

# 소비자 관점에서의 불량식품 근절 방안

Eradicate Measures in Unsanitary Food from the Perspective of the Consumer

황 선 옥

Seon Ok Hwang

소비자시민모임 부회장

Consumerskorea

## 서론

생명을 유지하기 위하여 안전한 식품을 먹을 수 있도록 하는 안전할 권리는 소비자의 8대 권리 중 가장 기본적인 권리이다.

그럼에도 불구하고 어느 때부터인가 해마다 크고 작은 위해식품 사고가 발생하여 불안요인이 소비자의 안전을 위협하고 사회적으로도 큰 문제가 되고 있다.

불량식품하면 학교 앞 문방구의 불량식품, 광우병, 중국산 납 꽃게, 낙지머리 카드뮴, 방사능, 원산지를 둔갑시켜 판매한 식품, 공업용 원료를 식용으로 사용한 가공식품, 질 낮은 등급 외 삼겹살을 변질되어 폐기직전 상태에서 냉동, 유통기한을 임의로 늘려 전국 가공공장 등에 유통한 경우, 중국산 쌀을 국내산으로 속여 유통한 조직과 이들로부터 뇌물을 받은 단속팀장 등 식품의 생산, 제조, 가공, 판매, 유통의 전 단계에서 이루어져야 할

수 없이 많다.

이렇게 우리사회에 만연해 있었던 불량식품 제조·유통으로 인해 국민들에게 많은 충격을 주고 있다. 소비자의 안전한 먹을거리 확보를 위하여 “불량식품 유통 근절”에 근본적인 해결이 요구되고 있다.

정부에서도 이러한 문제점을 해결하기 위하여 불량식품을 4대악으로 천명하고 2013년 3월 식품의약품안전청을 국무총리산하 ‘식품의약품안전처’로 승격시켜 식품안전을 정부핵심 국정과제로 지정하여 적극 추진하고 있다.

정승 식약처장은 취임 당시 “식약처의 탄생은 국민 안전의 기본인 식품과 의약품의 안전부터 확실하게 하겠다는 대통령의 강한 의지 표현”이라며 “식품과 의약품 안전의 컨트롤 타워라는 자부심과 긍지를 갖고 초대 식약처장으로서 불량식품 근절 대책을 마련해 추진하겠다”고 하였다.

경찰의 수사와 지자체의 합동단속, 식약처의 다

Corresponding Author: Seon Ok Hwang  
Consumerskorea  
603 Pierson Bid 42, Saemunan-ro, Jongno-gu, Seoul 110-761, Korea  
Tel: +82-2-735-8907  
Fax: +82-2-736-5514  
E-mail: okyellow511@hanmail.net

양한 정책 등으로 불량식품 근절을 위하여 노력하고 있으나 규제완화 정책으로 걱정되는 부분이 많은 것도 사실이다.

우리나라 소비자운동은 불량식품 추방부터 시작 되었다고 해도 과언이 아니다. 정부에서 4대악으로 인정하고 추진하기 훨씬 전부터 소비자단체는 불량식품 추방을 위하여 지속적인 운동을 전개하여 왔다.

불량식품에 대한 소비자교육, 국민대상 캠페인, 모니터링, 합동단속, 불량식품 조사 연구, 식품관련 법과 제도 개선, 불량식품 근절을 위한 정책제안, 식품제조, 판매, 유통관련 종사자 교육 등의 활동을 하였다.

그러나 아직 불량식품은 근절되지 않고 더욱더 교묘한 방법으로 제조 유통하여 식품시장을 불안하게 하고 있다. 소비자는 정부의 발표보다 인터넷과 방송, 지인들의 정보를 더 신뢰하는 현상까지 나타나고 있는 실정이다.

여기에 식품제조업자들은 불량식품의 정의가 불분명하여 피해를 보고 있다면서 식품관련 법과 제도의 많은 부분에 대하여 규제완화를 요청하고 있다.

이러한 식품환경에서 불량식품의 정의, 유통되는 불량식품을 알아보고 불량식품으로부터 소비자의 안전을 지키고 정부의 법과 제도가 소비자중심으로 발전할 수 있도록 소비자 관점에서의 불량식품 근절 방안을 정리하여 보고자 한다.

### 1. 불량식품의 정의

#### ▣ 식품의 생산·제조·유통·판매 등 전(全) 단계에서 발생할 수 있는 모든 법\* 위반 제품

\* 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「어린이 식생활안전관리 특별법」, 「축산물위생관리법」, 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 등

이러한 **위해식품** 등 법 위반제품을 국민들이 알기 쉽게 **“불량식품”**으로 정의하고 있다.

### <다양한 불량식품의 정의>

▣ 정승 식품의약품안전처장은 지난 4월 3일 푸드투데이와의 인터뷰에서 “불량식품은 좁은 의미에서 사람의 생명에 직접적인 유해요소가 되는 것”이라고 정의하고 “원산지 표시와 영양성분 미표기 제품도 해당이 되고 허위·과대광고도 포함 된다”며 다소 광범위한 범위를 밝혔다. 또한 대통령 업무보고에서도 불량식품을 “사건적으로는 비위생적이고 품질이 낮은 식품을 의미하나, 통상 국민에게 불안감을 조장하는 모든 식품을 의미한다”고 정의하였다.

▣ 식약처 관계자는 “‘불량식품’의 사전적 의미는 비위생적이고 품질이 낮은 식품을 의미하지만 국민들에게 불안감을 조장하는 모든 식품”이라며, “부패와 변질로 인체에 유해한 것과 허위광고가 더해진 식품도 포함하는 것이 맞다”고 광범위하게 정의하였다. 또, “제조·가공·판매 유통 과정에 발생해 법을 위반하는 식품 모두가 불량식품이기 때문에 구체적인 정의를 명시할 필요성을 못느낀다”고도 하였다.

▣ 신학용 국회의원은 대표 발의한 개정안에서 위해식품 분류에 ‘불량식품’을 추가하였고 한신교 국회의원은 부정·불량식품 대한 법적 정의를 담은 식품위생법 개정안을 발의했다.

▣ 전문가들은 ‘불량식품’이라는 단어 자체에도 문제가 있다고 말한다.

“국가기관에서 정책의 용어를 쓸 때는 법령과 행정규칙에 맞게 써야하는데 불신감을 주는 ‘불량식품’이라는 단어를 그대로 쓰는 것은 문제가 있다”고 하고있다.

▣ 식품업계 관계자는 “‘불량식품’이라는 용어 자체가 우리나라 식품산업 전체를 매도하는 경향이 있다”고 하였다.

이렇게 불량식품 정의에 대한 개념이 명확하지 않다보니 소비자들과 산업계는 물론 수사 검거하는 경찰에서도 혼란이 가중되고 있는 상황이다.

▣ 불량식품에 대한 개념은 법적 근거가 되는 식품위생법 102개 조항에는 어디에도 불량식품이



라는 단어는 찾아 볼 수 없지만 정리하여보면 **법 위반 제품, 사람의 생명에 직접적인 위해요소가 되는 식품, 원산지 미 표시와 영양성분 미 표기 식품, 허위·과대광고 식품, 비위생적이고 품질이 낮은 식품, 국민에게 불안감을 조장하는 모든 식품, 부패와 변질로 인체에 유해한 식품**을 불량식품으로 생각할 수 있다.

## 2. 세계 10대 불량식품

세계보건기구가 선정했던 세계 10대 불량식품은 공통적으로 영양소는 적은 반면 열량이 높은 음식들로 식품조리 과정 시 아질산염 등의 발암물질을 발생 시키거나 몸속의 비타민을 파괴하며 단백질을 변질시키기도 한다. 이 외에도 방부제, 향료, 색소 등으로 간에 큰 부담을 주기도 한다.

가. 기름에 튀긴 식품

- 나. 소금에 절인 식품
- 다. 육가공식품
- 라. 과자류 식품
- 마. 사이다 콜라류 식품
- 바. 편리류식품(패스트푸드)
- 사. 통조림식품
- 아. 설탕에 절인 과일류 식품
- 자. 냉동 간식류 식품
- 차. 숯불구이류 식품

## 3. 2013년 식품안전관련 국내 사례

▣ 2013년 7월부터 2014년 1월 19일까지 국내외 문헌, 소비자불만사례, 인터넷 정보 등을 통해 식품과 관련된 국내 사회적 이슈를 수집하였다(표 1). 농림축산식품부, 식품의약품안전처, 식품안전정보원 웹진 ‘식품안전생활정보’ 등을 참고하였다.

표 1. 식품 관련 국내 사회적 이슈

연 월 일	주요내용
2013. 7. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>•빙과류의 부패 및 유통기한제도의 허술함</li> <li>- 냉동상태로 유통돼 부패 가능성이 적다는 이유로 유통기한 표기 의무가 없는 빙과류가 곰팡이 범벅으로 발견돼 제도의 허술함을 드러냈다.</li> </ul>
2013. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•가성소다 섞여있는 OB맥주</li> <li>- 식약처가 OB맥주에 가성소다가 들어갔다는 사실을 알고도 별다른 조치를 하지 않은 것으로 밝혀졌다. 문제가 된 맥주의 60% 정도만 회수를 한 상황인 것으로 드러났다.</li> </ul>
2013. 8. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>•청정원 ‘고구마쭈’에서 곰팡이 발견</li> <li>- 유통기한은 2014년 1월로 표시돼 있었고, 피해 신고자가 실제 제품을 수령한 것도 주문한 지 채 사흘도 되지 않은 상황이었다. 이에 대해 대상 측은 “곰팡이로 보이는 이물질이 유통과정에서 발생한 것으로 추정된다.”며 “정확한 성분과 원인 분석을 위해 식품의약품안전처에 조사를 의뢰했다”고 해명했다.</li> </ul>
2013. 8. 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>•편의점 즉석조리식품 위생상태 불량</li> <li>- 지난 7월 미니스톱 즉석 조리 닭꼬치에서 하얀 이물질이 묻어 있고 상한 냄새가 진동하는 제품이 발견되었다. 이 외에도 편의점 CU에서 바로 만들어 내는 즉석빵의 껌 위에 곰팡이가 피어 있는 것이 발견되었다.</li> </ul>
2013. 8. 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>•서울시 산하 ‘친환경유통센터’서 배추 등 6건 잔류 농약 초과 검출</li> <li>- 식품의약품안전처가 식품류와 채소류 2615건을 수거해 검사한 결과, 잔류 농약 기준치를 초과한 농산물 9건 중 깻단, 파슬리, 실파, 배추 등 6건이 서울시농수산식품공사의 친환경유통센터에서 팔리는 채소류였다.</li> </ul>
2013. 8. 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>•독성있는 건강식품 1500만 원대 판매한 일당 검거</li> <li>- 경기 양평경찰서는 독성이 있는 한약재인 초오를 넣어 건강보조식품을 제조해 ‘고혈압 등에 효험이 있다’고 속여 팔은 혈기환은 국과수에 감정을 의뢰한 결과 부자성분이 첨가된 위해식품임으로 판명됐다.</li> </ul>

연 월 일	주요내용
2013. 8. 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조지아 커피 이물질 논란 확산</li> <li>- 코카콜라에서 공급하는 조지아 캔 커피에서 죽은 전복 모양의 지름 5cm, 두께 3cm 이물질이 발견되었다.</li> </ul>
2013. 9. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유럽산 분유에서 세슘 검출, 통관기준과 검사방식의 문제</li> <li>- 유럽과 뉴질랜드산 분유, 치즈에서 방사성 물질이 나와 소비자들의 불안이 고조되고 있다. 지난 2년 동안 이들 가운데 14건에서 세슘이 검출되었다.</li> </ul>
2013. 9. 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 변비 치료제 검출 '다이어트 표방 건강기능식품' 회수 조치</li> <li>- 식품의약품안전처는 미국 B&amp;A Health Product INC사가 제조하고 건강기능식품수입업체 ㈜카프스(경기 일산 동구 소재)가 수입한 건강기능식품 '슬림썬(가르시니아캄보지아 추출물)'에서 변비 치료제 성분인 설토사이드 성분이 검출되어 해당 제품을 판매금지 및 회수·폐기한다고 밝혔다.</li> </ul>
2013. 9. 23	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검사 허점 이용해 유해식품 대량유통 대책 시급</li> <li>- 인체에 해로운 성분이 든 건강식품들이 천연재료로 둔갑해서 유통되고 있다는 사실 어제오늘 일이 아니기에 허술한 검사방식이 문제라는 지적이다. 홍삼과 꿀 같은 천연 재료로만 만들었다고 광고하는 건강 음료인데, 한 병에 2,3만 원씩 하는 가격으로 판매되었지만, 지난 7월 경찰 수사에서 의사 처방 없이 복용할 경우 심장 마비와 뇌졸중 등을 유발할 수 있는 발기부전 치료제 성분이 함유된 것으로 드러났다.</li> </ul>
2013. 10. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입 유전자변형(GMO) 식품, 'GMO' 표시 거의 안 한다</li> <li>- 해마다 유전자변형(GMO) 종자로 생산된 가공식품이 1만 3000여톤이나 수입되고 있지만 GMO 가공 식품임을 알 수 있도록 표시하는 예는 거의 없는 것으로 나타났다. 이에 대해 경실련은 "유명무실한 현행 GMO 표시제도와 식약처의 기업위주 정책 때문이다"이라며 "현행 GMO 표시제도는 ▲원재료 5순위 이내 제품 ▲DNA 또는 외래 단백질이 남아있는 제품에만 GMO 표시를 하도록 규정하고 있다보니 기업은 이를 이용하여 원재료 5순위 이내에 GMO가 포함되지 않게 사용하거나, 식용유나 간장 등 형태의 식품에 GMO를 사용하여 표시제도를 무력화하고 있다"고 지적했다.</li> </ul>
2013. 10. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학습능력 저하·행동장애 유발 비스페놀A 식품, 초등생에 무차별 노출</li> <li>- 초등학생들이 자주 섭취하는 음료캔이나 플라스틱에서 뇌 기능에 악영향을 주는 비스페놀A가 다량 검출돼 문제로 지적됐다. 보도에 따르면 초등생들의 비스페놀A 검출량은 0.16 단위에서 125 단위까지 최고 780배나 차이가 나는 것으로 나타났으며 농도가 질을수록 학습능력 저하와 행동장애지수가 상승했다. 또한 비스페놀A가 10배 높아질 때마다 불안과 우울지수가 107%, 사회성 문제지수는 122% 증가하는 것으로 조사됐다.</li> </ul>
2013. 10. 21	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일본산 식품 수입 늘리는 이상한 국내 식품업계</li> <li>- 식약처 자료에 따르면, 원전사고 이후 과자, 두부, 기름(유지), 밀가루, 조미료 등 일본산 가공·원료식품의 수입이 매년 증가했다. 2011년 4만 4253톤에서 2012년 5만 5024톤으로 24.3% 늘었다. 2013년 8월까지의 5만 1792톤으로 2012년 수준에 육박, 이 추세대로라면 41.2% 증가한 7만 7000여 톤을 넘을 전망이다. 특히 원전 사고 장소와 인접해 수산물에 전면 수입 금지된 후쿠시마 등 인근 8개현에서 수입한 가공·원료 식품이 최근 3년간 8912톤이나 되는 것으로 드러났다.</li> </ul>
2013. 11. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식약처 식품 발암물질 대책 허술</li> <li>- 아크릴아마이드는 감자, 커피, 팝콘 등을 튀기거나 볶을 때 나오는 화학물질로, 많이 섭취하면 신경계통에 마비 등 이상에 초래할 수 있다는 연구결과가 발표돼 세계적으로 이를 줄이기 위해 연구가 진행 중이다. 식약처는 지난 2006년부터 식품에서 자연적으로 발암물질이 발생하는 것을 우려해 '아크릴아마이드', '에틸카바메이트' 등의 권고기준을 설정했다. 이후 발암물질인 아크릴아마이드의 식품 함량을 조사하고 저감화를 하기 위해 2006년부터 감자스낵에 대해 모니터링을 실시해왔다. 그러나 식약처가 보유하고 있는 자료는 2010년부터 2013년까지 4년간의 모니터링 결과일 뿐 대책을 발표한 2006년부터 2009년까지는 모니터링 자료조차 없는 것으로 나타났다.</li> </ul>



연 월 일	주요내용
2013. 11. 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ‘두루뭉실’ 술 첨가물 정보 내년부터 투명해진다.</li> <li>- 주세법에서는 주류의 표시사항에 대해 주류의 종류, 원료의 명칭 및 함량 등만 표기하도록 규정하고 있다. 어떤 첨가물이 들어있는지, 원재료의 원산지가 어디인지 감감하다. 주류에 첨가물로 허가 받은 종류만도 아스파탐, 스테비오사이드, 사카린나트륨, 젯산, 구연산, 수크랄로스 등 17종에 달한다. 인공첨가물을 1병에는 법정 기준치에 맞춰 정량만 넣었다 해도 여러 종류의 많은 양을 섭취할 경우 유해 가능성을 배제할 수 없다. 이 같은 부실한 정보가 내년에는 한층 강화돼 소비자 선택권이 보장받게 되는 셈이다.</li> </ul>
2013. 11. 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 타이완 콩치서 방사능, 알고 보니 후쿠시마서 조업</li> <li>- 시장과 마트에서 파는 콩치서 타이완산이 대부분인데, 서울시와 경기도가 올 들어 시중에 유통되는 타이완산 콩치 23건을 수거해 방사능을 검사한 결과 4건에서 세슘이 검출되었다. 콩치 어선들의 조업 해역을 추적해 보니 일본 후쿠시마 북동쪽 해역인 것으로 밝혀졌다. 현재 일본산 수입 수산물만 방사능 전수검사를 하고 조금이라도 검출되면 반송하고 있지만 일본 바다에서 잡아도 타이완 배가 잡으면 타이완산, 중국 배가 잡으면 중국산으로 표시되고 있다. 따라서 검역기준을 조업 장소 중심으로 바꿔야 한다고 전문가들은 지적한다.</li> </ul>
2013. 11. 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현행 ‘원산지표기’, ‘식품성분표시법’ 방사능 안전 못 지킨다.</li> <li>- 현행 제도상 원료수입 국가명을 표기하고 있기에 각각 원재료 원산지는 확인할 수 없다. 다수 식품업체가 현재 문제가 되고 있는 수산물을 들여오는 것이 아니라 외국 가공공장에서부터 후가공된 어육을 수입하고 있다. 수산물을 수입할 때는 방사능 검역 대상이나 수산물 가공품을 들여올 때는 검역 대상에서 제외되는 현행 제도가 악용되고 있는 셈이다. 해외 가공업체가 원산지를 속여 기재한 사실이 드러난다고 해도 해외 가공공장의 문제일 뿐 ‘우리(국내 식품업체)는 몰랐다’는 식으로 발뺌한다면 달리 처벌할 규정이 없다.</li> </ul>
2013. 12. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 체중조절용 조제식품 잘못 섭취하면 건강 해칠 우려</li> <li>- 조사결과 현재 유통 중인 25개 체중조절용 조제식품의 경우 제품 대부분 열량이 낮아 영양불균형을 초래할 우려가 있는 것으로 나타났다. 효소함유 제품의 경우 효소의 종류와 활용도에 대해 표기해 소비자들이 제대로 알고 구매할 수 있도록 하는 방안이 필요하며 체중조절용 조제식품의 광고에는 슬림, 디톡스, 즐거운, 매직 등의 문구가 사용 금지돼 있지만 제품명에는 사용하고 있어 해당 제품을 먹으면 쉽게 체중이 감소하는 것 같은 느낌을 받아 혼동을 줄 수 있어 제품명에 소비자들의 오인을 불러일으킬 수 있는 명칭은 사용을 금지하도록 해야 한다고 지적된다.</li> </ul>
2013. 12. 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품 ‘무첨가’ 마케팅, 대체첨가물 가득 사용</li> <li>- 합성첨가물에 대한 불안감이 높아져 가공식품 원재료를 꼼꼼하게 따지는 소비자가 늘면서 식품업체가 잇따라 합성첨가물 ‘무첨가’ 제품들을 출시하고 있지만 대체첨가물을 사용하는 사례가 많다. 미생물 생육을 억제하는 첨가물로 일종의 방부제로 여겨지며 과잉 섭취 시 건강에 좋지 않은 영향을 미칠 수 있어 1일 섭취 허용량이 정해져 있기도 한 산도조절제가 사용되며, 설탕보다 더 해롭다고 알려진 액상과당 등이 대체 첨가물로 사용되고 있는 사례가 발견되었다.</li> </ul>
2013. 12. 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흡쇼핑 판매 녹용제품, 의약품이 아닌 식품</li> <li>- 현재 TV흡쇼핑에서 판매되는 국내산 녹용의 경우 식품으로 유통되는 것으로 한의원과 한방병원에서 처방하고 있는 의약품용 녹용과는 엄격히 구분되며 TV와 인터넷 흡쇼핑 등에서는 국내산 녹용으로 만든 각종 제품들이 판매하고 있는데, 일부에서는 관련 녹용제품 판매에 한의사를 출연시켜 소비자들에게 큰 혼란을 주고 있는 상황이 빈번하다.</li> </ul>
2013. 12. 24	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ‘천연 비타민’ 표기로 소비자 혼란을 부추기는 광고 난무</li> <li>- 천연 비타민은 과일, 채소 등 자연 상태 그대로에 있는 것만을 말한다. 시중에 판매되는 비타민제에는 정제나 캡슐형태로 만들기 위한 부형제가 포함되어 있어 함부로 ‘천연 비타민’이라는 이름을 붙일 수 없다. 천연 원료를 사용했다는 표시는 가능하지만 ‘천연 비타민’이란 이름을 내걸 경우 식품의약품안전처의 금지 조항에 의해 허위 과장 광고에 속한다. 하지만 온라인상에서는 중소기업체 제품이나 수입제품 등에 버젓이 ‘100% 천연’을 내세워 비타민제, 종합비타민제 등을 판매하고 있다.</li> </ul>

연월일	주요내용
2013. 1. 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>· ‘불만제로’ 치킨 엄지제, 맛과 착색 위해 사용...성분에 대한 규정 없어</li> <li>- 불만제로 치킨에서 치킨이 나트륨 과다 함유와 성분이 불확실한 엄지제를 사용하고 있다고 밝힌 것. 8일 방송된 MBC프로그램 불만제로에서는 전국 치킨, 짬뽕, 칼국수 등 맛집 음식 30종의 나트륨 함량을 검사해 발표했다. 특히 불만제로에 나온 치킨의 경우, 닭의 육질을 좋게 만들기 위해 닭에 수백개의 마늘로 엄지제를 주입하는데 이에 대한 특별한 규정이 전혀 없다는 사실이 밝혀졌다.</li> </ul>

#### 4. 불량식품에 대한 소비자인식(2013년, 소비자시민모임)

##### 가. 불량식품의 발생 원인

전체 응답자 1,181명 중 식품 생산, 유통, 판매 관련 업자의 책임의식 부족이라는 응답이 29.5%로 가장 높았다. 다음은 식품안전에 대한 정부의 감시감독 소홀이라는 응답이 28.3%로 나타났다. 다음은 식품안전 중요성에 대한 국민의식 부족 24.7%, 다음은 법적 제도적 장치 미비가 17.4%의 순으로 나타났다(표 2).

표 2. 불량식품의 발생 원인

항목	청소년(N=792)		주부(N=389)		전체(N=1,181)	
	빈도(명)	비율(%)	빈도(명)	비율(%)	빈도(명)	비율(%)
법적, 제도적 장치 미비	114	14.4	91	23.4	205	17.4
정부 감시·감독 소홀	249	31.4	85	21.9	334	28.3
국민의식부족	208	26.3	84	21.6	292	24.7
업자의 책임의식 부족	219	27.7	129	33.2	348	29.5
기타	2	0.3	0	0.0	2	0.1
전체	792	100.0	389	100.0	1,181	100.0

표. 불량식품 신고 방법 및 전화번호 인지 여부

항목	청소년(N=792)		주부(N=389)		전체(N=1,181)	
	빈도(명)	비율(%)	빈도(명)	비율(%)	빈도(명)	비율(%)
알고 있다	220	27.8	124	31.9	344	29.1
모른다	572	72.2	265	68.1	837	70.9
전체	792	100.0	389	100.0	1,181	100.0

##### 나. 불량식품 신고 방법 및 전화번호 인지 여부

전체 응답자 1,181명중 불량식품 신고 방법 및 전화번호를 알고 있는지를 조사한 결과, 모른다 70.9%, 알고 있다 29.1%로 나타났다.

##### 다. 불량식품 근절을 위해 가장 필요한 방안

전체 응답자 1,181명을 대상으로 불량식품을 근절하기 위하여 가장 필요한 방안이 무엇이라고 생각하는지를 조사한 결과, 불량식품 단속과 처벌을 확대 및 강화해야 한다는 응답이 43.0%로 가장 높았다. 다음으로 불량식품 근절교육 및 홍보로 소비자 인지도를 높여야 한다 24.1%, 수입식품 등 불량식품 예방 및 안전 관리를 강화해야 한다 23.6% 순으로 나타났다(표 3).

표 3. 불량식품 근절을 위해 가장 필요한 방안

항목	청소년(N=792)		주부(N=389)		전체(N=1,181)	
	빈도(명)	비율(%)	빈도(명)	비율(%)	빈도(명)	비율(%)
불량식품 근절 교육 및 홍보로 소비자 인지도를 높여야	152	19.2	133	34.2	285	24.1
수입식품 등 불량식품 예방 및 안전 관리를 강화해야	198	25.0	81	20.8	279	23.6
불량식품 단속과 처벌을 확대 및 강화해야	360	45.5	148	38.0	508	43.0
식품위해 사범에 대한 형량 하한제와 부당이득 환수 적용범위를 확대해야	79	10.0	27	6.9	106	9.0
기타	3	0.4	0	0.0	3	0.3
전체	792	100.0	389	100.0	1,181	100.0

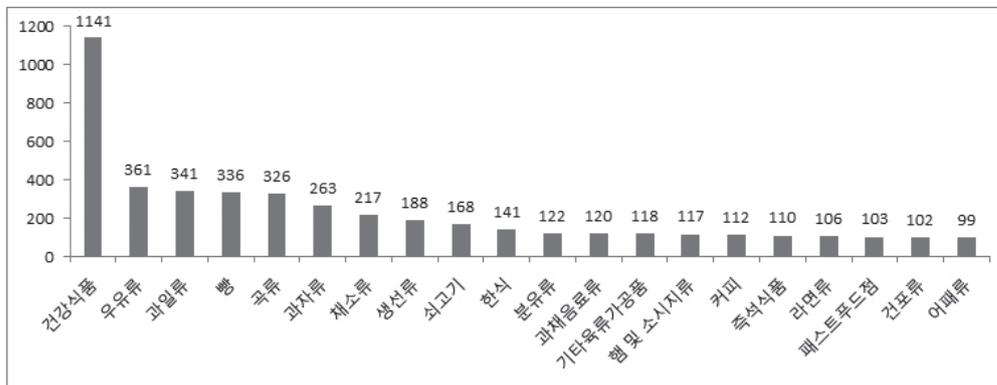


그림 1. 소비자 불만사례 품목별 건수 세분화(중복응답)

## 5. 식품 관련 소비자 불만사례 분석을 통한 불량식품 (2013년, 한국소비자단체협의회)

□ 2013년 1372 소비자상담센터를 통해 접수되는 소비자 불만사례 중 가장 집중관리가 필요한 품목과 소비자문제는 ▲건강기능식품과 일반식품, 의약품과의 구분에 대한 소비자의 이해도가 낮은 점과 소비자의 기대효과가 높아 소비자 불만이나 피해사례가 많다. ▲우유류 등 계절적인 특성 및 판매업체·유통업체의 관리 소홀로 인해 변질되는 경우가 많은 품목은 이상증세로 이어지는 사례가 많다. ▲빵 및 과자류에서 이물질 사례가 지속적으로 발생하고 있다. ▲농수축산물 전반적인 품목에 대한 신선도와 품질관리에 불만이 많은 것으로 나타났다.

□ 식품관련 소비자 불만사례를 품목별로 세분화하여 살펴보면(2013년 7월~12월), 품목을 응답한 총 6,649건(중복응답) 중에서 **건강식품이 1,141건(17.2%)으로 가장 많은 것으로** 나타났고, 그 다음으로는 우유류 361건(5.4%), 과일류 341건(5.1%), 빵류 336건(5.1%), 곡류 326건(4.9%), 과자류 263건(4.0%), 채소류 217건(3.3%) 순으로 나타났다(그림 1).

□ 2013년 하반기 6개월 전체 6,649건에서 식품관련 소비자 불만사례를 유형별로 살펴보면(2013년 7월~12월), **이물질이 1,541건(23.2%)로 가장 높게**

**나타났고,** 그 다음으로는 품질불량 1,186건(17.8%), 이상증세 1,130건(17.0%), 변질 1,068건(16.1%), 검사요청 641건(9.6%), 표시광고·규격 608건(9.1%), 유통기한 475건(7.1%) 순으로 나타났다.

## 6. 소비자 관점에서의 불량식품 근절 방안

### • 건강식품, 소비자 피해예방을 위한 표시제도 강화 및 제도개선 필요

건강기능식품과 유사한 건강식품에 대한 명확한 구별이 가능하도록 제품에 건강기능식품 인증마크와 표시사항을 소비자가 선택하기 쉽도록 표시제도를 강화해야 한다. 궁극적으로 불량식품이 많이 나타나는 건강기능식품인증을 없애고 일반 식품에 인증받은 기능성을 표시하는 방안으로 별 효과도 없는 건강기능식품에 대한 소비자의 인식을 바꾸고 제대로 된 식품 섭취방법을 알려주어야 한다.

• **식품첨가물 및 알레르기에 대한 표시기준 확대**  
특정식품에 알레르기를 지닌 소비자가 표시사항을 보고 제품을 선택할 수 있도록 표시를 확대하여 국민의 식품안전을 도모할 수 있어야 한다.

• **식품에 대한 정확한 원산지 및 생산지 표시 관리**  
수입식품이 급격히 증가하고 있는데 수입식품의 원산지인 국가명 또는 지역명을 분명히 표시

하여 정확한 정보를 소비자에게 제공해야 한다.

• **농수축산물 중 과일류와 곡류, 채소류, 생선류, 쇠고기 등 전반적인 관리 확대 요구**

- 과일류의 소비자 불만사례를 보면 341건으로 품질불량(139건), 변질(104건)이 높게 나타나고 있다. 업체에서는 포장 시 품질에 문제가 있는 상품을 안보이게 포장하여 판매하는 상술은 자제하도록 해야 한다.

- 이 외에도 곡류(326건), 채소류(217건), 생선류(188건), 쇠고기(168건)의 상담이 접수되었다. 소비자는 품질이 보장된 농수축산물의 구입을 원하므로 국가에서 품질을 인증한 인증제도에 대한 정보 제공을 적극적으로 홍보해야 한다. 또한, 품질 검사를 쉽게 요청할 수 있도록 검사기구나 절차가 간소화될 수 있어야 한다.

• **아이스크림·빙과류·제과점 즉석빵 유통기한 표시 필요해**

- 아이스크림 및 빙과류가 냉동상태로 유통돼 부패 가능성이 적다는 이유로 유통기한 표기의 무가 없는 현 상황에서 제품이 곰팡이 범벅으로 발견되는 사례가 있으며, 제조일자만 표기되어 있어 2년이 지난 아이스크림을 섭취해도 되는지 소비자가 제품 선택에 있어 혼란이 있음. 아이스크림 및 빙과류의 유통기한에 대한 정보를 소비자에게 제공해야 할 필요가 있다.

- 제과점에서 판매하는 포장용 빵에는 유통기한 표시가 되어 있으나 매장에서 직접 만들어지는 즉석빵에 대해서는 제조일자 및 유통기한 표시가 없어 직접 제조한 빵도 소비자가 섭취할 수 있는 유통기한을 표시하여야 한다.

• **편의점 즉석조리식품 제조일자 및 유통기한 표시 등 관리 강화 요구**

- 핫도그, 치킨, 어묵, 쿠키 등 편의점에서 즉석에서 조리해서 판매하는 식품은 소비자가 제조일자는 물론 유통기한을 알 수가 없다. 이로 인해 불

량식품의 판매로 소비자 피해사례가 발생하고 있어 편의점 즉석조리식품에 대한 적극적인 관리가 필요하다.

• **소비자 혼란을 일으키는 식품첨가물 등 식품 광고 규제 필요**

- 합성첨가물에 대한 소비자들의 관심이 증가하면서 식품업계에서 가공식품에 포함되어 있는 합성첨가물의 ‘무첨가’를 광고로 제품을 홍보하고 있지만 합성첨가물 대신 대체첨가물로 사용한 첨가물의 유해성이 높아 문제가 되고 있다.

- 현재 논란이 되고 있는 식품첨가물에 대하여 식약처는 안전하다고 하나 소비자에게 정확한 정보와 함께 건강한 식품 섭취를 위한 방향 제시도 필요하다.

• **가공식품 이물질에 대한 원인규명 시스템 및 보상기준 확대**

- 과자류, 라면류 등의 가공식품에서 벌레 및 곰팡이 등의 이물질 발생 사례가 지속적으로 일어나고 있으며 빵류와 과자류에는 특히 이물질로 인한 문제가 가장 많다. 식품 이물질 피해를 경험한 소비자들이 이물질을 신고하면 사건처리와 원인규명을 객관적이고 신속·정확한 조사가 진행될 수 있는 시스템 마련으로 합리적인 이물질 관리를 위한 체계 개선 필요하다.

• **국민 식생활 건강 위해 식품안전 정보 지속적으로 제공하여야 한다.**

- 소비자가 안전하게 제품을 섭취할 수 있도록 제품 구입 시 영양성분 표시를 확인하는 방법 등을 신문, 모바일 어플, SNS, 인터넷, TV 음식프로그램 등을 통해 다양한 정보를 전달하도록 하는 노력이 필요하다.

• **패스트푸드 업체에 식품위생에 대한 강한 제재 조치와 철저한 관리 요망**

- 롯데리아, 맥도날드, 파파이스, 버거킹, KFC는



식품위생법을 위반해 시정명령과 과태료 부과 등 행정처분을 받았는데도 불구하고 지속적으로 소비자불만이 제기되고 있어 위생관리가 실태에 대해 강한 제재 조치와 더불어 소비자의 안전을 위하여 불량식품이 판매되지 않도록 종사자를 중심으로 철저한 방안 마련이 필요하다.

### • 방사능 수산물 및 가공식품에 대한 원산지 표시제도 확대

- 현재 수산물의 원산지 표시방식은 일본 바다에서 잡어도 타이완 배가 잡으면 타이완 산, 중국 배가 잡으면 중국산으로 표시되고 있는 실정임. 그리하여 시중에 유통되고 있는 타이완산 콩치에서 세슘이 검출되었는데, 수산물 검역기준을 조업장소를 중심으로 하도록 원산지 표시방식이 변경되어야 한다.

- 제품 원료를 단지 '수입산'만 표기하는 것이 아니라 '수입국가명'을 명확히 기재하도록 하여 원산지표시제를 확대할 필요가 있음. 수산물을 수입할 때는 방사능 검역 대상이나 수산물 가공품으로 들어올 때 검역 대상에서 제외되는 현행제도에 대한 개선이 필요하다.

### • 불량식품 문제해결에 대한 정부의 관리 감독 강화

- 식품제조공정 및 유통과정 관리 · 감독 강화  
 소비자불만사례에서는 식품에서 이물이 혼입, 발견되거나 제품의 변질, 부패 등 품질이상에 대해 제조업체와 유통업체의 원인규명이 어려워 책임소재가 불분명한 경우가 발생하고 있다. 식품과 관련하여 정부의 행정부처간의 협조체계 미비로 식품안전에 사각지대가 발생하지 않도록 정부의 철저한 관리 및 감독이 필요하다.

#### - 식품위해를 행한 자에 대한 법적 처벌강화

소비자는 최근 식품안전사고가 급증하고 있는 것은 식품 관련법상 사전규제와 사후 벌칙이 모두 미약하기 때문이라고 생각하고 있다. 정부에서 식품 위해를 행한 자에 대한 법적인 처벌을 강화할

것을 제안한다.

## 7. 불량식품 근절을 위한 각 분야의 노력 필요

### • 정부의 노력

- 강력한 법 제정, 행정적 집행, 효율적인 안전관리 체계 마련이 요구된다.

- 식품안전 관련 '식품안전기본법'을 대표로 식품위생법, 축산물위생관리법 등 8개 안전관련 법령과 농수산물의 원산지표시에 관한 법률 등 9개 법령에 대하여 규제완화에만 힘쓰지 말고 최근에 나타나는 신 불량식품을 근절 할 수 있는 방향으로 개정 작업도 필요하다.

- 불량식품으로 사회적인 문제가 제기 되었을 때 소비자안전에 대해 소비자에게 구매 및 섭취 가이드라인을 제시해 주어 불안감을 줄여 주어야 한다.

### • 기업의 노력

- 산업계 스스로 교육과 캠페인을 통해 식품안전시스템 도입이 중요하다.

- 생산자와 식품산업체의 위생관리 시스템 도입 노력과 윤리의식 및 안전관리 강화가 장기적으로 산업발전과 수출 산업화에 도움이 된다는 선순환 구조 의식을 가져야 한다.

- 현재의 법과 제도를 적극 수용하여 안전한 식품이 생산, 제조, 유통되도록 생산자의 노력이 필요하다.

- 기업은 상호비방, 노이즈마케팅으로 소비자를 현혹시키지 말아야 한다.

### • 소비자단체의 노력

- 현명한 소비자가 되도록 소비자단체의 통일성 있는 내용의 교육이 필요하다.

- 잘못된 언론보도에 소비자단체는 강력히 항의하고, 정부와 전문가의 확실한 입장을 요구하여 불량식품으로부터 소비자의 안전을 지킨다.

- 전문 지식을 가지고 다양한 식품에 대한 모니터링을 적극 진행한다.

- 불량식품을 발견하면 적극적인 불량식품 근절 의식을 가지고 신고하는 소비자가 되어야 한다.

• 언론의 정확한 보도

- 식품 관련 사고에 대한 보도
- 최근 다양한 중편 방송이 나타나면서 식품 관련 프로그램이 증가하고 있다.

식품관련 프로그램의 경우 전문가의 수준에서 시청자에게 정확한 정보를 제공하여야 할 공적의 무감을 가지고 제작 방송하여야 한다.

결론

불량식품은 가족건강을 위협하는 최대의 요소로 인식되고 있으며, 첨단기술 발달로 새로운 유형의 식품등장 및 유해물질 검출과 식품유통의 무국경화로 한 국가의 문제가 전 세계로 확산되는 일이 종종 일어나고 있다.

세계보건기구가 선정했던 세계10대 불량식품을 보면 우리나라의 식품위생법과 상관없이 소비자의 건강을 해치는 많은 식품들이 있다.

이러한 식품의 건강한 섭취 방법 등을 소비자에게 가감없이 알려주어야 한다. 불량식품 판매로 적발 및 처분되어도 이득에 비해 처분규정이 약해서 인지 반복적인 위해식품 제조·판매 발생원인이 되고, 적발위주의 감시·단속수행만으로는 사전 예방적인 불량식품 발생억제에 어려움이 있어 근본적인 해결방안이 모색되어야 한다.

오상석 이화여대 식품공학과 교수는 “우리나라의 식품위생법의 경우 일본의 법을 근간으로 제정돼 시대적 변화에 뒤쳐진 것이 사실”이라며, “소비자 보호를 기본으로 규제하는 미국의 식품의약품법처럼 개념을 세워 새로운 식품위생법으로 탈바꿈해야 한다”고 강조했다. 규제완화로 인한 불량식품의 확산을 방지하고 우리나라도 소비자, 생산자, 업계, 정부, 언론 등 모든 분야에서 먹을거리 암행어사가 되어 참여하는 불량식품 안 사먹기, 불량식품 안 만들기, 불량식품 신고하기 등 인식과 행동을 바꾸어 안전먹거리 식문화운동 전개에 앞장서 불량식품 없는 사회 만들기에 다같이 동참하여야 한다.