

음식점 위생등급 평가제도 추진현황 및 향후 확대방향

Policy of Expansion on Hygiene Grading for Restaurants

정기혜 한국보건사회연구원 선임연구위원

음식점 위생등급 평가제도는 기존 모범음식점 지정제도를 대신하여 음식점의 위생상태에 대한 정확한 평가에 의한 인증제도로 고객에게 음식점 선택의 판단기준을 제공하고, 음식점 스스로 위생수준을 제고하여 시장경쟁력을 갖추도록 유도하는 제도이다. 음식점 위생등급 평가체계는 4개 평가영역의 총 44개 평가지표(조리장이 28개)로 구성되어있으며 평가원에 의한 직접 방문, 관찰평가후 평가점수를 100점 만점으로 환산하여 90점 이상(AAA), 80점 이상(AA), 70점 이상(A), 등외의 4단계로 판정하고, A등급 이상 업소에는 해당 인증로고를 부여하는 체계이다. 서울시가 1998년 처음 제도를 도입, 확대 평가하고 있으며, 중앙정부 차원에서는 2012년 제도 도입 및 2013년 시범사업을 실시한 바 있다. 미국 뉴욕 및 LA시, 일본 동경 및 요코하마시 등, 영국 웨일즈, 캐나다 토론토 등 주요 국가의 도시에서 이 제도를 추진하고 있고, 음식점 위생수준 제고 및 식중독 예방에 성과를 거두고 있다고 평가되고 있다. 우리나라도 2015년 대형 음식점(300m²)부터 평가 의무화를 실시할 예정이다.

1. 들어가며

박근혜정부의 최종 국정 목표는 국민의 행복으로 이를 달성하기 위한 가장 중요한 것 중의 하나가 먹을거리 안전이다. 그래서인지 부정불량식품의 근절이 4대 사회악 근절에 포함되어 있다.

1975년 대비 2012년에 총 가계비에서 외식비가 차지하는 비율이 50배 가량 증가하였고, 관광산업을 차세대 성장산업으로 육성하고자 하는 정책기조하에 2013년 외국인 관광객의 수가 1,200만명을 넘어섰다. 관광산업의 기간산업인 외식의 안전관리를 더 이상 미룰 수 없게 되었다.

우리나라의 음식점에 대한 위생관리는 1962년 식품위생법이 제정된 이후 지자체 담당 공무원 등에 의한 현장감시감독과 위탁에 의한 관리제도인 모범음식점 지정제도가 역할을 하였다. 하지만 각 지자체가 해당 지역별 전체 음식점의 5%를 모범음식점으로 지정하여 운영하는 목표지향적 제도로 변질되어 여러 폐단이 나타났다. 즉, 전국적으로 모범음식점 위생수준이 표준화가 안되어 소비자의 신뢰를 받지 못하고 있는데 이는 모범음식점 지정이 각 지자체가 위임한 이익단체에 의해 추진되다보니 미자격 업소도 모범음식점으로 지정되기 때문으로 지난 정부에서부터 제도 개선을 추진하게 되었다.

예를 들면 서울시의 경우(현재 약 5,400여개) 25개 자치구별로 모범음식점이 지정되어있으나 모범음식점의 법 위반사항이 해마다 보고되고 있다¹⁾.

서울시는 이런 모범음식점 지정제도를 대신할 수 있는 제도로 이미 미국 뉴욕, 로스앤젤레스시, 영국, 캐나다, 호주, 일본 등 각국에서 실시하고 있는 음식점 위생등급 평가제도를 채택, 적용하고 있다.

우리나라에서는 서울특별시가 2008년 평가체계 개발 및 시범사업을 거쳐 해마다 지속적으로 음식점의 위생등급을 평가해 오고 있고 2013년에는 식품의약품안전처가 2015년 전국 확대 적용을 위한 시범평가를 실시한 바 있다.

음식점 위생등급 평가제도를 도입, 확대하기 위한 또 다른 중요한 이유는 음식점 등 정부의 위생관리 업무의 패러다임 전환이 요구되고 있기 때문이다.

전 세계적으로 정부조직의 축소와 민영화로 식품위생행정의 관리 패러다임이 사전명령적 관리에서 사후시장유인적관리로 전환되고 있고, 우리나라도 마찬가지로 형편이다.

최근 정부, 지자체 조직의 축소로 음식점 등 일선 서비스업소에 대한 현장지도감독이 사실상 점점 어려워지고 있어 일본, 미국 등 선진 외국처럼 현장 점검을 대신할 평가인증제를 도입, 확대 시켜야 필요성이 대두되고 있다. 평가 인

증에 의해 선정된 우수업소들은 시장에서의 경쟁력을 갖게 되므로 정부당국의 직접적인 관리 없이도 업소 스스로 위생수준을 제고하는 선순환적 관리가 이루어질 수 있을 것이다. 2012년 식중독 발생통계에 따르면 원인시설별 분류시 음식점이 95건으로 연간발생건수의 266건 중 35.7%를 차지하는데 이런 식중독 발생을 예방할 수 있을 것이다. 이 고에서는 국내외 음식점 위생등급 평가제도 실시 현황 및 향후 확대 적용을 위한 정책 방향을 제시하고자 한다.

2. 외식산업 현황

1) 연도별 외식비 현황

외식의 증가는 경제수준의 발전에도 기인하지만 주로 맞벌이, 핵가족 등 사회구조의 변화에 의한 현상으로 특히 최근에는 1인가구, 여성 경제참여율 등이 증가하면서 우리나라 외식비 지출은 <표 1>에 제시된 바와 같이 변화하고 있다. 즉, 1975년 5.9천원에서 2010년에는 285.7천원, 2012년에는 304.8천원으로 증가하여 1975년 대비 2012년에 51.7%의 성장세를 보이고 있다.

1) 최근 5년간 모범음식점 지정업소의 법 위반현황

(단위: 건)

2009년	2010년	2011년	2012년	2013.3월
732	665	479	333	63

자료: 김성주의원실(2013).

표 1. 외식비 증가현황

(단위: 천원, 배)

구분	총 식료품비	외식비
1975	168.5	5.9
1980	208.8	12.1
1985	227.9	22.0
1990	307.2	70.3
1995	364.1	115.7
1999	341.7	128.0
2000	444.0	185.7
2001	463.4	200.9
2002	481.3	212.7
2003	495.2	223.0
2004	532.5	244.4
2005	539.3	246.9
2006	543.9	247.9
2007	555.6	257.9
2008	584.8	267.4
2009	580.9	274.8
2010	602.6	285.7
2011	641.7	292.9
2012	663.8	304.8
(2012년/1975년)	3.94	51.7

주: 1) 2009년부터는 신분류에 근거함.

2) 식료품비에 주류비 포함.

3) 2009년부터 음식·숙박을 식사비와 숙박비로 구분하여 식사비만 외식비에 포함.

자료: 통계청, 가계동향조사(도시가계연보, 가계조사연보), 각 연도.

2) 연도별 식품접객업소 현황

<표 2>에는 식품접객업소와 음식점 위생등급 평가제도의 대상인 일음식점의 연도별 증감현황이 제시되어있는데 1996년 467,632개소에서 2012년 615,903개소로 증가하고 있다.

이처럼 급격한 성장세에도 불구하고 국내 외식업은 자영업 비율이 높은 생계의존형 점포가 대부분으로 최근 대형화, 고급화 추세에 반하는 소규모 창업으로 장기적인 경쟁력을 갖추지 못한 채 창업 후 3년 이내 휴·폐업하는 악순환을 되풀이 하고 있다.²⁾ 특히 경제위기 및 장기불황으로 업소 당 매출이 지속적으로 하락하고 있어 이에 따른 업소의 위생관리 역시 소홀해지기 쉬운 상황으로 이에 대한 대응책 마련이 필요하다.

3. 국내외 음식점 위생등급 평가 실시 현황

1) 국외

주요국의 음식점 위생등급 평가 실시 현황은 <표 3>에 요약되어 있는 바와 같다.

미국, 캐나다, 호주, 덴마크, 일본 등에서 음식점 위생등급 제도를 실시하고 있는데 덴마크는 식품제조가공업소는 물론 길거리 음식점을 포함하여 모든 업소를 평가대상으로 하고 있다. 일본은 국가(지방자치단체)에서 위생수준을 평가하는 a 마크 인증과 업계 자율로 실시하는 S 마크 인증 등 이원화되어 있고, 영국의 웨일즈 지방은 2013년 위생등급 평가를 법제화하고, 평가결과를 대중에게 공지하도록 하는 법안을 법제화하여 실시하고 있다.

호주는 Name & Shame이라는 제도를 같이

2) KB 경제연구소(2013).

표 2. 연도별 식품접객업종별 현황

(단위: 개소)

구분	총계	휴게음식점		제과점	일반음식점	단란주점	유흥주점	위탁급식영업
		다방	기타					
1996	573,032	41,008	6,932	18,639	467,632	21,943	16,878	—
1997	604,693	39,934	11,549	19,121	492,955	24,017	17,117	—
1998	636,244	42,391	7,861	18,558	525,514	24,550	17,370	—
1999	648,442	42,191	9,093	19,078	535,801	22,706	19,573	—
2000	657,392	40,913	9,112	19,143	545,032	20,812	22,380	—
2001	687,319	40,225	10,672	19,113	572,253	19,888	25,168	—
2002	709,148	37,798	12,895	19,383	592,150	19,165	27,757	—
2003	727,843	34,779	15,944	19,135	609,991	18,442	29,552	—
2004	731,466	33,451	19,776	19,289	611,063	18,030	29,857	—
2005	720,387	30,478	23,681	14,776	598,280	17,195	29,660	6,317
2006	711,006	27,766	27,491	14,708	587,814	16,593	29,616	7,018
2007	709,342	25,240	31,604	14,210	585,025	15,921	29,905	7,437
2008	712,310	23,032	36,883	13,983	584,368	15,867	30,326	7,851
2009	723,292	23,760	42,261	15,170	587,897	15,700	30,466	8,038
2010	809,033	21,449	56,191	17,950	652,778	17,049	34,305	9,311
2011	733,064	18,237	45,334	15,980	597,233	15,502	32,376	8,402
2012	776,409	17,701	69,112	16,142	615,903	15,473	33,043	9,035

자료: 식품의약품안전청, 2013년 식품의약품통계연보

표 3. 주요국의 음식점 위생등급 평가 실시 현황

국가	적용대상	적용의무	특징
미국 뉴욕, LA시	- 모든 외식업체(food service establishment) - 제외 업체 : 식품노점업, 자판기업	의무	평가 및 결과 고지 의무화
캐나다 토론토시	- 모든 식품, 식음료 판매업 - 제외 업체: 10인 이하의 기숙사(boarding houses), 종교 단체 및 친목단체가 운영 식품업체(특별행사, 제빵공의 경우), 농장경영 식품노점업	의무	재평가시 평가비용 업소 부담
일본 동경, 요코하마시	- a 마크 인증 - 일반음식점 대상 100점 만점에 90점 이상	의무	지자체가 평가주도
	- S 마크 자율 인증 - 면류 업소 등	자율	업체가 평가비용 부담

〈표 3〉 계속

국가	적용대상	적용의무	특징
호주	• 레스토랑 • 카페 • 포장음식점 • 음식을 제공하는 클럽과 술집	자율	평가비용 주정부에서 부담
덴마크	• 모든 식품업체 (식품산업체 및 길거리 소규모 음식점까지 포함)	의무	국가에서 평가 실시
영국 웨일즈	• 2013년 법제화 • 식품업체 대상	의무	
한국 서울시	• 일반음식점	의무와 자율	평가는 지자체가 주도하나 평가여부는 업소 자율로 선택

실시하고 있는데 우리나라처럼 성적이 우수한 업체에 인센티브를 부여하는 방식이 아니고, 반대로 성적이 열악한 업소를 공개하여 창피를 주는 제도이다.

2) 국내

(1) 서울시

〈표 4〉에 제시된 바와 같이 서울시는 2009년 시범평가사업부터 2013년 평가까지 서울시 소

표 4. 서울시의 연도별 음식점 위생등급 평가 추진 실적

(단위: 년, 개소)

구분	지역	평가 업소			평가방법	표본추출
		합계	신규	재평가		
		12,229	9,127	3,102		
2009	- 강남구 삼성동 음식문화개선 시험거리 및 코엑스	289	289	-	- 현장평가 - 검체수거검사 (식중독균검사)	- 전수평가
2010	- 종로구, 중구, 용산구, 서초구 - 한강교량 전망쉼터	1,609	1,424	185	- 현장평가 - 검체수거검사 (식중독균검사)	- 전수평가
2011	- 강남구를 제외한 24개구 모범음식점	4,233	3,372	861	- 현장평가	- 조사대상 모집단의 80%
2012	- 서울 전지역 모범 및 일반음식점	4,116	3,057	1,059	- 현장평가	- 전수평가

〈표 4〉 계속

구분	지역	평가 업소			평가방법	표본추출
		합계	신규	재평가		
2013	- 서울 전지역 모범 및 일반음식점 - 서울안심먹을거리 인증업소 - 2011년 위생등급 신규 평가업소 재평가	1,982	985	997	- 현장평가	- 희망업소 - 전수평가

주: 1) 식중독균 검사는 수원여대(정부인증 시험기관)에서 담당
 2) 검사대상 식중독균은 병원성 대장균, 살모넬라균, 황색포도상구균의 3종임.
 3) 식중독균 검사대상은 행주와 도마였음.
 4) 평가대상 업소는 최종 평가결과가 분석된 업소수임.

재 일반음식점을 대상으로 위생수준 평가하여 2013년 현재 총 12,229개소를 평가인증하였다. 특히 2013년에는 여러 음식점 인증을 「음식점 위생등급 평가」 제도로 통합하여 기존 서울안심 먹을거리 인증업소중 일반음식점 223개소에 대한 신규평가도 실시하였다.

평가인증은 100점 만점에 90점 이상(AAA), 80점 이상(AA), 70점 이상(A)등급, 70점 이하는 등외로 평가하고 있고, 해당 점수별 인증로고는 [그림 1]에 제시된 바와같이 4단계로 구분하여 부여하고 있다. 70점 미만의 등외업소는 인증로고가 부여되지 않는다.

서울시는 제도의 확산을 위해 소비자, 업주를 대상으로 제도에 대한 인식조사를 2011년에 실시한 바 있고 2013년에도 실시하였다.

2011년, 2013년 조사대상은 업소 200개소, 고객 800명으로 규모가 동일하였다. 2011년 조사결과를 보면 고객의 56.0%, 업주의 79.0%가 제도의 중요성을 인지하고 있는 것으로 나타났고, 또한 제도 실시로 업주의 62.0%가 위생인식 향상, 71.0%는 업소 운영에도 도움이 되었다고 응답하였다. 2013년 인식조사에서는 업주와 고객의 90%가 제도확산에 찬성하고 있는 것으로 조사되었다.

서울시는 자체적으로 2009년부터 매년 25개 자치구 담당자를 대상으로서 사업 설명회 개최 및 제도의 성공적인 정착 및 확대를 위해 다양한 의견을 수렴하여 정책에 반영하고 있다.

그림 1. 점수별 위생등급 인증 로고



(2) 식품의약품안전처

과를 일반화 할 수 없는 한계를 갖고 있다.

① 평가개요

식품의약품안전처는 2015년 전국 확대 평가를 위한 시범평가를 <표 5>에 제시된 바와 같이 2013년에 실시하였다. 전국 15개 지자체의 24개 지역에 소재한 600개 업소를 대상으로 사전평가, 신규평가, 교차평가를 실시하였고, 특히 제도의 전국 확대 등을 위한 중장기 추진전략도 수립하였다.

하지만 평가대상업소가 각 지자체별로 주요 관광지에 소재한 상대적으로 위생수준이 우수한 업소가 추천되어 선정되다보니 세부 분석결

② 평가결과

시범평가에 사용된 평가체계는 서울시와 동일하게 적용되었으며 평가결과는 <표 6>에 제시된 바와 같다.

483개 신규평가 대상업소의 평균평가점수는 100점 만점에 72.8점으로 조사되었고 전체 평가대상 업소의 63.6%가 등급을 부여받은 것으로 나타났다. 등급별로 보면 AAA 등급 업소가 전체의 5.2%, AA 등급업소는 22.4%, 그리고 A 등급 업소가 전체의 36.0%로 나타났다. 이런 결과는 서울시 평균결과보다는 다소 높은 것으로

표 5. 시범평가 개요

구분	평가대상	평가규모	표본선정방법	평가방법	평가시기
사전평가	전국 3~4개 지자체별 3~5개 업소	20개 이내	유작위할당추출	방문 면접	5월 중
신규평가	전국 14개 지자체 24개 지역 일반음식점 등	480개소	전수조사	방문 및 면접	6월
교차평가	신규평가업소 중 교차평가 대상업소	100개소	전수조사	방문 및 면접	8~9월
평가원평가	평가에 참여한 평가원	20명 전원	전수조사	서류평가	9월 중

표 6. 2013년 시범사업 신규평가결과

점수분포		업소수	구성비
합계		483	100.0
평균점수		72.8 ± 10.6 (40.5~97.3)	
AAA등급	90점 이상	25	5.2
AA등급	80점 이상 ~ 90점 미만	108	22.4
A등급	70점 이상 ~ 80점 미만	174	36.0
등급 외	70점 미만	115	23.8
	60점 미만	52	10.8
	50점 미만	9	1.9

분석되었으나 최우수업소라 할 수 있는 AAA 등급 업소는 서울시의 연도별 평균치인 10% 내외 보다 다소 낮게 나타났다.

여러 일반사항별로 분석된 세부 평가결과는 다음 호에 게재키로 한다.

3) 음식점 위생등급 평가체계³⁾

(1) 평가표 및 평가매뉴얼

서울시와 식약처가 사용하고 있는 음식점 위생등급을 평가하기 위한 평가표는 <표 7>에 제시된 바와 같이 총 2개 평가분야, 5개 평가영역, 55개 평가항목으로 구성되었다.

현장 평가 평가표는 일반현황 분야, 위생등급 분야의 2개 분야로 구성되었는데 일반현황분야 평가는 배점없이 업소의 일반적인 특성 파악에만 활용되는 목적이며, 주요 평가항목으로는 업태, 영업개시년도, 종업원 수, 업소 면적, 홈페이지 개설 여부 등 11개 항목이다.

점수화하는 위생등급 분야는 객석/객실, 화장

실, 조리장, 종사자 개인 위생관리 등 4개 평가영역으로 구분되어있으며 총 44개 평가항목으로 구성되어있다.

총 55개 현장평가항목 중 위생등급분야가 44개 평가항목이며, 44개 평가항목 중 조리장 평가영역의 평가항목이 전체의 63.6%인 28개로 가장 많아 조리장의 위생상태가 양호하지 않으면 우수업소 평가를 받을 수 없는 구조로 평가표가 설계되었다.

(2) 평가항목 세부현황

점수화 하는 44개 세부평가항목은 <표 8>에 제시된 바와 같다.

2013년 시범평가를 위하여 4개 세부평가항목이 추가되었고, 5개의 평가항목이 수정, 보완되었다.

(3) 배점체계

평가항목을 평가한 후 점수화하기 위한 배점

표 7. 평가영역 및 평가항목 구성 현황

2개 평가분야	5개 평가영역	평가항목	
합계		55개	
일반사항	일반사항	업태, 인증종류, 홈페이지 개설 여부 등	11개
위생등급	객석/객실	식탁 청결, 환기 등	5개
	화장실	쓰레기통 비치, 세면대 청결상태 등	7개
	조리장	환기시설, 원재료 보관, 냉장고 온도 등	28개
	종사자 위생관리	위생복 착용, 손발톱 관리 등	4개

3) 정기혜 등(2013). 2013년 일반음식점 위생수준 평가 및 평가체계 구축 시범사업, 한국보건사회연구원.

표 8. 세부평가항목

평가분야		평가영역	평가항목
1. 객석/객실	1.1 시설 청결		1.1.1 천장, 벽, 바닥의 청결상태
			1.1.2 식탁 청결상태
			1.1.3 의자 또는 방석 청결상태
	1.2 환기		1.2.1 환기시설 설치 및 관리상태
			1.2.2 금연구역 운영
2. 화장실	2.1 화장실		2.1.1 남녀구분
			2.1.2 세면기 및 주변 청결상태
			2.1.3 변기 작동 및 청결상태
			2.1.4 쓰레기통 청결상태
			2.1.5 화장지 비치
			2.1.6 손세척용품
			2.1.7 손건조 방법
3. 조리장	시설/운영	3.1 시설/설비	3.1.1 조리장 내 환풍장치의 설치 및 천정의 청결상태
			3.1.2 조리장 내 후드장치의 설치 및 청결상태
			3.1.3 조리장내 조명장치 설치 및 청결상태
			3.1.4 조리장의 채광시설(창문) 및 벽의 청결상태
			3.1.5 조리장 바닥의 배수 시설관리, 트렌치 설치 및 바닥의 청결상태
			3.1.6 객석·객실과 주방 등의 방충방서 및 소독관리
			3.1.7 식품 보관공간(바닥, 벽, 진열대 등)의 청결
		3.2 기기	3.2.1 냉동, 냉장고의 적정 온도유지 확인(온도계로 비교 점검)
			3.2.2 냉동, 냉장고 성에 및 응결수 제거 여부
			3.2.3 식품과 직접 접촉 가능성이 있는 기기, 기구, 선반 등의 부식 등 오염
			3.2.4 선풍기, 냉방기 등의 청결상태
			3.2.5 음식 운반기구의 청결상태(쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등)
		3.3 조리장내 폐기물	3.3.1 폐기물용기 청결상태
		3.4 살균·소독	3.4.1 식기 및 도구의 소독 실시(수저, 칼, 도마 등)
			3.4.2 객석·객실, 주방내 칼과 수저, 컵 등의 청결 및 보관상태
			3.4.3 육류, 어류, 채소류, 조리 완제품 전용 칼/도마 구분 사용
		3.5 용수	3.5.1 지하수 사용 여부 및 관리 상태
		3.6 행주	3.6.1 행주의 용도 구분
	식품/식재료	3.6 원재료	3.6.1 식재료는 바닥에서 이격(15cm 이상)시켜 취급
			3.6.2 잠재적 위해식품(달걀, 두부, 우유, 생선 등)보관 상태
			3.6.3 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관 상태
			3.6.4 원재료 등 유통기한 준수 여부
			3.6.5 원재료의 원산지 표기 여부

〈표 8〉 계속

평가분야		평가영역	평가항목
3. 조리장	식품/ 식재료	3.7 전처리 및 반조리식품	3.7.1 냉동식품의 해동 방법 및 보관상태
		3.8 조리식품 및 완제품	3.8.1 완제품 및 조리식품 등의 보관상태
			3.8.2 남은 음식 사용 여부
			3.8.3 소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부
			3.8.4 냉장·냉동고에 식품보관시 내용물명 및 유통기한 표시
4. 종사자 위생관리		4.1 복장 및 청결	4.1.1 조리종사자 등의 위생복 및 위생모 등 착용 및 청결상태
		4.2 개인위생	4.2.1 손톱, 두발 등 청결 상태
		4.3 자체 위생교육	4.3.1 위생교육 실시 여부
		4.4 건강검진	4.4.1 종업원의 건강검진

체계는 <표 9>에 제시된 바와 같다.

평가항목별로 평가된 결과를 점수화하기 위한 기준으로 배점체계 개발은 중요하다.

음식점 위생등급 평가항목의 평가 및 배점체계는 현재 안전행정부의 지자체 통합평가에 사용하고 있는 배점체계를 준용하고 있다. 즉, 모든 평가항목은 5점 만점의 리커트 척도(Likert scale)로 개발되었다. 하지만 평가항목별 배점 종류는 5점 척도를 기준으로 4점 척도, 3점 척도, 2점 척도 및 비해당으로 총 4종으로 구분된다. 2점 척도에 대한 배점은 5점과 1점 및 5점과 0점 두 가지로 구분되어있다.

우선 평가항목별로 점수를 부여하는 체계는

4단계로 구분하여 시설, 설비의 설치 유, 무 및 비해당을 우선 평가하고, 시설 등이 유(있는)인 경우에는 해당 시설 등의 위생상태를 평가하게 된다. 따라서 평가 배점체계는 평가항목의 특성에 따라 4종으로 구분하여 점수를 부여하게 설계되었다.

<표 9>에 제시된 단계별 특성과 배점체계를 살펴보면 다음과 같다.

① 2단계 평가척도

가장 간단한 평가척도로 특정시설, 설비의 설치, 비치 및 규정사항의 준수 여부를 평가하는 항목이다. 예를 들어보면 손세척기 및 화장지

표 9. 평가항목 구성별 평가 배점 체계

구분	특성	단계별 배점
4단계	설치여부와 청결도 및 작동상태를 함께 평가	- 우수: 5점, 보통: 3점, 미흡: 1점, 없음: 0점
3단계	청결도 평가	- 우수: 5점, 보통: 3점, 미흡: 1점
2단계	설치, 비치 및 준수 여부 평가	- 설치, 준수: 5점, 미설치, 미준수: 0점
기타	비해당	- 평가항목에서 제외

비치 여부, 환기시설 작동여부, 유통기한 및 원산지표시 준수 등이다.

② 3단계 평가척도

기존 설치된 주로 시설 등에 대한 청결도를 측정하는 평가이다. 우수, 보통, 미흡의 세단계로 구분되어 평가되지만 우수, 미흡의 2단계로 평가되는 항목도 있다. 예를 들면 화장실 세면기, 업장 바닥 및 벽의 청결상태 등을 평가하는 척도이다.

③ 4단계 평가척도

설치여부와 청결도를 동시에 평가하는 척도로 4단계로 구분된다. 이 4단계 평가의 평가대상은 주로 음식점에 비치된 기기 등이 해당된다. 예를 들면 선풍기, 폐기물통, 배수트렌치 등의 설치 및 청결상태 등을 평가한다.

④ 기타

비해당 항목으로 업소별 평가점수에서 제외토록 하였다.

4. 기대효과

음식점 위생등급 평가제도는 2009년 서울시 시범사업으로 시작되어 5년간의 추진으로 몇몇 효과가 나타나고 있고, 향후 나타날 것으로 기대하고 있다. 음식점 위생등급 평가 제도를 도입, 추진함으로써 기대되는 직접적인 효과인 업체 매출증대와 일자리 창출 및 식품안전에 대한 인식 개선으로 구분하여 살펴보면 다음과 같다.

1) 매출 증대

(1) 인터뷰

2008년 가을에 서울시 시범사업으로 시작한 음식점위생등급 평가제도에서 처음으로 A 등급을 받은 강남구의 U 음식점의 점장이 2010년 호텔&레스토랑(2010.5월호)이라는 전문지에 등급부여 후 업소 실제 매출액이 약 20% 향상되었다는 인터뷰를 한 적이 있었다.

(2) 인식조사

서울시는 2013년 음식점 인증을 음식점위생등급 평가제도로 통합하면서 하반기에 업주, 소비자 인식조사를 2013년 업소평가와 더불어 실시한 바 있다.

<표 10>에 제시된 바와 같이 150명의 업주를 대상으로 조사를 한 결과 음식점위생등급 평가제도를 도입, 적용시 업주의 69.1%가 매출 향상에 도움이 될 것이라고 응답하였다.

또한 <표 11>에 제시된 바와 같이 2011년 신규평가를 받은 업소를 대상으로 2013년 재평가를 받은 재평가 업소의 경우 실제 16.5%의 매출증대가 있었다는 응답이 있었고, 신규평가업소의 업주는 약 15.9%의 매출 증대를 예측하고 있었다.

2) 식품안전체감도 상승에 기여

4대 사회악의 하나인 불량식품 근절이 이번 박근혜 정부의 주된 국정목표이자 추진과제이

표 10. 업주의 실제 매출향상 및 기대매출향상

구분		계		신규업소		재평가업소		인증업소	
		응답수	구성비	응답수	구성비	응답수	구성비	응답수	구성비
위생등급의 매출 향상 기여 및 기대	합계	152	100.0	51	100.0	48	100.0	53	100.0
	안됨	26	17.1	1	2.0	19	39.6	6	11.3
	조금 됨	67	44.1	23	45.1	23	47.9	21	39.6
	많이 되었음	38	25.0	14	27.5	6	12.5	18	34.0
	모르겠음	21	13.8	13	25.5	-	-	8	15.1

표 11. 업주 대상 매출증가액 및 예상 매출증가액

구분		계		신규업소		재평가업소		인증업소	
		응답수	구성비	응답수	구성비	응답수	구성비	응답수	구성비
매출액 증가율 예측	평균	14.9		15.9		16.5		13.6	
	최소~최대	3~60		5~30		5~60		3~50	

다. 4대 사회악 근절을 위한 연도별 목표치 설정 및 달성 여부를 평가하기 위한 국민의 식품안전 체감도 조사가 또 다른 국정과제로 추진중인데 음식점 위생등급 평가로 음식점 위생수준이 제고되면 식품안전체감도 조사의 한 평가영역인 외식의 안전에 대한 국민의 체감도가 높아질 것이다.

2013년 국무조정실에서 실시한 2013년 식품안전체감도 조사에서 외식안전에 대한 보통이상 매우 안전하다고 응답한 비율은 조사대상자의 74.5%로 나타난 바 있다.

3) 일자리 창출

박근혜 정부의 국정과제중 하나가 일자리 창출이다. 음식점 위생등급 평가제도를 도입, 추

진으로 음식점의 위생수준을 제고할 수 있는 첫 번째 기대효과 외에 새로운 일자리가 창출될 수 있을 것으로 기대된다.

현재 음식점 위생등급평가는 소비자식품위생감시원증을 소지한 자를 2인 1조로 구성하여 업소 현장평가에 투입시키고 있어 50,000개 업소를 6개월 안에 평가하는 것이 목표라면 총 167명의 평가원이 필요하게 되며, 150,000개 업소를 12개월 안에 평가하는 것이 목표라면 250명의 평가원이 필요하게 된다. 이는 2인 1조를 기준으로 일 5개의 업소를 주 5일간 평가한다는 현 평가체계에 준한 것이다.

<표 12>에는 평가 대상 업소수와 평가기간, 그리고 일일 평가가능 업소를 5개, 7개로 변경했을 각각 경우에 대한 소요 평가인력수가 제시되어있다.

이와 같은 직접고용효과와 더불어 평가 예비 인력 및 자료 분석 인력 등 간접 고용효과도 기대할 수 있을 것이다.

5. 전국 확대 적용을 위한 정책 제언

서울시는 2009년부터 5년간 이미 음식점 위생등급평가를 실시했고, 식품의약품안전처는 2013년 시범평가를 실시한 바 있다. 2015년 성공적인 전국 확대 적용을 위한 정책 방향을 제언하면 다음과 같다.

1) 조사대상업소 확대로 통계분석의 타당성 확보

2013년 평가사업은 조사대상업소가 각 지

자체에서 추천한 업소로 구성되다보니 업종별, 업태별, 종류별 등 대표성이 부재하여 업소 면적별, 영업기간별 등 분석한 여러 결과중 일부는 통계학적으로 유의하지 않은 결과가 산출되었다. 내년에는 조사대상업소의 확률적 추출 및 확대 등으로 일반화할 수 있는 평가 결과를 산출토록 해야 할 것이다.

2) 연도별 세부사업 계획 수립 및 자체 평가

음식점 위생등급 평가 사업을 실시함에 있어 연도별 세부계획이 수립되어 해마다 계획된 사업이 추진되어야 한다. 또한 세부사업 개발과 각 사업별 목표치 설정으로 사업의 달성도를 자체적으로 평가하여 환류하는 체계를 구축하여야 할 것이다.

표 12. 일자리 창출 효과

(단위: 개소, 개월, 명)

평가대상 업소수	평가대상 업소수	평가기간			
		3개월	6개월	9개월	12개월
일 5개 업소 주 5일 평가	10,000	67	33	22	17
	30,000	200	100	67	50
	50,000	333	167	111	83
	100,000	667	333	222	167
	150,000	1,000	500	333	250
일 7개 업소 주 5일 평가	10,000	48	24	16	12
	30,000	143	71	48	36
	50,000	238	119	79	60
	100,000	476	238	159	119
	150,000	714	357	238	179

3) 평가결과에 대한 사후관리

신규평가 후 사후관리가 반드시 이루어져야 한다. 전국에 있는 해당업소에 대한 신규평가를 실시하는 것 못지않게 의미있는 사업이 신규평가 업소에 대한 사후관리이다. 즉, 2년 혹은 3년 주기로 재평가를 실시하여 위생등급 평가 결과에 대한 신뢰도를 제고시켜야 향후 제도 정착에 초석이 될 것이다.

4) 인증로고 개선

2009년 처음 음식점 위생등급 평가결과에 의

한 인증로고를 서울시가 개발하였고, 2차례의 수정을 거쳐 현재 사용하고 있는 형태로 완성되었으나 다소 경직되어있는 느낌이라는 다수의 의견이 있다. 즉, 이런 지적에 근거하여 시의성 있고 전문성 있는 디자인에 의한 색, 글씨체 등의 개선이 필요하다.

5) 전문적인 인프라 강화

사업의 성패는 평가체계의 전문성, 관리조직의 전문성 등 전문화된 인력, 조직 등이 필요한바 평가원, 평가담당기관, 평가관리조직 등 관련 인프라의 강화가 이루어져야겠다. 