



닭고기 등급판정 재개

영양사들이
생각하는
닭고기
등급판정



김 남 주 영양교사
서울강서초등학교

1981년 시작된 학교급식은 학생들의 건전한 심신의 발달을 도모하고 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 하고 있다. 초등학교를 시작으로 2003년에는 중·고등학교까지 확대되어 전면급식을 실시하게 되었다.

지난 25년간 우리나라의 학교급식 인프라 구축을 위한 초석으로 시행되어 왔던 학교급식법은 중간 중간 일부 조항이 개정되어 왔다. 그러나 중·고등학교까지 급식이 양적 확대를 하면서 급식정책에 질적 내실화의 필요성이 요구되어 학교급식법 전부 개정을 추진, 2007년 1월 20일부터 시행하게 되었다.

학교급식법에 여러 가지 조항이 있지만 이번 개정에서 주목할 만한 것은 식재료의 품질관리 기준과 영양관리 기준 및 위생안전관리 기준의 설정으로 급식관리 체제가 강화되어 보다 안전하고 질 높은 급식을 위한 법적 기틀을 마련하게 된 것이다. 법령에서 이러한 기준이 강화된다는 것은 현장에서 근무하는 입장에서는 어려

운 일이 아닐 수 없다.

학교급식의 양적 확대 과정에서 지난해 서울을 비롯한 수도권지역 위탁급식학교에서 대형 식중독 사고가 발생했다. 직영급식이냐, 위탁급식이냐를 떠나 식중독 사고는 집단급식을 하는 곳에서 절대 일어나서는 안 될 중대한 일이다.

이런 대형 식중독 사고를 계기로 정부, 사회 여론 및 학교 현장에서도 급식관리 체제가 보다 강화되어야 한다는 인식이 모아져서 이번 학교급식법 개정이 이루어진 것이다.

학교급식에서의 식재료 품질관리 기준의 설정과 강화는 학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용해 급식의 질을 향상시키고 안전성을 확보하여 보다 수요자 중심으로 투명하게 관리할 필요성이 요구를 반영한 것이다.

학교급식 식재료의 품질관리기준에는 ‘농산물’, ‘축산물’, ‘수산물’, ‘가공식품’ 등에 대한 품질기준이 설정되어 있다.

‘축산물’ 품질관리 기준의 경우 위해요소중점관리기준(HACCP)을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 식재료로 사용하게 되어 예전보다 엄격한 관리기준을 적용하게 되었다. 또한 쇠고기나 돼지고기와 같이 등급제도가 시행되고 있는 축산물에 대해서는 쇠고기의 경우 육질등급 3등급 이상, 돼지고기는 C등급 이상으로 정해져 있다. 쇠고기나 돼지고기는 올해 개정된 법령에 품질기준이 정해지기 이전부터 등급기준을 맞춰 사용하고 있었다.

닭고기 등급판정 재개



닭고기의 경우는 품질기준이 1등급 이상으로 정해져 있으나 2005년 시범적으로 시행되던 닭고기 등급제도가 2006년에 중단되면서 아직 학교 현장에서는 닭고기에 대해서 등급을 확인하고 있지는 않다.

그러나 닭고기 등급제도가 2007년 희망하는 업체를 대상으로 재개된다고 하고, 일부 닭고기 가공처리 업체에서 이미 등급제도를 적용하고 있으며 이번 학교급식법에 식재료 품질기준이 설정되면서 앞으로 학교 현장에서도 기준 등급 이상의 판정을 받은 닭고기를 식재료로 사용할 것으로 예상된다.

학교급식 식재료 중 축산물은 검수하기 까다로운 것 중 하나이다. 급식시설 여건상 축산물

식재료들이 대부분 절단 상태로 공급되고 있다. 검수 시 육안으로 품질을 정확하게 식별하기란 어려운 것이 사실이다. 이렇다 보니 위해 요소중점관리기준(HACCP) 적용 작업장에서 처리한 축산물을 사용한다든가, 등급판정 결과 정해진 기준 이상의 축산물을 식재료를 사용하게 된 것이다.

또한 요즘 학교급식에 학부모의 참여가 적극적이고 활성화되어 있다. 서울 뿐만 아니라 전국적으로 학부모 급식 모니터링 제도가 시행되면서 급식에 대한 학부모의 요구도가 점점 높아지고 까다로워지고 있는 것이 현실이며, 특히 매일 또는 주 2회 이상 급식 모니터 학부모들은 식재료 검수에 참여하고 있다.

AI가 확산되던 작년에는 가열하면 안전하다는 홍보에도 불구하고 닭고기를 식단에서 제외해 달라는 학부모들의 요구에 현장에서 근무하는 영양사들이 식단구성 등 업무에 많은 어려움을 겪기도 했다. 학부모의 요구도 물론 높아졌지만 지난해 대규모 식중독 사고로 인해 학교급식을 바라보는 사회적 관심도 높아져 위생 측면 뿐만 아니라 학교급식에 사용하는 식재료에도 눈과 귀가 집중되고 있다.

학교급식은 자라나는 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하도록 영양기준량을 법령으로 정해 이를 준수해야 한다. 영양소 중 특히 단백질은 한창 성장기에 있는 학생들에게 매우 중요한 영양소로서 쇠고기나 돼지고기에 비해 저렴하면서도 양질의 단백질을 제공할 수 있는

닭고기를 급식 식단에 많이 사용하고 있다. 한 달에 20일 급식일수를 기준으로 했을 때 많게는 8회, 적게는 4회 정도 닭고기를 사용하고 있다.

이렇듯 급식 식단에 자주 사용하는 닭고기이기에 보다 안전하면서 질 좋은 품질의 닭고기를 선정하는 것이 학교 현장에서 급식을 담당하는 영양사의 책임이라고 생각한다.

앞서 언급했지만 축산물 식재료의 경우 절단육이 대부분 공급되는 상황에서 좋은 품질과 안전한 식재료를 사용하기 위해서는 등급제도 도입은 좋다고 생각한다. 학교급식을 담당하는 영양사뿐 아니라 수요자인 학부모들도 이왕이면 공식적이면서 객관적으로 우수하고 안전하다는 평가를 받은 식재료를 선정하여 사용하기를 원하고 있는 것이 현실이다.

앞으로 영양사들은 개정된 학교급식법을 준수하며 급식업무를 수행해야 하므로 학교 현장에서는 식재료의 품질기준에 적합한 식재료를 사용하게 될 것이다.


이 중 닭고기의 경우 등급제도가 전면시행되기 전까지는 ‘권장사항’으로 명시되어 있으나 학교현장에서는 등급판정결과 1등급 이상을 공급할 수 있는 업체를 통해 닭고기를 사용할 것이라고 예상된다.

학교급식을 담당하고 있는 영양사들은 식재료의 선정에 있어서 우수한 우리 농수축산물 사용을 고집하고 있다.

이렇듯 학교급식이 단순히 한 끼의 식사로



학생들에게 제공하는데 그치지 않고 우리나라 농수축산물을 사용하면서 어려운 실정의 농가를 지킬 수 있는 방패 역할까지도 할 수 있다고 자부한다.

닭고기를 생산하는 농가나 가공처리하는 업체에서는 여러 가지 어려움이 있겠지만 날로 증가하는 수입축산물에 대해 경쟁력을 갖기 위해서도 등급제도는 필요하다고 생각한다. 

※ 참고문헌 : 학교급식법령 해설서, 교육인적자원부(2007. 1. 31)