

# 식품안전 위해요인에 대한 소비자 인식 : 질적연구를 통한 접근

## A Qualitative Study on Consumers' Perceptions of Food Safety Risk Factors

가톨릭대학교 생활문화학과 소비자학 전공

박사과정 윤여임

교수 김경자\*

Dept. of Consumer Studies, The Catholic Univ. of Korea

Doctoral Course : Yoon, YeoYm

Professor : Kim, Kyungja

---

### <Abstract>

Consumers are quite worried about food safety because food is one of the most important necessities in everyday life. Many studies have been conducted regarding the food safety issues, however, most researches have focused only on a limited range of risk factors and used only quantitative survey methods. The purpose of this study was to investigate consumers' perceptions of the risky components of food safety and how the perceptions have been formed. For this study in-depth interviews were conducted. For the interviewees, nine housewives, who are in their 30s to 50s, were selected taking into consideration their age, education level, number of children, and employment status. Results showed that the risk factors many consumers worried about were agricultural pesticides, MSG, food additives, GMO, Mad Cow Disease, preservatives, and growth hormones, etc. Consumers were worried about the risk of the retail process the most because they thought it was not informed and controlled well. Consumers tend to worry much more when the risks are involuntary, uncontrollable, unreliable, and have a gradual negative effect. Some of the food safety-oriented behaviors of consumers were also investigated.

---

▲주제어(Key Words) : 식품안전(food safety), 식품안전 위해요인(food safety risk factor), 소비자 인식(consumers' perceptions), 식품안전추구행동(food safety-oriented behavior), 질적연구(qualitative study)

### I. 서론

인간생활에 가장 필수적인 요소의 하나인 식품안전의 역사는 인류역사와 거의 같다고 해도 과언이 아니다. 인간은 안전한 생활을 위해 자연적으로 독(toxin)을 함유한 식품을 인지

하고 회피하는 방법을 습득해야 했고, 따라서 식품안전에 대한 관심은 인류가 시작된 때부터 시작되었다고 볼 수 있다(Griffith, 2006). 식품이 절대 부족했던 과거에 비해 20세기의 괄목할 만한 과학기술의 발달은 식품생산을 획기적으로 증가시켰고, 운송수단의 발달과 국가간 무역장벽의 해체로 식품이동이 활발해져 소비자들은 다양한 식품을 섭취할 수 있는 기회를 얻었다. 그러나 식품증산은 식품의 양보다는 질을 추구하도록 소비자들의 가치를 변화시켰고 식품안전에 대한 기대수준을 상승시켰다. 식품관련 안전사고도 급증해

---

\* Corresponding Author: Kim, Kyungja, Department of Consumer Studies, The Catholic University of Korea, Tel: +82-2-2164-4304, E-mail: kimkj@catholic.ac.kr

식품안전에 대한 의문이 지속적으로 제기됨에 따라 식품관련 제반 정책분야에 커다란 부담이 되고 있다. 아울러 오늘날 산업이 발달하면서 식품의 생산과 공급과정에 농업분야 뿐만 아니라 가공업이나 유통업 분야에 이르기까지 다양한 당사자들이 개입하게 되고, FTA 등으로 시장환경이 글로벌화하여 국가간 식품거리가 늘면서 식품안전문제는 점점 더 그 양상이 복잡해져가고 있다(Kim, 2010).

식품은 생산에서 최종소비단계까지 가공과 포장, 운송, 보관 및 판매 등 여러 단계를 거쳐야 한다. 이 과정에는 잔류농약이나 화학비료, 성장호르몬, 항생제 등 식품생산 단계에서의 위험, 방부제와 발색제, 보존료, MSG 같은 식품첨가물에 대한 가공, 포장 및 유통단계에서의 위험, 그리고 장기적인 운반이 불가피한 수입식품 등과 관련된 위험에 대한 우려와 불안이 상존한다. 게다가 광우병이나 조류독감(AI), 구제역 등 가축 질병이 발생하고 방사선조사(radicalation)와 같은 새로운 식품보존 및 살균방식이 도입되면서 식품안전 관련 이슈도 점점 더 복잡해지고 있다. 정부에서도 이런 소비자들의 관심을 반영하여 각종 관련법을 제정하고 제도를 갖추는 것은 물론 대국민 홍보활동을 조직적으로 실시하고 있다. 일례로 식품안전에 대한 국민의 관심도를 높이고 식품 관련 종사자들의 안전의식을 촉구함으로써, 식품안전사고 예방과 국민보건 향상을 목적으로 2002년부터 '식품안전의 날'을 제정하여 시행하고 있다(Ministry of Food and Drug Safety Homepage).

식품안전은 인간생활의 가장 기본적인 조건이므로 이에 대한 소비자의 불안감을 해소하는 것은 매우 중요한 문제이다. 그런데 최근 한 조사(Embrain Trend Mornitor, 2011)에 따르면 우리나라에서 최근 일 년 동안에 식품을 구입할 때 불안해 한 경험이 있었다고 응답한 소비자의 비율은 61.5%에 달했다. 소비자들의 불안수준이 높아짐에 따라 식품안전을 위협하는 요인들에 대한 연구도 여러 방면으로 활발히 진행되고 있다. 그러나 대부분의 연구는 식품안전의 어느 한 영역에 대한 위해나 위험요소만을 다루고 있고, 자료수집도 거의 정량조사(quantitative research method)에 의존하고 있다. 정량조사 도구인 설문지에서 측정하고 있는 위해요인도 연구자에 따라 제각기 다르고, 위해요인의 전반적인 조명보다는 생산이나 가공, 유통 중 어느 특정한 분야의 위해요인에 대해 초점을 맞추고 있다.

본 연구는 정성조사기법인 심층면접(in-depth interview)을 통해 식품안전 및 식품안전의 위해요인에 대한 소비자 인식과 안전 추구행동을 심층적으로 파악하고자 한다. 구체적으로는 식품안전문제에 있어 소비자가 우려하는 중요한 위해요인들은 어떤 것들인지 또 그런 요인이 인간에게 위해하다고 인식하게 된 이유와 배경은 무엇인지를 알아보고자 한다. 아울러 그런 위해요인을 피하려고 소비자들이 취하는 안전 추구행동에는 어떤 것이 있는지도 분석할 것이다. 식품안전에 대한 소비자인식은 생산이나 가공이나 포장, 유통의 어느

특정 단계가 아니라 다양한 분야에서 다양한 요인들에 의해 형성된다. 또 소비자의 인식은 반드시 합리적인 지식과 판단에 기초하는 것은 아니므로 식품안전이나 위해요인에 대한 소비자인식의 핵심요인과 인식배경을 파악하는 것은, 식품을 생산하고 가공하고 유통하는 이해관계자들은 물론 이들을 규제하고 정책과 제도를 정비하는 정부에게도 유용한 시사점을 줄 자료를 제공할 수 있다.

## II. 문헌고찰

### 1. 식품안전의 개념

안전은 '위험이 생기거나 사고가 날 염려가 없는 것'(Naver Korean Dictionary)으로 정의되므로 식품안전이란 식품으로 인해 그것을 섭취한 인간에게 위험이 생기거나 사고가 날 염려가 없는 상태로 이해할 수 있다. Wikipedia에서도 식품안전(food safety)이란 '식품으로 인한 질병을 방지할 수 있는 과학적인 방법으로 식품을 저장하거나 준비하거나 통제할 상태'를 말하는 것으로 정의한다. 그러나 안전이라는 개념은 매우 추상적인 것이어서 그 절대적인 수준을 정하기 어려운 만큼 식품안전에 대한 정의도 매우 다양하다. 1996년 세계 식량정상회담(World Food Summit)은 식품안전을 개인, 가정, 국가, 지역, 세계수준에서 '활동적이고 건강한 삶을 위해 모든 사람이 언제든지 충분하고 안전하고 영양가 있는 음식을 실제적으로 그리고 경제적으로 이용할 수 있는 상태'로 정의하여(Tim Lang & Micheal Heasman, 2004) 질병의 예방이라는 소극적 측면보다 건강유지를 위한 기여라는 적극적인 측면을 강조하였다.

WTO는 식품안전을 '식품의 원료인 농수산물의 재배·수확·저장·제조(가공)를 포함하는 생산단계를 비롯하여 유통과 판매를 거쳐, 조리하고 섭취하는 소비의 전 과정에 있어서의 식품의 안전성·건전성·완전성을 성취하기 위한 수단이 확보된 상태'로 정의하고 있다(Lee, 2005). 또한 식품안전을 '농수산물의 생산단계부터 유통과 판매를 거쳐 조리하고 섭취하는 소비의 전 과정에서 식품으로 인해 발생한 위해와 위험으로부터 인간의 신체 및 정신건강의 안전성을 확보한 것'으로 정의하기도 한다(Jeong, 2012). WTO와 Jeong(2012)의 정의는 식품안전을 고려할 때 식품 자체만이 아니라 식품의 생산부터 가공, 유통, 소비에 이르기까지의 모든 과정을 검토해야 함을 시사한다.

한편 식품안전은 어떤 절대적 수준이라기보다는 사회적으로 허용가능한 상대적 수준으로 정의되기도 한다. 안전하지 않은 상태, 즉 위험(risk)이 존재하는 상태는 사회의 발전에 따라 필연적으로 발생하고 성장하는 현대사회의 부산물이다

(Beck, 1992; Yoo et al, 2012에서 재인용). 즉 위험은 절대적으로 정해질 수 있는 개념이 아니라 어떤 사회가 상대적으로 정의할 수 있는 개념이며 안전 또한 그러하다. 현대산업사회가 위험사회(risk society)로 규정될 만큼 여러 가지 위험이 우리 사회에 상존하면서 삶에서 절대적인 안전을 추구하는 것은 불가능해졌기 때문이다. 식품분야에서도 안전성이란 '식품으로부터 발생한 위해와 위험이 인간의 신체나 정신면에 미치는 영향이 심각하지 않은 정도'라고 정의하며, ISO8402에서 식품안전성을 '위험이 사회적으로 허용 가능한 수준'까지 억제되어 있는 상태라고 정의한다(Lee, 2004). 식품안전성은 '사람이 음식을 섭취함에 있어 섭취량이나 섭취빈도 및 섭취기간에 상관없이 그 음식물 섭취로 인한 위험이나 부작용의 발생이 무시될 수 있는 상태를 보장받는 것'으로 정의하기도 한다(Lee, 2009). 식품안전에 대한 이러한 여러 정의들은 식품안전이 절대적인 것이 아닌, 사회적 합의수준을 반영한 상대적이고 복합적인 산물임을 나타내는 것이다.

그런 면에서 인간의 건강과 직결되어 가장 빈번하게 선택하고 소비해야 하는 식품안전의 의미를 Kwak(2008)의 분류처럼 절대적 안전과 과학적 안전, 사전예방적 안전, 현실적 안전 및 경제적 안전이라는 5가지 유형으로 나누어 정의하는 방법도 유용하다고 할 수 있다. 첫째, 절대적 안전(absolute safety)은 위험이 제로인 가장 이상적인 상태지만 현실적이지 않아 실제로 이 개념이 적용되는 경우는 매우 제한적이다. 둘째, 과학적 안전(scientific safety)은 인체에 해롭지 않을 정도의 과학적 기준에 근거한 것인데 식품첨가물, 잔류농약 등의 의도적으로 첨가하는 물질 관리에 실제 가장 널리 사용하고 있는 개념이다. 셋째, 사전예방적 안전(precautionary safety)은 과학적인 충분한 검토나 연구가 미흡해 일시적으로 판매를 중단시키는 등 사전예방적 조치를 취한 상태를 말한다. 넷째, 현실적 안전(practical safety)이란 과학적으로 위해한 것이 확인 되었음에도 현실적으로 그 위험을 완전히 제거하기 어려워 용인하는 최대한의 기준이다. 마지막으로 경제적 안전(economic safety)이란 발생가능성이 일정수준 이하인 경우, 그 위험이 무시할 만하므로 식품의 경제성을 따져 허용하는 수준을 이른다. 여기에서는 무시할 수 있는 또는 중요하지 않은 위험(negligible or insignificant risk)이라는 개념이 사용된다. 무시할 만한 위험이란 가령 평생 동안 발생할 확률이 1백만분의 1이하인 경우를 말한다. 예를 들어 소비자들이 식품안전의 불안요소로 꼽는 농약잔류허용기준(MRLs; Maximum Residue Limits)은 국민이 하루에 먹는 농산물의 양을 감안하여 각 농산물에 허용될 수 있는 잔류량을 정해놓은 것이다. 이는 사람이 일생을 걸쳐 매일 섭취하여도 인체에 해를 주지 않는 수준을 측정하여 법으로 정한 것(Chang et al., 2006)으로, 과학적 안전기준으로 관리되고 있는 것이다.

통상적으로 식품안전수준은 이렇듯 여러 가지 객관적인 근

거를 가지고 수립되고 통용되지만, 날마다 식품선택에 직면해야 하는 소비자들이 신뢰할 수 있는 안전정도를 나타내는 안심수준은 이와는 상당한 격차를 보인다. 식품안전에 대한 안심정도는 안전에 대한 믿음의 정도에 따라 달라질 수 있다. 식품안전이 안전성을 위한 모든 가능한 수단을 확보한 상태라면 안심은 안전한 식품에 대한 믿음의 결과인 마음의 상태이다. 식품안전이란 위해나 위험을 감소시키기 위한 구체적인 조치나 시스템을 갖춘 상태를 말하며 주로 신체의 안전에 대응한 개념이나, 안심이란 소비자가 식품의 안전에 대해 갖는 정신적, 심리적 환경을 말하며 주고 정신의 안녕에 대응한 개념을 말한다(Lee, 2004). 식품선택은 종종 식품자체의 물리적 속성보다 식품속성에 대한 심리적 해석에 더 영향을 받는다(Rozin, 1986; Yeung & Morris, 2001에서 재인용). 식품안전이나 식품품질에 대한 과학적 지식을 갖추지 못한 비전문가인 소비자들은 객관적인 안전도보다는 주관적인 안심도에 따라 식품을 선택하는 경향이 높을 수 있다. 식품안전에 대한 개인의 주관적이고 심리적인 평가는 절대적인 안전수준과 반드시 같지는 않기 때문이다.

## 2. 식품안전에 대한 선행연구

식품안전에 대한 소비자 인식을 다룬 연구들은 크게 식품에 관련된 전반적인 위해요인들을 다룬 연구들(Kim & Kim, 2001, 2002; Choe, Chun et al., 2005; You & Park, 2005; Kim, 2007; Lee & Kim, 2009; Yoo & Joo, 2012)과 이슈가 되는 개별식품을 다룬 연구들 이를테면 유기농식품(Padel & Foster, 2005; Pieniak, Aertsens & Verbeke, 2010; Choi & Kim, 2011)이나 GMO 식품(Kim & Kim, 2004; Kim, Suh & Lee 2010), 쇠고기의 광우병(Choi, Nam & Hong, 2011; Setbon et al, 2005) 등에 대한 연구들로 나눌 수 있다. 이 외에 또 다른 연구로는 식품안전에 대한 소비자의 인식(consumer-awareness)과 정보원(information sources)에 대한 연구(Koç & Ceylan, 2009)가 있다.

식품이 최종소비단계에 이르기까지의 생산, 가공, 유통과정에 대해 소비자들이 인식하는 식품안전의 위해요인은 여러 가지가 있는데 이는 대개 미생물학적(microbiological) · 화학적(chemical) · 기술적 위해(technological hazards)의 세 가지 범주로 나누어진다(Yeung & Morris, 2001). 미생물학적 위해는 주로 식품의 보관이나 소비과정에서 일어나는 위해이고, 화학적 위해란 농사와 식품산업에서 첨가되는 화학물질이나 농약, 성장조절호르몬, 항생제와 사료효율개선제는 물론 식품의 가공과 유통단계에서 사용되는 화학적 첨가물질에 의한 위해로 환경오염의 원인이 되기도 한다. 기술적 위해란 방사선조사(radicalation)나 GMO 등 식품생산에 부정적인 결과를 가져올 가능성을 가진 기술에 의한 위해를 말한다. 우리

나라에서 이루어진 대부분의 선행연구들은 미생물학적 위해 요인보다는 화학적인 요인과 기술적 요인 및 광우병 등 가축 질병에 중점을 두고 행해져 왔다.

선행연구에서 사용한 식품안전 위해요인을 분석하기 위해서 2000년 이후 십여 년간 국내에서 행해진 '식품안전 위해요인에 대한 소비자 인식'을 측정된 연구 8편을 분석한 결과, 각 연구들은 유기농이나 GMO, 바이러스 등 특정한 한 가지 위해요인에 대한 소비자 인식만을 측정하고 있거나 특별한 위해요인에 대한 언급없이 막연하게 소비자의 우려와 위험인식을 다루고 있다. 기존 8편의 연구에 포함된 식품안전 위해요인은 모두 20여 가지였는데 각각의 연구가 포함하고 있는 위해요인은 다음과 같다(<Table 1> 참조). 식품안전 위해요인 중 기존 연구에 가장 많이 다루어진 요인은 식품첨가물(7)이며 그 다음은 잔류농약(6), (식중독)미생물과 GM Foods(5), 광우병과 방사선조사(4), 항생물질(3), 환경호르몬, 중금속, 원산지, 알레르기, 위생 및 관리(2), 자연독, 조류독감, 성장 호르몬, 식품표시, 발암물질, 이물질, 화학물질, 수입식품(1) 순이다.

이런 요인들에 대한 소비자의 인식이나 관심과 불안정도는 연구마다 조금씩 다르게 나타나고 있으며, 연구시기에 따라 달라지기도 한다. 즉, 특정 위험요소가 사회적으로 당시에 많이 노출된 경우에 소비자불안이 높아지는 경향을 보이는데 광우병이나 방사능 같은 경우가 이에 속한다. 한 예로 2008년 미국산 쇠고기의 광우병으로 인한 사회전반적인 우려가 높았던 직후의 조사결과에서는 소비자가 인식하는 위험수준은 환경호르몬(3.57)이 가장 높았지만 가장 우려하는

요소는 광우병(4.43)으로 나타났다(Lee & Kim, 2009). 방사능의 경우도 2011년 일본 후쿠시마 원전사고 이후 조사된 연구에서 소비자들이 새로운 위해요인으로 인식하였다(Emb-rain Trend Mornitor, 2011).

위해요인에 대해 소비자의 관심도를 알아본 연구를 보면 대체로 잔류농약과 식품첨가물, 방사선조사에 대한 관심도가 높은 편이었다. You and Park(2005)의 연구에서는 잔류농약과 식품첨가물, 방사선조사에 대한 관심을 표명한 소비자의 비율이 각각 96.6%, 89.9%, 94.7%였고, Kim and Kim (2001)에서는 그 비율이 각각 93.7%, 85.5%, 77.4%였다. 소비자의 위해에 대한 우려정도는 식품첨가물과 잔류농약, 광우병, 유전자재조합식품 등의 경우가 높게 나타나고 있다. Yoo and Joo (2012)의 연구에서는 식품첨가물과 잔류농약에 대한 우려도가 5점 만점에 각각 3.9점, 3.8점으로 가장 높고, Choi 등(2005)의 연구에서는 잔류농약과 식품첨가물을 우려하는 소비자의 비율이 각각 96.0%와 95.7%로 높았다. 반면 소비자 불안도를 7점 척도로 측정한 Sah(2012)의 연구에서는 광우병(5.12), 유전자재조합식품(4.45), 식품첨가물(4.43) 순으로 불안수준이 높았다. 소비자들은 항생물질과 방사선 조사라는 위해요인을 잘 모르면서도 이를 우려하는 정도는 매우 높았다(Lee & Kim, 2009). 식품위해요인에 대한 우려는 식품의 종류에 따라 달라지기도 한다. 패류의 식품안전 우려요인은 중금속(71.3%), 원산지 방사능검출(62.7%), 식중독균(50.9%)이었으며, 축산물과 육가공품의 경우는 환경호르몬(53%), 방사능검출 가능성(45.8%), 유해첨가물(44.6%)순이었고, 채소나 야채류의 경우는 잔류농약(83.4%), 환경호르몬 합

Table 1. Hazardous Factors in Food Safety of Previous Studies

Studies	Hazardous factors of food safety in previous studies
Lee, J. & Kim, K.(2009)	① agricultural pesticides ② food additives ③ antibiotic ④ endocrine disruptor ⑤ heavy metal ⑥ food poisoning microorganism ⑦ naturally occurring poison ⑧ avian influenza ⑨ mad cow disease ⑩ GM Foods ⑪ radication foods ⑫ country-of -origin ⑬ allergy
You, S. & Park, J.(2005)	① agricultural pesticides ② food additives ③ radication foods ④ growth hormone ⑤ microorganism
Choe, J., Chun, H. & Hwang, D., Nam, H.(2005)	① agricultural pesticides ② food additives ③ endocrine disruptor ④ GM Foods ⑤ food poisoning microorganism ⑥ country-of -origin ⑦ mad cow disease ⑧ food label ⑨ allergy ⑩ food hygiene & quality control
Yoo, H. & Joo, S.(2012)	① agricultural pesticides ② food additives ③ antibiotic ④ endocrine disruptor ⑤ food poisoning microorganism ⑥ heavy metal ⑦ GM Foods ⑧ radication foods ⑨ carcinogenic substance ⑩ food hygiene ⑪ foreign substance
Sah, J.(2012)	① GM Foods ② food additives ③ mad cow disease
Kim, S.(2007)	① agricultural pesticides ② food additives ③ GMO ④ BSE ⑤ chemical additives ⑥ imported food
Kim, H. & Kim, M.(2001; 2002)	① agricultural pesticides ② food additives ③ radication foods ④ endocrine disruptor ⑤ food poisoning

유(43.3%), 유전자변형식품(39.0%) 순이었다(Embrain Trend Mornitor, 2011).

식품안전의 위해요인을 파악한 기존의 연구결과들은 모두 정량조사기법으로 소비자인식을 조사한 것들이다. 정량조사 기법에서 사용하는 조사도구인 설문지의 경우 연구자가 선택한 위해요인이 연구자에 따라 제각기 다르기 때문에 정작 소비자의 인식 속에 어느 위해요인이 어떤 이유로 어떻게 인식되고 있는지는 파악할 수가 없다. 정량조사에서는 소비자들이 제한된 보기 중에서 위해요인을 선택해야 하기 때문이다. 왜 그러한 요인을 위해하다고 인식하게 되었는지, 얼마나 그 내용을 정확하게 인식하고 있는지, 위해하다고 인식하고 있는 요인들의 속성은 어떤 것들인지를 포괄적으로 파악하기 위해서는 정성조사기법을 병행할 필요가 있다.

### 3. 식품연구에서의 질적 연구 동향

식품소비와 관련된 질적 연구는 국내외에서 그리 많이 이루어진 편은 아니다. 심층면접 기법 중의 하나인 Laddering 기법은 시장조사(market research)에서 많이 쓰이는데(Padel & Foster, 2005) 소비자들의 인지적 구조(cognitive structures)를 밝히고, 구매결정의 기저를 이루는 가치들을 탐색하는 연구에 사용된다. 이 방법은 제품 속성이나 특성들을 이끌어 내고 응답자들에게 이런 속성과 특성들이 왜 중요한지를 표현하게 함으로써 의사결정과정을 구체적으로 밝혀낼 수가 있다. Zanolli and Naspetti(2002)는 유기농 식품을 구매하는 소비자 동기에 대한 질적 연구가 필요한 이유를, 제품 소비의 직접적인 동기가 “Why?”라는 직접적인 질문으로는 거의 알아낼 수 없기 때문이라고 하였다. 소비자들이 자신의 의사결정 과정이나 구매이유를 직접적이고 논리적으로 표현하지 못하기 때문이다. 유럽지역 식품소비자 연구에 많이 이용한 연상네트워크기법(Means-End Chain, MEC)도 Laddering을 이용해 끊임없이 ‘왜’라는 질문을 던짐으로써 소비자의 잠재의식 속에 있는 상품에 대한 인식구조를 조사하는 방법이다. 따라서 이 방법을 이용하면 양적인 설문조사방법으로는 찾아 낼 수 없는 중요한 정보를 찾아낼 수 있다는 장점이 있다(Lee et al 2009).

Zanolli and Naspetti(2002)도 정신적인 구조(mental structure)와 사고과정(thinking processes)을 다루는 구조를 강조하는 인지적인 접근, 즉, 연상네트워크기법(meansend chain)을 이용해 제품 특성과 속성이 개인에게 미치는 결과(personal consequences)에 대한 소비자들의 인식을 알아내고자 했다. 소비자들은 가격이 비싸고 구매장소가 많지 않음에도 불구하고 유기농식품에 대해서는 긍정적으로 판단하고, 유기농식품소비에 있어서 가장 중요한 가치를 기쁨(pleasure)과 웰빙(well-being)으로 꼽았다. 또한 소비자들의 인

지적 구조는 구매빈도(즉, 경험수준experience)에 따라 달라진다고 보았다.

유럽 4개국(핀란드, 독일, 이태리, 영국)의 식품위험을 연구한 Green et al(2005)은 질적 연구기법의 하나인 FGI를 통해 어떻게 대중의 관점이 공중보건정보정책에 접근할 수 있는지를 탐색하고, 일반대중이 사용하고 믿음을 주는 정보원은 무엇인지를 탐색하는 연구를 실시하였다. 이 연구를 통해 그는 FGI가 식품위험과 안전에 대한 대중의 관점에 접근하는데 효과적인 방식임을 증명하였다. Padel and Foster (2005)는 유기농 식품에 대한 구매와 비구매의 이유를 탐색하기 위해 FGI와 Laddering interviews를 이용한 질적 연구를 수행하였다. FGI는 유기농 소비자의 지각, 유기농과 관련된 지식수준과 유사한 경쟁제품을 탐색하고, 유기농 제품과 시장전략(market initiative)에 대해 목표그룹과 소통하기 위한 가장 효과적인 방법을 찾아내기 위해 시행되었다. Shaw(2004)는 해석적인 사회학적 관점(interpretive sociological perspective)에서 BSE와 미생물학적인 안전(microbiological safety)과 관련된 일반인들의 위험을 이해하기 위해 질적 연구를 수행하였다. 그는 심층 인터뷰를 통해 식품위험의 결과의 심각성, 식품 위험 사고와 개별적인 위험관리 전략 등 위험과 관련된 몇 가지 핵심주제를 추출하여 식품위험에 대한 사회학적 분석에 대한 결과들을 발표하였다. 이 연구는 위험과 관련있는 다양한 개념으로서 위험(danger), 기회, 안전, 취약성(vulnerability), 신뢰, 책임감, 비난, 통제, 선택의 9가지 개념을 도출하고, 위험에 대한 사회학적 관점에서의 핵심아이디어가 식품안전 분야에 적용될 수 있음을 보여주었다.

국내의 학자의 공동 연구로는 Lee et al(2009)의 연구가 있다. 이들은 연상네트워크기법을 이용해 아시아 음식에 대한 스웨덴 사람들의 인식을 연구하였다. 이들은 식품소비자 행동연구를 통해 식품안전마케팅에 적용할 수 있는 안전의 속성(attributes)과 가치(value)를 추출하였다. 즉, 스웨덴인들은 아시아음식의 알려지지 않은 음식(unknown food)이라는 속성(attribute)이 호기심이라는 결과(consequence)를 가져오고, 이는 결국 성취(achievement)라는 가치(value)를 가져온다는 결과를 발표했다.

국내 식품소비자 연구에서의 질적 연구 활용은 GMO 식품에 대한 소비자들의 인식연구를 위해 정량조사와 정성조사를 병행한 Kim(2010)의 연구와 국내산과 수입산 쇠고기에 대한 소비자들의 위험지각을 연구한 Yoon and Kim(2011)의 연구가 있다. Kim(2010)은 GMO에 의한 소비자 인식이 GMO에 대한 지식이나 사실적 정보에 의한 것보다는 ‘유전자’와 ‘조작’ 또는 ‘변형’이라는 단어에서 비롯된 부정적 인식에 근거하고 있다는 점을 밝혀내었다. 또한 Yoon and Kim (2011)의 연구는 소비자들은 소비대상인 쇠고기의 가공과

유통단계를 잘 모르면서도 미디어의 보도나 광고의 어떤 한 속성 때문에 소비대상에 대해 막연한 불안감을 생성하게 된다는 점을 지적하고 있다. 식품안전에 대한 질적연구들은 많지는 않으나 식품안전 위해요인에 대한 소비자들의 인식이 위해요인에 대한 지식보다는 미디어의 보도나 사용된 용어로부터 비롯되는 막연한 불안감과 관련이 있음을 일관성있게 지적하고 있다. 따라서 소비자들이 막연한 불안감을 생성해가는 과정을 이해하는 것이 식품안전에 대한 정책과 교육의 시발점이라고 할 수 있다.

### III. 연구방법

#### 1. 연구목적과 연구문제

이 연구는 식품안전을 위협하는 식품 위해요인들에 대한 소비자들의 인식과 안전추구행동을 알아보기 위한 것이다. 구체적으로는 식품안전을 위협한다고 생각하는 위해요인이 무엇인지, 그리고 왜 그것이 위해하다고 생각하게 되었는지를 알아볼 것이다. 동시에 위해요인을 피하고 안전한 식품을 선택하기 위해 소비자들이 취하는 안전추구행동도 알아보았다.

<연구문제 1> 소비자들이 인식하는 식품안전의 위해요인은 무엇인가?

<연구문제 2> 소비자들은 특정 위해요인이 왜 위해하다고 인식하는가?

<연구문제 3> 소비자들은 안전한 식품을 선택하기 위해 어떤 안전추구행동을 하는가?

#### 2. 자료수집 및 조사대상자 특성

자료수집을 위해 가장 빈번하게 식품을 선택해야 하는 주부를 대상으로 심층면접을 진행하였다. 응답자는 자녀 유무와 연령(30대, 40대, 50대), 학력(고졸과 대졸 이상), 거주지(서울과 인근도시 등), 직업유무(전업주부와 취업주부)등을 고려하여 조건에 부합하는 사람들로 9명을 선정하였다. 면접장소는 응답자가 편리한 곳을 협의해 선정하였고 면접은 2013년 2월 24일부터 2013년 4월 4일 사이에 실시되었다. 응답자 특성은 다음과 같다(<Table 2> 참조).

면접스크립트는 우리나라 식품안전의 수준과 위해요인에 대한 인식을 묻는 질문으로 시작하였다. 면접 초기에는 식품안전에 대한 포괄적인 인식을 묻고, 위해요인의 항목들을 개방적인 질문을 통해 찾아내게 하였다. 다음에 해당 요인이 위해하다고 생각하는 이유를 파악하였다. 이 부분에서는 소비자 인식에 영향을 미친 요소와 소비자들이 생각하는 위해의 구체적인 내용들을 중심으로 파악하였다. 마지막으로 위해요인을 피하고 안전한 식품구매를 위해 소비자들이 취하는 행동과 생산자나 가공, 유통업자와 정부 등 식품관련 주체들이 해야 할 일 등에 대해 질문하였다. 면접 후기에는 기존의 연구에서는 다루었으나 응답에서는 언급되지 않은 위해요인들(주로 HACCP이나 방사선조사처럼 생소한 것, GMO 등 논란의 여지가 있는 요소)를 제시하고 그 요소에 대한 소비자 인식을 같은 방식으로 파악하였다. 면접을 통해 위해요인에 대한 소비자 인식이 얼마나 객관적이고 합리적인 지식에 근거하고 있는지, 여부와 소비자의 불안감을 해결하기 위해 생산단계와 가공 및 포장단계, 유통단계와 이를 포괄적으로 관장하는 정부가 어떤 역할을 해야 하는지에 대한 방안도 더불어 확인하였다.

Table 2. Respondents' Characteristics

age	education level	residence	employment status	children	
30s	A	college graduate	Seoul	employed	toddler 1
	B	college graduate	Ilsan	graduate student	kindergartener 1
	C	junior college graduate	Hwasung	housewife	kindergartener 1
40s	D	college graduate	Bucheon	employed	middle school 1, high school 1
	E	high school graduate	Hwasung	employed	college students 2
	F	college graduate	Seoul	employed	elementary school student 1
	G	college graduate	Seoul	employed	elementary school student 1
50s	H	high school graduate	Hwasung	housewife	college students 2
	I	college graduate	Seoul	housewife	college student 1, college graduate 1

IV. 연구결과

1. 식품안전 위해요인

응답자들은 근본적으로 우리의 식품환경이 위험하다는 인식을 공유하고 있었으며, 식품안전의 위해요인이 한 두 개가 아니라 매우 다양하다는 점을 인식하고 있었다. 응답과정에서 반복적으로 언급되는 식품안전 위해요인의 키워드를 뽑아 본 결과 잔류농약, 수입산, GMO, 항생제, 성장호르몬, 광우병, 환경오염으로 오염된 식품, 중금속, MSG, 식품첨가물, 방부제, 비위생적인 식품, 환경호르몬, 너무 싼 가격의 식품 등 모두 14가지가 도출되었다. 이는 크게 생산, 가공·포장, 유통과정에 관한 것과 식품의 기타 속성(수입산, 너무 싼 식품)에 대한 것으로 나눌 수 있다. 잔류농약, GMO, 항생제, 성장호르몬, 광우병, 환경오염, 중금속, 환경오염은 생산과정에서 생기는 위해요인이며 MSG, 식품 첨가물(나트륨, 발색제, 산화방지제 등), 환경호르몬, 방부제(보존제) 등은 가공·포장과정에서, 방부제는 유통과정에서 발생하는 위해요인이라고 할 수 있다. 비위생은 가공·포장 및 유통 과정에서 모두 언급되는 요인이었고, 전반적으로 생산과정에 대한 위해요인보다 가공이나 유통과정의 위해 요인이 더 많이 언급되었다.

“농약이 제일 싫어요. 가장 빠른 시일 안에 몸에 나쁜 영향을 줄 것 같아요. 유전자 조작이나 MSG도 나쁘지만 많이 먹는다고 금방 죽는 것은 아니고 항생제도 그렇게 많이 먹는 것은 아니고, 방부제는 중국산만 안 사 먹으면 그래도 좀 되잖아요.”(50대 H)

“저는 첨가물이 싫는데 그 중 합성조미료가 제일 싫어요. 화학조미료를 합성하는 과정에서 나쁜 게 나올 것 같아요.”(30대 C)

“유기농이나 아니냐보다 가공된 거냐 아니냐가 차이가 더 클 것 같아요. 가공단계에서 뭘 많이 넣겠죠. 생산단계에서 농약 같은 것 때문에 생기는 위험보다 가공 단계에서 이것저것 첨가해서 문제가 더 많을 것 같아요.”(30대 B)

소비자들은 농약을 생산과정에서 사용하는 것일 뿐만 아니라 유통이나 포장 중에 첨가되는 유해물질, 특히 수입산의 경우 방부제나 보존제 등을 의미하는 것으로도 이해하고 있었다. 심지어는 항생제조차도 농약의 범주에 포함시키는 경우도 있었는데 확인 결과 농약의 개념자체를 대부분 명확하게 모르고 있는 것을 알 수 있었다.

“농약하면 모든 것을 다 포함한다고 생각해요. 구분을 안했다 뿐이지 항생제도 농약의 일종 아닌가요?”(40대 E)

“수입산에는 방부제나 농약을 썼겠죠. 그러니까 그렇게 오래 썩지 않겠죠. 국내산은 아무래도 덜 하겠죠..”(30대 B)

안전하지 않다고 생각하는 식품위해요인 중 중요한 다른 하나는 ‘수입산’이었는데 이는 주로 원산지가 중국인 경우였다. 또 미국산 수입쇠고기의 경우는 광우병 때문에, 오렌지와 포도같은 수입과일의 경우는 농약이나 방부제 때문에 특히 우려를 하고 있다. 소비자들은 수입산인 경우, 장기간의 운반과 보존을 위해 농약과 방부제를 사용하고 있을 거라고 우려하고 있었다. 수입식품의 유통을 위해 사용할 방부제에 대한 불안은 수입농산물의 생산과정에서 사용되는 농약에 대한 것보다 우려정도가 훨씬 높았다.

“중국산은 싫어요. 외식할 때 고춧가루는 다 중국산 일거고 중국에서는 농약이나 이런 거를 무분별하게 쓰니까 해로운 물질이 많이 들어있고 땅이 오염되어 있으니까 중금속도 그렇고 색소 같은 것도 많이 넣었을 거예요. 후진국이니깐 당연히 그런 개념이 없을 거잖아요.”(40대 G)

응답자 전원이 중국산 농산물인 것을 알고는 거의 사지 않는다고 대답하였고, 이런 이유로 너무 싼 식품이나 외식은 우려한다고 대답하였다. 선행연구에서 한 번도 언급되지 않은 것으로 ‘너무 싼 식품’에 대한 우려가 있었다. 지나치게 싼 식품은 원산지 둔갑이라든지 대량생산을 통해 생산과정이 의심스럽고, 저장이 잘 안 되는 등, 온갖 위험한 요인을 포함하고 있을 거라고 생각해 기피한다고 하였다.

“농산물도 너무 싸면 안사요. 너무 싸면 품질이 떨어지고 신선도가 떨어져요. 특히 대형마트에서 싸게 파는 것은 처음부터 미끼 상품으로 계약재배 같은 것을 한 거니까 아무래도 정성들여 키우지 않고 그냥 막 길렀을 거 같아요. 싼 건 다 이유가 있으니까요. 모든 위험한 게 다 있지 않을까요?”(30대 B)

소비자들이 언급한 위해요인별 빈도를 살펴보면 수입산과 식품첨가물이 가장 빈도가 높았다. 면접대상자 전원이 이 두 가지를 언급하였고 가공식품의 경우 식품첨가물을, 농산물에서는 수입산(특히 중국산)을 가장 우려하였다. 다음으로 MSG와 방부제는 8명이, 잔류농약과 성장호르몬, GMO와 비위생요인은 7명이, 광우병과 항생제, 너무 싼 것은 5명이, 환경오염으로 인한 토양과 물 오염 때문에 발생할 수 있는

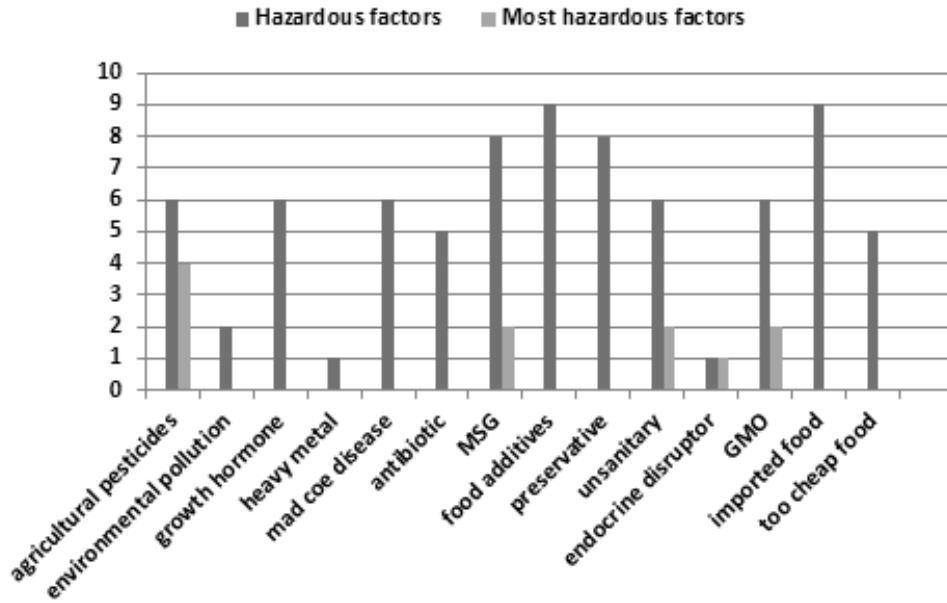


Figure 1. Perceived Hazardous Factors in Food Safety

농산물 품질저하는 2명이, 중금속과 환경호르몬은 한 명이 언급하였다. 그러나 가장 걱정하는 요인으로는 잔류농약, MSG, 비위생, GMO와 환경호르몬 순으로 나타났다(<Figure 1> 참조). (농약이라는 용어는 응답자에 따라 방부제나 보존료 등 유해물질 전체를 포괄하는 용어로 사용하기도 하였다.)

기존 연구에서 지적된 위해요인 중 개방형 응답에서는 언급되지 않은 방사선 조사식품에 대해 인지도나 용어정의, 위해정도를 질문한 결과, 응답자 한 명만 어렵듯이 그런 살균 방식에 대해 들어봤다고 응답하였고 나머지는 그 의미를 전혀 모르고 있었다. 게다가 식품소독과 방사선을 연결짓지 못한 것은 물론 방사선은 위험물질이므로 무조건 걱정스럽다고 대답하였고, 대부분 방사능과 방사선을 혼동하고 있었다.

“방사선은 엑스레이 찍을 때 나오고, 비행기타면 많이 나오는 것 아닌가요? 많이 노출되면 위험하잖아요.” (30대 C)

“방사선 조사는 잘은 모르지만 닭들한테 알 많이 넣으라고 쪼이는 것 아닌가요?”(40대 G)

“방사선 조사는 방사능 검사하는 것 아닌가요? 일본 후쿠시마 원전 때문에 검사하는 것 아닌가요?”(40대 F)

면접 결과 소비자들은 Lee and Kim(2009)이나 Kim(2010)의 연구결과에서 지적했듯이 식품안전에 대해 매우 불안해하면서도 실제 그 위해요인들을 잘 모르고 있는 것을 확인할 수 있었다. 소비자들은 위해요인이 무엇인지 정확하게 잘 알지 못하고 있었고, 소화과정이나 배출과정을 잘 모르는 채로 그저 몸에 무언가 막연히 나쁠 것이라고 생각했다. 식품안전

위해요인에 노출되었을 때 우려되는 증상을 설명하게 한 결과 모든 응답자가 다양한 신체적인 이상이 나타날 것을 걱정하였다. 소비자들이 인식한 위해요인들은 섭취했을 때 배설되거나 분해되지 않고 몸속에 남아 이상반응을 일으키거나 질병을 초래할 것이라고 믿고 있었다. 두드러기나 배탈, 비만, 아토피와 같이 금방 나타날 것이라고 생각하는 이상 증상도 있었지만 치매, 암, 기형아 출산과 불임, 수명 단축처럼 몸에 축적되어 쌓여 있다 나중에 나타나 ‘큰일 날 것 같다’ 같다는 의견이 지배적이었다.

“잘은 모르지만 뭔가 안 좋은 것을 지속적으로 섭취하면 몸의 조직에 이상이 생겨 암이 걸릴 수도 있을 것 같고, 무언가 정상적이 아닌, 이상한 병에 걸린 모습으로 변할 것 같아요.”(30대 B)

“다른 것은 잘 모르지만 유전자조작 식품을 먹으면 유전자가 변형된다는 것은 알아요.”(40대 E)

## 2. 식품안전 위해요인의 인식 배경

소비자들이 특정 요인을 잘 모르고 있으면서도 위해하다는 강한 인식을 갖게 되는 이유는 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있었다. 첫째는 위해요인이 가지고 있는 위험의 특정속성에 대한 거부감과 그로 인한 부정적인 영향에 대한 우려, 두 번째는 식품생산, 가공, 유통단계 관련 종사자와 제도와 관련법을 만들어 시행하고 관리·감독하는 정부에 대한 불신, 세 번째는 대중매체의 보도나 주변 사건으로 인한 부정적인 각인이었다.



1) 특정한 위험 속성에 대한 거부감

소비자들이 어떤 요인이 위해하다고 느끼는 경우는 그 속성이 자연스럽게 않고 인위적이라고 느껴질 경우, 잘 모르거나 잘 알려져 있지 않은 경우, 그 요인 발생이 비자발적이어서 본인이 통제할 수 있는 방법이 없다고 느낄 경우 등인 것으로 나타난다. 먼저 소비자들은 자연스럽게 않은 식품이나 가공된 식품이라는 것 자체에 대해 본능적인 거부감을 나타냈다. 기본적으로 식품은 생산된 그대로 ‘내추럴(natural)’해야 하는데 가공은 ‘인위(인공)적인 화학물질’이나 ‘약품’, ‘화공약품’ 같은 유해물질을 첨가하는 것이므로 나쁘다고 인식하였다. 또 유통 과정에서 가짜로 둔갑하거나 부정확한 수법으로 수익을 더 내려고 무언가를 가공, 조작하므로 위험성이 높다고 우려하였다. GMO의 경우는 유전자를 인위적으로 ‘조작’한다는 데 대한 거부감이 매우 컸다. 이런 자연스럽게 못한 식품을 섭취하면 신체에 부정적인 영향이 나타날 것이라고 믿고 있었다.

“MSG는 화공약품이랄까, 화학약품이라는 생각이 들잖아요. 인공적인 것은 별로 안 좋아해서 약도 잘 안 먹는 편이에요.”(40대 D)

“GMO는 위험해요. 아이한테는 절대 안 먹이죠. 실질적으로 부정적인 영향을 끼친 사례는 아직 없다고 들었는데, 그건 밝혀진바 없지만 유전자를 조작한다는 것 자체가 인위적이잖아요. 인위적인 건 너무 싫어요.”(40대 G)

아직 일반화되지 않은 새로운 기술이 적용된 경우, 또 특정 위해요인이 위험하다는 내용이 잘 알려지지 않았거나, 안전하지 않은 식품을 섭취했을 때 증상이 바로 나타나지 않고 막연하게 먼 미래에 나타나는 경우도 위험하다고 생각했다. 위험에 대한 어떤 결과도 보고된 것이 없는 GMO나, 위험증상이 장기적으로 나타나는 방사능오염 같은 것을 예로 들었다.

“유전자조작이 제일 무섭죠. 요만한 것(작은 것)을 이~만하게(크게) 만드는 건데 그걸 먹으면 뭐가 나쁜지 정확하게 알려지지 않았잖아요. 우리 말고 우리 다음다음 세대의 아이들한테 나쁜 영향이 나타나지 않을까하는 생각이...”(40대 F)

“유전자조작 같은 것은 시간이 오래 걸려서 1세대, 2세대 이렇게 걸려서 결과가 나오니까, 불안하죠. 몇 세대 후에 문제가 되는지에 대한 사례도 아직 발표가 안 됐고..., 방사능도 그렇게 결과가 나중에야 나타나잖아요.”(50대 I)

“제가 다큐멘터리 이런 것 보는 것 좋아하는데 저번에 TV에서 유전자조작에 대해서 하는 것 보니까 결과는 아직 안 나왔지만 위험한 것 같아서 전자렌지용 팝콘

사다봤다가 유전자조작 옥수수 같아서 안 먹었어요.”(40대 E)

소비자들이 자신도 어쩔 수 없이 위험을 감수해야 하는 상황에 비자발적으로 노출되어 그것을 통제할 방법이 없다고 느끼는 경우에도 위험을 크게 인식하였다. 가령 환경공해나 오염에 노출된 농작물의 예를 들었다. 또한 자발적으로 선택할 수 있는 상황이 아닌 경우, 따라서 사후통제가 어렵다고 느껴지는 외식이나 단체급식의 경우에도 매우 불안해 했다.

“밖에서 사먹을 때는 식재료가 나쁘면 조미료를 더 많이 쓰게 되잖아요. 애들도 지금은 자취하니까 집에서 조금씩이라도 갖다먹지만 기숙사 가면 끝장이지요, 선택의 여지가 없고 기숙사에서 주는 대로 먹어야 하니까.”(50대 H)

“외식에 제일 많이 노출되어 있는 애들이 제일 걱정되고, 남편도 그렇죠. 나가서 먹으면 저렴한 수입산 재료를 쓸지도 모르니까요. 요즘 또 의심스러운 것은 불산사고, 그런 거예요. 토양도 그렇고, 황사 같은 것도 있으면 나쁜 성분이 땅에 다 침투해 공해 때문에 우리 모두한테 해당되는데 어쩔 수 없잖아요. 내가 어쩔 수 없으니 사는데 더 불안한 거죠.”(40대 E)

위해요인에 대한 사후 통제가 어렵다고 느껴지는 대표적인 경우는 수입산 식품이었다. 수입산은 유통중에 방부제나 보존제 등 유해물질이 첨가될 것이라는 점 이외에도 그것을 알아내거나 제어할 수 방법이 없다는 점 때문에, 뭔가 잘못 되어도 항의할 절차도 까다로운 것은 물론, 이력추적도 불가능한데다 접근성이 떨어지기 때문에 더 위험하다고 대답하였다.

“외국에서 오는건 유기농도 안 믿어요. 우리나라 것은 잘못되면 우리나라 말로 항의라도 하고 뭐라도 집어 던질텐데, 외국 것은 어디다 하소연할 데도 없잖아요.”(30대 C)

“수출하면 피드백이 늦잖아요. 컴플레인할 수도 없고 절차가 상당히 복잡하니까 훨씬 질 낮은 걸 수출할 것 같아요”(40대 G)

“한국 것은 접근성이 좋다고 해야 하나, 물론 한국 것도 축산농가에 가서 보고 한 것은 아니지만 국내에 있기 때문에 좀 더 편하고 알려고만 하면 알 수 있게 오픈되어 있다는 느낌이 들어요. 국내에서는 모든 사람들이 거기 다 관련되어 있으니까 사실 숨길래야 숨길 수가 없는 상황이에요. 그러나 외국 것은 믿을 수가

없어요.”(40대 G)

“미국산은 이력추적이 전혀 안돼요. 앓은병이 소 도 축 같은 것 많이 하거든요. (미국사람들이) 인식도 없는 것 같고…”(40대 F)

2) 식품 생산과 가공, 유통 관련자와 정부에 대한 불신

식품을 생산하고 가공하고 유통시키는 당사자와 그 과정을 감독하는 정부에 대한 불신도 해당 위해요인을 위협하다고 인식하게 하는 원인 중 하나였다. 식품 관련자에 대한 불신 정도는 생산자보다 가공이나 포장, 유통업자에 대한 것이 상대적으로 높았다. 특히 농축산물의 경우 대형마트나 유통 단계에 대한 불신이 컸다. 가공·유통 단계에서의 불신은 대부분 유통수익을 내기 위해 유해물질을 포함할 것이라는 데 대한 우려에서 비롯되고 있다. 생산자와의 거리가 멀어져 유통과정이 길어지면서 변질을 막기 위해 유해물질이 첨가될 거라고 믿고 있기 때문이다.

“농약은 생산자보다는 유통이나 포장단계에서 더 문제죠. 생산할 때 잘 해놨어도 포장하고 유통하는 과정에서 뭐 집어넣고 묻히고 할 것 같아서 제일 안 믿어져요. 하지만 과일도 자기가 생산해서 파는 것은 좀 낫겠지요.”(30대 C)

“제일 양심없는 것은 판매자죠. 마트하고 중간 유통 과정이 문제죠. 생산자는 노동자잖아요. 농부라든가 어부라든가 이 사람들은 중간 업자들 눈치를 봐야 하잖아요. 생산자는 생산을 위해 최소한의 것(농약)을 사용하지 않을까요? 근데 유통과정에서 뭔가 마구 첨가를 하겠죠.”(40대 D)

생산자와 소비자 사이의 거리가 멀어 유통경로가 길어지는데 따른 원산지나 브랜드의 둔갑을 우려하기도 하였다. 이런 우려는 특히 수입산이나 너무 싼 식품의 문제와 관련되어 있다.

“저는 미국산은 유기농도 못 믿어요. 생산자로부터 멀리 있어 많은 유통경로를 거치니까 중간에 뭔가 속이고 둔갑시키지 않을까요? 생산자가 속일 것 같지는 않은데 여러 유통단계를 거치다 보면 다른 거가 섞여서 변질되는 경우가 많을 거 같아요.”(30대 B)

“애들이 유치원 때부터 급식했는데요, 애들 먹을 것에는 조미료, 다시다 이런 것 안 넣는다는데 다 믿지는 않아요. 그런데 말 안하는 것보다는 낫겠죠. 한 국자 넣을 걸 한 숟가락만 넣겠구나 이런 정도로 생각해요.(웃음)”(30대 C)

“중국산은 하도 가짜가 많으니까 뭔가 무늬만 그거고 성분은 전혀 다른 게 온다든지 할 수도 있죠.”(40대 G)

정부에 대해서는 신뢰한다는 의견과 불신한다는 의견이 교차하였다. 그러나 대부분 정부가 많은 제도나 관련법을 만들어도 그것이 일선에서 제대로 실행되지 못할 것이라는 불신이 강하게 나타났다.

“정부가 잘해야 하죠. 법규가 완벽하고 규제를 제대로 하면 어떻게 감히 이상한 만두나 두부를 만들 수 있겠어요. 정부가 제대로 못해 식품사고가 많은 거죠.”(50대 I)

“솔직히 정부의 검사결과 같은 것 조작하거나 그럴 수 있잖아요. 매일 잘 한다고 말은 하지만... 광우병 같은 경우도 괜찮다고 아무리 그래도 못 믿겠어요.”(40대 D)

3) 대중매체의 보도와 주변 사건과 연관된 각인효과  
광우병이나 불량 만두소사건(2004년)처럼 대중매체가 온 라인 정보로 인해 어떤 사건에 연관된 충격을 받았을 때 한번 미디어에 언급되어 뇌리에 각인된 그 요인은 재론의 여지 없이 위험한 것으로 인식되고 있다. 특히 TV에서 보도된 영상에서 받은 충격이 오래 지속되는 것으로 나타났다.

“저는 딸이 만두를 좋아해 많이 먹었는데 그때(불량 만두소 사건당시) 뉴스보고 엄청 충격을 받았어요. 제일 강한 충격이었던 것 같아요. 내 자식이 저런 걸 먹었구나…”(40대 E)

“미국산 쇠고기는 안 먹어요. 뇌에 구멍 생기는 병 때문에. 우리 꼬마도 미국산 먹지 말래요. 뉴스보면서 ‘엄마 미국산 절대 사지마 이래요.’(40대 F)

“TV에서 단무지 만드는 공장을 한 번 보여줬는데 너무 쇼킹했어요. 우리가 단무지 먹을 때마다 안 좋은 걸 먹는 거구나..., 색소까지는 참했는데 엄청 더러웠던 환경을 생각하면 남이 먹는 것도 못 먹게 하고 싶어요. 그리고 새우젓같은 것도 중국산이 우리나라에서 만들어지는 걸 봤는데요. 아휴, 저 더러운 걸 내가 먹는구나…”(50대 I)

“남자아이라 환경호르몬 같은 화학성분이 들어가 있으면 성조숙증 같은 것 온대서 걱정스러운데요. 콩 종류도 많이 먹으면 그렇다네요. 신랑이 TV에서 그걸 보고 아들에게 콩을 먹이지 말라고 했어요.”(40대 F)

한편 대중매체는 좋다는 이야기보다 나쁘다는 것을 지나치게 강조하여서 합리적인 식생활을 해치게 만들지만 한 번

보면 그래도 충격이 크기 때문에 TV의 식품관련 소비자 고발 프로 같은 것은 의도적으로 보지 않는다는 소비자도 있었다.

“저는 소비자고발 프로 이런 거는 피하는 편이에요. 그런 것은 일부일텐데 그걸 보면 아무리 안 그러려고 해도 그런 종류 음식은 다 못 먹게 되잖아요. 그냥 맘 편하게 살고 싶어서 아예 안 봐요. 보고 나면 그걸 어떻게 먹어요.”(40대 D)

또한 자신이나 주변의 삶에서 경험했던 어떤 안 좋은 사건들과 연관된 위해요인들도 각인되어 해당식품을 위해하다고 인식하고 기피하게 만드는 것으로 나타났다.

“어릴 때 옆집 사는 언니네 아빠가 \*\*라면 만드는 회사 다니셔서 그 언니는 라면하고 과자를 많이 먹었는데 나중에 아기를 못 낳았어요. 라면이 연관이 있을 것 같아요. 라면이나 인공적인 걸 많이 먹으면 불임이 올 수 있을 것 같아서 애들한테 안 먹이고 싶어요.”(40대 D)

위에서 보듯 응답자들이 어떤 위해요인이 안전을 위협한다는 인식을 갖게 된 배경을 살펴보면 사실적이고 객관적인 지식에 근거한다기보다 내용을 잘 모르고 통제할 수 없다는 느낌, 용어에서 연상되는 부정적 느낌, 식품생산과 가공, 유통, 감독 당사자나 기관에 대한 불신, 대중매체의 보도나 주변에서 일어난 사건으로 인한 충격에 근거한 경우가 많았다. 또한 어떤 식품이나 기업에 대해 형성된 긍정적이거나 부정적인 감정들은 과학적인 지식이나 근거와는 관계없이, 잘못된 지식이라 하더라도 한번 형성이 되면 그것이 과장되어 있다는 것을 알고 나서도 쉽사리 바꾸지 않았다. 예를 들어, 잔류농약이 가장 걱정된다는 응답자에게 면접을 종료하기 직전에 잔류농약의 기준이 응답자가 생각하는 기준보다 훨씬

안전지향적임을 알려 준 후에, 여전히 걱정되는지 여부를 물었을 때도 생각을 전혀 바꾸지 않았고 이해하려고도 하지 않았다. 말이나 글보다 영상에 의한 영향이 커서 설명을 믿을 수 없다고 하였다.

응답자들이 식품안전을 위협한다고 믿는 위해요인이나 안전 관련 불신을 표현하면서 사용한 단어들을 안전하지 않은 식품을 표현하는 단어, 식품관련 당사자들의 행동에 관련된 단어, 위해상황에 노출되었을 때의 부정적인 감정을 드러낸 단어와 부정적인 결과를 나타낸 단어로 나누어보면 다음과 같다. 먼저 안전하지 않은 식품을 표현하는 데 가장 많이 사용된 단어는 ‘인공적으로’, ‘화학적으로’, ‘화공약품’, ‘합성해서’, ‘인위적으로’, ‘첨가해서’, ‘조작하고’, ‘자연스럽지 않고’ 등이었다. 자연에서 생산된, 있는 그대로가 아니라 ‘화학’ 물질을 ‘첨가’한 것들은 ‘인위적’이라고 생각해 불안해하고 있음을 알 수 있다. 생산이나 가공이나 유통과정에 관련된 불신행동에 대해서는 ‘양심없는’, ‘둔갑’, ‘변질’, ‘가짜’, ‘비정상 루트’, ‘밀수입’, ‘장난을 치거나’, ‘무분별하게’, ‘그냥 막’, ‘해로운’, ‘뒤편 집어넣고’, ‘조작하고’, ‘부적절’, ‘저질’, ‘엄청 더러운’, ‘온갖 지저분한’, ‘워낙 많이 속이니까’ 등의 단어를 사용했다. 다양한 식품관련 종사자들에 대한 소비자 불신이 뿌리 깊다고 볼 수 있다. 다음으로 위해한 식품에 노출된 상태의 감정을 나타내는 용어로는 ‘끝장이지요’, ‘그냥 싫어요’, ‘걱정되고’, ‘(막연히, 어딘가) 불안하고’, ‘어쩔 수 없이’, ‘무섭고’, ‘혼란스럽고’, ‘깨름칙한’, ‘하소연할 데도 없고’, ‘쇼킹한’. ‘못 믿는다’, ‘의심스럽다’라는 표현을 많이 사용했다. 마지막으로 위해요인으로 인한 부정적인 영향을 나타내는 단어로 ‘불임’, ‘암’, ‘기형아 출산’, ‘뇌 이상(예: 치매 등)’, ‘아토피’ 등의 질병증상을 언급하였고 그 외에도 막연한 공포를 나타내는 ‘몸에 축적되고 쌓여서 몸에 큰일을 낼 것’, ‘지금 당장 나타나지 않더라도 언젠가는’, ‘유전적으로 영향’, ‘무언가 정상이 아닌’ 같은 표현을 사용하였다(<Table 3> 참조).

Table 3. Key Words Related with Food Safety Concerns

theme	key words
risky factor	자연스럽지 않고, 인공적으로, 인위적으로, 화학적으로, 화공약품, 합성해서, 첨가하고, 조작하고
negative behaviors	양심없는, 둔갑, 변질, 가짜, 비정상 루트, 밀수입, 장난을 치거나, 무분별하게, 그냥 막, 해로운, 뒤편 집어넣고, 조작하고, 부적절, 저질, 엄청 더러운, 온갖 지저분한, 워낙 많이 속이니까
emotional status	끝장이지요, 그냥 싫어요, 걱정되고, (막연히, 어딘가) 불안해서, 뭐가 뭔지 몰라도, 깨름칙한, 잘 알 수 없는, 쇼킹한, 어쩔 수 없이, 우리도 모르는 사이에, 하소연할 데도 없고, 의심스럽고, 못 믿는데, 무섭고, 혼란스러운
negative physical impacts	불임, 암, 기형아출산, 치매(뇌), 수명단축, 장기 기능 이상, 소화기장애, 지방간, 비만, 고지혈증, 두드러기, 아토피, 성조숙증, 축적되고 쌓여서 몸에 큰일을 낼 것, ‘지금 당장 나타나지 않더라도 언젠가는’, ‘유전적으로 영향’, ‘무언가 정상이 아닌’, ‘몸에 해로운’

4. 식품 안전추구행동과 안전 확보방안

1) 식품 안전 추구행동

식품 구매시에 응답자들이 안전을 추구하기 위해 하는 행동은 6가지로 나누어 볼 수 있었다(<Table 4> 참조). 주요 안전추구행동은 1) 원산지 확인 2) 유기농 선택 3) 첨가물이나 잔류물질 등의 유해물질 미포함 여부 확인 4) 특정 브랜드 선택 5) 특정 판매장 이용 6) 사육형태 확인 등이다. 안전추구행동은 피하고자 하는 위해요인이나 식품군에 따라 다르게 나타났는데, 원산지 확인은 농축산물의 경우 가장 우선시하는 행동으로 나타났고 농산물의 잔류농약을 우려하는 소비자들은 유기농을 대안으로 선택하였다.

“채소나 과일은 원산지를 확인해 보고 국내산을 사구요, 국내산 중에서도 원산지가 유명한 것이나 가능하면 가까운데서 온 것을 사려고 해요. 수입산은 농약을 많이 쳐서 오니까요.”(30대 B)

“수입하는 것보다 국산이면 훨씬 믿음이 가요. 요즘 직거래로 사막으려서 보니까 농약도 많이 안 뿌리고 미생물제 이런 걸 많이 사용하더라고요. 수입산은 못 믿겠고 꺼림칙해요.”(40대 E)

첨가물질이나 식품성분 및 표시를 확인하고 유해물질이라고 생각하는 것이 포함되지 않은 제품을 선택하는 것도 식품위해로부터 안전성을 확보하는 수단이었다. 계란이나 육류 등의 제품을 구매할 때는 무항생제(non antibiotic) 제품을, 콩이나 옥수수 제품 등을 구매할 때는 Non-GMO를, 일

반 농산물을 구매할 때는 무농약(non pesticide)표시를 신경 쓴다고 하였다. 가공식품을 살 때는 화학성분 무첨가(방부제, 색소, L-글루타민산, MSG 등)를, 나트륨이나 당분, 지방 함량은 함량이 낮은 것을 선호했다. 그러나 정작 어떤 것이 위해물질인지를 판단하는 데는 자신이 없어 그저 어떤 성분이 없다는 표시를 기준으로 제품을 선택하고 있는 것으로 나타났다.

“콩이나 옥수수는 GMO가 아닌지 확인하고 사죠. 계란은 무항생제 표시를 보구요.”(30대 C)

“MSG 무첨가, 무색소 있잖아요. 그런 것 위주로 사는 거지요.”(40대 D)

“제일 많이 듣고 제일 많이 표시가 되어 있는 게 조미료니까 조미료가 제일 위험하다고 생각해요. 그래서 된지 잘 모르지만 화학기호가 많고 읽어봤을 때 첨가물이 많이 들어간 건 피하는 편이죠.”(30대 B)

유해물질의 포함여부에 대해서는 상품표시를 근거로 하되 없다고 표시하지 않은 것은 다 있다는 것으로 받아들이고 있었고, 어떤 요소를 포함하지 않는다고 표시했다는 것은 그 요소는 나쁘기 때문이라고 여겼다.

“항생제가 나쁘니까 무항생제라고 적극 이야기하는 거 아니겠어요?”(50대 H)

“MSG 무첨가, non-GMO. 그런 게 여기엔 ‘없다’라고 하면 나머지는 다 있는 거겠지요. 그래도 없다는 표시가 되어 있으면 위안이 되잖아요.”(40대 D)

Table 4. Food Safety-oriented Behaviors

(N=9)

Food Safety Orientation Behavior	Factor	Frequency
1. check the country of origin	Domestic or Imported	9
2. choose organic foods	Organic Foods	3
	non antibiotic/non growth hormone	4
	Non-GMO	3
3. avoid hazardous substances	non pesticide/ eco friendly	3
	non food additives(MSG, color, preservative et al)	9
	low level of Na, sugar, fat	1
4. choose major brand	Processed/ packed food(Soy bean products, Ham)	6
	NH Hanaro Mart	5
	Major Mart	2
5. shop in trustful shop	Traditional market	2
	Farmer direct trading	3
	6. check farm breeding	graze, cage-free

가공식품이나 포장식품을 구매할 때는 대기업 제품이 규격화되어 있어 좀 더 안전하다고 생각했고, 그래서 응답자 모두 어떤 제품에선 특정 브랜드만을 구매한다고 밝혔다. 가공식품의 경우는 원산지 표시나 제조자에 대한 정보가 명확하지 않은 제재시장 제품보다는 대기업 제품을 보다 믿을 수 있어 선택한다고 하였다.

“가공식품은 대기업 것을 사요. 대기업 것은 어떤 규격이 있어 내가 신경 안 써도 누군가 검사하는 통과의를 거쳤을 테니 신뢰성이 있겠죠. 농산물은 제일 먼저 원산지를 생각해요. 살 때는 주로 시장에서 사요. 마트에서는 전체적으로 속이니까 어쩔 수 없지만 시장은 내가 선택할 수 있어서요.”(50대 I)

“애들이 어릴 적에 P사 유정란을 사다가 부화실험을 한 적이 있었는데 열 개 중에 한 개만 빼고 다 부화가 된 거예요. 그 담부터 저는 무조건 그 회사 달걀만 사요. 간혹 그 회사가 뭘 속였다고 뉴스에 나와도, 워낙 많이들 속이니까 다른 데 보다는 그래도 나올 것 같아 무조건 거기 물건을 사요.”(50대 H)

이 외에 농산물의 경우 판매장소도 일반 대형마트나 제재시장보다는 농협이나 직거래를 통한 구매가 더 안전하다고 생각하기도 하였다. 농아먹인(cage-free) 닭이 생산하는 계란을 대안으로 생각하는 사람도 있었다.

## 2) 식품안전 확보방안

지금보다 더 나은 식품안전을 확보하기 위해서는 생산단계보다 가공단계, 유통단계를 정비하는 것이 더 중요하다고 지적하였다. 특히 유통단계에서 투명성과 정직성이 필요하다는 의견이 제시되었다. 생산자도 물론 양심적으로 생산해야 하지만, 생산자가 아무리 잘해도 가공이나 유통단계에서 수익을 더 많이 내고 오래 보관하기 위해 방부제 등을 첨가하면 소용이 없고, 유통단계가 많아지면 이익을 내려는 사람들이 많아지니까 단계를 축소해야 안전이 좀 더 확보된다는 의견도 있었다.

“생산자는 큰 문제가 없을 것 같은데 유통이 문제라 유통과정을 줄여 소비자와 생산자가 가까워져야 할 것 같아요. 유통과정이 길어지면 중간에 이익을 내려는 사람들이 많아지면서 이득을 높이기 위한 압력이 높아지겠지요.”(30대 B)

“가공업자가 제일 잘해야 해요. 생산자가 아무리 안전하게 깨끗하게 생산해도 가공하는 과정에서 뭔가 유해물질이 섞이면 소용없으니까요. 잘 팔리게 하기위해, 보기 좋게 하기위해, 오래오래 팔기 위해 인체에 해로운

물질을 투입하면 아무 소용이 없잖아요.”(40대 G)

응답자들은 이런 모든 단계의 문제점을 해결할 수 있는 곳이 바로 정부라고 생각했다. 관련법을 통해 지원과 규제를 담당해야 할 정부역할이 매우 중요하다고 하였다. 정부에서는 생산자들에게 농약에 대한 권고치를 정해 규제를 강화하고, 검사인원을 더 늘려야 한다고 하였다. 또한 생산자가 좋은 것을 생산할 수 있도록 지원해야 한다는 의견이 많았다. 소비자들도 제대로 된 식생활을 할 수 있도록 교육을 해줘야 한다는 의견도 있었다. 식품사고의 빈발을 식품정책이 현실적이질 못하고 정부가 제대로 못하고 있다는 증거로 받아들였다.

“정부는 문제가 생기면 규제를 한다든지 좋을 걸 생산할 수 있게 뭔가 지원을 해주고 소비자들이 정보를 잘 알 수 있게 교육을 해 준다든지 해야 할 것 같아요.”(30대 B)

“아직까지 개선이 안 되는 것을 보면 정부가 잘 못하는 것 같아요. 홍보도 하고 친환경 농사지을 때 보조도 해주고 해서 농산물가격이 싸지게 해줘야죠. 정부가 식품 시스템 관리도 잘하고 … 아무튼 정부가 잘하면 다 따라갈 것 아니에요?”(40대 E)

정부의 역할 뿐만 아니라 소비자 자신의 역할과 역량에 대한 의견도 나왔는데, 좀 더 안전한 식품을 먹기 위해서라면 지금보다 세금을 더 낼 용의도 있다고 하였다. 식품의 선택과 소비과정에서 소비자의 반응과 역할도 중요하다는 의견이 나왔다.

“문제는 소비자예요. 장사하는 사람들이 좋은 식재료를 써도 소비자들이 반응이 나쁘면 계속하겠어요? 소비자들이 뭔가 부족하다고 느끼니까 자꾸 (조미료 같은) 뭔가를 첨가할 수밖에 없잖아요. 정말 양심적인 식당은 (조미료를)옆에다 갖다 놓더라도요. 알아서 첨가해서 먹으라고. 사람 입맛이 문제예요. 소비자들의 입맛이 자연으로 돌아가야 하는데 인이 박혀서 고칠 수가 있을지….”(50대 H)

## V. 결론

본 연구는 식품안전에 대한 위해요인과 그 인식배경을 알아보기 위해 질적 연구기법인 심층면접을 통해 자료를 수집하였다. 면접대상자는 자녀가 있는 주부를 대상으로 거주지와 취업여부 등을 고려해 선정하였고, 보다 안전한 식품 선

택을 위한 안전추구행동은 어떤 것들이 있는지도 함께 알아보았다. 식품안전 위해요인으로서는 잔류농약, GMO, 항생제, 성장호르몬, 광우병, 환경오염으로 오염된 식품, 중금속, MSG, 식품첨가물, 방부제, 비위생적인 식품, 환경호르몬, 수입산 식품, 너무 싼 가격의 식품의 14가지 요인이 도출되었다. 기존조사에서 많이 언급되었던 수입산과 식품첨가물은 응답자 전원이 위해요인으로 지목하였고, MSG와 방부제라고 답한 사람이 8명으로 그 뒤를 이었다. 가장 위해한 요인으로 지목된 것은 잔류농약, 비위생적인 식품, MSG, GMO와 환경호르몬으로 나타났다. 기존연구에서 잘 다루지 않았던 요인인 수입식품은 전원이 위해하다고 하였고, 기존 연구에서 많이 언급되었던 방사선 조사는 용어 자체는 물론 내용도 한 사람을 제외하고는 알지 못했다. 또한 한 번도 언급되지 않았던 요인으로 '너무 싼 식품'을 들었는데, 기피하는 이유는 재배과정이 의심스럽고 둔갑의 위험성이나 저장에 잘 안 되는 등 분명한 이유가 있기 때문이라고 응답하였다. 면접자가 면접말미에 질문한 방사선조사에 대해서는 거의 모르면서도 위험할 것이라고 대답하였다. HACCP는 좀 더 알고 있었고 구매의도도 있다고 답했지만 발견하기 쉽지는 않다고 대답하였고, 굳이 찾아서 구매하려는 의도는 보이지 않았다.

일반적으로 소비자들이 특정 요인을 위해하다고 인식하게 되는 배경은 위해요인이 가지고 있는 특정한 위험속성에 대한 거부감과 신체에 대한 악영향, 식품생산, 가공, 유통 단계 관련 종사자와 정부에 대한 불신, 그리고 대중매체의 보도나 주변 사건으로 인한 각인 때문에 형성된 부정적인 인식의 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있었다. 소비자들은 방부제나 첨가물 등 가공과 유통 단계에서 개입되는 요인들은 자신이 직접 확인할 수 없고 또 섭취할 때 통제할 수 없기 때문에 특히 더 우려가 된다고 답하였다. 이는 여러 위해요인들과 관련되어 있는 수입산 식품의 경우 더 불안감을 두드러지게 하는 요소로, 외식의 경우에 알게 모르게 섭취하는 수입산 식품과 품질을 생각하지 않는 싼 재료의 사용으로 MSG의 사용이 높아질 것을 우려하였다. 또한 TV같은 대중매체를 통한 시각적인 영상이나 어떤 특정 사건과 연관된 영향은 더 오래 강하게 지속되며 위험한 음식을 섭취한 후 나타날 부정적인 영향은 몸에 축적되고 쌓여서 불임, 암, 기형아출산, 치매처럼 큰일을 낼 것 같다는 우려가 많았다.

식품안전을 추구하는 행동은 원산지 확인, 유기농 식품이나 유해물질 미포함 및 저함량 식품 선택, 특정 브랜드(대기업) 구입, 특정 판매장 제품 구입, 사육 형태 확인의 여섯 가지로 나타났다. 농산물은 원산지 확인을, 가공식품은 제조 기업에 대한 정보를 우선시 하였고, 콩 제품 같은 경우는 특정 기업 제품만을 고집한다고 대답하였다. 생산단계보다는 유통 단계에 대한 불신과 우려가 특히 많았다. 유통단계가 길어지면서 이해당사자가 많아지는 것이 식품 소비환경을 나쁘게

하므로 유통단계를 줄일 필요성과, 보다 안전한 식품을 먹기 위해서는 유통단계에서의 위험요인을 제대로 규제해 줄 정부의 역할이 중요하다는 의견이 많았다. 또한 정부는 좋은 식품 생산을 위해 생산자를 지원해 줄 필요가 있다고 하였고 소비자들에 대한 교육의 필요성도 제기하였다.

오늘날 삶의 필수재인 식품의 생산 및 가공과정에서 소외되어 있는 소비자들은 식품생산과 가공, 유통과정에서 전문가일 수 없기 때문에 어느 정도의 불안감은 필수적이라고 할 수 있다. 그러나 식품안전의 위해요인에 대한 소비자 인식을 분석해본 결과 응답자들의 식품안전에 대한 불안감은 매우 과도한 수준이었다. 소비자들의 위해요인에 대한 인식과 불안감에 대해 더 논의가 필요한 세 가지 주제를 요약해 보면 다음과 같다.

첫째 소비자들은 식품안전에 대해 현실적으로 달성하기 힘든 절대적인 안전기준을 가지고 있다. 소비자들이 인식하는 위해함의 기존 요소는 '화학적'인 것을 '첨가'한 '인위적'인 것이다. 소비자들은 화학이라는 단어를 자연과 반대되는 의미로 이해하고 있으며 무언가를 첨가하는 것은 인위적이라고 생각하고 있다. 그러나 현실적으로 생산된 그대로의 식품을 아무런 가공없이 유통하는 것은 가격이나 품질문제, 그리고 시간문제상 거의 불가능한 일이므로 어느 사회든 일정 수준의 품질 및 가격을 유지하기 위해 사회적으로 수용가능한 안전의 기준을 설정하고 가공과 첨가의 기준을 설정한다. 그러나 응답자들은 현실적으로 생산이나 가공 단계에서 그들이 불안해하는 위해요소인, 농약이나 식품첨가물 등이 필요할 수도 있다는 것에 대해 이성적으로는 공감하면서도 실제 소비에서는 자연 그대로 '내츨'하지 않다는 이유로 나쁜 것, 피해야 할 것으로 인식하였다. 소비자들이 첨가된 물질의 내용이나 수준(양)보다 무엇인가를 '첨가'했는가 아닌 가만으로 식품의 위해여부를 인식하는 경향을 보이고 있음을 알 수 있다.

둘째, 식품안전에 대한 응답자 인식의 상당 부분은 위해요인에 대한 단편적인 지식이나 부정확한 근거를 바탕으로 형성된다. 이를테면 소비자들은 방사선과 방사능을 혼동하고 있었고, 농약과 방부제를 혼동하였다. 또 대중매체나 주변에서 들은 정보에서 영향을 받아 부정적인 인식을 형성하는 경우가 많았는데 정보를 잘 살펴보기보다 영상이나 용어에서 단순한 유추를 통해 막연한 불안감을 형성하는 것을 알 수 있었다. 이는 TV같은 영상매체가 정확한 정보전달의 역할보다는 과도한 불안감을 조장하는 역기능적인 측면을 드러내는 경우가 많기 때문이다. 그리고 한 번 형성된 부정적인 인식은 그것이 잘못된 것임을 알고 나서도 잘 바뀌지 않았다. 예를 들어 유전자재조합식품의 '유전자'라는 단어에서 이 식품은 유전적으로 문제를 일으키는 식품이라는 비약을 하고 있었고, 잔류농약의 의미와 설정기준을 설명해주어도 잔류

농약은 절대로 있으면 안된다는 생각을 바꾸려 하지 않았다. 또한 위해요인에 대한 불안감을 갖게 되면 식품구매에서 안전추구행동을 하게 되는데 그 판단기준도 합리적이지 않은 모습을 보이고 있다. 가령 ‘GMO가 아니다’라거나 ‘무항생제’, ‘MSG가 없다’라는 표시가 없는 상품은 다 그 성분을 포함하고 있어 위험하다고 생각해 선택하려 하지 않았고, 성분표시를 잘 확인하거나 이해하지도 못하는 모습을 보였다. 식품에 대한 소비자들의 불안감과 무지를 이용하는 마케터들의 전략이 통하고 있음을 부분적으로 확인할 수 있었다.

셋째, 식품안전과 사고 관련 미디어 보도는 식품생산과 가공, 유통, 감독에 종사하는 사람과 기관에 대한 불신에 매우 큰 영향을 미치고 있었다. 소비자들은 위해요인에 대해 그 내용을 잘 알지 못하고 있었고 위해를 피하기 위해 어떻게 식품을 선택해야 하는지도 명확히 모르고 있었지만 미디어에서 접한 내용 때문에 매우 불안해하였다. 식품안전과 사고에 관한 미디어 보도는, 소비자에게 합리적인 대안이나 선택요령을 제시하거나 정책방향을 제안하지 못하고 선동적으로 끝나는 수가 많다. 보도 프로그램의 특성상 영상보도를 통해 내용보다 이미지를 먼저 전달하게 되기 때문이다. 한 번 보도된 식품사고와 관련해 문제가 어떻게 개선되었는지, 어떻게 정책이 바뀌었는지에 대해 추적보도가 거의 없는 경우도 많다. 그럴 경우 미디어 보도는 식품생산자와 가공, 유통업자 및 정부에 대한 불신을 부추기고 특정 브랜드나 특정국가의 제품에 대해 과도한 일반화를 하게 만들 수 있다. 소비자들은 대중매체나 주변에서 발생하는 식품사고가 유통과정과 정부의 관리, 감독과정에 문제가 많기 때문이라고 생각하고 막연히 불안해하고 있다.

대다수의 식품소비자들의 식품에 대한 막연한 불안감을 갖게 되면 사회적으로 많은 비용을 야기하게 된다. 소비자들이 매일매일 식품선택을 하면서도 안심하지 못하는 심리적 비용 외에도 각종 제도와 법률을 만들고 감시하고 규제하는데 막대한 경제적 비용도 발생한다. 또한 소비자들의 불안감을 이용한 마케팅에 오도되어 과도한 비용을 지불하거나 잘못된 선택을 하게 될 가능성도 존재한다. 이에 연구결과를 바탕으로 좀 더 소비자들이 식품안전에 대한 믿음을 가지고 합리적인 식품선택을 할 수 있는 환경을 만들기 위한 방안을 생각해 보면 다음과 같다.

첫째, 무엇보다 기본적으로 식품산업 관련 주체에 대한 안전기준을 재정비하고 이를 준수하도록 하는 방안을 모색해야 한다. 생산자와 가공업자, 유통업자는 유해물질이나 첨가물질의 사용제한 기준을 지켜야 하고 정부는 이를 효과적으로 관리, 감독할 수 있는 좀 더 효율적인 방안을 강구해야 한다. 나아가 이를 준수하지 않았을 경우 강력한 처벌규정을 마련해 이를 대중에게 보고함으로써 소비자들의 신뢰를 얻어야 한다. 특히 유통단계에 대한 불신이 크므로 생산자와

소비자를 잇는 유통경로를 줄이고 각 유통단계와 단계별 관련자를 명확하게 설명할 필요가 있다. 특히 수입산의 경우 제품의 생산자와 유통업자, 검사단계를 공개해 어떤 과정을 거쳐 소비자들이 해당 제품을 소비하게 되는지를 파악할 수 있게 해야 한다. 현재 원산지 표시제나 식품이력제 등이 시행되고 있으나 생산지나 생산자 외에 유통단계에 대한 정보는 소비자들이 잘 모르고 있고 이는 소비자를 불안하게 만드는 한 요인이 되고 있기 때문이다.

둘째, 대중매체의 책임있는 보도자세가 필요하다. 소비자들이 식품안전 위해요인에 대해 정보를 얻고 건강한 먹거리를 선택하게 만드는 데는 대중매체가 큰 역할을 하고 있다. 그러나 한편으로 정제되지 않은 보도나 문제점만 제기하고 구체적인 개선책을 제시하거나 사후 해결에 대한 내용을 보도하지 않게 되면 소비자들을 불안하게 만들고 잘못된 선택을 하게 만들기도 한다. 미디어는 일부의 사례를 일반화하거나 논란의 여지가 있는 내용을 언론에서 단정적으로 보도하여 소비자들의 왜곡된 인식을 형성하지 않도록 해야 한다. 1989년의 공업용쇠고기 기름을 사용한 라면사건이나 1998년 포르말린 통조림 사건 등은 나중에 무죄로 판명이 났지만, 그 과정에서 많은 소비자들을 잃었고 일부 기업이 도산하였다. 2004년 불량만두소 사건 역시, 일부분의 예였지만, 반복적이고 극단적인 보도자세는 소비자들이 식품안전에 대한 불안감을 식품환경 전반으로 과도하게 일반화하는데 영향을 미쳤다. 따라서 미디어에서 식품안전 관련 뉴스를 보도할 때는 문제 제기과 아울러 문제해결과정 전반을 추적보도하여야 하고 소비자가 선택할 수 있는 구체적인 대안들을 제시해 주도록 해야 한다.

셋째, 식품안전에 대한 소비자교육이 필요하다. 정부는 생산자, 가공업자, 유통업자에 대한 규제와 감독과 아울러 무엇보다 소비자교육을 위한 방안도 마련해야 한다. 안전한 식품을 섭취하기 위해서는 무엇보다 안전한 식품에 대해 올바르게 아는 것이 필요하기 때문이다. 교육의 내용은 소비자들을 대상으로 식품에서의 안전함이란 무엇인지, 절대적인 안전수준과 현실적인 안전수준에 대한 것을 포함해야 하고 소비자들이 스스로 안전함의 수용수준을 결정할 수 있는 능력과 가능한 부분에서 위험통제력을 키우도록 해주어야 한다. 소비자들이 잘 모르면서 불안해하고 있는 잔류농약이나 각종 식품첨가물, 그리고 방부제가 무엇인지, 그것이 어떻게 통제되고 있는지, 그것을 피하기 위해 무엇을 알아야 하고 어떻게 식품을 선택해야 하는지를 알려주어야 한다. 또한 비교적 새로운 식품, 예를 들어 GMO나 방사선 조사식품에 대한 정보를 잘 이해하고 스스로 판단하고 선택권을 가질 수 있도록 교육할 필요가 있다.

이 연구는 정성조사 방식을 통해 소비자들이 인식하는 식품안전의 위해요인을 찾아내고 기존 연구에서 언급된 위해

요인을 소비자들이 왜 위해하다고 인식하게 되었는지를 보다 구체적으로 밝혀낸 데서 의의를 찾을 수 있다. 소비자들이 어떤 요인을 위해하다고 인식하게 된 이유와 배경을 찾아낼 수 있어야, 소비자들이 우려하는 위해요인을 정비하고 안전체감도를 높일 수 있는 방안도 제대로 찾아낼 수 있게 될 것이다. 면접결과에서 알 수 있듯이 단편적이고 불완전한 지식 때문에 소비자들이 불안해하는 경우도 많지만 동시에 미디어의 보도자세와 신기술의 명명, 그리고 식품안전 관련 당사자들의 대처자세도 소비자들의 인식형성에 기여한다. 그러므로 소비자들의 식품안전을 위한 정책은 관련 당사자들에 대한 교육, 미디어 통제, 신뢰할 수 있는 정보공개와 병행되어야 한다. 또한 소비자들도 식생활의 안전을 지키기 위한 정보의 습득이나 활용에 좀 더 적극적으로 임할 필요가 있다. 현대 소비자들이 적당한 가격의 다양한 식품을 누릴 수 있는 것은 일정 부분 소비자들이 우려하고 회피하고자 하는 기술 덕분이다. 그러므로 식품안전에 대한 지식을 갖추고 대중매체에서나 주변에서 제공되는 정보와 정부가 제공하는 관리, 감독에 대한 정보를 합리적으로 판단한 후 식품선택과 소비를 할 수 있도록 해야 한다.

#### REFERENCES

- Aertsens, J., Pieniak, Z., Verbeke, W.(2010). Subjective and Objective knowledge as determinants of organic vegetables consumption, *Food Quality and Preference*, 21(2010), 581-588.
- Chang, D., Cho, S., Chun, H., Kim, G., Kwon, K., Lee, C., Oh, D., Oh, S., Shin, D. H., Whang, I., Woo, G.(2006). Food Safety Guidelines for Consumer, *Safe Food*, 1(4), 31-43.
- Choe, J., Chun, H., Hwang, D., Nam, H.(2005). Consumer Perceptions of Food- Related Hazards and Correlates of Degree of concerns about Food, *J Korean Soc Food Sci Nutr*, 34(1), 64-74.
- Choi, J., Kim, Y.(2011) The Relationships of Consumers' Objective Knowledge, Subjective Knowledge, Risk Perception and Purchase Intention of Organic Food : A Mediating Effect of Risk Perception towards Food Safety, *Korean Journal of Culinary Research*, 17(4), 153-168.
- Choi, S., Nam, J., Hong, W.(2011). The BSE-related knowledge levels, perceptions and attitudes toward American beef- On the University students in a metropolitan area -, *Korean journal of human ecology*, 20(2), 439-448.
- Embrain Trend Mornitor(2011), 2012 Reading How Korean Consumer Think, Jisiknomad.
- Green J., Dowler E., Draper A., Fele G, Hagenhoff V, Rusanen, M. Rusanen, T.(2005). Public understanding of food risks in four European countries: a qualitative study, *European Journal of Public Health*, 15(5), 523-527.
- Foster, C. & Padel, S.(2005). Exploring the gap between attitudes and behavior -Understanding why consumers buy or do not buy organic food-, *British Food Journal*, 107(8), 606-625.
- Grffith C.(2006). Food safety: Where from and where do?, *British Food Journal*, 108(1), 6-15
- Jeong, J.(2012). *Consumer's Food Safe Sensitivity Index Development and Empirical Analysis*, Doctoral Thesis, Dept. of Industrial Economics Graduate School, Chung-Ang University, Seoul, 18.
- Kim, H., Kim, M.(2001). Consumers' Recognition and Information Need about Food Safety - Focused on Pesticide Residues, Foodborne Illness, and Food additives, *Korean J. Dietary Culture*, 16(4), 296-309.
- Kim, H., Kim, M.(2002). Analysis of the Consumers' Awareness and Information - Focused on irradiated foods and enviromental hormones- *Korean J. Dietary Culture*, 17(2), 153-164.
- Kim, K.(2010). Consumers' Knowledge, Perception, and Purchase of GM Foods, *Consumer Policy and Education Review*, 38, 21-42.
- Kim, K., Suh, S., Lee, B.(2010). Consumers' Perceptions on GM Food: Quantitative and Qualitative Approach, *Consumer Policy and Education Review*, 6(3), 75-93.
- Kim, M., Kim, H.(2004) Housewives' Basic Knowledge, Recognition, and Willingness to buy GMO, *Korean journal of human ecology*, 7(1), 113-129.
- Kim, S.(2007). A Study on Consumer's Attitude for Food Safety and Purchase of Environment Friendly Agricultural Products, *Journal of Korean Home Management Association*, 25(6), 15-32.
- Koç B., Ceylan M.(2009), Consumer -awareness and information sources on food safety, *Nutrition & Food Science*, 39(6), 643-654.
- Kwak, N.(2008). Food Safety. The answer is in Consum-



- er's Mind. ESSAY(jakgachongseo 148), 41-44.
- Lee, B.(2004). Food Safety Strategies for Livestock Products, *Korean Journal of Agricultural Management and Policy*, 31(4), 731-751.
- Lee, J.(2009). *Effect of Nutrition Education for Elementary School Students on the Recognition of Food Safety and Nutrition Labeling*, M.S Thesis, Dept. of Nutrition Management Graduate School of Environment and Public Health Studies Yeungnam University, Daegu, 5.
- Lee, J.(2005). Enforcement of Foods Laws and it's Impacts on Food Industry, Food Industry 2005 May, lecture 1, 25-35.
- Lee, J., Kim, K.(2009). A study on the Perception of and Concern for Food Safety among Urban Housewives, *Korean J. Food Preserv*, 16(6), 999-1007.
- Lee, K., Mayazi, A., Mengoni, M., Pehrsson, A.(2009). A Qualitative Study of Food Consumer Behavior Using the Means-end Chain Method - Illustrating Research into Swede's Perception on Asian Food-, *Korean J. Food Culture*, 24(6), 641-648.
- Ministry of Food and Drug Safety Homepage.  
www.mfds.go.kr
- Naspetti, S., Zanolli, R.(2002). Consumer motivations in the purchase of organic food : A means-end approach, *British Food journal*, 104(8), 643-663.
- Naver Korean Dictionary. www.naver.com
- Pieniak. Z., Aertsens. J., Verbeke. W.(2010) Subjective and Objective knowledge as determinants of organic vegetables consumption, *Food Quality and Preference*, 21(2010), 581-588.
- Sah, J.(2012). *A study on Consumer Anxiety about Food-Technological Risk*, M.S Thesis, Dept. of Consumer Studies Graduate School, Seoul National University, Seoul, 52.
- Setbon, M., Raude, J., Sischler, C., Flahault.(2005). Risk Perception of the "Mad Cow Disease" in France: Determinants and Consequences, *Risk analysis*, 25(4), 813-826.
- Shaw, A.(2004). Discourses of risk in lay accounts of microbiological safety and BSE: a qualitative interview study, *Health, Risk & Society*, 6(2), 151-171.
- Tim Lang & Micheal Heasman (2004), Park, J.(2007). Food Wars: (Translated book of World War of Foods and Culture Market) Book Publisining Ari, 110.
- Yeung, R., Morris, J.(2001). Food safety risk: Consumer perception and purchase behaviour, *British Food Journal*, 103(3), 170-186.
- Yoo, H., Joo, S.(2012). A Structural Equation Analysis on Consumers' Perceived Food Safety and Food Safety Orientation Behavior, *Consumer Policy and Education Review*, 8(4), 49-70.
- You, S., Park, J.(2005). An analysis exploring the relationship between consumer concerns and changed behavior associated with the food safety and the influencing factors- residue, microorganism, growth hormone, irradiation, food additives, *Korean Journal of Industrial Economic*, 18(6), 2841-2858.
- Yoon, Y., Kim, k.(2011). A Study on the Risk Perception and Quality Evaluation of Beef Consumers, *Korean Journal of Agricultural Management and Policy*, 38(2), 255-280.
- Wikipedia <http://www.wikipedia.org/>

접수 일 : 2013년 05월 24일

심사 일 : 2013년 07월 01일

게재확정일 : 2013년 07월 16일