

# 수산물검사제도와 앞으로의 과제

이상남

---

국립수산물품질검사원



# 수산물검사제도와 앞으로의 과제

---



---

## 목 차

I. 수산물수출·입 동향	2
II. 수산물검사제도	3
1. 수출수산물검사제도	3
2. 수입수산물검사제도	4
3. 이식용수산물검역제도	6
III. 위생관리제도와 국제 요구조건	9
1. 식품의 위생관리제도	9
2. 위생 및 식물위생조치에 관한 협정	11
3. 국제식품규격위원회(CODEX)	11
IV. 외국의 위생관리 및 검사제도	12
1. 미 국	12
2. 유럽연합(EU)	13
3. 일 본	15
4. 중 국	16
V. 위생안전관리제도 개선과제	19
1. 우리나라 식품안전관리 체계	19
2. 수산물 위생관리체계의 문제점	20
3. 위생관리체계 개선과제	21

# I. 수산물 수출·입 동향

## 1. 수출동향

### 총 수출

단위 : 톤, 천\$

'97		2000		2003		'03/'97 (%)	
물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
509,090	1,492,588	533,804	1,504,470	424,785	1,129,385	83	76

※ 수출국가 : 63개국 (주 수출국 : 일본, EU, 중국, 미국, 태국)

### 수출검사

단위 : 톤, 백만원

'97		2000		2003		'03/'97 (%)	
물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
81,731	186,906	132,721	257,603	95,807	273,914	117	147

※ ('03 기준) 총 수출물량의 23% 검사

## 2. 수입동향

### 총 수입

단위 : 톤, 천\$

'97		2000		2003		'03/'97 (%)	
물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
522,381	1,045,474	749,191	1,410,598	1,238,603	1,961,145	237	188

※ 수입국가 : 98개국 (주 수입국 : 중국, 러시아, 미국, 일본, 베트남)

### 수입검사(품질검사원)

단위 : 톤, 천\$

'97		2002		2003		'03/'97 (%)	
물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
333,973	830,111	514,753	1,340,469	930,387	2,061,228	279	248

※ ('03기준) 총 수입물량의 75% 검사

## Ⅱ. 수산물 검사제도

### 1. 수출수산물 검사제도

#### 가. 법적근거

- 수산물품질관리법 제29조(수산물 등에 대한 검사)

#### 나. 검사대상

- 의무검사 : 외국과의 협약 등에 의한 수출수산물
  - 한·미패류위생협정, 한·EU특정수입조건, 한·중위생관리약정, 한·베트남 위생관리약정, 국제기구 또는 수입국에서 요구하는 특별한 위생조건
- 희망검사 : 수입국의 위생증명 요구 등 민원인 신청 수산물

#### 다. 검사기준

- 『수산물·수산가공품검사기준및이식용수산물검역기준』 (검사원 고시)
  - ▶ 외국과의 협약 또는 수입국 요구 검사기준 우선 적용

#### 라. 검사방법 및 대상

- 서류검사 대상
  - 지정해역에서 생산된 이때패류
  - 미국과의 협정등에 의거 등록된 시설에서 생산된 수산물
- 관능검사 대상
  - 외국 요구기준의 이행확인을 위하여 필요한 수산물
  - 검사신청인이 위생증명서를 요구하는 수산물

### ○ 정밀검사 대상

- 검사신청인 또는 외국 요구조건에서 분석증명서를 요구하는 수산물
- 관능검사결과 정밀검사가 필요하다고 인정되는 수산물
- 수출된 수산물에서 유해물질이 검출된 경우 그 공장의 수산물

### 마. 불합격 수산물에 대한 조치

- 위해물이 검출된 불합격품은 판매금지 또는 폐기토록 시장·군수·구청장에게 그 사실을 통보
  - ▶ 중금속(수은, 납, 카드뮴), 마비성패독, 복어독, 타르색소 등

## 2. 수입수산물 검사제도

### 가. 법적근거

- 식품위생법 제16조(수입식품등의 신고 등)
- 행정권한의위임및위탁에관한규정 제34조 및 제40조

### 나. 수입신고 대상

- 수산동·식물(원형) : 활어·패류, 신선·냉장품, 냉동품, 해조류
- 단순가공처리된 수산동·식물 : 절단, 탈피, 가열, 건조, 염장 등

### 다. 수입신고 제외대상

- 공관용(공관에 준하는 기관 포함) 및 그 가족의 자가소비용
- 여행자 휴대용으로 자가소비용으로 인정하는 경우
- 무상으로 반입하는 견본 또는 광고물품으로 표시가 명확한 것
- 공동어업으로 포획·채취하여 국내선박에서 냉동·가공된 수산물
- 정부 또는 지방자치단체가 직접 사용하는 수산물
- 외국으로 왕래하는 선박, 항공기에서 사용하는 수산물

## 라. 검사의 종류 및 대상

### ○ 서류검사 대상

- 연구조사용, 외화획득용(단, 관광용으로 수입하는 수산물은 제외)
- 자사제품제조용원료
- 정부, 지방자치단체에서 수입(단, 공인검사기관 검사증명서 제출에 한함)
- 외화획득을 위한 박람회, 전시회등에 사용하기 위하여 수입하는 수산물등

### ○ 관능검사 대상

- 기준 및 규격이 설정되지 아니한 것
- 서류검사 대상중 관능검사가 필요하다고 인정하는 수산물(유사어종, 위생 약정체결국가에서 수입되는 수산물, 수입금지복어류, 자사제품제조용원료)
- 관세법으로 압류, 몰수하여 검사요구한 수산물
- 정밀검사결과 적합한 수산물중 1년이내에 재수입하는 동일사 동일식품

### ○ 정밀검사 대상

- 최초수입수산물(생산국별, 품명별, 수출회사별 구분)
- 최초수입후 1년이 경과한 수산물
- 국내외에서 유해물질 함유로 문제가 제기된 수산물
- 정밀검사결과 부적합 처분받아 재수입하는 동일사 동일식품
- 관능검사결과 위해가 발생할 우려가 있다고 인정되는 수산물
- 보건복지부장관이 법정점염병 발생우려가 있다고 통보한 수산물 등

▶ 정밀검사 항목 : 중금속(총수은, 납, 카드뮴), 식중독균(장염비브리오, 살모넬라, 황생포도상구균, 리스테리아), 항생물질(OTC, 클로람페니콜, 옥소린산 등), 기타(마비성폐독, 타르색소, 일산화탄소, 콜레라 등)

### ○ 무작위표본검사 대상

- 정밀검사 적합판정을 받고 재수입하는 동일사 동일제품
- 자사제품 제조용 원료
- 특별관리품목(6개월동안 2회이상 중금속등 위해물 검출로 부적합 받은 국가의 동일품목)

**마. 불합격 수산물에 대한 조치**

- 수입신고인 및 관할 세관장에게 모사전송 등으로 신속하게 통지
  - 폐기, 반송 및 식용외 다른 용도전환 등의 조치를 취하도록 명시

**3. 이식용수산물 검역제도**

**가. 법적근거**

- 수산물품질관리법 제36조(이식용수산물에 대한 검역)

**나. 검역대상**

- 의무검역 : 이식용수입수산물
- 희망검역 : 이식용수출수산물

▶ 이식용수산물 : 수산업법 제79조의 규정에 의하여 수산과학원장의 이식 승인을 받은 수산동식물

이식승인을 받을수 있는 자	이식승인 대상품종
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 정부기관 및 공공단체</li> <li>○ 연구기관 및 교육기관</li> <li>○ 양식어업을 경영하는 자</li> <li>○ 종묘생산어업을 경영하는 자</li> <li>○ 내수면에서 낚시업을 경영하는 자</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시험·연구 및 학습용</li> <li>○ 수산자원 조성과 양식개발에 기여할 수 있는 품종</li> <li>○ 어업인 소득증대엔 기여할 수 있는 품종</li> <li>○ 낚시터방류용으로 적합한 품종</li> </ul>



## 다. 검역기준 및 지정질병

- 『수산물·수산가공품검사기준및이식용수산물검역기준』(수산물품질검사원 고시 제2004-3호, 2004. 11. 6) 적용

구 분		계	바이러스	기생충	세균	곰팡이
계		42	26	10	4	2
국제수역 사무국(OIE) 지정질병	소 계	29	18	6	3	2
	어 류	16	11	1	3	1
	패 류	5	-	5	-	-
	갑각류	8	7	-	-	1
품질검사원 지정질병	소 계	13	8	4	1	-
	어 류	8	5	2	1	-
	패 류	3	1	2	-	-
	갑각류	2	2	-	-	-

- ▶ 질병에 대한 감수성이 다르기 때문에 어종별로 질병항목을 달리 적용하고 있으며 일반적으로 한 어종에 3~8개 항목에 대한 검역을 실시

## 라. 검역방법 및 대상

- 임상검사 대상 : 외부 및 해부학적 검사
  - 검역기준이 정하여지지 아니한 이식용수산물
  - 수출국가 파견검역증명서를 첨부한 이식용수산물
  - 품질검사원장이 고시한 품종 및 국가(동일국가에서 연간 10회이상 수입한 품종중 2년이상 병충해가 검출되지 아니한 품종)
- 정밀검사 대상 : 생화학적, 병리학적, 미생물학적 및 혈청학적 검사
  - 검역기준이 정하여진 이식용수산물
  - 임상검사결과 검역관이 정밀검사가 필요하다고 인정되는 이식용수산물
  - 수입국으로부터 정밀검사를 요구하는 이식용수출수산물
  - 국제수역사무국 또는 수출국 등에서 병충해가 발생되었다고 통보되거나 공표된 이식용수입수산물

#### 마. 불합격 검역품에 대한 조치

- 검역신청인은 1개월 이내에 반송 또는 폐기하여야 함
  - ▶ 이식용수출수산물의 경우 수산과학원장의 치료여부 확인후 조치
- 1개월 이내에 반송 또는 폐기하지 않을 경우 품질검사원장이 직권 폐기
  - 반송 또는 폐기하지 않을 경우 3년이하 징역 또는 3천만원이하 벌금

#### 바. 수출국가 파견검역

- 이식용수산물을 수입 자 또는 수출국에서 파견 요청이 있는 경우 현지검역

### Ⅲ. 위생관리제도와 국제기구의 요구조건

#### 1. 식품의 위생관리 제도

##### 가. 우량제조 관행(GMP, Good Manufacturing Practice)

###### ○ 의 의

: 식품을 제조·가공하는 업체가 기본적으로 갖추어야 할 일반적인 위생 관리조건

###### ○ 관리내용

- 시설·설비 : 공장내외부의 바닥, 천정, 벽, 화장실, 소독조 등
- 종업원 : 화장, 장신구, 장갑, 위생복, 위생모, 장화착용 등
- 장비·도구 : 처리대, 바구니, 칼, 도마 등의 청결관리
- 공정관리 : 원료 및 기타재료, 제조공정 등 식품표면을 보호할 수 있는 장소의 구분 관리
- 가공용수 : 음용수기준에 적합
- 병·해충 : 방서, 방충시설
- 소독·세척 : 소독수 및 냉·온시설

##### 나. 위해요소중점관리기준(HACCP, Hazard Aanalysis Critical Control Point)

###### ○ 의 의

: 식품을 생산·제조, 가공·포장, 보관, 운반, 유통등 모든 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 사전에 제거하는 예방적 위해관리시스템

###### ○ 관리내용

- 준비단계 : 5단계
  - ①HACCP팀 구성
  - ②제품 및 유통방법 기술
  - ③용도확인(제품의 소비자)
  - ④제조공정도등 작성
  - ⑤제조공정도의 현장검증

- 실행단계 : 7단계

- ①위해분석 실시      ②제조공정중의 중요관리점(CCP)결정
- ③관리기준(critical Limits)의 설정      ④각 CCP에 대한 모니터링
- ⑤기준이탈시 개선, 시정조치의 설정      ⑥기록유지와 문서화방법 설정
- ⑦HACCP시스템 검증방법 설정

○ 기존방법과 HACCP제도 차이점 비교

종래의 방법	HACCP 제도
○ 문제가 발생한 후 교정작업이 이루어지는 반작용적인 관리임	○ 문제발생전에 교정작업이 이루어지는 선조치의 관리임
○ 시험결과의 해석에 상당한 숙련이 요구됨	○ 시간, 온도와 같은 모니터링을 통한 관리기능으로 전문적인 숙련 불필요
○ 시험분석에 장시간이 소요됨	○ 즉각적인 교정조치 가능으로 신속 대응
○ 제품시료 및 분석에 많은 비용이 소요됨	○ 화학적, 미생물학적 분석과 비교하여 저렴한 비용으로 관리 가능
○ 제조장소와 거리가 떨어진 실험실에서 분석요원에 의해 작업이 관리됨	○ 직접 식품에 종사하는 사람에 의해 작업반이 관리
○ 제한된 시료만이 평가됨	○ 관리가 작업의 중요관리점에 집중되므로 각 Batch에 대하여 더 많은 측정 가능함
○ 모든 가능한 위해요소를 고려하지 않음	○ 가능한 위해요소의 예측에 이용 가능
○ 작업반의 숙련공만이 제품의 안전성에 대한 직접적인 책임이 있음	○ 비숙련공을 포함한 전 직원이 제품의 안전성에 관여함

## 2. 위생 및 식물위생조치에 관한 협정(WTO/SPS)

### 가. 협정목적

- 각종 유해물질에 의한 인간·동물의 생명보호
- 동식물에 의한 질병, 병해충으로부터의 인간과 동물보호

### 나. 4대 기본원칙

- 국제기준과의 조화 : 각국의 SPS조치는 국제기준, 지침, 권고와 일치
  - 식품안전 : 국제식품규격위원회(Codex) 기준
  - 동물검역 : 국제수역사무국(OIE) 기준
  - 식물검역 : 국제식물보호협약(IPPC) 기준
- 동등성 : 국내외간 SPS 조치의 차별금지
- 과학성 : SPS조치는 과학적 원리에 근거하여야 함
  - 과학적 증거 불충분시 임시조치 가능(단, 일정기간내 재검토)
- 투명성 : 관계법령의 국내외 공표

### 다. SPS협정의 회원국 적용시기

- 개도국 : 협정발효일부터 2년후('97. 1부터)
- 최빈국 : 협정발효일부터 5년후(2000. 1부터)

## 3. 국제식품규격위원회(Codex)

- HACCP제도의 채택 및 회원국에 시행권고('93)
  - 준비 5단계, HACCP 시행 7단계

## IV. 외국의 위생관리 및 검사제도

### 1. 미 국

#### 가. 위생관리제도

- 식품의 제조·포장·보관에 관한 GMP규정(21 CFR part 110)
  - 종업원, 공장시설 및 장비에 관한 위생관리
  - 유독물질 및 해충의 관리, 급수시설, 배관 및 하수처리
  - 화장실 및 손세척 설비(Toilet and hand-washing facilities) 등
- 어류 및 수산제품에 관한 규칙(21 CER Part 123, '97. 12. 18)
  - 어류 및 수산제품에 대한 HACCP이행 의무화

#### 【3국산 수산물의 특별수입조건】

- 수입자는 HACCP를 이행하여 생산한 제품임을 입증하거나
- 미국과 MOU를 체결한 국가에서 수입하여야 함
  - ▶ 미국 수입업자의 HACCP이행증명 방법
    - 수출업자로부터 HACCP 이행기록 직접입수를 통한 증명
    - 자격있는 제3자에 의한 이행증명
    - 수출국 정부가 HACCP증명을 위한 제3자 역할 수행
- 연체패류의 생산·가공·유통에 관한 위생관리
  - 패류는 허가된 해역에서 채취(위해요소 모니터링) 가공
  - 각부패류는 반드시 용기에 꼬리표를 부착하여 유통
  - 패류를 채취, 가공 및 유통하는 자는 매년 인가를 받아야 함

#### 나. 수산식품 검사관리 시스템

##### (1) 국내검사

- FDA : 가공·포장·보관업자를 대상으로 강제적인 검사를 집행

- NOAA : 가공업자의 자발적인 요청에 의해 제품의 품질, 등급에 관한 유료검사 및 FDA의 안전성기준에 따른 안전성 유료검사를 실시
- 각주정부 : 자체 검사프로그램에 따라 검사 실시

## (2) 수입검사 : FDA

- 수입수산물이 국내제품에 요구되는 기준과 동일한지 여부를 검사하며, 일부제품은 해외 현지검사를 실시하기도 함
- 반복적 위법시 시료채취없이 억류(과학적인 검사없는 억류)
- 하주, 생산자 또는 수출국의 책임있는 정부기관이 미국법령에 적합하다는 증거서류 제출시 “억류”를 해제

### ○ FDA의 검사절차

- 서류검토(세관에서 수입서류 전달)
- 검사면제, 관능검사 또는 시료채취검사 결정
- 시료채취검사결과 위법결정시 통관보류 및 억류
- 수입자는 제품의 재선별, 폐기 또는 재수출
- 재선별시 FDA의 감독하에 진행할 수 있음
- 재선별 후 적합시 통관, 부적합시 재수출 또는 폐기

## 2. 유럽연합(EU)

### 가. 위생관리제도

- EU 단일시장 형성전의 수산물위생관리는 개별 회원국이 담당하였으나, '91년 2개의 기본지침 결정
  - 활이매패류의 생산과 시장출하에 관한 위생조건(91/492/EEC)
  - 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건(91/493/EEC)
- 수산물 생산 및 판매에 관한 위생조건(91/493/EEC)
  - 가공시설 및 장비, 요수, 종업원 등의 위생관리 관한 일반 위생조건인 우량제조관행(GMP)시행

- 가공시설(선박포함)의 등록관리 및 승인번호 부여
    - 제품의 확인 및 추적이 가능하도록 모든 상품의 포장에 표시
  - 관할당국의 책임하에 등록시설에 대하여 정기 및 수시 위생점검 실시
  - 생산 및 최종 판매까지의 위생점검은 관할당국이 수행
    - 채취시료는 관능검사, 기생충 및 화학적검사, 독성 및 미생물학적 검사실시
- 활이매패류의 생산과 시장출하에 관한 위생조건(91/492/EEC)
- 관할당국은 활이매패류의 생산지역과 경계를 표시
  - 활이매패류는 허가된 해역에서 생산되어야 하며, 가공시는 91/492/EEC의 요구조건에 따라야함
  - 회원국은 이 지침의 요구조건을 이행한다는 것을 보장
- 수산물에 대한 HACCP이행 의무화('94. 6)
- 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건(91/493/EEC)에서 HACCP개념도입
  - 수산물자체위생점검관련기준제정(94/356/EEC)으로 HACCP규정 입법화

#### 나. 제3국산 수산물 수입검사(91/493/EEC 및 91/492/EEC)

- 수산물 및 활이매패류의 생산·판매에 관한 위생조건 동등적용
- 등록된 가공시설에서 생산·가공된 수산물만 수입허용
  - 등록시설 목록은 EU집행위원회에 제출
- 활이매패류는 허가된 해역에서 생산되어야 함
- 수입허용 국가를 I,II,III 그룹으로 분류
- 수입수산물 검사는 수입국의 권위있는 당국이 실시
  - 서류검사 : 위생증명서 및 등록시설 여부 확인
  - 물리적인 검사 : 실험실검사를 포함하는 정밀검사



### 【한국산 수산물의 특정수입조건(95/453, 454/EC, '95. 10)】

- 수산물품질검사원을 수산물 위생관리담당 관할당국으로 인정
- EU수출수산물은 등록공장에서 생산되어야 함
  - EU등록 가공시설 : 214개소 (공장 43, 선박 171척)
- 이매패는 지정해역에서 생산된 것이어야 함
  - 지정해역(7개지역) : 거제-한산만, 자란-사랑해역, 산양해역, 가막만, 나로도해역, 창선해역, 강진만해역
- EU수출수산물은 수산물품질검사원이 발행한 위생증명서 첨부
- 포장에는 "Republic of Korea" 및 등록번호를 표시

## 3. 일본

### 가. 위생관리제도

- 미국, EU등과 동등수준의 GMP시행
- HACCP 제도의 가공업체 자율관리제 도입('95부터)

### 나. 수입수산물 검사체제

- 특정국가 특정품목에 대한 특별관리제 운용
  - 양식산 뱀장어, 틸라피아, 새우, 이매패등

### 【한국산 수산물 특별수입조건】

- 생식용 굴 등 이매패류 위생조건
  - 패류는 지정해역(7개지역)에서 생산된 것에 한함
  - 모니터링(이질균, 대장균, 패독)후 수출시 이질균 검사증명서 첨부
  - 양식장 및 가공시설 등록관리 : 양식장 734, 공장20개소
  - 패류 채취 및 처리가공 일자별 Lot관리

○ 복어처리시설의 위생조건

- 시설기준, 복어의 처리 및 포장기준 등 위생조건 이행 및 가공시설 등록 관리(1개소, 부산소재 한일수산)
- 국립수산물품질검사원을 공적검사기관으로 지정('92. 9)

○ 양식활납치 위생조건

- 양식장 등록관리(484개) 및 위생검사(옥시테트라사이클린;OTC)후 검사증명서 발급 ⇒ 일본통관시 검사면제

○ 양식뱀장어 위생조건

- 양식장 등록관리(198개) 및 위생검사(옥소린산)후 검사증명서 발급 ⇒ 일본통관시 검사면제

## 4. 중 국

### 가. 위생관리제도

○ 수입식품 국외 생산기업의 등록관리 규정

- 근거법 : 수출·입국동식물검역법, 식품위생법, 수출·입상품검험법
- 등록대상 : 중국에 식품을 수출하는 외국의 생산·가공 보관기업
- 등록인증기관 : 국가인증인가감독관리국

- 등록조건

- 해당국가의 동·식물검역 및 공공위생관리체제가 인증기관의 평가에 합격
- 식품의 원료가 병해충 미발생지역임을 증명
- 등록신청기업의 위생조건이 중국법령이 부합

## - 등록신청

- 해당국가 관계법률, 관장기관, 기구, 인력, 집행절차 등 서면제출
- 등록신청기업체 명단
- 해당국가 관계기관의 검역, 위생관리 심사평가서
- 등록기업이 중국법률에 부합하다는 관계기관 확인서
- 등록기업자료(소재지, 평면도, 공정도 등)

## - 승 인

- 제공사료에 대한 1차 서면 심사
- 서면심사 부합시 현지실지 심사
- 서면, 실지검사 검토후 최종 등록승인

## - 수출품관리

- 관계기관 감독하에 생산·가공·보관 및 포장에 등록번호 표시
- 시행일 : 2002. 3. 14
- 적용품목 : 식용에 제공되는 모든 육류제품(1차)

## ○ 식품생산기업 위해분석과 중점통제부분(HACCP)

- 근거법 : 식품위생법, 수출·입 상품검험법
- HACCP시행 : 생산, 가공수출, 식품기업은 HACCP 의무시행
- 지도감독 : 출입경검험검역국, 외국요구시 HACCP 증명 발급
- HACCP 실행의 기본적 요구조건
  - GMP/SSOP 조건이 일정 수준에 도달
  - HACCP의 7단계 기본원리에 부합
  - HACCP담당은 관련 교육이수 또는 동등경력을 가진자
  - 최고경영자는 HACCP계획을 책임시행하고 정기 및 수시적으로 심사, 수정
- HACCP 인증기관
  - 국가인증감독위원회의 승인과 국가인가기관의 자격인가를 받아야 함

- 충분한 전문평가 심사인원이 있고, 식품전공의 4년제 학사이상 학력과 실무경험 및 HACCP 교육이수하고 등록
- 인증기관은 기업체 요구시 심사평가후 인증서 발급
- 시행일 : 2002. 5. 1

## 나. 한·중간 수출입수산물 위생약정 체결

- 한·중수출입수산물위생관리에 관한 약정체결('01. 4)
  - 체결당사자 : 한국(해양수산부), 중국(국가질량감독검험검역총국)
  - ▶ 중국산에서 납뽀게 사건 발생이후 불량수산물 반입근절을 위한 안전장치 마련 필요
- 약정 대상
  - 활수산동물을 제외한 원료수산동물
  - 단순가공품(단순 절단, 탈피, 가열, 건조, 염장 등)
- 수출가공공장 등록 및 수출제품에 대한 실명제 실시 등
  - 등록공장수 : 한국 116, 중국 1,042개소
  - 포장에 품명, 국가명, 등록가공공장의 명칭, 등록번호 인쇄
  - 수출시 위생증명서 첨부 의무화 및 문제발생시 수입 중단조치 등

## V. 위생안전관리제도 개선과제

### 1. 현행 우리나라 식품안전관리 체계

⇒ 6개부처, 시·도에 기능 분산

소 관 부 처	대 상	관 련 법 률
농 립 부	농 산 물 축산물 및 축산가공품	양곡관리법, 농산물품질관리법 축산물가공처리법
해양수산부	수 산 물	수산물품질관리법
환 경 부	먹 는 물	먹는물관리법
국 세 청	주 류	주 세 법
산업자원부	소 금	염관리법
보건복지부 (시·도 위임)	식품의 제조·유통· 소비(접객업)	식품위생법

#### 가. 수산식품의 안전관리 체계

- 2개부처, 시·도에서 담당
  - 해양수산부 : 생산단계 수산물관리, 수출수산물검사 및 통관전 수입검사 (원료 및 단순가공품)
  - 보건복지부 : 식품전반에 대한 기준설정 및 유통·수입단계 안전관리 (고차가공수산식품 수입검사)
  - 시·도 : 출하전단계(해양수산부 위임) 및 유통단계(복지부 위임) 수산물관리

#### 나. 축산물

- 국내유통(수입포함) 동·축산물 안전성 조사와 위생관리(축산물가공처리법/수의과학검역원)
- 국내유통 축산물
  - 1차가공품 : 단순절단, 포장육 등 (축산물가공처리법/수의과학검역원)
  - 2차가공품 : 형태를 알 수 없는 연육가공품
    - 육함량 50%이상 :축산물가공처리법/수의과학검역원
    - 육함량 50%이하 : 식품위생법법/식약청
- 수출·입 동·축산물의 관리 : 수의과학검역원

## 다. 농산물

- 국내생산·출하전 단계 농산물 안전성 조사  
(농산물품질관리법/농산물품질관리원)
- 국내 유통·가공 농산물(식품위생법/식약청)

## 2. 수산물 위생관리체계의 문제점

- 수산물 위생안전에 관한 기능이 여러기관으로 분산되어 있어 문제 발생시 책임소재 불명확으로 신속하고 적극적인 대처 미흡
  - 수입수산물의 경우 법제정·검사 집행기관의 이원화로 행정효율성 저하
    - 기준 신설시 장기간 소요로 안전성 확보를 위한 신속대응 곤란
  - 최근 환경오염 위해물에 대한 기준·규격 설정이 새로운 과제로 대두
    - 다이옥신, PCBs, TBT 등
- 자원감소와 기르는 어업 육성정책 추진에 따라 양식어류 생산량이 늘어나면서 항생제 등 위해성문제 대두
- 국내산 수산물의 안전성조사 담당기관 다원화로 안전성관리 미흡
  - 생산단계 : 해양수산부(국립수산물품질검사원) <수산물품질관리법>
  - 저장 및 출하전 단계 : 시·도 <수산물품질관리법>
  - 유통단계 : 식약청, 시·도 <식품위생법>
- 수입식품에 대한 외국의 생산실태에 대한 전문성 및 관련 정보부족 등 사전관리체계 미흡
- 모니터링 보다는 정기검사 제도의 획일적인 검사제도 유지
  - 선진국들은 정기검사보다 모니터링 검사 강화 추세
- 수산물 수입급증에 따른 검사인력 부족
  - 수입검사건수 : ('91) 1,065건 ⇒ ('03) 80,039건 (75배 증가)
  - 검사인원 : ('91) 208명 ⇒ ('03) 202명 (3%감소)

### 3. 위생관리체계 개선과제

#### 가. 행정체계 개편

- 식품안전 정책조정 및 위험평가기능의 강화 및 현 시스템 보완
  - 식품안전관리 기본계획 마련, 부처간 식품안전 정책 조정
  - 위험평가 기획, 심의, 평가, 발표 등 총괄 관리
  - 중요한 식품안전사고 원인조사 및 긴급 조치
  - 식품안전 관련 정보관리체계 운영
  
- 원활한 식품안전정보 교환체계 구축
  - 정보공유에 관한 법적 근거 및 정보공유방안 마련
    - 위험관련 정보공개 및 국민 의견수렴시 소비자 등의 참여방안 마련

#### 나. 안전성 검사체계 개선

- 정기 검사제도를 모니터링(무작위표본검사) 중심의 검사체제로 전환
  - 일본의 경우 후생노동성의 검역소 및 수입식품검사센타에서는 모니터링 위주의 검사 실시
  
- 새로운 유해물질에 대한 모니터링 및 위해성평가를 통한 검사기준·규격 설정기능 강화
  - 다이옥신, TBT, PCBs, 항생물질 등
  
- 검사인력, 검사장비 보강 및 조직개편을 통한 검사기능 확대
  - 검사인력 : (현재) 202명 ⇒ ('07) 322명 (120명 증원)
  - 장비보강 : 유전자자동서열분석기 등 첨단장비 지속적 보강
  - 지원시설 : 남북경협 확대에 따른 파주 도라산, 동해 저진지원 신설

○ 수입수산물에서 문제발생시 명령검사제 도입

- 수입품에서 위생안전 문제발생시 동 품목에 대한 안전성이 확보될 때까지 명령검사 및 수입 중단할 수 있도록 제도화

다. 국제수산물위생협력 강화

○ 수입 주요국가와 수산물위생관련 협정 체결 확대를 통한 사전안전성 확보

- (현) 중국, 베트남 ⇒ (확대) 인도네시아, 러시아, 태국 등
  - 위생안전 문제발생 국가 등에 대하여 우선 추진

○ CODEX, OIE 등 국제회의에 적극 참여로 급변하는 국제기준에 신속대응