

## 食品産業의 現況과 課題

千 命 基 / 韓國食品工業協會 會長

### I. 서 언

IMF는 우리나라에 대한 구제금융의 대가로 향후 외환·금융위기의 재발방지를 위한 대대적인 경제개혁 프로그램의 추진을 요구하고 있다. 그러나 구제금융의 대가로 요구된 개혁프로그램은 우리경제가 지금까지 경험해보지 못했던 미증유의 고통을 안겨주고 있다. 외환위기가 외환부족에서 비롯된 만큼 외환유입을 촉진하기 위해 고금리, 저성장의 긴축정책을 구사해야 한다는 것이 IMF 처방의 핵심이다.

그러나 IMF처방의 부작용은 한국경제를 뿌리채 흔들고 있다. 한국은행이 시중 실세금리를 25%안팎으로 높게 유지하자 가뜰이나 재무구조가 취약한 한계기업들은 연쇄도산의 회오리에서 벗어나지 못하고 있다. 이와같은 산업활동의 위축속에서 실업대란이 현실화되고, 외환위기의 결과인 고환율은 수입물가를 천정부지로 치솟게 하면서 살인적인 물가고를 연출하고 있다.

한국경제는 이와같은 고환율, 고금리, 고실업, 고물가의 4고의 풍랑속에서 무더기 기업도산이라는 벼랑끝 상황이 계속되고 있다. 특히 대부분의 원자재를 해외에 의존해

야 하는 식품산업의 경우 수출입금융시스템의 마비까지 겹쳐 대기업, 중소기업 할 것 없이 원자재수급에 어려움을 겪으면서 생산품목을 축소하거나 생산을 중단해야 하는 한계상황에까지 다다르고 있다. 설상가상으로 소비감소에 따른 내수시장의 급속한 침체와 국내식품시장의 상당부분을 잠식하고 있는 수입식품의 지속적인 시장확장은 국내식품산업의 경영환경을 더욱 악화시키고 있다.

이와함께 국제환경의 급속한 변화도 우리나라 식품산업에 유리하게 전개되고 있지 않는 것 같다. WTO출범 및 OECD가입, APEC의 본격적인 활동은 우리나라 식품관련 제도의 자유화나 식품시장의 국제화 속도를 한층 가속화시켜 가격면에서 상당한 비교우위가 있는 수입농축수산물과 수입식품의 국내시장잠식을 용이하도록 하고 있다. 더욱이 IMF체제하에서 우리나라 식품산업에 직접적으로 부정적인 영향을 줄 수 있는 원료와 완제품간 역관세 문제, 커피·청량음료 등에 부과되는 특별소비세, 사전예방적 환경정책의 무리한 추진에 따른 업계의 과중한 경제적 부담, 식품산업에 대한 정부 및 소비자의 인식부족 등은 앞으로 식품산업이 가장 시급히 풀어야 할 과제라 하겠다.

따라서 본고에서는 식품산업의 현황과 과제 등을 통하여 우리나라 식품산업이 나아가 할 방향을 제시해 보고자 한다.

## II. 식품산업의 현황

### 1. 식품산업의 주변여건

대내외적인 경제환경의 급속한 변화에 따라 우리나라 식품산업의 주변여건은 매우 부정적인 방향으로 변화하고 있다. 우선 대내적인 여건변화를 살펴보면, IMF관리체제 하의 고금리에 따른 자금난 심화, 고환율과 수출입 금융시스템의 마비에 따른 원자재수급의 어려움, 고실업에 따른 내수시장의 급격한 침체, 환경적 요인 등에 의한 식품오염 가능성의 증가와 이에따른 정부 및 소비자의 식품에 대한 불신, 식품업계의 현실을 외면하고 과중한 경제적 부담을 요구하는 사전예방적 환경정책 등을 들 수 있다. 대외적인 변화로 WTO의 출범과 OECD가입, 그리고 APEC의 본격적인 활동이다.

이에따라 식품관련제도의 국제화·자유화 속도는 한층 가속화되고 있다. 예를들면 WTO/SPS협정 및 TBT협정은 각국이 운영

하고 있는 식품과 관련된 각종 기준·규격 및 처리절차가 과학적인 근거를 갖도록 강제화하고 있어 우리나라도 식품과 관련된 각종 기준·규격 및 처리절차를 “CODEX 국제식품규격위원회”가 설정한 기준·규격과 일치시키든지 아니면 과학적인 근거를 마련해야 하는 상황에 있다. 그러나 이와같이 급변하는 주변여건에도 불구하고 식품관련 금융 및 세제, 관세제도 등은 이러한 변화를 수용할 수 있는 제도적인 개선이 미흡한 실정이다.

### 2. 식품산업의 현황

#### 가. 식품산업의 제조업상 비중

국내식품산업은 80년대 이후의 수요둔화가 90년대까지 이어지면서 제조업에서 차지하는 비중이 감소 추세를 보이는 가운데 사업체수, 종업원수, 생산액 및 부가가치는 1995년 현재 제조업의 6~8%를 점하고 있다. 소비구조에 있어서는 식생활 양식의 서구화와 소득수준 향상에 따라 고급제품, 육류제품, 건강식품, 기호식품 등의 비중이 증가하는 반면 곡물류 등 주식관련 품목의 비중이 다소 감소하는 추세를 보이고 있다.

표 1. 식품산업의 제조업상 비중

(단위 : %)

구 분	1991	1992	1993	1994	1995
사 업 체 수	6.6	6.8	6.5	6.4	6.5
종 업 원 수	6.9	7.0	6.9	6.8	7.0
생 산 액	8.3	8.4	8.2	7.9	7.2
부 가 가 치	8.0	8.3	8.1	7.7	6.8

※ 자료 : 통계청, 광공업통계 조사보고서, 각년도

#### 나. 식품산업의 구조

국내식품산업은 1995년 현재 5인이상 제조업체 기준으로 6,248개업체 21여만명의 종업원으로 구성되어 있으며, 생산액은 26조 4,300억원 정도이며, 부문별로는 제빵,

제과, 제면, 낙농품 등의 부문이 큰 비중을 차지하고 있다. 1995년 현재 각 부문의 비중과 성장 추세를 살펴보면, 육가공부문은 경제성장, 편의성의 추구 및 식생활양식의 서구화로 높은 성장세를 보여 식품산업의

부가가치중 동부문의 비중이 8.4%로 증가 하였으며, 곡물가공부문도 최근 주식비중의 감소에도 불구하고 다양한 제품개발에 힘입어 안정적인 성장세를 보이고 있으며, 제과,

제빵, 제면의 경우 안정적인 성장과 기술개발에 따라 17.5%의 높은 성장세를 나타내고 있다.

표 2. 세부 제조업종별 생산액, 부가가치액 추이

(단위 : %)

구 분	분류기호	업체수 <sup>1)</sup>	생 산 액				부가가치액			
			'92	'93	'94	'95	'92	'93	'94	'95
육 가 공	1511	395	7.4	7.4	8.7	8.5	6.5	7.4	7.4	8.4
수 산 물 가 공	1512	954	7.4	7.7	6.8	7.0	9.1	7.4	6.1	7.1
과 실 · 채 소 가 공	1513	475	3.4	3.7	3.1	3.0	3.2	3.6	3.1	3.1
동 · 식 물 성 유 지	1514	77	3.2	2.0	2.0	3.3	2.0	1.2	1.4	2.3
낙 농 품	1520	118	12.2	11.9	12.8	12.6	11.0	12.1	12.0	12.3
곡 물 가 공	1531	601	5.5	6.9	6.8	8.3	3.5	4.1	4.2	4.7
전 분 및 당 류	1532	87	1.8	1.7	1.9	2.1	1.5	1.5	1.5	2.0
사 료	1533	181	13.2	13.5	12.3	12.2	9.7	9.7	9.1	8.7
제 빵, 제 과, 제 면 <sup>2)</sup>	1541, 1542, 1543, 1544	757	16.6	16.7	14.6	14.4	19.1	18.4	17.1	17.5
조미료 및 식품첨가물	1545	286	5.2	5.1	5.7	5.5	5.7	6.2	6.7	5.8
얼음 및 비알콜성음료	1554	242	7.7	6.7	8.4	7.5	10.7	8.3	10.8	8.8
주 류 <sup>3)</sup>	1551, 1552, 1553	271	9.4	9.4	9.8	8.8	11.5	11.9	12.6	11.5
기 타	1548, 1549	1,804	7.0	7.3	7.0	6.9	8.4	8.2	7.9	7.8
계		6,248	100	100	100	100	100	100	100	100

※ 주 : 1) 업체수는 '95년도 통계임.

2) 제빵, 제과, 제면은 빵 및 곡분과자 제조업, 국수 및 유사식품제조업을 포함한 통계임.

3) 주류는 1551, 1552, 1553을 포함한 통계치임.

※ 자료 : 통계청, 「광공업통계조사보고서」, 각년도

식품산업의 규모별 구조를 살펴보면 1995년 현재 종업원 50인미만의 영세사업체가 전체사업체의 87.4%를 차지하고 있으나, 생산액은 100인이상의 기업이 66.3%를 점하고 있다. 이같은 현상은 종래의 소수대기업과 다수의 영세기업이 병존하는 구조에서 점차 영세기업의 비중이 감소하고, 대기업의 비중이 증가하는 양상을 나타내고 있다.

식품산업의 사업체당 종업원과 평균생산액은 1995년 현재 33명, 42억 3,015만원으로 제조업 평균수준보다 높으며, 기업규모별 생산성은 대체로 기업규모가 증가함에 따라 1인당 생산액이 증가하는 경향을 보였으며, 종업원 300~499인 규모의 경우가 1인당 생산액 199.5백만원으로 가장 높은 수준을 보였다.

표 3. 식·음료품산업의 사업체규모별 구조(1995년)

(단위 : %, 백만원)

사업체당 종업원수	식·음료품산업				제 조 업			
	사업체수 비	종업원수 비	생산액 비	1인당 생산액	사업체수 비	종업원수 비	생산액 비	1인당 생산액
5~9인	42.4	8.5	5.0	74.8	44.3	9.4	3.7	49.3
10~19인	26.0	10.4	4.9	60.9	27.5	12.0	5.8	59.6
20~49인	19.0	17.7	9.9	71.9	18.6	18.3	10.9	73.9
50~99인	6.6	14.0	13.9	127.4	5.5	12.4	9.5	95.2
100~199인	3.2	13.6	19.1	179.6	2.4	10.7	10.2	118.0
200~299인	1.3	9.4	13.8	186.7	0.8	6.0	6.3	128.0
300~499인	0.9	9.9	15.5	199.5	0.4	5.4	7.2	164.3
500인 이상	3.6	16.5	17.9	139.0	0.5	25.7	46.2	222.7
합 계	100.0	100.0	100.0	128.0	100.0	100.0	100.0	123.6

※ 자료 : 통계청, 「광공업통계조사보고서」, 1995

### III. 식품산업의 근본적 문제점

우리나라 식품산업이 건전한 발전을 이룩하기 위해서는 가격이 저렴하고, 품질이 우수하며, 위생적이고 안전하게 식품을 생산할 수 있는 생산기반을 구축하여야 할 것이다. 이와같은 이상적인 결과는 수입식품의 소비를 자연적으로 감소시키고, 우리나라 식품의 수출을 촉진시킬 수 있을 것이다. 그러나 이를 위하여는 식품산업이 안고 있는 근본적인 문제점을 이해하고 이를 최소화하려는 노력이 필요하다고 생각한다.

#### 1. 식품의 기호성 차이에 따른 문제점

공산품의 경우 약간의 차이는 있지만 세계적으로 동일한 선택기준(기호성)이 존재할 수 있지만 식품은 각국이 서로 다른 식습관을 유지하고 있어 기호성의 절대적인 기준은 없다고 할 수 있다. 이와같이 식품의 수출입에는 근본적인 제약이 있다. 그러나 세계적인 건강지향 추세에 부응하여 전통식품을 이용한 맛의 세계화를 위한 연구 및 기술개발의 여하에 따라서는 외국식품과 경쟁이 가능한 측면도 있다. 최근 호박죽, 식혜 등 가장 전통적인 한국음식이 전세계

적으로 호평받고 있다는 사실은 우리 모두가 다시 한번 음미해 보아야 할 과제라고 생각한다.

#### 2. 식품원료와 국내 농업과의 연계상 한계

일반적으로 식품산업의 원료조달을 자국 농업에서 100% 조달할 수 있다면 가장 바람직한 현상이지만 우리나라의 경우 국내농업의 여건상 원료생산이 절대적으로 부족한 실정이다. 또한 국제화, 세계화 추세에 따른 소비자의 소비패턴의 서구화와 값싼 수입식품에 대응할 수 있는 저렴한 식품의 공급 필요성은 국내식품산업이 수입원료를 사용할 수 밖에 없는 요인이 되고 있다. 특히 국내원료가 수입원료에 비해 가격이 비싸고, 계절적으로 변동이 심하여 지속적이고 안정적인 공급이 어려우며, 원료적성 및 등급화가 미흡하여 수입원료의 사용은 불가피한 실정이다.

이와같은 국내농업의 여건을 무시하고 일부에서는 국내농업과 식품산업을 100% 연계시키려는 시도를 하고 있으나 이는 국내 식품산업의 건전한 발전과 세계화에 가장 큰 장애요인으로 작용하여 국내식품산업의 생산기반을 붕괴시킬 수도 있으며, 더 나아가서는 국내농업의 기반까지도 위축시킬 우

려를 낮게 하고 있다. 따라서 국내식품산업과 농업은 적대적인 관계 보다는 상호 보완적 관계를 유지하여야 한다는 점을 강조하고 싶다.

이의 한 방안으로는 국내식품산업이 국내 원료를 이용하여 신선도와 맛이 우수한 고품질의 식품과 값싼 수입원료를 이용한 저렴한 식품을 생산하는 이중의 생산구조를 유지함으로써 고품질의 식품은 품질 및 신선도에서 수입식품과의 차별화를 시도하고, 가격이 저렴한 식품은 수입식품과의 가격경쟁력을 가질 수 있도록 하는 방법이다.

## IV. 식품산업의 과제

### 1. 식품산업의 인식제고

식품산업은 타산업이 수행할 수 없는 다음과 같은 대단히 중요한 기능을 수행하고 있으나 정부 및 대부분의 국민들은 불요불급한 소비재를 생산하는 산업으로 인식하고 있다. 첫째, 농축수산물의 효율적인 저장수단으로서의 기능 뿐만 아니라 가공을 통한 위생상 안전성 및 영양성 증대, 둘째 가공식품에 의한 편이성 제고로 국민의 여가시간 및 경제활동시간의 연장 기능, 셋째 식품의 규격화 및 제품화로 지역간·계층간 균일한 식량공급 기능, 넷째 농축수산물의 안정적인 판로를 제공함으로써 식량의 수급 및 가격안정에 도움을 주는 기능 등을 담당하고 있다.

이와같이 식품산업은 불요불급한 소비재를 생산하는 산업이 아니라 농어민의 소득 증대는 물론 국민건강이나 국민경제적으로도 중요한 위치를 차지하는 산업이라는 점을 새로이 인식하고, 식품산업의 특성에 부합되는 산업환경을 조성해 주어야 할 것이다. 즉, 식품에 대한 특별소비세부과나 역관세 문제, 무리한 환경정책 등 식품관련 세제 및 관세, 금융지원 등의 불합리한 사항 등을 시급히 개선하여야 할 것이다.

### 2. 식품산업의 구조개편 추진

'97년 6월 현재 식품제조·가공업체는 56,901개업체로서 이중 종업원 10인미만의 업체가 93.7%에 달하고 있고, 50인이 넘는 업체는 1.4%에 불과한 실정이다. 즉, 소수의 대기업과 다수의 영세기업이 공존하는 산업구조를 가지고 있다. 따라서 식품산업의 고도화 및 계열화가 필요하며, 이를 위한 구조개편이 시급한 실정이다. 계열화에 의한 생산의 전문화는 대기업과의 상호 분업적인 생산체제가 가능하여 식품산업의 경쟁력 제고 및 내수기반의 확충, 더 나아가 수출산업화의 기반을 구축할 수 있을 것이다.

이와같은 영세식품산업의 계열화와 전문화를 보다 효율적으로 추진하기 위해서는 정부 및 관련단체의 적극적인 지원뿐만 아니라 지역별 식품산업단지를 조성하여 원료수매, 공해처리 및 제품판매를 일원화하고, 생산품목도 소품종 다량생산체제로 전환시켜 원가절감과 생산성을 향상시키는 방안도 강구해 볼 필요가 있다. 특히 중소식품기업의 건전한 육성은 중소기업의 특성으로 보아 다양한 소비자의 욕구에 쉽게 대응할 수 있어 제품 사이클이 짧은 식품산업에 절실히 요구되는 과제중의 하나이다.

### 3. 생산기반의 구축

식품산업은 농축수산물을 주원료로 사용하므로 원료 농축수산물이 저렴하고, 안정적으로 공급되지 않고서는 정상적인 생산활동이 불가능하다. 그러나 국내농업의 여건상 원료의 해외의존도가 높을 수밖에 없는 국내식품산업은 이의 원활한 원료조달이 국제경쟁력 제고의 관건이다. 따라서 식품제조용 원료를 업계 자율적으로 조달할 수 있도록 원료농축수산물의 수출입 관련 절차 및 제도를 개선하고, 원료농축수산물과 완제품과의 역관세 문제를 시정함은 물론 국내산 원료 농축수산물의 수급 및 조달에 식품업체가 참여할 수 있는 방안도 강구하여야 할 것이다.

원료의 조달문제와 함께 제조·생산기술의 저위도 식품산업이 안고 있는 중요한 문제의 하나이다. 식품산업의 과제중 하나가 기술우위의 확보라고 보았을 때 식품산업의 기술향상을 위한 각종 R&D 노력을 좀더 기울여 나가야 할 것이다. 그러나 식품산업 자체의 힘으로는 모든 문제를 해결하는데 어려움이 있으므로 이에 대한 금융 및 세제상의 지원이 있어야 할 것이며, 식품관련산업인 식품기계류 생산이나 식품용 포장재 산업도 식품산업과 연계하여 발전할 수 있도록 노력하여야 할 것이다.

#### 4. 국내시장 및 수출구조의 개선

식품산업은 타산업과는 달리 건전한 내수시장의 기반확충이 먼저 선행되어야 한다. 내수기반의 확충은 양적, 질적으로 확대되어야 하며, 더욱이 수입식품과의 차별화를 위해서는 국내원료를 이용한 식품의 고품질화 전략도 필요하다 하겠다.

우리나라의 수출시장은 품목별, 지역별로 편중된 현상을 보이고 있다. 지역적으로는 일본 및 미국에 편중되어 있고, 품목에 있어서는 일부 수산물 냉동제품 및 김치, 라면 등으로 한정되어 있어 지속적인 수출증대가 어려웠다. 또한 지역적인 편중 때문에 그 지역의 경기변화에 많은 영향을 받은 것도 사실이다. 따라서 수출시장의 지속적인 확대를 위해서는 외국의 건강지향적 성향과 동양선호사상에 편승하기 쉬운 전통음식의 국제화, 소액 수출체제확립, 주요 수출대상국의 식품위생규제변화에 대한 신속한 정보수집과 산업체 대응능력, 수출상품의 규격화, 등급화, 철저한 성분표시 등을 강화하여야 할 것이다.

#### 5. 식품관련정책 개선

급변하는 국내의 환경변화에 능동적으로 대처하기 위한 식품관련정책의 개선은 첫째, 원료에서부터 제조·가공·유통의 전과정에 걸친 과학적인 관리기법을 도입하고, 사후관리를 강화하여 식품의 안전성을 확보하는데

최우선 중점을 두고, 둘째, 영세식품업체가 계열화, 전문화되어 대기업과 상호보완적이고 분업적인 생산체제를 갖출 수 있도록 유도하여야 한다. 셋째, 국내외 원료의 원활한 수급 및 조달 정책으로서 해외원료를 업계 자율적으로 수입할 수 있는 제도 마련과 국내농축수산물의 비축과 1차 가공시 농림부 등의 관련부처의 적극적인 지원, 농축수산물의 가격정책 수립시 보건복지부의 식품산업차원의 의견반영 체계가 수립되어야 한다. 넷째, 셋째·금융 및 식품산업 육성정책으로는 재정부, 산업자원부, 환경부 등 관련부처들과의 협조체제를 강화하여 수입식품 원료의 역관세 및 고율관세 개선, 식품에 부과되는 특별소비세 폐지, 무리한 사전예방적 환경정책의 재고 등을 통하여 식품관련정책에 있어 정부와 업계가 서로 조화를 이룰 수 있는 협의체제가 이루어져야 한다.

## V. 결 언

우리나라 식품산업이 앞으로도 국민의 건강증진, 농업의 발전 등과 같은 중요한 역할을 충실히 수행해 나가면서 지속적인 발전을 이룩하기 위한 방안과 과제들을 기술해 보았다. 그러나 이와같은 과제들은 서로 복잡하게 연관되어 있기 때문에 일시적으로나 일회성의 정책으로는 이루어질 수 없고, 종합적인 접근이나 장기적이고 꾸준한 노력에 의해서만 해결될 수 있을 것이다. 또한 식품산업의 최대과제인 “국민에게 가장 안전한 식품의 공급”이라는 대명제를 이룩하기 위해서는 어느 한 분야의 노력만으로는 어렵고, 정부, 소비자, 식품업계, 학계 모두의 상호 협력이 필요하다.

또한 IMF관리체제를 조기에 극복하고 국내식품산업이 세계속으로 지속적인 발전을 이룩하기 위해서는 위기를 기회로 삼는 지혜를 발휘하여 식품의 품질개선과 고부가가치화를 통해 국내산 가공식품의 국제경쟁력 제고로 내수시장의 기반을 튼튼히 하고, 적극적으로 해외시장을 개척하여 수출을 확대하는 길이 가장 시급하다 하겠다.