정책연구보고 P108 | 2009. 2.

음식점 원산지표시제도의 현황과 과제

이 계 임 연 구 위 원
황 윤 재 전문연구원
손 은 영 연 구 원

한국농촌경제연구원

연구 담당

이 계 임	연 구 위 원	연구 총괄, 실태 평가, 정책과제 도출
황 윤 재	전문연구원	운영 현황 및 외국 사례 조사
손 은 영	연 구 원	자료 수집, 선행연구 검토

머 리 말

원산지표시제도는 본래 유통 질서 확립과 소비자의 알권리 및 선택권 보장을 목적으로 하는 제도이나, 식품의 안전성에 대한 국민적 관심이 높아짐에 따라 식품에 대한 안심관리제도의 역할을 할 것으로 기대되고 있다. 음식점 원산지표시제도는 2008년도 미국산 쇠고기 수입 재개에 따라 음식점에서 사용되는 식재료에 대한 국민의 우려와 불신이 확대되면서 본격적으로 추진되어 왔다.

그러나 음식점 원산지표시제도가 “농산물품질관리법”과 “식품위생법”에 의해 동시에 운영되고 있으며, 2008년 이후 빠르게 추진되어 왔기 때문에 시행과정에 문제점이 나타나고 있다. 많은 업체에서는 원산지표시제도에 대한 홍보가 부족하여 혼란을 겪고 있으며, 소비자의 불안이 해소되지 않고 있다.

이 연구는 음식점 원산지표시제도에 대한 법률적 검토, 업체 조사, 주요국의 제도사례, 소비자의 이용현황 등을 종합적으로 검토하여 음식점 원산지표시제도의 운영 현황을 파악하고 개선방안을 마련하는 것을 목적으로 추진되었다. 이 연구 결과가 시행초기 단계에서 여러 가지 문제점이 제기되고 있는 음식점 원산지표시제도에 대한 명확한 규명을 바탕으로 효율적 운영방안 마련에 기여할 수 있기를 기대한다. 연구에 참여해 주신 음식점 업주들과 소비자 여러분께 감사드린다.

2009. 2.

한국농촌경제연구원장 **오 세 익**

요 약

식품의 안전성에 대한 국민적 관심 증가, 외식산업의 비중 확대와 함께 2008년 미국산 쇠고기 수입이 재개됨에 따라 음식점에서 제공되는 식재료의 원산지에 대한 소비자의 불안감이 증가하고 있다. 이에 따라 2007년부터 음식점 원산지표시제가 도입되어 일부품목을 중심으로 실시되고 있지만, 아직 제도시행 초기단계에 있어 여러 가지 문제점을 노출하고 있다.

이 연구는 음식점 원산지표시제도의 개선방안을 마련하여 소비자에게 올바른 정보를 제공하고 농식품 유통질서를 제고하는 것을 목적으로 하고 있다. 이를 위해 이 연구에서는 음식점 원산지표시제도의 운영 현황을 파악하고, 외식업체와 소비자를 대상으로 한 설문조사를 통해 음식점의 원산지표시제도의 도입 실태와 소비자의 음식점 원산지표시 이용 실태를 분석하였으며, 주요국의 음식점 원산지표시제도를 검토하여 음식점 원산지표시제도의 개선방안을 제시하였다.

음식점 원산지표시제는 2007년 “식품위생법”에 따라 일부 쇠고기 품목에 대해 제한적으로 실시되어 오다가 미국산 쇠고기 수입 이후 농림수산식품부가 “농산물품질관리법”을 개정하여 2008년 6월부터 쌀(밥류)(2008.6.22), 쇠고기(2008.7.8), 돼지고기, 닭고기, 배추김치(2008.12.22)를 대상으로 제도가 확대되었다.

음식점 원산지표시제는 현재 보건복지가족부(“식품위생법”)와 농림수산식품부(“농산물품질관리법”)에 의해 동시에 관리되어 지도·감독기관이 이원화되어 있다. 또한 육류의 경우 “식품위생법”은 영업장 면적 100㎡ 이상 일반음식점, “농산물품질관리법”은 모든 음식점을 대상으로 하고 있으며, 쇠고기의 경우 “식품위생법”에서는 표시 대상을 주요 메뉴로 하는 반면, “농산물품질관리법”은 식육가공품을 포함한 모든 용도로 지정함에 따라 제도의 현장 적용에 혼란을 초래하고 있다.

음식점의 원산지표시제 도입실태를 분석하기 위해 서울시내 307개의 외식업체를 대상으로 설문조사를 한 결과 95.7%의 외식업체가 음식점 원산지표시제

를 시행하고 있었으며, 제도의 전반적인 내용에 대한 인지도와 신뢰도도 상당히 높은 수준에 있었다.

그러나 제도의 적용에 어려움을 겪고 있는 업체가 28%에 달하였다. 일부 업체에서는 대상 품목을 확대(24.9%)하거나 축소(17.2%)시켜야 하고, 규모에 따라 차등하여 시행하여야 한다(36.8%)고 답하는 등 품목·규모에 대한 제도 수정이 필요하다고 응답하였다. 또한 응답업체의 63.5%가 계도기간이 연장되어야 하고, 64.1%는 표시대상을 주메뉴로 한정하여야 한다고 답하여 전반적으로 제도 수정에 대한 요구가 높은 것으로 나타났다.

서울시내 소비자 379명을 대상으로 설문조사를 하여 소비자의 음식점 원산지표시제에 대한 의향을 분석한 결과 원산지표시제에 대한 소비자 관심도는 74.6%로 높은 편이었으며, 소비자의 불안감 해소와 선택권 보장이라는 측면에서 음식점 원산지표시제도의 유효성을 높이 평가하고 있었다. 그러나 47.2%가 음식점에서 원산지표시를 찾는 데 어려움을 겪고 있다고 답하였으며, 국산으로의 둔갑하거나 원산지를 속이는 경우의 발생가능성, 음식점에서 식재료의 원산지 확인의 어려움과 정부 단속의 한계 등의 요인으로 원산지표시제에 대한 신뢰도는 매우 낮은 것으로 나타나(24.8%), 제도의 현장적용에 대한 개선이 필요한 것으로 조사되었다.

소비자들의 경우 향후 표시제 대상 품목을 확대해야 한다는 의견이 75.7%에 달하였으며, 규모와 상관없이 모든 음식점을 대상으로 해야 한다(91.0%)는 의견이 많았다. 이밖에 계도기간 연장이 필요하다는 의견이 높게 나타났으나, 원산지표시제를 권장사항으로 전환하는 것과 쇠고기의 원산지표시를 주메뉴로 한정하는 것에 대해서는 대다수 소비자가 반대의견을 표시하였다.

향후 원산지표시제도의 개선과 정착을 위해 법률 및 관리체계 일원화에 의한 일관성 있고 효율적인 업무 수행 촉진, 의무표시와 권장표시 병행과 일부 중요 품목에 대한 시행 확대, 대상 업소의 형평성, 쇠고기 축종 표시의 간소화, 육가공품과 배추김치 표시 방법과 대상의 명확화 등 표시 대상 및 규모 조정, 과태료 조정, 이력추적관리 기반 확충, 표시방식 개선, 충분한 계도기관과 홍보 뒷받침 등 표시 활성화 기반 조성에 전념할 필요가 있다.

ABSTRACT

A Study on the Country of Origin Labeling in Food Service Sector

Koreans' rising interest in food safety, more frequent eating out and the resumption of US beef imports in 2008 have been combined to deepen the anxiety of Korean consumers about the country of origin of food materials they are eating at restaurants. To address the concern, the origin of food labeling in restaurants was introduced in Korea in 2007 to a limited extent. However, since it is still at its infancy, multiple issues have been raised.

Against this background, this study aims to draw up measures for improving the country of origin labeling in restaurants, thereby giving right information to consumers and keeping the agri-food distribution in good order. To this end, the study examined the current usage of the country of origin labeling in restaurants and conducted a questionnaire survey of restaurants and consumers to analyze restaurants' compliance of the labeling and consumers' usage. In addition, the country of origin labeling programs in some advanced countries were studied to learn about their operations and come up with measures for improvement.

In Korea, the country of origin labeling in restaurants was first applied to a limited number of beef items under the "Food Sanitation Act" in 2007. After the importation of US beef, the Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries revised the "Agricultural Products Quality Control Act" to put rice (June 22, 2008), beef (July 8, 2008), pork, chicken and whole cabbage kimchi (December 22, 2008) under the scope of the country of origin labeling.

The country of origin labeling in restaurants is currently managed by two ministries: the Ministry of Health, Welfare and Family Affairs ("Food Sanitation Act") and the Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries ("Agricultural Products Quality Control Act"). Accordingly, the government's supervision of the labeling system is polarized. For meat products, the "Food Sanitation Act" applies to "ordinary" restaurants with a floor space of more than 100㎡ whereas the "Agricultural Products Quality Control Act" applies to all types of restaurants. In the case of beef, the "Food Sanitation Act" requires the country of origin labeling on main dishes, while the "Agricultural Products

Quality Control Act" requires labeling for all types of food including processed meat. This inconsistent and polarized legal control has caused confusion in implementing the program.

To find out the adoption level of the country of origin labeling by restaurants, 307 restaurants in Seoul were surveyed and it was found that 95.7% of them had put it in place, and their awareness of the program in general and their trust in the program are considerably high.

Nevertheless, 28% of the restaurants responded stated their difficulty in applying the program. 24.9% agreed on the need to expand the scope of labeled items while 17.2% said that it is necessary to reduce the scope. 36.8% said that the application of the labeling needs to be differentiated depending on the size of business. Furthermore, 63.5% was positive about extending the preparatory guidance period before full implementation, and 64.1% said that the labeled items should be limited to main dishes only. The overall view of the restaurants responded was that there is a strong demand for revising the current labeling program.

The other survey of 379 consumers living in Seoul has found that their interest in country of origin labeling in restaurants is very high at 74.6%. They highly regarded the effectiveness of the labeling in restaurants as it reduces consumers' anxiety and protects the consumers' right to choose. However, 47.2% of the consumers responded said that it is difficult to find labeling information in restaurants, and the level of consumer confidence in country of origin labeling was very low at 24.8% due to the possibility of lying about the country of origin, the difficulty of validating the country of origin of food materials in restaurants, and the limitation of monitoring on the part of the government. This result indicates that some improvement is necessary to effectively implement the program.

The consumer survey showed that the share of respondents who said it is necessary to expand the scope of labeled items is as high as 75.7% and that 91% approve of full implementation of the labeling on all restaurants. In addition, a high percentage of consumers raised the need to lengthen the preparatory guidance period. As for the questions on changing the labeling provision from a mandatory duty to a recommendation and on limiting the items for labeling to main dishes only, the majority of the respondents expressed their objection.

For the active implementation of the labeling program in the future, we need to focus on laying a groundwork by engaging in following activities:

building a unified legal and control system for consistent and efficient application; operating the mandatory and recommended labeling programs at the same time; expanding the application of country of origin labeling to some important items; ensuring equal treatment of restaurants subjected to labeling; simplifying beef labeling; and clarifying the labeling methods and targets for processed meat products and whole cabbage kimchi; adjusting penalty amount; expanding the infrastructure for proper food tracking and management; improving labeling methods; and providing sufficient guidance period and public relations support.

Researchers: Lee Kyei-Im, Hwang Yun-Jae, Son Eun-Young
Research period: 2008. 11. - 2009. 2.
E-mail address: lkilki@krei.re.kr

차 례

제1장 서 론

1. 연구의 필요성과 목적 ····· 1
2. 선행연구 검토 ····· 3
3. 연구 내용 ····· 5
4. 연구 범위 및 방법 ····· 6

제2장 음식점 원산지표시제도의 운영 현황

1. 도입 배경 ····· 8
2. 제도 현황 ····· 9
3. 관리 실태 ····· 12

제3장 음식점 원산지표시제도 도입 실태 평가

1. 음식점의 원산지표시 현황 ····· 14
2. 음식점의 인지수준 및 영향 평가 ····· 18
3. 음식점의 원산지표시 개선방향 의견 ····· 21

제4장 소비자의 음식점 원산지표시 이용 실태 평가

1. 표시 이용 실태 ····· 28
2. 소비자의 음식점 원산지표시제도 평가 ····· 31

제5장 주요국의 음식점 원산지표시 사례

1. 유럽의 도입 실태 ····· 35
2. 일본의 운영 사례 ····· 38

제6장 음식점 원산지표시제도의 정책과제

1. 법률 및 관리체계 일원화 ····· 45
2. 운영 규정의 현실화 ····· 46
3. 표시 활성화 기반 조성 ····· 50

제7장 요약 및 결론 ····· 52

부록 1. 음식점 원산지표시제 실태조사(소비자) ····· 60
부록 2. 음식점 원산지표시제 실태조사(음식점) ····· 67

참고문헌 ····· 75

표 차 례

제2장

표 2- 1. 음식점 원산지표시제 관리·운영 현황 ····· 10
표 2- 2. 음식점 원산지표시제 표시 방법 ····· 11
표 2- 3. 쇠고기 허위표시 유형 ····· 13

제3장

표 3- 1. 단속형태 ····· 17
표 3- 2. 단속점검 사항 내역 ····· 18
표 3- 3. 원산지표시제의 식품 섭취 및 신뢰도에 대한 기여도 ····· 20
표 3- 4. 원산지표시제 품목 확대에 대한 의견 ····· 21
표 3- 5. 확대 대상 품목 ····· 22
표 3- 6. 축소 대상 품목 ····· 22
표 3- 7. 규모에 상관없는 원산지표시제 시행 ····· 23
표 3- 8. 권장사항으로의 전환 ····· 24
표 3- 9. 쇠고기 표시제의 주메뉴로의 한정 ····· 25
표 3-10. 원산지표시제도의 문제점 ····· 25
표 3-11. 원산지표시제의 개선사항 ····· 26

제4장

표 4- 1. 음식점 원산지표시를 본 경험 ····· 28
표 4- 2. 원산지표시 장소 ····· 28
표 4- 3. 원산지표시에 특히 관심을 기울이는 품목 ····· 29
표 4- 4. 원산지표시제 관심 정도 ····· 30
표 4- 5. 원산지표시제에 대한 추가 지불 의향 ····· 31

표 4- 6. 음식점 원산지표시제도의 필요성 ····· 31
표 4- 7. 음식점 원산지표시제도의 필요 이유 ····· 31
표 4- 8. 원산지표시제가 소비자의 안전 식품 섭취에 기여하는 정도 ····· 32
표 4- 9. 원산지표시제에 대한 신뢰도 ····· 32
표 4-10. 원산지표시를 신뢰하지 않는 주된 이유 ····· 32
표 4-11. 원산지표시 대상 품목수의 조정 여부 ····· 33
표 4-12. 규모에 상관없는 원산지표시제 시행 ····· 33
표 4-13. 원산지표시 확대가 필요한 품목 ····· 33
표 4-14. 원산지표시제 개선방향 ····· 34

제5장

표 5- 1. 유럽 주요국의 음식점 원산지표시제도 도입 실태 ····· 36
표 5- 2. 아일랜드의 쇠고기 원산지표시 원칙 ····· 37
표 5- 3. 일본 음식점 원산지표시제도의 주요 내용 ····· 39
표 5- 4. 일본 외식업체의 식재료 원산지표시 원칙 ····· 41

그 림 차 례

제1장

그림 1- 1. 연구체계도 ····· 7

제3장

그림 3- 1. 원산지표시 정보 취득 경로 ····· 15
그림 3- 2. 원산지표시 장소 ····· 15
그림 3- 3. 원산지표시 사례 ····· 16
그림 3- 4. 원산지표시제 단속 횟수 ····· 17
그림 3- 5. 원산지표시제에 대한 지식 평가(정답자 비중) ····· 19
그림 3- 6. 표시과정의 어려움 ····· 20
그림 3- 7. 원산지표시 후 메뉴의 판매 변화 여부 ····· 21
그림 3- 8. 표시 대상 품목 조정에 대한 의견 ····· 22
그림 3- 9. 계도기간 연장 여부 ····· 24

제4장

그림 4- 1. 원산지표시 찾아본 품목 ····· 29
그림 4- 2. 원산지표시를 찾을 수 없었던 경험 ····· 30

제5장

그림 5- 1. 일본 음식점 보드사용 원산지표시 예 ····· 43
그림 5- 2. 음식점 내벽 원산지표시 예 ····· 44
그림 5- 3. 일본 음식점 메뉴판 원산지표시 예 ····· 44

제 1 장

서 론

1. 연구의 필요성과 목적

1.1. 연구의 필요성

○ 원산지표시제도는 식품의 본격적인 수입개방에 따라 외국의 값싼 식품이 국산 식품으로 위장 판매되는 부정유통 가능성이 커지자, 생산자와 소비자를 동시에 보호하기 위하여 도입한 제도이다. 이 제도는 유통질서 확립과 소비자의 알권리 및 선택권 보장을 목적으로 한다.

○ 식품의 안전성에 대한 국민적 관심이 높아지고, 가구 식료품비 중 외식비의 지출비중이 46%(2007)에 달하는 등 국민 식생활과 건강에서 외식산업이 차지하는 비중이 높아짐에 따라 음식점을 대상으로 일부 식재료의 원산지를 표시하는 음식점 원산지표시제의 필요성이 제기되었다.

○ 음식점 원산지표시제는 2007년 1월에 “식품위생법”에 의해 처음으로 도입되어 구이용 쇠고기에 대해 제한적으로 실시되었다. 2007년 12월에는 “식품위생법”이 일부 개정되어 쌀, 배추김치, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 대한 원

산지표시가 2008년부터 시행되도록 의결되었다.

○ 그러나 미국산 쇠고기 수입 재개에 따라 음식점에서 사용되는 식재료에 대한 국민의 우려와 불신이 확대되면서 농림수산식품부는 “농산물품질관리법”을 개정하여 음식점 원산지표시제도를 실시하게 되었다. 식재료에 대한 원산지표시는 2008년 7월부터 쌀(밥류)・쇠고기(2008. 7.8.), 돼지고기・닭고기・배추김치(2008.12.22)를 대상으로 추진되고 있다.

○ 한편 많은 업체에서는 원산지표시제도에 대한 홍보가 부족하여 혼란을 겪고 있으며, 감시기반이 불충분한 상황 하에서 포상형태로 감시활동을 강화할 경우 식파라치를 양성할 수밖에 없는 상황을 초래할 것이라고 크게 반발하고 있다. 전국에 음식점이 약 60만개에 달하고, 그 중 70%(2006) 정도가 100㎡ 미만의 소규모 업체라는 점을 감안할 때 혼란이 지속될 것으로 예상된다.

○ 소비자는 식생활과 국민건강에서 외식에 대한 의존도가 매우 높으며, 많은 소비자들이 아직 광우병의 충격에서 벗어나지 못하고 음식점에서 먹는 쇠고기의 원산지에 대해 불안해하고 있다.

○ 원산지표시제도는 수입산이 국내산으로 둔갑 판매되는 것을 방지함으로써 국내 농산물의 품질을 지키고 유지할 수 있도록 하며, 소비자에겐 ‘알권리’를 보장함으로써 자신들이 원하는 상품을 선택할 수 있도록 하는 농업인과 소비자를 동시에 보호하기 위한 제도이다. 또한 음식점에서는 취급하는 식재료의 원산지를 사실대로 정확히 표시함으로써 고객들의 신뢰를 확보하고, 차별화된 이미지 효과를 가져올 수 있을 것으로 기대된다.

○ 따라서 시행초기단계에서 여러 가지 문제점을 노정하고 있는 음식점 원산지표시제도에 대한 명확한 규명을 바탕으로 효율적 운영 방안이 마련될 필요가 있다.

1.2. 연구 목적

○ 이 연구는 음식점 원산지표시제도의 운영 현황을 파악하고 개선방안을 마련함으로써 소비자에게 올바른 정보를 제공하고 농식품 유통질서를 제고하는 것을 목적으로 한다.

2. 선행연구 검토

○ 김환규(2006)[1]는 음식점 원산지표시제에 대한 문제점을 파악하고, 설문조사를 통해 음식점 경영자와 소비자 간의 시각 차이를 파악하여 음식점 원산지표시제 도입 방향을 제시하였다. 이 연구에서는 음식점 원산지표시제의 추진에 있어 해외 사례 확보 빈약, 비용 산출 및 기타 경제적 파급효과에 대한 연구 미비, 한육우 업계 경쟁력 확보 미흡, 역효과에 대한 검토 미흡을 언급하며 추진의 한계를 지적하였다. 한계를 극복하기 위해서는 제도 기반 조성 마련 및 음식점의 자발적 참여 유도의 필요성을 언급하였다. 음식점 원산지표시 의무화에 대해 93%의 소비자들이 찬성 의견을 보인 반면, 음식점들의 경우는 40%에 그쳤으며 추가 지불 의향도 5% 미만에 머무르고 있어 제도 도입에 대한 현실적인 대안 마련이 필요함을 나타내고 있다.

○ 전성자(2005)[2]는 음식점 식육원산지표시제도를 시행하는 데 있어 한국음식업중앙회와 음식점 및 소비자단체의 각기 다른 입장에 대한 문제점을 파악하여 해결안을 모색하고 하위규정 마련이 필요하다고 하였다. 이와 관련하

---

1 김환규(2006). 음식점의 쇠고기 원산지표시제에 관한 연구, 건국대학교 대학원 박사학위논문.

2 전성자(2005). 음식점 식육원산지표시제도 연구, 식품의약품안전청.

여 음식점 업주들의 의견을 조사해 본 결과 제도 초기에는 쇠고기 50% 이상을 취급하고 300㎡ 이상인 음식점부터 실시하며 3차적으로 나누어 연차적으로 300~100㎡ 미만, 100㎡ 이하로 제도를 도입하는 것이 바람직하다고 평가하였다. 그 밖에도 안전한 식육 운반을 위한 교육 및 지도 강화, 정부의 지원 및 홍보 필요, 감시 및 이행여부 확인 인력 구축, 쇠고기 이력추적 시스템 활용 등을 대안으로 제시하였다.

○ 음식점 원산지표시제도와 관련한 연구실적은 극히 미비하며, 그 밖에 몇 편의 기고문이 존재하고 있다. 강광파(2007)[3]는 돼지고기 음식점 원산지표시제도와 관련하여 식육판매업장에 대한 원산지표시제의 정착이 최종 소비단계인 음식점에서는 이루어지지 못하고 있음을 지적하고 돼지고기 음식점 원산지표시제 시행이 시급함을 언급하였다. 송하영(2008)[4]은 사후관리 담당자들조차 정확한 내용과 확실한 표시 방법을 모르고 있으며, 식품위생법과 농산물품질관리법의 이원화 등으로 현업에서 혼란이 야기되고 있다고 언급하였다.

○ 음식점 원산지표시제도에 대해서는 기존 연구 실적이 크게 부족하고, 단편적인 설문조사 결과가 발표되는 데 그치고 있는 실정이다.

○ 이 연구에서는 음식점 원산지표시와 관련하여 정책 및 법률 현황, 음식점 및 소비자 평가, 외국의 운영사례 등을 종합적으로 검토하여 개선방안을 제시하고자 한다.

---

3 강광파(2007). 수입육과 차별화를 위한 돼지고기 음식점 원산지표시제도, 「월간양돈」, 29(6): 144-146.

4 송하영(2008). 음식점 원산지 관리 제도, 「식품세계」, 9(7): 64-72.

3. 연구 내용

○ 연구의 주요 내용은 크게 다섯 부분으로 구성되어 있다. 음식점 원산지표시제도의 운영 현황, 음식점 원산지표시제도의 도입 실태 평가, 소비자의 음식점 원산지표시 이용, 주요국의 음식점 원산지표시제도 평가, 음식점 원산지표시제도의 정책과제 등이다.

○ 제2장에서는 음식점 원산지표시제도의 운영 현황을 파악하기 위해 관련 법령 및 운영 현황을 살펴보고, 당면 문제점을 검토하였다.

○ 제3장 음식점 원산지표시제도의 도입 실태 평가에서는 음식점의 원산지표시 현황 검토를 배경으로 인지수준 및 영향을 평가하고 원산지표시의 개선방향에 대한 의견을 조사하였다.

○ 제4장에서는 소비자의 음식점 원산지표시 이용 실태를 평가하기 위해 소비자의 표시 이용 실태를 조사하고, 제도에 대한 소비자의 평가를 검토하였다.

○ 제5장 주요국의 음식점 원산지표시 사례에서는 유럽과 일본의 음식점 원산지표시제도 운영 사례를 조사・검토하였다.

○ 제6장에서는 음식점 원산지표시제도의 정책과제를 제시하였다. 법률 및 관리체계의 일원화, 운영 규정의 현실화, 표시 활성화 기반 조성에 관한 세부과제를 검토하였다.

4. 연구 범위 및 방법

4.1. 연구 범위

○ 기존의 연구들은 식육 위주의 원산지표시를 대상으로 한 반면, 이 연구는 음식점 원산지표시 대상 전체에 대해 검토할 계획이다. 음식점은 한식을 중심으로 하되, 분식, 중식, 일식, 양식 등 다양한 음식점 사례를 포함하고자 한다.

4.2. 연구 방법

○ 음식점 원산지표시제도의 운영 현황과 문제점 파악을 위해 문헌 검토와 관련 기관 방문조사를 추진하였으며, 관련 법률과 자료가 수집・검토되었다.

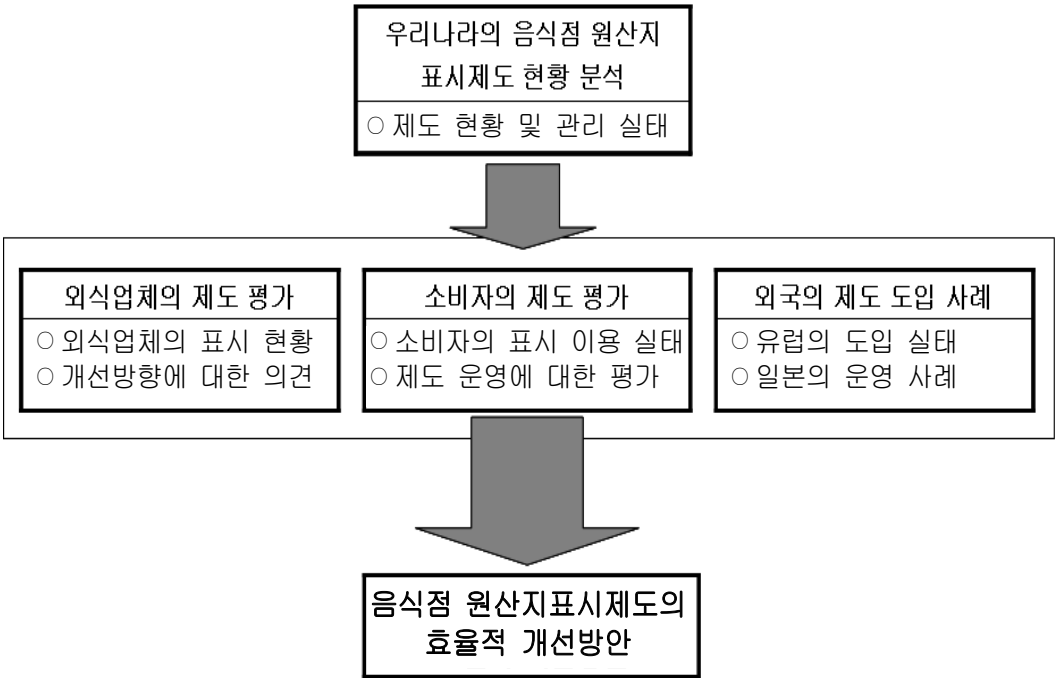
○ 음식점 원산지표시제도의 도입 실태 평가는 음식점 방문 설문조사결과를 중심으로 추진되었다. 서울시내 307개소를 대상으로 하였으며, 원산지표시현황과 문제점, 개선방향 등이 조사되었다.

○ 소비자의 음식점 원산지표시 이용 실태 평가는 서울시내 소비자 379명을 대상으로 한 전화설문조사를 통해 추진되었다. 주로 원산지표시제 인지도, 효과 평가, 개선방안 등이 조사되었다.

○ 주요국의 음식점 원산지표시 사례 조사를 위해 각 국의 관련 자료와 문헌이 검토되었다. 보도자료, 기관 홈페이지, 관련 법률 등 다양한 형태의 자료가 수집・분석되었다.

○ 정책과제 도출에는 현황 검토, 외국 사례 조사, 음식점 및 소비자 설문조사, 관련 기관 및 업체 자문회의 등이 종합적으로 반영되었다.

그림 1-1. 연구체계도



제 2 장

음식점 원산지표시제도의 운영 현황

1. 도입 배경

○ 식품의 안전성에 대한 국민적 관심이 높아지고, 가구 식료품비 중 외식비의 지출비중이 46%(2007)에 달하는 등 국민 식생활과 건강에서 외식산업이 차지하는 비중이 높아지고 있다. 이와 함께 쌀, 김치, 육류 등 국민의 식생활의 주요 부분을 차지하는 식재료의 수입이 지속적으로 증가함에 따라 음식점을 대상으로 식재료의 원산지를 표시하는 음식점 원산지표시제의 필요성이 제기되었다.[5]

---

[5] 김치 수입물량은 1990년에 29톤에 불과하였으나 2000년에 473톤, 2008년에는 221,220톤으로 크게 증가하였다. 쌀은 최소시장접근물량(Minimum Market Access, MMA)으로 2004년에는 밥쌀용 21,564톤, 가공용 216,645톤이 도입되었으며, 2007년에는 각각 34,429톤(밥쌀용), 211,493톤(가공용), 2008년에는 46,928톤(밥쌀용), 181,722톤(가공용)이 도입되었다. 2008년 국내 생산량 4,407,743톤 기준으로 당해연도 도입물량의 비율은 약 5.2%에 달한다. 이밖에 축산물의 경우 쇠고기는 2007년 국내생산은 171,247톤인데 비해 수입은 202,785톤으로 수입이 국내생산보다 많으며, 돼지고기의 국내생산은 705,578톤, 수입은 248,162톤, 닭고기는 국내생산 380,362톤, 수입은 60,030톤으로 상당량 수입되는 것으로 나타났다.

○ 음식점 원산지표시제는 2007년 1월에 “식품위생법”에 의해 처음으로 도입되어 구이용 쇠고기에 대해 제한적으로 실시되었다. 2007년 12월에는 “식품위생법”이 일부 개정되어 쌀, 배추김치, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 대한 원산지표시가 2008년부터 시행되도록 의결되었다.

○ 미국산 쇠고기 수입 재개에 따라 음식점에서 사용되는 식재료에 대한 국민의 우려와 불신이 확대되면서 농림수산식품부는 “농산물품질관리법”을 개정하여 음식점 원산지표시제도를 실시하게 되었다. 식재료에 대한 원산지표시는 2008년 7월부터 쌀(밥류)・쇠고기(2008. 7.8.), 돼지고기・닭고기・배추김치(2008.12.22)를 대상으로 운영되고 있다.

2. 제도 현황

○ 음식점 원산지표시제는 농림수산식품부(“농산물품질관리법”)와 보건복지가족부(“식품위생법”)에 의해 동시에 운영되고 있다. 적용 대상 품목, 표시방법 등은 동일하지만, 표시범위와 적용 대상업소에는 차이가 있는 것으로 나타났다<표 10-1>.

○ “농산물품질관리법”과 “식품위생법” 모두 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등 축산물과 쌀(밥류), 배추김치 등에 대해 원산지를 표시하도록 하고 있다. 그러나 쇠고기의 경우 “식품위생법”에서는 주요 메뉴로 한정하는 반면, “농산물품질관리법”은 식육가공품을 포함한 모든 용도를 대상으로 한다.

- 쌀은 가공하여 죽, 식혜, 떡 및 면 등으로 제공되는 것은 제외하고, 밥으로 제공된 경우만을 포함하며 김치는 반찬으로 제공되는 것만 표시하도록 되어 있다.

○ “농산물품질관리법”과 “식품위생법”에서 표시는 일반적으로 메뉴판, 게시판,

푯말 등을 이용하여 해당 품목에 사용된 식재료의 국내산 또는 수입국가명을 표시하는 것을 원칙으로 하고 있다. 국내산 쇠고기는 원산지와 함께 식육의 종류(한우, 육우, 젖소)를 함께 표시하여야 한다.

- 쇠고기는 소를 수입해서 6개월 이상 사육하여 유통한 경우 '국내산'으로 표시하고 괄호안에 쇠고기의 종류 및 수입국가명을 표시하여야 하며, 돼지고기와 닭고기는 돼지와 닭을 수입해서 각각 2개월, 1개월 사육하여 유통한 경우 '국내산' 표시와 함께 괄호안에 수입국가명을 표시하도록 하고 있다.[6]

표 2-1. 음식점 원산지표시제 관리·운영 현황

	농산물품질관리법	식품위생법
시행기관	농림수산식품부	보건복지가족부
단속기관	국립농산물품질관리원	식품의약품안전청
대상 품목	· 쇠고기 식육 · 포장육 · 식육가공품: 모든 용도 · 돼지고기와 닭고기 식육 · 포장육: 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용 · 쌀: 밥(죽, 식혜, 떡, 면 제외) · 배추김치: 절임 · 양념 · 혼합 등의 과정을 거쳐 반찬으로 제공	· 쇠고기: 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용, 육회용 · 돼지고기, 닭고기: 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용 · 쌀: 밥(죽, 식혜, 떡, 면 제외) · 배추김치: 절임 · 양념 · 혼합 등의 과정을 거쳐 반찬으로 제공
대상업소	· 쇠고기, 돼지고기, 닭고기: 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식영업소, 집단급식소 · 쌀(밥류), 배추김치: 100㎡ 이상 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소	· 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀(밥류), 배추김치: 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식영업소(영업장면적 100㎡ 이상)
표시방법	· 메뉴판과 게시판, 다양한 추가표시, 단 100㎡ 미만 음식점은 하나 선택하여 표시 · 쇠고기는 원산지와 식육의 종류(한우, 육우, 젖소) 등 병행 표시	· 메뉴판과 게시판, 다양한 추가표시 · 쇠고기는 원산지와 식육의 종류(한우, 육우, 젖소) 등 병행 표시
처벌규정	· 허위표시: 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금 · 허위표시: 영업정지 등 행정처분 병과 · 미표시: 1천만원 이하의 과태료	· 허위표시: 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금 · 허위표시: 영업정지 등 행정처분 병과 · 미표시: 1천만원 이하의 과태료

6 2007년에 캐나다(4,675kg)와 미국(3,073kg)에서 생우(종우(젖소)) 7,748kg이 수입되었다. 생돈의 경우 50kg 이상 돼지는 39,720kg(전량 캐나다)이 수입되었으며, 50kg 미만 돼지는 657kg(전량 미국)이 수입되었다. 이밖에 종돈의 경우 271,310kg이 수입되었으며, 주요 수입국은 캐나다(149,994kg), 미국(91,045kg), 프랑스(15,170kg) 등이었다. 이밖에 영국, 일본, 덴마크에서도 종돈이 수입되었다. 2007년도 생계 수입실적은 전무하다.

표 2-2. 음식점 원산지표시제 표시 방법

구분		표시 방법
일반적인 경우		· 원산지 등이 같은 경우 메뉴판 및 게시판에 일괄표시 예) 우리 업소에서는 '국내산 한우 쌀'만 사용합니다.
쌀		· 국내산: '쌀(국내산)'으로 표시 · 수입산: 쌀의 수입국가명 표시 예) 쌀(미국산) · 국내산 쌀과 수입산 쌀을 섞은 경우 예) 쌀(국내산과 미국산을 섞음)
배추김치		· 국내산 배추사용 국내에서 배추김치로 조리 예) 배추김치(국내산) · 수입한 배추(절인 배추 포함)를 국내에서 배추김치로 조리하여 판매 예) 국내산 배추김치(배추 중국산) · 외국에서 제조·가공한 배추김치를 수입하여 조리·판매 예) 배추김치(중국산) · 기타 위의 사항의 배추김치를 섞은 경우 예) 배추김치(국내산과 중국산을 섞음)
육류	쇠고기	· 국내산: '국내산'으로 표시 예) 소갈비(국내산) ※ 수입한 소를 국내에서 6개월 이상 사육한 후 국내산으로 유통하는 경우 '국내산'으로 표시하되 괄호안에 쇠고기의 종류 및 수입국가명 함께 표시 예) 소갈비 국내산(육우, 호주산) · 수입산: 수입국가명 표시 예) 소갈비(미국산) · 원산지가 다른 것을 섞은 경우 예) 갈비탕(국내산 한우와 호주산을 섞음)
	돼지고기 · 닭고기	· 국내산: '국내산'으로 표시 ※ 수입한 돼지를 국내에서 2개월 이상, 수입한 닭을 국내에서 1개월 이상 각각 사육한 후 국내산으로 유통하는 경우에는 '국내산'으로 표시화되, 괄호안에 수입국가명 함께 표시 예) 삼겹살 국내산(돼지 덴마크산) · 수입산: 수입국가명 표시 예) 소갈비(미국산) · 원산지가 다른 것을 섞은 경우 예) 닭갈비(국내산과 중국산을 섞음)
	기타	· 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 섞은 경우: 각각의 원산지표시 예) 햄버그스테이크(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 덴마크산)

주: "농산물품질관리법"에서는 쇠고기 식육가공품을 사용한 경우에는 그 가공품에 사용된 원료의 원산지를 표시하도록 되어 있으며, 식육가공품의 수입국가명을 알 수 없는 경우에는 '수입산'으로 표시할 수 있도록 되어 있다.

○ 그러나 “식품위생법”은 영업장 면적 100㎡ 이상 일반음식점을 대상으로 하는 반면, “농산물품질관리법”은 쇠고기·돼지고기·닭고기의 경우 영업장 면적에 관계없이 모든 일반음식점·휴게음식점·위탁급식영업소·집단급식소를 대상으로 하기 때문에 “농산물품질관리법”은 영업장 면적 100㎡ 미만의 일반음식점·휴게음식점에 대해 별도의 표시 규정을 마련하고 있다.

- “농산물품질관리법”과 “식품위생법”은 영업장 면적 100㎡ 이상 음식점은 메뉴판 및 게시판에 표시하여야 하고, 이밖에 푯말 등 다양한 방법으로 추가적으로 표시할 수 있다.
- 100㎡ 미만의 일반음식점·휴게음식점의 경우 “농산물품질관리법”에서는 메뉴판·게시판 또는 푯말 중 하나를 선택하여 표시할 수 있도록 하고 있다.

○ 처벌규정은 “농산물품질관리법”과 “식품위생법” 모두 동일하게 운영하여 허위표시의 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금과 영업정지 등 행정처분을 병과하며, 미표시는 1천만원 이하의 과태료를 부과하고 있다.

3. 관리 실태

○ 정부는 음식점 원산지표시제의 원활한 정착을 위해 제도 도입 이후 지속적인 홍보 활동과 함께 단속·지도활동을 전개하였다.

- 농림수산식품부는 1단계(2008. 7. 8 ~ 9. 30)로 음식점을 대상으로 단속과 지도·홍보를 병행하였으며, 2단계(2008. 10. 1 ~ 12. 21)로 소규모 영세음식점을 중심으로 계도 활동을 펼쳐왔다. 2008년 12월 22일 이후에는 음식점 원산지표시제가 돼지고기·닭고기·배추김치로 확대 시행됨에 따라 이에 대한 계도 활동을 펼치고 있다.

○ 농림수산식품부를 포함한 정부기관의 단속인원은 5,753명에 달하고 있으며, 단속공무원과 명예감시원을 포함하여 785개의 단속반이 편성되어 있다.

- 기관별 단속인원(단속반)을 살펴보면, 국립농산물품질관리원 1,000명(500개 단속반), 식품의약품안전청과 지방자체단체 285명(285개 단속반), 명예감시원이 4,468명에 달하고 있다.
- 국립농산물품질관리원은 규모가 큰 업소에 대해 적발 위주로 지도·단속을 실시하고 있으며, 지방자치단체는 지도·홍보 위주로 실시하고 있다.

○ 2008년 12월 31일까지 716,169개 업소를 대상으로 쇠고기의 음식점 원산지 표시제 적용 실태에 대한 지도 · 단속을 하였으며, 그 결과 822건이 적발되었다. 적발 업소 중 501건(60.9%)은 허위표시 업소이었으며, 321건(39.1%)은 원산지 미표시 업소이다.

- 쇠고기의 원산지 허위표시 유형을 살펴보면 1) 수입국가명 허위표시 2) 수입산을 국산으로 허위표시 3) 쇠고기를 혼합하여 국산으로 허위표시 4) 혼합하여 수입국가명 허위표시 5) 유명브랜드로 허위표시를 한 사례 등이 있다.

표 2-3. 쇠고기 허위표시 유형

허위표시 유형	사례
수입국가명 허위표시	· 뉴질랜드 → 호주산 · 미국산 → 호주산 · 멕시코 → 호주산
수입산을 국산으로 허위표시	· 호주산 → 국산 · 뉴질랜드산 → 국산 · 미국산 → 국산
쇠고기를 혼합하여 국산으로 허위표시	· 국산 +호주 → 국산 · 뉴질랜드 +호주 → 국산
혼합하여 수입국가명 허위표시	· 뉴질랜드 + 호주 → 호주산 · 멕시코 + 호주 → 호주산
유명브랜드로 허위표시, 기타	· 경기산 → 횡성산 · 국내산젖소 → 호주산

자료: 농산물품질관리원

제 3 장

음식점 원산지표시제도 도입 실태 평가

이 장에서는 음식점을 대상으로 원산지표시 실태와 문제점, 개선방안에 대한 의견 등을 조사하였다. 서울시내 307개의 외식업체를 대상으로 하였으며 개별 면접조사 형태로 진행되었다. 응답한 업체는 일반음식점 290개, 휴게음식점 3개, 위탁급식소 9개, 집단급식소 5개이다.[7]

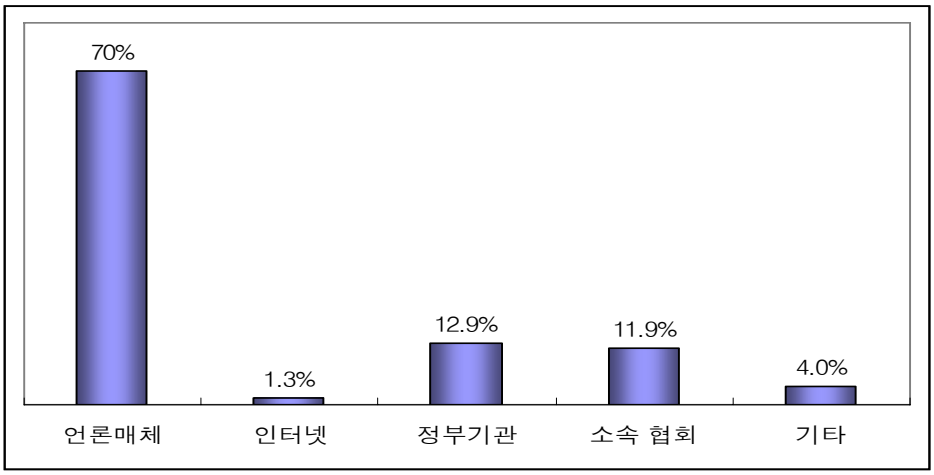
1. 음식점의 원산지표시 현황

○ 서울시내 음식점 대상 설문조사 결과 음식점 원산지표시제를 실시하고 있는 곳은 95.7%로 대부분의 음식점에서 원산지표시제를 실시하고 있는 것으로 조사되었다. 원산지표시제에 대한 정보를 알게 된 경로는 TV · 신문 · 라디오 등 언론매체(70%)가 대다수를 차지하였다. 정부기관의 별도 홍보물(12.9%)이나 소속되어 있는 협회(11.9%)를 통해 알게 된 경우는 적었다<그림 3-1>.

---

7 일반음식점은 고기구이 94개, 일반한식 65개, 탕전문 39개, 양식 23개, 중식 17개, 일식 16개, 분식 26개, 기타 6개로 구성됨.

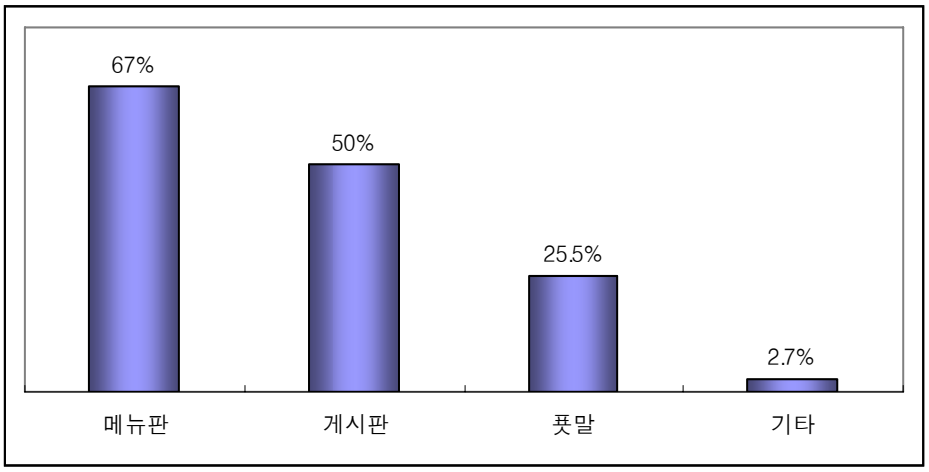
그림 3-1. 원산지표시 정보 취득 경로



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 음식점 내에서 원산지를 표시하고 있는 곳은 주로 메뉴판(67.0%)과 벽에 부착된 메뉴판인 게시판(50.0%)이다. 원산지표시는 인쇄하여 메뉴판·게시판·푯말 등에 부착(51.7%)하거나 새로 작성하는 업체(38.5%)가 대부분이었으며, 펜 등으로 메뉴판에 적어 넣는 업체가 25.9%이었다<그림 3-2>. 음식점 원산지표시 사례는 <그림 3-3>과 같다.

그림 3-2. 원산지표시 장소



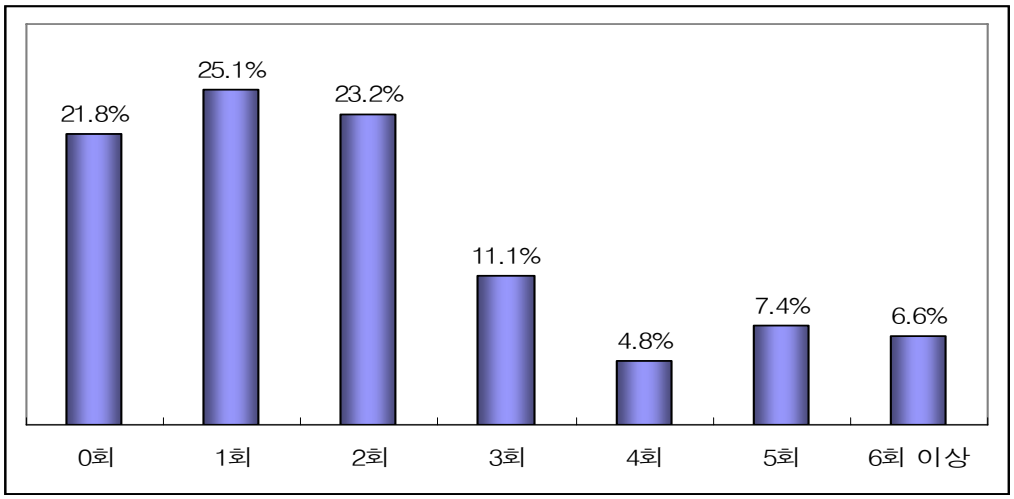
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

그림 3-3. 원산지표시 사례

○ 2008년도 현재까지 음식점 원산지표시제 단속을 받은 업체는 조사업체의 78.2%이었으며, 업체평균 2.3회의 단속을 받아본 경험이 있는 것으로 조사되었다<그림 3-4>. 업체 중에는 식약청, 지자체, 농림수산식품부 등 각기 다른 단속주체가 한 달에 2~3회씩 방문하여 단속을 실시하여 최대 40회까지 단속을 받은 업체가 있는 것으로 조사되어, 조사기관 단일화의 필요성이 제기되었다.

- 원산지표시 단속은 지자체에서 수행하는 경우가 56.6%로 절반 이상이었으며, 농림수산식품부(단독 또는 지자체 합동)가 32.1%, 식약청 단독이 24.4%의 순서이었다.

그림 3-4. 원산지표시제 단속 횟수



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

표 3-1. 단속형태

단위: 개소(%)

식품의약품안전청 독자 단속	지방자치단체 독자 단속	농림수산식품부 독자 단속	농수산식품부와 지자체 협동 단속	잘 모르겠음	기타
54(24.4)	125(56.6)	25(11.3)	46(20.8)	44(19.9)	7(3.2)

주: 복수응답
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 원산지표시 단속은 단속현장에서 원산지표시 여부와 방법이 적정한가를 확인하고 원료의 원산지를 육안으로 식별하여, 의심이 드는 경우 거래내역을 토대로 추적조사하고 과학적인 검정을 실시하여 위반 여부를 확인하는 절차를 밟아야 한다. 단속방식에 대한 조사결과, 실제 표시에 대한 확인과 거래내역서 또는 육안 확인 절차를 거친 경우가 68.8%에 달하는 반면, 음식점 내의 원산지표시 여부만 확인한 경우도 31.2% 수준에 달하는 것으로 조사되었다.

표 3-2. 단속점검 사항 내역

	개소(%)
원산지가 표시된 메뉴판, 게시판 등만 검사	67(31.2)
원산지가 표시된 메뉴판, 게시판 및 거래내역서 등 증명서 확인	76(35.3)
원산지가 표시된 메뉴판, 게시판 및 사용 중인 식재료 육안으로 점검	6(2.8)
원산지가 표시된 메뉴판, 게시판 및 원산지 증명서, 식재료 육안 점검	55(25.6)
원산지표시, 원산지 증명서, 식재료 육안으로 점검, 샘플채취 분석	11(5.1)

자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

2. 음식점의 인지수준 및 영향 평가

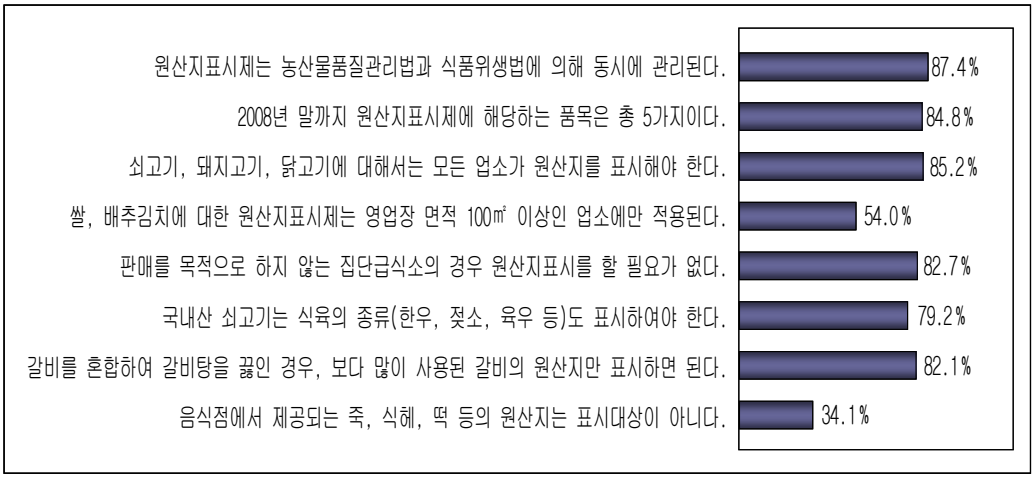
2.1. 인지수준 평가

○ 원산지표시제 시행의 구체적인 내용에 대한 업체의 인지도 평가 결과, 관련 법과 표시품목에 대해서 알고 있는 업체의 비중이 80% 전후로 전반적인 내용에 대해서는 인지수준이 높은 편이었다.

○ 반면 표시대상 업체 규모에 관한 항목과 식당에서 제공되는 가공품의 원산지표시에 대해서는 대부분의 업체가 잘못 이해하고 있는 것으로 나타났다.

죽, 식혜, 떡 등의 쌀 가공품에 대해서도 원산지를 표시해야 한다고 오해하는 업체가 66%이었으며, 쌀 및 배추김치에 대한 원산지표시제가 영업장면적 100㎡ 이상인 곳에만 적용되는 사실에 대해서도 절반정도의 업체에서 잘못 이해하고 있었다.

그림 3-5. 원산지표시제에 대한 지식 평가(정답자 비중)



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

2.2. 원산지표시 영향 평가

○ 식재료의 원산지표시에 대해서 신뢰하는 업체는 70% 이상이었으며, 원산지표시제도가 긍정적인 영향을 미칠 것으로 보는 의견이 대체로 우세하였다 <표 3-3>. 원산지표시제가 소비자가 안전한 식품을 먹는 데 기여하고 있는지에 대해서는 과반수 이상(65.2%)이 기여하고 있다고 평가하였으며, 소비자의 신뢰도 증가에도 기여(60.7%)하고 있다고 평가하는 업체가 많은 것으로 조사되었다.

표 3-3. 원산지표시제의 식품 섭취 및 신뢰도에 대한 기여도

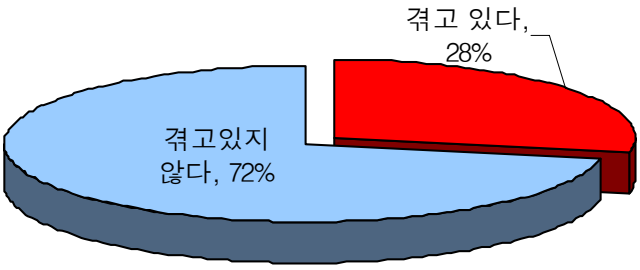
단위: 개소(%)

	전혀 기여 못함	기여 못하는 편	보통	기여하는 편	매우 기여	평균*
안전 식품 섭취	4(1.3)	18(5.9)	84(27.5)	147(48.2)	52(17.1)	3.7
소비자 신뢰도 증가	5(1.6)	25(8.2)	90(29.5)	139(45.6)	46(15.1)	3.6

주: *는 전혀 기여 못함 1점, 기여 못하는 편 2점, 보통 3점, 기여하는 편 4점, 매우 기여 5점으로 환산한 평균값임.
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 음식의 식재료에 원산지표시를 함에 있어 어려움을 겪고 있지 않다는 업체가 72%에 달했으나, 표시과정에 어려움을 겪고 있다고 응답한 업체도 28%로 상당수에 달하는 것으로 나타났다<그림 3-6>. 원산지표시의 어려움을 덜기 위해서는 정부에서 원산지표시 방법을 예시하는 사진 등을 제작하여 보다 구체적으로 설명된 자료를 업소에 제공하는 것이 필요하다는 응답이 63.6%로 많았다.

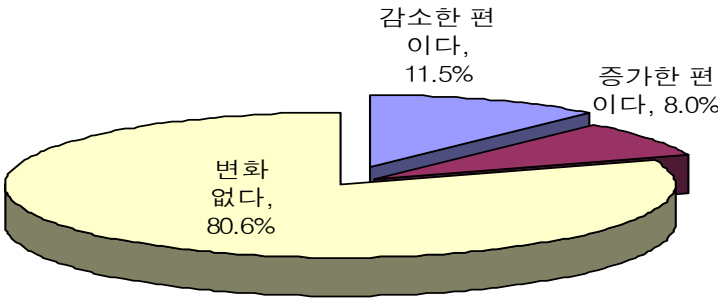
그림 3-6. 표시과정의 어려움



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 원산지가 표시된 메뉴의 판매는 대부분(80.6%)의 음식점에서 변화가 없었으며, 일부 음식점에서 표시 메뉴 판매의 감소(11.5%) 또는 증가(8.6%)가 나타났다<그림 3-7>.

그림 3-7. 원산지표시 후 메뉴의 판매 변화 여부



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

3. 음식점의 원산지표시 개선방향 의견

3.1. 대상 품목

○ 2008년 12월 22일부터 음식점 원산지표시 대상 품목이 쇠고기와 쌀에 이어 돼지고기, 닭고기, 배추김치로까지 확대되었다. 이에 대해 긍정적으로 평가하는 업체가 절반 정도였으며, 부정적으로 평가하는 업체가 10% 수준이었다.

표 3-4. 원산지표시제 품목 확대에 대한 의견

단위: 개소(%)

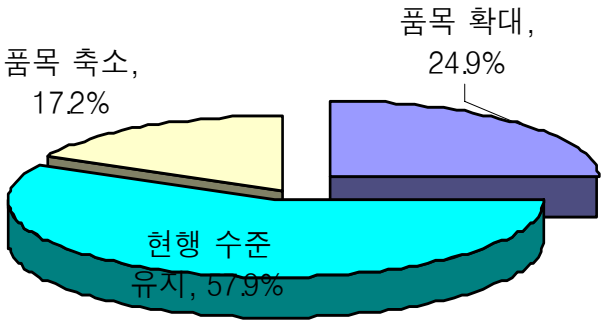
매우 부정적	부정적	보통	긍정적	매우 긍정적	평균*
10(3.3)	21(6.9)	111(36.3)	124(40.5)	40(13.1)	3.5

주: *는 전혀 기여 못함 1점, 기여 못하는 편 2점, 보통 3점, 기여하는 편 4점, 매우 기여 5점으로 환산한 평균값임.
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 원산지표시 대상 품목의 경우 향후에도 5개 품목으로 유지하자는 의견에 대

해 과반수 이상(57.9%)이 찬성하고 있었으나, 품목을 확대(24.9%)하거나 축소(17.2%)시켜야 할 필요가 있다는 의견도 제기되었다<그림 3-8>. 확대 대상 품목으로는 고춧가루(74.4%), 수산물(65.4%) 등이, 축소 대상 품목으로는 배추김치(65.4%), 쌀(59.6%)이 제시되었다<표 3-5, 3-6>.

그림 3-8. 표시 대상 품목 조정에 대한 의견



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

표 3-5. 확대 대상 품목

단위: 개소(%)

고춧가루	수산물	마늘	오리고기	나물류	기타
58(74.4)	51(65.4)	35(44.9)	33(42.3)	25(32.1)	4(5.1)

주: 복수응답
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

표 3-6. 축소 대상 품목

단위: 개소(%)

배추김치	쌀	돼지고기	닭고기	쇠고기
34(65.4)	31(59.6)	22(42.3)	11(21.2)	9(17.3)

주: 복수응답
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

3.2. 대상 규모

○ 원산지표시제도의 대상 규모에 대하여 63.2%는 규모에 상관없이 모든 업체를 대상으로 시행하여야 한다고 응답하였으나, 36.8%는 규모에 따라 차등 시행하여야 한다는 의견을 제시하였다<표 3-7>.

- 업체 규모가 작을수록 차등 시행이 필요하다는 의견이 증가하였다. 월 매출액 5천만원 이상인 대규모 업체의 경우 규모에 따른 차등시행이 필요하다고 보는 업체가 25.7%에 불과한 반면, 1~5천만원 업체에서는 32.8%, 1천만원 미만 업체에서는 47.8%이었다.

표 3-7. 규모에 상관없는 원산지표시제 시행

단위: 개소(%)

	규모에 따라 차등 시행	모든 업체 대상	계
1천만원 미만	54(47.8)	59(52.2)	113(100.0)
1~5천만원	28(32.6)	58(67.4)	86(100.0)
5천만원 이상	19(25.7)	55(74.3)	74(100.0)
전체	107(36.8)	184(63.2)	300(100.0)

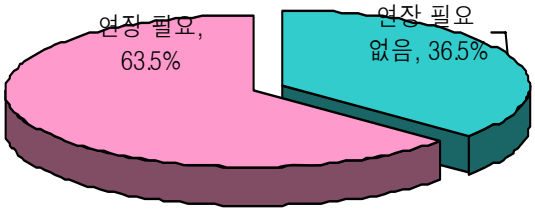
주: 전체에는 월매출액을 응답하지 않은 업체가 포함됨.
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

3.3. 운영 방식

○ 원산지표시제의 계도기간 연장에 대해서 응답업체의 63.5%가 필요하다고 응답하였다<그림 3-9>.[8]

[8] 돼지고기와 닭고기 원산지 미표시행위에 대해 33㎡ 이하 음식점은 2009년 6월 21일까지, 100㎡ 미만 음식점은 3월 21일까지가 계도기간임.

그림 3-9. 계도기간 연장 여부



자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 원산지표시를 의무사항으로 시행하는 현재의 운영방식에 대해 절반 이상(61.7%) 업체가 동의하였으며, 응답업체의 38.3%가 권장사항으로 전환하는데 찬성하는 것으로 나타났다.

- 업체 규모별로는 규모가 큰 업체에서는 의무사항으로 이행되는 데 찬성하는 비중이 높은 반면, 중소규모 업체에서는 권장사항으로 전환할 필요가 있다는 의견을 제시하였다. 권장사항으로 전환되는 것이 바람직하다고 응답한 업체는 월 매출액 5천만원 이상인 업체의 경우 22.4%인 반면, 월 매출액 1~5천만원인 업체는 47.7%, 월 매출액 1천만원 미만인 업체는 39.8%이었다.

표 3-8. 권장사항으로의 전환

단위: 개소(%)

	권장사항 전환	의무사항 이행	계
1천만원 미만	47(39.8)	71(60.2)	118(100.0)
1~5천만원	41(47.7)	45(52.3)	86(100.0)
5천만원 이상	17(22.4)	59(77.6)	76(100.0)
전체	115(38.3)	185(61.7)	300(100.0)

주: 전체에는 월매출액을 응답하지 않은 업체가 포함됨.
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 원산지표시제 중 쇠고기는 주메뉴뿐만 아니라 쇠고기가 일부 포함된 반찬류까지 모든 메뉴를 대상으로 한다. 쇠고기 원산지표시방법에 대해서 업체의 절반 이상(64.1%)은 표시대상을 주메뉴로 한정해야 한다는 의견이며, 현재

와 같이 모든 메뉴에 대해 표시하는 방식에 대해서는 응답업체의 35.9%만 찬성하였다.

표 3-9. 쇠고기 표시제의 주메뉴로의 한정

단위: 개소(%)

주메뉴에 적용해도 충분하다	현재와 같이 적용해야 한다
191(64.1)	107(35.9)

자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

3.4. 전반적인 평가

○ 업체에서는 원산지표시제도의 문제점으로 원산지를 정확하게 파악하기 어려운 점(33.7%)을 가장 우선적으로 지적하였다<표 10-6>. 다음으로는 표시로 인해 음식점에서 발생하는 추가비용 문제(18.9%), 표시방법을 잘 모르는 문제(17.6%) 등이 제시되었다.

표 3-10. 원산지표시제도의 문제점

단위: %

문제점	비중
1) 원산지를 파악하기 어렵다	33.7
2) 표시제로 인해 추가비용이 많이 들었다	18.9
3) 표시방법을 잘 모르겠다	17.6
4) 단속과 처벌이 심하다	13.8
5) 매출감소에 영향을 미쳤다	10.9
6) 기타	5.2

주: 우선순위 응답으로 가중치 부여(1순위×2+2순위×1).
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

○ 원산지표시제가 제대로 정착되려면 무엇보다도 식재료 구매 시 원산지를 기재한 영수증 또는 거래명세서 발급을 의무화(25.7%)하여야 하며, 계도기간

연장과 의무표시의 권장표시로의 변경 등이 필요한 것으로 조사되었다. 명세서 발급의 의무화는 원산지 파악의 어려움을 해결할 뿐만 아니라 신뢰성 회복에도 도움이 될 것으로 평가되었다. 또한 계도기간을 연장(20.9%)하고 표시방식에 대해 충분한 교육과 홍보가 필요하며, 적정 표시 대상과 표시 방식에 대해 면밀한 검토가 필요하다.

- 업체 규모별로는 개선사항의 우선순위에 약간 차이가 있었다. 대규모업체의 경우 명세서 발급을 가장 시급한 개선사항으로 인식하는 반면, 소규모업체에서는 표시제를 권장사항으로 변경하는 것을 우선적으로 검토해줄 것을 요청하였다.

표 3-11. 원산지표시제의 개선사항

단위: %

문제점	비중
1) 식재료 구매 시 원산지를 기재한 영수증 또는 거래명세서 발급 의무화	25.7
2) 계도기간을 연장	20.9
3) 원산지표시제를 의무사항이 아닌 권장사항으로 변경	19.1
4) 원산지표시제에 대한 홍보 강화	16.2
5) 원산지표시제 대상 품목과 메뉴 축소	10.4
6) 처벌 및 과태료 수준 저하	6.6
7) 기타	1.1

주: 우선순위 응답으로 가중치 부여(1순위×2+2순위×1).
자료: 서울시내 307개 외식업체 조사결과

제 4 장

소비자의 음식점 원산지표시 이용 실태 평가

이 장에서는 소비자를 대상으로 음식점 원산지표시 이용 실태와 개선방향 등에 대한 의견을 조사하였다. 서울시내에 거주하는 379명을 대상으로 하였으며, 조사전문기관의 전화설문조사로 추진되었다.[9]

9

구분		빈도(%)	구분		빈도(%)
성별	남	168(44.3)	직업	회사원	127(33.5)
	여	211(55.7)		주부	126(33.2)
나이	20-30세 미만	23(6.1)		자영업	77(20.3)
	30-40세 미만	91(24.0)		공무원	11(2.9)
	40-50세 미만	127(33.5)		기타	38(10.0)
	50-60세 미만	99(26.1)	월소득	200만원 미만	76(20.1)
	60세 이상	39(10.3)		200-299만원	85(22.4)
학력	고졸 이하	170(44.9)		300-399만원	70(18.5)
	대졸 이상	209(55.1)		400-499만원	48(12.7)
결혼 여부	미혼	54(14.2)		500-599만원	48(12.7)
	기혼	325(85.8)		600-699만원	15(4.0)
자녀 여부	있음	305(93.8)		700만원 이상	24(6.3)
	없음	20(6.2)		무응답	13(3.4)

1. 표시 이용 실태

○ 소비자가 음식점에서 원산지표시를 본 경험이 있는지에 대한 조사결과 대다수(85.0%)가 원산지표시를 본 적이 있다고 응답하였다. 소비자들은 대부분 원산지표시를 메뉴판에서 확인(70.2%)하거나, 벽에 부착된 게시판을 통해 확인(57.5%)하고 있었다.

표 4-1. 음식점 원산지표시를 본 경험

단위: 명(%)

있다	없다
322(85.0)	57(15.0)

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

표 4-2. 원산지표시 장소

단위: 명(%)

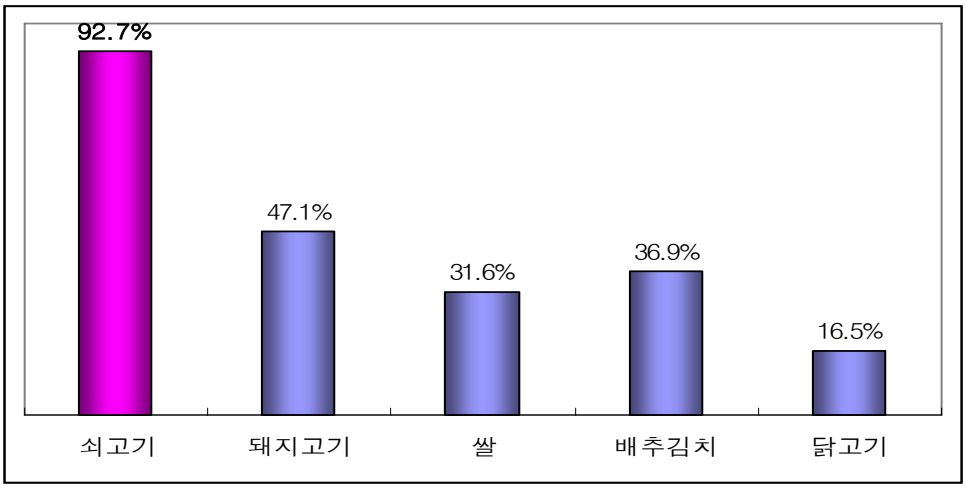
메뉴판	게시판	풋말
226(70.2)	185(57.5)	81(25.2)

주: 복수응답
자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 음식점에서 소비자가 관심을 갖고 있는 특정 식재료의 원산지표시를 찾아본 적이 있는지에 대해 절반 정도(54.4%)가 경험이 있다고 응답하였다. 소비자가 원산지표시를 찾아본 품목은 쇠고기(92.7%)가 압도적이었고, 돼지고기(47.1%), 배추김치(36.9%) 등의 순이었다<그림 10-9>. 소비자의 쇠고기 확인 비중이 크게 높은 것은 광우병 등 안전성 우려로 소비자의 쇠고기 원산지에 대한 관심이 높기 때문으로 보인다.

- 소비자가 음식점에서 요리를 주문할 때 원산지표시가 가장 신경 쓰이는 메뉴는 불고기, 삼겹살, 치킨, 탕수육 등의 고기요리(55.2%)였으며, 탕요리(36%)가 그 다음으로 나타나 고기를 사용한 요리에 대한 원산지표시에 소비자의 관심이 높았다.

그림 4-1. 원산지표시 찾아본 품목



자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

표 4-3. 원산지표시에 특히 관심을 기울이는 품목

단위: %

관심을 기울이는 요리	비중
1) 고기요리(불고기, 삼겹살, 치킨, 탕수육, 스테이크 등)	55.2
2) 탕요리(갈비탕, 설렁탕 등)	36.0
3) 김치를 이용한 요리(김치찌개, 김치찜 등)	7.7
4) 밥요리(비빔밥, 볶음밥, 김밥 등)	1.1

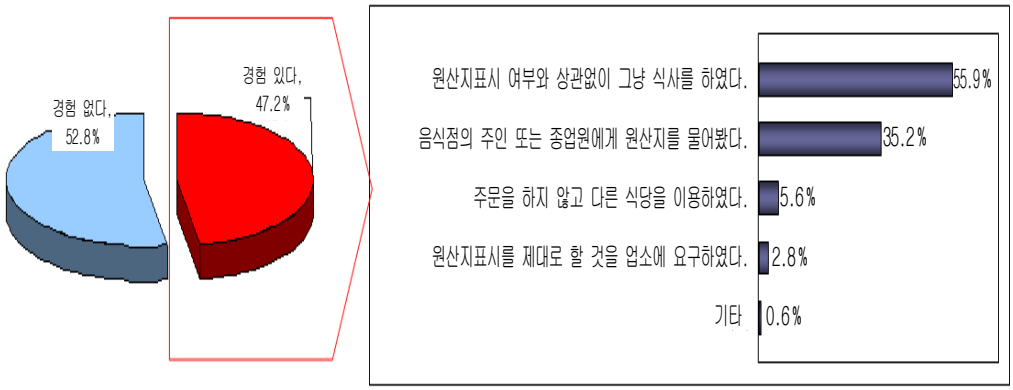
주: 우선순위 응답으로 가중치 부여(1순위×2+2순위×1)
자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 원산지표시를 살펴보았으나 찾을 수 없었던 경험이 있는지에 대해서는 47.2%가 그렇다고 응답하여 실제 표시가 소비자의 눈에 잘 띄지 않는 경우가 상당수에 달하는 것을 알 수 있었다<그림 4-2>.

○ 원산지표시를 찾을 수 없는 경우 소비자의 절반 정도(55.9%)는 원산지표시 여부와 상관없이 그냥 식사를 하였으며, 절반 정도는 이에 대응한 것으로 조사되었다. 소비자들은 음식점 종사자에게 원산지를 물어보는 소극적

인 행동을 하거나(35.2%), 식당을 옮기거나(5.6%) 원산지표시를 제대로 표시할 것을 요구하는(2.8%) 등의 적극적인 모습을 취한 것으로 나타났다. 주문하지 않거나 먹지 않은 품목은 원산지로 인해 문제가 되었던 쇠고기(78.3%)가 대다수였다.

그림 4-2. 원산지표시를 찾을 수 없었던 경험



자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 원산지표시제에 대한 관심도는 74.6%가 관심이 있는 편이라고 하여 높은 관심도를 나타냈다<표 4-4>. 반면 음식점에서 원산지표시제를 이행하는 데 있어 표시 및 검사 비용이 발생하게 되는데, 일정 부분이 음식가격 인상으로 반영된다면 수용할 의향이 있는지에 대해서 과반수 이상(59.6%)이 부담할 의향이 없다는 부정적인 의사를 밝혔다.

표 4-4. 원산지표시제 관심 정도

단위: 명(%)

전혀 관심 없음	관심 없는 편	보통	관심 있는 편	매우 관심 많음	평균*
5(1.3)	18(4.7)	73(19.3)	154(40.6)	129(34.0)	4.0

주: *는 전혀 관심 없음 1점, 관심 없는 편 2점, 보통 3점, 관심 있는 편 4점, 매우 관심 많음 5점으로 환산한 평균값임.
자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

표 4-5. 원산지표시제에 대한 추가 지불 의향

단위: 명(%)

전혀 부담할 의향 없음	부담할 의향 없는 편	보통	부담할 의향 있는 편	부담할 의향 매우 많음	평균
138(36.4)	88(23.2)	62(16.4)	82(21.6)	9(2.4)	2.3

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

2. 소비자의 음식점 원산지표시제도 평가

2.1. 음식점 원산지표시제도의 효과

○ 음식점 원산지표시제도의 필요성에 대해서는 94.7%가 동의하였다. 대부분의 음식점에서는 원산지표시제도가 소비자의 불안감을 해소(52.1%)하고 소비자의 선택권 보장(35.4%)에 도움이 될 것으로 평가하였다.

표 4-6. 음식점 원산지표시제도의 필요성

단위: 명(%)

전혀 필요하지 않음	필요하지 않음	보통	필요함	매우 필요함	평균
-	2(0.5)	18(4.7)	137(36.1)	222(58.6)	4.5

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

표 4-7. 음식점 원산지표시제도의 필요 이유

단위: %

이유	비중
1) 소비자의 불안감 해소	187(52.1)
2) 소비자의 선택권 보장	127(35.4)
3) 국내 농업 보호	43(12.0)
4) 신뢰감을 갖기 위해	1(0.3)
5) 건강상의 이유	1(0.3)

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 원산지표시제가 소비자의 안전한 식품 섭취에 기여하고 있는지에 대해서는 70.2%가 어느 정도 기여하고 있다고 생각하고 있는 것으로 조사되었다.

표 4-8. 원산지표시제가 소비자의 안전 식품 섭취에 기여하는 정도

단위: 명(%)

전혀 기여 않음	기여 않는 편	보통	기여하는 편	매우 기여함	평균*
1(0.3)	37(9.8)	75(19.8)	194(51.2)	72(19.0)	3.8

* 전혀 기여 못함 1점, 기여 않는 편 2점, 보통 3점, 기여하는 편 4점, 매우 기여함 5점으로 환산한 평균값임.

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 반면 원산지표시제에 대한 신뢰도는 24.8%로 매우 낮았다. 신뢰하지 않는 이유로 국산으로 둔갑하거나 원산지를 속이는 경우가 발생할 수 있기 때문(53.6%)이라고 응답한 소비자가 절반 이상이었으며, 그 밖에 음식점에서 식재료의 원산지 확인의 어려움(17.9%)과 정부 단속의 한계(17.9%)가 제시되었다.

표 4-9. 원산지표시제에 대한 신뢰도

단위: 명(%)

전혀 신뢰안함	신뢰 않는 편	보통	신뢰하는 편	매우 신뢰함	평균*
31(8.2)	120(31.7)	134(35.4)	88(23.2)	6(1.6)	2.8

주: *는 전혀 신뢰안함 1점, 신뢰 않는 편 2점, 보통 3점, 신뢰하는 편 4점, 매우 신뢰함 5점으로 환산한 평균값임.

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

표 4-10. 원산지표시를 신뢰하지 않는 주된 이유

단위: %

이유	비중
1) 국산으로 둔갑하거나 원산지를 속이는 경우가 발생 가능	81(53.6)
2) 음식점에서 구입한 식재료의 원산지를 확인하기 어려움	27(17.9)
3) 정부의 제대로 된 단속 및 관리가 이루어지고 있지 않음	27(17.9)
4) 원산지를 확인할 수 있는 검사체계 구축 미흡	16(10.6)

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

2.2. 음식점 원산지표시제도 개선방향

○ 원산지표시 대상 품목수의 조정에 대한 소비자 조사결과 향후 대상 품목을 더욱 확대해야 한다는 의견이 75.7%에 달하였으나, 현행수준으로 유지하자는 의견도 23.5%였다.

표 4-11. 원산지표시 대상 품목수의 조정 여부

단위: 명(%)

대상 품목 확대	현행 수준으로 유지	대상 품목 축소
287(75.7)	89(23.5)	3(0.8)

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 표시대상 규모에 대해서는 규모와 상관없이 모든 음식점을 대상으로 해야 한다(91.0%)는 의견이 대부분으로 품목수를 늘리는 것보다 대상 업소를 확대하는 것에 관심이 있는 것으로 조사되었다. 대상 품목을 확대할 경우 우선적으로 검토가 필요한 품목은 고춧가루(89.2%)와 수산물(84.6%)로 나타났다.

표 4-12. 규모에 상관없는 원산지표시제 시행

단위: 명(%)

규모에 따라 차등 시행	모든 업소를 대상으로 시행
34(9.0)	345(91.0)

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

표 4-13. 원산지표시 확대가 필요한 품목

단위: 명(%)

고춧가루	수산물	마늘	나물류	오리고기	콩
255(89.2)	242(84.6)	190(66.4)	183(64.0)	174(60.8)	8(2.8)

주: 복수응답
자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

○ 원산지표시제도의 개선방향으로서 계도기간 연장이 필요하다는 의견이 68.1%에 달했으나, 의무사항인 원산지표시제를 권장사항으로 전환하는 것

(87.9%)과 쇠고기의 원산지표시를 주메뉴로 한정하는 것(86%)에 대해서는 대다수 소비자가 반대의견을 표시하였다.

표 4-14. 원산지표시제 개선방향

단위: 명(%)

	필요	불필요
규모에 따른 차등 시행	34(9.0)	345(91.0)
계도기간 연장	258(68.1)	121(31.9)
권장사항으로 전환	46(12.1)	333(87.9)
주메뉴에만 적용	53(14.0)	326(86.0)

자료: 서울시내 379명 소비자 조사결과

제 5 장

주요국의 음식점 원산지표시 사례

1. 유럽의 도입 실태

○ 유럽연합(EU)은 “식품 표시 지침(Food labelling directive 2000/13/EC)”을 바탕으로 회원국들을 대상으로 원산지표시제도를 시행하고 있다. EU의 원산지표시제도는 EU 역세권 내에서 유통되는 쇠고기, 어패류, 일부 신선 과일 및 채소류, 와인, 꿀, 올리브 오일과 유럽 이외의 지역에서 수입된 가금육 등 특정 선포장식품(pre-packaged food)을 대상으로 한다. 특히 쇠고기의 경우 “소의 식별 및 등록과 쇠고기 및 쇠고기제품의 표시에 관한 이사회규칙(Regulation No. 1760/2000)”을 근거로 출생, 사육, 도축국가까지 표시하도록 규정하고 있다.

○ EU의 원산지표시제는 EU의 역세권 밖으로 수출되는 경우는 적용되지 않으며, 음식점도 원산지표시제의 의무 이행 대상이 아니다. 그러나 EU는 표시 지침을 위배하지 않는 범위 내에서 회원국들이 규정을 탄력적으로 운영할 수 있도록 허용하고 있다. 이에 따라 EU 회원국들 중에서 프랑스(2002년), 아일랜드(2006년)가 음식점 원산지표시제를 도입하여 시행하고 있다.

○ 프랑스와 아일랜드의 음식점 원산지표시제도는 EU의 쇠고기 이력추적제도와 연계되어 시행된다는 특징이 있다. EU는 광우병의 발생에 따라 1998년부터 소의 농장에서 도축단계까지 이력추적제도의 도입을 의무화하였으며, 2000년 7월부터는 유통단계까지 소 및 쇠고기 이력추적제도의 의무 시행을 확대하였다.[10] EU의 소 및 쇠고기 이력추적제도는 판매단계(음식점)에서 쇠고기의 원산지 파악을 용이하게 하여 제도의 실효성을 높이는 데 일조하였다.

○ 국가별로 살펴보면, 프랑스의 음식점 원산지표시제도는 국가행정원 재정분과위원회의 명령에 의해 2002년부터 도입되어, 프랑스 "행정법 2002-1465"에 근거하여 시행되고 있다. 표시제도 대상 품목은 쇠고기에 한정되어 있으며, 분쇄육을 포함한 쇠고기를 사용한 메뉴를 제공하는 모든 형태의 음식점이 제도 적용대상에 포함된다.

표 5-1. 유럽 주요국의 음식점 원산지표시제도 도입 실태

	프랑스	아일랜드
도입시기	2002. 12.	2006. 7.
법적근거	행정법 2002-1465	Health Regulations 2006 (S.I. No. 307 of 2006)
적용범위	모든 외식업체	모든 외식업체
표시방법	생산, 사육, 도축국가명 표시	생산, 사육, 도축국가명 표시
적용품목	쇠고기	쇠고기
적용의 강제성	의무사항	의무사항

○ 프랑스는 음식점에서 사용된 쇠고기의 출생, 사육, 도축국가가 동일한 경우 원산지(국가명)를 표시하도록 하고 있으며, 동일하지 않은 경우 각각의 원산지(국가명)를 소비자가 인식할 수 있도록 메뉴판 또는 기타의 방법으로 명확하게 표시하도록 하고 있다.

---

[10] EU는 2005년 전체 농식품과 사료 등으로 이력추적제의 범위를 확대했다.

○ 아일랜드는 “Health(Country of Origin of Beef) Regulations 2006 (S.I. No. 307 of 2006)”을 근거로 하여 2006년부터 쇠고기에 대한 음식점 원산지표시 제도를 도입하였다. 음식점 원산지표시제도는 아일랜드 식품안전기구(FSAI, Food Safety Authority of Ireland)를 대표하여 보건부(HSE, Health Service Executive)의 보건환경관(EHO, Environmental Health Officers)들에 의해 실질적으로 관리된다.

○ 음식점 원산지표시제도는 호텔, 레스토랑, 음식을 제공하는 술집, 구내식당, 건강관리기관, 케이터링업체, 슈퍼마켓의 조리식품판매점을 포함한 테이크아웃점 등 소비자에게 음식을 제공하는 모든 업소에 적용된다. 분쇄육을 포함한 모든 형태의 쇠고기를 사용하여 음식점에서 조리되거나 조리된 상태로 구입되어 음식점을 통해 소비자에게 제공되는 경우 모두 원산지를 표시해야 한다.

○ 아일랜드의 경우 쇠고기의 출생, 사육, 도축된 원산지(국가명)를 1) 메뉴판 2) 창문, 출입문, 또는 업소외부에 명확하게 식별 가능한 간판 또는 게시판 3) 업소내부의 명확하게 식별 가능한 간판 또는 게시판을 통해 표시하도록 하고 있다. 음식점들은 규정에 의해 쇠고기의 원산지를 증명해주는 이력추적정보를 최소 2년 동안 보관하여야 하며 필요에 따라 보건환경관(EHO)에 제출하여야 한다.

표 5-2. 아일랜드의 쇠고기 원산지표시 원칙

구분	표시 방법
출생, 사육, 도축국이 동일한 경우	- 일괄표시 가능 예) 우리 업소의 모든 스테이크는 아일랜드산입니다.
출생, 사육, 도축국 등이 다른 경우	- 각각의 해당국가 별도 표시 예) 우리 업소의 다짐육은 프랑스에서 출생, 사육되고 아일랜드에서 도축된 것입니다.
출생, 사육, 도축국 등이 다른 쇠고기의 종류를 1개 이상 사용하는 경우	- 각각의 쇠고기의 출처에 대한 모든 정보 표시 예) 우리 업소에서 사용되는 쇠고기의 출처는 두 개입니다. 로스트비프는 아일랜드산, 스테이크는 벨기에에서 출생, 프랑스에서 사육·도축되었습니다.

2. 일본의 운영 사례

2.1. 도입 배경

○ 일본은 광우병 발생, 수입 농산물의 기준초과 잔류 농약의 검출, 식품 허위 표시 등 식품안전관련 사고 발생 등을 배경으로 소비자의 농식품 안전성에 대한 우려를 불식시키기 위하여 2005년 7월에 음식점 원산지표시제를 도입하였다.

○ 일본의 음식점 원산지표시제도 도입은, 원산지에 대한 정보 제공을 통해 소비자의 메뉴 선택에 기여하고 외식업체에 대한 신뢰를 제고시켜 장기적으로 외식산업의 발전을 도모하는 것을 주요 목적으로 한다.

○ 음식점 원산지표시제도는 '식료 · 농업 · 농촌 기본 계획'을 근거로 마련된 '외식 원산지표시에 관한 가이드라인'을 바탕으로 농림수산성에 의해 운영되고 있으며, 표시제도의 적용 여부는 외식업체가 자율적으로 결정하도록 하고 있다.

○ 일본의 음식점 원산지표시제도는 외식업체의 업종이나 사업 규모에 관계없이 모든 외식업체를 대상으로 한다. 특정품목을 정하지 않고 채소류, 어패류, 육류 등 원산지를 파악할 수 있는 모든 식재료에 대해 원산지를 표시하도록 권고하고 있으며, 표시 방법도 업소에 방문한 소비자가 보기 쉬운 장소에 메뉴판, 윈도우샘플, 게시판 등의 수단을 외식업체가 자율적으로 선택하여 표시하도록 하고 있다.

○ 자율적인 제도의 특성상 원산지를 미표시하는 업체에 대해서는 처벌 규정을 별도로 마련하고 있지는 않다. 그러나 원산지를 허위로 표시하거나 소비자

가 오인하도록 표시하는 경우를 방지하기 위해 이에 해당하는 업체는 “부당 경품류 및 부당 표시 방지법”에 의해 처벌한다.

○ 일본은 2003년부터 쇠고기에 대한 이력추적제도를 의무적으로 적용하고 있으며, 그 외 농산물은 각 지역과 품목별로 자율적으로 추진하고 있다. 일본의 경우 이 밖에도 농협을 중심으로 이력추적제도와 유사한 생산이력제도를 운영하여 음식점에 의한 원산지표시제도의 시행을 용이하게 한다.

- 일본은 가이드라인에 의해 외식업체가 원재료 원산지표시의 근거인 구입전표와 기타 관계서류를 정리하여 소비자가 문의하는 경우 이에 신속·적정하게 대응할 수 있도록 하고 있다.

표 5-3. 일본 음식점 원산지표시제도의 주요 내용

	주요 내용
도입시기	2005. 7.
시행기관	농림수산성
시행근거	외식 원산지표시에 관한 가이드라인
적용의 강제성	음식점 자율선택
적용품목	표시 가능한 모든 식재료
적용범위	모든 외식업체
표시장소	고객이 보기 쉬운 장소
표시방법	국내산은 국산, 수입산은 원산국명 표시 (일반적으로 알려져 있는 지명 표시 사용 가능)
처벌규정	· 별도의 처별규정 없음. · 허위·오인표시는 ‘부당 경품류 및 부당 표시 방지법’에 저촉

자료: 일본 농림수산성.

2.2. 운영 실태

2.2.1. 표시 대상

○ 일본은 가이드라인에 따라 외식 사업자가 원산지를 파악하고 있는 원재료에 대해서는 원산지를 적극 표시하도록 권장하고 있다. 가이드라인은 음식점 메뉴의 주된 원재료, 메뉴명에 사용되고 있는 원재료와 잘 팔리거나 널리 알려진 메뉴에 대해서 원산지를 표시하도록 하고 있으며, 이밖에 '제철 ○○' 등 외식업체가 품종, 재배방법, 산지 등을 고려하여 엄선하여 구입한 원재료도 원산지를 표시하도록 권장하고 있다.

- 스테이크의 경우 주된 원재료인 쇠고기, 치킨소테는 메뉴명에 사용되고 있는 치킨(닭고기)의 원산지를 표시하여야 한다.
- 돈까스 등 대중적인 메뉴에 대해서는 사용되는 돼지고기뿐만 아니라 기타 식재료에 대해서도 원산지표시를 권장하고 있으며, 원산지와 외식업체별 인기 메뉴나 주력 메뉴 등에 대해서도 원산지를 표시하도록 하고 있다.

○ 또한 가이드라인은 '지산지소'와 '농업 간 제휴' 등에 의해 식재료를 조달하는 외식업체, 이력추적이 가능한 외식업체는 원재료의 종류마다 원산지를 표시하여 소비자들에게 원산지에 관한 보다 많은 정보를 제공하도록 하고 있다(예: '채소는 ○○현의 것을 사용하고 있습니다').

2.2.2. 표시 방법

□ 표시 명칭

○ 일본은 일반적으로 국산 원재료는 '국산'으로, 수입산은 '원산국명(原産國名)'을 표시하도록 하고 있다. 그러나 국산 원재료의 '산지명(産地名)' 또는

‘원산국명’ 이외의 수입산 원재료의 ‘산지명’이 일반적으로 알려져 있는 경우 이를 대체하여 사용할 수 있도록 하고 있다.

- ‘외식 원산지표시에 관한 가이드라인’의 원재료의 명칭 표시는 소비자가 알기 쉽도록 ‘특별재배농산물에 관한 가이드라인’, ‘어패류의 명칭에 관한 가이드라인’, ‘신선 어패류의 생산수역명의 표시에 관한 가이드라인’ 등 기존의 가이드라인에 준거한다.

표 5-4. 일본 외식업체의 식재료 원산지표시 원칙

		기본적인 표시	
		국산	수입산
기본표시	농산물	‘국산’	‘원산국명’
	축산물	‘국산’	‘원산국명’
	수산물	‘국산’	‘원산국명’
허용표시	농산물	‘도도부현명’, ‘시읍면명’, ‘지역명’ 등 일반적으로 알려져 있는 지명	‘주명(州名)’, ‘성명(城名)’ 등 일반적으로 알려져 있는 지명
	축산물	주된 사육지가 속하는 ‘도도부현명’, ‘시읍면명’ 등 일반적으로 알려져 있는 지명	일반적으로 알려져 있는 지명
	수산물	‘수역명(水域名)’, ‘판매 어항명(漁港名)’, 판매한 어항 또는 주된 양식지가 속하는 ‘도도부현명’ 등 일반적으로 알려져 있는 지역명	・‘원산국명’에 함께 ‘생산수역명’ 병기 ・‘지역명’을 표시하는 경우 필요에 따라 ‘지명’과 ‘원산국명’ 함께 표시 (예 : ‘링컨항(호주)에서 수입하고 있습니다’)

자료: 일본 농림수산성.

□ 복수 국가의 표시

○ 외식업체의 경우 원재료의 안정적인 공급을 위해 여러 산지의 원재료를 사용하는 경우가 있다. 이에 따라 가이드라인에서는 이에 대한 별도의 지침을 마련하고 있다.

○ 원재료의 원산지가 2개국인 경우 중량을 기준으로 2개국을 표시하며, 2개국 이상인 경우 중량을 기준으로 2개국을 표시하고 나머지 국가는 '기타'로 일관하여 표시하도록 한다. 또한 원산지가 일시적으로 변동되거나 특별하게 변동될 가능성이 있는 경우에 대한 다양한 원산지표시 사례를 제시하고 있다.

- 예를 들면, 원산지가 2개국 이상인 경우 '돼지고기(미국, 국산, 기타)'로 표시할 수 있다. 그러나 가능하면 파악하고 있는 모든 원산국명을 표시하도록 권장하고 있다.
- 원산지가 변동하는 경우에는 1) 계절적 또는 일시적 변동인 경우에는 '○○는 원래 국산이지만, 공급 상황에 따라 미국산을 사용하는 경우가 있습니다', 2) 대부분을 특정 원산지의 식재료를 사용하는 경우에는 '○○는 9할 이상 국산을 사용합니다. 그러나 공급 상황에 의해 기타국에서도 구입하고 있습니다' 등으로 표시하도록 하고 있다.

□ 표시 방법 및 장소

○ 일본은 '고객이 보기 쉬운 장소', '고객이 알기 쉬운 표현' 이라는 관점 하에서 외식업체가 자율적으로 원산지의 표시 방법·장소를 결정하도록 하고 있다.

○ 외식업체는 점포 내외부의 소비자가 보기 쉬운 장소에 윈도우 샘플, 메뉴북, 포스터, 게시판 등 다양한 수단을 이용하여 원산지를 표시할 수 있다. 또한 점포 내외부 표시를 기본으로 하여 추가로 홈페이지 등을 이용해 원

재료의 산지나 생산방법 등에 관한 보다 상세한 정보를 제공하는 것을 권장하고 있다.

○ 1개의 원재료가 복수의 메뉴에 사용되는 경우 1) 각 메뉴에 원재료의 원산지를 표시하거나, 2) 메뉴북의 권말 등에 원재료별로 정리해 일괄적으로 원산지를 표시할 수 있다(예 : '야채는 국내(나가노, 이바라키, 치바, 토후쿠 지방)의 계약 농가로부터, 돼지고기는 미국, 덴마크산을 구입하고 있습니다'). 또한 메뉴별로 원재료를 정리해 원산지를 표시하는 방법(예: '햄버거에 사용하고 있는 쇠고기는 호주산, 돼지고기는 미국산입니다') 등을 통해 소비자가 알기 쉽게 원산지를 표시하도록 하고 있다.

○ 일본의 음식점 원산지표시의 예는 <그림 5-1>~<그림 5-3>과 같다.

그림 5-1. 일본 음식점 보드사용 원산지표시 예

그림 5-2. 음식점 내벽 원산지표시 예

그림 5-3. 일본 음식점 메뉴판 원산지표시 예

제 6 장

음식점 원산지표시제도의 정책과제

1. 법률 및 관리체계 일원화

○ 음식점 원산지표시제도의 관련 법률은 이원화되어 업체에서 적용하기 혼란스럽고, 중앙부처 및 지자체에서 관련 업무의 분담이 불분명하다. 법 적용의 혼동과 불명확한 업무 분담을 해결하기 위해 우선적으로 음식점 원산지표시제도의 근거 법령에 대한 일원화를 추진할 필요가 있다.

○ 원산지표시제도는 유통거래질서를 확립하고 소비자의 알권리 확보와 선택권을 보장해주는 제도이므로 식품위생상의 위해방지와 국민 보건 증진을 목표로 하는 “식품위생법”보다는 “농산물품질관리법”에 두는 것이 법의 목적상 타당하다.[11]

○ 또한 음식점 원산지표시 규정은 원료 농축수산물 등의 원산지표시와 연계되어야 효율적인 운영과 일관된 관리가 가능하므로 농산물 원산지표시제도가 규정되어 있는 “농산물품질관리법”에 포함되어야 할 것이다. 법률 일원화는

11 “농산물품질관리법”은 “농수산물품질관리법”으로 개정법률(안)이 입법예고되어 있음.

분산 운영되던 관리 업무를 통합함으로써 일관성 있고 효율적인 업무 수행을 촉진할 수 있다.

2. 운영 규정의 현실화

2.1. 대상 품목

○ 음식점 원산지표시제도는 본래 음식점에서 사용하는 식재료의 품질특성 정보를 소비자에게 제공하기 위한 제도로서 품질관리시스템을 전제로 하고 있다. 따라서 원산지표시 여건이 잘 갖추어져 있고 표시제도가 잘 운영된다면 소비자의 만족도를 제고시킬 수 있지만, 표시 여건을 갖추지 않은 상황 하에서 감시제도에 의존할 경우 부작용이 예상된다.

○ 이력추적 기반이 마련되지 않은 품목에 대해 의무표시가 강요될 경우 업체나 관리자 입장에서 큰 부담으로 작용하며 소비자 불신을 초래하므로 기반조성을 전제로 한 체계적인 추진이 필요하다.[12] 원산지표시는 국제교역상 비관세장벽으로 민감하게 취급될 가능성이 있으므로 신중하게 추진할 필요가 있다.[13]

○ 프랑스, 아일랜드 등은 이력추적제도가 확립된 쇠고기에 대해서만 음식점

---

12 우리나라는 소 및 쇠고기 이력추적제는 2004년부터, 농산물 이력추적제는 GAP 농산물을 중심으로 2006년부터 시범사업으로 실시됨. 소 및 쇠고기 이력추적제는 2008년 12월 22일부터 사육단계를 의무화하고 유통단계 의무화는 2009년 6월 22일부터 이루어질 예정임.

13 미국의 원산지표시제도(country-of-origin labeling: COOL) 실시로 캐나다와 멕시코에서 WTO에 제소한 예가 있음.

원산지표시를 의무화하고 있다. 일본의 경우 모든 품목을 표시 적용 대상으로 하여 가장 광범위하게 제도를 운용하고 있으나, 음식점 원산지표시제도는 의무사항이 아니라 외식업체가 자율적으로 시행 여부를 결정할 수 있도록 하고 있다.

○ 의무표시는 사회적으로 공감대가 형성되어 있는 주요한 품목에 대해 제한적으로 시행하며, 차별화된 식재료를 이용하고자 하는 업체에서 자발적으로 표시하도록 권장하는 체계와 병행하여 추진할 필요가 있다. 권장대상 품목은 소비자 관심도와 식품위해물질 발생 현황 등을 감안하여 정책적으로 결정하고, 적극적으로 정책을 지원해야 한다.

2.2. 표시 대상 및 규모

2.2.1. 대상 메뉴 및 규모

○ 표시대상은 일괄 표시 또는 주메뉴 표시를 원칙으로 하되, 쇠고기의 경우 위해요인에 대한 소비자의 우려가 매우 크므로 모든 메뉴를 대상으로 하는 방식을 지속하는 것이 바람직할 것으로 보인다. 주메뉴의 범위는 메뉴판에 포함되어 있는 음식 종류로 한정할 수 있다.

○ 쌀과 김치에 대해서는 현재 100㎡ 이상 업소로 대상 규모를 제한하고 있는데 이 규정이 형평성에 어긋나며, 실제 소규모업체에서 수입산을 많이 사용할 우려가 있다는 비판이 제기되고 있다.

○ 그러나 쌀과 김치는 주메뉴가 아니고 주식·기본반찬으로 대부분 음식점이 관련되므로 규모의 제한을 없앨 경우 대상 음식점이 지나치게 확대되는 한계가 있다. 따라서 일정기간 동안 의무규정에서는 규모의 제한을 두

며, 일정규모(100㎡) 미만 업체에 대해서는 자율표시형태로 권장하여야 할 것이다.

2.2.2. 쇠고기 축종 표시

○ 국내산 쇠고기의 경우 축종을 표시토록 규정하는데, 원칙적으로 원산지표시의 범위를 벗어나는 규정이지만 둔갑판매를 막는 효과가 있고 한우에 대한 사회적인 인식을 고려하여 추진되고 있다. 쇠고기의 축종 표시는 원산지표시제가 정착되고 소비자 신뢰가 회복된 이후 권장대상으로의 전환을 검토할 필요가 있다.

○ 쇠고기 축종 표시는 한우, 육우, 젖소로 구분되어 있는데, 육우는 일반 소비자가 의미를 정확히 알기 어렵고 실생활에서 사용하는 용어가 아니기 때문에 축종 표시 방법에 대한 논의가 필요하다. 한우를 사용하는 업체에서는 '국내산 한우'로, 한우를 사용하지 않는 업체에서는 '국내산'으로 표시하고 한우를 선택하고자 하는 소비자는 한우 표시업체를 이용하도록 권장할 수 있다.

2.2.3. 육가공품 표시 대상

○ 쇠고기의 경우 식육가공품까지 표시대상으로 규정하는데, 식육가공품에 대한 규정이 분명치 않아 실제 운영상 어려움이 예상된다. 식육가공품에 대한 정의는 "축산물가공처리법"과 「식품공전」에 포함되어 있으나, 식육 함량 기준을 구체적으로 규정하지 않아 쇠고기 가공품의 범위규정에 논란의 소지가 있다.

○ 돼지고기와 닭고기는 "농산물품질관리법"에 식육과 포장육으로 한정하고 있어, 수입 가공품이 식재료로 사용 시 표시대상에서 제외되기 때문에 기준

적용이 불합리하며 소비자의 불신이 우려된다. 따라서 표시대상에 식육가공품을 추가하되, 식육가공품의 범위규정에 논란의 소지가 있으므로 식육가공품을 상세하게 규정하여 혼선을 제거하여야 한다.

- 현재 “농산물품질관리법 시행령” 관련 내용의 개정이 추진되고 있다. 개정안에서는 식육가공품 대상으로 양념육류・분쇄가공육제품・식육추출가공품으로 한정하여 규정한다.

2.2.4. 배추김치 표시 방법과 대상

○ 배추김치는 가공품 형태이므로 배추이외 부재료가 사용되고, 원재료와 가공처가 다른 경우가 발생하기 때문에 다른 식재료보다 표시에 어려움이 있다. 배추김치에 대한 원산지 표기 시 원재료의 원산지가 오인되지 않도록 표시기준을 명확히 규정해야 한다.

- 최근 배추김치 원산지표시방법 개선이 추진되고 있다. 국내산 배추 사용 시 ‘배추김치(국내산)’에서 ‘배추김치(배추 국내산)’로, 수입산 배추 사용 음식점에서 배추김치 조리 시 ‘국내산 배추김치(배추 수입국가명)’는 ‘배추김치(배추 수입국가명)’로 변경 규정될 예정이다.

○ 배추김치 원산지표시를 ‘반찬’에 한정하는 것은 주메뉴 중심 표시기준에 어긋나므로, 음식명에 ‘김치’가 포함되고 김치를 이용한 주요 음식(예: 김치찌개, 김치김밥 등)까지 포함시키는 것을 검토해야 한다.

2.3. 과태료

○ 위반행위에 대한 과태료 부과기준은 관련 법률과의 형평성과 업계의 현황을 감안하여 수정할 필요가 있다. 음식점 원산지표시제도의 과태료 기준은 가공식품 원산지표시 위반의 경우에 비해 과다한 것으로 평가되며, 특히 음식

점의 규모가 대부분 매우 영세하다는 점을 감안하여 과태료 수준은 조정이 필요한 것으로 보인다.

○ 쇠고기의 경우 다른 품목 과태료(100만원)에 비해 원산지표시 위반에 대한 과태료 수준이 3배에 달하며, 원산지와 종류 표시 위반 시 과태료가 500만원까지 가중됨에 따라 동일 위반 사안에 대한 형평성 문제가 제기된다.

3. 표시 활성화 기반 조성

3.1. 이력추적관리 기반 확충

○ 음식점 원산지표시제도가 실효성을 갖고, 소비자에게 신뢰받기 위해서는 농식품 이력추적관리제 기반이 확충되어야 한다. 시스템 차원에서의 이력추적관리제는 즉각 도입되기 어렵더라도 단계별 기장 기입을 통해 추적이 가능하도록 이력 관리에 대한 기반 확충이 필요하다.

3.2. 표시방식 개선

○ 업체에서 수입 식재료 사용 시 효율적인 구매를 위해 원산지를 자주 바꾸게 되는 경우가 일부 식재료(예: 돼지고기 삼겹살)에서 발생하고 있다. 원산지를 변동하게 될 경우 표시 비용이 상승하고 업체 부담이 증가하므로 소비자가 이해하기 쉽고 업체에서 표시하기 쉬운 다양한 표시사례 등을 발굴하여 가이드라인으로 업체에 제시해야 할 것이다. 일본에서는 예외적인 표시사례를 다양하게 제시하고 있으나, 현재 시점에서 우리나라에 적용 시 관리가 더욱 어려워지고 혼동이 가중될 것으로 우려되므로 적절하지 않은 것으로 판단된다.

○ 현재 업체의 표시부담을 덜기 위해 표시방법을 규정하고 있지 않으나, 실제 표시방식을 잘 모르겠다고 응답한 업체가 약1/5에 달하며 음식점에서 원산지표시를 찾을 수 없었던 경험이 있는 소비자가 절반 정도에 달한다. 따라서 원산지표시방법에 대한 혼란과 불신을 방지하기 위해 다양한 표시사례를 발굴하여 매뉴얼이나 가이드라인 형태로 업체에 배포·교육해야 할 것이다. 표시방식과 위치도 소비자가 오인하지 않는 범위에서 소비자의 눈에 잘 띄는 방향으로 규정되어야 한다.

3.3. 충분한 계도기간과 홍보 뒷받침 필요

○ 원산지표시 대상 음식점이 확대됨에 따라 표시 대상과 방법에 대해 업체를 대상으로 충분히 교육해야 하며, 대국민 집중 홍보가 필요하다. 특히 음식점 업체는 대부분 생계형으로 정책이나 정보에 대한 접근이나 인식이 부족하기 쉬운 구조를 갖고 있다.[14]

○ 음식점 원산지표시제도에 대한 계도기간 연장에 대해서는 업체(63.5%)와 소비자(68.1%) 모두 대체로 동의하고 있다. 소비자는 음식점 원산지표시제도에 관심이 높으나, 표시대상 품목 및 규모 기준이 복잡하여 정확한 기준을 인지하고 있지 못하다.

○ 소비자와 음식점을 대상으로 TV 홍보, 지하철 광고, 온라인 매체를 통한 홍보, 홍보전단지 및 포스터 배포, 간담회 개최, 영업자 교육 등 다양한 방식의 홍보물을 개발하여 지속적인 교육 및 홍보가 필요하다.

---

[14] 2005년 기준 음식점의 수는 546,504개에 달하며, 그 중 90.4%가 4인 이하로 구성된 영세업체임(통계청, 도소매 및 서비스업 총조사).

제 7 장

요약 및 결론

■ 연구의 필요성 및 목적

○ 소비자의 식생활과 국민건강에서 외식에 대한 의존도가 매우 높으며, 미국산 쇠고기 수입으로 음식점에서 먹는 식재료의 원산지에 대한 소비자의 불안감이 높아지고 있다. 이에 따라 2007년부터 음식점 원산지표시제가 도입되어 일부품목을 중심으로 실시되고 있다.

○ 그러나 아직 제도시행 초기단계에 있기 때문에 여러 가지 문제점이 노출되어 제도의 효율적 운영을 위한 방안 마련이 필요하다. 이 연구는 음식점 원산지표시제도의 운영 현황을 파악하고 개선방안을 마련하여 소비자에게 올바른 정보를 제공하고 농식품 유통질서를 제고하는 것을 목적으로 한다.

○ 이를 위해 이 연구에서는 음식점 원산지표시제도의 운영 현황과 주요국의 음식점 원산지표시제도를 검토하고, 음식점의 원산지표시제도의 도입 실태와 소비자의 음식점 원산지표시 이용 실태를 평가하여, 음식점 원산지표시제도의 정책과제 등을 도출하였다.

■ 음식점 원산지표시제도의 운영 현황 검토

○ 음식점 원산지표시제는 2007년 1월 “식품위생법”에 의해 처음으로 도입되었으며, 미국산 쇠고기 수입 재개 이후 농림수산식품부가 2008년 “농산물품질관리법”을 개정하여 음식점 원산지표시제도를 실시하였다. 이에 따라 음식점 원산지표시제는 농림수산식품부(“농산물품질관리법”)와 보건복지가족부(“식품위생법”)에 의해 동시에 운영되고 있다. 두 법을 근거로 시행되는 음식점 원산지표시제는 적용 대상 품목, 표시방법 등은 동일하지만, 표시범위와 적용 대상업소에는 차이가 있다.

○ “농산물품질관리법”과 “식품위생법” 모두 메뉴판, 게시판, 푯말 등을 이용하여 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀(밥류), 배추김치 등에 원산지를 표시하도록 하고 있다. 그러나 “식품위생법”은 영업장 면적 100㎡이상 일반음식점을 대상으로 하는 반면, “농산물품질관리법”은 쇠고기・돼지고기・닭고기의 경우 영업장 면적에 관계없이 모든 외식업체를 대상으로 하고 있다. 또한 쇠고기의 경우 “식품위생법”에서는 표시 대상을 주요 메뉴로 하는 반면, “농산물품질관리법”은 식육가공품을 포함한 모든 용도를 대상으로 한다.

○ 정부는 음식점 원산지표시제의 원활한 정착을 위해 지속적인 홍보활동과 단속·지도활동을 전개하여, 2008년 12월 31일까지 716,169개 업소를 대상으로 쇠고기의 음식점 원산지표시제 적용 실태에 대한 지도・단속을 실시하여 총 822건(허위표시 501건, 미표시 321건)의 위반사례를 적발하였다.

■ 음식점의 제도 도입 실태 분석

○ 음식점의 원산지표시제 도입실태를 분석하기 위해 서울시내 307개의 외식업체를 대상으로 설문조사를 한 결과 97.5%의 음식점에서 원산지표시제를

실시하고 있었다. 음식점은 원산지표시제에 대한 정보를 TV・신문・라디오 등 언론매체(70%)에서 주로 얻고 있었다.

○ 음식점은 원산지를 주로 메뉴판(67.0%)과 게시판(50.0%)에 표시하고 있었으며, 원산지표시를 인쇄하여 메뉴판・게시판・푯말 등에 부착(51.7%)하거나 새로 작성하는 업체(38.5%)가 대부분이었다. 조사업체의 78.2%(업체평균 2.3회)가 식약청, 지자체, 농림수산식품부 등에 의해 음식점 원산지표시제 관련 단속을 받아본 경험이 있었으며, 단속은 주로 실제 표시에 대한 확인과 거래내역서 또는 육안 확인 절차를 거치는 것으로 나타났다(68.8%).

○ 업체들의 원산지표시제 전반적인 내용에 대한 인지도와 신뢰도는 상당히 높은 수준이나, 일부업체(28%)의 경우 표시과정에 어려움을 겪고 있었다. 정부에서 원산지표시에 대해 보다 구체적으로 설명된 자료를 제공하는 것을 희망하는 업체도 많았다(63.6%).

○ 음식점 원산지표시 대상 품목을 돼지고기에서 닭고기, 배추김치로까지 확대한 데 대해서는 긍정적으로 생각하는 업체가 부정적인 업체보다 많았다. 표시제 대상 품목을 확대(24.9%)하거나 축소(17.2%)시켜야 할 필요가 있다는 의견이 있었으며, 주요 확대 대상 품목으로는 고춧가루, 수산물 등이 축소 대상 품목으로는 배추김치, 쌀이 제시되었다.

○ 원산지표시제도의 대상 규모에 대하여 응답업체의 63.2%는 규모에 상관없이 모든 업체를 대상으로 시행하여야 한다고 하였으나, 36.8%는 규모에 따라 차등 시행하여야 한다는 의견을 제시하였다. 업체 규모가 작을수록 차등 시행이 필요하다는 의견이 증가하였다.

○ 원산지표시제의 계도기간 연장에 대해서 응답업체의 63.5%가 필요하다고 응답하였으며, 원산지표시를 의무사항으로 시행하는 현재의 운영방식에 대

해 절반 이상(61.7%)의 업체가 동의하고 있었다. 쇠고기 원산지표시방법에 대해서 업체의 절반 이상(64.1%)은 표시대상을 주메뉴로 한정해야 한다는 의견이 많았으며, 업체에서는 원산지표시제도의 문제점으로 원산지를 정확하게 파악하기 어려운 점(33.7%)을 지적하였다.

○ 원산지표시제가 제대로 정착되려면 무엇보다도 식재료 구매 시 원산지를 기재한 영수증 또는 거래명세서 발급을 의무화(25.7%)해야 하며, 계도기간 연장과 의무표시의 권장표시로의 변경 등이 필요한 것으로 제시되었다. 또한 계도기간을 연장(20.9%)하고 표시방식에 대해 충분한 교육과 홍보가 필요하며, 적정 표시 대상과 표시 방식을 면밀히 검토할 필요가 있는 것으로 나타났다.

■ 소비자의 제도 실행 평가

○ 서울시내 소비자 379명을 대상으로 조사한 결과, 대부분의 소비자가 음식점의 메뉴판 또는 게시판에서 원산지표시를 본 경험이 있었으며(85.0%), 절반 정도의 소비자는 쇠고기를 중심으로 음식점에서 특정 식재료의 원산지표시를 찾아본 경험이 있었다. 그러나 원산지표시를 찾을 수 없었던 경험이 있는 소비자도 47.2%에 달하였다.

○ 소비자들의 원산지표시제에 대한 관심도는 높은 편이지만(74.6%), 원산지표시제의 이행에 따른 추가비용을 수용할 의향은 없는 편이었다. 또한 소비자들은 불안감 해소와 선택권 보장이라는 측면에서 음식점 원산지표시제도의 유효성을 높이 평가하고 있었다. 이밖에 원산지표시제가 소비자의 안전한 식품 섭취에 어느 정도 기여하고 있는 것으로 생각하고 있었다. 그러나 국산으로 둔갑하거나 원산지를 속이는 경우의 발생가능성, 음식점에서 식재료의 원산지 확인의 어려움과 정부 단속의 한계 등의 요인으로 원산지표시제에 대한 신뢰도는 매우 낮았다(24.8%).

○ 원산지표시의 개선과 관련하여 향후 대상 품목을 확대해야 한다는 의견이 75.7%에 달하였으며, 규모와 상관없이 모든 음식점을 대상으로 해야 한다(91.0%)는 의견이 많았다. 주요 확대 대상 품목으로는 고춧가루와 수산물을 제시하였다. 이밖에 계도기간 연장이 필요하다는 의견이 높게 나타났으나, 원산지표시제를 권장사항으로 전환하는 것과 쇠고기의 원산지표시를 주메뉴로 한정하는 것에 대해서는 대다수 소비자가 반대의견을 표시하였다.

■ 외국의 음식점 원산지표시 제도 검토

○ 해외에서는 프랑스, 아일랜드, 일본 등이 음식점 원산지표시제를 도입하고 있다. 프랑스와 아일랜드의 음식점 원산지표시제도는 EU의 쇠고기 이력추적제도와 연계되어 시행됨으로써 쇠고기의 원산지 파악이 용이하므로 제도의 실효성을 높이고 있다. 일본의 경우도 쇠고기에 대한 이력추적제도, 기타 농산물에 대한 지역별·품목별 자율적인 이력추적제도와 농협을 중심으로 한 생산이력제도가 음식점 원산지표시제도의 시행을 용이하게 하고 있다.

○ 프랑스의 음식점 원산지표시제도는 2002년부터 쇠고기를 대상으로 도입되어 분쇄육을 포함한 쇠고기를 사용한 메뉴를 제공하는 모든 형태의 음식점이 제도 적용대상이 되고 있다. 프랑스는 음식점에서 사용된 쇠고기의 출생, 사육, 도축국가가 동일한 경우 원산지(국가명)를 표시하도록 하고 있으며, 동일하지 않은 경우 각각의 원산지(국가명)를 소비자가 인식할 수 있도록 메뉴판 또는 기타의 방법으로 명확하게 표시하도록 한다.

○ 아일랜드는 2006년부터 쇠고기에 대한 음식점 원산지표시제도를 도입하여, 소비자에게 음식을 제공하는 모든 업소에 적용하고 있다. 분쇄육을 포함한 모든 형태의 쇠고기를 사용하여 음식점에서 조리되거나 조리된 상태로 구입되어 음식점을 통해 소비자에게 제공되는 경우 쇠고기의 출생, 사육, 도축된

원산지(국가명)를 모두 표시하여야 한다. 표시는 메뉴판, 창문, 출입문, 또는 업소외부의 식별 가능한 간판 또는 게시판, 업소내부의 식별 가능한 간판 또는 게시판을 통해 표시한다.

○ 일본은 소비자의 농식품 안전성에 대한 우려를 불식시키기 위하여 2005년 7월에 농림수산성에 의해 음식점 원산지표시제를 도입하였다. 표시제도는 모든 외식업체를 대상으로 하고 있으나 적용 여부는 외식업체가 자율적으로 결정하도록 하고 있다. 또한 특정품목을 정하지 않고 원산지를 파악할 수 있는 모든 식재료에 원산지를 표시하도록 권고하고 있다. 표시 방법도 업소에 방문한 소비자가 보기 쉬운 장소에 외식업체가 자율적으로 이용 가능한 수단을 선택하여 표시하도록 하고 있다.

■ 음식점 원산지표시제도의 정책과제 제시

○ 음식점 원산지표시제도의 개선과 정착을 위해 법률 및 관리체계를 일원화하고, 원산지표시제 운영 규정을 현실화하며, 표시 활성화를 위한 기반 조성에 전념할 필요가 있다.

○ 음식점 원산지표시제도 관련 법률이 이원화되어 현장 적용과 중앙부처 및 지자체의 관련 업무 분담이 불분명하다. 이의 개선을 위해 “농산물품질관리법”을 중심으로 음식점 원산지표시제도의 근거 법령의 일원화를 추진하여 관리 업무를 통합함으로써 일관성 있고 효율적인 업무 수행을 촉진할 수 있다.

○ 원산지표시제 운영 규정을 현실화하기 위해 의무표시 및 권장표시 병행과 일부 중요 품목에 대한 시행 확대, 대상 업소의 형평화, 쇠고기 축종 표시의 간소화, 육가공품과 배추김치 표시 방법과 대상의 명확화 등 표시 대상 및 규모 조정, 과태료 조정 등이 필요하다.

○ 의무표시는 주요 품목에 대해서만 제한적으로 시행하고, 기타 품목은 업체에서 자발적으로 표시하도록 권장할 필요가 있다. 표시대상은 일괄 표시 또는 주메뉴 표시를 원칙으로 하되, 쇠고기의 경우 소비자의 우려가 매우 크므로 모든 메뉴를 대상으로 하는 방식을 지속하는 것이 바람직하다.

○ 쌀과 김치에 대해서는 업체별 형평성을 고려하여 일정규모(100㎡) 미만 업체에 대해서도 자율표시형태로 원산지를 표시하도록 권장할 필요가 있다. 국내산 쇠고기의 축종 표시는 육우의 경우 일반 소비자가 실생활에서 사용하는 용어가 아니기 때문에 현실화할 필요가 있다. 쇠고기의 경우 식육가공품까지 표시대상으로 규정하고 있는데, 이에 대한 정확한 정의·기준이 마련되어 있지 않다. 돼지고기와 닭고기는 수입 가공품을 식재료로 사용 시 표시대상에서 제외되기 때문에 기준 적용이 불합리하여 식육가공품에 대한 규정을 개선할 필요가 있다.

○ 배추김치는 가공품 형태이므로 배추이외 부재료가 사용되고, 원재료와 가공처가 다른 경우가 발생하기 때문에 다른 식재료보다 표시에 어려움이 있다. 또한 배추김치 원산지표시를 '반찬'에 한정하는 것은 주메뉴 중심 표시기준에 어긋나므로, 개선을 위해 표시기준을 명확히 하고 김치를 이용한 주요 음식까지 표시 대상에 포함할 필요가 있다.

○ 이밖에 위반행위에 대한 과태료 부과기준은 가공식품 원산지표시 위반에 비해 과다하며, 쇠고기의 경우 별도로 과태료 수준이 높게 책정되어 관련 법률과의 형평성과 업계의 현황을 감안하여 수정할 필요가 있다.

○ 표시 활성화 기반을 조성하기 위해서는 농식품 이력추적관리제 기반을 확충하여 음식점 원산지표시제도가 실효성을 갖도록 할 필요가 있다. 또한 외식업체와 소비자의 원산지표시방법에 대한 혼란과 불신을 방지하기 위해 다양한 표시사례를 발굴하여 매뉴얼이나 가이드라인 형태로 업체에 배포·

교육하고, 표시방식과 위치도 소비자의 눈에 잘 띄는 방향으로 규정하여야 한다. 이밖에 소비자와 음식점을 대상으로 TV 홍보, 지하철 광고, 온라인 매체를 통한 홍보, 홍보전단지 및 포스터 배포, 간담회 개최, 영업자 교육 등 다양한 방식의 홍보물을 개발하여 지속적인 교육 및 홍보가 필요하다.

부 록 1

음식점 원산지표시제 실태조사(소비자)

안녕하십니까?
한국농촌경제연구원에서는 음식점 원산지표시제에 대한 소비자들의 의향을 조사하기 위해 설문조사를 실시하고 있습니다.
본 설문조사의 결과는 연구수행에만 사용할 것이며 기타 다른 목적으로는 절대 사용되지 않을 것입니다. 바쁘시더라도 본 설문에 참여하여 주시면 대단히 감사하겠습니다.

2008년 11 월

[연락처]
연구책임자 : 한국농촌경제연구원 식품정책연구센터
연 락 처 : 전화 (02) 3299-4289, 팩스 (02) 3299-4189

응답자 성명	응답자 거주지역	연락전화번호
	시 구 동	

문1. 귀댁에서는 가족단위의 외식을 평소에 어느 정도 하시는 편입니까?

① 일주일에 한번 이상 ② 한달에 2-3번 정도
③ 한달에 한번 정도 ④ 1년에 10번 이내 정도
⑤ 외식을 거의 안하는 편

문2. 귀하는 음식점 원산지표시제에 대해 어느 정도 알고 계십니까?

전혀 알지 못함	알지 못하는 편임	보통	아는 편임	매우 잘 앎
1	2	3	4	5

문3. 다음은 귀하가 원산지표시제에 대해 어느 정도 알고 있는지 알아보기 위해 구성된 문항들입니다. 제시된 각각의 문항들이 맞거나 틀린지를 판단하여 표시하여 주십시오.

문항 번호	제시문항	맞다	틀리다
1	원산지표시제는 농산물품질관리법(농림수산식품부)와 식품위생법(식품의약품안전청)에 의해 동시에 관리된다.		
2	올해 말까지 원산지표시제에 해당하는 품목은 총 5가지 품목이다(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치).		
3	쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 대해서는 모든 업소가 원산지를 표시해야 한다.		
4	쌀, 배추김치에 대한 원산지표시제는 영업장면적 약 30평(100㎡) 이상인 업소에만 적용된다.		
5	판매를 목적으로 하지 않는 집단급식소의 경우 원산지표시를 할 필요가 없다.		
6	국내산 쇠고기는 식육의 종류(예: 한우, 젖소, 육우 등)도 표시하여야 한다.		
7	국내산과 호주산 갈비를 혼합하여 갈비탕을 끓인 경우 보다 많이 사용된 식재료(갈비)의 원산지만 표시하면 된다.		
8	쌀의 경우 음식점에서 제공되는 죽, 식혜, 떡 등의 원산지도 표시하여야 한다.		

문4. 귀하는 음식점에서 원산지표시를 보신 적이 있으십니까?

① 있다 ⇒ 5번으로 가세요
② 없다 ⇒ 7번으로 가세요

문5. (문4에서 있다고 답한 경우)귀하는 음식점에서 원산지표시가 어디에 되어 있는 것을 보셨습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 메뉴판
② 게시판(벽에 부착된 메뉴판)
③ 푯말(게시판 이외의 종이, 나무판, 플라스틱 판 등을 이용하여 원산지와 관련된 표시를 한 것. 예: 저희 업소에서는 국내산 한우만 취급합니다.)
④ 기타( )

문6. (문4에서 있다고 답한 경우) 원산지표시가 되어 있는 것을 본 적이 있는 품목은 무엇입니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 쇠고기 ② 쌀
③ 돼지고기 ④ 닭고기
⑤ 배추김치 ⑥ 기타( )

문7. 귀하는 음식점 원산지표시에 어느 정도 관심이 있는 편이십니까?

전혀 관심이 없음	관심이 없는 편임	보통	관심이 있는 편임	매우 관심이 많음
1	2	3	4	5

문8. 귀하는 관심을 갖고 음식점에서 특정 식재료에 원산지표시가 되어 있는지 찾아보신 적이 있으십니까?

① 있다⇒ 9번으로 가세요
② 없다⇒10번으로 가세요

문9. (문 8번에서 있다고 답한 경우) 귀하가 음식점에서 원산지표시가 되어 있는지 찾아보신 식재료에는 어떤 것이 있습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 쇠고기 ② 쌀 ③ 돼지고기
④ 닭고기 ⑤ 김치

문10. 귀하는 음식점에서 메뉴에 원산지표시가 되어 있는지를 살펴보았으나 표시를 찾을 수 없었던 경험이 있으십니까?

① 있다 ⇒ 11번으로 가세요
② 없다 ⇒ 12번으로 가세요

문11. (문10에서 경험이 있다고 답한 경우) 표시를 찾을 수 없었던 경우 귀하는 어떻게 행동하셨습니까?

① 음식점 주인 또는 종업원에게 원산지에 대해 물어보았다.
② 원산지표시 여부와 상관없이 그냥 식사를 하였다.
③ 원산지표시를 제대로 할 것을 업소에 요구하였다.
④ 주문을 하지 않고 다른 식당을 이용하였다.
⑤ 기타( )

문12. 귀하는 음식점에서 표시된 식품의 원산지를 보고 주문을 하지 않거나 먹지 않은 경험이 있으십니까?

① 있다 ⇒ 13번으로 가세요
② 없다 ⇒ 15번으로 가세요

문13. (문 12에서 있다고 답한 경우) 귀하가 주문을 하지 않거나 먹지 않은 품목의 원산지는 어디로 표시되어 있었습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 국산 ② 미국산 ③ 호주산
④ 중국산 ⑤ 기타( )

문14. (문 12에서 있다고 답한 경우) 주문을 하지 않거나 먹지 않은 경험이 있는 품목은 다음의 어떤 식재료를 포함하고 있었습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 쇠고기 ② 쌀 ③ 돼지고기
④ 닭고기 ⑤ 배추김치 ⑥ 기타( )

문15. 외식업체에서 원산지표시제를 이행하는데 있어 표시 및 검사 등의 비용이 어느 정도 소요되어 이를 일정 부분 음식가격을 인상하여 소비자에게 부담시키려고 할 경우 이를 수용할 의향이 있으십니까?

전혀 부담할 의향이 없음	부담할 의향이 없는 편임	보통	부담할 의향이 있는 편임	부담할 의향이 많음.
1	2	3	4	5

문16. 귀하는 주로 어떤 요리를 먹을 때 원산지표시에 특히 관심을 기울이십니까(2개를 골라서 순서대로 기입해 주세요)?(1순위:), (2순위:)

① 탕요리(갈비탕, 설렁탕 등)
② 고기요리(불고기, 삼겹살, 치킨, 탕수육, 스테이크, 햄버거 등 고기를 이용한 모든 음식)
③ 밥요리(비빔밥, 볶음밥, 김밥 등 밥을 이용한 모든 음식)
④ 김치를 이용한 요리(김치찌개, 김치찜 등)

문17. 쇠고기, 쌀 등 이미 원산지표시 대상인 품목과 2008년 12월 22일 본격적으로 원산지표시 대상이 되는 품목(돼지고기, 닭고기, 배추김치)을 포함하여 원산지표시 대상 품목은 총 5개 품목입니다. 귀하는 향후 이러한 원산지표시 대상 품목의 수를 조정하여야 한다고 생각하십니까?

① 대상 품목을 더 확대해야 한다. ⇒ 18번으로 가세요
② 대상 품목을 현행 수준으로 유지하여야 한다. ⇒ 20번으로 가세요
③ 대상 품목을 축소시켜야 한다. ⇒ 19번으로 가세요

문18. (문 17에서 확대해야 한다고 답한 경우)다음의 품목 중 귀하가 확대 대상으로 생각하는 품목에는 어떤 것이 있습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 수산물 ② 오리고기
③ 나물류 ④ 고춧가루
⑤ 마늘 ⑥ 기타( )

문19. (문 17에서 축소해야 한다고 답한 경우)다음의 품목 중 귀하가 축소 대상으로 생각하는 품목에는 어떤 것이 있습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 쇠고기 ② 쌀 ③ 돼지고기
④ 닭고기 ⑤ 배추김치

문20. 귀하는 원산지표시제의 시행이 소비자가 안전한 식품을 먹는 데 기여한다고 생각하십니까?

전혀 기여하지 않음	기여하지 않는 편임	보통	기여하는 편임	매우 기여함
1	2	3	4	5

문21. 귀하는 음식점에서 시행되고 있는 원산지표시제를 어느 정도 신뢰하고 계십니까?

전혀 신뢰하지 않음	신뢰하지 않는 편임	보통	신뢰하는 편임	매우 신뢰함
1 ⇒ 22번으로	2 ⇒ 22번으로	3 ⇒ 23번으로	4 ⇒ 23번으로	5 ⇒ 23번으로

문22. (문 21에서 1 또는 2의 신뢰하지 않는다고 한 경우) 귀하가 원산지표시제를 신뢰하지 않는 주된 이유는 무엇입니까?

① 음식점에서 구입한 식재료의 원산지를 확인하기 어려움
② 국산으로 둔갑하거나 원산지를 속이는 경우 발생 가능
③ 원산지를 확인할 수 있는 검사체계 구축 미흡
④ 정부의 제대로 된 단속 및 관리가 이루어지고 있지 않음
⑤ 기타( )

문23. 귀하는 현행과 같은 음식점 원산지표시제를 앞으로도 시행할 필요가 있다고 생각하십니까?

전혀 필요하지 않음	필요하지 않음	보통	필요함	매우 필요함
1 ⇒ 24번으로	2 ⇒ 24번으로	3 ⇒ 26번으로	4 ⇒ 25번으로	5 ⇒ 25번으로

문24 (문23에서 1 또는 2의 필요하지 않다고 답한 경우) 귀하가 음식점 원산지표시제를 시행할 필요가 없다고 생각하는 주된 이유는 무엇입니까?

① 현재 유통체계에서는 음식점에서 원산지표시 규정을 지키기 어려움
② 음식점 원산지표시제도로는 둔갑 판매 등을 막지 못함.
③ 원산지에 대한 정보가 음식선택에 그다지 큰 영향을 미치지 못함.
④ 기타( )

문25. (문23에서 4 또는 5의 필요한 편이라고 한 경우) 귀하가 음식점 원산지표시제를 시행할 필요가 있다고 생각하는 주된 이유는 무엇입니까?

① 소비자의 선택권 보장 ② 소비자의 불안감 해소
③ 국내 농업 보호 ④ 기타( )

문26. 현재 원산지표시제는 김치와 쌀에 대해서는 100㎡ 이상의 업소를 대상으로 시행되고 있지만, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 대해서는 모든 업소를 대상으로 시행되고 있습니다. 귀하는 원산지표시제를 규모에 상관없이 모든 업소를 대상으로 시행하는 것이 적절하다고 생각하십니까?

① 규모에 따라 차등하여 시행하여야 한다. ⇒ 27번으로 가세요
② 모든 업소를 대상으로 시행하여야 한다. ⇒ 29번으로 가세요

문27. (문26에서 규모에 따라 차등하여 시행하여야 한다고 한 경우) 귀하는 소규모 업체를 원산지표시제 대상에서 제외시키는 것에 대해서는 어떻게 생각하십니까?

① 제외해도 무방하다. ⇒ 28번으로 가세요
② 제외해서는 안 된다. ⇒ 29번으로 가세요

문28. (문27에서 제외해도 무방하다고 한 경우) 귀하는 어느 정도 규모의 소규모 업체를 원산지표시제 대상에서 제외시켜도 무방하다고 생각하십니까?

약( )평 이하 또는 ( )㎡ 이하

문29. 현재 원산지표시제의 계도기간이 종료된 상태로 원산지표시제가 본격적으로 시행되고 있습니다. 그러나 일부에서 원산지표시제의 정착이 아직도 미흡하다고 보고 계도기간을 늘려야 한다는 의견을 제시하고 있습니다. 귀하는 원산지표시제의 계도기간을 늘리는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?

① 계도기간을 늘릴 필요가 없다.
② 계도기간을 늘릴 필요가 있다.

문30. 현재 원산지표시제는 적용대상업소에서 반드시 지켜야 하는 의무사항입니다. 귀하는 이를 권장사항으로 전환하는 것에 대해서 어떻게 생각하십니까?

① 권장사항으로 전환하는 것이 바람직하다.
② 의무사항으로 그대로 시행하여야 한다.

문31. 현재 쇠고기에 대한 원산지표시제는 쇠고기를 이용한 주메뉴뿐만 아니라 쇠고기가 일부 포함된 반찬류까지 모든 메뉴를 대상으로 하고 있습니다. 귀하는 이를 주메뉴로 한정하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?

① 주메뉴에 대해서만 적용해도 충분하다.
② 현재와 같이 쇠고기가 들어간 모든 식품에 적용해야 한다.

다음은 귀하의 세대 구성원의 일반사항에 대한 질문입니다.

문1. 귀하의 나이는 어떻게 되십니까?

① 20세 이상-30세 미만 ② 30세 이상-40세 미만
③ 40세 이상-50세 미만 ④ 50세 이상-60세 미만
⑤ 60세 이상

문2. 귀하의 성별은 어떻게 되십니까?

① 남 ② 여

문3. 귀하의 직업은 무엇이십니까?

① 회사원 ② 공무원
③ 자영업 ④ 전업주부
⑤ 기타( )

문4. 귀하의 월소득은 어떻게 되십니까?

① 100만원 미만 ② 100-199만원 ③ 200-299만원
④ 300-399만원 ⑤ 400-499만원 ⑥ 500-599만원
⑦ 600-699만원 ⑧ 700-799만원 ⑨ 800만원 이상

문5. 귀하의 최종학력은 어떻게 됩니까?

① 중졸 이하 ② 고졸 ③ 대졸 이상

문6. 귀하는 결혼을 하셨습니까?

① 예 ② 아니오

문7. 결혼을 한 경우 귀하는 자녀가 있으십니까?

① 예 ② 아니오

**** 설문에 응해주셔서 대단히 감사합니다. ****

부 록 2

음식점 원산지표시제 실태조사(음식점)

안녕하십니까?
한국농촌경제연구원에서는 외식업체에서의 음식점 원산지표시제의 운용 실태를 분석하기 위해 외식업체 종사자들을 대상으로 설문조사를 실시하고자 합니다. 본 설문조사의 결과는 연구수행에만 사용할 것이며 기타 다른 목적으로는 절대 사용되지 않을 것입니다.
바쁘시더라도 본 설문에 참여하여 주시면 대단히 감사하겠습니다.

2008년 11 월

[연락처]
연구책임자 : 한국농촌경제연구원 식품정책연구센터
연 락 처 : 전화 (02) 3299-4289, 팩스 (02) 3299-4189

업체 명칭				
업체 소재지		시	구	동
업소 전화번호			응답자 성명	
응답자 담당업무			응답자 전화번호	
업소유형	대분류	① 일반음식점 ② 휴게음식점 ③ 위탁급식소 ④ 집단급식소		
	소분류	① 고기구이 ② 양식(패밀리 레스토랑, 스테이크 전문점 등 포함) ③ 중식 ④ 일식 ⑤ 분식 ⑥ 탕 전문(예: 설렁탕, 갈비탕, 삼계탕 등) ⑦ 단체급식소 ⑧ 기타( )		

문1. 귀 업소의 규모는 어느 정도 입니까? 약 ( )평

문2. 귀 업소의 월평균 매출액은 어느 정도 입니까? ( )

① 100만원 미만 ② 100-200만원
③ 200-400만원 ④ 400-800만원
⑤ 800-1,000만원 ⑥ 1,000-5,000만원
⑦ 5,000만원 이상

문3. 귀하는 원산지표시제에 대한 정보를 어떠한 경로를 통해 알게 되셨습니까?

① TV, 신문, 라디오 등 언론 매체 ② 인터넷을 통해
③ 정부기관의 설명을 통해 ④ 소속 협회를 통해
⑤ 기타( )

문4. 다음은 귀하가 원산지표시제에 대해 어느 정도 알고 있는지 알아보기 위해 구성된 문항들입니다. 제시된 각각의 문항들이 맞거나 틀린지를 판단하여 표시하여 주십시오.

문항 번호	제시문항	맞다	틀리다
1	원산지표시제는 농산물품질관리법(농림수산식품부)와 식품위생법(식품의약품안전청)에 의해 동시에 관리된다.		
2	올해 말까지 원산지표시제에 해당하는 품목은 총 5가지 품목이다(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치).		
3	쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 대해서는 모든 업소가 원산지를 표시해야 한다.		
4	쌀, 배추김치에 대한 원산지표시제는 영업장면적 100㎡ 이상인 업소에만 적용된다.		
5	판매를 목적으로 하지 않는 집단급식소의 경우 원산지표시를 할 필요가 없다.		
6	국내산 쇠고기는 식육의 종류(예: 한우, 젖소, 육우 등)도 표시하여야 한다.		
7	국내산과 호주산 갈비를 혼합하여 갈비탕을 끓인 경우 보다 많이 사용된 식재료(갈비)의 원산지만 표시하면 된다.		
8	쌀의 경우 음식점에서 제공되는 죽, 식혜, 떡 등의 원산지도 표시하여야 한다.		

문5. 귀 업소에서는 원산지표시제를 실시하고 계십니까?

① 예 ⇒ 문6번으로 가세요 ② 아니오 ⇒ 문15번으로 가세요

문6. 귀 업소에서는 원산지표시를 어디에 하고 계십니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 메뉴판
② 게시판(벽에 부착된 메뉴판)
③ 푯말(게시판 이외의 종이, 나무판, 플라스틱판 등을 이용하여 원산지와 관련된 표시를 한 것. 예: 저희 업소에서는 국내산 한우만 취급합니다.)
④ 기타( )

문7. 귀 업소에서는 원산지표시를 어떻게 하고 계십니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 펜 등을 이용해서 메뉴판 등에 적어 넣음
② 원산지표시를 인쇄하여 부착함
③ 메뉴판, 게시판, 푯말 등을 새로 작성함
④ 기타( )

문8. 귀 업소에서 원산지표시를 하고 있는 품목에는 어떠한 것이 있습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 쇠고기　② 쌀
③ 돼지고기　④ 닭고기
⑤ 배추김치　⑥ 기타( )

문9. 귀 업소에서 원산지표시제를 시작한 이후 고객들의 반응은 어떻습니까?

① 대부분의 고객이 관심을 보임
② 일부 고객만 관심을 보임
③ 대부분의 고객이 관심을 보이지 않음
④ 모르겠음

문10. 귀 업소에서 원산지표시를 시작한 이후 원산지가 표시된 메뉴의 판매에 변화가 있었습니까?

① 감소한 편이다 ⇒ 11번으로 가세요
② 증가한 편이다 ⇒ 13번으로 가세요
③ 변화가 없다 ⇒ 15번으로 가세요

문11. (문10에서 감소한 편이라고 답한 경우)판매가 어느 정도 감소하였습니까?
약(%)

문12. (문10에서 감소한 편이라고 답한 경우)해당 메뉴의 원산지는 주로 어디로 표시되어 있습니까?⇒ 응답 후 15번으로 가세요

① 국산 ② 미국산 ③ 호주산
④ 중국산 ⑤ 기타( )

문13. (문10에서 증가한 편이라고 답한 경우)판매가 어느 정도 증가하였습니까?
약(%)

문14. (문10에서 증가한 편이라고 답한 경우)해당 메뉴의 원산지는 주로 어디로 표시되어 있습니까?

① 국산 ② 미국산 ③ 호주산
④ 중국산 ⑤ 기타( )

문15. 귀 업소에서는 식재료의 원산지를 어떻게 확인하고 표시하는 편입니까? 귀 업소에서 원산지표시를 하는 품목에 대해 예시 문항 중 해당되는 번호를 골라 표시해 주십시오. 기타의 경우 문항 번호를 고른 후 내용을 자세히 적어주십시오.

예시 문항
① 거래내역서 등 증명서에 표시되어 있는 원산지 이용 ② 식재료 구매시 포장 등에 표기되어 있는 원산지 이용 ③ 식재로 납품업체에서 알려준 원산지 이용 ④ 기타

① 쇠고기 ( ) ② 쌀 ( )
③ 돼지고기 ( ) ④ 닭고기 ( )
⑤ 배추김치 ( )

문16. 귀 업소에는 금년(2008년도)에 원산지표시제와 관련되어 총 몇 번의 단속이 이루어졌습니까?

2008년도에 총( )회

문17. 단속이 이루어진 경험이 있는 경우 귀 업소의 단속은 어느 기관을 통해 이루어졌습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 식품의약품안전청 독자 단속
② 지방자치단체(시청, 군청, 구청 등) 독자 단속
③ 농림수산식품부(농산물품질관리원 포함) 독자 단속
④ 농림수산식품부와 지방자치단체((시청, 군청, 구청 등) 합동 단속
⑤ 잘 모르겠음
⑥ 기타( )

문18. 귀 업소에 대해 가장 최근에 이루어진 단속에서는 다음의 제시된 각각의 사항에 대한 점검이 이루어졌습니까?

	시행여부	
	점검함	점검하지 않음
① 원산지가 표시된 메뉴판, 게시판과 푯말 등 검사		
② 거래 내역서 등 원산지 증명서 확인		
③ 업소에서 사용 중인 식재료를 육안으로 식별하여 점검		
④ 업소에서 사용 중인 식재료의 샘플을 채취하여 분석 조사 의뢰		
⑤ 기타( )		

문19. 현재 음식점 원산지표시제는 농림수산식품부와 식품의약품안전청의 두 정부기관에서 관리하고 있습니다. 귀하는 어느 기관에서 원산지표시제를 관리하는 것이 적절하다고 생각하십니까?

① 농림수산식품부
② 식품의약품안전청
③ 현재와 같이 두 정부기관에서 같이 관리하는 것이 적절
④ 기타( )

문20. 귀하는 귀 업소에서 이용하고 있는 다음의 식재료를 구입할 때 알려진 원산지를 어느 정도 신뢰하는 편입니까?

	전혀 신뢰하지 않음	신뢰하지 않는 편임	보통	신뢰하는 편임	매우 신뢰함
쇠고기	1	2	3	4	5
돼지고기	1	2	3	4	5
닭고기	1	2	3	4	5
김치	1	2	3	4	5
쌀	1	2	3	4	5

문21. 귀하는 원산지표시제의 시행이 소비자가 안전한 식품을 먹는 데 기여한다고 생각하십니까?

전혀 기여하지 않음	기여하지 않는 편임	보통	기여하는 편임	매우 기여함
1	2	3	4	5

문22. 귀하는 원산지표시제의 시행이 외식업체에 대한 소비자의 신뢰도를 증가시키는데 기여한다고 생각하십니까?

전혀 기여하지 않음	기여하지 않는 편임	보통	기여하는 편임	매우 기여함
1	2	3	4	5

문23. 현재 실시하고 있는 쇠고기, 쌀의 원산지표시에 이어, 2008년 12월 22일 이후 돼지고기, 닭고기, 배추김치 등으로 원산지표시제 대상 품목이 확대될 예정입니다. 이에 대해 어떻게 생각하십니까?

매우 부정적	부정적	보통	긍정적	매우 긍정적
1	2	3	4	5

문24. 2008년 12월 22일 이후 원산지표시 대상이 되는 품목은 쇠고기, 쌀, 돼지고기, 닭고기, 배추김치을 포함하여 총 5개 품목입니다. 귀하는 향후 이러한 원산지표시 대상 품목의 수를 조정하여야 한다고 생각하십니까?

① 대상 품목을 더 확대해야 한다. ⇒ 25번으로 가세요
② 대상 품목을 현행 수준으로 유지하여야 한다. ⇒ 27번으로 가세요
③ 대상 품목을 축소시켜야 한다. ⇒ 26번으로 가세요

문25. (문24에서 확대해야 한다고 답한 경우)다음 중 귀하가 확대 대상으로 생각하는 품목에는 어떤 것이 있습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 수산물 ② 오리고기
③ 나물류 ④ 고춧가루
⑤ 마늘 ⑥기타( )

문26. (문24에서 축소해야 한다고 답한 경우)다음 중 귀하가 축소 대상으로 생각하는 품목에는 어떤 것이 있습니까(해당하는 번호에 모두 표시해 주세요)?

① 쇠고기 ② 쌀
③ 돼지고기 ④ 닭고기
⑤ 배추김치

문27. 귀하는 업소에서 취급하는 음식에 원산지를 표시하는 과정에서 어려움을 겪고 계십니까?

① 겪고 있다 ⇒ 28번으로 가세요 ② 겪고 있지 않다 ⇒ 29번으로 가세요

문28. (문27에서 어려움을 겪고 있다고 답한 경우)귀하는 원산지표시를 하는 과정에서

겪는 어려움을 덜기 위해서 정부에서 원산지표시를 하는 방법을 예시, 사진 등을 통해 보다 구체적으로 설명하는 자료를 제작하여 업소에 제공할 필요가 있다고 생각하십니까?

① 있다　　② 없다

문29. **현재 원산지표시제는 김치와 쌀에 대해서는 100㎡ 이상의 업소를 대상으로 시행되고 있지만, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 대해서는 모든 업소를 대상으로 시행되고 있습니다. 귀하는 원산지표시제를 규모에 상관없이 모든 업소를 대상으로 시행하는 것이 적절하다고 생각하십니까?**

① 규모에 따라 차등하여 시행하여야 한다. ⇒ 30번으로 가세요

② 모든 업소를 대상으로 시행하여야 한다. ⇒ 32번으로 가세요

문30. **(문29에서 규모에 따라 차등하여 시행하여야 한다고 한 경우) 귀하는 소규모 업체를 원산지표시제 대상에서 제외시키는 것에 대해서는 어떻게 생각하십니까?**

① 제외해도 무방하다. ⇒ 31번으로 가세요

② 제외해서는 안된다. ⇒ 32번으로 가세요

문31. **(문30에서 제외해도 무방하다고 한 경우) 귀하는 어느 정도 규모의 소규모 업체를 원산지표시제 대상에서 제외시켜도 무방하다고 생각하십니까?**

약(　　)평 이하 또는 (　　)㎡ 이하

문32. **현재 원산지표시제의 계도기간이 종료된 상태로 원산지표시제가 본격적으로 시행되고 있습니다. 그러나 일부에서 원산지표시제의 정착이 아직도 미흡하다고 보고 계도기간을 늘려야 한다는 의견을 제시하고 있습니다. 귀하는 원산지표시제의 계도기간을 늘리는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?**

① 계도기간을 늘릴 필요가 없다.

② 계도기간을 늘릴 필요가 있다.

문33. **현재 원산지표시제는 적용대상업소에서 반드시 지켜야 하는 의무사항입니다. 귀하는 이를 권장사항으로 전환하는 것에 대해서 어떻게 생각하십니까?**

① 권장사항으로 전환하는 것이 바람직하다.

② 의무사항으로 그대로 시행하여야 한다.

문34. **현재 쇠고기에 대한 원산지표시제는 쇠고기를 이용한 주메뉴뿐만 아니라 쇠고기가 일부 포함된 반찬류까지 모든 메뉴를 대상으로 하고 있습니다. 귀하는 이를 주메뉴로 한정하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?**

① 주메뉴에 대해서만 적용해도 충분하다.

② 현재와 같이 쇠고기가 들어간 모든 식품에 적용해야 한다.

문35. 원산지표시제를 이행하는 데 있어서 귀하가 느끼는 문제점은 어떤 것이 있습니까 (순서대로 2가지만 골라주세요)? (1순위:), (2순위:)

① 표시방법을 잘 모르겠다.
② 표시제로 인해 추가 비용이 많이 들었다.
③ 매출이 줄었다.
④ 원산지를 파악하기 어렵다.
⑤ 단속과 처벌이 심하다.
⑥ 기타( )

문36. 귀하는 원산지표시제의 개선을 위해 다음 중 어떠한 사항이 가장 시급히 이루어져야 한다고 생각하십니까(순서대로 2가지만 골라주세요)?
(1순위:), (2순위:)

① 계도기간을 연장하여야 한다.
② 원산지표시제를 의무사항이 아닌 권장사항으로 바꿔야 한다.
③ 처벌 및 과태료 수준을 낮춰야 한다.
④ 원산지표시제 대상 품목과 메뉴를 축소해야 한다.
⑤ 식재료 구매 시 원산지를 기재한 영수증 또는 거래명세서 발급 의무화
⑥ 원산지표시제에 대한 홍보를 강화하여야 한다.
⑦ 기타( )

**** 설문에 응해주셔서 대단히 감사합니다. ****

참고문헌

전성자. 2005. 음식점 식육원산지표시제도 연구. 식품의약품안전청.

강광파. 2007. 수입육과 차별화를 위한 돼지고기 음식점 원산지표시제도. 월간양돈. 29(6): 144-146.

송하영. 2008. 음식점 원산지 관리 제도. 식품세계. 9(7): 64-72.

김환규. 2006. 음식점의 쇠고기 원산지표시제에 관한 연구. 건국대학교 대학원 박사학위 논문.

아일랜드 식품안전청 홈페이지 http://www.fsai.ie

일본 농림수산성 홈페이지 http://www.maff.go.jp

정책연구보고 P108

음식점 원산지표시제도의 현황과 과제

등 록 제6-0007호(1979. 5. 25)
인 쇄 2009. 2.
발 행 2009. 2.
발행인 오세익
발행처 한국농촌경제연구원
130-710 서울특별시 동대문구 회기동 4-102
02-3299-4000 http://www.krei.re.kr
인 쇄 동양문화인쇄포럼
02-2242-7120 e-mail:dongyt@chol.om

• 이 책에 실린 내용은 한국농촌경제연구원의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
• 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다. 무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.