

食品表示 制度에 관한 研究

A Study on the Food Labelling System

최영란 · 김향숙

청주여자고등학교 · 충북대학교 생활과학대학 가정교육학과

Choi Young Lan · Kim Hyang Sook

Cheong-Ju girl's High School, Major of Home Economics Educa, Chungbuk Natl. Univ.

Abstract

The purpose of this study was to examine the food labelling system and its regulations based on Food Hygiene Law in Korea and to compare them with those of USA and JAPAN. This study was carried out to suggest desirable direction for improvement of food labelling system in Korea by reviewing literatures and regulations related to the subject of this study.

The results are as follows:

1. The indication of shelf-life in Korean labelling system appeared ineffective from the point of view of consumer protection and resource preservation compared with dual system of indicating shelf-life in USA and Japan.
2. The standard of labelling general food in Korea does not give sufficient nutritive information to the consumers, compared with that in USA and Japan.
3. Only five ingredients including additives are to be listed on the food label in Korea whereas all the ingredients and additives are in the USA and Japan.
4. The way of Listing food additives on food label is neither specifically required nor standardized in Korea and, food additives are classified into only 7 groups in Korea while 18 in the USA.

Based on the above results of literature review, the followings are suggested to improve food labelling system in Korea.

1. Indication of shelf-life should have dual system, in which perishable food should not be permitted to be sold after its shelf-life while the processed food or dried food to be preserved for a long time should be indicated with more or less flexible term about shelf-life.
2. Standard of labelling general food should include calorie, fat, protein, and the content of major vitamins and minerals.
3. All ingredients and their contents, including food additives should be listed on the food labels.
4. The standard of indication of food additives in Korea should include the name, usage and content of all additives used in foods.

I. 서 론

1. 연구의 필요성 및 목적

우리의 식생활은 사회 환경 여건에 따라 활발하게 변화되어 왔다. 8.15해방 전후부터 60년대 초반까지는 단순한 생존을 위한 침체된 소비 형태를 이룬 단계였으며 60년대 중반부터 70년대에는 혼·분식 장려로 주식에 대한 의식 변화의 양상이 일어났다. 70년대 후반에는 1인당 국민소득이 1500달러를 초과하면서부터 우리의 식생활은 더욱 다양화 되었으며 양보다는 질을 추구하는 단계였고, 80년대에 이르러 2000달러를 넘어서면서 영양에 못지않게 기호성이 중요시되는 단계에 이르렀다(이영미, 1981. 서기태, 1985. 민병용, 1985. 이서래, 1985).

우리의 생활 환경은 사회·문화적 발달 속에서 더욱 복잡해지고 있으며 그에 따라 식생활에서도 전통적인 가정요리의 중요성은 점차 감소되고, 편의와 기호 위주의 식생활을 지향하는 경향이 높아지게 되었으며 가공식품에 대한 요구가 증가되고 그 수요도 점차 높아지고 있다(안숙자, 1989). 1970년 이후부터 가구 당 식료품비 중 가공식품 지출비는 77년도의 22.8%에서 연차적으로 증가하여 80년도에 이르러 30%로 증가, 85년도에는 50%이상을 차지하게 됨으로써 급증하는 경향을 나타냈다고 보고되었다(민용규, 1983. 장건형, 1983).

가공식품은 가정에서 복잡한 과정을 거치지 않고 편리하게 먹을 수 있으며 맛의 개선과 영양분의 조화 등을 인위적으로 조절할 수 있는 장점을 가지고 있다(김미향·한재숙·이효수, 1988. Norman N. Potter, 1978). 그러나 편의와 기호 위주의 선택에 따른 영양적인 불균형과 전통적인 식생활 양식과의 마찰에 따른 가치관의 혼란, 식품가치의 증진과 보존을 위한 식품 첨가물 사용, 가공과정에서의 이물질 유입 및 유통과정에서의 변질 등의 많은 문제점들을 내포하고 있다.

이와 같이 많은 문제점이 있음에도 불구하고 가공식품은 사회가 점점 산업화 될 수록 우리의 식생활에 더욱 큰 비중을 차지하게 될 것이며, 이러한 가공식품의 범람 속에서 소비자들은 식품의 영양과 안전성에 대한 정확한 정보를 제공받지 못하고 있는 실정이다. 따라서 오늘날과 같은 상황에 좀 더 현명하게 대처하기 위해서는

가공식품을 이용함에 있어서 보다 능동적인 지식과 실천이 요구된다.

본 연구의 목적은 우리 나라의 식품표시 제도와 그에 관련된 법규를 고찰해 보고, 이것을 미국, 일본의 식품표시 제도와 비교해 봄으로써 그 차이점을 알아 보며 그 결과를 바탕으로 우리 나라의 식품표시 제도에 있어서 개선해 나아가야 할 방향을 제시하고자 한다.

2. 연구 문제

본 연구의 목적을 이루기 위하여 다음과 같이 연구 문제를 설정하였다.

- 1) 한국의 식품표시 제도 관련법은 어떠한가?
- 2) 한국의 식품표시 제도와 미국·일본의 식품표시 제도는 어떤 차이가 있는가?
- 3) 한국의 식품표시 제도에 있어서 개선할 점은 무엇인가?

I. 식품표시 제도

1. 식품표시의 필요성

1) 식품표시의 필요성

각종 농·수산물들은 생산지로부터 먼 거리로 수송되어 소비되거나 장기간에 걸쳐 이용되고 있다. 오늘날처럼 교통 수단이 발달되고 산업이 분업화됨에 따라 식품 산업도 매우 다양해지고 있다. 그러므로 생산지에서 수확한 상태로 소비자에게 그대로 전달되는 경우는 드물며 대부분의 식품들이 그 특성과 용도에 따라 적당한 방법으로 가공되거나 포장되어 이용되는 것이 보통이다. 이와 같이 매우 다양하고 고도로 가공된 식품들에 대해서는 의견상만으로는 그 식품의 내용에 대해서 정확한 정보를 얻기는 어려운 실정이므로 식품표시는 소비자들에게 정보를 제공해 주는 매우 중요한 수단이다.

오늘날 식생활 변화에 따른 가공식품의 급격한 이용은 소비자들이 식품표시에 대한 정확하고 다양한 정보를 필요로 하고 있다. 특히 대부분의 식품 광고가 무조건적 소비를 유도하고 있기 때문에 소비자 자신이 식품에 대한 정확한 정보를 갖고 있지 못한다면 자신이 필요로 하는 식품을 올바르게 선택하기가 어렵게 된다. 80년대 이후부터 우리의 식생활 수준은 생존이나 위생의 차원에서 선택의 차원으로 변화되었으며,

식생활 향상으로 식품과 영양, 건강에 관한 소비자의 지식과 의식 수준이 높아졌다(천석조·임영희, 1987). 따라서 소비자들은 식품에 대하여 경제면이나 안전성의 문제 뿐만 아니라 영양면에 대하여 더욱 정확한 정보를 요구하게 되었다. 우리의 식품 산업은 그 동안 꾸준히 성장·발전을 거듭하여 그 규모로 보아 5대 주요 산업의 하나이며 G.NP의 약 11%에 해당되는 분야이다(한국식품공업협회, 1987). 식품의 주요 수출 대상국은 일본, 미국, 홍콩 등의 국가이며 앞으로 식품의 수출 증대를 위해서도 외국의 식품표시 기준 등을 잘 살펴서 국산 식품의 국제화를 꾀하는데 도움이 되도록 해야 한다. 또한 식품의 수입 개방에 따라 수입 식품에 대한 철저한 관리가 필요하며 이를 위해서는 우선 국내 식품의 표시 제도가 잘 확립되어 있어야 한다. 이런 견지에서 볼 때 규격화되고 전문적인 식품표시 제도는 국민의 건전한 식생활 향상에 크게 이바지할 것이다.

2. 한국의 식품표시 제도

우리 나라의 식품위생 관리 제도의 근간이 되는 식품위생법은 1962년 1월 20일 처음 공포된 이후, 그 동안의 경제 발전, 국민 소득의 수준 향상, 식생활 방식의 변화, 재료 수급의 변화, 외국으로부터의 수입 개방 압력 및 자체 기술 수준의 변화 등에 능동적으로 대처해 나가기 위하여 여러 차례의 개정을 거쳐 현재에 이르고 있다.

1) 식품의 표시 기준

1962. 1. 20일에 제정된 식품위생법 표시 기준(제4장 제9조)을 보면 보건사회부 장관은 국민 위생상 특히 필요하다고 인정할 때에는 보건사회부령으로 판매를 목적으로 하는 식품 또는 첨가물과 용구·용기·포장의 표시에 관하여 필요한 기준을 정할 수 있도록 되어 있다. 그리고 우리 나라의 식품표시 기준이 처음 마련된 것은 1970년 11월 23일 식품위생법 시행규칙이 보건사회부령 제362호로 공포된 이후 현재에 이르고 있으며, 그 후의 변화된 식품표시 기준의 변화 내용은 <표 1>과 같다.

<표 1> 식품의 표시 기준 개정

항 목	연 도	1970.	1983.	1985.	1987.	1989.	1991.
		11.23	6.10	7. 1	3.28	11.30	12.28
· 제품명		○	○	○	○	○	○
· 제조소재지 및 제조업소명		○	○	○	○	○	○
· 제조 연월일		○	○	○	○	□	□
· 영업 허가 번호와 제조품목 허가 번호		○	○	○	☆	○	○
· 용량·중량 또는 개수		○	○	○	○	○	○
· 소매 가격		○	삭제				
· 화학적 합성품 성분 및 성분에 대한 백분율		○	삭제				
· 원재료명 및 함량*		○	○	○	○	○	○
· 보관상 주의		○	○	○	○	○	○
· 반품 및 교환		○	○	○	○	○	○
· 사용 또는 보존기준		○	○	○	○	○	○
· 유통 기한			△	△	△	○	○
· 자가규격 인정제품 번호			○	○	○	○	○
· 열량 및 영양분포 표시**					○	○	○

참고 : <표 1>은 연구자가 식품위생법 시행 규칙을 각 년도 별로 정리한 것임.

* 원료함량 순위에 따라 5가지 이상의 원료명을 표시해야 함.

** 건강보조식품, 특수영양, 인스턴트식품 중 조제우유, 강화우유에 한함.

△ 제조업자 임의의 표시 사항임.

□ 도시락만

☆ 신고번호 추가

2) 식품위생법 시행규칙 개정의 특징

(1) 제조 연월일

1989년 11월에 보건사회부령 제835호에 의해 개정된 식품위생법 시행규칙 내용 중 가장 중요한 것은 제조 연월일과 유통 기한 표시 방법에 관한 것이다. 종전에는 제조 연월일만을 표시하는 식품과 제조 연월일 및 권장 유통 기한을 함께 표시하는 식품으로 분리되어 있었다. 개정안에서는 식품의 안전성을 확보하면서 정부의 개방화 정책에 능동적으로 대처하고 국산 식품의 국제 경쟁 여건 조성 등 국익 도모를 위하여 유통 기한만을 표시하도록 단일화시켰다. 이에 따

라서 새로운 개정안에서는 제조 연월일을 강제 규정에서 제외하였으며, 도시락만을 그 표시 대상 품목으로 규정하고, 나머지 식품들은 제조자 또는 수입 업자가 임의로 표시하도록 규정하고 있다.

한편 미국과 일본 등의 선진국들은 제조 연월일을 표시하지 않는 대신에 유통 기한을 세부적으로 엄격하게 규제하고 있다.

(2) 유통 기한

앞에서 살펴본 바와 같이 1989년 11월에 개정된 식품위생법 시행규칙 중의 가장 중요한 내용은 유통 기한의 표시 방법이다. 종전에는 제조 연월일은 강제적인 의무 사항이었으나 개정안에서는 제조자나 수입 업자의 임의 사항으로 하고 유통 기한 표시는 의무 사항으로 규정하고 있다. 유통 기한을 의무적으로 표시하여야 하는 식품들은 <표 2>와 같다.

<표 2> 식품의 유통 기한 표시 의무 품목

표시 내용	품 목
연 월 일	· 빵류 및 과자류(식용유에 튀겨거나 식용유 처리를 한 과자류에 한함) · 청량음료(유산균 음료 및 살균유산균 음료에 한함) · 어육연제품 · 식육제품 · 유가공품 · 식용유지류
연 월	· 통조림, 병조림 · 면류 · 청량음료(탄산음료를 제외함) · 다류 · 인스턴트 · 영양동식품
연 월 일시	· 도시락

이와 같이 유통 기한의 표시로 단일화시킨 이유는 수입 식품의 표시 기준이 다른 점에 따른 한미 통상 마찰을 완화하여 국익을 도모하고, 제조·판매업 및接客업자에게는 유통 기한 경과 제품을 진열·판매하거나 조리에서 사용하지 못하도록 함으로써 소비자의 안전을 확보하자는 데 그 목적이 있다(총무처관보, 1989).

3. 한국·미국·일본의 식품표시 제도의 비교

식품 관리는 생산에서부터 소비에 이르기까지 일관성 있고 체계적인 관리가 이루어져야 한다. 이러한 체계적이고 과학적인 식품 관리를 위해서는 조직적인 행정 행위, 철저한 지도 감독, 식품 제조업자들의 성실한 자세가 매우 중요하다.

다. 미국의 경우 식품 위생 관리가 하나의 독립 기구(Food and Drug Administration)에서 관장하고 있으며, 일본은 식품 관리 체제가 우리나라와 비슷하게 설치되어 있다. 그러므로 선진국 중의 한 국가인 미국과 우리나라와 비슷한 행정 체제를 갖추고 있는 일본과의 식품 관리 제도를 비교하여 보고자 한다.

1) 식품표시 관련법

식품표시에 관련되는 법의 종류는 <표 3>과 같다.

<표 3> 식품표시 관련법의 비교

구분	법 명	목 적
한국	· 식품위생법 · 공업표준화법(KS법)	· 식품 위생관리 · 공중 위생관리, 영양관리 · 규격관리
일본	· 식품위생법 · 영양 개선법 · JAS법 (품질표시법)	· 식품 위생관리 · 공중 위생관리 · 영양 개선관리 · 품질 표시관리, 규격관리
미국	· 식· 의약품 표시법(FDA) · 공정포장 표시법	· 식품· 공중 위 생 관리 · 식품 영양관리, 식품 안전관리 · 품질 표시관리, 규격관리
비고	· 일본은 식품위생관리법이나 한국은 식품에 대한 위생, 안전 표시 등 총괄 시행법임. · 일본은 영양개선법이 제정되어 있음. · 한국은 규격관리이나 일본은 규격관리에 품질 표시관리가 포함되어 있음.	

한국은 식품위생법, 공업표준화법(Korean Standard법)이 있으며 일본은 식품위생법, 영양개선법, 농림물자규격 및 품질표시법(Japan Administration Standard법)이 있고 미국은 식품·의약품관리법(FDA법) 및 공정포장표시법이 있다(정우용, 1991. 이성우, 1993).

한국은 일본에서의 영양개선법과 JAS품질 표시법이 제정되기 이전의 표시 관련법이었던 식품 위생법에 의존하고 있다. 이 식품위생법은 기존의 식품 산업 육성의 목적에 소비자 보호를 삽입시켜 식품공전에 의한 품질 표시 기준 관리를 통하여 식품표시 관리를 하고 있다. 이것으로 미루어

불 때 한국은 식품 위생 관리가 목적인 식품위생법과 규격 관리가 목적인 공업표준화법에 의존하고 있어 소비자가 필요로 하는 품질, 안전 등을 충족시킬 수 있는 식품표시법은 없다.

2) 관련 기관

식품표시 관련 기관은 <표 4>와 같다.

<표 4> 식품표시 관련 기관의 비교

한 국	일 본	미 국
· 보건사회부 위생제도과, 식품과 위생관리과	· 후생성 식품보건과, 식품화학 과, 신개발식품 보건대책실	· FDA 식품안전 및 영양개선 센터
· 농림수산부 표준가공과	· 농림수산성 소비경제과	
· 시·도 보건위생과	· 도도부현 적정표시과	· FDA 자체 지 방 조직 10개 지역 센터, 2개 의 검사소 134 개 상주 사무소 · 각 주법에 의 해 관리

비 고	· 한국은 제도, 기준제정, 지도, 관리로 되어 있으나 일본은 식품기구의 표시관리, 첨가 관리, 용기, 포장의 관리, 건강식품의 표시 관리로 나눔.
	· 미국은 식품안전과 영양개선 센터에서 안전 측면의 표시관리를 하고 있음.
비 고	· 한국은 식품 산업 규격관리이지만 일본은 소비자 보호를 위한 품질 표시를 권장함.
	· 한국은 위생관리 측면의 표시 단속이나 일본은 소비자 보호차원의 표시 관리를 함.
	· 미국은 FDA 연방자체의 지방에서 관리를 하며 각 주에서도 주 법에 의해 관리를 함.

이러한 비교로 볼 때 한국은 중앙이나 지방에서 표시 적정화를 기할 수 있는 조직망이 구축되어 있지 않다. 즉 보건사회부 위생 제도과에서 법령과 제도를 담당하고 있는데, 그 중 한 부분으로 표시 제도를 다루고 있으며, 식품과에서는 식품 전반에 관한 행정과 안전·표시 등의 모든 기준을 다루고 있고 위생관리과도 위생 단속이 주종을 이루고 있어 표시 관리의 전문성이 없는 실정이다.

농림수산부도 KS규격만을 관리하는 품질 표시 전담 조직이 지방에는 없기 때문에 지방에서의 지도, 단속이나 지역 특성에 맞는 기준 설정

등이 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

3) 공업표준화법에 의한 표시 기준

공업표준화법은 1961년 9월 법률 제732호로 제정됨으로써 시작되어 1963년도부터 식료품에도 KS 규격제도가 도입되었다. 식품 분야의 KS 규격 정착을 위하여 식품 규격화 업무를 농림수산부로 이관하는 것을 주요 내용으로 하는 공업표준화법 시행령 개정은 1986년 4월에 단행하였다. 그리고 농림수산부에서는 1986년 9월 “농·축산 가공 식품 표준화에 관한 운영 요강”을 농림수산부 고시 제86-29로 제정·공포되어 가공 식품의 규격 관리가 되고 있다. 이러한 농·축산 가공 식품 표준화 제도는 식품 표준규격을 합리적으로 제정하고 운용함으로써 생산성 향상과 거래의 단순화 및 공정화를 도모하며 이를 통하여 식품 생산 업체의 육성과 소비자를 보호하는데 그 목적이 있다.

4) 식품의 품질 표시 제도

식품의 품질 표시 제도는 <표 5>와 같다. 일본에서는 식품위생법에 의한 표시 관리가 소비자 보호 측면에서는 한계가 있기 때문에 별도의 JAS법을 제정하여 소비자 보호 측면을 강화하고 있다. 또한 미국은 식·의약품법에 의하여 소비자의 생명과 안전을 위한 안전 표시 제도를 관리·시행하면서 공정 포장 표시법에 의한 품질 표시 제도를 도입하였다(이성우, 1993).

그러나 한국은 식품 생산 업자와 식품 위생 업자를 관리하는 위생 관리 측면에서의 표시 제도에 중점을 두고 있기 때문에 소비자 보호 측면의 전문적인 표시 관리 제도는 미흡한 실정이다(김석철·최병록, 1990).

<표 5> 식품의 품질 표시 제도

한 국	일 본	미 국
· 식품위생법에 의한 위생 및 품질표시	· 식품위생법에 의한 위생표시	· 식·의약품법에 의한 안전표시
	· JAS법에 의한 품질표시	· 공정포장표시법에 의한 품질 표시제도

비 고	· 한국은 사업자 관리 측면의 관리가 주 목적임.
	· 일본은 위생뿐만 아니라, 소비자 보호차원의 품질 제도임.
	· 미국은 소비자 안전과 품질 표시 관리임.

5) 건강보조식품 표시 제도

건강보조식품의 정의

건강은 건전한 생활 습관, 안정한 정신 상태 및 위생적인 의식주에 따라 자기 자신의 힘으로 일상 생활 중에 획득하는 것이다. 이 중 식생활이 건강 유지에 큰 영향을 주는 것은 사실이다. 최근, 건강 증진에 대한 소비자의 기대감에 부응하여 건강 식품이 붐을 이루게 되었다. 이런 건강 식품에 대한 정의는 사람과 시간에 따라 각각 다르게 해석하고 있다. 어느 국가에서 있어서도 현재의 상황은 법적으로나 과학적으로 명확한 정의가 없다. 미국에서 Health Foods라는 용어는 이미 50여 년의 역사가 있으며, 서독에서도 Reform식품이 사용된 지 100여 년이 된다. 일본 국민 생활 센터의 자료에 의하면 건강 식품에 대한 소비자들의 이미지는 "보통 식품에 비해 그 성분 중 특징이 있는 것"으로 나타나고 있다. 우리 나라 식품위생법 제1장 제2조에 "식품이라 함은 모든 음식물을 말한다. 다만, 의약으로서 섭취하는 것은 제외한다."라고 규정하고 있다. 식품위생법 시행령 제7조의 영양등식품 제조업에 대한 규정을 보면 "유아, 병약자 및 임산부 등을 위한 용도에 제공할 목적으로 식품 원료에 영양분을 가감하여 만든 일반 영양 식품이나 식품 원료에 들어 있는 특정 성분을 추출, 농축 등의 방법을 사용하여 만든 특수 식품을 제조하는 영업"으로 규정하고 있다. 이와 같이 여러 사고방식들을 종합해 보면 적어도 어떤 과학적인 증명이 있기 전에는 합리적인 정의를 내리기는 어렵다.

이러한 상황에서 최근에 유통되는 건강 식품류들은 상당히 다양한 편이지만 영양학적인 근거를 제시하지 못하고 질병 치료나 효험 등을 내세우기 때문에 이로 인한 문제점들이 많이 나타나고 있다(한국소비자보호원, 1989). 이러한 점에서 건강보조식품 식품에 대한 정의, 성분, 함유량의 표시 기준 및 위생적인 규격 설정이 절실히 요구되고 있다.

〈표 6〉 건강보조 식품표시 제도의 비교

한 국	일 본	미 국
식품위생법에 의거 관리	영양 개선법	식·의약품법에 의거 관리
비 고	<ul style="list-style-type: none"> · 한국은 식품위생법에서 관리하고 있으나 · 일본은 영양개선법에 의하여 건강식품에 대하여 별도로 관리하고 있음. · 미국은 식·의약품법에 의하여 관리하고 있음. 	

4. 한국·미국·일본의 식품표시 기준 비교

1) 식품표시 대상 품목

식품표시 대상 품목은 〈표 7〉과 같다. 한국은 식품위생법에 의해 20개 품목(106개 식품)을 규제하고 있으나 일본은 JAS법에 의한 품질 표시 품목 43개, 동경도에서 지정한 품질 표시 품목 29개, 지역 인증 식품 12개, 신 식품표시 상품 9개 등 총 93개에 이른다. 품목 수에서는 한국보다 많을 뿐만 아니라 지역 인증 식품, 신 식품 등 특성에 따른 품질표시 관리를 하고 있다(김석철·최병목, 1990).

한편 미국의 식품표시 대상 품목은 각 주에 따라 다르므로 여기서는 우리 나라와 행정 구조가 비슷한 일본과 비교 하였다.

〈표 7〉 식품표시 대상 품목의 비교

구 분	한 국	일 본			
종 류	식품위생법에 의한 대상품목	JAS법에 의한 품질 표시 지정 품목	동경도 지정 품목	지역 인증 식품	새로운 식품품질 표시품목
품목수	20개품목 (106개 식품)	43개품목	29개 품목	12개 품목	9개품목

2) 일반 식품표시

식품에 대한 일반적인 표시 기준은 〈표 8〉과 같다. 한국은 일본에 비하여 제조 연월일, 상미 기간, 생식품의 생식 여부, 원산지 국명 등의 표시 사항이 없다. 상미기간은 우리의 유통 기한과 비슷하나 제조 연월일의 표시 의무 품목이 현재 도시락 하나밖에 없는 것은 식품의 특성으로 볼 때 많은 문제점이 예상된다. 즉 지방이 다량 함유된 식품의 변패, 식품보관 나, 유통 거리 및 계절에 따른 식품 변질로 소비자들의 피해가 우려된다. 또한 식품의 생식 여부와 수입품의 원산지 국명 등이 없는 것도 많은 생식품의 출현과 수입 개방화에 따라 소비자들의 피해가 증가될 수 있는 문제점들이 내포되어 있다.

한국은 자가기준 및 규격 인정 품목의 인정 번호 등을 표시하도록 하는 점에서 일본, 미국과 차이가 있다.

미국은 유통 기간이 세분화되고 영양 정보량도 비교국들에 비하여 매우 자세하게 표시하고 있다. 즉 1회 사용량, 1개 용기 내용량의 사용 횟수, 1개 용기 중의 '미국 1일 권장 허용량'에

다른 영양분의 백분율, 지방 조정 식이를 위한 콜레스테롤 함량, 불·포화 지방산의 함량 및 나트륨 양을 표시하고 있다. 그리고 식품 판매 대리점의 주소와 전화번호까지 표시하고 있다 (김석철·최병득, 1990, 식품위생법 시행규칙, 1993).

<표 8> 일반 식품표시 기준의 비교

항 목	한 국	일 본	미 국
제 품 명	○	○	○
제조업소명 및 소재지	○	○	○
제조 연월일*	△	○	○
유통 기 한*	○	□	○
영업 허가 번호 및 품목	○		
제조 허가 번호*			
중량, 용량 또는 개수	○	○	○
원재료명 및 함량*	○	○	○
식품첨가물의 명칭, 용도*		○	○
보관상의 주의	○	○	○
반품 또는 교환*	○		
사용 또는 보존기준	○	○	○
열량 및 영양분 표시*		○	○
자가기준 및 규격 인정 번호*	○		
원산지국명*		○	○
생것의 경우 생식 여부*		○	

* 표는 차이가 있는 항목임.

△ 도시락만

□ 상미기간

(1) 유통 기한

유통 기한의 표시는 제품 포장의 오른쪽 아래에 4호 활자 이상(표면적이 50㎢ 미만의 포장 또는 병마개에 표시하는 경우에는 6호 활자 이상)의 크기로 지워지지 않는 잉크 또는 각인을 사용하여 표시하며 자동 포장기의 사용으로 인하여 제품 포장의 오른쪽 아래에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해 위치에 유통 기한의 표시 부위를 명시하도록 규정하고 있다(천석조, 1992, 식품위생법 시행규칙, 1993). 미국의 유통 기한은 최소 유효 기한(best before), 최종 판매 일자(sell by) 등으로 구분하고 최소 유효 기한은 식품의 고유한 품질이 유지될 수 있는 기간을 의미하는데, 이 기간이 3개월 미만일 경우에는 일, 월만을 표시하며 best before로 표시하고, 3개월 이상일 경우는 월, 년만을 표시하는데, 이 경우에는 "best before end"를 사용한다.

일본은 가공 식품의 유통 기한은 없으나 일반 식품과 마른 국수, 건조 미역 등의 농·축산물에 대해서는 음식 맛과 품질의 특성을 유지할 수 있는 상미기간을 표시하고 있다. 이상과 같이 비교국들의 유효 기한을 정리하면 <표 9>와 같다 (김석철·박성용·황정선, 1989).

<표 9> 유통 기한 비교

구 분	한 국	일 본	미 국	프 랑 스
식 품	· 유통 기한	· 없음 · 6개월 이 내에 변패 우려 식품 은 상미 기간 병행 표시	· 최소유효 기한(Best before, Best before end) · 최종소비 일자 (Sell by)	· 최종한계 소비일자 · 최상보존 한계일자
농·축 산 물	· 없음	· 상미기간	· Guarantee fresh	—
비 고	· 유통기한: 외국의 최종소비일자에 해당됨. · 상미기간: 프랑스의 최상의 제품상태 유지 한계일자와 비슷한 제도로 일정한 기간에서 보존하였을 경우 음식 맛과 품질 특성을 보존하는 일자로 일반 가공식품과 농·축산물 인 마른국수, 건조 미역 등에 표시함. · Guarantee fresh: 과일, 채소, 육류 등 농축산 물의 신선도 유지기간임.			

(2) 원료명 및 함량

한국은 식품을 제조·가공하면서 사용한 원료와 그 함량 및 첨가물의 표시를 의무화하고 있다. 식품위생법에 의하면 "유가공품·식육제품·어육연제품·통조림 또는 인삼 식품에 있어서는 원료 함량 순위에 따라 5가지 이상의 원료명과 이중 3가지 이상의 주요 성분의 함량을 백분율로 표시하여야 하며, 위 식품을 제외한 표시 대상 식품은 원료 함량 순위에 따라 5가지 이상의 원료명을 표시하여야 한다."라는 규정이 있다 (식품위생법 시행규칙, 제5조).

그러나 일본과 미국에서는 식품에 함유된 모든 원료명을 표시하도록 규정하고 있다.

(3) 식품 첨가물 표시

가. 식품 첨가물

식품 첨가물이란 식품을 조리·가공 또는 제조 할 경우에 식품의 품질을 개량하고 그 보존

성이나 기호성을 향상시키며, 또 영양학적인 가치나 기타 식품의 품질적 가치를 증진시키려는 목적으로 사용되는 식품 제조상의 필수 불가결한 물질이다(문창규, 1989).

한편, 우리 나라의 식품위생법에서는 식품 첨가물을 "식품의 제조, 가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가, 혼합, 침윤 기타의 방법으로 사용되는 물질"로 규정하고 있으며, 미국에서는 "식품의 생산, 가공, 저장 또는 포장의 어느 국면에서 식품 중에 첨가되는 기본적인 식량 이외의 물질"로 규정하고 있다.

현재 우리 나라에 허용되어 있는 첨가물은 1991년 현재 354종이다.

나. 식품 첨가물의 안전성

식품 첨가물은 언제나 인체에 무해하여야 하는 것이 그 선결 요건이나 대부분의 식품 첨가물은 생체 이물질이므로 과용하거나 오용하였을 경우에는 인체에 해로울 가능성이 있다. 현재의 식품 첨가물 표시 실태를 보면 일부의 식품만이 함유된 첨가물의 내용을 표시하고 있고, 대부분의 식품들이 식품 첨가물 표시 의무가 없는 현실이다. 그러므로 대부분의 식품 첨가물이 소비자의 선택과 무관하게 식품과 함께 섭취되고 있으며, 이 때 섭취된 식품 첨가물의 유해성 여부는 소비자 안전과 관련하여 중요한 문제로 제기되고 있다.

<표 10> 식품 첨가물 표시 기준 비교

구 분	한 국	일 본	미 국
첨가물 물질명과 그 용도 표시	· 합성 감미료 · 합성 착색료 · 합성 보존료 · 산화 방지제 · 표백제 · 합성 살균제 · 발색제 등 7개 분야의 용도명과 물질명을 함께 표시	· 합성첨가물은 물질명과 그 용도를 함께 표시	· 산미료 · 산화 조정제 · 산화 방지제 등 18개 분야의 첨가물은 물질명과 용도를 함께 표시
첨가물의 표시(2개 이상인 경우)	· 원료명 및 함량에 포함시키고 있음.	· 첨가물 전체 구성 순으로 별도로 표시 함.	· 일본과 동일.
첨가물 표시 기준	없 음	있 음	있 음

한국에서 처음으로 식품 첨가물을 법적으로 규제하게 된 것은 1962년 1월 20일에 식품위생법이 제정· 공포되어 이 법에 의하여 1962년 6월 12일에 식품위생법 시행령(각령 제811호)에 217개 품목의 화학적 합성품이 지정된 때부터이다. 각 나라에서 사용되는 식품 첨가물의 수는 일본이 350여 종류, 한국의 경우는 1991년 현재 354종류가 지정되어 있다. 한국과 비교국들과의 첨가물 표시 기준은 <표 10>과 같다(김석철·박성용·황정선, 1989).

(4) 열량 및 영양 성분 표시

열량 및 영양 성분 표시 기준은 <표 11>과 같다.

<표 11> 열량 및 영양 성분 표시

한 국	일 본	미 국
· 식품위생법에 의한 기본 표시 사항	· 제조 연월일 · 영양성분 분석표 · 특별용도 사용 이유 · 원 재료 명칭 · 섭취, 조리시 주의사항	· 최소한의 영양 표시 사항 1회 사용량 1개 용기 내용량의 사용 횟수 1개 사용량 중의 "미국 1일 권장허용량"에 따른 영
· 단위 중량 당 열량 및 영양분	· 보존방법 · 제조자 소재지 · 제조자 성명 · 허가증표	· 양분의백분율* · 나트륨량** · 지방 조정식이를 위한 콜레스테롤, 포화 지방산, 불포화 지방산의 함량

* 미국의 1일 권장허용량(U.S. Recommended Daily Allowances)은 1972년 FDA에서 "양질의 영양 목표로 이용될 수 있도록 국립과학원이 마련한 식이 기준"임.

** 미국의 나트륨 표시 규정은 매 식마다 함유된 나트륨량을 자발적으로 정보를 제공하여야 함.

· 나트륨에 관한 정보의 양적 기준과 표시 용어
0. Sodium free(무 나트륨): 매 식당 5mg 이하
0. Very low sodium(나트륨 극소): 매 식당 35mg 또는 그 이하
0. Low sodium(저 나트륨): 매 식당 140mg 또는 그 이하
0. Reduced sodium(나트륨 감량): 통상 나트륨의 75% 감량
0. Unsalted(가염되지 않음): 통상적으로 가염 처리되는 식품에 소금을 넣지 않고 처리되었을 때

한국은 식품위생법에 의한 기본 표시 사항에다 제품의 단위 중량(용량)당 열량 및 영양분을 표시해야 한다(단, 건강보조식품, 특수영양, 인스턴트식품, 조제·강화우유에 한함)(식품위생법 시행규칙, 제5조, 1993).

일본은 영양 개선법에 의해 허가증표, 허가 받은 표시 내용 등 표시 기준을 세부적으로 규정하고 있다.

미국은 최소한의 영양 표시 기준과 미국의 1일 권장 허용량에 따른 7가지 비타민과 미네랄, 나트륨 양 등을 함량 순으로 표시하고 있다. 그리고 1일 권장 허용량 기준도 연령과 특수한 환경에 따라 세분화하여 제시하고 있다. 즉 4세 이상의 성인과 어린이, 4세 이하의 유아와 어린이, 임산부와 수유부 등으로 분리되어 있다(최혜미, 1987).

이러한 표시 기준이 없는 한국은 많은 건강보조 식품과 가공 식품들에 대하여 다양한 영양 정보가 필요함을 인식할 수 있다.

Ⅳ. 논 의

이상과 같이 한국의 식품표시 제도를 일본, 미국과 비교·분석하였다. 한국은 비교국들에 비하여 유통 기한, 원료명 및 함량, 첨가물 표시, 열량 및 영양 성분 표시, 원산지 표시 등이 미흡하였다. 그러나 이들 국가에서 표시하지 않는 영업 허가 번호 및 품목 제조 허가 번호, 반품 또는 교환, 자가기준 및 규격 인정 번호를 표시하는 점이 다르다.

1. 유통 기한 표시

미국의 유통 기한은 식품의 특성에 따라서 Best before, Best before end, Sell by 등으로 세분하여 표시하도록 규정하고 있으며, 그 후에는 식품 감시원에 의해 이를 위반하는 업체를 엄격히 규제하고 있다.

일본은 모든 식품에 제조연월일을 표시해야 하며 6개월 이내에 변패되기 쉬운 식품은 신선도 유지기한인 상미기간을 병행하여 표시하고 있다.

그러나 한국은 도시락을 제외하고는 유통 기한만을 표시하면 되고 이러한 유통 기한의 표시도 각계 대표가 참여한 전문 위원회에서 심의한

후 결정한 것이 아니라 정부의 자율적인 결정에 의한 기한이기 때문에 소비자나 사업자로부터 신뢰성에 대한 문제가 발생할 수 있다. 그리고 제품의 특성에 따라 유통 기한이 지나더라도 미국의 최소 유효 기한처럼 판매가 가능하도록 하는 것과 판매 최종 일자가 지나면 수거해야 하는 품목으로 이원화하여 표시토록 함으로써 소비자의 안전과 자원 낭비를 방지할 수 있어야 하겠다.

2. 원료명 및 함량 표시

식품의 재료는 그 식품의 특성과 종류에 따라 다양함에도 불구하고 한국은 5가지 이상으로 기준이 설정되어 있기 때문에 제조자들은 대부분 5가지만 표시하게 된다. 그러나 일본과 미국은 식품의 모든 재료를 표시해서 소비자들에게 정보를 제공하고 있다. 수많은 식품들은 각각의 고유한 맛과 독특한 질감 및 향기 등이 있으므로 이들에 대한 소비자들의 궁금함을 감소시키고 충실하고 건전한 식품이 유통되도록 하여야 한다. 그러므로 식품의 바탕이 되는 모든 원료에 대하여 그 표시가 자세하게 제시되어야 한다.

3. 영양 정보의 확대

최근 소비자들의 의식 수준의 향상과 경제 생활이 윤택해짐에 따라 식품에 대한 정보의 욕구도 증가하고 있다. 그러나 현 식품의 영양 정보 내용은 매우 미흡하여 함유된 원료명 정도만 표시하고 있다. 가장 기본적인 열량과 주요 영양소의 함량, 나트륨 량 등을 표시하여 소비자들이 참고할 수 있도록 도움을 주어야 한다.

4. 식품 첨가물의 표시

한국은 합성 감미료, 합성 착색료 등의 7개 분야 식품 첨가물의 66종류는 그 첨가물의 명칭과 용도를 함께 표시하도록 규정하고 있다.

그러나 미국은 착색료 등의 18개 분야의 용도로 사용되는 식품 첨가물은 그 물질 명과 용도를 함께 표시하고 2가지 이상이 함유되었을 때는 첨가물 전체 구성비 순으로 표시토록 되어 있다.

일본도 1988년 7월부터 모든 합성 첨가물에 대해서 물질명과 용도명을 함께 표시토록 하고 있다. 따라서 한국도 첨가물의 7개 분야를 더욱 확대시켜야 하며, 궁극적으로는 모든 합성 첨가

물에 대해서 그 용도와 물질명을 함께 표시토록 해야 할 것이다. 또한 현재 식품 첨가물의 함량을 원료 함량에 포함시켜 표시하지만 2가지 이상의 첨가물을 사용했을 때는 첨가물 구성비 순으로 별도의 난에 표시해야 하겠다.

5. 건강보조 식품표시 기준

한국은 건강보조 식품에 대한 표시 기준으로 식품의 공통 표시 사항에서 단위 당 열량과 영양분을 추가 표시하도록 하고 있으나, 미국과 일본은 건강식품표시 기준을 별도로 규정하고 있다. 이러한 식품의 표시 내용도 허가 표시 내용과 특별용도 품목인 경우는 그 이유 등을 표시하도록 하고 있다. 따라서 한국도 최근에 건강보조식품에 대한 관심의 증대와 함께 다양한 식품이 생산되고 있는 추세로 볼 때 건강보조식품 허가 제도 도입과 함께 별도의 표시 기준이 마련되어야 하겠다.

V. 결론 및 제언

이상과 같이 한국의 식품표시 제도에 대해서 미국·일본의 식품표시 제도와 관련된 문헌들을 비교하여 보았다. 그 동안 한국은 여러 차례에 걸쳐서 식품표시 제도를 개정하였지만 연구 결과를 보면 아직도 소비자들의 욕구에는 만족할 수 있는 수준에 미치지 못하고 있다. 지금까지 논의된 식품위생법의 표시 실태를 간단하게 요약하면 다음과 같다.

1. 한국 식품표시에 있어서 유통 기한은 한 가지 방법으로 표시하기 때문에 두 가지 방법으로 표시하는 미국·일본에 비하여 소비자 보호 및 자원의 절약 측면에서 비효율적이다.
2. 한국의 일반 식품표시 기준은 제품명 이외에 11가지로 미국, 일본에 비하여 열량과 주요 영양소의 함량 및 나트륨 량, 콜레스테롤, 불포화 지방산의 함량, 생식의 여부 등의 충분한 영양 정보를 소비자들에게 제공하지 못하고 있다.
3. 한국의 식품 원료명 및 함량의 표시 범위는 현재 5가지로 모든 원료 및 함량을 표시하는 미국·일본에 비하여 미흡한 실정이다.
4. 한국의 식품 첨가물 표시 기준은 미국·일

본에 비하여 별도의 표시 기준이 없으며, 식품 첨가물의 표시 종류도 미국의 18개 분야에 비하여 7개 분야에 그치고 있다.

이상과 같은 문헌 고찰 결과를 바탕으로 다음과 같이 제언하고자 한다.

1. 한국 식품의 유통 기한 표시 기준은 유통 기한이 지나면 변질되기 쉬운 식품들은 판매를 금지시키고, 장기간 보관이 가능하도록 건조되었다거나 가공된 식품들은 유통 기한이 지나더라도 일정 기간 동안에는 판매가 가능하도록 이원화시켜야 한다.
2. 한국의 일반 식품표시 기준은 열량과 지방, 단백질 및 주요 비타민과 무기질의 함량 등도 표시되어야 한다.
3. 한국은 식품에 함유된 모든 원료명 및 함량을 표시하도록 해야 한다.
4. 한국의 식품 첨가물 표시 기준은 식품에 사용된 모든 첨가물의 명칭과 용도 및 함량을 표시해 주어야 한다.

참고문헌

- 김동관(1984). 소비자 정보로서의 표시 광고의 실태에 관한 연구, 경희대학교 대학원 석사학위 논문.
- 김명숙(1987). 주부의 식료품 구매 행동에 관한 연구, 숙명여자대학교 대학원 석사학위 논문.
- 김미향·한재숙·이효수(1988). 도시 주부의 인스턴트 식품에 관한 연구, 대한가정학회 26(3), pp.69-77.
- 김석철·박성용·황정선(1989). 수입 식품표시 제도의 개선 방안, 한국 소비자 보호원 연구 보고서, pp.10-11, pp.37-40.
- 김석철·최병록(1990). 표시 적정화에 관한 연구, 한국 소비자 보호원 연구 보고서, pp.15-17, pp.205-212, pp.215-216.
- _____ (1992). 소비자 피해 구제 제도의 개선 방안 연구, 한국 소비자 보호원 연구 보고서.
- 김석철(1988). 수입 식품표시 제도의 개선 방안, 한국 소비자 보호원 연구 보고서
- 김옥선(1985). 식육 및 어육 연제품의 영양 성분과 첨가물 분석, 계명대학교 대학원 석사학위 논문.
- 김호선(1989). 식품 포장 산업의 최근 동향, 포장기술 39, pp.14-16

- 모수미(1987). 국민 식생활의 변화, 식품과 영양 8(3). pp.9-11.
- 민병용(1985). 식품 산업 현황과 가공 식품의 소비 전략, 식품공업 81호. p.12.
- 민용규(1983). 식생활과 가공 식품, 식품과 영양 1(1). p.25.
- 변경옥(1988). 가공 식품에 대한 주부들의 의식 조사, 숙명여자대학교 대학원 석사학위 논문.
- 보건사회부(1962, 1965, 1967, 1985, 1987, 1988, 1991, 1993). 식품 위생법 및 위생 감시 지침.
- 서기태(1985). 식생활 개선을 위한 가공 식품 개발 보급상의 문제점 및 대책, 식품공업 68호. pp.10-12.
- 식생활 개선 범국민 운동 본부(1989). 국민 식생활 의식 구조 보고서.
- 신광순(1983). 식품관계법규. 신광출판사.
- 안숙자(1989). 한국 주부의 가공 식품에 대한 인식 및 이용 실태에 관한 연구, 한국 조리과학회지 5(2). pp.75-95.
- 안장수(1989). 소위 건강 식품의 현황과 전망, 식품 과학과 산업. 22(2). pp.58-65
- 안치완(1988). 제품 포장에 표시된 정보의 양, 형태 및 소비자 관계가 제품 선택에 미치는 영향, 홍익대학교 대학원 경영학과. pp.2-3
- 우세홍(1981). 식품 첨가물, 계문사. pp.14-27.
- 유태중(1985). 식품 위생학, 보성문화사. p.151.
- 윤명호(1986). 한국 주부의 육가공 구매 행동에 관한 실증적 연구, 한국 식품화학회지 1(3). pp.220-229.
- 이서래(1984). 식품과 소비자, 이화여자대학교 출판부. p.122.
- _____ (1985). 식생활과 소비자 의식, 생활과학과 가정 5(2). pp.198-202.
- 이성우(1993). 미국 FDA총람, 신한문화사.
- 이양희·남백희(1980). 식품의 가공 및 유통, 식품과 영양 1(1). p.25.
- 이영미(1981). 지역·연령·성별에 따른 한국인의 섭식 태도 및 기호도에 관한 실태 조사 연세대학교 대학원 석사학위논문.
- 이창규(1989). 유해 식품의 개념과 실태 제4회 형사정책 세미나, 법무연수원 10. p.60
- 정우용(1991). 식품위생 관계법규, 도서출판 동화기술.
- 조우균(1990). 경제 수준에 따른 동물성 가공·편의 식품류의 선택 경향에 관한 연구, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문.
- 천석조·임영희(1987). 영양당식품의 성분 분석 및 규격 설정에 관한 연구, 한국 식품공업협회 식품연구소.
- 천석조(1992). 국내 식품의 표시 사항 및 기준, 포장기술 57. pp.24-29. 총무처 관보(1989). 제 11391호.
- 최혜미(1987). 식생활 관리, 한국방송통신대학 출판부. p.139.
- 한국 소비자 보호원(1989). 건강 식품 실태 조사, 소비자시대 7. pp.84-86.
- _____ (1989). 소비자 위해 실태 및 안전 의식 조사.
- 한국식품공업협회(1987). 가공 식품 수출 촉진을 위한 연구, pp.3-5.
- 함인숙(1983). 주부의 식품 선택에 영향을 미치는 요인 분석에 관한 연구, 이화여자대학교 대학원 석사학위 논문.
- 일본후생성(1990). JAS관련 법령집.
- Boddewyn,J.J(1982). Food Advertising Regulation and self-Regulation,IAA.9, p.3.
- Bymers,Gwen(1972). Seller-Buyer communications point of view of a Family economist,Journal of Home economics. pp.59-63.
- Gordern L,Robertsoon(1991). 미래가 요구하는 포장 교육, 포장기술47. pp.83-84.
- Norman N.Potter(1978). Food science,the AVI publishing company,Inc. p.687.
- Pierre Schmit(1989). 포장 및 환경에 관한 EEC 규정, 포장기술37. pp.13-15.