

[별지 제4호서식]

## 용역연구사업 연차 실적·계획서

※관리번호

사업명	식중독 예방									
용역연구 과 제 명	국문	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축								
	영문	Construction of public service system about education and information for prevention of foodborne disease								
주관연구 책 임 자	소속기관	한국보건사회연구원		연구지원부	부서명	예산기 획팀	전화번호	02-380-8309		
	법인번호	114722-0000136		서명/담당자	담당자	성은호	전자우편	suh@kihasa.re.kr		
	성명 (한문)	정기혜 鄭基惠		직위	연구위원		전공 (세부전공)	식품정책 영양교육		
	전화	02-353-4701		휴대전화	016-472-1045		FAX	02-353-0344		
	전자우편	khchung@kihasa.re.kr		주민등록번호						
	세부과제	성명	소속기관	전자우편			전화번호	휴대전화		
세부과제 책 임 자	1	정기혜	한국보건 사회연구원	khchung@kihasa.re.kr			02-353-4701	016-472-1045		
	2	김숙희	한국식품영 양재단	kfnf01@hanafos.com			02-702-7758	011-393-1051		
연구 참여자	총 참여연구원 (주관연구책임자 포함)		11명	책임연구원		2명	연구원	7명		
				연구보조원		2명	보조원	0명		
총연구기간	2005.04.11 - 2006.11.30 ( 1 년 6.7 개월)					세부과제수 (제1세부과제포함)		2		
총 연구비	180,000천원									
연구년차	연구기간			연구비		신청액		계약액		
1차년도	2005.04.11-2005.11.30			90,000천원		90,000천원		90,000천원		
2차년도	2006.01.01-2006.11.30			90,000천원		90,000천원		천원		
<p style="text-align: center;">연구개발사업 관계 규정을 준수하며 본 사업을 성실히 수행하고자 2005년도 용역연구개발사업의 연차 실적·계획서를 제출합니다.</p> <p style="text-align: right;">2005년 11월 22일</p> <p>붙임 : 용역연구사업 연차 실적·계획서 35부</p> <p style="text-align: center;">주관연구책임자 정기혜 (자필서명 및 인) 주관연구기관장 한국보건사회연구원장 김용문 (직인)</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">식 품 의 약 품 안 전 청 장 귀하</p>										



연구과제제안서(RFP)				
사 업 명	식중독예방		관리번호	05062 기본사672
과 제 명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보 시스템 구축			
연구기간	단년( ) 2년계속(○) 계속(○) 총( 10 )개년 중 ( 1 )차년도			2005. 3 - 2006. 11
소요예산	1차년	90백만원	수행방법	자체( ) 용역(○)
	2차년	90백만원		
	총 액	180백만원		
연구형태	조사연구(○) 시험연구( )			
연구목표	<b>[1차년][2차년]</b> ◦식품안전이동스쿨(Mobile School)운영을 위한 교육 대상자 수준에 맞는 교재 개발 및 효율적 방안 수립 ◦식중독 발생원인을 원인균별 및 식품별로 체계적으로 관리하고 과학적으로 분석할 수 있는 식중독 상시 예방 경보 시스템 및 포탈사이트 구축 ◦개발된 식중독 예방 교재로 이동교육 실시 ◦식중독 포탈 사이트 운영으로 식중독 발생 및 예방 관련 정보를 공유하며 관련자들의 효과적인 네트워크를 구성, 신속한 정보 수집 및 공유를 통하여 식중독 예방의식 고취			
주요연구내용	<b>[1차년][2차년]</b> ◦다양한 식품 취급자들에 맞는 식중독 예방교재 연구개발 및 이동교육 실시 방안 마련 ◦지금까지의 식중독 발생원인 및 모니터링 등 관련 데이터들을 과학적으로 분석, 관리(DB화)하여 식중독을 상시 warning해 줄 수 있는 시스템 개발 ◦개발된 식중독 예방 교재로 이동교육 실시, 식중독 예방 교육 및 홍보에 적극 활용 ◦사이버 포탈 사이트 구축하여 식중독 예방 홍보물, 교육자료, 지침 등을 사이버상의 사이트에서 제공			
기대성과 및 활용방안*	<b>[1차년]</b> ◦이동스쿨 및 교육대상자에게 적합한 교육교재를 개발, 교육함으로써 식중독 예방에 기여 ◦식중독 예방조기경보시스템이 구축되면 식중독 원인분석 및 통제가 종합관리 되어 관련시설 등에 대한 지도 및 예방이 가능 <b>[2차년]</b> ◦신속하고 효율적인 식중독 정보를 제공함으로써 식중독예방의식 확산 고취			
활 용 도	기준규격( ) 시험법( ) 대국민홍보(○) 제도개선(○) 기타( )			



# 제 출 문

식품의약품안전청장 귀하

이 보고서를 “식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축(한국보건사회연구원/정기혜)”과제의 연차 실적·계획서로 제출합니다.

2005. 11. 22

주관연구기관명 : 한국보건사회연구원  
주관연구책임자 : 정 기 혜

제 1세부 과제명 : 식중독 예방을 위한 상시예방경보체계 구축 및  
중장기 계획 수립 (한국보건사회연구원/정기혜)

제 2세부 과제명 : 대상별 식중독 교재개발 및 식품안전 이동스쿨  
운영방안 구축 (한국식품영양재단/김숙희)



# 목 차

## □ 당해년도 연구개발사업 실적 / 5

1. 연구개발과제의 최종 연구개발목표와 당해년도 연구개발목표 / 5
2. 연구개발과제의 당해년도 연구개발내용 / 7
3. 연구개발과제의 당해년도 연구성과 / 58
4. 연구수행에 따른 문제점 및 대책 / 59
5. 실적요약문 / 60

## □ 2차년도 연구개발사업 계획 / 71

### <총괄 연구과제>

1. 요약문 / 73
2. 연구개발비 총괄표 / 74
3. 연구책임자 인적사항 및 연구개발실적 (변경된 경우만 작성) / 80
4. 참여연구원 편성표 / 80
5. 총괄연구과제의 2차년도 연구개발목표 / 81
6. 총괄연구과제의 2차년도 연구개발계획 / 81
7. 연차별 연구수행일정 / 85
8. 첨부서류 / 87

### <제1세부 연구과제>

1. 요약문 / 91
2. 2차년도 연구개발비 총괄표 (1세부과제) / 92
3. 제1세부 연구과제의 2차년도 연구개발목표 / 94
4. 제1세부 연구과제의 2차년도 연구개발계획 / 94
5. 첨부서류 / 96

### <제2세부 연구과제>

1. 요약문 / 99
2. 2차 연도 연구개발비 총괄표 (2세부과제) / 100
3. 제2세부 연구과제의 2차년도 연구개발목표 / 103
4. 제2세부 연구과제의 2차년도 연구개발계획 / 103
5. 첨부서류 / 107

## □ 부록[조사표] / 109





## 당해년도 연구개발사업 실적

### 1. 연구개발과제의 최종 연구개발목표와 당해년도 연구개발목표

#### (1) 최종 연구개발 목표

구분	최종 연구개발 목표
총괄연구과제	<input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보 시스템 구축으로 효율적인 식중독 관리
제1세부 과제	<input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 국가 시스템 개선 및 구축
제2세부 과제	<input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 교육 교재 개발함. <input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 효율적인 식품안전이동스쿨 운영방안 구축

(2) 당해년도 연구개발목표

구분	당해년도 연구개발 목표
총괄연구과제	<input type="checkbox"/> 대상별 식중독 교재개발 및 식품안전이동스쿨 운영, 활동계획 수립 <input type="checkbox"/> 식중독 관련 포탈사이트 내용 개발 및 D/B 구축
제1세부 과제	<input type="checkbox"/> 식중독 관련 자료 D/B 구축 <input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 포탈사이트 구성요소 설계 및 콘텐츠 개발
제2세부 과제	<input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 교육 교재 개발 <input type="checkbox"/> 식중독 예방을 위한 효율적인 식품안전이동스쿨 운영방안 구축

## 2. 연구개발과제의 당해년도 연구개발내용

### (1) 총괄연구개발과제

총괄연구개발 과제명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축
총괄 연구책임자	정기혜 /한국보건사회연구원 /식품정책

## 1. 기존연구 고찰

### ☐ 초고속 인터넷 이용현황 파악

- 2004. 6월 현재 한국전산원, 한국인터넷진흥원에 자료에 의하면 가입자 수는 1,162만명이며, 가입가구는 전체가구의 74.8%, 이용률은 68.4%로 나타났음
- 주요 이용목적은 자료 및 정보검색이 전체의 73.9%로 1순위임.
- 한국보건사회연구원, 2003년 조사결과를 보면 인터넷 사용자의 84.4%가 건강관련 정보 검색

### ☐ 인터넷 정보 사용상의 문제점 파악

- 너무 많은 건강정보의 제공으로 이용의 어려움이 있으며, 정보 내용의 이해가 어렵고, 신뢰하기 어려움, 필요한 만큼 정보가 충분하지 않은 것으로 조사됨.

### ☐ 국내외 식중독 관련 교재 및 자료 분석 정리(제2세부 과제)

- 기존 식중독 관련 교재 현황 정리 및 미국, 캐나다, 호주 등의 국외 식중독 예방교육 내용 분석

## 2. 국내외 식중독 발생 현황 및 관리 체계 분석

### ☐ 국내외 식중독 발생 현황

- 1990년대 이후 식중독 등 식인성 질병은 전 세계적으로 다시 증가 추세
- 한국, 미국은 증가추세이나 일본은 최근 2-3년간 감소 추세
- 한국은 5, 6월 식중독 발생이 7, 8월보다 많고, 원인균 불검출이 전체 발생건수의 30%를 상회하고 있어 향후 관리 대응체계 구축에 걸림돌

#### ☐ 국내 식중독 관리 체계

- 식품위생법, 소년원법 등 10여종 기존 법령과 식중독 발생이 관련
- 식약청, 국립보건원으로 이원화
- 원인균 불검출률이 30%를 넘고 있고, 노로바이러스 등 새로운 균에 의한 식중독 발생 등 조직, 관리 대응체계 구축 필요
- 관련 예산의 증액 필요

### 3. 식중독 포털사이트 구성요소 및 콘텐츠 개발

#### ☐ 새소식(소비자 정보)

- 국내·외 식중독 관련 최신뉴스 제공
- 강좌 및 이동교육 일정 안내(행사안내)
- 전문가 칼럼
- 식중독 예보 (식중독 지수 및 상시경보 시스템)

#### ☐ 식중독의 이해

- 식중독의 일반적 개념 및 증상
- 식중독 발생원인

#### ☐ 식중독 발생 현황

- 관리 및 보고체계 구성 및 전산화 추진
  - 보건복지부, 식품의약품 안전청 질병관리본부, 각 시/도 보건환경 연구원, 교육인적 자원부 연계
  - 식중독 역학조사반 구성
- 식중독 발생현황(DB 연계) -->발생보고체계와 연계

#### ☐ 식중독의 예방

- 식중독 예방 요령 및 수칙
- 식중독 예방 평가표: 자가진단 및 실천 예방표
- 식중독 예방교육교재 제공
  - 대상별 교육, 텍스트파일, 동영상 제공, PPT 파일, 플래쉬, 만화 등
- Kid's KFDA 교육 및 홍보 연계(벤치마킹)

☐ 자료실

- 관련 서적 및 논문 등
- 산업동향 등

☐ 소비자 참여

- 전문가 상담 및 Q&A 코너
- 설문조사 참여 및 토론평 운영

☐ 관련웹사이트 링크

- 국내외 정부기관 사이트
- 국내외 민간기관 사이트
- 국제기관 사이트

☐ 이밖에 기본적 추가 사항

- Site map
- 검색창(검색엔진)
- 사이트 소개 및 Contact us
- Disclaimer(책임의 한계 또는 책임부인선언)

#### 4. 전문가·시민 요구분석 조사 실시 및 분석

☐ 전문가 조사

○ 조사개요

- 총 40명의 식품분야 전문가를 대상으로 조사를 실시함.
- 조사방법은 이메일 조사를 실시함.

○ 조사결과

- 40명의 총 조사대상자의 식중독 관련 사이트 검색률은 100%
- 외국 사이트에 비해 국내 식중독 관련 사이트가 5점 만점에 2.5점 수준
- 식중독이 식품안전분야에서 차지하는 비율은 60% 이상

〈표 1〉 국내의 웹 사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	40	100.0
있다	40	100.0
없다	-	-

- 모든 조사대상자들은 100% 경험이 있다고 응답하였음.
- 식중독 관련 정보 검색시 이용한 사이트 종류에 관한 조사결과는 <표 2>에 제시된 바와 같음.
- 식품관련 전문 사이트 이용 비율이 전체의 66.0%로 일반 검색포털 사이트 이용률보다 높게 나타남.

〈표 2〉 식중독 관련 정보검색시 이용하는 사이트

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	47	100.0
일반 검색포털사이트	14	29.6
식품관련 전문사이트	31	66.0
기타	2	3.4

주: 복수응답 항목

- <표 3>에는 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 품질을 조사대상 전문가들이 항목별로 평가한 결과가 제시되어 있음.
- 5점 만점의 리커르트 척도에 의해 조사한 결과를 보면 충분성은 평균 2.7점, 정확성은 2.9점, 신뢰성은 3.1점, 이용편리성은 2.9점, 시의적절성은 2.5점으로 전체 평균점수는 2.82점으로 비교적 낮은 평가점수를 주고 있음.

〈표 3〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠 품질

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 불만족 1	불만족 2	보통 3	만족 4	매우 만족 5	평균 (점)
충분성	38 (100.0)	-	16 (42.1)	16 (42.1)	6 (15.8)	-	2.7
정확성	40 (100.0)	-	12 (30.0)	20 (50.0)	8 (20.0)	-	2.9
신뢰성(저작권 등)	40 (100.0)	-	10 (25.0)	18 (45.0)	12 (30.0)	-	3.1
이용편리성	40 (100.0)	2 ( 5.0)	14 (35.0)	12 (30.0)	12 (30.0)	-	2.9
시의 적절성	40 (100.0)	4 (10.0)	16 (40.0)	16 (40.0)	4 (10.0)	-	2.5

주: 충분성 항목은 무응답자 1명 제외

- <표 4>에는 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 세부 내용의 충분성에 관한 조사대상자들의 평가 결과가 제시되어 있음.
- 식중독에 관한 정의가 5점 만점에 3.2점으로 가장 높게 나타났고, 관련 연구결과 제공이 1.9점, 외국의 자료 제공이 2.0점으로 가장 낮게 나타났다. 이 조사결과를 감안하여 새로 구축되는 식중독 포털사이트에는 외국의 자료와 전문 연구결과를 제공하는 기능을 강화토록 하여야 하겠음.

〈표 4〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 세부내용별 충분성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
식중독에 대한 정의	40 (100.0)	-	8 (20.0)	18 (45.0)	12 (30.0)	2 ( 5.0)	3.2
식중독의 예방법	40 (100.0)	-	10 (50.0)	5 (25.0)	5 (25.0)	-	2.8
식중독에 걸렸을 때 대처법	38 (100.0)	2 ( 5.3)	18 (47.4)	18 (42.1)	2 ( 5.3)	-	2.5
식중독의 위험성	40 (100.0)	4 (10.0)	20 (50.0)	10 (25.0)	6 (15.0)	-	2.5
식중독 관련 사이트 소개	40 (100.0)	2 ( 5.0)	18 (45.0)	18 (45.0)	-	2 ( 5.0)	2.6
외국 자료 제공	40 (100.0)	14 (35.0)	14 (35.0)	12 (30.0)	-	-	2.0
관련 전문연구 결과	40 (100.0)	14 (35.0)	18 (45.0)	6 (15.0)	2 ( 5.0)	-	1.9

주: '식중독에 걸렸을 때 대처법' 항목은 무응답자 1명 제외

- 조사대상자들이 식중독 관련한 정보 검색을 위하여 외국의 인터넷 포털사이트를 검색한 경험이 있는 지를 조사한 결과는 <표 5>에 제시되어 있음.
- 총 조사대상자의 70%인 28명이 검색한 경험이 있는 것으로 조사되었음.

〈표 5〉 외국 인터넷 포털사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	40	100.0
있다	28	70.0
없다	12	30.0

- 외국 웹사이트 검색 경험이 있는 조사대상 28명중 응답한 20명의 국내 사이트와의 비교 평가 결과를 보면 <표 6>에 제시된 바와 같음.
- 즉, 정보량, 정보의 질, 이용 편의성 등을 종합적으로 고려해 볼 때 5점 만점에 평균 2.5 점으로 국내 관련 사이트 수준이 외국 사이트의 절반 수준인 것으로 조사되었음.



〈표 6〉 국내 식중독 인터넷 포털사이트의 수준을 외국 사이트와의 비교 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
평 가	20 (100.0)	1 ( 5.0)	14 (70.0)	2 (10.0)	3 (15.0)	-	2.5

주: 총 28명 중 20명만 응답.

- 식중독 관련 정보를 전문적이고, 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트 구축의 필요성을 조사한 결과는 〈표 7〉에 제시된 바와 같음.
- 즉, 5점 만점에 4.5점으로 모든 조사대상자가 “필요하다, 매우 필요하다”로 응답하였음.

〈표 7〉 식중독 관련 정보를 전문적이고 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트의 필요성

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	보통 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	40 (100.0)	-	-	-	20 (50.0)	20 (50.0)	4.5

- 식품분야 전문가를 조사대상으로 하였기에 국내 식중독 관리체계에 관한 평가를 실시하였고, 그 결과는 〈표 8〉에 제시되어 있음.
- 모든 개별 항목의 평균 점수가 5점 만점에 2.5점 이하인 상황에서 가장 낮은 점수인 2.2점을 받은 항목은 전문인력과 발견 후 조치 즉, 사후관리로 향후 식중독 발생 예방을 위해서는 우선적으로 이 부분의 확충 조치가 필요할 것임.

〈표 8〉 국내 식중독 관리체계에 대한 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
정보화 수준	40 (100.0)	2 ( 5.0)	28 (70.0)	4 (10.0)	6 (15.0)	-	2.4
전문인력	40 (100.0)	6 (15.0)	24 (60.0)	8 (20.0)	2 ( 5.0)	-	2.2
검사 기술력	40 (100.0)	4 (10.0)	20 (50.0)	10 (25.0)	6 (15.0)	-	2.5
보고체계	40 (100.0)	4 (10.0)	22 (55.0)	10 (25.0)	4 (10.0)	-	2.4
발견 후 조치 (사후관리)	40 (100.0)	6 (15.0)	22 (55.0)	12 (30.0)	-	-	2.2

- 식중독 발생 현황 및 관련 자료의 데이터베이스화 및 인터넷 사이트 상에서의 관리 및 자료 공개에 관한 전문가 의견은 <표 9>에 제시된 바와 같음.
- 모든 조사대상자가 필요하거나 매우 필요한 것으로 응답하여 5점 만점에 4.5점의 평균점수를 보였음. 현재는 식약청의 식품관리팀이 누적적으로 관리하고 있는 원자료(Raw Date)를 데이터베이스화(D/B화)하여 접근 용이도 및 활용도를 높여야 할 것임.

〈표 9〉 식중독 발생현황 자료의 D/B화 및 인터넷 사이트에서의 관리 및 공개 방안

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	보통 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	38 (100.0)	-	-	-	20 (52.6)	18 (47.4)	4.5

주: 무응답자 1명 제외

- <표 10>에는 <표 11>에 제시한 방안의 의의에 관한 조사결과가 제시되어 있음.
- 즉, 관련 자료의 체계적 관리, 식중독 정보의 공유, 정보의 접근성 제고의 3가지 사항이 모두 5점 만점에 4.4점으로 높게 나타났고, 식중독 발생의 사전 대응방안 모색이 4.2점으로 다른 항목에 비해 조금 낮지만 높게 나타남. 식약청에서 관리하고 있는 모든 식중독 관련자료를 모아 데이터베이스화한 후 관련 포털 사이트에 연계하여 공개하는 방안을 조기에 추진해야 할 것으로 사료됨.

〈표 10〉 식중독 발생현황자료의 D/B화 및 인터넷 사이트에서의 관리 및 공개 방안의 의의

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 의의 없음 1	의의 없음 2	보통 3	의의 있음 4	매우 의의 있음 5	평균 (점)
관련자료의 체계적 관리	40 (100.0)	-	-	4 (10.0)	16 (40.0)	20 (50.0)	4.4
식중독 정보의 공유	40 (100.0)	-	-	4 (10.0)	16 (40.0)	20 (50.0)	4.4
정보의 접근성 제고	40 (100.0)	-	-	4 (10.0)	18 (45.0)	18 (45.0)	4.4
개인별, 지역별, 주요 식중독 원인별 등 사전대응방법 모색에 유용	40 (100.0)	-	-	10 (25.0)	12 (30.0)	18 (45.0)	4.2

- 여러 식품분야에서 식중독이 차지하는 중요도에 관한 조사결과는 <표 11>에 제시된 바와 같음.
- 즉 식품안전을 위한 여러 분야 중에서 100%를 기준으로 조사한 결과 평균 56.7%로 나타났다, 최소 20.0%, 최고 95.0%로 나타나 식품분야 전문가들조차 식중독 예방의 중요성을 인식하고 있는 것으로 조사되었음.

〈표 11〉 식품안전분야에서 식중독이 차지하는 중요도(최대 100%)

구 분	응답결과
응답자	20명
평균	<b>56.7%</b>
최소값	20.0%
최대값	95.0%

- 식중독의 중요성이 인지되고 있는 상황에서 식중독 예방을 위한 가장 효과적인 여러 방법에 관한 효과성 평가 결과가 <표 12>에 제시되어 있음.
- 5점 만점의 리커트 척도에 의해 조사해본 결과 가장 효과적이라고 나타난 방법은 TV 등을 통한 언론매체 홍보로 평균 4.5점을 받았고, 그 다음은 인터넷으로 정보제공, 정규 학교교육, 집단급식소에서 현장교육 실시 등의 순으로 나타남.
- TV를 통한 국가 차원의 홍보로서는 국정홍보처의 공익광고를 고려해 볼 수 있는데 아직도 식품안전분야의 우선순위가 국가 전체 차원의 정책 순위에서 낮아서인지 공익광고화 되지 못하고 있음.

〈표 12〉 식중독 예방을 위한 방법에 대한 효과성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 낮음 1	낮음 2	보통 3	높음 4	매우 높음 5	평균
인터넷으로 정보 제공	40 (100.0)	-	-	6 (15.0)	24 (60.0)	10 (25.0)	4.1
다양한 교재의 개발 및 보급	40 (100.0)	-	6 (15.0)	16 (40.0)	18 (45.0)	-	3.3
집단급식소 등 현장교육 실시	40 (100.0)	-	6 (15.0)	12 (30.0)	18 (45.0)	4 (10.0)	3.5
TV 등 언론매체를 통한 홍보	40 (100.0)	-	-	-	20 (50.0)	20 (50.0)	4.5
정규 학교교육에서 교육	40 (100.0)	-	-	6 (15.0)	28 (70.0)	6 (15.0)	4.0
대중교통을 이용한 (지하철, 버스 등)홍보	40 (100.0)	2 ( 5.0)	6 (15.0)	18 (45.0)	12 (30.0)	2 ( 5.0)	3.2

- 포털사이트를 검색할 때 눈의 피로도를 감안한 색, 선호색 등이 바탕색으로 깔리면 검색이 훨씬 효율을 높일 수 있고, 자주 찾을 수 있는 동기가 됨. 즉, 포털사이트의 활용도를 높일 수 있는 것으로 포털사이트의 배경색으로 선호하는 색을 조사한 결과가 <표 13>에 제시되어 있음.
- 전체의 45.0%가 녹색계열을 지적하였고, 다음이 노랑, 청색, 분홍과 보라 순으로 나타남.

〈표 13〉 식중독 포털사이트 구축시 가장 좋은 바탕색

(단위: 명, %)

구 분	계	녹색	청색	노랑	분홍	보라	기타
바탕색	40 (100.0)	18 (45.0)	8 (20.0)	10 (25.0)	2 ( 5.0)	2 ( 5.0)	-

## □ 일반국민 조사

### ○ 조사개요

- 100명의 일반국민을 대상으로 조사 실시함.
- 자가기재식 조사 방법으로 진행됨.

### ○ 조사결과

- 일반국민의 조사결과는 전문가와 달리 조사대상자 100명 중 20%만이 관련 사이트를 검색한 경험이 있는 것으로 나타남(표 14 참조).

〈표 14〉 국내의 웹 사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	100	100.0
있다	20	20.0
없다	80	80.0

- 중복응답으로 검색 경험이 있는 대상자 총 26명을 대상으로 이용한 사이트를 조사한 결과는 <표 15>에 제시되어있음.
- 전체의 69.2%가 일반 사이트를 이용한 것으로 나타나 전문가와 정반대의 경향을 보임.

〈표 15〉 식중독 관련 정보검색시 이용하는 사이트

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	26	100.0
일반 검색포털사이트	18	69.2
식품관련 전문사이트	5	19.2
기타	3	11.6

주: 복수응답 항목

- 조사대상자들에게 국내 관련 웹사이트에 관한 콘텐츠 품질을 평가토록 한 결과는 <표 16>에 제시되어 있음.
- 정보제공 사이트 수, 정보의 질, 체계적인 정보 제공을 조사해본 결과 5점 만점에 2.8, 2.9, 2.6점으로 비교적 낮은 것으로 평가되었음.

〈표 16〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠 품질 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 불만족 1	불만족 2	보통 3	만족 4	매우 만족 5	평균 (점)
정보제공 사이트의 수	20 (100.0)	1 ( 5.0)	3 ( 3.0)	15 (75.0)	1 ( 5.0)	-	2.8
정보의 질	20 (100.0)	1 ( 5.0)	4 (20.0)	12 (60.0)	3 (15.0)	-	2.9
체계적인 정보의 제공	20 (100.0)	1 ( 5.0)	8 (40.0)	10 (50.0)	1 ( 5.0)	-	2.6

- <표 17>에는 현재 각 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 내용의 충분성을 5점 만점으로 조사한 결과가 제시되어 있음.
- 외국자료와 전문 연구결과 제공이 가장 취약하다고 소비자들이 인식하고 있어 이는 전문가 조사결과와 같은 양상을 보였음. 식중독에 관한 정의가 유일하게 5점 만점에 3점을 넘어 가장 잘 되어있는 내용으로 평가되었음.

〈표 17〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 세부내용별 충분성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
식중독에 대한 정의	20 (100.0)	-	2 (10.0)	9 (45.0)	9 (45.0)	-	3.4
식중독의 예방법	20 (100.0)	-	5 (25.0)	10 (50.0)	5 (25.0)	-	3.0
식중독에 걸렸을 때 대처법	20 (100.0)	2 (10.0)	6 (30.0)	10 (50.0)	2 (10.0)	-	2.6
식중독의 위험성	20 (100.0)	2 (10.0)	4 (20.0)	10 (50.0)	4 (20.0)	-	2.8
식중독 관련 사이트 소개	20 (100.0)	2 (10.0)	11 (55.0)	5 (25.0)	2 (10.0)	-	2.4
외국 자료 제공	20 (100.0)	6 (30.0)	11 (55.0)	2 (10.0)	1 ( 5.0)	-	1.9
관련 전문연구 결과	20 (100.0)	5 (25.0)	10 (50.0)	5 (25.0)	-	-	2.0

- 조사대상자 중 4.0%만이 외국 식중독 사이트를 검색한 것으로 <표 18>에 제시되어 있음.

<표 18> 외국 인터넷 포털사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	99	100.0
있다	4	4.0
없다	95	96.0

주: 무응답자 1명 제외

- 외국 사이트를 검색한 조사대상자 4명을 대상으로 외국 사이트에 비교하여 국내 사이트를 평가한 결과가 <표 19>에 제시되어 있음.
- 정보량, 정보의 질, 이용 편의성 등을 종합해 볼 때 5점 만점에 2.8점으로 낮게 나타났으나 전문가의 2.5점보다는 높았음.

<표 19> 국내 식중독 인터넷 포털사이트의 수준을 외국 사이트와의 비교 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
평 가	4 (100.0)	-	2 (50.0)	1 (25.0)	1 (25.0)	-	2.8

- 식중독 관련 새로운 정보제공용의 포털사이트 구축의 필요성에 관한 조사결과는 <표 20>에 제시된 바와 같음. 5점 만점에 4.0점으로 높게 나왔으나 전문가 4.5점에 비해서는 낮은 것으로 식품분야 전문가보다 일반 소비자들은 식품안전의 중요성을 조금은 낮게 인식하고 있음을 알 수 있었음.

<표 20> 식중독 관련 정보를 전문적이고 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트의 필요성

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	잘 모르겠음 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	100 (100.0)	-	3 ( 3.0)	10 (10.0)	68 (68.0)	19 (19.0)	4.0

- <표 20> 결과와 마찬가지로 식중독 발생 현황 자료를 데이터베이스화하고 인터넷에서 관리하는 것에 대해 조사대상자들은 5점 만점에 4.0점을 주었음. 전문가 평가 결과인 4.5점보다는 낮은 점수를 보였음(표 21 참조).

<표 21> 식중독 발생현황자료의 데이터베이스화 및 인터넷 사이트에서의 관리 및 공개 방안

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	잘 모르겠음 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	19 (100.0)	-	5 ( 5.0)	13 (13.0)	64 (64.0)	18 (18.0)	4.0

주: 무응답자 1명 제외

- 식품안전 분야에서 식중독이 차지하는 중요도를 100%를 만점으로 조사한 결과를 보면 100명의 조사대상자들은 33.6%로 응답하였으며, 이는 전문가 66%의 1/2 수준인 것으로 나타나고 있음. 이 결과는 일반 국민들이 전문가보다는 식품안전이나 식중독의 중요성을 덜 인식하고 있을 알게 해준 것임.

<표 22> 식품안전분야에서 식중독이 차지하는 중요도(최대 100%)

구 분	응답결과
응답자	100명
평균	33.6%
최소값	5.0%
최대값	99.0%

- <표 23>에는 구축하여야 할 새로운 식중독 포털사이트의 구성 내용 각각에 관한 중요도가 복수 응답으로 조사된 결과가 제시되어 있음.
- 총 291건이 응답 중 여러 사항 중 우선 순위가 높은 내용을 순서대로 정리하면 식중독 예방법(29.6%), 식중독 경고(예보 및 지수)는 전체의 22.0%, 식중독 개념 및 발생 원인(17.2%) 등의 순으로 나타남.



〈표 23〉 식중독 관련 포털사이트 구축시 포함내용별 분포

(단위: 명, %)

구 분	빈도	비율
계	291	100.0
식중독 예방법	86	29.6
식중독 경고(예보 및 지수)	64	22.0
식중독 개념 및 발생원인	50	17.2
식중독 발생현황	32	11.0
식중독 관련 새소식	25	8.6
소비자 참여코너	20	6.9
관련 정책정보	5	1.7
관련사이트 및 기관	4	1.4
외국의 최신정보	3	1.0
관련 연구결과	2	0.7

주: 1) 포함내용 항목들을 복수응답 처리한 결과임.

2) 무응답 2case 제외.

- <표 24>에는 여러 식중독 예방을 위한 방법별 평가 결과가 제시되어 있음.
- 전문가 조사 결과와는 약간 다른 결과를 보이고 있는 5점 만점에 4.7점으로  
정규학교교육을 지적하였고, 그 다음으로는 T.V 등 언론매체를 이용하는 것이 5점 만점에  
4.5점으로 높게 나타남. 3순위가 인터넷을 통한 정보 제공으로 조사되었음. 가장 낮은  
평가점수를 받은 방법은 인쇄매체에 의한 교육으로 나타남.

〈표 24〉 식중독 예방 방법에 대한 효과성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 낮음 1	낮음 2	보통 3	높음 4	매우 높음 5	평균 (점)
인터넷으로 정보 제공	100 (100.0)	1 ( 1.0)	7 ( 7.0)	31 (31.0)	47 (47.0)	14 (14.0)	3.7
다양한 교재의 개발 및 보급	100 (100.0)	3 ( 3.0)	24 (24.0)	58 (58.0)	15 (15.0)	-	2.9
집단급식소 등 현장교육 실시	100 (100.0)	-	5 ( 5.0)	31 (31.0)	44 (44.0)	20 (20.0)	3.8
TV 등 언론매체를 통한 홍보	100 (100.0)	-	-	4 ( 4.0)	45 (45.0)	51 (51.0)	4.5
정규 학교교육에서 교육	99 (100.0)	1 ( 1.0)	2 ( 2.0)	32 (32.3)	46 (46.5)	18 (18.2)	4.7
대중교통 (지하철, 버스 등) 홍보	100 (100.0)	1 ( 1.0)	25 (25.0)	41 (41.0)	29 (29.0)	4 ( 4.0)	3.1

주: “정규 학교교육에서 교육”항목에서 무응답자 1명 제외

- 식중독 포털사이트 구축 시 화면의 바탕색으로 가장 좋은 색을 조사한 결과는 〈표 25〉에 제시된 바와 같이 녹색으로 나타남. 그 다음이 청색, 노랑의 순으로 전문가 조사와 크게 다르지 않았음.

〈표 25〉 식중독 포털사이트 구축시 가장 좋은 바탕색

(단위: 명, %)

구 분	계	녹색	청색	노랑	분홍	기타
바탕색	100 (100.0)	57 (57.0)	23 (23.0)	9 ( 9.0)	5 ( 5.0)	6 ( 6.0)

## 5. 외국의 식중독 관련 웹사이트 운영 현황 및 체계 파악

### □ 미국, 독일 등 EU, 일본의 식중독 관련 사이트 운영 현황 및 내용 파악

- 각 주제별 내용 구성에서 일반적인 정보 이외에 구체적인 사례를 적용하여 실생활에 이용할 가능성이 높은 정보를 제공하고 있음.
- 정보 외에 교육자료를 제공하여 일반인, 건강전문가들이 손쉽게 이용 가능함.
- 정부기관 내 타 관련 사이트들과 링크가 잘 되어 있음.
- 단점으로는 주제별로 과도한 내용을 담고 있어서 일반 소비자에게는 overload 되는 경향이 있어 보임.
- 외국 정부기관의 홈페이지에는 기관의 운영목적에 따라 소비자를 위한 다양한 건강관련 정보를 제공하고 있음.

### □ 인터넷 건강정보에 관한 주요 내용 (HON Survey, 2002)

- <표 26>에는 2002년 실시된 인터넷 건강정보 이용에 관한 조사 결과가 제시되어있다.

〈표 26〉 인터넷 건강정보에 관한 주요 내용

구분	비율
정보의 정확성(Accuracy of information)	26.33%
정보의 신뢰성(Trustworthiness)	11.45%
정보찾기(Finding Information/Navigation)	10.99%
정보의 이용가능성(Availability of information)	8.85%
불필요한 웹 사이트("Junk" web sites)	5.84%
온라인 서비스 및 정보에 대한 지불 (Paying for online services or information)	5.11%
모두에게 평등한 접근성(Equal access for all)	3.59%

## 6. 식중독 교육 및 홍보 시스템 전략계획

### □ 비전(Vision)

- 우리나라 국민들이 필요시 인터넷에서 양질의 식중독 관련정보를 검색하고 활용하는 단일창구(single window) 역할을 담당하도록 하여 안전한 식생활을 유도

### □ 임무(Mission) 및 가치(Value)

- 식중독 관련정보 이용자의 요구 및 이용편리성 등을 고려하여 제공자와 협력하여 운영하며 그 결과 양질의 식중독 관련정보를 인터넷으로 제공
- 이용자에 대해 서비스-지향적이며 식중독 관련정보의 질을 보장
- 웹사이트를 통하여 제공되는 식중독 관련정보의 품질, 신뢰성 및 유용성에 있어서 최고의 가치 부여
- 식중독 교육 및 홍보시스템은 고객 지향적이며 사용이 편리하고 빠르고, 정확한 것 추구
- 항상 새로운 기술을 수용하여 사용자들이 보다 잘 활용할 수 있도록 함

### □ 목적 및 전략

- 식중독 교육 및 홍보시스템의 인지 및 사용 수준 제고
  - 온라인 및 오프라인 홍보전략 개발 및 실천
  - 협력기관, 이해관계자, 자문위원 등과 협력하여 홍보
  - 웹사이트 상에서 이용자의 만족도 파악 및 반영
- 국민들이 유용하게 사용할 수 있는 식중독 교육 및 홍보시스템 개발
  - 공공 및 민간의 비영리 식중독 관련정보 제공기관과 협력
  - 이용자들의 요구내용 모니터링
  - 이용자들의 요구빈도가 높은 주제영역 및 기능성 개발
  - 양질의 식중독 정보 및 콘텐츠 개발

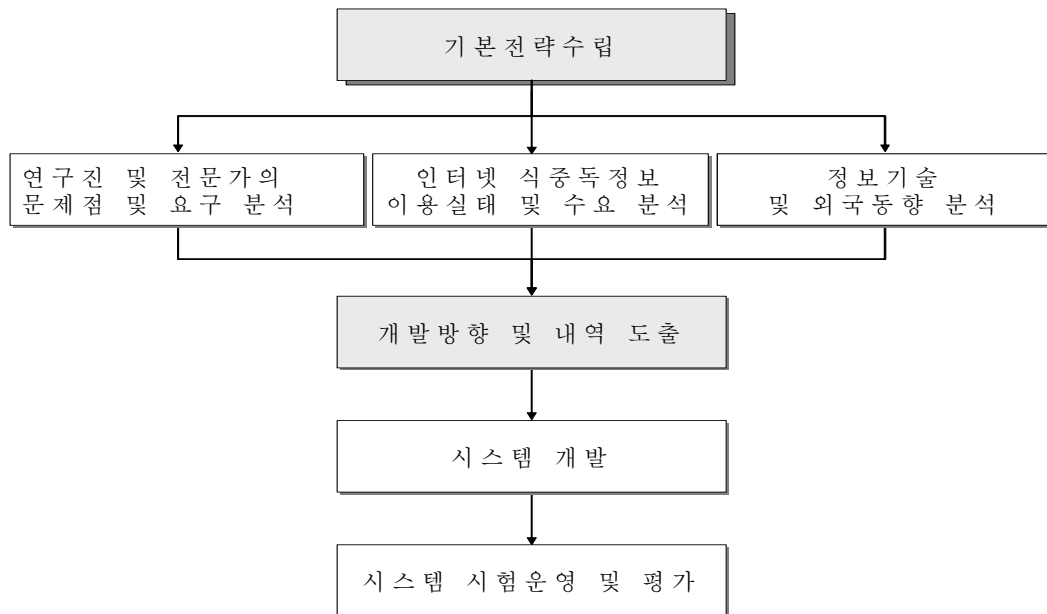
- 식중독 관련정보의 품질보증체계 확립 및 지속적인 개선
  - 자문위원과의 협력하여 식중독 관련정보 품질표준 개발 및 개선
  - 식중독 관련정보 관련 전문가단체 및 타 분야 정보품질관리 전문가들의 의견 수렴
  - 식중독 관련정보 품질표준의 제정 및 활용
- 이용자 지향적인 식중독 교육 및 홍보시스템 개발
  - 새로운 아이디어 및 식중독 관련정보 검증에 이용자들을 참여시킴.
  - 개발 시 관련전문가 및 일반인들의 이용행태 및 의견 반영
  - 이용자 환경을 고려한 사이트 운영

## 7. 식중독 DB 및 포털사이트 구축

### □ 웹사이트 구축 방안

- 일반적으로 웹사이트를 개발하는 방법론을 준수
- DB구성: 식품관리팀 문서 및 엑셀파일 사용계획.
- DB구성 사이즈에 따른 이용프로그램 및 ISP 연계 방안
- 연구진 자체분석 및 전문가조사 등을 통하여 시스템에 대한 요구사항 및 개발내용을 분석
- 도출된 개발내역은 업무의 중요도와 개발 필요성에 따라 우선순위를 설정한 후 관련 전문가의 자문 및 개발팀과 협의를 거쳐 확정하여 시스템을 개발
- 시스템 개발과정은 아래의 그림과 같음 (그림 1. 참조)

[그림 1] 식중독 교육 및 홍보시스템의 개발과정



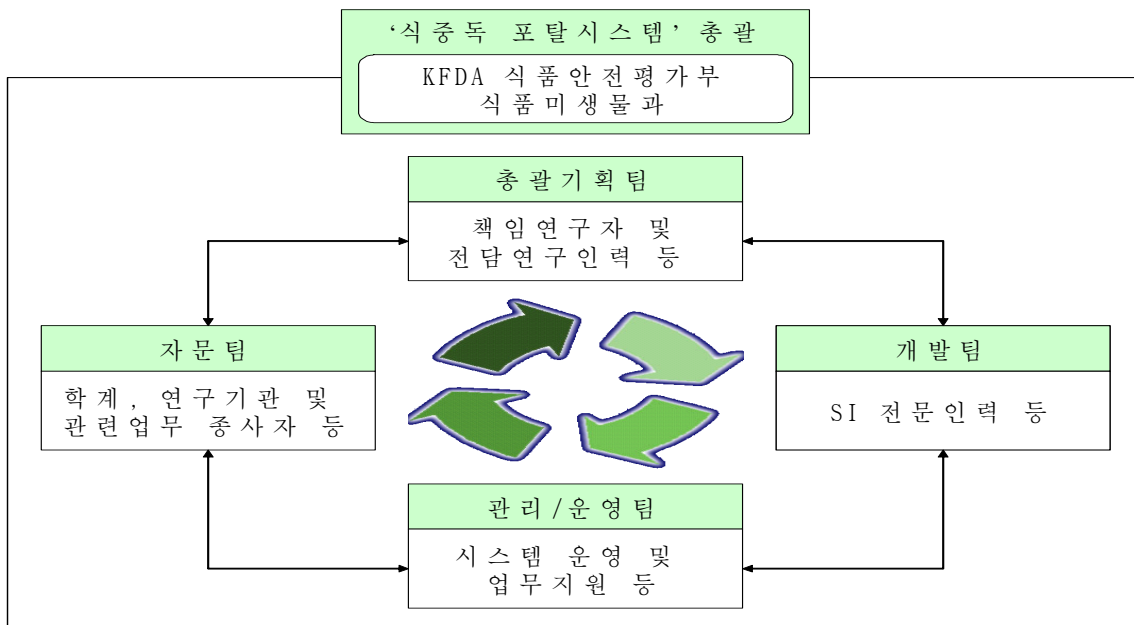
#### □ 웹사이트 구축 추진일정

- ‘식중독 교육 및 홍보시스템’의 개발은 시스템 분석, 이용자 이용실태 및 수요조사, 연구진 자체분석 및 전문가 자문 등의 기초연구에 근거하여 진행
- 구체적인 단계별 세부추진일정은 업무분석, 디자인, 코딩, 프로그램, 기술이전 및 사용자 교육, 테스트 단계의 6단계로 구분
- 업무분석은 조사·분석, 요구사항 수집 및 분석, 정보구조설계 과정을 단계별로 추진하며, 디자인은 초기화면 및 하부SET 설계, 디자인가이드, 디자인 개발 과정으로 추진
- DB설계는 업무분석 및 정보구조설계 후 또는 병행하여 수행하며 HTML코딩 후 관련 어플리케이션 개발단계가 추진
- 기술 이전 및 교육은 시스템 테스트 전에 수행하며, 테스트는 단위테스트, 통합테스트, 시험운영 등 반드시 충분한 테스트 과정을 거친 후 서비스를 실시

## □ 추진 및 운영조직

- ‘식중독 교육 및 홍보시스템’ 구축 및 운영은 식품의약품안전청 식품미생물과의 총괄추진 하에 한국보건사회연구원 연구진을 중심으로 총괄기획팀, 자문팀, 개발팀, 관리·운영팀으로 구분하여 추진(그림 2. 참조)
- 한국보건사회연구원의 연구팀은 시스템의 기획, 개발, 운영 및 관리업무 등 ‘식중독 교육 및 홍보시스템’ 구축을 위한 전반적인 사업을 계획하고 수행하는 총괄팀으로서 중추적인 역할 수행
- 자문팀은 학계, 관련기관 및 단체 등의 전문가 및 관련업무 담당자 등으로 구성되며 관련 정보를 제공하고, 시스템의 사용 및 평가업무를 담당
- 개발팀은 전문 SI업체로 업무분석, 설계, 구현 등의 업무를 지원하며, 운영 및 지원팀은 시스템 운영 및 기타 업무지원업무를 담당

[그림 2] 추진 및 운영 조직



## 8. 식중독 이동 스쿨 운영 및 교육교재 개발

### ☐ 식중독이란

- 식중독 정의
- 식중독 발생현황

### ☐ 생활속의 식중독

- 식중독의 감염경로
- 식중독위험에 노출이 심한 식품
- 일상생활 식중독 위험요인

### ☐ 식중독 예방법

- 개인위생관리
- 식품조리시 예방법
- 음식 방치에 따른 식중독 발생 예방법
- 조리기구에 따른 식중독 예방법

### ☐ 식중독에 노출되었을 때의 해결방법

## 9. 대상별 식중독 예방교재의 중점내용 선정

### ☐ 초등학교

- 색칠공부와 함께 배우는 식중독 예방

### ☐ 중·고생

- 학교생활(급식, 간식, 군것질)에서의 식중독 예방법

### ☐ 일반인

- 일상생활에서 발생할 수 있는 식중독 위험요인을 인식시키고 생활 속에서 실천할 수 있는 식중독 예방 방법을 위주로 교재를 개발함.

### ☐ 영양교사

- 전문적 지식 제공 위주(급식시설 위생관리 등)



## (2) 제1세부과제

제1세부 과제명	식중독 예방을 위한 상시예방경보체계 구축 및 증장기 계획 수립
제1세부 과제책임자	정기혜 /한국보건사회연구원 /식품정책

### 1. 기존연구 고찰

#### ☐ 초고속 인터넷 이용현황 파악

- 2004. 6월 현재 한국전산원, 한국인터넷진흥원에 자료에 의하면 가입자 수는 1,162만명이며, 가입가구는 전체가구의 74.8%, 이용률은 68.4%로 나타났음
- 주요 이용목적은 자료 및 정보검색이 전체의 73.9%로 1순위임.
- 한국보건사회연구원, 2003년 조사결과를 보면 인터넷 사용자의 84.4%가 건강관련 정보 검색

#### ☐ 인터넷 정보 사용상의 문제점 파악

- 너무 많은 건강정보의 제공으로 이용의 어려움이 있으며, 정보 내용의 이해가 어렵고, 신뢰하기 어려움, 필요한 만큼 정보가 충분하지 않은 것으로 조사됨.

#### ☐ 국내외 식중독 관련 교재 및 자료 분석 정리(제2 세부과제)

- 기존 식중독 관련 교재 현황 정리 및 미국, 캐나다, 호주 등의 국외 식중독 예방교육 내용 분석

### 2. 국내외 식중독 발생 현황 및 관리 체계 분석

#### ☐ 국내외 식중독 발생 현황

- 1990년대 이후 식중독 등 식인성 질병은 전 세계적으로 다시 증가 추세
- 한국, 미국은 증가추세이나 일본은 최근 2-3년간 감소 추세
- 한국은 5, 6월 식중독 발생이 7, 8월보다 많고, 원인균 불검출이 전체 발생건수의 30%를 상회하고 있어 향후 관리 대응체계 구축에 걸림돌

#### ☐ 국내 식중독 관리 체계

- 식품위생법 등 10여종 기존 법령 관련
- 식약청, 국립보건원으로 이원화
- 원인균 불검출률이 30%를 넘고 있고, 노로바이러스 등 새로운 균에 의한 식중독 발생 등 조직, 관리 대응체계 구축 필요

### 3. 식중독 포털사이트 구성요소 및 콘텐츠 개발

#### ☐ 새소식(소비자 정보)

- 국내·외 식중독 관련 최신뉴스 제공
- 강좌 및 이동교육 일정 안내(행사안내)
- 전문가 칼럼
- 식중독 예보 (식중독 지수 및 상시경보 시스템)

#### ☐ 식중독의 이해

- 식중독의 일반적 개념 및 증상
- 식중독 발생원인

#### ☐ 식중독 발생 현황

- 관리 및 보고체계 구성 및 전산화 추진
  - 보건복지부, 식품의약품 안전청 질병관리본부, 각 시/도 보건환경 연구원, 교육인적 자원부 연계
  - 식중독 역학조사반 구성
- 식중독 발생현황(DB 연계) -->발생보고체계와 연계

## ☐ 식중독의 예방

- 식중독 예방 요령 및 수칙
- 식중독 예방 평가표: 자가진단 및 실천 예방표
- 식중독 예방교육교재 제공
  - 대상별 교육, 텍스트파일, 동영상 제공, PPT 파일, 플래쉬, 만화 등
- Kid's KFDA 교육 및 홍보 연계(벤치마킹)

## ☐ 자료실

- 관련 서적 및 논문 등
- 산업동향 등

## ☐ 소비자 참여

- 전문가 상담 및 Q&A 코너
- 설문조사 참여 및 토론평 운영

## ☐ 관련웹사이트 링크

- 국내외 정부기관 사이트
- 국내외 민간기관 사이트
- 국제기관 사이트

## ☐ 이밖에 기본적 추가 사항

- Site map
- 검색창(검색엔진)
- 사이트 소개 및 Contact us
- Disclaimer(책임의 한계 또는 책임부인선언)

#### 4. 전문가·시민 요구분석 설문 개발 및 조사 실시

##### □ 전문가 조사

###### ○ 조사개요

- 총 40명의 식품분야 전문가를 대상으로 조사를 실시함.
- 조사방법은 이메일 조사를 실시함.

###### ○ 조사결과

- 40명의 총 조사대상자의 식중독 관련 사이트 검색률은 100%
- 외국 사이트에 비해 국내 식중독 관련 사이트가 5점 만점에 2.5점 수준
- 식중독이 식품안전분야에서 차지하는 비율은 60% 이상

〈표 27〉 국내의 웹 사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	40	100.0
있다	40	100.0
없다	-	-

- 모든 조사대상자들은 100% 경험이 있다고 응답하였음.
- 식중독 관련 정보 검색시 이용한 사이트 종류에 관한 조사결과는 <표 28>에 제시된 바와 같음.
- 식품관련 전문 사이트 이용 비율이 전체의 66.0%로 일반 검색포털 사이트 이용률보다 높게 나타남.

〈표 28〉 식중독 관련 정보검색시 이용하는 사이트

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	47	100.0
일반 검색포털사이트	14	29.6
식품관련 전문사이트	31	66.0
기타	2	3.4

주: 복수응답 항목

- <표 29>에는 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 품질을 조사대상 전문가들이 항목별로 평가한 결과가 제시되어 있음.
- 5점 만점의 리커르트 척도에 의해 조사한 결과를 보면 충분성은 평균 2.7점, 정확성은 2.9점, 신뢰성은 3.1점, 이용편리성은 2.9점, 시의적절성은 2.5점으로 전체 평균점수는 2.82점으로 비교적 낮은 평가점수를 주고 있음.

〈표 29〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠 품질

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 불만족 1	불만족 2	보통 3	만족 4	매우 만족 5	평균 (점)
충분성	38 (100.0)	-	16 (42.1)	16 (42.1)	6 (15.8)	-	2.7
정확성	40 (100.0)	-	12 (30.0)	20 (50.0)	8 (20.0)	-	2.9
신뢰성(저작권 등)	40 (100.0)	-	10 (25.0)	18 (45.0)	12 (30.0)	-	3.1
이용편리성	40 (100.0)	2 ( 5.0)	14 (35.0)	12 (30.0)	12 (30.0)	-	2.9
시의 적절성	40 (100.0)	4 (10.0)	16 (40.0)	16 (40.0)	4 (10.0)	-	2.5

주: 충분성 항목은 무응답자 1명 제외

- <표 30>에는 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 세부 내용의 충분성에 관한 조사대상자들의 평가 결과가 제시되어 있음.
- 식중독에 관한 정의가 5점 만점에 3.2점으로 가장 높게 나타났고, 관련 연구결과 제공이 1.9점, 외국의 자료 제공이 2.0점으로 가장 낮게 나타났다. 이 조사결과를 감안하여 새로 구축되는 식중독 포털사이트에는 외국의 자료와 전문 연구결과를 제공하는 기능을 강화토록 하여야 하겠음.

〈표 30〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 세부내용별 충분성 평가  
(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
식중독에 대한 정의	40 (100.0)	-	8 (20.0)	18 (45.0)	12 (30.0)	2 ( 5.0)	3.2
식중독의 예방법	40 (100.0)	-	10 (50.0)	5 (25.0)	5 (25.0)	-	2.8
식중독에 걸렸을 때 대처법	38 (100.0)	2 ( 5.3)	18 (47.4)	18 (42.1)	2 ( 5.3)	-	2.5
식중독의 위험성	40 (100.0)	4 (10.0)	20 (50.0)	10 (25.0)	6 (15.0)	-	2.5
식중독 관련 사이트 소개	40 (100.0)	2 ( 5.0)	18 (45.0)	18 (45.0)	-	2 ( 5.0)	2.6
외국 자료 제공	40 (100.0)	14 (35.0)	14 (35.0)	12 (30.0)	-	-	2.0
관련 전문연구 결과	40 (100.0)	14 (35.0)	18 (45.0)	6 (15.0)	2 ( 5.0)	-	1.9

주: '식중독에 걸렸을 때 대처법' 항목은 무응답자 1명 제외

- 조사대상자들이 식중독 관련한 정보 검색을 위하여 외국의 인터넷 포털사이트를 검색한 경험이 있는 지를 조사한 결과는 <표 31>에 제시되어 있음.
- 총 조사대상자의 70%인 28명이 검색한 경험이 있는 것으로 조사되었음.

〈표 31〉 외국 인터넷 포털사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	40	100.0
있다	28	70.0
없다	12	30.0

- 외국 웹사이트 검색 경험이 있는 조사대상 28명중 응답한 20명의 국내 사이트와의 비교 평가 결과를 보면 <표 32>에 제시된 바와 같음.
- 즉, 정보량, 정보의 질, 이용 편의성 등을 종합적으로 고려해 볼 때 5점 만점에 평균 2.5 점으로 국내 관련 사이트 수준이 외국 사이트의 절반 수준인 것으로 조사되었음.

〈표 32〉 국내 식중독 인터넷 포털사이트의 수준을 외국 사이트와의 비교 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
평 가	20 (100.0)	1 ( 5.0)	14 (70.0)	2 (10.0)	3 (15.0)	-	2.5

주: 총 28명 중 20명만 응답.

- 식중독 관련 정보를 전문적이고, 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트 구축의 필요성을 조사한 결과는 〈표 33〉에 제시된 바와 같음.
- 즉, 5점 만점에 4.5점으로 모든 조사대상자가 “필요하다, 매우 필요하다”로 응답하였음.

〈표 33〉 식중독 관련 정보를 전문적이고 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트의 필요성

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	보통 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	40 (100.0)	-	-	-	20 (50.0)	20 (50.0)	4.5

- 식품분야 전문가를 조사대상으로 하였기에 국내 식중독 관리체계에 관한 평가를 실시하였고, 그 결과는 〈표 34〉에 제시되어 있음.
- 모든 개별 항목의 평균 점수가 5점 만점에 2.5점 이하인 상황에서 가장 낮은 점수인 2.2점을 받은 항목은 전문인력과 발견 후 조치 즉, 사후관리로 향후 식중독 발생 예방을 위해서는 우선적으로 이 부분의 확충 조치가 필요할 것임.



〈표 34〉 국내 식중독 관리체계에 대한 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
정보화 수준	40 (100.0)	2 ( 5.0)	28 (70.0)	4 (10.0)	6 (15.0)	-	2.4
전문인력	40 (100.0)	6 (15.0)	24 (60.0)	8 (20.0)	2 ( 5.0)	-	2.2
검사 기술력	40 (100.0)	4 (10.0)	20 (50.0)	10 (25.0)	6 (15.0)	-	2.5
보고체계	40 (100.0)	4 (10.0)	22 (55.0)	10 (25.0)	4 (10.0)	-	2.4
발견 후 조치 (사후관리)	40 (100.0)	6 (15.0)	22 (55.0)	12 (30.0)	-	-	2.2

- 식중독 발생 현황 및 관련 자료의 데이터베이스화 및 인터넷 사이트 상에서의 관리 및 자료 공개에 관한 전문가 의견은 <표 35>에 제시된 바와 같음.
- 모든 조사대상자가 필요하거나 매우 필요한 것으로 응답하여 5점 만점에 4.5점의 평균점수를 보였음. 현재는 식약청의 식품관리팀이 누적적으로 관리하고 있는 원자료(Raw Date)를 데이터베이스화(D/B화)하여 접근 용이도 및 활용도를 높여야 할 것임.

〈표 35〉 식중독 발생현황 자료의 D/B화 및 인터넷 사이트에서의 관리 및 공개 방안

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	보통 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	38 (100.0)	-	-	-	20 (52.6)	18 (47.4)	4.5

주: 무응답자 1명 제외

- <표 36>에는 <표 35>에 제시한 방안의 의의에 관한 조사결과가 제시되어 있음.
- 즉, 관련 자료의 체계적 관리, 식중독 정보의 공유, 정보의 접근성 제고의 3가지 사항이 모두 5점 만점에 4.4점으로 높게 나타났고, 식중독 발생의 사전 대응방안 모색이 4.2점으로 다른 항목에 비해 조금 낮지만 높게 나타남. 식약청에서 관리하고 있는 모든 식중독 관련자료를 모아 데이터베이스화한 후 관련 포털 사이트에 연계하여 공개하는 방안을 조기에 추진해야 할 것으로 사료됨.

〈표 36〉 식중독 발생현황자료의 D/B화 및 인터넷 사이트에서의 관리 및 공개 방안의 의의

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 의의 없음 1	의의 없음 2	보통 3	의의 있음 4	매우 의의 있음 5	평균 (점)
관련자료의 체계적 관리	40 (100.0)	-	-	4 (10.0)	16 (40.0)	20 (50.0)	4.4
식중독 정보의 공유	40 (100.0)	-	-	4 (10.0)	16 (40.0)	20 (50.0)	4.4
정보의 접근성 제고	40 (100.0)	-	-	4 (10.0)	18 (45.0)	18 (45.0)	4.4
개인별, 지역별, 주요 식중독 원인별 등 사전대응방법 모색에 유용	40 (100.0)	-	-	10 (25.0)	12 (30.0)	18 (45.0)	4.2

- 여러 식품분야에서 식중독이 차지하는 중요도에 관한 조사결과는 <표 37>에 제시된 바와 같음.
- 즉 식품안전을 위한 여러 분야 중에서 100%를 기준으로 조사한 결과 평균 56.7%로 나타났고, 최소 20.0%, 최고 95.0%로 나타나 식품분야 전문가들조차 식중독 예방의 중요성을 인식하고 있는 것으로 조사되었음.

〈표 37〉 식품안전분야에서 식중독이 차지하는 중요도(최대 100%)

구 분	응답결과
응답자	20명
평균	56.7%
최소값	20.0%
최대값	95.0%

- 식중독의 중요성이 인지되고 있는 상황에서 식중독 예방을 위한 가장 효과적인 여러 방법에 관한 효과성 평가 결과가 <표 38>에 제시되어 있음.
- 5점 만점의 리커트 척도에 의해 조사해본 결과 가장 효과적이라고 나타난 방법은 TV 등을 통한 언론매체 홍보로 평균 4.5점을 받았고, 그 다음은 인터넷으로 정보제공, 정규 학교교육, 집단급식소에서 현장교육 실시 등의 순으로 나타남.
- TV를 통한 국가 차원의 홍보로서는 국정홍보처의 공익광고를 고려해 볼 수 있는데 아직도 식품안전분야의 우선순위가 국가 전체 차원의 정책 순위에서 낮아서인지 공익광고화 되지 못하고 있음.

〈표 38〉 식중독 예방을 위한 방법에 대한 효과성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 낮음 1	낮음 2	보통 3	높음 4	매우 높음 5	평균
인터넷으로 정보 제공	40 (100.0)	-	-	6 (15.0)	24 (60.0)	10 (25.0)	4.1
다양한 교재의 개발 및 보급	40 (100.0)	-	6 (15.0)	16 (40.0)	18 (45.0)	-	3.3
집단급식소 등 현장교육 실시	40 (100.0)	-	6 (15.0)	12 (30.0)	18 (45.0)	4 (10.0)	3.5
TV 등 언론매체를 통한 홍보	40 (100.0)	-	-	-	20 (50.0)	20 (50.0)	4.5
정규 학교교육에서 교육	40 (100.0)	-	-	6 (15.0)	28 (70.0)	6 (15.0)	4.0
대중교통을 이용한 (지하철, 버스 등)홍보	40 (100.0)	2 ( 5.0)	6 (15.0)	18 (45.0)	12 (30.0)	2 ( 5.0)	3.2

- 포털사이트를 검색할 때 눈의 피로도를 감안한 색, 선호색 등이 바탕색으로 깔리면 검색이 훨씬 효율을 높일 수 있고, 자주 찾을 수 있는 동기가 됨. 즉, 포털사이트의 활용도를 높일 수 있는 것으로 포털사이트의 배경색으로 선호하는 색을 조사한 결과가 <표 39>에 제시되어 있음.
- 전체의 45.0%가 녹색계열을 지적하였고, 다음이 노랑, 청색, 분홍과 보라 순으로 나타남.

〈표 39〉 식중독 포털사이트 구축시 가장 좋은 바탕색

(단위: 명, %)

구 분	계	녹색	청색	노랑	분홍	보라	기타
바탕색	40 (100.0)	18 (45.0)	8 (20.0)	10 (25.0)	2 ( 5.0)	2 ( 5.0)	-

## □ 일반국민 조사

### ○ 조사개요

- 100명의 일반국민을 대상으로 조사 실시함.
- 자가기재식 조사 방법으로 진행됨.

### ○ 조사결과

- 일반국민의 조사결과는 전문가와 달리 조사대상자 100명 중 20%만이 관련 사이트를 검색한 경험이 있는 것으로 나타남(표 40 참조).

〈표 40〉 국내의 웹 사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	100	100.0
있다	20	20.0
없다	80	80.0

- 중복응답으로 검색 경험이 있는 대상자 총 26명을 대상으로 이용한 사이트를 조사한 결과는 <표 41>에 제시되어있음.
- 전체의 69.2%가 일반 사이트를 이용한 것으로 나타나 전문가와 정반대의 경향을 보임.

〈표 41〉 식중독 관련 정보검색시 이용하는 사이트

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	26	100.0
일반 검색포털사이트	18	69.2
식품관련 전문사이트	5	19.2
기타	3	11.6

주: 복수응답 항목

- 조사대상자들에게 국내 관련 웹사이트에 관한 콘텐츠 품질을 평가토록 한 결과는 <표 42>에 제시되어 있음.
- 정보제공 사이트 수, 정보의 질, 체계적인 정보 제공을 조사해본 결과 5점 만점에 2.8, 2.9, 2.6점으로 비교적 낮은 것으로 평가되었음.

〈표 42〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠 품질 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 불만족 1	불만족 2	보통 3	만족 4	매우 만족 5	평균 (점)
정보제공 사이트의 수	20 (100.0)	1 ( 5.0)	3 ( 3.0)	15 (75.0)	1 ( 5.0)	-	2.8
정보의 질	20 (100.0)	1 ( 5.0)	4 (20.0)	12 (60.0)	3 (15.0)	-	2.9
체계적인 정보의 제공	20 (100.0)	1 ( 5.0)	8 (40.0)	10 (50.0)	1 ( 5.0)	-	2.6

- 〈표 43〉에는 현재 각 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 내용의 충분성을 5점 만점으로 조사한 결과가 제시되어 있음.
- 외국자료와 전문 연구결과 제공이 가장 취약하다고 소비자들이 인식하고 있어 이는 전문가 조사결과와 같은 양상을 보였음. 식중독에 관한 정의가 유일하게 5점 만점에 3점을 넘어 가장 잘 되어있는 내용으로 평가되었음.

〈표 43〉 국내 웹사이트에서 제공되는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 세부내용별 충분성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
식중독에 대한 정의	20 (100.0)	-	2 (10.0)	9 (45.0)	9 (45.0)	-	3.4
식중독의 예방법	20 (100.0)	-	5 (25.0)	10 (50.0)	5 (25.0)	-	3.0
식중독에 걸렸을 때 대처법	20 (100.0)	2 (10.0)	6 (30.0)	10 (50.0)	2 (10.0)	-	2.6
식중독의 위험성	20 (100.0)	2 (10.0)	4 (20.0)	10 (50.0)	4 (20.0)	-	2.8
식중독 관련 사이트 소개	20 (100.0)	2 (10.0)	11 (55.0)	5 (25.0)	2 (10.0)	-	2.4
외국 자료 제공	20 (100.0)	6 (30.0)	11 (55.0)	2 (10.0)	1 ( 5.0)	-	1.9
관련 전문연구 결과	20 (100.0)	5 (25.0)	10 (50.0)	5 (25.0)	-	-	2.0

- 조사대상자 중 4.0%만이 외국 식중독 사이트를 검색한 것으로 <표 44>에 제시되어 있음.

<표 44> 외국 인터넷 포털사이트에서 식중독 관련 정보 검색 경험

(단위: 명, %)

구 분	빈 도	비 율
계	99	100.0
있다	4	4.0
없다	95	96.0

주: 무응답자 1명 제외

- 외국 사이트를 검색한 조사대상자 4명을 대상으로 외국 사이트에 비교하여 국내 사이트를 평가한 결과가 <표 45>에 제시되어 있음.
- 정보량, 정보의 질, 이용 편의성 등을 종합해 볼 때 5점 만점에 2.8점으로 낮게 나타났으나 전문가의 2.5점보다는 높았음.

<표 45> 국내 식중독 인터넷 포털사이트의 수준을 외국 사이트와의 비교 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 부족 1	부족 2	보통 3	우수 4	매우 우수 5	평균 (점)
평 가	4 (100.0)	-	2 (50.0)	1 (25.0)	1 (25.0)	-	2.8

- 식중독 관련 새로운 정보제공용의 포털사이트 구축의 필요성에 관한 조사결과는 <표 46>에 제시된 바와 같음. 5점 만점에 4.0점으로 높게 나왔으나 전문가 4.5점에 비해서는 낮은 것으로 식품분야 전문가보다 일반 소비자들은 식품안전의 중요성을 조금은 낮게 인식하고 있음을 알 수 있었음.

<표 46> 식중독 관련 정보를 전문적이고 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트의 필요성

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	잘 모르겠음 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	100 (100.0)	-	3 ( 3.0)	10 (10.0)	68 (68.0)	19 (19.0)	4.0

- <표 47> 결과와 마찬가지로 식중독 발생 현황 자료를 데이터베이스화하고 인터넷에서 관리하는 것에 대해 조사대상자들은 5점 만점에 4.0점을 주었음. 전문가 평가 결과인 4.5점보다는 낮은 점수를 보였음(표 21 참조).

<표 47> 식중독 발생현황자료의 데이터베이스화 및 인터넷 사이트에서의 관리 및 공개 방안

(단위: 명, %)

구 분	계	전혀 필요없음 1	필요 없음 2	잘 모르겠음 3	필요함 4	매우 필요함 5	평균 (점)
평 가	19 (100.0)	-	5 ( 5.0)	13 (13.0)	64 (64.0)	18 (18.0)	4.0

주: 무응답자 1명 제외

- 식품안전 분야에서 식중독이 차지하는 중요도를 100%를 만점으로 조사한 결과를 보면 100명의 조사대상자들은 33.6%로 응답하였으며, 이는 전문가 66%의 1/2 수준인 것으로 나타나고 있음. 이 결과는 일반 국민들이 전문가보다는 식품안전이나 식중독의 중요성을 덜 인식하고 있을 알게 해준 것임.

<표 48> 식품안전분야에서 식중독이 차지하는 중요도(최대 100%)

구 분	응답결과
응답자	100명
평균	33.6%
최소값	5.0%
최대값	99.0%

- <표 49>에는 구축하여야 할 새로운 식중독 포털사이트의 구성 내용 각각에 관한 중요도가 복수 응답으로 조사된 결과가 제시되어 있음.
- 총 291건이 응답 중 여러 사항 중 우선 순위가 높은 내용을 순서대로 정리하면 식중독 예방법(29.6%), 식중독 경고(예보 및 지수)는 전체의 22.0%, 식중독 개념 및 발생 원인(17.2%) 등의 순으로 나타남.

〈표 49〉 식중독 관련 포털사이트 구축시 포함내용별 분포

(단위: 명, %)

구 분	빈도	비율
계	291	100.0
식중독 예방법	86	29.6
식중독 경고(예보 및 지수)	64	22.0
식중독 개념 및 발생원인	50	17.2
식중독 발생현황	32	11.0
식중독 관련 새소식	25	8.6
소비자 참여코너	20	6.9
관련 정책정보	5	1.7
관련사이트 및 기관	4	1.4
외국의 최신정보	3	1.0
관련 연구결과	2	0.7

주: 1) 포함내용 항목들을 복수응답 처리한 결과임.

2) 무응답 2case 제외.

- <표 50>에는 여러 식중독 예방을 위한 방법별 평가 결과가 제시되어 있음.
- 전문가 조사 결과와는 약간 다른 결과를 보이고 있는 5점 만점에 4.7점으로  
정규학교교육을 지적하였고, 그 다음으로는 T.V 등 언론매체를 이용하는 것이 5점 만점에  
4.5점으로 높게 나타남. 3순위가 인터넷을 통한 정보 제공으로 조사되었음. 가장 낮은  
평가점수를 받은 방법은 인쇄매체에 의한 교육으로 나타남.



〈표 50〉 식중독 예방 방법에 대한 효과성 평가

(단위: 명, %)

구 분	계	매우 낮음 1	낮음 2	보통 3	높음 4	매우 높음 5	평균 (점)
인터넷으로 정보 제공	100 (100.0)	1 ( 1.0)	7 ( 7.0)	31 (31.0)	47 (47.0)	14 (14.0)	3.7
다양한 교재의 개발 및 보급	100 (100.0)	3 ( 3.0)	24 (24.0)	58 (58.0)	15 (15.0)	-	2.9
집단급식소 등 현장교육 실시	100 (100.0)	-	5 ( 5.0)	31 (31.0)	44 (44.0)	20 (20.0)	3.8
TV 등 언론매체를 통한 홍보	100 (100.0)	-	-	4 ( 4.0)	45 (45.0)	51 (51.0)	4.5
정규 학교교육에서 교육	99 (100.0)	1 ( 1.0)	2 ( 2.0)	32 (32.3)	46 (46.5)	18 (18.2)	4.7
대중교통 (지하철, 버스 등) 홍보	100 (100.0)	1 ( 1.0)	25 (25.0)	41 (41.0)	29 (29.0)	4 ( 4.0)	3.1

주: “정규 학교교육에서 교육”항목에서 무응답자 1명 제외

- 식중독 포털사이트 구축 시 화면의 바탕색으로 가장 좋은 색을 조사한 결과는 〈표 51〉에 제시된 바와 같이 녹색으로 나타남. 그 다음이 청색, 노랑의 순으로 전문가 조사와 크게 다르지 않았음.

〈표 51〉 식중독 포털사이트 구축시 가장 좋은 바탕색

(단위: 명, %)

구 분	계	녹색	청색	노랑	분홍	기타
바탕색	100 (100.0)	57 (57.0)	23 (23.0)	9 ( 9.0)	5 ( 5.0)	6 ( 6.0)

## 5. 외국의 식중독 관련 웹사이트 운영 현황 및 체계 파악

### □ 미국, 독일 등 EU, 일본의 식중독 관련 사이트 운영 현황 및 내용 파악

- 각 주제별 내용 구성에서 일반적인 정보 이외에 구체적인 사례를 적용하여 실생활에 이용할 가능성이 높은 정보를 제공하고 있음.
- 정보 외에 교육자료를 제공하여 일반인, 건강전문가들이 손쉽게 이용 가능함.
- 정부 기관내 타 관련 사이트들과 링크가 잘 되어 있음.
- 단점으로는 주제별로 과도한 내용을 담고 있어서 일반 소비자에게는 overload 되는 경향이 있어 보임.
- 외국 정부기관의 홈페이지에는 기관의 운영목적에 따라 소비자를 위한 다양한 건강관련 정보를 제공하고 있음.

### □ 인터넷 건강정보에 관한 주요 이슈 (HON Survey, 2002)

- <표 52>에는 2002년 실시된 인터넷 건강정보 이용에 관한 조사 결과가 제시되어있다.

〈표 52〉 인터넷 건강정보에 관한 주요 이슈

구분	비율
정보의 정확성(Accuracy of information)	26.33%
정보의 신뢰성(Trustworthiness)	11.45%
정보찾기(Finding Information/Navigation)	10.99%
정보의 이용가능성(Availability of information)	8.85%
불필요한 웹 사이트("Junk" web sites)	5.84%
온라인 서비스 및 정보에 대한 지불 (Paying for online services or information)	5.11%
모두에게 평등한 접근성(Equal access for all)	3.59%

## 6. 식중독 교육 및 홍보 시스템 전략계획

### □ 비전(Vision)

- 우리나라 국민들이 필요시 인터넷에서 양질의 식중독 관련정보를 검색하고 활용하는 단일창구(single window) 역할을 담당하도록 하여 안전한 식생활을 유도

### □ 임무(Mission) 및 가치(Value)

- 식중독 관련정보 이용자의 요구 및 이용편리성 등을 고려하여 제공자와 협력하여 운영하며 그 결과 양질의 식중독 관련정보를 인터넷으로 제공
- 이용자에 대해 서비스-지향적이며 식중독 관련정보의 질을 보장
- 웹사이트를 통하여 제공되는 식중독 관련정보의 품질, 신뢰성 및 유용성에 있어서 최고의 가치 부여
- 식중독 교육 및 홍보시스템은 고객 지향적이며 사용이 편리하고 빠르고, 정확한 것 추구
- 항상 새로운 기술을 수용하여 사용자들이 보다 잘 활용할 수 있도록 함

### □ 목적 및 전략

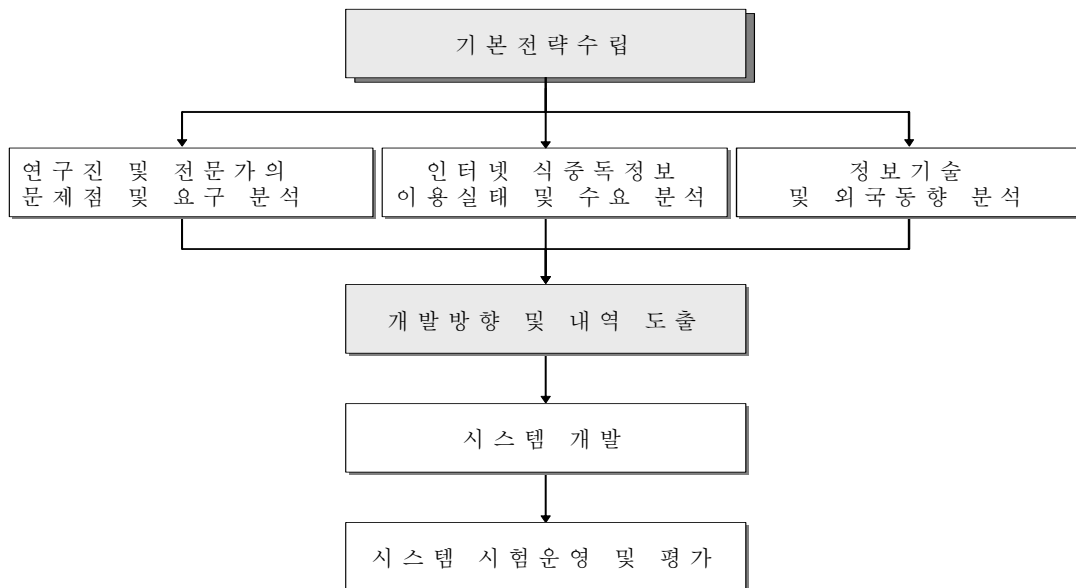
- 식중독 교육 및 홍보시스템의 인지 및 사용 수준 제고
- 국민들이 유용하게 사용할 수 있는 식중독 교육 및 홍보시스템 개발
- 식중독 관련정보의 품질보증체계 확립 및 지속적인 개선
- 이용자 지향적인 식중독 교육 및 홍보시스템 개발

## 7. 식중독 DB 및 포털사이트 구축

### □ 웹사이트 구축 방안

- 일반적으로 웹사이트를 개발하는 방법론을 준수
- DB구성: 식품관리팀 문서 및 엑셀파일 사용계획.
- DB구성 사이즈에 따른 이용프로그램 및 ISP 연계 방안
- 연구진 자체분석 및 전문가조사 등을 통하여 시스템에 대한 요구사항 및 개발내용을 분석
- 도출된 개발내역은 업무의 중요도와 개발 필요성에 따라 우선순위를 설정한 후 관련 전문가의 자문 및 개발팀과 협의를 거쳐 확정하여 시스템을 개발
- 시스템 개발과정은 아래의 그림과 같음 (그림 3. 참조)

[그림 3] 식중독 교육 및 홍보시스템의 개발과정



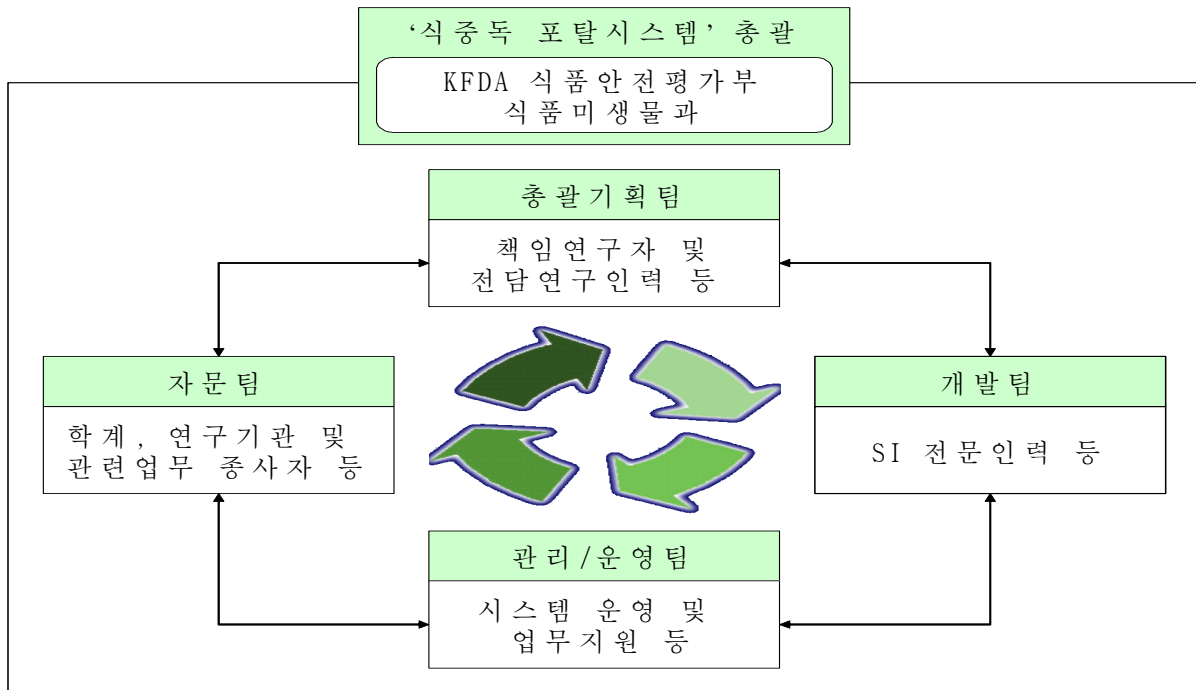
## □ 웹사이트 구축 추진일정

- ‘식중독 교육 및 홍보시스템’의 개발은 시스템 분석, 이용자 이용실태 및 수요조사, 연구진 자체분석 및 전문가 자문 등의 기초연구에 근거하여 진행
- 구체적인 단계별 세부추진일정은 업무분석, 디자인, 코딩, 프로그램, 기술이전 및 사용자 교육, 테스트 단계의 6단계로 구분
- 업무분석은 조사·분석, 요구사항 수집 및 분석, 정보구조설계 과정을 단계별로 추진하며, 디자인은 초기화면 및 하부SET 설계, 디자인가이드, 디자인 개발 과정으로 추진
- DB설계는 업무분석 및 정보구조설계 후 또는 병행하여 수행하며 HTML코딩 후 관련 어플리케이션 개발단계가 추진
- 기술 이전 및 교육은 시스템 테스트 전에 수행하며, 테스트는 단위테스트, 통합테스트, 시험운영 등 반드시 충분한 테스트 과정을 거친 후 서비스를 실시

## □ 추진 및 운영조직

- ‘식중독 교육 및 홍보시스템’ 구축 및 운영은 식품의약품안전청 식품미생물과의 총괄추진 하에 한국보건사회연구원 연구진을 중심으로 총괄기획팀, 자문팀, 개발팀, 관리·운영팀으로 구분하여 추진(그림 4 참조)
- 한국보건사회연구원의 연구팀은 시스템의 기획, 개발, 운영 및 관리업무 등 ‘식중독 교육 및 홍보시스템’ 구축을 위한 전반적인 사업을 계획하고 수행하는 총괄팀으로서 중추적인 역할 수행
- 자문팀은 학계, 관련기관 및 단체 등의 전문가 및 관련업무 담당자 등으로 구성되며 관련 정보를 제공하고, 시스템의 사용 및 평가업무를 담당
- 개발팀은 전문 SI업체로 업무분석, 설계, 구현 등의 업무를 지원하며, 운영 및 지원팀은 시스템 운영 및 기타 업무지원업무를 담당

[그림 4] 추진 및 운영 조직



### (3) 제2세부과제

제2세부 과제명	대상별 식중독 교재개발 및 식품안전 이동스쿨 운영방안 구축
제2세부 과제책임자	김숙희 / 한국식품영양재단 / 식품영양

## 1. 기존연구고찰

### □ 국내의 식중독 관련 교재 및 자료 분석 정리

- 식중독 교육교재 개발을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등을 수집하고 발행기관별, 대상별, 주제별로 분류하여 교재의 내용을 분석하고 교재의 필수 구성요소를 파악함
- 발행기관별 교재 현황 : 발행기관별로 교재 발행 현황을 파악함.
  - 식품의약품안전청 : 식중독 예방교육 표준교재, 가정에서의 식중독예방요령 등
  - 보건복지부 아동정책과 : 아동급식관련 식중독 예방지침
- 미국, 캐나다, 호주 등의 국외 식중독 예방교육 내용
  - 미국 : 농무성([http://www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/index.asp))  
 CFSAN의 Outdoor Eating Food Safety Tips  
 (<Http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsdup107.html>)  
 Partnership for food safety education(<http://www.fightbac.org/main.cfm>)
  - 캐나다 : Partnership for food safety education  
 (<http://www.canfightbac.org/english/mcentre/factsheets/factsheetse.shtml>)
  - 호주: food safety campaign's education pages(<http://www.safefood.net.au/>)식중독발생현황

- 국내외 환경변화에 의해 식중독 예방의 중요성은 날로 커지고 있는바, 본 연구에서는 국내외 식중독 관련 교재 및 자료를 분석 정리하고 식중독 교재개발을 위한 전문가, 대상층별 의식조사를 실시하여 교재 개발 시 우선적으로 고려할 사항 및 교재 구성요소를 결정함. 또 어린이, 일반주부, 영양사 및 영양교사, 조리사 및 식품취급자를 대상으로 4가지 식중독 예방 교재를 개발하고 시범 강연회를 실시하였으며 설문조사를 통하여 교육평가를 실시하였으며 이의 결과를 통하여 교재 및 교육 과정의 문제점을 보완하였음.
- 문헌조사로서는 국내외 기존 교재, 자료 등을 수집하고 발행기관별, 대상별, 주제별로 분류하여 교재의 내용을 분석하고 교재의 필수 구성요소를 파악.
- 국내 자료조사는 식품의약품안전청, 보건복지부, 서울시청, 지자체 보건소, 건강정보 사이트 등의 인터넷 사이트와 연구보고서, 식중독 관리 및 예방을 위한 논문, 국제행사 대비 ‘식중독 예방 이렇게 합시다’ 등 교재물 다수를 정리, 고찰.
- 국외 자료조사는 WHO, 미국, 캐나다, 영국, 호주, 일본 등의 국가에 대한 식중독 정의, 발생현황, 관리체계에 관해 조사하였고, 미국 USDA의 식품안전교육내용 등 다수의 인터넷 교재내용을 주제별로 고찰.
- 식중독과 관련된 유사교육 실시현황을 파악하고 대상별 교재 현황을 조사한 결과, 국내의 대상별로 교재가 세분화 되어 개발되지 못한 한편, 미국, 홍콩, 일본 등 해외의 경우 대상별 사례를 발췌하여 본 교육자료 와 식품안전이동스쿨 교육교재 개발에 참고.

## 2. 식중독 교재개발을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사

### ☐ 조사대상

- 식품영양 및 식품안전에 관련된 학자, 행정가 등 각계 전문가, 영양사, 식품취급자 등 조사 인력 pool을 이용함.

### ☐ 조사방법

- 전문가 대상으로 한 이메일(E-Mail) 조사

### ☐ 조사항목

- 식중독 예방 교육에 관한 인지도 조사, 교재개발 시 우선적으로 고려할 사항, 교재 구성



## 요소에 대한 의견 조사

### □ 조사결과

- 식중독 교재개발을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사를 위한 설문지 조사는 이메일을 통하여 식품영양 및 식품안전에 관련된 학자, 행정가 등 각계 전문가, 영양사, 식품취급자 등에게 실시되었고, 식중독 예방 교육에 관한 인지도 조사, 교재 개발시 우선적으로 고려할 사항, 교재 구성 요소에 대한 의견 등을 조사하였다.
- 설문조사는 총 136명을 대상으로 하여 실시되었으며, 대상별 분포를 보면 영양사 34명, 조리사 및 식품취급자 70명, 식품위생 관련전문가 32명이었음.
- 설문조사결과를 보면, 식중독 예방교육이 가장 필요한 대상으로 조사대상자의 71%가 조리사 및 식품취급자로 응답하였으며, 그 다음으로 초중고 학생(14%), 일반성인(10%), 관련 공무원(5%) 등으로 응답되었다.
- 식중독 예방교육의 교재내용의 중요도를 5점 만점으로 평가한 결과 가장 중요도의 점수가 높은 것은 식품조리 후 보관방법( $4.7 \pm 0.9$ 점)이었고, 그 다음으로는 식재료의 보관방법( $4.6 \pm 0.9$ 점), 식품처리방법( $4.5 \pm 1.1$ 점), 위생소독방법( $4.5 \pm 1.1$ 점), 식당에서의 식중독 예방수칙( $4.5 \pm 0.7$ 점), 일반적인 식중독 예방수칙( $4.4 \pm 0.8$ ), 신선한 식품선택 방법( $4.4 \pm 1.0$ 점), 가정에서의 식중독 예방수칙( $4.4 \pm 0.8$ ), 식중독의 응급처치방법( $4.4 \pm 1.3$ 점), 식중독의 증세( $4.2 \pm 0.9$ 점), 식중독의 치료( $4.0 \pm 1.5$ ), 식중독의 종류( $3.8 \pm 0.9$ ), 식중독의 발생현황( $3.8 \pm 0.9$ 점), 식중독 원인미생물의 종류( $3.7 \pm 0.9$ 점), 식중독의 정의( $3.7 \pm 0.9$ 점) 순으로 나타났다.
- 기존 식중독 교육의 문제점의 응답내용을 보면 교육이 너무 이론에 치중하여 현실적으로 적용하기에 어려운 문제점을 지적하였으며, 그림이나 사진 등을 제공하여 교육대상의 주의집중을 도울 수 있기를 희망하였다. 또한, 식품취급자, 관리자 및 피급식자 등의 대상으로 수준에 맞는 교육교재를 개발할 것을 제언하였음.

### 3. 식중독 예방을 위한 교육교재 내용

- 대상별 식중독 예방 교육 교재 개발은 전문가, 대상층별 의식 조사의 교재내용의 중요도의 조사결과를 참작하고 기존 식중독 교재의 문제점을 개선할 수 있도록 개발되었다. 대상은 어린이, 일반주부, 영양사 및 영양교사, 조리사 및 식품취급자로 4개층으로 분류하였으며 대상별로 발생할 수 있는 식중독 위험요인을 경감시킬 수 있도록 교육내용을 구성하였다. 우선 대상별로 소책자 형식의 교재를 개발하였는데, 교재의 제목은 ‘똑똑한 어린이들은 식중독에 걸리지 않아요(어린이용)’, 우리 식구들 이렇게 식중독을 예방합니다(일반주부용), 식중독 예방 꼼꼼하게 점검해봅시다(영양사 및 영양교사용), 식중독 알고 예방합시다(조리사 및 식품취급자용)로 제시하였다. 대상별 교재의 구성요소는 다음과 같다.
- 어린이용: 식중독의 정의, 발생현황, 예방방법(청결, 분리, 조리, 냉각), 식중독의 응급처치, 손씻기
- 일반주부용: 가정에서 발생하는 식중독에 대하여, 정의, 종류와 원인미생물, 가정에서 지키는 식중독 예방방법(위생소독방법, 교차오염 방지, 식품 보관방법, 식품 처리방법), 안전한 식품조리를 위한 WHO의 권장요령
- 영양사 및 영양교사용: 식중독의 정의와 원인, 종류, 증식온도와 속도, 세균성 식중독의 예방원칙, 영양사를 위한 식중독 예방 가이드(검수의 포인트, 냉장고의 사용법, 위생방법, 가열 및 온도측정방법, 기구의 세척방법, 식중독 관리 수칙 등)
- 조리사 및 식품취급자용: 식중독의 정의와 원인, 종류, 증식온도와 속도, 세균성 식중독의 예방원칙, 조리사를 위한 식중독 예방 가이드(개인위생, 식재료 위생, 조리기구 설비위생)
- 어린이의 경우, 색칠공부와 함께 배우는 활동 중심의 교육교재로 개발하였고, 일반 주부의 경우 일반 가정에서 발생하는 위생문제의 해결방법을 제시하였으며, 영양사 및 영양교사의 경우에는 전문적 지식을 제공하고 급식시설위생 관리를 중점적으로 내용을 구성하였으며, 조리사 및 식품취급자의 경우 조리 업무 단계별로 실천사항을 제시함. 또한 일반가정주부의 경우 파워포인트 형식의 슬라이드 교재를 개발하였으며, 달력 형식의 ‘식중독 예방을 위한 2006’을 개발하여 식품안전이동스쿨 교육의 효과를 높이고자 하였음

☐ 식중독이란

- 식중독 정의
- 식중독 발생현황

☐ 생활속의 식중독

- 식중독의 감염경로
- 식중독위험에 노출이 심한 식품
- 일상생활 식중독 위험요인

☐ 식중독 예방법

- 개인위생관리
- 식품조리시 예방법
- 음식 방치에 따른 식중독 발생 예방법
- 조리기구에 따른 식중독 예방법

☐ 식중독에 노출되었을 때의 해결방법

#### 4. 대상별 식중독 예방 교재 개발

☐ 초등학생

- 색칠공부와 함께 배우는 식중독 예방

☐ 중·고생

- 학교생활(급식, 간식, 군것질)에서의 식중독 예방법

☐ 일반인

- 일상생활에서 발생할 수 있는 식중독 위험요인을 인식시키고 생활 속에서 실천할 수 있는 식중독 예방 방법을 위주로 교재를 개발함.

☐ 영양교사

- 전문적 지식 제공 위주(급식시설 위생관리 등)

## 5. 식품안전이동스쿨 시범실시 및 문제점 보완

- 개발된 식중독 예방교재를 이용하여 교육을 시범적으로 실시하고 교육효과 평가를 통해 교재 및 교육과정의 문제점을 보완하고자 함.
- 현재 어린이, 일반주부, 영양사, 조리사 및 식품취급자에게 각각 개발된 식중독 예방교재를 이용하여 식품안전이동스쿨을 시범실시하고 있음.
- 교육효과 평가 항목을 설문지로 개발하여 식품안전이동스쿨 실시 후 설문조사를 실시하여 그 결과를 토대로 교재의 난이도 및 문제점들을 보완할 것임.

- 개발된 식중독 예방교재를 이용하여 시범적으로 식품안전이동스쿨 교육을 주부를 대상으로 1회(2005년 10월 14일) 실시하였으며, 어린이(2005년 10월 30일 예정), 조리사(2005년 11월 1일 예정), 영양사(2005년 11월 1일 예정)를 대상으로 시범 교육을 계획하고 있다. 교재 및 교육과정의 문제점을 보완하기 위하여 각 시범교육별 설문조사를 통하여 시범교육의 효과를 평가하였음.
- 1차 식품안전이동스쿨은 강북구 건강가정센터에서 실시하였으며, 파워포인트를 이용한 강연과 함께 소책자 형식의 교육교재(A4 10페이지 분량)를 제공하였으며 교육시간은 약 60분간 진행되었다. 교육 후 교육생들을 대상으로 교육의 효과 및 교재의 난이도에 대한 설문조사를 실시. 조사대상자는 평균  $36.8 \pm 8.6$ 세의 여성으로 대부분 대졸(46.7%) 및 대학원 이상(33.3%)의 학력을 갖고 있었음.
- 식중독 예방 등의 식품위생안전교육을 받아본 경험은 대부분 없는 것으로(93.3%) 조사되었으며, 본 교육의 내용 및 교재의 수준에 대해서는 대상자의 73.3%가 쉬운 편이라고 응답. 교재의 내용에 대한 이해 정도를 평가해본 결과 각 5점 만점을 기준으로 하였을 때 식중독 예방의 중요성( $4.8 \pm 0.6$ 점), 식중독의 원인( $4.8 \pm 0.4$ 점), 손 씻는 방법( $4.8 \pm 0.6$ 점), 교차오염 방지( $4.4 \pm 0.9$ 점), 냉장냉동 보관방법( $4.6 \pm 0.7$ 점), 가열조리 방법( $4.7 \pm 0.5$ 점)으로 대부분 교재의 내용에 대해 잘 이해하고 있는 것으로 나타남.
- 모든 교육생이 교육을 받고 난 다음 식중독 예방에 대해 새로운 정보를 얻었다고 응답하였으며, 주로 교차오염과 관련된 내용인 것으로 조사되어 이에 대한 정보를 좀더 보완하여 제공할 필요성이 있었음.
- 본 교육을 통해 전 대상자가 실제 가정에서 실천할 의향이 있다고 하여 식중독 예방의

중요성에 대하여 절감한 것으로 느끼며, 교육의 효과에 대해서도 매우 효과적이었던 것으로 생각하여 대상자들의 인식의 전환이 이루어진 것으로 볼 수 있었음.

- 본 연구에서 실시된 문헌고찰 결과, 국내 자료의 경우 대상별 주제별 교육자료가 미비하였고, 전문가 대상층별 의식조사에서는 이론위주의 기존 교육 방법에 대한 문제점이 제기되어 실제 응용할 수 있는 대상별 식중독 교육자료를 개발하였고, 식품안전이동스쿨 시범교육에 활용하였음. 1차년도의 경우 교재의 구성요소를 중심으로 교육교재를 개발하였으며, 2차년도에는 교재의 디자인 보강과 식품안전이동스쿨 프로그램의 보완을 통하여 식중독 예방을 위한 대국민 교육, 홍보 시스템 구축 및 식중독 저감화에 기여하고자 함.

### 3. 연구개발과제의 당해년도 연구성과

- 해당사항 없음

#### 4. 연구수행에 따른 문제점 및 대책

- ☐ 웹사이트 구축이 업자 선정의 지연으로 당초 계획보다 지연되고 있음.
  - 식약청 관련부서와의 협조를 통하여 개발업체가 선정되면 바로 웹사이트 구축 및 연구추진 예정임.
- ☐ 식중독 관련 원자료(Raw data)의 DB화가 관련부서(식품관리팀)의 업무 과다로 제공이 지연되고 있음.
  - 관련 자료가 제공되면 곧 DB 구축을 수행할 것임.

## 5. 실적 요약문

### 총괄 연구과제 요약

과제 고유번호	자동부여		공개가능여부	공개
사업명	식중독 예방			
과제명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축			
주관 연구책임자	성 명	정기혜	주민등록번호	
	소속 기관명	한국보건사회연구원		
	전자우편	khchung@kihasa.re.kr	전화번호	02-353-4701

### ○ 연구목표 (400 ~ 600자)

이 연구의 1차년도 최종 목표는 식중독 예방을 위한 대국민 교육, 홍보 시스템을 구축하고 지속적으로 관리하여 식중독 저감화 및 식중독 예방에 관한 안전의식을 고취함에 있으며 세부 연구 목표는 다음과 같음.

첫째, 식중독 예방을 위한 교재 개발 및 활용

둘째, 식품안전이동스쿨 운영 및 계획 수립

셋째, 식중독 상시 예방경보 시스템 구축 및 운영

넷째, 식중독 관련 포털사이트 구축 및 운영

다섯째, 식중독 관련 전문인력의 Pooling 및 활용

여섯째, 지속적인 식중독 예방사업 추진을 위한 중장기 계획 및 전략 수립



○ 연구내용 (1000 ~ 1200자)

◆ 연구내용 및 방법

□ 1차년도 연구내용

○ 포털사이트 구성요소 선정

- Multi - media(교육, 홍보 자료 등) 개발
- 식중독 자료 D/B 구축
- Community(대화방) 구축
- 기타요소

○ 포털사이트 구성요소별 콘텐츠 개발

- 각 구성요소별(D/B, 대화방, Multi-media 등) 콘텐츠 개발

○ 포털사이트 구성요소별 콘텐츠 개발

- 각 구성요소별(D/B, 대화방, Multi-media 등) 콘텐츠 개발

○ 식중독 예방을 위한 상시예방경보시스템 구축의 기초자료인 식중독자료 D/B 구축

- D/B 구축을 위한 관련 자료 수집, 선별, 선정
- D/B 구축을 위한 구성체계 개발 및 자료 입력

○ 외국의 관련 사이트 개설 및 운영, 관리 현황 파악

- 미국 등 선진국의 관련 사이트 개설 및 운영 현황 파악

○ 식중독 연구회 구성 및 운영 계획 수립

- 전문가를 중심으로 연구회 구성 및 운영계획 수립

○ 식중독 예방을 위한 포털사이트 구축 및 운영을 위한 기술 지원

- 1차 년도에 개발된 포털사이트를 서버상에 구축하기 위한 기술 지원

○ 식중독 예방을 위한 포털사이트 구축 및 이용현황 분석

- 포털사이트 시범 운영
- 포털사이트 구성요소별 이용 현황 파악 및 내용 검토, 보완
- multi-media의 대상별 이용률 및 접근성
- community의 이용률 및 이용 내용
- D/B 활용정도

- 식중독 예방을 위한 자료 D/B 이용현황 분석
  - 자료 D/B 운영
  - 자료 D/B 이용 현황 파악 및 내용 검토, 보완
  - D/B 활용정도 및 불편사항 분석
- 식중독 예방 사업 중장기 계획 및 전략 수립
  - 향후 지속적인 식중독 예방 사업을 수행하기 위한 중장기 계획 및 전략 수립
- 국내외 식중독관련 교재 및 자료 분석 정리
  - 식중독 교육교재 개발을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등 분석 및 정리하여 교재의 필수 구성요소를 파악함.
- 식중독 교재개발을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사
  - 이메일을 통하여 식중독 관련 전문가 및 대상층별 의식 조사를 실시하고 식중독 교육을 위하여 우선적으로 필요한 사항을 파악하고 교재의 구성요소를 선정함.
- 대상별 특징 파악 및 대상별 식중독 예방 교재 개발
  - 초등학교(저고학년), 중·고등학생, 일반시민, 영양사 및 식품취급자 등에 대한 대상별 식중독 관련 사항 및 특징을 파악하고 대상에 맞는 식중독 예방교재를 개발함.
- 식품안전이동스쿨 운영계획 수립을 위한 국내외 유사 교육 실시 현황 파악
  - 식중독과 관련된 국내외 유사교육 실시현황을 파악하고 식품안전이동스쿨 운영 계획 수립시 조사자료를 참고함.
- 식중독 예방교재를 이용한 식품안전 이동스쿨 시범실시 및 문제점 보완
  - 식중독 예방교재를 이용하여 교육을 시범적으로 실시하고 교육효과를 실시하여 교재 및 교육과정의 문제점을 보완함.
- 대상별 특징에 맞는 식중독 예방 교재 디자인 개발 및 보급
  - 1차 년도에 개발된 대상별 교재 인쇄 및 보급
- 대상별 식중독 교육교재 활용 현황 파악 및 문제점 보완
  - 대상 특성별 개발된 교재의 내용, 이용정도, 보급률 등 활용 현황 분석
  - 교재 활용도 증진을 위한 개선방안 도출

- 식중독 예방을 위한 식품안전이동스쿨 확대 계획 수립 및 실시
  - 1차 년도에 평가된 식품안전이동스쿨의 문제점 파악 및 보완
  - 식품안전이동스쿨의 효율적 운영을 위한 확대 계획 수립
  - 식품안전이동스쿨의 확대 실시
- 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가시스템 구축 방안 제시
  - 식품안전이동스쿨의 정례화를 위한 국가 제도 개선 방안 마련
- 포털사이트 구성요소 선정
  - Multi - media(교육, 홍보 자료 등) 개발
  - 식중독 자료 D/B 구축
  - Community(대화방) 구축
  - 기타요소
- 포털사이트 구성요소별 콘텐츠 개발
  - 각 구성요소별(D/B, 대화방, Multi-media 등) 콘텐츠 개발
- 식중독 예방을 위한 상시예방정보시스템 구축의 기초자료인 식중독자료 D/B 구축
  - D/B 구축을 위한 관련 자료 수집, 선별, 선정
  - D/B 구축을 위한 구성체계 개발 및 자료 입력
- 포털사이트 콘텐츠 개발을 위한 관련자 인식조사
  - 전문가, 영양교사, 담당 공무원, 주민 등 관련자를 대상으로 콘텐츠에 포함되어야 할 사항 등
- 외국의 관련 사이트 개설 및 운영, 관리 현황 파악
  - 미국 등 선진국의 관련 사이트 개설 및 운영 현황 파악
- 식중독 연구회 구성 및 운영 계획 수립
  - 전문가를 중심으로 연구회 구성 및 운영계획 수립

◆ 1차년도 연구방법

- 식중독 교재 개발 및 포털사이트 구축을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등 분석 및 정리
- 식중독 교재개발 및 포털사이트 내용 개발을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사
- 식품안전이동스쿨 운영 계획 수립을 위한 국내외 유사 교육실시 현황 파악
- 식중독 관련 전문인력 pooling을 위한 식중독 연구회 발족 및 운영 계획 수립
- 식중독 예방의식 고취를 위한 행사 계획 수립

○ 연구성과(응용분야 및 활용범위포함) (400 ~ 600자)

□ 기대성과 및 활용방안

- 식품안전이동스쿨의 운영으로 현장중심적인 식중독 예방사업 수행
- 식중독 관련 포털사이트 구축 및 D/B 구축으로 식중독의 종합관리 가능
- 식중독 관련 교육, 홍보 강화로 식중독 예방에 관한 인식 확대 및 안전의식 고취
- 중장기적인 국가 식중독 예방을 위한 기초자료로 활용

○ 총괄 참여연구원

성명	주민등록번호	성명	주민등록번호

<b>Keywords</b> (5개 내외)	<b>한글</b>	식중독, 예방, 대국민 홍보, 대국민 교육, 식품안전, 정보제공, 이동스쿨
	<b>영문</b>	Foodborne disease, Prevention, Information service, Education service, Food safety, Information offer, Mobile School

주1) 연구목표, 연구내용, 연구성과를 서술형으로 기재

2) 국가연구개발사업 DB를 통한 공개를 희망하지 않는 경우 공개가능 여부란에 “공개불가”로 표시

3) 연구성과는 그간의 연구결과 및 기대성과를 서술

## 제1세부 연구과제 요약

과제 고유번호	자동부여		공개가능여부	공개
주관과제명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축			
제1세부과제명	식중독 예방을 위한 상시예방경보체계 구축 및 중장기 계획 수립			
연구책임자	성 명	정기혜	주민등록번호	
	소속 기관명	한국보건사회연구원		
	전자우편	khchung@kihasa.re.kr	전화번호	02-353-4701

### ○ 연구목표 (400 ~ 600자)

#### □ 1차년도 연구목표

- 식중독 관련 자료 D/B 구축
- 식중독 예방을 위한 포털사이트 구성요소 설계 및 콘텐츠 개발

### ○ 연구내용 (1000 ~ 1200자)

#### ◆ 연구내용 및 방법

##### □ 1차년도 연구내용

- 포털사이트 구성요소 선정
  - Multi - media(교육, 홍보 자료 등) 개발
  - 식중독 자료 D/B 구축
  - Community(대화방) 구축
  - 기타요소
- 포털사이트 구성요소별 콘텐츠 개발
  - 각 구성요소별(D/B, 대화방, Multi-media 등) 콘텐츠 개발
- 식중독 예방을 위한 상시예방경보시스템 구축의 기초자료인 식중독자료 D/B 구축
  - D/B 구축을 위한 관련 자료 수집, 선별, 선정
  - D/B 구축을 위한 구성체계 개발 및 자료 입력

- 포털사이트 콘텐츠 개발을 위한 관련자 인식조사
  - 전문가, 영양교사, 담당 공무원, 주민 등 관련자를 대상으로 콘텐츠에 포함되어야 할 사항 등
- 외국의 관련 사이트 개설 및 운영, 관리 현황 파악
  - 미국 등 선진국의 관련 사이트 개설 및 운영 현황 파악
- 연구회 구성 및 운영 계획 수립
  - 전문가를 중심으로 연구회 구성 및 운영계획 수립

#### □ 1차년도 연구방법

- 식중독 포털사이트, D/B 구축을 위한 국내외 기존 자료 수집, 분석
- 식중독 포털사이트 구성 요소 설계 및 콘텐츠 개발을 위한 전문가, 담당자 인식조사
- 식중독 예방 상시경보시스템 구축을 위한 선진국 현황 파악

#### ○ 연구성과(응용분야 및 활용범위포함) (400 ~ 600자)

##### □ 기대성과 및 활용방안

- 식중독 예방을 위한 상시경보체계 구축으로 국가 예방 시스템 운영 효율화
- On-line상의 식중독 예방 교육 및 홍보 강화
- 식중독 예방 사업 활성화를 위한 중장기적인 마스터플랜 마련

○ 참여연구원

성명	주민등록번호	성명	주민등록번호

<b>Keywords</b> (5개 내외)	<b>한글</b>	식중독, 예방, 상시예방경보체계, 중장기 계획
	<b>영문</b>	Foodborne disease, Prevention, Rapid-Alert system, Master Plan

주1) 연구목표, 연구내용, 연구성과를 서술형으로 기재

2) 국가연구개발사업 DB를 통한 공개를 희망하지 않는 경우 공개가능여부란에 “공개불가”로 표시

3) 연구성과는 그간의 연구결과 및 기대성과를 서술

4) 세부과제가 없을시 작성하지 않음 (세부과제별로 작성)

## 제2세부 연구과제 요약

과제고유번호	자동부여		공개가능여부	공개
주관과제명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축			
제2세부 과제명	대상별 식중독 교재 개발 및 식품안전이동스쿨 운영방안 구축			
연구책임자	성 명	김숙희	주민등록번호	
	소속 기관명	한국식품영양재단		
	전자우편	kfnf01@hanafos.com	전화번호	02-702-7758

### ○ 연구목표 (400 ~ 600자)

#### ■ 1차 연도 연구목표

- 식중독 예방을 위한 교육 교재 개발
- 식중독 예방을 위한 효율적인 식품안전이동스쿨 운영방안 구축

### ○ 연구내용 (1000 ~ 1200자)

#### ◆ 연구내용 및 방법

##### □ 1차년도 연구내용

- 식중독관련 교재 및 자료 분석 정리
  - 식중독 교육교재 개발을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등 분석 및 정리하여 교재의 필수 구성요소를 파악함.
- 식중독 교재개발을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사
  - 이메일을 통하여 식중독 관련 전문가 및 대상층별 의식 조사를 실시하고 식중독 교육을 위하여 우선적으로 필요한 사항을 파악하고 교재의 구성요소를 선정함.
- 대상별 특징 파악 및 대상별 식중독 예방 교재 개발
  - 초등학교(저·고학년), 중·고등학생, 일반시민, 영양사 및 식품취급자 등에 대한 대상별 식중독 관련 사항 및 특징을 파악하고 대상에 맞는 식중독 예방교재를 개발함.



- 식품안전이동스쿨 운영계획 수립을 위한 국내외 유사 교육 실시 현황 파악
  - 식중독과 관련된 국내외 유사교육 실시현황을 파악하고 식품안전이동스쿨 운영 계획 수립시 조사자료를 참고함.
- 식중독 예방교재를 이용한 식품안전 이동스쿨 시범실시 및 문제점 보완
  - 식중독 예방교재를 이용하여 교육을 시범적으로 실시하고 교육효과를 실시하여 교재 및 교육과정의 문제점을 보완함.

#### □ 1차년도 연구방법

- 식중독 교육교재 개발을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등 분석 및 정리
- 식중독 교재 구성요소 선정을 위한 전문가, 대상층별 이메일에 의한 의식조사 실시
- 대상별 특징 파악 및 대상별 식중독 예방 교재 개발 및 보급
- 식품안전이동스쿨 운영계획 수립을 위한 국내외 유사 교육 실시 현황 파악
- 식중독 예방교재를 이용한 식품안전 이동스쿨 시범실시 및 문제점 보완
- 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가 시스템 구축 방안 도출

#### ○ 연구성과(응용분야 및 활용범위포함) (400 ~ 600자)

##### □ 기대성과 및 활용방안

- 식품안전이동스쿨의 운영으로 현장중심적인 식중독 예방사업 수행
- 식중독 관련 교육, 홍보 강화로 식중독 예방에 관한 인식 확대 및 안전의식 고취
- 중장기적인 교육, 홍보강화로 식중독 예방에 관한 인식 확대 및 안전의식 고취
- 국민 식생활 향상 및 국민건강증진에 기여

○ 참여연구원

성명	주민등록번호	성명	주민등록번호

<i>Keywords</i> (5개 내외)	<b>한글</b>	식중독, 교육교재, 식품안전, 이동스쿨
	<b>영문</b>	Food poisoning, Teaching material, Food safety, Mobile school

주1) 연구목표, 연구내용, 연구성과를 서술형으로 기재

2) 국가연구개발사업 DB를 통한 공개를 희망하지 않는 경우 공개가능여부란에 “공개불가”로 표시

3) 연구성과는 그간의 연구결과 및 기대성과를 서술

4) 세부과제가 없을시 작성하지 않음 (세부과제별로 작성)

## 2차년도 연구개발사업 계획



## 총괄연구과제

### 1.요약문

고유번호				
연구과제명		식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축		
주관연구 책임자	성명	정기혜	소속	한국보건사회연구원
	전공	식품정책		
색인단어	국문	식중독, 예방, 대국민 홍보, 대국민 교육, 식품안전, 정보제공, 이동스쿨		
	영문	Foodborne disease, Prevention, Information service, Education service, Food safety, Information offer, Mobile School		
◆ 2차년도 연구개발 목표				
<ul style="list-style-type: none"><li>- 식중독 교재 인쇄, 활용 및 내용 개선안 도출</li><li>- 식품안전이동스쿨의 정착화를 위한 국가 시스템 구축</li><li>- 식중독 관련 포털사이트 및 D/B 구축, 운영, 보완</li><li>- 식중독 예방사업 활성화를 위한 중장기 계획 수립</li></ul>				
◆ 2차년도 연구개발내용 및 방법				
<ul style="list-style-type: none"><li>- 개발, 구축된 교재, 포털사이트 운영 및 내용 개선을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사</li><li>- 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가 시스템 구축 방안 도출 및 추진</li><li>- 식중독 교육, 홍보 및 예방경보시스템의 지속적 유지, 보완을 위한 중장기 계획 수립</li></ul>				
◆ 기대효과 (응용분야 및 활용방안)				
<ul style="list-style-type: none"><li>- 식품안전이동스쿨의 운영으로 현장중심적인 식중독 예방사업 수행</li><li>- 식중독 관련 포털사이트 구축 및 D/B 구축으로 식중독의 종합관리 가능</li><li>- 식중독 관련 교육, 홍보 강화로 식중독 예방에 관한 인식 확대 및 안전의식 고취</li><li>- 중장기적인 국가 식중독 예방을 위한 기초자료로 활용</li></ul>				

※ 간략하게 기술하여 주시고 요약문의 총분량은 1page 이내로 제한함.

## 2. 연구개발비 총괄표(2차년도)

### 1)총괄용역연구 원가계산표

비                    목                    구                    분		금                    액	구                    성                    비	비                    고	
인건비	책 임 연 구 원		4,682,670   원	5.2   %	
	연 구 원		28,179,950   원	31.3   %	
	연 구 보 조 원		9,763,580   원	10.8   %	
	보 조 원		572,000   원	0.6   %	
	인건비 소계		43,198,200   원	48.0   %	
경비	여비	국내여비	1. 7. 4,007,000   원	2. 8. 4.5   %	3. 9.
		국외여비	4,031,200   원	4.5   %	
		여비 소계	8,038,200   원	8.9   %	
	유 인 물 비		14,180,000   원	15.8   %	
	전 산 처 리 비		8,968,000   원	10.0   %	
	시 약 및 재 료 비		0   원	0.0   %	
	회 의 비		11,290,000   원	12.5   %	
	임 차 료		0   원	0   %	
	교 통 통 신 비		2,420,000   원	2.7   %	
	감 가 상 각 비		0   원	0   %	
	경비 소계		44,896,200   원	49.9   %	
일반관리비		1,905,600   원	2.1   %		
총                    원                    가		90,000,000   원	100.0   %		

\* 원가계산에 의한 예정가격 작성준칙(예산회계법 회계예규)을 참고하여 구체적으로 기입하시기 바랍니다.

\* 별첨 : 비목별 산출내역(비목별 산정기준을 참고하여 작성 제출)

\* 일반관리비 : (인건비 + 경비)의 5%이하로 책정할것

## 2) 세부과제별 용역연구비

### (1) 인건비

세부과제순번	책임연구원	연구원	연구보조원	보조원	인건비소계
1	4,682,670 원	17,860,540 원	7,458,290 원	572,000 원	30,573,500 원
2	0 원	10,319,410 원	2,305,290 원	0 원	12,624,700 원
합계	4,682,670 원	28,179,950 원	9,763,580 원	572,000 원	43,198,200 원
비중(%)	5.2 %	31.3 %	8.3 %	0.6 %	48.0 %

\* 인건비 소계는 책임연구원 + 연구원 + 연구보조원 + 보조원의 합계임

### (2) 경비(여비)

세부과제순번	국내여비	국외여비	여비소계
1	2,582,000 원	4,031,200 원	6,613,200 원
2	1,425,000 원	0 원	1,425,000 원
합계	4,007,000 원	4,031,200 원	8,038,200 원
비중(%)	4.5 %	4.5 %	8.9 %

\* 여비소계는 국내여비 + 국외 여비의 합계임

(3) 경비

세부과제 순번	유인물비	전산 처리비	시약 및 재료비	회의비	임차료	교통 통신비	감가 상각비	경비소계
1	5,930,000 원	8,344,000 원	0 원	4,180,000 원	0 원	1,210,000 원	0 원	19,664,000 원
2	6,250,000 원	624,000 원	0 원	7,110,000 원	0 원	1,210,000 원	0 원	15,194,000 원
합계	14,180,000 원	8,968,000 원	0 원	11,290,000 원	0 원	2,420,000 원	0 원	34,858,000 원
비중(%)	15.8 %	10.0 %	0.0 %	12.5 %	0.0 %	2.7 %	0.0 %	38.7 %

\* 경비 소계는 유인물비 + 전산처리비 + 시약 및 재료비 + 회의비 + 임차료 + 교통통신비 + 감가상각비의 합계임

(4) 일반관리비

세부과제순번	금액	총원가
1	1,149,300 원	60,000,000 원
2	756,300 원	30,000,000 원
합계	1,905,600 원	90,000,000 원
비중(%)	2.1 %	100.0 %

\* 총원가는 각 세부과제별 (1)합계 + (2)합계 + (3)합계 + 일반관리비를 계산함



《비목별 산출내역》 총괄 9천만원 예산산출

1) 인건비				<b>43,198,200원</b>
○ 1세부)책임연구원		2,837,983원 × 11월 × 1명 × 15% =		4,682,670원
○ 2세부)책임연구원		2,837,983원 × 11월 × 1명 × 0% =		0원
○ 1세부)연구원1		1,804,095원 × 11월 × 2명 × 10% =		3,969,000원
○ 1세부)연구원2		1,804,095원 × 11월 × 1명 × 70% =		13,891,530원
○ 2세부)연구원		1,804,095원 × 11월 × 4명 × 13% =		10,319,410원
○ 1세부)연구보조원		1,232,775원 × 11월 × 1명 × 55% =		7,458,290원
○ 2세부)연구보조원		1,232,775원 × 11월 × 1명 × 17% =		2,305,290원
○ 1세부)보조원(자료처리)		28,600원 × 2명 × 10월 =		572,000원
2) 경비				<b>44,896,200원</b>
○ 국내여비				<b>4,007,000원</b>
- 책임연구원	(일비+식비)	35,000원 × 2명 × 6일 × 1회 =		420,000원
	(숙박비)	46,000원 × 2명 × 5일 × 1회 =		460,000원
	(운임)	38,700원 × 2명 × 5일 × 2회 =		774,000원
- 1세부)연구원	(일비+식비)	28,000원 × 2명 × 7일 × 1회 =		392,000원
	(숙박비)	25,000원 × 2명 × 6일 × 1회 =		300,000원
	(운임)	21,000원 × 2명 × 6일 × 2회 =		504,000원
- 2세부)연구원	(일비+식비)	28,000원 × 1명 × 7일 × 1회 =		196,000원
	(숙박비)	25,000원 × 1명 × 6일 × 1회 =		150,000원
	(운임)	21,000원 × 1명 × 6일 × 2회 =		252,000원
- 연구보조원	(일비+식비)	25,000원 × 1명 × 7일 × 1회 =		175,000원
	(숙박비)	22,000원 × 1명 × 6일 × 1회 =		132,000원
	(운임)	21,000원 × 1명 × 6일 × 2회 =		252,000원
○ 국외여비		1인: 독일 뮌헨, 프랑크푸르트(7박8일)		<b>4,031,200원</b>
· 책임연구원	(항공료)	2,200,000원 × 1명 × 1회(왕복) =		2,200,000원
	(일비)	\$35 × 1명 × 8일 × 1,050원 =		294,000원
	(식비)	\$78 × 1명 × 8일 × 1,050원 =		655,200원
	(숙박비)	\$120 × 1명 × 7일 × 1,050원 =		882,000원
○ 유인물비				<b>14,180,000원</b>
- 문헌복사비		50원 × 5,000쪽 × 2종 =		500,000원
- 보고서 인쇄비		15,000원 × 200부 × 1종 =		3,000,000원
- 샘플교재인쇄비		15,000원 × 50부 × 4종 × 2회 =		6,000,000원
- 조사표인쇄비		600원 × 300부 =		180,000원
- 조사답례품		10,000원 × 250명 =		2,500,000원
- 번역 및 원고료		1,000,000원 × 2편 =		2,000,000원
○ 전산처리비				<b>8,968,000원</b>
- 레이저토너		27,000원 × 4개 =		108,000원
- 드럼		120,000원 × 1개 =		120,000원
- 전산용지		17,000원 × 20Box =		340,000원
- 샘플교재CD제작비		100,000원 × 4종 =		400,000원

○ 시약 및 재료비			
○ 회의비			<b>11,290,000원</b>
- 1세부)자문회의	(식음료대)	10,000원 × 8명 × 11회 =	880,000원
	(수당)	100,000원 × 3명 × 11회 =	3,300,000원
- 2세부)자문회의	(식음료대)	10,000원 × 9명 × 9회 =	810,000원
	(수당)	100,000원 × 7명 × 9회 =	6,300,000원
○ 임차료			
○ 교통통신비			<b>2,420,000원</b>
- 1세부) 시내교통비		10,000원 × 4명 × 11월 × 2회 =	880,000원
- 2세부) 시내교통비		10,000원 × 1명 × 11월 × 2회 =	220,000원
- 2세부) 전신전화사용료		30,000원 × 2명 × 11월 =	660,000원
- 1세부) 우편료		30,000원 × 11월 =	330,000원
- 2세부) 우편료		30,000원 × 11월 =	330,000원
○ 감가상각비			
○ 일반관리비			
(인건비+경비) × 5% 이내		88,094,400원 × 2.16% =	<b>1,905,600원</b>

### 3) 해외출장 계획서

사업명		식중독예방						
주관연구기관		한국보건사회연구원		주관연구 책임자		정기혜 (인 또는 서명)		
과제명		식중독예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축				세부과제순번	1	
세부과제 연구기관		한국보건사회연구원		세부과제 연구책임자		정기혜 (인 또는 서명)		
세부과제 연구개발비 (당해연도)		90,000,000 원		해외여비 총 액 (당해연도)		4,031,200 원		
출 장 자	성명	소속		직급		출장기간		출장장소
						부터	까지	
	정기혜	한국보건사회연 구원		연구위원		2006.02.15 2006.02.22		독일 (베를린, 뮌헨, 함부르크)
경 비	구분	성명	직급		단가	횟수	총액	
	항공료	정기혜	연구위원		2,200,000 원	1 회	2,200,000 원	
					원	회	원	
	체제비	정기혜	연구위원		1,831,200 원	1 회	1,831,200 원	
					원	회	원	
출장사유 (목적 및 필요성)		독일을 포함한 유럽의 식중독 관련 웹사이트 운영 현황 및 정부 대응 방안 파악						

※ 해외출장이 포함된 과제의 경우 작성함(세부과제별로 별도 작성)

※ 출장 장소는 도시명으로 작성해야 함

※ 1회 2인에 한함

※ 최초계획서 평가시 반영된 해외출장만 인정함

※ 당해 연구목표와 관련있는 해외출장만 인정함

### 3. 연구책임자 인적사항 및 연구개발실적

- 당해연도와 변동사항 없음.

### 4. 참여연구원 편성표

- 당해연도와 변동사항 없음.

## 5. 총괄연구과제의 2차년도 연구개발목표

### □ 연구목표

- 식중독 교재 인쇄, 활용 및 내용 개선안 도출
- 식품안전이동스쿨의 정착화를 위한 국가 시스템 구축
- 식중독 관련 포탈사이트 및 D/B 구축, 운영, 보완
- 식중독 예방사업 활성화를 위한 중장기 계획 수립

## 6. 총괄연구과제의 2차년도 연구개발계획

### □ 연구 내용

- 식중독 예방을 위한 포탈사이트 구축 및 운영을 위한 기술 지원
  - 1차 년도에 개발된 포탈사이트를 서버상에 구축하기 위한 기술 지원
- 식중독 예방을 위한 포탈사이트 구축 및 이용현황 분석
  - 포탈사이트 시범 운영
  - 포탈사이트 구성요소별 이용 현황 파악 및 내용 검토, 보완
    - multi-media의 대상별 이용률 및 접근성
    - community의 이용률 및 이용 내용
    - D/B 활용정도
- 식중독 예방을 위한 자료 D/B 이용현황 분석
  - 자료 D/B 운영
  - 자료 D/B 이용 현황 파악 및 내용 검토, 보완
    - D/B 활용정도 및 불편사항 분석
- 식중독 예방 사업 중장기 계획 및 전략 수립
  - 향후 지속적인 식중독 예방 사업을 수행하기 위한 중장기 계획 및 전략 수립

- 대상별 특징에 맞는 식중독 예방 교재 디자인 개발 및 보급
  - 1차 년도에 개발된 대상별 교재 인쇄 및 보급
- 대상별 식중독 교육교재 활용 현황 파악 및 문제점 보완
  - 대상 특성별 개발된 교재의 내용, 이용정도, 보급률 등 활용 현황 분석
  - 교재 활용도 증진을 위한 개선방안 도출
- 식중독 예방을 위한 식품안전이동스쿨 확대 계획 수립 및 실시
  - 1차 년도에 평가된 식품안전이동스쿨의 문제점 파악 및 보완
  - 식품안전이동스쿨의 효율적 운영을 위한 확대 계획 수립
  - 식품안전이동스쿨의 확대 실시
- 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가시스템 구축 방안 제시
  - 식품안전이동스쿨의 정례화를 위한 국가 제도 개선 방안 마련

## □ 연구 방법

- 포털사이트 콘텐츠 검토 및 분석
  - 1차 연도 개발된 포털사이트 콘텐츠의 개선을 위한 검토 및 분석
  - 관련 사이트와의 차별성 분석
- 구축된 식중독 D/B 시스템 검토 및 분석
  - 구축된 D/B 이용상의 문제점 파악 및 개선방안 모색
  - 정책적 시사점 도출 및 Bench-Marking
- 포털사이트 및 D/B 이용 현황 파악과 중장기 계획 수립을 위한 관련자 실태 조사
  - 조사목적: 시스템 개선 및 식중독 예방을 위한 중장기 계획 수립
  - 조사대상: ·학생, 사회인 등 일반인  
·전문가, 담당 공무원 경우 가능한 1차 연도 조사대상자를 표본으로 재선정
  - 조사방법: 이메일 및 면접 조사
  - 표본추출방법: 학생, 사회인의 경우에 성별, 연령별, 직업별, 지역별로 층화무작위추출후 (stratified random sampling) 각 층별로 유의할당추출(Purposive Quota

Sampling) 에 의해 표본 선정

- 조사내용: 포털사이트 콘텐츠 및 관련 시스템 내용 및 중장기 추진 과제
- 면접조사대상자는 총 조사규모의 5% 이내로 선정함

〈표 54〉 조사설계

조사대상		조사규모	표본선정방법	조사방법
소비자	일반인	100명	층화무작위할당추출	이메일 및 면접조사
	전문직	50명	무작위 할당추출	
전문가(교직, 연구직)		30명	유작위 할당추출	상동
관련자(학교, 협회)		50명	유작위 할당 추출	상동
공무원(시도, 식약청 등)		50명	무작위 추출	상동
총계		280명		

#### ◦ 전문가 인식 조사

- 조사목적 : 식품안전이동스쿨 교육망 구축, 개발된 교재 활용도 및 내용 분석, 식품안전 이동스쿨 확대 계획 수립 방안을 위한 인식 조사
- 조사내용 : 교재 내용 및 활용정도, 식품안전이동스쿨 확대에 따른 문제점 및 개선방안, 식품안전이동스쿨의 정례화를 위한 방안 등
- 조사방법 : 이메일 조사 및 면접조사
- 조사대상 : 식약청, 교육부(교육청), 영양교사, 지자체 담당자 등

#### ◦ 정책간담회 개최

- 포털사이트 운영 및 내용상 개선방안 도출을 위한 연구진, 담당자, 시민단체, 공무원간 회의개최
- 식중독 예방사업 활성화 위한 중장기 계획 수립을 위한 식약청 담당자, 연구진간 월례회의 개최
- 식품안전이동 스쿨 정례화를 위한 국가 시스템 구축 및 교재 내용 수정, 효율적인 교육 홍보계획 수립 등 연구내용에 관한 의견 수렴을 위한 담당자, 연구진, 전문가 등이 정례적으로 정책간담회 개최

#### ◦ 해외 현장 견학

- 독일, 호주 등 외국의 웹사이트 관리 및 운영 현황 파악

◦ 개발된 교재 인쇄 및 보급을 위한 기술 지원

- 대상별 특징에 맞게 식중독 예방교재를 개발하고 인쇄매체로 제작하여 보급하기 위한 디자인 개발 등 기술 지원



## 7. 연차별 연구수행일정

### (1) 2차년도 연구수행일정

#### <제1세부 과제 추진일정>

연구개발 추진내용	연구개발 연차																							
	1차년												2차년											
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
<1차년도>																								
■ 포털사이트, D/B 구축 내용 개발을 위한 국내외 기존 문헌, 자료 등 분석 및 정리																								
■ 포털사이트 콘텐츠 개발 및 자료 D/B 구축을 위한 자료 선별																								
■ 포털사이트 콘텐츠 개발 및 자료 D/B 구축을 위한 관련자 인식 조사																								
■ D/B 구축을 위한 관련 자료 입력 및 포털사이트 내용 개발 완료																								
<2차년도>																								
■ 포털사이트, 관련 D/B 구축 및 운영																								
■ 포털사이트, 관련 D/B 활용도 측정 및 문제점 파악을 위한 대상자 의견조사																								
■ 포털사이트, D/B 내용 수정 및 보안																								
■ 식중독 예방을 위한 중장기 계획 및 전략 수립																								

<제2세부 과제 추진일정>

연구개발 추진내용	연구개발 연차																							
	1차년												2차년											
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
<b>&lt;1차년도&gt;</b>																								
■ 식중독 교육교재, D/B, 포털사이트 개발을 위한 국내외 기존 자료, 문헌 등 분석 및 정리																								
■ 전문가, 대상층별 의식 조사 실시																								
■ 식품안전이동스쿨 운영계획 수립을 위한 국내외 유사 교육 실시 현황 파악																								
■ 식중독 교육교재를 이용한 이동교육 시범실시 및 활동계획 수립																								
<b>&lt;2차년도&gt;</b>																								
■ 대상별 식중독 교육교재 개발, 포털사이트, D/B 구축 및 문제점 보완																								
■ 대상별 특징에 맞는 식중독 예방 교재 디자인 개발 및 보급																								
■ 포털사이트, D/B, 교재 활용도 조사																								
■ 식품안전이동스쿨 확대 계획 수립 및 실시																								
■ 식품안전이동스쿨 정례화 등 식중독 예방을 위한 중장기 계획 및 전략 수립																								

## 8. 첨부서류

- 해당사항 없음



## 제 1 세부연구과제

세부과제명 : 식중독예방을 위한 상시예방경보체계 구축 및 중장기 계획 수립  
세부과제책임자 : 정기혜/한국보건사회연구원/식품정책



## 1. 요약문

관리번호	05062기본사672			
총괄과제명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축			
주관연구 책임자	성명	정기혜	주민등록번호	
	직위	연구위원	소속	한국보건사회연구원
세부과제명	식중독 예방을 위한 상시예방경보체계 구축 및 중장기 계획 수립			
세부연구 책임자	성명	정기혜	주민등록번호	
	직위	연구위원	소속	한국보건사회연구원
색인단어	국문	식중독, 예방, 상시예방경보체계, 중장기 계획		
	영문	Foodborne disease, Prevention, Rapid-Alert system, Master Plan		
<p>◆ 2차년도 연구목표</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방을 위한 상시예방경보체계 구축</li> <li>- 식중독 예방을 위한 중장기 계획 및 전략 수립</li> </ul>				
<p>◆ 2차년도 연구개발내용 및 방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방을 위한 포털사이트 구축 및 운영을 위한 기술 지원</li> <li>- 포털사이트, D/B 활용도 현황 파악을 위한 관련자 조사 및 문제점 보완 방안 마련</li> <li>- 식중독 예방 사업 중장기 계획 및 전략 수립을 위한 전문가 의견 조사 및 회의 개최</li> </ul>				
<p>◆ 기대효과 (응용분야 및 활용방안)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방을 위한 상시경보체계 구축으로 국가 예방 시스템 운영 효율화</li> <li>- On-line상의 식중독 예방 교육 및 홍보 강화</li> <li>- 식중독 예방 사업 활성화를 위한 중장기적인 마스터플랜 마련</li> </ul>				

※ 간략하게 기술하여 주시고 요약문의 총분량은 1page 이내로 제한함.

## 2. 2차년도 연구개발비 총괄표 (1세부과제)

### 1) 총괄용역연구 원가계산표

구분			비목	금액	구성비	비고
인건비	책임연구원			4,682,670 원	7.8 %	
	연구원			17,860,540 원	29.8 %	
	연구보조원			7,458,290 원	12.4 %	
	보조원			572,000 원	1.0 %	
	인건비 소계			30,573,500 원	51.0 %	
경비	여비	국내여비	4. 10. 2,582,000 원	5. 11. 4.3 %	6. 12.	
		국외여비	4,031,200 원	6.7 %		
		여비 소계	6,613,200 원	11.0 %		
	유인물비			7,930,000 원	13.2 %	
	전산처리비			8,344,000 원	13.9 %	
	시약및재료비			0 원	0.0 %	
	회의비			4,180,000 원	7.0 %	
	임차료			0 원	0.0 %	
	교통통신비			1,210,000 원	2.0 %	
	감가상각비			0 원	0.0 %	
	경비 소계			28,277,200 원	47.1 %	
일반관리비				1,149,300 원	1.9 %	
총원가				60,000,000 원	100.0 %	

\* 원가계산에 의한 예정가격 작성준칙(예산회계법 회계예규)을 참고하여 구체적으로 기입하시기 바랍니다.

\* 별첨 : 비목별 산출내역(비목별 산정기준을 참고하여 작성 제출)

\* 일반관리비 : (인건비 + 경비)의 5%이하로 책정할것



《비목별 산출내역》 제1세부 6천만원 예산산출

1) 인건비			<b>30,573,500원</b>
○ 책임연구원		2,837,983원 × 11월 × 1명 × 15% =	4,682,670원
○ 연구원1		1,804,095원 × 11월 × 2명 × 10% =	3,969,000원
○ 연구원2		1,804,095원 × 11월 × 1명 × 70% =	13,891,530원
○ 연구보조원		1,232,775원 × 11월 × 1명 × 55% =	7,458,290원
○ 보조원(자료처리)		28,600원 × 2명 × 10일 =	572,000원
2) 경비			<b>28,277,200원</b>
○ 국내여비			<b>2,582,000원</b>
- 책임연구원	(일비+식비)	35,000원 × 1명 × 6일 × 1회 =	210,000원
	(숙박비)	46,000원 × 1명 × 5일 × 1회 =	230,000원
	(운임)	38,700원 × 1명 × 5일 × 2회 =	387,000원
- 연구원	(일비+식비)	28,000원 × 2명 × 7일 × 1회 =	392,000원
	(숙박비)	25,000원 × 2명 × 6일 × 1회 =	300,000원
	(운임)	21,000원 × 2명 × 6일 × 2회 =	504,000원
- 연구보조원	(일비+식비)	25,000원 × 1명 × 7일 × 1회 =	175,000원
	(숙박비)	22,000원 × 1명 × 6일 × 1회 =	132,000원
	(운임)	21,000원 × 1명 × 6일 × 2회 =	252,000원
○ 국외여비		1인: 독일 뮌헨, 프랑크푸르트(7박8일)	<b>4,031,200원</b>
· 책임연구원	(항공료)	2,200,000원 × 1명 × 1회(왕복) =	2,200,000원
	(일비)	\$35 × 1명 × 8일 × 1,050원 =	294,000원
	(식비)	\$78 × 1명 × 8일 × 1,050원 =	655,200원
	(숙박비)	\$120 × 1명 × 7일 × 1,050원 =	882,000원
○ 유인물비			<b>7,930,000원</b>
- 문헌복사비		50원 × 5,000쪽 × 1중 =	250,000원
- 보고서 인쇄비		15,000원 × 200부 × 1중 =	3,000,000원
- 조사표인쇄비		600원 × 300부 =	180,000원
- 조사답례품		10,000원 × 250명 =	2,500,000원
- 번역 및 원고료		1,000,000원 × 2편 =	2,000,000원
○ 전산처리비			<b>8,344,000원</b>
- 레이저토너		27,000원 × 2개 =	54,000원
- 드럼		120,000원 × 1개 =	120,000원
- 전산용지		17,000원 × 10Box =	170,000원
- 웹사이트초기구축비			
(웹디자인)		8,000,000원 =	8,000,000원
○ 시약 및 재료비			
○ 회의비			<b>4,180,000원</b>
- 1세부)자문회의	(식음료대)	10,000원 × 8명 × 11회 =	880,000원
	(수당)	100,000원 × 3명 × 11회 =	3,300,000원
○ 임차료			
○ 교통통신비			<b>1,210,000원</b>
- 1세부) 시내교통비		10,000원 × 4명 × 11월 × 2회 =	880,000원
- 1세부)우편료		30,000원 × 11월 =	330,000원
○ 감가상각비			
○ 일반관리비			
(인건비+경비) × 5% 이내		58,850,700원 × 1.94% =	<b>1,149,300원</b>

### 3. 제1세부 연구과제의 2차년도 연구개발목표

#### □ 연구목표

- 포털사이트 구축, 운영 및 D/B 콘텐츠 수정, 보완
- 식중독 예방을 위한 중장기 계획 및 전략 수립

### 4. 제1세부 연구과제의 2차년도 연구개발계획

#### □ 연구내용

- 식중독 예방을 위한 포털사이트 구축 및 운영을 내용 보완
- 식중독 예방을 위한 포털사이트 구축 및 운영을 위한 기술 지원
- 식중독 예방 사업 중장기 계획 및 전략 수립을 위한 전문가 의견 조사

#### □ 연구방법

##### ◦ 포털사이트 콘텐츠 내용 검토, 분석

- 1차 연도 개발된 포털사이트의 콘텐츠의 개선을 위한 검토 및 분석
- 관련 사이트와의 차별성 분석

##### ◦ 포털사이트 콘텐츠 수정, 보완 및 중장기 계획 수립을 위한 전문가 인식 조사

- 조사목적: 시스템 개선 및 식중독 예방을 위한 중장기 계획 수립
- 조사대상: ·학생, 사회인 등 일반인  
·전문가, 담당 공무원의 경우 가능한 1차 연도 조사대상자를 표본으로 재선정
- 조사방법: 이메일 및 면접 조사
- 표본추출방법: 학생, 사회인의 경우에 성별, 연령별, 직업별, 지역별로 층화무작위추출후 (stratified random sampling) 각 층별로 유의할당추출(Purposive Quota Sampling)에 의해 표본 선정
- 조사내용: 포털사이트 콘텐츠 및 관련 시스템 내용 및 중장기 추진 과제
- 면접조사대상자는 총 조사규모의 5% 이내로 선정

◦ 구축된 식중독 D/B 시스템 검토 및 분석

- 구축된 D/B 이용상의 문제점 파악 및 개선방안 모색
- 정책적 시사점 도출 및 Bench-Marking

◦ 정책간담회 개최

- 포털사이트 운영 및 내용상 개선방안 도출을 위한 연구진, 담당자, 시민단체, 공무원간 회의개최
- 식중독 예방사업 활성화를 위한 중장기 계획 수립을 위한 식약청 담당자, 연구진간 월례 회의 개최

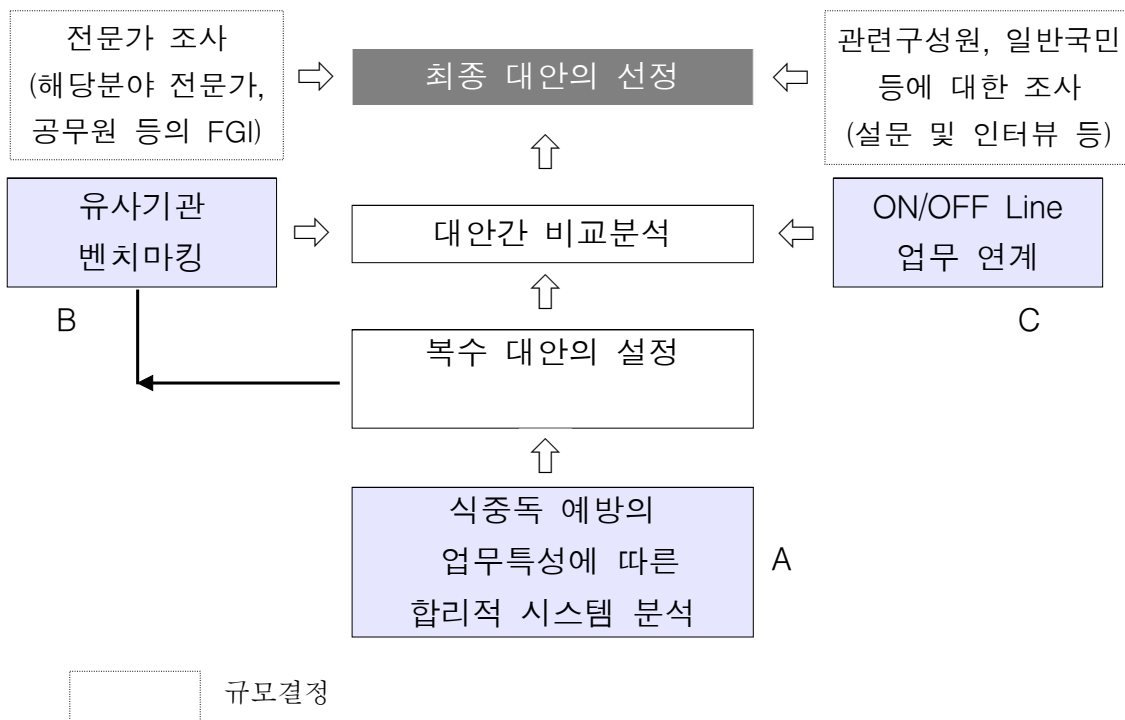
◦ 해외 시스템 운영 및 관리 현황 점검

- 독일, 호주 등 해외 운영 현황 파악 및 관리 시스템 점검

□ 연구추진체계

- 세 가지 접근은 동시에 이루어져야 하며, 다음과 같은 체계를 지님.

[그림 5] 연구추진체계



## 5. 첨부서류

- 해당사항 없음.

## 제2세부 연구과제

세부과제명 : 대상별 식중독 교재 개발 및 식품안전 이동스쿨 운영방안 구축  
세부과제책임자 : 김숙희/한국식품영양재단/식품영양



## 1. 요약문

관리번호	05062기본사672			
총괄과제명	식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보 시스템 구축			
주관연구 책 임 자	성명	정기혜	주민등록번호	
	직위	연구위원	소속	한국보건사회연구원
세부과제명	대상별 식중독 교재 개발 및 식품안전이동스쿨 운영방안 구축			
세부연구 책 임 자	성명	김숙희	주민등록번호	
	직위	이사장	소속	한국식품영양재단
색인단어	국문	식중독, 교육교재, 식품안전, 이동스쿨		
	영문	Food Poisoning, Teaching Material, Food Safety, Mobile School		
<p>◆ 최종연구목표</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방을 위한 교육 교재 개발함.</li> <li>- 식중독 예방을 위한 효율적인 식품안전이동스쿨 운영방안 구축</li> </ul>				
<p>◆ 연구내용 및 방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 교육교재 개발을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등 분석 및 정리</li> <li>- 식중독 교재 구성요소 선정을 위한 전문가, 대상층별 이메일에 의한 의식 조사 실시</li> <li>- 대상별 특징 파악 및 대상별 식중독 예방 교재 개발 및 보급</li> <li>- 식품안전이동스쿨 운영계획 수립을 위한 국내외 유사 교육 실시 현황 파악</li> <li>- 식중독 예방교재를 이용한 식품안전 이동스쿨 시범실시 및 문제점 보완</li> <li>- 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가 시스템 구축 방안 도출</li> </ul>				
<p>◆ 기대성과 및 활용방안</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품안전이동스쿨의 운영으로 현장중심적인 식중독 예방사업 수행</li> <li>- 식중독 관련 교육, 홍보 강화로 식중독 예방에 관한 인식 확대 및 안전의식 고취</li> <li>- 중장기적인 교육, 홍보강화로 식중독 예방에 관한 인식 확대 및 안전의식 고취</li> <li>- 국민 식생활 향상 및 국민건강증진에 기여</li> </ul>				

※ 간략하게 기술하여 주시고 요약문의 총분량은 1page 이내로 제한함.

## 2. 2차년도 연구개발비 총괄표 (제2세부 과제)

### (1) 총괄 용역연구 원가계산서

구분		금	액	구	성	비	비	고	
비		목							
인건비	책 임 연 구 원		0		원		0.0 %		
	연 구 원		10,319,410		원		34.4 %		
	연 구 보 조 원		2,305,290		원		7.7 %		
	보 조 원		0		원		0.0 %		
	인건비 소계		12,624,700		원		42.1 %		
경비	여비	국내여비	7. 1,425,000		원		8. 4.8 %		9.
		국외여비	0		원		0.0 %		
		여비 소계	1,425,000		원		4.8 %		
	유 인 물 비		6,250,000		원		20.8 %		
	전 산 처 리 비		624,000		원		2.1 %		
	시 약 및 재 료 비		0		원		0.0 %		
	회 의 비		7,110,000		원		23.7 %		
	임 차 료		0		원		0.0 %		
	교 통 통 신 비		1,210,000		원		4.0 %		
	감 가 상 각 비		0		원		0.0 %		
	경비 소계		16,619,000		원		55.4 %		
일반관리비			756,300		원		2.5 %		
총 원 가			30,000,000		원		100.0 %		

\* 원가계산에 의한 예정가격 작성준칙(예산회계법 회계예규)을 참고하여 구체적으로 기입하시기 바랍니다.

\* 별첨 : 비목별 산출내역(비목별 산정기준을 참고하여 작성 제출)

\* 일반관리비 : (인건비 + 경비)의 5%이하로 책정할 것



《비목별 산출내역》 2세부과제 3천만원 예산산출

1) 인건비			<b>12,624,700원</b>
○ 책임연구원		2,837,983원 × 11월 × 1명 × 0% =	0원
○ 연구원		1,804,095원 × 11월 × 4명 × 13% =	10,319,410원
○ 연구보조원		1,232,775원 × 11월 × 1명 × 17% =	2,305,290원
2) 경비			<b>16,619,000원</b>
○ 국내여비			<b>1,425,000원</b>
- 책임연구원	(일비+식비)	35,000원 × 1명 × 6일 × 1회 =	210,000원
	(숙박비)	46,000원 × 1명 × 5일 × 1회 =	230,000원
	(운임)	38,700원 × 1명 × 5일 × 2회 =	387,000원
- 연구원	(일비+식비)	28,000원 × 1명 × 7일 × 1회 =	196,000원
	(숙박비)	25,000원 × 1명 × 6일 × 1회 =	150,000원
	(운임)	21,000원 × 1명 × 6일 × 2회 =	252,000원
○ 유인물비			<b>6,250,000원</b>
- 문헌복사비		50원 × 5,000쪽 × 1종 =	250,000원
- 샘플교재인쇄비		15,000원 × 50부 × 4종 × 2회 =	6,000,000원
○ 전산처리비			<b>624,000원</b>
- 레이저토너		27,000원 × 2개 =	54,000원
- 전산용지		17,000원 × 10Box =	170,000원
- 샘플교재CD제작비		100,000원 × 4종 =	400,000원
○ 시약 및 재료비			
○ 회의비			<b>7,110,000원</b>
- 자문회의	(식음료대)	10,000원 × 9명 × 9회 =	810,000원
	(수당)	100,000원 × 7명 × 9회 =	6,300,000원
○ 임차료			
○ 교통통신비			<b>1,210,000원</b>
- 시내교통비		10,000원 × 1명 × 11월 × 2회 =	220,000원
- 전신전화사용료		30,000원 × 2명 × 11월 =	660,000원
- 우편료		30,000원 × 11월 =	330,000원
○ 감가상각비			
○ 일반관리비			
(인건비+경비) × 5% 이내		29,243,700원 × 2.59% =	<b>756,300원</b>

(2) 해외출장 계획서

사업명							
주관연구기관				주관연구 책임자	(인 또는 서명)		
과제명					세부과제순번		
세부과제 연구기관				세부과제 연구책임자	(인 또는 서명)		
세부과제 연구개발비 (당해연도)		원		해외여비 총 액 (당해연도)	원		
출 장 자	성명	소속	직급	출장기간		출장장소	
				부터	까지		
경 비	구분	성명	직급	단가	횟수	총액	
	항공료			원	회	원	
				원	회	원	
		체제비			원	회	원
			원	회	원		
출장사유 (목적 및 필요성)							

※ 해외출장이 포함된 과제의 경우 작성함(세부과제별로 별도 작성)

※ 출장 장소는 도시명으로 작성해야 함

※ 1회 2인에 한함

※ 최초계획서 평가시 반영된 해외출장만 인정함

※ 당해 연구목표와 관련 있는 해외출장만 인정함

### 3. 제2세부 연구과제의 2차년도 연구개발목표

#### □ 연구목표

- 식중독 교육교재 개발을 위한 교육교재 구성요소 선정 및 교육 교재를 개발
- 식품안전이동스쿨 시범운영 및 문제점 파악

### 4. 제2세부 연구과제의 2차년도 연구개발계획

#### □ 연구내용

- 대상별 식중독 교육교재 개발 및 문제점 보완
- 대상별 특징에 맞는 식중독 예방 교재 디자인 개발 및 보급
- 식중독 예방을 위한 식품안전이동스쿨 확대 실시
- 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가시스템 구축 방안 제시

#### □ 연구방법

##### ◦ 국내외 식중독관련 교재 및 자료 분석 정리

- 식중독 교육교재 개발을 위한 국내외 기존 교재, 자료 등을 수집하고 발행기관별, 대상별, 주제별로 분류하여 교재의 내용을 분석하고 교재의 필수 구성요소를 파악함.
- 발행기관별 교재 현황 : 발행기관별로 교재 발행 현황을 파악한다. 예. 식품의약품안전청(본청 및 지방청)
- 외국의 교육 내용 파악 : 미국 등의 국외 식중독 예방교재 내용을 파악한다.  
예. 미국USDA의 식품안전교육내용
- 대상별 교재 현황 : 대상별로 다양한 교재를 수집하여 특징 및 문제점 파악.
- 주제별 교재 내용 조사 : 식품과 식품외적 환경에 대한 내용으로 주제를 분류하고 각 주제별로 교재를 수집하여 자료를 조사함.

◦ **식중독 교재개발을 위한 전문가, 대상층별 의식 조사**

- 이 메일을 통하여 식중독 관련 전문가 및 대상층별(영양사, 식품취급자 등)의식 조사를 실시하고 식중독 교육을 위하여 우선적으로 필요한 사항을 파악하고 교재의 구성요소를 선정함.
- 조사대상 : 식중독 관련 전문가(식품영양 및 식품안전에 관련된 학자, 행정가 등 각계 전문가), 영양사, 식품취급자 등
- 조사방법 : 이메일을 통한 설문조사
- 조사항목 : 식중독 예방 교육에 대한 인지도 조사, 교재 개발 시 우선적으로 고려할 사항, 교재 구성 요소에 대한 의견 조사

◦ **대상별 특징 파악 및 대상별 식중독 예방 교재 개발**

- 초등학생(저·고학년), 중·고등학생, 일반시민, 영양사 및 식품취급자 등에 대한 대상별 식중독 발생 위험 요소 및 특징을 파악하고 대상에 맞는 식중독 예방교재를 개발함.
- 초등학생(저·고학년)용 : 식중독에 대한 이해를 위해 쉽고 재미있게 교재를 개발한다.  
주제별로 교재를 구분하여 단계적으로 제시하는 방안을 검토한다.
- 중·고등학생 : 식품 및 미생물에 대한 기본적 이해를 바탕으로 실제 적용을 위해 다각적인 식중독 예방 교재를 개발한다.
- 일반시민 : 일상생활에서 발생할 수 있는 식중독 위험요인을 인식시키고 생활속에서 실천할 수 있는 식중독 예방 방법을 위주로 교재를 개발한다.
- 영양교사 : 식품 및 식중독에 관한 깊이 있는 지식을 전달하여 학생에게 식중독 예방 교육에 참고할 수 있도록 교재를 개발한다.

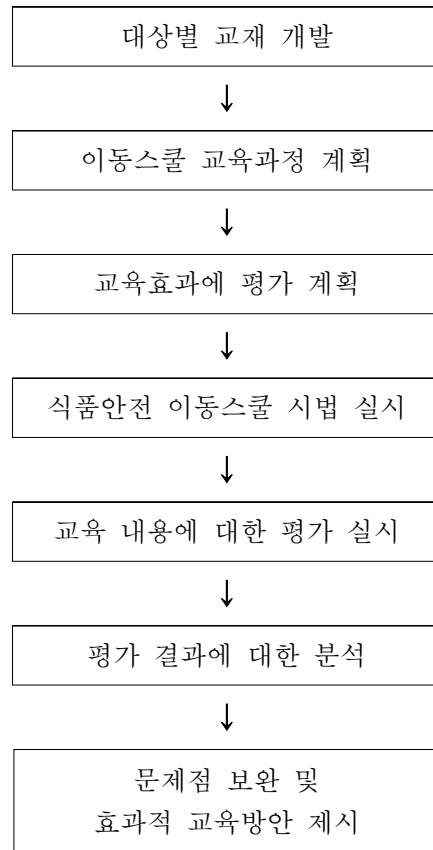
◦ **식품안전이동스쿨 운영계획 수립을 위한 국내외 유사 교육 실시 현황 파악**

- 인터넷, 발표자료 등을 통하여 식중독과 관련된 국내외 유사교육 실시현황을 파악하고 식품안전이동스쿨 운영계획 수립 시 조사된 자료를 참고함.

◦ **식중독 예방교재를 이용한 식품안전 이동스쿨 시범실시 및 문제점 보완**

- 개발된 식중독 예방 교재를 이용하여 교육을 시범적으로 실시하고 교육효과를 실시하여 피드백시스템을 통하여 교재 및 교육과정의 문제점을 보완함.

[그림 6] 식품안전 이동스쿨 시범 실시 및 문제점 보완의 단계



◦ 대상별 특징에 맞는 식중독 예방 교재 디자인 개발 및 보급

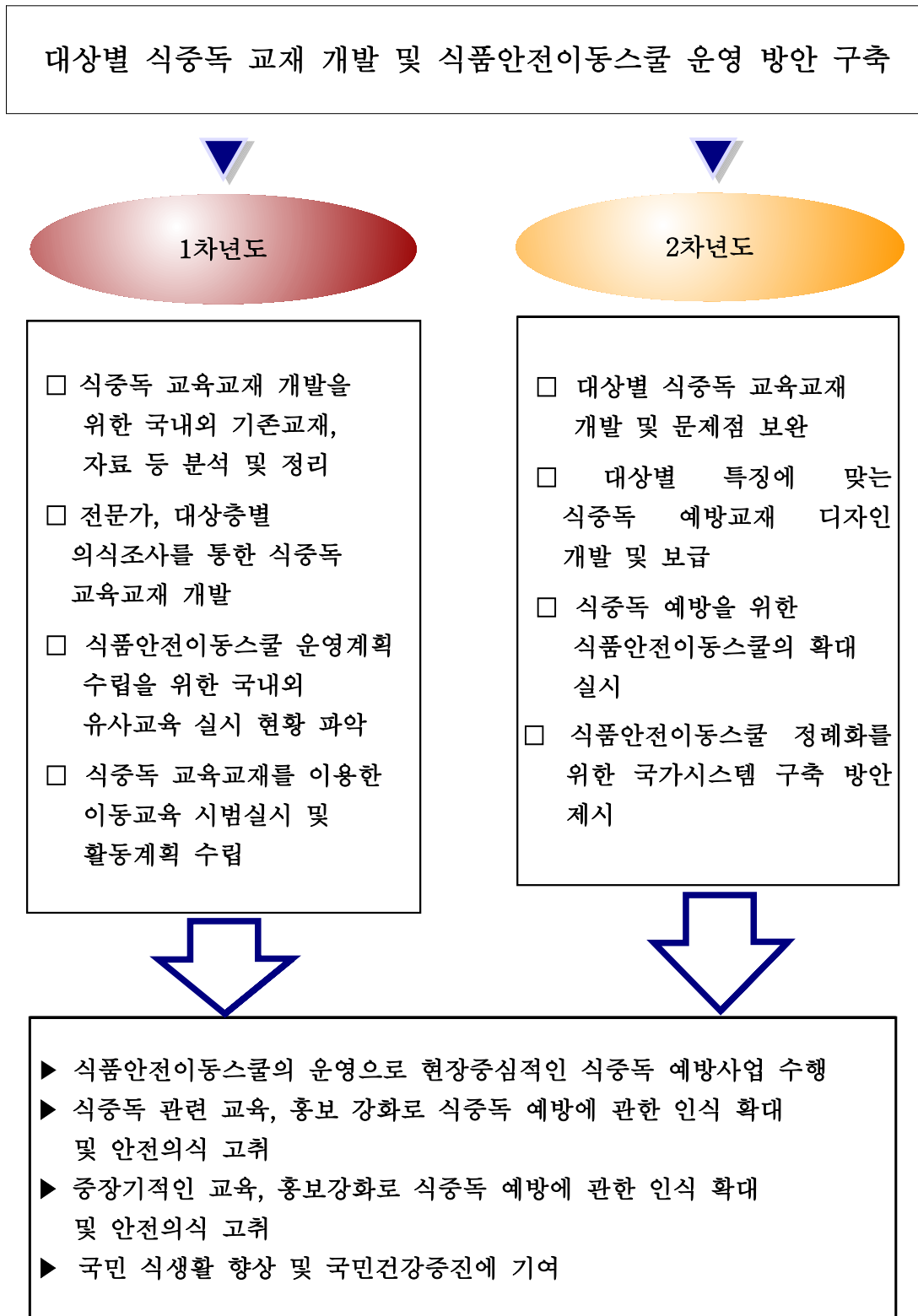
- 대상별 특징에 맞게 식중독 예방교재를 개발하고 디자인을 개발하여 인쇄매체로 제작하여 보급.

◦ 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가 시스템 구축 방안 도출

- 식품안전이동스쿨 교육망 구축 및 식품의약품안전청, 교육부, 지자체 등의 민·관의 효과적 연계 방안 제시 등 식품안전이동스쿨 정례화를 위한 국가시스템 구축방안을 도출함.

□ 연구추진 체계

[그림 7] 연구추진체계



## 5. 첨부서류

- 해당사항 없음.





## [부록 1] 전문가 이메일 조사표

### ONLINE SURVEY

#### 식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축을 위한 전문가 조사

안녕하십니까?

한국보건사회연구원은 식품의약품안전청과 식중독 예방 및 교육을 위한 인터넷 포털사이트 구축을 위하여 필요한 주요 정보를 획득하기 위하여 전문가 조사를 실시하고 있습니다.

응답해 주신 내용은 정부 정책수립에 중요한 자료로 사용할 것이며, 절대 비밀을 보장하겠습니다.

조사문항은 총 15문항이며 10분정도 소요됩니다. 식중독 정책 수립 및 예방활동의 강화를 위하여 성실히 응답하여 주시면 대단히 감사하겠습니다.

설문응답을 완료하신 뒤 성명과 주소 등을 정확히 기입하여 주시면 소정의 상품권을 발송해 드릴 예정입니다.

▶ 기간 : 2005년 09월 24일 ~ 2005년 10월 4일 ◀

:: 참여하기 ::

식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템 구축을 위한 전문가 조사

1. 국내의 웹 사이트에서 식중독 관련 정보를 검색하신 경험이 있습니까?

☐①예 ☐②아니오(→5번으로 이동)

2. 일반적으로 어떤 사이트를 이용하여 식중독 관련 정보를 검색하십니까?

(복수응답가능)

☐① 일반검색포털사이트의 검색창을 통해서

(naver, daum, paran, yahoo. empas 등)

☐② 식품관련 전문사이트를 통해서(식약청 등)

☐③ 기타

3. 국내의 웹 사이트에서 제공되고 있는 식중독 관련 정보 및 콘텐츠의 품질에 대하여 평가하여 주십시오.

구분	매우 불만족	불만족	보통	만족	매우 만족
충분성					
정확성					
신뢰성(저작권, Authorship)					
이용 편리성					
시의 적절성					

4. 국내의 웹 사이트에서 제공하는 정보 및 콘텐츠의 세부내용별 충분성에 대하여 평가해 주십시오.

구분	매우 부족	부족	보통	우수	매우 우수
식중독에 대한 정의					
식중독의 예방법					
식중독에 걸렸을 때 대처법					
식중독의 위험성					
식중독 관련 사이트 소개					
외국 자료 제공					
관련 전문연구 결과 등					

5. 외국의 인터넷 포털 사이트에서 식중독 관련 정보를 검색하신 경험이 있습니까?

☐①예 ☐②아니오(→7번으로 이동)

6. 국내 식중독 인터넷 포털 사이트의 수준을 외국 사이트와 비교하여 어떻게 보십니까?(정보량, 정보의 질, 이용의 편의성 등을 종합적으로 고려할 때)

☐① 매우 부족 ☐② 부족 ☐③ 보통 ☐④ 우수 ☐⑤ 매우 우수

7. 식중독관련 정보를 전문적이고 체계적으로 제공하는 새로운 인터넷 포털사이트가 어느 정도 필요하다고 생각하십니까?

☐① 전혀 필요 없음 ☐② 필요 없음 ☐③ 보통 ☐④ 필요함 ☐⑤ 매우 필요함

8. 국내의 식중독 관리체계의 주요내용을 평가하여 주십시오.

구분	매우 부족	부족	보통	우수	매우 우수
정보화 수준					
전문인력					
검사 기술력					
보고체계					
발견 후 조치(사후관리)					

9. 식중독 발생현황자료를 통합저장 및 관리하여(DB 구축) 인터넷 포털사이트에서 관리 및 공개하는 방안에 대하여 어떻게 생각하십니까?

☐① 전혀 필요 없음 ☐② 필요 없음 ☐③ 보통 ☐④ 필요함 ☐⑤ 매우 필요함

10. 식중독 발생현황자료를 통합저장 및 관리하여(DB 구축) 인터넷 포털사이트에서 관리 및 공개하는 방안의 의의는 무엇이라고 생각하십니까?

구분	전혀 의의 없음	의의 없음	보통	의의 있음	매우 의의 있음
관련자료의 체계적인 관리					
관련자료의 체계적인 관리					
식중독 정보의 공유					
정보의 접근성 제고					
개인별, 지역별, 주요식중독 원인별 등 사전대응방법 모색에 유용					

11. 식품안전 분야에서 식중독이 차지하는 중요도는 100% 중 몇 %라고 생각하십니까?

\_\_\_\_\_ %

12. 식중독 포털사이트 구축시 가장 좋은 바탕 색깔(계열)은 무엇이라고 생각하십니까?

☐① 녹색 ☐② 청색 ☐③ 노랑 ☐④ 분홍 ☐⑤ 보라 ☐⑥ 기타

13. 식중독 예방을 위한 다음의 방법들의 예상되는 효과성을 평가하여 주십시오.

구분	매우 낮음	낮음	보통	높음	매우 높음
인터넷으로 정보 제공					
다양한 교재 개발 및 보급					
집단급식소 등 현장 교육 실시					
TV 등 언론매체를 통한 홍보					
정규 학교교육에서 교육					
대중교통(지하철, 버스등) 홍보					

14. 식중독 관련 포털사이트 구축에 참고할 만한 국내외 관련 사이트가 있으시면 기입해 주십시오. (보기: 건강길라잡이, 경기도 홈페이지 등) (100자 이내)

---

15. 식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보 시스템 구축과 관련하여 개인적인 아이디어 및 의견이 있으시면 말씀해 주십시오. (200자 이내)

---



---

16. ※ 연락처를 자세히 기록바랍니다.

성명 : \_\_\_\_\_

전화번호 : \_\_\_\_\_

우편번호 : \_\_\_\_\_

주소 : \_\_\_\_\_

◆ 긴 시간 응답하여 주셔서 대단히 감사합니다. ◆

[부록 2] 일반 고학력자 설문 조사표

응답자 ID			조사일자
			2005년 10월 ____일

**식중독 예방을 위한 대국민 교육 및 홍보시스템  
구축을 위한 인식 조사**

1. 국내의 웹 사이트에서 식중독 관련 정보를 검색하신 경험이 있습니까?

☐① 예(→1-1번 이동) ☐② 아니오(→2번 이동)

1-1. 일반적으로 어떤 사이트를 이용하여 식중독 관련정보를 검색하십니까? (복수응답가능)

☐① 일반 검색포털사이트 검색창을 통해서 (naver, daum, paran, yahoo, empas 등)

☐② 식품관련 전문사이트를 통해서 (식약청 등)

☐③ 기타 ( )

1-2. 기억나는 검색 사이트명을 기입하여 주십시오 (서울시 홈페이지 등)

( )

1-3. 인터넷에서 제공되는 식중독 관련정보를 평가해 주시기 바랍니다.

구분	매우 불만	불만	보통	만족	매우 만족
① 정보제공 사이트의 수					
② 정보의 질					
③ 체계적인 정보제공					



6. 식중독 관련 인터넷 포털 사이트를 구축할 경우 다음의 내용 중에서 가장 중요하다고 생각되는 것을 순서대로 3가지만 선택하여 주십시오.

인터넷 콘텐츠 내용	1순위	2순위	3순위

① 식중독 관련 새소식 ③ 식중독에 대한 개념 및 발생원인 ⑤ 식중독 예방법 ⑦ 소비자 참여코너(Q&A 및 전문가 상담 등) ⑧ 관련 정책정보 ⑩ 관련사이트 및 기관	② 식중독 경고(예보 및 식중독지수) ④ 식중독 발생현황 ⑥ 관련 연구결과 ⑨ 외국의 최신정보
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

7. 위의 내용 이외에 추가적으로 필요한 콘텐츠는 무엇이라고 생각하십니까?

( )

8. 식중독 예방을 위한 다음 방법들의 예상되는 효과성을 평가하여 주십시오.

구분	매우 낮음	낮음	보통	높음	매우 높음
① 인터넷으로 정보 제공					
② 다양한 교재 개발 및 보급					
③ 집단급식소 등 현장 교육 실시					
④ TV 등 언론매체를 통한 홍보					
⑤ 정규 학교교육에서 교육					
⑥ 대중교통(지하철, 버스등) 홍보					

9. 웹 사이트 구축시 가장 좋은 바탕색(계열)은 무엇이라 생각하십니까?

☐① 녹색 ☐②청색 ☐③노랑 ☐④분홍 ☐⑤기타( )

10. 기타 식중독전문 포털사이트 개발을 위한 개인적인 의견이 있으시면 작성하여 주시기 바랍니다.

( )

◀ 긴 시간 응답하여 주셔서 대단히 감사합니다 ▶

[부록 3] 우리 식구들 이렇게(식중독 예방 교육교재1)



[부록 4] 어린이용 식중독예방 교육교재(식중독 예방 교육교재 2)

## 주 의

1. 이 보고서는 식품의약품안전청에서 시행한 용역연구개발사업의 연구 실적·계획서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 식품의약품안전청에서 시행한 용역연구개발사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개 하여서는 아니 됩니다.