

# 우리나라 食品衛生의 實態와 施策方向

申 碩 鈺

〈保健社會部 食品衛生課長〉

## 1. 머릿말

食品은 人間의 生命維持의 根源으로서 人類의 歷史와 더불어 당초에는 自然的 生物에 依存했을 것이며, 人口增加와 文明, 文化의 발달로 生活儀式이 발전되어감에 따라 食生活의 양상도 그 民族의 地理적 여건, 民族의 特性에 따라 서로 다른 食습관을 낳게 되었다. 그러나 현대와 같이 물질문명은 고도화 되어가는 반면에 생활환경은 파괴되고 따라서 인간이 섭취하는 모든 食品에 점차 汚染物質이 증가하고 있으며, 또한 과거에는 없었던 첨가물, 고도의 다양한 가공식품, 다양한 용기포장, 위화식품 등이 등장하게 되어 公중위생상 大社會적 保護問題가 대두되면서부터 國家的 次元의 管理가 불가피하게 되었다.

그리하여 한 나라의 食品衛生法과 이에 따른 食品등의 規格은 衛生管理를 주축으로하여 食品의 원료, 산지, 생산부터 제조, 가공단계를 거쳐 최종 소비자에 이르는 모든 過程에 衛生上으로 거의 完全하게 관리되어야 마땅하다. 그러나 아무리 科學的이고 合理的인 方法을 써서라도 아직 完全하게 이 問題를 해결하고 있는 나라는 없다.

어느 나라를 막론하고 食品衛生의 궁극적인 目的은 서로 표현의 차는 있지만 “健全하고 쾌적한 食生活”의 접근에 두고 있다.

우리나라의 食品衛生法의 경우도 “食品으로 인한 위해방지와 食品영양의 質의 向上”을 目

的으로 하고 있다.

또한 食品의 價値를 결정하는 인자로서는 安全性, 영양성, 저장성, 기호성, 經濟性, 便宜性의 여섯가지에 두고 있으나 흔히 안전성에 영양성을 등한시 하였기 때문에 지금은 이 두가지의 보완을 위해서 政策的인 研究를 계속하고 있는 것이 최근의 國際的인 動向이다.

우리나라도 지금까지 食品영양의 質的인 向上보다 食品으로 인한 위해방지에 모든 行政力을 集中하므로써 예외는 아니다. 이것은 우리나라의 社會的 背景으로 보아 食生活에 안전성 확보가 더 시급하였기 때문이라고 보는 것이며, 대부분의 나라의 실정도 거의 비슷한 처지에 놓여 있다.

그리고 소비자는 食品을 능적으로 관판단에 依存하여 選擇하는 것이 어느정도 可能하지만 衛生的 品質은 確認할 수 있는 적절한 手단을 갖지 못하므로 食品의 안전성 여부에 대하여는 거의 무력하다고 보아야 한다. 따라서 유통되는 모든 食品은 소비자가 쉽게 選擇할 수 있어야 하며 안전해야 하고, 또 누구나 그 食品의 위해성 여부를 의심하지 않고 먹을 수 있어야 한다.

만일 製造·供給者와 消費者間에 이같은 信賴關係가 없다면 우리의 食生活은 큰 혼란에 빠지고 말 것이다. 그러므로 우리의 食生活 安全性와 健全性은 食品의 製造, 販賣를 業으로 하는 사람을 消費者가 믿고 있는 현실에서 食品을 취급하는 자는 보다 높은 水準의 品質 管理와 철저한 衛生管理 등 社會的 使命感을

認識하여 國民保健向上과 增進이라는 觀點에서 그 責任과 의무를 다 함으로써 확보된다고 하겠다.

## 2. 우리나라 食品衛生의 實態와 問題點

우리나라도 70년대 이후 급격한 經濟發展과 도시화에 따라 食生活 方式이 크게 變化하고 있다. 즉 傳統的인 자연식품의 自給 및 自가 조리 패턴에서 점차 加工식품 또는 外食 의존도가 높아져 가고 있으며 이에 따라 다양한 加工식품이 국내에서 製조·加工 또는 수입에 의해 소비자인 우리 국민에게 供給되고 서구식 간편 음식점 등 대형음식점이 증가 추세에 있다.

그러나 이와 같은 加工식품의 多樣化, 음식점의 증가와 함께 식품의 안전성, 영양성, 저장성, 경제성 등이 큰 문제로 대두되고 있어 정부와 식품영업 相關업체가 共同 사명의식을 갖고 食品衛生上의 問題點을 해결해 나가야 할 것이며, 그 주요실태 및 問題點을 要約하면 다음과 같다.

### (1) 業所의 零細性

우리나라 식품영업소는 '84. 10월말 현재 製조업소가 15,444개소이나 製조·加工업소의 대다수가 零細하고 中小企業의 範圍를 벗어나지 못하고 있는 실정이다. 따라서 이러한 業所의 營生성은 製品의 生産性을 낮추고 品質低下를 가져오며, 衛生上의 問題를 야기시킬 수 밖에 없는 狀況으로서 衛生的이고 값이 싸며, 양질의 食品을 製조·加工하여 消費者에 供給하기 위해서는 이들 營生業所의 施設改善과 經營의 合理化가 시급히 이루어져야 할 과제이다.

### (2) 技術水準의 低位

우리나라 食品産業 技術의 낙후는 그간 技術開發 政策이 重化學工業에 集中되어 食品産業 育成에 소홀했던 것도 하나의 原因이 될 수 있지만 그 보다는 各種 加工식품의 原料조달이 원활하지 못하며, 加工原料의 國內開發에 따른 經濟性이 낮고 시간이 많이 걸리고 경비 부담이 높아 原料식품 개발에 관심이 낮아 상대적으로 食品産業 發展을 저해하는 하나의 要因이 되었다.

그러나 70년대 하반기부터 우리나라 食品業界에서는 食品산업 技術 開發분야에 관심이 갖고 자체 시험연구실 設치와 전문 연구인력 확보 등으로 技術開發에 임하고 있으나 이는 극히 일부 業所에 해당하며, 자체 연구시설을 갖고 있는 業체도 시설, 인력, 재정 등의 事情으로 초기단계의 빈약성과 소극적인 範圍를 벗어나지 못하고 있는 것으로 보인다.

한편 우리나라 食品業界의 技術開發 投資는 總賣出額의 0.3%정도로서 先進國의 2.0%이상 에 比하면 보다 높은 관심과 投資가 요망되는 단계이다. 또 하나의 주요한 原因은 동일 業種에 과도한 市場경쟁 심리로 경쟁사에서 製조하는 품목은 같이 製조해야 한다는 觀念으로 品質보다는 製品의 외형 위주로 食品을 製조 供給하여 왔고, 그래서 다음 表 1에서 보는 바와 같이 外國으로부터 비싼 대가를 支拂하고 技術을 導入하여 競爭的으로 食品事業을 營위하고 있는 事例도 없지 않은 실정이다.

이와 같은 外國技術導入은 先進技術을 보다 빨리 습득하여 다양한 食品을 國內에 供給하고 새로운 製品을 開發하는 교량역할은 할지언정 國家的 次元에서 볼 때 外貨의 유출, 消費者의 外債선호도 조장, 제품 원가상승, 자체 기술개발 의욕 감퇴 등의 부작용이 따르게 마련 이다.

따라서 輸入에 依存하는 주요 原料식품과

고도의 技術이 수반되는 식품 이외의 식품 제조기술도입은 가급적 지양되어야 할 것이다.

供給者側과 消費者側이 다같이 問題點을 안고 있다.

(3) 意識형태면

우리나라의 食品에 관한 意識形態를 보면

(가) 供給者 側面

먼저 제조 가공분야에 있어서는 消費者의 加工食品의 判別 能力不足, 外제 선호성향 등

表 1. 食品製造 合作投資 및 技術導人 認可現況

( '84.10 현재 )

<外國人 合作投資>

國 別	區 分	業 種 別 投 資 件 數								
		계	다 류	음료수	영양식품	면 류	수산물	통조림	음식점	기 타
계		21	3	4	4	2	2	1	3	2
미	국	8	1	3	3			1		
일	본	8	1	1		1	2		1	2
스	위	2	1		1					
인	도	1							1	
파	키	1							1	
홍	스 탄 룡	1				1				

<技術導人認可>

년 도 별	'79	'80	'81	'82	'83	'84	계
건 수	7	4	13	15	18	17	74

<技術提供 國別, 品目別 認可件數>

區 分	계	미 국	일 본	영 국	서 독	프랑스	화 란	스위스	놀웨이
계	74	17	47	3	1	2	1	2	1
다 류	2	1	1						
영 양 식품	3	1	1					1	
빵 · 과 자 류	11	3	4	3				1	
조 미 료	9		9						
첨 가 물	4		4						
청 량 음 료	9	5	3						1
식 용 유 지	7		6		1				
보 존 음 료 수	2					2			
제 식 식 품	8		8						
죽 식 식 품	6	6							
제 육 연 제 품	3	1	2						
어 육 연 제 품	3		3						
면 류	3		3						
기 타 (별꽃·겉)	4		3				1		

표 2. 년도별 식품 제조·가공업소 시설점검 및 제품수거검사 현황

구 분		'79	'80	'81	'82	'83
시설점검	점검	249,110	316,257	342,798	385,415	370,090
	부 적 합	63,448	65,952	70,593	85,813	98,081
	부 적 율(%)	25.5	20.8	20.6	22.3	26.5
제품검사	검사	21,388	20,384	25,232	22,624	21,884
	부 적 합	503	529	733	870	669
	부 적 율(%)	2.3	2.6	2.9	3.8	3.1

(자료) 보건사회부 통계연보

표 3. 제조가공업소 시설점검 및 제품수거 검사결과 부적합 유형별 현황

<시 설>

점 검	부 적 합	부 적 율 (%)	부 적 합 유 형 별								
			자가시험 실시	표준기준 위반	성분배합비율의 변경	위생관리인적부위반	제조시설입의 철거	전장진단미필자고용	식품미생물	무단업기	타
1,342	273	20.3	28	20	15	14	18	39	33	87	19

<제 품>

검 적 사 합	부 적 율 (%)	부 적 합 유 형 별												
		첨가물 사용기준	식품용기규격기준	조단백조지방전함량기준	회분등함량초과	젓갈류비소초과	중량부족	이물	산가출초과	pH부적	요오드부적	대장균및세균기준	질소기준	
1,280	1,030	4.6	3	9	4	2	8	2	1	3	2	3	11	2

(주) 본 통계는 '84년중(10월말기준)보건사회부 임검 및 수거검사 분임.

을 이용한 지나친 상업적 利潤追求에만 연연하고 食品의 衛生的 品質管理와 영양 관리 등에는 관심이 적어 왔던 것이 사실이다.

그 실례로서 表 2, 表 3에서 보는 바와 같이 아직도 부정 불량식품이 근절되지 않고 있는 실정이다.

나) 消費者 側面

우리나라의 食品産業도 대형화 및 量産體制에 접어들었고, 그 業種 品目도 다양화 되어가고 있으나 아직 食品을 選擇하는 消費者의 意識水準은 저위에 있음으로 인하여 高所得層은 外製 또는 高價의 제품만을 찾고, 低所得層은 非衛生的인 不良 加工食品 또는 음식물

을 무의식적으로 찾는 습관이 있는 것 같다.

· 그래서 공급자는 이러한 消費者 意識上的의 취약점을 파고 들어 소비자로 하여금 혼동, 혼란을 일으킬 수 있는 표시·광고·선전과 제품명칭을 이해하기 힘든 外來語로 表示하는 등 不公正한 營業行爲를 자행하고 있고, 특히 근년에 접어들어 外國人 投資 및 技術導入 문호가 개방되므로써 제품의 品質改善 등 순수한 기술이전 效果 보다는 外國 유명상표 사용에 따른 販賣促進에 관심을 두는 技術導入 事例가 증가되고 있는 실정으로서 自體技術 개발 등 건전한 食品산업 발전 저해, 외화유출, 원가상승등 문제점을 야기시키고 있다.

(4) 제도상 결함

가) 加工食品 許可管理體制의 다원화  
加工食品에 대한 許可管理는 그 원료에 따

라 식품위생법, 畜産物 加工處理法, 수산업법, 인삼사업법, 주세법등 數個의 法律에 의하여 각기 다른 行政機關에서 管理하므로써 제조업 소의 불편을 초래하고 대상식품의 規格基準

표 4. 연도별 주요가공식품 생산통계

식 품 별	단 위	년 도 별			
		'76	'79	'81	'83
분 유	%	13,785	29,700	27,175	33,010
아 이 스 크 립	kg	26,776	90,788	90,131	76,673
치 리 우 유	%	170,175	264,657	395,787	531,173
유 산 균 발 효 유	%	24,809	152,571	182,230	202,748
수 산 물 통 조 립	%	17,219	13,502	13,508	22,041
대 두 유	kg	17,646	59,543	69,745	112,023
쇼 트 닝	%	23,234	27,154	32,398	41,011
식 빵	%	64,253	178,260	142,916	194,497
라 면	%	185,312	222,906	232,794	292,073
소 세 지	%	3,980	9,938	19,832	33,010
정 당	%	297,743	625,448	689,764	772,177
설 탕 과 자 류	%	27,407	47,189	49,507	74,851
간 장	kg	38,605	65,980	64,447	79,849
식 용 포 도 당	%	16,344	29,678	28,437	37,006
커 피	%	1,325	2,759	4,765	6,874
사 이 다	%	54,559	206,781	185,235	235,588
클 라	%	41,943	189,259	201,962	244,199
쥬 스	%	92,805	179,451	149,617	175,778

(자료) 경제기획원발행, 산업통계연보.

표 5. 연도별 주요식품 원료수입현황

재 료 명	단위	'79	'80	'81	'82	'83
분유(웨이, 밀크, 크림포함)	%	5,253	5,618	5,785	5,916	13,842
커피, 원두	%	5,733	6,608	9,085	10,872	11,638
향 료	%	288,757	328,203	372,229	419,070	291,410
돈 지	%	3,061	3,571	3,637	2,790	2,628
우 지	%	176,902	642,444	454,536	138,145	138,054
식물성유지(대두, 면실, 낙화생, 올리브, 팜, 야자, 참깨등)	%	36,204	39,817	67,958	109,890	126,624
당류(조당, 포도당, 유당, 당시럽, 당밀등)	%	688,313	286,417	1,034,197	1,126,691	1,057,117
청량음료 베이스(콜라, 과실향, 기타 음료)	kg	23,351	15,567	42,499	77,533	127,426

(자료) 한국식품공업협회.

管理 및 事後 指導監督의 어려움 등으로 食品 産業 發展을 저해하고 국민보건 위생상의 문제를 露呈시키고 있으므로 단일화된 管理體系 整備가 시급히 要望되고 있다.

#### 나) 食品의 輸入開放과 原料需給의 制限性

모든 가공식품은 그 주된 원료가 농·축·수·임산물 등으로서 표 4, 5표에서 보는 바와 같이 가공식품의 생산량 增加와 더불어 국내 자급이 불가 또는 생산이 되지 않는 원료의 수입도 상대적으로 증가하고 있는 추세이나, 우리나라의 원료 생산자의 育成的 次元에서 상당수의 原料輸入이 規制를 받고 있거나 높은 관세를 부과받고 있고, 완제품의 수입은 개방되어 있으면서 그 주된 원료는 수입제한을 받고 있는 등의 사유로 原價上昇에 따른 國際競爭力 상실, 國內製造 生産기피, 소비자 부담가중, 完製品의 輸入에 따른 외제선호도 조장등의 여러가지 문제점이 대두되고 있어 食品産業 發展에 커다란 장애요인이 되고 있는 실정이다.

### 3. 食品衛生の 施策方向

우리 나라의 식품위생은 1962년 식품위생법 제정, 시행 이래 꾸준한 발전과 성장을 하여온 것은 사실이나 국가경제발전과 국민소득수준에 못미치고 있다. 그러나 모든 産業分野에서 國際化를 서두르고 있는 현시점에서 우리의 食生活方式도 크게 변화해 가고 있고, 이에 편승하여 각종 스낵식품, 영양등 식품, 음료 식품등 加工食品의 다양화와 서구음식점이 증가추세에 있으나 食品衛生水準은 先進諸國에 비하여 상당히 뒤져 있는 것이 오늘의 실정이다.

이러한 때에 우리나라는 '86아시안게임 및 '88올림픽을 유치하여 이를 성공적으로 치루어 선진국 진입의 계기로 삼고자 官·민을 超

越하여 國家的으로 總力을 기울이고 있는 실정이고, 食品衛生分野도 그 중요한 분야중의 한 분야로 대두되고 있어 食品業所에서는 다양하고 양질의 위생적인 食品을 製造, 加工·조리 供給하는 등 식품위생의 전반적 水準向上에 政府와 業界가 공동 사명의식을 갖고 대처해 나가야 할 때이며 그 주요 추진시책 방향을 요약하면 다음과 같다.

#### (1) 食品業所 衛生管理基準制定 施行

不良食品의 製造를 원천적으로 봉쇄하고, 안전식품의 제조공급을 위한 방안으로 현재까지 施行해 오던 최종식품의 수거검정과 외형적인 시설점검만으로는 소기의 성과를 거둘 수 없을 것으로 판단되어 食品製造業所 및 販賣業所가 식품제조 管理時 原料취급 단계로부터 제조·가공 및 판매 단계에 이르기까지의 준수하여야 할 식품제조 위생관리기준을 제정하여 시행중에 있다. 그 주요 내용은 첫째, 원료의 生産管理時 留意하여야 할 원료 生産地 環境衛生 및 수확관리 둘째, 製造業所의 衛生的인 施設設備 셋째, 식품제조업소의 위생 넷째, 종업원에 대한 개인위생 다섯째, 製造加工基準 여섯째, 製品流通管理時 留意하고 遵守하여야 할 사항등 단계별 위생처리 기준이다.

이 기준은 모든 제조업소가 일시에 동기준에 적합하도록 개선하기에는 많은 어려운 점이 있어 우선 각 시·도와 유관단체로 하여금 모든 식품제조 업소에 이 기준의 내용을 철저히 주지시키고 지도 권장하도록 措置하였으며 '88년 까지는 모든 食品製造業所가 이 기준에 적합하게 管理되도록 制度化할 方針이다.

또한 이 기준에는 食品別 衛生管理基準을 制定하여 種類別 성분 및 성상, 정의등을 規定하고, 원료, 부원료에 대한 위생조건, 기준을 규정하는 한편 제조공정과 수송, 판매에

대한 단계별 기준을 제정하므로써 종래 비위생적이고, 비과학적인 관리로부터 위생적인 안전식품 공급 및 질적향상을 기하도록 하기 위하여 우선 국민 多消費 식품으로서 취약성이 많은 제품을 年次的으로 食品別 기준을 制定 施行할 方針이다.

(가) '84년에는 어육연제품, 절임식품, 보존음료수, 장류, 식용유지 영양등 식품에 대한 기준을 제정하고자 계획하여 어육연제품 및 절임식품은 금년 5월에 이미 제정, 시행중에 있다.

(나) '85年度에도 일정업종을 선정하여 제정할 계획이며, 향후 제정가능한 모든 加工食品에 대하여 식품별 제조기준을 계속제정 확대하여 식품으로 인한 위해방지와 질적향상을 기할 方針이다.

## (2) 食品等の 規格基準 制定 및 改正

### (가) 食品·添加物等 規格基準

現在 우리나라는 100종의 식품에 대한 규격기준이 제정고시되었으며, 347종의 식품添加物の 規格이 고시되어 있는 바, 이는 위생적이고 다양하며 안전한 식품의 製造·加工 및 供給을 기하기 위하여 앞으로 규격기준이 현실에 맞지 않는 품목에 대한 改正과 신제품 제조 개발에 必要한 添加物을 새로히 指定 擴大해 나갈 方針이며, 금년에 이미 식품첨가물 중 천연첨가물 9種과 화학적 합성품 60種을 새로이 지정 고시하여 시행중에 있다.

### (나) 食品別 有害物質 最大許容基準 設定

최근 각종 自然食品類에 대한 汚染問題가 심각하게 대두되어 국민의 관심도가 높아지고 인체건강의 위해 요인이 증대됨에 따라 곡류, 소채류, 과일류, 수산식품등에 대하여 잔류농약과 중금속등에 대한 유해물질 許容基準을 제정 시행하고자 우선 '85年度에 國立保健院과 各 市道 保健研究所로 하여금 食品別로 각

종 有害物質에 대한 실태를 조사토록한 후 國際 Codex규격 및 각국 기준치와 비교 검토후 年차적으로 기준을 설정, 확대해 나가겠다.

### (3) 加工食品 表示基準 調整

加工食品에 대한 嚴格한 품질관리와 안전성을 확보하여 제조자와 消費者間의 信賴關係를 정립시키고자 가공식품에 대한 표시기준중 일부를 다음과 같이 개정할 방침이다.

- 특정성분을 製品名稱으로 사용하고자는 경우에는 성분배합기준에 정한 일정기준함량 이상일 때에만 사용하도록 함.
- 소비자가 외국제품으로 오인할 우려가 있는 製品名稱 사용규제.
- 부패, 변질되기 쉬운 加工食品에 대하여 유통기한 표시 의무화.

### (4) 업종 및 시설기준의 합리적 조정

現行 食品衛生法令上 食品營業의 業種은 총 49개종으로 분류되어 있으나 이중 수산물통조림, 유제품, 식육제품, 주류 제조업과 집유·유처리·식품냉동·냉장업등 7개업종은 축산물 가공처리법, 수산업법, 주세법등 타법에 의해 허가관리 되고 있고 업종이 세분화 되어 있어 업소의 불편과 指導監督의 어려움을 겪고 있으므로 이를 개선하고자 추진중인 가공식품의 허가관리 일원화 방안에 따라 關聯法습이 정비되면 食品衛生法令上의 業種에 대하여 유사업종의 통·폐합과 업종정의를 조정하고 이에 따른 시설기준도 합리적으로 조정해 나갈 것이다.

### (5) 業種團體의 機能 活性化 誘導

同業者組合, 協會 등 民間團體의 活性化를 도모하므로써 단체에 대한 회원업소의 信賴度를 높이고 自律的인 指導 분위기를 조성하며 行政機關과의 상호보완적 協調體制를 구축하

는등 단체기능의 활성화를 위한 제도개선등 가능한 한 行政支援을 할 것이다.

이를 위해 현재 시행중인 일부단체의 자율 지도에 관한 사항과 國民의 權利, 의무를 제한하지 않는 教育·研究 檢정등의 일부 업무에 대하여 법적 委託根據와 業務委託에 따른 소요재원 보조등 行政支援 方案을 次期 法改正時 반영하여 단계적으로 업종단체를 育成 指導해 나갈 계획이다.

#### (6) 가공식품 許可管理 一元化 推進

加工食品中 農水産部 및 수산청에서 축산물 가공처리법과 수산업법에 의하여 許可管理 하고 있는 유·육·수산물 가공식품에 대하여 '85년 하반기부터 施行計劃으로 食品衛生法에 의해 許可管理하도록 관계부처와 협의를 거쳐 현재 관련법령을 개정중에 있다.

따라서 그간 가공식품의 주원료에 따라 각기 다른 법에 따라 許可를 받아야 하는 業所의 불편해소와 제조·가공시 통일된 規格基準適用과 製造·加工 단계에서 소비자에 이르는 전 과정에 대한 指導監督 體系의 일관성 유지등으로 식품제조업계의 발전은 물론 소비자 보호에도 기여할 것으로 기대된다.

#### (7) 業所 指導監督 및 製品 수거검사 강화

식품위생법의 목적인 식품으로 인한 위해방지 및 식품영양의 질적향상을 도모함으로써 국민보건 향상과 증진을 위하여 앞으로도 持續적으로 定期 및 수시 임검과 제품수거 검사를 강화해나갈 方針이며, 법을 위반하여 부정·불량식품을 제조·판매하는 자는 法上 最高의 罰則 및 行政처분 기준을 적용하여 단속하고, 특히 상습적 또는 고의적으로 위반하는 업소에 대하여는 신문등 대중매체를 통한 名單公開도 병행해 나갈 方針이다. 따라서 식품업소에서는 철저한 품질관리와 종사자에 대한 자

체교육등을 통하여 불량식품이 제조되지 않도록 보다 높은 關心과 投資를 하여야 할 것이다.

#### (8) 對國民 弘報·啓導強化

식품위생에 대한 食品業所 從事者는 물론 모든 國民에 대한 관심을 높이고 공급자는 양질의 安全食品을 제조·조리·공급하고, 소비자는 이를 믿고 선택하며, 行政機關에서는 制度改善 등 積極的인 行政支援을 하므로 3자간 信賴 분위기를 조성하여 전반적인 식품위생 수준을 향상 시키고자 앞으로도 계속하여 TV등 매스콤을 통한 弘報事業과 業主 및 從事者에 대한 國家, 지방자치단체 및 업종단체의 教育等を 적극 펼쳐나갈 것이다.

## 4. 맺 는 말

앞으로 개괄적으로 살펴본 바와 같이 우리나라 식품위생의 수준향상은 정부·업계·소비자단체 중 어느 한쪽의 노력만으로는 불가능한 일이며, 상호 유기적 협조와 支援 그리고 信賴風土가 조성되지 않는 한 해결할 수 없을 것이다.

그러므로 식품을 제조·가공·조리·공급하는 業界에서는 보다 創意的이고 科學的인 製品의 品質管理로 生産性を 높이고 위생적이며, 良質의 식품을 공급하는데 주력해야 할 것이며, 消費者 側에서는 막연한 외제 선호사상 배경등 의식을 바꾸고 위생적이고 과학적인 食生活을 영위하는 습관을 가지도록 노력하고, 政府에서는 이를 위한 법령 제도의 合理的改善과 弘報·教育·指導等 행정적 지원과 단속을 통하여 우리나라 식품위생의 수준을 빠른 시일내 先進國 수준으로 끌어 올려야 할 것이다. ■