



食品衛生 行政은 單一化 되어야

우리가 일상 섭취하는 食品을 다루는 것은 그 중요성을 다시 말하지 않더라도 널리 알려지고 또 많은 신경을 쓰지 않을 수 없는 부문이다.

그러나, 이제까지의 우리에게 食品衛生 行政은 과연 共鳴할 수 있었던가는 의문의 여지가 없지 않다고 여겨진다.

그러면 어떻게 하여야 할 것인지 그 意見を 들어 본다.



대한YWCA연합회
프로그래머연구부 간사

이 진 용

인간이 생활해 나가는데 있어, 필요 불가결의 요소를 이루고 있는 것이 衣·食·住다. 이 衣·食·住 가운데서도 특히 “먹는 행위”는 인간이 그 생명을 유지하는데 있어서의 거의 절대적인 것이라 할 수 있으며 즉, “먹는행위”를 위생적이며 영양적으로 관리토록 하여 보다 원활하게 그 생명을 유지토록 이끌어 가는데 있다.

소비자인 인간 전체를 대상으로 하는 식품의 관리를 위생적이며 영양적으로 관리하는 문제는 인간생명의 유지에 직결되는 일반 전체 소비층인 국민을 대상으로한 “소비자보호”라는 과생적 목표에도 적중해야 하는 것이다.

1969년 8월, 대통령 각하의 특별지시에 따라, 처벌에 관한 최고 입법인 “보건범죄단속에 관한 특별조치법”이 공포된 바 있다. 식품에 완전한 품질보장을 기함으로서, 식품으로 인한 위생상 위해를 사전에 예방하고 불량식품의 식별 능력을 제몽하여 소비자를 보호해야 할 것이다.

사회발전과 문화수준의 향상으로 가공식품과 인스턴트(instant)식품이 범람하고 있다. 식품업자중, 일부 악덕업자들은 영세성으로 자본 및 기술부족과 무지로 품질을 도의시키고, 영리만을 위하여 비위생적인 식품을 제조, 판매하고 있는 실정이다. 일반 국민들 역시, 경제적 요인으로 인한 보건에 관한 지식 특히, 식품위생에 관한 지식 수준이 낮아, 이에 대하여 무관심하거나 부정식품에 대한 감별력이 없어서, 먹을 수 있다고

인정되는 것도 유독성의 우려를 걱정하게 되며 오히려, 세균에 오염될 가능성이 많은 것을 섭취하는 실정이며 국민보건에 크나 큰 피해를 가져 오고 있다. 식품이라 할지라도, 축산식품은 축산물 가공처리법, 수산물물은 원료로 하는 것은 수산업법, 주류등은 주세법 등으로 식품위생법과는 자기 설치 목적이 다른 법에 의하여 다원적 관리를 하고 있어, 관계부처간에 책임 한계가 모호하여, 이로 인하여 원료의 생산에서 부터 유통과정을 거쳐, 소비단계까지 일관성 있는 감시, 감독이 되지 않고 있어 식품의 인체에 대한 위생상 위해방지 및 질적향상에 만전을 기할 수 없는 실정에 있는 것 같다, 현재, 규격 및 기준이 제정된 51종의 식품외에도 많은 식품에 대한 규격기준의 제정이 필요할 것 같다.

식품공업계에 바라기 앞서, 식품위생행정의 단일화가 요망된다 모든 식품은, 식품위생법을 기본으로 하여 법체계를 정비 보강하여 책임한계를 명확하게 하고 이에 따라, 중요시 되는 것은 식품제조를 담당하고 있는 기업자들의 양심에 의존할 수 밖에 없다.

경영자 자신이 어떠한 양심을 갖고 국민의 생명선과 직결되는 식품을 제조하고 있느냐가 크나 큰 문제라 할 수 있겠다.

현재, 식품위생법의 별칙은 너무 미약해서, 군소 무허가 식품 제조업자나 불량식품을 적발하면, 식품위생법에 적용시키지 않고 간단히 직결재판에 회부 시키므로 범법자에 경각심을 환기시키지 못하고 있는 실정인 것 같다.

앞으로는 소비자를 위하여 군소무허 식품업자의 제제를 위한 강력한 강행법규가 제정되어야 할 것 같다. 극소수의 일부식품 제조업소를 제외하고는 식품의 원료검사는 물론, 제품에 대한 위생검사 시설이 전혀 구비되어 있지 않아 자체관리가 전혀 불가능한 상태이다.

유통과정의 계열화 역시, 식품공업계가 급선무로 다루어야 할 문제라고 생각한다. 생산과정에서, 소비자에 이르는 유통과정의 대리점, 직매점, 소매점들을 계열화 시키고, 판매업소를 지정시키면, 무허가 불량식품 등의 침투를 방지할 수 있으며, 동시에, 제품업소에 대한 추궁이 용이할 것 같다.

바라건대, 정부 행정관청에서 미처 손이 미치지 못하는 것은, 식품을 제조하고 있는 식품공업계가 단합하여, 서로에 방안을 모색하고 연구해야 될 것이며, 앞으로는 식품공업계가 소비자 보호운동과 소비자 계몽을 위한 전시등도 담당해야 될 것 같다.

식품공업계의 발전에 앞서, 식품공업계는 식품의 소비구조를 조사하여, 우리 나라의 현실에 맞는 첨가물의 규격기준을 만들고, 실정에 맞지 않거나, 사용하지 않는 첨가물은 삭제하여, 식품의 원료에 함유되고 있는 유독성, 성분 등을 조사하여 이의 제거 및 규제와 아울러 용기포장을 개선해야 할 것이다.

이제는, 소비자들의 눈을 대혹시키기 위한 지나친 걸치레의 상술을 탈피하며 "네이커"를 믿고 살 수 있는 방향으로 전환 되어야 할 것이다.

1964—1968년간 식중독의 동향을 보면, 식중독 건수는 감소, 식중독자 수는 증가한 것으로 나타나 있다,

도시의 가공식품의 증가에 따라, 식중독의 피해자 수는 증가 되었다는 것이다.

도시의 인구증가 확대에 따라, 식품피해의 의식은 자연히 결여되게 되며, 이에따라, 군소무허 제조 업자들은 고의적이거나 무의식적인 제조행위로 크나 큰 식품공해를 초래하게 되는 것이다. 식품공업계에 종사하고 있는 분들은 다시 한번 돌이켜, 생각해야 할 것이다. 여러분들이 제조하고 있는 식품은 여러분의 부모, 친지, 자녀, 형제들도 먹고 있다는 사실을 생각할 때, 더욱 관심을 갖고 제조하게 될 것이다. 이 모든 문제는 우리 서로가 자각 하므로써, 보다 나은 결실을 맺고 식품 공해에서 탈피 될 수 있을 것이라고 생각된다.

식품공업계에 바라고 싶은 몇가지의 제언은 첫째: 식품위생관리에 만전을 기할 것.

주요식품 제조업체는 식품의 위생적·영양적 관리에 대한 전문지식을 갖춘 식품위생 관리인을 두어 생산제품의 질을 보장토록 해야 한다.

둘째: 식품규격 및 기준에 맞는 제품을 제조할 것.

현재, 규격기준이 정하여진 51종의 식품 이외의 것도 규격 및 기준을 지켜야 될 것 같다.

셋째: 제조과정에서 신빙성을 기할 것.

첨가물, 색소등 인체에 해로운 것을 첨부하지 말 것이며, 원료검사를 세밀하게 할 것.

네째: 유통과정의 계열화.

생산과정에서 소비과정 까지에 유통과정이 계열화 되었고 생산품에 대한 시효문제 등에 치중하여 제조하며 시효가 지난 물품은 수거해야 될 것 같다.

다섯째: 식품에 함유된 있는 용량 및 함유 되어 있는 내용 표시와 제조 년월일을 명확하게 명시할 것.

이상 몇가지의 제언이 소비자를 위해 반영 되기를 바라며, 식품공업은 부단한 노력 없이는 식품공해에서 탈피할 수 없음을 제삼 명심해야 할 것이다.