The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 13, No. 4, pp. 243~255 (2007)

외식 업체 고객의 식품 안전성 인식에 관한 실증적 연구
- 패밀리 레스토랑을 대상으로 -

전 유 명¶
울산과학대학 호텔조리과

On the Foodservice Customer Recognition of Food Safety

Yoo-Myeong Jeon¶
Dept. of Hotel Culinary Arts, Ulsan College

Abstract

This study carried out a survey which is related to food safety in food business in order to find out interest in food safety and to get awareness of food safety in food business.

The research was done through surveys for the people in the Seoul Metropolitan area. 232 out of 250 answers were used in analyzing frequency, factor, χ^2-test, and *t*-test through SPSS Win 12.0. There are three main factors of food safety in food business. The first is food borne illness(65.9%), the second is trans-fat (63.4%), and the third is remained agrichemicals(58.5%). Basically, women consider food safety more seriously than men do, and married women than unmarried women. Women were unsatisfied with the government's regulations than men were, married women than unmarried women. Women more consider awareness of food safety than men do, married women than unmarried women. Overall, unmarried women worried about their eating stuff seriously than any other group does. People consider food safety first, more and more these days, therefore, we need special management programs and regulations to focus on food safety and to support many studies about food safety.

Key words : foodservice, customer, food safety, family restaurant, food borne illness, recognition, trans-fat.

Ⅰ. 서 론

식품은 그 자체가 인간의 생존을 위해 필수적인 물질로서, 안전한 식품의 공급은 사람의 건강을 위한 가장 기본적인 전제이다. 그런데 식품은 다른 상품과는 달리 사람이 일단 섭취하고 나면 그로 인하여 피해가 발생하더라도 그 원인을 규명하기가 곤란하다. 또한, 그 효과가 누적된 채 진행되어 그 위해의 원인이 미처 밝혀지기도 전에 위험이 급속히 확대되는 경향이 있으므로, 식품의 안전성은 특히 중요한 의미를 가지며, 경제성장으로 인한 소득 증대로 식품 소비 패턴이 다양화·고급화되고 건강 지향적으로 변화함에 따라 식품 안전성 확보의 중요성이 점점 높아지고 있고(최지현 등 2004), 소비자 조사 결과에 의하면 소비자가 육류나 청과물 선택 때 “안전성”을 “가격”이나 “맛”보다 우선적으로 고려하는 것으로 나타나 안전성이 식품을 구매하는 소비자의 최대 관심 사항으로 대두되고 있다. 세계의 많은 나라에서는 식중독 사고 등의 식품 안전성 문제

¶ : 교신저자, 011-9327-4653, cookingdoctor@hanmail.net, 울산광역시 동구 봉수로 101

로 많은 사람들이 고통을 받았고, 2003년 조류 독감 및 광우병 파동, 2004년 불량 만두 사건, 2005년 김치 기생충 알 파동(이철호 2006) 및 지난해 국내 외식업계는 중국산 김치, 학교 급식 식중독 사고, 유해 트랜스 지방산 등 다양한 식품 위생 사고가 연이어 터져 식품 안전성 문제가 대두되고 있다.

선진국들은 소비자의 식품 안전 기대 수준이 급상승함에 따라 식품 안전 관리의 원칙과 가이드라인을 제시하고, 정책의 새로운 틀을 마련하고자 법을 정비하고, 행정 조직의 개편을 추진해 왔다. 우리나라에서의 학교의 단체급식으로부터의 식중독 사고 등 식품 안전성 문제가 대두되고 있으며, 특히나 많은 사람들이 이용하는 패밀리 레스토랑과 같은 음식점도 예외는 아닐 것이다. 한 예로, 우리나라의 2006년 식중독의 섭취장소별 발생 현황을 보면 음식점이 53건(환자수 - 1,021명), 집단급식소는 30건(환자수 - 3,751명)으로 나타났다(송동희 2007).

식품이 본연의 의미를 갖기 위해서는 식품의 안전성이 우선되어야 하는 것으로 외식 업체에서는 서비스 품질이나 메뉴 개발에 관한 연구는 매우 활발히 이루어지고 있으나, 21세기 식품과학의 3대 추구 목표인 건강성, 안전성, 편리성으로 현대에 들어서 강조되고 있는 가장 기본적인 식품 안전성에 대한 연구는 아직도 미흡한 실정으로 외식 업체의 이러한 문제점과, 여성의 사회 활동의 증가와 맞벌이로 인한 가족 구조의 변화가 라이프 스타일의 변화에 영향을 주었고, 여성이 외식의 주체로 수요가 증가함에 따라 외식 업체들은 여성 고객의 식품 안전성에 니즈를 세밀히 파악해야 할 필요성을 인지하여, 본 연구에서는 외식 업체에서의 식품 안전성에 대한 인식을 성별, 결혼 여부별로 조사하여 식품 안전에 대한 관심도를 파악하고, 식품 안전에 대한 주의를 기울여 외식 업체에 식품 안전성 및 고객의 확보에 기여하는데 있다.

Ⅱ. 이론적 배경

1. 식품 안전성의 개념

식품의 안전성을 위협하는 위험 요인은 크게 유해 미생물에 의해 감염되는 생물학적 요인과 유해 물질에 의해 중독되는 화학적 요인으로 구분되며(최지현 등 2004), 식품 안전 관련 위해 요인은 생물학적, 화학적 또는 물리적 위해 요인이 있고, 최근 들어 식품 안전성에 대한 이슈가 제기되고 있는 원인을 세계보건기구(WHO)는 〈표 1〉과 같이 새로이 인식되거나 등장하고 있는 미생물학적 위해요인 등장, 식품 무역의 국제화, 면역력 약화계층이 증가하는 것으로 나타났다.

사전적 의미에서 안전성(safety)이란 '탈이나 위험이 조금도 없는 상태'를 말하는 것으로 식품 안전성이라는 것은 사회적으로 받아들일 수 있는 위험치에 대해 각 경제 주체들이 어떻게 인식할 것인가에 대한 결정 문제로 식품 안전성의 기준을 설정하는 것으로 과학적인 측면과 공공정책의 문제로 결정될 수 있다(이소영 2002).

〈표 1〉 세계보건기구가 제안하는 최근의 식품 안전성 위해 요인의 등장 요인

번호	식품 안전성 위해요인 등장 원인
1	새로이 인식되거나, 재등장하는 병원성 식중독 미생물의 출현
2	식품 공급 체계의 대규모화, 복잡화 및 세계화
3	외식의 급증 및 음식의 다양화
4	세계 인구 증가에 따른 식품의 산업화 및 잠재적 오염식품 증가
5	인구 고령화 등에 기인한 면역력 약화 계층의 증가(25% 이상)
6	도시화에 따른 인구 집중과 해외 여행의 증가(연간 6억 명)
7	동물성 식품의 소비 증가와 식품 및 사료교역의 증가
8	빈곤과 불평등의 심화(세계 인구의 20~25%)
9	환경 오염

자료: 김정원, 미래 식품의 안전성 확보, 한국조리과학회 06 춘계학술대회 및 정기총회, 2006, p.31-32.

2. 식품 안전성의 선행 연구

1) 국내 연구

강경남(1989)의 서울 시내 여자 중·고등학생의 의식 조사에서는 80%의 응답자가 식품 오염이 심각하다고 여겼으며, 박현지(1989)는 Food Service Industry의 다각적인 면에 영향을 미치는 위생 및 안전 관리에 대한 인식을 고취시키기 위해 한국과 미국의 법규를 비교, 분석하여 개선 방안을 모색하였다. 이서래(1990)는 식품의 오염과 안전성 평가에서 안전성에 대한 소비자 인식과 국내 식품의 오염 실태와 위해도를 평가하였다. 한왕근(1990)의 식품의 안전성 및 식품첨가물에 대한 소비자 인식에 대한 연구에서는 소비자들은 식품을 구입할 때 안전성, 맛, 영양가, 가격의 고려사항 중 안전성을 가장 고려하는 것으로 나타났고, 식품의 안전성과 관련된 위해 요인으로는 식품첨가물을 가장 위해하다고 하였으며, 다음은 잔류농약이라고 하였다.

심은희(1994)의 서울 시내 남녀 대학생을 대상으로 한 식품오염에 대한 의식 조사에서는 잔류농약과 식품 첨가물을 가장 크게 문제시하였고, 이근배(1997)의 일부 소비자의 식품 안전성에 대한 인식과 안전성 우려의 관련 요인에서는 식품 안전성에 대해 64%가 걱정 또는 매우 걱정된다고 하였다. 식품 안전성에 대한 일반적인 인식도는 연령이 높을수록 우려도가 증가하는 경향이 있었으며, 직업별로는 주부가 가장 우려하고 있었고, 이화영(1997)은 주부가 식품 안전을 가장 중요하게 생각하고 있었으며 식품 안전 신뢰도가 낮다고 하였다.

유소이(2001)는 식품 안전성에 대한 소비자 가치 측정의 필요성과 가치 측정을 위한 이론적인 모델 및 분석 방법을 논의하였고, 김성미(2002)의 강원 지역 중·고등학생들의 식품 안전성에 대한 인식 조사에서는 식품 안전 상태에 대한 일반적인 인식에서는 우려된다고 생각하는 학생의 비율이 높게 나타났고, 식품 안전 사고가 발생하는 근본적인 이유로는 식품을 생산, 유통, 판매하는 관련자의 책임 의식 부족이라고 하였다.

김효정·김미라(2003)의 잔류 농약에 대한 소비자 인식도를 조사한 연구에 따르면 소비자들은 식품 중 채소류의 잔류 농약을 가장 우려하고 있었으며, 국산 식품보다는 수입 식품에 잔류 농약이 많을 것으로 생각하였다. 박상두(2004)는 식품 제조 기업의 공급 사슬 관리 실행 수준은 고객 만족성과와 식품 안전성 성과에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났고, 김태균·홍나경(2005)은 소비에서는 소득 수준의 향상과 건강에 대한 관심의 증대로 고품질의 안전성이 높은 식품에 대한 선호가 증가되었다고 하였다. 유소이·박재홍(2005)은 식품 안전성과 관련된 소비자 관심과 이로 인해 변화된 구매 행동을 설명하고 각각의 영향 요인을 파악했으며, 하재호(2005)는 국내에서 다루어진 식품 안전성에 관련된 주요 신문의 기사를 중심으로 식품 안전성의 문제를 해결하기 위하여 우선 연구하여야 할 부분이 어떤 것인가를 살펴보는 계기를 마련하였다.

2) 국외 연구

Bruhn, Schutz & Sommer(1986) 방사선 처리 식품을 소비자가 사려고 하는 의지는 식품에 있어 얻을 수 있는 이점 때문이 아니라 식품 안전상 안전하다고 인식해야만 가능한 것으로서 방사선 처리의 안전성에 대한 소비자의 인식이 증가하면 사려고 하는 경향이 증가한다고 하였으며, Jolly *et al*.(1989)는 가공되지 않은 자연식품에 대한 소비자의 태도에 대해서 연구하였고, Brewer *et al*.(1994)는 식품 안전성에 대한 소비자 태도를 요인분석 방법으로 연구를 하였다. 또한, Cochran *et al*.(1996)은 식품 접객 업소 종사자들을 대상으로 하여 식품 안전성의 지식과 태도에 대한 연구를 하는 등 매우 다각적인 연구 활동을 하였고, Hoban (1997)은 유럽의 소비자들을 대상으로 한 국제설문조사에서 미생물 오염, 잔류 농약, 항생물질,

식품첨가물 순으로 불안감을 갖고 있다고 하였다.

Ralph *et al*.(2000)은 TV 뉴스를 통해 50% 이상이 식품 안전성에 대한 정보를 얻고 있으며 가장 일반적으로 소비되어지며, 위험성이 높은 것은 살균하지 않은 유제품으로 나타났다. Medeiros *et al*.(2003)은 소비자가 건전한 식품 안전 지식에 기반을 두어 올바른 선택을 할 수 있도록 제대로 교육되었을 때, 식품 안전 제도의 바람직한 운영이 이뤄질 것이며, 소비자는 올바른 식품 구매와 소비 태도를 보일 것이며, 궁극적으로 국민의 건강 증진에 기여할 것이라 하였다.

Ⅲ. 연구 모형 및 조사 설계

1. 연구 모형

본 연구에서의 연구 내용을 간단명료하게 나타내기 위해서, 앞에서 살펴본 이론적 배경의 내용을 중심으로 연구모형을 〈그림 1〉과 같이 설정하였다.

2. 가설 설정

본 연구는 선행 연구의 결과에 대한 논의를 토대로 연구 모형을 제시하였으며, 연구의 목적을 달성하기 위하여 제시한 연구 모형에 따라 다음과 같이 가설을 설정하였다.

가설 H1 : 인구통계학적 특성이 식품 안전성에 대한 심각도에 차이가 있을 것이다.

H1-1 : 성별은 식품 안전성 심각도에 차이가 있을 것이다.

H1-2 : 결혼 여부에 따라 식품 안전성 심각도에 차이가 있을 것이다.

가설 H2 : 인구통계학적 특성이 정부 규제 및 역할 수행에 관한 인식도에 차이가 있을 것이다.

H2-1 : 성별은 정부 규제 및 역할 수행에 차이가 있을 것이다.

H2-2 : 결혼 여부에 따라 정부 규제 및 역할 수행에 차이가 있을 것이다.

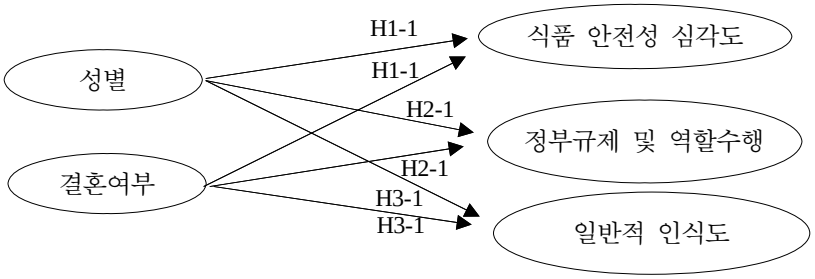
가설 H3 : 인구통계학적 특성이 일반적인 인식도에 차이가 있을 것이다.

H3-1 : 성별은 일반적인 인식도에 차이가 있을 것이다.

H3-2 : 결혼여부에 따라 일반적인 인식도에 차이가 있을 것이다.

3. 설문지의 구성

외식 업체 고객의 식품 안전성 인식에 관한 조사를 위해 본 조사에 사용된 설문지는 김성미(2002) 및 김미라 · 김효정(2001)의 선행 연구를 참고로 하여 본 연구에 부합되도록 수정 · 보완하여 항목의 리커트 5점척도(5-point Likert Scale)로 답변할 수 있도록 하였다. 설문지의 내용은 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인(우려)과 관련된 7문항, 식품 안전성에 관한 정부의 규제 및 역할 수행에 관한 인식도 조사 5문항, 외식 업체 고객의 식품 안전성에 대한 일반적인 인식도 조사 7문항, 조사 대상자의 인구통계학적 사항(5문항)



〈그림 1〉 연구모형.

으로 구성되었다.

4. 자료의 분석 방법 및 절차

1) 조사 절차

본 조사를 위하여 표본 추출은 서울 지역에 입점한 매출액 상위 패밀리 레스토랑인 아웃백, 빕스, TGIF, 베니건스(안성식 2007)를 대상으로 예비조사는 2007년 5월 14일부터 18일까지 5일간에 걸쳐 외식 업체의 고객 50명을 대상으로 실시하여 설문지를 수정, 보완하였다. 설문지는 2007년 6월 1일부터 6월 16일에 걸쳐 패밀리 레스토랑 4개 업체를 선정하여 방문한 고객을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문지는 총 250부를 배포하여 241부(96%)가 회수되었으나, 이들 중 설문의 응답이 불성실한 9부를 제외한 232부(93%)가 최종적으로 분석되었다.

2) 분석 방법

외식 업체 고객의 식품 안전성 인식에 관한 실증적 연구를 위해 자료의 분석은 SPSS 12.0을 사용하였다. 조사 대상자의 일반적 사항을 분석하기 위하여 빈도 분석을 실시하였고, *T*-test 및 χ^2-test로 분석하였으며 빈도와 백분율과 Pearson 값으로 유의성을 검증하였다.

Ⅳ. 실증 분석 결과

1. 조사 대상자의 인구통계학적 특성

조사 대상자의 인구통계학적 사항에 대한 분석 결과는 〈표 2〉와 같다. 조사 대상자들의 일반적 특성을 알아본 결과, 성별로는 여성이 64.2%, 남성이 35.8%로 여성이 높게 나타났고, 연령에서는 20~30세가 56.5%, 31~40세가 23.7% 순으로 나타났다. 학력별 분포를 살펴보면 전문대졸 51.3 %, 대졸 29.7% 순으로 나타났고, 결혼 여부는 미혼 70.7%, 결혼 29.3%로 분포되어 있었다. 직업별로는 학생 41.4%, 회사원 33.2%, 전문직 10.8% 순으로 나타났다.

2. 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인

성별에 따른 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인에 대한 차이 분석 결과는 〈표 3〉과 같다.

유전자 재조합 식품 심각도에서만 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.01$). 성별에 따른 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인은 식중독, 트랜스 지방, 농산물의 잔류 농약 순으로 나타났다.

결혼 여부에 따른 외식 업체 고객의 식품 안전

〈표 2〉 조사 대상자의 인구통계학적 특성

구분	문항 내용	빈도(명)	퍼센트(%)	구분	문항 내용	빈도(명)	퍼센트(%)
성별	남	83	35.8	학력	고졸	31	13.4
	여	149	64.2		전문대졸	119	51.3
	합계	232	100.0		대졸	69	29.7
연령	20세 미만	21	9.1		대학원 이상	13	5.6
	20~30세	131	56.5		합계	232	100.0
	31~40세	55	23.7	직업	공무원	5	2.2
	41~50세	17	7.3		회사원	77	33.2
	51세 이상	8	3.4		전문직	25	10.8
	합계	232	100.0		학생	96	41.4
결혼	미혼	164	70.7		자영업자	11	4.7
	결혼	68	29.3		기타	18	7.8
	합계	232	100.0		합계	232	100.0

〈표 3〉 성별에 따른 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인에 대한 차이 분석

요인	통계결과	*N*	Mean	SD	*t*	*P*
식품 첨가물 심각도	남	83	2.58	0.783	3.008	0.084
	여	149	2.39	0.803		
	합계	232	2.46	0.799		
식중독 심각도	남	83	2.40	0.795	2.375	0.125
	여	149	2.23	0.757		
	합계	232	2.29	0.773		
잔류 농약 심각도	남	83	2.58	0.828	3.08	0.081
	여	149	2.38	0.850		
	합계	232	2.45	0.846		
중금속 심각도	남	83	2.71	0.708	2.686	0.103
	여	149	2.54	0.810		
	합계	232	2.60	0.778		
방사선 조사 심각도	남	83	2.93	0.852	1.943	0.165
	여	149	2.76	0.905		
	합계	232	2.82	0.889		
유전자 재조합 심각도	남	83	3.11	0.716	8.473	0.004**
	여	149	2.79	0.859		
	합계	232	2.90	0.824		
트랜스 지방 심각도	남	83	3.51	0.875	3.712	0.055
	여	149	3.71	0.719		
	합계	232	3.64	0.783		

**$p<0.01$.

성 심각 요인에 대한 차이 분석 결과는 〈표 4〉와 같다. 외식 업체에서의 식품 첨가물 심각도($p<0.001$), 식중독 심각도($p<0.001$), 농산물의 잔류농약에 의한 심각도($p<0.01$), 중금속에 의한 심각도($p<0.001$), 식재료 방사선 조사 심각도($p<0.001$), 유전자 재조합 식품 심각도($p<0.001$), 트렌스 지방 심각도($p<0.01$)에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 결혼 여부에 따른 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인은 식중독, 트랜스 지방, 농산물의 잔류 농약 순으로 나타났다,

3. 정부의 규제 및 역할 수행

성별에 따른 식품 안전성에 관한 정부의 규제 및 역할 수행에 관한 차이 분석 결과는 〈표 5〉와 같다. 성별 외식 업체 식품 안전성에 대한 정부 규제가 강화되어야 하는지를 분석한 결과 $p<0.001$, 외식 업체의 식품 안전 관리를 위한 전문인력 양성과 분석 장비 및 시설의 보완 필요성에 차이가 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$, 외식 업체의 식품 안전 관련 사고에 대한 정부의 조치 만족도에 차이가 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$, 외식 업체의 식품 안전 관리 분야에 대한 정부의 역할수행평가에 차이가 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$, 외식 업체의 식품 안전성에 대한 정보 및 지식을 정부가 정확하게 전달하고 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

결혼여부에 따른 식품 안전성에 관한 정부의 규제 및 역할 수행에 관한 차이 분석 결과는 〈표 6〉과 같다. 결혼 여부별 외식 업체 식품 안전성에 대한 정부 규제가 강화되어야 하는지를 분석한

〈표 4〉 결혼 여부에 따른 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각 요인에 대한 차이 분석

요인	통계 결과	*N*	Mean	SD	*t*	*P*
식품첨가물 심각도	미혼	164	2.62	0.778	26.495	0.000***
	결혼	68	2.06	0.710		
	합계	232	2.46	0.799		
식중독 심각도	미혼	164	2.41	0.767	14.643	0.000***
	결혼	68	2.00	0.712		
	합계	232	2.29	0.773		
잔류 농약 심각도	미혼	164	2.56	0.867	10.327	0.001**
	결혼	68	2.18	0.732		
	합계	232	2.45	0.846		
중금속 심각도	미혼	164	2.76	0.792	25.176	0.000***
	결혼	68	2.22	0.595		
	합계	232	2.60	0.778		
방사선 조사 심각도	미혼	164	3.01	0.858	29.752	0.000***
	결혼	68	2.35	0.787		
	합계	232	2.82	0.889		
유전자 재조합 심각도	미혼	164	3.09	0.750	34.278	0.000***
	결혼	68	2.44	0.817		
	합계	232	2.90	0.824		
트랜스 지방 심각도	미혼	164	3.53	0.794	10.994	0.001**
	결혼	68	3.90	0.694		
	합계	232	3.64	0.783		

**p<0.01, ***p<0.001.

〈표 5〉 성별에 따른 식품 안전성에 관한 정부의 규제 및 역할 수행에 관한 차이 분석

요인	통계 결과	*N*	Mean	SD	*t*	*P*
외식 업체 식품 안전성에 대한 정부 규제의 강화	남	83	3.16	0.819	17.573	0.000***
	여	149	3.62	0.794		
	합계	232	3.45	0.831		
전문 인력 양성과 분석 장비 및 시설 보완	남	83	3.01	0.969	22.556	0.000***
	여	149	3.57	0.791		
	합계	232	3.37	0.898		
식품 안전 사고에 대한 정부의 조치	남	83	2.80	0.921	22.559	0.000***
	여	149	2.27	0.741		
	합계	232	2.46	0.847		
식품 안전 관리에 대한 정부의 역할 수행 만족도	남	83	2.93	0.947	13.141	0.000***
	여	149	2.49	0.843		
	합계	232	2.65	0.905		
식품 안전 정보 및 지식을 정부가 정확하게 전달 여부	남	83	2.77	0.928	14.919	0.000***
	여	149	2.34	0.759		
	합계	232	2.49	0.848		

***p<0.001.

〈표 6〉 결혼 여부에 따른 식품 안전성에 관한 정부의 규제 및 역할 수행에 관한 차이 분석

요인	통계결과	*N*	Mean	SD	*t*	*P*
외식 업체 식품 안전성에 대한 정부 규제의 강화	미혼	164	3.35	0.842	8.178	0.005**
	결혼	68	3.69	0.758		
	합계	232	3.45	0.831		
전문 인력 양성과 분석 장비 및 시설 보완	미혼	164	3.24	0.914	11.679	0.001**
	결혼	68	3.68	0.781		
	합계	232	3.37	0.898		
식품 안전 사고에 대한 정부의 조치	미혼	164	2.59	0.864	13.586	0.000***
	결혼	68	2.15	0.718		
	합계	232	2.46	0.847		
식품 안전 관리에 대한 정부의 역할 수행 평가 만족도	미혼	164	2.79	0.898	14.174	0.000***
	결혼	68	2.31	0.833		
	합계	232	2.65	0.905		
식품 안전 정보 및 지식을 정부가 정확하게 전달 여부	미혼	164	2.67	0.815	27.974	0.000***
	결혼	68	2.06	0.770		
	합계	232	2.49	0.848		

**$p<0.01$, ***$p<0.001$.

결과 $p<0.01$, 외식 업체의 식품 안전 관리를 위한 전문인력 양성과 분석 장비 및 시설의 보완 필요성에 차이가 있는지를 분석한 결과 $p<0.01$, 외식 업체의 식품 안전 관련 사고에 대한 정부의 조치 만족도에 차이가 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$, 외식 업체의 식품 안전 관리 분야에 대한 정부의 역할 수행 평가에 차이가 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$, 외식 업체의 식품 안전성에 대한 정보 및 지식을 정부가 정확하게 전달하고 있는지를 분석한 결과 $p<0.001$로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

4. 외식 업체 고객의 식품 안전성에 대한 일반적 인식도

성별, 결혼 여부에 따른 각 항목에 대한 관심 차이 분석 결과는 〈표 7〉과 같다. 성별, 결혼 여부별 외식 업체에서의 식품은 얼마나 안전하다고 생각하는지에 대해 분석한 결과, 성별, 결혼 여부별 모두 $p<0.001$, 외식 업체 직원들이 식품 안전성에 대해 잘 실천하고 있는지를 분석한 결과, 성별, 결혼 여부별 모두 $p<0.001$, 외식 업체의 질병 발생률이 지난 5년 전과 비교하면 어떻게 다르다고 생각하는가에 대해 분석한 결과, 성별, 결혼여부별 모두 $p<0.001$로 모두 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

식품 안전성에 대한 내용은 주로 어느 매체를 통해 접했는가에 대해 분석한 결과는 〈표 8〉과 같이 결혼 여부별이 $p<0.001$로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났고, 응답자의 67.2%(여성 67.8%, 결혼 85.3%)가 대중매체라고 답하였다.

국내브랜드 외식 업체와 외국브랜드 외식 업체 중 더 안전한 곳에 대한 차이를 분석한 결과는 〈표 9〉와 같이 성별 $p<0.05$, 결혼 여부 $p<0.001$로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났으며, 더 안전한 곳은 국내 브랜드가 42.7%로 안전하다고 응답하였다.

외식 업체 선택 시 가장 중요하게 생각하는 것에 대한 차이를 분석한 결과 〈표 10〉과 같이 성별 $p<0.05$, 결혼여부 $p<0.01$로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났으며, 외식 업체 선택 시 가장 중요하게 생각하는 것은 맛(44%), 식품 안전성(33.6%), 가격(12.1%)순으로 나타났다.

외식 업체의 식품 안전성의 예방 및 경감 대책에

〈표 7〉 성별, 결혼 여부에 따른 각 항목에 대한 관심 차이 분석

요인	통계결과	*N*	Mean	SD	*t*	*P*
외식 업체의 식품 안전성 관심	남	83	2.86	0.885	14.564	0.000***
	여	149	2.42	0.815		
	합계	232	2.57	0.865		
	미혼	164	2.77	0.869	32.311	0.000***
	결혼	68	2.10	0.650		
	합계	232	2.57	0.865		
외식 업체 직원들의 식품 안전성 실천	남	83	3.13	0.866	15.311	0.000***
	여	149	3.56	0.748		
	합계	232	3.41	0.816		
	미혼	164	3.23	0.786	30.539	0.000***
	결혼	68	3.84	0.725		
	합계	232	3.41	0.816		
외식 업체의 질별 발생률 비교	남	83	3.14	1.002	12.815	0.000***
	여	149	3.60	0.877		
	합계	232	3.44	0.947		
	미혼	164	3.23	0.888	31.033	0.000***
	결혼	68	3.94	0.896		
	합계	232	3.44	0.947		

***p<0.001.

〈표 8〉 식품 안전성 접촉 매체에 대한 차이 검증 결과 N(%)

	구분	대중매체	학교	친구	가족	기타	합계	Statistics
성별	남	55(66.30)	11(13.30)	7(8.40)	7(8.40)	3(3.60)	83(100)	χ^2=4.035
	여	101(67.80)	27(18.10)	5(3.40)	9(6.00)	7(4.70)	149(100)	*df*=4
	소계	156(67.20)	38(16.40)	12(5.20)	16(6.90)	10(4.30)	232(100)	*p*=.401
결혼	미혼	98(59.80)	38(23.20)	11(6.70)	11(6.70)	6(3.70)	164(100)	χ^2=23.543
	결혼	58(85.30)	0(00.00)	1(1.50)	5(7.40)	7(5.90)	68(100)	*df*=4
	소계	156(67.20)	38(16.40)	12(5.20)	16(6.90)	10(4.30)	232(100)	*p*=.000***

***p<0.001.

〈표 9〉 국내브랜드와 외식브랜드 중 더 안전한 곳에 대한 차이 검증 결과 N(%)

	구분	국내브랜드	외국브랜드	둘 다 안전	둘 다 불안	모르겠다	합계	Statistics
성별	남	34(41.00)	26(31.30)	10(12.00)	10(12.00)	3(3.60)	83(100)	χ^2=9.716
	여	65(43.60)	38(25.50)	9(6.00)	36(24.20)	1(0.70)	149(100)	*df*=4
	소계	99(42.70)	64(27.60)	19(8.20)	46(19.80)	4(1.70)	232(100)	*p*=.045*
결혼	미혼	63(38.40)	58(35.40)	17(10.40)	23(14.00)	3(1.80)	164(100)	χ^2=27.428
	결혼	36(52.90)	6(8.80)	2(2.90)	23(38.80)	1(1.50)	68(100)	*df*=4
	소계	99(42.70)	64(27.60)	19(8.20)	46(19.80)	4(1.70)	232(100)	*p*=.000***

*p<0.05, ***p<0.001.

〈표 10〉 외식 업체 선택 기준에 대한 차이 검증 결과 N(%)

구분		맛	영양가	식품 안전성	가격	양	합계	Statistics
성별	남	42(50.60)	4(4.80)	18(21.70)	12(14.50)	7(8.40)	83(100)	χ^2=11.238 *df*=4 *p*=.024*
	여	60(40.30)	9(6.00)	60(40.30)	16(10.70)	4(2.70)	149(100)	
	소계	102(44.00)	13(5.60)	78(33.60)	28(12.10)	11(4.70)	232(100)	
결혼	미혼	82(50.00)	8(4.90)	44(26.80)	22(13.40)	8(4.90)	164(100)	χ^2=13.697 *df*=4 *p*=.008**
	결혼	20(29.40)	5(7.40)	34(50.00)	6(8.80)	3(4.40)	68(100)	
	소계	102(44.00)	13(5.60)	78(33.60)	28(12.10)	11(4.70)	232(100)	

*p<0.05, **p<0.01.

〈표 11〉 식품 안전성의 예방 및 경감 대책 책임에 대한 차이검증 결과 N(%)

구분		외식 업체 종사자	정부의 법적 규제	소비자 보호 단체	매스컴	소비자	합계	Statistics
성별	남	37(44.60)	30(36.10)	3(3.60)	5(6.00)	8(9.60)	83(100)	χ^2=15.077 *df*=4 *p*=.005**
	여	95(63.80)	37(24.80)	0(0.00)	2(1.30)	15(10.10)	149(100)	
	소계	132(56.90)	67(28.90)	3(1.30)	7(3.00)	23(9.90)	232(100)	
결혼	미혼	77(47.00)	60(36.60)	2(1.20)	7(4.30)	18(11.00)	164(100)	χ^2=24.794 *df*=4 *p*=.000***
	결혼	55(80.90)	7(10.30)	1(1.50)	0(0.00)	5(7.40)	68(100)	
	소계	132(56.90)	67(28.90)	3(1.30)	7(3.00)	23(9.90)	232(100)	

**p<0.01, ***p<0.001.

대한 책임자에 차이가 있는지를 알아본 결과는 〈표 11〉과 같이 성별 p<0.01, 결혼 여부별 p<0.001로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났으며, 외식 업체의 식품 안전성 예방 및 경감 대책에 대한 책임은 외식 업체 종사자 56.9%(여성63.8%, 결혼 80.9%), 정부의 법적 규제(28.9%), 소비자(10.1%) 순으로 나타났다.

5. 가설 검증

가설 설정의 가설 검증은 〈표 12〉와 같이 나타났다.

〈표 12〉 가설 검증 결과 요약

가설 \ 결과	가설 내용	채택요인	채택 요인수/ 전체 요인수	결과
H1-1	성별은 식품 안전성 심각도에 차이가 있을 것이다.	요인 6	1/7	부분 채택
H1-2	결혼 여부에 따라 식품 안전성 심각도에 차이가 있을 것이다.	요인 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	7/7	채택
H2-1	성별은 정부 규제 및 역할 수행에 차이가 있을 것이다.	요인 1, 2, 3, 4, 5	5/5	채택
H2-2	결혼 여부에 따라 정부 규제 및 역할 수행에 차이가 있을 것이다.	요인 1, 2, 3, 4, 5	5/5	채택
H3-1	성별은 일반적인 인식도에 차이가 있을 것이다.	요인 1, 2, 3, 5, 6, 7	6/7	부분 채택
H3-2	결혼 여부에 따라 일반적인 인식도에 차이가 있을 것이다.	요인 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	7/7	채택

Ⅴ. 결 론

본 연구는 여성의 사회 활동의 증가와 라이프 스타일의 변화에 따른 여성의 외식 빈도가 증가하고 외식 업체 고객의 65%가 여성 고객임을 인식하고 외식 업체를 방문하는 여성 고객의 식품 안전성에 대한 니즈를 세밀히 파악해야 할 필요성을 갖고 외식 업체에서의 식품 안전성에 대한 인식을 성별, 결혼 여부별로 조사하여 식품 안전에 대한 관심도를 파악하고, 식품 안전에 대한 주의 및 여성 고객의 확보를 위해 외식 업체 고객을 대상으로 설문지법을 이용하여 실증분석 하였다. 본 연구에 분석된 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각(우려)에 미치는 요인은 성별로 유전자 재조합의 심각도가 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었고, 결혼 여부별은 식품 첨가물 심각도, 식중독 심각도, 잔류농약 심각도, 중금속 심각도, 방사선 조사 심각도, 유전자 재조합 심각도, 트랜스 지방 심각도 모두가 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었다. 이중 외식 업체 고객의 식품 안전성 심각(우려) 요인에 가장 크게 영향을 미치는 요인은 식중독, 트랜스 지방, 농산물의 잔류 농약 순으로 나타났고, 여성이 남성보다, 결혼이 미혼보다 식품 안전성에 관심이 높았으며, 심각도나 안심도 등은 불안하다고 분석된 것이라 해석해 볼 수 있다.

둘째, 식품 안전성에 관한 정부의 규제 및 역할 수행에 미치는 요인은 외식 업체 식품 안전성에 대한 정부의 규제 강화, 전문 인력 양성과 분석 장비 및 시설 보완, 식품 안전 사고에 대한 정부의 조치, 식품 안전 관리에 대한 정부의 역할 수행 만족도, 식품 안전정보 및 지식을 정부가 정확하게 전달하는지에 대해 모두가 성별, 결혼 여부별로 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었다. 이는 여성 및 결혼한 고객이 정부의 규제 및 역할 수행에 대해 규제의 강화와 보완 및 식품 안전성에 대한 정보의 전달에 불만을 표시한 것으로 올바른 정보의 공유만이 정확한 정보의 부재에 따른 식품 사고를 미연에 예방할 수 있는 것으로 정부의 식품 안전에 대한 정보 및 홍보의 강화가 필요하다고 할 수 있겠다.

셋째, 외식 업체 고객의 식품 안전성에 대한 일반적 인식도에 미치는 요인으로 외식 업체의 식품은 얼마나 안전하다고 생각하는지에 대해 성별, 결혼 여부별로 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었고, 55.2%(여성 65.1%, 결혼 82.4%)가 불안전하다고 했으며, 이근배(1997), 이화영(1997)의 연구 결과와 유의한 결과를 보이고 있다. 외식 업체 직원들이 식품 안전성에 대해 잘 실천하고 있는지에 대해 분석한 결과 성별, 결혼 여부별로 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었으며, 45.7%(여성 54.4%, 결혼 67.6%)가 관심을 갖고 있다고 했고, 이는 외식 업체가 외식 업체 직원들의 식품 안전에 대한 기본적인 이해와 교육의 확대 및 각각의 외식 업체 업장에서 주로 취급하는 식자재 처리를 업무의 흐름에 따라 각기 식품 안전 관리의 중점적인 부분을 확인하여 효율적으로 관리하고, 조리사의 위생 관념의 중요성 인식이 필요하다 할 수 있다. 외식 업체의 질병 발생률이 지난 5년 전과 비교하면 어떻게 다른가에 대해 성별, 결혼 여부별로 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었으며, 51.7%(여성 57.7%, 결혼 79.4%)가 증가했다고 응답했다. 식품 안전성에 대해 어느 매체를 통해 접하고 있는가에 대해서는 결혼여부별만 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었으며, 67.2%(여성 67.8%, 결혼 85.3%)가 대중매체, 학교 16.4% 순으로 나타났으며, Ralph 등 (2000)의 연구 결과와 일치하는 것으로 나타났다. 국내 브랜드와 외식 브랜드 중 더 안전한 곳에 대한 차이 검증 결과 성별, 결혼 여부별 모두 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었으며, 국내 브랜드가 42.7%(여성 43.3%, 결혼 52.9%)로 안전하다고 했고, 19.8%가 둘 다 불안전하다고 나타났다. 외식 업체 선택시 가장 중요하게 생각하는 요인에 대해 분석한 결과, 성별,

결혼 여부부별 모두 유의한 영향을 미치는 것으로 분석되었으며, 맛(44%), 식품 안전성(33.6%), 가격(12.1%) 순으로 나타났다. 이는 김성미(2002)의 연구 결과와 유의하며, 이는 식품의 안전성 확보에 대한 고객의 관심이 높아지고 있다는 것으로 고객 중심의 식품 안전에 중점을 두고 관리 운영하는 외식 업체의 정책이 필요하다고 하겠다. 식품 안전성의 예방 및 경감 대책의 책임에 대해 분석한 결과, 성별, 결혼 여부별 모두 유의한 영향을 미치는 것으로 분석되었으며 외식 업체 종사자 56.9%(여성 63.8%, 결혼 80.9%), 정부의 법적 규제(28.9%), 소비자(10.1%) 순으로 나타난 것으로 식품 안전 관리는 사후관리 체계가 아닌 사전 예방 안전 관리 중심 체계로 판매자 중심에서 고객 중심으로 바뀌어 가야한다. 최근 우리나라의 식생활과 외식 업체의 환경이 급격히 변화한다는 점을 인지하여 신종 식품 위해 성분에 대한 관리도 강화되어져야 할 것이며, 외식 업체의 식품 안전성에 대한 관심과 조리사의 인식 전환의 필요성을 시사하였다.

본 연구의 한계점은 외식 업체 고객의 식품 안전성의 평가를 서울시의 패밀리 레스토랑으로 한정하였다는 것과 외식 업체 고객을 대상으로 한 선행 연구가 미비하여 설문 문항 구성의 어려움을 한계점으로 볼 수 있으며, 향후 연구 과제로 각 업종 업태에 맞는 식품 안전성 인식에 관한 연구가 필요할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 강경남 (1989) : 서울 시내 여자 중고등학생들의 식품 오염에 대한 의식 조사. 이화여자대학교, 45-56, 서울.
2. 김미라 · 김효정 (2001) : 국민 건강 증진을 위한 식품 안전성 교육 자료 개발에 관한 연구. 경북대학교, 287-307.
3. 김성미 (2002) : 강원 지역 중 · 고등학생들의 식품 안전성에 대한 인식 조사. 강원대학교, 37-50, 강원도.
4. 김정원 (2006) : 미래 식품의 안전성 확보. 한국조리과학회 06 춘계학술대회 및 정기총회, 충남대학교, 31-32.
5. 김태균 · 홍나경 (2005) : 식품 안전성의 속성별 지불의사금액 측정. *농업경제연구* 46(2): 181- 196.
6. 김효정 · 김미라 (2003) : 식품위생에 대한 소비자의 인식도 및 정보 요구도에 관한 연구 (1):잔류 농약을 중심으로. *대한가정학회지* 41(1): 15-26.
7. 박상두 (2004) : 식품 제조 산업의 공급 사실 관리 실행 수준이 고객 만족과 식품 안전성에 미치는 영향에 관한 연구. 단국대학교, 183-189, 서울.
8. 박현지 (1989) : Food Service Industry의 위생 및 안전 관리에 관한 연구. 세종대학교, 103-105, 서울.
9. 송동희 (2007) : 서울 지역 일부 레스토랑 종사자의 식품위생 관련 지식 및 수행도 평가. 중앙대학교, 8-9, 서울.
10. 심은희 (1994) : 서울시내 남 · 녀 대학원생들의 식품 오염에 대한 인식 및 식행동 조사. 연세대학교, 51-54, 서울.
11. 안성식 (2007) : 선택형 컨조인트 분석을 이용한 레스토랑 소비자의 효용 측정 방법에 관한 연구. 경희대학교, 9-11, 서울.
12. 이근배 (1997) : 일부 소비자의 식품 안전성에 대한 인식과 안전성 우려의 관련 요인. 연세대학교, 43-44, 서울.
13. 이서래 (1990) : 식품의 오염과 안전성 평가. 중앙대학교, 72-86, 서울.
14. 이소영 (2002) : 식품 안전성과 건강위험정보의 소비자 반응. 전북대학교, 36-38, 전북.
15. 이철호 (2006) : 우리나라 식품위생사건의 발생 현황과 대응 사례 분석. *식품과학과 산업* 39(2):5-6.
16. 이화영 (1997) : 소비자의 식품 안전 행동에

관한 연구. 숙명여자대학교, 54-58, 서울.

17. 유소이 (2001) : 식품 안전성에 대한 소비자의 가치 평가. *소비자학연구* 12(2):79.
18. 유소이 · 박재홍 (2005) : 식품과 관련된 위험에 대한 소비자 관심과 변화된 구매 행동의 연계성 및 경정 요인 분석. *산업경제연구* 18(6): 2841-2858.
19. 최지현 · 이계임 · 김철민 · 김민정 (2004) : 선진국의 식품 안전 관리체계와 국내 도입방안. 한국 농촌경제연구원(보고서 2004-R 470), 1-10.
20. 하재호 (2005) : 우리나라의 식품 안전성 문제의 현황과 연구 방향. *식품과학과 산업* 38(2): 30-35.
21. 한왕근 (1990) : 식품의 안전성 및 식품첨가물에 대한 소비자 인식 연구. 고려대학교, 40-54, 서울.
22. Brewer MS · Sprouls GK · Craig R (1994) : Consumer attitude toward food safety issues. *Journal of Food Safety* 14:63-76.
23. Bruhn CM · Schutz HG · Sommer R (1986) : Attitude change toward food irrad-iation among conventional and alternative consumers. *Food Technology* 40(1):86-91.
24. Cochran YD · Belo P · Giampaoli J (1996) : Attitudes and knowledge of food safety among Santa Clara County, California restaurant operators. *Journal of Food Service System* 9: 117- 128.
25. Hoban TJ (1997) : Consumer acceptance of biotechnology : An international perspective. Nature Biotechnology 15: 232-234.
26. Jolly DA · Schuts HG · Diaz-Knauf KV (1989) : Organic foods : Consumer attitudes and use. *Food Technology* 43(11):60-66.
27. Medeiros LC · Hillers VN · Kendall P · Mason A (2003) : Evaluation of safety education for consumers. Journal of Nutrition Education 33(1): 27-34.
28. Ralph R · Meer · Scottie L · Misner (2000) : Food safety knowledge and behavior of expanded food and nutrition education program participants in Arizona. *Journal of Food Protection* 63(12):1725-1731.

2007년 11월 12일 접수
2007년 12월 6일 게재확정