

식품위생에 관한 교육홍보를 위한 연구

윤석인 · 계승희 · 김영찬 · 정은영

한국식품연구소 식생활개선부
(1991년 7월 3일 접수)

A Study of the Need Assessment for the Public Food Sanitation Education

Suk In Yoon, Seung Hee Kye, Young Chan Kim and Eun Young Jeoung

Korea Advanced Food Research Institute,
(Received July 3, 1991)

Abstract

The purpose of this study were to investigate opinions on the contents and method of the educational public information of food sanitation, to enrich education of food sanitation for consumer. Data of questionnaires were collected from 78 consumer protection association and 66 food industrial company.

The results of the study were summarized as follows; The educational public contents of food sanitation appropriated is remarked as a basic knowledge in a safety of food (an additive, an agricultural medicines) and in nutrition and sanitation. The effective method of public information is suggested as a TV, Radio, utilization of periodicals and pamphlet.

The crucial problem of the imported food surveyed in the consumer protection association is an agricultural medicines and a heavy metal. In the food industrial company, it is remarked that the problem occurs in deposit and storage of food from the standpoint of sanitation. Finally, improvement of sanitary condition in food selling place is suggested.

I. 서 론

국민소득의 급격한 증가에 따라 국민들의 식품에 관한 선호 기준이 크게 바뀌어 식품 및 식품위생에 관한 관심이 고조되고 있다. 이와 더불어 복잡한 식품유통 구조에 따라 식품이 부패되고 변질될 우려¹⁾와 식품위생에 대한 소비자의 인식 부족, 관심소홀, 과민반응 등의 이유로 식품에 대한 부정적 시각 및 부정·불량 식품이 상존하여 식중독 및 위생상 위해를 끼치는 문제가 빈번히 발생하고 있다.

지난 30년간 국내에서 발생한 식중독의 경우 발생 건수의 80%가 세균성에 의한 것이었고, 나머지 20%는 자연독이나 화학약품에 의해 나타난 것으로 보고되었다.²⁾

최근 국민들의 식품위생에 관한 관심은 오히려 세균성 식중독보다는 화학물질에 의한 식품의 안전성 여부에 집중되고 있는데 이는 식품첨가물, 중금속, 잔

류농약 등을 환경오염 및 의도적 오염원으로 생각하기 때문이다.

식품을 제조 공급하는 생산업체에서는 식품을 대량 생산하게 됨에 따라 식품제조 과정에서의 비위생적인 처리로 인해 일어나는 오염물질의 오염 등, 인체에 위해를 줄 수 있는 사례가 종종 발생하고 있고, 소비자의 욕구 충족을 위하여 식품 품목별로 다양한 종류의 첨가물을 사용하고 있다.³⁾ 또한 농산물의 생산 증대 및 해충의 방제를 위해 해마다 농약의 사용량이 늘어나는 추세이고, 수입식품에도 많은 농약이 잔존하는 등 식품의 안전성을 위협하는 요인이 점차 대두되고 있다.

외국의 경우 식품의 안정성 및 잔류 농약으로 발생된 문제점으로, 캐나다에서는 미국으로부터 수입한 오렌지의 3%에서 carbofuran, chlorphrifos, malathion 등 농약성분이 검출되었고,⁴⁾ 토마토, 오이 등에서는 살균제 일종인 vinchozolin이 발견되어⁵⁾ 문제가 제기된 경우가 있었다. 또한 땅콩, 우유제품⁶⁾ 및 옥수수 등⁷⁾에

서는 aflatoxin이 발견되었고 일본에서는 감자에서 살충제이며 급성독성이 대단히 강한 aldicarb⁸⁾가 검출되어 논란이 된 적도 있었다. Anomymous⁹⁾는 미국내 성인을 대상으로 식품위생 및 안전성 문제에 대해 여론조사를 실시한 결과 전체의 73%정도가 농약문제라고 믿었으며, 90%이상이 유독물질의 심각성을 나타냈다고 보고하였다.

현재 국내에서 보고된 식품의 안정성 및 위생상태에 관한 연구자료로는 이¹⁰⁾가 식품의 안전성을 위협하는 요인으로 미생물과 화학물질 중에서 특히 화학물질의 심각성을 제기하였고, 환경청에서 실시한 농약오염에 관한 설문조사 결과¹¹⁾에 의하면 과일, 채소, 곡류를 농약오염이 가장 우려되는 식품으로 75%이상이 응답한 것으로 보고되었다. 또 한국 여성단체협의회에서 실시한 서울 시내 주부 대상 식품오염에 관한 의식조사 실태¹²⁾와 1984년 서울 시내 주부와 중·고등학교 학생 대상 식품오염에 대한 인식도 조사¹³⁾의 결과에서도 식품의 농약오염에 대한 관심이 높은 것으로 보고되었다. 소비자 보호단체에서는 식품위생상 문제점을 야기시킬 수 있는 위해식품,¹⁴⁾ 건강식품,¹⁵⁾ 가공식품,^{16,17)} 수입식품 등¹⁸⁾에 관한 유통기한 표시 및 실태조사를 비롯하여 소비자의 안전을 위한 보호차원에서 설문조사를 실시하였다. 조사결과를 살펴보면 식품유통구조의 고질적인 문제점으로 유통기한의 무시, 각종 표시사항 준수상태의 미흡 등으로 나타났으며, 특히 냉동식품 보관장소가 비위생적이고 보존방법에 대한 지시사항을 무시하는 경향도 있다¹⁹⁾고 지적하였다. 식품위생법규²⁰⁾ 제1장 2조 8항에 의하면 식품위생이란 “식품첨가물, 기구, 용기 및 포장물 대상으로 하는 음식에 관한 위생이다”라고 정의하고 있으며 1955년 세계보건기구(WHO)의 환경위생 전문위원회에서는 “식품위생이란 사람에게 소비되기까지의 모든 단계에 걸쳐 식품의 안정성(safety), 완전무결성(wholesomeness) 및 건전성(soundness)을 확보하기 위한 모든 필요한 수단과 방법을 의미한다”라고 하였다. 따라서 식품위생과 식품의 안전성이 보장되기 위해서 식품제조업체 및 식품접객 영업은 물론이고 소비자들의 끊임없는 관심이 필요하다.

본 연구에서는 국민보건 위생측면에서 식품위생에 대한 내용을 제동시키고 식품위생의 질적 수준을 향상시키는 등 소비자들의 식품위생 교육 강화를 위해 소비자 보호 단체와 식품산업체를 대상으로 식품위생 교육의 홍보내용 및 방안에 관한 의견을 수렴하여 범국민적 식품위생 교육 홍보를 위한 기초자료 작성에 활용하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

1) 조사대상 선정이유

국민보건 위생 측면에서 식품위생의 질적 수준 향상과 수용태세를 갖추기 위한 식품위생 교육 실시의 필요성이 점점 가중되고 있다. 식품위생에 대한 내용을 제동시키고 교육시키기 위해서는 매체, 방법 및 교육 내용에 대한 적절한 선택이 이루어져야 한다. 따라서 소비자들의 비위생적인 불량식품에 대한 구매행위로부터 소비자들을 보호하고 직접적으로 식품위생적 측면에서의 제교육 및 홍보를 담당하고 있는 소비자단체와, 소비자들에게 제조 생산된 식품을 공급해 주고 식품광고 및 대중매체를 통하여 각 식품에 관한 전반적인 지식을 소비자들에게 직접 전달하고 있는 식품산업체를 대상으로 설문조사를 실시하여 효과적인 식품위생 교육의 홍보내용 및 홍보방안을 파악하고자 하였다.

2) 조사대상 및 기간

전국에 분포되어 있는 소비자 보호단체 97곳과 한국식품공업협회 산하 식품산업체 91곳을 대상으로 1990년 8월 10일부터 9월 30일까지 약 2개월의 기간에 걸쳐 설문지를 배포하였으나 이 중 소비자단체는 총 78부, 식품산업체는 총 66부가 회수되어 각각 80.4%와 72.5%의 회수율을 보였다.

2. 조사내용 및 방법

1) 조사내용

본 설문조사에 앞서 소비자보호단체들과 식품산업체를 대상으로 식품위생에 관한 홍보내용 및 식품위생 측면에서 고려되어야 할 점 및 대국민 홍보교육에 대하여 건의할 사항에 관해 예비조사를 실시하였으며, 이로부터 얻은 결과를 토대로 설문지를 작성하였다.

설문내용은 다음과 같이 두 범주로 구성하였다.

(1) 식품위생의 홍보교육을 위한 내용, 매체 및 방법

- 식품 및 식품위생에 대한 홍보매체 방법 및 주관, 주최조사
- 식품위생에 관한 국민들의 상식정도
- 식품위생에 대한 교육홍보시 홍보내용의 수준정도
- 국민들의 식품위생 교육실시에 대한 효과적인 방안

(2) 식품위생 관리의 문제점 및 개선요구 사항

- 수입식품의 위생상 문제점
- 외식산업의 범람으로 대두되는 문제점
- 무공해 식품에 대한 소비자들의 신뢰정도
- 식품제조, 공급과정중에 발생하는 위생상태의 문제점

- 식품 및 식품위생에 관한 개선요구 사항
- 2) 조사방법

본 연구의 조사방법으로 소비자단체에서는 홍보교육 담당자에게, 식품산업체에서는 제품기획실 및 실험 연구 실장에게 설문지를 직접 전달하거나 우편통신망을 사용하여 실시하였다

3. 자료의 처리 및 분석방법

조사된 자료의 통계처리는 SPSS(Statistical Package for the Social Science)를 활용한 전자계산조직을 이용하여 분석하였다. 각 사항별로 빈도와 백분율을 산출하였으며 응답내용에 대한 유의성은 X²-test로 검증하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 식품 및 식품위생에 대한 교육홍보 내용 및 방법

표 1은 식품위생에 대한 대국민 홍보사업의 필요성 여부에 관해 조사한 내용이다. 설문에 응한 단체들 모두 식품위생 홍보는 필요하다고 응답하였다. 특히 소비자 보호단체에서는 식품위생 홍보의 필요성을 강조하면서 TV나 Radio 및 기타 매체에 식품정보 program을 설치하거나 정기적으로 교육 프로그램을 만들어 홍보하는

것이 바람직하다고 하였다. 또한 학교 교과과정에 식품위생과 관련된 내용을 많이 삽입하여 위생교육을 강화시키는 것이 필요하다고 하였으며 어머니교실이나 반사회회 소비자들을 대상으로 식품위생 교육을 실시 하자는 의견도 많았다. 이러한 결과는 식품산업체에서도 유사한 내용의 의견을 제시하였는데 특히 산업체와 학계간 공동의 대국민 식품위생 홍보 활동을 강조하였으며 식품제조자 대상 정규적 위생교육의 필요성도 제기되었다.

표 2는 식품 및 식품위생에 대한 교육홍보시 주관 주체기관에 대하여 조사한 후 나타난 결과이다.

소비자 단체에서는 자체에서 교육 홍보하기를 원하는 경우가 가장 많아서 66.7%로 나타난 반면, 식품산업체의 경우는 39.4%가 정책당국에서 주관 주체가 되어 교육 홍보를 해야 한다고 응답하여 가장 높은 비율을 나타내었으며 소비자단체와 식품산업체 간의 교육 홍보시 주관 주체의 의견에 대한 X²-test 결과 1% 수준에서 유의적인 차이를 보였다.

표 3은 식품 및 식품위생에 관한 홍보방법을 조사한 내용이다.

두 단체가 모두 TV나 Radio에 프로그램을 설치하여 홍보하는 것이 가장 좋은 방법이라고 응답하였으며 81%이상의 높은 비율을 보였다.

표 1. 식품 및 식품위생에 대한 대국민 홍보사업의 필요성

	필요하다 빈도수(백분율)	그저 그렇다 빈도수(백분율)	필요하지 않다 빈도수(백분율)	계
소비자 단체	78(100)	-	-	78(100)
식품 산업체	66(100)	-	-	66(100)
계	144(100)			144(100)

표 2. 식품 및 식품위생에 대한 교육홍보시 주관 주체

	정책당국 빈도수(백분율)	소비자단체 빈도수(백분율)	생산단체 빈도수(백분율)	학술단체 빈도수(백분율)	기 타 빈도수(백분율)	계	비 고
소비자단체	14(17.9)	52(66.7)	4(5.1)	7(9.0)	1(1.3)	78(100)	X ² = 28.50 D.F=4 p<0.01
식품산업체	26(39.4)	15(22.7)	5(7.6)	17(25.8)	3(4.5)	66(100)	
계	40(27.8)	67(46.5)	9(6.3)	24(16.7)	4(2.8)	144(100)	

표 3. 식품 및 식품위생에 관한 홍보방법

	TV, Radio 프로그램 설치 빈도수(백분율)	신문·잡지에 홍보내용 기재 빈도수(백분율)	정기적 강연회 개 최 빈도수(백분율)	기 타 빈도수(백분율)	계	비 고
소비자단체	63(81.8)	4(5.2)	8(10.4)	2(2.6)	77(100)	X ² =7.44 D.F=3 N.S
식품산업체	55(83.3)	9(13.6)	1(1.5)	1(1.5)	66(100)	
계	118(82.5)	13(9.1)	9(6.3)	3(2.1)	143(100)	

N.S(Not Significant)

표 4. 소비자들의 식품에 대한 지식습득 매체

	제조회사의 광고	언론기관의 식품 지식 전달	전문지에 의한 지식 습득	소비자 단체 및 홍보 활동	계	비 고
	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)		
소비자단체	38(48.7)	26(33.3)	-	14(17.9)	78(100)	X ² =2.02 D.F=2
식품산업체	29(43.9)	29(43.9)	-	8(12.1)	66(100)	
계	67(46.5)	55(38.2)	-	22(15.3)	144(100)	N.S

N.S(Not Significant)

표 5. 소비자들의 식품 및 식품위생에 대한 상식정도

	매우 높다	높다	보통이다	낮다	계	비 고
	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)		
소비자단체	3(3.8)	13(16.7)	38(48.7)	24(30.0)	78(100)	X ² =0.29 D.F=3
식품산업체	2(3.0)	10(15.2)	35(53.0)	19(28.8)	66(100)	
계	5(3.5)	23(16.0)	73(50.7)	43(29.9)	144(100)	N.S

N.S(Not Significant)

표 6. 식품위생에 대한 교육홍보시 홍보내용의 수준정도

	국민학교 수준	중학교 수준	고등학교 수준	대학교 수준	계	비 고
	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)		
소비자단체	7(9.0)	22(28.2)	49(62.8)	-	78(100)	X ² =7.87 D.F=3
식품산업체	1(1.5)	13(19.7)	50(75.8)	2(3.0)	66(100)	
계	8(5.6)	35(24.3)	99(68.8)	2(1.4)	144(100)	p<0.05

표 7. 소비자들의 식품위생에 관한 정보획득시 실생활에의 적용정도

	적극 적용한다	극 적용한다	일부 적용한다	부 적용하지 않는다	계	비 고
	빈도수 (백분율)	빈도수 (백분율)	빈도수 (백분율)	빈도수 (백분율)		
소비자	22	54	2	78	X ² =2.42 D.F=2	N.S
단체	(28.2)	(69.2)	(2.6)	(100)		
식품	15	51	-	66	(100)	(100)
산업체	(22.7)	(77.3)	-	(100)		
계	37	105	2	144	(100)	(100)
	(25.7)	(72.9)	(1.4)	(100)		

N.S(Not Significant)

표 4는 소비자들의 식품에 대한 지식습득 매체를 나타낸 것으로 소비자 보호단체의 경우는 제조회사의 광고를 통해서 지식을 습득한다고 48.7%가 응답하였으며 식품산업체에서는 제조회사의 광고와 언론기관을 통해 식품지식을 전달받았다고 응답한 경우가 동비율인 43.9%로 집계되었다.

표 5는 소비자들의 식품 및 식품위생에 대한 상식정도를 소비자단체와 식품산업체에서 평가한 것이다. 표

5에서와 같이 과반수 이상이 보통 또는 낮은 수준인 것으로 응답하였다.

표 5의 결과를 토대로 소비자 대상 식품위생 교육홍보시 요구되는 홍보내용의 수준 정도를 조사한 결과(표 6) 소비자 보호단체와 식품산업체의 대다수가 고등학교 수준으로 식품위생 내용을 홍보해야 한다고 응답하였다.

표 7은 소비자들의 식품위생에 관한 정보를 획득한 후 어느정도 실생활에 적용하는지를 간접 평가한 결과이다. 소비자 보호단체와 식품산업체가 적극 또는 일부 적용한다고 응답한 것이 각각 97.4%, 100%로 대부분 소비자들이 식품위생에 관한 정보를 습득하면 거의 실생활에 적용하는 것으로 나타나 식품위생에 관한 교육홍보의 필요성이 절실하다고 사료된다.

표 8은 소비자들에게 적절한 식품위생 홍보내용을 알아 본 것이다. 조사결과 소비자 보호단체의 경우 식품위생 홍보내용으로 식품의 안전성에 대한 기초지식(식품첨가물 사용 및 농약 잔류량 등)이 가장 높은 비율을 나타내었으며 산업체의 경우 식품의 영양 및 위생에 관한 기초 지식을 홍보내용으로 가장 적당하다고 응답한 곳이 60.4%로 가장 높은 비율을 나타내었다. 따라서 소비자 보호단체와 식품산업체가 식품위

표 8. 식품위생 홍보내용

	식품의 영양 및 위생에 관한 기초지식	가정에서의 식품 위생	식품의 안전성에 대한 기초지식 (농약 및 첨가물등)	우리전통음식의 장단점 및 수입식품과 비교	기 타	계	비 고
	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)		
소비자단체	13(16.7)	5(6.4)	56(71.8)	2(2.6)	2(2.6)	78(100)	X ² = 34.25 D.F=4 p<0.01
식품산업체	40(60.4)	6(9.1)	17(25.8)	2(3.0)	1(1.5)	66(100)	
계	53(36.8)	11(7.6)	73(50.7)	4(2.8)	3(2.1)	144(100)	

표 9. 국민들의 식품위생 교육실시를 위한 효과적인 방안제시

	소비자단체	식품산업체	총 계(%)	비 고
· 식품위생 교육실시(TV, Radio 대중매체)	24(30.8)	26(39.4)	50(34.7)	X ² =6.50 D.F=9 N.S
· 교과과정 중 식품위생 강좌 및 학교급식 교육실시	3(3.8)	2(3.0)	5(3.5)	
· 소비자단체를 통한 홍보활동(정기간행물, 팜플렛)	12(15.4)	7(10.6)	19(13.2)	
· 행정당국의 지원책(부정·불량 식품단속, 식품첨가물)	3(3.8)	4(6.1)	7(4.9)	
· 식품관련업체 종사자들의 위생교육 실시	2(2.6)	1(1.5)	3(2.1)	
· 정부생산자, 소비자 상호의 의견교환(업체 견학실시)	7(9.0)	2(3.0)	9(6.3)	
· 생산업체의 식품성분 및 첨가물에 대해 철저한 표기	2(2.6)	2(3.0)	4(2.8)	
· 식품관련연구소나 전문가 양성	0(0.0)	2(3.0)	2(1.4)	
· 강연회나 세미나 개최	2(2.6)	2(3.0)	4(2.8)	
· 무 응 답	23(29.5)	18(27.3)	41(28.5)	
계(%)	78	66	144(100)	

N.S(Not Significant)

표 10. 수입식품의 위생상 가장 큰 문제점

	농약 및 중금속 문제	식품 첨가물	보관·저장의 문제	맛문제	기 타	계	비 고
	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)	빈도수(백분율)		
소비자단체	44(56.4)	15(19.2)	15(19.2)	1(1.3)	3(3.8)	78(100)	X ² =13.6 D.F=4 p<0.05
식품산업체	21(31.8)	10(15.2)	29(43.9)	2(3.0)	4(6.1)	66(100)	
계	65(45.1)	25(17.4)	44(30.6)	3(2.1)	7(4.9)	144(100)	

생 홍보내용에 관해서는 이견이 있는 것을 알 수 있다.

표 9는 국민들의 식품위생 교육실시를 위해 효과적인 방안에 대한 의견을 조사 집계한 것이다.

소비자 보호단체와 식품산업체에서 모두 가장 효과적인 방안으로 TV나 Radio 등 대중매체를 통해 식품위생 교육을 실시할 것을 제시하였으며 그 다음이 소비자 단체를 통한 홍보활동이 제안되었다.

2. 식품위생 관리의 문제점 및 개선 요구사항

표 10은 소비자단체와 식품산업체가 수입식품에 있어서 위생상 가장 큰 문제점으로 응답한 내용을 나타낸 것이다. 소비자 보호단체의 경우 농약 및 중금속 문제가 56.4%로 가장 높았고, 식품첨가물 19.2%, 보관·저장의 문제가 19.2%순으로 나타났다. 그러나 식품산업체의

경우는 보관 및 저장문제가 43.9%로 위생상 가장 심각한 문제라고 응답하였으며 다음이 농약 및 중금속으로 31.8%, 식품첨가물 15.2%순으로 수입식품의 심각성을 나타내었다. 소비자 보호단체와 식품산업체 간의 수입식품의 위생상 가장 큰 문제점에 대한 X²-test결과 5% 수준에서 유의적인 차이를 보였다.

표 11은 외식산업의 범람으로 대두되는 문제점을 조사한 내용으로 소비자단체와 식품산업체에서 모두 우리 고유의 음식문화 상실을 문제점으로 제기하였다. 박²¹⁾의 보고에 의하면 우리나라 외식 개선방향에 대하여 환경위생의 개선이 32.0%로 제일 높은 비율로 차지하였고 우리나라 전통적 외식개발의 필요성이 26.9%, 메뉴의 다양화가 26.1%로 나타나, 외국의 fast food가 범람하고 있는 현재 우리 고유음식의 외식개

표 11. 외식산업의 범람으로 대두되는 문제점

	영양의 불균형 빈도수(백분율)	맛의 획일화 빈도수(백분율)	우리고유음식의 문화상실 빈도수(백분율)	조리과정의 비위생 빈도수(백분율)	기 타 빈도수(백분율)	계	비 고
소비자단체	5(6.4)	14(17.9)	33(42.3)	22(28.2)	4(5.1)	78(100)	X ² =12.53
식품산업체	6(9.1)	10(15.2)	43(65.2)	5(7.6)	2(3.0)	66(100)	D.F=4,
계	11(7.6)	24(16.7)	76(52.8)	27(18.8)	6(4.2)	144(100)	p<0.05

표 12. 무공해 식품에 대한 소비자의 신뢰도

	절대적으로 생각한다 빈도수(백분율)	어느정도 믿는다 빈도수(백분율)	그저그렇다 고생각한다 빈도수(백분율)	믿지 않는다 빈도수(백분율)	계	비 고
소비자단체	5(6.4)	49(62.8)	21(26.9)	3(3.8)	78(100)	X ² =0.98
식품산업체	2(3.0)	43(65.2)	19(28.8)	2(3.0)	66(100)	D.F=3
계	7(4.9)	92(63.9)	40(27.8)	5(3.5)	144(100)	N.S

N.S(Not Significant)

표 13. 식품 제조공장의 위생상태에서 개선되어야 할 사항

	원재료의 취급상태 빈도수 (백분율)	재료 및 제품의 보관상태 및 운반 빈도수 (백분율)	청결하지 못 한 주위환경 빈도수 (백분율)	생산(제조)자 의 교육상태 빈도수 (백분율)	기 타 빈도수 (백분율)	계	비 고
소비자단체	25(32.1)	21(26.9)	15(19.2)	15(19.2)	2(2.6)	78(100)	X ² =10.75
식품산업체	7(10.6)	18(27.3)	21(31.8)	17(25.8)	3(4.5)	66(100)	D.F=4
계	32(22.2)	39(27.1)	36(25.0)	32(22.2)	5(3.5)	144(100)	p<0.05

표 14. 식품의 공급과정중 위생상 가장 문제시되는 장소

	원료생산 (농·축수산물) 빈도수 (백분율)	제조과정 빈도수 (백분율)	운반과정 빈도수 (백분율)	판매처의 보관 및 저장 빈도수 (백분율)	기 타 빈도수 (백분율)	계	비 고
소비자단체	9(11.5)	36(46.2)	7(9.0)	25(32.1)	1(1.3)	78(100)	X ² =17.77
식품산업체	4(6.1)	14(21.2)	6(4.1)	44(66.7)	-	66(100)	D.F=4
계	13(9.0)	50(34.7)	13(7.6)	69(47.9)	1(0.7)	144(100)	p<0.01

발의 필요성이 점차 대두되고 있음을 알 수 있다.

국민을 위한 건강복지 문제가 증가하고 식품첨가물이나 기존식품에의 불신감이나 불안감이 커지면서 소위 무공해 식품에 대한 국민들의 관심이 집중되고 있다.

표 12는 무공해 식품에 대한 소비자의 신뢰도를 간접 평가하여 나타난 것으로 소비자단체, 식품산업체에서 모두 약 60% 이상에서 어느정도 믿는다고 응답하였다.

표 13은 식품제조공장의 위생상태에서 개선되어야 할 사항을 나타난 것이다. 소비자단체의 경우 원재료의 취급상태를 위생관리면에서 개선되어야 한다고 32.1%가 응답하였으며, 재료 및 제품의 보관상태 및 운반

26.9%, 청결하지 못한 주위환경 19.2%, 생산(제조)자의 교육상태 19.2%순으로 나타났다. 식품산업체의 경우는 청결하지 못한 주위환경이 31.8%로 가장 많은 곳에서 응답하였으며, 재료 및 제품의 보관상태 및 운반이 27.3%, 생산(제조)자의 교육상태가 25.8%의 순이었다. 소비자단체와 식품산업체 간의 식품제조공장의 위생상태 개선점에 대한 X²-test 결과 5% 수준에서 유의적인 차이를 보였다. 김¹⁴⁾의 식품제조공장의 위생실태 조사에서 나타난 바에 의하면 공장 내부의 위생상태는 매우 심각한 정도라고 지적하였다. 따라서 비위생적인 대량 사고발생의 사전 방지를 위해 식품제조 공장의 위생상태는 철저히 깨끗하게 지켜져야 하겠다.

표 15. 식품 및 식품위생에 관한 개선 요구사항

	소비자단체	식품산업체	총 계(%)	비 고
· 우리나라 식품(전통음식)의 홍보(%)	7(9.0)	0	7(4.9)	X ² =19.03 D.F=9 p<0.05
· 판매처의 식품위생에 관한 책임 홍보(%)	17(21.8)	7(10.6)	24(16.7)	
· 제재법규의 감독강화(%)	14(17.9)	7(10.6)	21(14.6)	
· TV, 신문광고를 통해 식품위생 홍보(%)	3(3.8)	5(7.6)	8(5.6)	
· 전교육과정에 식품위생 내용삽입(%)	0	1(1.5)	1(0.7)	
· 부정, 불량식품 판별법에 대한 정확한 지식제공(%)	4(5.1)	5(7.6)	9(6.3)	
· 가족단위의 식단구성에 대한 홍보 자료제공(%)	0	1(1.5)	1(0.7)	
· 위생관련업무의 민간주도(%)	0	2(3.0)	2(1.4)	
· 식품생산업체에서의 식품첨가물 철저히 표기(%)	8(10.3)	5(7.6)	13(9.0)	
· 무 답(%)	25(32.1)	33(50.0)	58(40.3)	
계	78	66	144(100)	

표 14는 식품의 공급과정중 위생상 가장 문제시 되는 장소에 관한 설문 응답 결과를 나타낸 것이다. 소비자단체의 경우 46.2%가 제조과정중에 위생상 문제가 많이 발생한다고 하였으며, 식품산업체에서는 판매처의 보관 및 저장하는 과정에서 위생상 문제가 발생한다고 66.7%가 응답하였다.

표 15는 식품 및 식품위생에 관한 개선 요구 사항을 제시한 것이다. 소비자단체, 식품산업체 모두 판매처의 식품위생에 관한 책임 홍보를 각각 21.8%, 10.6%로 응답하여 가장 높은 비율을 나타내었고 그 다음이 제재법규의 감독 강화로 각각 17.9%, 10.6%로 나타났다. 이들 내용은 전체 35% 이상을 차지하는 것으로 좀더 적극적이고도 합리적인 식품위생 개선 방안 마련과 이의 계속적인 홍보대책이 요구된다.

IV. 결 론

소비자단체 78곳과 식품산업체 66곳을 대상으로 식품위생 교육 홍보방안에 관한 설문조사 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 식품위생에 대한 교육 홍보내용은 식품의 안전성에 대한 기초지식(첨가물·농약), 식품의 영양 및 위생에 관한 기초지식 등이 적합하다고 하였다.
2. 효과적인 홍보방법은 TV나 Radio를 통해 식품위생 교육 실시, 정기 간행물 및 팸플릿을 이용한 홍보 활동 등이 제안되었다.
3. 수입식품의 가장 큰 문제점은 소비자 단체는 농약 및 중금속 문제라고 응답하였고, 식품산업체는 식품보관 및 저장시에 위생상 가장 큰 문제가 발생한다고 하였다.
4. 식품 및 식품위생에 관한 개선요구 사항으로 판

매처의 식품위생에 관한 책임 강화를 건의하였다.

참고문헌

1. 김정호, 박승태. 냉동식품 상온 보관시에 유통기한 표시 무의미. 식품공업. 한국식품공업협회, 1989.
2. "21세기를 건강하게". 유통식품의 안전성과 소비자 인식. 한국영양식량경제 학술협의회, 1990.
3. 김영진. 우리나라 식품산업의 당면과제 및 발전방향 : 수입 자유화와 대응자세. 한국식품과학회, 1985.
4. Food Chemical News. 5, 1990.
5. Food Chemical News. 4, 1990.
6. Food Chemical News. 10, 1990.
7. 일본화공일보. 3, 1990.
8. Pesticide & Toxic Chemical News. 4, 1990.
9. Anonymous: How safe is your food: Newsweek. 3, 1989.
10. 이서래. 식생활과 소비자 인식. 생활과학과 가정. 이화여자대학교, p. 198, 1985.
11. 환경보전에 관한 국민의식 조사 보고. 환경청, 1982.
12. 식품오염에 관한 의식조사. 한국여성단체협의회, 1988.
13. 이서래. 식품의 안전성과 유독물질. 식품영양정보. 이화여자대학교 1: 89, 1984.
14. 김재욱. 위해식품. 소비자시대, 1989.
15. 식품, 건강식품 교발이 최다, 소비자, 1989.
16. 전국 주부교실 총남부 지부 : 가공식품에 대한 소비자 실태조사. 소비자, 1988.
17. 허위표시 많은 가공식품 유통기한. 소비자, 1989.
18. 박성용. 수입상품의 소비자 안전 관리정책. 소비자, 1989.
19. 김영만. 냉동식품의 보관관리. 보건주보, 1989.
20. 식품위생 법령집. 한국식품공업협회, 1989.
21. 의식산업의 현황 분석과 개선방안에 관한 연구, 한국식품공업협회, 식품연구소, 1988.