

서울·경기 一部地域の 團體給食所에 對한 實態調査

韓 良 一 · 鄭 銀 子

서울保健專門學校

A Survey on the Actual Conditions of Group Feeding in Seoul City and Kyongki Province.

Yang Il Han, Eun Ja Jung.

Seoul Health Junior College.

Abstract

Recently this writer has conducted a comprehensive survey of 38 private businesses where group feeding is practiced, with a view to determining the condition of nutrition intake by the blue collar workers of these businesses firms as well as gaining an indication of their facilities management along with their sanitary precautions. The survey has revealed, among others, a number of interesting data such as shown below.

1. There are a total of 1,054 workers being fed in groups daily at each of the above business companies, with only one nutrition specialist regardless of the number of workers to be fed or the number of times they are fed daily.

The average number of cooks comes to 2.7 persons per 100 workers, while 42.2% of the companies provide four meals a day including mid-night supper, with the result that the workers are fed 3.13 times a day on an average.

2. The average feeding cost amounts to 151 won per meal per person, of which 86 won is paid by the workers themselves and 115 won by the companies involved.
3. The average food intake has been found to be 490 grams which can be further broken down into 44grams of animal food and 446grams of vegetable food. These figures are higher than those revealed by the 1975 investigation of the nation's average nutrition intake.
4. The survey also shows the daily calorie consumption per person to be as high as 896 calories including 37 grams of protein which is further broken down into 11 grams of animal protein and 26grams of vegetable protein. With respect to other types of nutrients excepting Vitamin-A, the companies concerned are believed to provide more than what the survey of the nation's nutrition has revealed or the amount recommended by Korea FAO association as desirable.
5. As for facilities management, there is still much room for future improvement. Some 97.4% of the companies surveyed are not equipped with the steam table, which indicates lack of concern along this line as well as a very low degree of equipment utilizations.
Distribution of the food in the dining room is generally dependent on self-service method.
6. Speaking of sanitary precautions taken by those businesses involved, some 76.3% are found to have their compounds haunted by rats and other insects. Some 73.7% of them are dependent on boiling method for disinfection of kitchen utensils, which is conducted by 50% of those industries only two or three times a week.

It seems hardly feasible to conduct disinfection everyday.

I. 結 論

급격한 인구증가로 인하여 세계의 여러나라에서는 食糧과 營養問題가 심각하게 대두되고 있다.

또한 現代産業의 發達과 함께 生産管理의 一部로서 국민복지사업인 給食과 이에 수반되는 營養 및 衛生은 勤勞者의 作業을 能率化시키며, 國民經濟의 발달에 效果的 達成이 가능할 뿐 아니라, 産業經濟에 미치는 영향이 적지 않아 世界各國에서는 다투어 研究하고 改善하여 가고 있다.

우리나라에서도 1962년에 食品衛生法이 제정, 공포되었고 1963년에 營養士에 關한 規則이 제정되어 團體 給食所에는 營養士를 두어 給食管理를 하도록 하고 있다.

團體給食所에 근무하는 營養士는 給食에 대한 責任을 갖고 給食을 실시 함으로써 事業場 등에서 종사하고 있는 勤勞者의 건강을 향상시키고 나아가서는 作業能率도 높아지며 생산성도 높아지게 된다.

또한 國家에서도 經濟成長과 더불어 사회복지, 보건 문제에 힘을 기울이고 있는 實情이므로, 우리나라 근로자들의 給食實態를 파악하고자 營養士가 있는 단체 급식소중 서울·경기지역의 38個業體를 대상으로 현장에서 조사한 결과를 보고하고자 한다.

II. 調查對象 및 方法

1. 調查期間

본 조사는 1977년 5월부터 동년 10월까지 6개월간에 걸쳐서 實施하였다.

2. 調查對象

조사기간동안에 서울·경기 지역에 소재하고 있는 단체급식소중에서 38個業體를 대상으로 하였으며, 事業場別로는 教育 기관 2, 金屬 1, 製靴 1, 電子 9, 電氣 2, 纖維 8, 化學 2, 機械 6, service 2, 建築 1, 假髮 2, paint 2, 事務 1個業所였다.

3. 調查方法 및 內容

단체급식소의 실태는 직접 作業所를 방문하여 調查하였다.

조사내용은 크게 營養管理, 施設管理, 衛生管理의 3部分으로 나누어 조사하였다.

III. 調查結果 및 考察

1. 營養管理

1) 給食所 現況

급식소에 따라 給食人員數, 給食回數, 給食費, 給食形態 등은 각각 다르나 조사 대상 38개 업소를 정리하

면 表 1과 같다.

給食對象者數는 38個業體 총계 40,051명이고, 1個業體 平均 1日 1,054명이었으며, 男子 平均 524명, 女子 平均 530명이다. 또한 事業場當 最底 150명에서부터 最高 3,500명까지로서 많은 差異를 보여준다.

연령별로는 20세 미만이 36.8%이고, 20~25세가 36.8%, 25세 이상이 26.4%로 대부분 25세 미만이었다.

2) 給食費 및 給食回數

給食費는 表 1에서 보는 바와 같이 38개 업체 1일 한끼 총액이 5,719원이며, 종업원이 부담한 25개 업체 총액은 2,150원으로 평균 66원이고, 업소에서 부담한 31개 업체 총액은 3,569원으로 하루 평균 115원이다. 1일 한끼 給食費 全體 平均은 151원이며, 급식비가 100~150원 범위인 사업장이 가장 많았고 150원 미만인 사업장이 47.2%였다.

급식비 부담은 업소 전담이 13개 업소, 종업원 전담이 10개 업소이고 공동부담은 15개 업소로서 전체의 39.5%를 차지하고 있다.

給食回數는 아침, 점심, 저녁, 야식의 4끼중, 대부분의 업소에서 4끼로서 42.2%를 나타내고 있으며, 38개 업소 총 급식회수는 1일 113번으로 평균 3.13끼로서 하루 3끼 이상 給食을 하고 있는 것으로 나타났다. 이것은 조사대상 업소가 주로 事業場給食이므로 야근을 많이 하기 때문인 것 같다. 하루중 1회만을 급식하는 곳은 6개 업소였다.

給食形態는 모두 單一形態인데 이는 給食費가 적어서 複數形態로 실시하기 힘들고, 平均 1日 1,043명의 給食이기 때문에 作業과 時間상 힘든 것으로 생각된다. 또한 給食費가 적기 때문에 食單의 다양한 변화가 힘들고, 勤勞者에게 적당한 영양을 공급해 주는데 노고가 든다는 것으로 사려되어 급식비의 인상이 시급하다고 본다.

3) 營養士 및 調理從業員

조사대상업소의 영양사는 한 곳을 제외하고는 給食人員의 大少에 관계없이 한명만을 채용하고 있었다. 이는 실제적인 업무량을 고려하기 보다는 법에 의하여 영양사를 채용한 것으로 생각되며, 급식인원에 대한 적절한 영양사의 數, 그리고 작업능률도 어느 정도 고려해야될 문제로 생각된다.

營養士의 業務限界는 各業所마다 약간 차이가 있으나 大部分 物品檢收, 食單作成, 調理指導, 給食管理購買, 事務管理, 檢食 등이었는데, 영양사아닌 직원이 食品購買를 하는 업소도 13개 업소나 되었다. 이는 食品을 직접 관리하는 영양사가 구매를 해야됨에도 불구하고 운영상의 문제로 영양사가 식품구매를 직접하지

Table 1. General information concerning businesses surveyed

Company designation by number	Type of businesses involved	Number of feeding person per day			Times of feeding	Feeding expenses (won)			Nutrition education	Cooks		Kinds of diet provided	
		Male	Female	Total		Worker	Company	Total		Nutritionist	Male		Female
1	Shoemakers	553	1,122	1,675	1	99	99	198	1	1	10	uniform type	
2	Electronic	202	201	403	1	120	120	240	1	1	4	"	
3	Electronic	100	400	500	4	100	100	400	1	1	6	"	
4	Electric appliances	800	70	870	4	85	100	185	1	1	9	"	
5	Electric appliances	700	600	1,300	4	60	60	120	1	1	13	"	
6	Textile	150	537	687	3	100	100	200	1	1	7	"	
7	Textile	540	860	1,400	4	100	100	200	1	5	13	"	
8	Textile	225	345	570	4	180	180	360	1	1	10	"	
9	metal	885	160	1,045	4	130	130	260	1	2	12	"	
10	Textile	110	665	775	4	90	90	180	1	1	7	"	
11	Service	350	400	750	3	100	100	200	1	1	10	"	
12	Construction	500	—	500	4	70	40	110	1	1	5	"	
13	Wig	200	1,000	1,200	3	40	25	65	1	1	13	"	
14	Paint	382	30	412	4	100	100	200	1	1	8	"	
15	Service	200	10	210	4	100	50	150	1	1	6	"	
16	Business	500	200	700	2	245	245	490	1	2	7	"	
17	Machinery	213	8	221	3	100	100	200	1	3	3	"	
18	Machinery	1,140	60	1,200	2	200	200	400	1	3	13	"	
19	Training institution	590	10	600	3	130	130	260	1	4	5	"	
20	Textile	50	100	150	3	110	110	220	1	1	2	"	
21	Machinery	1,020	11,530	2,550	3	80	50	130	1	14	13	"	
22	Training institution	1,030	30	1,060	3	200	200	400	1	6	6	"	
23	Machinery	30	210	240	1	40	40	80	1	3	3	"	
24	Food	257	20	277	4	150	150	300	1	4	4	"	
25	Machinery	410	25	435	2	40	40	80	1	5	5	"	
26	Electronic	150	550	700	3	100	100	200	1	1	7	"	
27	Textile	80	250	330	1	160	160	320	1	4	4	"	
28	Electronic	550	230	780	2	50	70	120	1	1	8	"	
29	Textile	400	200	600	4	100	100	200	1	8	8	"	
30	Electronic	700	2,300	3,000	4	100	100	200	1	1	15	"	
31	Electronic	500	3,000	3,500	4	125	125	250	1	2	35	"	
32	Textile	100	450	550	1	140	40	180	1	1	4	"	
33	Electronic	750	2,000	2,750	1	50	70	120	1	2	16	"	
34	Machinery	288	153	441	3	150	150	300	1	8	8	"	
35	Electronic	600	12	612	4	70	100	170	1	4	8	"	
36	Electronic	3,540	2,360	5,900	4	45	95	140	2	4	20	"	
37	Petro-chemical	200	18	218	3	200	200	400	1	4	4	"	
38	Petro-chemical	490	20	510	3	50	180	230	1	6	6	"	
Grand total		19,915	20,136	40,051	113	2,150	3,569	5,719	39	48	337		
Average		524	530	1,054	3.13	86	115	151	1	1	9		

못하고 있는 것으로 개선되어야 할 점이다.

소속부서별로 보면 총무과, 서무과, 관리과, 교육후생과, 후생지원과, 영업부, 새마을과, 노무과, 인사과 등으로 다양한 분포로 나타났는데 이 중 23개 業所, 즉 60.5%가 총무과 계통에 속하였다.

이는 종업원의 복지후생쪽 보다는 經營管理를 하는 쪽의 비중이 높은 것을 나타낸 것이다.

또한 영양사가 근무할 수 있는 사무실이 별도로 없는 업소가 50%나 되었는데 이는 營養士 業務上 큰 불편을 일으키고 있는 문제점이다.

영양사에 대한 보수는 상당히 많은 곳도 있으나 보통 6만원부터 7만원미만이 9개 업소, 7만원부터 8만원미만이 8개 업소, 8만원부터 9만원 미만이 13개 업소로서 가장 많아, 34.2%를 차지하며, 9만원부터 10만원미만인 업소가 5개 업소였다. 현재 영양사에 대한 인식도 간부 및 종업원 모두 나쁜 것은 아니지만 앞으로 영양사에 대한 이해가 더 높아져야 하겠다.

영양사의 勤務時間은 다른 일반종업원의 근무시간과 같았다.

營養教育을 實施하고 있는 業所는 7個 업소 즉 16%에 불과했다. 이는 現實情으로 영양교육을 할 수 있는 여건이 그리 좋지 않다고 보아지나 개선해야될 重要한 과제인 것이다.

調理從業員은 38개 업소 총 385명으로 평균 1개 업소당 10명이었으며, 여자가 대부분이었고 給食人員 100名當 2.7명이었다.

4) 食品攝取量

38개 업소중 21개 업소의 1日 점심 한끼에 섭취한 食品量은 表 2와 같다.

表 2에서 보는 바와 같이 점심 한끼의 식품섭취량은 490g이고, 이 중 動物性食品이 44g이며 植物性食品은 446g으로 動物性食品은 총섭취량의 9%였다.

1975年度 國民營養調查結果는 1日 平均 攝取量이 922.15g인데 한끼를 1/3로 보아 307.38g이다. 이와 비교해 보면, 動物性食品은 23.95g에 비해 10g이나 많이 섭취하며 植物性食品도 283.43g인데 비해 163g을 더 섭취하는 것으로 나타났다. 다만 동물성식품에 비해서 식물성식품을 훨씬 더 많이 섭취하고 있는 것은 給食費關係로 생각된다.

5) 營養素攝取

점심 한끼당 영양소섭취량을 算出한 것을 表 3에 나타냈다.

(1) 熱 量

열량은 점심 한끼 평균 896kcal로서 한국인영양권장량의 1/3, 즉 783kcal 보다 113Kcal를 더 섭취하고 있

Table 2. Average food intake per person per lunch

Foods	Food intake(g)
A. Vegetable foods	
1. Cereals and their products	204.81
2. Pulses and their products	42.19
3. Potatoes	5.13
4. Vegetables	188.72
(1) Fresh	(86.22)
(2) Processed	(102.50)
5. Fruits	
6. Sea-weeds	0.38
7. Seasonings	0.81
8. Fats and oil	3.63
Sub-total	445.67
B. Animal foods	
1. Meats	22.81
2. Eggs	10.00
3. Fishes and Shells	11.58
(1) Fresh	(8.75)
(2) Processed	(2.83)
Sub-total	44.39
Grand total	490.06

으며 1975년도 국민영양조사의 한끼분인 810kcal보다 86kcal를 더 섭취하고 있었다.

(2) 蛋 白 質

단백질섭취량은 37g으로 총열량구성의 16.5%를 차지하고 있으며 動物性蛋白質은 총단백질섭취량의 29.4%를 섭취하고 있었다.

이는 국민영양조사의 23g보다 14g이나 더 섭취하고 있었으며 熱量構成比率도 12%에 비해 높았고 動物性蛋白質의 섭취량도 높았다.

또한 한국인 영양권장량의 한끼인 25g보다도 12g 많이 섭취하고 있었고 권장량에 단백질 섭취량의 1/3은 動物性蛋白質로 섭취하라고 권장하고 있는데 이보다도 훨씬 높았다.

(3) 脂 肪

지방의 섭취량은 한끼당 12.9g으로 국민영양조사의 한끼 7.7g보다 많이 섭취하고 있었고 熱量構成比率도 8%인데 비해 13%를 나타내어 5%나 높았다.

(4) 칼 슘

칼슘섭취량은 한끼당 267mg으로 국민영양조사의 한끼 165.4mg에 비해 많았으며 한국인영양권장량의 1/3인 166.7mg에 비해서도 훨씬 많이 섭취하고 있어 우리나라 사람들에게 부족되기 쉬운 칼슘을 충분히 섭취

Table 3. Average nutrients intake per person per lunch

Company designation by number	Calorie (Kcal)	Carbohydrate (g)	Protein (g)		Fats (g)	Calcium (mg)	Vitamin			
			Animal	Vegetable			A(I.U)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C(mg)
1	784.0	154.36	3.2	22.15	13.00	533.8	548.1	1.42	1.60	76.11
2	443.5	79.96	—	22.45	6.02	155.2	976.1	0.63	0.27	32.11
3	598.9	112.92	4.0	19.28	6.09	69.7	91.3	1.23	0.17	8.44
4	971.7	194.04	28.0	29.48	16.10	441.2	92.0	1.86	0.64	33.38
5	811.0	162.56	9.2	19.27	7.62	132.5	713.0	1.77	0.60	31.00
7	915.5	189.64	6.4	29.79	19.13	352.0	550.0	0.38	0.68	94.20
9	893.2	203.90	4.0	23.84	8.09	129.4	462.9	0.83	0.88	25.48
11	1,016.1	185.89	25.6	3.62	15.99	555.7	89.5	0.25	0.70	87.78
14	889.8	146.02	10.1	20.61	22.19	148.5	600.8	0.36	1.11	24.30
15	949.9	202.91		28.77	4.28	155.2	82.8	1.73	0.84	40.40
16	850.0	144.96	10.4	23.0	16.61	126.4	443.1	0.88	0.40	54.70
17	1,072.2	193.01	21.5	31.79	9.69	288.1	404.7	0.43	0.32	9.14
18	1,119.3	232.47	12.0	35.28	23.91	313.0	201.9	0.87	1.15	53.01
19	988.4	161.25	24.9	25.09	15.24	294.2	447.4	0.51	0.49	24.70
21	928.5	187.25	8.9	18.27	16.42	382.7	522.5	0.46	0.47	38.90
23	674.7	127.08	7.3	14.85	6.42	106.7	125.6	0.59	0.20	13.60
24	996.2	204.73	5.2	26.51	7.14	166.1	320.1	1.25	0.29	60.10
25	1,146.4	220.93	12.9	27.76	25.37	383.5	570.1	0.91	2.05	65.97
34	940.1	178.42	20.7	18.07	7.80	180.6	130.3	0.72	0.40	59.97
36	800.2	142.12	8.8	33.14	18.08	420.1	129.4	1.46	0.35	72.00
37	1,060.3	194.66	6.0	21.87	5.80	272.9	782.5	0.82	0.75	64.95
Total	18,820.5	3,619.08	228.9	549.84	270.99	5,607.2	8,483.1	19.36	14.36	970.42
Average	896.2	172.34	10.9	26.18	12.9	267.01	403.96	0.92	0.68	46.21

하고 있었다.

(5) 비타민 A.

섭취량은 한끼 평균 4,040 I.U.를 섭취했는데 이는 국민영양조사의 526.9 IU에 비해 123 IU를 덜 섭취하고 있었으며, 한국인영양권장량의 1/3인 666.7 IU 보다도 상당히 적게 섭취하고 있었다. 그러므로 다른 식사 즉 아침이나 저녁에 비타민 A의 부족량을 보충하던가 食單作成時 이를 고려해야할 것으로 생각된다.

(6) 비타민 B₁

비타민 B₁ 섭취량은 한끼 평균 0.92mg으로서 국민영양조사의 한끼 0.49mg에 비해 거의 두배를 섭취하고 있었고, 한국인 영양권장량의 1/3인 0.4mg의 두 배 이상을 섭취하고 있었다. 곡류를 주식으로 하고 있는 우리나라 사람들에게 부족되기 쉬운 비타민 B₁의 섭취가 많은 것은 理想的이라 할 수 있다.

(7) 비타민 B₂

비타민 B₂ 섭취량은 한끼 평균 0.68mg으로 國民營養調查의 한끼 0.31mg보다 두배이상 섭취하고 있었으

며 한국인영양 권 장령의 0.47mg보다도 0.21mg이나 많 이 섭취하고 있었다.

(8) 비타민 C

섭취량은 46.21mg으로 국민영양조사의 한끼인 32.07 mg에 비해 14mg이 많았으며 한국인영양권장량의 1/3 인 18.3mg에 비해서도 두 배이상의 섭취량을 보이고 있다. 이는 調查時期가 여름철이었기 때문에 특히 비 타민 C의 섭취가 많은 것으로 나타났다고 볼 수 있다.

2. 施設管理

國體給食所의 시설은 營養이나 衛生 그리고 調理作 業에 많은 영향을 주므로 重要な 問題라 할 수 있어 38개 업소를 對象으로 조사한 것을 表 4에 나타내었다.

이를 考察해 보면 냉장고가 없는 곳이 9개 업소로서 23.7%인데, 여름철인데도 食品을 취급하는 곳에 냉장 고가 없다는 것은 위험이 많다는 것을 그대로 나타내 고 있으며, 飲食物 保管施設인 온장고는 거의 없는 상 태로서 97.4%나 되었다.

더욱이 施設管理責任者가 있는 곳은 25개 업소로서

Table 4. General equipment of cookery.

Contents	Refrigerator		Warmer		Manager of equipment		Food store house		Fire protection		Sterilizer		Supply method	
	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	Self-service	Table-service
Number of industry	29	9	1	37	25	13	30	8	32	6	16	22	36	2
Percent(%)	76.3	23.7	2.6	97.4	65.7	34.3	84.2	15.8	79	21	42.1	57.9	94.7	5.3

Table 5. General state of cookery

Contents	Location			Materials of kitchen floor			State of floor	
	basement	above ground	seperate	cement	tile	etc	slippery	Not slippery
Number of industry	5	26	7	22	14	1	18	20
Percent(%)	13.2	68.4	18.4	57.8	37.0	5.2	47.3	52.7

Contents	State of draining		Wall color			Lighting		Aeration	
	good	bad	light	dark	discoloration	good	bad	good	bad
Number of industry	22	16	35	1	2	27	11	24	14
Percent(%)	57.8	42.2	91.2	2.6	5.2	71.0	29.0	63.0	37.0

65.7% 밖에 안되므로 빨리 시정되어 責任지고 運營하는 給食所로 되어야겠다.

倉庫는 84.2%가 있는 것으로 나타났는데 倉庫는 食品管理面에서 볼 때 給食所에 반드시 있어야 한다.

또한 火氣安全施設이 있는 곳은 32개 업소로서 79%였는데 주방은 여러가지 火氣를 使用하기 때문에 火氣安全施設은 모두 갖추고 있어야 할 것으로 본다.

器具消毒施設은 있는 곳 보다 없는 곳이 더 많아 57.9%나 되는데 이는 衛生管理面에서 볼 때 큰 問題點이라 하겠다.

配食方法은 94.7%가 self-service제 인데 이는 作業能率을 올리는 데 적절하다고 생각된다.

3. 衛生管理

1) 주방의 일반설비

食堂 및 주방의 일반설비는 견고하며 保存性이 있고 外部와의 차단효과와 동시에 청결의 수단으로서 바닥의 구성, 경사를 뺄 수 없으며 면적은 機器를 배치하고 종업원의 行動과 作業에 充分해야 한다.

또한 採光, 照明, 換氣등 調理從業員의 健康, 食品調理過程, 作業能率에 關여되는 要素와 주방의 일반설비상황은 表 5와 같다.

(1) 주방의 位置

주방의 位置는 表 5에서 보는 바와 같이 地上에 위치한 곳이 68.4%, 地下가 13.2%, 별도 건물인 18.4%

였다.

주방은 환기, 채광, 습기, 열 등으로 별도 건물이 좋고 最少 地上에 설치되는 것이 원칙이었으나 아직도 13.2%에 해당되는 사업장에서는 地下에 주방을 설치하고 있는 상태로 나타났다.

(2) 주방의 바닥

주방의 바닥 재료는 cement로 된 곳이 57.8%, tile이 37.0%, 기타 5.2%로 조리장 바닥은 대체로 미끄럽지 않았으며 排水狀態가 良好한 事業場이 57.8%, 좋지 않은 事業場이 42.2%였다.

(3) 채광상태

調理場의 채광은 調理者에게 精神的으로는 쾌적함과 衛生的으로는 日光에 의한 주방의 건조와 소독에 유리하다.

채광상태는 調査할 때(正午) 直射光線이 投入되는 곳은 좋은 것으로 한 결과 좋다는 곳이 71%였다.

또한 주방 벽면의 칠은 밝은 색이 91.2%였다.

(4) 換氣狀態

환기는 窓을 통한 자연환기와 인공환기 방법이 있으며 fan시설이 있는 곳은 63.0%이고 그외에는 自然換氣를 하고 있었다.

2) 주방위생

주방내의 방충방서시설은 곤충과 쥐에 의한 食品의 汚染을 방지하는 필수적인 條件이며, 또한 飲料水, 도

Tale. 6. Sanitation in cookery

Contents	Rodent and insect		Drinking water			Cookery board		Disinfection of dishcloth		
	yes	no	city water	well	other	good	bad	weekly	dairy	etc
Number of industry	29	9	28	4	6	27	11	9	28	1
Percent (%)	76.3	23.7	73.7	10.5	15.8	71.0	29.0	23.7	73.7	2.6

Table 7. Disinfection of tableware

Contents	Equipment of disinfection		Method of disinfection			Frequency of disinfection		
	yes	no	boiling	detergent	other	after meal	daily	other
Number of industry	12	26	28	9	1	9	10	19
Percent (%)	31.6	68.4	73.7	23.7	2.6	23.7	26.3	50.0

Contents	Materials of tableware					
	stainless	albata	melanine	plastic	enamel	P.V.C
Number of industry	14	3	10	9	1	1
Percent (%)	36.8	8	26.3	23.7	2.6	2.6

Table 8. Sanitation of cooks

Contents	Health examination		Toilet of cooks		Cleaning of gown (regularly)		Cap	
	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no
Number of industry	34	4	10	28	37	1	36	2
Percent (%)	89.5	10.5	26.3	73.7	97.4	2.6	94.7	5.3

마, 행주의 위생은 經口傳染病的 예방과 직결된다.

주방의 위생상태는 表 6과 같다.

(1) 쥐, 위생곤충

주방내에 쥐나 위생곤충이 있는 곳이 76.3% 없는 곳이 23.7%로 나타났으며 그중 쥐가 있는 곳이 39.4%이고, 파리가 있는 곳이 81.5%였다.

(2) 飲料水

음료수는 수도물 사용이 73.7%, 우물물 사용이 10.5%, 기타 15.8%이며 우물물 사용시 소독을 하는 곳이 77.7%로 대부분이며 소독하는 경우에는 끓이는 방법을 사용하고 있었다.

(3) 도 마

도마에 의해서 식중독이 발생하는 경우가 있으므로 식품과 함께 도마의 위생도 필수적이다.

도마를 위생적으로 사용하는 곳이 71.0%이고 그 외에는 비위생적으로 사용하고 있었다.

(4) 행 주

행주재료는 타올이 47.0%, 소창이 36.0%,綿이 17.0%이며 행주의 소독횟수는 매일 소독하는 곳이 73.7%로 대부분이며 끓이는 방법을 사용하고 있었다.

3) 食器衛生

表 7에서 보는 바와 같이 食器消毒施設이 있는 곳은 31.6%에 불과했다. 대부분 끓이는 방법을 이용하고 있었으며 소독횟수는 매일하는 곳이 26.3%이고 식사 후마다 하는 곳이 23.7%, 1주일에 한번씩 하는 곳이 50%를 차지하고 있었다.

식기의 재료는 stainless가 36.8%, melanin이 26.3%, plastic이 23.7%였다.

4) 調理從事者의 衛生

調理從事者의 定期的인 健康진단은 1년에 2회를 실시하여야 하는데 表 8에서 보는 바와 같이 조리 종사자의 건강진단을 정기적으로 하는 곳이 89.5%였다.

또한 별도로 調理者의 전용변소가 있는 곳은 26.3% 밖에 안되는 상태였다.

위생복은 100% 착용하고 있었으며 모자는 94.7% 착용하고, 정기적으로 세탁을 하는 곳이 97.4%였다.

세탁은 매일하는 곳이 79.0%로 대부분이며 기타는 1주에 3~4회 세탁을 하고 있었다.

5) 기 타

給食후 飲食의 잔채처리 시설이 있는 곳은 79.0%였고 처리시설의 위치는 주방밖이 63.3%였다. 처리방법은 폐기처분이 15%, 사료가 28%, 판매가 57%였다.

Ⅲ. 結 論

團體給食所 勤勞者들의 營養攝取實態와 施設管理 및 衛生管理에 關한 實態를 파악하고자 1977년 5월부터 10월에 걸쳐 서울, 경기 지역에 있는 給食所 38個 업소를 對象으로 調査한 結果 다음과 같은 結論을 얻었다.

1. 給食對象者는 1日 平均 1,054명이었고 營養士는 給食對象者數 및 給食回數에 關係없이 1名씩 이었으며 調理從業員은 給食對象者 100名當 2.7名이었고 給食回數는 夜食을 包含한 4회가 42.2%로 가장 많았고 平均 3.13회로 3食以上을 給食하고 있었다.

2. 給食費는 平均 1人 1食當 151원이었고 종업원 부담이 86원, 業所 부담이 115원이었다.

3. 食品攝取量은 하루 한끼 平均 490g이었으며 動物性 食品이 44g, 植物性 食品이 446g이었다.

4. 營養素 攝取量은 하루 한끼 平均熱量이 896kal, 蛋白質은 37g이며 이중 動物性 蛋白質이 11g, 植物性 蛋白質이 26g이며 기타 모든 영양소는 비타민 A를 除外하고는 國民營養調査나 韓國인 營養권장량에 比해 充分히 攝取하고 있었다.

5. 施設管理는 充分하지는 않았고 온장고의 경우는 97.4%나 없어서 온장고에 對한 인식과 利用度의 부진함을 나타내고 있다. 配食方法은 self-service제를 사용하고 있었다.

6. 衛生管理에 있어서는 쥐나 衛生昆蟲이 있는 곳이 76.3%로 방충방서가 필요하고 食器의 消毒은 끓이는 方法이 73.7%였고 消毒回數는 1週日에 2~3회가 50%나 되며 每日 消毒은 어려운 것으로 나타났다.

參 考 文 獻

1. FAO한국협회 : 한국인 영양권장량 제2개정판 1975
2. 장수경 : 단체급식 영양섭취 상황고찰연구, 대한가정학회지 6호, p.70~89, 1968
3. 강연숙, 신동숙 : 우리나라 단체급식소에 있어서의 영양관리 실태보고, 한국영양학회지, 3권 3,4호 p.125, 1970.
4. 안숙자 : 서울시내 회사의 단체급식 실태조사 보고 사대 학보 7권, p.128~141, 1971
5. 우순임 : 단체급식소의 영양관리 및 위생상태에 관한 실태조사, 부산여자대학 논문집, 창간호, p.21, 1972.
6. 허정 : 노동생산성 향상을 위한 산업보건관리에 관한 연구, 공중보건잡지, 8권 1호, 1971.
7. 심영현 : 집단급식의 관리, 서울 이대논문집 1권 p.223-241, 1971.
8. 송진향 : 한국인 영양의 현황, 한국영양학회지 1권 1호, 1968.
9. 조미자 : 사업장 근로 여자의 영양실태에 관한 연구, 한국영양학회지, 6권 호, 1969.
10. 보건사회부 : 국민영양조사보고서, 1975년