

불량만두소 사건에 대한 음식 윤리적 접근

김석신*

가톨릭대학교 식품영양학과

Food Ethics Approach to Court Case of Inferior Quality *Mandu* Stuffing

Suk Shin Kim*

Department of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea

Abstract

This study was performed to approach the 2004 case of inferior quality *mandu* stuffing from the stance of food ethics. The court convicted the producers of inferior quality *mandu* stuffing and also decided against the plaintiffs who filed a damage suit. The core of the *mandu* stuffing case was not safety, but the wholesomeness. The principles of food ethics include a respect for life, justice, environmental preservation, and the priority of safety. The virtues of food professionals include wisdom, honesty, faithfulness, courage, moderation, and integrity. A food producer should possess not only the ability but also the morality to make food. The consumer should urge the producers to strengthen their morality and be conscious of responsibility and fairness. The government should organize a system to establish food ethics, and make efforts to reduce wasteful law enforcement. The media should lead public opinion toward justice by doing an unbiased and in-depth report and help establish the idea of food ethics. The necessity of food ethics and the spread of the ethical mind are the most important points of all.

Key Words: food ethics, respect for life, justice, environmental preservation, priority of safety

1. 서론

음식은 건강과 생명 유지를 위해 꼭 필요한 요소이다. 사회의 기본 단위인 일반 가정의 경우 주로 어머니가 음식을 만들고 나머지 식구들이 그 음식을 먹는다. 어머니는 가족구성원의 건강과 생명 유지를 위해 기꺼이 음식을 만들고 식구들은 어머니가 만들었기에 안심하고 먹는다. 그러나 현대 사회는 핵가족화와 맞벌이부부의 증가로 인해 집에서 음식을 직접 만드는 일은 줄어드는 반면 외식의 기회는 늘어나고 있다.

외식의 경우 음식을 만드는 사람과 먹는 사람 사이에 신뢰 관계가 형성되기 어렵고 단지 ‘값’이라는 형식으로 돈이 매개체가 된다. 음식을 만드는 사람은 익명의 또는 불특정의 사람을 대상으로 음식을 만들고 음식을 먹는 사람은 익명의 또는 불특정의 사람이 만든 음식을 먹는다. 이에 따라 음식은 본질이자 목적인 ‘건강과 생명 유지’보다 만드는 사람의 ‘돈벌이’ 수단 또는 먹는 사람의 한 끼를 ‘때우는’ 수단으로 방향을 잘못 잡기 쉽다. 그 결과 불량한 재료로 음식을 만들거나 유통기한이 지난 음식을 팔거나 중국산을 국산으로 속

여 파는 등 생명을 해치거나 정의롭지 않은 행위가 발생한다.

이런 불법적인 행위를 근절하고 방지하기 위해 1960년 식품위생법이 제정되었고 이후 여러 차례 개정되었다. 그밖에 건강기능식품에 관한 법률, 보건범죄단속에 관한 특별조치법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 인삼사업법, 먹는 물 관리법, 주세법, 염관리법, 학교급식법, 유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률, 식품안전기본법 등이 음식과 관련된 사고를 단속하고 예방하기 위해 시행되고 있다. 이런 법규를 토대로 하여 식품의약품안전청(이하 식약청이라 칭함), 보건복지부, 농림수산식품부, 환경부, 법무부, 기획재정부, 지식경제부, 교육과학기술부, 국세청 등 중앙정부 부처는 물론 각 지자체의 음식관련 담당부서, 그리고 경찰·검찰이 해로운 음식으로부터 국민의 생명을 보호하고 건강을 지키기 위해 애쓰고 있다.

하지만 여전히 음식관련 사고는 계속 발생하고 있고 더욱이 그 규모나 위해 정도가 커지고 있다. 이 시점에서 법의 한계, 즉 법만으로는 다 해결할 수 없다는 한계를 인정할 수밖에 없다. 왜냐하면 사회를 안전하게 유지하기 위해서는 법규범과 윤리규범이 필요한데, 음식에 대한 법규범은 있지만

*Corresponding author: Suk Shin Kim, Department of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea, Buchon City, Kyonggi-do 422-743, Korea Tel & Fax: 82-2-2164-4316 E-mail: kimsukshin@catholic.ac.kr

윤리규범은 없어졌거나 정립이 안 되어 미흡한 상태로 있기 때문이다(김&신 2011). 식품위생법 제10조 3항에 엄연히 명시된 원산지 표시를 반복적으로 위반하는 사례에서 법의 한계를 볼 수 있다.

음식 소비자는 가정에서 만든 음식처럼 ‘안심’하고 사먹을 수 있는 음식을 요구하고 있다. 얼마 전까지 당연했던 이런 음식이 현대사회의 ‘이상’이 되었다는 것은 참으로 아이러니하다. 이런 ‘이상’은 법의 잣대와 단속만으로는 이룰 수 없다. 법도 중요하지만 음식관련 사업 종사자들의 윤리적 마인드가 더 중요하기 때문이다. 현 시점에서 음식 윤리를 재고해야 하는 이유가 여기에 있다. Sperling(2010)은 음식 윤리가 음식 위해에 대한 평가, 관리, 및 정보교환의 세 가지 측면에서 안전성 확보에 크게 기여한다고 보고하였고, Kim(2009)은 소비자의 신뢰와 윤리적인 추적시스템이 있어야 음식 위해의 평가, 관리, 및 정보교환이 효과적으로 이루어질 수 있다고 보고하였으며, Modin & Hansson(2011)도 소비자의 요구에 응답하기 위해서는 윤리가 필요하다고 주장하였다.

이에 따라 본 연구에서는 2004년에 큰 사회문제가 되었던 불량만두소 사건을 대상으로 음식 윤리의 관점에서 접근하여 문제 해결의 실마리를 찾기 위해 생산자, 소비자, 공무원, 언론의 입장에서 드러난 각각의 윤리적 문제점을 분석하고 바람직한 해결방안을 모색하고자 한다.

II. 본 론

1. 불량만두소 사건 전후 만두 산업의 현황

식품공전(식품의약품안전청 2010)에서는 만두를 ‘식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것’이라고 규정하고 있다. 식품과학용어사전(한국식품과학회 2006)에 따르면 만두는 ‘메밀가루나 밀가루를 반죽하여 소를 넣고 빻아서 삶거나 찌거나 또는 기름에 튀워 지져 만든 음식’이라고 정의한다. 만두는 익히는 방법에 따라 찜만두, 군만두, 물만두 등으로 분류하고, 만두피의 재료에 따라 밀만두, 메밀만두, 어만두 등으로 분류한다. 만두소의 재료로는 육류, 어류, 채소류, 기타 재료(두부, 당면 등)가 사용된다(Cho 2010).

만두 관련 문헌(배 2008)에 따르면 만두는 생산량 기준으로 국민 다소비 식품 42위를 차지하고 있고, 국내 만두시장은 1990년 500억 원에서 2002년 1,700억 원 규모로 성장했다가 2004년 불량만두 사건으로 1,600억 원으로 감소하였으며, 이후 진상규명 및 안전성에 대한 업계의 자구책 강구 등으로 2005년 2,000억 원으로 회복한 뒤, 2007년 2,270억 원으로 다시 성장하였다. 만두는 국내에서 주로 냉동식품 형태로 판매되고 있기 때문에 만두 시장의 성장은 국내 냉동식품 시장의 확대를 가져와 2007년 국내 냉동식품 시장의 규모는 6,000억 원이었다(배 2008).

2. 불량만두소 사건의 개요

1) 사건 요약

2004년 6월 7일 조간신문과 저녁 TV뉴스의 사회면은 ‘쓰레기 만두’ 사건으로 뒤덮였다. 경찰은 불량 무말랭이 만두소를 유통시킨 업자들에 대한 구속영장을 신청했고, 식약청은 불량만두 생산업체 25곳의 명단을 공개했다. 경찰과 언론은 만두소와 만두의 ‘인체 위해성’이 입증되지 않은 상태에서 식품의 ‘건전성’ 미확보, ‘비위생적 식품취급’ 등을 이유로 ‘쓰레기만두’라고 몰아갔다. 그 결과 만두업체의 폐업과 도산, 만두시장의 위축 등 경제적 사회적 손실이 크게 발생하였다(이 2005; 국가기록원 나라기록 2006).

2) 사건 경과

2004년 2월말 경찰은 폐기되어야 할 단무지 자투리가 만두소로 쓰이고 있다는 첩보를 입수하였고, 2004년 3월 9일 불량만두소 제조업체 ‘으뜸식품’에 대한 조사를 실시하였다. 2004년 4월 8일 국립과학수사연구소와 보건환경연구원에서 으뜸식품 재료가 ‘식용 부적합’하다는 결론을 내렸다. 2004년 4월 19일 경찰은 으뜸식품 대표 이 씨 등 3명에 대한 구속영장을 신청하였으나 법원은 다른 두 명에 대한 영장은 기각하고 이 씨에 대한 영장만을 발부하였는데 이 씨가 도주하였고, 2004년 4월 27일 경찰은 기자들에게 엠바고를 요청하였다. 2004년 5월 19일 식약청은 으뜸식품 단속 방문을 시도하였으나 실패로 돌아갔는데, 이미 경찰의 수사로 폐업이 된 상태였기 때문이다. 2004년 6월 7일 모든 조간신문들의 사회면은 ‘쓰레기만두’ 사건으로 뒤덮였으며, 저녁 TV뉴스는 쓰레기더미에 무말랭이가 너저분히 쌓여 있는 장면을 방영하였다. 2004년 6월 10일 식약청은 2002년 이전부터 2004년 3월까지 불량 무말랭이를 구입하여 만두소 원료로 사용한 적이 있는 불량만두 제조업체 25곳의 명단을 공개하였다. 2004년 6월 14일 비전푸드 대표 신 씨가 한강에 투신함으로써 경찰의 과잉 수사과 언론의 선정적 보도에 대한 비난이 일기 시작하였다. 만두 섭취 후 탈이 난 소비자들이 생산업체와 정부를 상대로 한 소송도 늘어났다. 2005년 10월 20일 재판부는 불량 만두소 식품회사 대표 등 2명에게 각각 징역 6월에 집행유예 2년을 선고했다(노컷뉴스 2005). 2006년 2월 15일 만두업체들이 경찰과 식약청 때문에 명예와 신용이 손상되었다고 국가를 상대로 손해배상 청구소송을 냈으나 법원은 원고 패소 판결을 내렸다(이 2005; 국가기록원 나라기록 2006; 로이슈 2006).

3) 사건 핵심

만두소에 사용된 무말랭이를 제조하는 업체의 영세성과 비위생적인 시설과 관리 관행이 일차적인 원인을 제공하였다. 이차적으로는 성급하고 철저하지 못한 수사와 전문적 지식

이 없는 경찰의 일방적 발표가 원인이었는데, 줄줄이 기각되는 구속 영장이 그 증거였다. 경찰은 수사기록에서 만두재료 가공업체의 비위생적인 제조환경 만을 강조할 뿐 인체유해성을 입증하지 못했고, 위해 관련 자료라고는 1개 업체의 만두재료에서 대장균이 양성반응을 보였다는 것뿐이었다. 특히 만두는 가열처리 후 섭취하는 식품이므로 적절한 가열에 의해 사멸되는 대장균의 존재는 인체에 대한 위해여부의 증거가 되기 어려웠다. 또한 작은 불씨에 휘발유를 뿌려댄 신문·방송의 고질적인 과장보도로 인해 국내 거의 모든 만두 제조업체가 직격탄을 맞았다. 사건 보도 이후 하루 매출이 최고 90%까지 감소하였고 130개 만두업체 대부분이 도산 위기에 처하였다. 단무지 공장의 매출 또한 70% 정도 감소하였고 일부 업체가 폐업하였다. 본 사건의 핵심은 식품의 유해성 문제라기보다 가장 기초적인 식품의 건전성에 관한 문제라고 볼 수 있다.

4) 사건 결과

(1) 불량만두소 식품회사 대표에 대한 법원 판결(노컷뉴스 2005)

법원은 불량 만두소를 만들어 판매한 혐의로 기소된 제조업자 손모 씨 등 2명에게 각각 징역 6월에 집행유예 2년으로 유죄판결을 선고했다. 재판부는 판결문에서 “피고인들은 변질된 무로 비위생적인 만두소를 만든 뒤 위생상태 등을 허위 표시해 판매한 만큼 징역형을 피할 수 없다”고 밝혔다. 재판부는 그러나 “만두소 속에 포함된 불량 무의 비율이 크지 않아 보이고 식품 품질검사서에서 대장균 양성 반응 외에는 특별한 이상이 나타나지 않은 점 등을 참작해 형의 집행을 유예한다”고 덧붙였다.

(2) 불량만두 피해업체들의 국가 대상 손해배상 청구소송에 대한 법원 판결(로이슈 2006)

‘쓰레기 만두’ 파동 당시 경찰이 불량만두소 납품업자의 피의사실을 언론에 공표하고, 식약청도 만두에 대해 폐기처분 명령을 내려 만두업체들이 명예와 신용에 크게 손해를 봤다며 국가를 상대로 손해배상 청구소송을 냈으나 법원이 받아들이지 않았다.

법원은 만두업체 A식품 등이 “경찰이 불량만두소를 제조해 유명 만두업체에 납품했다는 피의사실을 언론에 공표해 만두업체들이 피해를 봤다”며 국가를 상대로 낸 손해배상 청구소송에서 원고패소 판결을 선고했다.

원고들은 “경찰청이 불량만두소를 제조해 국내 유명 만두업체에 납품한 이모 씨의 피의사실을 공표해 언론에 보도되게 함으로써 만두업체에서 만든 만두는 모두 쓰레기와 다름 없는 불량만두소를 원료로 만들어진 ‘쓰레기 만두’라는 인식이 널리 확산되게 해 만두업체인 원고들의 명예와 신용을 크게 훼손했다”고 주장했다.

재판부는 판결문에서 “경찰 수사발표의 핵심내용은 비위

생적으로 만든 불량 만두소가 국내 유명 만두업체 등에 납품돼 만두의 원료로 사용됐다는 것”이라며 “국민의 대다수가 즐겨먹는 대표적인 식품인 만두의 원료가 되는 만두소의 제조과정 등은 국민의 보건·위생에 중대한 영향을 미치는 사항으로 공익성이 인정된다”고 밝혔다.

재판부는 이어 “쓰레기로 버려지는 병들거나 부패한 무 등이 포함돼 있는 폐기처리용 자투리 무를 비위생적으로 수거해 이물질을 완전히 제거하지 못한 채 수질검사를 받지 않은 폐우물물로 탈염·세척함으로써 대장균 등이 검출된 만두소를 만두의 원료로 유명 만두업체 등에 납품했다는 경찰 수사발표의 사실관계 역시 맞다”며 “따라서 수사발표는 위법하지 않다”고 덧붙였다.

하지만 법원이 무조건적으로 경찰의 손을 들어 준 것은 아니다. 재판부는 “경찰은 마치 단무지의 자투리 자체를 만두소의 재료로 사용할 수 없다거나, 절임무 만두소에서 발견된 세균·대장균이 질병유발 가능성이 낮고 가열하면 사멸되는 것이며, 탈염수로 사용한 폐우물물도 탁도에 있어서만 경미하게 기준치를 초과했던 사실 등은 밝히지 않은 채 수사결과를 발표함으로써 국민 전체의 불안을 야기했던 것은 불법행위를 구성할 정도는 아니라고 해도 부적절한 행위였다”고 꼬집었다.

이와 함께 재판부는 “식약청은 원고들이 마치 쓰레기 만두소를 사용해 불량만두를 제조·유통시킨 것처럼 명단을 발표하고, 만두제품의 폐기처분 명령을 내려 원고들의 명예와 신용을 훼손했다”는 원고들의 주장도 받아들이지 않았다.

재판부는 “경찰의 수사발표와 언론보도로 인해 국민들이 시중에 판매되는 모든 만두제품을 ‘쓰레기 만두’로 인식해 만두업체에 대한 비난여론과 명단을 공개하라는 여론이 비등해지는 상황에서 공중위생 보호의 목적상 이뤄진 공표행위는 위법하지 않으며, 폐기처분 역시 적법하다”고 밝혔다.

5) 판결에 대한 법적 검토

앞서 언급한 것처럼 법원은 불량 만두소 제조회사가 “변질된 무로 비위생적인 만두소를 만든 뒤 위생상태 등을 허위 표시해 판매”했기 때문에 유죄라고 판결했다. 다만 “만두소 속의 불량 무 함량비가 크지 않고 대장균 양성 반응 외에는 특별한 이상이 없는 점”을 참작해 형의 집행을 유예하였다(노컷뉴스 2005).

이 판결은 비위생적 만두소와 위생상태 허위표시를 핵심 사항으로 삼아 불량만두소를 부정불량식품과 표시위반식품으로 판단한 결과라고 볼 수 있다. 식품위생법 제1조에 법의 목적이 ‘식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공함으로써 국민보건의 증진에 이바지하는 것’이라고 명시하고 있다. 부정불량식품은 위생상의 위해를 끼치는 식품이고, 표시위반식품은 올바른 정보를 제공하지 않는 식품이라고 보면 된다. 부정불량식품은 식품위생법 제4조(위해식품 등의

판매 등 금지)에 위배되는 식품을 말하고, 표시위반식품은 식품위생법 제10조(표시기준)와 제11조(허위표시 등의 금지)를 위반하는 식품을 말한다.

불량만두소는 식품위생법 제4조 중에서 ‘④불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 기타의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것’에 가깝다고 볼 수 있다. 또 ‘식품의 기준 및 규격’ 중에서 ‘식품일반에 대한 공통기준 및 규격’의 ‘2. 식품원료 기준’ 중에서 ‘1) 원료 등의 구비요건’의 ‘(1)원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다’와 ‘(5) 식품의 제조·가공 및 조리에서 사용하는 용수는 먹는 물 관리법의 먹는 물 수질기준에 적합한 것이어야 한다’에 적합하지 않은 것으로 볼 수 있고, ‘2) 식품원료 판단기준’ 중에서 ‘(1) 다음에 해당하는 것들은 식품의 제조·가공 또는 조리 시 식품원료로 사용하여서는 아니 된다’의 ‘② 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것’에 적용되는 것으로 볼 수 있다. 당시 식약청장도 불량만두소 사건의 핵심 문제는 안전성보다 건전성에 있다고 언급하였다(식품의약품안전청 2005).

3. 음식 윤리의 정의와 원리

음식은 개인과 공동체의 생명과 행복을 위해 존재하고, 우리는 궁극적으로 인간 존재에 ‘좋은 것’ 즉 행복을 추구하는 것이므로, 음식은 본질적으로 윤리적 특성을 지니고 있다. 음식 윤리란 음식에 대한 윤리적 고려이며, 이는 음식의 재료를 생산하는 농축어민, 음식을 가공하거나 조리하는 기업이나 식당의 종사자, 음식 관련 법적 통제나 연구를 하는 공무원, 음식을 사먹는 소비자 등에게 모두 적용할 수 있다. 음식윤리는 공학윤리, 환경윤리 등과 마찬가지로 응용윤리에 속하고, 이는 농장에서 식탁에 이르기까지 관련되는 모든 집단에 적용된다(김&신 2011).

음식 윤리에는 공동체 구성원들이 동의할 수 있는 기본적인 원리가 있어야 한다. 음식 윤리의 원리에는 생명존중의 원리, 정의의 원리, 환경보전의 원리, 안전성 최우선의 원리가 있다(김&신 2011). 첫째, 생명존중의 원리를 지키지 않고 생명에 위협을 주는 음식은 이미 음식이 아니다. 왜냐하면 음식은 생명을 유지하기 위해 존재하기 때문이다. 생명을 위태롭게 하는 것은 사람의 존엄성을 해치는 반면, 생명을 존중하는 것은 바람직하고 옳은 일이다(진 1998). 둘째, 정의의 원리는 가짜가 아닌 진짜 음식을, 바가지가 아닌 정당한 가격에 파는 것이다. 가짜 꿀을 진짜 꿀로, 중국산을 국산으로 속여 팔거나, 농약 범벅인 음식에 위조한 친환경 마크를 붙여 판매하는 행위는 정의롭지 않다. 정의는 개인 간의 올바른 도리 또는 사회를 유지하는 공정한 도리를 의미하기 때문이다. 셋째, 환경보전의 원리는 지속가능한 생명을 위한 실천적 원리이다. 음식은 환경에서 생명을 부여받고, 먹고 남은 음식은 다시 환경으로 보내지기 때문이다. 대량생산만을

위해 농약과 비료를 뿌린 음식 재료는 부메랑처럼 우리의 생명과 건강에 위해를 끼친다. 넷째, 안전성 최우선의 원리는 현재의 과학지식만으로는 위험한지 아닌지 판단할 수 없는 경우에 적용하는 원리이다. DDT가 전 세계에서 선풍적 인기를 끌었을 때 아무도 그 농약의 해로움을 몰랐다. 결국 수많은 사람이 해를 입고 나서야 사용금지 처분을 받았다. 이를 교훈으로 삼아 위험성을 판단하기 어려울 때는 경제성보다 안전성을 최우선으로 삼아 섭취하지 않도록 해야 한다.

한편 소비자의 밥상에 음식이 차려질 때까지 농축어민은 쌀, 고기, 생선 등의 음식 재료를 생산하고, 식품회사나 식당 그리고 종업원은 그 재료를 이용하여 음식을 가공하거나 조리하며, 공무원은 음식 관련 연구를 하고 안전성을 검토하거나 제조허가를 내준다. 음식의 소비자를 포함한 이 모든 사람들이 음식관련 전문가이다. 음식관련 전문인은 사명감, 책임감, 공동체 의식과 같은 장인정신을 지녀야 한다(장 2001). 이들의 손을 직·간접으로 거친 음식을 개인과 사회가 먹고 생명을 유지하기 때문이다.

따라서 음식 윤리의 원리가 잘 지켜지기 위해서는 음식관련 전문가가 갖추어야 할 덕, 즉 윤리적 품성이 필요하다(김&신 2011). 이 품성에는 지혜, 정직성, 성실성, 용기, 절제, 청렴 등이 있다. 즉, 음식 윤리나 윤리의 원리를 이해하고 파악하기 위한 지혜가 필요하고, 가짜나 불량한 음식을 만들지 않는 정직성과 꾸준히 옳은 것을 실천해 나가는 성실성도 필요하다. 또 정의롭지 않은 행위를 고발할 줄 아는 용기도 필요하고, 더 나아가 아껴 먹고 아껴 쓰면서도 값이 비싸도 의미 있는 소비를 하는 절제도 필요하다. 더욱이 기업인이나 공무원의 경우 청렴이 더 많이 요구된다.

4. 생산자, 소비자, 공무원(경찰, 식약청), 언론의 입장에서 드러난 음식 윤리적 문제

앞서 언급한 법은 최소한의 규제이기 때문에 사회의 모든 문제를 법만으로 해결할 수는 없다. 불량만두소 사건이 연일 보도되었을 때 소비자들의 분노를 법적 반응이라 보기 어렵다. 관련업체 대표가 자살하는 등 관련 식품업체들도 차분하게 대응하기 어려운 비상사태이었던 것도 사실이다. 언론의 선정적 보도도 경찰의 과잉수사도 식약청의 뒤늦은 대처도 법률보다 앞서나가는 면이 없었다고 보기 어렵다. 사회는 법과 윤리가 상호보완하면서 조화를 잘 이룰 때 잘 유지될 수 있다. 이에 따라 불량만두소 사건을 대상으로 생산자, 소비자, 공무원(경찰, 식약청), 언론의 입장에서 음식 윤리의 문제점을 검토해본다.

1) 생산자의 입장

만두소와 만두의 생산자인 식품업체의 입장에서 검토해보자. 식품업체는 기업의 속성상 이윤을 추구한다. 만두는 만두피와 만두소로 이루어지는데, 만두소의 내용물 일부를 저렴한 재료로 대체할 수 있다면 이윤은 그만큼 커진다. 만두

는 대기업에 OEM으로 납품하는 경우가 많은데 이 경우 정해진 납품단가에 맞추려면 가격을 절감해야 한다. 게다가 단무지공장에서 납품하는 단무지 자투리는 먹을 수 있는 재료이고 게다가 무상이다. 단무지는 식염함량이 높아 미생물에 의한 위해발생 가능성이 적고 씻는 물도 검사만 받지 않았을 뿐 탁도를 제외하고는 별 문제가 없었다. 더욱이 만두 제조과정상 가열하므로 미생물 측면에서 염려하지 않아도 된다. 자가품질기준에만 적합하면 아무 문제가 없다. 이윤을 추구하는 식품회사는 관행적으로 이런 마인드를 갖고 식품을 제조하기 쉽다.

식품업체의 입장을 이번에는 윤리적 관점에서 검토해보자. WHO는 식품위생의 과정을 다음과 같이 정의하고 있다(김 등 2007). “Food hygiene means all measures for ensuring the safety, wholesomeness and soundness of food at all stages from its growth, production or manufacture until its final consumption.” 여기서 safety는 안전성, wholesomeness는 건전성, soundness는 무결성이라고 번역할 수 있다. 이 건전성은 식품의 기준 및 규격에도 반영되어 있지만, 안전성보다 간과하기 쉬운 부분이다. 만두파동 관련 식품회사들도 이 건전성과 무결성에 주목하지 않은 것으로 보인다. 안전성을 확신할 수 없다는 것은 측정할 수 있는 위험성이 있다는 것을 뜻하는데 반해, 건전성 또는 무결성을 확신할 수 없다는 것은 잠재되어 있어 확인하기 어렵지만 안심하고 먹기 어려운 상태에 있다는 것을 의미한다.

또 식품업체는 GIGO(garbage in, garbage out: 쓰레기 투입-쓰레기 생산)의 개념을 잊지 말아야 한다. 즉 유용한 결과를 얻으려면 유용한 자료를 사용해야 한다는 이 용어는 식품의 제조에도 그대로 적용할 수 있다. 좋은 가공식품을 만들려면 좋은 재료를 사용해야 함은 물론, 컴퓨터에 자료를 입력하고 출력하는 것도 사람이 하는 일인 것처럼, 가공식품을 만드는 것도 사람의 일이기 때문에 그 사람의 윤리의식이 무엇보다 중요한 것이다. 사람의 건강과 생명을 위한 일이라는 분명한 목표의식이 없는 사람들이 만드는 가공식품이라면 늘 불안하지 않겠는가? 이런 관점에서 만두파동 관련 식품업체가 경제성보다 안전성, 건전성, 무결성의 윤리의식을 우선으로 했었다면 하는 점이 아쉽다.

일반적으로 기업의 윤리수준을 다섯 단계로 구분할 수 있다(김 1999). 그 가운데 1단계는 부도덕 단계(amoral stage)로서 이익의 극대화를 주목적으로 경영하는 단계이며, 윤리적 문제에 대해서는 고려하지 않는 단계이다. 2단계는 준법 단계(legalistic stage)로서 윤리적 행위는 하지 않고 적어도 법규는 준수하려고 하는 단계이다. 기업마다 차이가 있겠지만 만두소 사건과 관련이 있는 업체들의 작은 규모와 영세성을 감안해볼 때 1~2단계의 윤리수준이 아닐까 짐작해볼 수 있다. 사건 후 기업의 자구책 강화로 윤리 수준이 향상되기를 기대해본다.

식품업체는 우선적으로 음식 윤리의 생명 존중의 원리와

안전성 최우선의 원리를 지켜야 한다. 또한 정의의 원리를 염두에 두고 품질 등을 속이는 행위를 하지 말아야 한다. 전문인의 덕으로서 사명감, 책임감, 공동체 의식과 같은 장인 정신을 지니고 정직을 미덕으로 삼아야 한다.

2) 소비자의 입장

평소에 소비자들은 만두를 경제성 있는(값이 적절한) 간식용(또는 주식용) 식품으로 구매(Kim 등 2009)하지만, 소비자들이 인식하는 소비생활의 문제로서 ‘불량식품 및 유해상품의 판매’가 1위(Korea Consumer Agency 2007)를 차지할 정도로 ‘안전’에 대해 예민하기 때문에, 소비자는 식품안전 사고 발생 시 언론의 보도를 그대로 받아들이고 위해성에 대한 과학적 이해보다는 위해가 있는지 없는지, 먹을 것인지 말 것인지에 대한 단정적인 결과를 요구하는 경향이 클 수밖에 없고, 이로 인해 불량만두 사건의 경우 소비자의 불안과 불신이 가중되어 사건이 더욱 확대됨으로써 수천억 원 규모의 만두시장이 붕괴되기에 이르렀다(Choi 2010). 소비자 단체는 ‘쓰레기 만두 짓밟기’ 행사를 개최했고, 식약청 간판에 만두를 던졌으며, 할인점의 만두 코너는 아예 철수하는 곳이 많았고, 만두 가게에는 손님이 딱 끊겼다(이 2006).

그러나 사건과 상관없는 만두 제조업체와 전국의 중소 만두가게 운영자들도 큰 타격을 입었다. 불량 만두소인 단무지는 군만두에만 들어가는 재료인데 물만두만을 전문으로 생산하는 업체도 피해를 크게 입었다. 소비자가 잘 모르면서 극도로 분노(KBS 뉴스a 2004)하게 된 것은 물론 언론의 ‘쓰레기’ 만두라는 선정적인 표현과 잘못 보도된 영상에도 책임이 있다. 하지만 만두마다 만두소가 다른데도 소비자들이 옥석을 가리는 신중함과 지혜가 부족하여 먹는 데에 아무 지장이 없는 무죄한 만두들마저 외면한 것도 사실이다. 문제가 되었던 단무지 자투리를 만두소로 넣는 만두는 전체 만두의 10%도 되지 않는데도 불구하고 전체 만두 시장이 갑자기 얼어붙은 이유라고 볼 수 있다.

Song (2005)은 소비윤리의 네 가지 차원과 각각의 구체적 내용을 다음과 같이 제시하였다. 첫째, 종적 차원으로서, 지속가능한 소비, 즉 미래세대의 요구에 대응할 능력도 유지하면서 현세대의 요구도 충족시키는 수준에서 현세대의 소비를 하는 것이다. 둘째, 횡적 차원으로서, 동시대의 사람 사이의, 빈곤층과 부유층 사이의 자발적 소득 재분배를 통해 자신의 소비수준을 절제하고 나눔을 실천하는 것이다. 셋째, 상거래윤리 차원으로서, 판매자에게 손해를 입히는 행위를 하지 않아야 하고, 사용자로서 필요한 주의 의무를 다해야 한다. 넷째, 시장경제의 기초적 윤리 차원으로서, 절제된 이기심, 정직성, 진실성, 신뢰성, 책임의식, 공정성과 같은 윤리적 가치가 생활화, 습관화되어야 한다. 이번 만두 파동의 경우 소비자들은 “쓰레기를 먹으란 말이나”하고 흥분하여 아무 죄가 없는 100여개 만두제조회사의 사업을 힘들게 만들었고, 시간이 흐르자 슬그머니 아무 일도 없었던 것처럼 다시 만

두를 사먹고 있다. 소비자로서의 책임의식과 공정성이 부족해 보이는 대목이다.

3) 공무원(경찰, 지자체 및 식약청)의 입장

경찰의 입장을 우선 검토해보자. 1966년 선포된 ‘경찰윤리헌장’(국가기록원 나라기록 2008)에는 ‘국민의 생명과 재산을 보호하고 공공의 안녕과 질서를 유지하는 경찰관으로서, 냉철한 이성과 투철한 사명감을 가지고 모든 위해와 불법과 불의에 과감하게 대결한다’고 명시되어 있다. 또한 경찰윤리헌장을 개정한 경찰헌장에 따르면 ‘공공의 복리를 증진하고 국민의 자유와 권리를 존중하여 성실하게 봉사한다’고 되어 있다. 이런 명시된 헌장을 참고하지 않더라도 경찰은 불법과 불의와 싸우기 위해 존재하며 그러다 보니 자연히 일방적인 이라든가 사회악 일소 또는 근절이라는 말로 표현되는 과격한 한건주의의 측면이 있고, 또 사건에 몰입하다 보면 사회 전체에 미칠 파장을 고려하기 어려운 것도 사실이다.

이런 관행을 법적으로 나무랄 수는 없지만 윤리적으로는 문제시할 수 있다. 그래서 재판부는 “경찰 수사발표의 사실관계 역시 맞다”며 “따라서 수사발표는 위법하지 않다”고 판결하면서도, “경찰이 사실 등을 다 밝히지 않은 채 수사결과를 발표한 것은 불법행위를 구성할 정도는 아니라고 해도 부적절한 행위였다”고 덧붙였다. 이런 부적절함은 일부 사실을 은폐한 채 파괴력이 큰 사안만을 발표한 것으로 결코 윤리적이라 보기 어렵다. 이는 경찰윤리헌장에 나와 있는 ‘편견이나 감정에 사로잡히지 않고 공명정대하게 업무를 처리한다’에도 어긋난다고 볼 수 있다. 또한 특정 사안에 지식이 부족한 경찰이 이에 대한 보장을 하지 않고 수사를 진행하는 것도 결코 윤리적이라 볼 수 없다. 이 역시 경찰헌장에 나와 있는 ‘건전한 상식 위에 전문지식을 갈고 닦아 맡은 일을 성실하게 수행하는 근면한 경찰이다’에 위배된다고 볼 수 있다.

이번에는 지자체 및 식약청의 입장을 검토해보자. 우리나라 공직사회는 ‘온정적 권위주의’가 지배하는 공동체라고 부정적으로 특징지을 수 있다. 이에 따라 연고주의, 정실주의의 폐해가 많다고 한다(허 2006). 이런 공직사회의 특징이 음식과 관련된 공직사회, 지자체 및 식약청에도 공통적으로 적용될 수 있다. 이번 불량만두소 사건의 경우 지방식약청에 의해 세 차례나 위반업소로 적발된 해당 불량식품업체에 대해 행정처벌권을 갖고 있는 지방자치단체가 온정주의, 지역연고주의로 과징금 납부, 영업정지 1개월 정도의 미흡한 행정처분을 내렸다(KBS 뉴스bcd 2004, 정 2004). 만약 지자체가 처벌을 강화했다면 이 사건을 사전에 예방할 가능성이 높아졌을 것이다(정 2004). 한편 식약청은 여론에 떠밀려 불량만두소를 납품받은 적이 있는 업소 명단을 공개하고 나서 실사를 하였다. 식품관련 전문기관인 식약청이 실사가 끝난 후 혐의가 없는 업체를 번복하여 발표하는 등 중심을 잡지 못한 채 줄속으로 업무를 처리한 사실을 지적하지 않을 수 없다.

경찰, 지자체, 식약청 등의 정부기관과 공무원은 긴 안목으로 음식 윤리가 정착될 수 있도록 시스템을 갖추어야 하고, 소모적인 법 집행이 줄어들도록 노력해야 한다. 특히 정의의 원리를 잘 지키고, 사명감, 책임감, 청렴성을 지녀야 한다.

4) 언론의 입장

신문이든 방송이든 언론은 특종기사, 시청률, 구독자수에 얽매어 건전한 여론을 이끌지 못할 때가 있다. 때때로 정부나 공공기관, 사회단체, 기업 등이 제공하는 정보가 진실한지 아닌지 가릴 새도 없이 신문을 발간하고 TV 뉴스를 방영할 수 있다. 아주 눈에 띄는 표제가 신문1면을 차지하고 자극적인 장면으로 저녁뉴스가 시작된다. 2004년 6월 6일 KBS 뉴스의 제목은 ‘유명 식품 만두 속에 쓰레기 단무지’이었고, 6월 7일 KBS 뉴스의 제목은 ‘단무지 쓰레기 만두에 시민들 분통’이었다. 아무리 경찰이 배포한 보도자료에 ‘쓰레기 단무지’란 표현이 있다하더라도 방송3사들이 아무런 검증없이 가장 영향력이 큰 저녁뉴스 시간에 ‘쓰레기 단무지’란 제목을 사용하고, 단무지 자투리가 시멘트 바닥에 나뒹굴고 있는 충격적인 현장 영상을 함께 내보낸 것은 문제였다(정 2004).

신문윤리강령(한국신문윤리위원회 1957)에 따르면 ‘언론의 책임’을 다음과 같이 명시하고 있다. ‘언론의 책임을 다하기 위해 우리는 무엇보다도 사회의 건전한 여론 형성을 위해 전력을 다할 것’이다. 또한 ‘보도와 평론’을 할 때 ‘우리 언론인은 사실의 전모를 정확하게, 객관적으로, 공정하게 보도할 것을 다짐’한다고 하였다. 한편 KBS 방송강령(1990)에 따르면 방송은 ‘공적기능과 사회적 책임을 다하며 건전한 민주여론 형성에 기여’하고, 공정성 측면에서 ‘공정성, 정확성, 객관성을 바탕으로 진실만을 전달’하며, ‘정부나 공공기관, 사회단체, 기업 등이 제공하는 정보에 대해서는 진실여부를 가리도록 노력하고 그러한 기관의 일방적인 선전에 이용되지 않는다’고 명시되어 있다. 그러나 실제로 언론은 경찰이 제공하는 정보를 재확인하지 않고 그대로 실었다. 보도의 신속성은 언론의 주요 기능 중의 하나임을 인정하지만 방송사의 자체적인 현장 확인 없이 식품관련 비전문 정부기관인 경찰청이 배포한 자료에만 의존한 보도자세는 언론의 한건주의식 보도태도의 진수였다고 해도 지나치지 않을 것이다. 윤리적인 책임에 앞서 편파적이고 선정적인 보도를 한 것이 문제였다(정 2004).

기본적으로 언론은 건전한 여론 형성을 위해 공정성, 정확성, 객관성을 바탕으로 진실만을 전달해야 한다. 한건주의식 보도태도를 지양하고 윤리적인 책임을 질 수 있는 보도를 해야 한다. 다시 말해 공정하고 심층적인 보도로 여론을 바르게 이끌고 음식 윤리가 제대로 자리 잡도록 도와야 한다. 정의의 원리를 잘 지키고, 사명감, 책임감, 지혜, 정직성, 용기를 지녀야 할 것이다.

III. 요약 및 결론

‘비운 뒤에 땅이 굳어진다’고 하듯이 불량 만두소 사건을 겪으면서 소비자의 경각심과 위생 인식도 높아졌고 식품위생 행정 시스템도 충실해졌다. 2010년 7월 현재 22개 냉동 식품(만두) 제조업체가 HACCP 인증을 받은 사실이 이를 뒷받침한다고 볼 수 있다(배 2008). 하지만 앞서 살펴본 음식 윤리에 대한 인식은 그다지 높아지지 않은 듯하다. 왜냐하면 여전히 불량만두소와 같은 식품위생 사고가 끊임없이 발생하고 있기 때문이다. 음식과 관련된 사고의 일차적 당사자는 만드는 생산자와 먹는 소비자이다. 여기에 정부기관, 언론 등은 이차적 당사자로서 공정한 대응이 되도록 돕는 역할을 해야 한다.

본 연구는 2004년에 발생했던 불량만두소 사건에 대해 음식 윤리의 관점에서 접근하였다. 법원은 불량 만두소 제조업자에게 유죄판결을 선고했고, 만두업체들의 손해배상 청구소송에서 원고패소 판결을 내렸다. 불량만두소 사건의 핵심은 안전성보다 건전성에 있다고 판단된다. 음식 윤리의 원리에는 생명존중의 원리, 정의의 원리, 환경보전의 원리, 안전성 최우선의 원리가 있다. 음식관련 전문인이 갖추어야 할 윤리적 품성에는 지혜, 정직성, 성실성, 용기, 절제, 청렴 등이 있다. 생산자는 음식을 만드는 기술에만 매달리지 말고 윤리의식을 지녀야 한다. 소비자는 생산자의 윤리 의식을 독려할 뿐만 아니라 소비자로서의 책임의식과 공정성을 키워야 한다. 정부기관은 음식 윤리가 정착될 수 있도록 시스템을 갖추어야 하고, 소모적인 법 집행이 줄도록 노력해야 한다. 언론은 공정하고 심층적인 보도로 여론을 올바르게 이끌고 음식 윤리가 자리 잡도록 도와야 한다. 무엇보다 음식 윤리의 필요성에 대한 공감대와 음식 윤리 정신의 확산이 우선되어야 음식 윤리를 바로 세울 수 있다.

감사의 글

본 연구는 2011년도 가톨릭대학교 교비연구비의 지원으로 이루어졌음.

■ 참고문헌

- 김덕용, 정수현, 염동민, 신성균, 여생규. 2007. 21C 식품위생학. 수학사. 서울. pp 20-20
- 김석신, 신승환. 2011. 잃어버린 밥상 잃어버린 윤리. 북마루지. pp 65-73, 76-77, 87-88, 93-97
- 김성수. 1999. 한국기업의 비윤리적 행위에 관한 조사 연구. 기업 윤리연구 1:221-240
- 배은주. 2008. 만두 산업의 현황과 전망. 동아시아식생활학회 학술발표대회 논문집. pp 51-67
- 식품의약품안전청. 2010. 식품공전. 식품의약품안전청. 서울. pp 5-2-1
- 이종영. 2006. 쓰레기를 먹었다!-윤리적 돌발사고, 불량 만두 사건. 기업윤리연구 12:113-122
- 이철호. 2005. 식품위생사건백서 II. 고려대학교출판부. 서울. pp 275-307
- 장승희. 2001. ‘장인정신’의 현대적 활용을 통한 직업윤리교육 방안. 국민윤리연구. 48:63-84
- 정기혜. 2004. ‘불량만두’를 통해 본 식품안전 보도의 문제. 신문과 방송. 404:64-67
- 진교훈. 1998. 환경윤리-동서양의 자연보존과 생명존중. 민음사. 서울. pp 101-129
- 한국식품과학회. 2006. 식품과학용어사전. 광일문화사. 서울. p 116
- 허남걸. 2006. 공직사회 윤리의식의 사회문화적 배경과 그 변화 가능성. 국민윤리연구 63:1-21
- Cho GA. 2010. A study on dumpling consumer recognition and purchase attribute. Masters degree thesis. Sookmyung Women's University. pp 9-10
- Choi SR. 2010. Risk communication revitalization by analysis of food incidents. Ph.D. dissertation. Chosun University. pp 4-65
- Kim JY, Kim KB, Park IS. 2009. Perceptions of mandu and usage behaviors by mandu type. J. East Asian Soc. Dietary Life. 19(5):690-702
- Kim RB. 2009. Meeting consumer concerns for food safety in South Korea: the importance of food safety and ethics in a globalizing market. J. Agric. Environ. Ethics. 22:141-152
- Korea Consumer Agency. 2007. The 6th Report on Consumer Behavior and Value System Survey in Korea. Korea Consumer Agency. Seoul. pp 40-41
- Modin PG, Hansson SO. 2011. Moral and instrumental norms in food risk communication. J. Business Ethics. (published online: DOI 10.1007/s10551-010-0724-6)
- Song IS. 2005. A Study on the ethical dimension and contents of consumption. J. Consumer Studies. 16(2):37-55
- Sperling D. 2010. Food law, ethics, and food safety regulations: roles, justifications, and expected limits. J. Agric. Environ. Ethics. 23:267-278
- 국가기록원 나라기록. 2006. 2008. <http://contents.archives.go.kr/next/content/listSubjectDescription.do?id=001625&pageFlag=A>
- 노컷뉴스. 2005. <http://www.cbs.co.kr/nocut/show.asp?idx=91912>
- 로이슈. 2006. <http://www.lawissue.co.kr/news/articleView.html?idxno=1651>
- 식품의약품안전청. 2005. <http://kfda.go.kr/index.kfda?mid=59&seq=20&cmd=v>
- 한국신문윤리위원회. 신문윤리강령. 1957. <http://www.ikpec.or.kr/principle/p01.asp>
- KBS 뉴스a. 2004. 6. 11
- KBS 뉴스b. 2004. 6. 6
- KBS 뉴스c. 2004. 6. 11

KBS 뉴스d. 2004. 11. 2

KBS 방송강령. 1990. <http://www.kbs.co.kr/openkbs/>

2011년 6월 8일 신규논문접수, 8월 12일 수정논문접수, 9월 6일 수정논문접수. 9월 8일 채택