

【P3-15】

푸드뱅크 조리기탁식품의 안전성확보를 위한 위생관리 인지도 평가황윤경, 류경¹⁾, 박기환중앙대학교 의약식품대학원, 동남보건대학 식품영양과¹⁾**Evaluation of Perceived Performance on Safety Management for Cooked Foods in Foodbank**Yoon-Kyung Hwang*, Kyung Ryu¹⁾, Ki-Hwan ParkGraduate School of Food & Drug Administration, Chung-Ang University, Seoul, Korea*, Department of Food and Nutrition, Dongnam Health College, Suwon, Korea¹⁾

푸드뱅크의 조리기탁식품에 대한 안전성을 확보하기 위한 방안을 모색하기 위해 푸드뱅크 관리자를 대상으로 위생관리 업무 수행에 대한 인지도를 조사하였다. 전국에 소재한 기초 푸드뱅크 128개소 종사자들을 대상으로 2005년 4월 20일부터 5월 4일까지 우편으로 설문조사를 실시하였다. 설문지는 일반사항, 인력, 시설 및 장비, 위생교육 및 개선사항, 위생관리 수행 인지도로 총 48개 문항으로 구성되었다. 푸드뱅크의 운영기간은 1~3년 미만(41.4%), 운영주체는 사회복지관(43.0%)이, 지역특성은 저소득층·중산층 혼합지역(49.2%), 고용형태로는 정규직(64.1%)이 가장 높게 나타났다. 인력 실태는 자원봉사자가 76.6%, 직원의 경우는 12.6%로 낮게 나타났다. 타 업무로 인한 지장에 대해서는 종종 있다(45.3%), 전문성에 대해서는 약간의 전문성이 필요하다(64.1%)가 가장 높은 응답율을 보였다. 직무만족도는 높다가 43.8%, 보통은 38.3%이었고, 직무만족도에는 전문성이 가장 영향을 주는 요인인 것으로 조사되었다. 푸드뱅크 사업의 시설 및 장비의 충분도에서는 조금 충분하다(46.9%)가 가장 높게 나타났으며 보완되어야 할 장비는 냉장, 냉동고(31.3%)가 가장 높게 조사되었다. 위생교육에 대해 90% 이상이 횡수가 부족하다고 하였다. 조리기탁식품의 위생관리 인지도에서는 75%가 대체로 위생적이다 라고 하였고, 안전을 위한 개선요소에는 해당 자치구의 인건비 또는 인력보조(28.9%), 기탁자의 위생에 대한 인식(27.3%)로 응답하였다. 위생관리 수행 인지도는 Likert 척도(1: 매우 불만족한다 - 5: 매우 만족한다)로 평가했을 때, 기탁처 관리(3.9/5점), 운반관리(3.8/5점), 저장관리(3.7/5점), 배분관리(3.8/5점)순이었다. 중요하게 생각하는데 잘 수행되지 않아 개선이 요구되는 위생관리 영역은 '배분봉사자 위생교육', '수혜자 위생교육'이었다. 푸드뱅크가 사회복지관이나 타 기관보다 전체 수행도와 운반관리 및 저장관리 영역에서 더 높은 수행도를 보였다($p < .05$). 푸드뱅크 조리기탁식품의 위생관리 수행수준 향상을 위해서는 푸드뱅크 사업의 전문인력 지원과 푸드뱅크 전문시설 및 장비 등의 보유, 푸드뱅크 관리자들의 전문적인 위생교육 및 훈련, 정부의 적극적인 홍보지원과 관련법 제정이 필요하다.