

# 해저드리터러시 융합교육연구소

# 해저드리터러시 교육 프로그램

해저드 리터러시
융합 교육 연구소

# 먹어도 괜찮을까?
# 우리 집 식탁 건강검진



## 1. 수업 프로그램 설명

본 프로그램은 식품 안전 사고를 단순한 위생 문제나 개별 사건이 아니라, 식품의 생산-유통-소비 구조와 사회·경제적 조건에 따라 위험과 피해가 다르게 나타나는 현상으로 이해하도록 설계한 재해재난교육 프로그램이다. 특히 같은 식품이 유통되더라도 정보 접근성·언어·경제적 여건·라벨 이해 수준에 따라 사람마다 받는 위험이 달라진다는 점에 주목하여, 학습자가 '내 식탁'을 직접 진단하고 처방해 보도록 한다. 학습자는 식품이 변질되는 과학적 원리와 라벨·인증 마크 읽는 법을 익힌 뒤, 우리 가족 식탁의 안전을 영역별로 '자가진단'하여 점수를 매기고 진단 유형을 판정한다. 이어 식품의약품안전처 「식품안전나라」 같은 1차 자료로 처방의 근거를 확보하고, 우리 집에 맞는 '식탁 안전 처방전'을 작성해 가족과 공유한다. 이 과정에서 학습자는 식품 안전 정보 접근의 차이를 이해하고, 재해·재난 정의(disaster justice)의 관점에서 식품 안전의 형평성 문제를 살펴보며, 안전한 먹거리에 대한 권리와 일상의 실천을 함께 모색한다.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 수업 대상 | 초·중·고등학생 | 교육 방법 | 강의, 사례 분석, 식품 안전 자가진단,<br>맞춤 처방전 작성, 가족 공유·토의 |
| 운영 장소 | 일반 교실(모둠 활동이 가능한 공간) | 수업 시간 | 총 100분(50분 × 2차시) |
| 준비물 | 활동지, 필기도구, 모둠당 1대 이상의 스마트기기, 다큐 「Food, Inc.」(2008) 클립, 2025년 5월 충북 급식 빵 살모넬라 식중독 사건 보도, 2025년 알레르기 유발물질 미표시 회수 사례(식약처), 미국 FDA·FSIS의 2025년 알레르겐 미표기 리콜 사례, 식품의약품안전처 「식품안전나라」(foodsafetykorea.go.kr) 접속 화면, 다양한 식품 라벨·인증 마크 자료(HACCP·유기농·무항생제·GAP·할랄·코셔 등), 자가진단 채점표·식탁 안전 처방전 양식, PPT | | |

## 2. 교육 프로그램 목표(해저드리터러시 연계)

① 식품 안전 사고의 발생 원인과 전개 과정(생산-유통-소비)을 이해하고 설명할 수 있다.

② 국내외 식품 안전 사고 사례를 비교하여, 동일한 사고 상황에서도 정보 접근성·언어·사회·경제적 조건에 따라 피해가 다르게 나타남을 분석할 수 있다.

③ 우리 가족 식탁의 안전을 자가진단·유형 판정하고, 「식품안전나라」 등 1차 자료를 근거로 '우리 집 맞춤 식탁 안전 처방전'을 작성할 수 있다.

④ 식품 안전 정보 접근의 차이를 재해·재난 정의 관점에서 이해하고, 진단·처방 결과를 가족과 공유하며 실천 방안을 모색할 수 있다.

| 목표 | 지식·이해 | | 사고·기능 | | | | | 가치·태도 | | | 심리·정서 | | | 행동·실천 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A1 | A2 | B1 | B2 | B3 | B4 | B5 | C1 | C2 | C3 | D1 | D2 | D3 | E1 | E2 | E3 |
| 목표① | O | O | O | | | | | | | | | | | | | |
| 목표② | | O | | O | O | | | | | | | | | | | |
| 목표③ | | | | | | O | O | O | | | | O | | | | |
| 목표④ | | | | | | | O | | O | O | | | | O | | O |

## 3. 핵심 개념

· 식품의 생산-유통-소비 구조와 단계별 안전 위험 요인
· 식품 변질의 과학(산화·부패·pH)과 보존의 원리
· 식품 안전 정보(원산지·유통기한·소비기한·인증 마크)와 라벨 읽기
· 식품 안전 자가진단과 맞춤 처방(진단 → 유형 → 처방 → 실천)
· 정보 격차와 식품 안전 취약 계층(다문화 가정·고령자·저소득층)
· 재해·재난 정의(disaster justice)와 식품 안전의 형평성
· 안전한 먹거리에 대한 권리와 가족 단위의 일상 실천

## 4. 프로그램 전개

| 활동의 전개 | |
|---|---|
| 도입 | ·2025년 학교 급식 빵 살모넬라 식중독 등 식품 안전 사고 뉴스·사례를 제시하여 관심을 유도한다.<br>·"같은 식품이라도 누구에게 더 큰 위험이 될까?"라는 질문을 제시한다.<br>·'내 식탁'을 직접 진단하고 처방해 볼 것임을 안내한다. |
| 활동1 | ·식품 안전 사고의 발생 원인(생산·가공·유통·보관의 위험)과 전개 과정을 이해한다.<br>·식품이 변질되는 과학적 원리(산화·pH)를 관찰·확인한다.<br>·라벨·인증 마크를 읽는 법을 익혀 '진단 도구'를 갖춘다.<br>·2차시 자가진단에 쓸 '식탁 위험 체크리스트'를 영역별로 만든다.<br>·지금 떠오르는 우리 집 식탁에 1차 점수를 매겨 둔다. |
| 활동2 | ·우리 가족 식탁의 안전을 영역별로 자가진단·채점하고 진단 유형을 판정한다(1·2단계).<br>·「식품안전나라」 회수·판매중지 정보로 처방의 근거를 확보한다(3단계). |
| 활동3 | ·진단 결과에 맞춘 '우리 집 식탁 안전 처방전'을 작성한다(4단계).<br>·가족과 공유하고 응원의 한 마디를 주고받는다(5단계).<br>·정보 접근의 차이를 재해·재난 정의 관점에서 토의한다. |
| 정리 | ·식품 안전에 영향을 미치는 사회적·구조적 요인을 이해한다.<br>·재해·재난 정의 관점에서 정보 취약 계층을 우선 보호해야 함을 이해하고, 식품 안전을 개인 위생이 아니라 권리와 사회 시스템의 문제로 바라본다. |

## 5. 재해·재난 이해를 위한 이론적 배경과 활동 사례

식품 안전 사고는 미생물 오염, 화학물질 잔류, 알레르겐 표시 오류, 유통기한 위반 등 다양한 원인으로 발생하며, 생산-가공-유통-소비의 어느 단계에서도 위험이 생길 수 있다. 우리나라에서도 학교 급식 식중독이 반복적으로 발생하는데, 2025년 5월에는 충북 청주·진천 등 7개 급식소에서 197명의 유증상자와 48명의 확진자가 나온 대규모 급식 빵 살모넬라 식중독 사고가 있었다. 환자와 식품에서 동일한 유전형의 살모넬라균이 검출되어 식약처가 원인 식품으로 지목된 롤케이크 등에 판매 중단·회수 조치를 내렸다. 이처럼 식품 안전 분야에서는 '농장에서 식탁까지(from farm to fork)' 전 과정에서 위해 요소를 관리하는 통합적 접근이 강조되어 왔다(World Health Organization, 2022).

그러나 식품 안전 위험은 모든 소비자에게 동일하게 다가오지 않는다. 식품 표시·인증·회수 정보는 공개되지만, 이를 실제로 이해하고 활용할 수 있는지는 정보 접근성·언어·디지털 활용 능력·경제적 여건에 따라 달라진다. 예컨대 알레르기 유발물질 미표시로 인한 회수는 국내외에서 흔히 발생하는데, 2025년에도 식약처가 우유 표시 누락 수입 과자를 회수했고, 미국 FDA·FSIS 역시 우유·밀 등 알레르겐 미표기를 이유로 다수 제품을 리콜했다. 이때 한국어나 영어 라벨을 즉시 이해하기 어려운 다문화 가정·이주민, 회수 안내에 접근하기 어려운 고령자, 안전한 대체 식품을 선택할 여유가 부족한 저소득층은 같은 정보로부터 더 큰 위험에 노출된다(World Health Organization, 2015). 이러한 차이는 분배적·절차적·상호작용적 정의를 포괄하는 사회정의 틀(Lukasiewicz & Baldwin, 2017)을 식품 안전 맥락에 적용한 재해·재난 정의(disaster justice)의 관점에서 해석할 수 있다.

본 프로그램은 식품 안전 위협을 '멀리 있는 사건'이 아니라 '내 식탁의 일상'으로 가져오기 위해, 건강검진에서 빌려온 '자가진단-처방' 방식을 적용한다. ① 1차시(「Food, Inc.」(2008)와 2025년 급식 살모넬라·알레르겐 미표시 회수 사례 분석, 변질의 과학과 라벨·인증 학습을 통한 인지와 진단 도구 마련)와 ② 2차시('우리 집 식탁 건강검진')의 두 단계로 구성하며, 2차시는 '식탁 안전 자가진단 - 진단 유형 판정 - 식품안전나라 교차 점검(처방 근거) - 맞춤 식탁 안전 처방전 - 가족 공유·응원'의 5단계로 진행된다. 학습자는 자신의 식탁을 스스로 점검·채점하고, 1차 자료에 근거해 실천 가능한 처방을 내리며, 그 결과를 가족과 나누는 과정에서 식품 안전이 개인 위생을 넘어 권리와 형평성의 문제임을 이해한다.

## 6. 지도상 유의점

- 자가진단은 '점수가 낮은 가정이 나쁘다'는 평가가 아니라, 함께 개선할 지점을 찾는 도구임을 분명히 한다. 점수보다 처방·실천에 무게를 둔다.
- 가정 식품 조사·진단에서 학생이 가족의 소비 패턴을 '잘못된 것'으로 단정 짓지 않도록 유의한다. 경제적 형편, 다문화·언어 환경, 시간·접근성 등 가족이 처한 조건을 함께 고려하도록 안내한다.
- 식품 안전 사고의 원인을 '특정 기업의 잘못'이나 '소비자 개인의 부주의' 같은 단일 요인으로 단순화하지 않도록 하고, 생산·유통·관리 체계와 정보 공개 제도 등 다양한 요인이 함께 작용함을 이해하도록 지도한다.
- 실제 인명·건강 피해가 있었던 급식 식중독 사건을 다룰 때에는 특정 학교·지역·업체에 대한 비난이나 낙인으로 흐르지 않도록 유의하고, 검증된 1차 자료(식약처 발표, 식품안전나라)에 근거하여 원인과 대책을 해석하도록 지도한다.
- 처방전을 가족과 공유할 때 비난이 아닌 '정보 공유와 응원'의 태도로 전하도록 안내하여, 활동이 가정 내 갈등이 아니라 협력으로 이어지도록 한다.
- 다큐(「Food, Inc.」 등) 영상은 수업 목적상 필요한 최소 분량의 클립만 활용하고, 관련 법령과 학교의 저작물 이용 지침을 준수한다.
- 재해·재난 정의 관점에서 식품 안전 정보 격차를 사회적 구조의 문제로 인식하도록 안내하고, 정보 취약 계층 보호가 공정한 대응임을 이해하도록 지도한다.

## 7. 참고문헌


- Lukasiewicz, A., & Baldwin, C. (2017). Voice, power, and history: Ensuring social justice for all stakeholders in water decision-making. Local Environment, 22(9), 1042-1060. https://doi.org/10.1080/13549839.2014.942261
- World Health Organization. (2015). WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: Foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. World Health Organization.
- World Health Organization. (2022). WHO global strategy for food safety 2022-2030: Towards stronger food safety systems and global cooperation. World Health Organization.



# 1차시: 식탁 탐정, 진단 도구를 챙기다

| | |
|---|---|
| **주제** | 식품은 왜 변하고, 라벨은 어떻게 읽을까 |
| **무엇을 배울까요?** | ① 식품 안전 사고의 발생 원인과 변질의 과학을 이해한다.<br>② 라벨·인증 마크 읽는 법을 익히고, 자가진단을 위한 '식탁 위험 체크리스트'를 만든다. |

## 1 우리 식탁 역추적

- 다큐 「Food, Inc.」(2008)와 2025년 학교 급식 살모넬라 식중독 사례를 본 뒤, 어제 먹은 음식 하나가 '농장 → 식탁'까지 거친 길을 거꾸로 그려봅시다.

## 2 변질의 과학 — 산화·pH를 눈으로

- 사과 갈변, 우유 상함을 관찰하거나 자료로 확인합니다. ① 자른 사과가 갈색이 되는 것은 무엇과의 반응인가(산화)? 막는 방법 1가지. ② 상한 우유와 신선한 우유의 pH가 다른 까닭을 산·염기로 설명.

## 3 라벨·인증 읽는 법 — 진단 도구 익히기

▸ 실제 식품 라벨을 보며, 안전을 판단할 때 꼭 확인할 항목이 무엇이고 왜 봐야 하는지 정리합시다.

| 확인 항목 | 무엇을·왜 봐야 하나 |
|---|---|
| 유통기한·소비기한 | |
| 원산지 | |
| 인증 마크(HACCP 등) | |
| 알레르기 표시 | |

## 4 식탁 위험 체크리스트 만들기

▸ 2차시 자가진단에 쓸 '우리 집 식탁' 점검 문항을 영역별로 1개씩 직접 만들어봅시다.

| 영역 | 우리 집 점검 질문 (내가 만든 문항) |
|---|---|
| 보관·유통기한 | |
| 표시·라벨 확인 | |
| 식단의 다양성 | |
| 정보 활용(회수·인증) | |

## 5 나의 1차 자가진단 점수

위 체크리스트로 지금 떠오르는 우리 집 식탁에 1차 점수를 매겨봅시다(10점 만점). (2차시 정밀 진단·처방으로 이어집니다.)

**우리 집 식탁 1차 점수: (  ) / 10점 — 그렇게 본 까닭**

# 2차시: 우리 집 식탁 건강검진

| 주제 | 자가진단 → 유형 판정 → 맞춤 처방 → 가족 공유 |
|---|---|
| 무엇을 배울까요? | ① 우리 가족 식탁의 안전을 자가진단·유형 판정하고 1차 자료로 처방 근거를 확보한다.<br>② 우리 집 맞춤 식탁 안전 처방전을 작성해 가족과 공유할 수 있다. |

## 1 식탁 안전 자가진단 — 영역별 채점

- 영역별로 우리 가족 식탁 습관을 진단합니다. 잘 지키면 3점, 가끔이면 2점, 거의 아니면 1점.

| 진단 항목 | 점수(1~3) | 메모 |
|---|---|---|
| 유통기한·보관 방법을 확인하고 지킨다 | | |
| 살 때 라벨·원산지·인증 마크를 본다 | | |
| 골고루·다양하게 먹는다(편중되지 않는다) | | |
| 회수·안전 정보를 찾아볼 줄 안다 | | |
| 가족 중 알레르기·주의가 필요한 사람을 고려한다 | | |
| 합계 | / 15점 | |

## 2 진단 유형 판정

▸ 채점 결과를 보고, 우리 집 식탁이 각 축에서 어느 쪽에 가까운지 표시합니다(둘 중 하나에 동그라미).

| | | |
|---|---|---|
| 정보 무관심형 | ↔ | 라벨 점검형 |
| 가격 우선형 | ↔ | 안전 우선형 |
| 편중형(같은 것만) | ↔ | 다양형(골고루) |

**우리 집 식탁의 가장 큰 '강점' 1가지와 '약점' 1가지**

## 3 '식품안전나라' 교차 점검 — 처방의 근거

▸ 스마트기기로 식품의약품안전처 「식품안전나라」(foodsafetykorea.go.kr)에 접속해, 우리 집이 자주 먹는 식품(또는 같은 종류)의 회수·판매중지 기록을 검색합니다.

| 검색 키워드 | 결과 건수 | 가장 최근 사례 요약 | 우리 집 적용 (○/△/×) |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

## 4 우리 집 맞춤 '식탁 안전 처방전'

▸ 진단에서 드러난 약점을, 실천할 수 있는 처방으로 바꿔 적습니다. 운동 처방전처럼 '무엇을·얼마나 자주'가 분명해야 합니다.

### ■ 진단하기

| 구분 | 내용 |
|---|---|
| 우리 집 진단 유형 | |
| 가장 약한 영역 | |

### ■ 처방하기

| 처방(바꿀 행동) | 구체적 방법·근거(식품안전나라 등) | 빈도·언제 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |

## 5 가족과 공유 + 응원

처방전을 가족에게 보여 주고, 함께 실천하자고 권합니다. 단, 비난이 아니라 '정보 공유와 응원'의 말로 전하세요.

① 가족에게 전할 한 마디(처방을 권하는 말) ② 한국어 라벨·회수 정보를 읽기 어려운 이웃의 식탁 안전을 위해 우리 사회가 할 수 있는 일 (재해·재난 정의 관점)