

P9-13

초등학교의 식재공급업자의 업무 수행수준과 업무중요도 분석 -가공식품을 중심으로-

이진실*, 은정연¹, 홍완수.

상명대학교 외식영양학과, ¹월곡초등학교

본 연구는 학교급식 공급업체 현황을 파악하여 식품구매의 효율을 높이고자 시도되었다. 공급업체 평가요소에 대한 설문지를 개발하여 영양사가 인지하는 중요도와 현 공급업체의 수행도를 서울시내 초등학교 영양사 286명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 자료의 통계처리는 SPSS 프로그램을 이용하여 기술통계값, t-test, ANOVA, Turkey 검정을 실시하였다. 조사대상 영양사의 연령은 27세 이하, 28-29세, 30세 이상이 각각 31.0%, 32.4%, 36.6%였고, 학교영양사 경력은 58개월 미만인 68.3%, 결혼여부는 미혼 43.7%, 기혼 56.3%였다. 조리사가 있는 곳은 50.3%, 없는 곳은 49.7%였다. 공급업체의 선정은 교장, 학교운영위원회, 서무, 영양사가 각각 76.0%, 73.9%, 80.8%, 34.1%가 참여하고 있었다. 공급업체 선정 시 평가요소 중 중요도의 평균점수가 높은 문항은 식품의 품질, 일관된 식품품질 유지능력, 배달된 식품과 주문서와의 동일성, 배달설비의 구비, 정시 배달, 식품의 포장상태로 조사되었다. 가공식품 공급업체와 농산물 공급업체의 중요도 비교에서는 농산물 공급업체가 공급업체($P<0.005$)에서 유의하게 점수가 높았다. 수행도의 비교에서는 제품($P<0.005$), 서비스($P<0.005$)에서 가공식품 공급업체가 유의하게 점수가 높았다. IPA 격자도에서 A사분면은 중요도는 높은데 수행도는 낮아 수행도의 향상을 요하는 영역으로, 가공식품 공급업체의 경우 중요도 평균점수 4.29와 수행도 평균점수 3.59를 축으로 그린 IPA 격자도에서 A사분면에 해당되는 문항은 지리적 위치, 가격 변동에 대한 정보제공 능력으로 조사되었다. 본 연구에서는 공급업체 평가요소에 대한 영양사의 인식만을 조사했지만, 공급업체 선정 시 참여하는 교장, 학교운영위원회, 서무의 인식을 조사하여 그 차이를 알아보는 연구와 평가요소에 대한 학교급식 유형별 또는 급식 시스템별 비교가 필요할 것으로 사료된다. 또한 공급업체를 평가할 때 표준화된 평가 방법을 개발해야 할 것으로 사료된다.

P9-14

학교급식소 시설·설비의 소독실태 및 영향요인

김지현*, 김이선, 한지수. 부산대학교 식품영양학과

본 연구는 학교 급식소의 안전성 향상을 위한 HACCP제도 및 위생관리 시스템을 구축하기 위하여 학교급식 조리실의 시설·설비 중 천장, 벽, 바닥, 배수 설비(트렌치, 그리스트랩), 환기 설비(후드), 방충·방서 설비, 기타 설비(덤웨이터) 등 총 8가지로 구분하여 이들 시설·설비의 소독실태 및 이에 영향을 미치는 요인을 조사, 분석하였다. 조사방법은 2002년 8월과 9월에 걸쳐 부산지역 초등학교에 근무중인 영양사 196명을 대상으로 설문방법을 통해 조사하였다. 그 결과 세척방법으로는 천장, 덤웨이터, 방충·방서를 제외한 나머지 설비는 주로 세제세정 후 자연 건조법을 사용하는 것으로 나타났고, 이때 사용하고 있는 소독방법은 주로 Sodium hypochlorite를 사용하고 있었다. 그 외에 덤웨이터와 후드는 70% Ethyl alcohol과 Iodine을 사용하여 소독하는 급식소도 다소 있었다. 세척횟수는 천장의 경우 2회/년, 벽과 후드, 방충·방서는 1회/주, 바닥, 덤웨이터, 트렌치, 그리스트랩은 50%이상이 1회/일 실시하는 것으로 나타났다. 또한 소독횟수는 천장의 경우 2회/년, 벽과 후드, 방충·방서는 1회/주로 세척회수와 같았으나, 나머지 설비는 대부분 1회/일 소독하는 반면에 1회/주 소독을 실시하는 급식소도 있었다. 이 중 바닥, 덤웨이터, 트렌치, 그리스트랩은 소독이 잘 되고 있으며 천장, 벽, 후드, 방충·방서는 소독이 잘 되지 않는 것으로 나타났다. 세척방법에 영향을 미치는 인자는 바닥의 경우 영양사의 학력($p<0.001$)을 보였고, 방충·방서는 영양사의 결혼유무($p<0.01$)에 뚜렷한 유의적 차이를 보였다. 소독이 잘 되는 설비의 세척 후 소독실시 여부는 덤웨이터의 경우 영양사의 나이와 경력, 조리종사원 경력에, 그리스트랩은 급식학생수에 따라 유의적 차이를 나타내었다. 소독이 잘 되는 설비 중 소독방법에 영향을 미치는 인자는 바닥과 트렌치의 경우 조리종사원수, 덤웨이터는 조리종사원의 경력과 급식실시연수, 그리스트랩은 급식실시 학생수로 나타났다. 한편 소독이 잘 되지 않는 설비의 세척 후 소독실시 여부는 천장의 경우 영양사의 결혼유무와 위생점검표 보유유무, 벽은 영양사의 나이, 근무형태, 급식형태에, 후드는 영양사의 나이, 근무형태에 따라 유의적 차이($p<0.05$)를 나타내었다. 소독이 잘 되지 않는 설비 중 소독방법에 영향을 미치는 인자는 천장의 경우 영양사의 결혼유무에, 벽은 급식실시연수에 각각 유의적 차이(<0.05)를 보였고, 방충·방서의 경우는 조리종사원 경력이 영향을 미치는 것으로 나타났다.