



소비자는 왜 식품안전을
의심하고 불안해 할까?

2018.7.5(목)
성남소시모 김경의



순서

- A. 들어가며
- B. 국내 식품 안전관련 사고 및 주요이슈
- C. 소비자 불신 이유
- D. 소비자는 무엇이 불안한가?
- E. 최근의 식품 소비 트렌드
- F. 제언



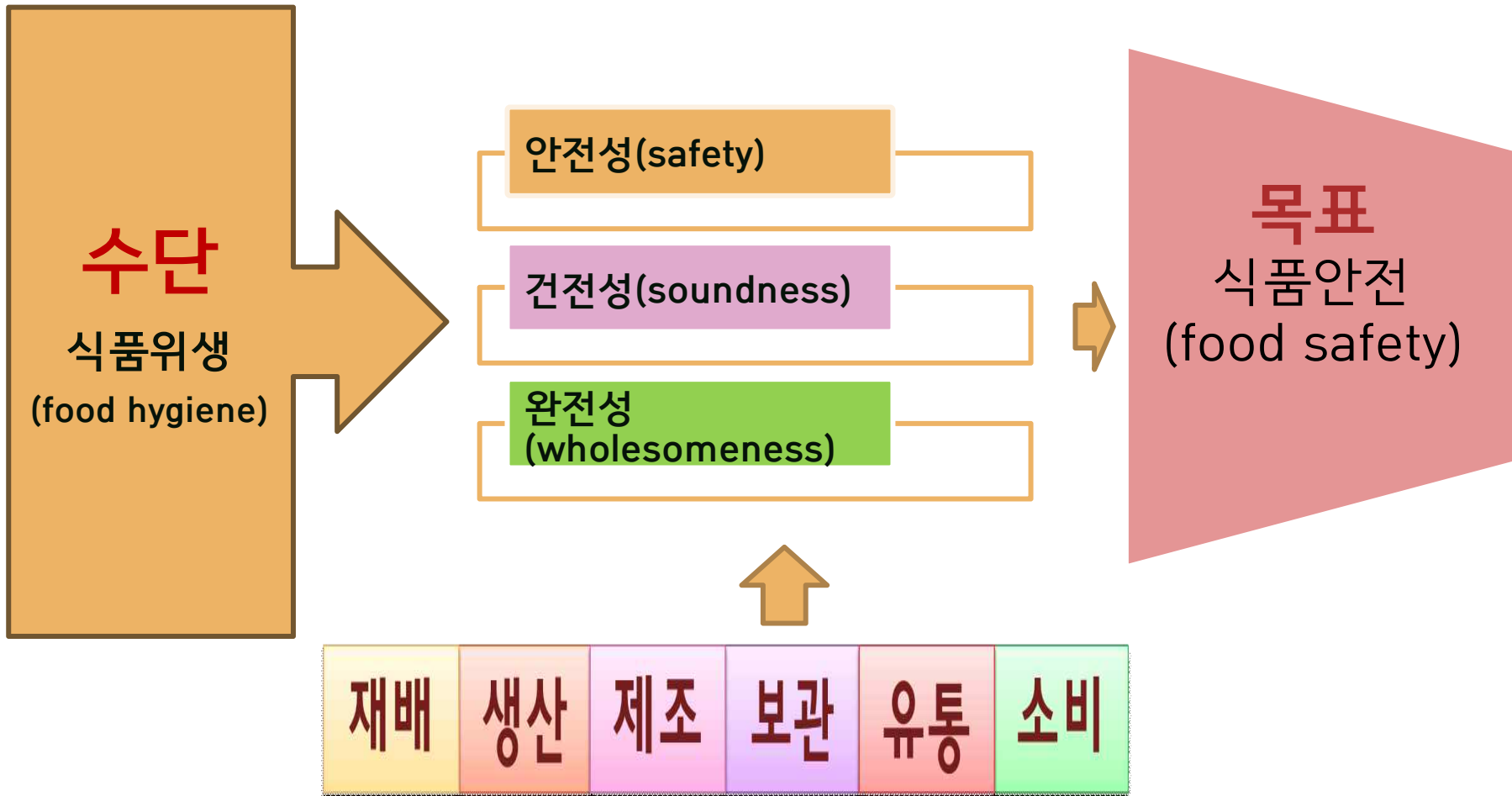
A. 들어가며



식품안전기본법

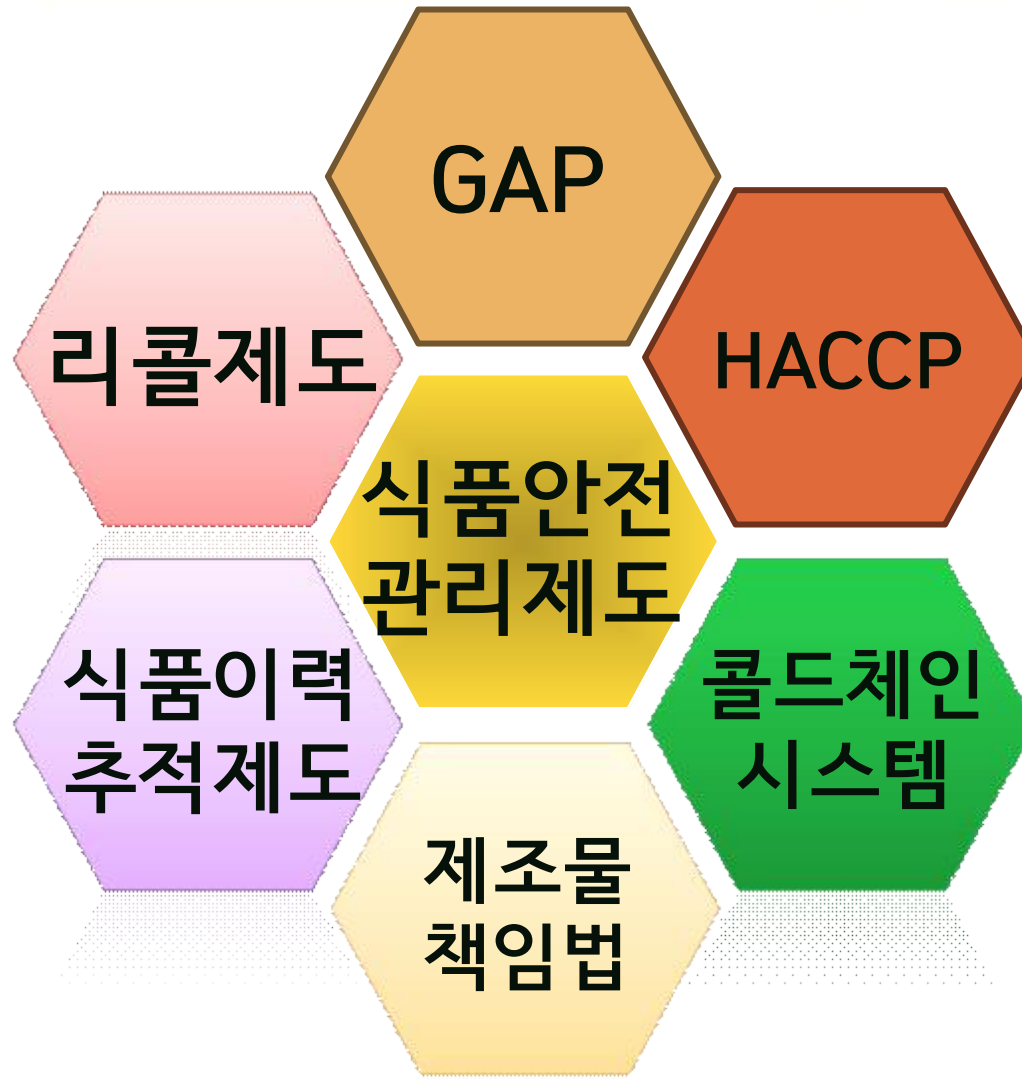
- 목적: 국민의 건강하고 안전한 식생활 영위
- 소비자 : 사업자가 제공하는 물품 또는 용역(시설물 포함)을 소비생활을 위해 사용하는 자
- 식품 : 모든 음식물 (의약 섭취 제외)
- 사업자 범위 : 식품· 식품 첨가물· 기구· 용기 또는 포장, 농산물, 수산물, 축산물, 비료, 농약, 사료, 동물성 의약품, 농수축산업의 생산자재, 그 밖에 건강기능식품, 먹는 샘물, 먹는 해양 심층수, 천일염, 인삼류, 양곡 등을 생산· 채취· 제조· 가공· 수입· 운반· 저장· 조리 또는 판매를 업으로 하는 자

식품위생과 식품안전





식품안전관리시스템





B. 국내 식품 안전관련 사고 및 주요이슈

국내 식품안전 관련 사건 사고

- 1989.6 미국산 자몽에서 발암성농약 알라 검출
- 1989.11 공업용 우지라면 사건
- 1995.10 고름우유 사건
- 2000.8 중국산 꽃게 납 검출 사건
- 2004.6 불량만두 사건
- 2005.7 중국산 수산물 말라카이드 그린 검출
- 2005.9 김치 납 검출 사건
- 2005.10 기생충알 김치사건
- 2006.6 학교급식 식중독사건 (노로 바이러스)

- 2008.2 생쥐머리 새우깡
- 2008.9 멜라민 분유
- 2010.9 낙지머리에서 카드뮴 기준치초과 검출
- 2012.10 라면스프의 벤조피렌 검출
- 2014 대장균 시리얼, 식중독균 웨하스
- 2015. 가짜 백수오 사건
- 2017. 8 살충제계란 사건
- 2018.3 생수, 수산물 미세플라스틱 검출사건
- 2018.6 유해화학물질 (커피의 아크릴아마이드)



식품 안전사고에 대한 대응 및 문제점

사건	개요	대응방법	문제점
낙지, 문어머리 카드뮴 검출사건	<ul style="list-style-type: none"> - 2010.9월 초 낙지와 문어머리에서 카드뮴이 기준치 초과 검출 - 카드뮴은 일본 도야마현 진슈강 상류의 금속광업소에서 배출한 폐수로 1947년부터 20년간 수십명이 중독되어 사망한사건. 이따이이따이병으로 알려진 중금속 	<ul style="list-style-type: none"> - 서울시는 위험하다고 발표하고, - 식약처는 잠정주간섭취허용량을 초과하지 않아 안전하다고 발표 	<ul style="list-style-type: none"> - 양으로 따진 위해평가 결과에 오히려 소비자 혼란 초래 - 정부끼리도 엇박자 발표
불량만두 사건	<ul style="list-style-type: none"> - 2004.6.7. 검찰은 쓰레기 무말랭이로 만든 만두유통업자 구속, 식약처는 해당업체25곳 명단공개 - 1주일 후 해당업체 대표 한강투신, 소비자들 해당업체 대상 소송시작, - 130개 만두업체직격탄, 일본이 만두수입금지조치 	<ul style="list-style-type: none"> - 2주후 식약처가 안전성에 대해 알렸지만, 타이밍이 너무 늦음 - 경찰 수사기록에는 만두재료 가공업체의비위생적인 제조환경만 강조, 인체 유해성 입증자료 없음 	<ul style="list-style-type: none"> - 만두소 제조업체의 건전성 확보부족, 비위생적인시설, 안전관리 미흡이 원인이었으나 - 신중하지 못했던 수사와 전문성이 낮은 경찰의 일방적 발표가 혼란을 줌 - 소비자단체의 비난과 언론의 경쟁적인 보도도 문제
라면 벤조피렌 사건	<ul style="list-style-type: none"> - 2012.10.6. 가쓰오부시에서 발암물질 벤조피렌 검출 식약처발표 - 10.23 이언주 국회의원이 6가지 라면스프에서 벤조피렌 검출 발표 	<ul style="list-style-type: none"> - 10.24 식약처는 위해성 평가결과 안전한수준이라고 발표 - 10.25 리콜명령 	<ul style="list-style-type: none"> - 식약처는 안전관리 전문기관임 - 그럼에도 불구하고 국회 등 비전문기관의 의견을 무조건적으로 따르는 바람에 소비자혼란



사건	개요	대응방법	문제점
김치 기생충알 사건	<ul style="list-style-type: none"> ✓2005.10.10. 질병관리본부 국정감사때 수입김치의 기생충 문제 우려 제기 ✓10.18 식약처 수입김치 긴급 수거검사 ✓중국산 김치 16개중 9개에서 기생충알 검출, 11.3 국내산 김치에서도 기생충알 검출 	<ul style="list-style-type: none"> ✓김치는 발효식품이라서산도가 높아 기생충란이 실제 인체에 미치는 영향은적으나, 혐오스러움과 ✓처음에 중국산만 그럴거라는 오판에서 대형화된 사건 	<ul style="list-style-type: none"> ✓충분한 검토없이 마치 감염성이 있는 것처럼 소비자의 오해와 불안을 야기한 사건 ✓중국과의 무역마찰 야기 ✓김치수출에도 적신호
멜라민 분유사건	<ul style="list-style-type: none"> ✓2008.9월 중국 싘루그룹 등에서 공업용 화학물질 멜라민을 섞어만든 분유를 먹고 432명의 영아가 신장결석, 그중 6명이 사망하고, 30만명 가량이 신장결석과 배뇨질환 	<ul style="list-style-type: none"> ✓식약처 428개의 분유가 함유된 중국산 가공식품 검사 ✓중국 oem 중국산 10건, 뉴질랜드산 분유 1건에서 멜라민검출 	<ul style="list-style-type: none"> ✓식약처 멜라민 기준 마련 <ul style="list-style-type: none"> - 영유아 식품은 불검출 - 나머지식품은 2.5ppm
미국산 자몽, 발암성 농약 알라 검출	<ul style="list-style-type: none"> ✓1989.6 소시모가 국립농약연구소에 의뢰한 자몽 농약검사결과 껍질과 과육에서 발암성 농약 알라가 0.5ppm 검출 발표 	<ul style="list-style-type: none"> ✓보건사회부가 식품 중 오염수준과 인체 위해성 평가를 통해서 암에 걸릴 확률이 거의 없다고 무해 판정함. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓이 사건으로 수입농산물의 불신감이 커졌고, 한미간 통상마찰의 원인이 되었고, 우리나라. ✓수입농산물 규제강화 계기가 되었으며, ✓89.9 농약 17종, 96.12부터는 농약 203종에 대한 잔류기준 신설됨. ✓검역소 인력이 11명에서 150명으로 확대, 장비 확충 ✓우리나라 식품 안전 조직 확대 등 식약청 설립을 하게한 사건



식품 안전 관련 주요이슈

- 농약, 항생제
- 중금속
- 식품첨가물
- 바이러스
- GMO(Genetically Modified Organism)
- 방사능 오염
- 당, 나트륨

사례 1. GMO의 쟁점

대상	정부/산업계	소비자단체
소비자 알권리 보장	NON-GMO표시, 부 형제/희석제/첨가물 에 GMO표시면제	소비자의 알 권리, 선택 할 권리를 위한 표시면제조항 삭제
표시제	GMO DNA 단백질이 검출되지 않는 경우 표시대상제외	GMO DNA 단백질이 남 아있지 않더라도 GMO원 료를 사용한 경우 완전표시제 요구
비의도 적혼입 기준치	3%	EU수준인 0.9% 및 NON-GMO표시허용



GMO 표시에 대한 소비자생각(소시모,2016.7)

- 서울거주 20대 이상 소비자 442명 대상 조사
- 10명 중 9명 GMO원료 사용시 모두 표시해야(91.4%)
- 10명중 8명 평소 GMO 섭취 가능성 있어(79.6%)
- 10명중 6명은 GMO 안전하지 않다고 생각(59.7%), 안전하다는 4.5%에 불과
- 표시제도 개선-GMO원료사용 제조된 모든식품에 표시가 필요해(57.0%), GMO 표시문구를 알아보기쉽게 표시(23.8%), 소비자 홍보 필요(14.5%)

사례2. 방사능 오염식품

- 2011,3,14 후쿠시마 원전사고 이후 일본산 식품 수입현황(식약처 자료)을 보면, 일본산 수입 식품 6년새 두배로 증가(119.6%)
- 가공식품 2.5배, 수산물 2015년까지 감소하다가 이후 증가추세
- 기준치 이하 방사능 미량 검출돼 스트론튬 등 기타 핵종에 대한 추가 검사증명서 요구로 반송 조치된 내역은 194건(가공식품 181건, 농산물 8건) 200톤으로 0.03% 불과- 출처:한국무역신문

2018.2.23일자

사례3.농약관련 소비자불만사례(2014)

- 대부분 언론보도 이후에 민감한 반응을 보임
- 1372 상담센터에 농식품관련 상담건수 2,754건
- 과일류(23.7%), 곡류(18.7%), 채소류(16.2%), 쇠고기... 순
- 농약관련 소비자상담은 41건(농식품 상담의 약1.5%)
- 2012~2015.5 농약관련상담은 총 139건 이중 과일류가 62건, 채소류(39건), 곡류(16건), 고춧가루...순
- 농약관련 불만 내용은 농약냄새, 검사요청, 이상증세 호소(구토, 경련, 배탈, 복통, 설사, 어지러움, 소화불량, 저림, 병원입원 등), 표시광고 순
- 과일은 바나나, 사과, 감귤,포도 순,



C. 소비자 불신 이유

- 미스 커뮤니케이션으로 불신 누적
 - 과학적 정보?
 - 식품 소비자?
 - 사회적 합의?



D. 소비자는 무엇이 불안한가?

농산물

잔류농약, 수질오염, 방사능, 포장재안전, 원산지, 주변환경
생산-수확-저장-유통-소비
전과정의 위생

수산물

중금속, 원산지, 방사능, 가
공장 위생

축산물

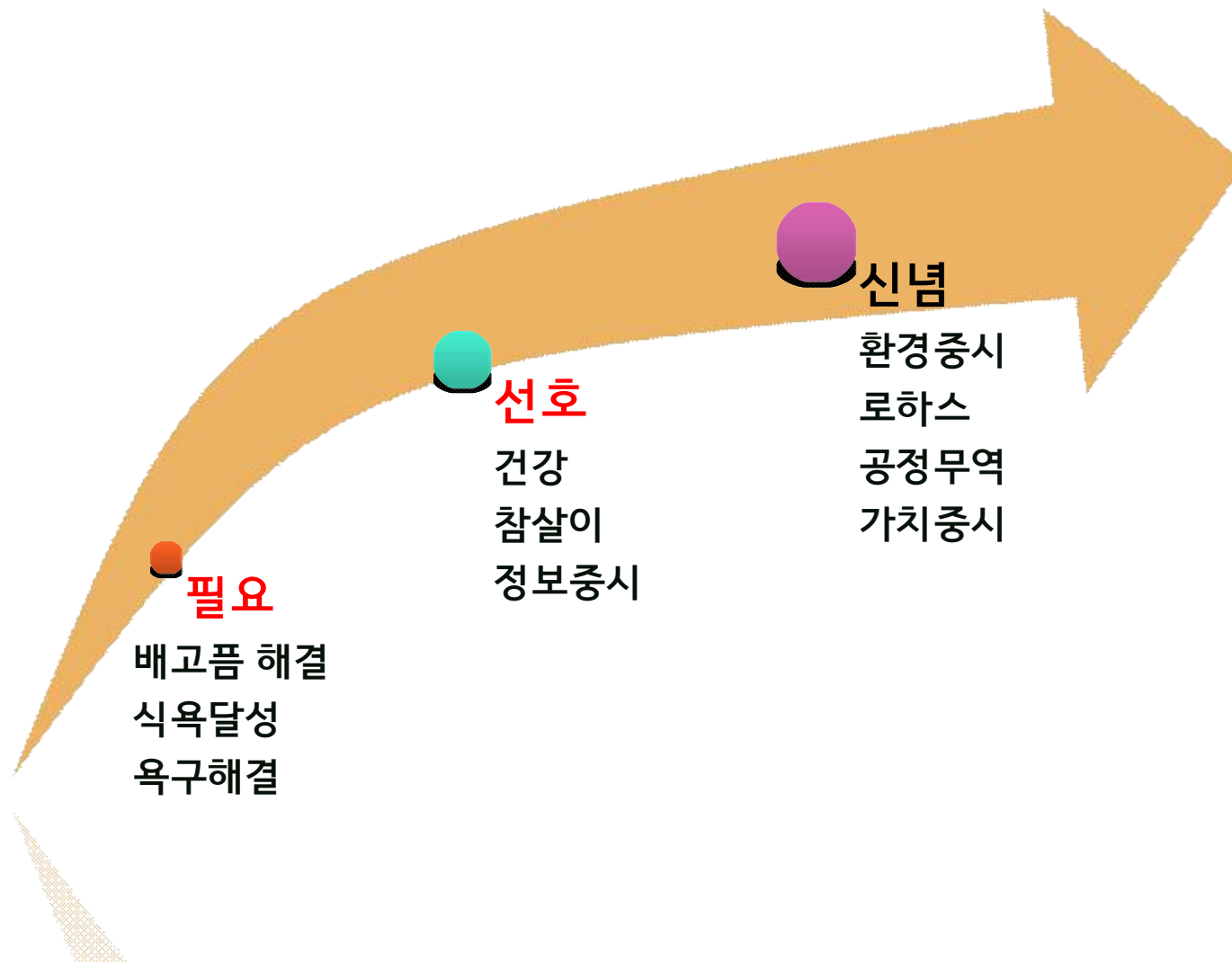
원산지, 가축전염병, 인수공
통전염병, 주변환경, 도축
및 가공시설의 위생, 항생
제 및 호르몬제

가공식품

원료의 원산지 및 안전성,
GMO, 식품첨가물, 중금속,
세균, 이물, 미생물, 콜드체
인 여부, 위생, 영양성분



E. 최근의 식품 소비 트렌드





사례 1. 당, 나트륨 줄이기

- 캔 햄 1/2캔에 포화지방, 나트륨 1일기준15g의 절반 육박
- 클렌즈 주스 오렌지주스나 과채 혼합 주스보다 당류, 열량 높고, 영양성분 함량 표시 표시기준 허용범위 벗어나('18.5)
- 냉동만두 섭취 시 포화지방, 나트륨 주의('18.2)
- 영화관 간식 팝콘 콜라세트 하루 당류 기준치 72.4%('17.4)
- 청소년 간식 '밥버거' 1개 1일 나트륨 권고섭취량의 절반('17.3)
- 가성비 높은 커피음료, 당류 함량 높고 카페인 함량은 제품 별 차이 커('17.2)
- 간편한 한끼 식사 편의점 도시락, 나트륨 높아 주의('16.12)



사례2. 쇠고기 등급제에 대한 소비자의식

- 2015.11, 20세~69세의여성소비자 중 최근 6개월 이
내 한우쇠고기를 직접구매한 1,100명 (표본오차 95%신뢰구간에
서 $\pm 3.0\%p$)
 - 64.3%소비자 근내지방 중심 등급제 바꿀 필요성있어
 - 60.5%는 육색, 지방색, 조직감, 성숙도의 비중을 높
여야 한다고 응답, 영양정보제공 필요(47.4%), 맛
판별요인 포함(37.0%), 근내지방 함량 낮춘다
(35.1%)고 응답함.
 - 53.0%는 근내지방이 건강에 좋지 않다고 응답했
고, 연령이 높을 수록 높게 나타남.



사례3. 알레르기 유발 식품 표시제(2017.5.30)

- 민감한 사람에게 알레르기를 유발할 수 있는 식품원료(21종): 계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 대두, 호두, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 돼지고기, 닭고기, 쇠고기, 복숭아, 토마토, 아황산(첨가물)
- 대상업체 : 맥도날드, 버거킹, 롯데리아, 피자헛, 도미노피자, 파리바게뜨, 뚜레주르, 던킨도너츠, 나뚜르, 베스킨라빈스,
- 표시방법: 매장안은 포스터, 메뉴판, 배달은 전단지, 스티커

사례4. 건강한 다이어트

- 2016. 11 고지방 저 탄수화물 다이어트 열풍
- 하루 총 칼로리의 70%를 지방으로 섭취하고 탄수화물을 줄이는 다이어트
- 미디어와 일부 전문가의 오도
- 미디어의 견제와 정정을 위한 전문가의 노력이 필요
- 식품정보가 예능 콘텐츠로 다뤄지는 것 주의



G.제언

• 정부

- 리스크 커뮤니케이션 개발 적용
- 식품안전 반응정책에서 예방정책으로
- 소비 트렌드를 고려한 식품안전기준 재정립
- 식품안전 표시제도 활용으로 소비자의 알권리와 선택할 권리 보장
- 소비자 대상 교육 및 홍보 강화

• 기업

- 위생적인 생산 및 제조 환경 구비 및 유지 관리
- 업계 상호존중 및 상생 건전 경쟁
- 윤리경영과 사전 예방안전체계 구축



• 언론

- 식품 사고 취재 시 사실 확인과 보도용어에 주의 필요
- 무분별한 먹방, 쿡방 보다는 과학적 근거와 사실에 근거한 내용 방송
- 관련 전문가 출연 시 공정하고 객관적인 인사 섭외

• 소비자, 소비자단체

- 식품위생 안전에 관심 두기
- 소비자의 사회적 책임 의식
- 과학적이고 객관적인 식품 안전 정보 선택 가능한 역량 갖추기
- 식품 안전 정책에 적극 참여하기



참고한 자료

<단행본>

- 과학과 역사로 풀어 본 진짜식품이야기(하상도.김태민, 2018)
- 최신 식품안전정책.제도 사선분석 및 논평(하상도,2016)

<기타자료>

- 고지방저탄수화물 다이어트 열풍, 허와 실(한국소협,2016)
- 식의약안전이슈 소통정보(1차~15차, 식약처)
- 식의약 소비자 니즈보고서(식약처,2017)
- '농약'소비자 상담사례분석(한국소협,2015)
- 소비자시민모임 식품안전 관련 보도자료(2015~2018)
- 기타 인터넷 뉴스 자료 등