creative commons
COMMONS DEED

저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:

저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.

비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.

변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 이용허락규약(Legal Code)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

Disclaimer

dCollection

허 경 옥 교수지도

석사학위 청구논문

수입식품의 소비자안전과 안전관리정책 현황 및 정책 방향 제언

2016

성신여자대학교 일반대학원

생활문화소비자학과

김 희 원

수입식품의 소비자안전과 안전관리정책 현황 및 정책 방향 제언

허 경 옥 교수지도

이 논문을 석사학위 논문으로 제출함

2016년 5월

성신여자대학교 일반대학원
생활문화소비자학과

김 희 원

인 준 서

김희원의 석사학위 논문으로 인준함

2016년 5월

심사위원장 _____(서명 또는 인)

심사위원 _____(서명 또는 인)

심사위원 _____(서명 또는 인)

성신여자대학교 일반대학원

논문개요

본 연구에서는 식품안전을 확보하기 위한 우리나라와 주요 외국의 수입식품안전 정책 및 법제도에 대해 살펴보았다. 또한 식품안전 관련 선행연구들을 살펴보고자 하는데 주로 소비자들의 식품안전의식, 소비자역량, 위험인지, 식품안전정책에 대한 소비자요구 등에 대해 살펴보았다. 궁극적으로 본 연구는 수입식품안전관리확보를 위한 정부정책의 방향을 제언하였다. 본 연구결과를 정리종합하면 다음과 같다.

첫째, 우리나라 수입식품안전관리 정책, 예를 들면 위해식품 리콜의 관리감독 및 단속권한이 지방자치단체에 위임되어 있고 성과가 미흡하여 불법·불량, 위해가능제품이 유통되고 있다. 수입식품에 대한 식품안전확보를 위한 인증제도 및 세관검사 등의 개선이 필요하다.

둘째, 수입식품으로 인한 소비자안전사고를 예방하고 피해확산을 방지하기 위한 위해정보수집이 선행돼야 하며 정보시스템의 효율적 운영이 시급하다. 위해사례 분석을 통해 나타난 결과를 토대로 효과적인 수입식품 안전정책 수립·운용 및 위해 확산 방지를 위한 종합적인 식품안전관리정책 추진이 필요하다. 특히, 어린이, 노인, 저소득층 등 사회적 소외계층을 대상으로 하는 식품안전 별도의 지침이나 안내, 식품안전관련 교육 및 홍보 등 소비자 대상 지원이 필요하다. 또한, 식품안전 소홀로 인한 사고발생시 수입업자 대상 철저한 손해배상 시스템 구축 등이 시급하다.

셋째, 기업에서 수입을 할 때 검사 과정을 더욱 철저하게 시행하여 위해 되는 요소를 유통되지 못하게 사전에 차단시켜야 한다. 수입식품이 어디서 만들어지고, 어떠한 원료로 만들어졌는지 등을 소비자가 쉽게 알 수

있도록 정확한 표시를 해 둬야 한다. 원산지 표시나 제조 원료 등이 기재되지 않은 수입품은 수입 하지도 말고 사지도 말아야 한다.

넷째, 수입식품안전 검사과정 등에서 위험요소 등이 검출되면 소비자에게 대중매체 등을 이용하여 즉시 알려야 한다. 유럽에서 시행되고 있는 RAPAX 등을 벤치마킹하여 소비자의 안전을 지켜야 한다.

다섯째, 식품안전 수준을 선진국 수준으로 향상시키기 위해서는 국내외에서 발생하는 식품안전 관련 위해물질, 식중독사고 등 관련 정보의 신속한 수집과 확산을 통해 식품위해환경 변화에 능동적이며 효과적으로 대처할 수 있는 통합적 식품위험정보 교류체계를 구축해야 한다. 또한 국제적 위해정보교류 시스템과의 유기적 정보공유를 위한 네트워크 개발이 절실하다. 신속한 식품안전정보교류체계 구축 및 운영을 토대로 특정 국가나 지역에서 생산된 농식품이 인체 건강을 해할 우려가 있는 경우 해당 농식품의 수입 또는 판매를 신속히 금지해야 한다. 위해가능 농식품이 국내로 유입되는 것을 사전에 차단하여 국민건강을 보호하여 식품안전관리 정책에 대한 소비자 신뢰도를 높여야 한다.

목 차

논문개요

I. 서론 ····· 1

II. 수입식품으로 부터의 소비자안전 ····· 7
1. 수입식품안전관리의 기초 ····· 7
2. 해외 각국의 식품안전관리 관련 법제도 ····· 10
1) 미국 ····· 13
2) 일본 ····· 24
3) 중국 ····· 27
3. 국제기구 및 세계의 식품위해정보시스템 ····· 27
1) WHO의 식품위해정보교류체계(INFOSAN) ····· 29
2) EU의 식품·사료 신속경보 시스템(RASFF) ····· 30
3) 미국의 식품위해정보체제 ····· 32
4. 우리나라의 수입식품안전 정책 ····· 33
1) 우리나라의 식품안전제도현황 ····· 36
2) 식품표시의 정의와 규제 및 기능 ····· 44
3) 주요국의 식품표시제도 ····· 45

III. 우리나라 수입식품 사고 사례 ····· 47
1. 우리나라 식품안전 사고 및 식품안전관리제도 ····· 48
1) 우리나라 최근 10년 수입식품 사고 사례 ····· 50
2) 수입식품 부적합 현황 ····· 54
2. 우리나라의 식품안전관리제도 ····· 57
1) 식품안전관리제도의 유형 ····· 57
2) 우리나라 식품안전관리 행정체계 ····· 60
3) 식품안전정보체제 ····· 61

IV. 수입식품에 대한 소비자 인식조사 결과 ·····64
1. 수입식품 구입 행태 ·····65
2. 수입농축산물 구입 경험 및 구입 빈도 ·····66
3. FTA와 수입농산물에 대한 소비자 인식 ·····69
4. 수입농산물 안전관리에 대한 소비자인식 ·····72

V. 수입식품 안전관리정책 ·····74
1. 수입식품 정책 방향 제안 ·····74
1) 수입식품 안전관리 정책의 강화 ·····77
2) 수입식품안전관리 방안 제안 ·····80

VI. 결론 및 제언 ·····87

참고문헌 ·····91
ABSTRACT ·····94

I. 서론

현대의 소비자는 생산자와 소비자가 일원화 된 자급자족 시장 체제에서 벗어나 타인에 의해 생산·가공된 재화를 소비하는 이원화된 시장 체제 속에 살아가고 있다. 자급자족 사회에서는 생산·가공 과정을 직접 확인할 수 있었으나 산업화된 재화의 공정과정은 소비자로 하여금 재화의 공정과정을 확인하는데 어려움을 가져다주었다. 소비자는 자신이 소비하는 재화가 어떤 과정에서 생산되었는지 알지 못한 채 재화를 소비하기 때문에 소비과정에서 심리적 불안을 경험하게 된다.

최근 세계시장의 글로벌화로 인해 수입산 식품에 대한 소비자불안은 더욱 커지고 있으며, 실제 국가간 안전에 대한 인식 및 규제의 기준이 다를 수 있어 이에 대한 표준을 마련하는 일도 중요한 의제로 거론되고 있다. 한국, 중국, 미국, 일본 등 4개국 소비자의 안전추구행동모형을 비교한 Yoo, Lee, Song, Lee, Choi(2013)의 연구에 의하면, 국가별 안전지각에는 통계적으로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 자국의 안전도에 대해 중국이 평균 3.98로 가장 높았으며 다음으로 미국 3.64, 한국 3.12, 일본 3.19의 순으로 나타났다. 이 연구에서는 4개국 소비자들의 안전의식 비교를 통해 우리나라 소비자들의 안전의식이 매우 민감하게 과열되어 있고, 이에 따라 불안감이 고조되어 있으며, 안전과 관련된 정부의 발표 또는 정보를 신뢰하지 않는 것으로 조사되었다고 보고하고 있다. 이러한 성향은 2012년 10월 발생했던 벤조피렌 사건과도 관련시켜 살펴볼 수 있는데, 소비자들의 식품위해정보의 커뮤니케이션 과정에 따른 소비자반응

을 조사 분석한 유현정(2013)의 연구에 따르면, 벤조피렌 관련 신문기사나 뉴스내용에 대한 신뢰도는 75.14점으로 비교적 높게 나타났으나, 기업측의 해명기사에 대한 신뢰도는 47.83점으로 매우 낮았다. 즉 실제 결과와 상관없이 기업에 대한 소비자불신이 상당히 높으며, 해당 기업에서 자진회수 조치를 취하였음에도 소비자들은 해당 기업에 대해 벌금형, 동종기업에 대한 조사 확대 등을 원하는 것으로 나타나 징벌적 처벌을 요구하는 것으로 나타났다. 또한 보다 안전한 식품을 위해서 발생하는 비용에 대해 약 27.6%의 비용을 추가 지불할 의사가 있다고 조사된 반면, 식품위해사건 이후 시간이 지나면서 약 67%의 소비자들이 다시 구매를 하게 되는 것으로 나타나 식품위해사건 발생 당시 소비자들의 반응이 지나치게 과민하게 조장되었다가 시간 경과와 함께 지나치게 무관심해지는 부정적 과정이 되풀이됨을 확인할 수 있었다.

식품이 생산되어 소비되기까지의 전 과정에서 식품의 안전성을 확보하는 것은 최상위 공익 중의 하나이다. 이에 식품의 안전성 확보는 국가가 책임지고 담보해야 할 가장 기본적이고 중요한 과제이다. 특히 식품안전에 관한 정보는 판매자와 소비자간 정보의 비대칭이 일어나는 대표적인 영역이다(유소이, 2001). 즉, 소비자는 식품안전성에 대해 불완전하고 부정확한 정보에 기초하여 선택할 수 밖에 없다는 것이다. 따라서 대부분의 국가에서는 식품안전에 대한 규제 법률과 정책으로서 식품안전을 관리하고 있다.

한편, 안전이라는 개념은 매우 상대적인 개념으로 국가마다 받아들일 수 있는 위험의 수준에 차이가 있으며 이러한 위험을 허용하는 수준에 따라 안전수준에도 차이가 발생할 수 있으며 실제로 위험의 사전적 예방

정책인 안전규제정책에 이러한 면이 반영된다(이기춘, 1999). 즉 그 사회가 관여되어 있는 위험의 수준에 따라 소비자의 지각된 위험(Perceived Risk)에 차이가 발생할 수 있으며 이러한 소비자의 지각된 위험은 소비자의 안전의식에 영향을 미칠 것이다. 또한 소비자의 안전의식은 향후 소비자의 행동에 반영되어 안전추구행동으로 나타나게 될 것이다(이기춘, 1999).

특히 식품은 소비자가 일상생활을 영위하기 위해 필요한 가장 기본적인 재화인 동시에 소비자의 건강과 생명에 직결되므로 공정과정이 다른 재화들에 비해 위생적이고 청결해야 한다. 그러나 1989년 우지라면 사건을 비롯하여 1995년 속칭 '고름우유', 1996년 산분해 간장 발암물질, 1997년 미국산 수입쇠고기 대장균 O-157 검출, 1998년 포르말린 통조림, 1999년 다이옥신 파동, 2000년 중국산 납꽃게, 2002년 톱밥을 물들인 불량 고춧가루, 2004년 불량만두(속칭 '쓰레기만두'), 2005년 장어 말라카이드 그린 검출 사건과 김치에서 납, 기생충 알이 검출되는 사건 등(이건호, 2007; 최성락, 2006 등) 식품의 안전성과 관련된 문제들이 매년 끊임없이 발생하고 있다.

또한 식품안전사건·사고 사례들을 살펴보면 1980년대에서 1990년대 초반까지는 국내식품안전사고에 대한 기록이 많으나 1990년대 후반부터는 외국과의 식품교역에서 발생한 사건사고들이 식품안전사건의 주류를 이루고 있다. 특히 중국과의 교역이 급증하면서 중국산 식품의 안전성 문제가 중요한 이슈로 떠오르고 있다. 2000년 중국산 납꽃게 파동은 중국과의 통상마찰로까지 번져 중국에서 국내 휴대폰 수입을 거부하는 사태를 낳기도 하였다.

이처럼 최근 WTO와 FTA체결 등 농식품의 수출·입이 자유화되고 확대됨에 따라 한 국가에서 발생한 식품안전사고가 매우 급속하고 광범위하게 전 세계적으로 확산되면서 식품안전은 전세계 소비자의 공통된 관심사가 되고 있다. 과학기술의 발전으로 위생수준은 과거에 비해 많이 향상되었으나 국제교역과 관련한 식품안전의 문제 또한 증가 추세에 있다는 것이다. 세계무역개방은 많은 경제적 효율성과 재화 조달에 대한 장점에도 불구하고 국가간 제조 기술력 차이와 제조물에 대한 인식 차이라는 문제를 야기할 수밖에 없다. 때문에 우리나라에서는 수입 장어, 중국산 유제품의 멜라민 성분 검출, 수입쇠고기 광우병파동, 발암물질 항생제 함유 중국산 닭꼬치(2014년) 등 수입식품에 대한 소비자불안감이 점차 고조되고 있다. 우리나라뿐만 아니라 살모넬라, E. coli 0157, 광우병, 조류독감, 유전자재조합농산물(GMO) 등 생물적 위해가능 물질이 전 세계적 식품안전 이슈로 대두되고 있다. 수입식품으로부터의 소비자안전이 전 세계적인 국가정책의 중요한 사항임은 물론 뜨거운 사회적 관심사가 되고 있는 것이다. 특히 우리나라처럼 농수산식품의 수입의존도가 높은 국가의 경우 오염된 식품원료의 수입으로 인한 피해가 심각할 수 있어 수입식품에 대한 소비자의 우려와 불신감이 매우 높다. 지구 저편 다른 나라에서 멜라민, 다이옥신 등 유해물질오염식품사고가 발생하면 얼마 지나지 않아 국내의 소비자들에게까지 전달될 수 있기 때문이다. 식품안전의 문제는 소비자로서의 기본권 중에서도 가장 일차적인 권리의 수호라 할 수 있다. 그러나 안전에 대한 국가간, 문화간 인식의 차이는 당연한 권리의 주장이 부당한 통상마찰로 왜곡되어질 수 있고, 나아가 외교문제로까지 비화될 수 있으므로, 무역개방이 가속화되고 있는 오늘에 있어 안전에 대한 국가

간 인식의 차이를 이해하는 일은 매우 중요하다.

농식품 안전수준을 선진국 수준으로 향상시키기 위해서는 국내외에서 발생하는 식품안전 관련 위해물질, 식중독사고 정보의 신속한 수집과 확산을 통해 국내외 식품안전 환경변화에 능동적이며 효과적으로 대처할 수 있는 통합적 국가 농식품위험정보 교류체계를 구축하고 동시에 국제적 위해정보교류 시스템과의 유기적 정보공유 네트워크 개발이 매우 절실한 실정이라고 사료된다. 신속한 식품안전정보교류체계 구축을 통해서 특정 국가나 지역에서 생산된 농식품이 인체의 건강을 해할 우려가 있는 경우 해당 농식품의 수입 또는 판매를 신속히 금지해야 한다. 안전하지 못한 농식품이 국내로 유입되는 것을 사전에 차단하여 소비자안전을 확보할 수 있는 정부의 식품안전관리정책이 시급하다.

이 같은 상황에서 국제기구의 식품안전 확보 노력이 가속화 되고 있다. WHO의 INFOSAN[1], EU의 RASFF[2], 일본의 식품안전 종합정보시스템 구축 등 국제기구 및 선진 외국에서는 식품안전정보의 신속한 수집과 전달의 중요성을 인식하고 정보교류에 많은 노력을 기울이고 있다. 최근 우리나라에서도 수입 및 국내 생산식품으로부터 소비자를 보호하고 수출식품에 대한 안전 관리에 대응할 수 있는 농축수산물안전관리 시스템을 구축하여 운영하고 있다. 식품안전정보교류체계는 기업, 생산자, 소비자, 정부가 상호소통 할 수 있는 쌍방향소통 시스템이어야 하며 동시에 전 세계 네트워크와 연계하여 다른 외국에서 일어나는 정보를 신속하고 정확하게 수집할 수 있는 연계체계로 운영하여야 한다. 또한 식품안전정보

1) International Food Safety Authorities Network, 국가 간 식품안전정보교류 네트워크
2) The Rapid Alert System for Food and Feed, 유럽국가 간 식품안전정보공유 네트워크

를 제공하는 여러 주체들의 식품안전 정보를 모니터링하고 지도할 필요도 있다.

이와 더불어 농식품부는 예방적 안전관리, 위해정보관리, 과학적인 위험분석, 안전한 수입식품관리, 사고발생시 신속한 긴급대응, 이해 관계자와 위험정보교류 확대 등 과학적이고 효율적인 식품안전관리로 수입식품 안전확보에 노력을 기울여야 한다. 또한 식품에 대한 위험기준이 나라마다 다르고 위험관리방법 및 그 수준 또한 다르기 때문에 국가간의 위험관리정보를 교류해야 한다. 위해성 평가, 위해성 관리, 위해성에 관한 우리나라 소비자의 기대수준이 더욱 높아지고 있어 수입식품안전확보는 정부의 우선 과제가 되어야 한다. 건강을 위해할 우려가 있거나 독성이 있는 식품, 부패 변질되었거나 이물질 혼입 등으로 식용에 부적합한 것, 위화되었거나 표시나 설명이 잘못된 것, 비위생적인 조건에서 제조, 포장, 저장, 수송되거나 팔리고 있는 것 등으로부터 소비자안전을 확보하기 위한 안전관리정책은 정부의 핵심 과제이다. 최근 WHO와 FAO는 효율적 안전관리를 위해서 식품안전 법규제와 행정조직을 통합할 것을 권장한 바 있다. 이에 따라 일본의 경우 농림수산성 소비안전국과 후생노동성 식품안전부로 이원화되어 있는 위해관리 기능을 통합하여 식품안전청을 신설하였다. OECD는 우량한 식품기업은 살리고 불량한 식품기업은 퇴출시키는 역할을 강조하였고, 소비자를 위한 식품안전관리가 조직, 예산, 인력 등의 투자로 전문성이 강화되어야 한다고 권고하였다.

이에 본 연구에서는 식품안전을 확보하기 위한 우리나라와 주요 외국의 수입식품안전 정책 및 법제도에 대해 살펴보고자 한다. 지금까지 수행된 식품안전 관련 선행연구들을 살펴보고자 하는데 주로 소비자들의 식

품안전의식, 소비자역량, 위험인지, 식품안전정책에 대한 소비자요구 등에 대해 살펴보고자 한다. 또한 선진 외국의 모범적 사례, 연구자들 및 전문가들의 의견을 종합하여 수입식품안전관리확보를 위한 정부정책의 방향을 제언하고자 한다. 마지막으로 식품으로부터 소비자안전확보를 위한 정부 정책의 방향에 대해 논의하고자 한다. 이때 선진 외국의 벤치마킹할만한 바람직한 사례나 법제도에 대해 논의하고자 한다.

II. 수입식품으로 부터의 소비자안전

1. 수입식품안전관리의 기초

수입쇠고기 광우병파동, 식품안전사고는 끊이지 않고 있어 식품안전에 대한 소비자불안은 사라지지 않고 있다. 현대의 소비자는 생산자와 소비자가 일원화 된 자급자족 시장 체제에서 벗어나 타인에 의해 생산·가공된 재화를 소비하는 이원화된 시장 체제 속에 살아가고 있다. 자급자족 사회에서는 생산·가공 과정을 직접 확인할 수 있었으나 산업화된 재화의 공정과정은 소비자로 하여금 재화의 공정과정을 확인하는데 어려움을 가져다주었다. 소비자는 자신이 소비하는 재화가 어떤 과정에서 생산되었는지 알지 못한 채 재화를 소비하기 때문에 소비과정에서 심리적 불안을 경험하게 된다.

우리나라는 2002년 칠레와 FTA를 체결한 이후 2007년 한·미 FTA(Free Trade Agreement)를 체결하였으며, 2008년에는 한·중 FTA

가 체결되었다. 이처럼 현재는 세계시장의 개방화가 가속화 되고 있다. 세계무역개방은 많은 경제적 효율성과 재화 조달에 대한 장점에도 불구하고, 국가간 제조 기술력 차이와 제조물에 대한 인식 차이라는 문제가 발생할 수밖에 없다. 이는 다국적 소비자의 요구를 동시에 충족시킬 수 없다는 제한점으로 인해 소비자문제의 발생가능성을 내포하고 있다.

식품안전 확보는 우리나라뿐만 아니라 전 세계 국가 공통의 과제로써 세계 각국이 자국민의 건강과 함께 식품산업의 글로벌 경쟁력을 위해 식품안전강화에 나서고 있다. 최근 WHO와 FAO는 효율적 안전관리를 위해서 식품안전 법규제와 행정조직을 통합할 것을 권장한 바 있다. OECD는 우량한 식품기업은 살리고 불량한 식품기업은 퇴출시키는 역할을 강조하였고 소비자를 위한 식품안전관리가 조직, 예산, 인력 등의 투자로 전문성을 강화시켜야 한다고 권고하였다. 미국, 일본, EU 등 선진국은 오래 전부터 안전성검사를 강화하여 농산물의 안전성이 확보되지 않은 경우 수입을 제한하고 있으며, 수입농산물에 대한 안전성검사 뿐만 아니라 자국산 농산물에 대해서도 철저한 안전성 검사를 병행하고 있다. 일본의 경우 농림수산성 소비안전국과 후생노동성 식품안전부로 이원화되어 있는 위해관리 기능을 통합하여 식품안전청을 신설하였다. 우리나라에서도 식품안전을 위한 정부의 노력이 가속화되고 있다.

식품안전의 위험을 최소화하는 것이 중요한 이슈가 되고 있는데 위험정도의 기준이 나라마다 다르고 위험관리 방법 및 그 수준이 서로 다르다. 식품위해요인은 여러 가지이지만, 이에 대한 인식도는 사회·문화적 환경에 따라 차이가 크다. 우리나라는 농약과 식품첨가물, 미국은 병원성 미생물과 비만, 당뇨 등과 같은 영양학적 불균형을 가장 위험한 요인으로

인지하고 있었다. 보통 위험관리 측면에서 앞서가는 선진국을 벤치마킹하게 되는데 식품의 경우 선진국의 기준이라고 해서 동일하게 도입하기 어렵다. 왜냐하면 우리나라 사람의 식습관이 선진국과 다르기 때문이다. 예를 들면 최근 멜라닌 문제에서 10ppm이라는 기준은 미국을 따라 세운 것 이지만 미국과 우리나라의 국민식습관이 다르기 때문에 우리나라의 자체적인 기준이 필요하다. 예를 들면, 위해기준을 세우는 방법으로는 위해성 평가, 위해성 관리 등에 관해 국민과의 의사소통을 통해 지정하는 방법이 있는데 특히 국민의 기대수준이나 의사소통 결과는 국가마다 다를 수 있으므로 유의해야 한다. 실제 예를 들면, 식품·농산물에 있어서 국가별로 차이가 심한 식품 1일 섭취량 등의 식생활 습관조사를 통해, 잔류농약, 잔류항생물질 등의 오염물질 기준에 우리나라의 실정이 반영되고 과학적 근거를 지닌 기준을 지속적으로 보완해 나가야 한다. 식품의 위해로부터 소비자를 보호하고 국제적인 상품교역의 공정을 보장하여 안전한 식품의 국제무역을 도모하는데 목적을 두고 있는 국제식품규격위원회(FAO/WHO Codex Alimentarions Commission)에서도 1988년 제 13차 총회에서 식품의 국제교역윤리규정(Code of Ethics for International Trade in Food)을 채택하면서 건강을 위해할 우려가 있거나 독성이 있는 식품, 부패 변질되었거나 이물질 혼입 등으로 식용에 부적합한 것, 위화되었거나 표시나 설명이 잘못된 것, 비위생적인 조건에서 제조, 포장, 저장, 수송되거나 팔리고 있는 것 등은 교역을 금지하도록 하고 있다.

그러나 우리나라는 현재 수입식품에 대해 너무 관대하다는 지적이 많다. 자국민의 위협이 되는 요소는 생각을 안 하고 국가 외교와 기업 이윤을 극대화하기 위해 수입식품을 무분별하게 받아들이고 있다는 것이다.

일단 사건이 터지고 나야 그 뒤에 어떻게 수습해보려는 선 사건 후 처리 사고방식이 강하다.

외국(미국, 유럽)의 국가들을 살펴보면 수입식품에 대해서 검사하고 법으로 규정하는 항목들이 우리나라보다 약 200개 이상 많은 것으로 나타났는데 이것을 봐서라도 우리나라가 다른 선진국들에 비해 많이 부족하다는 것을 알 수 있다. 선진국으로 갈수록 자국민의 안전과 소비자의 권리 등을 더 많이 생각하는 반면 우리나라는 아직 그런 점에서 배워야 할 점이 많다. 예를 들면, 미국의 식품위생관리제도의 특징은 식품제조상의 기술적인 사항은 제조업자에게 맡기면서 제조관리지침(Good Manufacturing Practice)등에 의하여 위생관리상태의 적정성을 확보하도록 하는 한편 소비자들에게 정확한 정보를 제공하기 위한 표시사항과 안전성을 확보하기 위하여 식생활과 영양 관리상 중요한 의미가 있는 육제품, 농산물 및 수산제품에 대하여는 등급규격으로 관리하고 있다.

따라서 식품안전을 확보하기 위한 법제도적 조치, 소비자 스스로의 시장감시, 사업자의 자율적 사후관리 등을 활성화시킬 수 있는 전략을 모색하여 소비자안전문제를 예방하여야 한다.

2. 해외 각국의 식품안전관리 관련 법제도

식품안전은 전 세계적으로도 중요한 관심사로써 세계 각국 정부 정책의 주요 대상이다. 대부분의 국가들은 식품산업의 변화에 발맞춰 식품안전관련 규제기관의 설립, 식품안전정책의 구축, 다른 나라들과의 식품안전에 대한 정보교류 및 식품관련 기업의 활동 지원과 감독, 소비자들에게 식품안전에 대한 정보를 제공하는 등 식품안전을 위해 많은 정책적 노력

을 기울이고 있다.

식품안전 관련 정보제공과 관련된 국제기구로는 i) 세계보건기구(WHO: World Health Organization)의 식품안전담당국에서 식품안전관련 정부기관의 네트워크 관리 업무를 맡고 있는 국제식품안전당국 네트워크(INFOSAN: International Food Safety Authorities Network), ii) 세계 식량에 관한 정보를 수집, 분석, 확산하며 정책과 기획에 관해 정부에 자문하고, 논의하는 중립적인 장을 제공하는 유엔식량농업기구(FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations), iii) 식품 및 사료로 인한 인체건강에 영향을 미치는 정보의 공유를 위한 유럽연합의 네트워크인 식품 및 사료 신속경보체계(RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed), iv) 가축에 관한 정보의 수집과 교환 등 국제적 협조를 담당하는 교환국제수역사무국(OIE: Office International des Epizooties), v) 식품첨가물의 안전성 평가를 위해 설립된 유엔 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA: Joint FAO / WHOExpert Committee on Food Additives), vi) 세계무역기구(WTO: World Trade Organization), 국제식품규격위원회(CAC: Codex Alimentaruus Commission) 등이 있다(식품안전정보원, 2012).

세계 주요 국가의 최근의 식품안전관리현황을 간단하게 살펴보면 미국은 수입·생산자가 제품 거래기록을 유지하는 등 모든 식품의 식품이력을 추적 및 관리하고 있는데 최근 2011년 식중독 원인 추적을 위한 파일럿 프로젝트를 실시하고 있고 2012년에는 계란이력추적시스템을 도입했다. 유럽연합(EU) 또한 회원 간의 수출입 교역에 따른 위해식품 사전예방을 위해 이력 추적도 의무화하고 있다. 뉴질랜드는 생산·유통·분배·판매·수입

과 수출을 담당하는 MPI를 통해 전반적으로 식품안전을 관리하고 있다. 한국은 품목별 안전관리 또는 정보제공의 정책형태를 취하고 있고 미국은 먹는 순간부터 버리는 시간까지 단계별 관리 또는 정보를 필요로 하고 있다. 우리나라 식품안전관리체계를 선진국과 비교한 결과에 따르면 HACCP, GAP, 유해물질 안전관리 기준 등 위해요인 사전예방관리체계가 EU등 선진국에 비해 낮은 수준이라는 주장이 제기되어 왔다. 해외 주요 국가들의 식품안전 관련 기관 및 안전관리방법의 현황을 정리·종합하면 <표II-1>과 같다.

<표II-1> 세계 각국의 식품안전관리체계 현황

구분	한국	미국	캐나다	영국	호주
관리체계	다원적 관리	다원적 관리	일원적 관리	일원적 관리	일원적 관리
식품안전 기관	식약청, 농수산식품부	FDA, FSIS	CFIA (식품검사청)	FSA (식품규격청)	ANZFA (식품청)
상급기관	보건복지부, 농수산식품부	보건부, 농무부	농업농산식품성	보건부	보건부
성격	집행기관	정책, 집행기관	정책, 집행기관	정책, 집행기관	정책기관
관리대상	축산물을 제외한 식품	축산물을 제외한 식품	모든 식품	모든 식품	모든 식품

1) 미국

미국의 식품안전관리 법제도 및 정책은 전 세계국가의 벤치마킹대상이 되고 있다. 식품안전관련 법, 업무기관, 안전관리제도 등에 대해 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

(1) 식품안전 관련 법

미국의 식품안전에 관계되는 법령은 많으나 주요 법령은 식의약품 및 화장품법(Federal Food, Durg, and Coosmetic Act, FFDCA), 연방식육검사법(Federal Meat Inspection Act, FMIA), 가금육검사법(Poultry Products Inspection Act, PPIA), 계란제품검사법(Egg Products Inspection Act, EPIA), 식품품질보호법(Food Quality Protection Act, FQPA), 공중보건법(Public Health Service Act)이다. 그 외에도 식품안전에는 각종 절차법이나 연방관보(Federal Register), 기타 각종 대통령령이

나 규칙이 있으며, 주 단위에서도 자체 안전 법규를 제정하여 까다롭고 엄격하게 법령을 시행한다. 육류 안전에 대한 구체적인 대상과 절차, 검사 등에 관한 사항은 미 연방관보에 수록되어 있다. 식품안전에 대한 소비자관심이 높아지면서 각종 식품테러로부터 국민 안전을 지키는 것이 중요하다는 판단 하에 미국에서도 식품에 관한 각종 규제와 지침을 지속적으로 강화하는 추세에 있다.

(2) 미국 식품안전 업무 관련 기관

미국은 1990년대 중반 O157 병원균 발생으로 식품안전문제가 사회적 이슈가 되었고 광우병 발생 이후 식품안전에 대한 미국 소비자의 관심이 매우 높다. 식품안전행정 관련 연방정부 차원의 기관은 10여개 부처이다. 보건후생부(DHHS: Department of Health and Human Services)와 산하의 식품의약청(FDA: Food and Drug Administraion), 농업부(USDA: U.S Department of Agriculture)와 산하의 식품안전검사국(FSIS: Food Safety and Inspection Service) 및 동식물 검역처(APHIS: Animal and Plant Health Inspection Service), 상무부(USDS) 산하의 해양대기청(NMFS: National Marine Fisheries Service), 환경보호청(EPA: Environmental Protection Agency) 등이 중요한 역할을 수행한다. 그 외에도 알코올 및 담배 관련 사항에 관해서는 재무부(Department of Treasury)가 관장하고 있고, 식품의 허위광고규제는 연방공정거래위원회(Federal Trade Commission)가 관장하고 있다. 육류의 검사, 공장건설 및 작업위생지침, 동일성 규격설정과 육제품, 육류, 가금육, 과채류, 빵류, 낙농제품의 등급별 실시는 농무성에서, 수산물 가공에 따른 품질확인 및 제

품의 등급별 실시는 상무성, 주류의 판매·생산에 관한 사항은 재무소, 직업안전상 유해물질에 대한 안전규격결정 및 규정 준수여부의 검사·감독은 노동소, 표시 및 선전에 관한 사항은 공정포장 및 표시법(Fair Packaging and Labelling And)에 의거 독립기관인 연방거래위원회(Federal Trade Commission), 식품 중 잔류농약에 관한 규정관리는 환경보호청(Environmental Protection Agency)에서 각각 담당하고 있다. 한편, 식품규제 관련 기관으로서 가장 중요한 기관은 보건 및 국민복지성의 집행관계의 하나인 FDA(Food and Drug Administration)라 할 수 있다.

식품안전에 직접적이고 주도적으로 관여하는 기관은 식품의약청과 농업부이며 또한 보건후생부 산하의 질병예방본부(CDC: Centers for Disease Control and Prevention), 국립보건연구소(NIH: National Institute of Health), 농업부 산하의 농업연구소(ARS: Agricultural Research Service), 농산물 유통국(AMS: Agricyltural Marketing Service), 곡물검사소(GIPSA: Grain Inspection Packers and Stockyard Administration), 세관 등이 주요 역할을 수행하고 있다. 이들 기관은 식품 관련 업무의 집행, 조사, 모니터링, 비상관리, 교육, 연구, 감독 등 식품 관련 업무 전반에 관여하고 있다. 특히, 식품안전검사국은 육류 및 육류제품, 가금류 및 가금류 제품, 계란류에 대하여 검사업무를 관장하며 아울러 수입국의 위생관리가 미국 기준에 맞는지 여부 등 외국 공장에 대한 감시도 실시한다. 일반 가공품의 경우 식육 및 식육을 3%이상 함유한 식품가공품과, 가금육 및 가금육을 2%이상 함유한 가금육 가공품을 검사한다. 이 이외에는 전반적으로 식품의약청이 담당한다.

연방정부 차원의 식품행정업무는 식품의약청, 농업부, 해양대기청 3개

부처에서 관장하고 있고 가공관리 업무 외에 식품에 관한 구체적인 업무는 주 정부가 담당한다. 주정부는 농산물 가곡공장의 시설이나 장비의 기준 제정, 가공공장의 영업 승인, 축산물 가공공장 신고 및 승인, 식품의약청에서 제정한 유처리장 시설기준 검사, 유제품 판매업의 승인 등의 업무를 담당한다. 한편, 연방곡물검사국은 곡류의 품질기준을 제정하고 제정된 품질기준에 따라 곡류의 품질을 검사한다. 농산물 유통국은 과일·채소류 및 유제품의 품질을 검사하고 과일 및 채소류의 잔류농약 허용기준의 준수여부를 감시한다. 즉, 식품의 품질에 관한 업무는 농업부 산하기관이 관장하고 있는 반면, 식품위생 및 안전성에 관한 업무는 주로 식품의약청이 관장한 환경보호청은 모든 농축수산물 및 가공식품의 잔류농약기준을 제정하고 관련 기준준수여부를 조사한다. 또한 수산제품에 대해서는 해양대기청(NOAA: National Ocenic & Atmosperic Administration)과 산하 수산국(NMFS: National Marince Fisheries Service)에서 수산품검사업무를 수행한다.

미국은 기본적으로 식품안전 업무의 처리를 위한 부처 간에 업무영역을 확실히 구분해 놓고 있으며. 부처 간에는 물론, 연방 정부와 주 정부 간에도 확실한 업무영역을 지킨다. 그러면서도 식품안전 관련 기관 간에 서로 보완적이고 의존적인 협조체제를 구축하여 효율적인 업무추진을 하고 있으나 가끔 기관 간 업무의 혼선이나 중복이 생기기도 한다.

관련 법규를 살펴보면 수입식품 등 식품위생관리의 근간이 되는 미연방식품·약품·화장품법(Federal Food, Drug and Cosmetic Act)이고, 이 외에도 식품과 직·간접으로 관련이 있는 법률이 27종에 이르는데 이들은 모두 미연방규칙에 규제되어 있다. 미연방법은 50개의 표제로 되어 있고

각표제는 다시 여러개의 절로 나뉘어져 있다. 여기서 식품관련규제내용은 대부분 제21표제에 수록되어 있고, 농산물에 관한 사항은 제 7항에 축산식품은 제 9항에서 각각 규제하고 있다.

미국의 식품 관련 업무를 식품의 생산, 가공, 유통 등 단계별로 구분하여 담당기관을 살펴보면 생산단계에서는 주 정부에서 직접 관리하나 환경보호청, 식품의약청, 동식물검역처의 지원을 받는다. 가공단계에서는 식품의약청이 식육, 가금육, 계란제품을 제외한 모든 식품의 관리를 담당하며 검사원들이 정기적으로 현장을 방문하여 검사한다. 농업부의 식품안전검사국에서는 식육, 가금육, 계란 제품에 대하여 관리한다. 유통 및 판매단계에서는 연방 정부나 주 정부의 관련 규정에 의해 관리한다. 즉 유통이후의 단계는 연방 정부는 물론 주 정부도 관여한다. 소매단계의 판매에 있어서는 식품의약청의 관련 규정으로 식품안전에 관한 전반적인 사항을 관리하고 있다.

한편, 미국에서 수입금지품목을 제외한 모든 수입식품은 안전성 검사를 위하여 적법한 수입절차를 거쳐 수입항을 관할하는 검역소장에게 식품위생법에서 규정된 서류를 제출하여야 한다. 검사는 서류검사와 관능검사 그리고 이화학적 또는 세균학적 검사로 구분할 수 있다. 먼저 서류검사는 국내소비자의 소비생활에 직접 연관이 없는 식품인 경우로 다음과 같은 경우에 해당한다. 서류검사 결과 다른 검사가 필요하지 않는 경우에는 바로 통관을 하며 다른 검사가 필요한 경우 식품감시원은 신고된 서류내용과 현물을 비교하여 그 상이여부를 확인하고 관능검사대상인지 아니면 이화학 또는 세균검사대상인지를 결정한다. 관능검가란 식품의 성상, 색깔, 맛, 냄새 등을 기초로 판단한다. 한편, 이화학적 검사 또는 세균학적

검사는 서류검사나 관능검사대상에 해당되지 않는 식품을 대상으로 하고 있으며, 이를 위하여 제품에 따라 규정된 양의 검체를 수거하여 시.도보건연구원 또는 국립보건원에서 검사를 실시한다. 검사결과 합격을 하면 즉시 통관시키나 만약 불합격 했을 경우에는 이를 신고인과 세관에 통보하여 수출국에 반품을 시키거나 또는 식용 이외의 용도로 전용하여 통관시키는 방법 및 통관 후 가공, 가열 선별들의 처리에 의해 위해상의 해를 제거한 후 재심사를 청구하여야 한다.

미국의 경우에는 수입식품에 대한 검사에 관련한 법령의 종류가 많고 각 식품에 따른 규제내용이 각기 다르기 때문에 수입되는 식품별로 필요한 사항을 검사하고 있다. 제조관리지침(GMP)의 관리대상품목(통조림통)을 수입하고자 하는 경우에는 우선 FDA제조업제등록을 필하도록 요구하고 있으며, 표시사항에 대하여 엄격하게 관리하고 있고 검사결과 FDA의 불합격결정에 불복할 경우에는 FDA의 청문을 거쳐 필요하다고 인정하는 경우에는 구체적인 수정승인절차를 거쳐 수정한 후 검사하는 제도 등이 미국의 수입식품검사제도의 특징이라 하겠다.

(3) 미국 식품안전 관련 제도

미국 식품위생관리제도의 가장 큰 특징은 식품제조상의 기술적인 사항은 제조업자에게 맡기면서 제조관리지침(Good Manfacturing Practice)을 운영하여 위생관리상태의 적정성을 확보한다는 것이다. 제조관리지침은 식품제조공장에서 각 상황별로 위생상태를 최상으로 취득하기 위한 기본적인 요건을 설정하고 있는데 보통 일반조항, 구조물 및 설비, 기구, 생산 및 가공관리 등으로 나뉘어져 있다. 따라서 제조위생관리지침에 따라 제

조되도록 규정한 저산성 통조림식품, 산성화 식품, 카카오식품, 훈연생선, 병 포장된 식용수 등을 수출하고자 하는 경우에는 우선 FDA에 가공업자의 등록을 필한 후에 수출이 가능하도록 되어 있다.

미국은 식품안전에 대한 정부정책이 명확하고 기업의 책임도 철저히 지켜지고 있다는 평가가 지배적이다. 대체로 미국의 경우 다른 나라와 비교할 때 식품안전이 차질 없이 추진되고 있다고 평가되고 있다. 이는 미국 식품안전정책이 전반적으로 효율적으로 추진되고 있기 때문이다. 식품행정의 특징을 몇 가지로 설명할 수 있다. 주요 특징은 안전사고예방 조치 강화, 명확한 업무분장에 의거 부처 간 권한과 책임을 분명히 구분하는 것, 부처 간에 다양한 형태의 협조체제 강화, 식품 관련 정보 상호공유, 각종 검사결과를 존중하여 업무를 효율적으로 운영하는 것이다. 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

① 사전적 예방조치의 강화

미국은 국내적으로 식품위해가 발생할 수 있는 여지를 사전에 차단하기 위해 각종 사전 예방조치를 강화하고 있다. 생산 단계의 안전관리가 식품안전의 기본이라는 인식하에 연방 정부나 주정부에서도 사전적 안전확보에 우선적인 역점을 두고 있다. 사전적 예방조치 방안은 여러 가지이다. 첫째, 안전한 농산물 생산을 위한 기록관리, 위험 최소화, 작업자의 위생과 훈련, 농장 영농방법 개선, 농업용수의 품질과 관리방법 개선, 관개수 검사실험, 저장시설의 소독, 오염농가 조사 등을 중점 추진한다. 둘째, 인체 유해성 방지를 위한 농약과 해충의 통합관리제도(IPM: Integrated Pset Management)를 중점 실시한다. 또 생산성이나 수익을

유지하면서도 환경과 건강에 위해를 끼치지 않고 관리할 수 있는 해충관리 전략(RAMP: Risk Avoidance and Mitigation Program)도 추진한다. 그 외에도 각종 안전규제에 합당하면서도 농약 사용을 대체할 수 있는 기술을 개발하는 선택적 해충관리대책(PMAP: Pest Management Alternatives Program)이나 유기농산물을 지원하기 위한 대책(OTP: Organic Transitions Program) 등도 추진하고 있다. 셋째, 위해요소중점관리제도(HACCP)는 거의 모든 식품의 제조시설에 적용하여 사전적 안전조치를 강화한다. 고기류나 가금류 식품의 제조, 수입, 판매, 유통 과정에 있는 관련 업자들이 각 단계마다 HACCP제도를 실시토록 한다. 넷째, 최근에는 신선농산물 안전성 향상을 위한 우수농산물 재배지침(GAP)이나 생산이력제(traceability) 등을 안전 차원에서 강조하고 있다.

② 민간의 역할과 책임 강화

미국의 식품안전에는 정부의 역할에 못지않게 기업의 역할도 중요하며 기업에게 다양한 규제와 의무를 부과하고 있다. 대표적인 것이 식품표시제(labeling), 불량식품의 리콜제도(recall)이다. 식품표시제는 가공식품의 생산자에 대하여 함량과 영양뿐만 아니라 안전한 사용법, 생산 과정 등에 관하여도 표준화된 정보를 소비자들에게 제공하도록 되어 있다. 또 식품표시사항의 내용과 결정에는 소비자, 기업, 제 3자, 정부 등이 모두 관여한다.

불량식육제품의 리콜제도는 연방식육검사법과 식품안전검사국령에 근거하여 실시한다. 식품리콜은 원칙적으로 제조업체나 유통업자의 자율적인 판단에 의거 실시한다. 그러나 제조업체나 유통업자가 리콜하지 않을

경우는 식품안전검사국이 강제적인 이행권을 가진다. 구체적인 집행은 소매 단계에 대해서는 주 정부가 담당하고, 식육제품 및 계란제품 이외의 식품에 대해서는 식품의약청이 담당한다. 식품회수제의 최근 특징은 사업자의 자율성에 크게 의존한다는 점이다. 이러한 조치에도 불구하고 식품안전을 위협하는 요인은 늘어나고 있다. 새로운 미생물이 출현하고 수입식품이 증가되며 심한 경우 식인성 질병에 대한 내성 미생물이 출현되기 때문이다. 이에 미국도 지속적으로 검사방법을 개발하고 예방조치를 강화하고 있다. 이때, 미국의 식품안전에 대한 까다로운 규제의 제정에는 각종 단계별로 이해 관계자나 소비자들의 참여가 제도적으로 보장되어 있다. 절차의 투명성에 못지않게 소비자들의 참여를 중요시하며 식품안전문제에 대한 책임을 공유하고 있는 것이다.

③ 명확한 업무분장

식품 관련 업무는 여러 부처에서 다양한 형태로 관여하나 부처간 업무영역을 명확히 설정해 놓고 있다. 전반적으로 식품의약청이 식품에 대한 안전성과 식품에 대한 정확한 상표 표시를 확보하기 위해서 관련법(연방식품, 의약품 및 화장품에 관한 법)에 의거하여 엄격한 관리와 집행을 실시한다. 농업부의 식품안전검사국은 육류 및 육류제품, 가금류 및 가금류제품, 계란류에 대하여 관련법에 의거 검사업무를 담당한다. 농산물 유통국의 주요 담당 품목은 과일과 채소류이지만, 농산물 전반의 효율적 유통을 위하여 식품의 등급표준 설정, 농민, 식품가공업자, 식품운송업자들에 대한 식품의 품질보증 업무도 수행한다. 전체적으로 보면 식약청의 업무는 주로 규제와 안전관리 차원에서 식품의 가공과 유통 과정에 대한 전

반적인 감독업무를 수행한다. 부처 간 업무가 명확하지 않거나 분쟁의 발생에 대비하여 상호 간에 협약을 체결해 놓기도 한다. 현재 농업부, 식품의약청, 환경처, 해양수산부 등 식품 안전에 관계되는 기관 간에 체결된 협약은 검사강화(31개), 교육 및 훈련(14개), 식품 안전(7개), 예찰(5개), 행정(5개), 기준설정(4개), 위험 평가(3개), 연구(2개)의 전체 71개 협약이 있다.

④ 부처 간 협조체제의 강화

식품안전에 관한 업무가 부처 간 의견 차이나 분쟁이 크게 일어나지 않는 이유는 부처 간 업무 협조체제가 원활하기 때문이다. 대부분의 식품 관련 현안은 관련 부처간에 사전협의(inter-agency meeting)를 통하여 차질 없이 해결한다. 부처간 업무 협조 형태는 실무 차원의 협의와 고위급 회의, 최종적으로 부처 책임자의 결정이 있다. 경우에 따라서는 백악관이 개입하여 조정하는 등 단계별로 시행한다. 때로는 업무상의 마찰과 비효율성을 막기 위하여 양 기관의 실무자들이 참여하는 공동회의를 적극 활용하기도 한다.

⑤ 검사결과의 상호존중과 정보공유체제 확립

식품안전에 관계되는 관련 기관 간에 각 종 검사결과를 상호 존중하고 그 결과를 서로 통지하여 정보를 공유한다. 식중독 감시체계는 푸드넷을 통하여 질병 통제센터나 식품의약청, 농업부 간에 정보를 공유하고 있으며 그 외에도 다양한 정보 공유망을 활용하고 있다. 또gks 농업부의 검사결과를 식품 의약청이 인정하고 추가적인 문제 제기를 하지 않는다. 광

우병 사태의 경우, 각종 정부정책 발표시 농업부와 식품 의약청의 관계자가 공동으로 참여하여 보충설명을 하는 등, 식품안전문제에 대해서는 관계부처가 공동으로 대처한다. 식품안전이라는 현안을 해결하기 위하여 연방정부간의 협조는 물론, 연방과 주 정부, 지방정부가 참여하는 공동 회의를 통하여 정보교환 및 협조 체제를 강화하기도 한다. 아울러 식품안전을 확보하기 위하여 꾸준히 식품안전 검사방법을 개발하고 식품안전관리 방법을 개선하는데도 역점을 두고 있다.

⑥ 식품행정업무조정 및 관리의 효율성

미국 식품행정업무의 주요 특성 중 하나는 식품 관련 각 기관의 중복된 업무의 조정·관리의 효율성이다. 이 같은 효율성은 중앙 정부의 고위급 차원의 노력에 기반하고 있다. 예를 들면, 1998년 클린턴 행정부는 대통령 직속의 '식품안전 자문위원회'를 설치하였다. 동 위원회는 정부 기관의 업무관할 뿐만 아니라 과학적 연구기반을 강화하고 튼튼한 식품안전 관리체계를 구축하는 임무도 수행한다. 또 농업부와 식품 관련 기관은 국토안보부와도 긴밀히 업무 협조를 수행하고 있다. 식품안전검사국은 최근 식품안전과 비상 준비국을 설치하였다. 동 기관에서는 식품에 관계되는 부처의 협조체제를 강화하기 위해 식품 안전 자문팀을 구성하여 관련 부처의 협조를 강화하고 있다. 또한 식품안전검사국은 백악관의 국토안보위원회에 참여하기도 하고, 국제기구과의 공동 협의에도 참여한다. 백악관에서는 식품의 안전에 관한 부처간 협의의 중요성을 인식하여 부처 간 식품 공동작업반을 구성해 놓고 주요한 사항을 협의한다. 동 위원회는 12개의 연방 관련 기관이 참여하며 산하 3개의 소위원회에 식품안전검사국

이 공동 의장을 맡고 있다. 고위급 차원의 조정은 부처 간에 협의하기 어려운 사항이나 예산지원, 또는 장기적인 정책방향을 제시한다. 1997년 대통령 지시에 의거 Food Safety Initiative를 발표하여 식품안전을 위한 관련 예산을 증액하였고, 실무작업반을 강조하였다.

식품안전 관련 기관의 조직개편 관련 식품안전위원회의 오랜 연구와 논의를 통해 내린 결론은 관련 조직을 하나로 통합하기보다는 현행 조직들 간의 협력을 강화하는 것이 중요하다는 것이다. 식품분야의 조직은 다양하고 복잡해 늘 분쟁의 소지가 많다고 인식하고 있다. 결국 미국은 식품분야는 한 조직으로 모이기보다는 여러 분야를 종합적으로 조화시켜 추진해야 한다고 결론내리고 있다. 대신 식품안전을 확보하기 위하여 계속적으로 예방조치를 강화하고 안전검사 및 감시방법을 개발하는데 심혈을 기울이고 있다.

2) 일본

일본은 <표II-2>에 제시한 바와 같이 2001년 광우병(BSE) 발생부터 2011년 원전사고에 이르기까지, 크고 작은 많은 식품안전사고를 경험한 바 있다. 그 과정에서 일본이 식품안전성 확보를 위해 펼쳐온 여러 가지 정책과 노력들은 우리에게도 많은 시사점을 주고 있다.

<표II-2> 2000년 이후 일본의 식품소비자안전문제 발생사건

연도	소비자 사건/사고
2000	우유업체에 의한 식중독 사고
2001	식육위조사건(외국산 고기를 국산으로 속여 판매)
2004	고병원성 조류인플루엔자 발생
2007	과자, 정육(식육), 주점 등에서의 식품 허위 조작 사건, 급탕가스온수기에 의한 사망 사고
2008	중국산 농약혼입 냉동만두 사건, 불량쌀(事故米) 유통 판매 사건
2009	식품 허위 조작 적발 최다(23건)
2011	동일본 대지진 원자력 발전소 사고 방사능피해자에 대한 사회적 외면(방사능에 대한 잘못된 소문), 가전업체의 대량 개인정보유출(8천만명분)
2013	일본내 냉동식품업체의 제품에 농약혼입

일본은 2001년 9월 광우병 발생이후 불과 1년 7개월만인 2003년 4월 선진적인 식품안전 행정체계를 신속히 도입해 정착시켰다. 구체적으로 위험분석체계를 도입하기 위해 필요한 법적 기반인 식품안전기본법을 제정하였다. 이를 토대로 독립적 위험평가 기관인 식품안전위원회를 신설하고, 위험관리 기관인 농림수산성과 후생노동성의 직제도 대폭 정비하였다. 특히 위험정보교환 기능을 강화하기 위해 식품안전위원회와 농림수산성·후생노동성·환경성에 각각 위험 정보교환 담당관도 신설했다. 또한 소비자 관점에서 소비자에게 필요한 서비스를 일원적으로 제공하기 위해 소비자청을 신설하였다. 물론 소비자청이 식품안전만 담당하는 것은 아니지만, 기본적으로 소비자보호를 위한 정책수단들이 식품안전이나 위험정보교환과 연계되는 경우가 많기 때문에 식품안전성확보를 위한 큰 역할을 하고 있다. 한편, 소비자안전관리 제도의 효율성을 높이기 위한 정책

들을 탄력적으로 운영하고 있다. 예를 들어 농산물우수관리제(GAP)의 경우 기본적으로 국제적 규범인 글로벌 GAP와 동등성을 확보한 JGAP(일본 GAP)를 추구하되 이보다 인증절차가 덜 까다로운 GAP를 지방자치단체·유통업체·협동조합 등이 선택할 수 있도록 하고 있다. HACCP의 경우 후생노동성의 종합위생관리 제조과정에 따른 HACCP 인증을 목표로 정하고 지자체나 업계에서 농림수산성의 지원을 받아 별도의 HACCP 인증을 받을 수 있도록 하고 있다. 예컨대 지역의 소규모 사업체나 농가를 위한 지자체 HACCP이 별도로 운영된다. 또한 일본 정부는 여러 부처에 분산되어 있던 식품표시 업무를 소비자청이 일원적으로 관장토록 했으며, 2013년 식품표시법을 개정해 운영의 효율성 향상을 꾀하고 있다.

일본 지방자치단체가 해당 지역의 식품안전성 확보를 위해 독자적으로 시책을 발굴하여 추진하는 경우도 많다. 친환경농산물(일본에서는 특별재배 농산물이라고 부름)이나 전통채소 인증 등은 지자체 차원에서 실시한다. 일례로 북해도는 식품안전·안심 조례를 제정해 북해도산 농산물의 안전성확보를 위해 노력하고 있으며, 'YES! clean'이라는 이름으로 농산물 인증(인증마크 부여)을 실시하고 있다.

일본은 2009년 소비자청을 신설한 이후 식품안전과 관련한 정부정책의 사례를 살펴보면 부당표시에 대한 조치명령(경품표시법에 의거)을 신설한 것이다. 소위 우량오인, 유리오인 이라고 하여 소비자가 오해하기 쉬운 표시나 명백하게 부당한 이익을 목적으로 한 표시를 단속하기 위해 내용을 강화하고 위반사업자에 대한 조치명령 등을 실행하고 있다. 더욱이 위반 행위로 얻은 사업자의 부당한 이득에 대하여는 과징금을 부과하는 제도에 대해서도 검토가 진행되고 있다. 또한 식품표시법에 따른 식품성분

표 등의 일원화를 추진하였다. 식품을 섭취할 시의 안전성이나 소비자의 자주적이고 합리적인 식품선택의 기회를 확보하는 것을 목적으로 3가지 법률(식품위생법, 건강증진법, JAS법)로 분리되어 있는 규제를 통합함으로써 식품의 표시를 포괄적이고 일원적으로 관리할 수 있도록 하였다. 그로 인하여 원재료 표시나 알레르겐 표시, 영양성분 표시 등이 보다 명확하게 이해 할 수 있게 되었다.

3) 중국

중국은 최근 멜라민분유 사건, 주류에서 가소제 성분 검출 사건 등 식품안전문제가 잇따라 발생함에 따라 식품안전관리 강화에 적극적이다. 수입식품 규제 강화 방안으로 수입식품 국외 생산기업 등록제도, 수출입 포장식품 라벨 검사감독 관리규정 등을 두고 있다. 2011년 식품현대화법을 제정하면서 식중독예방 활동, 강제리콜, 수입식품 안전성 강화 등에 나서며 미국 식품의약국(FDA)에 그 책임과 권한을 명시하고 있다. 2014년에는 식품안전법을 수정하였는데 구체적으로 생산과 판매 등 단계별로 가장 엄격한 관리 시스템을 도입하고 식품 생산자들에 대한 책임 추궁 제도를 정비하였다. 식품안전관련 최고 수준의 관리감독, 처벌제도를 도입해 형사책임과 처벌 수위를 높이고 지방 정부 책임자 및 관리·감독자들도 문책키로 했다. 이밖에 위험도 평가, 식품안전 표준 정비도 추진하며 소비자, 관련 단체, 언론 등의 신고, 관리·감독 기능을 강화하였다.

3. 국제기구 및 세계의 식품위해정보시스템

식품안전 관련 정보제공과 관련된 국제기구로는 첫째, 세계보건기구(WHO: World Health Organization)의 식품안전담당국에서 식품안전관련 정부기관의 네트워크 관리 업무를 맡고 있는 국제식품안전당국 네트워크(INFOSAN: International Food Safety Authorities Network)가 있다. 둘째, 세계 식량에 관한 정보를 수집, 분석, 확산하며 정책과 기획에 관해 정부에 자문하고, 논의하는 중립적인 장을 제공하는 유엔식량농업기구(FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations)가 있으며 셋째, 식품 및 사료로 인한 인체건강에 영향을 미치는 정보의 공유를 위한 유럽연합의 네트워크인 식품 및 사료 신속경보체계(RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed)이다. 넷째, 가축에 관한 정보의 수집과 교환 등 국제적 협조를 담당하는 교환국제수역사무국(OIE: Office International des Epizooties), 다섯째, 식품첨가물의 안전성 평가를 위해 설립된 유엔 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA: Joint FAO / WHOExpert Committee on Food Additives), 다섯째, 세계무역기구(WTO: World Trade Organization), 국제식품규격위원회(CAC: Codex Alimentaruus Commission) 등이 대표적인 식품안전 관련 국제기구 이다(식품안전정보원, 2012).

세계 주요국의 식품안전정보체계는 <표II-3>에 제시한 바와 같다.

<표II-3> 세계 국가의 식품안전정보체계

국가	식품안전정보 체계
EU-(RASFF)	신속 정보체계를 운용하여 EU회원국들 간에 사전 안전관리체계를 마련함
미국, 호주	SP, FoodNet, OZFOODNET등 능동적 검사역할을 하는 실험실 간에 정보망구축 pulseNET, Elexnet 등
일본	농림수산성 소비안전국과 후생노동성 식품안전부로 이원화 되어있는 위해 관리 기능을 통합하여 식품안전청을 신설
한국	식품안전정보센터 설립, 다만 아직 초기단계

출처; 한국농촌경제연구원(2011). 소비자의 식품안전정보 이용실태와 시사점 II, 축산수첩, 40-45.

출처; 문성심, 2006; 문태현, 이진숙, 2008

1) WHO의 식품위해정보교류체계(INFOSAN)[3)]

농식품의 국제교역 증대로 식품안전사고가 대형화, 국제화 됨에 따라 국제적 식품안전정보 교류의 필요성이 높아져 왔다. 이에 세계보건기구(WHO)는 국제식량농업기구(FAO)와 협력하여 자연 발생적 또는 의도적 첨가 또는 오염에 의한 식품 관련 건강위기 상황에 대해 전 세계 국가가 공동대응하고 협력하기 위한 일환으로 식품안전정보네트워크(INFOSAN)를 구축하였다. ISFOSAN은 전 세계 주요 식품안전정보를 각국의 접촉창구를 통해 수집하고 이를 관련 국가에 전달하는 글로벌 네트워크이다. 다시 말해, INFOSAN은 자연적, 우발적, 국제적 오염으로 인한 국제 식품안전사고 정보를 신속히 전달하여 각 회원 국가가 오염사고에 대해 긴급대응 할 수 있도록 지원하기 위한 긴급대응 네트워크로써 국제 식품안

3) INFOSAN 웹사이트는 www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en.

전정보를 제공하며 식품사슬(food chain)의 모든 책임자 사이에 상호이해와 정보교환을 촉진한다. 뿐만 아니라 INFOSAN은 개발도상국들에게 선진국의 식품안전위기 대응시스템, 강력한 식품안전 기반체계 구축 및 운영을 배울 수 있도록 지원한다.

각 회원국들은 하나의 INFOSAN 응급접촉 창구(Emergency Contact Point)와 하나 이상의 INFOSAN Focal Point(s)를 부여 받을 수 있고, 회원가입 자격은 국제 식품안전규정에 따라 공식적으로 선정된 정부 대표자들로 제한된다. 현재 약 160여개 국가가 350개 이상의 지정된 INFOSAN 응급접촉창구와 Focal Points를 가지고 있다.

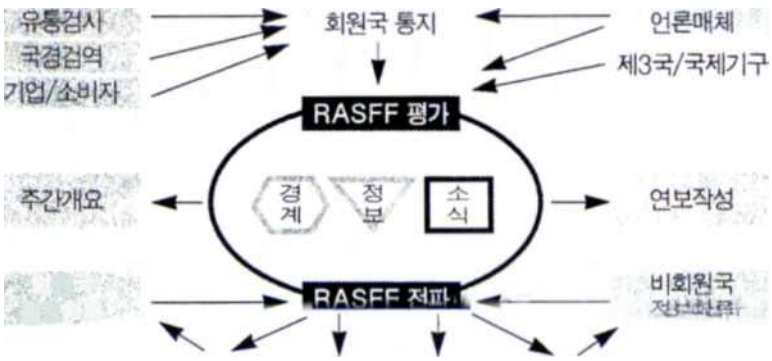
INFOSAN 응급 접촉창구는 INFOSAN 네트워크의 중심적 역할을 수행함과 동시에 위급상황시 관련 정보의 접수 및 시급 정보전파, 국제적 위기대응 체계에 공동보조, 자국내 필요조치요청, 각 회원국에서 발생한 응급정보를 INFOSAN 응급접촉 창구에 보고요청 등의 업무를 수행한다. 개별 국가에서 접수된 응급정보는 160여 회원국의 INFOSAN 접촉창구로 통보되며 정보의 민감성에 따라 직접 관련된 개별 국가에만 통보되기도 한다. 최근 INFOSAN은 격월로 WHO Food Safety Newsletter를 발간하여 세계적 이슈, 예를 들면, 조류 인플루엔자, 아크릴아마이드 등의 중요한 식품안전정보를 회원 국가에 제공하고 있다.

2) EU의 식품·사료 신속경보 시스템(RASFF)

현재 RASFF에 가입한 회원 국가는 27개 EU 회원 국가와 EU, EFSA 및 EEA 3개국(노르웨이, 리히텐슈타인, 아이슬란드) 등 총 32개국이 정회원으로 가입되어 있다. RASFF의 운영은 EC No 178/2002의 법령에 근

거하고 있다. RASFF는 EU 내에서 유통되는 식품 및 사료에서 발생한 심각한 위해정보를 신속히 전파하여 식품안전사고 확대를 방지하고 EU 국가 간의 통일된 식품안전관리를 도모하고자 구축한 식품·사료신속경보 시스템이다. EU 집행위원회는 회원국으로부터 통지받은 위해식품사고 실적을 매주 공표하고 소비자 등 모든 관계자들에게 위해식품정보를 공개한다. 공표 내용에는 식품유형, 위해요소, 제품발견 국가, 제품생산 국가 등이 포함되나 관련 회사명 등과 같은 상업적으로 민감한 내용은 제외하고 있다.

<그림II-1> RASFF의 농식품 안전/위해정보교류체계 현황 도식



출처; 김병석(2009)

<표II-4> RASFF 통지 종류 및 내용

경계통지 (Alert Notification)	유통 중인 식품이나 사료에서 위해요소가 발견되어 즉각적인 조치가 필요한 경우에 발령하여. 회원국은 해당식품 및 사료를 회수조치하거나 생산 중단
정보통지 (Intimation Notification)	식품 및 사료에서 위해요소가 발견되었으나 아직 타 회원국에서 유통되지 않고 있기 때문에 특별한 조치를 요하지 않는 경우 발령하며 대개 수입식풍의 통관 검사시 부적합 판정을 받은 경우가 해당
소식통지 (News Notification)	위해문제가 발견되어 EU 국경에서 반입이 거부된 식품 및 사료에 대해 발령하여. 관리를 강화하고 거부된 제품(border rejections)이 다른 검역소를 통해 EU로 재 반입되지 않도록 하기 위해 모든 검역소로 통지

출처: 한국농촌경제연구원(2011). 소비자의 식품안전정보 이용실태와 시사점 II, 축산수첩, 40-45.

3) 미국의 식품위해정보체제

미국은 식품안전확보를 위한 지속적인 연구를 위해 많은 지원을 하고 있으며 이를 위해 학계와 긴밀한 파트너십을 구성하고 관련 정보를 교류하고 있다(김은정, 정기혜, 김영래, 윤시몬, 2006). 미국은 농무성(USDA) 식품안전연구정보센터(Food Safety Research Information)에서 식품위해정보시스템을 운영하고 있다. 이 시스템은 식품안전업무 관계자 및 일반 시민들에게 식품안전 관련 정보를 제공하기 위해 만든 정보교류시스템으로 미국 연방정부가 수행하고 있는 연구과제, 성과 등에 대한 정보를 제공하고, 식품안전 관련 뉴스와 정보, 그리고 미국 정부 차원뿐 만 아니라 교육기관 및 전문 기관에서 인터넷을 통해 식품안전정보를 제공하고 있다(김재수, 2005). 여기서 주목할 것은 정부와 업계, 학계 간에 긴밀한 협력에 의해 식품안전정보가 제공되고 있다는 점이다. 한편, FSTEA(Food

Safety Training and Education Alliance)는 정부 기관, 업계 및 학계 간의 파트너십으로 1997년 National Food Safety Initiative에 의해 설립되었으며 FSTEA의 웹사이트를 통해 식품영양과 식품안전정보 및 교육자와 업체의 관리자를 위한 위생 교육자료, 연구비 지원 등의 다양한 정보가 제공되고 있다.

한편 NFSEM(National Food Safety Educational Month)은 IFSC(International Food Safety Council)에 의해 후원되고 있으며 식품위생, 식품안전, 식품영양 정보 등을 온라인을 통해 제공하고 업계와 소비자, 학생 등을 대상으로 위생·안전 교육도 진행하고 있다. 급외식업체, 호텔, 대학, 정부기관, 소비자 단체, 대중매체 등이 NFSEM에 참여하고 있다. 끝으로, NAFS(National Alliance for Food Safety)는 식품위생 연구를 중심으로 하는 연합조직이다. 이외에도 Partnership for Food Safety Education, Beef Industry Food Safety Council 등에서도 식품안전정보를 제공하고 있다.

4. 우리나라의 수입식품안전 정책

우리나라 수입식품안전과 관련한 문제점으로는 크게 다섯 가지가 제기되고 있다. 첫째, 수입품 안전관리를 위한 수입 전단계 관리 인프라 부족, 둘째, 유해물질수가 방대하여 실제로 관리가 어려움, 셋째, 사전관리를 위한 최신 정보 수집, 분석체계가 부족, 넷째, 식품안전 정보 수집도 열악, 다섯째, 식품검사기관의 난립과 부실이다.

수입식품의 안전관리를 위해서는 수입 전 현지 검사 할 수 있는 조치

가 필요하다. 수입식품의 경우 유해물질수가 방대하여 실제로 관리가 어렵고, 수입식품안전 예방이 중요하다. 식품안전정보원의 확대를 통해 글로벌정보 제공 개선이 필요하다. 식약청의 경우 국외 검사기관 직접평가가 필요하다.

<표II-5> 년도별 수입식품 안전사고

년도	사건명	수입국가
2014	발암물질 닭꼬치	중국
2013	이물질 수입 쇠고기	미국, 캐나다
2011	인육캡슐	중국
2010	쥐치포 방사선 조사 양성 반응	베트남
2008	돼지고기 다이옥신 검출	칠레
2008	냉동 야채가공품 이물질	미국
2008	멜라닌 유제품 파동	중국
2007	수입김치 인공감미료 싸이클라메이트 검출	중국
2007	갈비탕 통조림 대장균 검출	중국
2006	냉동 꽃게 아황산나트륨 과다 검출	중국
2005	기생충알 김치	중국
2005	장어 발암물질 말라카이트그린 검출	중국
2004	불량만두	중국
2003	돼지고기 다이옥신 초과검출	칠레
2003	광우병파동	미국
1998	포르말린 통조림사건	중국, 태국

우리나라의 대표적인 식품안전정보 관련 기관은 식품안전정책을 담당하는 식품의약품안전청, 농림수산부 등이 있는데 이 기관들은 식품안전정보시스템을 각각 별도로 운영하고 있다. 또한 2009년 설립되어 2012년 명칭 변경된 식품안전정보원, 소비자안전시책을 지원하기 위하여 소비자기본법에 의거하여 설치한 한국소비자원의 소비자안전센터가 있다. 이들 기관은 신뢰성 있는 식품안전정보를 제공함으로써 소비자들의 불안 해소와 사회적 혼란을 방지하기 위함을 목적으로 하고 있다.

식품의약품안전청에서는 식품위해정보 신속수집·공유 및 조치체계를 구축·운영하고 있으면서 식품으로 인한 심각한 위해 및 잠재적 위험으로부터 소비자를 보호하기 위한 신속한 정보수집과 제반 조치방법을 규정하고 있다. 농림수산식품부에서는 농축수산물의 안전성을 보증하는 정보체계구축을 위한「농축수산물안전관리시스템」을 운영하고 있다. 또한 농축수산물 안전정보를 공동 활용하고, 위험정보를 수집·전파, 피드백하는 위험정보채널을 마련하고 있다.

한편, 민간소비자단체, 식품 관련 기업에서도 소비자들에게 식품에 대한 교육 및 홍보를 통하여 소비자들에게 식품안전정보를 제공하고 있으며, 식품 기업에서는 홈페이지, 제품표시, 광고 등의 마케팅활동을 통하여 식품안전에 대한 정보제공을 하고 있으며, 언론기관에서도 특정 시사관련 프로그램을 활용하여 식품 관련 사건·사고, 식품영양에 대하여 소비자들에게 식품안전정보를 제공하고 있다. 식품안전정보에 대한 접근성·투명성, 국민과의 위해정보 교류를 활성화시키기 위해 식품안전종합대책을 수립, 시행하여 식품안전체계구축을 위한 노력이 계속되고 있다.

<표Ⅱ-6> 우리나라 정부 각 부처 담당 수입 품목

품목	관리 기관
농산품	상공부(지식경제부), 농수산부, 산림청, 의약품수출입협회 농수산물 유통공사, 한국제유공업협동조합, 한국동물약품공업조합, 전자공업진흥화
수산품	수산청, 원양어업협회
축산품	상공부, 농수산부, 유가공협회, 대한양계협회, 양돈협회, 축협, 축산물유통사업단, 의약품수출입협회
주류	상공부, 교통부, 국세청
섬유류	생사수출조합
설탕 및 소금	대한제당협회, 대한염업조합
광산품/귀금속류	대한석탄공사, 대한광업회, 상공부, 이리공단 귀금속보석가공협동조합
서화류	과학기술철(교육과학기술부), 문공부

출처: 한국은행(작성된 자료는 기관의 통폐합 이전)

1) 우리나라의 식품안전제도현황

우리나라의 식품관련 표시제도는 농축산물, 수산물, 가공식품, 수출입물품 등 식품분류 및 형태별로 구분·운영되고 있는데, 농축산물은 “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법”, “친환경농업육성법”을 근거로, 수산물은 “수산물품질관리법”을 근거로 운영되고 있으며, 가공식품과 포장 농축수산물은 “농수산물가공산업육성법”, “농산물품질관리법”, “수산물품질관리법”, “산업표준화법”, “식품위생법”, “건강기능식품에관한법률”, “주세법”에 의하여 규율되고 있다. 그 밖에 표시에 관한 각 법률은 “상표법”, “표시·광고의공정화에관한법률”, “대외무역법” 등과 간접적으로 관련된다(이계임·제철웅, 2005). 이 중에서 식품표시에 가장 기본법이자 일반법인 식품위생법 제10조에 근거한 『식품등의 표시기준』은 우리나라 식품

표시를 운영하는 가장 주요한 규정이다.

(1) 식품안전정보 제공사이트 현황

현재 식품안전정보를 제공하는 사이트는 <표II-7>과 같이 식품의약품안전처, 서울특별시, 식품안전정보원, 농림축산식품부 등의 다양한 공공기관에서 주요 식품위해정보, 식품안전상담, 식품긴급회수정보, 식생활안전정보 등 해당 관할 식품군별로 식품안전정보를 제공하고 있다. 식품회수정보와 검사부적합 정보도 제공되고 있는데 회수 및 판매중지에 해당하는 제품은 회수제품명, 유통기한, 회수영업자, 회수사유, 등록일을 공개하고 있다. 이들 사이트에서는 국내에 이미 유통된 식품들 중에 기준이나 규격에 부적합하여 회수 및 판매중지된 제품을 공개하여 소비자들이 해당제품을 구입한 장소에서 환불할 수 있도록 하고 있으며, 판매자는 해당 식품을 판매중지하고 회수업체에 반품할 수 있도록 하고 있다. 검사부적합에 해당하는 제품은 제품명, 유통기한, 업체명, 부적합항목, 등록일 등을 공시하여 제품구매자가 해당제품의 섭취를 중단하고 조속히 반품할 수 있도록 조치하고 있다.

(2) 앱 등 안전정보 프로그램

최근 모바일 발달로 식품안전정보의 앱 프로그램 개발 및 보급이 계속되고 있다. 소비자는 스마트폰을 활용하여 식품의약품안전처의 식품안전파수꾼이나 농림수산식품부의 Safety Food, 식품이력추적 앱 등에 접속하여 식품안전정보를 제공받을 수 있다.

<표Ⅱ-7> 식품안전정보 제공 웹사이트

사이트명칭	정보제공원	정보의 종류	사이트주소
식품의약품 안전처	식품의약품 안전처	주요위해안전정보, 식품안전뉴스 등	www.mfds.go.kr
서울특별시 식품안전정보	서울특별시	식품위해정보, 부적합식품, 조치현황	fsi.seoul.go.kr
식품안전정보원	식품안전정보원	최근식품안전정보, 글로벌식품회수정보, 통계정보, 보고자료, 식품나라 연동	www.foodinfo.or.kr
농식품안전정보서비스	농림축산식품부	식품안전위험정보, 안전상담, 긴급회수, 부적합식품, 건강상식 등	www.foodsafety.go.kr
식품나라	식품의약품 안전처	식품회수정보, 위해식품정보, 식품전문정보	www.foodnara.go.kr
한국식품안전 연구원	한국식품안전연구원	식품기준규격 등	www.kfsri.or.kr
서울특별시 식생활안전센터	서울특별시	식품안전정보, 식생활안전정보, 영양정보 등	www.seoulnutri.co.kr
수협식품안전상담실	수협	위생안전정보, 식품안전지식, 식품뉴스	safe.suhyup.co.kr

국내 식품안전정보 웹사이트의 문제점을 살펴보면 다음과 같다(김은정, 2008). 첫째, 식품안전정보를 제공하는 웹사이트가 산발적으로 구축되어 있다. 다양한 웹사이트를 통해서 식품안전정보를 제공할 경우에 소비자는 어느 웹사이트에 접속을 하더라도 기본적인 정보를 제공받을 수 있는 장점이 있는 반면, 원하는 정보를 정확히 찾기 위해서는 많은 사이트를 방문해야 하는 단점이 있다. 또한 각각의 웹사이트는 정보제공원의 특성에

따라 다루는 식품안전정보에 차이가 있을 수 있다. 다양한 부처에서 각자 담당하는 식품군의 정보만을 산발적으로 제공하는 것은 소비자들이 식품안전정보에 접근하는데 어려움을 준다. 모든 식품군별 식품안전정보를 총망라하여 소비자들에게 정보의 누락 없이 객관적인 정보를 제공할 수 있는 통합형 식품안전정보시스템 구축 및 운영이 필요하다.

둘째, 소비자에게 제공되는 식품안전 정보가 다분히 공급자 중심적 정보제공 방식이다. 식품위해정보나 회수·판매중지 정보는 웹사이트를 통하여 일방적으로 제공되므로 소비자들은 웹사이트에 접속하여 직접 열람함으로써 정보를 얻을 수밖에 없다. 결국 일반소비자가 식품위해정보에 노출되거나 접근하는 것이 용이하지 않다.

셋째, 우리나라의 식품안전정보는 대체로 정부기관의 주도하에 제공되고 있다. 민간단체는 대체로 위생, 영양, 다이어트 정보 만을 제공하고 있어 식품안전문제가 발생하였을 때 정부와 기업이 책임을 떠맡게 되며 민간의 역할이 배제되고 있다.

넷째, 최근 제공되고 있는 식품안전 관련 앱 등의 문제점을 살펴보면 식품의약품안전처의 식품안전파수꾼에서 제공하는 식품안전정보 내용은 부적합 및 회수식품정보로 열거식 정보제공방식과 바코드나 제품명을 통한 부적합 및 회수식품 조회방식을 사용하고 있다. 한편 농림수산식품부의 Safety Food 앱은 앱 화면이 깨지고 검색이 진행되지 않는 등 관리의 문제점이 있다는 지적이다. 식품안전정보를 제공하는 대표적인 앱인 식품의약품안전처의 식품안전파수꾼이나 농림수산식품부의 Safety Food의 가장 큰 문제점은 관리소홀과 제한적 정보제공으로 나타났다. 스마트폰 사용의 확대와 사회적 분위기 속에서 식품안전정보제공 앱을 구축해 놓긴

하였으나 Food Safety의 경우에는 관리 소홀로 제대로 구동이 되지 않고 있어 앱에 접근자체가 불가능하다는 평가다. 둘째, 제한적 정보제공은 식품안전정보제공 앱을 통하여 제공되는 식품안전정보는 부적합 식품이나 회수대상 식품으로 한정하고 있어 다양한 식품안전정보를 다루고 있지 못하다는 지적이다.

(3) 농식품안전안심정보시스템 Safe Q

우리나라의 경우 농식품안전안심정보시스템인 Safe Q 시스템을 운영하여 과학적 관리, 자율적 관리체계 구축, 유해물질 잔류설정 등을 꾀하고 있다. 정부의 농축산물 안전정보시스템 구축은 농산물의 생산에서 소비까지 농산물의 안전성을 확보하고 위해정보체계의 효율성을 높였으며 안정적인 정보제공시스템을 확보하는 계기가 되었다. 특히 농산물 안전성관리 정보를 공동으로 활용하여 위험정보를 수집·전파·환류하는 쌍방향의 위험정보교환 채널을 구성하여 농산물 안전사고에 긴급 대응할 수 있는 기반을 마련하였다는 평가이다.

(4) 생산이력추적제도

세계적으로 정보통신기술(ICT)기반 식품안전정보화의 대표적인 사례는 생산이력추적제(Traceability)가 대표적이다. 우리나라는 쇠고기, 농식품, 수산물, 건강기능식품에 생산이력추적제도를 도입하여 시행하고 있다. 농식품이력추적관리는 2004년 Traceability 가이드라인을 마련하고 2005년 8월에 농산물품질관리법을 개정·공포하면서 공식적으로 이력추적 제도를 도입하였다. 2004년 이전부터 일부 유통회사들을 중심으로 자율적으로

시행하던 축산물·농산물 생산이력제를 2004년 10월에 한우 이력추적시스템 사업으로 실시하고, 2005년 8월부터는 이력추적제도 실시를 희망하는 농산물에 자율 등록 방식으로 적용하고 있다. 농산물이력추적관리의 대상품목은 국내에서 식용으로 재배되는 모든 품목에 해당하며 이력추적정보시스템(팜투테이블, www.farm2table.kr)에서 이력추적관리품 및 이력추적등록자를 조회할 수 있다. 또한 스마트폰을 통해서도 이력관리번호 입력이나 QR코드 스캔을 통해 생산품의 이력을 확인 할 수 있다.

쇠고기 이력관리 시스템은(www.mtrace.go.kr)은 소와 쇠고기에 개체식별번호 12자리를 부여하여 출생에서 매매까지의 정보를 기록해 관리하는 제도로, 적용대상인 소는 시범사업에 참여하는 농가에서 사육되는 한육우이며, 쇠고기는 소의 개체식별대장에 기록되어 있는 소를 도살처리하여 얻은 쇠고기로서 식용을 목적으로 제공되는 것이다. 쇠고기의 이력추적정보는 팜투 테이블(www.farm2table.kr)과 쇠고기 이력제(http://cattle.mtrace.go.kr)에서 확인가능하다. 또한 2010년 5월 '소 및 쇠고기 이력관리에 관한 법률'이 개정·공포되면서 수입쇠고기 유통이력제 시행을 위한 법적 근거를 마련하고 2010년 12월부터 통관에서 소비자판매에 이르기까지의 거래내역을 기록·관리하는 수입쇠고기 유통이력제를 본격적으로 시행하게 되었으며, 수입쇠고기 유통이력관리 시스템(www.meatwathch.go.kr)에서 조회할 수 있다. 수산물 이력추적제도는 농수산물 이력관리제와 마찬가지로 팜투 테이블(www.farm2table.kr)과 수산물이력제(www.fishtrace.go.kr)을 통해 이력정보를 확인할 수 있다. 생산이력추적제도는 농축수산물에 이어 다양한 식품에 까지 확산되는 추세이다.

농축수산물과 기타 식품의 생산이력은 인터넷 웹사이트와 스마트폰을 활용하여 조회할 수 있다. 먼저 인터넷 웹사이트를 통한 생산이력조회 방법은 해당식품의 생산이력이 추적 가능한 웹사이트에 접속하여 이력추적 관리번호를 기입한 후에 조회하는 방법이다. 팜투테이블을 통하여 생산이력정보를 조회한 결과, 생산품목, 생산 업체명, 생산주소지가 검색되었다. 다음으로 스마트폰을 활용하여 이력정보를 조회하는 방법은 이력추적관리번호를 기입하고 조회하는 방법과 QR코드를 스캔하여 이력정보를 조회하는 방법이 있다.

웹사이트와 스마트폰을 통한 생산이력정보는 소비자들에게 식품의 생산에서 소비까지 모든 정보를 제공해 준다는 의의는 있으나 다분히 공급자 위주의 정보제공 서비스로 다음과 같은 소비자 접근성에 문제점을 가지고 있다(농식품안전정보원, 2008). 첫째, 생산이력정보를 추적하기 위해서는 인터넷이 가능한 컴퓨터와 스마트폰을 기본적으로 소유하고 있어야 하며 둘째, 수많은 식품에 대한 정보를 조회하기 위한 시간과 노력이 요구된다. 셋째, 정보화기기를 다루기 어려운 중장년층이 타인의 도움 없이 생산이력추적에 접근하는 것은 매우 어렵다. 생산이력추적 정보에의 접근성 문제는 국내 유명 포털검색엔진인 Naver와 Daum에서 생산이력추적제, 이력추적제 등을 키워드로 웹사이트 검색해 보면 쉽게 알 수 있다. Naver의 경우는 생산 이력제에 대한 정의만 검색되었을 뿐 이력정보조회 웹사이트가 검색되지 않았다. 반면 Daum의 경우는 쇠고기 이력제(www.mtrace.go.kr) 웹사이트만 검색되었다. 농축수산물의 이력정보를 모두 조회할 수 있는 팜투테이블(www.farm2table.kr)은 '팜투 테이블'이라는 공식 명칭을 검색한 경우에만 검색되었다. 이러한 검색 결과는 이력

정보를 조회하기 위하여 소비자가 이력정보조회사이트의 명칭을 정확이 숙지해야만 하는 어려움이 있음을 단적으로 보여주는 결과라 하겠다. 또한 이러한 결과는 생산이력추적정보 조회의 소비자 접근성이 제한적이라는 문제로 직결된다.

한편, 팜투 테이블은 농축수산물의 생산이력정보만 조회가능하며 쇠고기 이력제는 쇠고기의 이력만, 수산물 이력제는 수산물의 이력만을 조회가 가능하므로 소비자는 식품의 이력정보를 조회하기 위해서는 다양한 웹사이트를 방문해야하는 시간과 노력을 투입해야만 이력정보를 수집할 수 있으므로 소비자 입장에서는 효율성과 접근성이 모두 떨어진다고 할 수 있다. 현대사회의 모든 시스템이 생활시간단축으로 귀속되고 있는 현대사회에서 식품이력정보를 조회하기 위하여 식품군별로 별도의 웹사이트를 방문하여 각각의 식품이력을 추적하는 것은 소비자가 식품이력정보를 조회하는데 큰 제약이 될 것이다.

국내의 GMO 표시 제도는 유럽·중국 등 주요국과 비교해 표시를 면제하는 예외 규정이 많아 제도 개선이 시급하다(연합뉴스, 2014년 3월 5일). 현행 국내 규정은 최종 제품에서 유전자 변형 DNA나 단백질이 검출되지 않으면 GMO 표시에서 면제할 수 있도록 하고 있다. 하지만, 식용유·간장·전당분과 같은 제품은 생산 과정에서 압착 등 가공 공정을 거치면서 최종 제품에서 유전자 변형 DNA나 단백질이 검출되지 않을 가능성이 크다고 소비자원은 지적했다. 반면 유럽연합이나 중국 등은 최종 제품에 외래 DNA나 단백질의 잔존 여부와 상관없이 GMO 원료를 사용한 제품은 GMO 표시를 하도록 강제하고 있다. 미국도 일반 품종과 비교해 영양 성분이 차이가 나는 GMO를 원료로 사용한 식품은 표시하도록 의무화하고

있다. 소비자원은 이와 함께 전 세계적으로 상업화된 18개 GMO 작물 가운데 7개만 표시하도록 하는 것도 문제라고 꼬집었다.
실제로 제품에 많이 사용한 원재료 5위 안에 GMO가 포함되지 않거나 함량이 3% 이하면 표시를 면제하고 있어 GMO 제품 여부를 알기 어려운 실정이다.

전 세계에 상품화된 GMO는 옥수수, 면화, 감자, 카놀라, 대두, 사탕무, 알팔파, 쌀, 치커리, 파파야, 가지, 아마, 토마토, 밀, 멜론, 자두, 호박, 파프리카이다.
이 가운데 국내에서 표시대상인 GMO는 옥수수, 면화, 감자, 카놀라, 대두, 사탕무, 알팔파 등이다. 한국소비자원은 식품의약품안전처에 GMO를 원료로 사용한 모든 식품의 표시를 의무화하고 원재료 전 성분을 GMO 표시 대상으로 확대하며 전 세계적으로 유통 가능한 GMO에 대해 표시 대상 확대하는 방안과 GMO 함량 허용치를 1% 수준으로 하향 조정 등을 요청할 계획이다.

2) 식품표시의 정의와 규제 및 기능

표시는 생산자와 소비자 모두에게, 제품 정보에 관한 중요한 의사소통의 수단이 되며, 특히 소비자가 개개의 상품을 쉽게 비교하여 구매할 수 있도록 돕는 일차적인 수단이 된다. 표시규제(Labeling Regulation)는 가장 보편적인 정보공개(Information Disclosure) 수단으로, 상품이나 서비스의 가격 및 품질에 관한 기본적인 정보를 생산자나 공급자가 상품의 포장이나 용기에 표시하도록 하여 소비자가 쉽게 경쟁상품을 비교하여 합리적인 선택을 할 수 있도록 돕는 방법이다. 이러한 표시규제는 표시를

의무화하는 대상이 무엇이냐에 따라 품질 및 성분 표시, 성능 및 효능 표시, 제조일자 및 유효기간 표시, 사용방법 표시 등으로 나누어 볼 수 있는데(최병선, 1992), 식품표시제도는 이러한 표시규제에 해당된다.

식품표시제도는 소비자의 식품 선택을 돕는 역할뿐만 아니라 식품위생의 행정관리, 상거래의 적정화에 관한 기능도 수행한다고 볼 수 있다(노영화, 2000). 다음의 <표II-8>에서는 『식품등의 표시기준』에 따라 소비자에게 제공되고 있는 표시정보를 그 기능별로 나누어 보았다(식약청, 2005).

<표II-8> 『식품등의 표시기준』에 의한 표시정보의 기능별 분류

기능	표시정보의 예
제품의 기본적인 사항에 대한 안내	· 제품명 · 원재료명 및 함량 · 내용량 · 제조연월일 · 유통기한 · 품질이나 등급 · 원산지 및 제조업소 · 유통판매업소 및 수입판매업소
소비자를 위한 안전, 영양 및 건강에 관련된 정보 제공	· 보관 및 취급방법 · 영양표시(단백질, 탄수화물, 지방, 열량, 나트륨 등) · 특수영양식품이나 건강기능식품의 경우, 표시가능한 문구
식품 판매, 홍보, 광고를 위한 수단	· 저지방, 저 콜레스테롤 · 식이섬유 풍부 · 무가당, 무가염 · Made in ○○○ · 단위가격 표시등 · 수량표시, 내용량 표시등

출처 : 『식품등의 표시기준』 해설서(식약청, 2005)

3) 주요국의 식품표시제도

미국, 일본, EU의 식품표시관련 법률은 대부분 농산물과 가공식품에 대하여 통합 적용되고 있고, 적용 법률도 단순화되어 있는데, 미국은 연

방규제법(CFR), 일본은 “농림물자의규격화및품질표시의적정화에관한법률(통칭 JAS법)”과 “식품위생법”, 유럽연합은 EC규정을 통하여 식품표시사항을 규정하고 있다(이계임 · 김민정, 2006). <표II-9>에서는 미국, 일본, EU의 식품표시제도 전반을 비교하여 제시하였다.

<표II-9> 주요국의 식품표시제도 비교

<table>
<tr><th>국가</th><th colspan="2">한국</th><th colspan="2">미국</th><th colspan="2">일본</th><th>EU</th></tr>
<tr><td rowspan="4">법률
및
기관</td><td>농림부</td><td>· 농산물품질관리법
· 축산물가공처리법
· 농수산물가공산업육성법
· 친환경육성법</td><td rowspan="2">FDA</td><td rowspan="2">· 식품 · 의약품및화장품법
· 식품알레르기표시및소비자보호법
· 영양표시및교육법</td><td rowspan="2">농림수산성</td><td rowspan="2">농림물자의 규격화및품질표시의적정화에관한 법률(JAS법)</td><td rowspan="4">◉ 일반표시
· EC 이사회규정 및 지침
◉ 표시인증
· EC 규정</td></tr>
<tr><td>해양수산부</td><td>· 수산물품질관리법</td></tr>
<tr><td>보건복지부</td><td>· 식품위생법
· 건강기능식품에관한법률</td><td>농무부</td><td>· 연방육류검사법
· 유기식품생산법</td><td>후생노동성</td><td>식품위생법</td></tr>
<tr><td>기타</td><td>· 표시광고의공정화에관한 법률
· 산업표준화법
· 대외무역법</td><td>기타</td><td>· 연방규제법(CFR)
· 2002 Farm Bill
· 상표법</td><td>공정경쟁위원회</td><td>부당경품류및부당표시방지법</td></tr>
<tr><td>농산물과 가공식품 분리여부</td><td colspan="2">분리
(원산지표시는 대상품목 규정만 분리)</td><td colspan="2">규격은 분리,
유기식품 인증은 통합</td><td colspan="2">통합</td><td>통합</td></tr>
<tr><td>인증업무 분담체계</td><td colspan="2">· 정부주도적 인증
· 민간인증 10% 미만</td><td colspan="2">· 민간기관 - 등록인정
· 정부-가이드라인 제시
· 민간 자체인증도 허용</td><td colspan="2">· 민간인증체제
· 외국 인정기관은 ISO 국제기준에 의하여 심사</td><td>정부주도 또는 민간인증 중심, 정부 관리</td></tr>
</table>

III. 우리나라 수입식품 사고 사례

1. 우리나라 식품안전 사고 및 식품안전관리제도

최근 우리나라에서 발생한 주요 식품안전 사고를 정리하면 <표III-1>과 같다. 정부에서는 국민의 건강하고 안전한 식생활을 위해 식품안전사고를 사전에 예방하고 생산지에서 가정까지 전 단계에 거쳐 과학적 합리성, 일관성, 투명성, 신속성에 근거한 식품안전관리정책을 펼치고자 노력해 왔다. 정부의 식품안전정책의 기본 목표는 식품안전사고 사전예방을 통한 관리기반 강화와 더불어 식품안전에의 국민참여와 식품안전소통채널을 마련하여 소비자를 안심을 시키는 것이다. 나아가 국내외 협조체계를 강화하고 긴급대응체계를 효율적으로 운영하여 국내외 식품위해로부터 신속대응체계를 구축하는 것을 목표로 삼고 있다.

<표III-1> 연도별 식품안전사고

발생 년도	사건명	발생 년도	사건명
1985	화학간장사건	1998	내분비장애물질
1985	화학조미료논쟁	1999	유전자 변형
1988 ~9	포장랩 유해논쟁	2000	꽃게 납검출 사건
1989	우지파동	2001	전지분유 클로스트리디움 검출
1989	수입자몽 농약파동	2001	비아그라 유사 식품
1990	인공감미료 사카린 파동	2002	생식제품 바일러스 세레우스 검출
1992	수입밀 농약오염	2002	톱밥 물들인 고춧가루
1993	콩나물 농약오염	2004	튀김식품 아크릴아마이드 파동
1993	라면스프 농약오염	2004	육제품의 아질산염 유해논란
1994	포장재 톨루엔오염사건	2004	중국산 찐쌀 이산화황 검출
1995	통조림 납 오염	2004	속칭 '쓰레기 만두' 사건
1995	접착제 당면	2005	수단색소 소스류 사건
1995	인공감미료 스테비오사이드사건	2005	장어 등 말라카이트그린 검출
1995	속칭 '고름우유' 사건	2005	김치 속 납, 기생충 알 검출
1995	우유항생물질 검출사건	2006	음료 중 벤젠 검출
1996	해초무침 유색색소; 청색1호, 황색 4호 검출	2008	속칭 '생쥐깡' 사건
1996	산분해간장	2008	광우병 파동
1996	농약콩나물	2008	멜라민 분유 파동
1996	분유 DOP 검출	2009	빙과류 유통기한표시 의무화 규정
1997	조류독감	2011	후쿠시마 원전사고
1997	수입쇠고기 병원성 대장균 오염	2012	농심 벤조피렌 검출사건
1998	통조림 포르말린	2012	방사능 조사식품 논란
2013	대만 전분가공식품 말레산 검출	2014	필리핀 수입바나나 잔류농약 초과 검출

출처:

1) 우리나라 최근 10년 수입식품 사고 사례

(1) 중국산 분유 등의 식품 멜라민 검출

2008년 9월 중국 정부는 싼루그룹 등의 업체에서 공업용 화학물질 멜라민을 섞어 만든 분유를 먹고 신장결석에 걸린 영아가 432명에 이른다고 발표하였다. 이에 식약처는 분유 함유 중국산 가공식품 통관검사에 멜라민 검사를 추가하였고, 중국산 분유 ·우유 등 함유식품 428개 품목에 대해 멜라민 검사를 실시 한 결과, 중국산 식품 10건과 뉴질랜드산 분유 원료 1건 등 총 11건에서 멜라민이 검출되어 회수·폐기조치를 하였다. 이후 식약처는 멜라민의 기준을 마련하였으며, 분유·이유식 등 영유아용 식품과 특수의료용 식품에 대해서는 불검출, 나머지 식품에 대해서는 2.5ppm이하로 검출을 허용하였다(신원정, 2013).

2010년에 중국내에서 전지분유가 일대에서 유제품과 과자, 사탕, 음료 등의 원료로 사용되며 멜라민 공포가 다시 수면 위로 올라오고 있다. 게다가 다량의 멜라민을 함유한 사료도 유통되면서 2차, 3차 오염을 일으켰다고 지적되었다. 가축들이 멜라민에 오염된 사료를 먹은 뒤 배출한 배설물이 토양과 수질을 오염시키고 젖소가 생산한 우유도 오염시키는 결과가 초래된 것이다. 중국에서 2008년에 이어 2년만에 또다시 멜라민 파동이 나타난 것은 과거 적발된 멜라민 분유를 철저히 폐기처분하지 않고 몰래 불법적으로 재유통시킨데 원인이 큰 것으로 보았다(연합뉴스, 2010.02.03). 이에 따라 정부는 판매금지 제품에 대한 D/B를 구축하고 사진과 제품정보를 인터넷과 판매점 등에 제공함과 동시에 멜라민 혼입과 유사한 식품사고에 신속하게 대응하기 위하여 대응 매뉴얼을 마련하고,

미국, 유럽 등 선진국의 멜라민 기준설정 및 관리 동향 등을 참고하여 후속 대책을 마련하기 위해 노력하고 있다.

(2) 벤조피렌 기름

일부 식품업체에서 첨가물로 사용한 중국산 고추씨기름에서 발암물질인 벤조피렌이 기준치를 넘어 검출되자 이를 수입해 볶음양념을 만든 기업에게 검사명령제를 시행하였다. 식품안전관리 강화 차원에서 2011년 6월부터 식품위생법에 신설된 검사명령제는 부적합률이 높아져 주의를 기울일 필요가 있거나 국내외에서 우려가 제기된 식품에 대해 보건당국이 식품 수입업체 또는 제조업체에 원료 검사를 명령하는 제도다(연합뉴스, 2013.02.19). 검사명령을 받은 업체는 시행일로부터 별도의 지시가 있을 때까지 해당 원료에 대해 전수 검사를 실시해야 하며, 수입업체는 수입신고 건마다, 제조업체는 입고된 원료의 제조일자별로 모두 검사를 실시하고 그 결과를 식품의약품안전청에 보고해야 한다. 식약청 관계자는 일부 유명 식품업체의 경우 전년에도 벤조피렌이 과다 검출된 가쓰오부시가 들어간 원료를 사용해 사회적 파장이 일었음에도 자체적인 원료 관리를 강화하지 않은 것으로 판단하여 검사명령제를 시행한 것이라고 설명했다.

(3) 대만산 전분 가공식품 말레산 검출

식약처는 대만산 일부 전분가공식품에 공업용 가소제 성분으로 식품첨가물로 사용할 수 없는 말레산이 사용된다는 정보를 입수하였다. 2013년5월 잠정 판매금지 조치하고, 수거·검사를 실시한 결과, 대만 전분 가공식품인 타피오카펄에서 말레산이 32ppm 검출(기준 : 불검출)되어, 해당 제

품을 판매금지 및 회수조치 하였다.

이는 인기를 끌고 있는 음료에 들어가는 쫄깃한 녹말 알갱이와 쌀국수 등을 만드는 데 사용되었다. 공업용 전분과 고구마 가루 등 각종 분말을 일정 비율로 섞는 방법을 사용한 것으로 파악됐다. 전문가는 공업용 전분을 장기적으로 섭취하면 신장 등에 특히 해롭다고 설명했다. 중국 당국은 관련 제품의 쫀득쫀득한 식감을 유지하기 위해 사용한 것으로 보인다고 밝혔다. 이에 따라 소비자의 불안감을 해소하기 위해 전분 제품에 대한 전수조사에 들어갔다. 식약처는 문제의 전분가공식품에 대한 수입단계 안전관리 강화를 위해 28일 대만산 전분관련 제품 수입 시대만 정부 또는 정부가 인정한 검사 성적서를 확인하는 한편, 대만 등 관계국가의 관리 동향을 예의주시하여 필요한 조치를 계속 취해 나가기로 발표했다(식품의약품안전처 보도자료, 2013.05.31)

(4) 필리핀 농약 바나나 사건

2014년 10월 22일부터 26일까지 시중에 유통 중인 수입바나나(9개사 21건)에 대하여 수거·검사한 결과 3개 업체에서 7건이 부적합 되어 회수·압류조치 한 사건이 발생했다. 이는 최초 정밀검사를 실시한 이력을 고려하여 관능검사를 실시하였고, 수거·검사 결과 부적합이 확인되어 회수 조치된 건이다. 부적합 내용으로는 수입바나나에서 과일·채소류 잎마름병에 사용되는 저독성살균제인 이프로디온이 0.23~1.98mg/kg, 0.18mg/kg이 검출되어, 이프로디온 사용기준인 0.02mg/kg에서 최대 99배 초과한 것으로 나타났다. 식약처는 14년 4월 수입 의존도가 높은 바나나 등 농산물의 농약 잔류허용기준을 강화한 '식품의 기준과 규격' 개정을 통해 바나나에

대한 허용기준을 기존 5.0mg/kg에서 0.02mg/kg으로 대폭 강화하였다. 농약바나나를 유통한 일부 유명 유통업체 관계자는 허용 기준치 강화 전이었으면 크게 문제가 되지 않는 수준이라고 해명했다. 식품의약품안전처에서는 수출국 조사, 통관단계 수입검사, 유통단계 수거검사 등 3단계의 안전조치를 취하고 있으며, 필리핀을 포함한 모든 수입 바나나에 대해서는 안전성이 확인될 때 까지 매 수입 시 마다 잔류농약에 대해 정밀검사를 강화하고 있다고 발표했다(식품의약품안전처 설명자료, 2014.10.24)

(5) 일본 원전사고 후 일본산 식품 방사능오염 논란

2011년 3월에 일본에서 대규모 지진과 쓰나미가 발생하면서, 후쿠시마 원자력 발전소에서 방사능이 유출됨에 따라 일본산 수입식품의 방사능 오염식품 수입에 대해 기피하게 되었고, 불안감이 증가 하였다. 일본산 식품 중 수산물을 제외한 다른 식품들은 후쿠시마산이 유통되고 있어 소비자들은 불안감을 느끼고 있다. 이에 우리나라 정부에서는 일본에서 수입되거나, 일본을 경유하여 수입되는 모든 농·축·수산물과 가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품에 대하여 매 수입 시마다 방사능 검사를 실시하고 있다. 또한 그 결과를 홈페이지를 통하여 공개하고 있으며, 일본 후쿠시마현 인근 8개현의 모든 수산물을 수입 금지의 조치를 취하고 있다. 이는 한국만의 이야기는 아니며 중국, 미국, 홍콩 등 세계 각지에서 후쿠시마 원전 사고를 이유로 한 일본 식품 수입 규제가 이어지고 있다.

반면 일본 정부는 후쿠시마산 식품이라도 수입식품 검사를 거쳐 유통되는 것은 안전하다고 주장하고 있다. 인터넷을 중심으로 퍼지고 있는 후쿠시마 사고 후 '악마의 열매(기형 레몬)', 기형 데이지 꽃, 거대 지렁이

등의 사진으로 후쿠시마에 대한 부정적인 이미지가 강해지고 있는 거데 우려를 표했다. 그러나 일본 정부와 일부 방사능전문가들은 사진 속 괴이한 모습은 일반적으로 발견되는 자연현상라고 강조하며 후쿠시마 등의 경제적 피해를 줄이기 위해 노력하고 있다. 앞으로도 일본 정부나 지방자치단체는 한국을 비롯한 각국을 상대로 후쿠시마 식품 등에 관한 홍보·판촉 활동을 강화할 것으로 보인다. 일본정부와 관련 기업들의 노력에도 불구하고 한국소비자원이 2015년에 실시한 일본 원전사고와 방사능에 대한 소비자인식조사에 따르면, 대부분의 소비자(92.6%)가 방사능 오염을 여전히 우려하고 있었고, 소비자의 76.1%는 일본 원전사고와 방사능 관련 정보가 '국민들에게 충분히 제공되지 않고 있다'고 생각하고, 68.9%는 일본 원전사고에 대한 우리 정부의 조치·대응 내용을 잘 모르고 있었다. 따라서 소비자들의 막연한 불안감 해소를 위해서 정부의 대응방안과 수입식품 검사결과에 대하여 적극적으로 홍보가 필요하다고 판단된다. 이를 위해 우리나라 정부는 국내 유통식품의 경우 국내기준 370Bq/kg에서 100Bq/kg이하로 변경하여 보다 더 엄격히 관리하고 있다. 또한 다소비 및 소비자 우려 140개 품목을 중점 관리하고 있으며, 24시간 검사체계와 전국 모니터링 체계를 구축하고 있다. 국내기준 일본 원전사고 이후 국내 유통 식품에 대한 방사능 검사결과('11～'13 : 12,803건)는 모두 안전한 것으로 확인되었다.

2) 수입식품 부적합 현황

수입 신고된 식품은 통관되기 전법이 정하는 절차에 따라 소정의 검사

를 받게 되며, 검사 결과 적합 판정을 받으면 국내에 유통되고, 부적합 판정을 받으 면 반송, 폐기, 용도 전환의 조치를 취하게 된다(유영현, 2015). 검사종류별 부적합 현황을 살펴보면(<표III-2>) 2009~2013년 동안 매해 수입건수는 증가하나 부적합률은 감소 추세에 있음을 알 수 있다.

식품이 수입될 때 제출하는 서류를 검사하는 서류검사의 부적합률은 0.005%, 수입된 식품의 포장상태나 표시사항, 관능적 특성 등을 검사원이 직접 눈으로 확인하는 관능검사의 부적합률은 0.07%로 서류검사나 관능검사에 의한 부적합률은 매우 낮게 나타났다. 미생물 실험, 물리적 검사를 수행 하는 정밀검사의 부적합률은 1.37%로 가장 높았으며 지방청장이 무작위로 추출하여 정밀검사를 수행하는 무작위표본검사의 부적합률도 0.77%로 서류검사나 관능검사보다는 다소 높은 수준으로 이러한 정밀검사나 무작위표본검사의 부적합률 을 높이기 위해서는 철저한 검사체계의 도입이 필요할 것이다.

<표III-2> 품목군별 2009~2013년 부적합 현황

년도	수입건수	부적합 건수(%)	농임산물		가공식품		건강기능식품		식품첨가물		기구 용기 포장	
			부적합 건수	부적합율(%)	부적합 건수	부적합율(%)	부적합 건수	부적합율(%)	부적합 건수	부적합율(%)	부적합 건수	부적합율(%)
2009	255.341	1229 (0.48%)	37	0.11	718	0.51	114	1.62	30	0.10	330	0.75
2010	293.988	1143 (0.39%)	70	0.18	744	0.47	141	2.15	26	0.08	162	0.28
2011	312.723	1014 (0.32%)	70	0.17	688	0.41	141	1.76	33	0.10	82	0.13
2012	325.951	783 (0.24%)	74	0.16	511	0.29	96	1.29	32	0.10	70	0.11
2013	352.967	865 (0.25%)	80	0.16	606	0.32	75	0.94	14	0.04	90	0.12

출처: 유영현(2015). 수입식품 사전 안전성 확보 방안에 대한 연구: 안전관리책임자 인식도 조사를 중심으로. 중앙대학교 의학식품대학원 석사학위논문.

2009~2013년간 수입식품 상위 10개 국가별 부적합 현황을 살펴보면 다음과 같다(<표III-3>). 중국이 1,501건으로 29.8%를 차지했고, 그 다음은 미국이 703건으로 14.0%, 베트남이 379건으로 7.5%, 일본이 281건으로 5.6%, 인도가 208건으로 4.1%를 차지해 상위 5개국이 전체 부적합의 61.0%를 차지하였다. 수입건수에 대비해 부적합률을 살펴보면 인도가 1.46%, 베트남 0.90%, 중국 0.33%, 미국 0.31%, 일본 0.15% 순으로 나타났다.

따라서 수입식품 안전관리를 위해서는 수입건수가 많거나, 부적합률이 높은 나라들에 대해서는 더욱더 철저한 위생관리 방안을 마련해야 할 것이다. 특히 온도와 습도가 높은 동남아시아 국가들은 곰팡이독소 등 국가

특성에 다른 정밀검사 항목을 추가하는 등 국가마다 차별하여 적용하여야 한다(정명섭, 2009).

<표Ⅲ-3> 2009~2013년 수입식품 상위 10개 국가별 부적합 현황(건수, 중량)

순위	국가	건수	순위	국가	중량 (kg)
	합계	3,877		합계	22,394,181
1	중국	1,501	1	중국	15,093,401
2	미국	703	2	베트남	2,218,528
3	베트남	379	3	인도	1,599,147
4	일본	281	4	미국	1,577,701
5	인도	208	5	파키스탄	761,072
6	태국	180	6	태국	394,044
7	대만	173	7	인도네시아	250,715
8	이탈리아	164	8	이탈리아	176,347
9	필리핀	161	9	필리핀	174,191
10	독일	127	10	대만	149,035

출처: 유영현(2015). 수입식품 사전 안전성 확보 방안에 대한 연구: 안전관리책임자 인식도 조사를 중심으로. 중앙대학교 의학식품대학원 석사학위논문.

2. 우리나라의 식품안전관리제도

1) 식품안전관리제도의 유형

우리나라 식품안전확보를 위한 대표적인 제도는 HACCP, GMP, 식품표시제도, 음식점의 식육원산지 표시제도, 생산이력추적제도, 부정불량식품신고제도, 식품리콜제도, 식품제조물책임제도 등이 있으며 각 제도의 주요 내용은 다음과 같다.

첫째, HACCP제도는 식품위생법, 축산물가공처리법을 근거로 시행하고 있다. HACCP은 식품안전을 보증하기 위한 식품(축산물) 영업장에서 적용할 수 있는 가장 과학적이고 효과적이며 합리적인 관리 체계로 평가되고 있어(김명호, 2008), 우리 정부도 HACCP의 확대적용을 꾀하고 있다(정기혜, 김은정, 2006; 윤시몬, 2008; 박근식, 2004; 박용만, 2000; 정기혜, 2002 등).

둘째, GMP(Good Manufacturing Practice)제도는 '우수제조관리기준'이라고 불리우며 통상적으로 우수한 제품을 생산하기 위한 최소한의 시설기준을 뜻한다. 우리나라에서는 의약품과 화장품, 건강기능식품에서 GMP가 적용되고 있다.

셋째, 식품표기를 통한 식품안전을 확보하고자 한다. 일반적 가공식품에는 제품명, 식품 유형, 유통기한 및 제조연월일, 원재료, 성분 및 함량 등의 정보를 표시해야 하는 의무가 주어지는데 이를 식품표시제도라 한다. 이 제도를 통해서 소비자는 알러지 유발 방지, 유통기한 확인 등을 통하여 안전한 식품소비를 이룰 수 있다.

넷째, 식육원산지 표시제도는 2007년 1월부터 원산지표시제도의 일환으로 의무적으로 실시되고 있다. 이는 음식점에서 사용하는 식육의 원산지를 표시하는 제도로써 쇠고기의 원산지 정보를 제공하고 있다. 식품위생법개정에 따라 2008년 7월부터는 쌀의 원산지 표시를 의무화하였고, 2009

년 1월부터는 배추김치와 돼지고기, 닭고기의 원산지도 표시해야 함을 의무로 지정하고 있다.

다섯째, 식품안전제도 중에 정보화를 기반으로 한 생산이력추적제는 온라인 식품안전정보제공의 주요한 역할을 하고 있다. 특히 세계적으로도 정보통신기술(ICT)기반 식품안전정보화 사례는 생산이력추적제(traceability)가 대표적이다. 우리나라는 쇠고기, 농식품, 수산물, 건강기능식품에 생산이력추적제도를 도입하여 시행하고 있다.

여섯째, 부정불량식품신고제도는 식품의약품안전처에서 시행하고 있으며 부정·불량식품에 대한 신고는 국번없이 1399를 누르면 식품정보원으로 연결되어 상담 받을 수 있으며 검사를 통해 부정·불량 식품이 밝혀질 경우 위반사항에 따라 보상금이 지급된다.

일곱째, 예방적 성격제도로 사전위해 제거를 목적으로 하는 리콜제도이다. 식품이 제조된후 결함이 발견되면 가능한 신속히 위해요인을 제거하거나 시정함으로써 소비자에게 발생할 수 있는 위해성을 제거하고자 하는 리콜제도가 시행되고 있다. 식품리콜제도는 식품위생법에 의해 시행되고 있는데 현 정부에서는 '불량식품'을 4대 사회악으로 지정할 만큼 식품안전에의 사회적 관심이 고조되고 있다.

여덟째, 식품제조물의 결함으로 인하여 발생한 손해로부터 피해자를 보호하기 위해 운영하는제조물책임법(PL법)이다. PL법이라 불리는데 현존하는 모든 식품안전관리 제도와 수단을 활성화시키는 가장 핵심적이고 강력한 제도이다.

지금까지 식품안전관리제도를 살펴보았는데 GMP는 의약품과 일부 대기업 식품업체에만 적용되고 있으며, HACCP 역시 해외에 비해 적용범위

가 좁다는 지적이 있다. 여러 제도가 운영되고 있으나 계속적으로 식품안전이 확보되지 않고 있어 식품안전정책의 개선이 요구되고 있다.

2) 우리나라 식품안전관리 행정체계

현재 우리나라의 식품안전관리체계는 다원화되어 있다. 우리나라 정부각 부처가 담당하고 있는 품목은 <표III-4>에 제시한 바와 같은데 각 식품군에 따라 매우 다양한 정부부처에서 식품검사를 담당하고 있으나 식품검사기관의 난립과 부실, 식품문제 발생시 조사와 문제 처리에 많은 비용과 시간소요, 수입식품에 관한 전문조사기관과 인프라구성 미흡 등으로 식품안전관리가 어렵다는 지적이 제기되어 왔다.

식품안전과 관련된 주된 법령은 식품위생법과 식품안전기본법, 그리고 축산물가공처리법, 먹는물 관리법 등 각 법령에 근거하여 품목별로 관리되고 있으며, 식품의 단계별, 품목별 식품에 대하여 정책입안과 지도단속에 대한 해당 부처가 각기 구분되어 있다(정기혜, 2011). 식품위생법은 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민건강의 증징에 이바지함을 목적을 하고 있다(식품위생법, §1). 한편, 식품안전제도 실행에 대한 점검을 위하여 식품위생법 제32조, 제33조, 제34조에 의거하여 시·도, 시·군·구에 식품위생감시원과, 소비자식품위생감시원, 시민식품감시인들이 식품위생점검활동 등을 통하여 식품안전감독관리 직무를 수행하고 있다.

<표III-4> 한국의 품목별 식품안전관리 체계

대상	관리기관	해당부서 관리현황	관련 법규	비고
일반 식품	식약청	식품기준, 규격설정 식품업체 지도, 단속	식품위생법	식품안전관리 전담기관
건강기능식품	식약청	건강기능식품 건강기능식품 기능성표시, 광고	건강기능식품에 관한 법률	식품안전관리전담기관
축산식품	농식품부	식육 및 식육가공품 원유 및 유가공품, 알가공품	축산물가공처리법, 식품위생법	수의과학검역원, 식약청담당
먹는 샘물	환경부	먹는 물(먹는 샘물), 수처리제, 정수기	먹는물관리법	수입 먹는샘물관리는 환경부
주류	국세청	주류의 기준, 규격 등 주원료 성분 및 원재료의 배합기준, 제조, 판매업체 사후관리	주세법	수입주류 검사는 식약청
식용천일염	농식품부	식용천일염 제조업체 인허가, 품질은 식약청	염관리법	수입식용천일염 검사는 식약청

3) 식품안전정보체제

우리나라의 대표적인 식품안전정보는 원산지표시, 영양/성분표시, 지리적표시, 기타 표시제도 등이다. 최근에는 식품안전정보 그 자체보다 위험의 수준과 소비자가 주관적 또는 심리적으로 느끼는 위험의 정도가 다르며 정보의 비대칭성 문제를 해소는 중요한 사항으로 위험정보교류의 중요성이 부각되고 있다. 식품안전에 대한 지식과 정보가 부족한 상태에서 소비자불신과 불안감은 높아지므로 이러한 불안을 해소하고 사회적 안정을 유지하기 위해 식품안전정보제공과 적극적인 정보교류의 중요성이 더욱 높아지고 있다. 식품에 관한 모든 자료를 찾아 줄 수 있는 좋은 통합 데이터베이스 구축의 중요성이 부각되고 있다. 즉, 통합식품안전정보망을 통해 식품안전에 관련된 모든 정보를 하나의 시스템에 집중하여 분석·처리하고 이를 소비자에게 제공함으로써 소비자가 안전한 식품을 소비하는데 중요한 역할을 수행해야 한다. 그러나 현재 식품안전정보는 농림부,

농촌진흥청, 농수산물유통공사, 해양수산부, 보건복지부, 식품의약품안전처 등에서 개별적으로 운영하는 인터넷 사이트를 통하여 산발적으로 제공되고 있으며 최근 스마트폰 앱(App)을 통해서도 정보를 제공하고 있으나 정보의 질적 수준이 낮다는 지적이 끊이지 않고 있다. 이에 따라 2013년 7월 식품의약품안전처와 미래창조부는 식품안전 불안감과 식품정보기반구축을 통한 사회적 효율성을 달성하고자 정보통신기술(ICT)를 활용한 식품·의약품 안전관리 사업에 대한 업무 협약을 맺고 통합식품안전정보망을 구축하였다.

식품안전정보가 효율적으로 제공되기 위해서 김현욱(2000)은 다음과 같은 정보화의 이점을 최대한 반영한 시스템 구축이 요구된다고 주장하였다. 첫째, 식품산업의 정보화는 식품정책 및 행정에 정확성과 예측성을 증가시킴으로서 국가정책과 행정의 신뢰도를 높여야 하고 식품산업의 효율화와 경쟁력 제고에 기여해야 한다. 둘째, 식품산업의 정보화는 국민의 영양교육과 건강한 식생활교육에 기여할 수 있어야 한다. 셋째, 공장 내의 모든 공정 및 검사결과, 소비자 불만사항 등 모든 자료를 정보화함으로써 공정관리를 효율적으로 운영하고 식품의 개선, 개발 등에도 식품산업정보가 절대적인 기여를 해야 한다. 넷째, 시장에서 상품관리, 물류관리, 소비자관리 등에 식품산업의 정보화가 크게 가치를 발휘 할 수 있어야 한다. 사회적 효율성과 소비자 안정을 위하여 식품안전 정보화는 정책적으로 반드시 이루어져야 한다고 주장하였다.

우리나라의 대표적 식품안전정보제공 기관은 식품안전정책을 담당하는 행정기관으로 식품의약품안전청, 농림수산식품부 등이 있으며, 2009년 설립되어 2012년 현재 명칭이 변경된 식품안전정보원과, 소비자안전시책을

지원하기 위하여 소비자기본법에 의거하여 설치한 한국소비자원내 소비자안전센터가 있다.

또한 민간소비자단체, 식품 관련기업에서도 소비자들에게 식품에 대한 교육 및 홍보를 통하여 소비자들에게 식품안전정보를 제공하고 있으며, 식품 관련 기업에서는 홈페이지, 제품표시, 광고 등의 마케팅 활동을 통하여 식품안전에 대한 정보제공을 하고 있으며, 언론기관에서도 특정 시사 관련 프로그램을 활용하여 식품관련 사건·사고, 식품영양에 대하여 소비자들에게 식품안전정보를 제공하고 있다.

식품의약품안전청의 2008년 조사에 따르면 우리나라의 식품안전 평가 등 식품안전정보에 대한 접근성·투명성, 국민과의 위해정보교류가 선진국에 비하여 미흡하고, 국민참여도 형식적이라는 결과가 나타났으며 이에 식품안전종합대책을 수립·시행하여 식품안전체계구축을 위한 정책적 노력이 시급하다고 주장하였다.

IV. 수입식품에 대한 소비자 인식조사 결과

최근 쇠고기 광우병, 조류독감, 어류의 말라카이트그린 검출, 김치의 기생충(란) 검출 등 식품안전사건이 자주 발생하면서 식품안전에 관한 소비자 그리고 전 세계의 관심이 더욱 높아지고 있다. 농축산물에 포함된 농약성분검출 문제 이외에도 다이옥신, 중금속, 내분비계 장애물질 등 식품안전이슈가 계속되면서 소비자들의 불안이 계속되고 있다. 산업화와 도시화에 따른 급식산업 및 외식산업의 발달과 가공식품의 이용 증가로 식품위생문제, 식중독사고, 위해식품에 대한 소비자들의 우려가 높아지고 있다. 안전한 농산물 생산 및 유통이 무엇보다 중요할 뿐만 아니라 식품안전에 대한 소비자의 의식, 식품안전기준, 식품안전정보 시스템 등에 대한 관심이 더욱 높아지고 있다. 식품안전에서 농산물의 안전한 생산이 무엇보다 중요하지만 농산물에 대한 소비자신뢰가 낮은 이유는 소비자가 절대적인 안전성 만을 요구하기 때문이라는 의견도 있다(전혜경, 황태용, 남희정, 2005). 통계청에서 실시한 '농약오염에 대한 의식조사' 결과에 따르면 우리농산물이 여전히 불안하다는 의견이 전체 52.4%에 달한 것으로 나타났다. 물론 이는 82.9%가 불안하다고 답한 외국농산물보다는 훨씬 낮은 수치이다. 그러나 실제 국내 농산물의 안전성 조사결과를 보면 부적합률이 2000년 1.2%, 2001년 1.1%로 나타나 선진국인 미국과 영국, 프랑스와 비슷한 수준임을 알 수 있다. 즉, 우리농산물의 안전성 수준으로 우리 농산물에 대한 불안심리가 높음을 알 수 있고 이런 점에 비추어 볼 때 소비자들의 안전성에 대한 개념이나 의식수준이 변화해야 한다는 지

적이 있다(이기헌, 2006). 식품위험에 관하여 소비자들은 신기술을 수용함으로써 얻는 이익에는 관심이 덜하고 위험만을 생각하는 경향이 있으며 지극히 감정적, 주관적, 직관적인 판단을 하며 매스컴의 영향을 크게 받는다. 뿐만 아니라 식품안전정보의 교류 및 커뮤니케이션이 중요하다고 하겠다.

안전한 먹거리에 대한 소비자불안과 불신으로 식품의 재배환경, 유통과정은 물론 식품안전정보 공개가 중요하다는 인식이 높아져왔다. 소비자들의 식품안전정보 요구는 식품생산농가 및 식품제조회사, 정부의 식품정책과 상호작용하면서 쇠고기 등 농축산물의 이력추적제, HACCP 인증제도, GMO 표시제도 등 식품안전확보를 위한 표시 및 정보시스템 구축을 가속시켜 왔다. 끊이지 않는 식품위해사고 발생, 소비자들의 식품안전에 대한 관심의 증가로 소비자지향적 식품안전정보시스템의 효율적인 운영이 중요한 사회적 과제가 되었다. 소비자들이 정확한 식품안전정보를 공유하고 올바른 의사결정하기 위해서는 단순히 식품안전정보의 생산 및 유통 외에도 식품안전정보의 교류 및 커뮤니케이션이 중요하다.

1. 수입식품 구입 행태

우리나라 소비자들의 수입식품에 대한 구입행태에 대한 조사를 수행한 결과는 다음과 같다. 농산물 구입 시 수입산인지 국내산인지 원산지 확인 여부에 대해 조사한 결과, 확인한다는 응답이 매번 확인한다(50.8%)와 어느 정도 확인하는 편이다(37.6%)를 합한 88.4%로 확인하지 않는다는 의견이 전혀 확인하지 않는다(0.2%)와 별로 확인하지 않는 편이다(3.0%)를 합하여 3.2%로 85.2%p 높게 나타나, 농산물 구입 시 원산지를 확인한다

는 응답이 월등히 높은 것으로 나타났다. 또한 수입식품을 구입할 때 가장 중요하게 고려하는 사항에 대해 조사한 결과, 원산지가 38.4%로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 안전성(17.8%), 신선도(17.4%), 가격(9.4%) 순으로 나타났다. 수입식품을 주로 구입하는 장소는 대형마트가 68.0%로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 슈퍼마켓(18.2%), 재래시장(동네 채소가게)(10.0%), 백화점(2.4%) 순으로 나타났다. 수입식품의 구매처를 주로 이용하는 이유에 대해 조사한 결과, 거리가 가까워서가 40.6%로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 구매처를 신뢰해서(21.6%), 수입농산물의 종류가 다양(20.6%), 가격이 저렴해서(12.0%) 순으로 나타났다.

2. 수입농축산물 구입 경험 및 구입 빈도

주요 수입 농축산물에 대한 지난 1년간의 구입 경험 및 구입 빈도를 조사하였다. 수입 오렌지 구입 경험이 있다는 응답자가 95.9%로 가장 많았으며, 다음으로 수입 포도(81.3%), 수입 쇠고기(77.4%), 수입 체리(72.6%), 수입 돼지고기(39.0%)의 순이고 수입 건고추의 구입 경험은 5.8%로 구입 경험이 있다는 응답자가 가장 적은 것으로 나타났다. 지난 1년간 주요 농축산물 구입경험이 있는 응답자를 대상으로 작년(2011년)과 비교하여 주요 농축산물의 구입 빈도 변화를 조사한 결과 한-미 FTA 발효 전인 작년(2011년)과 비교하여 수입 체리, 수입 오렌지, 수입 포도 모두 작년(2011년)과 비슷하다는 응답이 가장 많았으나, 구입 빈도가 줄어들었다는 응답보다 구입 빈도가 늘어났다는 응답이 더 많은 것으로 나타났다. 반면, 수입 쇠고기는 작년(2011년)과 구입 빈도가 비슷하다는 응답이 53.5%로 가장 많았으며, 구입 빈도가 줄어들었다는 응답이 23.8%로

구입 빈도가 늘어났다는 응답(22.7%) 순으로 나타났다. 수입 돼지고기는 작년(2011년)과 구입 빈도가 비슷하다는 응답이 53.5%로 가장 많았으며, 구입 빈도가 줄어들었다는 응답이 26.2%로 구입 빈도가 늘어났다는 응답(21.5%)보다 높게 나타났다. 수입 건고추는 작년(2011년)과 구입빈도가 비슷하다는 응답이 65.5%로 가장 많았으며, 구입빈도가 줄어들었다는 응답이 24.1%로 구입 빈도가 늘어났다는 응답(10.3%)보다 높게 나타났다.

지난 1년간 주요 농축산물 구입경험이 있는 응답자를 대상으로 작년(2011년)과 비교하여 주요 농축산물의 가격 변화를 조사한 결과 한-미 FTA 발효 전인 작년(2011년)과 비교하여 수입 체리, 수입 오렌지, 수입 포도, 수입 쇠고기 모두 작년과 가격이 비슷하다는 응답이 가장 많았으나, 가격이 싸졌다는 응답이 가격이 비싸졌다는 응답보다 높게 나타났다. 수입 체리는 올해(2012년) 한-미 FTA가 발효되면서 관세가 철폐되었으나, 전년(2011년)과 비교하여 가격 변화를 조사한 결과, 가격이 비슷하다는 응답이 37.5%로 가장 높았으며, 다음으로 가격이 싸짐(30.6%), 가격이 비싸짐(14.0%) 순으로 나타나, 수입 체리의 관세가 철폐되었으나 실질적인 가격 인하에 대한 소비자 체감은 낮은 것으로 나타났다. 수입 오렌지와 포도는 2012년 한-미 FTA가 발효되면서 관세가 인하되었으나, 전년(2011년)과 비교하여 가격 변화를 조사한 결과, 가격이 싸졌다는 응답은 수입 오렌지 28.5%, 수입 포도 19.0%로 나타나, 가격 인하에 대하여 소비자가 변화를 크게 느끼지 못한 것으로 나타났다. 수입 쇠고기를 구입한 경험이 있는 응답자 387명은 작년(2011년)과 가격이 비슷하다는 응답이 46.0%로 가장 많았으며, 가격이 싸짐(17.8%), 가격이 비싸짐(15.2%)의 순으로 나타났다. 수입 건고추를 구입한 경험이 있는 29명은 작년(2011년)

과 가격이 비슷하다는 응답이 44.8%로 가장 높고, 가격이 싸짐과 가격이 비싸짐(13.8%)이 같은 수준으로 나타났다. 수입 돼지고기를 구입한 경험이 있는 195명은 작년(2011년)과 가격이 비슷하다는 응답이 47.2%로 가장 높고, 가격이 비싸짐(13.8%), 가격이 싸짐(13.3%) 순으로 나타났다. 위의 6가지 수입농축산물 중 1가지 이상 구매하지 않은 경험이 있는 484명에게 수입농축산물을 구매하지 않은 이유에 대해 조사한 결과, 안전성을 우려해서라는 응답이 60.1%로 가장 높고, 맛이 없어서(16.3%), 수입농축산물 가격이 저렴하지 않아서(6.6%), 신선도가 떨어져서(5.8%), 한국 농어민을 보호하기 위해서(4.5%) 순으로 나타났다.

향후 수입농산물을 소비할 의향에 대해 조사하였다. 지속적으로 소비할 예정이나 구입 비중은 현 수준을 유지할 것이라는 응답이 40.8%로 가장 높고, 가능한 한 소비하지 않을 것임(27.0%), 지속적으로 소비할 예정이나 구입 비중은 축소(20.0%), 지속적으로 소비할 예정이며 구입 비중도 확대(4.8%) 순으로 나타났다. 또한 향후 수입농산물을 지속적으로 소비할 예정이며 구입 비중도 확대할 것이라고 응답한 24명에게 그 이유에 대해 조사한 결과, 수입농산물의 가격이 점차 싸질 것이기 때문에 라는 응답이 37.5%로 가장 높고, 수입농산물이 시중에 많아질 것이기 때문에(29.2%), 다양한 수입농산물을 맛볼 수 있기 때문에(25.0%), 수입농산물의 안전 수준이 더 나아질 것이기 때문에와 수입농산물과 국산농산물의 품질 차이가 없기 때문에(4.2%) 순으로 나타났다.

향후 수입농산물을 지속적으로 소비할 예정이나 구입 비중을 축소할 것과 향후 수입농산물을 가능한 한 소비하지 않을 것이라고 응답한 235명에게 그 이유에 대해 조사한 결과, 수입농산물의 안전성을 우려하기 때

문에 라는 응답이 64.3%로 가장 높고, 우리 농산물의 경쟁력 제고를 위해서(11.1%), 한국 농어민을 보호하기 위해서(9.8%), 수입농산물의 맛이 없기 때문에(6.8%), 수입농산물의 신선도가 떨어지기 때문에(6.4%) 순으로 나타났다.

3. FTA와 수입농산물에 대한 소비자 인식

FTA와 수입농산물에 대한 소비자 인식을 조사하였다. FTA(자유무역협정) 확대 체결 이후 수입농산물의 가격이 싸지 않다는 응답이 32.2%로(전혀 그렇지 않다 4.2%, 그렇지 않다 28.0%) 싸졌다는 의견 31.4%(매우 그렇다 1.4%, 약간 그렇다 30.0%)보다 0.8%p 높아 비슷한 수준으로 나타나, 수입농산물의 가격은 FTA가 확대되는 추세에서도 소비자가 느끼기에는 큰 차이를 보이지 않는 것으로 나타났다. 또한 FTA(자유무역협정) 확대 체결 이후 수입농산물의 종류가 다양해 졌다는 응답이 49.0%로(매우 그렇다 7.4%, 약간 그렇다 41.6%) 다양해지지 않았다는 의견 14.8%(전혀 그렇지 않다 1.8%, 그렇지 않다 13.0%)보다 34.2%p 높게 나타나, 수입농산물의 종류는 FTA 확대 체결 이후 다양해 졌다는 응답이 높게 나타났다. FTA(자유무역협정) 확대 체결 이후 수입농산물의 구입이 늘지 않았다는 응답이 45.4%로(전혀 그렇지 않다 9.0%, 그렇지 않다 36.4%) 늘었다는 의견 20.0%(매우 그렇다 1.8%, 약간 그렇다 18.2%)보다 25.4%p 높게 나타나, 수입농산물의 구입은 FTA 확대 체결 이후 줄어들었다는 응답이 높게 나타났다.

FTA(자유무역협정) 확대 체결 이후 농산물과 관련하여 가장 바라는 것에 대해 조사한 결과, 수입농산물이 더욱 안전해지기 바란다는 응답이

56.8%로 가장 높고, 품질 경쟁으로 국내산 농산물의 품질이 향상되기 바란다(15.8%), 수입농산물 가격이 더욱 싸지기 바란다(15.4%), 가격 경쟁으로 국내산 농산물의 가격이 인하되기 바란다(7.4%) 순으로 나타났다.

FTA(자유무역협정) 확대 체결 이후 농산물과 관련하여 가장 염려되는 것에 대해 조사한 결과, 수입농산물의 안전이 염려된다는 응답이 36.2%로 가장 높고, 국내 농업 생산이 위축되는 것이 염려된다(27.4%), 수입농산물의 원산지 둔갑이 염려된다(19.6%), 품질이 낮은 농산물이 수입되는 것이 염려된다(15.0%) 순으로 나타났다.

수입농산물의 안전성에 대해 조사한 결과, 안전하지 않다는 응답이 52.2%로(전혀 안전하지 않다 4.6%+별로 안전하지 않다 47.6%) 안전한 편이라는 의견 2.6%(매우 안전하다 0.0%+안전한 편이다 2.6%)보다 49.6%p 높게 나타나, 수입농산물은 안전하지 않다는 응답이 높게 나타났다.

수입농산물이 안전하지 않다고 응답한 261명에게 그 이유에 대해 조사한 결과, 운송 중에 보관을 위해서 화학물질을 많이 사용하지 때문에라는 응답이 63.2%로 가장 높고, 대량 생산을 위해서 농약 등을 많이 사용하기 때문에(22.2%), 저렴하게 수입하기 위하여 품질이 나쁜 제품을 수입하기 때문에(9.2%), 비정상적인 경로로 수입되는 농산물이 있기 때문에(4.6%) 순으로 나타났다.

FTA 발효 및 협상중인 주요 국가의 식품 안전 수준을 조사한 결과, 호주와 EU(유럽연합)의 식품 안전 수준에 대하여 안전한 편이라는 의견이 안전하지 않다는 의견보다 각각 26.9%p(호주), 3.2%p(EU) 높게 나타났다. 미국, 중국, ASEAN(동낫다아시아 국가연합), 칠레의 식품 안전 수

준에 대하여 안전하지 않다는 의견이 안전하다는 의견보다 각각 6.0%p (미국), 94.6%p(중국), 68.2%p(ASEAN), 11.2%p(칠레) 높게 나타났다. 특히, 중국의 식품 안전 수준에 대하여 안전하지 않다는 의견이 94.6%(전혀 안전하지 않다 55.0%, 별로 안전하지 않다 39.6%)로 응답자의 90% 이상이 중국의 식품 안전 수준에 대하여 안전하지 않다고 평가하였다. 식품 안전 수준에 대한 응답을 5점 가중치 환산한 결과, 호주가 3.31점으로 가장 높고, EU(유럽연합) 3.02점 > 미국 2.92점 > 칠레 2.85점 > ASEAN 2.19점 > 중국 1.50점 의 순으로 나타났다.

미국의 식품이 안전하지 않다는 응답이 29.2%로 안전한 편이라는 의견 23.2%보다 6.0%p 높게 나타나, 미국의 식품이 안전하지 않다는 응답이 높게 나타났다. 중국의 식품이 안전하지 않다는 응답이 94.6%로 안전한 편이라는 의견 0.0%보다 94.6%p 높게 나타나, 중국의 식품이 안전하지 않다는 응답이 높게 나타났다. ASEAN(동낪다아시아 국가연합)의 식품이 안전하지 않다는 응답이 69.4%로 안전한 편이라는 의견 1.2%보다 68.2%p 높게 나타나, ASEAN(동낪다아시아 국가연합)의 식품이 안전하지 않다는 응답이 높게 나타났다. EU(유럽연합)의 식품이 안전하다는 응답이 21.0%로 안전하지 않다는 의견 17.8%보다 3.2%p 높게 나타나, EU (유럽연합)의 식품이 안전하다는 응답이 높게 나타났다. 칠레의 식품이 안전하지 않다는 응답이 23.4%로 안전한 편이라는 의견 12.2%보다 11.2%p 높게 나타나, 칠레의 식품이 안전하지 않다는 응답이 높게 나타났다. 호주의 식품이 안전하다는 응답이 40.4%로 안전하지 않다는 의견 10.8%보다 29.6%p 높게 나타나, 호주의 식품이 안전하다는 응답이 높게 나타났다.

수입농산물 관련 안전성 이슈 중 가장 우려되는 것에 대해 조사한 결과, 잔류 농약이 44.2%로 가장 높고, GMO(유전자변형식품)(25.2%), 중금속(14.2%), 방사능(9.6%), 곰팡이 독소(2.8%) 순으로 나타났다. 또한 수입농산물을 구입하면서 제품 표시와 관련하여 불만에 대해 조사한 결과, 불만이 있다는 응답이 63.2%로 불만이 없다는 응답(36.8%)보다 높게 나타났다. 수입농산물을 구입하면서 제품 표시와 관련하여 불만이 있는 316명에게 그 이유에 대해 조사한 결과, 생산연도(유통기한) 표시가 없었다는 응답이 44.6%로 가장 높고, 원산지 글씨가 작아 보이지 않았다(35.8%), 원산지 외에 수입업체/생산업체의 표시가 없었다(31.0%), 수입국가 언어(또는 영어)로 되어 있고 한글 표시가 없었다(28.5%), 가격 표시가 없었다(17.7%) 순으로 나타났다.

4. 수입농산물 안전관리에 대한 소비자인식

수입농산물 안전관리에 대한 소비자인식을 조사한 결과, 현재 원산지 표시제도 시행이 잘 되지 않는다는 응답이 31.8%로 잘 된다는 의견 21.2%보다 10.6%p 높게 나타나, 원산지 표시제도의 시행이 잘 되지 않는다는 응답이 높게 나타났다. 원산지 표시제도가 잘 되지 않는다고 응답한 159명에게 잘 시행되지 않는 이유에 대해 조사한 결과, 원산지를 표시해도 원산지를 둔갑해서 팔 수 있기 때문에가 57.2%로 가장 높고, 원산지를 확인 할 수 있는 검사체계가 미흡하기 때문에(14.5%), 원산지 단속이 잘 되지 않기 때문에(11.3%), 판매 및 유통업체에서 원산지 미표시 업소가 많기 때문에(10.1%) 순으로 나타났다. 원산지 표시제도가 잘 되지 않는다고 응답한 159명에게 원산지 표시가 가장 미흡한 품목에 대해 조사

한 결과, 채소류가 28.9%로 가장 높고, 수산물(23.9%), 곡류(21.4%), 축산물(18.9%), 과일류(6.9%) 순으로 나타났다.

현재 정부에 수입농산물의 검역시스템 운영이 잘 되지 않는다는 응답이 35.6%로 잘 된다는 의견 7.4%보다 28.2%p 높게 나타나, 정부에 수입농산물의 검역시스템 운영이 잘 되지 않는다는 응답이 높게 나타났다. 현재 정부에 수입농산물의 유통 감시 운영이 잘 되지 않는다는 응답이 38.4%로 잘 된다는 의견 5.2%보다 33.2%p 높게 나타나, 정부에 수입농산물의 유통 감시 운영이 잘 되지 않는다는 응답이 높게 나타났다. 또한 수입농산물의 안전성 확보를 위해 가장 중요한 단계에 대해 조사한 결과, 수입농산물 검사단계라는 응답이 45.2%로 가장 높고, 수입 전 단계(40.8%), 유통 및 판매 단계(14.0%) 순으로 나타났다. FTA 체결 국가로부터 수입한 농산물의 안전에 관한 문제가 발생했을 때 가장 큰 책임은 누구인지에 대해 조사한 결과, 우리나라의 정부라는 응답이 40.0%로 가장 높고, 우리나라 수입업자(25.8%), 수출국 정부(13.6%), 우리나라 판매 및 유통업체(10.4%), 수출국의 생산업자(10.2%) 순으로 나타났다. 수입농산물의 원산지 표시 이외에 필요한 표시사항에 대해 조사한 결과(복수응답), 검역 여부를 확인 할 수 있는 표시가 76.2%로 가장 높고, 생산년도(52.6%), 검역일자(42.6%), 수입업체명(40.2%), 수입일자(37.0%), 생산업체명(35.2%) 순으로 나타났다.

FTA 체결 이후 수입농산물과 관련하여 정부가 우선적으로 개선해야 할 사항에 대해 조사한 결과, 1순위로 수입/유통단계의 수입농산물 안전성 검사 강화(52.0%)이 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 수입농산물의 유통구조 개선(15.4%), 안전성 문제가 발생한 수입농산물 관련 업자의 처

벌 강화(15.0%), 원산지 표시 단속 강화(8.6%) 순으로 나타났다. 순위별로 살펴보면, 1순위와 2순위는 수입/유통단계의 수입농산물 안전성 검사 강화(52.0%, 23.6%), 3순위는 안전성 문제가 발생한 수입농산물 관련 업자의 처벌 강화(28.8%)가 가장 높게 나타났다.

V. 수입식품 안전관리정책

1. 수입식품 정책 방향 제안

수입식품으로부터 소비자들의 안전을 확보하고, 안전성이 검증되지 아니한 신기술·신제품의 수입 등 급격한 사회적 환경변화에 적극적으로 대응하며, 기업의 국제경쟁력 확보를 위한 정부의 제도 운영이 필요한 시점이다. 이를 위해 선진국의 수입식품안전 관련 법적 규정, 관련 기관의 운영 및 조직, 수입식품안전 관련 제도 및 시책 등에 대한 벤치마킹이 필요하다.

우리나라의 경우 수입식품안전, 특히 수입식품리콜의 관리감독 및 단속권한이 지방자치단체에 위임되어 있으나 성과가 미흡하여 불법·불량, 위해가능제품이 유통되고 있는 실정이다. 특히 수입저가제품(보따리상에 의한 수입식품), 해외에서 위해유발 제품, 전자상거래를 통한 위해제품(해외구매대행 포함) 등으로 인한 소비자안전이 확보되지 못하고 있는 상태이다. 이 같은 상황에서 수입식품에 대한 식품안전확보를 위한 인증제도 및

세관검사 등의 개선이 필요하다. 수입식품으로 인한 소비자안전사고를 예방하고 피해확산을 방지하기 위한 위해정보수집이 선행돼야 하며 정보시스템의 효율적 운영이 시급하다. 위해사례 분석을 통해 나타난 결과를 토대로 효과적인 수입식품 안전정책 수립·운용 및 위해 확산 방지를 위한 종합적인 식품안전관리정책 추진이 필요하다. 특히, 어린이, 노인, 저소득층 등 사회적 소외계층을 대상으로 하는 식품안전 별도의 지침이나 안내, 식품안전관련 교육 및 홍보 등 소비자 대상 지원이 필요하다. 수입업자들을 대상으로 식품안전 가이드라인, 홍보 및 교육, 수입식품안전 우수기업 포상, 식품안전소홀로 인한 사고발생시 수입업자에 대한 철저한 손해배상 등이 시급하다.

우리나라는 현재 수입식품에 대해 너무 관대하다는 지적이 많다. 자국민의 위협이 되는 요소는 생각을 안 하고 국가 외교와 기업 이윤을 극대화하기 위해 수입식품을 무분별하게 받아들이고 있다는 지적이 있다. 일단 사건이 터지고 나야 그 뒤에 어떻게 수습해보려는 선 사건 후 처리 사고방식이 강하다.

외국(미국, 유럽)의 국가들을 살펴보면 수입식품에 대해서 검사하고 법으로 규정하는 항목들이 우리나라보다 약 200개 이상 많은 것으로 나타났는데 이것을 봐서라도 우리나라가 다른 선진국들에 비해 많이 부족하다는 것을 알 수 있다. 선진국으로 갈수록 자국민의 안전과 소비자의 권리 등을 더 많이 생각하는 반면 우리나라는 아직 그런 점에서 배워야 할 점이 많다. 예를 들면, 미국의 식품위생관리제도의 특징은 식품제조상의 기술적인 사항은 제조업자에게 맡기면서 제조관리지침(Good Manufacturing Practice)등에 의하여 위생관리상태의 적정성을 확보하도

록 하는 한편, 소비자들에게 정확한 정보를 제공하기 위한 표시사항과 안전성을 확보하기 위하여 식생활과 영양 관리상 중요한 의미가 있는 육제품, 농산물 및 수산제품에 대하여는 등급규격으로 관리하고 있다.

우리나라가 수입식품에 대해 입는 소비자 피해를 줄이기 위해서는 첫째, 기업에서 수입을 할 때 검사 과정을 더욱 철저하게 시행하여 위해 되는 요소를 유통되지 못하게 사전에 차단시켜야 한다. 요즘같이 중국에서 식품이나 생필품에 대해서 안전을 위협하는 장난을 많이 치고 있는 시점에 수입식품 유통관계자들은 더욱 더 철저한 조사과정이 필요하다.

둘째, 수입식품이 어디서 만들어지고, 어떠한 원료로 만들어졌는지 등을 소비자가 쉽게 알 수 있도록 정확한 표시를 해 둬야 한다. 요즘 미국산쇠고기 때문에 식당 등에서 원산지 표시제도 등이 시행되고 있는데 식당뿐만 아니라 모든 수입식품에 대하여 이러한 제도가 확실하게 정착되어야 한다. 원산지 표시나 제조 원료 등이 기재되지 않은 수입품은 수입하지도 말고 사지도 말아야 한다.

셋째, 우리나라도 유럽처럼 검사과정 등에서 위험요소 등이 검출되면 소비자에게 대중매체 등을 이용하여 즉시 알려야 한다. 우리나라 기업들은 기업 이미지 등을 고려해 어떻게서든지 소비자들의 귀에 들어가는 걸 막으려고 애쓰는데 우리나라에서도 유럽에서 시행되고 있는 RAPAX 등을 벤치마킹하여 소비자의 안전을 지켜야 한다.

넷째, 국민 스스로 똑똑한 소비자가 되어야 한다. 수입식품을 사기전에 무분별하게 아무 생각 없이 제품을 구입하지 말고 잘 알아보고 구매를 해야 한다. 우리나라 국민들은 너무 싼 것만 고집하는 경향이 있다 이렇기 때문에 싼 중국산제품이 우리나라에 많이 유통될 수밖에 없다. 국산

제품보다 조금 더 싸다고 해서 무분별하게 수입식품을 구입하다보면 나중에 더 큰 손해를 보는 경우가 빈번하므로 이와 관련한 소비자교육 및 홍보가 필요하다.

1) 수입식품 안전관리 정책의 강화

(1) 검역시스템 개선

수입식품 안전관리의 최종목표는 소비자를 안심시키는 것이다. 이를 위해 최우선으로 검역과정 등에서 위해 가능성이 높은 식품에 대한 신속한 대처가 갖추어져야 할 것이다. 해외정보원 수를 획기적으로 늘려 유해물질 관리를 상시적이고 지속적으로 모니터링 할 수 이쓴 인프라를 구축하고 해외 기관들과의 네트워크를 체결하여 주요 수입국의 식품안전정보 수집을 강화해야 한다. 이 같은 정보체제가 갖추어져야 문제의 수입식품을 신속히 세관검사 항목에 추가하거나, 문제 국가에 대해서 정밀검사 비율을 100%로 늘리는 등의 조치가 가능하게 된다. 또한 양적확장 뿐만이 아닌 검역의 선택과 집중 전략을 통해 검역의 효율성을 확보하여 질적향상이 동시에 이루어져야 한다. 예를 들면, 전체 중국 수입 물량의 약 10%를 차지하는 중국 보따리상의 경우, 정상적 검역을 거치지 않아 검사의 사각지대가 되고 있다. 식품안전 당국의 인력과 예산이 양적으로 부족한 것도 사실이지만, 현재의 자원을 효율적으로 활용하고 있지 못하는 것이 더 큰 문제이다.

(2) 수입식품 리콜제도 강화

식품문화가 발달한 선진국을 중심으로 기업의 자발적 리콜이 보편화된 반면, 국내의 경우는 정부의 강제적 명령에 의해 리콜이 시행된다. 따라서 리콜의 범위와 투명성 증거가 미비하고 유사제품들이 경쟁하는 시장체제 속에서 경제적 측면이 위생과정에 국한되어야 할 문제가 유사업종에 있는 모든 기업에 해당되는 것은 시장의 효율성을 해칠 뿐만 아니라 소비자들의 불안감을 더욱 증폭시킨다.

(3) 수입식품 표시제도의 적극적 활용

소비자는 외국의 OEM(주문자상표부착)의 경우 정확히 어느 나라에서 제조된 것인지 눈에 잘 띄게 표시해 주기를 바라고 있다. 즉 소비자는 수입산이 아니라 중국산으로 명확하게 표시되기를 원하는 것이다. 정확히 어느 나라에서 수입되었는지 알아야 소비자들이 거부권을 행사할 수 있기 때문이다. 수입시 생산지 표시는 농산물품질관리법, 대외무역법 등에 나눠져 있기 때문에 이들 법을 종합적으로 검토하여 투명한 원산지 및 생산지 표시가 이루어지도록 해야 한다.

(4) 수입농산물 안전을 위한 국제적 협조

농수축산물이나 가공식품 제조를 위한 원재료에 잔류되는 농약 등 오염물질의 경우, 실제 소비자위해가 발생하기까지는 상당한 시일이 소요되므로 위해 발생 방지를 위한 사전검사가 필요하다. 이를 위해서는 외국생산지에서 사용되는 농약 및 재배과정 등에 대한 사전 정보입수가 필수적이며, 이를 위해서 국제 모니터링 체계 구축 및 수출국에 위해정보수집을 위한 실지조사팀의 파견 또는 대사관 등의 현지주재원의 기능보완을 검

토해야 한다.

(5) 수입식품 수입업체 관리 및 감독 그리고 지원

현재 우리나라는 식품 및 제품을 수입하고자 하는 자에게 시. 군. 구에 식품 등 수입판매업을 신고하도록 하며 수입시마다 지방식품의약품안전청 또는 국립검역소에 신고하도록 하고 있다. 그러나 수입업체의 대부분이 영세업체이고, 통관한 이후 유해물질이 함유된 제품이 유통되어 국민의 건강을 해할 우려가 있는 수입식품은 즉시 회수가 필요하지만 수입업체의 소재 파악이 어렵고 회수가 적절히 이루어지기가 어려운 실정이다. 미국의 경우는 관할 세관이, 일본은 관할 검역소가 관할 지역 내 수입업체를 조직적으로 관리하고 있다.

현행 식품 등 수입판매업 신고업무를 시, 군, 구에서 지방 식품의약품안전청으로 이관하여 수입품 및 수입업자를 동시에 관리함으로써 수입식품의 유통경로 파악을 쉽게 파악하고 수입업자에 대한 교육 및 홍보를 체계적으로 함으로써 위해물질 함유 제품의 회수 조치가 신속히 이루어지고 가격보다는 안전성이 확보된 제품을 수입하도록 유도할 필요가 있다. 이와 더불어 원료에서 최종제품 생산단계까지 우리나라의 식품위생관련 법령에 구속을 받지 않는 수입식품은 국내에서 제조, 가공된 식품에 비해서 보다 철저히 관리되어야 하며, 이를 위해 수입업자에 대한 행정처분을 현행보다 강화하여야 할 필요가 있다.

한편, 유해수입업자에 대한 처벌강화와 등록제 추진을 검토할 필요가 있다. 유해제품 수입에 따른 처벌은 규정을 대폭 강화하여 수입업자의 제품 안전성 확보에 대한 경각심을 고취시켜야 한다. 유해제품 수입업자가

적발되면 업자에게 영업자격을 파기하거나, 엄청난 과태료를 부과하는 등 이런 행정적 집행을 추진한다면 다른 업자들에게 경각심을 불러일으킬 것이라고 사료된다. 구체적으로 자율관리확인제도에 의한 인증부착 후 제품위해사고 발생시 처벌 강화, 피해다발제품 수입업자의 경우 업자 등록제 추진, 해외공동구매 대행업자, 해외공동구매대행업을 인정하는 전자상거래 사이트 운영업자 등에 대한 식품안전관리 모니터링 및 안전관리의 철저함이 전제되어야 할 것이다.

또한 수입식품에 대한 시장감시체계 확대를 추구하여야 하는데, 구체적으로 안전위해 우려 수입품에 대한 세관과의 우선적 정보제공 협조체제 구축 필요하다. 식품안전정책국, 시도, 소비자단체, 한국소비자원, 세관과의 합동현장조사, 합동현장점검 등의 정례화(최소 분기 1회 이상)를 검토하여야 한다. 또한, 비공식적 수입식품의 식품안전 확보를 위한 다양한 노력이 시급하다. 또한, 외국 수출업자 대상 각종 정보제공 및 홍보가 필요한데, 한국에 수출하는 외국 제조업자를 위한 한국의 식품안전관리제도 및 주요 정보제공 및 홍보활동 강화가 중요하다. 현재, 국세청에서 영문사이트 개설 운영 중이나, 내용 및 질적 수준 향상 필요하다.

2) 수입식품안전관리 방안 제안

(1) 수입 이전 단계의 검사 등 정부의 안전 관리 강화

FTA 발효 국가로부터 수입한 농산물의 안전에 관한 문제가 발생했을 때 우리나라 정부의 책임이 가장 크다는 응답이 40.0%로 가장 높았으며, 다음으로 우리나라 수입업자(25.8%) > 수출국 정부(13.6%) > 우리나라

판매 및 유통업체(10.4%) > 수출국의 생산업자(10.2%)의 순으로 나타났다. 또한 수입농산물의 안전성 확보를 위해 가장 중요한 단계로 수입 단계(45.2%) > 수입 이전 단계(40.8%) > 유통 및 판매단계(14.0%)의 순으로 나타났다.

따라서 수입농산물의 수입 전 단계에서도 우리나라 정부의 안전 관리가 요구되며 특히 소비자들은 농산물 수입 과정 중 운송 중의 보관을 위해서 화학물질 사용을 많이 하여 수입농산물이 안전하지 않는다고 인식하는 만큼, 운송 전 화학물질 사용에 대한 관리 감독이 필요하다고 하겠다. 수입농산물의 잔류농약에 대한 소비자의 우려가 큰 만큼 수입농산물의 잔류 농약 관리가 필요하며 특히 국내 잔류 허용기준이 정해지지 않은 농약, 수출국과 국내의 잔류 허용기준이 상이한 농약의 기준 관리가 필요하다. 또한 현재 정부의 수입농산물의 검역시스템 운영에 대하여 잘 된다(7.4%)보다 잘 되지 않는다(35.6%)는 응답이 높게 나타나, 신뢰성 있는 수입농산물 검역시스템 운영이 필요하다.

(2) 원산지 표시 둔갑 방지를 위한 검사체계 확충 및 원산지 표시 관리 강화

현재 원산지 표시 제도 시행에 대하여 잘 된다(21.2%)보다 잘 되지 않는다(31.8%)는 응답이 높게 나타났으며 원산지 표시 제도가 잘 되지 않는 이유로 원산지를 표시해도 원산지 둔갑 판매가 가능하다, 원산지를 확인할 수 있는 검사체계 미흡하다는 응답이 많아 원산지 미표시보다 원산지 둔갑으로 인해 원산지 표시 제도가 잘 되지 않는다고 평가할 수 있다. 따라서 원산지를 확인할 수 있는 검사체계 확충, 둔갑판매에 대한 단속

강화 등이 필요하다고 사료된다.

품목별로 살펴보면 채소류, 수산물, 곡류 순으로 원산지 표시가 미흡하다고 나타나, 미국산 쇠고기 수입 등으로 축산물 원산지 표시는 되고 있다고 평가하고 있으나, 상대적으로 채소류, 수산물, 곡류 등에 대해서는 원산지 표시가 미흡하다고 평가하여 이에 대한 관리감독이 필요하다.

(3) 중국 수입농산물의 안전성 확보

중국의 농임산물 수입은 2001년도에 55만톤 이었으나, 2011년도에는 104만톤으로 2배 정도 수입량이 늘어났으며 농임산물의 수입이 점차 늘어나는 추세이다. 우리나라의 중국 농임산물 수입은 미국, 호주에 이어 세 번째이나 중국에서 수입되는 전체 식품 중 농임산물의 수입 비중이 다른 국가보다 높은 편에 속한다.

FTA 발효 및 협상 중인 국가의 식품 안전 수준을 조사한 결과, 중국의 식품 안전 수준은 안전하지 않은 편이다가 94.6%로 나타났다. 따라서 향후 한-중 FTA 발효로 인해, 관세 인하 및 철폐 등으로 수입량이 늘어날 것을 감안하여 중국에서 수입하는 농산물의 안전 확보가 우선되어야 한다. 이를 위해 중국 현지의 농산물 생산 및 수입 이전 단계의 안전 관리 방안이 마련되어야 하며 중국의 식품 안전 정책 및 정보 공유와 국가간 상이한 안전 관리 기준에 대한 검토가 필요하다. 또한 중국 내 식품 사고 발생 시 수입 차단 및 이력 추적 시스템을 마련하여 유해 농산물의 수입을 사전에 차단해야 할 것이다.

(4) 유통구조 개선 필요

2012년 한·미 FTA 발효로 체리, 오렌지 등의 관세철폐 및 인하가 되었지만, 조사결과 2011년과 비교하여 체리, 오렌지 등의 가격이 싸졌다는 응답은 30%대 안팎으로 가격 인하에 대하여 소비자가 가격 변화를 느끼지 못한 것으로 나타났다.

이는 독과점 유통구조와 판매수수료 등으로 FTA 발효로 인한 관세 철폐 및 인하 효과가 최종 소비자 가격에 반영되지 않았기 때문으로 사료된다. 따라서 유통구조 개선 및 가격 경쟁이 이루질 수 있는 시장 여건을 조성함으로 FTA 발효로 인한 가격 인하 효과가 최종 소비자에게 돌아갈 수 있도록 해야한다.

(5) 식품안전행정의 일원화 및 효율성 확보

농림부, 식약처 등으로 다원화된 식품안전 행정체계가 효율성을 떨어뜨리고 있다. 정부 식품안전 행정을 일원화하여 효율성을 높이고 전문성을 확보하는 것이 필요하다. 7개 부처에 흩어져 있는 식품 검역 업무를 일원화하는 방안을 검토하는 등 식품안전관리 주체를 통합하는 것을 검토할 필요가 있다.

(6) 소비자지향적 정책 수립 및 이행

소비자가 눈높이에서 소비자 입장에서 안전을 확보할 수 있는 정책 개발 및 이행이 필요하다. 수입식품으로부터 소비자안전을 확보하기 위해서 지금까지 많은 법제도가 수립되었으나 과연 이 같은 것들이 소비자에게 직접적으로 도움이 되는 것인가에 대해 고민해 볼 필요가 있다. 소비자 지향적 안전정책을 제언하면 다음과 같다.

첫째, 수입식품 전담 소비자피해보상 기구 설치 및 기금마련이 필요하다. 위해제품으로 피해발생시 효과적으로 구제하기 위한 각종 지원이 시급하므로 식품안전 전담기관 내의 소송외적 피해보상 시스템 구축, 위해식품으로 인한 소비자피해보상을 위한 법적 소송지원제도 개발 및 시스템 구축, 피해구제 기금 설치를 유도하여야 한다.

수입식품으로 인한 소비자피해 발생시 이를 보상할 수 있는 수입업자의 확인이 곤란하거나, 설사 확인된다 하더라도 수입상, 판매상의 영세성으로 피해구제가 현실적으로 어려운 경우가 상당부분 발생되고 있다. 따라서 정부는 피해다발품목을 중심으로 구성 사업자의 수, 사업자의 결속력, 영세성 정도 등을 감안하여 피해보상기구 설치대상 사업자단체를 선정하고 적절한 보상기금의 설치를 유도하여야 한다. 이는 소비자 보호 측면에서 뿐만 아니라 해당 수입식품의 공신력 제고와 수입상, 판매상의 위험분석적 측면에서도 도움이 된다는 것을 인식시켜야 한다.

결국 수입식품 관련 피해고발센터 개설 및 전국 단일망 상담전화 개설 등을 통해 수입식품 안전정보 시스템을 가동시켜야 한다. 수입식품의 소비자모니터링 강화, 수입식품안전 관련 정보시스템 구축 등이 필요하다.

(7) 수입식품안전 전문기관 설립 및 관련 기관 네트워크 구축

수입식품안전과 관련한 전문기관을 설립하고 이 기관을 중심으로 정부기관, 민간 소비자단체, 기업, 세관, 국세청 등 수입 관련 기관들과의 네트워크 구축과 효율적인 운영이 중요하다. 필요하다면 안전대상 품목, 안전기준, 유해물질사용금지, 사고예방교육, 집중사후관리 등의 업무를 수행할 전담반 구성 및 운영이 필요하다. 수입식품안전위원회(가칭) 구성도

검토해 볼 필요가 있다. 수입식품안전 분석평가부(가칭) 또는 수입식품안전관리운영위원회를 신설할 경우 주요 업무를 제안하면 다음과 같다.

첫째, 수입식품의 안전성 조사와 관련하여 수입식품 전문 기관에서는 세관에 수입식품 샘플 제출 요청, 세관에서 수출업자 또는 수입업자에 샘플제출 요청, 샘플 안정성 결과 통보 전까지 통관보류요청 등의 활동을 수행할 수 있다.

둘째, 수입업체 대상 지원 업무를 수행할 수 있다. 예를 들면, 제조·취급제품 관련 각종 규제 및 안전관리정책 관련 정보제공 및 상담, 안전표준, 각종 규제제도 실천 도움, 기업의 안전경영 지원, 위해발생 관련 정보 의무보고 관련 지원 및 홍보, 리콜 관련 정보제공 및 지원, 제조물책임 관련 지원 등이 그것이다. 또한, 수입·제조·판매업자들을 대상으로 안전위해식품 처리방법 및 절차 안내서 발간(유아, 어린이용품 위주), 안전위해식품 발견 신고서 작성 및 제출 방법 안내, 수입식품 관련 안전성조사 및 각종 통관관리 관련 정보지, 수입·제조·판매업자들의 그 동안의 질의답변 사례집 제공, 식품안전 모범사례집 제공, 국내외 리콜에 대한 대응방법에 대한 정보제공, 수입품의 사후안전관리전략 정보 제공 등을 수행할 수 있다.

셋째, 미국의 수입식품 관련 각종 정책을 벤치마킹하여 수입식품 관련 정책 개발 및 시행을 하여야 한다. 예를 들면, 수입품 제조국가의 제조업체를 위한 각종 정보제공(제조국가 언어 사용), 수입식품의 외국 국가에서의 위해 관련사건 및 관련 정보를 수입업자에게 정보제공 등을 벤치마킹 할 수 있다.

넷째, 생산자조회 시스템 개발 및 법적 제도화를 검토하여야 한다. 현

재 관세청에서 식품 중심의 이력관리시스템 구축을 시도하고 있으므로 이를 위해제품으로 확대하는 노력을 보여야 한다. 위해 가능성이 높은 소비제품, 특히 수입식품을 대상으로 제품의 바코드를 인식기에 대면 그 제품의 제조국가, 제조방법, 생산자 정보, 안전인증 획득 정보 등을 소비자가 쉽게 확인할 수 있는 제도 도입이 시급하다.

VI. 결론 및 제언

수입식품으로부터 소비자들의 안전을 확보하고, 안전성이 검증되지 아니한 신기술·신제품의 수입 등 급격한 사회적 환경변화에 적극적으로 대응하며, 기업의 국제경쟁력 확보를 위한 정부의 제도 운영이 필요한 시점이다. 이를 위해 선진국의 수입식품안전 관련 법적 규정, 관련 기관의 운영 및 조직, 수입식품안전 관련 제도 및 시책 등에 대한 벤치마킹이 필요하다.

이에 본 연구에서는 식품안전을 확보하기 위한 우리나라와 주요 외국의 수입식품안전 정책 및 법제도에 대해 살펴보았다. 또한 식품안전 관련 선행연구들을 살펴보고자 하는데 주로 소비자들의 식품안전의식, 소비자 역량, 위험인지, 식품안전정책에 대한 소비자요구 등에 대해 살펴보았다. 궁극적으로 본 연구는 수입식품안전관리확보를 위한 정부정책의 방향을 제언하였다. 본 연구결과를 정리종합하면 다음과 같다.

첫째, 우리나라 수입식품안전관리 정책을 살펴보면 수입식품안전, 특히 수입식품리콜의 관리감독 및 단속권한이 지방자치단체에 위임되어 있으나 성과가 미흡하여 불법·불량, 위해가능제품이 유통되고 있는 실정이다. 특히 수입저가제품(보따리상에 의한 수입식품), 해외에서 위해유발 제품, 전자상거래를 통한 위해제품(해외구매대행 포함) 등으로 인한 소비자 안전이 확보되지 못하고 있는 상태이다. 이 같은 상황에서 수입식품에 대한 식품안전확보를 위한 인증제도 및 세관검사 등의 개선이 필요하다.

둘째, 수입식품으로 인한 소비자안전사고를 예방하고 피해확산을 방지

하기 위한 위해정보수집이 선행돼야 하며 정보시스템의 효율적 운영이 시급하다. 위해사례 분석을 통해 나타난 결과를 토대로 효과적인 수입식품 안전정책 수립·운용 및 위해 확산 방지를 위한 종합적인 식품안전관리정책 추진이 필요하다. 특히, 어린이, 노인, 저소득층 등 사회적 소외계층을 대상으로 하는 식품안전 별도의 지침이나 안내, 식품안전관련 교육 및 홍보 등 소비자 대상 지원이 필요하다. 수입업자들을 대상으로 식품안전 가이드라인, 홍보 및 교육, 수입식품안전 우수기업 포상, 식품안전소홀로 인한 사고발생시 수입업자에 대한 철저한 손해배상 등이 시급하다.

셋째, 우리나라는 현재 수입식품에 대해 너무 관대하다는 지적이 많다. 자국민의 위협이 되는 요소는 생각을 안 하고 국가 외교와 기업 이윤을 극대화하기 위해 수입식품을 무분별하게 받아들이고 있다는 지적이 있다. 일단 사건이 터지고 나야 그 뒤에 어떻게 수습해 보려는 사건발생후 처리 사고방식이 강하다.

한편, 외국(미국, 유럽)의 국가들의 수입식품관리 현황을 살펴보면 식품안전관리 정책 특히 식품안전정보정책은 전 세계 국가의 중요한 정책 과제이며 국제기구에서도 적극적인 활동을 펼치고 있다. WHO의 INFOSAN, EU의 RASFF, 일본의 식품안전종합정보시스템 등은 식품안전정보의 신속한 수집과 전달, 정보교류에 기여하고 있다. 최근 우리나라에서도 수입 및 국내 생산식품으로부터 소비자를 보호하고 수입식품안전관리에 대응하기 위해 농축수산물안전 관리 정보시스템을 구축하고 효율적 운영을 추구하고 있다.

미국, 유럽의 경우 수입식품과 제품에 대해서 검사하고 법으로 규정하는 항목들이 우리나라보다 약 200개 이상 많은 것으로 나타났는데 이것

을 봐서라도 우리나라가 다른 선진국들에 비해 많이 부족하다는 것을 알 수 있다. 선진국으로 갈수록 자국민의 안전과 소비자의 권리 등을 더 많이 생각하는 반면 우리나라는 아직 그런 점에서 배워야 할 점이 많다. 예를 들면, 미국의 식품위생관리제도의 특징은 식품제조상의 기술적인 사항은 제조업자에게 맡기면서 제조관리지침(Good Manufacturing Practice) 등에 의하여 위생관리상태의 적정성을 확보하도록 하는 한편, 소비자들에게 정확한 정보를 제공하기 위한 표시사항과 안전성을 확보하기 위하여 식생활과 영양 관리상 중요한 의미가 있는 육제품, 농산물 및 수산 제품에 대하여는 등급 규격으로 관리하고 있다.

우리나라가 수입식품에 대해 입는 소비자피해를 줄이기 위해서는 첫째, 기업에서 수입을 할 때 검사 과정을 더욱 철저하게 시행하여 위해 되는 요소를 유통되지 못하게 사전에 차단시켜야 한다. 요즘같이 중국에서 식품이나 생필품에 대해서 안전을 위협하는 장난을 많이 치고 있는 시점에 수입식품 유통관계자들은 더욱 더 철저한 조사과정이 필요하다.

둘째, 수입식품이 어디서 만들어지고, 어떠한 원료로 만들어졌는지 등을 소비자가 쉽게 알 수 있도록 정확한 표시를 해 둬야 한다. 요즘 미국산쇠고기 때문에 식당 등에서 원산지 표시제도 등이 시행되고 있는데 식당뿐만 아니라 모든 수입식품에 대하여 이러한 제도가 확실하게 정착되어야 한다. 원산지 표시나 제조 원료 등이 기재되지 않은 수입품은 수입 하지도 말고 사지도 말아야 한다.

셋째, 우리나라도 유럽처럼 검사과정 등에서 위험요소 등이 검출되면 소비자에게 대중매체 등을 이용하여 즉시 알려야 한다. 우리나라 기업들은 기업 이미지 등을 고려해 어떻게 해서든지 소비자들의 귀에 들어가는

걸 막으려고 애쓰는데 우리나라에서도 유럽에서 시행되고 있는 RAPAX 등을 벤치마킹하여 소비자의 안전을 지켜야 한다.

넷째, 국민 스스로 똑똑한 소비자가 되어야 한다. 수입식품을 사기전에 무분별하게 아무 생각 없이 제품을 구입하지 말고 잘 알아보고 구매를 해야 한다. 우리나라 국민들은 너무 싼 것만 고집하는 경향이 있다 이렇기 때문에 싼 중국산제품이 우리나라에 많이 유통될 수밖에 없다. 국산제품보다 조금 더 싸다고 해서 무분별하게 수입식품을 구입하다보면 나중에 더 큰 손해를 보는 경우가 빈번하므로 이와 관련한 소비자교육 및 홍보가 필요하다.

식품안전 수준을 선진국 수준으로 향상시키기 위해서는 국내외에서 발생하는 식품안전 관련 위해물질, 식중독사고 등 관련 정보의 신속한 수집과 확산을 통해 식품위해환경 변화에 능동적이며 효과적으로 대처할 수 있는 통합적 식품위험정보 교류체계를 구축해야 한다. 또한 국제적 위해정보교류 시스템과의 유기적 정보공유를 위한 네트워크 개발이 절실하다. 신속한 식품안전정보교류체계 구축 및 운영을 토대로 특정 국가나 지역에서 생산된 농식품이 인체 건강을 해할 우려가 있는 경우 해당 농식품의 수입 또는 판매를 신속히 금지해야 한다. 위해가능 농식품이 국내로 유입되는 것을 사전에 차단하여 국민건강을 보호하여 식품안전관리 정책에 대한 소비자 신뢰도를 높여야 한다.

참고문헌

김명호(2008). 정책·제도-식품안전과 HACCP. 한맛한얼, 1(3), 26-29.

김병석(2009). 신속한 정보수집·제반조치 통해 잠재위해로부터 소비자보호. 생활과 농약, 5, 24-27.

김은정(2008). On-line 상의 소비자 식품 안전정보 제공현황 및 정책과제. 보건복지포럼, 2008년 2월호.

김은정, 정기혜, 김영래, 윤시몬(2006). 국민건강보호를 위한 식품안전정보 전달체계 구축 방안. 한국보건사회연구원.

김재수(2005). 미국 식품안전관리제도 현황과 시사점.

김현욱(2000). 식품산업의 정보화와 그 활용. 한국식품영양과학회 학술대회 발표집, 93-104.

노영화(2000). 식품표시에 대한 소비자인식에 관한 연구. 소비자문제연구, 23, 한국소비자보호원.

농식품안전정보원(2008). 국내외 농식품 이력추적관리 현황. 2011년 Food safety 전문정보3.

문성심(2006). 수입식품정보공유를 위한 시스템 구축. 중앙대학교 석사학위논문.

문태현, 이진숙(2008). 일본의 소비자정책추진체계 개편 동향 및 시사점. 한국소비자원, 8(2).

박근숙(2004). 가금식품의 안전관리를 위한 가금 생산농장에서의 HACCP 적용방안. 한국가금학회 심포지움, -(-), 5-27.

박용만(2000). [특집: 급식산업과 위생] 단체급식에서의 HACCP적용. 식품산업과 영양, 4(3), 30-33.

식품안전정보원(2012). 식품 관련 국제기구, http://www.foodinfo.or.kr

식품의약품안전처(2014). 2013년 글로벌 식품안전 동향보고서. 식품의약품안전처.

식품의약품안전청(2005). 식품등의 표시기준 해설서. 식품의약품안전청.

신원정(2013). 식품안전사건과 미디어의 커뮤니케이션. 중앙대학교 의약식품대학원 석사학위논문.

유소이(2001). 식품안전성에 대한 소비자의 가치평가: 이론적 접근방법 및 측정방법 고찰. 소비자학연구, 12(2), 79-100.

유영현(2015). 수입식품 사전 안전성 확보 방안에 대한 연구: 안전관리책임자 인식도 조사를 중심으로. 중앙대학교 의학식품대학원 석사학위논문.

유현정(2013). 식품위해정보의 커뮤니케이션 과정에 따른 소비자반응: 벤조피렌 사건을 중심으로. 한국위기관리논집, 9(1), 91-112.

윤시몬(2008). HACCP 의무적용의 규제순응제고를 위한 정책 제언. 보건복지포럼 ,51-62.

이건호(2007). 기획특집: 국내식품 위해사건 사례와 리스크 커뮤니케이션의 발전방향. SafeFood, 2(2), 33-42.

이계임, 김민정(2006). 농식품표시제도의 쟁점과 발전방향. 농업전망 2006 행사자료, 한국농촌경제연구원.

이계임, 제철웅(2005) .식품표시 관련 법률의 문제점과 개선방향 .농업경영·정책연구, 32(4), 746-766.

이기춘(1999). 소비자교육의 이론과 실제. 교문사.

이기헌(2006). 식품안전에 관한 소비자인식 조사 및 제도개선 방안 연구. 한국소비자보호원 연구보고서.

전혜경, 황대용, 남희정(2005) .주부의 식품안전에 대한 인식과 안전성 우려의 관련 요인. 한국식품영양과학회지,34(1),66-74.

정기혜(2002). HACCP 적용현황 및 확대적용을 위한 정책과제. 한국보건사회연구원.

정기혜(2011). 식품분야 취약점 도출 및 선진화를 위한 정책방향. 보건복지포럼, 161, 5-17.

정기혜, 김은정(2006). HACCP 의무적용확대를 위한 정책 제언. 보건복지포럼, 44-51.

정명섭(2009). 기획특집: 기후변화와 식품안전관리. Safe Food, 4(3),11-18.

최병선(1992). 정부규제론-규제와 규제완화의 정치경제학-. 법문사.

최성락(2006).식품위해물질의안전관리를위한정책방향.식품과학과산업, 39(2), 30-33.

한국농촌경제연구원(2011). 소비자의 식품안전정보 이용실태와 시사점 II. 축산수첩, 40-45.

Yoo, H. J., J. Lee, E. Song, J. H. Lee, H. C. Choi(2013). A Comparative Study of Consumer Safety Pursuit Behavior among Korea, China, Japan, and USA. Journal of Safety and Crisis Management, 3(1), 26-41.

ABSTRACT

Proposal of Policy Direction on Safety of Consumers' Safety and Safety Management of Imported Foods

Kim, Hee Won
Dept. of Living Culture & Consumer Science,
The Graduate School
Sungshin Women's University

Safety policy and legal systems of Korea and main foreign countries to secure food safety have been stated in this research. And also, the advance researches regarding the food safety such as food safety consciousness, consume capability, risk recognition and consumer's demand etc. have been stated. Based on this, the purpose of this research is to propose the government's policy direction to secure the safety management of imported foods. The summary of research are as stated below.

Firstly, it is necessary to improve certificate system and custom inspection under the circumstances that the consumers' safety is not secured due to imported product with low price (imported foods of peddler), product causing hazard, hazardous product through E-Commerce (Including overseas substitutive purchasing).

Secondly, collection of hazardous information should precede to

prevent safety accident of consumers and the spread of damage. Based on the result of analysis on dangerous cases, promotion of the comprehensive food safety policy is necessary to establish · operate safety policy of imported foods effectively. And also, it is urgent to build a strict damage compensation system targeting for importers.

Thirdly, hazardous factors should not be distributed by conducting inspection more thoroughly when companies import foods. Accurate indication such as origin and materials of foods should be implemented so that consumers can easily recognize.

Forth, if hazardous factors are inspected in the process of inspection of imported foods, consumers should be notified immediately using the mass media.

Fifthly, comprehensive food risk information exchange system to respond actively and effectively against the changes of hazardous environment of foods should be established by collecting and distributing relevant food safety - related information such as hazardous materials and food poisoning accident. etc. made in domestic and overseas areas. And also, the development of network to share information closely with international hazardous information exchange system is essential.

Keyword: Imported food, Food safety, Consumer safety, Safety management policy