

Note

위생 · 안전관리 온 · 오프라인 블렌디드 교육 사례
- 은평구 어린이급식소 중심으로 -김지은¹ · 김혜리¹ · 강순진¹ · 정별이¹ · 황해리¹ · 최예진¹ · 황하얀¹ · 강지원¹ · 주은서¹ · 황혜영¹ · 변진영¹ · 최지은¹ · 박유진¹ · 박지현¹ · 한지훈² · 남대우² · 홍완수^{1,3,*}¹은평구 어린이급식관리지원센터, ²은평구보건소, ³상명대학교 식품영양학전공Hygiene and Safety Management On/Offline Blended Education Case
- Centered on the Eunpyeong-gu Children's Service Center -Jieun Kim¹, Hyeri Kim¹, Soonjin Kang¹, ByeolYi Jung¹, Hailee Hwang¹, Yejin Choi¹, Hayan Hwang¹, Jiwon Kang¹, Eunseo Ju¹, Hyeyeong Hwang¹, Jinyoung Byun¹, Jieun Choi¹, Yujin Park¹, Jihyun Park¹, Jihoon Han², Daewoo Nam², Wansoo Hong^{1,3,*}¹Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management²Eunpyeong-gu Public Health Center³Department of Food and Nutrition, Sangmyung University

Abstract: The purpose of this study is to evaluate the effectiveness of online and offline blended education for hygiene and safety management of children's foodservice operations in Eunpyeong-gu. For the teachers of the children's foodservice operations, two online sessions and one offline session were conducted with different educational themes each time. In terms of satisfaction with the education, the online program 'Mission Possible' scored 4.8 points and the collective education of teachers and staff scored 4.6 points, indicating that the training composition and communication with the person in charge were high. In other field opinions, it was found that online and offline education according to the situation was very helpful in the overall management of the children's foodservice operations. With fewer face-to-face opportunities, there were difficulties in on-site support and management. To supplement this, various programs were applied to help children's foodservice operations provide healthy and safe meals and snacks.

Key words: Children's foodservice operations, hygiene and safety management, online/offline, blended education

I. 서 론

우리 사회에 COVID-19가 촉발된 이후 내·외부적으로 많은 변화를 겪었으며 이제는 '단계적 일상회복(위드 코로나)'을 통해 조금씩 제자리를 회복하고 있다. 무엇보다 대면의 제약이 따랐기에 특히 교육현장에서는 이를 대체하기 위한 방법으로 '온라인 교육'을 많이 활용하게 되었고 이는 원격, 비대면, 실시간 교육 등 여러 명칭으로 사용되었다. 그리고

사용 대상이나 그 범위가 점차 확대되면서 학습자 및 교수자 입장에서 원격교육의 장단점을 다루거나(Jo 2020) 불가피하게 비대면 교육이 확대되는 시점에서의 그 의미를 찾는 등 해당 교육의 전략과 미래적 전망(Park 2020)을 제시하는 연구들도 보고되었다. 이러한 비대면 교육방법은 코로나의 어려운 환경 속에서 어린이급식소의 현장방문을 대체하는 대안적인 방법으로 새롭게 도입되었다. 감염의 확산으로 수도권은 사회적 거리두기 4단계란 가장 높은 제약이 오랜 기간 적용되었고, 어린이집에 외부인 출입이 제한되어 어린이급식관리지원센터 전문 영양사의 체계적인 위생·안전관리 지원에 많은 어려움이 따랐다.

그동안 어린이급식관리지원센터의 지원에 따른 어린이급식소 위생관리에 관한 연구들을 살펴보면 급식소의 규모와

*Corresponding author: Wansoo Hong, Department of Foodservice and Nutrition, Sangmyung University, Hongjimun 2-gil, Jongno-gu 03016, Korea
Tel: +82-389-9617, Fax: +82-389-9619
E-mail: eunpyeong01@hanmail.net

Received December 1, 2021; accepted December 15, 2021

상관없이 순회방문지도 횡수가 증가할수록 위생관리 개선을 및 현장의 수행률이 향상되거나(Paik et al. 2015; Kim 2021), 식품위생 검사표 3가지(위생관리, 식품가공관리, 저장관리) 항목의 점수가 방문교육 횡수 누적에 따라 유의적으로 증가하였고(Park 2018), 위생·안전관리 점검항목 전체 6개의 영역 중 22개 항목이 위생순회 차수 별 사후 검증을 통해 위생상태가 개선됨을 확인할 수 있었다(Cheon 2017). 또한, 일부 지역의 어린이급식관리지원센터의 지원 시설과 미지원 시설의 영양·위생·급식의 각 항목을 비교했을 때 센터의 지원을 받는 시설이 앞선 세 항목의 전반적인 관리상태가 좋았고 영유아의 편식이나 식습관 형성에도 센터의 지원이 도움이 된 것으로 나타났다(Park 2017).

이처럼 어린이급식관리지원센터의 현장 방문지도는 어린이급식소의 전반적인 관리에 많은 도움이 되는 것으로 보여지고 지금까지 센터의 적극적인 지원을 받으며 어린이급식소에서는 영유아들에게 안전한 급·간식을 제공할 수 있는 환경을 마련해왔다. 또한 식품의약품안전처에서도 올해 상·하반기 두 차례 어린이급식소 식중독 예방 및 안전관리를 위해 점검계획을 발표하는 등 항상 현장의 위생관리를 위해 애써왔다(Ministry of Food and Drug Safety 2021). 하지만 2020년에 이어 코로나 19가 장기전으로 이어지며 여러 가지 제약들에 부딪혀 정부와 센터의 계획이 원활히 진행되지 못했고, 이에 따라 전문 영양사의 즉각적인 피드백을 받지 못하는 어린이급식소의 위생·안전관리 부분이 취약해지지 않도록 대체 방안이 필요한 상황이다.

따라서, 본 연구에서는 사회적 거리 두기 및 방역관리 지침을 이행하면서 은평구 관내 회원 어린이급식소를 대상으로 위생·안전관리 ‘온·오프라인 블랜디드’ 맞춤형 교육을 진행하고, 교육의 효과를 평가하였다. 이를 통해 코로나의 상황에서도 영유아들에게 안전한 급·간식을 제공할 수 있는 위생적이고 안전한 급식환경을 구축하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구는 서울시 은평구 어린이급식관리지원센터에 등록된 은평구 소재 어린이집 및 유치원의 교직원들을 대상으로 진행되었다. 미션과서블은 수행 내용별 참여(평균 167개소)로 8일 동안 진행되었고 교직원 집합 교육은 70개소의 원장, 조리원, 교사 169명이 참여하였다. 그리고 원장 간담회는 220개소를 대상으로 위생순회 시 실시하였다.

2. 연구방법

센터의 기본 사업인 위생 및 영양순회 외에도 어린이급식소의 위생·안전성을 위한 교육을 추가로 실시하였다. 교육방법은 온라인 2회(미션과서블, 교직원 집합교육)와 오프라인 1회(원장 간담회)로 진행되었고 각각의 내용은 아래와 같다.

첫 번째로, 미션과서블은 집단/소규모 위생·안전관리 체크리스트를 토대로 어린이급식소 현장관리에 필수적인 6가지의 항목들을 8일 동안 미션으로 부여하였다. 어린이급식관리지원센터에서 자체적으로 개발한 관련 교육자료를 제공하여 담당 영양사가 1:1 맞춤형 교육을 진행하고 교육이 끝난 뒤에는 결과지를 회신하는 방법으로 실시하였다. 또한, 참여하는 모든 개소에는 지원 물품을 제공하고 수행도가 높은 급식소를 대상으로는 우수 급식소 시상도 진행하였다. 두 번째로, 현장의 요구도를 반영하여 실시한 교직원 집합 교육은 ‘Whale ON’이란 화상회의 프로그램을 이용하여 온라인으로 진행하였다. 본격적인 여름철을 대비한 식중독 예방법 및 건강관리 등의 내용으로 구성하였고 신청한 교직원들을 대상으로 진행하였다. 마지막으로 원장 간담회는 2021년 초, 노로바이러스 등의 식중독이 전국의 어린이급식소에서 여러 차례 발생하였으므로 이를 예방하기 위한 1:1 대면 교육으로 식중독의 발생원인과 개인위생의 중요성, 식기 소독법 등에 관한 주제로 대면 교육을 진행하였다. 각 교육이 끝난 뒤에는 만족도 조사 또는 현장 의견을 통해 교육의 구성과 필요도, 개선점을 파악하여 추후 센터 사업에 반영하도록 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 온라인교육 1: 미션과서블

현장 방문순회가 어려워짐에 따라 어린이급식소가 자체적으로 위생·안전 부분을 원활히 관리할 수 있도록 온라인 교육을 실시하였다. 상세 내용은 조리실 및 개인위생 확인, 식재료 입고 일자 및 유통기한 등 보관방법 확인, 영유아 1인 1회 적정배식량과 국 염도 확인하기 등이다. 각 미션에 따른 수행 사진과 만족도는 <Figure 1, 2>에 제시하였다.

해당 사업에 참여한 관내 회원 어린이급식소는 평균 167개소(참여율 75.9%)이며, 자체점검에는 220개소 전체가 참여하였다. 기본적인지만 놓치기 쉬운 항목 또는 자세히 깊어보지 않았던 항목들을 미션으로 구성하면서 비대면이란 제약 속에서도 어린이급식소가 영유아에게 건강한 급·간식을 제공하고 위생과 환경의 전반적인 관리에도 어려움이 없도록 하였다.

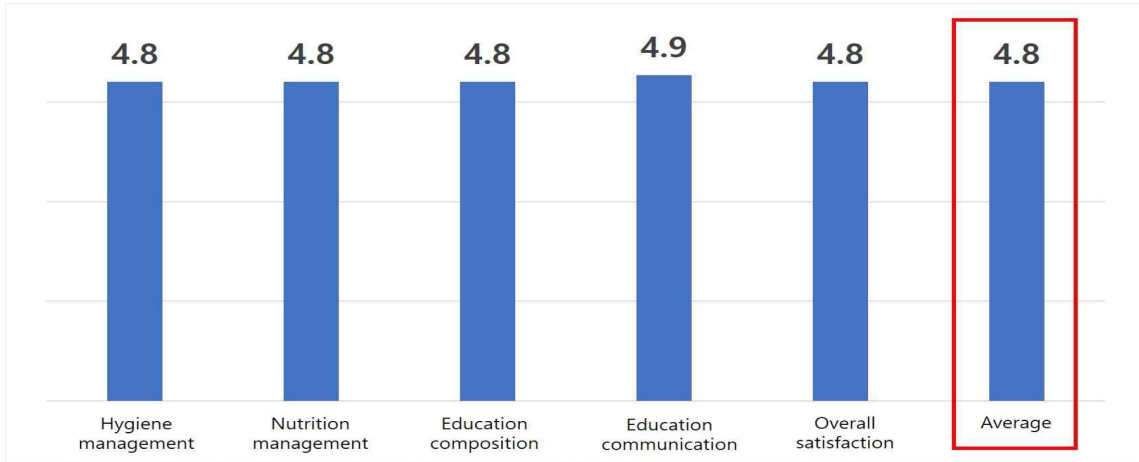
또한, 각 회차별 미션 결과를 바탕으로 담당 영양사가 1:1 피드백을 제공하고 집단/소규모 체크리스트의 설명서를 토대로 상세한 결과보고서를 송부하여 어린이급식소가 이를 참고하여 지속적인 관리를 할 수 있도록 하였으며, 결과적으로 센터의 체계적인 지원서비스를 통해 급식소 현장관리에 많은 도움이 된 것으로 판단되었다.

2. 온라인교육 2: 교직원 집합 교육

본격적인 여름철을 대비하여 식중독 발생 미연 방지를 위해 마련된 교육으로 센터 등록 회원 중 70개소의 169명의 교직원이 참여하였다. 교육내용은 식중독의 증상 및 분류법,



Figure 1. Example Photos of Mission Possible



*Likert 5 point scale

Figure 2. Satisfaction of Mission Possible

그리고 이와 관련된 보도자료를 시청하였고 관련 사진과 만족도는 <Figure 3, 4>에 제시하였다.

특히, 어린이급식소는 식중독 발생에 취약할 수 있는 현장 이기에 해당 교육의 필요성이 높았으며, 강의를 끝난 후 현장 의견과 만족도 조사에서 그 내용을 확인할 수 있었다. 민감하면서도 책임이 따르는 급식소 위생·안전관리에 있어 이번 교육은 현장 관리자들이 한 번 더 경각심을 가질 수 있는 시간이었고, 위생 관련 자료들을 접하며 식중독 예방의 중요성과 그에 따른 전문지식을 높일 수 있는 유익한 교육이라고 보여진다.

3. 오프라인교육: 원장 간담회

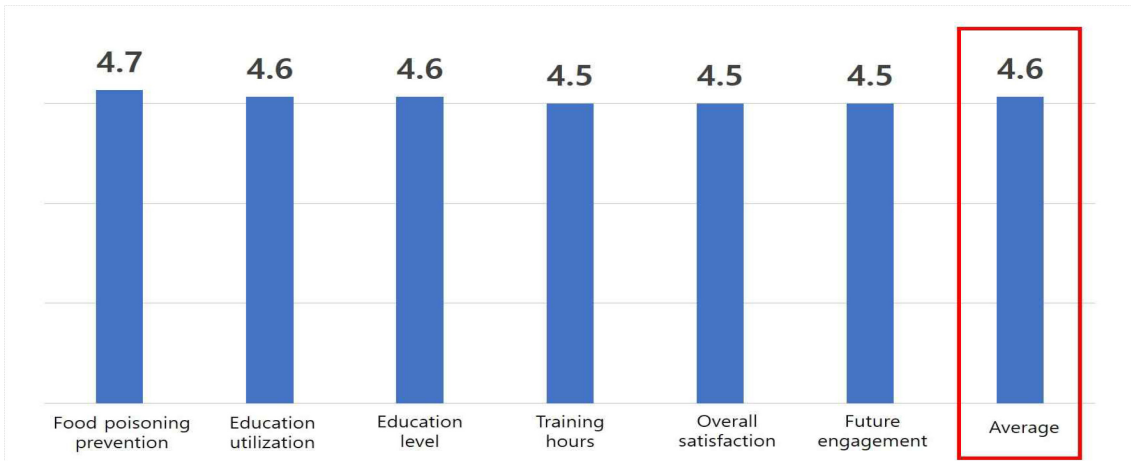
올해 상반기 어린이집 및 유치원에서 노로바이러스 등 식

중독 의심환자가 지속적으로 발생하여, 이와 관련된 교육의 필요성이 대두되었다. 이에, 은평구 센터에 등록된 220개소 전체 어린이급식소 원장님을 대상으로 식중독의 발생원인과 감염경로, 위생관리, 예방법 등에 대해 1:1 대면으로 교육을 진행하였고, 진행 사진은 <Figure 5>와 같다.

이번 간담회는 위생·안전관리 순회방문의 연계사업으로 진행되었으며, 어린이급식소의 원장님을 대상으로 식중독에 대한 관련 자료를 활용하여 대면 교육으로 진행하였다. 현시점 대두되고 있는 문제들에 대해 센터 전문 영양사에게 직접 듣고 궁금한 사항에 대해서는 질의응답을 하며 즉석에서 내용 습득을 하기 위한 모습들이 보였다. 또한, 급식소를 관리하는 조리원 및 교직원에게도 해당 내용을 전달하고 바로 적용하도록 안내가 이루어지는 부분에서 대면 교육의 효과와



Figure 3. Photo of collective education for teachers and staff



*Likert 5 point scale

Figure 4. Satisfaction of collective education for teachers and staff



Figure 5. Photo in progress

그 필요성을 다시 한번 확인할 수 있었다.

III. 요약 및 결론

본 연구는 은평구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 위생·안전관리 교육을 온·오프라인 블렌디드 형식으로 진행하면서 만족도 조사와 현장 의견 수렴을 통해 교육의 효과성을 파악하였다. 어린이급식소의 순회방문 및 대면 교육의 횟수가 줄어들게 되면서 급식소 위생·안전의 체계적인 관리가 어렵게 되어 그에 따른 보완방법으로 온라인 교육을 함께 진행하였다. 위생·안전관리에 대한 여러 교육 주제와 자료들을 제공함으로써 어린이급식소 현장담당자들의 전문성 향상 및 책임의식 또한 높여 급식소 관리에 전반적으로 많은 도움이 된 것으로 나타났다.

특히, 현 상황에 맞는 온·오프라인 형식으로 교육을 진행하여 장소나 시간 제약이 덜 하였고 어린이급식소 담당자의 참여율을 높일 수 있었다.

교육의 만족도는 5점 척도로 조사하였고, 온라인으로 진행되었던 미션파서블이 5점 만점에서 4.8점, 교직원 집합 교육은 4.6점으로 교육 구성과 담당자와의 소통 부분의 만족도가 높게 조사되었고 그 외 현장 의견에서도 상황에 맞는 온·오프라인 교육의 진행이 어린이급식소의 전반적인 관리에 큰

도움이 된 것으로 나타났다. 이렇게 센터의 적극적인 지원과 현장과의 소통방식은 여러 제약이 있었음에도 어린이급식소 위생관리에 많은 도움을 주어 현장 관리자들의 만족도가 높았던 것으로 보인다. 앞으로 조금 더 보완되었으면 하는 점들은 무엇보다 조리실의 위생적인 환경 유지를 위해서는 조리원의 역할이 중요하기 때문에 정기적인 위생교육과 그 내용을 보완하여 전문지식을 높이기 위한 방안을 마련해야 할 것이다. 또한, 어린이급식소의 이전 순회 내용 및 기타 관련 점검 등 사전 조사를 통해 취약한 영역들에 대해서는 더 세부적으로 관리하는 작업도 필요하다고 사료 된다.

이해 관계의 글

No potential conflict of interest relevant this article was reported.

References

Cheon JM. 2017. The effect of hygiene round guidance by center for children's foodservice management on food safety improvement in child-care foodservices. Master's degree thesis, Changwon University, Korea. p 57.
 Jo YH. 2020. Distance education strategy in the era of COVID-19. The Korean Academic Society Of Nursing Education, Korean

- Society of Nursing Education conference, p 2-70.
- Kim JY. 2021. Effects of Changes in Food Hygiene of Children's Lunch Centers on the Support of Children's Food Management Centers. Master's degree thesis, Daejin University, Korea. p 18.
- Paik JE, Lee HA, Bae HJ. 2015. The Assessment of Food Safety Practices and the Effect of Visiting Education on Food Safety Improvement in Children's Foodservice Facilities. *Korean J. Food Cook Sci.*, 31(6):764-772.
- Park HY. 2020. Pedagogical implications and future prospects of Non-contact instruction. 46th ed. Education Review, Gwangjin-gu, KOREA. p 30-64.
- Park MK. 2017. Comparative Analysis of Nutrition, Hygiene and Feeding Control at Feeding Facilities for Children in the Gyeong-sangnam-do Area According to Whether They are Supported by the Center for Children's Foodservice Management. Master's degree thesis, Kyungnam University, Korea. p 48-51.
- Park SH. 2018. Effect of improving hygiene management for daycare meals according to the cumulative number of visits. *The East Asian Society of Dietary Life.*, 28(6):463-473.
- Ministry of Food and Drug Safety. 2021. Joint inspection to prevent food poisoning at daycare centers in summer. [cited 2021 May 26]. Available from: https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/list.do
- Ministry of Food and Drug Safety. 2021. Joint inspection to prevent food poisoning at daycare centers in winter. [cited 2021 Oct 21]. Available from: https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/list.do

저자 정보

- Jieun Kim (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team leader, 0000-0001-6912-0236)
- Hyeri Kim (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team leader, 0000-0003-4962-1775)
- Soonjin Kang (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team leader, 0000-0002-5247-3227)
- ByeolYi Jung (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0002-9260-6047)
- Hailee Hwang (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0003-3009-1890)
- Yejin Choi (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0002-3989-2646)
- Hayan Hwang (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0003-0690-7060)
- Jiwon Kang (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0002-5161-5975)
- Eunseo Ju (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0002-1171-5103)
- Hyeyeong Hwang (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0003-3623-8291)
- Jinyoung Byun (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0002-0655-6355)
- Jieun Choi (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0003-4688-6903)
- Yujin Park (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0003-3202-1458)
- Jihyun Park (Eunpyeong-gu Center for Children's Foodservice Management, Team member, 0000-0001-6301-4096)
- Han Jihoon (Eunpyeong-gu Public Health Center, 0000-0002-6563-0746)
- Daewoo Nam (Eunpyeong-gu Public Health Center, 0000-0002-8605-4573)
- Wansoo Hong (Department of Food and Nutrition, Sangmyung University, professor, 0000-0003-3645-2802)