

On-line 상의 소비자 식품 안전정보 제공현황 및 정책과제

Consumer Food Safety Information on the Internet and Policy Implications



김은정 한국보건사회연구원 선임연구원

식품안전성 문제는 객관적인 평가를 통한 노력으로 이루어 질 수 있으나 소비자의 지식이나 정보가 부족한 상태에서는 식품안전에 대한 적절한 판단을 할 수 없게 된다. 따라서 식품안전에 대한 정보 및 지식을 소비자에게 정확히 전달할 수 있는 효율적인 정보전달 환경의 구축이 필요하다.

본 고에서는 국내 On-line 상의 식품안전정보 제공현황을 제시하고 향후 효율적인 정보제공 환경을 위한 정책제언을 제시하고자 한다.

국내 On-line 상의 식품안전정보 제공 현황은 소비자의 정보수요를 충족시켜주지 못하고 있는 상황으로 식품안전정보를 총체적으로 제공할 수 있는 시스템의 확립이 무엇보다도 시급하다. 농축산물, 수산물, 가공식품분야를 포함하는 총체적인 식품안전 정보를 일원화된 시스템을 통하여 소비자들에게 제공함으로써 소비자들의 정보접근성을 향상시켜줄 필요성이 있다.

1. 서론

삶의 질 향상 차원에서 건강에 대한 관심증대에 따라 식품소비는 고급화, 다양화되는 경향이 있으며 더불어 소비자들은 식품의 품질 및 안전에 대한 관심이 높아지고 있다. 이처럼 식품의 품질과 안전에 대한 소비자들의 관심과 기대치가 증대되고 있는데 반하여 최근 유전자재조합 식품(GMO) 유해성 여부논란 등 식품안전에 관련한 사건이 끊임없이 발생하고 있으며 식품의 안전성에 대한 문제는 쉽게 간과해서는 안 될 중요한 사회문제로 대두되고 있다.

식품안전성 문제는 객관적인 평가를 통한 노

력으로 이루어 질 수 있으나 소비자의 지식이나 정보가 부족한 상태에서는 소비자의 불신과 불안감은 계속될 것이다. 식품안전사건으로 인한 사회 경제적 손실이 발생하며 해당 식품의 소비 확대에 장애요인으로 작용할 가능성이 있으며 특히 가공 식품류의 소비가 증가하고 있는 가운데 식품안전정보 제공의 중요성이 대두되고 있다.

따라서 식품안전성에 대한 객관적인 평가 노력뿐 아니라 식품안전에 대한 정보 및 지식을 소비자에게 정확히 전달할 수 있는 효율적인 정보전달 환경의 구축이 필요하다. 즉, 올바른 정보전달을 통한 식품위해 사고 예방 및 대응을

통한 국민건강 보호가 필요한 실정이다.

현재 소비자들이 식품안전성에 대한 정보를 접할 수 있는 통로는 매우 한정적이기 때문에 소비자들에게 보다 다양한 양질의 정보를 제공해 줄 수 있는 환경이 조성되어야 한다. 또한 기존 연구조사에 따르면 식품안전성에 대한 정보를 접하더라도 이를 이해하는 데에 어려움이 있는 것으로 나타나고 있으므로 일반 소비자들이 쉽게 이해할 수 있는 용어나 내용을 중심으로 정보제공 환경이 조성되어야 한다.

소비자를 둘러싼 정보체계의 환경이 바뀌에 따라 소비자 정보의 원천도 다양화 되고 있다. 특히 디지털 정보화 시대에 접어들면서 인터넷은 소비자 정보의 주된 원천의 하나가 되었으며 인터넷을 통한 정보의 생산과 유통이 급속도로 증가하고 있다. 이러한 환경의 변화에 따라 인터넷을 통한 새로운 정보수요가 발생하고 있다.

본 고에서는 국내 On-line 상의 식품안전정보 제공현황을 제시하고 향후 효율적인 정보제공 환경을 위한 정책제언을 제시하고자 한다.

2. 소비자 식품안전정보 수요

1) 식품안전정보 탐색 및 요구

일반적으로 식품안전성에 대한 관심은 오랫동안 내제해 있다가 매체를 통한 위해 가능 물

질에 대한 정보를 접하면서 관심이 고조되게 된다. 대중매체를 통한 정보의 확산과 더불어 소비자들의 식품안전성에 대한 관심은 구체적으로 넓게 확산되고 사회문제로 대두되게 된다.

김효정·김미라(2002)¹⁾는 530명의 일반인을 대상으로 식품안전성에 대한 정보탐색행동에 관한 조사를 실시하였다. 조사 결과에 의하면 조사대상자의 약 55%가 정보획득의 용이성에 대한 어려움이 있다고 답하였으며 이해 및 활용 용이성도 낮은 것으로 나타났다. 실제적 정보획득의 원천과 정보매체의 선호도를 묻는 질문결과 인터넷을 통한 식품안전정보의 수요가 충족되지 못하고 있는 것으로 조사되었다.

김효정·김미라(2001)²⁾의 연구에서는 식품안전에 대한 소비자의 관심도를 조사한 결과에 의하면 잔류농약, 식중독, 환경호르몬에 대하여 관심이 있다고 응답한 비율이 각각 76.8%, 72.9%, 77.7%로 조사되었다. 이밖에 식품첨가물, 방사선조사 식품, 유전자재 조합 식품 등에 관한 관심도도 높은 것으로 나타났다.

서울시에 거주하는 주부를 대상으로 한 한왕근(1990)³⁾의 연구에 의하면, 식품 구입시 식품의 안전성을 가장 고려하며 관련된 확인 사항은 제조일자, 포장상태 및 유통기한의 확인도가 높은 것으로 조사되었다. 또한 식품첨가물과 잔류농약에 대한 위험인식도가 높게 나타났다.

수입식품에 대한 소비자의 안전정보 요구에 관한 연구(권자숙, 1995)⁴⁾에 의하면 '제조날짜

및 유통기한에 관한 정보'의 요구도가 가장 높게 나타났으며 다음으로 '유해물질 및 식품첨가물에 관한 정보'에 대한 요구도가 높게 나타났다.

일반적으로 식품안전과 관련하여 국민들은 다양한 정보를 요구하고 있다. 그러나 식품안전성에 대한 인식은 일반 국민과 전문가들 사이에서 견해 차이를 보이고 있다. 다음의 표는 일반 소비자와 전문가들의 식품안전성에 대한 견해를 보여준다.

표 1. 식품 중 가장 문제시하는 오염물질

순위	소비자	전문가
1	농약잔류물	식중독
2	식품첨가물	환경오염물질
3	잔류항균·항생물질	농약잔류물
4	동물성지방	식품첨가물
5	박테리아오염	독소

자료: 도시민들의 식품 안전성에 대한 인식, 염영숙, 전북대학교 산업경제 연구소 논문집, 1996.

위의 표에서와 같이 소비자는 농약잔류물과 식품첨가물을 위험도가 높은 물질로 인식하고 있는 반면 전문가는 식중독을 가장 위험한 요소라고 인식하고 있는 것으로 조사되었다. 전문가의 입장에서 농약잔류물이나 식품첨가물에 대한 위험인식도가 일반 소비자 보다 낮은 이유에 대한 정확한 정보를 획득하고 있기 때문인 것으로 판단된다. 따라서 정확하고 신뢰성 있는 정보의 전달이 무엇보다도 중요하다고 볼 수 있다. 또한 식중독에 대한 소비자의 위험인식도가 전문가집단에 비하여 상대적으로 낮게 조사되었는데 이에 대한 적극적인 정보제공 노력을 기

울여야 할 필요가 있다고 여겨진다.

2) On-line 상의 식품안전정보 평가

국내 온라인상에서 제공되는 식품안전정보 콘텐츠에 대한 소비자 평가를 알아보기 위하여 2006년 한국보건사회연구원이 실시한 소비자 인식조사 결과를 제시하고자 한다. 소비자 인식 조사는 일반 인터넷 이용자 100명을 대상으로 실시되었다.

소비자 인식조사에서 국내 사이트에서 제공되고 있는 식품관련 콘텐츠(식품영양, 식품안전, 식생활문화)에 대한 평가를 실시한 결과는 다음의 <표 2>와 같다. 각 평가 항목에 대하여 5점 척도로 조사 되었다.

식품안전 정보에 대한 평가는 타 분야에 비하여 전반적으로 낮게 조사되었다. 특히 정보의 충분성을 고려할 때, 식품안전 분야의 정보가 타 분야에 비하여 이용자의 정보 수요도를 충족시키지 못하고 있는 것으로 조사되었다.

식품안전정보의 평가항목 중에서 이용의 편리성은 타 평가항목에 비하여 가장 높은 점수를 받은 것으로 나타나, 대체적으로 이용자의 입장에서 On-line 상의 정보이용에 대한 불편함은 크게 없는 것으로 조사되었다.

이러한 조사의 한계점은 이용자 스스로가 정보의 정확성을 객관적으로 판단할 능력이 부족하다는 어려움이 있어 평가결과는 상당히 주관적인 판단에 의해서 이루어진다는 한계가 있다.

해당 조사에서 실시된 식품안전 정보 세부 콘텐츠에 대한 만족도·중요도를 5점 척도로 조

1) 김효정·김미라, 『유전자재조합 식품에 대한 소비자의 인식도 및 정보탐색행동』, 대한가정학회지, 2002.
 2) 김효정·김미라, 『국민건강증진을 위한 식품안전성 교육자료 개발에 관한 연구』, 보건복지부 건강증진기금연구사업보고서, 2001.
 3) 한왕근, 『식품의 안전성 및 식품첨가물에 대한 소비자인식에 관한 연구』, 고려대학교 대학원 석사학위 논문, 1990.
 4) 권자숙, 『수입식품에 대한 소비자의 안전정보 요구』, 서울대학교 대학원 석사학위 논문, 1995.

표 2. 국내 On-line 상의 식품안전 정보 평가

평가항목	구분	(단위: 점)		
		식품안전	식품영양	식생활 문화
충분성		2.74	3.11	3.30
정확성		2.79	3.05	3.20
신뢰성		2.90	2.84	3.10
이용편리성		3.21	3.36	3.43
시의적절성		2.90	3.03	3.43

주: 5점 척도기준으로 매우낮음(1), 낮음(2), 보통(3), 높음(4), 매우높음(5)임.
 자료: 김은정 외(2006), 국민건강 보호를 위한 식품안전정보 전달체계 구축 방안, 한국보건사회연구원.

사결과를 살펴보면 식품안전 정보에 대한 만족도가 식품영양이나 식생활정보 콘텐츠에 비하여 가장 낮게 조사되었으며 그 중에서도 식품위해물질, 건강기능식품, 유전자재조합 식품, 방사선 조사식품에 대한 정보 만족도가 상대적으로 낮게 조사되었다.

반면에 중요도 조사에서는 식품안전정보에 대한 중요도를 높게 인식하고 있는 것으로 조사되었다. 특히 식품위해 물질정보에 대한 중요성을 가장 높게 인식하고 있었다. 이처럼 식품안전정보에 대해서 소비자들이 매우 중요하게 생각하고 있음에도 불구하고 온라인상에서 제공되는 식품안전 정보에 대한 만족도는 낮은 것으로 나타났다.

3. 국내 On-line 상의 식품안전 정보 제공 현황

1) 공공기관 식품안전 정보 사이트

공공기관에서 제공하고 있는 식품안전관련 정보는 대표적으로 식품의약품 안전청 사이트와 농림부에서 운영하고 있는 농식품안전정보 서비스, 수협에서 운영하고 있는 식품안전 상담실, 보건복지부에서 운영하고 있는 식품안전지킴이, 서울시에서 운영하고 있는 서울시식품안전 사이트가 있으며 이밖에 정부 관련기관 및 각 시도 보건소 사이트를 통해서 식품위생 및 식중독 관련 정보가 제공되고 있다.

(1) 식품의약품안전청 (<http://www.kfda.go.kr>)

식품의약품안전청 사이트 식품분야에서 제공되는 정보는 다음의 <표 3>과 같다. 대분류로 19개 분야의 정보를 제공하고 있다.

과거 2006년 18개 분야에서 식품위생 검사기

표 3. 식품의약품안전청 사이트 내 식품 분야

대분류	중분류	대분류	중분류
식품정보	식품정보	식품원료	식품원료 자료실
	일본의보건기능식품제도(질의응답)		북마크
	먹을거리알리미서비스	HACCP	식품원재료데이터베이스
	검사기관현황		HACCP뉴스 및 정보
관련사이트		HACCP 북마크	
	트랜스지방		HACCP 기술지원센터 (독립사이트)
수입식품정보	수입식품정보	유전자재조합식품	개요
	알림판		소식
	수입식품부적합내용		정보
	수입식품부조리신고센터		북마크
	수입식품민원업무		
수출식품정보	미국	허위과대광고	규정
	일본		시물레이터
	중국	신종유해물질정보	단속내용
	기타국가		식품제조가공중 생성되는 유해물질
농약, 화학물질정보	농약		부정유해물질
	동물용의약품		방사선조사
	부정유해물질		방사능오염
식품오염물질자료방	중금속	식품등의 표시	제외국의 현황
	오염물질		표시관련정보
	기준규격	식품위생검사기관 교육	표시관련 규정
식품공전	식품공전(개정후)	건강기능식품정보	식품검사과정
	전면개정에 따른 유형변경 안내		독립 사이트
식품첨가물정보	식품첨가물 데이터베이스(독립사이트)	영양표시정보	독립 사이트
	식품첨가물공전		용기포장 정보
	식품중 식품첨가물분석법	기구등의 살균소독제 정보	독립 사이트
	식품첨가물의 지정절차		

자료: <http://www.kfda.go.kr>

관 교육 분야가 추가되었다. 식품정보에서는 사회적 관심이 높은 트랜스지방 정보를 추가로 제공하고 있으며 식품공전 관련 정보로 전면개정에 따른 유형변경 안내정보를 새로이 제공하고 있었다.

기존에 건강기능식품, 식중독에 방홍보사이트, 영양표시정보에 대한 독립 사이트를 운영하고 있었으나 이후 용기포장 정보, 기구 등의 살균소독제 정보에 대한 독립 사이트 운영을 추가한 것으로 나타났다.

일반적으로 타 사이트에 비하여 폭넓은 분야의 정보를 제공하고 있으며 원하는 항목의 정보 접속이 용이하도록 메인화면에 주제별 해당분야 리스트를 제공하고 있다. 그러나 해당분야의 항목을 접속할 경우 대부분의 정보제공형태가 게시판 형식이 주를 이루어 자신이 원하는 정보에 대한 탐색의 어려움이 있다.

먹을거리 알리미서비스의 경우 식품안전과 관련된 유용한 정보들을 제공하고 있으나 기사 및 검사 결과 위주의 자료들로 원하는 정보로의 접근이 수월하지 않은 점이 있으며 이러한 서비스에 대한 홍보노력을 계속적으로 기울여 많은 국민들이 이용할 수 있도록 해야 할 것이다.

또한 일부 독립사이트의 경우 너무 전문적인 내용들로 일반인들이 이해하는데 어려움이 있으며 해당 사이트에 대한 홍보가 미흡하여 일반 국민들 사이에 이용도가 높지 않은 것으로 판단된다. 이와 달리 몇몇 독립 사이트의 경우, 전문가뿐만 아니라 일반 소비자들이 원하는 정보를 이해하기 쉽게 제공하고 있는 것으로 파악되었다. 예를 들어 식중독 예방 홍보 포털 사이트와 식품영양표시 사이트에는 소비자들이 원하는 정보가 자세하게 이해하기 쉽게 수록되어 있었다. 식중독 사이트의 경우 식중독에 관한 전반적인 내용이 체계적으로 제공되도록 운영하고 있으며 식중독의 이해, 식중독의 발생경로 및 종류, 대처방법 등 다양한 관련 정보를 제공하고 있다. 이러한 사이트들에 대한 보다 적극적인 홍보노력을 통하여 많은 국민들이 이용할 수 있도록 해야 할 것이다.

(2) 농림부 식품안전정보서비스
(http://www.agros.go.kr)

농림부에서 제공하고 있는 식품안전정보서비스 사이트에서도 농축산물 뿐만 아니라 일반 가공식품에 대한 안전정보를 함께 제공하고 있는 것으로 조사되었다.

표 4. 농림부 식품안전정보서비스 사이트 내 식품안전 분야

메인메뉴	내용
위험정보	정기보고 수시보고 가축질병발생동향 안전사고발생동향
안전위생	화학물질 농약 동물약품 중금속 식품첨가물 자연독 곰팡이독 환경호르몬 기타
	미생물 식중독균 바이러스 기생충 곰팡이 해충
식품표시	원산지표시 농산물 축산물 가공식품 식당 원산지 표시
	유전자 변형식품 환경영향평가 식품안전평가 GMO 표시

자료: http://www.agros.go.kr

위험정보 코너에서는 정기보고와 수시보고로 나누어 시의 적절한 식품안전 사고관련 정보를 제공하고 있으며 안전사고 발생동향코너를 통하여 1998년부터 2006년도 사이의 국내 식품 안전사고 발생 현황자료를 제공하고 있다.

안전위생 코너에서는 화학물질과 미생물관련정보를 제공하고 있는 것으로 나타났다. 각각의 화학물질과 미생물의 경우 종류, 피해사례, 관련연구 및 학술자료, 관련 정책 및 법령정보를 함께 제공하고 있다. 특히 관련 정책 및 법령 정보는 해외동향도 함께 제공하여 국제적 추세를 손쉽게 파악할 수 있도록 하고 있다.

식품표시 정보의 경우 농축산물뿐만 아니라 가공식품에 대한 원산지 표시 관련정보를 함께 제공하고 있으며 유전자변형식품과 관련된 국내외 동향 등 다양한 정보를 제공하고 있는 것으로 나타났다.

본 사이트의 주된 정보는 농축산물 관련 정보가 중심을 이루고 있었으며 화학물질의 경우 타 사이트 보다 농약 및 동물약품에 대한 정보를 상세히 제공하고 있었다. 식약청 사이트와 달리 해당분야에서 제공하고 있는 세부 콘텐츠 리스트가 모두 나열이 되어있어서 해당사이트에서 제공되고 있는 관련정보가 한눈에 들어오며 이에 따라 원하는 항목에 대한 접근성이 보다 용이한 것으로 나타났다.

(3) 수협 식품안전 상담실
(http://safe.suhyup.co.kr)

수협에서 운영중인 식품안전상담실에서는 수산물이 생산되어 유통 및 소비되기까지의 각

단계에서 식품안전성을 확보하기 위한 다양한 정보제공을 목적으로 개설된 사이트이다. 해당 사이트에서 제공되는 식품안전 관련 정보는 다음의 <표 5>와 같다.

표 5. 수협 식품안전상담실 사이트 내 식품안전 분야

메인메뉴	내용
위해안전정보	수산식품 위해정보 수산물 취급요령 수산식품 어떻게 만들어 지나
가정 내 식품안전방법	가정 내 식품안전방법
식품뉴스	식품안전 소식

자료: http://safe.suhyup.co.kr

수산물 안전 교실이라는 코너에 위해안전정보, 가정 내 식품안전방법, 식품뉴스를 제공하고 있다. 위해안전정보는 수산식품의 중금속, 환경호르몬 오염 및 위험성에 관한 내용을 제공하고 이밖에 수산물 취급요령을 제공하고 있다. 수산식품 어떻게 만들어 지나 에서는 수산 통조림, 수산훈제품, 수산염장품, 수산건제품 등의 수산가공품의 생산과정을 간략히 소개하고 있다.

가정 내 식품안전방법 코너에서는 냉장고의 올바른 사용법, 식중독 예방법, 조리도구에 관한 안전정보를 간략하게 제공하고 있다.

본 사이트에서는 관련 정보가 모두 게시판 형식을 띄고 있으며 원하는 정보의 내용 및 제목을 입력하여 원하는 정보에 접근할 수 있도록 하고 있다. 이러한 형식은 앞서 이야기 하였듯이 이용자가 원하는 정보에 대한 접근성을 어렵게 한다는 단점이 있다.

(4) 보건복지부 식품안전지킴이
(<http://foodsafety.mohw.go.kr>)

보건복지부에서 운영하고 있는 식품안전 지킴이 사이트는 다음의 <표 6>과 같은 내용의 식품안전 정보를 제공하고 있다.

표 6. 보건복지부 식품안전 지킴이 사이트 내 식품안전 분야

메인메뉴	내용
안전한 식품	식품안전 식중독 건강기능식품 GMO/방사선조사식품 식품첨가물 식품위해물질
식품안전관리제도	HACCP 식품표시제도 원산지 표시제도 부정불량식품 신고제도 수입식품검사제도

자료: <http://foodsafety.mohw.go.kr>

식품안전지킴이 사이트는 순수하게 일반국민을 대상으로 식품영양 및 안전정보 제공을 목적으로 만들어진 사이트로 다양한 정보를 제공하고 있다. 정보의 구성이나 접근성은 매우 용이한 것으로 조사되었으며 정보의 내용 또한 일반국민이 이해하기 쉬운 내용으로 구성되어 있다.

반면에 농축수산물 안전 관련정보를 구체적으로 다루고 있지 못하며 새로운 식품안전관련 정보의 업데이트가 저조한 것으로 나타났다. 본 사이트가 여러 가지 장점을 가지고 있으나 해당

사이트의 관리 및 홍보가 미흡하여 소비자들의 적극적인 이용이 부족한 것으로 나타났다.

(5) 서울시 식품안전정보 (<http://fsi.seoul.go.kr>)

서울시에서 운영하고 있는 식품안전사이트로 국민들에게 유용한 정보를 제공하고 있다. 다음의 <표 7>은 서울시 식품안전정보 사이트에서 제공되는 내용이다.

표 7. 서울시 식품안전 사이트 내 식품안전 분야

메인메뉴	내용
부적합 식품	알립니다 조치현황 검색기능
식품안전교실	식품위생용어해설 식품사전·사후관리 건강기능식품소개 최근 식품정보에 대한 내용
식중독자료실	식중독 예방요령 정의 발생현황

자료: <http://fsi.seoul.go.kr>

수시로 부적합 판정된 식품의 제조원과 유통기한, 검사기준, 결과에 대한 내용을 제공하고 있으며 이에 대한 조치현황 정보도 함께 제공하여 소비자의 알권리를 충족시켜 주고 있다. 또한 부적합 식품을 쉽게 찾을 수 있는 검색기능을 갖추고 있어 이용의 편리성을 제공하고 있다.

이밖에 식품안전 코너를 통하여 건강기능식품 및 식중독 관련 정보를 제공하고 있다.

서울시 식품안전정보 사이트에서 제공되는

정보는 실시간으로 부적합 판정된 식품에 대한 정보를 제공한다는 면에서 타 사이트와의 차별성을 볼 수 있다.

(6) 시·도 보건소

시·도 보건소 중에서도 극히 일부만이 식품안전 및 식품위생 코너를 두어 식재료의 올바른 선택법, 식중독 예방법, 조리 및 식기도구의 위생관리법 등에 관한 정보를 간략히 소개하고 있는 실정이다. 대부분의 보건소에서는 보건소에서 제공하는 서비스 이외에 영양에 관한 정보는 다양하게 제공되고 있으나 식품안전에 관한 정보제공은 적극적으로 이루어지지 않는 것으로 조사되었다.

2) 민간 기관 및 협회 정보 사이트

민간부분에서 제공되고 있는 식품안전 관련 정보는 대체적으로 부족한 편이다. 민간 사이트에서는 일반적으로 식품영양 관련정보는 활발하게 제공되고 있지만 식품안전정보는 미흡한 실정이다.

급식관련업체에서는 식중독, HACCP, 위생정보에 대한 콘텐츠를 일부 소개하고 있는 실정이며 유전자 변형식품, 식품유해물질, 식품첨가물 등에 관한 전문적인 정보제공이 거의 없는 실정이다.

4. 결 론

국내 식품관련 사이트의 정보 제공 현황에 따르면 영양정보에 대한 콘텐츠는 다양한 반면 안전정보에 대한 콘텐츠는 상대적으로 부족한 실정이다.

공공부분에서 식품의약품 안전청, 농림부, 수협, 보건복지부에서 관련된 분야의 다양한 정보를 제공하고 있다. 식품의약품안전청, 농림부 농식품안전정보서비스 사이트에서는 앞서 살펴본 바와 같이 전문가 및 일반인을 대상으로 하는 다양한 식품안전 관련 정보가 제공되는 것으로 나타났다. 일부 정보의 경우 정보내용이 다소 전문적이어서 일반 이용자들이 이해하기 어려운 부분이 있는 것으로 나타났다.

수협의 식품안전정보 사이트와 보건복지부의 식품안전 지킴이 사이트는 순수하게 일반 소비자를 대상으로 식품안전 정보를 제공하는 사이트로 볼 수 있다. 수협의 식품안전정보 사이트는 대상식품이 수산물에 한정되어 있다는 제한점이 있으며 식품안전 지킴이 사이트의 경우 일반인이 이해하기 쉬운 콘텐츠로 다양한 식품안전관련 정보를 제공하고 있으나 해당 사이트에 대한 홍보 부족으로 활발한 이용이 이루어지지 못하고 있는 것으로 나타났다.

민간사이트에서는 식품안전에 관한 정보는 주로 식품위생과 식중독에 관한 내용으로 제한적이며 이에 대한 정보제공조차도 활발히 이루어지지 못하는 실정이다.

앞서 제시된 인식조사 및 기존 문헌연구 결과를 살펴보면 식품안전과 관련된 체계적인 정보에 대한 수요도가 많음에도 불구하고 이를 효율

적으로 충족시켜주는 정보전달 매체 및 내용이 부족한 실정으로 나타났다. 현재 대중매체를 통해 국민들이 식품안전성에 대한 정보를 접할 수 있는 수단은 매우 제한적이기 때문에 국민들에게 보다 풍부한 정보를 제공해 줄 수 있는 환경이 조성되어야 할 것이다.

현대사회에서 인터넷은 소비자 정보의 주된 원천의 하나가 되었으며 인터넷을 통한 정보의 생산과 유통이 급속도로 증가하고 있다. 이러한 환경의 변화에 따라 인터넷을 통한 새로운 정보 수요가 발생하고 있다. 인터넷을 통한 정보전달은 일반 기존매체에 비해서 쌍방향 커뮤니케이션이 가능하고 다양한 정보를 무제한 제공할 수 있다는 장점이 있다.

인터넷을 통한 정보제공의 많은 장점에도 불구하고 제한점도 가지고 있음을 인식해야 한다. 인터넷은 정보제공자의 훌륭한 도구로서 이용자의 정보선택의 폭을 넓혀주기도 하지만 인터넷 정보는 다른 매체와 달리 정보의 검증 및 통제 어렵다는 특성을 가지고 있으며 정보의 과도, 정보의 집중, 효율적 정보의 부족, 정보 이용의 불균형 등의 문제점도 가지고 있다. 특히 인터넷 접근이 불가능한 소비자들에게는 인터넷을 통한 정보제공 보다는 일반매체를 통한 정보제공이 훨씬 효율적이라고 볼 수 있다.

이러한 한계점에도 불구하고 인터넷 정보수요 상황을 고려할 때 식품안전 관련 정보를 인터넷을 통하여 손쉽게 일반 국민들에게 제공할 수 있는 환경조성이 시급하다고 여겨진다. 또한 원하는 정보를 획득하더라도 이에 대한 이해의 어

려움을 경험하는 것으로 나타났으며 이에 따라 적정 수준의 이득성을 가진 정보제공이 필요하다 하겠다.

결론적으로 인터넷을 통한 식품안전정보를 총체적으로 제공할 수 있는 시스템의 확립이 무엇보다도 시급하다. 총체적인 식품안전정보의 제공이라 함은 농축산물, 수산물, 가공식품에 대한 전반적인 식품안전정보를 총괄하여 제공해야 한다는 것이다. 총체적인 식품안전 정보를 일원화된 시스템을 통하여 소비자들에게 제공함으로써 소비자들의 정보접근성을 향상시켜주고자 한다. 인터넷 사이트의 특성상 최신정보의 업데이트가 용이하고 보다 신속하게 정보를 제공할 수 있다는 장점이 있어, 이러한 장점을 바탕으로 해당사이트에서 질 좋은 정보를 이용자의 이용 편리성을 고려하여 효율적으로 제공할 수 있다.

이러한 취지로 새롭게 신설되는 시스템의 효율적 운영을 위해서는 정보의 양보다는 정보의 질을 염두에 두어 콘텐츠의 충분성 뿐만 아니라, 정확성, 신뢰성, 접근성, 시의적절성을 모두 충족시킬 수 있는 질 좋은 콘텐츠의 확보 및 관리가 무엇보다도 중요하다.

또한 기존에 신설된 일부의 식품안전 관련 사이트들이 홍보가 충분히 이루어지지 않아 소비자들의 외면을 받고 있는 사례를 종종 볼 수 있기 때문에 질 좋은 콘텐츠의 확보와 더불어 해당 사이트에 대한 충분한 홍보를 통하여 많은 소비자들이 이용할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 본문