

가공식품 및 외식 영양표시에 대한 소비자인식조사

권광일 · 윤성원 · 김소진 · 강하니 · 김해나 · 김지영 · 김서영 · 김길례
이준형 · 정선미 · 옥소원 · 이은주 · 김종욱 · 김명철 · 박혜경[§]

식품의약품안전청 영양정책관 영양정책과

A Survey on Customers' Perceptions of Nutrition Labeling for Processed Food and Restaurant Meal

Kwon, Kwang Il · Yoon, Sung Won · Kim, So Jin · Kang, Hani · Kim, Hae Na
Kim, Jee Young · Kim, Seo Young · Kim, Killye · Lee, Jun Hyung · Jung, Sun Mi
Ock, So Won · Lee, Eun Ju · Kim, Jong Wook · Kim, Myung Chul · Park, Hye Kyung[§]

Nutrition Policy Division, Nutrition Policy Office, Korea Food and Drug Administration, Seoul 122-704, Korea

ABSTRACT

Consumer perception of processed food and restaurant food's nutrient labelling was surveyed. The subjects of this survey consisted of 1,507 parents, whose ages were 20–59 years old. The ratio of the respondents that have known nutrition labelling on processed foods was 89.8% and the ratio of whom have checked the nutrition labelling at their point of purchase was 72.3%. The nutrients which were considered important for nutrition labelling were fat (57.1%), calorie (56.3%) and sodium (49.0%). Also nutrient which were able to be recognized at a glance by the subjects were in the order of trans fat (62.1%), cholesterol (26.9%), calorie (23.9%) and sodium (21.0%). If restaurant menu's nutrient labelling be enacted, the answer rate that the menu's nutrition labelling may affect their menu choice is 90.6% of the respondents. Besides of the Fastfoods that are enforcement, restaurants of that customers want the menu to be labeled were 'pizza and chicken restaurants'. Nutrients that customers preferred to be labelled were calorie (62.0%), fat (60.3%) and sodium (50.9%). (Korean J Nutr 2010; 43(2): 181~188)

KEY WORDS : nutrition labeling, consumer, perception, food service industries.

서 론

2005년 국민건강영양조사 결과에 따르면 국민의 51.5%가 매일 외식을 하는 것으로 나타나 1998년 1일 1회 이상 외식하는 비율이 21%였던 것에 비하여 우리나라 국민의 외식 비율이 크게 증가하였다.^{1,2)} 이중 1일 1회 이상 외식하는 비율은 51.5%로서 국민의 반 이상은 하루 한번은 외식을 하는 것으로 나타났으며, 이중 1일 2회 이상 외식하는 비율은 7.5%였다.^{1,2)}

이렇게 국민의 외식 빈도가 증가하면서 외식 소비성향은 생존보다는 실속, 휴식, 권위, 체험 추구 등의 가치관³⁾이나

웰빙과 LOHAS (Lifestyle of Health And Sustainability)와 같은 건강 및 영양 마케팅⁴⁾ 등에 의해 영향을 받고 있다. 또한 국내 일부 식재료의 이력 추적제 도입 및 GMO 식품표시 확대에 대한 논란⁵⁾ 등과 같이 소비자들은 점차 올바른 정보를 요구하는 추세에 있다. 그러나 외식업분야에서 위생 부분에 대하여는 많은 연구가 있어왔고 제도적 기반이 비교적 잘 구축되어있으나, 영양부분에 있어서는 올바른 영양정보제공 등의 연구 및 제도에 있어서 아직 미흡한 실정이다.⁶⁾

또한 우리나라 19세 이상 성인의 비만율이 26.2% (1997년)에서 31.7% (2007년)로 증가추세⁷⁾에 있으므로 하루 식사의 중요한 역할을 차지하는 현 시점에서는 외식에서도 열량 등의 영양성분 정보를 알려 '칼로리 카운트' 환경을 조성하는 것이 비만 예방의 일환이 될 수 있을 것이다. 따라서 국민에게 외식분야에 있어서도 올바른 영양정보를 제공할 수 있도록 영양성분을 표시하는 것이 필요하다.

접수일 : 2010년 3월 5일 / 수정일 : 2010년 3월 25일

채택일 : 2010년 4월 9일

[§]To whom correspondence should be addressed.

E-mail: phkfda@kfda.go.kr

미국에서는 1990년부터 영양표시 및 영양교육법 (the Nutrition Labeling and Education Act)이 시행되었으며, 이 법이 시행된 이후 소비자가 가공식품의 영양정보를 활용하는 비율이 증가하였다. 현재는 소비자의 알권리를 충족시키고, 칼로리 카운트 환경을 확대시켜 미국 국민들의 비만 예방의 일환으로 활용하기 위하여 20개 이상의 체인점을 운영하는 레스토랑이 주요 영양정보를 제공하도록 한 메뉴 교육 및 표시법 (the Menu Education and Labeling Act)을 추진 중에 있다. 뉴욕시는 2006년 12월에 가맹점 형태 음식점의 표준 메뉴의 열량 표시 의무화를 추진하여 의회에 상정한 바 있다.^{7,8)} 일본은 지방자치단체 주도로 운영되고 있으며, 프랑스의 경우 기업이 자율적으로 다양한 형태의 외식 영양표시를 시도하고 있다. 유럽연합 역시 소비자의 알 권리 충족, 제품으로부터의 소비자 보호, 그리고 공정한 무역거래를 위하여 영양 표시 제도를 실시하고 있다.⁹⁾ 최근 외식 영양표시에 대한 연구는 열량표시 이해도 및 영양표시 활용 시 수반되는 문제점들을 지적하거나 영양표시 관심도와 이용률, 선호하는 표시양식 그리고 변수 간 상호관계 등을 조사하는 시도가 많았다.¹⁰⁻¹³⁾

우리나라는 1995년 영양성분 표시 제도를 처음 도입하였으며, 1996년 식품위생법에 근거하여 식품의약품안전청장 고시로 시행되는 '식품등의 표시기준'에 영양성분 표시사항을 규정하고, 점차로 표시대상 품목을 확대 시행해왔다. 식품의약품안전청은 기존의 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨, 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분 이외에 2007년 12월부터는 당류, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤을 표시 대상 성분으로 확대하도록 고시하였다.^{14,15)} 이와 함께 식품별 국민의 1인당 섭취량과 시장조사 등을 바탕으로 식품별 1회 제공기준량을 산출하고, 1회 제공량을 기준으로 하여 영양성분을 표시하도록 하고 있다.¹⁶⁾ 지금까지 국내 연구들은 시판 가공식품의 영양표시 실태조사, 외식 행동 및 선호 메뉴 조사, 영양 강화식품 현황 조사를 위주로 이루어졌으며²⁰⁾ 가공식품의 영양표시에 관련한 인지도 및 만족도 조사²¹⁻²⁴⁾가 진행되었으나 외식산업의 영양표시를 대상으로 한 경우는 드물었다.

식품의약품안전청에서는 국민의 건강 증진 및 비만예방을 위하여 외식 영양표시가 필요하다는 인식하에 2003년부터 외식 영양표시방안 연구 및 모델개발, 영양성분 표시값 산출 프로그램개발 등의 기반연구를 진행하여왔으며, 2010년부터 어린이 먹을거리 안전 종합대책으로 패스트푸드 등 외식업체 영양성분표시를 의무화할 계획을 발표하였다. 본 연구는 국내 대형 외식업체들의 영양성분 표시 의무화에 따른 국민 인식도 조사를 실시하여 외식업체 영양표시 정

책 수립을 위한 기초 자료로 활용하고자 수행되었다.

연구방법

조사대상

본조사는 전국 20세 이상 59세 이하의 고등학생 이하의 자녀를 둔 전국의 부모를 대상으로 2007년 9월 5일부터 9월 10일까지 실시하였으며, 이 중 전화면접에 응답한 총 1,507명의 설문 조사 결과를 분석하였다. 표본은 전국 16개 시도별 인구수 비례에 따른 층화추출법을 사용하여 추출하였으며, 구조화된 질문지는 전화 조사 실사 설계 절차에 의해 조사되었다.

조사방법

본 연구는 사전에 교육을 실시한 후, 적극적인 면접원을 선발하여 교육하였다. 조사방법과 조사내용에 대하여 2시간의 오리엔테이션과 2회의 연습면접을 실시하여 조사방법과 질문지 내용에 익숙하게 하고 문제점을 미리 지적함으로써 비표본오차 (Non-sampling Error)를 최소화하여 실사과정이 표준화 (Standardization) 될 수 있도록 하였다. 또한 면접 중 발생할 수 있는 모든 우발상황에 대한 대처법을 포괄적으로 교육하였으며, 담당연구원 및 실사책임자가 매시간 회수된 질문지에 대해 면접원 앞에서 검토하여 그 즉시 면접원 교육을 행하는 통제시스템 (Quality Control System)으로 실사를 통제, 관리함으로써 면접원에 의한 오차를 줄이도록 하였다. 본 전화 설문조사는 한국 갤럽에 의뢰하여 수행하였다.

본 설문지는 영양성분표시 인지도와 필요성, 외식업체에 대한 영양성분표시에 관련된 문항들로 구성하였으며, '가공식품 선택시 우선적으로 확인하는 영양표시' 문항과 '알기 쉽고 눈에 잘 띄도록 표시되기를 원하는 영양성분' 문항 및 '외식에서 표시하기를 원하는 영양성분'에 대해서는 순서에 상관없이 복수 응답하도록 하였다. 각 항목별 백분율은 조사인원에 대한 각 항목 응답자의 비율로서 표현하였다. 응답자 특성은 연령, 자녀연령, 교육수준, 직업, 소득수준, 그리고 지역별로 세분화하여 조사가 이루어졌다. 수집된 자료는 편집, 코딩, 편정 과정을 거쳐 IBM 호환 PC를 사용하여 SPSS 프로그램으로 통계분석을 실시하였다.

결 과

조사대상자의 일반사항

조사 대상자의 일반적 특성을 파악하기 위하여 빈도분석

Table 1. General information of respondents

	Variable	Frequency (n)	Percentage (%)
Age (years)	20-29	55	3.6
	30-39	773	51.3
	40-49	630	41.8
	≥ 50	49	3.3
Children's education level	Day care center or kindergarten	571	37.9
	Middle school	548	36.4
	Elementary school	243	16.1
	High school	145	9.6
Education level	≤ Middle school	36	2.4
	High school	578	38.4
	≥ College	893	59.3
Occupation	Agriculture/Forestry/Fisheries	25	1.7
	Self-employment	144	9.6
	Blue-Collar	98	6.5
	White-Collar	269	17.9
	Housework only	965	64.0
	Student/Unemployed/Other	6	0.4
Family income per month (10-thousand)	≤ 199	119	7.9
	200-299	324	21.5
	300-399	441	29.3
	400-499	249	16.5
	500 ≤	342	22.7
	Ignorance/Non response	32	2.1
Region	Seoul	286	19.0
	Incheon/GyeongGi	437	29.0
	Kangwon	45	3.1
	Daejeon/Chungcheong	152	10.1
	Gwangju/Jeolla	166	11.0
	Daegu/North Gyeongsang	158	10.5
	Busan/Ulsan/South Gyeongsang	245	16.3
	Jeju Island	18	1.2

을 실시한 결과, 연령별로는 30대가 51.3%로 주를 이루었으며 자녀의 연령은 유아 및 유치원생이 37.9%로 가장 높게 나타났다. 교육수준별로는 고졸 이상의 학력을 가진 대상자가 전체의 97.7%를 차지하고 있으며, 직업별 응답률은 전업주부가 64.0%로 가장 높았다. 조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 1과 같다.

영양성분표시 인지도

영양성분표시 인지도 및 점검여부

시중에 유통되는 가공식품의 영양성분표시 인지도 및 확인 정도에 대한 결과를 Table 2에 나타내었다. 전체 응답자의 89.8%가 가공식품에 영양성분표시가 있다는 것을 인지하고 있었으며, 20대가 96.4%로 가장 높았으며, 30대 (92.0%), 40대 (87.5%), 50대 이상 (77.6%) 순이었다. 직업별로는 전업주부의 92.5%가 영양성분표시를 인지하

고 있는 것으로 나타나 가장 높은 인지율을 보였다. 영양성분표시를 자주 확인하는 비율은 약 40~50%로 높게 나타났다. 특히 전업주부들의 경우 항상 확인하는 경우는 25.8%, 자주 확인하는 경우는 51.7%로서 영양성분표시를 인지하는 응답자중 자주 또는 항상 확인하는 비율이 83.8%로 높게 나타났다. 또한 자녀의 연령이 어릴수록 영양성분표시에 관심을 많이 가지고 있으며, 영양성분표시를 항상 또는 자주 확인하는 비율은 유치원생 자녀를 가진 응답자의 77%, 초등학교 자녀를 가진 응답자의 66%, 중학교 자녀를 가진 응답자의 72.6%, 고등학교 자녀를 가진 응답자의 59.6%로 나타났다.

영양성분 표시 항목에 대한 선호도

가공식품 선택시 우선적으로 확인하는 영양표시 항목은 지방 (57.1%), 열량 (56.3%), 나트륨 (49.0%), 단백질 (16.3%), 탄수화물 (11.3%), 칼슘 (4.7%), 트랜스지방

(2.0%), 기타 (1.5%)의 순이었다 (복수응답, Table 3). 알기 쉽고 눈에 잘 띄도록 표시되기를 원하는 영양표시 항목은 트랜스지방 (62.1%), 콜레스테롤 (26.9%), 열량 (23.9%), 나트륨 (21.0%), 칼슘 및 식이 섬유, 그리고 비

타민 (18.2%) 순 이었다 (복수응답기준, Table 4). 알기 쉽게 표시하기를 원하는 영양성분 항목은 응답자의 학력이 중졸이하인 경우, 단일 영양성분으로는 콜레스테롤이라는 답변이 38.9%로 가장 많았으며, 나트륨과 포화지방이라는

Table 2. Consumer awareness and checking to nutrition labeling on processed food

		N	Awareness		Checking			
			Awareness	No awareness	① Mostly checking	② Almost checking	③ Rarely checking	④ No checking
		(n)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Total		1,507	89.8	10.2	23.1	49.2	24.1	3.6
Age (years)	20–29	55	96.4	3.6	34.0	45.3	18.9	1.9
	20–39	773	92.0	8.0	26.4	48.9	21.9	2.7
	40–49	630	87.5	12.5	17.8	50.5	27.0	4.7
	≥ 50	49	77.6	22.4	23.7	39.5	28.9	7.9
Children's education level	Day care center or kindergarten	571	93.0	7.0	29.0	48.0	21.1	1.9
	Middle school	548	90.3	9.7	21.4	51.5	23.6	3.4
	Elementary school	243	84.8	15.2	15.0	51.0	28.6	5.3
	High school	145	83.4	16.6	18.2	41.3	31.4	9.1
Education level	≤ Middle school	36	75.0	25.0	7.4	55.6	25.9	11.1
	High school	578	86.9	13.1	18.7	47.6	29.3	4.4
	≥ College	893	92.3	7.7	26.3	49.9	20.9	2.9
Occupation	Agriculture/Forestry/Fisheries	25	80.0	20.0	10.0	45.0	30.0	15.0
	Self-employment	144	79.2	20.8	11.4	44.7	36.0	7.9
	Blue-Collar	98	82.7	17.3	14.8	40.7	33.3	11.1
	White-Collar	269	89.2	10.8	22.5	45.8	26.7	5.0
	Housework only	965	92.5	7.5	25.8	51.7	20.8	1.7
	Student/Unemployed/Other	6	83.3	16.7	40.0	–	40.0	20.0

Table 3. Nutrient checked by consumers most in nutrition labelling on processed food (double checking)

		Total	Energy	Carbohydrate	Protein	Fat	Trans fat	Sodium	Calcium	Others	No response
		(n)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Total		978	56.3	11.3	16.3	57.1	2.0	49.0	4.7	1.5	0.2
Age (years)	20-29	42	42.9	14.3	21.4	59.5	—	57.1	2.4	2.4	—
	30-39	536	56.0	10.1	15.5	57.6	2.8	50.0	5.0	1.9	—
	40-49	376	58.0	12.8	17.3	56.4	1.3	46.5	4.5	0.8	0.3
	≥ 50	24	62.5	12.5	8.3	50.0	—	50.0	4.2	4.2	4.2
Children's education level	Day care center or kindergarten	409	54.9	10.8	17.8	56.7	2.2	50.6	3.7	2.4	—
	Middle school	361	57.9	10.8	14.4	58.7	2.2	48.5	4.7	0.8	0.3
	Elementary school	136	53.7	15.4	15.4	55.1	1.5	47.8	7.4	0.7	0.7
	High school	72	62.5	9.7	18.1	54.2	1.4	44.4	5.6	1.4	—
Occupation	Agriculture/Forestry/Fisheries	11	72.7	27.3	36.4	27.3	9.1	18.2	9.1	—	—
	Self-employment	64	60.9	9.4	23.4	51.6	—	43.8	4.7	1.6	—
	Blue-Collar	46	60.0	15.6	22.2	55.6	—	35.6	8.9	2.2	—
	White-Collar	164	61.0	6.7	18.3	52.4	3.7	52.4	3.7	1.2	—
	Housework only	692	54.5	12.1	14.5	59.1	1.9	49.9	4.6	1.6	0.2
	Student/Unemployed/Other	2	—	—	—	100	—	100	—	—	—

Table 4. Nutrients requiring easy and clear labelling on processed food (double checking)

		N	Energy	Sugars	Fat	Saturated fat	Trans fat	Cholesterol	Sodium	Calcium, Dietary fiber, vitamin	Other
		(n)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Total		1,507	23.9	10.8	16.2	12.2	62.1	26.9	21.0	18.2	7.9
Age (years)	20-29	55	14.5	12.7	16.4	7.3	60.0	36.4	14.5	29.1	9.1
	30-39	773	22.8	11.5	15.4	12.4	66.0	24.2	21.9	18.1	6.7
	40-49	630	25.9	9.5	17.5	12.9	58.1	28.7	20.0	17.8	9.5
	≥ 50	49	26.5	14.3	12.2	6.1	55.1	36.7	28.6	14.3	4.1
Children's Education level	Day care center or kindergarten	571	19.3	13.7	13.3	13.3	66.7	25.9	20.8	18.6	7.4
	Middle school	548	27.4	8.4	18.1	11.7	62.4	24.5	22.3	17.2	7.7
	Elementary school	243	25.5	10.7	19.3	11.9	54.3	28.4	18.1	22.6	8.6
	High school	145	26.2	9.0	15.2	10.3	55.9	37.9	22.1	13.8	9.7
Education level	≤ Middle school	36	30.6	11.1	11.1	5.6	25.0	38.9	2.8	41.7	30.6
	High school	578	23.4	10.4	20.8	10.9	55.7	28.2	20.1	20.1	9.7
	≥ College	893	24.0	11.1	13.4	13.3	67.7	25.6	22.4	16.1	5.8
Occupation	Agriculture/Forestry/Fisheries	25	36.0	8.0	28.0	16.0	32.0	16.0	12.0	24.0	28.0
	Self-employment	144	27.8	9.7	29.2	7.6	50.0	31.3	13.9	21.5	8.3
	Blue-Collar	98	22.4	13.3	20.4	11.2	41.8	39.8	18.4	17.3	12.2
	White-Collar	269	26.8	10.4	12.3	13.4	67.3	25.3	22.3	15.6	6.7
	Housework only	965	22.5	11.0	14.5	12.5	65.4	25.6	22.2	18.4	7.3
	Student/Unemployed /Other	6	-	-	33.3	16.7	50.0	50.0	33.3	16.7	-

답변은 각각 2.8%와 5.6%로 낮았다. 그러나 대학졸업 이상의 학력을 가진 사람들의 경우, 트랜스 지방이라는 답변이 67.7%로 매우 높게 나타났으며, 다른 영양성분에 대한 관심은 약 11~25%까지 다양하였다. 또한 중졸이하 학력을 가진 응답자의 경우, 현재 표시되는 영양성분 이외의 영양성분을 알기 쉽게 표시되기를 원하는 비율은 30.6%로 높은 편이었으나 대졸이상의 학력을 가진 응답자들은 현재 영양표시이외의 영양성분을 알기쉽게 표시하기 원하는 비율은 5.8%로 낮게 나타나서 학력에 따라 알기쉽게 표시하기를 원하는 영양성분이 매우 다른 것으로 나타났다. 직업군별로는 육체 노동직의 41.8%, 사무·전문직의 67.3%, 전업주부의 65.4%가 트랜스 지방을 알기 쉽게 표시하는 것을 다른 영양성분보다 상대적으로 높게 선호하였다.

외식에 대한 영양표시

외식업체 메뉴선택 시 소비자 고려사항

영양성분 표시를 실시할 경우 소비자가 외식 메뉴를 선택하는데 미치는 영향에 대하여 조사한 결과, '영향을 미치지 않을 것'이라고 응답한 경우는 9.4%에 그쳤으며 90.6%의 응답자가 '영향을 미칠 것이다'라고 응답하였다 (Table 5). 외식업체 메뉴 선택 시 영향을 주는 항목을 분석 해 볼

Table 5. Effect of nutrition labelling on the menu decision and the most effective item for consumers's menu selection

Contents	N	%
A. The effect of nutrition labeling on the menu decision in restaurant		
Very effective	598	39.7
Effective	766	50.8
Little effective	130	8.6
No effect	12	0.8
B. The most effective item for consumer's menu selection of restaurant		
Nutrients	508	37.2
Price	171	12.5
Taste	687	50.3
Other	1	0.1

때, 맛 (50.3%), 영양성분 (37.2%), 가격 (12.5%) 등의 순이었다.

외식에서 가장 우선적으로 표시해야할 영양성분

외식에 대한 영양성분표시 정책 시행 시 가장 우선적으로 표시해야 하는 영양소에 대한 선호도를 조사한 결과 열량 (62.0%)과 지방 (60.3%)을 외식에 표시하기를 가장 선호하였으며, 나트륨 (50.9%), 단백질 (14.3%), 탄수화물

(11.1%), 기타 (0.9%) 순으로 나타났다 (복수응답 기준, Fig. 1).

영양성분표시의 확대 실시를 바라는 외식업종

현재, 어린이 식생활 안전관리 특별법에 의해 영양표시가 의무적용된 가맹점 100개 이상 패스트푸드 업체 이외에 확대 실시를 바라는 외식업종에 대한 소비자의 의견을 수렴

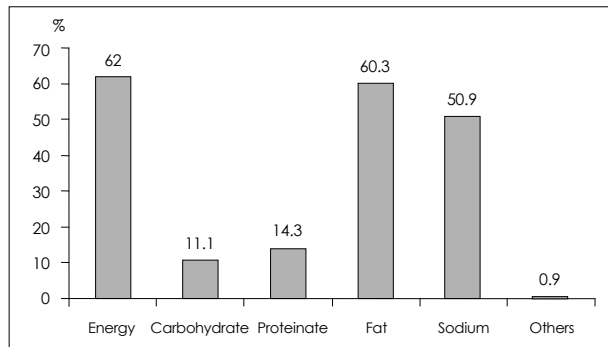


Fig. 1. The preferred nutrients in nutrition labeling on restaurant meal.

한 결과 ‘피자 및 치킨 (60.7%)’이 다수를 차지하였으며 패밀리 레스토랑 (19.0%), 한·중·일 식당 (11.3%), 커피전문점·제과점 (8.9%)의 순으로 나타났다 (Table 6). 육체노동을 주로 하는 직업군의 경우, 피자와 치킨을 제외한 외식업종중 패밀리레스토랑 (9.2%)보다는 한·중·일 식당 (11.2%)에서 영양 표시를 실시하기를 희망하는 것으로 나타났으나, 그 외 직업군에서는 한·중·일 식당보다는 패밀리레스토랑에서 영양 표시되기를 더 희망하는 것으로 나타났다 (Table 6).

영양성분관련 정보 획득 매체

현재 시행중인 가공식품 및 일부 외식메뉴에 대한 영양 정보를 효과적으로 교육·홍보하기 위한 수단을 조사하기 위하여, 식품의약품안전청의 정책 소개 및 영양관련 정보를 얻는 매체를 조사한 결과 ‘TV (뉴스/공익방송)/라디오’라는 응답이 60.3%로 가장 높았으며, ‘인터넷’ (19.9%), ‘신문/잡지/책자’ (17.0%)의 순서였다 (Table 7). 특히, 인터넷을 정보를 얻는 매체로 사용하는 비율이 20대 39%,

Table 6. Types of food service industries being in need of nutrition labelling

	Total	Pizza, chicken	Family restaurant	Korean, Chinese, Japan style food	Specialty coffee shop, bakery shop	No awareness or response
	(n)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Total	1,507	60.7	19.0	11.3	8.9	0.1
Education level						
≤ Middle school	36	66.7	2.8	22.2	8.3	—
High school	578	64.5	15.1	12.3	8.0	0.2
≥ College	893	58.0	22.2	10.2	9.5	0.1
Occupation						
Agriculture/Forestry/Fisheries	25	52.0	20.0	12.0	16.0	—
Self-employment	144	64.6	18.8	11.8	4.2	0.7
Blue-Collar	98	70.4	9.2	11.2	8.2	1.0
White-Collar	269	64.3	20.4	8.6	6.7	—
Housework only	965	58.3	19.5	12.0	10.2	—
Student/Unemployed /Other	6	66.7	33.3	—	—	—

Table 7. Sources of nutrition information according to ages

	20-29	30-39	40-49	50 ≤	Total
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
TV (news, public broadcasting) /radio	50.0	57.5	61.5	72.5	60.3
Internet	39.0	22.7	13.4	4.6	19.9
Newspaper/magazine/brochures	7.8	17.5	22.4	19.7	17.0
mass education/Individual counseling	0.2	0.5	0.6	0.8	0.5
Subway and scoreboard	0.2	—	—	0.2	0.1
Other	0.8	0.6	0.5	0.8	0.7
No	2.0	1.2	1.7	1.4	1.6
Total	100	100	100	100	100

30대 22.7%이고, 50대 이상에서는 4.6%로 매우 낮게 나타났다으며, TV/라디오를 이용하는 비율은 50대는 72.5%로 매우 높게 나타났다. 20대는 신문·잡지 등을 통해 정보를 얻는 비율이 7.8%로 매우 낮게 나타났으나, 30대 이상 연령에서는 17~22%의 고른 분포를 보였다 (Table 7).

고 찰

우리나라 외식업종의 영양표시 정책을 수립하기 위한 기초 자료를 수집하기 위하여 국내 가공식품의 영양표시에 대한 인식도와 외식업체 영양표시 도입에 대한 인식도에 대하여 설문 조사를 실시하였다. 본 설문조사결과 가공식품의 영양성분 표시를 알고 있다는 응답이 89.8%로 나타났다. 이는 2007년 제4기 1차 국민건강영양조사²⁶⁾에서 82%가 영양성분 표시를 알고 있다고 응답한 것보다 높은 비율로서 이는 조사대상자가 전체 국민이 대상인 국민건강영양조사와는 달리 본 조사가 먹을거리에 관심이 많은 부모들이었기 때문인 것으로 사료된다. 이는 주나미 등²⁴⁾의 식품 표시 이용정도 연구결과 (50.2%)보다는 높은 인지도이다. 그러나 중학생과 학부모를 대상으로 한 가공식품 영양표시 확인 경험 결과보다는 낮다.²²⁾ 이들 중 27.7%가 제품 구입 시 영양성분표시를 확인하지 않는 것으로 나타났는데 이는 최근 건강에 대한 국민들의 관심이 크게 늘면서 식품의 영양성분 등의 정보에 대한 관심이 크게 증가하였기 때문으로 사료된다.

본 조사결과 가공식품에서 관심있게 확인하는 영양표시 항목은 지방 (57.1%), 열량 (56.3%), 나트륨 (49%)이었으나, 쉽고 눈에 잘 띄는 영양표시를 해야 한다고 생각하는 영양성분 항목은 트랜스 지방 (62.1%), 콜레스테롤 (26.9%), 열량 (23.9%)의 순으로 두 항목의 결과가 서로 다르게 나타났다. 또한 외식의 영양성분 표시가 법적으로 시행되었을 경우 소비자 입장에서 가장 중요하다고 생각되는 영양성분은 '열량'이라는 응답이 62%로 가장 높게 나타났으며, 지방, 나트륨 순으로 관심을 가지고 있는 것으로 나타났다. 이는 가공식품에서 관심있게 확인하는 영양성분 항목 선호도와 유사한 것으로서 소비자들은 열량, 지방, 나트륨을 가장 중요시하는 경향을 보였는데 이는 본 조사에 참가한 응답자들이 비만에 대한 관심이 크기 때문으로 생각되며, 특히 외식의 경우 짭짤함에 대한 관심이 크기 때문에 나트륨에 관심이 많은 것으로 사료된다.

추후 외식업체 영양성분표시제가 확대 시행될 경우, 90.6%에 이르는 응답자가 '외식업체 메뉴 선택 시 영양성분표시가 영향을 미칠 것'이라고 응답하였으며, 외식에서 맛

(50.3%)다음에 영양 (37.2%)이 구매에 영향을 미칠 것으로 응답하였다. 이러한 응답들로 미루어 볼 때 소비자가 영양에 대하여 합리적인 식품을 선택할 수 있도록 제도여건이 마련되어야 할 필요성이 있으며, 따라서 자발적인 외식 영양표시제도의 단계적 확대실시가 필요할 것으로 사료된다.

또한 식품의약품안전청의 정책 소개 및 영양관련 정보는 'TV/라디오'에서 가장 많이 얻는 것으로 나타났으나, TV/라디오를 제외하면, 20~30대는 인터넷, 40대 이상에서는 신문/잡지에서 영양정보를 얻는 것으로 나타나서, 각 연령별로 주로 정보를 얻는 매체는 다르게 나타났다. 이러한 결과로 볼 때 정부는 정책의 특성을 고려하여 대상 연령에 맞추어 매체를 다각적으로 선택하여 대국민 홍보 및 교육을 실시하여야 할 것으로 사료된다. 현재 식품의약품안전청에서 활용하고 있는 각종 영양관련 정보를 각 대상 및 매체의 특성을 고려하여 활용한다면 더욱 효과적으로 영양정보를 소비자에게 전달할 수 있을 것이다.

요 약

본 연구에서는 가공식품 및 외식업체 메뉴의 영양표시 시행에 대한 소비자들의 인식도를 조사하였다. 본 조사는 전국 20세~59세의 부모 1,507명을 대상으로 하여 전화면담으로 이루어졌다. 전체응답자의 89.8%가 가공식품에 영양표시가 있다는 것을 알고 있었으며, 응답자중 72.3%가 식품 구입시 영양표시를 확인하는 것으로 나타났다. 우선적으로 확인하는 영양표시 항목은 지방 (57.1%), 열량 (56.3%), 나트륨 (49.0%)이었으며, 알기 쉽고 눈에 잘 띄도록 표시되기를 원하는 항목은 트랜스지방 (62.1%), 콜레스테롤 (26.9%), 열량 (23.9%), 나트륨 (21.0%)순이었다. 외식에 영양표시를 시행할 경우 90.6%의 응답자는 영양표시가 메뉴선택에 영향을 미칠 수 있다고 응답하였다. 패스트푸드 이외에 영양표시 시행을 원하는 외식업체는 '피자 및 치킨'이 60.7%로 가장 높았다. 외식영양표시 시행 시 우선적으로 표시하기를 원하는 영양성분은 열량 (62.0%), 지방 (60.3%), 나트륨 (50.9%)으로 나타났다. 본 조사결과 소비자들은 외식 영양표시 실시에 대하여 매우 호의적이며, 표시영양성분 중 열량을 가장 중요시 하는 것으로 조사되었다. 따라서 소비자가 현명하게 식품을 선택할 수 있는 제도가 마련되어야 할 필요가 있는 것으로 사료된다.

Literature cited

- 1) Korea Centers for Disease Control and Prevention. Korea Health

- Industry Development Institute. In depth analysis on the 3rd (2005) Korea Health and Nutrition Examination Survey - Nutrition Survey -; 2007. p.427
- 2) Ministry of Health and Welfare. Korea Health Industry Development Institute. The third Korea Health & Nutrition Examination Survey (KNHANES III), 2005 -Nutrition Survey-; 2005
- 3) Woo CB, Lee GO. A study on the propensity to consume of the food service according to customer's value system. *Korea Journal of Tourism and Hospitality Research* 2008; 22 (2): 159-172
- 4) Song HG, Kim HK. An influence on consumption toward health by the tendency of healthful menu choice in dining-out consumer-focused on the Well-being tendency and LOHAS. *Korea Journal of Tourism and Hospitality Research* 2008; 22 (1): 83-99
- 5) Roe B, Teisl MF. Genetically modified food labeling: The impacts of message and messenger on consumer perceptions of labels and products. *Food Policy* 2007; 32: 49-66
- 6) Hong KE, Kang YW, Joung HJ. An analysis of consumers' needs and practice willingness for the health promotion program in restaurant industry among Seoul residents. *Korean J Nutr* 2008; 41 (4): 365-373
- 7) Almanza BA, Nelson D, Chai S. Obstacles to nutrition labeling in restaurants. *J Am Diet Assoc* 1997; 97 (2): 157-161
- 8) Burton S, Creyer EH, Kees J, Huggins K. Attacking the obesity epidemic: the potential health benefits of providing nutrition information in restaurants. *Am Public Health Assoc* 2006; 96 (9): 1669-1675
- 9) Przyrembel H. Food labelling legislation in the EU and consumers information. *Trends in Food Science & Technology* 2004; 15 (7-8): 360-365
- 10) Krukowski RA, Harvey-Berino J, Kolodinsky J, Narsana RT, DeSisto TP. Consumers May Not Use or Understand Calorie Labeling in Restaurants. *J Am Diet Assoc* 2006; 106 (6): 917-920
- 11) Lando AM, Labiner-Wolfe J. Helping consumers make more healthful food choices: consumer views on modifying food labels and providing point-of-purchase nutrition information at quick-service restaurants. *J Nutr Educ Behav* 2007; 39 (3): 157-163
- 12) Borra S. Consumer perspectives on food labels. *Am J Clin Nutr* 2006; 83 (suppl): 1235S
- 13) van Trijp HCM, van der Lans IA. Consumer perceptions of nutrition and health claims. *Appetite* 2007; 48 (3): 305-324
- 14) Korea Food & Drug Administration. Commentaries of Foods Labeling Standards; 2005
- 15) Kwon KL, Park SH, Lee JH, Kim JY, Yoo KS, Lee JS, Kim SY, Sung HN, Nam HS, Kim JW, Lee HY, Park HK, Kim MC. Prevalence of nutrition labeling and claims on processed, and packaged foods. *Korean J Community Nutr* 2007; 12 (2): 206-213
- 16) Korea Food & Drug Administration. Foods Labeling Standards; 2007
- 17) Kim OH, Kim ES, Yu IS. A study on the current status of calcium fortification in the processed foods in Korea. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 2002; 31 (1): 170-176
- 18) Kim MJ. A survey of dining-out behaviors and menu preferences of university students in the Seoul Area. *Korean J Food Cookery Sci* 2008; 24 (4): 525-535
- 19) Kim OS, Oh SI, Jang YA. Monitoring the current nutrition labeling practice on the packing of processed foods. *Korean J Food Cookery Sci* 2005; 21 (5): 616-628
- 20) Oh SI, Kim OS, Jang YA. Nutritional labeling practices for processed foods according to food category. *J Korean Diet Assoc* 2007; 13 (2): 123-137
- 21) Cha YS, Choi OS, Rho JO. A study on the purchase patterns of processed foods and perception of school dietitians on nutrition labelling on Chonbuk area of Korea. *Korean J Food & Nutr* 2008; 21 (1): 87-96
- 22) Lee JW, Kim DS. Recognition of processed foods may affect the use of food labelings in middle school students. *J Korean Diet Assoc* 2003; 9 (3): 185-196
- 23) Jung HY, Jang KJ. School dietitians' perception on nutritoin labelling of the processed and packaged foods in Incheon. *Korean J Community Nutr* 2004; 9 (5): 636-643
- 24) Joo NM, Yoon JY, Kim OS, Ko YJ, Jung HA, Choi EY. A survey on the recognition and satisfaction of food labeling system in Seoul and Geongsangnamdo area. *Korean J Food Culture* 2005; 20 (5): 525-531
- 25) Moss J. Labeling of trans fatty acid content in food, regulations and limits-the FDA view. *Atherosclerosis Supplements* 2006; 7 (2): 57-59
- 26) The Fourth Korea National Health and Nutrition Examination Survey (KNHANES IV-1) 2007, Korea Centers for Disease Control and Prevention; 2008. p.195-197