세미나중계 이 글은 86년 11월 26일 韓國食品科學會가 개최한 「우리나라 가공식품의 품질과 현황」에 관한 추계학술세미나에서 발표된 내용이다. 〈編輯者註〉

輸入食品의 品質管理 現況

白 德 禹
〈國立保健院 衛生部長〉

概 要

급변하는 산업사회에 따른 생활방식의 변화는 식습관에 있어서도 다양한 기호도를 요구하게 되었으며 경제의 고도성장에 수반되는 무역의 확대와 함께 외국식품이 대량으로 수입되고 있다. 이러한 수입식품의 내용을 보면 소맥, 대두 등의 주요 곡물에서부터 통조림, 과자류 등에 이르기까지 수많은 종류와 식품의 수량 및 금액면에서도 엄청남을 보여 주고 있다.

이와 같이 다종다양하고 방대한 수입식품의 품질에 대한 안전을 확보하기 위해 식품의 국내 유입을 미연에 효율적으로 방지하기 위하여 엄격한 관리를 요하게 된다. 따라서 식품위생법 제16조에서 수입식품등의 신고를 보건사회부장관에게 하도록 의무화하고 있으며 이를 제출받은 보건사회부장관은 필요하다고 인정할 때에는 신고사항을 통관절차 완료전에 관계 공무원 또는 관계 검사기관으로 하여금 필요한 검사를 하게 할 수 있도록 규정되어 있다.

이를 토대로 하여 현재 우리나라 수입식품의 관리현황과 건전성 및 안전성 확보를 위한 품질관리 체계의 강화 및 향후 개선점 등에 대하여도 논하고자 한다.

식품수입의 경향 및 특수성

우리나라의 경우 6.25사변을 전후한 식량부족의 절대적인 시기에 외국산 식품은 주식에 해당되는 쌀 및 대두 등 농산물이 주종을 이루었으며 그 외의 가공식품은 국내에 주재하는 외국인을 대상으로 하는 범위 정도였다. 그러나 경제발전과 더불어 국민의 생활수준향상과 식품산업의 발전에 따라 식품가공기술의 진보가 이루어졌으며, 반면에 국민식생활의 고도화, 다양화에 의한 가공식품, 기호식품의 수입이 현저하게 증가하였다.

근년에 이르러 고급품 지향의 소비성향이 높아진 관계로 각종 기호식품 등의 제조 및 가공을 위한 조원료의 수입까지도 점차 증가하고 있다. 한편 이같은 수입식품이 국내식품과 함께 유통되고 있으며, 수입식품 종류의 증가와 수입 대상국의 다양화는 다음과 같은 문제점을 제시하고 있다.

1. 각국이 규제하고 있는 식품의 규격기준, 제조기준 등이 상이한 경우가 많기 때문에 수입식품이 국내의 규격기준에 위반되어 식품위생법 위반으로 조치됨으로써 야기될 수 있는 제반문제로 인하여 국제무역의 마찰

2. 국내식품의 경우는 생산단계 및 제조가공의 실태와 보관 및 수송의 상황 등에 대한

전반적 파악이 보건관계 공무원에 의하여 가능하지만 수입식품의 경우는 그 실태를 전혀 파악할 수 없으므로 검사의 핵심적인 사항을 결정하는 데 난점이 있다는 점

3. 수입식품은 그 생산지의 기후, 풍토, 생산상황 등에 따른 자연독의 유무에 대한 파악이 어렵다는 점

4. 고의적으로 미지의 성분이나 용도 등을 위장시킨 상태로 하여 수입이 허용되었을 때 이에 대한 사전지식과 정보가 전혀 없음으로 인하여 명확히 구별하지 못할 경우도 고려할 수 있다.

5. 수입식품은 지역적으로 먼곳에서 선박, 항공기 편으로 수송되기 때문에 수송 도중에 여러가지 사고가 비교적 많이 발생한다. 예를 들면 선박의 기관실내에 인접하는 선창에서 발생하는 열에 의하여 일어나는 식품의 변질, 기름류에 의한 피해, 항해 도중 급격한 기온의 변화 때문에 선창내의 결로(結露)에 의하여 발생하는 곰팡이, 계절풍 또는 선박의 파손으로 해수침적, 냉동기 고장에 의한 냉동식품의 해동에 의한 변질·변패된 식품이 수입될 수 있다는 점 등의 문제점이 있을 수 있다.

수입식품의 관리제도

먼저 제도적 측면에서 식품위생법의 수입식품에 관련된 내용을 검토하여 보면 외국산 식품을 수입하려고 할 때 여러가지 법령에 의하여 규제를 받으나 식품위생법이 그 대표적인 법이다.

식품위생법 제16조(수입식품의 신고)에 따르면 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품, 첨가물, 기구 또는 용기, 포장을 수입하고자 하는 자는 보건사회부령이 정하는 바에 따라 보건사회부장관에게 신고하여야 한다.

이 때에 보건사회부장관은 필요하다고 인정하는 때는 제1항의 규정에 의하여 신고된 식품, 첨가물, 기구 또는 용기, 포장에 대하여 통관절차 완료전에 관계 공무원 또는 관계 검사기관으로 하여금 필요한 검사를 하게 할 수 있다로 되어 있으며 식품위생법 시행규칙 제11조의 식품등의 수입신고에 관한 사항을 보면 신고서는 국립검역소장에게 제출하여 보건사회부장관에게 보고하도록 되어 있다. 따라서 식품등의 수입신고 절차와 기준으로서 그 요지는 다음과 같다.

1. 식품등을 수입 신고하고자 하는 자는 관계서류를 갖추어 수입항을 관할하는 검역소장에게 수입할 때마다 제출하여야 한다.

2. 법 16조의 규정에 의한 판매목적 또는 영업상 사용의 여부에 관한 판단은 그 식품등의 형태, 표시, 기타 관계서류에 의하여 행하도록 되어 있다.

3. 검사공무원은 식품위생감시원으로 한다.

4. 현지검사는 원칙적으로 통관절차 완료전에 공항의 창고, 부두, 하역장 선박 등에서 행하되 다음 사항을 유의하여야 한다.

(1) 검사는 세관의 통관업무에 지장을 초래하지 아니하도록 신속히 실시하여야 한다.

(2) 검사에 임할 때는 식품위생감시원증을 휴대하여야 하며 사전에 이를 제시하여야 한다.

검체의 수거검정

1. 현지검사의 결과 따로 시험이 필요한 경우에는 시험에 필요한 검체를 수거하여 검정기관에 송부하여야 한다.

2. 검체의 수거는 당해 식품등의 소유자 또는 관리자의 입회하에 행함을 원칙으로 하며, 수거량은 검사에 필요한 최소량으로 한다. 이와 같은 식품위생법상 절차 이외에도 수입식품은 농수산부의 관계법에 해당되는 사항이 있기도 하다.

수입식품의 검사

1. 식품등의 수입신고서 서류심사 결과 다음 식품등은 관계 서류만으로써 검사한다.

(1) 관광사업법이나 무역거래법의 규정에 의해 허가받은 자가 수입하는 외화획득용 원

자재, 내국수출용 및 관광호텔 식자재 등

(2) 수출용 원자재

(3) 식품의 제조·가공에 사용되는 조원료(정제등 가공과정을 거쳐 원료로 사용하는 것 및 제조업소의 자가소비용 원료로써 "나"에 해당하지 아니하는 것) 다만 화학적 합성품인 경우는 제외한다.

(4) 식품위생법에서 제품검사를 받아야 판매할 수 있는 첨가물, 다만 실수요자용은 이화학적 검사를 받아야 한다.

(5). 식품 또는 첨가물의 개발이나 연구조사에 사용할 목적으로 수입하는 식품등

2. 다음의 식품등에 대하여는 외관 및 관능에 의하여 검사한다.

(1) 청과물류, 냉동식품 등 신속처리되거나 계속적으로 냉동상태로 유지되지 아니하면 부패·변질될 우려가 있는 식품 등

(2) 농산물등 자연산물을 그대로 건조하거나 단순히 절단 또는 분쇄한 것, 다만 다른 물질과 혼합하지 아니하고 그 내용물을 육안으로 확인할 수 있는 것이어야 한다.

(3) 식품향료 및 동 제제품

(4) 이미 위생검사를 받은 식품등과 제조번호, 제조년월일이 동일한 것이라고 인정되는 분할 수입식품등

3. 용기·포장류에 대하여는 수입 신고시마다 규격적부시험을 한다. 다만 이미 규격적부시험을 거친 동일 제조회사의 동일 제품에 대하여는 외관 및 관능에 의하여 검사하며 규격 적부시험의 유효기간은 1년으로 한다.

4. 위의 '1' 내지 '3'에 해당되지 않는 수입식품등에 대하여는 이화학적 또는 세균학적 검사를 한다.

5. 검사공무원은 현지검사의 결과 및 시험기관의 검정 결과를 검토한 후에 합격 여부를 판정하여야 한다.

6. 검사 결과 위생상의 해를 끼칠 우려가 있다고 인정되어 불합격된 식품 등은 다음의

〈표 1〉 식품의 자가품질기준 및 규격 설정항목

항 목	규 격
성 상	품질파악에 참고할 수 있도록 색상, 형상, 냄새, 기타 필요한 사항을 기재한다.
성 분 함 량	
인스탄트 식품	수분, 조단백질, 조지방, 회분
영 양 등 식 품	수분, 조단백질 등(무기성분 및 비타민류를 첨가하였을 경우에는 선정하여 설정하되, 무기성분에서는 철, 비타민류에서는 비타민A, B_1, B_2 및 C), 다만 특수한 경우에는 별도로 한다.
면 류	수분, 조단백질
식 용 유 지	현행 식품등의 규격기준중 식용유 규격항목에 준한다.
두 부 류	회분, 조단백질
당 류	수분, 당도(…당으로서)
비 소(ppm)	고체식품 및 조미료는 1.5이하, 액체식품은 0.3이하
중 금 속(ppm)	10이하(다만, 당류는 5이하)
이 물 시 험	적합하여야 한다.
첨 가 물	
보 존 료	사용기준이 정하여져 있는 식품은 그 사용기준에 준하여 설정한다.
산 화 방 지 제	〃
인 공 감 미 료	〃
타 알 색 소	〃
기 타	1) 특성이 인정될 때에는 그에 따른 특정성분 규격항을 설정한다. 2) 비소, 중금속항의 설정은 선택적으로 할 수 있다.

경우를 제외하고는 법 제56조의 규정에 의하여 이를 폐기한다.

(1) 수출국에 반품되는 경우

(2) 식용의 용도외에 전용할 수 있는 경우

(3) 통관후 가공, 가열, 선별 등의 처리에 의하여 위생상 위해를 충분히 제거할 수 있다고 인정되는 경우, 다만 그 처리 결과를 확인할 수 있는 것이어야 한다.

7. 수입식품의 이화학적, 세균학적 검사 방법은 식품등의 규격 및 기준중에 수재된 품목에 대하여는 그에 따라 검사하여 판정하며, 규격기준이 정하여져 있지 않는 식품등은 자가품질기준 및 규격을 인정받아 당해 식품 등의 규격기준으로 품질관리를 하고 있다. 식품 등 자가품질기준 및 규격의 검정기준 사항은 국립보건원 고시로 지정하고 있으며, 일반적으로 품질관리상 필요한 성분규격설정 내용은 표 1과 같다.

특히 수입식품에 대하여는 특수성을 고려하여 이화학적, 세균학적 규격 등을 표 2와 같이 추가설정토록 하여 규격기준을 강화토록 하고 있다. 자가품질기준 및 규격 검토시 고려

〈표 2〉 수입식품의 품목별 성분규격 주요 설정 항목

품 목	규 격
유아식병조림	진공도, 세균
절임식품류	보존료, 타알색소
향신료	수분, 회분, 타알색소, 위화물
난 류	수분, 회분, 조단백질, 대장균군, 살모넬라균
코 코 아	수분, 회분, 조지방, pH, 대장균군
대 두 단 백	수분, 회분, 조단백질, 대장균군
말토덱스트린	수분, 회분, 당도(…당으로서)
코 코 낫	수분, 조지방, 대장균군
효모식품류	수분, 회분, 조단백질, 대장균군
조미식품류	수분, 회분, 조단백질, 대장균군
기 타	특성에 따라 주요 항목에 설정한다.

되는 중요 사항으로서 불허용 첨가물 사용여부 및 첨가물 사용기준에 적합한지의 여부, 위해 미생물의 오염여부, 유해물질 혼입여부, 제조방법 및 용도 등이 타당한 지의 여부를 중점적으로 검토하고 있다.

수입자의 주요 검토사항

수입식품의 위생관리는 국가의 행정력만으로는 해결될 수 없다. 수입업자 자신이 수입하려고 하는 식품의 위생상태를 충분히 파악하고 건전성 여부를 인지하여야 할 것이다. 다시 말하면 수입업자에 의한 자율관리로서는 수입에 앞서 다음과 같은 사실을 검토하여야 한다.

○ 수입전의 검토

1. 수입업자는 건전하고 안전한 식품을 수입하려는 자세를 가져야 할 것이다.

2. 식품을 수입하기 전에 상대방의 법규등 제반사항과 수입하려고 하는 식품의 제조방법, 성분, 보존기간 등을 파악한 후 그 식품이 국내의 식품위생법에 저촉되지 않을 것인지를 조사할 것

3. 수입전에 샘플을 입수하여 조사, 분석할 것

4. 상대국에 대한 정보가 틀림없는 가를 확인할 것

5. 국내의 식품위생법에 관한 규제 사항을 수입 상대국에 제공할 것

6. 계약시 당해식품이 우리나라의 규격기준 사항에 적합하지 않을시 여러가지 경제적 손실을 미연에 방지할 수 있는 제도적장치를 해둘 것

○ 수입화물 도착후의 위생관리

1. 수입식품이 국내에 도착한 후 통관전의 사전검사만으로는 충분한 관리라고 볼 수 없기 때문에 경시변화등을 감안하여 보존기준의 엄수, 위생적인 보관 관리 등에 관하여 철저히 하여야 한다.

2. 당해식품에 대한 위생상의 문제에 관하여 새로운 정보가 얻어진 경우에는 안전성 확인을 위한 자율적 검사를 행함이 타당할 것이다.

수입식품의 관리체제 강화와 향후의 과제

1. 수입식품에 대한 위생감시가 통관시부터 유통까지 구조적으로 철저하게 행하여져야 한다.

2. 수입식품등에 신고서로부터 시작하여 검사항목, 검사결과, 용도 등 각종 정보를 통계처리 및 체계를 위한 전산처리화

3. 수입식품의 효과적인 위생관리를 위한 일정한 자격을 갖춘 식품수입업자에 대하여 허가제등의 업체규제도 연구해 볼 수 있다.

4. 제조공정의 상황이 불명하기 때문에 법규제의 상이등의 특수성이 있는 것으로서 이에 관한 각국의 정보 교환이 효율적으로 처리되어야 한다.

5. 국제식품규격의 통일과 국제무역상 중요한 부분을 차지하는 식품 수입에 대하여 소비자보호 및 공정한 거래를 확보하기 위한 FAO/WHO가 합동으로 국제식품규격을 작성하여 권고하고 있다. 따라서 이러한 계획이 계속 확대, 추진되어 가급적 수입식품에는 이와 같은 통일된 국제규격에 준하여 평가된다면 규격기준의 상이점에서 파생되는 각종 문제점이 해결될 수 있을 것이다.

6. 수입대상국의 공공기관 및 인정기관에서 발행하는 규격평가서가 첨부되어야 할 것이다. 여기에 부수되는 사항으로 각 나라마다 공인기관 대상을 설정해 두어야만 가능할 것이다. 예를들면 이웃 일본국에서는 주요 수입상대국의 인정기관과 기관수를 규정해 두고 있는 실정이다.

7. 이에 따라 수입상대국 인정기관의 위생증명서를 통관시 구비서류로 지정할 것도 검토해야 할 것으로 본다.

결 론

상기와 같이 제반 여건으로 보아 수입식품의 안전성 및 건전성 확보에는 많은 문제점을 남기고 있다. 국제간의 원활한 정보가 없이는 철저한 관리가 어려운 실정이다. 국내에서도 검사수준의 진일보를 위한 노력이 있어야 하겠고 감시체제의 과학화, 능률화가 뒤따라 주어야 하겠다. 더욱 중요한 점은 식품의 주가되는 일차식품 이외의 가공식품 및 조원료는 국내 식품산업을 육성하여 안전성이 염려되는 수입식품의 소비를 감소시켜 나감이 바람직할 것이다.

특히 강조되어야 할 것은 수입하고자 하는 자가 국민보건향상을 위해 양질의 식품을 국민에게 공급하려는 자세가 가장 중요한 것으로 생각된다. ▨

〈22面에서 계속〉

3. FAO/WHO Codex Alimentarius Commission: Codex Alimentarius Vol. XVII Contaminants (1984)
4. FAO: Compilation of legal limits for Harzardous substances in Fish and Fishery Products(1983)
5. D.J. Jukes: Food legislation of the UK, A concise guide. Butterworths &Co. Ltd,(1984)
6. Conor Reilly: Metal Contamination of Food (1980)
7. 日本厚生省告示 第370號(1959. 12. 28)「食品, 添加物等の規格基準」
8. 日本藥學會編：衛生試驗法・注解(1983)
9. 日本藥學會編：繁用 衛生試驗法と解說(1984)
10. 邊野喜正夫, 粟飯原景昭, 內山 充 編：食品衛生學(1984)
11. 渡邊忠雄外：食品の汚染と安全性(1980)
12. 石館守三 監修：第四版 食品添加物公定書解說書(1979)