

# 食品製造業者와 販賣業所의 衛生施設 問題点

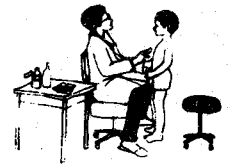


서울特別市 衛生試驗所  
研究士 宋 翰 鎬

食品이 人類의 日常生活 即, 健康을 維持 營為 하는 絶對的인 要素일 뿐만 아니라 더욱이 그것이 經口的으로 攝取되기 때문에 恒常 問題点이 뒤따른다는 것은 敝然한 事實인 것이다.

健康을 維持하여야 할 食品이 萬一 健康을 해치고 壽命을 短縮하는 結果를 가져 온다면 重大한 問題라 하지 않을 수 없다. 이러한 重要性에 비추어 食品을 製造管理하는 製造業者나 消費者 大衆에게 直接 供給傳達하는 販賣業者는 恒常 警覺心을 갖고 國民 保健을 直接 責任맡은 一役임에 自負心과 使命感을 느껴야 할 것이다.

優秀한 食品을 製造, 加工 또는 販賣하려면 우선 優秀한 施設—衛生的인 施設—을 갖추어야 할 것이다.



即, 훌륭한 衛生施設은 優秀食品 製造, 加工 또는 販賣의 바로미터가 된다고 볼수 있다. 여기에 몇 가지 問題點을 적어 보기로 한다.

첫째, 製造 또는 加工業者側으로 본다면 工程上의 自動化 내지 半自動化된 施設은 赤是 衛生的으로 훌륭하다고 할 수 있을 것이지만 그것 보다는 淸少한 問題들이 더욱 重要性을 갖고 있다는 것은 食品의 特殊性 때문일까?

### ① 作業場内の 公害要因 除去施設

作業場内部는 最少한 타일이나 防水시멘트로 바닥과 側壁이 이루어 져야 항상 淸潔한 狀態를 維持할수 있으며 充分한 換氣施設로 먼지나 가스, 火焰에 依한 그을음을 完全 除去하여야 할 것이다. 파리나 모기가 날아 들지 않는 防虫網施設로 必須 不可缺少하며 特히 洗滌過程에 있어서 水質에 依한 汚染을 防止하기 위하여 完全한 滅菌, 乾燥施設이 先行되어야 한다.

機械의 磨滅에 依한 쇳조각이나 나무조각等的의 混入防止에 恒常 留意하여야 하며 作業場内에서는 恒常 깨끗한 作業服과 마스크를 着用해야 할 것은 勿論이다.

### ② 工程및 管理施設의 改善

加熱및 加壓施設의 老朽에 依한 不純物混入 또는 製品의 變質은 赤是 重大한 問題이나 脫色脫臭過程이나 攪拌過程中에 일어나는 汚染 또는 變敗現象도 看過해서는 안될 일이다. 特히 液体의 注入 施設은 반드시 自動 또는 半自動化되어야 할 것이다. 또 製品의 肉眼에 依한 異物檢査, 不良品檢査에 있어서는 眼球保護와 完全한 檢査를 위하여 照明具의 照度와 位置를 適節히 配置하여야 한다.

各 工程의 重要性에 비추어 때로는 殺菌燈施設이 絶對 必要한 곳도 있을 것이다.

### ③ 保管施設의 完壁化

아무리 作業場의 環境이나 工程上의 훌륭한 施設이 完備되었다고 하더라도 製品이나 原料의 保管狀態가 좋지 못하다면 優秀食品이 나올 수 없는 것은 明若觀火한 일일 것이다.

原料나 製品의 變質變敗를 防止하기 위하여 때로는 充分한 冷凍施設이나 冷蔵施設이 있어야 하며 減壓乾燥施設을 要하는 경우도 있으나 一般적으로는 保管倉庫의 完全한 乾燥狀態만으로 充分한 것이다.

둘째, 販賣業所의 衛生施設을 본다면 모든 施設은 保管狀態의 良否에 集約될 것이다. 여기에는 單純한 保管뿐만 아니라 運搬, 配達施設까지도 包含된은 勿論이다.

消費者에게 新鮮하고 安全한 食品을 供給하기 위하여는 販賣業所에서의 衛生管理가 어쩌면 가장 重要한 事項일 수 있다고 하겠다. 腐敗하기 쉬운 食品의 冷凍冷蔵施設 및 運搬用 冷蔵箱子의 準備라든지, 乾燥食品에 있어서는 完全한 乾燥狀態를 維持할수 있는 施設이 있어야 하겠고 또 어떤 경우에는 光線이나 溫度에 依한 變質을 防止하는 施設을 갖추어야 할 것이다.

여기에서도 公害要因의 完全한 除去가 先行되어야 함은 勿論이다.

以上을 綜合해 보면 赤是 淸潔한 狀態, 公害要因의 除去, 完全한 保管狀態로 要約될 수 있다고 하겠다.

結局 이 모든 衛生施設은 國民保健을 直接間接으로 맡고있는 食品製造業者나 販賣業者의 良識과 良心에 左右된다고 할 수 있겠다.