

# 식품산업과 식품안전성



황재현\*

동국대학교 식품산업관리학과 교수

hwang0627@dongguk.edu

## 1. 식품산업의 정의

우리나라 국민의 소득수준이 향상되면서 식탁의 먹거리에 대한 관심이 나날이 증가하고 있다. 우리가 일상적으로 소비하고 있는 먹거리라고 하면 신선농산물과 가공식품 그리고 외식소비를 의미한다. 이러한 먹거리는 국내생산을 통해 공급되기도 하나, 국내 농경지 면적의 제한으로 인해 주로 해외 수입을 통해 공급되고 있으며, 특히 해외 생산 농산물의 의존도가 점차 높아지고 있는 상황이다.

식품은 사람들이 섭취 가능한 먹거리를 의미하는 것으로 식품위생법에 의하면 모든 음식물로 정의되며, 농어업·농어촌 및 식품산업기본법에 의하면 사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농수산물 또는 농수산물을 원료로 하는 모든 음식물로 정의할 수 있다.

---

본 원고는 황재현(2013)과 박재홍 외(2014)를 수정, 보완하여 작성하였음을 밝힙니다.

\* 저자 학력, 경력 및 최근 연구:

- University of Kyushu at Fukuoka 경제학 박사
- 최근연구 : 농촌관광마를 체험객의 친환경농산물 구매영향요인분석(2014)  
주정의 합리적인 관리방안에 대한 연구(2014) 등

이를 근거로 하여 식품산업을 정의하면 다음과 같다. 광의의 의미에서 식품산업은 1차 산업인 농림어업을 포함하여 여기에서 생산한 농림수산물을 원료로 가공식품을 생산하는 2차 산업인 식품제조업(가공식품산업)과 3차 산업인 식품유통산업(농식품 도소매업) 및 외식산업 등으로 구성된다. 반면 협의의 의미에서 식품산업을 정의하면, 원료생산과 관련된 농림어업과 구분하여 식품제조업과 식품유통산업 및 외식산업 전반을 의미한다고 할 수 있다.

외국과의 교역량이 증가함에 따라 식품산업도 수출입량이 꾸준히 증가하고 있으며, 이러한 추세는 앞으로도 지속될 것으로 예상되고 있다. 따라서 식품의 안전성은 국내산 농산물의 안전 관리 문제뿐만 아니라 수입산 농산물의 안전 관리 문제도 그만큼 중요성이 높아지고 있는 실정이다. 이는 우리 식탁의 먹거리 안전문제가 국내 생산 농산물뿐만 아니라, 해외로부터 수입되는 농산물의 안전 상태와도 밀접히 연계되어 있음을 시사한다.

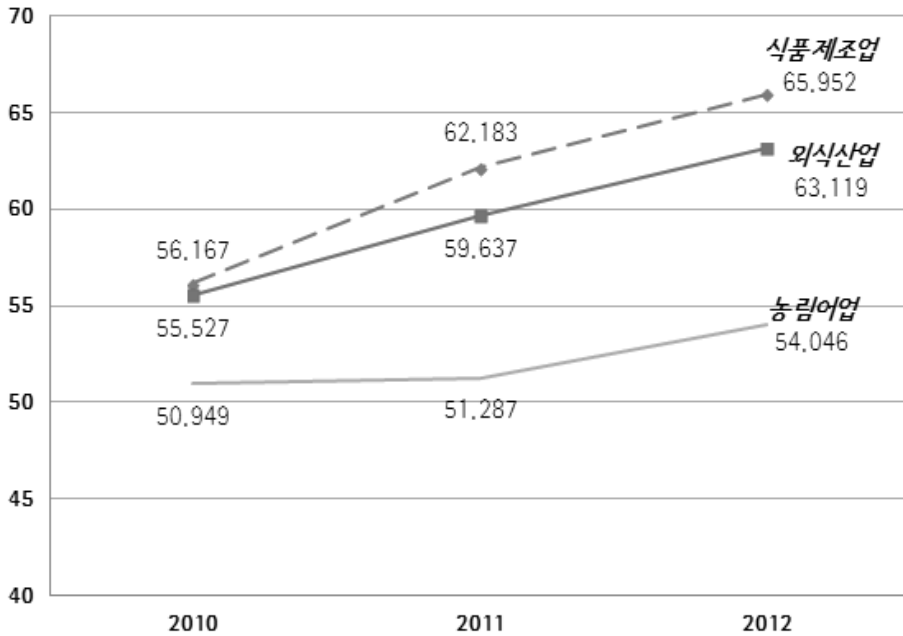
## 2. 식품산업의 현황

세계 식품시장 규모는 2015년 약 6조 달러에 이를 것으로 전망 (한국 농식품 유통공사, 2012)되는 가운데 국내 식품산업도 2012년 매출액이 150조원 (농림수산식품교육문화정보원, 2014)을 넘어서고 있으며, 이는 2005년에 비해 7년간 약 65% 증가한 것으로, 농림어업 생산액 (약 54조원)의 2.8배 수준에 이른다.

<그림 1>은 농림어업 및 식품산업의 생산액을 2010년부터 2012년까지 나타낸 것이다. 2012년 현재 농림어업이 국민경제에서 차지하는 생산액의 비율은 3.9% 수준인 약 54조원을 나타내고 있으며, 식품제조업은 4.8%로 약 66조원, 외식산업은 4.6%로 약 63조원을 나타내고 있다. 2010년과 비교하여 매년 생산액이 증가하고 있으며, 특히 외식산업의 경우 최근 성장률이 높아지고 있다.

반면, 1차 산업인 농림어업 생산액의 증가율은 감소하고 있으며, 해외로부터 수입농산물이 증가하고 있는 상황에서 농산업의 발전을 도모하고 농림어업의 부가가치를 증가시키기 위해서는 식품가공·유통산업 및 외식산업과의 연계를 강화시키고 도시 소비자의 니즈에 맞는 상품을 생산·공급해야 할 것이다. 그러나 농산물시장 개방의 확대와 국내 농산물의 낮은 가격경쟁력으로 인해 국내 농림어업과 식품산업 간의 연계는 어려워지고 있는 실정이다.

(단위 : 일조 원)



자료 : 통계청

<그림 1> 농림어업 및 식품산업 생산액 현황

<표 1>은 2012년 현재 식품제조업 종사자 규모별 사업체수를 업종별로 구분하여 나타낸 것이다. <표 1>에 의하면, 9인 이하의 영세 사업체가 전체의 약 91%를 차지하고 있으며, 이와는 반대로 100인 이상의 대규모 사업체는 전체의 약 0.7%에 불과한 실정이다. 그러나 매출액 측면에서 살펴보면 9인 이하의 영세 사업체는 약 4%를 차지하는데 반해, 100인 이상의 대규모 사업체는 전체의 약 49%를 차지하고 있다. 우리나라의 식품제조업은 다수의 영세업체와 규모화 된 대규모 사업체가 혼재되어 있으며, 상대적으로 식료품 시장은 다수의 영세업체가, 음료품시장은 대규모 사업체로 구성되어 있는 구조적 특징을 나타내고 있다.

<표 2>는 2012년 현재 업종별 외식업 종사자의 규모별 사업체수를 나타낸 것이다. 사업체수는 약 45만개가 있으며, 종사자수는 약 134만 명(통계청, 2012년, 비정규직 포함)으로 추산하고 있다. 4인 이하의 사업장이 전체의 약 88%를 차지하고 있으며, 20인

이상의 사업체는 0.6%에 불과한 실정이다. 업종별로는 한식 음식점이 약 65%로 압도적인 지위를 차지하고 있으며, 그 다음으로는 기타 음식점, 중식 음식점, 서양식 음식점 순으로 나타나고 있다. 최근에는 식생활 소비의 서구화, 다양화, 전문화와 더불어 대기업 주도의 규모화 된 프랜차이즈 레스토랑이 다수 출점하고 있는 실정이다.

<표 1> 식품제조업 종사자 규모별 사업체수 (2012년)

(단위 : 개)

구분	축산 가공	수산 가공	청과 가공	곡물 가공	조미료	음료	기타 식품	계
1-9인	940	2,279	1,499	4,784	3,663	1,072	35,085	49,322
10-19인	268	408	184	155	146	135	732	2,028
20-49인	299	301	187	67	105	67	556	1,582
50-99인	87	71	51	20	27	64	178	498
100인 이상	68	38	17	17	24	62	137	363
계	1,662	3,097	1,938	5,598	3,965	1,400	36,688	54,348

주: 10인 이상 사업체 대상, 음료는 맥상시유 및 기타 낙농제품 제조업, 커피류 가공업, 차류 가공업을 포함함.  
 자료: 통계청. 2013. 「전국사업체조사」

이상의 논의를 바탕으로 우리나라 식품산업의 구조적 특징을 요약하면 다음과 같다. 1차 산업인 농림어업의 생산부문과 2차·3차 산업인 식품산업과의 연계가 취약한 상태이며, 값싼 해외농산물에 의존하여 산업이 성장해 왔다. 식품제조업과 외식업의 경우 9인 이하의 영세업체가 다수를 점하고 있는 상황에서 일부 대규모 사업체가 높은 매출규모를 나타내고 있다. 그러나, 최근 소비자는 자신의 건강과 직결되는 먹거리에 대한 관심이 높아지고 있으며, 낮은 가격보다는 높은 질(안전성과 맛)을 선호하는 쪽으로 급속히 소비 트렌드가 변화하고 있다.

〈표 2〉 외식업 종사자 규모별 사업체수 (2012년)

(단위 : 개)

구분	한식	중식	일식	양식
1-4인	263,699	17,593	4,804	6,002
5-9인	27,073	3,500	1,905	1,840
10-19인	3,737	510	404	715
20-49인	747	70	85	422
50인 이상	92	7	13	196
계	295,348	21,680	7,211	9,175

〈표 3〉 외식업 종사자 규모별 사업체수 (2012년)

(단위 : 개)

구분	기타 외국식	기관 구내식	출장 및 이동	기타	계
1-4인	849	4,332	344	97,131	394,754
5-9인	514	1,666	114	8,727	45,339
10-19인	125	655	24	2,164	8,334
20-49인	15	252	11	801	2,403
50인 이상	-	50	3	147	508
계	1,503	6,955	496	108,970	451,338

자료 : 통계청. 2013. 「도소매업조사」

### 3. 식품안전성이 중요한 이유

과거 우리나라의 식품산업은 위생과 안전성이라고 하는 관점보다는 상대적으로 경제적 효율성을 우선해 왔다. 경제적 효율성을 우선시 하다보면 식품의 위생 안전문제와 충돌이 발생할 수 있다. 식품위생과 안전문제를 우선시 하다보면 비용이 증가되어 가격경쟁력이 하락하는 문제가 발생하기 때문이다. 그러나, 식품의 안전 및 위생문제를 등한시하게 되면 기업의 생존자체와 소비자 건강을 위협한다는 사실을 우리는 과거의 경험을 통해 쉽게 알 수 있다.

2000년 일본에서 발생한 유끼지루시(설인) 유업 집단식중독사건은 대표적인 사례라 할 수 있다. 1925년에 북해도에서 창업한 유끼지루시 유업은 당시 일본의 대표적인 유제품생산업체로서 100여개의 계열사를 거느린 식품 전문 업체이었다. 그러나, 유끼지루시 유업은 2000년에 발생한 집단식중독 사건을 시작으로 원산지의 허위표기 사건까지 발생하여 결국 도산에까지 이른다.

종업원 약 7,000여명, 설립 80여년의 역사를 지닌 유명 식품전문 대기업은 식품위생 안전에 대한 방침과 원산지표기의 위장으로 하루아침에 시장의 신뢰를 잃어, 결국 도산하게 된 것이다. 유끼지루시 유업의 도산으로 인해 본사가 위치한 북해도의 지역경제 역시 심각한 타격을 보았을 뿐 아니라, 우유를 공급해온 축산농가 등 관련 경제 주체들도 막대한 경제적 손실과 정신적 피해를 입게 되었다. 유끼지루시 사건 이외에도 식품 안전과 관련된 사건·사고는 그 피해사례가 무수히 많아, 그 예를 열거하기 힘든 실정이다. 중국과 한국에서도 식품 안전과 관련되어 많은 피해사례들이 나타나고 있으며, 그 경우 다수의 피해자가 속출하고 있으며, 심한 경우 사망에 이르는 경우도 보고되고 있다.

식품기업의 경우 위생과 안전을 토대로 한 윤리경영이념은 그 기업의 성패를 좌우하는 가장 중요한 문제임을 확인할 수 있다. 유끼지루시 유업 사건에서도 알 수 있듯이 14,780명의 소비자가 구토와 설사 증상으로 병원 치료를 받았으며 그로 인한 정신적 육체적 경제적 피해 또한 막대한 것으로 조사되었다. 집단식중독 사건의 발생빈도가 증가하고 있으며, 그 피해는 노약자와 어린이(특히, 초·중·고 학생들)에게 집중적으로 발생하고 있으며, 일반적으로 그 피해 증상도 심각한 것으로 보고되고 있다.

#### 4. 서울을 식품안전의 메카로

최근 우리나라에서 이슈가 되고 있는 부정, 불량식품 사고도 초등학생을 중심으로 하는 어린이를 대상으로 한다는데 그 심각성이 크다고 할 수 있다. 어린이의 경우 식품소비 시 부정, 불량식품에 대한 판단력이 낮기 때문에 초등학교 주변을 중심으로 부정, 불량식품이 유통 판매되고 있는 실정이다.

어린이를 대상으로 하는 부정, 불량식품을 근절하기 위해서는 안전한 식품소비에 대한 사회적 관심을 높이고 학교 교육을 강화할 필요가 있다. 교육을 통해 소비자의 판단력을 높임과 동시에 부정, 불량식품에 대해 비교적 관대한 사회 통념을 전환할 필요가 있다.

그럼에도 불구하고 서울이 식품산업과 식품안전성의 중심지가 되기 위해서는 더 많은 노력이 필요하다. 우선, 부정, 불량식품의 제조, 유통, 수입, 판매와 관련된 법규와 제도의 강화가 필요하다. 식품 제조업체, 유통업체, 수입업체, 판매업체에 대한 감시와 감독을 강화하는 한편, 주요 식자재 원산지표기에 대한 기준도 엄격히 적용하여 소비자의 알 권리를 확대할 필요가 있다. 부정, 불량식품의 근절은 그 사회의 기업윤리와 성숙도를 나타내는 지표로 사용되고 있다.

식품위생과 안전은 식품산업의 발전을 나타내는 척도일 뿐만 아니라, 그 사회의 건전성과 미래성장성을 나타내는 표시라 할 수 있다. 따라서 글로벌 도시로 성장해가고 있는 서울의 위상에 걸 맞는 노력이 필요한 시점이다. 예를 들어, 음식메뉴(특히, 한식)의 영문표기 통일이나, 음식점의 식자재 원산지표기에 대한 영문표기, 식자재 정보에 대한 공개 확대 등 서울의 먹거리 안전과 글로벌화를 위한 노력들이 동시에 추진되어야 할 것이다. 지금부터 서울을 글로벌화 된 식품소비의 안전지대로 만들어가는 전략마련이 시급하다.

#### 참고문헌

- 박재홍, 최지현, “식품산업과 농업의 연계 강화 방안”, 한국식품유통학회, 하계학술대회논문집, 2014.8월.
- 황재현, “부정·불량식품을 통해본 식품안전의 중요성”, 현대불교신문, 오피니언 칼럼, 2013.