

식품위생에 대한 소비자의 인식도 및 정보탐색행동에 관한 연구

- 잔류농약 및 식중독을 중심으로 -

김 호 정* (인제대학교 인문사회과학대학 가족·소비자학과 조교수)

김 미 라 (경북대학교 생활과학대학 식품영양학과 부교수)

최근 농산물의 생산 증대 및 해충 방제를 위한 농약 사용량의 증대와 식품제조 과정의 비위생적인 처리로 인한 오염물질 등 식품위생을 위협하는 요인이 증가하고 있다. 한편 소득수준이 향상됨에 따라 식생활에 대한 사람들의 욕구도 고급화되고 건강관리에 대한 욕구가 커져 사람들은 자신이 섭취하는 식품에 대해 깊은 관심을 가지게 되었으나 대부분의 소비자는 이에 대한 정보를 제대로 제공받지 못하고 있는 실정이다. 따라서 소비자들이 안전한 식품을 섭취할 수 있도록 필요한 정보를 제공해 줄 필요가 있으며 이를 위해서는 먼저 소비자들이 식품위생에 관하여 어떻게 인식하고 있으며, 필요한 정보가 무엇인지를 파악할 필요가 있다. 따라서 본 연구는 잔류농약 및 식중독을 중심으로 하여 소비자들의 식품위생에 관한 인식도 및 정보탐색행동에 대하여 살펴보았다. 본 연구를 위해 서울, 대구, 부산 지역에 거주하는 성인남녀 650명을 대상으로 2000년 11월 1일부터 11월 15일까지 설문지를 통해 자료를 수집하였다. 이중 부실기재된 설문지를 제외한 506부가 최종분석을 위해 사용되었다. 수집된 자료는 SPSS WINDOWS 프로그램을 통해 빈도, 백분율, 평균, 표준편차, χ^2 검증을 실시하였다. 연구결과를 살펴보면, 첫째, 잔류농약과 식중독에 대한 응답자의 관심도는 높아서 잔류농약의 경우 93.5%, 식중독의 경우는 92.5%가 보통이상의 관심도를 보였으며, 인구통계학적 특성에 따라 차이를 보여 연령이 많을수록 관심도가 대체로 높게 나타났다. 둘째, 많은 소비자들은 채소에 잔류농약이 많이 있을 것으로 생각하고 있었고, 잔류농약의 섭취를 막기 위해 가장 많이 사용하는 방법은 흐르는 물에 여러 번 씻는 것으로 나타났다. 셋째, 식중독을 발생시킬 수 있는 식품으로 많은 소비자들이 어패류를 들었으며, 식중독의 주된 원인으로는 식품 재료의 신선도 저하 및 오염을 지적하였다. 넷째, 소비자들은 잔류농약 및 식중독에 관한 정보를 많이 필요로 하는 것으로 나타났으며, 가장 필요로 하는 정보를 살펴보면 잔류농약의 경우는 잔류농약의 위해성(47.8%)이 가장 많았고, 그 다음으로는 세척방법에 따른 잔류농약의 양(28.3%), 식품의 잔류농약 허용량(18.5%), 조리방법에 따른 잔류농약의 양(5.5%) 순이었다. 그리고 식중독의 경우 신선한 재료를 고르는 방법(52.6%)을 가장 필요로 하는 정보로 지적하였고, 그 다음으로는 식중독을 일으키는 원인균에 대한 정보(23.7%), 위생적인 조리방법에 대한 정보(12.6%), 조리 후 식품보관 방법에 대한 정보(6.1%) 순으로 나타났다. 다섯째, 소비자들은 식품을 구입하기 전에 대체로 정보탐색을 많이 하는 것으로 나타났으며, 정보를 제공받기 원하는 매체의 선호도를 살펴보면, TV나 라디오(62.8%), 신문이나 잡지(14.0%), 소비자단체(5.3%), 인터넷(4.5%) 순으로 나타났다. χ^2 검증에 의하면 인구통계학적인 차이를 보여, 전문대졸 이상의 교육수준을 가진 응답자는 고졸 이하의 교육수준을 가진 응답자에 비해 신문이나 잡지, 소비자단체, 학교, 인터넷을 통한 정보제공을 선호하는 것으로 나타났다. 안전하지 못한 식품으로 입게 되는 소비자 피해는 금전적인 손해에 그치지 않고 생명이나 건강에 직결된다는 점을 고려해볼 때 본 연구에서 파악된 소비자의 정보탐색행동을 토대로 하여 소비자들이 쉽게 이해하고 실생활에 적용할 수 있는 교육자료를 개발해야 할 것이다.