

# 쇠고기 안전과 소비자선택

## - 쇠고기 안전 표시를 중심으로 -

김 성 숙 (계명대학교 경제통상학부 소비자정보학전공 조교수)

### 1. 서 론

최근의 쇠고기안전과 관련된 사회적 파장은 국민들의 '안전'에 대한 높은 관심과 기대를 나타낸다. 누구나 생명과 신체에 무해한 안전한 쇠고기를 먹기를 희망한다. 소비자로서 국민이 안전한 쇠고기를 확보하기위한 방법에는 공공적인 접근과 개인중심적인 접근이 있다. 공공적 접근방법은 공공적으로 안전기준을 강화하여 국민 개개인이 별다른 노력을 기울이지 않는다 하더라도 어느 정도 이상의 안전성을 확보할 수 있게 하는 방법이라면 개인적 접근방법은 공공적인 안전기준은 대폭 완화하고 개별적인 소비자들의 선택을 통하여 자신이 기대하는 안전성의 수준을 충족시키는 방법이다. 전자는 사회적으로 보편적인 안전성 수준을 확보할 수 있고 개인의 노력을 특별히 필요로 하지 않지만 사회전반의 안전수준이 상승함에 따라 가격상승, 소비자선택범위의 제한(특히 저소득층), 정부의 안전기준 실행 비용 등의 단점이 있다. 반면에 후자는 소비자선택범위의 다양성, 부분적인 저가격, 정부의 시장감시 비용 절감 등의 강점이 있는 반면 위험요인의 잔존 가능성, 개별 선택의 노력(비용) 증가 등의 단점이 있다. 현재의 미국산 수입쇠고기 파장은 쇠고기 안전과 관련된 정책적 방향으로 어떤 기조를 선택할 것인가에 대한 국민적 합의 도출과정으로 이해할 수 있다.

또한 이번 사건에서 사회정치적 문제들이나 정책결정과정에서 대하여 여러 가지 논의가 제기되고 논의되고 있지만 정작 소비자들이 쇠고기를 어떻게 선택하면 좋을 것인가에 대한 '대안적 관점'에 대한 이슈는 나타나지 않는 것 같다. 더욱이 정부, 언론 등에서 쏟아지는 쇠고기안전에 대한 수많은 정보들과 이에 대한 의약계를 비롯한 과학계에서 제공하는 상대적으로 전문적이고 과학적인 정보들은 소비자들에게 더 많은 혼란을 야기하고 있다. 그런데 이 혼란의 원인은 소위 '정보 과부하'에 있기 보다는 각계각층의 '비일관성'때문으로 보는 것이 더 타당할 듯하다. 가령 광우병에 안전한 소의 율령에 대해서도 각기 다른 견해를 피력하고 있다.

본 연구는 '안전한 쇠고기를 확보하기 위하여 소비자의 입장에서 동원할 수 있는 대응기제는 어떤 것이 있을 가에 대한 의문에서 출발하였다. 이러한 문제제기를 하게 된 것은 정부의 수입산 및 국내산 쇠고기 안전과 관련된 정책기조가 개인중심적인 접근방법을 지향하는 경향이 있기 때문이다. 가령 정부는 '수입된 미국산 쇠고기에 대하여 소비자가 선택하지 않으면 된다'거나 '수입업자들이 수입하지 않으면 된다'는 등의 의견을 나타내고 있다. 만약 정부가 수입산 및 국내산 쇠고기 안전에 대하여 개인중심적인 접근방법을 채택한다면 소비자의식과 행동'과 관련하여 전제가 필요하다. 즉 소비자들이 쇠고기안전과 관련하여 합리적 선택능력이 있어야 한다. 하지만 현실적

으로 이것이 가능한 것인가에는 의문이 생긴다.

소비자의 합리적 선택능력을 위해서 가장 중요한 것은 선택에 필요한 정보일 것이다. 쇠고기의 상품 특성은 '경험재'와 '신뢰재' 사이에 위치한다). 쇠고기의 신선함은 냄새나 빛깔 등 육안으로 봐서 어느 정도 식별이 가능하므로 쇠고기는 탐색재적 특성을 가진다. 또 쇠고기의 맛은 육안으로는 알 수 없고 먹어보면 어느 정도 식별이 가능하므로 쇠고기는 경험재적 특성을 가진다. 하지만 쇠고기의 원산지나 안전성과 같은 상품특성은 육안으로도(탐색) 또 먹어봐서도(경험) 도저히 알 수 없는 것이므로 쇠고기는 신뢰재적 특성을 가진다. 따라서 쇠고기의 안전관련 정보는 전문적이며 신뢰를 기반으로 한다.

우선 가장 쉽게 접근할 수 있는 정보의 대상은 소비자들이 구매시 직접 활용할 수 있는 '쇠고기안전 식별 정보'일 것이다. 쇠고기안전 식별 정보란 쇠고기안전성을 구별할 수 있는 상품정보이다. 이러한 정보에는 식품표시, 관련 언론보도, 전문적인 지식, 정부가 제공하는 정보, 광고 등이 포함될 수 있다. 일반 소비자가 얻을 수 있는 쇠고기안전 식별정보는 식품표시와 광고, 언론보도 내용이 대부분일 것이다. 다양한 쇠고기안전 정보가 널려 있지만 소비자는 정확하고 신뢰할만한 정보가 필요하다. 이는 쇠고기의 안전공급시스템에 관한 정보를 획득할 수 있도록 공급측면의 더 많은 정보공개를 의미한다.

본 연구에서는 소비자가 활용할 수 있는 쇠고기안전 식별정보로서 '쇠고기안전표시'를 연구대상으로 선택하였다. 쇠고기안전표시로서 원산지표시, 생산이력추적계(traceability), 친환경인증, GAP표시들을 선택한 이유는 이들이 가장 객관적이고 사실에 근거한 정보이며 쇠고기를 구입하는 소비자 모두에게 공통적으로 제공되는 것이기 때문이다. 이에 본 연구는 국내산 및 수입산 쇠고기에서 안전정보를 직접 또는 간접적으로 포함하는 각종 표시의 종류와 내용을 파악하고 이에 대한 소비자들의 인식과 행동수준을 분석하여 합리적 선택능력에 대한 그 문제점을 진단하고 이에 대한 개선방안을 제시하고자 한다.

## 2 식품안전공급시스템의 기본 조건과 국내 쇠고기안전관련 표시제도

### 1) 식품안전공급시스템의 기본 조건

식품안전공급시스템에 요구되는 기본 조건은 다음과 같다(김성각, 2003).

첫째는 식품의 생산과 유통에 관한 명확한 안전기준의 확립이다. 식육 관련하여, 생산단계에서 가축의 사육, 사료, 동물약품의 관리 등에 관한 가이드라인/기준이 확립되어야 한다. 그 다음에 도축 및 유통과정에 대한 기준설정(HACCP 등)이 요구된다. 또한 기준설정에 있어서 상품자체의 품질뿐만 아니라 생산, 제조방법 및 과정에 관한 과정의 품질까지 고려되어야 한다.

둘째, '농장에서 식탁까지' 추적가능성과 정보공개이다. 지금까지 식육과 관련해서 생산정보를

1) 자세한 상품특성에 대한 것은 D.B. Eastwood, The Economics of Consumer Behavior, 김용희 역, 소비자경제학(1987), pp 225~227을 참고할 것

공개하는 것은 꺼리고 가축개체의 식별과 생산자 및 도축처리장 이름의 공개 정도만 실행되어 왔었다. BSE(광우병)에 대한 소비자의 불안이 높아지면서 사료급여내용을 공개하게 되고 최근에는 사료, 동물 의약품, 성장호르몬, 치료력 등에 관한 사육정보, 또한 도축가공 및 유통정보의 공개 등 상당히 높은 수준의 정보공개와 추적가능성이 요구되고 있다.

셋째, 생산과 유통과정에서 안전기준의 준행, 그리고 공개된 정보의 비허위성 등을 검증하는 것이다. 계속되는 식품허위 표시사건으로 인해 식품표시나 추적가능시스템에 대한 불신감이 높아지고 있다. 따라서 기업이나 사업자단체에 의한 자주적 정보제공인 표시와 라벨 등만으로는 소비자들의 신뢰를 획득하기 어렵다. 이와 관련된 제도는 제3자 인증제도가 있다.

또한 EU의 품질·안전관리프로그램을 분석한 新山(1999)은 거듭되는 牛肉의 안전성 사고를 계기로 우육 품질에 관한 유럽소비자들의 기대·요구의 확대가 되었는데 이는 제품에 중점을 둔 품질에서 생산과정에 중점을 둔 품질로, 그리고 궁극적으로 소비자의식에 중점을 둔 품질로 발전해 갔다고 하였다. 그는 이외에도 품질제어방식도 최종제품검사에서 생산공정제어로 전환되고 정보공개가 중시하고 추적가능성 개념이 도입되었고 다양한 제3자 품질인증 프로그램이 기획되었다고 분석하였다.

식품안전공급시스템에 요구되는 기본 조건 가운데 두 번째와 세 번째 조건은 궁극적으로 소비자에게 '식품표시'로 전달된다. 표시는 생산자나 소비자모두에게 제품 정보에 관한 중요한 의사소통의 수단이 되며 특히 소비자가 개개의 상품을 쉽게 비교하여 구매할 수 있도록 돕는 일차적 수단이 된다(고은경·여정성, 2007). 표시규제는 표시를 의무화하는 대상이 무엇이나에 따라 품질 및 성분 표시, 성능 및 효능 표시, 제조일자 및 유통기간 표시, 사용방법 표시 등으로 나누어 줄 수 있다(최병선, 1992). 그리고 식품표시제도는 소비자의 식품 선택을 돕는 역할뿐만 아니라 식품위생의 행정관리, 상거래의 적정화에 관한 기능도 수행한다(노영화, 2000).

## 2) 국내 쇠고기안전관련 표시제도

쇠고기 안전에 관한 정보를 제공해 주는 '표시'로는 원재료명 및 함량, 유통기한, 품질이나 등급, 원산지 및 제조업소, 보관 및 취급방법, 각종 인증마크 등이 있다. 본 연구에서는 '신뢰제' 특성을 가진 쇠고기의 안전성에 대한 정보를 제공해 주는 표시로서 원산지표시, 생산이력추적표시, 친환경축산물인증, 우수농산물표시 등을 선정하였다<sup>2)</sup>. 이는 정부가 광우병 관리를 위해서, 그리고 축산농가의 경쟁력을 확보하기 위해서, 또한 소비자의 안전한 먹거리를 위해서 적극적으로 추진하고 있는 제도들이다. 이 제도들은 일부분 도입된 지 얼마 되지 않아 소비자에게 홍보되지 못한 한계점을 가지고 있다. 따라서 시책들의 취지가 실효를 평가하는 것이 시기상조이지만 실효성이 있는지 파악할 필요가 있다. 또한 각 관련 제도 평가들에 있어서 '소비자 관점'이 어느 정도 반영되고 있는지 의문스럽다. 식품안전공급시스템의 기본 조건으로서 원산지표시와 쇠고기이력추적제도는 추적가능성과 정보공개에 확대에 해당되며 친환경축산물인증과 우수농산물인증은 제3자 인증에 의한 소비자신뢰 증진에 해당된다. 다음의 각각의 제도를 구체적으로 살펴보았다.

2) 이외에도 지리적표시, 영양표시, 건강강조표시 등 다양한 식품표시제도가 있고 이러한 식품표시가 간접적으로 쇠고기안전에 관련된다고 주장할 수 있으나 본 연구에서는 가장 밀접히 관련되는 4가지 식품표시를 선정하였음.

### ① 원산지표시제도

원산지표시제도는 수입개방화 추세에 따라 값싼 외국산 농산물이 무분별하게 수입되고, 이들 농산물이 국산으로 둔갑 판매되는 등 부정유통사례가 늘어나고 있어, 공정한 거래질서를 확립하고 생산농업인과 소비자를 보호하기 위하여 '91년 7월 1일 농산물 원산지표시 제도를 도입하였다. 원산지란, 농산물이 생산 또는 채취된 국가 또는 지역을 말한다.(농산물품질관리법 제2조 6) 국제적 거래에 있어서의 원산지는 일반적으로 그 물품이 생산된 정치적 실체를 지닌 국가를 의미하고 국내적으로는 지역 또는 지방을 의미한다고 할 수 있다. 원산지는 가공·생산공정 또는 재배 등의 과정을 거치지 않고 단순히 그 국가를 통하여 거래되었음을 의미하는 경유국, 적출국, 수출국과는 완전히 다른 개념이다.

참고로 원산지표시대상 농산물은 수입 농산물의 경우 대외무역법 제23조제1항에 의하여 산업자원부장관이 공고한 품목(160개 품목), 국내 농산물의 경우 쇠고기를 비롯한 160개 품목과 식육가공품을 비롯한 211개 품목이 대상으로 지정되어 있다. 표시방법은 국내 농산물의 경우 '국산 또는 생산 시도군구명', 수입농산물의 경우 '국명 또는 made in 국명이나 product of 국명'이며, 농수산물가공품의 경우 '함량에 따라 원료농산물의 원산지'를 표시한다.

음식점의 경우 4월 14일부터 식품위생법 시행령 및 시행규칙의 개정에 따라 6월부터 육류 등의 원산지를 표시하여야 하는 범위는 식품접객업 중 일반음식점영업 신고를 한 자 중 영업장의 면적이 100제곱미터(30평) 이상인 자로 확대되었다. 그리고 동 시행령에 적용범위를 쇠고기를 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용 및 생식용(육회)으로 조리하여 판매하는 것으로 지정함으로써 전체 57만여 업소 가운데 11만여 곳으로 20%에 해당한다(문화일보, 2009.5. 6)

### ② 쇠고기이력추적관리제도

「쇠고기이력추적제(Beef Traceability)」란 소와 쇠고기의 사육과 유통 과정의 각종 정보를 기록·관리하여 위생과 안전 문제가 발생하면 이동경로에 대한 신속한 추적과 원인규명 및 조치를 통해 소비자를 안심시키는 제도이다. 쇠고기이력추적제는 2004년 9개 우수브랜드경영업체에 대해 시범사업을 추진한 이후 매년 우수 브랜드 경영업체를 추가 참여시켜왔다. 이미 올해 1개 도와 22개 브랜드경영체, 25개 시·군이 쇠고기 이력추적제 시범사업에 참여하여 약 73만두가 전산 관리되고 있으며, 지정판매장 171개 포함 도축장, 가공장 등 279개 연계사업장이 참여하고 있다. 소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률은 2007년 12월 21일 제정됨으로써 쇠고기에 대한 이력추적제도가 2008년 12월 22일부터 의무적으로 시행되게 되었다.

실제로 소비자가 구입한 쇠고기의 생산지 및 이력이 궁금할 경우 쇠고기이력추적시스템 홈페이지(<http://www.mtrace.net>)에 접속해 상품에 표시된 12자리의 개체식별번호를 입력하면 각종 정보를 볼 수 있다. 금년에 '소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률'이 제정·공포됨에 따라 새해 12월 22일부터 소의 소유자는 소의 출생·이동 등을 기한내에 신고하여야 하고, 도축업자, 식육포장처리업자 및 식육판매업자도 도축 또는 가공 판매되는 쇠고기에 개체식별번호(육음번호) 모두 표시하여야 하며, 이를 위반할 경우 5백만원 이하의 과태료 등이 부과된다.

### ③ 친환경축산물인증제도

친환경축산물인증제도란, 친환경농산물인증제도와 함께 운용되는 제도로 환경을 보전하고 소비자에게 보다 안전한 축산물을 공급하기 위해 사료첨가제등 화학자재를 전혀 사용하지 아니하거나, 최소량만을 사용하여 생산한 축산물을 말한다. 친환경축산물인증은 2가지 종류,유기축산물과 무항생제축산물이 있다. 유기축산물은 유기농산물 인증기준에 맞게 재배, 생산된 「유기사료」를 급여하면서 인증기준을 지켜 생산한 축산물을 말한다. 무항생제축산물은 항생, 항균제 등이 첨가되지 않은 「일반사료」를 급여하면서 인증 기준을 지켜 생산한 축산물을 말한다(친환경농산물인증시스템 홈페이지 참조, [http://www.enviagro.go.kr/info/business\\_00.jsp](http://www.enviagro.go.kr/info/business_00.jsp)).

2005년 이후 친환경축산물인증을 받은 쇠고기의 현황은 다음 표와 같다. 친환경축산물인증을 받은 쇠고기 업체는 매년 급증하고 있는데 특히 2007년도에 무항생제축산물이 도입되면서 급증한 점이 두드러진다.

**<표1> 친환경축산물(쇠고기) 인증 현황(단위 : 생산업자)**

년도별	계	유기	전환기	무항생제
2007	516	36		480
2006	26	16	10	
2005	4	4		

출처 : 친환경농산물인증시스템 홈페이지([http://www.enviagro.go.kr/info/business\\_00.jsp](http://www.enviagro.go.kr/info/business_00.jsp)) 자료를 재구성

### ④ 우수농산물(GAP) 인증

우수농산물인증이란 농산물의 안전성을 확보하기 위하여 농산물의 생산단계부터 수확 후 포장 단계까지 토양과 수질 등의 농업환경 및 농산물에 잔류할 수 있는 농약, 중금속 또는 유해생물 등의 위해요소를 관리하는 기준을 의미한다. 또한 GAP는 자연환경에 대한 위해요인을 최소화하고, 소비자에게 안전한 농산물을 제공하기 위하여 농산물의 재배, 수확, 수확후 처리, 저장과정 중 농약·중금속·미생물 등의 관리 및 그 관리사항을 소비자가 알 수 있게 하는 체계이다. 정부는 선진안전관리제도로서 2002년 9월 GAP를 도입하기로 결정하였고 2003년부터 2005년까지 3년간 시범사업을 실시한 후 2006년 전면적으로 시행하였다.

GAP 인증은 100% 민간기관에 의하여 시행되고 있다. 인증을 받기 위해서는 인증기준(농산물 품질관리법시행령 제14조의2)인 우수농산물관리기준(농진청고시 제2006-21호)에 의해 적합하게 생산·관리된 것이어야 하고 우수농산물관리시설에서 처리된 것이어야 하며 농산물이력추적등록을 한 것이어야 한다. 인증표시에는 로고, 산지, 품목, 중량·개수, 등급, 생산자 등 대부분의 생산정보가 포함된다. 현재 GAP 대상 품목은 총 100품목(농림부 고시 제2007-29호 별표)으로 식량작물(10),특용작물(4),약용작물(32),버섯(10),채소(28),과수(16)이며 아직까지 축산물이 포함되어 있지 않다.

### 3. 선행연구 고찰 : 식품표시 이용을 중심으로

소비자들의 식품표시 이용에 관한 연구는 상당수 이루어졌으나 쇠고기에 국한하여 안전표시에 대한 실증연구는 구체적으로 시도된 바 없다. 여기서는 표시제도별 인지도와 이용에 대한 기존의 연구결과를 정리해 보았다. 표시제도별 인지도 조사결과 소비자 인지도가 가장 높은 제도는 원산지표시(96%)이며, 품질인증표시와 친환경인증표시에 대한 인지도도 각각 69.7%, 61.6%로 비교적 높은 인지도 수준을 보였다. 품질인증표시와 친환경인증표시의 경우 실제 구입해본 소비자는 절반정도에 달하며, 자주 구입하는 소비자는 15% 전후이다. 지리적 표시, 지사체 표시, 생산이력표시, GAP표시, GMO표시 의 경우 인지하고 있는 소비자는 20% 정도 수준에 불과하였다. 소비자들이 인증표를 구입하는 가장 큰 이유는 품질 신뢰(54.5%), 안전성(39.7%)이었으며, 인증표를 구입하지 않는 이유로는 가격이 비싸서(60%)가 가장 많이 지적되고 판매처가 없어서(19.9%), 제도를 잘몰라서(11.0%) 등의 의견이 일부 있었다. 표시제도를 알게 된 경로로 소비자가 제품표시를 통해 알게 되었다고 응답한 소비자가 76.3%로 표시제도에 대한 인지도는 소비자의 경험과 관심을 바탕으로 형성되었으며, 대중매체를 통한 홍보나 소비자 교육에 의한 부분은 매우 적었다(이계임외, 농산물표시제개선보고서, 한국농촌경제연구원, 2004, 109-110). 또 동 연구조사에 나타난 표시제도별 인지도와 구매여부를 보면 다음 표와 같다. 이 표에서 보면 안전정보를 직간접적으로 나타내는 표시인 친환경표시, 원산지표시, 생산이력제도, 우수농산물관리제도, 유전자변형농산물관련 표시 가운데 원산지표시와 친환경표시를 제외하고는 인지도가 20%를 넘지 못하고 있다.

〈표2〉 표시제도별 인지도, 구매경험 조사(단위: %)

제도	인지도			구입여부		
	모른다	들어본 적이있다	잘 알고 있다	구입한 적 없다	구입해 본 적있다	자주 구입한다
품질인증제	127(31.8)	173(43.3)	100(25.0)	173(43.3)	164(41.0)	63(15.8)
<b>원산지표시</b>	<b>15(3.8)</b>	<b>117(29.3)</b>	<b>268(67.0)</b>	<b>28(7.0)</b>	<b>167(41.8)</b>	<b>205(51.3)</b>
<b>친환경표시</b>	<b>154(38.5)</b>	<b>141(35.3)</b>	<b>105(26.3)</b>	<b>192(48.0)</b>	<b>156(39.0)</b>	<b>52(13.0)</b>
표준규격표시	113(28.3)	118(29.5)	169(42.3)	147(36.8)	138(34.5)	115(28.8)
지리적표시	354(88.5)	37(9.3)	9(2.3)	374(93.5)	23(5.8)	3(0.8)
지사체표시	318(79.5)	65(16.3)	17(4.3)	347(86.8)	48(12.0)	5(1.3)
<b>생산이력제도</b>	<b>320(80.0)</b>	<b>62(15.5)</b>	<b>18(4.5)</b>	<b>349(87.3)</b>	<b>39(9.8)</b>	<b>12(3.0)</b>
<b>우수농산물관리제도 (GAP)</b>	<b>331(82.8)</b>	<b>55(13.8)</b>	<b>14(3.5)</b>	<b>360(90.0)</b>	<b>34(8.5)</b>	<b>6(1.5)</b>
유전자변형농산물 (GMO)관련표시	315(78.8)	64(16.0)	21(5.3)	337(84.3)	51(12.8)	12(3.0)

출처 : 이계임, 최지현, 김민정(2004), 농산물 표시제도 개선보고서, 농촌경제연구원, p.44

농산물 표시제 개선에 관한 연구보고서(이계임 외, 2004)에 따르면 식품류별 소비자가 확인하는 표시사항은 다음 표와 같다.

**<표3> 식품류별 소비자가 확인하는 표시사항(복수응답)(단위: %)**

채소		과일	
가격	80.8	가격	80.8
원산지표시	78.0	생산지명	70.5
내용량	75.3	원산지표시	65.0
생산지명	73.5	품종	60.3
친환경인증마크	27.3	내용량	55.5
등급	26.3	등급	27.5
품질인증마크	20.8	품질인증마크	16.0
표준규격품여부	11.0	친환경인증마크	13.8
지자체 등 기타인증 표시	1.5	브랜드	9.5
		표준규격품 여부	6.5
		지자체 등 기타인증표시	0.8

출처 : 이계임, 최지현, 김민정(2004), 농산물 표시제도 개선보고서, 농촌경제연구원, p.47

한편 농산물가공품의 원산지표시제도에 대한 인지도와 인식에 대한 연구(이계임 외, 2005)에 따르면 인지도는 90%로 매우 높은 수준이나 가공품 원산지표시를 활용하는 소비자는 45.3%로 농산물에 비해 20%가 낮았으며 원산지표시를 원재료 란에서 확인하고 구입하는 소비자는 12.5%에 불과하였다. 소비자들이 원산지표시를 확인하고 구입하는 이유는 농산물이나 농산물가공품 모두 국내산 식품이 수입 산에 비해 안전하다고 생각하고 있기 때문이다.

친환경농산물에 대한 소비자신뢰 증진방안을 연구한 보고서(미래농정연구원, 2008)에 따르면 소비자들은 친환경농산물의 정의나 인증단계 각각의 의미에 대하여 어느 정도 알고 있다고 생각하지만 실제로 이를 구별할 수 있는 인증마크에 대해서는 정확히 알고 있지 못하다(<표4> 참조). 또 친환경농산물에 대한 신뢰도는 중간을 약간 상회하는 정도로 신뢰도가 높지 않았다(표<5> 참조). 농·식품 품질인증표시 이용도에 관한 연구(김성숙, 2009)에서도 응답자들은 친환경농산물인증, 농산물품질인증, HACCP인증, 한국전통식품인증에 대한 인지도와 신뢰도는 중간점수를 약간 상회하는 수준인 반면 이해도와 이용도는 중간점수를 훨씬 못 미치는 수준으로 나타났다.

**<표4> 친환경농산물 정의, 인증단계, 인증마크나 제도 인지여부(미래농정연구원)**

구분		빈도(명)	비중(%)
계		100	100.0
친환경농산물의 정의	알고 있다	84	84.0
	모른다	16	16.0
친환경농산물 인증단계 각각의 의미	알고 있다	76	76.0
	모른다	24	24.0
친환경농산물 인증마크, 제도	알고 있다	22	22.0
	보면 알 수 있다	23	23.0
	모른다	55	55.0

출처 : (사)미래농정연구원(2007), 친환경농산물인증신뢰도, 농림수산식품부용역 보고서

<표5> 친환경농산물에 대한 신뢰도

구분	빈도(명)	비중(%)
계	100	100.0
매우 신뢰한다	8	8.0
약간 신뢰한다.	39	39.0
보통이다	29	29.0
약간 신뢰하지 않는다.	19	19.0
매우 신뢰하지 않는다.	5	5.0

출처 : (사)미래농정연구원(2007), 친환경농산물인증신뢰도, 농림수산물부 용역보고서

한편 친환경농산물의 소비성향과 마케팅전략에 대한 연구(2008)에 따르면 친환경농산물의 세 가지 인증단계에 대해 어느 정도 지식을 가지고 있는 소비자는 20.3%에 불과하였고 잘 모르겠다고 답한 소비자가 79.7%로 나타났다. 계층별로 보면 40대 이상의 고소득층에서 친환경농산물 인증3단계 및 인증기준에 대한 이해도가 상대적으로 높은 것으로 나타났다. 친환경농산물소비자의 경우 인증제도, 안전성, 품질에 대해 높은 신뢰도를 보인 응답은 약 37~43%로 대부분의 소비자는 보통수준의 신뢰도를 가지는 것으로 나타났다. 소비자가 친환경농산물의 안전성 정보에 민감하게 반응하는 비중은 잔류농약이 91.8%, 중금속 함량이 92.5%, 화학비료 사용이 91.5%로 대부분 소비자들이 농산물 안전성 정보에 민감하게 반응하는 것으로 나타났다. 특히 소득이 높은 가구일수록 더 민감하게 반응하였다.

농업·농촌에 대한 2007년 국민의식 조사결과(2008)에 따르면 국산농산물 안전성 확보에 대한 최우선 정부역할로 '제품성분 및 효능표시 등 소비자정책 강화'(34%)를 요구하였고 '농약 등 위해 물질에 대한 철저한 사전 관리'(29%), 수입농식품 안전성 관리강화(20%)순으로 나타났다. 또 소비자가 농식품구매 시 최우선 고려사항은 식품안전성인 것으로 조사되었다. 소비자에게 가격, 브랜드 유무, 생산지, 안전성, 품질(맛) 등 다섯 가지 항목을 제시한 후 농축산물 구입 시 우선고려 순위를 물어본 결과, 1순위가 안전성(28%), 품질(맛) (27%), 생산지(국산/외국산)(25%) 순으로 나타났다.

#### 4 쇠고기 안전표시 이용 실태 조사결과

##### 1) 연구방법

###### ① 조사대상 및 방법

소비자들의 쇠고기 안전표시 이용 실태를 파악하고자 설문조사를 실시하였다. 설문조사는 20대 이상 성인 남녀 205명을 대상으로 2008년 5월 12~19일에 걸쳐 조사하였다. 설문조사의 대상이 되는 표시제는 이론적 고찰에서 살펴본 쇠고기 안전표시제도로서 4가지 표시와 관련 표시로서 쇠고기 등급제, 지리적 표시제를 포함하여 총 6가지를 선정하였다. 쇠고기등급제와 지리적 표시제가

직접적으로 쇠고기 안전성만을 검증하는 표시는 아니지만 쇠고기의 높은 등급이나 지리적 표시 제로 검증될 경우 이는 고품질을 의미하므로 간접적으로 안전성을 내포할 가능성이 있기 때문에 안전표시와 비교를 위해 포함하였다.

② 조사도구의 구성과 분석방법

설문조사내용은 선행연구를 참고로 하여 각 6가지 표시제도에 대한 인지여부와 구매시 확인여부, 그리고 구매정도를 묻는 문항과 음식점에서 쇠고기 안전표시(원산지과 등급)의 확인여부 및 표시 실태 등을 묻는 문항으로 구성하였으며 단일문항으로 질문하였다. 각 문항의 척도는 리커트 5점척도로 구성하였다. 이외에 성별, 연령, 결혼여부, 막내자녀의 연령, 가계소득수준, 직업, 월평균쇠고기지출액을 질문하였다. 분석은 SPSS V. 14.0을 이용하여 분석하였다.

<표6> 관련변수의 정의 및 척도

변수	정의	척도
쇠고기 안전표시에 대한 인지정도	원산지표시, 생산이력추적표시, 친환경인증, 우수농산물(GAP) 인증, 지리적 표시, 등급 표시 등 6가지 표시에 대하여 알고 있는 정도	각 5점 척도
쇠고기 안전표시에 대한 확인정도	농산물 구입시 원산지표시, 생산이력추적표시, 친환경인증, 우수농산물(GAP) 인증, 지리적 표시, 등급 표시 등 6가지 표시에 대하여 확인하는 정도	각 5점 척도
쇠고기 안전표시 관련 구매정도	농산물 구입시 원산지표시, 생산이력추적표시, 친환경인증, 등급 표시 등 4가지 표시를 이용하여 구매하는 정도. 구체적으로 국내산쇠고기, 생산이력추적 쇠고기, 친환경쇠고기, 일등급을 구매하는 정도	각 5점 척도
음식점 쇠고기안전표시 확인정도	음식점에서 원산지와 등급을 확인하는 정도	각 5점 척도
음식점 쇠고기안전표시 평가	음식점의 원산지와 등급 표시 실태에 대한 평가	각 5점 척도
식육점·마트에서의 쇠고기안전표시 평가	식육점이나 마트에서 판매하는 쇠고기의 원산지, 생산이력추적표시, 친환경인증, 등급 표시에 대한 평가	각 5점 척도
성별	남=0, 여=1	
연령	20대=1, 30~40대 =2, 50대 이상=3	
막내자녀연령	10대 이하=0, 10대 이상=1	
결혼여부	미혼=0, 기혼=1	
소득	300만원 미만=0, 300만원 이상=1	
직업	전업주부=1, 취업=2, 학생 및 무직 =3	
학력	고졸이하=0, 고졸이상=1	

③ 조사대상자의 특성

본 조사대상자의 특성을 보면, 남자는 40.8, 여자는 58.7%로 여자가 남자보다 많았다. 또 기혼

이 73.0%이고 미혼이 27.0로 기혼이 압도적으로 많았다. 직업 특성을 보면 주부가 27.1%, 판매서비스직이 8.5%, 사무행정직이 14.1%, 생산기술직이 5.0%, 자영업이 13.1%, 학생이 16.1% 등으로 골고루 표집되었다. 학력수준은 대졸이 50.8%, 고졸이하가 44.3%였으며 월평균가계소득은 200만원미만인 경우가 27.6%, 200만원 이상 300만원미만이 27.1%, 300만원 이상 400만원미만이 19.3%, 400만원 이상 500만원 미만이 9.4%, 500만원 이상 1000만원 미만이 6.8%, 100만원이상이 9.9%로 나타났다. 연령대는 20대부터 60대이상까지 골고루 표집되었으며 막내자녀연령의 분포는 9세이하가 41.1%로 가장 많았으며 자녀가 없는 경우도 58명이었고 막내자녀가 10대인 경우도 29.9%였다. 마지막으로 외식을 월평균쇠고기지출액은 5만원이라고 응답한 경우가 가장 많았는데 5만원 이하인 경우는 58.8%였으며 5만원초과~10만원이하인 경우가 24%, 10만원이상인 경우도 17.3%나 되는 것으로 나타났다.

**<표7> 조사대상자의 특성**

변수	범위	빈도(%)	변수	범위	빈도(%)
성별	남자	82(40.8)	학력수준	중졸이하	20(10.1)
	여자	118(58.7)		고등졸	68(34.2)
결혼여부	기혼	146(73.0)		대졸	101(50.8)
	미혼	54(27.0)		대학원졸	10(5.0)
직업	주부	54(27.1)	월평균 가계소득 수준	200만원 미만	53(27.6)
	판매·서비스	17(8.5)		~300만원미만	52(27.1)
	사무·행정	28(14.1)		~400만원미만	37(19.3)
	생산·기술	10(5.0)		~500만원미만	18(9.4)
	전문·관리	15(7.5)		~1000만원미만	18(6.8)
	자영업	26(13.1)		1000만원이상	19(9.9)
	학생	32(16.1)	막내자녀 연령	9세이하	25(17.4)
무직	10(5.0)	10대		43(29.9)	
기타	7(3.5)	20대		49(34.0)	
30대	24(16.7)				
연령	20대미만	41(20.4)	40대이상	4(2.0)	
	30대	42(20.9)	월평균쇠고기 지출액	5만원이하	106(58.7)
	40대	48(23.9)		5만원초과~10만 원이하	42(24.0)
	50대	40(19.8)		10만원초과	31(17.3)
	60대이상	30(14.9)			

## 2) 분석결과

### ① 쇠고기 안전표시 인지도

소비자가 쇠고기 안전표시를 어느 정도 인지하고 있는지를 살펴보고자 원산지, 생산이력추적, 친환경인증, 우수농산물인증 각각에 대한 인지도를 조사하였다. 우선 쇠고기원산지표시를 알고 있는 어느 정도 소비자는 응답자 전체의 65.2%로 생산이력추적표시 15.3%, 친환경인증 31.2%, 우수

농산물인증 23.9%에 비해 월등하게 많았다. 특히 쇠고기 안전에 있어서 가장 중요한 제도인 생산이력추적표시에 대하여 전혀 모른다고 응답한 경우가 전체의 49.5%나 되었고 이에 대하여 알고 있다고 응답한 경우는 15.3%에 불과하였다. 올해 12월 22일부터 의무적으로 시행을 앞두고 있어 향후 이에 대한 인지도는 상승될 것으로 보이나 사전에 본격적인 홍보를 한다면 의무시행의 효과를 극대화할 수 있을 것으로 보인다.

유기, 전환기, 무농약 기존 3가지 종류로 되어 있는 친환경농산물인증에 대한 인지도 계고로 인해 친환경쇠고기에 대한 관심이 증가했을 것으로 예상했으나 분석결과 이에 대한 인지도는 그다지 높지 않았는데 이는 앞에서 보았듯이 그동안 친환경인증을 받은 쇠고기의 생산업체가 많지 않았기 때문으로 해석된다.

**<표8> 쇠고기 안전표시 인지정도**

	원산지	생산이력 추적	친환경인증 (유기, 무항생제)	우수농산물 (GAP)	지리적 표시	등급
전혀 모른다	13(6.5)	100(49.5)	28(13.9)	54(26.9)	24(11.9)	3(4.0)
알고 있지 않다	12(6.0)	45(22.3)	36(17.8)	54(26.9)	27(13.4)	25(16.4)
보통이다	45(22.4)	26(12.9)	75(37.1)	45(22.4)	60(29.7)	51(41.8)
잘 알고 있는 편이다	73(36.3)	20(9.9)	38(18.8)	34(16.9)	66(32.7)	71(77.1)
매우 잘 알고 있다	58(28.9)	11(5.4)	25(12.4)	14(7.0)	58(28.9)	45(99.5)
합계	201(100.0)	202(100.0)	202(100.0)	201(100.0)	201(100.0)	201(100.0)
평균	3.75(1.13)	2.00(1.23)	2.98(1.19)	2.50(1.25)	3.20(1.18)	3.79(2.85)

한편 우수농산물인증표시는 쇠고기 등 축산물에 적용되지 않으나 소비자들의 인지도는 상당히 높은 것으로 보인다. 그리고 지리적표시에 대한 소비자의 인지도는 친환경인증과 우수농산물인증, 생산이력추적표시보다 높았는데 이는 농축산물에서의 '브랜드'화의 가능성을 시사한다. 지리적표시로 인증받은 축산물은 '형성한우'가 유일한데 하나의 브랜드로서 가치가 형성되고 있는 예로서 기타 한우 브랜드화의 가능성을 보여준다. 다만 최근 한우의 브랜드화 남발로 인해 소비자들의 판단기준이 모호해지고 있어 자칫 마케팅비용의 과다 등의 문제를 야기하여 한우가격을 상승하는 요인으로 작용할 수 있다. 이런 경우 엄격한 심사과정을 거치는 우수농산물인증이나 지리적표시제도가 소비자에게 객관적이고 정확한 판단정보를 제공할 수 있을 것으로 보인다.

쇠고기등급제는 조사된 표시제도들 가운데 가장 인지도가 높았으며 원산지표시보다 더 높았다. 즉 등급제가 쇠고기의 판별기준으로서 소비자에게 깊게 각인되어 있음을 의미한다. 다만 등급제가 쇠고기의 안전성을 직접적으로 의미하는 것이 아니기 때문에 이에 대한 명확한 이해가 요구된다.

㉔ 쇠고기 안전표시 확인정도

그 다음은 소비자들이 구매할 때 쇠고기 안전표시들을 어느 정도 이용하는 지를 살펴보기 위해 안전표시 확인 정도를 조사하였다. 응답자들은 여러 쇠고기표시들 가운데 원산지를 가장 많이

확인하는 것으로 나타났으며 그 다음은 쇠고기 등급을 많이 확인하였다. 이외에 응답자들은 우수농산물표시나 지리적표시, 친환경인증표시를 어느 정도 탐색하는 노력을 하는 것으로 보인다. 반면 생산이력추적표시를 확인하는 응답자는 상대적으로 가장 적었다.

한편 원산지, 생산이력추적, 친환경인증, 우수농산물인증 등 쇠고기안전표시를 확인하지 않는 응답자는 각각 20.4%, 66.9%, 49.6%, 40.6%, 27.3%로 나타나 소비자들의 쇠고기안전표시에의 확인정도는 그다지 높지 않았다. 즉 소비자들이 쇠고기표시를 통하여 안전을 확보할 것이라는 기대는 아직 시기상조인 것으로 판단된다. 이외에 쇠고기등급은 소비자들의 인지도가 가장 높은 표시였으나 확인정도에 있어서는 원산지보다 낮았다. 소비자들은 등급제에 대해서는 더 잘 알고 있지만 실제 구매과정에서 원산지를 더 많이 확인하고 있었다.

그리고 쇠고기안전 확보에서 중요한 역할을 차지하고 있는 생산이력추적제도는 응답자들의 인지도가 가장 낮았을 뿐만 아니라 확인정도도 가장 낮았다. 인지도가 낮기 때문에 확인정도도 낮은 결과가 나타날 가능성이 크지만 이러한 사실로 볼 때 생산이력추적표시는 아직까지 그 실효성을 얻지 못하고 있다고 판단된다. 지금까지 이 제도가 시범단계에 있기 때문이기도 하지만 실제 이 제도가 적용되고 있는 한우브랜드들의 경우에도 판매점에서 적극적으로 이를 활용하는 마케팅 활동을 하지 않기 때문으로 파악된다. 따라서 생산이력추적제도를 활용하는 마케팅촉진활동을 적극 권장하고 이를 소비자가 잘 확인할 수 있도록 판매점 표시를 강화할 필요가 있다.

**<표9> 쇠고기 안전표시확인정도(빈도%)**

	원산지	생산이력추적	친환경인증 (유기, 무항생제)	우수농산물 (GAP)	지리적 표시	등급
전혀 그렇지 않다	12(6.0)	67(33.2)	37(18.4)	33(16.3)	39(19.3)	18(9.0)
그렇지 않은 편이다	29(14.4)	68(33.7)	63(31.2)	49(24.3)	58(28.7)	37(18.4)
보통이다	43(21.4)	42(20.8)	50(24.8)	63(31.2)	49(24.3)	52(25.9)
그런 편이다	59(29.4)	17(8.4)	34(16.8)	39(19.3)	42(20.8)	47(23.4)
매우 그렇다	58(28.9)	8(4.0)	17(8.4)	18(8.9)	14(6.9)	47(23.4)
합계	201(100.0)	202(100.0)	202(100.0)	201(100.0)	201(100.0)	201(100.0)
평균	3.61(1.21)	2.16(1.10)	2.66(1.20)	2.80(1.19)	2.67(1.20)	3.34(1.27)

③ 쇠고기 안전표시 관련 구매정도

다음으로 소비자가 쇠고기 안전표시를 활용하여 비교적 안전하다고 평가되는 쇠고기를 어느 정도 구입하고 있는지를 살펴보기 위하여 국내산쇠고기, 생산이력쇠고기, 친환경인증쇠고기, 일등급쇠고기에 대한 구매정도를 조사하였다. 분석결과 4가지 쇠고기 종류 가운데 국내산쇠고기의 구매정도가 가장 높은 반면 생산이력추적쇠고기에 대한 구매정도가 가장 낮은 것으로 나타났지만 표시 시행 기간(역사)이 매우 차이가 있으며 시행하고 있는 대상에서도 큰 차이가 있기 때문에 이를 단적으로 비교분석하는 것은 무의미하다. 국내산쇠고기만을 구입하는 응답자는 전체의

44.8%로 나타났고 일등급쇠고기를 구매하는 응답자도 전체의 20.5%에 불과하였다. 그리고 생산이력추적쇠고기를 구입하는 경우는 10.5%로 나타났으며 친환경쇠고기를 구입하는 경우는 15.4%였다. 즉 쇠고기안전표시를 확인하는 소비자보다 실제로 이를 구입하는 소비자의 수치는 더 감소하였다.

**<표10> 쇠고기 안전표시 이용 구매(빈도, %)**

	국내산 쇠고기	생산이력추적 쇠고기	친환경인증 쇠고기	일등급 쇠고기
전혀 그렇지 않다	29(14.4)	54(27.0)	49(24.4)	32(16.0)
그렇지 않은 편이다	38(18.9)	69(34.5)	68(33.8)	46(23.0)
보통이다	44(21.9)	56(28.0)	53(26.4)	61(30.5)
그런 편이다	49(24.4)	19(9.5)	24(11.9)	38(19.0)
매우 그렇다	41(20.4)	2(1.0)	7(3.5)	23(11.5)
합계	201(100.0)	200(100.0)	201(100.0)	200(100.0)
평균	3.17(1.34)	2.23(.97)	2.36(1.08)	2.87(1.23)

\* 국내 우수농산물 쇠고기는 아직 시행되지 않았으며, 지리적표시제가 시행된 쇠고기는 '횡성한우' 1품목이므로 설문에서 제외

④ 식육점·마트에서 쇠고기 안전표시 실태 평가

한편 소비자들이 쇠고기안전표시를 잘 확인하지 않는 이유는 소비자의 인지도가 낮는데 기인하겠지만 쇠고기 판매상황에서 표시내용이 소비자에게 잘 전달되지 않는데 기인하기도 할 것이다. 즉 쇠고기포장육과 같은 경우 인증로고나 상품표시 형태로 많은 표시내용이 부착될 수 있지만 포장되어 있지 않는 쇠고기의 경우 이에 대한 안전표시를 확인하려면 별도로 제시된 증면서 등을 살펴봐야 한다. 따라서 소비자 입장에서는 판매점의 디스플레이에서 안전표시가 어떻게 제공되고 있는지에 따라 확인가능성이 달라진다. 따라서 소비자들이 식육점이나 마트 등 쇠고기판매점에서 안전표시가 어떻게 제공되고 있는지에 대한 평가를 파악하여 보았다.

분석결과 응답자들은 쇠고기 원산지표시가 가장 잘 되어 있다고 평가하였고 그 다음은 쇠고기 등급표시로 어느 정도 잘 되어 있다고 평가하였다. 반면 쇠고기생산이력추적표시나 친환경쇠고기 표시는 상대적으로 잘 되어 있지 않다고 평가하였다. 특히 표시제별로 표시가 전혀 되어있지 않다고 평가한 비중을 보면 생산이력추적이 19.4%로 가장 많았고, 그 다음은 친환경인증 12.9%, 등급 11.0%, 원산지 10.0%로 나타나 적어도 식육점이나 마트에서 쇠고기안전표시를 전혀 볼 수 없을 확률은 10.0%이상이나 되었다. 또 쇠고기의 원산지표시나 등급표시는 매우 잘 되어 있다고 응답한 경우도 각각 15.0%와 12.5%정도에 불과해 비교적 덜 복잡한 식품표시도 모든 판매점에서 소비자가 만족할 만큼 충분히 제공되고 있지 않는 것으로 해석된다.

⑤ 음식점에서 쇠고기 안전표시 확인 및 표시 실태 평가

한편 쇠고기를 취급하는 음식점에서 안전표시는 더욱 사각지대이다. 음식점에서 식사를 하는 소비자는 주방에서 어떤 쇠고기가 조리되고 있는 지 알 수 없기 때문이다. 현재 음식점의 경우 4월 14일부터 식품위생법 시행령 및 시행규칙의 개정에 따라 6월부터 육류 등의 원산지를 표시하여야 하는 범위는 식품접객업 중 일반음식점영업 신고를 한 자 중 영업장의 면적이 100제곱미터(30평) 이상인 자이며 메뉴도 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용 및 생식용에 한하여 원산지를 표시하도록 되어 있다. 따라서 기존 음식점에서 쇠고기 원산지를 찾는 것은 300㎡(약 90평)이상의 식당에서만 가능하였다. 비록 제한적이긴 하지만 소비자들이 음식점에서 쇠고기 안전표시를 어느 정도 확인하고 있으며 표시실태에 대해서 평가하는 지를 조사하였다.

<표11> 식육점·마트에서 쇠고기 안전표시 실태 평가

	원산지	생산이력 추적	친환경인증 (유기, 무항생제)	등급
표시가 전혀 되어 있지 않다	20(10.0)	39(19.4)	26(12.9)	22(11.0)
표시 잘 되어 있지 않는 편이다	25(12.5)	61(30.3)	45(22.4)	33(16.5)
보통이다	62(31.0)	75(37.3)	80(39.8)	73(36.5)
표시가 잘 되어 있는 편이다	63(31.5)	20(10.0)	36(17.9)	47(23.5)
표시가 매우 잘 되어 있다	30(15.0)	6(3.0)	12(6.0)	25(12.5)
합계	200(100.0)	201(100.0)	201(100.0)	200(100.0)
평균(표준편차)	3.29(1.1.7)	2.47(1.01)	2.97(1.89)	3.10(1.16)

<표12> 음식점에서 쇠고기 안전표시 확인 및 표시 실태

	표시 확인		표시 실태 평가		
	원산지 표시	등급 표시		원산지 표시	등급 표시
전혀 그렇지 않다	37(18.3)	45(22.3)	표시가 전혀 되어 있지 않다	46(22.9)	57(28.4)
그렇지 않은 편이다	49(24.3)	53(26.2)	표시 잘 되어 있지 않는 편이다	54(26.9)	65(32.3)
보통이다	40(19.8)	46(27.2)	보통이다	52(25.9)	53(26.4)
그런 편이다	45(22.3)	33(16.3)	표시가 잘 되어 있는 편이다	35(17.4)	20(10.0)
매우 그렇다	31(15.3)	15(7.4)	표시가 매우 잘 되어 있다	14(7.0)	6(3.0)
합계	202(100.0)	202(100.0)	합계	201(100.0)	201(100.0)
평균	2.92(1.35)	2.60(1.21)	평균(표준편차)	2.59(1.21)	2.27(1.07)

응답자들은 음식점에서 쇠고기 안전표시를 중간정도 이하로 확인하는 것으로 나타났다. 응답자들의 원산지표시를 보통수준 혹은 보통이하의 수준에서 확인하는 것으로 나타나 음식점에서의 확인수준은 보통수준에 약간 미치지 못하였다. 반면 음식점에서 쇠고기 등급표시의 확인정도는 원산지표시 확인보다도 더 낮았다. 그리고 음식점에서 쇠고기 안전표시 실태에 대한 평가는 확인정도보다도 더 낮았는데 표시가 전혀 혹은 잘 되어 있지 않는 것으로 평가하는 경우가 원산지표시는 49.7%, 등급표시는 60.7%나 되었다. 반면 음식점에서 쇠고기 등급표시가 어느 정도 잘 되어 있다고 응답한 경우는 전체의 각각 14.4%, 13.0%에 불과해서 소비자들이 음식점에서 쇠고기 안전표시정보를 획득하기 어려운 상황임을 보여준다. 이러한 결과는 음식점에서 쇠고기 안전표시 정보가 잘 제공되지 않으며 또 소비자들도 잘 활용하지도 않고 있음을 시사한다. 따라서 음식점에서 소비자 안전을 위한 쇠고기를 선택하기 위한 환경적 조건도, 개인적 능력 차원에서도 불충분하다고 판단된다.

⑥ 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기 안전표시관련 소비자행동

다음 <표13>에서 <표17>은 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기 안전표시관련 소비자행동의 차이를 분석한 결과이다. 사회경제학적 요인은 성별, 연령, 막내자녀연령, 결혼여부, 소득, 직업, 그리고 학력을 선정하였으며 자세한 척도구성은 위의 <표6>에 제시하였다.

첫째로 쇠고기 안전표시 인지정도는 연령, 막내자녀 연령, 학력변수가 일부 표시에 대한 인지정도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 연령이 높은 집단인 경우에 연령이 낮은 집단보다 원산지 표시에 대한 인지정도가 높았다. 막내자녀의 연령도 쇠고기 안전표시에 대한 인지도정도와 유의한 관련성이 있는 것으로 나타났는데 막내자녀 연령이 10대이하인 집단이 20대이상인 집단에 비해 원산지표시와 GAP표시에 대한 인지정도가 높았다. 또 학력이 대졸이상인 집단은 고졸이하인 집단보다 원산지표시와 이력추적표시에 대한 인지정도가 높았다.

<표13> 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기 안전표시 인지 정도(T/F값)

	원산지	이력추적	친환경	GAP	지리적 표시	등급
성 별	.809	.116	.659	-.986	.805	.265
연 령	<b>4.240*</b>	5.333	1.184	-2.807	.907	.322
막내자녀 연령	<b>-2.495*</b>	-1.563	-1.278	<b>-2.067*</b>	-.381	-.611
결 혼 여 부	.854	-.574	-.255	-.721	-.583	-.112
소 득	-1.759	-1.148	.297	.634	-.744	.016
직 업	1.188	2.022	1.288	.135	.423	.933
학 령	<b>2.010*</b>	<b>2.564**</b>	.287	1.474	1.167	1.017

\*\*\* P<.001 \*\*P<.01 \*P<.05

둘째, 쇠고기 안전표시 확인정도는 성별, 결혼여부, 소득수준, 학력에 따라 부분적으로 유의미한 차이가 있는 것으로 나타났다. 구매시 여자는 남자보다 원산지표시, 이력추적표시, 친환경인증, GAP표시를 더 많이 하는 것으로 나타났다. 기혼자는 미혼자에 비해 이력추적표시를 더 많이 확인하는 것으로 나타났다. 또 소득수준이 높은 집단은 낮은 집단에 비해 GAP표시 확인을 더 많이 하고 있었다. 그리고 학력수준이 대졸이상인 집단은 고졸이하인 집단보다 원산지표시 확인을 더 많이 하였다.

**<표14> 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기 안전표시 확인정도(T/F값)**

	원산지	이력추적	친환경	GAP	지리적표시	등급
성 별	<b>2.186*</b>	<b>3.473***</b>	<b>2.439*</b>	<b>4.863***</b>	.568	2.030
연 령	.159	<b>4.423*</b>	.959	2.817	.306	.251
막내자녀연령	-1.019	.461	-1.735	-1.745	-.846	-.822
결 혼 여 부	-.248	<b>2.278*</b>	-.227	.160	-.204	-.489
소 득	1.102	1.664	.844	<b>2.277*</b>	1.215	1.626
직 업	.225	2.422	.457	1.170	.089	.366
학 력	<b>2.036*</b>	-.129	1.744	.373	1.927	1.481

\*\*\* P<.001 \*\*P<.01 \*P<.05

셋째, 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기 안전표시관련 구매정도를 보면 성별, 결혼여부, 소득수준, 직업, 학력에 따라 부분적으로 유의미한 차이가 나타났다. 여자는 남자보다 국내산 쇠고기, 생산이력쇠고기, 친환경쇠고기, 일등급쇠고기를 더 많이 구매하는 것으로 나타났다. 또 기혼자는 미혼자에 비해 생산이력쇠고기를 더 많이 구매하는 것으로 나타났다. 소득수준이 300만원이상인 집단은 300만원미만인 집단에 비해 일등급쇠고기를 더 많이 구매하는 것으로 나타났다. 또 직업이 주부인 경우 다른 직업유형에 비해 국내산쇠고기, 생산이력쇠고기, 일등급쇠고기를 더 많이 구매하는 것으로 나타났다. 마지막으로 학력수준이 대졸이상인 집단은 고졸이하인 집단에 비해 친환경쇠고기를 더 많이 구매하는 것으로 나타났다.

**<표15> 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기 안전표시관련 구매정도**

	국내산쇠고기	생산이력쇠고기	친환경쇠고기	일등급쇠고기
성 별	<b>4.026***</b>	<b>4.001***</b>	<b>3.742***</b>	<b>5.276***</b>
연 령	1.233	1.356	2.184	.154
막내자녀연령	.670	-.491	-1.306	.040
결 혼 여 부	.999	<b>2.003*</b>	-.214	1.325
소 득	1.890	1.277	.518	<b>2.573*</b>
직 업	4.525	4.386	1.776	<b>3.077*</b>
학 력	.439	1.165	<b>2.171*</b>	.061

\*\*\* P<.001 \*\*P<.01 \*P<.05

넷째, 사회경제학적 요인에 따른 식육점·마트에서의 쇠고기 표시에 대한 평가를 보면 성별, 연령, 학력에 따라 유의미하게 차이가 나타났다. 남자는 여자보다 식육점이나 마트에서의 원산지 표시, 이력추적표시, 친환경표시, GAP표시가 잘되어 있다고 평가하였다. 연령이 높은 집단은 낮은 집단보다 식육점이나 마트에서 등급표시가 잘 되어 있다고 평가하였다. 또 학력수준이 대졸 이상인 집단이 고졸이하인 집단에 비해 식육점이나 마트에서 등급표시가 더 잘되어 있다고 평가하였다.

**<표16> 사회경제학적 요인에 따른 식육점·마트에서의 쇠고기 표시 평가**

	국내산	생산이력	친환경유기	등급
성 별	<b>-2.174*</b>	<b>-1.714</b>	<b>-3.817***</b>	-1,900
연 령	.695	1,087	1,706	<b>3.658*</b>
막내자녀 연령	-.889	-1,088	-1,419	-1,835
결 혼 여 부	-.472	-1,279	1,066	.419
소 득	-1,447	-.690	1,654	1,285
직 업	.994	1,102	3,157	.949
학 력	1,466	1,593	-.915	<b>1.982*</b>

\*\*\* P<.001 \*\*P<.01 \*P<.05

다섯째, 사회경제학적 요인에 따른 음식점 쇠고기 표시 확인정도와 평가를 보면, 성별과 학력이 음식점 쇠고기 안전표시의 확인정도에서 유의한 차이를 나타냈다. 반면 음식점 쇠고기 표시에 대한 평가는 여러 사회경제학적 요인에 따라 유의미한 차이를 나타내지 않았다. 남자는 여자보다 음식점에서 쇠고기 원산지표시나 등급표시에 대한 확인을 더 많이 하는 것으로 나타났다. 또 학력이 대졸이상인 집단은 고졸이하인 집단보다 음식점에서 원산지표시 확인을 더 많이 하는 것으로 나타났다.

**<표17> 사회경제학적 요인에 따른 음식점 쇠고기표시 확인정도 및 평가**

	음식점 표시 확인		음식점 표시 평가	
	원산지	등급	원산지	등급
성 별	<b>-2.966***</b>	<b>-4.536***</b>	.262	-1,906
연 령	1,825	1,149	1,341	1,427
막내자녀 연령	-1,661	-1,767	-1,286	-.717
결 혼 여 부	1,334	1,092	1,066	.733
소 득	1,591	.667	-.421	-.115
직 업	.071	1,215	.247	.910
학 력	<b>2.952**</b>	1,143	1,604	.678

\*\*\* P<.001 \*\*P<.01 \*P<.05

## 5. 결론 및 제언 - 정책적 대안

본 연구는 쇠고기 안전에 관한 정보로서 원산지표시, 생산이력추적제, 친환경인증, 우수농산물(GAP)표시를 고찰해보고 소비자들의 이러한 표시제도에 대한 인식과 이용행동을 분석하여 기초적 정보를 제공함으로써 농산물의 안전한 선택을 위한 제도 및 교육의 정착에 기여하고자 한다. 이를 위해 위의 4가지 제도를 개괄하고 이에 대한 소비자의 인식 및 행동에 관한 설문조사를 대구에 거주하는 204명의 20대 이상 남녀를 대상으로 2008년 5월에 실시하였다. 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 쇠고기원산지표시제나 친환경인증은 도입된 지 비교적 오래되어 제도적으로 정착된 반면, 쇠고기 안전에 대한 보다 풍부한 정보를 소비자에게 제공해 줄 수 있는 제도인 생산이력추적제나 우수농산물표시제도는 아직까지 본격적으로 시행되지 않고 있어 시장환경적으로 봤을 때 쇠고기 안전정보가 충분히 소비자에게 제공되고 있다고 볼 수 없다.

둘째, 쇠고기안전관련 표시에 대한 인지정도는 원산지표시나 친환경인증, 그리고 등급제에 대하여는 높은 반면 생산이력추적제, 우수농산물표시, 지리적표시에 대해서는 낮았다. 또 응답자들 가운데 구매시 이를 확인하는 정도는 원산지표시와 등급제표시에서만 높았다. 이는 제도시행의 기간과 일치하는 것으로 해석되며, 최근에 추진되는 생산이력추적제나 우수농산물표시에 대한 적극적인 홍보가 매우 필요함을 시사한다. 그리고 이 결과는 이렇듯 쇠고기 안전에 대하여 판별할 수 있는 표시정보들이 제공되고 있음에도 불구하고 소비자들이 이를 잘 알지도 또 활용하지도 않음을 의미한다. 즉 아직까지 우리나라 소비자들은 쇠고기안전에 대하여 합리적으로 정보를 이해 및 활용하는 능력을 갖추고 있다고 볼 수 없다.

셋째, 식육점이나 마트, 그리고 음식점에서 쇠고기 안전표시의 실태에 대한 소비자평가에서 응답자들은 표시가 제대로 잘 이루어지지 않고 있다고 평가하였다. 시행이 된지 오래된 원산지표시나 등급표시에 대해서도 표시가 잘되고 있다고 판단하는 경우는 각각 46.5%, 38%에 불과해 과반을 넘지 못했다. 더욱이 생산이력추적제나 친환경인증에 있어서는 더욱 낮은 평가로 나타난 것은 자연스러운 결과이다. 이러한 결과는 위와 같이 소비자에게 쇠고기 안전에 대하여 정확하고 많은 정보를 제공하는 정책이 추진된다 하더라도 실제 시장에서 실행이 될 때 상당한 제약이 존재하고 있음을 시사하는 것이다. 쇠고기 안전과 같은 신뢰적 특성이 강한 정보에 대하여 시장의 공급자측의 행동은 소비자 선택에 매우 중요하다는 점을 고려해 볼 때 현존하는 쇠고기시장에서 쇠고기안전 정보실패의 가능성이 있다고 판단된다.

넷째, 사회경제학적 요인에 따른 쇠고기안전표시관련 행동을 보면 성별에 따른 차이가 가장 뚜렷하다. 여자가 남자보다 쇠고기안전에 대한 확인정도와 구매정도가 더 높은 반면 남자는 여자보다 식육점이나 마트에서의 쇠고기 표시에 대한 평가, 음식점에서 쇠고기표시 확인정도가 더 높았다. 이는 쇠고기의 구입은 여자가, 음식점에서 쇠고기외식은 남자가 기회를 더 많이 가지고 있기 때문인 것으로 해석된다. 막내자녀가 10대이하인 집단은 원산지와 GAP표시에 대해 잘 알고 있었지만 실제 구매에 활용하지는 않았다. 학력수준이 높은 집단은 원산지나 생산이력추적제에 대한 인지정도가 높았고 실제로 구매에 활용하고 있었다. 소득수준과 직업은 일등급쇠고기를 구매하는 정도와만 관련이 있었다.

현재 우리 사회에 팽배한 쇠고기안전에 대한 불안의 근저에는 소비자능력의 한계, 안전정보에 대한 불신이 있다고 생각한다. 연구결과에서 나타났듯이 소비자들은 쇠고기안전표시에 대하여 적극적인 활용을 하고 있다고 보기 어렵다. 또 시장환경적으로도 이러한 정보가 잘 제공되고 있는지에 대해서도 회의적이다. 정부정책은 최근에서야 중요한 쇠고기안전정보를 제공하는 정책을 본격적으로 시행하고 있다고 봐도 과언이 아니다. 따라서 시장에서 소비자나 공급자들의 자율적인 의지로 행동함으로써 쇠고기 안전을 확보할 수 있다는 생각은 시기상조라고 생각한다. 쇠고기안전에 대한 국민의 관심이 높아진 지금이 보다 합리적인 쇠고기안전에 대한 소비자들의 이해능력과 활용의지를 높일 수 있는 기회가 될 수 있다. 또 시장에서 쇠고기를 공급하는 생산업체나 유통업체들도 쇠고기안전에 대한 중요성을 더욱 인식하는 계기가 되어야 한다. 이러한 계기는 그들이 원산지생산이력추적제나 우수농산물표시, 친환경축산물인증 등을 더욱 적극적으로 마케팅에 활용하게 하는 유인이 될 수 있다. 이를 위해 언론에서도 그리고 소비자단체에서도 쇠고기안전에 대한 소비자선택능력제고에 대한 관심을 높이기를 기대한다.

이는 쇠고기안전에 관한 정책을 安全과 安心을 함께 추구하는 소비자 지향적 정책으로 전환시키는 것을 의미한다. 과학적으로 안전한 것과 소비자가 수용할 수 있을 정도로 안전한 것은 큰 차이가 있을 수 있다. 소비자가 수용할 수 있을 정도로 안전한 것이 사회적 안전이라고 할 수 있으므로 소비자의 안심을 적극적으로 채찍하는 쇠고기안전관련 정책과 시행에 적극 투자되어야 할 것이다.

본 연구의 설문조사는 제한된 지역에서 소수의 대상자를 대상으로 하여 조사되었기 때문에 결과의 일반화에 상당한 한계가 있으므로 이를 전국적인 결과로 확대해석할 수 없다. 앞으로 이와 관련된 전국적인 대규모 조사가 필요하다.

## <참고 문헌>

- 고은경·여정성(2007), '식품등의 표시기준'의 소비자기향적 개선방안 연구, **소비자학연구**, 제18권 제2호.
- 김동원, 박혜진, 농업·농촌에 대한 2007년 국민의식 조사결과, 한국농촌경제연구원
- 김성각(2003), 안전식품 공급을 위한 푸드시스템의 새로운 방향- 일본 JA全農의 牛肉 「安全시스템」의 사례를 중심으로, **농촌경제**, 28(2).
- 김창길, 이용선, 이상건(2008), 친환경농산물의 소비성향과 마케팅 전략, 한국농촌경제연구원.
- 김재수(2005), 미국 식품안전관리제도 현황과 시사점, **농촌경제**, 28(4).
- 노영화(2000), 식품표시에 대한 소비자 인식에 관한 연구, **소비자문제연구**, 제23호, 한국소비자원.
- 미래농정연구원(2007), 친환경농산물인증신뢰도, 농림수산물부용역 보고서
- 이계임, 한혜성, 송은영(2007), 한국인의 식품소비트렌드 분석, 한국농촌경제연구원.
- 이계임, 최지현, 김민정(2005), 농산물가공품의 원산지표시제도 개선방안, 한국농촌경제연구원.
- 이계임, 최지현, 김민정(2004), 농산물표시제개선보고서, 한국농촌경제연구원.
- 이진홍, 이병오, 신용광(2006), 미국산 쇠고기 수입을 고려한 쇠고기 위험회피분석, **식품유통연구**, 23(4).
- 최병선(1992), 『정부규제론 :규제와 규제완화의 정치경제』, 서울: 법문사.
- 최지현(2008), 식품안전관리 정책의 현황과 발전 방안, 식품산업발전을 위한 정책방향과 과제 심포지움 발표자료, 한국농촌경제연구원.
- 최지현, 김민정(2006), 생산 및 수입단계의 농식품 안전성 확보방안, 한국농촌경제연구원.
- 新山陽子(2001), 『牛肉のフードシステム』日本經濟評論社.
- Lorna Aldrich(1999), *Consumer Use of Information : Implications for Food Policy*, ERS/USDA Agricultural Handbook No.715.
- Eastwood, D.B., *The Economics of Consumer Behavior*, 김용희 역, 소비자경제학(1987).
- Elise Golan, Fred Kuchler and Lorraine Mitchell(2000), *Economics of Food Labeling*, ERS/USDA Agricultural Economic Report No.799.