

# FSSC 22000 식품안전 경영시스템 특성이 기업 경영성과에 미치는 영향: 조직역량의 매개효과를 중심으로

공원주\*† · 유한주\*\*

\* 숭실대학교 대학원 경영학과

\*\* 숭실대학교 경영학부

## Effects of FSSC 22000 Food Safety Management System Characteristics on Business Performance: Mediating Effects of Organizational Capabilities

Gong, Wonjoo\*† · Yoo, Hanjoo\*\*

\* Department of Business Administration, Graduate School, Soongsil University

\*\* Department of Business Administration, Soongsil University

### ABSTRACT

**Purpose:** This study aimed to examine the impact of FSSC 22000 food safety management system characteristics on the business performance of food-related companies and to verify the mediating effect of organizational capabilities in the relationship between them.

**Methods:** To achieve this, a survey was conducted among employees of food companies in Seoul and the metropolitan area that have implemented the FSSC 22000 food safety management system, and the following main results were derived.

**Results:** First, the FSSC food safety management system factors, such as measurement/analysis and improvement, documentation, management responsibility, and service and product realization, were found to have a significant positive (+) impact on organizational capabilities. The relative impact was in the order of measurement/analysis and improvement, documentation, management responsibility, and service and product realization. Second, organizational capabilities were found to have a significant positive (+) impact on business performance. Third, the FSSC food safety management system factors, such as measurement/analysis and improvement, management responsibility, resource management, and documentation, were found to have a significant positive (+) impact on business performance. The relative impact was in the order of measurement/analysis and improvement, management responsibility, resource management, and documentation. Fourth, the factors of management responsibility, resource management, measurement/analysis and improve-

● Received 15 May 2023, 1st revised 22 May 2023, accepted 26 May 2023

† Corresponding Author(gongwonjoo@gmail.com)

© 2023, Korean Society for Quality Management

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0>) which permits unrestricted non-Commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

ment, and documentation, excluding resource management factors, were found to have a positive impact on business performance through the mediation of organizational capabilities.

**Conclusion:** The results of this study may provide important implications for the implementation and efficient operation and management of the FSSC 22000 food safety management system in enhancing the business performance of food-related companies.

**Key Words:** FSSC 22000, Food Safety System Certification, Food Safety, Organizational Capabilities, Business Performance

## 1. 서 론

세계화 시대에 식품의 안전은 한 국가의 문제뿐만 아니라 국제적 문제가 되고 있으며, 새로운 질병과 바이러스의 증가로 인해 식품안전 및 위생 대한 소비자들의 관심도 커지고 있다. 소비자 안전은 기술발전과 시장의 글로벌화에 필수적으로 동반되는 소비자 이슈이다. 그중에서도 식품안전은 소비자 안전 관련 이슈 중에서도 가장 민감한 주제 중 하나이기 때문에 사회마다 식품안전 제고를 위한 다양한 정책과 기술을 도입하고 시행하고 있다(Kim, 2022). 그러나 새로운 식품을 재배하여 가공하고 보관하고 유통하는 기술은 대체로 위험을 촉진하는 속성과 위험을 감소시키는 복합적인 속성을 가지고 있어 문제가 되고 있다(Kim et al., 2022). 실제로 2018년부터 2021년까지 부정·불량식품으로 접수된 소비자 신고는 67,361건이었으며, 연평균 10.6%의 증가율을 보였다(Food Safety Information Agency, 2021). 부정·불량식품 신고내용은 이물질 발견이 21,802건(32.4%)으로 가장 많았으며, 연평균 증가율 역시 14.8%로 가장 높아 식품에서 발견되는 이물질이 지속적으로 문제가 되고 있음을 알 수 있다.

식품안전에 대한 관심은 경제 수준이 높아질수록 점차 증가하는 경향이 있으며, 소비자들의 알권리를 충족시키기 위하여 정부기관, 유통업자 등 다양한 계층에서 안전한 식품을 제공하기 위한 노력을 기울이고 있다(Choi & Kim, 2022). 미국의 경우 FDA나 CDC에서 지속적으로 소비자들에게 식품안전의 중요성을 인지시키고 식품 처리 방식을 개선하기 위해 노력하고 있으며(Harris, Ali, & Ryu, 2018), 우리나라에서도 식품안전에 대한 관심을 증진시키고 위험 식품 유통의 사회적 문제를 대비하기 위하여 식품 가공업체들에게 FSSC 22000 기준을 도입하도록 요구하고 있다(Choi, Ham, & Lee, 2018).

FSSC 22000은 식품 안전 및 품질 관리를 위한 국제적으로 인정받는 인증 체계로 글로벌 식품기업에서 가장 적극적으로 채택하고 있는 식품안전규격이다(Bomba & Susol, 2020). 이 인증은 식품 제조업체가 ISO 22000 식품 안전 관리 시스템과 기술 사양으로 식품 안전을 보장하는 세부 요구사항인 ISO/TS 22002-1을 준수하고 있음을 확인하며, FSSC 22000 인증을 획득한 기업은 전 세계적으로 안전한 식품을 생산하고 공급한다는 표준을 충족한다고 인정받는다(Baurina & Amirova, 2021). FSSC 22000 식품안전 경영시스템은 FSSC 22000 인증체계가 요구하는 수준의 식품안전을 준수하는 경영시스템을 의미하며(Street, 2015), 안전성을 고려한 제품 생산 및 공급을 위해 이러한 식품안전 경영시스템을 도입하는 식품 기업들이 최근 증가하고 있다. 이는 식품안전 경영시스템이 안전한 식품 공급으로 인해 브랜드 이미지가 개선되어 기업의 이미지가 향상되고, 이는 기업의 마케팅과 판매에 영향을 미쳐 기업의 경영성과와도 직결되기 때문이다. 또한, 불량률을 최소화하고 생산 과정을 체계적으로 분석하여 개선하는 방식으로 기업의 효율성을 높이고 생산성을 향상시킴에 따라 식품 제조기업의 주요한 경영 전략이 되었다.

한편, 조직은 조직목표, 관리체계(인사관리와 리더십 등을 포함), 조직구성원 등 다양한 부분으로 구성되는데, 이들 각 구성부분들이 최대한의 성과를 발휘할 수 있도록 잠재력을 갖게 하는 것을 조직역량이라 할 수 있다(Ahn,

2015). 식품안전 경영시스템과 관련한 조직역량은 식품안전 경영시스템의 효율적 구축 및 운영을 위한 경영자의 인식과 이를 실천하기 위한 조직 분위기, 능력 향상, 품질정보 관리를 위한 교육훈련 및 적절한 평가 및 보상시스템 등을 의미한다(Han, 2022). 식품안전 경영시스템과 같이 기업의 급격한 변화를 가져오는 시스템의 성공적인 구현을 위해서는 조직역량과 같은 내부적 요인이 중요하다. 이는 조직의 리더들이 적극적으로 시스템 구현을 지원하고, 안전 문화를 조직 내에 전파하는 것은 구현의 성공 여부에 결정적인 영향을 미치기 때문이다. 따라서 식품안전 경영시스템의 특성과 경영성과간의 관계에서 조직역량의 매개 효과를 살펴보는 것은 의미가 있을 것이다. 이는 조직역량이 식품안전 경영시스템의 성공적인 구현과 운영에 기여하며, 이를 통해 기업의 경영성과가 향상될 수 있기 때문이다. 선행연구에서는 식품의 품질경영(Han, 2022; Lee & Oh, 2022)이나 글로벌 인증(Kim, 2013)이 식품기업의 경영성과에 유의한 영향을 미치는 것으로 보고하고 있다. 이는 식품의 품질경영이 제품의 품질과 안전성을 향상시키고, 고객 만족도를 높이며, 브랜드 이미지를 강화하는 데 기여하기 때문으로 이러한 요인들은 시장 점유율 증가, 매출 성장, 수익성 개선 등의 경영성과와 직접적으로 연결될 수 있다. 따라서 식품 기업이 품질경영을 철저히 실시할수록, 그 경영성과에 긍정적인 영향을 미친것으로 보인다. 또한 글로벌 인증도 식품 안전 및 품질 표준을 충족하거나 초과함을 입증하는 공식적인 인증으로, 국제 시장에서 식품 기업의 신뢰성과 경쟁력을 강화한다. 이로 인해 기업은 수출 기회 확대, 국제 거래 비용 감소, 해외 시장 진출의 장벽 완화 등의 이점을 얻을 수 있으며, 이러한 이점들은 기업의 경영성과 향상에 결정적인 역할을 할 수 있다.

기존에 진행된 식품안전 경영이 경영성과에 미치는 영향에 관한 연구들은 주로 HACCP 도입에 초점을 맞추어 진행되어 왔으며(Ryu et al., 2013; Han, 2022; Kim et al., 2013; Cho & Cho, 2009), 이러한 연구들은 식품공급체인 의 HACCP 도입이 경영성과에 긍정적인 영향을 미치고 있음을 보고하고 있다. 글로벌 식품기업에서 가장 적극적으로 채택하고 있는 FSSC 22000 식품안전 경영시스템을 대상으로 경영성과나 조직역량을 살펴본 연구는 거의 진행된 바가 없다. 이에 본 연구에서는 FSSC 22000 식품안전 경영시스템 요인이 경영성과에 미치는 영향을 실증적으로 살펴보고 이들 간의 관계에서 조직역량의 매개효과를 살펴보고자 한다. 이 연구는 식품안전에 대한 관리 시스템의 중요성을 강조하고, 이를 통해 얻을 수 있는 경영적 효과와 조직역량의 중요성을 재확인하는 데 그 의의가 있으며, 이를 통해 식품산업 관계자들은 조직의 안전 경영 시스템을 더 효과적으로 운영하고, 그를 통한 경영성과를 높일 수 있는 방법을 모색하게 될 것이다.

## 2. 이론적 배경 및 선행연구

### 2.1. FSSC 22000 식품안전 경영시스템(FSMS, Food Safety Management System)

국제통용 규격의 필요성과 더불어 기존의 식품업체에서 식품안전관리 방안으로 적용하였던 HACCP은 식품안전 을 보장하는 도구로서 폭넓게 활용되어 왔다(Mortimore & Wallace, 2013). 그러나 현장 중심의 위해 요소를 관리 하는 것에 한정되어 있어 경영적 관점에서 식품안전을 보증하고, 성과를 지속적으로 개선하는 영역으로까지 확장하 는 데는 한계가 있었다(Rosak-Szyrocka & Abbase, 2020). 최근에는 소비자들의 인식수준이 향상됨에 따라 식품 안전 확보 및 식품 위해요소의 사전예방 관리를 위해서는 식품이 식탁에 오르기까지 거치는 공급사슬 전반(원재료생 산, 운반, 부가가공, 제조, 저장, 포장, 유통)에 대한 관리방안의 필요성이 대두되었다. 이에 글로벌 식품회사인 네슬 레, 크래프트, 다논 등의 참여 하에 국제식품안전표준인 FSSC 22000이 개발되었다(Bomba & Susol, 2020).

FSSC 22000은 식품 제조 및 도소매 업계에 영향력 있는 국제식품안전협회(GFSI, Global Food Safety

Initiative)의 승인을 받은 글로벌 표준으로 식품 산업의 안전성과 신뢰성 확보를 위한 인증을 제공한다. FSSC 22000은 식품안전경영시스템(ISO 22000), 유럽식품안전기준(EU Food Safety Standards)과 HACCP(위험성 분석 및 중점관리점)를 기반으로 한 인증제도로 국제식품안전협회(GFSI, Global Food Safety Initiative)가 인정한 인증제도이다(Saefullah et al., 2023). 이 인증제도는 식품안전경영시스템(SMS)을 구축하고 유지하기 위한 국제표준으로 안전한 식품 생산을 위한 원재료 수입 및 저장, 생산, 포장, 유통, 판매 및 서비스 등 모든 단계에 적용되며, ISO 22000과 마찬가지로 식품안전경영체계를 갖춘 기업에게 인증을 부여한다(Bomba & Susol, 2020). 따라서 식품업체는 FSSC 22000을 토대로 식품안전 경영시스템(FSMS)을 구축할 경우, 식품안전 측면을 지속적으로 개선할 수 있으며, 품질, 환경 및 안전과 같은 기존의 경영시스템에 쉽게 통합하여 운영할 수 있게 된다. ISO 22000은 식품안전 전반을 다루는 반면, FSSC 22000은 ISO 22000의 식품 안전 요구사항을 포함하면서도 추가적인 조건을 갖추고 있다. FSSC 22000은 전체적인 식품 공급망(supply chain)에 대한 인증을 목적으로 하고 있으며, ISO 22000 인증과는 다르게 식품 안전성을 검증하는데 필요한 요구사항 이외에도 제조업체에 대한 제3자 인증을 수행하거나 공급망에서의 위험 요소 식별, 관리 및 개선 계획, 식품 안전성 관리 기록 등을 요구한다.

Park(2011), Kim(2014), Shim(2017) 등이 수행한 선행연구에서는 식품안전경영시스템 특성요인을 연구관점에 따라 다양하게 구성하고 있지만 공통적으로 경영책임, 자원관리, 서비스 및 제품실현, 측정/분석 및 개선, 문서화 등으로 분류하고 있다. 경영책임(Management Responsibility)은 경영진이 식품 안전 경영 시스템의 효과적인 구현과 유지를 지원하고 책임을 지는 것을 의미하며, 이 요인은 경영진이 명확한 목표와 방향성을 설정하고, 조직의 문화와 가치를 강조하고 품질과 안전에 대한 지속적인 개선을 촉진하는 것을 포함한다. 자원관리(Resource Management)는 조직이 인적, 물적, 금전적, 기술적 자원을 효과적으로 활용하고 배치하는 데 초점을 두며, 이 요인은 적절한 인력 배치, 교육 및 개발, 시설 및 장비 관리, 그리고 외부 공급자와의 협력 관리를 포함한다. 서비스 및 제품실현(Service and Product Realization)은 조직이 안전하고 고품질의 제품 및 서비스를 제공하기 위한 프로세스를 구축하고 관리하는 것을 의미하는데 제품 설계, 원자재 및 공정 선택, 생산 관리, 제품 검사 및 시험, 포장 및 배송 등 전체 생산 과정을 포함한다. 측정, 분석 및 개선(Measurement, Analysis, and Improvement)은 조직이 경영 시스템의 효과성을 평가하고 지속적인 개선을 추구하기 위해 데이터를 수집하고 분석하는 것을 의미하며, 내부 감사, 고객 피드백, 과정 및 제품 성능 모니터링, 불량 제품의 원인 분석 및 개선 조치, 그리고 경영진 검토를 포함한다. 마지막으로 문서화(Documentation)는 조직이 식품 안전 경영 시스템을 체계적으로 기록하고 관리하는 것을 의미하며, 정책, 절차, 작업 지침서, 기록, 훈련 자료 등을 포함한다. 효과적인 문서화는 조직이 표준화된 작업 절차를 따르고, 내부 및 외부 감사를 용이하게 하며, 규정 및 법률 요구 사항을 충족하는 데 도움이 된다. 또한, 문서화는 식품 안전사고가 발생한 경우 적절한 대응 및 원인 규명에 필요한 정보를 제공한다.

## 2.2. 조직역량(Organization Capabilities)

조직역량이란 용어는 조직의 특성을 기술하기 위해 Selznick(1984)가 처음으로 사용한 개념이다. 이는 한 조직이 다른 경쟁조직에 비해서 특별하게 잘 수행하는 능력으로 그 동안 많은 연구에서 관심의 대상이 되어 왔다. Lawson & Samson(2001)은 조직역량을 기업의 이익을 목적으로 지식과 아이디어를 새로운 제품, 프로세스, 시스템으로 지속적으로 전환하는 능력이라고 정의하고 있다. Burgelman et al.(2009)은 또한 역량을 기업의 전략을 촉진하고 지원하는 일련의 기업 특성으로 정의하면서, 조직의 지속가능한 성공을 보장하는 매우 중요한 자원이라고 하였다. 이와 같은 조직역량의 중요성은 자원기반 관점에 그 이론적 근거를 두고 있다. 이 이론은 기업 간 성과 차이는 산업 구조적인 특성에 기인하는 것이 아니라, 기업이 보유하고 있는 자원의 종류와 양적, 질적 차이에 있다는 관점에서

시작하고 있다.

식품안전 경영시스템의 도입 성과 달성을 위해 조직역량이 중요한 역할을 수행하는데 이때 필요한 조직역량은 기업의 리더십 역량, 인적 자원, 그리고 커뮤니케이션 및 협력 등의 핵심 능력을 포함한다. 먼저 리더십 역량이다. 식품안전 경영시스템의 성공적인 도입을 위해서는 기업의 리더들이 안전 문화를 조직 내에 전파하고, 구성원들이 식품안전에 대한 인식과 책임감을 가질 수 있도록 지원해야 한다. 리더십의 역할은 구성원들의 참여와 동기부여를 촉진하며, 안전 및 품질 표준 준수의 중요성을 강조해야 하며, 이러한 역할 수행을 위한 리더십 역량이 요구된다. 둘째는 인적 자원이다. 식품안전 경영시스템을 성공적으로 도입하고 운영하기 위해서는 기업 내 구성원들이 전문 지식, 기술 및 경험을 갖추어야 하는데 인적 자원의 교육 및 훈련을 통해 구성원들의 역량을 개발하고, 시스템 구현과 관리에 필요한 전문가를 확보하는 것이 중요하다. 셋째는 조직 내 커뮤니케이션 및 협력이다. 식품안전 경영시스템의 성공적인 도입과 운영에는 조직 전체의 협력이 필수적인데 효과적인 커뮤니케이션은 구성원 간의 정보 교환과 협력을 촉진하며, 식품안전 관련 이슈 및 해결 방안에 대한 공유를 통해 시스템의 지속적인 개선을 가능하게 한다. 또한 이를 통해 조직 내 다양한 부서와 직원들이 함께 식품안전 경영시스템의 목표를 달성하는데 동참할 수 있다. 이러한 조직역량이 강화되면, 식품안전 경영시스템을 효과적으로 구현하고 운영할 수 있으며, 이를 통해 기업의 경영 성과를 향상시킬 수 있다.

### 2.3. 경영성과(Business Performance)

기업의 경영성이라 함은 기업이 설정한 목표를 달성하기 위하여 기업조직이 일정기간 동안 수행 한 활동이나 투입한 자원, 그리고 그러한 활동과 지원의 결과로서 재무적 성과와 비재무적 성과를 포괄하는 성과의 총합이라 할 수 있다 (Ryu et al., 2013; Kim & Suk, 2017). 또한 경영성과는 기업조직의 유형 자산을 토대로 한 전통적 재무적 성과와 기업을 둘러싼 무형의 내·외부 환경을 고려한 비재무적 성과를 포함하며(Lim, 2019; Won & Lee, 2019; Jang & Kim, 2021), 아울러 과거와 현재, 미래의 경영성과 예측까지 포함한 통합적 개념으로 정의한다(Kang, 2006). 최근에는 경영성과에 대한 연구에서 기업에 관한 재무적 성과뿐만 아니라 사회적 성과에 대해서도 관심이 높아지고 있다 (Kim et al., 2020; Cho, 2020; Ha & Yoon, 2019).

식품안전 경영시스템은 이러한 경영성과에 영향을 줄 수 있는데 안전 및 품질 표준을 준수하고, 위험 요소를 식별하고 관리함으로써 제품의 품질을 향상시킨다. 이로 인해 소비자의 신뢰도가 증가하고, 기업의 이미지가 개선되어 경영성과가 향상될 수 있다. 또한 식품안전 경영시스템은 생산 과정의 효율성을 높이기 위해 최적화된 작업 절차와 표준을 도입하는데 이를 통해 기업은 생산 시간 및 비용을 줄이고, 생산량을 늘릴 수 있으며, 안전한 제품 생산과 품질 향상을 통해 시장에서의 경쟁력을 강화할 수 있다.

## 3. 연구방법

### 3.1. 연구대상 및 자료수집

본 연구의 조사대상은 FSSC 식품안전경영시스템 인증을 받은 서울 및 수도권 소재 식품 관련 기업 종사자 300명을 대상으로 하였다. 총 300부를 온라인으로 배포하였으며, 이 가운데 255부가 회수되었으며, 응답이 누락되었거나 불성실한 응답이 있는 설문 응답결과는 제외하고 최종적으로 252부에 대해 통계적 분석을 수행하였다. 자료 수집은

2023년 1월 05일부터 1월 28일까지 약 3주 동안 진행하였으며, 설문조사의 경우 구글 독스(Google Docs)를 이용해 온라인 방식으로 실시하였고, 본 조사의 목적과 취지에 대한 이해와 동의를 구한 후 자기기입식으로 설문을 실시하였다.

### 3.2. 연구모형 및 가설

본 연구에서는 독립변인으로 FSSC 식품안전경영시스템 요인을, 종속변인으로는 경영성과를 설계하였으며, 아울러 이들 변인들 간의 인과관계에 있어서 매개효과를 알아보기 위해 조직역량을 매개변인으로 투입하였다(Figure 1). FSSC 식품안전경영시스템 요인의 경우 경영책임, 자원관리, 서비스 및 제품실현, 측정/분석 및 개선, 문서화 등 총 5개 요인으로 하위 요인을 구성하였다. 조직역량, 경영성과 변인의 경우 모두 단일 요인화하여 연구모형을 설계하였다.

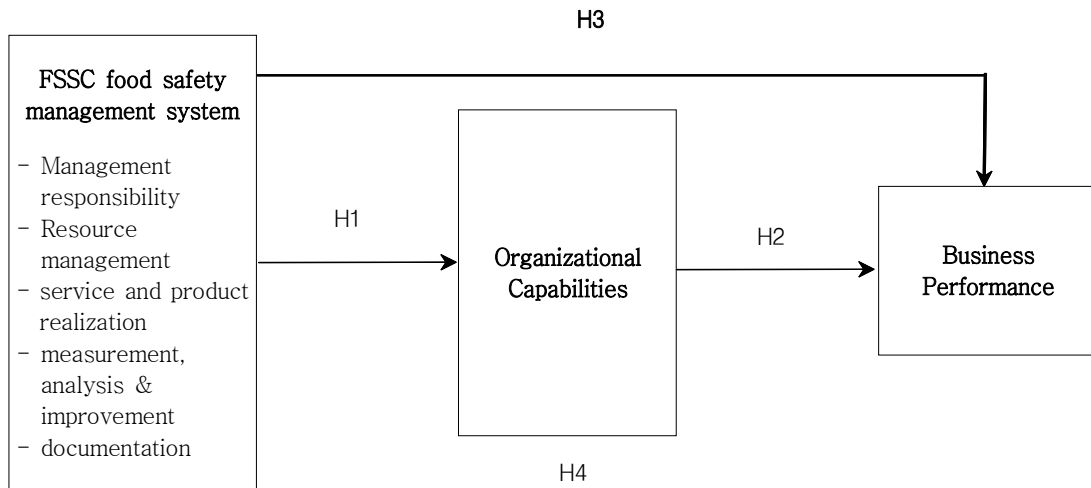


Figure 1. Research Model

FSSC 식품안전경영시스템은 조직의 프로세스와 절차를 표준화하고, 일관된 품질 및 안전 기준을 도입하여 조직역량을 향상시킬 수 있으며, 국제 표준에 따라 식품 안전 및 품질 관리가 보장되어, 고객과 협력사에게 신뢰성을 높이고 시장에서 경쟁력을 강화할 수 있다. 또한 FSSC 식품안전경영시스템은 위험 기반 접근을 강조하는데 이를 통해 조직은 위험을 식별하고, 평가하고, 관리하는 능력을 키울 수 있다. 이는 조직의 안전 문화를 개선하고, 제품의 안전성과 품질을 높이며, 궁극적으로 업무 수행 역량을 향상시키는데 도움이 된다. 더 나아가 FSSC 식품안전경영시스템은 ISO 22000과 같이 교육 및 인력 개발에도 중점을 두기 때문에 조직 내 구성원들이 식품 안전 및 품질에 대한 지식과 이해를 높이기 위한 교육 프로그램을 실시하고, 전문가들을 양성하여 인적 자원의 역량을 키울 수 있다(Joo & Kang, 2011). 따라서 다음과 같은 가설1을 설정하였다.

H1. FSSC 식품안전경영시스템 요인은 조직역량에 정(+)의 영향을 미칠 것이다.

H1-1. 경영책임은 조직역량에 정(+)의 영향을 미칠 것이다.

H1-2. 자원관리는 조직역량에 정(+)의 영향을 미칠 것이다.

- H1-3. 서비스 및 제품실현은 조직역량에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
- H1-4. 측정/분석 및 개선은 조직역량에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
- H1-5. 문서화는 조직역량에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.

강한 조직역량은 전략적 목표 달성을 지원하는데 조직이 목표를 성공적으로 달성하기 위해서는 각 구성원의 역량과 전반적인 팀 역량이 필수적이다. 이를 통해 기획된 전략을 효과적으로 실행하고, 높은 수준의 경영 성과를 이룰 수 있다. 또한, 조직역량의 향상은 자원 활용 효율성을 높이는데 역량 있는 조직은 인적, 물적, 기술적 자원을 효과적으로 배치하고 관리할 수 있으며, 이로 인해 자원 소비를 최소화하고, 경영 성과를 극대화할 수 있다(Chae & Kim, 2019). 따라서 다음과 같은 가설2를 설정하였다.

- H2. 조직역량은 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.

FSSC 식품안전경영시스템의 도입은 조직의 프로세스와 절차를 표준화하고 향상시키며, 이를 통해 조직은 효율적인 운영과 품질 관리를 달성하며, 경영성과를 높일 수 있다. 또한, FSSC 식품안전경영시스템은 제품 안전성과 관련된 위험을 최소화하는데 위험 기반 접근을 통해 조직은 제품 리콜, 소비자 불만, 법적 책임 등과 같은 위험 요소를 줄일 수 있으며, 이로 인해 안정적인 경영 성과를 달성할 수 있다(Han, 2022). 따라서 다음과 같은 가설3을 설정하였다.

- H3. FSSC 식품안전경영시스템 요인은 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
  - H3-1. 경영책임은 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
  - H3-2. 자원관리는 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
  - H3-3. 서비스 및 제품실현은 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
  - H3-4. 측정/분석 및 개선은 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.
  - H3-5. 문서화는 경영성과에 정(+)<sup>2</sup>의 영향을 미칠 것이다.

FSSC 식품안전경영시스템이 조직역량을 강화하고, 강화된 조직역량이 경영성과를 높이는 매커니즘을 통해 연결되기 때문에 FSSC 식품안전경영시스템 요인과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 예상된다. 따라서 다음과 같은 가설4를 설정하였다.

- H4. FSSC 식품안전경영시스템 요인과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 있을 것이다.
  - H4-1. 경영책임과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 있을 것이다.
  - H4-2. 자원관리와 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 있을 것이다.
  - H4-3. 서비스 및 제품실현과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 있을 것이다.
  - H4-4. 측정/분석 및 개선과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 있을 것이다.
  - H4-5. 문서화와 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과가 있을 것이다.

### 3.3. 측정도구

FSSC 식품안전경영시스템 요인의 경우 Park(2011), Kim(2014), Shim(2017)의 연구 등을 바탕으로 경영책임(6 문항), 자원관리(5문항), 서비스 및 제품실현(6문항), 측정/분석 및 개선(6문항), 문서화(3문항) 등 5개의 하위 요인과 총 26개 문항으로 구성하였다. 조직역량과 경영성과의 경우 모두 Park(2011)과 Shim(2017)의 연구를 토대로 단일 요인으로 구성하였다. 조직역량의 경우 ‘의사결정 시 직원들의 참여를 촉구’, ‘성과측정제도를 운영’, ‘부서 간 의사소통이 원활’ 등과 같이 조직의 역량을 측정하는 5개 문항으로 구성하였다. 경영성과의 경우 ‘경쟁사에 비해 높은 시장 점유율’, ‘고객의 신뢰도가 증가’, ‘경쟁사에 비해 매출액 증가율 향상’ 등과 같이 조직의 경영성과를 측정할 수 있는 11개 문항으로 구성하였다. 모든 변수들의 측정은 Likert 5점 척도로 측정하였으며, 총점이 높을수록 해당 변수들의 수준이 높음을 의미한다.

### 3.4. 자료처리

본 연구를 위해 수집된 자료의 통계 처리는 SPSS 28.0과 SPSS Macro 3.4를 사용하여 분석하였다. 첫째, 연구대상자들의 일반적 특성을 알아보기 위하여 빈도분석을 실시하여 빈도와 백분율(%)을 산출하였다. 둘째, FSSC 식품안전경영시스템 요인, 조직역량, 경영성과 변인들을 측정하기 위한 측정도구의 타당도와 신뢰도 검증을 위해 탐색적 요인분석(EFA)을 실시하고, Cronbach's  $\alpha$ 계수를 산출하였다. 셋째, 연구대상자들이 인식하는 FSSC 식품안전경영시스템 요인, 조직역량, 경영성과 수준을 파악하기 위하여 기술통계분석을 실시하여 평균, 표준편차, 범위, 왜도, 첨도 등을 산출하였다. 넷째, FSSC 식품안전경영시스템 요인, 조직역량, 경영성과 간의 관계를 파악하기 위해서 피어슨의 상관관계 분석(Pearson correlation analysis)을 실시하였다. 다섯째, FSSC 식품안전경영시스템 요인, 조직역량, 경영성과 간의 영향 관계를 알아보기 위해 다중회귀분석(Multi-regression Analysis)을 실시하였다. 여섯째, FSSC 식품안전경영시스템 요인과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과를 검증하기 위하여 SPSS Macro(Model 4)를 통해 부트스트래핑(Bootstrapping)을 실시하였다. 이상의 통계적 분석과 가설검증의 유의수준은  $\alpha=0.05$ 에서 수행하였다.

## 4. 연구결과

### 1.1. 연구대상자의 일반적 특성

연구대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같이 전체 응답자는 252명이었고, 일반적 특성에 따른 분포는 다음과 같다. 종업원 수별로는 20인 이하는 24명(9.5%), 20-50인은 52명(20.6%), 50-100인은 68명(27.0%), 100-300인은 50명(19.8%), 300-500인은 31명(12.3%), 500인 이상은 27명(10.7%)이었고, 직책별로는 사원은 119명(47.2%), 계장/대리는 57명(22.6%), 과장은 37명(14.7%), 차장/부장은 27명(10.7%), 임원급 이상은 12명(4.8%)이었다. FSSC 식품안전경영시스템 인증 및 유지 목적별로는 고객의 요구 충족은 75명(29.8%), 경쟁사 대응은 61명(24.2%), 회사 이미지 증진은 48명(19.0%), 체계적인 시스템 구축은 33명(13.1%), 공급자로서 유리한 지위 획득은 14명(5.6%), 지속적 개선의 토대 마련은 21명(8.3%)이었고, FSSC 식품안전경영시스템 인증기간별로는 1년 이내는 93명(36.9%), 1-5년 이내는 80명(31.7%), 5년 이상은 40명(15.9%), 10년 이상은 39명(15.5%)이었다.



Table 1. General characteristics of research subjects

	division	N	%
number of employees	20 people or less	24	9.5
	20-50 people	52	20.6
	50-100 people	68	27.0
	100-300 people	50	19.8
	300-500 people	31	12.3
	500+	27	10.7
position	employee	119	47.2
	Instrument manager / assistant manager	57	22.6
	exaggeration	37	14.7
	deputy manager/general manager	27	10.7
	executive level or higher	12	4.8
Purpose of FSSC food safety management system certification and maintenance	Satisfy customer needs	75	29.8
	competitor response	61	24.2
	Promotion of company image	48	19.0
	Building a systematic system	33	13.1
	Obtaining an advantageous position as a supplier	14	5.6
	Laying the Foundation for Continuous Improvement	21	8.3
FSSC food safety management system certification period	within 1 year	93	36.9
	Within 1-5 years	80	31.7
	more than 5 years	40	15.9
	more than 10 years	39	15.5
	total	252	100.0

## 4.2. 측정도구의 타당도 및 신뢰도 검증

본 연구에서는 가설검증을 위한 예비분석으로 탐색적 요인분석(EFA)과 신뢰도분석을 실시하였다. 우선 각 변수별 설문 문항에 대해 직각회전(varimax) 방식으로 요인분석을 실시하였다. 요인추출의 기준이 되는 고유값(Eigenvalue)은 1.0 이상, 요인 적재치는 0.5 이상으로 정하였고, 요인분석을 반복하면서 0.5가 넘지 않는 문항들을 제거하였다. 또한 각각의 요인별로 묶여진 문항에 대해서 신뢰도 분석을 실시하였고, Cronbach's  $\alpha$  계수를 측정하여 검증하였다. FSSC 식품안전경영시스템 요인의 26개 문항에 대한 탐색적 요인분석을 반복한 결과(Table 2 참조), 표본 적합도를 검증하는 KMO(Kaiser-Meyer-Olkin) 값이 .962, 요인분석의 적합성을 나타내는 Bartlett의 구형성 검증 결과  $\chi^2=6370.864$ ,  $df=325$ ,  $p<.001$ 로 요인분석의 사용이 적합하며 공통요인이 존재함을 확인하였다. 요인분석의 결과에 따라 5개의 요인이 도출되었고, 모든 항목의 요인 적재량이 0.5 이상으로 나타나 타당성은 충분한 것으로 판단할 수 있었다. 그리고 신뢰도 분석 결과 측정/분석 및 개선 Cronbach's  $\alpha=.937$ , 자원관리 Cronbach's  $\alpha=.921$ , 서비스 및 제품실현 Cronbach's  $\alpha=.922$ , 경영책임 Cronbach's  $\alpha=.928$ , 문서화 Cronbach's  $\alpha=.888$ 로 모두 기준값 0.6보다 높게 나타나 측정 자료의 내적일관성이 있는 것으로 나타났다.

**Table 2.** Reliability and Validity of FSSC Food Safety Management System Factor Measurement Items

Questionnaire	measurement, analysis & improvement	resource management	service & product realization	management responsibility	documentation
FSSC-21.	.795	.214	.167	.220	.186
FSSC-20.	.755	.214	.243	.327	.101
FSSC-22.	.743	.266	.180	.173	.256
FSSC-23.	.709	.253	.315	.183	.154
FSSC-18.	.694	.141	.316	.386	.124
FSSC-19.	.686	.332	.210	.169	.227
FSSC-17.	.588	.145	.182	.448	.355
FSSC-11.	.247	.785	.267	.244	.218
FSSC-10.	.343	.738	.254	.120	.271
FSSC-09.	.258	.722	.280	.288	.202
FSSC-08.	.291	.600	.312	.408	.101
FSSC-07.	.222	.551	.389	.381	.228
FSSC-16.	.261	.189	.841	.259	.142
FSSC-13.	.290	.189	.810	.284	.119
FSSC-12.	.145	.269	.667	.165	.405
FSSC-15.	.293	.405	.661	.222	.168
FSSC-14.	.276	.401	.655	.098	.191
FSSC-06.	.410	.310	.264	.624	.206
FSSC-03.	.426	.278	.294	.612	.169
FSSC-04.	.366	.233	.311	.579	.431
FSSC-05.	.466	.297	.183	.574	.282
FSSC-01.	.252	.538	.221	.561	.216
FSSC-02.	.307	.380	.356	.561	.109
FSSC-25.	.388	.260	.283	.240	.702
FSSC-24.	.271	.363	.253	.325	.668
FSSC-26.	.451	.379	.320	.157	.545
eigenvalue	5.554	4.285	4.242	3.547	2.443
Variance explanatory power (%)	21.360	16.479	16.315	13.642	9.396
Cronbach's $\alpha$	.937	.921	.922	.928	.888

KMO=.962, Bartlett's test=6370.864(p&lt;.001), df=325

조직역량과 기업성과의 16개 문항에 대한 탐색적 요인분석을 반복한 결과, 표본 적합도를 검증하는 KMO(Kaiser-Meyer-Olkin) 값이 .952, 요인분석의 적합성을 나타내는 Bartlett의 구형성 검증 결과  $\chi^2=4900.295$ ,  $df=120$ ,  $p<.001$ 로 요인분석의 사용이 적합하며 공통요인이 존재함을 확인하였다. 요인분석의 결과에 따라 2개의 요인이 도출되었고, 모든 항목의 요인 적재량이 0.5 이상으로 나타나 타당성은 충분한 것으로 판단할 수 있었다. 신뢰도 분석 결과 조직역량의 Cronbach's  $\alpha=.942$ , 기업성과의 Cronbach's  $\alpha=.965$ 로 기준값 0.6보다 높게 나타나 측정 자료의 내적일관성이 있는 것으로 나타났다.

**Table 3.** Reliability and validity of organizational capabilities measurement questions

Questionnaire	Organizational Capabilities	Business Performance
OC-4.	.820	.356
OC-5.	.811	.355
OC-2.	.755	.482
OC-1.	.698	.532
OC-3.	.611	.602
BP-9.	.401	.847
BP-11.	.388	.844
BP-4.	.394	.802
BP-7.	.468	.766
BP-2.	.453	.750
BP-5.	.316	.740
BP-3.	.479	.719
BP-10.	.506	.717
BP-8.	.516	.711
BP-1.	.552	.690
BP-6.	.588	.616
eigenvalue	6.546	5.899
Variance explanatory power (%)	40.913	36.867
Cronbach's $\alpha$	.942	.965

KMO=.952, Bartlett's test=4900.295( $p<.001$ ),  $df=120$

### 4.3. 기술통계 및 상관분석

주요 연구변인의 일반적 경향을 살펴보고자 평균(M), 표준편차(SD), 측정값의 범위를 산출하였고, 정규성 가정 충족 여부를 확인하고자 왜도와 첨도를 산출하였다. 일반적으로 왜도의 절대값이 3.0 이상이거나 첨도의 절대값이 10.0 이상인 경우 정규성 가정을 충족하지 못한 것으로 판단하는데(Kline, 2011), 본 연구에서는 Table 4에서 보는 바와 같이 정규성 가정을 충족하는 것으로 나타났다.

**Table 4.** Descriptive statistics of major variables

variable		M	SD	range	skewness	kurtosis
FSSC Food Safety management system	management responsibility	3.99	0.72	1–5	-1.380	3.512
	resource management	3.94	0.70	1–5	-1.218	3.605
	service & product realization	3.87	0.74	1–5	-1.038	2.480
	measurement, analysis & improvement	4.03	0.69	1–5	-1.347	3.361
	documentation	3.96	0.75	1–5	-1.121	2.669
Organizational Capabilities		4.12	0.71	1–5	-1.642	4.560
Business Performance		4.07	0.70	1–5	-1.487	4.080

주요 변인인 FSSC 식품안전경영시스템 요인, 조직역량, 경영성과 간의 관계를 파악하기 위해서 상관분석을 실시하였으며, 그 결과는 Table 5와 같다. FSSC 식품안전경영시스템 요인의 하위 요인인 조직역량( $r=.798, p<.001$ ), 자원관리( $r=.736, p<.001$ ), 서비스 및 제품실현( $r=.725, p<.001$ ), 측정/분석 및 개선( $r=.804, p<.001$ ), 문서화( $r=.773, p<.001$ )는 조직역량과 정(+)의 상관관계가 있었다. FSSC 식품안전경영시스템 요인의 하위 요인인 조직역량( $r=.865, p<.001$ ), 자원관리( $r=.801, p<.001$ ), 서비스 및 제품실현( $r=.724, p<.001$ ), 측정/분석 및 개선( $r=.842, p<.001$ ), 문서화( $r=.790, p<.001$ )는 경영성과와 정(+)의 상관관계가 있었다. 조직역량( $r=.896, p<.001$ )은 경영성과와 정(+)의 상관관계가 있었다.

**Table 5.** Correlation between major variables

variable		FSSC Food Safety management system					OC	BP
		1	2	3	4	5		
FSSC Food Safety management system	1. management responsibility	1						
	2. resource management	.830***	1					
	3. service & product realization	.747***	.764***	1				
	4. measurement, analysis & improvement	.828***	.722***	.683***	1			
	5. documentation	.798***	.772***	.726***	.769***	1		
Organizational Capabilities		.798***	.736***	.725***	.804***	.773***	1	
Business Performance		.865***	.801***	.724***	.842***	.790***	.896***	1

\*\*\* $p<.001$

#### 4.4. 연구가설의 검증

FSSC 식품안전경영시스템 요인이 조직역량에 미치는 영향을 검증한 결과는 Table 6과 같다. 우선 분석 전에 독립변수들 간의 다중공선성에 문제가 있는지 검증한 결과 VIF는 2.826~5.320으로 10보다 작게 나타나 독립변수들 간의 다중공선성에 문제는 없었다. 그리고 D/W값은 2.010으로 2에 가까운 것으로 나타나 잔차들 간에 상관관계는 없는 것으로 나타났다. FSSC 식품안전경영시스템 요인이 조직역량을 설명하는 설명력 정도는  $R^2=.738$ 로 나타나 73.8%의 설명력이 확인되었고,  $F=138.841$ 로 나타나 유의수준  $\alpha=.001$ 에서 회귀모형이 적합한 것으로 나타났다. FSSC 식품안전경영시스템 요인의 하위 요인 중에서 경영책임( $\beta=.183$ ,  $p<.05$ ), 서비스 및 제품실현( $\beta=.166$ ,  $p<.01$ ), 측정/분석 및 개선( $\beta=.349$ ,  $p<.001$ ), 문서화( $\beta=.195$ ,  $p<.01$ )는 조직역량에 유의미한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 상대적 영향력은 측정/분석 및 개선, 문서화, 경영책임, 서비스 및 제품실현 순으로 나타났다. 결론적으로 FSSC 식품안전경영시스템 요인이 조직역량에 미치는 영향에서 가설 H1-1, H1-3, H1-4, H1-5는 채택되었고, 가설 H1-2는 기각되었다. 특히 자원관리가 조직역량에 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 이는 FSSC 표준화된 절차나 프로세스가 잘 구축되어 있는 경우에는 특정 조직의 역량 수준과 상관없이 자원을 효과적으로 관리할 수 있기 때문으로 보인다. 또한 자원관리는 조직의 전반적인 역량보다는 관리자나 관련 직원의 특정 역량에 더 의존할 수도 있는데 예를 들어, 좋은 프로젝트 관리 능력이나 효과적인 인사 관리 전략 등이 더 중요할 수 있다. 또한 특정 자원들은 그 자체의 특성에 의해 관리가 결정될 수도 있는데 예를 들어, 식품관련 고유한 전문 기술이나 특수 장비가 필요한 경우, 이러한 자원의 관리의 특정 역량보다는 해당 자원을 이해하고 사용할 수 있는 능력에 더 의존할 수 있다. 이러한 이유들로 인해 자원관리가 조직역량에 영향을 미치지 못한 것으로 보인다.

**Table 6.** Effects of FSSC Food Safety Management System Factors on Organizational Capabilities

variable	unstandardized coefficient		standardization factor	t	p	VIF
	B	SE	$\beta$			
(a constant)	.340	.148		2.298	.022	
management responsibility	.182	.075	.183	2.427*	.016	5.320
resource management	.056	.067	.055	.842	.401	3.991
service & product realization	.161	.053	.166	3.035**	.003	2.826
measurement, analysis & improvement	.364	.064	.349	5.678***	.000	3.561
documentation	.186	.058	.195	3.185**	.002	3.529

Dependent Variable: Organizational Capabilities

$R^2=.738$ , Adjusted  $R^2=.733$ ,  $F=138.841$ \*\*\*,  $p=.000$ ,  $D/W=2.010$

\* $p<.05$ , \*\* $p<.01$ , \*\*\* $p<.001$

조직역량이 경영성과에 미치는 영향을 검증한 결과는 Table 7과 같다. 조직역량이 경영성과를 설명하는 설명력 정도는  $R^2=.803$ 으로 나타나 80.3%의 설명력이 확인되었고,  $F=1016.777$ 로 나타나 유의수준  $\alpha=.001$ 에서 회귀모형이 적합한 것으로 나타났다. 조직역량( $\beta=.896$ ,  $p<.001$ )은 경영성과에 유의미한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 결론적으로 조직역량이 경영성과에 미치는 영향에서 가설 H2는 채택되었다.

**Table 7.** Effect of Organizational capabilities on Business Performance

variable	unstandardized coefficient		standardization factor	t	p
	B	SE	$\beta$		
(a constant)	.450	.115		3.914	.000
Organizational Capabilities	.878	.028	.896	31.887***	.000
Dependent variable: Business Performance					
$R^2=.803$ , Adjusted $R^2=.802$ , $F=1016.777^{***}$ , $p=.000$ , $D/W=1.968$					

\*\*\*p&lt;.001

FSSC 식품안전경영시스템 요인이 경영성파에 미치는 영향을 검증한 결과는 Table 8과 같다. 우선 분석 전에 독립변수들 간의 다중공선성에 문제가 있는지 검증한 결과 VIF는 2.826~5.320으로 10보다 작게 나타나 독립변수들 간의 다중공선성에 문제는 없었다. 그리고 D/W값은 2.213으로 2에 가까운 것으로 나타나 잔차들 간에 상관관계는 없는 것으로 나타났다. FSSC 식품안전경영시스템 요인이 경영성파를 설명하는 설명력 정도는  $R^2=.819$ 로 나타나 81.9%의 설명력이 확인되었고,  $F=223.083$ 으로 나타나 유의수준  $\alpha=.001$ 에서 회귀모형이 적합한 것으로 나타났다. FSSC 식품안전경영시스템 요인의 하위 요인 중에서 경영책임( $\beta=.327$ ,  $p<.001$ ), 자원관리( $\beta=.174$ ,  $p<.01$ ), 측정/분석 및 개선( $\beta=.337$ ,  $p<.001$ ), 문서화( $\beta=.107$ ,  $p<.05$ )는 경영성파에 유의미한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 상대적 영향력은 측정/분석 및 개선, 경영책임, 자원관리, 문서화 순으로 나타났다. 결론적으로 FSSC 식품안전경영시스템 요인이 경영성파에 미치는 영향에서 가설 H3-1, H3-2, H3-4, H3-5는 채택되었고, 가설 H3-3은 기각되었다. 특히 서비스 및 제품실현이 경영성파에 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 품질 수준이 높은 제품이나 서비스를 제공하는 것이 반드시 좋은 경영성파를 가져다주지 않을 수 있으며, 고객의 기대치, 시장 경쟁, 가격 설정 등 다른 변수들이 경영성파에 더 큰 영향을 미치는 것을 의미할 수 있다. 또한 제품 및 서비스의 실현이 경영성파에 직접적인 영향을 미치지 않는다면, 이는 프로세스 내의 비효율성을 나타낼 수 있는데 예로, 생산력이나 서비스 제공의 효율성이 충분히 높지 않아 경영성파에 큰 차이를 만들지 못하는 경우가 있을 수 있다. 이러한 이유들에 기인하여 서비스 및 제품실현이 경영성파에 영향을 미치지 않는 것으로 보인다.

**Table 8.** Effects of FSSC food safety management system factors on business performance

variable	unstandardized coefficient		standardization factor	t	p	VIF
	B	SE	$\beta$			
(a constant)	.173	.120		1.433	.153	
management responsibility	.320	.061	.327	5.238***	.000	5.320
resource management	.175	.054	.174	3.217**	.001	3.991
service & product realization	.037	.043	.039	.865	.388	2.826
measurement, analysis & improvement	.344	.052	.337	6.582***	.000	3.561
documentation	.100	.048	.107	2.095*	.037	3.529
Dependent variable: Business Performance						
$R^2=.819$ , Adjusted $R^2=.816$ , $F=223.083^{***}$ , $p=.000$ , $D/W=2.213$						

\*p&lt;.05, \*\*p&lt;.01, \*\*\*p&lt;.001

FSSC 식품안전경영시스템 요인과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과를 검증하기 위하여 SPSS Macro(Model 4)를 통해 부트스트래핑을 실시하였고, 그 결과는 Table 9와 같다. 부트스트래핑 방법은 매개(간접)효과 계수에 대한 95% 신뢰구간을 산출하는데, 이 신뢰구간이 0을 포함하지 않으면 매개효과가 .05 수준에서 통계적으로 유의하다고 결론 내릴 수 있다(Preacher & Hayes, 2004). 본 연구에서는 부트스트랩 표본의 수를 5,000개로 설정하여 검증을 실시하였으며, 95% 신뢰구간에서 매개효과 계수의 상한값과 하한값을 구하였다.

먼저, 경영책임→조직역량→경영성과 경로는 간접 효과계수는 .0852이었으며, 하한값 .0028, 상한값 .2028로 신뢰구간에 0을 포함하지 않아 매개효과가 유의미한 것으로 나타났다. 가설 H4-1은 채택되었다. 다음으로, 자원관리→조직역량→경영성과 경로는 간접 효과계수는 .0263이었으며, 하한값 -.0476, 상한값 .0942로 신뢰구간에 0을 포함하고 있어 매개효과가 유의미하지 않은 것으로 나타났다. 가설 H4-2는 기각되었다. 이러한 결과는 자원관리의 효과가 조직의 전반적인 역량에 영향을 미치지 않더라도, 이는 자원관리가 직접적으로 경영성과에 영향을 미칠 수 있음을 의미한다. 즉, 효과적인 자원관리가 재무성과, 생산성, 효율성 등의 경영성과를 향상시키는 데 중요할 수 있음을 보여준다. 또한 조직역량이 자원관리와 경영성과 사이의 매개변수 역할을 하지 않는다면, 다른 요인이 매개 역할을 수행할 수 있는데 조직의 전략, 리더십, 조직 문화, 기술 혁신 등이 자원관리와 경영성과간의 관계를 매개할 수 있을 것으로 보인다.

다음으로, 서비스 및 제품실현→조직역량→경영성과 경로는 간접 효과계수는 .0753이었으며, 하한값 .0302, 상한값 .1145로 신뢰구간에 0을 포함하지 않아 매개효과가 유의미한 것으로 나타났다. 가설 H4-3은 채택되었다. 다음으로, 측정/분석 및 개선→조직역량→경영성과 경로는 간접 효과계수는 .1704이었으며, 하한값 .0909, 상한값 .2728로 신뢰구간에 0을 포함하지 않아 매개효과가 유의미한 것으로 나타났다. 가설 H4-4는 채택되었다. 마지막으로, 문서화→조직역량→경영성과 경로는 간접 효과계수는 .0871이었으며, 하한값 .0219, 상한값 .1499로 신뢰구간에 0을 포함하지 않아 매개효과가 유의미한 것으로 나타났다. 가설 H4-5는 채택되었다.

**Table 9.** Verification of the Mediating Effect of Organizational capabilities in the Relationship between FSSC Food Safety Management System Factors and Business Performance

Path	Effect	Boot SE	95% confidence interval	
			LLCI	ULCI
Management Responsibility → Organizational Capabilities → Management Performance	.0852	.0514	.0028	.2028
Resource Management → Organizational Capabilities → Business Performance	.0263	.0357	-.0476	.0942
Service and product realization → Organizational Capabilities → Management Performance	.0753	.0218	.0302	.1145
Measurement/analysis and improvement → Organizational Capabilities → Management Performance	.1704	.0468	.0909	.2728
Documentation → Organizational Capability → Management Performance	.0871	.0327	.0219	.1499

## 5. 결론 및 제언

본 연구는 식품 관련 FSSC 22000 식품안전경영시스템이 경영성과에 미치는 영향을 검증하고 이 과정에서 조직역량의 매개효과를 검증하는 것을 목적으로 하였다. 본 연구의 실증 분석결과, 다음과 같은 주요 결과를 도출하였다.

첫째, 식품 관련 FSSC 22000 식품안전경영시스템이 조직역량에 미치는 영향을 검증한 결과, FSSC 22000 식품안전경영시스템 요인의 하위 요인 중에서 경영책임, 서비스 및 제품실현, 측정/분석 및 개선, 문서화는 조직역량에 유의미한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 상대적 영향력은 측정/분석 및 개선, 문서화, 경영책임, 서비스 및 제품실현 순으로 나타났다. 즉 FSSC 22000 식품안전경영시스템에서 필수적인 역할을 하는 문서화와 측정/분석 및 개선은 각종 문서들을 체계적으로 작성하고 관리함으로써 제조 과정과 제품에 대한 투명성을 확보하고 더 나아가 조직 내 문제점 파악 및 개선을 위한 측정과 분석을 수행하는 능력이 향상되어 조직역량이 향상된 것으로 보인다. 이러한 결과는 FSSC 22000 식품안전경영시스템을 도입하고 효과적으로 운영함으로써, 조직역량을 강화할 수 있음을 의미한다. 이를 통해 식품 관련 기업들은 제품의 품질과 안전성을 향상시키고, 고객만족도를 높일 수 있으며, 조직 내의 업무 프로세스와 문화를 개선하여 경영성과를 개선하고 지속 가능한 경쟁력을 확보할 수 있게 된다. 따라서, 식품 관련 기업들은 FSSC 22000 식품안전경영시스템의 도입 및 관리에 주목하여야 할 필요가 있다.

둘째, 식품 관련 조직역량이 경영성과에 미치는 영향을 검증한 결과, 조직역량은 경영성과에 유의미한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 식품 관련 기업들이 조직역량을 강화함으로써 경영성과를 개선할 수 있다는 것을 의미한다. 즉 식품관련 기업은 안전하고 신뢰성 높은 제품과 서비스를 제공하기 위해 조직의 역량을 강화해야 하며, 식품경영시스템 도입을 통해 조직의 역량을 극대화할 수 있다면 안전하고 신뢰성 높은 제품과 서비스를 제공할 수 있으며, 이를 통해 경쟁력을 확보할 수 있을 것으로 보인다. 이러한 연구결과는 식품 관련 기업의 경영성과를 향상시키기 위해 조직역량을 높일 필요가 있음을 시사하고 있다.

셋째, 식품 관련 기업의 FSSC 22000 식품안전경영시스템이 경영성과에 미치는 영향을 검증한 결과, FSSC 22000 식품안전경영시스템 요인의 하위 요인 중에서 경영책임, 자원관리, 측정/분석 및 개선, 문서화는 경영성과에 유의미한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 상대적 영향력은 측정/분석 및 개선, 경영책임, 자원관리, 문서화 순으로 나타났다. 즉 식품안전경영시스템 특성인 측정/분석 및 개선은 기업의 생산성과 효율성을 향상시키면서 경쟁력을 강화하고, 더 나아가 경영성과를 향상시키는 것으로 보인다. 이러한 결과는 식품 관련 기업들이 FSSC 22000 식품안전경영시스템을 도입하고 효과적으로 운영함으로써 경영성과를 향상시킬 수 있다는 것을 보여준다. 즉, 경영책임을 강화하고, 자원을 효율적으로 관리하며, 측정과 분석을 통한 지속적인 개선을 추구하고, 체계적인 문서화를 통해 식품 안전 관리를 강화함으로써 기업의 경영성과가 향상됨을 의미한다. 따라서 식품 관련 기업들은 FSSC 22000 식품안전경영시스템의 도입 및 적절한 관리 방안을 적극적으로 수립하고 실행하여, 안전한 식품 생산 및 서비스를 제공함과 동시에 기업의 경쟁력을 높이고 시장에서 지속 가능한 성장을 추구할 필요가 있다.

넷째, 식품 관련 기업 FSSC 22000 식품안전 경영시스템 요인과 경영성과 간의 관계에서 조직역량의 매개효과를 검증한 결과, 자원관리 요인을 제외한 경영책임, 자원관리, 측정/분석 및 개선, 문서화 요인은 조직역량을 매개로 하여 경영성과에 긍정적 영향을 미치는 것으로 나타났다. 경영진의 책임과 리더십은 조직의 전략 및 목표 설정, 품질 및 안전 문화의 조성, 그리고 효율적인 의사결정과 리소스 배지에 큰 영향을 미치는데 이러한 경영책임이 조직역량을 강화하며, 강화된 조직역량은 경영성과에 긍정적인 영향을 미친 것으로 보인다. 또한 적절한 인력, 자금, 시설, 기술 등의 자원을 효율적으로 활용하고 관리하는 능력은 조직의 성장과 성공에 결정적인 역할을 하는데 자원관리역량이 향상되면 조직역량이 강화되고, 이를 통해 경영성과가 개선된 것으로 보인다. 또한 조직이 자체적으로 성과



를 측정하고 분석하여 지속적인 개선을 추구하는 능력은 경쟁력을 유지하고 시장 변화에 대응하는 데 중요한데 이러한 측정/분석 및 개선 능력이 조직역량을 향상시키고, 결과적으로 경영성과에 긍정적인 영향을 미친 것으로 보인다. 효과적인 문서화는 조직의 작업 절차를 표준화하고, 내부 및 외부 감사를 용이하게 하며, 규정 및 법률 요구 사항을 충족하는 데 도움이 되며, 문서화는 식품 안전사고가 발생한 경우 적절한 대응 및 원인 규명에 필요한 정보를 제공합니다. 이러한 문서화 능력이 조직역량을 강화시켜 경영성과에도 긍정적 영향을 미친 것으로 보인다.

이러한 결과는 조직역량이 FSSC 22000 식품안전 경영시스템 요인과 기업의 경영성과 간의 관계에서 중요한 역할을 하는 것을 의미한다. 이를 통해 식품 관련 기업들은 경영책임을 강화하고, 서비스 및 제품실현을 향상시키며, 측정과 분석을 통한 지속적인 개선을 이루고, 체계적인 문서화를 통해 조직역량을 강화함으로써 경영성과를 높일 수 있을 것이다. 따라서 식품 관련 기업들은 FSSC 22000 식품안전 경영시스템 도입 및 운영 과정에서 조직역량을 향상시키는 전략을 적극적으로 수립하고 실행하여 기업의 경쟁력을 높이고 시장에서 지속 가능한 성장을 추구해야 한다. 이를 통해 안전한 식품 생산과 서비스를 제공하면서 기업의 경영성과를 동시에 개선할 수 있을 것이다.

이상으로 FSSC 22000 식품안전 경영시스템이 조직역량과 경영성과에 긍정적인 영향을 미칠 수 있음을 실증 분석을 통해 밝혔다. 본 연구의 학문적 시사점으로는 FSSC 22000 식품안전 경영시스템이 조직역량과 경영성과에 긍정적인 영향을 미칠 수 있음을 실증 분석을 통해 확인하였다는 점이다. 특히, 측정/분석 및 개선 요인이 FSSC 22000 식품안전경영시스템 요인 가운데 식품 관련 기업의 조직역량과 경영성과를 높이는데 가장 큰 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이는 식품안전 경영시스템 연구와 관련된 학문적인 논의에 중요한 기여를 하게 된다. 또한 실무적 시사점으로는 식품 관련 기업에서 FSSC 22000 식품안전경영시스템의 도입과 효율적인 운영 및 관리가 조직역량과 경영성과를 높이는데 중요하다는 점을 명확하게 확인하였다는 점이다. 이를 통해 식품산업의 실무자들은 FSSC 22000 식품안전경영시스템을 도입하고, 이를 효율적으로 운영하고 관리하는 방안을 수립하는데 중요한 참고자료를 얻을 수 있을 것이다.

그러나 본 연구는 FSSC 22000 식품안전경영시스템 인증을 받은 서울 및 수도권 소재 식품 관련 기업 종사자 252명만을 대상으로 수행된 연구결과로서 본 연구의 결과를 FSSC 22000 식품안전경영시스템 인증을 받은 모든 식품 관련 중소기업에 적용 가능한 연구결과로 일반화하는 데에는 제한이 있을 수 있다. 따라서 후속연구에서는 서울 및 수도권 소재 식품 관련 중소기업 외에 지방 중소도시에 소재한 FSSC 22000 식품안전경영시스템 인증 기업을 연구대상으로 포함하여 보다 포괄적인 실증 조사연구를 수행할 필요가 있다. 또한 본 연구가 주로 양적 연구 방법론을 사용하였다는 점에서 식품안전 경영시스템이 조직의 문화, 가치, 행동 등에 어떻게 영향을 미치는지에 대한 깊이 있는 이해를 제한할 수 있다. 아울러 본 연구의 결과가 단기적인 효과에 초점을 맞추었다면, 이러한 시스템의 장기적인 영향에 대해 고려하지 못했을 수 있다. 이러한 한계를 극복하기 위한 향후 연구방향으로는 질적 연구 방법론을 사용하여 FSSC 22000 식품안전경영시스템이 조직 내부의 문화, 가치, 행동 등에 어떻게 영향을 미치는지에 대해 보다 깊이 있는 분석을 수행하는 것이 있다. 또한, 본 연구의 장기적인 효과에 대한 연구가 필요하다. 즉, FSSC 22000 식품안전경영시스템이 조직역량과 경영성과에 어떠한 장기적인 영향을 미치는지에 대한 연구를 수행해야 한다. 이러한 연구결과는 기업들이 이 시스템을 도입하고 유지하는 데 필요한 전략적 결정에 유용한 자료가 될 수 있을 것이다.

## REFERENCES

- Ahn, G. C. 2015. The Effect of Organizational Capability and Job Satisfaction on Organizational Commitment. *Korean Journal of Local Government & Administration Studies* 29(3):25–41.
- Baurina, S. B. & Amirova, R. I. 2021. FSSC 22000 certification as a food security tool. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 666(3):32–60.
- Bomba, M. Y. & Susol, N. Y. 2020. Main requirements for food safety management systems under international standards: BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, Global GAP, SQF. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies* 22(93):18–25.
- Burgelman, R., Christensen, C., and Wheelwright, S. 2009. *Strategic Management of Technology and Innovation*, McGraw-Hill Education.
- Chae, J. S. & Kim, C. J. 2019. The impact of strategic human resource management on management performance through organizational competence. *Journal of Human Resource Management Research* 23(23):143–174.
- Cho, I. H. 2020. Measuring and Reporting Corporate Social Performance: An Exploratory Study for the Practical Application of the Double Bottom Line. *Knowledge Management Research* 21(2):1–19.
- Cho, W. G. & Cho, C. B. 2009. A Study on the Effects of HACCP Practice Level of Food service Workers on Quality Effectiveness and Business Performance. *Hotel Resort Research* 8(1):39–57.
- Choi, S. H., Ham, T. S., & Lee, T. Y. 2018. A Study on the Effective Food Safety Information Provision Based on Health Belief Model. *Journal of Food Hygiene and Safety* 33(4):259–265.
- Choi, Y. B. & Kim, H. N. 2022. The Influence of Restaurant Food Safety Awareness Reflected in Online Reviews on the Usefulness of Online Reviews. *Hotel Resort Research* 21(2):371–389.
- Food Safety Information Agency. 2021. Report on Consumer Reporting Trends for Adulterated and Defective Foods.
- Ha, S. K. & Yoon, B. S. 2019. Effect of Quality Management Activities on the Performance–Mediation Effect of Innovation Culture Moderated by Organizational Mindfulness Support. *Journal of Korean Society for Quality Management* 47(4):667–685.
- Han, T.Y. 2022. The Impact of Food Company Supply Chain Quality Management Implementation on Business Performance. PhD diss., Hanyang University.
- Harris, K. J., Ali, F., & Ryu, K. 2018. Foodborne illness outbreaks in restaurants and patrons' propensity to return. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 30(3):1273–1292.
- Jang, J. K., & Kim, S. K. 2021. The Effect of Corporate Social Responsibility Activities on Financial Performance in Public Institutions. *Journal of Korean Society for Quality Management*, 49(3): 393–404.
- Joo, B. G., & Kang, C. H. 2011. Current Status of Food Safety Management System in Korea. *Food Science and Industry* 44(2): 2–8.
- Kim, C. B. & Kim, G. H. 2013. A Study on the Relationship between the Introduction of HACCP in the Korean Food Industry and the Traceability, Transparency, Information Sharing, and Business Performance of the Supply Chain. *Journal of Trade Information Studies* 15(4):47–68.
- Kim, C. B. 2013. An Empirical Study on the causal relation of Partnerships, HACCP Management, Food Quality Management, Customer Relationship Management and Performance in Food Industry. *e-Business Research* 14(5):131–151.
- Kim, J. S., Seo, S. T., & Kim, S. W. 2022. The Impact of Consumption Capability and Food Safety Awareness on Origin Interest. *Journal of Rural Economics* 45(1):39–62.

- Kim, K. J. 2022. Food Safety Perception, Risk Perception, and Additional Payment Intention for Safe Food among Korean and Chinese Consumers. *Journal of Consumer Studies* 33(3):19-39.
- Kim, S. M. 2014. A Study on the Impact of BSC Learning and Growth Perspective on Quality Management System and Business Performance. PhD diss., Dong-A University Graduate School.
- Kim, Y. J., Park, S. H., & Oh, S. H. 2020. The Influence of Entrepreneurial Morality on Financial and Social Performance through Entrepreneurship and Social Responsibility. *Journal of Information Systems Research* 29(1):137-158.
- Kim, Y. S. & Suk, H. S. 2017. An Empirical Study on the Effect of International Standards Management System Integration on Business Performance-Focused on Quality, Environment and Health & safety management system. *Journal of Korean Society for Quality Management* 45(4):781-809.
- Kline, R. B. 2011. *Principles and Practice of Structural Equation Modeling*. Guilford Press, New York.
- Lawson, B. & Samson, D. 2001. Developing innovation capability in organisations: a dynamic capabilities approach. *International Journal of Innovation Management* 5(03):377-400.
- Lee, H.J. & Oh, I.H. 2022. Mediating Effect of Self-Leadership of Organizational Members on the Relationships Between Quality Management System and Business Performance -Focusing on Health Functional Food Companies-. *Journal of Korean Contents Society* 22(11):620-635.
- Lim, W.B. 2019. The Impact of Non-financial Information on Business Performance: Focusing on ESG Score. *International Accounting Research* 86:119-144.
- Ministry of Food and Drug Safety. 2022. MFDS strengthens management to prevent foreign matter contamination in food. Press Release (2022.06.28.).
- Mortimore, S. & Wallace, C. 2013. *HACCP: A practical approach*. Springer Science & Business Media.
- Park, S. H. 2011. The Impact of ISO 9001 Quality Management System (QMS) Factors on Business Performance. PhD diss., Daegu Catholic University Graduate School.
- Preacher, K. J. & Hayes, A. F. 2004. SPSS and SAS procedures for estimating indirect effects in simple mediation models. *Behavior Research Methods, Instruments, & Computers* 36:717-731.
- Rosak-Szyrocka, J. & Abbase, A. A. 2020. Quality management and safety of food in HACCP system aspect. *Production Engineering Archives* 26(2):50-53.
- Ryu, K., Park, K. H., Yang, J. Y., & Bahk, G. J. 2013. Simple approach in HACCP for evaluating the risk level of hazards using probability distributions. *Food Control* 30(2):459-462.
- Ryu, T. M., Kim, K. S., & Jeong, D. S. 2013. The Impact of Business Environment and Organizational Culture on HACCP Management Innovation and Business Performance. *Journal of Human Resource Management Research* 20(3):301-316.
- Saefullah, M., Apriamy, Y., & Juwita, J. 2023. Implementasi FSSC 22000 sebagai modal keunggulan bersaing perusahaan TVP dalam beretika bisnis. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika* 16(1):43-49.
- Selznick, P. 1984. *Leadership in administration: A sociological interpretation*. Berkeley: University of California Press.
- Shim, N. Y. 2017. The Impact of Quality Management System on Business Performance: Focusing on Organizational Capability and Customer Satisfaction. PhD diss., Dongmyung University Graduate School.
- Street, R. 2015. Particularities of FSSC 22000-food safety management system. *Journal of Environmental Protection and Ecology* 16(1):274-279.
- Won, J. H. & Lee, J. H. 2019. The Impact of Corporate Shared Value Creation Activities on Non-financial Business Performance. *Management Research* 34(4):161-194.

## 저자소개

**공원주** 공원주는 건국대학교 응용화학을 전공했으며 현재 숭실대학교 대학원 경영학과에서 박사과정에 재학중이다. 현재 GPC 인증원에서 부원장으로 재직중이며 인증기관에서 FSSC 22000 심사원 교육강사와 심사원 활동을 하고 있다.

**유한주** 서강대학교 경영학사, 고려대학교 대학원 경영학박사이며 숭실대 경영학부 교수로 재직 중이다. 기획재정부 공공기관 경영평가위원과 동반성장위원회 공익위원, 국토부 산하기관 경영평가단장, 한국품질경영학회장과 숭실대 경영대학장을 역임하였다.