

韓國保健教育學會誌 第15卷 1號(1998. 6)

The Journal of Korean Society for Health Education, Vol. 15, No.1(1998)

일반음식점 신규영업주의 위생관리지식 및 위생행정에 대한 태도

김선택·박재용·감 신·한창현

경북대학교 보건대학원

〈 목 차 〉

I. 서 론

II. 대상 및 방법

III. 결 과

IV. 고 찰

V. 결 론

참고문헌

영문초록

I. 서 론

한국인의 식생활은 일반적으로 생업적이었는데 우리나라의 경제성장과 사회구조의 변화에 따라 식생활 양식에 있어서도 큰 변화가 초래되어 점차 외식이 일반화되고 있으며, 이에 따라 외식수요의 증가와 외식산업의 양적인 성장을 거듭하고 있다(이용욱 등, 1986).

우리나라 도시가구가 외식비로 지출한 비용은 '63년 80원에서 '94년에 97,795원으로 크게 증가하였으며, 문화생활관련 소비지출중 외식비의 비중도 동 기간중 12.6%에서 44.8%로 높아졌다. 소비지출에서 외식비가 차지하는 비중이 증가한 것은 식품비의 비중이 감소하는 추세와는 상당히 대조를 보이고 있다. 식료품비용 중

에서 주식비가 차지하는 비중은 '63년 62.5%에서 '94년 12.3%로 크게 줄어든 반면 외식비의 비중은 동 기간중 2.1%에서 28.9%로 증가하였다(한국음식업중앙회, 1995).

외식산업의 성장은 식품산업의 발전과 연결되는 긍정적인 측면이 있는 반면 일부 대규모 식품접객업소를 제외하고는 대부분 자본의 영세성으로 인하여 시설, 경영, 서비스 면에서 낙후성을 탈피하지 못하고 단순히 양적인 증가에 그치고 있는 실정이다. 이러한 식품접객업소의 질적인 낙후성은 결과적으로 비위생적인 식품을 이용객에게 제공하게 되어 식품매개질병에 노출될 위험성이 높다. 1980년대에 보고된 식품매개질병의 발생을 보면, 정부 행정망을 통해 파악되는 환자수만해도 연평균 약 1,300명의 환자가 식품오염

으로 인한 피해를 보이고 있다(홍중해, 1991).

이러한 통계수치는 실제 발생자수의 극히 일부이며, 증상이 경미하여 파악되지 않는 잠재된 식중독환자수를 포함한다면 훨씬 더 많은 환자가 발생되고 있다(보건사회부, 1985~1989; 홍중해, 1991). 같은 기간에 보고된 식중독 발생의 역학조사 자료에 의하면 시단위 이상의 도시 지역에서 발생된 집단식중독의 원인 식품취급장소 중 64.3%가 집단급식소를 포함한 식품접객업소 이었고, 그 중 규명된 병원체의 90% 이상이 세균성으로 나타나 비위생적인 업소의 시설과 조리과정의 부주의로 인한 식품오염에 기인되었음을 짐작할 수 있다(홍중해, 1991).

우리나라 식품접객업소는 1984년도에 205,212개소에서 1994년에 473,473개소로 최근 10년간 130%의 높은 증가율을 보이고 있다(보건사회부, 1985; 보건복지부, 1995). 1994년 우리나라 식품접객업소 총 473,473개소 중 일반음식점이 381,796개소로 전체의 80.6%로 다수를 차지하고 있고 그 다음이 휴게음식점 63,447개소(13.4%), 유흥주점 16,097개소(3.4%), 단란주점 12,133개소(2.6%)로 나타나고 있다. 또한 1994년 식품접객업소 위생감시 실적은 업소수 473,473개소에 감시건수 1,809,587건, 위반건수 103,103건으로 5.7%의 위반율을 보이고 있다(보건복지부 1995). 따라서 외식수요의 증가추세와 식품접객업소의 위생상태 등을 고려해 볼 때 국민 건강과 직결되는 일반음식점의 위생개선은 매우 중요한 것으로 생각된다.

그러나 지금까지 식품접객업소의 위생상태에 관한 몇몇 조사연구들이 보고되고 있으나(변종화 등, 1986; 이용욱 등, 1986; 조혜영, 1986; 조학래 등, 1991; 홍중해, 1991) 이는 업소의 전반적인 위생수준을 파악하는 데에 그치고 있을 뿐이며(홍중해, 1991), 정작 일반음식점의 위생개

선과 영업주의 위생에 대한 인식제고가 실제로 국민건강에 직접적인 영향을 주고 있음에도 불구하고 일반음식점 신규영업주들을 대상으로 위생관리에 대한 지식 및 태도, 위생실천 정도에 관한 연구는 거의 없는 실정이며, 또한 교육내용도 주로 법규적인 측면에 치중하고 있는 실정이다.

따라서 이 연구는 일반음식점 신규영업자의 위생관리 및 위생행정에 대한 지식과 태도, 위생실천 정도에 관한 조사를 하여, 식품접객업소의 위생수준향상을 위한 위생행정업무 추진 및 위생접객업소 영업주의 위생교육에 필요한 기초 자료를 제공하는데 목적을 두고 있다.

II. 대상 및 방법

경상북도 음식업 지부에서 도내 일반음식점 신규영업주에 대한 위생교육을 연중 실시하고 있는데, 이중 1996년 6월 20일부터 동년 7월 11일까지 위생교육 실시후 일반음식점 신규영업주를 대상으로 구조화된 설문지를 이용하여 위생관리 지식 및 위생행정에 대한 태도를 자기기입식 방법으로 설문조사를 하였다.

설문지는 경상북도 음식업 지부 교육담당자를 사전교육하여 배부 및 회수하였다. 피교육대상자는 808명이었으며, 설문지에 응답한 신규영업주는 총 734명이었다. 이 중 응답이 미비한 84명을 제외한 650(80.4%)명을 대상으로 분석하였다.

설문지의 구성은 대상자의 일반적인 특성에 관한 사항 5문항, 대상업소의 특성에 관한 사항 6문항, 대상자의 위생에 관한 태도 및 지식에 관한 사항 21문항, 대상자의 위생행정에 관한 태도 및 위생교육에 관한 사항 각각 2문항, 3문

항으로 구성되어 있다.

식품접객업소 위생실천 실태에 관하여는 위와 는 별도로 시지역 2개(영천시, 경산시), 군지역 2 개(성주군, 고령군)의 위생교육 이수자 95명 중 일반음식점 영업허가를 얻은 영업주 93명을 대상으로 시·군 위생담당 공무원이 직접 방문하여 위생 실천에 관한 12사항에 대하여 조사하였다.

분석은 신규 영업주 및 일반음식점의 특성에 따른 위생에 관한 태도 및 지식에 관한 사항, 위 생행정에 관한 태도 및 위생교육에 관한 사항을 백분율로 비교하였고, 통계 처리는 SPSS/PC+를 이용하여 χ^2 검정을 하였다.

Ⅲ. 결 과

조사대상자의 일반적 특성은 대상자 650명 중 남자가 28.0%였으며, 연령은 30대가 48.8%로 가장 많았다. 학력별로는 국졸이 7.1%, 중졸이 21.1%, 고졸이 57.4%, 대졸이 14.5%였다. 시지역이 군지역에 비해 국졸이 적고 대졸이 많아 시·군간에 차이가 있었다($p<0.01$). 이전 직업으로는 상업과 무직이 각각 28.9%, 24.9%였으며,

<표 1> 조사대상자의 시·군별 일반적 특성

(단위 : 명(%))

	시	군	계
성 별			
남	160(29.2)	22(21.6)	182(28.0)
여	388(70.8)	80(78.4)	468(72.0)
연 령			
20-29	118(21.5)	18(17.6)	136(20.9)
30-39	261(47.6)	56(54.9)	317(48.8)
40-49	142(25.9)	19(18.6)	161(24.8)
50-	27(4.9)	9(8.8)	36(5.5)
학 력**			
국 졸	33(6.0)	13(12.7)	46(7.1)
중 졸	112(20.4)	25(24.5)	137(21.1)
고 졸	315(57.5)	58(56.9)	373(57.4)
대졸	88(16.1)	6(5.9)	94(14.5)
이전 주직업*			
상업	155(28.3)	33(32.4)	188(28.9)
공업·기술직	52(9.5)	7(6.9)	59(9.1)
공무원·회사원	97(17.7)	13(12.7)	110(16.9)
농업·어업·축산업	22(4.0)	11(10.8)	33(5.1)
무직	134(24.5)	28(27.5)	162(24.9)
기타	88(16.1)	10(9.8)	98(15.1)
과거 위생교육경험**			
유	166(30.3)	18(17.6)	184(28.3)
무	382(69.7)	84(82.4)	466(71.7)
계	584(100.0)	102(100.0)	650(100.0)

* $p<0.05$, ** $p<0.01$

농업·어업·축산업이 5.1%로 가장 낮았으며 시·군간에 차이가 있었다(p<0.05). 과거에 위생 교육을 받은 경험이 있는 대상자는 28.3%였으며, 시지역이 30.3%로 군지역의 17.6%보다 많아 차이가 있었다<표 1>.

신규식품접객업소(일반음식점)의 위치는 상업지구가 44.3%로 가장 많았다. 건물소유 형태는 월세가 49.1%로 가장 많았고, 전세가 36.6%, 자가 14.3%였으며 시·군간에 차이가 있었다(p<0.05). 업소의 면적은 10평미만이 29.7%,

11-20평 29.5%, 21-30평 21.8%, 31평 이상이 18.9%로 비슷한 분포를 보였다. 음식 조리자는 본인이 66.9%, 종업원 33.1%로 본인조리자가 많았으며, 주메뉴(대표음식)는 한정식이 34.8%로 가장 많았고, 화장실 이용 형태는 수세식이 90.6%였는데, 시지역은 92.5%, 군지역은 80.4%로 차이가 있었다(p<0.01)<표 2>.

식품위생에 관한 지식은 식중독의 원인, 예방 여부, 냉동·냉장 식품 보관법, 유통기한 경과 제품처리에 대해서는 87.1%-88.3% 정도가 옳게

<표 2> 시·군별 신규 식품접객업소(일반음식점)의 특성

(단위 : 명(%))

	시	군	계
업소의 위치			
주택가	220(40.1)	36(35.3)	256(39.4)
상업지구	247(45.1)	41(40.2)	288(44.3)
공장지구	14(2.6)	3(2.9)	17(2.6)
기 타	67(12.2)	22(21.6)	89(13.7)
건물의 소유형태*			
자 가	72(13.1)	21(20.6)	93(14.3)
전 세	194(35.4)	44(43.1)	238(36.6)
월 세	282(51.5)	37(36.3)	319(49.1)
업소의 면적			
-10평	162(29.6)	31(30.4)	193(29.7)
11-20평	170(31.0)	22(21.6)	192(29.5)
21-30평	116(21.2)	26(25.5)	142(21.8)
31평-	100(18.2)	23(22.5)	123(18.9)
음식조리자			
본 인	361(65.9)	74(72.5)	435(66.9)
종업원	187(34.1)	28(27.5)	215(33.1)
주메뉴(대표음식)			
한정식	183(33.4)	43(42.2)	226(34.8)
일 식	30(5.5)	6(5.9)	36(5.5)
양 식	48(8.8)	7(6.9)	55(8.5)
중국식	29(5.3)	2(2.0)	31(4.8)
구이(고기류)	131(23.9)	24(23.5)	155(23.8)
기 타	127(23.2)	20(19.6)	147(22.6)
화장실 형태**			
수세식	507(92.5)	82(80.4)	589(90.6)
재래식	41(7.5)	20(19.6)	61(9.4)
계	548(100.0)	102(100.0)	650(100.0)

* p<0.05, ** p<0.01

알고 있었으나, 주요 예방법, 냉장고 보관온도, 발효유 보관온도 및 유통기한에 대해서는 20.8%-50.0% 정도가 바르게 알고 있었다. 주요 예방법에 대한 지식은 성별에 따라 차이가 있었고, 발효유 유통기한에 대한 지식은 연령에 따라 차이가 있었다. 학력에 따라서는 식중독 예방여부, 식중독 주요예방법, 냉동·냉장 식품 보관법, 발효유 유통기한에 있어서 유의한 차이가 있었는데, 이는 학력이 낮을수록, 연령이 많을수록 식품위생에 대한 인식 및 지식이 낮음을

보여주고 있다. 음식조리자에 따라서는 식중독 예방여부에 있어서 차이가 있었다. 이전 위생교육 이수자와 미이수자간에 식품위생에 대한 지식에는 차이가 없었다<표 3>.

대상자의 위생관리에 대한 인식 및 태도는 표 4와 같다. 위생관리 중 가장 중요한 부분으로는 재료 및 음식물 보관위생이라 한 대답이 38.2%로 가장 많았고, 다음이 음식물 조리위생으로 33.8%였으며, 환경위생 19.2%, 종사자의 개인 위생 8.8% 순이었다. 학력 및 음식조리자

<표 3> 대상자의 일반적 특성별 식품위생지식에 대한 정답율 (단위 : %)

	A	B	C	D	E	F	G	H
지 역								
시	86.7	88.9	50.0	50.0	87.4	87.8	20.2	42.2
군	89.2	85.3	50.0	45.1	88.2	90.2	24.5	52.0
성								
남	89.0	87.9	58.2**	46.7	90.1	90.7	18.7	46.2
여	86.3	88.5	46.8	50.2	86.5	87.2	21.6	42.7
연 령								
20-29	89.0	90.4	48.5	49.3	92.6	91.9	19.9	59.6**
30-39	87.4	89.9	53.6	46.1	84.9	89.6	21.1	44.5
40-49	87.0	85.7	47.8	54.7	87.6	82.6	20.5	30.4
50-	77.8	77.8	33.3	52.8	91.7	86.1	22.2	36.1
학 력								
국 졸	73.9	63.0**	39.1**	41.3	78.3**	80.4	21.7	30.4*
중 졸	87.6	87.6	38.0	55.5	79.6	86.9	19.7	36.5
고 졸	88.2	91.2	56.0	46.1	90.1	89.3	20.9	45.8
대 졸	88.3	90.4	48.7	56.4	93.6	89.4	21.3	52.1
음식조리자								
본인	86.2	86.0*	49.7	46.7	86.0	86.4	21.6	43.9
종업원	88.8	92.6	50.7	54.4	90.7	91.6	19.1	43.3
과거 위생교육경험								
유	85.3	87.0	52.7	52.7	87.5	84.8	20.1	41.3
무	87.8	88.8	48.9	47.9	87.6	72.8	21.0	44.6
계	87.1	88.3	50.0	49.2	87.5	88.2	20.8	43.7

* p<0.05, ** p<0.01

주) A : 식중독의 원인(세균), B : 식중독 예방여부(가능), C : 식중독 주요예방법(음식물 보관위생), D : 냉장고 보관온도(4℃이하), E : 냉동·냉장식품 보관법(꼭 냉장고에 보관), F : 유통기한 경과 제품처리(반품처리 및 버린다), G : 발효유(아쿠르트) 보관온도(0℃~10℃), H : 발효유(아쿠르트)유통기간(7일)

〈표 4〉 일반적 특성에 따른 대상자의 위생에 대한 인식 및 태도 (단위 : %)

	대상자수	위생관리중 가장 중요한 부분				위생수준 개선의 필요성	건강진단 필요성	위생교육 필요성
		종사자의 개인위생	시설등의 환경위생	음식물의 조리위생	재료 및 음식물 보관위생			
지역								
시	54	8.4	19.7	33.8	38.1	86.3	90.9	79.4
군	102	10.8	16.7	34.3	38.2	88.2	86.3	73.5
성								
남	182	11.0	22.5	30.8	35.7	83.5	87.4	76.9
여	468	7.9	17.9	35.0	39.1	87.8	91.2	79.1
연령								
20-29	136	8.1	25.0	30.1	36.8	91.2**	88.2	76.5
30-39	317	8.5	17.7	34.7	39.1	88.3	91.5	78.5
40-49	161	8.7	16.8	36.0	38.5	83.2	90.1	80.7
50-	3	13.9	22.2	30.6	33.3	69.4	86.1	75.0
학력								
국졸	4	8.7	23.9	39.1	28.3**	78.3*	87.0	71.7
중졸	137	10.9	8.8	40.9	39.4	80.3	90.5	78.1
고졸	373	8.0	19.8	32.4	39.7	89.3	91.7	81.2
대졸	9	8.5	29.8	26.6	35.1	89.4	85.1	71.3
음식조리자								
본인	435	7.4	17.7	33.1	41.8*	86.4	90.1	77.9
종업원	215	11.6	22.3	35.3	30.7	87.0	90.2	79.5
과거 위생교육경험								
유무	184	8.2	20.7	36.4	34.8	87.5	91.3	77.7
무	466	9.0	18.7	32.8	39.5	86.3	89.7	78.8
계	650	8.8	19.2	33.8	38.2	86.6	90.2	78.5

* p<0.05, ** p<0.01

에 따라 가장 중요한 부분에 대한 차이가 있었다. 위생 수준 개선의 필요성에 대해서는 86.6%가 필요하다고 하였으며, 연령이 적을수록, 학력이 높을수록 개선이 필요하다는 응답이 많았다 (p<0.05). 대상자의 90.2%가 건강진단이 필요하다고 응답하였으며, 78.5%가 위생교육이 필요하다고 응답하였다.

위생수준 개선이 필요하다고 답한 대상자들의 위생 수준이 미흡한 이유로는 영업주의 위생 의식이 미흡하여서가 46.9%로 가장 높았는데, 지역, 학력, 음식조리자에 따라 차이가 있었고

(p<0.05), 개선 되어야 될 분야에는 음식물 조리 위생이 38.5%로 가장 높았다<표 5>.

건강진단이 필요한 이유로는 81.4%가 전염성 질환이 손님에게 전염될 우려가 있어서라고 응답하였고, 업주 및 종업원의 건강을 위해서가 11.3%, 식품위생법의 규정에 있어서가 7.3%였다<표 6>.

위생교육에 가장 필요한 교육내용으로는 응답자의 34.5%가 음식의 위생적 품질관리라고 응답하였고, 30.9%가 주변환경 및 주방시설의 위생적 취급이라고 하였으며, 27.1%는 전반적인

(표 5) 대상자의 일반적 특성에 따른 위생수준이 미흡한 이유와 개선되어야 할 분야 (단위 : %)

	대상자수	미흡한 이유 ¹⁾				개선분야 ²⁾			
		A	B	C	D	E	F	G	H
지역									
시	473	28.3	47.4	4.2	20.1*	13.3	19.7	39.7	27.3
군	90	22.2	44.4	11.1	22.2	14.4	20.0	32.2	33.3
성									
남	152	26.3	45.4	2.6	25.7	13.8	25.0	39.5	21.7
여	411	27.7	47.4	6.3	18.5	13.4	17.8	38.2	30.7
연령									
20-29	124	24.2	50.0	4.0	21.8	17.7	21.8	37.9	22.6
30-39	280	25.7	46.8	4.6	22.9	12.9	19.6	39.6	27.9
40-49	134	32.8	44.0	8.2	14.9	10.4	18.7	38.1	32.8
50-	25	32.0	48.0	4.0	16.0	16.0	16.0	32.0	36.0
학력									
국졸	36	13.9	63.9	8.3	13.9*	2.8	13.9	61.1	22.2
중졸	110	29.1	38.2	10.9	21.8	16.4	14.5	33.6	35.5
고졸	333	27.6	49.5	3.6	19.2	13.5	21.3	38.7	26.4
대졸	84	29.8	40.5	3.6	26.2	14.3	22.6	34.5	28.6
음식조리자									
본인	376	22.9	51.3	7.2	18.6**	12.8	20.5	37.0	29.8
종업원	187	36.4	38.0	1.6	24.1	15.0	18.2	41.7	25.1
과거 위생교육경험									
유무	402	26.4	49.0	5.0	19.7	14.2	20.6	37.1	28.1
계	563	27.4	46.9	5.3	20.4	13.5	19.7	38.5	28.2

* p<0.05, ** p<0.01

주 : 1) A : 종업원의 위생의식이 미흡하여, B : 영업주의 위생의식이 미흡하여,
C : 행정기관의 지도·감독이 소홀하여, D : 경영자금이 부족하여

2) E : 종업원 개인위생, F : 건물 및 시설위생, G : 음식물조리위생, H : 음식물 보관위생

식품위생의 개요라고 응답하였다(표 7).

식품위생법 위반시 대상자들의 행동은 77.7%가 즉시 시정하겠다라고 응답하였고, 12.0%는 공무원의 시정지시로, 8.9%는 행정처분에 의해서 시정하겠다고 응답하였으며, 학력이 높을수록 즉시 시정하겠다는 응답이 많았다(p<0.01). 위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점은 38.9%가 시설 및 운영자금의 지원을 지적하였고, 주기적인 위생교육이 26.3%, 위생공무원의 현지지도가 22.3%였다. 지역에 따라 행정기관에

바라는 점과는 관련성이 있었다(p<0.05)<표 8>.

식품접객업소의 위생실천 실태는 별도로 조사하였는데 그 결과는 표 9와 같다. 종업원 개인위생부분에 속하는 위생복 착용율은 시지역이 32.9%, 군지역이 35.0%로 시·군지역 모두 종업원이 위생복을 미착용 하고 있는 업소가 많았고, 업소의 종업원이 개인위생을 잘 준수하고 있었던 경우는 시지역이 34.2%, 군지역이 50.0%였으며, 조리전에 손을 물로 씻고 조리하는 경우가 시·군 각각 71.2%, 85.0%로 대부분을

〈표 6〉 대상자의 일반적 특성별 건강진단이 필요한 이유 (단위 : %)

	대상자수	A	B	C
지 역				
시	498	82.1	10.6	7.2
군	88	77.3	14.8	8.0
성				
남	159	86.2	8.8	5.0
여	427	79.6	12.2	8.2
연 령				
20-29	120	83.3	11.7	5.0
30-39	290	82.1	11.4	6.6
40-49	145	79.3	11.7	9.0
50-	31	77.4	6.5	16.1
학 력				
국 졸	40	65.0	22.5	12.
중 졸	124	78.2	11.3	10.
고 졸	342	83.3	10.5	6.1
대 졸	80	86.3	8.8	5.0
음식조리자				
본 인	392	78.8	14.0	7.1*
종업원	194	86.6	5.7	7.7
과거 위생교육경험				
유	168	85.1	9.5	5.4
무	418	79.9	12.0	8.1
계	586	81.4	11.3	7.3

* p<0.05

주) A : 전염성질환이 손님에게 전염될 우려가 있어서

B : 업주 및 종업원의 건강을 위해서, C : 식품위생법의 규정에 있어서

차지하였고, 시지역은 씻지 않고 조리하는 경우도 2.7% 있었다. 주방위생부분에 있어서는, 잔반을 모두 버리지 않고 선별적으로 사용하고 있는 식품점객업소가 시·군 각각 27.4%, 30.0%였으며, 냉장하여 계속 사용하고 있는 업소는 시 지역 1.4%, 군지역 10.0% 있었다. 행주관리 방법으로는 삶아 햇볕에 말려 사용하는 업소는 시·군 각각 31.5%, 25%였으며, 삶지 않고 그냥 사용하는 업소가 시·군 각각 24.7%, 30.0%나 있었다. 식기류 소독법은 시지역에서는 열탕으로 소독하는 업소가 72.6%로 가장 많았으나 군지

역은 자외선 소독기를 사용하는 업소가 55.0%로 더 많아 차이가 있었으며(p<0.01), 냉동식품을 상온에서 보관하는 경우가 시지역에서 9.6% 있었다. 시설부분에 있어서는, 화장실에 비누를 비치한 경우는 시지역이 53.4%, 군지역이 65.0%였다.

IV. 고 찰

우리 나라의 식생활은 생업적이었는데 경제

〈표 7〉 일반적 특성에 따른 위생교육에 가장 필요한 교육내용 (단위 : %)

	음식의 위생적 품질관리	주변환경 및 주방시설의 위생적 취급	식품취급자의 개인위생	전반적인식품 위생의 개요	계
지 역					
시	34.5	30.5	7.7	27.4	100.0
군	34.3	33.3	6.9	25.5	100.0
성					
남	36.3	26.4	7.7	29.7	100.0
여	33.8	32.7	7.5	26.1	100.0
연 령					
20-29	31.6	30.9	8.8	28.7	100.0
30-39	34.7	31.9	7.9	25.6	100.0
40-49	34.2	30.4	5.6	29.8	100.0
50-	44.4	25.0	8.3	22.2	100.0
학 력					
국 졸	50.0	23.9	8.7	17.4	100.0
중 졸	40.1	29.2	7.3	23.4	100.0
고 졸	30.6	32.4	7.5	29.5	100.0
대 졸	34.0	30.9	7.4	27.7	100.0
음식조리자					
본 인	35.6	31.5	6.9	26.0	100.0
종업원	32.1	29.8	8.8	29.3	100.0
과거 위생교육경험					
유	35.3	31.5	6.0	27.2	100.0
무	34.1	30.7	8.2	27.0	100.0
계	34.5	30.9	7.5	27.1	100.0

성장과 사회구조의 변화에 따라 외식의 기회가 많아지게 되어 문화생활관련 소비지출 중 외식의 비중도 높아져(한국음식업중앙회, 1995a), 일반음식점의 위생개선과 영업주의 위생에 대한 인식제고가 실제로 국민건강에 직접적인 영향을 주고 있는 실정이다.

식품접객업소는 영업주의 위생에 대한 관심이 많을수록, 위생에 대한 자각이 높을수록, 식품위생지식이 많을수록 이들이 운영하는 식품접객업소의 위생수준이 높게 나타나(이용욱 등, 1986), 식품접객업소의 위생수준 향상에 영업주의 위생관리 의식 및 지식이 크게 영향을 끼치고 있음을 알 수 있다. 또 지식, 태도 및 실천에

대한 연구(KAP study)에서도 어떤 바람직한 행태가 일어나기 위해서는 그에 대한 긍정적인 태도가 선행되어야 하고 그러기 위해서는 먼저 올바른 지식을 가지고 있어야 한다고 한다(예방의학과 공중보건 편집위원회, 1996). 따라서 식품접객업소 신규영업주의 위생관리 지식 및 태도를 알아보고 이들이 위생교육 이수후 실제로 위생실천을 얼마나 하고 있는지를 알아보는 것은 외식의 비중이 증가하고 있는 실정에서 일반음식점의 위생개선을 위해 중요한 것으로 생각된다.

영업주의 연령은 30대가 가장 많아 변종화 등(1986)의 식품접객업소 위생관리 실태조사에서 나타난 영업주의 평균연령 44.3세보다는 연

〈표 8〉 대상자의 일반적 특성별 위생행정에 대한 태도

(단위 : %)

	대상자수	식품위생법 위반시 행동 ¹⁾				위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점 ²⁾			
		A	B	C	D	E	F	G	H
지 역									
시	548	79.4	11.1	8.2	1.3	22.1	26.	40.1	10.9*
군	102	68.6	16.7	12.7	2.0	23.5	23.5	32.4	20.6
성 별									
남	182	78.0	14.8	6.6	0.5	23.1	23.6	44.5	8.8
여	468	77.6	10.9	9.8	1.7	22.0	27.4	36.8	13.9
연 령									
20-29	136	80.9	14.0	4.4	0.7	19.9	22.1	47.8	10.3
30-39	317	80.8	10.7	7.6	0.9	20.8	26.2	40.1	12.9
40-49	161	71.4	13.0	13.7	1.9	26.1	26.7	34.2	13.0
50-	36	66.7	11.1	16.7	5.6	27.8	41.7	16.7	13.9
학 력									
국 졸	46	65.2	15.2	17.4	2.2**	30.4	28.3	23.9	17.4
중 졸	137	69.3	15.3	13.1	2.0	26.3	32.1	29.2	12.4
고 졸	373	79.4	11.8	8.0	0.8	21.4	24.7	41.8	12.1
대 졸	94	89.4	6.4	2.1	2.1	16.0	23.4	48.9	11.7
음식조리자									
본 인	435	75.4	12.9	10.3	1.4	22.3	27.4	37.0	13.3
종업원	215	82.3	10.2	6.0	1.4	22.3	24.2	42.8	10.7
과거 위생교육경험									
유	184	77.2	10.3	10.3	2.2	20.1	29.3	35.3	15.2
무	466	77.9	12.7	8.	1.1	23.2	25.1	40.3	11.4
계	650	77.7	12.0	8.9	1.4	22.3	26.3	38.9	12.5

* p<0.05, ** p<0.01

주) 1) A : 즉시시정한다, B : 관계공무원의 현지 시정지시로 시정한다.

C : 관계기관의 행정처분에 의해 시정한다, D : 기타.

2) E : 위생공무원의 현지지도, F : 주기적인 위생교육.

G : 시설 및 운영자금지원, H : 기타.

량이 적었으며, 학력은 고졸이 가장 많았는데, 이것은 음식업 중앙회(1995a), 조혜영(1986), 이용욱(1986)의 연구 결과와 같은 경향이였다. 이로 미루어 식품접객업소의 영업주의 학력에는 별 변화가 없는 것으로 보여진다.

조사대상업소의 업종별 분포는 한식이 81.2%로 변종화 등(1986)의 89.9%보다는 낮았다. 건물의 소유형태는 월세가 49.1%로 가장 높게 나타나 변종화 등(1986)의 45.3%와 비슷하였으며,

영업소의 면적은 30평 이하가 63.5%로서 아직까지 식품접객업소는 영세한 업소가 많은 것을 알 수 있다.

대상자의 위생에 대한 지식은, 이원창(1994)의 「한국인과 일본인에 있어서 식중독 발생통계에 관한 비교분석」에서의 연구 결과에 의하면 우리나라 사람에 있어서 식중독의 원인으로 세균이 58.6%로 가장 많았는데, 우리나라에 가장 많은 식중독의 원인이 무엇이냐는 질문에

〈표 9〉 식품접객업소의 위생실천 실태

(단위 : %)

	시 (대상자수 : 73)	군 (대상자수 : 20)	계 (대상자수 : 93)
음식조리자			
업 주	45.2	70.0*	50.5
종업원	54.8	30.0	49.5
위생복착용 여부			
착 용	32.9	35.0	31.2
미착용	67.1	75.0	68.8
종업원 개인위생 준수정도			
잘 준수	34.2	50.0	37.6
보 통	63.0	40.0	58.1
미 흡	2.7	10.0	4.3
조리전 손의 위생상태			
씻지않고 조리	2.7	-	2.2
물로씻고 조리	71.2	85.0	74.2
비누등으로 씻고 조리	21.9	15.0	20.4
고무장갑을 끼고 조리	4.1	-	3.2
잔반처리			
버린다	71.2	60.0	68.8
선별적 사용	27.4	30.0	28.0
냉장하여 계속 사용	1.4	10.0	3.2
과일 채소세척 방법			
물을 받아서 세척	34.2	100.0**	48.4
흐르는 물에 세척	64.4	-	50.5
모른다	1.4	-	1.1
행주관리 방법			
삶아 햇볕에 말려 사용	31.5	25.0	30.1
삶아 그대로 사용	43.8	45.0	44.1
삶지 않고 그냥 사용	24.7	30.0	25.8
식기류 소독법			
열탕으로 소독	72.6	45.0**	66.7
살균제로 소독	9.6	-	7.5
자외선 소독기로 소독	12.3	55.0	21.5
기타	5.5	-	4.3
냉동식품 보관법			
냉장고 보관	90.4	100.0	82.5
상온에서 보관	9.6	-	7.5
손님에게 제공하는 음용수			
수돗물	4.1	5.0	4.3
끓인물	37.0	35.0	36.6
정수한 물	27.4	45.0	31.2
업소자체 생수	16.4	10.0	15.1
시판생수	15.1	5.0	12.9
화장실 비누비치 여부			
비 치	53.4	65.0	55.9
미비치	46.6	35.0	44.1
계	100.0	100.0	100.0

* p<0.05, ** p<0.01

세균이라고 바르게 알고 있었던 대상자가 87.1%였다. 또 식중독 예방가능여부, 냉동·냉장 식품 보관법, 유통기한 경과제품 처리에 대해서는 87.1%-88.3% 정도가 정확히 알고 있었으나, 식중독 주요 예방법, 냉장보관 온도, 발효유(야구르트) 보관온도 및 유통기간에 대해서는 20.8%-50.0% 정도가 옳게 알고 있어, 변종화 등(1986)이 영업주의 위생관리 지식이 취약한 분야로 환경위생, 식품위생법, 전염병이라 지적한 것과 비슷하였다. 그러므로 식품접객업소 신규 영업주에 대한 교육시 미흡한 위생관리지식의 강화 방안이 요구된다. 또한 교육수준이 낮은 신규 영업주의 경우가 전반적으로 위생에 대한 지식이 낮아 이들을 실질적으로 교육할 수 있는 방안이 강구되어야 할 것이다.

대상자의 위생에 대한 인식 및 태도에서 위생관리 중 가장 중요한 부분으로 재료 및 음식물 보관위생을 지적하였으며, 위생수준을 개선할 필요성이 있다고 대부분이 지적하여 영업주 자신이 식품접객업소 위생상태 개선의 필요성을 인정하고 있었다. 이것은 변종화 등(1986)이 자기기업소의 위생상태는 양호하다고 생각하는 곳이 67.4%로서 자신의 영업소 위생상태가 좋은 것으로 인식하고 있는 영업주가 많았는 것과는 대조를 이루고 있다. 이는 이 연구의 조사 대상자들이 아직 영업을 하지 않고 있는 신규 영업주인 점을 감안하면 일반 소비자의 입장일 때는 음식점의 위생상태의 개선이 필요하다고 느끼나 직접 영업을 하면 소홀해 지는 것이 아닌가 생각된다. 건강진단의 필요성에는 90.2%가 필요하다고 하여 대부분이 필요하다고 응답하였으며, 위생교육의 필요성에도 78.5%가 필요하다고 응답하여 변종화(1986)의 연구결과와 비슷하였다.

위생수준이 미흡한 이유로는 영업주의 위생

의식 미흡이 가장 많았고, 먼저 개선되어야 할 위생분야는 음식물 조리위생이 가장 높아 영업주의 의식이 건물 및 시설위생보다는 실질적인 음식물 조리위생의 중요성을 더 인식하고 있음을 알 수 있다.

필요한 교육내용으로는 음식의 위생적 품질 관리가 34.5%로 가장 많아 변종화(1986)의 연구에서 위생적인 시설 및 환경관리에 가장 많은 응답을 한 것과 차이가 있었는데, 이는 영업주의 의식이 실질적인 방향으로 변화되고 있음을 반영하는 것으로 생각되며, 위생교육의 강화와 실질적인 위생교육을 위해서 위생교육 내용의 변화가 요구되고 있는 것으로 생각된다.

위생행정에 대한 태도에서는 식품위생법 위반시 즉시 시정한다가 77.7%로 높게 나타났는데, 연령이 많을수록, 교육수준이 낮을수록 즉시 시정한다는 응답이 적어 교육시 이들이 공무원의 시정지시나 행정처분이 있기 전에 위반시 스스로 시정하도록 하는 교육이 있어야 하겠고, 영업주뿐만 아니라 소비자의 위생의식을 높이기 위한 대중매체를 이용한 1차 국민위생교육의 필요성도 요구된다. 위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점은 시설 및 운영자금지원에 가장 많은 응답을 하여 식품접객업소 위생개선을 위한 자금지원이 요구되고 있다.

위생실천 실태에서는 잔반처리에서 선별적 사용과 계속사용이 시지역 28.8%, 군지역 40.0%로 나타나, 이용욱 등(1986)의 연구에서 일반업소의 경우 60.8%가 남은 음식(반찬)을 재사용하고 있다고 한 것과 군지역은 비슷하였고 시지역은 약간 낮았으나 여전히 잔반을 버리지 않고 사용하는 업소가 있어 시정이 요구된다. 위생복착용은 시지역이 32.9%, 군지역이 35.0%로 나타나 이용욱 등(1986)에서의 청결한 위생복 착

용 24.2%보다는 많이 착용하고 있어 식품접객업소의 위생상태가 개선되고 있음을 나타내고 있으나 아직도 위생복 미착용율이 매우 높은 편으로 개선되어야 할 사항이라고 하겠다. 종업원 개인위생 준수, 조리전 손의 위생상태, 행주관리 방법, 음료수 사용, 화장실 비누비치 등에서도 위생실천이 되지 않는 업소가 많아, 이용욱 등(1986)의 식당위생과 관련된 업주 및 종사자의 위생행태조사 연구와 조학래 등(1991)의 대중음식점의 위생실태조사, 이용욱(1988)의 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안에 대한 연구결과와 비슷하게 나왔다.

위생교육 실시후 피교육자 전체를 대상으로 설문한 위생에 대한 태도에서 위생수준 개선이 필요하다는 응답이 86.6%로 대부분이 개선의 필요성을 느꼈으나 직접 영업을 하면 실질적으로 개선이 잘 이루어 지지 않는 것으로 생각되는데, 위생수준이 미흡한 이유에 대한 응답에서 영업주의 위생의식이 미흡하여서가 가장 많았음을 뒷받침 하고 있다. 이는 교육을 통해 지식을 습득하고 위생수준을 개선할 필요가 있다는 태도가 생겨도 일시적 일뿐 실제로 영업시에는 실질적인 실천으로의 전환은 비교적 잘 이루어진다고 볼 수 없다는 것을 의미한다. 따라서 실질적인 실천으로 전환이 이루어질 수 있도록 현행의 법규 위주의 교육에서 실질적인 도움이 되는 위생교육과 식품접객업소에 위생시설 및 운영자금지원, 위생교육후 영업허가를 얻어 음식점을 하고 있는 업소에 대한 위생담당 공무원의 방문을 통한 지도 계몽 등의 방안이 강구될 수 있을 것이다.

이상과 같이 살펴 볼 때, 미흡한 식품접객업소의 위생상태 개선을 위해서는 다음과 같이 행정기관의 제도적 보완과 금융지원, 영업주의 직

업에 대한 자긍심고취, 위생교육기관의 실효성 있는 위생교육이 이루어져야 한다고 생각된다.

즉, 첫째, 행정기관(정부)에서는 현행법상 시설기준이 없는 식품접객업소의 영업장면적에 대하여 일정면적 이상으로 기준마련과 식품접객업소의 위생에 가장 큰 영향을 미치는 조리장에 대한 업종별로 표준형 조리장 시설기준 마련이 요구되고, 또 TV, 신문, 반상회, 팜플렛 등의 대중매체를 통한 국민위생교육 강화가 요구되며, 이용욱(1988)의 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안에 나타난 바와 같이 영세업소 시설 개선을 위한 전문민간기관 설립으로 시설자금 지원의 확대가 요망된다.

둘째, 이용욱(1988)의 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안에서 지적했듯이 식품접객업소 영업주들의 직업에 대한 자긍심 및 이에 대한 사회분위기 조성방안이 고려되어야 한다고 생각된다.

셋째, 위생교육기관에서는 본 연구에서 나타난 신규영업주 위생교육의 필요성에 대해서 높은 응답과 변종화 등(1986)의 조사에서 영업주의 위생관리 인식 및 지식제고에 위생교육이 효과가 큰 것을 보아도 알 수 있듯이 위생교육의 강화가 더욱 요구된다. 실효성 있는 위생교육을 위해서 교육 평가를 실시하는 방안이 모색되어야 할 것으로 생각되며, 교육과목에 대해서는 음식의 위생적 품질관리에 대한 내용이 중점적으로 다루어져야 하겠으며, 식품접객업소 영업주들의 직업에 대한 자긍심을 고취시키는 내용도 부가되어야 할 것으로 생각되고, 일반음식점의 후식으로 많이 제공되고 있는 발효유(야구르트) 보관온도, 유통기간에 대한 지식이 미흡하므로 교육내용에 추가되어야 될 것으로 생각된다.

V. 결 론

1996년 6월 20일부터 동년 7월 11일까지 경상북도 음식업 지부에서 교육을 받은 일반음식점 신규영업주 650명을 조사대상으로 위생에 관한 태도 및 지식, 위생행정에 관한 태도 및 위생교육에 관한 사항을 설문조사 하고, 이와는 별도로 일반음식점 영업허가를 얻은 영업주 93명을 대상으로 위생실천에 관해 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 식품위생에 관한 지식은 식중독의 원인, 예방 여부, 냉동·냉장식품 보관법, 유통기한 경과 제품처리에 대해서는 87.1%-88.3% 정도가 정확히 알고 있었으나, 주요 예방법, 냉장고 보관 온도, 발효유 보관온도 및 유통기간에 대해서는 20.8%-50.0% 정도가 바르게 알고 있어 이에 대한 교육이 필요한 것으로 생각된다.
2. 위생관리 중 가장 중요한 부분으로 인식하고 있는 것은 재료 및 음식물 보관위생이 38.2%로 가장 높았고, 다음이 음식물의 조리위생으로 33.8%였으며, 환경위생이 19.2%, 종사자의 개인위생이 8.8%였다. 학력 및 음식조리자에 따라 가장 중요한 부분에 대한 차이가 있었다.
3. 위생수준 개선의 필요에 대해서는 86.6%가 필요하다고 하였으며 연령이 적을수록, 학력이 높을수록 개선이 필요하다는 응답이 많았다. 건강진단에 대해서는 90.2%가 필요하다고 응답하였으며, 건강진단이 필요한 이유로는 81.4%가 전염성 질환이 손님에게 전염될 우려가 있어서라고 응답하였다. 위생교육은 78.5%가 필요하다고 하였는데, 학력이 높을수록 위생교육이 필요하다는 응답이 적었다.

4. 위생수준이 미흡한 이유로는 영업주의 위생 의식이 미흡하여서가 46.9%로 가장 높았고, 개선해야될 분야에는 음식물 조리위생이 38.5%로 가장 높았다.
5. 위생교육에 가장 필요한 교육내용으로는 응답자의 34.5%가 음식의 위생적 품질관리라고 하였고, 30.9%가 주변환경 및 주방시설의 위생적 취급이라고 하였으며, 27.1%는 전반적인 식품위생의 개요라고 응답하였다.
6. 식품위생법 위반시 77.7%는 즉시 시정한다라고 응답하였고, 12.0%는 공무원의 시정시지로, 10.9%는 행정처분에 의해 시정하겠다고 응답하였으며, 학력이 높을수록 즉시 시정하겠다는 응답이 많았다. 위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점은 38.9%가 시설 및 운영자금지원을 지적하였고, 주기적인 위생교육이 26.3%, 위생공무원의 현지도도가 22.3%였다.
7. 식품접객업소의 위생실천 실태에서는 위생복 착용율은 시가 32.9%, 군이 35.0%였고, 조리시에 손을 씻지 않거나 그냥 물로만 씻는 경우가 각각 73.9%, 85%였고, 개인위생을 잘 준수한다는 각각 34.2% 및 50.0%로서 실천이 제대로 되지 않는 것으로 조사되었다. 이상과 같이 살펴볼 때, 미흡한 식품접객업소의 위생상태 개선을 위해서는 행정기관의 제도적 보완과 금융지원, 영업주의 직업에 대한 자긍심고취, 위생교육기관의 실효성 있는 위생교육이 이루어져야 할 것이다.

참 고 문 헌

1. 변종화, 정기혜, 조홍제, 고경환 : 식품접객업소 위생관리 실태조사, 한국인구보건연구

- 원, 1986, 1-302
2. 보건사회부 : 보건사회통계연보, 1985
3. 보건복지부 : 보건복지통계연보(41), 1995
4. 예방의학과 공중보건 편집위원회 : 예방의학과 공중보건, 계축문화사, 1996
5. 이용욱 : 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안, 대한보건협회지, 14(2), 1988, 3-22
6. 이용욱, 김종규, 조혜영 : 식당위생과 관련된 업주 및 종사자의 위생행태 조사연구 (Ⅲ), 대한보건협회지, 12(2), 1986, 41-58
7. 이원창, 이명진 : 한국인과 일본인에 있어서 식중독 발생 통계에 관한 비교분석, 대한보건협회지, 20(1), 1994, 123-134
8. 조학래, 허성호, 박옥연 : 대중음식점의 위생 실태조사, 동의공업전문대학 논문집, 1991, 181-186
9. 조혜영 : 식당위생과 관련된 업주 및 종사자의 위생행태에 관한 연구(I), 대한보건협회지, 12(1), 1986, 63-78
10. 한국음식업중앙회 : '95 한국의식산업년감, 1995a
11. 한국음식업중앙회 : 한국음식업중앙회 회보, 1995b
12. 홍종해 : 식품접객업소의 위생개선을 위한 검사항목 개발과 활용에 관한 연구. 박사학위논문, 서울대학교 보건대학원, 1991

〈Abstract〉

Knowledge and Attitude toward Restaurant-Related Sanitation of New Restaurateurs

Seun Taek Kim, Jae Yong Park, Sin Kam, Chang Hyun Han

Graduate School of Public Health, Kyungpook National University

The purpose of this study was to investigate the sanitation affairs of general restaurants. The questionnaire survey on the attitude and knowledge toward sanitation, the attitude for sanitary administration and the sanitary education was conducted against new 650 restaurateurs who were educated from June 20 to July 11, 1996, at the administration hall's division of Kyungsangbook-do in charge of food industry that offered regular sanitary education to new restaurateurs annually. And the visit survey on sanitary practice was also conducted over 93 restaurateurs who obtained the commercial license for food service business.

The findings from the survey were as follows;

In regard to food sanitation, some 87.1 to 88.3% got the right knowledge about the reason and precaution of food poisoning, food's frozen or cold-storage, and the disposal of products after expiration of validity term. But it was about 20.8% to 50.0% who knew right about major precaution, storage temperature in refrigerator, fermented milk product's storage temperature and validity term. There was therefore a necessity for education in food sanitation.

38.2% of the subjects placed an emphasis on sanitary storage of foodstuffs as the most important thing in sanitary management. 33.8% emphasized cooking sanitation. The environmental sanitation was counted as the most important thing by 19.2%, and personal sanitation of worker was counted by 8.8%. There was differences in what they thought the most important thing was, according to the respondent's educational level and cooker.

86.6% replied it necessary to improve the sanitary level. The respondents who were younger or had better educational level emphasized more the need for it. Concerning health examination, 90.2% replied it necessary. 81.4% answered the reason was because there was a potentiality quests might be infected with contagious disease. 78.5% pointed the need for sanitary education, but respondents with higher educational level less emphasized its needs.

As the reason for poor sanitation, restaurateur's poor awareness about it was most frequently pointed out, by 46.9%. Cooking sanitation was most frequently counted, by 38.5%, as the first thing to be improved.

As the most critical point in sanitary education, 34.5% indicated food's sanitary quality control. 30.9% mentioned sanitary treatment of kitchen facilities and peripheral environment, and 27.1% emphasized the summary of the general food sanitation.

77.7% answered to correct immediately in case of violating the Food Hygiene Law, and 12.0% replied to correct in the same case if they would get the order from public official or administrative action would be taken. Respondents with higher educational level answered more to correct immediately. What they wanted the government office to do toward sanitary improvement was a fund aid an facilities and management which was pointed out by 38.9%, a periodical sanitary education by 26.3% and a on-the-spot guidance of sanitary officials by 22.3%.

In view of the food service business's sanitary practice, the rate of wearing a sanitary clothes was 32.9% in city and 35.0% in county. The rate of hand-washing without soap or non-washing at cooking was 73.9%, 85%, respectively. The rate of personnel sanitation was 34.2% in city and 50.0% in county. These things indicated the sanitation was not well practiced.

To improve the poor sanitary conditions of the food service businesses, it is recommended to offer institutional backing and financial aid from administrative office, and encourage restaurateurs to take pride in their job, and conduct the sanitary education effectively by sanitary education institution.