

조리사에 관한 법 개정 및 제정에 관한 연구

김숙희* · 한경수** · 채영철***

< 목 차 >

I. 서론	IV. 연구결과분석과 개선방안
II. 이론적 배경	V. 결 과
III. 조사설계 및 분석방법	참고문헌
	ABSTRACT

I. 서론

올해 연초 식품의약품안전청의 보고에 의하면 2000년 식중독 발생은 104건(총 환자수 7,269명)으로 전년도 수치인 174건(총 환자수 7,764명)에 비해 감소하였으나, 발생 건수당 환자 수는 99년 44.6명에서 2000년도 69.8명으로 증가하였다. 이처럼 식중독 발생건수의 감소에도 불구하고 환자수가 오히려 증가한 것은 단체 급식에서의 집단식중독 발생 증가를 가장 큰 원인으로 지적할 수 있다.

즉, '99년에는 식품접객업소(음식점)에서의 식중독 발생이 71건(40.8%)으로 가장 많았으나, 2000년에는 집단급식소에서 43건(41.3%), 환자 5,670명(78%)으로 가장 많았다(식품의약품 안전청(안전국), 2001년 식중독 발생현황 및 예방대책). 특히 학교급식에서의 식중독 발생환자수는 99년 21건(3,039명)에서 2000년 15건(4,076명)으로 건수는 감소하였으나 발생환자수와 발생건수당 환자수는 증가하였다. 통계자료를 분석해보면 식중독 발생건수비율은 직영급식보다 위탁급식에서 발생률이 높아 98년도 7.9배, 99년 6.5배, 00년 3.3배로 나타났다(2000년 학교급식의 식중독 발생률 분석자료, 교육인적자원부 2001).

이렇게 급증하고 있는 단체급식 특히 학교급식에서의 식중독 발생 방지 대책을 세우기 위해 식품의약품안전청과 교육부에서는 연구정책과제를 공모하여 수행하고 있으며, 보건복지부에서는 식품위생법시행령을 개정하고 있다.

본 연구에서는 식중독 사고 발생시 조리사에게 책임을 지게 하면서도 그 직무

* 해전대학 호텔조리과 교수

** 경기대학교 관광학부 외식조리 전공 교수

*** 울산과학대학 호텔조리과 교수

및 책임의 한계를 명시하지 않고 있는 식품위생법과 학교급식법의 잘못된 점과 최근의 연구보고서들에서 현실적 문제를 간과하면서 식품위해요소 중점관리기준(HACCP) plan을 수립하고 있는 점들을 지적하고자 한다. 또한, 국제 노동 기구분류를 기초로 하여 1963년부터 제정된 통계청 표준직업분류에서는 조리사의 주요업무를 여러 차례 명시하고 있으나, 정작 식품위생법 상에는 명시하고 있지 않고 있음을 지적하고자 한다. 이러한 고찰들을 통해 식중독 대처의 최전선에 있는 조리사에 관한 직무 명시 및 규칙 제정을 제안함으로써 실무자를 이용한 효율적 식중독 대처가 이루어 질 수 있는 법적 조항이 마련될 수 있고자 한다.

II. 최근 공포된 식품위생법 시행령 개정령의 잘못된 형평성

최근 국무회의를 거쳐 지난해 12월 30일자로 공포된 식품위생법시행령중 개정령(대통령령 제 17088호, 보건복지부)에 의하면 조리사의 의무고용 대상업소를 학교·병원 등 공공시설 및 공공기관의 집단급식소와 복어조리 음식점으로 한정함으로써 민간이 운영하는 집단급식소와 복어조리음식점 이외의 식품접객업소에서는 조리사를 고용하지 아니할 수 있도록 하고, 시민단체가 추천한 자를 식품위생심의위원회의 위원으로 위촉할 수 있도록 하였다. 그런데 이 개정령을 자세히 살펴보면 지난해 8월 25일자로 이 개정령에 대해 입법예고된 내용(식품위생법 시행령 입법예고안, 2000. 8.25, 보건복지부)에는 없던 항목이 추가되어 있음을 알 수 있다. 그 추가된 항목은 "복어를 조리·판매하는 영업자 또는 학교·병원 등 공공시설 및 공공기관의 집단급식소의 영양사가 조리사의 면허를 받은 자인 경우에는 조리사를 따로 두지 아니할 수 있다"라는 것이다.

입법예고안에 없던 내용이 개정령에 추가된 것에 대한 질의를 올렸을 때 이에 대해 정책담당자는 형평성의 원칙에 따랐다고 답변하였다. 즉, 식품위생법 시행령 제 19조 제 2항에서 "집단급식소에 두는 조리사가 영양사의 면허를 가지고 있을 때 영양사를 따로 두지 아니할 수 있다"라고 되어 있으므로 금번 개정령에 포함된 식품위생법 시행령 제 18조 제 2항에서 "영양사도 조리사의 면허를 가지고 있을 때는 조리사를 따로 두지 아니할 수 있다"라는 내용을 추가하였으며 이것은 대단히 상식적인 일로 생각하고 있다는 말이었다.

그러나 그 내막을 자세히 살펴보면 그 근본적 형평성이 이미 깨져 있는 상태를 알 수 있다. 위의 형평성 문제가 공정하게 적용되려면 먼저 자격시험조건부터가 동일하여야 한다. 그러나 영양사의 경우 조리사 자격시험의 자격요건에 제한을 받지 않으나, 조리사의 경우 영양사의 자격시험을 볼 수 없다. 식품위생법

제 37조 제 1항 제 1호에서 "영양사가 되고자 하는 사람의 자격요건"에서 "교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 전공한 자로서 교과목 및 학점이수 등에 관하여 보건복지부령이 정하는 요건을 갖춘 자, 외국에서 영양사 면허를 받은 자, 외국의 영양사 양성학교 중 보건복지부장관이 인정하는 학교를 졸업한자"로 제한을 두고 있으며, "영양사에 관한 규칙"에서 "교과목 및 학점이수 등에 관하여 보건복지부령이 정하는 요건을 갖춘 자는 학교의 학칙이 정하는 식품학 또는 영양학에 관한 해당 교과목을 이수하여 학점을 취득하고 졸업한 자를 말한다"라고 규정하고 있다. 자격시험의 과목은 영양학, 식사요법, 생화학, 생리학, 영양교육, 식품학 및 조리원리, 인사관리·급식경영·식품구매 등을 포함한 단체급식관리, 식품위생학, 식품위생관계법규가 포함되며, 영양학, 식사요법, 식품학 및 조리원리, 단체급식관리 등의 과목은 과락적용 과목으로 두고 있다. 사실상 영양사 시험은 기존의 식품영양(학)관련과를 졸업하여야만 응시할 수 있게 되어 있는 것이다. 즉, 영양사의 시험을 볼 수 있는 자격은 일반인에게는 제한되고 있으며 심지어 외식산업의 급속한 발전에 따라 엄청나게 증가되고 있는 조리관련과 학생들에게도 주어지지 않고 있는 실정이다.

물론 담당부처는 영양사의 고용문제를 여성인력 고용촉진과 보호측면에서 다루고 있다는 사실을 이미 든 바 있다. 그러나 조리사중에도 많은 다수의 여성(281,993명, 국가기술자격 검정 통계연보)이 있음을 간과해서는 안될 것으로 판단된다. 그리고 영양사의 경우 대부분 조리에 참여하지 않고 있으나, 조리사의 경우는 주 업무가 조리라는 것이다. 이는 다시 말하면 영양사의 경우 조리사의 자격증을 가지고 있으며 거의 조리에 종사하지 않고 있으며, 조리사의 경우 영양사 면허 취득의 자격 제한을 받으므로 영양사 면허가 거의 없고, 학교급식의 경우 영양사의 자격증을 가진 조리사는 4.4%(한경수, 2001)에 불과하며 영양사의 업무를 하지 않고 조리업무에 종사하고 있다는 것이 그 차이점이다(김숙희, 2001).

2000년도 입학생을 받은 조리관련학과는 조리학과 54개, 제과제빵학과 10개, 외식산업학과 22개로 총 86개에 이르며, 총 입학정원은 10,867명에 달한다(진양호, 2000). 또한 기존의 식품영양과가 그 교과내용에 조리를 강화시키다가 이제 호텔조리과로 그 명칭까지 바꾸면서까지 사회수요에 맞춘 교육을 실시하기 위한 학과 내 구조조정을 실시하고 있는 것이 현실이다. 최근 들어 조리사는 국가발전 에 이바지할 수 있는 전문외식인이며, 세계적으로 우리나라의 문화를 알리는데 큰 기여를 하고 있는 전문인력임을 자타가 공인하고 실제로도 우수한 인재들이 조리관련학과에 많이 지원하는 추세이다. 이러한 상황에 대해 정책을 입안하는 담당자들의 인식이 필요하다.

규제개혁을 통해 원활한 경제활동을 할 수 있는 여건을 만들어 준다는 것은 이해한다. 그러나 서로 자격증시험에 응시할 수 있는 조건부터 형평성에 어긋난 사안을 의견수렴 과정 없이 통과시키는 것은 바람직하지 않다고 생각된다. 또한 실무담당자 중심의 인력배치를 통하여 인건비를 줄이려는 시도를 끊임없이 하고 있는 외국의 사례들을 보고 정책수립에 참고하는 것이 많은 도움이 될 것으로 사료된다.

Ⅲ. 단체급식의 HACCP 제도 도입을 위한 연구과제들의 문제점

최근 단체급식에 HACCP을 도입하기 위해 많은 연구과제들이 수행되었는데, 특히 전면적 학교급식의 실시에 따라 학교급식과 관련된 연구과제들이 많이 수행되었다. 그런데 이들 연구과제들에서는 몇몇 기본적인 오류들이 발견되고 있다. 이는 HACCP실행 또는 학교급식에서 가장 중요한 역할을 담당하고 있는 조리사를 준비팀원으로 생각지 않는다는 것이다. 이러한 점들을 실제 진행된 연구과제를 통해 살펴보고자 한다.

1. '99년 교육부 정책연구과제' "학교급식의 HACCP제도 도입 및 위생관리 시스템 구축"이 최근 교육부 게시판에 올라있다. 이 연구결과를 읽어보면 공정분석을 통한 학교급식의 위해요인 분석과 학교급식 위생관리 관련업무의 표준설정, 일반적 HACCP 계획 개발 결과들이 잘 나타나있다. 그런데 조금 더 자세히 살펴보면 아쉬운 점 또한 발견할 수 있다. 그 아쉬운 점들에 대해 간단히 짚어보면 다음과 같다.

첫째, 학교급식 HACCP 시스템 구축을 위한 설문조사에서 시스템 구축을 위해 조성돼야 하는 선결문제와 현재의 장애요인을 도출하기 위해 실시한 설문조사 대상자의 문제다. 이 설문조사는 학교영양사, 학교 교장 및 시도교육청 학교급식 담당관의 세 집단을 대상으로 하고 있다. 이에 따라 실질적으로 HACCP를 검색해야 하는 조리사의 의견수렴이 전무한 절름발이 연구과제 수행이 되고 말았다.

둘째, 설문지 중 학교급식 일반사항을 살펴보면 현 상황에 대한 인식부족을 절감할 수 있다. 학교급식의 일반사항을 묻는 항목에서 단독조리교와 공동조리교만을 묻고 있는데 실제로 비중이 높은 공동 관리교에 대한 질문은 빠져있는 것으로 들 수 있다. 이는 학교급식 현장에서 계속적으로 HACCP를 실시해야 하는 장소에서 영양사가 상근하지 않는 점을 간과하고 있는 것으로, 영양사만이 HACCP의 확인자 역할을 수행할 수 있다고 한정 판단함으로써 연구결과의 유의성과 신빙성

을 떨어뜨리는 한 원인이 되었다.

셋째, 학교급식이 위생관리가 잘 수행되지 않는 이유에 대한 설문결과와 해석에 관한 문제이다.

초등학교 학교급식 영양사 대상 설문결과에서 영양사가 시간이 부족해 위생관리가 잘 수행되지 않는 이유로 작업공정표 작성 및 실행의 어려움 (52.5%), 검수 실행의 어려움 (51.8%), 냉장식품 입고 후 조리전 실온 방치 (37.1%), 가열 조리 후 온도 및 소요시간 기록의 어려움 (35.1%), 작업전 조리원 개인위생 점검 미비 (30.7%)를 들고 있다.

이는 영양사의 위생관리에 대한 인식이 크게 부족한 것으로 영양사를 위한 위생교육 자료개발과 교육의 계속적 병행이 필요하다고 지적하고 있다.

또한 지식·정보부족을 그 이유로 든 항목은 '조리원 대상 위생교육 실시의 어려움 (66.3%), 배식담당자 대상 위생교육 실시의 어려움 (58.9%), 작업장 시설의 위생점검 미비 (44.1%)로 집계됐다. '예산부족 또는 시설부족'을 주된 이유로 든 항목은 냉장식품의 입고 후 조리전 실온 방치(47.1%), '창고의 온·습도 관리 미비 (62.2%), 작업이 바쁠 때 마다 손세척의 어려움 (48.7%), 바닥에서의 수행방지의 어려움 (54.9%)으로 크게 나타나고 있다.

위 설문조사에서 간과하고 있는 점이 있는데 그것은 현재 작업공정 계획 및 실행, 검수시 식품의 신선도 및 단가 견적 비교, 냉장식품 입고후 전처리 과정을 거쳐 냉장고에 보관, 가열조리후 온도 및 소요시간 기록, 작업전 조리원 개인위생점검 등은 이미 조리·위생관리 실무자인 조리사가 수행하고 있는 업무라는 점이다. 영양사가 위생관리가 어렵다 함은 작업현장의 실무자가 아니기 때문이다. 따라서 학교급식 위생관리의 효율성 측면에서 본다면 실질적으로 현장에서 업무를 수행하는 실무자에게 학교급식위생관리 권한을 주어야 한다.

또한 똑같이 인식이 부족한 영양사를 교육한 다음 이중적으로 조리사 및 조리종사원을 교육하기보다는 업무능력과 업무수행이 시간적으로 가능한 사람이면 영양사이든 조리사이든 학교급식의 HACCP 수행의 책임 역할을 담당하게 함으로써 급식종사원의 위생교육을 수행할 수 있어야 한다.

넷째, 총체적인 학교급식 HACCP 계획개발상의 문제점에 대한 것이다.

검수, 냉장·냉동온도, 생채소·과일의 세척 및 소독, 해동 조리온도, 후처리, 급식전 보관, 개인위생, 식품접촉표면의 세척 및 소독확인표의 확인자가 영양사로 명시돼 있는데 만약 상근하지 않는 영양사라면 그 확인이 수 일이 지난 후에 될 수 있어 HACCP 수행의 특징인 즉각적 문제점 조치 및 대응능력이 발휘될 수 없다는 문제점을 야기한다.

교육인적자원부에서 작성한 학교급식 위생관리지침서(2000. 12)에서 HACCP plan

의 중점관리점(CCP, Critical Control Point) 공정흐름도 9개 항목중 7개이상의 항목에서 실질적인 주된검색을 하고 있는 것이 조리사이며, 대부분의 학교에서 조리사가 검수도 하고 있기 때문에 실질적으로는 식단구성외에 8개 항목에 대한 CCP항목의 관리자 역할을 하고 있는 것이다. 특히 위 지침서에는 학교급식현장에 있는 조리사를 조리원으로 명시하고 있는데 조리원은 식품위생법상 의무고용에 해당하는 조리사자격증을 가진 조리사가 아닌 일용직이나 계약직이며, 대부분 자모들로 구성되어 있다.

<표 1> 학교급식의 GENERIC HACCP PLAN (2000. 12, 교육인적자원부 학교급식위생관리지침서)

공정	위해요소	관리기준 (한계기준)	모니터링 방법				개선조치	검증기록 (기록체계)
			대상	방법	빈도	관리자		
CCP1 식단 구성	· 미생물의 오염, 생존 및 증식	· 공정과정에서 통제하기 어려운 위해요소가 높은 식단 제한	식단	식단 검토	식단 작성시 조리법 변경시	영양사	· 식단제한 · 조리법수정 · 대체식선정 · 온도/시간 관리	식단구성표 확인(CCP1)
CCP2 PHF 공정 관리	· 미생물의 증식	· 작업공정시 혼합과 배식 시점을 시간대별로 지정	PHF	육안	PHF 식단 공정시	영양사 조리원	· 혼합과 배식시간 조정	잠재적으로 위험한 식품의 공정관리 (CCP2)
CCP3 검수	· 부적절한 운반차량에 의한 미생물의 증식	· 식재료간 교차 오염 방지 · 운반차 내부 온도(10℃이하)	덮개 포장 · 온도	육안 확인 온도 측정	주 1회	검수자	· 위생적인 운반차량 확보 · 온도조정	검수일지 (CCP3)
	· 부적절한 식재료 온도에 의한 미생물의 증식	· 냉장식품 : 10℃이하 · 냉동 : 녹은 흔적 없어야함	냉장 및 냉동식품	온도 측정	검수시	검수자	· 반품	
	· 유통기한 초과 식재료	· 적절유통기한의 입고	가공식품	육안	검수시	검수자	· 반품	

공정	위해요소	관리기준 (한계 기준)	모니터링방법				개선조치	검출기록 (기록체계)	
			대상	방법	빈도	관리자			
CCP3 검수	· 불량포장 상태로 인한 미생물의 오염	· 양호한 포장 상태유지	식재료	육안	검수시	검수자	· 반품	검수일지 (CCP3)	
	· 식재변질 및 부패	· 식재료의 신선도/색상/향미의 적정성	포장 상태	관능 검사	검수시	검수자	· 반품		
CCP4 냉동 · 냉장 온도	· 부적절한 온도 및 균의 오염	· 냉장고: 5℃이하 · 냉동실: -18℃이하, 덮개씌움, 청결도 확인	냉장 냉동 식품	온도계 확인 (육안)	1일2회 출근 / 퇴근시	조리원	· 온도 보정 · 청소	식품냉장 냉동저장 CCP4	
식재료 보관 (일반 관리기준) CP	· 보관기간 이행에 따른 위험	· 적절한 유통기한의 적재보관 · 선입선출	냉장 냉동 상온 식품고	유통 기한 확인	매일	조리원	· 적정 구매, 폐기	* 식품수불부 * 식품재고 현황판 표시 기록	
	· 해충에 의한 오염	· 시설관리	위생 점검	육안	(매일) 위생 점검	영양사	· 위생 관리	위생점검표	
전처리	CCP5생 식품	· 생채소 세척 및 소독	· 전처리후 소독제 -염소액(100ppm)에 5분간 담근 후 행균.	생채소 과일	소독제 농도 확인 (Test paper)	생채소 및 과일 세척시	조리원	· 소독제 농도 · 조정	CCP5
	해동 (CP)	· 부적절한 해동	· 냉장 해동: 72시간 · 침수해동: 21℃이하 흐르는 물에서 해동	냉동 식품	확인 기록	해동시	조리원	· 즉시 폐기 · 완전 해동	
	CCP6 취급	· 교차오염	· 칼· 도마· 고무장갑, 용기구분 사용	사용 습관	육안	해당 공정시	조리원	· 분리 사용 · 현장 지시	CCP6 (취급)
조리 CCP6	· 낮은온도 기열조리로 인한 미생물 생존	· 내부온도 74℃ 이상에서 15초이상	어육 중심 온도	온도 측정	해당 식품 조리시	조리원	· 계속 기열	CCP6	

공정	위해요인	관리기준 (한계기준)	모니터링방법				개선조치	경증기록 (기록체계)
			대상	방법	빈도	관 리 자		
식당 배식 CCP7A 교실 배식 CCP7B	· 부적절한 배 식과 온도/시 간에 의한 미 생물 증식	· 시간/온도관리 (더운음식 : 온장 60℃이상) · 온도관리가 어 려울시 시간관리 (조리후 2시간내 배식완료)	PF 식품	온 도 / 시간 측정	해당 음식 배식시	조 리 원	· 재가열 · 시간 관리	CCP7A CCP7B
CCP7C 공동 조리	· 부적절한 보 관온도 및 운 반차량 관리소 홀로 인한 미 생물의 증식과 오염	· 시간관리/운반 기구소독 · 운반차량 관리	음 식 물 차량	시 간 · 육안	운반 급식시	영 사 조 리 원	· 운반차량 청소 및 소독	CCP7C
CCP8 세 척 및 소 독	· 부적절한 세 척과 온도에 따른 오염 및 부적절한 소독 에 의한 생존	· 세척시 행공온 도 : 71℃이상 · 손세척시 행공 온도 : 40℃이상	세 척 기/ 소 독 제	온 도 / 농도 측정	세척시	세척 담 자	· 온도보정 · 재세척 및 소독 농도조정	CCP8
CCP9 개인 위생	· 개인위생상 태 불량에 의 한 오염	· 복장, 손세척, 건강상태	조 리 원	문진 육안	조 회 시	조 리 원	· 작업배제 · 시정지도	CCP9

즉, 대부분의 연구자들이 고려하고 있는 학교급식현장의 업무자는 영양사와 조리원밖에 없는 것이다. 그러나 교육인적자원부의 보도자료에 의하면 2001년 3월 현재 학교급식 조리사의 수는 6,154명(정규직 65.2%(4,016명), 일용직 34.8%(2,138명))으로 전체급식학교수 대비 69.8%이며 영양사는 6,016명(정규직 82.4%(4,959명), 일용직 17.6%(1,057명))으로 전체급식학교 수 대비 68.3%이다. 조리보조원은 급식학교당 평균 4.4명이 배치돼 총 39,079명, 이 가운데 정규직은 3.5%(1,369명), 일용직은 96.5%(37,710명)이다. 또한 학교급식 조리사들의 학력도 높아 고등학교 졸업자가 58.8%, 2년제 대학 졸업자가 14.0%, 4년제 대학졸업자가 13.2%에 이르고 있으며, 위탁업체에 종사하는 조리사의 경우 근무경력은 평균 4.86년이고 최대 18년부터 최소 1년이였다(한경수 2001, 채영철, 2001). 즉, 업무 능력이 뛰어난 조리사의 수가 상당히 많다는 것, 공동조리 및 공동관리교실에서 실질적이고도 많은 양의 업무를 수행하고 있는 그들을 효율적으로 활용하여

야 된다는 것을 숙지하여야 한다.

<표 > . 학교급식인력(학교급식 실시현황 2001. 3월 교육인적자원부)

구분	급식 학교수	영양사				조리사	조리 보조원	계
		정규직	일용직	계	%			
초등학교	5,286	3,407	261	3,668	69.4	3,783	23,305	30,756
중 학교	1,545	435	219	654	42.3	650	4,584	5,888
고등학교	1,853	1,017	572	1,589	85.8	1,609	10,988	14,186
특수학교	123	100	5	105	85.4	112	202	419
계	8,807	4,959	1,057	6,016	68.3	6,154	39,079	51,249

2000학교급식연수회에서 강의된 학교급식에 효율적인 HACCP적용방안(곽동경)에서도 10가지의 CCP확인표를 제시하고 있는데 여기에서도 식단작성만 영양사가 검색자이며, 그외 검수(영양사 또는 검수담당자), 개인위생(조리사), 냉장·냉동온도 확인(영양사 또는 조리사), 해동(조리사), 생채소·과일의 세척 및 소독(조리사), 조리공정관리(조리사), 후처리(조리사), 운반 및 배식(영양사, 배식담당자, 차량기사, 급식담당교사), 식품접촉표면의세척 및 소독(조리사)과정에서 조리사의 비중은 상당한 것으로 파악되고 있다.

다섯째, 현재 HACCP 분야에서 우리나라보다 앞서가고 있는 일본의 경우를 비교해보면 우리에게 많은 참조가 될 것이다.

일본의 경우 단체급식은 위탁 : 직영의 비율이 7 : 3정도이며, 위탁의 경우 본점에서 영양사 2명 정도가 단체급식업장의 4개 점포 정도를 관할하고, 각 업장의 점장은 대부분 조리사인데 12시부터 2시까지 조리하고, 2시 이후부터는 업장을 관리한다. 그리고 사원식당의 경우는 야간에는 요리주점(이자카와)을 운영하고 있다. 인건비와 전쟁을 치르고 있는 일본의 경우 정직원으로는 조리사이며 점장인 한명뿐이고 그외의 직원은 아르바이트 직원들로 충원하고 있다.

일본의 경우 HACCP의 시행을 위해서 따로 경비를 지출할 필요가 없었다고 하며, 철저히 식재료비와 인건비를 줄이는 방법을 끊임없이 찾아내고 있으나, 고객인 학생들에게는 학교급식이 맛있다는 평을 받으며 80% 정도에게 만족함을 얻어내는 것을 우리 또한 배워가야 할 것이다. 우리나라의 경우는 겨우 50에서 60%정도만이 학교급식에 만족하고 있는 것으로 나타나고 있다. 광주지역 초등학교 학생들을 대상으로 조사한 결과 학교급식의 선호도는 54%(이성숙, 오성호, 1997), 송기만(1997)의 연구에서는 66.2%가 학교급식을 선호하는 것으로 조사됐다. 이규

봉(1999)에 의하면 용인시 초등학교에서 실시한 조사에서는 학생의 56.4%가 보통, 34.3%만이 만족한다고 응답한 반면 학부모의 82.1%, 교사의 85.7%가 만족하는 것으로 나타나 학교급식에서 실질적인 '고객'이라고 할 수 있는 학생보다 오히려 교사와 학부모가 만족하는 비율이 높게 나타나고 있는 것이다. 이 조사에서 학생들은 학교급식을 선호하는 이유로 '도시락을 가지고 다니는 불편함이 없어서'라고 응답한 경우가 30.7%, '친구들과 같이 먹을 수 있어서'라고 응답한 경우가 19.7%, '어머니의 수고를 덜어드려서'라고 응답한 경우가 39.5%로 학교급식을 선호하는 주된 이유가 어머니의 수고를 덜어드려서라고 응답한 경우가 가장 높게 나타났으며 도시락을 가지고 다니는 불편함이 없어서, 친구들과 같이 먹을 수 있어서의 순으로 나타났다. 그리고 학교급식의 개선요망에 대한 학생들의 응답에서 '가정에서 먹는 음식과 비슷하게'라고 응답한 경우가 36.6%, '영양적으로 좀 더 균형잡힌 급식'이라고 응답한 경우가 18%로 나타나 영양식도 중요하지만 맛이 있도록 조리법을 개발하는 것이 급선무라는 근거를 제공하고 있다. 이를 통해 급식에서의 조리가 큰 비중을 차지하는 것을 알 수 있으며 우리 학교급식의 현실을 파악할 수 있다.

그리고 철저한 교육에 의해 아르바이트 직원도 정직원처럼 근무시간에 근무하게끔 운영하고 있는 일본의 현실은 차치하고라도 학교급식에 소요되는 경비예산의 절감을 위해서라도 실질적 조리직무 담당자에게 HACCP 검색자와 확인표 확인권까지 책임질 수 있도록 해야 할 것으로 사료된다.

즉, 교육에 의한 그 HACCP 업무수행을 할 수 있는 능력이 된다면 그가 영양사이든 조리사이든 제한을 두지 말아야 될 것이라는 것이다.

위 연구결과와 같은 HACCP수행을 위해서는 영양사를 더 충원해야 되는데 현재의 인원 중에서 능력있는 조리사들을 선발해 그들을 활용하는 것도 인건비를 줄일 수 있는 좋은 방법이다.

학교마다 급식시설에 상근하는 인원 중 영양사나 조리사중에 HACCP수행 책임자로 수행할 수 있는 능력이 되는 자를 교육과 시험 등을 통해 선별하여 배치하는 것이 바람직할 것이라는 것이다.

2. '99년 교육부 정책연구과제로 수행된 학교급식 전담직원 배치 제도 개선방안에 관한 연구(양일선)의 보고서에서도 조리사를 활용하는 방안은 전혀 고려하지 않고 있음을 보여준다. 이 보고서에서는 공동관리의 경우 가장 문제점으로 지적되고 있는 사항으로 급식관리과정에 관한 현장감독(식품경수, 조리지도, 배식 등)이 불가능하므로 급식위생 및 안전성에 대한 위협이 상존한다고 언급하면서, '영양사 부재시 급식 업무의 책임소재를 분명히 하기 위해 위생원(기능직 공무원

조리사) 또는 책임조리원(조리원 중 선정)을 본교와 순회 근무 대상교에는 반드시 배치하여야 할 것이다.' 라고 하였다. 또한 '이들이 영양사 지시사항을 충실히 수행할 수 있도록 교육 및 훈련이 선행되어야 하며 영양사가 순회하는 날 위임한 업무에 대해 반드시 지도 점검이 이루어져야 할 것'과 '공동 관리시 급식관련 장부 서류작성 업무가 과중되므로 서류를 간소화하고 양식을 통일하며 사무전산화나 사무 보조인력을 배치하도록 하여야 한다.'고 주장했다.

그리고 현재의 영양사 직무 중 가장 큰 비중을 차지하는 업무가 조리작업 및 배식관리, 위생 및 시설, 안전관리, 식재료 관리의 세가지 업무로 일일업무로 전체의 60%에 해당하고 있으나 이 비중을 50%수준으로 낮추고 대신 영양교육과 급식평가 업무의 비중을 각각 10%수준으로 올리는 것이 바람직하다고 제안하고, 이를 위해 조리종사자의 교육훈련을 통한 자질 향상이 요구된다고 지적하고 있다. 한편 공동관리 시 영양사는 급식업무에 대한 관리가 현실적으로 불가능하며 단순한 식단작성 및 급식 업무 지도 차원에서 머무르고 있다고 조사되었다.

이러한 현실적 상황에서 사무전산화 능력이 있고, 조리작업, 배식관리, 위생 및 시설, 안전관리, 식재료관리를 실제로 잘 수행하고 있는 조리사라면 급식의 현장에서 급식관리 업무를 위임받을 수 있도록 해야 할 것이다. 위 보고서에서는 굳이 순회관리교의 교사 중에서 급식관리 업무를 위임 할 수 있는 책임자를 선임하여 유기적인 협조체계를 구축하는 것이 절실한 실정이라고 하는데, 왜 조리사를 위임자로 생각해 보지 않는 것인가에 대해서는 의문스럽다. 조리사를 효과적으로 활용할 수 있기 위해서는 조리사를 조리원과 같이 취급하지 않고, 조리 실무담당자로 그 직무를 인정하는 인식의 변화가 절실히 필요하다 하겠다.

Ⅳ. 조리사에 관한 규칙 제정 및 조리사 직무 명시의 필요성

한국표준 직업분류는 직업관련통계 작성을 위한 기준으로서 생산적인 경제활동에 종사하는 개별 근로자에 의하여 수행되어지는 각종 직무를 수행되는 일의 형태에 따라 체계적으로 분류한 것이다. 이 자료는 1963년 국제노동기구(IL0)분류를 기초로 제정된 이래 5차 개정작업을 거쳐 2001년 1월 7일자로 고시된 통계청자료인데 여기에는 음식 조리종사자의 주요업무를 다음과 같이 명시하고 있다.

음식조리 종사자는 호텔, 음식점과 선박, 열차 및 가정에서 음식을 조리하는 자로 그 주요업무는 다음과 같다.

- ▶식사를 계획하고 음식을 준비하거나 조리한다.
- ▶주방의 작업을 계획, 감독 및 조정한다.

음식 조리 종사자에는 주방장, 음식점조리사(간이음식점 제외), 간이 음식점 조리사, 음식점 이외 조리사, 차류조리사, 기타 조리사로 다시 소분류된다.

주방장은 조리계획을 세우고 여관, 음식점 및 기타 시설 또는 열차 안에서 조리사와 조리실 보조의 작업을 감독, 조정하는 자를 말한다.

음식점 조리사는 호텔, 음식점, 클럽 등에서 음식을 만들기 위하여 각종 식료품을 준비하고 익히고 조리하는 자로 그 주요업무는 다음과 같다

- ▶식단계획표에 따라 재료를 주문하고, 식료품의 상태를 검수, 관리한다.
- ▶식단과 주문량에 따라 재료를 선택하고 다듬고 세척한다.
- ▶각종 요리기구를 사용하여 적당한 조리법에 따라 음식을 조리한다.

이외에도 주방장(한식, 양식, 중식, 일식, 조리실), 간이음식점조리사, 기타 음식점 이외 조리사, 양식조리사, 병원조리사, 선박조리사, 열차식당조리사, 일식조리사, 차류조리사, 중식조리사, 한식조리사등의 직업분류코드로 구분하고 있으며 주요업무들을 열거하고 있다. 이렇게 통계청의 한국표준직업분류에는 세부적으로 주요업무와 정의가 되어 있음에도 불구하고 식품위생법, 학교급식법 등, 그 어디에도 조리사의 직무에 대한 명시가 없다는 것은 어처구니없는 일이다.

'99년 현재 식품접객업소는 648,442개이며(식품의약품안전청 통계자료), 2000년 추정인구는 47,275,000명으로(통계청, 2001) 인구 72.9명당 1개의 식품접객업소가 있는 꼴이며, 4인 가족으로 볼 때 18가구당 1개의 식품접객업소가 있게 되는 것이다. 한국음식업중앙회에 등록된 음식점들은 모두 40만 8천 8백 43개로 전년의 40만 3천 7백 97개보다 0.012%증가했으며, 이중에 한식이 20만 7천 9백 10개로 최대 규모를 이루고 있고 그 뒤를 분식이 3만 5천 9백 76개, 중화식 2만 4천 9백 17개, 양식 2만 5백 56개, 일식 1만 1천 8백 16개, 등록업소 6천 7백 66개, 기타 9만 6천 8백 31개, 휴게음식점 2천 5백 94개이다(이덕철, 2001). 또한 조리사 자격 취득자는 99년까지 38만 6천 4백 58명으로 이 중에서 여자는 28만 천 9백 94명이다(2000년 국가기술자격 검정통계연보, 산업인력관리공단). 조리사 자격 취득자는 전체인구당 0.8%에 해당한다.

<표 3> '99년까지의 자격취득자 수(국가기술자격 검정통계연보 2000, 산업인력 관리공단)

		한식조리	양식조리	일식조리	중식조리	제 빵	조 주
99년	계	50,010	9,010	2,695	1,021	9,381	758
	여	42,495	6,195	1,201	647	6,659	434
누적계 (99년까지)	계	272,368	50,482	13,620	3,931	26,010	3,087
	여	225,667	23,553	4,289	1,496	15,579	1,295
총계	계	386,458					
	여	281,993					

이러한 거대 집단이 된 조리사들의 효율적 직무수행과 권익보호를 위해서 조리사 직무 명시 및 조리사에 관한 규칙 제정은 그야말로 필수적이라 하겠다. 또한 조리사들이 직접 역할을 하고 있는 국내 외식산업이 국가적 산업구조에 직접적으로 미치는 영향을 고려해 볼 때 시기적인 면에서도 매우 적절하며, 조리사들의 사회적 및 국민경제적 역할정도와 규모로 볼 때도 국가의 법, 제도적인 절차가 현실성에 미치지 못하고 있는 실정 또한 개선되어야 하겠다.

특히 학교급식의 전면실시, 외식산업의 성장 등으로 대형 식중독 사고 발생이 점차 높아지고 있으므로, 위생관리의 강화와 조리사의 역할정립이 있어야 하며, 이를 위해 조리사에 관한 규칙 제정과 조리사 직무 명시는 더욱 필요하다고 본다. 또한 식품위생법과 학교급식법 등에 나타난 조리사의 권한과 책임관련사항의 관계가 매우 불합리한 면이 있으므로 조리사의 사회적 책임한계를 명확하게 설정하여야 하고, 조리사 시험제도와 면허제도의 개선을 위해 조리사에 관한 규칙의 제정은 필수적이라고 생각한다.

일본의 경우에도 조리사법을 따로 두어 자세히 그 명시를 하고 있으며, 식품의약품안전청의 일본 HACCP실시현황 및 관리제도에 대한 국외출장 보고서(1999)도 조리책임자 등도 HACCP팀에 소속되어 있어야 된다고 명시하고 있다.

V. 현행 조리사 관련법의 문제점

조리업계의 현황은 조직면에서나 업체의 숫자면에서도 기타 다른 산업에 비해 매우 급속도로 발전을 거듭하고 있으므로, 이러한 조리사에 관한 규칙의 제정은 필수적이라 하겠다. 그럼 먼저 기존의 현행법령에 나타난 조리사에 관한 법제도

에 대한 분석을 통해 문제점을 알아보고자 한다.

현행 조리관련법에는 조리사의 정의가 불명확하며, 조리사를 두어야 할 영업장소에 대한 규정내용이 현실과 매우 동떨어져 있다. 또한 조리사와 영양사와의 시험제도가 차별화되어있으며, 단체급식의 조리사 역할이 매우 모호하고, 영양사의 지도·감독을 받게 되어 있다. 그리고 자격취소조건과 자격시험 내용은 궁극적으로 법의 형평성에 어긋난 점이 있고, 조리사의 직무내용이 명시되어있지 않다(김기영, 1997; 김숙희, 1999). 현행 법조문에 나타난 이러한 문제점을 정리해 보면 다음과 같다.

가) 시험제도의 차별성

* 식품위생법 제 8장 제 37조 - 영양사의 면허

영양사가 되고자 하는 자는 다음 각호의 1에 해당하는 자로서 영양사자격시험에 합격한 후 보건복지부장관의 면허를 받아야 한다. (개정 95. 12. 29, 2000. 1. 12)

1. 고등교육법에 의한 학교에서 식품학 또는 영양학을 전공한 자로서 교과목 및 학점이수 등에 관하여 보건복지부령이 정하는 요건을 갖춘 자
 2. 외국에서 영양사면허를 받은 자
 3. 외국의 영양사양성학교중 보건복지부 장관이 인정하는 학교를 졸업한자 ② 보건복지부장관은 제 1항의 규정에 의한 자격시험의 관리를 보건복지부령이 정하는 바에 의하여 시험관리능력이 있다고 인정되는 관계 전문기관으로 하여금 하게 할 수 있다. (신설 2000. 1. 12) (시행일 2000. 7. 13)
-

영양사에 관한 규칙 제 2조 (정의)

법 제 37조의 제 1항 제 1호에서 "교과목 및 학점이수 등에 관하여 보건복지부령이 정하는 요건을 갖춘 자"라 함은 고등교육관계법령에 의하여 학교의 학칙이 정하는 식품학 또는 영양학에 관한 해당 교과목을 이수하여 학점을 취득하고 졸업한 자를 말한다. (신설 84. 12. 11, 94. 2. 18, 96. 12. 3, 98. 9. 23, 2000. 7. 27)

1. 대한민국과 국교를 맺은 국가
 2. 대한민국과 국교를 맺지 아니한 국가 중 보건복지부장관이 외교통상부장관과 협의하여 정하는 국가
-

* 문제점 : 영양사와 조리사는 업무기준이 식품을 취급하는 차원에서는 동등한 중요성을 갖고 있는데도 불구하고 면허기준이 조리사는 학력제한을 두지 않고 있으나 영양사는 전문대학 이상 식품학 및 영양학 전공자(특정학과)로 규정하고 있다. 또한 전문대 식품영양과 출신 학생은 조리과 시험을 볼 수 있으나 조리과 출신 학생은 영양사 시험을 볼 수 없게 되어있다. 물론 차이점은 있겠으나, 행정고시, 사법고시에는 학력제한을 두지 않고 모든 사람에게 동등한 기회를 부여하고 있다는 점을 고려해 볼 필요가 있다. 특히나 최근 공포된 식품위생법 시행령 개정령 공포의 내용처럼 상호간의 자격증을 소지하였을 때 영양사나 조리사 중 한명만을 고용해야 된다면, 역시 영양사나 조리사 모두 서로의 자격증 시험에 응시할 수 있도록 하여야 할 것이다.

나) 조리사에게 식품관리의 전적 책임이 주어지지 않았는데도 식중독 발생시엔 전적 책임을 지야 하는 부당성

* 식품위생법 제 63조 (면허취소등)

① 보건복지부장관 또는 시·도지사는 조리사 또는 영양사가 다음 각호의 1에 해당하는 때에는 그 면허를 취소하거나 6월이내의 기간을 정하여 그 업무의 정지를 명할 수 있다.

1. 제 38조의 각호의 1에 해당하게 된 때 (정신질환자, 전염병환자, 마약 기타 약물중독자, 조리사 또는 영양사 면허의 취소처분을 받고 그 취소한 날부터 2년이 지나지 아니한 자)
2. 조리사가 그 조리업무에 있어서 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 한 때
3. 면허를 타인에게 대여하여 이를 사용하게 한 때
4. 기타 이 법 또는 이 법에 의한 명령에 위반할 때

② 제 1항의 규정에 의한 행정처분의 세부적인 기준은 그 위반행위의 유형과 위반의 정도 등을 참작하여 보건복지부령으로 정한다. (전문개정 95. 12. 29)

* 문제점 : 조리사가 그 조리업무에 있어서 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 한때 면허를 취소하게 하고 있으나, 이것을 명확히 알기가 어려운 점이 있다. 특히나, 영양사의 식품 검수 과정의 잘못으로 식중독이 일어날 수 있는데 이에 대해서는 전혀 언급이 되지 않았다. 예를 들어 포도상 구균에 의한 식중독의 원인인 내열성 독소인 enterotoxin은 120℃, 20분 가열로도 완전 파괴되지 않으며 기름 등을 이용하여 218~248℃에서 30분간 작용시켜야 겨우 활성을 잃게 할 수 있다(홍기운 외, 2000). 즉, 정상적 가열조리과정에 의해서도 방지할 수 없는 식중독이 있는 것이다. 그러므로 식중독 발생시 조리사에게 책임을 물어 면허를 취소하고 있는 현상황에서는 식품의 구매·검수·관리권도 조리사에게 주어야 하며, 일본의 경우처럼 식중독 사고 발생시 조리사에게 처벌이유를 통지하고 변명 또한 유리한 증거를 제출할 기회를 주어야 한다(일본 조리사법)고 본다.

다) 식품조리 업무를 직접 담당하는 조리사의 직무명시가 되어있지 않다.

* 식품위생법 시행규칙 제 44조 2항 (영양사의 직무 등)

① 법 제 35조의 규정에 의한 영양사는 다음의 직무를 행한다.

(개정 89. 11. 30, 95. 8. 31)

1. 식단작성, 검식 및 배식관리
2. 구매식품의 검수 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육

② 집단급식소를 설치· 운영하는 자는 영양사를 선임 또는 해임하였을 경우에는 별지 제 36호 서식의 신고서를 신고관청에 제출하여야 한다. (개정 89. 11. 30)

* 문제점 : 제 2항에서 영양사는 조리업무를 담당하고 있지 않으므로, 구매식품의 검수 및 관리는 조리사의 직무에 포함되어야 한다. 또한 위생교육 대상자는 식품위생법 시행규칙 제 36조에서 식중독, 전염병우려시 영업자 및 그 종업원으로 규정하고 있으므로, 영양사와 조리사는 각각 보수교육을 받고 있으므로, 조리사, 영양사를 제외한 종업원에 대한 위생교육(예전의 식품위생법 시행규칙 제 36조 3항)으로 그 대상을 명확히 하여야 이중적 교육수행이 이루어지지 않을 수 있을 것이다. 또한 급식급식소의 운영일지 작성 및 급식시설의 위생적 관리 또한 조리사도 충분히 수행할 수 있으며, 실질적으로 영양사가 없는 집단급식소에서 조리사가 수행하고 있는 업무이므로, 영양사의 직무와 조리사의 직무에 함께 두어 현 상황을 반영한 법이 될 수 있도록 하여야 할 것이다.

라) 학교급식법에 나타난 조리사의 역할모호

* 학교급식법 제 5조 (전담직원의 자격·업무 및 배치)

① 법 제 7조 제 1항의 규정에 의한 급식학교 전담직원은 1회 급식학생이 50인 이상인 급식학교에는 식품위생법 제 37조의 규정에 의하여 영양사 면허를 받은 자 (이하 "영양사"라 한다)로 하고, 1회 급식학생이 50인 미만인 급식학교에는 영양사 또는 학교의 장이 정하는 자로 한다.

②법 제 7조 제 1항의 규정에 의하여 학교급식공급업자가 두는 학교급식전담직원은 1회 급식학생이 50인 이상인 경우에는 영양사로 하고, 1회 총 급식학생이 50인 미만인 경우에는 영양사 또는 교육감이 정하는 자로 한다.

③학교안에 급식시설과 설비를 갖추고 학교급식을 실시하는 인접한 20이상의 학교의장은 제 1항의 규정에 불구하고 1회 총 급식학생의 수가 400인을 초과하지 아니하는 경우에 한하여 감독청의 승인을 얻어 공동으로 학교급식전담직원을 둘 수 있다. 이 경우 학교급식전담직원은 영양사이여야 한다.

④제 1항 내지 제 3항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 다음 각호의 업무를 수행한다. 이 경우 제 2항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 제 4호의 업무를 수행하지 아니한다.

1. 식단작성 및 위생관리
2. 식품재료의 선정 및 검수
3. 식품의 조리지도 및 검식
4. 영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담
5. 조리실 종사자의 지도·감독

⑤ 제 1항의 학교급식전담직원을 보조하기 위해서 필요한 경우에는 보조직원을 둘 수 있다.

⑥ 교육감, 교육장 및 학교의 장은 각각 그 소속 하에 있는 학교급식전담직원의 자질향상 등을 위하여 필요하다고 인정하는 때에는 교육부령이 정하는 바에 의하여 당해 직원으로 하여금 그 업무에 지장이 없는 범위 안에서 연수를 받게 할 수 있다. (전문개정 97. 4. 29)

* 문제점 :

① 학교급식법 시행령 제 5조에 의하면 전담직원을 영양사로 국한하고 있는데, 이제 단체급식에서의 HACCP 전면실시에 따라 조리실에서 주요 CCP검색을 실질적으로 수행하게 되는 조리실무자인 조리사도 전담직원으로 배치될 수 있게 함으로써 업무 수행이 원활하고, 식중독 사고시 그 책임소재가 명확할 수 있도록 하여

아 한다.

② 학교급식법시행령 제 5조 제 4항 2호에서 학교급식전담직원은 식품재료의 선정 및 검수를 하게 되어 있는데 이에 대해 문제의 소지가 있다.

식품위생법 제 63조 1항 2호에서 식중독 혹은 위생상의 중대한 사고 발생시 조리사에게 모든 책임이 있는 것으로 간주하여 면허를 취소하게 하고 있는데 법적 책임이 조리사에게 있다면 마땅히 식재료의 반입시 그 신선도와 오염의 여부, 품질에 관한 검수권이 조리사에게 주어져야 함에도 불구하고 검수권을 교장, 서무, 영양사 등에게만 부여하고 조리를 실무로 하고 있는 조리사를 제외함은 대단히 부당한 일이다. 예를 들어 검수과정에서 식품에 오염되어온 포도상 구균의 독소는 정상적 조리과정으로는 제거되기 어렵다. 검수과정에서 포도상구균에 오염되어 있는 식품을 조리사가 제대로 조리하여도 내열성이 강한 독소를 제거하기 어렵기 때문이다. 또한 축적된 경험과 조리지식이 풍부한 조리사가 식품검수에 참여함으로써 업무의 효율성을 높이고 품질관리의 내실화를 이룰 수 있을 것이다. 식품은 2인 복수검수가 대원칙이지만 실제로 2인 복수검수는 잘 이루어지지 않고 있는데 복수검수자 중의 1인의 검수권자는 조리사여야 마땅하다.

③학교급식법 시행령 제 5조 제 4항 4호의 강화가 필요하다. 현행 학교급식법에서 전담직원으로 명시하고 있는 영양사의 업무 중 '영양 및 식생활 개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담'이라는 영양교육 업무를 포함시키고 있으나, 실제로 학교 교육과정의 운영에서는 영양사에게 영양교육 전문가로서의 역할을 수행할 수 있는 공식적인 기회가 거의 주어지지 않고 있으며(양일선 외, 1999), 유인물이나 게시판을 이용하는 간접교육이 대부분(구난숙 등 1999; 박영선, 1997)이다. 학교급식의 목적이 궁극적으로 식생활 개선을 이룩하는데 있다고 볼 때 이 업무를 강화시키는 것이 바람직하다. 이를 위해서도 식단작성외의 실무에 대해서는 조리사에게 업무를 분담시키는 것이 효율적 성과를 낼 수 있을 것이다.

④학교급식법 시행령 제 5조 제 4항 3호의 5호의 문제점 또한 심각하다. 조리사는 국가기술자격시험에 의거 취득한 전문업종으로 조리가 고유의 임무이며 동시에 권리이다. 따라서 영양사에 의한 조리사의 조리지도는 불필요하며 행정의 낭비를 초래할 뿐만 아니라 이는 오히려 조리사라는 직종의 전문성을 무시하고 고유권한을 침해하는 것으로 작업현장에서의 사기저하와 불필요한 마찰을 일으킬 뿐이다. 조리를 하기 위해 자격을 갖추고 취업한 조리사에게서 조리의 권한을 빼앗는다는 것은 조리사라는 전문직종 자체를 부인하는 것으로서 마땅히 시정되어야 한다. 특히 식품위생법 시행규칙 제 44조(영양사의 직무 등)에는 조리지도가 없는데 학교급식법 시행령에 첨가해 놓고 있는 것은 부당하므로 이를 삭제하여야 할 것이다. 또한 같은 맥락에서 학교급식법 시행령 제 5조 제 2항 5호의 조리실

종사자의 지도, 감독이라는 학교급식 전담직원의 업무 또한 조리실 종사자의 영양지도 및 위생교육으로 바뀌어야 할 것으로 사료된다.

VI. 조리사 관련법 개정 및 재정의 시안

1. 제 1안. 조리사의 직무명시와 조리사에 관한 규칙제정 및 학교급식법 개정안

1) 조리사의 직무

(식품위생법 시행규칙 제 44조 영양사의 직무 다음 제 45조로 삽입함이 바람직함)

- ① 식단계획
- ② 식품구매·검수 및 관리
- ③ 조리지도 및 검식
- ④ 급식시설 안전·위생관리
- ⑤ 조리사 또는 조리원 및 종업원의 지도·감독

2) 조리사에 관한 규칙 개정

제1조 (목적) 이 규칙은 식품위생법(이하 "법"이라 한다) 제41조의 규정에 의하여 조리사의 자격시험(이하 "자격시험"이라 한다), 면허 및 그 수수료 기타 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조 (정의)

- ①법 제37조제 1항 제 1호에서 [조리사]란 조리사의 명칭을 쓰고 조리업무에 종사할 수 있는 자로 시·도지사의 면허를 받은 자 또는 외국에서 조리사 자격증을 취득한 자를 말한다.
- ② "외국"이라 함은 다음 각호의 1에 해당하는 국가를 말한다.

1. 대한민국과 국교를 맺은 국가
2. 대한민국과 국교를 맺지 아니한 국가중 보건복지부장관이 외교통상부장관과 협의하여 정하는 국가

제3조 (조리사의 면허)

조리사가 되고자 하는 자는 국가기술자격법에 의한 기술분야의 자격을 얻은 후 시·도지사의 면허를 받아야 한다.

제4조 (자격시험의 시행과 공고) ①보건복지부장관은 매년 1회이상 자격시험을 시행하여야 한다.

② 보건복지부장관은 자격시험의 관리를 시험관리능력이 있다고 인정하여 지정·고시하는 다음 각호의 요건을 갖춘 관계전문기관(이하 "국가시험관리기관"이라 한다)으로 하여금 행하게 한다.

1. 정부가 설립·운영비용의 일부를 출연한 비영리법인일 것
 2. 국가시험에 관한 조사·연구 등을 통하여 국가시험에 관한 전문적인 능력을 갖춘 비영리법인일 것
 - ③ 국가시험관리기관의 장은 자격시험을 실시하고자 할 때에는 미리 보건복지부장관의 승인을 얻어 시험일시, 시험장소, 응시원서제출기간 기타 시험의 실시에 관하여 필요한 사항을 시험실시 30일전까지 공고하여야 한다.
- 제5조 (자격시험 과목등) ①자격시험의 시험과목은 다음 각호와 같다.

1. 식품학
2. 영양학
3. 조리과학
4. 단체급식경영학
5. 식음료 원가관리
6. 메뉴기획 및 관리
7. 주방관리론
8. 식품위생학
9. 식품위생관계법규

②자격시험은 필기시험으로 한다.

③자격시험의 합격자는 전과목 총점의 60퍼센트 이상 득점한 자로 하되, 다음의 과목에 대하여는 그 과목 만점의 40퍼센트 이상 득점하여야 한다.

식품학, 영양학, 조리과학, 단체급식경영학

제6조 (부정행위에 대한 제재) 부정한 방법으로 자격시험에 응시한 자나, 자격시험에서 부정행위를 한 자에 대하여는 그 수험을 정지시키고 그 합격을 무효로 한다.

제7조 (시험위원) 국가시험관리기관의 장은 자격시험을 실시할 때마다 시험과목별로 전문지식을 갖춘 자중에서 시험위원을 위촉한다.

제8조 (자격시험의 응시원서) 자격시험에 응시하고자 하는 자는 국가시험관리기관의 장이 정하는 응시원서를 국가시험관리기관의 장에게 제출하여야 한다.

제9조 (합격자의 보고) 국가시험관리기관의 장은 제3조의 규정에 의하여 자격시험을 실시한 때에는 그 합격자 발표 후 30일 이내에 합격자에 대한 다음 각 호의 사항을 보건복지부장관에게 보고하여야 한다.

1. 성명 및 주민등록번호(외국인은 국적·성명·생년월일 및 성별)

2. 출신학교 및 졸업연월일

3. 자격시험 합격연월일

4. 사진(응시원서에 첨부된 것과 동일한 것) 2매

제9조의2 (관계기관 등에의 협조요청) 국가시험관리기관의 장은 국가시험관리 업무의 원활한 수행을 위하여 필요한 경우에는 국가·지방자치단체 또는 관계 기관·단체에 대하여 시험장소 및 시험감독의 지원 등 필요한 협조를 요청할 수 있다.

제10조 (면허증의 교부신청) ①자격시험에 합격한 자는 합격자 발표 후 보건복지부장관이 정하는 면허증교부신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 보건복지부장관에게 면허증의 교부를 신청하여야 한다.

1. 법 제 37조 제 1항 제 1호 또는 제 3호에 해당하는 자는 졸업증명서 또는 졸업예정증명서

2. 법 제 37조 제 1항 제 2호에 해당하는 자는 면허증 사본

3. 법 제 38조 제 1호 내지 제 3호에 해당하는 자가 아님을 증명하는 의사의 진단서

4. 사진 4매(면허증 교부신청 전 6월 이내에 촬영한 동일원판의 탈모정면 상반신 반명함판)

② 보건복지부장관은 제1항의 규정에 의하여 면허증의 교부를 신청한 자에게 별지 제2호 서식에 의한 면허증을 교부한다.

제11조 (면허등록대장) 보건복지부장관은 제9조의 규정에 의하여 자격시험 합격자에게 면허증을 교부한 때에는 별지 제 3호 서식에 의한 조리사면허등록대장에 그 면허에 관한 사항을 등록한다.

제12조 (결격사유) 다음 각 호의 1에 해당하는 자는 조리사의 면허를 받을 수 없다.

1. 정신 질환자

2. 전염병 환자

3. 마약 기타 약물중독자

4. 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지나지 아니한 자

제 13 조 (면허의 취소)

1. 시·도지사는 조리사가 제 12조 1호, 2호에 해당될 때 그 면허를 취소하여야 한다.

2. 시·도지사는 조리사가 그 책임 사유인 조리업무에 의한 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하였을 때는 그 면허를 취소하여야 한다.

3. 시·도지사는 전 2호의 규정에 의하여 처분하고자 할 때는 당해 처분을 받

은 자에게 그 처분이유를 통지하고 변명 또는 유리한 증거를 제출할 기회를 주어야 한다.

제14조 (명칭사용의 금지)

조리사가 아니면 조리사라는 명칭을 사용하지 못한다.

제15조 (보수교육)

①보건복지부장관은 조리사의 자질향상을 위하여 필요한 경우에는 보수교육을 받을 것을 명할 수 있다.

②제 1항의 보수교육의 교육대상자· 교육방법 기타 필요한 사항은 보건복지부령으로 한다.

제16조 (교육) ①보건복지부장관은 식품위생수준의 향상을 위하여 필요하다고 인정하는 경우에는 조리사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있다.

②제 1항의 교육의 교육대상자· 교육방법 기타 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

제17조 (면허증의 재교부신청) ①조리사는 면허증을 분실· 훼손하였거나 성명 또는 주민등록번호의 변경 등 면허증 기재사항에 변경이 있을 때에는 별지 제5호 서식에 의한 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 보건복지부장관에게 제출하여야 한다.

1. 면허증 분실의 경우에는 그 사유설명서
2. 면허증 훼손의 경우에는 그 면허증
3. 성명 또는 주민등록번호 등이 변경된 경우에는 그 면허증 및 변경된 사실을 증명할 수 있는 서류
4. 사진(탈모 정면 상반신 반명함판) 2매

②보건복지부장관은 제1항의 규정에 의한 재교부 신청을 받은 때에는 당해 면허등록대장에 그 사유를 기재하고 면허증을 재교부하여야 한다.

제18조 (면허증의 반납) 조리사가 법 제63조의 규정에 의하여 그 면허의 취소처분을 받았거나 제13조의 규정에 의하여 면허증을 재교부 받은 후 분실한 면허증을 발견한 때에는 그 면허증을 지체없이 보건복지부장관에게 반납하여야 한다.

제19조 (수수료 등) ①자격시험에 응시하고자 하는 자는 법 제73조의 규정에 의하여 국가시험관리기관의 장이 보건복지부장관의 승인을 얻어 결정한 수수료를 현금으로 납부하여야 한다. 이 경우 수수료의 금액 및 납부방법 등은 제 3조 제 3항의 규정에 의하여 국가시험관리기관의 장이 공고한다.

②제 17조의 규정에 의하여 면허증의 재교부신청을 하거나 면허사항에 관한 증명신청을 하는 자는 다음 각 호의 구분에 의한 수수료를 수입인지로 납

부하여야 한다.

1. 면허증의 재교부수수료 : 2천원
2. 면허사항에 관한 증명수수료 : 500원

부칙

이 규칙은 공포한 날로부터 시행한다.

3) 학교급식법 개정안

학교급식법 시행령 제 5조의 개정안(전담직원의 자격, 업무 및 배치)

- ① 법 제 7조 제 1항의 규정에 의한 급식학교 전담직원은 1회 급식학생이 50인 이상인 급식학교에는 식품위생법 제 36조의 규정에 의하여 조리사 면허를 받은 자(이하 "조리사"라 한다) 또는 식품위생법 제 37조의 규정에 의하여 영양사 면허를 받은 자 (이하 "영양사"라 한다)로 하고, 1회 급식학생이 50인 미만인 급식학교에는 조리사, 영양사 또는 교육감이 정하는 자로 한다.
- ②법 제 7조 제 1항의 규정에 의하여 학교급식공급업자가 두는 학교급식담당직원은 1회 급식학생이 50인 이상인 경우에는 조리사 또는 영양사로 하고, 1회 총 급식학생이 50인 미만인 경우에는 조리사, 영양사 또는 교육감이 정하는 자로 한다.
- ③학교안에 급식시설과 설비를 갖추고 학교급식을 실시하는 인접한 20이상의 학교의 장은 제 1항의 규정에 불구하고 1회 총 급식학생의 수가 400인을 초과하지 아니하는 경우에 한하여 감독청의 승인을 얻어 공동으로 학교급식전담직원을 둘 수 있다. 이 경우 학교급식전담직원은 조리사 또는 영양사이여야 한다.
- ④제 1항 내지 제 3항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 다음 각 호의 업무를 수행한다. 이 경우 제 2항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 제 4호의 업무를 수행하지 아니한다. 또한 학교급식에 조리사와 영양사가 함께 근무할 때는 조리사는 제 2호, 3호, 4호 6호의 업무를 수행하고 영양사는 제 1호, 2호, 4호, 5호의 업무를 수행한다.
 1. 식단작성 및 위생관리
 2. 식품재료의 선정 및 검수
 3. 식품의 조리지도 및 식단 검토
 4. 검식
 5. 영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담
 6. 조리실 종사자의 지도·감독

- ⑤ 제 1항의 학교급식전담직원을 보조하기 위해서 필요한 경우에는 보조직원을 둘 수 있다.
- ⑥ 교육감. 교육장 및 학교의 장은 각각 그 소속 하에 있는 학교급식전담직원의 자질향상 등을 위하여 필요하다고 인정하는 때에는 교육부령이 정하는 바에 의하여 당해 직원으로 하여금 그 업무에 지장이 없는 범위 안에서 연수를 받게 할 수 있다. (전문개정 97. 4. 29)

2. 제 2안 "가칭" 조리사법

제 1 조 (목적)

이 법은 조리사의 자격을 정함에 있어 조리업무에 종사하는 자의 자질을 향상하고 조리기술의 합리적인 발달을 도모하고 국민의 식생활 향상에 기여함을 목적으로 한다.

제 2 조 (정의) 이 법률에서 [조리사]란 조리사의 명칭을 쓰고 조리업무에 종사할 수 있는 자로 시. 도지사의 면허를 받은 자를 말한다.

제 3 조 (조리사의 면허)

1. 조리사의 면허는 다음 각 호의 1에 해당하는 자에 대해 그 신청을 시. 도지사가 준다.

- ① 보건복지부 장관이 지정하는 조리사 양성시설 (학점 운영제 시설 전문학원)과 학교 (전문대 조리관련과 포함)에서 2년 이상 조리이론, 영양학 또는 식품위생 및 법규 등, 조리사에게 필요한 지식과 기능을 습득하는 경우
- ② 다수인에 대해 음식물을 조리하여 공여 하는 시설 또는 영업에서 보건복지부령이 정하는 2년 이상 조리업무에 종사한 후 보건복지부장관이 정하는 기준에 의해 시. 도지사가 실시하는 강습에서 조리이론, 영양학 또는 식품위생 및 법규에 관한 소정의 과정을 수료했다고 인정되는 경우
- ③ 다수인에 대해 음식물을 조리하여 공여 하는 시설 또는 영업에서 보건복지부령이 정하는 2년 이상 조리업무에 종사한 후 시. 도지사가 실시하는 조리이론, 영양학 또는 식품위생 및 법규에 관한 지식과 기능에 있어 시험에 합격하는 경우

2. 보건복지부장관은 전항 제 1호에 규정하는 조리사 양성시설의 지정에 관한 사무일부를 시. 도지사에게 위임 할 수 있다.

제 4 조 (면허를 줄 수 없는 경우) 다음 각 호의 1에 해당하는 자는 전조의 면허를 줄 수 없다.

- 1. 정신병자 또는 마약, 아편, 대마, 각성제 중독자
- 2. 전염병환자

3. 제 6조 제 2항의 규정에 의해 면허의 취소처분을 받은 후 2년이 경과하지 않은 자

제 5 조 (조리사 명부, 등록 또는 면허증 교부)

1. 시. 도지사는 조리사 명부를 비치하고 면허에 관한 사항을 등록한다.
2. 면허는 조리사 명부에 등록한다.
3. 시. 도지사는 면허를 하였을 때 조리사 면허증을 교부한다.

제 6 조 (면허의 취소)

1. 시. 도지사는 조리사가 제 4조 1호, 2호에 해당될 때 그 면허를 취소하여야 한다.
2. 시. 도지사는 조리사가 그 책임 사유인 조리업무에 의한 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하였을 때는 그 면허를 취소하여야 한다.
3. 시. 도지사는 전 2항의 규정에 의하여 처분하고자 할 때는 당해 처분을 받은 자에게 그 처분이유를 통지하고 변명 또는 유리한 증거를 제출할 기회를 주어야 한다.

제 7 조 (위임) 조리사의 면허와 등록에 관한 기타 필요한 사항은 대통령령으로 한다.

제 8 조 (명칭의 사용제한) 조리사가 아니면 조리사란 명칭을 쓸 수 없다.

제 9 조 (조리사 협회)

1. 조리사는 조리사의 자질향상과 합리적인 조리기술의 발달에 기여할 목적으로 조리사협회를 조직할 수 있다.
2. 조리사협회는 조리사의 지도와 연락, 조리기술의 연구, 조리사의 복리증진과 기타 목적달성에 필요한 사업을 할 수 있다.
3. 2 이상의 조리사협회는 상호연락과 사업의 조정을 할 수 있는 연합회를 조직할 수 있다.

제 10 조 (벌칙) 제 8조의 규정을 위반한 자는 200만원 이하의 벌금에 처한다.

부 칙

[시행일]

1. 이 법은 공포일을 가산하여 6월을 넘지 않는 범위 내에서 모법에서 정하는 날부터 시행한다.

[경과조치]

1. 시. 도지사는 이 법을 시행 전 3년 이상 다수인에 대해 음식들을 조리 공여하는 영업 또는 시설에 보건복지부령이 정한 조리업무에 종사한 자, 보건복지

부장관이 정한 기준에 의해 시, 도지사가 실시한 강습에 조리이론, 영양학 또는 식품위생 및 법규에 관한 필요한 지식과 기능을 습득한 자에 대하여는 당분간 제 3조 제 1항의 규정에 관계없이 면허를 줄 수 있다.

2) 조리사법 시행령

제 1 조 (면허의 신청) 조리사 면허를 받고자 하는 자는 신청서에 보건복지부령에서 정한 서류를 첨부하여 이를 주소지 시, 도지사에게 제출하여야 한다.

제 2 조 (등록사항) 조리사의 명부 (이하 명부)에 등록할 사항은 다음과 같다.

1. 등록번호, 등록 년 월일
2. 본적지 시도 명 (외국인은 그 국적), 주소, 성명, 생년월일, 성별
3. 면허 취득 자격의 종별
4. 면허 취소에 관한 사항
5. 기타 보건복지부령에서 정하는 사항

제 3 조 (등록사항 정정)

1. 조리사는 전조 제 2호의 등록사항에 변경이 생긴 경우 30일 이내 명부의 정정을 신청하여야 한다.
2. 전항의 신청과 신청서에 신청원인과 사실을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 면허를 발급한 시, 도지사에게 제출하여야 한다.

제 4 조 (등록의 삭제)

1. 명부의 등록을 포기하고자 하는 경우 신청서를 면허를 발급한 시, 도지사에게 제출한다.
2. 조리사가 사망 또는 실종신고를 받은 경우는 호적법에 의해 사망 또는 실종 제출 의무자가 30일 이내 명부의 등록의 포기를 신청할 수 있다.

제 5 조 (면허 등의 서면교부)

1. 조리사는 조리사면허증 (이하 면허증)의 기재사항 변경 시는 면허 등의 서면교부를 신청할 수 있다.
2. 전항을 신청할 때는 신청서에 면허증을 첨부하여 면허를 발급한 시, 도지사에게 제출한다.

제 6 조 (면허증의 재교부)

1. 조리사는 면허증이 훼손되거나 잃어버린 경우 면허증 재교부를 신청할 수 있다.
2. 전항의 신청은 신청서에 면허를 발급한 시, 도지사에게 제출한다.
3. 면허증이 훼손되는 경우는 제 1항의 신청은 신청서에 훼손된 면허증을 첨부해야 한다.

4. 조리사는 면허증을 재교부 받은 후 잃어버린 면허증을 발견한 경우 3일 이내 이 면허증을 발급 시. 도지사에게 반납해야 한다.

제 7 조 (면허증의 반납)

1. 조리사는 명부의 등록의 삭제를 신청하는 경우 면허증을 면허 발급한 시. 도 지사에 반납하여야 한다. 제 4 조 2항의 규정에 의한 명부의 삭제 신청과도 같다.

2. 조리사가 면허의 취소처분을 받은 때에는 5일 이내 면허증을 면허 발급한 시. 도지사에게 반납한다.

제 8 조 (위임의무) 조리사법 제 3조 항에 의해 시. 도지사에게 위임하는 사무는 다음과 같다.

1. 양성시설의 지정에 필요한 조사에 관한 사무
2. 지정 양성시설에 관한 지정취소이유, 유무의 조사에 관한 사무

제 9 조 (통지) 시. 도지사는 면허를 받은 조리사에 대해 면허 취소사유가 인정 되는 경우 면허를 발급한 타 시. 도지사에게 그 사실을 통지하여야 한다.

제 10 조 (보건복지부령에 위임) 이 시행령에서 정하는 이의 신청서의 면허증의 양식, 기타 조리사면허에 관한 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

부 칙

[시행일]

1. 이 영은 공포한 날로부터 시행한다.

3) 조리사법 시행규칙

제 1 조 (면허의 신청수수)

1. 조리사법 시행령 제 1조의 조리사 면허신청은 양식 제 1호에 의한다.
2. 시행령 제 1조에 규정하는 보건복지부령에 정한 서류는 다음과 같다.
 - ① 조리사법 제 3조 제 1항의 각 호의 1에 해당하는 자를 증명하는 서류
 - ② 호적등본 또는 초본
 - ③ 정신병자 또는 마약 아편 대마등 각성제 중독자에 관한 의사의 진단서(건강 진단서).

제 2 조 (등록사항) 시행령 제 2조에 규정하는 보건복지부령에 정한 사항은 다음과 같다.

1. 면허증 서면교부, 재교부를 한 경우는 그 사유와 년 월 일
2. 등록삭제의 경우는 그 사유와 년 월 일

제 3 조 (면허증의 양식) 법 제 3조 제 1항 제 2호, 제 3호에 규정한 보건복지

부령에서 정한 시설 또는 영업은 다음과 같다.

1. 기숙사, 학교, 병원 등의 시설에서 음식물을 조리하여 제공할 때
 2. 식품위생법 시행령 제 5조 1호 제 2호, 제 28호의 영업
- 제 4 조 (시설 또는 영업의 지정) 법 제 3조, 제 1항, 제 2호, 제 3호에 규정한 보건복지부령에서 정한 시설 또는 영업은 다음과 같다.

1. 기숙사, 학교, 병원 등의 시설에서 음식물을 조리하여 제공할 때
2. 음식점영업 (일반식당, 여관, 출장요리, 도시락, 레스토랑, 카페, 빠, 카바레 기타 식품을 조리 또는 설비 설치하여 손님에게 음식을 제공하는 영업), 어패류 판매업 (점포를 설치 생선 또는 조개류를 즉석에서 음식으로 판매하는 경우 생선회, 안주용 생조개 등의 음식행위), 통상부식물로 제공하는 구이, 찜, 발효식품 등의 제조물

제 5 조 (지정의 신청) 법 제 3조 제 1항 제 1호에 의한 지정을 받고자하는 조리사 양성시설의 대표와 교원의 이력서를 첨부하여 조리사 양성시설의 소재지, 시. 도지사를 경유하여 보건복지부장관에게 제출하여야 한다.

1. 조리사양성시설의 명칭, 소재지, 설립예정 연월일
2. 조리사 양성시설의 대표, 성명
3. 교육담당 (교원)자의 성명과 담당과목
4. 수강생의 정원과 동시수업을 할 수 있는 수강생수
5. 입학의 자격
6. 입학의 시기
7. 수업시간 교과과정, 교과과목, 실습시간을 포함한 수업시간 수
8. 시설, 객실의 용도와 면적, 건물의 배치도, 평면도
9. 양성시설의 자산상황, 조리사양성 시설의 경영방법
10. 지정 후 2년간의 재정 계획, 운영예산

제 6 조 (양성시설의 지정기준)

1. 조리사양성시설 지정기준은 다음과 같다. 교과 과목과 수업시간 수는 다음과 같다.
 - 가. 식품위생법규 30시간이상
 - 나. 공중 보건학 140시간이상
 - 다. 식품학 120시간이상
 - 라. 식품위생학 140시간이상
 - 마. 사회와 윤리 30시간이상
 - 바. 조리이론 및 실습 600시간이상

2. 조리사 양성시설의 대표는 전문적인 조리사양성시설의 책임자로서 조리사양성

에 적당한 자로 한다.

3. 교육담당자 수는 별표 제 1의 산 식에 의해 산출된 인원수 (그 수가 5인 미만 일 때는 5인)이상으로 교육담당수의 3분의 1이상은 조리사 이어야 한다.
4. 전임교육담당자 중에서 1인 이상은 조리사 이어야 한다.
5. 교육담당자는 조리사의 양성에 적당하다고 인정된 자로 한다.
6. 동시 수강 받는 수강생수는 50인을 넘을 수 없다. 다만 제 1항의 과목은 이를 초과 (100인 정도) 할 수가 있다.
7. 교사는 교원실 사무실 동시수업을 실시 할 수 있는 학급의 수를 적어도 보통 교실과 조리실습실로 구분, 운영하여야 한다.
8. 보통교실면적은 수강생 1인당 1.6㎡이상이어야 한다.
9. 조리실습실의 면적은 실습인원 1인당 1.65㎡이상이어야 한다.
10. 교실이 책상, 흑판의 조도는 50룩스 이상이어야 한다.
11. 별표 2에 정한 학술용 기구 기타 비품을 구매하여야 한다.
12. 입학료 수업료 실습 비는 적절한 금액이어야 한다.
13. 경영방법은 적절하고 확실하여야 한다.

제 7 조 (변경의 승인) 지정을 받은 조리사양성시설 (이하지정양성시설)의 설립자는 제 5조 제 8호 (수업기간과 교과과목에 한함) 제 9호의 사항을 변경하고자 할 때는 보건복지부장관의 승인을 받아야 한다.

승인을 받고자 하는 사항	기재사항
제 5조 제 5호 사항	제 5조 제 7호 제 9호 제 10호의 사항 담당과목별 교원수 변경 후 2년간의 재정계획과 수지예산
수업기간	제 5조 제 7호 8호 (수업기간에 관계부분 제외) 제 9호 제 10호의 사항
교과과정	제 5조 제 7호 제 8호 (교과과정부분 제외) 제 9호 제 10호사항과 담당과목별 교원 수
제 5조 제 9호 사항	제 5조 제 5호 제 7호사항 변경 후 2년간의 재정계획과 수지예산

제 8 조 (변경승인의 신청) 지정양성시설의 설립자는 당해 지정양성시설의 명칭과 소재지 승인을 받고자 하는 사항과 사유, 변경 예정 년월일, 변경이유를 기재한 신청서를 2개월 전에 변경하고자 하는 경우 4개월 전 당해 지정양성시설 소재지의 시, 도지사를 경유 보건복지부장관에게 제출해야 한다.

제 9 조 (변경 등의 제출) 지정양성시설의 설립자는 제 5조, 제 1호의 사항 동조 제 4조의 사항 (교원의 성명 제외) 동조 6호, 7호의 사항 설립자의 주소, 성명 (법인단체는 명칭과 주된 사무소의 소재지) 조리사양성시설의 대표자는 교원

이 변경되는 경우 그 사유를 기재한 제출서를 당해 지정, 양성시설 소재지의 시, 도지사를 경유하여 보건복지부장관에게 제출하여야 한다. 그 경우 조리사 양성 시설의 대표와 교원이 이력서를 제출서류에 첨부해야 한다. 그 지정 양성시설의 설립자는 그 지정 양성시설을 폐지하는 경우, 폐지이유, 폐지 년월일, 연수중의 수강생에 대한 조치사항을 당해 지정 양성시설 소재지의 시, 도지사를 경유 보건복지부장관에게 제출해야 한다.

제 10 조 (지시) 보건복지부장관은 그 설립자에 대하여 지정양성시설의 교육방법, 시설 기타 내용에 대한 필요사항을 지시할 수 있다.

제 11 조 (지정의 취소) 보건복지부장관은 지정양성시설이 제 6조의 규정기준에 적합하지 않다고 인정되는 경우, 지정양성시설의 설립자가 제 7조의 규정에 위반하는 경우, 또는 전조의 규정에 의한 지시를 따르지 않는 경우 그 지정을 취소 할 수 있다.

제 12 조 (수지결산의 보고) 지정양성시설의 설립자는 매년 3월 31일까지 다음사항을 당해 지정 양성시설 소재지의 시, 도지사를 경유하여 보건복지부장관에게 보고하여야 한다.

1. 전년 1월 1일부터 다음해 12월 31일까지의 수지결산 세목
2. 그해 1월 1일부터 다음해 12월 31일까지의 수지결산 세목
3. 전년 1월 1일부터 그해 12월 31일 까지 졸업한자의 학급별 교과 과목별 수업 시간수

제 13 조 (입소와 졸업의 제출) 지정양성소의 설립자는 그 시설의 전 교과과정을 수료하였다고 인정하는 자에게 다음사항을 기재한 졸업증서를 수여한다.

1. 졸업자의 본적지, 성명, 생년월일
2. 졸업의 연월일
3. 지정양성시설의 명칭, 소재지, 대표자의 성명

부 칙

[시행일]

1. 이 규칙은 공포한 날로부터 시행한다.

이하 생략

양식 제 1 조리사면허신청서 서식 생략

양식 제 2 조리사면허증 서식 생략

Ⅶ. 결론

본 연구에서는 식중독 사고 발생시 조리사에게 책임을 지게 하면서도 그 직무 및 책임의 한계를 명시하지 않고 있는 식품위생법과 학교급식법의 잘못됨과 최근의 연구보고서들에서 현실적 문제를 간과하면서 식품위해요소 중점관리기준(HACCP) plan을 수립하고 있는 점들을 지적하였다. 또한, 국제 노동 기구분류를 기초로 하여 1963년부터 제정된 통계청 표준직업분류에서는 조리사의 주요업무를 여러 차례 명시하고 있으나, 정작 식품위생법과 학교급식법 상에는 명시하고 있지 않고 있음을 지적하였다. 이러한 고찰들을 통해 식중독 대처의 최전선에 있는 조리사에 관한 직무 명시 및 규칙 제정을 제안함으로써 실무자를 이용한 효율적 식중독 대처가 이루어 질 수 있는 법의 개정 및 제정안을 마련하였다.

그러나 본 고에서 제안한 조리사의 직무 및 조리사에 관한 규칙, 조리사법 시안과 학교급식법의 개정안에 대해서는 많은 의견제시와 그에 따른 수정작업이 필요하다고 본다. 또한 조리사의 직무 및 조리사에 관한 규칙, 조리사법 시안의 제정 작업과 학교급식법의 개정을 위한 단계별 행동은 다음과 같이 진행되어야 할 것이다.

제 1단계 : 조리사 직무 명시 및 조리사에 관한 규칙 또는 조리사법 제정 및 조리사 관련법 (식품위생법, 학교급식법 등)의 불합리한 내용에 대한 사항에 대한 개정 작업(본 고의 문제점 참조) 방향 결정

제 2단계 : 각 분과별 제정 및 개정 위원회 구성

제 3단계 : 조리사의 직무 및 조리사에 관한 규칙 또는 조리사법 초안 작성(본 고의 제안 참조) 및 식품위생법, 학교급식법 개정안 확정

제 4단계 : 조리사의 직무 및 조리사에 관한 규칙 또는 조리사법 제정을 위한 취지 설명회 개최

제 5단계 : 산, 학, 단체가 연합하는 서명운동 전개 및 적극적 대국민 홍보

제 6단계 : 국회 청원

제 7단계 : 학계, 조리관련업계의 조직화된 협력으로 정부(보건복지부, 교육인적자원부) 및 국회의원을 대상으로 한 적극적 설득과 접촉을 통해 법안 제정을 위해 노력한다.

끝으로, 본 고의 조리사관련법의 개정 및 제정에 대한 연구보고가 미력하나마 조리사법 제정단계에 필요한 기초자료로 활용되어지기를 소망하며, 또한 조속히 조리사관련법이 개정 및 제정되어 수많은 조리사의 법적 지위향상과 권익보호가 이루어지기를 바라마지 않는다.

Ⅷ. 감사의 글

본 연구는 한국조리사협회중앙회 학교급식분과의 연구비 지원에 의해 수행되었기에 이에 감사드립니다.

참고문헌

- 2000 통계로 보는 한국의 모습, 통계청
 2000년 국가기술자격검정통계연보 산업인력관리공단
 2001 학교급식실시현황(2001), 교육인적자원부
 곽동경(2000) 학교급식에 효율적인 HACCP적용방안, 학교급식연수회
 곽동경, 박선화, 강영재(1999), 학교급식의 HACCP 제도 도입 및 위생관리 시스템 구축, '99 교육부 정책 연구과제
 김기영 (1997) "가칭" 조리사법 제정을 위한 제안, '97 한국조리학회 추계학술대회
 김숙희 (1998) 조리사 관련 법제도의 개선에 관한 연구, 경기 소성관광연구지
 김숙희 (1999) 학교급식법에 나타난 조리사의 직무에 관한 연구, 한국조리학회지
 김숙희 (2001), 학교급식 HACCP 제도 구축 방안, 외식경제신문 2월 12일자 기사
 김숙희(2001), 잣대없는 형평성 맞춘 식품위생법, 외식경제신문 1월 22일자 기사
 대통령령 제 17088호 식품위생법 시행령 개정령, 2000.12.30일자, 보건복지부
 송기만(1997), 학교급식이 아동의 식습관에 미치는 영향, 한국교원대학교 대학원, 석사학위논문
 식중독 발생현황 및 예방대책(20010, 식품의약품 안전청 안전국
 식품위생법 시행령 개정령 입법예고안, 2000, 8, 25일자, 보건복지부
 식품위생법, 식품위생법시행령, 식품위생법시행규칙, 학교급식법, 학교급식법시행령, 학교급식법 시행규칙, 영양사에 관한 규칙 (각 법령 중 개정된 것은 최신 개정본을 참조하였음)
 식품의약품안전청 (2001) 식품위생업소현황 통계자료
 신광순, 장영수, 천석조, 일본 HACCP 제도 실시현황 및 관리제도(1999, 10), 국외출장보고서, 식품의약품안전청
 양일선, 유태용, 차진아, 이보숙, 한경수, 채인숙(1999.12), 학교급식 전담직원 배치 제도 개선방안에 관한 연구, 교육부정책연구과제 99-4-5-1
 이규봉(1999), 용인시 초등학교 학교급식 실태 및 개선에 관한 연구, 경희대학교 산업정보 대학원 식품가공학 전공 석사학위 논문
 이덕철(2001), 2001. 4. 2일자 기사, 외식경제신문

- 이성숙과 오성호(1997), 광주지역 초등학생의 식습관에 관한 조사연구, 전남대학교 가정대학 식품영양학 과학교실 연구논문, 지역사회 영양학회지 pp486-496
- 일본 조리사법
- 진양호(2000) 한국조리관련과 교과과정에 관한 연구, 한국조리과 교수협의회 세미나
- 채영철(2001), 학교급식조리사들의 직무 및 작업환경에 대한 인식(발표예정), 2001 한국조리학회 춘계 심포지움
- 학교급식 관리 지침서(2000, 12), 교육인적자원부
- 학교급식의 식중독 발생률 분석자료(2001), 교육인적자원부
- 한경수(2001, 학교급식 조리사의 과업 지향적 직무분석(발표예정), 2001 한국조리학회 춘계 심포지움
- 한국표준직업분류, 2000. 1. 7고시 통계청자료
- 홍기운, 김숙희, 박규동, 박우포, 이정희, 조용법(1999), 식품위생학, 대왕사 PP 131-132

Abstract

**Studies on the revision and enactment of the law
of cook**

Kim Sookhee · Han Kyungsoo · Chae Young-chur I

We investigated the unequivalence of Food Sanitation law, School Foodservice law and recent reports studied about hazard analysis critical control point(HACCP) system. We also found out that cook's duties were expressed several times in the standard job classification in Korea national statistical office based by the international labor organization(ILO) since 1963, but not ever in the Food Sanitation law and School Foodservice law. Based on these investigations We propose clear expression of cook's duties in the Food Sanitation law and School Foodservice law, and enactment of regulation or law of Cook to reduce any possible food poisonings. However these proposals need to be studied and improved in many different ways for the revision and enactment of the law of cook.

	3인 익명심사 필
2001년 4월 10일	논문 접수
2001년 4월 20일	최종심사