



# 플라스틱 용기 경제성 · 기능면 우수

신형식 / 한국도시락식품공업협동조합 전무이사

최근 환경부의 일회용품 규제로 도시락업체들은 큰 위기를 맞고 있다. 먼저 대체 도시락용기의 문제인데 대체제품이 개발되지 않은 가운데 추진되고 있어 업계에서는 강력하게 대응 할 움직임을 보이고 있다.

환경부가 제시하는 환경친화적 도시락용기는 페프나 종이 재질로 되어 있는데 이 용기가 기존 합성수지재를 대체할 수 없다.

그 이유는 먼저 용기의 질에 대한 문제가 발생하는데 페프용기는 수분을 흡수함으로써 용기의 가운데가 꺾어지는 현상이 발생하여 페프 용기만으로는 사용이 불가능하다는 것이다.

따라서 지함지(두꺼운종이)로 만들어진 보조 케이스에 넣어 사용하고 있는 경우도 있기는 하나 보조케이스 사용은 생산인력 및 작업시간을 증가시키고 추가적인 가격부담(보조케이스 자체가 플라스틱용기보다

가격이 고가임)으로 원가상승 요인이 되어 도시락산업의 발전을 저해하게 될 것이다.

또한 종이는 수분을 흡수하기 때문에 밥이나

찬류의 모양, 맛, 색깔 등이 변질되어 고객이 구매 기피현상을 보여 수요가 주는 원인이되며 밥이나 찬류로부터 흡수된 수분은 유통이나 운반 과정에서 각종 균 침투를 수반하게 된다.

더욱이 종이는 랩 사용이 불가능하여 속을 들여다 보고 찬류와 가격을 비교해 보면서 도시락을 선택할 수 없어 편의점이나 열차에서는 선택이 어렵다.

무엇보다도 가격이 합성수지용기에 비하여 3~4배정도 고가로 업계의 경쟁력을 상실시키는 결과를 초래하며 원자재가 외국에서 수입되므로 페프로 도시락용기를 제작하는 한 원가 및 공급가가 비싸기 때문에 기술개발이 상당기간 진척될 시점까지는 가격을 낮출수 없다.

따라서 환경친화적용기 사용정책이 성공하기 위해서는 올림픽공원, 관공서 및 공공단체 등 특수한 장소 및 단체에서 수요발생시 의무적으로 사용토록 하고 기타 소비자의 사용은 페프용기 이전, 합성수지 용기이건 소비자의 선택에 맡기는 정책이 성공을 거둘 것으로 본다.

(표 1) 페프용기와 합성수지용기 가격비교표

밥용기		찬용기(소)		찬용기(중)		찬용기(대)		김밥용기(소)		김밥용기(대)	
페프	합성 수지	페프	합성 수지	페프	합성 수지	페프	합성 수지	페프	합성 수지	페프	합성 수지
150	22	278 (80)	53	310 (90)	75	342 (100)	102	299 (90)	75	310 (90)	75

도시락식품산업은 외국의 햄버거 등과 같이 패스트푸드 개념으로 발전하고 있으며 간단한 끼니식사 및 간식용 등 다양하게 발전하고 있다.

따라서 짜장밥, 햇반, 김치볶음밥, 카레밥, 물김치, 포기김치, 스푸, 국, 간장 등과 같이 변형되어 발전하는 전통식품을 포장하는 기술로 도식락 식품산업이 주도하고 있으며 외국의 햄버거, 피자 등과의 경쟁에서 어려움을 겪고 있다.

밀폐가 불가능한 펠프나 종이용기로는 이러한 도시락식품을 포장할 수 없으며 합성수지가 썩지 않는다는 이유로 금지시킨다면 전통식품인 도시락식품산업은 발전이 위축 될 수 밖에 없으며 모든 패스트푸드나 간이식품은 외국의 식품이 차지하게 될 것이다.

합성수지용기는 1천여종 이상되는데 반하여 펠프용기의 개발은 10종밖에 안되고 있어 소비자 욕구에 부응하지 못하고 있으며 펠프용기는 그린엠이라는 종이용기업체의 독과점 품목으로 현재는 경쟁하는 업체가 없어 기술개발이 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

수백개의 합성수지용기업체가 개발한 1천여 개가 넘는 모델을 일부 펠프업체가 개발하기에는 비용이 너무 많이 들어 현재 개발된 제품으로는 부족한 실정이다.

더욱이 종이나 펠프용기는 살균소독법을 적용할 수 없다. 공산품의 Q마크와 같이 식품에 있어서도 HACCP이라는 인증제도를 시행하고 있는데 이는 위생적 처리에 기준을 두고 있다. 앞

(표 2) 종이도시락용기시험검사 결과

시험명: 종이도시락 용기 test			실험일자: 1998.6.30		
재료명: 1) 김밥 2) 도시락찬			보관온고: 10		
저장시간					
	제조즉시	2시간후	7시간후	10시간후	20시간후
성상	양호	양호	보통 (수분분리현상발생/ 수분을 용기가 흡수함)	불량	불량
맛	양호	양호	양호	보통	불량 (딱딱하다)
외관	양호	양호	양호 보인다)	불량 (지저분해)	불량
포장상태	보통 (용기가 틀어짐)	보통	보통	불량 (용기가 축 쳐져서 형태가 나쁨)	불량
종합	양호	양호	보통	불량	불량

- \*1. 종이도시락의 재질 견고성이 떨어져서 제품포장시 용기가 틀어짐
- 2. 저장시간 7시간후부터 종이용기가 제품의 수분을 흡수해서 제품이 노화되어 딱딱해짐
- 3. 저장시간 10시간후부터 외관이 지저분해 진다.
- 4. 저장 10시간후부터 용기가 축쳐져서(특히 수분이 많은 반찬이 있을때) 형태유지가 안된다.



으로 식품산업 전 분야에서 HACCP 인증 취득 없이는 영업을 할 수 없는 방향으로 발전하고 있다.

식품에 대한 위생적 조리를 위하여 증기에 의한 고온살균법, 액체에 의한 저온살균법에서는 종이용기나 펠프용기는 소독용매인 증기나 액체 등 수분에 취약하여 사용할 수 없다. 또한 종이나 펠프용기는 적외선살균법이나 질소첨가법에 의한 소독처리를 할 수 없다.

적외선 살균법은 용기에 담겨진 음식물을 랩으로 밀폐하여 소독함으로써 소비자가 먹을때까지 불순공기의 유통을 차단하게 되는데 종이나 펠프용기는 랩이 붙지 않아 밀폐가 불가능하여 적외선 살균을 할 수 없다.

질소첨가법은 조리된 음식에 질소를 첨가하여 소독작용을 하는 방법으로서 밀폐된 용기에 사용하는 바 종이나 펠프는 랩이 붙지 않아 밀폐를 시킬 수 없어 질소첨가법에 의한 살균소독을 할 수 없다.

환경부의 법개정 내용이 도시락업체의 규제에 만 치우친 듯 하여 형평성 원칙에 어긋난다고 생각된다.

그 이유로는 도시락용기를 1회용 소모품인 이쑤시개, 치솔, 면도기, 비닐봉지, 1회용 접시, 종이컵, 금속박컵 등과 같이 1회용 소모품으로 취급한 것은 잘못된 것이며 도시락용기는 라면컵과 같은 포장재로 취급되어야 할 것이다.

이쑤시개, 치솔, 면도기, 비닐포장재 등의 1회용 소모품은 사용억제라는 규제를 받아도 유상으로 공급할 수 있도록 되어 있는데 반하여 도시락용기는 전혀 사용할 수 없도록 되어 있어 형평성을 잃고 있다.

도시락산업은 가까운 일본에서도 수십조원 규모로 컴퓨터칩 산업만큼이나 방대하나 금번의 규제로 인해 상당량의 산업손실이 예고될 뿐만 아니라 우리 고유의 음식문화는 퇴보되고 라면, 피자, 햄버거 등 외국음식이나 가공식품만을 발전시키는 결과를 가져올 수 있다.

이에 도시락식품조합은 대체용기의 충분한 개발이 이루어질 때까지 법시행을 유보하거나 형평성의 원칙에 어긋나는 일부규제에 대하여 누구라도 수긍할 수 있는 시스템 구축만이 업체는 물론 국가의 자원절약차원에서도 도움이 되리라 생각한다. [ko]

## (사)한국포장협회 인터넷 개설

우리 협회는 국제화에 부응하고

국내 포장산업의 국내외 홍보 및 국제교류를 위해  
인터넷 홈페이지를 개설, 다양한 정보를 제공하고 있습니다.

포장산업의 발전을 위해 필요한 자료와 정보가 있거나  
각 분야별 업체 홈페이지 공동개설에 참여하고자 하는 업체는  
(사)한국포장협회로 연락주시기 바랍니다.

인터넷 : <http://www.kopa.or.kr>

TEL : 02-835-9041