

외식업소 경영자의 위생관리 평가분석을 통한 영양사의 지역내 일반음식점 위생교육 지도 필요성 고찰

이진미¹ · 이정희 · 박정숙
천안외국어대학 외식산업과

Feasibility Study for Dietitians' Roles as a Sanitation Consultant based on
Managers' Self-evaluation on Sanitation Management at Restaurants in Cheonan

Jinmee Lee¹ · Junghee Lee · Jungsook Park
Dept. of Foodservice Industry, Cheonan College of Foreign Studies

ABSTRACT

The purpose of this study was to examine sanitation management practices of restaurant managers for the training needs analysis. A total of 26 restaurant managers participated in this study. A check list was consisted of three parts : facility, personal, and food hygiene. Two observers and one manager evaluated the same check list at same time and the results were compared. The results of this study suggested that most restaurants have needed for re-training programs in the view of facility, personal, food sanitation practices. Specially, proper washing and sanitizing methods for hands and utensils, proper cooking and holding temperature, and proper storing methods were needed to be trained. Based on this study, most independent restaurant managers in Cheonan were aware of training, but they had no effective training program manuals. Results of this study implicated that dietitians have new opportunity for consultants of independent restaurants in the region because they have practiced sanitation management manuals.

KEY WORD : food sanitation, service, personal hygiene, training program

본 연구는 천안시청 위생과의 지원에 의하여 연구되었음.

접수일 : 2003년 6월 18일, 채택일 : 2003년 10월 20일

¹Corresponding author : Jinmee Lee, Department of Foodservice Industry, Chonan College of Foreign Studies, 393 Ansseo-dong Cheonan-si, Chungnam 330-705, Korea

Tel : 041)550-0618, Fax : 041)550-0427, E-mail : jmlee@ccfs.ac.kr

서론

정부는 2001년을 지난 1994년에 이어 두 번째로 '한국 방문의 해'로 지정하여 성공적인 2002년 월드컵 개최와 관광인프라 구축을 위하여 노력하였으며, 그 이후 서울 중심의 관광자원개발에서 벗어나 지방의 관광자원 개발 및 발전에 주력하고 있는 실정이다. 2000년 5백만명 관광객 유치는 세계 30위, 아시아권 7위에 속하는 업적으로 2001년에는 5백80만명의 관광객 유치를 목표로 운영하였으며, 최종적으로 관광객 1천만명의 시대를 기약하고 있다¹⁾. 이러한 관광산업의 발전을 위해서는 지역별 관광상품의 개발과 그에 부응하는 음식업소의 개선이 필수 요소라 할 수 있다.

천안의 경우, 2001년 전국체전 및 2002년 월드컵을 개최하여 방문하는 많은 고객들이 천안의 음식업소를 방문할 때 맛이 있으며, 깔끔하고, 위생적으로 안전한 음식, 깨끗한 주위환경, 친절환 접객서비스 등을 통해 즐거운 만남과 식사의 경험을 할 수 있도록 자랑음식업소를 육성하고자 노력하고 있다²⁾. 특히, 최근에는 향토음식을 관광상품화 하려는 노력들이 나타나고 있다³⁾. 천안을 대표할 만한 자랑음식 육성대상 업소는 시설, 위생, 음식의 맛, 고객서비스 모든 측면에서 우수해야 하나 기업규모의 일반음식점을 제외한 중소규모의 지방 음식점은 자체적으로 위생관리 훈련프로그램을 개발·활용하는데는 많은 어려움을 겪고 있는 실정이다.

이에 본 연구는 천안시청 위생과의 지원으로 천안의 자랑음식 육성 대상업소를 중심으로 각 음식점의 위생관리 현황을 조사하여 전체적 급식산업의 위생관리를 위하여 영양사들이 지역 위생관리 컨설팅을 계획할 수 있는 기초자료를 제공하고자 하며, 그 세부적 목표는 다음과 같다. 첫째, 음식점의 위생관리 현황을 연구자와 경영주가 각각 평가하고, 둘째, 체크자료를 비교분석하여 셋째, 일반 중소규모의 음식점 위생훈련프로그램 중점 항목을 제시하고자 한다.

연구 대상 및 방법

1. 조사대상

천안시의 자랑음식 육성 대상업소 29곳 중 협조 가능한 26곳(한식 7개소, 양식 9개소, 일식 7개소, 중식 3개소)의 자료를 분석하였다.

2. 조사방법 및 기간

2000년 5월 26일부터 6월 9일까지 점검표의 검사내용 및 방법을 사전에 교육받은 본 연구의 관찰자들이 2인 1조로 직접 방문하여 점검 결과를 기록하였으며, 각 음식점소의 경영주들도 똑같은 점검표를 1부 작성하도록 하여 회수하였다.

3. 식품 접객업소 점검표의 개발

본 연구에 사용된 식품 접객업소 점검표는 문헌고찰⁴⁾을 통하여 자체 개발되었으며, 시설위생측면(8항목), 식재료위생측면(11항목), 개인위생측면(10항목)으로 구성되었다.

조사항목들 중 점수화가 가능한 것은 Likert 5점 척도로 '매우 미흡' 1점, '미흡' 2점, '보통' 3점, '양호' 4점, '아주양호' 5점으로 평가하였으며, 단순히 실시여부만 요구하는 항목은 '예', '아니오'로 체크하였다.

4. 통계분석방법

조사결과는 SPSS PC* 통계 program에 이용하여 각 항목에 대한 평균 또는 빈도분석하였으며, 본 연구 관찰자와 경영주의 결과 차이 비교를 위하여 t-test를 실시하였다.

연구 결과 및 고찰

천안지역 자랑음식업소 육성 대상인 26개 음식점소의 위생관리 현황을 점검한 결과, 시설위생 측면에서는 조사한 26개 업소 중 시설위생측면에서 4.0이상의 양호한

수준은 5개 업소였고, 보통 수준(평균값 3.0~3.9)은 19개 업소, 미흡한 수준(평균값 2.9이하)은 2개 업소인 것으로 나타났다. 업소별 시설위생과 개인위생의 점수를 경영주와 관찰자의 평가를 비교할 때 경영주의 평가가 전반적으로 높았으나, 업소수가 작은 관계로 유의적인 차이는 없었다(표 1, 2).

표 1. 업소별 시설위생

항 목	업소수	시설위생 총계	
		관찰자	경영주
한정식업소	7	28.71	33.28
양식업소	9	29.89	36.67
일식업소	7	26.42	36.29
중식업소	3	30.67	35.33

표 2. 업소별 개인위생

항 목	업소수	개인위생 총계	
		관찰자	경영주
한정식업소	7	37.29	38.56
양식업소	9	35.22	39.11
일식업소	7	36.42	42.57
중식업소	3	37.00	43.00

식수통의 청결이나 칼, 도마, 행주, 컵, 수저의 소독 상태는 양호하나, 주방의 청결상태, 주방의 방충시설, 주방 바닥의 dry지역과 wet지역 구분이 보통수준으로 나타나 시설보완이 필요한 것으로 나타났다. 양념통의 청결이 필요하며 식중독의 온상이 되는 도마와 칼의 육류, 생선류, 야채류에 따른 구분 사용이 절실히 요구되고 있었다. 자량음식업소로 육성코자 할 때 특히, 경영주 측면에서는 잘한다고 생각하고 있으나 관찰자 측면에서 검사기준에 주방의 청결상태($t=-4.71, p=0.000$), 방충시설($t=-3.35, p=0.002$), 주방바닥의 dry와 wet지역 구분($t=-6.21, p=0.000$), 식수통 청결상태($t=-3.87, p=0.000$), 칼, 도마, 행주, 컵, 수저의 소독상태($t=-3.78, p=0.000$), 재료에 따른 도마와 칼의 구분사용($t=-5.15, p=0.000$), 내수성과 내열성 재료 사용($t=-2.63, p=0.011$), 양념통의 청결상태($t=-3.34, p=0.001$) 항목에서 경영주보다 유의적으로 낮게 나타나(표 3), 시설위생측면은 시설보완과 함께 경영주와 종업원을 대상으로 한 시설위생에 대한 실질적 교육이 필요한 것으로 사료된다.

표 3. 경영주의 시설위생 비교

항 목	평균±표준편차	
	관찰자	경영주
주방의 청결상태	3.23±1.03	4.35±0.63*
주방의 방충시설 상태	3.15±0.97	4.08±1.02*
주방바닥의 dry와 wet 지역 구분상태	3.00±0.75	4.27±0.72*
식수통의 청결상태	3.96±0.77	4.65±0.49*
칼, 도마, 행주, 컵, 수저의 소독상태	4.04±0.60	4.62±0.50*
도마와 칼의 육류, 생선류, 야채류에 따른 구분사용 상태	3.73±0.83	4.69±0.47*
조리실의 바닥, 천장, 벽의 내수성과 내열성 재료 사용 상태	3.96±0.66	4.46±0.71*
양념통의 청결상태	3.65±0.85	4.38±0.70*
총 계	28.73±4.29	35.50±3.64

* $p<.05, n=26$

표 4. 경영주의 식재료위생 평가 비교

항 목	관찰자		경영주		n(%)
	예	아니오	예	아니오	
검수시 식재료의 유통기한 확인	24(92.3)	2(7.7)	25(96.2)	1(3.8)	
냉장고의 온도유지 확인	24(92.3)	2(7.7)	25(96.2)	1(3.8)	
냉장보관시 식재료의 노출유무 확인	9(34.6)	17(65.4)	7(26.9)	19(73.1)	
냉동고의 온도유지 확인	25(96.2)	1(3.8)	25(96.2)	1(3.8)	
냉동보관시 식재료의 노출유무 확인	7(26.9)	19(73.1)	8(30.8)	18(69.2)	
검수일지 작성여부	15(57.7)	11(42.3)	15(57.7)	11(42.3)	
표준레시피 사용	14(53.8)	12(46.2)	16(61.5)	10(38.5)	

n = 26

식재료 위생측면에서의 점검결과를 살펴보면(표 4), 대부분의 업소는 검수 시 식재료의 유통기한, 냉장고의 온도유지, 냉동고의 온도유지를 확인하고 있는 것으로 나타났다. 그러나, 냉장·냉동보관 식재료를 노출시키는 업소가 각각 34.6, 26.9%인 것으로 나타났다. 검수일지를 작성하지 않는 업소가 42.3%이고, 표준레시피를 사용하지 않는 업소도 46.2%로 나타났다.

검수 후 식재료의 상온 방치시간 조사결과 평균 30분 이내 처리하는 곳이 19개 업소이었으나 7개 업소는 2시간 이상 24시간 정도 실온에 방치한다고 하였다. 조리된 음식의 실온에서의 방치시간은 20개 업소가 즉시 처리한다고 하였고, 6개 업소는 1시간 이상 4시간까지 실온방치한다고 하였다. 식재료는 각기 저장온도별로 분류하여 저장해야 함에도 불구하고 식재료가 그냥 상온에서 방치되는 곳이 상당수 있어 식재료 위생측면에서의 교육이 필요하며, 표준레시피를 사용하지 않거나 검수일지 작성

을 하지 않는 곳도 있어 식재료의 올바른 사용과 저장보관, 재고관리에 교육이 필요하다고 사료된다.

잔식처리방법으로 15개 업소가 폐기 처분하고 나머지 업소 대부분은 냉장보관하는 것으로 나타났다. 잔반처리는 대부분의 업소에서 수분제거 후 분리 수거하여 동물 사료로 처리하는 것으로 나타났다. 전반적으로 모든 항목에 있어서 관찰자와 경영주 사이의 유의적 차이는 없는 것으로 나타났다.

개인위생 측면에서 양호(평균값 40 이상)한 수준은 14개 업소였고, 보통수준(평균값 30~39)은 12개 업소인 것으로 나타났다(표 5). 주방내 세면시설 상태는 보통수준이하로 나타났고, 규정복장 착용, 구급상자 및 필요의약품의 완비, 위생장갑의 배식용, 전처리용, 세정용 구분사용, 종업원의 장신구 착용, 손씻는 상태에 대한 숙지상태는 보통수준 이상이나 양호한 수준에는 미치지 못하는 것으로 나타났다. 6개월마다 전직원 검진실시, 보건증의 소유, 화농성 보유자의 생산과정 참여 등은 양호한 수준으로 잘 지켜지고 있는 것으로 나타났다. 관찰자에 비해 경영주들은 필요의약품 준비($t=-2.26, p=0.028$), 위생장갑의 구분 사용($t=-3.21, p=0.002$), 규정복장 착용($t=-3.37, p=0.002$), 손씻는 법에 대한 숙지정도($t=-3.01, p=0.004$), 주방내 세면시설 상태에 관한 항목($t=-2.40, p=0.020$)에서는 잘 지키고 있다고 평가하고 있어 세부 지침사항에 관한 교육이 필요한 것으로 나타났다(표 5). 전반적으로

단체급식업소를 대상으로 한 연구 결과¹⁰⁻¹¹⁾와 비교해 볼 때 단체급식소의 조리종사원의 개인 위생 지침 상태가 훨씬 월등한 것으로 나타났다.

위생교육프로그램의 종류 및 횟수에 대한 조사결과 업소주인이나 책임자가 주 1회 교육하거나 매일 수시로 자체교육 실시하는 업소가 대부분이었고, 월 1회나 연 1회 하는 곳도 있었다. 외부교육이나 세미나는 연 1회 정도 받는 것으로 나타나 개인위생 측면에서 조리종사자들을 대상으로 위생교육이 필요하며 정기적으로 실시할 교육 프로그램이 필요하다고 사료된다.

결론 및 제언

천안시의 자랑음식 육성업소를 직접 방문 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 시설위생

26개 음식업소 중 양호한 수준은 5개 업소, 보통수준은 19개 업소, 미흡한 수준은 2개 업소로 전체 시설위생의 평균값이 보통수준으로 양호한 수준에 미치지 못하여 시설보완 및 시설위생 교육이 필요한 것으로 나타났다.

2. 식자재위생

냉동·냉장보관 식재료의 노출을 그대로 방치하고, 검수일지를 작성하지 않고, 표준레시피를 사용하지 않는 곳이 상당수 있어 식재료 위생에 대한 교육이 필요한 것으로 사료된다.

3. 개인위생

26개 음식업소 중 양호한 수준은 14개 업소, 보통수준은 12개 업소로 나타났다. 주방내 세면시설이 없거나 손씻는 상태에 대한 인지가 적고, 규정복장 미착용 업소도 있어 개인위생의 중요성에 대한 교육이 필요한 것으로 나타났다.

표 5. 경영주의 개인위생 평가비교

항 목	평균±표준편차	
	관찰자	경영주
6개월마다 전직원 검진실시	4.69±0.55	4.73±0.53
보건증 소유여부	4.88±0.33	4.88±0.33
화농성 보유자의 생산과정 참여배제 여부	4.77±0.51	4.77±0.51
구급상자 및 필요의약품 완비여부	3.77±0.91	4.35±0.94*
위생장갑의 배식용, 전처리용, 세정용 구분사용여부	3.85±0.92	4.58±0.70*
종업원의 장신구 미착용여부	3.96±1.00	4.35±0.98
규정복장의 착용여부	3.54±1.27	4.50±0.71*
종업원의 손씻는 법에 대한 숙지상태	3.88±0.77	4.50±0.71*
주방내 세면시설 상태	2.96±1.15	3.77±1.27*
총 계	36.30±3.80	40.42±3.92

*p(.05, n=26)

결론적으로 26개 음식점소를 조사한 결과 시설위생, 개인위생 및 식재료 위생관리는 보통수준 이상이나 천안을 대표하는 음식점으로 육성하기 위해서는 정기적인 위생교육 프로그램과 교육이 필요한 것으로 나타났으며, 특히, 지방의 중소규모 음식점 육성을 위해서는 지역 영양사들을 컨설턴트로 활용하는 것이 효율적인 것으로 사료된다.

참고 문헌

1. 대한영양사협회, 영양사교육, 2002.
2. 박유라. 한식당의 서비스 품질 만족도 분석에 관한 연구, 외식경영연구 4(2):53-71, 2001.
3. 차석빈, 임주환, 이애자. 향토음식 메뉴개발에 관한 연구 천안지역을 중심으로, 외식경영연구 3(2):221-229, 2000.
4. National Assessment Institute, Handbook for safe food service management, 2nd ed., Prentice Hall : New Jersey, 1998.
5. 조영연. 단체급식에서의 위생관리, 국민영양 6:39-41, 2001.
6. 신광순. HACCP 개념에 근거한 대량조리시설 위생관리 매뉴얼, 국민영양(1·2), pp.38-47, 1998.
7. 김종신. A*위생관리를 위한 HACCP 도입 적용, 국민영양(5), pp.20-22, 2002.
8. 이임식. 식품의 HACCP제도 적용기법 해설, 국민영양(4), pp.30-35, 2002.
9. 이정란. 단체 급식소에서의 위생관리, 국민영양(7·8), pp.22-30, 2001.
10. 남은정, 이연경. 대구 경북지역 사업체 급식소의 HACCP에 근거한 위생관리 실태조사, 대한영양사협회 학술지 7(1):28-37, 2001.
11. 어금희, 류경, 박신정, 광동경. 초등학교 급식조리종사자의 위생지식검사를 통한 교육 필요성 평가, 대한영양사협회 학술지 7(1):56-64, 2001.