

제조물책임(PL)법 도입에 따른 식품부문의 안전성에 대한 연구

- Safety in Articles of Food conform to The Product Liability Law Introduction -

장 정 아 *, 서 장 훈 **, 박 명 규 ***

Abstract

The articles of food is very important things to human.

Since PL Law came into effect in July of the last year(2002) in Korea, many domestic firms have taken great interests in PL. And the purpose of PL Law is to provide a means for those injured by defective products to receive redress. Additionally, enterprises get to place more importance on the safety of the products, which led to improvement in competitiveness and enhancement in quality. Consequently customers can get better products.

So, it aims not only to compensate the injured by defective products but also to act an incentive to makers/suppliers of food to make their products more safe. Therefore, this study was aiming to analyze the expected risks to articles of food after the enforcement of PL Law, and to establish a defending plan.

1. 서 론

1995년 WTO 출범에 의해 국제교역은 완전 자유화, 개방화하기에 이르렀으며, 매년 증가되는 수입품의 양적 팽창으로 21C우리나라 전 국민의 총 섭취열량의 약 50% 이상을 수입품에 의존하게 되었다[1]. 그러므로 세계적인 식품문제가 곧 국내 문제화되는 상황에 대응하기 위해서는 식품안전이 증시되는, 자국의 소비자 보호를 우선시 하는 정책으로의 전환이 필요하다. 이러한 시점에서, 소비자 보호를 위하여 개정된 제조물책임(PL)법에 의하여 식품부문의 안전성에 대한 새로운 시각과, 인식이 요구된다.

제조물 책임(PL : Product Liability)은 제조물의 결함으로 인하여 소비자의 생명, 신체 또는 재산상에 손해가 발생하였을 경우, 그 제조물의 제조자나 판매자가 결함 제조물로 인한 손해를 배상해야 하는 손해배상책임이다.

* 명지대학교 산업시스템공학부 석사과정

** 명지대학교 산업시스템공학부 박사과정

*** 명지대학교 산업시스템공학부 교수

국내의 경우에는 2002년 7월 1일부터 제조물책임법이 도입되어 시행되고 있다. 국내에 제조물(PL)책임이 도입되면서 식품부문에서의 제조물에 대한 품질안전성 측면에 까다롭게 초점이 맞추어져 있으므로 각 식품업체들은 이에 대한 대책을 마련하기에 급급한 실정이다.

2. 연구문제 및 목적

식품과 관련된 모든 업종에서 비롯되는 사고의 발생은 인간의 생명에 직접적인 영향을 끼칠 수 있으므로 더욱더 신중을 기해야만 한다. 최근 수입식육이나 냉동식품, 단체급식 등에서 살모넬라, 병원성대장균 O-157, 리스테리아, 캄필로박터 등의 세균이 빈번하게 검출되고 있으며 농약이나 잔류수의약품, 항생물질, 중금속 및 화학물질, 식물성 가수분해단백질, 아이독신에 의한 위해(危害) 발생 범위가 넓어지고 있다[2].

또한, 시대의 흐름과 환경의 변화에 따라 식품의 종류와 형태가 다양해지는 만큼 새롭게 등장하는 병원체에 대한 인식을 증가시켜야하고, 식품 자체의 결함뿐만 아니라 소비자의 사용 및 섭취 부주의, 유통과정상의 부주의, 위험부주의에 대한 표시미비 등의 원인에 의한 문제가 발생하고 있으며, 전 세계적인 식중독의 높은 발생율은 식품부문 안전관리체계의 개선 및 향상을 요구하고 있다. 그러나, 식품 사고의 예방 및 안전성 확보를 위해 국내에서는 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point), 식품리콜제도, 식품 최소소비기간과 최소유효기간의 구분 등의 품질 인증제도 및 식품안전체계를 위한 시스템을 적용하고는 있으나 인지도의 부족과 인식부족으로 인하여 미흡한 실정이다.

그러므로, 세계적인 식품문제가 곧 국내 문제화되는 상황에 대응하기 위해서는 식품안전이 중시되는, 자국의 소비자 보호를 우선시 하는 정책으로의 전환이 필요하다.

그러므로, 본 논문에서는 첫째, 식품과 PL에 대해 문헌조사 등을 통하여 자세히 살펴보고, 둘째, PL 기준에 의한 식품의 결함요소들에 대한 소비자의 피해위험도와 인지 반응 등을 알아보기 위한 실증분석체계를 구축하며, 셋째, 식품부문에 있어서 제조물책임(PL)에 대응할 수 있는 구체적인 방안을 모색하는데 그 목적이 있다.

3. 이론적 고찰

3.1. 식품부문

식품이란 영양소를 한 가지 또는 그 이상 함유하고 있으며, 유해한 물질을 함유하지 않은 천연물 또는 가공품을 말한다. 좁은 의미에서는 식품을 어느 정도의 가공 공정을 거쳐 직접 먹을 수 있는 상태가 된 것이라고 정의하기도 한다. 또한 식료품이란 직접 섭취할 수 없는 상태의 것을 말하며, 식품 재료라고도 한다. 예를 들면, 쌀이나 배추는 식료품이고, 밥 또는 김치는 식품이라 할 수 있으며, 우유 및 과일 등은 식료품인 동시에 식품이라고 할 수 있다.

그리고, 식품가공의 기술이 발달함에 따라 식품의 형태는 비슷하지만 내용이 상식적으로 생각하는 재료와는 다른 것으로 만들어지는 경우가 많다. 이러한 것을 부정식품이라 하며, 영양가치상으로는 위생상으로 문제되는 경우가 많다. 따라서 식품의 규격을 정하여 내용을 마음대로 바꾸지 못하도록 하고 있다. 그러므로 가공식품은 특별히 식품위생법규에 의해 사용 재료를 명시하거나, 필요한 경우 제조연월일, 유통기한을 명시하도록 규제하고 있다.

식품은 위생상 안전성을 최우선으로 여겨야 한다. 만일 식품이 안전성을 상실했을 경우엔 더 이상 그것을 식품이라 할 수 없다. 이를테면 신선한 생선은 식품이지만, 시간의 경과 및 부적절한 보관으로 인하여 부패되어 버렸다면, 그것은 더 이상 식용으로 할 수 없을 뿐만 아니라, 그 때는 이미 식품이라 할 수 없는 것이다.

원칙적으로 제조물 책임에서 논의되는 식품은 제조, 가공된 식품만이 해당하고, 1차적 농축산물, 예를 들어 냉장, 냉동상태인 송이버섯이나 생 표고 등의 경우는 해당되지 않는다. 식품은 인간이 생활하기 위해서

는 필수 불가결한 요소이기 때문에 무엇보다 중요한 것이고, 그만큼 국가의 엄격한 규제 가운데 생산, 유통되고 있으나 상품의 특성상 품질관리나 상품보존관리방법, 유통기간 등에서 다양한 차이가 있기 때문에 일률적인 대책수립이 매우 어렵다고 볼 수 있다. 그러므로, 식품의 안전성 결여로 인한 사고가 발생하게 되는 경우에는 매년 발생하는 '식중독'사건처럼 마스크의 주목을 끌기 때문에 사회적으로도 크게 문제시 될 수밖에 없으며, 무엇보다 인명과 직결되는 위험부담을 감수해야 한다.

3.1.1. 식품 사고의 특징

식품사고의 특징은 사고원인, 장소 및 인과관계 규명이 어렵고, 제품자체에는 결함이 없지만 예측할 수 없는 소비자의 체질 등의 복합적인 원인에 의해 발생된다. 인명과 직접적으로 관련되면서도 값이 저렴하고 쉽게 접근할 수 있기 때문에 악질 클레임의 발생 가능성이 높다는 점이다. 그리고 사고 발생 시 유통수단 및 기간과 대량생산으로 다른 제품보다 피해가 광범위하고 심각한 피해를 초래할 가능성이 크며, 회수가 어렵다는 점이다[3].

3.1.2. PL기준에 의한 식품 결함 구분

① 제조상의 식품결함

제조업자는 제조물에 대하여 제조, 가공상의 주의 의무의 이행여부에도 불구하고 제조물이 원래 의도한 설계와 다르게 제조, 가공됨으로써 안전하지 못한 경우에 나타나는 결함이다.

이는 제조상 투입되는 원재료, 부재료의 투입 잘못으로 발생할 수 있는 경우와 제조 공정상의 품질관리 부실, 제조 후 보관, 보존 등의 잘못으로 인해 발생할 수 있는 유형이다.

② 설계상의 식품결함

제조업자가 합리적인 대체 설계를 하였더라면 피해나 위험을 줄이거나 피할 수 있었음에도 불구하고 대체설계를 적용하지 아니하여 당해 제조물이 안전하지 못하게 된 경우에 나타나는 결함이다. 이는 식품 제조상 투입되는 원재료의 투입 배합비의 설계, 사용되는 설비의 설계, 사용되는 보관용기의 설계와 투입되는 부재료, 첨가제의 설계 잘못으로 발생할 수 있으며, 이러한 사고의 발행 위험을 가지고 있는 결함이다.

③ 설명, 경고상의 식품결함

이 결함은 제조업자가 합당한 설명, 지시, 경고의 표시를 하였더라면 당해 제조물에 의해 발생할 수 있는 피해나 위험을 줄이거나 피할 수 있었음에도 불구하고 조치를 취하지 않은 경우의 결함을 말한다.

[표 1] 세계 각국의 식품안전관리체계

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

3.2. 제조물책임(PL)과 제조물 결함

제조물 책임(Product Liability)이란 제조물의 결함으로 인한 소비자의 생명, 신체, 또는 재산상의 피해에

대하여 민사법상의 손해배상책임요건인 '과실책임'을 '무과실책임'으로 전환하는 원칙에 따라 손해배상 책임을 지도록 하는 제도를 말한다. 이는 소비자의 피해구제를 원활하게 하여 소비자의 권익을 강화하는 한편 제품의 안전에 대한 인식을 제고하고 국제규범에 맞는 제도를 도입함으로써 기업의 경쟁력을 향상시켜 나가고자 하는 취지에서 제정되었다.

이미 선진국 및 많은 나라에서는 소비자보호의 제도로서 제조물 책임법이 시행되어 왔고, 국내에서는 1982년부터 제정의의만 있었을 뿐 정작 실현된 것은 2002년 7월 1일부터이다.

제조물 책임법은 제조물 자체에만 손해가 발생한 경우에는 적용되지 않고 결함 제조물로 인하여 확대손해(사고를 일으킨 제조물 이외의 사람이나 다른 재산에 발생한 손해)가 발생한 경우에 적용된다.

일반적으로 결함이란 제조물에서 통상적으로 기대할 수 있는 안전성을 결여하고 있는 것을 말하며, 제조물책임법에서는 결함을 크게 3가지로 명백하게 구분하여 정의하고 있다[4]. 국내에서는 제조물책임(PL)법의 제조물의 결함을 제조상의 결함, 설계상의 결함, 그리고 경고·표시상의 결함 등 세 가지로 구분하고 있으며, 미국의 제 3차 RESTATEMENT에서 구분한 것과 매우 유사하다.

제조물의 결함을 법적으로 정의한 것은 미국 제조물책임법 상의 "Restatement of Torts 402A"에 규정된 "제조물의 사용자, 소비자 또는 그 재산에 대하여 불합리하게 위험한 결함상태(in a defective condition unreasonably dangerous to the user or consumer or to his property)에 있는 것"이라고 정의한 것이 대표적이다[5]. 이는 일반소비자가 예견한 안전성이 결여되어 그 제조물이 소비자에게 부당하게 위험한 경우를 말하며, '불합리한 위험'이란 제조물 성질에 관하여 일반사회인의 공통된 지식을 가지고 제조물을 구입한 소비자가 예상하고 있는 정도를 넘는 위험을 말한다.

[표 2] 제조물책임법의 영향

긍정적 측면	부정적 측면
<ul style="list-style-type: none"> - 제조물의 안전성 강화 - 소비자의 신속한 피해 구제 - 분쟁해결 촉진 - 기업의 경쟁력 강화 - 사회보장제도의 보완효과 - 사회적 후생의 증대 - 자원배분의 효율성 제고 	<ul style="list-style-type: none"> - 제조원가의 부담 - 인력자원의 낭비 - 신제품 개발의지 저하 및개발 부담과 지연 - 기업 이미지 실추 - 제품 가격 상승 - 모기업의 요구증가로 인한 중소기업의 불리함.

4. 식품부문의 PL 실증연구방법 모색

본 연구 문제를 해결하기 위해서는 다양한 방법이 있겠지만, 문헌조사, 전문가조사 등을 통한 설문조사를 하여 다양한 분석방법을 선정하여 분석하고자한다.

분석방법으로 신뢰성분석, 요인분석, 상관분석, 회귀분석, 그리고 ANOVA를 택하였으며, SPSS Ver.10.0 프로그램을 이용하여 분석한다.

4.1. 신뢰도분석 (Reliability Analysis)

신뢰도는 어떠한 검사가 측정대상이 되는 내용을 어느 정도의 안정성을 가지고 일관성 있게 측정하고 있는가의 여부를 판단하는 것을 말한다.

신뢰도의 종류로는 재검사 신뢰도, 동형검사 신뢰도, 반분신뢰도, 그리고 내적 일관성 신뢰도가 있다. 본

연구에서는 내적 일관성 신뢰도를 사용하고 Cronbach's Alpha 계수를 사용하여 각 문항의 동등성을 파악한다. 조직 단위의 분석수준에서 일반적으로 크론바하 알파 계수가 0.6 이상이면 측정도구의 신뢰도에는 별 문제가 없는 것으로 알려져 있다. 이와 관련된 연구에 따르면, 탐색적인 연구 분야에서는 크론바하 알파 계수가 0.6 이상이면 충분하고, 기초연구 분야에서는 0.8, 그리고 중요한 결정이 요구되는 응용연구분야에서는 0.9 이상이어야 한다고 주장하고 있다[6].

4.2. 요인분석(Factor Analysis)

요인분석은 많은 변수들의 상호관련성을 소수위 기본적인 요인으로 집약하는 방법으로써 전체변수에 공통적인 요인이 있다는 가정 하에 그 요인을 찾아내어 각 변수가 어느 정도 영향을 받고 있는지의 정도를 산출하고, 그 집단의 특성이 무엇인가를 기술하려는 통계분석방법이다.

요인분석을 하기 위해서는 첫째, 요인분석의 대상이 되는 모든 변수는 등간척도 이상의 연속형 이어야 한다. 둘째, 표본의 수는 일반적으로 최소한 50 이상으로써 100을 넘는 것이 정상이며, 분석하려는 변수 수의 약 4~5배 정도로 표본을 관찰하는 것이 일반적이다[7]. 셋째, 변수의 분산은 다른 모든 변수와 공유하는 분산인 요인공통분산, 특정변수에만 존재하는 고유분산, 그리고 여러 가지 오류에 의해 발생된 오차분산이 있는데, 본 연구에서는 주성분분석을 사용하므로써 체계적 분산 전부를 분석의 대상으로 한다. 요인분석의 과정을 요약하면 다음과 같다.

[표 3] 요인분석의 주요 5단계

1. 요인분석의 적용 가능성 점검	
1) Bartlett의 단위행렬 점검	2) 고유값의 점검
3) 공통변량의 점검	4) 잔영상관행렬의 점검
5) KMO의 표본적합도 점검	
2. 최초 요인의 추출	
1) 주대각성분분석법	2) 최소제곱법
3) 최우추정요인추출법	4) 주축요인추출법
5) 알파요인추출법	6) 이미지요인추출법
3. 요인의 수 결정	
1) 최고고유값 기준	2) 스크리검정
3) 통계적 가설검정	4) 분산의 비율
5) 선행이론	
4. 요인의 회전	
1) 쿼터맥스회전	2) 배리맥스회전
2) 이쿼맥스회전	4) 프로맥스회전
5) 오브리민회전	
5. 분석결과 해석	

4.3. 상관분석(Correlation Analysis)

상관분석이란 두 변수간에 상관관계가 존재하는지를 파악하고 그 정도를 측정하는 것이다. 즉, 통계학적인 측면에서 상관도는 선형적 상관도를 말하는 것이며, 이는 두 변수의 변수값이 산점도상의 직선을 중심으로 분포되어 있는 정도를 나타낸다. 대체적으로 '피어슨의 상관계수(γ)'를 가장 많이 사용하는데, 이것은 단지 두 요인간의 연관성만을 의미하는 것이다. 산점도에서 산점들이 직선의 성향이 강할수록 상관계수의 절대값이 1에 근접한다.

전 단계인 요인분석에서 요인별로 구분 지어진 요인들 간의 관계를 파악하고자한다.

4.4. 회귀분석

많은 통계적 연구에서 인과관계를 형성하는 목적은 한 변수가 주어졌을 때 다른 한 변수의 값을 예측하기 위한 방정식으로 표현할 수 있고, 가장 단순한 방정식의 형태는 직선이다.

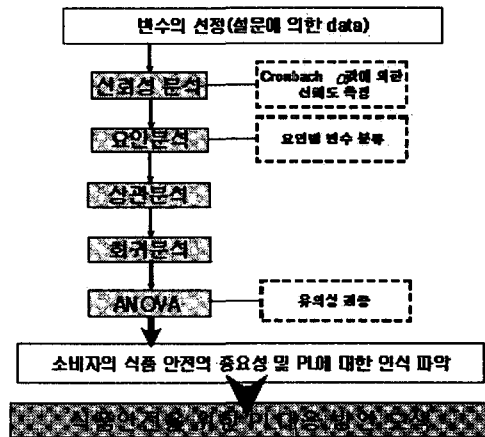
상관분석에서 나온 결과를 토대로 선형 회귀분석 적용여부가 결정되면 회귀분석을 실시한다.

단순 선형 회귀분석은 설명변수 또는 독립변수와 반응변수 또는 종속변수가 각각 하나씩인 경우에 설명변수가 반응변수에 미치는 선형적인 영향을 보기 위한 것이다.

4.5. 분산분석(ANOVA)

분산분석은 비교하고자하는 k개의 표본에서 나온 자료가 동일한 분포를 갖는가를 검정하는 것으로서, 요인의 수와 형태에 따라 일원배치모형, 이원배치모형, 모수효과모형, 변량효과모형, 혼합효과모형등으로 나눌 수 있다. 본 연구에서는 요인분석과 회귀분석을 통해 구분되는 요인들을 바탕으로 가설을 설정하여 최종적으로 전체적 분석의 유의성 여부를 검증할 수 있다.

전체적인 분석에 대한 체계는 다음에 제시한 그림과 같다.



[그림 1] 실증분석을 위한 체계도

5. 식품부문의 PL 대응 방안

식품은 인간의 생명과 직결될 수 있으므로 위험도가 매우 높다.

식품의 특성상, 같은 원인으로 발생한 사고라 할지라도 개개인의 신체적 차이에 따른 반응과 정도가 다르기 때문에 식품에 대한 PL대응은 보다 철저한 관리가 예방과 대책이 필요하다.

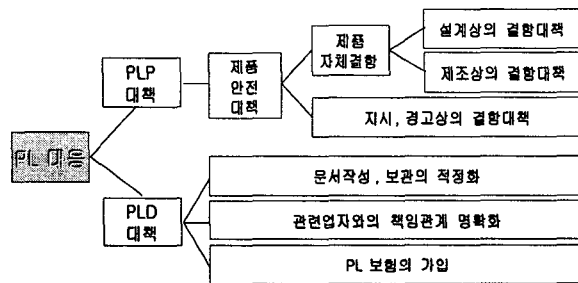
제조물 책임법에 대한 대응 활동은 크게 PLP(Product Liability Prevention: 제조물책임예방), PLD(Product Liability Defense: 제조물책임방어), 그리고 PS(Product Safety: 제품안전)로 구분할 수 있으며, 경우에 따라서는 PLP를 PLD와 PS로 나누어 구분 짓기도 한다.

PLP는 제조물 책임에 대한 예방을 위한 대응책이고, 제품의 설계, 생산 및 판매에 이르는 각 단계에서 없는 제품을 생산하기 위한 것이다.

그리고 PLD는 구체적으로 문서의 작성 및 기록의 보관, 계약상의 주의 등, 사고 발생 후에 소송 대비를 위한 것인데, PL보험 가입, 배상금의 확보 등을 예로 들 수 있다.

PLD는 PL문제로부터 기업 방어, 소송 및 클레임에 대한 대책을 수립하는 것이다. PL클레임을 제기하거나 소송을 제기한 경우에 사태를 유리하게 전개하기 위한 대책이므로, 사후대책이라고 할 수도 있고, 소송에 대한 반증 제시 및 기타 자료에 대한 기록의 작성·보존이나 법정소환시의 증언에 대비하여 증인을 육성하는 교육 등에 대한 사전대책이라고도 할 수 있다.

PS는 개발·제조·판매에서 사용·서비스·폐업에 걸쳐 모든 제품의 안전성을 확보하는 것이며, PL의 원인(제품의 결함, 제품사고, 클레임 발생)을 미연에 방지하기 위한 기술상의 대책으로서 사용자(소비자)에게 '보다 안전한 제품'을 공급하기 위한 활동이다.



[그림 2] PL대책의 개념도

자료: 유재형, '기업의 제조물 책임법 대응체계에 관한 연구', 동국대학교 석사학위논문, 2003. 재인용

5.1. 품질, 안전시스템의 체계 구축

제조물에 대해서 기획, 설계, 제조, 사용, 보수 그리고 폐기처리 등 전 과정에 대해 식품에 존재하는 위험성을 제거하고 필요한 수준의 안전을 확보해야 한다. 그러기 위해서는 식품업체 내에 PL문제 전담 대응 조직을 구성하여 식품제조 안전성에 관한 기본 방침의 결정, 제조물 안전관리 활동의 추진, 제조물로 인한 사고의 조사, 제조물 안전 정보, 그리고 각종 PL관련 판례 자료 등을 관련부서에 전달, PL사고가 발생한 경우의 대응 등을 검토하기 위해 제조물 안전추진 조직을 설치토록 하여 전사적 PL예방 활동을 추진해야 한다.

구체적으로는 사내에서 각 팀의 중역중의 1인을 PL담당으로 선임하고, 이 중역이 바로 PL위원회의 위원장이 되어야 할 것이다. 그리고, PL위원회의 구성은 관리, 생산, 연구개발, 마케팅, 재무, 법무, 인사, 구매, 설계, 품질관리 등이 참가하여 구성되어야 한다.

5.2. PL보험

기업은 PL사고 발생 시 거액의 배상금으로 인하여 경제적 손실을 입게 된다. 이를 대비하기 위해서는 PL보험을 들어야 한다.

미국은 모든 분야가 대부분 PL보험에 가입하고 있으며, 해당 제조물의 부품공급업자, 조립업자 및 판매업자들도 위험관리 측면에서 PL보험에 가입하고 있다. 그러한 이유는 소비자가 PL보험에 가입하지 않은

제조물에 대해서는 구매를 기피할 뿐만 아니라, 판매업자가 해당 제조물의 취급 중 피해자로부터 판매업자에게 제기되는 배상손해에 대한 담보의 확보 수단으로 제조업자에게 동일한 보험의 가입을 요구하기 때문이다.

여기서 주의할 점은 PL보험에 가입하였다고 해서 방심하고 제품안전대책을 소홀히 한다면, 대량의 사고가 발생할 확률이 높아진다는 사실이다. 그리고 결함 제품을 제조, 판매한데 따른 기업 이미지 추락과 보험금 지급에 따른 손해를 상충으로 보험 재계약시 보험료가 상승할 수밖에 없다는 것도 염두 해 두어야 한다.

5.3. PL센터 설치

기업은 제조물책임법 도입 이후 클레임의 양이 대폭 증가하였기 때문에 PL센터를 설치하여 이에 대한 신속한 조치를 취하도록 해야한다. 소비자와 생산자(제조업자) 간의 대응에 대해 공정하고 중립적인 제 3자의 입장이 필요한데, 그 역할을 PL센터가 함으로써 그 사안에 대해 판단 및 중재를 할 수 있는 제조물책임 분쟁조정기관(ADR: Alternative Dispute Resolution Facilities)의 설치 운영이 필요하다. 또한 기업 자체 내에 PL 상담실을 개설하는 것도 중요한 예방책이 된다.

5.4. 제조물책임(PL)에 대한 홍보 및 전문교육의 활성화

중소기업의 경우, 제조물책임법에 대한 인식이 부족한 것으로 나타났기 때문에 PL전문 교육이 시급하다. 중소기업협동조합중앙회가 중소기업업체 454개를 대상으로 조사한 중소기업 PL대응실태조사 결과, 중소기업업체들의 제조물책임(PL)법 시행에 대한 인지도는 100%에 가까웠으나, 10개중 6개 업체는 개략적으로 알고 있다고 응답하여 PL법에 대해 정확히 알지 못하는 것으로 나타나 업종별 PL전문교육의 시행이 시급한 것으로 나타났다[9].

5.5. 식품리콜제도의 활성화

식품에 대한 리콜제도는 식품위생법 제 31조의 2(식품 등의 자진회수)와 제 56조 제 3항, 제5항, 식품위생법 시행령 제 34조 및 식품 등 회수 및 공표에 관한 규칙(보건복지부령 제 42호, 1996. 12.26. 제정)에 의하여 시행하고 있다.

식품위생법에 의하면 '판매의 목적으로 식품 등을 제조, 가공, 소분 또는 수입한 영업자는 당해 식품등으로 인한 위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정하는 때에는 그 사실을 국민에게 알리고 유통중인 당해 식품등을 회수하도록 노력하여야 한다'고 규정하여 식품리콜제도를 시행하고 있다.

식품의약품안전청장, 시, 도지사, 시장, 군수 또는 구청장은 식품위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정되는 때에는 영업자에 대하여 유통중인 당해 식품 등을 회수, 폐기하게 하거나 당해 식품 등의 원료, 제조방법, 성분 또는 그 배합비율을 변경할 것을 명할 수 있다. 또한 압류 또는 폐기에 관하여 필요한 사항과 회수대상식품 등에 해당하는 기준 등은 보건복지부령으로 정하도록 하고 있다[8].

5.6. 제조 및 설계상의 결함대책

식품의 제조 및 제품규격은 식품위생법에 자세히 명시되어 있으나, 기업의 특성과 필요에 따라 ISO 9000, HACCP(Hazard Analysis Control Point)등과 같은 인증 시스템을 도입하여 안전사고에 미리 대비해야 한다.

그 외에도 예방책으로써 구축해 두어야 하는 과제로, 소비자교육이나 표시상의 문제, 문서관리 등을 생각

할 수 있으며, 소송이 된 경우 어떻게 처리해야 하는가의 제조물 책임 관리시스템 테스트의 구축 등 경영자의 판단이 요구되는 것을 미리 해결해야 할 것이다.

5.7. 표시, 경고상의 결함대책

경고표시는 식품의 취급, 보관, 개봉, 섭취에 이르기까지 각 식품에 대한 안내사항을 자세히 작성해야 한다. 오(吳) 취급으로 인한 용기 및 포장지 훼손, 적정보관온도유지문제, 조리기구 사용 및 조리방법, 섭취시의 유의사항 등 필요한 표시가 있는 경우 이를 직접적인 문구로서 삽입하여야 할 것인가를 적절히 검토하여야 한다. 예를 들어 특정체질의 사람이 알레르기를 일으킬 수 있는 식품의 경우나, 정상 섭취 시에는 문제가 되지 않지만 과다하게 섭취할 경우 당뇨병 등의 질환을 일으킬 가능성이 있는 물질에 대해서도 반드시 주의사항을 표기해야 한다.

5.8. 최소유효기간과 최소소비기간의 정확한 표기

현재 시중에 유통되고 있는 많은 식품들은 식품유효기간이 매우 불분명하게 인쇄되어 있거나, 주의 깊게 봐야만 유효기간표시를 찾을 수 있는 경우가 많다. 그렇기 때문에 식품의 경우 최소유효기간과 최소소비기간에 대한 개념을 분명히 구별하여 포장에 제시함으로써 소비자들의 이해를 도와야 한다[10].

최소유효기간이란 식품을 올바르게 보관하였을 때 식품이 특성이 변화하지 않는 기간을 뜻하며, 식품이 부패되는 기간과는 차이가 있다. 따라서 최소유효기간을 경과한 식품이라도 올바르게 보관한다면 경우에 따라서 그 식품을 먹는 것이 해롭지 않다.

최소소비기간이란 일정한 기간이 지난 경우 식품을 섭취하지 말아야 하는 기간을 의미한다. 그러므로 우유 및 유제품, 육류와 같이 부패하기 쉬운 제품에 대해서는 최소소비기간 뿐만 아니라 최소유효기간을 표시해야 한다.

5.9. HACCP 시스템도입의 촉구

국제사회에서 지속적으로 대두되고 있는 식품안전사고를 사전에 예방할 수 있는 시스템으로 발전된 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)는 통상, 식품의 "위해요소중점관리기준"으로 표현되며 식품의 제조, 가공, 보관, 유통 등의 전 과정에서 발생 가능한 위해요소를 분석하여, 중요 관리점을 선정, 관리함으로써 위해(危害)를 사전에 차단하는 예방체계이다.

최근 미국, 캐나다, 유럽, 호주, 뉴질랜드, 싱가포르 등에서는 일부 식품군 혹은 농, 축, 수산품에 대하여 HACCP적용을 의무화하고 있으며, 적용대상범위도 점차 확대되고 있는 추세이다. 또한 해당국내에서 유통되는 식품은 HACCP 기준을 충족시켜야 하므로 일종의 무역장벽으로도 작용할 수 있다.

국내에서는 1995년 HACCP을 도입하고 1996년 HACCP시스템의 적용체제를 구축하였으며 현재 지정제도를 운영하고 있으나, 아직도 미흡한 실정이므로, 국내의 여건에 맞게 정립·개발되어야 한다.

5.10. 소비자 클레임에 대한 대응

제조물 책임 시행 이후 소비자 클레임은 증가하고 있으므로, 클레임 전담 창구를 운영해야 한다. 클레임 전담창구는 명확한 접수처리시스템으로 과학적이고 분석적인 체제를 구축하여 동일 클레임의 재발을 방지하도록 하는 것이 중요하다.

소비자로부터의 불만은 여러 가지의 형태를 통해서 기업에 전달된다. 기업에 대하여 편지(E-mail 포함)나 전화로 직접 전달되는 경우도 있고 혹은 간접적으로 소매점, 도매점(판매회사) 등을 통해서 불만이 접수되는 경우도 있다. 이러한 소비자 불만 정보가 최초로 전달된 각 부문에서 산발적으로 처리되는 것은 기업의 정확한 제조물 정보의 파악을 어렵게 만들며, 사후의 재발방지를 도모한다는 관점에서 문제가 있는 것이다. 따라서 모든 정보가 하나의 창구로 집중되어 이곳에서 소비자 불만을 구분·처리해 나가는 것이 필요하다.

또한, 품질정보에 관련된 소비자 불만 중에서 제조물책임 사고에 관한 소비자 불만을 구별할 필요가 있다. 즉 제조물에 관련된 혹은 그 제조물에서 발생했다고 보여지는 모든 불만에 대한 정보수집을 하여 PL 문제와 관련된 소비자 불만을 선별·분석해야 한다.

5.11. 문서관리

PL에 대한 대책으로 기업은 정확한 문서관리 기준을 설정해야 한다. 그러므로 문서를 작성·보관을 하는 것이 제조물 책임 방어 대책으로써 매우 중요하다.

또한, 문서는 어떤 문서든지 공개된다는 것을 유념해 두고 작성되어야 한다. 따라서 문서 기재 방법의 지침은 소송이 일어나더라도 배상 책임을 질 가능성이 적은 방향으로 초점을 맞춰 작성해야 한다. 즉, 방어적 기재 방법으로 문서를 작성해야 한다. 그렇다고 해서 이러한 방법이 결함을 고의로 감추거나 불리한 내용을 은폐하고자 함이 아니다.

이러한 서류 작성의 중요성과 그 지침을 연구 개발 부문으로부터 판매 부문에 이르기까지 철저히 관리하여 재판에서 불리한 요인으로 작용하지 않도록 하는 것이 중요하다.

6. 결론 및 제언

식품에 의한 사고는 그 원인 및 발생장소 그리고 그 형태 또한 매우 다양하므로 사전 예방이 가장 중요하다. 또한 식품의 섭취 시, 대부분 한가지만 섭취하는 것이 아니라 여러 종류의 것을 섭취하기 때문에, 사고 발생 후 어느 식품에 원인이 있었는가를 뚜렷이 구분 지을 수 없는 경우도 많다. 왜냐하면, 미생물이나 식품의 상황은 시간의 흐름에 따라 변화하므로 초기 제조 당시와 동일한 상태를 검증하는 것이 곤란하기 때문이다. 이런 여러 가지 문제들로 인하여 식품부문에 대한 보다 철저한 관리와 시스템을 사전·사후 대책에 대응할 수 있도록 갖추어야만 한다.

식품제조업체에서는 우선적으로 식품 안전의 중요성에 대한 인식과 사고의 전환이 필요하다. 최고 경자에서부터 직접 제조·설계·판매에 관여하는 전체사원에 이르기까지 기업이념으로서 ‘안전성확보가 불충분한 제품은 상품이 아니다’라고 할 만큼 발상의 전환이 이루어져야 한다. 그리고 PL에 대한 대응조직의 구성과 운영에 대해서는 특정 부서에 국한되어 추진할 것이 아니라 전사적인 조직을 구성하여 대응방안을 마련하여야 한다.

제조물책임법은 사회 전반에 걸쳐 소비자 의식이 고취되고 소비자에게 안전한 제품을 공급하고자 하는 기업의 의지가 바탕이 되어야 제대로 시행될 수 있는 제도이다. 이는 소비자를 위한 법이라 해도 과언이 아니다. 하지만, PL법 시행이 일년이 지난 지금까지도 대부분의 소비자들은 PL법에 대해 인지조차 못하고 있는 실정이다. 또한 소비자의 피해의 경험에 따른 식품피해의 위험도와 인지도는 서로 영향을 미치고 있을 것이다. 이러한 문제를 해결하기 위해 보다 정확한 자료의 수집과 분석방법들을 통하여 해결방안을 모색해야 할 것이다. 그러므로, 식품에 대한 안전관리체계의 구축이 절실히 요구된다. 그러기 위해 본 연구에서 제시한 분석방법 및 체계를 이용해야 할 것이다. 더불어, 어렵게 시작된 제도의 도입인 만큼 큰 효

과를 거둘 수 있도록 생산자와 소비자 모두에게 이득이 될 수 있는 방안들을 국가적인 차원에서 지원해야 할 것이다.

7. 참 고 문 헌

- [1] 정기래, 「식품안전관리체계 현황과 개선방향」, 「식품과학과 산업」, 6월호 (2003).
- [2] 서광현·김형욱·정진태, (2001.12), 「제조물책임(PL)법과 HACCP의 관계」, 「식품세계」, 2(12), p.132-136 (2001).
- [3] 유재형, 「기업의 제조물 책임법 대응 체계에 관한 연구」, 동국대학교 석사학위논문, (2003).
- [4] 중소기업청, 「우리나라 PL제도의 해설」, pp.12-14 (2002).
- [5] 이상광, 「제조물책임법에 관한 고찰」, 한국산업안전공단 연구보고서, p.12 (1996).
- [6] 노형진, 「한글 SPSS 10.0에 의한 조사방법 및 통계분석」, 형설출판사(2002).
- [7] 원태연, 정성원, 「한글 SPSS 10K 통계조사분석」, SPSS 아카데미(2001).
- [8] 최병록, 「제조물책임(PL)법과 식품업계의 대응전략」, 「식품공업」, p.44-46 (1999. 11)
- [9] <http://www.fnnews.com>
- [10] www.kplc.or.kr (2003. 4. 23)