

# 국내식자재 산업동향과 식품안전관리시스템

Market trends of food ingredients industry &  
food safety management system

김은미 | 공정기술연구단

Kim Eun Mi | Processing Technology Research Group

## 서론

식자재(食資材)는 음식을 만드는 데에 쓰는 재료로 크게는 식품가공, 단체급식, 외식산업의 투입재로 사용되는 신선농축수산물, 가공농축수산물, 기타 가공식품, 조미식품, 주방용품과 기구, 설비 등의 식품과 관련된 모든 것을 포함하지만 작게는 식품의 가공 정도에 따라 가공이 전혀 안된 신선농축수산물, 세척, 탈피, 절단 등의 단순가공을 거친 단순가공식품, 가공 공정을 통해 그 형태나 성질이 변화한 일반 가공식품 등으로 분류한다.

이중 식재료 산업은 농림축수산물을 이용하여 식품재료를 생산하거나 농림축수산물 또는 식품재료를 공급하는 일련의 산업을 의미하며 1차 산업인 농림축수산업과 2·3차 산업인 식품가공, 외식

산업의 연계 산업으로 해석할 수 있다(Fig. 1).

## 국내 식자재 시장 규모

국내 식자재 시장 규모는 2010년 86.1조원에 이르며, 2005년 이후 연평균 10% 이상의 성장률을 나타내고 있다. 시장구조는 현재 10,000여개의 중소 도매업체가 시장의 90% 이상을 차지하고 기업형 식자재 업체들의 비중은 10%이나 매년 급격히 증가하는 경향을 보이고 있다.<sup>1)</sup>

국내의 경우 타국가에 비해 소득수준 상승, 1인 가구수 증가에도 불구하고 식자재 유통 산업은 상대적으로 더딘 성장세를 보여주었다. 그러한 이유는 국내 식품문화가 주변국가와 달리 조리문화

1) 국내 식자재 시장 동향과 시사점, 농촌경제연구소, CEO Focus 제269호 2011

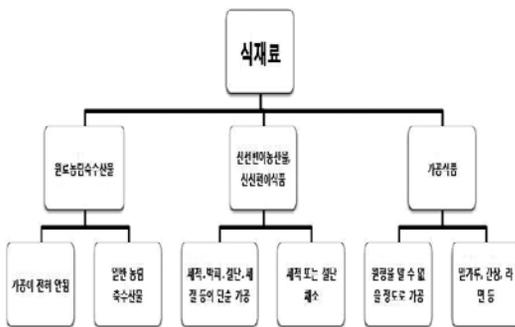
가 발달해 있어 외식산업 성장이 더디었기 때문이다. 하지만 최근 소비트렌드 변화에 따라 외식인구가 지속적으로 상승하고 있고, 빠른 서구화로 인한 가공식품산업 확대에 따라 산업요인은 긍정적으로 변화하고 있는 추세이다.

외식 및 가공식품산업은 식자재 유통과 긴밀한 연관관계를 가지고 있어 식자재 산업성장을 이끄는 주요 요인으로 작용하고, 소득수준 상승과 외식 인구수 증가에도 크게 영향을 받는다. 즉, 소득수준 상승 → 1인 가구수 및 여성사회진출 증가 → 소비트렌드 변화 → 외식인구 성장 → 식자재 유통산업 발전으로 연결되는 구조로 형성되어 있는 것이다. 결론적으로, 소득수준 상승에 따른 식품 소비트렌드 변화가 외식 및 가공식품 산업성장을 견인한다는 점에서 중요한 변수가 되는 것이다.

식자재 유통 산업은 크게 1, 2차 성장기로 나누어 발전하였다.<sup>2)</sup> 1차 성장기는 1990년대 중반 대기업들의 급식산업 진출에 영향을 미친 것으로 판단된다. 조직의 대규모화 및 선진화, 여성사회진출

은 대기업 급식산업 진출을 가속화시켰고 이에 단체급식 시장은 성장기를 맞이하게 되었다. IMF도 단체급식 시장을 더욱 성장시킨 계기로 작용하였다. IMF에 따른 경제위기는 판매가격이 저렴한 직원식당 수요를 증가시켰고 이는 대기업 시장 진출로 이어지며 성장기를 구가하게 된다. 단체급식 시장 성장에 따라 식자재 공급의 중요성이 부각되었고, 단체급식을 기반으로 안정적 물량공급이 가능한 대기업들의 시장 진입이 본격화되었다.

하지만 이후 현대, 동원, 풀무원 등 후발주자 시장진입에 따라 과점체제로 접어들게 되면서 식자재 유통 산업도 정체를 맞이하게 된다. 성장성에 한계를 맞이한 식자재 유통업체는 외식 및 체인(매점)사업에 진출하며 판로확대를 모색하게 되었고, 동시에 일반 음식점 및 체인사업부에 식자재를 공급하는 유통망에 주목하게 되었다. 그 동안 단체급식에 식자재를 공급하던 단일화된 구조에서 일반 외식업체 및 체인업체에 식자재를 공급하는 시장으로 확대되면서 산업성장기를 구가하게 되었다



신선면이농산물

즉석섭취 식품	더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 식품 김밥, 햄버거, 샌드 등의 식품
즉석조리 식품	단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취 할 수 있는 식품 국, 탕, 스프 등의 식품
신선편의 식품	농·임산물을 채취, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품

Fig. 1. The classification of food ingredient industry and fresh cut product

2) 식자재 유통산업, 유화증권주식회사, 2011

(Fig. 2).

외식산업은 외식업체들이 대형화/체인화로 전환됨에 따라 성장세를 맞이하게 되었다. 특히, 외식 프랜차이즈 업체는 1999년 말에서 2000년으로 접어드는 시기에 트렌드 변화 및 창업인구 확대에 따라 성장하게 된다. IMF로 인한 소비둔화에 따라 외식산업은 불황기로 접어들었지만, 프랜차이즈 산업은 오히려 발전하는 양상을 보여주었다. IMF로 인해 나타난 명예퇴직자의 증가는 창업시장을 촉진시켰고, 시행착오와 실패율을 최소화할 수 있는 시스템을 가진 프랜차이즈 외식업체 시장규모가 빠르게 확대되었다. 전체 외식산업 침체기에도 불구하고 외식프랜차이즈가 성장하면서 기업형 유통업체 시장여건은 점차 개선되는 현상이 나타난 것이다.

현재 주요 기업들의 식자재 공급채널은 크게 3가지 형태로 첫째, 단체급식 시장에 업체에게 공급하

는 부문 둘째, 대형 외식업체 및 중간 식자재 유통업체에게 공급하는 부문 셋째, 백화점 및 할인점, 편의점 등 주요 유통판매처에 식자재를 공급하는 시장으로 나누어져 있다. 채널망에 따라 공급하는 식자재 종류도 소재식품, 신선식품, HMR 등으로 세분화되어 있다(Fig. 3).

이와 같이 기업형 식자재 산업이 성장하게 된 환경적 조건은 이외에도 규모의 경제를 통한 높은 가격 경쟁력, 자본력을 바탕으로 물류센터, 전처리 시설 등을 확보한 기업형 업체들이 다양한 상품 소싱이나 위생 측면에서 우위를 확보하고 무자료 거래에 대한 규제 강화와 원산지 표시 강화 등으로 인해 기업형 식자재 업체들에 대한 선호가 높아지고 있기 때문으로 해석된다.<sup>3,4,5,6)</sup>

동시에 노령인구증가, 독신가정증가 등의 인구구조의 변동과 식생활문화의 변화가 외식산업의 확대를 가져오고 동시에 식품의 위생·안전관리에

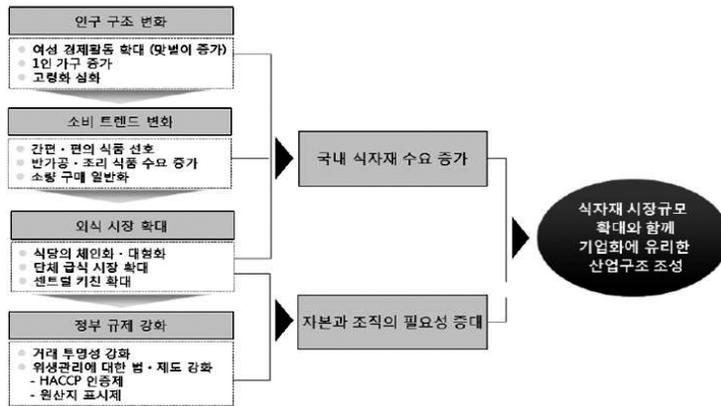
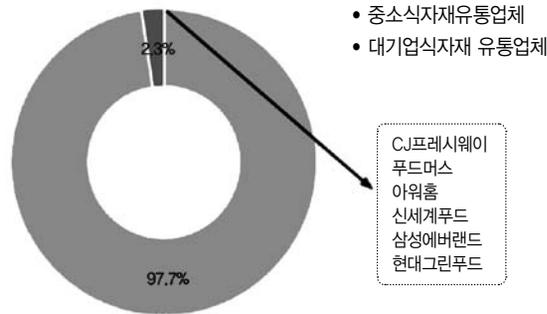


Fig. 2. The fastest-growing factors for domestic food ingredients industry(국내 식자재 시장동향과 시사점, 농촌경제연구원, 2011)

3) 국내 식자재 시장 동향과 시사점, 농촌경제연구소, CEO Focus 제269호 2011  
 4) 식자재 유통, 대우증권, 2011  
 5) 식자재 유통, 하나증권, 2012  
 6) 국내유통산업의 동향과 2012년 전망, 딜로이트안진회계법인, 2012



자료 : 현대그린푸드, 유화증권

Fig. 3. The market of food ingredient

대한 소비자와 정부의 요구가 높아지면서 식자재 위생·안전관리에 대한 수준과 관련 인프라와 노하우를 갖고 있는 대기업에게 유리한 시장 환경이 조성되기 때문이다. 특히 식자재 산업에서 단체급식은 국민의 25%가 넘는 인구가 이용한다는 점에서 대기업의 관심분야가 될 수 있지만 동시에 식품안전관리에 대기업에 요구되는 비용도 극히 높다고 할 수 있다(Fig. 4).

### 식재료의 위생 및 안전성

식생활 패턴의 변화는 식자재 시장규모의 급격한 증가를 가져옴과 동시에 식품의 안전성 확보가 중요한 문제로 대두되었다. 생산단계에서 뿐만 아니라 식품의 흐름체계 즉 처리, 가공, 유통 및 최종 소비단계에 이르기까지 관련 모든 주체들의 위생 및 안전성 관리가 요구되었다.

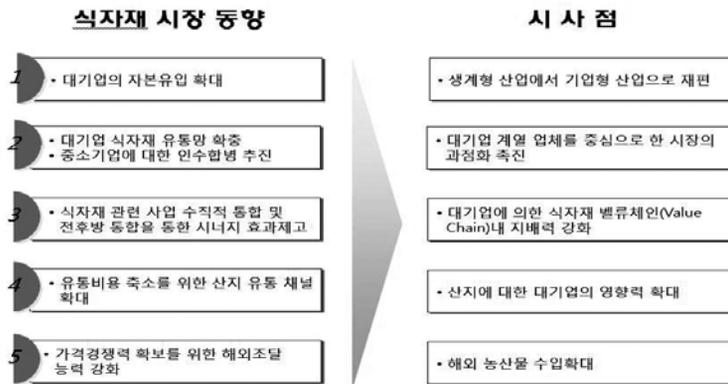


Fig. 4. The suggestion due to food ingredients market trends (국내 식자재 시장동향과 시사점, 농촌경제연구원, 2011)

식품 가공기술의 발전과 식품위생법의 강화로 식품의 변질 및 오염에 대한 소비자의 우려는 줄어들고 있지만 다양한 소비자들의 기호를 충족시키기 위해 원자재를 수입하거나 새로운 원료와 혼합 등의 기회가 많아지게 되고, 각종 식품원료의 생산 과정에서 생산량 증산을 위한 각종 화학비료, 항생물질, 성장 호르몬 및 농약 등의 과다사용은 식품의 원재료 및 가공식품에 대한 우려와 심각성을 커지게 하고 있다.

식품사고의 원인으로는 여러 가지로 해석할 수 있으나 식품수입량의 증가와 국가의 다변화와도 깊은 연관성이 있다. 특히 WTO 체제의 출범 이후 농산물의 국제 교역이 증가하면서 한 나라의 식품 안전성 문제는 이제 한 나라에만 국한된 문제가 아닌 범세계적인 공통 관심사이며 현안문제로 대두되고 있다. 최근의 구제역 파동 및 일본 원전 방사능 누출 사고 등으로 인한 국내외 식품안전 위협을 예로 들 수 있다. 식품수입국의 다변화는 필연적으로 저품질, 저가격의 위생취약 지역에서 수입물량 증가로 이어진다. 따라서 국내에서 발생한 사건 뿐 아니라 우리나라에 식품을 수출하거나 중간 생산 단계를 거치는 나라들에서 발생하는 문제들이 사회적 이슈가 되기 시작하면서 통제 밖에서 발생하는 식품안전 문제는 소비자의 불안감을 더욱 높이는 원인이 되고 있다.<sup>7,8)</sup>

이외에도 식품안전과 관련된 위해요소에는 설사, 구토, 복통 등을 일으키는 식중독세균과 같은 미생물적 요인 및 식품 중에 혼입될 수 있는 못, 철사, 유리조각 등과 같은 물리적 요인, 잔류농약, 중금속, 식품첨가물, 잔류동물약품, 환경오염물질 및

제조, 가공, 조리 과정에서 생성되는 물질 등과 같은 화학적 요인으로 분류할 수 있다. 이러한 위해 요인은 식품의 원료, 보관, 시설, 설비, 작업 환경, 사람, 운송, 유통 등 모든 과정에서 발생 또는 혼입이 가능하기 때문에 식품안전관리는 복합적인 관리시스템을 필요로 한다(Table 1).<sup>9)</sup>

현재 외식 및 급식산업의 급격한 성장에 따라 식재료 유통 공급업체 난립하고 있고 식재료 조달업체의 경우 일부 대기업을 제외하고는 조달 담당자의 식재료 검수능력 부족하다는 문제점과 정부인증 식재료는 전체 식재료 유통물량의 5~10%로 매우 낮은 실정이다. 동시에 최근의 이상기후 및 구제역 등의 영향은 농산물 수급 불안정으로 인한 가격 급등, 불합리한 유통구조(수확후 관리)로 인한 안정성 문제가 커지고 있고 단체급식 식재료 종류와 가공형태 다양화, 유통과정이 복잡화 짐에 따라 식재료 위해에 의한 식중독 사고가 발생할 수 있는 가능성이 많아지고 있으며 농산물 가격급등으로 인한 중국산 저질식재료, 일본산 원전 방사능 누출 식재료 사용 가능성도 높아지고 있다(Table 2).<sup>10,11)</sup>

이러한 상황에서 학교급식의 무상공급은 학교급식용 식재료의 품질저하와 급식 안전관리가 취약해질 우려가 무엇보다도 크다고 할 수 있다. 특히 각 지방자치단체의 학교급식지원센터 개설과 친환경 급식재료 사용을 추진 등은 친환경농산물 등 국가인증 농식품의 수요증가 및 공급과정에서 노출되는 문제점의 증가도 예상되고 있어 이에 대한 종합적 대책이 필요하다.<sup>12,13)</sup>

일반적으로 식품시스템은 “생산에서 소비에 이

7) 식품안전시스템 구축 동향과 전망, 서울대학교농업생명과학정보원, 2010  
 8) 식품안전관리시스템 구축 동향과 전망, 농림수산식품기술기획평가원, 2011  
 9) 국제곡물가격 상승과 장단기 대응방안, 한국농촌경제연구원, 2012  
 10) 농림축수산물 품질관리·유통기술 R&D 동향 및 시사점, 한국과학기술기획평가원, 2011  
 11) 농협 식자재 매장 이용 행태 조사 및 시사점, NHRI 리포트 제150호, 2011  
 12) 학교급식 식재료 공급체계 개선, 황윤재, 한국농촌경제연구원, 2011  
 13) 학교급식 식재료 공급의 실태와 개선방안, 한국농촌경제연구원, 2012

**Table 1.** The need for food safety management

---

1. 각종 식품원료의 생산과정에서 생산량 증산을 위한 각종 화학비료, 항생물질, 성장 호르몬 및 농약 등의 과다사용은 식품의 원재료 및 가공식품에 대한 우려와 심각성을 증대함에 따라 식생활 패턴변화 따른 생산단계에서 최종소비단계에 이르기까지 관련 모든 주체들의 위생 및 안전성 관리가 요구됨.
2. 농수산물 자유무역에 관한 국가 간의 다양한 협상과 WTO/SPS(위생·검역) 출범에 따른 수입식품 증가와 새로운 식자재의 수입에 따른 식품의 원재료 및 가공식품에 대한 우려와 심각성 증대.
  - 수입 쇠고기에 의한 광우병 파동 및 병원성대장장균, O-157에 의한 위해사건, 뱀장어의 말라카이트 그린오염사건, 김치기생충 오염사건, 중국산 납꽃게 사건 등 초래
  - 수입식품 규모 : ('98) 3조1천억원, ('07) 8조5천억원, 식탁의 60% 이상 점유
3. 식생활 형태 및 소비자의 기호변화로 인해 식품매개질환 발생과 새로운 식품사고가 널리 발생할 수 있는 환경조성.
  - 변종 노로바이러스에 의한 식중독 사고 등
4. 식품안전에 대한 사회적 이슈가 지속적으로 발생.
  - 쓰레기 만두사건(2004년), 김치의 기생충알 사건(2005) 및 과자의 식품첨가물 파동사건(2006), 공업용참기름사건(2013) 등과 유전자조작농산(GMO)을 이용한 가공식품개발 등
5. 정부의 과학적 근거가 없는 일방적인 발표, 적절한 의사소통의 부재, 체계적인 행정 미비 등으로 인한 사회적 파장, 수출 감소로 인한 국가경제손실 등 불필요한 사회적 비용 초래.

---

**Table 2.** Food supply system and issues in school and industry foodservice

---

1. 최근 이상기후 및 규제역 등의 영향으로 최근 농산물 수급 불안정으로 인한 가격 급등 등에 따른 급식의 질 저하
  - 불합리한 유통구조(수확후 관리)로 인한 안정성 문제
  - 신선식품 유통 중 품질관리 부실에 의한 경제적 손실 가치는 연간 8조원을 상회
  - 식품 유통 중 식품사고는 '07년 기준 10,833건(식약청)으로 매년 증가하고 있음
2. 급식 식재료의 다양화
  - 단체급식 식재료 종류와 가공형태 다양화, 유통과정이 복잡함에 따라 식재료의 위해에 의한 식중독 사고가 발생할 수 있는 경우가 많아짐.
3. 수입식품 급식사용 우려에 대한 불안감
  - 농산물 가격급등으로 인한 중국산 저질식재료, 일본산 원전 방사능 누출 식재료 사용 가능성이 있음.
  - 공공급식에서 사용하는 식재료의 원산지과 품질등급 확인 필요
4. 안전하고 우수한 식재료에 대한 정보전달 미흡
  - 안전성, 영양가, 신선도 등의 특성, 생산 및 유통과정에 대한 정확한 정보, 수급량, 현행 식재료비 범위내에서 사용 가능성 등을 종합 검토 필요
  - 친환경농산물 및 GAP(농산물 우수관리제도) 인증품 등 안전하고 우수한 식재료에 대한 정확한 정보 이해 및 식별요령 등에 대한 교육 필요
  - HACCP, 이력추적표시제품 등 품질인증 식재료 우선 구매토록 권장
  - 지자체 우수농산물 및 로컬푸드 소비촉진 필요

---

르는 과정에서 진행되는 일련의 활동들”로 해석되고 있으며 기존의 식품안전 행정시스템은 이 개념을 바탕으로 구축되었다. 그러나, 현재의 식품산업은 과거의 생산자 관점에서 소비자 중심산업으로 변화하고 있으므로 식품 안전정책도 소비자 중심으로의 전환을 요구하고 실정이다.

우리나라 소비자들의 식품안전에 대한 기대치는 OECD 국가중에서도 상위권에 와 있으나 해마다 끊이지 않고 발생하는 식품관련 사건·사고로 소비자의 불안감은 날로 높아져가고 있다. 따라서 소비자들의 식품안전에 대한 요구증대와 세계적인

식품안전정책의 강화는 국내 식품 안전관리에 대한 지속적인 많은 변화와 발전을 필요로 한다고 할 수 있다.

**김은미** 농학박사

소 속 : 한국식품연구원 공정기술연구단

전문분야 : 식품화학 및 응용영양학

E-mail : kem@kfri.re.kr

T E L : 031-780-9287