

기타자료 2011-02

음식점 영업자 및 이용시민 대상 인식도 조사

정기혜 정진욱
김정선 윤시몬
김어지나 신정훈
오영인 박지은

서울특별시
한국보건사회연구원

제출문

서울특별시상 귀하

이 보고서를 “음식점 영업자 및 이용시민 대상 인식도 조사” 과제의 최종결과물로 제출합니다.

2011. 06.

주관연구기관명 : 한국보건사회연구원

연구 책임자 :	정 기 혜
연구 원 :	정 진 옥
연구 원 :	김 정 선
연구 원 :	윤 시 문
연구 원 :	김어지나
연구 원 :	신 정 훈
연구 원 :	오 영 인
연구 원 :	박 지 은

목 차

1. 과제명	1
2. 연구진 현황	1
3. 필요성 및 목적	2
4. 조사결과	3
가. 조사개요 및 조사대상자	3
나. 조사결과	4
- 영업자	4
- 이용자	38
5. 시사점	51

표 목차

〈표 1〉 서울시 음식점 위생등급 평가 조사개요	3
〈표 2〉 조사대상 업소 선정 현황	3
〈표 3〉 조사대상 업소의 일반적 현황	4
〈표 4〉 음식점 위생등급 평가제도에 대한 만족도	5
〈표 5〉 음식점 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화	6
〈표 6〉 음식점 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항	7
〈표 7〉 음식점 위생등급 제도에 대한 의견	8
〈표 8〉 음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	9
〈표 9〉 조사대상 업소의 일반적 현황	11
〈표 10〉 업소 등급별 위생등급 평가제도에 대한 만족도	13
〈표 11〉 업소 등급별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화	14
〈표 12〉 업소 등급별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항	15
〈표 13〉 업소 등급별 위생등급 평가 후 개선사항	16
〈표 14〉 업소 등급별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	17
〈표 15〉 인증로고 표시 이후 실제 매출액 영향	19
〈표 16〉 업소 업종별 위생등급 평가제도에 대한 만족도	21
〈표 17〉 업소 업종별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화	22
〈표 18〉 업소 업종별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항	23
〈표 19〉 업소 업종별 위생등급 평가 후 개선사항	24
〈표 20〉 업소 업종별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	25
〈표 21〉 업소 유형별 위생등급 평가제도에 대한 만족도	27
〈표 22〉 업소 유형별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화	28
〈표 23〉 업소 유형별 위생등급 평가후 개선사항 및 중점적 관리사항	29
〈표 24〉 업소 유형별 위생등급 평가 후 개선사항	30
〈표 25〉 업소 유형별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	31
〈표 26〉 업소 종류별 위생등급 평가제도에 대한 만족도	33
〈표 27〉 업소 종류별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화	34
〈표 28〉 업소 종류별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항	35
〈표 29〉 업소 종류별 위생등급 평가 후 개선사항	36
〈표 30〉 업소 종류별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	37

〈표 31〉	평가대상 대상 업소의 이용자 일반적 현황	38
〈표 32〉	음식점 이용 행태	39
〈표 33〉	음식점 위생등급 평가제도 인지도	41
〈표 34〉	음식점 개선 사항 및 평가제도 홍보방법	42
〈표 35〉	음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	43
〈표 36〉	업소 등급별 이용 행태	45
〈표 37〉	업소 등급별 위생등급 평가제도 인지도	47
〈표 38〉	업소 등급별 음식점 개선 사항 및 평가제도 홍보방법	48
〈표 39〉	업소 등급별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	49
〈표 40〉	음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도	50

음식점 영업자 및 이용시민 대상 인식도 조사

1. 과제명 : 음식점 영업자 및 이용시민 대상 인식도 조사

2. 연구진 현황

참여연구원 현황

소속기관 및 부서	역할	성명
한국보건사회연구원 연구기획조정실	연구책임자	정기혜
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	정진욱
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	김정선
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	윤시몬
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	김어지나
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	신정훈
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	오영인
한국보건사회연구원 건강증진연구실	연구원	박지은

3. 필요성 및 목적

□ 필요성

- 2009년에 시범 평가하고, 2011년 현재까지 확대 실시하고 있는 「음식점 위생등급 평가 제도」에 대한 영업주, 소비자의 인식 제고 및 제도 운영상의 효율성 제고를 위해 제도의 시행자이자 수혜자인 영업주와 소비자를 대상으로 인식조사를 실시하여 제도 개선의 근거를 마련하고자 함.

□ 조사 목적

- 2009년 10월부터 도입한 '음식점 위생등급 평가제도에 대한 인지도 파악
- 제도 개선을 위한 영업주, 소비자의 의견 조사
- 현재 운영되고 있는 '등급 로고' 제도 개선에 대한 의견 조사
- 향후 제도 내실화를 위한 개선방안 도출

4. 조사결과

가. 조사계획

□ 조사 개요

- 위생등급 평가 만족도 조사 개요는 <표 1>에 제시되어 있음.

<표 1> 서울시 음식점 위생등급 평가 조사개요

구분	내용
조사대상 지역	강남구, 중구, 종로구, 용산구, 서초구
조사대상 업소 수	2009년~2010년 위생등급 평가 실시 업소
조사기간	2011년 5월 23일 ~ 6월 3일까지 (10일간: 평일기준)
표본선정	업소: 200개 업소/ 소비자: 800명
조사방법	현장방문 면담 조사
조사원	한국보건사회연구원 연구진 8명 및 조사원 8명

□ 조사대상업소

- 선정된 조사대상 업소의 세부 현황은 다음과 같음.
 - 2009년~2010년 위생등급 평가 대상 업소 중 A등급 94 업소와 A등급을 제외한 나머지 업소중 무작위로 106개 업소를 추출하여 총 200개 업소를 선정 하였음.
 - 당초 A등급을 받은 100개 업소를 전수 조사할 예정 있었으나 호텔, 백화점 등 미 부착 업소와 폐업업소를 제외한 나머지 A 등급업소 94개 업소를 전수 조사하였음.

<표 2> 조사대상 업소 선정 현황

(단위 : 개소)

구분	합계	A등급	A등급 외 (무작위 추출)
업소	200개 업소	94개 업소	106개 업소
소비자	800명	376명	424명

나. 조사결과

1) 영업자

가) 총괄 현황

□ 조사 업소의 일반적 현황

- 업종별로는 한식이 전체의 41.0%로 가장 많았고, 유형별로는 일반음식점이 72.0%, 그리고 개인소유가 전체의 69.0%로 상대적으로 많았음.

〈표 3〉 조사대상 업소의 일반적 현황

(단위 : 개소, %)

구분		업소수	구성비
합 계		200	100.0
업종별	한식	82	41.0
	중식	16	8.0
	일식	21	10.5
	서양식	48	24.0
	동양식	7	3.5
	기타(뷔페 등)	26	13.0
업소 유형별	일반음식점	144	72.0
	모범음식점	31	15.5
	자랑스런 한국음식점	7	3.5
	관광식당	6	3.0
	ONCE FOOD	9	4.5
	기타	3	1.5
업소 종류별	개인	138	69.0
	프랜차이즈	62	31.0

□ **음식점 위생등급 평가제도에 대한 만족도**

- 기 실시되었던 음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항은 없음이 전체의 69.0%였으나 평가에 대한 설명부족이 10.0%로 조사되어 향후 개선해야 할 사항으로 사료됨.
- 음식점 위생등급평가 사업에 대한 필요성은 56.0%, 타인증제도와 통합 필요성은 57.0%, 2년 후 평가참여는 79.0%로 제도에 대해 우호적인 인식이 대부분이었지만 평가 필요성이 다소 낮아 향후 제도에 대한 홍보가 우선적으로 이루어져야하겠음.

〈표 4〉 음식점 위생등급 평가제도에 대한 만족도

(단위 : 개소, %)

구분		업소수	구성비
합계		200	100.0
음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항	방문시간	41	20.5
	평가원의 불친절	1	0.5
	평가에 대한 설명 부족	20	10.0
	없음	138	69.0
음식점 위생등급 평가 사업 확대 실시 필요성	필요함	112	56.0
	불필요함	22	11.0
	잘 모르겠음	66	33.0
타 인증제도와 중복되는 것에 대한 생각	통합할 필요 있음	114	57.0
	현행 유지 (개별인증제도 유지)	44	22.0
	잘 모르겠음	42	21.0
2년 후 음식점 위생등급 재평가 실시 참여 의향	참여	158	79.0
	미참여	42	21.0
위생등급 평가 사업 참여하고 싶지 않은 이유	소계	42	100.0
	영업에 방해됨	8	19.0
	영업매출에 도움이 안됨	14	33.3
	고객의 반응이 소극적임	8	19.0
	위생관리에 도움이 안됨	6	14.3
	평가에 따른 인센티브가 없음	2	4.8
	기타	4	9.5

□ **음식점 위생등급 평가 이후 영업주와 관리자의 인식 변화**

- 음식점 위생등급 평가실시한 이후로 위생에 대한 개념이 강화되었다는 비율이 전체의 62.0%로 나타나 평가제도의 효과성이 입증되었음.
- 음식점 위생평가 결과에 의한 로고 표시 등이 업소 운영에 도움이 되었다고 응답한 비율은 전체의 71.0%로 비교적 높게 나타났음.
- 평가결과 90점 이상인 업소에 A 로고를 부여하는 것에 대해서는 32.0%가 모르고 있는 것으로 평가되었음
 - 향후 평가제도와 평가결과에 대한 홍보가 시급히 이루어져야 할 것으로 사료됨.

〈표 5〉 음식점 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화

(단위 : 개소, %)

구분		업소수	구성비
합계		200	100.0
위생에 대한 개념변화	매우 완화 되었음	13	6.5
	완화 되었음	43	21.5
	변화 없음	20	10.0
	강화되었음	86	43.0
	매우 강화되었음	38	19.0
업소 운영에 도움 정도	전혀 도움이 되지 않음	5	2.5
	도움이 되지 않음	14	7.0
	변화 없음	39	19.5
	도움이 됨	117	58.5
	매우 도움이 됨	25	12.5
음식점 위생등급 평가후 90점 이상 업소에 우수업소 인증 마크 'A로고' 부여 인지 여부	알고 있음	99	49.5
	대략 알고 있음	37	18.5
	잘 모름	64	32.0

□ **음식점 위생등급 평가 후 개선 사항 및 중점적 관리 사항**

- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 개선여부와 개선사항을 조사해본 결과 객석/객실, 화장실, 조리장, 종사자 위생복 등 개선율은 전체적으로 10% 이내로 저조한 편으로 나타났다.
- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 주의하는 사항에 대해 평가해본 결과 식재료 관리가 28.5%, 조리장 시설관리가 16.0%로 높았고, 이를 포함하여 전부다 유의하다는 비율이 가장 높아 전체의 35.0%로 나타나 평가제도의 효과가 있어 보였음.
 - 향후 위생수준 향상을 위한 식품위생진흥기금 지원이 더욱 활발해져야겠음.

〈표 6〉 음식점 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항

(단위 : 개소, %)

구분		업소수	구성비
합계		200	100.0
객석/객실	개·보수	16	8.0
	없음	184	92.0
화장실	개·보수	17	8.5
	없음	183	91.5
조리장	개·보수	26	13.0
	없음	174	87.0
종사자 위생관리 (위생복, 위생모자 등)	향상	20	10.0
	미향상	0	0.0
	변화없음	180	90.0
위생등급 평가 후 종사자의 위생에 대한 개념 변화 정도	매우 조금	7	3.5
	조금	30	15.0
	보통	55	27.5
	많이	85	42.5
	매우 많이	23	11.5
위생등급 평가 후 등급 향상을 위한 업소 내 중점적인 관리 항목	객석	3	1.5
	화장실	9	4.5
	조리장 시설	32	16.0
	식재료 보관	57	28.5
	종사자 위생관리	18	9.0
	없음	11	5.5
	전부	70	35.0

□ **음식점 위생등급 평가제도 홍보 방법 및 개선 사항**

- 음식점 위생등급 평가제도에 대한 의견을 보면 전체의 88.0%가 홍보 필요성이 있다고 응답하였고, 선호하는 홍보방법은 방송이 48.0%로 가장 높게 조사되었음.
- 평가주기는 1년에 1회와 2년에 1회가 거의 차이없이 44.0%, 44.5%로 조사되었음.
- 현 음식점 위생등급 평가제도의 개선사항으로는 제도 홍보가 69.5%, 평가결과에 따른 인센티브 부여가 47.5%, 평가결과 홍보 확대는 47.0%로 나타났음. 그리고 다음으로는 인증통합이라고 응답한 비율이 전체의 31.5%로 향후 고려해야 할 우선사항으로 판단되었음.

〈표 7〉 음식점 위생등급 제도에 대한 의견

(단위 : 개수, %)

구분		업소수	구성비
합계		200	100.0
음식점 위생등급 평가 제도 홍보 필요성 유무	필요	176	88.0
	불필요	24	12.0
음식점 위생등급 평가 제도 선호하는 홍보 방법	서울시 홈페이지	26	13.0
	각 자치구 홈페이지	27	13.5
	방송	96	48.0
	신문	13	6.5
	책지발행	37	18.5
	기타	1	0.5
음식점 위생등급 적절한 평가 주기	1년에 1회	88	44.0
	2년에 1회	89	44.5
	3년에 1회	23	1.5
현 음식점 위생등급 평가제도의 개선 사항 (중복응답 3가지)	필요		
	제도에 대한 홍보	139	69.5
	평가결과에 따른 인센티브 부여	98	47.5
	평가결과 홍보 확대	94	47.0
	평가 예보제 등 편리성 제고	50	25.0
	재평가 주기 확정	18	9.0
	인증 통합	63	31.5
기타	1	0.5	

□ **음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도**

- 현재 90점 이상 평가받은 업소에만 A라는 인증로고를 부착하는 로고 표시방법에 대해 현행안인 1안에 대한 선호도가 전체의 55.5%로 가장 높게 나타났음.
 - 다음은 A, B C로 평가결과를 표시하는 방법으로 전체의 22.5%가 선호하였음.
- 애당초 제도 홍보 및 확대를 위해 연구진이 검토하였던 3안은 전체의 18.5%, 4안은 3.5%로 선호도가 상대적으로 떨어지는 것으로 나타났음.
 - 시민들은 올바르게 인식하기 쉬운 정보를 제공해 주기를 원하고 있는 것으로 판단되었음.

〈표 8〉 음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위 : 개소, %)

구분		업소수	구성비
합계		200	100.0
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호 방안	1안	111	55.5
	2안	45	22.5
	3안	37	18.5
	4안	7	3.5

로고선호도	등급범위 및 표시기준		로고 표시방법
1안 현재유지 (기준안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
2안 일부수정 (수정1안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A B C
	<input type="checkbox"/> 80~89점	B	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	C	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
3안 완전수정1 (수정2안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AA / A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	A	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
4안 완전수정2 (수정3안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AAA / AAA
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	

나) 등급별 결과

□ 조사 업소의 일반적 현황

○ 업종별로는 한식이 전체의 41.0%로 가장 많았고, 유형별로는 일반음식점이 72.0%, 그리고 개인소유가 전체의 69.0%로 상대적으로 많았음.

- A 등급업소는 서양식, 일반음식점, 개인소유 형태가 상대적으로 높았고,
- A 등급외 업소의 경우 한식이 전체의 53.8%로 가장 많았고, 일반음식점, 개인소유의 형태가 상대적으로 높게 나타났음.

〈표 9〉 조사대상 업소의 일반적 현황

(단위 : 개소, %)

구분		전체		A 등급		A 등급 외	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합 계		200	100.0	94	100.0	106	100.0
업종별	한식	82	41.0	25	26.6	57	53.8
	중식	16	8.0	7	7.4	9	8.5
	일식	21	10.5	8	8.5	13	12.3
	서양식	48	24.0	33	35.1	15	14.2
	동양식	7	3.5	2	2.1	5	4.7
	기타(뷔페 등)	26	13.0	19	20.2	7	6.6
업소 유형별	일반음식점	144	72.0	61	64.9	83	78.3
	모범음식점	31	15.5	17	18.1	14	13.2
	자랑스런 한국음식점	7	3.5	5	5.3	2	1.9
	관광식당	6	3.0	3	3.2	3	2.8
	ONCE FOOD	9	4.5	7	7.4	2	1.9
	기타	3	1.5	1	1.1	2	1.9
업소 종류별	개인	138	69.0	52	55.3	86	81.1
	프랜차이즈	62	31.0	42	44.7	20	18.9

□ 업소 등급별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

- 기 실시되었던 음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항은 없다는 비율이 전체의 69.0%였으나 평가에 대한 설명이 부족했다는 응답이 10.0%로 향후 개선해야 할 사항으로 도출됨.
 - 업소 등급간 큰 차이는 나타나지 않았음.
- 음식점 위생등급평가 사업에 대한 필요성 56.0%, 타인증제도와 통합 필요성 57.0%, 2년후 평가참여 79.0%로 제도에 대해 우호적인 인식이 대부분이었지만 평가 필요성에 대한 응답률이 다소 낮게 나타나 향후 제도에 대한 홍보가 우선적으로 이루어져야하겠음.
 - A업소의 경우 전체의 70.2%가 필요하다고 응답한 반면 등의 업소는 40%만이 필요하다고 하여 큰 차이를 보였음.
 - 향후 재평가 참여의사도 A등급업소는 8.0%만이 미참여하겠다고 하였지만, 등의 업소는 32.1%나 미참여 의사를 보였음.
- 평가 미참여 사유를 보면 영업매출에 도움이 안된다는 이유가 가장 많았음
 - A 업소는 그 다음 이유로 고객이 제도에 대해 인식이 없어 인센티브가 되지 않는다는 응답이 반면에
 - 등의업소는 영업에 방해가 된다는 다분히 비우호적인 조사결과가 도출되었음.
- A 등급의 업소의 제도 인식, 참여 등이 낮게 나타나 이를 해소하기 위한 대안 마련이 필요함.

〈표 10〉 업소 등급별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

(단위 : 개소, %)

구분		전체		A등급		A등급 외	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	94	100.0	106	100.0
음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항	방문시간	41	20.5	22	23.4	19	17.9
	평가원의 불친절	1	0.5	1	1.1	0	0.0
	평가에 대한 설명부족	20	10.0	3	3.2	17	16.0
	없음	138	69.0	68	72.3	70	66.0
음식점 위생등급 평가 사업 확대 실시 필요성	필요함	112	56.0	66	70.2	46	43.4
	불필요함	22	11.0	10	10.6	12	11.3
	잘 모르겠음	66	33.0	18	19.1	48	45.3
타 인증제도와 중복되는 것에 대한 견해	통합할 필요 있음	114	57.0	62	66.0	52	49.1
	현행 유지 (개별인증제도 유지)	44	22.0	24	25.5	20	18.9
	잘 모르겠음	42	21.0	8	8.5	34	32.1
2년 후, 음식점 위생등급 재평가 실시참여 의향	참여	158	79.0	86	91.5	72	67.9
	미참여	42	21.0	8	8.5	34	32.1
위생등급 평가 사업 참여하고 싶지 않은 이유	소계	42	100.0	8	100.0	34	100.0
	영업에 방해됨	8	19.0	0	0.0	8	23.5
	영업매출에 도움이 안됨	14	33.3	3	37.5	11	32.4
	고객의 반응이 소극적임	8	19.0	2	25.0	6	17.7
	위생관리에 도움이 안됨	6	14.3	1	12.5	5	14.7
	평가에 따른 인센티브가 없음	2	4.8	1	12.5	1	2.9
	기타	4	9.5	1	12.5	3	8.8

□ 업소 등급별 위생등급 평가 이후 영업주와 관리자의 인식 변화

- 음식점 위생등급 평가를 실시 이후 위생에 대한 개념이 강화되었다는 비율이 전체의 62.0%로 평가제도의 효과가 있는 것으로 나타났다.
- 조사대상자의 71.0%가 음식점 위생등급 평가제도 및 평가가 업소 운영에 도움이 되었다고 응답하였음.
 - A 등급업소가 아닌 업소에 비해 운영에 도움이 된다는 비율이 높게 나타났다.
- 평가결과 90점 이상인 업소에 A 로고를 부여하는 것에 대해서는 32.0%가 모르고 있는 것으로 평가되어 향후 제도에 대한 홍보가 시급히 필요해 보였음.
 - A 업소의 경우 위생에 대한 개념, 업소운영에 도움, A 등급 인증 표시 부여에 대한 인지 정도가 상대적으로 높게 나타났다.

〈표 11〉 업소 등급별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화

(단위 : 개소, %)

구분		전체		A등급		A등급 외	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	94	100.0	106	100.0
위생에 대한 개념변화	매우 완화 되었음	13	6.5	5	5.3	8	7.5
	완화 되었음	43	21.5	18	19.1	25	23.6
	변화 없음	20	10.0	4	4.3	16	15.1
	강화되었음	86	43.0	41	43.6	45	42.5
	매우 강화되었음	38	19.0	26	27.7	12	11.3
업소 운영에 도움 정도	전혀 도움이 되지 않음	5	2.5	0	0.0	5	4.7
	도움이 되지 않음	14	7.0	3	3.2	11	10.4
	변화 없음	39	19.5	13	13.8	26	24.5
	도움이 됨	117	58.5	62	66.0	55	51.9
	매우 도움이 됨	25	12.5	16	17.0	9	8.5
우수업소 인증 마크 'A로고' 부여 인지 여부	알고 있음	99	49.5	76	80.9	23	21.7
	대략 알고 있음	37	18.5	13	13.8	24	22.6
	잘 모름	64	32.0	5	5.3	59	55.7

□ 업소 등급별 위생등급 평가 후 개선 사항 및 중점적 관리 사항

- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 개선여부와 개선사항을 조사해본 결과 객석/객실, 화장실, 조리장, 종사자 위생복 등 개선율은 10% 이내로 저조한 편이었음.
- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 주의하는 사항에 대해 평가해본 결과 전체의 식재료 관리가 28.5%, 조리장 시설관리가 16.0%로 높았고, 이를 포함하여 전부다 유의한다는 비율이 가장 높아 전체의 35.0%로 나타나 제도의 효과는 있어보임.
- 평가결과에 따라 개선사항 비율도 A 등급업소가 다소 등급외 업소보다 높게 나타났고, 특히 평가후 전체적으로 위생수준 향상을 위해 관리하는 비율이 A 등급업소가 39.0%로 등급외 업소의 29.2%보다 높게 나타났음 .

〈표 12〉 업소 등급별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항

(단위 : 개소, %)

구분	전체		A등급		A등급 외		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	94	100.0	106	100.0	
객석/객실	개·보수	16	8.0	9	9.6	7	8.0
	없음	184	92.0	85	90.4	99	93.4
화장실	개·보수	17	8.5	10	10.6	7	6.6
	없음	183	91.5	84	89.4	99	93.4
조리장	개·보수	26	13.0	15	16.0	11	10.4
	없음	174	87.0	79	84.0	95	89.6
종사자 위생관리 (위생복, 위생모자 등)	항상	20	10.0	10	10.6	10	9.4
	미항상	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	변화없음	180	90.0	84	89.4	96	90.6
위생등급 평가 후 종사자의 위생에 대한 개념 변화 정도	매우 조금	7	3.5	1	1.1	6	5.7
	조금	30	15.0	13	13.8	17	16.0
	보통	55	27.5	21	22.3	34	32.1
	많이	85	42.5	43	45.7	42	39.6
	매우 많이	23	11.5	16	17.0	7	6.6
위생등급 평가 후 등급 향상을 위한 업소내 가장 중점적인 관리 항목	객석	3	1.5	2	2.1	1	0.9
	화장실	9	4.5	2	2.1	7	6.6
	조리장 시설	32	16.0	14	14.9	18	17.0
	식재료 보관	57	28.5	27	28.7	30	28.3
	종사자 위생관리	18	9.0	8	8.5	10	9.4
	없음	11	5.5	2	2.1	9	8.5
	전부	70	35.0	39	41.5	31	29.2

□ 업소 등급별 위생등급 평가제도 홍보 방법 및 개선 사항

- 음식점 위생등급 평가제도에 대한 의견을 보면 전체의 88.0%가 홍보 필요성이 있다고 응답하였고, 선호하는 홍보방법은 방송이 48.0%로 가장 높게 조사되었음
 - 제도에 대한 홍보 필요성도 A 등급 업소는 전체의 95.7%가 필요하다고 한 반면에 등외업소는 81.1%만이 필요하다고 하여 우선 업소 대상 홍보가 필요하고,
- 평가주기는 1년에 1회와 2년에 1회가 거의 차이없이 44.0%. 44.5%로 조사되었고,
 - 평가주기는 A업소는 1년에 1회, 등외업소는 2년에 1회를 선호하였음.
- 현 음식점 위생등급 평가제도의 개선사항으로는 제도 홍보가 69.5%, 평가결과에 따른 인센티브 부여가 47.5%, 평가결과 홍보 확대는 47.0%로 나타났음. 그리고 다음으로는 인증통합이 31.5%로 향후 고려해야 할 사항으로 판단되었음.
 - 현 제도의 개선사항은 두 업소간 차이가 없는 것으로 나타남

〈표 13〉 업소 등급별 위생등급 평가 후 개선사항

(단위 : 개소, %)

구분		전체		A등급		A등급 외	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	94	100.0	106	100.0
음식점 위생등급 평가 제도 홍보 필요성 유무	필요	176	88.0	90	95.7	86	81.1
	불필요	24	12.0	4	4.3	20	18.9
음식점 위생등급 평가제도 선호하는 홍보 방법	서울시 홈페이지	26	13.0	22	23.4	4	3.8
	각 자치구 홈페이지	27	13.5	8	8.5	19	17.9
	방송	96	48.0	47	50.0	49	46.2
	신문	13	6.5	6	6.4	7	6.6
	책자발행	37	18.5	10	10.6	27	25.5
	기타	1	0.5	1	1.1	0	0.0
음식점 위생등급 적절한 평가 주기	1년에 1회	88	44.0	45	47.9	43	40.6
	2년에 1회	89	44.5	38	40.4	51	48.1
	3년에 1회	23	1.5	11	11.7	12	11.3
현 음식점 위생등급 평가제도의 개선 필요 사항(중복응답 3가지)	제도에 대한 홍보	139	69.5	65	69.1	74	69.8
	평가결과에 따른 인센티브 부여	98	47.5	47	50.0	48	45.3
	평가결과 홍보 확대	94	47.0	45	47.9	49	46.2
	평가 예보제 등 편리성 제고	50	25.0	24	25.5	26	24.5
	재평가 주기 확정	18	9.0	4	4.3	14	13.2
	인증 통합	63	31.5	36	38.3	27	25.5
	기타	1	0.5	0	0.0	1	0.9

□ **업소 등급별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도**

- 현재 90점 이상 평가받은 업소에만 A라는 인증로고를 부착하는 로고 표시방법에 대해 조사한 결과 현행안인 1안의 선호도가 전체의 55.5%로 가장 높게 나타났음.
 - 다음은 A, B C로 평가결과를 표시하는 방법으로 전체의 22.5%가 선호하였음.
- 애당초 제도 홍보 및 확대를 위해 연구진이 검토하였던 3안은 전체의 18.5%, 4안은 3.5%로 선호도가 상대적으로 떨어지는 것으로 나타났음.
 - 시민들은 올바르게 인식하기 쉬운 정보를 제공해 주기를 원하고 있는 것으로 판단되었음.
 - 등급별 업소간 차이를 보이지 않고 1안을 선호하는 것으로 조사되었음.

〈표 14〉 업소 등급별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위 : 개소, %)

구분	전체		A등급		A등급 외		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	94	100.0	106	100.0	
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호 안	1안	111	55.5	53	56.4	58	54.7
	2안	45	22.5	17	18.1	28	26.4
	3안	37	18.5	21	22.3	16	15.1
	4안	7	3.5	3	3.2	4	3.8

로그번호	등급범위 및 표시기준		로그 표시방법
1안 현재유지 (기존안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
2안 일부수정 (수정1안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A B C
	<input type="checkbox"/> 80~89점	B	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	C	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
3안 완전수정1 (수정2안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AA / A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	A	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
4안 완전수정2 (수정3안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AAA / AAA
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	

□ A등급 업소에서 인증로고 표시 이후 실제 매출액 영향

- A 등급 업소만을 대상으로 조사한 결과 A등급 인증로고 표시 이후 매출액이 증가하였다는 비율은 11.7%로 조사됨.
- 증가 비율은 최소 2%에서 최대 120%로 나타남.

〈표 15〉 인증로고 표시 이후 실제 매출액 영향

(단위 : 개소, %)

구분		업소수	구성비
합계		94	100.0
‘A’등급 인증로고 표시 이후 실제 매출액 영향	감소	0	0.0
	비슷	83	88.3
	증가	11	11.7
매출액 증가율	평균	21.55 ± 33.28	
	최소 ~ 최대	2 ~ 120	

다) 업종별 결과

□ 업소 업종별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

- 기 실시되었던 음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항은 전체의 69.0%가 없다고 응답하였으나 평가에 대한 설명이 부족하였다는 응답률이 10.0%로 향후 개선해야 할 사항으로 도출됨.
 - 업소 업종별로 큰 차이는 나타내지 않았으나 동양식에서 평가에 대한 설명이 부족했다고 응답한 비율이 28.6%로 타 업종에 비해 상대적으로 높게 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가 사업에 대한 필요성 56.0%, 타인증제도와 통합 필요성 57.0%, 2년후 평가참여 79.0%로 제도에 대해 우호적인 인식이 대부분이었지만 평가 필요성이 다소 낮아 향후 제도에 대한 홍보가 우선적으로 이루어져야하겠음.
 - 평가 사업에 대한 필요성에서 동양식의 경우 71.4%가 필요하다고 응답한 반면 일식은 42.9% 정도만 필요하다고 하여 큰 차이를 보였음.
 - 향후 재평가 참여의사도 업종별로 참여하는 비율에서도 중국식의 경우 31.3%가 미참여 의사를 보였음.
 - 업종별 평가제도 미참여 의사에 대한 세부조사와 분석이 필요해 보임.
- 평가 미참여 사유를 보면 업종별로 영업매출에 도움이 안된다는 이유가 가장 많았고, 다음으로 한식의 경우 평가제도 및 결과에 대한 고객의 반응이 소극적이라서 별로 영업매출에 도움이 안된다는 응답이 주류였고, 중식은 위생관리에 도움이 안된다는 응답이 제시되었음.

〈표 16〉 업소 업종별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

(단위 : 개소, %)

구분	전체		한식		중식		일식		서양식		동양식		기타		
	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	
합계	200	100.0	82	100.0	16	100.0	21	100.0	48	100.0	7	100.0	26	100.0	
음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항	방문시간	41	20.5	11	13.4	4	25.0	5	23.8	12	25.0	1	14.3	8	30.8
	평가원의 불친절	1	0.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	3.8
	평가에 대한 설명부족	20	10.0	7	8.5	2	12.5	2	9.5	5	10.4	2	28.6	2	7.7
	없음	138	69.0	64	78.0	10	62.5	14	66.7	31	64.6	4	57.1	15	57.7
음식점 위생등급 평가사업 확대 실시 필요성	필요함	112	56.0	42	51.2	8	50.0	9	42.9	34	70.8	5	71.4	14	53.8
	불필요함	22	11.0	10	12.2	3	18.8	1	4.8	4	8.3	0	0.0	4	15.4
	잘 모르겠음	66	33.0	30	36.6	5	31.3	11	52.4	10	20.8	2	28.6	8	30.8
타 인증제도와 중복되는 것에 대한 의견	통합할 필요 있음	114	57.0	42	51.2	10	62.5	8	38.1	37	77.1	2	28.6	15	57.7
	현행 유지 (개별인증제도 유지)	44	22.0	22	26.8	2	12.5	6	28.6	6	12.5	3	42.9	5	19.2
	잘 모르겠음	42	21.0	18	22.0	4	25.0	7	33.3	5	10.4	2	28.6	6	23.1
2년 후 음식점 위생등급 재평가 실시 참여 의향	참여	158	79.0	64	78.0	11	68.8	15	71.4	42	87.5	6	85.7	20	76.9
	미참여	42	21.0	18	22.0	5	31.3	6	28.6	6	12.5	1	14.3	6	23.1
위생등급 평가 사업 참여하고 싶지 않은 이유	소계	42	100.0	18	100.0	5	100.0	6	100.0	6	100.0	1	100.0	6	100.0
	영업에 방해됨	8	19.0	5	27.8	1	20.0	0	0.0	2	33.3	0	0.0	0	0.0
	영업매출에 도움이 안됨	14	33.3	3	16.7	2	40.0	4	66.7	2	33.3	0	0.0	3	50.0
	고객의 반응이 소극적임	8	19.0	6	33.3	0	0.0	0	0.0	1	16.7	1	100.0	0	0.0
	위생관리에 도움이 안됨	6	14.3	2	11.1	1	20.0	1	16.7	1	16.7	0	0.0	1	16.7
	평가에 따른 인센티브 없음	2	4.8	0	0.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0	0	0.0	1	16.7
	기타	4	9.5	2	11.1	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7

□ 업소 업종별 위생등급 평가 이후 영업주와 관리자의 인식변화

- 음식점 위생등급 평가를 실시를 계기로 위생에 대한 개념의 변화는 강화되었다는 비율이 전체의 62.0%로 효과가 있는 것으로 나타났다.
 - 업종별로 중식이 75.1%로 가장 높았고, 동양식이 28.6%로 낮았음.
- 조사대상자의 71.0%가 업소 운영에 도움이 되었다고 응답하였음.
 - 업종별로 기타가 92.3%로 가장 도움이 되는 것으로 나타났다.
- 평가결과 90점 이상인 업소에 A 로고를 부여하는 것에 대해서는 32.0%가 모르고 있는 것으로 평가되어 향후 제도에 대한 홍보가 시급히 필요해 보임.
 - 업종별로 기타업종이 다른 업종에 비해 A 등급 인증 표시 부여에 대한 인지 정도가 상대적으로 높게 나타났다.

〈표 17〉 업소 업종별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화

(단위 : 개소, %)

구분	전체		한식		중식		일식		서양식		동양식		기타		
	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	
합계	200	100.0	82	100.0	16	100.0	21	100.0	48	100.0	7	100.0	26	100.0	
위생에 대한 개념변화	매우 완화 되었음	13	6.5	4	4.9	1	6.3	4	19.0	3	6.3	1	14.3	0	0.0
	완화 되었음	43	21.5	19	23.2	2	12.5	4	19.0	9	18.8	2	28.6	7	26.9
	변화 없음	20	10.0	9	11.0	1	6.3	2	9.5	5	10.4	2	28.6	1	3.8
	강화되었음	86	43.0	40	48.8	7	43.8	7	33.3	17	35.4	2	28.6	13	50.0
	매우 강화 되었음	38	19.0	10	12.2	5	31.3	4	19.0	14	29.2	0	0.0	5	19.2
업소 운영에 도움 정도	전혀 도움이 되지 않음	5	2.5	2	2.4	0	0.0	2	9.5	0	0.0	1	14.3	0	0.0
	도움이 되지 않음	14	7.0	9	11.0	0	0.0	2	9.5	2	4.2	0	0.0	1	3.8
	변화 없음	39	19.5	16	19.5	4	25.0	6	28.6	9	18.8	3	42.9	1	3.8
	도움이 됨	117	58.5	48	58.5	11	68.8	7	33.3	26	54.2	2	28.6	23	88.5
	매우 도움이 됨	25	12.5	7	8.5	1	6.3	4	19.0	11	22.9	1	14.3	1	3.8
음식점 위생등급 평가후 90점 이상 업소에 우수업소 인증마크 'A로고' 부여인지 여부	알고 있음	99	49.5	36	43.9	5	31.3	11	52.4	28	58.3	2	28.6	17	65.4
	대략 알고 있음	37	18.5	15	18.3	5	31.3	3	14.3	7	14.6	2	28.6	5	19.2
	잘 모름	64	32.0	31	37.8	6	37.5	7	33.3	13	27.1	3	42.9	4	15.4

□ 업소 업종별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항

- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 개선여부와 개선사항을 조사해본 결과 객석/객실, 화장실, 조리장, 종사자 위생복 등 개선율은 10% 이내로 저조한 편이었음.
 - 업종별로도 평가결과에 따른 객석/객실, 화장실, 조리장, 종사자 위생복 등 개선율은 다소 낮게 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 주의하는 사항에 대해 평가해본 결과 전체의 식재료 관리가 28.5%, 조리장 시설관리가 16.0%로 높았고, 이를 포함하여 전부다 유의한다는 비율이 가장 높아 전체의 35.0%로 나타나 제도의 효과는 있어 보임.
 - 업종별로도 주의하는 사항으로 모두라는 응답이 일식의 경우 52.4%로 가장 높았고 상대적으로 가장 낮은 비율은 동양식으로 28.6%이었음.

〈표 18〉 업소 업종별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항

(단위 : 개소, %)

구분	전체		한식		중식		일식		서양식		동양식		기타		
	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	
합계	200	100.0	82	100.0	16	100.0	21	100.0	48	100.0	7	100.0	26	100.0	
객석/객실	개보수	16	8.0	5	6.1	2	12.5	1	4.8	7	14.6	0	0.0	1	3.8
	없음	184	92.0	77	93.9	14	87.5	20	95.2	41	85.4	7	100.0	25	96.2
화장실	개보수	17	8.5	6	7.3	0	0.0	3	14.3	5	10.4	1	14.3	2	7.7
	없음	183	91.5	76	92.7	16	100.0	18	85.7	43	89.6	6	85.7	24	92.3
조리장	개보수	26	13.0	10	12.2	2	12.5	4	19.0	6	12.5	1	14.3	3	11.5
	없음	174	87.0	72	87.8	14	87.5	17	81.0	42	87.5	6	85.7	23	88.5
종사자 위생관리 (위생복, 위생모자 등)	항상	20	10.0	5	6.1	2	12.5	3	14.3	7	14.6	1	14.3	2	7.7
	미항상	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	변화없음	180	90.0	77	93.9	14	87.5	18	85.7	41	85.4	6	84.7	24	92.3
위생등급 평가 후 종사자의 위생에 대한 개념변화 정도	매우 조금	7	3.5	3	3.7	0	0.0	1	4.8	1	2.1	1	14.3	1	3.8
	조금	30	15.0	13	15.9	4	25.0	5	23.8	4	8.3	1	14.3	3	11.5
	보통	55	27.5	25	30.5	3	18.8	4	19.0	14	29.2	2	28.6	7	26.9
	많이	85	42.5	32	39.0	7	43.8	10	47.6	21	43.8	3	42.9	12	46.2
	매우 많이	23	11.5	9	11.0	2	12.5	1	4.8	8	16.7	0	0.0	3	11.5
위생등급 평가 후 등급향상을 위한 업소내 가장 중점적인 관리 항목	객석	3	1.5	1	1.2	0	0.0	0	0.0	1	2.1	1	14.3	0	0.0
	화장실	9	4.5	6	7.3	0	0.0	0	0.0	2	4.2	0	0.0	1	3.8
	조리장 시설	32	16.0	15	18.3	2	12.5	5	23.8	6	12.5	2	28.6	2	7.7
	식재료 보관	57	28.5	24	29.3	4	25.0	2	9.5	14	29.2	2	28.6	11	42.3
	종사자 위생관리	18	9.0	8	9.8	2	12.5	1	4.8	5	10.4	0	0.0	2	7.7
	없음	11	5.5	3	3.7	2	12.5	2	9.5	2	4.2	0	0.0	2	7.7
	전부	70	35.0	25	30.5	6	37.5	11	52.4	18	37.5	2	28.6	8	30.8

□ 업소 업종별 위생등급 평가제도 홍보 방법 및 개선 사항

- 음식점 위생등급 평가제도에 대한 의견을 보면 전체의 88.0%가 홍보 필요성이 있다고 응답하였고, 선호하는 홍보방법은 방송이 48.0%로 가장 높게 조사되었음
 - 제도에 대한 홍보 필요성도 업종별로 필요하다고 응답한 비율이 높았음.
- 평가주기는 1년에 1회와 2년에 1회가 거의 차이없이 44.0%. 44.5%로 조사되었고,
 - 업종별로는 중식과 동양식이 1년에 1회, 한식, 일식, 서양식, 기타는 2년에 1회를 선호하는 것으로 조사됨.
- 현 음식점 위생등급 평가제도의 개선사항으로는 제도 홍보가 69.5%, 평가결과에 따른 인센티브 부여가 47.5%, 평가결과 홍보 확대는 47.0%로 나타났음. 그리고 다음으로는 인증통합이 31.5%로 향후 고려해야 할 사항으로 판단되었음.
 - 업종별로 현 제도의 개선사항은 제도에 대한 홍보, 인센티브 부여, 홍보 확대 순으로 나타났음.

〈표 19〉 업소 업종별 위생등급 평가 후 개선사항

(단위 : 개소, %)

구분	전체		한식		중식		일식		서양식		동양식		기타		
	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	
합계	200	100.0	82	100.0	16	100.0	21	100.0	48	100.0	7	100.0	26	100.0	
음식점 위생등급 평가제도 홍보필요성 유무	필요	176	88.0	70	85.4	13	81.3	17	81.0	46	95.8	6	85.7	24	92.3
	불필요	24	12.0	12	14.6	3	18.8	4	19.0	2	4.2	1	14.3	2	7.7
음식점 위생등급 평가제도 선호하는 홍보 방법	서울시 홈페이지	26	13.0	7	8.5	1	6.3	1	4.8	11	22.9	2	28.6	4	15.4
	각 자치구 홈페이지	27	13.5	11	13.4	3	18.8	3	14.3	4	8.3	2	28.6	4	15.4
	방송	96	48.0	44	53.7	4	25.0	9	42.9	24	50.0	2	28.6	13	50.0
	신문	13	6.5	4	4.9	3	18.8	3	14.3	1	2.1	1	14.3	1	3.8
	책자발행	37	18.5	15	18.3	5	31.3	5	23.8	8	16.7	0	0.0	4	15.4
	기타	1	0.5	1	1.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
음식점 위생등급 적절한 평가 주기	1년에 1회	88	44.0	33	40.2	9	56.3	8	38.1	22	45.8	5	71.4	11	42.3
	2년에 1회	89	44.5	37	45.1	5	31.3	11	52.4	22	45.8	2	28.6	12	46.2
	3년에 1회	23	1.5	12	14.6	2	12.5	2	9.5	4	8.3	0	0.0	3	11.5
현 음식점 위생등급 평가제도의 개선 필요 사항 (중복응답 3가지)	제도에 대한 홍보	139	69.5	54	68.4	11	68.8	18	90.0	37	77.1	5	83.3	14	56.0
	평가결과에 따른 인센티브 부여	98	47.5	33	41.8	10	62.5	9	45.0	24	50.0	4	66.7	15	60.0
	평가결과 홍보 확대	94	47.0	37	46.8	10	62.5	7	35.0	23	47.9	3	50.0	14	56.0
	평가 예보제 등 편리성 제고	50	25.0	20	25.3	3	18.8	5	25.0	11	22.9	3	50.0	8	32.0
	재평가 주기 확정	18	9.0	9	11.4	1	6.3	2	10.0	3	6.3	2	33.3	1	4.0
	인증 통합	63	31.5	22	27.8	5	31.3	6	30.0	20	41.7	2	33.3	8	32.0
기타	1	0.5	1	1.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	

□ **업소 업종별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도**

- 현재 90점 이상 평가받은 업소에만 A라는 인증로고를 부착하는 로고 표시방법에 대해 조사한 결과 현행안이 1안의 선호도가 전체의 55.5%로 가장 높게 나타났음.
 - 다음은 A, B, C로 평가결과를 표시하는 방법으로 전체의 22.5%가 선호하였음
- 애당초 제도 홍보 및 확대를 위해 연구진이 검토하였던 3안은 전체의 18.5%, 4안은 3.5%로 선호도가 상대적으로 떨어지는 것으로 나타났음.
 - 업종별로도 1안을 선택한 업종이 많았으나 동양식의 경우는 2안을 선택한 비율이 전체의 42.9%로 타 업종에 비해 가장 높게 나타났음.

〈표 20〉 업소 업종별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위 : 개소, %)

구분		전체		한식		중식		일식		서양식		동양식		기타	
		개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율	개소	비율
합계		200	100.0	82	41.0	16	8.0	21	10.5	48	24.0	7	3.5	26	13.0
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호 방안	1안	111	55.5	54	65.9	6	37.5	9	42.9	29	60.4	2	28.6	11	42.3
	2안	45	22.5	13	14.6	6	37.5	7	33.3	7	14.6	3	42.9	10	38.5
	3안	37	18.5	12	14.6	4	25.0	5	23.8	9	18.8	2	28.6	5	19.2
	4안	7	3.5	4	4.9	0	0.0	0	0.0	3	6.3	0	0.0	0	0.0

라) 유형별 결과

□ 업소 유형별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

- 기 실시되었던 음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항은 전체의 69.0%가 없다고 하였고, 평가에 대한 설명이 부족하였다는 응답이 전체의 10.0%로 향후 개선해야 할 사항으로 도출됨.
 - 업소 유형별로 큰 차이는 나타내지 않았음.
- 음식점 위생등급 평가사업에 대한 필요성 56.0%, 타인증제도와 통합 필요성 57.0%, 2년후 평가참여 79.0%로 제도에 대해 우호적인 인식이 대부분이었지만 평가 필요성이 다소 낮게 조사되어 향후 제도에 대한 홍보가 우선적으로 이루어져야할 필요성이 제기되었음.
 - 일반음식점의 경우 전체의 58.0%가 필요하다고 응답한 반면 모범음식점은 45.2% 정도만 필요하다고 하여 차이를 보였음.
 - 향후 재평가 참여의사도 일반음식점은 20.1%만이 미참여하겠다고 하였지만, 모범음식점은 25.8%가 미참여 의사를 보였음.
- 모범음식점에서 제도 인식, 참여 등이 낮게 나타나고 있는데 이를 해소하기 위한 방안 마련이 필요함.
- 평가 미참여 사유를 보면 일반음식점은 영업매출에 도움이 안된다는 이유가 가장 많았고, 모범음식점은 영업매출에 도움이 안되고, 고객의 반응이 소극적이며, 위생관리에 도움이 안 된다는 응답이 각각 25.0%로 조사되었음.

〈표 21〉 업소 유형별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

(단위 : 개소, %)

구분		전체		일반음식점		모범음식점	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	169	100.0	31	100.0
음식점 위생등급 평가지 불편했던 사항	방문시간	41	20.5	34	20.1	7	22.6
	평가원의 불친절	1	0.5	1	0.6	0	0.0
	평가에 대한 설명부족	20	10.0	17	10.1	3	9.7
	없음	138	69.0	117	69.2	21	67.7
음식점 위생등급 평가 사업 확대실시 필요성	필요함	112	56.0	98	58.0	14	45.2
	불필요함	22	11.0	17	10.1	5	16.1
	잘 모르겠음	66	33.0	54	32.0	12	38.7
타 인증제도와 중복되는 것에 대한 생각	통합할 필요 있음	114	57.0	96	56.8	18	58.1
	현행 유지 (개별인증제도 유지)	44	22.0	35	20.7	9	29.0
	잘 모르겠음	42	21.0	38	22.5	4	12.9
2년 후, 음식점 위생등급 재평가 실시 참여 의향	참여	158	79.0	135	79.9	23	74.2
	미참여	42	21.0	34	20.1	8	25.8
위생등급 평가 사업 참여하고 싶지 않은 이유	소계	42	100.0	34	100.0	8	100.0
	영업에 방해됨	8	19.0	8	23.5	0	0.0
	영업매출에 도움이 안됨	14	33.3	12	35.3	2	25.0
	고객의 반응이 소극적임	8	19.0	6	17.6	2	25.0
	위생관리에 도움이 안됨	6	14.3	4	11.8	2	25.0
	평가에 따른 인센티브가 없음	2	4.8	2	5.9	0	0.0
	기타	4	9.5	2	5.9	2	25.0

□ **업소 유형별 위생등급 평가 이후 영업주와 관리자의 인식 변화**

- 음식점 위생등급 평가를 실시한 이후에 위생에 대한 개념이 강화되었다는 비율이 전체의 62.0%로 평가제도의 효과가 있는 것으로 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가제도가 조사대상자의 71.0%가 업소 운영에 도움이 되었다고 응답하였음.
- 평가결과 90점 이상인 업소에 A 로고를 부여하는 것에 대해서는 32.0%가 모르고 있는 것으로 평가되 향후 제도에 대한 홍보가 시급히 필요해 보임.
 - 모범음식점의 경우 위생에 대한 개념, 업소운영에 도움, A 등급 인증 표시 부여에 대한 인지 정도가 상대적으로 높게 나타났음.

〈표 22〉 업소 유형별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화

(단위: 개소, %)

구분	전체		일반음식점		모범음식점		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	169	100.0	31	100.0	
위생에 대한 개념변화	매우 완화 되었음	13	6.5	12	7.1	1	3.2
	완화 되었음	43	21.5	39	23.1	4	12.9
	변화 없음	20	10.0	17	10.1	3	9.7
	강화되었음	86	43.0	72	42.6	14	45.2
	매우 강화 되었음	38	19.0	29	17.2	9	29.0
업소 운영에 도움 정도	전혀 도움이 되지 않음	5	2.5	4	2.4	1	3.2
	도움이 되지 않음	14	7.0	11	6.5	3	9.7
	변화 없음	39	19.5	35	20.7	4	12.9
	도움이 됨	117	58.5	98	58.0	19	61.3
	매우도움이 됨	25	12.5	21	12.4	4	12.9
우수업소 인증 마크 'A'로 고 부여 인지 여부	알고 있음	99	49.5	80	47.3	19	61.3
	대략 알고 있음	37	18.5	35	20.7	2	6.5
	잘 모름	64	32.0	54	32.0	10	32.3

□ **업소 유형별 위생등급 평가 후 개선 사항 및 중점적 관리 사항**

- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 개선여부와 개선사항을 조사해본 결과 객석/객실, 화장실, 조리장, 종사자 위생복 등 개선율은 10% 이내로 저조한 편이었음.
 - 평가결과에 따라 개선사항 비율도 일반음식점은 화장실, 종사자 위생관리가 모범음식점 보다 다소 높게 나타났고 모범음식점은 객석/객실, 조리장의 개선 비율이 일반음식점 보다 높게 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 주의하는 사항에 대해 평가해본 결과 전체의 식재료 관리가 28.5%, 조리장 시설관리가 16.0%로 높았고, 이를 포함하여 전부다 유의한다는 비율이 가장 높아 전체의 35.0%로 나타나 제도의 효과는 있어 보임.
 - 평가후 전체적으로 위생수준 향상을 위해 관리하는 비율이 모범음식점이 51.6%로 일반음식점의 32.0%보다 높게 나타났음.

〈표 23〉 업소 유형별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항

(단위 : 개소, %)

구분	전체		일반음식점		모범음식점		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	169	100.0	31	100.0	
객석/객실	개·보수	16	8.0	12	7.1	4	12.9
	없음	184	92.0	157	92.9	27	87.1
화장실	개·보수	17	8.5	16	9.5	1	3.2
	없음	183	91.5	153	90.5	30	96.8
조리장	개·보수	26	13.0	21	12.4	5	16.1
	없음	174	87.0	148	87.6	26	83.9
종사자 위생관리 (위생복, 위생모자 등)	향상	20	10.0	19	11.2	1	3.2
	미향상	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	변화없음	180	90.0	150	88.8	30	96.8
위생등급 평가 후 종사자의 위생에 대한 개념 변화 정도	매우 조금	7	3.5	5	3.0	2	6.5
	조금	30	15.0	26	15.4	4	12.9
	보통	55	27.5	47	27.8	8	25.8
	많이	85	42.5	73	43.2	12	38.7
	매우 많이	23	11.5	18	10.7	5	16.1
위생등급 평가 후 등급향상을 위한 업소내 가장 중점 적인 관리 항목	객석	3	1.5	2	1.2	1	3.2
	화장실	9	4.5	8	4.7	1	3.2
	조리장 시설	32	16.0	30	17.8	2	6.5
	식재료 보관	57	28.5	49	29.0	8	25.8
	종사자 위생관리	18	9.0	15	8.9	3	9.7
	없음	11	5.5	11	6.5	0	0.0
	전부	70	35.0	54	32.0	16	51.6

□ 업소 유형별 위생등급 평가제도 홍보 방법 및 개선 사항

- 음식점 위생등급 평가제도에 대한 의견을 보면 전체의 88.0%가 홍보 필요성이 있다고 응답하였고, 선호하는 홍보방법은 방송이 48.0%로 가장 높게 조사되었음.
 - 제도에 대한 홍보 필요성도 모범음식점은 전체의 90.3%가 필요하다고 한 반면에 일반음식점은 87.6%만이 필요하다고 하여 우선 업소 대상 홍보가 필요함.
- 평가주기는 1년에 1회와 2년에 1회가 거의 차이없이 44.0%, 44.5%로 조사되었고,
 - 평가주기는 일반음식점은 1년에 1회, 모범음식점은 2년회 1회를 미미한 차이지만 상대적으로 선호하는 것으로 조사됨.
- 현 음식점 위생등급 평가제도의 개선사항으로는 제도 홍보가 69.5%, 평가결과에 따른 인센티브 부여가 47.5%, 평가결과 홍보 확대는 47.0%로 나타났음. 그리고 다음으로는 인증통합이 31.5%로 향후 고려해야 할 사항으로 판단되었음.
 - 현 제도의 개선사항은 업소 유형별로 차이가 없는 것으로 나타남.

〈표 24〉 업소 유형별 위생등급 평가 후 개선사항

(단위 : 개소, %)

구분		전체		일반음식점		모범음식점	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	169	100.0	31	100.0
음식점 위생등급 평가제도 홍보 필요성 유무	필요	176	88.0	148	87.6	28	90.3
	불필요	24	12.0	21	12.4	3	9.7
음식점 위생등급 평가제도 선호하는 홍보 방법	서울시 홈페이지	26	13.0	21	12.4	5	16.1
	각 자치구 홈페이지	27	13.5	22	13.0	5	16.1
	방송	96	48.0	82	48.5	14	45.2
	신문	13	6.5	10	5.9	3	9.7
	책자발행	37	18.5	33	19.5	4	12.9
	기타	1	0.5	1	0.6	0	0.0
음식점 위생등급 적절한 평가 주기	1년에 1회	88	44.0	77	45.6	11	35.5
	2년에 1회	89	44.5	74	43.8	15	48.4
	3년에 1회	23	1.5	18	10.7	5	16.1
현 음식점 위생등급 평가제도의 개선 필요 사항 (중복응답 3가지)	제도에 대한 홍보	139	69.5	117	71.8	22	71.0
	평가결과에 따른 인센티브 부여	98	47.5	78	47.9	17	54.8
	평가결과 홍보 확대	94	47.0	77	47.2	17	54.8
	평가 예보제 등 편리성 제고	50	25.0	45	27.6	5	16.1
	재평가 주기 확정	18	9.0	15	9.2	3	9.7
	인증 통합	63	31.5	53	32.5	10	32.3
	기타	1	0.5	1	.6	0	0.0

□ **업소 유형별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도**

- 현재 90점 이상 평가받은 업소에만 A라는 인증로고를 부착하는 로고 표시방법에 대해 조사한 결과 현행안이 1안의 선호도가 전체의 55.5%로 가장 높게 나타났음.
 - 다음은 A, B, C로 평가결과를 표시하는 방법으로 전체의 22.5%가 선호하였음.
- 애당초 제도 홍보 및 확대를 위해 연구진이 검토하였던 3안은 전체의 18.5%, 4안은 3.5%로 선호도가 상대적으로 떨어지는 것으로 나타났음.
 - 시민들은 올바르게 인식하기 쉬운 정보를 제공해 주기를 원하고 있는 것으로 판단되었음.
 - 업소 유형별로도 차이를 보이지 않고 1안을 선호하는 것으로 조사되었음.

〈표 25〉 업소 유형별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위 : 개소, %)

구분	전체		일반음식점		모범음식점		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	169	84.5	31	15.5	
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호하는 방안	1안	111	55.5	93	55.0	18	58.1
	2안	45	22.5	38	22.5	7	22.6
	3안	37	18.5	32	18.9	5	16.1
	4안	7	3.5	6	3.6	1	3.2

마) 업소 종류별 결과

□ 업소 종류별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

- 기 실시되었던 음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항은 없음이 전체의 69.0%였으나 평가에 대한 설명부족이 10.0%로 향후 개선해야 할 사항으로 도출됨.
 - 업소 종류별로 큰 차이는 나타내지 않았음.
- 음식점 위생등급 평가사업에 대한 필요성 56.0%, 타인증제도와 통합 필요성 57.0%, 2년후 평가참여 79.0%로 제도에 대해 우호적인 인식이 대부분이었지만 평가 필요성이 다소 낮아 향후 제도에 대한 홍보가 우선적으로 이루어져야하겠음.
 - 개인 음식점의 경우 전체의 50.7%가 필요하다고 응답한 반면 프랜차이즈 음식점은 67.7%가 필요하다고 하여 차이를 보였음.
 - 향후 재평가 참여의사도 개인 음식점은 23.9%가 미참여하겠다고 한 반면에 프랜차이즈 음식점은 14.5%만이 미참여 의사를 보였음.
- 개인 음식점에서 제도 인식, 참여 등이 낮게 나타나고 있는데 이를 해소하기 위한 방안 마련이 필요함.
- 평가 미참여 사유를 보면 영업매출에 도움이 안된다는 이유가 가장 많았고, 개인음식점이나 프랜차이즈 음식점이나 그 다음이유가 고객의 반응이 소극적임이라고 나타났음.

〈표 26〉 업소 종류별 위생등급 평가제도에 대한 만족도

(단위 : 개소, %)

구분		전체		개인		프랜차이즈	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	138	100.0	62	100.0
음식점 위생등급 평가시 불편했던 사항	방문시간	41	20.5	32	23.2	9	14.5
	평가원의 불친절	1	0.5	1	0.7	0	0.0
	평가에 대한 설명부족	20	10.0	14	10.1	6	9.7
	없음	138	69.0	91	65.9	47	75.8
음식점 위생등급 평가 사업 확대 실시 필요성	필요함	112	56.0	70	50.7	42	67.7
	불필요함	22	11.0	18	13.0	4	6.5
	잘 모르겠음	66	33.0	50	36.2	16	25.8
타 인증제도와 중복되는 것에 대한 생각	통합할 필요 있음	114	57.0	75	54.3	39	62.9
	현행 유지 (개별인증제도 유지)	44	22.0	29	21.0	15	24.2
	잘 모르겠음	42	21.0	34	24.6	8	12.9
2년 후 음식점 위생등급 재평가 실시 참여 의향	참여	158	79.0	105	76.1	53	85.5
	미참여	42	21.0	33	23.9	9	14.5
위생등급 평가 사업 참여하고 싶지 않은 이유	소계	42	100.0	33	100.0	9	100.0
	영업에 방해됨	8	19.0	6	18.2	2	22.2
	영업매출에 도움이 안됨	14	33.3	11	33.3	3	33.3
	고객의 반응이 소극적임	8	19.0	5	15.2	3	33.3
	위생관리에 도움이 안됨	6	14.3	5	15.2	1	11.1
	평가에 따른 인센티브가 없음	2	4.8	2	6.1	0	0.0
	기타	4	9.5	4	12.1	0	0.0

□ 업소 종류별 위생등급 평가 이후 영업주와 관리자의 인식 변화

- 음식점 위생등급 평가를 실시를 계기로 위생에 대한 개념의 변화는 강화되었다는 비율이 전체의 62.0%로 효과가 있는 것으로 나타났다.
- 조사대상자의 71.0%가 업소 운영에 도움이 되었다고 응답하였음.
- 평가결과가 90점 이상인 업소에 A 로고를 부여하는 것에 대해서는 32.0%가 모르고 있는 것으로 평가되 향후 제도에 대한 홍보가 시급히 필요해 보임.
 - 프랜차이즈 음식점의 경우 위생에 대한 개념, 업소운영에 도움, A 등급 인증 표시 부여에 대한 인지 정도가 상대적으로 높게 나타났다.

〈표 27〉 업소 종류별 위생등급 평가이후 영업주 및 관리자의 인식 변화

(단위 : 개소, %)

구분		전체		개인		프랜차이즈	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	138	100.0	62	100.0
위생에 대한 개념변화	매우 완화 되었음	13	6.5	10	7.2	3	4.8
	완화 되었음	43	21.5	28	20.3	15	24.2
	변화 없음	20	10.0	15	10.9	5	8.1
	강화되었음	86	43.0	60	43.5	26	41.9
	매우 강화 되었음	38	19.0	25	18.1	13	21.0
업소 운영에 도움 정도	전혀 도움이 되지 않음	5	2.5	5	3.6	0	0.0
	도움이 되지 않음	14	7.0	11	8.0	3	4.8
	변화 없음	39	19.5	29	21.0	10	16.1
	도움이 됨	117	58.5	78	56.5	39	62.9
	매우 도움이 됨	25	12.5	15	10.9	10	16.1
우수업소 인증 마크 ‘A로 고’ 부여인지 여부	알고 있음	99	49.5	55	39.9	44	71.0
	대략 알고 있음	37	18.5	31	22.5	6	9.7
	잘 모름	64	32.0	52	37.7	12	19.4

□ 업소 종류별 위생등급 평가 후 개선 사항 및 중점적 관리 사항

- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 개선여부와 개선사항을 조사해본 결과 객석/객실, 화장실, 조리장, 종사자 위생복 등의 개선율은 10%이내로 저조한 편임.
 - 평가결과에 따른 개선사항 비율도 개인음식점은 조리장이 프랜차이즈 모범음식점보다 다소 높게 나타났고 모범음식점은 화장실, 종사자 위생관리의 개선 비율이 일반음식점보다 높게 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가 후 결과에 따라 주의하는 사항에 대해 평가해본 결과 식재료 관리가 28.5%, 조리장 시설관리가 16.0%로 높았고, 이를 포함하여 전부다 유의한다는 비율이 가장 높아 전체의 35.0%로 나타나 제도의 효과는 있어 보임.
 - 평가후 전체적으로 위생수준 향상을 위해 관리하는 비율이 프랜차이즈 음식점이 40.3%로 개인음식점의 32.6%보다 높게 나타났음.

〈표 28〉 업소 종류별 위생등급 평가 후 개선사항 및 중점적 관리 사항

(단위: 개소, %)

구분		전체		개인		프랜차이즈	
		업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비
합계		200	100.0	138	100.0	62	100.0
객석/객실	개·보수	16	8.0	11	8.0	5	8.1
	없음	184	92.0	127	92.0	57	91.9
화장실	개·보수	17	8.5	10	7.2	7	11.3
	없음	183	91.5	128	92.8	55	88.7
조리장	개·보수	26	13.0	18	13.0	8	12.9
	없음	174	87.0	120	87.0	54	87.1
종사자 위생관리 (위생복, 위생모자 등)	향상	20	10.0	12	8.7	8	12.9
	미향상	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	변화없음	180	90.0	126	91.3	54	87.1
위생등급 평가 후 종사자의 위생에 대한 개념 변화 정도	매우 조금	7	3.5	6	4.3	1	1.6
	조금	30	15.0	22	15.9	8	12.9
	보통	55	27.5	38	27.5	17	27.4
	많이	85	42.5	56	40.6	29	46.8
위생등급 평가 후 등급향상을 위한 업소내 가장 중점적인 관리 항목	매우 많이	23	11.5	16	11.6	7	11.3
	객석	3	1.5	2	1.4	1	1.6
	화장실	9	4.5	7	5.1	2	3.2
	조리장 시설	32	16.0	26	18.8	6	9.7
	식재료 보관	57	28.5	40	29.0	17	27.4
	종사자 위생관리	18	9.0	9	6.5	9	14.5
	없음	11	5.5	9	6.5	2	3.2
전부	70	35.0	45	32.6	25	40.3	

□ 업소 종류별 위생등급 평가제도 홍보 방법 및 개선 사항

- 음식점 위생등급 평가제도에 대하여 전체의 88.0%가 홍보 필요성이 있다고 응답하였고, 선호하는 홍보방법은 방송이 48.0%로 가장 높게 조사되었음.
- 평가주기는 1년에 1회와 2년에 1회가 거의 차이없이 44.0%, 44.5%로 조사되었음.
 - 개인음식점은 2년에 1회, 프랜차이즈 음식점은 1년에 1회를 선호하는 것으로 조사되었고 차이는 미미함.
- 현 음식점 위생등급 평가제도의 개선사항으로는 제도 홍보가 69.5%, 평가결과에 따른 인센티브 부여가 47.5%, 평가결과 홍보 확대는 47.0%로 나타났음. 그리고 다음으로는 인증통합이 31.5%로 향후 고려해야 할 사항으로 판단되었음.
 - 현 제도의 개선사항은 업소 종류별로 제도 홍보가 가장 많았고, 다음으로 개인음식점은 평가결과 홍보확대, 프랜차이즈 음식점은 평가결과에 따른 인센티브 부여 순으로 나타났음.

〈표 29〉 업소 종류별 위생등급 평가 후 개선사항

(단위: 개소, %)

구분	전체		개인		프랜차이즈		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	138	100.0	62	100.0	
평가제도 홍보 필요성 유무	필요	176	88.0	119	86.2	57	91.9
	불필요	24	12.0	19	13.8	5	8.1
음식점 위생등급 평가제도 선호하는 홍보 방법	서울시 홈페이지	26	13.0	13	9.4	13	21.0
	각 자치구 홈페이지	27	13.5	19	13.8	8	12.9
	방송	96	48.0	69	50.0	27	43.5
	신문	13	6.5	10	7.2	3	4.8
	책자발행	37	18.5	26	18.8	11	17.7
	기타	1	0.5	1	0.7	0	0.0
음식점 위생등급 적절한 평가 주기	1년에 1회	88	44.0	57	41.3	31	50.0
	2년에 1회	89	44.5	65	47.1	24	38.7
	3년에 1회	23	1.5	16	11.6	7	11.3
현 음식점 위생등급 평가제도의 개선 필요 사항 (중복응답 3가지)	제도에 대한 홍보	139	69.5	93	69.4	46	76.7
	평가결과에 따른 인센티브 부여	98	47.5	63	47.0	32	53.3
	평가결과 홍보 확대	94	47.0	68	50.7	26	43.3
	평가 예보제 등 편리성 제고	50	25.0	37	27.6	13	21.7
	재평가 주기 확정	18	9.0	13	9.7	5	8.3
	인증 통합	63	31.5	47	35.1	16	26.7
	기타	1	0.5	1	0.7	0	0.0

□ **업소 종류별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도**

- 현재 평가결과 90점 이상 점수를 받은 업소에만 A라는 인증로고를 부착하는 로고 표시방법에 대해 조사한 결과 현행안인 1안의 선호도가 전체의 55.5%로 가장 높게 나타났다.

 - 다음은 A, B, C로 평가결과를 표시하는 방법으로 전체의 22.5%가 선호하였음.

- 애당초 제도 홍보 및 확대를 위해 연구진이 검토하였던 3안은 전체의 18.5%, 4안은 3.5%로 선호도가 상대적으로 떨어지는 것으로 나타났다.

 - 시민들은 올바르게 인식하기 쉬운 정보를 제공해 주기를 원하고 있는 것으로 판단되었음.

- 업소 종류별로도 차이를 보이지 않고 1안을 선호하는 것으로 조사되었음.

〈표 30〉 업소 종류별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위 : 개소, %)

구분	전체		개인		프랜차이즈		
	업소수	구성비	업소수	구성비	업소수	구성비	
합계	200	100.0	138	69.0	62	31.0	
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호 방안	1안	111	55.5	75	54.3	36	58.1
	2안	45	22.5	35	25.4	10	16.1
	3안	37	18.5	24	17.4	13	21.0
	4안	7	3.5	4	2.9	3	4.8

2) 이용자

가) 총괄 결과

□ 이용자의 일반적 현황

- 조사대상 이용자는 여자가 62.3%, 20~30대가 59.8%, 대졸이 44.3%, 회사원이 39.7%로 다른 계층에 비해 상대적으로 많았음.

〈표 31〉 평가대상 대상 업소의 이용자 일반적 현황

(단위: 명, %)

	구분	응답자수	구성비
성별	소계	797	100.0
	남성	299	37.4
	여성	498	62.3
연령	소계	799	100.0
	10대	14	1.8
	20대	242	30.3
	30대	236	29.5
	40대	173	21.6
	50대	96	12.0
	60대	32	4.0
	70대	6	0.8
최종학력	소계	792	100.0
	무학	0	0.0
	초등졸	4	0.5
	중등졸	21	2.7
	고등졸	225	28.4
	초대졸	138	17.4
	대졸	351	44.3
	대학원 이상	53	6.7
직업	소계	798	100.0
	회사원	317	39.7
	공무원	11	1.4
	자영업	109	13.7
	가정주부	134	16.8
	군인	3	0.4
	학생	89	11.2
	무직	42	5.3
	기타	93	11.7

□ 음식점 이용 행태

- 음식점 선택시 중요 기준으로는 맛이라고 응답한 비율이 68.8%로 가장 높았고 위생 상태는 7.1%로 상대적으로 낮게 나타났음.
- 지난 1년간 월 평균 외식 회수를 보면 1회가 29.8%로 가장 많았고 다음은 2회가 23.1%였으며, 월 평균 외식 회수는 2.94회로 나타났음.
- 음식점 이용시 불만사항으로 맛이 30.8%로 가장 많았고 다음으로 서비스가 23.8%, 위생상태가 21.5% 순으로 나타났음.
 - 음식점 선택기준과 불만사항이 일치하는 것으로 나타났고, 소비자들이 음식점 선택 기준은 맛이 단연 높았고, 그 다음 음식종류, 가격, 위생상태의 순으로 중시하고 있는 것으로 분석되었음.

〈표 32〉 음식점 이용 행태

		(단위: 명, %)	
구분		응답자수	구성비
음식점 선택시 중요 기준	소계	800	100.0
	맛	550	68.8
	가격	67	8.4
	거리	9	1.1
	음식종류	69	8.6
	서비스	45	5.6
	위생상태	57	7.1
	기타	3	0.4
지난 1년간 월 평균 외식 횟수	소계	795	100.0
	1회	237	29.8
	2회	184	23.1
	3회	116	14.6
	4회	81	10.2
	5회	94	11.8
	6회	23	2.9
	7회	24	3.0
	8회	36	4.5
	평균 횟수	2.94±1.97	
음식점 이용시 불만 사항	소계	790	100.0
	맛	243	30.8
	가격	108	13.7
	서비스	188	23.8
	위생상태	170	21.5
	정보	24	3.0
	메뉴	25	3.2
	기타	32	4.1

□ **음식점 위생등급 평가제도 인지도**

- 서울시 음식점 위생등급 평가제도와 'A'등급 부여에 대하여 각각 전체의 53.3%, 65.4%가 인지하지 못하는 것으로 조사되었음.
- 'A 등급 인증 로고'를 인지하게 된 경로는 업소방문이 50.5%가 가장 높았음.
- 'A 등급 인증 로고' 부착 업소 목격 경험률은 40.5%, 'A'로고 부착 업소 방문 경험률은 39.9%로 나타남.
- 음식점 위생등급 평가제도 확대실시에 대해서는 78.0%가 필요하다고 응답하여 제도의 우수성에 대해서는 동의하고 있는 것으로 나타남.

〈표 33〉 음식점 위생등급 평가제도 인지도

(단위: 명, %)

	구분	응답자수	구성비
'서울시 음식점 위생등급 평가제도' 인식도	소계	800	100.0
	알고 있음	112	14.0
	대략 알고 있음	262	32.8
	모름	426	53.3
'모범음식점 제도' 인식도	소계	800	100.0
	알고 있음	172	21.5
	대략 알고 있음	322	40.3
	모름	306	38.3
음식점 위생등급 평가에 따른 우수업소 'A'등급 부여 인식도	소계	800	100.0
	알고 있음	107	13.4
	대략 알고 있음	170	21.3
	모름	523	65.4
우수업소 등급표시 'A'를 인지하게 된 경로	소계	277	100.0
	업소방문	140	50.5
	언론보도	89	32.1
	홈페이지	12	4.3
	친구 등의 설명위생상태	29	10.5
	기타	7	2.5
우수업소 등급표시 'A'로고 부착 업소 목격 경험	소계	798	100.0
	있음	323	40.5
	없음	475	59.5
우수업소 등급표시 'A'로고 부착 업소 방문 경험	소계	799	100.0
	있음	319	39.9
	없음	480	60.1
음식점 위생등급 평가제도 확대실시 필요정도	소계	800	100.0
	필요함	624	78.0
	불필요함	39	4.9
	잘 모르겠음	137	17.1

□ **음식점 개선 사항 및 평가제도 홍보방법**

- 지금 이용 중인 음식점의 위생상태에 대한 불만족율은 45.5%, 만족률은 45.4%로 큰 차이가 없는 것으로 조사되었고,
 - 음식점내에 개선되어야 할 최우선 장소로는 조사대상자의 18.7%가 화장실, 16.8%가 조리장으로 응답하였음.
- 음식점 위생등급 평가제도를 홍보하는 방법중 가장 선호하는 것은 방송이라고 전체의 60.5%가 응답하여 가장 높은 비율을 보였음.

〈표 34〉 음식점 개선 사항 및 평가제도 홍보방법

(단위: 명, %)

구분	응답자수	구성비
지금 이용 중인 음식점의 위생상태 만족여부	소계	100.0
	만족	45.4
	불만족	45.5
	보통	9.1
지금 이용 중인 음식점에서 개선되어야 할 최우선 사항	소계	100.0
	입구	9.6
	객석/객실	15.9
	화장실	18.7
	조리장	16.8
	식재료 보관	10.4
	주차장	19.0
	종사자	7.4
	기타	2.2
음식점 위생등급 평가제도에 대한 선호 홍보방법	소계	100.0
	서울시 홈페이지	10.7
	각 자치구 홈페이지	9.7
	방송	60.5
	신문	6.4
	홍보책자(발행)	8.6
	기타	4.2

□ **음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도**

○ A업소 인증 로고 표시 방법에 대해 1안을 선호하는 비율이 전체의 48.5%로 가장 높았고, 다음은 2안으로 전체의 35.5%가 선호하는 것으로 나타남.

- 결국 우수업소 로고 표시 방법 선호도를 조사한 결과를 보면 이용 시민들의 의견은 차별화되는 명확한 정보를 제공해 주기를 원하는 것으로 분석되었음.

〈표 35〉 음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위: 명, %)

구분		응답자수	구성비
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호 방안	소계	777	100.0
	1안	377	48.5
	2안	276	35.5
	3안	98	12.6
	4안	26	3.3

로고선호도	등급범위 및 표시기준		로고 표시방법
1안 현재유지 (기존안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
2안 일부수정 (수정1안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A B C
	<input type="checkbox"/> 80~89점	B	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	C	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
3안 완전수정 1 (수정2안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AA / A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	A	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
4안 완전수정 2 (수정3안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AAA / AAA
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	

나) 등급별 결과

□ 업소 등급별 이용 행태

- 음식점 선택시 중요 기준으로는 맛이라는 응답이 전체의 68.8%로 가장 높게 나타났고, 위생상태라고 응답한 비율은 7.1%로 상대적으로 낮게 나타났음.
 - 음식점 선택시 중요 기준이 되는 것은 등급별로도 맛이라는 응답 비율이 가장 높게 나타났음
 - 위생상태라고 응답한 비율을 보면 'A'등급 업소 이용자는 전체의 8.2%, 'A'등급 외 업소 이용자는 6.2%가 응답하여 'A'등급 업소 이용자가 상대적으로 미미하나 높게 나타났음.
- 지난 1년간 월 평균 외식 회수를 보면 1회가 29.8%로 가장 많았고, 다음은 2회로 전체의 23.1%로 나타났음
 - 월 평균 외식 회수는 2.94회로 조사되었음.
 - 월 평균 회식 회수는 두집단간에 차이가 없었음.
- 음식점 이용시 불만사항으로 맛이 30.8%로 가장 많았고 다음으로 서비스가 23.8%, 위생상태가 21.5% 순으로 나타났음.
 - 등급간에도 음식점 이용시 불만사항에 차이가 없어 이용 시민들이 음식점에 대해 맛과 서비스, 위생상태를 중시한다는 것을 알 수 있음.
- 음식점 선택기준의 으뜸이 맛있고, 가장 빈도가 높은 불만사항도 맛으로 나타난 조사 결과는 조사의 타당성을 입증해주고 있다고 판단됨.

〈표 36〉 업소 등급별 이용 행태

(단위: 명, %)

구분	전체		A등급		A등급외		
	응답자수	구성비	응답자수	구성비	응답자수	구성비	
음식점 선택시 중요 기준	소계	800	100.0	364	100.0	436	100.0
	맛	550	68.8	259	71.2	291	66.7
	가격	67	8.4	20	5.5	47	10.8
	거리	9	1.1	1	0.3	8	1.8
	음식종류	69	8.6	30	8.2	39	8.9
	서비스	45	5.6	22	6.0	23	5.3
	위생상태	57	7.1	30	8.2	27	6.2
	기타	3	0.4	2	0.5	1	0.2
지난 1년간 월 평균 외식 횟수	소계	795	100.0	361	100.0	434	100.0
	1회	237	29.8	97	26.9	140	32.3
	2회	184	23.1	90	24.9	94	21.7
	3회	116	14.6	62	17.2	54	12.4
	4회	81	10.2	37	10.2	44	10.1
	5회	94	11.8	47	13.0	47	10.8
	6회	23	2.9	6	1.7	17	3.9
	7회	24	3.0	8	2.2	16	3.7
	8회	36	4.5	14	3.9	22	5.1
	평균 횟수	2.94±1.97		2.91±1.85		2.97±2.06	
음식점 이용시 불만 사항	소계	790	100.0	360	100.0	430	100.0
	맛	243	30.8	104	28.9	139	32.3
	가격	108	13.7	50	13.9	58	13.5
	서비스	188	23.8	88	24.4	100	23.3
	위생상태	170	21.5	78	21.7	92	21.4
	정보	24	3.0	12	3.3	12	2.8
	메뉴	25	3.2	7	1.9	18	4.2
	기타	32	4.1	21	5.8	11	2.6

□ 업소 등급별 위생등급 평가제도 인지도

- 서울시 음식점 위생등급 평가제도에 대해서는 조사대상자의 53.3%, 평가에 따른 우수 업소 'A'등급 로고 부여에 대해서는 65.4%가 인지하지 못하는 것으로 나타남.
 - 위생등급 평가제도에 대한 인식도와 우수업소 'A'등급 부여 인식도에 대해서 등급에 차이가 없이 모름이라는 응답 비율이 높았음.
- 우수업소 등급표시인 'A'로고를 인지하게 된 경로는 해당업소 방문이 50.5%로 다른 이유보다 가장 높게 나타났음.
- 'A' 등급 로고 부착 업소를 목격한 경험에 대해서는 있다는 비율이 전체의 40.5%, 'A' 로고 부착 업소 방문 경험이 있는 비율은 조사대상자의 39.9%로 별 차이가 없는 것으로 나타남.
 - 두가지 경험률에 대한 조사결과 모두 A등급을 방문한 경험이 있는 소비자에게서 상대적으로 높게 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가제도 확대 필요성에 대한 조사결과를 보면 필요하다는 응답이 전체의 78.0%로 높게 나타났음.
 - 음식점 위생등급 평가제도 확대 필요성에 대해서 A 등급 업소를 이용하는 소비자의 경우에 전체의 82.4%가 찬성하는 반면에 A등급 외 업소 이용자는 74.3%로 상대적으로 낮게 나타나고 있었음.

〈표 37〉 업소 등급별 위생등급 평가제도 인지도

(단위: 명, %)

구분		전체		A등급		A등급외	
		응답자수	구성비	응답자수	구성비	응답자수	구성비
'서울시 음식점 위생등급 평가 제도' 인지도	소계	800	100.0	364	100.0	436	100.0
	알고 있음	112	14.0	47	12.9	65	14.9
	대략 알고 있음	262	32.8	118	32.4	144	33.0
	모름	426	53.3	199	54.7	227	52.1
'모범음식점 제도' 인지도	소계	800	100.0	364	100.0	436	100.0
	알고 있음	172	21.5	74	20.3	98	22.5
	대략 알고 있음	322	40.3	144	39.6	178	40.8
	모름	306	38.3	146	40.1	160	36.7
우수업소 'A'등급 부여 인지도	소계	800	100.0	364	100.0	436	100.0
	알고 있음	107	13.4	58	15.9	49	11.2
	대략 알고 있음	170	21.3	87	23.9	83	19.0
	모름	523	65.4	219	60.2	304	69.7
우수업소 등급표시 'A'를 인지하게 된 경로	소계	277	100.0	145	100.0	132	100.0
	업소방문	140	50.5	84	57.9	56	42.4
	언론보도	89	32.1	43	29.7	46	34.8
	홈페이지	12	4.3	4	2.8	8	6.1
	친구 등의 설명	29	10.5	11	7.6	18	13.6
	기타	7	2.5	3	2.1	4	3.0
'A'로고 부착업소 목격 경험	소계	798	100.0	364	100.0	434	100.0
	있음	323	40.5	178	48.9	145	33.4
	없음	475	59.5	186	51.1	289	66.6
'A'로고 부착 업소 방문 경험	소계	799	100.0	364	100.0	435	100.0
	있음	319	39.9	187	51.4	132	30.3
	없음	480	60.1	177	48.6	303	69.7
음식점 위생등급 평가제도 확대 실시 필요정도	소계	800	100.0	364	100.0	436	100.0
	필요함	624	78.0	300	82.4	324	74.3
	불필요함	39	4.9	14	3.8	25	5.7
	잘 모르겠음	137	17.1	50	13.7	87	20.0

□ **업소 등급별 음식점 개선 사항 및 평가제도 홍보방법**

- 지금 이용 중인 음식점의 위생상태가 불만족하다는 비율이 45.5%로 만족과 거의 동일하게 조사되었으며, 개선되어야 할 최우선 사항으로 화장실이 18.7%, 조리장이 16.8%로 나타났음.
 - 등급별로는 A등급 업소의 경우 만족률이 55.8%로 상대적으로 높았고, A등급 외 업소는 반대로 불만족하다는 비율이 53.9%로 높게 조사되었음.
 - 위생상태를 개선하여야 할 사항으로는 주차장을 제외하고 A등급업소는 조리장 18.6%이었고, A등급 외 업소는 화장실이 20.0%로 상대적으로 높게 나타났음.
- 음식점 위생등급 평가제도에 대한 선호 홍보방법으로 방송이 60.5%가 가장 높았음.
 - 등급별로도 홍보방법으로 방송을 선호하는 것으로 나타났음.

〈표 38〉 업소 등급별 음식점 개선 사항 및 평가제도 홍보방법

(단위: 명, %)

구분		전체		A등급		A등급외	
		응답자수	구성비	응답자수	구성비	응답자수	구성비
지금 이용 중인 음식점의 위생상태 만족여부	소계	800	100.0	364	100.0	436	100.0
	만족	363	45.4	203	55.8	160	36.7
	불만족	364	45.5	129	35.4	235	53.9
	보통	73	9.1	32	8.8	41	9.4
지금 이용 중인 음식점에서 개선되어야 할 최우선 사항	소계	364	100.0	129	100.0	235	100.0
	입구	35	9.6	14	10.9	21	8.9
	객석/객실	58	15.9	17	13.2	41	17.4
	화장실	68	18.7	21	16.3	47	20.0
	조리장	61	16.8	24	18.6	37	15.7
	식재료 보관	38	10.4	13	10.1	25	10.6
	주차장	69	19.0	27	20.9	42	17.9
	종사자	27	7.4	12	9.3	15	6.4
기타	8	2.2	1	0.8	7	3.0	
음식점 위생등급 평가제도에 대한 선호 홍보방법	소계	794	100.0	363	100.0	431	100.0
	서울시 홈페이지	85	10.7	40	11.0	45	10.4
	각 자치구 홈페이지	77	9.7	30	8.3	47	10.9
	방송	480	60.5	227	62.5	253	58.7
	신문	51	6.4	26	7.2	25	5.8
	홍보책자(발행)	68	8.6	29	8.0	39	9.0
기타	33	4.2	11	3.0	22	5.1	

□ 업소 등급별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

○ 소비자의 우수업소 로고 표시 방법에 대한 선호도는 현재 적용하고 있는 1안을 선호하는 비율이 48.5%로 가장 많았고, 다음은 2안으로 전체의 35.5%로 나타남.

- 등급별로도 1안과 2안의 선호도가 높았음.
- 업소 이용 시민들은 A업소 로고 표시 방법으로 간단하고 명확한 것을 표시해 주기를 원하는 것으로 보임.

〈표 39〉 업소 등급별 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위: 명, %)

구분		전체		A등급		A등급외	
		응답자수	구성비	응답자수	구성비	응답자수	구성비
음식점 위생등급 평가결과 우수업소 로고표시 방법 중 가장 선호 방안	소계	777	100.0	353	100.0	424	100.0
	1안	377	48.5	170	48.2	207	48.8
	2안	276	35.5	129	36.5	147	34.7
	3안	98	12.6	45	12.7	53	12.5
	4안	26	3.3	9	2.5	17	4.0

로고선호도	등급범위 및 표시기준		로고 표시방법
1안 현재유지 (기존안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	미부여	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
2안 일부수정 (수정1안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	A	A B C
	<input type="checkbox"/> 80~89점	B	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	C	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
3안 완전수정1 (수정2안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AA / A
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	A	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	
4안 완전수정2 (수정3안)	<input type="checkbox"/> 90~100점	AAA	AAA / AAA / AAA
	<input type="checkbox"/> 80~89점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 70~79점	AAA	
	<input type="checkbox"/> 등급외	미부여	

□ A등급 업소 이용자

- 현재 이용하고 있는 음식점 선택시 위생등급이 'A'업소인지를 인지하고 이용하는 비율은 25.8%로 낮게 나타났음.
 - A등급업소에 대한 사전 인지에 의한 이용률이 낮아 제도 및 평가 결과에 대한 홍보가 시급해 보임.
- 현 음식점(A등급업소)와 등의 업소의 위생 상태의 차이는 있다는 응답률은 76.6%로 높게 나타났고, 가장 차이가 나는 곳은 조리장이라는 응답이 전체의 34.4%로 나타남.
- 현 음식점이 A등급 표시 이후 업소에 대한 인식이 더욱 좋아졌다는 응답이 58.9%, 방문 횟수도 증가하였다는 응답률이 49.6%로 상대적으로 높게 나타났음.
 - A등급업소에 대한 위생상태와 인식변화는 좋은 방향으로 전환되고 있는 것으로 나타났다.

〈표 40〉 음식점 위생등급 평가 결과 우수업소 로고표시 방법 선호도

(단위: 명, %)

	구분	응답자수	구성비
현 음식점 선택시 위생등급 'A'업소 인지여부	소계	364	100.0
	예	94	25.8
	아니오	270	74.2
현 음식점(A등급업소)와 다른 음식점의 위생 상태 차이 유무	소계	364	100.0
	있다.	279	76.6
	없다.	85	23.4
위생상태 차이점	소계	279	100.0
	객석/객실	72	25.8
	화장실	55	19.7
	조리장	96	34.4
	종사자 개인위생	56	20.1
현 음식점의 A등급 표시 이후 업소에 대한 인식 변화	소계	360	100.0
	기존의 좋은 이미지 상승	212	58.9
	기존의 좋은 이미지 유지	129	35.8
	기존의 나쁜 이미지 개선	17	4.7
	기존의 나쁜 이미지 유지	2	0.6
현 음식점의 A등급 표시 이후 방문횟수 변화정도	소계	359	100.0
	증가하였음	178	49.6
	변함없음	177	49.3
	감소하였음	4	1.1

5. 시사점

1. 소비자와 업주 조사결과 음식점 위생평가 제도는 향후 확대하여야 할 중요한 제도로 인식하고 있고, 재평가 참여 선호도도 80% 정도로 높게 나타남.
2. 제도의 필요성 및 확대에는 조사대상 모두 필요하다 인식하고 있었으나 A 등급의 업소가 A 등급업소에 비해 다소 낮게 나타나고 있음.
 - 즉, 많은 업소가 A 등급을 받을시 제도에 대한 수용성이 높아져 제도 정착에 도움이 될 것으로 사료되나,
 - 시민의 평가결과에 대한 의구심 유발은 모범업소 인증과 다른 위생평가 제도의 근간을 훼손시킬 수 있어 주의가 필요함.
3. 음식점 위생평가제도의 실시후 종사자 등 위생개념 수준 향상에 효과가 있었다는 응답 비율이 전체의 62.0%로 높게 조사되었고, 조사대상자의 71.0%는 업소 운영에도 도움이 된다는 평가를 하였음.
 - 제도와 평가결과에 대한 홍보가 강화되면 현장에서 더욱 제도의 효과성이 나타날 수 있을 것임.
4. 가장 선호하는 홍보방법은 방송으로 나타나 다른 소비자 조사결과와 다르지 않았고, 다음으로는 책자발행, 홈페이지의 순으로 선호하고 있었음.
 - 향후 홍보 책자(브로슈어 타입, 10쪽 정도) 발간이 필요해보임.
5. 평가주기는 A 등급업소는 1년 1회, 등외업소는 2년 1회를 선호하고 있었음.
 - 조사결과가 평가주기 결정에 큰 영향은 미치지 않을 것으로 보임.
6. 평가결과 90점 이상 업소에 부여하는 A 인증로고 표시 방법에 대해서는 업주나 시민, A 등급 업소 여부와 상관없이 현행 제도를 선호하고 있는 것으로 나타남.
 - 제도 확대 및 정착과 시민의 정보제공에 대한 만족도 제고간에 접점을 찾아야 할 것으로 사료됨.

7. A등급업소에 대한 사전 인지에 의한 이용률이 낮아 평가제도 및 평가결과에 대한 홍보가 시급해 보임.
 - A등급 업소에 대한 위생상태와 인식변화는 좋은 방향으로 전환되고 있는 것으로 나타났음.

8. 소비자의 음식점 선택시 중시하는 사항은 맛과 서비스, 위생상태로 나타나 음식점의 위생상태 개선은 정부 지속적인 사업이 되어야 할 것임.

주 의

1. 이 보고서는 서울특별시에서 주관한 정책과제 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 서울특별시에서 시행한 정책과제의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 기밀유지에 필요한 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 안됩니다.