

호텔 연회 주방 종사원의 식품위생 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향

김주명, 김옥란*, 허 준**[¶]

쉐라톤 그랜드 워커히호텔 조리팀 과장

*한국관광대학 호텔조리과 교수

**경기대학교 대학원 외식조리관리학과 박사수료

The Influences of the Important Perception on Food Hygiene to Kitchen Employee's Performance in Hotel Banquet

Ju-Myong Kim, Auk-Ran Kim*, Heo Jun**[¶]

Sous Chef, Culinary Team, Sheraton Grande Walkerhill Hotel

**Professor, Dept of Hotel Culinary Arts, Korea Tourism College*

***Complete the Doctor's Course, Dept. of Foodservice Management, Kyonggi University*

Abstract

This study was carried out to find out the effect of food hygiene awareness on kitchen employees' performance in the banquet cuisine of five-star hotels in Seoul. 279 kitchen employees were asked to fill out the questionnaire, and the collected data were analyzed by SPSS package(version 11.0).

First, results of analysis on food hygiene showed that there were four factors, each respectively named as, food security regulations, food storage, period of circulation of food, and food safekeeping.

Second, after analyzing each item in whole according to each of the factors, the average degree of priority on food hygiene in general was 4.52. Results according to each of the elements showed that food security regulations(4.56) and period of circulation of food(4.55) were considered as a priority. After analyzing the difference between the degree of priority and degree of performance according to each of the factors, it was found out that the latter was significantly lower than the former in all factors.

Third, after analyzing the difference of food hygiene priority in accordance with general characteristics, statistically significant difference was only shown in education($F=3.308, p<0.05$) and class($F=4.418, p<0.01$).

Fourth, after analyzing the difference of food hygiene performance in accordance with general characteristics, the only significant difference was found in food security regulation of education($F=4.418, p<0.01$) and food security regulation of class($F=3.859, p<0.01$).

Fifth, after analyzing the effect of cook's awareness of priority on food hygiene on the degree of performance, it was found out that the awareness of priority on food hygiene had a positive effect(+) on the degree of performance. Therefore, we can conclude that as kitchen employees recognize the priority on the food hygiene better, their degree of performance was higher.

Key words : food hygiene, banquet kitchen employee, important perception, performance.

I. 서 론

호텔 레스토랑을 포함하는 외식산업은 대표적인 서비스 산업으로 경제발전과 더불어 국민경제에서 차지하는 비율이 급속히 증가하고 있다. 미국의 경우에는 1950년대 이래로 해마다 크게 성장하고 있고, 한국의 경우에도 1980년대부터 꾸준히 증가하고 있다(김기욱 1992). 또한 2000년대의 유망산업으로 등장한 외식산업은 경제성장으로 인한 생활의 안정, 식생활 향상의 변화 등으로 신규 사업으로 발전을 거듭하고 있다.

최근 들어 국민소득이 증가하고 이에 따른 생활수준의 향상으로 종전과는 달리 식품이 단순히 생명 유지를 위한 것에서 기호로서의 삶의 향유를 위한 것으로 변해가고 있으며(곽동경·류은순 1990), 음식의 선택 시 맛과 가격 그리고 위생을 강조하는 소비자들이 늘어남에 따라 외식업소의 청결과 위생에 대한 중요성이 강조되고 있다. 이에 따라 식품 위생에 대한 중요성과 식품의 안전성에 대해 국민들의 관심이 매우 높아지고 있는 실정이다(월간식당 1998).

이처럼 외식산업에 대한 인식이 높아질수록 레스토랑의 핵심적 역할을 수행하는 주방의 중요성이 강조되고 있다. 주방은 실질적으로 고객들의 눈에 쉽게 띄지는 않지만 음식을 생산해 내는 기능적인 부분과 그에 따른 위생적인 중요성은 레스토랑을 운영하는데 있어 심장부와 같은 역할을 한다(진양호 2000)고 할 것이다.

선행 연구에서 Farkas(1996)는 조리 종사자의 식품 취급 습관이 고객의 건강과 관계가 있음을 조리 종사자로 하여금 깨닫게 하는 것이 가장 중요하다고 하였으며, Kinneer(1997)는 조리 종사자를 고용할 때 식품 안전을 우선시 할 수 있는 지식이나 기술 그리고 능력에 관한 면접 실시의 필요성을 강조하였다. 또한 유병순(2005)은 레스토랑 식음료 상품의 생산에 있어서 위생상의 안정성 여부가 얼마나 중요한가를 인식하고, HACCP 시스템의 적용을 통한 보다 안전하고 효율적인

위생관리방안을 찾아 고객에게 보다 안전성 있는 식품의 제공에 도움을 주어야 한다고 하였다.

특히 식품위생에서 중요하게 다루고 있는 식중독은 1960년대에는 감소하던 것이 1995년 이후 급격히 증가하고 있는데, 이는 환경적인 변화 요인으로 볼 때, 맞벌이 부부의 증가 등에 의한 회식 수요 증가, 집단 급식소의 증가, 유통식품의 안전성 미확보 등을 들 수 있다(정기혜 2002). 이에 따라 식중독 발생은 2002년 78건 2,980명, 2003년 135건 7,909명, 2004년 165건 10,388명으로 해마다 증가하고 있는 실정이며, 많은 국민이 식중독으로 인한 피해를 보고 있다(식품의약품통계연보 2005). 이러한 통계수치는 실제 발생자수의 극히 일부이며, 증상이 경미하여 파악되지 않는 잠재된 식중독 환자 수를 포함한다면 훨씬 더 많은 환자가 발생되고 있다(식품의약품통계연보 2005; 홍종해 1991). 2004년에 보고된 식중독 발생의 역학조사 자료에 의하면 발생한 집단 식중독의 원인 식품 취급 장소 중 74.5%가 집단 급식소, 그 다음으로 식품 접객업소가 10%를 차지하고 있었으며, 그 중 규명된 병원체의 90% 이상이 세균성으로 나타나 비위생적인 업소의 시설과 조리과정의 부주의로 인한 식품오염에 기인되었음을 짐작할 수 있다(식품의약품통계연보 2005).

식품 접객업소는 2004년 731,148개소로 최근 10년간 150%의 증가율을 보이고 있다. 이 중 일반음식점이 611,063개소로 전체의 83.5%로 다수를 차지하고 있다. 또한 2004년 식품 접객업소 위생 감시 실적은 감시건수 555,020건, 위반건수 45,707건으로 8.2%의 위반을 보이고 있다(식품의약품통계연보 2005). 그러므로 외식 수요의 증가 추세와 식품 접객업소의 위생 상태 등을 고려해 볼 때, 국민건강과 직결되는 레스토랑 특히 주방의 위생개선은 매우 중요하다고 할 것이다.

따라서 본 연구의 목적은 식품위생에 대한 문제 제기와 함께 서울 시내에 위치한 특1급 호텔의 연회 주방에 종사하는 조리종사원들에게 설문문을 통해 식품위생의 중요도와 수행도를 실증

분석함으로써 식품위생에 대한 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향을 파악하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사설계

본 연구의 조사대상은 서울 시내 특1급 호텔 연회 주방에 종사하는 조리사를 대상으로 하였으며, 조사시기는 2006년 7월 2일부터 2006년 7월 23일까지로 22일간 실시하였다. 설문조사에서는 리커드 5점 척도법을 사용하였으며, 조사문항은 설문지에 나타난 지시어를 바탕으로 자기기입법으로 실시되었다. 총 320부의 설문지 중 303부가 회수되었으며, 이 중 일률적인 답변으로 일관한 부적합한 자료 24부를 제외한 279부를 연구목적에 위한 분석에 활용하였다.

2. 설문지 구성

본 연구의 설문지 구성은 총 2개 항목으로 구성하였으며, 식품위생 항목 32문항과 자료 분류를 위한 일반적인 항목 5문항으로 구성하였다. 식품위생 항목은 연회 주방 내의 식품위생에 관한 것으로 연회 주방 내에서 식품과 관련하여 조리 종사원들이 지켜야 할 사항으로 32문항으로 구성되어 있다. 각 문항들은 스타우드 호텔 & 리조트(2005)의 매뉴얼과 유병순(2005), 양신철(2000), 변재선(2004), 이민(2002)의 연구에서 추출하여 본 연구의 목적에 맞게 구성하였다. 또한 본 연구의 주된 목적과 관련된 것으로 서열척도를 사용하였다. 그리고 일반적인 항목은 인구통계학적인 문항으로 명목척도를 사용하여 5문항으로 구성하였다. 설문지의 내용은 설문지를 받는 응답자들에게 1에서 5까지의 값을 갖는 5점 척도로 연회 주방의 식품위생에 관련된 주관적인 관점의 정도를 중요도와 수행도로 나누어 표시하도록 하였다.

3. 분석방법

본 연구의 목적을 달성하기 위하여 수집된 자

료는 사회과학 통계 프로그램인 SPSS 11.0 통계 프로그램을 활용하여 분석하였으며, 분석방법은 다음과 같다. 첫째, 조사대상 조리사의 인구통계학적 특성을 살펴보기 위해 빈도분석을 실시하였다. 둘째, 요인분석으로 요인의 수를 최소한으로 산출하고 최초 변인들이 지닌 정보를 극대화하고자 할 때 사용되는 주성분 분석을 실시하였다. 또한 요인의 회전 방법에 있어서는 직각회전 방법인 베리맥스 회전법(Varimax)을 실시하였고, 요인추출 기준은 고유치가 1이상인 요인을 추출하였으며, 요인부하량(factor loading)이 0.4이상을 유의한 변수로 판단하였다. 셋째, 조사대상자들의 인구통계학적 특성에 따른 식품위생에 대한 중요도와 수행도의 차이를 살펴보기 위해 일원변량분석(ANOVA)을 실시하였으며, 집단간의 차이규명을 위해 Duncan의 사후 검정을 실시하였다. 셋째, 식품위생의 중요도에 대한 인식이 수행도에 미치는 영향을 알아보기 위하여 단순회귀분석(Regression Analysis)을 실시하였다.

III. 분석결과

1. 조사대상자의 인구 통계학적 특성

조사대상자의 인구통계학적 특성의 분석결과를 <표 1>과 같다.

성별은 남성이 75.3%, 여성이 24.7%로 분포하였으며, 연령층은 26~30세가 26.9%로 가장 많았고, 다음으로 30~35세가 22.6%, 36~40세가 17.9%, 41세 이상이 12.5%의 순으로 나타났다. 학력의 분포는 전문대(제) 졸이 58.8%로 가장 많았고, 다음으로 대(제) 졸이 23.3%, 고졸 이하가 9.7%, 대학원 이상이 8.2%로 각각 나타났다. 직급은 인턴 사원이 29.0%, 2급 조리사가 18.3%, 1급 조리사가 16.8%, 주임이 14.3%, 3급 조리사가 12.2%, 부조리장이 5.0%, 조리장이 4.3%로 각각 분포하였다.

2. 식품위생 변수의 타당도와 신뢰도 검증 호텔 연회 주방 종사원의 식품위생 관련 변수

〈표 1〉 조사대상자의 인구통계학적 특성

구 분		빈도(명)	백분률(%)
성별	남성	210	75.3
	여성	69	24.7
연령	25세 이하	56	20.1
	26~30세	75	26.9
	30~35세	63	22.6
	36~40세	50	17.9
	41세 이상	35	12.5
	고졸 이하	27	9.7
학력	전문(재) 졸	164	58.8
	대(재) 졸	65	23.3
	대학원 이상	23	8.2
직급	인턴 사원	81	29.0
	3급 조리사	34	12.2
	2급 조리사	51	18.3
	1급 조리사	47	16.8
	주임	40	14.3
	부조리장	14	5.0
	조리장	12	4.3
	1년 이하	60	21.5
	근무 경력	2~5년	68
6~9년	62	22.2	
10년 이상	89	31.9	
합 계		279	100.0

들의 요인분석 결과는 <표 2>에 제시되어 있다. 분석결과 요인부하량이 0.4 이상이며, 고유치가 1 이상인 요인은 4개가 도출되었다. 이를 각 요인별로 구체적으로 살펴보면, 요인의 전체 설명 변량은 61.652%로 나타났고, 요인 1은 고유치가 14.617 분산 설명력은 45.677%로 나타났으며, 식품안전규칙 관련 요인으로 명명하였다. 요인 2는 고유치가 2.561, 분산 설명력은 8.004%로 나타났으며, 식품저장 관련 요인으로 명명하였다. 요인 3은 고유치가 1.411, 분산의 설명력은 4.411%로 나타났으며, 식품유통기간 관련 요인으로 명명하였다. 마지막으로 요인 4는 고유치가 1.139, 분산의 설명력은 3.559%로 나타났으며, 식품보관 관련 요인으로 명명하였다.

〈표 2〉 식품위생관련 변인의 요인분석

구 분	요인적재량			
	1	2	3	4
	18	0.756		
	16	0.729		
	17	0.724		
	31	0.719		
	24	0.710		
	32	0.696		
	30	0.690		
식품 안전 규칙	19	0.686		
	22	0.670		
	23	0.664		
	21	0.660		
	26	0.652		
	25	0.622		
	20	0.614		
	28	0.588		
	9	0.495		
	1	0.488		
	6	0.453		
	11		0.764	
	12		0.684	
식품 저장	14		0.684	
	13		0.627	
	10		0.594	
	15		0.556	
	4			0.778
식품 유통 기간	5			0.770
	3			0.761
	2			0.685
	27			0.744
식품 보관	7			0.708
	8			0.660
	29			0.557
고유치	14.617	2.561	1.411	1.139
설명변량(%)	45.677	8.004	4.411	3.559
누적설명변량(%)	45.677	53.682	58.092	61.652

요인분석을 통해 추출된 변수들의 요인별 신뢰도는 <표 3>과 같다. 문항 간의 내적 일치도를 나

〈표 3〉 식품위생관련 요인의 신뢰도

요 인	신뢰도(Cronbach' α)	
	중요도	수행도
식품안전규칙	0.96	0.94
식품저장	0.89	0.86
식품유통기간	0.87	0.86
식품보관	0.80	0.79

타내는 Cronbach' α 값이 중요도의 경우 0.80~0.96으로 분포하여 높게 나타났으며, 수행도 역시 0.79~0.94로 나타나, 중요도와 수행도 모두 문항간의 내적 일치도에는 무리가 없음을 알 수 있었다.

3. 식품위생에 대한 중요도와 수행도의 차이
호텔 연회 주방 종사자들의 식품위생의 중요도와 수행도에 대한 인식이 어떠한지를 살펴본 결과는 〈표 4〉와 같다.

중요도의 경우, 대부분의 항목에서 역시 5점 만점에 4점 이상의 평균점을 보여, 전반적으로 설

문한 모든 항목이 중요하다는 반응을 보였다. 구체적으로 선입선출의 실행(4.65)을 식품위생 관련 내용 중 가장 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났으며, 다음으로 신선한 제품의 사용(4.63), 자체 조리제품의 라벨 부착(4.62), 도마의 교차오염 방지를 위한 색깔 구분(4.61), 과일, 채소 및 조리 음식물의 냉장실 4℃ 유지(4.59), 모든 음식물의 덮개 및 밀봉 보관(4.59), 냉동실 온도의 -18℃ 유지(4.58), 칼의 사용 및 소독관리(4.57), 육류, 어패류, 가금류의 0~4℃ 유지(4.57), 음식 재가열시 65℃ 이상의 규칙 준수 및 체크리스 작성(4.57), 제품의 제조일 허위 및 이중표시 금지(4.56) 등의 순으로 중요하다는 반응을 보였다.

이를 수행도와 비교 분석한 결과 무표시 원료 및 식품 미사용 항목만을 제외하고 대부분의 중요 식품위생 항목에서 중요도에 비해 수행도가 통계적으로 유의하게 낮은 것으로 나타났다. 따라서 대부분의 항목에서 중요도에 비하여 수행도가 낮은 것을 알 수 있다.

위에서 살펴본 식품위생의 각 항목을 요인별로

〈표 4〉 식품위생의 중요도와 수행도의 차이

구 분	중요도		수행도		<i>t</i>	<i>p</i>
	M	(SD)	M	(SD)		
식품안전에 관한 표준 매뉴얼 준수	4.50	(0.65)	4.24	(0.80)	4.169**	0.000
무허가 원료 및 식품 미사용	4.53	(0.90)	4.35	(0.91)	2.340*	0.020
부패 변질 식품 미사용	4.53	(0.90)	4.38	(0.91)	1.914	0.056
무표시 원료 및 식품 미사용	4.57	(0.84)	4.46	(0.88)	1.578	0.115
제품의 제조일 허위 및 이중표시 금지	4.56	(0.82)	4.37	(0.87)	2.666**	0.008
신선한 제품 사용	4.63	(0.64)	4.41	(0.77)	3.722***	0.000
개봉된 캔류의 냉장 미보관	4.35	(1.06)	4.13	(1.09)	2.485*	0.013
상자의 냉장 미보관	4.22	(1.04)	3.99	(1.13)	2.498*	0.013
선입선출 실행	4.65	(0.69)	4.48	(0.69)	2.871**	0.004
냉장냉동온도 일 2회 체크	4.49	(0.68)	4.27	(0.87)	3.363**	0.001
진열된 음식온도의 체크	4.44	(0.76)	4.17	(0.92)	3.745***	0.000
더운음식 60℃ 이상, 찬음식 5℃ 이하 유지	4.55	(0.67)	4.35	(0.75)	3.349**	0.001
탐측온도계의 사용후 소독	4.41	(0.82)	4.10	(0.93)	4.161***	0.000
식자재 검수 후 30분 이내 정리 보관	4.54	(0.74)	4.22	(0.85)	4.772***	0.000
자체 조리제품의 라벨 부착	4.62	(0.69)	4.42	(0.80)	3.224**	0.001
육류, 어패류, 가금류의 0~4℃ 유지	4.57	(0.71)	4.29	(0.77)	4.525***	0.000

<표 4> 계속

구 분	중요도		수행도		t	p
	M	(SD)	M	(SD)		
과일, 채소 및 조리 음식물의 냉장실 4℃ 유지	4.59	(0.66)	4.43	(0.71)	2.714**	0.007
냉동실 온도의 -18℃ 유지	4.58	(0.65)	4.37	(0.69)	3.653***	0.000
온도계의 보기 쉬운 곳 부착	4.55	(0.67)	4.38	(0.77)	2.710**	0.007
도마의 교차오염 방지를 위한 색깔구분	4.61	(0.69)	4.40	(0.76)	3.332*	0.001
칼의 사용 및 소독관리	4.57	(0.68)	4.38	(0.73)	3.184*	0.002
식품 수납량의 내부 용량 70% 이하 유지	4.48	(0.66)	4.20	(0.77)	4.553***	0.000
조리된 식품의 상단, 조리되지 않은 식품의 하단 보관	4.49	(0.71)	4.25	(0.83)	3.601***	0.000
모든 음식물의 덮개 및 밀봉보관	4.59	(0.66)	4.41	(0.80)	3.004**	0.003
냉장 냉동 음식물의 바닥에서 30 cm 상위 보관	4.51	(0.70)	4.25	(0.83)	4.093***	0.000
육류, 어패류, 가금류, 야채류의 각각 분리 보관	4.56	(0.68)	4.37	(0.75)	3.152**	0.002
실온에서 식품의 2시간 이상 미방치	4.38	(0.98)	4.13	(1.01)	3.018**	0.003
냉장고 저온 저장실에서의 해동 실행, 해동식품의 48시간 이내 사용	4.53	(0.69)	4.27	(0.80)	4.147***	0.000
해동식품의 재냉동 방지	4.43	(0.90)	4.15	(0.93)	3.565***	0.000
샐러드에 조리된 음식을 섞을시 10℃ 이하 유지	4.51	(0.74)	4.37	(0.75)	2.273*	0.023
가열식품의 60℃에서 5℃로 4시간 이내 냉각	4.56	(0.64)	4.29	(0.76)	4.518***	0.000
음식 재가열시 규칙 준수 및 체크리스 작성	4.57	(0.67)	4.27	(0.82)	4.738***	0.000

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

분석한 결과는 <표 5>와 같다.

전체적인 중요도의 평균은 4.49로 나타났으며, 식품안전규칙(4.56)과 식품유통기간(4.55)을 중요하게 여기는 것을 알 수 있다. 이를 각 항목별로 중요도와 수행도의 차이분석을 실시한 결과 모든 요인에서 중요도에 비하여 수행도가 유의하게 낮은 것으로 나타났다. 따라서 이에 대한 지속적인 교육과 철저한 관리가 필요할 것으로 사료된다.

4. 일반적 특성에 따른 식품위생 중요도의 차이

1) 학력에 따른 식품위생의 중요도의 차이
호텔 연회 주방 종사자들의 학력에 따라 식품위생의 중요도에 대한 인식에 차이가 있는지를 살펴본 결과는 <표 6>과 같다.

분석결과 전체 식품위생의 중요도에 대한 인식은 학력이 대(재)졸 학력 집단(4.54)이 가장 중

<표 5> 위생 상태의 중요도와 수행도 차이

구 분	중요도		수행도		t	p
	M	(SD)	M	(SD)		
식품안전규칙	4.56	(0.50)	4.34	(0.53)	5.068***	0.000
식품저장	4.51	(0.58)	4.25	(0.65)	4.868***	0.000
식품유통기간	4.55	(0.73)	4.39	(0.75)	2.524*	0.012
식품보관	4.35	(0.79)	4.10	(0.81)	3.627***	0.000
전 체	4.49	(0.54)	4.27	(0.56)	4.732***	0.000

* p<0.05, ***p<0.001.

〈표 6〉 학력에 따른 식품위생 중요도의 차이

구분	N	M	SD	F	p	
식품 안전규칙	고졸 이하 ^b	27	4.27	0.82	3.586*	0.014
	전문대(재)졸 ^a	164	4.60	0.45		
	대(재)졸 ^a	65	4.59	0.42		
	대학원 이상 ^a	23	4.50	0.48		
식품보관	고졸 이하 ^b	27	3.95	1.17	2.654*	0.049
	전문대(재)졸 ^a	164	4.40	0.68		
	대(재)졸 ^a	65	4.34	0.86		
	대학원 이상 ^a	23	4.45	0.71		
전체	고졸 이하 ^b	27	4.18	0.87	3.308*	0.021
	전문대(재)졸 ^a	164	4.52	0.48		
	대(재)졸 ^a	65	4.54	0.46		
	대학원 이상 ^a	23	4.49	0.60		

* $p < 0.05$.^{a, b} 사후검정인 던컨 시험에 의해 결정되며, * $p < 0.05$ 에서 유의한 차이가 존재할 경우 현저한 차이가 발생한다.

요하게 인식하였으며, 다음으로 전문대(재)졸 집단(4.52), 대학원 이상 집단(4.49), 고졸 이하의 집단(4.18) 등의 순으로 나타났으며, 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($F=3.308$, $p < 0.05$). 이에 대한 사후검정 결과 전문대졸 이상의 학력 집단이 고졸 이하의 학력 집단에 비하여, 식품위생을 더욱 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다.

이를 하위요인별로 살펴본 결과 식품안전규칙과 식품보관 요인에서 유의한 차이를 보이는 바, 식품안전규칙 요인의 경우, 학력이 전문대(졸) 학력 집단(4.60)이 가장 중요하게 인식하였으며, 다음으로 대(재)졸 집단(4.59), 대학원 이상 집단(4.50), 고졸 이하의 집단(4.27) 등의 순으로 나타났다($F=3.586$, $p < 0.05$). 이에 대한 사후검정 결과 전문대졸 이상의 학력 집단이 고졸 이하의 학력 집단에 비하여, 식품안전규칙에 대한 위생을 더욱 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다. 그리고 식품보관 요인의 경우, 학력이 대학원 이상 학력 집단(4.45)이 가장 중요하게 인식하였으며, 다음으로 전문대(재)졸 집단(4.40), 대(재)졸 집단(4.34), 고졸 이하의 집단(3.95) 등의 순으로 나타났다($F=2.654$, $p < 0.05$). 이에 대한 사

후검정 결과, 전문대졸 이상의 학력 집단이 고졸 이하의 학력 집단에 비하여, 식품보관에 대한 위생을 더욱 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다.

2) 직급에 따른 식품위생의 중요도의 차이
호텔 연회 주방 종사자들의 직급에 따라 식품위생의 중요도에 대한 인식에 차이가 있는지를 살펴본 결과는 〈표 7〉과 같다.

분석 결과 전체 식품위생의 중요도에 대한 인식은 부조리장 이상 집단(4.68)이 가장 중요하게 인식하였으며, 다음으로 인턴 사원 집단(4.59), 1급 조리사 집단(4.53), 3급 조리사 집단(4.43), 주임(4.39), 2급 조리사(4.32) 등의 순으로 나타났으며, 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($F=2.780$, $p < 0.05$). 이에 대한 사후검정 결과 부조리장 이상의 집단과 인턴 사원 집단이 2급 조리사 집단에 비하여 식품위생을 더욱 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다.

이를 하위요인별로 살펴본 결과, 식품안전규칙 요인에서만 유의한 차이를 보이는 바, 부조리장 이상 집단(4.69)이 가장 중요하게 인식하였으며, 다음으로 인턴 사원 집단(4.66), 1급 조리사 집단(4.59),

<표 7> 직급에 따른 식품위생 중요도의 차이

구 분	N	M	SD	F	p
식품 안전규칙	인턴 사원 ^a	81	4.66	2.781*	0.018
	3급 조리사 ^{ab}	34	4.47		
	2급 조리사 ^b	51	4.38		
	1급 조리사 ^{ab}	47	4.59		
	주입 ^{ab}	40	4.53		
	부조리장 이상 ^a	26	4.69		
전체	인턴 사원 ^a	81	4.59	2.780*	0.018
	3급 조리사 ^{ab}	34	4.43		
	2급 조리사 ^b	51	4.32		
	1급 조리사 ^{ab}	47	4.53		
	주입 ^{ab}	40	4.39		
	부조리장 이상 ^a	26	4.68		

* $p < 0.05$.

^{a, b} 사후검정인 던컨 시험에 의해 결정되며, * $p < 0.05$ 에서 유의한 차이가 존재할 경우 현저한 차이가 발생한다.

주입(4.53), 3급 조리사 집단(4.47), 2급 조리사(4.38) 등의 순으로 나타났다($F=2.781, p<0.05$). 이에 대한 사후검정 결과, 부조리장 이상의 집단과 인턴 사원 집단이 2급 조리사 집단에 비하여 식품위생을 더욱 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다.

1) 학력에 따른 식품위생의 수행도의 차이
호텔 연회 주방 종사자들 학력에 따라 식품위생의 수행도에 대한 인식에 차이가 있는지를 살펴본 결과는 <표 8>과 같다.

분석 결과 전체 식품위생의 수행도는 대(재)졸 집단(4.31), 전문대졸(4.30) 대학원 이상(4.24), 고졸 이하(3.01) 등의 순으로 높게 나타났으나, 통계적으로도 유의한 차이는 나타나지 않았다. 이를

5. 일반적 특성에 따른 식품위생의 수행도의 차이

<표 8> 학력에 따른 식품위생 수행도의 차이

구 분	N	M	SD	F	p
식품 안전규칙	고졸 이하 ^b	27	3.99	4.418**	0.005
	전문대(재)졸 ^a	164	4.37		
	대(재)졸 ^a	65	4.40		
	대학원 이상 ^a	23	4.34		
식품저장	고졸 이하	27	4.01	1.538	0.205
	전문(재)졸	164	4.30		
	대(재)졸	65	4.26		
	대학원 이상	23	4.21		
식품 유통기간	고졸 이하	27	4.18	1.734	0.160
	전문대(재)졸	164	4.37		
	대(재)졸	65	4.54		
	대학원 이상	23	4.34		

〈표 8〉 계속

구 분	N	M	SD	F	p
식품보관	고졸 이하	27	3.87	1.209	0.307
	전문대(재)졸	164	4.17		
	대(재)졸	65	4.04		
	대학원 이상	23	4.08		
전체	고졸 이하	27	4.01	2.241	0.084
	전문대(재)졸	164	4.30		
	대(재)졸	65	4.31		
	대학원 이상	23	4.24		

** $p < 0.01$.^{a, b} 사후검정인 던컨 시험에 의해 결정되며, ** $p < 0.01$ 에서 유의한 차이가 존재할 경우 현저한 차이가 발생한다.

하위 영역별로는 식품안전규칙 요인에서만 유의한 차이를 보이는 바, 대(재)졸(4.40)이 가장 높게 나타났으며, 다음으로 전문대(재)졸 집단(4.37), 대학원 이상 집단(4.34) 고졸 이하(3.99) 등의 순으로 높게 나타났다($F=4.418$, $p < 0.01$). 이에 대한 사후검정 결과 고졸 이하의 집단에 비하여 전문대(재)졸 이상의 집단이 식품안전규칙 관련 요인의 위생의 수행도가 높은 것으로 나타났다.

2) 직급에 따른 식품위생의 수행도의 차이
호텔 연회 주방 종사자들 직급에 따라 식품위생의 수행도에 대한 인식에 차이가 있는지를 살

펴본 결과는 〈표 9〉와 같다.

분석 결과 전체 식품위생의 수행도는 부조리장 이상 집단(49)이 가장 높게 나타났으며, 다음으로 인턴 사원(4.34), 주임(4.32), 3급 조리사(4.27), 주임(4.27), 1급 조리사(4.18), 2급 조리사(4.13) 등의 순으로 높게 나타났으나, 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다. 이를 하위 영역별로 보면 식품안전규칙 요인에서만 통계적으로 유의한 차이를 보이는 바, 사후 검정결과 부조리장 이상(4.51)과 인턴 사원 집단(4.47)이 2급 조리사(4.12)와 3급 조리사(4.26) 및 1급 조리사(4.26)에 비하여 높게 나타났으며, 주임(4.40)이 2급 조리사

〈표 9〉 직급에 따른 식품위생 수행도의 차이

구 분	N	M	SD	F	p
식품 안전규칙	인턴 사원 ^a	81	4.47	3.859**	0.002
	3급 조리사 ^{bc}	34	4.26		
	2급 조리사 ^c	51	4.12		
	1급 조리사 ^{bc}	47	4.26		
	주임 ^{ab}	40	4.40		
	부조리장 이상 ^a	26	4.51		
식품저장	인턴 사원	81	4.31	1.083	0.370
	3급 조리사	34	4.29		
	2급 조리사	51	4.12		
	1급 조리사	47	4.18		
	주임	40	4.24		
	부조리장 이상	26	4.44		

〈표 9〉 계속

구 분	N	M	SD	F	p	
식품 유통기간	인턴 사원	81	4.44	0.64	1.296	0.266
	3급 조리사	34	4.44	0.70		
	2급 조리사	51	4.29	0.68		
	1급 조리사	47	4.26	0.94		
	주임	40	4.33	0.94		
	부조리장 이상	26	4.65	0.41		
식품보관	인턴 사원	81	4.14	0.87	0.902	0.480
	3급 조리사	34	4.09	0.76		
	2급 조리사	51	3.97	0.81		
	1급 조리사	47	4.02	0.75		
	주임	40	4.13	0.93		
	부조리장 이상	26	4.36	0.58		
전체	인턴 사원	81	4.34	0.54	2.019	0.076
	3급 조리사	34	4.27	0.57		
	2급 조리사	51	4.13	0.60		
	1급 조리사	47	4.18	0.53		
	주임	40	4.27	0.61		
	부조리장 이상	26	4.49	0.37		

** $p < 0.01$,^{a-c} 사후검정인 던컨 시험에 의해 결정되며, ** $p < 0.01$ 에서 유의한 차이가 존재할 경우 현저한 차이가 발생한다.

(4.12)에 비하여 식품안전규칙 요인에 대한 수행도가 더욱 높은 것으로 나타났다($F=3.859$, $p < 0.01$).

6. 식품위생에 대한 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향

식품위생에 대한 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향을 살펴보기 위해 단순회귀분석을 실시한 결과는 〈표 10〉과 같다.

분석 결과 식품위생에 대한 중요도 요인의 수행도에 대한 설명력은 48.0%로 나타났고, 회귀식은

의미있는 것으로 나타났으며($F=225.811$ $p < 0.001$), 식품위생에 대한 중요도에 대한 인식은 수행도에 유의한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 식품위생에 대한 중요성을 높게 인지할수록, 수행도도 높아지는 것을 알 수 있다.

IV. 결 론

본 연구는 조리종사원의 식품위생에 대한 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향을 알아보기

〈표 10〉 식품위생에 대한 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향

독립변수	B	SE	β	t	p
(상수)	1.065	.202		5.280	0.000
식품위생에 대한 중요도	0.714	0.045	0.693	15.994	0.000

$R^2=0.480$, Adj $R^2=0.478$, $F(p)=225.811$ *** (0.000)

*** $p < 0.001$.

위하여 서울 시내 특1급 호텔 연회 주방에 종사하는 조리사를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 그리고 통계분석을 통하여 다음과 같은 결론을 얻었다.

첫째, 식품위생의 요인분석 결과 4개의 요인으로 도출되었으며, 식품안전규칙 요인, 식품저장 요인, 식품유통기간 요인, 식품보관 요인으로 명명하였다.

둘째, 식품위생의 중요도와 수행도의 차이의 결과는 다음과 같이 나타났다. 호텔 연회 주방 종사자들의 식품위생 문항별 중요도와 수행도의 인식은 선입선출의 실행을 식품위생 관련 내용 중 가장 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났으며, 다음으로 신선한 제품의 사용, 자체조리제품의 라벨 부착, 도마의 교차 오염 방지를 위한 색깔 구분 등의 순으로 중요하다는 반응을 보였다. 이를 수행도와 비교 분석한 결과 무표시 원료 및 식품 미사용 항목만을 제외하고 대부분의 중요 식품위생 항목에서 중요도에 비해 수행도가 통계적으로 유의하게 낮은 것으로 나타났다. 따라서 대부분의 항목에서 중요도에 비하여 수행도가 낮은 것을 알 수 있다. 식품위생의 각 항목을 요인별로 종합적으로 분석한 결과는 먼저 전체적인 식품위생 중요도의 평균은 4.52로 나타났으며, 요인별로는 식품안전규칙(4.56)과 식품유통기간(4.55)을 중요하게 여기는 것을 알 수 있었다. 이를 각 항목별로 중요도와 수행도의 차이분석을 실시한 결과 모든 요인에서 중요도에 비하여 수행도가 유의하게 낮은 것으로 나타났다.

셋째, 일반적 특성에 따른 식품위생 중요도의 차이에 대한 결과, 성별과 연령 및 근무경력에 대한 조리사들의 인식은 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으며, 학력($F=3.308$, $p<0.05$)과 직급($F=2.780$, $p<0.05$)에서만 통계적으로 유의한 차이를 보였다.

넷째, 일반적 특성에 따른 식품위생 수행도의 차이에 대한 결과, 성별, 연령, 학력, 직급, 근무

경력에 대한 전체적인 수행도 차이에 대한 조리사들의 인식은 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으며, 학력에서 식품안전규칙 요인($F=4.418$, $p<0.01$)과 직급에서 식품안전규칙 요인($F=3.859$, $p<0.01$)에서만 유의한 차이를 보였다.

다섯째, 조리종사원들의 식품위생에 대한 중요도 인식이 수행도에 미치는 영향의 분석 결과, 식품위생에 대한 중요도 요인의 수행도에 대한 설명력은 48.0%로 나타났고, 회귀식은 의미있는 것으로 나타났으며($F=225.811$, $p<0.001$), 식품위생의 중요도에 대한 인식은 수행도에 유의한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 조리종사원들이 식품위생에 대한 중요성을 높게 인지할수록, 수행도도 높아지는 것을 알 수 있다. 이와 같은 결과가 의미하는 바는 호텔 연회 주방 종사원들에 대한 지속적인 고 효과적 위생교육과 이를 뒷받침 할 수 있는 동기부여 마련이 뒤따라야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 김기욱 (1992) : 한국식품산업의 프렌차이징 전략-국내 진출 패스트푸드 중심으로. 중앙대학교 대학원 석사학위논문: 1-20.
2. 박동경·류은순(1990) : 패스트푸드 업체의 급식관리 구조 개선을 위한 모형설정에 관한 연구. *한국식문화학회지* 5(4):456-463.
3. 변재선 (2004) : haccp 적용에 따른 호텔조리 종사자의 의식수준에 관한 연구. 청운대학교 대학원 석사학위논문.
4. 스타우드 호텔 & 리조트 (2005) : 식품안전 및 위생 표준 매뉴얼.
5. 식품의약품안전청 (2005) : 식품의약품통계연보. 제7호.
6. 양신철 (2000) : 호텔에서 제공되는 스테이크 세트 메뉴에서의 HACCP 모델 적용에 관한 연구. 동국대 대학원 석사학위논문.
7. 월간식당 (1998) : 6:146-189.

8. 유병순 (2005) : 레스토랑 위생관리 기준의 중요도 차이에 관한 연구-HACCP을 중심으로. 영산대학교 대학원 석사학위논문.
9. 이민 (2002) : 호텔뷔페연회식의 위해요소분석에 의한 일반 HACCP 모델개발과 공정개선. 연세대 대학원 석사학위논문.
10. 정기혜 (2002) : 집단급식소의 식중독 발생 현황 및 위생관리 제고방안. 전남대학교 부설연구원. 22:150-174.
11. 진양호 (2000) : 외식업의 주방관리에 관한 연구. *Culinary Research*, 6(1):5.
12. 홍종해 (1991) : 식품 접객업소의 위생개선을 위한 검사항목 개발과 활용에 관한 연구. 서울대학교 박사학위논문.
13. Farkas D (1996) : Creating awareness. *Food Management*, 31:100-104.
14. Kinnear J (1997) : What's your candidate's food safety IQ? *Food Management*, 32:50-56.

2007년 1월 18일 접수
2007년 3월 10일 게재확정