

가공식품 제조물책임 예방을 위한 경고표시 사례검토

김동하 · 임현교 *

충북대학교 안전공학과 대학원 · *충북대학교 안전공학과

1. 서 론

가공식품(processed food)이란 식품의 원료인 농산물·축산물·수산물의 특성을 살려 보다 맛있고 먹기 편한 것으로 변형시키는 동시에 저장성을 좋게 한 식품을 말하는데, 최근 국민소득의 향상, 식생활의 변화, 가공기술의 발전, 여가선용을 위한 레저 붐과 시간을 절약하면서 간편한 조리를 원하는 주부의 의식변화로 인해 가공식품의 소비가 급격히 증가하고 있다.

그러나, 우리나라의 식중독발생 현황을 보면 표1과 같이 2000년 104건이 발생하여 7,269명이 식중독 피해를 입었다. 식중독 발생건수는 전년대비 감소하였으나 건당 환자수는 급속하게 증가하고 있다[1].

표 1 우리나라 식중독 발생현황

연도	1995	1996	1997	1998	1999	2000
건수	55	81	94	119	174	104
환자수	1,584	2,797	2,942	4,577	7,764	7,269
환자수/건수	28.8	34.5	31.3	38.5	44.6	69.9

식중독 사고는 식품의 유형과 밀접한 관련이 있는데, 각 년도별 식중독 원인 식품별 비율을 보면 “육류 및 그 가공식품”이 30~70%로 가장 높은 비중을 차지하고 있으며 다음이 “어패류 및 가공품”으로 11~37%를 점하여 이 두 식품군이 우리나라 식중독 발생비율의 주된 원인이 되고 있다[2].

이러한 식중독의 발생원인은 냉각(55.8%), 시간관리(30.8%), 개인위생(24.3%), 재가열(19.7%) 등의 원인에 기인하고 있다. 식품사고를 예방하기 위해서는 식품생산·유통·판매와 관련된 모든 사람들과 사용자에게 제품안전에 관한 정보를 올바르게 제시해야 한다.

그러므로, 본 연구에서는 가공식품을 ① 통조림·병조림, ② 건조가공식품, ③ 절임가공식품 등과 같이 가공기술적인 면으로 나누어 제품용기와 포장을 중심으로 표시경고 사례와 유통기한 표시관련 피해구제 사례 등을 검토하고 대책을 제시하고자 하였다.

2. 식품표시관련 법·제도 현황

우리나라는 1992년부터 식품산업체에 위해요소중점관리기준(HACCP, Hazard Analysis Critical Control Points)제도를 도입하기 위한 연구를 연차적으로 수행하였으며, 1995년부터 시범적용사업을 실시하여 1995년 12월 식품위생법 제32조 2항(식품위해요소중점관리기준)의 규정을 신설함으로써 HACCP의 법적 기틀을 마련하였다.

HACCP란 “Hazard Analysis Critical Control Points”의 약자로서, 보통 “해섭”이라 부르며 식품의약품안전청에서는 이를 “식품위해요소중점관리기준”으로 번역하고 있다. HACCP은 위해분석(HA)과 중요관리점(CCP)으로 구성되는데, 위해분석은 위해 가능성이 있는 요소를 찾아 분석·평가하는 것을 뜻하며, 중요관리점이란 해당 위해 요소를 방지·제거하고 안전성을 확보하기 위하여 중점적으로 다루어야 할 관리점을 말한다.

즉, HACCP란 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계라 할 수 있다.

또한, 식품위생법 제10조의 규정에 의하여 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 표시기준에 관한 사항을 규정함으로써 식품 등의 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하기 위하여 “식품 등의 표시기준(식품의약품안전청고시 제2000-36호, 개정 2000.7.28)”을 제정하였다.

그리고, 식품위생법 제10조 제1항 단서의 규정에 의하여 생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생명체의 유전자와 결합시키는 등의 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물의 표시에 관한 사항을 규정하여 소비자에게 올바른 정보를 제공하기 위하여 “유전자 재조합 식품 등의 표시기준(식품의약품안전청고시 제2000-43호, 제정 2000.8.30)”을 제정·고시하였다.

유통기한에 대해서는 “식품 등의 표시기준” 제4조(표시사항) 식품등의 표시사항에서 식품의약품안전청장이 고시할 수 있도록 하고 있다.

3. 경고표시 사례검토와 유통기한 표시 고찰

일반적으로 경고표시의 방법론으로는 취급설명서와 라벨이 주로 적용되고 있다. 그러나, 식품은 전기·전자제품, 자동차, 산업용 기계·설비에 비하여 부피가 작기 때문에 라벨을 통한 경고표시가 주류를 이루고 있다. 그러므로, 본 연구에서는 가공식품의 라벨에 대하여 경고기호(alert symbol), 신호단어(signal words), 그림기호(pictograms),

지시문(instruction statements) 등을 비교·검토하였다.

가공식품을 가공기술적인 면으로 구분하여 제품용기와 포장을 중심으로 경고표시 사례를 검토한 결과, 우리나라 가공식품 회사들의 경고표시는 경고기호와 그림기호와 같은 시각적 정보제시 방법론에 대해서는 전혀 적용되지 않고 있으며, 신호단어를 적용하고 있는 회사도 3개사에 불과하였다. 또한, 지시문도 제품안전 확보에 부적절한 문장이 기술되고 있으며 ●와 같은 심볼도 사용하지 않고 있어 내용을 구분하기 힘들고 가독성이 떨어질 것으로 판단되었다. 더욱이 영어 등 외국어로 된 경고표시 등이 전혀 없다는 점은 2002년 7월로 예정된 국내 PL법 시행뿐만 아니라 PL법이 시행되고 있는 외국에 수출시 PL소송으로 직결될 수 있으므로 시급하게 대응해야 할 것으로 판단되었다.

이에 비해, 맥도날드는 1시간마다 냉장고의 온도를 체크하고, 유효기한에 따라 재료를 3단계로 엄격하게 관리하는 등 식품안전에 최선의 노력을 다하고 있으며, 사은품으로 주는 완구하나에도 경고표시를 8개국어로 제시하고 있는 점은 우리에게 시사하는 바가 크다.

한편, 가공식품 중 유통기한 경과 등의 사유로 인해 반품·폐기되는 손실액이 연간 약 1조원을 상회하는 것으로 추산되고 있어 이에 대한 대책이 시급한 실정이다. 그러나, 유통기한 경과는 경제적 손실도 중요하지만 인간의 생명과 안전에 결부되므로 다른 제품의 피해와 질적으로 다르다고 할 수 있다.

일본의 경우 2001년 3월 1만 3천명의 환자가 발생해 이 중 1명이 숨진 유키지루시회사 식중독 사건과 관련, 당시 사장 등 회사간부 9명이 업무상 과실치사, 상해 등의 혐의로 기소되었다. 이 사건은 훗카이도 우유공장의 정전사고가 원인이 되어 발생했으나, 회사측은 3개월이 지난 6월말에야 식중독 발생사실을 시인하고 제품회수에 나서 피해가 커졌다.

우리나라의 경우 2001년 8월 서울지방식품의약품안전청은 제조일자와 유통기한 등 표시기준 위반제품을 유통·판매한 제조·판매업소 6개소 등을 적발하고 관할관청에 행정처분 및 고발 조치토록 통보했다. 그 내용을 살펴보면, 유통기한 표시를 “○○년 ○○월 ○○일까지”로 해야 하는데 “유통기한까지”로 되어있고, 날짜가 일괄 표시사항 옆 여백에 표시되어 있어 유통기한인지 제조일자인지 식별 곤란한 제품을 생산·판매하였다거나, 제품포장지 상단에 압인 되어 있는 유통기한 표시가 육안으로 식별 곤란한 제품을 생산·유통·판매한 경우였다.

그리고, 대한주부클럽연합회에 접수된 유통기한 관련 피해구제 사례를 보면, 백화점에서 수입품 ‘드링킹 초콜렛(영국 캐드버리 제품)’을 구입하였는데, 표시사항에 유통기한을 제품에 별도 표시하였다고 하여 캔을 살펴보았으나 알 수가 없었던 경우가 있었다. 수입회사는 캔 자체에 표시된 숫자는 유통기한이 아니며 제조회사에서 붙인 스티커에 표시되어 있으므로 별도표기라고만 했다고 답변하였다. 스티커의 영문 안내문 밑에 ‘0392’로 표기되어 있는 것이 유통기한이며 제조일로부터 18개월 동안 유통된다고 하였다. 그러나 소비자들이 알아보기 어렵기 때문에 한글표기로 알아볼 수 있도록 날짜까지 표시해주도록 시정 요구하였고, 이에 차후 유통되는 상품에는 한글표기에 유통기한

까지 표시하기로 시정하였다.

4. 결론 및 추후과제

이상의 비교·검토 결과 가공식품의 제품안전 확보에 대한 다음과 같은 결론을 얻었다.

첫째, 가공식품으로 인한 식중독 등 제조물책임에 대비하기 위해서는 식품위생법·고시 등 법적인 사항을 우선적으로 이행하는 것이 필요하다.

둘째, 식품안전관련 국제적인 표준보급과 HACCP와 같은 식품안전경영시스템의 전면적 실시가 필요하다.

셋째, 경고기호, 신호단어 등과 같은 경고표시 요소의 가공식품 적용에 대한 적극적 실시가 필요하다.

넷째, 한글 및 외국어를 이용한 제조일자 및 유통기한의 확실한 표시가 필요하다.

추후과제로는 현재의 경고표시사례와 개선된 사례와의 인간공학적 평가를 통하여 경고표시의 과학화와 실용화를 도모해야 할 것이다.

참고문헌

- [1] 이종구, 최근 발생한 식중독 현황, 국립보건원, 2001.
- [2] 식품의약품안전청, 식중독 발생현황 및 예방대책, 2001.
- [3] 서정희, 식품의 유통기한 표시제도 개선방안에 관한 연구, 중앙대 의약식품대학원 석사논문, 2001.
- [4] 김경희, 현행 식품의 제조년월일, 유통기한 표시제도에 대한 소비자 반응 연구, 숙명여대 대학원 석사논문, 1994.
- [5] 최홍식·여정목, 식품품질관리학, 신광출판사, 1998.
- [6] ドキュメントセーフティ研究会, 取扱説明書のPL対策, 日経BP出版センター, 1995.
- [7] 林田 学, 表示・取扱説明書の書き方, 日本実業出版社, 1995.
- [8] 岡 寛明, 取説マニュアルの つくり方, オーム社出版局, 1996.