

**농촌지역 공동관리 초등학교의 안전한 급식 생산을 위한  
HACCP 적용 생산 계획표 개발  
- 해물덮밥 -**

금경운 · 박금순\* · 이인숙  
대구가톨릭대학교 가정관리학과\*, 대구가톨릭대학교 식품영양학과

학교급식의 안전성을 도모하고자 도입된 HACCP 시스템 모든 형태의 급식소에서 중요하게 취급되거나 성공적으로 적용(Implementation)하기 위해서는 급식소의 성격에 따라 1개의 메뉴에 1개씩 개발되어야 한다. 본 연구는 급식수가 비슷한 경북 농촌지역의 공동관리 초등학교(W, 133명 와 D, 143명)를 대상으로 2002년 12월에서 2003년 2월까지 메뉴(오징어덮밥)의 생산 공정도를 작성하고, HACCP을 적용하여 온도-시간 중심의 중점관리 기준을 포함한 생산 계획표를 작성하였다. 재료별 중점관리 기준은 냉동 오징어의 요리 전 처리의 해동 방법과 손질로 해산물 전용 도마의 구분과 지하수가 아닌 식수의 사용이며, 소요시간은 썰기 작업을 포함하여 1시간 15분을 초과하지 않도록 한다. 조리 작업은 오징어를 완전히 익히도록 하며, 내부 온도가 94℃ 이상으로 적어도 21분 이상 가열하도록 한다. 조리기구의 소독은 주로 끓는 물로 실시하여 미생물 검사에 의한 위생관리 기준을 요하였으며, 배식대에서 조리원에 의해 배식하는 경우에 비하여 각자가 떠가는 경우 조리된 음식의 온도가 더 빨리 저하되어 조리원의 수와 배식에 대한 경제적인 걱정선에 대한 연구가 요하였다. 배식은 30~35분 이내에 완료하며, 또한 식재료의 검수와 생산 단계에서 정확한 온도 및 무게를 측정할 수 있는 저울과 기구들의 배치도 요구되었다.