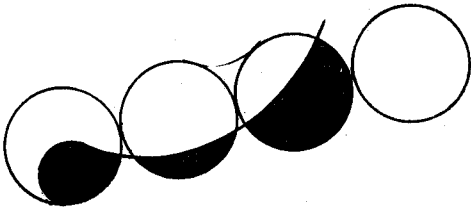


消費者가 食品메이커에 바라는 것은 ?

—라면, 과자, 빵의 流通秩序 및 包裝問題에 對하여—



本紙는 食品工業의 向上發展과 消費者保護를 目的으로 發刊을 거듭할수록 알찬 열매를 거두기에 힘쓰고 있습니다.

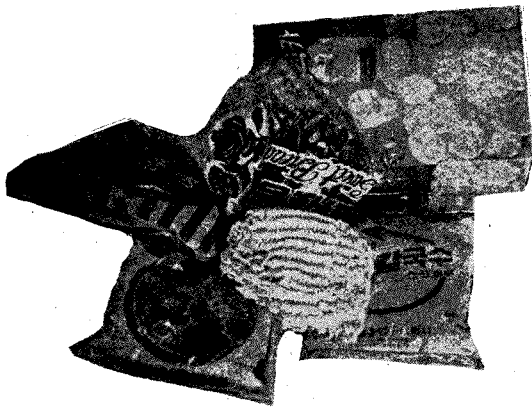
이번 号부터는 各種 食品의 流通 및 包裝에 對한 消費者 諸位의 高見을 紙上으로 널리 紹介하고 이를 生産에 直接 反影하기 爲해 紙上 設問座談을 計劃하고 이를 掲載코자 한다.



李 貞 淑
韓國女性團體協議會 常務理事

中間都売商이 없으면 좋겠다.

[1] 우리나라는 생산부문에만 경제정책을 집중시키고 유통과정에 대한 연구와 관심이 적었기 때문에 그동안 자유경쟁 물품에 대해서는 20%~70%까지의 마진을 우리소비자들은 지불했다 라면 빵류는 쌀을 절약하고 우리 食生活을 개선하는 중요한 위치에 있기 때문에 國家가 가격을 조절하고 있으며 가격이 오르고 내리는 문제에 대해서 국민의 관심도 민감해 졌다. 현재, 라면, 과자, 빵류의 유통과정이 다소는 다르지만 총판매 대리점 → 도매상 → 중간도매상(때로는) → 소매상 → 소비자 이런 과정을 거치는 동안 라면의 경우, 16원에서 20원으로 된다. 한참 라면값이 오른다고 할때, 25원까지 한일 이 있다. 우리 소비자가 바라고 싶은 가격은 여러 단계의 유통과정을 거치지 않고 총판매대리점에서



노매상으로 옮겨가는 가격에 구입하고 싶다. 급격한 물가상승은 1,2원에는 무척 어그러워진 듯한 우리의 느낌이지만 가계부는 정직하게 말해주고 있다. 내년부터 유통근대화 5개년계획을 실시할 예정이라 두고 있는

① 유통코스트 절감.

② 소비자 가격 인하.

③ 도시의 과밀화 방지.

④ 소비자 물가상승율이 도매물가 상승율 보다 낮지르고 않도록하는일등 주도 변밀한 계획의 시행이 행정부, 상인 소비자의 협력에 의해서 반드시 이룩될것을 기대한다.

小売商人들의 良心問題

[2] 다 그런것은 아니지만 많은 소매상의 물품 진열 보관 판매등은 아직도 개선할 여지가 많다. 서울 중심가의 소매상은 그래도 물건도 많고 점원도 3,4명 되어서 그런대로 꽤찮는데 서울도 번두리 더욱이 시골 구멍가게는 한심하기 짝이 없다. 물품 진열에 신경을 별로 안쓴다. 물건이 들어 오는데로 창고에 쌓아놓듯, 아무렇게나 두었다가 손님이 찾으려면 꺼내서 고객 앞에서 총채로 있는대로 먼지를 털어서 내주기가 일수다. 고양이를 많이 키우지않은 탓인지 쥐가 구멍을 낸 상품을 들고 쥐를 옥해가면서 옆으로 밀어 놓거나 쥐먹은 물건을 덩으로 더 준다고 할때, 뜻은 고맙지만 불쾌하기 짝이없다. 특히 장마철에 모든 물건이 눅눅해지고 곰팡이가 끼기쉬운 계절에 상품보존에는 더욱 신경을 써야 할 것이다. 곰팡이건 과자나 벌레먹은 과자가 가장 있기 쉬운 계절이다.

장사가 크던지 작던지 고객이 친숙한 이웃이라 할지라도 고객임에는 틀림없기 때문에 항상 친절하고 서로 밀고 사고하는 사회가 되었으면 한다. 소매상에는 특히 유해색소 원료로 울긋 불긋 물드린 싸구려 사탕, 과자 주스등이 살인마처럼 도사리고 있다가 귀여운 아기들의 입으로 들어가는 것을 생각하면, 몸서리가 쳐 진다. 직접 입으로 들어가 몸속에 퍼지는 식품에 대해서만이라도 양심에 가책없는 물건을 만들어서 진열 할때만이 이 사회는 바로 설 것이다. 모든 소매상에서는 새벽이면 손님이 오기 전에 믿고 팔수 있는 물건을 깨끗이 청소 하고 진열, 정점, 정리하고 고객을 맞아 주었으면 한다. 자나 일어나 변소에서 돌아오는 길로 손도 씻지 않고 먹을 음식을 그 손으로 집어 줄때는 건디기 어렵다.

設問內容 (라면, 과자, 빵류)

1. 라면, 과자, 빵류의 유통과정에 관하여 개선을 요하는 점이라든가 이에 대한 의견이 계시면…?
2. 소매상에서의 진열, 보관, 판매등에 관하여 개선을 요하는점 또는 의견이 계시면…?
3. 포장재료와 상태 및 의장등에 대한 의견이 계시면…?

內容과 包裝은 비슷해야지

[3] 좋은 물건이 훌륭한 케이스에 담겨서 예쁜 포장지에 싸여서 고객의 손에 옮겨 질때, 기분은 매우 좋다. 그러나, 일단 집에 돌아와서 포장지를 풀고 물건을 꺼내면 비싼종이, 별로 용도가 없는케이스가 방바닥에 굴러 있을때, 다시 한번 생각하게 된다. 저 케이스, 저 포장지가 이 물건의 원가를 얼마나 비싸게 했을까? 하는 생각때문에 좋던기분이 흐려지고 이렇게 좋은 포장이 꼭 필요한가 생각된다. 消費가 美德이 아니고 절약이 미덕이오 국산품을 써야만 경제부흥을 이룩할 수 있는 현시점에서 지나친 포장 허례 허식 때문에 내용의 빈약을 초래하기 쉽다. “뚝배기 보다 장맛 좋다”는 속담과 같이 대단치 않는 포장속에 알차고 진실한 내용이 담겨지기를 기대한다. 수박을 살때, 그 물망에 넣어 준다던지 빵을 살때 종이 주머니에 넣어 주어서 가지고 다니이기 쉽게 한다던지 여러가지로 신경을 쓰고 있어, 편리해 졌다. 그러나, 아직도 구멍가게에서 이것 저것 물건을 많이 샀을때 누런 커다란 봉지에 넣어주는 경우가 많다. 집에 와서 물건을 꺼내보면 원통 세면가루를 뒤집어 쓰고 있다. 때로는 야채나 과일 마른 반찬에 까지 원통세면가루 투성이가 되는 때가 있다. 봉지를 짓는 사람들이 가루를 털어서 차라리 가루 묻은 쪽을 밖으로 할것이지 먹을 음식에 세면이 못게하는 양심은 북받지 못할 행동이다. 지나친 포장비의 부담도 소비자는 바라지 않고 세면가루 속에서 물건을 꺼내야 하는 의장과 포장 양심도 지양되어야 한다고 본다.



李 玉 基
韓國婦人會 消費者 保護部長

場所에 따라 싸고 비싸서야...

[1] 우리나라도 時代潮流와 文化的 發展으로 食生活의 急進的인 변화가 이루어고 있다. 그중에도 밀가루가 主原料인 라면이나 파자, 빵류는 利用度가 높아지고 간식의 영역을 벗어나 主食의 범주내로 들어와 비중을 높이 차지하고 있다. 따라서, 消費量이 증가일로에 있고 品質과 가격에 가장 예민한 반응을 일으키는 食品이라고 할수 있다.

그러나 消費者와의 최종 연결이 이루어 지기까지의 流通過程은 구매의연하다.

우선 가격면에서 多量生産, 多量消費는 저렴한 값으로 공급될수 있는 가능성이 전제 되리라고 추측되나 他상품과 별차이없이 통화 인프레에 편승되어 저렴한 인상은 전혀 없는 실정이다.

더우기 각 소매점에서 판매되고 있는 값은 메이커가 제시한 값 (타당한 값 여부는 의문이다)에서 장소에 따라 진폭이 많다. 라면의 경우 120g 1개에 메이커가 제시한 25원을 위시해서 싸게 구입하는 경우, 20원, 시짤경우는 30원의 경우도 있다.

파자류는 20원으로 제시된 포장지 18원때로는 30원까지 호가하는가 하면 중량으로 개수로 적게 넣어지는 경우도 있다.

빵도 역시 위에 제품이나 별차이가 없는 가격형성으로 보아 좀더 유통과정의 경로가 개선되면 중간마진의 불균형과 價格형성의 불신감이 체겨되리라고 본다.

값의 부조리로 야기되는 경제적 정신적인 혼란은 아직도 상인과 소비자간의 불미스러운 상도의 지양의 많은 問題點을 던져주고 있는 實情이다.

구멍가게 主人의 常識이 아쉽다.

[2] 食品의 가장 중요한 부면은 生命과 직결되는 것이어서 제조과정에서의 첨가물 위생적 처리가공도 중요하지만 工場을 떠나 운반과정 중간의

매 소매점등 소비자의 손에 오기까지의 변질의 위험은 생산과정의 과오보다 더큰 부작용을 초래하는 경우가 많다.

의례히 자연상태에 보관판매 하는경우와 상품의 회전이 부진한 구멍가게 식품변질에 전혀상식이 없는 취급상인등에 의해 판매되는 상품중에는 우량품이라고 자부하는 메이커의 선전과는 달리 변질품이 독소를 품고 소비자의 손에 들어와 생명까지 앗아가는 실례가 하절에는 더 많았다.

그밖에 파리의운집 먼지 직사광선이 닿는곳등 식품의 보관판매상태는 무법상태이다.

유통과정 보관판매등도 응당 메이커나 행정당국에서 관심을 기울여야 되겠다. 소비자로서의 보다 이상적인 요망이라면 냉장보관고가 있는 상점에서 약국의 약사같이 일정기간 훈련된 취급자가 판매하도록 하는것이 보다 바람직한 처사가 아닐까 한다.

유통과정에서 일어나는 식품의 변질로 인간의 크나큰 비극을 초래케 됨을 미연에 방지하기 위해 응당 사전조처가 필요하리라고 본다.

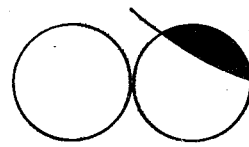
誇張된 宣伝文, 그림을 지향하라

[3] 포장술의 발달로 미려하고 안전하며 위생적인 날개의 포장지 잘되어 있는 편이나, 과장된 선전문의 삽입이라든가 내용과는 다른 그림으로 소비자를 유혹하는 것등은 별로 환영할만한 일이 못된다.

오히려 접착부분의 철저한 손질이 요구되며 빼돌어지거나 뒤집혀진 포장의 경우는 상품의 인상을 흐려놓는다.

소비자들은 한결같이 성의있게 만들어진 상품에 대해 신빙도를 높이는 것이다.

대개 대메이커에서 제시하는 불량품교환 서비스는 일정한 장소로 정해놓고 교환을 해 준다고 하나 소비자의 입장에서 불때 최종 소매점 그상품을 구입한 곳에서 즉시 교환이 가능해지도록 하면 소비자의 부담이 적어지고 교환 서비스의 친절이 효과가 많으리라고 본다.





梁明禮
—主婦클럽會員—

구름제에 의한 販賣方法을

[1] 現在の 流通過程은 各메이커에서 充分한 檢討와 資料수집, 外國의 流通方法을 研究하여 施行되고 있다는 點에서 이에對한 問題點 또는 새로운 流通方法을 論하기는 힘이 든다. 다만 現時點에서 다음과같은 事項이 發生되고 있다는 것을 말하고 싶다.

現在 서울에 있는 四大市場을 除外한 一般 소규모의 市場에서 보면 中間都売商이 있음을 본다.

이 中間都売商이 소규모의 市場에 까지 存在하고 있다는 點은 다음과 같은 일이 發生하고 있음에서 不合理하다고 본다. 이 中間都売商에서는 一般소비자에게도 散売를 하고 있는데, A라는 商品의 價格이 散売價格으로는 100원이라고 할때, 近郊에 位置하고 있는 小売商은 A의 價格은 120 원으로 販賣, 價格의 차를 보여 주고 있다.

이런 差異로해서 一般소비자의 눈에는 商品의 값이 싼곳으로 돌리게 되고 小売商의 立場에서는 中間都売商을 적대시하고 中間都売商의 立場에서는 소매상의 적대시로 商品의 販賣量이 감소되므로해서 소비자를 얻기 爲해 노력하게 되므로 쓸데없는 노력을 소비하게되고 눈에 보이지 않는 販賣戰爭이 發生한다고 볼 수 있다.

소규모의 小売상은 도산하게 되고 따라서 大메이커를 통한 中間都売商에서의 商品구입을 피하게 됨에따라, 不良商品의 發生 여건을 갖게 한다고 본다.

이는 眞正한 商道義와 流通秩序를 파괴하고 또한 “소비자는 王이다” 하는 市場의 觀念을 약하게 하는 것이라고 생각된다. 이런 過程을 피하여 그 름제에 依한 販賣方法을 一淸량음료수의 流通過程에 一택할수는 없을가?

小売商을 통해 製品의 宣傳을

[2] 現 小売商은 소규모의 資金과 人的資原의

不足으로 다음과 같은 事項이 發生하고 있다.

- ① 不商品의 流入
- ② 商品管理에서의 조합성 및 소홀.
- ③ 價格마진에 對한 인식不足等

이런 點에 對해서는 直接 大메이커가 商品의 宣傳의 한 方法으로 商品에 對한 포장等을 改善 소매상에 對해 配布케하여 하나의 眞열장을 代身케하여 소비를 보호하는 것이 급선무가 아닐까 본다.

파리 및 개미와 같은 雜種한 해충들이 파자나 빵류에 기여다는것을 본다던 그 어느 소비자라도 商品을 사고싶은 생각은 없을 것이다.

소비자를 爲한다면 大메이커는 小매상까지 철저한 神經을 써서 商品의 管理와 販賣를 爲한 지원정책을 해주어야 할것이라고 본다.

內容物이 부스러지지 않는 包裝紙를

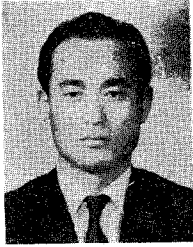
[3] 大體的으로 商品에 對한 포장은 先進各國에 못지않게 많은 發展을 보여 주고 있다. 海外市場에 나가도 손색이 없는 것으로 본다.

本人은 다음과 같은 일을 經驗하였다. 가끔 某製菓의 商品을 購入하고 있는데, 겉포장도 좋고 內紙 포장재료도 좋은데, 막상 뜯어보면 그안의 商品의 半은 부스러지고 깨지고 했는데, 眞정 不快한 일이다. 겉포장 속포장은 다좋은데 運搬에서 잘못된 下置時의 잘못된 下置時의 잘못인지 아니면 商品의 強度性에서 야기된 것인지는 모르겠다.

美製商品에 .A 製品과 같은 릿츠라는 商品이 있는데 이 菓子は 全여 깨지거나 부스러지지 않고 있는데 이는 웬일일까, 먼길을 거쳐서 國內市場에 침투되고 있는 商品이 國產보다는 더 깨지고 부스러져야 할것이 어째서 깨끗이 포장되고 있을가? 이는 全的으로 國產은 外產보다 좋지않다는 觀念을 유지시켜 주기위해서 大메이커들이 調整하고 있는 것일까? 우리소비자의 立場에서 볼때, 이상한 일이 아닐수없다. 이런 問題點이 계속 發生된다면 아무리 表紙 design이 좋다고 해도 商品은 팔리지 않는다. 겉모양이 좋다고 산다는것은 옛날의 일이다. 商品의 파손은 메이커가 소비자에게 보내지는 過程에서 관리자들의 소홀이 다루는 까닭에 파손되는 것이다.

運搬의 책임, 下置時의 책임等을 누가져야 할것인가? 결국 소비자는 나쁜 商品을 구입하고 먹어야 할것인가?

메이커는 소비자를 爲하는 立場에서 좀더 철저한 포장관리에 힘써주기를 바란다. 좋은 商品은 많은 소비자가 뜻게 마련이다.



박 성 배
서울特別市 衛生試驗所
食品化学課長

取級業所를 登録制度로

[1] 라면, 빵류 뿐만 아니라 一般的으로 變質, 變敗 可能한 食品에 있어서는 그 流通過程을 完全히 체크할 수 있도록 取級業所의 登録制를 構想해 봄직도 하다. 그러므로써 食品의 管理, 貯藏 可能한 施設을 도와 준다던가 또는 登録業所를 多角度로 啓蒙하여 食品의 流通過程 特히 管理 또는 貯藏狀態가 國民保健에 얼마나 至大한 影響을 미치는가를 完全 周知시켜야 할 것이다.

混同없는 製品標示를 하라

[2] 製造者가 아무리 自動化된 훌륭한 施設을 써서 잘 만든다 하더라도 流通過程에 虛점이 있어 變質, 變敗한 食品을 消費者에게 供給한다면 加工食品의 意義는 全혀 期待할 수 없으며 國民保健에 커다란 威脅이 될 것이다.

지나친 原色使用을 피하길.

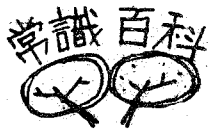
[3] 또 色裝林料에 있어서는 特히 防湿에 有意해야 할 食品에 關하여는 製造者가 完全 檢査하여 合格品에 限하여 出荷해야 할 것이다.

湿氣에 依한 食品에 變質 내지 變敗의 可能性은 거의 모든 食品에 그대로 適用된다고 하여도 過言이 아니기 때문이다.

生産値切下 때문에 低質의 色裝林料를 使用한다면 이것은 참으로 우려해야 할 問題點이라 하겠다.

또 色裝의 表示方法도 지나친 原色의 使用이라던가 他 製品과 混同하기 쉬운 表現은 삼가야 할 것이며 特히 內容物과 다른 組成의 表示, 과대선전의 表現은 國民을 기만하고 國民保健을 誤導하는 結果를 招來하므로 慎重을 期해야 될 줄 안다.

부연하여 菓子類, 빵류에 있어서도 그 類型을 現實적으로 可能한 限 細分하여 그에 대한 規格을 制定하고 食品에 關한 모든 思考方式이 國民영양 向上에 도움을 줄 수 있는 方向으로 先導되어야 할 것이며 이에 모두가 協力해야 될 줄 안다.



不快指數란?

불쾌지수란 말이 유행어처럼 널리 쓰여지고 있다. 막상 불쾌지수란 무엇이냐고 물으면 대답하지 못하는 사람들도 이 말을 애용한다.

기온이 높더라도 습도가 낮으면 얼마간 지내기 좋듯이, 이 氣溫과 湿度의 關係에서 體感溫度를 짐작하는 指數를 가리킨다. 미국 氣象局에서 처음 쓰기 시작했는데, 요즘엔 溼濕指數라고 고쳐 부르고 있다.

그 計算方法은
 $(氣溫 + 濕球溫度) \times 0.72 + 40.6 =$
不快指數

濕球溫度란, 溼度計의 球部에 얇게 가지를 둘러서 그것을 물로 주셔서 재어 본 온도를 일컫는다.

가장 快適이 63,
조금 不快가 70,
半數 以上 不快가 75,
全員 不快가 80,
참을 수 없을 정도가 86以上.
그러나, 더울 때 부채질만 조금 해도 指數가 내리고 보니, 이러한 바람의 影響도 고려해서 計算式을 改正하라는 의견도 있다고 한다.