

# 2013년 음식점 위생등급 시범평가 결과 및 성과평가

*The Result of Pilot Study on Hygiene Grading of Restaurants in 2013*

정기혜 한국보건사회연구원 선임연구위원

2013년 음식점 위생등급 시범평가사업은 총 600개 업소를 대상으로 사전평가(20개소), 신규평가(480개소), 교차평가(100개소)가 실시되었다. 조사대상 업소는 15개 지자체의 24개 지역의 주요 관광지에 소재한 업소로 한식, 프랜차이즈, 모범음식점 등 업소 특성별로 선정되었다. 22명의 평가원이 참여하였으며 평가결과는 100점 만점에 90점 이상이면 AAA, 80점 이상이면 AA, 70점 이상이면 A 등급, 그리고 70점 미만은 등급외 업소로 평가하였다. 총 55개 항목으로 구성된 평가표의 신뢰도인 Cronbach's alpha계수 값은 0.83으로 높게 산출되어 평가표의 타당성이 입증되었다. 신규평가 결과를 보면 전체의 5.2%인 25개소가 AAA등급, 22.4%가 AA등급, 36.0%가 A등급을 받았고, 나머지 36.4%인 176개소는 70점 미만의 등급외 업소로 평가되었다. 교차평가 결과, 신규평가와 교차평가 결과 상관성이 0.72로 높게 나타나 현재 사용되고 있는 평가시스템의 신뢰도가 확보된 것으로 평가되었다.

## 1. 들어가며

음식점 위생등급 평가제도는 2012년 당시 행정안전부의 제도개선과제로 채택되어 보건복지부에서 2013년 시범평가를 실시하기로 되어 있었다. 하지만 박근혜정부의 출범 후 식품의약품안전처가 출범함에 따라 식품의약품안전처로 과제가 이관되었고, 4대 사회악인 불량식품 근절의 세부과제로 채택되면서 정책적 중요성이 더해졌다.

지난 호에서 이 제도를 실시하게 된 배경이 상세히 언급되었지만 부연하면 현재 운용중인 모범음식점 지정제도의 폐단을 줄이기 위해, 이는 기 국민권익위원회가 제도개선을 요구한 바

있다, 그리고 우리나라 국민의 외식 증가와 이미 천만명을 넘어선 관광산업의 진흥을 위한 기간산업으로 개선방안이 모색되었다. 현재 미국 등 선진국 및 서울시가 이미 2009년부터 도입하여 실시하고 있는 음식점 위생등급 평가제도를 대안으로 도입, 확대하기 위하여 2013년 전국을 대상으로 시범평가를 실시하게 된 것이다.

2013년 음식점 위생등급 평가제도에 대한 시범평가의 목적은 여짓껏 서울시에 한정해서 평가하던 평가체제로 전국을 평가할 수 있을지 여부와 현재 우리나라 주요 관광지에 소재한 각 지자체별 음식점 위생수준에 대한 실태 파악으로, 이는 2015년 전국 확대 평가의 근간을 제공하는 역할을 하게 되었다.

시범평가는 전국 15개 지자체의 유명 관광지  
에 소재한 480여개 업소를 대상으로 사전평가,  
신규평가, 교차평가 등이 실시되었다. 교차평가  
의 경우 사용된 평가체계의 신뢰성을 평가하기  
위한 목적으로 100여개 업소를 대상으로 평가  
원을 달리하는 방법으로 실시되었다.

전국에 소재한 약 60만개 업소중 시범평가의  
대상업소가 480여개 정도라 도출된 결과를 일  
반화하기에는 다소 무리한 측면이 있었다. 하지  
만 시범평가는 최근에 우리나라 음식점의 위생  
상태를 파악하고, 특히 평가체계의 통계학적 타  
당성, 평가원간 오차 발생 정도 등 평가체계에  
대한 심층적 분석으로 근거에 기반하여  
(evidence-based) 제도를 확산시킬 수 있는 장  
점을 극대화한 평가라 할 수 있다.

이 고에서는 2013년 실시된 음식점 위생등급  
평가제도 시범평가 결과를 사전평가, 본평가,  
교차평가 등 평가 종류별로 제시하고 사업의 성  
과평가를 실시하여 제도 확산의 타당성을 마련  
하고자 하였다.

## 2. 사전평가

### 1) 평가개요

사전평가는 다음과 같은 두가지 목적으로 실  
시되었다.

첫째는 서울시를 제외한 타 지자체에 소재한  
음식점의 위생관리 현황 및 문제점을 파악하기  
위함이었고, 두 번째는 2009년 서울시에 소재  
한 업소를 대상으로 개발되어 사용되던 평가체

계를 타 지자체에 적용 가능한지 여부를 진단하  
는 것이었다. 그리고 필요시 평가표 및 평가매  
뉴얼을 수정, 보완하여 전국을 대상으로 평가를  
실시하는 목적에 부합되는 평가체계를 구축하  
는 것이었다.

평가 기간은 2013년 5월 초에 2일간 실시하  
였고 평가 시간은 영업에 피해를 주지 않기 위  
해 오전 영업 전, 점심 영업 후 저녁영업 시작 전  
에 한국보건사회연구원 연구진과 2명의 평가원  
에 의해 실시되었다.

사전평가 대상지역은 부산, 대구, 대전, 충북  
보은이었고, 평가대상 업소는 이 지역에 소재하  
며 시범평가에 참여한 일반음식점 20개소 였다.

### 2) 평가결과

#### (1) 평가표 신뢰도 검증

<표 1>에는 평가 자료의 신뢰도를 검증하기  
위한 Cronbach's alpha 계수 값은 평가영역별로  
산출한 결과가 제시되어있다.

Cronbach's alpha 값은 Nunnally과 Bemstein  
(1994)에 의해 제안된 수치로 Cronbach's alpha  
계수 값은 0~1 사이 값으로 1에 가까울수록 평  
가표의 신뢰성이 높은 것이다. 통상 Cronbach's  
alpha 계수 값이 0.6 이상이면 신뢰도가 높다고  
평가하는데 각 영역별 계수 값도 중요하지만 전  
체 Cronbach's alpha 계수 값이 가지는 의미가  
크다. 이번 시범평가에서 사용할 평가표의 신뢰  
도는 전체 0.83으로 높게 산출되었다.

**표 1. 평가표의 신뢰도 검증**

평가영역	평가항목	Cronbach's $\alpha$	
전체	44	0.83	
객석/객실	5	0.70	
화장실	7	0.65	
조리장	시설/운영	18	0.60
	식품/식재료	10	0.64
종사자 위생관리	4	0.70	

(2) 평가항목 수정 및 추가

사전평가 후 본평가에 사용될 평가항목의 세부적인 수정, 보완 내용은 <표 2>에 제시된 바와 같다.

2012년 서울시 평가에 사용되었던 평가항목은 총 48개로 비평가 항목인 일반사항 8개 항목을 제외하면 접수화되는 평가항목은 40개였다.

그러나 사전평가 후 평가항목이 7개 추가되었고 추가된 7개 항목은 일반사항에서 3개 항목, 조리장에서 4개 항목으로 총 평가항목 수는 55개가 되었다.

<표 3>에는 추가된 일반현황 분야의 4개 항

목에 대한 내용이 제시되어있다.

6번의 직원수와 7번의 영업 시작년도, 8-1의 업소면적이 추가되었고, 기존에 한 평가항목이던 것을 8-3번의 업소 종류와 8-4번의 인증종류로 구분하여 총 4개가 더해진 것이었다.

(3) 조리장

<표 4>에는 추가된 조리장의 4개 평가항목에 대한 내용이 제시되어있다.

3.5.1의 지하수 사용 여부 및 관리상태, 3.7.4의 원재료 등 유통기한 준수 여부, 3.7.5의 원재료 원산지 표기여부, 3.9.2의 남은 음식 사용여부 등 총 4개 항목이었다.

(4) 평가매뉴얼 수정, 보완

평가항목별 평가기준이 되는 평가매뉴얼이 수정, 보완된 평가항목별로 동반 수정, 보완되었다.

**표 2. 2013년 평가항목 보완 현황**

평가영역	기존 평가항목(2012년 서울시 평가)		보완된 평가항목	
	항목수(개)	비율(%)	항목수(개)	비율(%)
합계	48	100.0	55	100.0
일반현황	8	16.7	11	20.0
1. 객석/객실	5	10.4	5	9.1
2. 화장실	7	14.6	7	12.7
3. 조리장	24	50.0	28	50.9
4. 종사자 위생관리	4	8.3	4	7.3

표 3. 일반현황 분야의 보완된 평가항목

평가영역	평가항목	내용	비고
일반사항	6. 직원수	<input type="checkbox"/> 총 근로자 <input type="checkbox"/> 상시 근로자 <input type="checkbox"/> 일용직 근로자	추가
	7. 영업 시작	<input type="checkbox"/> 영업시작연도 <input type="checkbox"/> 영업기간	추가
	8-1. 면적	<input type="checkbox"/> 총면적 <input type="checkbox"/> 객실면적 <input type="checkbox"/> 주방면적	추가
	8-3. 종류	<input type="checkbox"/> ① 개별형 음식점 <input type="checkbox"/> ② 프랜차이즈형 음식점	기존 항목을 2항목으로 분리
	8-4. 인증	<input type="checkbox"/> ① 모범음식점 <input type="checkbox"/> ② 지자체 개별인증 <input type="checkbox"/> ③ 기타 민간기관 등 인증	

표 4. 조리장 평가영역의 추가된 평가항목

평가영역	추가된 평가항목		
	평가항목	내용	비고
3. 조리장	3.5.1 지하수 사용 여부 및 관리상태	<input type="checkbox"/> ①우수 <input type="checkbox"/> ②미흡	추가
	3.7.4 원재료 등 유통기한 준수 여부	<input type="checkbox"/> ①우수 <input type="checkbox"/> ②미흡	
	3.7.5 원재료의 원산지 표기 여부	<input type="checkbox"/> ①우수 <input type="checkbox"/> ②미흡	
	3.9.2 남은 음식 사용 여부	<input type="checkbox"/> ①우수 <input type="checkbox"/> ②미흡	

(5) 시사점

가) 충북 보은군의 속리산 주변의 음식점의 경우에 객실/객실의 크기, 조리장 시설 등에 비해 상대적으로 화장실의 위생수준이 열악하였다. 우선 남녀구분이 되어 있지 않았고 크기가

시설도 불량하였는데 현재 음식점이 소재한 대지가 법주사 소속이라 시설 개보수를 할 수 없는 실정으로 업소의 의지와 상관없이 개선의 소지가 없는 상황이었다.

나) 평가실시 시간이 문제였다. 평가대상 업소가 각 지자체별로 관광지에 소재하다 보니 오

후 2시 이후에도 손님이 많아 통상 정상영업후 2시부터 한가하여 평가가 가능하였던 서울시와는 형편이 많이 달랐다.

다) 평가원이 지방에 출장을 가서 평가를 실시해야 하기 때문에 오전에도 2개 업소 정도 평가를 실시하는 등 평가 일정을 조절하는 방안이 필요해 보였다.

라) 업소의 규모, 위생수준, 홈페이지 개설, 평가를 받는 태도 등이 서울 업소와 차이를 보였는데 일례로 홈페이지 개설 비율이 평균적으로 지자체가 서울시의 1/2 정도로 나타났다.

### 3. 신규평가

#### 1) 평가대상업소

시범사업에 참여하기를 원하는 15개 지자체가 관할 관공지에 소재한 업소를 직접 추천하여 선정되었다. 추천에 의해 평가대상업소가 선정되다 보니 업태, 형태 등별로 업소수에 편차가 많아 일부 평가결과는 통계학적으로 의미를 갖지 못한 한계점이 있었다.

#### 2) 평가개요

<표 5>에는 신규평가를 포함한 2013년 음식점 위생등급 평가 시범사업 개요가 제시되어 있다.

2013년 시범평가는 전국의 15개 지자체의 24개 지역에 소재한 480개 업소를 대상으로 실시되었고, 평가종류는 사전평가, 신규평가, 교차평가, 평가원 평가로 구분되어 실시되었다. 각 평가별 대상 업소수는 사전평가 20개소, 신규평가 480개소, 교차평가 100개소 등이고, 평가원 평가는 평가에 참여한 20명 전원을 대상으로 하였다.

2013년 시범평가 사업의 특징은 교차평가와 평가원 평가를 실시한 것이다. 교차평가의 경우 신규평가업소 중 100개소를 선정하여 신규평가시와 다른 평가팀에 의한 평가를 실시하여 현 평가체계에 대한 평가자간 오차 발생 정도를 추정하고자 실시되었고, 평가원 평가는 평가원간 평가결과의 차이 정도를 파악하고자 하였다.

표 5. 2013년 시범평가 개요

구분	평가대상	평가규모	표본선정방법	평가방법	평가시기
사전평가	전국 3~4개 지자체 3~5개 업소	20개 이내	유작위할당추출	방문 면접	5월 중
신규평가	전국 15개 지자체 24개 지역 일반음식점 등	480개소	전수조사	방문 및 면접	6월
교차평가	신규평가업소 중 교차평가 대상업소	100개소	전수조사	방문 및 면접	8~9월
평가원 평가	평가에 참여한 평가원	20명 전원	전수조사	서류평가	9월 중

### 3) 평가결과

체의 5.2%로 서울시의 평균 10% 내의 수준에 못 미치는 것으로 나타났다.

#### (1) 총괄 평가점수

전국 15개 지자체 24개 지역의 주요 관광지에 소재한 일반음식점을 대상으로 실시한 신규 평가결과의 점수별 분포는 <표 6>에 제시된 바와 같다.

조사대상업소의 전체 평균 평가점수는 100점 만점에 72.8점이었고, AAA 등급 업소는 전

#### (2) 업소특성별 평가점수

<표 7>에는 업소 특성별간의 평가점수 분포 현황이 제시되어있다.

AAA 등급 업소의 분포현황을 업태별로 살펴보면 기타의 46.2%, 서양식의 18.2%, 비모범음식점의 6.7%, 프랜차이즈 음식점의 11.8%가

표 6. 신규평가대상 업소의 점수분포 현황

(단위: 개소, %)

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

표 7. 업소의 특성에 따른 AAA등급 업소 분포 현황

(단위: 개소, %)

구분	계		AAA 등급		AA 등급		A등급		등급외		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	483	100.0	25	5.2	108	22.4	174	36.0	176	36.4	
업태	한식	383	100.0	15	3.9	77	20.1	137	35.8	154	40.2
	중식	12	100.0	0	0.0	3	25.0	6	50.0	3	25.0
	일식	53	100.0	0	0.0	14	26.4	22	41.5	17	32.1
	서양식	22	100.0	4	18.2	12	54.6	5	22.7	1	4.6
	기타	13	100.0	6	46.2	2	15.4	4	30.8	1	7.7

〈표 7〉 계속

구분		계		AAA 등급		AA 등급		A등급		등급외	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
모범 /일반	모범 음식점	243	100.0	9	3.7	58	23.9	106	43.6	70	28.8
	일반 음식점	240	100.0	16	6.7	50	20.8	68	28.3	106	44.2
유형	개인 음식점	466	100.0	23	4.9	104	22.3	166	35.6	173	37.1
	프랜차이즈 음식점	17	100.0	2	11.8	42	23.5	8	47.1	3	17.7

AAA등급을 받아 상대적으로 높게 나타났다. 하지만 평가대상 업소수가 한식, 개인음식점으로 편중되어 이들에 대한 분석결과는 현황 파악으로 제한될 수 밖에 없었다.

(3) 평가영역별 평가점수

〈표 8〉에는 5개 평가영역별간의 평가점수가 제시되어있다.

전체 평균이 72.8점인데 객석/객실이 88.5점으로 가장 높았고, 다음이 화장실, 그리고 종사자 위생관리가 55.2점으로 가장 낮게 나타났는데 이는 조리종사자들의 전신앞치마 미착용 및

여자 종사자의 진한 화장상태 등이 주로 영향을 미친 것으로 파악되었다. 조리장 평가점수에서는 조리장의 시설 및 운영상태가 식품 및 식재료 관리보다 평가점수가 낮게 나타난 것으로 조사되었다.

즉, 개보수가 미흡한 시설은 위생등급 평가에서도 낮은 평가점수를 받는 것으로 분석되었다.

(4) 평가항목별 평가점수

〈표 9〉에는 44개 평가항목별간의 평균점수가 제시되어있다.

최고점수는 98.8점을 받은 지하수 사용여부

표 8. 평가영역별 점수결과

(단위: 점)

구분		평균	표준편차	최소값	최대값
총점		72.8	10.6	40.5	97.3
객석/객실		88.5	12.4	35.0	100.0
화장실		79.8	15.9	34.3	100.0
조리장	시설 및 운영	69.2	14.0	32.2	100.0
	식품 및 식재료 관리	73.7	13.1	32.0	100.0
종사자 위생관리		55.2	16.8	10.0	100.0

주: 각 영역별로 100점을 만점으로 환산한 점수임.

이고 최저점수는 22.1점의 위생교육 실시로 분석되었다.

이외에 평가점수가 높은 평가항목군은 화장실의 화장지 비치(98.0), 식탁 청결(97.7점), 금연

구역 설정(97.2), 변기작동 및 청결상태(95.2점) 등으로 나타났고, 반면에 평가점수가 낮은 평가항목군은 조리종사자 위생복 및 위생모 착용(30.5점), 냉장냉동고 식품보관시 내용물명 및

표 9. 평가항목별 평가점수

구분		평가항목	평균점수	표준편차
객석/객실	시설/청결	천장, 벽, 바닥의 청결상태	90.0	21.4
		식탁 청결상태	97.7	10.1
		의자 또는 방석 청결상태	94.3	16.1
	환기	환기시설 설치 및 관리상태	64.2	42.2
		금연구역 운영	97.2	15.8
화장실	화장실	남녀구분	73.8	37.6
		세면기 및 주변 청결상태	78.5	32.2
		변기 작동 및 청결상태	95.9	15.2
		쓰레기통 청결상태	48.4	24.6
		화장지 비치	98.0	13.3
		손세척 용품	88.8	29.6
		손건조 방법	72.6	41.4
조리장	시설/설비	조리장 내 환풍장치의 설치 및 천정의 청결상태	48.3	38.3
		조리장 내 후드장치의 설치 및 청결상태	56.8	38.1
		조리장내 조명장치 파손 및 청결상태	44.3	26.5
		조리장의 채광시설(창문) 및 벽의 청결상태	71.1	31.4
		조리장 바닥의 배수 시설관리, 트렌치 설치 및 바닥의 청결상태	68.1	34.6
		객석·객실과 주방 등의 방충방서 및 소독관리	62.6	43.4
		식품 보관공간(바닥, 벽, 진열대 등)의 청결	58.5	42.5
		냉동, 냉장고의 적정 온도유지 확인	55.0	39.7
	기기	냉동, 냉장고 성에 및 응결수 제거 여부	59.8	32.5
		식품과 직접 접촉 가능성이 있는 기기, 기구, 선반 등의 위생관리	80.9	29.2
		선풍기, 냉방기 등의 청결상태	80.3	27.8
		음식 운반기구의 청결상태(쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등)	88.6	23.8
		조리장내 폐기물	폐기물용기 청결상태	63.0
	살균/소독	식기 및 도구의 소독 실시(수저, 칼, 도마 등)	86.5	30.8
		객석·객실, 주방내 칼과 수저, 컵 등의 청결 및 보관상태	49.7	38.7
		육류, 어류, 채소류, 조리 완제품 전용 칼/도마 구분 사용	93.3	22.2

〈표 9〉 계속

구분		평가항목	평균점수	표준편차	
조리장	시설/운영	용수	지하수 사용 여부 및 관리 상태	98.8	9.9
		행주	행주의 용도 구분	82.1	33.4
	식품/식재료	원재료	식재료는 바닥에서 이격(15cm 이상)시켜 취급	83.3	32.5
			잠재적 위해식품(달걀, 두부, 우유, 생선 등) 보관 상태	77.7	35.9
			원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관	84.7	31.5
			원재료 등 유통기한 준수 여부	83.2	37.4
			원재료의 원산지 표기 여부	45.8	49.9
		전처리 및 반조리식품	냉동식품의 해동방법 및 보관	89.5	27.1
		조리식품 및 완제품	조리식품 및 완제품 등의 보관상태	91.6	20.7
			남은 음식 사용 여부	94.5	22.9
	소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부		49.6	31.4	
		냉장·냉동고에 식품보관시 내용물명 및 사용기한 표시	34.2	26.2	
	종사자 위생관리	복장 및 청결	조리종사자 등의 위생복 및 위생모 등 착용 및 청결상태	30.5	30.3
		개인위생	손톱, 두발 등 청결 상태	88.7	27.9
자체 위생교육		위생교육 실시 여부	22.1	26.1	
건강검진		종업원의 건강검진	80.4	34.5	

주: 항목별 평균점수의 경우 비례당을 제외한 평균 점수임.

사용기한 표시(34.2), 그리고 조리장내 조명장치 파손 및 청결상태(44.3점)로 나타났다.

#### (5) 인증별 평가점수

〈표 10〉에는 모범음식점과 비모범 음식점간의 평가점수 분포 현황이 제시되어있다.

모범음식점 243개소, 비 모범음식점 240개소를 대상으로 평가한 결과를 보면 모범 음식점의 평균 평가점수는 73.7점이고, 비모범음식점은 71.9점으로 모범음식점이 미미하나 높게 나타났다.

#### (6) 종류별 평가점수

〈표 11〉에는 개인음식점과 프랜차이즈 음식점간의 평가결과가 제시되어있다.

개인음식점의 평균 평가점수는 72.7점인 반면에 조사대상수가 17개소 밖에 안되는 프랜차이즈음식점의 평균점수는 76.8점으로 4.1점이 나 높은 것으로 조사되었다.

개인음식점의 경우 최저 40.5점에서 최고 97.3점의 점수분포를 보인 반면에 프랜차이즈 음식점은 최저 59.5점, 최고 94.5점으로 편차 폭이 상대적으로 적어 업소의 위생수준이 표준화되어 있다고 볼 수 있었다. 하지만 프랜차이즈 음식점의 경우 표본 수가 17개소라 분석결과

표 10. 모범, 비모범음식점의 점수 분포 현황

(단위: 점, 개소, %)

점수분포	전체	모범음식점		비 모범음식점	
		업소수	구성비	업소수	구성비
합계	483	243	100.0	240	100.0
평균점수	72.8±10.6 (40.5~97.3)	73.7 ± 9.4 (45.6~97.2)		71.9 ± 11.7 (40.5~97.3)	
90 이상	25	9	3.7	16	6.7
89 ~ 80	108	58	23.9	50	20.8
79 ~ 70	174	106	43.6	68	28.3
69 ~ 60	115	47	19.3	68	28.3
59 ~ 50	52	20	8.2	32	13.3
49 ~ 40	9	3	1.2	6	2.5

표 11. 개인음식점과 프랜차이즈음식점의 점수 분포 현황

(단위: 점, 개소, %)

점수분포	전체	개인음식점		프랜차이즈음식점	
		업소수	구성비	업소수	구성비
합계	483	466	100.0	17	100.0
평균점수	72.8 ± 10.6 (40.5~97.3)	72.7 ± 10.6 (40.5~97.3)		76.8 ± 9.8 (59.5~94.5)	
90 이상	25	23	4.9	2	11.8
89 ~ 80	108	104	22.3	4	23.6
79 ~ 70	174	166	35.6	8	47.1
69 ~ 60	115	113	24.3	2	11.8
59 ~ 50	52	51	10.9	1	5.9
49 ~ 40	9	9	1.9	0	0.0

통계적 유의성은 없는 것으로 분석되었다.

(7) 업태별 평가점수

<표 12>에는 한식, 양식 등 영업형태별간의 평가 점수 분포 현황이 제시되어있다.

전체 평균 점수가 72.8점으로 기타, 서양식,

중식, 일식은 평가점수가 평균보다 높게 나타난 반면에 한식 음식점만 71.9점으로 낮게 나타났다. 평가점수가 높은 순서도 기타, 서양식, 중식, 일식, 한식의 순으로 분석되었다.

이런 업태별 평균 평가점수의 차이는 통계학 적으로 매우 유의한 것으로 나타났다.

**표 12. 영업형태별 점수 분포 현황**

(단위: 점, 소, %)

점수분포	전체		한식		중식		일식		서양식		기타	
	업소	비율	업소	비율	업소	비율	업소	비율	업소	비율	업소	비율
합계	483	100.0	383	100.0	12	100.0	53	100.0	22	100.0	13	100.0
평균점수**	72.8±10.6 (40.5~97.3)		71.9±10.4 (40.5~95.3)		73.2±10.0 (51.4~85.1)		73.0±9.5 (52.7~89.5)		82.3±7.9 (65.5~97.2)		84.1±11.8 (58.6~97.3)	
90 이상	25	5.2	15	3.9	0	0.0	0	0.0	4	18.2	6	46.2
89 ~ 80	108	22.4	77	20.1	3	25.0	14	26.4	12	54.5	2	15.4
79 ~ 70	174	36.0	137	35.8	6	50.0	22	41.5	5	22.7	4	30.8
69 ~ 60	115	23.8	104	27.2	1	8.3	9	17.0	1	4.5	0	0.0
59 ~ 50	52	10.8	41	10.7	2	16.7	8	15.1	0	0.0	1	7.7
49 ~ 40	9	1.9	9	2.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

\*\* P<0.01 (by One-way ANOVA)

(8) 종업원 수별 평가점수

<표 13>에는 종업원 수간에 따른 업소 평가 점수를 분석한 결과가 제시되어있다. 4인 이상, 미만으로 구분하여 분석한 결과를

보면 종사자가 많은 업소의 평가점수가 상대적으로 적은 업소보다 높게 나타났다. 즉, 종업원 4인 이상 업소의 경우 평균평가점수가 76.3점인 반면에 4인 미만이 업소는 68.4점으로 나타났다.

**표 13. 종업원 수에 따른 점수 분포 현황**

(단위: 점, 개소, %)

점수분포	전체	종업원 4인 이상		종업원 4인 미만	
		업소수	구성비	업소수	구성비
합계	483	269	100.0	214	100.0
평균점수**	72.8 ± 10.6 (40.5~97.3)	76.3 ± 9.4 (50.0~97.3)		68.4 ± 10.4 (40.5~95.5)	
90 이상	25	22	8.2	3	1.4
89 ~ 80	108	76	28.3	32	15.0
79 ~ 70	174	114	42.4	60	28.0
69 ~ 60	115	41	15.2	74	34.6
59 ~ 50	52	16	5.9	36	16.8
49 ~ 40	9	0	0.0	9	4.2

\*\* P<0.01 (by Student's t-test)

(9) 영업기간별 평가점수

<표 14>에는 조사대상업소의 영업기간에 따른 평가점수를 비교한 결과가 제시되어있다.

영업기간 5년을 기준으로 이상인 업소와 미만인 업소로 구분하여 평가점수 분포도를 정리하였다. 영업기간이 5년 이상인 업소는 253개소로 약 반 정도였으며 평가점수는 71.3점으로 평균인 72.8점보다 약간 낮게 나타났다. 반면에 5년 미만인 업소는 74.4점으로 2점 정도 높게 나타났다. 즉, 영업을 시작한 연수가 일정한 음식점의 위생등급 평가 점수가 오래된 업소보다 높게 나타났는데 이는 조리장 등 관련시설이 위생등급 평가에 영향을 미치는 것으로 해석할 수 있고 통계학적으로도 유의하게 분석되었다.

(10) 요약 및 시사점

가) 2013년 음식점 위생등급 시범 평가 대상

신규평가업소 수는 총 483개소로 이들의 평균 평가점수는 100점 만점에 72.8점으로 A등급에 속하는 점수였다.

나) 등급별로 보면 AAA는 전체의 5.2%, AA는 22.4%, 그리고 A는 전체의 36.0%로 전체의 63.9%가 등급을 받은 것으로 나타났고, 최저점수는 100점 만점에 40.5점, 최고점수는 97.3점으로 나타났다.

다) 지역별로 보면 “지역 03”(89.9점), “지역 13”(83.0점), “지역 18”(81.2점)에 소재한 음식점의 위생등급이 상대적으로 높게 나타났고, 반면에 “지역 07”(62.7점), “지역 22”(63.5점), 그리고 “지역 15”(63.8점)가 상대적으로 점수가 낮은 지역으로 나타났다.

라) 평가영역별 평가점수를 보면 상대적으로 객실/객실의 평가점수가 높았고(88.5점), 종사자 위생관리의 평가점수가 낮았다(55.2점).

마) 모범과 비모범 업소간 차이는 객실/객실과 화장실에서만 모범음식점의 평가점수가 높

표 14. 영업기간에 따른 점수 분포 현황

(단위: 점, 개소, %)

점수분포	전체	영업기간 5년 이상		영업기간 5년 미만	
		업소수	구성비	업소수	구성비
합계	483	253	100.0	230	100.0
평균점수**	72.8±10.6 (40.5~97.3)	71.3±10.7 (40.5~97.2)		74.4±10.3 (44.8~97.3)	
90 이상	25	9	3.6	16	7.0
89 ~ 80	108	51	20.2	57	24.8
79 ~ 70	174	87	34.4	87	37.8
69 ~ 60	115	66	26.1	49	21.3
59 ~ 50	52	33	13.0	19	8.3
49 ~ 40	9	7	2.8	2	0.9

\*\* P<0.01(by Student's t-test)

은 것으로 나타났다.

바) 지자체 개별인증에 따른 평가점수의 차이는 모든 영역에서 나타나지 않았으며, 업태의 경우 서양식과 기타(뷔페형태가 많았음)에서 상대적으로 점수가 높았으나 음식점 수가 적어 결과 해석에 제한점이 있었다.

사) 음식점의 재정적인 측면을 반영하는 영업장 면적과 종업원수는 미미하게 평가점수에 영향을 미치는 요인이었다. 그러나 조리장과 객실의 면적 비율에 따른 영역별 평가점수엔 차이가 나타나지 않았다.

아) 영업기간 5년 미만업소의 총점이 약 3점 가량 높게 나타났다. 이는 시설/설비와 관련된 영역인 객실/객실, 화장실, 조리장의 시설 및 운영에서 유의적으로 높은 점수를 받았기 때문이었다. 그러나 시설/설비와 관련이 없는 식품 및 식재료 관리와 종사자 위생관리 영역에서는 영업기간에 따른 차이가 없는 것으로 나타났다.

자) 평가항목별로 보면 지하수 사용여부 평가항목이 100점 만점에 98.8점을 가장 높은 점수를 받았고, 가장 낮은 점수를 받은 평가항목은 20.1점을 받은 위생교육 실시 항목으로 나타났다.

차) 모범음식점이 일반음식점보다 평가점수가 약간 높았으나 반대로 AAA등급을 받은 업

소의 비율은 비모범음식점이 모범음식점보다 두 배 가량 높았기 때문에 최상위 위생등급 업소들이 모범업소 인증을 받지 못한 현상에 대해 원인 분석이 필요해 보였다.

다만 모범음식점의 등외 비율은 비모범음식점보다 낮았으며, 이는 모범음식점 지정제도가 그동안 최소한의 위생수준을 담보하는 역할을 일정부분 수행한 결과라고 사료되었다.

## 4. 교차평가

### 1) 총괄 상관성

<표 15>에는 신규평가 결과와 교차평가 결과 간의 상관성을 분석한 결과가 제시되어있다.

교차평가 대상 업소 108개소의 신규평가시 평균 평가점수는 75.3점이었고, 교차평가는 74.8점으로 거의 일치하는 것으로 나타났다.

즉, 현재 평가에 사용되고 있는 평가표와 평가매뉴얼을 사용하여 다른 평가원이 평가를 해도 평가결과간의 상관성은 0.72로 높게 나타난 것이다. 평가일과 평가자가 다를 경우 발생할 수 있는 환경변화에도 불구하고 평가체계의 일관성이 유지되고 있음을 알 수 있었다.

표 15. 교차평가결과 및 신규평가와의 평균 비교 및 상관관계

구분	업소수	평균	표준편차	최소값	최대값	상관계수
신규평가	108	75.3	10.2	45.6	97.3	0.72***
교차평가	108	74.8	12.2	32.6	96.4	

\*\*\* p<0.001 (Spearman correlation coefficient)

2) 항목별 상관성

<표 16>에는 총 44개 평가항목별 신규평가와 교차평가간의 평가점수 일치율이 제시되어 있다.

이 결과를 근거로 일치율이 낮은 평가항목, 평가매뉴얼에 대한 수정, 보완작업이 이루어져야 할 것이며, 평가원 교육시도 평가 일치율이 낮은 평가항목을 중점적으로 교육을 실시해야 할 것이다.

표 16. 전체 평가항목의 신규, 교차평가지 동일평가 비율

평가항목	비율(%)
2.1.5 화장지 비치	95.4
3.9.2 남은 음식 사용여부	95.4
1.2.2 금연 구역 운영	95.0
3.5.1 지하수 사용 여부 및 관리상태	93.5
2.1.3 변기작동 및 청결상태	91.7
1.1.2 식탁 청결상태	87.0
1.1.3 의자 또는 방석 청결상태	87.0
3.4.3 육류, 어류, 채소류, 조리완제품 전용 칼/도마 구분 사용	85.2
2.1.6 손세척 용품	84.3
2.1.1 남녀 구분	82.4
3.8.1 냉동 식품의 해동 방법 및 보관	81.1
4.2.1 손톱, 두발 등 청결상태	79.6
2.1.7 손건조 방법	77.8
1.1.1 천장, 벽, 바닥의 청결상태	76.9
3.7.2 잠재적 위해식품(달걀, 두부, 우유, 생선 등) 보관상태	75.8
3.9.1 조리식품 및 완제품 등의 보관상태	74.1
3.7.1 식 재료는 바닥에서 이격(15cm 이상)시켜 취급	71.6
2.1.4 쓰레기통 청결상태	71.3
3.9.4 냉장·냉동고에 식품보관시 내용물명 및 사용기한 표시	71.3
4.4.1 종업원의 건강검진	71.3
3.4.1 식기 및 도구의 소독실시(수저, 칼, 도마 등)	70.4
3.7.4 원재료 등 유통기한 준수 여부	69.4
3.7.3 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관	68.3
3.4.2 객석·객실, 주방내 칼과 수저, 컵 등의 청결 및 보관상태	65.8
3.6.1 행주의 용도 구분	65.7
3.1.6 객석·객실과 주방 등의 방충, 방서 및 소독관리	63.0
3.1.1 조리장내 환풍장치의 설치 및 천정의 청결상태	62.0
1.2.1 환기시설 설치 및 관리상태	61.1

〈표 16〉 계속

평가항목	비율(%)
3.2.5 음식 운반기구의 청결상태(쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등)	60.2
2.1.2 세면기 및 주변 청결상태	58.3
3.1.5 조리장 바닥의 배수시설 관리, 트렌치 설치 및 바닥의 청결상태	58.3
3.2.1 냉동, 냉장고의 적정 온도 유지 확인(온도계로 비교점검)	56.5
3.2.3 식품과 직접 접촉 가능성이 있는 기기, 기구, 선반 등의 위생관리	55.6
3.1.3 조리장 내 조명장치 파손 및 청결상태	53.7
3.9.3 소분하여 사용하는 양념통의 위생 관리 및 제품표시 여부	51.9
4.3.1 위생교육 실시여부	49.1
3.7.5 원재료의 원산지 표기 여부	48.2
3.1.2 조리장 내 후드장치의 설치 및 청결상태	47.2
3.2.2 냉동, 냉장고 성에 및 응결수 제거 여부	44.4
3.2.4 선풍기, 냉방기 등의 청결상태	42.6
3.1.4 조리장의 채광시설(창문) 및 벽의 청결상태	41.7
3.1.7 식품 보관 공간(바닥, 벽, 진열대 등)의 청결	41.7
4.1.1 조리 종사자 등의 위생복 및 위생모 등 착용 및 청결상태	40.8
3.3.1 폐기물 용기 청결상태	34.3

### 3) 시사점

교차평가를 실시한 후 얻어진 시사점은 다음과 같다.

첫째, 교차평가결과에 의하면 대폭 수정 보완이 필요한 평가항목은 없는 것으로 판단되었으나 조리장의 청결상태를 판정하는 평가 매뉴얼의 세분화와 교육 강화가 필요해 보였다.

둘째, 현재 사용하고 있는 평가시스템(평가표, 평가매뉴얼, 평가원 교육)은 비교적 안정성을 유지하고 있는 것으로 판단되었으나 명년에 조사대상 규모를 증가시켜 다시 한번 검증해 볼 필요가 있는 것으로 사료되었다.

마지막으로 안정성이 입증된 평가체계를 유지시키기 위해 평가원에 대한 교육 및 관리 강

화가 필요하다.

## 5. 성과평가

〈표 17〉에는 이번 시범평가 연구의 추진내용, 추진목표, 그리고 추진결과가 계량화되어 제시되어 있다. 특히 다음과 같은 5가지 이유로 2013년에 추진된 시범사업의 평가 가치는 높다고 하겠다.

가. 평가실시율이 사전평가는 100.0%, 신규평가는 100.6%, 그리고 교차평가는 108.0%로 애당초 목표치인 100.0% 상회하였다.

나. 2015년 전국 확대 평가시 사용하게 될 평가체계에 대한 통계학적 검증을 실시한 바, 평

가표의 신뢰인 Cronbach's  $\alpha$  계수 값이 0.83으로 매우 높게 나타나 전국 평가에 사용할 수 있는 평가표가 생산되었다.

다. 교차평가에 의한 평가체계에 대한 통계학적 검증에서 spearman 상관계수가 0.72로 산출되어 2013년에 사용한 평가체계의 상관성이 검증되었다. 즉, 전국 평가 확대시에 사용할 수 있

는 평가체계가 구축된 것이다.

라. 사전평가 및 본평가 실시 후 11개 평가항목을 추가하여 평가표의 완성도를 높였다.

마. 올해 시범평가사업을 실시하면서 향후 4년간 추진하여야 할 음식점위생등급평가사업의 비전, 목표, 추진전략, 세부사업이 수립되어 사업의 중장기별 추진계획이 완성되었다. 보건복지

표 17. 사업추진 성과평가

추진 내용	추진 목표	추진 결과	
		개수	비율
2013년 위생등급 시범평가 실시	사전평가 20개소	20개소	100.0%
	신규평가 480개소	483개소	100.6%
	교차평가 100개소	108개소	108.0%
2015년 전국 확대를 위한 평가체계 구축	평가표 신뢰도 검증	Cronbach's $\alpha$ 계수 0.83 산출	
	평가표 및 평가 매뉴얼 보완	11개 항목 추가	
	평가체계 검증	spearman 상관계수 0.72 산출	
중장기 발전 방향 및 전략 수립	기본방향, 비전 및 목표, 추진전략 등 수립	수립	