creative commons

COMMONS DEED

저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:

저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.

비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.

변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 이용허락규약(Legal Code)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

Disclaimer

dCollection

[UCI]I804:24011-200000237928

2009年 2月
教育學碩士(營養教育)學位論文

함평지역 고등학생의 식품위생 및 안전의식 조사

朝鮮大學校 教育大學院

營 養 教 育 專 攻

鄭 貞 和

2009年2월 教育學碩士學位論文 함평지역 고등학생의 식품위생 및 안전의식 조사 鄭貞和

함평지역 고등학생의 식품위생 및 안전의식 조사

A survey on attitudes of toward food hygiene, safty and awareness of high school students in hampyeong

*2009*年 *2*月

朝鮮大學校 敎育大學院

營 養 敎 育 專 攻

鄭 貞 和

함평지역 고등학생의 식품위생 및 안전의식 조사

指導敎授 李 明 烈

이 論文을 敎育學碩士(營養敎育)學位 請求論文으로 提出합니다.

*2009*年 *2*月

朝鮮大學校 敎育大學院

營 養 敎 育 專 攻

鄭 貞 和

鄭貞和의 敎育學 碩士學位 論文을 認准함.

審査委員長　朝鮮大學校 敎授　　印

審査委員　　朝鮮大學校 敎授　　印

審査委員　　朝鮮大學校 敎授　　印

*2009*年 *2*月

朝鮮大學校 敎育大學院

목　　차

목　　차 ····· i

표 목 차 ····· iii

그림목차 ····· v

ABSTRACT ····· vii

제 *1* 장 서　　론 ····· 1

제 *2* 장 연구내용 및 방법 ····· 5

제 1 절 조사 대상 및 조사기간 ····· 5

제 2 절 조사 내용 및 방법 ····· 5

1. 조사 방법 ····· 5

2. 조사 내용 ····· 5

3. 통계분석 방법 ····· 5

제 *3* 장 결과 및 고찰 ····· 7

제 1 절 조사대상자의 구성 ····· 7

제 2 절 식품 위생 및 안전 의식 조사 ····· 11

1. 식품 위생 및 안전에 관한 인식도 ····· 11

2. 식품 위생 및 안전에 관한 관심도 ····· 17

3. 식품 위생 및 안전의 시설에 따른 인식 조사 ····· 21

4. 식품 위생 및 안전관련 정보 획득 용이성 인식 실태 ····· 28
제 3 절 식품 포장의 식품 표시 관심도 조사 ····· 32
1. 식품 포장 표시 관심 정도 인식 실태 ····· 32
2. 식품 표시의 평소 관심항목에 따른 인식 실태 ····· 36
제 4 절. HACCP 인지도 및 홍보 필요성 인식 조사 ····· 38
1. HACCP 인지 실태 조사 ····· 38
2. HACCP 의미 인식 실태 ····· 43
3. HACCP 홍보의 필요성 인식 조사 ····· 48
4. HACCP 홍보의 효과적인 방법 인지 실태 조사 ····· 52

제 *4* 장 요약 및 결론 ····· 56

참 고 문 헌 ····· 58

설 문 지 ····· 61

표 목 차

Table 1. 조사대상자의 성별 및 학년별 실태 ····· 7

Table 2. 국내 판매, 유통되는 식품안전에 따른 관심정도 인식 실태 ····· 14

Table 3. 식품위생 관심정도에 따른 학교급식 인식 실태 ····· 16

Table 4. 식품위생 관심정도에 따른 국내 판매·유통 식품 인식 실태 ····· 16

Table 5. 식품위생 및 안전의 관심정도 인식 실태 ····· 19

Table 6. 식품위생취급시설 위생 요구 인식 실태 ····· 22

Table 7. 식품위생에 관한 항목별 중요도 인식 실태 ····· 27

Table 8. 식품위생 및 안전관련 정보획득 용이성 인식 실태 ····· 29

Table 9. 성별 및 학년별 정보획득 용이성 인식 실태 ····· 30

Table 10. 식품위생 및 안전의 관심정도에 따른 정보획득 용이성 인식 실태 · 31

Table 11. 식품 포장 표시에 따른 성별 및 학년별 인식 실태 ····· 34

Table 12. 식품위생 및 안전의 관심 정도에 따른 식품 포장·표시 인식 실태 35

Table 13. 식품 포장 및 표시의 관심항목에 따른 성별·학년별 인식 실태 ··· 37

Table 14. 식품위생 및 안전의 관심정도에 따른 HACCP 인식 실태 ····· 42

Table 15. HACCP 의미 인식 실태 ····· 45

Table 16. HACCP 의미의 적용에 관한 인식 실태 ····· 47

Table 17. HACCP 홍보의 필요성 인식 실태 ····· 50

Table 18. 식품위생 및 안전의 관심정도에 따른 HACCP 홍보 인식 실태 ····· 51

Table 19. HACCP 홍보의 효과적인 방법 인지 실태 ····· 54

Table 20. 식품위생 및 안전의 관심정도에 따른 홍보 방법 인지 실태 ····· 55

그 림 목 차

Fig. 1. 조사대상자의 일반적인 사항 ····· 8

Fig. 2. 학교급식 경험 여부 조사 ····· 9

Fig. 3. 급식의 형태 조사 ····· 10

Fig. 4. 집안에서의 외식 횟수 조사 ····· 10

Fig. 5. 학교급식에 제공되는 식품의 안전도 ····· 12

Fig. 6. 판매·유통되는 식품의 안전도 ····· 12

Fig. 7. 국내 유통되는 식품의 불안한 이유 인식 실태 ····· 13

Fig. 8. 식품 위생과 안전에 관한 관심도 ····· 17

Fig. 9. 식품 위생 관련 교육 유·무 인식 실태 ····· 20

Fig. 10. 식품 위생 교육과 실생활 적용 인식 실태 ····· 20

Fig. 11. 학교 급식 청결도 인식 실태 ····· 22

Fig. 12. 성별 및 학년별 인식 실태 ····· 24

Fig. 13. 식품 위생 및 안전의 중요도 인식 실태 ····· 25

Fig. 14. 식품 위생 지식 평가 정·오답률 ····· 27

Fig. 15. 식품 위생 및 안전에 관한 정보획득 용이성 인식 실태 ····· 29

Fig. 16. 식품 포장·표시의 관심도 인식 실태 ····· 32

Fig. 17. 식품 포장 및 표시에 따른 학년별 인식 실태 ····· 34

Fig. 18. 식품 표시의 관심 항목 인식 실태 ····· 36

Fig. 19. HACCP 인지 실태 ····· 39

Fig. 20. 성별 HACCP 인지 실태 ····· 41

Fig. 21. 학년별 HACCP 인지 실태 ····· 41

Fig. 22. HACCP 의미 인식 실태 ····· 43

Fig. 23. HACCP 홍보의 필요성 인식 실태 ····· 48

Fig. 24. HACCP 홍보 방법 인식 실태 ····· 53

ABSTRACT

A survey on attitudes of toward food hygiene, safty and awareness of high school students in hampyeong

Jung-hwa Jung
Advisor : Prof. Myeong-reyel Lee, Ph. D.
Major in Nutrition Education
Graduate School of Education, Chosun University

In this thesis, it is investigated how much Korean high school students of this area understand the food hygiene and safety and their awareness of Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP) to develop an effective way to spread and settle down the HACCP for the improvement of food hygiene and safety.
295 high school students of Hampyeong, Jeollanamdo were examined.

1. The consciousness of the food hygiene and safety

In the investigation of the consciousness of the food hygiene and safety, 69% of the students responded with 'insecure' and 'highly insecure'. This results shows that the lower the concern about food hygiene and safety, the higher the level of insecurity. The major factor of the insecurity was a report of the media and also the students mistrust the production process of food highly.

In this survey, 55% of the students responded 'cleanliness of the feeding facilities' is the most important excluding taste, price, service. They also responded about the status of the feeding facilities' cleanliness more 'unclean' than 'clean'.

The feeding facilities of the school was responded as the place required hygiene the most. So it is required the management of the hygiene of the school feeding facilities.

As for the accessibility of information about food hygiene safety, students get the most information from 'the internet' and 'the broadcasting media such as TV and radio' the next and 'the circumstances' 'the printed media such as newspapers, magazines' 'the education of the school' are followed.

So a proper means of effectively providing information about food hygiene and safetyand the easy accessible way to get the information should be developed.

2. Awareness of HACCP

On the survey 90% of the students responded with either 'totally unaware' or 'unaware', while 7% responded with 'a little aware', and only 1.9% with 'well aware' or 'very well aware'. It means that most of the high school students are unaware of HACCP.

The further survery for the students who responded 'a little aware' and 'well aware' and 'very well aware' shows that they were total 25 students, among them 18 students are very well aware of HACCP. 71.1% of the students who were unaware of HACCP want to know 'what does it mean?' the most, and then 'Why should it be needed?' 'What is its merit? ' and 'where does it apply?' are followed.

When we think of that they are future consumers, the proper HACCP system will be settle down at the industry of food if we could educate the students and provide them with proper information on HACCP at schools.

3. The necessity of publicizing HACCP

In the survey questions on the necessity of publicity for HACCP, 75.9% of the students responded that 'it is necessary' and 'it is absolutely necessary'. It shows that they feel the necessity of publicity for HACCP.

For the method of the publicizing, they think 'the broadcasting media' is the most effective, and then 'through the education at school', 'through the internet' are followed.

To settle down HACCP at our food industry and food culture, it is needed to educate the students why HACCP is needed through the school education, the internet which is called 'sea of information' and the broadcasting media as well.

제 1 장 서 론

한나라의 문화척도는 그 나라의 식품 위생상태라고 한다. 그러므로 국민의 식생활을 청결, 안전하게 하기 위해서는 부정·불량 식품을 배제하고 식품첨가물, 기구, 용기, 포장, 시설 등을 위생적으로 관리하며 이들에 의하여 생기는 위해를 미연에 방지함으로써 식생활을 한층 쾌적하게 할 수 있도록 식품의 안전성의 확보가 무엇보다 중요한 문제로 대두되고 있다.(1)

최근 들어 국민소득이 증가하고 이에 따른 생활수준의 향상으로 종전과 달리 식품이 단순히 생명 유지를 위한 것에서 기호로서의 삶의 향유를 위한 것으로 변해가고 있으며,(2) 또한 건강하고 행복한 삶을 지향하는 웰빙(Well-being)이 하나의 소비 경향으로 자리 잡으면서 기능성과 안전성을 갖춘 식품을 선호하는 등 소비자들은 건강과 관련이 있는 식품의 품질 및 안전에 대한 관심이 증대되고 있다.(3)

이런 생활양식의 변화는 외식의 증가, 수입식품 및 수입 농산물의 증가를 가져와 이로 인해 식품 섭취에 의한 위해 가능성은 더욱 확대되고 있다. 국내 농·축·수산물의 경우, 농약 잔류량, 중금속 함유량, 가공에 관계되는 여러 첨가물 등은 그 종류와 양이 늘어나는 추세에 있으며 식중독 원인 미생물이나 식품의 유독 성분에 의한 위해 사례들로 인해 국민들의 피해 의식은 더욱 고조되고 있다. 따라서 국민들은 안전한 식품의 선택에 관심을 기울이게 되었고, 식품의 안전성에 대한 소비자의 권리를 적극적으로 주장하고 있다.(1)

이처럼 식품 안전에 대한 소비자의 권리는 날로 증가하고 있으며, 이를 잘 반영하듯 국제소비자기구(Consumer International)가 마련한 소비자 권리 제 1순위는 “The right to safe and nutrition food”로 식품의 안전을 강조하고 있다. 그러나 산업화에 따른 환경오염, 수입식품의 증가, 식품첨가물의 과다사용 등은 식품의 안전성을 위협하는 요소가 되고 있다. 특히 식품위생에 대한 소비자의 인식부족, 관심소홀 및 과민반응, 부정·불량식품 및 식중독의 발생, 집단급식소와 유명음식점의 위생관리 실태 점검 등 식품위생 관련 이슈들이 언론에 자주 보도되면서 안전한 식품에 대한 소비자의 관심도가 증가하고 있다.(4)

이에 식품의 안전성을 확보하기 위한 다양한 법적제도가 마련되고 있다. 우리나라의 식품안전제도는 대략 지금으로부터 10년 전으로 거슬러 올라간다. 1993년 문민정부 출범이후 각종 규제가 완화되면서 식품 분야에서 규제완화로 인한 폐단이 발생되었고, 이를 보완하기 위하여 법적제도가 마련되기 시작하였다. 각 제도의 초점은 식품사고의 예방에 원칙을 두고 있으며 식품의 오염방지를 위한 위해요소중점관리기준(HACCP)제도, 유통 중인 위해식품의 회수제도(recall), 식품위생감시에 시민의 참여를 위한 명예식품위생감시원제도, 부정불량식품 신고포상금 제도가 도입되었고, 식품안전관리를 위한 식품전문기구(식약청)의 설립과 신속 투명한 행정을 위한 수입식품 전산화 제도 등이 도입됐다.(5)

또한 식품의약품안전청은 국민들에게 식품안전의식을 고취시키고 건강한 국민 식생활 문화를 정착시키기 위하여 5월 14일을 '식품 안전의 날'로 지정하여 운영하고 있다.(4)

특히 HACCP은 NASA(미항공우주국)의 요청으로 1959년 필스버리(Pillsbury)사가 우주식에 적합하게 개발한 것으로, 무중력 상태에서 병원균 혹은 생물학적 독소가 전혀 없는 식품을 만들기 위한 것이었다. 무균식품을 만들기 위해서는 전체공정, 원료, 환경 및 종업원들에 대한 위생관리가 철저하여야 한다. 안전한 우주식량을 만들기 위해 필스버리사와 미육군 나틱(Natick) 연구소가 공동으로 HACCP을 실시한 것이 최초이며, 1980년대에 일반화 되었다.

이렇게 미국에서 시작된 HACCP은 그 효용성이 알려져 1990년대 초부터 캐나다, 호주, 일본 등 일부 국가에서 적용되었으며 1993년에는 세계 보건 기구(World Health Organization : WHO) / 국제 식량 기구(Food Agriculture Organization : FAO) 예하의 Codex가 HACCP 적용을 위한 지침을 제시함으로써 전 세계적으로 도입 되었다.
우리나라는 1995년 12월 29일 식품위생법 제32조의 2(위해요소 중점관리 기준)에 조항을 신설함으로서 본격화 되었다. 그 후 정부의 구조조정의 일환으로 축산물 위생관리 업무가 보건복지부에서 농림부로 이관됨에 따라, 1997년 12월 축산물가공처리법의 개정 시 동법 제9조(축산물 위해요소 중점관리기준)가 신설됨으로서 축산식품의 HACCP 제도가 농림부소관으로 이관되었다. 이와 같이 우리나라의 HACCP 제도는 보건복지부

와 농림부의 양 부처에서 담당하는 결과가 되었으며, 실제 담당부서는 식품의약품안전청과 수의과학검역원이 주관하고 있다. HACCP이 도입된 현실적인 동기는 WTO 체제하에서 국제 경쟁력을 갖추기 위하여 식품의 안전성 확보가 필요하기 때문이었다.(6)

즉 HACCP 제도는 자국민의 식품안전성 확보 차원은 물론 수출입식품 관리차원에서 자국의 식품산업을 육성하고 보호하기 위한 중요한 시스템이다.(7) 따라서 HACCP 시스템 적용은 소비자 입장에서 볼 때 식중독 관련 질병의 위험성 감소, 식품구입에 따른 신뢰감 증대, 식품안전에 따른 생활의 질적 향상을 가져올 수 있다. 기업의 입장에서는 소비자와 정부의 신뢰감 향상, 식중독 사고보상에 따른 보험비용 감소, 시장 접근기회 증대, 리콜과 식품 손실로 인한 생산비용 절감, 생산품에 대한 일관성 향상, 식품안전에 대한 관리자의 관리능력 향상, 사업위험요소(Business risk)의 감소 효과 등을 기대할 수 있다. 정부 입장에서는 공중보건의 향상, 보다 효율적이고 집중적인 식품관리, 공중보건비용 감소, 식품공급자들에 대한 신뢰감 향상 등을 얻을 수 있다.(8)

현재 우리나라에서는 HACCP을 1996년 12월에 고시한 이래 2008년 1월 7일 식품의약품안전청 고시 HACCP 적용지정업체 현황을 보면 총 340개소[식품제조가공업소 300, 집단급식업소 40] 로 확대되고 있으며(9), 아울러 HACCP 제도의 시스템 개발 구축 및 관리체계를 정착시키기 위한 교육과 훈련을 계속 해 오고 있다.(10)

한편, 2007년 7월 한국소비자보호원에서 전국 20세 이상의 가구원 1,100가구를 대상으로 주방용품, 보건·위생용품, 의약품, 식품 등에 대한 소비자위해실태조사 결과 식품으로 인한 위해가 전체 100% 중 55.3%로 가장 높게 나타났으며, 1998년 조사결과와 비교해 봤을 때 소비자의 안전의식 수준에 대한 긍정적인 의견은 (32.7%→55.8%)증가하였으나, 반면 사업자의 안전의식에 대해서는 부정적인 평가가 높게 나타났으며, 정부의 소비자 안전정책의 적절성에 대한 긍정적인 의견(41.2%)보다는 부정적인 의견(58.9%)이 더 높게 나와서 소비자의 사업자에 대한 부정적 인식을 변화시킬 수 있는 방안 마련과 정부의 소비자 위해를 예방·감소하기 위한 정보 제공과 교육 및 홍보를 실시, 확대할 수 있는 방안을 마련하여 소비자의 신뢰를 회복하는 게 최우선 과제라고 할 수 있다.(11)

이러한 측면에서 볼 때 HACCP 제도를 효율적으로 정착시키기 위해서는 HACCP의

확대시행이나 관련분야 종사자의 교육, 식품제조업체의 의식 문제도 중요하지만 HACCP에 대한 소비자의 인식을 개선하고 신뢰감을 얻는 것이 무엇보다 시급한 문제이다. 현재까지 우리나라의 HACCP 관련연구는 급식종사자인 영양사와 조리사 및 집단급식소를 대상으로 한 연구조사와(12~18) 소비자를 대상으로 실시한 식품 위생과 안전에 관한 연구(19~23)는 많으나 HACCP 제도의 인지정도를 조사한 연구(24)는 매우 부족한 실정이다. HACCP 관련 연구(24,25)에 따르면, 소비자와 제조업체, 집단급식업체 종사자들 모두가 HACCP 제도에 대해 홍보부족으로 인한 생소함, 용어가 어려워 무슨 의미인지 잘 모르고 있는 경우가 대부분을 차지하고 있는 실정이기에 정부 및 관련기관이 소비자 및 관련종사자를 대상으로 HACCP에 관한 효과적인 교육·홍보와 함께 실제적인 교육이 이루어지도록 행·재정적 지원이 뒷받침 된다면 HACCP에 대한 인지도가 높아지고 HACCP의 조기정착에 기여할 것이라고 보고하였다.

이에 본 연구는 특정(함평)지역 고등학생을 대상으로 식품위생·안전에 관한 의식수준과 식품위생인식도 평가 및 HACCP에 대한 인지도를 조사하여 HACCP 제도가 소비자에게 안전한 식품을 공급할 수 있음을 알려주고 이를 활성화하기 위한 기초 자료를 제시하고자 한다. 또한 HACCP의 정확한 의미, 성별에 따른 HACCP 인지도, 식품위생의 의식수준을 분석함으로써 이들에게 적합한 교육 및 홍보방법을 모색하고 학교교육을 통하여 HACCP 제도의 정착과 활성화에 기여하고자 한다.

제 2 장 연구내용 및 방법

제 1 절 조사 대상 및 기간

본 연구는 2008년 9월 1일부터 30일까지 함평지역 공립학교 3개교, 사립학교 3개교 고등학생들을 대상으로 설문조사를 실시하였다.

제 2 절 조사 내용 및 방법

1. 조사방법

연구의 취지를 설명하고 설문지를 배포한 상태에서 응답자가 직접 기입하는 자기기입법을 사용하였으며, 총 320부를 배포하여 그중에서 응답에 성실성이 결여된 것, 잘못 표기된 것을 제외하고 295부를 본 연구에 이용하였다.

2. 조사내용

각 설문지 문항은 선행 연구자에 의해 고안된 설문 문항을 기초로 하여 작성하였다. 설문은 일반적인 인적사항, 식품위생 안전에 관한 태도, 식품위생의 인식도 수준, HACCP인지도 및 HACCP 의미의 적용 및 홍보방법에 관한 질문 등 총 27문항으로 구성되었다.

3. 통계분석 방법

본 연구의 자료는 SPSS 12.0 및 Microsoft office Excel 2003을 이용하여 통계처리 하였다. 식품위생 및 안전에 관한 일반적인 특성을 알아보고자 빈도분석을 하였고, 각 항

목에 따라 실수(N), 백분율(%), 평균과 표준편차를 구하였으며, 일반사항과 각 변수간의 관계에 대하여 교차분석을 실시하였다. 통계적인 유의성은 $p<0.05$를 기준으로 검증하였다.

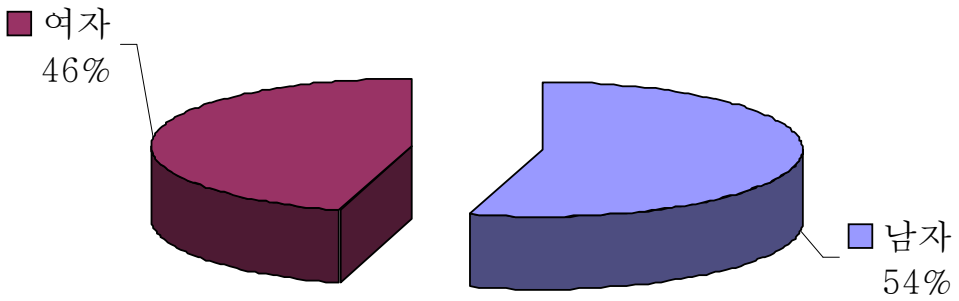
제 3 장 결과 및 고찰

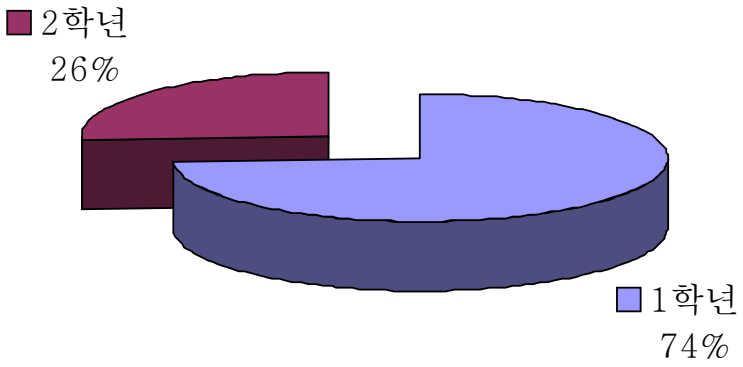
제 1 절 조사대상자의 구성

본 연구 자료는 함평군 관내 고등학교 1, 2학년 295명을 대상으로 남·녀의 급식경험 등을 조사하였다. 조사대상자의 일반적 사항은 <Table 1>에 나타내었다. 대상자 중 남학생이 161명(응답자 전체의 54.5%), 여학생이 134명(응답자 전체의 45.5%)을 차지하였으며, 학년별 분포는 1학년이 상당히 많은 218명(응답자 전체의 73.8%)이었으며, 2학년의 비율이 77명으로 26.2%를 차지하였다. 그리고 1학년 중 남자는 109명(응답자 전체의36.9%)을 차지하였으며, 2학년 남자의 비율은 응답자 전체의 36.9%(109명)로 조사되었다.(Fig.1)

<Table 1> 조사대상자의 성별 및 학년별 실태

	남자		여자		계	
	응답자수	%	응답자수	%	응답자수	%
1학년	109	36.9%	109	36.9%	218	73.8%
2학년	52	17.6%	25	8.6%	77	26.2%
계	161	54.5%	134	45.5%	295	100%



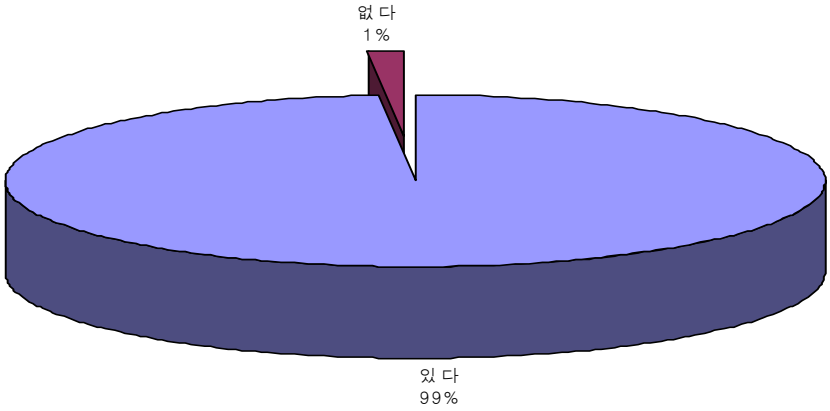


(Fig. 1) 조사대상자의 일반적인 사항

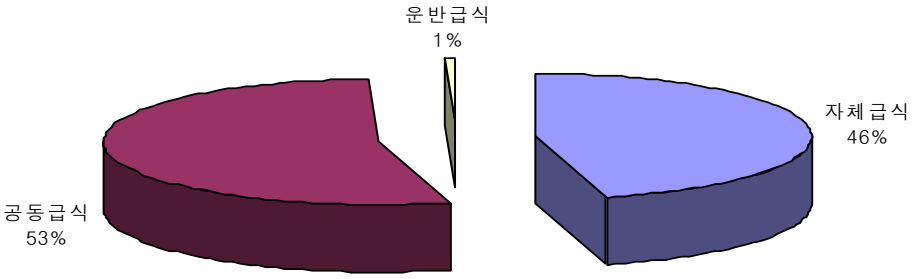
그리고 전체 조사 대상자 중 먼저 학교급식 경험에 대해서는 (Fig. 2)에 보여 지듯이 응답자의 99%(291명)는 있다고 답하였으며, 1%(4명)은 급식의 경험이 없다고 응답하였다.

그리고 급식의 형태 조사에서 공동급식이 53%로 가장 많았으며, 그 다음으로 자체급식이 46%, 운반급식이 1%로 나타났으며 (Fig. 3), 집안에서의 외식 횟수 조사의 결과는 (Fig. 4)에 나타나 있으며, 거의 안한다(44%)가 가장 높게, 그 다음으로 월 1회(28%), 주1~2회(25%), 최소 매일 한 끼 정도(3%)의 순으로 조사되었다.

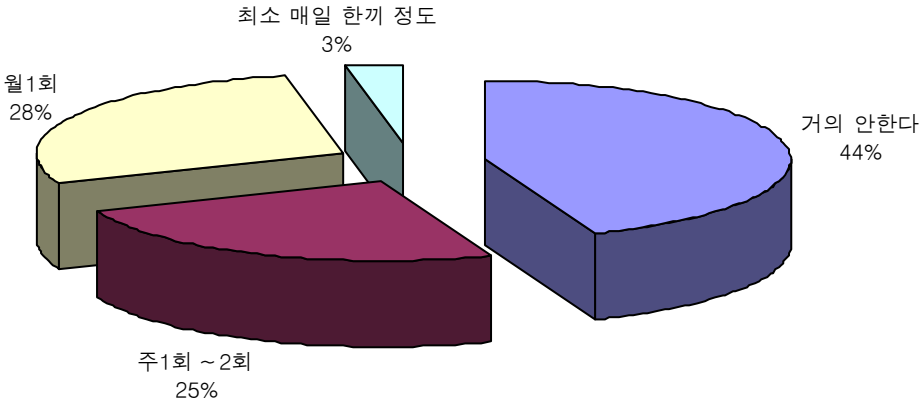
그리고 학교에서 식품위생과 관련된 내용의 수업을 받은 적이 있습니까? 라는 질문에 "있다"라고 응답한 수는 전체의 24%(70명)를 차지하였고, 수업을 받은 학생 중 실제 생활에 도움이 된다고 생각하십니까? 라는 질문에 "그렇다" 는 36%(25명), "아니다" 13%(9명), "모르겠다" 51%(36명)로 조사되었다.



(Fig. 2) 학교급식 경험 여부 조사



(Fig. 3)급식의 형태 조사



(Fig. 4) 집안에서의 외식 횟수 조사

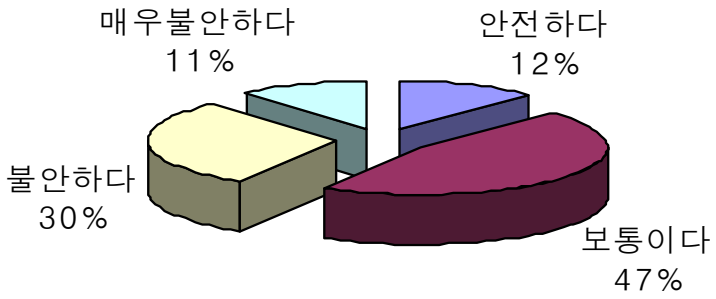
제 2 절 식품 위생 및 안전 의식조사

1. 식품위생 및 안전에 관한 인식도

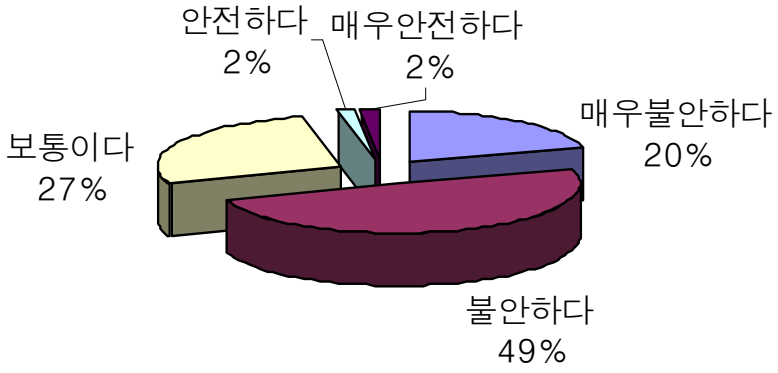
가. 조사대상자의 인식실태

학교급식에서 제공되는 식품의 안전성에 대해 학생들은 어떻게 인식하고 있는지 조사한 결과 (Fig. 5)와 같이 응답자의 47%가 보통, 12%가 안전하다고 응답하였고, 불안하다가 30%, 매우불안이 11%로 조사되었다. 이에 비해 우리나라에서 판매, 유통되고 있는 식품의 안전성에 대해 조사한 결과 (Fig. 6)와 같이 응답자의 69%가 불안하거나 매우 불안하다고 응답하였다. 보통이라고 생각하는 학생은 27%이었고, 매우 안전하다고 응답한 학생은 2%로 조사되었다. 한편, 국내에서 판매·유통되고 있는 식품의 안전성에 대해 어떻게 인식하고 있는지 영남지역 고등학생을 대상으로 설문조사한 손(26)의 연구에서는 대상자의 61.3%가 불안하거나 매우불안하다고 나타났고, "보통"이 36.4%, 매우 안전하다가 1명으로 조사되어 고등학생들의 식품안전에 관한 인식은 비슷한 견해를 보이고 있으며, 전반적으로 우리나라에서 판매·유통되고 있는 식품의 안전성에 대한 결과는 부정적인 것으로 조사되었다.

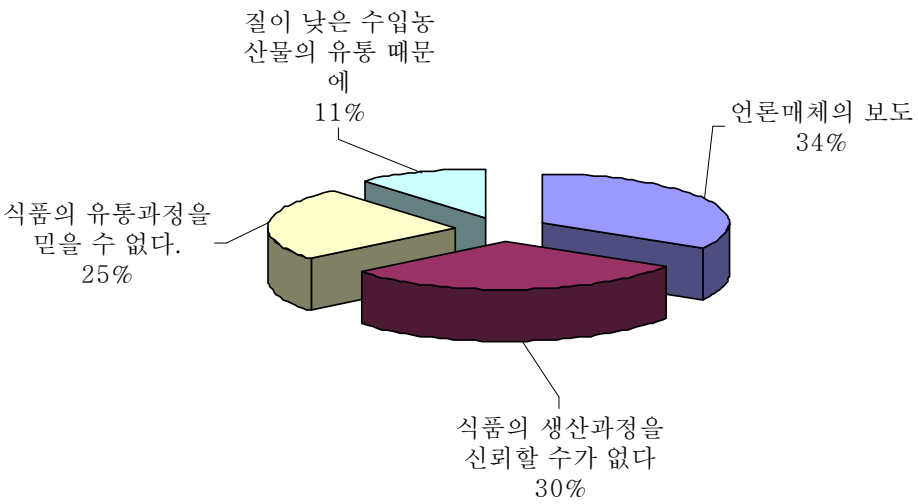
우리나라 식품안전에 대해 불안하다고 응답한 학생들을 대상으로 불안한 이유에 대하여 조사한 결과(Fig. 7)와 같이" 언론매체의 보도"가 34%로 1순위로 꼽았으며, "식품의 생산과정을 신뢰할 수 없다"가 30%, "식품의 유통과정을 믿을 수 없다"가 25%, "질이 낮은 수입농산물의 유통 때문"의 순으로 답하였다. 한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 조사한 손(26)의 결과에서는 "식품의 생산과정을 신뢰할 수 없다"가 27.7%로 가장 많았다. 이는 조사대상자들의 신분이 학생임을 감안할 때 식품의 유통과정이나 생산과정보다 언론매체의 보도에 많은 영향을 받은 것으로 보이며, 설문조사 기간에 식품안전에 관한 언론매체의 잦은 방송이 설문결과에 반영된 것으로 사료된다.



(Fig. 5) 학교급식에 제공되는 식품의 안전도



(Fig. 6) 판매 유통되고 있는 식품의 안전도



(Fig. 7) 국내 유통되는 식품의 불안한 이유 인식 실태

나. 성별 및 학년별 인식 실태

국내에서 유통되고 있는 식품의 안전 상태에 대한 성별 및 학년별 인식 실태를 조사한 결과 <Table 2>와 같았고 성별 간에는 유의적인 차이는 없었으나 모두 국내에서 유통되고 있는 식품의 안전 상태가 불안하다고 인식하는 비율이 67.2%를 차지하였다. 이에 비해 학년별 조사에서는 유의적인 차이가 있었다. 1학년의 경우 “매우불안”이 17.9%, “불안”이 52.7%, “보통”이 27.5%, “안전하다” 104%, “매우 안전하다” 0.5%로 조사되었고, 2학년의 경우 “매우불안”이 27.2%, “불안”이 37.7%, “보통”이 27.3%, “안전하다” 2.6%, “매우 안전하다” 5.2%로 조사되어 2학년보다는 1학년이 식품의 안전에 대하여 더 많은 불신을 보이고 있다.

<Table 2> 국내 판매, 유통되는 식품 안전에 따른 관심정도 인식실태

N(%)

구분	매우 불안하다 응답자수 (%)	불안하다 응답자수 (%)	보통이다 응답자수 (%)	안전하다 응답자수 (%)	매우 안전하다 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)	χ²(p)
남자	28 (17.4%)	77 (47.8%)	49 (30.4%)	3 (1.9%)	4 (2.5%)	161 (100%)	
여자	32 (23.9%)	67 (50%)	32 (23.9%)	2 (1.5%)	1 (0.7%)	134 (100%)	5.281 (0.383)
성별 전체	60 (20.3%)	144 (48.8%)	81 (27.5%)	5 (1.7%)	5 (1.7%)	295 (100%)	
1학년	39 (17.9%)	115 (52.7%)	60 (27.5%)	3 (1.4%)	1 (0.5%)	218 (100%)	
2학년	21 (27.2%)	29 (37.7%)	21 (27.3%)	2 (2.6%)	4 (5.2%)	77 (100%)	13.193 (0.022)
학년별 전체	60 (20.3%)	144 (48.8%)	81 (27.5%)	5 (1.7%)	5 (1.7%)	295 (100%)	

$p<0.05$

다. 식품 위생 및 안전의 관심 정도에 따른 인식 실태

식품 위생과 안전의 관심 정도에 따라 전체 조사대상자 295명 중 무응답자 8명을 제외하고 대상자를 "높음", "보통", "낮음"의 세 그룹으로 분류하고 각 군마다 학교급식에 제공되는 식품의 안전에 관한 인식 차이를 조사하였다. 그 결과 <Table 3>에서 보는 바와 같이 식품 위생에 대한 관심정도가 높은 그룹일수록 학교급식에 제공되는 식품이 안전하다고 느끼고 있었으며, 낮은 그룹일수록 제공되는 식품이 상대적으로 불안하다고 느끼는 유의적인 차이를 보였다. 또한 각 군마다 국내에서 유통·판매되고 있는 식품의 안전에 관한 인식 차이를 조사 하였는데 그 결과는 <Table 4>와 같았고, 관심이 높은 집단에서 국내에서 판매·유통되는 식품이 더 불안하다고 느끼고 있었으며, 관심이 낮은 집단에서는 상대적으로 덜 불안하다고 조사되어 유의적인 차이를 나

타내었다. 이는 정도의 차이는 있지만 조사대상자들이 학교급식에 제공되는 식품을 국내에서 유통·판매되는 식품보다 더 안전하다고 느끼고 있는 것이라고 추측할 수 있겠다.

<Table 3> 식품 위생 관심 정도에 따른 학교 급식 인식 실태

N(%)

구분	안전하다	보통이다	불안하다	매우불안	계	χ²(p)
높음	17	45	37	17	116	34.015 (0.005)
	14.7%	38.8%	31.9%	14.7%	100.%	
보통	15	81	36	11	143	
	10.5	56.6	25.2	7.7	100.%	
낮음	3	7	14	4	28	
	10.7%	25.0%	50.0%	14.3%	100.%	

p<0.05

<Table 4> 식품위생 관심 정도에 따른 국내 판매· 유통 식품 인식 실태

N(%)

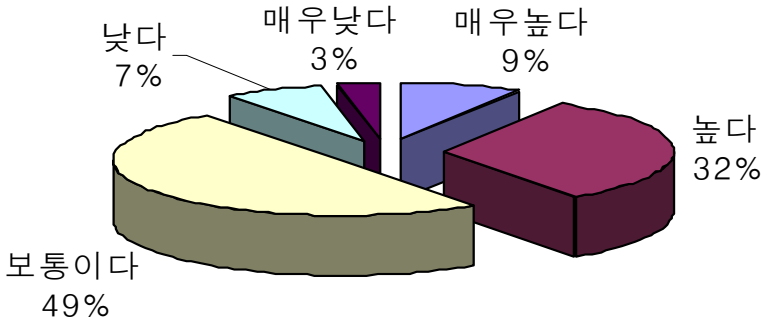
구분	매우불안	불안	보통	안전	매우안전	계	χ²(p)
높음	29	51	30	4	2	116	51.790 (0.000)
	25%	44.0%	25.9%	3.4%	1.7%	100%	
보통	21	78	42	1	1	143	
	14.7%	54.5%	29.4%	0.7%	0.7%	100%	
낮음	7	11	9	2	2	31	
	22.6%	35.5%	29.05	6.5%	6.5%	100%	

p<0.05

2. 식품 위생 및 안전에 관한 관심도

가. 조사대상자에 따른 관심도 차이

식품위생과 안전에 관한 평소 관심도를 조사한 결과 (Fig. 8)와 같이 “보통이다”가 49%로 가장 많았고, “관심이 높다”고 응답한 학생은 32%, “매우 높다”가 9%로 조사된 반면 “관심이 낮거나”, “관심이 매우 낮다”고 응답한 학생은 10%로 집계되었다. 한편, 손(26)의 영남지역 고등학생을 대상으로 식품위생 및 안전에 관한 관심도를 조사한 결과에서는 “보통”이 53.7%로 가장 많았고, “관심이 높다”고 응답한 학생들은 15,4%, “관심이 매우 높다“고 응답한 학생은 5.0%로 나타났고, 식품위생 및 안전에 ”관심이 없거나“, ”관심이 매우 낮다“고 응답한 학생은 26%로 조사되었다. 두 연구결과를 비교해 보면 영남지역의 고등학생들보다 본 조사대상자의 고등학생들이 식품위생 및 안전에 대한 관심도가 상대적으로 낮음을 알 수 있다.



(Fig. 8) 식품위생과 안전에 관한 관심도

나. 성별 및 학년별 관심도 차이

식품위생 및 안전에 관한 관심도에 있어 성별 및 학년별 관심도 차이를 조사한 결과 <Table 5>와 같았으며 성별 간에는 유의적인 인식의 차이가 있었으나, 학년 간에는 유의적인 차이를 보이지 않았다. 표에서 보는 바와 같이 남학생은 응답자 158명중 68명, 즉 43%가 관심정도 “보통”이라고 답하였고, “관심이 높거나, 매우 높다”고 응답한 비율은 각각 33.5%, 12%로 조사되었다. 그리고 여학생은 응답자 130명 중 57.7%가 “보통”의 관심정도를 보였으며, 29.3%가 “높다”의 관심정도를, 4.6%가 “매우 높다”고 조사되어 남학생보다는 여학생들이 식품위생 및 안전에 관한 관심이 약간 높은 것으로 조사되었다.

또한 1학년은 50.2%가, 2학년은 48%가 관심정도가 “보통”이라 응답하였고, “관심이 높거나, 매우 높다”고 응답한 비율이 1학년은 31.5%와 9.3%, 2학년은 32%와 6.7%로 조사되어 각 학년간의 관심 정도의 차이는 비슷한 결과를 보이고 있다.

<Table 5> 식품 위생 및 안전의 관심정도 인식 실태

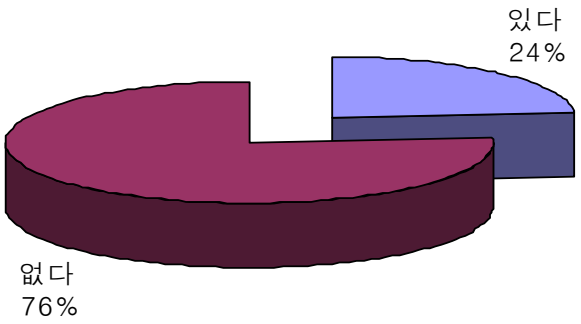
N(%)

구분	매우 높다 응답자수 (%)	높다 응답자수 (%)	보통이다 응답자수 (%)	낮다 응답자수 (%)	매우 낮다 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)	χ^2(p)
남자	19 (12%)	53 (33.5%)	68 (43%)	11 (7%)	7 (4.5)	158 (100%)	9.925 (0.042)
여자	6 (4.6%)	38 (29.3%)	75 (57.7%)	9 (6.9%)	2 (1.5)	130 (100%)	
성별 전체	25 (8.7%)	91 (31.6%)	143 (49.7%)	20 (7%)	9 (3%)	288 (100%)	
1학년	20 (9.3%)	67 (31.5%)	107 (50.2%)	13 (6.1%)	6 (2.8%)	213 (100%)	1.617 (0.806)
2학년	5 (6.7%)	24 (32%)	36 (48%)	7 (9.3%)	3 (4%)	75 (100%)	
학년별 전체	25 (8.7%)	91 (31.6%)	143 (49.7%)	20 (7%)	9 (3%)	288 (100)	

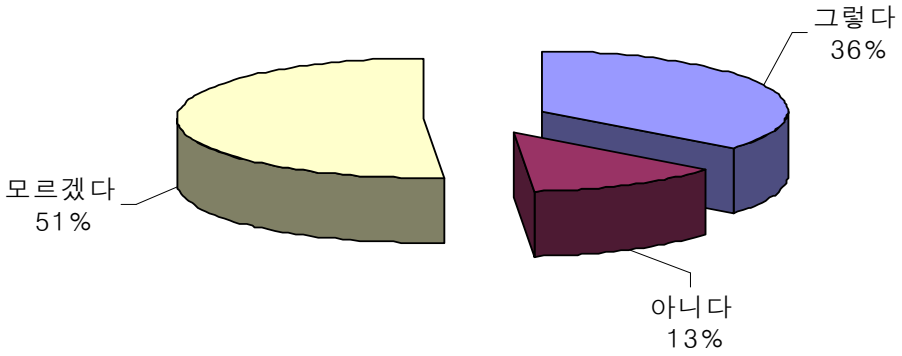
$p<0.05$

다. 식품 위생 및 안전의 관심도에 따른 교육인식 실태

식품 위생과 관련된 내용의 수업을 받은 경험이 있는가에 대하여 조사한 결과 (Fig. 9)와 같이 “있다”는 대답이 25%로 조사되었고, 경험이 “없다”가 76%로 조사되었다. 조사 결과로 보아 학교에서 식품위생과 관련된 내용의 교육이 필요함을 알 수 있다. 또한 식품 위생관련 수업이 실제 생활에 도움이 된다고 생각하는가? 라는 질문에 대한 조사 결과 (Fig. 10)와 같이 “그렇다” 는 36%(25명), “아니다” 13%(9명), “모르겠다” 51%(36명)로 조사되었다. 그러므로 학생들에게 식품위생관련 실제 생활에 도움이 될 수 있는 실질적인 교육프로그램의 개발이 필요하다고 할 수 있겠다.



(Fig. 9) 식품 위생 관련 교육 유·무 인식 실태



(Fig. 10) 식품위생교육과 실생활적용 인식실태

3. 식품위생 및 안전의 시설에 따른 인식 조사

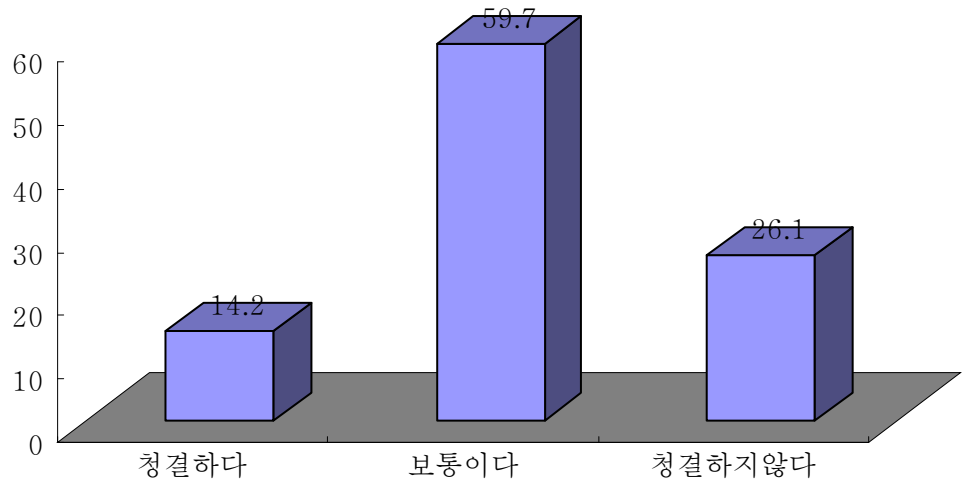
가. 조사대상자의 인식 실태

식품 위생 및 안전의 시설 요구에 따른 인식 실태를 1순위부터 3순위까지 조사한 결과는 <Table 6>과 같이 조사되었다. 먼저 식품을 취급하는 시설 중 위생이 가장 요구되는 곳(1순위)에 전체 응답자 287명 중 221명(77%)이 “학교 급식실”이라 응답하였고, “일반음식점” 28명(9.8%), “분식점” 20명(7%), “백화점・대형할인점” 11명(3.8%), “편의점” 7명(2.4%)의 순으로 조사되었다. 또한, 2순위와 3순위에 대한 질문에는 “일반음식점“과 ”분식점“ 순으로 응답하였다. 한편, 학교급식실의 위생상태 인식 조사 결과 (Fig. 11)와 같이 급식실 위생상태가 ”청결하다“라고 답한 학생이 14.2%, ”청결하지 않다“고 응답한 학생은 26.1%로 더 높게 조사되었다.

이는 학교급식시설에서의 조리과정이 단시간 내에 급속하게 이루어지며, 상대적으로 열악한 시설과 설비로 인하여 식품으로부터의 위해를 가중시키는 급식사고, 식중독 발생 등 여러 요인이 작용한 것으로 추측된다. 따라서 급식실 종사자 뿐 아니라 학생들에게 HACCP에 대한 교육이 조속히 이루어져야 이들이 향후 새로운 소비자 계층을 형성한다고 볼 때 올바른 식품위생 및 안전에 관한 의식변화가 가능할 것으로 사료된다.

<Table 6> 식품 위생 취급 시설 위생 요구 인식 실태

구 분	1순위	2순위	3순위
편의점	7 (2.4)	22 (7.7)	48 (16.7)
일반음식점	28 (9.8)	157 (54.7)	67 (23.3)
학교 급식실	221 (77.0)	40 (13.9)	18 (6.3)
백화점·대형할인점	11 (3.8)	24 (8.4)	46 (16.0)
분식점	20 (7.0)	44 (15.3)	108 (37.6)
계	287 (100)	287 (100)	287 (100)

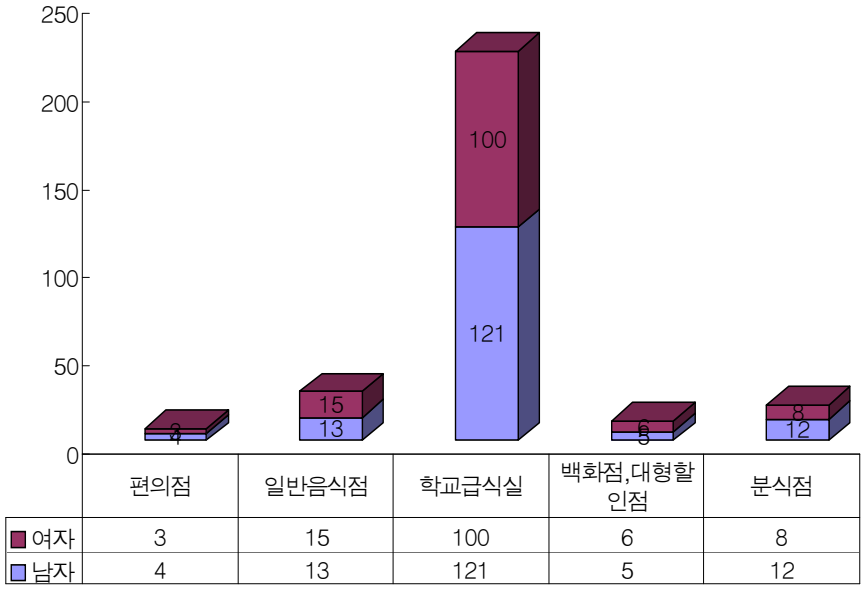


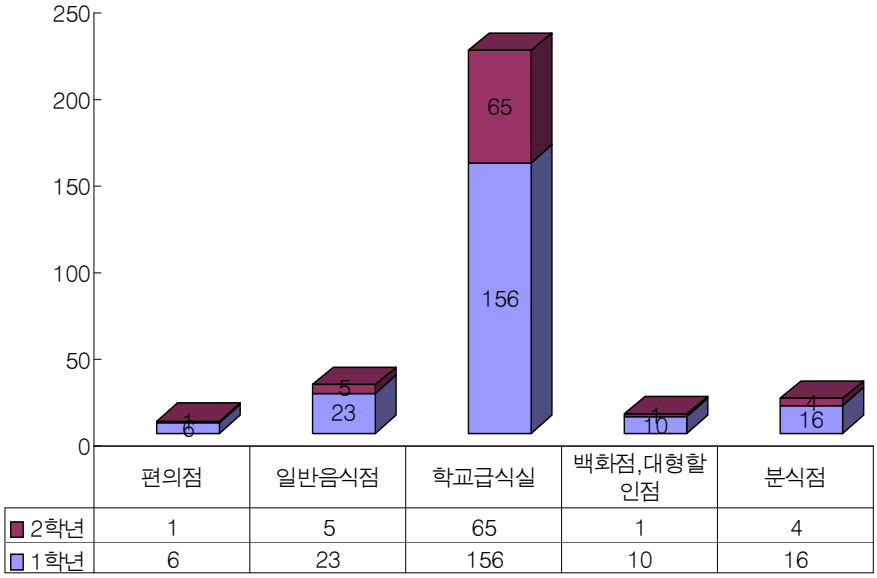
(Fig. 11) 학교급식 청결도 인식 실태

나. 성별 및 학년별 인식실태

식품 위생 및 안전의 시설 요구에 따른 인식 실태에 있어 '식품을 취급하는 시설' 중 위생이 가장 요구되는 장소를 성별 및 학년별로 조사하였다. (Fig. 12)와 같이 전체응답자 287명 중 여학생 100명, 남학생 121명이 "학교 급식시설"을 위생이 가장 요구되는 시설이라 응답하였고 "일반음식점", "분식점", "백화점・대형할인점", "편의점" 순으로 조사되었다. 또한 학년별 조사에서도 성별 조사와 같은 결과가 나타났다.

이는 본 조사대상자들의 신분이 학생이며, 식품취급 시설 중 가장 많이 이용하는 시설이 급식실임을 감안할 때 다른 시설보다 "학교급식시설"이 위생이 가장 많이 요구되는 시설이라 답한 것으로 추측된다.

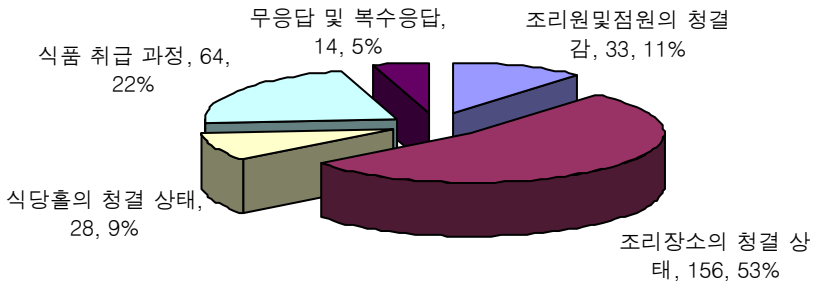




(Fig. 12) 성별 및 학년별 인식 실태

다. 식품 위생 및 안전의 중요도 인식 실태

식품 위생 및 안전의 중요도 인식조사에서 맛, 가격, 서비스 이외의 중요도 설문 결과 (Fig. 13)와 같이 조사 대상자 156명(55%)이 “조리장소의 청결상태”라고 응답하였고, 다음으로는 “식품 취급 과정” 22.8%, “조리원 및 점원의 청결감” 11%, “식당홀의 청결 상태” 9%의 순으로 조사되었다.



(Fig. 13) 식품 위생 및 안전의 중요도 인식 실태(인원수, %)

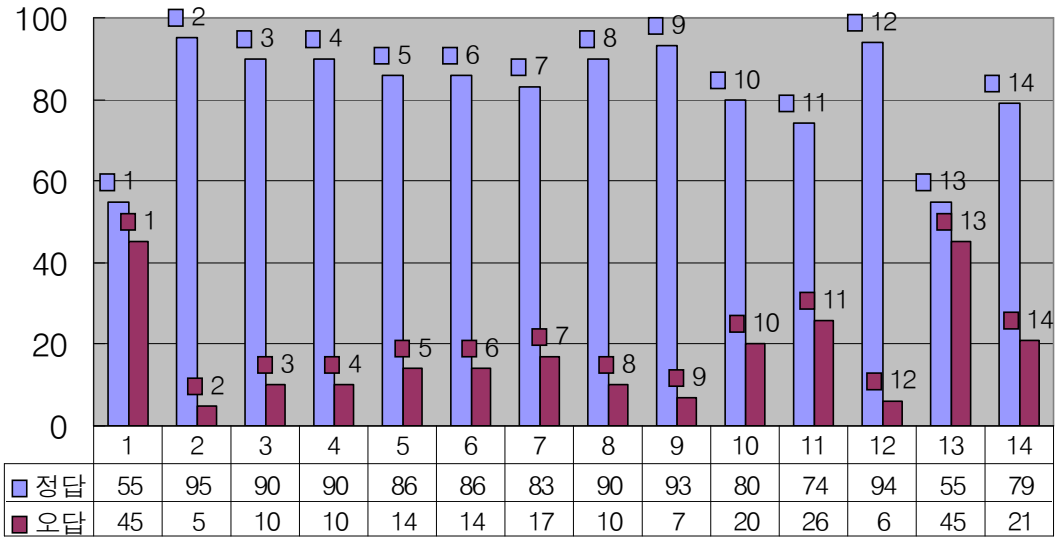
라. 식품 위생 이해도 및 평가도 인식 실태

식품 위생의 이해도 및 평가도를 조사하기 위하여 조사 대상자들에게 “개인위생”, “식품취급에 관한 위생”, “기구 및 기기 관리 위생”의 3가지 항목의 평가문항 이하 14개 소문항으로 구성된 설문을 조사한 결과 (Fig. 14)와 같았다.

“개인위생” 문항에서 ①번 문항의 오답률이 가장 높았고, 정답률은 ②번 문항이 95%로 가장 높이 조사되었다. “식품 취급에 관한 위생” 문항에서는 ⑥번 문항의 오답률이 14%로 가장 많은 것으로 조사되었고, 정답률은 ⑧번 문항이 90%로 가장 높았다. “기구 및 기기 관리 위생”에서는 ⑫번 문항이 94%로 정답률이 가장 높았으며, 오답률은 ⑬번 문항에서 가장 높이 나타났다.

식품 위생 이해도 및 평가측정 정·오답 조사 분석 결과 조사 대상자들의 “개인위생”에 대한 정답률이 “식품 취급에 관한 위생”이나 “기구 및 기기 관리 위생”보다 높았으며, 반면에 “기구 및 기기 관리 위생” 항목에서 상대적으로 오답률이 높게 평가되었다.

또한 대상자들에게 “개인위생”, “식품 취급에 관한 위생”, “기구 및 기기관리 위생”, “환경위생” 중 가장 중요시 되는 항목을 조사한 결과 <Table 7>과 같이 조사되었으며 성별, 학년별 모두 “식품 취급에 관한 위생”이 가장 중요하다고 응답하였다.



(Fig. 14) 식품 위생 지식 평가 정·오답률(%)

<Table 7> 식품 위생에 관한 항목별 중요도 인식 실태

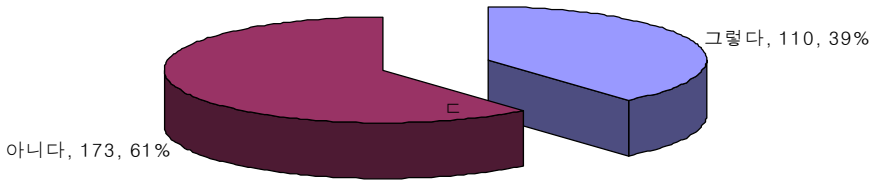
구분	개인위생 응답자수 (%)	식품 취급에 관한 위생 응답자수 (%)	기구 및 기기 관리 위생 응답자수 (%)	환경위생 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)
남자	20 (12.8)	80 (51.3)	34 (21.8)	22 (14.1)	156 (100)
여자	22 (16.9)	54 (41.5)	25 (19.2)	29 (22.3)	130 (100)
성별 전체	42 (14.7)	134 (46.9)	59 (20.6)	51 (17.8)	286 (100.0)
1학년	37 (17.3)	97 (45.3)	46 (21.5)	34 (15.9)	214 (100)
2학년	5 (6.9)	37 (51.4)	13 (18.1)	17 (23.6)	72 (100)
학년별 전체	42 (14.7)	134 (46.8)	59 (20.6)	51 (17.8)	286 (100.0)

4. 식품위생 및 안전관련 정보획득 용이성 인식 실태

가. 조사대상자의 인식 실태

식품위생 및 안전관련 정보획득 용이성에 대한 인식 실태를 조사하기 위하여 “식품위생과 안전에 관한 정보를 얻기가 쉬운 편인가?” 에 대한 설문조사 결과 (Fig. 15)와 같이 전체 응답자의 39%가 “그렇다”로 응답하였고, 나머지 61%는 “아니다”로 조사되었다. 한편, 손(26)의 연구에서 영남지역 고등학생을 대상으로 실시한 “식품위생과 안전에 관한 정보를 얻기 쉬운가?” 에 대한 조사결과 전체 응답자 중 39%가 보통이라고 답하였고, 40.6%가 “어렵다”, 9.4%가 “매우 어렵다”고 응답하였다. 두 조사결과를 비교해 볼 때 21C 정보화시대에 고등학생의 인터넷 접근용이성에 비해 식품위생 및 안전성과 관련된 정보나 지식을 얻는 것이 쉽지 않음을 알 수 있다. 그러므로 식품 위생이나 안전에 관련된 정보 획득의 용이성을 향상시킬 수 있는 방안이 모색되어야 할 것이다.

또한 식품위생과 안전에 관한 정보수집 매체에 대한 조사결과 <Table 8>에서 보는 바와 같이 “인터넷”을 통한 정보획득이 가장 많았고, 다음으로는 “TV · 라디오 등 방송매체”, “주변(친지나 동료)”, “신문잡지 등 인쇄매체” 순으로 조사되었고 학교위생교육을 통해서라는 응답은 가장 낮게 조사되었다. 이에 비해 영남지역 고등학생을 대상으로 실시한 손(26)의 연구에서 대상자들의 식품위생 및 안전에 관한 정보매체 용이성 조사결과는 “TV · 라디오 등 방송매체”를 통한 정보획득이 가장 많았고, 다음으로 “인터넷”, “신문 · 잡지 · 서적 등 인쇄매체”의 정보획득은 보통으로 “식품관련기관 · 정부 및 민간기업의 홍보물” 및 “학교교육”, “주변에서(가족 · 친구)” 등을 통한 정보획득은 가장 낮은 순으로 조사되었다. 두 연구 모두 학교에서의 식품위생과 관련된 정보를 수집하지 못하는 걸로 조사되고 있어 학생들에게 학교에서의 식품관련 정보매체의 교육프로그램을 조속히 활성화해야 할 것이다.



(Fig. 15) 식품 위생 및 안전에 관한 정보 획득 용이성 인식 실태

<Table 8> 식품 위생 및 안전관련 정보획득 용이성 인식 실태

정보수집매체	전혀 응답자수 (%)	조금 응답자수 (%)	보통 응답자수 (%)	많이 응답자수 (%)	매우많이 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)
TV,라디오 등 방송매체	18 (6%)	39 (13%)	90 (31%)	83 (28%)	65 (22%)	295 (100%)
인터넷	16 (5%)	33 (11%)	90 (31%)	96 (33%)	60 (20%)	295 (100%)
신문,잡지 등 인쇄매체	59 (20%)	74 (25%)	119 (40%)	35 (12%)	8 (3%)	295 (100%)
학교위생교육을 통해서	121 (41%)	75 (25%)	81 (27%)	12 (4%)	6 (2%)	295 (100%)
주변에서(친지나 동료)	44 (15%)	50 (17%)	123 (42%)	57 (19%)	21 (7%)	295 (100%)

나. 성별 및 학년별 인식 실태

성별 및 학년별 식품 위생 및 안전에 관한 정보 획득 용이성 인식 실태 분석 결과 <Table 9>)과 같이 조사되었다. 남학생이나 여학생이 비슷한 결과를 보였으나, 여학생이 식품 안전성과 관련된 정보나 지식을 얻기 어려운 것으로 조사되었다. 학년별 실태 조사를 분석한 결과 1학년이 43.3%, 2학년이 26.7%로 2학년에 비해 1학년이 식품과 관련된 정보나 지식을 얻기가 더 쉬운 걸로 조사 되어 유의적인 차이를 보였다.

이러한 결과는 고학년으로 올라갈수록 TV나 인터넷 등 방송매체를 접하기가 어려운 우리나라 고등학생들의 여건이 반영된 것으로 사료된다.

한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 성별에 따른 정보획득의 용이성 차이를 조사 연구한 손(26)의 연구에서는 여학생에 비해 남학생이 식품 안전성과 관련된 정보나 지식을 얻기 어려웠다고 조사되어 본 연구 조사 대상자들과는 상이한 결과를 보이고 있다.

<Table 9> 성별 및 학년별 정보 획득 용이성 인식 실태

N(%)

구분	그렇다 응답수(%)	아니다 응답수(%)	계	무응답	χ²(p)
남자	61 39.4%	94 60.6%	155 100	6	
여자	49 38.3%	79 61.7%	128 100%	6	1.287 (0.526)
성별 전체	110 38.9%	173 61.1%	283 100		
1학년	90 43.3%	118 56.7%	208 100%	10	
2학년	20 26.7%	55 73.3%	75 100%	2	6.566 (0.038)
학년 전체	110 38.9%	173 61.7%	283 100%		

$p<0.05$

다. 식품 위생 및 안전의 관심정도에 따른 정보획득 용이성 인식 실태

식품 위생 및 안전의 관심이 높음, 보통, 낮음으로 분류하여 정보획득의 용이성을 조사한 결과 <Table 10>와 같았고 유의적인 차이는 보이지 않았다. 식품 위생 및 안전의 관심이 높은 집단에서는 정보획득이『쉽다』가 57.7%, 『어렵다』는 47%로 조사되었고, 보통인 집단에서는 『쉽다』38.1%, 『어렵다』61.9%, 낮은 집단에서는 『쉽다』가 33.3%, 『어렵다』가 66.7%로 조사되었다.

이는 조사 대상자들이 식품 위생과 관련된 정보를 획득하는 매개체가 다르거나 개인의식에 따라 정보 획득의 방법이 다르기 때문인 것으로 사료된다.

<Table 10> 식품 위생 및 안전의 관심정도에 따른 정보획득 용이성 인식 실태

N(%)

구 분	그렇다 (%)	아니다 (%)	무응답자 12명	χ^2(p)
높음	66 57.7%	49 42.3%	115 100%	3.298 (0.914)
보통	53 38.1%	86 61.9%	139 100%	
낮음	9 33.3%	18 66.7%	27 100%	

$p<0.05$

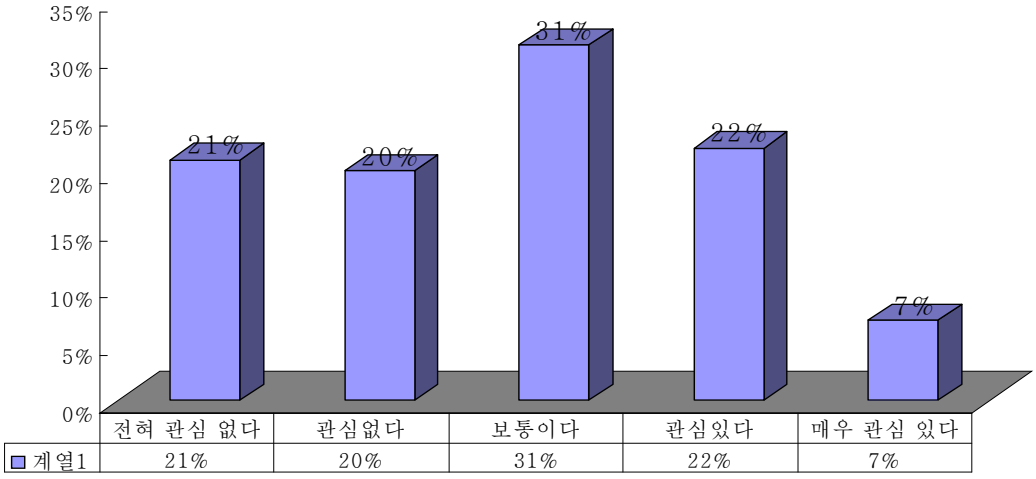
제 3 절 식품포장의 식품표시 관심도 조사

1. 식품포장·표시 관심 정도 인식 실태

가. 조사대상자의 인식실태

식품 포장의 식품표시 부분에 대한 관심정도를 조사한 결과 (Fig. 16)와 같이 전체 응답자 286명 중 115명 (응답자 전체의 41%)이 “전혀 관심 없다”와 “관심 없다”로 조사되었고, 89명(응답자 전체의 31%)이 “보통”, 63명(응답자 전체의 22%)이 “관심 있다”로 조사되었고 “매우 관심 있다”는 19명(응답자 전체의 7%)으로 조사되었다.

한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 조사한 손(26)의 연구에서는 “전혀 관심 없음”과 “관심 없음”이 39.9%로 조사되었고 “보통”이 35.5%, “관심 있음”은 단지 20.8%로 조사되었으며, “매우 관심 있음”은 3.9%로 조사되어 본 연구와 비슷한 결과를 보이고 있으며, 이들이 향후 소비자계층으로 전환된다고 볼 때 이들에 대한 식품포장 및 표시에 대한 교육이 필요할 것이다.



(Fig. 16) 식품 포장·표시의 관심도 인식 실태

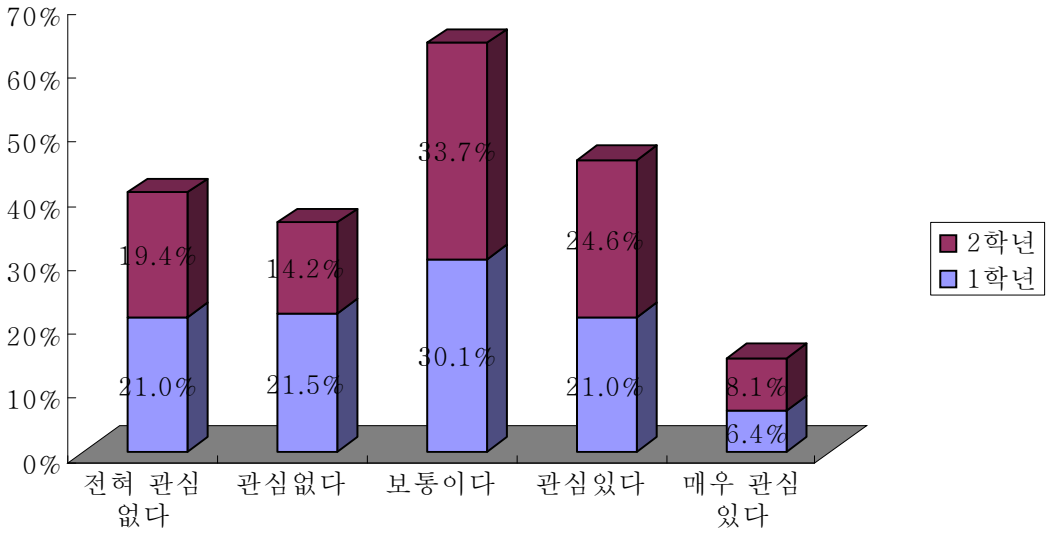
나. 성별 및 학년별 인식 실태

식품 포장의 식품표시 부분에 대한 성별 및 학년별 인식 실태를 조사한 결과 <Table 11>과 같이 조사 되었다. 남학생은 “관심 있다”와 “매우 관심 있다”가 18.3%와 7.8%로 조사되었으며, 여학생은 “관심 있다”와 “매우 관심 있다”가 26.5%와 5.6%로, “보통”은 남학생이 25.9%, 여학생이 37.5%로 조사되었고, “전혀 관심 없다”와 “관심 없다”가 남학생은 각각 27.7%, 20.2%로, 여학생의 경우는 11.7%, 18.7%로 조사되었다

한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 실시한 손(26)의 연구에서는 남학생의 경우 “관심 있거나 매우 관심 있다”가 23.1%, 여학생의 경우 38.2%로 조사되어 여학생이 남학생보다 식품포장 및 표시의 관심정도가 더 많은 것으로 본 조사와 비슷한 결과로 조사되었다. 또한 학년별 관심도를 보면 (Fig. 17)과 같이 1학년이 “관심이 있거나 매우 관심 있다”가 27.4%, “보통”이 30.1%, “관심 없거나 전혀 관심 없다”가 41.5%로 조사되었고, 2학년은 “관심이 있거나 매우 관심 있다”가 32.7%, “보통”이 33.7%, “관심이 없거나 전혀 관심 없다”가 33.6%로 1학년보다 약간 더 높게 조사되어 2학년이 식품 포장의 식품 표시 부분에 관심을 더 많이 가지고 있음을 알 수 있다.

<Table 11> 식품 포장 표시에 따른 성별 및 학년별 인식 실태

구분	전혀 관심 없다 응답자수 (%)	관심없다 응답자수 (%)	보통이다 응답자수 (%)	관심있다 응답자수 (%)	매우 관심 있다 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)
남자	44 (27.8)	32 (20.2)	41 (25.9)	29 (18.3)	12 (7.8)	158 (100)
여자	15 (11.7)	24 (18.7)	48 (37.5)	34 (26.5)	7 (5.6)	128 (100)
성별 전체	59 (21)	56 (20)	89 (31)	63 (22)	19 (7)	286 (100)
1학년	44 (21%)	45 (21.5%)	63 (30.1%)	44 (21%)	13 (6.4%)	209 (100%)
2학년	15 (19.4%)	11 (14.2%)	26 (33.7%)	19 (24.6%)	6 (8.1%)	77 (100%)
학년별 전체	59 (21%)	56 (20%)	89 (31%)	63 (22%)	19 (7%)	286 (100%)



(Fig. 17) 식품 포장 표시에 따른 학년별 인식 실태

다. 식품 위생 및 안전의 관심정도에 따른 식품포장·표시 인식 실태

식품 위생 및 안전의 관심 정도에 따라 그룹을 “높음”, “보통”, “낮음”으로 분류하여 식품 포장, 표시 인식 실태를 조사한 결과는 <Table 12>과 같았다. 조사대상자들 중 관심 정도가 높은 집단에서 “관심 있다 거나 매우 관심 있다”가 24.8%와 11.5%로 조사되었고 보통 집단에서는 24.6%와 3.5%를, 낮은 집단에서는 19.2%와 0%로 조사되어 관심정도가 높은 집단에서 식품의 포장 및 표시에 관하여 더 관심이 있는 것으로 조사되었다.

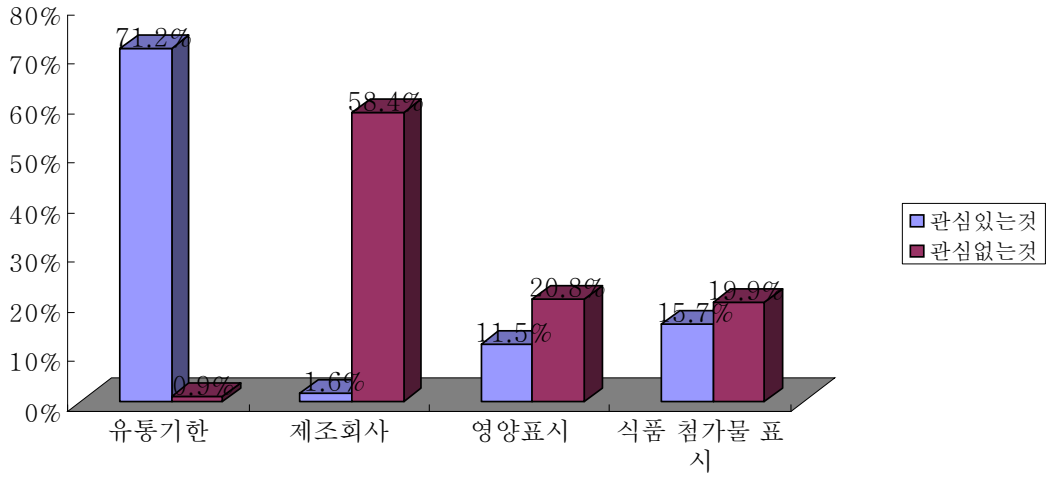
<Table 12> 식품 위생·안전의 관심 정도에 따른 식품 포장·표시 인식 실태

구분	전혀 관심 없다	관심 없다	보통	관심 있다	매우 관심 있다	계
높음	26	18	28	28	13	113
	23.0%	15.9%	24.8%	24.8%	11.5%	100%
보통	25	29	28	28	4	114
	21.9%	25.4%	24.6%	24.6%	3.5%	100%
낮음	7	8	6	5	0	26
	26.9%	30.8%	23.15	19.2%	0.0%	100%

2. 식품표시의 평소 관심항목에 따른 인식 실태

가. 조사대상자의 인식 실태

식품 포장, 식품 표시의 평소 관심 항목에 대한 조사 대상자 인식 실태 조사에 있어 전체 대상자 중 71.2%가 “유통기한”에 관심을 가지고 있는 것으로 조사되었고, 그 다음으로 “식품 첨가물 표시”15.7%, “영양표시” 11.5%, “제조회사” 1.6%로 조사되었다. 또한 가장 관심 없는 항목에는 “제조회사”가 58.4%로 가장 높았으며, 다음으로 “식품 첨가물 표시”항목이 19.9%로 조사되어 관심 있는 항목이면서도 관심 없는 항목인 것으로 조사되었다.(Fig. 18)



(Fig. 18) 식품 표시의 관심 항목 인식 실태

나. 성별 및 학년별 인식 실태

식품 포장, 표시의 성별 및 학년별 인식 실태 조사 결과 <Table 13>에서 보는 바와 같이 평소 식품 포장 및 표시의 관심항목 조사에서 남학생이 73.2%, 여학생은 69.2%가 “유통기한”이라고 응답하여 다른 항목보다 월등히 높은 것으로 조사되었고, 다음으로 “식품 첨가물 표시”를 본다가 남학생이 12.9%, 여학생이 18.4%로, “영양표시”를 본다가 남학생이 11.8%, 여학생이 11.2%로 비슷하게 조사 되었으며, “제조회사”를 본다가 남학생 2.1%, 여학생 1.2%“로 조사되었다

또한 학년별 분석 결과를 보면 1학년이 72.1%, 2학년은 69.1%로 평소 식품 포장 및 표시의 관심항목은 “유통기한”으로 조사되었고, 다음 순위에 1학년은 “식품 첨가물 표시”를 본다, 2학년은 “영양표시”를 본다고 응답하여 학년별 조금 다른 의식을 갖고 있음을 알 수가 있다.

<Table 13> 식품 포장 및 표시의 관심 항목에 따른 성별, 학년별 인식 실태

구 분		유통기한	제조회사	영양표시	식품 첨가물 표시
남학생	관심있는것	73.2%	2.1%	11.8%	12.9%
	관심없는것	1.70%	55.10%	22.90%	20.30%
여학생	관심있는것	69.20%	1.20%	11.20%	18.40%
	관심없는것	0%	62%	18.50%	19.50%
1학년	관심있는것	72.10%	2.20%	9.50%	16.20%
	관심없는것	1.20%	58.40%	22.40%	18%
2학년	관심있는것	69.10%	0%	16.40%	14.50%
	관심없는것	0%	58.50%	16.90%	24.60%

제 4 절 *HACCP* 인지도 및 홍보 필요성 인식 조사

1. *HACCP* 인지 실태 조사

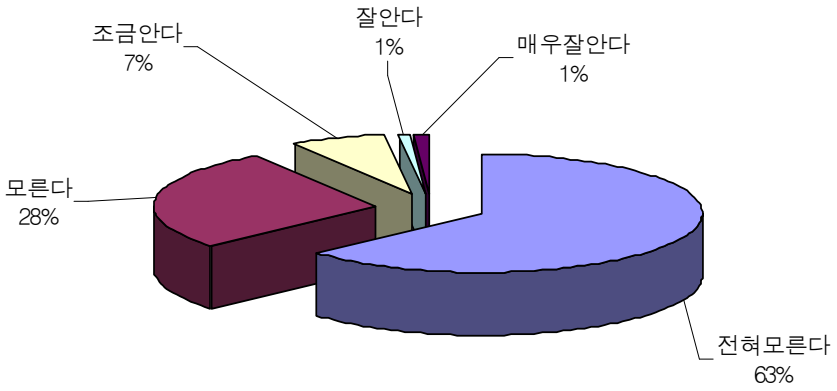
가. 조사대상자의 인지 실태

HACCP에 대한 인지실태를 조사한 결과 (Fig. 19)와 같이 조사 되었다. 전체 응답자 중 “잘 안다거나 매우 잘 안다”고 답한 사람은 각각 1%로 조사되었고, “모른다거나 전혀 모른다”고 응답한 사람은 28%와 63%를 차지하였다. 그리고 “조금 안다”가 7%로 조사되었다.

한편, 대학생그룹을 대상으로 실시한 HACCP에 관한 인지실태 윤(4)의 연구결과에서는 조사대상자의 34.4%가 “전혀 모른다”, 25.1%가 “모른다”고 응답하였고, 34.6%가 “조금 안다”, 5.1%가 “잘 안다”, 0.8%가 “매우 잘 안다”로 나타났고, 영남지역 고등학생을 대상으로 실시한 손(26)의 연구결과에서는 65.5%가 “전혀 모른다”, 21.6%가 “모른다”고 응답하였고, 10.4%가 “조금 안다”, 2.0%가 “잘 안다”, 0.5%가 “매우 잘 안다”로 조사되었다.

앞선 두 연구결과를 본 조사 결과와 비교해 볼 때 대학생 그룹에서 “잘 안다거나 매우 잘 안다”는 차이는 거의 나타나지 않았지만, “조금 알고 있다”는 대학생의 비율이 상당히 높은 것을 알 수가 있고, “전혀 모른다거나 모른다”고 응답한 비율이 고등학생들은 90%정도로 조사된 반면, 대학생들은 이보다 낮은 59%로 조사되었다.

또한 같은 고등학생들을 대상으로 조사한 손(26)의 연구결과와 비교해 보았을 때 지역적인 차이점은 나타나지 않았으며 비슷한 결과가 조사되어 고등학생들이 전반적으로 HACCP에 대하여 잘 모르고 있는 것으로 나타났다. 따라서 HACCP 제도가 학교급식 문화에 정착되려면 학교교육을 통한 HACCP의 교육과 홍보가 무엇보다 시급한 과제라 할 수 있다.



(Fig. 19) HACCP 인지 실태

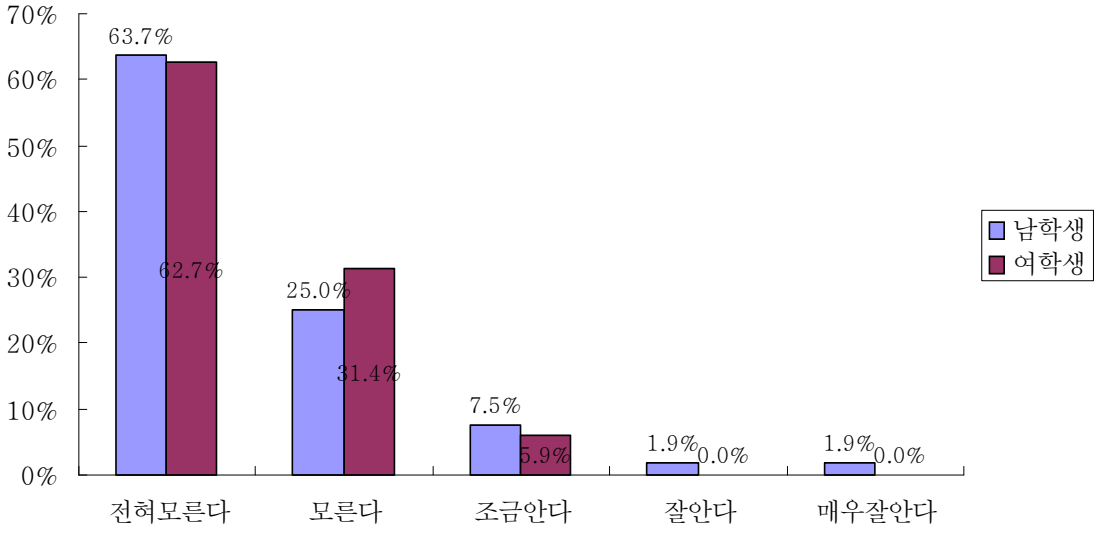
나. 성별 및 학년별 인지 실태

HACCP에 대한 성별 및 학년별 인지 실태를 조사한 결과 (Fig. 20),(Fig. 21)과 같이 조사되었다.

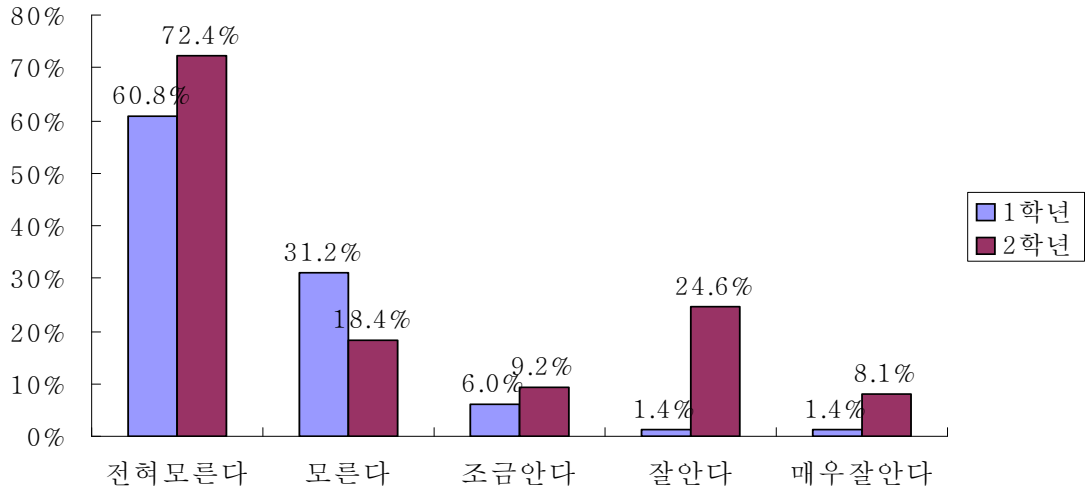
남녀별 인지 실태를 보면 남학생은 63.7%, 여학생은 62.7%가 “전혀 모른다”고 답하였고, “모른다”가 남학생 25%, 여학생 31.4%, “조금 안다”고 답한 남학생은 7.5%, 여학생은 5.9%로 큰 차이는 나타나지 않았으며, “잘 안다”거나 “매우 잘 안다”고 답한 남학생은 각각 1.9%로 조사되었으나 여학생은 한명도 나타나지 않았다.

한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 실시한 손(26)의 연구결과에서는 남학생의 92.5%가 “전혀 모른다” 와 “모른다”, 여학생은 41.2%로 조사되었고, “조금 안다”, “잘 안다”, “매우 잘 안다”의 경우는 남학생이 7.5%, 여학생이 58.9%로 조사되어 여학생이 남학생에 비해 HACCP에 대한 인식도가 높은 것으로 조사되어, 본 연구 조사 대상자들과는 약간 차이가 있는 결과를 보이고 있다.

학년별 HACCP 인지실태를 보면 (Fig. 21)에서 보는 바와 같이 1학년은 60.8%, 2학년은 72.4%가 “전혀 모른다”고 답하였고, “모른다”가 1학년 31.2%, 2학년 18.4%, “조금 안다”는 1학년이 6%, 2학년이 9.2%로 조사되었다. “잘 안다”거나 “매우 잘 안다”는 1학년에서만 각각 1.4%로 조사되었다. 전체적으로 “전혀 모르거나 모른다”가 1학년은 92%, 2학년은 90.8로 조사되었다.



(Fig. 20) 성별 HACCP 인지 실태



(Fig. 21) 학년별 HACCP 인지 실태

다. 식품 위생 및 안전의 관심정도에 따른 *HACCP* 인지 실태

식품 위생 및 안전의 관심 정도를 “높음”, “보통”, “낮음”으로 분류하여 조사 대상자들의 HACCP 인지도를 조사한 결과 <Table 14>에서와 같이 그룹 전체 중 “HACCP의 의미를 잘 알고 있거나 매우 잘 알고 있다”는 응답이 2%, “모르거나 전혀 모른다”는 응답이 91%를 차지하였다.

한편, 영남지역을 대상으로 실시한 손(26)의 연구 결과에서도 HACCP의 의미를 “안다”는 응답은 전체의 13.2%, “모른다”는 86.8%로 보고하여 본 조사대상자들보다는 높은 비율을 보였으나, 고등학생들 대다수가 HACCP의 의미를 정확하게 인지하지 못하고 있는 것으로 조사되었다. 따라서 무엇보다도 HACCP에 대한 교육이 선행되어야 할 것으로 보인다.

<Table 14> 식품 위생 및 안전의 관심 정도에 따른 HACCP 인식 실태

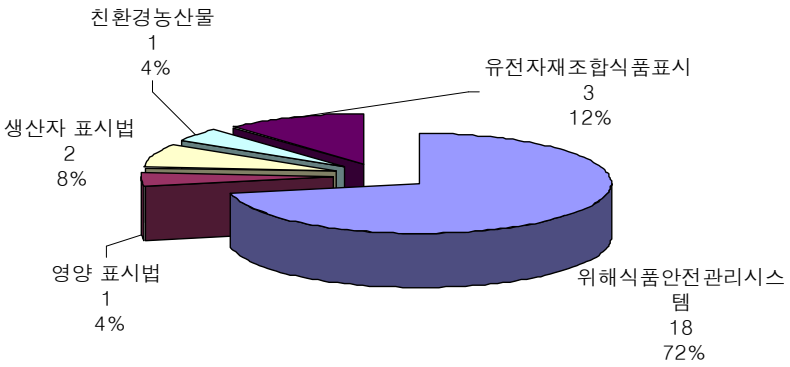
구분	전혀 모른다	모른다	조금 안다	잘 안다	매우 잘 안다	계
	응답자수 (%)	응답자수 (%)	응답자수 (%)	응답자수 (%)	응답자수 (%)	응답자수 (%)
높음	71 (61.2%)	34 (29.3%)	5 (4.3%)	3 (2.6%)	3 (2.6%)	116 (100%)
보통	89 (62.2%)	42 (29.4%)	12 (8.4%)	0 (-)	0 (-)	143 (100%)
낮음	19 (67.9%)	6 (21.4%)	3 (10.7%)	0 (-)	0 (-)	28 (100%)

2. *HACCP* 의미 인식 실태

가. 조사대상자의 인식 실태

HACCP에 대해 알고 있다고 응답한 대상자(25명)들에게 HACCP을 어떤 의미로 인식하고 있는지에 대하여 조사한 결과 (Fig. 22)와 같이 조사되었다. 대상자 중 18명(72%)이 “위해식품안전관리시스템”이라고 정확하게 알고 있었고, 다음으로 3명(12%)이 “유전자 재조합 식품 표시”라고 응답하였으며, 2명(8%)이 “생산자 표시법”으로, “친환경 농산물”, “영양표시법”은 각각 1명으로 조사되었다.

본 조사 결과, 비록 HACCP에 대하여 알고 있는 정도는 낮았지만, HACCP에 대해 알고 있는 응답자의 경우 그 의미를 정확히 알고 있는 것으로 조사되어 HACCP에 대한 이해도는 높은 것으로 판단된다.



(Fig. 22) HACCP 의미 인식 실태

나. 성별 및 학년별 인식 실태

HACCP에 대해 “모르거나 전혀 모른다”고 응답한 대상자들을 대상으로 HACCP에 대해 알고 싶은 것이 있다면 무엇인지를 조사 한 결과 <Table 15>와 같이 조사 되었다. “무슨 의미인지”가 71.1%로 가장 높게 나타났으며, “왜 필요한지” 13.9%, “어떤 장점이 있는지” 11.7%, “어디에 적용 되는지” 3.3%의 순으로 조사되었다.

남학생의 경우 “무슨 의미인지”, “왜 필요한지”, “어떤 장점이 있는지”, “어디에 적용되는지”의 순으로 조사되었고, 여학생은 “무슨 의미인지”, “어떤 장점이 있는지”, “왜 필요한지”, “어디에 적용되는지”의 순으로 조사되었다. 학년별 인식 실태에서는 1학년은 “무슨 의미인지”, “왜 필요한지”, “어떤 장점이 있는지”, “어디에 적용되는지”의 순으로 조사 되었으며, 2학년은 “무슨 의미인지”, “어떤 장점이 있는지”, “왜 필요한지”, “어디에 적용되는지”의 순으로 조사되었다.

한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 조사 한 손(26)의 연구 결과에서는 “모르거나 전혀 모른다” 라고 응답한 93.5% 중 “무슨 뜻인지”가 51.0%로 나타났고, “왜 필요한지” 16.1%, “어디에 적용되는지” 22.7%, 어떤 장점이 있는지는 10.3%로 조사되었다.

<Table 15> HACCP 의미 인식 실태

구분		무슨 의미인지? 응답자수 (%)	왜 필요한지? 응답자수 (%)	어디에 적용되는지 응답자수 (%)	어떤장점이 있는지 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)
남자	전혀모른다	54 (30.0%)	10 (5.6%)	2 (1.1%)	6 (3.3%)	72 (40.0%)
	모른다	13 (7.2%)	7 (3.9%)	1 (0.6%)	6 (3.3%)	27 (15.0%)
여자	전혀모른다	44 (24.4%)	4 (2.2%)	2 (1.1%)	5 (2.8%)	55 (30.6%)
	모른다	17 (9.4%)	4 (2.2%)	1 (0.6%)	4 (2.2%)	26 (14.4%)
계		128 (71.1%)	25 (13.9%)	6 (3.3%)	21 (11.7%)	180 (100%)
1학년	전혀모른다	66 (36.7%)	12 (6.7%)	4 (2.2%)	5 (2.8%)	87 (48.3%)
	모른다	26 (14.4%)	8 (4.4%)	1 (0.6%)	8 (4.4%)	43 (23.9%)
2학년	전혀모른다	32 (17.8%)	2 (1.1%)	0 (0%)	6 (3.3%)	40 (22.2%)
	모른다	4 (2.2%)	3 (1.7%)	1 (0.6%)	2 (1.1%)	10 (5.6%)
계		128 (71.1%)	25 (13.9%)	6 (3.35)	21 (11.7%)	180 (100%)

다. *HACCP* 의미의 적용에 관한 인식 실태

HACCP에 관하여 간략하게 설명한 다음 HACCP 제도 적용에 대하여 어떻게 생각하는지를 물어보았다. 조사 결과 <Table 16>에서 보는 바와 같이 성별 간 및 학년 간에 유의적인 차이를 보였다. 조사 대상자의 34%가 “HACCP 표시를 보고 안전한 식품인지 쉽게 판단 할 수 있을 것이다”라고 답하였고, 30.6%가 “안전한 식품으로 믿을 것이다”라고 답하였으며, HACCP 제도를 적용하더라도 “크게 달라질 것이 없다”고 응답한 학생들도 18.9%로 조사되었다. 또한 여학생과 남학생의 HACCP 제도 적용 인식도에 있어 “크게 달라질 것이 없다”는 응답이 각각 12.9%, 24.1%로 조사되어 여학생들이 긍정적인 견해를 가지고 있는 것으로 나타났다.

학년별 분석 결과 1학년과 2학년 모두 “HACCP 표시를 보고 안전한 식품인지 쉽게 판단할 수 있을 것이다”는 응답이 각각 31.1%, 41.7%로 가장 높았으며, 한편 1학년은 동 제도가 적용되더라도 “크게 달라질 것이 없다”가 가장 낮은 순으로 조사되었고 2학년은 “불량식품이 줄어 식품위생사고가 줄어들 것이다”가 가장 낮은 순으로 조사 되었다.

<Table 16> HACCP 의미의 적용에 관한 인식 실태

N(%)

구분	1 응답자수 (%)	2 응답자수 (%)	3 응답자수 (%)	4 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)	χ^2(p)
남자	34 (24.1%)	42 (29.8%)	28 (19.9%)	37 (26.2%)	141 (100%)	
여자	16 (12.9%)	39 (31.5%)	16 (12.9%)	53 (42.7%)	124 (100%)	11.666 (0.009)
성별 전체	50 (18.9)	81 (30.6)	44 (16.6)	90 (34.0)	265 (100.0)	
1학년	34 (17.6%)	60 (31.1%)	39 (20.2%)	60 (31.1%)	193 (100%)	
2학년	16 (22.2%)	21 (29.2%)	5 (6.9%)	30 (41.7%)	72 (100%)	7.936 (0.047)
학년별 전체	50 (18.9)	81 (30.6)	44 (16.6)	90 (34.0)	265 (100.0)	

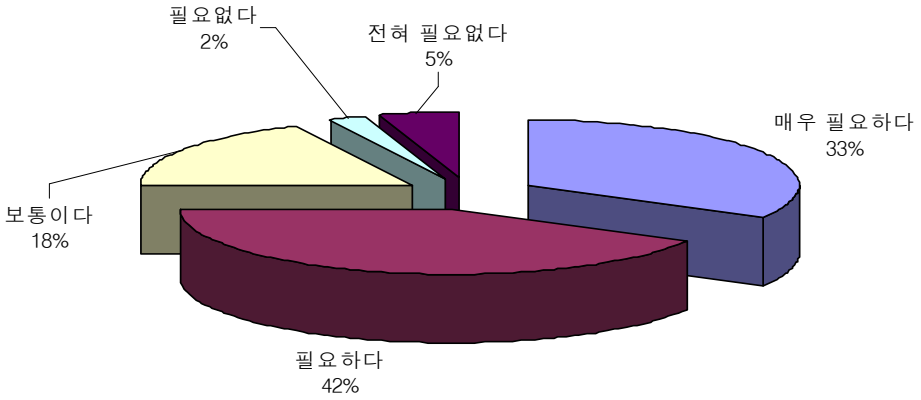
$p<0.05$

1. 크게 달라질 것이 없다.
2. 안전한 식품으로 믿을 것이다.
3. 불량식품이 줄어 식품위생 사고가 줄어들 것이다.
4. HACCP 표시를 보고 안전한 식품인지 쉽게 판단할 수 있을 것이다.

3. *HACCP* 홍보의 필요성 인식 조사

가. 조사대상자의 인식 차이

HACCP 홍보의 필요성에 대하여 조사한 결과 응답자의 41.5%가 “필요하다”, 34.4%가 “매우 필요하다”고 응답하였고, “필요없다”와 “전혀 필요없다”는 각각 2.2%와 4.8%로 조사되었다.(Fig. 23)



(Fig. 23) HACCP 홍보의 필요성 인식 실태

윤(4)의 대학생 그룹을 대상으로 HACCP 홍보방안 인식 실태의 조사결과에 있어서 83%가 필요하다고 조사되어 그 중에서 27.9%가 “매우 필요하다”로 나타났으며, 손(26)의 영남지역 고등학생을 대상으로 실시한 조사 결과에서는 54.7%가 “필요하다”고 조사되어 그 중에서 19.8%가 “매우 필요하다“로 나타났다. 앞선 두 연구결과와 비교해 볼 때 본 조사 대상자들은 윤(4)과 손(26)의 연구 결과와 비슷한 견해를 보이고 있으나, 손(26)의 연구 결과보다는 홍보가 필요하다는 비율이 20%가량 더 높게 조사되어 이 지역 고등학생들이 HACCP의 홍보 필요성을 더 절실하게 느끼고 있는 것으로 보인다.

나. 성별 및 학년별 인식 차이

성별 및 학년별 HACCP 홍보의 필요성에 대하여 알아본 결과 <Table 17>과 같이 성별 간에는 유의적인 차이를 보였다. 남학생은 전체 응답자 144명 중 29.9%가 “매우 필요하다”라고 응답하였고, “필요하다”가 38.2%, “보통이다”가 20.8%, “필요 없다”가 3.5%, “전혀 필요 없다”가 7.6%로 조사되었다. 여학생은 전체 응답자 128명 중 37.5%가 “매우 필요”, “필요하다”가 45.4%, “보통이다”가 14.8%, “필요 없다”가 0.7%, “전혀 필요없다”가 1.6%로 조사되었다. 즉, HACCP 홍보의 필요성에 대하여 “필요하다”라고 응답한 남학생은 68.1%, 여학생은 이보다 14.8%가 높은 82.9%로 여학생이 HACCP 홍보의 필요성에 높은 응답 비율을 나타냈다.

한편, 영남지역 고등학생을 대상으로 조사한 손(26)의 연구결과에서도 홍보가 필요하다는 긍정적인 견해가 남학생은 52.7%, 여학생은 70.6%로 조사되었고, 대학생을 대상으로 실시한 윤(4)의 조사결과에서도 홍보가 “필요하다“라고 답한 경우가 남학생, 여학생 각각 78.4%, 86.5%로 조사되었다.

학년별 HACCP 홍보의 필요성에 대하여 알아본 결과 <Table 17>와 같이 “매우필요하다”가 1학년은 34%, 2학년은 31.9%, “필요하다”가 1학년 40.5%, 2학년 44.4%, “보통이다”가 1학년 18%, 2학년 18.1·%로 학년별로 비슷한 견해를 보였고, “필요 없다거나 전혀 필요 없다”는 1학년이 7.5%, 2학년이 5.6%로 조사 되었으며 유의적인 차이는 보이지 않았고, 전반적으로 HACCP 홍보가 필요하다는 긍정적인 견해를 보이고 있다.

따라서 전반적으로 조사 대상 학생들이 HACCP 홍보의 필요성을 절실하게 느끼고 있는 만큼 적절한 시기에 적절한 정보를 제공해 줄 필요가 있다 하겠다.

<Table 17> HACCP 홍보의 필요성 인식 실태

N(%)

구분	매우 필요 응답자수 (%)	필요하다 응답자수 (%)	보통이다 응답자수 (%)	필요 없다 응답자수 (%)	전혀 필요 없다 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)	$\chi^2(p)$
남자	43 (29.9%)	55 (38.2%)	30 (20.8%)	5 (3.5%)	11 (7.6%)	144 (100%)	
여자	48 (37.5%)	58 (45.4%)	19 (14.8%)	1 (0.7%)	2 (1.6%)	128 (100%)	10.817 (0.029)
성별 전체	91 (33.4%)	113 (41.5%)	49 (18.1%)	3 (2.2%)	3 (4.8%)	272 (100%)	
1학년	68 (34%)	81 (40.5%)	36 (18%)	5 (2.5%)	10 (5%)	200 (100%)	
2학년	23 (31.9%)	32 (44.4%)	13 (18.1%)	1 (1.4%)	3 (4.2%)	72 (100%)	0.638 (0.959)
학년별 전체	91 (33.4%)	113 (41.5%)	49 (18.1%)	3 (2.2%)	3 (4.8%)	272 (100%)	

$p<0.05$

다. 식품 위생 및 안전의 관심정도에 따른 *HACCP* 홍보 인식 실태

식품 위생 및 안전의 관심 정도를 “높음”, “보통”, “낮음”으로 분류하여 HACCP 홍보가 필요한지를 조사한 결과 <Table 18>과 같이 식품 위생에 대한 관심이 높은 집단에서 “필요하다”거나 “매우 필요하다”고 응답한 비율이 76.8%로 조사되었으나 유의적인 차이는 보이지 않았다.

<Table 18> 식품 위생 및 안전의 관심 정도에 따른 HACCP 홍보 인식 실태

N(%)

구분	매우 필요하다 응답자수 (%)	필요하다 응답자수 (%)	보통이다 응답자수 (%)	필요 없다 응답자수 (%)	전혀 필요없다 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)	χ^2(p)
높음	40 (30.1%)	49 (46.7%)	9 (8.6%)	2 (1.9%)	5 (4.8%)	105 (100%)	
보통	41 (30.4%)	53 (39.3%)	33 (24.4%)	4 (3%)	4 (3%)	135 (50.8)	20.248 (0.201)
낮음	7 (2.6)	10 (3.8)	6 (2.3)	0 (-)	3 (1.1)	26 (9.8)	
계	88 (33.1)	112 (42.1)	48 (18.0)	6 (2.3)	12 (4.5)	266 (100.0)	

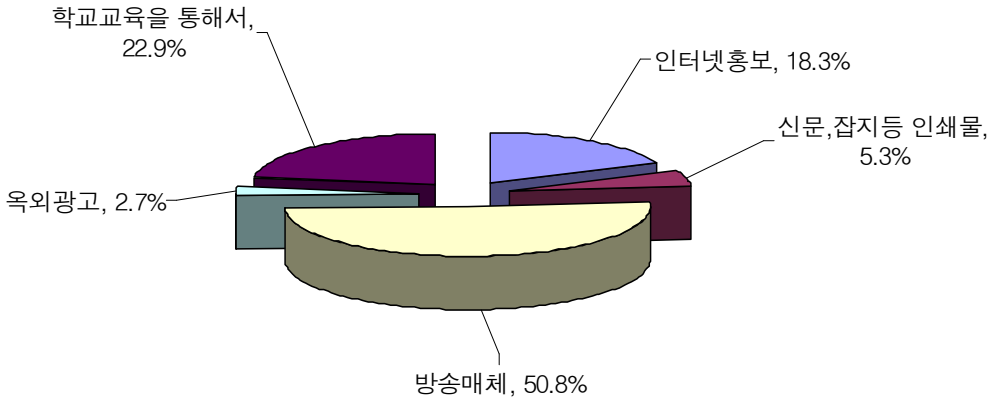
$p<0.05$

4. *HACCP* 홍보의 효과적인 방법 인지 실태 조사

가. 조사대상자의 인지 실태 차이

HACCP을 효과적으로 홍보하는 방법에 대하여 조사한 결과 (Fig. 24)와 같이 전체 응답자 중 50.8%가 “방송매체”를 통한 홍보가 가장 효과적인 방법이라고 응답하였고, 다음으로 “학교교육을 통해서” 22.9%, “인터넷 홍보”가 18.3%이었고, “신문・잡지 등 인쇄물”이 5.3%, “옥외광고”가 2.7%의 순으로, 조사대상 학생들은 “방송매체”를 통한 홍보가 가장 효과적이라고 생각하고 있으며, “학교교육을 통한” 홍보도 중요하다고 생각하는 것으로 나타났다. 또한 대상자들이 인터넷에 쉽게 접근할 수 있는 세대라는 점에서 인터넷 홍보도 효과적인 방법으로 조사되었다.

대학생을 대상으로 실시한 HACCP의 효과적인 홍보 방법에 대하여 조사한 윤(4)의 결과에서 대학생들도 61.9% 가 “방송매체”를 통한 홍보가 가장 효과적이라고 답하였고, 다음으로 “인터넷”을 통한 홍보가 13.3%, “신문・잡지・서적 등 인쇄매체”를 이용한 홍보가 10.6%로 조사되었다. 본 조사와 비교해 볼 때 가장 효과적인 방법에는 대학생이나 고등학생 모두 “방송매체”를 선택하여 같은 결과를 보였으나, 본 조사 대상자들은 “학교교육을 통해서”가 “인터넷 홍보” 보다는 더 효과적이라고 생각하고 있어 대학생들과의 차이점을 보였다. 한편, “인터넷을 통한 홍보”의 경우도 대학생의 조사 결과와 비슷하게 조사되었으며 앞으로 중요한 홍보 방안으로 모색해 나가야 할 것이다.



(Fig. 24) HACCP 홍보 방법 인식 실태

나. 성별 및 학년별 인지 실태 차이

HACCP을 효과적으로 홍보하는 방법에 대하여 성별 및 학년별로 조사한 결과 <Table 19>와 같이 조사 되었으며 유의적인 차이는 보이지 않았다. 성별에 따른 인지 실태 차이를 보면 남학생과 여학생 모두 가장 효과적인 방법으로 “방송매체“를 통한 방법이라고 답하였으며, 다음으로는 ”학교교육”, “인터넷홍보”, “신문・잡지 등 인쇄물” 순으로 조사되었다.

학년별 조사 결과도 성별과 같은 순으로 조사되어 성별 및 학년별의 차이는 없었다.

<Table 19> HACCP 홍보의 효과적인 방법 인지 실태

N(%)

구분	인터넷홍보 응답자수 (%)	신문,잡지 등 인쇄물 응답자수 (%)	방송매체 응답자수 (%)	옥외광고 응답자수 (%)	학교교육 응답자수 (%)	계 응답자수 (%)	χ^2(p)
남자	25 (18%)	9 (6.5%)	64 (46%)	6 (4.3%)	35 (25.2%)	139 (100%)	
여자	23 (18.7%)	5 (4.1%)	69 (56.1%)	1 (0.8%)	25 (20.3%)	123 (100%)	6.604 (0.580)
성별 전체	48 (18.3%)	14 (5.3%)	133 (50.8%)	7 (2.7%)	60 (22.9%)	262 (100%)	
1학년	38 (19.7%)	10 (5.2%)	94 (48.7%)	6 (3.1%)	45 (23.3%)	193 (100%)	
2학년	10 (14.5%)	4 (5.8%)	39 (56.5%)	1 (1.4%)	15 (21.8%)	69 (100%)	9.100 (0.334)
학년별 전체	48 (18.3%)	14 (5.3%)	133 (50.8%)	7 (2.7%)	60 (22.9%)	262 (100%)	

$p<0.05$

다. 식품 위생 및 안전의 관심정도에 따른 인지 실태

HACCP 홍보의 효과적 수단을 식품 위생 관심 정도 별로 알아본 결과 <Table 20>에서 보는 바와 같이 세 그룹 모두가 “방송매체”를 가장 좋은 홍보 수단으로 응답하였다. 다음으로는 “학교교육”, “인터넷 홍보”순으로 조사되었다.

<Table 20> 식품위생 및 안전의 관심 정도에 따른 홍보 방법 인지 실태

N(%)

구 분	인터넷 홍보 응답자수	신문,잡지 등 인쇄물 응답자수	방송매체 응답자수	옥외광고 응답자수	학교교육 응답자수	계	χ²(p)
높음	18	7	40	6	22	93	40.038 (0.156)
	19.4%	7.5%	43.0%	6.5%	23.7%	100%	
보통	24	5	60	0	27	116	
	20.7%	4.3%	51.7%	0.0%	23.3%	100%	
낮음	2	0	13	1	5	21	
	9.5%	0.0%	61.9%	4.8%	23.8%	100%	

$p<0.05$

제 4 장 요약 및 결론

본 연구의 목적은 관내 고등학생들을 대상으로 식품 위생 및 안전에 관한 인식도를 알아보고 HACCP 인지도 및 필요성을 조사하여 식품 위생 및 안전성 향상을 위한 HACCP 제도의 효과적인 홍보 방안을 마련하고, HACCP 제도의 조기 정착을 모색해 보고자 하였다.

본 설문 대상자들은 전남 함평지역 고등학생을 대상으로 하였으며, 총 295명을 조사하였다.

1. 식품 위생 및 안전 의식 조사

식품 위생 및 안전에 관한 의식도 조사에서 전체 대상자들 중 69%가 「불안하거나 매우 불안하다」고 생각하고 있었다. 특히 식품 위생 및 안전에 대한 평소 관심빈도가 낮은 집단일수록 높은 집단보다 상대적으로 더 불안하게 느끼고 있는 것으로 조사되었다. 불안의 주요인이 무엇인지를 조사한 결과 「언론매체의 보도」가 가장 큰 영향을 주고 있는 것으로 나타났고, 또한 식품의 생산과정에 대한 불신이 높은 것으로 조사되었다.

그리고 식품 위생 및 안전의 중요도 인식 조사에서 대상자들은 맛, 가격, 서비스 이외에 중요하게 생각하고 있는 것이 「조리장소의 청결상태」라고 55%가 응답하였다. 그리고 현재 사용하고 있는 각급 학교의 급식실 위생 상태를 조사한 결과 「청결하다」고 응답한 학생보다 「청결하지 않다」고 응답한 학생의 비율이 더 높게 조사 되었다.

이는 식품 위생 및 안전의 취급시설 중 위생이 가장 요구되는 장소로 「학교급식실」이라고 응답한 비율이 상대적으로 높은 것과 비교하여 볼 때 학교 급식실에 대한 철저한 위생관리가 요구된다 할 것이다.

한편 식품 위생 및 안전에 관한 정보획득 용이성 조사에서는「인터넷」을 통한 정보획득이 가장 높은 것으로 조사되었고, 다음으로「 TV・라디오 등 방송매체」,「주변에서」, 「 신문・잡지 등 인쇄매체」, 「학교교육을 통해서」순으로 조사되었다. 그러므

로 인터넷 동영상 자료 등을 활용한 정보획득 수단의 개발이 필요하다 하겠다.

2. HACCP 인지도 평가

HACCP에 대한 인지도 조사에서 조사 대상자들 중 90%가 “모르거나 전혀 모른다”로 조사되었고, “조금 안다” 7%, “잘 안다”와 “매우 잘안다”가 각각 1.9%로 고등학생 대부분이 HACCP에 대하여 잘 모르고 있는 것으로 조사되었다. HACCP을 알고 있는 학생들을 대상으로 실시한 HACCP 이해도 평가에서 비록 알고 있는 학생은 소수이지만(25명), 알고 있는 학생들의 대부분(18명)이 정확한 의미를 알고 있어 HACCP 이해도는 높은 것으로 조사되었다.

한편, HACCP을 잘 모르는 학생을 대상으로 실시한 정보요구도 조사에서 71.1%의 학생들이 「무슨 의미인지」알고 싶어 하는 것으로 조사되었고, 다음으로 「왜 필요한지」,「어떤 장점이 있는지」,「어디에 적용되는지」 순으로 조사되었다.

향후 본 조사 대상자들이 새로운 소비자 계층을 형성한다고 볼 때 학교교육을 통한 HACCP 교육이 이루어진다면 우리나라 식품산업 및 학교급식의 HACCP 제도 정착에 기여할 것으로 사료된다.

3. 효과적인 HACCP 홍보의 필요성 방안 모색

HACCP 홍보가 필요한지 여부를 조사한 결과 「필요하다거나 매우 필요하다」가 75.9%로 상당수의 학생들이 HACCP 홍보의 필요성을 느끼고 있는 것으로 조사되었다. 한편, 조사 대상 학생들은 HACCP 홍보의 효과적인 홍보수단으로 「방송매체」가 가장 효과적이라 응답하였고, 다음으로 「학교교육을 통해서」,「인터넷 홍보」순으로 조사되었다. 이를 볼 때 방송매체뿐 아니라 식품위생에 있어 HACCP 제도가 얼마나 필요한 것인지에 대한 교육을 통한 홍보가 조속히 이루어져야 하며, 소위 “정보의 바다”라고 하는 인터넷을 효과적으로 활용하여 HACCP 제도를 홍보한다면, HACCP이 우리 식품산업 및 식생활 문화에 빠르게 정착될 것이라 사료된다.

참 고 문 헌

1. 허동인. “우리나라 식품 안전관리방안에 관한 조사 연구.” 석사학위논문, 동국대학교, 2003.
2. 성운형. “외식산업의 서비스 품질 개선을 위한 식품위해요소중점관리(HACCP)시스템 도입 방안에 관한 연구.” 석사학위논문, 건국대학교, 2005.
3. 식품의약품안전청. “소비자의 식품안전의식 수준 향상을 위한 교육,홍보 자료 제작.” 2005.
4. 윤지선. “대학생의 식품위생및 안전의식과 HACCP 인지도 조사.” 석사학위논문, 영남대학교, 2005.
5. Kim, J.S. ″ The Food Environment News.″ 2005.5.23.
6. 김시권. “WTO체제하에서의 우리나라 식품안전성에 관한 연구.” 석사학위논문, 2004.
7. Shin, K.S. ″The Legal Initiatives for Expansive Application of HACCP system.″ Policy Forum Vol. 72,29～36, Korea Institute for Health and Social Affairs. 2002.
8. 최숙희. “학교급식에서의 HACCP 시스템구축 및 운영의 실제.” 국민건강 증진을 위한 영양사의 역할 활성화 전략, p92. 사단법인 대한영양사회, 2001.07.26.
9. 식품의약품안전청. “HACCP 적용업소 지정 현황 보고 자료.” 2008.01.07.
10. 식품안전국 식품안전과. “공무원 교육교재용 - HACCP 교육 훈련 교재.” 식품의약품안전청, 1999.
11. 소비자안전센테리콜제도팀. “소비자 위해실태 및 안전의식 조사.” 한국소비자보호원, 2007.07. pp12-28.
12. 홍종해. “국내에서의 HACCP 개념의 실용화에 관한 연구.” - 캐나다 FSEP를 중심으로 - . 강원대학교 수의학과, 2001.
13. 한기현. “초등학교 급식위생에 대한 교사의 인지도 조사 - HACCP 시스템 중심-.” 석사학위논문, 영남대학교, 2007.
14. Lee, Y.J. ″ A Comparative Study on Sanitary Practices and Perception of Employees in Elementary School, Hospital and Industry Food Service in the

Inchon Area. Journal of the Korean Dietetic Association, 9(1), 22 ~31. 2003.
15. Moon, H.K. and Hwang, J.O. " Study on Hygiene Knowledge and Recognition on Job Performance Level for HACCP Application for Employees at Contract Foodservices. Korean J Community Nutrition. 8(1), 71 ~82. 2003.
16. Moon, H.K., Jean, J.Y and Lyu, E.S. " Assessment of Hygiene Knowledge and Recognition on Job Performance Levels for HACCP Implementation for Dieticians and Employees at Contract Foodservices. Journal of the Korean Dietetic Association, 10(3), 261~271, 2004.
17. Lee, H.O., Shim, J.Y., Shin, H.A., Chung, D.H. and Om, A.S. " Recognition Study on Introduction of HACCP to Industry Foodservice. Korean J. SOC FOOD COOKERY SCI, 18(3), 355~364, 2002.
18. Lyu, E.S. " Recognition about the HACCP Concepts by the Industry Foodservice Managers in Pusan and Kyung Nam. Korean J. SOC FOOD COOKERY SCI, 15(6), 579~585, 1999.
19. Kim, H.C. and Kim, M.R " Consumer's Awareness and Information Needs towards Food Hygiene(1) : Focused on Pesticide Residues. Journal of the Korean Home Economics Association, 41(1), 15~26, 2003.
20. Kim, H.C. and Kim, M.R "Consumer's Awareness and Information - Seeking Behaviors Towards Food Hygiene(2) : Focused on Foodborne Illness. Journal of the Korean Home Economics Association, 41(10), 117~128, 2003.
21. 한국소비자연맹. "HACCP 인식도 조사 연구." 식품의약품안전청, 2002.
22. 박지민, 김미라, 김효정. "식품 안전성 확보를 위한 식품산업의 HACCP적용 및 실시 방향." 인제대학교 인제논총, 16(1), 243~256, 2001.
23. Kim, M.H., Ahn, J.M., Park, S.W., Kim, Y.S. and Kyung, K.H. " Survey of consumer Awareness and attitudes about food biotechnology in Korea. J. Fd Hyg. Safety, 16(2), 152~158, 2001.
24. 식품의약품안전청. "HACCP 인식도 조사 연구." 한국소비자연맹, 2002.

25. 노영화. “식품표시에 대한 소비자인식에 관한 연구.” 소비자문제연구 23호, 한국소비자보호원, 2000.
26. 손혜은. “고등학생의 식품위생 및 안전 의식과 HACCP 인지도 조사.” 석사학위논문, 영남대학교, 2007.

- 부 록 -

<조사용 설문지>

함평지역 고등학생의 식품위생 및 안전의식 조사

안녕하십니까 ?

끝나지 않을 것 같은 무더위도 한풀 꺾이고 선선한 가을이 여러분들을 맞이하고 있습니다.

본 설문은 현재 여러분들을 대상으로 “식품위생 및 안전의식과 HACCP 제도에 대한 인식”을 조사하기 위해서 작성되었습니다.

설문의 분석결과는 식품위생 · 안전의식 및 HACCP 제도의 발전방안을 위해 귀중한 자료로 활용 될 것이오니 성의껏 답변해 주시길 간절히 부탁드립니다.

감사합니다.

2008.09.

조선대학교 교육대학원

정 정 화 올림

※ 본 설문의 내용은 통계법 제7조에 따라 통계이외의 목적으로는 사용하지 않습니다.

Ⅰ. 일반사항

1. 귀하의 성별은 ?　① 남　　② 여

2. 귀하의 학년은 ?

① 고1학년 ② 고2학년 ③ 고3학년

3. 학교급식 경험이 있습니까 ? (한번이라도 있을 경우 “있다”에 표기)

① 있다　　② 없다

4. 귀교에서 실시하는 급식의 형태는 ?

① 자체급식　② 공동급식　③ 운반급식

5. 평소 집안에서의 외식 횟수는 ?

① 거의 안한다 ② 주1회 ~ 2회 ③ 월1회 ④ 최소 매일 한끼 정도

6. 학교에서 식품위생과 관련된 내용의 수업을 받은 적이 있습니까 ?

① 있다　　② 없다(“없다”면 질문 8로 진행해주십시오)

7. 식품위생 관련 수업이 실제 생활에 도움이 된다고 생각하십니까 ?

① 그렇다 ② 아니다 ③ 모르겠다

Ⅱ. 식품위생·안전에 관한 태도

8. 식품위생이 중요하다고 생각하십니까 ?

① 매우중요하다　② 중요하다　③ 그저그렇다

④ 중요하지않다　⑤ 전혀중요하지않다

9. 학교급식에 제공되는 식품은 안전하다고 생각하십니까 ?

① 안전하다 ② 보통이다 ③ 불안하다 ④ 매우불안하다

10. 우리나라에서 판매유통되고 있는 식품이 안전하다고 생각하십니까 ?

① 매우불안하다 ② 불안하다 ③ 보통이다

④ 안전하다 ⑤ 매우안전하다(③,④,⑤에 해당할 경우 질문 12로 진행해 주십시오.)

11. 불안하다고 생각하시면 그 이유는 무엇입니까 ?

① 언론매체의 보도

② 식품의 생산과정을 신뢰할 수가 없다

③ 식품의 유통과정을 믿을 수 없다.

④ 질이 낮은 수입농산물의 유통 때문에

12. 식품위생과 안전에 관한 귀하의 평소 관심은 어느 정도입니까 ?

① 매우높다 ② 높다 ③ 보통이다 ④ 낮다 ⑤ 매우낮다

13. 식품위생과 안전에 관한 정보를 얻기가 쉬운 편인가요 ?

① 그렇다 ② 아니다

14. 식품위생과 관련된 정보는 어떻게 얻는지 각 항목별로 체크해 보세요.

정보수집매체	① 전혀	② 조금	③ 보통	④ 많이	⑤ 매우많이
1. TV·라디오 등 방송매체					
2. 인터넷					
3. 신문·잡지 등 인쇄매체					
4. 학교위생교육을 통해서					
5. 주변에서(친지나 동료)					

15. 식품을 취급하는 시설 중에서 위생이 가장 요구되는 곳은 어디라고 생각하십니까 ?

3가지만 선택하여 순서대로 기입해주세요.

1순위	2순위	3순위
(　　)	(　　)	(　　)

① 편의점 ② 일반음식점 ③ 학교급식실 ④ 백화점,대형할인점 ⑤ 분식점

16. 귀하께서는 학교급식실의 위생정도가 어떠하다고 생각하십니까 ?

① 청결하다 ② 보통이다 ③ 청결하지 않다

17. 음식점 이용 시 맛, 가격, 서비스(친절도) 이외에 무엇이 중요하다고 생각하십니까 ?

① 조리원및점원의 청결감 ② 조리장소의 청결 상태

③ 식당홀의 청결 상태 ④ 식품 취급 과정

Ⅲ. 식품위생 인식도 평가

18. 식품위생에 관한 내용입니다. 잘 읽어보시고 맞으면 ○, 틀리면 ×에 √해 주십시오.

항 목	내 용	○	×
개인위생	① 손을 씻은 후 앞치마에 깨끗이 닦아야 한다.		
	② 조리할 때는 머리수건(위생모)을 항상 착용해야 한다.		
	③ 식품 조리 시 반지나 귀걸이를 착용하면 안된다.		
	④ 조리원은 아픈 곳이 없더라도 1년에 한 번 정도는 건강진단을 받아야 한다.		
식품 취급에 관한 위생	① 유통기한이 하루정도 지난 것은 상관없다.		
	② 냉장,냉동보관을 해도 죽지 않는 균이 있다.		
	③ 냉동식품의 녹은 물이 다른 식품이나 용기에 묻으면 식중독 이 발생할 위험이 있다.		
	④구입 후 바로 쓰지 않는 식품은 즉시 냉장, 냉동실에 보관한다.		
기구및 기기관리 위생	① 채소, 육류, 생선류 등을 다룰 때는 칼,도마를 구분하여 사용해야 한다.		
	② 냉동실의 온도는 -18℃ 이하여야 한다.		
	③ 조리하는 장소 바닥에 물기가 있는 것은 당연하다.		
	④ 식품보관창고는 환기시설을 갖추어야 한다.		
	⑤ 환기가 잘 되도록 창문과 출입문을 열어두는 것이 좋다		
	⑥ 쓰레기통은 가급적 만지지 않기 위해 뚜껑을 열어둔다.		

19. 귀하께서는 위 문항의 항목 중 식품위생에 있어 가장 중요하다고 생각하는 항목은 무엇이라고 생각하십니까 ?

① 개인위생 ② 식품 취급에 관한 위생 ③ 기구 및 기기 관리 위생 ④ 환경위생

Ⅳ. *HACCP* 인지도

20. HACCP에 대해서 잘 알고 계십니까 ?

① 전혀모른다 ② 모른다(①,② ☞ 질문 22로 진행해 주십시오)

③ 조금안다 ④ 잘안다 ⑤ 매우잘안다

21. HACCP에 대해 알고 있다면 어떤 의미로 인식하고 계십니까 ?

① 위해식품안전관리시스템 ② 영양 표시법 ③ 생산자 표시법

④ 친환경농산물 ⑤ 유전자재조합식품표시

22. HACCP에 대해 알고 싶은 것이 있다면 무엇입니까 ?

① 무슨의미인지? ② 왜 필요한지?

③ 어디에 적용되는지 ④ 어떤 장점이 있는지

Ⅴ. *HACCP* 관심도 및 홍보

23. 식품 포장의 식품표시 부분을 관심있게 보는 편인가요 ?

① 전혀 관심 없다 ② 관심없다(①,② ☞ 질문 25로 진행해 주십시오.)

③ 보통이다 ④ 관심있다 ⑤ 매우 관심 있다

24. 본다면 평소 관심 있는 항목을 차례대로 기입해 주세요.

가장 관심 있는 것	.....	가장 관심 없는 것
( )	.....	( )

① 유통기한 ②제조회사 ③ 영양표시 ④ 식품 첨가물 표시

25. ***HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)*은 식품위해요소중점관리 기준입니다. 즉 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까기의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해 요소를 규명하고 이를 중점적으로 관리하여 안전성을 확보하자는 제도**로서, 이 제도를 적용한다면 소비자에게 어떤 점이 좋을 것이라 생각하십니까 ?

① 크게 달라질 것이 없다.

② 안전한 식품으로 믿을 것이다.

③ 불량식품이 줄어 식품위생 사고가 줄어들 것이다.

④ HACCP표시를 보고 안전한 식품인지 쉽게 판단할 수 있을 것이다.

26. HACCP 인증제도에 대한 홍보가 필요하다고 생각하십니까 ?

① 매우 필요하다 ② 필요하다 ③ 보통이다 ④필요없다 ⑤ 전혀 필요없다

27. HACCP 인증제도 홍보방법으로 무엇이 적당하다고 생각하십니까 ?

① 인터넷 홍보 ② 신문,잡지 등 인쇄물 ③ 방송 매체

④ 옥외광고 ⑤ 학교교육을 통하여

♤ 마지막까지 성의 있는 답변 감사합니다. ♤

감사의 글

새로운 것에 도전한다는 막연한 두려움과 함께 설렘의 시간들이 어느덧 지나가고 이제와 돌이켜 생각해보니 아쉬움이 많이 남습니다. 여러모로 미흡한 저에게 이렇게 뜻 깊고 보람된 대학원 과정을 마칠 수 있도록 도움을 주신 많은 분들께 조금이나마 감사의 마음을 전하고자 합니다.

논문을 마무리하는 지금, 3년간의 대학원 생활들이 필름처럼 머릿속을 스쳐지나갑니다.

먼저, 학업의 결실을 맺기까지 부족한 저를 세심한 지도와 가르침으로 이끌어 주신 이명렬 교수님께 가슴깊이 감사의 마음을 전해드립니다. 또한 논문이 완성될 수 있도록 자상하고 세심하게 지도를 해주신 김복희, 이소정 교수님, 대학원 과정 동안 열정적인 강의로 많은 가르침을 주신 여러 식품영양학과 교수님들께도 깊은 감사드립니다. 또한 3년간의 대학원 생활을 함께 했던 동기들에게도 고마움을 전합니다.

그리고 대학원 과정을 무탈하게 마칠 수 있도록 배려와 지원을 아끼지 않으신 교육장님과 교육과장님, 장학사님을 비롯하여 교육청 동료들께도 감사의 말씀을 드립니다.

끝으로, 말로 다 표현할 수는 없지만 제가 이 자리에 설수 있게끔 아낌없는 사랑을 주신 어머니, 물심양면으로 지원해 주시고 든든한 버팀목이 되어 주신 아버지와 가족들한테도 진심으로 감사드립니다. 또한 일과 대학원 과정을 병행하는 저를 처음부터 끝까지 묵묵히 도와주고 응원해준 남자친구에게도 고맙다는 말을 전하고 싶습니다.
감사합니다.

2009년 2월
정 정 화 드림

저작물 이용 허락서

학 과	영양교육	학 번	20068130	과 정	석사
성명	한글: 정 정 화	한문: 鄭 貞 和		영문: Jung-hwa Jung	
주소	광주광역시 서구 농성동 627-29				
연락처	E-MAIL:inocence7@lycos.co.kr				
논문제목	한글 : 함평지역 고등학생의 식품위생 및 안전의식 조사 영문 : A survey on attitudes of toward food hygiene, safty and awareness of high school students in hampyeong				

본인이 저작한 위의 저작물에 대하여 다음과 같은 조건 아래 조선대학교가 저작물을 이용할 수 있도록 허락하고 동의합니다.

- 다 음 -

1. 저작물의 DB구축 및 인터넷을 포함한 정보통신망에의 공개를 위한 저작물의 복제, 기억 장치에의 저장, 전송 등을 허락함.
2. 위의 목적을 위하여 필요한 범위 내에서의 편집·형식상의 변경을 허락함. 다만, 저작물의 내용변경은 금지함.
3. 배포·전송된 저작물의 영리적 목적을 위한 복제, 저장, 전송 등은 금지함.
4. 저작물에 대한 이용기간은 5년으로 하고, 기간종료 3개월 이내에 별도의 의사표시가 없을 경우에는 저작물의 이용기간을 계속 연장함.
5. 해당 저작물의 저작권을 타인에게 양도하거나 또는 출판을 허락을 하였을 경우에는 1개월 이내에 대학에 이를 통보함.
6. 조선대학교는 저작물의 이용허락 이후 해당 저작물로 인하여 발생하는 타인에 의한 권리 침해에 대하여 일체의 법적 책임을 지지 않음.
7. 소속대학의 협정기관에 저작물의 제공 및 인터넷 등 정보통신망을 이용한 저작물의 전송·출력을 허락함.

2009년 02월 일

저작자: 정 정 화 (서명 또는 인)

조선대학교 총장 귀하