

CNI-세미나-2016-082

충남 농어업 6차산업화 정책 포럼

「6차산업 상품의 지역 내 선순환 : 공공급식 분야

(2016.10.06)

일 시 : 2016년 10월 06일(목) 15:00~ 17:30

장 소 : 충남연구원 1층 회의실

주최 : 충남연구원

6차산업 상품의 지역 내 선순환: 공공급식

6차산업 인증 농가의 상품과 더불어 충남의 6차산업 상품들이 학교급식으로 공급될 수 있는 방안에 대해서 논의 모색, 농가는 충남의 학교급식센터로 상품을 납품하기 위한 방법과 절차에 대해 학습 필요

1 개요

- 일 정 : 2016년 10월 06일(목) 15시:00 ~ 17시 30분
- 장 소 : 충남연구원 1층 대회의실(공주시 연수원길 73-26 충남연구원)
- 주 최 : 충남연구원
- 주 관 : 충남 농어업6차산업화 센터

2 목적

- 농업으로서의 지속가능한 6차산업화 정책 추진 방안
- 사례를 통한 해외(일본, 유럽)의 6차산업화(다기능 농업) 정책 동향

3 배경 및 내용

- 박정부가 들어서면서 6차산업화 정책이 확대되었고 3년차에 접어들면서 충남은 75개 인증사업자가 지정되었음. 현재까지 인증사업자에 대한 특별한 지원 정책은 없는 실정이나, 6차산업 인증자 중심의 지역내 농산업 소비 구조가 생겨나야하는 시점이 되었으며, 체계를 잡기 위한 지원정책들이 제시되어야 하는 시점임.
- 충남은 고등학교까지 친환경 로컬 무상 현물급식을 목표로 8개(천안, 공주, 아산, 당진, 청양, 부여, 홍성, 논산)의 학교급식지원센터와 광역학교급식지원센터(충팔)가 운영 중에 있음. (예정 보령, 예산)서산(현물급식)
- 충남 학교급식으로 소비되는 가공식품의 연간 매출액은 50억으로 분석되며 학교급식과 지역의 6차산업 인증상품과 점차적으로 연계가 필요하다고 판단 됨.
- 2012년 충남 학교급식 총 조사(충남연구원)에 따르면 학교급식에서 소비되는

농가공품은 김치(배추김치, 깍두기, 총각김치)류가 연간 61억으로 가장 많고, 콩기름(19억), 두부(13억), 고춧가루, 고추장(20억), 참기름(7억), 요구르트(6억)순으로 나타났다. 해당식품 외 자료는 부록 참조

- 이러한 시점에서 6차산업 인증 농가의 상품과 더불어 충남의 6차산업 상품들이 학교급식으로 공급될 수 있는 방안에 대해서 논의되어야하고, 농가는 충남의 학교급식센터로 상품을 납품하기 위한 방법과 절차에 대해 학습할 필요가 있음.

4 | 일정

시 간	내 용	비 고
14:50~15:00	접수 및 등록	
15:00~15:20	인사 및 상호소개	
	인사말(충남연구원장 강현수)	
15:20~16:30	○ 주제발표 1. 충남 (지역)농가공식품 학교급식 수급 지원 정책 현황(충남광역학교급식센터 김오열 사무처장) 2. 학교에서의 농가공식품 취급 선호 기준(홍정남 충남영양교사회 회장) 3. 홍성군 학교급식지원센터 사례(홍성학교급식지원센터 김경숙 주무관)	사회 : 김영수
16:30~16:50	휴식(6차산업 상품 소개 시간)	진행 권오성
16:50~17:30	○ 지정토론 및 종합토론 한상룡(JS대표), 최윤정(공주봉황초 영양교사), 박태신(청양로컬푸드 협동조합 상임이사), 정현희(충남연구원 책임연구원)	

발표자료

부록

- 학교급식 주요 가공식품 현황 분석 상위30개 품목 농가에 정기적으로 제공

순위	소분류	물품	식재료	총액(원)	가격/1kg
1	반찬	김치류	김치/배추김치	4,594,874,307	3,276
2	기름	콩기름	콩기름/콩기름	1,936,471,252	2,672
3	두부	두부	두부/두부	1,319,466,130	4,443
4	가루	고춧가루	고춧가루/고춧가루	1,315,266,434	24,307
5	장류	고추장	고추장/고추장,개량식	1,045,574,550	3,877
6	반찬	김치류	김치/깍두기	962,474,064	2,932
7	냉동	만두	만두,냉동품/고기만두	778,641,066	6,517
8	기름	참기름	참기름/참기름	735,404,004	26,541
9	반찬	김치류	김치/총각김치	668,826,464	3,639
10	냉동	돈까스	돈까스/돈까스,냉동품	649,914,516	7,347
11	음료	요구르트	요구르트/액상	641,276,694	1,987
12	떡	가래떡(흰떡)	가래떡(흰떡)/가래떡(흰떡)	526,205,060	3,658
13	장류	된장	된장/된장,개량식(양조된장)	483,704,508	3,492
14	장류	양조간장	간장/양조간장	436,110,515	3,028
15	반찬	튀김	새우튀김,냉동품/새우튀김,냉동품	429,415,011	12,833
16	냉동	떡갈비	떡갈비/떡갈비	425,738,795	10,024
17	반찬	튀김	어묵/튀김	407,029,204	5,344
18	반찬	김치류	김치/열무김치	400,566,975	3,427
19	기름	들기름	들기름/들기름	398,332,791	26,029
20	면류	당면	당면/마른것	387,080,951	7,737
21	음료	요구르트	요구르트/호상(딸기)	384,511,463	3,444
22	묵	도토리묵	도토리묵/도토리묵	362,552,225	4,953
23	냉동	미트볼	미트볼,냉동품/미트볼	355,898,263	7,493
24	반찬	함박스테이크	함박스테이크/함박스테이크	336,027,927	9,408
25	빵	마늘빵	마늘빵/마늘빵	321,544,152	19,485
26	냉동	생선까스	생선까스/생선까스	308,166,027	6,308
27	양념	물엿	물엿/물엿	298,881,748	1,726
28	빵	핫도그	핫도그,냉동품/핫도그,냉동품	284,983,978	9,346
29	반찬	함박스테이크	함박스테이크/떡갈비맛함박스테이크	275,616,115	13,411
30	떡	가래떡(흰떡)	가래떡(흰떡)/떡볶이용	265,138,821	3,498
31	두부	순두부	두부/순두부	259,613,758	2,905

자료 : 충남연구원 학교급식 실태조사 D/B

충남 농가공식품 학교급식 수급 지원정책 현황

김오열(충청남도 광역급식지원센터 사무처장)

1. 충청남도 학교급식지원센터 설립·운영 현황과 동향

1) 기본방향

- 시군의 지역적 상황에 적합한 공공형 운영방식과 체계를 구축하는 것으로 행정의 주도하는 민관거버넌스 운영위원회를 구성·운영해 체계적인 생산관리, 공급품목과 가격관리, 효율적인 배송관리, 위생안전관리, 센터 운영수수료 관리 등 전반적인 컨트롤타워 역할 수행.
- 벽지 소규모 학교와 대규모 학교가 동일한 품목과 동일한 가격에 일괄적인 배송체계를 갖기에 학생들은 누구나 보편적으로 안전하고 우수한 식재료로 질높은 건강한 학교급식을 제공
- 식재료의 품질을 향상시키고 적절한 가격에 학교에 공급될 수 있도록 급식 센터에서 식재료 품목의 간소화를 통해 품목별 단가경쟁으로 저렴하게 학교에 제공. 다만 친환경 등 지역산 우수농산물의 경우 작부체계 구축 등 생산관리 필요성으로 경쟁보다는 단체지정을 통한 수급관리를 함
- 식생활교육 활성화, 건강식단 개발·보급, 가공품 품질기준 정립 및 공동구매 등 교육청과 영양교사·영양사 등과 협력·협업을 강화함.

2) 시군 학교급식지원센터 설립운영 현황

- 충청남도 시군 학교급식지원센터는 14개 전시군(계룡은 논산센터로 통합)에 적합한 학교급식지원센터를 운영하는 정책목표를 세우고 있음
 - 8개 센터(천안, 공주, 아산, 논산, 당진, 부여, 청양, 홍성)가 운영중
 - 2개 시군(보령, 예산)이 '17년 개장 목표로 설립중
 - 4개시군(서산, 금산, 서천, 태안)이 '18년 개장 목표로 준비중
- 행정직영형(홍성, 부여, 보령, 예산) 센터는 행정관리기능을 지방자치단체가 직접 운영하는 유형으로 센터에서 학교에 제공하는 식재료 품목리스트를 작성하고 투명하고 적절한 가격을 결정하며 식재료를 공급할 적격업체를 선정함.

<장점>

- 소비처인 학교 입장에서 식재료 공급관련 책임소재가 분명하고 신뢰성을 확보할 수 있음. 그런 면에서 설립과정에서 기존 납품업체와 갈등 해소, 학교급식지원센터 설립에 대한 공감대 형성이 용이함
- 설립과 운영과정이 투명하여 절차적인 정당성 확보가 다른 운영 방식보다 좋기에 관리운영 수수료가 낮음

<단점>

- 센터장인 공무원의 순환인사로 인해 장기 계획을 수립 운영하기가 쉽지 않고 전문성을 갖추기가 어려움.
 - 특별회계 등 별도 회계절차를 위한 조례제정이 필요하고 공무원 외 행정 인력을 위한 인건비와 운영비를 투입해야 함.
- 통합위탁형(당진, 청양)센터는 지방자치단체의 여건상 행정 및 물류 기능을 모두 갖추기 힘들거나, 기반시설 및 기능이 확보된 위탁사업자를 통해 통합 위탁 운영함으로써 전문성을 꾀할 수 있음. 그러나 운영 위탁된 학교급식 지원센터의 효율성 확보와 효과적인 관리를 위해 지속적인 지도·감독 및 교육청과의 협의가 필요함.

<장점>

- 학교급식에 적합한 위생과 안전성이 확보된 시설에서 농산물 계약생산부터 수확, 소분, 전처리, 피킹, 배송 등을 일괄 관리함

<단점>

- 센터가 독점적 지위를 가지고 공급업체 선정, 가격결정, 배송 등을 담당하기에 민간단체와 기존 납품업체들과의 갈등 발생.
 - 관리운영비용이 증가해 운영수수료가 높게 책정될 가능성이 있으며, 별도 사업(예 농협의 APC사업)과 독립된 회계를 구분하기가 어려움. 이는 학교급식 관계자들의 불신을 가져오고 갈등발생 요인이 됨.
- 물류위탁형(천안, 공주, 논산, 아산) 센터는 공공성을 위한 행정관리기능은 행정에서 직접 하면서 수발주를 포함한 물류유통기능은 전문사업자에게 위탁하는 방식임. 행정 직영의 장점을 살리면서 물류기능의 효율성을 높이기 위한 절충형임

<장점>

- 공공성을 위한 가격 및 수수료 결정 등 총괄 정책결정은 행정 주도적으로 하기에 신뢰형성에 좋음

<단점>

- 행정의 전문성이 요구되고 물류기능 위탁사업자에 대한 조정관리 가능해야 함.

<표 3. 충청남도 학교급식지원센터 운영현황(8개 센터)>

(천명, %, 백만원)

구 분	천안센터	공주센터	아산센터	당진센터
개 장 일	'15.7(시범)	'16.4	'13.3	'11.3
센터유형	물류위탁	물류위탁	물류위탁	통합위탁
운영주체	농협조공(11)	우성농협	아산조공(11)	해나루조공(14)
공급품목	전품목	전품목	농축산물	전품목
학교/학생수	111/67	42/8	84/45	88/20
인력현황	26(농협과견4)	8(농협과견2)	8(농협과견6)	31(농협과견3)
배송차량	93대(자체14)	20(자체4)	17(자체6)	23(자체3)
매출액	3,732	612('16상반기)	14,126	13,265
수수료	10.9	12.5	9.1	14.2
친환경비율	61.6%	45.6%	66.3%	56.1%
지역산비율	63.6%	78.6%	51.3%	79.0%
작부구축	26농가 39품목	6농가 13품목	60농가40품목	-
특이사항	유통사업 흑자	-	행정 4명 현지근무	농협지원금 전처리, 육가공

구 분	논산센터	부여센터	청양센터	홍성센터
개 장 일	'16.3	'15.5	'14.3	'14.3
센터유형	물류위탁	직영	통합위탁	직영
운영주체	논산계룡농협	부여군	유기농조합	홍성군
공급품목	전품목	전품목	전품목	전품목
학교/학생수	84/15	32/5	34/3	39/12
인력현황	8(농협과견2)	행정2	7명	8(행정과견2)
배송차량	18대(자체14)	11대(위탁)	4(자체3)	12대(지입)
'15매출액	3,023('16상반기)	3,200	2,069	7,386
수수료	10	-	9.5	8.5
친환경비율	57.4%	63.6%	44.0%	64.9%
지역산비율	56.2%	66.0%	75.5%	54.8%
작부구축	31농가 14품목	49농가 30품목	49농가29품목	36농가30품목
특이사항	운반급식 추진	행정:수발주, 정책 업체:창고, 배송	청양군 지원	행정:수발주, 정책 위탁:창고, 물류

(출처 : 2016년 충청남도 광역급식지원센터 운영위원회 자료)

2. 학교급식 품질기준 정립과 지속가능한 먹거리 공공조달 체계 구축

1) 배경 및 필요성

○ 무상급식의 전면 실시로 학교급식의 품질향상을 위한 지속가능하고 우수한 친환경 식재료의 공공조달 문제가 대두됨.

- 도는 안전하고 우수한 지역 친환경 식재료의 공급체계를 구축하기 위한 학교급식지원 센터를 '18년까지 전시군에 설립 목표로 추진. 이는 공공형으로 지속가능한 먹거리 공공조달 체계를 구축하는 것임

※ 지속가능한 먹거리 기준(정의)

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 개인, 단체, 기관, 지자체, 국가가 학교급식 등 공공급식의 먹거리 구매에 있어서 준수하기로 합의한 기준(최소기준 & 우선기준)- 먹거리 안전뿐만 아니라 다양한 측면을 종합적으로 반영하는 기준으로 지속가능성이 핵심, 사회적·경제적·환경적 측면을 고려 필요 |
|---|

○ 가격이 아닌 품질중심의 식재료 구매체제로 전환하기 위해서는 학교급식 식재료 품질기준 마련이 필수적임.

- 시장중심의 현 전자입찰 식재료 납품체계는 건강하고 안전한 식재료 구매체계가 아닌 최저가 이윤중심의 구매체계임.

※ 경기도교육청('11년부터 가공품 품질기준 마련, 공동구매 추진)

↳ 품질은 높이고 가격은 하락(도매가 23%, 소매가 41%- '13년기준)

- 지속가능한 학교급식 품질기준 마련은 지역순환식품체계의 출발임

○ 지역순환 식품체계를 위한 지속가능한 학교급식 품질기준 마련은 생태·건강·공정·배려의 사회적 가치 실현의 단초가 됨

2) 의의 및 원칙

○ 의의 - 지속가능한 지역순환 식품체계 구축의 기틀마련

- 공공조달의 구매기준으로 먹거리 공공성 확대
- 얼굴이 보이는 신뢰관계 형성
- 지역산 사용 가공산업 활성화 등 착한 지역경제 활성화 기여

○ 원칙

〈공공성〉

- 아동 건강권 보호 및 증진이 필수
- 무상급식·식품비 지원 확대는 지역사회(시군 및 광역, 국가단위) 먹거리 공공조달 체계 구축으로 가야함

〈건강성·안전성·안심성〉

- 학교급식에 공급되는 식재료가 원재료의 생산·구매 단계부터 건강한 원료를 사용하며, 안전한 유통단계를 거쳐 최종 조리되어 학생들에게 제공되는 급식을 학부모들이 안심할 수 있는 시스템을 구축해야 함
- 이러한 시스템을 구축하는 공적기관(센터)이 건강과 안전의 위해 가능성을 차단하는 원칙(기준)이 필요함

〈사전예방〉

- 수입산 원재료의 농약 등 각종 화학적 처리, 세슘·요오드·크세논 등 방사능물질, 벤조피렌 등 발암물질, GMO·트랜스지방·화학첨가물 등 건강위해성에 대한 논쟁이 있으며 절대적·객관적으로 안전하다고 확증할 수 없는 경우의 사전예방 적용 원칙 필요

3) 학교급식 식재료 품질관리 현황

- 모든 학교는 학교급식법에 정한 품질기준 적용토록 규정
 - 농산물 품질관리법, 식품위생법, 축산물 위생관리법 등 준수
- 일부 지역에서 별도기준 마련, 권장 또는 공동구매 등 추진
 - (서울시) : 권장사항, 운영위 심의를 거쳐 학교장 결정
 - ※ 친환경 우선사용, 화학적합성첨가물·GMO사용금지 등
 - (경기도) : 일부품목 적용(25개), 시군 교육지원청 공동구매
 - ※ 식품첨가물·GMO사용금지, 통조림류 지양, 천일염 권장 등
 - (울산북구) : 조례근거, 학교급식센터를 통하여 49품목 공급
 - ※ 수입원재료·GMO·트랜스지방·화학첨가물·벤조피렌 배제 등
- 우리도 추진상황
 - 교육청에서는 학교급식법 이외 별도 품질관리 기준이 없음
 - 도 차원에서 품질관리 공통기준 마련
 - (경과) 전문가·영양교사 등 연구모임 ‘삼시세끼’ 구성(‘15.5.20/14명)
 - 그동안 간담회 2회, 공청회 개최(‘15. 9. 24) 등 각계 의견수렴
 - 쑈 영양교사 설문조사(‘15. 10)
 - ※ 공통기준 내용 및 적용범위, 공동구매 시기·우선순위 등

공 통 기 준	① 국내산 친환경농산물 원·부재료 우선 사용 (수급 필요시 국내산 사용) ② 유전자 변형(GMO) 농산물 및 원·부재료 사용 식품 제외 ③ 방사능 원·부재료 사용 식품 제외 ④ 쇼트닝·마가린, 시즈닝(합성조미료) 사용 금지 ⑤ HACCP인증, 전통식품인증 가공품 우선 사용 ⑥ 방부제, 화학색소, MSG(글루타민산나트륨) 등 안전성이 확정되지 않은 합성첨가제 사용제외
------------------	--

3. 급식센터를 통한 가공품 공동구매 시범사업 추진

1) 배경 및 필요성

- 학교급식지원센터 설립에 따라 조달의 규모화로 구입비용을 절감하고 품질 향상과 유통체계를 개선하는 시스템 구축 필요
- 현 학교급식지원센터의 식재료 구매·공급 체계와 영양(교)사의 식재료 선택권을 고려한 공동구매 방식 필요

2) 기본방향

- 지속가능 품질기준을 적용한 식재료의 센터 공동구매 방식
- 현 급식센터의 식재료 구매 방식을 활용
- 공감대 형성, 제도화를 병행하면서 일부 품목부터 시범 도입
- 기존 공급업체의 반발을 고려 지역제한(충남) 공모, 공급업체 선정

3) 현실적 제약 및 애로사항

- 시군센터 지정 가공품 공급업체 반발(중복 품목 발생 가능)
 - 가공업체 전국 참여로 지역내 영세 전통·가공업체 반발
- 예산이 교육청에 편성되어 행정(센터)에서 가격입찰 불가능
- 품질기준 및 공동조달(구매) 법적·제도적 근거 필요
- 소요량·가격조사, 식단개발 등 업무추진에 추가 인력 필요

4) 시범사업 추진방안 - 「공동구매 품목 공급업체 추천방식」

- 현실적 어려움 극복 방안
 - 현 급식센터의 식재료 학교 공급방식(품목·가격 추천)과 동일
 - 학교 식재료 선택권 보장(영양교사 공동구매 품목선정)
 - 공급업체 선정시 기존 업체 반발을 고려 지역제한(충남) 공모 가능
 - 행정(센터)에서 가격입찰 필요없이 추진 가능
 - 시군 센터와 공급업체와의 계약 : 직영(제3자단가계약), 위탁(민간계약)

※ 사례 - 안양군포·의왕 공동급식센터, 성북구 친환경급식센터

지역	공동구매 추진 방식 및 절차
- 안양·군포·의왕 (품질적합 가공품 30여개) - 성북구(김치류, 수산물 등)	(방식) 공급업체 사전 평가, 선정업체(3~5개) 학교추천 (절차) 소요량 조사→기초가격 산정→공급업체 공모→평가·선정→가격협상→학교추천→공급·계약

5) 사업추진 개요

○ 사업명 : 품질중심 식재료 공동구매 시범사업 추진

○ 사업추진·주관 : 충청남도

※ 도·교육청 협의 후 실무협의회(TF팀) 구성 추진

○ 시범사업 추진방식 : 공급업체 추천방식

※ 공동구매 품목 공급업체를 시군 센터에 3배수 추천

○ 사업구성 관련

- 계약주체 : 각 시군센터(직영, 위탁)

- 계약근거 : 지계법시행령 제80조(제3자를위한단가계약체결) 적용

- 참여범위 : 급식센터 운영 및 예정 10개 시군

(천안·공주·보령·아산·논산·당진·부여·청양·홍성·예산)

- 시범기간 : '17. 03~' 18. 02월(1년)

- 시범품목 : 가공품 중 장류 5개 품목

번호	품목	품질 세부기준	규격	비고
1	국간장	국내산 콩메주, 천일염, 전통식품인증	소/대	냉장
2	고추장	국내산 고춧가루 12% 이상, 천일염, 전통식품인증, 6개월 이상 숙성	대	냉장
3	된장	국내산 콩, 천일염, 전통식품인증	대	냉장
4	진간장	국내산 콩, 천일염, 중국미사용	소/대	
5	청국장	국내산 콩, 천일염, 전통식품인증	1kg	냉장,냉동

- 업체선정방법

○ 업체의 제안서를 제안서평가위원회에서 심사하여 업체를 선정

○ 제안서평가위원회 구성

(타기관 공무원, 전문가, 시민단체 등 안전행정부 예규 준용)

- 평가기준 : 정량적평가(계량화)15% + 정성적평가65% + 가격평가20%

- 추진결과 : 식재료 품목별 품질기준 수립으로 우수식재료 공급

6) 추진절차

- 실무협의회(T/F팀) 구성(3월, 도 교육청 주관)

- 품목별 브랜드선정(4월, 선정위원회 현장·관능평가 실시)

- 시장가격 조사 후 참여의향·소요량조사(5월, 교육청 협조)

- 추천 공급업체 공모(6월, 지역제한 또는 전국)

- 현장평가 및 업체 선정(7월, 추천업체 3~5개 범위)

- 가격 협상, 수발주입력(8월, 센터/업체)
- 학교 주문, 업체 공급(8월하순~9월)

7) 시범사업 추진 기관별 역할

기관	담당부서	주요역할	세부내용
도	농산물유통과 (광역급식팀)	사업 계획 수립	· 사업대상 지역·사업범위의 선정 · 지원계획 및 평가계획 수립 · 추천 공급업체 공모 · 공동구매사업 전체 운영협조 및 지원
교육청 (영양교 사)	유아특수복지과 (급식담당)	사업추진 주관	· 실무협의회 구성, 운영 · 브랜드 선정 및 공급업체 선정위원회 운영 · 추천공급업체 가격협상 · 영양(교)사 실무협의회 협조
센터 (시군)	사업담당	구매 및 배송	· 구매물품 사전 검수·건품 · 학교 배송 및 클레임처리 · 수발주입무 및 관리

8) 기대효과

- 우수식재료 이용으로 친환경무상급식 내실화 목적달성
- 가격경쟁력에 대한 이익을 학생들에게 친환경 고품질의 식재료 공급
- 업체 사후관리 (교육지원청, 영양교사, 학부모지킴이단 업체점검)
- 공산품 사용량 분석으로 향후 급식정책 및 예산수립에 활용

<참고 1>

지속가능한 학교급식 품질기준 마련 설문조사 결과

 도내 전체 영양(교)사를 대상으로 실시한 학교급식 식재료 품질기준 마련 및 공동구매에 대한 설문조사 결과임

⇒ 앞으로 교육청과 공동으로 실행계획을 협의(12월중)한 후, 조례개정 및 제도화 추진과 함께 공동구매 시범사업 등 후속조치 추진('16년)

조사개요

- 조사기간 : 2015. 10. 19 ~ 11. 4 (17일간)
- 조사대상 : 충남 초중고 영양(교)사 548명 전수조사
- 조사내용 : 가공품 품질기준안에 대한 영양교사 우선순위
품질기준 적합 품목, 공동구매 품목 우선순위 등
- 조사기관 : 충청남도 광역급식지원센터
- 협조기관 : 충청남도 교육청, 단국대학교 환경자원경제학과
- 결과분석 : 통계분석 프로그램 spss 12.0 활용
- ※ 본 설문의 신뢰구간은 95% 유의수준에 표준오차 $\pm 4.4\%$

조사결과

- 충남 영양(교)사 대부분(90.4%) 품질기준 정립에 동의함
- 품질기준 우선순위에 대해서는
 - 1순위 : 국내산 친환경농산물 원·부재료 사용
 - 2순위 : 유전자변형(GMO) 농산물 사용 식품 제외
 - 3·4순위 : 방부제, 색소, MSG 등 합성첨가제 제외
- 품질기준 정립시 단가 상승을 가장 우려(59.1%)
- 공동구매 추진에 대해선 80.3%가 필요성에 동의
 - 우선 추진 품목은 된장·고추장 등 장류가 가장 높음(60.8%)
- 충남 영양(교)사의 대부분(81.0%)이 공동구매 참여의사
- 공동구매 업체 선정시 우선적 고려사항은
 - 안정적 생산능력과 배송체계 구축(48.0%)으로 나타남

□ 세부 항목별 조사결과

1. 개선이 필요한 학교급식 식재료에 대한 의견

항 목	응 답(%)				
	1 전혀 필요없음	2 필요없음	3 보통	4 필요	5 매우 필요
① 수입 농산물 및 원재료 사용 가공품	12.8	5.5	10.4	30.8	40.5
② 각종 농약, 화학비료 사용 농산물	9.7	3.8	8.7	27.5	50.2
③ 항생제 및 GMO 사료 사용 축산물	11.3	2.2	5.3	19.1	62.1
④ GMO(유전자변형) 원재료 사용 가공식품	11.9	2.0	5.6	17.7	62.8
⑤ 방부제, 색소, MSG 등 합성첨가제 사용 가공품	11.1	2.7	4.9	24.8	56.4

- 방부제, 색소, MSG 등 합성첨가제 사용 가공품과 항생제 및 GMO 사료 사용 축산물에 대해 응답자의 81.2%가 개선이 필요한 식재료로 답해 가장 높게 나타남
- 다음은 각종 농약, 화학비료 사용 농산물이 77.7%로 나타남

2. 최소한의 구매기준인 품질기준 정립에 대한 의견

항목	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적퍼센트
① 시급히 필요하다	129	23.6	23.6	23.6
② 필요하다	366	66.8	66.8	90.4
③ 그저그렇다	38	6.9	6.9	97.3
④ 필요없다	13	2.4	2.4	99.7
⑤ 전혀 필요없다	2	.3	.3	100.0
합계	548	100.0	100.0	

- 식재료 품질기준 정립에 대해선 응답자의 90.4%가 필요하다고 답해 대부분의 영양(교)사들은 품질기준 정립에 찬성하는 입장이었고, 초(90.7%)·중(88.2%)·고(91.3%) 고르게 품질기준 정립이 필요하다고 답함.

3. 가공품 품질기준 정립시 가장 우려되는 점

항목	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적 퍼센트
① 품질기준 적합 식재료(가공품)의 단가가 비싸 구매 어려움 발생 가능	324	59.1	59.1	59.1
② 품질기준 적합 식재료(가공품) 제조 및 학교 공급 어려움 발생 가능	115	21.0	21.0	80.1
③ 급식비의 한계(특히, 소규모 학교·고등학교)로 현실성 없는 기준이 될 우려	88	16.1	16.1	96.2
④ 학생 기호도를 고려하지 않아 학생 호응이 떨어질 우려	16	2.9	2.9	99.1
⑤ 품질기준 적합 식재료 사용 검증된 식단 작성 및 조리 어려움	3	0.5	0.5	99.6
⑥ 기타	2	0.4	0.4	100.0
합계	548	100.0		

- 가공품 품질기준 정립시 가장 우려되는 점에 대해선, 응답자의 59.1%가 품질 기준 적합 식재료(가공품)의 단가가 비싸 구매 어려움이 발생할 가능성을 답해 가장 높았고, 다음은 품질기준 적합 식재료(가공품)의 제조 및 공급의 어려움 이라고 답했음

4. 품질기준 적합 품목의 급식센터를 통한 공동구매 필요성에 대한 의견

항목	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적퍼센트
① 시급히 필요하다	147	26.8	26.8	27.0
② 필요하다	293	53.5	53.5	80.3
③ 그저 그렇다	85	15.5	15.5	95.8
④ 필요없다	17	3.1	3.1	98.9
⑤ 전혀 필요없다	6	1.1	1.1	100.0
합계	548	100.0	100.0	

- 급식센터를 통한 공동구매에 대해선, 응답자의 80.3%가 필요하다고 답해 대부분 영양(교)사들이 동의하였음.

5. 공동구매 추진시, 가장 우선 구매 품목에 대한 의견

항목	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적 퍼센트
① 장류(고추장, 된장, 간장, 쌈장 등)	324	60.6	60.6	60.8
② 면류(짜면, 칼국수, 우동, 건면류 등)	10	1.8	1.8	62.4
③ 유가공품(우유, 치즈, 발효유 등)	6	1.1	1.1	63.5
④ 어육제품(어묵, 어묵소시지, 혼합어묵 등)	9	1.7	1.7	65.2
⑤ 냉동식품(만두, 돈가스, 동그랑땡 등)	32	6.0	6.0	71.2
⑥ 소스류(케첩, 마요네즈, 머스타드 등)	3	0.6	0.6	71.8
⑦ 유지류(콩기름, 참기름, 들기름 등)	46	5.2	5.2	77.0
⑧ 육가공품(훈합햄, 베이컨, 소시지류 등)	18	3.4	3.4	80.4
⑨ 김치류(배추김치, 깍두기 등)	105	19.6	19.6	100.0
합계	548	100.0	100.0	

- 공동구매 우선구매 품목에 대해선, 장류(고추장, 된장, 간장, 쌈장 등)가 60.6%로 가장 높았고, 다음은 김치류(배추김치, 깍두기 등)로 나타남

6. ‘급식지원센터’ 를 통한 공동구매 추진시, 참여의사

항목	빈도	퍼센트	유효퍼센트	누적퍼센트
① 적극 참여하겠다	104	19.0	19.0	19.0
② 참여하겠다	340	62.0	62.0	81.0
③ 그저그렇다	86	15.7	15.7	96.7
④ 필요없다	11	2.0	2.0	98.7
⑤ 전혀 필요없다	7	1.3	1.3	100.0
합계	548	100.0	100.0	

- 학교급식지원센터를 통한 공동구매 추진에 대해선 응답자의 81%가 참여하겠다고 답해 대부분의 영양교사가 긍정적인 답변을 보였음.

7. 품질기준 적합품목의 공동구매 시, 우선적 고려사항 (2가지 선택)

우선적 고려사항	응답(%)	
	선택 1	선택 2
① 품목제조보고서, 원산지증명서, 위생안전 인증 등 기초정보 점검 서류 확인	74.5	8.4
② 건강 식재료에 대한 학생, 학부모 식생활 교육 강화로 공감대 형성	8.9	9.9
③ 친환경식재료를 이용한 학교급식 건강식단 개발	5.5	5.7
④ 가격인하를 위한 공동구매량 확정, 배송체계 구축, 반품·교환 규정 마련 등	10.9	74.8
⑤ 기타	0.2	1.3

- 급식센터를 통한 공동구매 추진시 우선적으로 고려 사항은 품목제조보고서, 원산지증명서, 위생안전 인증 등 각종 서류를 확인 하는 것이(74.5%)로 가장 높았고, 다음은 가격인하를 위한 공동구매량, 배송체계 구축, 반품·교환 규정 등을 마련으로 답함(74.8%).

8. 공급업체 선정시 우선적 조치사항

항목	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적 퍼센트
① HACCP 또는 전통식품인증, 친환경인증, 원산지등명 등 식품가공인증업체 여부	189	34.5	34.5	34.5
② 식품 안정적 생산능력 및 배송체계 구축 여부	263	48.0	48.0	82.5
③ 클레임에 따른 교환반품 등 서비스체계 구축 여부	95	17.3	17.3	99.8
④ 학교급식 공급 실적	1	0.2	0.2	100.0
합계	548	100.0	100.0	

- 공동구매 추진시 공급업체 선정을 위한 우선적인 조치사항으로 응답자의 48%가 식품의 안정적인 생산능력과 배송체계를 구축해야 함을 답해 가장 높았음. 다음은 HACCP 또는 전통산업인증 등 식품가공 인증업체로 나타남.

<참고 2> 학교급식 식재료 제품수 비교(천안, 홍성)

◎ 제품수가 많은 예 - 천안

No	식재료명 ▲	규격	단위
	튀김가루/튀김가루	CJ/백설 바삭튀김가루/1Kg	kg
	튀김가루/튀김가루	CJ 이츠웰튀김가루/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	백설 바삭한튀김가루/kg	kg
	튀김가루/튀김가루	오뚜기 튀김가루/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	친환경로하스/푸르나이 무농약우리밀튀김가루/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	생협 우리밀부침,튀김가루-택1/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	CJ 백설치킨튀김가루/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	경기농협 프레봄우리밀바삭한튀김가루/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	친환경로하스/푸디 토리식품 [무농약쌀]우리밀 튀김가루/500g	kg
	튀김가루/튀김가루	경기농협 프레봄 무농약 우리밀 튀김가루(1kg,무농약우리밀,프레봄)/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	초록푸드 무농약튀김가루/kg	kg
	튀김가루/튀김가루	친환경로하스/초록푸드 무농약밀로만든 튀김가루/1kg	kg
	튀김가루/튀김가루	친환경로하스/무농약우리밀튀김가루/1kg	kg

◎ 제품수를 간소화한 예 -홍성

물품이름	작은 분류번호	3월 학교 공급가격	공급업체명	비고
튀김가루/우리밀/국산/1kg/봉/백설,우리밀,천년풍미,초록푸드,푸르나이	1746	5,870	한려푸드	
튀김가루/500g/봉/백설,오뚜기	1751	1,330	(주)지랑	
튀김가루/수입산/1kg/봉/백설,오뚜기,쉐프원,풀무원	1746	1,670	태양유통	
바삭,고소한튀김가루1KG/봉/오뚜기	1746	2,500	(주)지랑	
치킨튀김가루/1kg/수입산/백설,오뚜기	1746	3,110	(주)지랑	

학교급식 식재료 품질기준 및 지역 가공식품 소비 활성화

홍정남(구항초등학교 영양교사)

I. 학교급식 식재료 품질기준 및 사용 현황

1. 학교급식 식재료 품질관리기준에 대한 관련법

가. 학교급식법

제10조(식재료) ① 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

나. 학교급식법 시행령

제2조(학교급식의 운영원칙)

②학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 "학교운영위원회"라 한다)의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다. <개정 2009.2.25.>

3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

다. 학교급식법 시행규칙

제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등) ① 「학교급식법」(이하 "법"이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.

제5조(학교급식의 영양관리기준 등) ① 법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 별표 3과 같다.

②제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.

3. 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과도하게 사용하지 않을 것

라. 학교급식법 시행규칙 별표 2(개정 2013.11.22.)

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 5) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5. 예외

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

2. 학교급식에서 일반적인 식재료 사용 현황

가. 초등학교

- 1) 농산물 : 쌀(유기농), 과일(친환경), 야채(대부분 친환경)
- 2) 수산물 : 국내산이 없는 경우를 제외하고는 국내산 사용을 원칙으로 함

- 3) 축산물 : 국내산 무항생제 축산물(한우, 한돈, 닭, 오리, 달걀)
- 4) 공산품 : 축산가공품은 국내산 축산물 사용한 제품,
안전성 확보를 위한 HACCP 인증
화학조미료 및 첨가물(착향료, 착색료, 보존제, 합성감미료) 배제
GMO에 대한 고려(장류, 물엿 등)
국산재료인 참기름과 들기름, 국산콩 원료 콩나물과 두부류
- 5) 완제품 : 김치(원재료 국내산), 떡(쌀 국산)
- *. 센터 운영유무에 따라 다르나 지역농산물 사용 및 원칙적으로 국내산

나. 고등학교

- 학교급식법에 규정한 식재료 품질기준은 준수하나 고품질 식재료 사용에 있어서는 학교규모별, 급식단가에 따라 차이가 많이 남

3. 학교에서 고품질 식재료 선정상의 제약 조건

가. 예산

- 무상급식여부별, 학교 소재 지역별, 학교 규모별, 학교급별, 계약방식별
- 특히 고등학교의 경우 낮은 식재료비
- 식품비 평균(초등학교 2,010원, 중학교 2,510원, 고등학교 2,259원)

나. 구입 및 조달과정의 한계

- 식품표시제의 한계로 확인 불가능한 경우
- 친환경 우수 농산물의 공급상의 불안정성
- 식재료 공급 시스템(센터, 지역업체 입찰 등)상의 곤란점

4. 식재료 선정에 있어 영양교사(영양사)들의 우선 고려순위

- 원산지, GMO, 화학조미료, 화학첨가물(착향료, 착색료, 보존제, 안정제)
- 충남도청의 설문조사 결과

II. 안전하고 건강한 학교급식을 위한 식재료 사용방법 개선

1. 품질기준의 마련

가. 필요성

- 1) 학생에게 보다 더 안전하고 건강한 먹거리 제공
- 2) 학교가 안심하고 사용할 수 있는 여건 마련

- 3) 먹거리 불안에 따라 안전하고 건강한 학교급식 사회적 요구 증대
- 4) 학교급식 식재료 품질 향상을 위한 품질기준 적용 공동구매 필요

나. 추진과정

- 1) 현직 영양교사(영양사) 대상 설문조사 실시(2015.10월,548명)로 공감대 확인

<조사결과>

- * 충남의 영양교사 대부분(90.4%) 품질기준 정립에 동의함
- * 품질기준 우선순위
 - 1순위 : 국내산 친환경농산물 원부재료 사용
 - 2순위 : 유전자변형 농산물 사용 식품 제외
 - 3,4순위 : 방부제, 색소, MSG 등 합성 화학 첨가물 사용 제외
- * 품질기준 정립시 단가상승을 가장 우려(59.1%)
- * 단가 인하효과를 위한 공동구매 추진에 대해서 80.3%가 필요성에 동의함
 - 우선 추진 품목은 된장, 고추장, 등 장류가 가장 높았음(60.8%)
 - 공동구매 업체 선정시 우선적 고려사항은 안정적 생산 능력과 배송체계 구축(48%)

- 2) 2015년 식재료 품질기준 마련을 위한 협의체 구성 운영
- 3) 충남 학교급식 품질기준 마련(2016년 3월). 별첨 참고
- 4) 타 시도 사례 : 거의 모든 시도 추진중

다. 추진과정의 고려점

- 1) 학교의 요구도와 현실적 운영 가능성에 대한 충분한 고려
- 2) 품질기준의 적정성 고려(학생 기호도, 요구도, 만족도 고려)
- 3) 각종 첨가물에 대한 건강적 안정성 확보못지 않게 식품안전사고 예방을 위한 안전성도 보장되어야 함

2. 식재료 품목 간소화 추진

가. 필요성

센터에서 제공하는 식재료 품목의 지나친 방대함으로 인한 운영 불편함 해소

나. 추진과정

천안, 당진, 공주, 논산 등 센터가 운영되는 지역에서 간소화 추진중

Ⅲ. 종합 의견

1. 식재료 사용을 결정하는 요소들

- 가. 국산(로컬)/ 수입
- 나. 친환경 / 일반
- 다. GMO 원재료 사용 여부
- 라. 화학첨가물(합성착향료, 합성착색료, 합성감미료, 보존제, 발색제, MSG)
- 마. 저염 / 저당
- 바. 트랜스 지방
- 사. 안전성 확보(HACCP 인증)

2. 식재료 사용결정에 있어서의 어려움들

- 가. 가공품의 경우 성분을 확인할수 없는 제도적 미비점
 - GMO 및 사용 첨가물의 완전표시제 미비
- 나. 안전성 확보상의 어려움
 - 전통인증 식품을 사용하고 싶으나 HACCP 미인증품의 경우 안전성 확보 불안
- 다. 예산의 한계
- 라. 식품 알레르기 유병학생 관리상 어려움
- 마. 생산자 정보의 부족
- 바. 학생의 입맛
- 사. 교직원 학부모 인식 부족

3. 충남 6차 산업 생산물 소비활성화를 위한 기회 요인

- 가. 학교급식지원센터 운영 확대(2018), 현물급식 확대
- 나. 식재료 품질기준에 대한 인식수준
- 다. 가공품의 경우 성분을 확인할 수 없는 제도적 미비점
 - GMO 및 사용 첨가물의 완전표시제 미비

4. 학교급식에서 6차 산업 상품의 지속가능 소비 활성화를 위한 선결과제

- 가. 소비처에 대한 정확한 파악(현장 분석 및 소통)
 - 김치류(56억), 콩기름(19억), 두부(16억), 고춧가루(13억), 고추장(10억), 가래떡(8억), 참기름(7억), 들기름(4억), 요쿠르트(6억), 된장(5억), 간장(5억)
- 나. 다양한 정보 제공 방법 모색(충남 75개 인증사업)
- 다. 공동구매 활용(광역센터활용 및 당진 사례)
- 라. 건강 먹거리에 대한 교육 활성화(영양교사, 학생, 학부모, 교직원, 생산자 등)

<참고자료>

충청남도 학교급식 식재료 품질기준 (공통기준 안)

1. 농산물 품질기준

1) 기본사항

- 1)-1. 시·군 친환경> 시·군 우수> 충남 친환경 순으로 사용
- 1)-2. 생산이력 및 유통정보가 투명한 농산물 사용
- 1)-3. 계약(약정)생산 농산물 사용

2) 금지기준

- 2)-1. 안전성 검사(토양·잔류농약·미생물·중금속)부적합 농산물
- 2)-2. 호르몬제(성장조절제) 사용 농산물
- 2)-3. 화학처리·유전자변형(GMO)종자·모종 사용 농산물·농산가공품
- 2)-4. 방사능 관련 오염(조사) 식품
- 2)-5. 제철재배 가능 농산물의 경우, 양액재배·식물공장 재배 금지

3) 권고기준

- 3)-1. 생육초기(육묘기간)이외 가온 재배 농산물 취급 않도록 노력
- 3)-2. 영세·소농 생산협동조직 생산 농산물 사용 권장
- 3)-3. 전처리농산물의 경우 HACCP인증업체 제품 권장
- 3)-4. 국내생산이 어려운 수입농산물의 경우 공정무역 제품 권장
- 3)-5. 친환경 생산 특성과 계절적 다양성을 고려한 품위기준 적용
- 3)-6. 시군 우수농산물은 시군 인증 등 자체기준 설정 권장

1-2. 농산물 생산관리 공통기준

- 1) 친환경인증(유기, 무농약)기준에 맞는 종자, 상토, 육묘관리 및 재배사양 관리를 해야 함
 - 1)-1. 육묘 : 친환경 자가육묘 권장
 - 1)-2. 종자 : 화학처리나 유전자 변형되지 않은 종자사용 의무
 - 1)-3. 상토 : 자가 제도를 권장하고, 인증기준에 맞는 상토 사용
 - 1)-4. 품종 : 지역의 재배환경을 고려 선택
- 2) 경종과 축산이 결합된 친환경축산의 축분 사용권장
- 3) 가축분뇨 퇴·액비 사용시 유기농산물 인증 기준에 따른 것만 사용할 수 있으며 완전히 발효시켜 사용

- 4) 농촌진흥청 유기자재 목록으로 고시된 자재 사용권장
- 5) 합성농약(제초제, 성장조정제)은 재배포장 및 주변 사용금지
- 6) 토양소독 금지
- 7) 윤작재배 권고

1-3. 저농약 폐지관련 과실류 생산관리기준

- 1) 충청남도 학교급식에 과실을 생산·공급하려는 자는 우수관리인증 (GAP)을 취득해야 하며, 아래 관리기준을 준수해야 함
 - 1)-1. 오염을 막기위해 오염원으로부터 4m이상 완충지 확보하거나, 차단막(높이 1m, 오염원이 과수인 경우 2m)을 설치
 - 1)-2. 화학비료는 재배포장별로 권장량의 1/2 이하 사용
 - 1)-3. 유기합성농약의 살포 횟수는「농약관리법」제23조 제4항에 따른 안전사용기준의 1/2이하여야 하며, 사용시기는 안전 사용기준 시기의 2배수 적용
 - 1)-4. 유기합성 제초제는 사용금지
 - 1)-5. 영농일지를 기록해야 함(농약·비료·퇴비 사용내용)
 - 1)-6. 잔류농약은 허용기준의 1/2이하여야 함.

2. 수산물 품질기준

1) 기본사항

- 1)-1. 이력확인이 가능한 국내산 수산물 사용
(국내산 생산 및 수급이 어려울 경우에 한해 수입산 허용)
- 1)-2. 국립수산물품질관리원 고시 품질인증 세부기준 준용
- 1)-3. 전처리수산물은 HACCP적용 업체의 가공·처리 수산물 사용
- 1)-4. 생산물의 기준 확인 사용
 - 유기수산물 : 동물용의약품 잔류허용기준의 10분의 1이하
 - 무항생제수산물 : 동물용의약품 잔류허용기준의 2분의 1이하
 - 활성처리제 비사용 수산물 : 유기산 등 사용금지
- 1)-5. 방사능 검출·사용빈도가 높은 품목(임연수, 고등어, 대구, 멸치 등)은 보건환경연구원 등 전문기관에서 검사 실시 (검사횟수, 결과조치 등은 관계기관 협의 추진)

2) 금지기준

- 2)-1. 방사성물질은 성인에 비해 유아·어린이·여성 등의 위해성이 높고, 학교급식은 집단화 되어 있으므로 ALARA 원칙과 사전 예방원칙을 적용, 국가기준의 1/20(방사성요오

- 드 15Bq 세슘 5Bq)이하로 강화해 초과 검출 수산물은 금지
 - ※ 한국기준 : 100Bq, 한살림(독일과 같음) : 영유아 4Bq, 청·성인 8Bq
 - 2)-2. 국립수산물품질관리원 품질인증 세부기준 부적합 수산물 금지
 - 2)-3. 동물의약품 또는 화학약품 및 유기산 사용 수산물 금지
 - 2)-4. 합성화합물, 합성질소, 비잔백태질소화합물 사용 금지

3) 권고기준

- 3)-1. 질병발생 후 처방전 및 동물용의약품 기록관리 여부 확인
- 3)-2. 출하시 휴약기간 2배 경과여부 확인
- 3)-3. 동물용의약품 투약수조 관리(투약정보 표지판 부착) 여부 확인
- 3)-4. 동물용의약품 보관함 별도 관리 및 잠금장치 여부 확인
- 3)-5. 운반시 용수 및 얼음의 위생적 관리, 용존산소 적정 여부 확인

3. 가공품 품질기준

1) 기본사항

- 1)-1. 국내산 농산물 원·부재료 우선 사용
- 1)-2. 국내생산이 어려울 경우 예외적 수입산 허용(설탕, 후추 등)
- 1)-3. HACCP인증, 전통식품인증 가공품 사용

2) 금지기준

- 2)-1. 유전자 변형(GMO) 농산물 및 원·부재료 사용 식품 금지
- 2)-2. 방사능 및 발암물질 원·부재료 사용 식품 금지
- 2)-3. 쇼트닝·마가린, 시즈닝(합성조미료) 사용 금지
- 2)-4. 원료의 가공 및 유통과정 중 각종 방부제, 화학색소, 착향료, 응고제, 합성감미료, MSG(글루타민산나트륨) 등 안전성이 확정되지 않은 합성첨가제 사용 금지

3) 권고기준

- 3)-1. 천연유지류 사용, 무염·저염, 당분이 적은 식품 사용
- 3)-2. 수입농산물(수입밀·통·옥수수 등 사용 식품류) 사용 제외
- 3)-3. 통조림류 사용 지양
- 3)-4. 국내산 소금(천일염) 사용 권고
- 3)-5. 환경호르몬 등이 검출되지 않는 용기·포장재 제품 사용

3)-6. 품질기준에 적합한 지역산(충남포함) 가공품 우선 사용

4. 축산물 품질기준

1) 기본사항

- 1)-1. 충남산 유기축산물>무항생제축산물>충남산 일반 순으로 사용
- 1)-2. 자급사료 생산 노력이 투입된 축산물 우선 사용
- 1)-3. 등급은 한우 2등급, 육우 3등급, 돼지고기는 2등급 이상 사용
- 1)-4. 동물복지 축산농장의 생산품을 우선 사용
- 1)-5. 「축산물위생관리법」에 따라 HACCP(위해요소중점관리기준) 적용 도축장·가공장·식육포장처리장에서 처리된 축산물 사용

2) 금지기준

- 2)-1. 수입축산물 사용 금지

3) 권고기준

- 3)-1. 이력관리대상축산물에 해당되지 않는 축산물(닭고기, 오리고기, 계란, 메추리알 등)은 자발적 이력정보 제공 권고
- 3)-2. 특정부위 편중 해소 · 비합리적 가격 상승 방지를 위해 조리 용도별 다양한 부위 사용 권고
- 3)-3. 종축사양 관리 및 도축관리, 포장·운반관리 기준은 별도로 정하고 이를 권고함.


 香港 香港 環境 公園


 학교유아지원센터

Contents

1. 추진배경
2. 학교급식지원센터 설립
3. 학교급식 운영 체계
4. 2015년 센터 운영 실적
5. 주요성과
6. 행정지원센터 공공역할 강화방안



추진배경

1,

1-1

학교급식 지원센터 개념

'학교급식 지원센터' 란

학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료를 공급하기
위하여 원활한 생산·수급 및 공급 등 관리 기능을 수행하기
위한 운영 체계를 말함

『홍성군 학교급식 지원에 관한 조례』 제2조



1-2 추진배경



- ▶ 기존 입찰을 통한 계약 → 학교급식에 친환경농산물 및 우수 식재료 공급 어려움, 업체의의 우선
- ▶ 학교급식의 공공성, 안정성 확보, 지역의 우수 식재료의 학교급식 공급방안 필요

1-3 추진배경



- ▶ 저가 입찰방식으로 인한 식자재 질 저하
- ▶ 소규모 및 먼지역 학교의 식재료 비용 상승
- ▶ 지역농산물 생산 수급 관리 파악에 어려움
- ▶ 학교급식 예산집행의 투명화 및 식재료 공급
통계 도출 등 체계적인 관리 필요



1-4 추진배경

◆ 기존 공급방식과 비교

구 분	문 제 점	학교급식 지원센터 운영	비 고
개별학교 저가총액입찰	식품의 질 저하 초래 투명하지 못함	물품별 단가 결정 3자 단가계약 실시	
복잡한 유통구조	식재료 비용 상승 및 신선도 저하	농산물 산지 직거래	
유통업체 공급	지역 농산물 공급 어려움	직영으로 농산물 공급	
품목업체별 개별배송	수규모 및 면 지역 배송 비용 상승	전품목 수집 일괄배송	
개별학교 다품종 소량구매	가격 경쟁력 저하로 비용상승 초래	식재료 일괄구매 센터집하 후 학교별 배분	
급식업체 영세성	업체 시설개선 미흡 위생관리 소홀	물류센터 위생관리 및 지도감독 용이	



2-1 학교급식 지원센터 추진근거

- ◆ 학교급식법 제5조
 - ④ 특별자치도지사·시장·군수·자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식 지원센터를 설치·운영할 수 있다.

- ◆ 홍성군 학교급식 지원에 관한 조례 제21조
 - ① 군수는 학교급식에 사용될 식재료의 생산과 물류 공급관리 기능을 원활히 수행하기 위하여 홍성군학교급식지원센터(이하 '급식센터'라 한다)를 설치·운영할 수 있다.

2-2

그동안 추진상황(2005 ~ 2016)

2005년

2005년 4월: 홍성군 학교급식 지원에 관한 조례 제정

2011년

2011년 12월: 학교급식지원센터를 설치할 수 있도록 조례를 개정

2013년

2013년 10월: 토론회 개최 "학교급식 어떻게 갈 것인가?"

2013년 10~12월: 영양교사 및 납품업체 간담회 실시

2014년

2014년 2월: 식재료 공급업체 및 창고관리자 선정

2014년 3월: 『홍성군 학교급식 지원에 관한 조례』 전부개정

2014년 3월: 학교급식지원센터 본격 가동

2014년 4월: 학교급식 **안정성 관리 강화**를 위한 **업무협약**
(홍성군, 홍성교육지원청, 국립농산물품질관리원 홍성·청양사무소)

2015년

2015년 02.월: 『홍성군 학교급식 지원에 관한 조례』시행규칙 제정

2016년

2016년 2월: 공공급식 시범운영



2-3

학교급식 지원센터 운영 개요

- ◆ 명 칭 : **홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터**
- ◆ 설립장소 : 홍성군 구항면 거북로 584(내현리 화산마을)
- ◆ 운영개시일 : 2014. 3. 1
- ◆ 운영주체 : **홍성군 직영 [민 · 관 협력 거버넌스]**

◆ 조 직 :

지원센터 (행정)	물류창고 (창고관리자)	배 송 자	공 급 업 체
5명	5명	13명	31명

※ 창고관리자, 배송자, 공급업체 : 공모 선정

- ◆ 공 급 품 목 : **전품목 [농 · 축 · 수산물, 가공품 등]**
- ◆ 운영위원회 : 심의위원회(14명) 및 3개 분과위원회(25명)운영
 -분과위원회: **물품선정분과9명, 농산물생산자분과7명, 교육·체험·홍보분과9명**
- ◆ 수발주 프로그램 : “도농” [(주)봄비]

2-4

학교 및 급식비 규모

총 72개교(13,240명) 3,774백만원

무상급식비 - 35개교(8,591명) 3,363백만원

초등학교	23개교(5,776명)	2,016백만원
중학교	12개교(2,815명)	1,347백만원

식 품 비 - 37개교(4,649명) 411백만원

유치원	28개교(1,343명)	97백만원
고등학교	9개교(3,306명)	314백만원



※ 학생1인, 중식, 190일 기준

무상급식: 초 2,010원, 중 2,510원

식 품 비: 유 390원, 고 500원

2-5 시설현황

대지면적	건축 연면적	급식센터 사용면적	장비현황	사무용 집기·비품
5,569㎡ (1,685평)	767.65㎡ (232평)	501.58㎡ (152평)	11종 506 (대,개)	9종 59 (대,개,세트)

2-6 센터 운영 예산현황(2016년)

총액	행 정 예 산	수수료 예산 (식재료 공급 마진)	비 고
4,574 백만원	3,906백만원 - 급식비 지원 3,774 - 센터직원 인건비 57 - 안전성 검사비 45 - 교육 및 체험 활동비 5 - 센터 사무실 운영비 25	668백만원 - 창고관리 직원 인건비 176 - 공공요금 29 - 창고관리 운영비 111 - 장비(프로그램) 임차비 47 - 배송료 305	연 매출 73억원 기준 평균 9.1% 수수료 * 타시군평균 : 9.9%

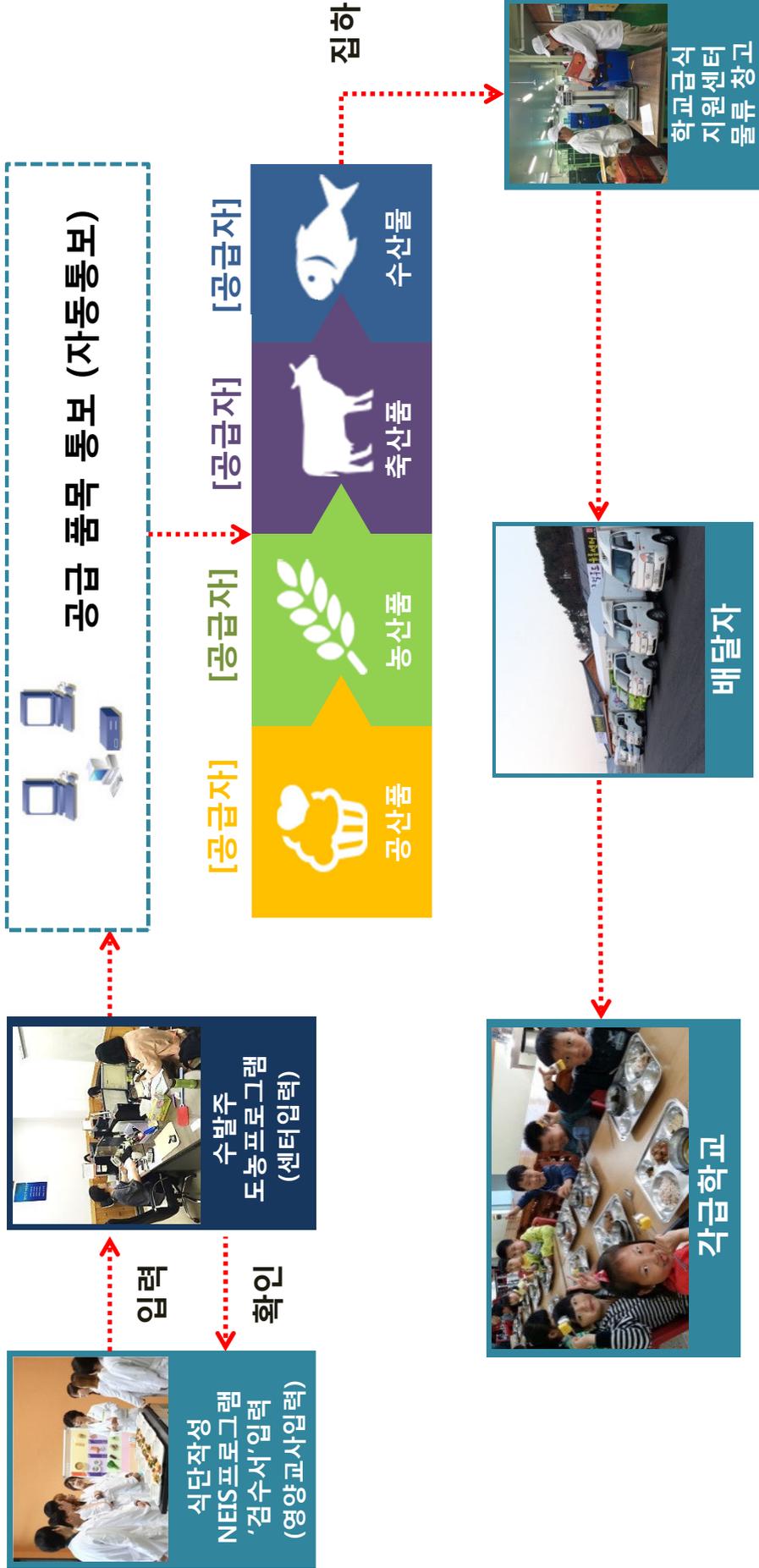




3, 학교급식운영 체계

3-1

학교급식 지원센터 체계도



3-2 학교급식 운영 체계



학교급식 지원센터에서 학교를 위해

생산자 또는 공급자와 단가계약을 통해 조달하는 방식으로 공급



학교급식 지원심의위원회 물품선정 분과위원회에서 결정 구성인원 : 9명

운영방법 : 농산물, 축산물, 수산물 월1회, 가공 · 공산품 2~6개월 공급단가 결정

단가결정 기준: 협상가격 + 수수료 [물류센터 운영비,배송비]



3-3

학교급식 운영 체계



공급 우선 순위

↑ 관내 친환경>관내 일반>도내 친환경>도내 일반>타지역 친환경>타지역 일반

학교의 NEIS시스템 식단표 작성 후 엑셀 파일로 변환하여 검수서 송부

수발주 프로그램에 업로드하여 학교급식 지원센터에서 통합 발주
[생산자,공급자,물류센터,배송자,학교 동시발주]



소분, 포장, 피킹은 생산재(상품 공급재)가 실시하여 공급
[센터는 소분,포장, 전처리 미실시]

학교주문 → 지원센터 발주 → 농가 (농산물), 공급업자 물류창고에 납품



3-4

학교급식 운영 체계



물류센터 검수, 배송지시, 배송자 학교배송
 급식당일 배송자가 물류센터에서 물품 상차 후
 8-9시 이전 학교에 도착하도록 배송



농산물 잔류농약검사 및 쇠고기 유전자검사 ⇨ 외부전문기관 의뢰(농관원 등)



생산자[공급자]에 통보, 생산자[공급자]가 직접처리[배송]

군 → 교육지원청[학교] : 보조금 교부
 급식지원센터 : 학교에 세금계산서 발행, 대금청구

학교 : 군 급식지원센터에 대금 납부
 군 급식지원센터 : 물품공급자, 창고관리자, 배송자 대금 지급
 교육지원청[고등학교] → 군 : 보조금 정산

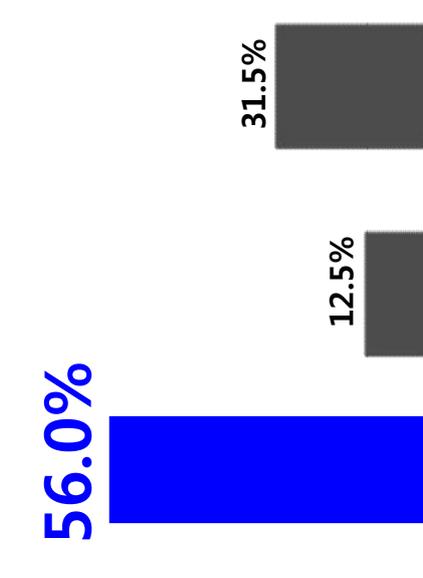
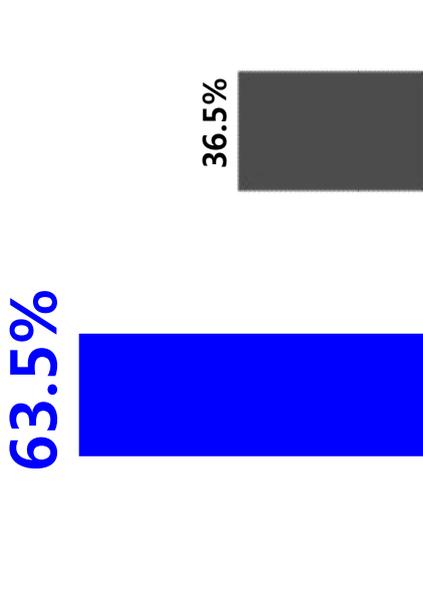
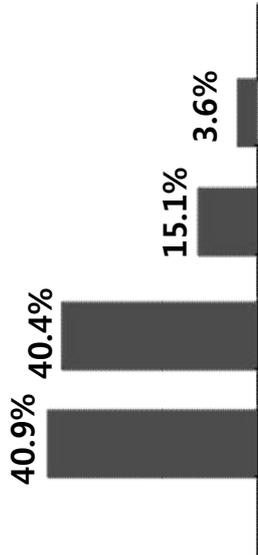




4.

2015년 센터 운영 실적

4-1 2015년도 학교급식 식재료 공급실적



구분	공급량(kg)	비율(%)
공산품	537,234	40.9%
농산물	531,485	40.4%
축산물	199,229	15.1%
수산물	47,223	3.6%
계	1,315,170	100%

구분	공급량(kg)	비율(%)
친환경농산물	337,534	63.5%
일반농산물	193,951	36.5%
계	531,485	100%

구분	공급량(kg)	비율(%)
충성산 농산물	297,677	56.0%
충남산 농산물	66,549	12.5%
기타 농물	167,259	31.5%
계	531,485	100%

1. 식재료 공급 실적(총괄)

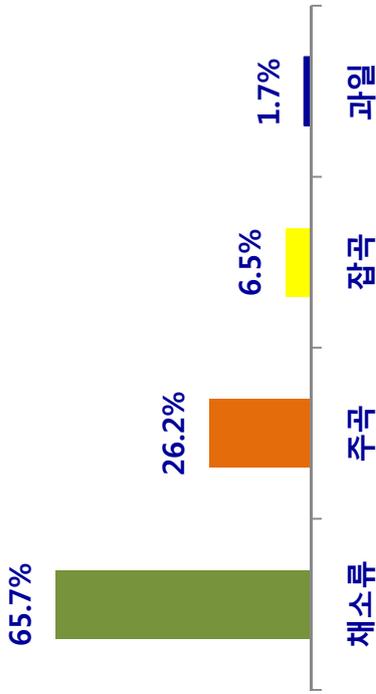
2. 농산물 공급실적

3. 지역산 공급실적



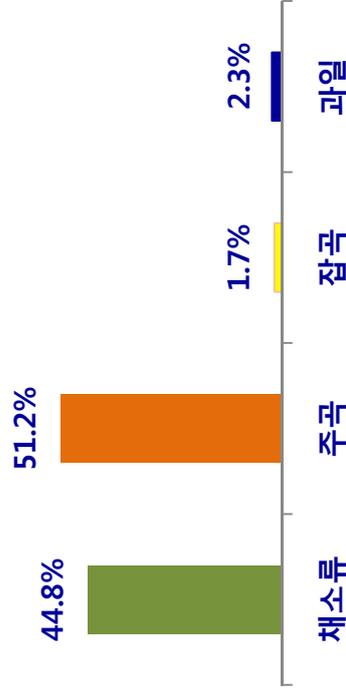
4-2

2015년도 학교급식 식재료 공급실적



구분	공급량(kg)	비율(%)
채소류	127,336	65.7%
주곡	12,655	6.5%
잡곡	3,172	1.6%
과일	50,788	26.2%
계	193,951	100%

4. 일반농산물[36.5%]



구분	공급량(kg)	비율(%)
채소류	151,274	44.8%
주곡	172,826	51.2%
잡곡	5,523	1.7%
과일	7,911	2.3%
계	337,534	100%

5. 친환경농산물[63.5%]



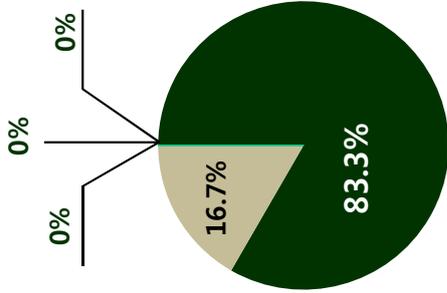
5, 주요성과

5-1 주요성과

- ◆ 소규모 학교의 차별 없는 식단 구현 : 동일가격 동일배송
- ◆ 지역산 농산물 및 가공품 학교급식 공급 : 농산물 56% , 축산물 40% , 가공품 43 품목
- ◆ 친환경농산물 공급량 증가 : 운영전 24.5% ⇒ 63.5%
- ◆ 식재료 안전성 강화 검사 수시 실시 : 365건
: 농산물 잔류농약검사 213건(전주대), 쇠고기 유전자검사 105건 (가축위생연구소), 수산물 방사능검사 32건(교육지원청), 쇠고기개체동일성검사 15건(가축위생연구소)
- ◆ 학생들에게 다양한 음식제공 및 학교 급식비 단가 인하로 질 높은 식재료 제공
- ◆ 지역내 고용창출 및 주민소득 증대, 지역경제 활성화
- ◆ 식재료 사용현황자료 데이터화로 통계 및 정책자료 활용 용이
- ◆ 지역산 농산물, 가공품 생산 확대 공급
: 친환경 콩나물, 숙주나물 생산
: 친환경 두부와 요구르트 등 지역가공품 생산 확대

5-2

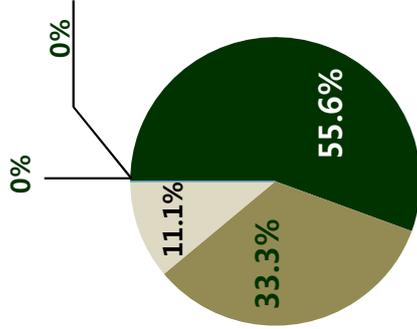
영양교사 설문결과(2015.7월, 18명)



90.0%

◆ 센터운영 이후 친환경농산물을 더 많이 선택하게 되었다.

매우 그렇다	조금 그렇다	보통이다	별로 그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
83.3%	16.7%	0%	0%	0%



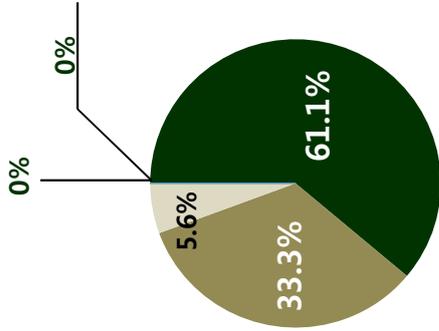
88.9%

◆ 센터운영 이후 흥성산 농산물을 더 많이 선택하게 되었다.

매우 그렇다	조금 그렇다	보통이다	별로 그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
55.6%	33.3%	11.1%	0%	0%

5-3

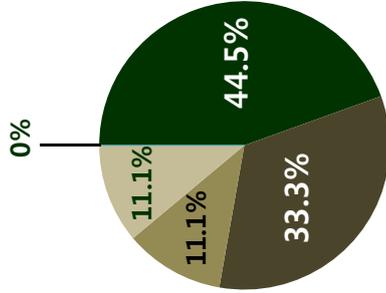
영양교사 설문결과



94.4%

◆ 센터운영 이후 식재료의 안정성이 높아졌다.

응답	비율	매우 그렇다	조금 그렇다	보통이다	별로 그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
매우 그렇다	61.1%	33.3%	5.6%	0%	0%	



77.8%

◆ 센터운영 이후 학교의 행정업무 효율성[업무 감소 등]에 만족한다.

응답	비율	매우 그렇다	조금 그렇다	보통이다	별로 그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
매우 그렇다	44.5%	33.3%	5.6%	0%	0%	

5-4 그동안 우리군 센터 방문 현황 [2016.06.30현재]



※ 기관 (69개소, 605명) 단체 (13개소, 214명)

총 82개소 819명


홍성주컬투드
학교급식지원센터

631-7533

6.

행정지원센터 공공여할 강화분야

6-1

행정직영센터 공공역할 강화방안

《 작부체계 확대 》

- ◆ 농산물의 안정적 수급을 위한 친환경농업 생산·저변 확대
- ◆ 중간지원조직 지원을 통한 생산농가 및 품목 확대
※ 2016 농산물 생산·유통 전문조직 육성사업 추진(100백만원)

《 식재료 품질관리 강화 》

- ◆ 농축수산물 안전성검사 강화
- ◆ 식재료 품질기준 마련
- ◆ 학교급식 농산물 전처리시설 설치로 안전한 먹거리 제공
※ 2016. 로컬푸드 유통시스템 구축사업 추진 중(405백만원)

《 공공급식 확대 》

- ◆ 관내 어린이집 급식 우선 추진
※ 공공급식 시범운영 : 2016. 2월~ (충남유아교육진흥원 및 어린이집 3개소)
- ◆ 공공기관 및 기업체 급식 확대

감사합니다

