



非衛生的的 食品추방

朴 準 翼

(保社部 環境衛生局長)

量産통해 品質向上

우리나라 食品工業은 소규모 豆腐工場을 비롯하여 어린이들의 間食用菓子등 극히 단순한 工程만을 거쳐 製品化할 수 있는 품목을 생산하는데 그쳐왔다.

또 최소 단위의 기업경영체제를 갖춘 食品加工業所란 불과 10여년전만 하여도 열손가락으로 셀수있을 정도였다.

현재도 대량생산되고 있는 加工食品의 종류는 몇가지 되지 않으며 전국에 1만 8천 9백여 食品製造加工業所가 있으나 常勤從業員 10人以上인 業所는 불과 3% 정도인 약 6백여개소로 극히 零細한 실정이다.

主要製品別 成長趨勢를 보면 라면類는 연간約 5백억원으로서 年成長率 약 40%, 製菓業은 從業員 50人 이하의 中小企業이 약 90%이고 3~4개 業所가 약80%의 供給量을 감당하고 이들의 연간 販賣高는 4백억원을 넘고 있다.

빵類는 全國에 약 2천개 業所가 있으나 10개 業所가 80%를 占有하고 이들의 연간 賣出外形은 약 4백50억원에 이르고 있다.

清涼飲料의 경우 1968년과 1969년 세계적인 콜라 製造業所인 「코카콜라」와 「펄시콜라」가 우리나라에 進出하면서 새로운 시대를 맞이하여 急成長하였으나 최근에 와서는 사이다와 콜라는 매년 약18% 정도의 販賣量 감소현상을 보이고 주스類가 약20%의 成長率을 보이며 1년간 清涼飲料의 소비량은 약 5억병에 달하고 있다.

아이스크림은 1년간 생산에 소비되는 生乳가 全生産量의 60%를 차지하며 年間 매상총액은 4백~5백억원에 달하고 성장율은 매년 2~3배의 속도로 需要가 폭발적으로 증가하고 있다.

우리나라에서 오랜 전통을 갖고 있을뿐만 아니라 중요한 蛋白質공급원인 豆腐類 제조업계가 아직도 영세상태에 머무르고 있어서 대량공급체제를 갖추지 못한채 1천 1백여개업소가 지역적인 제한공급에 그치고 있는 것은 두부가 장기간 저장이 어려운 때문으로 판단된다.

食品産業發展 餘地 많아

이상 살펴 본바와 같이 우리나라의 食品工業은 본질적인 食生活, 즉 食卓의 차림표를 개선할수 있는 품목의 발전은 별로 팔목할바가 못되므로 아직도 발전할수 있는 餘地가 많다는 것을 말해주고 있다.

食品工業이란 다른 산업과 달라서 외국의 기술을 그대로 도입할수가 없다. 또한 그 사회의 食生活 관습에 적합한 제품을 양산할수 있도록 발전시켜야 할것이므로 食生活의 발전 없이는 식품공업도 발전할수 없다고 말할수 있겠다.

급속한 國民經濟成長의 영향으로 앞으로 加工食品의 수요는 급증 할것이나 이에 수반하여 良質의 加工食品이 순조롭게 공급될 것인가 문제가.

良質의 食品이란 안전하고 營養的이며 經濟性이 있어야 할 것이다.

不正食品이란 정당한 허가를 받지않고 無許可로 제조된 違法食品을 말하며 不良食品이란 제조 허가는 받았으나 그 품질이 法令에 정한 諸規定에 적합하지 않은 品質不良 食品을 말한다.

製造業所 不潔한 施設정비

과거 4~5년전에 加工食品에 工業用 色素나

防腐劑같은 毒性物質을 함부로 첨가하는 殺人食品이 우리 사회에 범람하여 「保健犯罪團束에 관한 特別措置法」을 제정하기에 이르렀다.

금년에도 2차에 걸쳐 建國이래 최대규모인 6백여명의 團束要員을 동원하여 7개 관계부처 합동으로 전국일제히 근원적 단속을 실시했다.

그 결과 收去檢査 4천 4백36件중 3백 84건이 不適合으로 8.7%에 해당되며 施設調査 3천 3백 26건을 실시한 결과 2천 6백건이 不適合한 것으로 79.1%의 食品製造業所가 非衛生的인 시설에서 조업하고 있는 것으로 判明되었다.

不適合의 내용을 보면 작업환경과 취급의 비위생에 원인하는 일반세균과 大腸菌처럼 不適合이 가장 많은 30%이고 人工감미료, 타르色素 또는 방부제등 添加物의 사용 기준을 위반한 것이 23%, 그리고 보관부주의로 변질되었거나 異物이 혼입된것이 12% 기타 乳脂肪分, 純에키스, 粗脂肪 등의 부족이 36%로 되어 있어 대부분이 業所나 취급자의 無知에 기인한다고 판단된다.

그러나 일반 국민이 걱정했던 바와같이 유해색소나 工業用 방부제를 사용한 예는 生鮮에 着色한 사건 정도이고 대량으로 제조하여 국민건강을 위협한 예가 없었던 것은 크게 다행이라고 하지 않을 수 없다.

衛生에 對한 認識 중요

이제 당면한 문제는 앞에 말한 바와같이 製造業所의 대표자와 모든 종사자가 衛生이 무엇인지 얼마나 중요한 것인지를 충분히 인식하고 실천하여 제품의 품질이 諸規定에 적합함은 물론이고 소비자의 욕구를 充足시킬수 있는 良質의 제품을 생산할수 있어야 할 것이

다.

즉 이제 남은 문제는 不正食品이 아니고 非衛生的인 식품의 추방인 것이다.

食品衛生法의 목적은 許可業所의 지도감독에 그치는 것이 아니고 궁극적으로 食品으로 인한 危害를 방지하여 國民保健의 向上에 있는 것이다.

啓蒙운동 적극 展開

이를 위하여서는 「강력한 監視 團束」만으로는 불가능할 것이며 食品營業者뿐만 아니라 食品의 소비자인 모든 국민이 食品衛生이 무엇이며 어떻게 하는 것인지 알고 실천할 때에 가능할 것이므로 앞으로는 모든 가능한 수단을 동원하여 국민의 衛生啓蒙에 노력하여야 하겠다.

이제까지는 有害食品의 團束에 급급했던 소극적이고 被動的이던 정부의 食品衛生行政에서 일보전진하여 우리의 食品工業이 빨리 靑細性을 탈피하고 자기 제품의 품질은 자기가 책임지는 제도를 확립하도록 촉구하여야 할 것이다.

그리고 團束에 앞서 모든 食品衛生營業 종사자가 「衛生」을 이해하고 실천하여 안전하고 영양적인 식품만을 소비자에게 제공할 수 있도록 指導行政을 강화하여야 할 것이다.

또한 加工食品의 소비자인 국민들은 자신의 건강과 가정의 행복을 위하여 「選擇의 權利」를 현명하게 행사하여 우리의 傳統的이고 非科學的인 食生活태도를 개선할 수 있도록 가능한 수단을 다하여 國民啓蒙을 적극적으로 展開하여야겠다.

國內消費 5萬 7千명

올들어 지난 8월말 현재까지 우리나라에 공식 수입된 洋酒는 총 61만 2천 4백 84명으로 소요 자금은 22억 3백 11만 2천 5백원에 이르고 있다.

洋酒수입을 독점하고 있는 국제 관광공사가 국회 交通委에 제출한 관계 자료에 따르면 국내 소비가 5만 7천 3백 29명(3억 5천 5백 34만 3천 7백원), 그리고 공항에서 외국인 여행자에게 판매된 것이 55만 5천 1백 55명(18억 4천 7백 76만 8천 7백원)으로 집계됐다.

8월말 현재까지의 국내소비 양주만 5만 7천 3백 29명은 작년한해동안 소비된 16만 2천 8백 81명(92억 3천 5백 73만원)에 비해 급격히 줄어든 것인데 연말까지 가더라도 소비량은 작년 수준에 훨씬 미달할 것으로 보이고

딱 한잔이

22億 : 洋酒

61만명 輸入



있다.

이같은 市販洋酒의 소비 감소는 국산 가공양주의 소비 증대, 내국인 소비 제한 조치 및 건전한 소비 기풍의 조성 등에 기인한 것으로 보이는 데, 수입 洋酒의 소비추세를 보면 洋酒수입이 공식허가된 73년에 46만 7천 8백 20명으로 절정을 이루었다가 「오일·쇼크」로 불황을 겪었던 74년에는 7만 5천 2백 40명으로 격감했고, 작년에는 16만명 선으로 다소 늘어났다.

國內加工洋酒 2萬 4千명 판매

한편 정부가 제조허가한 각종 국내가공양주 및 人蔘酒가 8월말까지 공항에서 외국 여행자들에게 판매된 실적은 2만 3천 7백 3명(7천 2백 12만원)으로 작년 한해동안 판매된 1만 4천 6백 30명(3천 4백 94만원)에 거의 두배에 육박하고 있는데 연말까지 가면 실적이 훨씬 늘어날 것으로 전망되고 있다.

내가막은 不正食品 우리가족 健康增進