



계육업계의 제조물책임법 대비

1 는 7월 1일 부터 시행되는 제조물책임법의 특징은 한마디로 제조자가 자신이 만든 제품에 문제가 생겼을 경우 법적 책임을 지는 것으로 요약된다. 식품, 특히 계육산업은 업종의 성격상 원재료에서 완제품까지의 공정에서 미생물감염 등에 의한 변질가능성이 많아 어느 업종보다 주의가 요망된다.

법 시행 두달여를 앞두고 계육 가공·유통업체에서 지켜야 할 기본적인 사항을 알아보면 다음과 같다.

1 먼저 7월 1일 이후 유통되는 제품과 그렇지 않은 제품을 구별할 수 있는 차별화를 시켜야 한다. 우리 제조물책임법은 일본 법에서 사용하고 있는 '인도'라는 용어 대신 '공급'이란 용어를 쓰고 있는데 이는 '유통의 의사를 가지고 제품을 출고한 날'이라는 것이 통설이다. 따라서 6월 30일 이전까지의 재고품이더라도 7월 1일 이후 공급했다면 제조물책임법의 적용 대상이 된다. 따라서 출고장의 출고일자를 정확히 표기해야하며 향후 분쟁발생시 객관적 근거가 될 수 있도록 법 시행 이전과 이후 제품간 디자인변경을 피하는 것이 유리하다.

2 둘째 7월 1일 이후 공급한 제품에 대해서는 일단 분쟁이 발생하면 제조자의 고의 과실이 없다할 지라도 이제는 제조자가 자신의 제품에 결함이 없다는 것을 입증해야 한다. 이때 객관적인 증거가 될 수 있는 것이 문서이므로 기본적인 공정

흐름도, 품질관리서, 시방서, 원료 배합비율 등을 기재한 각종 서류를 잘 정리해 두어야 한다. 문서는 별도로 정한 양식이 없으므로 ISO문서 분류체계를 따르되 HACCP기준에 근거, 향후 분쟁발생 시 해결근거가 될 수 있는 중요문서는 장기 보존해야한다.

3 셋째 많은 계육업체들이 단순 닭고기보다는 가공식품과 포장육형태의 고부가가치 상품을 생산하고 있다. 치킨햄의 경우 명백히 제조물이므로 주의를 기울여야 하는데 HACCP의 적용으로 제품자체의 문제는 없겠지만 포장지는 그러하지 않은 것이 현실이다.

이런 가공품의 주 소비층 범위에 어린이가 포함되어 있다는 것이 사업자들이 주의해야 할 대목이다. 특히 어린이는 성인과 달리 적절한 주의력이 부족한 상태이므로 제품을 생산하는 생산자의 입장에서 아무런 문제가 없지만 실제 소비하는 어린이에게서는 많은 문제가 생길 수 있다. 현재 시중 유통 어린이용 소시지제품은 양 끝을 알루미늄으로 봉합한 상태에서 중간부위의 포장 끈을 잡아당기면 뜰어지도록 고안돼 있다. 그러나 이 포장형태는 기술상의 한계 때문인지 기업측의 안전에의 무신경 때문인지 깔끔하게 떨어지지 않는 경우도 많다. 만약 육가공 포장지 깔끔하게 떨어지지 않아 이를 먹던 어린이가 이빨로 포장 끝 부위를 물어뜯거나 칼로 뜯다가 다친다면 분쟁이 발생할 수 있다. 이 때 기업이 휘말릴 수 있는 것이 바로 '설계상의 결함'내지는 '지시

경고상의 결함'이다. 특히 지시경고상의 결함은 '제조업자가 합리적인 설명·지시·경고 기타의 표시를 하였다더라면 당해 제조물에 의하여 발생될 수 있는 피해나 위험을 줄이거나 피할 수 있었음에도 이를 하지 아니한 경우'이므로 법이 시행되면 많은 계육가공유통업체들이 이에 휘말릴 것으로 예상된다.

이 지시·경고결함은 제조, 설계상의 결함과 달리 분쟁이 급증하는 분야이기도 하다. 이는 일반 소비자들이 상대적으로 입증하기 쉬운 분야라는 점에 기인한다. 업계에서는 이에 대한 대비책으로 앞으로 적절한 디자인, 인체공학적 접근 방법 등을 통한 제품포장의 안전성을 모색해야 할 것이다.

넷째 법에서 '제조 가공된 동산'을 제조물로 규정하고 있으므로 1차산물은 제조물에서 제외된다. 그러나 세계적 추세는 일반소비자를 폭넓게 보호하기 위해 제조물의 범위를 점차 넓혀가는 경향이 있으므로 주의해야 한다. 즉 지금까지는 단순한 닭고기 포장육은 제조물의 범위에 들어가지 않는다는 것이 일반적이지만 이는 어디까지나 사회통념상의 문제이므로 일반적인 소비자들이 단순 포장육을 가공된 제조물로 인식한다면 법도 그에 따를 것으로 전망된다. 특히 빼어난 닭갈비의 경우 조미등의 행위는 명백

히 제조물에 해당한다는 것이 통설이므로 이 업종 종사자는 주의해야 한다.

다섯째 계육산업은 사료에 의지하는 비율이 크다. 제대로 된 사료를 먹이느냐에 따라 닭의 품질이 좌우된다고 봐도 과언이 아니다. 따라서 계열화 업체라면 사료관리에 신중한 신경을 써야 할 것이다. 그렇지 않고 사료를 납품받는 업체라면 사료공급업체와의 계약서를 다시 한번 검토할 필요가 있다. 우리 법은 생산자간에도 제조물책임을 지을 수 있으므로 이는 반드시 필요한 사항이다. 이 사료문제는 이른바 경상사료 사건(대판 1977.1.25 75 다 2092)과 세원사료 사건(대판 1983.5.24 82 다 390, 82 다카 924)에서 알 수 있듯이 판결이 서로 엇갈리고 있다. 이는 아직 제조물 책임법이 시행되기 전이어서 양계업자가 사료업자의 결함을 입증해야 하므로 입증상의 어려움 때문이었던 것으로 해석된다. 둘다 사료문제로 양계가 폐사한 사건에서 대법원은 경상사료 사건에서는 양계업자를, 세원사료 사건에서는 사료업자의 손을 들어 주었다.

여섯째 일선 유통업자의 교육매뉴얼을 비치해 PL분쟁에 대비해야 한다. 식품은 유통과정 중 변질될 가능성이 어느 업종보다 많다. 유

통까지도 한 회사에서 일괄 관리한다면 품질관리, 출고, 유통 등 부서간 알력이나 갈등조절에 힘써 유통과정 상 생길 수 있는 결함 발생을 미연에 예방해야 한다. 이때 필요한 것이 기본 매뉴얼과 유통업체에 대한 본사 차원의 교육이다. 이를 게을리 한다면 향후 유통과정 상 일어나는 각종 분쟁발생에 본사가 면책을 주장하기가 어려워진다.

식품으로 인한 사고가 끊이지 않는 사회적 배경때문인지 정부에서는 점점 식품위생사고에 대해서는 처벌의 강도를 높이고 있다. 자칫 단 한번의 실수로 강력한 행정규제는 물론이요 골치아프기 그지없는 소송에도 직면하게 되는 등 식품산업은 제조물책임법의 발표로 어느 때보다 난국을 맞고 있다. 그러나 다행히도 식품산업에는 HACCP라는 강력한 도구가 있다.

HACCP의 기본목적은 식품의 위생성향상이므로 제조물 결함과는 거리가 있지만 식품산업에서는 HACCP가 제조물 결함을 줄이는 강력한 도구가 될 수 있다는 것을 강조해 둔다. C

김영수 전문위원 PL코리아 지도사업본부(www.plfree.co.kr)
영등포구 당산동 6가 238 화성빌딩 2층