

2024년 8월 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	'24.08.22	공영홈쇼핑	10/11	6	9	25명	○		

- 회의 참석자 명단

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

내부위원: 사업본부장 이종원, 상품개발1실장 홍동표, 상품개발2실장 장희석, 마케팅실장 심인창, 방송제작실장 박인철, CCM실장 정봉식

*농산팀장 김병규, 수산팀장 전상운, 패션뷰티팀장 남기중, 방송기획팀장 성혜영, 방송기획팀 이명희, 방송기획팀 송승희, 방송기획팀 최영정, 방송기획팀 정세중, 작가 정다운

2. 심의결과 및 조치현황

가. 의견제시 또는 시정요구

방송 편성	방송프로그램					자체 심의규정	합계
	보도	교양	연예.오락 (스포츠)	기타	소계		
-	-	-	-	13	13	-	13

나. 사업자 반영

구분	수용	참고	반론	합계
건수	13	-	-	13

* 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 개진 창구 운영 (사전 검토를 위한 위원 게시판, 단체 채팅방 운영 등)	○

5. 기타사항

- 8월 시청자위원회 회의 속기록 홈페이지 공개

6. 의견제시(시정요구)에 대한 조치내용(7월)

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.7.10 21:45, 궁중도가니 탕>- 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 보여주시기는 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 그 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 얼마큼 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 주의 하겠습니다.</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>- 특대 사이즈, 대 사이즈 크기</p>	<p><방송제작3팀 윤일PD/수산팀 전승아MD></p> <p>- 주문 1의 주문비중이 90%이상</p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>비교를 할 때 한 1초 만에 지나가는 느낌, 소비자가 판단할 수 있는 그런 시간적인 여유가 필요할 듯합니다.</p> <p>- 주문1, 주문2가 있다 보면 거의 주문1에 맞춰져서 권유를 하시더라고요. 멘트도 그렇고, 자막도 그렇고. 그러면 주문1과 주문2의 차이점이 뭘까하고 비교를 하고 싶은 생각이 드는데, 그런 부분들이 비교정보가 잘 드러나지 않고, 그냥 주문1로 주문하라는 얘기 인가보다 라는 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>인 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 설명 예정입니다.</p>			
방송 프로그램	<p><2024.7.8 20:40, 김규훈영양바 시즌2>- 윤금선위원</p> <p>- 미국, 인도, 베트남, 인도네시아 부재료도 포함되어있는데 국내산 표기가 크게 나오고 외국산 표기는 작게 나와서 국산으로 오인할 수 있을 것 같습니다.- 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 조금 더 세분화되어있는 중량, 사이즈, 수량을 나눠서 판매하고</p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>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. - 식사대용 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 산지 직송으로 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 개수가 차이나는 부분이 있습니다. 이 부분에 대해서는 협력사에 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>의견 전달하겠습니다.</p> <p>- 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 인기 있는 품종으로 바뀌어서 경작을 하게 됩니다. 다만, 나무가 자라 열매를 맺는데까지 대략 5년 정도의 시간이 소요되어, 농민분들께서 한꺼번에 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><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</p>	<p><방송제작1팀 홍성훈PD/모바일상품팀 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 못한 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 안내하고 있습니다. 말씀해주신 것처럼 국산, 외국산 매트리스 사이즈 혼동이 있을 수 있기에 좀 더 상세한 설명을 더할 수 있도록 하겠습니다.</p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>사면 좋다 등의 상세히 매트릭스 크기를 선택할 수 있게 설명을 해주면 좋을 것 같습니다.</p>				
<p>방송 프로그램</p>	<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>	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.7.4 7:15, 자이글고주파의 료기기>- 이순행위원</p> <p>- 중간에 호스트가 "1등급, 2등급도 아닌 3등급입니다. 정말 좋은 의료기기입니다." 라고 해서 '3등급이면 에너지효율도 3등급 보다는 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 있</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 안내 하고 있으나 이후 방송 시 렌탈료 (월렌탈료 및 총렌탈료 포함) 판넬을 추가하여 가격 안내하도록 하겠습니다.</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>는지 이런 부분에 대해서 의문이 있습니다.</p> <p>- 가격이 350만원이었는데, 60개월 렌트로 5만 9,000원씩이나 하는데 가격대가 높다보니까 자막에는 나와 있지만 쇼호스트가 가격 설명을 거의 하지 않았습니다.</p>				
방송 프로그램	<p><2024.7.11 1:00, 풍기 인견 침구 풀세트>- 이진한위원</p> <p>- 줄누빔, 자카드, 직조, 피그먼트, 워싱 이런 전문용어가 어렵게 느껴집니다.</p>	<p><패션뷰티팀 백석현MD></p> <p>- 자카드, 피그먼트 워싱 등과 같이 소비자들에게 생소할 수 있는 단어는 방송 중 쇼호스트가 설명을 추가하여 안내 하고 있습니다.</p> <p>EX) “고온에서 반복 워싱 후 염색하는 ‘피그먼트 워싱’을 통해 은은한 광택감을 나타내고 있다” 등</p> <p>향후 침구 방송 시에도 쇼호스트 사전 멘트교육을 통해 전문 용어를 지양하고 소비자들에게 상세한 안내를 드릴 수 있도록 하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<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 게스트로 출연을 하고 계셔서 그렇게 표현이 된 겁니다.</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
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 속건 테스트 관련해서 추후 좀 더 자세히 설명하도록 하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.7.7 07:05, 헤르젠AI쌀냉장고>- 박창희위원</p> <p>- 보관 시 시작할 때 전원 연결만하고 바로 쌀만 넣으면 그 보관이 프레쉬 하게 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 넣으면 된다. 전원 넣은 후 1시간 후에 넣어야 된다는 말이 달라서 약간의 혼돈이 올 수 있다는 의견입니다.</p> <p>- 시연 장면에 토마토, 바나나 등이 들어가 있었는데 멘트 진행 없이 시연만 하니까 소비자들 입장에서는 보관해도 되는지 혼돈할 여지가 있을 것 같습니다.</p>	<p><방송제작1팀 이진혁PD/생활문화팀 홍길호MD></p> <p>- 다음 방송 시 사용 방법에 대해 관련부서와 논의 후 정확한 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. 지적하신 부분에 대한 위원님의 의견을 협력사 측에도 잘 전달하여 오해의 소지가 없도록 방송준비를 하도록 하겠습니다.</p>	○		

7. 의견제시 또는 시정요구 내용에 대한 답변(8월)

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.8.15 17:40, 모나리자28m 화장지>- 이성우위원</p> <p>- 100% 천연펄프 국내 생산 밑에 작은 글씨로 '인도네시아 펄프와 인도네시아' 문구 표기, 인도네시아산 펄프를 수입해서 한국에서 화장지 제품으로 생산했다는 의미인지? 생산지 표기를 크게 강조하는 이유가 있는지 궁금합니다.</p>	<p><상품개발1실></p> <p>- 작년 8월에 화장지 원산지 관련해서 이슈가 발생해서 국내 생산을 하고 있는 원단회사에서 표기를 원단을 수입하는 경우에는 수입 표기를 해 달라는 지적 사항이 있어서 저희가 원산지는 인도네시아 펄프를 사용하고 있다고 표시하고 있습니다. 생산은 국내에서 하고 있기 때문에 국내생산이라고 이중 표시하고 있습니다.</p> <p><방송제작1팀 강승필PD/생활문화팀 김의MD,박혜영MD></p> <p>- 고객들에게 원산지 표기 와 국내생산 관련해서는 방송규정에 맞게 바른 정보 전달을 위해 더욱 노력해 나가겠습니다.</p> <p>- 23년 한 제지업체의 원산지 이슈 언론보도로 인해, 화장지 품목에 대한 원산지 표기 필요성이 대두되었으며, 기존 국내제조 표기와는 별도로, 펄프 원산지 표기를 병행하여 소비자들이 정확한 정보를 통해 구매하실 수 있도록 정보 전달하고 있습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.8.7 20:40, 궁중빼없는갈비탕>- 조선행위원</p> <p>- 이게 800g 12팩이면 9.6kg입니다. 거기에 황귀, 우슬, 진피, 오가피 각 0.002%, 수삼 0.001% 그렇게 했는데, 그러면 실제로 이 들어간 양이 얼마냐고 제가 이렇게 쪽 계산을 해 보니까 그냥 산술적으로 계산해서 화학적으로 증발되고 이런 거 빼고. 9.6kg에 하면 0.59. 1g도 안 되는 거예요, 실제로. 그런데 여기에 보면</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 함량이 적은 경우, 과하게 표현을 하면 안 되는 것이 맞습니다. 정확한 안내 진행 하겠습니다.</p> <p>- 일시불은 언제나 할 수 있고 노출을 일시불로 안 할 뿐이지, 진행하고 있습니다.</p> <p><방송제작2팀 오성훈PD/축산팀 김진훈MD></p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>또 그런 표현을 썼습니다. 그러니까 전통 식자재 이렇게 써가지고. 제가, 그 표현을 여기서 빠졌는데. 1g도 안 들어간 걸 가지고 이렇게 표현을 하는 게 조금 과하지 않나.</p> <p>- 요즘은 일시불로 지급하는게 거의 없고 대부분 무이자만 하는 것 같습니다. 대부분 무이자로 해서 3개월 할부, 몇 개월 할부 이렇게 가는데...</p> <p>- 수산대전에서 3천 원 할인, 5천 원 할인해 가지고 소비자의 가격을 깎아주는데, 그러면 그 깎아주는 가격은 깎아주는 거의 3천 원 할인이라 그러면 다른 납품받는 가격이나 유통 마진이나 이런 거에 변동이 없이 그냥 소비자가 1만 원을 내야 되는 건데, 7천 원만 내는 것인지 이 부분이 조금 궁금해서 여쭙습니다.</p>	<p>- 함량이 적은 경우 정확한 사실 정보 전달을 위해 '들어갔다' 정도로만 표현하는 것으로 심의 가이드에 맞춰 운영하고 있습니다. 고객 오인소지를 줄이고, 과하게 표현되지 않도록 방송마다 주의하여 운영하겠습니다.</p> <p>- 5만 원 이상 상품의 경우 무이자 할부를 적용하여 운영합니다. 고객이 구매하실 때에 일시불 구매를 원하시면 할부를 적용하지 않고, 일시불로 구매하시면 됩니다. 이를 정확히 안내하기 위해 자막에 정상 판매가/무이자 할부를 병행하여 노출하고 있습니다.</p> <p>- 전통 한방 재료 같은 경우는 국물의 잡내를 제거하기 위해 첨가되는 경우가 많습니다. 잡내를 어떻게 잡았는지 설명하기 위해 이런 부분을 표현한 것으로 그 자체로 맛을 내는 주재료가 아니기 때문에 함량은 미미합니다. 함량이 미비하거나, 함량을 알 수 없는 원재료의 경우 사용했다 정도로 진행하며, 영양, 건강, 맛 등 품질에 큰 영향이 있는 것과 같이 표현되지 않도록 주의하겠습니다.</p>			
방송 프로그램	<p><2024.8.4 23:55, 미바선쿠션(재방)>- 윤금선위원</p> <p>- 23호와 21호가 분명히 비교는 했는데, 보는 사람 입장에서는 저분이 약간 까무잡잡한 사람인지 아니면 피부가 흰지 전혀 몰랐고. 그냥 웬만하면 21호를 쓰라고 그래서 21호를 구입을 했더니 지금 여름이라 사실 얼굴이 많이 타잖아요. 제가 지금 바르고 왔기는 왔는데 너무 하얀 거예요.</p> <p>오히려 겨울에는 가리니까 잘 모를 수도 있는데. "웬만하면 21호를 쓰라." 는 표현은 저한테는</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 영상 하단에 '제품의 이해를 돕기 위한 이미지 화면이다~' 송출하고 있습니다만 과장된 시연으로 소비자를 현혹시키는 부분이라면 상품이 개선되는 부분으로 주의를 주도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작1팀 정혜정PD/패션뷰티팀 고희진MD></p> <p>- 본인의 피부보다 밝게 쓰는 것을 선호하는 분들이 많아서 21호와 23호가 고민이 될 땐 21호를 쓰라는 뜻으로 쇼호스트가</p>	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	아니었던 것 같습니다.	그렇게 표현했는데, 앞으로 해당 멘트는 지양하도록 하겠습니다.			
방송 프로그램	<p><2024.8.7 15:45, 1등급무항생제 오리>- 윤금선위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 방송에서는 우리가 아는 베이컨처럼 길게 나왔는데 실제로 배송해서 뜯어보니 거의 고기 형태를 알아볼 수가 없었습니다. - 냉동하라고 하는데 해동의 시간은 어느정도일까요? 	<p><방송기획팀 송승희PD/축산팀 서근복,이미린MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 본 제품은 냉동제품으로 상온에서 자연해동 혹은 냉장실 해동 시 10도가 넘지 않도록 주의를 요하고 있습니다. 해동에 대한 구체적 시간은 안내되지 않고 있고, 사용감에 따라 해동 후 조리하여 섭취하시면 됩니다. - 수작업을 통해 직접 절단하고 출고 전 급냉/진공 포장을 진행합니다. 해동 후에는 원육 특성상 모양이 일부 달라질 수 있어 '제품의 이해를 돕기 위한 이미지 화면입니다'라는 문구를 송출하고 있습니다. - 해당 제품은 냉동 제품이고 해동은 하루 전 냉동 보관하거나 흐르는 물에 20분 담궈 해동하면 좋습니다. 	○		
방송 프로그램	<p><2024.8.4 13:55, 제주하썸밤단호박>- 서인환위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 다른 방송에서는 흠집이나 품질 여부에 따라 등급이 있는데 특등급이라는 표현을 사용했을 때 기준이 있나요? - 단호박이 애칭이 있는데, 품종은 단호박하고 미니단호박하고 품종이 달라서 미니단호박은 바오짱이라는 품종을 얘기를 하더라고요. 사람들은 방송을 몇 번 보고 나면 단호박하고 미니단호박하고 품종이 다른 걸로 오해를 할 수 있겠다는 생각이 들었습니다. - 다른 데서는 호박을 작은 거 팔 때는 "단호박은 작을수록 맛 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 농산물품질관리원에서 제시하는 해당 작물의 등급을 사용하고 있고요. 소비자분들이 선호가 각각 다르듯이 어떤 분은 크게 좋고, 어떤 분은 작아서 한 번에 먹을 수 있는 게 좋고. 그렇게 여러 가지가 있다 보니까 저희가 기존 과수마다 조금씩 설명을 달리 드리고 있는 편입니다. <p><방송제작2팀 이지원PD/농산팀 윤다솜MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - <농산물 품질관리법>의 농산물 표준규격에 따라 모양, 색택, 결과 등의 항목을 검토하여 특등급 표기를 하고 있습니다. 	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>있는 거 아시죠?" 이라고 팔아요. 그런데 큰 거 팔 때는 "작은 거는 먹을 거 없는 거 아시죠?" 이라고 팔더라고요. 이게 매출만을 위한 멘트인가요?</p>	<p>- 미니단호박의 경우 일반 단호박과 품종이 별개인 것은 아니며, 사이즈가 작아 통상 애칭으로 '미니 단호박' 이라고 표현하고 있습니다. 소비자에게 원물 사이즈감에 대한 정보를 직관적으로 전달하기 위해 '미니단호박' 표현을 사용하고 있으며, 미니단호박에는 보우짱 품종이 많습니다. 미니단호박이 일반 단호박과 다른 품종으로 오인되지 않도록 정확한 정보를 전달 할 수 있도록 노력하겠습니다.</p> <p>- 자사 타 단호박 상품과 달리 이 상품은 비교적 작은 사이즈 부터 큰 사이즈까지 골고루 들어 있는 구성이라, 필요 및 선호에 따라 다양한 사이즈를 활용할 수 있다는 점 강조하다보니 나온 멘트였습니다. 매출뿐만 아니라 고객들에게 진정성을 드릴 수 있는 방송이 되도록 주의하겠습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.15 8:20, 레드플러스청양구기자>- 김윤자위원</p> <p>- 청양구기자가루 추출농축액 60%, 고형분 함량 8%, 난소화성 말토덱스트린 분말 40%. 상품통에도 이 난소화성말토덱스트린 분말이 40%라고 이렇게 명시는 돼 있습니다. 그런데 이 방송을 계속 듣고 있으면 구기자 분말이 100%인 것 같은 착각을 조금 일으키더라고요. 그래서 이거는 구기자 100% 분말을 과육 씨 모두 통째로 분말을 했나. 발효 추출 이 내용이 들어오지 않고. 난소화성말토덱스트린 설명이 부족한 것 같습니다.</p> <p>- 난소화성덱스트린, 간단히 설명하면 식이섬유 같은데 소비자 들이 쉽게 이해할 수 있도록 설</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 상품이 구기자 쪽으로 집중이 되다 보니까 부 원료 부분에는, 함유물 부분에는 설명이 부족해서 아무래도 소비자분들에 대한 정확한 이해가 부족하게 그렇게 설명이 된 것 같은데요. 저희가 앞으로 난소화성말토덱스트린이라는 역시도 이렇게 설명을 해 가지고 전달드릴 수 있도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작3팀 박정환PD/농산팀 고정현MD></p> <p>- 난소화성말토덱스트린 분말의 특성 및 장점에 대해 소비자위원님께서 제시해 주신 장점을 포함하여 방송 중 소구할 수 있도록 진행 예정(24/9/8 방송)</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>명이 필요했습니다.</p>	<p>- 향후 방송에서 수용성 식이섬유, 물에 녹는 것을 도와주는 역할로서 부재료에 대해서도 설명할 수 있도록 하겠습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.7.24 7:15, 궁중갈비탕>- 김선미위원</p> <p>- "원육 함량이 45%이기 때문에 거의 반"이라고 했는데, 원재료를 찾아보니까 사진에서처럼 소갈비 35%, 소사태 10%로 가공전이라는 설명이 있었습니다. 상품에 대해 설명을 할 때 소비자가 현혹되지 않도록 정확한 정보를 전달했으면 좋겠습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 게스트 교육을 철저히 진행하도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작2팀 최성철PD/축산팀 김진훈MD></p> <p>- 함량에 대한 표현 진행 시 정확한 정보가 전달 될 수 있도록 게스트에게 재차 안내하고, 부연 설명이 필요할 경우 쇼호스트가 추가 안내할 수 있도록 개선하겠습니다.</p> <p>- 가공 전 함량으로 가공 후 실제 제품의 함량과는 차이가 있기 때문에 향후 방송 시 해당 표현은 지양하도록 하겠습니다.</p>	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.1 12:40, 한우한판불고기>- 김선미위원</p> <p>- 국이랑 채소와 과일이 이렇게 보이죠?" 라는 언급이 있었지만, 육안으로 보서는 과일이 들어 있는지 확인할 수 없었습니다. 그래서 앱을 찾아보니까 사진에서처럼 상품 설명에는 국내산 과일 사과, 배 이렇게 있었지만 원재료명에는 과일은 없었습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 국내산 과일이 육안으로 확인할 수 없다고 하였고요. 확인할 수 없었던 게 이거는 소스에 갈아서 같이 들어가 있는 상태였기 때문에 육안으로 확인할 수 없는 거고. 저희가 혹시나 상품설명에는 국내산 과일 괄호 열고 사과, 배 이렇게 써 있는데, 소스라고 한 이런 거는 구체적으로 다시 한 번 명기를 하도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작3팀 박규리PD/축산팀 서근복MD></p> <p>- 제품 원재료 중 소스에 포함되어 있으며 가공된 국내산 과일 원재료로 원재료명 및 함량에는 국내산 과일로 표기되어 있지 않습니다. 관련 내용은 품질보증팀과 방송심의팀에서 확인하</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.12 20:40, 맥문동진액골드>- 이순행위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 사포닌과 조사포닌이 같은 건가? 이런 궁금증이 좀 있었습니다. - 이 제품이 8박스 240포의 수량을 가진 제품입니다. 요즘 하도 날씨가 더워서 만약에 240포를 집에 들여놨을 때 상온에 하면 30도가 될 수도 있고 그런데 그게 가능한 건지. 아니면 냉장고에 다 넣어서 보관을 하는 것이 훨씬 더 좋은지 그런 것들을 이야기해 줬으면 좋겠다는 생각을 했습니다. - 방송에서 22시간 깊게 우려 끓인 제품이라는 거를 강조해서 오래 끓이면 이게 조금 더 성분이 우러나서 좋은 성분이 우러나서 좋은 것인지, 진액 골드만의 어떤 다른 것인지 사실 그 부분이 궁금했습니다. - 진액이라는 브랜드명과 달리 맥문동 성분은 2%밖에 안 되는 게 조금 아쉬웠습니다. - 시연 시 맥문동에 사포닌이 좀 많다는 것을 보여주기 위해 생맥문동을 끓인 것과 볶은 맥문동을 끓인 것을 보여줬는데 볶은거에서 거품이 훨씬 더 층이 높습니다. 이 시연이 맞는지 모르겠습니다. 	<p>였으나, 표시사항에 노출되어 있지 않아 상품설명에 추가 기재하여 추가 방송 진행 예정입니다.</p> <p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 사포닌은 생물이 스스로를 지키기 위해 생성하는 물질이 사포닌의 정의고요. 조사포닌은 사포닌의 총책입니다. 그래서 사포닌으로 변환된 물질이거나 사포닌으로 추정되는 물질 전부를 저희가 조사포닌이라고 하는데, 그래서 사포닌은 정확하게 함량 강조를 하기 위해서 이 사포닌 성분이 많은 것이 대표적으로 인삼입니다. 그래서 인삼과 저희가 비교를 하였고. 조사포닌 같은 경우에는 맥문동과의 볶은 맥문동 이렇게 사용을 했습니다. 그런데 아무래도 이게 여러 성분들을 저희가 전달하다 보니까 정확하게 개념 정리를 설명을 못한 부분이 있어서 이런 부분은 향후 방송 때 보완해서 전달드리도록 하겠습니다. - 보관방법은 확대경에 안내해서 노출하고 있는데, 좀 더 확인하기 수월하도록 방송 측과 협의하겠습니다. - 직접 끓이고, 우려먹는 것과 맥문동 진액골드를 구매하는 차이는 이 맥문동진액골드는 맥문동진액 제조를 위한 로스팅 방법 특허를 가지고 있습니다. - 진액이라는 표현을 저희가 맥문동 함량이 8%고요, 실제. 그리고 진액은 생물의 몸 안에서 생겨나는 수액이나 체액을 이야기합니다. 이제 다소 간에 저희가 알고 있는 진액이나, 실제 사전적인 진액 표현이 좀 달라서 저희가 성 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>분이라든가 함량을 정확하게 설명을 방송 중에 드리도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작3팀 윤일PD/농산팀 김지선MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 조(粗)사포닌이 사포닌까지 포괄하는 더 큰 개념입니다. 실제 방송에서도 사포닌을 총칭하는 조사포닌으로 멘트중입니다. - 본 제품은 실온 보관으로 안내되고 있고, 실온은 1°C~35°C입니다. 모든 제품은 보관 방법에 따라 보관 하시는 게 맞고 언급시 오히려 고객에게 혼동을 줄 수 있어 언급하지 않습니다. - 맥문동 진액을 만드는 방법에 대한 특허를 보유하고 있으며 그에 따라 맛, 향, 색 등 모두 달라집니다. - 진액의 사전적 의미와 다르지 않으며, 맥문동 성분은 8%입니다. - 사포닌은 물에 녹으면 '발포'작용을 나타내는 물질로 물에 녹으면 '거품'이 잘 나는 특징을 갖고 있습니다. 볶은 맥문동이 사포닌 함량이 더 높아 거품이 많은 것을 직접적으로 보여주는 시연입니다. 			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.10 01:00, 도미솔김치(재방)>- 이진한위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 총각김치, 깻잎김치 사실은 제가 총각무, 총각김치도 많이 쓰는 표현이고 해서 헷갈리는 부분이 있었는데, 총각김치라는 표현도 많이 쓴다는 걸 알게 됐고. 깻잎 같은 경우 깻잎김치라는 표현을 많이 쓰는지 모르겠습니다. 보통 김치라는 표현이 대개 보면 소금에 절인 배추나 무를 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 총각김치, 깻잎김치는 전부 국어사전에 올라가 있습니다. 총각김치가 표준어입니다. 그다음에 깻잎무침, 깻잎겉절이, 깻잎김치. 무침, 김치 겉절이 다 있는데, 사전적으로도 깻잎김치는 있는 표현입니다. 김치 양념을 베이스로 하여서 깻잎을 소금에 절인 다음에 김치를 깻잎으로 담그게 되는 형 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>마늘이나 이런 양념을 같이 버무려서 발효' 다시 한 번 확인해 볼 필요가 있습니다.</p> <p>- '도미솔'이라는 것과 김치가 무슨 관계인지 헷갈렸습니다.</p>	<p>태입니다. 사전에도 깻잎김치라고 나와 있습니다.</p> <p><농산팀 이수진MD></p> <p>- 김치는 일반적으로 당사 주 고객인 주부들 사이에 많이 쓰는 용어라 헷갈림은 덜하겠지만 제조 과정을 좀 더 상세히 설명하여 오인소지 없도록 하겠습니다.</p> <p>- 도미솔은 브랜드명으로 기본 화음처럼 모두가 잘 어우러져 완성도 있는 김치를 만든다는 뜻을 담고 있습니다. 소비자에게 설명하여 헷갈리지 않도록 하겠습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.16. 8:20, 당찬여주(분말)>- 임원택위원</p> <p>- 방송을 보면 제주산이다. 여러 가지 사진이나 배경을 보여주면서 강조를 여러 번 했는데요. 정작 제주산 여주가 좋은 이유에 대해서는 특별한 설명이 없었습니다.</p> <p>- 처음에 건강기능식품인지 알고 눈여겨봤는데, 알고 보니까 일반 식품에 속하는 기타 가공품이더라고요. 건강기능식품 내지 그런 부분이 아니라는 거는 한 번 정도는 언급을 해주셨으면 좋을 것 같습니다.</p> <p>- 쇼호스트가 정수기 옆에 두고 물 대신 물에 타서 물처럼 계속 섭취하라고 멘트했는데, 실제로 자막을 보니까 하루에 1~2회 먹으라고 되어 있더라고요. 정확한 정보를 안내해 주시면 좋을 것 같습니다.</p> <p>- 쇼호스트가 이 제품이 여주의 과육과. 보통 과육을 먹는데, 이 건 껍질까지 분말로 해서 더 좋다고만 계속 설명을 하는데, 껍</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 제주산은 물 빠짐이 좋은 제주의 이런 현무암 토양 특성이 여주 재배에 유리합니다. 그래서 이런 부분에 대해서는 저희도 제주산 여주를 강조를 좀 하고 있으니까 방송에서 보완해서 설명하도록 하겠습니다.</p> <p>- 실제로 건강기능식품이 아니고, 이 식품은 기타 가공식품인데요. 건강기능식품의 분류 안에 들어가는 것은 저희가 건강기능식품으로 노출하지만, 그게 아닌 것도 물론 우리 몸에 여러 가지 유효한 성분들이 있기 때문에 식품유형의 분류는 또 분류지만 그에 대한 이런 유효함이라든가 이런 부분은 사실은 그 제품 혹은 원재료가 그대로 가지고 있는 특성이기 때문에 이 부분은 일반식품이나 건강기능식품이나 크게 다른 종류인 걸 인지하고 그렇게 보시면 될 것 같습니다.</p> <p><방송제작3팀 신정일PD/농산팀 고정현MD></p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>질까지 꼭 먹어야 되는 이유가 있는지. 이렇게 먹으면 뭐가 더 좋은 건지 설명을 해 주셨으면 좋겠습니다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 제주산으로서의 여주 재배상의 장점, 여주 껍질에 카란틴 성분이 포함되어 있어 혈당 조절에 도움을 주는 장점에 대해 방송 중 소구 예정(24/9/15 방송) - 제주산 여주가 좋은 부분에 대해 더욱 보충하여 설명하겠습니다. - 자막으로는 꼼꼼을 통하여 일반식품이라는 점이 노출되고 있습니다. 쇼호스트 멘트를 통해서도 설명하도록 하겠습니다. - 일반식품이기에 특별하게 섭취에 제한이 있지는 않지만 권장 사항 자막노출로 내용이 상이했던 것 같습니다. 추후 방송에서 수정하도록 하겠습니다. 			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.11 10:20, 궁중뼈없는갈비탕>- 박창희위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 가마솥과 가마솥 방식의 차이는 어떤 게 가마솥 방식인지. 가마솥은 우리가 아는데, 소비자들에게 자세한 설명이 필요하지 않았나 생각합니다. - 자막에 여름철 냉장고 보관 걱정NO, 상온보관 이렇게 하는데 한 달이든 두 달이든 1년도 상온보관이 되는지. 그것에 대해서 역시 소비자들에게 자세한 설명이 필요할 것 같습니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 전통 가마솥 같은 그런 방식을 얘기하는 건데 현대 저희 일반 제조시설에서 보신 적은 있으실 것 같습니다. 큰 스테인레스 같은 통에다가 밑에서 가열하고 위에는 뚜껑을 체결해서 압력이 가해지게끔. 압력밥솥 같은 형태의 그런 큰 솥을 가마솥 방식이라고 하고 있습니다. - 상온보관이라고 하면 식품공정상 15도에서 25도를 얘기를 하고요. 실온이라고 하면 1도에서 35도를 얘기하고 있거든요. 그런데 요즘같이 무더운 여름날 계속 무더위가 지속되고 있어서 조금 저희가 안전하게 상온보관, 실온보관보다는 상온보관 15도~25도 이렇게 자막으로 안내하고 있습니다. <p><방송제작2팀 이호진PD/축산팀 김진훈MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 전통 가마솥 방식은 하단부에 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>가열을 진행하고 무거운 솔뚜껑으로 열기가 나가지 않게 조리하는 형태를 말합니다. 현대 제조시설에서는 전통 가마솥으로 대량생산하는 것이 어렵기에, 유사한 조리방식을 갖고 있는 냄비로 생산을 합니다. 이런 형태를 가마솥 '방식'이라고 안내하고 있습니다.</p> <p>- 소량의 제조가 아닌 옛날 가마솥처럼 많은 양을 한번에 제조하여 국물의 진함과 고기의 부드러움을 전달을 좀 더 알기 쉽게 표현 하였습니다.</p> <p>- 멸균제품으로 상온보관이 가능한 제품으로서 소비기한은 제조일부터 1년, 개봉 시 변질 우려로 빠른 섭취를 권장 드립니다. * 위 내용은 자막을 통해 안내드리고 있습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.12 15:40, 오롯담나주곰탕>- 박창희위원</p> <p>- 시연과 실제 개봉 제품의 지단의 양 차이가 많이 납니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 오인되지 않도록 추가 고명이나 지단은 최대한 지양하겠습니다. 또 업체를 통해 달걀 지단과 대파가 조금 더 많이 들어갈 수 있도록 반드시 개선하도록 노력하겠습니다.</p> <p><방송제작2팀 신수지PD/축산팀 이미린MD></p> <p>- 업체와 협의하여 실제 제품과 시연 제품의 차이를 줄이도록 하고, 실제 제품에 표시사항 함량과 차이나지 않도록 지단을 정확하게 넣도록 협의하겠습니다. 또한, 해당상품 리뉴얼 준비중으로 지단의 함량을 높이는 방향으로 검토해보겠습니다.</p> <p>- 이미 계란지단과 대파가 고명으로 함유된 상품으로, 이미지성을 위해 팩 개봉 후 올리는 추가적인 지단과 대파로 인해 오</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		인될 소지가 있다고 생각합니다. 추후 방송 시에는 제품과 오인 되지 않도록 제품에 들어가지 않는 고명으로 교체하여 운영하 겠습니다.			

※ '24년 8월 안건

- 시청자불만, 시청자평가원 의견, 방심위 조치 활용 공지 내용

시청자의견 및 심의 관련 주요 이슈사항 ('24년 8월)

□ 시청자 불만 관련

1. 대상PGM: 맏들로 갈아만든 100% 국산콩 찐콩물 60개/[시즌2]김규훈명장의 시그니처 영양바 80개/2024 군위농협 자두 3kg/에버홈 무선 텀블러 믹서기/[키친아트]까사핏 IH팬세트/스타일리스BLDC 무선 폴딩팬1+1/이효진 궁중 빼없는 특갈비탕 800gx12팩/고수룩 4종떡 세트100개/이효진LA갈비구이/[유칼립투스향]쉬슬러세탁세제+체리블라썸섬유유연제/[풍년]아노디피IH압력솔세트/까사마루 멀티 라운드 행거 1+1세트
2. 주요내용: 맛,식감불만/원재료불만/변질/맛,식감불만/불량불만/상품파손/기타상품불만

□ 방송심의위원회 관련

- [공영홈쇼핑] 특이사항 없음
- [GS+, KT, SK, 쇼핑엔티] 닥터린 폴리코사놀20 : 의견진술
 - 일반식품 판매방송에서 본 상품의 원료는 '사탕수수왁스알코올추출분말'임에도 불구하고, 식약처에서 인정한 건기식 개별인정원료명칭인 "사탕수수왁스알코올"로 표기하여 건기식으로 오인케함.
 - 본 상품의 원료와 관련 없는 수상 정보 소개 등 부정확한 정보 제공 하여 민원 발생

□ 시청자평가원 의견 (옴부즈맨 , 208회 분)

[고객의 소리]

- 광양 청매실 쪄낸 매실: 쪄낸 매실의 색상이 초록색이 아니라 살짝 노르스름한 빛을 띠어 청매실인지, 황매실인지 확인 요청 → 청매실을 절단해서 보존제 없이 진공 포장하여 배송되어 배송 중 절단 부분에 갈변 현상이 있을 수 있음, 추후 방송에서 해당 부분을 적극 안내 예정
- 까사메르 워싱 고주파 스프레드: 소재 설명 미흡 → 추후 방송에서 쇼호스트 멘트로 반복 멘트 예정

[시청자위원회]

- 신라온돌 풍기인견 휴 침대/카우치 소파 제품의 사이즈를 가늠할 수 있도록 쇼호스트가 누워 있는 모습을 연출했으나, 센티미터(cm)나 미터(m)로 된 사이즈 안내가 없어 정확한 사이즈를 알기 어려운 의견이 있었습니다. 방송 제작팀에서는 추후 방송에서 제품별 상세 사이즈 정보를 자막뿐만 아니라 쇼호스트의 멘트를 통해 추가 안내 예정입니다.

시청자위원회 주요 모니터링 안건

상품정보 상세 안내 하여 명확한 정보 전달을 위한 노력