

2017 서울시 빅데이터 캠퍼스
상시 공모전

분석결과서

제목 - 맵 기반 음식점 식품 위생 정보 제공 어플

팀명 - Cl:eat

팀원성명 - 김예린, 이경선, 이지운, 장이화

목 차

01 개요

- 분석 제목 및 팀명 소개
- 분석 배경
- 필요성
- 목적: 기능, 경쟁사와의 차별성

02 분석 과정 및 방법

03 결과

- 기대효과

04 참고문헌



01.1 분석 제목 및 팀명 소개

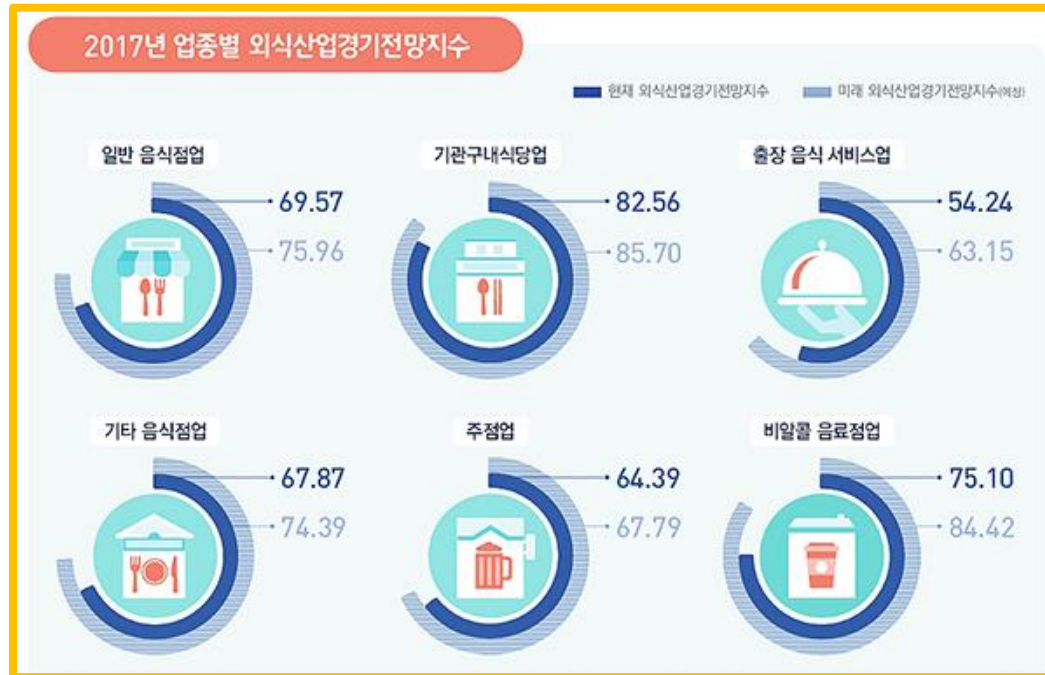
“맵 기반 음식점 식품위생 정보제공 어플”



cleat: 미끄럼 방지

외식하러 나가서 음식점을 선택할 때 미끄러지지 마세요

01.2 분석배경



2017년 업종별 외식산업경기전망지수 그래프이다.

진한 파란색이 현재이고 연한 파랑색이 예상 수치를 보여준다.

일반 음식점에서 비알콜 음료점업까지 모두 **상승**할 것으로 예측하고 있다.

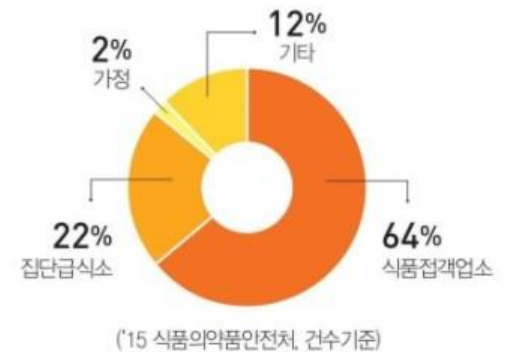
01.3 필요성

국민들의 **외식소비** 증가

동시에 음식점에서의 **식중독** 발생 증가

→ 음식점 간 자율경쟁을 통한 위생수준 향상

장소별 식중독 발생현황



외식에 대한 **안전 체감도**가 가정조리보다 낮음

→ 외식소비에 대한 안전체감도 증가

외식안전체감도



01.3 필요성



음식점 위생등급제

식품의약품안전처 주관
음식점 위생상태를 평가 -> 우수한 업소 지정

소비자의 선택원을 보장하는 제도

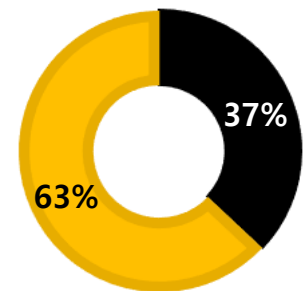
63.3%가 위생등급제에 관해 '들어본 적이 없다.'

중요한 데이터이지만, 접근성이 낮음

→ 데이터 활용을 위해 접근성을 높이는 방안을 계획

위생등급제 인지여부

■ 있다 ■ 없다



2017년 4월 3~9일 884개 업소 대상 설문조사

01.3 필요성 위생등급제란?

음식점 위생등급 평가체계

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

평가원에 의한 직접 방문, 관찰평가



평가점수를 100점 만점으로 환산,
90점 이상(AAA), 80점 이상(AA), 70점 이상(A), 등 4단계로 판정



A등급 이상 업소에는 해당 인증로고를 부여

01.3 필요성 왜 모범음식점이 아닌 위생등급제인가



모범음식점에 대한 신뢰도 ↓

모범음식점 지정

각 지자체가 위임한 이익단체에 의해 추진

→ 미 자격 업소도 모범음식점으로 지정 되었음

→ 목표지향적 제도로 변질

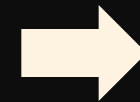
서울시의 경우 25개 자치구별로
모범음식점이 지정되어 있으나,
모범음식점 법 위반사항이 해마다 보고되고 있음

최근 5년간 모범음식점 지정업소의 법 위반현황

2009	2010	2011	2012	2013
192	665	479	333	63

출처: 김성주의원실(2013)

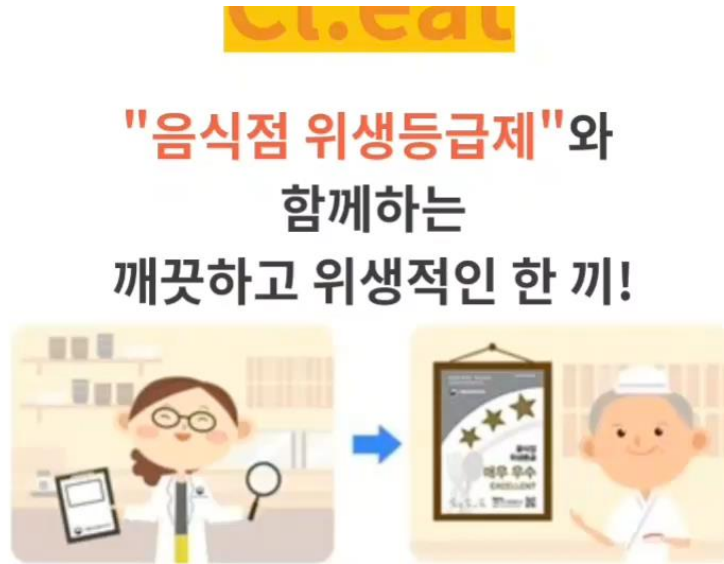
단위: (건)



소비자의
신뢰를 받지
못하고 있음

01.4 목적 기능

구현 동영상



음식점 위생등급제란?

식품의약품안전처에서 음식점 위생상태를 평
가 후, 우수한 업소에 한하여 등급을 지정한 것



Cleat이 외식의 품격을 높입니다!



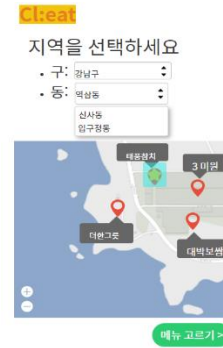
시작하기

DU SCREEN RECORDER

01.4 목적 기능



지역 선택



가게 선택
(위생등급제를 받은 음식점은
별도기호로 표시)



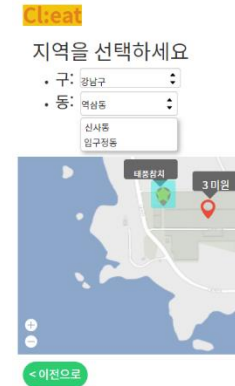
음식점 정보



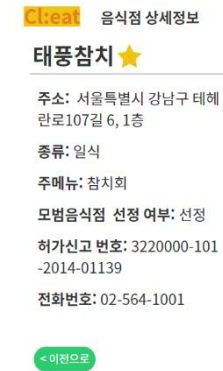
메뉴고르기 버튼
선택



고르기 메뉴



선택 메뉴에
해당하는 음식점만
표시



음식점 정보

01.4 목적 경쟁사와의 차별성

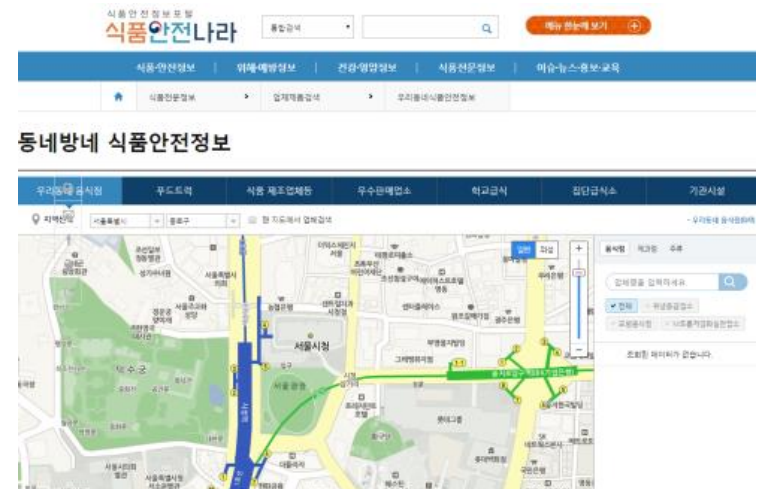
식품안전정보원에서 비슷한 정보를 제공하고 있음

→ 웹기반의 정보 뿐, 활용도 낮음

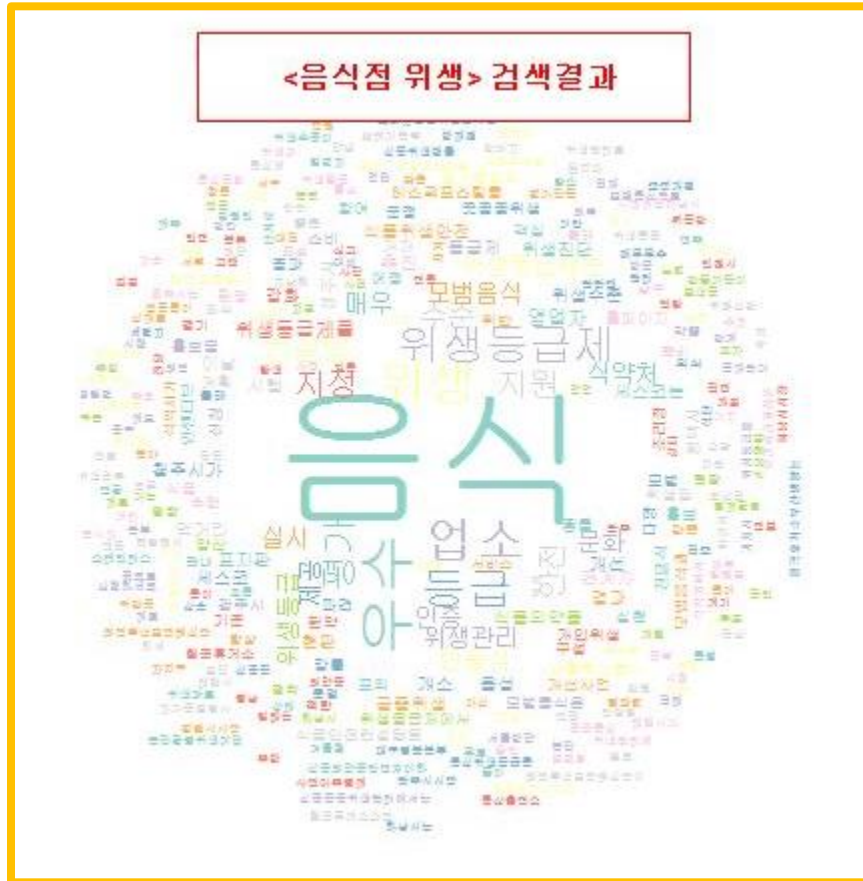
→ '모범음식점여부'와 같은 간단한 정보만 제공하고 있음

어플리케이션 배달업체인 **요기요**에서도 위생정보 제공

→ 배달 업체에 국한된다는 한계점



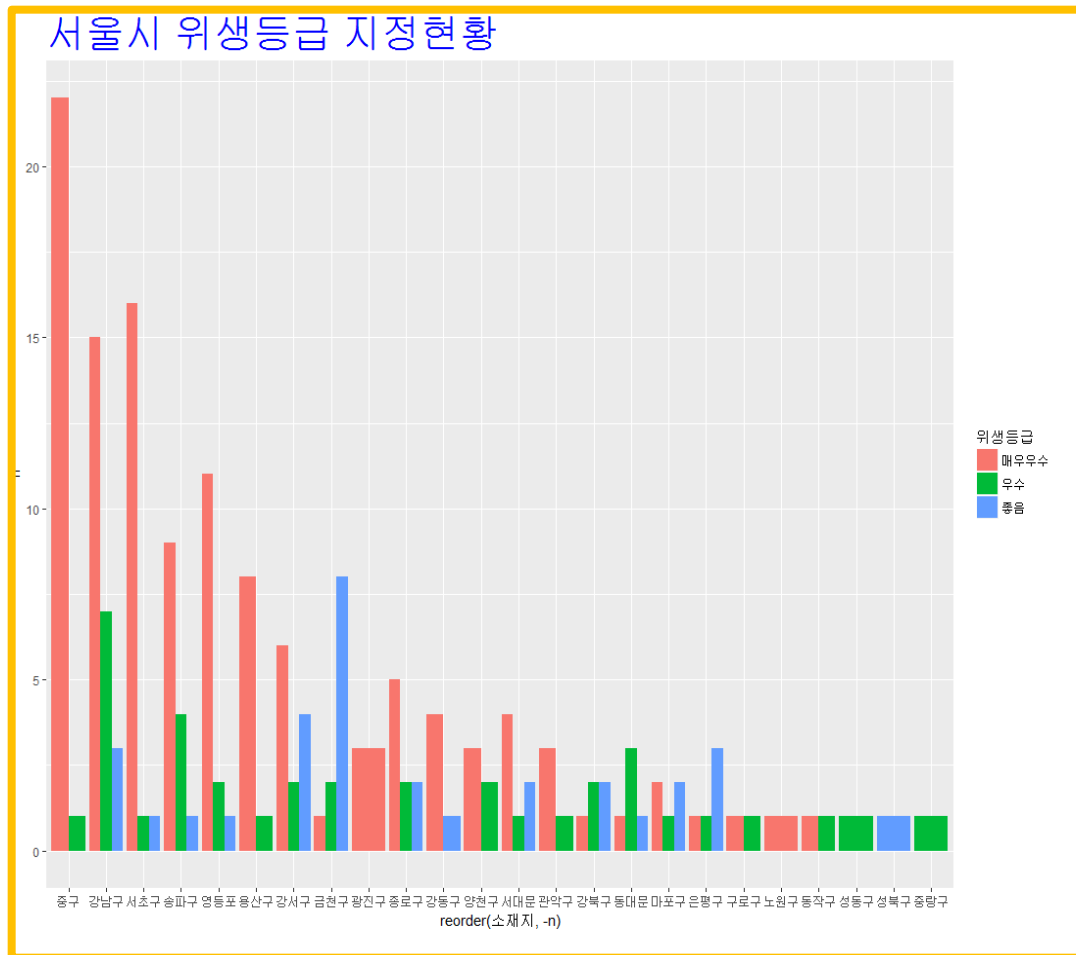
02.1 분석 과정 및 방법 wordcloud



보다시피 위생, 등급에
대해 관심이 높은 것을
알 수 있음

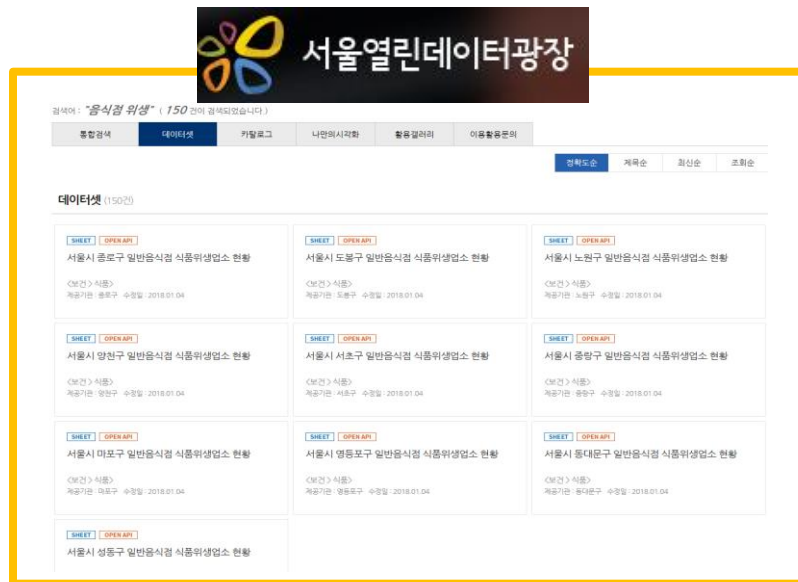
네이버에 크롤링한 결과를 wordcloud로 표현

02.1 분석 과정 및 방법 그래프



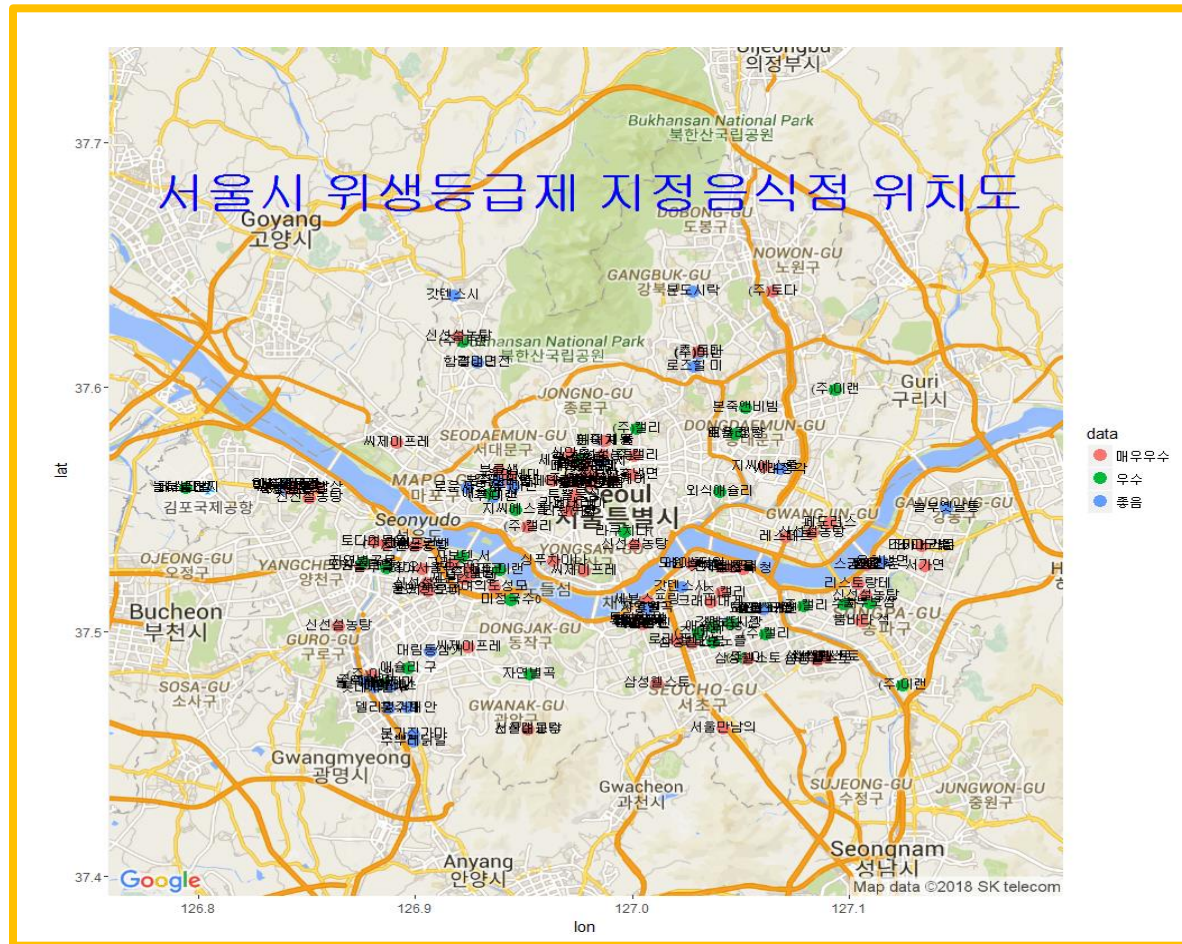
서울시 각 구마다
위생등급제도
음식점 현황 파악

02.1 분석 과정 및 방법 map



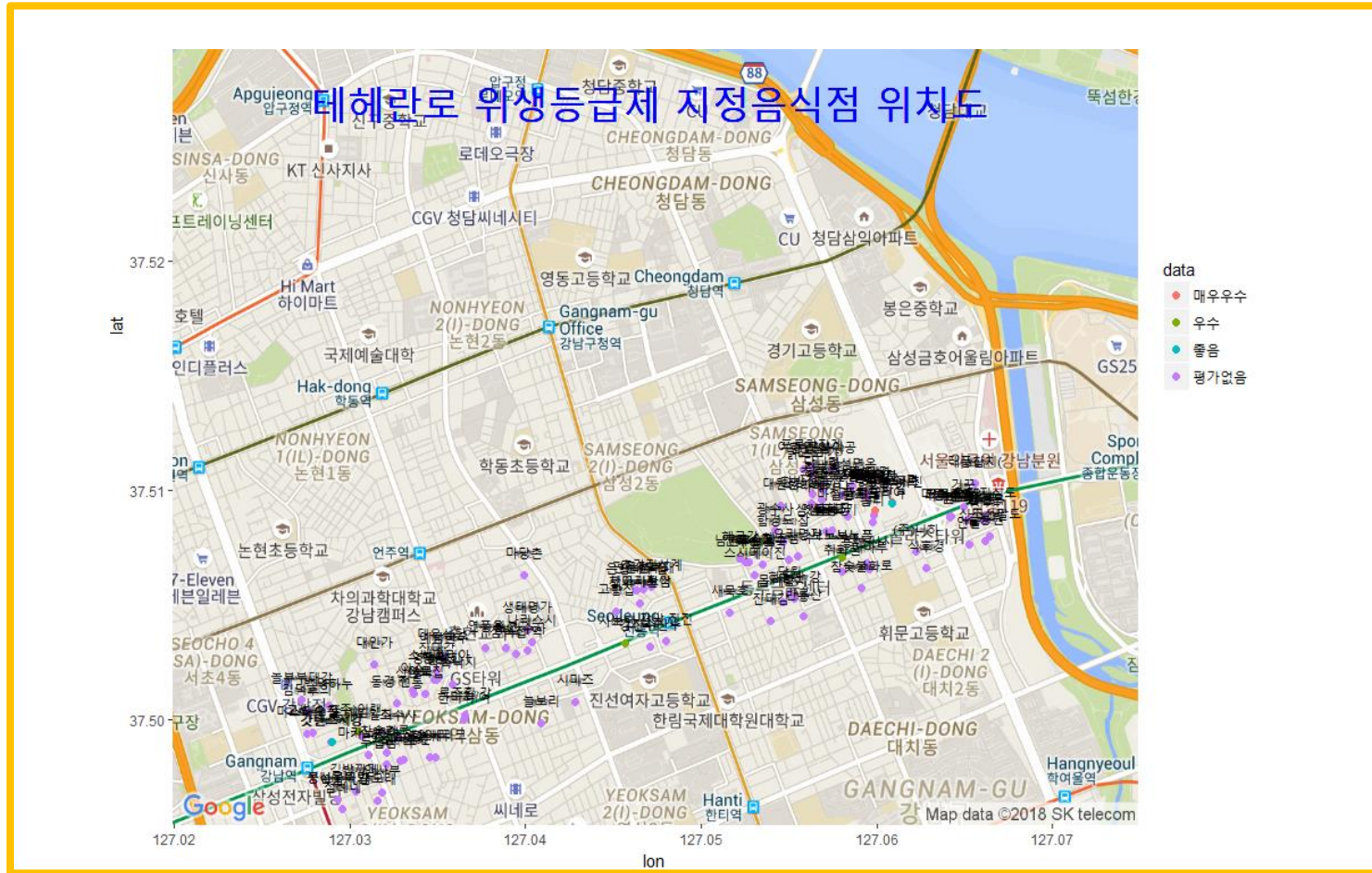
서울 열린데이터 광장: 서울시 모든 음식점의 정보를 제공함
서울시 빅데이터 캠퍼스: 음식점 분포도, 음식점 위치도

02.1 분석 과정 및 방법 map



식품 의약품 안전처의 음식점위생등급지정현황과 서울 열린데이터 광장의
강남구 모범음식점 신청 현황을 정제하여 한 지도에 표시하였음

02.1 분석 과정 및 방법 map

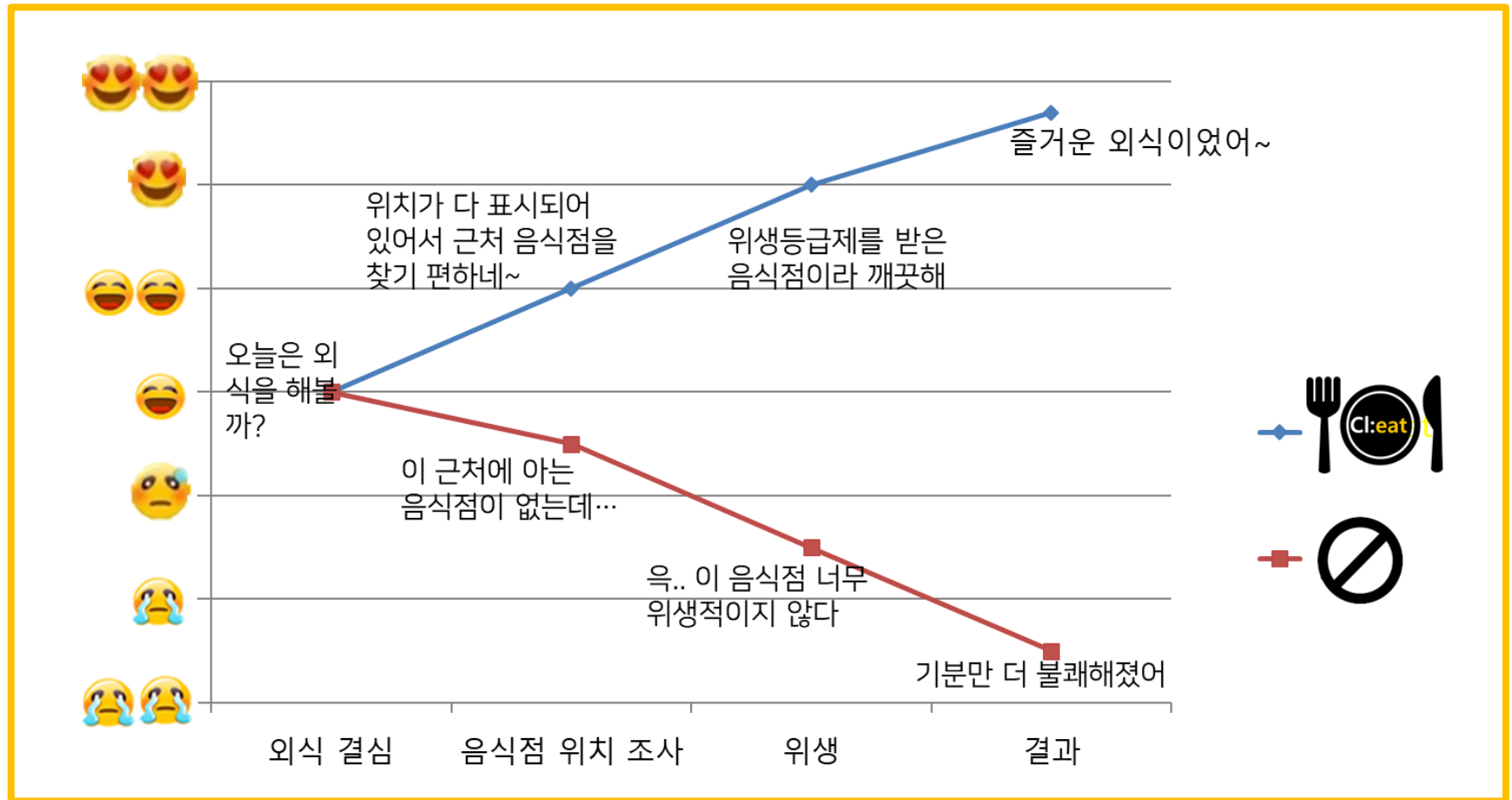


위의 위치도는 테헤란로에 위생등급제 지정음식점을 나타낸 것이다.

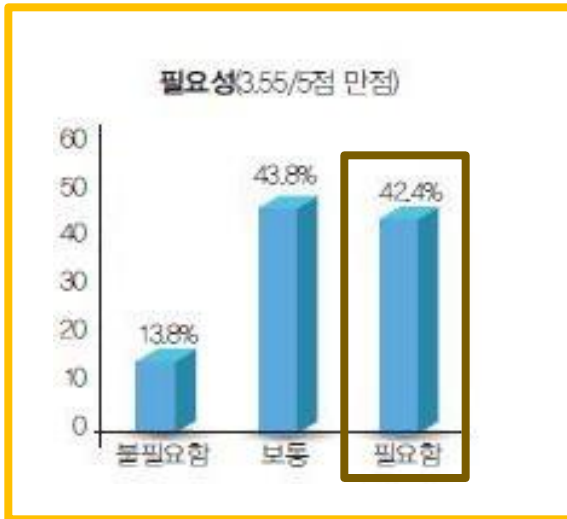
이와 같은 방식으로 서울 전역에 확장 할 것이다.

03.1 결과 미시적 기대효과

고객 여정맵

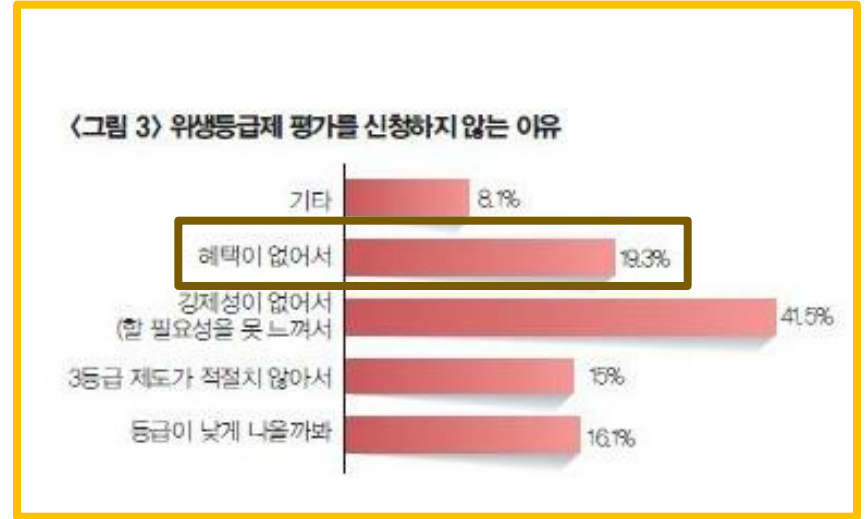


02.1 결과 미시적 기대효과



음식점 점주 42.4%
: "위생 등급제가 필요하다"

하지만, 강제성과 혜택이 없어
대부분 참여하지 않고 있음



고객은 위생등급이 높은 음식점을
더 자주 방문하게 됨

홍보 효과를 위해서 점주들은
음식점 위생등급제에 적극적으로 참여



깨끗한 음식점의 매출 향상

동시에 점주 만족도 향상

02.2 결과 거시적 기대효과

음식점 위생등급제 활성화



지지부진한 음식점 위생 등급제 참여
WHY? 강제성이 없어서(41.5%)



Cl:eat의 이용확대로
음식점 위생 등급제 자발적 참여

∴ 깨끗한 음식점의 매출 향상+소비자의 건강한 먹거리 보장

→ **선순환 구조** 형성

04 참고문헌

데이터

- 서울시 열린데이터 광장: 서울시 강남구 일반음식점 식품위생업소 현황
- 서울시 빅데이터 캠퍼스: (통합공간정보시스템 데이터셋) 음식점 분포도, 음식점 위치도
- 식약청: 2017 음식점 위생등급 지정현황(17.12.18기준)

분석툴

- python: 웹크롤링
- R: wordcloud, ggplot그래프 기능 이용



참고문헌 및 사이트

- 정기혜(2014), 음식점 위생등급 평가제도 추진현황 및 향후 확대방향, 보건복지포럼 2014년호, pp.61-74
- 에코유, 음식점 위생등급제, <http://ecoyou.net/>
- 식품안전나라, 동네방네 식품안전정보, www.foodsafetykorea.go.kr
- 머니투데이, "음식점 위생등급제 참여 '지지부진'...속 타는 식약처", http://news.mtn.co.kr/newscenter/news_viewer.mtn?gidx=2017062613471180480, 2017.06.26
- 한국외식산업연구원, "식품위생중요 but 위생등급제는 금시초문", 2017.06.26, http://www.kfiri.org/bbs/board.php?bo_table=rnd&wr_id=56
- 브레이크뉴스, "외식산업 3분기 경기 '흐림'..4분기 회복 전망", 2017.11.13, http://www.breaknews.com/sub_read.html?uid=541560