

음식점 원산지표시 시행에 대한 호텔조리직원들의 지식에 관한 연구

권기완¹⁾ · 정유경^{2)¶}

세종대학교 호텔관광대학^{2)¶}

A Study on Knowledge of Country-of-Origin Labeling System in Hotel Culinary Staffs

Ki-Wan Kwon¹⁾ · Yu-Kyeong Chong^{2)¶}

College of Hospitality and Tourism, Sejong University^{2)¶}

Abstract

This study aims to examine the knowledge level of culinary staff members regarding the restaurant country-of-origin labeling system by developing a scale to investigate and evaluate such knowledge levels. The empirical study targeted culinary staff members with over 7 years of experience in 10 luxury hotels in Seoul who were approached through the convenience sampling method, which was conducted for 14 days from November 14th to 27th, 2014. A total of 192 self-administered questionnaires were collected, of which 186 questionnaires(93%) were used for the final analysis. For investigation and analysis, a frequency analysis was carried out to look into population statistics and the level of knowledge using the SPSS 18.0 statistics program. One-way ANOVA and *t*-test were carried out to investigate differences in knowledge levels of restaurant country-of-origin labeling system with reference to academic background, job position, and hotel management type. As the result, the average correct answer rate of the culinary staff members for a total of 21 questions was 39.85% and there were no significant differences based on the academic background. However, the correct answer rate was higher for respondents that held high positions and had independently managed hotels, suggesting that knowledge varied depending on job position and management type. In conclusion, it is suggested that in order to improve the level of knowledge of the restaurant country-of-origin labeling system among culinary staff members there is a need to enhance training and continuous supervision to apply the knowledge to work in future. In addition to this, this study discussed the limits of the study and the orientation of further research.

Key words: country-of-origin labeling, restaurant, culinary staff, knowledge

I. 서론

최근 세계경제가 급변하는 환경 변화 속에서 자유무역협정이 확대되어 가고 있으며, 우리나라도 각국과 협정을 체결해 많은 농축수산물들을 수입하고 있다. 이러한 외국인 식품의 총수입액은

2007년 135억 달러에서 2012년 225억 달러로 167% 증가하고 있다(식품산업통계정보 2012). 정부는 빠르게 증가하고 있는 수입 농축수산물과 그 가공식품의 원산지에 대한 정보를 제공하여 생산자와 소비자를 보호하고, 공정거래를 유도해 소비자에게 알 권리를 제공하는 목적으로 음식점

¶: 정유경, ykchong@sejong.ac.kr, 서울시 광진구 능동로 209, 세종대학교 호텔관광대학

을 대상으로 원산지표시를 시행하도록 하는 법률을 2008년 6월 22일 제정하여 시행하고 있다(법제처 2014). 시행되고 있는 원산지표시 대상음식점은 약 62만7천개의 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소이며(농림축산식품 2013), 대상품목은 축산물 5종, 수산물 9종, 농산물 2종, 살아있는 수산물을 보관하는 수족관, 판매를 위해 보관·진열하는 모든 표시 대상 품목도 표기하도록 하였다(법제처 2014). 이러한 음식점 원산지표시 정책은 소비자들에게 다양한 선택권을 부여하게 되었다. 과거의 소비자들은 음식점 메뉴 선택시 맛, 가격, 위생에 대해서 중요하게 생각하였으나(An HJ et al 2010), 원산지표시제도 시행 이후, 원산지표시의 중요성에 대해 소비자들의 관심이 높아지고, 원산지표시 상품에 또 다른 가치를 부여(Caswell JA & Mojduszka EM 1996)하게 되었다. 이러한 시점에 외식기업은 소비자에게 정확한 원산지 정보를 제공함으로써 정보제공의 신뢰를 얻어 장기적인 관계를 유지할 수 있도록 해야 한다(Chong YK et al 2009). 소비자가 음식을 먹고 먹을 수 있는 외식환경이 조성되기 위해서는 음식점 원산지표시는 필수적이며, 관리자들은 이러한 제도가 더욱 긍정적인 영향을 미칠 수 있도록 노력해야 할 것이다(Lee SM · Jin YH 2009).

식품을 취급하는 직원들이 원산지 표시제도에 대한 목적과 그 내용에 대해서 충분히 숙지하는 것은 이러한 제도가 긍정적인 효과와 함께 외식, 식품산업 분야에서 잘 운영되기 위해 필수적이라 할 수 있다. 식품을 조리하여 제공하는 조리직원의 지식은 매우 중요하므로 식품을 취급하는데 필요한 지식과 기술에 대한 점검도 간과되어서는 안 된다(Moon HK · Hwang JO 2003). 이러한 환경에서 음식점 원산지표시에 대한 소비자들의 인식이 높아질수록 조리직원들의 지식도 점차 높아져야 할 필요성이 대두되고 있지만, 외식업에 대한 위생과 안전에 초점을 맞춘 식품위생법 내용이 강조되는 것에 비하면(Chong YK 2011), 아직까지 원산지표시제도에 대한 직원들의 지식수준

에 대한 부문은 많은 연구가 이루어지지 못하고 있다. 대부분 조리직원에 대한 지식연구는 위생지식 연구(Hwang YK · An HL 2014; Kim JA · Lee YM 2014; Seung TJ et al 2014; Kim DJ · Kim GJ 2010; Yoon JY · Moon HK 2007)가 주를 이루고 있는 실정이다. 이에 2008년부터 시행되어온 음식점 원산지표시에 대한 조리직원들이 어느 정도 지식을 갖추고 있는지에 대한 연구가 필요할 시점이라고 사료된다.

따라서 본 연구에서는 시행 7년이 되어가고 있는 음식점 원산지표시제도에 대하여 조리직원들의 지식 정도를 평가할 수 있는 도구를 개발하고자 하였으며, 이를 이용하여 조리직원들이 음식점 원산지표시제도에 대해 어느 정도 지식을 갖추고 있는지, 어떤 분야에 대해서 더욱 교육이 필요한지 등을 파악하고자 하였다. 또한, 직원의 교육정도, 회사에서의 직급, 회사의 운영형태 등에 따라 음식점 원산지표시제도에 대한 수준이 차이가 있는지 알아보아, 그에 따른 교육의 필요성을 진단해 보고자 하는 목적으로 연구를 진행하였다. 이러한 연구는 음식점 원산지표시에 대한 이해의 폭을 넓히고, 현장에서 제대로 활용되어 소비자에게 더욱 긍정적인 정보 전달을 기여해, 앞으로 음식점 원산지표시제도가 확대되어 가는데 기여하리라고 사료된다.

II. 이론적 배경

1. 음식점 원산지표시

원산지표시는 특정 지역이나 국가에서 생산되어 상품화되었는지를 나타내는 중요한 정보를 의미한다. 이러한 원산지 정보는 가격, 상표, 보증서, 점포이미지, 광고와 같이 제품평가에 있어서 외적정보로 활용(Jeon HJ · Kim JE 2012)되며, 이는 생산자가 소비자에게 판매되는 식품이 안전하다는 메시지를 주는 것이라고 할 수 있다. 수입된 식품이 소비자에게 제공되기까지 유통, 가공, 조리에 이르기까지 많은 단계를 거치며, 국산으로

판매되는 등 부정유통사례가 늘어나 1991년 7월 1일 농산물 원산지표시 제도를 도입하였고(국립농산물 품질관리원 2014), 2008년 8월 농수산물 원산지 표시에 관한 법률과 시행령을 제정하여 음식점에서도 원산지표시를 시행하도록 하였다. 시행 후 여러 차례 개정되어 2013년 6월부터 모든 메뉴 게시판에 원산지 표시를 하도록 하였으며, 대상품목은 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(염소, 산양), 넙치, 조피볼락, 참돔, 낙지, 미꾸라지, 뱀장어(민물장어), 명태, 고등어, 갈치, 쌀, 배추김치(고춧가루 포함), 살아있는 수산물을 보관하는 수족관, 판매·제공할 목적으로 보관·진열하는 식재료로 확대하였다. 또한, 소비자가 오인할 수 있는 조리된 음식 원료의 섞음 비율 표기와 원산지표시 위반자에 대한 처벌도 강화하여 거짓표기는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금을, 원산지 미 표시는 1천만원 이하의 과태료를 부과하였다(법제처 2014). 향후 캔커피, 커피믹스 등 커피 제품에도 원산지표시를 의무화하고, 음식점에서 판매하는 콩(두부류), 오징어, 조기도 원산지표시 대상품목에 포함할 전망이다(농림축산식품부 2013). 이러한 정부의 정책은 소비자들에게 식품의 안전성에 대한 부정적인 인식을 전환시키고, 장기적 관계를 유지하기 위한 방법으로 보고 있다(Kim HC et al 2009).

음식점원산지와 관련된 초기 연구를 살펴보면, 미국산 쇠고기 수입에 대한 식육의 원산지표시 규제와 규제 준응도에 대한 연구(Chong YK et al 2009)를 하여 소비자에게 안전하고 위생적인 음식을 제공하기 위한 규제 개선방안과 향후 나아갈 방향성에 대하여 제시하였다. 음식점 원산지표시제도 이후 수입쇠고기가 한우로 둔갑 판매될 가능성이 낮아졌으며, 반대로 한우에 대한 소비자들의 신뢰도는 높아졌다고 하였다(Jeong MG et al 2010). 또한, 음식점의 원산지표시 전·후의 식육 원산지 표시 모니터링 연구(Hong J et al 2010) 결과 음식점 원산지표시 전이었던 2005년은 조사대상중 34%가 허위표시를 하였으나, 2009년에는

1.3%로 감소하여 음식점 원산지표시 이후 유통 판매시장이 좋아지고 있다는 것을 제시하였다. 이러한 초기 연구들은 소고기에 대한 연구가 주를 이루고 있는 것을 볼 수 있다.

이후 소비자를 대상으로 연구가 발전하였으며, 원산지 표시제 시행에 따른 소비자의 인식 및 요구도를 연구(Ahn HJ et al 2010)하여 소비자의 81.3%가 음식점에서 원산지표시를 확인한다는 연구결과를 도출하였다. 식품의 원산지에 대한 소비자의 제품 평가연구(Jeon HJ · Kim JE 2012)는 식품의 원산지 이미지가 소비자들의 구매에 영향을 미친다고 하였다. 또한, 원산지 판정기준에 대한 소비자 인식연구(Hwang EA · Lee SS 2012)는 상품의 원산지가 구매요인 중 가장 중요한 요인으로 소비자들이 인식하고 있다고 하였다. 이러한 연구들은 소고기에 대한 원산지표시와 소비자의 원산지에 대한 인식변화에 초점을 맞추고 진행하였으나, 수입된 식품을 소비자에게 제공하기 위해 직접 취급하고 조리하는 조리직원에 대한 연구는 미비한 실정이다.

2. 조리직원의 지식

조리직원의 지식은 교육, 경험, 학습, 연구 등을 통하여 인식한 정보와 기술의 집합이라고 할 수 있다. 조리업무의 특성상 이들은 순환근무를 통해 다양한 경험과 기술을 학습하게 된다(Collins CJ & Smith KG 2006). 조리직원들이 농축수산물을 소비자에게 제공하기 위한 조리과정의 인식, 태도, 지식은 매우 중요하기 때문에 이를 위해 지속적인 교육이 필요하며(Kim GJ · Park SS 2008; Albrecht et al 1992; Pond-Smith et al 1992), 올바른 업무수행을 위해서는 지식을 습득하거나, 이해하여야 한다(Tulchinsky TH & Varavik ova EA 2009).

조리 직원의 지식에 관한 선행 연구들을 살펴보면, 위탁급식업체 조리종사자의 위생교육과 위생지식 및 수행도의 영향관계 연구(Seoung TJ et al 2014)는 위생교육의 필요성, 만족도, 적용도가

조리직원의 위생지식에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 어린이 급식소 조리직원의 위생지식의 변화 연구(Kim JA · Lee YM 2014)는 위생교육을 받는 그룹과 받지 않는 그룹을 비교하여 두 그룹의 지식 정도를 비교하는 연구를 진행하여 교육이 지식을 상승시키는 것으로 조사되었다. 조리직원의 위생지식과 위생관리 수행도의 영향관계를 교육의 조절효과 연구(Kim DJ · Kim GJ 2010)는 조리직원을 대상으로 20문항의 위생지식 시험을 평가하여 평균 80점 이상의 높은 점수를 보이는 것으로 조사되었다. 이러한 연구들은 조리직원들이 인식할 수 있는 교육이 선행되어야 개인 지식이 높아지는 것을 알 수 있으며, 교육은 단순히 지식을 높이기 위한 일회성 교육으로 그치지 말고 주기적인 교육이 필요하고 이를 업무에 적용할 수 있도록 유도할 수 있는 시스템이 필요할 것으로 사료된다. 또한, 조리직원의 지식에 대한 인구통계별 차이 연구를 살펴보면, 베이커리 매장근무자와 공장근무자의 위생교육, 위생지식관리 현황에 관한 연구(Hwang YK · An HL 2014)는 직급별 위생지식의 차이연구를 진행하여 직급과 근무기간에 따른 위생지식은 차이가 없다는 연구결과를 제시하였다. 그러나 단체급식유형별 조리직원의 위생교육현황 및 위생지식에 관한 연구(Kim GJ · Park SS 2008)는 최종학력이 높을수록 근무경력이 오래될수록 위생지식 점수가 높게 나타났다는 연구결과를 제시하였다. 조리직원들의 위생관리 직무 수행도와 경영형태별 차이연구(Yoo SS · Shin YC 2007)를 진행하여 체인호텔이 독립경영 호텔보다 상대적으로 높은 위생관리를 보여주는 것으로 조사되었으며, 조리직원들의 지식활동이 경영형태별 차이가 있다는 연구(Kwon KW · Woo SK 2014) 결과도 동일한 결과를 제시하였다. 이처럼 조리직원들의 위생지식에 대한 선행 연구들은 교육, 위생지식, 수행도의 관계에 대하여 다양한 인구통계학적 연구가 진행된 것으로 조사되고 있으나, 아직 음식점 원산지표시에 대한 조리직원들의 연구는 미비하여 본 연구에서 조리직원이

인식하는 음식점 원산지표시 지식정도를 파악하고, 인구통계학적인 관계를 규명할 필요성이 있다고 사료된다.

Ⅲ. 연구방법

1. 음식점 원산지표시 지식평가 도구개발 및 설문지구성

본 연구는 2008년부터 지금까지 시행되고 있는 음식점 원산지표시 제도에 대한 조리직원들의 지식 정도를 알아보기 위해 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률과 시행령」에 근거하여 평가도구를 개발하고, 개발된 도구를 이용하여 조리직원들의 음식점 원산지표시 제도에 대한 지식수준을 평가하는데 그 목적이 있다. 실증조사에 사용된 설문문항은 조리직원들의 음식점 원산지표시제도에 대한 지식을 알아보는 문항과 인구통계특성을 파악하고자 하는 문항으로 총 29문항을 구성하였다. 음식점 원산지표시의 시행목적 1문항, 대상음식점 1문항, 농산물 1문항, 축산물 5문항, 수산물 4문항, 과태료 및 처벌 5문항, 메뉴표시 4문항으로 음식점 원산지표시 제도에 대한 지식을 알아보는 총 21문항으로 각 문항에 대해 4지 선다형으로 정답을 체크하여 ‘맞으면 1점’ ‘틀리면 0점’을 부여하여 빈도를 계산하였으며, 평가를 위해 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률과 시행령」의 세부적인 출처와 문항은 <Table 1>에 제시하였다. 인구통계 문항은 성별, 나이, 학력, 근무주방, 직급, 근무기간, 연봉, 호텔의 경영형태 등 8문항으로 명목척도를 사용하여 측정하였다.

2. 지식수준 평가대상과 방법

본 연구는 특1급 호텔 조리경력 10년 이상이며, 조리·외식경영을 전공으로 대학원에 재학 중인 박사과정학생 5명과 연구자들이 함께 모여 논의를 거쳐 음식점 원산지표시제도에 대한 평가 항목에 대한 문항의 검정과정을 거쳤으며, 이에 따라 완성된 평가항목들이 포함된 설문지의 사전조

〈Table 1〉 Evaluation scale for country-of-origin in restaurant

No	Source	Item
1	Article 1 of the Law	1 item
2	Article 4 of the Enforcement Ordinance	1 item
3	Clause 5, Article 3 of the Enforcement Ordinance	1 item
4	Enforcement Ordinance-Clause 5, Article 3	
5	Enforcement Ordinance-Clause 5, Article 3	
6	Enforcement Ordinance-Clause 5, Article 3	5 item
7	Enforcement Ordinance-No. 2, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table 4-III-1-Ga-1)	
8	Enforcement Ordinance-No. 2, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table 4-III-1-Na-1)	
9	Enforcement Ordinance-Clause 5, Article 3	
10	Enforcement Ordinance-Clause 5, Article 3	
11	Enforcement Ordinance-Clause 5, Article 3	4 item
12	Enforcement Ordinance-No. 1, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table 1-II-Da	
13	Act-Article 8	
14	Act-Article 10 Attached Table 2-2	
15	Act-Article 10 Attached Table 2-2	5 item
16	Act-Article 10 Attached Table 2-2	
17	Act-Chapter 4	
18	Enforcement Ordinance-No. 2, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table 4-III	
19	Enforcement Ordinance-No. 2, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table 4-I-2	
20	Enforcement Ordinance-No. 2, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table 4-II-1	4 item
21	Enforcement Ordinance-No. 2, Article 3 of Supplementary Provisions Attached Table-IV	

※ Detailed survey questionnaire of intellectual assessment has been attached in the appendix.

사(pre-test)를 호텔조리직원 30명에게 실시하여 부적합한 항목과 오류 등을 수정·보완하여 최종 설문지를 완성하였다.

본 조사는 음식점 원산지표시제가 시행되기 시작한 2008년을 기준으로 2014년 현재까지 7년이 경과되었으므로, 이에 근거하여 편의표본추출법으로 서울소재 특급호텔 10곳에 재직 중인 7년차 이상의 조리직원들을 대상으로 연구를 진행하였다. 따라서 2014년 11월 14일부터 11월 27일까지 14일 동안 7년차 이상의 호텔조리직원에게 설문 조사를 진행하였다. 설문지 방법은 자기기입식 방법으로 총 200부의 설문지를 배포하여 이중 8부

를 제외한 192부를 회수하였다. 회수한 설문지 가운데 응답이 전체문항에 대하여 일방향으로 응답한 불성실한 설문지 6부를 제외한 186(93%)부를 최종 연구 자료로 사용하였다. 조사에서 얻어진 모든 자료는 SPSS 18.0 통계프로그램을 활용하여 인구통계사항과 지식정도를 알아보기 위해 빈도 분석을 실시하였으며, 인구통계학적 특성별 지식 차이를 알아보기 위하여 일원분산분석(one-way ANOVA)과 *t*-test 분석을 실시하였다.

3. 지식수준의 비교

원산지표시에 대한 선행연구에서 소비자들은

원산지에 대한 인식변화로 상품 구매 시 원산지 표시를 확인하고, 이를 구매요인 중 가장 중요하게 인식(Hwang EA · Lee SS 2012; Jeon HJ · Kim JE 2012; Ahn HJ et al 2010)하는 것으로 조사되어 음식점 원산지표시제도 시행 후 소비자들은 외식에 대한 다양한 선택권을 가지게 되었다. 이러한 환경 변화에 신속히 대처하는 것은 외식기업의 경영에 중요한 요소이며, 소비자들에게 식품을 조리하여 제공하는 조리직원들의 지식수준은 핵심 요소라고 할 수 있다(Chong YK 2011; Moon H K · Hwang JO 2003). 그러나 그동안 조리직원들의 지식에 관한 연구들은 위생연구(Kim JA · Lee YM 2014; Seoung TJ et al 2014; Kim DJ · Kim GJ 2010; Yoon JY · Moon HK 2007)가 주를 이루고 있는 실정이다. 이에 음식점 원산지표시에 대한 연구를 진행하고자 위생지식에 대한 학력과 직급에 유의한 차이연구(Hwang YK · An HL 2014; Kim GJ · Park SS 2008)와 조리직원의 지식

이 경영형태별 차이가 있다는 연구(Kwon KW · Woo SK 2014; Yoo SS · Shin YC 2007) 결과를 바탕으로 본 연구를 진행하였다.

IV. 연구결과

1. 인구통계학적 특성

본 연구의 인구통계학적 특성 결과는 다음 <Table 2>에 제시하였다. 분석결과, 남성이 81.2%로 아직까지 남성의 비율이 높고, 나이는 30~40대가 77.9%로 높은 분포를 보이며, 학력은 전문대 재/졸 이상 학력이 94.1%로 높게 나타나, 조리직원들의 학력이 높아졌다는 것을 알 수 있다. 근무 주방은 양식이 52.2%로 가장 많이 분포하는 것으로 조사되었다. 근무기간은 7~10년이 37.1%, 11~15년 24.7%, 16~20년 22.6%, 21년 이상 15.6%로 고르게 분포되었고, 연봉은 3,000만원대 34.9%, 4,000만원대 30.1%로 높은 분포를 나타내었

<Table 2> Demographic characteristics of the respondents

Variable	Group	N	%	Variable	Group	N	%
Gender	Male	151	81.2	Job position	2nd cook	50	26.9
	Female	35	18.6		1st cook	65	34.9
Age	< 29	18	9.7		Demi chef	29	15.6
	30~39	83	44.6		Chef de partie	23	12.4
	40~49	62	33.3	> Sous chef	19	10.2	
	> 50	23	12.4	7~10	69	37.1	
Education level	High school	11	5.9	Duration of duty	11~15	46	24.7
	College(S) graduate	85	45.8	16~20	42	22.6	
	University(S) graduate	57	30.6	> 21	29	15.6	
	Graduate (S)	33	17.7	< 2,999	22	11.8	
Kitchen	Western	97	52.2	Salary (thousand won)	3,000~3,999	65	34.9
	Korea	40	21.5	4,000~4,999	56	30.1	
	China	25	13.4	5,000~5,999	29	15.6	
	Japan	24	12.9	> 6,000	14	7.5	
Management format	Chain hotel	109	58.6	N=		186	100
	Independent hotel	77	41.4				

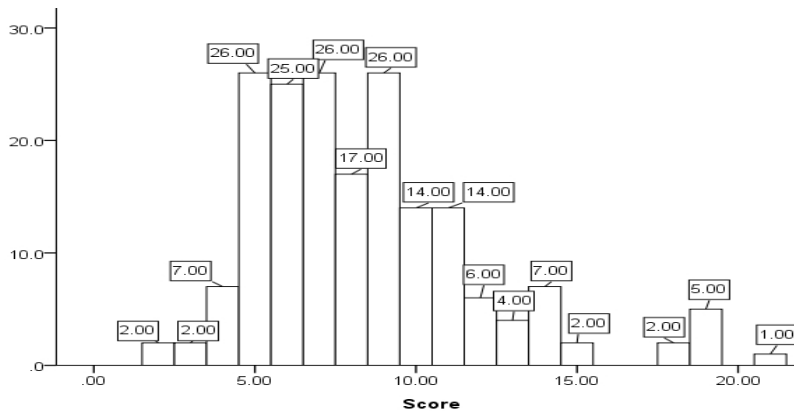
다. 호텔의 경영형태는 체인호텔이 58.6%, 독립경영호텔이 41.4 %로 조사되었다.

2. 조리직원들의 개인별 지식평가 결과

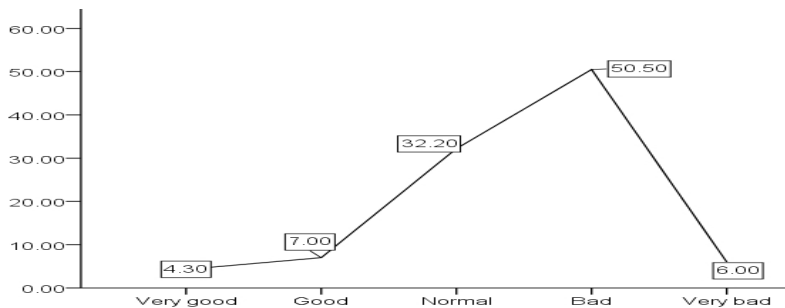
조사대상자에게 음식점 원산지표시에 대한 지식을 평가한 요약 결과는 <Fig. 1>에 제시하였다. 전체 응답자 186명중 21문항의 만점자는 1명이며, 2문제를 맞춘 2명이 가장 낮은 정답을 보였으며, 전체 정답률은 낮게 나타났다. 전체 응답자의 평균 그룹별 정답분포는 성적의 기준이 되는 수(4.3%), 우(7.0%), 미(32.2%), 양(50.5%), 가(6%)의 5구간으로 분류하여 <Fig. 2>와 같이 제시하였으며, 전체 응답자의 56.5%가 매우 낮은 정답분포를 보이는 것을 알 수 있다.

3. 음식점 원산지표시 문항의 그룹별 지식평가 결과

조사대상자에게 음식점 원산지표시에 대한 각 문항에 대한 지식을 평가한 결과는 <Table 3>에 제시하였다. 각 문항에 대한 정답률 분포는 매우 다양하게 나타났으며, 전체 평균 정답률은 39.85점으로 조사되었다. 원산지표시 대상음식점이 가장 높은 점수(75.8점)로 조사되었다. 축산물의 표시 대상품목 I(57점), 음식점 원산지 표시의 목적(56.5점), 축산물구입 영수증 보관(53.8점)으로 50점 이상으로 높은 정답률을 보였다. 수산물 대상 품목II(48.4점), 소고기의 올바른 축산물 표시사항, 원산지 미표시 과태료(45.7점), 음식점 원산지 메뉴표시 I(44.1점), 축산물 표시대상 수, 음식점 원산지 메뉴표시 I, 음식점 원산지 메뉴표시III(41.4점)으로 40점 이상으로 조리직원 평균 이상의 정답률을 보였다. 명칭이 정해져 있는 수산물의 수(38.7점), 수산물의 대상품목 I(37.6점), 원산지표시 위반 과태료(37.1점), 음식점 원산지 메뉴



<Fig. 1> Graphic of knowledge score.



<Fig. 2> Graphic of knowledge group score.

〈Table 3〉 Demographic characteristics of knowledge

Category	Topics	Correct answers	
		N(186)	100%
Purpose of implementation	Purpose of country-of-origin in restaurant	105	56.5
Target of indication	Restaurants targeted for country-of-origin in restaurant	141	75.8
Rice	Rice object item with country-of-origin	65	34.9
Meat	Number of livestock targeted for country-of-origin in restaurant	77	41.4
	Meat object item 1 with country-of-origin in restaurant	106	57.0
	Meat object item 2 with country-of-origin in restaurant	58	31.2
	Appropriate country-of-origin condition of beef	85	45.7
	Country-of-origin indication condition of imported meat	50	26.9
Seafood	Seafood object item 1 for country-of-origin in restaurant	70	37.6
	Target of country-of-origin in restaurants with fixed title	72	38.7
	Seafood target item II for country-of-origin in restaurant	90	48.4
	Indication of country-of-origin of living seafood	37	19.9
Penalty fine and punishment	Date of storage of meat purchase receipt and transaction specification	100	53.8
	Penalty fine for violating indication of country-of-origin in restaurant	69	37.1
	Publish meat for not storing meat purchase recipe and transaction specification	27	14.5
	Penalty fine for not including country-of-origin in restaurant	85	45.7
Menu indication	Punishment of faulty country-of-origin in restaurant	37	19.9
	Country-of-origin in restaurant menu indication I	82	44.1
	Country-of-origin in restaurant menu indication II	67	36.0
	Country-of-origin in restaurant menu indication III	77	41.4
	Country-of-origin in restaurant menu indication IV	58	31.2

※ Detailed survey questionnaire of intellectual assessment has been attached in the appendix.

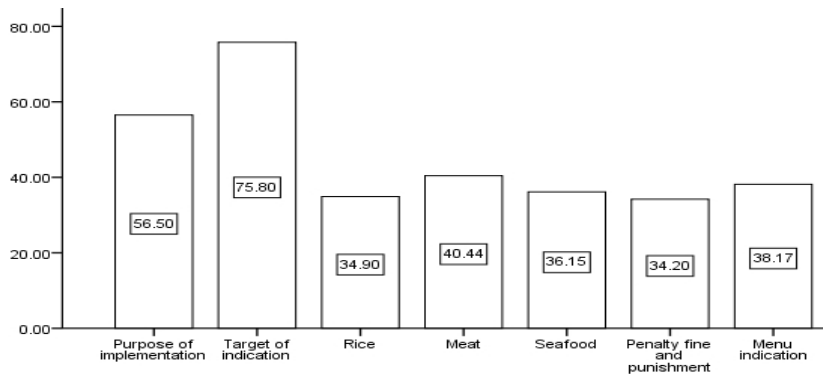
표시Ⅱ(36.0점), 쌀의 원산지 대상품목(34.9점), 축산물 대상품목Ⅱ, 음식점 원산지 메뉴표시Ⅳ(31.2점)으로 30점대로 낮은 정답률을 보였다. 수입한 축산물의 원산지 표시(26.9점), 살아있는 수산물의 원산지표시(19.9점), 원산지 거짓표시처벌(19.9점)으로 매우 낮은 정답률을 보였다.

조사대상자의 음식점 원산지표시에 대한 평가 항목에 대한 지식평가 결과를 요약하여 <Fig. 3>

에 제시하였다. 연구결과, 원산지표시 시행목적(56.5%), 원산지표시 대상음식점(75.8%) 항목만 50% 이상 정답률을 보였고, 과태료 및 처벌(34.20%)에 대한 지식수준이 가장 낮은 것으로 조사되었다.

4. 조리직원의 지식수준 비교 분석

조사대상자인 조리직원들의 학력과 직급에 따



〈Fig. 3〉 Graphic of knowledge category score.

라 지식정도를 알아보기 위하여 일원분산분석 (one-way ANOVA)을 실시하여, 분산의 동질성을 검정한 후 사후검정은 Duncan's test $a>b>c$ 로 하였으며, 분석한 결과는 〈Table 4〉에 제시하였

다. 분석결과, 학력은 지식 차이를 볼 수 없었고, 직급은 유의한($p<0.01$) 차이가 있는 것으로 조사되었다. 조리직원들의 직급이 높아질수록 음식점 원산지표시 지식은 높은 것으로 조사되었다. 조

〈Table 4〉 Results of one-way ANOVA analysis

Variable	Group	N(186)	Mean	Standard deviation	F value	p value
Education level	High school	11	8.901	4.867	0.094	.963
	College(S) graduate	85	8.400	3.639		
	University(S) graduate	57	8.473	3.375		
	Graduate (S)	33	8.272	3.044		
Job position	2nd cook	50	7.380 ^a	3.730	5.030	.001**
	1st cook	65	8.015 ^a	3.149		
	Demi chef	29	8.379 ^{ab}	2.583		
	Chef de parties	23	10.00 ^{bc}	3.931		
	> Sous chef	19	10.78 ^c	3.457		

**: $p<0.01$.

Duncan's test $a>b>c$

〈Table 5〉 Results of t-test analysis

Variable	Group	N(186)	Mean	Standard deviation	t value	p value
Management format	Chain hotel	109	7.431	2.763	-4.600	.000***
	Independent hotel	77	9.844	3.973		

*: $p<0.05$, **: $p<0.01$, ***: $p<0.001$.

사대상자가 근무하는 호텔의 경영형태에 따른 *t*-test 분석 결과는 <Table 5>에 제시하였다. 분석 결과 호텔의 경영형태는 체인호텔과 독립경영호텔은 $t = -4.600(p < 0.000)$ 으로 유의한 차이가 있으며, 독립경영호텔에 근무하는 조리직원들의 지식이 체인호텔에 근무하는 조리직원의 지식보다 높은 결과가 나타났다.

V. 결 론

본 연구는 무역 다변화를 통한 값싼 농축수산물 수입을 활용하여 외식산업의 성장을 촉진시키고, 소비자에게 많은 선택권을 줄 수 있는 정책을 유지하고 지켜 나가기 위해 소비자에게 직접 조리하여 제공하는 조리직원들의 지식수준을 알아보고자, 음식점 원산지표시에 대한 조리직원들의 지식수준을 평가할 수 있는 도구를 개발하여 실증조사를 실시하였다.

연구결과를 요약하면 다음과 같다. 첫째, 농수산물의 원산지표시에 관한 법률과 시행령에 근거하여 음식점 원산지표시 지식에 대한 문항 21 문항을 7년차 이상의 조리직원들에게 조사한 결과, 전체문항에 대하여 모든 문항을 맞춘 만점자는 1명으로 조사되었으며, 전체 응답자의 56.5%가 매우 낮은 점수분포를 보였다. 둘째, 응답자의 전체 평균 정답률은 39.85%로 매우 낮게 나타났으며, 원산지표시 대상 음식점문항이 75.8점으로 가장 높고, 축산물 구입 영수증·거래명세서 미보관 처벌 항목이 가장 낮은 14.5점으로 연구결과가 나타났다. 이러한 연구결과는 평균 80%대의 높은 정답률을 보인 Kim DJ·Kim GJ(2010)의 위생지식 연구와는 상이한 결과를 보였다. 셋째, 조리직원들의 음식점 원산지표시 지식도와 인구통계 특성인 학력, 직급, 경영형태별 차이가 있는지 알아보기 위해 일원분산분석 및 *t*-test 분석을 실시한 결과, 학력은 유의한 차이가 없으며, 직급과 경영형태는 직급이 높을수록 독립경영호텔일수록 높은 점수를 보여 유의한 차이가 있는

것으로 조사되었다. 이러한 연구결과는 직급이 위생지식에 차이가 없다는 Hwang YK·An HL(2014) 연구결과와 학력이 높을수록 위생지식이 높다는 Kim GJ·Park SS(2008) 연구결과와도 상이한 결과이다. 그러나 조리직원들의 지식은 호텔의 경영형태별 차이가 있다는 Kwon KW·Woo SK(2014)과 Yoo SS·Shin YC(2007)의 연구결과와 일치했다. 이에 따른 본 연구의 시사점을 살펴보면 다음과 같다. 첫째, 본 연구는 오랜 기간 연구가 진행되어온 위생지식을 기반으로 하여 음식점 원산지표시에 대한 조리직원들의 지식정도를 파악하고자 하였다. 그동안 진행되어온 위생지식 선행연구들은 높은 위생 점수를 보였으나, 본 연구의 음식점 원산지표시에 대한 조리직원의 지식수준은 낮은 점수를 보이고 있다. 이러한 연구결과는 오랜 기간 관리되어온 식품 위생보다 음식점 원산지표시의 시행 시기가 7년으로 짧고, 교육과 홍보 등이 충분히 이루어지지 않아 음식점 원산지표시에 대한 조리직원의 지식이 많지 않다는 결과로 보여진다. 가장 높은 점수인 원산지표시 대상음식점과 시행목적에 대하여는 조리직원들이 인지하고 있으나, 다른 부분들은 교육을 통하여 개선되어야 하며, 과태료 및 처벌에 대한 그룹의 점수 분포가 가장 낮게 나타났다. 이는 일반 외식기업과 달리 호텔기업의 특성상 구매부서나 식음료부서에서 업무를 분담하는지 알아 봐야 할 것으로 사료된다. 둘째, 본 연구결과, 직급은 Chef의 그룹, 경영형태는 독립경영호텔이 더 높은 지식을 가지고 있는 것은 직급이 높아질수록 관리자로서 음식점 원산지표시 업무의 중요성을 인지하는 것으로 보이며, 원산지표시의 국가 정책을 시행하는데 독립경영호텔이 좀 더 민감하게 받아들이는 것으로 볼 수 있다. 앞으로 본 연구결과를 바탕으로 체인호텔도 국내 법률을 준수하기 위하여 보다 적극적인 노력을 하여야 한다고 사료된다. 그러나 학력은 영향을 미치지 않는다는 연구결과는 학교교육, 조리기능사 자격시험, 외식창업자 교육과정에 강화

되어온 위생교육과는 다르게 음식점 원산지표시에 대한 실무교육이 제대로 이루어지지 않는다는 것을 보여주는 것이라고 볼 수 있다. 향후 국가 정책 사업인 음식점 원산지표시에 대한 강화된 홍보와 여러 분야에 걸쳐 교육을 시행하여 조리직원들의 지식수준을 높여 소비자들이 믿고 먹을 수 있는 외식환경을 조성할 필요가 있다고 보여진다. 따라서 조리직원들의 음식점 원산지표시에 대한 지식수준이 낮아진다면 공정한 유통거래가 줄어들 것이고, 이는 곧 생산자와 소비자를 보호하지 못하게 되어 외식산업의 발전에 저해를 가져올 것으로 보여지며, 이를 해결하기 위해 교육을 강화하고, 실제 조리업무에 활용하는 지 관리 감독을 하여야 한다고 사료된다.

본 연구를 진행하는 동안의 한계점을 살펴보면, 첫째, 조리직원의 음식점 원산지표시 제도에 대한 지식이나 사례에 대한 선행연구가 미비하여 법률적인 해석을 기반으로 지식을 평가하는 도구를 개발하였다는 것이다. 따라서 지식을 평가하는 항목이나 그 내용은 기존의 학자들 간의 논의를 기반으로 하기 보다는 정부의 시책에 더욱 초점이 맞추어져 있는 불가피한 한계를 안고 있다. 둘째, 설문대상을 시간적 공간적 한계로 서울지역, 특급 호텔 조리직원들을 대상으로 한정하여 연구를 진행하여, 조리직에 종사하고 있는 모든 사람들을 대상으로 연구하지 못하였다는 한계를 지니고 있다. 그러나 타 조직에 비해 비교적 체계적인 호텔조리종사자들에게 실시한 이러한 평가를 기반으로 추후 다른 연구자들이 다른 조리직원들을 대상으로 연구하고자 할 때, 비교 및 논의를 위한 충분한 자료가 될 수 있으리라고 기대해 본다. 이러한 한계점에도 불구하고, 음식점 원산지표시에 대한 조리직원들의 지식수준을 평가하는 도구를 개발하고, 이를 이용한 실증연구를 하였다는데 본 연구의 의의가 있다고 사료된다. 향후 이러한 연구결과를 외식기업의 조리직원이나 외식경영자들에게도 음식점 원산지표시에 대한 지식수준을 알아보는 연구를 한다면

실무적, 학문적으로 시사하는 바가 클 것으로 사료된다.

한글 초록

본 연구는 음식점 원산지표시에 대한 조리직원들의 지식 정도를 파악하고 평가할 수 있는 도구를 개발하여, 조리직원들이 음식점 원산지 표시제도에 대해 어느 정도 지식을 갖추고 있는지 파악하는데 목적을 두고 있다. 실증연구는 편의 표본추출법으로 서울소재 특급호텔 10곳에 재직 중인 7년차 이상의 조리직원들을 대상으로 2014년 11월 14일부터 11월 27일까지 14일간 진행되었으며, 설문지는 자기기입식방법으로 총 200부의 설문지를 배포하여 이중 192부를 회수하였으며, 최종 186(93%)부를 연구 자료로 사용하였다. 조사 분석을 위해 SPSS 18.0 통계 프로그램을 활용하여 인구통계사항과 지식정도를 알아보기 위해 빈도분석을 실시하였으며, 조리직원들의 학력, 직급, 경영형태에 따른 음식점 원산지표시의 지식 차이를 알아보기 위하여 일원분산분석과 *t-test* 분석을 실시하였다. 조리직원들에게 음식점 원산지표시에 대한 지식을 조사한 연구결과, 전체 21문항에 대한 평균 정답률은 39.85%로 매우 낮게 조사되었고, 학력은 유의한 차이가 없었으나, 직급은 높을수록, 경영형태는 독립경영호텔이 높은 점수를 보여 조리직원들의 지식은 직급과 경영형태에 따라 차이가 있는 것으로 조사되었다. 연구결과 향후 음식점 원산지표시에 대한 조리직원의 지식수준을 높이기 위하여 교육을 강화하여야 하며, 이를 업무에 적용할 수 있도록 지속적인 관리 감독을 해야 할 것으로 사료된다. 연구의 한계 및 향후 연구방향에 대해서도 논의 하였다.

참고문헌

국립농산물품질관리원 (2014). <http://www.naqs.>

- go.kr
- 농림축산식품부 (2013). <http://www.mafra.go.kr>
- 법제처 (2014). 농산물관리법. 법제처.
- 식품산업통계정보 (2012). <http://www.atfis.or.kr>
- Ahn HJ, Park SH, Joo NM (2010). Consumer awareness and demand for country-of-origin labeling at restaurants: For adults who live in Seoul. *J Korean Diet Assoc* 16(3):255-269.
- Albrecht JA, Sumner SS, Henneman A (1992). Food safety in child care facilities. *Dairy Food and Environ Mental Sanitation* 12(12):740.
- Caswell JA, Mojduszda EM (1996). Using informational labeling to influence the market for quality in food products. *American Journal of Agricultural Economics* 78:1248-1253.
- Chong YK (2011). Development and history in food service industry. *Journal of Tourism Sciences* 35(10):123-146.
- Chong YK, Song HJ, EO GH (2009). Regulatory compliance and its revision concerning country-of-origin meat labeling in the restaurant industry. *Journal of Tourism Sciences* 33(5): 123-146.
- Collins CJ, Smith KG (2006). Knowledge exchange and combination: The role of human resource practices in the performance of high-technology firms. *Academy of Management Journal* 49(3):544-560.
- Hong J, Leem DG, Kim MK, Park KS, Yoon TH, No KM, Jeong JY (2010). Monitoring of restaurant beef labeling system. *Journal of Food Hygiene and Safety* 25(2):162-169.
- Hwang YK, An HL (2014). A research on the sanitary education, knowledge and management level of shop employees and workplace employees working at window bakeries in the metropolitan area. *The Korean Journal of Culinary Res* 20(1):159-177.
- Hwang EA, Lee SS (2012). A study on consumer perception towards criteria for the determination of origin: Focusing on coffee products. *Korean Consumer Agency* 42:191-218.
- Jeon HJ, Kim JE (2012). A study on consumer's product evaluation in the original home. *Journal of Social Science* 28(1):177-201.
- Jeong MG, Jeon SG, Nam YH (2010). The impacts of law of labeling the origin of beef in restaurants on the Korean Hanwoo market. *Korean Journal of Agricultural Economics*. 51(1):57-58.
- Kim DJ, Kim GJ (2010). A study moderating effect of sanitation education in relationship between sanitation knowledge and sanitation management performance of culinary employees. *The Korean Journal of Culinary Res*. 16(2):291-307.
- Kim GJ, Park SS (2008). A study on sanitation education and knowledge for each types of employees in food-service facility. *Journal of Food Service Management* 11(4):115-137.
- Kim HC, Kim MJ, Kang ES (2009). Effects of perceived service quality on trust, customer satisfaction and customer loyalty in college and university food services. *Journal of Tourism Science* 33(2):73-97.
- Kim JA, Lee YM (2014). The effect of a periodic visiting education program on food safety knowledge of cooks in children's food service facilities. *J Korea Diet Assoc* 20(1):36-49.
- Kim TL, Hong SN (2010). A study on the personal learning process of knowledge workers. *Korean Association of Business Education* 59: 285-314.
- Kwon KW, Woo SK (2014). A study on effects of knowledge activities on competitive advantage and organizational commitment: focusing

- on culinary staff in luxury hotels in Seoul. *Journal of Hotel & Resort* 13(3):57-71.
- Lee SM, Jin YH (2009). Research on consumer awareness due to origin declaration of beef in general restaurant. *The Korean Journal of Culinary Res* 15(3):112-127.
- Moon HK, Hwang JO (2003). Study on hygiene knowledge and recognition on job performance levels for HACCP application for employees at contract food services. *Korean J Community Nutrition* 8(1):71-82.
- Pond-Smith D, Richarz SH, Gonzalez NL (1992). A survey of food-service operation in child care-centers in washington state. *Journal of the American Dietetic Association* 92(4):483-484.
- Seoung TJ, Choi SK, Kim GJ (2014). A study on the relationships among sanitary education, sanitary knowledge and sanitary management performance of cooks in contracted food services: Focusing on Busan & Gyeongnam region. *The Korean Journal of Culinary Res.* 20(1):105-119.
- Tulchinsky TH, Varavikova EA (2009). *The New Public Health* (2nd ed.), California: Elsevier Academic Press.
- Yoo SS, Shin YC (2007). Perceived importance of kitchen equipment and facilities on cook's hygienic performance in Deluxe hotels. *Korean J Food Cookery Sci* 23(1):25-32.
- Yoon JY, Moon HK (2007). Perception of hygiene education and food safety knowledge among new restaurant owners: focused in Gyeongnam area. *Journal of Kore an Dietetic Association.* 13(3):265-276.
-
- 2015년 03월 30일 접수
 2015년 05월 01일 1차 논문수정
 2015년 05월 28일 2차 논문수정
 2015년 06월 02일 3차 논문수정
 2015년 06월 17일 논문 게재확정