



음식점 원산지 표시제 시행동향 및 발전방안

1. 음식점 원산지 표시제 도입배경

지난해 미국산 쇠고기 수입재개와 관련하여 국민의 불안감을 해소하고 국내 축산농가를 보호하며, 제품에 대한 소비자의 올바른 선택권을 보장하기 위해 원산지 표시제가 확대 도입됐다.



이희태 서기관
국립농산물품질관리원 원산지관리과

지난 1994년부터 유통단계의 농산물과 가공품에 대하여 원산지 표시가 의무화되어 있었으나, 음식점의 경우에는 2007년부터 대형 음식점(300㎡ 이상)에서 쇠고기 구이용에 한해 원산지 표시제가 적용되던 것을 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등 주요 축산물과 쌀, 김치류에 대해 단계적으로 확대 시행하기로 한 것이다.

또한 농림수산식품부에 국무총리실, 교과부, 국방부, 행안부, 보건복지부, 검찰청, 서울시 등 관련 부처 및 지방자치단체 관계기관으로 구성된 음식점 원산지관리중앙협의회를 두어 업무를 조정해 가면서 농관원, 식약청, 지방자치단체와 합동으로 단속

반을 편성, 운영하고, 각종 홍보물 제작·보급 및 교육실시 등 다각적으로 홍보를 실시하고 있으며, 명예감시원(25천명)과 음식점 자율감시원(1,400명)을 활용하여 음식점에 대한 원산지 표시 계도를 실시해 왔다.

한편 대형 위반사범 등에 대하여는 신문·방송 등 언론기관과의 동행취재 등을 통해 단속사실에 대한 보도를 강화했다.

2. 추진경위

정부에서는 음식점 원산지 표시제도의 도입을 위해 농산물품질관리원에서도 음식점 원산지 표시 단속업무를 수행할 수 있도록 「농산물품질관리법」 개정('08. 6. 13 공포)과 표시방법 및 절차 등을 규정한 시행령, 시행규칙을 개정 시행('08. 7. 8) 하고, 농산물품질관리원에 특사경을 400명에서 1,100명으로 대폭 확대('08. 6) 했다.

3. 음식점 원산지 표시제 주요 내용

가. 품목별 원산지 표시제 시행시기 및 대상 업소

〈표 1〉 참조

나. 원산지 표시방법

- 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴판 및 게시판에 표시해야 하고, 그밖에 풋말 등 다양한 방법으로 추가적으로 표시할 수

〈표 1〉 품목별 원산지 표시제 시행시기 및 대상 업소

2008. 7. 8	2008. 12. 22
<ul style="list-style-type: none"> • 쇠고기 식육 및 그 가공품을 사용한 음식 • 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소 • 쌀(밥류) ⇒ 100㎡ 이상(집단급식소 제외) 	<ul style="list-style-type: none"> • 돼지고기, 닭고기 식육을 사용한 음식 • 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소 • 배추김치 ⇒ 100㎡ 이상(집단급식소 제외)

※ 국내산 쇠고기는 식육의 종류(한우, 육우, 젓소)를 병행 표시

있다. 다만, 100㎡ 미만인 일반음식점·휴게음식점은 메뉴판·게시판 또는 풋말 중 하나를 선택하여 표시할 수 있다.

- 급식소는 원산지가 기재된 주간 또는 월간 메뉴표를 작성하여 가정통신문, 인터넷, 취사장 비치 등의 방법으로 공개하고, 이를 식당 이용자가 쉽게 볼 수 있는 크기로 게시하거나 풋말 등으로 표시할 수 있다.

다. 원산지표시 위반시 처벌

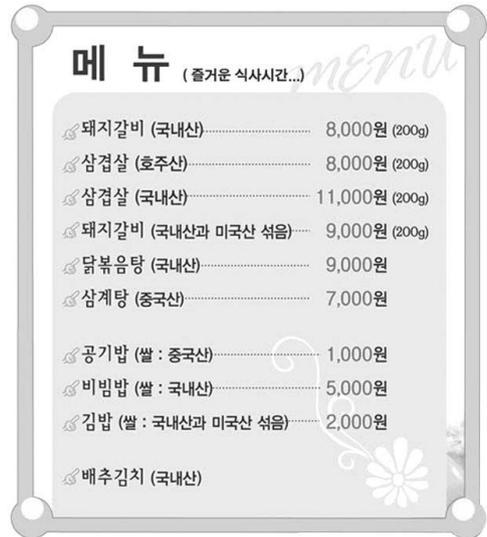
- 원산지 또는 국내산 쇠고기의 식육의 종류를 허위로 표시한 경우와 쌀·김치류·돼지고기·닭고기의 원산지를 허위로 표시한 경우는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금이 부과된다.
- 원산지 등을 표시하지 아니한 경우에는 1천만원 이하의 과태료가 부과된다.

라. 닭고기 원산지표시 대상 유형별 음식의 종류(예시)

〈닭고기·돼지고기 조리음식〉

- ◇ 국내산 : 닭볶음탕(닭고기 국내산), 삼계탕(닭고기 국내산), 돼지갈비(국내산)
- ◇ 수입산 : 삼계탕(닭고기 중국산), 삼겹살(칠레산)
- ◇ 국내산과 수입산 섞음 : 닭갈비(국내산과 브라질산 섞음), 삼겹살(국내산과 호주산 섞음)

※ 원산지나 식육의 종류가 동일할 때는 일괄표시 가능
 - 「우리업소에서는 “국내산 닭고기”만 사용합니다.」
 - 「우리업소에서는 “덴마크산 돼지고기”만 사용합니다.」
 - 「우리업소에서는 “국내산 쌀”만 사용합니다.」





〈표 2〉 원산지 표시 위반시 과태료 부과기준

위반사항	과태료 금액
① 쇠고기의 원산지 및 식육의 종류 모두 미표시	500만원
② 쇠고기의 원산지만 미표시	300만원
③ 쇠고기 식육의 종류만 미표시	100만원
④ 쌀, 배추김치, 돼지고기, 닭고기 원산지 미표시	100만원

※원산지를 허위로 표시하거나 표시하지 아니한 경우는 「식품위생법」에 정한 기준에 따라 영업정지 행정처분이 병과될 수 있음.

〈표 3〉 행정처분 세부 내역

위반사항	1차위반	2차위반	3차위반
① 원산지 또는 종류를 허위로 표시한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
② 쇠고기의 원산지 및 식육의 종류 모두 미표시	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
③ 쇠고기의 원산지와 종류 중 어느 하나 미표시	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
④ 쌀, 배추김치, 돼지고기, 닭고기 원산지 미표시	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일

〈표 4〉 닭고기 원산지 표시 대상 유형별 음식의 종류(예시)

유형	유형별 음식의 종류(예시)
구이용	통구이류, 불고기류, 양념구이류(닭갈비, 닭꼬치, 닭발, 닭날개, 닭가슴, 닭모래집 등), 버거류, 스테이크류(안심 스테이크, 닭가슴스테이크 등), 볶음류(닭볶음, 닭발, 모래집볶음, 야채볶음 등), 로스구이류, 바비큐류
탕용	탕류(삼계탕, 곰탕, 초계탕, 매운탕 등), 백숙류, 닭개장류
찜용	찜닭류, 닭갈비찜류
튀김용	후라이드치킨류, 양념치킨류, 튀김류, 치킨돈까스류, 라조기류, 깐풍기류

4. 음식점 원산지표시 위반 적발실적(농관원)

〈표 5〉 참조

5. 성과와 발전방안

음식점 원산지 표시제도는 65만개소나 되는 많은 업소를 대상으로 하고 있음에도 제도가 시행된 지 1년도 되지 않아 빠르게 정착되어

가고 있다. 이는 지난해 미국산 쇠고기 수입재 개 등과 관련하여 신문, 방송과 국민들의 많은 관심의 영향이라 할 수 있겠다.

대부분의 음식점에서 원산지를 표시하고 이제는 소비자들도 원산지 표시를 스스로 확인하고 선택하게 됨에 따라 상당히 변화되고 있다.

국내산과 수입산의 차별화가 이루어지고 있어 돼지고기의 경우 음식점에서 국내산 가격이 높게 형성되기 시작했으며 쌀의 경우도 수입산

〈표 5〉 음식점 원산지 표시 위반 적발실적(농관원)

구분	점검업체수	품목	적발실적(개소)		
			계	허위표시	미표시
2008. 7. 8 이후	111,738	쇠고기	524	409	115
		쌀	115	8	107
		돼지고기	2	2	-
		닭고기	-	-	-
		배추김치	2	2	-
		계	643	421	222
2009. 1~5월말	79,437	쇠고기	376	315	61
		쌀	11	2	9
		돼지고기	393	320	73
		닭고기	21	16	5
		배추김치	46	28	18
		계	847	681	166

※ 돼지고기, 닭고기는 2008. 12. 22일부터 시행되었으며, 중규모 음식점(33㎡~100㎡)은 3. 21일까지, 소규모 음식점(33㎡ 미만)은 6. 21일까지 미표시에 대하여 계도기간 운영

쌀의 구매력이 급격히 낮아짐을 볼 수 있다.

이에 따라 소비자들은 음식점에서의 원산지 표시대상 품목이나 대상 업소의 확대를 요구하고 있는 실정이다.

현재 시행하고 있는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기와 쌀, 배추김치의 원산지 표시제도의 정착 정도를 감안하여 우선 음식점 원산지 표시제도를 시행하면서 법 규정 상 발생하는 문제점들을 계속 보완하면서 정착시켜 나간 후 표시대상 업소와 대상 음식의 확대방안을 검토해 나갈 필요가 있다고 본다.

또한 음식점 원산지 표시제도가 식품위생법과 농산물품질관리법에 이종으로 규정되어 있고 단속기관도 국립농산물품질관리원 뿐만

아니라 식약청, 지방자치단체 등에서 단속하고 있어 법체계의 일원화가 필요한 실정이다.

음식점의 원산지 표시 규정은 원료 농수산물의 원산지 표시와 연계되어야 효율적인 운영과 일관된 관리가 가능하므로 농산물품질관리법으로 일원화하거나 별도의 원산지 표시에 관한 통합법률 제정 등을 통해 관리업무를 통합함으로써 일관성 있는 업무 수행을 도모해 나갈 계획이다.

앞으로 음식점 원산지 표시제도가 소비자의 권리를 보호하고, 생산자의 경쟁력 제고 측면에서 유용한 제도로 자리매김할 수 있도록 충분한 의견수렴과정을 거쳐 효율적으로 개선해 나갈 계획이다. 