

## □성명서□

### 귀 달은 식약처, 입 달은 농식품부

#### — 밀어붙이기식 소비기한 도입, 소비자안전 위협하는 탁상행정! —

식약처는 식품의 유통기한을 대신하여 소비기한 도입을 추진하고 있다. 지난 6월 식약처는 포럼, 관련업계 간담회 등을 개최한 데 이어, 지난 7월에는 소비기한 도입을 골자로 하는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 일부개정법률안」이 강병원 의원(더불어민주당)에 의해 대표발의 되었다. 소비기한 도입과 관련하여 소비자, 식품업계, 생산자 모두 반대 내지 우려의 목소리가 큰 상황임에도 불구하고 식약처는 올해 12월까지 법률개정을 마친다는 계획이며, 관계부처이면서 식품정책을 관장하는 농식품부는 소비기한에 대해 아무런 의견이 없는 것으로 부처입장을 정리하였다고 한다. 참으로 탁상행정의 표본이 아닐 수 없다.

식약처는 식품일자 표시를 기존 유통기한에서 소비기한으로 개편하여 식품 폐기물을 줄이자는 데에 목적이 있다고 밝히고 있다. 또한 식품 제조기술 발달, 냉장유통 체계 등 환경이 개선되었음에도 유통기한 표시제를 지속적으로 운영하고 있어 식품업계의 국제적 경쟁력 확보에 어려움이 있다고 밝혔다. 식품일자 표기 개선에 앞서 소비자 안전을 최우선적으로 고려해야 할 식약처는 이를 도외시한 것으로 보인다. 이에 대해 전문가 및 관련업계에서는 선진국 수준의 법적 냉장온도 강화, 냉장관리·유통 시스템 구축, 적정 냉장온도에 대한 소비자교육 등 사전대책이 마련되지 않은 상황에서 소비기한을 도입할 경우, 소비자 혼란은 물론 소비자 안전에 심각한 위협이 될 수 있다는 지적이 계속 나오고 있다.

우리협회를 비롯한 낙농업계는 소비기한 도입 시 우유·유제품은 제외해 줄 것을 요구하면서 다음과 같이 문제점을 지적했다. 첫째, 국내 냉장유통 여건으로 인해 소비자 안전이 위협받을 가능성이 크다는 것이다. 소비자연맹의 조사자료(2020년)에 따르면 유통매장의 법적냉장온도(0~10℃) 준수율이 70~80%에 지나지 않으며, 유통매장 자체 세팅(설정) 냉장온도와 냉장진열대 및 냉장식품 표면온도간의 차이도 큰 것으로 나타나 적정온도 관리가 미흡한 것으로 드러났다. 또한 가정에서 올바른 방법으로 식품을 보관하였는데도, 변질 등 문제발생 경험이라고 답한 소비자가 27.0%에 달했다. 특히 건국대학교의 조사자료(2018년)에 따르면 유통점의 22.6%(155개소 중 35개소)가 법적냉장온도 기준을 초과하여 우유·유제품을 관리하고 있는 것으로 드러났다. 우유의 경우 냉장여건에 따라 보존성이 짧아지거나 길어질 수 있어 현재의 완전하지 않은 냉장유통상황에서 유통기한 보다 긴 소비기한을 설정할 경우 우유변질 사고는 빈번히 발생될 수밖에 없다.

둘째, 국산 우유·유제품에 대한 소비자 불신 및 혼란이 초래될 수 있다는 것이다. 유통기한 보다 늘어난 소비기한으로 인해 빈번한 식품 변질사고 발생이 예상되며 소비자 피해와 제조사와 유통업체 간의 분쟁발생이 우려된다. 국산 우유·유제품의 변질에 의한 식품사고 발생 시 마다 소비기한에 대한 소비자 불신은 물론 신선하고 안전한 국산 우유·유제품에 대한 대소비자 이미지 타격이 불가피하며 우유소비에도 악영향을 미칠 것으로 예상된다.

셋째, 수입유제품에 대한 국산 우유·유제품의 경쟁력 약화가 초래될 가능성이 크다. ‘유통기한이 길지 않고 신선한 식품’이라는 국산 우유·유제품에 대한 소비자 인식은 수입산 유제품으로부터 국산 우유·유제품시장을 일정부분 보호하는 역할을 하고 있다. 실제 FTA로 인해 국산우유 자급률이 48.5%(‘19년 기준)까지 하락하였으나 백색시유(흰우유) 시장만큼은 신선도와 안전성으로 인해 대부분 국산이 차지하고 있다. 그러나 소비기한 표시제 도입 시 상대적으로 유통 후 보관이 더 까다로운 국산 우유의 변질 사고가 많이 발생할 수밖에 없다. 이로 인해 FTA체제하에 멸균유 등 유제품 수입을 더욱 증가시키는 결과를 초래할 수 있으며, 특히 한 때 수입되었다가 중단된 살균유 수입 재개마저 배제할 수 없는 상황이다. 단언컨대 소비기한 도입 강행 시 유가공품 수출국에게 이익이 되는 제도로 변질될 우려가 큰 상황이다.

넷째, 선진국에서는 소비기한은 부패가 용이한 7일미만의 유통기한이 짧은 제품(이유식, 영유아제품 등)에만 선별적으로 적용하고 있다. 선진국의 식품 표시일자 제도는 품질 변화의 속도, 변질 가능 여부 등 특성을 고려하여 품목별로 식품일자 표시방법을 다양하게 적용하고 있는 것이다. 일례로 일본의 경우를 보더라도 부패가 쉬운 제품(도시락, 생면 등)에는 소비기한을 표시하고, 우유·유제품 등의 식품에는 상미기한을 표시하고 있는 상황이다. 그럼에도 불구하고 식약처는 식품의 특성을 고려하지 않고 일률적인 소비기한 도입을 추진하고 있다.

식약처는 우선 법부터 개정하고 유통기간을 통해 냉장여건 등을 마련하겠다는 입장이다. 그러나, 소비자안전을 고려한다면 ‘先 여건조성, 後 법개정’이 반드시 필요하다. 먼저, 선진국 사례와 국내 제반여건 등에 대한 면밀한 검토를 통해 식품 특성별로 식품 표시 일자를 세분화하여 제도를 운영할 것인지 객관적인 정책판단이 필요하다. 둘째, 전문가들이 지적한 바와 같이 소비기한 도입 이전에 법적냉장온도를 현행 10℃이하에서 선진국 수준인 5℃이하로 조정하고, 유통매장의 냉장관리체계 및 점검시스템 마련이 선행되어야 한다. 셋째, 소비자 교육이 선행되어야 한다. 소비자연맹 조사자료에 따르면 식품 구매 시마다 냉장온도와 같은 제품보관방법을 확인하는 소비자가 24.1%에 불과하였으며, 가정의 냉장온도를 확인하는 소비자는 57.2%에 불과했다. 또한, 가정의 냉장고 세팅(설정) 온도에 대해 ‘모르겠다’와 10℃ 초과’라고 답한 소비자가 35.1%에 달했다. 즉 소비기한 도입 이전에 철저한 소비자 교육이 선행되어야 한다는 것을 시사하고 있다.

정부(식약처)와 여당은 관계법률 개정 추진을 유보하면서, 소비자안전에 방점을 찍고 사전 여건조성과 함께 식품 표시일자 제도 개선방안을 원점에서 재검토해야 한다. 또한 농식품부는 수수방관할 것이 아니라, 식품산업과 낙농산업을 관장하는 주무부처답게 부처의견 제시와 함께 식약처와 적극적인 부처협약에 나서야 할 것이다. 이런 판국에 사전에 제도 도입을 위한 여건을 조성하지 않고 무작정 소비기한을 도입한다면 소비자 안전은 물론 국내 낙농기반은 크게 위협받을 수밖에 없다. 지난 6.24일 식약처 포럼에서 소비자측이 요구한 바와 같이 소비기한 도입의 당위성에 대한 사회적 합의와 안전보장에 대한 우려 해소가 선행되어야 한다. 밀어붙이기식 제도도입은 탁상행정의 극치임을 정부와 여당은 직시하길 바란다.

2020. 9. 9(수)

## 한국낙농육우협회

전화 : 02-588-7055 / 팩스 : 02-584-5144

홈페이지 : [www.naknong.or.kr](http://www.naknong.or.kr)