

신규 일반음식점 영업자의 위생관리 지식 및 태도

박기홍¹⁾, 손석준²⁾

광주광역시 동구청 환경위생과¹⁾, 전남대학교 의과대학 예방의학교실²⁾

Knowledge and Attitude on the Restaurant-Related Sanitation of New Restaurateurs

Ki-Hong Park¹⁾, Seok-Joon Sohn²⁾

Department of Sanitation, Dong-Gu Provincial Office, Gwangju¹⁾,

Department of Preventive Medicine, Chonnam National University Medical School²⁾

= ABSTRACT =

Objectives: The purpose of this study was to investigate the knowledge, attitude and practice toward sanitary administration of the new restaurateurs, to carry out the sanitary management of business for improvement of sanitary level, and to provide basic data which were necessary for sanitary education of the restaurateurs.

Methods: The self-recording survey on the attitude and the knowledge toward the sanitation, the sanitary administration, and its education was conducted against new 393 restaurateurs by the administrative division of Gwangju city in charge of the food industry which put in the regular sanitary education annually for the new restaurateurs.

Results: In regard to food sanitation, some 87.9% to 94.4% got the right knowledge about the reason and precaution of food poisoning, storage methods of frozen or cold food, and the disposal of product after expiration of validity term. But it was about 56.0% to 63.0% who knew right about the cause and the major precaution of food poisoning, storage temperature in the refrigerator. 30.6% of the subject placed an emphasis on personal sanitation of the workers as the most important thing in the sanitary management. 83.6% replied that it was necessary to improve the sanitary level. Concerning the health examination, 78.3% replied it was needed. 76.4% pointed the need for education, but respondents with higher educational level less emphasized its needs. It was most frequently pointed out by 71.6% restaurateur's poor awareness about it. 36.7% indicated the environmental sanitation like facilities in the restaurants as the first thing to be improved. The rate of personal sanitation was 43.7%.

Conclusions: To improve the poor sanitary conditions of the food service business, it was recommended to offer institutional backing and financial aid from administrative office, to

* 교신저자: 손석준, 광주광역시 동구 학동 5, 전화: 062-220-4165, 팩스: 062-233-0305, E-mail: sohnsjx@jnu.ac.kr

encourage restaurateurs to take pride in their job, and to conduct the sanitary education effectively by the technical education institution.

Key Words : KAP, Knowledge, Attitude, Food sanitation

서 론

한국인의 식생활은 일반적으로 생업적이었는데 우리나라의 경제성장과 사회구조의 변화에 따라 식생활에 있어서도 큰 변화가 초래되어 점차 외식이 일반화되고 있으며, 이에 따라 외식 수요의 증가와 외식산업의 양적인 성장을 거듭하고 있다. 특히 현대인들의 바쁜 사회생활과 가정주부의 사회 참여 확대는 외식, 음식배달, 패스트푸드 등의 수요 증가를 가져와 식생활의 간소화와 편리화를 추구하게 하고 있다[1].

우리나라 도시가구가 외식비로 지출한 비용은 1994년에 97,795원에서 2003년에 233,210원으로 크게 증가하였다[2]. 문화생활관련 소비지출 중 외식비의 비중은 1963년 12.6%에서 1994년 44.8%로 높아졌다. 소비지출에서 외식비가 차지하는 비중이 증가한 것은 식품비의 비중이 감소하는 추세와는 상당히 대조를 보이고 있다. 식료품 비용 중에서 주식비가 차지하는 비중은 1963년 62.5%에서 1994년 12.3%로 크게 줄어든 반면 외식비의 비중은 동 기간 중 2.1%에서 28.9%로 증가하였다[3]. 외식산업의 성장은 식품산업의 발전과 연결되는 긍정적인 측면이 있는 반면 일부 대규모 식품접객업소를 제외하고는 대부분 자본의 영세성으로 인하여 시설, 경영, 서비스 면에서 낙후성은 결과적으로 비위생적인 식품을 이용객에게 제공하게 되어 식품매개질병에 노출될 위험성이 높다.

1960년대 감소하던 식중독이 1990년대에 들어 특히 1995년 이후 급격히 증가하고 있는데 이는 환경적 변화요인으로 지구온난화, 주거생

활방식의 변화에 따른 주방의 실내화, 사회구조적 변화요인으로 핵가족화, 맞벌이 증가 등에 의한 외식수요증가, 집단급식소의 증가, 다양한 식품개발, 유통식품의 안정성 미확보 등을 들 수 있다[4]. 2002년 식중독 발생은 2,980명으로 많은 국민이 식품오염으로 인한 피해를 보이고 있다[5]. 이러한 통계수치는 실제 발생자수의 극히 일부이며, 증상이 경미하여 파악되지 않는 잠재된 식중독 환자수를 포함한다면 훨씬 더 많은 환자가 발생되고 있다[5, 6]. 2002년에 보고된 식중독 발생의 역학조사 자료에 의하면 발생한 집단식중독의 원인 식품취급 장소 중 66.4%가 집단급식소를 포함한 식품접객업소 이었고, 그 중 규명된 병원체의 90% 이상이 세균성으로 나타나 비위생적인 업소의 시설과 조리과정의 부주의로 인한 식품오염에 기인되었음을 짐작할 수 있다[5].

식품접객업소는 2002년 709,148개소로 최근 10년간 150%의 높은 증가율을 보이고 있다[7]. 이중 일반음식점이 592,150개소로 전체의 83.5%로 다수를 차지하고 있고 그 다음이 휴게음식점 9.9%, 유흥주점 3.9%, 단란주점 2.6%로 나타나고 있다. 또한 2002년 식품접객업소 위생감시 실적은 감시건수 630,396건, 위반건수 42,033건으로 6.7%의 위반율을 보이고 있다[7]. 따라서 외식수요의 증가추세와 식품접객업소의 위생상태 등을 고려해 볼 때 국민건강과 직결되는 일반음식점의 위생개선은 매우 중요한 것으로 생각된다. 그러나 지금까지 식품접객업소의 위생상태에 관한 몇몇 조사연구들이 보고되고 있으나[6, 8-11], 이는 업소의 전반적인 위생수준을 파악하는 데에 그치고 있을 뿐이며[6], 정작 일반음식점의 위생개선과 영업

주의 위생에 대한 인식제고가 실제로 국민건강에 직접적인 영향을 주고 있음에도 불구하고 일반음식점 신규영업주들을 대상으로 위생 관리에 대한 지식 및 태도, 위생실천 정도에 관한 연구는 거의 없는 실정이며, 또한 교육내용도 주로 법규 적인 측면에 치중하고 있는 실정이다[12].

따라서 본 연구는 일반음식점 신규 영업자의 위생에 대한 지식과 태도, 위생행정에 대한 태도, 위생교육에 관한 태도, 그리고 위생실천 실태를 파악하여, 식품접객업소의 위생수준향상을 위한 행정업무 추진 및接客업소 영업주의 위생교육에 필요한 기초 자료를 제공하고자 시행되었다.

대상 및 방법

음식업 중앙회 광주광역시지회에서 광역시내 일반음식점 신규 영업주에 대한 위생교육을 연중 실시하고 있는데, 이중 2004년 5월 1일부터 동년 5월 31일까지 위생교육을 받은 신규 영업자 433명 중 신규 영업신고를 한 373명을 대상으로 하였다.

2004년 7월 1일부터 동년 7월 31일까지 구조화된 설문지를 이용하여 자기기입식 방법으로 설문조사를 하였다.

설문지는 광주광역시지회 각 구별 5개 음식점지부 교육담당자를 사전 교육하여 배부 및 회수하였다.

설문지는 대상자의 일반적인 특성, 대상업소의 특성, 대상자의 위생에 관한 태도 및 지식, 대상자의 위생실천 실태로 구성되었다.

일반적 특성으로는 성별, 연령, 학력, 이전 직업, 과거 위생교육 경험 등 5 문항, 대상업소의 특성으로는 업소위치, 지역, 건물소유형태, 면적, 음식 조리자, 주메뉴(대표음식), 화장실 형태 등 7 문항, 위생의 지식에 대하여는 식중독 발생 주원인, 예방여부, 주 예방법, 식품의 냉장 보관온도, 방법, 유통기한 경과제품처리 등 6 문항으로 하였다.

위생의 태도에 대하여는 위생 관리 중 가장 중요한 부분, 위생수준 미흡이유, 개선 필요성, 개선분야, 건강진단 필요여부·이유, 위생교육 필요여부·교육내용, 행정기관에 바라는 점, 적발시 행동요령 등 10 문항, 위생실천 실태에 대하여는 위생복 착용여부, 개인위생 준수, 손 위생상태, 잔반처리, 세척방법, 행주관리, 소독 방법, 냉동식품 보관법, 음료수, 화장실 수건·비누 비치여부 등 10 문항으로 구성 하였다.

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

결 과

1. 대상자 및 대상업소의 일반적 특성

대상자 373명중 남자가 36.7%였으며, 연령은 40대가 37.3%로 가장 많았다. 학력별로는 중졸 이하 22.2%, 고졸이하 37.3%, 대졸이하 39.4%, 대학원 이상 1.1% 이었다.

이전 직업으로는 상업이 41.6%였으며, 농업·어업·축산업이 26.3%, 공무원·회사원이 15.0%, 공업·기술직이 6.2%, 무직이 4.0%로 가장 낮았다(표 1).

신규 일반음식점의 위치는 준주거지역이 41.3%로 가장 많았다. 건물소유 형태는 전세가 67.8%로 가장 많았고, 월세가 22.0%, 자가 9.4%, 기타 0.8%였다. 업소의 면적은 10평 이하가 21.2%, 11-20평 39.9%, 21-30평 27.6%, 31평 이상이 11.3%로 비슷한 분포를 보였다. 음식 조리자는 본인이 61.1%, 종업원 38.9%로 본인 조리자가 많았으며, 주메뉴는 한식이 46.1%로 가장 많았고, 화장실 이용 형태는 수세식이 전부였다(표 2).

2. 대상자의 위생에 대한 지식

식품위생에 관한 지식은 식중독의 예방여부, 냉동·냉장 식품 보관법, 유통기한 경과 제품

4 신규 일반음식점 영업자의 위생관리 지식 및 태도

표 1. 조사대상자의 일반적 특성

	수	%
성별		
남	137	36.7
여	236	63.3
연령		
20-29	56	15.0
30-39	112	30.0
40-49	139	37.3
50이상	66	17.7
학력		
중졸이하	83	22.2
고졸이하	139	37.3
대졸이상	151	40.5
이전 주직업		
상업	155	41.5
공업,기술직공,공무원,회사원	79	21.2
농업,어업,축산업	98	26.3
무직,기타	41	11.0
과거 위생교육유무		
있다	167	44.8
없다	206	55.2
계	373	100.0

처리에 대해서는 조사대상의 87.9%-94.4% 정도가 옳게 알고 있었으며, 식중독의 원인, 식중독의 주요 예방법, 냉장고 보관온도 대해서는 조사대상의 56.0%-63.0% 정도가 바르게 알고 있었다. 성별에 따라서는 여성이 약간 높았으나 통계적인 의의는 없었다. 그러나 연령에 따라서는 40대가, 학력은 높을수록, 종업원보다 본인이 음식조리자인 경우 위생지식에 대한 정답률이 높았다. 그러나 이전 위생교육 이수자와 미 이수자간에는 미 이수자가 위생지식에 대한 정답률이 높았다(표 3).

3. 대상자의 위생관리에 대한 태도

위생 수준 개선의 필요성에 대해서는 조사대상의 83.6%가, 건강진단의 필요성에 대하여는 조사대상의 78.3%가, 위생교육의 필요성에 대하여는 조사대상의 76.4%가 필요하다고 응답하였다. 성별에 따라서는 여성이, 연령에 따라서는 40대가, 학력은 높을수록, 종업원보다 본인이 음식조리자인 경우가 높게 나타났으나,

이전 위생교육 이수자와 미 이수자 간에는 미 이수자가 높았다(표 4).

위생수준 개선이 필요하다고 답한 대상자들의 위생 수준이 미흡한 이유로는 영업주의 위생의식이 미흡하여서가 71.6%로 가장 높았고, 개선되어야 될 분야에는 업소시설 등 환경위생이 36.7%로 가장 높았다(표 5).

건강진단이 필요한 이유로는 조사대상의 64.9%가 전염성질환이 손님에게 전염될 우려가 있어서라고 응답하였고, 식품위생법의 규정에 있어서가 24.1%, 업주 및 종업원의 건강을 위해서가 11.0%였다(표 6).

4. 대상자의 위생교육 및 위생행정에 대한 태도

위생교육에 가장 필요한 교육내용으로는 조사대상의 35.7%가 음식의 위생적 품질관리라고 응답하였고, 29.5%가 전반적인 식품위생의 개요라고 하였으며, 17.7%는 주변환경 및 주방시설의 위생적 취급이라고 응답하였다(표 7).

표 2. 조사 대상업소의 특성

	수	%
업소 위치		
주택가	114	30.6
상업지역	96	25.7
준주거지역	154	41.3
기타	9	2.4
건물 소유형태		
자가	35	9.4
전세	253	67.8
월세	82	22.0
기타	3	0.8
업소 면적		
10평 이하	79	21.2
11-20평	149	39.9
21-30평	103	27.6
31평 이상	42	11.3
음식조리자		
본인	228	61.1
종업원	145	38.9
주메뉴		
한식	172	46.1
일식	13	3.5
양식	10	2.7
중식	17	4.5
분식	28	7.5
호프(통닭, 소주방)	104	27.9
카페	29	7.8
화장실 형태		
수세식	373	100.0
재래식	-	-
계	373	100.0

식품위생법 위반시 대상자들의 행동은 조사 대상의 81.0%가 즉시 시정하겠다고 응답하였고, 12.1%는 공무원의 시정 지시로, 6.4%는 행정처분에 의해서 시정하겠다고 응답하였으며, 연령이 낮을수록 학력이 높을수록 즉시 시정하겠다는 응답이 많았다. 위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점은 조사대상의 73.2%가 시설 및 운영자금의 지원을 지적하였고, 주기적인 위생교육이 19.3%, 위생공무원의 현지지도가 6.2%였다(표 8).

5. 대상자의 위생실천 실태

종업원 개인위생부분에 속하는 위생복 착용

률은 31.1%로 종업원이 위생복을 미착용하고 있는 업소가 많았고, 업소의 종업원이 개인위생을 잘 준수하고 있는 경우는 43.7%였으며, 조리 전에 손을 물로 씻고 조리하는 경우가 36.2%, 비누 등으로 씻고 조리하는 경우가 53.9%로 대부분을 차지하였으나, 씻지 않고 조리하는 경우도 3.2%가 있었다. 주방위생부분에 있어서는 잔반을 모두 버리지 않고 선별적으로 사용하는 경우가 17.2%, 냉장하여 계속 사용하는 경우도 2.4%였다. 과일·채소 세척방법에 있어서는 흐르는 물에 세척하는 경우가 66.5%로 대부분을 차지하였다. 행주관리 방법으로는 삶아 햇볕에 말려 사용하는 업소는

표 3. 대상자의 위생지식에 대한 정답률

(단위 : %)

	식중독 원인	식중독 예방여부	식중독 예방법	냉장고 보관온도	냉장, 냉장 식품보관법	유통기한경과 제품처리
성						
남	22.0	34.6	25.5	20.4	32.4	35.7
여	34.6	57.1	37.5	35.7	55.5	58.7
연령						
20-29	14.5**	15.0**	14.5**	14.5*	13.9**	13.9
30-39	24.4	29.2	21.4	22.5	27.6	29.0
40-49	15.3	35.4	22.0	14.7	34.0	35.7
50이상	2.4	12.1	5.1	4.3	12.3	15.8
학력						
중졸이하	1.9**	15.3**	5.6**	4.0	15.6**	20.1**
고졸이하	16.9	35.9	20.9	16.9	32.7	35.1
대졸이상	37.8	40.5	36.5	35.1	39.7	39.2
음식조리자						
본인	32.7	55.5	37.5	35.4	53.1	56.6**
종업원	23.9	36.2	25.5	20.6	34.9	37.8
과거 위생교육경험						
유	20.6**	39.4*	24.9*	23.3*	37.3*	42.4
무	35.9	52.3	38.1	32.7	50.7	52.0
계	56.6	91.7	63.0	56.0	87.9	94.4

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

68.6%였으나, 삶지 않고 그냥 사용하는 업소도 46%나 있었다. 식기류 소독법으로는 열탕으로 소독하는 업소가 73.2로 가장 많았고, 자외선 소독기로 소독하는 업소는 18.0%, 살균제로 소독하는 업소는 7.5%였으며, 냉동식품 보관법은 냉장고에 보관하는 경우가 94.1%로 대다수를 차지하였으나 상온에서 보관하는 경우도 5.1%가 있었다. 시설부분에 있어서는 화장실에 수건·비누를 모두 비치한 경우는 56.0%, 수건만 비치 16.6%, 비누만 비치 16.9%였으나 수건·비누 모두 미 비치한 경우도 10.5% 있었다(표 9).

고 찰

경제성장과 사회구조의 변화에 따라 외식의 기회가 많아지게 되어 문화생활관련 소비지출

중 외식비의 비중도 높아져 일반음식점의 위생개선과 영업주의 위생에 대한 인식 제고가 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[9], 식품접객업소의 위생수준 향상에 영업주의 위생관리 의식 및 지식이 크게 영향을 끼치고 있음을 알 수 있다. 어떤 바람직한 행태가 일어나기 위해서는 그에 대한 긍정적인 태도가 선행되어야 하고 그러기 위해서는 먼저 올바른 지식을 가지고 있어야 한다고 한다[13]. 따라서 식품접객업소 신규영업주의 위생관리 지식 및 태도를 알아보고 이들이 위생교육 이수 후 실제로 위생실천을 얼마나 하고 있는지를 알아

표 4. 대상자의 위생관리에 대한 태도

(단위 : %)

	위생관리 중 가장 중요한 부분				위생수준 개선의 필요성	건 강 진단의 필요성	위 생 교육의 필요성
	종 사 자 개인위생	시 설 등 환경위생	음 식 물 조리위생	재 료 및 음식물 보관위생			
성							
남	12.9	8.8	7.5	7.5	31.1	29.0	27.3
여	17.7	15.0	16.1	14.5	52.5	49.3	49.1
연령							
20-29	5.4	4.0	3.5	2.1	14.5**	13.4	12.6
30-39	9.1	8.6	7.0	5.4	29.2	23.6	24.4
40-49	9.9	6.7	10.7	9.9	31.6	28.4	26.0
50이상	6.2	4.5	2.4	4.5	8.3	12.8	13.4
학력							
중졸이하	6.5	5.9	4.8	5.1	11.8**	17.1	16.1
고졸이하	9.1	8.8	9.1	10.2	33.5	28.2	26.5
대졸이상	15.0	9.1	9.6	6.7	38.4	33.0	33.8
음식 조리자							
본인	15.0**	15.3	14.5	16.4	50.1	45.3**	43.7*
종업원	15.5	8.6	9.1	5.6	33.5	33.0	32.7
과거 위생교육경험							
유	14.2	10.5	10.2	9.9	37.5	38.3*	36.5**
무	16.4	13.4	13.4	12.1	46.1	39.9	39.9
계	30.6	23.9	23.6	22.0	83.6	78.3	76.4

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

보는 것은 외식의 비중이 증가하고 있는 실정에서 일반음식점의 위생개선을 위해 중요한 것으로 생각된다.

영업주의 연령은 40대가 가장 많았으나 변종화 등[8]의 식품접객업소 위생관리 실태조사에서 나타난 영업주의 평균연령 44.3세보다는 연령이 많았으며, 학력은 대졸이 가장 많았는데, 이것은 음식업 중앙회[3], 조혜영[10], 이용욱[9], 김선택 등[12]의 연구 결과인 고졸과는 다른 경향이었는데, 이로 미루어 식품접객업소의 영업주의 학력의 변화는 사회형태의 변화와 현 경기침체 등과 관련이 있는 것으로 보여진다.

조사대상업소의 업종별 분포는 한식이 46.1%로 변종화 등[8]의 89.9%, 김선택 등[12] 81.2%보다는 훨씬 낮았다. 건물의 소유형태는

전세가 67.8%로 가장 높게 나타나 변종화 등[8]의 월세 45.3%, 김선택 등[12] 월세 49.1%와 달랐으며, 영업소의 면적은 30평 이하가 89.7%로 아직까지 식품접객업소는 영세한 업소가 많은 것을 알 수 있다.

대상자의 위생에 대한 지식은, 이원창 등[14]의 연구 결과에 의하면 우리나라 사람에 있어서 식중독의 원인으로서는 세균이 58.6%로 가장 많았는데, 현 설문에서도 가장 많은 식중독의 원인이 무엇이라는 질문에 세균이라고 바르게 알고 있는 대상자가 60.1%였다. 또 식중독 예방가능여부, 냉동·냉장 식품 보관법, 유통기한 경과제품 처리에 대해서는 조사대상의 87.9%-94.1% 정도가 정확히 알고 있었으나, 식중독 주요 예방법, 냉장보관 온도에 대해서는 조사대상의 56.0%-63.0% 정도가 옳게 알고

표 5. 대상자의 위생수준이 미흡한 이유와 개선되어야 할 분야 (단위 : %)

	미흡한 이유			개선분야				
	종업원의 위생의식 미흡	영업주의 위생의식 미흡	행정기관 지도감독 소홀	업소경영 자금부족	종사자 개인위생	시설등 환경위생	음식물 조리위생	음식물 보관위생
성								
남	2.7	27.9	4.0	2.1	12.6	12.9	5.1	6.2
여	4.3	43.7	9.1	6.2	19.3	23.9	8.8	11.3
연령								
20-29	1.1**	12.3	0.5	1.1	5.4	7.0	1.9	0.8
30-39	1.1	26.0	1.6	1.3	9.9	10.5	4.8	4.8
40-49	2.9	25.5	5.1	3.8	10.7	11.8	5.9	8.8
50이상	1.9	7.8	5.9	2.2	5.9	7.5	1.4	2.9
학력								
중졸이하	2.9**	8.3	7.8	3.2	6.9	8.3	3.2	3.8
고졸이하	2.7	28.7	2.9	2.9	10.7	12.9	5.1	8.6
대졸이상	1.3	34.6	2.4	2.1	14.2	15.5	5.6	5.1
음식조리자								
본인	3.5	43.7	7.8	6.2	18.0*	23.9	7.2	12.1
종업원	3.5	27.9	5.4	2.1	13.9	12.9	6.7	5.4
과거 위생 교육경험								
유	2.9	31.1	8.0	2.7	16.9	16.1	5.9	5.9
무	4.0	40.5	5.1	5.6	15.0	20.6	8.0	11.5
계	7.0	71.6	13.1	8.3	31.9	36.7	13.9	17.4

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

있어, 변종화 등[8]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 낮고, 이전 위생교육 이수자와 미 이수자간에는 미 이수자가 위생지식에 대한 정답률이 높은 점으로 볼 때 이들을 실질적으로 교육할 수 있는 실효성 있는 위생교육프로그램의 개발과 교육 방안이 강구되어야 할 것이다.

대상자의 위생에 대한 인식 및 태도에서 위생관리 중 가장 중요한 부분으로 종사자 개인 위생을 지적하였으며, 위생수준을 개선할 필요성이 있다고 대부분이 지적하여 영업주 자신

이 식품접객업소 위생상태 개선의 필요성을 인정하고 있었다. 이것은 변종화 등[8]이 자기업소의 위생상태는 양호하다고 생각하는 곳이 67.4%로서 자신의 영업소 위생상태가 좋은 것으로 인식하고 있는 영업주가 많았던 것과는 대조를 이루고 있다. 이는 본 연구의 조사 대상자들이 아직 신규 영업주인 점을 감안하면 음식점의 위생상태의 개선이 필요하다고 느끼나 영세성을 띠고 있어 직접 영업을 하면 소홀해 지는 것이 아닌가 생각된다. 건강진단의 필요성에는 조사대상의 78.3%가 필요하다고 하여 대부분이 필요하다고 응답하였으며, 위생교육의 필요성에도 조사대상의 76.4%가 필요하다고 응답하여 변종화 등[8]의 연구결과와 비슷하였다.

위생수준이 미흡한 이유로는 영업주의 위생

표 6. 대상자의 건강진단이 필요한 이유

(단위 : %)

	전염질환이 손님에게 전염될 우려가 있어서	업주 및 종업원 건강을 위해	식품위생법규에 있어서
성			
남	24.4	3.8	8.6
여	40.5	7.2	15.5
연령			
20-29	9.9	3.2	1.9
30-39	20.9	2.1	7.0
30-49	23.6	3.2	10.5
50이상	10.4	2.4	4.8
학력			
중졸이하	13.1	2.6	6.4
고졸이하	24.7	2.9	9.7
대졸이하	27.1	5.4	8.0
음식조리자			
본인	35.9	8.6	16.6
종업원	29.0	2.4	7.5
과거 위생교육경험			
유	29.8	7.2	7.8
무	35.1	3.8	16.4
계	64.9	11.0	24.1

의식이 가장 많았고, 행정기관의 지도·감독소홀이 그 다음으로 영업주의 위생의식 상태와 행정기관의 지도·감독이 중요하다는 걸 알 수 있었고, 먼저 개선되어야 할 위생분야는 업소시설 등 환경위생이 가장 높아 영업주의 의식이 실질적인 음식물 조리위생 보다는 건물 및 시설위생의 중요성을 더 인식하고 있음을 알 수 있다.

필요한 교육내용으로는 음식의 위생적 품질 관리가 조사대상의 35.7%로 가장 많아 변종화 등[8]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 식품위생법위

반 시 즉시 시정한다가 조사대상의 81.0%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 위생복착용은 31.1%로 나타나 이용욱[9]에서의 청결한 위생복 착용 24.2%보다는 많이 착용하고 있어 식품접객업소의 위생상태가 개선되고 있음을 나타내고 있으나 아직도 위생복 미 착용률이 매우 높은 편으로 개선되어야 할 사항이라고 하겠다. 중

표 7. 대상자의 위생교육에 가장 필요한 교육내용

(단위 : %)

	음식의 위생적 품질관리	식품취급자의 개인위생	주변환경 및 주방시설의 위생적취급	전반적인 위생의 개요	계
성					
남	15.3	4.8	4.6	12.1	36.7
여	20.4	12.3	13.1	17.4	63.3
연령					
20-29	5.6	2.1	2.4	4.8	15.0
30-39	9.4	3.5	7.8	9.4	30.0
40-49	13.9	7.5	5.1	10.7	37.3
50이상	6.7	4.0	2.4	4.6	17.7
학력					
중졸이하	7.5	4.5	3.7	6.5	22.3
고졸이하	11.5	7.0	5.1	13.7	37.3
대졸이상	16.7	5.6	8.8	9.4	40.5
음식조리자					
본인	22.0	10.5	10.5	18.2	61.1
종업원	13.7	6.7	7.2	11.3	38.9
과거 위생교육경험					
유	16.9	8.3	7.0	12.6	44.8
무	18.8	8.8	10.7	16.9	55.2
계	35.7	17.2	17.7	29.5	100.0

업원 개인위생 준수, 조리 전 손의 위생상태, 남은 잔반처리, 행주관리방법, 음료수 사용, 화장실 비누비치 등에서도 위생실천이 되지 않는 업소가 많아, 이용욱[9]의 식당위생과 관련된 업주 및 종사자의 위생행태조사 연구와 조학래 등[11]의 대중음식점의 위생실태조사, 이용욱[9]의 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안에 대한 연구결과와 비슷하였다.

위생교육 실시 후 피교육자 전체를 대상으로 설문한 위생에 대한 태도에서 위생수준 개선이 필요하다는 응답이 83.6%로 대부분이 개선의 필요성을 느끼고 있었는데, 위생수준이 미흡한 이유에 대한 응답에서 영업주의 위생의식이 미흡하여서가 가장 많고, 다음이 행정기관의 지도·감독소홀이 많은 점으로 보아 이를 뒷받침하고 있다. 이는 교육을 통해 지식을 습득하고 위생수준을 개선할 필요가 있다

는 태도가 생겨도 일시적일 뿐 종업원에 대한 관리 등 여러 현실적인 문제로 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, 위생교육 후 영업허가를 얻어 음식점을 하고 있는 업소에 대한 영업주에 대한 위생교육 외에 위생담당 공무원의 방문을 통한 종업원에 대한 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 직업에 대한 자긍심고취, 위생교육기관의 실효성 있는 위생교육이 이루어져야 한다고 생각

표 8. 대상자의 위생행정에 대한 태도

(단위 : %)

	식품위생법 위반시 행동				위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점			
	A	B	C	D	E	F	G	H
성								
남	30.6	4.0	1.6	0.5	26.0	8.3	2.1	0.3
여	50.4	8.0	4.8	-	47.2	11.0	4.0	1.1
연령								
20-29	12.9	1.6	0.3	0.3	10.2	3.8	0.8	0.3
30-39	25.2	2.9	1.6	0.3	21.4	6.4	2.1	-
40-49	29.0	5.1	3.2	-	28.2	7.0	1.3	0.8
50이상	13.9	2.4	1.4	-	13.4	2.2	1.9	0.3
학력								
중졸이하	16.1	4.8	1.4	-	18.5	1.4	2.1	0.3
고졸이하	30.3	3.2	3.8	-	26.8	8.3	1.3	0.8
대졸이상	34.6	4.0	1.3	0.5	27.9	9.7	2.7	0.3
음식조리자								
본인	48.0	8.0	4.8	0.3	44.2	11.8	4.0	1.1
종업원	33.0	4.0	1.6	0.3	29.0	7.5	2.1	0.3
과거 위생교육경험								
유	36.5	5.9	2.1	0.3	33.2	7.5	2.9	1.1
무	44.5	6.2	4.3	0.3	39.9	11.8	3.2	0.3
계	81.0	12.1	6.4	0.5	73.2	19.3	6.2	1.3

주) 1) A : 즉시 시정한다, B : 공무원의 현장지시로 시정한다.
 C : 행정처분에 의해 시정한다, D : 기타
 2) E : 시설 및 운영자금의 지원, F : 주기적인 위생교육
 G : 위생공무원의 현지지도, H : 기타

된다.

첫째, 행정기관에서는 현행법상 시설기준이 없는 식품접객업소의 영업장면적에 대하여 일정 면적 이상으로 기준마련과 식품접객업소의 위생에 가장 큰 영향을 미치는 조리장에 대한 업종별로 표준형 조리장 시설기준 마련이 요구되고, 또 TV, 신문, 반상회, 팸플릿 등의 대중매체를 통한 국민위생교육 강화가 요구되며, 이용욱[9]의 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안에 나타난 바와 같이 영세업소 시설 개선을 위한 전문기간기관 설립으로 시설자금 지원의 확대가 요망된다.

둘째, 이용욱[9]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[8]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 내

표 9. 대상업소의 위생실천 실태

	%
음식조리자	
업주	61.1
종업원	38.9
위생복 착용여부	
착용	31.1
미착용	68.9
종업원 개인위생 정도	
잘 준수	43.7
보통	52.8
미흡	3.5
조리 전 손의 위생상태	
씻지 않고 조리	3.2
물로 씻고 조리	36.2
비누 등으로 씻고 조리	53.9
고무장갑을 끼고 조리	6.7
남은 잔반 처리	
버린다	80.4
선별적 사용	17.2
냉장하여 계속사용	2.4
과일·채소세척방법	
물을 받아서 세척	32.7
흐르는 물에 세척	66.5
기타	0.8
행주의 관리방법	
삶아 햇볕에 말려 사용	68.6
삶아 그대로사용	26.0
삶지 않고 그냥 사용	4.6
기타	0.8
식기류 소독방법	
열탕 소독	73.2
살균제 소독	7.5
자외선 소독기 소독	18.0
기타	1.3
냉동식품 보관 법	
냉장고 보관	94.1
상온에 보관	5.1
기타	0.8
손님에게 제공하는 음료수는	
수돗물	5.4
끓인물	24.7
정수한물	41.0
업소 내 자체 생수	8.6
시판생수	20.4
화장실 수건·비누비치 여부	
수건과 비누 모두 비치	10.5
수건만 비치	16.6
비누만 비치	16.9
수건과 비누 모두 비치	56.0
계	100.0

용과 전반적인 위생의 개요가 중점적으로 다루어져야 하겠으며, 식품접객업소 영업주들의 직업에 대한 자긍심을 고취시키는 내용도 부가되어야 할 것으로 생각된다.

요 약

식품위생에 관한 지식은 식중독의 예방여부, 냉동·냉장식품 보관법, 유통기한 경과 제품처리에 대해서는 조사대상의 87.9%-94.4% 정도가 정확히 알고 있었으나, 식중독의 원인·주요 예방법, 냉장고 보관온도에 대해서는 조사대상의 56.0%-63.0% 정도가 바르게 알고 있었다. 위생지식에 대한 정답률이 낮은 남성, 40대 이외의 연령층, 학력이 낮은, 종업원이 음식조리자인 경우에 대한 지속적인 위생교육이 필요 필요할 것으로 생각되고, 위생교육 미이수자가 위생지식에 대한 정답률이 높은 것으로 보아 교육내용·방법에 대한 개선이 필요하겠다. 위생수준 개선의 필요성에 대해서는 조사대상의 83.6%가, 건강진단의 필요성에 대해서는 조사대상의 78.6%가, 위생교육의 필요성에 대해서는 조사대상의 76.4%가 필요하다고 응답하였다. 위생수준이 미흡한 이유로 영업주의 위생의식이 미흡하여서가 조사대상의 71.6%로 가장 높았고, 개선해야 될 분야에는 업소시설 등 환경위생이 조사대상의 36.7%로 가장 높았다. 위생교육에서 가장 필요한 교육내용으로는 조사대상의 35.7%가 음식의 위생적 품질관리라고 하였고, 29.5%가 전반적인 식품위생의 개요라고 하였으며, 17.7%는 주변환경 및 주방시설의 위생적 취급이라고 응답하였다. 식품위생법 위반시 조사대상의 81.0%는 즉시 시정한다고 응답하였으며, 학력이 높을수록 즉시 시정하겠다는 응답이 많았다. 위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점은 조사대상의 73.2%가 시설 및 운영자금지원을 지적하였고, 주기적인 위생교육이 19.3%, 위생공무원의 현지지도가 6.2%였다. 위생실천 실태에서는 위생복 착용률은 31.1%였으며, 조리시에 손을 씻

지 않거나 그냥 물로만 씻는 경우가 각각 32%, 36.2%였고, 개인위생을 잘 준수한다는 43.7%로서 실천이 제대로 되지 않는 것으로 조사되었다.

이상의 결과로 미흡한 식품접객업소의 위생상태 개선을 위해서는 행정기관의 제도적 보완과 금융지원, 영업주의 직업에 대한 자긍심 고취, 위생교육기관의 실효성 있는 위생교육 프로그램의 개발 및 교육이 집중적으로 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 이경혜, 류은순, 이경연. 창원시 식품접객업소의 위생실천에 관한 조사 연구. 한국식품영양과학회지 2001;30:747-759
2. 통계청. 2003 가계조사. 2004
3. 한국음식업중앙회. 95 한국외식산업년감. 1995
4. 정기혜. 집단급식소의 식중독 발생 현황 및 위생관리 제고방안. 전남대학교 부설연구원 2002;22:150-174
5. 식품의약품안전청. 식품의약품통계연보 제5호. 2003
6. 홍종해. 식품접객업소의 위생개선을 위한 검사항목 개발과 활용에 관한 연구. 박사학위논문. 서울대학교 보건대학원, 1991
7. 보건복지부. 보건복지통계연보, 2003
8. 변중화, 정기혜, 조흥제, 고경환. 식품접객업소 위생관리 실태조사. 한국인구보건 연구원, 1986
9. 이용욱. 우리나라 식품위생관리의 현황과 개선방안. 대한보건협회지 1988;14:3-22
10. 조혜영. 식당위생과 관련된 업주 및 종사자의 위생행태에 관한 연구(1). 대한보건협회지 1986;12:63-78
11. 조학래, 허성호, 박옥연. 대중음식점의 위생 실태조사. 동의공업전문대학 논문 1991;181-186
12. 김선택, 박재용, 감신, 한창현. 일반음식점

14 신규 일반음식점 영업자의 위생관리 지식 및 태도

신규영업주의 위생관리지식 및 위생행정에
대한 태도. 한국보건교육학회지1998;15:79-
95

13. 예방의학과 공중보건 편집위원회. 예방의학
과 공중보건. 계축문화사, 1996

14. 이원창, 이명진. 한국인과 일본인에 있어서
식중독 발생 통계에 관한 비교분석. 대한보
건협회지1994;20:123-134