

번호: PO-EP-075					
제 목	부산지역 일부 외식업체의 HACCP 이행 수준 Hazard analysis and critical control point system (HACCP) Implementation Level of Some Restaurants in Busan				
저 자 및 소 속	반필주1), 전진호2), 이종태2), 손혜숙2), 엄상화2), 김성준2), 이성훈2), 유병철3) 1) 인제대학교 보건대학원, 2) 인제대학교 의과대학 예방의학교실, 3) 고신대학교 의과대학 예방의학교실 Pil-Ju Ban1), Jin-Ho Chun2), Jong-Tae Lee2), Hae-Sook Sohn2), Sang-Hwa Urm2), Sung-Jun Kim2), Seong-Hoon Lee2), Byeng-Chul Yu3) 1) Inje University, Graduate School of Public Health, 2) Inje University, School of Medicine, Department of Preventive Medicine, 3) Kosin University, School of Medicine, Department of Preventive Medicine				
분 야	역 학 [전염병 역학]	발 표 자		발 표 형 식	포스터
<p>목적: 부산지역 외식업체의 식품위해성요소중점관리기준(Hazard analysis and critical control point system, HACCP) 인지도와 이행정도를 조사하여 식품매개질환의 잠재 위해요인을 파악하고자 하였다.</p> <p>방법: 대상은 부산광역시에 소재하는 100여개 외식업체 조리종사원 420명이었다. 조사방법은 HACCP를 적용한 자기기입식 설문조사였으며 응답율은 67.1%(282명/420명) 이었다. 자료분석은 PC SAS (ver 9.1) 통계 프로그램을 이용하여 응답분포(%)와 100점 만점으로 환산한 영역별 위생관리수준 평점의 평균치 분석, 단계별중회귀분석을 실시하였다.</p> <p>결과: HACCP 인지도(56.7%)과, 위생교육 경험(23.0%), 위생일지 작성율(40.4%) 등 HACCP 이행 수준이 낮은 편이었다. 100점 만점으로 환산한 영역별 위생관리실태 수준의 평균 평점은 시설설비위생관리(84.6 점), 식품취급관리(79.7점), 개인위생관리(77.4점), 위생관련기기·설비보유(66.2점)의 순이었다. 위생관리실태수준은 젊은 연령층, 교육수준이 높을수록, 업장 규모가 클수록 높았으며 HACCP를 인지하는 경우, 위생교육을 받은 경우, 위생일지를 작성하는 경우에서 유의하게 높았다($P < 0.01$). 식품취급관리에 영향을 미치는 요인은 HACCP 인지 여부($R^2 = 0.196$), 개인위생관리에 영향을 미치는 요인은 위생교육 여부($R^2 = 0.163$)가 가장 컸다.</p> <p>결론: 외식산업의 전반적인 위생수준 향상과 식품매개질환의 예방 등 안전한 식품 제공을 위해서는 HACCP의 적극적인 도입과 인지·이행, 이를 위한 보건교육이 강조되어야 하겠다.</p> <p>중심단어: HACCP, 외식산업, 개인위생, 위생교육</p>					