



장래의 식품관리체계

李 昌 紀
〈保社部 藥務食品局長〉

국민의 건강을 維持하고 增進시키는데 가장 基本的인 要素中의 하나는 安全하고 營養價 높은 食品의 섭취라고 할 수 있으며 食品의 管理體系를 能率化하고 科學化하는 것은 政府만이 아니고 企業과 국민 모두가 다같이 努力해야 할 共同的 課題라고 하겠습니다.

本人은 이 세미나에서 論議될 食品管理體系 發展을 위하여 우리나라의 食品行政의 方向에 대하여 간단히 말씀드리고자 합니다. 우리나라는 4次에 걸친 經濟開發計劃의 成功的 遂行으로 괄목할만한 經濟發展과 所得增大에 따라 國民의 健康 및 食生活向上에 대한 욕구가 높아지고 있어 그 質的인 改善策이 要求되고 있습니다.

國家食品管理事業은 1962년에 食品衛生法을 制定, 公布하면서부터 體系의으로 實施하기 始作했다고 하겠으며, 그동안 세차례에 걸친 食品衛生法の 改正과 이에 따른 關係規定을 改正하여 社會與件 變化에 대응하여 왔다고 하겠습니다.

특히 第5共和國으로 들어 서면서 그동안 政府主導型的 各種制度를 民間主導型으로 改編하고 不合理했던 各種 規制事項을 과감하게 改善하게 됨에 따라 食品衛生分野도 많은 改善이 이루어졌습니다.

食品製造加工 分野에 있어서 不良食品 根絶事業은 保健社會部가 每年 역점사업 가운데 하나로서 強力히 推進하고 있으며 이에 따라 不適合食品 發生率은 현저하게 減小되고 있으나 1981年度의 製品檢査 結果 不適合率은 2.7%로서 아직도 不良食品이 根絶되지 않고 있는 實情입니다.

이는 우리 食品製造業所가 대부분 零細하고 零細한 業所일 수록 非衛生的이며 問題點이 많다고 하겠으며 또 製造業所의 自家品質管理 施設이 미흡하여 自家試驗을 소홀히 하고 經營者와 從事者의 衛生觀念과 使命感이 不足하여 不適合한 原料를 使用하거나 規格에 맞지 않는 포장재료를 使用한다든지 製造過程中에 非衛生的으로 處理하여 세균이나 이물이 혼입하는등 여러가지 原因을 들 수 있겠습니다.

그래서 今年부터 不良食品製造를 源泉의으로 봉쇄하기 위하여 製造業所에 대한 指導監視方法을 轉換하였습니다.

즉 從前에 實施하던 外形의인 施設點檢 위주에서 適合한 原料를 使用하고 있는지 그리고 製造하는 工程마다 衛生的으로 處理를 하고 있는지의 與否를 重點의으로 點檢하도록 하여 內實化를 기하였으며, 그 정착을 위하여서는 監視指導員들의 水準向上과 專門化, 그리

고 業界의 協調가 이루어져야 所期의 目的을 達成할 수 있다고 하겠으며 이를 위해 今年에도 關係公務員, 食品衛生管理人 그리고 從事者 14,000여명에 대한 技術教育을 實施하였으며 앞으로는 每年 繼續 實施할 計劃입니다.

이 制度의 繼續發展으로 언젠가는 食品製造 業界에도 最小한의 GMP 制度가 導入되어 定着할 수 있는 바탕이 마련되어야 하리라 생각합니다.

또한 今年부터는 製造業所의 自家品質 管理를 義務化시켜 業所가 品質保證을 責任지도록 하는 한편 不適合製品의 發生 빈도가 높은 問題業所에 대하여는 集中指導 監督하고 계속 不良食品을 製造 加工 販賣하는 業所는 行政處分을 強化, 加重處分을 하여 不適合食品을 製造할 수 없도록 할 예정입니다.

또 食品이나 添加物 및 합성수지제조장, 용기 기구에 대한 規格基準을 制定 補完하도록 할 것입니다. 이미 금년에 통조림과 과즙음료 食品에 대한 含量 基準을 制定하여 品質向上을 위한 制度的 장치들 마련했으며 합성수지 제조장, 용기의 規格基準도 年內에 마무리 지을 예정으로 進行中에 있습니다.

現在 우리나라에 指定되어 있는 食品添加物은 272種으로 이에 대한 재평가 사업도 이루어져야 하리라 생각합니다.

또한 製造業所의 不合理한 施設基準도 改善하였으며, 예컨대 두부류의 경우 面積基準을 合理的으로 하향조정하는 한편 品質向上을 위해서 두부냉각용, 냉각수 제조장치, 냉장시설 및 운반상자 증기소독장치등 衛生施設을 強化 하였습니다.

앞으로도 不良食品 製造加工을 源泉의으로 봉쇄할 수 있는 방안을 계속 마련하여 實施할

것이며, 不合理한 制度는 과감하게 是正하여 安全食品 製造供給에 대한 國民들의 욕구를 충족시키도록 하겠습니다.

오늘날 食品科學의 發達로 製品이 繼續開發되고 品種도 다양화되고 있으며 流通過程도 복잡화되어 食品의 評價管理와 指導監督도 高度의 專門性과 技術性을 要求하고 있으며 業務量도 繼續增加하여 이에 대한 合理的이고 효과적인 對策도 정부의 사정이 許容하는 範圍內에서 배려되어야 하리라 생각됩니다.

또한 消費者 保護를 위하여 國內 23個 大型 業所에 消費者保護 전담부서를 設置運營하고 있음은 주지하고 계실 것으로 압니다. 食品接客分野의 實態를 보면 接客業所역시 製造業所와 마찬가지로 대부분의 業所가 零細하고 零細한 業所일 수록 飲食物이 非衛生的으로 調理되고 환경이 불결하여 주방이나 화장실등 衛生施設이 國際水準에 미흡하고 業主와 從業員의 衛生觀念이 회박하여 불친절한 실정입니다.

더우기 우리나라에서 開催될 예정으로 있는 86年 아시안 게임과 88年 올림픽대회를 成功的으로 遂行하기 위하여는 食品接客業所의 衛生施設 改善 그리고 從事者の 衛生觀念과 親切봉사가 먼저 이루어져야 할 課題라고 하겠습니다.

이를 위하여 當部에서는 今年初에 各市道를 통하여 業所의 實態를 調査한 結果 全國의으로 75,000여개소가 改修對象業所로 判명되었으며 이 事業은 營業者의 經濟的인 부담이 뒤따르고 또 도시계획법 등 關係法과 관련이 되어 일시에 개수하기가 곤란하여 各 市道別로 年次計劃을 세워 84년까지 完了하도록 한 바 今年度 改修對象業所 19,000여개소 중에 지난

9월까지 약 60%는 改修를 完了하였으며 業主와 從業員의 衛生觀念과 親切봉사 정신을 함양시키기 위하여 業種團體가 주도하여 各市道 協助를 받아 今年에 이미 16萬名에 대한 敎育을 完了하였으며 앞으로도 意識개혁 차원에서 계속해서 반복 敎育을 시켜 나가겠으며 또 食品接客業所에서 꼭 지켜야 할 衛生守則도 制定 普及하여 지키도록 하고 있습니다. 食品接客業所 중에서 施設과 管理狀態가 衛生的인 優秀한 業所에 대하여는 衛生監視를 감면하고 不良한 業所에 대하여는 集中的으로 管理하기 위하여 衛生等級制를 實施하여 不良한 業所도 깨끗하고 衛生的인 業所로 끌어 올리도록 할 計劃입니다.

食品製造分野나 食品接客分野를 막론하고

業種團體가 주체가 되어 自律적으로 衛生管理를 하는 것이 가장 바람직하며 이를 위하여 自體組織을 整備하고 強化하여 收容態勢를 갖추어야 하리라 생각하며 政府에서는 이를 위한 行政支援을 아끼지 않을 것입니다. 當部에서는 今年 3월에 料食業中央會에 自律指導權을 부여하여 現在 400여명의 自律指導員이 임명되어 活動을 開始하였으며 앞으로 다른 團體에도 계속 과급되기를 바랍니다.

이러한 어려운 課題들을 놓고 이번 세미나에서 좋은 意見과 진지한 討議를 통하여 食品衛生行政을 획기적으로 改善發展시킬 수 있는 좋은 계기가 되었으면 더 없는 영광이겠습니다. *

식품관리사업의 발전방향과 대책

申 光 淳

〈서울大 獸醫大 敎授〉

① 머리 말

식품은 인간의 생명유지에 근원으로서 인류의 역사와 더불어 존재하였다고 본다. 이러한 식품의 수요공급은 당초에는 자연산물 그대로를 이용하였을 것이나 점차 인간의 지혜가 발달되고 인구가 증가되며 생활양식이 발전됨에 따라서 식생활의 양상도 다양하게 변천되었다. 이러한 식생활의 변화는 지리적 조건과 민족적 특성에 따라 여러가지 형태로 발전되어 서로 상이한 식습관을 갖게 되었으나 어떤 형태

이던 간에 그 과정은 자연물 채취에서 농경 또는 목축영농방법을 거쳐 식품의 가공화 단계로 발전되었다.

이러한 식생활의 관습화는 그 국민 또는 민족의 건강상태나 체력형성과 밀접한 관계가 있는 것으로서 그 국민의 건강수준과 식품 섭취상태와는 밀접한 관련성이 있다. 특히 사회생활이 현대화됨에 따라 식생활 양상은 될수록 간편하고 단순화 되기를 바라면서도 식품 그 본래의 목적인 영양적이고 기호적이며 위생적인 요건을 필수적으로 갖추어야 된다는 요망은 더욱 높아지는 경향이다. 이와 같이