고령자 맞춤형 식품 및 급식서비스 관리 현황과 정책과제[1)]

Customized Food and Meal Service for the Elderly: Its Management and Policy Implications

김정선 | 한국보건사회연구원 연구위원

2018년 우리나라는 고령사회로 진입하였고, 급격한 고령인구의 증가로 야기되는 의료, 경제, 사회복지 등의 다양한 문제가 사회적 현안으로 대두되고 있다.

특히 고령자의 생리적 기능 장애는 노화의 증상이지만 충분한 영양 섭취와 식사 제공을 통해 사전에 억제할 수 있으므로 영양 섭취 부족자가 발생하지 않도록 고령자 중심의 영양정책을 수립하고 실현해 나가야 할 때이다.

이에 고령자의 건강한 식생활 환경 조성을 위해 아프고 병든 고령자 또는 건강하고 경제력 있는 고령자 등 특징별 맞춤형 식품과 급식서비스를 제공할 수 있도록 제도적 지원 방안을 제시하였다.

1. 들어가며

국민건강영양조사 결과[2)]에 따르면, 고령자의 연령 증가와 함께 영양 섭취 부족자 비율이 급격히 증가하는 것으로 나타났는데, 남성보다 여성이 더 많았고, 1인 가구의 비율이 높았으며, 특히 75세 이상 후기고령자는 19.4%가 저작 불편을 호소하고 영양 섭취 부족자 비율도 가장 높은 것으로 나타났다(김초일 외, 2016, pp. 98-144).

이러한 분석 결과는 고령자 또는 고령 질환자

1) 2018년도 한국식품연구원의 연구개발비로 수행된 "고령친화형 특수용도식품의 제도적 시스템 구축 및 경제사회적 지원방안"의 연구 결과를 재구성하였다.

2) 제5기(2010-2012년)와 제6기(2014년).

의 3대 섭식(씹기, 삼키기, 소화기능) 장애에 기인하는 경우가 대부분이다. 이들은 기능 장애로 식욕을 잃게 되고 이로 인해 영양 불균형이 심각해질 수 있으며 심리적 불안감이 고조되는 등 전반적인 삶의 질이 떨어지게 된다.

따라서 섭식장애를 예방하거나 심화되지 않도록 관리하는 것이 중요하고, 섭식장애 수준에 따라 적절한 식사를 제공할 수 있는 방안이 마련되어야 한다. 이에 고령자의 섭식장애 수준과 생활환경에 적합한 고령자 맞춤형 식품과 급식서비스의 개발 및 활발한 보급을 위한 법적·제도적 지원이 시급하다.

2. 관리 현황

고령자 대상 식품과 급식서비스의 범위는 「식품위생법」에 근거한 고령친화식품, 환자용 특수의료용도식품과 「고령친화산업진흥법」에 근거한 건강기능식품 및 급식서비스로 정할 수 있다. 이때 고령자 대상 급식서비스는 시설급식과 재가식사서비스를 모두 포함한다.

가. 고령자 맞춤형 식품

1) 고령자용 식품의 정의

고령자 맞춤형 식품의 대명사라 할 수 있는 '고령친화식품'이라는 용어는 2007년 「고령친화산업진흥법」이 제정되면서 동법 시행령 제2조에서 "노인을 위한 건강기능식품 및 급식서비스"로 처음 정의되었다. 이 법에 기초하여 한국보건산업진흥원은 2011년에 고령친화식품의 범위를 건강기능식품과 「식품위생법」에 근거한 특수용도식품(영유아 및 임신·수유부용 식품, 체중 조절용 조제식품 제외), 두부류 및 묵류, 전통 발효식품(장류, 김치류, 젓갈류, 절임식품), 인삼과 홍삼 제품을 추가하여 조금 더 폭넓게 설명하였다.

고령친화식품에 대한 위의 정의는 다음과 같이 미흡한 부분이 있다(김정선, 김지연, 2016, pp. 80-86).

2003년 제정된 「건강기능식품에 관한 법률」에 근거한 '건강기능식품'은 고령자의 영양 수준 개선보다는 건강기능성에 비중을 두고 있기 때문에 균형 잡힌 영양 섭취를 담보할 수 없고 보조역할 정도를 기대할 수 있다.

또한 '특수의료용도식품' 중에 고령자에게 유용한 '연하곤란 환자용 점도증진식품'이 포함되어 있기는 하나 물성, 영양 및 안전 등에 대한 구체적인 표준이 규정되어 있지 않고, 씹는 것이 어려운 고령자가 섭취하기 편한 일반 식품으로서의 고령자용 식품을 설명할 수 있는 방법이 현재 없다.

이러한 미흡한 부분을 보완하기 위해 2017년 농림축산식품부는 자율적으로 따르는 일종의 표시제도인 한국산업표준에 고령친화식품을 "치아 부실, 소화기능 저하 등을 겪는 고령자의 신체적 특징을 감안하고 기호에 적합한 맛과 영양을 고려하여 먹기 편하게 가공한 식품"이라고 정의하고, 경도와 점도에 따라 다음과 같이 3단계로 구분해 표시하도록 하였다.

표 1. 한국산업표준의 고령친화식품 권장 규격

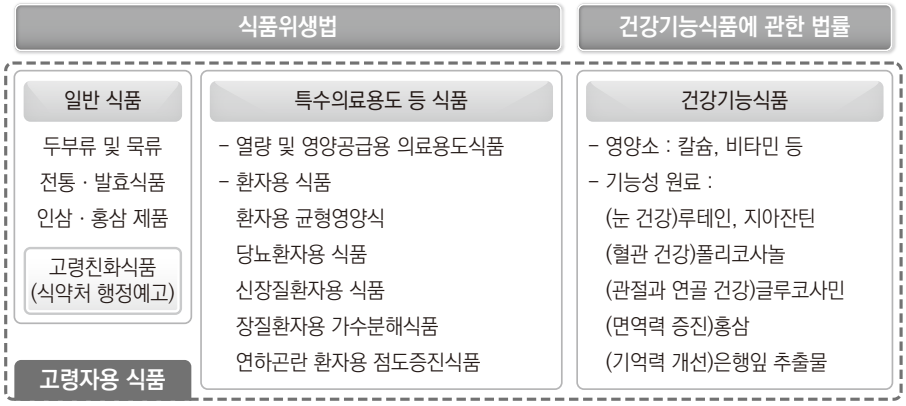
단계		경도(N/㎡)	점도(mPa·s)	구분 마크
1단계	치아 섭취	500,000~55,000	-	
2단계	잇몸 섭취	50,000~22,000	-	
3단계	혀로 섭취	20,000 이하	1,500 이하	

주: 표준번호 KSH 4897.
자료: 국가표준인증 통합정보시스템. https://standard.go.kr/KSCI/portalindex.do 인출.

최근 식품의약품안전처는 고령자에게 적합한 식품이 제조되어 유통될 수 있도록 고령친화식품의 기준 및 규격 신설을 행정예고 하였는데(식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고, 2018), 고령친화식품의 정의를 규정하지 않고 고령친화식품의 제조·가공 기준과 위생 기준을 규정하였다. 이는 고령친화식품산업의 활성화와 소비자의 선택 기회를 보장한다는 데 의미가 있다.

현재까지 고령자용 식품산업의 범위는 건강기능식품, 연하곤란 환자용 점도증진식품과 일부 일반 식품으로 국한되어 왔으나, 앞으로는 식품의약품안전처의 고령친화식품 제조·가공 기준과 위생지표에 적합한 모든 식품이 고령친화식품으로 표시될 수 있다.

그림 1. 고령자 맞춤형 식품의 범위



더 나아가 고령자 맞춤형 식품산업의 범위는 고령자의 섭취와 대사기능에 적합하고, 부족한 영양성분을 충분히 섭취할 수 있는 모든 식품과 이를 생산·가공·유통·판매하는 일련의 과정을 모두 포함한 산업으로 이해할 수 있다.

2) 고령자용 식품의 관리 현황

고령친화산업에 대한 소비자(이중근 외, 2014, p. 26) 수요조사 결과에서도 고령친화산업 분야(식품, 의약품, 의료기기, 일상생활 보조용품, 화장품, 주거, 여가, 요양, 금융) 중 고령자의 요구도가 가장 높은 분야는 식품으로 지목되었으나, 식품은 건강노화[3]에 가장 기초가 되는 중요한 분야임에도 불구하고 그간 「고령친화산업진흥법」의 지지부진한 성과로 인하여 활성화되지 못한 상황이다.

고령친화식품의 정의 부분에서 설명되었듯이 고령자 맞춤형 식품 관련 법과 제도는 아직 시작점에 서 있다(김정선, 김지연, 2016, pp. 80-86).

첫째, 「식품위생법」은 '특수의료용도 등 식품'으로 '연하곤란 환자들을 위한 점도증진식품' 등의 경구 또는 경관급식용 식품만 관리하고 있어서, 씹는 것이 어려운 섭식장애가 있는 일반 고령자용 식품에 대한 관리 기준이 없는 실정이다.

둘째, 「건강기능식품에 관한 법률」의 범위는 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조된 식품으로 정해져 있어, 건강기능식품은 고령자에게 맛과 균형 잡힌 영양을 공급하는 일반 식품과는 거리가 있다.

셋째, 「고령친화산업진흥법」 제2조(정의)에는 일반적인 식품이 포함되어 있지 않고, 동법 시행령 제2조 3항에 "노인을 위한 건강기능식품 및 급식서비스"가 언급되어 있기는 하나, 이는 건강기능식품에만 국한된 것으로 노인을 위한 균형 잡힌 영양 섭취의 목적에 부합하지 않고, 현재까지 고령친화식품으로 인증된 사례도 없다.

넷째, 「노인장기요양보험법」에는 장기요양급여 지원 대상에서 '식사 재료비'가 제외되어 비급여 대상으로 정해져 있다. 장기요양보험 대상자 중 저소득층이나 의료급여 수급 노인들에게는 비급여인 식사 재료비가 경제적 부담으로 작용할 수 있기 때문에 이들에 대한 적절한 영양 공급 차원의 경제적 지원제도 마련이 시급해 보인다.

2018년 7월 25일, 식품의약품안전처 공고 제2018-316호 식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고에 법적 근거로는 처음으로 고령친화식품의 안전관리 기준이 제안되었다.

제2조 식품 일반에 대한 공통 기준 및 규격 '2. 제조·가공 기준' 중 '25) 고령친화식품'은 다음에 적합하게 제조·가공되어야 한다.

(1) 고령자의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하여야 한다.

(2) 미생물로 인한 위해가 발생하지 아니하도

3) 노인의 기능적 능력을 개발하고 보존하는 과정으로 질병의 유무와는 별개로 신체적 역량과 정신적 역량을 최대한 생애 말기까지 유지하는 것을 말한다(WHO, 2015).

록 과일류 및 채소류는 100ppm 차아염소산나트륨을 함유한 물에 10분 침지 또는 이와 동등 이상의 방법으로 소독 후 깨끗한 물로 충분히 세척하여 사용하여야 하고 육류, 식용란 또는 동물성 수산물을 원료로 사용하는 경우 충분히 익도록 가열하여야 한다.

(3) 제품 100g당 단백질, 비타민 A, C, D, 리보플라빈, 나이아신, 칼슘, 칼륨, 식이섬유 중 3개 이상의 영양성분을 제8. 일반시험법, 12. 부표 12.10 한국인 영양섭취기준(권장섭취량 또는 충분섭취량)의 10% 이상이 되도록 원료식품을 조합하거나 영양성분을 첨가하여야 한다.

(4) 고령자가 섭취하기 용이하도록 경도 500,000N/㎡ 이하로 제조하여야 한다.

또한 제2조 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 '3. 식품일반의 기준 및 규격'의 '4) 위생지표균 및 식중독균 (1) 위생지표균' 중 '라. 고령친화식품'을 "① 대장균군: n=5, c=0, m=0(살균제품에 한함) ② 대장균: n=5, c=0, m=0(비살균제품에 한함)"으로 규정하고 있다.

위의 행정예고 사항은 전문가와 소비자의 의견을 반영하여 수정, 보완한 후 2018년 말경에 확정 고시할 예정이다. 이는 고령자의 자립적 생활 정도와 경제적 수준에 따른 다양한 요구를 충족시킬 수 있는 고령자 맞춤형 식품 개발을 위한 시작이라고 볼 수 있으며, 앞으로 고령자 식품산업의 발전과 시장의 활성화에 따라 지속적으로 제도적 보완이나 확대가 이뤄질 것으로 기대된다.

나. 고령자 맞춤형 급식서비스

1) 고령자용 급식서비스의 정의

급식서비스는 일반적으로 단체급식 또는 집단급식을 의미한다.

「식품위생법」은 집단급식의 위해 방지, 영양의 질적 향상 및 제공되는 집단급식의 정보 제공에 관하여 규제하고 집단급식소에 대해 정의하고 있다. '집단급식소'는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」 제2조 제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조 제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등에 해당하는 곳의 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다. 따라서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 집단급식소만 「식품위생법」의 규율 대상에 해당된다.

고령자용 급식서비스의 정의는 법적으로 규정되어 있지는 않지만, 「노인복지법」과 노인복지서비스 프로그램에 근거하여 시설에서의 집단급식과 집에 거주하는 고령자 대상의 개별 식사서비스로 구분할 수 있다.

노인복지시설 중 급식을 제공하는 시설은 「노인복지법」의 개별 노인복지시설 정의 규정(제32조 노인주거복지시설 및 제34조 노인의료복지시설)에 '급식'을 포함하고 있거나, 정의 규정에서는 별도로 '급식'에 관한 사항을 언급하고 있

표 2. 사회복지시설 중 급식을 제공하는 시설의 종류

구분		내용
노인주거복지시설	양로시설	노인을 입소시켜 급식과 그 밖에 일상생활에 필요한 편의를 제공함을 목적으로 하는 시설
	노인공동생활가정	노인들에게 가정과 같은 주거 여건과 급식, 그 밖에 일상생활에 필요한 편의를 제공함을 목적으로 하는 시설
노인의료복지시설	노인요양시설	치매·중풍 등의 노인성 질환 등으로 심신에 상당한 장애가 발생하여 도움을 필요로 하는 노인을 입소시켜 급식·요양과 그 밖에 일상생활에 필요한 편의를 제공함을 목적으로 하는 시설
	노인요양공동생활가정	치매·중풍 등의 노인성 질환 등으로 심신에 상당한 장애가 발생하여 도움을 필요로 하는 노인에게 가정과 같은 주거 여건과 급식·요양과 그 밖에 일상생활에 필요한 편의를 제공함을 목적으로 하는 시설
노인여가복지시설	노인복지관	시설 기준 및 운영 기준 참조
재가노인복지시설	주야간보호, 단기보호를 제공하는 시설	시설 기준 및 운영 기준 참조
학대피해노인 전용쉼터	학대피해노인 전용쉼터	시설 기준 및 운영 기준 참조

자료: 이종영. (2017). 공공급식지원을 위한 제도 기반 마련. 청주: 식품의약품안전처. p. 26.

지 않지만 시설 기준에 '식당 및 조리실' 설치에 관한 사항을 포함하고 있는 시설들이다(이종영, 2017, p. 14).

「노인복지법」에 근거한 노인복지시설의 종류로는 노인주거복지시설, 노인의료복지시설, 노인여가복지시설, 재가노인복지시설, 노인보호전문기관, 노인일자리지원기관이 있고, 시설들 중 양로시설, 노인공동생활가정, 노인요양시설, 노인요양공동생활가정, 노인복지관, 학대피해노인 전용쉼터, 주야간보호·단기보호를 제공하는 시설만 급식을 제공하고 있다.

또한 고령자용 급식서비스는 노인복지서비스 프로그램에 근거하여 시설노인복지서비스와 재가노인복지서비스로 분류할 수 있다.

먼저, 시설 입소 노인을 위한 급식 프로그램은 65세 이상이고 신체적·정신적·경제적 또는 환경상의 이유로 자택 거주가 어려워 노인주거복지시설이나 재가노인복지시설, 노인의료복지시설에 입소한 노인을 위한 급식서비스를 의미한다. 일반적으로 노인주거복지시설은 건강한 노인이, 노인의료복지시설은 심각한 질환을 보유한 노인이 입소하는 시설이므로 이를 고려한 급식 프로그램이 요구된다.

다음으로, 재가노인을 위한 급식 프로그램은 시설에 입소한 노인을 제외한 지역사회의 모든 노인을 대상으로 하며, 노인의 기본적 욕구인 식사

를 제공할 뿐만 아니라 수혜 대상 노인의 안부를 확인하고 고독을 완화하는 효과가 있을 수 있다.

2) 고령자용 급식서비스의 관리 현황

2017년 기준 전체 노인복지시설은 7만 6371개, 입소 정원은 21만 9476명으로 시설 수와 입소 정원은 꾸준히 증가하는 추세이다(보건복지부, 2017, p. 5).

노인복지시설의 시설별 인원은 100명 미만이 전체의 97%, 50명 미만이 83%인데, 급식을 제공하는 노인복지시설 중 인원이 50명 미만인 곳은 약 79%로 사실상 소규모인 경우가 대다수이다(이종영, 2017, p. 14). 내부 조사 결과에 따르면 영양사가 배치된 시설은 전체의 56.4%, 조리사만 배치된 시설이 29.9%, 영양사와 조리사가 모두 없는 시설이 13.7%로 조사되었다(김정선, 2015).

노인주거복지시설의 시설 기준 및 직원 배치 기준에서도 입소자 30인 이상의 양로시설(1회 급식 인원이 50명 이상인 경우로 한정)에 대해서만 영양사 1명을 두도록 규정하고 있으며, 노인공동생활가정이나 노인복지주택에 대해서는 영양사 배치에 관한 규정이 없고, 노인복지관과 사회복지관도 영양사 배치 규정이 없다. 「식품위생법」에 따르면 집단급식소 운영자는 1회 급식 인원 50명 이상인 집단급식소에 영양사[4]를 두어야 하지만, 규정과 배치되는 실정이다.

특히 영양 상태가 취약한 노인 대상 급식서비스에서는 급식과 영양관리, 영양교육, 치료식 등

표 3. 집단급식소의 조리사와 영양사의 고용 및 직무

구분	조리사	영양사
법적 근거	「식품위생법」 제51조	
고용 여부	(원칙) 의무 고용 (예외) ・집단급식소 운영자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우 ・1회 급식 인원 100명 미만의 산업체인 경우 ・영양사가 조리사의 면허를 받은 경우	(원칙) 의무 고용 (예외) ・집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우 ・1회 급식 인원 100명 미만의 산업체인 경우 ・조리사가 영양사의 면허를 받은 경우
직무 범위	・집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무(식재료의 전처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다) ・구매 식품의 검수 지원 ・급식설비 및 기구의 위생과 안전 실무 ・그 밖에 조리 실무에 관한 사항	・집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리 ・구매 식품의 검수 및 관리 ・급식시설의 위생적 관리 ・집단급식소의 운영 일지 작성 ・종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

자료: 이종영. (2017). 공공급식지원을 위한 제도 기반 마련. 청주: 식품의약품안전처. p. 17.

4) 영양사: 집단급식소에 근무하는 영양사는 집단급식소에서의 식단 작성, 검식(檢食) 및 배식관리, 구매 식품의 검수(檢受) 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소 운영 일지 작성, 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육을 수행한다.

표 4. 노인복지시설의 급식 관리에 관한 사항

구분			식당 및 조리실	영양사	조리원
노인주거복지시설	양로시설	입소자 30명 이상	○	1명 (1회 급식 인원이 50명 이상인 경우로 한정함)	2명 (입소자가 100명을 초과할 때마다 1명 추가)
		입소자 30명 미만 10명 이상	○	-	-
	노인공동생활가정		○	-	-
노인의료복지시설	노인요양시설	입소자 30명 이상	○	1명 (1회 급식 인원이 50명 이상인 경우로 한정함)	입소자 25명당 1명
		입소자 30명 미만 10명 이상	○	-	-
	노인요양공동생활가정		○	-	-
노인여가복지시설	노인복지관		○	-	1명

주: 영양사 및 조리원이 소속되어 있는 업체에 급식을 위탁하는 경우에는 영양사 및 조리원을 두지 않을 수 있음.
자료: 이종영. (2017). 공공급식지원을 위한 제도 기반 마련. 청주: 식품의약품안전처. p. 27 재구성.

체계적인 관리를 위한 영양사의 역할이 매우 중요한데, 1회 급식 인원 50명 미만인 집단급식소는 「식품위생법」상 집단급식 안전관리 대상에서 제외되어 영양사 고용 의무가 없는 소규모 시설들로, 급식의 영양 및 위생관리에 대한 체계적 지원의 사각지대가 될 우려가 크다.

전체 노인복지시설 중 시설 인원이 50명 미만인 곳이 83%로 영양사가 없거나 영양적 측면의 지원이 부재한 실정이므로, 노인의 영양관리와 식사의 질 향상을 위해서는 영양사 배치 또는 이를 대체할 지원 방안이 고려되어야 한다.

다. 국내외 관리제도 비교 및 함의

고령자용 식품은 크게 환자용 식품과, 일반 식품에 해당하는 고령친화식품으로 나눌 수 있다. 환자용 식품은 거의 모든 국가에 법적 근거가 있는 반면, 고령친화식품은 일본과 같이 별도의 가이드라인이 있는 국가와 미국·유럽연합(EU) 등과 같이 별도 관리를 하지 않는 국가로 나뉜다.

대부분의 국가에서는 고령자용 식품을 별도 관리하지 않고 있다. 일본은 민간 주도적인 관리와 함께 「건강증진법」에 따라 고령자용 식품의 표시를 관리하고 있으며, 농수산성에서는 고령

표 5. 고령자 맞춤형 식품의 국가별 관리 현황 비교

	한국	미국	중국	일본	유럽연합
환자용 영양식품	특수의료용도 등 식품	Medical food	특수의학용도 배방식품	병자용 식품	Food for special medical purpose
	식품위생법 제7조(기준 및 규격)에 의거한 식품공정 제5식품별 기준 및 규격19. 특수용도식품 제37조(영업허가 등)	Federal Food, Drug, and Cosmetic Act 21USC 360ee Medical food 〈21 CFR part 101. 9(j)(8), 2013〉	식품안전법 제4절 특수식품 제 80조, 제4절 특수식품 제83조 식품안전국가표준 특수의학용도배방식품통칙 (GB 29922-2013)	건강증진법 제6장 특별용도식품 표시 등, 제26조 영양기능식품	EU -Food for special medical purpose(FSMPs) 〈Regulation(EU) NO 609/2013〉
고령친화 식품	보건복지부 고령친화산업진흥법	-	-	소비자청 특별용도식품 중 저작 또는 삼킴이 어려운 노년층용 식품 표시 허가	독일 영양학회 급식·배달서비스 인증제도
	농림축산식품부 한국식품산업표준(2018)			농림수산성 스마일케어식 가이드라인	
	식품의약품안전처 기준·규격 신설(안)			개호식품협회 유니버설디자인푸드(UDF)	

자료: 김정선. (2018, 9). 초고령사회 대비 맞춤형 식품 개발 전략. 2018 세종대학교 탄수화물소재연구소 정기 학술심포지엄 발표자료. 서울: 세종대학교.

자용 식품의 활용 가이드라인을 홍보하고 있다. 또한 독일 연방영양학회는 고령자용 급식서비스 가이드라인을 마련하고 소비자원에서 요양시설에 대한 인증제도를 운영함으로써 시설의 급식서비스와 재가노인 배달서비스를 표준화하여 인증된 요양시설을 위한 인센티브로 적극적인 시설 홍보와 교육 활동을 펼치고 있다.

국내에서는 「고령친화산업진흥법」의 실효성 부진으로 고령친화식품이 활성화되지 못하였으나, 2017년 말 농림축산식품부에서 한국산업표준으로 고령친화식품을 권장 규격화하면서 고령자용 식품에 대한 법적 근거와 제도화의 태동기를 맞이하게 되었다. 2018년 7월 식품의약품안전처의 고령친화식품 기준 규격(안)이 제안되었을 뿐 아니라, 기존에 경구 및 경관 유동식과 죽에 국한되었던 식품산업계에서도 고령자를 대상으로 한 'A사의 부드러운 양념고기류', 'C사의 병원 및 요양원 식자재', 'M사의 음료 레토르트(즉석식품)', 'H사의 갈비찜', 'HL사의 닭고기 기반 육류제품' 등 다양한 유형과 소재의 제품 개발이 활발히 진행되기 시작했다. 이에 앞으로의 시장 상황을 주시하면서 고령자의 식품영양 안전관리에 필요한 제도적 기반을 구축하는 것이 중요하다.

또한 고령자 대상 급식서비스에 대한 제도적

지원이나 관련 시설 또는 서비스에 대한 지침과 매뉴얼이 현장의 요구에 부응하지 못하고 있는 실정인데, 앞으로 후기고령인구 증가와 더불어 가정 또는 시설에서 급식이나 배달서비스를 제공받는 고령자가 지속적으로 증가할 것으로 보여 이들의 요구를 반영한 제도적 지원이 시급하다.

3. 나가며

고령자용 식품산업은 가공식품산업, 급식서비스, 배달서비스로 유형을 나눌 수 있는데, 활용 대상별로는 크게 개인 구매, 재택요양서비스와 요양시설서비스로 나누어 대상의 특징별로 맞춤형 제품과 서비스를 보급하는 방안을 모색하는 것이 효과적이다.

고령자는 자립적 생활 정도에 따라 다음과 같이 서로 다른 식생활 특성을 보인다(김정선, 황은미, 2017, pp. 2-3).

첫째, 자립적 생활이 가능한 건강한 노인(Active Seniors)은 65세 이상의 건강한 노인이나 노인가구를 말한다. 대부분 식생활에 많은 변화가 있고 선택하는 식품군이나 식생활 방법도 과거와 달리 다양한 조건을 필요로 하는 대상이다.

둘째, 자립적 생활이 가능하지만 건강하지 않은 노인(Active Seniors in Risk)은 독립적 생활이나 활동이 가능한 재가노인이나 생활환경 특성상 건강·영양 위험 집단으로 판정받은 노인 또는 노인가구를 말한다.

셋째, 자립적 생활이 불가능한 장기요양보험 급여 수급자 또는 시설 입소자는 거동이 불편한 재가노인(Non Active Seniors)으로 노인장기요양등급 판정을 받은 노인, 등급 판정을 받지는 않았지만 65세 이상의 기초생활 수급자이면서 거동이 불편한 독거노인과 기타 독립적 생활이 불가한 노인으로 노인돌봄종합서비스를 이용하는 노인이 여기에 속한다.

넷째, 자립적 생활이 불가능하고 거동이 불편한 노인(Non Active Seniors)은 노인장기요양보험 수급자로 장기요양시설에 입소한 노인이 여기에 해당된다.

가. 고령자 특징별 맞춤형 식품 및 식사서비스 개발

노인의 자립적 생활 여부에 따라 제공될 수 있는 식품의 유형과 이를 위한 산업화 대상 사례를 〈표 6〉에서 제안하였다.

고령친화식품과 식사서비스의 종류는 식품, 급식, 유통 판매와 용기 포장으로 나눌 수 있는데, 이를 노인의 특징별 필요한 식품과 식사서비스의 세부 유형과 접목했다. 예를 들어 '자립 생활이 가능한 건강한 노인'은 일반 식품과 함께 건강기능식품, 영양보충식품 그리고 필요시 저작용이식품과 연하용이식품을 주로 활용할 것이다. '자립 생활은 가능하지만 건강하지 않은 노인'에게는 도시락이나 식품꾸러미가 특히 유용할 것이다. '노인장기요양보험 수급자'는 주로 환자용 식품을 필요로 하는데, 재가급여 수급자를 위해서는 도시락 등의 배달서비스가 활성화될

표 6. 고령자의 특징별 맞춤형 식품 및 식사서비스 개발 사례

고령친화 식품 및 식사서비스의 종류		자립 생활 가능한 건강한 노인	자립 생활은 가능하지만, 건강하지 않은 노인			노인장기요양 보험의 재가급여 수급자		노인장기요양보험의 시설급여 수급자	
		건강한 75세 미만 노인	건강하지 않은 75세 미만 또는 75세 이상 노인	독거노인	배우자가 병환 중인 노인	재가요양	돌봄종합	중대형시설 입소자	소형시설 입소자
식품	건강기능식품, 영양보충식품								
	저작용이식품, 연하용이식품								
	환자용 식품								
	노인용 간편식								
	냉동식품 및 식재료								
	시설용 반제품 개발								
	노인시설 전용 간식								
급식	반찬 대체용 식품꾸러미								
	도시락								
	일반 급식								
유통 판매	배달, 케이터링, 전문매장용								
식품용기 포장	고령 친화 용기 포장								

자료: 김정선. (2018, 9). 초고령사회 대비 맞춤형 식품 개발 전략. 2018 세종대학교 탄수화물소재연구소 정기 학술심포지엄 발표자료. 서울: 세종대학교.

것이고, 시설급여 수급자는 일반 급식 유형이나 해당 시설에 적합하게 생산된 반제품을 이용하게 될 것이다.

자립 생활이 가능한 노인은 식품을 직접 구매하거나 외식할 수 있으나, 자립 생활이 불가능한 노인장기요양보험 수급자는 대부분 급식업체로부터 배달받거나 시설에서 급식서비스를 제공받게 될 것이므로 이에 적합한 유형의 제품 개발이 필요하다.

고령자의 특징별 맞춤형 식품의 활성화와 현장 적용 확대는 건강 취약 노인의 영양 상태와 삶의 질 개선 차원에서 중요한 대책이 될 뿐 아니라 고령자의 질병 부담을 줄일 수 있는 지름길이 될 것이다.

나. 고령자 맞춤형 식품 관리의 개선을 위한 정책과제

첫째, 고령친화식품의 범위를 현재의 건강기능식품과 특수의료용도식품에서 확대하여 고령

자의 요구(맛과 영양, 물성, 소화편이성 등)가 반영된 다양한 식품으로 확대할 필요가 있다. 특히 가정간편식(HMR) 개발 지원, 노인복지시설의 고령자에게 적합한 단체급식용 반가공품 개발 지원과 함께 고령친화 건강기능식품 및 고령 환자용 특수의료용도식품을 지속적으로 개발, 육성해야 한다.

둘째, 「고령친화산업진흥법」 개정, 「노인장기요양보험법」 개정, 「식품산업진흥법」 등의 관련 법과 고령친화식품 시장의 요구에 적절한 표준 검토를 진행해야 한다. 고령친화식품 개발 및 기술력 확보를 위해 고령자용 물성, 영양, 안전에 대한 세부 기준 마련 연구·개발을 지원해야 한다.

셋째, 고령자의 저작·연하·소화 촉진을 위한 소재, 식품, 포장재 개발 등 고령자 식품산업에 대한 종합적인 연구·개발에 집중하도록 해야 한다. 동시에 1인 가구나 독거노인이 많은 현실을 제품의 크기나 포장, 용량 등에도 반영해야 하고, 이들 식품에 대한 정보를 제공하는 표시 부분에서도 고령자에게 적합한 가독성을 반영해야 한다.

다. 고령자 맞춤형 급식서비스의 발전을 위한 정책과제

첫째, 노인 급식을 이용할 수 있는 시설을 확대해야 한다. 집단급식을 하고 있는 노인복지관과 사회복지관에는 현재 영양사 배치 규정이 없으므로 「식품위생법」의 기준과 동일하게 영양사 배치 기준을 신설하고, 영양사 배치 규정이 없는 소규모 시설을 대상으로 고령친화식품 활용 방안을 정책적으로 지원할 필요가 있다.

둘째, 어린이를 대상으로 하는 어린이급식지원센터가 있듯이 고령자와 같은 취약계층의 급식관리를 강화하기 위한 공공급식지원센터와 같은 관련 조직을 확충하고, 노인돌봄서비스와 연계하여 노인을 위한 위생 안전과 균형 잡힌 영양관리 지원을 추진해야 한다.

셋째, 1회 급식 인원 50명 미만인 급식시설이나 영양사가 없는 시설의 특성에 따라 급식 안전과 영양관리를 지원할 수 있도록 지침이나 가이드라인을 마련, 보급하도록 한다.

넷째, 저소득층 등 특정 대상에 한정된 노인 급식 프로그램에서 벗어나 다양한 노인층이 서비스를 이용할 수 있도록 하고, 이와 함께 고령자의 사회적 네트워크를 강화할 수 있는 급식 프로그램을 개발, 확대해 나가도록 한다.

참고문헌

국가표준인증 통합정보시스템. https://standard.go.kr/KSCI/portalindex.do 인출.

김정선. (2015). 고령친화형 식품제도화 검토를 위한 관련기관 인식조사결과. 내부자료.

김정선. (2018, 9). 초고령사회 대비 맞춤형 식품 개발 전략. **2018 세종대학교 탄수화물소재 연구소 정기 학술심포지엄 발표자료**. 서울: 세종대학교.

김정선, 김지연. (2016). 고령친화식품 관련 법제도 개선 방안. **보건복지포럼, 235**, 80-89.

김정선, 황은미. (2017). 노인의 특징별 맞춤형 식사서비스 제공을 위한 지원 방안. **보건복지 ISSUE & FOCUS, 341**, 1-8.

김초일, 김복희, 이윤나, 남지운, 이행신, 김도희,...신다민. (2016). **노인 식생활안전관리 종합대책 수립을 위한 연구**. 청주: 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원.

보건복지부. (2017). **2017년 노인복지시설 현황**. 세종: 보건복지부.

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고, 식품의약품안전처 공고 제2018-316호 (2018)

이종영. (2017). **공공급식지원을 위한 제도 기반 마련**. 청주: 식품의약품안전처.

이중근, 김기향, 민경민, 서건석, 박종숙, 윤주영,...홍은정. (2014). **고령친화산업 실태조사 및 산업분석**. 청주: 한국보건산업진흥원.

WHO. http://www.who.int/ageing/events/world-report-2015-launch/en 인출.