

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 自律的으로 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

식품으로서의 가치를 충족시키기 위하여는 식품의 가공화와 인스탄트화가 요망되며 따라서 가공식품의 수요공급은 더욱 더 확대될 수밖에 없으며 식품의 공업화는 필연적인 현상이다.

따라서 이들 가공식품을 비롯한 모든 원료식품에 대한 국가적 차원에서 식품관리는 국민보건의 향상과 증진이라는 관점에서 그 책임과 의무가 크다 하겠다.

② 식품 관리의 현황

(1) 식품관리법규 및 행정현황

1962년 정부의 구법정리작업으로 과거 일제시 총독부령이나 해방후의 군정법령등 잡다한 규제들을 없애고 새로이 식품관계법령들을 제정 공포하였다.

즉 일반식품관리 및 식품전반에 걸친 위생문제를 다루는 식품위생법(1962. 1. 20. 공포)을 비롯하여 우유나 식육관리를 다루는 축산물가공처리법(1962. 1. 20. 공포), 수산물 관리를 다루는 수산업법(1953. 9. 9. 공포), 및 수산물검사법(1962. 5. 10. 공포), 농산물 관리를 다루는 농산물검사법(1962. 12. 24. 공포), 그리고 주류음료를 다루는 주세법(1949. 10. 21. 공포)등의 법령들이 각각 제정되어 지금에 이르고 있다. 이와 같이 여러 식품관리 법령의 존재는 식품관리의 체계화를 기할 수 없는 결과를 가져온다. 즉 대부분의 일반식품은 식품위생법의 규제를 받고 있으나, 축산물 및 그 가공품, 농산물 및 그 가공품, 수산물 및 그 가공품 그리고 주류 등은 각각의 특별법에 의하여 그 관리가 이루어지고 있다.

또한, 행정부조직과 기능에 의하면 식품의

관리는 보건사회부, 농수산부, 재무부, 국제청 등에서 분장하여 그 대상식품에 따라 관리되고 있으며, 더욱이 지방행정기관에서의 관리는 내무부가 주관하여 집행되고 있는 현실이다.

(2) 식품소비 구조와 식품산업의 현황

국민의 식품소비 구조는 서구화되고 다양화되어 가는 경향으로 영양면과 식품조별 공급량에 있어서의 변동추이를 보면

- ① 공급절대량에 있어서의 다식화와
- ② 공급열량에 있어서의 동물성 식품의 비중 증대,

③ 식품군별 소비구성의 다양화등

세가지 특징을 들 수 있다. 즉, 전분질 식품의 소비는 다소 감소되고 있으며, 동물 단백질원인 육류나 우유, 비타민원인 야채, 과실의 수요는 현저히 증가되고 있으며 이와 같은 식품소비 구조를 배경으로 하여 각종 가공식품의 생산도 증대되며 식품산업의 기반도 점차 확대되고 있다(별조참조).

과거 우리나라의 식품산업은 경영규모가 적은 노동집약적이고 계절조업형의 것이 대부분이었는데, 최근에는 자본집약적 고도성장형으로 이행되고 있다. 그러나 전반적으로 본다면 아직도 식품제조업의 규모는 중소기업이 압도적으로 많다.

물론 종업원수 만으로 기업의 내용을 비교할 수는 없겠으나 타분야의 산업과 비교하면 보다 차이가 있음을 알 수 있다.

식품산업의 발전에는 대량생산(mass production), 대량판매(mass selling), 대량선전(mass communication)이 필요하다고 한다. 이에 부응하기 위하여 우리나라의 식품산업도 경제발

주요품목 제품생산 현황

(별표)

식품 \ 년도	1968	1972	1976	1980	1968기준 증가율(%)
분 유(M/D)	2,184	7,267	13,785	32,354	148
처리우유(M/T)	17,321	77,115	197,334	452,327	261
쏘세지(＂)	—	—	3,985	11,935	299
해산물통조림(＂)	4,247	5,557	7,002	8,960	211
냉동해산물(＂)	7,349	30,278	54,378	56,874	774
마아가린(＂)	7,498	14,789	28,721	11,063	147
쇼 팅(＂)	—	—	23,284	26,592	114
밀가루(＂)	697,912	1,399,754	1,316,019	1,471,626	210
식 빵(＂)	—	46,595	63,227	136,895	294
건과자(＂)	111,074	18,633	58,800	90,928	821
설탕과자(＂)	—	23,241	27,407	53,875	232
라 면(＂)	80,348	94,014	185,312	217,134	270
정 당(＂)	140,014	205,243	297,743	758,017	541
식용포도당(＂)	2,896	9,869	16,344	—	564
결(＂)	4,923	10,936	17,376	33,691	698
인조열음(M/T)	380,022	557,290	837,328	—	220
MSG(＂)	7,738	19,453	38,250	53,892	696
인공감미료(＂)	11,352	2,288	2,350	2,809	208
농산통조림(＂)	—	—	45,498	55,508	122
녹말가루(＂)	23,523	37,491	46,093	85,150	362
이스트(＂)	1,212	1,695	2,460	—	121
주 정(kl)	44,147	60,965	121,558	129,977	294
소 주(kl)	109,314	195,708	439,981	505,140	462
맥 주(kl)	49,758	97,597	189,652	579,023	116
탁 주(kl)	—	1,429,629	1,521,693	1,425,514	0
청 주(kl)	16,170	15,930	20,624	25,795	160
사이다(kl)	20,414	36,952	54,559	176,429	864
콜 라(kl)	12,800	49,983	41,948	186,688	1,459
쥬 스(kl)	—	—	92,805	163,468	176

자료 : 산업생산보고(경제기획원)

전과 더불어 제조가공 공정의 기계화 내지 자동화를 위한 설비투자가 활발히 되고 있으며, 또한 국제무역의 진흥은 외국자본계의 식품회사 또는 합자회사 등이 점차 증가되는 경향이다.

그리고 식품소비구조의 현저한 변화와 더불어 소비자의 기호도 새로운 가공식품을 찾는 경향으로 가고 있다. 또한, cold chain의 보

급, Super market, 대형소매업, voluntary chain 등의 등장으로 대량판매, 대량소비를 겨냥한 변화가 이룩되고 있다.

즉, 식품의 계획적 소비시대가 닥쳐 오고 있다. 따라서 앞으로 각종 가공식품이 우리들 식생활면에 미치는 역할은 지대하게 되며, 더우기 가공식품에 대한 위생학적 측면에서의 관심은 더 커질 수 밖에 없다.

③ 식품관리사업에서 제기되는 문제들

(1) 식품관리를 위한 목표와 범위가 뚜렷해야 한다.

식품의 질적인 향상을 위하여는 원료식품의 생산과정은 물론 제조가공 과정에서의 기술적인 관리, 그리고 유통, 소비과정에서의 위생적인 관리 등 모든 단계에 걸친 종합적인 관리가 이룩될 때 비로소 우리가 섭취하는 식품은 영양적으로나 기호면에 있어서나 위생적인 면에서 완전무결하고 안전성 높은 식품을 공급받을 수 있다.

따라서 식품관리사업을 발전시키기 위하여는 무엇보다도 이러한 각단계별 과정에서의 철저한 관리가 전제되어야 한다. 어떤 한 단계에서 아무리 잘 관리한다 하더라도 그 전후 단계에서 소홀히 하였다면 궁극적으로 완전한 식품관리가 되었다고 할 수 없다. 즉, 농산물, 축산물 및 수산물 등의 생산단계에서부터 그 원료에 대한 식품학적 또는 위생학적 관리가 기울어져야만 바람직한 식품이 생산될 수 있다.

또한, 이들을 원료로 하여 제조가공하는 식품 산업계에서는 시설면이나 기술면에서 선진제국에 낙후되지 않는 방향으로 노력할 때 소비자가 신임하고 애호하는 가공식품의 시장은 넓어질 것이며 부정 불량식품의 범람은 자연 해소되며 가공식품에 대한 소비자의 인식도 개선된다고 본다.

더우기 유통과정에서의 관리는 어느 단계보다 중요하며 앞으로의 식품관리에 역점을 기울여야 할 분야라 생각된다.

(2) 행정관리 기능의 정비가 이룩되어야 한다.

현행의 식품관리 체계는 관장부서와 규제법률 등이 다원적이다. 즉 식품의 관리를 다루는 부처의 주관적 입장에서 각각의 법률 목적만을 위하여 행정행위가 이루어지고 있다.

그 예로서 농수산부 소관사항을 볼 것 같은 축산물, 농산물, 수산물의 생산을 제고시키기 위하여 축산업, 농산업, 수산업의 발전을 도모하고 관계 농민이나 축산인 및 수산인들의 권익증진과 생산성향상을 기하기 위하여 온갖 노력을 경주하는 부처에서 식품의 위생관리를 비롯하여 영양적이고 질적인 관리를 동시에 추구한다는 것은 앞뒤가 안맞는 이율배반적이고 상호모순이 되는 입장에서 행정을 집행하는 결과가 된다. 따라서, 식품관리를 철저히 하여 소비대중을 보호하고 국민의 건강을 증진시키기 위한 행정기능에는 자연 눈을 돌리고 소홀히 다룰 수 밖에 없다. 특히, 품질변화가 심한 육류, 유류 및 그 가공품 또는 수산어패류 및 그 가공품 등의 식품에 있어서는 더욱 문제들이 많이 생길 수 있다.

(3) 행정의 과학화가 이룩되어야 한다.

식품관리의 과학화를 위하여는 행정의 입체적 운영을 기하여야 한다. 즉, 영업허가 등의 행정행위, 일선의 지도, 감독, 제품의 검사업무가 삼위일체로 이루어지지 않고서는 효과적인 식품관리가 될 수 없다.

현재도 하에서의 행정행위는 부처간에 평준화가 되어 있지 않으며, 관계 기관간의 정보교환은 단절되어 있으며, 중앙부처의 담당 부서도 점차 위축되어 보사부의 위생국(1970년)식품 1과 및 식품 2과에 속해 있던 업무가 기구

통합 및 축소로 약무식품국에 식품위생과(1981)로 병합되었으며, 농수산부의 기구도 과거(미군정시)에는 수의국의 유육위생과에서 정부수립 후에는 그 업무가 축산국 가축위생과 위생계로 축소 조정되어 오늘에 이르고 있다.

또한, 지방행정기관인 각 시·도 기구에도 과거에는 위생과 등이 있었으나 현재는 전담부서가 설치되어 있지 않으며, 더우기 일선집행기관의 체계는 거의 전무한 실정이다. 다만, 과거 보건행정의 말단 기관인 보건소에서 전문직종의 공무원들에 의하여 식품관리 업무가 집행되어 오던 것이 1976년 시·구·군으로 그 업무가 이관됨으로서 비전문직종인 일반행정직들에 의하여 허가관리를 비롯한 지도감독 업무가 다루어 지고 있음은 과거 일제시 위생행정이 경찰행정의 일환으로 취급돼 왔던 행정체제와 별로 다를 바가 없는 상태로서 시대에 역행하는 비과학적인 행정을 시행하고 있는 대표적인 예가 아닌가 한다.

이와 같이 일선기관의 식품관리는 전문요원이 부족하여 과학적인 행정수행이 안되고 있으며 시험 연구기관도 각 시·도마다 1개소의 보건연구소나 가축보건소 등에서 소수의 검사요원으로 폭주하는 업무를 감당하지 못하고 있는 실정이다.

(4) 식품업체의 규모와 영업자의 수준이 높아 져야 한다.

우리나라 식품제조 가공업소의 규모는 최근 점진적으로 향상 발전되는 경향도 있으나 업종에 따라서는 아직도 매다수의 업소가 영세하고 중소기업의 테두리를 벗어나지 못하고 있으며, 경영규모나 제품 생산량에 있어서도 기본적인 수준에 미달되는 업체가 상당수있

다. 그 예로서 종업원수가 9인 미만의 업소가 전체 식품제조업소의 약 40%이고 50인 이상의 업소가 약 14% 정도인 것이다.

이들 소규모 업소들은 기업규모가 적기 때문에 우수한 기술자를 확보하지 못하고 비과학적인 방법으로 소규모의 시설에서 식품을 제조가공하고 있다.

또한, 이러한 소규모 업소의 영업자의 의식도 문제로서 자기 개인의 영업이윤 추구에만 연연하여 품질이 보장되고 위생적이며 신용있는 제품의 생산에는 별로 관심을 기울이지 않는 경우가 많다.

그러나 식생활 패턴의 변화와 가공식품의 수요급증은 점차적으로 이러한 유형의 식품제조업소는 자연적으로 도태될 수 밖에 없다고 본다.

(5) 가공식품에 대한 소비자의 인식이 향상 되어야 한다.

우리의 과거 식생활로 보아 자연식품만으로 가정에서 조리하여 섭취하던 식습관으로 인하여 가공식품에 대한 감별능력이나 인식이 생활화되어 있지 못하다. 이러한 소비대중의 무지는 결과적으로 위조변조 가공식품의 범람과 비위생적인 식품의 유통을 가능하게 한 소지가 되었다. 따라서, 소비자인 국민에 대한 수준향상 방안도 반드시 고려되어야 할 과제이며, 바람직한 식품관리의 일환책으로 주요시 되어야 한다.

④ 식품관리사업의 발전방향과 그 대책

식품관리 사업을 발전 강화시키는 방안과

대책에 대하여 다음 몇가지 방향을 제시한다.

첫째 : 중앙의 관련행정 기구를 통합정비하여 단일화시켜야 한다. 식품의 질적향상과 위생적인 안전성을 보장하기 위하여는 식품관리의 획일적인 관리와 지도감독을 위한 행정기구를 마련해야 한다. 그 방안으로서 보건사회부에 전담기구로서 식품관리국을 설치하던가 아니면 독립기구인 식품(약품) 관리청(미국의 FDA)을 신설하여 최소한 일반식품은 물론 농수산식품 및 주류의 관리를 획일적으로 일관성있게 관리하여야 한다.

둘째 : 관련 법률인 식품위생법을 비롯하여 축산물 가공처리법, 농산물 검사법, 수산물 검사법 등을 단일화하여 식품관리법을 제정시행하여야 한다.

셋째 : 식품관리를 전담할 일선조직이 강화되어야 한다. 즉, 현행의 중앙집권적인 행정체제에서 탈피하여 지방행정 단위에서의 식품관리 체제를 확립시키기 위하여는 각 시도에서 식품관리과를 설치하든가 아니면 내무부 소관에서 독립시켜 식품(약품)관리청 산하에 지역단위(대도시 중심)의 행정구역울 정하여 집중적인 관리가 가능하도록 한다.

넷째 : 보다 과학적인 식품관리를 위하여 중앙에는 연구 개발업무를 담당할 기관을 두고 지방에는 지역단위로 전담 검사기관을 설치운영하는 방안과 미국의 FDA와 같이 행정업무와 기술업무를 동일기관에서 상호 밀접히 협조하여 집행할 수 있도록 하므로써 과학적인 행정과 기술제공이 가능하여 질 수 있다.

다섯째 : 전담요원의 확보책이 강구되고 그들의 신분이 보장되어야 한다. 즉, 식품 관리 업무는 전문성이 있어야 하므로 유능한 자격자 확보를 위한 각종 분야별 전문기술인을 기

용 확보할 수 있는 방안으로서 충분한 기술수당의 지급과 시험검사 시설 및 장비 보강을 위한 대책 등 혁신적인 조치를 하지 않고는 결코 낙후되고 비과학적인 식품관리는 불가능하다고 본다.

여섯째 : 식품 업계의 식품관리를 위한 자율적이고 자주적인 관리방안이 모색되어야 한다. 식품의 관리는 어디까지나 식품업계에서 출신하여 민간단위로 관리될 때 참된 목적을 달성할 수 있는 것으로서 타율적으로 행정 감독기관의 지도에만 의존할 것이 아니라 독자적인 품질 강구책이 선행되어야 한다. 즉, 시설의 현대화는 물론 전문생산 요원의 확보, 시험검사 시설 및 장비의 활용, 신개발품의 개발과 품질 보장책 강구, 그리고 소비자를 현혹시키지 않는 건전한 광고선전으로 판매망의 확대, 유통과정에서의 품질 유지를 위한 chain화 시, 도등 선진국에서 행하는 제도를 빨리 받아드려야 한다. 동시에 관련업계의 공동이익을 위한 관련협회의 적절한 활용책 강구 및 각종 공동사업의 실시 등도 고려되어야 한다.

일곱째 : 국민의 인식 향상과 소비자보호책이 강구되어야 한다. 즉, 식품관리는 소비자인 국민전체와 관계되는 사업으로서 소비자의 자세와 자기 방어책을 강구하여 주므로써 소비자주권을 행사할 수 있도록 대국민 계몽의 필요성이 있다. 세계적으로 활발해지고 있는 소비자 보호운동을 좀더 활성화시켜 생산자의 일방적 횡포를 방어할 수 있도록 지원하여야 한다.

한편 과장된 식품의 광고행위나 우량 식품을 표방한 유해식품의 그릇된 선전 광고로 소비자를 현혹시키거나 판단을 흐리게 하지 않도록 하고 새로운 식품에 대한 지식을 정확히

알려주므로서 식품 선택의 식견을 넓혀주고 올바른 감별을 할수 있도록 소비자를 계도할 필요가 있다. 이를 위한 방안으로서 각급 교

육기관이나 각종 홍보매체를 통한 부단한 계몽교육 방안이 보다 적극적으로 강구되어야 한다. *

식품규격기준에 대하여

宋 哲

(國立保健院 衛生部長)

① 머리 말

어느 나라를 막론하고 食品衛生的의 궁극적인 目的은 거의 安全하고 理想的인 “健全하고 快適한 食生活”의 接近에 두고 있다. 구체적으로 이에 접근하기 위해서 우리나라의 食品衛生法의 경우는 “食品으로 인한 危害防止와 食品營養의 質的向上”을 目的으로 하고 있다.

그러나 현재까지의 우리의 食品衛生行政은 食品營養의 質的向上보다 食品으로 인한 危害防止 分野에 거의 모든 行政力을 집중하고 있는 實情이다.

이것은 우리나라의 社會的 背景으로 보아 食생활의 安全性確保가 시급하였기 때문이라고 보는 것이며 대부분의 나라의 實情도 거의 우리와 비슷한 處地라고 볼 수 있다.

우리의 生活環境을 大氣, 水質, 土壤으로 본다면 모든 食品, 즉 農產, 水産物의 一次生産物도 역시 이러한 環境에서 생산되고 있다.

現代와 같이 高度의 文明으로 發達하기 이전의 시대는 스스로 危險을 만들어 내기 전에는 危害한 것과 安全한 것의 區別은 그렇게 어렵지 않았지만 生活環境이 破壞되고 汚染이

進行되는 지금은 食品의 安全性判斷이 쉽지 않다.

食品의 衛生管理를 주축으로 하는 食品衛生法은 이와 같은 食品의 產地生産부터 消費者의 섭식까지의 모든 過程이 食品衛生上으로 거의 安全하게 管理할 수 있어야 한다.

그러나 日本의 경우 政府의 行政力과 監視機能은 이와 같은 全過程의 약 20%밖에 영향력을 미치지 못하고 있다고 自認하고 있다.

우리의 경우를 살펴보면 食品行政이 多元化되어 他部處에 그 一部가 分散되어 있고 流通過程의 監督責任은 分散되어 있는 이들을 포함하여 모두가 食品衛生 行政分野에서 專擔하는 體制로 구성되어 있고, 食品의 製造業所數가 14,000餘個所가 되는데 食品衛生監視員의 절대수가 不足한 상태에 있고, 또 國民의 衛生水準이 低調한 상태에 있는 것등 기타 社會的 背景을 감안한다면 衛生行政의 영향력은 더 強化되어야 하리라 생각한다.

消費者는 官能으로 食品의 外觀判斷이 어느 정도 可能하지만 衛生的의 品質(Sanitary quality)은 확인할 적절한 手段을 갖지 못하므로 食品의 安全性 여부는 거의 無防備하거나 無力한 상태이다.