

2024년 9월 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	'24.09.19	공영홈쇼핑	10/11	7	7	24명	○		

- 회의 참석자 명단

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

내부위원: 대표직무대행 이종원, 상품개발1실장 홍동표, 상품개발2실장 장희석, 방송제작실장 박인철, 미디어실장 김동환, CCM실장 정봉식, 마케팅실장 심인창
*수산팀장 전상운, 농산팀과장 이수진, 방송기획팀장 성혜영, 방송기획팀 이명희, 방송기획팀 송승희, 방송기획팀 최영정, 방송기획팀 정세중

2. 심의결과 및 조치현황

가. 의견제시 또는 시정요구

방송 편성	방송프로그램					자체 심의규정	합계
	보도	교양	연예.오락 (스포츠)	기타	소계		
-	-	-	-	11	11	-	11

나. 사업자 반영

구분	수용	참고	반론	합계
건수	11	-	-	11

* 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

- 9월 시청자위원회 회의 속기록 홈페이지 공개

6. 의견제시(시정요구)에 대한 조치내용(8월)

구 분	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, 궁중뼈없는갈비탕>- 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 어느 정도일까요? 	<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 미니 단호박하고 품종이 달라서 미니 단호박은 바오짱이라는 품종을 얘기를 하더라고요. 사람들은 방송을 몇 번 보고 나면 단호박하고 미니 단호박하고 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, 선택, 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 '미니 단호박' 표현을 사용하고 있으며, 미니 단호박에는 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)입니다.</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 봐서는 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 하셨습니다. 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 쓰여 있는데, 소스 라고 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 품질 보</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>증팀과 방송심의팀에서 확인하였으나, 표시사항에 노출되어 있지 않아 상품설명에 추가 기재하여 추가 방송 진행 예정입니다.</p>			
<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 것을 강조해서 오래 끓이면 이게 조금 더 성분이 우려나서 좋은 성분이 우려나서 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><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 하려고 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 진 	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>액 표현이 좀 달라서 저희가 성분이라든가 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. 			
방송 프로그램	<p><2024.8.10 01:00, 도미솔김치(재방)>- 이진한위원</p> <p>- 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</p>	<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 김 	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>보면 소금에 절인 배추나 무를 마늘이나 이런 양념을 같이 버무려서 발효' 다시 한 번 확인해 볼 필요가 있습니다.</p> <p>- '도미솔'이라는 것과 김치가 무슨 관계인지 헷갈렸습니다.</p>	<p>치를 깻잎으로 담그게 되는 형태입니다. 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 좋</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>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>다고만 계속 설명을 하는데, 껍질까지 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>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<ul style="list-style-type: none"> - 전통 가마솥 방식은 하단부에 가열을 진행하고 무거운 솥뚜껑으로 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. - 소량의 제조가 아닌 옛날 가마솥처럼 많은 양을 한번에 제조하여 국물의 진함과 고기의 부드러움을 전달을 좀 더 알기 쉽게 표현 하였습니다. - 멸균제품으로 상온보관이 가능한 제품으로서 소비기한은 제조일부터 1년, 개봉 시 변질 우려로 빠른 섭취를 권장 드립니다. * 위 내용은 자막을 통해 안내드리고 있습니다. 			
방송 프로그램	<p><2024.8.12 15:40, 오롯담나주곰탕>- 박창희위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시연과 실제 개봉 제품의 지단의 양 차이가 많이 납니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 오인되지 않도록 추가 고명이나 지단은 최대한 지양하겠습니다. 또 업체를 통해 달걀 지단과 대파가 조금 더 많이 들어갈 수 있도록 반드시 개선하도록 노력하겠습니다. <p><방송제작2팀 신수지PD/축산팀 이미린MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 업체와 협의하여 실제 제품과 시연 제품의 차이를 줄이도록 하고, 실제 제품에 표시사항 함량과 차이하지 않도록 지단을 정확하게 넣도록 협의하겠습니다. 또한, 해당상품 리뉴얼 준비중으로 지단의 함량을 높이는 방향으로 검토해보겠습니다. - 이미 계란지단과 대파가 고명으로 함유된 상품으로, 이미지성을 위해 팩 개봉 후 올리는 추 	○		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>가적인 지단과 대파로 인해 오인될 소지가 있다고 생각합니다. 추후 방송 시에는 제품과 오인되지 않도록 제품에 들어가지 않는 고명으로 교체하여 운영하겠습니다.</p>			

7. 의견제시 또는 시정요구 내용에 대한 답변(9월)

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.8.27 21:45, 농협사과(농협식품)> 조선행위원</p> <p>- 쇼호스트가 시연을 하면서 세척사과라고 해서 직접 깨물어 먹는 이런 시연까지 했습니다. 제가 알기로 보통 사과나 참외나 이런 데 겉포장에 왁스인가? 마르지 말라고, 유통기한을 보존하기 위해서 왁스칠을 하는 걸로 알고 있습니다. 그냥 먹으려면 잘 세척을 해야 되거든요. 정말 왁스칠하지 않는 일반 생육사과나 이런 거는 겉면이 거칠거칠한데. 제가 받아서 만져보니까 약간, 전체가 다 그런 건 아니고 몇 개 사과는 왁스의 이물감이 좀 남아 있었던 그런 아쉬운 감은 있었습니다.</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 최근에는 왁스 사용을 하지 않고 스마트 플래시라고 해서 사과를 오랫동안 저장하려고 일종의 가스 같은 것을 뿌립니다. 이런 가스의 경우 마른 휴지로만 닦아도 잘 닦입니다. 햇사과다 보니 워낙 신선해서 휴지로만 해도 깨끗하게 광나는 효과가 있습니다.</p> <p>- 가스의 성분은 확인 후 안내드리도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작2팀 이지원PD/농산팀 강동완MD></p> <p>- 홍로 품종의 경우 부사 대비 표면에 거침이 덜 하고 부드럽다는 특성을 가지고 있습니다. 사과 세척 및 선별 과정에서 이물감이 남지 않도록 더욱 세심하게 관리하도록 하겠습니다.</p>	○		
방송 프로그램	<p><2024.9.9 10:25, 국내산LA갈비> 윤금선위원</p> <p>- 다른 방송을 좀 넘겨봤더니 NS홈쇼핑, KT알파 방송에서도 이 LA갈비를 똑같이 팔고 있었습니다. LA갈비를 다 양념해서 팔고 있었는데, 공영방송이 가격이 제일 저렴하더라고요. 그리고 또 그램도 똑같았는데, 심지어 한 1만 원가량이 더 싼 것 같습니다. 그래서 모처럼 보면서 다른 방송이랑 비교했을 때 혹시 더 비싼 걸 산 사람들은 조금 속상하지 않았을까 싶은 생각을 하면서 모처럼 공영방송에 대해서 또 추석 물가를 생각하면서 이렇게 방송하지 않았나 싶은 생각에 조금 기분이 좋았습니다.</p>	<p><방송제작2팀 오성훈PD/축산팀 김진훈MD></p> <p>- 소비자물가가 상승하는 시기에는 공적 채널로서의 역할 수행을 위해 물가안정행사 등 가격할인 행사를 진행하고 있습니다. 가계경제에 보탬이 되는 행사를 정기적으로 수행하여 가계 경제에 조금이나마 보탬이 될 수 있도록 운영하겠습니다.</p>	○		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.9.8 9:10, 홍삼정원데이 스틱> 서인환위원</p> <p>- <홍삼정원데이 스틱> 띄어쓰기를 전혀 하지 않아서 읽기가 힘들었습니다. 홍삼정 한 칸 띄고 원데이라고 쓰시면 조금 더 좋았을 텐데 그런 생각을 했습니다. 띄어쓰기를 한 데도 있고, 안 한 데도 있고 그랬는데, 띄어쓰기를 썼으면 좋겠다 싶습니다.</p> <p>- 농축액이라고 하는데, '농축액이 10%고, 추출액이 90%' 이렇게 돼 있습니다. 추출방식을 물로 추출해내는 방식이 있다고 하는데, 이렇게 추출액이 90%로 더 많으면 농축액이라고 설명하지 않고, 추출액이라고 해야 되지 않을까 이런 생각입니다.</p> <p>- 사포닌이라고 이런 설명을 하지 않고, 그냥 진세노이드 이렇게 설명을 해서 저건 다른 성분인가 하는 생각이 들기도 해서 인삼에 있는 사포닌이 진세노이드라는 설명이 있으면 좋겠다는 생각입니다.</p> <p>- 첨가물이 없어서 당뇨 걱정을 안 해도 된다고 했는데, 당뇨치료제 사용자는 주의하라고 해서 앞뒤 말이 서로 맞지 않아서. '걱정하지 말라고 해 놓고, 당뇨 환자는 주의하라는 말이 있는 건 뭐지?'라는 생각을 했습니다.</p> <p>- GMP라는 표현보다 알기 쉽게 건강기능식품이라고 더 많이 표현해주는 것은 어떨지?</p> <p>- 사포닌이 컴파운드K라는 성분으로 변화가 되는 것에 도움이 되는 것인데 컴파운드K로 얼마나 바뀌는지,</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 띄어쓰기는 방송 중에 적용할 수 있도록 논의해보겠습니다.</p> <p>- 정확하게 인삼의 사포닌이 진세노사이드라고 정확히 말씀드리도록 하겠습니다.</p> <p>- 당뇨 관련해서는 모든 건강기능식품이 광고를 하게끔 되어 있어가지고 이 제품이 당뇨랑은 상관이 없지만, 당에 대해서는 이런 정보가 없다는 것을 말씀을 드리고 있는 건데. 고객들 입장에서 이게 빠르게 지나가다 보니까 헛갈릴 수 있는 그 부분에 대해서는 저희가 조금 더 상세히 설명 드리겠습니다.</p> <p>- GMP, WCS 보다 일반적인 내용 위주로 설명을 드렸으나 자막이나 추가적인 부분에서 설명을 자세히 드릴 수 있도록 노력하겠습니다.</p> <p>- 이 상품은 발효홍삼 제품이 아니라서 컴파운드K나 이런 부분을 말씀드리기 어려운 부분이 있었습니다.</p> <p><방송제작3팀 오재열PD/농산팀 고정현MD></p> <p>- 상품명 띄어쓰기, 농축액과 추출액 설명 등을 24년 10월 1일 방송에 반영하였습니다.</p> <p>- 용어나 어려운 단어들에 대해 추후 MD, 쇼호스트와 협의하여 명확하고 쉽게 이해할 수 있도록 준비하겠습니다.</p> <p>- 홍삼은 건강기능식품으로 당뇨 관련 문구를 삽입하게 되어있어 표시하였으며 관련 멘트는 할 수 없어 진행하지 않았습니다.</p>	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>농축액에 사포닌 성분이 얼마나 들었는지, 한 봉지에 사포닌이 얼마나 들었는지 등 상품에 대한 자세한 설명이 부족했다고 느꼈습니다.</p>				
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.9.5 9:20,농협봉화고춧가루> 김윤자위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 고추를 물세척을 한 고추라고 이야기를 하는데, 계속 자막나 멘트를 하면서 자막에는 한자를 써서 水세척 또 물세척 이런 말을 굳이 혼용해서 사용을 하더라고요. 그냥 물세척이라고 하더라도 쉽게 알아들을 수 있을 텐데, 왜 이렇게 水세척 이렇게 쓰는지. 그 이유가 있는지 궁금합니다. - 고춧가루 구매를 갖춘 제가 생각할 때 매운 정도가 고춧가루의 선택하는데 중요한 기준이 될 것 같습니다. 매운 거를 잘못 먹는 사람들도 있고, 매운 거를 좋아하는 사람도 있고 그래서 이 고춧가루 매운 정도가 중요하다고 생각합니다. 그날 설명회에서는 고춧가루 빛깔이 곱다는 말은 여러 번 했는데, 매운 정도에 대해서는 거의 없었습니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 물세척에 대해서 가능하면 통일하거나 병기해서 헛갈림을 더 할 수 있도록 저희가 신경 써서 하도록 하겠습니다. - 저희가 고춧가루의 굵기 같은 경우는 메쉬로 표기를 하고, 맵기는 스킵(SHU) 단위로 하고 있는데, 사실 고객들에게는 스킵(SHU)이나 이런 단위가 인지가 되어 있지 않다 보니까 저희가 일반적으로는 보통 매운맛, 보통 굵기라고 언급을 하고 있는데 아마 이 부분 노출이 적었기 때문에 그렇게 느끼셨을 것 같습니다. 이 부분 저희가 참고해서 자세히 멘트 하도록 하겠습니다. <p><방송제작2팀 양학주PD/농산팀 강동완MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 물세척으로 표현을 통일해서 사용하겠습니다. - '보통 매운맛' 으로 자막 노출 하였으나 쇼호스트 멘트가 부족했던 것 같습니다. 차후 방송 시 시청자들이 충분히 인지할 수 있을 정도로 안내하겠습니다. 	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.9.3 21:45, 김규흔명인한과> 김선미위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 포털사이트에서 검색한 결과, 훨씬 싼 가격에 동일 제품이 다른 몰에서 이미 판매되고 있었어요. 공영홈쇼핑조차도 포털사이트를 통해서 들어가면 더 싸게 구매할 수 있었습니다. 최저 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 공식적으로는 가장 싸게 판매하고 있으나 제휴사에서 쿠폰이 붙는 경우가 있어 추후 방송에서는 해당 내용이 나오지 않도록 쇼호스트와 게스트에게 전달 하도록 하겠습니다. 	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
	<p>가가 무엇인지 정말 알쏭달쏭했 고요. 가격은 민감한 문제이므로 검증 후에 정확하게 전달해야 한다고 생각합니다.</p>	<p><방송제작2팀 이지원PD/농산팀 윤다솜MD></p> <p>- 온라인의 경우, 제휴사 쿠폰 발행으로 인해 최종 구매가격이 저렴하게 떨어지기도 합니다. 최 저가 표현은 소비자 입장에서 오인할 수 있는 부분이기 때문 에 해당 표현은 지양하도록 하 겠습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.9.4 21:45, 루체도르24K라 일라> 김선미위원</p> <p>- 상품 설명 중에 "총알이 부족 해서 총알을 모았다."라는 얘 기를 했는데요. 총알이 뭔가 해 서 찾아보니까 매수자금을 뜻하 는 주식은어인 것 같았습니다. 방송에서 은어나 속어가 아닌 바른 말을 사용했으면 좋겠습니 다.</p>	<p><방송제작실></p> <p>- '총알' 표현을 썼다고 하는데 이런 표현을 썼다는 게 충격적 인데 다시 한 번 점검해서 이런 일이 없도록 하겠습니다.</p> <p><방송제작1팀 고찬희PD/패션뷰 티팀 김지나MD></p> <p>- 방송언어로 적절하지 못한 표 현을 사용한 부분에 대해서 반 성하며 더 나은 표현과 바른 방 송을 할 수 있도록 노력하겠습 니다. (사전에 협의되지 않은 멘 트가 우발적으로 나온 것으로 향후 재발하지 않도록 주의하겠 습니다.)</p>	<p>○</p>		
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.31 14:00, 하성벌꿀세 트> 이순행위원</p> <p>- 방송된 꿀이 그냥 벌꿀이 아니 라 아카시아 벌꿀이었습니다. 벌 꿀 장점에 대해서 얘기를 많이 해 주셨는데, 방송 중에 디스플 레이된 사인물에는 야생벌꿀로 되어 있었습니다. 야생벌꿀이 별 도로 있고, 아카시아꿀이 별도로 있는데 사인물이 일치되지 않아 서 판매되는 거는 아카시아꿀인 데 좀 아쉬웠던 점입니다</p>	<p><상품개발2실></p> <p>- 최초에 협력사에서 론칭, 상품 했던 그 방송에 네임택을 두 번 째 방송에서도 교체하지 못하고 썼다고 하더라고요. 그래서 이것 은 협력사 실수로 확인을 했습 니다. 향후에 저희가 이런 것들은 철 저히 모니터링해서 실수 안 나 오게끔 그렇게 하겠습니다.</p> <p><방송제작2팀 이상철PD/축산팀 서근복MD></p> <p>- 방송 전 매대 체크를 할 때 자 연에서 채밀한 천연 아카시아벌 꿀로 야생벌꿀과 비슷한 것으로</p>	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
		<p>착각해 놓친 것 같습니다. 다음부터는 더 철저히 체크해 자막, 판넬 등 모두 용어를 통일해 사용하도록 하겠습니다.</p>			
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.9.5 22:50, 도미솔김치> 송준호위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - '왕비포기김치'라고 표현을 하고 있는데, 이게 침대처럼 킹사이, 퀸사이즈를 나누는 방식으로 '왕비포기김치'라고 해서 사이즈를 말하는 건지. 명칭을 '왕비포기김치'라고 굳이 부르는 기준이 있는지. 아니면 그냥 '왕비포기김치'라고 하는 건지 이런 부분에 대해서 조금 설명이 필요한 것 같습니다. - 설탕, 대두, 천일염, 소맥 부분을 제외하고 국내산이라고 표현을 하면서 설탕, 대두, 천일염, 소맥의 원산지에 대해서는 따로 설명을 하지는 않았습니. 자칫 100% 국내산 재료를 쓰는 것처럼 착각을 일으킬 수 있다는 생각입니다. - 자료화면에서 김치 포기나 이런 것들 당연히 맛있게 보이고, 탐스럽게 보이는 장면을 최대한 많이 쓰는 게 필요하긴 하지만, 실제 제품과 모양이 분명히 다를 수 있고 그럴 때는 이해를 돕기 위한 문구를 사용하는 것으로 알고 있습니다. 디스플레이 시연 때도 이런 내용들이 함께 노출되는 것이 좋지 않을까 생각합니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 충동구매를 유발하지 않도록 주의하겠습니다. - 설탕 자체가 우리나라에서 나지 않는 원료다 보니까 할 수 없이 수입을 통해서 쓰기 때문에 설탕은 제외 하고 있으며 간장에 들어 있는 대두나 천일염, 소맥 같은. 간장 자체는 국내산이 맞지만, 그 안에 있는 소맥이나 대두 같은 경우는 수입산이 섞여 있는 경우가 있기 때문에 그 부분을 포함해서 멘트를 진행하고 있습니다. 그 외에 김치에 들어가는 수십여 가지의 재료가 전부 다 국내산이기 때문에 주재료 국내산, 농수산물 국내산 이렇게 표현을 하고 있습니다. 다른 김치들 대비해서는 저희가 굉장히 많은 비율로 국내산을 쓰고 있다는 걸 표현하려고 했던 부분입니다. <p><방송제작2팀 이호진PD/농산팀 이수진MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 개별 상품의 상품명을 고객이 이해하기 쉽도록 방송 중 멘트로 설명 드리도록 하겠습니다. 또한 원산지와 같이 민감한 부분은 오인소지가 나지 않도록 더욱 구분하여 표현하겠습니다. 최대한 방송과 동일한 제품이 배송되는 것으로 협력사와 소통하고 있고 실현하도록 하겠습니다. - 디스플레이 시연 때도 해당 자막을 노출하겠습니다. 	<p>○</p>		
<p>방송</p>	<p><2024.9.8 19:50, 장길영사과세</p>	<p><상품개발2실></p>	<p>○</p>		

구분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
프로그램	<p>트> 이진한위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 맛있는 사과라고 생각했는데 시연 시 무른 모양을 봤을 때, 이상해보였습니다. 한번 더 자르는 시연을 했는데 여전히 무른 모양이었습니다. - 날개포장하면 사과 자체가 다른 과일을 성숙하게 만들기 때문에 그걸 막는 효과가 있다는 걸 최근에 제가 알게 됐는데, 그런 효과로 날개포장을 했다고 말씀을 해 줬으면 훨씬 더 신뢰도 있고 상품의 가치가 높아졌을 텐데 날개포장의 의미가 위생적인 의미로만 얘기가 된 것 같아서 그런 게 아쉬웠다는 생각이 들었습니다. - 맛책임제라는 게 중요한 얘기는 한데, 정말 불만족 시 100% 반품, 환불이라는 멘트를 많이 했는데, 실제로 정말 반품했을 때 하는 생각이 들어서 실제로 반품된 사례가 있으면 알고 싶습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 잘랐을 때 만 알 수 있는 부분이라서 아마 협력사 측에서 사전에 거르지 못한 것 같습니다. 당도나 측정을 꼼꼼히 하여 다양하고 좋은 상품으로 시연할 수 있도록 하겠습니다. - 날개포장 같은 경우는 세척이기 때문에 포장해서 진행하고 있습니다. <p><방송제작2팀 이지원PD/농산팀 윤다솜MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 당도나 과육 등의 부분에서 더욱 면밀하게 선별할 수 있도록 준비하겠습니다. - 위원님이 말씀해주신 것처럼 개별포장하게 되면 공기가 순환되는 필름지이며, 부패 시 발생하는 에틸렌 가스도 어느 정도 배출되기 때문에 조금 더 오랫동안 보관을 할 수 있다는 장점이 있습니다. 위생적인 측면 뿐 아니라 해당 부분에서도 설명될 수 있도록 하겠습니다. - 맛책임제로 인한 반품건의 경우 종종 발생하기도 하나, 미미한 수준이라 해당 프로모션은 지속적으로 협력사측에서 진행하고 있습니다. - 협력사가 준비한 사과 원물의 상태가 좋지 않아 무른 사과가 방송에 많이 노출되었고, 이에 대해 저희도 우려하여 방송 후 협력사에게 고객들에게 배송되는 상품의 퀄리티를 재차 점검할 것을 요구했습니다. - 날개포장을 함으로써 냉장고에 다른 과일과 보관할 때 신선함을 오래 유지할 수 있다는 점 방송에서 소구하도록 하겠습니다. 			

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
<p>방송 프로그램</p>	<p><2024.8.28 14:20,대령숙수육수의비밀(상생)> 임원택위원</p> <p>- 19가지 국내산 농수산물이라고 되어 있었는데, 밀에 자막을 보면 실제로 전부 분말이랑 가루를 섞어서 두유를 만들었습니다. 제조사가 국내산 재료를 전부 분말로 가루로 만들어서 이걸 육수로 만드는 것인지, 여러가지 농수산물을 외부 업체에서 구입을 해서 자기들이 제조만해서 판매를 하는 것인지 좀 불분명합니다.</p> <p>- 맛의 비밀 특허받은 제조 방법 사용. 상황쌀누룩으로 깊은 맛을 올렸다고 되어 있는데, 이게 아마 상황쌀누룩으로 제조방법을 특허받은 것으로 보이는데, 제종 방법이지 맛을 증진시키거나 한 것은 아니라고 알고 있습니다. 맛의 비밀이라고 말하는 것은 맞지 않는 것 같습니다. 깊은 맛을 올렸다고 하는 것은 이 특허로 인해서 맛이 좋아졌다고 소비자가 오인할 가능성이 있기 때문에 수정이 필요하다고 생각했습니다.</p> <p>- 쇼호스트나 밀에 자막으로 계속 같은 표현이 반복되더라고요. 이 육수를 사용하면 맛있다, 아주 깊은 맛이다, 아주 진한 맛이다라고 하는데 의미 없는 표현을 반복할 필요가 없지 않나 생각이 들었습니다.</p> <p>- 젊은 아줌마들 사이에 아주 유명한 제품이라고 했지만 인터넷이나 블로그 찾아봤는데 이 제품이 언급되어 있는 것이 확인되지 않았습니다. 객관적으로 확인되지 않은 표현인 것 같습니다.</p>	<p>다.</p> <p><방송제작3팀 박정환PD/상생협력팀 손태영MD></p> <p>- 상황버섯 증균으로 배양된 곡류 및 과채류를 포함하는 기능성 상황버섯 배양 혼합물의 제조방법으로 상황버섯과 곡류 및 과채류의 약리효과와 풍미가 잘 어우러져 섭취가 용이하고, 기능성이 추가되나 방송 심의 상 제약으로 인해 깊은 맛이라고 표현하였습니다.</p> <p>- 2021년 제품 출시되어 현재까지 수출입부터 오픈몰, 폐쇄몰 등 다양하게 판매되고 있고 구매후기도 좋은 상품입니다. 젊은 아줌마들사이에 유명한 제품이라는 표현은 기존 온라인에서 판매되던 제품으로 제품후기나 판매량 등을 볼 때 충분히 인기 있는 상품이라 판단되어 표현한 내용입니다. 말씀하신대로 객관적인 판단 내용은 아니라 표현에 신중을 기하도록 하겠습니다.</p>	<p>○</p>		

구 분	의견제시 또는 시정요구내용	답변내용	수용	참고	반론
방송 프로그램	<p><2024.9.6 19:40, 빨강진도구기자> 박창희위원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 베타인, 모나콜린-K. 핵심 영양 성분이 많이 함유되어 있다고 하지만, 이 성분들이 왜 좋은지에 대한 설명이 부족했습니다. - 발효기술이 정확히 어떤 것인지에 대한 설명이 미흡했습니다. - 1일 5g정도 먹으라고 하는데 1일 섭취량에 대한 안내가 없었습니다. - 자사 제품 대비 베타인 함량이 151%라고 강조하는데 그게 무엇인지 잘 모르겠습니다. 	<p><상품개발2실></p> <ul style="list-style-type: none"> - 건강식품이 아닌 일반 식품이라 심의적인 이슈가 있을 수 있어 고객들이 오인하지 않도록 설명하지 않았습니다. - 특히 받은 홍콩 발효기술 적용 같은 경우는 국내산 현미를 적용했다는 자막이 나가는 했는데, 아마 판넬, 멘트 따로 나가다 보니까 그 부분에서 이해가 조금 어려우실 수 있어가지고 저희가 같은 화면이 나갈 수 있도록 최대한 노력을 하도록 하겠습니다. - L바 자막에는 '기호에 따라서 드세요.'라는 안내 문구를 하고 있는데, 멘트로 자주 노출할 수 있도록 하겠습니다. - 자사 제품들이 베타인 함량 150% 이거는 이 상품이 리뉴얼된 거고, 리뉴얼되기 전 버전에 대해서 베타인을 알고 드시는 분들에게 정보를 드리고자 기존 제품 대비 150% 들어갔다, 이런 내용으로 저희가 안내를 드리고 있습니다. <p><방송제작3팀 오재열PD/농산팀 김지선MD></p> <ul style="list-style-type: none"> - 건강기능식품이 아닌 일반 식품이다 보니 왜 좋은가에 대한 효능 효과를 말씀드리는데 한계가 있었습니다. 발효기술에 관한 정보와 섭취량, 베타인의 함량 등 추후 방송시 MD, 쇼호스트와 함께 논의하여 좀 더 명확하고 쉽게 전달 드릴 수 있도록 개선하도록 하겠습니다. - '기호에 따라 섭취' 문구 노출 및 멘트를 추가하도록 하겠습니다. 	○		

※ '24년 9월 안건

- 시청자불만, 시청자평가원 의견, 방심위 조치 활용 공지 내용

시청자의견 및 심의 관련 주요 이슈사항 ('24년 9월)	
<input type="checkbox"/> 시청자 불만 관련	<p>1. 대상PGM: 한우먹는날 한우암소LA갈비 1.2kg x 2팩/2024 데일리 사과 홍로 6kg_비세척 정과/육미본가 소갈비찜 600g*9팩/인터쿡 루체 IH 인덕션 프라이팬세트/오슬로 V2 마사지건 세트 1+1/2024 햇사레 복숭아 4kg*1박스_황도/장길영 햇 홍로 보조개 사과 4.5Kg/한우먹는날 한우암소LA갈비 1.2kg x 2팩/까사마루 3단 트롤리 1+1_부하우스/캐치웰 X10플러스</p> <p>2. 주요내용: 원재료불만/기타상품불만/변질/포장불만,불량/불량불만/변질</p>
<input type="checkbox"/> 방송심의위원회 관련	<p>○ [공영홈쇼핑] 특이사항 없음</p> <p>○ [NS] 락앤락 스마트컵 프레쉬 보관용기: 신선 보관 용기 테스트 결과 시 시험 기간은 24일 표기하였으나 멘트로 31일, 서로 다른 정보 언급하여 '권고'</p> <p>○ [GS], [SK스토아], [현대홈쇼핑] 각질 타파 풋 세럼: 실제와 다른 성분으로 각질을 연출하여 개선 효과가 있는 것처럼 도포 시연 및 비교화면 방송에 있어 '의견진술'</p> <p>○ [NS] 이자독스 라하 기초세트: 주름 미백 기능성 화장품에 대해 '불독살, 이중턱 관리'등 화장품 효능·효과의 범위를 벗어난 과장 표현에 대해 '의견진술'</p>
<input type="checkbox"/> 시청자평가원 의견 (옴부즈맨 , 208회 분)	<p>[고객의 소리]</p> <p>- 식물성 멜라토닌 함유 멜라바인: 체험 찬스용 박스가 도착하지 않았다는 의견→ 체험 찬스용 박스가 따로 제공되는 것이 아닌 본품 12박스 가운데 1박스를 체험 찬스용으로 활용하는 것 인데 방송 중 안내가 미흡했던 것 같아 추후 더 친절하고 자세한 안내를 진행하겠습니다.</p> <p>[시청자위원회]</p> <p>- 완도 왕 특대 활(活) 전복 : 전복 손질법과 보관법에 대한 안내가 미흡했고 전복 세척을 위해 솔도 세트로 구성하면 어떨지에 대한 의견에 있어 공영쇼핑 시청자들이 관련 정보를 한눈에 쉽게 파악할 수 있도록 카드 뉴스 형태로 정보를 전달하는 [공영 위키, 전복 손질법]편을 제작하여 전복 세척부터, 이빨 제거, 손질 후 보관방법까지 자세히 안내하기 위해 노력하고 있습니다. 또 이후 구성에서 <전복 손질 칼> 포함하여 방송하고 있습니다.</p>
시청자위원회 주요 모니터링 안건	
<p>상품정보 상세 안내 하여 명확한 정보 전달을 위한 노력</p>	