

'85年度 食品衛生施策推進方向



申 碩 釤

〈保健社會部 食品課長〉

우리 나라의 食品衛生은 1962年 食品衛生法制定, 施行이래 法制定의 目的인 “食品으로 인한 衛生上의 危害防止와 食品營養의 質的 向上을 통한 國民保健向上에 寄與해 온 것은 事實이나 經濟發展과 國民所得水準에 뜻미치고 있는 實情이며 모든 分野에서 國際化 및 先進化를 서두르고 있는 現時點에서 우리의 食生活方式도 크게 變化하여 가고 있고 이에 隨應하여 각종 簡便食品, 營養食品, 飲料 등 多樣한 加工食品이 製造·供給되고 있으며 國際間相互主義에 입각한 輸入 및 外國人 投資가 점차 開放되고 있어 外國有·無名食品의 國內輸入·生產·流通量이 增加하고 있고 앞으로 더욱 加速화할 展望이다.

그러므로 內國資本과 技術로 食品을 製造·加工·調理하는 食品業所에서는 製品의 品質·價格面에서 國內는 물론 國際的 競爭力を 갖추기 위하여 不斷한 研究開發과 徹底한 品質管理, 效率의 經營管理에 보다 많은 關心과 投資를 增加시켜 食品의 國際化에 對處해야 할 것이다.

또한 이려한 時期에 우리나라는 '86아시안 게임 및 '88올림픽을 誘致하여 成功的으로 치

루기 위하여 각 分野별로 면밀한 計劃을 樹立하여 推進하고 있으며 그 중에 食品衛生分野도 重要한 分野중의 한 分野로 擡頭되고 있어 食品衛生의 水準向上에 政府와 業界는 물론 모든 國民이 共同 使命意識을 갖고 積極的으로 對處해 나가야 할 때이다. 따라서 政府에서는 '85年中에 衛生의이고 質이 좋으며 多樣한 加工食品·調理食品이 製造·調理·流通되도록 하는데 力點을 두고 다음과 같은 施策을 펴 나갈 計劃이다.

1. 食品製造·加工分野

가. 食品製造衛生管理指針 制定

不良食品의 製造를 막고 安全한 食品의 製造·供給을 위한 方案으로 現在까지 施行해 오던 最終製品의 收去·檢定과 外形의 施設點檢만으로는 所期의 成果를 거둘 수 없을 것으로 判斷되어 食品製造業所 및 販賣業所가 食品을 製造하고 取扱하는 過程에서 原料의 取扱段階로부터 製造·加工 및 販賣·流通에 이르기까지 遵守하여야 할 細部衛生管理基準을 정하여 業所가 이를 遵守하도록 勸獎指導하고

있고 그主要内容은 ① 원료의 生産管理時 留念하여야 할 環境衛生 및 수학관리 ② 製造業所의衛生의인 施設management ③ 製造業所의 各種環境衛生 ④ 從業員의 個人衛生 ⑤ 製造·加工管理 ⑥ 製造·流通管理時 留意하고 지켜야 할 사항등 각 段階別 衛生管理指針이다.

또한 이 指針에는 食品種類別 成分, 成狀 및 定義 등을 정하였고 原料에 대한 衛生的 條件 등을 정하여 종래 非衛生의이고 非科學의인 管理로부터 衛生의인 安全食品을 供給하고 質의 向上을 기하도록 하였으며 年次의으로 모든 食品에 대한 食品別로 個別基準制定을 擴大해 나갈 方針이다.

나. 食品 등의 規格基準 制·改正

(1) 食品·添加物등 規格基準

우리나라는 현재 100種의 食品에 대한 規格基準이 制定, 告示되어 있으며 食品添加物도 417種이 指定, 告示되어 있으나 多樣하고 安全한 食品의 製造·加工 및 供給을 위하여 앞으로도 現實에 맞지 않는 規格基準은 계속 改正, 補完해 나가며 新製品의 製造·開發에 必要한 添加物은 새로이 指定해 나갈 方針이며 '84年度에는 食品添加物 中 天然添加物(감미료 1종, 안정제 8종) 9種과 化學의 合成品 61種(착향료 59種, 영양강화제 1종, 보준료제제 1종)을 새로이 指定, 告示하여 施行 중에 있다.

(2) 食品別 有害物質 許容基準 設定

各種 產業發展과 더불어 環境汚染이 深化되면서 食品의 主原料로 使用되는 農水產物등 自然食品類에 대한 汚染問題가 擡頭됨에 따라 穀類·果菜類, 水產食品 등에 대하여 殘留農藥과 重金屬 등에 대한 有害物質 許容基準을 制定·施行하고자 우선 '85年에는 水產物에 대한 重金屬과 果菜類(딸기, 포도, 상추, 천미, 도마도, 복숭아, 사과, 양배추)에 대한 殘留

農藥中 유기염소제, 유기인제, 카바메이트등의 許容基準 設定을 위해 對象食品別로 實態調査를 實施한 후 國際 Codex規格 및 各國基準值와 比較, 檢討 후 年次의으로 基準을 設定하여 嚴格하게 規制해 나갈 方針이다.

다. 標示基準 調整

加工·流通食品에 대한 製造業體의 嚴格한 質品管理를 통하여 流通食品의 安全性을 確保하고자 食品別 流通期限을 設定하도록 하고 消費者가 混同할 憂慮가 있는 製造名稱 使用을 規制함으로서 食品의 品質을 높이고 製造者와 消費者間의 信賴關係를 正立시키고자 標示基準中 일부를 改正(保健社會部令 第764號 : '85. 2. 18公布)하였으며 그 內容은 다음과 같다.

(1) 製品名稱

外國製品 또는 外國과 技術提携하여 만든 製品이 아님에도 外國製品 또는 外國과 技術提携하여 만든 製品으로 誤認할 憂慮가 있는 內容을 製品名稱에 使用하여서는 아니된다.

(2) 流通期限

(가) 年·月·日을 표시하여야 할 食品(통조림제품은 제외한다) : 과자류(빵류, 유처리食品에 한한다), 어육연제품, 유산균음료, 加工乳, 乳製品, 食肉製品.

(나) 年·月을 표시하여야 할 食品 : 茶類, 清涼飲料(탄산음료제외), 果菜類飲料, 混合飲料, 營養食品, 연류, 인스탄트食品, 마아가린, 쇼트닝유, 食用油脂, 통·병조림.

(3) 經過措置

(가) 流通期限에 관한 事項은 公布 후 1년 6個月이 經過한 날로부터 施行

(나) 이 規則 施行前 既存許可製品은 1년이내에 改正된 標示基準에 適合하게 措置

라. 業種 및 施設基準의 合理的 調整

現行 食品衛生法上 食品營業의 業種은 총

49種으로 分類되어 이 중 몇개 業種은 酒稅法 등 他法으로 許可管理 하고 있으나 業種이 細分化 되어 있어 業所의 不便과 指導監督의 어려움을 겪고 있으므로 이를 改善하고자 推進 중인 加工食品의 許可管理 一元化 方案에 의거 畜產物加工處理法 및 水產業法이 이미 改正 公布('84. 12. 31)됨에 따라 食品衛生法令의 改正이 必要하게 되어 現法令上의 類似業種을 統・廢合하고 業種定義도 일부 調整하여 業種別 施設基準도 合理的으로 調整해 나갈 方針이다.

마. 加工食品 許可管理 一元化 推進

加工食品중 農水產部 및 水產廳에서 畜產物加工處理法과 水產業法에 의하여 許可管理하고 있는 乳·肉·卵·水產物 加工食品에 대하여 '85年 下半期부터 食品衛生法令에 의해 許可管理하도록 關係部處와 合議를 거쳐 關係法令을 整備 중에 있다. 따라서 그간 加工食品의 主原料에 따라 각기 다른 法에 의거 許可를 받아야 하는 業所의 不便解消와 製造·加工時統一된 規格基準 適用과 製造·加工 段階에서 消費者에 이르는 全過程에 대한 指導監督體系의 一貫性 維持등 食品製造業界의 發展은 물론 消費者保護에도 寄與할 것으로 期待되며 현재 關係部處間에 合議된 事項을 要約하면 다음과 같다.

- ① 畜產物加工處理法에서 削除되는 許可對象: 肉·乳·卵加工品 및 乳處理業
- ② 水產業法에서 削除되는 許可 및 申告對象
 - (가) 許可: 통·병조림.
 - (나) 申告: 절임食品, 魚肉軟製品, 添加物한천제외), 건포류, 기타 加工食品

2. 食品接客業所 衛生管理

가. 衛生管理基準 制定施行

모든 食品接客業所에 대하여 食品衛生法令의 諸規定 및 基準에 의거 分野別 對象別로 細部衛生管理基準을 정하여 業所로 하여금 이를 지키도록 誘導할 計劃이며 그 主要 内容은 ① 施設衛生(廚房, 化粧室, 廚房器具類, 其他 業所內의 衛生施設)管理 ② 從事者 個人衛生(健康診斷, 服裝, 身體의 淸潔維持 등) ③ 飲食物의 衛生的 調理 ④ 飲食物 및 食材料의 保管管理(냉장설비, 창고 등) ⑤ 기타 飲食店의 衛生管理 및 서서비스要領 등에 관한 事項등이다.

나. 飲食物 및 廚房器具 등에 대한 大腸菌基準制定

飲食店에서 調理·供給되는 一部 飲食物 및 廚房器具 즉 행주, 도마, 칼, 식기류, 물수건, 개수틀, 수족관, 병면육수 등에 대한 大腸菌基準을 制定, 衛生的으로 飲食物을 調理·供給하도록 하므로서 飲食店 衛生을 間接的으로 規制해 나갈 것이다.

다. 化粧室, 廚房等 衛生施設改修事業 繼續推進

'82年度부터 3個年 計劃으로 推進해 온 衛生施設 改善對象중 '84年度에 未改善한 業所는 '85年내에 完全改善하고 既改善業所에 대하여도 實態調查 후 未備事項을 補完해 나가는 한편 飲食店의 廚房을 客席에서 内部가 透視될 수 있도록 公開하여 廌房衛生水準을 向上시켜 나갈 것이며 이를 위해 今年중에 接客業所의 施設基準을 改正하고 新規許可業所는 이 基準을 適用시키며 既存許可業所에 대하여는 業所規模別, 地域別, 業種別로 改善計劃을 마련하여 段階的으로開放을 誘導해 나갈 것이다.

라. 注文食單制의 定着誘導

非衛生의이고 浪費의 飲食店의 食事提供方式을 改善하고자 '83年부터 全國的으로 推

'84年度 主要 監視 現況

1. 施設點檢

區 分	點 檢 件 數	適 合	不適合	不適率 (%)	不適合에 대 한 措置			
					許可取消	營業停止	施設改修	警 告
計	370,982	288,249	82,733	22.3	11,077	7,733	30,289	33,634
保 社 部	1,200	927	273	22.7	56	29	15	173
市 小 計	369,782	287,322	82,460	22.3	11,021	7,704	30,274	33,461
接 客 業 所	317,736	243,795	73,941	23.3	10,122	7,200	26,943	29,676
製 造 業 所	16,969	14,042	2,927	17.2	303	294	1,486	844
販賣運搬業所	35,077	29,485	5,592	15.9	596	210	1,845	2,941

2. 製品收去検査

區 分	檢 查 件 數	適 合	不適合	不適率 (%)	不適合에 대 한 措置			
					品目取消	製造停止	警 告	其 他
計	20,242	19,637	605	3.0	11	314	137	143
保 社 部	1,307	1,234	73	5.6	1	26	22	24
市 道	18,935	18,403	532	2.8	10	288	115	119

3. 廣告 및 包裝 團束

區 分	實 施 件 數	違 反 件 數	違反率 (%)	違 反 事 項 措 置				告 發
				取 消	停 止	警 告	其 他	
計	3,280	104	3.2	4	83	29		7
保 社 部	1,335	28	2.1		22	18		
市 道	1,945	76	3.9	4	61	11		7

進하여 온 注文食單制는 그간 持續的인 對國民 弘報, 業主·從事者에 대한 教育과 飲食店營業者에 대한 注文食單制實施의 義務化 등을 통하여 대다수 國民이 그 實施 必要性을 認識하게 되었고 점차 定着段階에 접어 들고 있으나 傳來의 오랜 食慣習을 短時日내 바꾸는 問題는 그렇게 쉬운 일이 아니므로 앞으로 積極의이고 持續的인 對國民 弘報, 啓蒙 및 業主·從事者에 대한 教育과 指導團束을 통하여 기

필코 定着시켜 나갈 것이며 특히 '85年度부터는 그간 注文食單制 實施의 除外對象이었던 單品, 雜糧 등 單一食單 取扱業所는 물론 全飲食店에 대하여 반찬을 따로 주거나 멀어 먹도록 그 實시對象을 擴大, 推進해 나갈 方針이다.

3. 業所指導監視 強化

食品으로 인한 危害防止와 食品營業의 質의

向上을 통한 國民保健增進을 圖謀하고자 衛生監視를 持續的으로 꾀 오고 있으나 위의 「表」에서 보는 바와 같이 不當한 營業行爲가 根絕되지 않고 있어 國民保健增進을 沮害하고 있는 實情으로서 食品을 取扱하는 業主·從事者は 물론 食品에 關係하는 모든 者의 共同責任事項이다.

따라서 今年에도 食品을 取扱하는 모든 業所에 대하여 定期, 隨時, 特別點檢과 製品收去検查를 強化하여 不正·不良食品의 製造·調理·流通을 막고 接客業所의 衛生水準을 向上시켜 나갈 것이며 특히 食品의 製造·調理 및 流通過程에서 衛生上 問題가 많은 市場周邊, 學校周邊, 零細民居住地域, 遊園地 등의 食品取扱業所를 취약업소로 指定하여 重點管理하고 國民多消費食品중 流通過程에서 腐敗·變質이 잘되고 規格基準不通率이 높은 장류, 魚肉軟製品, 통조림食品, 전포류 등에 대하여는 問題食品으로 指定하여 重點的인 指導와 監視를 꾀 나갈 것이며 定期臨檢時には 對象業所에 臨檢日程, 重點點檢事項을 미리 알려 주는 “臨檢豫告制”를 施行할 것이다.

4. 業種團體의 機能活性化 誘導

同業者組合, 協會등 食品關聯團體의 活性화

를 圖謀하므로서 團體에 대한 會員業所의 信賴度를 높이고 自律的인 分團氣를 造成하여 行政機關과의 相互補完의 協調體制를 構築하는 등 團體機能의 活性화를 위한 制度改善등 可能한 모든 行政支援을 할 것이다. 이를 위해 현재 施行중인 일부 團體의 自律指導에 관한 事項과 國民의 權利, 義務를 制限하지 않는 教育·研究·檢定 等의 業務에 대하여 法的委託根據와 業務委託에 따른 所要財政支援等行政支援 方案을 次期 法改正時 反映하여 段階의으로 業種團體를 指導·育成해 나갈 計劃이다.

5. 對國民 弘報·啓導 強化

食品衛生에 대한 食品業所 從事者는 물론 모든 國民의 關心을 높임으로서 食品의 製造·加工·調理·販賣등 食品供給者는 良質의 安全食品을 供給하고 一般消費者는 이를 安心하고 選擇하며 行政機關에서는 制度改善등 相互信賴關係를 定立시키 全般的인 食品衛生水準을 向上시키고자 今年에도 TV등 매스컴을 통한 弘報事業과 業主 및 從事者에 대한 國家, 地方自治團體 및 業種團體의 教育을 積極적으로 施行할 方針이다.

청소년의 밝은 마음과 튼튼한 건강은 내일의 국가자원입니다.