

## 영남지역 대학생의 식품 위생 및 안전성에 대한 인식도와 정보획득행동에 관한 연구

김미라<sup>1</sup> · 김효정<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>경북대학교 식품영양학과, 장수생활과학연구소, <sup>2</sup>인제대학교 생활상담복지학부, 인간환경복지연구소

### Awareness and Information Acquisition Behavior Regarding Food Hygiene and Safety of College Students in Yeungnam Region

Meera Kim<sup>1</sup> and Hyochung Kim<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Food Science & Nutrition, Center for Beautiful Aging, Kyungpook National University, Daegu 702-701, Korea

<sup>2</sup>Dept. of Human Counseling & Welfare, The Institute of Human Environmental Welfare, Inje University, Gimhae 621-749, Korea

#### Abstract

This study examined awareness and information acquisition behavior regarding food hygiene and safety and information search behavior of college students. The sample was obtained from 284 students in Yeungnam region through a self-administered questionnaire. To describe characteristics of the respondents, frequency distributions were used. In addition, *t* tests, analysis of variance and Duncan multiple range tests were conducted. Data were analyzed by SPSS Windows V.18.0. The results of the study were as follows: (1) most respondents were concerned about food hygiene and safety. They were mostly interested in the expiration date label on breads, milk/dairy products, fish products and meat products, and price of cookies. Many respondents answered that foods produced and distributed in Korea were not safe. The respondents were most worried about endocrine disruptors among various food risk factors. The respondents received information on food hygiene and safety from blogs, mini-homepages, or Kin-searches on the Internet, electronic media, and food labeling in decreasing order.

**Key words :** Awareness, information acquisition behavior, food hygiene, food safety, college students.

#### 서론

경제발전과 국민소득의 향상으로 소비자들은 식품소비에 있어서 질적인 측면을 강조하게 되었고, 웰빙 트렌드의 확산으로 자신이 섭취하는 식품의 안전성에 대해 보다 많은 관심을 가지게 되었다. 농촌진흥청 농촌자원개발연구소가 전국 20세 이상 남녀 1,000명 및 주부 500명을 대상으로 농축산식품의 품질 및 안전성에 대한 소비자 인식조사를 한 결과([http://www.rda.go.kr/board/board.do?dataNo=100000064205&mode=view&prgId=day\\_farmprmninfoEntry](http://www.rda.go.kr/board/board.do?dataNo=100000064205&mode=view&prgId=day_farmprmninfoEntry)), 농산식품에 대한 주된 관심 사항으로 안전성(41.5%)이 가장 높았고, 그 다음으로 품질·맛·외관(20.6%), 가격(12.7%), 영양가(12.3%) 순이었으며, 식품 안전에 대해서는 불안을 느끼는 사람이 57.3%로, 전반적으로 소비자들의 식품 안전에 대한 우려가 높은 것으로 나타났다.

이와 같은 식품 안전성에 대한 소비자들의 우려는 여러 가지 요인들에 기인한다고 할 수 있다. 첫째, 농산물의 생산 증대나 해충 방제를 위한 농약의 과도한 사용 및 축산에서의 동물항생제 과용, 그리고 사료효율을 높이기 위한 성장촉진

호르몬 사용과 같은(조웅제 2008) 다양한 화학물질의 남용으로 인해 식품재료의 안전이 위협받고 있다. 둘째, 최근 불량 만두소, 생쥐머리 새우깡, 튀김가루 속 쥐 등 식품과 관련한 안전사고가 끊임없이 발생함에 따라([http://www.dt.co.kr/contents.html?article\\_no=2008100702011760745001](http://www.dt.co.kr/contents.html?article_no=2008100702011760745001)) 식품 안전에 대한 소비자들의 불안이 증가하고 있다. 셋째, 무역자유화로 인한 수입식품의 증가로 안전성이 확인되지 않은 위해 식품이 유통될 가능성이 높아(Choi JM 2009), 식품 안전에 대한 우려가 증가하고 있다. 넷째, 식생활 변화에 따른 가공·조리 식품의 유통이 확대되면서 소비자들이 식재료를 직접 구입하여 가정에서 직접 조리하던 때에 비해 위험에 직면할 가능성이 많아졌다(조웅제 2008). 다섯째, 방사선조사식품, 유전자재조합식품과 같은 식품개발의 새로운 기술 혁신도 식품 안전에 영향을 미칠 수 있다(Kim & Kim 2002, Kim & Kim 2003). 그러나 우리나라의 소비자기본법에는 소비자의 8대 권리로 안전에 관한 권리가 포함되어 있는데, 이는 인간으로서의 생존권에서 유래하고, 또 재화와 용역을 소비하는 것은 안전성을 전제로 하고 있기 때문에 식생활에서의 안전성 확보는 필수적이라 할 수 있다.

한편, 지금까지 식품 위생 및 안전성과 관련하여 수행된

\* Corresponding author : Hyochung Kim, Tel : +82-55-320-3246, E-mail : homehyo@inje.ac.kr

선행연구들은 주로 성인이나 주부를 대상으로 하여 실시되어 왔고, 대학생 소비자를 대상으로 한 연구는 주로 식이섭취 실태나 영양교육, 또는 패스트푸드 이용 실태에 관한 것으로, 대학생을 대상으로 식품 위생 및 안전성에 대해 수행된 연구는 많지 않다. 김운주 등(1999)의 연구결과에 의하면 대학생들이 식생활과 관련하여 가장 필요로 하는 교육으로 식품안전과 위생을 들었고, 그 다음으로는 인체영양과 건강유지법, 식사예절 순으로 나타나서, 대학생들에게 식품 안전성 교육이 필요함을 알 수 있다. 더구나 대학생 시기는 청소년기에서 성인기로 이행하는 과도기로, 장차 부모가 되어 가정과 사회의 식생활을 관리해야 할 중요한 역할을 지닌 시기일 뿐만 아니라, 이 시기의 식습관은 청년기, 장년기, 노년기를 통해 좋은 건강을 유지할 수 있는 기본이 되므로(Chung YJ 1984, Song *et al* 1998), 대학생을 대상으로 식품 위생 및 안전성에 대한 연구가 실시될 필요가 있다.

이에 본 연구에서는 대학생들의 식품 위생 및 안전성의 식 수준을 향상시키고, 관련된 교육 프로그램 개발에 기초자료를 제공하기 위하여, 대학생들을 대상으로 식품 위생 및 안전성에 관한 인식 정도와 정보획득행동을 살펴보았다.

## 연구 방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

본 연구는 영남지역에 재학 중인 대학생들을 대상으로 설문지를 통하여 자료를 수집하였다. 대학생 50명을 대상으로 하여 예비조사를 실시하였으며, 예비조사 결과를 토대로 하여 일부 문항을 수정, 보완한 후 2011년 11월에 본 조사를 실시하였다. 총 290명을 대상으로 설문조사를 실시하여 이를 모두 회수하였으며, 회수된 설문지 중 부실기재라고 판단되는 것을 제외한 284부를 최종분석에 사용하였다.

### 2. 조사도구

본 연구의 자료수집을 위하여 사용된 설문지는 선행연구(Kim EJ 2009)를 토대로 하여 본 연구에 맞게 수정하였다. 설문지는 식품 위생 및 안전성에 대한 관심도, 식품별 식품구매 시 관심있게 보는 표시 사항, 우리나라에서 생산·유통되는 식품의 안전성에 대한 인식도, 우리나라에서 생산·유통되는 식품이 안전하지 않다고 생각하는 이유, 안전성이 우려되는 식품, 식품 위해요인별 식품 안전성에 대한 인식도, 식품 위생 및 안전성에 대한 정보획득의 용이성, 정보원별 정보획득 정도, 식품 위생 및 안전성에 대한 정보획득의 필요성, 그리고 조사대상자의 일반적인 특성을 묻는 문항들로 구성되었다. 식품 위생 및 안전성에 대한 관심도, 우리나라에서 생산·유통되는 식품의 안전성에 대한 인식도, 식품 위해요인별 식품 안전성에 대한 인식도, 식품 위생 및 안전성

에 대한 정보획득의 용이성, 정보원별 정보획득 정도, 식품 위생 및 안전성에 대한 정보획득의 필요성 문항은 5점 Likert 척도를 통해 측정하였으며, 식품별 식품구매 시 관심있게 보는 표시 사항은 유통기한, 원재료명, 영양성분 표시, 식품첨가물, 위생안전 표시, 제조회사, 원산지, 가격 중 택일하도록 하였다. 그리고 안전성이 우려되는 식품은 과자류, 빵 또는 떡류, 어육가공품 등 18개 식품군 중 택일하도록 하였다.

### 3. 자료분석

본 연구의 자료는 SPSS Windows V.18.0 프로그램을 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 특성 및 각 문항에 대하여 빈도분석을 실시하였고, 조사대상자의 특성에 따라 각 문항에 차이가 있는지를 살펴보기 위하여 *t* test, 일원분산분석, Duncan의 다중범위분석을 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적인 특성

조사대상자의 일반적인 특성은 Table 1에 제시된 것과 같이 여학생이 70.8%, 남학생이 29.2%로 남학생에 비해 여학생이 많이 표집되었다. 학년별로는 2학년 32.4%, 3학년 27.8%, 4학년 21.8%, 1학년 18.0%이었으며, 조사대상자의 79.9%가 식품비관련학과 학생들이었다. 월평균 용돈 규모는 200,001~300,000원 이하가 39.4%로 가장 많았고, 최근 1년 이내에 학교나 공공기관을 통해 식품 위생 및 안전성과 관련된 교육을 받은 경험이 있는 학생은 조사대상자의 14.1%이었다.

### 2. 식품 위생 및 안전성에 대한 인식도

#### 1) 식품 위생 및 안전성에 대한 관심도

식품 위생 및 안전성에 대한 평소 관심 정도를 질의한 결과, 평균값이 5점 만점에 3.51점으로 나타나서 응답자들이 식품 위생 및 안전에 대해 대체로 관심이 있는 것으로 나타났다(Table 2). 조사대상자의 특성에 따른 식품 위생 및 안전성에 대한 관심도를 살펴보면 성별( $p<0.05$ )과 전공( $p<0.01$ )에서 유의한 차이를 보여 남학생보다는 여학생이, 식품비관련학과 학생에 비해 식품 관련학과 학생들의 관심도가 높은 것으로 나타났다.

#### 2) 식품별 식품구매 시 관심있게 보는 표시 사항

조사대상자들이 식품을 구매할 때 가장 관심있게 보는 포장의 표시 사항을 각 식품별로 응답하도록 한 결과가 Table 3과 같이 나타났다. 빵류, 우유 및 유제품, 어육가공품, 식육가공품의 경우에는 유통기한을 가장 관심있게 본다는 응답비율이 가장 많았고, 음료류는 가격을, 과자류의 경우에는 영양성분

**Table 1. Characteristics of the respondents**

| Variable                             | Category                        | Frequency | Percent (%) |
|--------------------------------------|---------------------------------|-----------|-------------|
| Sex                                  | Male                            | 83        | 29.2        |
|                                      | Female                          | 201       | 70.8        |
| Grade                                | Freshman                        | 51        | 18.0        |
|                                      | Sophomore                       | 92        | 32.4        |
|                                      | Junior                          | 79        | 27.8        |
| Major                                | Senior                          | 62        | 21.8        |
|                                      | Major related to food science   | 57        | 20.1        |
|                                      | Major unrelated to food science | 227       | 79.9        |
| Monthly allowance (won)              | ≤200,000                        | 54        | 19.0        |
|                                      | 200,001 ~ 300,000               | 112       | 39.4        |
|                                      | 300,001 ~ 400,000               | 59        | 20.8        |
|                                      | ≥400,001                        | 59        | 20.8        |
| Education experience for food safety | Yes                             | 40        | 14.1        |
|                                      | No                              | 244       | 85.9        |
| Total                                |                                 | 284       | 100.0       |

**Table 2. Concern about food hygiene and safety according to the respondent's characteristics**

| Variable | Category                        | M±S.D. <sup>1)</sup> | t value |
|----------|---------------------------------|----------------------|---------|
| Sex      | Male                            | 3.30±1.08            | -2.55*  |
|          | Female                          | 3.59±0.78            |         |
| Major    | Major related to food science   | 3.77±0.78            | 2.54**  |
|          | Major unrelated to food science | 3.44±1.20            |         |
| Total    |                                 | 3.51±0.89            |         |

\*  $p < 0.05$ , \*\*  $p < 0.01$ .<sup>1)</sup> Rated with a 5-point scale: 1=never and 5=highly.

표시를 가장 관심있게 보는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 고등학생을 대상으로 한 Kim EJ(2009)의 연구결과와 일치하는 것으로 유통기한은 식품의 위생 및 안전성과 밀접한 관련이 있는 표시 사항이므로 많은 응답자들이 식품 위생 및 안전성을 고려하여 식품을 구매하는 것으로 보인다.

특히 빵류, 우유 및 유제품, 어육가공품, 식육가공품의 경우에는 유통기한을 가장 관심있게 본다는 응답비율이 가장 많았는데, 이들 식품은 음료류나 과자류에 비해 일반적으로 유통기한이 짧아 쉽게 변질되기 쉬운 제품들이기 때문인 것

으로 보인다. 그러나 각 식품별로 HACCP 등과 같은 위생안전 표시 자체를 관심있게 본다는 응답비율은 대체로 낮았는데, 선행연구들의 결과(Kim EJ 2009, Son HE 2007)에 의하면 HACCP 표시 마크를 본 적이 있다는 학생이 소수에 불과하였고, 따라서 HACCP에 대한 낮은 인식도 때문에 식품 구매 시 HACCP 등과 같은 위생안전 표시를 관심있게 보지 않는 것으로 보인다.

조사대상자의 특성에 따라 식품 구매 시 각 식품별로 관심있게 보는 표시 사항에 유의한 차이를 보여 빵류( $p < 0.05$ ), 음료류( $p < 0.01$ ), 식육가공품( $p < 0.05$ )은 전공에 따라, 과자류는 학년( $p < 0.05$ ), 전공( $p < 0.01$ )에 따라 차이가 있었다. 빵류의 경우, 식품 관련학과와 식품 비관련학과 학생 모두 유통기한을 가장 관심있게 본다는 응답자의 비율이 각각 42.1%와 58.6%로 가장 많았으나, 그 다음 응답비율이 높은 것으로 식품 관련학과의 경우 영양성분 표시가 40.4%로, 식품 비관련학과의 18.9%에 비해 높은 비율을 나타냈다. 음료류에서는 가장 관심있게 보는 표시사항이 식품 관련학과는 영양성분 표시, 식품첨가물, 제조회사 순으로 나타난 반면, 식품 비관련학과는 가격, 유통기한, 영양성분 표시 순으로 나타나 전공에 따른 차이가 있었다. 과자류는 모든 학년에서 영양성분 표시를 가장 관심있게 본다는 응답비율이 높았으나, 4학년의 경우 다른 학년에 비해 유통기한과 원재료명을 가장 관심있게 본다는 응답비율이 높았다. 또한 전공별로도 차이를 보여 식품 관련학과의 경우 영양성분 표시를 가장 관심있게 본다는 응답비율이 61.4%로 식품 비관련학과의 응답비율인 35.2%에 비해 매우 높았고, 가격을 가장 관심있게 본다는 응답비율이 식품 관련학과의 경우 8.8%인데 반해, 식품 비관련학과의 경우 30.4%로 높게 나타났다. 식육가공품의 경우에는 식품 관련학과 응답자들은 식품 비관련학과 응답자에 비해 원재료명, 식품첨가물, 원산지를 가장 관심있게 본다는 응답비율이 높게 나타났다.

### 3) 우리나라에서 생산·유통되는 식품의 안전성에 대한 인식도

우리나라에서 생산·유통되는 식품이 안전하다고 생각하느냐에 대한 평균값을 계산한 결과, 5점 만점에 2.45점으로 중간에도 미치지 못하고 있어서 많은 응답자들이 우리나라에서 생산·유통되는 식품이 안전하지 않다고 인식하는 것으로 나타났다(Table 4). 본 결과에서 식품 안전성에 대해 불안감을 높게 느끼는 것은 고등학생이나 성인을 대상으로 실시된 다른 선행연구들의 결과와 일치하는 것이다(Kim BR 2007, Kim EJ 2009, Seo MH 2009, Son HE 2007).

한편, 응답자의 성별( $p < 0.01$ )과 학년( $p < 0.01$ )에 따라 식품 안전성에 대한 인식도에 유의한 차이를 보여 남학생에 비해 여학생의 경우, 그리고 1, 2, 3학년은 4학년에 비해 우리나라에서 생산·유통되는 식품에 대한 불안감이 큰 것으로 나타났다.

Table 3. Items of interested label on purchasing foods

| Food                | Variable | Category                        | Expiration date | Ingredient | Nutritive component labeling | Food additives | Labeling for hygiene & safety | Manufacturers | Place of origin | Price    | Total      | $\chi^2$ value |
|---------------------|----------|---------------------------------|-----------------|------------|------------------------------|----------------|-------------------------------|---------------|-----------------|----------|------------|----------------|
| Breads              | Major    | Major related to food science   | 24(42.1)        | 1( 1.8)    | 23(40.4)                     | 0( 0.0)        | 1( 1.8)                       | 5( 8.8)       | 0( 0.0)         | 3( 5.3)  | 57(100.0)  | 15.17*         |
|                     |          | Major unrelated to food science | 133(58.6)       | 7( 3.1)    | 43(18.9)                     | 5( 2.2)        | 1( 0.4)                       | 16( 7.0)      | 1( 0.4)         | 21( 9.3) | 227(100.0) |                |
| Beverages           | Major    | Total                           | 157(55.3)       | 8( 2.8)    | 66(23.2)                     | 5( 1.8)        | 2( 0.7)                       | 21( 7.4)      | 1( 0.4)         | 24( 8.5) | 284(100.0) | 22.20**        |
|                     |          | Major related to food science   | 3( 5.3)         | 5( 8.8)    | 20(35.1)                     | 12(21.1)       | 0( 0.0)                       | 1( 1.8)       | 10(17.5)        | 6(10.5)  | 57(100.0)  |                |
| Milk/dairy products | Major    | Major unrelated to food science | 41(18.1)        | 13( 5.7)   | 40(17.6)                     | 25(11.0)       | 4( 1.8)                       | 37(16.3)      | 4( 1.8)         | 63(27.8) | 227(100.0) | 33.56*         |
|                     |          | Total                           | 44(15.5)        | 18( 6.3)   | 60(21.1)                     | 37(13.0)       | 4( 1.4)                       | 47(16.5)      | 5( 1.8)         | 69(24.3) | 284(100.0) |                |
| Cookies             | Major    | Total                           | 220(77.5)       | 5( 1.8)    | 20( 7.0)                     | 5( 1.8)        | 4( 1.4)                       | 14( 4.9)      | 1( 0.4)         | 15( 5.3) | 284(100.0) | 19.57**        |
|                     |          | Freshman                        | 2( 3.9)         | 0( 0.0)    | 20(39.2)                     | 4( 7.8)        | 3( 5.9)                       | 5( 9.8)       | 0( 0.0)         | 17(33.3) | 51(100.0)  |                |
|                     |          | Sophomore                       | 6( 6.5)         | 4( 4.3)    | 36(39.1)                     | 8( 8.7)        | 2( 2.2)                       | 9( 9.8)       | 2( 2.2)         | 25(27.2) | 92(100.0)  |                |
|                     |          | Junior                          | 4( 5.1)         | 2( 2.5)    | 39(49.4)                     | 11(13.9)       | 0( 0.0)                       | 9(11.4)       | 0( 0.0)         | 14(17.7) | 79(100.0)  |                |
| Fish products       | Major    | Senior                          | 6( 9.7)         | 8(12.9)    | 20(32.3)                     | 4( 6.5)        | 0( 0.0)                       | 6( 9.7)       | 0( 0.0)         | 18(29.0) | 62(100.0)  | 18.33*         |
|                     |          | Total                           | 18( 6.3)        | 14( 4.9)   | 115(40.5)                    | 27( 9.5)       | 5( 1.8)                       | 29(10.2)      | 2( 0.7)         | 74(26.1) | 284(100.0) |                |
| Meat products       | Major    | Major related to food science   | 2( 3.5)         | 2( 3.5)    | 35(61.4)                     | 4( 7.0)        | 2( 3.5)                       | 7(12.3)       | 0( 0.0)         | 5( 8.8)  | 57(100.0)  | 19.57**        |
|                     |          | Major unrelated to food science | 16( 7.0)        | 12( 5.3)   | 80(35.2)                     | 23(10.1)       | 3( 1.3)                       | 22( 9.7)      | 2( 0.9)         | 69(30.4) | 227(100.0) |                |
| Meat products       | Major    | Total                           | 18( 6.3)        | 14( 4.9)   | 115(40.5)                    | 27( 9.5)       | 5( 1.8)                       | 29(10.2)      | 2( 0.7)         | 74(26.1) | 284(100.0) | 18.33*         |
|                     |          | Total                           | 127(44.7)       | 27( 9.5)   | 16( 5.6)                     | 25( 8.8)       | 12( 4.2)                      | 21( 7.4)      | 31(10.9)        | 25( 8.8) | 284(100.0) |                |
| Meat products       | Major    | Major related to food science   | 14(24.6)        | 10(17.5)   | 2( 3.5)                      | 10(17.5)       | 3( 5.3)                       | 6(10.5)       | 9(15.8)         | 3( 5.3)  | 57(100.0)  | 18.33*         |
|                     |          | Major unrelated to food science | 98(43.2)        | 15( 6.6)   | 20( 8.8)                     | 19( 8.4)       | 11( 4.8)                      | 20( 8.8)      | 22( 9.7)        | 22( 9.7) | 227(100.0) |                |
| Meat products       | Major    | Total                           | 112(39.4)       | 25( 8.8)   | 22( 7.7)                     | 29(10.2)       | 14( 4.9)                      | 26( 9.2)      | 31(10.9)        | 25( 8.8) | 284(100.0) | 18.33*         |
|                     |          | Total                           | 112(39.4)       | 25( 8.8)   | 22( 7.7)                     | 29(10.2)       | 14( 4.9)                      | 26( 9.2)      | 31(10.9)        | 25( 8.8) | 284(100.0) |                |

\*  $p < 0.05$ , \*\*  $p < 0.01$ .

**Table 4. Concern about safety of foods produced and distributed in Korea**

| Variable | Category  | M±S.D. <sup>1)</sup>   | t/F value |
|----------|-----------|------------------------|-----------|
| Sex      | Male      | 2.66±1.00              | 2.65**    |
|          | Female    | 2.36±0.80              |           |
| Grade    | Freshman  | 2.18±0.77 <sup>b</sup> | 4.16**    |
|          | Sophomore | 2.41±0.87 <sup>b</sup> |           |
|          | Junior    | 2.44±0.83 <sup>b</sup> |           |
|          | Senior    | 2.74±0.96 <sup>a</sup> |           |
| Total    |           | 2.45±0.87              |           |

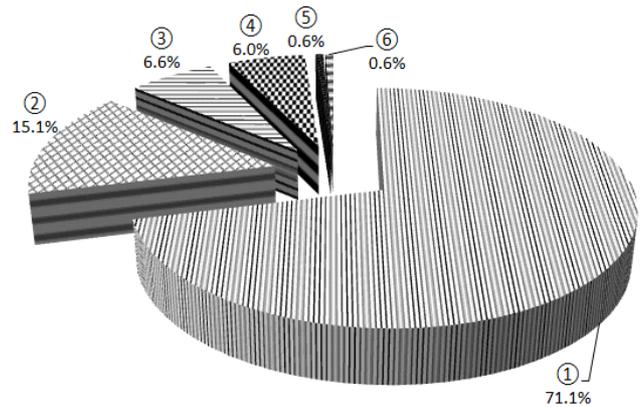
\*\*  $p < 0.01$ ; <sup>a, b</sup> show the results of Duncan's multiple range test.  
 1) Rated with a 5-point scale: 1=very unsafe and 5=very safe.

**4) 우리나라에서 생산·유통되는 식품이 안전하지 않다고 생각하는 이유**

위의 문항에서 우리나라에서 생산·유통되는 식품의 안전성에 대해 ‘매우 안전하지 않다’와 ‘별로 안전하지 않다’라고 응답한 166명을 대상으로 그 이유를 살펴본 결과 Fig. 1과 같이 ‘식품 생산과정의 위생을 신뢰할 수 없기 때문’이 71.1%로 가장 높았다. 그 다음으로는 ‘식품 가공과정에서 식품첨가물의 과다·불법 사용 때문(6.6%)’, ‘식품 유통과정을 신뢰할 수 없기 때문(6.0%)’ 순이었다. 이러한 결과는 고등학생을 대상으로 한 Son HE(2007), Kim EJ(2009)의 연구결과와 일치하는 것으로, 이는 기계·생산자의 비위생이나 이물질 혼입과 같은 식품의 생산과정에 대한 불안감이 매우 높다는 것을 반영하는 결과라고 할 수 있다. 따라서 식품 안전성에 대한 신뢰를 위해서는 식품 생산과정에서의 철저한 위생관리가 매우 필요한 것으로 보인다. 한편, 조사대상자의 특성에 따라 우리나라에서 생산·유통되는 식품이 안전하지 않다고 생각하는 이유에 대한 응답에는 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다.

**5) 안전성이 우려되는 식품**

우리나라 식품 중 안전성이 가장 우려되는 식품에 대해서는 육류(21.5%), 과자류·어육가공품(15.8%), 식육가공품(15.1%), 수산물(8.1%) 순으로 나타났으며, 다류 및 커피, 장류가 우려된다고 응답한 조사대상자는 한 명도 없었다(Table 5). 육류에 대한 우려가 가장 높게 나타난 것은 수입산 미국산 소고기의 광우병 파동으로 인한 불안감에서 비롯된 것으로 보인다. 한편, 고등학생을 대상으로 한 Kim EJ(2009)의 연구결과에서는 과자류(27.9%), 식육가공품(23.9%), 육류(19.2%), 어육가공품(8.8%), 수산물(6.4%)의 순으로 본 연구결과와는 다



- ① Because of distrust for hygiene of food process
- ② Because of distrust for food ingredients
- ③ Because of excess and illegal use of food additives on food process
- ④ Because of distrust for food distribution
- ⑤ Because of migration of hazard materials from food package to foods
- ⑥ Because of direct or indirect food contamination

**Fig. 1. Reasons for thinking that foods produced and distributed in Korea are not safe.**

**Table 5. Foods concerned about safety**

| Ranking | Food category             | N (%)      |
|---------|---------------------------|------------|
| 1       | Meat                      | 61( 21.5)  |
| 2       | Cookies                   | 45( 15.8)  |
| 2       | Fish products             | 45( 15.8)  |
| 4       | Meat products             | 43( 15.1)  |
| 5       | Seafood                   | 23( 8.1)   |
| 6       | Salted seafood            | 16( 5.6)   |
| 7       | Breads and rice cakes     | 9( 3.2)    |
| 8       | Agricultural products     | 7( 2.5)    |
| 8       | Milk/dairy products       | 7( 2.5)    |
| 8       | Kimchi                    | 7( 2.5)    |
| 11      | Edible oils               | 6( 2.1)    |
| 12      | Noodles                   | 5( 1.8)    |
| 12      | Seasoning foods           | 4( 1.4)    |
| 14      | Beverages                 | 4( 1.4)    |
| 15      | Tofu and muk (starch gel) | 1( 0.4)    |
| 16      | Liquors                   | 1( 0.4)    |
| 17      | Tea and coffee            | 0( 0.0)    |
| 17      | Fermented sauces          | 0( 0.0)    |
| Total   |                           | 284(100.0) |

소 차이를 보이고 있었다.

### 6) 식품 위해요인별 식품 안전성에 대한 인식도

Table 6은 식품 위해요인별로 식품 안전성에 대한 인식도를 살펴본 결과로, 내분비계 장애물질에 대한 평균값이 5점 만점에 1.95점으로 가장 낮아 식품 위해요인 중 가장 우려하는 것으로 나타났으며, 그 다음으로는 위해가능 영양성분·식품에 이물질 혼입(평균값 1.97점)이었다. 한편 식중독에 대한 안전성 인식도의 평균값은 2.57점으로 다른 식품 위해요인에 비해서는 덜 불안감을 느끼고 있었으나, 중간값인 3점에도 미치지 못하고 있어서 대체로 모든 식품 위해요인에 대해 불안감이 높은 것으로 나타났다. 이러한 결과는 주부를 대상으로 한 Cho SO(2008), 성인을 대상으로 한 Kim SH(2006)의 연구와 일치하는 결과이다.

조사대상자의 특성에 따른 차이를 살펴보면 식품첨가물( $p < 0.01$ ), 중금속오염( $p < 0.05$ ), 방사선조사식품( $p < 0.01$ ), 유전자 재조합식품( $p < 0.05$ ), 위해가능 영양성분( $p < 0.001$ ), 이물질 혼합( $p < 0.01$ )에 있어서는 남학생보다는 여학생의 불안감이 큰 것으로 나타났다. 또한 식품첨가물( $p < 0.05$ )과 위해가능 영양성분( $p < 0.01$ )에 대해서는 식품 비관련학과에 비해 식품 관련학과 학생들의 불안감이 높은 것으로 나타났다(Table 6). 이는 식품 관련학과 학생의 경우, 식품 비관련학과 학생에 비해 이들 요인들에 대한 부정적인 기능에 대해 정확한 지식을 가지고 있기 때문인 것으로 보인다. 그리고 식품첨가물의 경우 3, 4학년에 비해 1학년의 불안감이 높았고( $p < 0.05$ ), 위해가능 영양성분의 경우 4학년에 비해 1, 2, 3학년의 불안감이 높았으며( $p < 0.05$ ), 이물질 혼합에 대해서는 4학년에 비해 1, 2학년의 불안감이 큰 것으로 나타나서( $p < 0.05$ ), 고학년에 비해 저학년의 불안감이 대체로 높은 것으로 나타났다.

### 3. 식품 위생 및 안전성에 대한 정보획득행동

#### 1) 정보획득의 용이성

식품 위생 및 안전성에 대한 정보를 얻기 쉬웠는지 질의한 결과, 5점 만점에 평균값이 3.31점으로 중간값을 상회하였다(Table 7). 이러한 결과는 고등학생을 대상으로 한 Kim EJ(2009)의 연구에서 평균값이 5점 만점에 2.4점으로 나타난 것에 비해 높은 점수이다. 한편, 식품 관련학과 학생에 비해 식품 비관련학과 학생인 경우( $p < 0.001$ ), 그리고 식품 위생 및 안전성에 대한 교육을 받은 경험이 있는 학생에 비해 경험이 없는 학생인 경우( $p < 0.05$ ) 식품 위생 및 안전성에 대한 정보획득의 용이성 점수가 높은 것으로 나타났다. 이는 식품 위생 및 안전성에 대한 교육을 받은 학생의 경우 교육을 받지 않은 학생에 비해 식품 위생이나 안전성에 대한 관심이 높아져 전문적인 지식이나 정보를 획득하려고 하지만 이에 대한 정

보를 획득하는 것이 쉽지 않음을 보여주는 결과라고 할 수 있다.

#### 2) 정보원별 정보획득 정도

평소 식품 위생 및 안전성과 관련된 정보를 정보원별로 어느 정도 얻는지를 살펴본 결과, Table 8과 같이 개인 블로그, 미니홈피, 지식검색이 5점 만점에 평균값이 3.25점으로 가장 높은 점수를 나타냈다. 그 다음으로는 TV, 라디오 등 방송매체(3.14점), 식품표시사항(3.10점), 가족·친척(2.96점) 순이었다. 한편, 식품회사는 평균값이 2.05점으로 가장 점수가 낮았으며, 식품 관련 정부기관 및 연구소(2.27점), 소비자단체(2.28점)에 대한 점수도 대체로 낮았다. 많은 연구결과에 의하면(Kim JH 2011, Koh KH 2007, Lee YH 2010), 방송매체로부터 식품 위생 및 안전성에 대한 정보를 가장 많이 얻는 것으로 나타나서, 본 연구와는 다소 차이를 보이고 있었다. 본 연구에서 개인 블로그, 미니홈피, 지식검색을 통한 정보획득을 가장 많이 하고 있는 것은 최근 유무선 인터넷 및 스마트폰의 상용화에 따른 결과로 보인다. 이러한 블로그, 미니홈피, 지식검색을 통한 정보획득은 편리한 점이 있기는 하지만 정보의 신뢰성이나 정확성 부문에 있어서는 미흡한 부분이 있으므로 이에 대한 주의가 필요한 것으로 보인다. 한편, 식품회사로부터의 정보 획득은 가장 적게 하는 것으로 나타났는데, 이는 식품회사에서 소비자들이 필요로 하는 정보제공을 많이 하고 있지 않거나 또는 식품회사가 제공하는 정보에 대한 신뢰도가 높지 않기 때문인 것으로 보이므로, 앞으로 식품회사는 소비자들에게 신뢰할 수 있는 유용한 정보를 적극적으로 제공할 필요가 있는 것으로 보인다. 또한 식품 관련 정부기관 및 연구소, 소비자단체로부터 정보를 많이 얻지 않는 것으로 나타났는데, 이들 정보원들이 제공하는 정보는 가장 전문적이며 신뢰할 수 있는 것이므로, 이들 기관들은 소비자들에게 유용한 정보를 쉽게 제공할 수 있는 방안을 모색할 필요가 있는 것으로 보인다.

조사대상자의 특성별 정보원에 따른 정보획득 정도를 살펴보면 식품 관련 정부 기관 및 연구소( $p < 0.01$ ), 가족·친척( $p < 0.05$ ), 식품표시사항( $p < 0.05$ ), 학교 교육( $p < 0.001$ ), 식품회사( $p < 0.05$ )로부터의 정보획득에 있어서 전공에 따라 유의한 차이가 있었고, 학교 교육( $p < 0.001$ )으로부터의 정보획득은 식품 위생 및 안전성에 대한 교육경험 여부에 따라 유의한 차이가 있었다(Table 8). 즉, 식품 비전공학과 학생들에 비해 식품 전공학과 학생들은 식품 관련 정부 기관 및 연구소, 식품표시사항, 학교 교육, 식품회사로부터 정보를 많이 얻는 것으로 나타났다. 한편 식품 위생 및 안전성에 대한 교육을 받은 학생들은 학교 교육으로부터 정보를 많이 얻는 것으로 나타났다.

**Table 6. Concern about food risk factor according to the respondent's characteristics**

| Variable                     | Category                     | M±S.D. <sup>1)</sup>   | t/F value               |                        |
|------------------------------|------------------------------|--|-------------------------|------------------------|
| Foodborne disease            | Total                        | 2.57±0.85  |                         |                        |
|                              | Sex                          | Male<br>Female   | 2.23±0.83<br>1.92±0.70  | 2.80**                 |
| Food additives               | Grade                        | Freshman   | 1.78±0.67 <sup>b</sup>  | 3.11*                  |
|                              |                              | Sophomore  | 1.95±0.72 <sup>ab</sup> |                        |
|                              |                              | Junior   | 2.13±0.82 <sup>a</sup>  |                        |
|                              |                              | Senior   | 2.15±0.74 <sup>a</sup>  |                        |
|                              | Major                        | Major related to food science<br>Major unrelated to food science | 1.82±0.71<br>2.06±0.76  | -2.18*                 |
|                              | Total                        | 2.01±0.75  |                         |                        |
| Heavy metal contamination    | Sex                          | Male<br>Female   | 2.28±1.05<br>2.00±0.82  | 2.43*                  |
|                              |                              | Total  | 2.08±0.90               |                        |
| Pesticide residue            | Total                        | 2.12±0.86  |                         |                        |
| Endocrine disruptors         | Total                        | 1.95±0.84  |                         |                        |
| Food irradiation             | Sex                          | Male<br>Female   | 2.45±1.05<br>2.03±0.83  | 3.51**                 |
|                              |                              | Total  | 2.15±0.92               |                        |
| Genetically modified food    | Sex                          | Male<br>Female   | 2.41±1.06<br>2.14±0.86  | 2.25*                  |
|                              |                              | Total  | 2.22±0.93               |                        |
| Harmful nutritive ingredient | Sex                          | Male<br>Female   | 2.28±0.89<br>1.85±0.77  | 4.11***                |
|                              |                              | Grade  | Freshman                | 1.94±0.86 <sup>b</sup> |
|                              | Sophomore                    |  | 1.82±0.75 <sup>b</sup>  |                        |
|                              | Junior                       |  | 1.95±0.83 <sup>b</sup>  |                        |
|                              | Senior                       |  | 2.26±0.85 <sup>a</sup>  |                        |
|                              | Major                        | Major related to food science<br>Major unrelated to food science | 1.70±0.78<br>2.04±0.83  | -2.89**                |
|                              | Total                        | 1.97±0.83  |                         |                        |
|                              | Addition of foreign material | Sex  | Male<br>Female          | 2.20±1.01<br>1.87±0.83 |
| Grade                        |                              |  | Freshman                | 1.80±0.78 <sup>b</sup> |
|                              |                              | Sophomore  | 1.83±0.85 <sup>b</sup>  |                        |
|                              |                              | Junior   | 2.04±0.88 <sup>ab</sup> |                        |
|                              |                              | Senior   | 2.23±1.01 <sup>a</sup>  |                        |
| Total                        | 1.97±0.90                    |  |                         |                        |

\*  $p<0.05$ , \*\*  $p<0.01$ , \*\*\*  $p<0.001$ ; <sup>a,b</sup> show the results of Duncan's multiple range test.<sup>1)</sup> Rated with a 5-point scale: 1=very unsafe and 5=very safe.

**Table 7. The degree of ease for getting information related to food hygiene and safety**

| Variable             | Category                        | M±S.D. <sup>1)</sup> | t value  |
|----------------------|---------------------------------|----------------------|----------|
| Major                | Major related to food science   | 2.93±0.56            | -4.79*** |
|                      | Major unrelated to food science | 3.41±0.69            |          |
| Education experience | Yes                             | 3.10±0.67            | -2.12*   |
|                      | No                              | 3.34±0.69            |          |
| Total                |                                 | 3.31±0.70            |          |

\*  $p < 0.05$ , \*\*\*  $p < 0.001$ .<sup>1)</sup> Rated with a 5-point scale: 1=very easy and 5=very difficult.**3) 식품 위생 및 안전성에 대한 정보획득의 필요성**

Table 9에 제시된 바와 같이 식품 위생 및 안전성에 관한 정보를 얻는 것이 어느 정도 필요로 하는지에 대해 평균값은 5점 만점에 4.19점으로 높게 나타났다. 학년별( $p < 0.001$ )로는 1학년이 식품 위생 및 안전성 정보에 대한 필요성을 가장 높게 인식한 반면 4학년이 필요성을 가장 낮게 인식하고 있었으며, 전공별( $p < 0.05$ )로는 식품 비관련학과 학생에 비해 식품 관련학과 학생의 경우 식품 위생 및 안전성 정보의 필요성을 높게 인식하였다.

**요약 및 결론**

본 연구는 대학생들의 식품 위생 및 안전 의식 수준을 향

**Table 8. The degree of ease for getting information about food safety according to the respondent's characteristics**

| Variable   | Category                        | M±S.D. <sup>1)</sup> | t value |
|--|---------------------------------|----------------------|---------|
| Electronic media (TV, radio)                           | Total                           | 3.14±0.88            |         |
| Blogs, mini-homepages, or Kin-searches on the internet | Total                           | 3.25±0.90            |         |
| Printed media (newspapers, magazines)                  | Total                           | 2.70±0.82            |         |
| Government or research institutes related to food      | Major related to food science   | 2.58±0.92            | 2.80**  |
|  | Major unrelated to food science | 2.19±0.94            |         |
|  | Total                           | 2.27±0.95            |         |
| Family or relatives                                    | Major related to food science   | 2.68±0.91            | -2.59*  |
|  | Major unrelated to food science | 3.03±0.88            |         |
|  | Total                           | 2.96±0.90            |         |
| Friends  | Total                           | 2.79±0.86            |         |
| Consumer organizations                                 | Total                           | 2.28±0.91            |         |
| Food labeling  | Major related to food science   | 3.49±0.71            | 4.33*   |
|  | Major unrelated to food science | 3.00±0.98            |         |
|  | Total                           | 3.10±0.96            |         |
| School education                                       | Major related to food science   | 3.67±0.95            | 2.45*** |
|  | Major unrelated to food science | 2.46±0.94            |         |
|  | Education experience Yes        | 3.58±1.11            |         |
|  | No                              | 2.56±0.98            |         |
| Total  |                                 | 2.70±1.06            |         |
| Food company   | Major related to food science   | 2.30±0.73            | 2.45*   |
|  | Major unrelated to food science | 1.99±0.87            |         |
|  | Total                           | 2.05±0.85            |         |

\*  $p < 0.05$ , \*\*  $p < 0.01$ , \*\*\*  $p < 0.001$ .<sup>1)</sup> Rated with a 5-point scale: 1=never and 5=highly.

**Table 9. The degree of information need for food hygiene and safety**

| Variable | Category                        | M±S.D. <sup>1)</sup>    | t/F value           |
|----------|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Grade    | Freshman                        | 4.41±0.50 <sup>a</sup>  | 5.23 <sup>***</sup> |
|          | Sophomore                       | 4.28±0.58 <sup>ab</sup> |                     |
|          | Junior                          | 4.14±0.73 <sup>bc</sup> |                     |
|          | Senior                          | 3.95±0.82 <sup>c</sup>  |                     |
| Major    | Major related to food science   | 4.37±0.59               | 2.42 <sup>*</sup>   |
|          | Major unrelated to food science | 4.15±0.70               |                     |
| Total    |                                 | 4.19±0.69               |                     |

\*  $p < 0.05$ , \*\*\*  $p < 0.001$ ; <sup>a-c</sup> show the results of Duncan's multiple range test.

<sup>1)</sup> Rated with a 5-point scale: 1=never and 5=highly.

상시키고 관련된 교육 프로그램 개발에 기초자료를 제공하기 위하여 영남 지역의 대학생들을 대상으로 식품 위생 및 안전성에 관한 인식정도와 정보획득 행동을 살펴보았다. 본 연구에서 얻어진 결과를 요약하면 다음과 같다.

응답자들은 식품 위생 및 안전성에 대해 대체로 관심이 있는 것으로 나타났으며 남학생보다는 여학생이, 식품 비관련학과 학생에 비해 식품 관련학과 학생들의 관심도가 높은 것으로 나타났다. 식품을 구매할 때 가장 관심있게 보는 포장의 표시 사항으로 빵류, 우유 및 유제품, 어육가공품, 식육가공품의 경우 유통기한, 음료수는 가격, 과자류의 경우에는 영양성분 표시로 나타났다. 또한 많은 응답자들이 우리나라에서 생산·유통되는 식품이 안전하지 않은 것으로 인식하는 것으로 나타났는데, 남학생에 비해 여학생의 경우, 그리고 1, 2, 3학년은 4학년에 비해 우리나라에서 생산·유통되는 식품에 대한 불안감이 큰 것으로 나타났다. 우리나라에서 생산·유통되는 식품에 대해 안전하지 않다고 생각하는 주된 이유는 식품 생산과정의 위생을 신뢰할 수 없기 때문이었다. 우리나라 식품 중 안전성이 가장 우려되는 식품에 대해서는 육류, 과자류·어육가공품, 식육가공품, 수산물 순이었으며, 식품 위해요인별로는 내분비계 장애물질을 가장 우려하는 것으로 나타났다. 한편 개인 블로그, 미니홈피, 지식검색으로부터 식품 위생 및 안전성과 관련된 정보를 가장 많이 얻는 것으로 나타났으며, 식품 위생 및 안전성에 관한 정보를 얻는 것이 매우 필요한 것으로 인식하고 있었다. 이러한 결과들을 볼 때 대학생들은 현재 우리나라 식품의 안전성과 위생에 대해 많이 우려하고 있으며, 식품 안전성에 관한 정보 획득을 요구하는 것으로 나타나고 있으므로 앞으로 식품안전 확보를 위한 생산자, 정부, 소비자의 노력과 함께 대학생이 요구하는 식품위생 및 안전성에 관한 정보 제공과 이에 대한

교육 수행이 필요하다고 보여진다.

## 감사의 글

본 논문은 2010학년도 인제대학교 학술연구조성비 보조에 의해 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

## 문헌

- 김운주, 박경옥, 이소은, 김은영 (1999) 대학교 가정학 교양 과목의 교과내용구성과 수업운영방식 - 이동가족·의생활·식생활·주생활 영역을 중심으로-. 충북대학교 생활과학 연구논총 2: 1-20.
- 조용재 (2008) 소비자지향적 식품안전관리정책과 방향. 한국 환경농학회 학술대회집 2: 7-18.
- Cho SO (2008) Housewives' recognition of food safety hazard factors. *MS Thesis* Chungnam National University, Daejeon. pp 34-43.
- Choi JM (2009) The influence of some food hygiene-safety accidents on food labeling check in high school students. *MS Thesis* Chungnam National University, Daejeon. pp.11-12.
- Chung YJ (1984) Food preferences of college students. *Kor J Nutr* 17: 10-19.
- Kim BR (2007) A study on perceptions toward food safety of high school students in Chuncheon area. *J Kor Home Econ Assoc* 19: 119-131.
- Kim EJ (2009) A study on recognition of high school students in Gyeongbuk area about hazard and safety of food and development of education contents. *MS Thesis* Kyungpook National University, Daegu. pp 89-92.
- Kim H, Kim M (2002) Consumers' awareness and information-seeking behaviors towards genetically modified organism (GMO). *J Kor Home Econ Assoc* 40: 83-91.
- Kim H, Kim M (2003) Consumer attitudes towards irradiated foods. *J Kor Home Econ Assoc* 41: 119-130.
- Kim JH (2011) The effects of the use of nutrition information in mass media on some adolescents' dietary lives and their knowledge of nutrition. *MS Thesis* Kyunghee University, Seoul. pp 17-19.
- Kim SH (2006) A study of food risk communication. KFDA.
- Koh KH (2007) A study on university student's perception of food safety. *Food Engineering Progress* 11: 284-292.
- Lee YH (2010) A study of food safety pursuit behavior: Consumer trust in national food safety policy and food indu-

- stry. *Ph D Disseration* Konkuk University, Seoul. p 66.
- Seo MH (2009) Awareness and purchase behavior of non-major consumers and food science major students about food safety in Jeonbuk province. *MS Thesis* Wonkwang University, Iksan. pp 78-81.
- Son HE (2007) A survey on attitudes of toward food hygiene, safety and awareness of HACCP of high school students. *MS Thesis* Yeungnam University, Daegu. pp 78-81.
- Song YJ, Park HY, Lee YS (1998) Qualitative assessment of dietary intake of college students in Seoul area. *J Kor Home Econ Assoc* 36: 201-215.
- [http://www.dt.co.kr/contents.html?article\\_no=2008100702011760745001](http://www.dt.co.kr/contents.html?article_no=2008100702011760745001).
- [http://www.rda.go.kr/board/board.do?dataNo=100000064205&mode=view&prgId=day\\_farmprmninfoEntry](http://www.rda.go.kr/board/board.do?dataNo=100000064205&mode=view&prgId=day_farmprmninfoEntry).
- 

접 수: 2011년 12월 20일  
최종수정: 2012년 4월 9일  
채 택: 2012년 4월 20일