

2024년 7월 시청자위원회 운영실적

방송국명 : 공영홈쇼핑

1. 회의개최

연번	일시	장소	참석인원				회의형태		
			시청자 위원 (참석인원/ 총인원)	방송국		총 인원 (명)	대면	온라인	서면
				경영진 (명)	경영진 외(명)				
1	'24.07.18	공영홈쇼핑	9/11	6	5	20명	○		

- 회의 참석자 명단

외부위원: 박창희위원장, 김윤자위원, 이성우위원, 조선행위원, 윤금선위원, 서인환위원,
김선미위원, 이순행위원, 이진한위원

내부위원: 상품개발1실장 홍동표, 상품개발2실장 장희석, 미디어실장 김동환,
마케팅실장 심인창, 방송제작실장 박인철, CCM실장 정봉식

* 농산팀장 김병규, 수산팀장 전상운 방송기획팀장 성혜영, 방송기획팀 송승희, 방송기획팀 이명희

2. 심의결과 및 조치현황

가. 의견제시 또는 시정요구

방송 편성	방송프로그램					자체 심의규정	합계
	보도	교양	연예.오락 (스포츠)	기타	소계		
-	-	-	-	14	14	-	14

나. 사업자 반영

구분	수용	참고	반론	합계
건수	13	1	-	14

* 시청자위원 제시의견 수용비율 기준으로 평가(활용비율 0%는 0점)

3. 시청자위원회 선임 현황

구분	성명	생년월일	전.현직	추천단체	추천부문
1	박창희	59.07.08	(現) 송실대학교 언론홍보학과 교수 (前) 삼성영상사업단 전략기획팀/한국방송공사교육 자문위원/미래방송특위위원	(사)한국방송학회	언론관련 시민 학술단체
2	김윤자	59.02.20	(現) 한국여성단체연합 공동대표/여성가족부 성폭력방지위원회 위원 (前) 경남여성단체연합 상임대표	한국여성단체연합	여성단체
3	서인환	60.07.03	(現) 장애인인권센터 대표이사 (前) 한국장애인단체총연합회사무총장/MBN, 홈앤쇼핑 시청자위원	한국장애인단체총연합회	사회소외계층 권익단체
4	윤금선	63.02.16	(現) 사)아름드리다문화원이사장/성남봉사포럼이사 (前) 성남예총 이사 및 감사역임/다문화 가정과 함께하는 국아여행 콘서트 연출	사회복지법인 무지개동산	사회소외계층 권익단체
5	조선행	64.06.01	(現) 평택녹색소비자연대 대표/녹색소비자연대전국협의회 운영위원/평택시 소비자정책위원회 위원 (前) 평택시 소비자정책위원회 위원	녹색소비자연대전국협의회	소비자보호단체
6	이성우	80.08.26	(現) 데일리경제 객원기자/한국경제협업협회 자문위원/경북대학교 지역사회공헌센터 운영위원 (前) 한국사회복지협의회 대외협력실 과장	전국학교 운영위원연합회	학부모단체
7	김선미	68.10.06.	(現) 뮤직 앙상블 ST87단원 (前) 공익채널 일자리방송 시청자위원회	한국벤처협회	경제단체
8	이순행	74.03.15.	(現) 계원예술대학교 디지털미디어디자인과 조교수 (現) 과천시 아동 여성안전 지역연대 운영위원회 위원	한국MD협회	물류·유통관련단체
9	임원택	79.11.29.	(現) 법무법인 문장 대표변호사 (現) 서울지방변호사회 중대재해처벌법 대응 TF 자문위원	대한변호사협회	변호사단체
10	송준호	82.11.06	(現) 서울시 공익변호사 (現) 전국레미콘운송총연합회 고문	현대정비가맹점 협동조합연합회	경제단체
11	이진한	71.06.23	(現) 동아일보 의학전문기자 겸 부장 (現) 서울대 의대 겸임교수	한국의학바이오 기자협회	언론관련 시민 학술단체

*임기(1~6): 2023.10.30 ~ 2025.10.29. 임기(7~11): 2023.02.16. ~ 2025.02.15.

4. 시청자위원회 운영 효율성

평가기준	해당여부
시청자불만, 시청자평가원 의견, 방심위 조치 등 활용 여부 ※ 활용 시 '의견제시 또는 시정요구 내용에 대한 답변' 실적표에 확인할 수 있도록 명시 필수	○
토의안건 사전공지 및 상시적 의견 개선 창구 운영 (사전 검토를 위한 위원 게시판, 단체 채팅방 운영 등)	○

5. 기타사항

- 7월 시청자위원회 회의 속기록 홈페이지 공개

6. 의견제시(시정요구)에 대한 조치내용(6월)

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.6.12 20:40, 박지영의 갈비살불고기>- 이성우위원</p> <p>- 방송 중에 주의사항. '전자레인 지용 포장'이 아니오니 봉지채로 전자레인지에 넣지 마시기 바랍니다. '이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동하지 마십시오.'라는 주의사항 문구가 너무 작고, 금방 지나가서 사실 인지하기 어려웠습니다.</p> <p>- '물가 안정 특집 1만 원 세일'이라는 문구가 나왔습니다. 이 문구가 눈길에 갔는데, 쇼핑호스트들이 이 문구와 관련해서 "기본 좋게 아껴드립니다. 할인된 1만 원 갖고는 과일 드시는데 사용하세요." 이렇게 재치 있게 표현을 다른 방송에서도 자주 보고 싶습니다.</p>	<p><방송제작3팀 박정환PD/축산팀 김진훈MD></p> <p>- 보통 충분히 인지할 수 있는 시간을 드리는데 당일 방송에 컷이 짧으면서 인지할 수 있는 시간이 조금 짧았던 것 같습니다. 주신 의견 반영하여 추후 충분히 인지할 수 있도록 고지하도록 하겠습니다.</p> <p>- 섭취 시 주의사항, 취급 시 주의사항 등 상품 수령 후 발생할 수 있는 고객 주의사항에 대해 문구뿐만 아니라 쇼호스트 멘트까지 진행할 수 있도록 제작 미팅 시 공유하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.5.29 20:40, 한우먹는날한우등심스테이크>- 조선행위원</p> <p>- 시연 시 일명 '레이'라고 표현하는 익히지 않는 상태를 보여줬는데 홈페이지에는 '충분히 가열 후 섭취'라고 표기가 되어있었습니다. 멘트중에도 '바짝 익혀~' 표현도 하고 '레이로~' 표현도 해서 혼동이 있었습니다.</p>	<p><방송제작2팀 정현빈PD/축산팀 차민국,김진훈MD></p> <p>- 보통의 소고기를 먹을 때 레어, 미디엄, 웰던이라는 굽기에 관한 용어를 혼용해서 써서 헷갈릴 수 있었던 것 같습니다. 냉동 제품 이다보니 충분히 가열해서 먹는 것을 권장하는데 레어나 미디엄도 크게 문제가 없다고 알고는 있습니다. 추후 방송에서는 해당 내용을 정보 차원에서 좀 더 명확하게 전달하도록 하겠습니다.</p> <p>- 조리 시 가열을 통한 성분 변화는 맛을 위한 목적 외 유해한 성분을 없애거나 비활성화 시키는 효과도 있어 대부분의 축산 상품은 충분한 가열 후 섭취를 권장하고 있습니다. 다만 원육 상품은 단순 절단 처리 후 포장된 것으로 다짐육 등 가공 처리된 상품보다는 상대적으로 안전</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>하며 원육의 조직감을 느끼기 좋기에 시중에서도 '레이'조리법이 성행하는 이유입니다. 쇼호스트의 멘트는 이처럼 부드러운 식감을 최대한 느끼기 위한 방법으로 언급한 것으로 보입니다. 그러나, 해동이 덜 된 상태에서 속까지 열이 충분히 전달되지 않은 '레이'조리는 배탈 등의 또 다른 부작용이 발생할 수 있으므로, 쇼호스트 멘트에 주의와 함께, 향후 관련 표현시에는 꼭 <완전 해동 후 오래되지 않은 상태에서 가능한 조리방법>임을 안내토록 하겠습니다</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p>* 5월 제시 의견 추가 제시 <2024.05.04 16:10 특산 백세삼계탕>- 윤금선위원</p> <p>- 실제로 배송을 시켰는데 닭의 향문이 제거되지 않고 보냈습니다. 기름기도 많고 세균덩어리도 많아서 먹으면 안 되는 부위로 알고 있습니다. 해당 업체에 손질 부분, 확실히 해야 할 것 같습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 협력사 확인 해보니 향문은 아니고 공지 부분입니다. 하림닭을 사용하는데 하림 쪽에서 1차 가공될 때 공지가 붙어 있는 상태로 옵니다. 일반적인 레트로트 상품들은 거의 공지가 달려 있는 상태로 오고 일반 식당은 일일이 수작업이 가능한 것으로 알고 있습니다.</p> <p>그래서 제거할 수 없냐고 협력사에 확인해봤으나 제품 가격이 올라가서 사실상 쉽지 않은 상태입니다. 더 많은 부분을 고려해보도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작2팀 오성훈PD/축산팀 김진훈MD></p> <p>- 제품 생산 시 지적하신 품질 개선을 비롯해 손질부분에 대한 고객 안내 등 상품 판매 시 오인의 소지 없도록 노력하겠습니다.</p>	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.06.12 18:40 신라운돌풍기인견훤침대>- 윤금선위원</p> <p>- 남자 키가 몇cm 모르겠으나 어른 남자도 누울 수 있다, 라는</p>	<p><방송제작2팀 고민선PD/축산팀 정준석MD></p> <p>- 간단히 가로사이즈 정도로 안내드렸으나, 소비자가 잘 판단</p>	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>시연을 하는데 이왕이면 가로, 세로 높이까지 안내해주면서 명확한 설명을 하는 것이 좋을 것 같습니다.</p>	<p>하실 수 있도록 다음 방송에 좀 더 자세히 사이즈 안내를 할수 있도록 하겠습니다.</p>			
기타	<p><고객센터>- 윤금선위원</p> <p>- 카드를 변경해서 갱신하느라 080-830-7777 상담을 진행하고 있는데 전화를 받자마자 '구매하시겠습니까'가 먼저 나왔습니다. 결국 상담직원과 연결이 되었는데 카드번호가 바뀌었다고 했더니 물건을 구매할 때만 가능하다고 합니다. 요새 거의 ARS 주문인데 상담사 연결이 쉽지 않은데 겨우 연결되었는데 해결이 되지 않으니 이런 문제는 개선이 되면 좋겠습니다.</p>	<p><고객만족팀></p> <p>- 개인정보 보호를 위하여 최소한의 고객정보 수집합니다.</p> <p>- 결제 이력이 있는 카드정보만 암호화하여 보관하였으나 고객 편의성 개선을 위해 결제 전 카드정보 등록 기능을 개발 중이며 해당 서비스는 8월 중 open 예정입니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.6.10 01:00, 오색 칵테일 토마토(재방)>- 김윤자위원</p> <p>- 표준규격품이라는 것이 판매자들은 잘 알겠지만 소비자들은 상세한 내용을 잘 알지 못해서 자세한 설명을 하면 좋겠습니다.</p> <p>- 표준규격품 포장 겉면에 '세척해서 드세요'라든지 품종, 크기 이런 것들이 표시하도록 되어있는데 멘트나 자막으로는 표시가 되었지만 곁에를 보여주는 시연을 하면 더 신뢰성이 있을 것 같습니다.</p> <p>- 또 기준에 따른 등급, 보관 방법에 대해서 자막으로는 나오지만 쇼호스트 멘트를 통해 충분히 안내해주면 좋을 것 같습니다.</p> <p>- 캔디토마토는 왜 꼭지가 없는지 궁금합니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 쇼호스트 멘트로 조금 더 자세히, 친절하게 설명할 수 있도록 하겠습니다.</p> <p>- 칵테일 토마토와 캔디 토마토는 두 품종이 다릅니다. 꼭지가 없는 이유는 꼭지 때문에 상처가 나면 도중에 상품이 상하는 경우가 많아서 꼭지를 제거한 채로 배송이 됩니다. 오색칵테일 토마토는 상대적으로 과피가 단단하기 때문에 꼭지가 있는 채로 배송이 됩니다.</p> <p><농산팀 강동완MD></p> <p>- 고객의 이해를 돕기 위해 표준규격품, 세척의 필요성 등에 대해 자막과, 쇼호스트 멘트로 보다 상세히 설명하도록 하겠습니다. 또한 고객이 보다 오랫동안 맛있게 드실 수 있도록 보관 방법, 팁 등을 안내하도록 하겠습니다.</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<ul style="list-style-type: none"> - 캔디토마토는 과육이 약하여 꺾지 때문에 배송중 상처가 생길 수 있어 따고서 보내드립니다. 			
방송 프로그램	<p><2024.06.09 23:55 수앤진24k블로썸>- 김윤자위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 쇼호스트 멘트 중에 '여성스럽다', '없어보인다' 표현들이 성별 고정관념을 강화시키거나 비하적인 표현으로 들려서 불편했습니다. 	<p><방송제작실></p> <ul style="list-style-type: none"> - '없어보인다', '여성스럽다' 이런 내용, 주의할 수 있도록 하겠습니다. 특히 성별 표현, 고정관념, 본인들이 일상적으로 쓰는 일반적이지 않은 표현에 대해서 주의할 수 있도록 하겠습니다. <p><방송제작1팀 고찬희PD/패션뷰티팀 김지나MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 해당 표현은 방송 중 부적절한 표현으로 사용하지 않도록 주의하겠습니다. - 젠더 이슈 발생하지 않도록, 쇼호스트 멘트 주의하도록 하겠습니다. 	○		
방송 프로그램	<p><2024.05.18 15:05 하성벌꿀세트>- 김선미위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - "냉장고에 보관하세요."라는 말을 들었습니다. 이것은 제가 평소에 알고 있던 보관방법과 많이 달라 놀랐습니다. 물론 잠시 후에 정정멘트가 있기는 했습니다마는 궁금해서 앱을 찾아봤더니 '직사광선을 피해 서늘한 곳에 상온보관하고, 냉장보관 시 결빙이 생길 수 있고, 20°C~25°C 건조한 장소에 보관'이라고 표기돼 있었습니다. 방송 전에 제품에 대해서 충분히 숙지해서 시청자들에게 올바르게 유익한 정보를 제공하기 위해서 최선을 다해 주셨으면 하는 바람입니다. 	<p><방송제작2팀 이상철PD/축산팀 서근복MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 방송 중 즉시 확인해보니 쇼호스트 개인적인 의견으로 공식적인 보관방법과는 상이한 점을 발견하여 즉시 정정 하였습니다. 차후에는 이런 일이 없도록 방송 전 상품에 대한 주의사항을 확실하게 숙지 후 방송하도록 하겠습니다. 	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.6.6 11:35, 바띠인건블라우스>- 이순행위원</p> <p>- 모델이 55사이즈를 입었는데 키가 큰 편임에도 넉넉하게 보였습니다. 보통 공영홈쇼핑 주 고객 대상이 연령대가 있는 여성분들일텐데 사이즈에 대한 상세 안내가 필요할 듯 합니다. '평소에 입는 사이즈를 그대로 선택하세요', '넉넉하게 나왔으니 한 사이즈 줄여서 선택하면 좋습니다' 등 코멘트를 하여 반품이나 고객의 선택에 확신을 주면 좋겠습니다.</p>	<p><방송제작1팀 홍성훈PD/패션뷰티팀 권동인MD></p> <p>- 패션상품의 경우 염려하신대로 반품이 많은 편입니다. 사이즈에 대한 부분도 그 일부를 차지하고 있어 당사에서는 반사이즈에 해당하는 고객들이 선택하시는데 도움을 드리고자 멘트와 상담원분들을 통해서 반사이즈 선택에 대한 가이드를 드리고 있습니다. 핏에 대한 내용을 추가적으로 멘트 할 수 있게끔 전달 하도록 하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.6.10 23:50, 삼텐바이미TV>- 송준호위원</p> <p>- '공영홈쇼핑 기획가'라고 바에 노출되어 있는데, 단서조항에 'TV홈쇼핑 기준'이라고 되어 있었습니다. 이게 선회해서 해석을 하자면 공영홈쇼핑 내의 TV홈쇼핑 카테고리 내에서 기준이라고 해석할 수도 있는데, 그냥 일반적으로 TV홈쇼핑 기준이라고 한다면 다른 TV홈쇼핑들과의 어떤 협의된 기준이 있는지 이런 것으로도 착각할 수 있기 때문에 이런 부분에 대해서 조금 더 적합한 표현이라든지 해석 등이 있었으면 좋겠다는 생각을 했습니다.</p> <p>- 방송 중에 당연히 TV 특성상 유튜브나 넷플릭스, 디즈니 등 쉽게 볼 수 있는 멘트를 계속합니다. 물론 일반적으로는 이러한 OTT가 유료라는 부분을 다 알고 있기는 합니다마는 이런 부분을 강조하다 보니까 마치 이 TV를 활용을 하면 유튜브나 넷플릭스, 디즈니 등을 그냥 볼 수 있다는 식의 착각을 할 가능성도 있다는 생각이 들었습니다. 따라서 이런 부분도 연령층을 생각했을 때 조금 더 친절하게 설명</p>	<p><방송심의팀></p> <p>- 공영홈쇼핑 기획가(TV홈쇼핑 기준) 표현은 적절하지 않은 것으로 보여 6/27 방송부터 (TV홈쇼핑 기준)표현 삭제 완료하였습니다.</p> <p>- 동일모델의 출시년월: TV : 2024.05 (화이트) 2022.10 (블랙) 22년 블랙 출시되었고 화이트가 추가된 것입니다. 6/10 방송 시 사용된 네임택 '최신상' 표현은 사전 협의되지 않은 표현이었으며 최신상 표현 맞지 않아 6/27 방송부터 삭제 했습니다.</p> <p><방송제작1팀 송창근PD/생활문화팀 홍길호MD></p> <p>- OTT관련 멘트때 유료로 가입하신 넷플릭스나 디즈니플러스 보시기 편리하다고 멘트유도 하겠습니다.</p> <p>- 설치비 관련 멘트 시 일부지역은 제외일수 있다는 점 공지 하겠습니다.</p> <p>- TV색상관련은 화이트 색상만 최신상이라고 표현하겠습니다.</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>을 했다면 좋지 않을까 생각합니다.</p> <p>- 설치비 관련해서 항상 무료이지만, 일부 지역은 제외인 지역들이 항상 있습니다. 그래서 이 부분 관련해서는 일부 지역 제외라고 한다면 이 부분은 조금 더 자세히, 조금 더 큰 글자로 표시를 해 주면 더욱 좋겠다고 다시 한 번 말씀드립니다.</p> <p>- 24년 최신상이라고 말을 합니다. 텍스트 확인을 하면 블랙 같은 경우는 2022년 10월이라고 표기가 되어 있습니다. 이게 2022년 10월에 만들어져서 그 이후로는 신상이 없기 때문에 최신상이라고 말하는 것인지. 그게 아니라고 한다면 2022년 10월에 최신상이라고 할 수 있는지 이런 부분에 대해서 의문이 있습니다.</p>				
방송 프로그램	<p><2024.6.8 11:35, 자연향사과> (라방)- 이진한위원</p> <p>- 겉으로 드러나는 육질의 모습 이런 거에 대한 내용보다는 오히려 아까 말했던 사과에 대한 영양 성분적인 요인이 하나도 없어서 그 부분이 아쉽다는 생각입니다.</p> <p>- 자연산이라고는 돼 있지만, 농약을 썼을 것 같은데 그런 거에 대한 언급이 없었습니다.</p> <p>- 라방의 경우에 찍은 시점이 언제인지가 확인이 어려웠습니다. 쉽게 알 수 있었으면 좋겠습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 심의적인 이슈가 있을 수 있어 최소화하고 있습니다. 다만 공신력이 있는 자료들은 사용할 수 있으니까 그런 부분을 적극적으로 안내하도록 하겠습니다.</p> <p>- 농약의 경우 잔류농약테스트를 완료한 제품만 판매하고 있습니다. 기본적인 사항이라 소구하지 않고 있었으나 앞으로는 안내하도록 하겠습니다.</p> <p>- 보조개 사과 종류를 깊이해서 한눈에 보실 수 있도록 설명하도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작3팀 박규리PD/농산팀 윤다솜,강동완MD></p> <p>- 심의 기준을 해치지 않는 선에서 고객의 선택에 도움이 될 만</p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>한 내용을 선별적으로 안내하도록 하겠습니다. 농약의 경우는 가장 기본적인 사항이라 언급 최소화 하였으나 정보 차원에서 좀 더 안내하도록 하겠습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.6.12 23:50, 선호본명란>-이진한위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 쇼호스트가 서로 반말하는 모습이 좋아보이지 않았습니다. - 염도가 2.3%라고 소개하는데 소비자 입장에서는 2.3%면 짜다는건지 짜지 않다는건지 이해하기 어려웠습니다. 다른 제품은 어떤데~ 이 제품은 어떻다. 등 설명을 해주면 좋겠으나 구체적인 설명은 없었습니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 게스트의 반말 멘트는 사실 잘못된 게 맞습니다. 이 부분은 저희가 게스트에게 직접 전달을 해서 다음 방송에 정정될 수 있도록 전달을 할 예정입니다. - 저희 상품의 염도만을, 팩트만을 표현해서 방송을 하다 보니 아무래도 저염이라는 표현에 있어서 높은 건지, 낮은 건지 기준이 모호했을 것 같습니다. 그래서 그 부분도 표현할 수 있는 방법을 강구해서 다음 방송에 반영하도록 하겠습니다. <p><방송제작3팀 이성연PD/수산팀 추종엽MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 사전 미팅 시 염도 표현 관련해서 논의하여 적절한 표현 방법을 찾아보겠습니다. 	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.6.5 10:25, 손질가자미>-임원택위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 24마리를 내가 사서 냉장고에 넣을 수 있을까. 양이 너무 많은 것 같아서 가격을 조정하더라도 한 12마리 정도로 낮춰서 판매를 해 주시면 더 좋지 않을까 싶습니다. - 냉동포장, 반건조 상태, 보관방법, 조리방법 등에 대한 설명을 해주지 않았습니다. - 세척이 잘 되어 있다는 것을 강조하면서 외관만 대충 씻고 조리를 하는데 손질가자미 같은 경우에도 일반 생선처럼 속이나 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 해당 방송 날 24미구성만 방송한 게 맞습니다만 소분 포장인 12미 구성도 진행 가능합니다. 다음 방송할 때 협력사 진행 가능한 부분 협의해서 동시 노출할 수 있도록 하고, 고객님 선택 폭을 넓히도록 하겠습니다. - 세척해서 절단하고, 냉동된 상태로 배송된 거고. 염장이나 반건조가 처리된 상품이 아니었습니다. 그래서 이 부분을 따로 설명 드리지는 않았습니다. 오히려 무염처리가 돼서 기호에 따라서 양념이나 조림해 드실 수 있다 	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>외관을 흐르는 물에 깨끗하게 씻어서 내장이나 분비물을 깨끗하게 세척하는 것이 필요합니다. 너무 간단하게 세척하고 조리하는 부분은 시정이 필요합니다.</p>	<p>는 쪽으로 안내를 해 드렸는데, 이 부분을 세밀하게 반복적으로 안내드리도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작3팀 박준흥PD/수산팀 추종엽MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 가자미 24마리 구성은 고객 선호도가 높은 구성으로 메인 구성으로 진행은 필요합니다. 대신에 12마리 구성을 서브 구성으로 가능한지 협력사와 논의하여 동시 노출할 수 있도록 협의해보겠습니다. - 가자미를 세척하고, 냉동된 상태로 배송된 상품이나 시연적인 부분 관련해서 해당 내용 방송팀과 논의해보겠습니다. - 냉동 포장, 건조 상태, 보관 및 조리법에 대해 좀더 상세하게 설명하겠습니다. 			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.06.08 11:35 자연향사과>- 박창희위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 보조개사과가 굉장히 다양한데 꼭지가 잘라지고 흠이 있어서 다소 저렴한 편인데 이런 부분들을 사실적으로 표현해주면 소비자들 오인 없이 실제 제품을 받아봤을 때 문제가 없을 것 같습니다. - 미얀마 단일 품종이라는 부분에 대해 어떤 장점이 있는지 설명을 해주면 좋겠습니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 미얀마 품종이 당도가 좀 더 높고 과즙이 풍부한 맛이 있습니다. 보통 미얀마 하나만 넣었다는 것은 선별을 꼼꼼히 했다는 의미이기도 하고 맛을 균일하게 드실 수 있다는 장점으로 소구하고 있습니다. <p><방송제작3팀 박규리PD/농산팀 윤다솜,강동완MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 다양한 예시의 보조개 사과를 방송 중 같이 DP하고 안내함으로써 고객의 선택에 도움이 되도록 하겠습니다. - 단일 품종은 맛 등에서 일정한 기준을 유지하여 고른 품질로 고객에게 보내드린다는 장점이 있습니다. 또한 당도가 우수하고 과즙이 좋습니다. 이 내용을 고객께 함께 안내하도록 하겠습니다. 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.06.11 15:05 힘찬직화장 어구이>- 박창희위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 개봉하는 '장면'을 보여주긴 하나 실제 시연은 개봉한 것이 아닌 '시연용 연출'입니다. 고객 입장에서 오인의 소지가 있습니다. 실제로 개봉했을 때 1인분도 안 되는 양 같았고 한 3팩은 먹어야 할 듯 보이는데 시연에서는 그렇게 보이지 않았습니다. - 자포니카 품종에 대한 설명이 없었습니다. - 비법 소스에 대한 과정, 재료 특징 설명이 부족했습니다. 	<p>다.</p> <p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 방송 중에 시연하는 제품과, 개봉한 제품과 고객한테 배송되는 제품의 동일성에 대해서는 중요한 부분이라고 판단하고 있어서 계속 그 부분 관리를 하고 있습니다. 저희가 방송 시연 중에는 전 과정을 노출하는 데 한계가 있다 보니까 빠른 시연을 위해 방송 동일 제품을 준비를 하고 진행을 합니다만 혹시 오인 소지가 있을 수 있으니 이 부분은 전략 미팅할 때 다시 한 번 논의해서 오해 없도록 진행하도록 하겠습니다. - 방송 중에는 바다장어 상품에 대해서는 별도 품종을 노출하고 있지 않기 때문에 이 부분을 바다장어라는 부분으로 노출할 수 있도록 안내할 수 있도록 하겠습니다. <p>(바다장어는 자포니카 품종X)</p> <p><방송제작3팀 오재열PD/수산팀 전승아MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 해당상품 바다장어(붕장어) 상품으로 바다장어는 별도 품종 노출을 하지 않습니다. 또한 방송 중 지속적으로 바다장어로 안내하고 있습니다. 자포니카는 민물장어의 품종 중 하나이며, 민물장어(뱀장어)와 바다장어는 다른 종류의 장어이기에 '자포니카'에 대한 설명을 할 수는 없습니다. - 사실상 장어가 메인이다 보니 비법소스에 대한 부분도 생략하고 간점이 있습니다. 방송의 분위기가 빠르게 진행하다보니 생략을 하였습니다. 하지만 보내주신 의견을 참고하여 추후 방송 	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>시에는 비법소스에 대한 특징과 과정을 간단하게라도 꼭 언급하도록 하겠습니다.</p> <p>- 실제 시연용 제품과 방송용 팩 개봉 상품이 상이한 것 같다고 지적하신 부분에 대한 위원님의 의견을 협력사 측에도 잘 전달하여 오해의 소지가 없도록 방송준비를 하도록 하겠습니다.</p>			

7. 의견제시 또는 시정요구 내용에 대한 답변(7월)

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.7.10 21:45, 궁중도가니탕>- 이성우위원</p> <p>- 가공 전 기준 '스시 30%, 사태 5%' 라고 자막을 보여주는데 '원육이 무려 35%'이라는 멘트 진행, 총 800g 상품이기 때문에 사태와 스지의 총 중량이 280g으로 이해되는데, 이게 맞는 표현인지 궁금해서 의견 드립니다.</p> <p>- 쇼핑호스트께서 시식장면을 맛있게 먹는 모습을 보여주시는 하는데, 강조하려고 하시다 보니까 음식물 튀어나오더라고요. 이런 부분은 조금 주의가 필요하지 않나 하는 싶습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 제품을 만약에 처음에 넣을 때 가마솥에 정제수와 물하고 스지, 사태 이런 거를 넣었을 때 당시의 비율이 스지 30, 사태 5%라는 얘기입니다. 그다음에 가마솥에 끓여서 최종 가공 후에는 보통 고기의 수율이 많이 줄어들기는 하는데, 그 안의 지방이라든지 단백질이 빠져서 정제수와 함께 섞이게 됩니다. 실제 중량은 정확한 고기가 얼마만큼 수율이 빠지냐는 업체마다 어떻게 제조하느냐 방법이 다른데, 반 이상 빠지는 경우도 있고요. 30, 40% 정도 원래 투입된 양에서 줄어드는 경우가 있습니다.</p> <p><방송제작2팀 오성훈PD/축산팀 김진훈MD></p> <p>- 시식 장면 연출 시 불편한 상황 발생하지 않도록 주의하겠습니다.</p>	○		
기타	<p><사회공헌 관련>- 이성우위원</p> <p>- 보건복지부와 한국사회복지협의회가 매년 시행하는 공공기관이나 기업들 대상으로 사회공헌하는 인정제를 6월 말에 공고를 해가지고 7월 중에 신청접수를 받는 걸로 알고 있습니다. 그래서 공영홈쇼핑이 평소에 ESG경영에 앞장서고 있고 또 지역상행하는 사회공헌활동도 하고 있기 때문에 이번 기회에 지역사회인정제를 신청하면 어떨까하는 생각에 의견남깁니다.</p>	<p><대외협력팀></p> <p>- 당사는 '23년에 한국사회복지협의회와 ESG상생 업무협약을 맺고, 다양한 사회공헌 활동을 추진하고 있으며 향후 의견 주신 '지역사회공헌인정제'를 검토하고 노력하겠습니다. 다만, 조언해주신 금년도 신청에 대해서는 어려움이 있을 것 같고, 내년에 적절한 시점에서 준비할 수 있도록 하겠습니다.</p>		○	
방송 프로그램	<p><2024.7.10 19:40, 완도전복(수협)>- 조선행위원</p>	<p><방송제작3팀 윤일PD/수산팀 전승아MD></p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>- 특대 사이즈, 대 사이즈 크기 비교를 할 때 한 1초만에 지나가는 느낌, 소비자가 판단할 수 있는 그런 시간적인 여유가 필요할 듯 합니다.</p> <p>- 주문1, 주문2가 있다 보면 거의 주문1에 맞춰져서 권유를 하시더라고요. 멘트도 그렇고, 자막도 그렇고. 그러면 주문1과 주문2의 차이점이 뭘까라고 비교를 하고 싶은 생각이 드는데, 그런 부분들이 비교정보가 잘 드러나지 않고, 그냥 주문1로 주문하라는 얘기인가보다는 생각이 저절로 드는 그런 경우가 왕왕 있었습니다.</p> <p><추가 윤금선위원님 의견> - 전복 손질에 대해서도 한번 설명을 해 주시면 참고가 되지 않을까 이런 생각입니다.</p>	<p>- 주문 1의 주문비중이 90%이상인 관계로 설명 또한 주문1에 집중되는 경향이 있습니다. 고객 이해를 돕기 위해 사이즈 비교 등을 보다 자세히 진행하도록 하겠습니다.</p> <p>- 전복손질에 대해서는 멘트 및 웹기술서를 통해 설명예정입니다.</p>			
방송 프로그램	<p><2024.7.8 20:40, 김규흔영양바 시즌2>- 윤금선위원</p> <p>- 미국, 인도, 베트남, 인도네시아 부재료도 포함되어있는데 국내산 표기가 크게 나오고 외국산 표기는 작게 나와서 국산으로 오인할 수 있을 것 같습니다.</p> <p>- 한 끼 대용이라고 멘트를 하는데 요즘 다이어트를 하는 등 그런 분들도 있어 500kcal 정도이니 저녁 대신 대용을 하면 좋다. 등 멘트를 자세히 하는 것이 필요할 듯 합니다.</p> <p>- 25개 40개, 80개 옵션이 있는데, 너무 80개만 강조를 합니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 단백질 베이스의 견과라기보다는 단백질 베이스의 과류 같은 경우에는 저 Kcal용도 나오는데, 이 바는 Kcal가 견과를 베이스로 하고. 또 조청 역시도 쌀을 달인 거다 보니까 사실은 Kcal가 상당히 높습니다. 그래서 Kcal가 500Kcal 정도로 나와 있고요. Kcal 표기는 상품이 과자이기 때문에 제품이나 온라인 이런 데 표기를 정확하게 하게 되어 있습니다. 저희가 권장드리는 것도 운동 후나 아니면 아침에 이런 든든함이라든가 저처럼 공복을 자주 느끼는 사람에게 좋은 그런 간식으로 저희가 추천을 드리고 있습니다.</p> <p>- 방송에서 80개 단위를 가장 소개 많이 해드리는 이유는 개당 748원이라 가장 저렴하기 때문입니다. 실제 온라인상에서는</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>조금 더 세분화되어있는 중량, 사이즈, 수량을 나눠서 판매하고 있습니다.</p> <p><방송제작2팀 이호진PD/농산팀 윤다솜MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 원산지 오인 소지 없도록 표기하겠습니다. 외국산 부재료를 국내산으로 오인하지 않도록 정확한 정보를 전달할 수 있도록 하겠습니다. - 식사 대용 멘트는 적절하지 못한 표현으로 '든든한 간식'으로 진행하겠습니다. 			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.7.8 22:50, 이래뜰세척사과>- 서인환위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - '이래뜰'이라는 브랜드에 대한 설명이 자세히 필요할 것 같습니다. - 종류가 도대체 몇 가지고, 그러면 미얀마의 품종만 있는 것도 아니고, 미시마도 있고. 얼마나 섞였는지 차이는 뭔지 이런 것들도 궁금합니다. 품종이 어떤 몇 퍼센트 이런 것이 있었으면 어땠을까 싶습니다. - 단계가 9단계가 진짜로 맞는지 궁금합니다. 육안이라는 단계가 3단계가 들어가는데, 이것이 형식적인 9단계를 만들기 위한 단계인지 실제로 육안을 3단계 거치는지 궁금합니다. - 사과가 한 박스에 3kg인데요. 9개~16개가 들어 있다고 했습니다. 9개와 16개 차이는 너무 큰 차이가 난다고 생각합니다. 	<p><방송제작2팀 정현빈PD/농산팀 윤다솜MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - '이래뜰'은 2016년도 당사에 론칭하여 매해 제철 사과를 산지직송으로 선보이고 있는 브랜드입니다. 추후 방송에서는 소비자분들께 이래뜰 브랜드에 대한 설명도 충분히 드릴 수 있도록 노력하겠습니다. - 상품에 따라 다를 수 있으므로 퍼센트로까지 나누기는 어려울 것으로 생각되나 사과에 얼마나 많은 종류가 있는지 등에 대한 부연 설명을 할 수 있도록 노력하겠습니다. - 실제로 세척사과를 판매하기 위해 9단계의 공정과정을 거칩니다. 육안 선별 3단계는 ①중량/당도/품질 선별과정에서 1차적으로 육안선별 ②세척 물통 투입 후 이물질을 불러 걸러내는 육안선별 ③최종 세척봉지 포장 투입전에 꼼꼼하게 한 번 더 육안선별을 진행합니다. 좋은 품질의 사과를 선별하기 위해 노력하겠습니다. - 과당 중량의 범위가 넓어 개수 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>가 차이나는 부분이 있습니다. 이 부분에 대해서는 협력사에 의견 전달하겠습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 미얀마, 미시마 품종은 가을 사과와 대부분을 차지하는 '부사 계열' 사과 품종들로 기타 부사 품종대비 평균 당도가 높다는 특징을 가지고 있습니다. 부사의 두 품종을 혼합해 판매하는 사유는 현지에서 생산되는 품종들도 세월이 지남에 따라 수요가 많은 인기있는 품종으로 바뀌어서 경작을 하게 됩니다. 다만, 나무가 자라 열매를 맺는데까지 대략 5년 정도의 시간이 소요되어, 농민분들께서 한 꺼번에 품종을 교체하지 못 하는 실정입니다. 따라서 매 방송마다 판매 중인 상품의 품종 비율도 정확히 알기가 어려워 혼합율을 표기하기에 어려움이 있습니다. 위원님께서 주신 의견 반영하여 미시마, 미얀마 품종에 대한 설명도 이루어 질 수 있도록 노력하겠습니다. 			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.7.10 19:40, 완도전복(수협)>- 김윤자위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 바로 먹을 수 있는 음식이 아닌데 세척 장면 등 앞의 과정이 생략되어 시연할 때 아쉬운 점이 있었습니다. - 다른 홈쇼핑의 경우에는 전복을 판매할 때 세척하는 솔을 같이 넣어서 보내주는 것도 있습니다. - 전복을 하루에 다 못 먹을 수도 있는데 '세척 후 냉동보관해라' 등 남은 전복에 대한 보관 방법을 설명해주면 더 좋을 것 같습니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 최근에는 전복솔이 달려있는 전복을 손질할 수 있는 도구를 추가 구성으로 엮어서 판매하기 시작했습니다. - 소분하는 보관방법, 세척법, 사이즈 기준에 대한 부분은 '공영 위키'라는 것을 통해 조금 더 자세한 내용을 알릴 수 있도록 하겠습니다. <p><방송제작2팀 윤일PD/수산팀 권유진MD, 전승아MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 세척과정은 멘트와 웹기술서를 통해 안내하겠으며 보관 방법은 자막으로 노출중이나 추가적으로 웹기술서로 노출하도록 하겠습니다. 	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.07.11 09:20, 메리엔느냉감패드2종>- 김윤자위원</p> <p>- 침구류 주문에서 사이즈 선택이 소비자의 입장에서는 이 정도 몇 cm인지 감은 잘 안 오거든요. 내가 침대를 퀸을 사용하고 있거나 킹을 사용하고 있으면 그 침대 기준이 있으니까 그 침대 기준보다는 넉넉하게 5센티나, 10센티 정도하면 넉넉하게 덮어주면 좋겠다는 그런 게 있어서 이런 패드 같은 경우에는 매트리스 침대 크기를 알려주고 거기에 맞춰서 패드를 선택하게 해 보면 훨씬 소비자의 입장에서 선택하기 수월할 것 같습니다.</p> <p>- 매트리스가 국산 사이즈와 외국 사이즈가 좀 다르기 때문에 국산은 이 사이즈를 사면 맞을 것이고 외국산은 이 사이즈를 사면 좋다 등의 상세히 매트리스 크기를 선택할 수 있게 설명을 해주면 좋을 것 같습니다.</p>	<p><방송제작1팀 홍성훈PD/모바일 상품팀 신유라, 백석현MD></p> <p>- 방송 중 스튜디오에 진열된 침대사이즈와 침구사이즈를 꾸준히 언급하고 있고 자막을 통해 침구 사이즈 수치를 구체적으로 표기하고 있으나 인지할 정도의 충분한 설명이 되지 못 한 것 같습니다. 더 자주, 구체적으로 표현하도록 하겠습니다.</p> <p>- 침구 상품은 방송 중 사이즈 수치 외에도 '슈퍼싱글, 퀸, 킹' 등 침대 매트리스 사이즈명 표기를 함께 노출 및 안내 하고 있습니다. 말씀해주신 것처럼 국산, 외국산 매트리스 사이즈 혼동이 있을 수 있기에 좀 더 상세한 설명을 더할 수 있도록 하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.6.22 06:00, 마담엘레강스 인견블라우스>- 김선미위원</p> <p>- 상품 설명 중 인견 100%라고 했는데 제 생각에는 그런 것 같지 않아서 걸감 레이온 100%지만 배색 부분은 소재가 설명과는 달랐습니다. 상품에 대해서 정확하게 숙지하고도 방송 중에 올바른 정보를 전달해서 혼선이 생기지 않도록 해야 되겠습니다.</p>	<p><상품개발1실></p> <p>- 모판 전체 부분은 인견 100%로 구성되어있습니다. 다만 배색에 대해서는 면 65%, 나일론 35%로 설명이 좀 필요했는데 그 부분을 놓친 것 같습니다.</p> <p><방송제작1팀 박정수PD/패션뷰티팀 최유진MD></p> <p>- 모판이 전체 인견 100%임을 강조하다보니 배색 부분에 대한 설명이 미흡했습니다. 자막 부분에는 정확히 안내가 나갔지만 쇼호스트 멘트로도 정확한 정보를 제공할 예정입니다.</p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.06.24 13:40, 노터치이지 슬라이드청소밀대>- 김선미위원</p> <p>- 상품설명 중 특허를 받았다고 했는데, 사실 제가 집에서 현재 사용하고 있는 것과 비슷하게 생겼는데, 어떤 게 특허일까 생각했습니다. 그런데 잠시 후에 특허를 받지 않았다고 정정을 했습니다. 상품의 특허에 관한 사항은 구매를 결정하는데, 가장 중요한 요소 중에 하나이므로 소비자가 믿고 구매할 수 있도록 사전 협의를 철저히 해야 할 것으로 생각합니다.</p>	<p><상품개발1실></p> <p>- 게스트가 실수하여 PD가 정정하라고 쇼호스트에게 지시한 부분입니다.</p> <p><방송제작1팀 송창근PD/생활문화팀 김의, 박혜영MD></p> <p>- 특허관련 중요한 정보를 잘못 전달한 부분은 게스트 교육 및 사전 미팅 때 더욱 신경 쓰겠습니다. 소비자가 믿고 구매할 수 있도록 사전 협의를 더욱 노력하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.7.4 7:15, 자이글고주파의료기기>- 이순행위원</p> <p>- 중간에 호스트가 "1등급, 2등급도 아닌 3등급입니다. 정말 좋은 의료기기입니다." 라고 해서 '3등급이면 에너지효율도 3등급보다는 1등급이 나는데, 정말 이게 좋은 의료기기인가?' 오히려 '이게 뭐지?'라고 궁금증이 생기더라고요. 그래서 찾아보니까 인체에 미치는 잠재적 위험 정도에 따라 4개 등급으로 나눈대요. 오히려 1등급 의료기기가 안전성 면에는 우수하다고 나와 있어서. 그러면 반대로 얘기한 게 아닌가. 오해의 소지가 있는 멘트인 것 같다는 생각입니다. 텍스트 확인을 하면 블랙 같은 경우는 2022년 10월이라고 표기가 되어 있습니다. 이게 2022년 10월에 만들어져서 그 이후로는 신상이 없기 때문에 최신상이라고 말하는 것인지. 그게 아니라고 한다면 2022년 10월에 최신상이라고 할 수 있는지 이런 부분에 대해서 의문이 있습니다.</p> <p>- 가격이 350만원이었는데, 60개</p>	<p><방송제작1팀 정혜정PD/문화상품팀 최현지MD></p> <p>- 의료기기 멘트 언급시 '3등급 의료기기'로 정확한 사실만을 고지하도록 하겠습니다.</p> <p>- 3년 3월 출시모델입니다. 현재 해당 제품 유사 제품 중 제일 최신입니다. 그러나 출시 1년 이상이 됨에 따라 최신상 멘트에 대해서 다소 무리가 있어보이므로 최신 멘트 지양하도록 하겠습니다.</p> <p>- 현재 확대경/세로바에 안내하고 있으나 이후 방송 시 렌탈료 (월렌탈료 및 총렌탈료 포함) 판넬을 추가하여 가격 안내하도록 하겠습니다</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>월 렌트로 5만 9,000원씩이나 하는데 가격대가 높다보니까 자막에는 나와있지만 쇼호스트가 가격 설명을 거의 하지 않았습니다.</p>				
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.7.11 1:00, 풍기 인견 침구 풀세트>- 이진한위원</p> <p>- 줄누빔, 자카드, 직조, 피그먼트, 워싱 이런 전문용어가 어렵게 느껴집니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 식품명인은 농림축산식품부에서 지정하는 20년 이상 한 분야에서 종사해 온 사람한테 전통 방식을 원형 그대로 보존하고, 이를 실현할 수 있는 사람한테 (20년 이상) 부여되는 칭호입니다.</p> <p>강순의 명인은 백김치 명인입니다. 김치 중에서도 백김치 특정 분야에 명인으로 지정되신 분입니다. 강순의 명인이 <알토란>이나 <동치미> 이런 프로그램도 많이 나오시는데, 종가 출신이고, 식품으로는 백김치 명인을 받으셨으니까 종가 음식을 기반으로 해서 여러 음식에 게스트로 출연을 하고 계셔서 그렇게 표현이 된 겁니다.</p>	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.7.11. 16:40, 정성곳간 나주곰탕>- 이진한위원</p> <p>- 식품명인에 대한 정의가 뭔지에 대해서 알려주면 좋겠습니다.</p> <p>- 은 국물이라고. 곰탕은 맑은 국물이 대개. 머릿속에 있는 곰탕을 이미지를 생각했는데, 막상 화면에서 이 색깔이 나오니까 어울리지 않았습니다. 뿌연 국물의 느낌이 들어서 표현이 부족하지 않나 싶습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 식품명인은 농림축산식품부에서 지정하는 20년 이상 한 분야에서 종사해 온 사람한테 전통 방식을 원형 그대로 보존하고, 이를 실현할 수 있는 사람한테 (20년 이상) 부여되는 칭호입니다.</p> <p>강순의 명인은 백김치 명인입니다. 김치 중에서도 백김치 특정 분야에 명인으로 지정되신 분입니다. 강순의 명인이 <알토란>이나 <동치미> 이런 프로그램도 많이 나오시는데, 종가 출신이고, 식품으로는 백김치 명인을 받으셨으니까 종가 음식을 기반으로 해서 여러 음식에 게스트</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>로 출연을 하고 계셔서 그렇게 표현이 된 겁니다.</p> <p><방송제작2팀 홍관석PD/축산팀 서근복MD></p> <p>- 이번 상품의 경우는 명인으로 지정되신 분야와 직접 관련 없는 나주곰탕 상품이기에 방송 심의적으로 명인을 강조할 수 없어 명인이라는 칭호 정도만 사용하였습니다. 그렇지만 질의 주신 내용과 같이 명인의 정의에 대해서는 한 번씩 짚고 갈 수 있도록 하겠습니다.</p> <p>- 양지, 사태로 우려낸 맑은 곰탕 국물에 명인님의 비법인 깊은 맛을 더하는 전통재료가 첨가되며 육수의 색이 좀 탁해진 것 같습니다. 방송 중에는 맑은 육수만 강조되어 질의를 주신 것 같습니다. 전체적인 육수 제조과정에 대해 자세히 안내드리도록 하겠습니다.</p>			
방송 프로그램	<p><2024.7.1 15:40, 포레자외선차 단냉감마스크>- 박창희위원</p> <p>- 우연이도 같은 날 그다음 시간에 채널을 돌렸는데, 모 채널에서 똑같은 상품을 광고를 하는데, 굉장히 자세하게 냉감과 속건테스트 그다음에 구체적으로 효성 무슨 원단을 사용해서 똑같은 제품인 것 같은데, 굉장히 자세하게 설명을 해서 오히려 더 많이 비교가 됐습니다. 그래서 혹시 이것에 대해서 조금 더 자세하게 소비자들한테 설명을 해 줬으면 하는 그러한 생각에서 제가 하나 했습니다.</p>	<p><방송제작1팀 정혜정PD/생활문화팀 김의, 박혜영MD></p> <p>- 냉감과 속건테스트 관련해서 추후 좀 더 자세히 설명하도록 하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.7.7 07:05, 헤르젠시쌀냉장고>- 박창희위원</p> <p>- 보관 시 시작할 때 전원 연결만 하고 바로 쌀만 넣으면 그</p>	<p><방송제작1팀 이진혁PD/생활문화팀 홍길호MD></p> <p>- 다음 방송 시 사용 방법에 대해 관련부서와 논의 후 정확한</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>보관이 프레쉬하게 잘된다는 자막 표기가 크게 나와 있는데, 작은 글씨로는 '연결 후 1시간 내 부 냉기 확인 후 쌀 보관이 필요하다'는 앞의 말과 뒷말. 전원 연결해서 그냥 놓으면 된다. 전원 넣은 후 1시간 후에 넣어야 된다는 말이 달라서 약간의 혼돈이 올 수 있다는 의견입니다.</p> <p>- 시연 장면에 토미토, 바나나 등이 들어가있었는데 멘트 진행 없이 시연만 하니까 소비자들 입장에서는 보관해도 되는지 혼돈할 여지가 있을 것 같습니다.</p>	<p>사용 방법을 자막과 멘트를 통해 전달하겠습니다. 또한 과일, 채소 보관도 가능한 제품으로 멘트를 통해 보관 가능한 내용물에 대해서도 전달하겠습니다.</p> <p>- 현재 잡곡, 구황작물, 바나나 보관 예시도 시연에 추가하여 방송 하고 있으나 좀 더 설명을 늘려 방송 진행하겠습니다.</p>			

※ '24년 7월 안건

- 시청자불만, 시청자평가원 의견, 방심위 조치 활용 공지 내용

시청자의견 및 심의 관련 주요 이슈사항 ('24년 7월)

시청자 불만 관련

1. 대상PGM: 제주햇살바람 미니단호박/특산 백세 삼계탕 10팩_3/카우치소파 + 리프트업 테이블/블루밍비데 방수플러스/메리엔느 냉감기능성 아이스쿨링 냉감패드/경북 영천 아삭이 복숭아 3kg*2박스/햇 괴산대학찰옥수수 32개/이효진의 궁중도가니탕 12팩_3/에버홈두유 제조기두유대장NEW
2. 주요내용: 변질/원재료불만/맛,식감불만/원단(재질,소재,부자재)불만/포장불만/불량불만

방송심의위원회 관련

- [공영홈쇼핑] 특이사항 없음
- [현대] 송훈 빼없는 갈비탕: 재료 혼합하여 만든 육수임에도 양지덩어리를 끓이는 것처럼 원재료와 제조과정에 대해 오인하게 안내 - 권고
- [신세계] 위드투어 울릉도+독도: 여행 상품의 일정에 대해 자막, 멘트 각각 다른 정보 제공 - 권고
- [GS] 더 컬렉션: 게스트가 비속어를 사용하고 실시간 소통하는 라이브톡에서 거친 표현 사용 - 권고
- [CJ - 바리바리 점핑큐브+홈트레이닝 풀세트: 주문 수량이 매진에 미치지 못했음에도 매진 예상 및 매진이 된 것처럼 사실과 다른 한정 표현 사용 - 권고

시청자평가원 의견 (옴부즈맨 , 207회 분)

[고객의 소리]

- 1) 경북 자연향 보조개 사과: '미얀마' 품종 설명 때문에 미얀마 수입산인지에 대한 문의 → 미얀마는 품종이라고 멘트 반복적 진행 및 수입 사과(미얀마 나라와 상관없다)라는 오해가 없도록 소비자의 눈높이에서 자세하고 직접적인 설명 진행 요청
- 2) 블라우폰트 오픈픽 무선 이어폰: 블루투스 연결 방법 문의 → 순서와 방법 영상 안내 요청, 제품 설명서와 고객센터를 통해서 정보를 얻을 수 있다는 점 등 멘트 요청

[시청자위원회]

- 맷돌로 갈아 만든 100% 국산 콩 찐 콩물: '100% 국산 콩' 멘트를 반복해서 원재료에 국산콩만 있다고 생각했는데 이후에 소금이 조금 들어갔다고 멘트 한 부분에 스튜디오에 콩과 천일염을 나란히 진열해두고 자막으로 원재료 및 함량에 대한 안내를 반복했지만 고객이 인지하기 쉽도록 더 자주 상세히, 안내 할 예정

시청자위원회 주요 모니터링 안건

상품정보 상세 안내 하여 명확한 정보 전달을 위한 노력