



‘올본’

올바른 먹거리의 근본

서울친환경유통센터

최인배 센터장

고객홍보팀

바쁜 일상과 인스턴트식품으로 간돌여져 있는 현대인들에게 건강하고 행복한 삶을 추구하는 웰빙 붐이 타고 있는 이때, 많은 사람들은 ‘친환경’이나 ‘유기농’에 hot한 관심을 보이고 있다.

‘친환경’ 하면 생각나는 올바른 먹거리의 근본, 아이들 건강의 근본 ‘올본’이 떠오른다. 친환경 학교급식의 심장 역할을 하고 친환경 농·축·수산 식재료의 품질과 안전성을 책임지고 있는 서울친환경유통센터의 수장인 최인배 센터장을 만나 학교급식의 철저한 위생관리와 안전성에 대해 들어보았다.

**축산물품질평가원(이하 축)** 친환경 농산물 공급의 위생관리를 책임지고 있는 서울친환경유통센터에 대한 소개를 부탁드립니다.

**최인배 센터장(이하 최)** 서울친환경유통센터는 서울특별시 농수산식품공사에서 운영하는 학교급식 유통시설입니다. 서울시가 친환경 무상급식을 시행하면서 위탁운영으로 2010년부터 개설한 가락시장, 강서시장 등과 같은 공영도매시장을 관리·운영하고 있으며 서울시에 있는 1,333개 초·중·고등학교 학생들에게 신선하고 안전한 식재료를 공급하는 곳입니다. 친환경 농산물을 비롯한 우수한 식재료를 공급함으로써 품질과 안전성뿐만 아니라, 학교에서! 식재료가격으로 공급받을 수 있도록 도와주고 전국의 친환경 농산물 생산농가에 안정적인 판매처를 제공하는 역할을 합니다. 이 밖에 취약계층 임산부나 영유아 약 6천여 명을 대상으로 매월 농산물, 가공식품, 우유를 공급하고 있으며 지역아동센터의 취약계층 아동들에게 1주일에 두 차례 계절 과일을 공급하고 있습니다.

**축** 서울친환경유통센터에서 축산물 급식 식재료에 대한 품질 관리를 철저히 해 자라나는 우리 아이들에게 보다 안전하고 고품질의 먹거리를 공급하는 것으로 알고 있습니다. 축산물 학교급식 식재료 공급과정에 대한 설명을 부탁드립니다.

**최** 코드 체인 시스템으로 식재료가 센터에 도착할 때까지 10℃ 이하로 온도관리를 철저히 하고 있습니다. 학교급식이 안전관리와 위생관리 부분에 철두철미해야 하는 부분이라 검품, 검수 기준이 까다로워 최고수준이라



할 정도입니다. 또 센터는 품목별, 출하자별로 정밀검사를 시행하여 시선 안전성 검사가 끝나야 학교에 식재료가 납품되는 시스템입니다. 가장 민감한 부분인 업체 선정 과정은 투명하게 이루어집니다. 유관기관, 학교급식 관계자, 전문가가 참여한 선정위원회의 엄격한 평가를 통해 선정된 공급업체에서 지육을 조달하여 부분육으로 가공하는 1차 가공을 마친 후 각 납품업체에 공급합니다. 축산물 학교급식 식재료 공급과정에서 안전성 검사 결과 부적합, 학교 클레임 등 미흡한 부분이 발생할 경우 업체 평가에 반영하도록 해 업체들 스스로 철저한 관리가 이루어지도록 지도하고 있습니다. 현재 센터 공급업체 4개, 납품업체 2개가 축방위에서 인증하는 품질공정업체로 지정되어 있으며, 센터에서는 향후 축평원의 관리·감독 하에서 더욱 안전한 식재료 납품이 가능하도록 납품업체들의 품질공정업체 지정을 유도하고 있습니다.

**축** 앞서 민감한 부분이라고 말씀하시 농·축·수산물의 납품업체는 어떻게 선정이 되고 이후 관리는 어떻게 이뤄지고 있는지요?

**최** 현재 26개의 공급업체와 53개의 납품업체를 운영하고 있습니다. 지난해 2월부터 어·야, 서울시·교육청 등의 관계기관, 학교급식 관계자 등 다수가 참여하는 민관거버넌스 형태의 센터운영위원회를 구성하여 공동운영체제로 전환하였습니다. 업체 선정 시 전문가, 물론 교장 선생님, 행정실장, 영양 교사, 학부모님들을 폭넓게 참여시켜 별도의 선정위원회를 만들고 모집공고 단계부터 서류심사, 현장심사 등 선정업무 전반에 참여하여 투명성과 공정성을 높였습니다. 선정된 후에는 공급업체의 경우 주기적인 산지 출장을 통해 수급상황 점검과 식재료 시선 안전성 검사를 시행합니다. 납품업체의 경우 정기적인 작업장·차량 위생 점검 등을 시행하여 공급 및 납품업체 평가에 반영하고 식장적인 인센티브와 배네티프 부여하는 방식으로 업체 스스로 올바른 급식 행정을 할 수 있도록 지도 감독하고 있습니다.

**축** 학교급식이 단체급식이다 보니 긴장스러운 기온 상승으로 인한 집단 식중독 사건 등 불미스러운 문제가 발생한 적은 없는지요?

**최** 본사업을 시작한 2010년 이래 식중독 사건은 난 1건도



발생하지 않았습니다. 단 2014년 이전까지는 속성검사의 한계 등으로 일부 품목에 잔류농약기준치를 초과하는 사례가 인론에 보도된 바 있습니다. 이후 안전성 검사 사각지대를 없애기 위해 2014년 12월부터 기존 농산물 안전성 검사를 잔류농약 31종만 검사하는 속성검사를 폐지하고 잔류농약 320종을 검사하는 정밀검사 체제로 전환하였습니다. 축산물의 경우 공사와 서울시 합동으로 연 4회 축산물 안전성 검사를 시행하고 있고, 수산물용 납품업체가 품목별 사전 안전성 검사 성적서를 매월 평균 30건 이상 제출하도록 의무화하고 있습니다. 축산물 안전성 검사 결과 및 수산물 검사 실적 등을 부류별 납품업체 운영평가에 반영하는 방식으로 안전성 분야에 대한 관리를 시행하고 있습니다.

**축** 안전한 학교급식을 위하여 서울시농수산물공사와 축평원이 업무협약을 통해 축산물 위생 특별 선검을 하는 것으로 알고 있습니다. 어떤 방법으로 점검하시는지 말씀해 주세요.

**최** 2015년 11월 체결한 업무협약을 통해 추진하게 된 축산물 납품업체 작업장 위생 관리는 연 2회 축산물 품질평가원의 전문가들과 함께 수행하고 있으며 점검결과는 납품업체 운영평가에 반영하고 있습니다. 센터와 축평원이 함께 수립한 작업장 위생평가 매뉴얼에 따라 1개 납품업체당 최소 2명의 축평원 직원이 불시에 방문하여 필수 서류 구비 상태부터 폐기물 처리에 이르기까지 전반적인 부분에 대한 점검을 하고 있으며, 방문 점검 시 업체별 각 2건의 시료를 수거하여 자체 이력검사를 추진하는 등 작업장 위생과 더불어 추가적인 안전성 검사도 시행하고 있습니다.

**축** 축평원과의 업무협약으로 향후 어떻게 관리할 것인지 설명해 주세요.

**최** 2015년 11월 공사와 축산물품질평가원 간 업무협약 체결 당시에는 축평원의 전문성과 인프라 활용을 통한 축산물 학교급식재료의 안전성 강화 및 품질 표준화 등을 추진할 수 있도록 상호 협력하기 위함이었습니다. 2016년에는 작업장 위생평가를 해 그 결과를 센터 납품업체 운영평가에 반영하고 품질공정업체 지정을 통한 납품업체는 운영평가 및 선정평가에서 가점을 부여하는 등의 협력 체계를 구축하였습니다. 2017년에는 기존의 협업 체계에서 더 나아가 축평원 고유 업무의 한 축인 유통 단계별 가격정보를 활용하여 축산물 학교급식재료의 적정 가격 산정의 정밀화와 체계화를 추진하고 있습니다. 이로써 학교에서 안전한 축산물을 안정적으로 공급 받는데 그치지 않고, 고품질의 축산물을 적정가격에 공급받을 수 있도록 양 기관이 노력하고자 합니다.

끝으로 축산물품질평가원은 적은 인력으로 수많은 일을 하고 계시는 것에 놀랐고, 직원마다 열정과 전문성을 가지고 일하시는 모습에 감동했습니다. 우리나라 식품안전관리 수준은 다른 나라에 비해 뒤지지 않을 정도라고 생각하지만 국민의 불안감과 기대 수준은 더 높으므로 부단한 연구발전 노력이 있어야 하겠고, 무엇보다도 이러한 노력을 소비자에게 효과적으로 전달해야 신뢰가 생긴다고 생각합니다. 우리 축산물의 우수성과 안전성을 널리 홍보해주시고 앞으로도 전문가 노하우를 활용해 우리 학교급식 분야에도 많은 지원을 부탁드립니다. 센터 또한 민관기버너스 체제인 센터운영위원회를 통해 더욱 공정하고 투명하게 운영하고 축평원과의 협업체제도 공고히 해 센터가 우리나라 공적조달 학교급식지원센터의 표준모델이 될 수 있도록 노력하겠습니다. ☺