

6 기획

학생회관 식당, 만족도 조사 앞두고 위생 문제 여전

변하민 기자 04hamin@khu.ac.kr
조병연 기자 choby0309@khu.ac.kr

【국제】만족도 조사 평가를 앞두고 벌어진 학생회관(학관) 식당 불시 현장 위생 점검에서 여전히 주방 내 위생 문제가 개선되지 않은 것으로 확인됐다. 식당을 위탁 운영 중인 '리앤이라마띠네'의 계약 지속 여부를 결정하는 현장 만족도 조사는 오는 10일부터 시작된다. 평가 결과는 31일에 공개되며, 결과에 따라 내년도 학관 학식 위탁 업체가 달라진다.

학관 식당을 운영 중인 리앤이라마띠네의 계약 기간은 지난 2023년부터 2026년까지다. 다만 올해 중간 평가를 진행해 계약 지속 여부를 결정한다. 이에 학관 식당 운영위원회(운영위)는 지난 7월 중간평가 방식과 기준을 공개했다. (학관 학식 업체 계약 평가 기준 공개/대학주보 제1726호/2024.07.20.) 이어 지난 24일 운영위는 중간평가 일정과 구체적 평가 방식을 공개했다.

학관 방문자 참여 만족도 설문 오는 10일부터 현장에서 진행 운영위 평가는 18일부터

중간평가는 '만족도 설문조사 평가(전체 중 70% 반영)'와 '운영위원 평가(전체 중 30% 반영)'로 나뉜다. 만족도 설문조사 평가는 오는 10일부터 18일까지 진행되며 해당 기간 학관 식당을 이용한 사람은 누구나 온라인으로 참여 가능하다. 설문 방식은 식당 내부 테이블에 붙여진 QR 코드에 접속하면 설문 문항에 답하는 것으로 이뤄진다. 해당 코드는 매 식사 영업시간부터 영업 종료 후 1시간까지만 유효하며, 평가 기간 중 1인당 14회까지 참여할 수 있다. 중식과 석식을 모두 이용하는 사람의 경우, 설문 기간인 7영업일 동안 모든 식사에 대해 평가할 수 있는 것이다. 참여 횟수 200회 미달 시 7영업일이 한 번 더 연장된다. 만족도 설문조사 항목은 ▲식당 서비스(20점) ▲식사 품질(25점) ▲식당 위생(25점) ▲만족도(30점)으로 구성됐다.

운영위원 평가는 오는 18일부터 23일까지 오프라인으로 이뤄진다. 18일까지 운영위는 불시에 학관 식당을 방문해 위생 점검을 시행할 수 있다. 18일에는 5차 학관 학식 운영위 회의가 열린다. 회의에서 업체 측의 성과 보고와 운영위원 간 질의가 진행된다. 이후 운영위원이 정해진 평가표에 각 문항에 점수와 총점



① '사용자 부주의'로 인해 발생된 것으로 추정되는 타일 파손 사진 ②소비기한이 지났으나 폐기 처리되지 않은 타코야키 소스 ③이물질이 묻은 상태로 보관함에 있던 조리도구 (사진=변하민 기자)

을 작성한 뒤 23일까지 우정원 우체국에 익명으로 제출하면, 총무팀이 이를 회수한다.

평가 앞두고 이뤄진 현장점검 이물질 관련 위생 문제 여전해

이에 지난달 30일 운영위는 사전 예고 없이 학관 식당을 방문해 현장 위생 점검을 진행했다. 운영위원장인 김학정 총무관리처장, 김동주 총무팀장 등이 참여했다.

현장 위생 점검 결과 위생 문제는 여전히 것으로 파악되었다. 이전에

제기된 문제 또한 개선되지 않았다. 냉장고에서 발견된 '타코야키소스'의 소비기한은 지난달 19일까지였다. 학관 식당 조은교 영양사는 해당 소스에 대해 "소비기한이 지나기 전 사용되었다가 보관실에 방치되어 소비기한이 지나는 경우가 종종 있기에 조리 전 소비기한을 확인하고 있고 그 과정에서 걸러지는 식자재가 있다"고 설명했다.

이날 석식 메뉴인 '비엔나야채소시지'에 쓰일 비엔나 소시지에 칼집을 내는 과정에서 조리실장이 포장지를 식칼로 잘라내 사용하는 것이

발견됐다. 이는 연이은 학관 식당 이물질 발생 이후 학식 운영위에서 포장지 개봉용 커터칼과 식품용 칼을 분리해서 사용하기로 함을 지키지 않은 것이다.

사용을 위해 보관된 채반에는 일부 이물질이 세척되지 않은 모습을 보이기도 했다. 조 영양사는 "세척 과정에서 떼어지지 않은 야채류인 것 같다"라며 "세척 과정에서 한 번 더 꼼꼼하게 살필 것을 지시하겠다"라고 말했다.

조리실 내 일부 시설 파손 문제도 발견되었다. 이에 대해 총무팀 이조

원 주임은 "파손의 대부분이 학교 시설 노후화가 아니라 사용자 부주의로 인해 발생하는 문제"라고 주장했다.

먼저 바닥 타일 파손 건에 대해서 이 주임은 "타일의 노후화로 파손이 생기기도 하지만, 사용자 부주의에 의해 생기는 경우도 많다"라고 말했다. 이어 "벽에 설치한 기기 또한 사용자 부주의로 인해 고장이 나서 수리 요청을 받은 바가 있다"라고 설명했다.

이와 같이 "조리실 내 사용자 부주의로 인한 파손 경우가 많고, 학교 측은 해당 요청을 최대한 반영해 보강해주고 있다"라고 말했다.

하지만 업체 측 입장은 달랐다. 조 영양사는 "수리를 했다고 하지만 여전히 깨진 타일이 많다"며 "사용자 부주의로 인해 파손된 타일을 수리해준 것에 대해서는 근무 기간이 짧아 잘 모르겠다"라고 답했다. 덧붙여 "최근 수도꼭지에서 검은색 이물질이 섞여 나오는 것에 대해 학교 측에 보고했지만, 방문 후 별다른 지침 없이 '다음에도 해당 경우가 발생하면 말해달라'라는 언급만 있었다"라고 말했다.

이어 "지금은 해당 수도꼭지에서만 이물질이 나왔지만, 다른 곳에서도 충분히 이물질이 섞여 나올 수 있는 상황이 아니냐"라며 사안의 심각성과 학교 측의 대처 미흡을 우려했다.

이외에도 현장 위생 점검 당시 몇몇 조리원의 보건증이 구비되어 있지 않다는 점도 지적됐다. 당시 조리원 중 2명의 보건증이 현장에 보관되어 있지 않았는데, 식당 측의 부주의로 인해서 생긴 문제로 추정된다. 당일 오후 총무팀은 해당 조리원 2명의 보건증을 제출받았다.

"점검 결과 평가에 반영될 것" 총무팀, 만족도 조사 참여 독려

현장 위생 점검을 마치며 김동주 총무팀장은 "청결 문제로 인한 2차 감염 우려, 화재 예방의 미흡, 식재료 보관 문제 등 다양한 문제가 발견됐다"며 "해당 기록을 반영해 오는 18일에 있을 평가가 진행될 것"이라고 언급했다.

총무팀은 이번 만족도 조사가 업체와의 계약 지속 여부를 가르는 만큼 구성원의 관심이 필요함을 강조했다. 김 총무팀장은 "해당 조사는 리앤이라마띠네와의 재계약 여부에 중요한 자료가 될 것"이라며 "이번 설문조사에 대해 학생들이 관심을 갖고 참여해야만 우리의 목소리가 전해질 수 있다"고 당부했다.