

食品衛生管理

李 康 樞

〈保社部 食品衛生課長〉

① 食品衛生 概況

食品는 人間生命을 이어가는데 있어 必須不可缺한 에너지源으로서, 安全하고 營養價 높은 食品은 健康을 增進하고 維持하는 데 基本이 된다.

우리의 食生活에 있어서 自然食品이 主宗을 이루었던 때에는 食品의 衛生的인 管理에 대해서 關心을 쏟을 여유가 없었으나 우리 經濟가 急速히 發展하고 生活樣式도 變化하였으며 科學도 눈부시게 發展하여 우리나라 食生活의 樣相도 크게 變貌함에 따라 製造 및 加工食品의 需要가 增加하고 品目도 多樣化 되어 가고 있으며 先進 外國의 食品製造 技術 및 資本導入도 增加하게 되었다.

따라서 이들 食品으로 인한 健康上 危害를 未然에 防止하기 위하여 食品의 安全性에 대한 關心도가 增大되고 食品衛生的의 重要性이 더욱 높아져서 그 事業範圍도 多樣하게 發展되어 가고 있다.

우리나라의 食品衛生行政은 1962年度에 制定된 「食品衛生法」에 의하여 本格的으로 制度化되고 食品接客分野 및 製造加工分野로 나누

어 管理運營되어 오면서 制度的 補完 및 不良食品團束 強化 등으로 食品衛生上의 危害防止와 食品의 質的 向上을 圖謀하면서 國民健康의 增進에 寄與하여 왔다.

② 食品衛生行政 重要實績

食品衛生行政의 重要內容은 食品衛生管理의 制度改善, 食品製造, 加工業所의 施設強化 및 品質管理 向上을 위한 指導監督과 食品의 安全性 確保를 위한 食品·添加物 規格基準등의 追加制定 補完, 食品檢定 및 團束實施등 廣範圍하다.

1. 食品衛生管理 制度改善

1981年度 12月末 現在 全國의 食品衛生 關係業所는 총 202,691個所로서 그 중 食品接客業이 166,604個所, 食品 및 添加物 製造, 加工, 販賣業所가 36,087 個所에 달하고 있다.

1962년에 食品衛生法을 制定 實施한 이래 1980년까지 다섯차례의 改正을 거쳐 오면서 經濟 및 社會의 發展에 따른 諸般 行政需要의 與件變動에 對應하여 왔으며 1981年度 초에는 食品衛生法 施行令 改正으로 現實과 遊離된

制度를 改善한 바, 그 主要內容은 다음과 같다.

첫째 ; 食品接客營業중 6個의 業種으로 통합하고, 이중 大衆飲食店 營業은 申告制로 하여 庶民生活의 便宜를 圖謀하였으며,

둘째 ; 모든 食品製造業所에는 食品衛生管理人을 1級 衛生管理人(常時 從業員 20人 이상) 또는 2級 衛生管理人(常時 從業員 20人 미만)을 두게 하여 自家品質管理를 強化하되 不良食品 製造를 防止하도록 措置하였고, 2級 衛生管理人은 資格基準을 완화하여 零細業所에서 큰 負擔없이 衛生管理를 할 수 있도록 措置하였으며, 또한 영세업소의 경제적 부담을 경감키 위해 조사부장관이 지정하는 업소에는 공동 위생관리인을 둘 수 있도록 할 계획이다.

셋째 ; 製品의 流通秩序 및 衛生管理를 強化하기 위해 食品등 輸入 販賣業 및 食品 自動販賣機 營業 新設과 食品의 調理, 貯藏을 目的으로 한 獨, 항아리, 떡배기등 응기類의 “ ㅍ ” 등과 같은 有害物質을 事前에 規制코자 응기類 製造業을 新設하여 申告制로 하였으며

넷째 ; 食品製造業者들의 施設 向上을 위하여 主要 機械類의 自動化 補充과 作業場의 面積 擴張 및 實驗室 補強 등으로 諸般 施設을 現代化하도록 誘導하기 위하여 施設基準을 向上 調整 하였다.

다섯째 : 통조림식품의 품질향상과 소비자 보호를 위해 과실. 통조림의 질적향상에 기여하게 되었으며 앞으로 과즙음료 등에 대한 기준도 정할 예정이다.

그 밖에 食品製造 加工業의 許可管理에 있어 高度의 技術이나 特別한 品質管理 向上 등을 考慮하여 中央과 市, 道間, 市·道와 市·郡·區廳間에 營業許可權의 일부를 上向 또는 下向 調整하여 管理토록 하였다.

2. 食品添加物 許可管理 및 規格基準 設定

가. 食品添加物 許可管理

現在 食品과 添加物 등의 營業의 種類는 총 48個 業種으로 區分되며, 食品·添加物 製造, 加工 業種이 27個, 接客業種이 6個, 其他 運搬 및 販賣業種이 15個로서 行政機關의 許可와 管理業務도 高度의 技術性を 要求하게 되었다.

業所數를 보면 1981年度 12月末 現在 全國의 총 202,691個所로서 80年度 總 業所數 166,511個所에 比하여 21.7%가 增加되었다.

食品接客業數는 166,604個所로써 80年度에 比하여 9.3% 增加하였으며, 이중 遊興飲食店이 40.1%로 가장 많이 늘어났다.

또한 食品·添加物 製造業所數는 14,132個所로서 1980年度에 比하여 1.3% 增加하였으나, 業種別로 보면 飴류 등 14個 業種이 減少 現狀을 나타냈다.

이는 社會經濟와 食品科學 發達에 따라 製造技術과 施設의 現代化로 自然減少 및 團束에 따른 行政制裁에 의한 것이라 判斷된다.

나. 食品添加物 規格基準 制定

① 食品의 規格基準 制定

81年度에는 아이스밀크등 6個 食品에 대한 規格基準을 새로 制定하여 現在(81年度末) 一般食品으로 指定告示된 品目은 食빵, 清涼飲料등 모두 85個品目이 되었다.

食品은 그 種類가 多樣하므로 食品 個個의 規格基準을 指定 告示할 수 없으므로 茶類, 添加物, 營養등 食品, 인스턴트 食品, 인스턴트면류, 두부류, 糖類 製造業 및 輸入食品 등 8個 業種에 대하여만 國立保健院 및 各市·

[表 1]

食品 및 添加物 製造業 市 道別 現況

(單位: 個所)

業 種	市·道	總計	서울	釜山	大邱	仁川	京畿	江原	忠北	忠南	全北	全南	慶北	慶南	濟州
總	計	14,132	2,364	1,506	986	386	1,493	969	420	967	646	1,192	1,312	1,694	197
아이스크림제조업		163	14	22	11	3	15	7	7	17	17	21	15	13	1
엿류	"	159	8	7	15	9	24	33	5	8	7	11	24	8	—
두부류	"	622	69	11	12	4	88	84	25	34	69	90	74	48	14
절임식품류	"	1,070	84	69	27	16	60	115	110	107	26	257	48	144	7
과자류	"	1,404	215	177	109	26	161	57	25	151	108	127	98	132	18
유제품	"	2										1		1	
가공유	"	10		1	2		4						1	2	
마아가린쇼트닝제조업		12	4	4			2						1	1	
식용유지	"	6,505	1,687	923	690	220	504	361	45	174	241	297	678	626	59
식육제품	"	4								1		3			
어육연제품	"	231	52	50	3	9	19	13	4	13	14	12	13	26	3
통병조림	"	143	5	13	5	3	9	5	5	20	15	20	18	21	4
다류	"	44	9	3	3	4	13		1	5		3		3	
청량음료	"	69	6	5	2	4	20	1	6	4	6	6	5	4	
첨가물	"	137	34	17	8	10	29		4	9		5	6	15	
장류	"	103	10	14	4	7	18	12	4	7	3	11	6	6	1
식초	"	30	1	6	3	1	5		2	3		4	2	3	
영양등식품	"	2					1		1						
면류	"	1,014	43	65	40	17	133	130	25	106	79	54	206	84	32
식용얼음	"	319	24	28	17	15	18	27	5	21	29	44	43	39	9
당류	"	15	3	3		3	2							4	
주류	"	741			7	6	50	5	115	198		128		232	
인스타트식품	"	54	18	2	1	1	22	1		4	3	1	1		
조미료	"	204	23	9	3		55	42	5	3	5	3	3	11	42
건포류	"	377	17	43		3	8	64		11	12	74	45	98	2
보존음료수	"	3					1		2						
식품가공업	"	695	38	34	24	25	232	12	24	71	12	20	25	173	5

[表-2]

食品 및 添加物 製造·加工業 所 增減現況

(單位: 個所)

구	분	計	아이스크림류	엿류	두부류	절임식품	과자류	유제품	가공유	마아가린쇼트닝
증	감(%)	1.3	△37.4	△ 6.3	1.3	12.3	△ 2.2	—	100	△ 14
'81	年 度	14,132	163	159	622	1,070	1,404	2	10	12
'82	年 度	13,955	224	164	614	953	1,437	2	5	14

구	분	식용유지	식육제품	어육연제품	통병조림	다 류	청량음료	첨가물	장 유	식 초
증	감(%)	9.4	—	0.9	△ 0.7	△ 4.3	4.5	10.5	△ 4.6	—
'81	年 度	6,505	4	231	143	44	69	137	103	30
'82	年 度	5,946	4	229	144	46	66	124	108	30

구분	영양등 식	면류	식용얼음	당류	주류	인스탄트	조미료	전포류	보존 음료수	식품가공
증감(%)	100	△ 4.9	△ 6.9	—	△ 22.9	△ 1.8	△ 27.4	△ 2.8	50	△ 4.9
'81年度	2	1,014	319	15	741	54	204	377	3	695
'82年度	1	1,067	343	15	962	55	281	388	2	731

[表-3]

業種別 許可(申告) 官廳

허가관청	업종별	
보건사회부장관 (7종)	통·병조립, 다류, 청량음료, 첨가물, 영양등식품, 인스탄트식품, 보존음료수	
시·도지사 (11종)	아이스크림, 두부류, 과자류, 마아가린 및 스토닝류, 어육연제품, 장류, 식초, 당류, 가공류, 인스탄트면류, 식품등 수입판매업(신고)	
시장·군수·구청장 (31종)	제조가공업 (8)	엿류, 절임식품류, 식용유지, 면류, 조미료, 전포류, 식용얼음, 식품가공업
	접객업 (6)	대중음식점 영업(신고), 전문음식점 영업, 유흥음식점 영업, 다방 영업, 휴게실 영업, 과자점영업
	식품판매	유류판매업(신고), 식육판매업(신고), 식용얼음판매업(신고), 식품자동판매기영업(신고), 식품소분업, 식품냉동·냉장업, 유류운반업, 식육운반업, 용기류 제조업(신고), 물수건 위생처리업, 젓가락 위생처리업, 식품포장지 처리업, 유치리업, 유제품 제조업, 식육제품 제조업, 집유업, 주류제조업

道保健研究所에서 自家品質 規格基準을 認定 받아 그 規格基準에 따라 品質管理를 하도록 하고 있다.

앞으로 새로운 食品開發에 따라 正確性, 安全性, 保存性 등이 問題가 되어 國民保健上 특히 必要할 때에는 漸進的으로 그 食品의 規格基準을 制定하여 告示하여 나갈 計劃이다.

또한 現在 適用하고 있는 食品의 規格基準은 告示한지가 오래되어 食品工學 發展에 따른 原料, 製造方法, 保存基準 및 試驗方法 등 規格基準이 現實과 符合하지 않는 部分이 있기 때문에 81年度에 既 告示된 品目の 規格基

準중 不合理한 點에 대한 研究檢討가 國立保健院에 의하여 行하여 졌으며, 全面 改正 告示될 것이다.

② 添加物의 指定과 規格基準 制定

添加物에는 化學的 合成品과 天然 添加物이 있는 바, 81年度에는 고도표백분 등 7個 品目の 化學的 合成品을 食品衛生審議委員會의 審議를 거쳐 保健社會部 長官이 告示함으로써 現在(81年度末) 添加物公典에 收錄된 것은 總 271種으로서, 이중 化學的 合成品이 259種, 天然物質이 5種, 混合製劑가 7種으로 되어 있다

81年度 規格基準 新規 制定 添加物

81年度 規格基準 新規 制定 食品

1. 아이스밀크
2. 샤페트
3. 메로린
4. 빙과류
5. 샤페트분말
6. 메로린분말

1. 고도표백분
2. 엘-시스테인 염산염
3. 환원철
4. 전해철
5. 인산철
6. 이산화티타늄
7. 퍼라이트

[表-4] 食品製造 外國技術 導入現況

(單位: 個所)

區 分	計	'71	'79	'80	'81
計	20	1	5	3	11
美 國	6	1	—	1	4
日 本	14	—	5	2	7

※ 註: ① '81年度 現在 20個 業所에서 技術導入
 ② 年度別 區分은 技術導入 當時를 表示

③ 食品製造 技術導入 및 合作投資

우리 나라 食品工學 分野에서도 先進國의 技術導入과 合作投資를 推進하여 온 바 있으며, 現在 技術導入 現況을 보면 國內 20個社에서 인스탄트 食品 등의 製造 技術을 美國, 日本 등으로부터 導入하여 製品 向上에 期하고 있으며, 合作投資는 國內 12個 業體에서 이유식, 유아식 등의 特殊食品 製造를 위한 美國, 日本, 스위스등 國家와 合作投資(4個 國 總 外資 17,907千弗)하여 食品製造 發展에 寄與하고 있다.

技術導入과 合作投資는 政府의 經濟開放政

[表-5] 食品製造 外國 合作投資額 및 品目現況

區 分	業體數	外國投資額	製 造 品 目
計	12個所	17,907千 \$	
美 國	5 "	6,806 \$	이유식, 인스탄트식품, 커피, 식품첨가물, 농산물통조림, 코카콜라 및 환타, 곡물가공식품류, 회석식품류
日 本	5 "	1,721 \$	녹차, 야구르트, 겨자, 고추맥, 해조식품, 냉동 건조식품
스위스	1 "	9,280 \$	이유식, 유아식
印 度	1 "	100 \$	외국요리 전문음식

策에 의하여 繼續 增加될 展望이다.

④ 食品衛生的 指導監視

81年度末 現在 食品衛生 監視 業務에 從事하고 있는 公務員은 911名인 바, 이중 食品衛生 監視員은 410名으로 50% 미만에 달하고 있다.

이는 從前의 監視員은 大部分 監視職으로

[表-6]

市 道 別 團 東 現 況

市 道 別	施 設 調 查			製 品 檢 查			告 發
	實施件數	違反件數	不 適 率	檢査件數	不 適 件數	不 適 率	
計	340,633	69,709	20.5	22,029	602	2.7	3,637
서 울	52,528	9,401	17.8	5,757	208	3.6	1,458
부 산	26,641	3,599	13.5	1,563	101	6.4	588
대 구	15,915	1,902	11.9	787	10	1.2	132
인 천	10,462	2,478	23.6	641	29	4.5	229
경 기	33,725	7,371	21.8	2,278	78	3.4	348
강 원	27,366	4,660	17.0	1,193	43	3.6	61
충 북	13,573	4,698	34.6	739	8	1.0	22
충 남	30,116	7,993	26.5	1,935	11	0.5	50
전 북	18,667	4,047	21.6	1,526	20	1.3	72
전 남	27,219	9,594	35.2	1,106	39	3.5	197
경 북	43,476	8,196	18.8	2,151	30	1.4	113
경 남	34,789	4,916	14.1	2,001	25	1.2	341
제 주	6,156	854	13.8	351	—	—	26
1980	326,913	68,847	21.1	35,035	959	2.6	10,394

註: 保健社會部 實績은 除外

그 權限과 責任性이 희박하여 81年度에는 正規職으로 任用하였던 바, 人事移動에 따라 他業務에 轉出하므로써 監視員의 絕對數가 不足한 狀態에 있다.

81年度 中央에서는 問題多發性, 國民多消費 季節의 盛需食品, 製造業所 등 13個 業種 중 2,403個所를 集中 特別團束하였고, 市·道 地方自治團體에서는 中央團束 외의 기타 製造業所, 飲食店 등 食品接客業所와 販賣, 運搬業所에 대한 一般團束을 實施하였으며, 그 結果는 다음과 같다.

81年度 施設調査 總 340,633個所 중 69,709個所 違反業所에 대하여 許可取消 10,775個所, 營業停止 7,535個所, 施設改修 29,147個所, 외에 22,252個所를 警告 措置하였으며, 製品檢査 중 22,029個 品目 중 不適當 602個 品目を 許可取消 15個品目, 營業(品目)停止 366個 品目, 警告 등 221個 品目を 行政處分을 하였다.

安全한 食品을 生産하기 위하여 食品製造, 加工業者에 대한 指導監督을 徹底히 하여 製造業者의 社會的 責任을 強調하는 한편, 消費者는 安全食品을 選別購買할 수 있고 食品을 衛生的으로 取扱할 수 있도록 77年度 以來 集中指導啓蒙을 強化한 結果 年度別 施設 및 製品 不適當率은 현저하게 줄어드는 趨勢에 있다.

③ 事業計劃

1. 食品衛生管理 制度改善

그간 몇 차례에 걸쳐 食品衛生法을 改正하여 制度的으로 補完하고 改善하여 食品製造業所의 施設基準을 強化하였고 全業所에 衛生管理人을 두게 함으로써 非衛生的 不良食品의 製造要素를 根源의으로 봉쇄하고 보다 安全하고

良質의 製造, 加工食品을 供給토록 한 바 있으나, 一部 業種의 施設 중 作業場 面積이 劃一的으로 되어 地域實情에 맞지 않는 것이 있어 豆腐類, 麵類製造業 등에 대한 施設基準을 調整하고, 기타 不合理한 事項과 食品製造工業 發展에 따른 制度改善으로 食品衛生管理를 合理的이고 現實的으로 改善할 것이다.

2. 食品·添加物 및 食品容器的 規格基準 整備

製造, 加工食品이 多樣함에 따라 既 告示된 85個 食品의 規格基準 중 不合理한 點을 全面 改正 告示할 것이며, 添加物도 追加로 指定 告示될 것이다.

또한 國立保健院에 藥品, 食品 安全性센타를 設置하여 安全性 檢討機能을 大幅 補強하였으며, 食品包裝 材料에 대한 規格基準도 補完하여 安全食品 供給에 注力할 것이다.

3. 食品衛生 指導監視 方向

管掌業所 459個와 多消費 및 問題食品 등 총 1,000餘個 業所에 대하여 指導 點檢할 計劃이며, 市·道 管掌業所에 대하여는 市·道知事 責任下에 指導 點檢토록 할 計劃이다.

食品衛生 指導監視는 不適當 發生의 頻도가 높은 問題業所 中心으로 集中 指導 監督을 할 것이며, 從來의 外型的인 施設調査를 止揚하고 品質管理 強化를 위한 原料 및 添加物을 重點的으로 點檢하고, GMP制度 導入 實施의 前段階로서 그 基本精神에 立脚하여 製造工程上의 注意事項과 自家試驗을 위한 實驗概要 등을 指導하여 食品製造 技術과 品質管理能力을 漸次的으로 一定 水準까지 向上시켜 食品工業이 現代化되도록 할 計劃이다. ■