

# 食品衛生에 關한 法規小考

2

事務官 朴 奉 相

保社部·食品衛生担当官室

前号의 主要目次

- 一。法規의 必要性
- 二。法規의 目的
- 三。用語의 뜻
  - 1. 食品이란?
  - 2. 添加物이란?

### 3. 器具란?

食中毒같은 事故는 食品을 製造하는 경우에 그에 使用한 器具나 機械가 汚染되어 있어서 그것이 原因이 되어 發生하는 경우도 있다. 그러므로 食品衛生法의 規定에서는 이와 같은 器具·機械등을 「器具」라고 하여 規制하고 있는 것이다. 즉 食品을 먹는 다던지, 마신다던지 하는 경우에 없어서는 아니 될 젓가락, 숟가락, 그리고 食品을 製造하기 爲한 機械나 器具, 加工이나 調理하기 爲한 도마板 같은 器具, 機械나 或은 貯藏을 目的으로한 冷藏庫 같은 器具, 機械, 運搬具, 陳列케이스등은 食品에 直接接觸하는 것으로서 規制의 對象이 되고 있는 것이다.

그러므로 農業用의 쟁이, 삼이라든지 水産用의 網같은 것은 여기에서 말하는 器具에 包含되지 않으나 乳의 採取用 器具는 規制의 對象이 되고 있는 것이다.

食品衛生法 第2條第4項에서 “器具라함은 飲食 및 其他食品 또는 添加物의 採取, 製造, 加工, 調理, 貯藏, 運搬, 陳列, 授受 또는 攝取에 使用되는 것으로서 食品 또는 添加物에 直接接觸되는 機械器具를 말한다”라고 規制하고 있다.

### 4 容器·包裝이란?

우리들 모든 人間生活은 大部分 衣料없이는 지날 수가 없듯이 大部分의 商品도 包裝없이는 안되는 것이다.

이와같이 商品包裝의 目的 크게 区分할 것 같으면 속에 들어가는 食品을 保護하기 위하여서 하는 경우와 또는 갖이기 쉽게 하기 위하여서 包裝하는 경우와, 運搬의 單位를 目的으로 하기 위하여 사용하는 경우등이 있다. 즉, 容器는 大體的으로 이와같은 目的으로 使用하고 있는 것이다.

그리고 언제나라도 必要할때 特定の 場所에 必要한 만큼 가장 必要로하는 狀態로 保存하기 위하여, 食品의 輸送이나 保管을 함에 있어서 그 食品의 價値나 狀態를 지키려고 하는 容器가 바로 包裝인 것이다. 그러므로 食品衛生法에서는 이것을 一目瞭然하게 한데 묶어서 容器包裝이라고 부르고 있는 것이다.

販賣할때, 그대로 引渡되는 罐頭(缶), 병, 箱子, 포대(袋) 같은 것을 容器 包裝이라고 生覺하여도 좋으나 이와같은 것이 衛生的인 것이 아닐때에 食品에 依한 疾病의 發生事故가 있는 것으로써, 이것 또한 食品衛生法에서 規制하고 있는 것이다. 즉 食品衛生法 第2條第5項에서 “容器, 包裝이라함은 食品 또는 添加物을 넣거나 싸는 物品으로서 食品 또는 添加物을 授受할때 함께 引渡되는 物品을 말한다”라고 規制하고 있는 것이다.

## 5. 標示란?

人間은 戶籍이란 것이 있어서 사람이 갑자기 事故로 因하여 죽는 경우에는 그 사람의 年令이 몇살이고 어디에서 태어나고 이름은 누구이라 하고 알 수가 있을 것이다.

食品에 있어서도 꼭 이와같은 戶籍과 같은 것이 있어서 標示를 하게하여 食中毒의 原因이 된 食品은 어느 製造加工會社에서 製造加工된 것인가 하고 一目瞭然하게 알 수 있는 것이다. 勿論 添加物에 있어서도 또는 器具에 있어서도 標示를 하게 하는 體制를 갖추고 있는 것이다.

이와같은 標示는 모든 食品, 添加物, 器具에 行하여지도록 함이 理想이었으나 그 種類와 數는 許

많은 것으로서 일일이 規制하는 것이 許 어려운 것이다. 그러므로 그 가운데에서도 特別히 必要로 하는 食品·添加物을 定하여 그 食品, 添加物에 對하여 一定事項을 標示하게하는 義務를 負하고 있는 것이다.

食品衛生法 第2條 第6項에서 “標示라함은 食品 添加物·器具 또는 容器, 包裝에 明示된 文字 또는 圖形을 말한다”라고 規制하고 있다.

## 6. 營業이란?

食品衛生法에서는 營業者에 對하여 特別한 義務를 課하고 있기 때문에 營業者의 範圍를 定하기에는 許 많은 問題가 있기 마련인 것이다.

營業이라고함은 業으로서 食品을 採取·製造, 輸入, 加工, 調理, 貯藏, 販賣등을 行하는 것이나 業이라고 하는 뜻은 通常 同種의 行爲를 反復的 繼續的으로 遂行하고 反對給付가 있는 것이 社會通念上 事業의 遂行이라고 볼 수 있을 程度로되는 경우를 말한다. 社會通念上 그것이 事業의 遂行이라고 볼 수 있을 程度의 社會的地位를 形成하느냐 않느냐에 따라 決定하게 되는 것이다. 그리고 營業者라고함은 營業을 營爲하는 自然人 또는 法人을 말하는 것이다. 食品衛生法 第2條 第8項에서 “營業이라함은 食品 또는 添加物을 採取, 製造, 加工, 輸入, 調理·貯藏 또는 販賣하거나 器具 또는 容器·包裝을 製造·輸入 또는 販賣하는 業을 말한다”라고 規制하고 있다.

## 四. 食品衛生上의 原則

食品衛生法의 目的은 앞서 밝힌바와 같이 이法律의 目的을 達成하게 하기 위하여 食品取扱者에게 꼭 지켜야할 原則을 이法律에서는 定하고 있는 것이다.

즉 食品을 取扱함에 있어서는 清潔하고 衛生的으로 行하여야 한다는 것이다. 이것은 當然한 것이라고 보아야 할 것이다. 그러나 어떤 경우에 있어서

눈으로 보았을때에는 清潔할지라도 赤痢菌이나 大腸菌같은 細菌이나 砒素같은 有毒有害한 物質이 附着 또는 含有되어 있는 경우가 있는가 하면 이와反對로 不潔한 感이 들지만 때로는 衛生上 極히 良好한 경우도 있는 것이다.

이에 對하여 衛生的이라고 하는 것은 그 自体가 客觀적으로 科學的인 것 같이 生覺되나 무엇이 衛生的인지가 簡單하게 證明할 수는 없는 것이다. 여기에서 「清潔」과 「衛生的」이라고 하는 것을 比較하여 보면 普通은 兩立할 수 있는 것이나 「清潔」이라고 함은 그 取扱을 前提로 하여 비로소 「衛生的」인 狀態를 確保할 수 있는 것이며 사람의 健康을 지키게 되는 것으로서 이 두가지 條件의 滿足을 하게 할 필요가 있는 것이다.

이와같은 뜻에서 精潔하고 衛生的이어야 하는 것은 가령 어떤 物件을 깨끗한 물에 씻었다 하더라도 먼지가 많이 飛散하는 道路上에서 容器같은데 넣어 말린다면 하는 것은 이와같은 原則에 反하게 되는 것이다.

이와같이 簡單한 것이라도 이것을 充分하고 滿足하게 하는 것은 一面 大端히 힘이 드는 것이며 그 大端한 것을 食品取扱者에게 要求하고 있는 것이 食品衛生法인 것이다.

그리하여 清潔하고 衛生的인 取扱을 要求하게 하는 것은 食品이나 添加物에 限하지 아니하고 器具나 容器包裝에 對하여도 거의 같은 것이다.

또한 이와같은 清潔 維持나 衛生的措置 등은 비록 製造, 加工, 調理, 販賣 등 行為에만 局限하지 아니하고 工場이나 寄宿舍, 學校, 病院 같은 集團給食施設에도 이를 要求하고 있는 것이며 이 法律의 準用規定의 對象이 되고 있는 것이다.

## 五. 臨檢 등

### 1. 販賣가 禁止되어있는 것

#### 1) 腐敗·變敗한 것 또는 未熟한 것

썩은 것, 색깔이 變한 것, 形態가 變하여있는 것, 또

는 잘 팔리지 않는 것이 이것이다. 腐敗 또는 變敗의 差異에 對하여는 學問적으로 여러가지 說이 있는 것 같으나 여기에서는 이 區別이 어떻게 되어 있던지 間에 그 두지가를 列挙하여 있기 때문에 함께 規制의 對象이 되고 있는 것이다.

썩었다든지, 색깔이 變했다던지 그 形態가 變했다던지 하는 것은 販賣하여서는 아니되도록 되어 있다. 그러나, 이와같은 腐敗·變敗한 것일지라도 習慣上 飲食에 쓰는 것이 있으며 이때의 있어서 衛生上 危害의 發生이 일어나지 않는 것도 許多하다고 할 것이다. 그러므로 사람의 健康을 害치지 않는 경우에만 이를 許容하고 있는 것이라 하겠다.

#### 2) 有毒, 有害한 物質이 含有되었거나 附着하고 있는 것

다음으로 販賣등이 禁止되어 있는 것은 有害한 것이 含有되어 있는 것이다. 食品自体는 毒作用이 없지만 그 食品이 사람의 健康을 害할 物質을 含有하고 있다든지 附着되어 있는 食品같은 것은 販賣등이 禁止되고 있는 것이다.

다만 이 경우 例를 들자면 “복”의 毒이나 감자의 “쏘라닌”과 같이 그 程度나 處理方法에 依하여 安全한 것은 販賣등이 許容되고 있고, 農藥이 農産物中에 조그만치 남아있다 하더라도 生産上 그 混入이나 添加를 하지 않으면 안되는 경우 一般적으로 사람의 健康을 害하지 않는다고 認定할때(殘留農藥許容基準)에는 許容하고 있는 것이다.

#### 3) 病原微生物에 依하여 汚染되어있는 物이나 汚染의 우려가 있는 것으로서 사람의 健康을 害할 우려가 있는 것

세번째로 禁止되어 있는 것이 이것이다. 이것은 赤痢菌, 腸티브스菌과 같은 것이 飲食으로 因하여 전파되는 傳染菌이나, 쥐같은데에 附着되어 오는 사루모래라菌, 傷甎가 化膿되어 있는 손으로 食品을 만졌다던지 하여 附着하는 포도球菌같은 것이, 混入하거나 附着되고 있는 食品등이 바로 이것이다.

一般적으로 썩은것을 먹었다면 食中毒이 發生된다고 생각하는 사람이 많으나 食中毒의 原因이 되

는 食品은 이의 病原微生物에 汚染되어 있는 食品이 主이고 이와같은 것은 눈으로 보았을때는 全然 알 수가 없는 것이다.

食品取扱者が 普通衛生的으로 清潔에 注意를 하고 이와같은 食品이 되지 않게 하기 爲하여 極端의 注意를 하지 아니하면 아니된다.

4) 不潔, 異物の 混入・添加같은 것으로서 사람의 健康을 害하거나 害할 우려가 있는것).

이번에는 販売등이 禁止되어 있는 것으로서 不潔한 것이나 돌맹이 같은 것이 들어있는 경우인 것이다.

以上の 네가지가 一般的으로 適用하고 있는 規定인 것이다. 그리고 食肉에 對하여는 以外에 特別한 規定이 있어 販売등이 禁止되어 있는 것이다. 그것은 牛疫, 豚コレ라 같은 病에 걸렸거나 또는 걸려 있다고 疑心되는 것이나 斃死한 獸畜의 肉인 것이다.

이와같은 規定에 違反하여 食品을 製造, 加工, 調理, 販賣등을 하였을 경우에는 食品衛生法의 處罰은 勿論, 特別法인 保健犯罪團束에 關한 特別措置法에도 適用하는 경우가 있는 것이다.

## 2. 化學的合成品에 關한 制限

여러가지 意味에서 좋은 食品, 새로운 食品을 만들고자 하는 慾望은 社會의 自然的 姿勢인 것이다.

지난날, 에 있어서도 많은 사람들의 努力에 依하여 여러가지 좋은 食品이 生産되고 또한 여러가지의 形態로서 많은 食品이 나타났던것은 事實이다. 特히 科學이 發達한 現在 또는 將來에서는 加一層 더 많은 樣狀의 食品들이 製造・加工하여 市販될 것이다.

그렇지만 새로운 物質의 食品添加物이 出現하는 것은 決코 放置하여서는 아니될 것이다. 그것은 앞서 말한바와 같이 이와같은 種類의 物質이 毒性에 對한 問題點을 알 수 없는 경우가 많기 때문이다. 그래서 사람들의 健康을 害하지 않는 경우에 保健

社會部長官이 指定하는것 以外의 것을 添加物로 하여 使用코자 目的하는 化學的合成品이나 이것을 함유한 製劑나 食品의 販賣 또는 取扱을 禁止하고 있는 것이다. 이에 違反할 때에도 前述한바와 같이 食品衛生法 또는 保健犯罪團束에 關한 特別措置法에 따라 處罰을 받게 되는 것이다.

## 3. 食品・添加物의 規格과 基準

위에서 밝힌바와 같이 食品이 좋으나 나쁘나리의 判定은 정말 容易한 일이 아닐뿐더러 또한 이를 判別함에 있어서 所要時間도 問題가 되고 有害與否를 簡單히 判斷하기 어려운 경우가 많은 것이다. 그리고 事故가 난 경우에도 正確한 處置를 할 수 없는 경우도 많은 것이다.

그러기에 食品衛生法에서는 販売用의 食品, 添加物의 製造, 加工, 使用, 調理, 保存, 販賣등을 規制하고 있는 것이다.

## 4 器具 및 容器包裝에 對한 規制

器具나 容器包裝도 清潔하고 衛生的이 아니고서는 않된다고 하는 것도 食品이나 添加物의 경우와 같은 것이나 그 性質上 營業用의 것에 限定되고 있는 것이다.

또한 食品의 경우 食品衛生法第4條에 依하여 禁止되어 있는 것이 明示되어 있으나 이에 對應한 것으로서 器具나 容器包裝의 경우는 有毒, 有害한 物質이 含有하였다던지 附着되어 있다던지 혹은 食品같은데 直接 섞여서 有害한 影響을 가져온 結果, 人體에 害를 가져 오는 器具, 容器包裝의 販賣, 販賣를 하기 爲한 製造, 輸入, 營業上의 使用은 禁止하고 있는 것이다.

## 5. 標示의 規制

保健社會部長官은 國民保健上 必要에 따라 食品・添加物에 對하여 標示의 基準을 定하겠끔 되어있다. 이와같은 基準은 다음의 두가지 方法으로 生覺할 수 있다.

첫째의 生覺은 消費者側의 必要에 따른 것이다.

하겠다. 消費者인 손님은 普通 새롭고, 맛이 있고, 衛生上支障이 없는, 信用있는 店舖의 食品을 사고 싶어한다. 勿論 그값이 싸다고하는 것도 하나의 條件이 되겠으나 이것은 經濟上의 問題이기 때문에 除外한다 하더라도 먼저 새로운 것인가, 오래된 것인가에 대하여는 그 食品이 만들어진 日字를 보면 알 수가 있는 것이다. …… 라고 하는 것을 하기 위하여 製造年月日을 標示하게 하고 있는 것이다.

또한 맛이 좋다고 하는것은 大體的으로 個人 個人의 食性에 依하여 틀리는 것으로서 標示하고는 關係가 없다. 그러나 雪糖을 使用하지 아니하고 착카린을 使用하여 甘味를 나타나게 하였을 경우에는 人工甘味料를 使用하였음을 標示할 必要性이 있는 것이다.

앞서 밝힌바와 같이 添加物은 毒性같은 점이 문제가 되는 것을 考慮하여 이의質添加한 物의名稱이나 分量을 標示하게할 必要가 있는 것이다.

마지막으로 信用이 있는 베이커의 것은 食品을 製造한 製造業所의 名稱이나 所在地가 쓰여져 있지 않으면 모르기 때문에 이를 標示하게할 必要가 있는 것이다.

以上은 消費者인 손님의 側으로부터의 標示에 대한 希望인 것이다. 關係官署가 臨檢하는 경우 그 食品을 製造加工한 製造業所의 名稱이나 所在地를 알지 못하면 臨檢에 있어 僻 많은 支障이 있게 된다. 또한 통조림 같은것 처럼 一時에 大量으로 製造加工되는 것은 만약의 경우 事故를 낸 製造業所의 통조림을 事故日字別로 于先의으로 回收할 必要가 있게되어 製造한 日字를 標止하게할 必要가 있다.

勿論 添加物에 있어서도 그 名稱이나 分量을 標示하게할 必要가 있다고 하는 것으로서 이와같은 것은 모든 食品이나 添加物 같은데 붙이게 하는 것이 理想的인 일 것이다.

그러나, 商品을 파는 立場의 側에서는 日字를 正確하게 標示되고 있다면 오래된 것이 잘 팔리지 않아 지장이 있게된다. 製造業所의 所在地를 正確하게 나타낸다면 이것 또한 売買에 힘이 든다는 경우

도 있을 것이다. 예를 든다면 통조림같은 것은 說에 依할것 같으면 약 50年 가까이 保存할 수 있다고 한다. 그러므로 衛生上의 問題는 別로 없을 것이나 오래된 것이 팔리지 않아서 점점 남게되면 販賣를 하기에 힘이들어 標示를 反對하게하는 경우도 있을 것이다.

또한 膳物인 경우 그 膳物을 製造加工한 製造業者는 서울인데 그것을 설악山의 土產物 販賣所에서 그 製造業所에 注文하여 만들게하고 설악山 名物이라고 파는 경우도 있을 것이다. 그 名物에 대하여 製造한 製造業所의 名稱과 住所를 標示하려고 할때는 설악산名物에 대하여 서울에서 製造加工되었다고 標示하는 것은 營業上 그렇게 바람직하다고 生覺할 수 없을 것이다. 이와같이 商品을 販賣하는 側에 있어서는 될 수 있는대로 標示하지 않는 方法이 좋은 것으로 生覺되기 때문에 이 法에서는 衛生上의 觀點에서 考慮하여 꼭 必要한 것 만큼 選擇하여 必要한 食品이나 添加物에만 標示하게 하고있다.

이와같은 標示에 있어서의 規定은 食品衛生法 第9條에서 規定하고 있으며 國民保健上 危害한 標示나 虛偽의 標示를 하여서는 아니 된다는 規制를 食品衛生法 第10條에서 明白하게 規制하고 있는 것이다.

또한 一般食品이나 添加物에 있어서의 標示의 基準도 食品衛生法施行規則에서 具體的으로 다음表와 같이 規制되고 있는 것이다.

이와같은 標示事項은 容器包裝의 보기 쉬운 곳에 正確하게 우리 한글로 標示하게 하고 있으며 容器包裝의 위에 새로이 再包裝하는 경우에는 再包裝한 容器包裝에 다시금 標示하게 하고 있다.

## 6. 指導監督

上述한바와 같이 食品衛生法上의 여러가지 臨檢· 取去· 檢査등은 食品衛生監視員을 第一線으로 하여 實施하고 있는 것이다. 따라서 이와같은 行政機構로서는 保健社會部가 全國的 總括的, 企圖立案을 行하고 地方的으로는 各市·道에 衛生主管局이 있

食品等 標示一覽表

号 数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
對象食品	糖類 및 類	乾操粉末豆腐類	乾糧食品類	菓子 및 빵류	加工乳	마아가린 소트닝류	食用油脂	食肉製品	魚肉製品	茶類(粉末清涼飲料)	清涼飲料(乳酸菌飲料)	添加物 및 그 製劑品	醬油(조오스류)	食 醋	營養強化食品	인스탄트면류	酒 類	인스탄트食品	고추가루 등調味食品	건 포 류	용기에 넣어진 도시락	(一) 21-아닌것 동조림·병조림	합성색소·합성향료	합성·인공·인공
標示事項																								
1 製品名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2 製造所의 所在地 및 製造業所名 (輸入品도 同一)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3 製造 또는 輸入年月日 (*는 年月만을 標示할 수 있음)	※	○	※	※	과자만	○	※	○	※	※	※	※	※	○	○	※	○	※	○	○	○	※	※	
4 營業許可番号	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5 容量, 重量 또는 個數	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6 主要原材料名 및 그 含量	/	/	/	/	○	○	/	○	○	○	/	/	/	/	/	/	/	○	/	○	/	○	/	
7 化學的合成品을 含有한 製劑에 있어서는 그 成分 및 百分率	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8 固有名稱의 標示	/	/	/	/	○	/	/	/	/	○	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9 添加物을 含有한 食品에 있어서는 含有된 添加物의 名稱含量 및 用度	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10 타알色素의 製劑에 있어서는 混合稀석의 表示와 실제 사용한 색갈의 명칭	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11 醋酸含量 및 合成食醋 또는 양조식초의 區別	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12 法第6條第1項의 규정에 의하여 사용 또는 保存기준이 定하여진 食品 또는 添加物은 그 像贊 또는 사용기준	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

備考. 1. ○-固有名稱은 加工乳=加工乳, 茶類=茶類食品, 粉末清涼飲料=粉末清涼飲料, 유산균음료=유산균음료으로 標示함.

어 臨檢, 取去, 檢査등을 行하고 있는 것이나 具體的으로는 保健所에 勤務하는 食品衛生監視員을 通하여 實施하고 있는 것이다. 이와같은 監視員은 各 各 任命權者의 命을 받아 監視를 한다던지 設備의 改善이나 食品의 衛生的인 取扱등에 對하여 指導를

行하고 있는 것이다. 이와같이 行하는 食品 衛生監視는 그 監視回數를 法律第 18條를 根據로 하고 있고 具體的으로는 食品衛生法施行令第 5條에서 다음表와 같이 規制하고 있다.

食品業所에 對한 衛生監視 回数一覽表

營業의 種類	臨檢回数
飲食店營業	1년에 4회 以上
遊興飲食店營業	
茶菓店營業	
簡易飲食店營業	
集團給食所	
乳類販賣業	1년에 3회 以上
食肉 "	
魚肉類 "	
食用얼음 "	
魚肉類競賣業	
食品小分業	
集乳業	
乳處理業	
食品의 냉장·냉동업	
乳類運搬業	
食肉運搬業	

水菓製造業	食肉製品製造業	1년에 2회 以上
엿류 "	魚肉 "	
두부류 "	통조림(병조림) "	
전임식품류 "	茶類 "	
菓子類 "	清涼飲料 "	
乳製品 "	添加物 "	
加工乳 "	장류 "	
마아가린(쇼트닝) "	식초 "	
食用油脂 "	영양강화식품 "	
면류製造業	고추가루등 "	
食用얼음 "	乾布類 "	
糖類 "	食品加工業	
酒類 "	添加物 "	
인스탄트식품 "		
器具·容器·布裝 또는 장난감의 製造業과 販賣業		

海外短信

꼬마들 코마살에 特別基準 美國聯邦交易委員會에서 檢討

現代 廣告에 關한 美國 聯邦交易委員會에서 71年 10月 20~26에 와싱턴에서 開催된 公聽會結果로서 꼬마들에게 企圖된 TV廣告에 特別한 規則을 考慮하도록 되었다. 이 公聽會에 關한 告知以外에 어떠한 目的도 公開되지 않았지만 美國聯邦交易委員會는 71年 8月25日의 Federal Register로서 다음과 같은 警告를 發表하고있다.

「꼬마들을 爲해서 製作된 廣告에 對해서 特別한 基準을 設定해야된다는 根拠는 테레비가 特殊한 媒体이기 때문이다. 이 基準을 만드는데 있어 包含될 事項을

充分히 알기 爲해서 當局으로서는 꼬마들이 어떻게 배우며, 어떻게 깨닫으며, 어떻게 決定을 내리는가 하는것을 잘 알아야한다.

公聽會에서의 目的은 廣告가 視聽者에 對해 肉體的, 精神的, 情緒的인 反應에 따라 認知되지 않는 말없는 訴求方法利用과 廣告가 주는 恐怖, 근심 程度等을 테스트함에 있다고 말하고 있다.

Thomas G. Krattermaker氏(美國聯邦交易委員會消費者保護局의 아시스턴트다이렉터)와 Basil J. Menjines氏(同委員會 公正去來委員長)들은 產業界에서는 自主規制를 해야한다고 發言하고 自主規制로서의 다음 內容의 가이드 라인을 提案했다.

① 그 企劃이 實質적으로 장사

를 制限하는것같은 境遇는 그 行爲는 違法임.

② 그 企劃이 業界一部 또는 數個社에 惡影響을 주는것같은 結果가 될 境遇 그 制裁가 該當者에 防禦한 權利를 준 다음에 取해졌음이 證明되어야함.

③ 그 企劃은 業界教育에 對해 協調하여야 한다.

④ 그 企劃이 基準에 依해서 된 것이라면 그들 基準이 明確해야 하며 그 活用에 있어서 法을 어기는 일이 있어서는 안된다.

(Food Chem, News 13 (23) 1971)

