

夏節期 食品衛生 對策

保健社會部 食品衛生課

權 昌 煥

食品는 人間生活의 3大要素中의 하나로써 人體가 生活活動을 하는데 必要로 하는 모든 要素를 供給해주는 飲食物로서 끊임없이 攝取 하여야 한다. 國民들이 食品에 對하여 關心度가 높은 것은 人間의 生命保存에 미치는 영향이 크기 때문이다. 따라서 食品은 우리의 活動 즉 運動, 成長, 代謝, 精神活動, 繁殖등의 活動을 爲해 人體를 効率的으로 運營할 수 있도록 必要한 營養素를 必要한 만큼 골고루 均衡있게 含有하고 소화에 잘 利用 될수 있는 安全한 것들을 攝取 하는 것이 食品衛生의 要諦라고 할 수 있다.

食品衛生이란 人體에 有害할 憂慮가 있는 物質이 食品에 含有되지 않게하는 方法과 食品의 變質 또는 外部에서 汚染됨이 없이 安全하게 먹을 수 있게 하는 方法을 爲한 知識習得과 技術開發등 모든 必要한 措置라고 할수 있다. 그러므로 食品衛生의 課題는 食品工業의 發展育성과 食品의 安全性을 確保하는 것이기 때문에 食品을 製造, 加工함에 있어서 事前事後의 品質管理를 徹底히 하여야 하며, 食品衛生에 對한 技

術도 아울러 쌓아 올리는 것이다. 國民의 經濟의 生活水準 向上과 더불어 食品工業도 '70年代부터 食品衛生問題가 큰 社會的 課題로 대두되기 始作하였으며 大統領 閣下로부터 每年 有害不良食品 根絶에 對한 指示를 받아오고 있다. 이에 不良食品 製造, 販賣에 對한 体系的이고 集中的인 團束을 展開한 結果 製品은 '76年度 4.4%가 不良하던 것이 '81年度에는 2.7%로 減少시키는 成果를 舉場 하였다. (表1 참조)

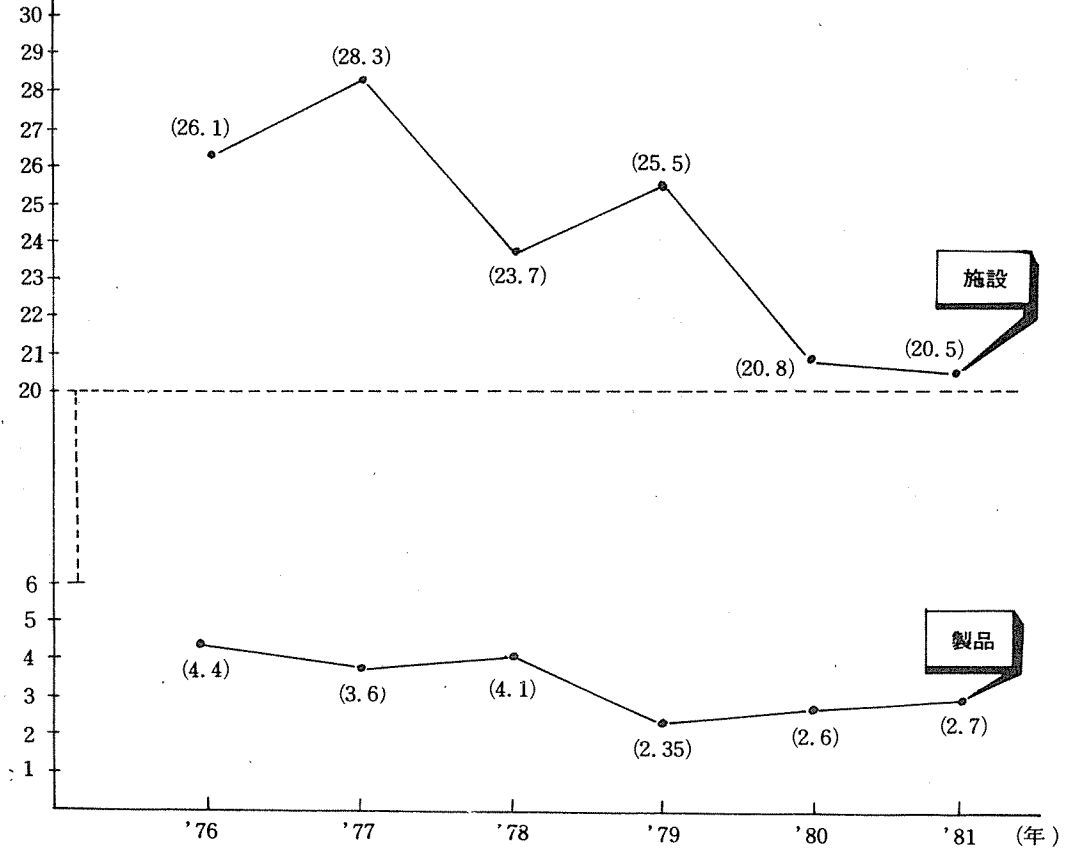
이와같은 不良食品 추방은 政府나 어느 個人의 一方的인 勞力에 있는 것이 아니라 製造業者인 여러분과 販賣者, 消費者 및 政府의 共同 勞力에 따라서만이 可能할 것이다.

1. 食品衛生 指導監視

가. 推進方向

첫째 : 故意的인 不良食品 製造業者는 그 社會的 責任이 莫重함을 물어, 製造業所의 營業許

[表1] 年度別 施設 및 製品不適率 減少趨勢



可取消는 勿論 法定 最高刑으로 處理하며,

둘째 : 問題多發生 食品과 國民 多消費 食品 및 季節的인 盛需食品에 對하여는 原料 및 製造 工程에 對한 精密調査 및 収去檢査 強化로 製品 의 安全性을 提高시키며,

셋째 : 無許可 業所에 對한 隨時 團束強化로 社會 不條理를 剔抉해 나갈 것임.

나. '82年度 團束 指針

'76年度부터 每年 零細 食品業所를 重點的으로 團束함으로써 非衛生的인 施設 및 製品은 많 이 整備, 改善되었고 食品의 安全性 確保에 至 大한 效果를 거두게 되었으며 施設 및 品質管理 도 改善된 것이 事實이다.

한편, 中小 零細企業에서 大企業化하기 시작 하여 現在는 施設의 自動化로 品質 向上을 가져 왔다. 그러나 衛生關係 法令과 基準을 소홀히하 는 事例가 왕왕 있어 物議가 되고 어떤 製品은 特定 季節에 集中出荷되는 경우도 있어 衛生上 集中管理가 必要하다.

따라서 '82年度에는 當部 管掌業所 459個所와 全國 流通多消費 食品 137個所 및 季節 盛需食 品 416個所는 中央 特別團束으로하고 그외 一般 製造業, 販賣業, 運搬業 및 食品接客業所는 地 方 一般團束토록 하였다.

團束方法은 從前의 外形的인 施設點檢 위주 에서 原料 및 製造工程 點檢 위주로 즉 原料配合 에서 完製品이 되기까지의 各種 製造工程의 適

正與否와 標示, 기타 遵守事項 및 衛生管理인의 任務履行을 指導監視하여 品質管理를 指導強化하며 完製品 및 이에 使用되고 있는 原料가 의심스러울 때는 食品衛生에 專門知識을 가진 監視員이 現場에서 즉시 取去檢査케 하고 있다.

2. 夏節期 食品衛生 指導團束

가. 團束期間

年中 生産되는 國民多消費 食品들은 그 團束時期가 봄, 여름, 가을 등 問題가 없으나 季節的 盛需食品은 生産出荷되는 時期가 아니면 休業을 하던가 아니면 物量關係로 그 製造工程을 點檢하지 못하는 事例가 있어 夏節期를 挾하여 市場出荷가 많은 아이스크림, 식용얼음, 淸涼飲料, 牛乳 및 乳製品들은 5월부터 8월까지 重點 指導團束한다.

나. 團束事項

여름철에는 食品의 腐敗變質이 많으므로 新鮮도가 있는 原料를 購入使用하는가의 與否를 알아보기 위하여 製造日字 등 標示가 있는 原料를 使用하는지의 여부와 必要한 경우 原料를 直接 取去檢査 의뢰하기도 한다. 또한 製品 製造時 製造日字 標示를 앞당겨 標示하므로써 消費者를 기만 하는것을 막기위하여 不時 點檢도 實施하며, 盛需食品의 需要量 急增으로 製造工程에서의 時間短縮등은 절대로 있어서는 안되기에 문에 엄밀히 가려낼 것이다. 여름철에 細菌繁殖이 왕성하므로 原料 및 製品 保管管理 狀態가 重要하며 周圍環境을 恒常 淸潔히하여 危害昆蟲 서식을 防止하여야 할 것이기 때문에 이에對한 點檢과 아울러 食品衛生管理인 이 製品에 對한 自家試驗 및 從業員 個人衛生 管理도 지켜볼

計圖이다.

다. 食品 製造業所의 유의하여야 할 事項.

여름철에는 高溫多濕하여 食品의 腐敗變質의 事故가 많이 發生되고 있다. 이는 製造業者, 販賣業者 및 消費者中 어느 段階에서 그 原因이 있을 수 있으나 一般 事故가 發生하면, 一次 製造會社로 連絡이 가게 마련이며, 이때 當該部署가 아니더라도 連絡받은 部署는 즉시 當該 部署로 하여금 措置토록 하여야 할 것이다. 事故가 發生하면 食品衛生官署에서 그 原因을 調査, 責任을 묻게 되는 바, 一次로 製造會社에서도 自体 調査는 勿論 消費者에게 正常 製品을 즉시 交換하여 주거나 其他 食中毒 事故가 發生하였을 때에는 最大限의 誠意를 보여 주어야겠다. 여름철에는 햄·소세지 등의 製造日字 變更과 빵,菓子, 라면 등의 異物이나 벌레가 發生하는 事故도 있으나, 特히 牛乳 및 乳製品은 流過程에서 格別히 유의하여야 할 것이다.

周知하고 있는 바와같이 牛乳는 完全한 食品(The most Nearly Complete food)인 反面 滅菌乳가 아닌 殺菌乳는 아직도 그 안에 약간의 微生物이 살아 있어서 環境이 맞으면 자라서 牛乳를 變質시켜 食中毒 發生의 原因이 되므로 반드시 冷藏保管 販賣토록 하여야 한다. 現在 乳製造 業界에서 販賣店에 相當히 많은 量의 冷藏庫, 冷蔭用, 쇼케이스 등을 普及하고 심지어 家庭에까지 連結시키는 低溫度帶化(Cold chain system)하고 있으나 지난해 行樂秩序 確立의 次元에서 遊園地, 高速道路 休憩所, 高速터미널 등의 指導點檢한바, 冷蔭用 쇼케이스에 들어 있어야 할 牛乳 및 乳製品들이 쇼케이스 위에 진열되어 있는 反面, 不必要한 瓶淸涼飲料가 가득 들어 있어 腐敗, 變質된 牛乳등을 모두 押留,

廢棄處分한 바가 있다.

따라서 食品衛生管理는 製造業者, 販賣者 및 消費者에 이르기까지, 그 流通過程이 多樣하고 脆弱點을 지니고 있으므로 製造業者는 安全하고 優秀한 製品을 만드는 데만 그치지 말고 消費者에 到達 될때까지 自社 製品은 勿論 余裕가 있으면 他社 製品까지도 포함하여 保管 販賣 要領을 指導啓蒙하여 不良食品 流通을 予防하여 주기 바란다.

3. 牛乳등의 規格

가. 牛乳라 함은 生乳를 殺菌 處理한 것으로서 直接 飲用을 目的으로 하는 소의 젖을 말한다.

○규격

- (1) 性狀 : 乳白色 - 黃色의 均質한 액체로서 이미 이취가 없어야 한다.
- (2) 比重(15℃) : 1.028~1.034
- (3) 酸度(%) : 0.18以下(젖산으로서)
- (4) 무지유고형분(%) : 8.0이상
- (5) 乳脂肪分(%) : 3.0以上
- (6) 細菌數(표준 평판 배양법으로 1 ml당) : 50,000 以下
- (7) 大腸菌群(1 ml당) : 10以下
- (8) 포스파타제 : 음성 이어야한다.

○保存基準

殺菌後 即時 10℃以下로 식혀 保存 하여야 한다.

나. 乳飲料

乳飲料라 함은 生乳, 牛乳 또는 이들을 原料로 하여 製造한 食品을 加工하거나, 또는 主原料로 한 것으로 앞의 各乳 및 乳製品 以外の 것

을 말한다.

가. 規格

- (1) 性狀 : 固有의 色狀과 香味를 가지고 異味, 異臭가 없어야 한다.
- (2) 細菌數(표준 평판 배양법 1 ml당) : 30,000 以下
- (3) 大腸菌群(1 ml당) : 10以下

나. 保存方法

保存性이 있는 用器에 넣고 115℃以上에서 15分以上 加熱殺菌한 것을 除外하고는 61, 牛乳의 基準에 따른다.

끝으로 우리나라 食品工業 技術이 發展하고 施設이 現代化 하여 가고 있음은 食品業界 여러분의 不斷한 研究와 努力 및 投資의 德分이라고 할 수 있다.

反面에 消費者들도 食品에 對한 認識이 또한 날로 改善되어 가고 있음을 잊어서는 안될 것이며, 어느 業體에서 萬의 하나라도 不良食品이 發生 하었다면 그 業體의 被害로서 끝나는 것이 아니라 同種의 業體도 被害를 당하고 있음을 알아야 될 것이다. 特히 여름철을 앞두고 食品製造 会社에서는 食品衛生上의 취약점을 미리 点檢하고 事前預防에 注力하여 여름철에 發生하기 쉬운 食中毒 預防에 政府와 消費者 相互勞力 하여야 하며 消費者 啓蒙은 勿論 販賣者에 對한 啓蒙도 併行하면서 製品 自體의 品質管理에도 熱과 誠을 다 하여야 할 것이다. 食品에서 기인되는 衛生上의 危害를 未然에 防止하고 食品 營養의 質의 向上을 圖謀하므로써 國民 保健의 向上과 增進에 寄與하여야 할 것이다.