우리나라 食品衛生管理 現況

保健社會部 申 碩 釘

緖 論

우리나라의 食品衛生은 1900年度 法律第 15號로 制定된 "飮食物 其他 物品取締規則에 關한 件"을 爲始하여 1961年度의 總令 第 3 號 "藝妓, 酌婦, 藝妓置屋取締規則" 등 9 가지의 食品衛生에 關聯한 法令을 統廢合하여 1962년 1 月 20日(法律第 1007號)로 "食品衛生法"을 制定 公布한 以來 여섯 차례의 改定補完을 거쳐 오늘에 이르는 동안 꾸준한 發展과 向上을 거듭하고 있으며 또한 持續的인 經濟成長에 따라 우리의 食生活樣相도 크게 變하고 있을 뿐만 아니라 外食産業이나 食品加工分野가 우리經濟에서 차지하는 比重도 漸次 커지고 있으나 食品衛生水準은 先進諸國에 比하여 相當히 뒤져 있고 또한 解決하여야 할 많은 問題를 안고 있는 것이 오늘의 實情이다. 特히 國民食生活 樣相에 있어서도 外食과 加工食品에 依存하는 比率이 높아지고 食品種類의 多樣化와 生活環境의 變化, 그리고 食品汚染要因의 增加 등으로 因하여 食品에 對한 安全性과 食品營養에 對한 國民의 欲求와 關心 또한 높아지고 있다. 그러나 食品關聯營業이 他産業体에 比하여 施設이나 資本의 零細性으로 因하여 營業設備가 낙후되고 食品의 衛生的 取扱을 疏忽히 하거나 不法營業行爲를 자행하므로서 社會的 物議를 惹起하기도 하는 등 施設 및 食品衛生의 先進化를 이룩하는 데 많은 支障이 있다. 이러한 때에 '86年과 88年의 兩大 國際行事를 치르게 되었는바, 이 兩 大會야말로 우리나라 食品衛生과 食品産業水準을 向上시킬 수 있는 호약의 계기로 삼아야 할 것이며, 이들 大會의 成功的 遂行을 爲하여는 우리들의 食品衛生分野, 特히 食品接客業所의 施設 및 서어비스 改善과 保健意識水準 등을 先進國水準으로 끌어 올리고 不正·不良食品을 根絶시키는데 모든 行政力을 傾注하여 食品衛生의 窮極目標인 健全하고 快適한 食生活을 데에도 最善을 다하여야 할 것이다.

한편 우리의 食品衛生法은 食品으로 因한 危害防止와 食品營養의 質的 向上을 通하여 國民保健의 向上과 增進을 目的으로 하고 있고 또한 世界保健機構도 食品衛生의 定義를 다음과 같이 하고 있다.

"Food hygiene means all measures necessary for ensuring the Safety, wholesomeness, and soundness of food at all stages from its growth, production, or manufacture until its final consumption" 卽 食品衛生이란 食品의 栽培, 生産 또는 製造로부터 最終 消費에 이르기까지의 모든 段階에 걸쳐 食品의 安全性, 健全性, 完全性을 確保하기 爲한 모든 手段을 말한다. 따라서 우리政府와 關聯業界는 勿論 모든 國民이 共同의 使命意識을 가지고 食品衛生에 關聯한 問題를 解決하도록 努力하여야 할 것이며 食品衛生事業의 主要施案을 紹介하면 다음과 같다.

Ⅰ. 食品 등의 規格基準 制定 및 改正

1. 食品 및 添加物의 規格基準 制度 및 改正

保健社會部長官은 國民保健上 必要하다고 認定되는 食品 또는 添加物의 製造·加工·使用·調理 및 保存의 方法에 關한 基準과 成分에 關한 規格을 定하여 告示하도록 하고 公定規格과 基準이 定하여지지 아니한 食品 또는 添加物로서 國民保健上 必要한 것에 對하여 그 製造·加工業者로 하여금 自家規格·基準을 設定 運營하도록 하고 있다.

이에 따라 現在 우리나라는 125種의 食品에 對한 成分規格과 試驗方法, 그리고 保存基準 등이 定하여져 있으며, 添加物은 356種에 對하여 成分에 關한 規格과 試驗方法 그리고 使用基準 등이 告示되어 있는 바 安全하고 多樣한 食品을 製造·加工하여 공급토록 하기 爲하여 앞으로 現實에 맞지

아니하는 規格基準은 繼續 補完하여 나아가고 新製品의 開發, 製造에 必要한 添加物은 새로이 指定하는 일을 擴大하고 特히 國際貿易의 自由化 趨勢에 따라 食品의 國際交易이 增大되고 있으므로 國際食品規格(Codex 規格)이나 美國 등 外國의 規格과 比較檢討하여 可能한 品目에 對하여는 國際規格基準의 体制로 整理하여야 할 것이며 添加物에 對하여도 純度, 試驗方法, 含量規格이나 使用基準 등을 全面的으로 再檢討 補完이 要求되며 自家品質規格基準 對象業種으로 定하여 管理되고 있는 添加物, 營養 등 食品, 麵類, 食用油脂, 인스탄트식품, 두부류 및 糖類製造業 등 7 個業種으로 分類되어 生產되거나 輸入되는 것으로 自家規格基準을 設定하여 運用되고 있는 것도 可能한 限 公定規格化하여 一線 保健硏究所나 國立保健院의 自家規格基準 檢討業務를 줄이고 固有의 硏究業務를 活性化하도록 하여야 할 것이다.

2. 器具·容器·包裝 및 그 原材料規格 基準 制定 및 改正

食品은 取扱하거나 담거나 싸는 器具·容器·包裝에 對하여도 食品 또는 添加物과 같이 規格基準을 定하여 運營하도록 되어 있는 바, 現在 우리나라는 合成樹脂製, 셀로판製, 유리製 등 11種에 對한 規格基準이 定해져 있는 바, 食品에 쓰이는 容器·包裝 및 器具類의 多樣한 開發普及에 따라 이에 附應하는 品目別 또는 材質別 規格基準을 繼續해서 新設하거나 改正補完해 나아가야 할 것이다.

3. 食品 등의 原材料 또는 成分配合基準 設定

各種 農·畜·水產物을 原料로 하는 통조림 또는 병조림 食品, 果菜類 등 飮料, 釀造食醋, 魚肉煉製品, 茶類食品, 酵素食品, 간장, 된장, 고추장 등 장류식품, 食肉製品 등에 對하여는 一定量以上의 主原料를 써야만 되도록 含量基準을 設定하므로서 製品의 質을 一定水準以上을 維持하도록 하여 消費者를 保護하도록 하고 있으며 앞으로 必要하다고 認定되는 境遇에는 各種 食品에 對한 同基準을 擴大設定하여야 할 것이다.

4. 食品保存의 方法에 關한 權裝基準 設定

이 基準은 食品의 保存過程에서 腐敗變質되기 쉬운 各種 乳製品, 食肉製品이나 食肉 등의 保存溫度와 保存期間을 定하여 이를 지키도록 指導하므로서 食品의 質을 維持하고 安全性을 確保하도록 하고 있다.

5. 食品中 有害物質 最大許容基準 設定

最近 各種 自然食品類에 對한 汚染問題가 甚刻하게 臺頭되고 國內外的으로 이에 對한 關心度 또한 높아지며 여러가지 環境要因의 變化에 따라 人体健康의 有害要因이 增大됨에 따라 食品中 有害物質의 汚染趨移를 調査하여 危害發生要因을 事前에 封 하거나 必要한 措置를 講求하도록 하는 食品汚染모니타링의 必要性이 國內外的으로 크게 要求되고 있는 實情이다.

이에 따라 政府에서는 沿近海에서 漁獲되는 魚貝類 등에 對한 各種 重金屬(水銀, 납, 카드뮴, 砒素 등)에 對한 含量基準과 各種 農產物(穀類, 果實類, 채소류 등)에 對한 殘留農藥 最大許容基準 設定을 爲하여 國立保健院과 各市·道 保健硏究所에서는 數年에 걸쳐 水產物中 重金屬汚染實態와 農產物中 農藥의 殘留實態를 調査中에 있다. 앞으로 이렇게 調査된 結果를 土臺로 하여 우리나라 食生活樣相을 감안하고 外國이나 國際規格 등을 比較檢討하여 食品中 有害物質許容基準을 年次的으로 設定하여 啓導함으로써 食品中의 有害物質로 因한 危害發生은 事前에 豫防하고자 한다.

6. 國際食品規格基準 發刊

國內食品 등 規格基準의 國際化事業의 推進과 各種 食品의 國際交易이 增大되고 있는 現實을 감안하여 國內食品業界의 食品衛生에 關聯한 國際感覺과 國際競爭力을 强化하고 國際食品規格情報를 널리 普及하여 各 業界의 貿易業務와 品質管理業務에 도움이 되도록 하기 爲하여 現在까지 發刊된 各種 國際食品規格(Codex 規格)과 衛生管理基準(Codes of Hygiene)을 번역하여 편집 發刊, 普及할 것이다.

II. 食品營業所 衛生管理

1. 食品營業許可管理

食品接客營業, 製造加工業, 食品運搬業, 食品販賣業, 食品小分業, 食品照射處理業 등의 營業許可를 받고자 하는 者는 不得已한 境遇를 除外하고는 事前에 所定의 敎育을 畢한 後 法定施設基準에 따른 各種施設을 갖추어 業種에 따라 管轄許可官廳

의 許可를 받아야 한다. 다만 食品販賣業과 옹기류製造業은 申告對象業種으로 分類되어 있으며 業種別 許可官廳은 다음과 같다.

○ 保健社會部(6 種) : 茶類製造業, 添加物製造業, 淸涼飮料製造業, 營養 등 食品製造業, 인스탄트食品製造業, 保存飮料水製造業.

○ 市·道(9 種) : 아이스크림製造業, 두부류, 과자류, 魚肉煉製品, 통·병조림食品, 麵類(인스탄트면류에 限함). 糖類, 乳製品, 食肉製品, 乳處理業.

○ 市·郡·區廳長(19種) : 大衆飮食店, 遊興飮食店, 과자점영업, 茶房, 휴게실영업, 절임食品製造業, 食用油脂, 면류, 調味食品, 乾□類, 食用얼음, 食品加工業, 食品販賣業, 食品冷藏冷凍業 食品運搬業, 食品容器, 包裝製造業, 食品照財處理業, 食品小分業, 옹기류製造業.

또한 公益上 또는 食品·添加物의 需給調節上 그 許可를 制限할 必要가 있다고 保健社會部長官이 指定하는 營業 또는 品目에 對하여는 許可를 制限하고 있으며 大衆飮食店, 食品販賣業, 그리고 一部 製造업을 除外한 食品製造業(21個業種)과 遊興飮食店營業은 事前許可를 하고 6 月 以內에 事前許可當時의 施設이나 營業設備를 갖출 것을 條件으로 하는 條件附營業許可制度도 活用하고 있다.

2. 製造業所 衛生管理

(1) 食品製造衛生管理指針 制定

不良食品의 製造·流通을 源泉的으로 封銷하고 安全食品의 製造供給과 製造業所의 衛生管理水準을 向上시키기 爲한 方案으로 '84年度에 制定施行하고 있는 同 指針은 食品製造業所나 販賣業所에서 食品을 製造하거나 取扱함에 있어 原料取扱段階로부터 製造·加工過程을 거쳐 流通, 販賣, 消費에 이르기까지의 遵守하여야 할 細部衛生管理指針으로서 그 主要內容은 다음과 같다.

1) 原料의 生產管理時, 產地의 原料栽培 및 收穫의 衛生的 管理를 爲하여 유념하여야 할 事項.

2) 製造業所內 製造施設이나 設備의 淸潔한 位置, 建物과 施設의 衛生的 管理와 給水施設 등의 維持管理 要領.

3) 從業員의 衛生敎育 實施(月 2回), 健康診斷, 一般衛生上 遵守事項 등.

4) 製造加工基準으로서 原料의 購入, 保管, 選別檢査와 製造過程中의 交叉汚染防止, 食品衛生管理人의 衛生管理 및 品質管理要領, 製品製造, 生產時 汚染, 腐敗 등의 防止·包裝 및 製品檢査, 品質管理要領 등.

5) 製品의 流通管理에 있어 保管 또는 販賣場所의 淸潔維持 및 保管要領 등.

6) 其他 製造販賣業所에서 지켜야 할 事項 등.

이상의 共通管理基準外에 製造·流通過程에서 脆弱性이 높은 食品에 對하여는 食品別 製造衛生管理指針을 設定하여 安全한 食品管理와 質的向上을 期하도록 하고 있다. 現在까지 食品別로 衛生管理指針을 設定한 것은 魚肉煉製品, 절임食品, 植物性食用油脂, 醬類食品, 두부류, 면류, 乾□類 등 7 個業種이며 앞으로 漸次的으로 擴大 設定해 나아갈 것이다.

(2) 食品衛生管理人의 職務 등

모든 食品의 製造加工業所는 食品의 品質管理와 從業員의 衛生管理를 爲하여 所定의 資格을 갖춘 者를 고용하도록 하고 있으며 食品製造加工業主는 食品衛生管理人의 業務를 방해할 수 없으며 食品衛生管理人을 選任하거나 解任하고자 할 境遇에는 許可官廳에 申告를 하도록 하고 있으며 食品衛生管理人의 職務는 다음과 같다.

1) 原料 및 製品의 出荷前 檢査

2) 使用하는 器具·容器·包裝의 規格基準 등 適合與否 檢査

3) 表示基準의 적합여부 確認

4) 規格基準 등 違反製品의 處理

5) 生產品 品質管理日誌 作成備置

6) 從業員의 健康診斷 및 衛生講習 實施 등

(3) 加工食品의 表示基準 등 管理

1) 表示基準

消費者가 加工食品을 選擇함에 있어 올바른 知識을 알려주고 잘못 購入했을 때 交換 등 必要한 措置를 할 수 있도록 하기 爲하여 食品의 外部包裝에 表示하여야 할 事項을 規定하고 있는 바 그 主要內容은 다음과 같다.

① 許可받은 製品名을 쓰되 外國製品 또는 外國

과 技術提携製品으로 誤認할 憂慮가 없도록 使用

② 業所名 및 그 所在地

③ 製造年·月·日 및 流通期限

④ 營業許可番號 및 品目許可番號

⑤ 重量·容量 또는 個數

⑥ 原材料名 및 含量表示

⑦ 保管上의 注意事項

⑧ 返品要領 및 返品場所

⑨ 使用 또는 保存基準이 定하여질 食品 또는 添加物에 있어서는 그 使用 또는 保存基準

⑩ 自家規格基準 認定製品인 境遇에는 그 認定番號 등

2) 誇大廣告 禁止

食品, 添加物, 器具·容器·包裝 등을 廣告 宣傳함에 있어 許可받은 內容과 다른 事項이나 疾病의 治療에 效能이 있다는 內容, 감사장이나 賞狀의 利用, 다른 製品을 비방하는 內容, 美風良俗을 해칠 憂慮가 있는 低俗한 廣告 등은 禁止하고 있다.

3) 虛僞表示 禁止

許可받은 內容과 다른 內容의 表示, 醫藥品으로 誤認할 憂慮가 있는 表示, 製品中에 含有된 內容과 다른 內容의 表示 등 實際內容과 다른 內容의 表示는 禁止하고 있다.

4) 誇大包裝 禁止

包裝費의 過多한 支出이나 消費者에게 失望을 주거나 혐오감을 주지 않도록 하기 爲하여 內容物이 包裝容積의 3 分의 2에 未達되거나 包裝한 그 이상의 製品을 다시 1 個로 再包裝한 것으로 그 實際 內容物이 再包裝 容積의 2 分의 1에 未達되는 境遇는 禁止되고 있다.

3. 食品接客業所 衛生管理

(1) 食品接客業所衛生管理指針 制定施行

食品接客業所에서의 施設 및 設備의 衛生的인 管理와 食品의 調理에서 부터 손님에게 提供될 때까지의 지켜야 할 事項을 規定하고 從業員의 個人衛生과 써비스 要領 등을 具体的으로 定하여 '85年度부터 權裝 施行하고 있는 바, 接客業所의 業主 및 從事者의 衛生敎育時 同 指針의 內容을 敎育시켜 各 業所에서 이를 잘 지키도록 하여 健全하고 明朗한 食品接客秩序를 圖謀하고 各種 國際行事에 對備코자 한다.

(2) 注文食單制의 實施

非衛生的이고 浪費的인 우리의 食生活 方式의 改善과 肝炎 등 傳染病 豫防을 爲하여 '83年度부터 推進혀 온 注文食單制('82년 10月 10日 大統領 指示)는 그간 飮食店營業者의 協助와 國民意識水準의 向上 및 行政當局의 꾸준한 指導, 啓蒙, 團束으로 이의 實施業所가 繼續 增加하고 있으나 오랫동안 傳來되는 食生活 慣習을 短時日內에 바꾸기 어려워 아직도 完全定着되기는 요원한 實情으로서 '86아시안게임 開催前까지는 競技開催地域과 觀光地域의 모든 業所에서 注文食單制가 完全 定着되도록 하기 爲하여 持續的인 指導, 啓蒙을 펴 나가는 한편 業所別 擔當公務員制를 實施하여 擔當業所의 注文食單制를 責任지고 定着되도록 誘導하고 있으며 飮食店은 勿論 家庭에서도 모든 飯饌을 包含하여 飮食의 個人別 提供이나 덜어먹기 등을 履行하도록 多角的이고 持續的인 對民弘報와 啓蒙活動을 展開하고 있다.

1) 注文食單制의 實施內容

① 김치, 깍두기 등 5 가지 以內의 基本飯饌以外의 반찬은 注文에 따라 提供

② 饌類는 반드시 個人別로 提供하거나 2 人以上에게 共同으로 提供하는 境遇에는 各者가 덜어먹을 수 있도록 共同사용 국자 또는 共同使用 집게와 個人別로 빈 접시 提供

③ 먹고 남기지 않을 만큼 適正量을 提供

④ 品目別 또는 食單別 內容 및 價格이 表示된 차림표를 備置하고 注文傳票를 使用하여 注文에 依하여 飮食提供

2) 違反業所에 對한 行政處分

注文食單制 實施 模範業所에 對하여는 稅制上의 惠澤(所得稅 20% 減免)과 政府糧穀의 放出價供給 등 支援을 해 주는 한편 違反業所에 對하여는 一次에는 警告, 2 次 違反時는 15日間 營業停止('84. 6. 8 注文食單制 實施義務化 規定)를 實施하고 있다.

(3) 化粧室, 廚房 등 衛生施設 改善事業 推進

食品接客業所의 衛生施設을 先進化하여 國內外 利用客의 便宜를 圖謀하고 '86, '88 등 國際行事에 對備코자 지난 '82年부터 化粧室의 水洗式化와 廚

房의 타일 附着 및 立式調理台 設置事業을 推進하고 있는 바 100m²以上의 業所는 絕對改善對象으로 하고 있으며 廚房의 立式調理台는 食品衛生法上의 施設基準을 改正하여 반드시 設備할 것을 義務化하였고 廚房의 타일 附着을 33m² 以上 業所를 對象으로 實施하고 있다. 또한 '85年 下半期부터 飮食店 利用者가 廚房內部를 監視할 수 있도록 廚房을 公開하도록 하여 郡地域에서는 100m² 以上, 市地域에서는 33m² 以上의 飮食店을 對象으로 하고 있으며 廚房의 內部가 客席에서 보일 수 있도록 함으로써 廚房從事者의 個人衛生, 調理時의 衛生狀態 등을 손님이 確認할 수 있도록 하고 있다.

그러나 零細業所의 境遇에는 施設改善에 要하는 經費의 調達이 問題되기 때문에 政府에서는 앞으로 다가올 各種 國際行事에 對備하여 同 事業을 早期에 完了코자 約 220億원을 確保하여 業所別 300萬원까지 施設改善 所要資金을 融資해 주고 있다.

(4) 廚房器具 등 微生物에 關한 勸裝規格 設定運營

接客業所 從事者의 衛生觀念과 食品取扱意識을 높이고 廚房內 衛生水準을 向上시켜 調理食品의 安全性을 提高시키기 爲하여 冷麵肉水, 보리차, 食品類 등의 微生物에 對한 規格을 制定('86. 2. 15 保健社會部 告示 第 86-10號)하여 施行하게 되었는 바 앞으로 接客業所 衛生監視를 通하여 對象物을 隨時로 收去 檢査하며 이를 啓導하고 지키도록 함으로써 食品接客業所의 衛生管理水準을 向上시켜 飮食物로 因한 危害發生을 事前에 豫防토록 하고있으며 그 對象과 規格은 다음과 같다.

対 象	一般細菌数	大 腸 菌 群
냉 면 육 수	1 ml 당 50,000이하	100ml 中에서 検出되어서는 아니된다.
보 리 차	1 ml 당 100이하	50 ml 中에서 検出되어서는 아니된다.
수 족 관 물	1 ml 당 200이하	100 ml 中에서(대장균군으로서) 検出되어서는 아니된다.
개 숫 물	1 ml 당 100,000이하	100 ml 中에서 検出되어서는 아니된다.
행 주	-	検出되어서는 아니된다.
칼·도마 및 식 기 류	살모넬라균 : 検出되어서는 아니된다.	検出되어서는 아니된다.

III. 健康診斷 및 衛生教育(講習)

1. 健康診斷

食品 및 添加物의 採取, 製造, 加工, 調理, 貯藏 또는 販賣하는 營業에 從事하는 者는 管轄保健所 또는 道知事가 指定하는 醫療機關에서 食品衛生法上 營業에 從事할 수 없는 疾病의 이환여부에 對하여 6 個月마다 健康診斷을 받은 後 健康診斷手帖을 所持하고 있어야 하며 營業에 從事하지 못하는 疾病의 種類는 다음과 같다.

1) 傳染病豫防法 第 2 條 第 1 項의 規程에 依한 第 1 種 傳染病中 消化器系 傳染病인 콜레라, 腸티푸스, 細菌性疾病 등

2) 傳染病豫防法 第 2 條 第 1 項의 規定에 依한 第 3 種 傳染病中 結核, 性病

3) 皮膚病, 其他 化膿性疾患

4) 肝 炎

2. 衛生講習(教育)

食品業所의 業主나 食品營業에 種事하는 者는 許可官廳 또는 申告官廳이 指定하는 食品衛生關係專門機關 또는 團体에서 1 年에 1 回以上 衛生講習을 받도록 하고 있으며 1 回의 講習期間은 食品衛生과 個人衛生, 2 時間을 받도록 規定되어 있으나 實際로는 職業論理意識, 衛生管理基準, 品質管理要領 및 團束要領, 注文食單制의 重要性 등 더 많은 時間을 할당하여 교육시키고 있으며 製造業所의 業主나 食品衛生管理人 그리고 料食業中央會幹部, 市·郡組合長과 關係公務員 등에 對하여는 中央에서 直接 市·道에 순회교육을 實施하거나 中央에 召集教育을 시키고 있다. 그러나 食品衛生管理人을 두고 있는 營業에 種事하는 者는 食品衛生管理人으로 부터 每月 衛生講習을 받는 것으로 갈음할 수 있다. 또한 衛生講習을 實施한 機關 또는 團体는 그 講習實施結果를 許可官廳 또는 申告官廳에 報告하도록 하고 있다.

그러나 現行 衛生講習의 教育回數, 教育時間, 教育內容이 教育對象者의 衛生 및 써어비스要領 등 資質向上을 爲한 實質的인 製造分野는 거두기에는 微弱한 實情이므로 앞으로는 構造分野는 食品工業協會에, 接客分野는 大韓料食業中央會 등 業種團体에 教育을 위탁하여 實施함으로써 實質的인 教育이 이루어지도록 하고 業種團体에 對하여

는 敎育機關 設立費나 敎材 및 講師料 등 敎育費의 一部를 支援하게 될 것이다.

한편 앞으로는 食品營業許可를 받고자 하는 者나 제조업소의 食品衛生管理人이 되고자 하는 者는 營業 및 職務 開始前에 事前敎育을 履修토록하였으며 就業中인 營養士 및 調理士에 對하여는 補修敎育을 받도록 하였다.

IV. 指導, 團束活動

食品製造業所 및 接客業所에 對한 定期 또는 隨時點檢과 流通食品에 對한 隨時 收去 檢査, 그리고 業種團体의 自律指導活動을 通하여 不正·不良食品의 發生을 根源的으로 封銷하고 優秀한 食品의 供給基盤을 造成하고 接客業所의 衛生水準을 向上시켜 國民保健向上과 '86, '88 등 國際行事에 對備하여 特히, 接客業所의 衛生施設 改善事業(廚房, 化粧室)과 注文食單制의 履行與否에 對하여 持續的인 指導, 團束을 펴 나아가고 있다.

不正·不良食品의 製造·調理·流通을 根源的으로 封銷하고 團束의 實效를 거두기 爲하여 不法營業行爲者에 對한 身体的, 財產上 무거운 罰則을 適用토록 罰則과 行政處分基準을 强化함과 동시에 無許可 營業者나 許可取消된 者 또는 營業停止期間 동안 繼續 營業行爲를 防止하기 爲하여 行政機關이 當該業所의 主要施設을 철거하거나 封印하는 등 直接强制措置를 行할 수 있도록 하였으며 營業의 讓渡, 讓受時 營業을 讓受한 者는 讓受前의 營業者에게 行하여진 行政處分의 效果를 承繼하도록 함으로써 加重處罰의 免脫目的으로 營業을 讓渡하는 行爲를 防止하도록 하였고 許可對象品目을 無許可로 製造 販賣하는 境遇, 이들 食品의 販賣, 流通禁止措置와 保健犯罪團束에 關한 特別措置法에 따라 措置하고 現行 法令에 依하여 施行하고 있는 定期 또는 隨時 點檢이나 製品의 收去檢査外에 不正·不良食品의 製造, 加工, 流通을 철저하게 指導, 團束할 수 있도록 하고 市·道의 監視人力을 補充하기 爲하여 '86年度부터는 中央과 各 市·道에 常設機動監視班을 編成運營하여 脆弱地域, 脆弱業所에 對한 團束을 補强하고 있는 바 '86年에는 80名(16個班)을 確保하였으나 앞으로 年次的으로 增員해 나아갈 것이며 절임食品, 장류食品 등 基本食品과 과자류, 淸涼飮料, 라면 등 多消費食品에 對하여는 經濟企劃院, 內務部, 法務部, 保健社會部 등 4 部 合同 團束活動을 通하여 集中管理하고 있다.

그러나 政府의 努力만으로는 食品衛生指導, 團束業務가 所期의 成果를 거두기에는 未洽하며 各種 業種團体別로 一定 以上의 資格을 갖춘 者를 自律指導員으로 任命하여 會員業所를 自律的으로 指導하되 一線行政機關의 指導業務와 연계운영토록 하여 一線機關의 團束業務量을 輕減시키면서 指導效果를 擧揚토록 하고 있다.

V. 檢査, 硏究機能 補强

1. 國立保健院, 市·道保健硏究所 機能 補强

(1) 硏究業務 活性化

國立保健院이나 市·道保健硏究所의 硏究業務를 活性化시키기 爲하여 食品 등 檢定業務나 自家規格基準 設定 및 承認業務를 可及的 輕減시키거나 民間檢査機關에 委託하고자 하며 輸入食品 檢査業務도 國立檢疫所로 移管할 수 있도록 檢疫所의 食品檢査機能을 年次的으로 確保할 것이다.

또한 '87年度부터 始作되는 第 6 次 經濟社會發展計劃에 本格的으로 反映中인 食品中 有害物質汚染率의 實態를 調査하기 爲한 모니터링事業의 원만한 遂行을 爲하여 市·道保健硏究所의 人力과 裝備도 年次的으로 補强할 것이다.

(2) 市·道保健硏究所 廳舍의 現代化

食品, 醫藥品 등 檢定業務가 增大되고 있을 뿐만 아니라 市·道自体에서 實施하고 있는 保健關聯 硏究業務를 원활하게 遂行하기 爲하여는 旣存 保健硏究所의 規模로서는 감당하기 어려워서 政府에서는 1979年度부터 市·道保健硏究所의 廳舍現代化計劃을 樹立·推進하여 所當 400坪 내지 700坪規模로 신축하거나 增築하고 있다.

2. 民間硏究, 檢査機關 指定 運營

(1) 民間檢査機關 指定 運營

國立保健院과 市·道保健硏究所의 檢定業務를 輕減시켜 硏究業務를 活性化하고 食品檢査需要가 增大됨에 따라, 이에 附應하기 爲하여 公信力이 있

는 民間檢査機關을 指定하여 食品檢定業務를 遂行토록 함은 勿論, 食品·添加物 등에 關聯한 硏究業務와 食品製造業所의 自律指導業務 및 食品業界의 品質檢査業務를 支援하고 食品衞生管理人에 對한 衞生敎育이나 專門技術敎育을 遂行토록 하고, 政府에서 委託한 業務遂行에 必要한 資金을 支援할 것이다.

(2) 食品硏究所 設置運營

食品의 資源을 調査하여 이의 活用을 極大化하고 優秀한 食品의 開發普及, 그리고 食品衞生 및 營養에 關한 敎育, 弘報業務와 食品衞生에 關한 檢査 및 調査業務를 遂行토록 하기 爲하여 今年 7月中에 食品硏究所를 設置할 것이며, 器具는 所長 밑에 3部 1室 1 課(食品硏究部, 營業硏究部, 食生活改善部, 試驗分析室, 管理課)를 두고 學界, 業界의 專門家 10人으로 構成되는 諮問委員會를 두어 運營하게 된다.

VI. 食品振興基金 設置運營

食品衞生法 違反時 營業停止處分과 병행하여 課徵金을 賦課할 수 있도록 하여 이 課徵金을 食品振興基金으로 하여 食品業所의 施設을 改修하거나 補修하게 될 경우 융자자금으로 活用하고, 食品衞生 關聯 敎育이나 調査, 硏究事業에 所要되는 資金을 支援하거나 기타 食品衞生水準 向上을 위한 諸般事業을 爲하여 쓰이게 될 것이다.

이 기금의 運營을 위하여는 關係部處公務員, 關聯業界, 消費者代表 및 關係專門家로 構成되는 委員會를 設置하고, 支援對象의 選定은 課徵金 徵收實績, 事業優先順位 등을 考慮하여 地域別, 部門別로 하게 될 것이다.

VII. 外國人投資 및 技術導入

經濟成長과 國民所得水準向上에 따라 우리나라 國民의 加工食品 依存度가 빠른 速度로 높아져 가고 있고, 消費者의 嗜好 또한 多樣해져 食品의 選擇水準도 크게 向上된 反面, 우리나라의 加工食品産業은 先進國水準에 못미치고 있는 部門이 있는 것이 現實이며, 그로 因하여 '70年代 以後 外國人投資 및 外國의 技術導入이 漸次 增加되어 우리나라 食品産業發展에 크게 寄與하였고, 政府로서도 外資導入 門戶의 擴大, 開放政策을 펴고 있다.

1. 外國人投資

그간 食品産業에 對한 外國人 投資는 國內産業保護 등의 理由로 選別的으로 許容하여 왔으나 '85年 下半期부터는 거의 모든 加工食品을 許容하였고 遊興飮食店을 除外한 接客營業도 許容함으로써 投資對象 業種을 大幅 擴大하여 '85年末 現在 總 44件에 投資國은 6 個國으로서 美國과 日本이 主宗을 이루고 있으며, 生産品目도 初期段階의 營業食品, 果汁飮料, 調味料爲主에서 통조림食品, 乳製品, 茶類, 容器 등 多樣化되고 있다.

2. 技術導入

外國人投資와 함께 食品業界에 對한 外國의 技術導入은 우리나라 食品産業 發展에 크게 이바지 한 것은 事實이며 導入件數도 每年 增加 趨勢에 있고 더우기 '85年 下半期부터는 從前의 認可制에서 申告制로 轉換하여 民間企業의 技術導入을 보다 自由롭게 하고 있다. '85年末 現在 導入件數는 總 109件이고 導入國家는 9 開國이며 美國과 日本이 94件으로 全体의 86%를 點하고 있으며 技術導入 生産品目도 多樣하나, 앞으로 食品業界는 食品의 品質을 高級化하고 生産性을 向上시키는 데 積極的으로 對處하고, 外國의 有名商標의 導入使用을 自制하며, 消費者는 盲目的인 外國製品 選好性向을 버려야 할 것으로 判斷된다.

VIII. 基本食品管理要領設定 및 生活化導入

우리의 食生活에서 日常的으로 攝食하는 基本食品에 對한 合理的인 管理要領을 設定하여 衞生關係 從事者는 勿論 모든 國民에게 이를 弘報, 熟知케 하여 健全하고 快適한 食生活의 營爲와 食品衞生水準의 向上을 期하도록 하고자 하며 그 主要內容은 다음과 같다.

1. 基本食品의 種類

(1) 主食類(糖質) : 쌀, 보리쌀, 밀가루, 식빵, 국수류 등

(2) 食用油脂類(脂肪) : 참기름, 들기름, 콩기

름, 옥수수기름, 米糠油 등

(3) 肉類 및 生鮮類(蛋白質) : 쇠고기, 돼지고기, 달걀, 생선, 貝類, 乾魚物, 어묵, 두부, 우유 등

(4) 菜疏類(비타민, 무기질) : 배추, 무우, 양파, 파, 상치, 오이, 양배추, 콩나물, 시금치등

(5) 調味食品類(調味) : 간장, 된장, 고추장, 식초, 젓갈類 등

2. 食品管理의 一般原則

모든 食品은 淸潔히 取扱管理하며 可及的 신속하게 攝取하고 保管을 要할 境遇에는 冷藏하거나 溫藏하도록 하는 原則을 具体化함.

3. 食品別 管理要領

家庭이나 飮食店의 冷藏庫에 食品을 保管할 境遇 品質을 最善의 狀態로 유지할 수 있는 保管要領이나 管理條件을 食品別로 具体化함.

4. 有害物質 處理要領

各種 食品中 含有되거나 附着될 可能性이 있는 有害物質이나 病原性微生物의 處理要領을 食品別로 具体化하고 其他 食品 取扱時 注意할 事項이나 冷藏庫 使用要領을 具体化함.

IX. 對國民 弘報, 啓導 强化

食品從事者는 勿論 모든 國民에게 食品衛生에 關한 知識과 關心을 높이고, 食品供給者에게는 良質의 安全食品을 製造, 調理, 供給하도록 使命意識을 고취시키며, 消費者에게는 食品을 올바르게 選擇하고 食品을 最善의 狀態로 管理하고 取扱할 수 있는 能力을 함양시키고, 行政機關에서는 制度改善 등을 通하여 이를 積極的으로 支援하고 弘報함으로써 食品衛生水準을 向上시키도록 各種 弘報媒体 등을 通한 對國民 啓導, 弘報, 敎育 등을 積極 展開한다.