

# 우리나라 단체급식소에 있어서의 영양관리 실태조사 보고

## A Report of Survey on the Nutritional Management of the Group-feeding Institutes in Seoul Area

덕성여자대학 영양학과

강 연 숙 · 신 등 숙

Youn Sook Kang and Dong Shuk Shin

Department of Nutrition, Duk Sung Women's College, Seoul Korea

### 서 론

최근 우리나라를 비롯하여 전 세계의 여러나라에서  
는 인구가 팽창함에 따라서 국민의 식생활 및 영양문  
제가 점점 심각하게 되어가고 있다.

이에따라 나라마다 그 나라의 영양개선 사업을 추진  
하고 있는 것이다. 우리나라에서도 1962년에 식품위생  
법<sup>1)</sup>이 공포됨에 따라 영양사에 대한 법이 생겼으며 그  
법에 의하면 한끼에 50식을 급식하는 단체급식소는 반  
드시 영양사를 두어서 급식관리를 하도록 되어 있다.

단체급식소에 영양사가 있어서 모든 단체급식에 대  
한 책임을 갖고서 단체급식을 실시함으로써 그 단체급식  
을 받는 사업장(회사, 공장 등)에서 일하고 있는 사람  
들의 건강이 향상되고 나아가서 작업의 능률도 높아지  
며 자연 그 사업체의 수익도 증가 될 것이다.

또한 급식을 통한 식생활의 올바른 개념, 공중도덕,  
위생관념의 철저, 상호협조심의 육성, 시간관념, 환경  
에서의 감화에의 전체적인 생활의 능률화를 기대할 수  
있다.

이런 기대하에 단체급식을 현재 실시하고 있는 사업  
장, 기숙사, 병원 등 30군데의 단체급식소의 영양관리  
가 어느 정도의 수준까지 도달하였는가를 조사 하였다  
이번에는 서울시내에만 국한하였으며 그중에서도 비교  
적 유명기관만을 택하여 조사한 결과를 보고 하고자  
한다.

### 조 사 방 법

#### 1. 조사기간

1970년 8월 16일부터 10월 20일까지 본 조사를 실

시 하였다.

#### 2. 조사대상

서울 시내에서 현재 단체급식이 실시되고 있는 기숙  
사, 회사, 병원, 공장 등 30군데의 식당과 조리실을  
대상으로 하였고 영양사 및 조리사들의 협조하에 실시  
하였다.

#### 3. 조사방법

급식기구의 영양관리에 대한 설문지를 작성하여 각  
기관마다 조사자 2명씩 10개반이 동원되어 방문하여  
질문과 응답의 방법으로 조사하였다.

### 조사결과 및 고찰

위의 설문에 의하여 얻은 단체급식기관의 영양관리  
결과는 다음과 같다.

#### 1. 급식 인원수

제 2표에서 나타난 것처럼 급식인원수는 50~100 명  
정도가 25.9%를 차지하는 제일 많은 비율을 나타내고  
있어 현재 우리나라의 보통 1개 기관의 단체 급식 인  
원수를 파악할 수 있다.

#### 2. 영양사의 유무

50명 이상의 단체급식을 하는데 있어서는 반드시 보  
사부 장관이 인정하는 면허를 가진 영양사를 두게끔  
되어 있는데도 불구하고 제 3표에 의하면 영양사를 두  
지 않은 기관이 전체의 1/4을 차지하는 25%의 비율을  
나타내고 있다. 이것은 꼭 있어야 할 만한 곳을 택하  
여 조사했는데도 이러한 높은 비율을 차지 하고 있어  
이것은 식품위생에 관한 문제가 대두되고 있는 이때에  
큰 문제점이 되지 않을 수 없다.

제2표 급식 인원수

인원수	%
50~100名	25.9
100~200	—
200~300	22.2
300~400	7.4
400~500	18.5
500~600	3.8
600~700	—
700~800	3.7
800~900	3.7
900~1,000	—
1,000~1,100	7.4
2,000 이상	3.7
계	100%

제3표 영양사의 유무

영양사	%
0명	25
1	53.6
2	7.2
3	7.1
4	7.1

3. 조리사의 건강진단

제4표에서 보는 것과 같이 건강진단을 받지 않는 사람이 11.5%나 된다. 단체급식이란 여러 사람의 음식을 공급하는 것이므로 전염병을 생각지 않을 수 없어 조리사 자신의 건강이 중요한 것이다. 그러므로 적어도 1년에 2회 정도는 반드시 진단을 받아야만 한다

제4표 조리사의 건강진단

건강 진단 회수	%
진단을 받지 않는다	11.5
1년에 1회	38.5
1년에 2회	42.4
1개월에 1회	7.5

4. 조리장의 평수

평수는 보통 5~10평 정도를 차지하고 그다음이 10~20평이 약간 있다.

5. 연료

급식기관이 사용하고 있는 연료를 보면 그 기관의 영양사, 조리사가 일의 능률을 얼마만큼 많이 올릴 수 있는가를 알 수 있다.

여기에서 Gas를 사용하는 비율이 크다. 이것은 서울 시내를 대부분 조사했기 때문이다.

제5표 사용하고 있는 연료

연료	%
Gas	53.6
연탄	28.6
전기	10.7
석유	17.9
스팀	32.1
경유	14.6

6. 취사장의 바닥

많은 물과 식품들을 취급하기 때문에 바닥은 항상 깨끗하고 습기가 차지 않도록 해야한다. 반 이상이 세멘트의 바닥을 소유하고 있었다.

제6표 바닥의 종류

종류	%
타일	32.1
세멘트	50.0
인조대리석	17.9
흙	—
마루바닥	—

7. 방충, 방서시설

제7표 방충, 방서시설

시설	유	무
방충망	71.4%	28.6%
방서시설	65.0	35.0

8. 급수상태

제8표 급수상태

급수	%
수도물	90.3
소독우물물	9.7

**9. 식기의 소독방법**

소독방법은 그 급식기관의 경제상태에 따라 많이 좌우되나 거의 반 이상이 손씻고 효과적인 끓이는 방법을 많이 사용하고 있다.

**제 9 표 식기의 소독방법**

소독 방법	%
약 품 소 독	7.2
끓 인 다	53.6
들 다 다 한 다	32.1
증 기 소 독	7.1

**10. 종업원의 손소독**

종업원의 손소독을 한다가 82.1%, 안한다가 17.9%가 된다. 각 기관마다 영양사가 필요로 하는 이유는 이러한 사소한 문제도 철저히 관리하여 식품위생상 커다란 문제를 일으키지 않도록 해야 한다.

**11. 메뉴작성**

메뉴작성의 현황은 다음 제 10 표와 같다.

**제 10 표 메뉴작성**

1 식 마 다	3.6 %
1 주일 마 다	57.1
1 일 마 다	21.4
한 달 마 다	17.9

**12. 급식 식사의 영양가 조사**

급식하고 있는 식사에 대하여 영양가 조사를 해 본 예가 있는가에 대하여 있다가 78.6%, 없다가 21.4%였다. 조사해 보았다는 곳의 열량공급량은 다음 표 11와 같다.

**제 11 표 열량 공급량**

Calorie	%
2,000~2,400	26.3
2,400~2,800	42.2
2,800~3,200	26.3
3,200~3,600	5.2

**13. 식품구입 방법**

생선식품일 경우에는 다음 제 12 표와 같다. 생선식품은 신선한 야채, 또는 육류 등을 말한다.

**제 12 표 식품구입 빈도**

기 일	%
1 식 마 다	30.8
1 일 분	65.4
3 일 분	4.8

**14. 급식비**

1인 1식 급식비용은 다음 제 13 표와 같다. 급식비용은 40~50 원 사이가 제일 많은 비율을 차지 한다. 적은 비용을 갖고 최대한의 영양이 풍부한 메뉴 계획을 하는 것이 영양사의 의무이므로 영양사의 필요성을 느낄 수 있게 된다.

**제 13 표 급식비 현황**

비 용	%	비 용	%
30~40 원	4.8	40~50 원	42.9
50~60	19.0	60~70	4.8
70~80	14.2	80~90	—
90~100	9.5	100~110	—
110~120	4.8		

**15. 영양사 타직 경우**

영양사가 다른 직책을 겸무하고 있나에 대하여 있다가 26.7%, 없다가 73.3%였다.

이같은 비율은 우리나라 영양사에 대한 활동이 충분히 주어지지 않았기 때문에 영양사가 다른 직책을 맡고 있는 사람이 많다. 그러므로 급식기관 자체의 영양 관리는 충실히 이루어 지지 못하므로 영양사가 되도록이면 한가지 직책만을 맡아야 한다.

**16. 영양사의 보수**

영양사의 보수는 다음 제 14 표와 같다.

**제 14 표 영양사의 보수**

보 수 (원)	%
10,000~15,000	17.6
15,000~20,000	23.7
20,000~25,000	35.2
25,000~30,000	23.5

**17. 영양사와 행정기관과의 접촉**

영양사와 행정당국과의 접촉이 있나에 대하여 있다

가 22.7%, 없다가 77.3%였다.

## 결 론

이상의 결과로 볼때 우리나라 단체급식에서는 영양관리와 시설이 충분히 되어 있지 않다는 결론이 다음과 같이 내려진다.

1. 우선 영양사의 유·무에 대한 문제이다. 영양사가 없는 곳이 25%의 비율이나 된다는 것은 생각 해 볼 점이다. 특히 본 조사가 서울시내에 있는 유명한 기관에 대한 조사이기 때문에 지방을 포함한 전국적인 수치로 본다면 이 보다도 훨씬 나쁜 비율이 될 것이다.

2. 급식소에 대한 위생시설이 미비한 곳이 많다. 단체급식소란 여러 사람에게 음식을 공급해 주는 곳이라 영양사와 조리사가 조심해서 음식을 만들어 주어도 위생시설이 철저하지 못하면 질병의 전염도가 클 것이다 그러므로 위생시설이 철저히 개선되어야겠다.

3. 영양사와 행정당국과의 접촉이 거의 없다는 점도 지적되었다.

4. 이상의 결론에 대한 다음의 해결책을 생각해 보았다.

정부의 협조하에 영양사가 사회로 좀더 많이 진출하며 자기가 맡은 임무에 충실히 하는 동시에 영양개선

에 앞장설어야겠다. 또한 영양사는 주어진 급식비용의 한도 내에서 영양이 풍부한 메뉴 계획을 해야 하는 것이 임무이겠지만 적은 급식비에서는 급식대상자가 요구되어지는 영양량을 만족시킬 수 없다. 그러므로 단체급식을 하는 곳에서는 충분한 계획을 세워 대상자가 만족되어 질수 있도록 급식비를 올려야 하는 동시에 위생시설을 철저히 하여 질병에 대한 전염이 없도록 해야겠다.

영양사는 그 지역내의 보건소 등 행정당국과 자주 긴밀한 연락이 있어야 하며 급식대상자에 대한 포스터 팜프렛 영양식품의 모형, 슬라이드 등을 통하여 영양교육을 하는 동시에 질병예방 등 위생관념에 대하여도 철저한 인식이 들도록 영양사는 계속 영양관리 임무에 충실 해야겠다.

## 참 고 문 헌

- 1) 대한민국 법률 1007호(1962. 1. 20).
- 2) 橋本·前川：營養指導，光生館，1966.
- 3) 有本邦太郎：營養指導의 實際，第一出版社，1959.
- 4) 甲加正亥：集團給食의 調理技術，의치약 출판주식회사，昭和 38.