

食生活改善과 食品衛生

李 康 樞

〈保健社會部 食品衛生課長〉

우리나라 經濟가 急速히 成長하고 生活樣式이 變化됨에 따라 食生活 樣式도 多樣하게 變遷되어 農畜產物인 1次 產品을 그대로 調理食事하던 方法으로부터 加工食品의 消費가 增加하고 있으며 이 加工食品의 增加됨은 幾何級數的으로 增加하고 있다.

특히 社會生活이 複雜해짐에 따라 可及的 簡便하고도 營養的이고 安全한 것에 대한 慾望은 더욱 높아지고 있으며 加工食品을 비롯한 모든 原料食品에 대한 國家的 次元에서의 衛生管理와 安全性 保障은 國民保健 向上을 爲해서 그 責任과 義務가 그 어느때 보다도 커졌다고 보겠다.

한편 우리 食品接客業 즉 料食業의 實態를 보면 加工食品產業의 發展과는 너무도 對照的으로 發展이 없는 狀態에 있다.

한편 우리의 食品消費構造를 60年代로부터 比較해 보면 澱粉質 食品의 消費는 그 增加가 鈍化되고 있는 反面에 動物性 蛋白質인 肉類, 牛乳 등은 急激히 增加하고 있는 實情이다.

食品의 安全性에 대해서는 世界 各國에서 社會的으로 큰 關心事가 되고 있으며 이에 대한 關心度는 在來의 食品生産과 加工處理, 그

管理에 대한 一大 轉換을 要求하게 되었으며 加工食品의 消費增加는 自然히 食品添加物의 消費增加를 가져왔고 이에 대한 安全性 問題 역시 消費者들의 관심도가 높아지고 있는 實情이다.

食品衛生管理의 現況

1962년에 食品衛生法을 制定公布하면서 政府 次元에서의 各種 衛生管理를 해 왔으며 이는 食品製造加工分野와 食品接客分野로 나누어 實施하고 있다.

現行 食品衛生法은 食品으로 인한 衛生上 危害의 防止와 食品의 品質向上을 圖謀하여 國民保健向上과 增進에 寄與함을 目的으로 ① 食品, 食品添加物, 器具·容器·包裝 등의 規格基準制定과 檢査, 管理에 관한 事項 ② 有毒·有害한 食品 등의 販賣禁止 ③ 食品製造業과 接客業에 대한 指導, 監視에 관한 事項 ④ 食品衛生 審議會에 관한 事項 ⑤ 食品等 表示基準에 관한 事項 등에 관한 事項이 規定되어 있다.

食品管理의 行政機構로는 保社部 食品衛生課에서 食品과 食品添加物 등의 管理, 食品接

表 1. 加工食品 年度別 生産現況

년 도		1968	1972	1976	1980	1968기준 증가율(%)
분	유(M/D)	2,184	7,267	13,785	32,354	148
처리	유(M/T)	17,321	77,115	197,334	452,327	261
쓰	세 지(")			3,985	11,935	299
해	산물통조림(")	4,247	5,557	7,002	8,960	211
냉	동해산물(")	7,349	30,278	54,378	56,874	774
마	아 가 린(")	7,498	14,789	28,721	11,063	147
쇼	팅(")			23,284	26,592	114
밀	가 루(")	697,912	1,399,754	1,316,019	1,471,626	210
식	빵(")		46,595	63,227	136,895	294
건	과 자(")	111,074	18,633	58,800	90,928	821
설	탕 과 자(")		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
식	용포도당(")	2,896	9,869	16,344		564
	껌(")	4,923	10,936	17,376	33,691	698
인	조 얼 음(")	380,022	557,290	837,328		220
	MSG(")	7,738	19,453	38,250	53,892	696
인	공 감 미 료(")	11,352	2,288	2,350	2,809	208
농	산 통 조 림(")			45,498	55,508	122
녹	말 가 루(")	23,523	37,491	46,093	85,150	362
이	스 트(")	1,212	1,695	2,460		121
사	이 다(kJ)	20,414	36,952	54,559	176,429	864
콜	라(")	12,800	49,983	41,948	186,688	1,459
쥬	스(")			92,805	163,468	176

※ 자료 : 산업생산보고(경제기획원)

表 2. 년도별 식품소비량 비교(1인당/년간)

(단위 : kg)

년 도		65	70	76	77	78	79	80	81	82 (계획)
곡물전체	한국	181.5	209.2	196.3	190.8	195.2	192.5	188.8	196.1	193.3
	일본	149.6	128.5	120.6	117.9	116.1	114.5	113.9		
쌀	한국	121.8	136.4	120.1	126.4	134.7	135.6	132.4	131.5	130.4
	일본	114.9	95.1	86.2	83.4	81.6	79.8	78.9		
보리쌀	한국	36.8	37.3	34.7	28.5	18.1	14.1	13.8	16.2	14.5
	일본	3.6	1.4	1.1	1.0	0.7	0.7	0.7		
밀	한국	13.8	26.1	30.2	30.3	30.5	30.6	29.4	30.9	30.9
	일본	25.8	30.8	31.7	31.8	31.7	31.9	32.2		
야채	한국		59.9	68.2	68.2	104.0	122.5	120.6	129.7	133.6
	일본	99.7	115.6	111.5	115.6	115.2	113.2	111.2		
육류 및 우유	한국	3.5	5.2	6.8	8.1	10.1	11.4	11.3	10.2	10.9
	일본	(0.3)	(1.4)	(5.5)	(7.0)	(8.8)	(10.4)	(10.8)	(14.4)	(16.3)
		5.0	13.4	18.7	20.3	21.4	22.5	22.4		

客業所管理政策樹立, 綜合食品管理行政을 담당하고 있으며 國立保健院의 衛生部에서 食品研究와 接客 業務를 擔當하고 安全性 研究部에서 食品의 安全性에 대하여 研究檢討를 하고 있다.

또 地方組織으로 各市道 保健社會局 內에 保健衛生課 또는 環境衛生課와 各市·郡 衛生係에서 保社部의 政策을 一線에서 執行하고 있고 市·道 保健研究所에서 檢査 및 調查研究業務를 遂行하고 全國의 13個 檢疫所에서 輸入食品의 管理業務를 遂行하고 있다. 또 한편으로는 農水産部에서 畜産物의 加工을 管理하고 있고 水産物 加工은 水産廳에서 擔當한다.

食品接客業의 管理에 있어서 食品接客營業의 種類는 大衆飲食店 等 7個의 業種으로 分類하고 있으며 이 許可管理는 市·郡·區廳長所管下에 이루어지고 있으며 1981年 7月 2日 字로 庶民生活의 便宜를 圖謀한다는 目的下에 大衆飲食店의 許可制를 申告制로 바꾸었으며 餘他業種은 모두 許可制로 되어 있다. 또한 業種團體로 大韓料食業中央會가 市·郡·區廳까지 全國의인 組織을 가지고 自律的인 管理를 하고 있다.

食品衛生法 施行規則에서 모든 食品接客業所에는 1년에 2回 衛生監視를 하도록 規定되어 있는 바 現在 全國에 있는 衛生監視員數 911名이 衛生監視를 擔當하고 있으며 82年 3月에 大韓料食業中央會에 自律指導員을 두고 自律的으로 指導業務를 行할 수 있도록 措置를 取하여 現在 약 400名의 自律指導員이 任命되어 있으며 앞으로는 繼續 擴大 任命될 것이다.

事實 우리나라의 食品接客業, 특히 大衆飲食店營業은 零細한 業所가 大部分이며 이들 零細한 業所인 수록 不潔하고 非衛生的으로 飲食物을 調理하여 食中毒의 發生原因이 되고

있으며 食器나 주방기구 등의 清潔이 徹底하지 못하여 여러가지 問題點이 發生하고 있다.

施設改修는 零細營業者의 經濟的인 負擔이 뒤따르고 現行 都市計劃法 등에 저촉되어 改修가 어려운 業所도 있어서 一時에 할 수 없어 改修可能한 業所부터 段階的으로 84년까지 完了할 目標로 推進되고 있다.

業主와 從業員의 衛生觀念과 親切서비스精神을 고취시키는 問題는 教育和 啓蒙으로 解決될 것이다.

保社部에서는 昨年에 食品接客業所 衛生守則을 制定해서 全國 각 接客業所에 普及하여 遵守하도록 하고 있으며 業種團體로 하여금 自律的으로 教育을 實施하도록 한 바 금년에는 各市·道와 大韓料食業中央會에서 16萬名에 대하여 教育을 實施했다.

業主와 從業員에 대한 啓蒙教育은 매년 繼續하여 持續的으로 反復하여 擴大시켜 나가야 할 것이며 教育方法, 教育人員 등도 分析 評價하여 教育에 效率性을 期해야 하리라 생각한다. 이를 위해서 大韓料食業中央會에 常設 教育施設을 設置하도록 할 計劃이며 그 內容도 被教育者들의 水準에 맞는 教育으로 알기 쉽도록 할 것이며 地域別 組織을 構成하여 活用하는 方案이 더 實效를 거둘 수 있다고 생각한다.

食生活이 改善됨에 따라서 食品의 安全性 確保와 衛生管理는 더욱 徹底히 그리고 組織的으로 檢討되어야 하겠으며 이를 爲하여

1. 食品製造業所 自家品質 管理強化 및 業種團體의 自律指導管理機能強化
2. 食品·添加物 規格基準의 國際水準化圖謀
3. 國際機構와의 交流強化
4. 食品接客業所의 衛生施設改善
5. 注文食單制의 早期定着
6. 國民保健衛生水準의 向上을 위한 強力한 啓蒙教育 이하루 속히이 이루어져야 하리라고 생각한다. ■