식품안전 소비자교육 프로그램의 방향과 사례 프로그램 제작 연구[†]

A Study on the Direction of Consumer Education Program for Food Safety and the Production of Case Programs

조유현 · 박명희 · 손상희*

중앙대학교 사회복지학부, 동국대학교-서울 사범대학 가정교육과, 서울대학교 소비자학과-생활과학연구소

Cho, You Hyun · Park, Myung Hee · Sohn, Sang-Hee*

School of Social Welfare, Chung-Ang University

Dept. of Home Economics Education, Seoul, Dongguk University

Dept. of Consumer Science, Seoul National University

Abstract

The goal of educating consumers regarding food safety is to increase consumer competency in food safety. In order to recognize consumer problems and to develop consumer competency in rapidly changing consumer environment, it is necessary to cultivate consumer knowledge, attitude, and ability on food safety required in performing the consumer role effectively. Within this context, it is necessary to develop consumer-oriented education programs which aim to change consumer values and behaviors with regard to food safety. Based on information obtained from focus group interviews, the need for educational programs for food safety, which are related to the whole process of food consumption, have been raised. The process of food consumption is divided into buying, cooking/eating, and after eating, based on the process of consumer decision making and consumer behavior. Scenarios for consumer education on food safety were developed depending on the process of food consumption. This study developed a pilot consumer education program which included the whole process of food consumption. The program of this study was designed to induce consumers to change their behavior through establishing values on food safety and may contribute to lay the foundation for the realization of food safety culture. The results will be utilized to provide future directions for consumer education programs and efficient educational materials on food safety. Finally, it is hoped that empirical evaluation and analysis on the effects of consumer education programs will be investigated in future studies.

Keywords: food safety, consumer education, case programs, consumer values and behaviors

I. 서론

최근 식품안전에 관한 소비자의 우려가 심각해지고 있다. 식품위해의 지속적 발생으로 인해 소비자들의 식품안

전에 대한 관심도는 계속 증가하고 있으며, 이에 따라 안전에 대한 불안감이 높아지고 있다(Hong & Song, 2008; Kim, 2008). 이러한 소비자의 불안감을 완화하기 위해서는 소비자가 필요로 하는 정확한 식품안전정보를 지속적

[†] 이 논문은 2010년도 식품의약품 안전평가원의 소비자불만 분석 및 소비자교육 프로그램 개발에 관한 연구보고서의 일부입니다.

* Corresponding author: Sohn, Sang-Hee

Tel: 02-880-6822, Fax: 02-871-2506

Email: ssanghee@snu.ac.kr

으로 제공하여 소비자들에게 올바른 인식을 심어줄 위험 커뮤니케이션의 역할이 강화되어야 할 것이다. 위험커뮤니케이션은 위험관리를 하는 주체가 이해관계자들에게 위험관리에 대한 정보를 제공하고 의견을 청취, 반영함으로써 심리적 불안을 불식시키려는 제반의 노력을 뜻하며 (Lee, 2006), 나아가서 소비자들에게 위험에 관한 객관적인 정보나 교육적 메시지를 전달하는 것을 아우르는 개념이라 할 수 있다. 소비자들은 인지하는 심리적인 위험에 불안해하는 경향을 보이기 때문에 식품 위험커뮤니케이션을 통해 소비자들의 불안을 해소시켜 주어야 할 것이다 (Park *et al.*, 2010). 특히 불안에 대한 반응은 개인차가 있고 소비자의 안심 정도를 측정하는 것이 어렵기 때문에 소비자에게로의 정보전달 노력과 소비자들이 이를 신뢰하도록 만드는 역할을 수행하는 식품 위험커뮤니케이션의 필요성이 더욱 더 부각되고 있는 것이다 (Park *et al.*, 2011).

소비자들의 식품안전에 대한 관심과 안전지향적인 행동 수준은 매우 높은 것으로 나타났으나 이러한 행동이 과학적인 정보에 바탕을 두기보다 비싼 가격이나 익숙한 브랜드 등에 의존하는 등 소비자들은 식품선택시 안전성 판단에 있어서 혼란을 느끼고 있다 (Park *et al.*, 2011). 또한 심리적 불편함을 줄이기 위해 선택하는 가격이나 브랜드 등을 이용하는 전략에 대한 확신도 부족한 상태이므로, 안전한 식품구매와 사용을 위해 구체적으로 확인해야 할 소비자정보와 정보탐색방안, 그리고 행동전략 등에 대한 소비자교육이 필요하다.

지금까지 대부분의 식품안전 정보제공은 지식정보를 중심으로 전문가들이 수용하기에 적합한 형태로 제공되는 경우가 많아 소비자가 충분히 이를 수용하였다고 보기는 어려운 측면이 있었다. 또한 많은 소비자들이 TV나 인터넷 등의 대중매체를 통한 정보에 빈번히 노출됨으로써 비과학적인 정보를 수용할 가능성이 높아지고 있다. 그 결과 소비자들이 식품안전에 관한 막연한 불안감을 가지게 되고 정보를 수용함에 있어 직관적인 경향을 보임으로써 소비자 중심적 위험커뮤니케이션의 중요성과 역할이 커지고 있다 (Lee, 2006). 이러한 측면에서 식품안전에 관한 소비자 중심적인 교육 프로그램을 개발하고 이를 통해 소비자의 식품안전 관련 행동의 변화를 도모하는 것이 무엇보다도 중요하다고 생각된다.

소비자교육은 바람직한 소비자행동으로의 변화를 목표로 한다. 즉 바람직한 행동과 소비자로서의 역할을 수행할 수 있는 소비자 역량을 개발하고 양성하는 것이 소비

자교육의 목표라고 할 수 있다. 식품안전과 관련된 소비자교육의 목표도 식품안전과 관련된 소비자 역량을 증진시키는 것이다.

식품안전과 관련된 소비자의 바람직한 행동의 변화를 위해서는 인식의 변화를 위한 교육이 필수적이며 소비자로서의 역량을 개발하기 위해서는 현대의 급변하는 소비 환경 속에서 소비자 문제를 인식하고, 소비자 역할을 효과적으로 수행하는데 필요한 소비자능력 즉 식품안전에 대한 지식과 태도, 기능을 배양하여야 할 것이다. 소비자의 역할은 자원을 획득하는 것에서 구매, 사용, 처분의 과정에 이르기까지 소비자의 제 활동을 통한 역할을 포함하고 식품소비의 과정은 구매, 사용, 처분의 세 단계로 이루어질 수 있다. 식품 소비자의 역할은 구매자로서 문제를 인식하고, 정보를 탐색하며 대안을 비교 평가하여 구매의 사결정을 하고, 구매 후 적절하고 효율적인 방법으로 소비하는 것이다. 또한 소비 시에 문제가 있을 경우에는 이를 해결하는 동시에 개인 및 환경에 미치는 영향을 의식하는 처분활동을 하는 처분자로서 역할을 하여야 한다.

소비자가 식품을 선택할 때는 식품의 특성상 습관적 구매의사결정과정을 거치는 것으로 알려져 왔으나 식품안전에 대한 불안감이 높아짐에 따라 식품은 확장된 의사결정과정을 거치는 소비상품으로 변화하고 있으며 구매, 소비, 처분활동에서 식품위해 정보에 대한 요구가 급격하게 늘어나고 있다. 이는 과거와 달리 식품이 지역에서 나는 자연적인 상품에서 전 세계로부터 다양하게 수입되고 유통되는 상품으로 확대 변화됨으로써 소비자의 식품위해에 대한 관심과 인식이 더 높아지고 있기 때문이다.

식품안전 소비자교육 프로그램이 활성화되어 있는 미국의 경우 소비자행동의 변화를 목표로 하는 소비자교육에서 소비 과정을 고려하여 접근하는 식품안전 소비자교육이 많은 것에 반해, 우리나라의 경우에는 그렇지 못한 실정이다. 우리나라의 경우에는 소비자의 관점에서 식품구매로부터 조리 및 섭취에 이르기까지의 일련의 과정을 포괄하는 식품안전에 관한 소비자교육 프로그램을 찾기는 힘들며 관련 내용도 단편적인 자료들로 구성된 경우가 대부분이다 (문은숙, 2010).

이에 본 연구는 소비자가 정확하고 객관적인 식품안전에 대한 이해를 가지고 식품을 선택하여 섭취할 수 있도록 소비자 중심적인 식품안전 소비자교육 프로그램을 개발하는 것을 목적으로 하였다. 기존의 식품안전과 관련된 연구들을 고찰해 보면 식품안전과 관련된 국제법적 규제나 안전에 관한 연구들과 같은 거시적 연구들이 주로 연구

되어 왔거나(박창석, 2007; Kim, 2010a, 2010b; Koh, 2011; Park & Yoon, 2009) 식품안전과 관련된 소비자 인식조사 등(Choe et al., 2005; Kim & Kim, 2005)이 있었고 식중독관리 관련연구(변무웅, 2008; Park, 2009) 또는 식품위생에 대한 소비자 인식도나 식품위생관련 교육 홍보 등(Kim & Koo, 2011; Yoon et al., 1991)에 대해 연구되어 왔을 뿐, 식품안전교육과 관련된 연구는 찾아보기 어려웠다. 식품안전교육과 관련된 내용들은 주로 실무적 차원에서 개발된 안전정보위주의 단편적 프로그램들이 전부였으며 소비자의 입장에서 소비자의사결정 과정을 포함한 소비자 중심적 교육 프로그램을 개발한 시도는 거의 없으므로 본 연구에서는 소비자 중심적 교육프로그램의 개발을 위해 소비자들을 중심으로 표적집단면접을 통하여 교육요구를 파악하고 이에 근거한 프로그램의 개발을 시도하고자 하였다.

II. 식품안전 소비자교육의 요구와 방향

본 연구는 식품안전 소비자교육의 요구를 파악하기 위해 일반 소비자를 대상으로 표적집단면접(FGI)을 실시하였다. 본 절에서는 이러한 FGI의 결과를 바탕으로 식품안전 소비자교육의 요구를 정리하고, 이를 바탕으로 식품안전 소비자교육 프로그램 설계를 위한 방향을 제시하였다.

1. 소비자의 식품안전 소비자교육에 대한 요구

본 연구를 위한 FGI는 소비자단체의 자원봉사경험이나 실무경험을 가진 소비자를 대상으로 하였으며 지역별 소비자단체의 추천을 받아 구성하였다. 구체적으로 2010년 1월 중에 서울, 부산, 대구에서 각각 5명의 조사대상을 면접집단으로 구성하여 FGI를 실시하였다<Table 1>. 면접참가자들의 연령은 30대 8명, 40대 4명, 50대 2명, 60대 1명이었다. 학력수준은 전문대 졸업 1명, 대학 졸업 8명, 대학원 졸업 6명으로 분포되어 매우 높은 편이었다. 대부분의 참가자들은 전업주부로서 가정 내에서의 식사 빈도가 비교적 높았으며 하루 평균 2끼 정도의 식사를 가정에서 하는 것으로 나타났다. 이처럼 고학력 30-40

대 전업주부를 중심으로 구성된 면접참가자의 특성은 식품구매의 빈도가 높을 뿐 아니라 자녀양육과 관련해서 식품안전에 대한 관여도가 높을 것으로 예상된다는 점에서 본 연구의 취지에 적합하다고 판단되었다.

면접내용은 크게 전반적인 식생활 경향과 식품구매 행동, 식품구매시의 고려사항과 안전지향 행동, 식품안전 문제와 식품안전 정보에 관한 인식, 식품안전 정보에 대한 신뢰와 관심 및 이해의 정도 등으로 구성하였다. 본 연구에서는 FGI를 통해 소비자들의 식품구매 및 안전지향 행동을 이해하고 식품안전 정보 이용경험 및 평가를 알아봄으로써 식품안전 소비자교육에 대한 요구와 방향을 도출하고자 하였다.

1) 소비자의 식품구매 및 안전지향 행동

FGI 참가자들은 미혼인 1인을 제외하고 대부분 가정 내에서 육아 및 가사담당자로서 자녀의 양육과 식품안전 문제에 관심이 큰 것으로 나타났다. 자녀들의 건강과 비만 및 아토피와 같은 질병의 문제 때문에 식품안전에 관심을 갖는 경우가 많았으며 가정의 전반적인 식생활 패턴과 외식 행동의 결정에도 자녀들의 영향력은 매우 큰 것으로 나타났다.

자녀의 아토피로 인해 라면이나 과자 등의 식품을 기피하고 육류 등의 항생제가 염려되어 삶아서 먹기 등과 같은 건강조리법을 활용하며 다른 고기와와의 혼합을 우려하여 고기를 갈아오지 않는 등 대부분의 FGI 참가자들은 식품안전과 식생활 문제에 지대한 관심을 보여 주었으며 관련 행동 수준도 매우 높은 것으로 판단되었다. 특히 우유와 같이 아이들이 섭취할 식품 선택 시에는 유기농 식품을 선호하는 경향이 있었으며 관여도가 더 높아지는 것으로 나타났다.

식품안전 문제와 연관하여 신선도와 유통의 문제를 고려하기 때문에 도농교류를 통한 농산물이나 근거리에서 재배·유통 되는 식품을 선호하는 경향을 보였다. 같은 맥락에서 수입식품 보다는 국내산식품을 선호하고 신뢰하는 것으로 나타났다. 유기농 식품을 선호하지만 유기농도 외국산의 경우는 꺼려진다는 반응을 보였다.

유기농 및 친환경 제품의 가격수용범위는 전문유기농 제품판매 매장의 제품 가격과 일반제품 가격의 사이 정도로 나타났으며 제품이 이러한 가격 수용 범위 내에 있는 경우는 유기농제품을 선호하나 많은 경우에 가격민감도가 큰 편인 것으로 생각되었다. 즉 일반 제품의 가격이

1,000원일 때 유기농 제품의 가격이 1,500원 이하일 경우에는 유기농 제품의 구매를 수용하지만 그 이상의 차이를 보일 경우는 선택을 주저하는 반응을 보였다. 그러나 자녀들이 섭취하는 우유와 같은 식품의 경우는 일반 식품 가격 대비 2배 정도의 가격을 지불하더라도 유기농 식품을 구매할 용의가 있는 것으로 나타나 자녀를 위한 식품의 경우 가격지불용의 수준이 더 높은 것으로 판단되었다.

식품품질과 브랜드 및 회사명, 가격과 품질 간의 상관관계가 높다고 생각하는 경향이 강하나 매스컴, 매체 등의 영향으로 그러한 상관관계가 확실한지에 관해서 혼란스러워하는 경우도 많았다. 이러한 혼동 속에서도 일반적으로 식품을 구매할 때 가격이 상대적으로 비싼 식품, 많이 접해본 브랜드, 유기농 혹은 우리 밀 등과 같은 표시가 부착된 식품, 국내산 등을 신뢰하는 것으로 나타났다.

이상과 같이 FGI를 통해 파악된 소비자의 식품구매 행동을 살펴볼 때, 소비자들의 식품안전에 대한 관심과 안전지향적인 행동 수준은 매우 높은 것으로 나타났으나 이러한 행동이 과학적인 정보에 바탕을 두기보다 비싼 가격이나 익숙한 브랜드 등에 의존하는 등 개선이 필요한 것으로 보인다. 소비자들은 식품선택시 안전성 판단에 있어서 혼란을 느끼고 있으며 심리적 불편함을 줄이기 위해 선택하는 가격이나 브랜드 등을 이용하는 전략에 대한 확

신도 부족한 상태이므로, 안전한 식품구매와 사용을 위해 구체적으로 확인해야 할 소비자정보와 정보탐색방안, 그리고 행동전략 등에 대한 소비자교육이 필요한 것으로 사료된다.

2) 소비자의 식품안전 정보 이용경험 및 평가

본 연구의 FGI 참가자들의 경우 식품안전에 관한 관심이 매우 높은 수준임에도 불구하고 식품안전 정보 자체가 가지고 있는 전문적인 특성이나 용어상의 문제 등으로 식품안전 정보를 이해함에 있어 다소의 어려움을 경험하고 있었다. 일반적으로 대중매체, 신문, 카페 등을 통해 식품문제를 인지하고 접하는 것으로 나타났다. TV 등과 같은 대중매체의 영향력이 매우 큰 것으로 판단되었는데, FGI 참가자들의 대부분은 소비자고발이나 불만제로 같은 대중적인 프로그램에 식품안전에 관한 소비자교육 프로그램의 내용이 포함될 수 있기를 기대하였다.

이들의 인터넷 매체 활용 수준은 평균이상이었으나 식품관련정보를 얻기 위하여 인터넷 매체를 이용하는 정도에는 큰 편차를 보였다. 대부분의 식품정보를 검색엔진을 통해 얻었으나, 식품안전에 의심이 가거나 식품안전에 관한 정보를 알고 싶어 인터넷을 이용할 경우 구체적인 매

〈Table 1〉 Characteristics of FGI Participants

Region	Age	Sex	Education	Occupation	Marital Status
Busan	44	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married
	39	Female	MA	Full-Time Homemaker	Married
	48	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married
	39	Female	BA/BS	Pharmacist	Married
	37	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married
Daegu	65	Female	MA	Full-Time Homemaker	Married
	48	Female	MA	Instructor	Married
	58	Female	MA	Researcher	Married
	52	Female	Technical College	Full-Time Homemaker	Married
	43	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married
Seoul	36	Female	MA	Instructor	Unmarried
	34	Female	MA	Full-Time Homemaker	Married
	37	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married
	39	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married
	37	Female	BA/BS	Full-Time Homemaker	Married

체 정보가 부족하여 접근하기 힘든 경향이 있는 것으로 나타났다. 소비자원천 정보에 대한 의존도가 높았으며, 일부 소비자는 개인 블로그를 약 90% 신뢰할 정도로 소비자중심적인 정보나 블로그 후기 등에 대한 신뢰수준이 높은 것으로 나타났다. 반면 전문기관이 제공하는 정보에 대한 의존도는 낮아, 식약청의 식품첨가물 정보를 활용해 본 정도로 국한되었다. 아울러 FGI 참가자들은 실생활에 도움이 되는 "생활밀착형" 정보가 제공되기를 원하였다.

FGI 참가자들은 식품안전 시스템을 높게 평가하지 않았으며, 식품안전 정보가 부족하다고 생각하고 있었다. 외국식품에 비해서는 우리나라 푸드 시스템의 신뢰성을 더 높게 평가하였으나 서울 지역의 FGI 참가자들은 100점 만점에 50점 이하의 점수를 부여하는 정도로 식품안전 시스템을 낮게 평가하였다. 특히 재래시장을 이용할 경우 등급 정보가 부족하고 불결하다고 생각되는 측면이 있음을 지적하였다.

참가자들은 특히 첨가물 문제와 유전자 조합 문제 등으로 인한 가공식품, 원산지와 관리 및 품질 평가의 어려움 등으로 인한 수산물, 잔류 농약 등이 의심스러운 농산물, 항생제 사용 등이 문제되는 유란 등 다양한 식품들의 안전이 의심된다고 말하였다. 일반적으로 경험재(experience goods)적 특성을 내포하고 있는 식품의 안전을 적절하게 평가하기가 어렵기 때문에 식품에 관한 인증 등에 의지하지만 전적으로 신뢰하지는 못했다. 예를 들어 유기농이나 친환경 인증표시가 부여된 식품이 일반 식품에 비하여 품질과 안정성이 더 우수할 것으로 기대하고 신뢰하지만 표시와 실제 함유 성분 간의 일치성이 의심되는 경우도 있다고 하였다. 친환경 유기농 식품의 선택은 우리나라의 식품안전 수준을 높게 평가하지 못하는 상황 속에서 소비자들이 식품구매에 따른 심리적 부조화를 줄일 수 있는 대안으로 작용하는 측면도 있었다.

이상의 결과를 통해서 볼 때 소비자들의 식품안전 정보에 대한 요구수준이 매우 높고 나름대로의 노력을 하고 있었으나 식품정보 원천에 대한 정보와 신뢰가 부족하여 정보의 활용은 제한적임을 알 수 있었다. 또한 보기 쉽고 이해하기 쉽고 복잡하지 않은 형태의 자료를 원하였고 실생활에 필요한 정보가 제공되기를 요구했는데, 이에 식품구매뿐 아니라 조리 및 사용 시의 위생문제도 포함된다. 따라서 구매 뿐 아니라 조리 및 사용 등 식품소비 전 과정에 대한 소비자교육, 신뢰도 높은 정보 및 이해하기 쉬운 형태의 식품안전 소비자교육이 필요하다고 하겠다.

2. 식품안전 소비자교육 프로그램의 방향

이상의 논의를 바탕으로 식품안전 소비자교육 프로그램의 방향을 제안하면 다음과 같다.

소비자교육 내용의 측면에서 볼 때, 식품안전은 소비자가 식품을 구매하기 전부터 식품을 소비하고 소비한 후의 모든 소비 과정에 관계되고 그 중에서 어느 한 과정도 소홀히 할 수 없기 때문에 식품안전 소비자교육 프로그램은 식품소비에 관한 전 과정을 포괄할 수 있는 교육 프로그램으로 구성하여야 한다. 이는 식품구매 뿐 아니라 조리 및 사용 등의 과정에서 식품안전에 영향을 미치는 소비자의 요구에도 맞는 것이다.

문은숙(2010)은 미국의 경우 소비자행동의 변화를 목표로 하는 소비자교육에서는 소비 과정을 고려하여 접근하는 식품안전 소비자교육이 많은 것에 반해, 국내의 경우 소비자의 관점에서 식품구매로부터 조리 및 섭취에 이르기까지의 일련의 과정을 포괄하는 식품안전에 관한 소비자교육 프로그램은 거의 없었으며 그 내용도 단편적인 자료들로 구성된 경우가 대부분임을 지적하였다. 또한 복잡한 내용의 정보보다는 간단하고 쉬운 메시지를 반복적으로 전할 때 효과적인 소비자교육이 될 것이라고 지적하였다. 예를 들어 미국의 경우 'Be food safe.'라는 국가적 차원의 소비자교육 캠페인을 전개하고 있는데, 이 캠페인에서는 소비자의 식품소비 행동의 단계에 따라 'Clean - Separate - Cook - Chill'이라는 간단한 메시지를 여러 식품소비 장면을 통해 반복적으로 제시하고 있다. 이러한 점들을 고려하여 식품안전 소비자교육 프로그램은 소비자가 각각의 식품소비 과정에서 단계별로 주의해야 할 사항들을 알기 쉽고 간결하게 제시할 수 있도록 제작될 필요가 있다.

소비자교육 방법의 측면에서 보면, 소비자들의 식품안전에 대한 정보요구도가 높은 것을 고려할 때 식품안전 소비자교육 프로그램은 일정한 장소에서의 강의형식보다는 소비자들이 일상적으로 쉽게 접할 수 있는 다양한 매체를 이용할 필요가 있다. 식품안전에 관한 교육적 메시지가 의도한 대로 소비자에 효율적으로 전달될 수 있는 동시에 소비자교육의 효과가 적절하게 나타날 수 있도록 매체 특성의 체계적인 이해와 선택은 매우 중요한 것이다. 소비자들은 TV 등 대중매체를 선호하지만 인터넷 이용도 높은 것으로 나타났다. 소비자의 요구도가 높은 만큼 자발적 학습의 긍정적 효과를 기대할 수 있고, 또 소비자가 원할 때 교육에의 접근성을 높일 수 있을 것이

다. 다양한 매체를 활용할 때 무엇보다도 홍보를 통해 정보 원천의 존재 자체를 소비자에게 인지시키는 계기를 마련하여야 하고, 식품안전을 책임질 수 있는 신뢰할 만한 담당 기관이 교육을 전담하여 식품안전 교육 전달 시스템을 구축하고 교육내용의 일관성을 유지해야 할 것이다. 전문가와 전문기관으로부터의 적극적인 협조를 통해 일관성 있는 정보 체계를 확립하고 이를 소비자들이 신뢰할 수 있는 방식으로 교육 프로그램에 반영하여야 할 것이다.

다음으로 교육의 효과와 흥미를 증대시킬 수 있는 방안 모색이 필요하다. 소비자는 매체의 복잡성에 대해 어려워하므로 알기 쉽고 편하게 접할 수 있는 동영상이나 시각자료를 활용하는 것이 바람직하며, 이는 소비자들이 원하는 바이기도 하다. 단기 기억의 리허설을 도와주기 위한 효율적인 정보 전략들 중 하나가 시각화에 의한 기억 증대전략인데 인지심리학 분야의 기억에 관한 연구와 관계가 깊은 이중부호화이론에 의하면 대부분의 소비자들은 언어적 정보와 시각적 정보가 같이 제시될 때 더 잘 기억하는 것으로 나타났다. 특히 학습자료를 제시할 때 애니메이션에 내레이션을 결합한 경우가 그렇지 않은 경우보다 학습에 효과적이며, 이러한 학습효과는 단순 기억 회상의 경우보다 문제해결의 상황에서 더욱 효과적이라는 것이다(Lee & Hwang, 2007).

소비자의 구체적인 행동방안이나 대처법 등 소비자들의 안전지향행동의 습득을 위해서 모델링을 통한 교육방법을 고려할 수 있다. 반두라의 사회인지이론에 의하면 대부분의 학습은 다른 사람들의 행동을 관찰하는 것을 통

해 효과적으로 이루어지며, 이러한 모델링은 이미 학습한 행동의 빈도와 유사한 행동을 증가시킨다. 특정 행동을 하는 사람이 유능해 보일 때 다른 사람들이 그를 따라하는 경향이 있으며, 사회에서 높은 지위, 존경, 힘을 갖고 있는 사람은 다른 사람에게 모델이 되기 쉽다(Ormrod, 2008/2009). 따라서 교육의 효과 증진을 위해 교육 관련 동영상이나 자료 등을 제작할 경우 전문가가 정보전달자의 역할을 수행하거나 강의를 담당하도록 제작하여야 할 것이다.

소비자들은 낮은 정보비용으로 소비자 자신의 욕구에 맞춘 다양한 정보를 획득할 수 있는 소비자원천적인 정보를 선호하고 신뢰하는 것으로 판단된다. 그러나 소비자원천적인 정보는 편견이 게재되지 않는 정보로서의 높은 신뢰성을 확보하기 어렵고 정보의 중단 가능성이 존재하기 때문에 소비자가 이러한 정보에 전적으로 의존하여 식품안전에 관한 정보를 획득하는 것은 적절하지 않은 측면이 있다. 그러므로 높은 정보비용과 정보 이해를 위한 지적 기술이 요구되지만 편견이 게재되지 않고 높은 신뢰성이 보장될 수 있는 중립적 정보 원천을 선호하고 활용할 수 있도록 소비자들을 유도하는 적절한 전략과 지속적인 노력이 필요할 것으로 생각된다. 동시에 소비자의 선호와 신뢰를 고려하여 다양한 사이트 등과의 연계와 링크 활용을 고려할 필요성이 클 것으로 생각된다.

이상의 제안 중에서 본 연구의 식품안전 소비자교육 사례 프로그램 제작에 적용한 내용을 요약하면 <Table 2>와 같다.

<Table 2> Directions for the Consumer Education Program Development on Food Safety

Component	Directions	Note
Educational Contents	Deal with the whole process of food consumption by consumers, including pre-purchase, purchase, consumption, and post-consumption process	
	Make it simple, concise, and easy to understand	To make operant learning possible
Educational Strategies	Use accessible media for consumers such as the internet	
	Utilize video and audio-visual aids	To enhance learning effects
	Use modelling method	To facilitate behavior learning through observation

Ⅲ. 식품안전 소비자교육 사례 프로그램 제작

본 연구는 이상에서 논의한 식품안전 소비자교육 프로그램의 기본적인 방향을 반영하고 소비자의 관점에서 식품안전에 관해 가장 필요하고 유용한 정보가 무엇인지를 판단하여 식품안전에 관한 사례 교육 프로그램을 제작하였다. 식품안전 소비자교육에 관한 시나리오들은 <Table 3>에 제시된 문헌 고찰과 관련 사이트 등을 참고하여 구성하였으며 소비자의 눈높이를 고려하여 수차례의 검토와 수정 작업을 행하였다. 본 연구의 사례프로그램은 소비자 의사결정과정에서 따라 교육내용을 구성하여 동영상 촬영하는 방식으로 제작되었다.

본 교육 프로그램은 일반소비자를 대상으로 하였으며 소비자가 의사결정 단계에 따라 식품을 선택하고 조리하고 소비하고 처분하는 일련의 과정에서 안전과 위생을 고려하도록 내용을 구성하였다. 동영상의 시간은 5분내외의 길이로 제작하여 소비자가 짧은 시간 내에 필요한 정보를 수집할 수 있도록 준비하였다. 이는 미국 식약청의 동영상 제작시간을 참고로 하였으며 FGI참가자들의 요구를 반영하여 짧은 시간 내에 요약적 정보를 제공하도록 구성하였다.

프로그램 내용의 타당성 검토를 위하여 식품영양학 전공 교수, 영양사, 소비자 단체 실무자, 소비자학 교수, FGI참여 소비자, 식약청 식품안전 담당 공무원으로 구성된 내용검토 위원회에서 시나리오를 검토하였다. 아울러 동영상 제작 후 동영상의 총체적인 내용에 대한 검토를

<Table 3> Reference List for Scenario

Institution	Topic	Publication/ Retrieved Date	Type
공정거래위원회 (김시월 외)	학교에서의 소비자교육을 위한 교재개발 연구	2008	Research Paper
식품나라	식품안전포털(http://www.foodnara.go.kr)	2010	Website
식품의약품안전청	영양정보-건강한 식생활 (http://nutrition.kfda.go.kr/foodlife)	2010	Website
식품의약품안전청 (문은숙)	어린이 먹거리 안전 실태조사 및 교육·홍보	2007	Research Paper
식품의약품안전청 (백병성)	식품첨가물의 소비자 인식도 조사 및 교육자료 개발에 관한 연구	2005	Research Paper
한국소비자교육지원센터 (문은숙)	미국 동향을 통해 본 식품안전 소비자교육	2010	Symposium Proceeding
한국소비자원	T-gate 상품정보(http://www.tgate.or.kr)	2010	Website
International Food Information Council Foundation	Food Insight (http://www.foodinsight.org)	2010	Website
NSW Food authority	http://www.foodauthority.nsw.gov.au	2010	Website
USDA/NSF Food Safety Conference	Advancements in Food Safety Education : Trends, Tools and Technologies	2010	Conference Proceeding
US Food and Drug Administration	http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/default.htm	2010	Website

다시 실시하는 방식으로 내용 타당성을 검증하였다.

1. 소비자의 식품구매 전 과정과 교육 시나리오

1) 소비자의 식품구매 전 과정

소비자는 시장에서 식품을 구매하는 순간에 의사결정을 행하지만 구매 이전의 단계에서 식품의 특성을 고려한 충분한 정보 탐색을 통하여 구매할 식품을 결정하는 경우도 많다. 식품은 탐색재(search goods)적 특성도 있지만 경험재(experience goods)적 성격이 강하고 신뢰재(credence goods)적 측면도 내포하기 때문에 식품을 구매하기 전에 구매하고자 하는 식품에 대한 적절한 정보를 확보하여야 한다. 또한 식품구매 의사결정은 식품구매 시점에서의 내적 탐색에 의존하여 의사결정이 이루어지는 경우가 대부분이기 때문에 식품구매 이전에 식품의 안전에 관한 정보를 바르게 이해하고 효율적으로 평가할 수 있어야 한다.

소비자 안전교육이 인식, 지식 및 행동의 세 가지 차원에서 이루어진다고 주장한 이기춘(1999)의 분석에 근거하여 소비자가 식품을 구매하기 전에 적절한 식품 관련 정보를 확보하고 안전한 식품구매 행동을 실천하기 위해서 식품안전의식과 식품안전지식을 가지고 있어야 한다. 그러나 소비자의 식품안전지식을 증대시키기 위해 소비자가 식품안전에 관련된 모든 정보를 탐색하고 보유할 수는 없다. 이는 정보과부하의 문제를 유발할 수 있고 정보탐색에 따른 비용의 증가로 비효율적인 정보탐색 행동이 될 수 있다.

식품의 특성에 따라 확인해야 할 정보는 달라질 수 있지만 식품구매 시 기본적으로 확인해야 할 가장 중요한 사항의 하나는 식품의 유통기한을 확인하는 것이다. 또한 소비자는 식품안전에 영향을 미칠 수 있는 여러 가지 인증표시에 관한 정보를 알아두어야 한다. 소비자가 모든 인증표시나 마크를 기억하는 것은 현실적으로 어려운 경우가 많기 때문에 여러 가지 식품에 빈번히 사용되는 인증 표시를 중심으로 인증 마크의 모양과 표시의 의미를 알아두는 것이 유용하다. 또한 식품첨가물의 표시사항과 영양성분표시를 이해할 수 있어야 안전한 식품을 선택할 수 있을 것이다. 우리나라는 현재 식품에 들어간 모든 첨가물을 표기하는 '식품첨가물안전표시제'를 실시하고 있으므로 소비자가 식품을 구매할 때 표시되어 있는 정보를 잘 확인하는 습관을 가진다면 안전한 식품을 선택할 수

있을 것이다. 아울러 식품에 들어가 있는 영양소의 함량을 나타내 주는 영양성분표시를 이해할 수 있어야 할 것이다.

나아가 식품안전을 평가하는데 도움을 줄 수 있는 음식점 원산지 표시제나 쇠고기 이력제와 같은 이력추적정보와 GMO 표시제, 식품 포장용기의 재질 등을 확인하는 습관을 가져 안전한 식품을 선택할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 식약청이나 식품안전정보센터와 같은 관련 홈페이지를 활용하는 것도 식품을 안전하게 구입하는데 많은 도움을 줄 수 있을 것이다.

이처럼 소비자가 식품을 구매하기 전에 식품에 관한 정보를 탐색하고 이해하는 것은 식품을 안전하게 선택하여 소비할 수 있는 합리적인 방법이 될 것이다. 소비자 지식에 관한 선행연구를 참고할 때 소비자의 지식수준이 높을수록 소비자문제에 대한 지각력이 높아지고, 바람직한 소비자행동을 할 가능성이 높은 것으로 나타났다(한국소비자교육지원센터, 2007). 이러한 측면에서 소비자는 식품 선택에 필요한 유용한 정보를 탐색하고 이해함으로써 자신의 소비자 지식수준을 향상시킬 수 있고 지식수준의 향상은 소비자가 안전한 식품을 선택하여 소비할 가능성을 높이는데 기여할 것이다.

2) 식품구매 전 과정 교육 시나리오

여러분 안녕하세요? 오늘 여러분에게 드릴 말씀은 소비자가 식품을 구매하기 전에 알아 두어야 할 정보에 관한 이야기입니다.

요즈음 대부분의 소비자들은 식품을 구입하기 전에 식품의 안전에 관한 정보를 바르게 이해하고 효율적으로 평가할 수 있기를 바랍니다. 그러나 식품을 구입하기 위해 확인해야 할 식품에 관한 정보는 광범위하기 때문에 식품안전에 관한 모든 정보를 확인하고 이해한다는 것은 현실적으로 어려운 경우가 많습니다. 그러므로 우리는 식품의 특성을 고려하여 식품 구입 시 반드시 확인해야 할 식품에 관한 정보가 무엇인지를 알아두고 그 정보를 바르게 이해할 수 있어야 합니다.

먼저 모든 식품을 구매할 때 식품의 유통기한을 잘 살펴봐야 합니다. 일반적으로 식품의 포장에 식품이 시중에 유통될 수 있는 기한인 유통기한이 표시되어 있습니다. 대부분의 경우 언제까지 식품이 유통될 수 있는지 그 마지막 날짜가 표시되어 있지만 어떤 식품의 경우에는 제조일자가 표시되고 제조일로부터 90일 혹은 1년과 같은 방법으로 유통기한이 표시되어 있는 경우도 있습니다.

다음으로 식품안전에 영향을 미칠 수 있는 여러 가지 인증표시에 관한 정보를 알아두어야 합니다. 식품관련 인증표시에는 가공식품 KS 인증마크, 농산물 우수관리 인증마크(GAP), 친환경 농산물 인증마크, HACCP(식품위해요소중점관리기준) 등 여러 가지가 있습니다. 친환경 농산물 인증마크에는 농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배함을 나타내는 유기농산물 마크, 농약을 사용하지 않고 재배함을 나타내는 무농약 농산물 마크, 농약을 반이 하로 줄여 재배함을 나타내는 저농약 농산물 마크가 있습니다.

다음으로 식품첨가물의 표시사항과 영양성분표시를 이해할 수 있어야 합니다. 식품첨가물은 보존제, 유향제, 산화방지제, 감미료, 착색제, 발색제, 착향료, 영양강화제, 화학조미료 등 매우 다양합니다. 우리나라는 현재 식품에 들어간 모든 첨가물을 표기하는 '식품첨가물완전표시제'를 실시하고 있습니다. 그러므로 모든 소비자는 가공식품을 구매할 때 포장지에 표시되어 있는 정보를 잘 이해하여 안전한 식품을 선택하는 습관을 가져야 할 것입니다.

또한 식품에 들어가 있는 영양소의 함량을 나타내 주는 영양성분표시를 이해할 수 있어야 합니다. 영양성분표시에는 1회 제공량과 총제공량이 표시되어 있습니다. 1회 제공량은 식품전체의 총제공량이 아닌 일반적으로 소비자들이 1회 섭취하는 양에 대한 열량 및 영양소의 함량을 보여줍니다. 또한 하루에 섭취해야 할 각 영양소의 기준치를 100%로 하였을 때 해당 식품을 통해 섭취할 수 있는 영양성분의 비율이 %영양소기준치로 표시되어 있습니다.

이외에도 우리가 식품안전을 평가하는데 도움을 줄 수

있는 음식점 원산지 표시제, 쇠고기 이력제와 같은 이력 추적정보, GMO 표시제 등을 잘 활용하고 식품 포장용기의 재질을 확인하는 습관을 가지도록 하여야 합니다. 아울러 식품안전 정보를 효율적으로 얻을 수 있는 식약청, 식품안전정보센터와 같은 관련 홈페이지를 찾아보시는 것도 식품을 안전하게 구입하는데 많은 도움을 줄 것입니다. 감사합니다.

2. 소비자의 식품구매 과정과 교육 시나리오

1) 소비자의 식품구매 과정

소비자의 안전한 식품구매를 위해 소비자가 시장에서 식품을 직접 구매하는 경우에 식품안전에 대해 유의해야 할 사항들이 무엇인지를 살펴보는 노력은 매우 중요하고 필수적인 것이다. 식품구매과정에서 안전한 식품 선택을 위해 여러 가지 정보들이 활용될 수 있지만 식품구매 시 활용해야 하는 정보에 관한 탐색 행동 및 이해 과정은 소비자의 식품구매 전 과정에서 다루었기 때문에 본 절에서는 소비자가 식품을 안전하게 구입하는 바람직한 장보기 방법에 관한 내용들로 소비자교육을 위한 시나리오가 구성되었다.

먼저 소비자는 불필요한 구매를 줄여 가게 경제에 도움을 주고 식품을 안전하게 구입하기 위해서 시장에서 구입할 식품 목록들을 작성하여야 한다. 식품 목록을 작성하는 것은 장보는 시간을 줄임으로써 식품의 부패를 방지할 수 있는 바람직한 방법이 될 수 있을 것이다. 다음으로 식품을 안전하게 구매하기 위해서 식품의 특성, 보관 및 포장의 특성 등을 고려하여 구매순서와 구매방법을 결

[Figure 1] Lecture Video for the Pre-purchase Process of Food

정하여야 한다. 상온에서 장시간 보관이 가능한 식품을 먼저 구입하고 부패하기 쉬운 음식은 나중에 구매하며 모든 식품들은 적절한 상태로 보관이 되어 있었는지 확인하여야 한다. 또한 육류나 생선과 같은 신선식품을 구입할 경우 쇼핑 카트나 장바구니 안에 다른 식품들을 오염시키지 않도록 비닐위생봉지로 다시 한 번 포장하는 것이 바람직하다.

특히 냉장 및 냉동 보관식품이나 신선식품의 경우, 식품의 적절한 보관 온도를 파악하고 해당 식품이 안전한 상태로 보관되어 있었는지를 확인하며 식품의 보관상태가 적절하지 않을 경우 해당 식품을 구매하지 않도록 한다. 우리나라의 마트나 시장에는 냉장 및 냉동보관식품을 개폐문이 없는 보관시설에 보관하는 경우가 많은데 이러한 상태로 보관되어 있는 식품들을 구입할 경우에는 각별한 주의와 관찰이 필요하다. 또한 통조림 식품을 구입하는 경우에 갈라지거나 튀어나오거나 움푹 들어간 곳 등의 훼손된 곳이 있는 캔은 구입하지 않아야 할 것이다.

부패하기 쉬운 식품을 구입할 경우 가능한 한 빠른 시간 안에 해당 식품을 운반·보관하여야 하기 때문에 구입 즉시 계산을 마치고 식품을 구매한 후 2시간 이내에 해당 식품이 집에 있는 냉장고에 보관될 수 있도록 운반되어야 할 것이다. 특히 섭씨 32도(화씨 90도)가 넘는 경우에는 1시간 이내에 운반되어야 하며 얼음이나 아이스박스 등을 활용하는 것도 식품의 신선도를 유지하는 바람직한 방법이 될 수 있다. 식품 선택 시 식품의 특성을 고려한 적절한 정보를 파악하는 노력을 경주하고 가능한 한 식품안전 상 위험이 적은 대안을 선택해야 할 것이다. 또한 유제품이나 유스 등을 구입 경우에는 반드시 살균제품을 구입하도록 한다.

이처럼 식품을 안전하게 구입하는 바람직한 장보기 과정을 이해하는 것은 소비자가 식품을 구매하기 전에 식품에 관한 정보를 탐색하고 이해하는 경우처럼 식품을 안전하게 선택하여 소비할 수 있는 합리적인 방법이 될 수 있다. 식품을 안전하게 소비하기 위해서는 식품을 안전하게 구매하여 보관하는 과정이 선행되어야 하기 때문에 소비자들은 식품을 안전하게 구매하는 바람직한 장보기 과정을 실천하고 이러한 행동을 습관화함으로써 안전한 식품을 선택하여 소비할 가능성을 높일 수 있을 것이다.

2) 식품구매 과정 교육 시나리오

여러분 안녕하세요? 오늘 여러분에게 드릴 말씀은 소비자의 식품구매 과정에 관한 이야기입니다. 우리가 식품을 안전하게 구입하는 바람직한 장보기 방법을 이야기하고자 합니다.

먼저 장보기에 앞서 시장에서 구입할 식품목록들을 작성하기 바랍니다. 식품목록을 작성하는 것은 불필요한 구매를 줄여 가게 경제에 도움을 주는 동시에 식품을 안전하게 구입할 수 있는 좋은 방법이 되기도 합니다. 왜냐하면 구입할 식품목록을 작성함으로써 장보는 시간을 줄일 수 있고 구입한 식품들을 빠른 시간 안에 운반하여 식품의 부패를 방지할 수 있을 것입니다.

둘째, 식품 자체의 특성과 보관 및 포장의 특성을 고려하여 구매순서와 구매방법을 결정하여야 합니다. 상온에서 장시간 보관이 가능한 식품을 먼저 구입하고 신선식품이나 냉장 및 냉동 보관하는 식품과 같이 부패하기 쉬운 음식을 나중에 구매하는 것이 바람직합니다. 모든 식품들은 적절한 상태로 보관이 되어 있는지 확인한 후 구매하

[Figure 2] Lecture Video for the Purchase Process of Food

여야 하며 육류나 생선과 같은 신선식품의 경우 비닐위생 봉지를 이용하여 쇼핑 카트나 장바구니 안에 다른 식품을 오염시키지 않도록 주의하여야 합니다.

특히 구입하고자 하는 식품이 적절한 보관 온도에서 안전하고 깨끗한 상태로 보관되어 있었는지를 확인하고 그렇지 못할 경우 해당 식품을 구매하지 말아야 합니다. 개폐문이 없는 보관시설에 진열되어 있는 냉장 및 냉동보관식품을 구입할 경우에는 주의하여야 합니다. 또한 통조림 식품을 구입하는 경우에는 캔이 갈라지거나 튀어나오거나 움푹 들어간 곳 등의 훼손된 곳이 없는지 잘 살펴보고 구입하시기 바랍니다.

셋째, 부패하기 쉬운 식품을 구입할 경우 구입 즉시 계산을 마치고 가능한 한 빠른 시간 안에 해당 식품을 운반·보관하여야 합니다. 식품을 구매한 후 2시간 이내에 집에 있는 냉장고에 보관할 수 있도록 운반되어야 합니다. 섭씨 32도가 넘는 경우에는 1시간 이내에 운반하는 것이 바람직합니다. 식품의 신선도를 유지하는데 도움이 되는 얼음이나 아이스박스 등을 활용하는 것도 바람직한 방법이 될 것입니다.

마지막으로 식품의 특성을 고려하여 식품 선택 시 필요한 정보를 잘 확인하며 가능한 한 식품 관련 위험이 적은 안전한 대안을 선택하도록 해야 합니다. 아울러 식품의 살균여부를 확인하여 유제품이나 주스 등을 구입할 때 반드시 살균제품을 구입하여야 합니다. 감사합니다.

3. 소비자의 식품소비 과정과 교육 시나리오

1) 소비자의 식품소비 과정

본 연구에서 소비자의 식품소비 과정은 조리 및 섭취 과정에서 소비자가 주의해야 할 식품안전에 관한 내용들을 포함하고 있다. 소비자의 식품소비 과정에서 가장 주의해야 할 사항은 청결이다. 식중독의 위험은 항상 존재하고 있으므로 반드시 청결에 유의하여야 한다. 자신의 건강 상태가 조리를 하기에 적절하지 않은 경우에는 조리 참여하지 말아야 하며 손과 조리도구의 청결에 세심한 주의를 기울여야 한다.

식품을 안전하게 조리하고 섭취하기 위해서는 손을 철저히 씻는 것이 무엇보다도 중요하다. 손을 철저히 씻기 위해서는 살균 비누를 이용하여 흐르는 따뜻한 물에 20초 이상 철저히 손을 씻어야 한다. 전화와 같은 조리도구 이외의 물건을 만질 경우에는 다시 동일한 방법으로

철저하게 손을 씻은 후에 식품을 조리하여야 한다. 그러나 많은 사람들은 이동전화나 조리 공간에 있는 조리도구 이외의 물건들이 세균 감염의 주범이 될 수 있다는 사실을 인지하지 못하고 조리 중에 전화를 받거나 다른 일을 하다가 추가적으로 손을 씻지 않고 다시 조리를 하는 경우가 빈번하다.

이러한 현상은 소비자의 식품안전에 관한 지식 부족에 기인하기도 하지만 식품안전의식 부족에 기인하는 것으로 볼 수 있다. 효과적인 식품안전 교육을 통해 소비자들의 식품안전에 관한 실천수준을 향상시키기 위해서는 식품안전이 왜 중요한지에 대한 소비자들의 이해와 가치 정립이 필수적이다. 이러한 가치 정립이 이루어진 후 행동변화를 유도하고 식품안전에 관한 바람직한 행동들을 습관화 시키는 노력을 경주하여야 할 것이다.

다음으로 식품의 특성에 맞게 안전하게 보관된 재료만을 활용하여 식품을 조리하며 냉장고에 보관하는 식품의 적정 보관 기간을 과대평가하지 않고 빠르게 인지하도록 노력해야 할 것이다. 많은 식품 재료들은 개봉된 상태에서 냉장 보관기간이 짧게는 1~2일 길어야 1주일을 넘지 못하는 경우가 대부분이다. 식품의 특성을 고려하여 조리도구는 분리하여 사용하여야 하며 가능한 한 자주 살균 소독하여야 한다. 또한 식품이 어떠한 조리과정으로 조리된 음식인지를 살펴보는 습관을 가져지도록 노력해야 한다. 식품 섭취상의 위험이 더 높은 식품들을 섭취할 경우에는 그 식품의 조리 및 보관과정에 더욱 더 주의를 기울여야 할 것이다. 식품의 안전이 의심스러운 음식은 절대로 섭취하지 말아야 한다.

여러 가지 음식들이 실온에서 장시간 노출될 가능성이 높기 때문에 가능하면 뷔페를 이용하지 않고 주문 후 즉시 조리되는 음식을 이용하는 것이 바람직하다. 음식의 조리과정과 상태를 종업원이나 주방장에게 문의할 수 있도록 하며 음식이 실온에 노출된 뒤 2시간 이내에 냉장고에 보관할 수 있는 경우에만 남은 음식을 포장해 오는 것이 안전하다. 특히 기온이 섭씨32도(화씨 90도)를 넘을 정도로 높은 경우에는 포장음식이 1시간 이내에 냉장고에 보관될 수 있는지를 파악해야 할 것이다.

조리 및 섭취로 이루어진 본 연구의 식품소비 과정에서 가장 중요한 측면은 식품안전에 관한 소비자들의 이해와 가치정립이다. 소비자의 식품안전에 관한 소비 실천수준이 낮은 것은 관련 지식 부족에 기인하기도 하지만 식품안전의식 부족에 기인하기도 한다. 효과적인 식품안전 교육을 통해 소비자들의 식품안전에 관한 실천수준을

향상시키기 위해서 안전한 식품소비가 왜 중요한지에 대한 소비자들의 이해와 가치 정립이 반드시 선행되어야 할 것이다.

2) 식품소비 과정 교육 시나리오

여러분 안녕하세요? 오늘 여러분에게 드릴 말씀은 식품소비 과정에 관한 이야기입니다. 소비자의 식품소비 과정은 조리 및 섭취과정과 섭취 후의 과정을 포함하고 있으며 이러한 과정에서 소비자가 주의해야 할 식품안전에 관한 이야기를 하고자 합니다.

식중독의 위험은 언제 어디서나 잠재되어 있기 때문에 항상 청결에 유의하시기 바랍니다. 설사를 하거나 건강상태가 좋지 않은 경우에는 식품을 조리하지 않도록 하며 세균감염 방지를 위하여 손과 조리도구를 항상 청결하게 유지하여야 합니다. 특히 철저한 손씻기는 식품을 안전하게 조리하고 섭취하기 위해 가장 중요하고 기본적인 사항입니다. 가능하면 살균 비누를 이용하여 흐르는 따뜻한 물에 20초 이상 손을 철저히 씻어야 합니다. 음식을 조리하다가 전화와 같은 조리 도구 이외의 다른 물건을 만질 경우에는 반드시 같은 방법으로 손을 씻은 후에 식품을 조리하여야 합니다.

식품을 조리할 때 식품의 특성에 맞게 안전하게 보관된 재료만을 활용하여야 하며 냉장고를 과신하지 말고 냉장고에 보관하는 식품의 적정 보관 기간을 과대평가하지 않도록 주의해야 합니다. 대부분의 식품 재료들은 개봉된 상태에서 냉장고에 보관하더라도 음식을 안전하게 섭취하기 위한 보관기간이 짧게는 1~2일 길어야 1주일을 넘지 못합니다. 조리도구는 가능한 한 자주 살균 소독하여

야 하며 식품의 특성을 고려하여 조리도구를 분리하여 사용하여야 합니다. 예를 들어 돼지고기를 자른 칼과 도마를 일반적인 방법으로 설거지 한 후 야채나 김치처럼 가열하지 않고 섭취하는 식품을 조리하는데 이용하는 것은 매우 위험한 행동입니다.

다음으로 식품을 섭취할 때 어떠한 조리과정으로 조리된 음식인지를 살펴보는 습관을 가져야 합니다. 특히 과일이나 채소, 축산물이나 회와 같이 식품 섭취상의 위험이 더 높은 식품들을 섭취할 경우 그 식품의 조리 및 보관과정에 더욱 더 관심을 가져야 합니다. 식품의 안전이 의심스러운 때는 섭취하지 않는 것이 가장 좋은 방법입니다.

외식을 할 경우에 여러 가지 음식들이 실온에서 장시간 노출될 가능성이 높은 뷔페를 이용하지 않는 것이 바람직합니다. 식당에서 주문한 후 즉시 조리되는 음식이 식품안전에 관한 위험을 줄일 수 있습니다. 현실적으로 번거롭고 어렵더라도 음식의 조리과정과 상태를 종업원이나 주방장에게 문의할 수 있도록 하여야 합니다. 남은 음식을 포장해 올 때는 음식이 실온에 노출된 뒤 2시간 이내에 냉장고에 보관할 수 있는 상황인지를 파악해야 합니다. 특히 기온이 섭씨32도를 넘을 경우에는 1시간 이내에 냉장고에 보관할 수 있는 경우에만 남은 음식을 포장해 와야 합니다.

식품 섭취 후에 현기증, 구토, 설사, 열 등과 같은 식중독의 증후가 나타나면 즉시 의사와 상의해야 합니다. 식중독이 의심될 때 식중독 관리 지침을 따르는 것이 중요합니다. 일반적인 식중독 관리 지침은 의사나 보건담당자와 즉시 상의하기, 식중독을 일으켰다고 의심되는 해당 음식을 "위험" 표시를 부착하여 냉동보관하기, 캔이나 포장상자 등 해당 음식의 포장에 사용된 재료 보관하기, 보

[Figure 3] Lecture Video for the Consumption Process of Food

건당국에 전화하기로 구성되어 있습니다. 특히 식중독이 의심될 때 해당 음식의 종류, 날짜와 경과시간 등을 기록하고 외식을 하였을 경우에는 해당 음식점을 보건담당자에게 알려주어야 합니다. 감사합니다.

4. 소비자의 식품소비 후 과정과 교육 시나리오

1) 소비자의 식품소비 후 과정

본 연구의 식품소비 후 과정에서는 식품소비 후 식중독이나 기타 질병이 발생하였을 경우의 대처방안과 이물이 발견되었을 경우에 신고하는 과정에 관하여 설명하고자 한다. 식품소비 후 식중독과 같은 질병이 발생하였거나 식품소비 과정에서 이물이 발견되었을 경우에 소비자는 반드시 적절한 행동을 취해야 할 것이다. 이처럼 식품안전에 관한 위험이 발생하였을 경우에 소비자는 사적 행동뿐만 아니라 공적 행동을 동시에 취해야 할 것이다.

먼저 식품소비 후 식중독의 증후가 나타날 경우에 관한 설명은 위의 식품소비 과정에서 마지막 부분에 부가적인 설명을 추가하여 관련 교육 시나리오를 구성하였다. 그러므로 본 절에서는 소비 과정에서 이물이 발견되었을 경우에 어떻게 대처하는 것이 바람직한지에 관하여 교육 프로그램을 구성하였다. 특히 소비자가 알기 쉬운 이물 신고 과정에 관한 소비자교육 프로그램은 소비자 의사결정 과정별 특성을 반영한 식품안전에 관한 소비자교육 프로그램과 달리 소비자, 사회자, 전문가인 담당공무원의 3명으로 구성된 출연자들 간의 대화 형식으로 시나리오를 구성하였다.

소비 과정에서 이물이 발견되었을 경우에 가장 먼저 소비자가 식품 이물을 신고하여야 한다. 2009년 2월에 식품위생법이 전면 개정되어 영업자의 이물 보고 의무화 규정이 생겼기 때문에 소비자가 신고한 식품 이물 관련 불만사항을 접수한 영업자는 의무적으로 이를 시·군·구에 보고하도록 되어 있고 소비자 신고사항을 보고하지 않거나 은폐한 영업자는 처벌하도록 되어 있다. 그러므로 소비자는 이물을 발견하였을 경우 가급적 빠른 시간 안에 관련 기관에 신고하여 관련 식품의 유통을 막아야 한다.

한 가지 유의할 점은 이물 신고과정에서 현행법상 이물이 무엇인지를 확실히 알아두고 이물을 신고하여야 한다는 것이다. 이물은 일정크기 이상의 금속류나 플라스틱, 유리, 사기조각으로 섭취 시에 인체에 위해를 줄 수 있는 것, 쥐와 같은 동물의 사체, 바퀴벌레 등 혐오감을

줄 수 있는 것, 그리고 섭취하기에 부적절한 고무, 나무, 담배꽂초 등으로 머리카락, 비닐, 풀씨류 및 줄기, 참치껍질, 가시 또는 혈대, 종이류, 실, 끈류, 낙식줄, 뽕조각 등은 이물 신고 대상에 해당되지 않는다.

다음으로 해당업체를 방문할 경우 관련서류를 작성하고 확인을 받은 다음 추후에 관련 기관으로부터 경과 조치를 보고받아야 한다. 소비자가 이물을 발견하고 신고하면 영업자는 24시간 내에 소속되어 있는 시·군·구에 보고를 접수해야 하며 시·군·구는 소비단계에서부터 유통단계에 대한 조사를 시행하게 된다. 이물혼입에 대한 조사는 시·군·구에서 수행하는 것을 원칙으로 하지만 쥐나 동물의 사체, 금속, 유리 등 인체에 직접적 위해를 주는 이물이 나왔을 경우에는 지방 식약청도 참여하여 철저한 조사를 하게 된다.

소비자는 영업자 외에 한국소비자원이나 소비자단체에 신고해도 되는데 이때 모든 정보는 시스템을 통해 식품의약품안전청의 식품안전소비자신고센터에 등록된다. 원칙적으로 영업자는 소비자가 신고한 이물과 해당 제품의 증거물을 확인한 후 이물 발견 사실을 관할 지역 시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다. 이때 편이를 위해 식품안전 소비자 신고 센터 (<http://cfscr.kfda.go.kr>)에 신고할 경우는 시장·군수·구청장에게 보고한 것으로 간주한다.

신고된 이물 관련 보고는 소비, 유통, 제조단계에 대한 원인조사를 하고 조사결과에 따라 이물 발생 원인을 소비 단계, 유통단계, 제조단계, 판정불가, 기타 단계로 구분하여 그 결과가 식품안전소비자신고센터에 등록되며 신고한 소비자와 영업자에게 통보된다. 원인조사가 끝나면 문제가 된 식품은 결과에 따라 회수 또는 폐기조치 시키기도 하고, 행정처분을 통해 인허가를 취소할 수도 있으며, 시정 및 예방조치를 내리기도 한다.

마지막으로 소비자는 법을 악용하여 과도한 보상을 요구하거나 허위신고를 행하지 않도록 노력해야 한다. 간혹 소비자가 지나친 신고를 하거나 고의로 허위 신고를 하는 경우가 발생하는데 이를 방지하기 위해 신고가 들어오면 철저하게 현장위주의 조사를 실시하고 신고의 진위를 밝혀 공정하게 처리하려고 노력하고 있다.

2) 식품소비 후 과정 교육 시나리오

출연자 : A) 소비자 / B) 사회자 / C) 공무원 / D) 자막처리

(1) 1단계 : 소비자의 식품 이물 신고하기

B) 사회자: 여러분 안녕하세요! 음식재료나 음식물에서 이물이 발견되면 일단 식품안전이 의심스러우시죠?

A) 소비자: 네! 위생처리가 제대로 되었는지 걱정이 되고 또 다른 소비자에게도 피해가 가지 않아야겠다는 생각도 들구요. 식품관리가 안된 음식을 먹었다고 생각하면 불안하고 불쾌해요!

B) 사회자: 그럴 경우에는 빨리 신고를 해서 이런 식품들이 그냥 유통되는 것을 막아야 할 것입니다. 또한 식품관리를 제대로 못하는 식품산업체나 유통업체들은 자신들의 행동에 대해 책임을 져야 할 것입니다.

C) 공무원: 2009년 2월에 식품위생법이 개정되면서 이물발견을 영업자에게 신고한 경우 영업자는 시·군·구에 보고하도록 되었습니다. 소비자의 이물관련 신고사항을 보고하지 않거나 은폐한 영업자는 처벌을 받도록 하고 있습니다.

D) 자막처리: 이물발견사실을 전부 보고하지 아니한 경우 300만원, 일부 보고하지 아니 하거나 이물 등 증거품을 보관하지 아니한 경우 100만원을 부과하도록 과태료 부과기준이 신설됨

A) 소비자: 그렇군요! 그러면 식당에 가서 갈비탕을 먹다가 머리카락이 나왔을 경우에도 법적 보고대상이 되나요?

C) 공무원: 그렇지 않습니다. 음식점, 즉석판매 제조

가공 영업자의 경우 이물발견을 보고할 의무가 없습니다. 하지만 과자, 음료수와 같은 가공식품 및 식품첨가물에 대한 제조업자, 수입업자, 유통전문판매업자는 이물 발견 사실을 의무적으로 보고해야 합니다. 또한 머리카락이나 실과 같은 일부 이물은 가공식품 등에서 발견되었다하더라도 보고대상은 아닙니다.

D) 자막처리: 머리카락, 비닐, 풀씨류 및 줄기, 참치껍질, 가시 또는 혈대, 종이류, 실, 끈류, 낙식줄, 뺏조각 등은 보고대상에서 제외됨

A) 소비자: 그래요? 그럼 뭐가 보고대상 이물질이죠?

C) 공무원: 일정크기 이상의 금속류나 플라스틱, 유리, 사기조각으로서 섭취 시에 위해를 줄 수 있는 것, 쥐, 바퀴벌레 등 혐오감을 줄 수 있는 것, 그리고 섭취하기에 부적절한 고무, 나무, 담배꽂초 등이 있습니다.

D) 자막처리:

- 인체에 위해를 줄 수 있는 이물: 유리, 플라스틱, 사기 또는 금속성 재료로서 3mm이상 크기의 것(유리조각, 플라스틱조각, 사기조각, 알루미늄조각, 칼날, 못, 스테이플러 심, 클립, 바늘, 철 수세미, 나사, 볼트, 너트, 베어링 등)

- 혐오감을 주는 이물: 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물, 파리, 바퀴벌레, 곤충류, 기생충 및 그 알 등

- 섭취에 부적절한 이물: 곰팡이류(유통 중 파손 등으로 발생한 경우 제외), 고무류, 나무류, 동물의 뺏조각, 이빨, 돌, 모래, 탄화물(기준·규격이 정해진 식품에 한정),

[Figure 4] Lecture Video for the Post-consumption Process of Food

담배꽂초 등

B) 사회자: 이물을 신고할 때는 누가, 언제, 어디서, 무엇을, 왜, 어떻게의 육하원칙에 따라 하고 증거물, 사진자료 또는 동영상을 잘 보관하고 있어야 합니다. 사진을 찍을 때는 이물의 정확한 크기를 알 수 있도록 자(Scale) 등과 같은 비교 가능한 물체와 함께 찍는 것이 중요하죠.

(2) 2단계: 관련서류 작성 및 확인받기와 경과조치 보고받기

A) 소비자: 그렇군요! 이런 이물들이 식품에 들어가 있다는 건 결국 위생관리가 잘 되지 못한 결과이니 엄격하게 관리를 해야 할 것 같아요.

C) 공무원: 네, 이물관련 법 시행 이후 영업자의 이물 발생 사실 보고와 함께 신속하게 이물에 대한 조치를 할 수 있게 되면서 소비자는 조금 더 안심할 수 있게 되었습니다. 소비자가 식품등에서 이물을 발견하고 이를 영업자에게 신고한 경우 영업자는 24시간 이내에 시·군·구에 이물발견 사실을 보고해야 하며, 이를 접수한 시·군·구는 소비, 유통단계에 대한 조사를 실시하게 되고, 제조단계에 대한 조사는 이물의 위해정도에 따라 식약청과 시·군·구가 구분하여 실시합니다.

A) 소비자: 그럼 제조단계에 대한 조사는 누가 하나요?

C) 공무원: 이물혼입에 대한 조사는 시·군·구가 실시하는 것을 원칙으로 하나 특정이물, 예를 들어 쥐, 금속, 유리 등 인체에 직접적으로 위해를 주는 이물이 나왔을 경우에는 지방식약청이 참여하여 제조단계에 대해 철저한 조사를 하게 됩니다.

D) 자막처리:

• 소비단계 조사

-제품정보 : 제품명, 유통기한, 제조업체, 이물종류 등

-제품 보관 환경 : 제품 구입·보관 등 이물 발견 경위, 온도 등

-소비자의 피해보상 요구사항 등 조사

• 유통단계 조사

-보관·진열환경 : 직사광선 노출, 냉장·냉동 등

보관기준 준수 등

-제품 보관 주변 환경 : 농산물 등과 보관하여

위생동물·곤충 침입 가능성

-유통과정에서의 유사한 이물 발견 이력

• 제조단계 조사

-제조환경 : 작업장, 주변 창고, 공장 주변 환경 등

-제조과정 : 원료, 제조공정, 제조설비, 품질관리 등

-작업자 개인위생관리, 과거 유사 이물 발견사실 등

A) 소비자: 그럼 소비자가 신고를 하려면 식품영업자에게 직접 신고를 해야겠네요.

C) 공무원: 소비자는 영업자 외에도 시·군·구청이나 식약청에 신고할 수 있으며, 또한 한국소비자원이나 소비자단체에 신고해도 됩니다. 소비자의 이물신고와 관련된 모든 정보는 식약청에서 구축·운영하는 ‘식품안전소비자신고센터’시스템에 등록되어 관리되고 조사에 활용됩니다. 또한 신고된 이물과 증거물을 확인한 후 ‘식품안전소비자신고센터’에 영업자가 보고사항을 입력·접수한 경우에는 관할 시·군·구청에 보고한 것으로 봅니다.

A) 소비자: 아 그렇군요! 그럼 신고한 후에는 어떤 절차를 거치나요?

C) 공무원: 이물에 대한 신고 또는 보고사항이 접수된 경우 소비, 유통, 제조 단계로 구분하여 순차적으로 이물의 발생 원인을 조사합니다. 조사가 완료된 후 그 결과 및 과정에 대한 구체적인 내용은 최종 조사기관에서 소비자와 영업자에게 알려주도록 하고 있습니다. 조사결과 문제가 된 식품은 그 결과에 따라 회수 및 폐기조치하기도 하고, 품목제조정지 등 행정처분을 하기도 하며, 시정 및 예방조치를 명령하기도 합니다.

(3) 3단계: 과도한 보상요구나 허위신고 하지 않기

A) 소비자: 식품 영업자에게는 이물신고가 정말 저승사자보다 무서운 것이 될 수도 있겠네요. 그 결과에 따라 사업의 존폐가 왔다 갔다 할 테니까요.

B) 사회자: 그렇죠. 간혹 소비자가 지나친 신고를 하거

나 고의로 허위 신고를 하는 경우에 문제가 생기기도 합니다. 그래서 일단 신고가 접수되면 철저하게 현장위주의 조사를 실시하고 신고의 진위를 밝힌 후 공정하게 처리한다고 합니다.

B) 사회자: 서로 믿고 사는 공정한 사회를 위해서는 허위 신고를 하는 소비자나 영업이익만을 생각해서 위생관리를 소홀히 하는 불법 영업자 모두가 사라져야 할 것입니다. ‘부정불량식품신고는 국번 없이 1399’ 잊지 마세요!

5. 사례 프로그램 제작의 실제

동영상은 소비자의 식품구매 전 정보 탐색과 이해에 관한 교육, 소비자의 식품구매 과정에 관한 교육, 소비자의 식품소비 과정에 관한 교육, 소비자가 알기 쉬운 이물 신고 과정에 관한 4개의 주제로 시나리오를 구성하여 촬영하였다. 시나리오에 나타나 있듯이 3개의 주제는 강의 형식으로 구성하였고 소비자가 알기 쉬운 이물에 관한 신고 과정의 시나리오는 소비자, 사회자, 공무원이 등장하여 대화 형식으로 시나리오를 전개하였다.

동영상 촬영의 특성상 촬영 분량이 2-3분을 초과할 경우 소비자들이 지루하게 느낄 소지가 많은데 소비자에게 적절한 정보를 제공하여 식품안전 교육 프로그램으로서의 효과를 높이려면 촬영 분량이 좀 더 많아져야 한다는 측면이 있었다. 촬영 감독과의 논의를 거쳐 가능한 범위에서 시나리오 내용을 간결하게 수정·정리하였으며 삭제된 부분의 소비자 정보들은 PPT자료 등을 통해 보완하는 방법을 모색하였다. 촬영 장비와 장소 등의 문제로 동영상은 동작 촬영 분량을 많이 포함하지 못하고 강의 전달식 촬영을 한 후 내용 속에 관련 영상을 부분적으로 삽입하였다. 아울러 시나리오와 촬영 공간의 구조를 고려하여 필요한 소품들은 촬영 감독과 함께 의논하여 결정하였다. 촬영에 필요한 소품들은 가공 및 신선식품, 유통기한이나 관련 인증 마크를 확인할 수 있는 식품, 식품첨가물 표시를 확인할 수 있는 식품, 조리 도구 등에 관한 것이었다. 한편 대화식 시나리오로 구성되어 있는 소비자가 알기 쉬운 이물 신고 과정에서는 식약청에서 관련 업무를 담당하고 있는 공무원, 소비자학을 전공한 전문가, 소비자학 전공 대학원생을 섭외하여 각각의 역할을 담당할 수 있도록 하였다.

본 연구의 동영상 사례 프로그램은 소비자의 신뢰를

높이기 위해 전문가와 관련 공무원이 교육 내용을 소개하지만 시나리오는 가급적 쉬운 용어를 사용하여 소비자의 눈높이를 반영한 소비자교육 프로그램이 될 수 있도록 하였다. 동영상은 언어 전달의 명확성, 소음, 영상 등을 고려하여 여러 차례에 걸쳐 반복 촬영되었으며 현장에서 촬영 감독이 촬영 상태를 검토한 후 재촬영 여부를 결정하였다. 촬영된 영상들은 촬영 감독이 직접 검토하고 수정한 후 동영상 초안을 만들었으며 이를 연구 참여자들과 식약청 공무원들이 회의를 통해 함께 검토한 후 촬영 감독이 재편집하였다.

IV. 결론 및 제언

식품안전 소비자교육 프로그램의 요구를 정리한 결과 소비자의 관점에서 식품구매로부터 조리, 및 섭취에 이르기까지의 일련의 과정을 포괄하는 식품안전에 관한 소비자교육 프로그램의 필요성이 제기되었다. 이에 본 연구의 식품안전 소비자교육 프로그램을 식품소비에 관한 전 과정을 포괄할 수 있도록 구성하여 사례 프로그램을 제작하였다. 본 연구에서는 식품소비행동의 특성과 소비자 의사결정 과정에 관한 이해를 바탕으로 식품소비 과정을 구매 전 단계, 구매, 조리 및 섭취, 섭취 후 과정의 단계로 나누고 식품안전 소비자교육을 위한 사례 프로그램의 시나리오를 구성하였다.

사례 프로그램 제작을 위해 소비자의 식품구매 전 정보 탐색과 이해에 관한 교육, 소비자의 식품구매 과정에 관한 교육, 소비자의 식품소비 과정에 관한 교육, 소비자가 알기 쉬운 이물 신고 과정의 4개의 주제를 선정하였다. 이 중 3개 주제의 시나리오는 강의 형식으로 구성하였고 소비자가 알기 쉬운 이물에 관한 신고 과정의 시나리오는 소비자, 사회자, 공무원이 등장하여 대화 형식으로 정보를 주고받도록 구성하였다.

식품안전 소비자교육을 위해 소비자의 시각에서 가급적 구체적인 식품안전에 관한 정보를 제공하려고 계획하였으나 소비자교육 프로그램의 특성과 동영상 촬영의 특성상, 주의를 집중할 수 있는 시간에 제한이 있었기 때문에 효과적인 동영상 제작을 위해 구체적인 일부 내용들을 동영상 시나리오에서 삭제하였다. 그러나 동영상의 분량 때문에 빠진 내용들도 소비자들이 안전한 식품 선택을 위해 알아 두어야 할 유용한 정보들은 주제별로 별도의 표를 만들어 정리하였다.

본 연구의 동영상 사례 프로그램은 교육 프로그램의 신뢰도 향상을 기대하는 소비자의 요구를 수용하여 전문가와 관련 공무원이 식품안전에 관한 내용을 소개하지만 시나리오에는 가급적 쉬운 용어를 사용하여 소비자의 눈높이를 반영한 소비자교육 프로그램이 될 수 있도록 하였다. 동영상은 언어 전달의 명확성, 소음, 영상 등을 고려하여 수차례에 걸쳐 반복 촬영되었으며 촬영된 영상들은 촬영 감독이 직접 검토하고 수정한 후 동영상 초안을 만들고 이를 연구 참여자들과 식약청 공무원들이 함께 검토한 후 촬영 감독이 재편집하였다.

본 연구는 식품안전 소비자교육에 관한 사례 프로그램의 개발을 통해 식품안전이 왜 중요한지에 대한 소비자들의 이해와 가치 정립의 계기를 마련하고 소비자의 생명과 건강에 직결될 수 있는 식품안전 소비자교육 프로그램의 중요성을 알리고자 하였다. 앞으로 본 연구의 사례프로그램이 소비자들의 식품안전에 관한 가치 정립을 통해 행동변화를 유도하고 바람직한 행동들을 습관화함으로써 식품안전 문화가 실현될 수 있는 토양을 마련하는데 기여할 수 있기를 기대한다. 나아가 본 연구에서 개발된 사례프로그램의 교육효과에 대한 실증적인 평가와 분석이 후속 연구에서 체계적으로 수행될 수 있기를 기대한다.

주제어: 식품안전, 소비자교육, 사례 프로그램, 소비자 가치와 행동

REFERENCES

- 김시월, 손상희, 성영애. (2008). 학교에서의 소비자교육을 위한 교재개발 연구. 공정거래위원회 연구보고서.
- 문은숙. (2007). 어린이 먹거리 안전 실태조사 및 교육·홍보. 식품의약품안전청 연구 보고서.
- 문은숙. (2010). 미국 동향을 통해 본 식품안전과 소비자교육, 식품안전과 소비자교육. 한국소비자교육지원센터 정기심포지엄 자료집.
- 박창석. (2007). 공법 : 식품안전을 위한 식품위생법상 규제. *법학논총*, 24(4), 113-130.
- 백병성. (2005). 식품첨가물의 소비자 인식도 조사 및 교육자료 개발에 관한 연구. 식품의약품안전청 연구 보고서.
- 변무웅. (2008). 독일 식품관련법 영역에서 식중독 사고의 감시 및 보고. *한양법학*, 22(0), 315-339.
- 이기춘. (1999). *소비자교육의 이론과 실제*. 서울: 교문사.
- 한국소비자교육지원센터. (2007). 소비자역량지수 개발 및 산출 연구. 공정거래위원회 연구보고서.
- Choe, J. S., Chun, H. K., Hwang, D. Y., & Nam, H. J. (2005). Consumer perceptions of food-related hazards and correlates of degree of concerns about food. *Journal of Food Science and Nutrition*, 34(1), 66-74.
- Hong, Y. G., & Song, I. S. (2008). A study of cases of ethical consumption in the analysis of purchasing motives of environmentally-friendly agriculture products. *Journal of Consumption Culture*, 11(3), 23-42.
- Kim, D. S. (2010a). Establishment of the European food safety authority and development of the EU food law for food safety and consumer protection. *Journal of International Area Studies*, 13(3), 1-25.
- Kim, D. S. (2010b). Scientific basis of EU food law for food safety and consumer protection. *Journal of Contemporary European Studies*, 28(1), 1-29.
- Kim, J. M., & Koo, N. S. (2011). Comparison of food hygiene knowledge and performance of food major and nonmajor college students. *Korean Journal of Food Culture*, 26(4), 323-330.
- Kim, M. R., & Kim, H. C. (2005). Evaluation of knowledge and behaviors towards food safety and hygiene of children. *Korean Journal of Human Ecology*, 14(5), 871-881.
- Kim, S. S. (2008). A study on consumer use of quality-certification labels of agricultural products and foods. *Journal of Consumption Culture*, 11(1), 49-70.
- Koh, J. M. (2011). A study on imported food from China and safety management for Korea. *Journal of Northeast Asian Economic Studies*, 23(1), 187-214.
- Lee, K. H. (2006). Study on the development of the effective food risk communication policy system in Korea. Korea Consumer Agency.
- Lee, M. J., & Hwang, J. S. (2007). The effects of

- presentation style in classroom multimedia learning. *The Korean Journal of Educational Psychology*, 1(2), 367-384.
- Ormrod, J. E., (2008). *Human Learning* (5th ed.). 김인규, 여태철, 윤경희, 임은미, 임진영, 황매향 옮김 (2009). **인간의 학습**. 서울: 시그마프레스.
- Park, H. K. (2009). Current foodborne diseases management and confrontation plan of Japan. *Han Yang Law Review*, 27(0), 105-131.
- Park, J. K., & Yoon, K. K. (2009). Interpretation and application of risk analysis and adoption procedures of SPS measures for the efficient implementation of the WTO/SPS agreement. *Journal of International Trade and Industry Studies*, 14(1), 125-149.
- Park, M. H., Cho, Y. H., & Lee, S. Y. (2011). Development and provision of consumer information content for consumer risk communication in food safety, *Journal of Consumption Culture*, 14(3), 1-22.
- Park, M. H., Lee, S. Y., Cho, Y. H., Kime, H. S., & Kim, K. M. (2010). Development and provision of consumer information content for consumer risk communication in food safety. Korea Food & Drug Administration.
- USDA/NSF Food Safety Conference. (2010). *Advancements in Food Safety Education : Trends, Tools and Technologies*.
- Yoon, S. I., Kye, S. H., Kim, Y. C., & Jeoung, E. Y. (1991). A study of the need assessment for the public food sanitation education. *Korean Journal of Food Culture*, 6(3), 293-299.

| 접수일 : 2011. 11. 02.
 | 수정완료일 : 2011. 11. 29.
 | 게재확정일 : 2011. 12. 05.