

# 食品流通管理와 表示制度

鄭 道 永 / 保健社會部 食品流通課長

## 1. 서 언

식품의 유통이 세인의 관심대상이 된 것이 언제부터인지 정확히 알 수 없으나 식품의 생산자와 소비자가 기능적으로 구분된 도시화 이후일 것으로 생각된다. 그러나 최근에 들어와서는 식품의 유통이 단순히 생산된 식품이 소비자에게 전달되는 경로로서의 기능 뿐만 아니라 식량자원의 합리적인 배분이나 활용에 있어서도 중요한 변수로 등장하게 됨에 따라 보다 더 합리적인 유통관리의 필요성이 강조되게 되었다.

이와 같은 관점에서 볼 때에 식품의 유통관리라는 것은 대단히 광범위한 개념으로서, 결코 식품이라는 재화의 원활한 이동만을 생각하는 것과는 상당한 거리가 있다고 하겠다. 따라서 식품의 유통관리에 대하여 논의한다면 보다 광범위한 주제에 관하여 언급하여야 마땅하지만 여기에서는 소비자의 합리적인 선택을 위한 “정보의 제공”이라는 관점에서 특히 식품의 유통과정에서 빼놓을 수 없는 “표시제도”에 한정하여 생각해 보기로 한다.

## 2. 비포장식품

두부를 제외한 거의 대부분의 비포장식품은 가공되지 아니한 원료 농축수산물(이 글에서는 그냥 “농산물”이라고 하기로 한다)로서 특별한 표시를 하지 않아도 소비자가 그 신선도 등을 눈으로 살펴 보거나 만져보는 등으로 직접 확인할 수 있어서 그 성격상 별도의 표시를 필요로 하지 아니하거나 또는 표시가 필요하다고 하더라도 실제로 표시의 어려움때문에 거의 표시가 되지 아니한 채 유통되고 있다.

그러나 최근 신문지상에서도 자주 보도되고 있는 바와 같이 고사리등과 같은 경우에는 일반적으로 소비자 눈으로 보아 그것이 외국에서 수입된 것인지 아니면 국내에서 생산된 것인지를 분간하기가 어렵기 때문에 그 생산지에 대해 소비자들이 궁금해 하고 있으며, 더 나아가서 혹시 방사능 물질에 의한 방사선조사처리가 되지 않았는지 또는 수입시 장기간의 보전 목적으로 “수확후 농약(Post-Harvest Pesticides)”으로 처리되지는 않았는지 불안한 점도 없지 않다고 본다.

또 이와 같은 점 뿐만 아니라 냉동어개류의 경우에는 냉동상태에서는 신선도를 알아 본다는 것이 거의 불가능하므로 해동시켰을 때에 과연 먹어도 좋을지 여부에 대해서도 소비자들은 궁금하다고 하겠다.

이렇게 보았을 때 현재 비포장식품의 경우에도 부분적일지라도 예를들어 건조, 동결, 분쇄 등과 같은 단순가공처리가 되어 있는 경우와 수입식품의 경우에는 원산지, 가공처리일 등의 표시는 필요할 것으로 생각된다.

### 3. 포장식품중 농산물인 원료식품

포장식품은 크게 나누어 포장된 원료농산물과 가공식품으로 구분하여 생각해 볼 수 있겠다.

우선 가공식품의 경우에는 식품위생법에서 정하는 바에 따라 소비자가 선택하는데 있어서 필요하다고 생각되는 주요한 정보들이 비교적 상세하게 표시하도록 관리되고 있다고 하겠다. 그러나 설사 포장이 되어 있다고 하더라도 원료농산물의 경우에는 아직도 표시관리의 한계나 관련된 정부부처간의 업무분장 등이 분명하지 아니한 점 등을 지적할 수 있겠다.

즉 포장된 원료농산물은 야채를 건조시키거나 또는 그대로 비닐봉투 등의 용기에 넣는 방법 등으로 포장을 한 경우, 수정란이라고 표시된 달걀류, 포장육 및 어패류를 단순히 절단하여 포장을 하거나 또는 야채나 양념을 곁들여 같이 포장을 한 경우 등과 같이 그 종류가 매우 다양하다. 이러한 제품은 앞으로도 소비자의 소비취향에 맞추어 고급화, 개별화, 소량화 됨에 따라 계속하여 크게 늘어날 것으로 예상되고 있다.

이와 같이 포장된 원료농산물의 경우, 대부분 상표등이 표시되어 있다고 하더라도 아직까지 품목별로 세부적인 표시기준이 정하여져 있지 아니한 형편이다. 그 결과로 표시내용도 또한 서로 달라서 소비자가 상품을 선택하는데에 활용할 수 있는 정보로서는 큰 도움을 주지 못하고 있는 것으로 보인다.

앞으로 이와 같은 원료식품의 표시기준(또는 권장지침)이 품목별로나 종류별로 설정하는 것도 한 방법이라고 본다. 특히 이와 같은 농산물인 원료식품의 경우 오늘날 소비자를 가장 오도하고 있는 것으로는 “무공해식품”, “완전식품” 또는 이와 유사한 표현이 아무런 제한없이 사용되고 있다는 것이라 생각된다.

이와 같은 “무공해식품” 또는 “완전식품”이라는 표현은 과학적으로 불합리할 뿐만 아니라 이같은 표시를 하고 있지 아니한 모든 다른 식품을 소비자로 하여금 상대적으로 “공해식품” 또는 “불완전식품”으로 오해할 수 있도록 하고 있어 적절한 규제가 있어야 할 것으로 생각된다.

이미 CODEX 국제식품규격위원회에서도 무공해식품과 같은 비과학적인 표현이 소비자를 오도하고 있다고 보고 이를 금지할 것을 천명하고 있다. 특히 “유기농법으로 생산된 식품(Organically Produced Food)”에 한하여 이와 같은 표시를 할 수 있는 생산기준, 검사관리등과 관련된 기준을 제정하여 이에 합당할 경우에만 “유기농법으로 생산된 식품”으로 표시하도록 할 예정으로 있다.

앞으로 우리나라에서도 이와 같은 CODEX의 기준과 규격을 참고하여 관련기준이나 규격을 설정하여 소비자에게 올바른 정보가 전달될 수 있도록 하여야겠다.

#### 4. 포장식품중 가공식품

가공식품의 경우에는 식품위생법의 규정에 따라서 표시요구사항 및 기준과 규격이 자세히 설정되어 현재 시행상에 별 다른 문제점이 없을 것으로 생각된다. 그러나 “표시사항”이란 소비자가 필요로 하는 정보를 제공하기 위한 것이라고 보았을 때 사회나 주변환경의 변화에 따라 소비자가 필요로 하는 정보의 우선순위나 중요도 또한 끊임없이 바뀐다고 보아야 할 것이다. 이런 면에서 식품위생법에서 정하고 있는 표시사항과 관련된 기준이나 규격도 변하여야 할 것이다.

즉 지금까지 표시가 되지 않던 경고문(예를 들면 주류의 경고문등)의 표시여부 뿐만 아니라 필수표시항목의 재조정, 표시내용의 간략화, 그리고 이에 따른 활자의 크기등 여러가지의 조정안을 생각할 수 있다고 본다.

또한 수입식품의 소비자가 급속히 늘어나고 있어 이와 관련된 표시제도의 재검토도 이러한 관점에서 검토할 수 있을 것이다.

#### 5. 결 언

지금까지 식품유통관리중 한 부분인 표시제도에 대하여 논의해 보았다. 표시제도란 소비자에게 정확한 상품정보를 제공한

다는 측면 뿐만 아니라 이를 관리감독하는 정부쪽에서도 하나의 기준이 되므로 그 중요성은 대단히 높다. 그래서 대부분의 선진외국에서는 식품의 관리제도를 품질관리제도가 아닌 표시관리제도로 운영하고 있는 것도 이와 같은 이유에서라고 생각한다.

따라서 우리나라의 식품위생 관리제도도 품질은 생산자에게 보다 많은 권한과 책임을 주어 관리하도록 하고 정부쪽에서는 정확하고 사실에 입각한 진실된 상품정보가 소비자에게 전달될 수 있도록 하는 표시관리제도를 관리하는 방향으로 나아가야 할 것으로 생각된다.

그러나 무엇보다도 중요한 것은 식품을 생산하는 공급자의 입장에서 자기의 상품에 관한 정확한 정보를 제공하여 소비자의 합리적인 선택의 결과가 곧 자기 제품을 선택하는 것이 되도록 하는 노력이라고 생각한다.

정부의 규제에 따라서 최소한의 정보만을 제공하고자 하는 입장이라면 장차 우리 국내시장에서도 우리 제품의 입지는 더욱 좁아지게 될 것이다. 결국 정부의 간여는 최소한으로 하고 식품의 공급자와 소비자 사이의 시장원리가 자연스럽게 형성되는 방향으로 다 같이 노력하여야 할 것으로 생각된다.

(여기에 기록된 내용은 필자의 개인적인 견해이며 정부의 정책적 판단과는 다를 수 있음)