

음식점 식육의 원산지표시 규제에 대한 규제순응도와 순응도 개선방안에 관한 연구*

Regulatory Compliance and its Revision Concerning Country-of-origin
Meat Labeling in the Restaurant Industry

정유경** · 송현주*** · 어금희****

Chong, Yu-kyeong · Song, Hyon-ju · Eo, Geum-hee

ABSTRACT

Out of many restaurant regulations, Food Sanitation Article 10-3 regulating the country-of-origin labeling of meat was selected for this study of regulatory compliance. The respondents were 295 restaurant owners and managers, 66 local government food and hygiene inspection officials, and 173 restaurant customers. Regulatory compliance was measured by the following criteria: awareness, recognition of importance, and observance. Results showed that awareness of the law and of its importance was high. However, compliance was moderate because the restaurant industry found the law too complex and the penalties disproportionate. The study concluded that in order to improve compliance the government needs to more effectively clarify and communicate the relevant regulations to the restaurant industry.

핵심용어(Key words) : 식육의 원산지표시(Country-of-origin labeling on meat),
외식관련정책(Food business policy),
규제순응도(Regulatory compliance)

* 이 논문은 2007년도 정부재원(교육인적자원부 학술연구조성사업비)으로 한국학술진흥재단의 지원을 받아 연구되었음(KRF-2007-332-B00611).

** 세종대학교 호텔관광대학 외식경영학과 부교수. e-mail: ykchong@sejong.ac.kr

*** 세종대학교 호텔관광대학 외식경영학과 박사과정. e-mail: hyonju@gmail.com

**** 세종대학교 호텔관광대학 외식경영학과 박사과정. e-mail: eosilk@gmail.com

I. 서 론

우리나라에서 원산지표시제도 도입은 1996년 수입된 벨기에산 돼지고기에서 다이옥신이 검출된 후, 수입축산물로부터 소비자를 보호하기 위하여 음식점 원산지표시제도 추진되기 시작하였으며(전성자, 2005), 그 후 여러 차례의 부처간 협의의 거쳐 2006년 식품위생법에 식육의 원산지표시에 대한 내용이 신설되어 2007년 1월부터 시행되었으며, 공정한 거래질서 확립과 생산자 및 소비자를 보호하고, 소비자에게 정확한 정보제공을 목적으로 하고 있다.

그러나 이러한 법규, 규정 또는 관행 등을 나타내는 규제(Vogel, 1996)의 내용이나 시행목적에 대한 규제자와 피규제자의 이해에 뒤따르는 규제에 대한 순응은 어떤 저항이나 갈등 없이 자발적으로 이루어져야 실현될 수 있게 된다(김신·서성아, 2003; 국무조정실, 2002). 물론 이러한 규제가 제도적으로 정착되기 이전에 이미 소비자는 구매력을 이용하여 식품의 표시사항에 포함되어야 하는 내용을 결정하는 정치적인 활동을 하고, 기업은 소비자들의 관심을 끌기위한 요인들을 찾고, 여기에서 비용을 증가하는 이익이 발생하면 자발적으로 식품에 대한 정보를 제공하며 민간조직을 포함하는 제3차집단과 정부기관 및 국제기구는 기준의 설정·인증·집행을 통하여 일부 식품의 내용에 대한 명료하고 믿을 수 있는 정보를 제공하도록 하는데 기여하고 있다(Golen *et al.*, 2001).

식품사업자의 영업활동은 헌법에 의하여 보장된 기본권에 속하지만, 헌법으로 보장되는 식품사업자의 기본권도 헌법 제37조제2항에서 제한받을 수 있도록 규정하고 있다(박창석, 2007). 또한, 식품의 위해는 직접적으로 헌법에 규정된 국민의 생명권과 건강권, 행복추구권 등의 기본권과 밀접한 관련이 있어, 이것을 보호하는 것이 식품규제에서 가장 중요한 핵심적인 가치이다(이원우, 2008).

따라서 본 연구에서는 소비자의 알권리 보장과 정확한 정보제공을 목적으로 하는 음식점 식육의 원산지표시 규제를 대상으로 피규제자, 규제자, 제3차집단의 규제순응도와 규제만족도를 조사하고 비교하고자 한다. 또한 이 규제에 대한 피규제자의 규제내용 취득경로와 규제순응을 저해하는 요인을 알아보고, 규제순응도를 높이기 위한 방안을 제시하고자 한다.

II. 이론적 고찰

1. 식육의 원산지 표시제도

섭취하는 식품의 품질, 안전과 제품의 속성에 대한 소비자들의 관심이 증가하고 있으며(Caswell, 1998), 특히 식품의 안전과 쇠고기 원산지에 대한 관심이 유럽, 일본 등에서 발생한 광우병과 미국산 쇠고기의 E. coli O157:H7로 인한 식중독 발생으로 더욱 커지고 있다. 식육가공품의 원산지나 가공공정은 소비자들의 경험과 육안검사로 식별이 불가능하므로 추가정보 없이는 알 수 없는 내용이다. 따라서 유기농, 비유전자조합식품, 원산지 등과 같은 제품속성을 통해 소비자들은 제품의 또 다른 가치를 부여하게 된다(Caswell & Mojduszka, 1996).

2008년 검역량을 기준으로 우리나라 쇠고기 전체수입량은 224,147톤으로 호주(58.2%), 미국(23.8%), 뉴질랜드(16.7%), 멕시코(1.4%) 순으로 수입되었으며 이 네 국가로부터의 쇠고기 수입량은 우리나라 전체쇠고기소비량(365,116톤)의 61.4%를 차지한다(한국육류유통수출입협회, <http://www.kmta.or.kr>). 미국을 비롯한 유럽국가에서 광우병에 걸린 소가 발견되어 쇠고기 안전성에 대한 논란이 생기고, 식육 시장에서 수입 쇠고기가 차지하는 비중이 큰 상황에서, 상품에 대한 세밀한 정보를 얻기 어려울 때 상품의 가격과 원산지 등을 품질을 유추하는 기준으로 활용하는 소비자들은(윤재석 외, 2009) 원산지표시를 요구함으로써 제품에 대한 알권리를 주장하고 있고 있다. 외식업체 뿐 아니라 급식분야에서는 식품위생 및 안전성에 대한 부정적인 인식을 전환시키고 장기적 관계를 유지하기 위한 방법으로 주요 식재료 뿐 아니라 이 외의 식재료에 대해서도 원산지를 표시함으로써 고객과 활발한 교류에 기여할 것으로 보고 있다(김현철 외, 2009).

1) 우리나라

식육의 원산지표시제도는 1999년 6월 다이옥신 파동 대책으로 국회에서 위해수입축산물로부터 소비자를 보호하기 위한 제도적 장치로써 음식점 원산지표시제도 추진이 발표되면서 관련 부처간 검토가 시작되었다(전성자, 2005). 그 후, 음식점 원산지표시제는 2007년1월부터 식품위생법에 의해 시행되었으며, 300제곱미터이상의 영업장과 제공되는 구이용 쇠고기에 대해 제한적으로 실시되었으나, 2007년12월에 식품위생법이 일부 개정되어 2008년 6월부터 영업장 면적이 100제곱미터 이상인 음식점에서는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기의 원산지와 쌀과 배추김

치의 원산지를 표시하도록 개정되었다.

음식점 원산지표시제는 농산물품질관리법(농림수산식품부)과 식품위생법(보건복지가족부)에 의해 동시에 적용되고 있다. 농산물품질관리법과 식품위생법 모두 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등 축산물과 밥류에 사용되는 쌀, 배추김치 등의 원산지를 표시하도록 하고 있으나 쇠고기의 경우 식품위생법에서는 주요 메뉴로 한정하는 반면, 농산물품질관리법은 식육가공품을 포함한 모든 용도를 대상으로 한다. 농산물품질관리법과 식품위생법에서 표시는 일반적으로 메뉴판, 게시판, 풋말 등을 이용하여 해당 품목에 사용된 식재료의 국내산 또는 수입국가명을 표시하는 것을 원칙으로 하고 있다(법제처, 2006b).

2) 미국

미국의 쇠고기 원산지표시제도는 Department of Agriculture Agricultural Marketing Service가 원산지 표시제도를 요청한 Farm Security & Rural Investment Act of 2002인 Farm Bill 2002를 채택함으로써 시작되었다. 미국의 원산지표시제도(Country-of-Origin Labeling)는 소비자에게 제품구매 결정에 도움이 되는 추가적인 정보 제공을 목적으로 한다(Federal Register, 2009). 이 법안은 지난 2002년 상정되었으나 시행이 연기되다가 2008년 4월에 발생한 토마토로 인한 살모넬라 식중독 사건이 발생한 후, 원산지표시 강화에 대한 필요성이 제기되면서 채택된 것으로 보인다(농수산물유통공사, 2008).

원산지 표시 의무자는 공급업자와 소매업자이며, 레스토랑, 카페테리아, 급식소, 셀러드바, 델리카트슨과 기타 소매점 내에서 즉석섭취식품을 판매하는 식품업소 등의 식품접객업소는 원산지표시 의무에서 제외되고, 원산지 표시 의무자는 쇠고기, 양고기, 돼지고기, 닭고기와 염소고기의 근육살과 분쇄육, 자연산과 양식의 어류와 패류, 부패성이 있는 신선한 과일과 채소와 냉동 과일과 채소, 땅콩, 피칸, 인삼, 마카다미아의 원산지를 표시해야 하며, 원산지 표시의 근거가 되는 관련 자료는 1년 동안 보관해야 한다. 농무부의 요청이 있을 때에는 5일 이내에 정보를 제출해야 한다. 규정을 위반할 경우에는 30일간의 개선기간이 주어지고, 이행되지 않을 경우 천 달러 이하의 벌금이 부과된다(Federal Register, 2009).

3) EU

유럽연합(European Union: EU)의 쇠고기 표시제도는 1996년부터 광우병 사건이 발생한 이후 추진되어 현재의 쇠고기 표시정책은 쇠고기와 쇠고기 가공품

의 식별과 등록을 위한 시스템을 구축함으로써 시작되었다(Viaene & Verbeke, 1998). 2000년 9월 1일부터, 쇠고기와 쇠고기 가공품에는 원산지와 도축과 절단/발골장소 뿐만 아니라 절단 쇠고기와 원산지간의 직접적인 연관을 확실히 하는 이력추적을 위한 코드를 포함하는 표시를 하도록 하였다. 2002년 1월 1일 시작된 두 번째 단계에서 EU회원국은 의무적으로 출생지, 사육지와 도살지를 추가로 표시하도록 하였다(Verbeke & Ward, 2006).

식품표시지침(Food labelling directive 2000/13/EC)을 바탕으로 EU회원국들을 대상으로 원산지표시 제도를 시행하고 있으며, EU에서 유통되는 쇠고기, 어패류, 일부 신선과일 및 채소류, 와인, 꿀, 올리브오일과 유럽 이외의 지역에서 수입된 가공육 등 전포장식품을 대상으로 한다. 특히 쇠고기의 경우 '소의 식별 및 등록과 쇠고기 및 쇠고기제품의 표시에 관한 이사회규칙(Regulation(EC) No. 1760/2000)'을 근거로 출생, 사육, 도축 국가까지 표시하도록 규정하고 있다. 이 제도는 EU외의 국가로 수출되는 경우는 적용되지 않으며, 음식점도 원산지표시제의 의무이행 대상이 아니나 표시지침을 위배하지 않는 범위 내에서 회원국들이 규정을 탄력적으로 운영할 수 있도록 허용하고 있다(European Parliament, 2000).

2002년에는 프랑스, 2006년에는 아일랜드에서 음식점 원산지표시제를 도입하여 시행하고 있다. 프랑스는 음식점에서 사용된 쇠고기의 출생, 사육, 도축국가가 동일한 경우 원산지인 국가명을 표시하도록 하며, 동일하지 않은 경우 각각의 원산지인 국가명을 소비자가 인식할 수 있도록 메뉴판 또는 기타의 방법으로 명확하게 표시하도록 하고 있다. 아일랜드의 음식점 원산지표시제도는 호텔, 레스토랑, 음식을 제공하는 술집, 구내식당, 건강관리기관, 케이터링업체, 슈퍼마켓의 조리식품판매점을 포함한 테이크아웃점 등 소비자에게 음식을 제공하는 모든 업소에 적용된다. 모든 형태의 쇠고기를 사용하여 음식점에서 조리되거나 조리된 상태로 구입되어 음식점을 통해 소비자에게 제공되는 경우 모두 원산지를 표시해야 한다. 음식점들은 쇠고기의 원산지를 증명하는 이력추적정보를 최소 2년 동안 의무적으로 보관해야 하며, 필요에 따라 보건환경관에게 제출하여야 한다(이계임 · 황은영, 2009).

4) 일본

일본은 광우병 발생, 수입 농산물의 기준초과 잔류 농약의 검출, 식품 허위표시 등 식품안전관련 사고 발생 후, 소비자의 농식품 안전성에 대한 우려를 불식시키기 위하여 2005년 7월 음식점 원산지표시제를 도입하였다. 이 제도는 원산지 정

보제공으로 소비자의 메뉴선택에 기여하고 외식업체 신뢰성을 제고시켜 장기적으로 외식산업 발전을 도모하는 것이 주요목적이며, 외식업체 업종, 사업규모에 관계없이 모든 외식업체를 대상으로 한다. 특정 품목을 정하지 않고 채소류, 어패류, 육류 등 원산지를 파악할 수 있는 모든 식재료의 원산지 표시를 권고하고 있으며, 모든 소비자가 보기 쉬운 장소에 메뉴판, 윈도우 샘플, 게시판 등의 수단을 외식업체가 자율적으로 선택하여 표시하도록 하고 있다(이계임 외, 2009).

2. 규제와 규제순응

1) 규제

규제란 국가가 특정 목적을 실현시키기 위해서 도입하는 법규, 규정 또는 관행을 의미하기도 하며, 사적영역에 대한 국가의 통제를 의미하기도 한다(Vogel, 1996). 정부는 국민의 사회적·경제적인 정책목표를 달성하기 위해 법령을 포함한 다양한 제도를 마련하고, 필요에 따라 다양한 정책수단을 사용하는데, 이러한 정부가 사용하는 모든 정책 수단을 넓은 의미로 규제라고 정의할 수 있으며(하병기 외, 1999), Ogus는 규제를 정치경제학적 개념에서 꼭 필요하고, 경제적 조직에서의 집단주의적인 시스템이라고 정의하였다(Black, 1996). 또한, 각종 행정규제의 제정 및 시행에 있어서 알기 쉽고 보편적인 용어를 사용하여 피규제자가 쉽게 이해하고, 준수하는데 어려움이 없어야 하며, 또한 정보화 확산에 따라 규제의 내용과 방법을 때맞추어 널리 알릴 것을 강조한다(국무조정실, 2005).

2) 식품분야규제

식품에 대한 규제시스템은 새롭고 계속해서 발생하는 식품의 안전성 문제에 직면해 있다. 규제기관은 식품에서 기인하는 많은 위해요소로부터 소비자에게 공급되는 식품의 안전성에 대한 확신을 주기 위해 관리를 강화하고 있으나, 식품안전규제에 대한 경제적인 관점에서 회의적인 시각이 증가하면서, 수행기준이나 정보제공을 기초로 하는 효율적인 규제의 요구가 생겨났다(Antle, 1995).

우리나라 정부정책에서 규제란 개념은 1980년대 이후 등장하였다. 1998년 행정기본법의 규제사항에 최초로 등록된 총 10,718건의 규제 중 식품분야규제는 보건복지부와 식품의약품안전청의 규제가 193건이었으나, 지속적인 규제완화 차원의 개혁정책을 통해 식품분야의 규제는 2003년에 96건으로 감소하였다. 그러나, 식품위생분야규제는 경제수준이 향상되고 삶의 질 수준이 높아짐에 따라 규제정도

가 강화되어야 하는 특성을 갖기 때문에, 국민의 건강유지 증진을 위하여 적절하게 필요함에도 불구하고 외식산업의 활성화를 위해 심층적인 검토 없이 완화된 우리나라 식품안전기반을 약화시키는 요인이 되었고, 규제완화로 인해 식품안전기반의 약화를 초래하고 문제점이 도출되면서, 식품위생분야의 규제합리화 필요성이 대두되기 시작하였다(정기혜, 2004).

국민의 모든 자유와 권리는 국가안전보장·질서유지 또는 공공복리를 위하여 필요한 경우에 한하여 법률로 제한할 수 있으나 식품안전을 확보하여 소비자의 건강과 신체훼손 방지를 실현할 의무는 국가와 지방자치단체에 있고, 국가는 식품사업자의 안전하지 못한 영업활동으로부터 소비자의 생명과 건강을 보호하기 위하여 법으로써 식품사업자의 영업활동을 제한할 수밖에 없다(박창석, 2007). 따라서 규제의 강도는 여타 분야에 비해 엄격하고, 국가의 개입정도 역시 적극적인 것이 일반적이며, 국가는 소비자를 위해 식품으로부터 보호하기 위해 가부장적인 태도로써 규제목적달 성향려는 경향을 보인다(최병선, 1998; 김태오, 2008).

3) 규제순응

규제순응이란 보통 정책이나 법규에서 요구하는 행동에 따르는 행위(정정길 외, 2003) 또는 규제정책의 피규제자와 규제자가 규제의 내용을 이해하고 목적에 공감하여 규제저항이나 회피 등 갈등 없이 자발적으로 준수하는 것을 말한다(김신·서성아, 2003; 국무조정실, 2002).

1990년대 이래 규제순응에 관한 순응확보 전략을 중심으로 하는 국내외의 연구가 많으며, 규제대상 주민 또는 기업체 입장에서의 순응도 측정, 순응요인 분석, 순응모형 개발 등에 초점을 맞추고 있다. 정부기관의 규제순응도 조사는 학술문헌상의 순응 연구와는 초점을 약간 달리하는데, 규제 대상집단, 규제관련 공무원, 그리고 일반 국민들을 대상으로 하고 있으며, 조사항목은 인식도, 인정도, 그리고 준수도의 세 가지로 구분되어 있다. 정책 자체의 내용이나 집행능력 등 정부부문의 관점과 함께 인식도·이해도 등 규제대상자의 시각을 동시에 고려하여, 순응의 정도만 조사하는 것이 아니라 폭넓게 해당 규제의 소망성이나 규제수준의 적절성을 포함하여 인식과 지지의 정도를 파악하려 하고 있다(이시철, 2005).

정부기관에서 정의하고 있는 규제순응도조사란 피규제자, 규제자, 일반소비자를 대상으로 행정규제를 제대로 인식하고 있는지, 인정하고 있는지, 준수하고 있는지 등의 여부를 종합, 체계적으로 점검하는 것을 말한다. 규제순응도 조사항목 중 인식도 항목은 규제존재 자체에 대한 인식도, 규제내용에 대한 이해도, 규제내

용의 명료성으로 구성되고, 인정도 조사항목은 규제의 필요성, 규제수준 및 내용의 적정성, 규제의 목적부합성으로 구성되며, 준수도 조사항목은 실제준수율, 규제집행력, 벌칙적절성 항목으로 구성된다. 규제자란 규제를 직접 집행하는 공무원이며, 피규제자는 규제의 적용을 받는 사람이며, 제3차집단은 객관적인 입장에서 의견을 제시할 수 있는 사람을 말한다(김신·서성아, 2003; 정기혜, 2003; 국무조정실, 2002; 정강정, 2002).

식품분야와 관련된 규제순응도 연구는 '식품영양종사자의 건강진단의무에 관한 규제순응도 조사'(정기혜 외, 2003)와 'HACCP 의무적용의 규제순응 제고를 위한 정책제언'(윤시몬, 2008)이며, 이들 연구는 정책연구기관에서 이루어진 것으로 규제에 대한 피규제자의 의견을 제시하기 보다는 규제순응정도의 파악과 규제순응도를 높이기 위한 방안을 제시하고 있다. 우리나라에서 규제순응도 조사에 관한 연구는 있으나 식품분야에 대한 연구는 거의 없는 실정이다(정기혜 외, 2003). 이러한 연구 경향은 다른 나라도 우리나라와 크게 다르지 않아, 식품산업 규제에 대한 태도와 관련된 선행연구를 찾기 어려웠다(Kaplowitz & Eyck, 2006).

4) 규제순응 방해요인

규제를 순응하지 않거나 규제순응이 부진한 이유에 대하여 OECD는 학자들에 게 의뢰하거나 직접 연구수행을 통하여 순응하지 않는 이유를 도출하였다. 1993년에 OECD가 John Braithwaite의 연구에서는 규제에 순응하지 않는 이유에 대하여 법률의 복잡성으로 규제를 이해하지 못하여 순응하지 못하는 경우, 규제의 목적에 대한 신뢰성이 결여된 경우, 규제절차가 불공평하다고 인식하는 경우, 규제순응에 소요되는 비용이 너무 높은 경우, 규제집행 실패의 경우, 규제위반으로 조치를 취했으나 위반이 해소되지 않은 경우, 규제를 순응하는 것이 이득이 될 수 있음을 설득하지 못한 경우, 규제순응을 촉진하는 사회체제나 문화를 설립하지 못한 경우의 8가지로 분류하였다(양준석·김홍률, 2001; Braithwaite, 1993).

1999년 OECD의 연구에서는 규제를 통해 실현할 목표의 정의가 잘못된 경우, 규제 않은 데에 대한 고려가 부족하여 규제순응이 어렵거나 불가능한 경우, 규제집행이 실패한 경우, 규제에 대한 신뢰성이 부진한 경우의 4가지가 규제순응이 부진한 이유로 도출되었다(OECD, 1999). OECD에서 실시한 위의 연구에서는 규제순응이 낮은 이유로 피규제자의 규제에 대한 지식, 이해가 부족한 경우, 규제를 순응할 의지가 없는 경우, 규제순응 능력이나 역량이 부족한 경우의 세 가지가 규제순응이 낮은 이유로 도출되었다(양준석·김홍률, 2001). 이 외에 영국의 중소

기업을 대상으로 한 연구에서는 식품안전 규제순응을 어렵게 하는 요인으로 규제 내용에 대한 지식 부족, 규제에 대한 신뢰성 결여, 규제준수를 위해 적합한 직원부족과 같은 외부적인 요인, 비용 문제, 시간 부족, 인지도 부족, 동기 부족, 관리시스템의 부족의 8가지로 분류하였다(Yapp & Fairman, 2006).

III. 연구방법

1. 연구과제

규제를 준수해야 하는 피규제자, 규제를 집행하는 공무원인 규제자, 그리고 피규제자와 규제자에 해당되지 않는 제3차집단의 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대한 규제순응도와 규제만족도를 알아보기 위해 본 연구에서는 다음과 같은 연구과제를 설정하였다.

[연구과제 1] 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대해 피규제자, 규제자, 제3차집단 간에 규제순응도의 차이가 있을 것이다.

[연구과제 2] 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대해 피규제자, 규제자, 제3차집단 간에 규제만족도에 차이가 있을 것이다.

위의 두 가지 연구결과로 도출된 연구결과를 이용해 피규제자, 규제자, 제3차집단의 규제순응도와 규제만족도를 평가하여 규제순응도를 높이기 위한 방안을 제시하고자 한다. 이와 함께 규제내용의 취득경로, 규제순응을 저해하는 요인을 알아보고자 한다.

2. 조사설계

1) 연구대상규제

식품위생법 제10조의 3과 식품위생법시행령 제2조의 2로 일반음식점 중 영업신고서에 기재된 영업장의 면적이 300제곱미터 이상인 영업장에서 쇠고기 생육 또는 양념육을 구입용으로 조리하여 판매하는 경우에 원산지를 표시하도록 하고 있으며, 허위표시는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금, 미표시는 1천만원 이하의 과태료 부과 행정처분을 취하도록 하고 있는 식육의 원산지표시 규제

를 연구대상규제로 선정하였다.

2) 표본설정

피규제자는 외식관련 규제의 적용을 받는 사람으로 서울과 경기지역의 외식업체에서 경영자나 관리자급으로 종사하는 사람들을 대상으로 하여 음식점중앙회의 위생교육에 참석한 외식업체 경영자나 관리자, 일부 연구자의 개인적인 방문으로 연구에 응해준 업주들을 대상으로 하였다. 규제자는 서울시내 구청에서 식품위생 관련 업무를 담당하는 공무원들을 대상으로 사전에 유선상으로 연락한 후, 연구자가 방문하여 조사하였다. 제3차집단은 피규제자와 규제자에 해당되지 않고 객관적인 입장에서 의견을 제시할 수 있는 사람으로 서울 또는 경기지역에 거주하고 있으며, 피규제자와 규제자에 해당되지 않는 일반 성인 남녀를 대상으로 편의추출 방식으로 선정하였다.

3) 설문지구성과 측정방법

본 조사를 실시하기에 앞서, 피규제자에 해당하는 외식업체 경영자 또는 관리자급의 12명을 대상으로 예비조사를 실시하였다. 예비조사를 통해 도출된 의견과 문제점을 반영하여 질문방법과 순서를 조정하여 설문지를 보완하였다. 설문조사 항목은 피규제자, 규제자, 제3차집단의 특성을 고려하여 각기 다르게 구성되었다.

피규제자를 대상으로 하는 설문항목은 규제순응도 측정항목인 인식도, 인지도, 준수도로 구성된다. 인식도 조사항목은 규제존재 자체에 대한 인지도, 규제내용에 대한 이해도, 규제내용의 명료성으로 구성되고, 인지도 조사항목은 규제의 필요성, 규제수준 및 내용적정성, 규제의 목적부합성으로 구성되며, 준수도 조사항목은 실제준수율, 규제집행력, 벌칙적절성 항목으로 구성하였다(윤시몬, 2008; 정기혜 외, 2003; 정강정, 2002; 이수경, 2002; 국무조정실, 2002). 규제순응도 측정항목 이외에 규제에 대한 전반적인 만족도, 규제순응을 방해하는 요인, 규제정보의 취득경로와 인구통계학적 특징에 대한 문항으로 구성하였다. 규제자의 설문항목에는 규제의 존재인지도와 실제준수도는 제외되었으며, 제3차집단의 설문항목에는 실제준수도가 제외되었다.

인식도항목의 존재인지도는 예, 아니오의 척도로 구성되었으며, 인식도 항목의 내용이해도와 내용명료성, 인지도항목과 준수도 항목은 모두 5점 리커트척도(1 전혀그렇지 않다~ 5 매우그렇다)로 구성되었다(이관형 등, 2003).

4) 결과분석

연구결과는 SPSS 15.0을 사용하여 세 집단의 인구통계학적 특성과 규제내용의 취득경로와 규제순응을 방해하는 요인을 분석하기 위해 빈도분석을 실시하였고, 규제자, 피규제자, 제3차집단의 규제순응도와 규제만족도를 비교분석하고 집단간 차이를 알아보기 위해 χ^2 -test, 분산분석(ANOVA)을 이용하였다.

IV. 연구결과

설문조사는 2007년 5월부터 2007년 11월까지 진행되었다. 피규제자와 제3차 집단의 설문지는 배부 후 현장에서 수거 또는 우편으로 전달받아 수거하였다. 규제자 설문지는 구청을 방문하여 설문지를 배부한 후 재방문하여 수거하였다. 총 배포된 설문지는 피규제자 420부, 규제자 75부, 제3차집단 350부였으며, 회수된 설문지는 피규제자 327부(회수율 77.9%), 규제자 66부(회수율 88.0%), 제3차집단 187부(회수율 53.4%)였다. 회수된 설문지 중, 응답이 부실한 것을 제외하고 최종적으로 피규제자 295부(이용률 90.5%), 규제자 66부(이용률 100%), 제3차집단 173부(이용률 92.5%)의 설문지가 사용되었다.

1. 연구대상자의 인구통계학적 특성

1) 피규제자의 인구통계학적 특성분포

피규제자의 인구통계학적 분포는 <표 1>과 같다. 남자가 179명(60.7%), 여자는 116명(39.3%)으로 30대가 138명(46.8%)으로 가장 많았고, 40대, 50대의 순서로 나타났다. 학력수준은 대졸(124명, 42.0%)이 가장 많았고 고졸, 대학원졸의 순으로 나타났다. 경영자급(151명, 51.2%)과 관리자급(144명, 48.8%)이 비슷한 분포를 보이는 것으로 나타났다.

피규제자들의 외식업소 특성은 <표 2>와 같이, 외식업소는 대부분이 서울지역 251곳(85.1%)에 분포하고 있었으며, 경영형태는 독립경영 213곳(72.2%)이 많았으며, 매장의 소유형태는 대부분이 임대 257곳(87.1%)로 운영되고 있었다. 영업장 면적은 300㎡ 미만 201곳(68.1%), 300㎡ 이상 85곳(28.8%)이었다.

〈표 1〉 피규제자의 인구통계학적 특성(N=295)

구분	항목	응답자(%)	구분	항목	응답자(%)
성별	남자	179(60.7%)	직급	경영자	151(51.2%)
	여자	116(39.3%)		관리자급	144(48.8%)
연령	20대	26(8.8%)	학력수준	중졸	17(5.8%)
	30대	138(46.8%)		고졸	99(33.6%)
	40대	76(25.8%)		대졸	124(42.0%)
	50대	39(13.2%)		대학원졸	55(18.6%)
	60대	16(5.4%)			

〈표 2〉 피규제자가 운영하는 외식업소의 특성에 따른 분류(N=295)

구분	항목	응답자(%)	구분	항목	응답자(%)
경영형태	독립경영형태	213(72.2%)	거주지(아파트 단지 등)	거주지(아파트 단지 등)	101(34.2%)
	프랜차이즈	80(27.1%)		번화상권(역세권)	91(30.8%)
	미응답	2(0.7%)		오피스 상권	28(9.5%)
건물 소유형태	자가	36(12.2%)	위치 상권	대학가 등 학교지역	37(12.5%)
	임대	257(87.1%)		관광지	2(0.7%)
	모름	2(0.7%)		교외 및 간선도로	9(3.1%)
업종 구분	한식	81(27.5%)	영업기간	기타	25(8.5%)
	양식	83(28.1%)		미응답	2(0.7%)
	일식	11(3.7%)		1~2년	41(13.9%)
	중식	9(3.1%)		3~5년	77(26.1%)
	주점	28(9.5%)		6~10년	87(29.6%)
	분식	29(9.8%)		11년 이상	77(26.1%)
	기타	52(17.6%)		11년 이상	77(26.1%)
	미응답	2(0.7%)		이전 종사경험	있음
영업장 면적	300㎡ 미만	101(68.1%)	없음	178(60.3%)	
	300㎡ 이상	85(28.8%)	미응답	3(1.0%)	
	미응답	9(3.1%)	매장 분포	서울지역	251(85.1%)
			경기지역	44(14.9%)	

2) 규제자의 인구통계학적 특성분포

규제자는 서울시내 8개 시군구청의 식품위생관련 공무원으로 규제자의 인구통계학적 특성은 〈표 3〉과 같다. 설문응답에 참여한 공무원은 총 66명으로 남성 39명(59.1%), 여성 27명(40.9%) 이었다. 연령대는 40대가 35명(53.0%)으로 가장 많았으며, 주로 행정직과 위생직 공무원이었다. 총 공무원 근무경력은 11~20년이 34명(51.5%)으로 가장 많은 것으로 나타났으며, 현재 직무의 종사경력

은 대부분이 3년 미만인 것으로 나타났다.

〈표 3〉 규제자의 인구통계학적 특성(N=66)

항 목	구 분	응답자(%)	항 목	구 분	응답자(%)
성별	남 성	39(59.1%)	학력	중 졸	1(1.5%)
	여 성	27(40.9%)		고 졸	3(4.5%)
연령	20대	6(9.1%)		대 졸	51(77.3%)
	30대	18(27.3%)	대학원졸	11(16.7%)	
	40대	35(53.0%)	공무원 분류	일 반 직	15(22.7%)
	50대	7(10.6%)		행 정 직	27(40.9%)
총 근무경력	1~3년	12(18.2%)	현 직무경력	위 생 직	16(24.2%)
	4~10년	16(24.2%)		기 타	8(12.1%)
	11~20년	34(51.5%)		1~3년	49(74.2%)
	21년 이상	4(6.1%)	4~10년	11(16.7%)	
			11년 이상	6(9.1%)	

3) 제3차집단의 인구통계학적 특성분포

제3차집단의 인구통계학적 특성은 〈표 4〉와 같다. 전체 응답자는 173명으로, 이 중 122명(70.5%)은 여성이었으며, 연령대로는 20대와 30대가 각각 62명(35.8%)으로 가장 많았다. 응답자의 63.6%(110명)는 향후 외식창업의사를 갖고 있었다.

〈표 4〉 제3차집단의 인구통계학적 특성(N=173)

구 분	항 목	응답자(%)	구 분	항 목	응답자(%)
성 별	남 자	51(29.5%)	학력수준	고 졸	43(24.9%)
	여 자	122(70.5%)		대 졸	75(43.4%)
연 령	20대	62(35.8%)		대학원졸	55(31.8%)
	30대	62(35.8%)	거주지역	서울 지역	115(66.5%)
	40대	41(23.7%)		경기 지역	58(33.5%)
	50대	7(4.0%)	외식창업의사	있다	110(63.6%)
	60대	1(0.6%)		없다	58(33.5%)
		미응답		5(2.9%)	

2. 식육의 원산지표시 규제에 대한 집단간 규제순응도와 만족도의 차이

식육의 원산지표시 규제에 대하여 〈표 5〉~〈표 10〉와 같이 피규제자, 규제자,

제3차집단의 식육의 원산지표시 규제에 대하여 인지도, 인정도, 준수도로 구성된 규제순응도의 집단간 차이를 비교, 평가하였다. 이와 함께, 식육의 원산지표시 규 만족도에 대하여 집단간 차이를 비교, 평가하였다.

1) 규제순응도에 대한 세 집단의 차이

① 존재인지도 차이비교

피규제자와 제3차집단을 대상으로 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대한 존재인지를 조사하였다. <표 5>와 같이 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대하여, 피규제자 277명(93.9%), 제3차집단 173명(85.5%)이 '알고있다'고 응답했으며, 두 집단간의 존재인지도에는 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.01$). 또한, 식육의 원산지표시는 영업장 면적 300제곱미터를 기준으로 적용되고 있기 때문에, <표 6>과 같이 영업장 면적에 따른 피규제자의 존재인지도 차이를 알아보았으나 영업장 면적에 따른 식육의 원산지표시에 대한 존재인지도에는 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표 5> 식육의 원산지표시에 대한 피규제자와 제3차집단의 존재인지도 차이

	피규제자(N=295)	제3차집단(N=173)	χ^2 값	p값
존재인지도	277(93.9%)	148(85.5%)	16.862	0.00**

** $p < 0.01$

<표 6> 피규제자의 영업장 면적별 식육의 원산지표시에 대한 존재인지도 차이

	300㎡ 미만(N=201)	300㎡ 이상(N=85)	χ^2 값	p값
존재인지도	186(92.5%)	82(96.5%)	1.567	0.290

② 규제순응도의 차이비교

음식점 식육의 원산지표시 규제에 대해 인지하고 있다고 응답한 피규제자와 제3차집단과 규제자를 대상으로 내용이해도와 내용명료성의 인식도, 규제필요성, 현실적절성과 목적부합성의 인정도와 규제준수도, 벌칙적절성, 규제집행력의 준수도로 구성된 규제순응도 항목의 규제순응도를 비교한 결과는 <표 7>과 같다. 규제순

응도 평가항목 중 현실적절성과 목적부합성에 대하여 집단간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.01$). 현실적절성에 대해 높게 평가한 집단은 피규제자와 제3차 집단이었으며, 목적부합성에 대해 높은 것으로 평가한 집단은 피규제자와 규제자인 것으로 나타났다.

피규제자, 규제자, 제3차 집단의 세 집단에서 규제순응도 항목중 가장 높이 평가한 항목은 규제필요성인 것으로 나타났다. 이러한 응답결과를 통해, 세 집단 모두 식육의 원산지표시 규제가 필요하다고 인정하는 것으로 판단된다.

〈표 7〉 식육의 원산지 표시에 대한 규제순응도 차이비교

	피규제자 (N=277)	규제자 (N=66)	제3차집단 (N=148)	F값	p값
인 식 도					
내용이해도	3.34±0.76	3.42±0.84	3.20±0.76	2.407	0.091
내용명료성	3.16±0.89	3.15±0.66	3.01±0.75	1.593	0.203
인 정 도					
규제필요성	4.05±0.78	3.80±0.79	4.03±0.79	2.757	0.064
현실적절성	3.35±0.88 ^a	3.05±0.75 ^b	3.17±0.76 ^{ab}	4.849	0.008**
목적부합성	3.62±0.77 ^a	3.58±0.68 ^{ab}	3.39±0.67 ^b	4.659	0.010**
준 수 도					
규제준수도	3.93±0.85	-	-	-	-
별 도					
별칙적절성	3.39±0.85	3.27±0.78	3.25±0.82	1.507	0.223
규제집행력	2.73±0.92	2.48±0.71	2.63±0.84	2.226	0.109

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$

a > b > c : Duncan의 사후검증 결과

규제가 현실적으로 적절하지 않은 이유로는 '구매시 원산지가 표시되어 있지 않다', '구매시 표시되어 있는 원산지를 믿을 수 없다', '구입 시기에 따라 원산지가 다르다', '생산과 유통에 대한 감시가 충분하지 않다', '원산지 표시가 정확하다는 것을 확인할 방법이 없다', '실제로 원산지 확인이 어려우므로, 수입산/국내산으로만 구분하여 판매업소에서 판매하는 것을 지정하는 것이 좋을 것 같다', '국내산과 수입산을 구분하는 기준이 모호하다' 등의 의견이 있었다. 이러한 의견에 비추어 보아, 식육의 초기 유통단계에서부터의 철저한 원산지 관리가 선행되어야 현실적으로 적절한 규제로 발전할 수 있을 것으로 보인다.

유통질서확립 및 소비자에게 올바른 구매정보를 제공하기 위한 음식점 식육의 원산지표시 규제가 목적에 부합하지 않는다는 이유로는 '규제의 적용을 받는 영업장 확대가 필요하다', '업장의 면적에 따라 규제의 적용이 달라지는 것은 규제목적에 맞지 않다', '얼마나 올바른 구매정보를 얻을 수 있을지 의심된다', '규제의 내용이 명확하지 않다'는 의견이 있었다. 규제의 원래 목적에 맞도록 식육의 원산지표

시 규제를 통해 소비자에게 올바른 구매정보를 제공하기 위해서는 규제를 준수해야 하는 영업장 및 원산지표시 대상식품을 확대하고 규제내용을 명확히 하여 본래 목적에 부합할 수 있도록 해야 할 것이다.

음식점 식육의 원산지표시 규제는 영업장의 면적에 따라 다르게 적용되고 있기 때문에 피규제자 전체에 대한 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대한 준수도와 함께, 영업장 면적에 따른 피규제자의 준수도를 비교하였다. 비교한 결과, 영업장 면적에 따른 준수도에는 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.01$).

〈표 8〉 식육의 원산지 표시에 대한 피규제자의 영업장 면적에 따른 규제준수도의 차이

준수도	영업장 면적		F값	p값
	300m ² 미만(N=101)	300m ² 이상(N=85)		
	3.70±0.83	4.47±0.63	58.477	0.000**

** $p < 0.01$

2) 규제만족도에 대한 세 집단의 차이

규제순응도 조사항목 이외에 규제의 전반적인 만족도에 대해 조사한 결과는 〈표 8〉과 같다. 피규제자, 규제자, 제3차집단간의 만족도에는 유의적인 차이가 있었으며($p < 0.05$), 세 집단 중 만족도가 가장 높은 집단은 피규제자였으며, 제3차집단의 만족도가 가장 낮은 것으로 나타났다.

〈표 9〉 식육의 원산지 표시에 대한 만족도 차이비교

	피규제자 (N=277)	규제자 (N=66)	제3차집단 (N=148)	F값	p값
만족도	3.09±0.88 ^a	2.95±0.64 ^{ab}	2.87±0.76 ^b	3.620	.028*

* $p < 0.05$

a > b > c : Duncan의 사후검증 결과

3) 규제순응도와 규제만족도를 이용한 음식점 식육의 원산지표시규제에 대한 집단별 평가

음식점 식육의 원산지표시 규제에 대한 규제순응도와 규제만족도를 집단별로 구분하여 조사한 자료를 선행연구(이수경, 2002)에서 규제순응도를 평가한 방법,

즉 세 개 집단의 응답수준에 따라 규제순응도를 '높음'(80~100%), '보통'(70~80% 미만), '낮음'(70% 미만)으로 구분하는 방법을 이용하여 세 개 집단의 규제순응도와 규제만족도를 '높음', '보통', '낮음'의 세 단계로 평가하였다. 5점척도로 측정된 규제순응도와 규제만족도의 측정치를 1점은 20%로, 5점은 100%가 되도록 집단별 응답결과를 비례적으로 환산하였으며, 이러한 방법을 이용한 규제순응도와 규제만족도의 평가결과는 다음의 <표 10>과 같다.

<표 10> 집단별 규제순응도와 규제만족도 평가

구분		평가결과			
		피규제자	규제자	제3차집단	
규 제 순 응 도	인식도	존재인지도	높음	-	높음
		내용이해도	낮음	낮음	낮음
	인정도	내용명료성	낮음	낮음	낮음
		규제필요성	높음	보통	높음
		현실적절성	낮음	낮음	낮음
		목적부합성	보통	보통	낮음
준수도	규제준수도	보통	-	-	
	벌칙적절성	낮음	낮음	낮음	
	규제집행력	낮음	낮음	낮음	
규제만족도		낮음	낮음	낮음	

존재인지도에 대해서는 피규제자와 제3차집단이 모두 높게 평가하였으며, 규제필요성은 피규제자와 제3차집단이 높게 평가한 반면, 규제자는 보통으로 평가하였다. 목적부합성에 대해서는 피규제자와 규제자가 보통으로 평가한 반면, 제3차집단은 낮게 평가하였다. 인식도 항목의 내용이해도와 내용명료성, 인정도 항목의 현실적절성, 준수도 항목의 벌칙적절성과 규제집행력에 대해서는 세 집단 모두 낮게 평가하였다. 이렇게 낮게 평가된 항목의 규제순응을 높여야 규제순응성을 확보할 수 있을 것으로 사료된다.

내용이해도가 낮게 평가된 이유는 음식점 식육의 원산지표시 규제가 2007년 1월부터 시행되어, 연구 수행당시가 규제가 시행된 초기였기 때문에 규제에 내용에 대한 이해가 부족했기 때문인 것으로 판단된다. 내용명료성이 낮게 평가된 것으로는 식품위생법과 식품위생법시행령에서는 식육의 원산지표시 규제적용 대상 영업장의 면적과 대상음식에 대한 내용만을 설명하고, 구체적인 표시방법에 대한 내용이 없기 때문에 내용명료성이 낮게 평가된 것으로 생각된다. 현실적절성이 낮게 평가된 이유는 식육에 대한 유통단계에서부터의 식육의 원산지표시에 대한 신뢰가

낮고, 외식업체의 영세성으로 인해 식육의 공급처와 원산지가 일정하지 않기 때문에 원산지가 변경될 때마다 원산지 표시를 수정해야 하는 등의 번거로움이 현실적 절성이 낮게 평가된 이유가 되었을 것으로 생각된다.

벌칙적절성이 낮게 평가된 이유는 음식점 식육의 원산지표시를 감독하는 기관이 농산물품질관리원과 시·도(시·군·구청 포함)로 이원화되어 원산지 미표시로 적발되는 경우, 위반사항을 적발한 기관에 따라 농산물품질관리법 또는 식품위생법에 의한 시정명령을 포함한 과태료가 부과되는 등 이중적인 처벌이 부과되기 때문일 것으로 생각된다. 규제집행력이 낮게 평가된 이유는 공무원들이 규제의 적용을 받는 음식점을 단속하는데 한계가 있고, 규제집행수단이 적절치 못하여 공정한 적용이 이루어지지 않으면, 불만이 생기기 때문이다.

3. 피규제자의 규제내용 취득경로와 규제준수 방해요인

피규제자들은 식육의 원산지표시 규제에 대한 내용을 <표 11>과 같이 음식점중앙회를 포함한 외부기관으로부터 받은 위생교육 95명(17.8%), 신문, 텔레비전, 인터넷 등의 대중매체 52명(17.6%)와 음식점중앙회 직원 36명(6.7%) 등을 통해 취득하고 있는 것으로 나타났다. 피규제자들에게 이들이 준수해야 하는 규제를 이러한 경로를 통해 알리는 것이 홍보의 효과를 높여 규제순응도를 높일 수 있는 방법의 하나가 될 것으로 사료된다.

<표 11> 피규제자의 식육의 원산지표시 규제내용 취득경로 (N=277)

취득경로	응답자(%)	취득경로	응답자(%)
위생교육(음식업중앙회를 포함한 외부기관)	95(34.3%)	컨설턴트	6(2.2%)
대중매체	52(18.8%)	자율지도원	5(1.8%)
음식업중앙회 직원	36(13.0%)	기타	41(14.8%)
구청	21(7.6%)	미응답	6(2.2%)
기업의 사내교육	15(5.4%)		

피규제자들이 음식점 식육의 원산지표시 규제준수를 방해요인 선택한 항목들은 <표 12>에서 보여지듯이 규제에 대한 정보나 지식부족, 규제목적에 대한 신뢰성 부족, 규제준수 필요성부족, 규제의 복잡성의 순으로 나타났으며, 이러한 방해요인의 제거가 규제준수도 향상을 위한 첫 단계로 보여진다.

〈표 12〉 피규제자의 규제준수 방해요인(복수응답)

준수 방해요인	응답자(명)	준수 방해요인	응답자(명)
규제에 대한 정보나 지식부족	197	절차의 불공정성	103
규제목적에 대한 신뢰성 부족	173	규제준수를 위한 비용 과다	51
규제준수 필요성 부족	139	기타	10
규제의 복잡성	128		

V. 결론 및 시사점

식육의 원산지 표시규제의 목적은 유통질서 확립 및 소비자에게 올바른 구매정보를 제공하기 위한 것으로(법제처, 2006a), 소비자에게 구매하는 제품에 대한 올바른 정보를 제공하고, 소비자의 판단을 통해 타당한 비용을 지불하게 함으로써, 소비자의 권익을 보장하고 올바른 원산지 표시를 통해 선의의 피해를 입는 피규제자를 보호하기 위한 것이다.

본 연구에서는 피규제자, 규제자, 제3차 집단의 규제순응도와 규제만족도를 조사하여 비교·평가하였고, 피규제자의 규제내용 취득경로와 규제순응을 저해하는 요인에 대해 알아보았다. 연구를 통해 도출된 결과에 근거하여 규제를 준수해야 하는 피규제자의 규제순응도를 높이고, 소비자의 알권리를 충족시킬 수 있는 규제로 발전시키기 위하여 선행연구(정강정, 2002; 국무조정실, 2002; 이시철, 2005)에서 제시한 규제순응도 제고를 위한 방안을 이론적인 시사점에서 제시하고 규제순응도를 높이기 위한 제언을 다음과 같이 하고자 한다.

1. 이론적 시사점

피규제자들의 규제순응성을 확보하기 위한 첫 번째 단계는 규제자와 피규제자가 규제의 존재와 구체적인 내용을 알아야 한다. 조사결과 존재인지도는 높았으나, 내용이해도는 낮은 것으로 나타났다. 낮은 내용이해도를 높이기 위해 규제기관에서는 정책홍보, 설명회를 개최하고, 규제내용이 전문적이거나 복잡한 경우에는 이해할 수 있는 수준으로 법률용어를 설명하는 것이 필요하다.

두 번째 단계로는 규제자와 피규제자들이 규제의 필요성과 규제수준, 그리고 규제효과의 목적부합성에 공감해야 한다. 조사결과 규제필요성, 벌칙적절성과 목적

부합성에 있어서 규제필요성은 높게 평가되었으나, 벌칙적절성은 낮고, 목적부합성은 보통인 것으로 평가되었다. 낮게 평가된 벌칙적절성에 대한 순응을 높이기 위하여 규제위반에 대한 벌칙을 규제위반으로 얻는 이익보다 강화하고, 이중처벌 등 벌칙이 불합리한 경우는 일원화하는 방안을 검토해야 하며, 목적부합성을 높이기 위해 다른 규제수단을 검토할 필요성이 있다.

마지막으로 현실성 있는 집행수단인 단속방법이 확보되어야 하며, 벌칙이 규제 준수비용 보다 확실히 많아야 한다. 조사결과 규제집행력이 낮게 평가되었다. 낮게 평가된 규제집행력을 높이기 위해서는 집행 인력의 전문성을 높이고 과학적인 장비를 통한 단속능력 확대, 경제적 유인방안, 벌칙 차등 적용 등의 방안을 강구해야 한다(국무조정실, 2002; 정강정, 2002; 이시철, 2005).

2. 규제순응도를 높이기 위한 제언

음식점 식육의 원산지표시 규제는 식육의 유통질서확립 및 소비자에게 올바른 구매정보 제공을 목적으로 하고 있으나, 규제의 적용 대상이 본래의 목적을 달성하기에는 영업장 면적과 제공음식에 따라 원산지 표시 여부가 다르게 적용되는 등 규제의 본래 취지와 다르게 범위가 축소되어 있다. 따라서, 규제목적 달성을 위하여 원산지표시 의무자와 적용 대상 식품을 확대하여 소비자에게 올바른 구매정보를 제공할 수 있도록 규제내용을 검토해야 할 필요가 있다.¹⁾

피규제자, 규제자, 제3차집단의 세 집단 모두에서 식육 구매시 표시되어 있는 원산지를 믿을 수 없거나, 구매시 정확한 원산지를 알 수 없기 때문에 현실적으로 적절하지 않다는 의견들이 있었다. 외식업체는 유통업체를 통해 식육을 구매하고, 이것을 이용하여 조리하기 때문에 식육의 유통과 판매를 담당하는 규제기관에서는 식육의 유통단계에서 발생할 수 있는 허위 원산지표시로 인하여 외식업체가 선의의 피해를 입지 않도록 유통구조를 개선하고 식육의 초기 유통단계에서부터 반드시 원산지증명서 발급을 의무화하도록 철저히 단속해야 한다.

대규모의 외식업체를 제외한, 대부분의 소규모 외식업체는 다수의 유통업체를 통해 소량으로 식육을 구입하기 때문에 구입한 식육의 원산지에 대한 자료를 관리하기 어렵기 때문이다. 외식업체는 반드시 원산지가 표기된 영수증 또는 거래명세

1) 2007년12월 21일에 식품위생법이 일부 개정되어 2008년 6월 22일부터 영업장 면적이 100 제곱미터 이상인 음식점에서는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기의 원산지와 쌀과 배추김치의 원산지를 표시하도록 개정되어 원산지표시 대상 음식점과 식품이 확대되었다.

서를 유통업체에게 요청하고, 관련 서류를 반드시 보관하는 등의 절차를 준수하고, 원산지가 명확하지 않은 식육은 구매하지 않도록 주의해야 할 것이다. 이와 함께, 외식업체는 원산지가 확실한 식육을 구입하는 것과 함께 소비자에게 정확한 원산지 정보를 제공함으로써 소비자에게 신뢰를 얻어 장기적인 관계를 유지할 수 있도록 해야 한다.

음식점 식육의 원산지표시 규제에 대하여 설문에 참여한 피규제자의 93.9%가 알고 있을 정도로 존재인지도가 높게 나타난 반면, 규제준수를 방해하는 가장 큰 요인으로 규제에 대한 정보나 지식부족이 선택되었다. 음식점 식육의 원산지표시 규제에 대한 피규제자의 존재인지도가 높았던 이유는 규제의 입법과정에서 규제적 용업소의 면적과 대상 음식에 대한 논란이 신문과 텔레비전 등의 대중매체를 통해 많이 알려졌으나, 내용이해도가 낮게 평가된 이유는 어떻게 준수해야 하는지에 대한 상세한 설명이 부족했기 때문인 것으로 생각된다. 이러한 문제점을 해결하기 위하여 규제기관은 피규제자가 준수해야 하는 규정을 널리 알리고, 이해하기 쉽도록 다양한 매체를 통한 홍보방법에 대해 고려해야 할 것이다.

규제 내용의 주요취득경로로 나타난 음식점중앙회 등의 위생교육기관은 외식업체가 준수해야 하는 규제들, 특히 식품안전과 소비자의 건강과 관련되어 제·개정되는 규제들에 대해 피규제자들이 쉽게 접근할 수 있는 다양한 교육 채널을 구축하고, 감시감독을 위해 마련된 규제내용과 규제목적 이해하고 공감할 수 있도록 하는 효과적이고 지속적인 방안을 마련해야 할 것이다. 피규제자들이 평가한 규제 순응도 항목 중에서 규제집행력을 제외하고 내용명료성이 가장 낮은 것으로 나타났다. 내용명료성의 순응을 높이기 위하여 준수해야 하는 규제내용들을 내용을 구체적이고 명확하게 규정하고, 하위 법령으로 준수해야 하는 규제의 내용을 구체적으로 설명하여 규제 내용을 명확히 할 수 있도록 해야 할 것이다. 또한, 농산물품질관리원과 시·도(시·군·구청 포함)로 이원화되어 있는 단속기관을 일원화하여 일관성 있는 규제의 집행이 이루어지고, 각기 다른 법률에 의한 이중적인 처벌이 부과되지 않도록 해야 할 것이다.

마지막으로, 규제기관은 규제 수립하기 전에 업계 현황에 대한 충분한 파악과 함께 외식업계의 다양한 의견을 충분히 수렴한 후, 현실적으로 준수 가능한 규제를 수립해야 한다. 또한, 사회 전반적으로 규제를 준수해야 하는 분위기를 조성하고, 규제를 적용하기 전에 규제의 목적에 대한 충분한 설명과 계도기간을 마련함으로써 새로운 규제적용으로 인한 외식업계의 혼란을 예방해야 할 것이다.

3. 연구의 한계점

본 연구는 2008년 우리나라에서 미국산 소고기 수입을 재개하기로 결정한 후 미국에서 광우병에 걸린 소가 발견되고, 미국산 쇠고기 수입 반대 운동이 일어나기 전인 2007년 1월 1일부터 영업장의 규모와 제공되는 음식의 종류에 따라 식육의 원산지표시 제도가 적용되었던 시행 초기에 이루어진 것이다.

설문조사가 완료된 후, 식육의 원산지표시 규제가 적용되는 영업장의 면적과 대상식품에 대한 규제내용이 개정되었기 때문에 현재의 규제순응도와는 차이가 있을 것으로 사료된다. 우리나라에서 진행되고 있는 규제와 관련된 연구 중 외식업계에 적용되는 규제에 대한 체계적인 연구뿐만 아니라, 외식업계의 의견을 제시하고 있는 선행연구를 찾아보기 어려웠다. 또한, 연구당시 해당 규제의 적용을 받는 외식업체가 전체의 2%에 불과해 반드시 규제를 준수해야 하는 외식업체의 의견을 체계적으로 조사하고 제시하는데 한계가 있었다.

외식산업을 활성화시키고 소비자에게 안전하고 위생적인 음식을 제공할 수 있도록 식육의 원산지표시 규제 이외의 외식업체에 적용되는 규제에 대한 지속적인 연구와 함께 외식산업의 발전을 위하여 외식업체의 의견을 제시할 수 다양한 연구가 이루어져야 할 것이다.

참고문헌

- 국무조정실(2002). 규제순응도 조사 및 활용지침(2002). 국무조정실.
국무조정실(2005). 2005 규제개혁지침. 규제개혁위원회.
김도훈(2002). 경제효율 향상을 위한 규제 순응도 제고 방안. 산업연구원.
김신·서성아(2003). 규제순응도 조사 및 활용 활성화 방안. 한국행정연구원.
김태오(2008). 미국 식품안전규제법제의 체계와 쟁점. 『경제규제와 법』, 1(2), 263-288.
김태형(2007.3.19). 허울뿐인 음식점 원산지표시제, 100군데 중 0.7곳. 메디칼투데이.
<http://www.mdtoday.co.kr/mdtoday.html?cate=9&no=20579>.
김현철·김민자·강은숙(2009). 대학교 급식 서비스품질 지각이 신뢰, 고객만족 및 고객 애호도에 미치는 영향. 『관광학연구』, 33(2), 73-97.
농수산물유통공사(2008). 미국의 농수산물 원산지 표시강화. 로스앤젤레스 at 유통센터.
박창석(2007). 식품안전을 위한 식품위생법상 규제. 『법학논총』, 24(4), 113-130.
법제처(2006a). 식품위생법. 법제처.

- _____ (2006b). 농산물품질관리법. 법제처.
- 양준석·김홍률(2001). OECD 규제연구-규제순응과 효율성. 대외경제정책연구원.
- 이계임·황은제·손은영(2009). 음식점원산지표시제도의 현황과 과제. 한국농촌경제연구원.
- 이관형·이경용·손두익·서남규·서광국·오지영(2003). 5인 미만 사업장의 산업안전 규제순응 실태. 『산업안전학회지』, 18(4), 130-135.
- 이상문(2007.3.22). 식육원산지 표시제, 적용음식점 늘려야. 한국농어민신문. http://agrinet.co.kr/news/news_view.asp?idx=62068&main_idx=1&CCD=농정&main_link=1&menu_color=NGO.
- 이수경(2002). 소방규제 순응도 조사 및 제고방안 연구. 『한국화재·소방학회』, 16(4), 1-6.
- 이시철(2005). 규제순응의 동기 요인 및 그 상대적 크기 비교가능성. 『한국행정정보』, 39(4), 347-368.
- 이원우(2008). 『식품안전법연구 I』. 서울: 경인문화사.
- 윤시몬(2008). HACCP 의무적용의 규제순응 제고를 위한 정책제언. 『보건복지포럼』, 136, 51-62.
- 전성자(2005). 음식점 식육원산지 표시제도 연구. 식품의약품안전청.
- 정강정(2002). 행정규제정책의 순응확보를 위한 전략적 모형개발에 관한 연구. 『정부학연구』, 8(2), 82-112.
- 정기혜·윤시몬·최무현·김정선(2003). 식품분야 규제개혁 정책에 관한 평가 연구. 한국보건사회연구원.
- 정정길·최종원·이시원·정준금(2003). 『정책학원론』. 서울: 대명출판사.
- 정기혜(2004). 식품규제 합리화에 의한 식품안전기반 강화. 『보건복지포럼』, 90, 6-16.
- 최병선(1998). 『정부규제론-규제와 규제완화의 정치경제』. 서울: 법문사.
- 하병기·심영섭·김원규·윤우진·박형진·정종석·김영국·안승호·권미수(1999). 규제개혁의 경제효과 분석. 산업연구원.
- 한국농어민신문(2007). 원산지표시 업소·품목 확대. <http://agrinet.co.kr/>
- 한국육류유통수출입협회 홈페이지, <http://www.kmta.or.kr>
- Antle, J. M.(1995). *Choice and Efficiency in Food Safety Policy*. Washington, DC: The AEI Press.
- Black, J. M.(1996). An Economic Analysis of Regulation: One View of the Cathedral. *Oxford Journal of Legal Studies*, 16(4), 699-711.
- Braithwaite, J.(1993). *Improving Regulatory Compliance: Strategies and Practical Applications in OECD Countries*. OECD/GD(93)63.
- Caswell, J. A., & Mojduszda. E. M.(1996). Using informational labeling to influence the market for quality in food products. *American Journal of Agricultural Economics*, 78(December), 1248-1253.

- Caswell, J. A.(1998). How Labeling of Safety and Process Attributes Affects Markets for Food. *Agricultural and Resource Economics Review*, 27(October), 151-158.
- European Parliament(2000). Regulation(EC) No 1760/2000, Official Journal of the European Communities.
- Federal Register(2009). Rules and Regulations, Part II Department of Agriculture, 74(10).
- Golan, E., Kuchler, F., Mitchell, L., Greene, C., & Jessup A.(2001). Economics of Food Labeling. *Journal of Consumer Policy*, 24(2), 117-184.
- Hadden, S. G.(1986). *Read the label: Reducing risk by providing information*. Boulder, CO: Westview Press.
- Kaplowitz, S. A., & Eyck, T. A. T.(2006). Attitudes of the Food Industry towards Safety Regulations: Descriptive Statistics and Some Major Predictors. *Human Ecology Review*, 13(1), 11-22.
- OECD(1999). *The State of Regulatory Compliance: Issues, Trends and Challenges* PUMA/REG(99)3.
- Verbeke, W., & Ward, R. W.(2006). Consumer interest in information cues denoting quality, traceability and origin: An application of ordered probit models to beef labels, *Food Quality and Preference*, 17(6), 453-467.
- Viaene, J., & Verbeke, W.(1998). Traceability as a key instrument towards supply chain and quality management in the Belgian poultry meat chain. *Supply Chain Management*, 3(3), 139 - 142.
- Vogel, S. K.(1996). *Freer Markets, More Rules: Regulatory Reform in Advanced Industrial Countries* Ithaca and London: Cornell University Press.
- Yapp, C., & Fairman, R.(2006). Factors affecting food safety compliance within small and medium-sized enterprises: implications for regulatory and enforcement strategies. *Food Control*, 17(1), 42-51.

2009년 8월 24일 최초투고논문 접수
2009년 9월 29일 최종심사완료 및 게재확정 통보
2009년 10월 16일 최종논문 도착
3인 익명심사 畢