

식품 안전 인지 · 실천 수준에 따른 식위생 행태 및 식생활 정보 관심도에 관한 연구

강남이¹ · 윤혜려² · 김주현^{3*}

¹울지대학교 식품영양학과, ²국립공주대학교 외식식품학전공, ³동서울대학교 관광학부 호텔외식조리과

A Study on the Behavior of Food Hygiene and Interest in Dietary Information According to the Level of Awareness and Practice of Food Safety

Nam-E Kang¹, Hei-Ryeo Yoon², Juhyeon Kim^{3*}

¹Department of Food and Nutrition, Eulji University

²Major in Foodservice Management and Nutrition, Kongju National University

³Department of Hotel Culinary Art, Division of Tourism, Dong Seoul College

Abstract

The purpose of this study was to determine the differences in perception of food hygiene and interest in dietary information among university students. A total of 550 college students from Seoul and the surrounding metropolitan area participated in this questionnaire using one-to-one interviews from September 20th to 28th, 2012. Three groups were classified according to level of awareness and practice of food safety. The highest education level of food safety was in the active-practice group (69.6%), with 58.0% in the want-practice group and 24.6% in the low-practice group. There were significant differences between the awareness and practice groups in terms of importance of food safety ($p < 0.001$). Exactly 74.3% interest in food hygiene was measured in the active-practice group. Interests in dietary and food information were different between the groups: 71.4% for the active-practice group versus 24.6% for the low-practice group ($p < 0.001$). Low-practice group showed the lowest scores for interests in organic food, pesticide-free food, low-pesticide food, slow food, LOHAS, healthy-functional food, nutritional labels, and expiration dates. In conclusion, appropriate levels of food hygiene and food safety education should be provided by the food industry according to perception of food awareness and practice of food safety.

Key Words: Behavior of food hygiene, interest in dietary information, awareness and practice of food safety

1. 서 론

식품은 생산, 운반, 가공, 제조, 저장, 유통, 조리 단계를 거쳐 최종 소비자의 식탁에 오르기까지 식품공급체계를 거치면서 유해물질에 의한 오염이 발생할 위험이 높아지며 식품 안전 사건 · 사고에 대한 소비자의 관심은 최근 더욱 높아지고 있다.

식품에 포함되어 건강을 위협하는 식품위해요인은 특성에 따라 생물학적 요인과 물리 · 화학적 요인으로 분류 될 수 있으며 물리 · 화학적 위해요인은 잔류농약, 중금속, 환경호르몬, 식품첨가물 등에 의해 발생될 수 있으며 생물학적 위해요인은 특히 미생물에 의한 식중독과 같은 문제로 인해 발생될 수 있다(Pariza 1989). 최근 일본의 원전 사고의 발생에 따라 식품의 방사선 오염에 대한 소비자의 불안이 확산되고

있으며 수입산 식품에 대한 정확한 안전정보 공개와 부정 불량 수입식품에 대한 감시체계가 강화되고 있다(Jin 등 2012). 식품사고가 발생할 경우에는 특정 집단 및 특정 지역에만 국한되지 않고 국가 전체 또는 국민 전체에게로 광범위한 파급효과를 가져올 수 있으며(Jin 2006), 식품 안전에 대한 소비자의 불안은 건전한 식품 산업 발전에 대한 역효과를 유발할 수 있으며 왜곡된 사회문제로 과장될 수 있으므로 소비자의 알권리를 보장할 수 있는 효율적인 식품 안전 정보 전달 체계가 구축되어야 할 것이다.

웰빙과 로하스라는 새로운 먹거리 소비 트렌드와 함께 식품 안전에 대한 소비자의 인식은 식품의 선택과 외식행동에 많은 영향을 주고 있다. 식품을 구입할 때 소비자의 결정에 영향을 주는 사항으로는 영양가, 맛을 우선하여 안전성을 중

*Corresponding author: Juhyeon Kim, Department of Hotel Culinary Art, Division of Tourism, Dong Seoul College, 423 Bokjeong-dong, Sujeong-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-Do 461-714, Korea Tel: 82-31-720-2244 Fax: 82-31-720-2297 E-mail: jhkim33@dsc.ac.kr

시하는 결과가 보고되고 있다(Jolly 등 1989). 또한 수입농산물에 대한 안전성 인식을 조사한 연구(Kim 2009)에 의하면 재료 선정 시 가장 중요하게 생각하는 요인은 안전성이었으며, 영양, 위생, 맛, 가격, 기호도가 그 다음 순으로 조사되었으며, 식품 구매 시 확인 항목은 제조일자, 포장상태, 원산지, 제조회사, 주성분, 식품첨가물 순으로 나타났다고 한다. 소비자는 식품 안전에 대한 정보가 식생활에 많은 영향을 미친다고 응답하였으며, 남성에 비해 여성이, 월 가계소득이 높은 경우 식품 안전 정보가 식생활에 미치는 영향 정도가 더욱 큰 것으로 인식하고 있었다(Kim & Kim 2009).

식품 위생 및 안전에 대한 정보 획득 매체로는 TV, 라디오 등 방송매체와 인터넷을 통한 정보 수집이 많았으며 정보 획득 용이성은 정보를 ‘언기 어렵다’거나 ‘매우 어렵다’라고 답하였으며, 관심도가 높을수록 식품 위생 및 안전에 관련된 정보나 지식 획득이 용이한 것으로 나타났다(Im 2009). 또한 소비자의 교육수준, 학력수준 및 월수입이 높을수록 식품 안전을 바르게 인식하고 있는 것으로 조사되었으며 식품 안전 인지도에 따른 식품 안전행동 차이분석 결과 정부의 식품 안전관리가 미흡하다고 응답한 집단과 국내 식중독이 자주 발생한다고 응답한 집단은 비교적 식품 안전 행동을 잘 수행하고 있는 것으로 나타났다(Park 등 2009). 식품 안전 및 위생에 대한 교육을 받은 경험이 많을수록 실천이 잘 이루어지며, 식품 안전과 위생과 관련된 습관은 잘 고쳐지지 않아 교육을 통해 지식과 실천방법을 습득하도록 해야 한다고 주장되었는데(Kim & Kim 2005), 음식점을 이용하는 소비자들의 경우 위생지식을 실생활에 잘 적용하지 않는 것으로 나타났다(Lee 2006). 대학생들을 대상으로 조사한 연구(Park & Bae 2006)에서 식품 안전실천의지는 매우 낮은 것으로 조사되었는데, 대학생의 1일 평균 손 세척횟수는 6.46 회였으며, 음식을 먹기 전에 손을 잘 씻지 않아 식중독 위험에 노출될 가능성이 많은 것으로 나타났다. 대부분의 연구에서 식품 위생 및 안전 인식과 태도를 중점적으로 다루었으나, 식품 안전 및 위생사고 예방을 위한 실천 의도에 대한 연구는 활발하게 진행되지 못한 점이 제기된 점은 매우 중요한 점을 시사해준다(Yoon & Seo 2012).

한·미 대학생의 식품 안전에 대한 인식을 비교한 Yo의 연구(2012)에서 한국의 소비자들은 식품 안전에 대한 인식과 태도는 높지만 상대적으로 행동점수가 낮은 것으로 나타난 반면 미국의 소비자들은 행동점수가 높아 스스로 식품 안전을 위해 실천하는 것이 습관화되어 있음을 보고하고 있다. 또 한국의 소비자는 위해식품에 대해 걱정을 많이 하고, 표시에 대한 신뢰도도 낮았던 반면, 미국의 소비자들은 위해식품에 대한 불안보다는 식중독균, 발암물질 등과 같은 위해물질들에 대한 우려가 높았다고 보고하고 있다. 식품은 인간의 생명유지에 매우 필수적이며 건강한 활동에 중요한 요소임을 고려할 때, 식품 안전을 실생활에 실천하기 위한 체계적인 소비자교육이 실시되어야 할 것이다.

이에 본 연구를 통하여 소비자의 식품 안전 인지 및 실천 단계에 따른 소비자의 식품 위생 지식, 태도, 행동을 파악하고 식생활 정보에 대한 관심 수준을 조사하여 소비자의 식품 안전 요구를 파악하고 소비자의 식품 안전 교육 방향을 제시하여 외식 및 식품 제조업 발전을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사방법과 내용

본 연구는 남녀 대학생들의 식품 안전 인지·실천 수준에 따른 소비자들의 식위생 행태와 식생활 정보에 대한 관심 수준을 조사하기 위하여 설문조사를 실시하였는데, 2012년 9월 20일부터 9월 28일까지 수도권과 충청도지역에 위치한 대학교에 재학하는 대학생 600명을 대상으로 하였으며 불성실한 설문지를 제외한 550명의 자료를 본 연구 자료로 분석하였다.

설문 문항은 일반사항과 식품 안전 인지·실천 수준, 식품 안전 교육 경험 및 식품 위생에 대한 지식, 태도, 행동 및 식생활 정보에 대한 관심과 이해도에 관한 문항으로 구성되었으며, 선행 연구를 참고로 하여 작성하였다(Kang & Chung 1992; Park 2002; Cho & Yu 2007; Kim 등 2010). 특히 식품 안전 인지·실천 수준에 따라 그룹을 분류하였는데 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 “식품 안전에 대해 생각해 본적이 거의 없음”, 식품 안전 인지·실천 그룹 2는 “중요하다고 생각하고 실천하려는 마음은 있지만, 실천을 못해 실천하고 싶음”, 식품 안전 인지·실천 그룹 3은 “식품 안전에 대한 실천 방법을 찾아보고 지속적으로 실천하고 있음” 등으로 분류하였다. 조사 자료의 분석은 SPSS ver. 21.0 프로그램을 사용하였으며, 식품 안전 인지 및 실천 수준에 따른 그룹간의 유의성은 Chi square-test와 ANOVA-Test, Tukey test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자들의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 대학생 550명을 대상으로 하였으며, 남자는 208명(37.8%), 여자는 342명(62.2%)으로 나타났다. 연령은 평균적으로 20.9세였으며, 남자의 경우 21.9세, 여자는 20.3세로 분석에 포함된 남자의 평균 연령이 여성에 비하여 유의적으로 높았다($p < 0.01$). 조사대상자의 거주 지역은 수도권이 222명(40.00%)으로 가장 많았으며, 대전·충청도 지역(167명, 30.09%), 서울(137명, 24.68%), 울산·경상도(18명, 3.24%), 광주·전라도(11명, 1.98%)의 순서로 나타났다. 현재 흡연 여부에 따라 비흡연과 흡연으로 분류한 결과 비흡연자의 비율이 473명(85.23%)으로 대부분을 차지하였다. 가계 소득의 분포는 백

<Table 1> General characteristics of respondents

N(%)

Characteristics	Group			Total	χ^2	
	1 ¹⁾	2	3			
Gender	Female	40(7.3)	257(46.7)	45(8.2)	342(62.2)	0.714 ^{NS}
	Male	29(5.3)	154(28.0)	25(4.5)	208(37.8)	
	Total	69(12.5)	411(74.7)	70(12.7)	550(100)	
Residence	Seoul	21(15.4)	97(17.6)	18(3.3)	136(24.7)	0.077 ^{NS}
	Kyunggi-do and metropolitan	31(5.6)	154(28.0)	35(6.4)	220(40.0)	
	Chungchung-do area	14(2.5)	139(25.3)	12(2.2)	165(30.0)	
	Junra-do area	1(0.2)	7(1.3)	3(0.5)	11(2.0)	
	Kyunsang-do area	2(0.4)	14(2.5)	2(0.4)	17(3.3)	
Total	69(12.5)	411(74.7)	70(12.7)	550(100)		
House income (thousand won)	1,000~2,000	18(3.3)	111(20.2)	17(3.1)	146(26.5)	0.968 ^{NS}
	2,000~3,000	28(5.1)	179(32.5)	31(5.6)	238(43.3)	
	3,000~4,000	13(2.4)	76(13.8)	15(2.7)	104(18.9)	
	>4,000	10(1.8)	45(8.2)	7(1.3)	62(11.3)	
Total	69(12.5)	411(74.7)	70(12.7)	550(100)		
Smoking	Non-smoking	58	352	60	470	0.940 ^{NS}
	smoking	11	59	10	80	
	Total	69	411	70	550	

¹⁾Group 1: seldom thinks about food safety

Group 2: think that food safety is important and has the instant to practice but does not practice

Group 3: actively looking for methods to practice food safety and continuously practicing

^{NS}not significant

만원~이백만원 146명(26.5%), 이백만원~삼백만원 238명(43.3%), 삼백만원~사백만원 104명(18.9%), 사백만원이상 62명(11.3%)로 조사되었다.

식품 안전 인지와 실천 수준 정도에 따라 세 그룹으로 나눈 결과, 인식과 실천정도가 매우 낮은 그룹 1은 여자 40명(7.3%), 남자 29명(5.3%)이고 전체 조사대상자 중 12.5%를 차지하였다. 실천이 중요하다고 생각하지만 제대로 실천하지 못하는 그룹 2에는 여자 257명(46.7%), 남자 154명(28.0%)가 속하며 전체 조사 대상자의 74.5%를 나타내어 대부분의 응답자들은 식품 안전에 대한 중요성은 인지하고 있으나 이에 대한 실천은 하지 못하는 것으로 조사되었다. 식품 안전에 대하여 인지하여 지속적으로 실천하고 있는 그룹3에는 여자 45명(8.2%), 남자 25명(4.5%)가 속하며 전체 응답자의 12.7%를 나타내었다. 그러나 이들 그룹1, 그룹2, 그룹3 간에 인구학적 특징에 따른 통계학적 유의성은 나타나지 않았다.

2. 식품 안전 인지·실천 수준 군에 따른 식품 안전 교육 경험 및 식품 위생에 대한 관심 정도

<Table 2>에 의하면, 식품 안전에 대한 교육을 받은 경험의 경우 식품 안전 인지·실천 그룹 3이 69.6%로 가장 높았으며 그룹2은 58.0%, 그룹3에서도 24.6%가 교육을 받은 경험이 있는 것으로 조사되었으나, 적극적으로 교육을 받거나 실천을 수행하는 것은 세 집단간에 유의적 차이를 나타내었다($p<0.001$).

식품 안전의 중요성에 대한 결과로서는 매우 중요하다는 의견은 식품 안전 인지·실천 그룹 2는 전체의 70.3%, 그룹 3은 78.6%, 그룹1은 34.8%로 나타나 세 집단에서 중요성에 대한 인지정도가 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p<0.001$). 또한 위해식품에 대한 관심은 식품 안전 인지·실천 그룹 3에서 74.3%로 가장 높았으며, 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 5.8%만의 관심을 나타내어 통계적으로 유의한 차이를 나타내었다($p<0.001$). Jin 등(2010)의 연구에서 학생들의 식품 안전에 관한 관심도가 과반수 이상으로 조사되어졌으며, 남학생에 비하여 여학생의 식품 안전성에 대한 관심이 높으며, 식품 관련학과의 학생들의 관심도가 높은 것으로 조사되어진 것과 같은 결과를 볼 때 식품안전의 인식 정도가 대상층별로 차이가 있는 것을 알 수 있다(Kim & Kim 2012).

4. 식품 안전 인지·실천 수준 군에 따른 식품 위생에 관한 지식, 태도, 행동

<Table 3>에 의하면, 식품 위생에 대한 자가 지식 관점에서 '잘 알거나 매우 잘안다'로 응답한 경우가 식품 안전 인지·실천 그룹 2은 7.2%, 식품 안전 인지·실천 그룹 3은 41.3%로 그룹1, 그룹2, 그룹3 사이에 집단 간 통계적으로 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 또한 '나는 내 가정에 식품 위생에 대한 문제가 전혀 없기 때문에 식품 안전에 대한 나의 태도를 바꿀 생각이 전혀 없다'는 의견은 식품 안전 인지·실천 그룹 1에서 56.5%로 가장 높았으며, 식품 안전 인

<Table 2> Experience of food safety education, importance of food safety and interest of hazardous food

N(%)

Variables		Group			Total	χ^2
		1 ¹⁾	2	3		
Experience of food safety education	Yes	17(24.6)	238(58.0)	48(69.6)	303(55.3)	0.000***
	No	51(73.9)	171(41.7)	21(30.4)	243(44.3)	
	Total	69(100)	411(100)	70(100)	548(100)	
Importance of food safety	Not important	3(4.3)	2(0.5)	0(0.0)	5(0.9)	0.000***
	So so	21(30.4)	30(7.3)	6(8.6)	57(10.4)	
	Little important	21(30.4)	89(21.7)	9(12.9)	119(21.6)	
	Very important	24(34.8)	289(70.3)	55(78.6)	368(66.9)	
	Total	69(100)	411(100)	70(100)	550(100)	
Interest of hazardous food	No interest	6(8.7)	3(0.7)	2(2.9)	11(2.0)	0.000***
	Little interest	36(52.2)	49(11.9)	2(2.9)	87(15.8)	
	So so	23(33.3)	153(37.2)	14(20.0)	190(34.5)	
	Interest	4(5.8)	164(39.9)	29(41.4)	197(35.8)	
	Very interest	0(0.0)	42(10.2)	23(32.9)	65(11.8)	
	Total	69(100)	411(100)	70(100)	550(100)	

¹⁾see the Table 1.

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

<Table 3> Knowledge and attitude of food hygiene

N(%)

Variables		Group			Total	χ^2
		1 ¹⁾	2	3		
Self-assessment of food hygiene	Never know	10(14.5)	5(1.2)	3(4.3)	18(3.3)	0.000***
	Little know	31(44.9)	90(22.0)	5(7.1)	126(23.0)	
	So so	23(33.3)	215(52.4)	27(38.6)	265(48.3)	
	Well know	5(7.2)	94(22.9)	28(40.0)	127(23.1)	
	Very Well known	0(0.0)	6(1.1)	7(1.3)	13(2.4)	
	Total	69(100)	411(100)	70(100)	549(100)	
Attitude about food hygiene	No need to change	39(56.5)	88(21.5)	12(17.1)	139(25.3)	0.000***
	Need to improve	17(24.6)	167(40.7)	14(20.0)	198(36.1)	
	Sustain interest and try	12(17.4)	155(37.8)	44(62.9)	211(38.4)	
	Missing	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.2)	
	Total	69(100)	411(100)	70(100)	549(100)	

¹⁾see the Table 1.

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

지·실천 그룹 2는 21.5%. 식품 안전 인지·실천 그룹 3은 17.1%를 나타내었다. 반면에 ‘나는 이미 요리 및 식품 안전에 매우 신경 쓰고 있으며 앞으로도 계속 위생적인 식생활을 유지하도록 노력할 것이다’라는 문항은 식품 안전 인지·실천 그룹 3이 62.9%, 식품 안전 인지·실천 그룹 2이 37.8%를 나타내었고 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 17.4%만을 나타내어 집단 간의 유의적 차이를 나타내었다(p<0.001).

식품 위생 실천 수준을 조사한 <Table 4>에 의하면, 식품 위생 실천 항목 ‘식사 전에 항상 손을 씻는다’에 대한 항목의 경우, 그룹1에 비해 그룹3은 유의적으로 높은 점수를 보였다. ‘손 세척은 30초 이상 손목 위 까지 씻는다’는 그룹 1, 그룹2에 비해 그룹3의 점수가 유의적으로 높게 나타났다

(p<0.05). ‘여러 사람이 함께 먹는 음식은 개인 접시를 사용한다’의 항목은 그룹 1, 그룹2, 그룹3이 유의적으로 차이가 나타났(p<0.001). ‘불결한 장소에서 만든 음식(거리 음식, 포장마차)을 먹지 않는다’의 경우 그룹1, 2에 비해 그룹 3의 점수가 유의적으로 높았다(p<0.001). ‘냉장고에 2-3일 이상 보관된 조리 음식은 먹지 않는다’의 경우 그룹1에 비해 그룹 3의 점수가 유의적으로 높은 점수를 보였다(p<0.05). ‘식은 음식을 데울 때 속까지 뜨겁게 가열한다’의 경우 그룹 1, 그룹2, 그룹3이 유의적으로 차이가 나타났으며 그룹 3의 점수가 가장 높았다(p<0.001). ‘설거지는 미루지 않고 바로바로 한다’의 경우 그룹1, 그룹2에 비해 그룹 3의 점수가 유의적으로 높았다(p<0.001). ‘도마는 육류와 채소를 구분해서 사

<Table 4> Practice of food safety

Mean±SD

Variable	Group			Total	F-value
	1 ¹⁾	2	3		
Wash hands before eating	3.41±0.91 ^{a2)}	3.57±0.91 ^{ab}	3.87±0.98 ^b	3.59±0.92	4.641**
Wash hands for 30 sec.	2.55±0.96 ^a	2.98±0.95 ^b	3.78±1.03 ^c	3.03±1.01	30.493***
Use personal dish	2.90±0.98 ^a	3.21±0.85 ^b	3.59±0.86 ^c	3.22±0.88	11.252***
Check the expiration date	3.75±1.05 ^a	4.09±0.93 ^b	4.29±1.0 ^b	4.07±0.97	5.622**
Do not eat street food in unclean place	2.35±1.14 ^a	2.55±1.04 ^a	3.26±1.09 ^b	2.61±1.09	15.742***
Do not eat food after expiration date	3.68±1.28	3.99±1.03	4.01±1.21	3.95±1.09	2.516 ^{NS}
Do not eat over stored foods in refrigerator	2.68±1.04 ^a	2.83±0.98 ^{ab}	3.04±1.08 ^b	2.84±1.00	2.320*
Heat the food sufficiently	3.30±1.05 ^a	3.68±0.92 ^b	4.04±0.90 ^c	3.68±0.95	10.777***
Do dish washing immediately	2.96±1.10 ^a	3.16±1.00 ^a	3.80±1.04 ^b	3.22±1.04	14.082***
Use cutting board separately with meat and vegetables	2.96±1.09 ^a	3.16±1.08 ^a	3.80±1.24 ^b	3.22±1.13	17.383***

¹⁾see the Table 1.

^{2)a,b,c}means in the same row with different superscripts are different(p<0.05)

^{NS}not significant, *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

<Table 5> Interests and source of dietary and nutritional information

N(%)

Variables	Group			Total	χ ²	
	1 ¹⁾	2	3			
Interest in dietary & nutritional information	Yes	17(24.6)	251(61.2)	50(71.4)	318(57.9)	0.000***
	No	40(58.0)	101(24.6)	16(22.9)	157(28.6)	
	Don't know	12(17.4)	58(14.1)	4(5.7)	74(13.5)	
	Total	69(100)	410(100)	70(100)	549(100)	
Source of dietary & nutritional information	Internet	34(50.0)	225(56.4)	36(54.5)	295(55.3)	0.117*
	TV	23(33.8)	119(29.8)	15(22.7)	157(29.5)	
	Education class	3(4.4)	24(6.0)	6(9.1)	33(6.2)	
	News paper, journal, book	1(1.5)	14(3.5)	6(9.1)	21(3.9)	
	Friends	7(10.3)	16(4.0)	3(4.5)	26(4.9)	
	Etc.	0(0)	1(0.2)	0(0)	1(0.2)	
Total	68(100)	399(100)	66(100)	533(100)		
Manage weight	Yes	18(26.1)	183(44.5)	36(51.4)	237(43.1)	0.014**
	No	42(60.9)	196(47.7)	26(37.1)	264(48.0)	
	Don't know	9(13.0)	32(7.8)	8(11.4)	49(8.9)	
	Total	69(100)	411(100)	70(12.7)	550(100)	

¹⁾see the Table 1.

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

용한다'의 경우 그룹1, 그룹2에 비해 그룹 3의 점수가 유의적으로 높았다(p<0.001). Park 등의 연구(2009)에서, 식품 안전 행동의 경우 식품취급시의 손 세척, 식품접촉표면의 세척 및 소독에 대한 안전 행동이 미흡하여 식품의 교차오염으로 인한 식품 안전사고를 유발할 우려가 많았으며, 식품의 부적절한 보관 온도를 야기할 수 있는 냉장고 내 식품보관량, 장시간 실온 방치 등의 행동이 자주 일어남을 알 수 있었다.

이와 같이 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 식품 안전정보에 대한 매우 낮은 관심뿐만 아니라 식품 위생을 개선하려는 노력 또한 매우 낮은 것으로 조사되었다. 그러므로 국민의 식품 안전에 대한 적극적인 실천을 유도하기 위해 식품 안전 인지 및 실천수준에 따른 소비자 계층별 맞춤형 식품

안전교육을 확대하여야 할 것이다.

5. 식품 안전 인지·실천 수준 군에 따른 영양 정보의 습득

<Table 5>은 식품 안전 인지·실천 수준에 따른 세 집단 별로 영양 정보 획득 양상에 차이가 있는지 조사한 결과이다. 영양정보에 대한 관심도는 세 집단사이에 통계적으로 유의적 차이를 나타내었으며, 식품 안전 인지·실천 그룹 3 (71.4%)이 식품 안전 인지·실천 그룹 1(24.6%)에 비해 높은 관심을 보였다(p<0.001). Park 등의 연구(2008)에서 식품 위생 관심정도에 따른 사고경험, 안전의식, 정보습득, 용이성 관계에서 관심정도가 높은 집단과 관심정도가 낮은 집단에서 사고 경험의 각각 70.1%, 66.6%로 높게 조사되었다.

<Table 6> Interest and understanding of dietary information

Mean±SD

Variables	Group			Total	F-value
	1 ¹⁾	2	3		
Organic food	2.57±0.99 ^{a2)}	3.26±0.99 ^b	3.53±1.11 ^b	3.21±1.04	18.207***
Pesticide-free food	2.54±0.96 ^a	3.12±1.01 ^b	3.49±1.13 ^c	3.09±1.05	15.554***
Low pesticide food	2.39±0.93 ^a	2.95±0.98 ^b	3.36±1.16 ^c	2.93±1.02	16.609***
Local food	2.16±1.07 ^a	2.54±1.15 ^a	3.01±1.12 ^b	2.55±1.15	9.979***
Food mileage	1.90±0.97 ^a	2.21±1.09 ^a	2.79±1.25 ^b	2.25±1.12	12.015***
Slow food	2.70±1.13 ^a	3.19±1.11 ^b	3.50±1.10 ^b	3.17±1.13	9.467***
LOHAS	1.93±0.99 ^a	2.40±1.11 ^b	2.96±1.22 ^c	2.41±1.14	14.820***
Healthy-functional food	2.83±1.12 ^a	3.26±1.12 ^b	3.56±1.14 ^b	3.24±1.14	7.486***
Nutritional label	2.96±1.22 ^a	3.54±1.06 ^b	3.90±0.97 ^b	3.51±1.10	14.013***
Expiration date	3.68±1.21 ^a	4.22±0.96 ^b	4.14±1.04 ^b	4.14±1.02	8.506***
Law material	2.87±1.14 ^a	3.61±1.05 ^b	3.81±1.12 ^b	3.54±1.10	16.744***
Origin mark	3.10±1.24 ^a	3.76±1.04 ^b	4.01±1.06 ^b	3.71±1.10	14.346***

¹⁾see the Table 1.^{2)a,b,c}means in the same row with different superscripts are different ($p<0.05$)* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

식생활 및 영양정보 획득의 경로는 세 집단 모두에서 인터넷과 TV의 비중이 가장 높게 나타났다. 식품 안전 인지·실천 그룹 3의 경우 인터넷(54.5%), TV(29.5%)로 정보를 획득하였으며, 식품 안전 인지·실천 그룹 2의 경우는 인터넷(56.4%)과 TV(29.8%), 식품 안전 인지·실천 그룹 1 인터넷(50.0%), TV(33.8%)로부터 정보를 획득하였다. 집단의 식생활 및 영양정보 획득 경로에서 집단 간 유의적인 차이를 보였다($p<0.05$)

집단의 체중관리에 대한 인식도 유의적인 차이를 나타내었는데, 식품 안전 인지·실천 그룹 3(51.4%)이 식품 안전 인지·실천 그룹 1(26.1%)에 비하여 식품이나 음식을 선택할 때 체중관리를 염두에 두는 것으로 조사되었다($p<0.01$).

6. 식생활 정보에 대한 관심과 이해 정도

<Table 6>에 의하면, 식생활 정보에 대한 관심과 이해 정도는 모든 항목에서 세 집단간의 유의적인 차이를 나타내었다. 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 모든 항목에서 가장 낮은 점수를 보이면서 유기농식품, 무농약식품, 저농약식품, 로컬푸드, 슬로푸드, 로하스, 건강기능식품, 영양성분표시, 유통기한표시, 원재료명 및 성분, 원산지표시 등에 대한 낮은 관심과 이해도를 나타내었다. 유기농식품에 관한 관심과 이해도의 경우, 그룹1은 그룹3에 비해 유의적으로 낮은 수준을 보였으며($p<0.001$), 무농약식품에 대한 관심과 이해도의 경우, 그룹1, 그룹2, 그룹3이 유의적인 차이를 보였으며($p<0.001$), 저농약식품에 관한 관심과 이해도의 경우 그룹1, 그룹2, 그룹3이 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 로컬푸드의 경우 그룹1은 그룹2, 그룹3과 유의적으로 낮은 점수를 보였으며($p<0.001$), 푸드마일리지의 경우 그룹1의 점수가 그룹3보다 유의적으로 낮았다($p<0.001$). 슬로푸드의 경우 그룹1은 그룹2, 그룹3에 비해 유의적으로 낮은 점수를 보였으며

($p<0.001$), 로하스에 대한 관심과 이해에 대해서 그룹1, 그룹2, 그룹3은 각각 집단간 유의적인 차이를 보였으며($p<0.001$), 건강기능식품에 대한 관심과 이해에 대해서 그룹1은 그룹2에 대해 유의적인 점수 차이를 보였고($p<0.001$), 영양성분표시에 대한 점수는 그룹1이 그룹2, 그룹3보다 유의적으로 낮은 수준을 보였다($p<0.001$). 유통기한표시에 대해서 그룹1은 그룹2에 비해 유의적으로 낮은 점수를 보였으며($p<0.001$), 원재료명 및 성분에 대한 점수는 그룹2와 그룹3이 유의적인 차이를 보였으며($p<0.001$), 원산지표시의 경우 그룹1의 점수는 그룹2, 3에 비해 유의적으로 낮은 수준을 보였다($p<0.001$). 식품 안전 인지·실천 수준에 따라 제시된 12개의 식생활 정보에 대한 관심과 이해정도 점수는 유의적인 차이를 보였고 인식 및 실천 수준이 높은 집단에서 식생활 정보에 대한 관심과 이해정도가 높게 나타났다.

최근 식품 안전에 대한 우려는 로컬식품이나 유기농 식품의 구매를 증가시키고 있으며 식품 안전과 위험 지각에 대한 수준이 식품의 선택을 좌우하고 있다(Choi & Kim 2011). 서울시에 거주하는 주부를 대상으로 한 연구(Han & Lee 1991)에 의하면, 식품 구입시 식품의 안전성을 가장 고려하며 관련된 확인 사항은 제조일자, 포장상태 및 유통기한의 확인도가 높은 것으로 조사되었다. 식품관련 제조업 및 외식산업 전반에서 웰빙 및 로하스의 관심이 증대하고 있으며 위의 결과는 유기농식품, 로컬푸드에 대한 소비자의 요구에 외식산업 및 식품제조산업의 적절한 대응이 필요한 점을 잘 반영하는 결과로 사료된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 소비자의 식품 안전 인지 및 실천 단계에 따른 소비자의 식품 위생 지식, 태도, 행동을 파악하고 식생

활 정보에 대한 관심 수준을 조사하여 소비자의 식품 안전 요구를 파악하고 소비자의 식품 안전 교육 방향을 제시하여 외식 및 식품 제조업 발전을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다. 2012년 9월 20일부터 9월 28일까지 수도권과 충청도지역에 위치한 대학교에 재학하는 대학생을 600명을 대상으로 설문조사를 실시하여 불성실한 설문지를 제외한 550명의 자료를 본 연구자료로 분석하였다.

1. 조사대상자는 남자는 208명(37.8%), 여자는 342명(62.2%)으로 나타났다. 연령은 평균적으로 20.9세였으며, 조사대상자의 거주 지역은 수도권이 222명(40.00%)으로 가장 많았으며, 가계 소득의 분포는 백만원~이백만원 146명(26.5%), 이백만원~삼백만원 238명(43.3%), 삼백만원~사백만원 104명(18.9%), 사백만원이상 62명(11.3%)로 조사되었다.

2. 식품 안전 인지와 실천 수준 정도에 따라 세 그룹으로 나누는 결과 인식과 실천정도가 매우 낮은 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 여자 40명(7.3%), 남자 29명(5.3%)이고 전체 조사대상자 중 12.5%를 차지하였다. 실천이 중요하다고 생각하지만 제대로 실천하지 못하는 그룹 식품 안전 인지·실천 그룹 2에는 여자 257명(46.7%), 남자 154명(28.0%)가 속하며 전체 조사 대상자의 74.5%를 나타내어 대부분의 응답자들은 식품 안전에 대한 중요성은 인지하고 있으나 이에 대한 실천은 하지 못하는 것으로 조사되었다. 식품 안전에 대하여 인지하여 지속적으로 실천하고 있는 '적극실천 집단'에는 여자 45명(8.2%), 남자 25명(4.5%)가 속하며 전체 응답자의 12.7%를 나타내었다.

3. 식품 안전에 대한 교육을 받은 경험은 식품 안전 인지·실천 그룹 3이 69.6%로 가장 높았으며 식품 안전 인지·실천 그룹 2는 58.0%, 식품 안전 인지·실천 그룹 1에서도 24.6%가 교육을 받은 경험이 있는 것으로 조사되어 집단 간 유의적인 차이가 나타났다($p < 0.001$).

4. 식품 위생에 대한 자가 지식 판정에서 '잘알거나 매우 잘안다'로 응답한 경우가 식품 안전 인지·실천 그룹 2는 7.2%, 식품 안전 인지·실천 그룹 3은 41.3%로 그룹1, 그룹2, 그룹3 사이에 집단간 유의적인 차이를 보였다($p < 0.001$). 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 식품 안전정보에 대한 매우 낮은 관심뿐만 아니라 이와 같은 태도를 개선하려는 노력 또한 매우 낮은 것으로 조사되었다.

5. 식생활 정보에 대한 관심과 이해 정도는 모든 항목에서 세 집단간의 유의적인 차이를 나타내었다. 식품 안전 인지·실천 그룹 1은 모든 항목에서 가장 낮은 점수를 보이면서 유기농식품, 무농약식품, 저농약식품, 로컬푸드, 슬로푸드, 로하스, 건강기능성식품, 영양성분표시, 유통기한표시, 원재료명 및 성분, 원산지표시 등에 대한 낮은 관심과 이해도를 나타내었다.

이상의 연구결과에서 식품 안전에 대한 소비인식 및 실천 수준은 소비자계층별로 구분되고 있으며 이에 따라 식위생 행태 및 식생활 정보 관심도도 크게 다르게 조사된 바, 식품

안전교육에 대한 질적 수준을 높여야 할 것이며 소비자맞춤형 식품 안전 교육 방안이 새롭게 마련되어야 할 것이다. 또한 식품 관련 제조업 및 외식산업 전반에서 웰빙 및 로하스의 관심이 증대하고 있는 상황에서 식품 안전 요구가 큰 소비자 계층에서 강조되는 유기농식품, 로컬푸드, 영양성분 표시 등에 대한 적극적인 대응이 필요하다고 생각된다.

References

- Cho SH, Yu HH. 2007. Nutrition knowledge, dietary attitudes, dietary habits and awareness of food-nutrition labelling by girl's high school students. *Korean J Comm. Nutr.*, 12(5):519-533
- Choi JE, Kim YG. 2011. The relationships of consumers' objective knowledge, subjective knowledge, risk perception and purchase intention of organic food: a mediating effect of risk perception towards food safety. *The Korean j. of culinary research*, 17(4):153-168
- Han WK, Lee GJ. 1991. A study on the consumer recognition of food safety and food additives. *Korean J. Soc. Food Sci.*, 7(4):23-34
- Im RH. 2009. A study on worker's perception about food hygiene and safety, and HACCP. MS Thesis, Kosin Univ. pp28-32
- Jin HJ. 2006. S. Korean consumers' response in meat demand to public information regarding BSE outbreaks. *Safe Food*, 1:39-45
- Jin BK, Jung IK, Kim JH. 2010. Study on the perception on food safety of junior high school students. *J. Research institute of Korean education*, 28(2):1-12
- Jin HJ, Song SW, Lee JM. 2012. The effects of Japan Fukushima nuclear plant incident on s. Korean consumers' responses to domestic marine products. *The journal of fisheries business administration*, 43(2): 27-39
- Jolly DA, SchtzM HG, Diaz-Knauf KV, Johal J. 1989. Organic foods: consumer attitudes and use. *Food technology*, 11:60-66
- Kang NE, Chung HK. 1992. A study on the sex bias in the nutrition knowledge, food preference and food roles in the family. *Korean J. Food & Nutr.*, 5(1):33-40
- Kim HC, Kim MR. 2005. Evaluation of knowledge and behaviors towards food safety and hygiene of children. *J. Korean Living Sci. Assoc.*, 14(5):871-881
- Kim JE. 2009. Perceptions of housewives in busan area toward the soundness of imported agricultural products and food after food accidents, MS Thesis, Kosin Univ. pp 1-2
- Kim HC, Kim MR. 2009. Consumers' awareness of the risk elements associated with foods and information search behavior regarding food safety. *J. East Asian Soc. Dietary life*, 19(1):116-129
- Kim J, Ha AW, Kang NE. 2010. Difference in table attitudes,

- eating habits, and nutrition knowledge in elementary school boys and girls. *Korean J. Food & Nutr.*, 23(4):623-632
- Kim MR, Kim HJ. 2012. Awareness and information acquisition behavior regarding food hygiene and safety of college students in Yeungnam Region. *J. East Asian society of Dietary Life*, 22(2):305-314
- Lee JH. 2006. The evaluation of importance perception and performance on sanitation in restaurants by consumers. *Kosin J health Sci.*, 16:21-29
- Pariza MW. 1989. Perception of food safety. A supplement to the *Journal of the american dietetic association*, 89(9):A140-141
- Park HJ, Bae HJ. 2006. Evaluation of microbiological hazards of hygiene by the customers hands in university foodservice operation. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 5(7):940-944
- Park HO. 2002. The evaluation of nutrition knowledge and dietary habits in elementary school children of Gyeonggi area. Master's degree thesis. Yonsei University, pp 51- 57
- Park JY, Cjoi EH, Coi JH, Shim SK, Park HS, Park KH, Moon Hy, Ryu K. 2009. Assessment of consumer's food safety perceptions and practices. *J. Fd Hyg. Safety*, 24(1):1-11.
- Park SS, Chong JY, Ham SY. 2008. Survey on actual status and recognition of food safety among undergraduate students. *The Journal of Korean Society for school health education*, 9(2):33-46
- Yo HJ. 2012. A development of Korean and Us university consumers' food safety attitude-behavior mode. *Korean review of crisis & emergency management*, 8(6):149-169
- Yoon EJ, Seo SH. 2012. Differences on perceptions and attitudes towards food safety based on behavioral intention to prevent foodborne illness among middle school students in Seoul. *Korean J. food cookery sci.*, 28(2):149-158
-
- 2013년 11월 13일 신규논문접수, 11월 29일 수정논문접수, 12월 5일 채택