

거스를 수 없는 흐름 속 현실 반영 골머리

식품관련법 ‘산 넘어 산’

식품안전을 둘러싼 베이커리 업계 주변의 환경이 몹시 빠르게 변화하고 있다. 업계와 관련해 입법 예고되거나 권고사항으로 제시된 식품관련법에 대해 여전히 논란이 가중되고 있지만 건강에 대한 사회적 관심이 갈수록 높아지고 있는 상황에서 식품관련법은 점점 더 강화될 수밖에 없다는 전망이 지배적이다. 식품업계 최고의 화두로 꼽히고 있는 트랜스 지방 문제 또한 ‘식품첨가물’ 처럼 언제 터질지 몰라 업계에서는 불안하기만 하다. 올해 들어 강화를 선언한 식품관련법과 그에 따른 업계의 대책을 살펴본다. 글 김미선 기자

올해 들어 식품관련법의 움직임이 심상치 않다. 농림부는 지난 3월 가공식품의 원산지 표시 대상품목을 기존의 5가지에서 12가지로 확대한다는 내용을 골자로 하는 입법예고를 했고, 식약청과 보건복지부는 “제과점 케이크 쇼케이스가 위생적으로 안전하지 않다는 제보가 있었다”는 이유로 지난 1월 31일 (사)대한제과협회에 쇼케이스 위생관리에 관한 세부 권고사항을 당부했다.

한편 지난 4월 16일 롯데·해태·크라운·오리온으로 대표되는 양산제과업체는 KBS ‘추적 60분’이 지난 3월 초 방영한 ‘과자의 공포’ 편에 대해 “과학적으로 증명되지 않은 터무니없는 실험으로 성급하게 결론을 내려 과자가 마치 아토피 피부염의 직접적 원인인 것처럼 보도했다”며 거액의 손해배상청구 소송을 준비한다고 밝혔다. 이렇듯 소송까지 불사하면서까지 강한 반발을 보이고 있는 제과업체들이 지난 4월 3일에는 방송에서 문제가 된 식품첨가물 7가지와 타르계 색소를 포함한 인공색소 5가지의 사용을 전면 중단한다고 선언했다. 업체들은 “잘못을 인정하는 뜻이 아니라 논란 발생의 요인을 아예 없애기 위한 조치일 뿐”이라고 애써 의미를 축소하고 있지만 여론의 집중포화에 밀려 사실상 백기를 든 꼴로 비춰질까봐 조마조마하는 모습이 역력하다.

올해 식품업계 최고의 화두로 꼽히고 있는 트랜스 지방 문제 또한 ‘식품첨가물’ 처럼 언제 터질지 몰라 위태롭기만 하다. 지난 3월 20일 식약청은 모든 가공식품에 대해 내년 하반기부터 트랜스지방 함량의 표기를 의무화할 예정이라고 밝혔다. 또 우리나라 식단에 맞는 트랜스 지방의 하루 권장량을 규정해 내년 정도 발표한다는 계획도 수립했다. 저-트랜스지방 마가린의 개발이나 버터 사용량의 증가 등 유지업체와 손잡고 베이커리 업계 스스로 태풍전야나 다름없는 트랜스지방 문제를 해결하기 위해 다양한 해결책을 모색하고 있지만 아직 문제의 심각성을 인식조차 하지 못하고 있는 제과점 또한 많은 실정이다.

식품안전을 둘러싼 주변의 환경이 몹시 빠르게 변화하고 있다. 제과점과 관련해 입법 예고되거나 권고사항으로 제시된 식품관련법에 대해 업계에서는 “가뜩이나 어려운 영세 자영업자의 현실을 무시하고 있다”며 여전히 논란이 가중되고 있지만 프랜차이즈 업체들은 이미 이 같은 환경 변화에 발

른 대책을 마련하고 있다. 새로 바뀌는 식품관련법은 업계의 현실을 반영해 일부 조정이 필요한 부분은 있지만 건강에 대한 사회적 관심이 갈수록 높아지고 있는 상황에서 식품관련법은 점점 더 강화될 수밖에 없음을 베이커리 업계가 처한 또 다른 현실이다.

식품관련법 강화에 따른 베이커리 업계의 입장

개정되는 법	베이커리 업계 입장
농산물 원산지표시요령개정(안)	급증하는 수입농산물 탓에 국내 농업과 소비자를 보호한다는 취지에서 식품업계 전체를 대상으로 발의된 것인 만큼 제과업계만 예외를 인정받을 수 없다는 데 의견을 같이하고 원산지를 제품의 ‘이름표’에 가능한 간소하게 표기할 수 있도록 의견을 제시할 계획이다.
제과점의 케익류 진열·보관판매	쇼케이스 위생관리에 불필요한 요소인 ‘투명덮개’ 논란에 대해 정부에 직접적인 의견을 개진할 계획. 기계 내부의 냉판 청소가 수월하도록 쇼케이스 생산업체에 설계변경을 요구하고 녹이 슬지 않는 스테인리스로 만든 쇼케이스 사용을 권장하기로 했다.
기존사업자 보수위생교육	보수교육을 폐지하면 갈수록 엄격해지는 식품관련법에 대한 교육기회를 상실해 오히려 제과인의 정보 습득 기회를 뺏는 꼴이 될 것이라는 뜻의 폐지반대 입장을 견지하고 있다.
트랜스지방 표시기준 개정	트랜스지방이 요즘 식품업계의 최대 이슈로 떠오른 만큼 문제를 거스르는 것은 오히려 역효과만 초래할 뿐이라는 판단 아래 유지업체와 저-트랜스지방 관련 제품의 가격을 낮추기 위한 조율에 나설 계획이다.

농산물 원산지표시요령개정(안)

지난 3월 2일 농림부는 농산물 원산지표시요령개정(안)을 입법예고했다. 농산물 수입이 크게 늘어난 탓에 식품 가공에서 수입 농산물의 사용이 어느 정도 보편화됐음에도 불구하고 이를 제대로 표기하지 않아 소비자들로 하여금 국산 농산물과 혼동을 야기한다는 까닭에서다.

이번 개정으로 제과점의 경우 식빵에 한해서만 적용되던 농산물 원산지 표기의무가 식빵·빵·도넛·양갱·초콜릿·잼 등 12가지 품목으로 확대 적용됐다. 전체 배합의 절반을 넘는 재료나 절반이 넘는 재료가 없을 경우 가장 많이 배합된 2가지 재료에 대해 오는 2007년 4월부터 반드시 원산지를 표기해야 한다. 포장재 제작에 필요한 시간을 감안해 1년 동안의 유통기간을 두는 것이다. “우리 제과점은 미국산 밀가루를 사용합니다”처럼 제품 전체를 아우르는 표기는 인정되지 않으며, 반드시 개별 제품 하나하나마다 들어간 재료의 원산지를 표기해야 한다. 농림부는 이 같은 원산지 표시기준을 지키지 않다가 적발될 경우 1천만 원 이하의 과태료를 부과한다는 내용의 강력한 처벌기준도 밝혔다.

농림부에서는 포장비닐에 재료의 원산지를 찍어내거나 스티커 제작을 장려하고 있지만 제품의 가짓수가 워낙 많은데다 대부분 영세한 제과점의 현실을 고려할 때 이는 지나치게 현실성이 떨어진다는 지적이 빚발치고 있다. (사)대한제과협회는 제품별 가격표에 재료 원산지를 최대한 간소한 방법으로 표기할 수 있도록 농림부와 의견을 조율하고 있다.

기존사업자 보수위생교육

지난 3월 7일 보건복지부 실무자와 국무총리실 규제개혁기획단이 식품영업자의 보수교육을 행정처분을 받은 업소에 대해서만 실시하는 방향으로 논의를 모아감에 따라 식품제조·가공업, 식품접객업과 관련한 단체들이 촉각을 곤두세우고 있다. 기존업주 보수위생교육의 폐지문제는 논의가 한창 진행되고 있는 만큼 올해 제과점 영업주는 해당 지회를 통해 위생교육을 받아야 한다.

규제개혁기획단은 식품영업자의 보수교육 의무수령 주기를 현재의 1년에서 3년으로 연장하고 교육기관을 2개 이상의 복수로 선정해 경쟁을 통해 보수위생교육의 내용과 질을 높이는 방안도 고려하고 있다. 보건복지부와 규제개혁기획단이 이 같은 개혁안을 내놓은 까닭은 그동안 자판기협회 등 일부 단체의 위생교육이 형식에 그치고 있다는 지적에 따라 위생교육의 실효성과 관련한 문제가 끊임없이 불거져왔기 때문. (사)대한제과협회를 포함한 여러 식품단체들은 “식품관련법은 갈수록 까다로워지는데 일부 문제 단체 탓에 1년에 한 번밖에 없는 교육의 기회마저 없다면 식품업계 종사자들이 정보를 습득할 기회를 뺏는 꼴”이라며 강한 반대의 입장을 보이고 있다.

제과점의 케익류 진열·보관판매

식품의약품안전청(이하 식약청)은 케이크 쇼케이스의 위생관리에 대한 민원이 접수됨에 따라 지난 1월 31일 쇼케이스 위생관리에 필요한 권고사항을 발표했다. 비록 강제성을 띠지 않는 권고사항에 불과하다 해도 과학적이고 객관적인 근거를 바탕으로 한 식약청의 대안마련을 요구하는 업계의 목소리가 높다.

식약청이 제시한 몇 가지 권고사항 가운데 ‘케이크 투명덮개’가 가장 큰 논란을 빚고 있다. 제대로 관리하지 않을 경우 오히려 2차 오염의 원인이 되는 탓에 제과업계에서는 위생관리의 대표적인 사족(蛇足)으로 통하는 투명덮개가 지금은 권고사항이지만 조만간 법제화될 가능성을 배제할 수 없기 때문이다. 식약청은 쇼케이스 냉판을 수시로 청소해 기계 내부의 팬이 차가운 공기를 끌어올릴 때 오염된 공기가 케이크에 직접 닿아 세균 오염이 발생하지 않도록 예방하고 쇼케이스 내부를 3~5℃의 낮은 온도로 설정해 세균이 쉽게 자라지 못하는 환경으로 개선하라는 권고사항도 포함했다. 또 이미 아이싱된 케이크의 크림을 훑어내고 다시 아이싱해 진열한다는 제보가 접수됨에 따라 (사)대한제과협회에 위생교육과 자율지도 등을 통해 이런 문제가 발생하지 않도록 조치를 취하도록 요청해왔다. 식약청이 이처럼 제과점 쇼케이스의 안전한 위생관리에 촉각을 곤두세우고 있는 만큼 쇼케이스 환경 관리에 대한 제과점의 각별한 관심이 요구되고 있다.

트랜스지방 표시기준 개정

식약청은 가공식품 중 트랜스 지방의 과잉섭취가 사회문제로 대두됨에 따라 올해 가공식품 속 트랜스 지방의 함량을 지난해 3분의 1 수준으로 줄이는 것을 목표로 이에 필요한 기술적 사항 및 정책적 수단을 연구·검토하기 위해 정부·학계·소비자단체·식품업체 등 각계 전문가로 구성된 ‘트랜스지방 저감화 추진위원회’를 구성한다.

식약청은 위원회의 작업결과를 바탕으로 올해 9월 이전에 가공식품의 겉포장에 트랜스지방의 함량을 표기하도록 권고하고 오는 2007년 하반기부터는 아예 표기를 의무화할 계획이다. 문창진 식약청장은 지난 3월 20일 “연내에 법을 개정해 식품에 들어있는 트랜스지방 함량을 의무적으로 표기하도록 할 것”이라고 밝혔다. 식약청은 또 지난 2004년부터 추진해온 시판 가공식품의 트랜스지방 함량 모니터링의 결과가 나오는 대로 내년 정도 과자류에 포함된 마가린과 쇼트닝의 1일 권장량을 설정해 발표할 계획이다. 문창진 식약청장은 “식품업계에서 제품 속 트랜스지방의 함량을 낮추기 위한 자율적인 노력을 추진하고 있는 만큼 내년 하반기부터 실시 예정인 트랜스지방 표기 의무화에 철저한 준비와 협조를 부탁한다”고 요청했다.