

토론 : 식품안전성에 관한 토의

이 경 희

경기 평택 부용초등학교 영양사

1. 식품 안전성에 관한 신뢰도의 부족

- 식품의 원재료 생산 과정 및 가공 식품의 제조, 가공, 보존, 유통과정에 관한 위생관리는 정부기관에 의존
- 자가품질검사 : 자율적 - 식품일반의 성분규격
일정기간마다 - 첨가물, 용기, 포장류

*검사성적서 지참

- 완제품 중 김치류, 과일류, 1차 가공처리한 깐도라지, 간연근, 간밤
- 필요이상의 살균 또는 검증안된 기기 및 소독제에 의존

2. 학교급식에서의 HACCP 제도 적용

- 학교급식의 식재료 납품업자를 신뢰도에 따라 평가, 선정하기가 어렵고 납품업자도 식재료의 유해요소를 파악하지 못하는 수준
- 다만, 검수 시의 상황(태)와 급식학교 조리실에서 이루어지는 조리과정 및 배식과정에서만 적용 가능

- 위생관리 수행을 위한 시설 및 설비 여건이 학교마다 다르므로 일률적인(점검표등) 시행보다는 학교실정에 맞는 프로그램을 재구성하여 시행하는 것이 필요

3. 외부 위탁급식에서의 식중독 예방을 위한 제언

- 일부 위탁급식업체는 운영비(식품구매, 소독경비, 인건비 등) 지출에 인색
- 외부업체에서 음식물(도시락등)을 반입하는 경우는 음식의 조리과정, 조리후 포장, 운반, 배식등 여러 단계에서 미생물의 오염될 소지가 많음.
- 감독청에서 세세하게 관리할수 없어 식중독 발생등 위생 및 안전성 확보에 문제점이 있음.
- 따라서 외부 위탁급식에 소속되어 있는 영양사는 학교소속으로 하고 위생감시 및 알맞은 영양공급, 식생활 개선에 힘쓸 수 있도록 해야 진정으로 학생을 위한 급식이 이루어질 것으로 사료됨.