

제조물책임법의 시행과 음식산업의 대응방안

박 희 주

한국소비자보호원 정책연구실

제조물책임법 시행의 의의

1. 제조물책임법이란

제조물책임법은 제품의 결함으로 소비자에게 피해를 준 경우에, 그 제품을 만든 제조자는 그 결함 제품을 만들어서 유통시킨 이유 여하를 불문하고 피해자에게 금전적으로 손해를 배상하도록 하는 법이다(무과실책임제도 도입). 이 법은 이미 미국, EU국가, 일본, 중국, 브라질, 필리핀 등 30여 국가 이상에서 시행되고 있으며 우리 나라에서는 금년 7월 1일부터 시행되고 있다.

제조물책임법의 시행과 관련하여 기업들은 동법의 시행령·시행규칙 등 하위법령의 내용에 많은 관심을 가지고 있을 것으로 생각된다. 소비자 안전의 사전 확보를 위하여 각종 의무와 위반시의 벌칙을 규정하고 있는 業法들은 그 구체적인 시행을 위하여 시행령·시행규칙 등 하위법령을 제정·시행하고 있다. 그러나 제조물책임법은 일단 제조물책임 사고가 발생한 경우, 그 피해구제를 위한 배상책임원칙을 규정하는 민법의 특별법으로서의 성격을 갖고 있으므로 원칙적으로 하위법령이 필요없다. 또한 현행 제조물책임법도 하위법령에 위임하는 사항을 두고 있지 않으므로 시행령·시행규칙의 제정은 필요하지 않다.

2. 제조물책임법 시행으로 달라지는 점

제조물책임법이 시행되어도 사고의 원인과 손해에 관한 입증책임이 사업자에게로 전환되는 것은 아니며, 피해자가 여전히 그 사실들에 대한 입증책임을 부담하지만 그 부담이 가벼워지게 된다. 지금까지는 결함 제품으로 피해를 입게 되는 경우, 피해자는 ① 제품에 결함이 있고, ② 그 결함이 제조업자의 고의·과실(부주의)로 인하여 생겼다는 사실, ③ 결함으로 인하여

손해가 발생하였다는 사실 등을 증명하여야만 손해배상을 받을 수 있었다. 그러나 제조물책임법이 시행되면, 피해자는 ① 제품에 결함이 있다는 사실과 ② 결함으로 인하여 손해가 발생하였다는 사실을 증명하면 손해배상을 받을 수 있다.

그러나 여기에서 주의할 점은 우리 나라는 물론 각국의 판례의 경향을 보면, 결함에 대한 소비자의 입증부담을 점점 완화시켜주고 있다는 것이다. 예컨대 일본의 주스와 관련된 제조물책임소송에서, 법원은 피해자의 상처와 병원의 진단서를 근거로 주스에 결함이 있었던 것으로 추정하고, 기업측에게 제조물책임을 면하기 위해서는 주스에 결함이 없었다거나 소비자의 상처는 주스 이외의 다른 원인에 의거하여 발생한 것임을 증명하도록 요구하였다.

우리 나라의 결함 제조물로 인한 피해 현황

1. 대법원 판례

아직 제조물책임법이 시행되고 있지는 않지만, 결함 제조물 사고와 관련한 판례는 상당수 존재한다. 이 가운데 대법원까지 간 것으로는 ① 콜라병 사고(대판 75.7.22, 75다844), ② 채혈병 사고(대판 76.9.14, 76다1269), ③ 경상 사료 사고(대판 77.1.25, 77다2092), ④ 질소가스 사고(대판 79.3.27, 78다2221), ⑤ 교육용 주사기 사고(대판 79.12.26, 79다1772), ⑦ 세원 사료 사고(대판 83.5.24, 82다390), ⑧ 변압 변류기 사고(대판 92.11.24, 92다18139), ⑧ TV 사고(대판 2000.2.25, 98다15934) 등을 들 수 있다.*

2. 소비자보호원의 분쟁조정사례 및 위해정보사례 1991년부터 1997년까지의 소비자보호원 분쟁조정

* 일본의 경우, 1995.7.1. 제조물책임법 시행 후 동법에 근거한 소송은 매스컴 등에 공표되어 있는 것으로는 2002년 9월 15일 현재 약 36건으로 알려지고 있다. 이 가운데 식품과 관련된 것은 ① 종이용기 사고(1995.12.), ② 베이컨 사고(1996.11.), ③ 학교급식 사고(1997.1.), ④ 성계 사고(1997.2.), ⑤ 오렌지주스 사고(1998.5.), ⑥ 콘약제리 사고(1998.10.), ⑦ 컵라면 사고(2000.6.), ⑧ 야채주스 사고(2001.1), ⑨ 유제품 사고(2001.7.)가 있다.

위원회에서 처리한 사건 중 결합 제조물 사고와 관련한 것은 총 59건으로 조사되고 있다.* 이를 품목별로 보면, 난방기구(22건), 자동차 및 관련용품(12건), 전기제품(7건), 농약 등 농업용품(3건), 완구(3건), 농기계(2건), 식품(2건), 기타(10건)로 나타났다.

그리고 소비자보호원의 위해정보제도**를 통하여 수집된 위해정보 중 결합 제조물과 관련한 것을 살펴보면 표 1과 같다.

제조물책임법의 주요 내용

1. 제조물책임법의 대상이 되는 제조물

제조물책임법의 대상이 되는 제조물로는 모든 공산품과 가공식품·의약품 등을 들 수 있다(다만 제조자가 금년 7월 1일 이후 공급된 제품부터 적용). 그러나 부동산과 1차 농수산물(임·축·수산물 포함) 그리고 설치·수리와 같은 서비스만의 제공은 이 법이 적용되지 않는다.

한편 유제품이 동산인 것에는 문제가 없지만, 제조나 가공이라는 행위가 개입하고 있다고 볼 수 있는지가 문제이다. 야생의 식물·동물을 채취·포획한 경우와 이와 동일시할 수 있는 경우는 「제조 또는 가공」으로 볼 수 없으므로 「제조물」에 해당되지 않는다. 따라서 순수한 원유는 제조물에 해당되지 않지만, 원유에 「가공」을 가하게 되면 제조물책임법의 대상이 되는데, 이 경우 가공과 미가공을 어떻게 구별할 것인지 중요한 문제이다. 일반적으로 「가공」이라 함은 원재료나 다른 제품에 손을 더 대어 그 본질을 유지하면서 새로운 속성·성질을 부가하여 가치를 증대시키는 것을 의미하며, 「가공」·「미가공」의 판단은 당해 제품에 가해진 행위의 태양과 그 제품이 사회적

으로 어떻게 취급되고 있는지(사회통념상 가공품과 동일한 것으로 생각되고 있는지, 미가공품으로 취급되고 있는지) 등의 모든 사정을 고려하여 사회통념에 비추어 행해져야 할 것이다. 이러한 관점에서 축산물 가공처리법상의 축산물 중 식육·원유·식용란은 제조물에 해당하지 않지만, 식육가공품·유가공품·식용란가공품은 제조물에 해당할 것으로 생각된다. 다만 식육·원유의 경우에도 저장을 위하여 방부제를 넣는 경우에는 가공에 속하여 제조물로 간주될 가능성도 있다.

참고로 일본의 제조물책임법 입법과정에 있어서의 정부답변을 살펴보면, ① 양식은 제조에 해당하지 않는다. ② 건조·절단은 가공에 해당하지 않는다. ③ 가열을 하거나 가미를 하면 가공에 해당한다. 그리고 작물·채소·과수를 재배하는 것, 가축을 사육하는 것, 종자류를 증식하는 것은 기본적으로 자연력을 이용하여 생산 등이 행해지고 있다는 점 때문에 제조·가공에 해당하지 않는 것은 아닌 것으로 본다. 따라서 일반적으로는 가열, 조미, 절입, 훈제, 분말화, 증찌기, 통조림가공 등은 가공에 해당되지만, 단순한 절단, 냉동, 건조 등은 기본적으로 가공에 해당되지 않는 것으로 해석하고 있다.¹¹⁾

그러나 이러한 정부의 답변보다 가공의 범위를 폭넓게 인정해야 한다는 견해도 다수 발표되고 있다. 즉 자연산물 등에 대한 가공이라 함은 그 생산 후에 가해진 모든 인위적인 처리를 의미하는 것으로 보는 견해⁷⁾와 냉동·건조 등에 의하여 물건의 종류·성질이 변한 경우에는 제조물에 포함되며, 장기 보존을 위해 수확된 농수산물에 약액을 가한 경우에도 가공품으로 간주될 수 있고, 또한 새로운 제조물에 대한 기술적·인위적인 형태 변경은 가공에 해당하며, 나아가 기계

표 1. 위해성분 중 결합 제조물과 관련한 것

(기간 : 1996.1 - 2001.12)

식료품/기호품	식생활기기	주방용품	가구	가사용품	의류/섬유 등	보건위생용품
1,994건	518건	388건	1,092건	683건	220건	996건
차량/승용물	정보통신기기	농수축산용품	문화용품 /영상·음향기기	스포츠/레저 /놀이용품	건물/설비	기타 상품
714건	40건	488건	320건	2,491건	1,665건	696건

* 이것은 소비자보호원 분쟁조정사례 중 필자의 입장에서 결합 제조물 관련 사고로 분류한 건수이며, 객관적 기준에 근거하여 분류한 것은 아니다.

** 소비자보호법 제6조 및 동법 시행령 제8조에 근거한 '위해정보보고기관지정·운영및관리규정'(재정경제부고시 제1998-30)은 경찰서(13곳), 소방서(60곳), 보건소(15곳), 병원(59곳), 학교(15곳), 소비자단체(13곳) 등 모두 175곳을 위해정보보고기관으로 지정하고 있다.

적인 제조, 방부처리, 가축의 내장 제거, 생선의 가염 처리, 냉동도 가공으로 해석해야 한다는 견해⁴⁾ 등이 있다.

2. 제조물책임을 지는 자

제조물책임을 지는 자는 당연히 결함 제조물의 제조업자와 가공업자이다. 그리고 수입품의 경우에는 수입업자가 제조물책임을 부담한다. 그리고 유통업자라 하더라도 상표 등에 자신을 제조업자로 표시하고 있거나 오인시킬 수 있는 표시를 하고 있는 자도 제조물책임을 진다(PB상품이나 OEM상품).

한편 피해자가 제조물의 제조업자를 알 수 없는 경우에는 도·소매업자 등 판매업자가 책임을 지게 된다. 다만 이 경우 판매업자는 상당한 기간 내에 제조업자 또는 자신에게 공급한 자를 피해자에게 알려주면 책임을 지지 않는다. 그리고 제조업자 등은 반드시 유상으로 제품을 판매한 경우는 물론이고, 경품이나 사은품과 같이 무상으로 공급한 것에 대해서도 제조물책임을 진다.

3. 제조물책임을 물을 수 있는 경우

1) 결함의 의미

제조물로 인하여 사고가 발생하였다고 무조건적으로 제조업자의 책임이 인정되는 것은 아니며, 피해자는 제품에 「결함」이 있고 그 결함으로 인하여 피해가 발생한 경우에만 제조물책임을 물을 수 있다. 「결함」은 해당 제품에 대하여 통상적으로 기대할 수 있는 안전성이 결여되어 있는 것을 의미하는데, 「안전성 결여」란 생명, 신체 또는 재물에 대한 피해나 위험을 말하는 것으로, 단순한 품질 불량, 기능의 장애는 포함되지 않는다. 요컨대 제조물책임법상의 결함이란 제조물의 품질이 낮다는 것과는 하등의 관계가 없다. 어떤 제조물이 품질이 나쁘다고 하더라도 그것을 이유로 제조물에 결함이 있다고 할 수 없다. 인적 손해나 당해 제조물 이외의 물적 손해를 초래하는 것과 같이 제조물에 안전성의 문제가 있는 경우에 비로소 결함이 인정된다.

2) 결함의 유형

결함은 제품을 잘못 만든 「제조상의 결함」, 설계가 잘못된 「설계의 결함」, 적합한 사용방법과 효능 및 부

작용 등을 설명하고, 부적합하게 사용에 대한 위험을 경고하지 않은 「표시상의 결함」으로 구분할 수 있다.

이러한 결함 유형에 따른 리스크를 살펴보면, 첫째, 제조상의 결함과 관련한 리스크로는 i) 유가공품이 미생물 등에 오염된 경우, ii) 오염된 재료를 사용한 경우, iii) 이물이 혼입된 경우, iv) 용기·포장의 불량 등을 들 수 있다.

둘째, 설계상의 결함과 관련한 리스크로는 i) 위험 첨가물의 사용, 기준치를 초과한 첨가물의 사용, ii) 용기·포장의 설계 결함에 의한 유가공품의 오손, 용기의 파열·파손, 용기의 예리한 부분, iii) 건강 침해 성향이 있는 유가공품, iv) 건조제 등의 부속물과 관련한 설계의 불비에 따른 오용 등을 들 수 있다.

셋째, 표시상의 결함과 관련한 리스크로는 i) 성능·기능의 부실표시, ii) 성분표·첨가물·제조년월일 등의 부실표시, iii) 취급 및 오사용의 경고·보존방법·사용방법의 기재 불비, iv) 과대한 효능·기능 등의 선전·광고 등을 들 수 있다.*

3) 결함판단의 시점 및 기준

결함의 유무는 제조물을 공급한 시점을 기준으로 판단한다. 그리고 여기서 「공급」이라고 함은 소비자에게 인도하는 것을 의미하는 것이 아니라, 제조업자가 자신의 의사에 기하여 최초로 자신의 지배에 있지 않는 타인에게 인도하거나 이용에 제공하는 것을 의미한다. 공급을 하는 이상 유상·물상을 불문하므로 견본이나 시제품으로 공급된 제조물에 대해서도 제조물책임을 부담한다.²⁾

결함의 판단은 사회의 보편적인 가치기준에 의하여 결정하여야 하고 이는 절대적 개념이 아니라 상대적 개념이다. 즉 우리 사회가 제조물에 어느 정도의 안전성을 요구하는가 또는 국제적인 안전수준은 어떠한가가 하나의 기준이 될 수 있다.

미국에서는 제조상의 결함 판단에 「표준일탈기준」을 사용하고, 설계상의 결함이나 표시상의 결함을 판단할 때에는 「소비자기대기준」, 「위험효용기준」, 「바커기준」 등을 활용하고 있다.

「표준일탈기준」은 어떤 제조물이 다른 많은 제조물과 비교하여 다르다면, 그 제조물은 통상의 상태로 부터 일탈하고 있는 것으로 된다. 「소비자기대기준」은 소비자가 통상적으로 기대하는 안전성을 결여하고 있는 경우에 결함의 존재를 인정한다. 현재 미국에서

* 참고로 미국보험협회가 1986년 작성한 보고서에 의하면, 제조물책임 보험금 지급사례 중에 경고라벨의 미비가 전체의 41%를 차지한 것으로 나타나고 있다.

는 소비자기대기준은 독자적인 기준은 되지 않고 위험효용기준의 한 요소로 이용되고 있다. 「위험효용기준」은 미국에서 현재 가장 많이 이용되고 있는 결합판단기준인데, 제조물이 갖는 위험성이 유용성을 상회하는 경우 결합의 존재를 인정하고 있다.¹⁰⁾

4) 제조물책임법에 의한 손해배상의 범위

피해자는 결합 때문에 발생한 모든 피해에 대하여 손해배상을 청구할 수 있다. 즉 피해자는 제품의 결합으로 생명을 잃거나 신체·건강을 해치게 된 경우는 물론 재물상의 피해를 입은 경우에는 손해액이 많고 적음을 불문하고 모든 손해에 대하여 배상을 청구할 수 있다. 그러나 피해가 결합이 있는 제품 자체에만 그친 경우에는 제조물책임법이 적용되지 않고, 이 때에는 기존의 책임법리에 따른 손해배상을 청구할 수 있다. 예컨대 유가공품에 관한 클레임이 제기되더라도 결합이 없거나 결합이 있어도 피해(생명·신체에 대한 손해 또는 결합 유가공품 이외의 다른 재물에 대한 손해)가 발생하고 있지 않는 경우에는 제조물책임법이 적용되지 않는다. 예컨대 유가공품에 단순히 이물이 혼입되어 있거나 유가공품이 부패하였더라도異味·異臭가 나는 단계에서는 제조물책임법이 적용되지 않는다.

5) 결합 및 인과관계에 대한 입증책임

입증책임이라 함은 어떤 사실의 존재가 불분명한 경우에 그 사실을 증명하는 의무를 말한다. 제조물책임법의 제정과정에서 소비자와 사업자간에 가장 첨예하게 대립하였던 부분이 바로 입증책임에 관한 것이었다. 제조물책임법은 입증책임에 관하여 아무런 규정을 두고 있지 않다.

따라서 민사소송의 일반원칙에 따라 피해자가 ① 제조물에 결합이 존재한다는 사실, ② 손해가 발생하였다는 사실, ③ 결합과 손해 사이에 인과관계가 있다는 사실을 입증할 책임을 부담한다. 입증의 정도는 일반원칙에 의해 통상인이 의심을 품지 않을 정도로 진실하다고 확신할 수 있는 정도로 증명하여야 한다. 그러나 오늘날 판례의 경향을 살펴보면 결합과 인과관계에 대하여 사실상의 추정을 활용함으로써 피해자의 입증책임을 완화시키는 방향으로 나아가고 있다. 증거가 제조업자에게 있는 경우, 법원의 소송지휘에 따라서 제조업자가 증거를 제출하고 있으며, 또한 경험칙에 의거한 사실상의 추정이 널리 행해지고 있다. 결국 피해자는 제조물의 특성을 잘 모르고 사용하고 있는 점을 고려하여, 피해자가 통상적인 방법으로 사용

하고 있었음에도 사고가 발생하였다는 사실을 입증하면, 해당 제조물에 결합이 있고 그 결합으로 인하여 사고가 발생한 것으로 추정하는 것이다. 따라서 제조업자는 결합 이외의 다른 원인에 의하여 제조물사고가 발생하였음을 반증하지 못하면 제조물책임을 면할 수 없게 된다. 구체적인 사례를 살펴보면 다음과 같다.

(1) 오렌지주스 사례(나고야지방법원 1999.6.30.)

햄버거 세트와 오렌지주스를 먹던 중 유리 파편 같은 것이 목을 자극하는 느낌과 함께 점막에서 출혈이 발생한 경우이다. 법원은 1심에서 피고에게 제조물책임을 인정하여 손해배상을 명하는 판결을 내렸다. 피고가 항소하였지만 화해가 성립하여 분쟁이 종결되었다. 법원은 이 사건에서 피해자의 출혈을 야기한 물질이 무엇인지는 밝혀지지 않았지만, 햄버거를 먹은 직후 오렌지주스를 먹었기 때문에, 오렌지주스에 어떠한 결합이 있는 것으로 추정하고, 오렌지주스 이외의 다른 원인으로 인하여 피해자의 출혈이 발생했다는 사실을 사업자에게 입증하도록 요구하였다.

(2) 텔레비전 폭발 사건(대판 98다15934)

텔레비전이 정상적으로 수신하는 상태에서 발화·폭발한 경우에 있어서, 소비자측이 그 사고가 제조업자의 배타적 영역에서 발생한 것임을 입증하고, 그러한 사고가 어떠한 자의 과실 없이는 통상 발생하지 않는다고 하는 사정을 증명하면, 제조업자측에서 그 사고가 제품의 결합이 아닌 다른 원인으로 말미암아 발생한 것임을 입증하지 못하는 이상, 이와 같은 제품은 이를 유통에 둔 단계에서 이미 그 이용시의 제품의 성상이 사회통념상 당연히 구비하리라고 기대되는 합리적 안전성을 갖추지 못한 결합이 있었고, 이러한 결합으로 말미암아 사고가 발생하였다고 추정하여 손해배상책임을 지을 수 있도록 입증책임을 완화하는 것이 손해의 공평·타당한 부담을 그 지도원리로 하는 손해배상제도의 이상에 맞다고 할 것이다.

6) 제조물 계속감시의무

제조물책임법은 제4조 1항에서 제조업자의 면책사유를 규정하고 있음과 동시에 동조 2항에서 제조물 계속감시의무를 규정하고 있다. 따라서 제조업자는 제품이 판매된 후 사용하는 과정에서 어떠한 위험이 발생하는지를 현장에서 계속적으로 관찰하여 이를 파악하여야 한다. 즉 고객의 클레임을 처리하는 과정에서 알게 되는 위험이나 판매 후 사고가 발생하여 사람이 다치거나 재물상 손해가 발생한 경우를 계속적으로

모니터하여 이에 대한 대책을 강구하여야 한다. 또한 제조하는 제품에 대한 부작용에 대해서 계속적으로 연구분석작업을 추가적으로 하여 제품의 개발 및 판매당시에는 알지 못하였던 위험을 찾아내려는 노력을 계속하여야 한다. 이러한 과정을 통하여 알게 된 제품의 위험에 대해서는 이를 제거하거나 완화시키는 설계변경을 하고, 새로 발견된 위험에 대하여 추가적인 경고를 하거나, 이미 판매된 제품에 대하여 리콜을 실시하거나 심지어는 제품의 판매중단을 하여야 한다.

식품의 특성과 식품 관련 제조물책임사례

1. 식품 및 식품사고의 특징

1) 식품의 특징

식품의 특징은 그 종류가 미가공 자연물, 가공식품, 음료부터 화학조미료, 건강식품 등에 이르기까지 광범위하며, 유통형태도 常溫·氷溫·氷點 이하 등 온도대가 다르고 캔·병·건조품·생선·냉동·냉장 등의 보존방법이 다른 등 다양한 형태가 있다. 소비자에게 제공되는 형태도 그대로 먹을 수 있는 것, 자연물 혹은 가공식품으로 食材의 형태로 제공되는 경우, 음식점 등에서 요리로 나오는 경우 등 다양하다. 또한 식품은 사람이 생활하는데 필수적인 것으로, 그 중요성 때문에 국가의 엄격한 규제 하에 생산·유통되고 있다.²⁾

2) 식품사고의 특징

① 원인 및 인과관계의 규명이 어렵다. 원인이 된 식품이 이미 소비·처분되어 버린 경우가 많고, 잔존하고 있는 식품으로부터 세균·부패·변질 등이 발견된 경우에도 그것이 제조업자·유통업자·소비자 중 어디에서 발생한 것인지 반드시 명확하지 않기 때문이다.⁶⁾ 또한 동시에 여러 종류의 식품을 섭취하기 때문에, 어느 식품에 원인이 있는지 특정할 수 없는 경우도 많다. 사고원인을 특정할 수 없는 이유의 하나로서는 미생물이나 식품의 상황이 변화하기 때문에, 飲食時와 동일한 상태를 검증하는 것이 곤란한 점을 들 수 있다. 유통 및 소비 단계에서의 보관 불량 등 제조자의 관리가 불가능한 상황에 기인하는 사고도 있지만, 원인을 특정할 수 없는 사례에서는 제조자측이 책임을 지는 경우도 있어서, 제조물책임법 하에서는 제조자에게 불리한 요인이라고 할 수 있다.²⁾

② 제품 그 자체에는 결함이 없지만, 예측할 수 없는 소비자의 체질 등의 복합적인 원인에 의하여 발생하는 사고가 있다. 예컨대, 심야에 맥주와 안주를 먹고

복통을 일으킨 사례에서는, 원래 식품 자체에 문제가 있는 것인지, 밤에 찬 음료를 먹었기 때문에 복통을 일으킨 것인지는 판단할 수 없다. 또 알레르기는 표시의 방법에 대해서 검토의 여지는 있지만, 제조자측에서는 어떠한 사람이 먹을 것인지까지 체크하기 어렵다는 문제가 있다.²⁾

③ 식품의 성질 때문에 일상적으로 섭취하는 것이므로 사람의 생활에 필요불가결한 것이라는 점, 식품사고의 원인 규명이 곤란한 점, 비교적 가격이 저렴한 상품이라는 점 등 때문에, 약질의 클레임이 발생하기 쉽다. 일본 식품산업센터의 조사에 의하면, 15%의 기업이 어떠한 형태로든 악의의 클레임을 경험한 것으로 나타나고 있다.²⁾

④ 식품 관련 소비자불만은 대부분이 상품 하자에 관한 것이고, 신체 피해 등 확대손해가 발생한 경우는 그 비율이 적다. 일본의 경우 식품 메이커에 제기된 소비자불만 중, 손해배상을 지불한 사례는 0.1%에도 미치지 못하는 것으로 나타나고 있다.²⁾ 그러나 확대손해가 발생하는 경우, 식품은 다른 제품보다 피해가 넓은 지역에 걸쳐 발생하고 또한 사망이나 휴유증 등의 심각한 피해를 초래할 가능성이 높다.⁶⁾

2. 식품 관련 주요 제조물책임 리스크

1) 제조물책임법은 제조업자는 제조물의 결함에 의해 생명·신체 또는 재산에 피해를 입힌 경우에 그 손해의 배상책임을 진다고 규정하고 있다(제3조). 그리고 결함은 통상적으로 기대할 수 있는 제조상의 결함, 설계상의 결함, 표시상의 결함, 기타 통상적으로 기대할 수 있는 안전성이 결여된 경우로 규정하고 있다(제2조). 따라서 식품에 관한 클레임이 제기되더라도 결함이 없거나 결함이 있어도 확대손해가 발생하고 있지 않는 경우에는 제조물책임법이 적용되지 않는다. 예컨대 식품에 단순히 이물이 혼입되어 있거나 식품이 부패하였더라도 異味·異臭가 나는 단계에서는 제조물책임법이 적용되지 않는다.

2) 결함에 유형에 따른 리스크

① 제조상의 결함과 관련한 리스크로는 ㉠ 식품이 미생물 등에 오염된 경우, ㉡ 오염된 재료를 사용한 경우, ㉢ 이물이 혼입된 경우, ㉣ 용기·포장의 불량 등을 들 수 있다.

② 설계상의 결함과 관련한 리스크로는 ㉠ 식품첨가물에 있어서 위법첨가물의 사용, 기준치를 초과한 첨가물의 사용, ㉡ 식품용기·포장에 있어서 용기·

포장의 설계 결함에 의한 식품의 오손, 용기의 파열·파손, 용기의 예리한 부분, ㉠ 식품 자체에 있어서 질 식성이 높은 형태나 성향이 있는 식품, ㉡ 부속물에 있어서 건조제 등의 부속물과 관련한 설계의 불비에 따른 오용 등을 들 수 있다.

③ 표시상의 결함과 관련한 리스크로는 ㉢ 성능·기능의 부실표시, ㉣ 성분표·첨가물·제조년월일 등의 부실표시, ㉤ 취급 및 오사용의 경고·보존방법·사용방법의 기재 불비, ㉥ 과대한 효능·기능 등의 선전·광고 등을 들 수 있다.

3. 식품 관련 제조물책임 사례

1) 식품에 의한 사고는 원인별로 크게,

① 식품 그 자체에 의한 것에 의한 것, ② 이물의 혼입에 의한 것, ③ 용기·포장에 의한 것, ④ 표시에 의한 것으로 크게 4가지로 나눌 수 있다. 그리고 식품 자체에 의한 것은 ㉠ 식품의 부패, 버섯이나 복어의 자연독, 세균오염에 의한 식중독과 ㉡ 잔류농약·첨가물·약품·소독제 등 화학물질에 의한 것, ㉢ 식품의 형상·끈기·딱딱함 등에 따른 노인·유아 등의 질식 사고로 나눌 수 있다. 이물혼입은 자연물(흙·돌·벌레·식물 등), 모발·금속·유리 등의 이물이 혼입하는 사례 등을 들 수 있다. 포장에 기인하는 사고는 유리 용기의 파손이나 통조림의 EO(Easy Open)캔에 의한 부상을 들 수 있다. 그리고 표시에 기인하는 사고는 보관방법·조리방법이나 오사용 등에 대한 지시·경고를 충분히 하지 않음으로서 발생하는 사고를 들 수 있다.

2) 식품의 부패나 세균·자연독에 의한 식중독

(1) 생선알두부 사례

살모넬라균이 부착된 液卵을 사용한 생선알두부를 구입하여 먹은 사람이 사망한 경우이다. 법원은 제조업자에게 液卵을 사용한 것 또는 살균을 충분히 하지 않은 것에 대한 과실을 근거로 손해배상책임을 인정하였다.¹⁾

(2) 베이컨 사례

빠징고에서 경품으로 받은 건조베이컨을 먹은 직후 베이컨 속에 있던 곰팡이가 원인이 되어 급성위염에 의한 격한 복통을 일으켰다고 주장한 경우이다. 원인 관계는 확인되지 않았지만 재판상 화해가 성립되었다.³⁾

(3) 학교급식 사례

지방공공단체가 제조가공한 학교급식이 병원성 대장균 O-157에 오염되어 있었고 이를 먹은 여아가 사망한 경우이다. 법원은 市에 대하여 손해배상을 명하였다.³⁾

(4) 섬계 사례

장염 비브리오균에 오염된 섬계가 원인이 되어 식중독을 일으킨 음식점 경영회사가 식중독 피해자에게 지급한 배상금과 영업손해에 대하여 섬계 수입업자와 판매업자에게 구상권을 청구한 경우이다. 법원은 섬계는 미가공 수산물로 제조물책임법의 적용대상이 아님을 이유로 원고의 청구를 기각하였다.³⁾

(5) 탈지분유 사례

일본 雪印유업주식회사의 오염된 저지방우유와 이를 가공하여 만든 탈지분유를 먹은 소비자에게 피해가 발생한 경우로, 피해자가 약 1만4천명에 이르렀다. 조사결과 1주일에 최소한 한번은 밸브를 분해하여 청소하도록 되어 있는 규정을 무시하고 3주일간 한번도 청소하지 않았기 때문 우유가 오염된 것으로 밝혀졌다.⁸⁾

(6) 식중독 사례

식중독 사례의 원인을 분석하면, 식중독은 가공시의 위생관리·온도관리가 불비한 경우나 가공 후 시간이 많이 경과한 경우에 발생하고 있어서, 거의 결함이 제조상의 과실에 의하여 발생하고 있다고 할 수 있다.

2) 첨가물·약품·소독제 등 화학물질에 의한 건강장해 및 중독 사고

(1) 냉동 참치 사례(설계상의 결함)

냉동 참치의 신선도를 잘 보이게 하려고 식품위생법상 사용이 허가되지 않은 일산화탄소(CO)를 첨가하여 해외에서 가공·수입된 생선 토막이 되었는데, 일반 냉동 참치의 생선토막은 다소 갈색을 띠지만, 일산화탄소가 첨가된 참치는 깨끗한 핑크색으로 해동하여도 색은 나빠지기는커녕 붉은 빛을 띠기 때문에 신선도를 확인하기 어렵고, 이 때문에 식중독을 일으킬 우려가 높다.¹²⁾

(2) 초코릿 사례(설계상의 결함)

합성탄산칼슘은 초코릿의 표면을 윤기있게 하고,

광택을 내는 성질을 가지고 있지만, 식품위생법에 의하여 사용기준은 1% 이내로 정해져 있다. 그러나 초코렛의 색을 신선하게 하기 위해 2% 정도의 합성탄산칼슘을 사용하여 기준을 초과하였다.¹³⁾

(3) 유아용 분유 사례(제조상의 결함 또는 설계상의 결함)

유아용 분유에 안정제로서 첨가한 第二磷酸소다에 비소가 대량으로 함유되어 있었기 때문에, 피해자는 약 1만3천명, 그 중 사망자가 약 130명에 달한 경우이다. 피해자집단과 제조업자간의 화해가 성립되어 분쟁이 종결되었다.⁴⁾

(4) 와인 사례(표시상의 결함 또는 설계상의 결함)

유독물질인 G에틸글리코젠이 혼입된 와인을 허위 표시한 채로 판매하여 소비자가 이를 마셨다. 소비자는 육체적·정신적 고통을 받아 와인 제조업자에게 총액 약 140만 엔의 손해배상을 청구하는 소송을 제기하였다.¹⁴⁾

(5) 쌀겨기름 사례(제조상의 결함)

쌀겨기름의 탈취를 위한 제조공정에서 熱媒體로서 사용되는 PCB가 제품에 혼입되어 쌀겨기름을 섭취한 사람에게 유기염소중독이 발생한 경우이다. 법원은 피고의 과실에 관한 원고의 입증책임을 전환하여, 인체에 큰 영향을 끼치는 식품제조업자에게는 “엄격하고 막중한 주의의무”가 있고, 결함식품을 제조 판매한 자에게 과실이 사실상 큰 것으로 추정된다고 판결하였다.¹⁾

(6) 우유 사례(제조상의 결함)

우유를 마신 국민학생이 발진을 일으킨 사례로 이 우유에 소독용의 치아염소산 소다가 섞인 것이 원인이라고 판명되었다. 이 우유 공장은 제조과정 중에 증기와 치아염소산 소다로 살균을 한 후 작업에 들어가고 있는데, 가동 직후에는 소독제가 남아 있기 때문에 통상 처음 18통을 폐기처분하였는데, 이 사고는 처음의 18통을 잘못 출하하였기 때문에 발생한 것으로 판명되었다.¹⁵⁾

(7) 사용재료의 잔류농약, 첨가물, 약품, 소독제 등 화학물질에 의한 건강 장애 및 중독 사고는 눈으로 확인할 수 없고, 오감으로도 느낄 수 없는 위험인 경우가 많은 만큼 중대하다. 이러한 중대 사고를 초래하는 사안에 있어서는 신속한 대응이 절대적으로 필요하다.

3) 식품의 형상, 끈기, 딱딱함 등에 따른 노인, 유아 등의 질식 사고

(1) 끈약제리 사례

끈약제리 제품의 주의문구에 「어린이들에게는 작게 찢어서 먹이세요」라고 되어 있어 어머니가 2살된 아들에게 제리를 찢어서 먹다가 잘 먹기에 남은 덩어리를 주었는데, 그것이 목에 걸려 아들이 질식사한 경우이다. 원고는 사고 제품은 다른 제리보다 강도는 4배, 탄력성은 3배 정도이고 본 제리가 목구멍에 걸렸을 경우의 구강내의 힘으로 깨뜨릴 수 없으며 쉽게 뱉어 낼 수 없다. 또한 피고 회사는 이러한 사실을 알고 있으면서 제품 개량 및 조치 등을 취하지 않았고, 적절한 경고 표시 없이 주의 표시만 하고 있었다고 주장하였다. 당사자간에 화해가 성립함으로써 분쟁이 종결되었다.³⁾

일본 국민생활센터 위해정보시스템에 의하면, 1998년 10월말까지 끈약제리에 의한 질식사고가 사망사고 8건을 포함하여 34건 신고되었는데, 이는 개별 상품으로 이 정도의 사고가 신고된 사례는 없었다.¹⁶⁾

4) 이물 혼입에 의한 상해 사고

(1) 오렌지주스 사례(제조상의 결함)

햄버거 세트와 오렌지주스를 먹던 중 유리 파편 같은 것이 목을 자극하는 느낌과 함께 점막에서 출혈이 발생한 경우이다. 법원은 1심에서 피고에게 제조물책임을 인정하여 손해배상을 명하는 판결을 내렸다. 피고가 항소하였지만 화해가 성립하여 분쟁이 종결되었다. 법원은 이 사건에서 피해자의 출혈을 야기한 물질이 무엇인지는 밝혀지지 않았지만, 햄버거를 먹은 직후 오렌지주스를 먹었기 때문에, 오렌지주스에 어떠한 결함이 있는 것으로 추정하고, 오렌지주스 이외의 다른 원인으로 인하여 피해자의 출혈이 발생했다는 사실을 사업자에게 입증하도록 요구하였다.¹⁶⁾

(2) 빵 사례(제조상의 결함)

고교생이 교내 매점에서 빵을 구입하여 음료수와 함께 먹었는데 입안에서 통증을 느꼈다. 입안에서 1cm 정도의 침 같은 금속이 하나 발견되었다. 그 후 복통이 계속되어 병원에서 렌트겐 검사를 받았는데, 위 등에서 1~2.5cm의 바늘 모양 물질이 5개 발견되었다.¹⁷⁾

(3) 이물 혼입은 식품에 관한 소비자 불만 중에서 비교적 많이 빈번하게 발생하고 있는 것이지만, 광범

위하게 피해를 일으킬 가능성은 적다. 또한 신체 피해 등의 확대 손해를 일으킬 가능성도 크지 않다. 이물 혼입에 의하여 신체 피해를 일으킬 특이한 사례로서는 돌·금속·유리 등에 의한 치아 손상 사고가 많이 발생하고 있다.⁷⁾

5) 용기·포장 등의 형상 및 파열, 폭발에 의한 사고

(1) 와인병 사례

찬장에 상온 보관을 하고 있던 와인을 포장지에서 꺼내 테이블 위에 놓은 순간, 라벨부분이 말리듯이 파열하고 파편이 튀어 다친 경우이다. 조사결과 병의 두께가 불균형한 부분이 있는 데다 병의 살균분량에 따라 미생물 오염에 의한 와인이 재발효로 가스압력이 상승한 관계로 파열한 것으로 추정되었다.¹⁾

(2) 종이용기 사례

업소용 홍차의 종이용기 추출구의 고리를 잡아당기다가, 그 고리의 가장자리 부분이 날카롭게 되어 있어서 손가락이 부상당한 경우이다. 법원은 동 용기와 홍차가 제조물책임법 시행되기 전에 공급되었음을 이유로 원고의 청구를 기각하였다.³⁾

(3) 치즈 통조림 사례

치즈 통조림을 개봉하려고 easy open식 뚜껑을 잡아당겼을 때, 소용돌이 모양으로 끊겨진 조각이 옆에서 보고 있던 유아의 오른쪽 눈을 찔러 실명하게 된 경우이다. 조사결과 뚜껑은 중앙의 축을 잡아 올리면 소용돌이 모양으로 끊겨, 조각이 날카롭게 되고, 뚜껑이 완전히 빠지는 순간 반동으로 뚜껑은 통조림 본체에서 25cm나 끌어 올려져 보통 통조림보다 위험성이 높은 것으로 판명되었다.⁶⁾

(4) 생수병 사례

이것은 생수(mineral water) 병을 운반하던 중, 병이 깨지고 그 파편 때문에 좌측 눈이 부상당한 사례이다. 병이 깨지는 원인은 그 병을 제조하는 시점에 유리 속에 氣泡가 들어갔거나 미세한 금이 생겼기 때문에 그 부분의 강도가 약해진 것에 있다. 병 제조자는 제조시에 그와 같은 미세한 금을 발견하는 것은 당시의 과학·기술수준으로는 불가능하다는, 소위 개발위험의 항변을 주장하였다. 1심 및 항소심에서는 이 항변주장이 인정되어 원고가 패소하였다. 그러나 대법원은 개발위험의 항변은 설계상의 결함에 대해서 적용되는 것이며, 제조상의 결함에 대해서는 적용해서는 안된

다고 하며, 하급심의 판결을 기각하여 원고승소의 판결을 내렸다.³⁾

(5) 과자 봉지 사례

7개월된 유아가 과자 봉지를 손에 쥐고 흔들다가 원고의 눈을 스치면서 부상을 입힌 경우이다. 원고는 제품의 포장에 안전성이 확보되어 있지 않기 때문에 발생한 사고로, 본건 봉지는 과자 봉지로서의 안전성을 결한 결함이 있다고 주장하였다. 법원은 「본건과 같은 과자 봉지에 대해, 7개월 된 유아가 이것을 쥐고 흔들다가 타인을 부상시켰다고 하는 이상한 사태를 예상하여 봉지의 재질 및 형상에, 신경을 써야 할 의무는 없다고 생각되므로, 본건 봉지에 과자 봉지로서의 안전성을 결한 결함이 있다고는 할 수 없다」고 판시하여, 원고의 청구를 기각하였다.³⁾

(6) 용기·포장에 관한 사고도 상당히 많이 발생하고 있다. 용기·포장 본래의 기능의 손실·欠缺에 의한 사고, 용기·포장 자체가 결함인 경우, 그 사용방법의 잘못으로 인한 사고로 구분할 수 있다. 따라서 용기·포장의 제조·설계·표시에 관하여 보다 많은 주의가 기울일 필요가 있다.⁷⁾

6) 표시의 불비에 의한 사고

(1) 이유식 사례

변질된 이유식을 먹은 유아가 식중독에 걸린 경우이다. 피고회사는 제품에 시간, 기후, 기온, 보존방법 등에 따라 변질될 우려가 있음을 표시하지 않았고, 나아가 찬 곳에서의 보존이 필요하지 않고 또한 기온변화에 영향을 받지 않는다고 표시하고 있었다.⁵⁾

(2) 케첩 병 파열 사례

케첩 병의 뚜껑이 잘 개봉되지 않자, 병 밑바닥을 손으로 두드리려 뚜껑을 개봉하려고 하다가 병이 깨지는 바람에 부상을 입었다. 피고회사는 피해자가 제품을 오사용한 것이기 때문에 사고가 발생한 것으로 책임이 없다고 항변하였다. 이에 대해 피해자는 피고회사의 TV광고에서 토마토 케첩을 꺼내기 위해 병 밑바닥을 두드리는 장면이 있음을 근거로 자신의 사용방법은 오용에 해당하지 않는다고 반론하였다. 법원은 TV광고는 병 밑바닥을 두드리는 것으로는 병이 깨어지지 않음을 보여주고 있으며, 또한 그것이 오용이라 하더라도 피고회사로서는 합리적으로 예상할 수 있는 오용이므로 손해배상책임이 인정된다고 하였다.⁵⁾

7) 식품의 가공, 조리 등으로 인한 인화, 파열, 폭발 및 화상 등

(1) 버찌 통조림 사례

버찌 통조림을 점검했을 때 통조림이 갑자기 파열하여, 뺨에 상처를 입었다. 조사결과 제조공정에서 일부 살균 온도가 기준보다 낮았기 때문에, 깡통 내에 효모균 등이 발효하여 가스가 발생하였고, 이 가스가 팽창하여 알루미늄으로 만든 깡통의 뚜껑을 파열시킨 것으로 추정되었다.¹⁸⁾

(2) 미트볼 사례

미트볼이 들어 있는 봉지를 표시에 따라 직경 1mm의 구멍을 내어 전자레인지에 가열하고, 절취선이 있는 부분부터 개봉하려고 할 때, 녹말즙이 단숨에 분출하여 화상을 입었다. 이것은 구멍이 작아서 내용물인 녹말즙과 미트볼이 구멍을 막아버리는 바람에 가열에 의해 기화된 증기가 방출되지 못하였기 때문에 발생하였다.

사고 후 제조업자는 봉지 상부의 절단면 부분에 16mm의 절단선을 표시하고, 가위로 절단하여 증기를 방출하는 방식을 취함과 동시에, 접시 위에 놓고 가열할 것 및 개봉시의 구체적인 방법을 표시하였다.⁶⁾

제조물책임법 시행에 대비한 기업의 대응

1. 인식의 전환

우선 기업의 최고경영자에서 직접 제조, 설계, 판매에 관여하는 전체사원까지 인식과 발상이 바뀌어야 한다. 제품의 안전성의 확보와 제품사고의 대응에 있어서 기업이념을 확립하고 사내에 확산되도록 철저히 기하여야 한다. 특히 소비자의 안전을 확보하는 것은 기업의 가장 중요한 사회적 책임의 하나이며, 안전성의 확보가 불충분한 제품은 시장에 내놓지 않는다는 최고경영자의 강한 의지가 중요하다.

2. 품질관리 시스템의 제고

제품의 안전성을 높이고 제조물책임의 문제를 최소화하기 위해서는 제품의 품질 중에서 안전성에 관한 측면을 강조하는 품질관리 시스템을 구축하는 것이 필요하다. 식품 제조 및 제품규격은 식품위생관련 법규에서 자세하게 규정되어 있으며, 식품업체는 그 준수를 가장 중요하게 여기고 있다. 또한 각 기업은 보다 엄격한 독자적인 자주기준을 설정하고 있는 경우도

많다. 그러나 식품위생관련 법규만으로는 공정관리방법 등 PL대책상 필요한 부분이 불충분한 면도 있다. 앞으로도 각 기업은 지금까지의 관리방법을 유지해 갈 것이지만, 이번의 제조물책임법 제정을 계기로 좀 더 생산공정을 점검과 개선을 도모하는 것이 바람직하다. 이러한 점검·개선을 할 때에는 지금까지 자사의 독자적인 관리방식만을 사용한 기업은 PL을 의식하여 ISO 9000, HACCP 등의 방식을 도입하여 만일의 경우에 대비하는 것이 좋을 것이다.

그리고 식품의 제조에 있어서 품질관리만큼 중요한 점은 식품의 보존과 관련한 문제라고 할 수 있다. 구체적으로는 온도의 관리와 시간의 경과의 문제라고 할 수 있는데, 이 온도 관리는 제조단계보다도 물류단계에서의 관리가 중요하므로 상품의 온도 관리 등의 취급에 대해서는 유통, 배송, 소매업자 등에게 충분히 경고하는 한편, 취급설명서를 배포하는 등의 조치를 취할 필요가 있다. 시간 경과와 관련해서는 유통기한을 표시해두었다 할지라도 이것이 절대적인 면책사유로 인정되지 않는다는 점에 유의하여야 한다. 또한 오해를 가능한 한 줄이기 위해 사용자, 소비자에 대한 설명서 및 경고 등을 검토한다.

3. 결함제품의 자발적 리콜

결함제품이 시중에 유통되어 판매될 경우 소비자에게 위해를 끼치게 될 뿐만 아니라, 기업에게도 추후 소비자로부터 손해배상청구가 들어왔을 경우 막대한 손실을 입는 상황에 처할 수도 있다. 따라서 시중에 유통되는 자사 제품에 중대한 결함이 있음을 알게 된 경우는 당해 기업은 신속하게 해당 제품을 리콜하여야 할 것이다.

정부는 결함제품의 리콜을 활성화하기 위하여 소비자보호법을 개정하여 2001년 7월 1일부터 결함정보고의무제도와 리콜권고제도 및 긴급리콜제도의 도입 등 리콜제도를 개선하였다. 아직 우리 기업은 결함제품의 리콜을 꺼려하는 경우가 있으나, 결함제품의 신속한 리콜 등 능동적인 제품의 결함 시정은 종국적으로 기업의 제품 경쟁력 강화와 기업의 이미지 제고 효과가 크다고 판단된다.

따라서 기업은 소비자보호법 및 식품위생법에 따라 결함제품의 리콜을 충실히 하고, 만약 안전성을 위협하는 성질이 발견된 경우에 제품의 회수를 용이하게 하거나 안전성이 의심되는 제품을 계획적으로 조사할 수 있는 추적가능(traceability) 수단을 개발함으로써 기업은 제조물책임의 위험을 억제하고 발생건수를 줄일 수 있을 것이다.

4. 피해구제 시스템의 강화

소비자와의 제조물책임 분쟁을 효율적으로 처리하기 위해서는 상담창구를 체계화하고 전임담당자를 배치하는 등 상담창구를 정비하여야 한다. 그리고 현실적인 손해의 배상과 기업활동의 지속을 위하여 제조물책임보험, 공제제도, 자가보험 등을 활용하여 배상자금력을 확보해 두어야 한다.

또한 일본의 PL센터처럼 업계가 자금과 운영을 지원하지만 업계와는 독립적으로 업무를 수행하는 업종별 私的 ADR제도의 도입은 당사자간의 교섭에 의한 원만한 분쟁해결을 지원하고, 이로써 기업들은 소비자로부터 신뢰도 얻을 수 있을 것이다.

5. 문서·기록 관리의 철저

기록 관리가 앞으로 중요하게 될 것이다. 모든 공정에서의 기록 관리가 어렵다고 하면, 적어도 제조물책임과 관련 있는 사항을 중심으로 중점적으로 관리하는 방법이 필요하다. 식품사고의 특징을 고려하여, 원재료의 구입시, 가공처리장의 위생검사, 금속검지기 등의 체크 등의 점을 중점적으로 관리하여, 문서로서 기록을 남김으로써 최저한의 제조정보의 기록을 남긴다. 또한 제조자를 떠난 후의 제품의 품질관리는 제조자 자신으로는 좀처럼 완전히 관리하는 것이 곤란하지만, 제조물책임의 중요성을 유통업자에게 충분히 인식시켜, 유통시의 기록관리 또는 사고기록 등의 관리를 철저하게 하는 것도 필요할 것이다. 또한 상담창구에 있어서의 기록관리는 소비자의 대응에 있어서 초기대응의 문서로서 그 보존이 더욱 중요하다.

그리고 이러한 문서기록·보존의 기간은 식품의 유통기한과 PL법의 의한 책임의 소멸시효가 3년인 점을 고려하면, 특수한 경우를 제외하고는 그다지 장기간 일 필요는 없다고 생각된다.⁷⁾

맺는 말

제조물책임법은 제조물책임 사고가 발생한 경우, 분쟁해결의 단계에서 피해자와 기업간의 배상책임의 유무 및 그 범위를 결정함에 있어서 적용되는 법률이다. 따라서 이 법은 그 시행과 관련하여 행정적인 조치를 강구하는데는 한계가 있다. 그러므로 기업들은 무엇보다도 스스로 제품의 안전과 소비자를 존중하는 자세를 가지는 것으로 제조물책임법의 시행에 대비하여야 할 것이며, 이는 나아가 기업의 국제경쟁력 향상으로 이어져 국가경제의 발전에도 기여할 것으로 생각된다.

참고문헌

1. 대한무역투자진흥공사, 일본PL법이렇게대응하라(무공자료 95~50).
2. 한국소비자보호원, 제조물책임법 해설 및 사례(2002.6)
3. 島野康, 續最近の製造物責任訴訟(上), 國民生活研究 제36권 제2호(1996.9).
 , PL法訴訟事例, 國民生活研究 제37권 제1호(1997.6).
 , PL法による訴訟事例Ⅱ, 國民生活研究 제38권 제3호(1998.12).
 , PL法による訴訟事例Ⅳ, 國民生活研究 제40권 3호(2000. 12.).
4. 東京海上研究所 編, 新製造物責任法大系Ⅱ<日本篇>, 弘文堂(1995)
5. 梁瀬和男, PL法と取扱説明書・カタログ・廣告表現, 産能大學出版部(1995)
6. 長瀬二三男, PL法の製品別適用-判例と事例-, 一橋出版, 1997.
7. 朝見行弘, 業種別製造物責任對策 핸드ブック, 中央經濟社, 1995.
8. 平泉眞理, 製造物責任, 消費者法ニュース No.50(2002.1).
9. 食品製造業者のためのPL法研究會 編, 食品製造業者のためのPL法, 大成出版社, 1995.
10. American Law Institute, Restatement of the Law Torts-Product Liability, American Law Institute Publishers(1998).
11. 經濟企劃廳國民生活局消費者行政第一課編, 製造物責任制度を中心とした總合的な消費者被害・救済の在り方について(1994), p.61.
12. 朝日新聞 1997.6.29.
13. 日本經濟新聞 1987.11.16.
14. 日本經濟新聞 1985.12.21.
15. 日本經濟新聞 1991.10.29.
16. 島野康, PL法による訴訟事例Ⅱ, 國民生活研究 제38권 제3호(1998.12), p.28.
17. 毎日新聞 1994.7.5.
18. 朝日新聞 1996.3.16.