

최근 전문위탁급식업체의 일반현황 및 위생관리현황*

유 화 춘[†]

한국보건산업진흥원

Current Information and Sanitation Status of Professional Catering Companies

Whachun Yoo[†]

Korea Health Industry Development Institute, Seoul, Korea

ABSTRACT

A survey was performed to provide current information on professional catering companies. Twenty-three catering companies out of thirty-eight(60% recovery) responded the survey for December in 1998. Foodservice establishments managed by 7 major catering companies provided between 8,000 and 320,000 meals daily, while those managed by 16 small-middle sized catering companies provided an average of 11,200 meals daily. The types of foodservice establishment managed by major and small-middle sized catering companies were mainly office(72.2%, 57.1%) and school foodservice(15.2%, 26%). The rates of sales of major catering companies and small-middle sized catering companies increased 24%, 30% respectively in 1998. Self-evaluation in catering companies was conducted for sanitary management. Unsatisfactory results from self evaluation were found in three categories, such as, measurement of internal temperature of food materials at reception, ventilation system in the working area, and hand-washing stations with equipment cleaning and sanitizing facilities in front of the working area. Most catering companies expressed a willingness to apply the Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) system from this survey. 「Professional catering business has arisen as an area requiring more consideration and further study for the production of a safe food.」 (Korean J Community Nutrition 5(2) : 253~262, 2000)

KEY WORDS : professional catering companies · foodservice establishment · HACCP · sanitary management.

서 론

단체급식은 특정한 많은 사람에게 계속적으로 식사를 제공하는 특수성으로 인하여 불특정인의 급식을 대상으로 하는 일반 식당이나 숙박 시설에서 제공하는 급식과는 개념이 근본적으로 달라 급식의 질에 대한 책임 있는 관리가 필요하다(양일선 1995 ; 유화춘 1998 ; 최인성 1998). 그 동안 단체급식은 각 사업장에서 자체적으로 운영하는 경우가 많았으나 최근에는 국내 급식산업분야에서도 학교, 병원, 사업체 단체급식시설의 급식업무를 전문적으로 위탁받아 경영하는 전문위탁급식경영회사가 등장하여 급식 관련분야에

서 많은 관심을 모으고 있다.

전문위탁급식경영회사란 메뉴개발에서부터 인력, 조직, 물류, 서비스, 경영에 이르기까지 전문적인 시스템을 갖춘 업체로서 국내의 급식산업에 위탁경영의 효율성에 대한 인식이 높아짐에 따라 위탁 운영율이 크게 높아지고 있다(식품저널특집 1998 ; 양일선 1996). 더욱이 97년 5월부터 학교급식의 외부위탁이 허용되었고, 그 동안 직접 단체급식을 해오던 각 기업체 및 관공서에서는 경영합리화 차원에서 인건비를 절감하려는 방편의 하나로 위탁급식으로 바꾸려는 기업이 점차 늘고 있어 앞으로 국내 급식시장에서 위탁 경영되는 비율은 더욱 가속화될 전망이다(김은경 1996 ; 이진량 1998).

또한 90년대 이후 진출하여 급속도로 성장하고 있는 일부 대기업 소속의 전문위탁급식업체들은 기업체 사무실, 병원, 공장, 대학교를 포함한 학교 등에 빠른 속도로 진출하여 위탁경영 급식시장의 확대를 꾀하고 있으며, 시장점유와 사업확장을 위하여 치열한 경쟁을 계속하고 있다(이

*본 연구는 1998년 보건의료기술연구개발사업 과제로 수행되었음.
[†]Corresponding author : Whachun Yoo, Korea Health Industry Development Institute, 57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu, Seoul 156-050, Korea
Tel : 02) 2194-7218, Fax : 02) 825-2673
E-mail : yoowc@hpeb.re.kr

진탕 1998).

1990년 초 미국의 경우 단체급식시장에서 급식산업 종사자의 비율로 볼 때 8백만이 넘는 급식 산업 종사자중 30% 정도가 위탁회사에서 근무하고 있으며 사업 분류별로는 산업체 급식의 80%, 대학교 급식의 40%, 병원 및 건강관련 기관의 15%, 초등학교 급식의 15%, 교도소 급식의 5%가 전문위탁급식업체에 의해 운영되고 있으며, 이들 위탁급식업체는 계속적으로 급식산업에서 신장될 것으로 예측되고 있다(양일선 1996). 또한 일본의 경우 일본 외식산업종합연구센터가 종업원 100인 이상의 사업체를 대상으로 실시한 사업체 급식소 실태조사에 따르면 1983년에 이미 사업체중 위탁운영을 하는 곳은 75.4%를 넘어섰고 특히 대도시일수록 이러한 위탁운영 비율이 높은 것으로 조사되었다(양일선 · 이진미 1997). 비공식자료에 의하면 1990년대 후반에 들어와서는 일본의 위탁급식 비율은 90%에 이를 정도로 급식시장의 거의 대부분이 위탁 운영되고 있다. 국내에서는 정확한 통계는 없으나 1990년대 후반기에 들어서 위탁 운영률이 전체시장의 10~15% 수준에 머물고 있는 것으로 추정되어 앞으로 국내의 단체급식 시장은 상당한 성장 잠재력을 갖고 있는 것으로 보인다.

그러나 현재 국내 전문위탁급식업체는 식품위생법에서 영업의 분류상 고유업종으로 분류되어 있지 않아 현재 정확한 업체 수를 파악하기 힘든 상태이며, 최근까지도 관련 협회나 단체도 형성되어 있지 않아 업체에 관한 정확한 정보나 현황을 파악하기 어려웠다. 그러나 올해 들어 약 50여개 회원사를 중심으로 2월 17일 창립총회를 거쳐 한국단체급식협회가 정식으로 출범하였고 앞으로 본 협회가 활성화된다면 국내 전문위탁급식업체에 대한 많은 정보와 현황을 얻을 수 있을 것으로 기대된다.

역사가 길지 않은 이러한 국내의 전문위탁급식업체들은 해외브랜드와의 기술제휴를 통하여 혹은 자체기술을 개발하고 있으나, 전반적으로 위생적인 급식제공을 위한 위생관리기술은 아직은 외형적인 성장에 비해 수준에 미치지 못하고 있다(류은순 1998). 특히 일반 개인업자가 운영하고 있거나 일부 전문위탁급식업체에서도 저렴한 원가나 채산성에 맞추어 값싼 식재를 사용하게 되는 경우가 많아 이러한 상황에서 급식에 대한 위생관리를 기대하는 것은 더욱이 어려운 일이다.

90년대에 들어 전문위탁급식시설에 의한 급식 유형이 급속도로 증가하고 있어 앞으로 대형 식중독 사고의 위험은 점차 높아지고 있으며, 최근 학교급식을 비롯한 단체급식시설에서 발생하고 있는 식중독 사건들은 급식시설에서의 위생관리가 얼마나 중요하고 철저히 이루어져야 할지를 생각

하도록 해주고 있다(김영희 1993 ; 김종규 1997 ; 서광식 1995 ; 이진숙 1996 ; 전영옥 1993). 이에 따라 위생적으로 안전한 급식을 제공할 수 있도록 급식업체 전반의 위생관리에 대한 관심과 대책이 마련되어야 할 시점이다.

본 조사 연구에서는 급성장하고 있는 최근 국내의 전문위탁급식업체의 현황 및 위생관리시스템과 위생일지에 대한 관리현황을 조사하고, 급식장에서의 위생관리에 대한 자체 평가를 실시하여 향후 전문위탁급식업체의 위생관리를 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

조사대상 및 방법

1. 조사 대상

국내 대기업 및 중소기업에서 운영하고 있는 전문위탁급식업체에 대한 일반사항 및 위생관리현황을 파악하고자 현재 확인 가능한 전국 38개의 전문위탁급식업체를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 현재 전국적으로 산재되어 있는 전문위탁급식업체의 정확한 수는 상당히 파악하기가 어려운 상태이다. 이러한 이유로는 전문위탁급식업체들의 구심점이 될 수 있는 관련 단체나 협회가 최근 2000년 2월에 와서 설립이 되어 현재까지도 관련 업체의 수나 일반사항을 파악하기 어렵고 또한 전문위탁급식업이 식품위생법의 영업분류상 고유업종으로 분류되어 있지 않아 행정적으로도 관련 자료가 없는 것 등을 들 수 있다. 또한 최근에는 일부 도시락제조업체들도 점차 전문위탁급식업으로 전환 또는 병행하는 경향을 보이고 있어 이러한 전문위탁급식업체의 이름, 소재지 및 수 등을 파악하기가 매우 어려운 실정이다. 이에 따라 본 연구에서는 전문학술지, 관련 잡지 및 기사 등(류은순 1998 ; 식품저널특집 1998 ; 양일선 · 이진미 1997)에서 소개된 38개 업체를 대상으로 설문지를 발송하였다.

2. 조사 방법 및 내용

본 조사는 우편을 통하여 실시하였으며 설문지에는 본 조사연구의 취지 및 목적 등을 명시하였으며, 설문지 발송시 설문에 응답해 줄 담당자로서 급식장의 일반현황 및 위생현황을 파악할 수 있는 관리책임자를 지명하였다. 본 조사에 사용한 설문지는 일반현황 및 위생관리현황으로 설문내용을 구분하였고, 일반 사항 및 현황은 수탁업장수, 1일 급식인원수, 연혁, 자본금 및 매출액 규모, 인력현황 등으로 이루어졌으며, 위생관리현황으로서는 식중독 사고 유무, 급식장 위생관리, 위생관리시스템, 급식장에서 사용되고 있는 일지 및 체크 리스트 등의 항목의 설문에 대해 응답하도록 하였다.

설문조사의 기간은 1998년 12월 10일부터 실시하여 12월 30일까지로 하였고, 설문지를 받은 38개 업체 중 설문조사에 응해준 대기업계열의 7개 업체 및 중소기업 16개 업체 등 23개 전문위탁급식업체에서 회수된 설문지(회수율 60%)를 분석하였다.

결과 및 고찰

1. 전문위탁급식업체의 일반 현황

국내 단체급식시장은 연간 1조 7천억 정도로 추정되고 있으며, 현재 국내 단체급식시장에서 위탁급식업체에 의한 위탁 운영률은 급속도로 증가하고 있다. 이러한 전문위탁급식 경영업체로는 대기업 계열의 LG유통, 제일제당, 삼성에버랜드, 신세계푸드시스템, 아라코, CMD 및 두산신용협동조합이 있으며, 중소기업체는 제이케이캐터링을 포함하는 다수의 전문 위탁급식업체들이 단체급식시장에 적극적으로 참여하고 있다. 최근에는 도시락 제조 및 유통을 전문으로 하는 일부 급식업체에서도 위탁급식에 참여하고 있어 국내 위탁급식산업은 양적으로 급속히 확산되고 있다.

대기업은 주로 식자재 유통에 대한 경험을 가진 기업체들이 참여하여 막강한 자금력, 조직력, 브랜드 인지도의 장점과 해외 브랜드의 도입, 기술계휴 등으로 선진기술을 도입하거나 자체 기술개발을 전개하고 있다. 또한 위탁경영 급식시장의 확대를 전담하며 전처리센터, 물류센터, 중앙공급식 조리시설 등의 대규모 투자를 감행하고 있다(양일선·이진미 1998). 중소기업에서는 업체 나름대로의 Know-how를 갖고 중소기업체의 장점을 최대한 살려 시장점유와 사업확

장을 위하여 치열한 경쟁을 계속하고 있다.

대기업이 운영하는 전문위탁급식업체의 총 수탁업장 수는 적게는 17개에서부터 많게는 260개까지 보유하고 있으며, 1일 급식인원수는 두산신용협동조합이 8,000식으로 가장 적었고 LG유통이 32만식으로 가장 많이 보유하고 있는 것으로 조사되었다(Table 1). 즉 1일 급식인원수를 기준으로 할 때 LG유통이 가장 큰 규모를 보유하고 있었으며, 수탁업장수에 있어서는 제일제당이 전국적으로 가장 많은 업장을 보유하고 있는 것으로 조사되었다. 두산신용협동조합을 제외한 대기업이 운영하고 있는 나머지 6개의 전문위탁급식업체들은 1일 급식인원수에 있어서 모두 10만식을 초과하였다. 또한 현재 대기업이 운영하고 있는 전문위탁급식업체들의 급식유형은 수탁업장수를 기준으로 할 때 사업체 급식이 72%로 가장 많은 부문을 차지하고 있으며, 뒤이어 학교급식이 15%, 병원급식이 3%, 군대급식이 2%, 복지후생시설이 2%를 차지하고 있다.

중소기업이 운영하고 있는 조사된 16곳의 전문위탁급식업체의 총 수탁업장수는 적게는 4개에서부터 많게는 51개까지 평균적으로 15개의 업장을 보유하고 있었으며, 1일 급식인원수는 적게는 300식에서 많게는 52,600식으로 1일 평균적으로 11,200식으로 조사되었다(Table 2). 또한 중소기업이 운영하고 있는 전문위탁급식업체의 급식유형은 총 수탁업장수에 대하여 역시 사업체 급식이 59%로 가장 많은 비율을 차지하고 있으며, 다음으로 학교급식이 27%, 복지후생시설 6%, 병원급식 4%, 군대급식 2%를 보유하고 있다.

조사된 전문위탁급식업체 외에도 한 개 또는 소수의 급식장을 갖고 운영하고 있는 전문위탁급식업체들이 전국적으

Table 1. Size of foodservice establishment managed by major catering companies

Name of company	Size	Industry foodservice		School foodservice			Hospital food-service	Army food-service	Welfare facility food-service	Others	Total
		Office	Factory	Elementary school	Middle & high school	College					
LG	Number of outlets	83	100	-	7	18	3	5	-	1	218
Mart Co.	Number of meals	107000	114400	-	4500	42000	2500	20300	-	3800	320000
Jeiljedang	Number of outlets	90	80	5	25	35	10	5	-	10	260
	Number of meals	60000	50000	4000	25000	70000	20000	5000	-	16000	250000
Samsung everland	Number of outlets	12	25	-	3	4	4	-	5	22	75
	Number of meals	6870	96630	-	1610	8000	6910	-	10030	18010	148060
Arako	Number of outlets	23	49	-	1	3	1	-	-	15	93
	Number of meals	40000	47500	-	3500	8500	3500	-	-	25000	128000
Shinsegae foodservice	Number of outlets	40	11	-	2	20	2	4	10	-	89
	Number of meals	43000	6800	-	800	57000	2000	2000	8400	-	120000
CMD	Number of outlets	17	69	-	1	6	3	1	1	2	100
	Number of meals	10500	76100	-	1300	17000	7000	800	300	500	113500
Doosan corporation	Number of outlets	3	13	-	-	-	-	-	1	-	17
	Number of meals	1500	6100	-	-	-	-	-	400	-	8000

로 많이 산재되어 있다. 그러나 현재 이러한 전문위탁급식 업체에 대한 정보를 제공할 수 있는 관련 단체나 협회가 형성되어 있지 않아 전국적으로 산재되어 있는 전문위탁급식 업체들의 수, 소재지 및 연락처 등에 대한 구체적인 정보가 없어 국내의 전문위탁급식업체들의 연간 총 매출액, 제공되고 있는 급식의 유형이나 비율 등 전체적인 현황을 파악하기 매우 어려운 실정이다.

Table 3은 본 연구에서 조사에 응답해준 7곳의 대기업 운영 전문위탁급식업체 및 16곳의 중소기업 운영 전문위탁급식업체의 자본금, 매출액, 인력현황 등 일반사항을 보여 주고 있다. 대부분의 대기업 및 중소기업이 운영하는 전문

위탁급식업체들은 1980년대 후반부터 시작하여 1990년대 초반까지의 기간에 위탁경영을 개시하였으며, 일부 중소기업에서는 1990년대 후반에도 계속적으로 위탁급식 사업에 참여하고 있다. 국내 전문위탁급식업체의 자본금은 대기업의 경우 최소 24억에서 최대 306억으로 평균 110억의 자금력을 보유하고 있는 것으로 조사되었다. 중소기업의 경우는 이보다 훨씬 적어 큰 대조를 이루고 있으며, 업체가 운영하고 있는 급식을 포함한 총 자본금을 107억으로 보고한 농협 유통을 제외하면 평균적으로 1억 8천만원의 자본금을 보유하고 있는 것으로 나타났다.

1997년에 7개의 대기업에서의 총 매출액은 5565억으로

Table 2. Size of foodservice establishment managed by small-middle sized catering companies

Name of company	Size	Industry foodservice		School foodservice			Hospital food-service	Army food-service	Welfare facility food-service	Others	Total
		Office	Factory	Elementary school	Middle & high school	College					
Sambo mart Co.	Number of outlets	4	12	-	5	6	8	-	14	2	51
	Number of meals	3700	8170	-	8500	20800	7780	-	2400	1250	52600
Jayjay catering	Number of outlets	10	1	-	-	6	-	-	-	1	18
	Number of meals	19600	200	-	-	16300	-	-	-	400	36500
Goeun mart Co.	Number of outlets	11	-	-	-	1	3	-	-	-	15
	Number of meals	10500	-	-	-	1800	4300	-	-	-	16600
Sunnong foodservice	Number of outlets	-	-	-	1	8	-	-	-	-	9
	Number of meals	-	-	-	500	20000	-	-	-	-	20500
Daeyong foodservice	Number of outlets	2	23	-	-	-	-	-	2	-	27
	Number of meals	-*	-*	-	-	-	-	-	-*	-	-*
Sodexo Korea	Number of outlets	30	20	-	-	-	-	-	-	-	50
	Number of meals	7000	3200	-	-	-	-	-	-	-	10200
Ipuem	Number of outlets	-	-	-	10	-	-	-	-	-	10
	Number of meals	-	-	-	8000	-	-	-	-	-	8000
Nonghyup mart Co.	Number of outlets	6	-	1	8	-	-	-	-	-	15
	Number of meals	2400	-	1400	3300	-	-	-	-	-	7100
Suhrae	Number of outlets	1	2	-	3	-	-	2	-	-	8
	Number of meals	200	250	-	1900	-	-	2100	-	-	4450
Suyang foodservice	Number of outlets	2	-	-	1	1	-	-	-	-	4
	Number of meals	1200	-	-	500	2500	-	-	-	-	4200
Suhwon catering	Number of outlets	-	7	-	-	-	-	-	-	-	7
	Number of meals	-	4000	-	-	-	-	-	-	-	4000
Yongtown catering	Number of outlets	-	6	-	-	-	-	-	-	-	6
	Number of meals	-	4000	-	-	-	-	-	-	-	4000
Jinpoong products Co.	Number of outlets	4	-	-	5	-	-	-	-	-	9
	Number of meals	550	-	-	1500	-	-	-	-	-	2050
Hankook food center	Number of outlets	-	-	-	7	-	-	-	-	-	7
	Number of meals	-	-	-	1100	-	-	-	-	-	1100
Mirak food	Number of outlets	-	-	-	3	-	-	4	-	-	7
	Number of meals	-	-	-	250	-	-	150	-	-	400
Daewon mart Co.	Number of outlets	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
	Number of meals	-	3000	-	-	-	-	-	-	-	3000

-* : No response

Table 3. Current status of domestic professional catering companies

Name of company	Year of foundation	Start year of foodservice operation	Capital [†]	Sales [†]		Number of employees		
				1997	1998	Dietitians	Regular employed cooks	Daily employed cooks
LG Mart Co.	1971	1987	306	1800	2200	280	1008	2509
Samsung everland	1963	1983	100	1100	1700	100	150	1150
Jeiljedang	1953	1994	50	500	850	300	200	2000
CMD	1991	1991	-	600	800	135	300	700
Arako	1993	1994	24	320	500	200	500	350
Shinsegae food system	1995	1993	30	1170	800	100	49	650
Doosan corporation	1986	1993	148	75	70	17	100	9
Sambo mart Co.	1989	1988	3	58	65	20	89	98
Jayjay catering	1996	1994	1	50	85	34	108	159
Goeun mart Cco.	1989	1988	3	58	65	20	89	98
Sunnong foodservice	1985	1990	3	87	90	32	120	80
Daeyong foodservice	1994	1996	1	35	48	16	25	45
Sodexo Korea	1991	1991	-	70	80	-	-	-
lpuem	1994	1994	5	12	20	6	25	35
Nonghyup corporation	1993	1997	107 [†]	21	45	8	8	77
Suhrae	1982	1986	2	6	12	3	16	22
Suyang foodservice	1993	1993	0.5	17	22	7	20	20
Suhwon catering	1998	1986	0.5	-	8.2	6	0	20
Yongtown catering	1997	1986	1	8	10	3	8	24
Jingpoong products Co.	1987	1994	1	10	13	16	14	20
Hankook food center	1990	1997	-	0.5	2.3	2	3	10
Mirak foods	1992	1993	-	-	2.9	1	5	0
Daewon mart Co.	1995	1996	0.5	3.8	2	2	35	-
Total				6001.3	7490.4	1308	2872	8076

[†] : hundred million Won

[†] : total capital including foodservice business

각 업체당 평균 795억의 매출액을 올렸으며, 1998년에는 총 6920억으로 각 업체당 평균 988억의 매출액을 올려 전년도에 비해 24%의 증가율을 보였다. 이 가운데 LG유통과 삼성 에버랜드는 97년과 98년 연이어 1천억이 넘는 매출액을 올렸으며 신세계푸드시스템도 1997년 한해 1천억 이상의 매출을 올린 것으로 조사되었다. 또한 조사된 16개의 중소기업의 경우 적은 자본금으로 운영하고 있지만 이에 비해 매출액은 상당히 많아 1997년에는 평균 27억, 1998년에는 평균 35억으로 전년도에 대비하여 30%가 넘는 신장율을 보이고 있다. 이러한 중소기업이 운영하는 위탁급식업체의 성장은 적은 자금력을 갖고 독특한 Know-how의 차별화된 경쟁력을 갖추어 사업을 확장시키고 있는 것으로 보여진다. 현재 이러한 대부분의 중소기업들은 전문급식업이외에 도시락 생산, 전문출장 연회사업 등을 병행하여 급식운영의 수익성을 보완하고 있다.

조사된 인력현황을 보면 1998년 12월 현재 제일제당이 300명의 영양사를 고용하고 있는 것을 비롯하여 LG유통이 280명, 아라코가 200명의 영양사를 고용하고 있으며, 대기

업 평균적으로 162명의 영양사를 고용하고 있다. 또한 조사된 16개 중소기업도 제이제이캐터링이 34명의 영양사를 고용하고 있는 것을 비롯하여 평균적으로 11명의 영양사를 고용하고 있는 것으로 조사되었다. 조리원의 경우에는 대기업은 1998년말 현재 평균 330여명의 정규직 조리원 및 평균 1050여명의 일용직 조리원을 두고 있으며, 조사된 16개 중소기업의 경우에는 평균 38명의 정규직과 평균 47명의 일용직 조리원을 고용하고 있는 것으로 조사되었다. 개별적으로 보면 LG유통이 정규직 1천여명, 일용직 2천 5백여명을 고용하여 최대의 조리인력을 보유하고 있으며 제일제당은 정규직 200명, 일용직 조리원 2천명을 고용하고 아라코는 정규직 조리원 500명, 일용직 350명을 고용하고 있는 것으로 조사되었다.

현재 단체급식을 경영하고 있는 대기업과 중소기업들은 단가를 낮추어서라도 계약을 체결하는 등 시장 점유를 위하여 치열한 경쟁을 벌이고 있다. 이에 따라 단체급식이외의 수익사업을 병행하여 급식운영의 수익성을 극대화시키는 노력을 하고 있으며, 이러한 수익사업으로는 대기업은 패밀

리 레스토랑과 같은 외식 사업, 전문출장 연회사업 및 식자재 판매 등을 병행하고 있으며 중소기업은 주문도시락을 생산하는 업체가 상당수이고 이외에도 전문출장 연회사업, 식자재 납품 등을 병행하고 있다(Table 4). 이러한 부수적인 수익사업의 매출은 총 매출액을 기준으로 할 때 업체에 따라 많게는 50%에서 적게는 3%까지 차지하고 있으며, 관련 사업의 연계성과 수익성을 감안할 때 이러한 부수 사업은 앞으로도 계속적으로 확대될 전망이다.

2. 전문위탁급식업체의 기술 제휴 현황

현재 외국의 급식전문회사와 기술 제휴한 전문위탁급식업체로는 LG유통, 제일제당, 삼성에버랜드, 아라코 및 서래가 있다(Table 5). 또한 외국의 급식전문회사가 국내에 투자한 전문위탁급식업체로는 소덱소가 있으며, 소덱소는 프랑스에 본부를 두고 있는 Sodexho Alliance의 100% 투자법인이다. LG유통은 1991년 일본의 Green House사와 최초로 기술제휴를 체결하였고, 아라코는 1993년 미국의 Aramark사, 제일제당은 1994년 일본의 Shidax사, 삼성에버랜드는 1996년 일본의 Nikoku Trust사와 기술제휴를 체결하였다. 조사된 중소기업에서는 서래가 1997년 일본의 후쿠오카 교육청으로부터 학교급식 관리기술을 도입하였다.

3. 전문위탁급식업체의 위생관리 현황

급식장의 위생관리 상태를 묻는 질문에 대해서는 대기업 중 1곳에서 기본적인 위생관리는 이루어지고 있으나 부족한 점이 많다고 답변했을 뿐 나머지 6개 업체는 철저히 위생관리가 이루어지고 있다고 답변하였다. 반면 설문조사에 응한 중소기업중 6개 업체가 기본적인 위생관리는 이루어지고 있으나 부족한 점이 많다고 답변하였고 나머지 10개 업체는 철저히 위생관리가 이루어지고 있다고 답변하였다. 이러한 답변은 매우 주관적이어서 작업장에서의 실제 위생현황을 판단하기는 어려웠으므로 좀 더 구체적인 위생관리현황을 알아보기 위하여 위생관리에 대한 평가항목을 정하여 각 업체가 자체적인 평가를 실시하도록 하였다. Table 6은 각 전문위탁급식업체가 15개의 위생관리 항목에 대하여 양호, 보통, 불량으로 나누어 자체적인 평가를 실시한 결과이다.

조사된 모든 업체가 식품 검수시 선도 및 유통기한을 확인하고 있다고 대답하였으며, 대기업 모두와 거의 대부분의 중소기업이 식자재 구입시 공급처를 미리 선정하여 식재의 위생을 관리하고 있다고 평가하였다. 그러나 식품 검수시 품온을 실제 측정하고 있는가에 대한 질문에 대해서는 23개 업체중 7개 업체만이 양호하다고 평가하여 식품 검수시 실

Table 4. Subsidiary business of professional catering companies

Name of company	Other subsidiary business	Percent sales per total sales(%)
Samsung everland	Marketing & distribution for food raw materials and dinner business	40
Jeiljedang	Manufacturing for food raw materials and dinner business	-
CMD	Operation of Kimchi factory	-
Shinsegae foodservice	Marketing & distribution for foodstuffs and dinner business	25
Doosan corporation	Marketing & distribution for food raw materials	18
Mirak foods	Dosirak sale and dinner business	50
Hankook food center	Dosirak sale	-
Suhrae	Dosirak sale	15
Nonghyup mart Co.	Dosirak sale	3
Suyang foodservice	Marketing & distribution for food raw materials and dinner business	10
Jinpoong products Co.	Dosirak sale and marketing & distribution for food raw materials	20
Ilpuem	Dosirak sale	4
Sambo mart Co.	Dinner business and Marketing & distribution for food raw materials	32
Sunnong foodservice	Marketing & distribution for food raw materials	20

Table 5. Status of technical cooperation in domestic professional catering companies

Name of company	Date of affiliation	Affiliated company		Type of introduction of technology
		Country	Name of company	
LG Mart Co.	November 1991	Japan	Green house	Technical cooperation
Samsung everland	1996	Japan	Nikoku trust	Technical cooperation
Jeiljedang	November 1994	Japan	Shidax	Technical cooperation
Arako	April 1993	U.S.A.	Aramark	Technical cooperation
Suhrae	January 1997	Japan	Education agency of hukuoka	Transfer of technical know-how
Sodexo	1991	France	Sodexho alliance	100% investment corporation

체적으로 품온을 측정하는데 문제가 있음을 시사하였다.

조사된 업체의 80%정도가 급식장의 시설·설비는 대체로 양호하다고 평가하였고 업체의 70%정도는 작업장의 온도 및 습도관리가 잘 되고 있다고 평가하였다. 그러나 작업장의 후드이외의 환기시설에 대해서는 조사된 업체의 45%정도가 보통이하로 평가하였고, 이는 여름철 급식장의 온도 및 습도 관리시 문제가 있을 수 있음을 시사하였다. 또한 작업장 입구의 손 세척·소독설비에 대한 평가사항에 있어서는 대기업의 경우 7개 업체중 6개 업체가 양호하다고 평가한 반면 조사된 중소기업의 40% 이상이 보통이하로 평가하여 작업장에서 종사하는 조리종사자를 위한 가장 기본적인 위생시설이 중소기업에서 잘 갖추어져 있지 않음을 알 수 있었다.

작업장의 오염지역 구분, 냉장·냉동설비, 보관 및 운반 관리 및 화장실의 세척·설비에 대한 평가에서는 조사된 모든 업체가 보통이상의 자체적인 평가를 내렸으나, 실제적으로 오염지역과 비오염지역을 명확히 구분하여 실시하는 업체는 대기업 43%, 중소기업 62%정도로 작업장내의 오염, 비오염지역을 구분하여 실시하는 업체는 많지 않은 것으로 조사되었다. 또한 조리종사자의 위생복장, 위생수칙 이행여부 및 조리종사자 교육·훈련에 있어서 조사된 대기업의 95%, 중소기업의 90%가 잘 수행하고 있다고 평가하였으며, 칼 및 도마의 분리사용에 있어서도 대기업의 86%, 중소기업의 81%가 잘 이행하여 실시하고 있다고 평가하였다. 전문위탁급식업체의 급식장에서의 위생관리를 보다 체계적으로 수행하고자 하는 노력은 국외에서는 이미 오랫동안

Table 6. Self evaluation for sanitary management in professional catering companies

Estimated items	Number of responded companies among 7 major companies			Number of responded companies among 16 small- and middle-sized companies			
	Satisfactory	Ordinary	Unsatisfactory	Satisfactory	Ordinary	Unsatisfactory	No response
Freshness and shelf life checks at reception	7	-	-	16	-	-	-
Internal product temperature checks at reception	2	3	2	5	7	3	1
Obtaining food from approved sources to minimize contamination of food at reception	7	-	-	14	2	-	-
Fundamental equipment and facility for food service establishment	5	2	-	13	3	-	-
Management of temperature and humidity of food service establishment	7	-	-	9	6	1	-
Ventilation system including hood	4	2	1	9	6	1	-
Hand-washing and sanitizing facility at the entrance of the workroom	6	-	1	9	4	3	-
Division of contamination area and non-contamination area in the work room	3	4	-	10	6	-	-
Refrigeration facility	5	2	-	15	1	-	-
Management of storage facility and transportation facility	5	2	-	15	1	-	-
Education and training for employee	7	-	-	13	3	-	-
Suitable sanitary clothes, hat, and boots for employees	7	-	-	15	1	-	-
Training and performing of good sanitation practice of employees	6	1	-	15	1	-	-
Separate use of knives and boards for different uses such as for meats, for fishes, and for vegetables	6	1	-	13	2	-	1
Equipped with washing facilities, accessible to employees at all times, and conveniently located toilet facility	6	1	-	13	1	1	1

Table 7. Check lists used by professional catering companies

Type of checklists	Number of major companies which have used checklist (total 7 companies)	Number of small- and middle-sized companies which have used checklist (total 16 companies)
Checklist for handling & storing of food raw materials	7	14
Checklist for cleaning and sanitizing of equipment and utensils	4	13
Checklist for receiving raw materials	7	15
Checklist for maintenance of refrigerators and freezers	7	14
Checklist for hygienic management of cooking area	7	15
Checklist for hygienic management of food storage room and toilet room	5	9
Checklist for personal hygienic practices	7	16

시도되어 왔으며, 이에 대한 수단으로서 식품가공 공정에 적용되어 온 HACCP시스템을 급식장에 도입하여 적용하고자 하는 노력이 수행되어 왔다(Farber & Hughes 1995 ; Reed 1989 ; Reimers 1994 ; Snyder 1991 ; Tisler 1994 ; Winston 1991). 국내에서도 최근 몇 년 사이에 발생한 단체급식시설에서의 식중독 사고로 인하여 전문급식업체의 위생관리시스템에 대한 상당한 관심이 일고 있으며, 최근 단체급식시설에서 HACCP시스템의 도입을 위한 기반 연구가 보건복지부 정책과제로서 수행되었다(유화춘 1999).

설문조사에 의하면 급식장의 위생 또는 품질관리를 위하여 새로운 관리시스템을 이미 도입하여 시행하고 있는 업체 또는 이러한 새로운 위생관리시스템의 도입을 원하고 있는 업체가 상당수 있었다. 급식장의 관리를 위하여 도입한 새로운 시스템으로는 ISO 9000 또는 ISO 14001을 비롯하여 HACCP이 있으며, 98년 12월 현재까지 ISO 9000 또는 ISO 14001를 획득한 업체로는 LG유통, CMD 및 신세계 푸드시스템이 있는 것으로 조사되었다.

현재 LG유통과 제일제당은 HACCP 프로그램을 개발하여 시범적으로 일부 급식장에 적용하고 있으며, CMD와 신세계에서는 HACCP Plan개발을 준비하고 있는 것으로 조사되었다. 설문조사 결과 특히 현재 거의 대부분의 전문위탁급식업체들이 급식장의 새로운 위생관리시스템으로서 HACCP시스템의 적용을 원하고 있으며, 일부의 업체에서는 ISO 시스템도 병행하여 적용하기를 희망하였다.

전문위탁급식업체에서 급식장의 위생관리를 위하여 운영하고 있는 일지에 대한 설문조사 결과 대기업에서는 현재 모든 업체가 원재료 등의 보관관리일지, 식자재 검수 기록일지, 냉장·냉동 점검일지, 조리장 위생관리일지 및 조리종사자 위생점검일지를 모두 관리하고 있었으며 조사된 대부분의 중소기업에서도 이러한 위생관리일지를 관리하고 있다고 답변하였다(Table 7). 그러나 기구 등의 세척·살균일지와 창고 및 화장실 점검일지의 경우 조사된 일부 업

체에서는 관리하고 있지 않다고 답변하였다.

각 업체에서는 이러한 일지외에도 업체 나름대로의 위생관리일지를 운영하고 있는 것으로 조사되었다. 즉 대기업에서는 검식일지, 위생안전도 평가표, 식품적용 측정기록부, 최종검사일지, 배송차량의 온도기록부, 부적합품 관리대장, 고객불만관리대장 등을 관리·운영하고 있으며 중소기업에서도 세균검사일지, 설비안전 점검일지, 잔반량 조사일지, 세척실 위생관리 점검표, 생산관리일지, 성상이물질 검사일지 등을 관리·운영하고 있는 것으로 조사되었다.

요약 및 결론

본 연구는 최근 급성장하고 있는 국내의 전문위탁급식업체를 대상으로 수탁업장수, 1일 급식인원수, 위탁경영 개시년도, 자본금, 매출액 및 인력현황 등의 일반현황과 급식장 위생관리시스템, 위생관리 자체평가, 위생관리일지 등의 위생관리현황에 대한 설문조사를 통하여 전문위탁급식업체의 일반 현황과 위생관리 현황을 소개하고 급식장에서의 위생관리에 대한 자체평가 결과를 분석하여 향후 전문위탁급식업체의 위생관리를 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 98년 12월 현재 조사·분석한 결과는 다음과 같다.

1) 대기업이 운영하고 있는 7개 전문위탁급식업체에서는 평균 122개의 수탁업장을 보유하고 있으며 1일 급식인원수는 평균 155,000식으로 조사되었으며, 중소기업이 운영하고 있는 16개 업체에서는 평균 15개의 수탁업장을 보유하고 있으며 1일 급식인원수는 평균 11,200식으로 조사되었다.

2) 대기업 및 중소기업이 운영하고 있는 전문위탁급식업체들의 급식유형은 수탁업장수를 기준으로 할 때 사업체 급식이 각각 72% 및 59%로 가장 많은 부분을 차지하고 있으며 뒤이어 학교급식이 각각 15% 및 27%을 차지하고 있었다. 다음으로는 복지후생시설, 병원급식 및 군대급식이 2%에서 6%정도로 사업체 및 학교급식에 비해 낮은 비율을 차

지하고 있었다.

3) 국내 전문위탁급식업체들은 1980년대 후반부터 1990년대 중반까지 위탁급식사업에 참여하였으며 특히 중소기업체들은 1990년대 후반까지도 계속적으로 위탁급식사업에 참여하고 있는 것으로 조사되었다. 자본금에 있어서는 대기업의 경우 최소 24억에서 최대 306억까지 평균 110억의 자본금을 보유하고, 중소기업체의 경우에는 이보다 훨씬 적어 큰 대조를 보여 급식을 포함한 총 자본금을 107억으로 보고한 농협유통을 제외하면 평균 1억 8천만원의 자본금을 보유하고 있다.

4) 대기업들이 97년과 98년에 올린 평균 매출액을 보면 각각 795억 및 988억으로 연도별 24%의 증가율을 보였다. 이 가운데 LG유통과 삼성 에버랜드는 97년과 98년 연이어 1천억이 넘는 매출액을 올렸으며 신세계 푸드시스템도 97년 한해에 1천억 이상의 매출을 올린 것으로 조사되었다. 반면 중소기업체의 경우 적은 자본금으로 운영하고 있으나 이에 비해 매출액은 상당히 많아 97년 평균 27억, 98년 평균 35억으로 전년도에 비해 30%가 넘는 증가율을 보였다.

5) 조사된 23개 전문위탁급식업체 모두 단체급식이외의 수익사업을 병행하여 운영하고 있었으며, 이러한 수익사업으로는 패밀리 레스토랑과 같은 외식 사업, 전문출장 연회 사업, 식자재 판매 및 납품, 주문 도시락 생산 등으로 조사되었다.

6) 15개 항목으로 구성된 급식장의 위생관리 평가항목에 대한 업체의 자체적인 평가에 있어서 평가결과가 다른 항목에 비해 좋지 않았던 항목은 식품검수시 품은 측정, 급식장의 환기시설, 작업장 입구의 손세척·소독 설비였으며 다른 항목들에 대하여는 대체로 양호하다고 자체적인 평가를 내렸다.

7) 급식장의 위생관리를 위하여 운영하고 있는 일지에 대한 설문조사 결과 일부의 업체에서는 기구등의 세척·살균 일지와 창고 및 화장실 점검일지는 관리하고 있지 않다고 답변하였으나, 제시된 일지이외의 많은 다양한 일지 또는 체크리스트를 관리·운영하고 있는 것으로 조사되었다.

8) 조사된 업체들은 대부분이 급식장의 새로운 위생관리 시스템으로서 HACCP시스템의 적용을 강력히 희망하였으며, 일부 극소수 업체에서는 일부 급식장에 시범적으로 적용을 하고 있는 것으로 조사되었다.

본 조사결과 국내의 대기업 및 중소기업체들에서 운영하고 있는 전문위탁급식업체들의 규모는 수탁업장수, 1일 급식인원수, 매출액 측면으로 판단할 때 점차적으로 증가하고 있으며 이미 상당히 큰 시장을 보유하고 있는 것으로 나타났다. 그러나 위탁급식 사업에 참여하고 있는 대다수의 전

문위탁급식업체들은 현재 시장 점유와 사업 확장을 위하여 치열한 경쟁을 벌이고 있으며 이로 인하여 급식의 질을 떨어뜨릴 우려가 있으며 또한 이러한 시장규모에 비하여 급식장에서의 실제적인 위생관리는 우리의 기대수준에 미치지 못하고 있는 실정이다. 더욱이 최근 몇 년 동안에 식중독 사건 발생이 연차적으로 증가하고 있고, 특히 위탁급식사업이 학교급식에까지 점차적으로 확대되고 있어 어느 때보다도 급식에서의 위생관리가 강조되고 있다.

본 조사 분석자료는 보건당국이 전문위탁급식업체에 대한 위생관리정책 등을 수립시 기초적인 정보를 제공하는데 도움이 될 수 있기를 기대하며, 급성장하고 있는 이러한 전문위탁급식업체에서의 위생관리에 관한 좀 더 실제적인 연구가 향후 지속적으로 제공되어야 한다.

■ 감사의 글

본 연구는 보건복지부에서 시행한 1998년도 보건의료기술연구개발사업의 연구결과와 일부로서 연구비 지원에 감사드립니다.

참고문헌

- 김은경(1996) : 초등학교 급식의 질적 향상 전략. 국민영양 177 : 2-15
 김영희(1993) : 단체급식소에서의 위생관리 업무. 국민영양 157 : 2-8
 김종규(1997) : 식중독 발생의 사례를 통해 본 집단급식의 문제점 분석. 한국식품안전성학회지 12(3) : 240-253
 류은순(1998) : 사업체 급식소의 위탁 진행단계와 그에 따른 준비사항. 국민영양 199 : 2-11
 식품저널특집(1998) : 국내·외 단체급식시장 현황과 전망. 식품저널 92(5) : 19-43
 서광석(1995) : 식중독과 집단급식소 관리방안. 국민영양 170 : 9-14
 이진량(1998) : 라이벌리포트 「LG유통 vs 신세계푸드시스템」. 월간식당 160 : 150-153
 이진량(1998) : 고교급식 확대방안 빛좋은 개살구. 월간식당 160 : 150-153
 이진량(1998) : 중소급식업체 수성 다지기 안간힘. 월간식당 161 : 162-169
 이진숙(1996) : 단체급식소에서의 식중독 관리의 실제. 국민영양 180 : 19-26
 양일선(1995) : 2000년대의 급식산업. 국민영양 9 : 19-24
 양일선(1996) : 미국의 위탁급식 경영. 국민영양 176 : 18-27
 양일선(1996) : 우리 나라 위탁 급식 경영의 발전과 현황. 국민영양 177 : 16-26
 양일선·이진미(1997) : 위탁급식전문업체의 현황과 전망. 식품산업과 영양 2(2) : 1-13
 유화춘(1988) : HACCP개념을 도입한 집단급식의 위생관리. 한국식품영양학회 10주년 학술심포지움 자료집 「집단급식에서의 위해요소와 안전성 확보 대책」, pp.37-90
 유화춘(1998) : 단체급식에서의 위생관리 방안. 대한위생학회 1998년도 추계학술심포지움 자료집 「2002년 월드컵 대회를 대비한 공

- 중위생분야의 발전 및 증진방안」, pp.113-140
- 유화춘(1999) : 단체급식에서의 HACCP 도입방안에 관한 연구. 한국 보건산업진흥원 연구보고서(행정간행물등록번호 : A0063-65405-57-9905)
- 전영옥(1993) : 조리과정에서의 위생. *국민영양* 147 : 30-31
- 최인성(1998) : 단체급식사, 전문업체로 거듭나야. *월간식당* 159 : 228-230
- Farber JM, Hughes A(1995) : General Guidelines for the safe handling of foods. *Dairy, Food and Environ. Sanitat* 15(2) : 70-78
- Reed GH(1989) : Guidelines for satisfactory food protection and sanitation practices. *Dairy Food and Environ. Sanitat* 9(7) : 365-368
- Reimers F(1994) : HACCP in retail food stores. *Food Control* 5(3) : 176-180
- Snyder OP(1991) : HACCP in the retail food industry. *Dairy Food and Environ. Sanitat* 11(2) : 73-81
- Tisler JM(1994) : FDA's Application of HACCP to Retail Food Systems, FDA/CFSAN
- Winston ME(1991) : Food Service Sanitation Guidelines to Avoid Food Poisoning outbreaks. *Dairy Food and Environ. Sanitat* 11(8) : 430-431