

요식업 종사원의 보건교육 시스템의 정착 및 보건관리 인식제고

윤영화* · 강경식**

*청기와 대표이사 · **명지대학교 산업경영공학과 교수

Restaurants settled and health management awareness of employees of the Health Education System

Young-Hwa Yun* · Kyung-Sik Kang**

*Blue Roof Cooperation

**Department of Industrial Management Engineering, MYONGJI University

Abstract

Awareness about health is still in short supply, sufficient research and investment is falling motheyo made, the development of image and health technology for health compared to productivity enhancement technology behind the relative reality. Through the analysis and study of special measures and health education in the country catering to propose measures and methods for this. Current analyzed and summarized to find a special health and safety training relevant provisions appear in the national legislation. By analyzing the characteristics and to leverage to workers unearthed an in-depth awareness and issues for the institutions and laws. Survey research methods to analyze the documents and government publications and research through an Internet search. Survey Research conducted a self - survey on new knowledge and attitude toward the concessionaires to sanitation target, the attitude of the sanitary administration, attitudes to hygiene education and hygiene practice Conditions received health education carried out by catering Federation regularly. Health education is a systematic settlement system for the external reality of professional education. Health and health administrators to establish an organizational structure strengthening phase. Employers and health care workers are raising awareness. Employers have a responsibility to prevent industrial accidents. Consequently, special health education targeted construction workers changed to fit the content-driven information on the species and the proper arrangement of time "based health education" currently being conducted.

Keywords: Hospitality, Health, Education, Management

1. 서론

1999년 우리나라의 식중독 발생 동향을 살펴보면 1997년도 이전에는 5월~9월 사이에 식중독 환자가 집중적(80%이상)으로 발생하였으나 1998년과 1999년에는 식중독 발생범위가 겨울을 제외하고 전 계절에 걸쳐서 고르게 발생하고 있다.

원인균별 식중독 발생 현황을 살펴보면, *Vibrio Parahemolyticus*에 의한 식중독이 전체 식중독 발생 건수인 174건 중 47건(27.0%)을 차지하여 가장 높은 비율을 차지하고 있고, 식중독 환자수로 보면 *Salmonella spp.*에 의한 식중독 환자가 전체 환자 7,764명 중 2,871명(36.3%)으로 가장 많이 발생하였으며 *Salmonella spp.*에 의한 식중독 환자는 매년 우

†Corresponding Author : Kyung-Sik Kang, Industrial and Engineering, Myongji University, Yongin 449-728, Korea, E-mail : kangks@mju.ac.kr

Received December 28, 2015; Revision Received March 11, 2016; Accepted March 23, 2016.

리나라에서 가장 많이 발생하고 있다.¹⁾

섭취장소 별로 식중독 발생 현황을 볼 때 식품접객 업소에서 71건(40.8%)으로 가장 높게 나타났으며 원 인식품 별로 볼 때 1998년에 이어 육류 및 그 가공식품의 섭취로 인한 식중독이 44건으로 어패류 및 그 가공식품 섭취로 인한 식중독 다음으로 높게 나타나 종합적인 역학조사와 철저한 위생관리 및 품질관리에 대한 연구 및 대책이 필요하다고 볼 수 있다.

본 연구는 요식업 종사원의 보건교육 시스템의 정착 및 보건관리 인식제고 특히 요식업에서의 특별보건교육의 현황과 문제점 등을 파악하여 그 대책을 강구하는 것을 목적으로 수행되었다. 요식업의 특성상 서비스는 곧 생산성과 매칭이 되어 결과가 매출로 도출되는 바 그 중요성을 인식하고 문제점을 분석한 후 개선 방안을 제시하였다²⁾.

상기와 같은 목적과 방법에 따라 개략적으로 요약하였다.

첫째, “인적 서비스의 의존도가 높은 요식업에서의 교육은 그 중요도가 매우 크다” 할 수 있다. 교육 참여에 대한 호응도와 참여 후 보건인식 향상이 매우 크다는 응답 결과는 개선된 특별보건교육을 종사원들이 매우 갈망하고 있다.^[2]

둘째, 현장 종사원들은 아직도 요식업에서 보건관련 시설물 설치나 보건교육이 미흡하다. 사업주와 관리감독자들은 종사원들의 청결한 작업 방법 개선과 쾌적한 작업 환경 조성보다 이윤 추구가 우선인 것으로 나타났다^[1].

그 결과 보건사고 예방에 크게 효과적임을 알 수 있다. 따라서 상기 분석 결과를 토대로 효과적인 교육 방법 개선 통하여 보건사고 예방에 궁극적인 목표가 달성될 수 있을 것으로 판단되며 보다 효율적인 보건 교육의 방법 및 개선 방안을 제시하고자 한다.

2. 연구의 목적 및 필요성

2.1. 선행연구

Lytletal.(1998)³⁾은 “서비스 지향성은 시장정보에

대한 전략적 반응으로서 탁월한 서비스의 창출과 전달을 확립하려는 상대적으로 지속적인 일련의 조직 활동의 집합⁴⁾”이라고 정의하였다. 즉 서비스지향성은 탁월한 서비스를 최우선으로 한다는 믿음과 우월한 가치 창출 고객 만족 그리고 이러한 노력들이 경쟁우위에 중대한 영향을 준다는 믿음을 나타내는 것이다. 유정남 등(2000)⁵⁾은 서비스 지향성을 “고객서비스의 범주 내에서 마케팅 컨셉을 실천하는 방법인 시장정보에 대한 전략적 반응”이라고 정의하였다.

이같이 서비스 지향성의 정의가 몇몇 학자들에 의해 내려지고 있는 가운데 서비스 지향성은 크게 두 가지 측면으로 나누어짐을 알 수 있다. 즉 서비스를 제공하는 태도적인 측면과 서비스를 제공하는 직원들에게 내재된 정신적인 측면이다. 따라서 본 논문에서는 서비스 지향성의 정의를 전통한식갈비전문점의 “조직 내 구성원으로서의 직원과 고객과의 관계에 중요한 영향을 미치는 수단으로서 직원이 서비스 제공을 위해 고객에게 도움을 주고 협조하려는 상호 우호적 정신상태에서 발현되는 일련의 태도와 서비스”로 정의한다.

서비스 지향의 선행연구는 다음과 같다. Parkington & Schneider(1979)은 고객 중심적 서비스 지향성, 조직 중심적 서비스 지향성에 대하여 연구하였다.

Carlzon(1987)은 서비스 점점 진실의 순간, 직원의 권한 인과워먼트, 인적자원관리 서비스 시스템에 대하여 연구하였다.

Hogan & Hogan(1989)은 서비스 지향성을 개인의 천부적 성격으로 연구하였다.

Larsen & Bastiansen(1991)은 서비스 태도의 인지적 지향성, 서비스 태도의 감정적 지향성, 서비스 태도의 행동적 지향성에 대하여 연구하였다.

Lytletal (1998)은 서비스 리더십 서비스, 경영 마인드 서비스보상 서비스, 고객 우대 종사원권한 서비스, 훈련 서비스 실태, 서비스 표준 커뮤니케이션, 서비스 예방 서비스 기술, 서비스 비전, 인센티브에 대하여 연구하였다.

이용기(2000)는 고객 중심의 직원 서비스 지향성에 대하여 연구하였다.

김옥경(2002)은 고객 지향적 서비스 압박에서의 서

1) 강은아 (2000), “HACCP 개념에 근거한 오리고기 요식업소의 자체 위생관리기준 설정에 관한 연구” 2p~ 3p

2) 황의남 (2009), “서비스스케이프가 종사원의 서비스 지향성과 생산성 향상에 미치는 영향 -한식 갈비전문점을 중심으로-” . 78p~ 85p

3) Lytle,R.S.,Hom.P.W.,& Mokwa,M.P.(1998),SERVQUAR :A Managereal measure or Organizational Service Orientation, Journal of Retailing, 74(4), pp.457-464.

4) 외식업은 서비스상품을 생산하는 직원들이 서비스 현장에서 고객과의 직접적인 대면 서비스를 창출함으로써 고객만족을 통해 생산성을 얻는다. 특히 외식업은 인적자원의 역할이 매우 중요시 되는 서비스 종사원의 서비스 지향적 마인드에 의해 높은 수준의 서비스 품질을 고객에게 제공하게 됨으로써 이는 곧 서비스 품질과 생산성을 높이는데 기여할 수 있는 지름길이 된다. 진양호(2001), “외식업체 메뉴 분석 적용 방안 연구” 「한국조리학회」 7(3),pp.1-12.

5) 유정남 이영재 이용기(2000).전개서pp.138-155.

비스에 대하여 연구하였다.

진양호(2010)는 종사원의 고객 중심의 서비스 지향성, 종사원의 자발적 고객 중심의 서비스에 대하여 연구하였다.

2. 연구의 배경

2.1 요식업의 정의

한국학중앙연구원에 따르면 식당·주점·다방 등接客시설을 갖추고 구내에서 직접 소비하도록 음식·음료 등을 조제하여 손님에게 판매하거나, 구입한 조제음식식품을 판매하는 식품접객업소로서의 영업활동을 말한다. 「식품위생법」에서는 식품접객업으로 표시하고 있으며, 식품접객업 영업을 하고자 하는 자는 보건복지부령이 정하는 시설기준에 적합한 시설을 갖추어야 한다고 규정하고 있다. 그리고 시설을 갖춘 후 시장·군수 또는 구청장의 영업허가를 받아야 한다고 식품위생법 시행령에 규정하고 있다.

2.2 현대의 요식업

그 동안 요식업은 기본적 생활욕구충족으로 여겨진 수단에서 벗어나지 못하였으나, 1970년대 이후 국가경제발전으로 인한 소득의 증대와 사람들의 기호변화로 최근에는 외식산업(外食産業)으로 새롭게 인식되고 있으며, 또한 사회가 필요로 하는 문화업종의 한 형태로서의 식당문화로 변화, 발전되고 있다.

3. 연구의 목적과 필요성

우리나라 요식업은 1990년대에서 2010년대에 국내의 요식업이 국민생활경제와 정부의 적극적인 국민건강 시책의 영향으로 한국을 대표하는 요식업이 대표산업으로 급속하게 발전을 해 왔다. 국민생활 경제가 다변화되고 가정 중심의 식습관이 직장에서의 식습관으로 바뀌고 중식뿐만 아니라 석식 더 나아가 조식까지도 전부 외식으로 해결하고 있다. 그러나 보건에 관한 인식은 아직 부족한 상태이며, 충분한 연구 및 투자가 이루어지지 못하여, 생산성 향상 기술에 비해 보건에 대한 이미지와 보건기술의 발전이 상대적으로 뒤떨어지는 것이 현실이다. 최근 들어 우리나라 요식업산업 시설에서 각종 보건사고가 끊이지 않고 있다. 이는 노후화된 생산 시설을 개보수 또는 증설하는 과정에서 주로 발생하는 특징을 가지고 있다.

최근 들어 빈발하는 요식업 시설 내 보건사고의 본질이 바로 여기에 있다고 볼 수 있다. 대부분 요식업 시설에서 이루어지는 작업이 특별보건교육 대상작업에 속하지만 법적 교육 시간 준수는 물론 가장 기본적인 교육조차 이루어지지 않은 채 대부분 종사원이 작업에 투입되고 있는 실정이다. 따라서 우리나라 요식업에서 특별 보건교육의 분석 및 대책 연구를 통하여 이에 대한 대책과 방안을 제시하고자 한다.

산업안전보건법[시행령별표1]에 따르면 법의 일부를 적용하지 아니하는 사업 및 규정이 명시되어 있다. 해당 규정에 따르면 생산설비가 없는 50인 미만 도소매 업종은 보건교육의 의무가 없다.

<Table 1> Business and regulations that do not apply to the part of the law
(2 The relevant paragraph 1 of Article 2)

Target business	Exclusions apply
1. The following projects falling under any of the following items A. "Mine Security Law" applies to business (defined as the process of mining, including mining, smelting or beneficiation of minerals in mining and manufacturing is excluded) B. "Nuclear Safety Act" applies to business (using the power generation of nuclear power plants to produce electricity will be limited to the workplace) C. "Aviation Act" applies to business (aircraft, spacecraft and parts manufacturing, warehousing and transportation-related services, travel agency and other auxiliary services shall be excluded from aviation-related businesses, respectively) D. "Bill of Lading" applies to business (excluding ships and boats dry-up)	Law Article 13, Article 14, Article 15, Article 15, Clause 2, Article 15, Article 3, Article 16 Paragraph 2, Article 18, Article 19, Chapter 3, Article 23, Article 26 (Health related matters shall be excluded), Article 28, Article 29, paragraph 1, and since, except to claim 8, wherein the information relating to the 29 Paragraph 10, 2 of Article 29, Article 30, Article 31 (health is) Article 31 Paragraph 2, Article 34 5 4 Article 36, Article 39, Article 39 2
2. The following falling under any of the business neck A. Software Development and Supply B. Computer programming, consultancy and related activities C. Information services D. Finance and Insurance E. Professional Services F. Construction technology, engineering and other scientific and technological services G. Other professional, scientific and technical activities (photos disposal are excluded) H. Business Support Services I. Social welfare services 3. The following businesses that use less than 50 full-time workers as a business that falls under any of the following items A. Agriculture B. fishing C. Environmental clean-up and restoration D. Wholesale and retail trade E. Accommodation and restaurants F. Movies, Video, TV program production and distributor G. Recording facilities unyoungeop H. Broadcasting I. Real estate (real estate related activities are excluded) and leasing J. Research and Experimental Development K. Healthcare Services (excluding hospitals) Other. Arts, sports and leisure related services L. Associations and Organizations M. Other Personal Services (setakeop are excluded)	Law (special education is excluded in accordance with paragraph 3 of) Article 31
4. The next falling under any of the business neck A. Public administration, defense and compulsory social security B. Education services C. International and foreign organizations	Act Chapter 2, Section 3, Article 29 Paragraph 1 from Article 8, Paragraph 29 to 10, wherein Article 31, Clause 2, Article 31, Article 32, Clause 2, Article 32, Article 32 3
5. (a must if your business is a separate business that uses only the workers in white-collar) workers engaged in the business of using only white-collar	
6. sites for full-time workers with less than 5 people	Act Chapter 2, Section 3, Article 31 (except special education in accordance with the same paragraph 3 is), Article 31 Paragraph 2, Article 32, Article 32 2, 3, and Article 49 Article 32, Article 50, Clause 2, Article 51

Note: In the case of the equivalent of at least two projects of up to No. 6 from No. 1 businesses have rules that are applied except in accordance with each call shall not be applied.

3. 연구 동향

3.1. 국내 연구 동향

특별안전교육 관련제도와 관련한 선행 연구들은 많지 않으며 최근에는 더욱 연구사례를 찾기 힘들다. 강은아(2002년 HACCP 개념에 근거한 오리고기 요식업소의 자체 위생관리기준 설정에 관한 연구)는 1991년 오리고기의 완전 수입시장개방과 함께 가격이 저렴해진 수입오리고기는 수도권을 중심으로 고기부패에서 많은 소비가 이루어졌고 축산식품은 우수한 고단백 영양식품인 반면 그 어느 식품보다 부패변질이 용이하고 동물로부터 사람에게 전염되는 인수공통 전염병의 매개식품이기도하다. 특히 식육에서의 미생물오염은 식품의 위생과 안전성을 확보하는데 중요한 문제점이 되고 있다. 박기홍(2005 신규 일반음식점 영업자의 위생관리 지식 및 태도)은 본 연구는 일반음식점 신규영업자의 위생관리 및 위생행정에 대한 지식과 태도, 위생실천 정도를 파악하여, 식품접객업소의 위생수준향상을 위한 위생행정 업무 추진 및 위생접객업소 영업자의 위생교육에 필요한 기초자료를 제공하고자 하였다.

3.2. 국외 연구 동향

3.2.1 태국

외국의 경우 태국의 안전보건제도 및 산업재해예방 활동은 우리나라 산업안전보건법과의 비교하여 태국의 산업안전보건법은 우리나라와 유사한 법률적 체계를 가지고 있다. 필요한 목적에 따라 시행령이 제정되어 있지만 산업안전보건에 가장 강력한 법률은 공장법이라 볼 수 있다. 공장법에서 산업안전보건 환경에 관한 전반적인 안전규정이 마련되어 있는 것이 특징이라고 보며, 노동법에 있는 처벌규정이 강력하지는 못하지만, 특별법인 공장법의 처벌규정은 강력한 벌칙규정으로 되어있다.

3.2.2 인도네시아

인도네시아의 안전보건제도 및 산업재해예방 활동, 산업안전위생관련 시행령, 산업안전위생에 관련한 구체적인 법령들은 헌법의 작업안전규정을 기준으로 하여 필요한 목적에 따라 특별법 형태로 주무부서인 노동부에서 제정하고 있으며, 우리나라의 시행령과 시행규칙에 해당하는 법규들이다. 그러므로 산업안전보건에 관한 규정들은 산업의에 대한 노동위생연수규칙 제1호(1976년), 감독관 및 노동안전 위생전문가 규칙 제3호, 노동위생 전문가 위생연수 의무(1979년), 사람은

반용 승강기안전위생규칙 제6호(1978년), 청소년 안전 보호규정, 작업관련 질병발생에 관한 대통령령 등이 있으며 각각의 규정 목적에 따라 제정 되었다.

1) 산업의에 대한 노동위생연수규칙 제1호(1976년)

산업의에 대한 노동 위생 연수를 실시하는 의무 부여에 대하여 1976년 노동 이주 협동조합 장관 규칙 제1호로 모든 노동자는, 노동의 안전 위생에 대하여 보호를 받아 그 일을 양호하게 수행할 수 있을 권리를 가지고 있으며, 이에 따라 산업의는 노동자를 보호하고 감시를 위하여 산업안전위생 연수를 받을 수 있도록 그의 의무 사항을 제 7개 조문으로 규정하였다. 이 연수규칙은 모든 기업은 그 산업의를 노동 안전 위생 및 기업 위생의 분야의 연수를 받기 위해서 파견해야 하도록 규정하고 있고(규칙 제1조), 산업의에 대한 명확한 개념으로 노동 안전 위생, 기업 위생에 대한 일을가져 혹은 거기에 책임을 가지는 지명된 혹은 기업에 일하는 의사를 말하고 있다(규칙 제2조). 이외에 중앙노동안전위생연구 연구소 및 지방노동안전 위생연구 연구소의 지도의 관리책임규정을 두고 있으며 준수하지 아니한 경우에는 작업안전법 제15조 제2항에 의하여 3개월 이하의 금고 또는 10만루피아 이하의 벌금형에 처하도록 되어있다.

2) 감독관 및 노동안전위생 전문가 규칙 제3호

안전보건에 관하여 사업체를 지시 감독할 위생 감독관과 위생전문가에 관한 규칙을 제정하여 노동안전 위생 감독관 및 노동안전 위생 전문가의 기준과 업무를 규칙 제3호(1978년)로 제정하여 시행하고 있다.

이 규칙의 제정 의미는 1970년 작업안전법률 제1호의 국장에 관한 내용을 근거로 하여 1977년 노동이주 협동조합 장관 결정 제79호에서 노동 안전위생 감독관 및 노동 안전 위생 전문가의 직권 및 책무에 관한 노동 이주협동조합 규칙을 제정하였다⁷⁾.

가) 감독관 및 위생전문가의 범위

노동 안전 위생 감독관 및 노동 안전 위생 전문가는, 노동 보호 감독 총국장의 추천에 근거해 노동부장관이 임명하며, 노동 안전 위생 감독관으로 되는 요건은 노동 이주 협동조합성의 직원이거나 전문성을 가지거나 노동 이주 협동조합성이 실시하는 감독관 후보에 대한 연수를 종료하고 있는 경우에 해당된다(규칙 제2조). 그리고 노동 안전 위생 전문가로 지명되는 요건은 노동 이주 협동조합성이 실시하는 전문가의 후보에 대한 연수를 받았거나 노동에 관한 법령 특히 노동 안전 위생에 관한 법령의 지식을 가지거나 전문성이 있는 경우에 해당된다(규칙 제3조).

나) 감독관 및 위생전문가의 권한

노동 안전 위생 감독관의 권한은 모든 작업장에 들

어가서 감독 할 수 있으며, 노동 안전 위생에 관한 제 조건에 대해 사업자, 관리자, 노동자로부터 서면 혹은 구두에 의한 설명을 얻을 수 있으며, 해당 작업장에 있어 노동자 안전 위생의 조건 채우도록(듯이) 사업자, 관리자, 노동자에 대해 명령하며, 또한 그 외의 사항에 대한 노동안전법 및 그 시행을 위한 규칙의 준수 상황을 직접 감독하도록 되어있다(규칙 제4조). 그리고 노동 안전 위생감독관의 의무는 모든 작업장의 임검, 노동 안전 위생 보호 장치 검사, 사업자, 관리자, 노동자에 대해 노동자 안전 위생에 관한 모든 조건에 대해 지시, 설명과 직무의 모든 결과를 노동자 이주 협동조합성의 직계에 따라 국장에 보고하며, 그 직무에 관해서 얻은 기업의 비밀을 지키도록 되어 있다.

노동 안전 위생 전문가의 권한은 임용서에 기록되고 있는 혹은 국장으로부터 요청이 있던 작업장점검과 노동 안전 위생에 관한 조건에 대해 사업자, 관리자, 노동자로부터 서면 혹은 구두에 의한 설명을 받고, 해당 작업장에 있어서의 노동자 안전 위생조건의 준수 명령과 노동안전법 및 그 시행을 위한 규칙의 준수 상황을 직접 감독하는 것으로 되어있다(규칙 제5조). 그리고 노동 안전 위생 전문가의 의무는 그 임용서에 기재되어 있는 혹은 국장으로부터 요청이 있던 작업장을 임검과 해당 작업장에 있어서의 노동 보호 설비의 검사와 직무의 결과에 대해 노동 이주 협동조합성의 직계에 따라서 국장에 보고, 모든 노동 안전 위생의 조건에 대해 사업자, 관리자, 노동자에 대해 지시 및 설명과 함께 그 직무에 관계되어 얻은 비밀을 지키도록 되어있다.

다) 벌칙 규정

노동 안전 위생 감독관 및 노동 안전 위생 전문가는 업무 중에 얻은 비밀을 고의로 외부에 알렸을 경우 노동 감독에 관한 1951년 법률 제3조 제6조 제1항에 근거해 처벌되며(규칙제6조), 그 직무 뛰어난 지식등의 관리를 잘못해 밖에 흘렸을 경우는 노동 감독에 관한 1951년 법률 제3조 제6항, 제2항에 근거하여 처벌된다(동규칙 제6조).

3) 노동위생전문가 위생연수 의무(1979년)

노동 위생 전문가에 대한 노동 안전 위생연구 연구소로의 연수의 의무에 대한 규정은 노동이 주장 규칙 제1호(1979년)에 의하여 제정되었는데, 이것을 제정한 궁극적인 목적은 안전보건을 담당할 산업위생전문가의 양상과 전문성을 필요로 하여 제정되었다.

이 규칙의 제정한 의미를 보면 근로자의 복지를 추구하기 위해서는, 기업에 있어서의 근로자의 노동 안전 위생에 대한 보호 및 감독을 실시할 필요가 있으며, 노동 안전 위생, 기업 위생의 전문가는, 각각의 기업에 대해 노동 안전 위생, 기업 위생에 관한 직무를 수행할

필요가 있고, 상기의 직무를 수행하기 위해서는, 노동 안전 위생 기업 위생 전문가에 대해 연수를 베풀 필요가 있어 산업 위생 전문가에 대한 연수의 의무에 관한 규칙을 정하였다.

내용을 보면 산업 위생 전문가를 고용하는 모든 기업은, 이것을 노동 안전위생연구 연구소에 있어서의 연수를 받게 하며(규칙 제1조), 산업 위생 전문가와 산업의 지도 및 지시는 기업의 노동 안전 위생, 기업 위생에 관한 직무를 실시해 혹은 보조를 하기 위해서 지명되어 혹은 배치되는 산업위생의 전문가를 대상으로 하고 있다.

그리고 이러한 연구규정을 준수하지 아니 할 경우에는 제1조의 규정을 준수하지 않는 기업에는, 노동 안전 위생에 관한 1970년 법률 제1호 제 15조 제2항의 벌칙을 과하고 있다.

3.2.3 독일

이원적 산업안전보건제도 (Dual OSH System)를 시행하고 있다. 사회보장제도가 가장 먼저 발달한 국가로서 역사·사회적 발전과정에 구축된 제도를 바탕으로 연방정부와 주정부 및 재해보험조합(BGs)이 상호 보완적인 관계를 통한 역할 수행하고 있다.

산업안전보건 법령은 크게 주정부가 집행하는 연방 차원의 안전보건 법령과 BGs가 제정하는 재해예방규칙으로 나뉘어진다.

연방 안전보건법령은 모든 사업장에 적용되는 보편적인 OSH 기준과 유럽연합 지침의 준수사항을 규정하는 반면에, BGs 규칙은 연방 법령 체제하에 보다 기술적으로 상세한 안전보건기준을 규정한다.

독일 사회법전(SGB VII)은 DGUV와 BGs에 규칙 제정 권한을 부여하고 있으며 현재 55개의 BGs 규칙(regulation)이 시행중이다. 또한 사업장의 안전보건 업무 지원을 위해 규칙 외에 법적인 구속력이 없는 rules와 guidance standards도 제정하였다.

독일 안전보건법령은 지난 10년간 서술적인 법체계(prescriptive regulatory standards)에서 성과중심의 법체계(performance-based standards)로 전환하고 있다. 기존의 법규준수를 위한 준수할 항목을 법규에 줄줄이 나열하는 방식을 탈피하여 사업주가 위험성 평가 등의 가장 유효한 방법을 통해 안전보건 성과를 달성하도록 하는 방식으로 법규 개편하였다.

안전보건 법령이 정기적으로 재검토 되어야 한다는 법적 조항은 없지만 연방정부와 BGs는 정기적으로 업데이트 하고 있다.

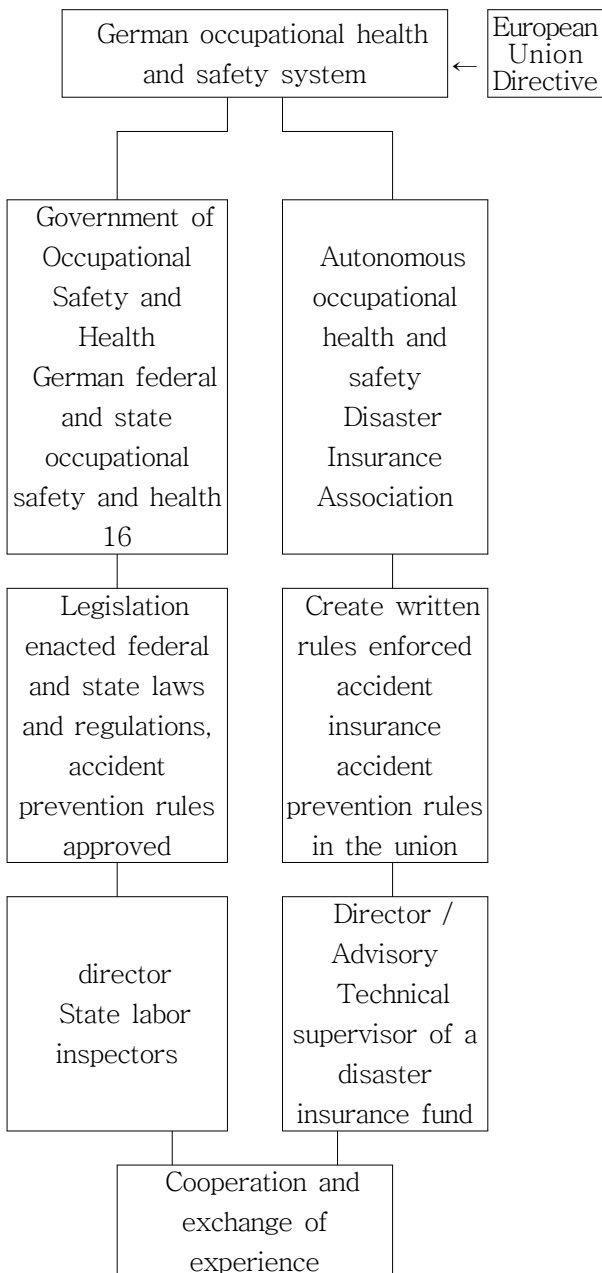
2008년 이후 Joint German OSH Strategy 체제하에서 실시한 모든 안전보건 조치는 관련 법규의 효용

성 측정을 위해 성과평가 실시하고 있다.

산업안전보건 감독은 연방정부 및 주정부는 사법적 권한을 가지고 안전보건 법규에 따른 감독과 법규 집행한다. 재해보험조합은 사업장의 기술적 안전보건 감독·자문, 기계설비에 대한 검사, 교육훈련 및 정보 제공한다. 주정부와 BGs는 협의조정을 통해 사업장 중복 출입을 피하고 방문보고서 등을 교환하고 있다.

벌금부과 한도는 주정부 25,000유로까지, BGs 10,000 유로까지이다. 사업장의 안전보건 책임은 사업주에게 있으며, 주로 중소기업에서 안전보건문제 발생한다.

<Table 2> Occupational Safety and Health of the German dual system



3.2.4 영국

영국에는 노동부가 없다. 보통 다른 나라에서 볼 수 있는 노동부라는 정부부처가 없다. 영국에서는 각국의 노동부가 행사하는 많은 기능들을 독립적인 정부기관이나 반독립적인 정부기관에 위임되어 있다.

현재의 안전보건청(HSE) 유관부처는 직업연금부(Department for Work and Pensions)인데 처음 취업을 하는 청년층과 고령층에 대한 취업(job center), 장애자 지원과 연금관리를 주요 업무로 하고 있으며 작업장 안전보건을 위해 안전보건청(Health and Safety Executive : HSE)을 관리하고 있다. 따라서 HSE를 직접적으로 관할하는 기관으로 볼 수 있다.

안전보건을 총괄하는 HSE는 HSC(Health and Safety Commission)와 더불어 안전보건법(HSWA : the Health and Safety Act 1974)에 의해 설립된 독립된 공공기관으로 영국의 안전보건관리를 총괄하는 최고위 책임 공공기관(Crown Non-Departmental Public Body)이다.

2008년 4월 1일부터 HSC와 HSE가 통합되면서 HSC의 기능이 HSE의 이사회(Board)로 이관되었으며 기존의 HSE 운영주체는 고위경영팀(The Senior Management Team)이 담당하고 실질적인 사업을 관리하는 역할을 하고 있다.

HSE의 주요 업무가 사업장의 안전보건관리이기는 하지만 농어업을 포괄하고 있으며, 학교와 공공안전, 심지어는 때때로 가정안전까지 관장하고 있는 것은 바로 이러한 기관의 성격과 배경을 바탕으로 하고 있다. 산업안전보건 법령은 HSW Act의 구조이다.

1974년 영국의 산업안전보건법이 제정된 것은 사실 사업장의 안전관리 일원화를 목적으로 했다기보다는 기존의 명령·통제형(command and control regulation) 규제방식에서 노사정의 3자에 의한 사업장의 산업안전보건관리 시스템을 통한 규제방식으로 전환한 것에 더 큰 의의와 근본적인 목적이 있었다. 산업안전보건법은 정부에 노사정에 의한 안전보건위원회(Health Safety Commission, HSC)를 설치하고 여기에서 이루어진 사업장의 안전보건상의 조치 및 기준에 대한 합의사항을 집행하기 위한 법적 근거로서의 만들어진 것이다.

또한 이러한 사항을 집행하기 위한 행정기구로 영국의 안전보건청(Health Safety Executives, HSE)이 발족되었다.

HSC/E가 사회적 합의의 집행력과 실효성을 담보하기 위해서 먼저 법률을 직접 제정하거나 개정하지는 않지만 의회나 정부에 산업안전보건관련 법안을 건의

하면 의회나 정부는 광범위한 지지를 받아 노사정 당사자들이 합의한 법안을 거부하지 못한다는 점에서 법안이 거의 그대로 받아들여진다.

그리고 HSC/E는 실제로 산업안전보건 정책이나 중요한 기준을 주도적으로 입안하여 HSE, LAs, 사용자, 근로자들이 구체적으로 준수하고 적용하며 이행하도록 하는 구속력 있는 조치들을 내릴 수 있다.

HSE는 HSWA의 수권을 받아 규칙(Regulations)을 입안하고 관련부처 장관을 거쳐 의회에 제출하여 승인을 받도록 되어 있으며 이 규칙은 HSE, LAs, 사용자, 근로자들을 구속하는 강제력이 있다.

승인실무규범(Approved codes of practice, ACoPs)은 시행령(Regulation)을 보완하기 위하여 만든 예시 위주의 규범이며, ACoPs는 HSC/E가 관련 정부부처 장관의 동의를 얻어 승인하면 효력을 갖게 되며 의회의 동의는 필요치 않다.

ACoPs 위반시 관련된 법이나 규칙을 위반한 것으로 간주되어 형사처벌을 받을 수도 있으나 ACoPs를 사정에 의하여 비록 준수하지 않았더라도 이보다 더 효과적인 방법으로 ACoPs의 요구조건을 충족시켰다면 법규를 준수한 것으로 인정하도록 되어 있으며 이는 안전보건수준을 저하시키지 않은 상태로 새로운 과학기술 등을 적용할 수 있는 유연성을 보장하기 위한 것이다. ACoPs은 강제되는 것도 아니고, 이 규범을 위반한 경우에 처벌을 할 수 있는 것은 아니나 이 규범을 따르지 않았음이 입증된 경우에는 사업주의 과실을 추정하는 효력이 있으며 그 범위에서 당사자들을 강제하는 간접적 효력이 있다. HSC/E는 지침(Guidance) 및 자체 실무규범(Code of Practice)을 만들고 있다.

4. 연구 내용 및 방법

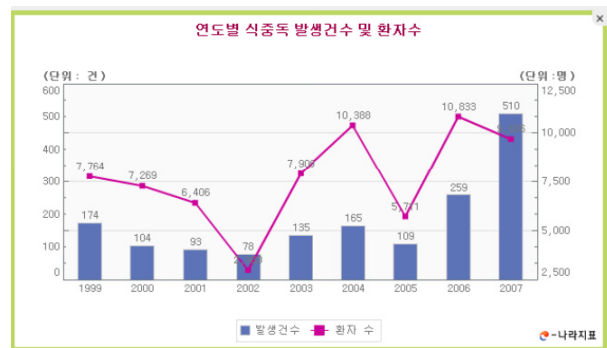
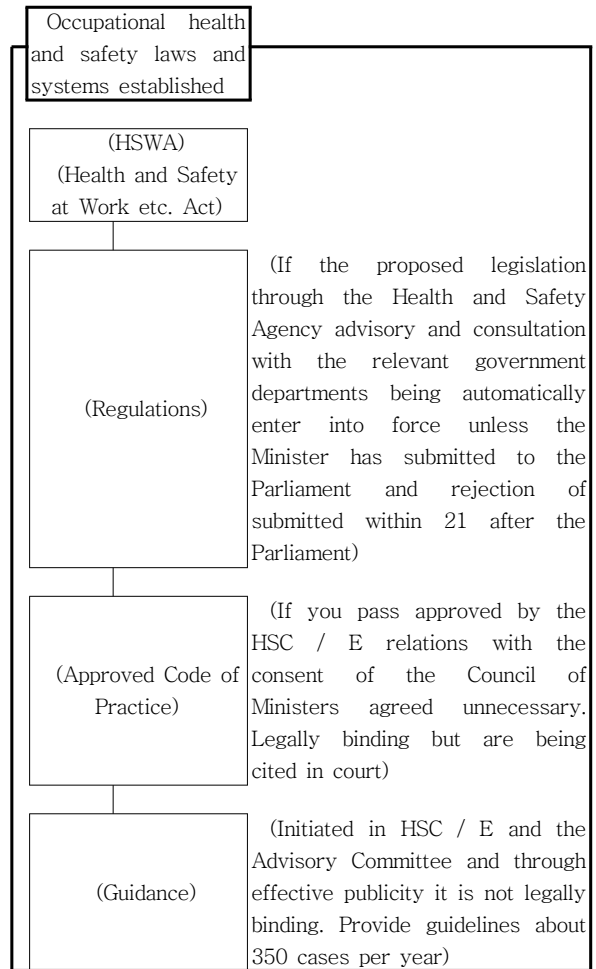
이 연구의 목적인 요식업에서 특별보건교육의 적용 실태 및 문제점을 분석하고 그 대책을 제시하기 위하여 다음과 같은 내용과 방법을 활용 하였다.

4.1 연구 내용

(1) 보건재해 현황 및 분석

자료는 식중독 사고 관료통계이다. 식약청에서 공개한 자료에 따르면 식중독 사고가 매년 급증하고 있는 것으로 드러났다. 98년에 119건에 불과했던 식중독이 2007년 현재 510건이 발생했다. 환자수도 점점 늘어나고 있다.

<Table 3> Occupational health and safety laws and systems established



[Figure 1]Health Disaster Situation and Analysis

식중독 사고가 늘어나는 것이 아래와 같은 요인에 있다.

- ① 핵가족화, 맞벌이, 고령화 등 사회 변화로 집단급식 급증
- ② 비영리 집단급식시설의 다수가 미신고 시설로 위생 관리/적정시설 미흡

- ③ 자유 업종으로 급식소에 식재료를 공급하는 업체의 위생관리/시설 미흡
- ④ 생활수준 향상으로 음식점, 패밀리 레스토랑 등 외식시설 이용 증가
- ⑤ 기업체 급식(180만명) 등 영리 목적의 위탁급식 영업 증가
- ⑥ 신고의식 변화, 보고요건 및 미보고 처분 강화로 보고 건수 증가

4.2 요식업의 현황

4.2.1 현황

개방과 기호의 변화에 따라 해외 브랜드의 국내유입이 현저하게 증가하고 있다. 종류로는 미국 맥도날드·버거킹, 일본의 롯데리아 등이 그 예이다. 또한 우리나라의 대기업들이 외식산업에 대거 진출하고 있다.

1995년 국내 상위 10대 외식 브랜드 매출액은 5424억 원에 이르며 점포수는 직영 480점, 가맹점 174점을 합하여 654개 점에 이른다.

최근에 와서 생활양식이 변하고 식생활양상도 크게 변모되어 외식인구가 증가하게 되었으며, 이에 따라 요식업은 대중화와 함께 고급화가 요청되고 있다. 1997년 12월 말 현재 우리나라의 식품접객업체수는 60만 4,693개소로 1996년의 57만 3,032개소 보다 3만 1,661개소가 증가하여 5.2%의 증가율을 보이고 있다.

일반 음식점은 49만 2,955개소이며, 단란주점은 2만 4,017개 소, 유흥음식점은 1만 7,117개소이다. 이의 지역적인 분포를 보면 서울이 12만 6,570개소로 20.9%, 부산이 4만 2,034개소로 6.9%로 대도시 집중 현상을 알 수 있다.

국내의 최근 10년간(2002~2011년) 요식업사고 분석과 최근 2년간(2010년~2012년) 요식업 사고율을 비교 분석하여 사고 특성을 분석하였다. 이 분석을 통하여 설문 조사를 위한 문항 연구 및 개발에 활용하였다.

(2) 특별 안전 보건교육의 법적 특성 분석

현재 국내 관련법에 나타나는 특별 안전 보건교육 관련 조항들을 찾아서 분석하고 정리하였다. 이 특성을 분석하여 근로자들에게 이 제도와 법에 대한 심도 있는 인식과 문제점을 발굴하는 데 활용한다.

4.3 연구방법

(1) 문헌 연구

관련 연구 및 문헌 그리고 정부 발간물을 조사 분석하고 인터넷검색을 통하여 연구한다.

(2) 설문 연구

설문대상은 음식점중앙회 광주광역시지회에서 정기적으로 행하는 위생교육을 받은 신규영업자 373명을 대상으로 위생에 대한 지식과 태도, 위생행정에 대한 태도, 위생교육에 관한 태도, 그리고 위생실천 실태에 대한 자기기입식 설문조사를 실시했다.⁶⁾

5. 요식업사고 발생 현황 및 분석

5.1 요식업 보건사고재해 추이

위생에 관해서, 조사대상의 87.9%에서 94.4%는 식중독 예방여부, 음식의 냉동 또는 냉장보관, 그리고 유효기간이 지난 식품처리에 대해 정확히 알고 있었다. 그러나 식중독의 원인, 식중독의 주요 예방법, 냉장 보관 온도에 대해서는 조사대상자 약 56.0%에서 63.0%만이 정확히 알고 있었다. 조사대상의 30.6%는 위생관리에서 가장 중요한 것으로, 종사자 개인위생을 강조했다. 조사대상의 83.6%는 위생수준을 개선할 필요가 있다고 응답했다. 건강진단 실시는 조사대상의 78.3%가 필요하다고 응답했다. 그 이유는 조사대상의 64.9%가 전염질환에 감염될 가능성이 있기 때문이라고 대답했고, 조사대상의 76.4%는 교육의 필요성을 지적했지만 교육수준이 낮은 응답자들은 그 필요성을 덜 강조했다. 위생수준이 미흡한 이유로 조사대상의 71.6%는 영업주의 위생의식 미흡을 지적했다. 조사대상의 36.7%는 제일 먼저 개선해야 할 것으로 업소시설 등 환경위생을 지적했다. 위생 교육에서 가장 필요한 교육내용으로, 조사대상의 35.7%가 음식의 위생적 품질관리라고 지적했다. 조사대상의 81.0%는 식품위생법 위반의 경우에 즉시 시정이라고 대답했으며, 교육수준이 높은 응답자들은 즉시 시정해야 한다고 대답했다. 조사대상의 73.2%는 위생개선을 위해 행정기관에 바라는 점으로 시설 및 운영자금의 지원을 지적했다. 조사대상의 위생실천상태를 볼 때 위생복을 착용하는 비율은 31.1%로 나타났다. 조리 시 비누 없이 손을 씻거나 씻지 않는 비율은 각각 36.2%, 3.2%로 나타났다. 종업원의 개인위생 정도는 43.7%로 나타났다.

5.2 대상자의 위생교육 및 위생행정에 대한 태도

위생교육에 가장 필요한 교육내용으로는 조사대상의 35.7%가 음식의 위생적 품질관리라고 응답하였고,

6) 박기홍 (2005) "신규 일반음식점 영업자의 위생관리지식 및 태도", 5P ~ 6P

29.5%가 전반적인 식품위생의 개요라고 하였으며, 17.7%는 주변환경 및 주방시설의 위생적 취급이라고 응답하였다.

식품위생법 위반시 대상자들의 행동은 조사대상의 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 현지도가 6.2%였다.

5.3 대상자의 위생실천 실태

종업원 개인위생부문에 속하는 위생복 착용률은 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. 주방위생부문에 있어서는 잔반을 모두 버리지 않고 선별적으로 사용하는 경우가 17.2%, 냉장하여 계속 사용하는 경우도 2.4%였다. 과일채소 세척방법에 있어서는 흐르는 물에 세척하는 경우가 66.5%로 대부분을 차지하였다. 행주관리 방법으로는 삶아 햇볕에 말려 사용하는 업소는 68.6%였으나, 삶지 않고 그냥 사용하는 업소도 4.6%나 있었다. 식기류 소독법으로는 열탕으로 소독하는 업소가 73.2%로 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. 시설부문에 있어서는 화장실에 수건비누를 모두 비치한 경우는 56.0%, 수건만 비치 16.6%, 비누만 비치 16.9%였으나 수건비누 모두 미 비치한 경우도 10.5% 있었다.

6. 보건 교육의 실태 및 문제점

6.1. 보건 교육의 실태

요식업에 대한 보건교육은 해당 규정에 따르면 생산설비가 없는 50인 미만 도소매 업종은 보건교육의 의무가 없다. 따라서 사업장 자체로 실시되고 있는 현재의 특별 보건교육이 제대로 이루어지지 않는 것이 현실이다.

6.2 문제점

보건사고를 예방하기 위해서는 인적, 물적 요인에 대한 여러 가지 배경과 요인들을 모두 고려한 보건교육이 보건사고 예방에 가장 우선적이고 효과적인 대책이 된다. 그러나 요식업 사고를 줄이기 위한 방안인 특별 보건교육 대상 교육을 지정하여 최대한 강화해야 함에도 불구하고 대다수 50인 미만의 중·소규모 요식업에서는 제대로 이루어지지 않은 실정으로 그에 대한 문제점은 대략 다음과 같다.

첫째, 사업주, 관리 감독자등 현장 종사자들의 특별 보건교육에 대한 교육의 필요성과 안전 책임 의식 결여이다. 요식업에서 흔히 “손님의 보건의 본인 스스로 지켜라” 하는 구호가 제창되고 있는데 이는 본래 종사자가 자기 자신에게 하는 말로 사업주가 보건관리를 위해 취해야 할 조치는 하지 않고 오직 종사자의 보건 협력에만 의존하는 경우가 많은데 이것은 바람직한 태도가 아니다.

둘째, 요식업 대부분이 중·소규모의 사업장으로 규모가 적어 보건 교육을 위한 별도의 보건교육장 설치 및 안전 체험 시설을 설치 운영하는데 많은 금전적 비용 발생한다고 생각하고 이를 회피하고 있는 실정이다. 셋째, 대규모 요식업을 제외한 대다수 요식업이 보건에 관한 전문적인 지식을 가지고 체계적으로 교육을 실시할 교육강사가 전무한 상태이고, 충분한 시간을 할애할 수 있는 여건이 제한되기 때문에 심도 있는 보건 교육은 이루어지지 못하고 있다.

7. 향후 대책

7.1 개요

식품접객업은 위생관리에 철저해야 하며 봉사에 힘쓰고, 음식물의 낭비도 막아야 한다. 이를테면, 영세성의 탈피와 종래 낭비적이고 비위생적인 면을 고려하여 실시중인 주문식단체 등을 통한 위생적인 음식제공, 주방 등 위생환경시설 개수의 추진, 업소의 위생관리기준의 설정, 경영주·종사자의 의식개혁, 봉사 향상 및 업종별 단체인 대한요식업중앙회를 통한 변태영업행위의 자율적 근절과 개선 등이다.

보건교육을 보다 효과적으로 수행하기 위해서는 ① 보건교육과정을 체계적으로 정립하고, ② 보건교육의 필요성과 중요성을 교육자들에게 인식시키며, ③ 보건교육의 진흥을 위한 행정적·재정적 지원체계가 확립되어야 할 것이다.

특히 현직교원의 재교육을 통하여 보건교육의 지도능력과 소양을 높이고 교육대학 및 사범대학 등의 교육과정에서 보건교육을 강화하여 교사들의 지도력을 육성하여야 한다.

7.2 요식업의 발전방향

그리고 요식업의 발전을 위해서는 경영주·종업원의 긍지를 높여주는 한편 그들의 의식을 향상시키며, 신규업소의 시설강화, 요식업·다방업·제과업 등으로 구분되어 있는 단체를 통합하여 산하업소에 대한 지도기능을 활성화하고, 국민들의 기호변화에 따른 새로운 음식개발, 외국관광객의 식성에 맞는 우리의 전통음식의 개발과 보급이 요청된다.

보건에 관한 안전 확보를 위해서 특별 보건교육의 공통 내용은 채용 시, 작업내용 변경 시, 보건교육 내용과 동일하지만 개별 내용은 작업마다 추가되는 교육내용으로 특별 보건교육의 중요성을 나타내는 핵심사항이다.

8. 결 론

요식업 보건사고재해 추이에 따른 위생에 대하여 식중독의 원인, 식중독의 주요 예방법, 냉장 보관온도에 대해서는 조사대상의 83.6%는 위생수준을 개선할 필요가 있다고 응답했다. 건강진단 실시는 조사대상의 78.3%가 필요하다고 응답했다. 조사대상의 76.4%는 교육의 필요성을 지적했지만 교육수준이 낮은 응답자들은 그 필요성을 덜 강조했다.

대상자의 위생교육 및 위생행정에 대한 태도에 대하여 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.

대상자의 위생실천 실태는 종업원 개인위생부분에 속하는 위생복 착용률은 31.1%로 종업원이 위생복을 미착용하고 있는 업소가 많았다. 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 차지하였다.

주 교육 대상도 관리 감독자 위주로 이루어지고 있으며 실제적으로 필요한 요식업의 종사자들의 교육은 상대적으로 매우 빈약한 것이 현실이다.

첫째, 외부 전문교육 기관의 현실에 맞는 체계적인 보건

교육 시스템 정착이다. 교육 내용도 전문성이 있어야 한다.

둘째, 보건조직 체계 확립 및 보건관리자 위상 강화이다. 그렇게 함으로서 요식업에 대해 능동적으로 보건관리직무에 근무할 수 있다.

셋째, 사업주 및 종사자 보건관리 의식 제고이다. 사업주는 산업재해를 예방할 책임을 가지고 있다.

결론적으로 특별보건교육 대상 근로자 공중에 맞는 콘텐츠 위주 내용으로 변경하고 현재 실시하고 있는 “기초보건 교육”을 적절한 시간 안배를 한다.

요식업의 열악한 위생상태를 개선하기 위해서는 행정부의 제도화된 뒷받침, 재정적 지원, 그리고 음식점 경영자들이 그들의 일에 자부심을 갖도록 격려하며, 위생교육기관이 교육 프로그램을 개발하여 효과적으로 위생교육을 실시하는 것이다.

9. References

- [1] Kang Eun Ah (2000), “Study on setting SSOPs of the duck catering establishments based on the HACCP concept”, Jung Ang University master's thesis, 2p~ 3p
- [2] Hwang Ui Nam (2009), “The impact of service-oriented service landscape on improving employee productivity –Focusing on the Korean ribs restaurant–”, Kyonggi University doctoral thesis, 78p~ 85p
- [3] Lytle, R. S., Hom. P. W., & Mokwa, M. P. (1998), SERVQUAR : “A Managereal measure or Organizational Service Orientation”, Journal of Retailing, 74(4), pp.457-464.
- [4] Jin Yang Ho (2001), “Catering companies applying analytical study on the menu” 「Culinary Society of Korea」 7(3),pp.1-12.
- [5] Yu Jeong Nam, Lee Young Jae, Lee Yong Jae, (2000), Ibid pp.138-155.
- [6] Park, Ki Hong, (2005) “General hygiene knowledge and attitude of the new restaurant concessionaires”, 5p~ 6p
- [7] Safety and Health Agency (2016), Foreign health and safety information, Regional Disaster Prevention Activities

저자 소개

윤영화



오산대학교 산업경영학과 학사 취득. 명지대학교 일반대학원 석사 과정 중. 현재 청기와 대표 재직 중.

관심분야 : 리더쉽, 경영·관리·교육 등

강경식



인하대학교 산업공학과에서 학사석사박사와 연세대학교경희대학교에서 경영학 석사박사 취득. North Dakota State Univ. 에서 Post-Doc과 Adjunct Professor 역임. 현재 명지대학교 산업경영공학과 교수로 재직 중. 주요 관심분야는 생산관리,

물류관리, 안전경영 등이다.