

제주지역 대학생들의 음식점 원산지표시제에 대한 인식 및 중요도 분석*

박영미¹ · 고양숙² · 채인숙^{2†}

제주대학교 교육대학원 영양교육전공¹, 제주대학교 식품영양학과²

Perception and importance for country-of-origin labeling at restaurants in college students in Jeju*

Park, Yeong-Mi¹ · Ko, Yang-Sook² · Chai, Insuk^{2†}

¹Department of Nutrition Education, Graduate School of Education, Jeju National University, Jeju 63243, Korea

²Department of Food Science and Nutrition, Jeju National University, Jeju 63243, Korea

ABSTRACT

Purpose: This study analyzed the perception and importance of country-of-origin labeling at restaurants in 500 college students in Jeju surveyed from April 15 to May 5, 2016 with the aim of providing basic data. A total of 465 questionnaires out of 500 were used as base data for this study. **Methods:** The data were analyzed using descriptive analysis, χ^2 -test, and t-test using the SPSS Win program (version 21.0). **Results:** Regarding food safety-related dietary behaviors, average score was 3.65 points (out of 5), and 'put the food in a refrigerator or freezer immediately (4.07)' showed the highest score, whereas 'cool rapidly hot food prior to putting it in the refrigerator (3.08)' showed the lowest score. Regarding the awareness of country-of-origin labeling at restaurants, 67.5% of subjects were aware of it. With regard to dietary behavior of food safety, the high group showed a higher score than the low group ($p < 0.001$). Regarding reliability of the system, 4.9% of subjects indicated 'very reliable' and 45.4% 'somewhat reliable'. For perception of subject's country-of-origin labeling, the average score was 3.77 (out of 5). Regarding checking country-of-origin labeling at restaurants, 68.0% of subjects checked country-of-origin labeling, and the high group in the safety-related dietary behavior score ranking showed a higher rate (79.3%) than the low group (57.1%) ($p < 0.001$). With regard to importance by item, 'honest country-of-origin labeling of restaurants' showed the highest score at 4.27 (out of 5). **Conclusion:** It is necessary to provide continuing education for college students in order to enhance their perception of country-of-origin labeling at restaurants. Moreover, a systematic and appropriate support and control system by the government and local government needs to be developed in order to improve country-of-origin labeling at restaurants.

KEY WORDS: country-of-origin labeling, perception, importance, dietary behavior of food safety

서 론

우리나라의 급속한 경제성장과 국민소득의 증가는 생활 양식과 의식구조를 크게 변화시켜 식품의 질적 향상 및 건강관리에 대한 욕구 증가를 가져왔고, 자신이 섭취하는 식품의 안전성 및 식품 위생에 대해 깊은 관심을 갖게 되었다¹. 이러한 변화로 인해 우리나라에서는 생산자의 품질에 따른 정당한 가격 수취, 소비자의 알 권리 및 품질에 따른 정당한 선택권이라는 목적을 명분으로 원산지표시를 추진해 왔으며, 다이옥신 파동이나 해외 광우병 발생과 같은

국내외의 식품안전 사건 발생으로 그 실시 필요성이 사회적으로 쟁점화 되어왔다². 또한 2011년 일본 후쿠시마 원전사고 이후 일본 수산물에 대한 우려가 커지면서 육류뿐만 아니라 수산물의 원산지표시에 대한 소비자들의 관심 또한 커지고 있는 상황이다³. 이런 상황에서 소비자에게는 정확한 정보를 제공하고, 생산자에게는 품질에 따른 정당한 가격을 수취할 수 있도록 하며, 최종 소비 단계인 음식점에서 믿고 먹을 수 있는 투명성을 확보하는 제도적 장치로서 음식점 원산지표시제가 시행되었다⁴.

음식점 원산지표시제도는 식품위생법에 처음 도입되어

Received: February 13, 2018 / Revised: February 28, 2018 / Accepted: March 27, 2018

* This research was supported by the 2016 scientific promotion program funded by Jeju National University.

† To whom correspondence should be addressed.

tel: +82-64-754-3557, e-mail: ischae@jejunu.ac.kr

© 2018 The Korean Nutrition Society

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

2007년부터 일정 규모 이상의 음식점에 대해 원산지표시제를 시범 실시하였고, 2007년 12월에 식품위생법이 일부 개정되어 2008년부터 쌀, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 배추김치에 대하여 원산지표시가 시행되었으며 법제화 되었다⁴. 2010년 2월에는 농산물품질관리법, 식품위생법을 통합하여 ‘농수산물의 원산지표시에 관한 법률’을 제정하였으며, 2013년에는 시행령, 시행규칙이 개정되어 배추김치 가운데 고춧가루의 원산지표시를 의무화 하고 음식점 원산지표시 대상을 쇠고기·돼지고기 등 12개 품목에서 양(염소 포함)고기, 고등어, 살아있는 물고기, 배달용 돼지고기(족발, 보쌈 등) 등을 추가하여 16개 품목으로 확대하여 시행되었다⁴. 2016년 2월부터는 ‘농수산물의 원산지표시에 관한 법률’이 개정·시행되어 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 오징어, 꽃게, 참조기가 추가되었다.

또한 소비자들의 생활수준 향상과 식품산업의 발달, 핵가족화 및 식생활의 서구화 등의 사회적 변화에 따라 가공식품과 인스턴트식품의 이용과 외식이 증가하였고, 대학생들의 경우 집 밖에서 대부분의 식사를 해결하고 있어 식품을 선택하는 기회가 증가하고 있다⁵. 그러므로 대학생들이 정확하고 신뢰성 있는 원산지표시제를 활용하여 식품을 선택할 수 있도록 해야 한다⁶.

원산지표시와 같은 식품의 표시제도는 소비자의 상품식별을 위한 정보제공 행위로 소비자의 욕구를 충족시켜 소비자가 안전하고 합리적인 소비생활을 영위하게 하며⁷, 식품의 원산지표시제는 소비자들이 식품의 품질과 안전을 예측하거나 판단하는데 도움을 준다³. 식품표시제에 대한 선행 연구를 살펴보면 메뉴 정보표시에 대한 연구⁸, 패밀리레스토랑의 원산지 및 영양정보표시에 대한 연구^{9,10}, 식품표시에 대한 연구^{11,12} 등으로 이러한 연구는 꾸준히 이루어져 왔으나 음식점 원산지표시제에 대한 연구는 미흡한 실정이다.

이에 본 연구에서는 제주지역 대학생들의 식품 안전 관련 식행동을 조사하고 음식점 원산지표시제에 대한 인식, 이용실태 및 중요도를 조사·분석함으로써, 현재 시행되고 있는 음식점 원산지표시제의 문제점을 파악하고, 개선방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

연구방법

연구대상

본 연구에서는 제주 지역의 4개 대학교에 재학 중인 대학생 500명을 대상으로 2016년 4월 15일부터 5월 5일까지 직접기입법에 의한 설문조사를 실시하였다. 배부된 500부의 설문지 중 492부(회수율 98.4%)가 회수되었고, 회수된

설문지 중 부실 기재된 설문지 27부를 제외한 총 465부를 최종 분석 자료로 사용하였다. 본 연구는 제주대학교 생명윤리심의위원회의 승인을 받아 수행하였다(JJNU-IRB-2016-008-001).

연구도구

본 연구에 사용된 설문지는 선행 연구^{3,6,13,14}에서 사용된 설문 문항과 식품의약품안전처 식품안전정보포털의 식생활 안전수칙¹⁵을 기초로 하여 본 연구의 목적에 적합하도록 문항을 수정·보완하여 개발하였다. 본 연구를 위한 설문 조사에 사용된 도구는 일반적 특성, 식품안전 관련 식행동, 음식점 원산지표시제에 대한 인식, 이용실태 및 중요도의 5부분으로 구성하였다. 조사대상자의 일반적 특성을 파악하기 위하여 성별, 연령, 학년, 전공, 한 달 용돈, 용돈에서 식비 비율, 월평균 가정 소득, 주거 형태 등 8문항으로 구성하여 조사하였다. 식품안전 관련 식행동은 식품의약품안전처 식품안전정보포털의 식생활 안전수칙을 바탕으로 10문항을 구성하였고 각 문항은 Likert 5점 척도(1점 : 전혀 그렇지 않다, 5점 : 매우 그렇다)를 사용하여 측정하였으며, 점수가 높을수록 식품 안전 관련 식행동이 양호한 것으로 평가하였다. 또한, 조사대상의 식품안전 관련 식행동 평균 점수를 기준으로 평균점수보다 높은 집단을 ‘상위집단’, 평균점수보다 낮은 집단을 ‘하위집단’으로 분류하여 음식점 원산지표시제에 대한 인식, 이용실태 및 중요도를 비교·분석하였다. 조사대상자의 음식점 원산지표시제에 대한 인식은 음식점 원산지표시제 인지 여부, 접한 경로, 찬성 여부, 음식점 원산지표시 신뢰도 등 4문항으로 구성하였고 조사대상자의 음식점 원산지표시제 이용실태는 음식점 원산지표시 확인 여부, 확인 이유의 총 2문항으로 구성하였다. 음식점 원산지표시제에 대한 중요도는 음식점 원산지표시제에 대한 교육, 홍보, 품목, 표시 방법, 정부 정책, 소비자들의 활용, 음식점의 정직한 원산지표시, 위반업체 단속 체계, 위반 시 처벌, 신고 포상제도의 10문항으로 구성하여 각 문항에 대한 중요도를 조사하였고, Likert 5점 척도(1점 : 전혀 중요하지 않다, 5점 : 매우 중요하다)를 이용하여 측정하였다.

자료분석방법

조사된 자료는 SPSS Win Program (ver. 21.0)을 이용하여 분석하였고 조사대상자의 일반적 특성, 식품 안전 관련 식행동, 음식점 원산지표시제에 대한 인식과 이용실태 및 중요도는 기술통계량분석을 실시하였다. 조사대상자의 성별과 식품 안전 관련 식행동 점수에 따른 음식점 원산지표시제 인식 및 이용실태는 교차분석을 실시하였으며, 조사

대상자의 성별과 식품 안전 관련 식행동 점수에 따른 음식 점 원산지표시제에 대한 중요도 차이는 t-test를 실시하였다.

결 과

조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같으며 성별에 있어서는 여자가 56.8%로 남자 (43.2%)보다 많았고, 연령별로는 18~21세 (61.3%) 비율이 가장 높았고, 22~25세 (33.1%), 26세 이상 (5.6%) 순으로 나타났다. 학년은 1학년 (48.2%), 2학년 (23.7%), 4학년 (16.1%), 3학년 (12.0%) 순이었으며, 한 달 용돈은 20만원 미만 (33.8%), 20~30만원 미만 (24.9%), 40만원 이상 (22.4%), 30~40만원 미만 (18.9%) 순으로 나타났고, 용돈에서 식비 비율은 40~60% 미만 (39.1%), 60% 이상 (30.5%), 40% 미만 (30.3%) 순으로 나타났으며, 주거 형태는 자택 (67.1%)의 비율이 가장 높았고, 자취 (15.5%), 기숙사 (13.5%) 순으로 나타났다. 외식 빈도는 주 1~2회 (29.0%), 주 3~4회 (25.2%), 월 3회 이하 (23.7) 순으로 나타났으며, 평소 1인 1회 외식비는 1~2만원 (47.3%), 1만원 미만 (32.0%), 2~3만원 미만 (12.9%), 3만원 이상 (7.7%) 순으로 나타났고 외식시 동반자는 친구 (63.9%)의 비율이 가장 높게 나타났고, 가족 (19.4%), 연인 (11.4%) 순으로 나타났다.

식품 안전 관련 식행동

조사대상자의 식품 안전 관련 식행동에 대해 분석한 결과 (Table 2), 5점 만점에 대해 평균 3.65점으로 나타났고, 항목별로 살펴보면 ‘냉장이나 냉동이 필요한 식품은 들고

Table 1. Descriptive characteristics of subjects (n = 465)

Item	n	%	
Gender	Male	201	43.2
	Female	264	56.8
Age (years)	18 ~ 21	285	61.3
	22 ~ 25	154	33.1
	26 ≤	26	5.6
Grade	1	224	48.2
	2	110	23.7
	3	56	12.0
	4	75	16.1
Monthly allowance (10,000 won)	< 20	157	33.8
	20 ~ < 30	116	24.9
	30 ~ < 40	88	18.9
	40 ≤	104	22.4
Percentage of expenses for foods (%)	< 40	141	30.3
	40 ~ < 60	182	39.1
	60 ≤	142	30.5
Type of residence	Home	312	67.1
	Dormitory	63	13.5
	Living alone	72	15.5
	Etc.	18	3.9
Frequency of eating-out	≤ 3 per month	110	23.7
	1 ~ 2 per week	135	29.0
	3 ~ 4 per week	117	25.2
	1 per day ≤	103	22.2
Expenses of eating-out (10,000 won)	< 1	149	32.0
	1 ~ < 2	220	47.3
	2 ~ < 3	60	12.9
	3 ≤	36	7.7
Partners of eating-out	Family	90	19.4
	lover	52	11.2
	Friends	297	63.9
	Etc.	26	5.6

Table 2. Dietary behavior of food safety by subjects

Items ¹⁾	Total	Gender		t-value
		Male (n = 201)	Female (n = 264)	
Check expiration date	3.83 ± 0.99	3.82 ± 1.04	3.84 ± 0.95	-0.216
Don't buy the damaged canned foods	4.03 ± 0.90	4.00 ± 0.92	4.04 ± 0.88	-0.438
Eat rapidly the quick prepared foods (sandwiches, kimbab, etc.) after buying them	4.01 ± 0.75	4.03 ± 0.82	3.99 ± 0.69	0.519
Handwash always before preparing and eating meals	3.80 ± 0.89	3.89 ± 0.88	3.73 ± 0.88	1.884
Wash vegetables and fruits with running water	3.67 ± 0.99	3.74 ± 0.99	3.61 ± 0.99	1.321
Thaw the frozen meat and fish in the refrigerator	3.51 ± 0.99	3.60 ± 1.04	3.45 ± 0.95	1.616
Store the foods after checking storage method	3.25 ± 0.97	3.33 ± 0.98	3.19 ± 0.97	1.621
Put the foods in a refrigerator and freezer immediately	4.07 ± 0.82	4.08 ± 0.82	4.06 ± 0.83	0.262
Cool rapidly hot food prior to putting it in the refrigerator	3.08 ± 0.98	3.09 ± 1.03	3.06 ± 0.94	0.274
Don't eat the over-charbroiled meat	3.31 ± 1.10	3.29 ± 1.12	3.32 ± 1.09	-0.276
Average	3.65 ± 0.57	3.69 ± 0.61	3.63 ± 0.53	1.060

1) 5-point scale (1-not at all, 5-very much)

온 후 바로 냉장고나 냉동고에 넣는다 (4.07)’, ‘캔이나 용기 등의 포장이 파손되거나 움푹 들어간 것은 구입하지 않는다 (4.03)’, ‘샌드위치, 김밥 등 즉석식품은 구매 후 바로 먹는다 (4.01)’, ‘유통기한을 확인하여 식품을 구입한다 (3.83)’ 순으로 높게 나타났으며, 반면 ‘뜨거운 음식은 재빨리 식힌 후 냉장고에 넣는다’가 3.08점으로 가장 낮게 나타났다.

성별에 따른 식품 안전 관련 식행동에 대해 살펴보면 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자 3.69점, 여자 3.63점으로 나타나 남자가 높게 나타났다. 항목별로 살펴보면 ‘유통기한을 확인하여 식품을 구입한다’에서 남자는 3.82점, 여자는 3.84점, ‘캔이나 용기 등의 포장이 파손되거나 움푹 들어간 것은 구입하지 않는다’ 항목에서는 남자 4.00점, 여자 4.04점, ‘고기를 구웠을 때 탄 부분은 자르고 먹는다’ 항목에서 남자 3.29점, 여자 3.32점으로 남자보다 여자가 높은 점수를 보였으나 다른 항목에서는 남자의 점수가 여자보다 높게 나타났다.

음식점 원산지표시제에 대한 인식

조사대상자의 음식점 원산지표시제 인지 여부에 대해 분석한 결과 (Table 3), 조사대상의 67.5%가 음식점 원산

지표시제를 알고 있다고 응답하였고, 32.5%는 모른다고 응답한 것으로 나타났으며 성별에 있어서는 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자는 69.7%, 여자는 65.9%가 음식점 원산지 표시제를 알고 있는 것으로 응답하였다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 평균점수보다 높은 집단인 상위집단 (77.1%)이 평균점수보다 낮은 집단인 하위집단 (58.4%)보다 알고 있는 비율이 유의적으로 높게 나타났다 ($p < 0.001$).

조사대상자들이 음식점 원산지표시제를 접한 경로에 있어서는 ‘음식점에서 보고 (41.9%)’, ‘방송매체 (TV, 라디오 등) (33.9%)’ 순으로 높게 나타났고, 다음으로 ‘인터넷 (8.9%)’, ‘친구·가족을 통해 (5.5%)’, ‘기타 (5.5%)’, ‘인쇄매체 (신문, 잡지 등) (4.2%)’ 순으로 나타나 음식점에서 정확한 원산지를 잘 보이도록 표시하는 것과 방송매체를 이용하여 홍보하는 방법이 소비자들에게 원산지표시를 잘 전달할 수 있는 방법이라 사료된다. 성별에 따라 비교한 결과 남자는 ‘음식점에서 보고 (36.7%)’, ‘방송매체 (35.5%)’, ‘인터넷 (8.1%)’, ‘인쇄매체 (6.6%)’ 순으로 나타났고, 여자는 ‘음식점에서 보고 (46.1%)’, ‘방송매체 (32.7%)’, ‘인터넷 (9.4%)’, ‘친구·가족을 통해 (5.1%)’ 순으로 나타났다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 상위집단과 하위집

Table 3. Awareness of country-of-origin labeling at restaurants by subjects

n (%)

Item	Total (n = 465)	Gender		χ^2 -value	Dietary behavior of food safety		
		Male (n = 201)	Female (n = 264)		High (n = 217)	Low (n = 238)	χ^2 -value
Awareness Know	314 (67.5)	140 (69.7)	174 (65.9)	0.393	175 (77.1)	139 (58.4)	18.507***
Not know	151 (32.5)	61 (30.3)	90 (34.1)		52 (22.9)	99 (41.6)	
Channel Broadcasting media (radio, TV, etc.)	153 (33.9)	70 (35.5)	83 (32.7)	9.343	71 (32.7)	82 (35.0)	10.277
Print media (newspaper, magazine, etc.)	19 (4.2)	13 (6.6)	6 (2.4)		6 (2.8)	13 (5.6)	
Internet	40 (8.9)	16 (8.1)	24 (9.4)		16 (7.4)	24 (10.3)	
Friends and family	25 (5.5)	12 (6.1)	13 (5.1)		11 (5.1)	14 (6.0)	
Seeing country-of-origin at restaurants	189 (41.9)	72 (36.5)	117 (46.1)		105 (48.4)	84 (35.9)	
Etc.	25 (5.5)	14 (7.1)	11 (4.3)		8 (3.7)	17 (7.3)	

*** $p < 0.001$

Table 4. Agreement and trust of country-of-origin labeling at restaurants by subjects

n (%)

Item	Total (n = 465)	Gender		Dietary behavior of food safety	
		Male (n = 201)	Female (n = 264)	High (n = 217)	Low (n = 238)
Agreement Agree	460 (98.9)	197 (98.0)	263 (99.6)	224 (98.7)	236 (99.2)
Disagree	5 (1.1)	4 (2.0)	1 (0.4)	3 (1.3)	2 (0.8)
Trust Very much	23 (4.9)	12 (6.0)	11 (4.2)	15 (6.6)	8 (3.4)
Mostly	211 (45.4)	91 (45.3)	125 (43.9)	108 (47.6)	103 (43.3)
So-so	178 (38.3)	74 (36.8)	115 (40.4)	78 (34.4)	100 (42.0)
Hardly	47 (10.1)	19 (9.5)	27 (9.5)	22 (9.7)	25 (10.5)
Not at all	6 (1.3)	5 (2.5)	6 (2.1)	4 (1.8)	2 (0.8)

단 모두 ‘음식점에서 보고 (각각 48.4%, 35.9%)’, ‘방송매체 (각각 32.7%, 35.0%)’, ‘인터넷 (각각 7.4%, 10.3%)’의 순으로 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 없었다.

조사대상자의 음식점 원산지표시제 찬성 여부에 대해 분석한 결과 (Table 4), 대부분 (98.9%)이 찬성한다고 응답하였고, 성별에 있어서는 남자 (98.0%) 보다 여자 (99.6%)의 찬성비율이 높았으며 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 상위집단 98.7%, 하위집단 99.2%가 찬성하는 것으로 나타났다. 조사대상자의 음식점 원산지표시에 대한 신뢰도에 대해서는 ‘매우 신뢰’가 4.9%, ‘신뢰하는 편’이 45.4%로 나타나 절반 정도 (50.3%)가 신뢰하고 있음을 알 수 있었다. 성별에 있어서는 남자는 ‘매우 신뢰’가 6.0%, ‘신뢰하는 편’이 45.3%였고 여자는 ‘매우 신뢰’가 4.2%, ‘신뢰하는 편’이 43.9%로 나타났다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 상위집단은 ‘매우 신뢰’ 6.6%, ‘신뢰하는 편’ 47.6%, 하위집단은 ‘매우 신뢰’ 3.4%, ‘신뢰하는 편’ 43.3%로 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 없었다.

음식점 원산지표시제 이용실태

조사대상자의 음식점에서 원산지표시 확인 여부에 대해 분석한 결과 (Table 5), ‘확인하다’가 68.0%, ‘확인하지 않는다’가 32.0%로 나타났고 성별에 있어서는 남자는 ‘확인하다’ 64.7%, 여자는 ‘확인하다’ 70.5%로 나타나 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 여자가 남자보다 음식점 원산지표시를 확인하는 비율이 높음을 알 수 있었다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 상위집단의 경우 ‘확인하다’가 79.3%, 하위집단은 ‘확인하다’ 57.1%로 나타나 통계적으로 유의한 차이를 보였다 ($p < 0.001$).

음식점 원산지표시를 확인하는 이유에 대해 분석한 결과, ‘건강에 영향을 미친다고 생각하기 때문에 (58.5%)’, ‘맛, 영양 등 식품의 다른 요소보다 원산지를 중요하게 생각하므로 (21.8%)’, ‘기타 (10.4%)’, ‘메뉴 선택에 큰 영향을 미치므로 (9.2%)’ 순으로 나타났다. 성별에 있어서는 ‘건강에 영향을 미친다고 생각하기 때문에’의 경우 남자 (50.8%)보다 여자 (64.0%)가 높게 나타났고, ‘맛, 영양 등

Table 5. Check and the reason of checking of country-of-origin labeling at restaurants by subjects n (%)

Items	Gender			Dietary behavior of food safety			
	Male	Female	χ^2 -value	High	Low	χ^2 -value	
Check	Yes	130 (64.7)	186 (70.5)	1.750	180 (79.3)	136 (57.1)	28.183***
	No	71 (35.3)	78 (29.5)		47 (20.7)	102 (42.9)	
Total	201 (100.0)	264 (100.0)		227 (100.0)	238 (100.0)		
Reason of checking	For health	66 (50.8)	119 (64.0)	8.189*	114 (63.3)	71 (52.2)	6.691
	More importance than other factors	38 (29.2)	31 (16.7)		39 (21.7)	30 (22.1)	
	For choice of menu	11 (8.5)	18 (9.7)		14 (7.8)	15 (11.0)	
	Etc.	15 (11.5)	18 (9.7)	13 (7.2)	20 (14.7)		
Total	130 (100.0)	186 (100.0)		180 (100.0)	136 (100.0)		

* $p < 0.05$, *** $p < 0.001$

Table 6. Importance of country-of-origin labeling at restaurants by subjects (mean \pm SD)

Item ¹⁾	Total	Gender		t-value	Dietary behavior of food safety		
		Male	Female		High	Low	t-value
Education of country-of-origin	3.86 \pm 0.73	3.81 \pm 0.79	3.90 \pm 0.69	-1.368	4.05 \pm 0.74	3.68 \pm 0.68	5.714***
Promotion of a system	3.92 \pm 0.74	3.84 \pm 0.82	3.98 \pm 0.66	-1.925	4.11 \pm 0.73	3.74 \pm 0.71	5.514***
Food items	4.05 \pm 0.76	3.97 \pm 0.83	4.11 \pm 0.70	-1.933	4.29 \pm 0.71	3.81 \pm 0.74	7.135***
Labeling method	4.02 \pm 0.75	3.97 \pm 0.81	4.06 \pm 0.71	-1.258	4.21 \pm 0.70	3.84 \pm 0.76	5.333***
Supportive government policies	4.08 \pm 0.80	3.99 \pm 0.87	4.14 \pm 0.74	-2.085*	4.26 \pm 0.76	3.90 \pm 0.80	4.864***
Participation of customers	3.99 \pm 0.76	3.94 \pm 0.80	4.02 \pm 0.72	-1.148	4.21 \pm 0.72	3.77 \pm 0.73	6.514***
Honest labeling of restaurants	4.27 \pm 0.80	4.19 \pm 0.87	4.33 \pm 0.73	-1.796	4.44 \pm 0.72	4.11 \pm 0.83	4.571***
Systems of controls for violation	4.26 \pm 0.76	4.19 \pm 0.81	4.32 \pm 0.71	-1.838	4.43 \pm 0.68	4.11 \pm 0.80	4.604***
Penalty for violation	4.25 \pm 0.78	4.16 \pm 0.83	4.31 \pm 0.74	-2.099*	4.41 \pm 0.71	4.09 \pm 0.81	4.598***
Reporting prize	4.09 \pm 0.77	4.07 \pm 0.85	4.10 \pm 0.70	-0.374	4.23 \pm 0.72	3.95 \pm 0.79	3.984***
Average	4.08 \pm 0.62	4.01 \pm 0.69	4.13 \pm 0.57	-1.934	4.26 \pm 0.59	3.90 \pm 0.61	6.538***

1) 5-point likert scale (1-not at all, 5-very much)

* $p < 0.05$, *** $p < 0.001$

식품의 다른 요소보다 원산지를 중요하게 생각하므로'에 대해서는 남자 (29.2%)가 여자 (16.7%)보다 높은 비율을 보였다 ($p < 0.05$). 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 '건강에 영향을 미친다고 생각하기 때문에'에 대해 상위 집단 (63.3%)이 하위 집단 (52.2%)보다 높게 나타났으나 통계적으로 유의한 차이는 없었다.

음식점 원산지표시제에 대한 중요도

조사대상자의 음식점 원산지표시제의 중요도에 대해 분석한 결과 (Table 6), 5점 만점에 대해 평균 4.08점으로 나타났고 중요도가 가장 높은 항목은 '음식점의 정직한 원산지표시 (4.27)'였으며, 다음으로 '위반업체 단속 체계 (4.26)' '원산지표시 위반했을 시 처벌 (4.25)', '위반업체 신고 시 포상제도 (4.09)', '음식점 원산지표시제에 대한 정부 정책 (4.08)' 순으로 나타났다. 성별에 있어서는 여자는 평균 4.13점, 남자는 평균 4.01점으로 나타나 통계적으로 유의한 차이는 없었다. 항목별로는 '음식점 원산지표시제에 대한 정부 정책', '원산지표시제 위반했을 시 처벌'에서 남자보다 여자의 중요도 점수가 유의적으로 높게 나타났고 ($p < 0.05$) 식품 안전 관련 식행동 점수에 있어서는 상위집단의 평균점수 (4.26)가 하위집단의 평균점수 (3.90)보다 유의적으로 높게 나타났으며 ($p < 0.001$), 항목별로 분석한 결과 모든 항목에 있어서 상위집단의 평균점수가 하위집단에 비해 유의적으로 높았다 ($p < 0.001$).

고 찰

식품 안전 관련 식행동

조사대상자의 식품 안전 관련 식행동에 있어서는 5점 만점에 대해 평균 3.65점으로 나타났고, 항목별로 살펴보면 '냉장이나 냉동이 필요한 식품은 들고 온 후 바로 냉장고나 냉동고에 넣는다 (4.07)', '캔이나 용기 등의 포장 파손되거나 움푹 들어간 것은 구입하지 않는다 (4.03)', '샌드위치, 김밥 등 즉석식품은 구매 후 바로 먹는다 (4.01)' 순으로 나타났으며, '유통기한을 확인하여 식품을 구입한다'에 대해 3.83점으로 나타났는데 20세 이상 주부들을 대상으로 한 연구¹⁶에서는 4.59점으로 나타나 대학생들보다 주부들의 점수가 높음을 알 수 있었다. 본 연구에서는 '식사 전이나 음식 조리하기 전에 항상 손을 씻는다'가 3.80점으로 나타났는데, 고등학생을 대상으로 한 연구¹⁷에서도 '식사 전이나 음식 취급 전에 항상 손을 씻는다'에 대해 3.78점으로 나타나 본 연구결과와 유사하였다. 반면 '식품을 보관할 때는 식품의 표시사항을 확인한 후 보관한다' 항목에 대해서는 본 연구결과에서는 3.25점으로 나타

났으나 경북지역 고등학생들의 식품 안전성에 대한 행동을 분석한 연구¹⁷에서는 2.86점으로 나타나 본 연구결과보다 다소 낮은 결과를 보였다. 성별에 따른 식품 안전 관련 식행동에 대해서는 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자 (3.69)가 여자 (3.63)보다 약간 높게 나타났고 10개 항목 중 7개 항목에 대해 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자의 점수가 여자보다 약간 높게 나타났다.

음식점 원산지표시제에 대한 인식

조사대상자의 음식점 원산지표시제 인지 여부에 대해 분석한 결과 음식점 원산지표시제를 67.5%가 알고 있다고 응답하였는데 20세 이상 소비자들을 대상으로 한 선행 연구¹⁸에서는 조사대상의 89%가 인지하고 있는 것으로 나타나 대학생들보다 원산지표시제 인지율이 높음을 알 수 있었다. 성별에 따른 음식점 원산지표시제 인지 여부에 대해 살펴보면 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자 (69.7%)의 인지도가 여자 (65.9%)보다 높게 나타났고 식품 안전 관련 식행동 점수에 대해서는 상위집단 (77.1%)이 하위집단 (58.4%)보다 인지도가 유의적으로 높게 나타났다 ($p < 0.001$).

조사대상자의 음식점 원산지표시제 접한 경로에 대해 분석한 결과, '음식점에서 보고 (41.9%)', '방송매체 (텔레비전, 라디오 등) (33.9%)' 순으로 높게 나타났고, 다음으로 '인터넷 (8.9%)', '친구·가족을 통해 (5.5%)', '기타 (5.5%)', '인쇄매체 (신문, 잡지 등) (4.2%)' 순으로 나타났다. 농수산물 원산지표시제에 대한 소비자의 인지도를 분석한 연구¹에서도 농수산물 원산지표시제를 알게 된 경로가 텔레비전이나 라디오와 같은 방송매체라고 응답한 비율이 53.4%였고 조사대상의 60.8%가 텔레비전이나 라디오를 통한 교육을 선호하는 것으로 나타나 음식점에서 정확한 원산지를 잘 보이도록 표시하는 것과 방송매체인 TV와 라디오 등을 이용하여 홍보하는 것이 소비자들에게 음식점 원산지표시제를 잘 전달할 수 있는 방법이라 사료된다. 성별에 따른 음식점 원산지표시제 접한 경로에 대해 살펴보면, '음식점에서 원산지표시를 보고'에 있어서 남자 (36.7%)보다 여자 (46.1%)가 높게 나타났고, '방송매체'에 대해서는 남자 (35.5%)가 여자 (32.7%)보다 높은 비율을 보였다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 있어서는 평균점수보다 높은 집단인 상위집단 (48.4%)이, 평균점수보다 낮은 집단인 하위집단 (35.9%)보다 '음식점에서 원산지표시를 보고'에 대해 높게 나타났으나 통계적으로 유의한 차이는 없었다.

조사대상자의 음식점 원산지표시제 찬성 여부에 대해 분석한 결과, 대부분 (98.9%)이 찬성한다고 하였는데 서울

에 거주하는 20세 이상 성인을 대상으로 한 선행 연구¹³에서도 조사대상 모두 (100.0%) 음식점 원산지표시제를 찬성하는 것으로 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다. 반면 서울지역 대학생들을 대상으로 한 연구⁶에서는 음식점 원산지표시제 찬성정도에 있어서 5점 만점에 대해 4.1점으로 나타나 본 연구결과와 다소 차이를 보였다.

조사대상자의 음식점 원산지표시에 대한 신뢰도에 있어서는 ‘매우 신뢰’가 4.9%, ‘신뢰하는 편’ 45.4%로 나타났으며, 2009년에 음식점 원산지표시제의 현황을 조사한 연구¹⁹에서는 ‘매우 신뢰함’, ‘신뢰하는 편’이 24.8%로 매우 낮게 나타났는데 최근들어 음식점 원산지표시제에 대한 신뢰도가 높아진 것을 알 수 있었다. 성별에 있어서는 남자는 ‘매우 신뢰’가 6.0%, ‘신뢰하는 편’이 45.3%로 51.3%가 신뢰하고 있었고 여자는 ‘매우 신뢰’가 4.2%, ‘신뢰하는 편’이 43.9%로 48.1%가 신뢰하는 것으로 나타나 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자가 여자보다 신뢰도가 높음을 알 수 있었다.

조사대상자의 음식점에서 원산지표시 확인 여부에 대해 분석한 결과 조사대상자들의 68.0%가 음식점 원산지표시를 확인하는 것으로 나타났고 서울지역 대학생들을 대상으로 한 연구⁶에서는 조사대상자의 72.2%가 원산지 표시를 확인하는 것으로 나타났으며 서울지역 20세 이상 소비자를 대상으로 한 선행 연구¹³에서도 81.3%가 확인하는 것으로 나타났고 대학생을 대상으로 한 다른 선행 연구²⁰에서는 식품 구매 시 원산지를 확인하는 정도에서 ‘그렇다’와 ‘매우 그렇다’가 44.8%로 나타났다. 이 결과를 통해 대학생들의 음식점 원산지표시제에 대한 찬성 및 확인 비율에 비해 신뢰도가 낮게 나타나 신뢰도를 높일 수 있는 방안이 마련되어야 할 것으로 사료된다. 성별에 따른 음식점 원산지표시 확인 여부에 있어서는 남자는 ‘확인한다’ 64.7%, 여자는 ‘확인한다’ 70.5%로 여자가 남자보다 음식점 원산지표시를 더 확인하는 것으로 나타났다. 서울지역 대학생을 대상으로 한 선행 연구⁶에서도 원산지표시 확인 정도에서 여자가 평균 3.2점, 남자는 평균 2.9점으로 여자가 남자보다 원산지표시를 더 많이 확인하는 것으로 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 따른 음식점 원산지표시제 확인 여부에 대해 분석한 결과, 상위집단의 79.3%, 하위집단의 57.1%가 음식점 원산지표시를 확인하는 것으로 나타났다 ($p < 0.001$).

음식점 원산지표시제에 대한 중요도

조사대상자의 음식점 원산지표시제의 중요도에 대해서는 5점 만점에 대해 평균 4.08점으로 나타났고 중요도가

가장 높은 항목은 ‘음식점의 정직한 원산지표시 (4.27)’였으며, 다음으로 ‘음식점 원산지표시제 위반업체 단속 체계 (4.26)’, ‘원산지표시 위반했을 시 처벌 (4.25)’, ‘음식점 원산지표시제 위반 업체 신고 시 포상제도 (4.09)’, ‘음식점 원산지표시제에 대한 정부 정책 (4.08)’ 순으로 나타났다. 서울 및 수도권에 거주하는 20세 이상 소비자들을 대상으로 한 연구³에서는 ‘음식점 원산지표시제에 대한 음식점의 적극적 참여’가 5점 만점에 대해 4.62점으로 가장 높게 나타났고 ‘신고포상제도 (4.61)’, ‘적극적인 정부정책 (4.60)’, ‘위반 단속 체계 (4.58)’의 순으로 나타나 본 연구결과와 다소 다른 양상을 보였다. 성별에 있어서는 5점 만점에 대해 여자는 평균 4.13점, 남자는 평균 4.01점으로 나타나 통계적으로 유의하지는 않으나 여자가 남자보다 높게 나타나 여자가 남자보다 음식점 원산지표시제에 대해 전체적으로 중요성을 더 많이 인식하는 것으로 나타났으며, 항목별로는 ‘음식점 원산지표시제에 대한 정부 정책’, ‘음식점 원산지표시제 위반했을 시 처벌’에서 남자보다 여자의 중요도 점수가 유의적으로 높게 나타나 ($p < 0.05$) 정부 정책과 위반 시 처벌에서 여자가 남자보다 중요성을 크게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 식품 안전 관련 식행동 점수에 있어서는 상위집단의 평균점수 (4.26)가 하위집단의 평균점수 (3.90)보다 유의적으로 높게 나타났고 ($p < 0.001$) 항목별로 분석한 결과 모든 항목에 있어서 상위집단의 평균점수가 하위집단보다 유의적으로 높게 나타났다 ($p < 0.001$).

요 약

본 연구는 제주지역 대학생 500명을 대상으로 식품안전 관련 식행동을 조사하고 음식점 원산지표시제에 대한 인식도, 이용실태 및 중요도를 조사·분석함으로써 이를 토대로 음식점 원산지표시제에 대한 대학생들의 인식을 고취시키고, 음식점 원산지표시제도의 개선방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다. 조사대상자의 식품 안전 관련 식행동은 5점 만점에 평균 3.65점으로 나타났고, 성별에 있어서는 통계적으로 유의한 차이는 없었으나 남자 3.69점, 여자 3.63점으로 나타나 남자가 높게 나타났다. 음식점 원산지표시제 인지 여부에 있어서는 ‘알고 있다’의 비율이 67.5%로 나타났고 남자는 69.7%, 여자는 65.9%가 ‘알고 있다’고 응답하였으며 식품안전 관련 식행동 점수 상위집단이 하위집단보다 ‘알고 있다’의 비율이 유의적으로 높게 나타났다 ($p < 0.001$). 음식점 원산지표시제 신뢰도에 있어서는 ‘매우 신뢰’가 4.9%, ‘신뢰하는 편’이 45.4%로 나타났고 음식점 원산지표시 확인 여부에 있어서

는 ‘확인한다’가 68.0%로 나타났으며, 성별에 있어서는 통계적으로 유의한 차이는 없으나 여자 (70.5%)가 남자 (64.7%)보다 음식점 원산지표시를 확인하는 비율이 높음을 알 수 있었다. 식품 안전 관련 식행동 점수 상위집단 (79.3%)이 하위집단 (57.1%)보다 ‘확인한다’의 비율이 유의적으로 높게 나타났다 ($p < 0.001$).

조사대상의 음식점 원산지표시제에 대한 중요도를 분석한 결과, 5점 만점에 대해 평균 4.08점으로 나타났고 성별에 있어서는 통계적으로 유의적이지는 않으나 여자 (4.13)가 남자 (4.01)보다 음식점 원산지표시제에 대해 전체적으로 더 중요하게 생각함을 알 수 있었다. 항목별 중요도는 ‘음식점의 정직한 원산지표시 (4.27)’가 가장 높았고, 다음으로 ‘음식점 원산지표시제 위반업체 단속 체계 (4.26)’, ‘원산지표시 위반했을 시 처벌 (4.25)’, ‘음식점 원산지표시제 위반 업체 신고 시 포상제도 (4.09)’, ‘음식점 원산지표시제에 대한 정부 정책 (4.08)’ 순으로 나타났다.

이상의 연구결과를 종합해 볼 때, 식품 안전 관련 식행동 점수에 있어서 남자 대학생들의 평균점수가 여자 대학생들 보다 높았으나 항목에 따라 다른 양상을 보였고 남자 대학생들이 여자 대학생들보다 음식점 원산지표시제 인지 비율은 높았으나 통계적으로 유의한 차이는 없었으며 음식점에서 원산지표시를 확인하는 비율과 음식점 원산지표시제 중요성 인식에 있어서는 여자 대학생들이 남자 대학생들보다 높게 나타나 성별에 따른 차이를 고려하기 보다는 전반적인 대학생들을 대상으로 보다 체계적인 교육 및 홍보가 실시되어야 할 것으로 사료된다. 식품안전 관련 식행동 점수가 높은 학생들이 음식점 원산지 표시제에 대한 인식 및 이용실태가 높게 나타났고 중요도에 있어서도 모든 항목에 대해 식품안전 관련 식행동 점수가 높은 그룹이 유의적으로 높게 나타나 대학생들을 대상으로 하는 식품안전 관련 식행동에 대한 홍보 및 교육과 더불어 음식점 원산지표시제에 대한 신뢰도를 향상시킬 수 있는 방안이 모색되어야 할 것이다. 또한 조사대상자들이 건강을 위해 음식점 원산지표시를 확인하는 비율이 높게 나타났고 ‘음식점의 정직한 원산지표시’를 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타나 음식점 원산지표시제가 올바르게 정착될 수 있도록 음식점의 적극적인 참여와 정부의 체계적인 정책 및 지원이 이루어져야 할 것으로 사료된다.

ORCID

박영미: <https://orcid.org/0000-0001-7864-2773>

고양숙: <https://orcid.org/0000-0002-9269-3478>

채인숙: <https://orcid.org/0000-0002-2673-9829>

References

1. Kim HJ, Kim MR. Consumer's awareness and information needs towards food hygiene focused on pesticide residues. *Fam Environ Res* 2003; 41(1): 15-26.
2. Kim HK. A study on the country-of-origin labeling initiative for restaurants[dissertation]. Seoul: Konkuk University; 2006.
3. Nam JY, Hong WS. Study on importance-performance analysis regarding country-of-origin labeling for restaurants. *Korean J Food Cookery Sci* 2015; 31(1): 53-61.
4. National Agricultural Products Quality Management Service (KR). Country-of-origin labeling [Internet]. Gimcheon: National Agricultural Products Quality Management Service; 2016 [cited 2017 Dec 8]. Available from: <http://www.naqs.go.kr>.
5. Choi JH, Yi NY. The study of knowledge, attitudes, and behaviors of university students regarding nutritional labeling. *Korean J Food Nutr* 2013; 26(3): 391-397.
6. Choi SH, Park OJ, Lee MJ. Recognition and utilization of mark of food origins in restaurants among college students in the Seoul area. *Korean J Food Cookery Sci* 2017; 33(6): 682-690.
7. Kim HJ, Kim MR. A study for the purchase status of the imported agricultural products and consumers' recognition of the labelling for the country of origin in Youngnam region. *Korean J Diet Cult* 1997; 12(5): 477-493.
8. Lee D, Lee JC, Kim MH. Effect of menu calorie labels on menu sales and consumer's recognition at a Korean restaurant in a hotel. *Korean J Community Nutr* 2013; 18(5): 505-514.
9. Seo KS, Lee AJ. The effect of consumer perception and purchasing intention on menu description of country-of-origin in family restaurant. *J Foodserv Manage* 2014; 17(6): 97-118.
10. Kim TH, Chang HJ. Family restaurant patrons' perception on nutrition information of restaurant menus. *Korean J Food Cult* 2003; 18(3): 270-278.
11. Choi MH, Youn SJ, Ahn YS, Seo KJ, Park KW, Kim GH. A survey on the consumer's recognition of food labeling in Seoul area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 2010; 39(10): 1555-1564.
12. Chung HK, Kang JH, Lee HY. Usefulness, attitude for using and purchase intention on food labeling of housewives and university students. *Korean J Community Nutr* 2011; 16(1): 86-97.
13. Ahn HJ, Park S, Joo N. Consumer awareness and demand for country-of-origin labeling at restaurants: for adults who live in Seoul. *J Korean Diet Assoc* 2010; 16(3): 255-269.
14. Kim SY, Park S, Joo N. Recognition of elementary school students for the country-of-origin labeling at school foodservice in Seoul. *Korean J Community Nutr* 2010; 15(4): 507-512.
15. Ministry of Food and Drug Safety (KR). Dietary safety rules [Internet]. Cheongju: Ministry of Food and Drug Safety; 2014 [cited 2016 Jan 29]. Available from: <http://www.foodsafetykorea.go.kr>.
16. Kim KD, Lee JY. A survey on the housewives' purchasing behavior and needs for food safety information. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 2010; 39(3): 392-398.
17. Kim EJ, Kim M, Kim H. Analysis of knowledge and behavior about food safety of high school students in Gyeongbuk region. *J Korean Home Econ Educ Assoc* 2009; 21(3): 111-122.
18. Han JH, Jeon S, Kim S. The analysis on consumers' perceptions

- about origin labeling in food service sector. J Agric Life Sci 2016; 50(2): 195-206.
19. Lee KI, Hwang YJ, Son YE. The status and tasks of country of origin labeling for restaurants. Seoul: Korea Rural Economic Institute; 2009.
 20. Kim SR. The effect of attitudes toward the place-of-origin indication system on purchase intention[dissertation]. Seoul: Chung-ang University; 2015.