

# 식품접객업의 농수산물 원산지 표시관리 실태 조사

박종명<sup>1</sup> · 김중문<sup>1</sup> · 유승민<sup>1</sup> · 유영현<sup>2</sup> · 김혜원<sup>3</sup> · 이민석<sup>3</sup> · 김용우<sup>4</sup> · 윤아리<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>롯데중앙연구소 안전센터 유통안전팀, <sup>2</sup>농촌진흥청 국립원예과대학 원예환경특작과

<sup>3</sup>고려대학교 생명과학대학 식품공학과, <sup>4</sup>농림축산식품부 농림축산검역본부

접수일(2015년 6월 28일), 수정일(2015년 10월 6일), 게재확정일(2015년 10월 10일)

## The Survey on Origin Indication Statue of Agriculture and Fishery Products at Food Café

Jong Myong Park<sup>1</sup> · Jong Mun Kim<sup>1</sup> · Seung Min You<sup>1</sup> · Young Hyun You<sup>2</sup> · Hye-Won Kim<sup>3</sup> · Min-Suk Rhee<sup>3</sup> · Young Woo Kim<sup>4</sup> · A-Ri Yun<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Distribution Safety Team, Safety Center, Lotte R&D center, Seoul 07282, Republic of Korea

<sup>2</sup>Horticultural & Herbal Crop Environment Division, National Institute of Horticultural & Herbal Science,

Rural Development Administration, Wanju 55365, Republic of Korea

<sup>3</sup>Division of Food Bioscience and Technology, College of Life Sciences and Biotechnology,

Korea University, Seoul 02841, Republic of Korea

<sup>4</sup>Animal and Plant Quarantine Agency, Korea Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Chang Won 51716, Republic of Korea

Received: JUN. 28. 2015, Revised: OCT. 6. 2015, Accepted: OCT. 10. 2015

### 초록

본 연구는 농수산물의 원산지 표시법에 관한 법률에 따른 음식점의 원산지 표시관리 실태를 조사하기 위해 수행되었다. 이를 위해 개인 음식점 및 프랜차이즈 업체들을 선발하여 원산지 표시관리 실태를 조사하였으며, 원산지 관리미흡 사례를 도출하였다. 조사된 전체 표시관리 미흡 사례는 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 및 농림축산식품부 고시 원산지 표시요령에 정의된 관리미흡 유형에 따라 각각 국가명 표시오류 38.4%, 함량순서에 따른 표시오류 28.0%, 원산지 일부 미표시 11.2%, 원산지 표시판 미게시 15.2%, 증빙서류 미보관 7.2%으로 구분되었다. 이들을 다시 프랜차이즈와 개인 음식점으로 구분할 경우 프랜차이즈에서 개인 음식점과 구분되는 특징적인 유형별 발생비율을 보였다. 이에 따라 프랜차이즈의 표시관리 미흡 유형별로 그 발생 원인을 탐색한 결과 프랜차이즈 운영시스템에서 기인된 몇 가지 특이적인 원인들을 도출할 수 있었다. 이를 근거로 프랜차이즈 업체의 효율적 원산지 표시관리를 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

검색어 - 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률, 원산지 표시제도, 프랜차이즈 식품

### ABSTRACT

The purpose of this study is to investigate the food origin indication statues of food cafe. In order to conduct this study, individual food business and several franchise enterprises were selected and investigated their affiliate market's origin labeling statue. Collected management insufficiency cases were nation mislabeling(38.4%), ignorance of ingredient ratio(28.0%), partial non labeling(11.2%), no origin board(15.2%), or no certificate(7.2%) based on the act on origin labeling of agriculture, fishery products and officially announced regulation by the Korea ministry of agriculture, food and rural affairs. Especially, franchise food enterprises showed specific management insufficiency pattern which can be contrasting to individual food cafe. Furthermore, several causes of insufficiencies were deduced that thought to derived from

\*Corresponding author: A-Ri Yun

Tel: +82-2-6900-0715

Fax: +82-2-6900-0799

E-mail: RNDaryou@lotte.net

franchise operation system. Therefore, this research provide the basic data for effective management of origin labeling of franchise enterprises.

**Key words** - Act on origin labeling of agriculture and fishery products, Food origin labeling policy, Franchise enterprise

## 서론

식품 소비자들의 소비패턴이 고급화되면서 식품안전에 대한 관심은 증가하고 있으며, 이에 따라 정부기관의 단속도 강화되고 있다. 특히 미국산 쇠고기 파동, 일본 원전사고 이후 농수산물 및 식품의 원산지에 대한 관심은 날로 증가하고 있다(Ahn et al., 2010; Choi & Lee 2011; Kim & Eu 2011; Kim & Kim 1997; Lee et al., 2014).

한편 근래에는 외식 및 유통산업의 발달로 다양한 식품을 조리·판매하는 개인업자는 물론 소형 프랜차이즈 업체가 급증하는 추세이며, 특히 기존 대형업체 이외 신생 소형 프랜차이즈의 시장진출도 활발하다. 이들은 투자자본 절감, 유동고객 확보 및 안정적인 성장을 위해 쇼핑몰과 전략적 제휴를 맺고 shop in shop 의 형태로 운영되는 패턴을 보이고 있다(Shim & Chong, 2013) 그러나 연 1회 이상 이를 정도의 원산지 표시 관련법의 잦은 개정 및 원산지 표시방법의 복잡성은 운영시스템이 미숙한 소형 프랜차이즈(Khan 1991; Stern & Ansary, 1998)의 원산지 표시관리에 어려움을 주고있다.

대중들의 원산지에 대한 경각심이 증가하면서 이들 업체에 대한 행정적인 원산지 단속도 증가하고 있으나, 선행연구(Hong et al., 2010) 및 국립농산물 품질관리원 통계(<http://www.naqs.go.kr>)를 참고하면 개인 외식업자 및 프랜차이즈 업체의 원산지 위반행위는 끊임없이 발생하고 있다. 특히 관련법인 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 의하면 프랜차이즈 업체의 원산지 관리미흡에 대해 가맹본부

(franchisor), 가맹점 사업자(franchisee) 및 가맹점 사업자(임차인)에 대한 쇼핑몰 운영자(임대인)의 연대적인 책임을 요구한다. 이에 따라 원산지 관리미흡 사례가 발생할 경우 많은 이해관계자의 도의적 책임과 경제적 손실이 발생하는 등 심각한 문제를 야기한다(Hong et al., 2010). 그러나 현재까지 실태조사, 원인파악 및 효과적 관리를 위한 연구는 크게 부족한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 원산지 오류사례가 빈번할 것으로 생각되는 쇼핑몰 내 개인업체 및 소형 프랜차이즈 업체들을 대상으로 하여 그들의 원산지 표시 관리 실태를 조사하였다. 또한 발생한 원산지 관리미흡 사례를 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 명시된 위반형태에 따라 유형화 하였으며, 유형별 발생비율을 산출하였다. 산출된 발생비율에서 프랜차이즈와 개인업소 간에 유의한 패턴차이를 나타내었으며, 부수적으로 몇 가지 사례분석을 통해 프랜차이즈 특이적인 관리미흡 원인을 본 연구에서 보고하여 추후 프랜차이즈 업체의 효율적 원산지 관리를 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

## 재료 및 방법

### 1 조사대상 음식점 선정

원산지 관리미흡 사례가 빈발할 것으로 예상되는 개인업소 및 소형 프랜차이즈 업체를 대상으로 원산지 표시관리 실태를 조사하였다. 조사대상 개인업소

**Table 1.** Information of individual businesses and franchise

Characters of each businesses		Specified information							
	Name	E	H	S	I	F	W	J	C
Franchise information	Affiliate number	18	42	15	42	21	14	13	18
	Menu	Snack	Fast-food	Bakery	Seasoned meat	Cutlet	Sausage	Processed meat	Lunch box
Number of individual business		3	3	3	3	3	3	3	3

및 프랜차이즈 선별 기준으로 첫째, 산업통상자원부 주관 가맹사업 진흥에 관한 법률 및 가맹사업 거래의 공정화에 관한 법률에 따라 가맹업으로 신고된 8개 업체를 대상으로 하였다(Khan, 1991; Kim, 2013; Stern & Ansary, 1998)(Table 1). 이들은 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 원산지 표시 대상 업소에 해당한다. 둘째, 개인업소 및 소형 프랜차이즈 업체간 원산지 표시관리 현황 비교과약을 위해 프랜차이즈 업체와 동일 지역 내에서 운영되고, 유사한 구간 매출액을 보이며, 판매하는 품목이 동일한 서울특별시, 인천광역시 및 경기도 소재 개인업소 24곳을 대상으로 하였다.

**2 원산지 표시관리 실태 조사**

원산지 표시관리 실태조사는 농림축산식품부 주관 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙-원산지 표시요령에서 제시하는 원산지 표시방법에 따라 조사하였다. 원산지 표시방법에서는 첫째, 소비자에게 제공되는 음식물을 만들 때 사용한 원료들 중 원산지를 표시해야 하는 원료 농·축·수산물 및 가공식품에 대해 정의하고 있으며 둘째, 이들을 정확하게 표시하는 방법에 대해 정하고 있다.

첫 번째로, 소비자에게 제공되는 음식물의 조리 시 사용되는 원료들 중 원산지를 표시해야 하는 농·축·수산물의 종류는 소, 돼지, 닭, 양(염소), 오리고기, 쌀, 배추김치, 광어, 우럭 낙지, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 고등어, 갈치, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외)이며, 이들 중 육류들은 식육과 포

장육을 의미한다. 쇠고기가 한우에 해당할 경우 원산지 국가명칭 이외에도 축종(한우, 육우 혹은 젖소)까지 표시하도록 하며, 쌀의 경우 소비자에게 제공되는 메뉴 중 쌀의 형태가 남아있는 경우에만 원산지를 표시하도록 한다(예: 죽, 떡은 쌀의 형태가 없으므로 원산지 표시대상에서 제외). 배추김치의 경우 배추와 고춧가루의 원산지를 표시하도록 한다. 가공식품을 원료로 하여 조리한 메뉴의 경우 식품의 유형에 따라, 고객에게 제공되는 음식 외형(형태)에 따라 원산지 표시해당 여부가 결정되는데, 다음에 제시된 경우를 원산지 표시대상으로 한다. 쇠고기를 원료로 한 가공식품은 식품공전에 정의된 식품의 유형, 고객에게 제공되는 메뉴의 외형에 관계없이 모두 기재하며, 돼지고기를 원료로 한 가공식품의 경우 식품의 유형이 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품 및 그 일반적 형태가 보쌈, 족발이고 고객에게 제공되는 메뉴의 외형이 구이용, 탕용, 찜, 튀김용(배달되는 음식 포함)인 경우 돼지고기 원산지를 표시하도록 한다. 닭고기, 오리고기를 원료로 하여 제조된 가공식품의 경우 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품이고 고객에게 제공되는 음식의 외형이 구이, 탕, 찜, 튀김, 훈제용일 경우에만 경우 원산지 표시대상으로 한다. 수산물을 원료로 제조한 가공식품의 경우 고객에게 제공되는 음식의 외형이 생식, 구이, 탕, 찜, 개, 찜, 튀김, 데침, 볶음일 경우 원산지를 표시해야 한다.

두 번째로, 이들을 정확하게 표시하는 기준으로는

원산지 게시판(메뉴판 등)에 기재하도록 하며, 고객에게 제공되는 모든 메뉴들에 대해 원산지가 기재되어야 한다고 규정하였다. 또한 이들 메뉴를 고객이 주문하기 전에 미리 포장하거나 진열해 두고 판매하는 경우에는 정확하게 표시하는 몇 가지의 원칙을 별도로 정해 두었는데, 1) 메뉴에서 주원료 1가지의 함량이 98% 이상을 차지하는 경우 해당 주원료의 원산지 1가지만 표시하면 되지만, 주원료 1가지의 함량이 98% 미만인 경우에는 가장 많이 함유된 2가지 이상의 원료에 대해 원산지를 표시하도록 한다. 2) 주원료 1가지가 복합원재료인 경우, 역시 이 복합원재료의 함량이 98% 이상을 차지하는 경우 해당 복합원재료의 원산지만 기재하며, 98% 미만일 경우 주원료인 복합원재료 포함한 원재료 2가지에 대해 표시하도록 한다. 3) 제품명에 특정의 농·축·수산물 명칭이 포함된 경우에는 해당하는 농·축·수산물의 원산지를 이들의 함량에 관계없이 무조건 기재하도록 한다. 예를 들어 제품명이 파슬리 파이일 경

우 파슬리의 함량이 매우 적더라도 제품명에 포함된 농산물이므로 파슬리의 원산지를 표시해야 한다. 단, 이 세가지 원칙 모두 물, 당, 주정과 같은 원료는 원산지 표시대상에서 제외한다.

본 연구에서의 원산지 표시관리 조사 절차 및 요령은 국가에서 고시한 농산물 원산지 표시조사 실시요령(농림축산식품부 고시 제 186호, 국립농산물품질관리원 예규 제 165호)에서 규정하도록 원산지 표시 이행여부, 원산지 표시방법의 적절성, 원산지 일부 누락 및 게시판 미게시, 원산지 혼동 및 허위 표시, 원산지 표시 변경여부, 원산지표시 대상 농·축·수산물 및 가공품의 구매내역, 원료수불에 관한 장부 및 서류의 조사를 실시하였다.

실태조사는 8개 프랜차이즈 업체의 98개 가맹점 및 선발된 개인업소 24곳에 대해 전수조사를 실시하였다(Nam et al., 2007; Park et al., 2007; Chung et al., 2010; Jang 2010; Lee et al., 2014).

**Table 2.** Management insufficiency cases and its occurrence ratio

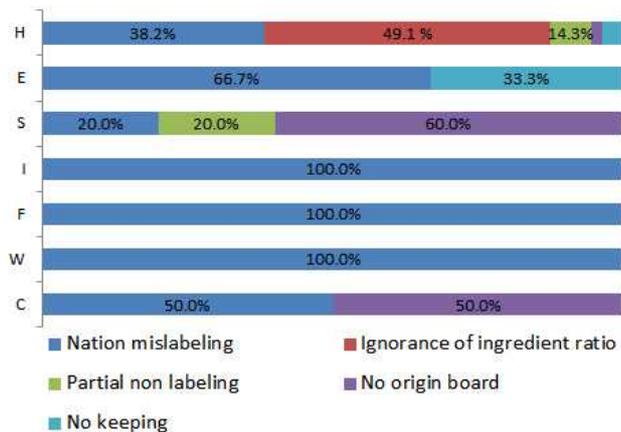
	Labeling error			No labeling		Origin certificates	
	Franchise name	Nation mislabeling	Ignorance of ingredient ratio	Partial non labeling	No origin board	Non keeping	
	H	21	27	4	1	2	
	E	4	-	-	-	2	
	S	3	-	3	9	-	
	I	3	-	-	-	-	
Franchise	F	5	-	-	-	-	
	W	3	-	-	-	-	
	J	-	-	-	-	-	
	C	2	-	-	2	-	
	Subtotal	41	27	7	12	4	
	Individual businesses	14	16	14	14	10	
	Total	96	70	28	38	18	

**Table 3.** Management insufficiency cases and its example

	Management insufficiency	Examples of insufficiency cases
Labeling error	Nation mislabeling	The wheat was originated from the USA, France and Austrelia but label "wheat: USA, Korea"
	Ignorance of ingredient ratio	If the ingredient ratio of 'sausage bread' is wheat > cheese > sausage > ketchup, but label the origin of wheat and ketchup
No labeling	Partial non labeling	If the ingredient ratio of 'sausage bread' is wheat(50%) > cheese(10%) > sausage(20%) > ketchup, but label the origin of wheat, only
	No origin board	Post or label the food origin board at hardly distinguishable area
Origin certificates	No keeping	Do not keep the origin certificates(billing statements)

**3 원산지 관리미흡 유형화**

조사된 원산지 관리미흡 사례는 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따른 주요 위반 항목 3개를 대상으로 구분되었으며, 이들 3가지 항목은 다시 5가지 유형으로 세분화 하였다(Table 2, 3). 또한 개인업소 및 프랜차이즈의 관리미흡 유형별 발생율을



**Fig. 1.** Comparative result of management insufficiency between individual food business and franchise enterprises

산출하였다(Fig. 1). 이에 더하여 본 연구에서는 원래의 연구목적인 원산지 표시실태 조사 이외에 부수적으로 프랜차이즈 원산지 오류발생 원인을 조사하였다.

**4 프랜차이즈 원산지 오류 발생원인 조사**

프랜차이즈 업소들의 원산지 관리미흡 유형별 발생 원인을 도출하기 오류 발생 시 가맹점 사업자(franchisee; 가맹계약에 따라 가맹본부로부터 자기의 책임과 비용으로 가맹사업을 경영할 수 있는 권리를 받은 사업자), 가맹본부(franchise head quarter; 가맹계약에 따라 가맹점사업자에게 가맹사업을 경영할 수 있는 권리를 주는 사업자)를 대상으로 인터뷰를 실시하여 근본적 원인을 파악하고자 하였다(Kim 1997; Bahk 2009). 특히 프랜차이즈 업체마다 유형별로 상이한 비율을 보였는데, 이는 프랜차이즈 운영업체별로 특징적인 운영시스템의 차이에서 기인된 것으로 판단되어, 조사된 원산지 관리미흡 유형과 이들 운영시스템적 원인들이 어떻게 연계되는지 조사하였다.

## 결과 및 고찰

### 1 원산지 표시관리 실태

개인업소 및 소형 프랜차이즈의 원산지 표시관리 실태조사 결과 원산지 관리미흡 사례로 총 167건이 도출되었다(Table 2). 이들 중 프랜차이즈에서는 경우 총 91건이 발생하였고, 업체별로 구분할 경우 H업체(55건), E업체(6건), S업체(15건), I업체(3건), F업체(5건), W업체(3건), J업체(0건), C업체(4건)이 발생하였다. 개인업소의 경우 조사된 24개 업소에서 총 76건이 발생하였으며, 각각의 업소에서 골고루 3-4건이 발생하였다(data not shown). 그러나 아래에서 제시된 원산지 관리미흡 세부유형에 따라 관리미흡 사례를 분류할 경우 세부 유형별 발생비율에서 특징적인 패턴이 관찰되었다.

### 2 원산지 관리미흡 사례 유형화

개인업소 및 소형 프랜차이즈의 원산지 표시관리 실태조사 결과, 원산지 관리미흡의 유형은 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 정의된 위반유형에 따라 1) 원산지 표시오류(Labeling error), 2) 원산지 미표시(No labeling) 및 3) 증빙서류 미구비(No keeping of origin certificates)로 구분될 수 있었다. 이들 3개 항목은 다음과 같은 5개의 세부 유형으로 구분되었다(Table 3).

첫째, 원산지 표시오류는 국가명 표시오류(Nation mislabeling)(원산지가 표시된 주 성분에 대해 국가명 일부가 잘못 표시된 경우)와 함량순서에 따른 표시오류(ignorance of ingredient ratio)(포장·진열 판매를 할 경우 가장 많이 포함된 주성분 1~2가지에 대해 원산지를 표시해야 하나 오히려 함량이 적은 성분의 원산지를 기재한 경우)로 구분되며, 각각의 예시는 Table 3와 같다. 특히 국가명 표시오류는 원료 가격이 낮은 주산지의 원료를 가격이 높은 국가명으로 표시했을 때 경제적 차익을 노리는 의도적 행위, 즉 허위표시로 간주한다. 그러나 원료가격이 높은 주원료가 생산된 국가명을 기재하지 않고 오히려 가격이 낮은 국가명으로 잘못 기재한 경우는 허

위표시로 볼 수 없으며, 따라서 행정기관에 의한 단속은 이루어 지지 않는다. 그러나 본 조사에서는 이와 같은 경우는 원산지 관리가 이루어지지 않고 있음을 보여주는 징후로 판단하였으며, 이러한 관리상의 실수와 무관심 때문에 비 의도적인 원산지 허위표시의 가능성을 가지는 것으로 판단하였다. 이는 원산지 표시법 위반이라고는 할 수 없으나 원산지 관리가 미흡함을 보여주는 징후이다.

둘째, 원산지 미표시(No labeling)는 원산지 일부 미표시(Partial mislabeling)(주문 후 조리·제공하는 경우 혹은 포장·진열한 메뉴에서 원산지 표시대상 2~3가지 성분 중 일부가 표시되지 않은 경우)와 원산지 표시판 미게시(no origin board)(소비자 식별구역에 원산지 표시판을 게시하지 않거나 특정 메뉴 원산지를 표시하지 않은 경우)로 구분되며, 예시는 Table 3과 같다. 원산지 표시대상 중 일부를 표시하지 않거나, 게시판을 게시하지 않은 경우 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 원산지 미표시 행위로 간주된다. 만약 특정 성분의 가격이 매우 높은 국가의 것임에도 불구하고 원산지를 표시하지 않을 경우 의도적인 미표시로 볼 수는 없으나, 본 조사에서는 원산지 관리가 미흡함을 보여주는 징후로 판단하였다.

셋째, 원산지 증빙서류 미구비(Non keeping of origin certificates)는 1) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 8조에 규정된 원산지 표시대상 농수산물에 대해 증빙서류를 구비하지 않거나, 2) 원산지가 누락된 거래명세서를 보관하는 경우이다(Table 3).

### 3 유형별 발생비율 조사

원산지 관리미흡 유형별로 발생비율을 도출하였다. 그 결과 전체 관리미흡 사례 중 국가명 표시오류 96건, 함량순서에 따른 표시오류 70건, 원산지 일부 미표시 28건, 원산지 표시판 미게시 38건, 증빙서류 미보관 18건이 발생하였다(Fig. 1).

유형별 발생비율을 보면 개인업소의 경우 유형별로 평이한 분포를 보였으나, 프랜차이즈의 경우 유형별로 상이한 분포를 보였다(Fig. 1). 특히 프랜차

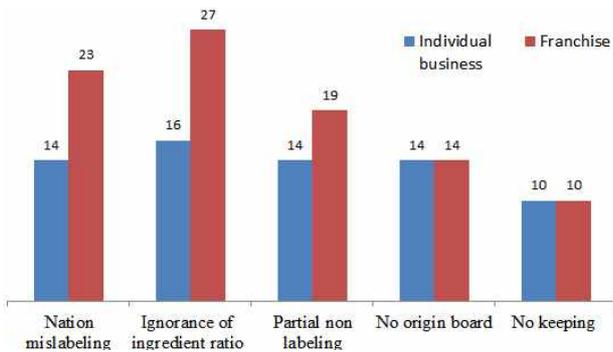


Fig. 2. Comparison of management insufficiency ration among each franchise enterprises

이즈 업체별로 상세화하여보면 업체별로도 유형별 상이한 분포를 보였다(Fig. 2). 예를 들어 H업체의 경우 전체 표시오류 55건 중 국가명 표시오류가 27건으로 1순위를 차지하였으나, S업체의 경우 원산지 표시판 미게시가 1순위를 차지하였다. 따라서 프랜차이즈 업체들의 경우 개인업소에는 없는 프랜차이즈 특이적 요소가 원인이 되어 원산지 관리미흡 사례가 발생하는 것으로 추측된다. 업체별로 오류 유형별 분포 차이가 있음을 볼 때(Fig. 2) 위에서 언급된 실수 및 무관심 이외에 프랜차이즈 업체의 특징적 운영방식의 미흡에서 발생했을 가능성이 높은 것으로 판단하였다. 이에 따라 본 연구에서는 단순 실태조사와 유형별 발생비율 조사 이외에 원산지 실태조사 시 인터뷰를 통해 발생원인을 도출하였다. 이로서 추후 프랜차이즈의 효율적 원산지 관리방안을 마련하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

#### 4 원산지 관리미흡 유형별 원인도출

각 유형별 프랜차이즈 업소들의 원산지 관리미흡 발생원인을 도출하기 위해 오류 발생 시 가맹점 사업자, 가맹본부를 대상으로 인터뷰를 실시하여 원인을 파악하고자 하였다.

H업체의 경우, 모든 가맹점사업주는 다음과 같은 2가지 사실을 원산지 관리미흡 사례의 원인으로 지목하였다. 첫째, 가맹본부에서 개발한 지정 식자재(appointed food of franchise)의 주원료 변화 및 그에 따른 원산지 변화를 원산지 표시판에 신속히

반영하지 못하고 있었다. 그로 인해 국가명 표시오류가 수십개에 이르는 가맹점 사업장들에서 동시다발적으로 발생하였으며, 이러한 상황은 가맹본부와의 질의과정에서 재차 확인할 수 있었다. 이로 인해 본 연구의 실태조사 결과에서 국가명 표시오류가 E업체 내에서 발생한 전체 관리미흡 사례 중의 비중을 차지한 것으로 추측된다(Table 2). 프랜차이즈 업계의 경우 운영 및 성장을 위한 몇 가지 운영시스템이 요구되는데, 그들의 브랜드 동질성 확보 및 체계적 성장을 위해 자체 연구개발 시스템을 통해 개발된 지정 식자재를 및 그에 따른 레시피(recipes)를 활용하나, 중소형 업체의 경우 비용문제로 대부분 위탁개발, 생산을 하고 있는 실정이다(Kim & Park, 2010). 일반적으로 지정 식자재 주원료 원산지의 비용 변동으로 인해 원산지 변화가 수시로 발생하나, 위탁생산을 하는 경우 가맹본부에서는 이러한 사실을 인지하지 못하고 있는 경우가 대부분인 것으로 드러났다. 또한 원산지 변동을 인지하여 이를 반영한 원산지 표시판을 제공할 지라도, 가맹점에서는 주원료가 변화되기 이전의 원료를 사용하고 있거나 선입선출 관리미흡으로 주원료가 변화되기 이전의 원료와 신규 식재료를 혼재 사용하여 국가명 표시오류가 발생한 것으로 조사되었다.

둘째, 메뉴 조리 시 작업자의 성향에 따라 첨가된 성분의 함량이 수시로 변화하였다. 포장·진열을 하는 경우 함량이 높은 몇 가지 성분의 원산지가 기재되어야 하나, 가맹점 별로 성분의 함량이 상이하여 함량순서에 따른 표시오류가 지속적으로 발생한 것으로 추측되었으며, 이러한 상황은 가맹본부와의 질의과정에서 확인 되었다. 선행연구에 따르면 프랜차이즈 운영 시스템에서 필요항목으로 규정된 레시피 준수는 '맛의 통일화'를 통한 프랜차이즈 성장 및 소비자 품질만족도와 관련이 있다고 하였으나(Yoon & Huh, 2002), 가맹본부를 대상으로 인터뷰한 결과 규정된 레시피가 없는 것으로 확인되었다. 이로 인해 성분함량(ignorance of ingredient ratio)에 따른 원산지 표시오류가 발생한 것으로 판단된다. 본 연구결과에서 레시피의 개발 및 준수를 통해 올

바른 원산지 표시가 가능함을 알 수 있다. 이와는 별개로, 원산지 표시판을 게시하지 않거나, 소비자가 직접적으로 식별 가능한 구역에 게시하지 않아 원산지 미표시가 발생하였다.

E업체의 경우, 가맹본부의 원산지 표시판의 개정 및 배포가 주기적으로 이루어졌으나 원산지 표시판 리 실태조사 시 발생한 오류를 근거로 인터뷰를 진행했을 때, 가맹점 사업자들이 지정 식자재 이외 개인적 재료구매가 빈번히 발생했으며, 이 경우 지정 식자재와 상이한 원산지의 재료를 구매하여 사용하여 국가명 표시오류가 지속 발생하였다(Table 2). 개인적 식자재 구매의 원인으로는 각각 40%, 60%의 가맹점 사업자가 다음과 같은 원인을 지목하였다. 1) 프랜차이즈 물류, 발주 및 재고시스템 운영미숙으로 재고소진 시점 이전에 지정 식자재가 공급되지 않을 경우, 2) 조리성향에 따라 지정 식자재를 사용하지 않거나, 별도의 재료를 구매하여 조리한 경우이다. 앞서 언급된 '맛의 통일화' 측면과 더불어 가맹사업의 공정화에 관한 법률, 선행연구 등에서 가맹점 사업자는 가맹본부가 상품 또는 용역에 대해 제시하는 적절한 품질기준을 준수하고, 품질기준 및 상품용역을 구입하지 못하는 경우 가맹본부 공급상품 및 용역을 사용하도록 한다(Yoon & Huh, 2002; Choi & Lee, 2011). 즉, 가맹점 사업자의 지정 식자재 사용 여부는 프랜차이즈의 품질적 요소, 가맹사업 거래에서의 법적 사항 준수와 함께 효율적 원산지 관리와도 관련이 있다. 그러나 개별 가맹점 사업자들은 이러한 사실에 대해 인지하지 못하고 있었으며, 가맹본부에서는 가맹점사업자들이 개별적으로 식자재를 구매하여 사용하는지 여부에 대해 전혀 인지하지 못하고 있었다. 이와 별개로 가맹본부는 지정 식자재 공급 시 거래명세서 등 원산지 증빙서류 공급하고 있으나, 가맹본부에 비해 원산지 관련 지식이 부족한 가맹점 사업자가 개인적으로 식자재를 구매할 경우 원산지 증빙서류 미구비의 문제가 발생하였다.

S업체의 경우, 모든 가맹점사업주는 다음과 같은 사실을 원산지 오류발생의 원인으로 지목하였다. 가

맹본부에서 개발한 지정 식자재에 대한 원산지 표시판을 가맹사업 초기부터 가맹점 사업자에 배포하지 않았다. 이로 인해 1) S업체 내에서 발생한 전체 관리미흡 중 원산지 표시판 미게시의 문제가 다수 발생하였으며, 2) 원산지 표시방법에 대해 이해도가 낮은 가맹점 사업자들의 임의적 원산지 표시로 인해 국가명 표시오류, 3) 원산지 일부 미표시 또한 발생하였을 것으로 추측된다(Table 2). 이는 가맹본부와의 인터뷰에서 재확인 되었으며, 가맹본부는 원산지 표시판의 제공에 대해 필요성을 느끼지 못하며 가맹계약 이후에는 이러한 식품안전과 관련된 준수사항들을 전적으로 가맹점사업자 개인적인 문제로 인식하고 있었다. 선행연구에 따르면, 가맹본부가 프랜차이즈 사업을 영위할 때 필요한 시스템 요소로 교육 및 사업지원 등의 항목을 들었으며, 이들에게는 식품안전에 대한 지원이 포함되어 있다(Lee & Yoon, 2006; Kim, 2013). 또한 가맹사업 공정화에 관한 법률에서 정의된 가맹본부의 준수사항에서, 가맹점 사업자 및 직원에 대한 교육훈련, 영업활동에 대한 지속적 지원을 하도록 정하고 있다. 즉 가맹본부의 가맹점 사업자에 대한 지원 및 교육은 법적 준수사항인 동시에 프랜차이즈 운영에 필요한 시스템 요소이며, 이들이 갖추어 졌을 때 프랜차이즈의 영위, 지속적 성장 및 효율적 원산지 표시관리가 가능할 것으로 판단되었다.

I, F, W 업체의 경우, 모든 가맹점사업주는 다음과 같은 사실을 원산지 오류발생의 원인으로 지목하였다. 이들은 가맹본부에서 지정 식자재를 공급하지만, 지정 식자재의 주원료 및 주원료 원산지 변화를 가맹본부가 인지하지 못하거나, 원산지 표시판에 신속히 반영하지 못하여 국가명 표시오류의 비율이 높게 나타났다(Table. 2). 또한 1) 물류 및 재고운영미숙, 2) 가맹본부가 일부 재료에 대해 지정 식자재를 공급하지 않는 경우 가맹점 사업자가 개별적으로 구매하는 과정에서 국가명 표시오류가 발생하였으며, 이러한 상황은 가맹본부와의 인터뷰 과정에서 재차 확인할 수 있었다. 그러나 이들 3개 업체의 경우, E 업체와 달리 가맹본부의 지원 및 교육에 의해

**Table 4.** Correlation between each management insufficiency and factors of the franchise management system

Factors of franchise managememt system	Possible insufficiency type				Non keeping of origin certificates
	Labeling error		No labeling		
	Nation mislabeling	Ignorance of ingredient ratio	Partial non labeling	No origin board	
Franchise Head Quarter	1. Does the franchise HQ(head quarater) supply appointed food?				
	Supplying all food reserves as appointed food				
	Supplying appointed food partially from total menu planning	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>
	Does not supply appointed food	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>
	2. Does the franchise HQ supply recipes?				
	Supplying detailed recipe which announce specififed ingredient ratio				
	Supply basical recipe without ingredient ratio		<input type="radio"/>		
	There are no recipes		<input type="radio"/>		
	3. Does the franchise HQ supply the origin board?				
	Fast-update of origin board when developing or altering the appointed menu				
	Supply, but delayed update	<input type="radio"/>			
	Supply, but there're no update	<input type="radio"/>			
Do not supplying	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		
4. Does the Franchise HQ manage the stock of franchisee?					
The HQ manage the franchisee's stock					
The HQ does not manege the stock	<input type="radio"/>				
5. Does the franchise HQ have franchisees-oriented supervising or education system?					
The HQ supervise or educate items listed code 6-8					
Not doing	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	
6. Do franchisees use HQ-developed recipe and appointed food?					
They use the HQ-developed recipe and appointed food					
Use but individual purchasing are occuring occasionally	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
Does not obey	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	
Franchisee	7. Do franchisees display HQ-supplied origin labeled board?				
	They display the origin labeled board				
	Does not display			<input type="radio"/>	
8. Do franchisees "first in first out" and proper stock management					
Do stock management and "first in first out"					
Not doing	<input type="radio"/>				

개별 원재료의 '식품등의 표시기준'을 보관토록 하여, 개인 구매 식자재에 대한 증빙서류 미구비는 발생하지 않았다. 즉, E 업체와 같이 가맹점 사업자의 개인적 식자재가 허용되지 않는 경우 증빙서류 미구비의 문제가 발생했으나, 식자재의 개인적 원료 구매가 가맹본부에 의해 일부 허용된 경우 증빙서류 구비에 대한 교육관리를 실시함으로써 유사사례가 발생하지 않은 것으로 볼 수 있으며, 이는 프랜차이즈에서 어느 한 요인에 의해 표시관리 오류가 발생하는 것이 아니라 운영시스템 관련 다양한 요소가 복합적으로 작용하여 발생하는 것으로 판단되었다.

I, F, W업체와는 달리 이들과 유사한 메뉴를 제조·판매하는 J 업체에서는 원산지 표시판의 신속한 개정, 모든 재료에 대한 지정식자재 공급, 원활한 가맹점 재고관리 및 물류운영으로 어떠한 원산지 관리미흡 사례도 발생하지 않은 것으로 판단되었다 (Table 2).

C 업체의 경우, 모든 가맹점사업주는 다음과 같은 사실을 원산지 오류발생의 원인으로 지목하였다. 가맹본부는 지정 식자재 및 원산지 표시판을 공급하지 않았으며, 원산지 관련 지식이 부족한 가맹점 사업자가 식자재 구매 및 원산지 표시를 실시하였다. 이로 인해 국가명 표시오류 및 원산지 표시판 미게시가 발생한 것으로 추측하였으며 (Table 2), 이러한 사실은 가맹본부와의 인터뷰에서 확인할 수 있었다. 그러나 H업체에 비해 가맹점 사업자에 대해 사업영위에 필요한 어떠한 지원도 하지 않는 C업체가 오히려 원산지 관리미흡 오류 발생비율이 낮았다. 이를 통해 H업체와 같이 가맹본부의 책임하에 지정 식자재 및 원산지 표시 관리를 지원하지만, 원산지 관리가 가맹본부 차원에서 효율적으로 이루어지지 않을 경우 그들의 모든 가맹점에서 관리미흡이 동시에 발생되어 위험성이 클 것으로 판단된다. 이와는 반대로 개인업자들의 경우 프랜차이즈와 같은 운영시스템이 마련되어 있지 않으므로, 다양한 유형의 오류가 평이한 비율로 나타난 것으로 판단되었다.

이와 같이 프랜차이즈 운영시스템 상의 미흡한 부분과 원산지 오류발생 유형의 연관성을 파악할 수

있었으며, 이들을 가시화 한 결과를 Table 4에 정리하였다. 이러한 결과들을 종합해 볼 때, 원산지 관리미흡의 발생은 다양한 프랜차이즈 운영시스템 요소(R&D, supervising, education, distribution or circulation system)의 미숙함 혹은 불안정성에서 주로 기인되는 것으로 판단된다. 이러한 일련의 과정을 종합해 볼 때 가맹점사업자 개인적인 원산지 표시관리 노력보다는 가맹본부 차원의 원산지 관리체계 확립이 더 중요하다는 것을 보여준다. 또한 가맹점 사업자들의 경우 상시 개정되어 습득이 어려운 원산지 표시방법 관련 교육보다는 가맹본부가 제공한 지정 식자재의 사용, 레시피 준수, 선입선출과 함께 원산지 표시의 필요성 인식이 요구되는 것으로 판단되었다.

유통산업의 발달로 프랜차이즈 업체들은 갈수록 shop in shop로 대형쇼핑몰에서의 운영하는 경우가 증가하고 있다. 농수산물 원산지 표시에 관한 법률에 따르면 이들 가맹본부와 대형쇼핑몰 개설자는 쇼핑몰 내 개설된 가맹점 사업자에 대해 원산지 표시에 대한 관리 및 지원에 대한 법적 의무가 있다. 이들 관리지원 주체가 방대한 개수의 가맹사업체들에 대해 원산지 관리를 일일이 시행하는 것은 겉보기에 현실적으로 어려울 수가 있으나, 본 조사에서 제시하는 사례분석을 통해 프랜차이즈의 운영시스템을 평가하고 보완하여 효율적 원산지 표시관리가 가능할 것으로 기대되었다.

## 참고문헌

- Ahn HJ, Park SH and Joo NM. 2010. Consumer awareness and demand for country-of-origin labeling at restaurants - for adults who live in Seoul. *J. Korean Diet. Assoc.* 16: 255-269.
- Bahk GJ. 2009. The Analysis of food safety incidents from 1998 to 2008 in Korea. *J. Fd. Hyg. Safety* 24: 162-168.
- Choi WS and Lee SB. 2011. The effects of

- country-of-origin image of beef on consumer's quality perception, attitude and purchase intention. *Korean J. Culinary Res.* 17: 89-103.
- Chung MJ, Choi JH, Ryu K and Kwak TK. 2010. Development of self-managed food sanitation check-list and on-site monitoring of food sanitation management practices in restaurants for control of foodborne illness risk factors. *Korean J. Culinary Res.* 26: 603-616.
- Hong JL, Kim DG, Kim MG, Park KS, No TH, Jeong KM and Jung JY. 2010. Monitoring of restaurant beef labeling system. *J. Fd. Hyg. Safety* 25: 162-169.
- Jang HG. 2010. Assessment of microbial contamination and development of sanitary management guide for sandwich stores. MS thesis. The Korea University, Seoul, Korea.
- Khan MA. 1991. *Restaurant Franchising*, New York, NY: Van Nostrand Reinhold.
- Kim HC and Kim MR. 1997. A study for the purchase status of the imported agricultural products and consumers' recognition of the labelling for the country of origin in Young-nam region. *J. Korean Soc. Food Cult.* 12: 477-493.
- Kim JG. 1997. Analysis of problems of food service establishments contributing to food poisoning outbreaks discovered through the epidemiological studies of some outbreaks. *J. Fd. Hyg. Safety* 12: 240-253.
- Kim JM and Eu YS. 2011. The effect of the perception in an indicated ingredient's origin on the brand trust and brand Loyalty at the family restaurant. *J. Foodservice Management* 14: 235-256.
- Kim SH and Park JW. 2010. The effects of success factors for starting business in the food service industry on management performance. *Korean J. Culinary Res.* 16: 215-231.
- Kim TS. 2013. annual NHERI report, Trends and implication on franchise entertainment of meat food service.
- Lee JH and Yoon JH. 2006. Franchisor's Control and support on uniformity of restaurant franchise. *Tourism Research* 30: 259-277.
- Lee JK, Shin SG, Kwak NS, Cho YH, Kwak HS and Park IK. 2014. A comparison study of foreign nation's risk management programs for controlling foodborne pathogens. *J. Fd. Hyg. Safety* 29: 6-15.
- Nam BR, Nam JO, Park JM, Lee RM, Gu HJ, Kim MH, Chang UJ, Suh HJ and Kim JM. 2007. Survey of the status of country-of-origin labels and hygiene on the meat markets of 4 regions in Korea. *Korean J. Food Sci. Ani. Resour.* 27: 122-126.
- Park JM, Gu HJ, Jeong JY, Chang UJ, Suh HJ, Kang DH, Kim CJ and Kim JM. 2007. Monitoring country-of-origin labels and sanitation on the meat markets in Seoul, Korea. *Korean J. Food Sci. Ani. Resour.* 27: 185-189.
- Shim HJ and Chong YK. 2013. A study on alliance performance and recontract intention with strategic alliance in department store restaurant. *Tourism Research* 27: 153-170.
- Stern L and Ansary AI. 1998. *Marketing channels*, Englewood Clifffes, New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Yoon KY and Huh JH. 2002. A study on the franchise system for food service industry. *J. Foodservice Management* 5: 115-139.