

우리나라의  
初創期  
食品衛生  
問題들

— 一九六〇年代의 발자취 —

申 光 淳

<서울대학교 獸醫大 教授>

③ 食品 및 添加物의 規格 및 基準의 制定과 食品衛生行政의 科學化

앞서 기술한 바와 같이 1962년 食品衛生法이 公布된 이래 法的事項(第6條 및 第8條)이었던 規格 및 基準이 정하여 지지 않고 있다가 1966년 3월 23일(보사부령 제175호)자로 食品添加物의 製造·加工·使用에 관한 基準과 그 成分의 規格에 관한 規定이 처음 制定公布됨을 始發로 하여 1966년 12월 20일(보사부령 제190호) 第1次改正, 1967년 10월 25일(보사부령 제204호) 第2次改正 1967년, 12월 30일(보사부령 제209호) 第3次改正과 그리고 1968년 2월 27일(보사부령 제214호) 第4次改正時 對象 添加物 113種이 追加되어 총 142종의 規格 및 기준이 정하여졌고 다음해인 1969년 7월 15일(보사부령 제323호, 한글화)로 또 다시 63종의 첨가물 規格기준이 정하여 지므로서 합계 205종(당시 허용 첨가물수 224종)이 되었으며, 1971년 9월 10일(보사부령 제380호) 및 1973년 11월 3일(보사부령 제429호)로 改正作業을 거치는 동안 나머지 전품목의 첨가물에 대한 規格기준화가 이루어졌다.

한편 一般 食品의 規格基準은 1967년 12월 23일(보사부령 제206호)자로 食品의 規格 및 基準(당시는 간장 1품목이었음)이 처음 제정 공포된 것을 호시로 하여 1968년 7월 29일(보사부령 제228호) 제1차 개정이 있었던 바 이때 추가된 품목은 5종류로서 청량음료수, 분말청량음료, 어름, 식육제품, 어육연제품등 당시 市中 유통이 많고 위생상 문제가 많이 대두되었던 것들이었다.

그 다음 해인 1969년 10월 29일(보사부령

제336호)로 제2차 개정이 있었던 바 이때 45개 품목이 추가되어 총 51개 주요 식품의 규격기준이 마련되었음은 당시 보사부관계관과 보건연구원 관계연구관의 헌신적인 노력과 뒷받침이 있었다는 사실은 그 당시 관여되었던 사람은 물론 제정 및 개정 공포 년월일만 보아도 충분히 이해되고도 남음이 있다. 즉 불과 2년만에 이 어려운 작업을 성공리에 추진함으로써 우리나라 식품위생행정의 기술적인 뒷받침을 마련하는데 혁혁한 공로자들이라 스스로 자부하는 바이다. 물론 그 당시의 공로를 찬양하여 이 작업에 직접 참여하였던 공무원들(필자 및 宋哲현 국립보건 위생부장등 7~8명)이 보사부장관의 표창을 받았던 일도 기억난다.

一般食品 이외에 乳 및 乳製品에 대한 규격 및 기준도 따로 제정(16품목) 되어 1968년 7월 22일(보사부령 제226호) 乳 등의 成分規格과 保存方法의 基準이란 명칭으로 공포되었으며 器具, 容器, 包裝에 대한 규격기준은 1969년 4월 15일(보사부령 제249호) 食品의 規格 및 基準에 추가하여 제 4. 기구·용기 및 포장의 제조기준 및 원재료의 규격이란 항목으로 규제하기에 이르렀다.

이와 같이 계속적인 규격기준 작업이 대체적으로 그 토대가 잡혀짐에 따라 지금까지 각각의 규정으로 되어 있던 식품의 규격기준을 통합하고 새로이 8개 식품을 추가하여 총 91종의 식품(乳 및 乳製品과 기구·용기·포장 포함)과 45종의 식품첨가물을 추가하여 총 272종(화학적 합성품 250종과 비화학적 합성품 3종 그리고 혼합제제 2종)의 식품첨가물에 대한 규격기준을 개정 공포하였다. 즉, 食品 등의 規格 및 基準(1971. 6. 1 보사부령 제376호)과 食品添加物의 規格 및 基準(1971. 9. 10 보사부령 제380호)의 두가지로 하였다. 또한 새로 추가된 품목을 합하여 내용과 순서배열을

새로히 하였으며 기구, 용기 및 포장과 새로히 제정한 완롱품에 대한 규격기준과 식품 등의 규격 및 기준에 포함시켰다.

이 때의 규격 및 기준의 개정작업으로서 오늘날의 완전한 체제와 내용을 갖춘 규격기준의 면모를 갖추게 되었으며, 특히 규격과 시험방법등 광범위한 부분에 걸친 거의 전면적인 개정으로서 그 후부터는 부분적인 보완만을 하는 개정을 시행해 내려오고 있다.

이상의 규격기준 작업의 정비로서 우리나라의 식품위생행정은 비로서 과학적인 근거 하에서 행정행위를 집행해 나아갈 수 있게 되었으며, 과거와 같은 검사성적을 중심으로한 주관적인 판단이나 시비거리도 자연 해소되었다. 즉 주먹구구식의 적당주의 행정처리에서 어떤 기술적 원칙을 기준으로 한 과학적인 행정의 기초를 확립하였다고 본다.

당시 이러한 규제는 당초 식품위생법을 모방하였던 日本의 규제보다도 훨씬 앞서 규정한 결과가 되었으며, 미국이나 FAO/WHO합동전문위원회(Codex Alimentarius Commission)에서 國際食品規格을 정하는 작업과 거의 때를 같이 하고 있었다고 할 수 있을 정도로 선견지명이 있는 획기적인 일이었다.

#### ④ 食品 등 衛生管理 業務處理 規程 制定 公布

1968년 4월 1일, 保社部訓令 第69號로 食品 등 衛生管理業務指針이 처음 公布되었다. 당시의 내용은 오늘 날과 같이 行政處分基準이 항목별로 상세히 정하여 진 것이 아니고, 우선 일차적으로 식품등(식품, 첨가물, 기구·용기 및 포장을 말함)의 衛生管理와 食品 등의 收去, 檢査 및 處分을 강화, 一元化함으로

서 不良食品 등의 市中 出廻를 防止하고 質의 保障을 도모하여 國民보건 향상에 도모하자는데 그 目的을 둔 바 있다.

이 때까지만 하더라도 전번에 몇가지 예시한 바와 같이 행정처분을 하는데 보사부나 각시·도를 막론하고 막연하였고 각기 자기 나름대로 하다보니 사회적인 불의를 많이 일으켰으며 불필요한 오해를 사게되었던 무질서한 행정처리요령을 단일화시키는 기초적인 규제가 처음으로 생기게 되었으며, 이로서 과학행정의 기틀이 잡혀가게 되었다.

그러나 이 훈령을 시행하다 보니 좀더 보완해 나아가야 할 문제점들이 노출되어 이를 보완하여 보다 상세하고 구체적인 내용으로 개정된 것이 1970년 6월 23일(보사부훈령 제111호)자로 공포된 것이 食品 등의 衛生管理業務處理規程(명칭도 구체화 되었음)이며, 그 후 몇차례(1970. 12. 14. 보사부훈령 제131호, 1973. 11. 24. 보사부훈령 제178호등 거의 매년 개정됨)의 개정을 거쳐 지금에 이르고 있다.

물론 이 규정이 생기므로써 너무 획일적이며 예외가 전혀 고려되지 않는 행정처리를 강요당하게 되는 경우도 없지 않으며 이로서 선의의 업자에게도 가혹한 처분을 받게 하는 경우가 종종 있었으나, 이는 어디까지가 극히 일부분에 지나지 않았으며 不正食品을 근절하는데 법의 규제가 크게 역할을 할 수 있어야만 되며 또한 법에 있어서는 예외를 둘 수 없다는 확고한 개념을 갖게 하는데 크게 도움이 되었다고 본다.

아마도 이러한 짜임새있고 빈틈없는 행정처벌 원칙이 없었다면 그만큼 우리나라의 식품위생행정은 낙후되었을 것이며, 不正·不良食品의 근절도 지연되었을 것이며 또한 식품 등의 규격 및 기준의 과학적인 운영에도 차질을 초래시켰을 것이다.

참고로 현행규정의 목적을 소개함으로써 이를 뒷받침하고자 한다. 즉, 이 규정은 식품위생법에서 규정한 식품위생감시원의 감시업무요령과 식품, 첨가물, 기구, 용기 및 포장 등의 위생관리를 위한 수거검사, 식품영업소의 위생등급기준 및 유통음식점의 업무처리지침을 정함으로서 식품위생행정의 능률화와 과학화를 기함을 목적으로 하고 있는 규정으로서 식품위생법을 시행하는데 구체적인 내용이 담겨있는 시행세칙이라 할 수 있다.

### 통조림食品의 衛生管理와 越南輸出

1967年 越南戰에 派兵이 결정되고 이에 따라 駐越 한국군에 씨페이손을 공급하는 계약이 美國과 韓國間에 체결됨으로서 통조림食品의 衛生對策문제가 대두하기에 이르렀다.

즉 1967년 12월 大韓綜合食品會社에서 일괄하여 월남공급 통조림식품을 수출하는데 있어 미군측이 요구하는 규격과 사양서에 의하여 제품화된 통조림(전국 우수한 통조림식품 공장이 거의 하청공장으로 종합식품과 계약됨)을 막상 船積하려고 釜山에 集荷시키고 있던 때에 당초 미군측과의 협약에 따라 한국의 보사부장관의 위생검사 합격증명이 있어야만 가능하다는 사실을 뒤늦게 인정한 종합식품측에서는 이를 보사부에 발급요청하게 됨으로서 문제는 발단되었다.

당시 보사부로서는 이를 감당할 만한 능력도 모자랐으며 이를 다룰 만한 기술적 뒷받침도 미흡하였으며, 통조림을 공급하는 종합식품은 물론 하청업체에서도 수용태세(시설, 관리, 기술면)가 되어 있지 않았던 때라고 생각된다. 그러나 국가적인 측면에서 볼 때 중요한 일이며, 통조림업계를 일대 활성화시킬 수 있는 좋은 계기라 판단되어 당시 보사부장관의 특별지시에 의하여 우선 종합식품에 자체

검사기능을 강화하여 中央檢査所의 시설을 완비케하고 自體檢査制度를 활성화 시켜주는 방향으로 하는 조장행정의 원칙을 채택하였다.

다만 보사부에서는 각공장의 시설과 제조공정을 엄격히 감독하고 생산제품을 수시 수거하여 체크하는 것을 전제로 衛生合格證을 발행하므로써 모처럼의 주월국군에 공급하는 씨레이손의 원만한 수출을 가능하게 하였으며, 많은 外貨를 통조림식품의 수출로 벌어들여 드리는 획기적인 계기가 되었다.

이와 같이 씨레이손의 월남수출이 동기가 되어 통조림의 규격기준의 기틀과 과학적인 품질향상의 노력이 부단히 경주되었고, 당시 국립보건원 위생부의 식품검사 관계관들도 비로소 통조림식품의 위생적 검사의 중요성과 관심을 일깨우는 계기가 되었으며 나아가 업계에서도 자체적인 품질향상과 위생관리에 노력하여야만 국제수준의 통조림생산이 가능하다는 인식을 갖게 되었다고 본다. 아마도 이 씨레이손 수출이 우리나라 통조림산업의 발전과 기틀을 잡는데 큰 동기가 되었고 오늘날 상당한 발전을 하게 된 계기가 아니었나 생각한다.

또한 보사부로서도 외국의 자료와 규격기준에 처음 관심을 갖기 시작하였으며 그 노력으로 국제기구인 FAO/WHO Codex Alimentarius Commission(국제식품규격 제정위원회)의 존재와 그 곳에서 試案을 만드는 연구와 작업을 국제적으로 하고 있으며, 앞으로 모든 가공식품 특히 통조림식품의 규격은 이 국제규격에 적합하여야 국제교역이 가능하다는 사실도 인지하게 되었다.

따라서 당시 보사부 관계관은 상기한 기구에 대한 관심과 우리나라도 그 기구에 가입하여 국제적 정보와 미래를 내다 보는 업계육성의 필요성을 절감하여, 어려운 여건과 인식상태이었던 시기인데도 불구하고 계속 노력한

결과 우리나라도 1970년 정식회원국으로 가입하는데 성공하였다(아시아 지역에서 가장 늦게 가입), 그 후 총회나 각종 분과위원회에 보사부 대표가 종종 참석하고 있으나 다른 나라(일본등)에 비하면 거의 그 기구와의 연결이나 활동이 미미하며, 더욱이 정부 관계관만이 아니고 업체대표도 대거 참석하여 국제 정보를 수집하므로써 앞으로 가공식품류의 수출 시장 확보와 원활한 국제교역에 큰 도움을 줄 것이라고 확신하며 정부와 업계의 관심을 촉구하고자 한다.

## ⑤ 消費者 保護活動의 대두와 관련된 事件들

### (1) 腸炎비브리오 食中毒 發生

食中毒 事件이 발생하였을 때 그 原因物質을 추궁하거나 밝혀 내는 일은 과학적인 행정을 하고 동일한 식중독사건의 재발을 막는다는 뜻에서 반드시 그 원인물질에 규명하는 것이 선진 제국의 실태인 것이다. 그러나 우리나라에서는 전에도 그러했지만 오늘날까지도 정확한 원인물질 추궁과 식중독의 원인을 파악하는 과학행정수행이 미흡하다고 본다.

이러한 상태이었던 1969년 6월에 있었던 일로서 경상북도 안동을 중심으로 하여 2차에 걸쳐 약 300여명의 주민들이 식중독을 일으켰으며, 그 결과가 보사부에 보고 됨으로서 문제는 발단되었다. 보사부 식품위생과에서는 사건의 범위도 컸고 노약자 등 6명의 환자가 중태에 빠졌으며, 결국 목숨을 잃는때까지 사건이 확대됨에 따라 관심도 큰 사건이었다.

따라서 보사부에서는 즉각 보건원과 합동으로 현지에 관계 직원을 긴급 출장시켜 그 원인추구를 위한 역학조사를 하게 하였다. 그

결과 세균성 식중독인 장염비브리오균(Vibrio Parahaemolyticus)에 의한 식중독으로 의심이 갔으며, 환자의 분변과 구토물을 검사한 국립 보건연구원 미생물부 검사팀에 의하여 원인균이 분리됨으로서 우리나라에서는 처음으로 본균에 의한 식중독 사건이 밝혀지게 되었다.

이때 식중독의 원인식품은 인천에서 운반되어 안동 장터에서 판매된 바 있는 물치라는 생선이었음이 역학조사 결과 알게 되었으며, 어패류로 올 수 있는 장염비브리오균에 의한 식중독으로 일본에서 가장 많이 발생되고 있으며, 식중독 사건 역사로 보아 주로 일본의 학자와 연구기관에 의하여 연구된바 있는 본균에 의한 식중독이 드디어 우리 나라에서도 발생되었고, 보건원 검사팀들도 이를 규명해 내는데 어려움이 많았음이 사실이었다. 또한 보사부 역학조사팀(신석우 현보건국방역과장)들의 실력있는 조사와 국·과장들의 원인균을 밝혀 내야겠다는 의지와 관심이 본균으로 인한 식중독을 밝혀 내는데 개가를 올리지 않으나 생각한다. 그 예로서 당시 전월배국장과 본인이 직접 보건연구원에 출장하여 검사의 정확과 원인규명에 최선을 다하여 줄 것을 당부한 일도 있었다.

이 식중독 사건으로 인하여 동년 8월에 발생한 El Tor형 콜레라 발생시 식중독으로 혼동되어 초기 방역에 차질을 빚은 원인이 된 바 있다. 즉 처음에는 식중독으로 발표하여 보사부에 식중독대책을 위한 긴급태세에 입하였다가 일주일도 못가서 다시 콜레라 방역대책으로 전환하므로서 이랬다 저랬다 한다는 비방을 면키 어려웠다. 그러나 원인균들이 형태적으로 유사하기 때문에 일어 날 수 있는 일이었으며, 더욱이 본균에 의한 식중독발생 후 3개월만에 있었던 일이라 흔히 있을 수 있는 일들이라 여겨진다.

그후 보건연구원 미생물부에서는 1970년 4월부터 11월에 걸쳐 한국연안의 해수 및 어패류에 오염된 장염비브리오균 오염실태조사를 실시한 바, 총 4,018건의 시료중 520건(12.9%)에서 본균이 분리된바 있으며, 우리나라도 해수와 어패류 및 해토등에 본균이 오염되고 있음이 처음으로 밝혀진 계기가 되었다.

## (2) 化學調味料(글루타민산나트륨)의 有害性論亂

1969년 7월 화학조미료로서 널리 사용되고 있는 글루타민산나트륨(MSG)이 幼兒의 뇌조직에 장애를 주기 때문에 幼兒食에 첨가하여서는 안된다는 Dr. Olney의 견해가 미국의 과학잡지 "Science"에 게재된 바 있으며, 이러한 사실을 뒷 받침 하듯 Dr Shaumburg에 의하여 MSG를 공복시에 한꺼번에 다량 섭취할 경우, 얼굴이 굳어지고 달아오르며, 흉부압박감 등의 증상이 일어나는 소위 "chinese restaurant syndrome"이라 불리는 일종의 중독증상이 일어난다는 사실이 미국의 상원영양 식품위원회 석상에서 증언되었으며, 이러한 사실이 일제히 보도되었다.

특히 화학조미료의 중주국이라 할 수 있는 日本을 비롯하여 우리나라에서도 상당한 관심이 되었으며, 일반 소비자는 물론 업계에 충격적인 문제로 대두되었다. 아마도 식품첨가물의 유해성 시비로 식품의 안전성에 관심을 기울이게 된 동기가 되었으며, 그 사용역사나 사용량 등으로 보아 다른 첨가물과는 상대가 안될 정도의 화학조미료라는 뜻에서 더욱 큰 관심이 되었다.

그러나 이 연구의 실험동물이 흰쥐의 신생 새끼쥐를 대상으로 하였으며, 더욱이 체중 8g 당 0.5~4.0mg(체중 60kg의 사람으로 환산하면 30~240g)이라는 아주 다량의 MSG를皮下

注射하므로써 뇌조직에 장애를 주었고, 또한 성숙한 쥐에 대하여는 체중 g당 5~7mg을 일시에 주사하니까 급성의 뇌장해가 보였다는 것이다. 당시 국민보건을 담당하고 있는 보사부로서는 미국 FDA등의 상세한 결과를 알려 달라는 내용과 미국정부로서의 조치의견은 어떠한지에 관하여 외무부를 통하여 정식으로 조회하게 되었으며, 그 결과 미국에서도 논의 중이며 아직 이렇다할 조치는 취한바 없고 다만 사용량의 적절한 제한은 바람직할 것이라는 회답을 접하였다.

이들 자료를 중심으로 당시 보사부에서는 식품위생심의 위원회를 긴급 소집하였으며, 수차례에 걸친 논의 끝에 미국등 외국의 조치결과에 따라 우리의 태도도 결정되어야 할 것이라는 결론에 달하였으며 사용금지 조치는 되지 않았다.

그러나 첨가물의 安全性 管理의 필요성과 연구조사 체계의 확립 그리고 연구비의 지원 문제등 앞으로 이 분야에 대한 중요성을 인식하게 된 동기가 되었다.

이러한 일이 있는 후 오늘날까지 이러한 화학첨가물에 대한 안전성에 관하여 관심을 갖고 조사연구한 사실이 별로 없는 것으로 알고 있다. 다행히 금년 발족한 보건원의 안전성연구부에서 이러한 일들을 앞으로 해 나갈 계획으로 추진되고 있어 뒤늦은 감은 있으나 기대해 보고저 한다.

### (3) 우리나라 醱酵食品중 發癌性 物質 (Aflatoxin)에 관한 문제提起

1968년 전주예수병원장인 실박사는 임상적인 경험으로 보아 한국인에 있어 위암과 간암의 높은 발암율을 나타내는 이유중의 하나가 한국인이 즐겨 먹는 각종 발효식품(메주, 간장, 누룩등) 및 곡류에 기생하는 aflatoxin의

존재와 관계가 있는 것으로 보인다는 발표가 있었으며, 이러한 사실이 고위층의 관심을 끌게 됨으로서 문제가 제기되었다.

그리하여 관계기관인 보사부, 과학기술처에 그 실상을 조사토록하는 특별지시가 내려졌으며 이를 계기로 우리나라에서도 처음으로 곰팡이독(mycotoxin)에 관한 조사 연구가 시작되었으며 학자들의 관심이 일기 시작하였다.

그후 1969년에 접어들면서 보사부 식품위생당국에서도 이 문제를 식품심의위원회에 정식 제기하여 논의한 결과, 우선 그 실태를 조사하고 대책을 세우는 것이 순서라는 판단이 내려져, 과학기술처에 조사연구비의 배정을 강력히 요청하였으며, 그결과 본격적인 조사연구가 시작되었다. 당시 이 관계의 연구에 관여한 기관들은, 원자력병원 방사선의학연구소팀(이근배 박사, 윤택구 박사등), 연세대학교 공해문제연구소팀(권승표 박사등), 그리고 한국중균협회의 이주식박사(서울대사대), 이배항박사(전국대), 유준박사(연세대)등 국내 여러 학자들에 의하여 조사연구가 활발히 시작되었으며, 그 결과가 속속 발표되었다.

즉 이들의 연구에 의하면 대체로 한국산 메주에서는 aflatoxin을 검출할 수 없었으며, 검출된다 하더라도 허용기준치에 미달되고 있음이 밝혀짐으로서 당초에 우려했던 것 보다는 그렇게 문제가 되지 않음이 밝혀졌다. 그들은 그이유로서 우리나라 메주는 11월 이후에 제조하며, 3~4월에 간장독에 넣는데 이때 기온이 20°C이하이며, aflatoxin 생산균주는 20°C 이하의 온도에서는 독소가 분비되지 않는다는 사실로 보아 이를 뒷받침할 수 있으며, 또한 메주원료인 콩은 aflatoxin생산 기질로서 적당치 않으며, 더욱이 자가 생산용 메주에는 여러가지 곰팡이가 혼생하므로 일단 생산된 독소라 하더라도 미생물성 전환이 일어나기 때

문이라는 것이다. 그러나 곡류를 원료로 하는 발효식품에서는 문제점이 있을 것으로 믿어지며, 계속적이고 깊이 있는 연구가 있어야 하겠다는 주장이었다.

## ⑥ 食品企業의 現代化와 食品工業協會의 發足

1969년 8월 1일 당시 우리나라에서는 회사의 규모나 공장시설 등으로 보아 끝지의 식품기업이라 할 수 있는 7개사의 대표자들이 한 자리에 모여 현재의 한국식품공업협회가 처음으로 발족되었다. 이때 관여된 회사와 대표자(직위와 성명은 발족당시 기준)은 ▲三養식품공업(전중윤사장), ▲해태제과공업(박병규사장), ▲三立식품공업(허창성사장), ▲샘표식품(박규희사장), ▲롯데칠성음료(박재화사장) 서울식품공업(서청택사장), ▲미원주식회사(한현석사장)등 7개 메이커 대표들이 우리나라의 식품공업의 발전과 공동 문제를 해결하고, 회원사 상호간의 친목과 공동이익을 추구하기 위하여 협회의 설립이 필요하고 또한 공동협의체가 요구된다는 기본적인 원칙에 따라 설립되기에 이르렀다.

그러나 당시 우리나라의 식품산업은 대부분이 영세성을 면치 못하고 있었으며, 不正·不良 식품이 사회적인 문제로 크게 논란되고 있었던 때라 정부기관에서도 식품업계의 선도적 역할을 담당하여 주고 스스로의 문제점을 해결하여 나아가는 것이 조장행정의 일면도되고 또한 정부입장에서도 업계를 대표하는 기관이 있어야만 서로의 애로와 문제점을 해결하는데 행정적인 지도와 협조체제를 확립할 수 있기 때문에 그 가교적 역할을 하는 협회의 설립은 그 필요성이 절실하였으며, 바라고 있었든 것이었다.

오히려 보사부나 농수산부등 식품기업과 관계되는 기관에서 이러한 협회의 존재가 더 요구된 것만은 사실이며, 그 이유는 당시 상공부등 업계와 관련이 많은 부처에서는 모든 행정을 집행하는데 있어 동종업계를 대표하는 협회등의 활용이 활발하였으며 또한 업계의 모든 일들을 협회가 대표하여 주는 등서로간의 활용이 잘 되고 있었던 때라 더욱 그 필요성은 제기되었다고 본다.

그러나 대기업만이 우리나라 전체 업계를 대표한다는 것은 모순이 아니냐 하는 반론도 없지 않았으나 워낙 영세하고 업종이 다양하며, 회사의 규모와 시설의 차이가 심하였던 당시로서는 불가분의 일이 아니었다 생각되며, 더우기 업계 전체의 신장과 식품공업의 현대화를 촉진시킨다는 뜻에서 볼 때에는 이러한 협회의 존재는 절대적이었으며, 그 활동이 기대되었던 것이다.

그후 여러 식품기업들이 속속 협회에 가입되었으며, 10여년간 많은 일들을 계속하고 있음을 볼 때 지금 와서 생각하더라도 결코 협회의 발족은 우리나라 식품공업계에 많은 기여를 하고 있으며 앞으로도 계속적인 협회의 활성화와 발전이 기대되고 있음이 사실인 것이다.

당초의 설립 취지에 비해 협회의 활동이 부분적으로 다소 활발치 못한 감도 없지 않았으나 운영의 묘와 회원사들의 의지만 있다면 얼마든지 협회를 활성화시킬수 있다고 본다. 또한 보사부를 위시한 관계부처도 좀더 적극적으로 협회를 육성시키고 활용하는 방향으로 관심을 기울여 주고 행정적인 뒷 받침을 하여 준다면 할 일들이 많다고 보기 때문에 협회 초창기에 관심을 가졌던 보사부측 관계관의 한 사람으로서의 느낌을 솔회하는 바이다.

<다음 호에 계속>