

서 면 답 변 자 료

질의위원명	이모영 의원	회의일시	'99. 9. 16.
심사안건명	업무보고	소관부서	총무사회위원회
질의주요내용	도시락제조업소 관련 질의		
<p>질의 1) 도시락제조업소 현황? 9개소</p> <p>- 전업소 공히 1회용도시락용기 사용을 금지하는 국가시책과 허용된 종이도시락용기 사용에 따른 비용증가로 야외용도시락은 취급하지 않고 학교와 기업체에 단체급식만 하고 있으며</p> <p>- 단체급식은 도시락 운송거리를 30분이내의 학교·기업체만 한정 계약하여 도시락을 배달 취식토록하고, 밥과 반찬은 플라스틱 도시락용기에 각각 담아 아이스박스에 넣어 운반하고 국은 보온통에 넣어 탑차로 운반하여 현장에서 배식하고 식사종료후 식기등을 수거하여 옴</p>			
업소명	소재지	대표자	운 영 형 태
미락원식품	감천동 826-4	김종근	-기업체에만 단체급식하고 1일급식인원은 60~500식 정도이며 1인급식계약 단가는 1,500~2,500원 정도임
대성외식산업	감천동 산45-15	박정자	-밥은 플라스틱 도시락용기에 담아 아이스박스에 넣어 운반하거나 취사된 전기보온밥통에 넣어 현장에서 스텐레스식기에 배식하고
나정도시락	장림2동 240-6	허화도	-반찬은 플라스틱용기에 찬을 4~5가지 담아 아이스박스에 넣어 운반하거나 큰 스텐레스용기에 찬을 각각 담아 아이스박스에 넣어 현장에서 스텐레스식기에 배식하며
오륙도식품	신평동 558-2	김찬순	-반찬은 플라스틱용기에 찬을 4~5가지 담아 아이스박스에 넣어 운반하거나 큰 스텐레스용기에 찬을 각각 담아 아이스박스에 넣어 현장에서 스텐레스식기에 배식하며
동문도시락	괴정동 1063-57	이혜정	-국은 보온통에 넣거나 아이스박스에 비닐로 국통을 만들어 넣어 현장에서 배식하고 식사종료후 식기등을 수거하여 옴
명문식품	장림동 407-4	이대선	-학교급식을 주로하며 1일급식인원은 4,000~5,000식 정도이며 1인급식 계약단가는 2,000~3,000원정도 이며 영업배상책임보험 가입하였음 -밥과 반찬은 플라스틱도시락용기에 각각 담아 아이스박스에 넣어 운반하여 배식하고, 국은 큰 스텐레스용기에 담아 아이스박스에 넣어 배식하고 식사종료후 도시락용기등을 수거하여 옴

업소명	소재지	대표자	운영형태
해진물산	장림동 525-8	손석민	백화점식품부에 초밥을 납품하며 초밥은 밥을 말아 그위에 와사비 및 횡감을 넣고 날개로 자동포장하여 납품하고 있음
명문식품	장림동 407-4	이대선	-학교급식을 주로하며 1일급식인원은 4,000~5,000식 정도이며 1인급식 계약단가는 2,000~3,000원정도 이며 영업배상책임보험 가입하였음 -밥과 반찬은 플라스틱 도시락용기에 각각 담아 아이스박스에 넣어 운반하여 배식하고, 국은 큰 스텐레 스용기에 담아 아이스박스에 넣어 배식하고 식사종료후 도시락용기등을 수거하여 음
새손	신평동 342-1	이미향	-1일급식인원은 3,000식 정도이며 1인급식계약단가는 1,700~2,000원 정도이며 영업배상책임보험 가입하였음 -학교급식은 조리시설이 되어있는 학교에 직원을 매일 파견하여 현장에서 조리,배식 하고 -기업체급식은 집단급식소 신고가 되어있는 기업체에 직원을 매일 파견하여 조리, 배식함.
세일제당	장림동 1037	손경식	무균공정에서 가압살균기를 이용하여 140℃ 온도의 고압스팀으로 8초8회의 스팀공정을 거쳐 밥을 지은 후 특수용기에 밥을 담아 도시락(야외소풍용 도시락 : 햇반)을 제조하여 간단하게 데우면 일반밥과 같이 취식할 수 있는 야외소풍용 도시락으로 전국유통 및 미국LA로 수출됨

질의 2) 도시락제조 허가로 도시락을 제조하여 급식하지 않고 밥등을 지어 학교에 급식할 수 있는지?

- 학교급식법시행령 제8조(학교급식공급업자의 기준)에 의하여 학교급식공급업자는 식품위생법 제22조(영업의 허가등)에 의하여 식품제조·가공업(식품의 종류: 도시락류) 또는 식품접객업중 일반음식점 영업허가를 받은 자로 되어 있고

- 학교급식법 제10조(위탁급식)에 의한 학교안에 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖추지 못한 학교의 경우 학교급식공급업자와 계약을 통하여 학교급식을 위한 시설의 설치·운영을 위탁하거나 조리·가공한 식품을 운반하여 위탁급식을 실시할 수 있도록 되어 있음

질의 3) 학교급식시 적정온도로 운반되는지?

- 조리시설이 되어있는 학교나 기업체에 직원을 매일 파견하여 현장에서 조리 및 배식하며 제품은 위생용기를 2중으로 사용하여 온도를 10℃이하 또는 60℃이상으로 유지하여 탑차로 위생적으로 운반하며

- 학교나 기업체에 공급되는 도시락은 계약단가가 비교적 낮고 원가절감을 위하여 당일의 조리음식량을 정확히 파악하여 부식류등을 매일 구입하여 도시락을 제조 배식하고 있으며 배식후 남은 음식을 다시 사용하거나 허가받은 장소가 아닌 무허가업소에서 제조된 밥 및 부식류를 공급하는 등의 위반사실은 없음.