

우리 아들이 먹는 군 급식... 더 안전하게, 철저하게 살핀다.

조달청, 여름철 군장병 급식 안전 확보를 위한 제조 현장 점검

조달청이 우리 장병들이 먹는 군 급식 품질과 안전성을 확인하기 위해 직접 점검에 나선다.

이번 점검은 군 장병에게 공급되는 급식의 위생 현황을 꼼꼼히 살피고 여름철 식중독 사고 안전 예방을 위해 마련됐다.

조달청은 15일 충청남도 청양군에 소재한 군납 식품 제조기업인 주식회사 한울(대표 백창기)을 방문해, 군납 김치류 제조 공정의 위생 점검을 실시하고 현장의 건의 사항을 청취했다.

조달청 국방물자구매과 직원들은 이날 여름철 식중독 등 위생사고 위험 발생 가능성이 높아짐에 따라 식재료 보관부터 조리 과정, 제조 현장의 청결 상태까지 전반적인 위생 관리 실태를 중점적으로 살폈다.

손숙경 국방물자구매과 사무관은 “우리 아들이 먹는 김치라고 생각하고 엄마의 마음으로 꼼꼼히 모든 과정을 확인했다”며 “군 급식의 가장 중요한 요소는 첫째도, 둘째도 안전이라고 생각해 위생 점검을 더 철저하고 꼼꼼하게 하고 있다”고 말했다.

조달청은 앞으로 군 급식 품질은 장병 건강과 전체 국방력 유지로 이어지는 만큼 제품 공급 다양화와 품질관리를 강화해 나가기로 했다.

우선, 계약 기준 최우선 순위를 ‘품질’과 ‘장병 선호도’에 두고 정기 설문 조사와 피드백을 받아 참치통조림, 비비큐폭립, 즉석떡볶이 등 5,779개의 다양한 제품을 제공해 장병들의 입맛을 즐겁게 할 예정이다.

이를 위해 단일 기업에 한정된 제품을 공급하던 기존 방식을 성능과 품질이 같거나 유사한 제품을 생산하는 2개 이상 기업과 계약을 체결해 '나라장터 종합쇼핑몰'을 통해 공급하는 다수공급자계약으로 전환했다.

또한, 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 업체와 다수공급자계약을 기본 방침으로 하고, 생산 공정 중에 식품의약품안전처 등 유관기관과 정기적인 합동 위생점검을 수행하고 있다.

강성민 구매사업국장은 “군장병에게 공급되는 급식의 위생과 안전은 곧 병영생활의 질과 직결되는 핵심 요소”라 안전한 제품 공급에 최선을 다하고 있다고 밝히고,

“앞으로도 군 급식류 업계와의 소통을 강화해 기업 현장의 생생한 목소리를 정책에 반영하여 기업의 성장을 도울 수 있는 적극행정을 펼쳐 나가겠다” 고 말했다.

담당 부서	구매사업국 국방물자구매과	책임자	과 장	김명균 (042-724-6301)
		담당자	사무관	손숙경 (042-724-6312)

