

優秀食品指定制度

實施에 對한 小考



李 容 旭

서울대保健大學院助敎授

優秀食品制度의 趣旨

食品은 人體의 保存, 體力의 증강 및 건강유지 에 필수 불가결한 것으로 公衆保健面에서도 막중한 比重을 차지하고 있음은 再言할 必要가 없다고 본다. 그러나, 食品으로 因한 건강장애나 感染의 위험은 尙상 存在하는 故로 質的 및 衛生的面에서의 관리는 日常生活에 있어서 감시도 소홀히 할 수 없 는 점이다.

이에 對한 대비책을 강구하고 保健上의 危害를 미연에 防止하기 爲한 수단으로 法이 必要로 하게 되 었다.

우리나라에서는 1962年 1月 21日 食品으로 因한 衛生上의 危害의 防止와 食品營養의 質的向上을 도 모함으로서 國民保健의 向上과 증진에 기여함을 目 的으로 食品衛生法이 公布되였다.

여기에서 食品이라 함은 모든 飮食物을 말하고 食 品衛生이란 食品, 添加物, 器具 및 容器와 包裝을 대 상으로 하는 음식에 對한 衛生을 말한다고 규정하 고 있다.

이로서 食品衛生行政이 近代行政本然의 자세를 갖 추게 되었으며 한편 1955年 스위스의 제네바(Geneva)에서 行해진 世界保健機構의 환경위생 전문위 원회에서 작성된 食品衛生의 정의에 對한 보고서에 依하면 食品衛生이란 食品의 生育, 生産, 製造에서 부터 최종적으로 사람에게 섭취될때까지의 모든 단 계에 있어서의 食品의 安全性과 健全性 및 惡化防止 를 위한 모든 수단을 말한다고 정의하고 있다.

前記內容을 환언하면 食品의 變質과 汚染, 有毒 物 또는 異物質등의 混入, 偽和등을 防止함으로 서 食品으로 因하여 發生할 수 있는 모든 危害를 미연 에 防止함을 主因으로하는 한편, 食品과 直接 間接 으로 관련이 있는 添加物, 器具, 容器, 包裝 등에 대 한 量과 質 그리고 性狀을 규제하여 人體에 害를 주 지 않으므로서 보다 安樂한 食生活을 도모하고자 함 을 뜻한다.

이와같이 食品으로 부터의 피해를 방지하고 인류 의 보건향상을 爲하여 대단한 노력이 傾注되고 있

음은 世界的으로 共通된 사실이다.

近來에 접어들어 과학의 발달은 급속한 경제성장과 産業의 工業化로 食品분야에도 많은 발전을 가져 오고 있지만은 기하급수적으로 증가하는 人口問題는 여러가지 沮害要素로서 작용되고 있다. 특히 발전도상에 있는 한국과 많은 後進國에서의 급속한 人口의 都市集中化는 보다 큰 社會問題가 되고 있으며 人間이 生活하는데 있어서 三大 基本要素인 衣食住中, 食에 對한 比重은 가장 심각한 문제점으로 나타나고 있다.

그간 제1,2次 경제개발계획의 일환으로 實施된 食品衛生行政의 강화는 계속적인 指導와 감시로서, 획기적인 성과가 있었음에도 불구하고 여러 종류의 사건들이 社會問題化 되었음은 이미 알려진 사실들이다.

급기야는 國民경제의 성장과 폭발적인 人口의 증가로 大量生産 및 消費時代인 70年代를 맞아 食品衛生行政強化의 一環策으로 1970年 11月 11日 優秀食品 規程을 制定, 公布, 施行함으로써 許可를 받아 製造된 各種 食品中 優秀한 品質의 食品을 우수식품으로 指定하고 담당관청에서 그 質을 保障하여 消費大衆이 안심하고 利用할 수 있도록 하기 위하여 優秀食品(Superior Food) 指定制度를 마련하였다.

이 優秀食品 指定制度가 施行된지 1年 六個月이 지난 現在까지 總14個 業체에서 45個 製品이 指定 許可 되었으며(1971年 2月 부터~1971年 6月 2日 까지)品目別 內容을 보면 表와 같다.

이 制度가 實施된 이후 學界, 言論界, 消費者, 業界, 社會團體 등으로 부터 많은 論難이 되었으며 現在는 여러가지 理由로 指定許可가 중단되고 있는 상태이다.

어느 法令이나 어느 規程을 막론하고 처음부터 完全무결할 수는 없다.

施行을 해보고 不合理한 點을 발견하여 改善해 나가므로서 보다 有效한 結果를 기대할 수 있는 것이다.

優秀食品 指定品目

品	目	數	量
乳	製	品	9
통	조	림	12
라	면	類	2
조	미	료	2
초	크	렐	2
검		類	3
카	라	렐	6
실		탕	2

本制度 역시 實務者들의 주도면밀한 연구와 검토를 한후 制定된 것이나, 그간에 論難되었던 모든 問題들을 綜合해 보면 다음과 같다.

먼저 本優秀食品 指定制度의 根本趣旨는 不正, 不良食品을 배격하며 많은 食品中에서 어떤형태의 것이 優秀食品인가를 消費者에게 똑바로 認識시켜 주어서 國民食生活에 도움이 되게 하는데 있다. 그 方法으로는 政府에서 指定하는 우수식품에만 표시할 수 있는 標示方法이 있으며(우수식품 지정규정 제3조)이 制度는 모든 一般消費層을 對象으로하는 것이므로 表示方法에서는 어떤 계층의 소비자든 쉽게 識別 할 수 있었야 한다. 우수식품의 표지내용을 分析하여 볼 때, 실제로 우수식품이라는 표시는 전표지 면적에 5%를 넘지 못하고 있다.

우리나라의 文盲率은 약 10%인데, 반면 英字를 이해하는 率은 극히 낮다.

故로 진정한 의미에서 消費大衆을 위하는 方法이라면 表示內容에서 外來語는 삭제하고 표시 方法을 개선함이 옳다고 본다.

한편 S·F란 Superior Food의 略語로서 優秀食品이라는 뜻을 表示하며 이는 食品의 製造, 加工처리하는 業所中에서도 施設, 品質管理 및 標示狀態 등 제한조건이 월등하게 우수하여 다른食品에 比해서 풍부한 영양과 위생적으로 처리된 식품에 對해서 보건사회부장관이 우수한 식품으로 제정한 식품을 말

하는 것이나, 일부 消費層을 제외하고는 그 뜻을 충분히 이해하지 못하고 있는 실정이므로 보다 政府로부터의 弘報活動이 일층 強化되어야 할 것이다.

현재는 많은 規制로 完化되었으나 過去에 一部 메이커들로부터 政府가 품질을 보증한다. 는 등의 自己製品에 對한 誇大宣傳으로 惡用되어 다른 同種業所에 주는 피해가 컸음은 물론 一般消費大衆이 이에 현혹당하는 경우등 부작용도 적지 않았다.

優秀食品指定規程 및 優秀食品 製造業所 基準에 있어서

우수식품지정 規程, 제 2條 우수식품의 指定中 우수식품 제조업소 기준의 제조관리에서 當該品 目的 生産施設과 包裝施設이 自動化되어 있어야 한다고 規定하고 있다.

통조림類의 製造工程은 대부분이 自体가 自動化的인 反面에 일부 食品類에서는 제조공정부분에 따라 도저히 완전 自動化 될 수 없는 경우가 있으므로 製造공정상 도저히 자동화 될 수 없는 경우는 예외로 한다. 또는 전체의 생산 및 포장시설중 몇% 이상은 自動化 되어야 한다. 는 사항이 삽입되어야 할 것이다.

우수식품지정 신청서 작성 및 제출에 있어 規程 제 4條(지정의 신청)에 食品 또는 添加物의 製造業者가 우수식품의 指定을 받고자 할 때에는 별지 3호 서식에 의한 신청서에 다음 각호의 서류와 見品 5점을 첨부하여 보건사회부 장관에게 제출하여야 한다고 되어 있다.

이중 다음 각호의 서류는 ① 영업허가증 및 제조품목 허가증 사본 1 통을 비롯하여 10종류의 서류로서 대부분이 작업체의 主觀에 의하여 임의작성해야 되는 고로 통일성이 결여 될 뿐만 아니라 微弱한 부분은 은폐할 우려가 다분히 있으므로 구비서류 작성, 세부지침이 필요하다고 본다.

規程中 별표의 4, 포장 및 표시사항 1,에서 기준 및 규격이 정하여져 있지 않은 포장재료, 포장방법, 포장작업시의 주의사항등에 대하여 自体規程이 있

어야 한다고 되어 있다.

좋은 원료로 규격기준에 의하여 위생적인 제조공정 방법에 의해서 만들어진 제품이라도 포장의 재료, 방법, 포장작업이 완전하지 못할 때에는 良質의 食品이 될 수 없음은 自明한 것으로 계속 自体규정으로 돌것이 아니라 이에 대한 규격기준을 조속히 제정하여 보다 더 엄격히 강화규제해야 할 것이다.

또한 포장 및 표시사항 2.에서 식품위생법에 규정된 표시기준 이외에

가. 제조년월일

나. 유효기간 또는 보존기간

다. 유효기간 또는 보존기간이 경과한 식품의 반품지역 및 장소등을 기재하여야 한다.

고 되어 있다. 모든 식품의 보존 및 유효기간은 식품의 종류와 형태, 보존온도·습도·보존방법·제조방법·유통과정外 여러조건에 따라 달라지므로 제조업소 자체에 맡기는 것 보다 官에서 규제하여 不合理的 點을 미리 시정함이 마땅하다고 본다.

優秀食品 제조업소 기준 2.의 品質管理中 4에 規格基準에 定하여진 食品 또는 添加物을 原料로 使用하였을 경우에는 그 구입 때마다 規格 및 기준에 대한 시험을 실시하고 그 성적서를 作成비치하여야 한다. 함은 규격기준이 정하여 지지 않은 食品이나 첨가물도 原料로 사용할 수 있다고 해석할 수 있는 반면에 優秀食品指定 規程해설에서는 우수식품으로서 指定對象을 모든 식품으로 하지 아니하고 규격기준이 정하여진 식품 및 첨가물로 한것은 大部分의 主要 제조가공식품이 포함되어 있고 또한 필요하다고 인정하는 경우에 보건사회부장관은 언제든지 규격기준을 추가 제정할 수 있으므로 규격기준이 정해진 식품등을 우수식품대상으로 규정하고 있어 서로 一致하지 않는 것으로 해석되며 만일 규격기준이 정하여지지 않은 食品이나 添加物을 原料로 사용하기 위하여 구입하였을 때에는 원료에 대한 시험이나 부수되는 성적서를 비치할 필요가 없는지?

이에 대한 細部지침이 필요할 것으로 본다.

食品規格 基準에 있어서

우리나라 식품규격기준중 時急히 改正 및 보완하여야 할 點으로 代表的인것 一例를 보면 통조림類에 있어서는 어떠한 細菌도 검출되어서는 아니되는데도 불구하고 本규격기준에는 大腸菌群試驗만 하는것으로 되어 있다. 이미 日本을 위시한 外國에서는 大腸菌群試驗 以外에도 보틀리움菌 (Clostridium botulinum)이나 웰치菌 (Clostridium Welchi) 등 세균학적인 부분도 규격기준으로 되어 있다. 우리나라에서 보틀리움菌이나 웰치菌 등이 통조림類에 있어서 문제時되지 않는다는 理論이 있기도 하겠지만은 식품제조과정 및 시설의 미비와 事後流通과정이 충분히 體系化 되어있지 못한點等 여러 原因으로 보아 반드시 규격기준에 보완 개정해야 할 것으로 생각된다.

優秀食品 指定制度 實施面에 있어서

앞에서 언급한 바와 같이 政府는 본제도를 실시한지 만 6個月間에 總 45個 品目에 지정허가를 해주었으며 그 이후 현재까지는 중지상태에 있다.

그 理由는 實施이후에 문제되었던 사항들에 對한 研究검토와 개선의 방안을 모색하려는 것으로 알고 있다.

優秀食品 指定制度를 실시함에 있어 그 波及 效果로

1. 食品製造業者의 품질보장 및 국제수준의 시설로 변모하겠다는 의욕을 주게 될 것이다.
2. 국제 수준의 우수식품을 만들 것이다.
3. 事後管理를 철저히 하므로써 流通過程에서의 變質을 가능한 억제할 수 있을 것이다.
4. 제조시설, 제품관리의 向上으로 우수식품이 소비자의 각광을 받게되면, 모든 식품제조 입자는

자발적으로 우수식품으로 지정받기를 원할 것이다.

5. 소비자는 우수식품을 찾게되고 드디어는 不正 不良食品이 自然的으로 자취를 감추게 될 것이다 以上の 기대가 현재 어느정도 그 目的이 달성되었는지 조사평가 해야할 문제인 것으로 사료된다.

우수식품으로 지정 받은 45種품목외에도 지정획득을 원하는 품목이 있었을 것이며 이런 경우는 선의의 피해를 받고 있을 것이다.

이러한 상황으로 볼때 앞으로의 시행여부를 발표하므로써 일부 업소만의 보호나 피해를 주지않고 平等原則에 따른 行政을 시행함이 시급하다고 본다 아직도 우리주위에는 不正 不良食品의 범람으로 마음놓고 食生活을 할 수 없으며 이는 行政家의 잘못만도 아니요, 生産者, 消費者 모두 共同의 책임이 있는 것이다.

행정담당자는 행정기구를 보강하고 지도와 감시를 게을리 하지 말아야 하며 생산자는 국가 발전에 이바지 하는바 比重이 큰것을 자각하여 식품제조업에 일층 노력할것이다. 또 소비자는 不正·不良식품을 배척 제거하는데 자발적으로 임해야 한다.

行政 이란 一朝一夕에 이루어지는 것이 아니라 施行中에 착오가 생기게 되면 새로운 방법을 모색하고 계속 연구 검토하여 소비자 보호정책으로 有終의 結果를 거두어야 할 것이다.

