

Circumstances and Issues about Japan Food Industry

## 일본 식품산업을 둘러싼 현상과 과제

湯川 剛 一 郎 / 도쿄해양대학 대학원 교수

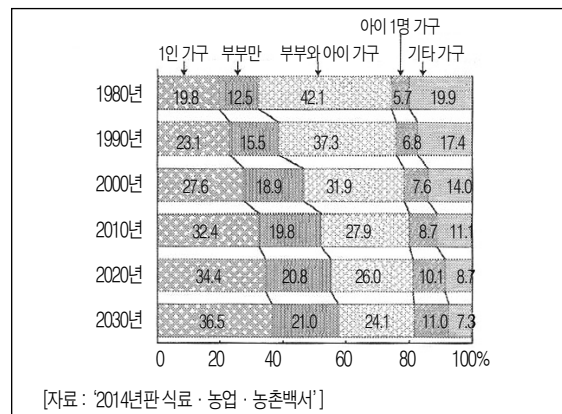
### I . 식료소비의 동향

일본 식품산업을 둘러싼 상황은 양이나 질을 추구하는 단계에서 고령화, 핵가족화, 일하는 여성의 증가 등에 대한 대응이 큰 과제가 되고 있다([그림 1]). 인구 구성의 고령화([그림 2]), 핵가족화에 의해 전체 양이나 한 번에 필요한 양 모두 감소 경향을 보이고 있다. 식품을 대량으로 저렴하게 판매하는 것에 중점을 두고 있는 종합 슈퍼마켓이 늘어나는 한편, 단가는 높지만 개별포장, 소량 판매를 주체로 하는 편의점 판매가 늘어나고 있는 것은 이 때문이라고 생각한다([그림 3]).

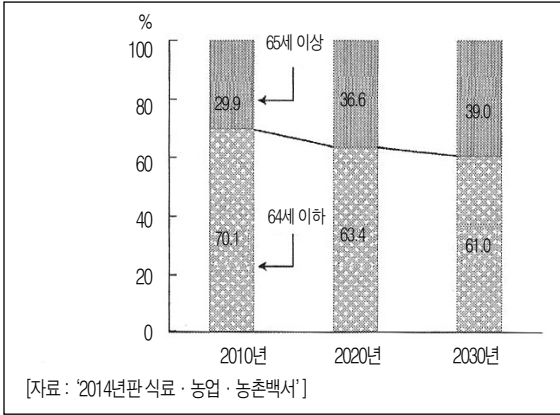
핵가족화, 고령화가 식료 소비에 미치는 또 하나의 영향은 도시락, 반찬 등 가공도가 높은 식품으로의 수요 이동이다. 65세 이상 1인 가구의 식료 소비 지출을 2003년부터 2013년의 10년 간 비교하니 신선식품은 6.8% 감소했지만, 가공식품은 2.8%, 조리식품은 9.5%, 외식은 4.9%, 음료·주류는 27.6% 증가한 것으로 나타났다([그림 4]). 소비 지출이 증가한 품목을 보면, 조리식품에 관해서는 튀김이나 샐러드, 조리 빵 등, 음료에 관해서는 드립커피 등

식기구가 불필요하고 구입 후 바로 음용 가능한 커피음료나 과일·야채주스, 차 음료 등에 대한 실질금액이 크게 증가해 바로 먹을 수 있는 식품이 선호되고 있는 상황을 엿볼 수 있었다. 이러한 경향은 1인 가구에서도 마찬가지로, 특히 1인 남성의 경우 신선식품의 소비가 적고, 가공식품이나 외식에 대한 소비가 많았다([그림 5]).

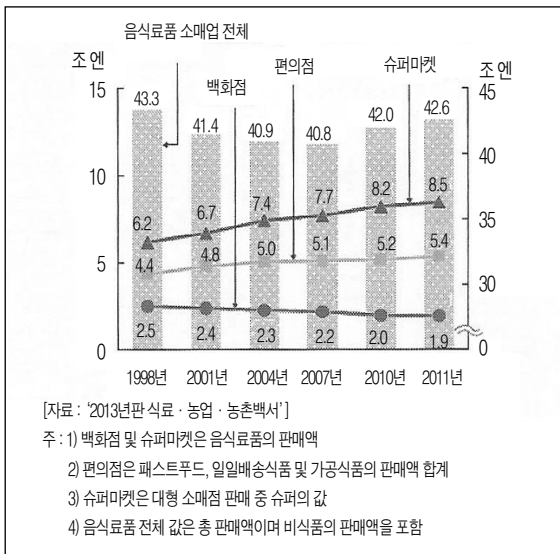
[그림 1] 가정 유형별로 본 일반 세대의 구성비율 추이



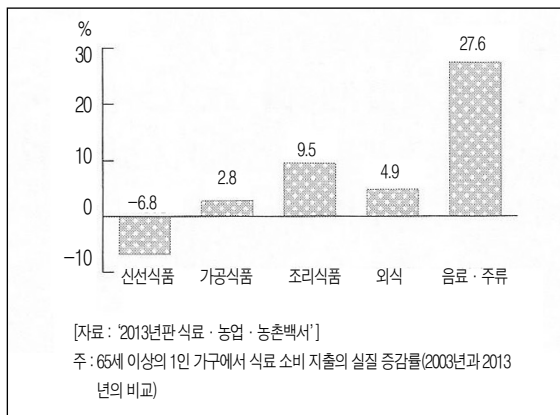
[그림 2] 1인가구의 연령 계층별 비율 추이



[그림 3] 업태별 식료품 판매액 추이



[그림 4] 고령자의 식료 소비



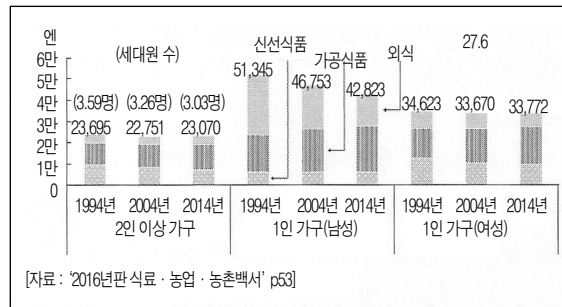
## II. 식품위생법의 개정

앞에서는 일본 국내 식품에 대한 니즈가 소량화, 개포장화하고 있는 상황을 소개했다. 동일한 경향은 수입식품에서도 보인다. [그림 6]을 보면, 수입식품의 증량은 크게 늘어나지 않았지만, 건수는 크게 늘어나고 있는 것을 알 수 있다. 곡물이나 가공원재료로써 대량으로 수입되는 식품보다 그대로 판매 루트에 실은 가공도 높은 식품의 수입이 늘어나고 있는 것을 엿볼 수 있다.

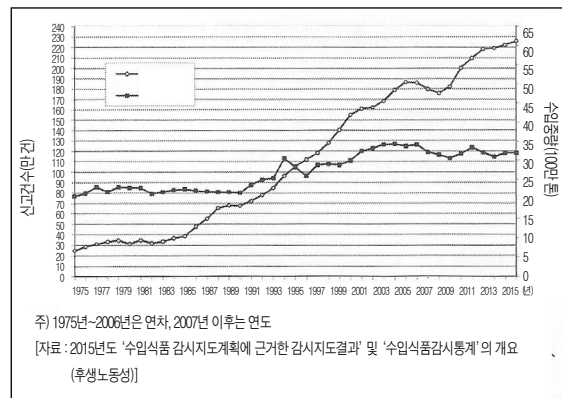
2018년으로 예정되고 있는 식품위생법 개정은 증대하고 있는 다양한 수입품의 안전성 확보가 가장 큰 목적이다. 앞으로의 개정에서는 HACCP의 제도화, 용기포장에 대한 포지티브 리스트제도의 도입 등이 예정되고 있다. 이들 모두 그 목적의 하나로 수입품의 안전성 확보를 꾀고 있다.

2016년 3월 제1회 '식품위생관리의 국제표준화에 관한 검토회' 자료를 통해 '일본의 식료자급률은 약 4할에 머문다. 즉 약 6할의 식료를 수입에 의존하고 있으므로 수입식품의 안전성 확보는 매우 중요한 과제가 되고 있다'고 하고, '수출국에게 HACCP에 의한 위생관리를 요구해가기 위해

[그림 5] 세대별 1인 1개월당 식료 소비 지출의 추이



[그림 6] 수입식품의 수입증량·신고건수



서는 내외 무차별 관점에서부터 국내의 HACCP 도입이 전제가 돼야 한다'며 수입식품의 안전성 확보를 위해서라도 국내에 HACCP의 제도화가 필요한 것을 강조했다.

또한 식품용 기구·용기포장에 관해서도 2017년 6월 '식품용 기구 및 용기포장의 규제에 관한 검토회'에서 '일본의 개별 규격 기준을 정한 물질만 규제한다는 제도(네거티브 리스트제도)로 규제하면, 유럽 등에서 사용이 금지되고 있는 물질도 개별 규격 기준을 정하지 않는 한 다시 규제하는 것이 불가능하다'라며 수입되는 용기포장에 대한 대응이 있어야만 한다고 설명했다.

HACCP의 제도화에 대해 살펴보

면, '국내 식품 안전성이 더욱 향상시키기 위해서는 지금까지의 위생관리 노력에 더해 (중략) HACCP에 의한 위생 관리를 더욱 널리 정착시킬 필요가 있다'는 것은 주지의 사실이다. 그러나 수입식품의 안전성 확보에 목적을 둔다면, HACCP의 7원칙을 그대로 실시하는 것이 어려운 소규모 사업자나 일정 업종 등에 관해서는 'HACCP 7원칙의 탄력적인 운용을 가능하게 하는 HACCP 개념을 기본으로 한 위생관리의 기준(기준B)에 의한 것이 가능한 구조'를 도입하는 것이 우선이다. 일본 후노성이 새로운 제도에 관해서는 HACCP 의무화가 아닌 'HACCP의 제도화'라는 단어를 이용한 사정을 반영한 것이라 할 수 있다.

HACCP의 제도화 시에는 국내에서 생산되는 식품 및 수입식품의 안전성 확보가 검토사항에 들어갔지만, 검토회의 최종정리에서 일본에서부터의 식품 수출에 관해서도 '상대국에서 원활하게 수입할 수 있도록 양국 간 협의에 대응하는 것이 바람직하다'라고 정리했다. 이 점에 관해서는 제1회 검토회의 자료에 '일본재흥전략' (2013년 6월 각의 결정)을 인용하는 형태로 '일본 식품의 안전·안심을 세계에 발신하기 위해 해외의 안전 기준에 대응하는 HACCP(위해분석·중요관리점)시스템의 보급을 도모하는 관점에서부터 매뉴얼 작성이나 수출 HACCP 취득 지원을 위한 체제 정비를 실시'하기로 기재하고, HACCP 제도화가 식품의 수출을 촉진한다고 지적하고 있다.

[표 1] 2007년 말 ISO 22000인증조직 수

2007년	
터키	679
그리스	623
루마니아	276
인도	222
대만	180
중국	155
일본	149
폴란드	137
불가리아	102
키프로스	99
세계 합계	4,122

[출처 : ISO Survey 2007]

[표 1]은 HACCP를 포함한 매니지먼트시스템의 국제 규격인 ISO 22000의 2007년 말 인증조직의 수이다. ISO 22000의 발행은 2005년이지만 인정·인증의 수속을 결정한 ISO/TS 22003이 2007년에 발행되었기 때문에 이때부터 인정건수가 본격적으로 신장했다. 2007년 말 인증조직 수 상위 10개국을 보면, 터키, 그리스, 루마니아 등 EU를 둘러싼(또는 EU 외곽에 위치) 국가가 상위에 위치, 그 후에 인증수를 늘려가고 있는 일본이나 중국 등의 국가를 상회하고 있는 점이 눈길을 끈다.

ISO 22000은 2001년 덴마크가 EU를 대표해 신규작업 항목을 제안했다. 제안 이유는 국가, 업자별로 각기 다른 HACCP의 개념을 통일하고, 식품의 안전성을 확보한다는 것이었는데, 필자는 [표 1]을 보고 EU가 ISO 22000을 책정하도록 한 첫 번째 목적은 EU로 식품을 수출하고 있는 역외국가의 사업자 선별을 위한 것이라 느꼈다. 일본에서 HACCP를 제도화 하는 것 역시 수입식품을 염두에 두고 도입되는 것이라 말할 수 있다.

[표 2]는 HACCP를 포함하는 인증 계획안인 FSSC 22000의 과거 수년 간 인증조직 수의 톱 10 리스트이다(주). FSSC 22000은 식품의 안전성 확보를 위해 노력하고 있는 소매·제조업자들의 글로벌 조직인 GFSI(Global Food Safety Initiative)에 의해 승인된 계획안으로, 특

[표 2] FSSC 22000의 인증수 추이

2013/3/12		2013/8/14		2014/8/19		2015/8/17		2016/8/29		2017/9/7	
United States	533	United States	633	United States	867	United States	1,156	Japan	1,355	China	1,590
China*	452	China*	629	China*	840	Japan	972	United States	1,221	Japan	1,403
Japan	411	Japan	507	Japan	769	China	874	China	1,183	United States	1,337
India	202	India	270	India	470	India	622	India	832	India	1,177
Mexico	183	Mexico	241	Netherlands	372	Netherlands	462	Netherlands	648	Netherlands	700
Netherlands	181	Netherlands	239	Mexico	337	Mexico	394	Russia	484	Mexico	657
Germany	167	Germany	209	Germany	282	Russia	376	Mexico	477	Russia	537
Canada	152	France	175	France	264	Germany	356	Germany	435	Germany	450
France	148	Russia	167	Russia	264	France	313	Canada	367	France	399
Russia	115	Canada	165	Canada	209	Brazil	273	France	365	Canada	323
Total	4,434		5,858		8,851		10,517		13,148		17,037

\* 대만 인증수 포함

[출전 : FSSC 22000 홈페이지 검색 결과(국가별 순위의 경우, 주요국에 관한 검색 결과가 있어서 정확한 순위를 반영하지 못할 가능성이 있음)]

히 유럽과 미국으로 식품을 수출할 때에는 식품의 제조·취급업자가 이 인증을 반드시 취득해야만 한다고 말할 정도로 보급되어 있다.

일본에서는 대형 제조·유통업자가 거래처에 FSSC 22000의 인증을 요구하는 움직임이 있다.

현재 인증수가 많은 것이 식품 수출에 유리하다고 단언할 수는 없지만, GAP 인증의 신장도 있어서 향후 일본의 식품 수출에도 공헌할 것으로 보인다.

### Ⅲ. 식품표시의 동향

2015년 4월에 식품표시법이 시행되면서 그때까지 식품위생법, JAS법, 건강증진법 등 3가지 근거법을 바탕으로 정해진 다양한 식품표시 규제가 식품표시 기준과 일체화되었다. 그러나 식품표시 기준은 그 3가지 법률에 근거한 표시제도를 그대로 유지하는 상태에서 일체화했기 때문에 통지나 Q&A까지 포함하면 복잡한 제도가 되었다. 전체를 이해하기 위해서는 여전히 상당한 노력을 필요로 한다.

식품표시법 시행 후 3년이 지나자 시장에 유통되는 식품 가운데 신제도에 근거한 표시를 한 식품을 종종 발견했다. 신규 표시를 구분하는 사람은 첨가물 이외 원재료와 첨가물이 별도 표시되고 있는지, ‘/’로 나뉘어 있는지, 영양성분 표시의 나트륨 표시가 ‘식염상당량’이 되고 있는지 여부를 알 수 있다. 고유기호에 ‘+’가 표시되어 있으면 2016년 4월 이후에 등록된 고유기호라는 것을 알 수 있지만, 새로운 고유기호를 표시하고 있는 예는 아직 적다. 이행기간은 2020년 3월 말로 구 제도로 표시하고 있는 식품에 관해서도 대응준비를 할 필요가 있다.

식품표시 기준은 2017년 9월에 최초로 개정되고, 납입품 이외에 일반용 가공식품도 원료 원산지명 표시가 의무화되었다. 원료 원산지 표시는 지금까지 의무화된 22품목+개별 4품목(농산물 반찬, 채소 냉동식품, 장어가공품 및 가다랭이포) 이외의 식품에 관해 사용한 원재료에서 차지하는 중량 비율이 가장 높은 원재료 원산지를 표시하는 것이다.

이 제도는 ‘소비자의 자주적이고 합리적인 식품 선택에 크게 공헌한다’(2017년 9월 소비자청장관 담화)를 목표로 한 것이다. 그러나 소비자들의 원료 원산지 표시 이용목적은 보면 ‘원료가 국산인 것을 선택하고자 한다(65.4%)’, ‘원료가 특정 원산국인 것을 선택하거나 또는 선택하지 안 한다(39.0%)’ 등으로, 소비자는 원료 원산지 표시가 식품의 안전성에 걸리는 것이 없다는 것을 이해하는 정도이다. 그러나 수입품은 관련 정보를 알기 어렵기 때문에 안전성 면에서 불안을 해소하기 위해 표시가 필요하다는 의견이 많다.

HACCP 제도화는 사업자 측에서부터 수입식품의 안전성 확보를 위해 요구한 것이라 하면,

원료 원산지 표시는 식료 자급률 향상이나 국산품 진흥 등 소비자 측에서부터 넓은 의미의 식품 리스크 대응에 관한 요구라 할 수 있다.

원료 원산지 표시는 소비자 선택에 도움이 되는 것이지만, 안전성과 관련된 표시는 아니기 때문에 ‘가공식품의 원료 원산지 표시에 관한 검토회’에서는 안전성 관련 문제를 심도 깊게 논의했다. 안전성과 직접 관계하는 표시사항이 아니라는 것을 위원들은 잘 이해하고 있지만, 소비자의 원료 원산지 표시의 이용 상황을 보면 소비자 안심에 소구하는 제도라 할 수 있다는 것이다.

원료 원산지 표시는 시행 후 이제 반년이 경과한 상황으로, 이행기간이 2022년 3월이기 때문에 아직까지 시장에 새로 의무화 대상이 된 식품이 원료 원산지를 표시한 것을 거의 발견할 수 없다. 앞으로 표시의 보급이 진행되었을 때 소비자에게 어느 만큼 영향을 미치는지 큰 관심을 가지고 지켜볼 필요가 있다.

#### Ⅳ. 물류에 관한 국제 규격의 동향

용기포장에 관해서는 2013년에 ISO 22002-4 ‘식품 안전을 위한 전제 조건 프로그램 - 제4부 : 식품의 용기포장 제조’가 발행되고 ISO 22000와 조합된 FSSC 22000의 검증도 이뤄지고 있다.

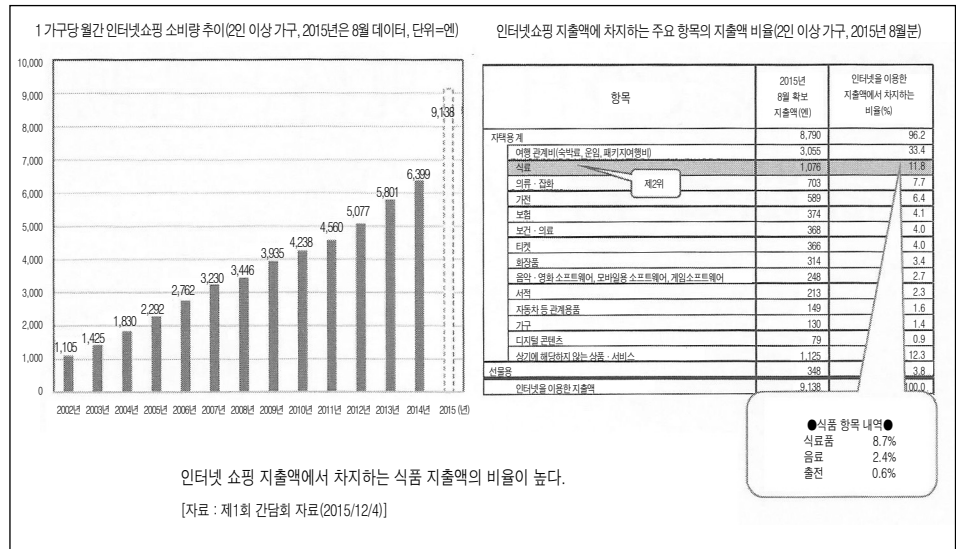
식품의 물류 보관에 관해서는 2011년에 ISO 22002시리즈의 신규 작업항목이 미국에서부터 제안되고, 투표 결과 승인되었다. ISO 22002-5라고 하는 번호가 할당되었지만, 검토 작업에 관한 지원 조직(스폰서)이 나타나지 않아 2015년에는 검토를 하기 위해 설치된 워킹그룹6(WG6)가 해산된 경위가 있다. 그러나 수송 보관에 있어서 식품 안전매니지먼트시스템의 적용이 필요하다는 의견이 많아 2017년 네덜란드에서 신규 작업항목이 제안되고, 투표 결과 승인되었다.

이 제안에는 규격 작성에 참고하기 위해 네덜란드 국가규격인 NTA 8059 ‘수송보관을 위한 식품안전에 관한 제안 조건 프로그램’ (2016년 12월)이 첨부되어 있다. 2017년 10월에는 제1회 WG10이 네덜란드에서 열려 검토가 진행되었다. 그 결과, NTA 8059를 그대로 ISO 규격으로 이행시키지 않기로 하고 해당 내용을 다시 한 번 검토하고 있다.

이러한 가운데 일본의 야마토홀딩스가 스폰서로 나서서 일본을 비롯한 각국의 운송회사, 업계단체가 협력해 2017년 2월 영국 규격협회(BSI)로부터 BSI/PAS 1018 ‘Indirect, temperature-controlled refrigerated delivery services-Land transport of refrigerated parcels with intermediate transfer-Specification’을 발행했다.

PAS는 Public Available Standard의 약자로, 누구라도 입수·사용하는 것이 가능

[그림 7] 식품의 인터넷 판매를 둘러싼 사정



한 규격을 뜻한다. 작성과정에 각국의 전문가가 관여했지만 국제 규격이 되지는 못했다.

또한 이 규격을 작성할 때에 일본 국토교통성이 중심이 돼 관련 정부조직, 단체, 연구기관 등으로부터 협조를 얻어 ‘일본 물류시스템의 국제표준화 등의 추진에 관한 관련 검토회’를 4회에 걸쳐 개최하고, 정보를 공유했다. 또한 BSI/PAS 1018에 관해서는 일반 재단법인 일본규격협회가 2017년 11월에 JSAS/PAS 1018:2018 ‘온도관리 보냉배송서비스 수송과정에서 적재하는 보냉화물의 육송에 관한 요구사항’으로 번역, 발행했다.

또한 2017년 9월에는 이 규격을 ISO 규격으로 하기 위해 일본이 신규 작업항목으로써 제안했다. 제안서에 따르면,

이 규격은 ‘냉각장치 부착 육송차량에 의한 냉장소화물(온도관리를 필요로 하는 식품, 식물, 화학제품 및 화장품 등)의 간접적 보냉배송서비스의 제공 및 운영을 위한 요구사항을 규정하는 것’(가역)으로, 일본의 저온 택배서비스를 염두에 둔 규격이라 할 수 있다.

규격의 필요성에 관해서는 ‘국경을 넘나드는 보냉배송서비스의 성장이 예상되기 때문에 관련 업계의 규격 및 관련 분야의 적정 규범을 작성할 필요성이 인식되고 있다’며 일본이 주체가 된 택배서비스의 국제표준을 작성하려는 의지가 엿보인다.

일본 농림수산성에서는 수출촉진대책으로 규격·인증의 전략적 활용이나 국제표준화를 노린 JAS규격, 일본발 식품안전관리규격 등의 보급을 추진하고 있는 상황으로, 앞으로 식품 분야에서도 이러한 노력을 활발히 해나갈 것으로 보인다.