

FOODSERVICE SAFETY

제9호 2021.11



(사)한국급식외식위생학회
The Korean Society of Food Service Sanitation

- 03 발간사: 슬라이드 프로젝트에서 동영상파워포인트시대로
임국환 교수(고려대학교)

기획특집

- 06 미국 학교급식의 위생관리지원 현황
Junehee Kwon, PhD(Kansas State University)
- 15 태국의 명물: 길거리음식과 위생관리
이정열 교수[Macau University of Science & Technology(MUST)
부학장 겸 주임교수, 호주, Griffith Institute for Tourism (GIFT)
정교수]
- 22 할랄식품인증을 위한 위생안전 및 할랄공급체인관리
김송숙 대표(경북 할랄식품진흥원, 구미대학교 석좌교수)
- 33 코로나시대, 안전한 식품을 위한 한걸음
-한양대학교 HACCP 교육원-
엄애선 교수(한양대학교 HACCP교육원장, 한양대학교 식품영양학과)

급·외식 관련 법 및 정책

- 38 급·외식 관련 법 및 정책 개정

업체 동향

- 59 K-daraji: 주식회사 황초원 -자연 그대로 빛나는 하루-
최지림 대표(Pennstate University, 이학박사)

회원 활동

- 63 행복동행: 대전서구가 실현하는 행복하고 안전하고 건강한 어
린이급식관리 -대전서구 어린이급식관리지원센터
김정현 교수(배재대학교, 대전서구 어린이급식관리지원센터장)
- 71 드림쿡: 꿈키움 아카데미 -CJ 도너스캠프 꿈키움 아카데미-
양정수 대표

학회 소식

- 75 학회소식, 임원 현황
- 80 회원 가입 안내
- 78 입회원서

발행인 홍완수 발행처 (사)한국급식외식위생학회
주소 (31116) 충남 천안시 동남구 단대로 119
단국대학교 자연과학대학 식품영양학과
자연과학2관 402호

전화 041-529-6080

이메일 safeserve1@naver.com

슬라이드 프로젝트에서 동영상 파워포인트 시대로



보건학박사 **임국환(고문)**
고려대학교 명예교수

학회정보지의 원고를 청탁받고 반가운 생각과 함께 학회 창립 시기를 떠올렸다. 본 학회는 2000년 3월 4일 (주)한국야쿠르트 대강당에서 창립기념 학술세미나를 개최하며 「한국급식위생관리학회」라는 이름으로 창립되었다. 1998년 식품의약품 안전청이 설립되고 식중독 예방과 급식위생의 중요성이 더욱 강조되던 시기에 서울대학교 보건대학원 이용욱 교수가 주도하여 식품위생학교실을 중심으로 창립한 것이다.

급식 및 외식산업의 안전성을 확보하기 위한 학술연구와 지식을 상호 교환하여 국민보건을 증진, 향상시키기 위함이 목적이었다. 이 교수는 1994년 서울대학교 보건대학원 원장과 1996년 「한국식품위생안전성학회」 회장을 역임하고, 보건복지부와 농림부의 식품위생 부문을 자문하는 전문가였다. 이 교수가 1999년 사단법인 대한보건협회 회장을 맡았기 때문에 학회창립과 동시에 (사)대한보건협회 소속으로 가입하였다. 당시 11번째 학회로 가입했는데 현재는 25개 학회가 산하학회로 함께 활동하고 있다.

창립시 초대 학회장에 이용욱 교수(서울대학교 보건대학원)를 추대하고, 감사는 김지주 과장(서울시 학교보건원)과 이강문 과장(서울시 보건환경연구원)을 선임하였다. 부회장은 김종규 교수(대구 계명대학교)와 강영재 대표(Kang식품안전컨설팅)가 맡아 초창기 학회를 정착시키고 발전하는 데 노력하였다.

2000년 11월 18일 서울대 보건대학원에서 ‘집단급식의 위생적인 관리방안’을 주제로 학술대회(이용욱회장)를 가지며 의욕적으로 학회를 발전시키던 중 갑작스러운 회장의 유고가 있었다. 따라서 연세대학교 곽동경 교수를 새 회장으로 옹립하였고, 2001년 11월 17일 서울대 보건대학원에서 ‘단체급식의 식중독 예방을 위한 위해요소의 효과적 관리방안’을 주제로 학술대회를 가졌으며, 매년 학술대회와 토론회 그리고 현장 실무자를 위한 급식위생 교육을 시행하였다.

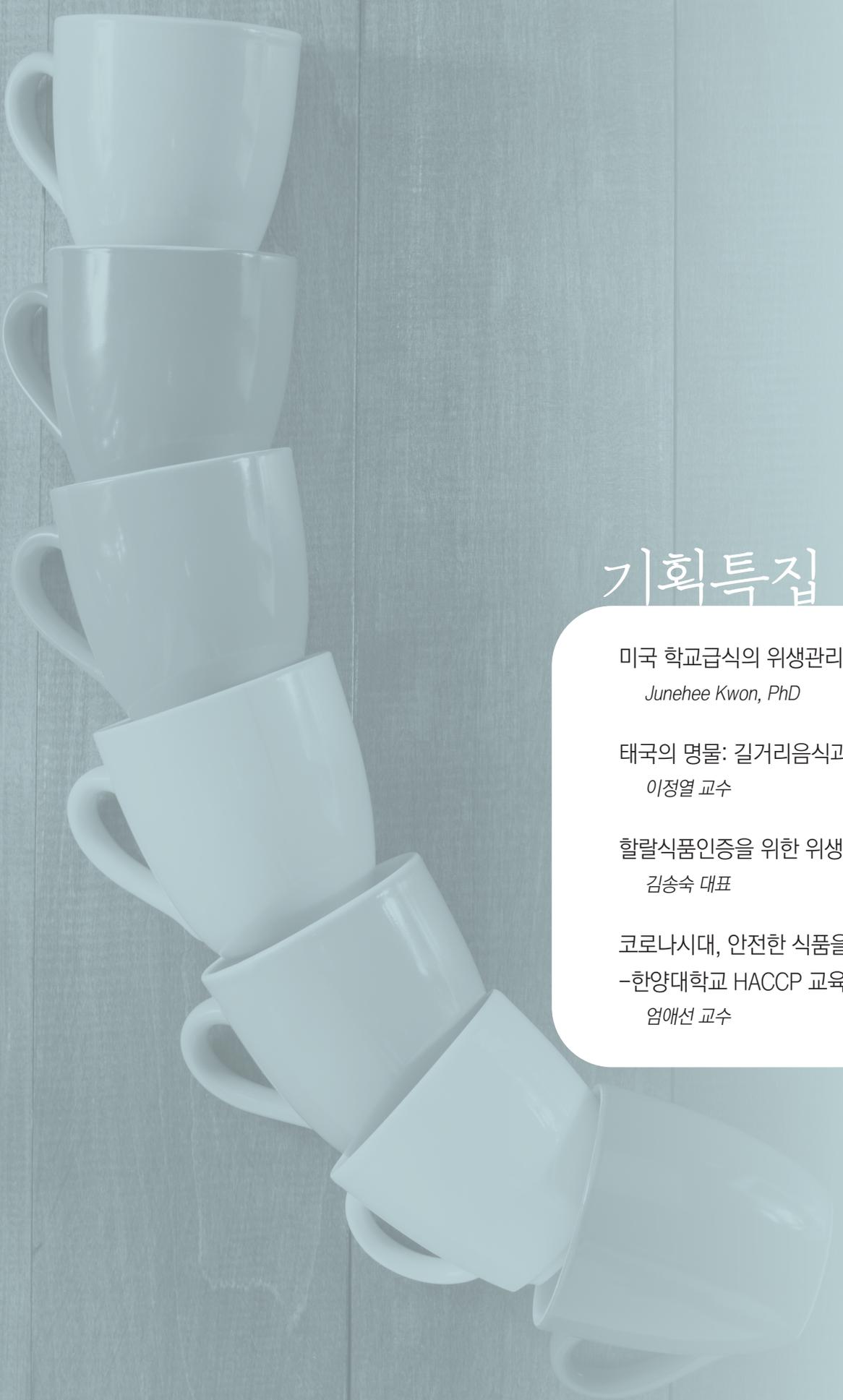
2004년 5월 29일 학회명이 「한국급식외식위생학회」로 변경되었고 그 활동이 왕성하였다.

역대 회장은 초대 이용욱(서울대학교), 제2~4대 곽동경(연세대학교), 제5대 강영재(Kang푸드세이프티컨설팅), 제6~7대 엄애선(한양대학교), 제8대 이원묘(연성대학교), 제9대 류경(영남대학교), 제10대 윤기선(경희대학교), 제11대 장혜자(단국대학교)였고, 제12대는 홍완수(상명대학교)가 현재 회장을 맡아 활약하고 있다. 차기는 이인숙 교수(경주 위덕대학교)가 예정된 상태이다.

주요 활동으로는 급식외식산업의 위생관리에 관한 학술적 연구와 활동, 위생관리의 선진화를 위한 조사 및 연구, 공공기관·학계·산업계 간의 정보교환 및 공동협력, 국내외 관련 학회와의 정보교환 및 스터디 투어, 위생관리에 대한 교육홍보 실시, 회원 상호간의 친목도모를 위한 사업을 수행하고 있다. Food Service Safety 정보지는 2015년 창간호를 내었고 이어 년 2회 발행해오며 금번 제9호를 발행하게 되었다.

20년 이상 회원과 임원이 발전시켜온 우리 학회가 급식 외식의 위생문제를 해결하는 학술이론과 체계를 확립하고 실천하는 데 크게 이바지하기를 바란다. 앞으로 학술지도 KCI를 넘어 SCI 수준으로 발전하기를 염원해 본다.

초창기 가족적인 분위기에서 밤늦게 학술지를 만들고 슬라이드 프로젝트를 손질하며 긴장했던 마음을, 학회가 끝나고 막걸리에 실수담을 안주로 풀던 때가 있었다. 또한 연세대 알렌관에서 혹은 한양대 HIT관에서 자주 임원회의를 가지고 2차로 다과를 나누고 맥주를 기울이며 학회발전을 다짐하던 일들도 추억으로 떠오른다. 요즈음 발표방식이 변화하여 여러 형태로 다양화되고 발전된 파워포인트와 동영상 중심으로 발표하는 젊은 학자들을 보면서 창립 당시 의욕만 가지고 봉사했던 그 시절을 돌아보니 감회가 새롭다. 



기획특집

미국 학교급식의 위생관리지원 현황

Junehee Kwon, PhD

태국의 명물: 길거리음식과 위생관리

이정열 교수

할랄식품인증을 위한 위생안전 및 할랄공급체인관리

김송숙 대표

코로나시대, 안전한 식품을 위한 한걸음

-한양대학교 HACCP 교육원-

엄애선 교수

미국 학교급식 위생관리 지원 현황



Junehee Kwon, PhD (Kansas State University)

서론

1946년 제2차 세계대전이 끝난 직후, 학생들의 등교를 중용하기 위해 National School Lunch Act가 법제화되면서 미국의 학교 급식이 시작되었다. 학교 급식은 미 농무성, United States Department of Agriculture(USDA) 산하에 있는 Food, Nutrition, and Consumer Services(FNCS)에 속한 프로그램으로, 어린이와 저소득자들이 영양가 있는 식사를 할 수 있도록 정부에서 지원하는 프로그램 중 하나이다. 2021년 USDA의 총 예산인 1,514억 달러 중, FNCS의 예산은 843억 달러이며, Child Nutrition Program(CNS)의 예산은 250억 달러에 달한다. CNS는 National School Lunch Program, School Breakfast Program, Special Milk와 Child and Adult Care Food Program등을 포함하고 있으며, 다양한 방법으로 각 학교에 재정적인 지원을 하고 있다.

Child Nutrition Program 중 가장 큰 프로그램은 National School Lunch Program(NSLP)으로, 매일 2천 8백만명의 학생들(K-12, 유치원~고등학교)이 점심 식사를 학교에서 제공받고 있다. 정부에서 받는 지원금은 가정의 소득에 따라 다르다. 예를 들면, 소득이 Poverty Level의 130% 미만인 경우는 무상으로 급식하며, 이 무상급식당 정부에서 받는 지원금은 \$3.51~\$6.01으로, 지역(48개 주, 하와이와 괌 등 미국령 섬들, 알래스카)과 참여율 등에 따라 다른 액수를 제공 받는다. 소득이 Poverty Level의 130~185%에 해당하는 학생들은 점심식사비로 \$0.40을 내며 \$3.11~\$5.61의 정부 지원을 받으며, 나머지 학생들은 점심 식사당 \$0.33~\$0.72의 정부 지원금을 받는다.

이런 정부 보조금을 받기 위해, 학교급식업소는 USDA가 제정한 영양량을 준수하고, 캐쉬어들은 학생들의 선택한 메뉴 아이템들이 국가의 보조금을 받기에 적합한지 확인하고 기록해야 한다. USDA는 각 주의 학교급식 관리자들이 정기적으로 감사

를 시행하여 영양량과 선택한 메뉴가 국가에서 보조를 받기에 적합한지 확인하고 있다. 현재 학교급식 프로그램의 영양량은 2010년에 제정된 Healthy Hunger-Free Kids Act에 따른 것이다. 이전에는 메뉴를 Food-based 또는 Nutrient-based 로 계획할 수 있었으나, 최근 법령에 의해 food-based menu planning 만 가능해졌고, 자세한 meal pattern과 영양요구량은 아래 표에 정리되어 있다.

현재 거의 모든 학교 급식업소에서는 “Offer vs. Serve”라는 시스템을 운영하여 학생들이 자신들이 원하는 음식만 선택할 수 있게 되어있다. 이 시스템은 잔반량을 줄이고 학생들의 만족도를 높이기 위해서 시작한 것이지만, 학생이 선택한 음식들이 국가의 보조금을 받기에 적합하기 위해서는 (i.e.,

reimbursable meal) 우유와 주요리(entrée), 그리고 과일 또는 야채가 반드시 선택되어야한다. 그러므로, 학교에서 준비하는 급식의 영양량과 학생들이 선택, 섭취하는 영양량 사이에는 큰 차이가 있을 수 있다. 예를 들면, 같은 점심값을 내고 어떤 학생은 서빙하는 모든 음식을 선택할 수 있는 반면, 다른 학생은 reimbursable meal의 최소 필수 요건(우유, 주식, 야채 또는 과일 하나만 선택할 수 있기 때문이다. 이런 복잡한 계획 및 확인 절차를 요구하는 NSLP의 단점 때문에, 실제로 부유한 학생들이 많은 학교의 경우, 얼마 되지 않는 정부의 지원금을 받지 않고, 학생들이 선호하는 식단을 a la carte(일품요리) 방식으로 지원하기도 한다. USDA에 따르면 약 94%의 학교들이 NSLP에 참여하고 있다.

미국 학교 점심식사의 식사패턴 및 영양량(FNS, USDA, 2012)

| | 유치원~5학년 | 6학년~8학년 | 9학년~12학년 |
|---------------------------|-----------------------------|----------------|-----------------|
| | 5일기준, 일주일 제공량(일일 필수 제공량) | | |
| 과일 | 2.5컵 (0.5컵) | 2.5컵 (0.5컵) | 5컵 (1컵) |
| 야채 | 3.5컵 (3/4컵) | 3.5컵 (3/4컵) | 5컵 (1컵) |
| 짙은 녹색 야채 | 0.5컵 | 0.5컵 | 0.5컵 |
| 빨간색/주황색 야채 | 3/4컵 | 3/4컵 | 1 1/4컵 |
| 콩류 | 0.5컵 | 0.5컵 | 0.5컵 |
| 탄수화물이 많은 야채 | 0.5컵 | 0.5컵 | 0.5컵 |
| 기타 | 0.5컵 | 0.5컵 | 3/4컵 |
| 추가 야채 아이템 | 1컵 | 1컵 | 1.5컵 |
| 곡류(oz 상당량, 28.3 g) | 8~9 oz (1 oz) | 8~10 oz (1 oz) | 10~12 oz (2 oz) |
| 육류/육류 대체품(oz 상당량, 28.3 g) | 8~10 oz (1 oz) | 9~10 oz (1 oz) | 10~12 oz (2 oz) |
| 우유(컵, 8 fl. oz., 237ml) | 5 (1) | 5 (1) | 5 (1) |
| | 다른 영양소 요구량(하루 평균, 주당 5일 기준) | | |
| 열량(kcal, 최저-최고) | 550~650 | 600~700 | 750~850 |
| 포화지방(%의 총열량) | <10% | <10% | <10% |
| 나트륨(mg) | ≤ 640 | ≤ 710 | ≤ 740 |

주. 자세한 영양기준을 표기하기 보다 최저 최고 기준량을 법제화 했다. 예를 들면, 하루에 육류가 1온스가 제공되어야 한다고 하지만, 햄버거 등 육류가 주된 재료인 메뉴인 경우, 2~3온스의 육류가 제공되며, 스파게티나 피자 등 육류가 주된 재료가 아닌 경우는 1온스 정도 제공된다고 이해하면 된다.

학교급식 위생관리 지원 프로그램

매일 3천 만명에 달하는 학생들에게 공급되는 식사의 위생을 관리하는 것은 쉬운 일이 아니다. USDA는 2004년, NSLP에 참가하여 정부의 지원금을 받는 모든 학교에서 HACCP의 원칙에 따른 위생관리 프로그램을 제작하고 2005년 7월부터 운영할 것을 법제화하였다. USDA는 각 학군에서 Standard Operating Procedures(SOP)와 Critical Control Point(CCP) 등을 제작하는데 도움이 되는 문헌들을 제공하였지만, Roberts et al.(2014)에 따르면 많은 학교급식 관계자들이 프로그램을 제대로 운용하지 못하고 있는 것으로 밝혀졌다. 결국, 아무리 좋은 급식 위생 프로그램을 개발했다고 해도, 실제로 급식소에서 사용을 원활하게 하지 못한다면, 급식 위생 관리가 제대로 되지 못하는 것을 의미한다.

HACCP을 기본으로 한 식품 위생 관리 프로그램 이외에, 미국의 학교들은 1년에 의무적으로 두 번의 위생점검을 받게 되어 있다. 법적으로 미국의 모든 외식 급식업체들은 1년에 한 번 위생점검을 받게 되는데 반하여 학교 급식업체는 두 배의 점검을 받게 되는 것이다. 사실 Kwon et al. (2014)에 따르면 외식 업체들에 비하여 학교 급식업체들은 훨씬 위생 위험요소들이 적다. 특히 위험도가 높은 time and temperature control같은 위반사항은 거의 없었으며, 학교 급식업체에서는 주로 건물의 상태 등, 식품 취급과는 관련이 없는 위반들이 대부분이었다.

10만 개가 넘는 학교에서 매일 위생적인 급식을 제공하기 위하여 각 학군에서는 급식위생 교육 및 위생관리 프로그램을 운영하고 있다. 대부분의 종업원

들은 ServSafe 프로그램등을 통해 위생교육 자격증을 가지고 있으며, 매년 학기 초에는 4시간 이상의 위생교육을 할 것을 의무화 하고 있다.

USDA는 University of Southern Mississippi에서 운영하는 Institute of Child Nutrition과 Kansas State University에서 운영하는 Center of Food Safety in Child Nutrition Program과 협력하여 학교 급식위생에 필요한 교육 자료 개발과 보급에 힘쓰고 있다. 특히 Institute of Child Nutrition의 웹사이트(theicn.org)에는 다양한 교육 자료를 보유하고 있어 급식위생뿐 아니라 많은 급식소 운영에 필요한 정보를 제공받을 수 있다.

급식 위생 교육자료는 Institute of Child Nutrition의 Food Safety in Schools라는 프로그램을 통해 보급 되고 있다. Institute of Child Nutrition 웹사이트에 의하면, 학교 급식 담당자들은 필요한 정보를 저작권의 제한 없이 다운로드 받을 수 있으며, 다양한 주제의 짧은 비디오 등을 통해 직원교육을 할 수 있다. 또한 대면 직원교육(face-to-face training)을 받기 원하면, Institute of Child Nutrition에 신청하여 무료로 직원교육을 받을 수 있다. Institute of Child Nutrition은 다양한 주제로 위생 교육 자료를 제공하고 있으며, 현재 기본적인 급식위생 교육과 음식 알러지, 노로바이러스 등의 주제의 교육을 신청할 수 있다. 직원 교육은 최소 25명의 직원이 4시간 이상 참여하는 경우에 주어지며, USDA 또는 각 주의 School Nutrition Association 관계자들, 또는 Child and Adult Care Food Program 스폰서들을 통해서 무상으로 받을 수 있다.

그 외에도 Serving Up Science 또는 Produce

Safety University 등, 소규모의 워크숍 등을 통해 위생 교육을 제공하고 있다. Serving Up Science는 Kansas State University내에 있는 Center of Food Safety in Child Nutrition Program이 주관하는 과학을 바탕으로 한 위생교육이다. 이 프로그램에 참석하기 위해서는 급식 관리 담당자들은 USDA에 신청하여야 하며, 심사를 통해 약 50~60명의 참석자가 결정된다. 모든 강사료, 숙박비 및 교통비 등을 정부에서 감당하기 때문에 참석자들은 1주일간의 모든 교육을 무상으로 받을 수 있다. 특히 Serving Up Science는 Farm to School을 모델로 하여, 농장부터 식품 가공업자등, 식품공급망의 처음부터 끝까지 답사하며, 식품위생 교육을 제공한다. 또한 종업원의 behavior modification과 food safety culture 등 행동과학에 이르기까지 다양한 주제로 일주일 동안 참석자들을 교육한다. 또한 Center of Food Safety in Child Nutrition Programs는 다양한 급식위생 연구 결과를 USDA와 Institute of Child Nutrition과 공유하여, 식품위생에 관한 제반의 교육자료를 개발할 수 있도록 돕는다. 간략하게 정리하면, Center of Food Safety in Child Nutrition Program은 연구를 통해 정보를 제공하고, Institute of Child Nutrition은 그 연구 결과 및 다른 정보를 바탕으로 학교급식에서 사용하기 좋은 비디오, 팜플렛 등을 개발하여 무상으로 제공한다.

마지막으로, USDA FNS가 제공하는 교육 프로그램으로 Produce Safety University가 있다. 이 프로그램은 엄밀히 말하면 식품 위생 프로그램은 아니지만, 참가자들은 FNS와 Agricultural Marketing Service가 개발한 프로그램을 통해 Good Agricultural

Practices(GAPs), Good Handling Practices, 과일 야채등을 구매할때 필요한 Specification 제작 등 제반의 교육을 제공한다. 특별히 이 프로그램은 생과일 야채를 다룰 때 고려해야 할 안전관리 지침을 교육한다.

결론

USDA는 매년 250억 달러가 넘는 예산을 학교 급식 사업 지원에 할당하고 있다. 매일 2천 8백만명의 학생에게 점심을 제공하는 학교의 숫자는 10만이 넘는다. 많은 학교 급식업소들의 숫자에 비해 학교에서 발생하는 식중독의 빈도는 매우 낮은 편이다. 하지만, 학교 급식업소에서는 한번에 많은 학생들에게 배식을 하므로, 식중독이 발생하는 경우 외식업계에서 발생하는 평균 감염자 수보다 세배가 넘는 많은 환자가 발생한다. 그렇기에 학교급식의 위생관리는 철저하게 이루어지고 있다. HACCP을 바탕으로 한 위생관리 프로그램, 빈번한 식품 안전 검사, 각 학군과 주에서 이루어지는 의무적인 종업원 교육, 또한 USDA, Institute of Child Nutrition, Center of Food Safety in Child Nutrition Programs에서 제공하는 교육 프로그램들은 종업원 교육 담당자들 (e.g., 학군 급식 관리자, 영양사)을 교육하여 그들이 학교급식 조리종사자들에게 교육하게 하는 체제 (train the trainer model)를 통하여 학교급식의 위생안전을 도모하고 있다. 마지막으로 Institute of Child Nutrition을 통해 누구든 원하면 쉽게 이용할 수 있는 다양한 교육 프로그램을 무상으로 공급함으로써

종업원 교육과 학교 급식의 위생을 관리에 일조하고 있다.

참고문헌

- Economic Research Service, United States Department of Agriculture. (2020). National School Lunch Program. <https://www.ers.usda.gov/topics/food-nutrition-assistance/child-nutrition-programs/national-school-lunch-program/>
- Food and Nutrition Services, United States Department of Agriculture. (2005). Guidance for school food authorities: Developing a school food safety program based on the process approach to HACCP principles. https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/Food_Safety_HACCPGuidance.pdf
- Food and Nutrition Services, United States Department of Agriculture. (2012, February 26). Nutrition standards in the National School Lunch and School Breakfast programs. Federal Register, 77(17), 4088-4167. <https://www.federalregister.gov/documents/2012/01/26/2012-1010/nutrition-standards-in-the-national-school-lunch-and-school-breakfast-programs>
- Food and Nutrition Services, United States Department of Agriculture. (2020). National School Lunch, Special Milk, and School Breakfast Programs, national average payments/maximum reimbursement rates. Federal Register, 82(141), 44270-44273. <https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2020-07-22/pdf/2020-15764.pdf>
- Food and Nutrition Services, United States Department of Agriculture. (2021). Produce Safety University. <https://www.fns.usda.gov/ofs/produce-safety-university>
- Institute of Child Nutrition. (n.d.). Food safety in schools. <https://theicn.org/icn-resources-a-z/food-safety-in-schools>
- Kwon, J., Roberts, K. R., Sauer, K., Cole, K. B., & Shanklin, C. W. (2014). Food safety risks in restaurants and school foodservice establishments: Health inspection reports. *Food Protection Trends*, 34, 25-35.
- Roberts, K., Sauer, K., Sneed, J., Kwon, J., Olds, D., Cole, K., & Shanklin, C. (2014). Analysis of school food safety programs based on HACCP principles. *Journal of Child Nutrition and Management*, 38(1).
- United States Department of Agriculture. (2021). FY 2021 Budget Summary. <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-fy2021-budget-summary.pdf> 

FOOD SAFETY BASICS

2nd Edition



TABLE OF CONTENTS

Table of Contents

| | |
|--|----|
| Background Information | 1 |
| Professional Standards | 3 |
| Training Objectives | 3 |
| Ground Rules | 3 |
| Key Terms..... | 4 |
| Lesson 1: Employee Health and Good Personal Hygiene Practices..... | 5 |
| Lesson 2: Temperatures for Food Safety | 21 |
| Lesson 3: Avoiding Contamination of Food | 39 |
| Lesson 4: Developing a Food Safety Program..... | 51 |
| References | 69 |
| Appendix | 71 |

Time and Temperature Control for Safety (TCS) Foods

Foods that require control of time and temperature to limit pathogenic microorganism growth or toxin formation are known as time/temperature control for safety (TCS) foods. Here is a list of common TCS Foods.

| | | | |
|--------------------------|---|--------------------------|---|
| Dairy products |  | Soy protein like tofu |  |
| Meats and poultry |  | Sprouts and sprout seeds |  |
| Fish and shellfish |  | Sliced melons |  |
| Shell eggs (non-treated) |  | Cut tomatoes |  |
| Baked potatoes |  | Cut leafy greens |  |

Calibrating Thermometers

Introduction

Food temperatures must be checked throughout the food preparation process, and the thermometers used must be accurate. School nutrition employees are responsible for checking the accuracy of thermometers and calibrating them if they are not accurate.

Here Are the Facts

Inaccurate thermometers will give misleading information. For example, if you use a thermometer that registers 10 °F higher than the actual temperature, you would cook ground beef to 145 °F rather than 155 °F. Conversely, if the thermometer registers too low, you could easily overcook food.

Application

It is important for school nutrition employees to know when and how to calibrate bi-metallic stemmed and digital (that can be calibrated) thermometers.

When?

Thermometers are sensitive and can lose calibration. It is important to calibrate them

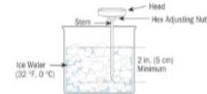
- ideally daily (but at least weekly),
- when they are dropped, or
- more often if specified by local policy.

How?

There are two methods to calibrate thermometers: the ice water method and the boiling water method.

Ice Water Method

1. Fill a large container with ice.
2. Add water to within 1 inch of rim of container.
3. Stir mixture well.
4. Let sit for 1 minute.
5. Place thermometer in container so that the sensing area (dimple of stem or probe is completely submerged).

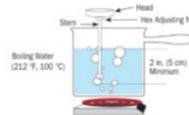


Participant's Workbook

6. Prevent thermometer from touching sides or bottom of container.
7. Let thermometer stay in ice water for 30 seconds or until the dial stops moving on a bi-metallic thermometer.
8. For a bi-metallic thermometer, place the calibration tool on the hex adjusting nut and rotate until the dial reads 32 °F, while in ice water.
9. For digital stemmed thermometers, follow the directions on the packing and press the reset button to calibrate.
10. Repeat process with each thermometer.

Boiling Water Method

1. Fill a saucepan or stockpot with water.
2. Bring water to a rolling boil.
3. Place thermometer in the container so that the sensing area of the stem or probe (dimple) is completely submerged.
4. Do NOT let the thermometer stem/probe touch sides or bottom of container.
5. Let thermometer stay in the boiling water for 30 seconds or until the dial stops moving.
6. Place the calibration tool on the hex-adjusting nut and rotate until the thermometer dial reads 212 °F, while in boiling water.
7. Some digital thermometers (thermistors) and thermocouples have a reset button that should be pushed.
8. Repeat process with each thermometer.



Note: The boiling point of water is about 1 °F lower for every 550 feet above sea level. If you are in a high altitude area, the temperature for calibration should be adjusted. For example, if you were at 1,100 feet above sea level, the boiling point of water would be 210 °F.

Documenting Calibration

Each time thermometers are calibrated, the process should be documented. The food safety program should include a form for documenting the calibration process of each thermometer.

Remember, follow state or local health department requirements.



Keeping School Meals Safe at Home

STORING FOOD

Take food home and immediately refrigerate or freeze meals and refrigerate milk.



WASHING YOUR HANDS

Wash hands for 20 seconds before preparing or handling food.



CLEANING

Wash dishes, utensils, tables, and counter tops with hot, soapy water before and after preparing and eating food.



EATING FRESH FOOD FIRST



REHEATING FOOD

Reheat prepared food to 165 °F or heat frozen foods according to package instructions.



Food Allergies for School Nutrition Managers and Staff

Food Allergies for School Nutrition Managers and Staff is an in-depth training on managing food allergies in school nutrition programs. Food allergy management personnel who take this course will create an outline of a food allergy management plan or have an opportunity to strengthen their existing plan. This course includes information about food allergies, food intolerance, reading food labels, avoiding cross contact, accommodating students with food allergies, laws regarding food allergies, and educating the school community about food allergies. Published 2014, revised 2018.

TARGET AUDIENCE - Managers and Staff

KEY AREA: 2: Operations

Download all ✓

FOOD ALLERGIES FOR SCHOOL NUTRITION MANAGERS AND STAFF

| Title | Download | ⚙️ |
|---|----------|----|
|  Caitlin Remembered Video | Download | ☁️ |
|  Food Allergies for School Nutrition Managers & Staff - Instructor's Manual | Download | ☁️ |
|  Food Allergies for School Nutrition Managers & Staff - Participant Workbook | Download | ☁️ |
|  Food Allergies for School Nutrition Managers & Staff _PPT Presentation | Download | ☁️ |
|  Food Allergies for School Nutrition Managers & Staff _Pre-Assessment | Download | ☁️ |
|  Food Allergies for School Nutrition Managers & Staff _Post-Assessment | Download | ☁️ |
|  Food Allergies for School Nutrition Managers and Staff _Pre and Post Assessment Answers | Download | ☁️ |

태국의 명물: 길거리 음식(Street Food)과 위생관리



이정열 교수 [Macau University of Science & Technology(MUST)
부학장 겸 주임교수, 호주, Griffith Institute for Tourism (GIFT) 정교수]

서론

태국 음식은 프랑스 음식, 중국 음식과 더불어 세계 3대 음식으로 꼽히고 있으며 중국, 인도, 포르투갈 등의 영향을 받아 형성된 독특한 음식문화가 발달하였다. 최소 비용으로 휴가를 즐길 수 있는 정보를 소개하는 영국의 여행정보 사이트 www.mylatedeals.com은 태국의 수도 방콕 시내의 인도

에 형성된 길거리음식을 세계 제1의 street food로 선정하였다. 선정 기준은 길거리 음식 판매대 수, 비용의 적절성, 맛기행 여행객의 수와 음식의 종류 그리고 무엇보다도 중요한 위생수준을 종합하여 순위를 정하였다.

맛기행 여행객들이 선정한 세계 30대 길거리음식은 아래 표와 같으며 1위는 방콕과 호지민시에 대한 치열한 논의 끝에 홍콩이 선정되었다. 홍콩은 거

표 1 세계 30대 길거리음식

| 순위 | 도시 | 순위 | 도시 | 순위 | 도시 |
|----|------------------|----|--------------|----|------------|
| 1 | Hong Kong | 11 | Seoul | 21 | Cartagena |
| 2 | Bangkok | 12 | Beijing | 22 | Port Louis |
| 3 | Ho Chi Minh City | 13 | Berlin | 23 | Honolulu |
| 4 | Singapore | 14 | Paris | 24 | Taipei |
| 5 | Mumbai | 15 | Istanbul | 25 | Marrakesh |
| 6 | Rome | 16 | Palermo | 26 | Rio |
| 7 | Tel Aviv | 17 | Penang | 27 | new York |
| 8 | Sydney | 18 | Tokyo | 28 | Durban |
| 9 | Mexico City | 19 | New Orleans | 29 | Kingston |
| 10 | Portland | 20 | Kuala Lumpur | 30 | Dakar |

출처: Arusa Pisuthippan, 2020

리의 음식판매대(food stall)와 길거리음식의 종류 및 최고의 위생수준에서 모두 1위로, 방콕은 길거리음식의 싼 가격과 다양한 종류, 높은 위생수준으로 2위에 선정되었다.

방콕의 길거리음식은 이미 서구 등 해외에 널리 알려져 있으며 얼음을 넣은 맥주처럼 본토 사람들도 깜짝 놀라는 독창적인 메뉴로 그 다양성이 특징이다.

태국의 식품 위생관리(Food Safety in Thailand)

태국의 길거리음식 판매대는 전체 150,000개 식당 중 103,000개(Euromonitor International, 2017)에 달하며 가볍고 이동과 접근이 쉽다. 대부분의 판매대는 청결 위생 및 폐수 관리 문제가 있으므로 엄격한 법(규정)과 교육을 통해 문제점을 인식시키고 있다. 태국의 길거리음식은 이미 세계 최고의 음식으로 알려져 있으며 또 그렇게 인정받고 있다(Paka, 2020).

태국의 Ministry of Public Health는 식품안전관리를 활성화하고자 통합된 기구를 출범하고 전국적으로 시범 지역도 운영하고 있다. 2016년 3월에는 보건 관계자들을 대상으로 워크숍을 개최하여 전국적으로 사업자와 소비자에게 식품안전의 중요성을 유포하였다. 이후 International Health Regulations(IHR 2005)에 따라 소비자를 보호하고 식품산업 제조업자를 규제하는 식품안전에 대한 자료를 지자체의 보건소에서 개발하여 보급하게 함으로써 식품안전규격을 강화하는 정책을 시행하고 있다. 최근에는 태국의 전 지역은 'IHR에 준하는 식품의 품질기준을 개발하였고 태국 정부는 식품위생관리에 대한 포괄적

인 실천제도인 "Clean Food Good Taste Plus"라는 식품안전인증제를 시행하고 있다. 이는 Food Chain을 기본으로 하는 "From Farm to Table"(농장에서 식탁까지)의 개념을 적용하여 작물의 경작에서 운송, 공정(제조) 및 유통의 모든 단계를 위생적으로 처리함으로써 생산·포장단계까지 국제규격을 준수하여 최고수준의 안전성과 품질을 보장하는 것을 목적으로 한다. 이런 일련의 식품산업의 행보로 FAO는 최근 식품안전에 대한 투명한 정책과 식품 제조 및 연구개발의 선두주자로 태국을 '아시아·태평양지역의 식품안전성 개발 지역'으로 선정하였다. 또한 태국은 현재 "Kitchen of the World"라는 새로운 프로젝트를 통해 식품수출 산업이 크게 성장하고 있으며 할랄식품의 최대 수출국가 중 하나이다.

"Clean Food Good Taste" 인증제도

태국은 관광산업의 육성과 방문객, 소비자의 안전을 위해 Department of Health of Ministry of Public Health와 Tourism Authority of Thailand, Ministry of Interior의 세 개 기관이 공동으로 추진하는 식품제조 판매자(길거리음식 판매자 및 정규 식당 운영자)의 식품위생관리에 대한 인증제이다.

인증제의 목표는

1. 식당, 카페테리아 및 노점의 식중독 발생위험 저하,
2. 관광지를 비롯한 전 지역의 외식산업의 청결 및 위생상태 증진 및

3. 관할권 내의 주민과 관광객을 위해 식품의 안전성을 관리하는 지자체 업무 지원하고 권장이다.

10회 검사 중 9회검사 결과가 '무(0)'로 나와야 'Clean Food Good Taste' 인증제를 통과함. 검열은 2달에 1번 시행한다(Ibid).

실천 전략

1. partnership과 co-ownership

- 인증제는 Department of Health 의 Director of Food Sanitation Division, Tourism Authority of Thailand, Ministry of Interior에서 공동으로 구성하여 진행.

2. Quality Insurance(품질 인증)

- 중앙위원회는 품질인증 절차를 계획하고 인증 관리에 필요한 보고 및 평가에 대한 규정과 절차, 담당기구를 선정함.
- 매년 지역사무소와 Department of Health 는 전국의 인증 받은 대상자의 30%를 재검사하여 인증후에도 지속적으로 관리
- 인증제를 통과한 대상에 대하여 'Clean Food Good Taste' 인증서(현 판)을 부착하여 안전한 음식의 제공을 인증함
- 인증제 지원자들은 Department of Health 의 식당, 카페테리아, 길거리음식에 대한 규정에 따라 엄격하게 검열 받음. 검열에 통과하지 못하는 경우 지자체 관계 기관에서 제시한 기준에 따라 개선하여야 함.
- 10개 기준 항목은 식품관리 5개 항목, 기구 및 기물의 3개 항목, 음식관리자(사업 운영자)의 손 위생관리에 대한 2개 항목임. 박테리아 검사는 coliforms를 사용하여 신속하게 진단하며 총

3. Sustainability(지속가능성)

- 중앙위원회는 지자체와 외식산업 관계자를 위해 교육훈련 과정을 개발하고 지자체에서 시행하도록 지원함
- 기술적·재정적 지원과 함께 지역에 맞는 인증제 프로그램을 개발하기 위한 연구 진행함 (Kongchuntuc, 2002).
- 올바른 위생관리 실천을 위해 지역 관계자, 외식산업 종사자 및 소비자 대상의 교육훈련 과정도 개설, 지도
- 지역의 식당이나 길거리음식 판매자 협회를 구성하도록 지원하고 회원들의 품질 관리를 관리하도록 함
- 소비자에게 지역사회와 소비자 권리를 지킬 수 있도록 장려하고 정보를 알려주고 교육하며 이를 위한 연구, 기술적·재정적 지원(Ibid).
- 지자체 담당기구는 지역의 식당 운영자, 길거리음식 판매자 등 운영자와 소비자단체에게 지속적으로 교육훈련을 시행(Sanitation Act 1992).

4. Public Awareness and Involvement

(대중의 인식과 참여)

- 대국민 캠페인을 세우고 대중매체를 이용하여 홍보를 함
- 대중에게 친숙한 현판(로고)를 인증된 식당과 길거리음식 판매자에게 전달하고 잘 보이는 위치에 부착하도록 함

- 소비자의 불만사항을 접수할 수 있는 기구의 연락처, 주소, 전자메일 등을 홍보
- 본 인증제를 지속하기 위해 시민들의 사회적 힘 (social force)을 이용함

식품제조 공정에서의 기본적인 위생 관리 규정

태국의 식품 산업은 '농업의 HACCP 시스템 지침(TAS 9024)'에 기초하고 있으며 이는 Ministry of Agriculture and Cooperatives(태국 농림국)에서 관장하고 있다. 태국의 식품 제조업에 대한 일반적인 규정은

- 공기, 토양, 수질, 사료, 비료(천연비료 포함), 살충제, 동물생약 또는 기타 일차 생산에 사용되는 약제가 오염되지 않도록 관리하고
- 동식물의 건전성을 관리함으로써 음식물의 섭취로 인한 사람의 건강을 위협하거나 반대로 작물의 지속성에 위해가 되지 않도록 하며
- 분변이나 기타 다른 오염으로부터 식품원료를 보호하는 것이다.

특히 폐기물은 수거해서 유해물질이 밖으로 새나가지 않도록 철저히 관리하도록 하고 있다.

FOOD SANITATION STANDARD FOR STREET FOODS(인증제 10개 항목)

길거리음식을 판매하기 위해서는 판매자는 12개

의 규정 또는 실천사항을 준수해야 하며 식당의 운영자는 30개 항목 중 15개를 준수해야 실제로 사업을 운영할 수 있다. 길거리음식 판매자(Street Food vendor)가 지켜야 할 12개의 규정 또는 실천사항은 다음과 같다(Kongchuntuk, 2002).

1. Food stall surface must be made from material that is easy to clean and must be in good condition so as to permit easy and adequate cleaning. All food preparation or cooking area must be elevated to at least 60 cm above ground.
2. Cooked food must be covered or stored in clean containers to prevent contamination from insects or other pests.
3. Food additives used must be those that have been approved buy authorized office such as FDA.
4. Drinking water must be clean and fit for human consumption. It must be kept or stored in clean and covered container with spout or draining valve.
5. Beverage must be stored in clean and covered container with spout or draining valve. Long handle ladle may be used.
6. Ice must be clean and fit for human consumption. It must be kept in clean and closed container that is elevated to at least 60cm above ground. Long handle ladle is to be used to draw the ice and nothing shall be cooled, or stored in this ice.

7. Wash utensils with dish-washing detergent and rinse will under running water twice in two water basins. This operation must also be elevated to at least 60 cm above ground.
8. Spoons, forks, chopsticks must be stored in open containers with good circulation with the handle up. This container must also be elevated to at least 60cm above ground.
9. Foods waste and trash must be collected and removed.
10. Food handlers must wear clean and the shirt must have sleeves. The cook must wear an apron and also a hat or hair net.
11. Always use clean utensil to pick up or serve food.
12. Any wound or cut on fook handler's hand must be covered and protected with water-proof covering to prevent transmission of disease.

결론

오늘날 길거리음식은 많은 개발도상국에서 하나의 문화로 자리잡고 있으며 태국의 경우 수도 방콕을 대표하는 문화이기도 하다. 그러나 대부분의 길거리음식 판매대는 정식 식당 점포에 비하여 청결이나 위생이 현저하게 떨어짐에도 불구하고 길게 늘어 서서 가까이 순서를 기다린다.

Charoenjarasrek의 연구(2014)에 따르면 방콕

의 길거리음식을 선택하는 가장 큰 요인은 '적절한 가격'(reasonable price)이며 '편리함'(convenience), '맛'(tasty)과 '신속함'(speed of cooking)이 그 뒤를 이었다. 그 외에도 분위기, 명성, 새로운 경험 등이 선택하는 요인으로 나타났다.

2015년 시작된 태국의 'Cleans Food Good Taste' 인증제는 태국의 식품안전관리를 기준을 통과한 레스토랑과 노점상에게 로고를 부착하여 내국인과 관광객들에게 보다 안전하고 위생적인 음식을 접할 수 있도록 유도하고 있다.

지금까지 5,377개의 식당(11,731개소 지원)과 3,045명의 길거리음식 판매자(6,843명 지원)가 위의 규정을 통과하여 'Clean Food Good Taste' 인증현판을 식품판매대 또는 식당에 부착하고 영업을 하고 있다. 'Clean Food Good Taste' 실천 프로젝트의 주된 전략은 'Partnership & Co-ownership', 'Quality Assurance', 'Sustainability', 'Publkc Awareness and Involvement'이다.

태국은 관광산업을 대표하는 길거리음식의 안전성을 보장하고 세계 1위의 자리를 지키고자 식품안전 기준을 보다 통합적으로 시행하고 있는 것이다.

References

- Charoenjarasrek, N. (2014). A main factor influencing on street food consumption in Bangkok Metropolis. College of Management, Mahidol University, The Degree of Master of Management, Nakornpathom: Mahidol University.
- National Bureau of Agricultural Commodity

and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives. (2008). Code of practice: General principles of food hygiene. Bangkok: Ministry of Agriculture and Cooperatives.

Paka, S. (2020). Street Food Vendor: Charming or Dirty. Eastern Asia University Heritage Journal Science and Technology, 14(2), 70-77.

Pisuthipan, A. (2020, January 7). Bangkok Post. Retrieved October 13, 2021, from Bangkok Post: <https://www.bangkokpost.com/life/social-and-lifestyle/1830214/ranking-the-worlds-street-food>

Quan, C. (2021, September 24). 12 Interesting Facts About Thai Food. Retrieved October 13, 2021, from Asian Highlights: <https://www.asiahighlights.com/thailand/interesting-facts-about-food>

Sirigunna, J. (2015). Food Safety in Thailand: A Comparison between Inbound Senior and Non-senior Tourists. Procedia Social and Behavioral Sciences, 197, 2115-2119.

Soonthornsaratool, Y. (2017). Regulating Food Trucks in Thailand. Bangkok: Thammasat University.

Tangworamongkon, C. (2014). Street Vending in Bangkok: Legal and Policy Frameworks. Cambridge, MA, USA: Woman in Informak Employment: Globalizing and Organizing (WIEGO).

The Government Public Relations Department. (2016, March 31). https://thailand.prd.go.th/ewt_news.php?nid=2966&filename=index. Retrieved October 13, 2021, from The Government Public Relations Department: https://thailand.prd.go.th/ewt_news.php?nid=2966&filename=index 🍀



Clean Food Good Taste 로고와 현판을 붙인 식당, 길거리음식판매대



Source: <http://streetfoodcentral.com/how-much-is-street-food-in-bangkok/>



Source: <https://www.dreamstime.com/editorial-image-street-food-bangkok-thailand-june-china-town-yaowarat-road-attractive-light-night-june-image42899510>



Source: <https://bkkfoodie.com/top-10-things-to-eat-in-chinatown-yaowarat-bangkok/>

할랄식품인증을 위한 위생안전 및 할랄공급체인관리



김송숙 대표

(경북 할랄식품진흥원, 구미대학교 석좌교수)

서론

종교적 신념 및 규율에 기초한 생활양식은 관습으로 굳어지고 고유문화로 정착되는데, 이슬람 가치관이 내재된 ‘허용·금지 지침’에 의한 식품소비활동 및 식이규범에 의해 자리 잡게 된 무슬림 식문화가 대표적 사례이다. 무슬림 사회에서 식품은 이슬람 차원에 허락된, 할랄 상징성 및 타이브 품질요소(안전·위생·건강·맛 등)를 갖춘 것이며, 이 기준에 충족하는 것이 ‘할랄식품’이다. 최근 다양한 식문화에 노출되는 기회가 많아짐에 따라 에스닉식품 또는 개인종교와 가치관 등에 부합하는 특정식품을 즐기는 추세가 뚜렷해지고 있는데, 할랄식품도 이 같은 부류에 속한다. 특히 할랄식품산업 측면에서 볼 때 2050년경 무슬림 인구는 28억 명으로 세계 인구의 30% 정도에 이르게 되므로 이들이 소비하게 될 할랄식품시장 규모 및 관련 할랄산업 전망은 밝다고 할 수 있다.

이에 따라, 본 고에서는 종교적 상징성을 가진 할랄

식품 기준과 조건, 식품의 할랄성 개념, 할랄품질관리요소, 할랄식품공급체인 및 글로벌 할랄산업생태계 흐름 등을 소개하고자 한다. 상기 주제들을 통해 할랄식품을 종교적 관점에서만 바라볼 것이 아니라 다양한 식문화를 수용하는 차원에서 이해하고, 경험함으로써 할랄식품산업 개척 계기가 되길 바란다.

무슬림의 선택, 할랄식품

이슬람의 가치와 규범을 내포한 종교 밀착형 식문화

무슬림 사회에서 꾸란(Quran; 이슬람 경전)과 샤리아(Shariah; 이슬람 율법)에 명시된 내용과 규칙 등 규범은 일상생활 전반에 걸쳐 적용되어 지켜져 왔으며 그들만의 생활양식을 통해 고유 관습과 특징적인 문화를 구축해 왔다. 특히 일상생활의 행위 또는 소비 대상에 대해 할 수 있거나 그렇지 않은 것으로 구분하는 ‘허용·금지지침’은 이슬람의 ‘가치 극대화(Value maximization)’라는 종교적 상징이며, 무슬림

의 생활 가이드라인이 된다.¹⁾ 서로 상반된 개념에 기초한 이 지침은 합법적이며 허락된 규칙은 이행하고, 허용되지 않는 행위 또는 대상은 명확하게 구분·금지시켜 지키도록 함에 있다.

무슬림의 식이와 식행태 등을 포함한 식생활 양식도 예외는 아니어서 허용·금지지침의 연장선상에서 ‘허용의 개념’을 바탕으로 정립된 식이규범(dietary law)은 일상의 식이 규칙과 식습관 전반에 걸쳐 구체적으로 적용된다.^{2), 3)} 허용된 것은 금지대상이 아니며, 무슬림이 먹을 수 있는 음식은 허용된 것이라는 기본 규칙은 허용 또는 금지대상의 경계를 분명하게 인식시키고, 종교와 밀착된 식품소비활동을 강조함에 있다. 이처럼 종교적 신념을 이행하는 차원에서 자연스럽게 수용된 허용과 규제의 식이 행태는 고유 관습으로 굳혀지고, 타 문화권과 구분되는 식문화를 구축하게 되는 기원이 된다. 따라서 이들이 인지하는 식품에 대한 의미, 그리고 선택적 식품 소비 및 그들의 식생활은 종교생활의 일부라 할 수 있으므로, 그런 차원에서 무슬림 식문화는 이해되고 인식되어야 할 것으로 사료된다.

‘할랄’과 ‘하람’으로 거듭나는 무슬림 식품

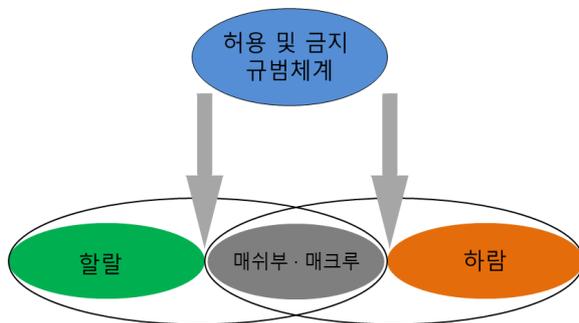


그림 1. 허용·금지 규범에 적용되는 주요 개념 및 범주

허용·금지지침은 식생활 소비대상을 취사선택하게 함으로써 무슬림 식이규범의 중추적 역할을 할 뿐만 아니라 허락되지 않는 금지대상을 인식하도록 하여 ‘허용의 가치’를 극대화 시킨다. 특히 소비활동 허용 경계 및 범위를 명확하게 구분 짓기 위해 적용되는 할랄(Halal)·하람(Haram)·나지스(Najis)·매쉬부(Mashbooh)·매크루(Makrooh) 등 주요 개념(그림 1)은 무슬림 사회에 식이규범과 규칙을 준수하기 위한 가이드라인이 되고, 식품을 비롯한 생활 소비재 일체를 선택할 때 일차적 기준이 된다.⁴⁾

할랄 및 하람

무슬림 사회에 통용되는 허용의 개념은 아랍어 ‘할랄(halal)’로부터 유래되며, 샤리아(이슬람 율법)에 근거해 허락되거나(permitted) 허용된(allowed), 또는 합법적인(lawful or legal) 등으로 풀이되는 꾸란 용어이다.⁵⁾ 허용된 대상이나 행위는 할랄 범주에 속하므로 자연스럽게 이행할 수 있는 근거가 되며, 식품도 할랄 대상이면 합법적으로 허용된 것이므로 무슬림 사회에서 소비될 수 있다. 그러나 허용되지 않는 대상과 행위 일체는 할랄 범주에 속하지 않으므로 금지해야 한다. 이들은 할랄과 정반대되는 ‘하람(Haram)’으로 분류되며, 금지된(forbidden) 또는 법적 차원에서 부적절한(unlawful)이란 의미를 갖는다.⁶⁾

이와 같이 이분법적 논리가 내포된 할랄·하람 개념은 허용되거나 그렇지 않은 것에 대해 범위와 경계를 분명하게 할 수 있게 하며, 일상생활에 적용되는 규칙으로 볼 수 있다. 즉 할랄·하람 규칙은 소비활동의 중요한 기준으로, 특히 식품 소비 시 선택 여부를 결정짓는 요인으로 작용한다. 허용·금지 대상의 식품을 구분해 소비하는 식행동은 무슬림 사회

의 고유 식문화 형성에 지대한 영향을 미쳤다고 볼 수 있다.

할랄과 정반대 개념으로, 금지 또는 금기 의미가 강한 ‘하람’ 대상과 접촉하거나 하람 범주의 것을 소비하며 혹은 하람에 해당되는 행위를 하는 것은 샤리아 차원에서 위법이다. 그러므로 하람식품도 당연히 금지 대상이다. 이슬람 관점에서 하람 대상을 지정해 제한함으로써 할랄·하람 경계를 분명히 하고, 할랄식품이 아닌 것은 소비하지 않도록 금지시키기 위함이다. 무슬림 사회에서 금지된 대표 하람식품은 돼지고기·돼지 부산물·동물 피·알코올(술) 등이 있으며, 할랄식품이라도 하람성분에 오염되면 비할랄인 하람식품으로 변질된다(표 1).⁷⁾ 특히 육류 식품은 할랄동물 고기여야 소비할 수 있으며, 돼지와 맹수들을 제외한 가축은 할랄동물이어서 이들의 육과 기는 먹을 수 있다.⁸⁾ 그러나 할랄가축이라도 이슬람 규정과 의례 절차를 준수하지 않고 도살된 가축의 고기는 하람육류에 해당된다.

표 1 무슬림 사회에서 금지된 비할랄(하람) 식품

| 할랄 범주에 속하지 않는 하람성분 및 식품 |
|--|
| 1) 돼지고기, 돼지의 부산물 활용 식품 또는 유도성분 |
| 2) 이슬람 도축 규정을 따르지 않고 도살된 육류 |
| 3) 알코올과 유독성분을 함유한 식품 |
| 4) 육식동물과 육식조류의 고기 |
| 5) 피, 피를 이용한 부산물 |
| 6) 상기 (1)~(5) 항목의 식품에 의해 오염된 식품 |
| 7) 의심스러운 매쉬부 성분(효소·젤라틴·유화제 등) 및 식품 제조·가공 단계에 관련 성분이 첨가된 가공식품 |

나지스

순수성과 할랄 개념은 밀착되어 있는 반면에, 더

럽거나 오염되어 순수하지 않은 것은 ‘나지스(Najis)’에 해당되며, 원천적으로 나지스(개와 돼지 등 하람, 사람과 짐승 분비물과 오물)이거나 나지스에 의해 오염됨으로써 나지스가 될 수 있다.⁹⁾ 할랄식품이라도 나지스 성분이 포함되거나 나지스와 직접적으로 접촉되면 더 이상 할랄 상태가 아니며, 나지스 내용물에 오염된 용기·기구·기계 등 생산설비 및 포장용품 등과 교차오염이 초래되어도 최종 제품은 할랄 상태가 아니다. 그러므로 할랄제품 생산 측면에서, 나지스관리 는 대표적인 할랄관리점(Halal Control Point)에 해당되며, 원재료 및 제조·가공 등 생산공정단계에 걸쳐 나지스 대상과 이격 분리시켜야 나지스로부터 변질되는 것을 방지할 수 있다.

매쉬부 및 매크루

할랄·하람 및 나지스 외에, 허용·금지 구분이 명확하지 않아 의심스럽거나 근원을 분명히 알 수 없는 대상과 행위는 매쉬부(mashbooh), 혐오스러워 싫어하는 강도가 높으면 ‘매크루(Makrooh)’ 개념에 해당된다.¹⁰⁾ 무슬림 사회에서 할랄·하람 경계가 불분명해 매쉬부로 규정되면 대개 기피하며, 하람에 비해 금지 정도는 낮으나 이슬람법에서 인정하지 않는 것은 매크루 범주에 속하므로 장려하지 않는다. 특히 식품 등 소비재가 매쉬부 대상이면 이슬람 학자들 간 의견 차이를 보이는 사안 또는 문제점이 있거나 검증되지 않은 재료와 성분 등이 함유된 것이며, 제조·가공 단계에 할랄·하람 구분이 불분명한 성분 또는 첨가물 등이 혼합되어 생산된 최종제품은 매쉬부로 인정된다.⁴⁾

이와 같은 일련의 식이관련 규범을 통해 무슬림 문화권에 식품은 허용·금지의 상징이 부여된 것으

로, 식품을 선택하고 소비하는 활동은 그들의 종교적 가치 실현의 일부에 해당된다고 볼 수 있다. 그들이 소비하는 식품은 대부분 할랄·하람으로 거듭나게 되고, 원재료 또는 식품 성분 조성의 근원을 분명하게 알 수 없거나 의심스러운 것은 쉽게 거부하게 될 뿐 아니라 심지어 금지대상으로 간주해, 안전하고 건강한 식품의 대상에 제외된다.

식품의 할랄성 충족조건

무슬림들이 안심하고 소비할 수 있는 식품은 이슬람 규정과 기준에 근거해 일차적으로 허용된 것을 대상으로 하며, 동시에 안전하고 오염되지 않는 등 총체적 품질이 보장된 것이어야 한다.^{11), 12)} 하람과 나지스 대상을 원재료로 사용하거나 관련 성분들이 식품에 함유되어서는 안 되며, 제조·가공·생산·저장·유통 등 생산공정단계에 금지대상의 유입, 직접 접촉 또는 교차오염이 발생하면 할랄성은 인정될 수 없다. 즉 원재료에서부터 생산 및 유통 단계에 이르기까지 요구되는 항목들과 세부기준내용(표 2)이 충족되어야 할랄성(Halalness)을 갖춘 식품이 된다.¹³⁾ 따라서 무슬림을 대상으로 하는 식품을 생산하기

위해서는 다음과 같은 ‘할랄충족조건’을 준수해야 한다; i) 비할랄·하람 또는 나지스 성분 및 위해물질 배제, ii) 제조·가공 단계에 허용되지 않는 오염원과 비위생적 요소 제거 및 이격분리, iii) 할랄성분으로부터 비할랄 대상의 교차오염 차단, iv) 완제품 포장 및 유통 과정의 안전성 구축.

식품안전 및 품질관리 측면에서 본 할랄식품

위생안전요소를 내포한 타이브 식품

무슬림에게 식품은 허용된 좋은 것인 동시에 할랄성을 갖춘 것으로 인식되며, 여기서 ‘좋은 식품’이란 할랄품질(Halal Quality)이 확보된 것을 의미한다.¹⁴⁾ 즉 하디스 규정에 따라 허용된 원재료와 원천적 할랄성분을 사용하고, 반면에 하람과 나지스 등 금지대상 및 이들에 의한 교차오염 등 위해요소들은 차단함으로써 이슬람 관점의 안전성이 보장된 식품이다. 식품의 질 측면에서 순수·위생·건강위해 제거 등에 의해 ‘좋은 것’을 뜻 하는 아랍어 ‘타이브

표 2 식품의 할랄성을 갖추기 위해 필요한 충족조건

| 항목 | 식품의 할랄성 기준 및 세부내용 |
|----|--|
| 1 | • 비할랄(Non-Halal)에 해당되는 가축 부산물 또는 관련 재료 성분이 포함되지 않아야 함 • 이슬람법에 따라 도축되지 않은 가축의 부위와 부산물 등을 이용한 원료성분이 포함되지 않은 제품이어야 함 |
| 2 | • 오염되거나 비위생적인 나지스 대상의 원료가 포함 되지 않아야 함 |
| 3 | • 안전하며 유해성이 없어야 함 |
| 4 | • 나지스에 해당되는 원료 또는 나지스식품에 의해 오염된 시설설비를 이용해 제조·가공·생산되지 않아야 함 |
| 5 | • 샤리아에 따라 허용되지 않는 인체성분 또는 이를 활용한 물질이 함유되지 않은 식품이어야 하며, 관련 성분을 이용한 부재료가 포함되지 않아야 함 |
| 6 | • 생산 및 유통(원재료 공급·제조·가공·포장·저장·수송) 단계에 상기 항목들(1~4)을 위반하는 조건과 환경 요인으로부터 이격 분리시킴. • 그 외, 샤리아에 의해 나지스로 규정된 기타 성분 및 제품으로부터 철저히 분리되어야 함. |

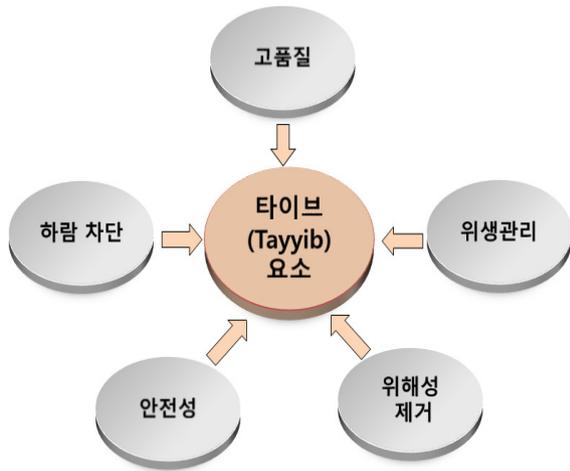


그림 2. 할랄식품 안전성과 직결되는 타이브 요소

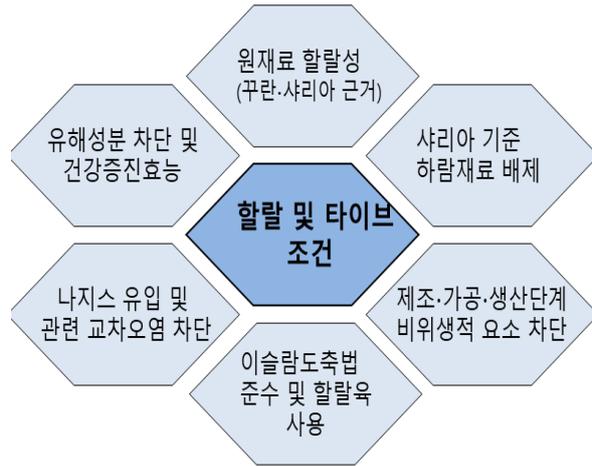


그림 3. 식품의 할랄 및 타이브 조건

(Tayyib)'는 종합적인 할랄품질을 상징하는 용어로, 소비자와 생산자 모두에게 중요한 개념이다.¹⁵⁾ 종교적 규범에 근거해 할랄·하람 및 나지스 등의 구분체계에 따라 식품을 선택하고 소비하는 다소 경직된 식행태라고 볼 수 있지만, 안전하며 건강한 식품을 소비하고자 하는 욕구는 비무슬림과 다르지 않다. 위생안전성 확보 및 하람위해요소 제거 등의 타이브 요소(그림 2)를 갖추어야 무슬림 기준의 건강한 식품으로 인정된다. 할랄식품인증 시 요구되는 식품안전 개념도 이와 같은 타이브 요소를 의미한다.^{16), 17)}

특히 우수한 할랄제품을 생산하기 위해서는 이슬람 규정에 준하는 기준과 규칙을 준수하고, 식품품질과 동일 시 되는 타이브 요소관리가 핵심이다.¹⁸⁾ 즉 생산공정단계에 허용되지 않는 하람·나지스원료와 유해성분을 차단시키고 비할랄성분으로 인한 오염관리가 중요하다. 원재료에서부터 전생산단계에 걸쳐 안전·위생·영양·건강조건이 충족되면 최종 식품은 할랄 및 타이브 조건(그림 3)을 동시에 갖춘 신뢰받는 제품이 된다.¹⁹⁾

이슬람 관점의 할랄식품 품질

무슬림 대상의 식품은 이슬람 규범 및 위생 안전성을 나타내는 할랄 및 타이브 조건이 필수이며, 할랄생산과정을 통해 관리됨으로써 할랄표준(Halal Standards)에 이르며 할랄보장성을 갖추게 된다. 이슬람 기준에 따라 허용된 것이며 안전하고 오염되지 않으므로 품질이 보장된 상태이며, 이러한 조건들을 모두 충족하는 대상이 '할랄식품'에 속한다(그림 4).⁴⁾

할랄성 기준에 근거해 일부 예외적으로 금지된 대상들을 제외하고, 그 외 대부분 식품들이 무슬림에게 허용된다. 할랄성 부재로 허용되지 않는 대상은 일부 하람 가축(돼지·개·죽은 동물 등)의 육류, 술 및 알코올 함유 식품과 음료 등이다.^{5), 6)} 특히 할랄육류는 허용된 가축의 고기여야 하고, 반드시 이슬람 규정에 따라 도살된 가축이어야 육 고기로 섭취할 수 있다. 할랄성이 부여된 식품은 소비하고 일부 특정 식품은 할랄범주로부터 배제해 하람으로 규정하는 것은 할랄식품 개념을 분명히 하고자 함에 있다. 아울러 이와 같은 할랄성 규제에 의해 일상생활에 할

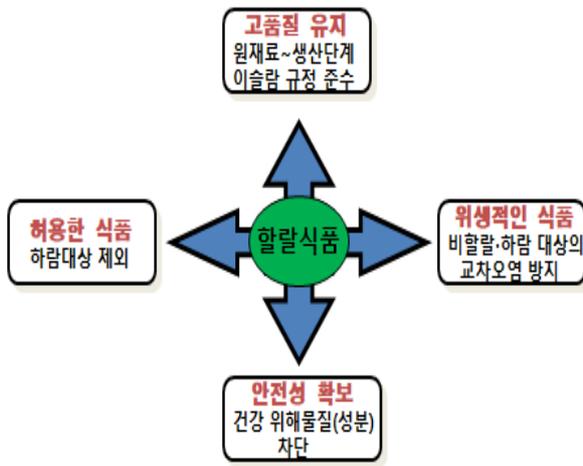


그림 4. 할랄식품의 위생 안전성 및 품질관리요소

할랄이규범이 정착하게 된 계기가 되었다.

할랄식품공급체인 시스템관리

할랄·타이브 기준에 근거한 할랄식품공급체인

최근 COVID-19 여파로 인해 무슬림 소비자들의 식품에 대한 우려가 커지면서, 할랄 개념이 식품 자체에 국한되어서는 안 되며 생산과정 및 포장·저장·

수송 등 총 서비스에 적용되어야 한다는 분위기가 팽배하다. 이슬람 관점에서도 식품공급과정이 부적절하면 할랄성을 갖추지 못한 것으로 보며, 특히 생산공정에서 위생안전 및 위해관련독성 여부, 건강과 영양 등 타이브 조건이 충족되어야 한다.⁹⁾ 따라서 원재료로부터 제조공정을 거쳐 소비자에게 최종 전달되기까지 할랄·타이브 생산라인을 갖출 수 있도록 관리하는 일련의 과정, 즉 ‘할랄식품공급체인(HFSHC; Halal Food Supply Chain) 시스템’ 구축 및 적용으로 할랄식품 생산공정에 대한 불신을 제거할 수 있다(그림 5).²⁰⁾ 식품의 할랄품질 및 할랄성 보장 등에 대한 신뢰도 이와 같이 안정된 할랄생산체제로부터 획득할 수 있다.

할랄위해요소관리

할랄품질관리 차원에서 항상 문제가 되는 것은 비할랄(Non-Halal) 등 금지성분으로, 단위 생산별 공정(전처리·제조가공·포장·저장) 및 유통 과정에 최대 위협요소로 작용할 수 있다. 하람과 나지스 성분 사용 또는 관련 재료의 혼합 및 접촉에 의한 오염 등이 대

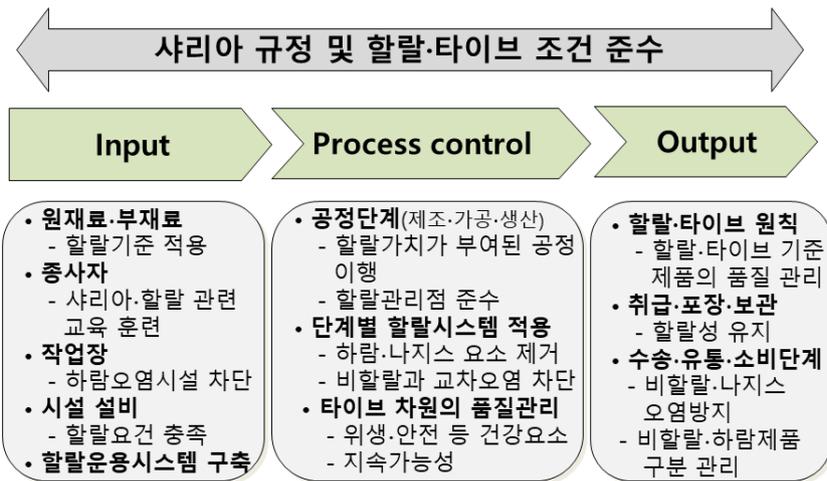


그림 5. 할랄·타이브 기준에 근거한 할랄식품공급체계

표적인 ‘할랄위해(Halal risks)’에 해당된다.^{17), 21)} 할랄 원재료를 사용하더라도 비할랄요소를 제거하지 못하면 제조·가공 과정에 하람으로 변질될 수 있고, 최종 할랄제품 생산도 불가능해진다. 그러므로 전 생산라인에 걸쳐 기본적인 위생뿐만 아니라 할랄품질에 심각한 영향을 미치는 비할랄요소는 사전 예방 관리되어야 한다.

따라서 HFSC 시스템관리는 위생안전을 비롯하여, 할랄품질에 심각한 영향을 미치는 할랄위해문제 위주로 제거하거나 차단하는 것이 핵심이며, 할랄생산 공정단계에 발생 가능한 할랄위해요소들은 다음과 같다; i) 비할랄육 또는 이슬람 도축방법 미준수 육류 사용, ii) 나지스 재료 함유, iii) 식품과 조합재료에 인체 부위 관련 성분 및 유도물질 혼합, iv) 전처리·제조·가공·생산 단계에 나지스 오염 기구·설비 등 사용, v) 준비 과정 및 생산공정, 수송 과정에 나지스 재료와 교차오염 발생.²²⁾ 상기 위해요소들로 인해 조리 및 제조가공 단계에 하람으로 변질되거나 최종 완제품이 비할랄로 될 위험 가능성이 항상 존재하므로, 원재료에서 최종 완제품 생산에 걸쳐 할랄중요관리점(HCCP; Halal Critical Control Points)에 대한 분석 및 철저한 관리는 할랄품질 확보 차원에서 필수이다.²³⁾

소비자 중심의 할랄생산체계

할랄생산체계는 식품안전성관리 측면에서 HACCP 시스템과 유사하지만, 할랄공정 및 타이브 조건을 기반으로 하는 제품 할랄성을 확보하기 위해서는 HACCP 시스템 적용만으로는 최종단계의 할랄품질을 갖출 수 없다. 일반 식품의 제조·생산공정과 달

리, 할랄식품은 할랄품질 확보 차원의 할랄위해관리 및 할랄위해성 요소들이 사전에 제거하거나 차단되어야 하기 때문이다.⁹⁾ 따라서 단위별 할랄공정에 발생하기 쉬운 위해를 예방하고, 할랄·타이브 조건에 부합하는 할랄생산체인을 운용하기 위해서는 ‘할랄리스크’관리 차원의 시스템이 요구된다.

상기와 같이 할랄위협요소를 차단하고 할랄·타이브 개념에 기초한 할랄표준을 준수해야, 원재료에서 소비자 공급 전단계에 걸쳐 이슬람 차원의 식품안전 및 할랄품질을 보장받게 된다. 생산공정과정에서 할랄리스크관리는 제품의 최종 할랄성에 직접적인 영향을 미치므로, HFSC 시스템 운용의 최종 목표는 무슬림 소비자 중심의 ‘Farm to Fork’ 할랄생산체계를 이행함으로써 할랄식품에 대한 신뢰를 확보하는 것이다.

할랄식품의 글로벌 산업생태계 흐름

할랄식품 소비규모 및 미래 추이

퓨리서치센터(Pew Research Center) 세계종교집단 인구증감비교분석에서 적어도 2050년까지 세계인구 증가율 35%에 비해 무슬림집단이 최고 증가율 73%로 2배 넘는 것을 것으로 본다.²⁴⁾ 5년 단위로 비교할 때 2045~2050년 증가율 기준으로 세계 인구는 0.4%, 반면에 무슬림인구는 1.1%로 2.5배 정도 높으므로, 이에 따르는 미래 이슬람권의 경제 및 소비시장 규모도 폭발적일 것으로 전망된다. 할랄소비의 주체인 무슬림 인구는 현재 19억 명 정도로 세계인구의 25%인데, 2030년에 22억 명, 2040년에 25억 명으로 꾸준히 증가해 적어도 2050년경에 28억 명으로

세계 인구의 30%에 이르게 된다.²⁴⁾ 이와 같은 무슬림 인구 증가 추세는 구매력 증대로 이어지므로 식품과 기타 할랄소비재 및 각종 서비스 부문 등 할랄산업 비즈니스에 대한 니즈는 지속적으로 증가하리라 본다.

세계할랄산업 실물경제부문²⁵⁾ 할랄식품소비도 대폭 확대될 것으로 전망하며, 2019년 기준 소비규모가 1.17조 달러로 방대하며, 최대할랄식품소비시장은 인도네시아(1,440억 달러), 방글라데시(1,070억 달러), 이집트(950억 달러), 나이지리아(830억 달러), 파키스탄(820억 달러) 등 순이다. 최근 COAID-19 영향에도 불구하고 식품소비는 증가 추세이며, 향후 최소 연평균 3.5% 소비 성장률로 2024년에 1.38조 달러 소비가 예상된다. 따라서 기존 글로벌 시장에서 급성장하게 될 할랄비즈니스와 할랄소비시장 및 미래 할랄식품산업의 지속적인 성장도 기대된다.

할랄식품산업 생태계 조성현황

• 할랄생태계 조성 기준 및 할랄생태계 우수 국가: 건전한 할랄생태계를 기반으로 할랄식품산업을 주도하는 글로벌 국가들을 보면 규모와 매출 등 외형 조건뿐만 아니라 할랄생산시스템과 할랄인증관리체계, 산업환경 및 할랄비즈니스 네트워킹 등 할랄산업 전반에 걸쳐 경제력을 가지고 있다.²⁵⁾ 최근 2020년 세계이슬람경제보고에 의하면, 이와 같은 할랄식품산업 생태계를 조성해 세계할랄시장을 주도하는 우수 5개국은 말레이시아 > 싱가포르 > UAE > 인도네시아 > 터키 등 순으로, 이들은 최적화 된 할랄산업 인프라 및 할랄비즈니스 경제구조를 보유하고 있다.

• 동남아시아국가연합 주요 회원국의 할랄비즈니스 동향: 할랄식품산업 선두 국가인 말레이시아, 싱가포르, 인도네시아 등은 동남아시아국가연합(ASEAN; The Association of Southeast Asian Nation) 소속으로 자국의 할랄인증기관을 두어 할랄표준과 규제 시스템을 유지하고 있다. 특히 ‘말레이시아’는 생산에서 소비단계까지 할랄공급평가 목적으로 최초로 할랄표준(MS 1500: 2400)을 제정해 CODEX 국제할랄표준으로 도입된 이래, 할랄인증기관 JAKIM(The Department of Islamic Development Malaysia) 주도로 세계 할랄인증을 지원하는 등 할랄허브 역할을 한다.²⁶⁾ ‘싱가포르’는 할랄품질관리시스템(HALMQ) 구축 및 할랄인증마크(MUIS) 신뢰 강화로 2018년 기준 국내외 할랄인증사업이 지난 5년 전에 비해 2배 이상 증가되고 할랄무역 경쟁력도 높아지는 추세이다. 싱가포르 할랄인증 및 할랄생산과 마케팅, 서비스 등 할랄산업 업무 및 할랄사업 촉진은 이슬람의회기구 MUIS(Majlis Ugama Islam Singapura) 단일 주관으로 이루어진다. 최다 무슬림국가 ‘인도네시아’는 세계할랄산업 주도권을 잡기 위해 정부 차원에서 2024년까지 글로벌 할랄허브 구축 및 할랄산업단지 개발 계획을 발표하고, 인도네시아 할랄청(BPJPH)에서 할랄인증 수행 및 향후 식품할랄인증 의무화 추진으로 할랄산업 선진화에 노력하고 있다.²⁷⁾ 특히 이슬람협력기구(OIC; Organization of Islamic Cooperation) 57개국에 대한 무역 확장으로, 2020년 상반기에 45,400만 달러의 식품을 포함해 총 100억 달러 수출함으로써 2019년에 비해 11.4% 정도 추가 수출액을 달성했다. 인도네시아 국내소비 중 F&B 소비규모는 2017년에 1,700억 달러에서 2025년경 급성장해

2,480억 달러에 이르므로²⁸⁾ 잠재력이 강한 할랄식품 소비시장에 해당된다.

• 이슬람 협력기구(OIC; Organization of Islamic Cooperation) 소속 국가들의 할랄식품산업 현황: 식품 수입 의존도가 높은 OIC 57개국은 F&B 수입규모가 2,000억 달러(2019년 기준)에 이르고, 수입 대상국은 주로 비무슬림 국가들로 브라질, 인도, 미국 등이 이에 속한다.²⁹⁾ 특히 닭고기, 소고기 등 육류 소비의 90% 정도를 수입에 의존하며 주로 브라질, 인도, 뉴질랜드, 오스트레일리아 등으로부터 공급받고 있다. 이와 같은 식품수입구조로 인해 고비용뿐만 아니라 할랄공급체인 및 식육 할랄성 문제도 발생도 발생되고 있다. 특히 이슬람 차원의 할랄 도축 및 비무슬림 수입국의 글로벌 식품공급에 대해 심각하게 보고 있으므로, 대안책으로 OIC 국가들간 할랄육류 무역교류가 제안되는 실정이다.³⁰⁾ 최근 COVID-19 발생으로 사우디아라비아, 아랍에미리트연방(UAE) 및 일부 OIC 국가들이 식품안전시스템을 강화하는 추세이다.

최근 식품산업 혁신에 주력하는 UAE는 중동 및 북아프리카권역(MENA; Middle East & North Africa) 식품산업주도 국가로서, MENA 대상으로 한 F&B 규모가 2018년에 1,450억 달러였으며 2023년까지 1,710억 달러에 이를 것으로 예상된다.³¹⁾ 식품가공산업 분야에 천연원료 활용 및 당 저감화로 가공식품의 건강기능성 강화 및 국제무역 활성화 차원의 걸프 식품산업을 추진하고 있다. 국가표준청(ESMA; The Emirates Authority for Standardization & Metrology) 관할 하에 할랄표준 제정 및 할랄인증업무 수행으로 글로벌 차원의 할랄산업을 지원하고 있다.

결론

국내 할랄식품표준(KSH 1061)이 지난 2016년 농림축산부에 의해 신규·제정됨으로써 할랄식품에 대한 기초 정보를 얻고 할랄식품산업부문에 관심을 갖는 계기가 되었다. 국내 외식식품사업분 내수시장은 협소하고 경쟁이 치열하므로 무한한 가능성이 열려 있는 할랄외식업 또는 할랄식품산업부문 스타트업 도전을 권장하는 사회적 분위 및 환경 조성이 필요한 시점이다. 본 고에서 논의되었지만, 할랄식품은 이슬람의 종교적 가치관이 반영된 식품이며, 또한 맛과 기호, 건강기능을 갖추어 세계인이 즐겨 찾는 이슬람 전통식품이다. 따라서 이슬람 식문화를 접하면서 생소한 무슬림 사회를 이해하고 하고자 하는 할랄관련영역과도 가까워 질 수 있을 것이다. 국내 할랄산업시스템 취약성을 극복하고 할랄식품산업 육성을 위해서는 지역별 할랄식품사업 기초 인프라 구축, 할랄인증선행요건지도 및 할랄식품 브랜드 개발 등 초기단계 교육 및 지도가 필요할 것으로 사료된다.

참고문헌

- 1) Saeed, M., Ahmed, Z. U., & Mukhtar, S. M., International marketing ethics from an islamic perspective: A value maximization approach, J Business Ehtics, 32, pp127-142, 2001
- 2) 최영길. 성 꾸란; 의미의 한국어 번역본. 파하드 국왕 성 꾸란 출판청, 사우디아라비아
- 3) Sawari, S. S. M, Ghazari, M. A., Ibrahim, M. B., MUstapha, N. I., Evidence based review

- on the effect of Islamic dietary law towards human development, *Mediterr J Soci Sci*, 6, pp 136-141, 2015
- 4) Khattak, J.Z.K., Mir A., Anwar, Z., Wahedi, H.M., Abbas, G., Khattak, H.Z.K., Ismatullah, H., Concept of halal food and Biotechnology, *Adv. J. Food Sci. and Tech.* 3, 385-389, 2011
 - 5) Zaina, C. R. C. M., Rahmanb, S. A., Ishanc, Z. M., Azizd, S. A., Jurisdiction and prosecution of halal related matters in Malaysia: Challenges and prospects. *Procedia- Social & Behavioral Sci.* 172; 294-300, 2015
 - 6) Kashim, M. I. A. M., Majid, L. A. M., Adnan, A. H. M., Husni, A. B. M., Nasohah, Z., Samsudin, M. A., Yahaya, M. Z., Principles regarding the use of haram(forbidden) sources in food processing: A critical islamic analysis. *Asian Social Sci.* 11; 17-25, 2015
 - 7) Riaz, M. N. and Chaudry, M. M. (2004). Halal food production. CRC Press. Boca Raton, FL, USA
 - 8) Regenstein, J.M., Chaudry, M.M., Regenstein, C.E., The kosher and halal food laws. *Compr Rev Food Sci Food Safety.* 2, 111-127, 2003
 - 9) Demirci, M. N., Soon, J. M., Wallace, C. A., Positioning food safety in halal assurance. *Food Control.* 70; 257-270, 2016
 - 10) Fadzlillah, N. A., Man, Y. B. C., Jamaludin, M. A., Rahman S. Ab., and Ai-kahtani, H. A., Halal food issues from islamic and modern science perspectives. *International Proceedings Economic. Develop. Res.* 17; 159-163, 2011
 - 11) Codex Alimentarius Commission, CAC/GL-24-1997. General guidelines for use of the term halal.
 - 12) Khan, M. I. and Haleem, A., Understanding “halal” and “halal certification & accreditation system” – A brief review, *Saudi. J. Bus. Manag. Stud.* 1, pp32-42, 2016
 - 13) Shafii, Z. and Khadijah, W.M.N. Wan Siti. (2012). Halal traceability framework for halal food production. *World App Sci J.* 17; 01-05.
 - 14) Yunus, A. B. M., Chik, W. M. Y. B. W., Mohamad, M. B. (2010). The concept of halalan tayyiba and its application in products marketing. *International J Business & Social Sci.* 1; 239-248.
 - 15) Mustaffa, K. A. Developing halalan tayyiban concept in Malaysia’s food industry, *Halal J.* 3, pp 97-108, 2019
 - 16) Arif, S., Ahmad, R., Food quality standards in deveolping quality human capital: An Islamic perspective, *African J Business Manage.* 5, pp 12242-12248, 2011
 - 17) Khan, M. I., Haleem, A., Khan, S. Defining halal supply chain management, *Supply Chain Forum: An Int J.* 19, pp 122-131, 2018

- 18) Alzeer, J., Rieder, U., Hadeed, K. A., Rational and practical aspects of halal and tayyib in the context of food safety, *Trends Food Sci & Technol*, 71, pp 264–267, 2018
- 19) Arif, S. and & Sidek, S., Application of halalan tayyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. *Asian Social Sci*, 11; 116–129, 2015
- 20) Sutawijaya, A. H., Nawangsari, L. C., Integrity of the halal supply chain conceptual framework, *Int J Manag Studies and Research*, 7, pp 18–25, 2019
- 21) Ali, M. H., Tan, K. H., Pawar, K., Extenuating food integrity risk through supply chain integration: The case of halal food, *Indust Engin Manage Sys*, 13(2), pp 154–162, 2014
- 22) Azmi, F. R., Abdullah, Type of risk in halal food supply chain: A review, *Int. J. Chain Mgt*, 9, pp 36–42
- 23) Rahman, A. A., Abdul, M., Establishment of traceability practices through halal assurance system implementation, *Intern J Acad Resear Busi Soci Sci*, 6, pp 130–139, 2017
- 24) Pew Research Center, The future of world religions: Population growth projections, 2010–2050, 2015
- 25) Tomson Reuters, State of the global islamic economy report 2020/21, 2020
- 26) Yusof, R. N. R. Halal foods in the global retail industry, Universiti Puyta Malaysia Press, Perpustakaan Negara Malaysia, 2013
- 27) Halal Focus, Indonesia aims to turn into global halal hub by 2024, posted on 21/11/2020
- 28) Nurhayati-Wolff, H. Consumer spending on halal lifestyle products and services Indonesia 2017–2025, 2021
- 29) Shikoh, Rafi-Uddin, Halal food industry & Global Market, ISEF 7th, 2020
- 30) Majeed, I., Al-Zyoud, H., Ahmad, N., Jurisprudence and demand for halal meat in OIC, *British Food J*, 121, pp 1614–1626, 2019
- 31) Gulf News Focus Report, The Gulfood Global Industry Outlook Report 2019, posted on 2/17, 2019 

코로나 시대, 안전한 식품을 위한 한걸음 -한양대학교 HACCP교육원-



엄애선 교수(한양대학교 HACCP교육원장, 한양대학교 식품영양학과)

코로나 19의 대유행으로 인해 식품산업시장이 많이 변화하고 있다. 특히 소비자의 비대면(Untact) 소비 선호현상은 온라인 유통·가정간편식, 음식배달 서비스 산업 분야의 성장을 가속화하였다. 통계청 조사결과 국내 온라인 식품시장은 2018년 18조 7,000억 원, 2019년 26조 7,000억 원, 2020년 43조 4,000억 원에 달해 해마다 평균 49%의 성장률을 보이고 있다. 뿐만 아니라 2021년 상반기 온라인 식품 시장 거래액은 27조 8,000억 원으로 반기 기준으로 지난해 하반기 24조 1,000억 원을 넘어서 또 다시 사상 최대 실적을 달성했다.¹⁾

포스트코로나 시대를 대비하여 향후 유통·배달·온라인 시장은 더욱 폭발적으로 성장할 전망이다. 하지만 최근 배달서비스 음식의 이물사건 등 비위생적 실태들이 속속 보도되면서 소비자들의 배달음식 안전에 대한 관심이 매우 높은 상황이다. 식품의약품안전처는 올해부터 배달음식점 내에 CCTV를 설

치하여 조리시설, 조리과정 등을 소비자에게 공개하는 시범사업을 실시하는 등 다양한 기술지원과 정책 추진방안을 발표하였다.²⁾

식품안전에 대한 이슈는 식품이 존재하는 한 계속 제기되는 현안일 것이고 이를 해결하기 위한 방안은 적극적인 관리와 함께 철저한 위생관련(HACCP 등) 교육이다. 안전한 식품에 대한 국민적 요구는 사전적 위해예방 시스템인 HACCP의 정확하고 효율적인 적용을 통해 충족될 수 있다. 이에 따라 식품안전환경의 인식을 고취시키기 위한 HACCP교육의 중요성이 커지고 있다. 따라서 서울 성동구 왕십리소재 위생교육의 산실인 한양대학교 HACCP 교육원에 대해 소개하고자 한다.

1) 통계청, 온라인쇼핑동향조사

2) 식품의약품안전처, 「식약처, 배달음식점 안전관리 강화 방안 마련」 보도자료, 2020.12.29

HACCP의 개념

햇썸(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)이란 식품·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·소분·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다. HACCP은 위해요소분석(Hazard Analysis, HA)과 중요관리점(Critical Control Point, CCP)으로 이루어져 있으며 ‘햇썸’ 또는 ‘식품 및 축산물 안전관리인증기준’이라 한다. HACCP은 소비자에게 안전하고 위생적인 식품을 공급하기 위한 시스템이며 원료와 공정 단계에서 발생할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소에 의한 위해를 방지하기 위한 사전 예방적 식품안전관리체계이다.

HACCP은 소비자의 건강하고 안전한 식품보장 마크로 자리매김

최근 경제성장과 국민 소득의 증가로 식생활의 질적 수준이 크게 향상되면서 식품안전에 대한 소비자들의 관심 역시 높아지고 있다. 농림축산식품부와 한국농수산물유통공사(aT)가 2017년 소비자 식품구매 태도를 조사한 결과 평소 식품을 구입할 때 ‘안전한 먹을거리에 대한 관심’이 74.0%로 가장 높았으며, ‘잘 알려진 상표’, ‘사람들이 많이 사는 상표를 구매’, ‘국산 원료를 사용한 가공식품을 구매’의 순서로 나타났다.³⁾ 이를 통해 식품선택 시 소비자들이 안전한 식품을 우선적으로 선택한다는 것을 알 수 있다.

한국농촌경제연구원의 2018 ‘식품소비행태조사’에 따르면 식품의 주요 표시에 대한 인지도는 식품안전관리인증기준, 즉 햇썸(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)을 안다는 소비자의 응답은 84.2%였다. 2007년과 2012년 HACCP 인지도에 대한 소비자 응답인 각각 14.3%와 48.2%에 비해 큰 폭으로 상승하였다.⁴⁾ HACCP 인증마크는 소비자들에게 건강하고 안전한 식품을 보장할 수 있는 기준이 되어가고 있다.

HACCP교육의 산실 한양대학교 HACCP 교육원

한양대학교 HACCP 교육원은 2014년 02월 식품의약품안전처에서 지정한 11호 교육기관이다. 서울·경기권 대학 최초의 HACCP 교육기관으로서 기업·학교·개인을 대상으로 맞춤형 식품산업안전 전문가 양성 교육을 진행하고 있다. 또한 본 교육원에서는 군급식의 위생적인 운영과 군납 식품의 안전성을 확보하기 위하여 군급식 HACCP 도입을 진행하였다. 뿐만 아니라 고려대학교, 창원대학교, 농심, 아워홈, 창녕농업기술센터 등 식품제조가공업체 및 대학교를 대상으로 찾아가는 HACCP 교육을 진행하고 있다.

한양대학교 HACCP 교육원의 교육목표는 다음과 같다.

첫째, 건강한 사회를 위한 식품산업 경쟁력을 확보한다. 안전하고 건강한 식품산업의 발전을 위해 식품안전에 관한 최신 지식을 교육생에게 전달하여 현장맞춤형 식품안전 전문가를 양성함과 더불어 식품

3) aTFIS(식품산업통계정보), 2017 가공식품 소비자 태도조사

4) 한국농촌경제연구원, 2018 식품소비행태조사

안전산업을 발전시켜 지역사회와 국가 경쟁력 발전에 이바지한다.

둘째, 이론 및 실무 지식을 겸비한 식품안전 전문가를 양성한다. 다양한 커리큘럼과 더불어 분야별 최고의 전문강사진의 차별화 된 교수법과 풍부한 현장 감각으로 교육생들의 교육효과를 극대화시킨다.

셋째, 전문성과 책임감을 바탕으로 교육생들에게 양질의 교육을 제공함으로써 교육생들의 식품안전 전문능력 향상을 추구한다. 또한 정부의 식품안전·위생 정책 방향과 관련한 최신법령 및 HACCP 시스템에 관한 교육정보를 바탕으로 한 양질의 교육을 제공함과 동시에 식품제조가공업, 식품접객업, 단체급식소 등 교육 대상에 따른 최적화 된 커리큘럼을 제공한다.

HACCP 교육원 교육내용

현재 한양대학교 HACCP 교육원의 경우 최고경영자(영업자) 과정, 정기 과정, 팀원 과정, 팀장 과정으로 총 네 개의 HACCP 교육 과정을 운영 중에 있다.

1) HACCP 최고경영자(영업자) 과정

HACCP 최고경영자(영업자) 과정은 HACCP 지정업체 및 지정 준비 업체의 최고경영자(영업자)를 대상으로 하는 교육 과정이다. 경영자를 대상으로 식품산업의 전반적인 최신 동향과 HACCP 도입의 효과, 정책방향 등 관련 지식과 정보를 쉽고 재미있게 전달하여 경영자의 의식 고취와 더불어 HACCP의 효율적인 운영에 도움을 제공하는 과정이다.

2) HACCP 정기과정

HACCP 정기과정은 HACCP 지정업소의 영업자,

팀장, 팀원 및 내부감사자 등을 대상으로 하는 과정이다. 교육대상자들이 HACCP 사후관리업무(검증)를 효과적으로 수행할 수 있는 능력을 배양하고 HACCP 관리 전문 인력으로 거듭나도록 한다.

3) HACCP 팀원과정

HACCP 팀원 과정의 경우 HACCP 팀원 또는 업체의 종업원을 대상으로 하는 교육 과정이다. HACCP 시스템을 추진 중이거나 운영 중인 업체의 HACCP 팀원 및 종업원 등이 HACCP의 기초지식 습득을 통한 현장 적용성 향상, 식품안전의식 고취를 통하여 HACCP 구축 및 운영에 실질적 참여와 기여를 도모하고자 한다.

4) HACCP 팀장과정

HACCP 팀장 과정은 HACCP 팀장, 최고경영자, 품질관리책임자, 위생관련 공무원, 집단급식소 영양사, 군대급식 영양사, 식품 분야 취업 준비생 등을 대상으로 하는 교육 과정이다. 이 과정은 예비5단계와 7원칙, 총 12절차로 이루어진 HACCP 각 단계에 대한 구체적이고 폭넓은 관련 지식과 정보를 습득할 수 있도록 하고 실제 위해요소분석 등을 실시하여 현장이 요구하는 응용력을 함양한 전문가를 양성하는 과정이다.

5) HACCP 실습과정

HACCP 팀장 과정은 다른 과정과는 다르게 실습 과정을 운영 중에 있다. HACCP 인증에 필요한 다양한 실습내용을 다룸으로서 교육생들에게 HACCP 인증과 관련된 실무경험을 제공한다. 또한 HACCP 관리 계획 수립에 있어 단계별로 적용되는 주요 원칙

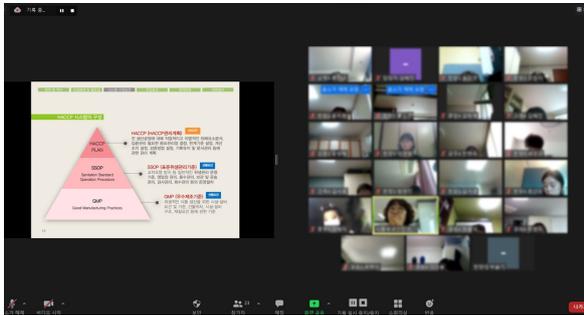


그림 1. 한양대학교 HACCP 교육원_ HACCP교육 강의 사진

인 7원칙에 대해 교육생이 주체가 되어 조별활동을 하게 되며 조별로 계획수립 및 관련 내용에 대해 토의하는 시간을 가짐으로서 교육생들의 수업참여도 및 이해도를 높일 수 있다.

6) 식품분야 대학생 대상 맞춤형 HACCP 교육과정

수도권 식품관련학과 대학생을 대상으로 맞춤형 HACCP 교육 프로그램을 실시하였다. 식품분야 최신트렌드, 식품안전관리 실무 교육을 진행하였으며

특히 식품 관련 법률의 구성과 종류를 파악하는 것을 중심으로 진행하였다. 또한 대학교 내에서 교육하기 어려운 생산현장 및 실무와 연관된 HACCP 교육 과정을 운영하여 현장지식과 식품안전 전문지식을 제공하였다.

7) 보건직공무원 대상 식품안전 HACCP 교육진행

학교급식담당 관련 공무원을 대상으로 맞춤형 학교급식 위생·안전 점검요원 전문연수 HACCP 교육



그림 2. 학교급식 위생·안전점검 핵심 포인트-PBL교육

을 진행하였다. 위생·안전·운영 관리에 대한 체계적인 교육과 학교급식 HACCP 제도의 심화 교육을 통해 학교급식담당 관련 공무원들의 전문지식 습득 및 실무 능력 향상 도모와 교육청에서 실시하는 위생·안전 점검의 객관성 및 신뢰성을 확보하였다.

맺음말

HACCP은 식품의 안전성을 확보하는 과학적이고 체계적인 식품의 안전성 확보 방안이다. 안전하고 위생적인 식품을 지향하는 소비자들과 정부의 HACCP 의무적용 식품 확대 정책에 있어 HACCP 인증은 선택이 아닌 필수이다. 한양대학교 HACCP 교

육원은 국내 식품분야 최고의 전문가들로 구성된 강사진들과 함께 수준 높은 맞춤형 교육 프로그램과 현장에 바로 적용 가능한 실무형 교육 프로그램 개발을 위해 항상 노력하고 있다. 한양대학교 HACCP 교육원은 여러분과 함께 대한민국 식품산업을 비롯한 식품안전산업의 미래를 열어 갈 수 있도록 앞으로도 최선을 다 할 것이다. 🍓

교육원 팀장 : 박슬기
사무간사 : 홍현서, 안효리
운영요원 : 임영은, 류현덕

식품의약품안전처 공고 제2020-581호

「식품위생법 시행규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유

식품운반업의 운반차량에 설치된 온도계를 조작(造作)하여 적합한 온도인 것처럼 보여주는 장치 등을 설치할 수 없도록 하고, 식품접객업소에서 이미 양념에 재웠던 불고기 등 식품 등을 새로 조리한 식품처럼 보이게 하기 위해 세척하여 재사용하지 못하도록 규정을 신설하는 한편, 식품제조·가공업자가 자신이 생산한 반제품을 일시적으로 영업등록 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차한 창고에 보관할 수 있도록 개선하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임

2. 주요내용

- 가. 식품운반업의 운반차량에 설치된 온도계를 조작(造作)하여 적합한 온도인 것처럼 보여주는 장치 등을 설치할 수 없도록 규정을 신설함(안 별표 14)
- 나. 식품제조·가공업자가 자신이 생산한 반제품을 일시적으로 영업등록을 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차한 창고에 일시적으로 보관할 수 있도록 하고, 이 경우 그 반제품을 사용하여 제조·가공하려는 제품의 명칭, 보관조건, 보관기한 등을 표시하도록 함(안 별표 14, 17)
- 다. 유통전문판매업자가 식품제조·가공업 등을 같이 하거나 식품제조·가공업에 위탁한 경우에 제조·가공업의 창고 또는 제조·가공을 수탁한 식품제조·가공업자의 창고를 공동으로 사용할 수 있도록 함(안 별표 14)
- 라. 식품운반업자가 염수로 냉동된 통조림제조용 어류를 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및

- 유통기준에 따라 운반하는 경우 냉장·냉동시설을 갖춘 적재고를 갖추지 않을 수 있도록 함(안 별표 14)
- 마. 식품접객업자가 양념에 재운 불고기, 갈비 등을 새로이 조리한 것처럼 보이도록 세척하는 등 재처리하여 사용·조리 또는 보관할 수 없도록 함(안 별표 17, 23)
- 바. 즉석판매제조·가공업자가 자신이 직접 생산한 원유(原乳)를 제조·가공의 원료로 사용하려는 경우에, 「축산물위생관리법」에 따른 원유의 검사에 적합한 경우에 이를 사용할 수 있도록 함(안 별표 17)
- 사. 식품접객업자가 원료 등의 온도 보관기준과 해동 기준을 준수하지 않은 경우 현재는 시정명령을 하고 있으나, 이를 영업정지로 처분기준을 강화하고자 함(안 별표 23)
- 아. 식품접객업자의 조리·판매 식품은 주문한 손님에게 제공되는 식품으로 이를 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매하지 못하도록 명확히 함(안 별표 17, 23)

식품의약품안전처 공고 제2020-589호

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 일부 개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

음식점 위생등급제 평가항목 중 식문화 개선 실천 시 가점을 부여하도록 함으로써 위생등급제와 생활방역을 연계하는 한편, 위생등급제 활성화를 위해 위생등급 광고의 세부 방안을 마련하는 등 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임

2. 주요 내용

- 가. 위생등급제 평가항목 중 종사자 마스크 착용을 가점분야에서 기본분야로 이동 (안 별표1-1)
 - 식품위생법 시행규칙 개정(총리령 제1651호, 2020.10.16. 공포)으로 종사자 마스크 착용이 의무화됨에 따라 평가항목도 기본분야에 반영함
- 나. 위생등급제 평가항목 중 가점분야에 '식문화 개선' 실천 여부를 추가 (안 별표1-1)
 - 평가항목 중 '식문화 개선' 실천 여부를 평가하여 가점(2점)으로 반영 함
 - *반찬 덜어먹기, 1인 반상 제공, 개인별 반찬 제공 실천: 2점
 - '생활 속 거리두기' 지침 실천 유도를 위해 가점 기준을 조정함
 - *생활 속 거리두기 9개 항목 중 이행 숫자에 따른 단계적 가점 적용: 3개 (1.0점), 4개 (1.5점), 5개 (2.0점), 6개 (2.5점), 7개 이상 (3.0점)
- 다. 위생등급 지정 변경사항에 영업소의 주요 판매식품을 변경하는 경우 추가 (안 제7조의3)

- 지정받은 영업소의 영업의 형태(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품)를 변경하는 경우 위생등급 지정 변경사항에 추가하여 평가결과에 따라 등급 지정을 유지할 수 있도록 함
- 평가기관에서 지정기관으로 평가결과를 송부하도록 한 기간을 민원 처리기한 만료 7일전에서 3일전 까지로 변경하여 운영의 효율성을 기하고자 함

라. 위생등급 지정업소의 광고 세부 방안 마련 (안 7조의4 신설)

- 음식점 위생등급제의 활성화를 위해 위생등급을 지정받은 영업자가 영업장 내외 및 영업장에서 조리 한 식품에 위생등급을 지정 받은 사실을 광고 할 수 있도록 함

마. 위생등급을 지정받은 영업자에 대한 지정취소의 기준 명확화 (안 제11조)

- 식품위생법 제47조의2제6항에 따라 지정취소 권한자에 ‘식품의약품안전처장’을 추가하고, 영업자에게 지정기준에 맞도록 개선하는 기회를 제공하여 음식점 위생수준을 향상시키고자 함

바. 조리장 평가기준의 명확화를 위해 문구 보완 (안 별표1-1)

식품의약품안전처 공고 제2021-035호

「유전자변형식품등의 표시기준」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

Non-GMO 표시 기준을 국제적 기준에 적합하도록 개선하여 식품 관련 산업 발전을 도모하고 조문 개정을 통해 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임

2. 주요 내용

가. Non-GMO 표시 요건 중 비의도적 혼입 인정 및 Non-GMO 표시대상 명확화(안 제5조제8호)

- 1) Non-GMO 표시 활성화를 위해 Non-GMO 표시 요건 중 GMO 성분 비의도적 혼입의 합리적 개선 필요
- 2) 유럽, 호주·뉴질랜드 등에서는 국가별로 설정되어 있는 비의도적 혼입치 이내일 경우 Non-GMO 표시할 수 있도록 하고 있어 국외 기준 등을 고려하여 Non-GMO 표시 요건 중 비의도적 혼입 불인정 기준을 0.9% 이하로 개정
- 3) 또한, Non-GMO 등의 표시를 할 수 있는 대상에 대한 조문을 구체화하여 규정을 명확히 하고자 함
- 4) Non-GMO 표시 요건 개선을 통한 식품 관련 산업 발전 도모 및 소비자 선택권 확대

나. GMO 표시 생략 가능한 대상의 명확화(안 제3조제2항제1호)

법적 근거 및 그간 유권해석을 반영하여 구분유통증명서 등 관련 서류 구비 시 유전자변형식품임을 표

시하지 아니할 수 있는 대상에 건강기능식품 및 축산물이 포함되도록 규정 명확화

식품의약품안전처 공고 제2021-52호

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유 및 주요내용

식품 등의 표시 또는 광고가 부당한 표시·광고 등에 해당할 우려가 있는 경우 식품의약품안전처장은 그 내용을 구체적으로 밝히도록 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있도록 하고 있으며, 실증자료를 제출하지 않고 계속해서 해당 표시광고를 하는 경우에는 표시광고의 중지를 명할 수 있도록 하고 있는데, 표시·광고 중지명령을 받고도 계속 표시·광고하는 경우 영업정지 등 행정제재를 할 수 있도록 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」이 개정(법률 제17808호, 2020.12.29.)됨에 따라 위반 시 행정처분의 개별기준을 정하는 한편, 수산화암모늄 등의 식품첨가물에는 “직접 먹거나 마시지 마십시오” 등의 취급상 주의문구를 표시하도록 하고 있는데, 식품첨가물인 아질산나트륨에도 주의문구 표시를 하도록 하여 동 제품으로 인한 소비자 보호를 강화하고, 현재 표시·광고의 자율심의의 대상인 특수용도식품을 식품위생법에 따른 식품의 기준 및 규격에 맞게 특수영양식품과 특수의료용도식품으로 정비·규정하려는 것임

식품의약품안전처 공고 제2021-49호

「식품위생법 시행규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유

식품안전관리인증기준 교육훈련기관의 지정, 지정취소 및 집단급식소의 주요 준수사항 등을 법률에 상향하여 규정하고, 집단급식소에서 지켜야 할 준수사항 중 경미한 사항의 과태료 상한액을 300만원으로 변경하는 등의 내용으로 「식품위생법」이 개정(법률 제17809호, 2020. 12. 29. 공포, 2021. 6. 30. 시행)됨에 따라, 식품안전관리인증기준 교육훈련기관의 지정절차 및 지정취소 등에 관한 세부 사항을 정하고, 집단급식소에서 지켜야 하는 준수사항 및 위반에 따른 과태료를 정비하는 등 법률에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 정하려는 한편, 식품접객업에서 취 등 설치류 등이 유입되지 않도록 시설기준을 명확히 하고, 영업장 내에 설치류 및 그 배설물이 발견된 경우 과태료를 상향하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임

2. 주요내용

가. 식품안전관리인증기준 교육훈련기관의 지정 및 지정 취소(안 제68조의3부터 제68조의5)

- 1) 교육훈련기관으로 지정받으려는 자는 지정 신청서에 지정기준에 적합함을 증명하는 서류와 교육훈련과정에 관한 서류 등을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하도록 함
- 2) 교육훈련기관은 교육훈련에 관한 기록 및 자료 등을 보관하고, 교육시설 및 교육과정 등에 관한 사항을 공개하며, 교육과정 운영계획 및 교육과정 실시 결과 등을 보고해야 하는 등 구체적 준수사항을 정함
- 3) 교육훈련기관이 법령위반행위를 한 경우에 둘 이상의 법령위반행위에 대한 일반적 처분 기준, 행정처분에 대한 일반적 가중·감경 기준, 법령위반행위를 1차 위반, 2차 위반, 3차 위반 및 4차 이상 위반으로 구분하여 그 위반 횟수에 따른 개별 행정처분 기준을 정함

나. 집단급식소 설치·운영자의 준수사항을 법률에 상향하여 규정함에 따라 관련 규정 정비 및 준수사항 위반에 따른 과태료 기준 정비(안 별표 24, 별표 27)

다. 집단급식소 신고 사항도 사실상 폐업하여 부가가치세법에 따라 관할 세무서장에게 폐업 신고를 한 경우 신고관청이 직권으로 말소 하도록 법률 근거가 신설됨에 따라 직권말소의 절차도 관련 규정을 준용하도록 하고, 집단급식소 설치·운영자도 지위승계신고를 할 수 있도록 절차, 구비서류 및 서식을 마련함(안 제94조제10항부터 제13항)

라. 식품접객업의 조리장 내부에 쥐, 바퀴벌레 등이 유입되지 않도록 시설기준을 마련하고, 설치류 및 그 배설물이 발견되는 경우에 대한 과태료 부과금액을 현행 50만원에서 100만원으로 상향(안 별표 14, 별표 27)

식품의약품안전처 공고 제2021-48호

「식품위생법 시행령」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유 및 주요내용

집단급식소의 식품위생 안전관리를 강화하기 위하여 반드시 준수하여야 하는 중요 사항을 법률에 규정하고, 위생관리 관련 준수사항 등을 위반하는 경우 부과되는 과태료의 상한액을 1,000만원으로 높여 위생관리 관련 준수사항의 성실한 이행을 유도하는 내용 등으로 「식품위생법」이 개정(법률 제17809호, 2020. 12. 29. 공포)됨에 따라, 집단급식소에서 지켜야 하는 준수사항 위반에 따른 과태료 부과 금액을 정비하는 등 법률에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 정하려는 것임

식품의약품안전처 공고 제2021-139호

「어린이 식생활안전관리 특별법」 시행령 일부개정령(안)

1. 개정이유

시·도지사 등에 대하여 어린이급식관리지원센터 설치를 의무화하고, 급식소에 영양사를 두지 아니한 어린이 집·유치원 등은 어린이급식관리지원센터에 등록하여 위생 및 영양관리에 관한 지원을 받도록 「어린이 식생활안전관리 특별법」(법률 제17810호, 2020.12.29. 공포, 2021.12.30. 시행)이 개정됨에 따라, 과태료 부과기준을 마련하는 등 법률에서 위임된 사항을 정하고, 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임

2. 주요내용

- 가. 어린이급식관리지원센터의 지원대상에 「아동복지법」에 따른 ‘다함께돌봄센터’를 포함함(안 제12조제2호)
- 나. 어린이급식관리지원센터에 등록한 급식소에 대한 영양관리 지원 등 운영에 관한 사항은 식품의약품안전처장이 고시할 수 있도록 함(안 제13조제5항)
- 다. 급식소를 운영하는 자가 어린이급식관리지원센터에 등록하지 아니하여 시정명령을 받고도 그 명령을 따르지 아니한 경우 과태료를 1차 위반 시 300만원 등 부과할 수 있도록 규정함(안 별표 2)

식품의약품안전처 공고 제2021-133호

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

아플라톡신 기준규격 재평가 결과를 바탕으로 산양유의 안전관리 강화를 위해 아플라톡신 M1 기준을 신설하고자 함.

2. 주요 내용

- 가. 산양유의 아플라톡신 M1 기준 신설(안 제2. 3. 5) (3) ②)
 - 1) 곰팡이독소 기준규격 재평가 결과 오염도가 높아 관리가 필요한 식품의 기준 설정 필요
 - 2) 산양유에 아플라톡신 M1 기준 신설
 - 3) 아플라톡신 M1 안전관리 강화로 국민건강 보호

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

식품에 사용되는 향료의 관리체계를 국제적 기준에 맞도록 개선하고, 국제적으로 사용되는 합성향료물질 58종 및 천연향료물질 2종 추가 등 향료물질 목록을 정비하며, 식용색소녹색제3호 등 식용색소류 16품목의 건강기능식품에 대한 사용기준을 명확히 하는 한편, 글리세린지방산에스테르 등 4품목의 구성물질에 대한 정보를 표 형태로 제공하여 가독성을 향상하고, 글리세린 등 2품목의 성분규격 시험법 및 일반시험법 중 응고점측정법을 개선하기 위하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 개정하려는 것임

2. 주요 내용

가. 향료 관리체계를 국제적 수준에 부합하도록 개선 및 국제적으로 사용되고 있는 향료물질 추가 등 향료 물질 정비

- 1) 천연향료와 합성향료를 통합 관리하기 위한 향료 품목 신설(안 II. 4. 가. 향료)
- 2) 천연향료 기원물질 중 중복되는 4종을 삭제하고, 국제적으로 사용되는 2종을 추가하며, 일반명 등 3개 수정(안 II. 4. 가. 향료 1) 천연향료물질)
- 3) 합성향료물질 7종 이명 수정 및 58종 추가 지정(안 II. 4. 가. 향료 2) 합성향료물질 A119, A133, B144, B145, B146, C103, C104, C105, C106, D001, D288, D289, D290, D291, D292, D293, E009, E071, E238, E239, E240, E241, E242, E243, E244, H260, H261, I177, I178, L031, M447, M082, M540, M541, M542, M543, M544, M545, M546, M547, M548, M549, M550, M551, M552, M553, N069, O089, O090, P241, P242, P243, P244, P245, P246, P247, P248, P249, T130, T131, T132, T133, T134, U024, V008)

나. 국제기준과의 조화 및 기준 적용 명확화를 위해 식용색소의 사용기준 개선

“식용색소녹색제3호” 등 16품목의 건강기능식품에 대한 사용기준 단서 조항 추가(II. 5. 가. 식용색소녹색제3호, 식용색소녹색제3호알루미늄레이크, 식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소적색제40호알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호, 식용색소청색제1호알루미늄레이크, 식용색소청색제2호, 식용색소청색제2호알루미늄레이크, 식용색소황색제4호, 식용색소황색제4호알루미늄레이크, 식용색소황색제5호, 식용색소황색제5호알루미늄레이크)

다. 식품첨가물에 대한 구성물질의 정보를 알기 쉽게 제공할 수 있도록 정비

“글리세린지방산에스테르” 등 4품목의 구성품목에 대한 명칭, 영문명, 학명, INS번호 등 정보를 표 형태

로 제공하도록 정의 개정(안 II. 4. 글리세린지방산에스테르, 베리류색소, 변성전분, 향신료올레오레진류)
라. 정확한 분석을 위한 시험조건 명확화 등 시험법 개선

- 1) “글리세린” 등 2품목의 성분규격 시험법 명확화(안 II. 4. 가. 글리세린, L-로이신)
- 2) 일반시험법 중 “응고점측정법”을 고체, 액체 구분없이 시험 가능하도록 시험법 개선(안 IV. 23)

식품의약품안전처 공고 제2021-140호

「어린이 식생활안전관리」 특별법 시행규칙 일부개정령(안)

1. 개정이유

급식소에 영양사를 두지 아니한 어린이집·유치원 등은 어린이급식관리지원센터에 등록하여 위생 및 영양 관리에 관한 지원을 받도록 「어린이 식생활안전관리 특별법」(법률 제17810호, 2020.12.29. 공포, 2021.12.30. 시행)이 개정됨에 따라, 어린이급식관리지원센터에 등록하여야 하는 급식소의 범위를 규정하고, 등록 및 변경신고에 필요한 절차 등을 마련하는 등 총리령으로 위임한 사항을 정하려는 것임

2. 주요내용

- 가. 「영유아보육법」에 따른 영유아 100명 미만인 어린이집, 「유아교육법」에 따른 원아 수 100명 미만인 유치원 등 어린이급식관리지원센터에 등록하여야 하는 급식소의 범위를 규정함(안 제16조의2)
- 나. 어린이급식관리지원센터에 등록해야 하는 급식소의 등록 신청 및 변경신고 등 절차를 규정하고, 등록대상에 해당하지는 않으나 등록을 하려는 경우 등록절차를 준용할 수 있도록 규정함(안 제16조의3)
- 다. 어린이급식관리지원센터의 급식소 등록절차 및 관리에 대한 감독·지도 근거를 마련함(안 제17조)

식품의약품안전처 공고 제2021-168호

「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

「국민영양관리법」 제14조에 따른 “한국인 영양소 섭취기준”이 개정됨에 따라 개정된 사항을 동 고시에 반영하고, 비타민 A 섭취량 단위 변경 및 베타카로틴의 비타민 A 전환계수를 변경하며, EPA 및 DHA 함유 유지의 산가, 총산화가 등의 규격이 적용되는 대상 건강기능식품의 범위를 명확히 규정하는 한편, *Lactobacillus*

속의 학명이 재분류됨에 따라 이를 반영하여 프로바이오틱스 원재료의 학명을 변경하고, 프로바이오틱스 수의 이해도 제고를 위해 숫자외에 한글로도 병행하여 기재함으로써 건강기능식품의 기준 및 규격을 보완·개선하고자 함

2. 주요 내용

가. 한국인 영양소 섭취기준 개정사항 반영(안 제 3. 1. 3) 및 [별표 3])

- 국민영양관리법령에 따라 5년마다 개정되는 “한국인 영양소 섭취 기준”이 2020년에 개정됨에 따라 동 고시에 관련 사항을 반영하여 개정함으로써, 개정된 섭취 기준에 따라 일일섭취량 등을 정할 수 있도록 기준을 정비함

나. 비타민 A의 전환계수 및 일일섭취량 단위 변경(안 제 3. 1. 1-1, 1), 3) 및 [별표 2])

- “한국인 영양소 섭취 기준”에서 비타민 A의 전환계수 및 일일 섭취량 단위가 변경됨에 따라 동 사항을 고시에 반영함

다. EPA 및 DHA 함유 유지의 규격 적용범위 명확화(안 제 3. 2. 2-16, 2))

- EPA 및 DHA 함유 유지의 산가, 과산화물가, 아니시딘가, 총산화가 규격 적용 대상이 모호하여 시험 항목 적용에 어려움이 있어, 동 규격들이 적용되는 대상을 구분하여 명확히 규정하여 규격 적용에 대한 이해도를 제고하고자 함

라. 프로바이오틱스 원재료의 학명 변경 및 프로바이오틱스 수의 한글병행기재(안 제 3. 2-51, 1), 3))

- 국제 공인기관에서 *Lactobacillus*속 학명을 전장유전체 정보를 기반으로 재분류함에 따라 이를 반영하여 프로바이오틱스 원재료 중 *Lactobacillus*속 7종에 대한 학명을 개정하고, 프로바이오틱스 수가 숫자로만 기재되어 있어 소비자들의 이해가 어려워 숫자외에 한글로도 병행 기재하여 혼란을 방지하고자 함

식품의약품안전처 공고 제2021-159호

「수입식품안전관리인증기준 운영」 규정 제정고시(안) 행정예고

1. 제정이유

수입식품등에 대해 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 해외제조업소 인증제도를 도입하는 「수입식품안전관리 특별법」이 개정(법률 제17245호, 2020.4.7. 공포, 2021.7.1. 시행)되고 같은 법 시행규칙의 개정이 추진(식품의약품안전처 공고 제2020-470호, 2020.11.12.)됨에 따라 수입식품안전관리인증기준적용업소 인증절차,

적용·운영 및 조사·평가 등에 관한 세부적인 사항을 정하기 위함

2. 주요내용

가. 동 고시의 적용대상(안 제2조)

- 동 고시의 사항은 수입식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받으려는 해외제조업소를 대상으로 적용됨을 규정함

나. 수입식품안전관리인증기준적용업소 적용·운영에 관한 사항(안 제3조, 제4조)

- 수입식품안전관리인증기준적용업소로 인증 받으려는 자는 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」에 따른 선행요건관리기준 및 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운용하도록 규정함

다. 수입식품안전관리인증기준적용업소 인증, 인증사항 변경 및 인증연장의 절차에 관한 사항(안 제5조부터 제8조)

- 수입식품안전관리인증기준적용업소 인증신청·인증방법·인증서 발급 등 인증절차에 관한 사항, 중요 관리점을 변경하는 변경신청·변경사항 확인 방법·인증서 재발급 등 인증사항 변경절차에 관한 사항 및 인증유효기간의 연장을 신청하는 절차에 관한 세부적인 사항을 마련함

라. 수입식품안전관리인증기준적용업소 조사·평가에 관한 사항(안 제9조)

- 수입식품안전관리인증기준적용업소에 대해 안전관리인증기준의 준수여부 등에 관하여 현지실사 또는 서류검토 등의 방법으로 조사·평가하도록 하는 등 세부적인 사항을 마련함

식품의약품안전처 공고 제2021-224호

「식품등의 표시기준」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

특정성분에 민감한 소비자 보호 및 정보 제공 강화를 위하여 비알코올 식품의 알코올 함유 표시를 쉽게 확인할 수 있도록 개선하고, 제품의 형태·특성 등을 고려하여 표시방법을 개선하는 한편, 「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 특수의료용도등식품 등 일부 식품유형과 표시사항을 정비하고, 타 법령·고시 인용조문과 일부 모호한 규정 등을 개선·보완하려는 것임.

2. 주요 내용

가. 총칙 및 공통표시기준 중 일부 규정 개정(안 I. 2, 3, II. 1. 가, 자, 카, 거, 2. 다)

1) 총칙 및 공통표시기준 중 식품유형, 법령 인용조항 등 정비

2) 비알코올 식품에 알코올 함유 표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있게 바탕색과 구분되도록 표시방법 개선 및 문구 정비

3) 급식 용도의 즉석섭취식품에 대한 표시방법 개선

나. 개별표시사항 및 표시기준 중 일부 규정 개정(안 표. 1. 가, 나, 다, 사, 자, 차, 카, 거, 더, 머, 서, 어, 저, 커, 퍼, 4. 가)

1) 유산균을 첨가하여 제조한 과자, 캔디류, 빙과 등에 유산균수 표시방법 예시 신설

2) 코코아 가공품류의 영양성분 및 내용량 표시 규정 정비

3) 고올레산 콩에서 추출한 콩기름에 대한 올레산 함량 표시 신설 및 식용유지류의 기타표시사항 일부 자구수정

4) 음료류의 일자표시 중 일부 자구수정

5) 「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 특수영양식품, 주류, 유가공품류, 즉석식품류의 식품유형 정비 및 특수의료용도등식품의 표시사항 등 규정 신설

6) 포장육(국내산 쇠고기 1++등급)의 경우, 등급 표기 시 근내지방도를 포함하여 표시하도록 규정 명확화 및 자구수정

7) 벌꿀류의 표시사항 중 일부 자구수정

8) 달걀 껍데기 표시 의무자에 식용란선별포장업 영업자 추가 및 「축산법 시행령」에 따라 닭 사육업 등 료대상에서 제외되는 닭 사육시설 10m² 미만 사육업자가 생산한 달걀의 생산자고유번호 표시 예외 규정 신설

9) 관능으로 내용물 확인이 가능한 투명포장(진공포장 제외)된 자연상태 식품은 내용량 표시를 생략할 수 있도록 규정 신설

다. 표시사항별 세부표시기준 중 일부 규정 개정(안 「별지 1」 1. 나, 바)

1) 식품 제조·가공업자가 제조시설 등이 부족하여 위탁하여 식품을 제조·가공하는 경우, 위탁을 의뢰 받은 영업소(위탁제조원)도 추가 표시할 수 있도록 규정 신설

2) 원재료명 세부표시기준 중 타 고시 인용문구 자구수정

식품의약품안전처 공고 제2021-265호

「식품안전기본법」 일부개정법률(안) 입법예고

1. 개정이유

긴급대응이 필요하다고 판단되는 식품등에 대하여 해당 식품등의 생산·판매 등을 금지하고자 하는 경우 미리 이해관계인의 의견을 들어야 하나, 급박하게 조치가 필요하여 미리 의견을 듣기 곤란한 경우에는 생산·판매 금지 후 이해관계자의 의견을 들을 수 있도록 하고, 식품안전에 관한 정책을 수립함에 있어 식품의 생산부터 소비까지의 모든 단계에 관하여 수립·시행될 수 있도록 그 정책의 범위를 명확히 규정하려는 것임

2. 주요내용

- 가. 국민건강을 급박하게 위태할 우려가 있어서 미리 의견을 듣기 곤란한 경우 생산·판매등의 금지 조치를 한 뒤 이해관계자의 의견을 들을 수 있도록 함(안 제16조제3항 단서)
- 나. 식품안전정책 수립 시 생산부터 최종 소비까지의 모든 단계의 안전이 포함되도록 명확화(안 제4조제1항)

식품의약품안전처 공고 제2021-253호

「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

비타민 K의 제조 원료로 비타민 K₂ 추가 및 관련 시험법을 신설하고, 판토텐산 시험법 개정, 카테킨 및 카페인 동시분석법을 신설하고자 함

2. 주요 내용

가. 비타민 K의 원료 추가(안 제 3. 1. 1-5)

- 1) 비타민 K₂를 비타민 K의 원료로 사용할 수 있도록 개정 요구
- 2) 영양성분 중 비타민 K의 원료로 비타민 K₂를 추가하고자 함
- 3) 비타민 K 제조 시 사용할 수 있는 원료 확대

나. 개별성분별 시험법 개정(안 제 4. 3. 3-5, 3-9, 3-79)

- 1) 시료채취량, 분석조건 개선 등 시험법 개정 필요
- 2) 비타민 K₁ 시험법 단일화, 비타민 K₂ 시험법 신설, 판토텐산 시험법 개선, 카테킨 및 카페인 동시분석

법을 신설하고자 함

3) 시험법 개정으로 효율적이고 정확한 분석 가능

식품의약품안전처 공고 제2021-234호

「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

기구 및 용기·포장에 대한 효율적이고 합리적인 안전관리 및 식품 관련 산업현장의 요구를 반영하여 합성수지제의 재활용 기준을 개선하고, 활성·지능 용기·포장에 대한 제조기준을 마련하는 등 공통제조기준을 정비하며, 합성수지제 재질을 특성에 따라 분류하여 정비하고, 재질별 규격을 알기 쉽도록 표 형태로 재정리하며, 한시적 기준·규격으로 인정했던 폴리케톤을 규격화하는 한편, 험법에 대한 신뢰도 제고 등을 위하여 용출시험용액 선택 시 지방성식품의 개념을 명확히 하고, 착색료, 이산화황 등에 대한 시험법을 개선하는 등 현행 기준 및 규격의 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임.

2. 주요 내용

가. 합성수지제 재활용 기준 개선(안 II.1.다.)

- 1) 안전성이 입증된 재활용 합성수지의 식품용으로 허용 확대 필요
- 2) 식품용기의 식품접촉면에 물리적 재활용 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET) 원료 사용을 인정하는 기준 마련
- 3) 안전한 재활용 합성수지 사용 및 국제적 추세와 조화될 수 있도록 기준 개선

나. 활성·지능 용기·포장 제조기준 마련(안 II. 1. 나.)

- 1) 기술발전 및 현장요구에 맞추어 특수한 기능이 발휘되는 활성·지능 용기·포장 등에 대한 기준 개선 필요
- 2) 활성·지능(기능형) 물질 사용 용기·포장의 제조기준 마련
- 3) 관련 식품산업의 활성화 및 국제 추세와 조화

다. 합성수지제 재질 분류 정비(안 III.1)

- 1) 합성수지제 재질을 재질별 특성에 따라 9개로 그룹화하여 알기 쉽게 재정리
- 2) 민원인의 재질에 대한 이해증진 및 편의 도모

라. 재질별 규격 재정리(안 III. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8)

1) 종이제 등 재질별 규격을 알기 쉽도록 표 형태로 재정리

2) 쉬운 규격 확인 및 편의 증진

마. 폴리카톤 규격 신설(안 III. 1. 1-9 3)

1) 한시적 기준·규격으로 인정된 재질(폴리카톤)을 여러 제조업체 등이 사용할 수 있도록 허용 확대 필요

2) 합성수지제에 폴리카톤 재질 추가 및 규격 신설

3) 새로운 용기·포장 제품 개발로 식품산업 활성화에 기여

바. 시험법 개선 및 문구 정비(안 II. 1. 가, IV. 2. 2-1 6, 2-15, 2-44, 2-55, V. 1. 더., 2. 2-1, 2-2, 2-23, 2-40, 2-50)

1) 분석결과에 대한 신뢰도 향상 등을 위하여 지속적인 시험법 등 개선 필요

2) 원재료 기준 중 납 등 규격을 다른 규격 표현방식과 일치되도록 수정

3) 용출시험용액 선택 시 지방성식품의 개념 명확화

4) 착색료, 이산화황 등 시험법에 기기분석법(LC, LC-MS, IC) 추가 신설

5) 표준용액 및 시험용액 제조법 개선

6) 과학적인 시험법 개선 등으로 검사 신뢰도 제고

식품의약품안전처 공고 제2021-238호

「식품위생법 시행령」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유

여러 영업자가 하나의 영업 시설을 공유할 수 있도록 공유주방 근거를 마련하고, 위생관리책임자를 지정토록 하여 공유주방에서 우려되는 교차오염 등을 예방·대응하도록 하는 한편, 공유주방에서 제조·가공·조리한 식품으로부터 입은 소비자의 피해를 보상하기 위하여 책임보험을 가입하도록 하는 등의 내용으로 「식품위생법」이 개정(법률 제17809호, 2020. 12. 29. 공포)됨에 따라, 공유주방 운영업의 정의, 위생관리책임자의 자격기준 및 책임보험의 종류 등 보험 가입에 필요한 사항 등 법률에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 정하려는 것임

2. 주요내용

가. 공유주방 운영업의 정의를 신설하고, 시장·군수·구청장에게 영업등록을 하도록 함(안 제21조제9호, 제26조의2제1항제3호 신설)

나. 공유주방 운영업을 하려는 경우 두어야 하는 위생관리책임자의 자격기준을 식품기술사·식품기사·식품

산업기사 등의 자격을 취득하였거나, 대학 또는 전문대학에서 식품가공학·식품화학 등 학과를 이수하여 졸업한 사람 등으로 정함(안 제27조의2 신설)

다. 공유주방 운영업자가 가입하여야 하는 책임보험에 대한 보험의 종류, 보상 규모 등 구체적인 사항을 정함(안 제29조의2 신설)

라. 공유주방 운영자가 위생관리책임자의 선임·해임신고를 하지 않거나, 업무를 방해한 경우 등의 구체적인 과태료 부과기준을 정함(안 별표 2)

식품의약품안전처 공고 제2021-291호

「집단급식소 급식안전관리 기준」 제정 고시(안) 행정예고

1. 제정이유 및 주요내용

- (1) 「식품위생법」 제88조제2항 및 같은 법 시행규칙 제95조제2항 별표24 제3의3에 따른 위생관리 사항의 점검에 필요한 세부사항을 규정함
- (2) 집단급식소 설치·운영자가 점검하고 기록해야 하는 식재료의 검수 및 조리 등에 대한 위생관리 사항 등을 규정함으로써 안전한 급식 제공으로 먹거리 안전 확보를 도모하려는 것임

식품의약품안전처 공고 제2021-259호

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 일부 개정고시(안)

1. 개정 이유

배달 음식의 소비가 증가함에 따라 소비자가 음식점을 방문하지 않고 위생 상태를 확인할 수 있도록 조리시설·과정 등을 온라인을 통해 공개 시 가점을 부여함으로써 안전관리를 강화하는 한편, 나트륨·당류 저감 메뉴 개발·판매 시 가점을 부여함으로써 음식점 위생등급제와 연계하여 건강한 식문화 실천을 유도하고자 함

2. 주요 내용

가. 위생등급 평가항목 중 공통분야 평가기준 개선(안 별표1-1)

- 위생등급 평가항목에 CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부를 가점으로 반영

- 위생등급 평가항목에 나트륨·당류 저감 메뉴 개발·판매 여부를 가점으로 반영
- 평가항목 중 위생과 관련이 적은 장기간 음식점 운영 여부 항목 삭제함
- 생활방역 관련 ‘거리두기’ 실천 및 ‘생활 속 거리두기 지침’ 준수 여부 평가기준을 한 개로 통합·조정함

나. 위생등급 평가항목 중 일반분야 평가기준 개선(안 별표1-1)

- 세척·소독을 완료한 신선편의식품 등을 구매·사용하거나 채소·과일류를 사용하지 않는 경우 ‘비해당’ 처리할 수 있도록 함

식품의약품안전처 공고 제2021-255호

「우수건강기능식품 제조기준」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

우수건강기능식품 제조기준(GMP) 적용업소가 동일 제조공정에서 제조하는 건강기능식품에 대해 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 및 사후관리 시 중복관리로 인한 불편함이 없도록 평가항목 등을 합리적으로 개선하는 한편, 어려운 용어를 쉽고 자연스러운 우리말로 대체하는 등 국민이 법 문장을 이해하기 쉽게 정비하려는 것임.

2. 주요 내용

가. 우수건강기능식품 제조기준(GMP) 적용실시상황평가표 평가항목 및 판정기준 합리적 개선(안 별표 1 및 별표 1의2)

- 1) GMP 적용업소가 동일 제조공정에서 제조하는 건강기능식품에 대해 「식품위생법」 제48조, 제48조의3에 따른 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 및 조사·평가 시 유사한 평가항목에 대하여 인정받을 수 있도록 하고, 일부 평가항목에 대해서는 식품안전관리인증기준(HACCP) 평가항목에 맞게 GMP 적용실시상황평가표에 반영하여 평가항목을 개선하고자 함
- 2) 개별인정형 건강기능식품의 안전관리를 위해 개별인정형 제품 관리에 대한 평가항목을 추가하고, 평가항목 중 위탁제조 제품이 없는 경우 평가점수에서 제외할 수 있도록 판정기준을 개선하고자 함

나. 삭제된 건강기능식품에 관한 법률 시행규칙 조항을 인용한 조문 정비(현행 제27조 삭제)

‘20년 12월 1일부터 모든 제조업소에 GMP 적용이 의무화됨에 따라 GMP를 자율적으로 적용하던 업소 영업자 등의 교육을 별도로 규정하고 있던 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제27조가 삭제

(‘20.12.1 시행)되고, 모든 제조업소의 영업자 등의 교육을 담당하는 교육전문기관 지정은 같은 법 시행규칙 제18조(교육실시기관 등) 규정을 적용받게 됨에 따라 시행규칙 제27조를 인용하고 있는 현행 조항을 삭제하고자 함

다. 어려운 용어 개선 등(안 제1조~제4조, 제7조, 제10조~제18조, 제20조~제26조, 제28조, 별표 1 및 별표 1의 2) 어려운 용어를 쉽고 자연스러운 우리말로 대체하고, 띄어쓰기 등을 정비함

식품의약품안전처 공고 제2021-239호

「식품위생법 시행규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유

여러 영업자가 하나의 영업 시설을 공유할 수 있도록 공유주방 근거를 마련하고, 위생관리책임자를 지정토록 하여 공유주방에서 우려되는 교차오염 등을 예방·대응하도록 하는 한편, 공유주방에서 제조·가공·조리한 식품으로부터 입은 소비자의 피해를 보상하기 위하여 책임보험을 가입하도록 하는 등 공유주방의 영업 및 안전관리 제도를 신설하는 등의 내용으로 「식품위생법」이 개정(법률 제17809호, 2020. 12. 29. 공포)됨에 따라, 공유주방 운영업의 영업등록 절차, 위생관리책임자 선임·해임 등 법률에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 정하려는 것임.

2. 주요내용

가. 공유주방 운영업 영업등록(안 제42조제1항, 제43조, 제43조의2제1항, 제43조의3제1항)

공유주방 운영업을 하려는 자는 영업등록신청서, 공유주방을 임대하려는 영업의 종류, 위생관리책임자 선임신고서, 책임보험에 가입하였음을 증명하는 서류 등 구비서류를 시장·군수·구청장에게 제출하도록 하고, 공유주방을 이용할 식품제조·가공업, 즉석판매·제조가공업, 일반음식점 등의 영업을 하려는 자는 영업신고신청서, 공유주방의 소재지, 이용시간 등이 기재된 공유주방 이용계약에 관한 서류 등을 제출하도록 하는 등 영업등록·신고의 구체적인 절차를 정함

나. 위생관리책임자의 선임·해임 신고 등(안 제54조의2부터 제54조의5)

공유주방 운영업자는 위생관리책임자를 선임하거나 해임할 때에 위생관리책임자 선임·해임신고서에 자격증빙서류를 첨부하여 제출하도록 하고, 공유주방의 안전관리를 위해 위생관리책임자가 수행한 직무에 대해 기록·보관하도록 기준을 정하며, 위생관리책임자에 대한 교육훈련 시간, 방법 등 교육에 필요한 구체적인 기준을 정함

다. 공유주방 운영업 시설기준 등(안 별표 14)

공유주방 운영업을 하려는 자가 갖추어야 하는 작업장, 식품취급시설, 급수시설 등 구체적인 시설 기준을 정하며, 공유주방 운영업과의 계약을 통해 운영하는 식품제조·가공업 등 영업자의 경우에는 공유주방 운영업의 시설기준을 따르도록 시설기준을 정함

라. 영업자 등의 준수사항(안 별표 17)

공유주방의 위생관리와 국민의 보건위생 증진을 위해 공유주방 운영업자에게 식중독 및 교차오염 방지를 위해 자체적인 위생관리 계획을 수립하도록 하고, 그 계획에 따라 매일 위생상태 및 고장여부 점검하여 기록하게 하는 등 공유주방 운영업 영업자와 종업원이 지켜야 하는 구체적인 준수사항을 정함

마. 준수사항 위반 시 행정처분 기준(안 별표 23)

공유주방 운영업 영업자와 종업원이 준수사항을 위반하는 경우 구체적인 행정처분 기준을 정함

식품의약품안전처 공고 제2021-389 호

「어린이 식생활안전관리 특별법 시행규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유

어린이 식생활 안전정보를 공개하고, 어린이 기호식품 품질인증 유효기간을 연장 가능하도록 「어린이 식생활안전관리 특별법」(법률 제18364호, 2021.7.27. 공포, 2022.1.28. 시행)이 개정됨에 따라 정보 공개 범위 및 품질인증 연장 절차를 마련하는 등 법률에서 위임된 사항을 정하고, 행정제재처분의 예측가능성을 제고하기 위하여 가중처분의 기준을 명확히 개선하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임

2. 주요내용

가. 어린이 식생활 개선 및 안전관리를 위해 영양성분 함량 조사 결과, 품질인증 식품에 관한 정보 등을 공개할 수 있도록 정보 공개 범위를 규정함(안 제9조의3)

나. 어린이 기호식품 품질인증 유효기간의 연장 절차 및 방법을 규정함(안 제13조의3, 별지 제9호의3서식)

다. 해외우수제조업소 제도를 폐지하도록 「수입식품안전관리 특별법」(법률 제17254호, 2020.4.7. 공포, 2021.7.1. 시행)이 개정됨에 따라 해외우수제조업소 부분을 삭제함(안 제11조제1항제4호)

라. 행정제재 가중처분을 위한 적용 시점을 같은 위반행위에 대한 최초 행정처분일과 그 처분 후 다시 같은 위반행위로 적발된 날로 명확히 하는 등 가중처분 적용 기준을 명확히 함(안 별표 5 제1호나목 및 다목)

식품의약품안전처 공고 제2021-388호

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유 및 주요내용

최근 식품과 관련이 없는 상표나 포장이 식품과 결합한 펀슈머(Funsumer) 식품이 시장에 출시되고 있으나, 이들 펀슈머 식품 중에서는 구두약을 비롯한 생활화학제품과 포장이 유사한 식품이 유통·판매되어 어린이, 노인 등 취약계층이 실제 생활용품을 식품으로 오인하여 섭취하는 등 안전사고가 발생할 수 있어, 식품등이 아닌 물품으로 오인할 수 있는 식품등의 표시 또는 광고 행위를 금지하도록 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」이 개정됨에 따라, 식품등이 아닌 물품을 「어린이제품 안전 특별법」에 따른 안전확인대상어린이제품 중 학용품과 「생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률」에 따른 안전확인대상 생활화학제품으로 정하고자 함.

식품의약품안전처 공고 제2021-445호

「식품등의 표시기준」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

소비자에게 올바른 정보 제공에 있어 자연상태 식품의 채취·생산·유통 현실을 고려하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 제품에 대한 표시사항을 개선하고, 소상공인 등이 직접 소분하여 최종소비자에게 판매하는 투명포장 자연산물에 표시 예외를 두어 제도가 안정적으로 정착될 수 있도록 하려는 것임

2. 주요 내용

가. 개별표시사항 및 표시기준 중 자연상태 식품 관련 규정 개정(안 III. 1. 피)

- 1) 자연상태 식품의 표시에 포장일을 추가하여 생산연도·생산연월일·포장일 중 선택하여 표시할 수 있도록 하고, 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 자연상태 식품은 냉동·건조·염장·가열처리 제품에 한하여 표시하도록 개정
- 2) 「양곡관리법 시행규칙」 별표 4 양곡의 표시사항 및 표시방법에 따라 표시한 양곡의 경우에는 한글 표시를 생략하되, 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 자연상태 식품 중 냉동·건조·염장·가열처리 제품은 생산연도·생산연월일·포장일 중 선택하여 표시하도록 개정

- 3) 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장(진공포장 제외)한 자연상태 식품은 내용물 표시를 생략할 수 있도록 개정
- 4) 최종소비자에게 판매하는 투명포장한 자연상태 식품의 경우 표시 사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있도록 개정

식품의약품안전처 공고 제2021-455호

「수입김치 안전관리인증기준 운영 규정」 제정고시(안) 행정예고

1. 제정이유

수입김치 해외제조업소의 수입식품안전관리인증기준적용업소 인증에 대해 수출국 정부와 협의한 기준, 인증절차 및 조사·평가 등에 관한 세부적인 사항을 정하기 위함

2. 주요내용

가. 수입식품안전관리인증기준 적용 범위, 기준 및 요건(안 제3조부터 제5조까지)

- 한국으로 수출하는 중국산 배추김치를 적용대상으로 하며, 이 고시의 식품안전관리인증기준을 적용함
- 수입식품안전관리인증기준적용업소로 인증 받으려는 자는 선행요건관리기준 및 안전관리인증기준을 작성·운용하도록 함

나. 인증·변경 인증·유효기간 연장 절차(안 제6조부터 제11조까지)

- 한국식품안전관리인증원장이 지정한 중국 제3자인증기관이 현장평가를 실시할 수 있도록 하는 등 인증·변경 인증 및 유효기간 연장 절차에 관한 세부적인 사항을 정함

다. 조사·평가(안 제12조)

- 수입식품안전관리인증기준적용업소에 대해 안전관리인증기준의 준수여부 등을 확인하기 위한 조사·평가방법 및 조치 사항 등을 세부적으로 정함

식품의약품안전처 공고 제2021-457호

「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 일부개정령(안) 입법예고

1. 개정이유 및 주요내용

코로나19 등 감염병이 유행하여 보건소 및 종합병원·병원 또는 의원 등에서 건강진단을 받기 어려운 경우 등 불가피한 사유가 있는 경우에 일정기간 건강진단을 유예할 수 있도록 그 근거를 마련하려는 것임.

K-doraji : 주식회사 황초원 -자연 그대로 빛나는 하루-



최지립 대표(Pennstate University, 이학박사)

주식회사 황초원은 도라지의 글로벌 브랜드화를 목표로 HACCP 인증을 받은 도라지 전문 벤처기업입니다. 도라지의 가능성을 믿는 황초원에는 다국적 기업 Unilever의 연구 개발 시스템에서 훈련받은 영양생화학자, 환경 공학자, 제약과 식품 공정 개발전문가가 모여 도라지의 부가가치를 높이기 위해 노력하고 있습니다. 황초원의 <코리아 도라지 연구소>는 중소기업벤처기업부와 농림수산식품기술기획평가원, 경기도 및 성남시의 지원을 받아 R&D 연구를 수행해 왔습니다.

국제 등록을 마친 특허와 상표를 기초로 K-doraji 브랜드는 호흡기 건강 기능성을 높이는 제품으로, PSI TEA 브랜드는 냉침 기술을 활용해 차와 물 시장에 도전하는 제품으로 특화하고 있습니다. 현재 미국과 중국 시장에 진출하기 위해 노력하고 있습니다 (www.k-doraji.com).

한민족의 역사와 함께 한 도라지

도라지는 시베리아부터 만주를 거쳐 한반도와 일본열도까지 동북아시아 지역에 자생하는 1종 1속의 약용식물입니다. 학명은 주요 사포닌(platycosides)의 이름 Platycodin grandiflora이며, 영어로는 5각형 꽃봉오리 모양을 상징하는 balloon flower로 부릅니다.

우리나라는 도라지를 식품과 의약품으로 다양하게 활용해 왔습니다. 도라지는 삼국유사에서 꿀과



2020. 12. 10. 고희차, 침출차 HACCP 인증



제 20200100694호
키비오
 벤처기업
 주식회사 빙초원



함께 왕의 하사품으로 언급할 정도로 오래전부터 우리 민족과 함께 하며 사랑을 받았습니다. 우리 음식 문화의 상징인 비빔밥은 물론 제사상에 반드시 올라 가야 하는 삼색 나물에도 포함된 것처럼 한국인의 식생활에서 빠질 수 없는 위치를 차지해 왔습니다. 임금님에게 진상한 도라지는 궁중에서 도라지 정과로 발전해 정조 대왕의 어머니 혜경궁 홍씨 환갑 잔치상에도 올랐습니다 (한국민족문화대백과사전). 우리 산야 어디서든 쉽게 구할 수 있는 약초로, 감기와 염증을 치료해 백성들의 건강을 지켜오는 한편(동의보감) 영양소가 풍부해 흥년이 들면 구황식물의 역할도 했습니다. 근대에 와서 도라지 위스키와 담배로 개발되었으나 곧 사라졌고, 현재는 나물 반찬으로 널리 먹는 한편 명절에 즐겨 먹는 도라지 정과와 농축액 형태의 차로 소비되고 있습니다.

호흡기 감염병과 고령화 시대에 도라지의 가능성

이처럼 식품과 약품으로 오래 사용해온 도라지는 현대인의 건강을 지킬 수 있는 새로운 가능성을 인정받고 있습니다.

흔히 ‘도라지? 하면 목 건강!!’이라고 하는 대중적 인식에는 과학적 근거가 있습니다. 도라지에 있는 사포닌과 항산화물이 기관지와 소화기의 상피세포에서 염증 제거와 항균 기능을 가지고 있기 때문입니다(Foods 2020, 9(2), 142 review article). 여기서 더 나아가 최근에는 새로운 차원의 가능성이 연구되고 있습니다. 도라지 사포닌이 면역반응을 유도하여 항암 치료에 도움을 줄 수 있다는 연구(중국)와 triterpenoid 구조가 호흡기 세포막과 결합하여 코로나와 같은 바이러스가 세포에 부착해 증식하는 것을 막을 수 있다는 연구가 나오고 있습니다(Experimental & Molecular Medicine 2021, 5).

한편 현대인의 식습관 불균형과 고령화로 인하여 장 건강 문제가 크게 대두되면서 핵심 연구분야

로 떠오른 장내 미생물 생태계(microbiome)와 관련해 도라지의 기능성이 새롭게 해석되고 있습니다. 도라지에 식이 섬유 형태로 많이 포함되어 있는 이눌린이 장내 미생물 생태계에서 중요한 역할을 한다는 것이 밝혀지고 있기 때문입니다. 식물은 포도당 중합체인 전분 또는 과당 중합체인 이눌린의 형태로 에너지를 저장하는데 고분자 이눌린과 프락토올리고당(FOS) 형태가 장내 유산균 성장에 기여하고 변비를 개선하는 효과를 가지고 있어 prebiotics 기능성 소재로 개발되고 있습니다. 선사시대 인류는 매일 100g 이상의 이눌린을 섭취했을 것으로 추측되며 오늘날 서구에서는 하루 5g 이상 12g까지 이눌린 섭취를 권장하고 있습니다(<https://www.sciencealert.com/inulin-is-being-added-to-many-foods-but-it-could-be-causing-stomach-problems>).

이처럼 도라지는 호흡기 감염병 시대, 고령화 사회로 접어드는 상황에서 의약품으로서는 물론 일상 식품으로서 호흡기와 장 건강 증진과 면역 기능성을 갖춘 superfood 또는 medicinal food의 잠재력을 가지고 있습니다.

- ① 전통적으로 도라지를 애용해온 우리나라의 경우 하루 평균 도라지 섭취량이 남자 28.8 g, 여자 24.2g 정도인데(2013년 국민건강영양조사 중 영양조사) 이는 한국인의 호흡기와 장 건강에 도라지가 상당한 기여를 해왔을 가능성을 보여줍니다.
- ② 한국 사람의 하루 평균 도라지 사포닌 섭취량은 적어도 35~40mg으로 도라지 나물 섭취의 경우 이눌린 섭취량이 1.2~1.5g으로 추산됩니다.

황초원의 비전과 전략

도라지의 기능성 연구는 한국, 일본, 중국에서 효능과 분석법 위주로 이루어져왔는데 최근에는 반응기작 연구를 통해 의약품 소재 개발도 활발해지고 있습니다. 기능성 소재화에 걸림돌이 되는 수급 문제를 극복하기 위하여 폴란드에서까지 도라지 세포배양 연구를 진행하니 글로벌 경쟁이 확산되고 있음을 볼 수 있습니다.

한편 도라지는 조직이 단단하고, 맛이 쓰고 아리며, 겨울을 나기 위해 이눌린 당을 많이 비축하기 때문에 식품 소재로 개발하는 데 어려움이 있습니다.



황초원은 도라지의 단점은 개선하고 장점을 살리면
서 현대에 맞게 재해석하여 일반 및 기능성 식품과
의약품 소재로 개발하기 위해 노력하고 있습니다.

첫째는 도라지의 관능성을 개선해 차와 물로 부담
없이 마실 수 있게 하는 제품입니다. 약성이 풍부하
면서도 우리 민족의 오랜 역사 속에서 식품으로 애용
할 만큼 안전성이 증명된, 독성이 높지 않은 약용 허
브(WHO Monograph on Selected Medicinal Plants, 1999)
라는 점이 도라지의 가장 큰 장점이기 때문입니다.

둘째는 호흡기와 장 건강 개선이라는 도라지의 특
성을 살려 부가가치를 높인 기능성 식품과 의약품
소재 개발입니다. 까다로운 도라지 사포닌 조성 분

석법을 도입하고, 항염증과 항산화 기능성에 관하여
현재 서울대와 호서대, 한국식품연구원과 함께 예비
임상을 진행하고 있습니다.

황초원은 'K-도라지 (K-doraj)'가 글로벌 시장에서
일상 및 기능성 식품으로 널리 활용될 수 있기를 바
라면서 연구와 개발에 매진하고 있습니다. 한민족의
역사와 함께 해온 도라지가 세계인의 건강에 기여할
수 있도록 우수한 기초 연구와 공정 개발에 대한 투
자, 그리고 글로벌 홍보에 관계기관의 관심과 지원이
필요합니다. 🍷

황초원 : www.royalgreens.co.kr

행복동행: 대전서구가 실현하는 행복하고 안전하고 건강한 어린이 급식관리

-대전광역시 서구어린이급식관리지원센터-

김정현 교수(배재대학교, 대전서구 어린이급식관리지원센터장)

머리말

대전광역시 서구는 정부대전청사, 대전광역시청, 법원 등이 밀집해있는 행정타운이며 교육, 유통, 의료, 비즈니스 문화의 중심기능이 집중된 구로 구봉산과 장태산, 갑천과 유등천 등 산천이 조화로운 푸른도시로서 한밭수목원 등 숲과 공원이 어우러진 살기 좋은 녹색 환경도시를 표방하고 있다.

대전광역시 서구어린이급식관리지원센터(이하 대전서구센터)는 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제21조를 근거로 【행복동행 대전서구!】인 대전 서구의 비전과 【크고자 하거든 남을 섬기라!】는 배재대학교의 건학 이념을 바탕으로 『행복동행 대전서구! New Start 안전-건강-행복』을 미션으로 『안전 급식! 건강 급식! 행복 급식!』을 실현하고자, “행복동행 대전서구가 실현하는 행복하고 건강한 어린이 급식관리”를 위해 배재대학교에서 2013년 12월 위탁을 맡아 사업이 운영되고 있다. 2014년 1월 개소하여, 2015년 9월 1차 재위탁, 2018년 9월 2차 재위탁하여 운영되

었으며, 2021년 9월 3차 재위탁을 실시하여 2022년 1월부터 2026년 12월까지 재위탁 운영될 예정이다.

대전서구센터는 관내 428개소 어린이 급식소의 어린이 16,000여명과 관리자, 교사, 조리원을 대상으로 급·간식 환경 개선과 질적 향상을 위해 위생·안전 및 영양관리를 지원하고 있다.

대전서구센터는 관내 어린이 급식소가 470여개에 달하는 큰 규모의 센터로서 집단급식소와 소규모 급식소를 아우르며 대전광역시 서구청, 배재대학교, 대전서구센터가 함께 힘을 모아 어린이 급식소 위생·안전의 질적 관리를 위해 힘쓰고 있다고 자부한다. 본고에서는 2021년도에 센터에서 운영된 기본사업 및 특성화사업에 대해 말씀드리고자 한다.

2021년도 사업 추진 내용

대전서구센터는 『사람 중심 도시, 함께 행복한 서구! New Start! 안전-건강-행복』을 실현하기 위하여 어린이 급식소 급식 관리 사업(어린이급식관리지원센터



가이드라인 준수 운영 프로그램)을 기반으로 사람중심 도시! 함께 행복한 도시! 실현을 위한 대전 서구 지역사회 연계 프로그램과 특성화 프로그램 3가지 모델로 사업을 추진하였다.

[안전 체움] 안전하고 건강한 어린이 급식소 관리 사업

가. 어린이 급간식용 식단·레시피 개발

어린이 급식소 유형 및 연령에 맞는 식단 및 레시피 개발을 통해 어린이 급식소에서 안전하고 건강한 급식 및 간식이 제공될 수 있도록 ‘어린이급식관리

지침서’ 및 ‘영유아 단체급식 1인1회 적정 배식량 가이드라인’에 근거하여 월 12~13종의 식단을 개발하여 알레르기 및 영양성분을 표기하여 배포 하였다. ‘당·나·귀’식단(당류 낮추고, 나트륨 낮추고, 귀엽고 건강한 우리아이 식단)을 적극 홍보하고 사용 권장을 통해 건강한 식생활을 확립하고자하였고 제철에 맞는 식품과 자연 식품 위주의 식단을 구성하여 성장에 필요한 맛·질·영양가 높은 메뉴들을 다양하게 경험할 수 있도록 식단을 구성하였다. 매달 대전광역시청에서 지원하는 친환경우수농산물 현물공급지원사업을 연계하여 제공되는 식재료를 식단에 반영하여 제공함으로써 식단 사용율을 높이고 식단 유형별, 특성별 만족도 조사 통계 및 현장에서의 지도 시 인터뷰 조사를 통해 수혜자의 요구도를 충족시킬 수 있는 만족도 높은 식단을 제공하고자하였다. 자체 공모전을 실시하여 공모전에 당선된 다양한 주제의 특급 레시피를 매달 식단에 적용하여 레시피를 공유함으로써 다양한 식단 제공 및 관내 어린이급식소와 센터 간 소통과 교류의 장을 마련하고자 하였다. 또한 담당 영양사에 의한 맞춤형 식단 감수 시스템을 통해 1대 1 맞춤 식단을 관리하게하고 다각도로 분



대전서구센터 식단구성

식단 제공 예시

석하여 요청한 식단을 분석·검토하여 식단 사용의 만족도 향상 및 식단 사용률을 증가시켰다.

나. 위생·안전 및 영양 관리 지원

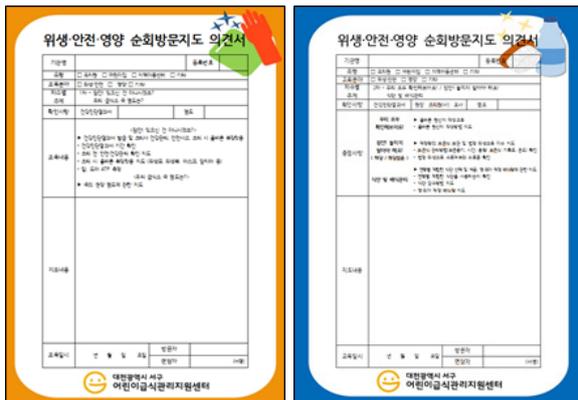
2021년도 어린이급식관리지원센터 가이드라인을 기준으로 전년도 위생·안전 및 영양관리 체크리스트 분석결과 등을 활용하여 등록급식소를 열매·새싹등급으로 관리하여 연 4회 또는 6회 방문을 실시하였다. 급식소 규모에 따라 기관별 영양, 위생·안전 통합형 체크리스트를 사용하여 연간 순회방문 점수 및 이전 차수 현황 등 추이를 한눈에 파악하여 급식소 관리의 효율을 극대화하였다. 어린이 급식소의 영양 및 위생·안전 관리 현황을 파악하여 관리자 및 조리원(사), 교사와 상담한 후 급식소 맞춤형 개선 방안 제시 및 영양, 위생·안전 서식 자료 개발 및 교육자료를 배포하여 현장에서 활용될 수 있도록 하였고 지도 후 급식소별 맞춤형 결과서를 통해 교육을 진행함에 따라 어린이 급식소 관리의 질적 향상을 도모하였다.

다. 대상별 교육 프로그램 운영

대상별 교육은 어린이 급식소를 대상으로 교육 요구도 및 만족도 조사를 연1회 실시하여 결과를 가지고 주제를 선정하여 연간 계획 후 센터 가이드라인 대상별 교육 방법 및 주기를 기준으로 교육 횟수를 정하여 실시하고 있다.

어린이 대상

온택트(Ontact) 시대에 맞춤형 교육을 위해 블렌디드(blended) 방식의 교육 방법을 활용하여 면역력 높이기를 주제로 실시하였다. 본 교육은 어린이 식생활 행동 변화(손 씻기, 편식예방, 음식 남김 감소 등) 도모 및 감염병 확산 방지를 위한 생활방역 수칙 준수와 공동취식 중 위생관리를 위한 식습관 개선(덜어먹기 등)실천 등을 포함한 교육 내용으로 구성하였다. 이를 통해 안전하고 건강한 식생활 형성 및 개선을 도모하고 다양한 교육 매체를 활용하여 시각적 효과를 높이고, 비대면 교육 시에도 아이들이 기관 또는 가정에서 능동적 참여 할 수 있도록 활동지 등을 개발하여 교육 효과 극대화를 가능케 하였다. 대면 교육의 경우 직접 기관에 방문하여 교구 및 활동자



지도결과서 예시



위생·안전·영양 순회방문 현장지도



어린이집·유치원 대상 면역력 높이기 교구 개발

지역아동센터 대상 면역력 높이기 교구 개발

료를 활용하여 교육을 진행하였으며, 비대면 교육의 경우 지도안, 인쇄용 교구, 활동자료, 교육 영상 등 제작하여 배포 및 송출, 교육 방법 및 내용을 각 기관의 담당 교사에게 교육 실시(필요에 따라 교구 대여 사업 병행하여 운영) 후 담당 교사가 어린이 대상 교육을 실시하게 하였다.

관리자(원장·센터장)·조리원(사)·교사 대상

방문교육의 경우 어린이 급식소에 직접 방문하여 조리실에서의 개인위생관리 및 영·유아의 영양관리, 식재료의 보관방법, 계절별 식중독 예방 및 관리 방법 등 건강하고 안전한 급식 관리를 위한 전문적인 정보 제공 및 1:1 맞춤형 교육을 실시하여 교육 대상자 인식 수준에 맞는 교육을 실시하고 지속적으로 활용 가능하도록 교육자료 형태(생장고 부착용 코팅 교육자료 등)를 통해 일상생활에서도 실천이 될 수

있도록 하였다.

집합교육의 경우 1차 '코로나 예방을 위한 위생 관리·영양 식생활 관리·건강 관리', 2차 '식중독 예방을 위한 안전한 급식 위생 관리'를 주제로 코로나 예방을 위해 온라인 환경에서의 비대면 형태로 교육을 실시하였다. 또한 교육 종료 후에도 온라인 환경에서 실시간 영양사와의 상담이 가능하도록 센터 카카오톡 채널로 소통 공간을 마련하였다.

부모 대상

부모 대상 교육으로는 '튼튼! 쑥쑥! 우리 아이 건강하고 행복한 식사'를 주제로 편식 개선의 필요성, 우리 아이 편식 자가 진단 및 유형, 올바른 편식 개선 교육 방법, 식중독 사례 알아보기, 가정에서의 위생·안전 관리 방법 등 온라인을 통해 교육을 실시하고 어린이 식생활 현황 조사(영양지수(NQ조사))를 활

용한 식생활 개선 UP! 프로그램을 연계하여 운영하였다. 부모 대상 교육의 경우, 교육 콘텐츠를 활용한 교육 뿐만 아니라, 어린이 식생활 전문 영양사와의 소통이 가능하도록 부모 대상 카카오톡 채널을 만들어 영양 상담을 진행하고 있다.

라. 급식소 급식운영 지원 및 정보제공

어린이집, 유치원, 지역아동센터 등 어린이 급식소의 원활한 급식 운영을 위해 어린이식생활안전관리특별법, 식품위생법, 영유아보육법, 유아교육법 등 관련 법령에 의거하여 급식 운영 시 준수해야 할 사항을 관리하고 보존식 일지, 검수일지, 원산지 표시, 건강진단서 발급 등 급식 관리 관련 법령 및 어린이 급식소에서의 안전관리 사항에 대한 정보를 제공하여 위생 점검 등의 적발 사항에 해당되지 않도록 지속적으로 교육 지원하였다.

마. 홍보 활동

대전·세종 거점 지역센터가 공동으로 정보매거진 소식지 검용 달력을 발간하여 센터에 등록된 어린이

급식소 외 유관기관 등 다양한 곳에 배포하였다.

대전서구센터만의 카카오톡 채널 및 네이버 밴드 등 SNS를 이용하여 스마트폰 등으로 장소, 시간 제약 없이 급식관리 환경을 관리할수 있도록하여 실시간 소통을 위한 장을 마련하였고 유튜브를 연계하여 교육 영상을 업로드하며, 관련 교육자료는 오프라인으로 제공하여 온오프라인이 동시에 운영되는 블렌디드 교육을 제공하고 등록기관과 교육 관련 문의 및 궁금한 사항을 실시간 소통으로 즉각적인 해결을 도모하였다.

[건강 채움] 건강한 지역사회 형성 사업

어린이집 및 유치원, 지역아동센터 등 어린이를 중심으로 안전하고 건강한 급식 관리를 하고 있는 만큼 이를 중심으로 어린이와 가족, 더 나아가 지역사회 주민에게 건강한 생활을 제공하도록 유기적 연계를 갖고 운영하였다.

가. 지역사회 주민 대상 추진 사업

대전광역시청, 대전광역시 서구청 등 지역사회 기관과 연계를 통해 위생·안전·영양 및 식생활 등의



지역사회 주민 대상 온택트 사업: '어서와, 안전나라 건강나라 온택트 놀이터는 처음이지?'

주제를 온택트(On tact) 형식으로 센터 전용 채널을 통해 운영하여 영유아, 아동·청소년 및 시민을 대상으로 [어서와, 안전나라 건강나라 온택트 놀이터는 처음이지?]를 주제로 센터 홍보 및 소개, 개인위생, 식습관 교육, 영양 및 위생 관리 교육을 통해 센터 역할의 중요성과 필요성을 증대시켰다.

나. 지역 네트워크 구축(유관기관과의 협업)

대전광역시, 서구청, 서구보건소, 어린이집연합회, 유치원연합회 등 지역기관과 연계 및 MOU를 통해 네트워크를 구성하여 영유아 및 아동·청소년 대상 과 지역주민 등을 위한 프로그램을 진행하여 기관간의 상호 보완 및 협업 활동으로 인한 센터 홍보에 앞장서며 그중 대전서구건강가정다문화가족지원센터와 협업하여 2021년도 관리자·조리원(사)·교사·부모·어린이대상 위생·영양 집합 교육 [코로나 예방을 위한 위생 관리·영양 식생활 관리·건강 관리 교육을 비대면 화상 교육을 통해 진행하였고, 대전광역시 새일센터(대전배재대ICT융합새일센터)를 통해 직장예절

대인관계능력 향상과 회사에서의 업무 역량 강화를 위해 2021년 대전·세종권 어린이급식관리지원센터 직원교육 [위드 코로나 시대에 언택트 비즈니스 매너] 교육을 듣는 등 연간 5회 이상의 협업을 진행하였다.

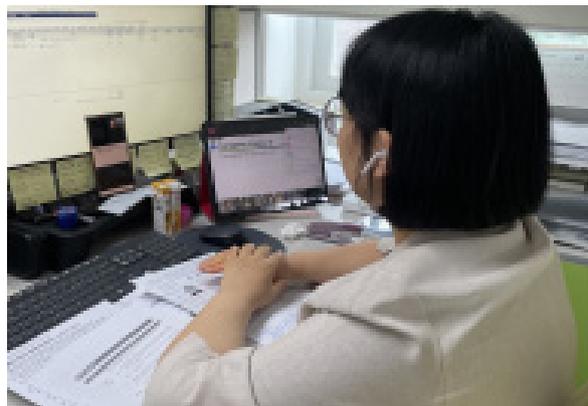
[행복 채움] 아주 특별한 대전 서구만의 어린이 급식관리 사업

가. 건강하고 안전하게 뽀뽀뽀 씻어주세요!

등록급식소 341개소를 대상 위생·안전·영양 순회 방문지도 시 체크리스트 항목을 근거로 가열하지 않는 식재료에 대한 소독·세척에 대한 방법 실태 파악 후 염소소독제의 종류, 염소소독의 필요성, 소독의 올바른 방법에 대하여 교육을 실시하고 염소소독제 지원물품 제공을 통해 가열하지 않는 식재료에 대한 소독 참여 효과를 높였다.



대전서구건강가정다문화가족지원센터 협업
2021년도 부모 대상 집합 교육 계획
[어린이 안전·건강 식생활 관리 교육]



대전광역시새일센터(대전배재대ICT융합새일센터) 협업
2021년 대전·세종권 어린이급식관리지원센터 직원교육
[위드 코로나 시대에 언택트 비즈니스 매너]

특급레시피 공모전 안내_카톡채널 게시



특급레시피 공모전 안내_홈페이지 게시



| 4(화) | 7(일) | 7(화) | 17(화) |
|--|--|---|--|
| 타락죽② | ★배/치즈② | 양송이스프②⑥ /모닝빵①②⑥ | 브로콜리스프② /식빵①②⑥ |
| 김정콩밥⑤ 소고기뭇국⑤⑥ 삼치옛장조림⑤⑥ 감자채볶음⑤⑥ 배추김치⑥ | 차조밥 맑은김치국⑥ 소고기메추리알장조림 ①⑤⑥⑥⑥ ♥브로콜리두부무침⑤♥ 깍두기⑥ | 김정콩밥⑤ 물만두국①⑤⑥⑥ 순살삼채태라이카구이⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ ♥파프리카김치♥ | 김정콩밥⑤ 조랭이떡미역국⑤⑥ 계란장조림①⑤⑥ ♥양배추잡채⑤⑥⑥♥ 깍두기⑥ |
| ♥바나나물병①②⑥♥ /지당요구르트② | 중중떡볶이⑤⑥⑥ /매실차 | 야채주먹밥⑤/매실차 | 멸치주먹밥⑤/보리차 |
| ♥ 바나나물병 ♥ | | | |
| 메뉴 개발자 레시피(1인 분량 기준) | | 유형어린이집 원장님, 교사, 조리선생님 레시피 | |
| 만1~2세 기준 식빵(25~30g) 2/3쪽 바나나(20g) 1/4개 달걀(13g) 1/4개(특한기준) 버터 1.3g | 만3~5세 기준 식빵(40~45g) 1쪽 바나나(30g) 1/3개 달걀(20g) 1/3개(특한기준) 버터 2g | ① 계란을 풀어 계란물을 준비한다. ② 도마 위에 식빵을 올려놓고 밀대로 밀어준다. ③ 식빵 위에 바나나를 올린 후 바나나를 감싸면서 말아준다. ④ ③의 계란물을 입혀준다. ⑤ 팬에 버터를 두른 후 ④를 굽히며 노릇하게 익힌다. ⑥ 적당한 크기로 자른 후 열기를 끈다. | |
| ♥ 브로콜리두부무침 ♥ | | | |
| 메뉴 개발 기관 레시피(1인 분량 기준) | | 아이돌어린이집 레시피 | |
| 만1~2세 기준 브로콜리(16g) 두부(10g) 돌기콩(0.5g), 참깨(0.5g) 소금(0.4g) | 만3~5세 기준 브로콜리(25g) 두부(15g) 돌기콩(0.9g), 참깨(0.8g) 소금(0.7g) | ① 브로콜리는 깨끗이 씻어, 작은 송이로 쪼갠다. ② 두부는 작은 송이를 썰어 먹힌 후 으갠다. ③ 굵은 줄이 브로콜리를 먹히고 찬물에 헹군 후 체에 밭쳐 물기를 뺀다. ④ 불에 먹힌 브로콜리와 으갠 두부를 넣고 돌기콩, 소금, 깨소금을 넣고 버무려 완성한다. | |
| ♥ 파프리카김치 ♥ | | | |
| 메뉴 개발 기관 레시피(1인 분량 기준) | | 코마천어린이집 레시피 | |
| 만1~2세 기준 파프리카말간채(0.5g) 참치(0.5g), 파(1.1g) 소금(0.3g) | 만3~5세 기준 파프리카말간채(10g) 참치(0.5g) 파(1.5g), 마늘(1.8g) 소금(0.5g) | ① 배추와 파프리카를 깨끗이 씻는다. ② 배추는 굵은 송이에 2시간 정도 절여 준다. ③ 절인 배추를 어린이 한입크기로 썰어준다. ④ 파프리카는 잘게 다져준다. ⑤ 절인배추에 다진 파프리카, 파, 마늘, 참치액젓을 넣고 버무려준다. | |
| ♥ 양배추잡채 ♥ | | | |
| 메뉴 개발 기관 레시피(1인 분량 기준) | | 촌사향어린이집 레시피 | |
| 만1~2세 기준 양배추(16g), 소고기(6.5g), 파프리카말간채(3.3g), 파프리카노란색(3.3g), 당근(2g), 간장(2.3g), 콩기름(1g), 참기름(0.7g), 설탕(0.3g), 후추(0.07g) | 만3~5세 기준 양배추(25g), 소고기(10g), 파프리카말간채(5g), 파프리카노란색(5g), 당근(3g), 간장(3.5g), 콩기름(1.5g), 참기름(1g), 설탕(0.5g), 후추(0.1g) | ① 다진 소고기에 간장, 후추를 넣어 밑간을 한다. ② 양배추, 당근, 파프리카를 채썰어 준비한다. ③ 팬에 콩기름을 두르고 밑간한 소고기를 볶아준다. ④ 양배추, 당근, 파프리카를 넣고 함께 볶다가 간장, 설탕으로 간을 한 뒤 참기름으로 마무리한다. | |

2021년도 특급레시피 공모전을 활용한 식단 및 레시피

나. 우리 급식소만의 행복·건강 특급 레시피를 소개합니다!

등록급식소를 대상으로 행복·건강 레시피 공모전을 실시하여 특색·영양·효율 3박자를 갖춘 레시피를 식단에 반영 및 배포를 통해 어린이 급식소와의 소통과 어린이 행복·건강 식단 형성에 기여할 수 있도록 진행하였다.

다. 건강 식생활 프로그램- 당·나·귀(당류 즐기고, 나트륨 즐기고, 귀엽고 건강한 우리아이 만들기)

어린이 급식소 뿐만 아니라 가정, 지역사회와 연계하여 저나트륨, 당저감화 교육 및 조리의 습관화를 통해 건강한 식습관을 형성할 수 있도록 다양한 대

상을 포함한 건강식생활 프로그램을 주제로 대상에 따라 염도계 대여 사업, 메뉴 개발 및 식단, 레시피 제공 실시, 방문 및 집합교육, 캠페인, 지역행사 등 맞춤형 교육을 실시하였다.

맺음말

대전서구센터는 『사람 중심 도시, 함께 행복한 서구! 안전-건강-행복 채움』을 비전으로 하여, 대전 서구 어린이의 건강한 성장 관리를 도모하는 기관으로, 2014년도부터 현재까지 대전 서구 지역 어린이 급식소, 가정, 사회의 안전하고 건강한 급식 환경을 구축하기 위해 다양한 사업을 추진하고 있다. 특히 2021년도에는 체계적이고 전문적인 급식관리



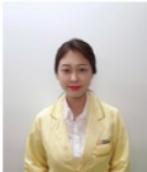
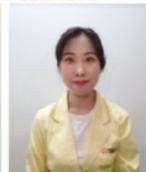
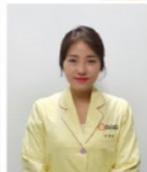
‘건강 식생활 프로그램- 당·나·귀’ 운영

를 위한 안전 채움 급식관리, 어린이와 가족, 지역사회 주민이 모두 건강한 식생활이 실현될 수 있도록 건강 채움 급식관리, 다양한 특성화 사업을 통한 행복 채움 급식관리 사업을 추진하였다. 앞으로도 대전서구센터에서는 어린이 급식소 위생·영양 관리 지

원 강화를 통해 양질의 급식 관리, 건강한 미래 인재 양성, 안전하고 건강한 지역사회 형성에 기여하는 어린이 급식관리 전문 기관으로서 자리매김 하고자 한다. 🍓



대전광역시 서구
어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management



드림콕: 꿈키움 아카데미 -CJ도너스캠프 꿈키움아카데미-

양정수 대표

꿈키움아카데미는 CJ도너스캠프가 지원해온 공부방 아이들이 자립이 필요한 연령대로 성장함에 따라 취약계층 청년들을 돕고자 2017년에 처음 시작된 사회공헌 프로그램이다.

2017년 출범 이래로, 입과생의 높은 취업 연계율을 보이며 현 2021년 하반기까지 약 5년 간 사업을 성공적으로 운영해오고 있다.

꿈키움아카데미는 어려운 경제 상황 때문에 체계적인 직업 교육을 받지 못한 만 18~29세 청년들을 대상으로 전문교육의 기회를 제공하고 있으며, 교육 수료를 마친 졸업생에게는 CJ 계열사로의 취업을 연계한다.

교육은 CJ푸드빌의 요리, 베이커리, 커피 분야 최고 전문가들의 강의와 명사들의 특강으로 교육의 다양성과 최고의 교육환경을 추구한다.

인턴십을 통한 현장요원의 양성에 최적화된 시스템을 운영하고 있다.

소외계층의 청소년을 위한 경제적 자립을 지원체계

취업을 희망하는 청년들을 위해 적성검사와 면접을 통해 기초역량을 확인해 선발한다.

요리분야에 처음으로 진입하는 교육생을 위해 기초부터 눈높이에 맞춰 교육진도를 구성한다.

조직의 적응력과 협동심 그리고 책임감 직업인의 윤리에 해당하는 인성교육 프로그램과 다양한 문화 체험 기회를 통해 내적 자립역량도 함양한다. 이를 통해 그들이 건강한 사회의 구성원, 인재로 성장할 수 있도록 지원한다.

앞으로도 CJ도너스캠프 꿈키움아카데미는 청년 일자리에 창출과 미래세대의 경제적사다리를 요구하는 사회적 욕구에 부응하는 취업 연계 교육 지원 사업을 지속해 ‘기업은 젊은이의 꿈지기’라는 CJ그룹의 나눔철학을 실현해 나가고 있다.

교육과정

- 교육은 과정별로 크게 꿈키움 활동, 특화활동, 조리 입문 교육, 조리 심화 교육, 전문가 멘토 특강, 인턴십으로 구성되어 있다.
- 꿈키움 활동은 청년들이 건강한 사회의 구성원으로 성장할 수 있도록 교육하는 전문가 멘토링 교육으로, 추후 취업 연계 이후 활용 가능한 회사생활 멘토링과 자립역량강화교육을 진행한다.

- 교육생들의 인문학적 문화 향유 기회 제공
- 교육과정을 수료할때마다 매 기수 꿈키움아카데미 수료생들의 만족도가 가장 높았던 문화체험을 통해 상대적으로 문화 체험의 기회가 적은 청년들에게 새롭게 시야를 확장할 수 있는 기회를 제공한다.

국내 최고의 명사들을 초빙해 특강을 진행하고, 워크숍을 통해 리더십과 오너십을 함양할 수 있는 특화활동을 통해 청년들에게 조금 더 특별한 경험을 제공해 미래 취업현장에서의 리더십, 문화적 교양, 클라이언트 응대 서비스 정신, 트레이닝 시스템 운영

꿈키움아카데미는 기초부터 실무까지 단계별 조리 교육을 진행한다.

입문자부터 중급자와 심화 교육 대상자 모두가 학습할 수 있는 커리큘럼을 보유하고 있고, 추후 취업 연계 이후 활용할 수 있는 실무교육을 진행하고 있다.

특히 요리과정은 베이커리, 조리과학, 푸드 스타일링, 메뉴 개발, 병원식 조리 실무 등 다양한 분야를 학습할 수 있도록 국내 최고의 전문가 멘토 특강을 통해 분업화된 전문가 역량을 서포터 해 최상의 교

육환경을 제공한다.

최고의 외부강사, 교육환경, 취업 100%

꿈키움 아카데미를 운영하면서 우리 무료 교육기관의 수료생들이 취업현장에서 최고의 교육환경에서 준비된 전문가를 양성했다는 것을 증명하기를 바란다.

그들은 긍지를 갖고 일반적인 조리전문대학 출신들에게 결코 뒤지않는 최고의 전문가들이 될것이라고 확신하며 열정과 신념으로 교육한다.

청년의 일자리는 숫자가 아니고 생존이다 그들에게 삶의 전쟁에서 승리하고 리더자가 될수있게 진정한 경제적 사다리를 구축해가고 있다.

2. CJ도너스캠프 꿈키움아카데미 연혁

| | |
|----------|---|
| 2017 | <ul style="list-style-type: none"> • CJ도너스캠프 꿈키움아카데미 출범 • 요리부문 1기 (외식과정 1기, 베이커리과정 1기, 커피과정 1기) 선발 - 36명 입과생 중 30명 수료, 28명 취업 연계 |
| 2018 상반기 | <ul style="list-style-type: none"> • 요리부문 2기 (단체급식 2기, 베이커리 2기, 커피 2기) 선발 - 35명 입과생 중 25명 수료, 23명 채용 연계 • 서비스부문 1기 (올리브영) 신설 - 22명 입과생 중 20명 수료, 14명 채용 연계 • 생산전문가부문 1기 신설 - 7명 입과생 중 7명 수료, 6명 채용 연계 |
| 2018 하반기 | <ul style="list-style-type: none"> • 2018 대한민국 CSR필름페스티벌 수상 • 요리부문 3기 (외식 3기, 베이커리 3기, 커피 3기) 선발 - 36명 입과생 중 29명 수료, 21명 채용 연계 • 푸드서비스 부문 1기 (골프장&컨세션) 신설 - 8명 입과생 중 6명 수료, 6명 채용 연계 |
| 2019 상반기 | <ul style="list-style-type: none"> • CSV포터상 프로젝트 효과성 부문 수상 • 요리부문 4기 (단체급식 4기, 커피 4기) 선발 - 30명 입과생 중 29명 수료, 27명 채용 연계 • 푸드서비스 부문 2기(골프장&컨세션) 선발 - 30명 입과생 중 26명 수료, 9명 채용 연계 |
| 2019 하반기 | <ul style="list-style-type: none"> • 요리부문 5기 (단체급식 5기) 선발 - 14명 입과생 중 13명 수료, 10명 채용 연계 • 푸드서비스 부문 3기(골프장&컨세션) 선발 - 11명 입과생 중 9명 수료, 6명 채용 연계 • 생산전문가부문 2기 선발 |

| | |
|-------------|---|
| 2020 상반기 | <ul style="list-style-type: none"> • 꿈키움아카데미 여성가족부 장관표창 수상 • 요리부문 6기 (단체급식, 커피) 선발 - 14명 입과생 중 12명 수료, 11명 채용 연계 • 푸드서비스 부문 4기 (골프장&컨세션) 20.5.6~5.19 - 직무교육 미진행 • 생산전문가부문 3기 선발 |
| 2020 하반기 | <ul style="list-style-type: none"> • 요리부문 7기 (단체급식) 선발 - 12명 입과생 중 8명 수료, 5명 채용 연계 • 푸드서비스 부문 5기 (카페, 골프장&컨세션) 선발 - 20명 입과생 중 19명 수료, 16명 채용 연계 |
| 2021 상반기 | <ul style="list-style-type: none"> • 요리부문 8기 (단체급식) 선발 - 15명 입과생 중 15명 수료, 13명 채용 연계 • 푸드서비스 부문 6기 (골프장&컨세션) 선발 • 생산전문가부문 4기 선발 - 6명 입과생 중 6명 수료, 6명 채용 연계 |



[CSR 필름페스티벌] CJ나눔재단 (2018.11.)
2018 대한민국 CSR 필름페스티벌 '함께하는 사회'
국무총리상 수상



[CSV 포터상] CJ도너스캠프 꿈키움아카데미 (2020.12.)
제7회 'CSV 포터상' 프로젝트 성과관리 우수성 부문 수상



[대한민국 사회공헌대상] CJ나눔재단 (2020.12.)
제15회 대한민국 사회공헌대상 여성가족부 장관상 수상

언론 보도

2021.03 <CJ도너스캠프 '꿈키움아카데미', 취약계층 청년자립사업 롤모델로 주목>

“CJ나눔재단(이사장 이재현)은 ‘교육+채용’ 형태 일자리 연계 사회공헌 프로그램인 CJ도너스캠프 꿈키움아카데미가 고용 취약 계층 청년들의 실질적인 자립을 돕는 사업을 지속적으로 펼쳐 나가고 있다고 18일 밝혔다.”



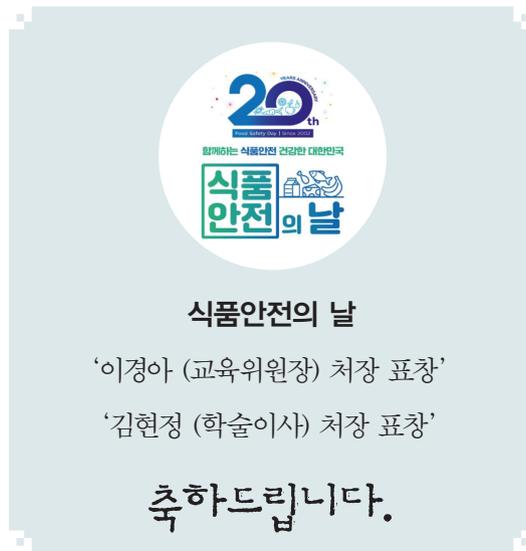
2021.01 <“가난 대물림 막겠다” ... CJ나눔재단, 청소년 직업교육 후원>

“CJ나눔재단(이사장 이재현)이 차별화된 사회공헌 활동으로 주목받고 있다. 청년들에게 전문 직업교육 기회를 제공하는 ‘꿈키움 아카데미’와 청소년들에게 공부방을 후원하는 ‘꿈키움 장학’ 사업이다.” 🍒



1. 회원 수상

이번 2021년도 ‘제20회 식품안전의 날’ 기념식에서 급식외식 식품위생수준 향상을 위한 교육과 학술연구에 이바지한 공을 인정받아 이경아 교육위원장님, 김현정 학술이사님 두 분께서 식품의약품안전처장상을 수상하였다.



2. 2021년 춘계 어린이급식관리지원센터 교육 실시

2021년 4월 28일 온라인 방송으로 2021년도 춘계 어린이급식관리지원센터 교육이 진행되었다. 교육 주제는 [온택트 위생관리 교육역량강화를 위한 실무교육]으로 온택트 위생교육 현황과 전략과 감염병시대의 개인 위생관리를 위한 언택트와 콘택트 멀티리터러시 프로그램과 모바일용 조리종사원 대상교육 ‘급식채널-D’에 관하여 알아보았으며, 온택트 위생교육과 온택트 위생교육 콘텐츠 제작의 실제에 관하여 알아보는 것으로 진행되었다.

2021년도 한국급식외식위생학회 어린이급식관리지원센터 춘계 교육프로그램

주제 : 온택트 위생관리 교육역량강화를 위한 실무교육
 일시 : 2021년 4월 30일(금) 13:00-16:30 (유튜브 온라인 개최)

사회 : 이경아 교수(대구가톨릭대학교)

| | | |
|-------------|--|--|
| 13:00-13:05 | 개회사 | 회장 홍완수 (상명대학교) |
| 13:05-13:25 | 온택트 위생교육 현황과 전략 | 박혜경 센터장 (중앙센터) |
| 13:25-13:45 | 감염병시대의 개인위생관리를 위한 언택트와 콘택트 멀티리터러시 프로그램 | 김보람 팀장(경북 영천시센터) |
| 13:45-14:05 | 모바일용 조리종사원 대상교육 '급식채널-D' | 이희정 팀장(서울 동대문구센터) |
| 14:05-14:15 | 휴식 | |
| 14:15-15:15 | 온택트 위생교육 | 유승철 교수 (이화여자대학교 커뮤니케이션·미디어학부/포스트휴먼융합인문학협동과정) |
| 15:15-16:15 | 온택트 위생교육 콘텐츠 제작의 실제 | |
| 16:15-16:30 | 질의응답 및 폐회 | |

3. 2021년 춘계 학술대회 실시

2021년 5월 28일 (사)대한보건협회와 연합으로 온라인 생방송으로 2021년 보건학종합학술대회가 개최되었다. 학술 주제는 [With 코로나시대, 밀키트(Meal Kit)의 개발 전략과 위생·안전관리로 세션 1에서는 밀키트의 방향과 지역농산물 활용성 증대를 위한 간편식 개발을 살펴보고, 세션 2에서는 밀키트 식품의 연구개발 방향 및 전략과 밀키트 제품의 위생·안전관리에 관하여 알아보는 것으로 진행되었다.

| PROGRAM | | 사회 : 배현주 교수(대구대학교) |
|-------------|----------------------------------|------------------------|
| 12:30~12:35 | 개회사 | 홍완수 회장(상명대학교) |
| | | 좌장 : 김명희 교수(영남대학교) |
| 12:35~13:05 | [기조강연] 2021 밀키트의 방향 | 문정훈 교수(서울대학교) |
| 13:05~13:25 | [주제강연 1] 지역농산물 활용성 증대를 위한 간편식 개발 | 김양숙 박사(농촌진흥청) |
| 13:25~13:30 | 휴식 | |
| | | 좌장 : 이동민 교수(국립강릉원주대학교) |
| 13:30~13:50 | [주제강연 2] 밀키트 식품의 연구개발 방향 및 전략 | 김범근 박사(한국식품연구원) |
| 13:50~14:10 | [사례발표] 밀키트 제품의 위생·안전관리 | 진준화 리더(마켓컬리 리스크매니저먼트) |
| 14:10~14:20 | 질의응답 및 폐회 | |

4. 한국농수산물유통공사와 학교급식전자조달시스템(eaT)의 식재료 안전관리 강화방안에 관한 간담회 개최

지난 2021년 8월 5일 서울 양재동 aT센터에서 한국농수산물유통공사와 간담회를 개최하여 안전한 급식 식재료 공급을 위한 토론과 유치원·어린이집 등 공공급식 분야 활성화를 위한 협력이 논의되었다.



5. 한국농수산물유통공사와 학교급식전자조달시스템(eaT)의 식재료 안전관리 강화방안에 관한 간담회 개최

이번 2021년 10월 29일에는 온라인(유튜브 생중계)로 2021년 추계 학술대회 및 어린이급식관리지원센터 교육프로그램을 진행한다. 이번 교육에서는 언택트 시대의 급식·외식 사각지대 안전성 확보를 위한 위생관리 전략이라는 주제로 오전에는 어린이·사회복지급식소의 위생·안전관리 방안, 스마트 위생안전관리, 코로나로 인한 순회방문지도 공백을 극복한 비대면 위생안전관리 개선 사례를 살펴보고, 에 대하여 감정치유를 위한 갈등관리 방법론과 서로에게 영양분이 되는 소통 스피치 등을 통하여 어린이급식관리지원센터 교육을 진행한다. 오후에서 세션 1에서는 식품산업의 언택트 소비 대응 방안을 알아보기 위하여 비대면시대 유통트렌드 변화와 식품산업의 대응전략과 언택트 시대의 HMR과 배달음식 포장 전략 동향을 살펴본다. 세션 2에서는 급식·외식 사각지대의 위생·안전 관리를 위하여 코로나 시대 HMR과 배달음식 시장변화와 식품안전과 노인 등 사회복지 급식안전관리 시범사업 현황과 향후 과제를 살펴본다.

[어린이급식관리지원센터 교육프로그램] '언택트 시대 어린이급식관리지원센터 영양사의 직무 역량 강화'

사회 : 김미혜 교수(호서대)

| | | |
|-----------|---------|--------------|
| 9:00-9:25 | 등록 및 입장 | |
| 9:25-9:30 | 개회사 | 홍안수 회장 (상명대) |

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| Session I | | 좌장 : 이경아 교수 (대구가톨릭대) |
| 9:30~10:00 | 어린이·사회복지급식소의 위생·안전관리 방안 | 최경아 팀장 (중앙어린이급식관리지원센터) |
| 10:00~10:15 | 스마트 위생안전관리 | 김미옥 교수 (대구보건대, 경북 고령군센터) |
| 10:15~10:30 | 코로나로 인한 순회방문지도 공백을 극복한 비대면 위생안전관리 개선 사례 | 류호경 교수 (부산대, 경남 양산시센터) |
| 10:30~10:45 | Coffee Break | |
| Session II | | 좌장 : 김진희 교수 (한남대) |
| 10:45~11:15 | 감정치유를 위한 갈등관리 방법론 | 성기원 대표이사 (인컬리지) |
| 11:15~11:45 | 서로에게 영양분이 되는 소통 스피치 | 이은영 원장 (모아 아나운서아카데미) |
| 11:45~12:00 | 질의응답 및 폐회 | |
| [추계 학술대회] ‘언택트 시대의 급식·외식 사각지대 안전성 확보를 위한 위생관리 전략’ | | |
| | | 사회 : 배현주 교수 (대구대) |
| 12:00~13:30 | e-포스터 관람 | |
| 13:30~13:40 | 개회사 | 홍완수 회장 (상명대) |
| Session I: 식품산업의 언택트 소비 대응 방안 | | 좌장 : 이인숙 교수 (위덕대) |
| 13:40~14:20 | 기조강연 비대면시대 유통트렌드 변화와 식품산업의 대응전략: D2C 구독경제 사례 중심으로 | 정연승 교수 (단국대) |
| 14:20~14:50 | 주제강연 1. 언택트 시대의 HMR과 배달음식 포장 전략 | 차규환 소장 (GVIS Packaging Consulting) |
| 14:50~15:00 | 토론자 | 문혜경 교수 (창원대) |
| 15:00~15:20 | 정기총회 및 Coffee Break | |
| Session II: 급식·외식 사각지대의 위생·안전 관리 | | 좌장 : 김명희 교수 (영남대) |
| 15:20~15:50 | 주제강연 2. 코로나 시대 HMR과 배달음식 시장변화와 식품안전 | 윤요한 교수 (숙명여대) |
| 15:50~16:00 | 토론자 | 김현정 본부장 (한국식품연구원) |
| 16:00~16:30 | 주제강연 3. 노인 등 사회복지 급식안전관리 시범사업 현황과 향후 과제 | 이주은 교수 (서원대) |
| 16:30~16:40 | 토론자 | 강윤숙 사무관 (식품의약품안전처 식생활영양안전정책과) |
| Session III | | |
| 16:40~17:00 | 시상식 및 폐회식 | |

2021년도 임원명단

| 직위 | 이름(소속) |
|-----------|--|
| 고문 | 곽동경(전 연세대), 임국환(고려대), 엄애선(한양대), 정순석(한국식품안전관리인증원), 이원묘(전 연성대) |
| 회장 | 홍완수(상명대) |
| 학술부회장 | 이인숙(위덕대), 김은미(한국식품연구원) |
| 교육부회장 | 오원택(푸드원텍), 문혜경(창원대) |
| 사업부회장 | 조상우((주)풀무원), 박혜경(중앙급식관리지원센터) |
| 감사 | 윤기선(경희대), 장혜자(단국대) |
| 총무이사 | 배현주(대구대) |
| 재무이사 | 이현숙(상명대) |
| 서기이사 | 민경진(장안대) |
| 학술위원장 | 김명희(영남대) |
| 학술이사 | 윤요한(숙명여대), 김현정(한국식품연구원), 이동민(강릉원주대), 김소영(농촌진흥청 국립농업과학원 발효가공식품과) |
| 편집위원장 | 김혜영(용인대) |
| 편집이사 | 이주은(서원대), 이나영(대전대), 원선임(청운대), 장정민(장안대), 이인선(군산대) |
| 교육위원장 | 이경아(대구가톨릭대) |
| 교육이사 | 김미정(신라대), 김미혜(호서대), 오지은(이화여대), 이혜연(한국식품안전관리인증원) |
| 홍보위원장 | 이종경(한양여대) |
| 홍보이사 | 정아람(엘비전(주)) |
| 국제화협력위원장 | 권준희(Kansas State Univ.) |
| 국제화협력이사 | 심윤영(University of Saskatchewan), 윤지영(숙명여대) |
| 산학위원장 | 이선영(중앙대) |
| 산학이사 | 양정수(드림국) |
| 정책위원장 | 김성민(농식품융합연구소) |
| 정책이사 | 최숙희(서울성산초등학교) |
| 사업위원장 | 한경수(경기대) |
| 사업이사 | 최승균(상명대), 최경기(FF&E) |
| 빅데이터위원장 | 김상오(상명대) |
| 빅데이터분과이사 | 유영상(단국대) |
| 급식산업분과위원장 | 김진희(한남대) |
| 급식산업분과이사 | 최정화(송의여대) |
| 외식산업분과위원장 | 황조혜(경희대) |
| 외식산업분과 이사 | 이지혜(울산대) |
| 어급선분과위원장 | 김정현(배재대) |
| 어급선분과이사 | 이경은(서울여대), 최미경(계명대) |
| 법률자문 | 김태민(스카이특허법률사무소) |
| 평이사 | 정민재(송의여대), 박경숙(장안대), 민경천(우송대), 김성아(우송대), 이인숙(우송대), 한도경(상명대), 김영식(한빛외식산업), 김성조(대구대), 백진경((주)푸드트리), 이지현(위덕대학교), 박해정(언니네밀박스), 박숙현(존샘 디저트) |
| 단체회원 | 한국 3M, (주)해썬코리아, 세니젠, FF&E, 제일기술, 동원 F&B, 풀무원 FNC, 우림인포텍, 푸드머스, 낙농진흥회 |

회원가입 안내

한국급식외식위생학회 가입을 환영합니다.

가입회원에게는 본학회에서 발간하는 Foodservice Safety 정보지(1회/년)를 송부해 드립니다.

또한 본 학회에서 개최하는 학술행사에 발표·참석하실 수 있는 기회를 드리며,

필요시 교육 및 자문을 제공해 드리고 있습니다.

가입절차는 본 학회 홈페이지(www.fssanitation.com)에 접속하여

입회원서를 작성, 본 학회(safesreve2@naver.com)로 제출하신 후 해당연도 연회비를 납부하시면 됩니다.

1. 회비

일반회원 연회비 : 30,000원

단체회원 연회비 : 500,000원

2. 회비납부계좌

신한은행 100-025-911247 예금주 : 사)한국급식외식위생학회

3. 단체회원에 대한 혜택

Foodservice Safety 연 1회 광고 지원 및 식품위생/안전 기술적 자문 제공

