

학교급식 식단에서의 미생물학적 위해분석

장정선 · 배현주* · 박영선

대구대학교 식품·생명·화학공학부 식품영양학전공

2004년도 식중독 발생 통계자료에 의하면 전체 식중독 발생건수의 43.6%가 급식소에서 발생하였으며 이 중 33.9%가 학교급식소에서 발생하였다고 한다. 특히 면역력이 약한 아동을 대상으로 하는 초등학교 급식의 경우 최종음식의 안전성 확보가 더욱 중요하다고 할 수 있으며, 이를 위해서는 식단작성에서 배식이 완료되는 급식 전 과정에서 위생관리가 철저히 이루어져야 할 것이다. 이에 본 연구에서는 초등학교 급식소의 식단에서 미생물학적 위해가 존재한다고 보고된 메뉴의 제공정도를 분석함으로써 급식소에서 식단작성단계부터 위생관리가 바람직하게 적용될 수 있는 실천방안을 마련하는데 기초자료를 제공하고자 한다. 본 조사는 전국의 초등학교 200곳의 인터넷 홈페이지를 통해 식중독 발생 빈도가 높은 5~9월 중 6월의 식단을 수집하여 식단분석을 실시하였다. 조사결과 조리공정별 분류는 가열조리공정이 63.9%, 비가열조리공정이 28.1%, 가열조리 후 후처리공정이 8.0%였다. 조리법에 따른 분류에서는 밥·국수류가 22.9%, 국·찌개·탕류가 18.2%, 김치류가 19.2%였고, 주찬과 부찬의 조리법은 볶음류(19.9%), 생채류(15.6%), 조림류(15.1%), 숙채류(13.1%), 튀김류(11.3%) 순이었다. 여러 연구를 통해 보고된 미생물학적 위해가 존재하는 총 85건의 메뉴를 대상으로 식단제공빈도를 조사한 결과 총 3,537건이 검색되었고 이 중 돼지불고기(7.0%), 비빔밥(5.2%), 오이생채(4.6%), 콩나물무침(4.2%), 떡볶음(4.0%), 잡채(3.7%) 순으로 많이 제공되고 있었다. 위생적이고 안전한 식단제공을 위해서는 미생물학적 위해가 존재한다고 보고된 메뉴에 대해서는 식단작성시부터 신중하게 관리되어야 할 것이며, 미생물학적 위해정도가 크면서 제공빈도도 높은 메뉴 및 해당 조리공정에 대해서는 위생관리기준이 보다 철저히 수행되어야 할 것이다.

* 담당자 : 배현주

* Tel : 053-850-6835

* 휴대전화 : 019-380-2460

* Fax : 053-850-6839

* E-mail : bhj@daegu.ac.kr