

음식점 원산지표시 제도

우동식

농림수산식품부 소비안전팀

국민생활수준 향상에 따라 식품소비패턴이 변화되고 소비자의 안전 농식품에 대한 요구도 증대하고 있다. 2005년 12월 국무조정실에서 실시한 설문조사에 따르면 식품구매 시 가장 우선적으로 고려하는 요소로 응답자의 약 34%가 '위생안전'을 꼽았다. 이는 유통기한을 선택한 36%까지 합하면 무려 70%가량이 안전성을 가장 우선적으로 생각한다는 결과이다.

최근 미국산 쇠고기 수입재개와 관련하여 나타난 식품안전에 대한 국민들의 관심과 수준은 단순히 통계수치와는 비교도 할 수 없는 거대한 전율을 느끼게 만들기에 충분한 것이었다. 식품안전에 대해 이렇게 수준 높은 소비자들의 욕구를 모두 만족시킬 수 있는 정책을 단기간에 개발하기란 쉽지 않겠지만 한편으로는 올바른 정보들이 충분히 제공된다면 현명한 소비자들이 있기에 정책이 더욱 정교해지고 발전할 수 있을 것이라 생각한다.

음식점 원산지표시 제도의 주요 내용

소비자들이 상품을 구매하기에 앞서 올바른 선택을 하기 위해 가장 중요한 것은 정보이다. 그리고 원산지표시제도는 소비자들에게 올바른 정보를 제공하기 위한 제도 중 하나다.

원산지표시제도는 농산물 및 그 가공품에 대해 이미 1994년부터 실시한 제도로 2008년 현재는 531개 농산물 및 가공품에 대해 농산물품질관리원에서 원산지표시 단속을 실시하고 있다. 또한 음식점에 대해서는 식품위생법에 따라 2007년 1월부터 300㎡ 이상의 음식점에서 구이용 쇠고기를 대상으로 시행하였고, 2008년 6월 22일에는 100㎡ 이상의 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소로 표시대상업소를 확대하고 쌀(밥 류)에도 표시를 하도록 하였다. 그리고 2008년 7월 8일에는 농산물품질관리법을 개정하여 원산지단속에 전문성이 있는 농산물품질관리원이 음식점 원산지단속을 할 수 있도록 하였고 규모에 관계없이 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소에서도 원산지표시를 하도록 그 범위를 확대하였다.

구분	식품위생법('08. 6. 22)	농산물품질관리법('08. 7. 8)
	쇠고기 식육을 조리한 음식	쇠고기 식육 및 그 가공품을 조리한 모든 음식(햄버거 등 포함)
대상	100㎡ 이상의 일반음식점,	규모에 관계없이 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소,
품목	휴게음식점, 위탁급식소	집단급식소
및		※ 약 64만 개 업소('07. 9월 기준)
업소	쌀(밥 류) 100㎡ 이상 업소(집단급식소 제외)	쌀(밥 류) 100㎡ 이상 업소(집단급식소 제외)

※ 돼지, 닭고기(모든 업소)와 배추김치(집단급식소를 제외한 100㎡ 이상의 음식점)는 '08. 12. 22 시행

음식점 원산지표시 대상품목 및 표시방법

쇠고기는 모든 용도로 조리하여 판매하고 제공하는 음식에 대해 원산지표시를 해야 한다. 식육과 포장육 이외에도 패스트푸드점의 햄버거, 미트볼 등 쇠고기 가공품을 이용한 조리음식 역시 표시해야 한다. 돼지고기, 닭고기는 식육과 포장육을 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용으로 조리하여 판매하고 제공하는 경우에는 표시하여야 하며 밥으로 제공되는 쌀과 배추김치도 원산지를 표시해야 한다.

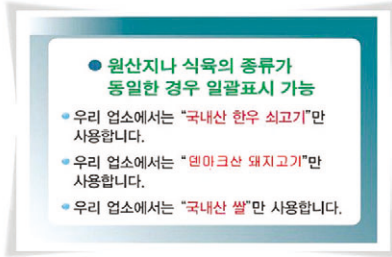
쌀, 배추김치 및 축산물의 원산지는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴판 및 게시판에 표시하여야 하고 그밖에도 풋말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있다. 다만 100㎡ 미만의 일반음식점, 휴게음식점은 메뉴판이나 게시판 또는 풋말 중 하나를 선택하여 표시할 수 있다. 집단급식소의 경우에는 원산지가 기재된 주간 또는 월간 메뉴 표를 작성하여 가정통신문, 인터넷 홈페이지 게시, 취사장 비치 등의 방법으로 공개하고 이를 식당에 설치하여 이용자가 쉽게 볼 수 있는 크기로 게시하거나 풋말 등으로 표시할 수 있다. 또한 원산지가 같은 경우에는 메뉴판 및 게시판에 일괄 표시할 수 있다. 메뉴판, 게시판, 풋말 등은 업소 상황에 맞게 칠판이나 화이트보드, 자석 판, 전광판도 가능하고 손으로 쓰거나 컴퓨터로 인쇄해 붙이거나 하여 소비자에게 정확한 정보전달만 된다면 무방하다.

원산지표시는 국내산의 경우 '국산' 또는 '국내산'으로 표기하고 수입품의 경우에는 '수입국가명'을 표시해야 한다. 쇠고기의 경우에는 그동안 국내산 축종간 둔갑판매의 폐해가 있어 왔기 때문에 원산지표시와 함께 한우, 육우, 젃소 등의 종류도 표시하여야 한다. 이외에도 쌀, 배추김치, 돼지고기, 닭고기를 조리한 음식의 경우 국내산은 '국내산'이라 표시하고 수입품의 경우에는 '수입국가명'을 표시하여야 한다. 원산지가 서로 다른 원료를 섞은 경우에는 섞은 사실 역시 정확히 표시해야 한다.

〈메뉴판 원산지표시 예시〉



〈일괄표시 예시〉



〈일괄표시 활용 예〉



원산지단속 및 신고포상금제 운영

원산지표시를 해야 하는 음식점은 집단급식소를 포함하여 '07년 9월 기준으로 약 64만여 개에 이른다. 하지만 이에 비해 턱없이 부족한 단속공무원의 수와 기관 간 중복단속 등의 우려 문제가 제기되었다.

물론 이러한 우려를 해소하기 위해 중앙 및 지방에 관계기관간 「음식점 원산지표시 관리 협의회」를 구성하여 관계기관 합동으로 단속계획을 수립하고 이에 따른 기관 간 역할 분담과 정보공유 체제를 구축하여 단속의 실효성을 높이고 중복단속을 배제해 나갈 계획이다. 또한 전 대상업소에 대한 무작위 추출 프로그램을 개발하여 단속에 공동으로 활용할 계획이다. 이는 지역별, 규모별, 업태별로 대표성 있게 무작위로 추출한 업소를 조사함으로써 중복 단속을 방지함은 물론 모든 대상업소가 언제든지 단속대상이 될 수 있도록 하여 단속의 실효성을 높이도록 할 것이다.

이미 제도가 시행중인 100㎡ 이상의 중대형 음식점과 이용자의 선택권이 제한된 집단급식소 및 위탁급식소에 대해서는 허위표시와 미표시를 집중 단속한다. 그리고 100㎡ 미만의 소규모 일반·휴게음식점은 허위표시는 철저히 단속하되, 미표시에 대해서는 9월말까지 약 3개월 동안은 행정지도 및 계도 위주로 단속할 계획이다. 또한 원산지표시에 대한 국민의 자발적인 감시활동을 통해 원산지표시가 조기에 정착될 수 있도록 유도하기 위해 신고포상금제도도 운영한다. 허위표시 신고자에게는 최고 200만 원까지 포상금을 지급하고 미표시 신고자에게는 5만 원을 정액 지급한다. 다만 전문 신고꾼의 무차별적인 신고 남발에 따른 폐해를 방지하기 위해 100㎡ 미만 소형 업소에 대해서는 미표시 신고포상금을 지급하지 않기로 하였다. 그리고 100㎡ 이상 업소의 미표시에 대해서도 9월말까지는 포상금을 지급하지 않을 계획이다.

원산지표시는 제도의 근본 취지가 소비자에게 원산지에 대한 정확한 정보를 알려주어 소비자의 기호에 따라 스스로 선택할 수 있도록 하자는 것이다. 또한 원산지표시를 통해 원산지를 속여 판매하는 행위를 차단하여 유통질서를 바로 잡고자 함이다. 이는 건전한 유통질서 확립을 통해 소비자는 안심하고 구분해서 선택할 수 있고 생산자는 판로를 확보하며 영업자는 소비자에게 신뢰를 확보할 수 있는 제도이다. 제도시행과 함께 대다수의 영업자들이 이미 원산지표시를 하고 있으며 일부 제도내용을 잘 알지 못해 서투르게 표시하거나 표시하지 못하고 있는 업체들에 대한 홍보와 교육, 계도를 지속해 나갈 것이다.

음식점 원산지표시제도는 조만간 우리의 습관이 되고 우리의 음식문화 중 하나로 정착될 것이며 우리나라가 성숙한 신뢰사회로 나아가는데 일조를 할 것으로 기대한다.

[참고자료]

〈표시대상 음식점의 종류〉

- ① 일반음식점 : 음식류를 조리하여 판매, 식사류와 함께 음주행위가 허용됨(일반음식점, 뷔페, 예식장, 장례식장 등)
- ② 휴게음식점 : 패스트푸드점, 분식점 형태의 음식물을 조리 판매하고 음주행위가 허용 안 됨
- ③ 위탁급식영업 : 계약에 의하여 집단급식소 내에서 음식물을 조리하고 제공함(OO푸드 등)
- ④ 집단급식소 : 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 특정다수인(상시 1회 50명 이상)에게 음식물을 제공하는 급식소(학교, 기업체, 기숙사, 공공기관, 병원 등)

〈식육, 포장육, 식육가공품 정의〉

- ① 식육 : 식육이라 함은 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 기타 부분을 말함
- ② 포장육 : 판매를 목적으로 식육을 절단 또는 분쇄하여 포장한 상태로 냉장하고 냉동한 것
- ③ 식육가공품 : 판매를 목적으로 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 기타 식육을 주원료로 한 제품

※ 근거 : 축산물가공처리법 제2조, 식품공전 중 식육가공품

〈식육의 종류〉

- ① 한우 : 우리나라 고유의 소품종으로 갈색 소
- ② 젖소 : 송아지를 낳은 경험이 있는 젖소로 우유생산을 주된 목적으로 사육된 소
- ③ 육우 : 육용종, 교잡종, 젖소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젖소로 고기생산을 주된 목적으로 사육된 소