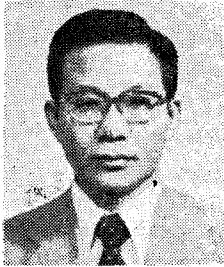


夏節期の 食品衛生行政의 主眼點



鄭 德 祚
〈保社部 食品二課長〉

① 序 論

食品은 人間生活의 三大要素 中の 하나이며 人間은 生命과 健康을 維持하기 爲하여서는 끊임없이 食品을 섭취하여야 한다. 食品에 대한 國民의 關心이 높은 이유는 食品이 人間의 生命과 健康에 직접적인 影響이 크기 때문이 므로 안전하고 營養價가 풍부한 食品의 섭취가 食品衛生의 要諦라고 할 수 있는 것이다.

世界保健機構에서는 食品衛生이란 食品의 生育, 生産, 製造에서 최종적으로 人體에 섭취할 때까지의 모든 段階에서 食品의 安全性, 健全性, 惡化防止를 위한 모든 필요한 措置라고 定義하였다.

따라서 食品衛生이란 人體에 有害하거나 有害할 우려가 있는 물질이 食品에 含有되지 않게 하는 방법과 食品의 變質 또는 외부에서 汚染됨이 없이 安全하게 먹을 수 있게 하는 방법을 위한 知識과 技術의 總體라고 할 수 있다.

食品衛生行政의 課題는 食品工業을 育成支援하는 한편 食品의 安全性을 確保하는 것이

라고 볼 수 있다. 食品工業의 發展은 國家經濟力의 바탕위에 機械工業의 發展및 教育을 통한 製造技術의 向上과 그 步調를 같이 하는 것이며, 食品의 安全性 確保는 事前 事後의 品質管理를 徹底히 하는 것이므로 食品衛生에 대한 技術蓄積과 並行하는 것이다. 그러므로 食品衛生의 水準은 그 國家의 國力과 文化水準을 測定할 수 있는 指標가 된다고 할 수 있다.

國民의 基本的인 食生活 問題도 解決하기 어려운 50年代까지는 食品衛生 問題가 크게 臺頭되지도 않은 自然食品 時代였다면 60年代에 經濟開發 5個年計劃을 推進하면서 加工食品年代에 접어 들게 되었고 70年代에 大量生産과 大量消費 時代에 들어서면서 우리나라도 食品衛生 問題가 큰 社會的인 物議를 若起하기 시작하였다.

70年代에는 不良食品의 製造源을 體系的인 且 集中的으로 단속을 展開한 結果 많은 효과를 擧揚하였다.

年度別 不良食品의 減少傾向을 보면 다음 표와 같이 76년에 8.0%가 不良이던 것이 80년에는 2.9%로 줄어 들었다.

年度別 加工食品의 檢定結果

區 別	1976	1977	1978	1979	1980
	%	%	%	%	%
◎ 安全食品	92.0	94.2	95.1	96.1	97.1
◎ 不安全食品	8.0	5.8	4.1	3.9	2.9
○ 有害食品	4.8	2.8	2.0	1.8	1.1
· 細菌汚染	(1.8)	(2.1)	(1.3)	(1.3)	(0.9)
· 有害色素	(2.2)	(0.3)	(0.5)	(0.4)	(0.1)
· 防腐劑 許容外 添加物	(0.8)	(0.4)	(0.2)	(0.1)	(0.1)
○ 不良食品 (含量不足 등)	3.2	3.0	2.9	2.1	1.8

不良食品을 추방하는 것은 製造業者, 販賣業者, 消費者 및 政府의 共同努力에 따라서만이 가능한 것이지 어느 一方의 努力만으로는 불가능한 것이다.

② 食品의 特殊性

現代産業社會가 分業化, 專門化되어 가는 추세와 같이 食品도 農畜産物 및 水産物의 生産業者로부터 一次 加工 및 二次 加工 段階를 거쳐서 運搬, 保管業者, 食品添加物 製造加工業者, 容器包裝 製造業者, 市場 都散賣業者와 料食調理業者 등을 거쳐 일반 消費者에게 傳達된다. 따라서 食品은 그 流通過程의 長期化로 生産製造業者는 물론이고 運搬保管過程 등의 모든 段階에서 모두가 세심한 注意와 정성을 쏟아서 管理하지 않으면 生命에 直接的인 重大한 結果를 초래하게 되는 것이다.

따라서 食品은 消費者가 구입하기 전에 非衛生的으로 取扱된 食品이면 消費者가 아무리

훌륭한 調理法을 구사하더라도 被害를 입게 되고 반면에 購入 이전에 完全한 食品이더라도 消費者가 잘못 取扱하면 事故가 發生할 憂慮가 있는 것이다. 따라서 食品의 品質管理는 生産에서부터 消費者가 섭취할 때까지 그 모든 過程을 包含시키지 않으면 目的을 達成할 수 없는 것이 特性이라 할 수 있다.

食品의 價値를 결정하는 要因은 從來에는 貯藏性, 嗜好性, 經濟性, 便宜性이었으나 科學이 發達함에 따라 近來에는 그 安全性과 營養價가 重要한 評價基準이 된다.

③ 最近의 食品衛生 傾向

첫째: 科學과 機械工業의 發展에 따라 加工食品의 大量生産 體制가 確立되고 大量消費時代를 맞이하여 食生活이 貧富의 구별없이 平準化, 大衆化되었고,

둘째: 食品의 多樣化로 중전의 自然食品이 점차 加工食品으로 變貌하면서 인스턴트食品의 全盛期를 이루면서 冷凍食品을 工場에서 家庭에까지 連結시키는 低溫度帶化(Cold Chain System)하고 있다는 것이다.

셋째: 化學工業의 發展과 生産環境의 都市化로 自然環境의 破壞는 물론 大氣汚染, 水質汚染, 土壤汚染을 招來하여 食品資源인 農水産物, 水質汚染 등에 有害物質이 汚染殘留 蓄積되어 食生活을 危脅하는 증대한 要因으로 대두되었다는 것이다.

넷째: 世界 各國은 自國實情에 적합한 各種 食品의 規格基準을 強化하여 國民保健을 保護

하고 있으나 食品의 國際化로 食品輸出入 物
량이 增加함에 따라 U.N산하의 WHO/FAO에
서는 世界共同食品規格 作業을 推進하여 會員
國에 勸奨하고 있다.

④ 食品의 衛生管理

食品의 品質管理는 製造業者, 流通過程, 消
費者에 이르기까지 無限大의 複雜性和 多樣性
을 가지고 있으므로 製造業者의 安全하고 優
秀한 食品製造 行爲와 消費者의 安全한 食品
選別能力 培養 및 政府의 指導監督이 三位一
體가 되어야 한다.

製造業者는 施設의 衛生的인 管理, 從業員
의 衛生教育, 製造原料의 衛生管理 등에 책임
을 갖고 製造하여야 하며, 販賣業者는 食品保
管基準을 遵守하여야 하고 消費者들의 食品
選別能力和 調理 및 保管基準의 履行 등이 뒤
따라야 하며, 政府는 食品工業의 育成發展을
支援하면서 一面 許可管理와 事後監視에 만
전을 기해야 할 것이다.

食品의 衛生管理는 그 安全性 確保에 主眼
點을 두고 있기 때문에 모든 食品營業行爲는
반드시 許可나 申告를 한 후에 할 수 있으며
製品의 品質管理 責任도 製造者는 물론 衛生
管理인도 共同責任이 있는 것이다. 우리나라
의 食品製造業所는 그 95%가 10人 미만을 雇
傭하고 있는 零細性을 면치 못하고 있으므로
自律的인 品質管理를 期待할 수 없는 問題點
이 있으므로 漸進的으로 施設基準을 上向調整
하여 施設의 大規模化를 推進하고 許可權도

調整하여 高度의 專門的인 知識이 要하거나
全國的인 流通構造를 가지고 需給調節이 必要
한 業種은 中央이 管掌하고 그 이하는 程度에
따라 市, 道와 市長, 郡守가 許可하도록 하
였다.

⑤ 食品衛生監視

가. 施策方向

첫째: 故意的인 不良食品 製造業者는 그 社
會的인 責任이 莫重하므로 業體의 許可取消는
물론 法定 最高刑으로 處理하며

둘째: 問題 食品製造業所에 대한 集中 團束
으로 整備하고

셋째: 國民多消費食品과 季節的인 盛需食品
에 대한 精密施設調査와 收去檢査強化로 食品
의 安全性을 提高시키며,

넷째: 無許可業所에 대한 隨時團束強化로 社
會 不條理를 剔決해 나갈 것이다.

나. 食品衛生監視의 目的

첫째: 飲食에서 起因하는 衛生上의 危害를
未然防止하고 食品營養의 質的 向上을 圖謀하
므로서 國民保健의 向上과 增進에 寄與하는데
있다(法1條).

둘째: 消極的 目的—食品의 汚染, 變敗, 未
熟 등으로 인한 疾病의 未然的 防止

셋째: 積極的 目的—適正한 營養補給의 方途
로 講究하여 國民體位 向上

다. 81年度 團束指針

76년부터 80年度까지 5個年은 매년 團束한 結果를 電算處理하여 施設이 不備하거나 製品 檢査結果 不適合으로 判明된 業種을 重點的으로 調查 監視하였다. 이와 같은 方法을 택한 것은 적은 監視人力과 豫算으로 가장 效果의 인 方法이라고 判斷되었기 때문이다.

이와 같은 施策은 매년 零細食品業主를 重點團束함으로 非衛生的인 施設 및 製品은 많이 整備되고 食品의 安全性 確保에 至大한 寄與를 하게 되었고 施設 및 品質管理가 改善된 것도 사실이며 부수적으로 大型業體의 市場支配가 넓어 졌다.

施設의 自動化로 品質向上을 가져 왔으나 이와 같은 큰 메이커가 衛生關係 基準과 法令을 소홀히 하는 事例가 있어 物議가 있었고 또한 어떤 製品은 特定 季節에 집중 出荷되는 것도 있어 衛生上 집중 管理가 필요한 業種도 있었다.

따라서 81年度에는 團束方法을 다소 改善하여 電算處理結果 問題가 많이 發生하는 食品 順位の 3位까지 業所 1,020個所와 國民이 많이 消費하는 食品 511個所 및 季節의인 盛需食品 1,074個所는 中央特別團束으로 하고 그 이외의 問題順位 4~6位 食品 및 一般製造業, 販賣業, 運搬業 및 食品接客業은 地方 一般團束으로 실천하도록 하였다.

團束의 種類는 施設調查와 製品收去檢査로 나뉘어 지는데 施設調查 回數는 종전의 年 2회를 금년부터는 年 1회이상으로 法定臨檢回數를 줄이되 精密點檢을 실시할 예정이다.

製品收去는 原則的으로 市中에 流通되는 食品을 收去檢定하되 變質腐敗의 우려가 있거나

流通이 特定地域 등에 한정되어 있을 때에는 製造業體에서 直接 收去檢査할 수 있다.

中央과 地方의 重複團束을 피하기 위하여 團束對象業所가 食品目錄을 작성하여 地方官署에 配布하였다. 調查 公務員은 食品衛生에 專門知識을 가진 監視員이 2人 1組로 編成하여 運營한다.

금년에 特記할 事項은 全 食品製造業所의 許可事項을 카—드化作業으로 資料의 集中管理로 食品行政의 科學化를 위한 基礎作業이다.

食品製造業, 許可는 中央, 市·道, 市·郡·區로 三分되어 있어 각 官署別로 資料를 管理하고 있으므로 相互衡平이 이루어지지 않고 또한 政策樹立의 資料가 未洽할 뿐 아니라 行政規制의 一貫性을 缺如하고 있는 問題點이 있으므로 許可官署에 區別없이 모든 許可事項과 變更事項 및 現況을 카드化하여 合理的이고 一貫性있는 食品衛生行政을 展開할 資料를 作成하여 中央에서 집중 管理할 豫定이다.

許可官署別로 차이는 있으나 一線에서는 같은 人事移動으로 體系있고 一貫性있는 文書管理가 제대로 되지 않고 있는 것으로 思料되어 이번 機會에 整理를 하는데 業者들의 積極的인 協助가 있어야 할 것이다.

⑥ 夏節期的 食品衛生點檢

가. 點檢期間

예년에는 季節에 關係없이 年中計劃으로 點檢하였던 바 季節的인 食品은 出荷되는 時期가 아니면 休業을 하고 있는 事例가 종종 있

었으므로 금년에는 봄, 가을에 問題食品과 國民多消費食品등 季節性이 없는 食品을 點檢하고 여름철에는 市場出荷가 많은 아이스크림, 청량음료, 식용얼음, 어육연제품, 우유 등을 6월부터 8월 사이에 重點 點檢할 計劃이다.

나. 點檢事項

事前 豫防的인 차원에서 實施하는 施設調査에서는 一般的인 調査項目 전부를 하면서 특히 여름철에는 食品의 腐敗變質이 많으므로 新鮮度가 있는 原料를 구입 사용하는가의 與否를 알아 보기 위하여 標示가 있어야 할 添加物은 製造日字등 必要한 標示를 確認點檢하고 또한 製品을 만들 때 製造日字를 반드시 標示해야 하는데 消費者를 기만하기 위하여 尙당겨 標示하는 事例가 없어야 할 것이다. 여름철에는 또한 곤충이 번성하므로 더운 季節에 창문을 열어 놓고 作業을 하므로서 食品 製造過程에서 곤충이 混入되므로써 종종 物議를 惹起함으로 防虫網 施設도 꼭 되어 있어야 한다.

그리고 있어야 할 施設이 破損되어 改修를 하지 않아 물이 새거나 動物이 드나드는 일이 있어서도 양될 것이며 여름철에는 細菌汚染의 우려도 크므로 손씻는 施設도 한번 더 點檢해야 될 事項이다.

製品檢査에서는 食中毒 事故가 일어나기 쉬우므로 細菌基準을 超過하였는지 여부도 엄밀히 가려낼 것이다.

여름철에는 특히 食品이 오래되어 腐敗되었다는 事故가 많고 또한 菓子, 라면 등에서 發黴이 되었다는 物議가 잦은데 이 문제는 製造

業者의 잘못이기 보다는 流通과정에서 販賣業者의 保管 잘못이나 取扱 不注意로 問題가 일어나고 있다.

다. 食品製造業者가 留意할 事項

여름철에는 氣溫이 높고 습기가 많아서 食品의 事故가 많이 발생하므로 食品事故의 責任은 각 事例에 따라 製造業者, 販賣業者 및 消費者중 어느 段階에서나 그 原因者가 있을 수 있으나 事故가 발생하면 일단 製造元이 表示되어 있으므로 一次로 회사로 연락이 가게 마련이다.

事故가 發生하면 일단은 衛生官署에서 그 原因을 調査하여 責任을 묻게 되는 바 一次로는 메이커에서도 自體調査는 물론 消費者에게 正常的인 製品을 交換해주거나 疾病에 걸렸을 경우 治療 및 補償 등에 최대한의 誠意를 다 해야 할 것이다.

公正去來法이 發効됨에 따라 消費者의 不良 品告發이 잦아 질 것이므로 食品會社에서도 消費者保護 擔當部署가 모두 設置되어 있는 줄 알고 있으나 왕왕 會社에 전화를 걸면 불친절하거나 擔當部署가 아니니 다른 部署로 轉화를 하라고 끊어 버림으로서 문제가 더욱 擴大되는 경우가 있다.

어느 회사는 모든 전화기 앞에 전화 메모지를 備置하여 두고 모든 部署의 누구나가 消費者의 問議가 있으면 메모해서 消費者 保護課로 넘기는 能率的인 運營을 하고 있는 事例도 있다.

지난 1年間 問題되었던 事例를 몇가지 參考的으로 列舉하면 다음과 같다.

◆ 램, 쏘세지 問題로서 여름철에는 溫度가 높으므로 腐敗變質이 잘되기 때문에 製造日字를 故意的으로 희미하게 적거나 잘 지워지게 적어 市中에서 收去한 결과 日字가 지워지고 없었거나 또한 既히 市中에 나갔던 製品을 반품받아 다시 日字만 적어 낼 目的으로 倉庫에 保管하고 있다가 摘發된 경우도 있었다. 물론 製造業者는 善意로 전혀 他意가 없다고 주장하나 監視官署의 立場에서는 각종 情報가 수집되고 있다는 事實을 留意해야 할 것이다. 또 하나는 製品許可 名稱을 조그맣게 標示하거나 아예 임의로 만든 製品名을 사용하여 消費者를 현혹시키는 表現을 하고 있던 것을 모두 許可名稱대로 標示하게 시정하였다.

◆ 빵이나 과자에서 異物이 發見되어 문제가 된 경우도 있었는데 빵에서 털이 나와 問題가 되어 原因調査를 한 결과 밀가루반죽을 일정한 크기로 잘라주는 自動式 칼에 밀가루가 묻지않도록 기름칠을 해주는 솔의 털이 빠져 빵에 섞여 만들어진 케이스이고 과자에 쇠불이가 들어 있어 먹던 사람의 치아를 損傷시킨 경우는 自動式 一貫作業機械중 나사못이 오래되어 헐렁해져서 빠진 경우였다. 이 事例에서 우리는 自動式 製造工程을 過信하다가 관리소홀로 物議를 일으켰다는 점에서 全 製造過程을 항상 細心하게 체크하여 事前 豫防에 不斷한 노력이 있어야 함을 알 수 있다.

◆ 과자 라면에서 벌레가 나온 경우: 과자 라면은 그 製造工程에서는 高温처리되거나 높은 溫度에서 훈증되므로 벌레의 유충이 있을 수 없고 流通過程에서 不注意로 외부에서 侵入하였다는 것은 현미경觀察이나 實驗으로 立

證된 바 있으나 여름철부터 가을까지 物議가 잦다.

과자와 라면은 사람이 좋아하는 향취와 고소한 맛이 있기때문에 벌레도 그 향취와 맛을 찾아 포장지를 뚫고 들어가는 것은 사실이나 이는 구멍가게에서 先入先出方式을 지키지 않는다는든지 곡식및 채소와 混積하거나 不潔하게 쌓아 두므로서 발생하는 경우가 많았고 또 하나는 消費者가 구매하여 집에 保管하는 장소가 쌀독위 찬장속에 두거나 開封하여 어린이가 먹다가 그대로 벌레가 서식하는 場所에 두었다가 外部에서 들어 간 케이스도 있었다. 全國에 自由業으로 하는 구멍가게를 일정한 시설을 갖추어 許可制로 轉換하여 衛生基準을 준수하게 하면 制度的으로는 좋은 방법이나 零細商人의 投資能力 住民의 不便등 아직은 實現不可能한 形便이므로 메이커에서 自己 商品을 취급하는 모든 가게에 食品의 保管要領, 取扱上 注意, 냉장고 보급등 모든 手段을 動員하여 제도하고 自體的으로도 包裝紙 改善 등에 힘써야 될 것이다.

◆ 牛乳, 乳酸菌飲料의 露出販賣의 경우: 食品販賣店에서 냉장고 속에 들어가야 할 우유, 유산균음료, 램, 쏘세지 등은 밖에 놓고 팔면 서 냉장고 속에는 청량음료나 넣어 두는 非常識的인 일이 있어 지난 해에는 전국의 고속도로 휴게소, 터미널, 역 등을 일제히 점검, 밖에 놓고 판매하는 것은 모두 압류하여 폐기처분한 바가 있다.

現在 業界에서는 냉장고, 쇼케이스 등을 상당히 많이 普及하고 있는 것으로 알고 있으나 普及만 할 것이 아니라 自社 食品의 保管要領

도 指導해 주기를 바란다. 정부에서도 一面 계몽하면서 한편으로는 단속을 並行할 方針이다.

이상에서 列舉한 事例에서 볼 수 있는 바와 같이 食品은 그 原料採取에서부터 製造, 運搬, 販賣, 過程을 거쳐 消費者의 구매, 취식까지 모든 過程에서 어느 한 段階에서도 소홀히 할 수 없고 細心한 注意와 努力이 수반되어야 한다.

⑥ 맺는 말

우리나라의 食品業界도 짧은 歷史 속에서 不斷한 研究와 노력 및 投資로 長足の 發展을 한 것은 事實이며, 이는 食品業體에 從事하는 여러분의 勞苦의 德分이라고 할 수 있다. 食品衛生의 향상은 長久한 세월을 두고 食品工業技術이 發展되고 施設이 現代化되어야 하고 國民의 意識水準이 改善되어야 하므로 一朝一夕에 劃期的인 發展을 가져 오기는 至難한 것임은 上述한 바 있거니와 우리는 現在의 發展程度에 만족하지 말고 끊임없는 研究와 投資

가 수반되어야 할 것이다.

특히 夏節期를 앞두고 食品衛生上의 취약점을 미리 點檢하고 事前 豫防에 注力하여 한 건의 食中毒 事故도 없도록 業界와 정부가 相互努力할 것을 다짐해야겠고 食品衛生에 從事하는 사람은 國民健康을 保護하고 增進하는 일에 寄與한다는 使命感을 가지고 임해야 하겠다.

앞서 列舉한 事例들은 實務에서 나타난 問題點들로서 어느 業體에서나 일어날 수 있는 실수를 事例로 提示함으로써 각 業體가 事前에 이런 실수가 없도록 하기 위한 事例이치 指定業體를 比방하겠다는 의도는 추호도 없음을 밝혀 둔다.

過渡期的이긴 하지만 食品製造業體는 消費者 啓蒙은 물론 販賣業者에 대한 最善의 방법을 指導啓蒙할 책임이 있고 製品 自體의 品質 管理에도 熱과 誠을 다하여야 할 것이다. 安全하고 營養價 높은 食品의 生産供給은 영원한 우리의 課題고 使命이기 때문이다.

아시아의 협력 세계로 뻗는 힘