

食品等に 関한 衛生監視業務

沈 漢 燮

〈保健社會部 衛生監視課長〉

1. 위생감시의 개념

소비자는 관능적으로 외관 판단에 의존하여 식품을 선택하는 것이 어느 정도 가능하지만 위생적인 품질을 확인할 수 있는 적절한 수단을 갖지 못하므로 식품의 안전성 여부에 대하여는 거의 무력하다. 따라서 우리의 식생활의 안전성과 건전성은 식품의 제조를 업으로 하는 사람을 믿을 수 밖에 없으므로 이들에게 높은 수준의 업무와 사회적 사명감을 강조하게 되는 것이며, 또한 식품의 안전성은 원료생산부터 최종적인 일반 소비자의 소비단계까지 하나의 쇠사슬로 연결되어 있으므로 그 중간의 어느 한 부분이라도 결함이 생기면 소비자의 건강을 위태롭게 하여 전체가 무너져 버리므로 최종제품의 과학적인 품질보장을 위하여 식품 전반에 대한 감시와 지도가 필요한 것이다.

2. 위생감시의 중점사항

가. 허가(신고) 관계

식품을 제조·가공할 때는 사전에 허가받은 대로 제조·가공하고 임의로 변경하여서는 아

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|--------------|------------------------------------|
| ○영업허가 | ○허가유무(무허가품목 생산 여부등) |
| ○품목허가 | ○허가업종 적법성 조사 |
| ○허가신청 관계 서류 | ○영업 또는 품목허가시 부한조건 이행여부 |
| ○허가사항등의 변경사항 | ○영업설비의 구조변경여부 |
| ○제조방법 설명서 | ○제조품목허가사항 변경여부 (제품명, 원재료, 성분배합비율등) |

니되며 변경시에는 변경허가를 받아야 한다.

○ 세부 점검 내용

- 영업허가업종 적법성 조사
- 변경허가 또는 신고사항 이행여부 조사
- 영업허가조건 이행여부
- 무허가품목 생산여부 조사
- 성분배합비율 임의변경(허가받은 성분 또는 원재료의 함량을 가감하는 경우)
- 제조방법의 타당성 조사

나. 원 료

좋은 원료는 좋은 제품을 생산할 수 있는

시발점이므로 적법한 원료를 사용하여야 하며, 부패 변질되지 않도록 보관하여야 한다.

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|---------|--|
| ○원료구입장부 | ○적법하지 않은 원료구입 및 사용여부, 규격기준 적합제품 사용여부 |
| ○원료보관장소 | ○원료의 보관상태 ○부패, 변질 여부 ○이물혼입 또는 첨가 우려여부 ○유독 또는 유해물질 함유 또는 부착 우려여부 |

○세부 점검 내용

1) 원료검사

가) 처리, 가공되지 아니한 원료인 경우

- 관능검사
- 부패·변질 여부
- 이물혼합 여부

나) 처리, 가공된 원료의 경우

- 규격이 설정되어 있는 것은 규격 기준 적합여부 검사(자가규격 대상식품은 자가규격기준 검사)

2) 기구·용기 포장검사

식품제조에 사용되는 기계, 기구, 용기, 포장은 식품등의 규격기준 및 기준에 의한 기구·용기 및 포장의 규격기준과 원재료의 규격에 적합한지에 대한 조사

3) 원료처리 및 보관

- 원료의 채취, 운반 과정의 위생 및 청결 상태
- 원료보관, 사용 세척수, 세제, 첨가물 잔존등의 적합여부

다. 첨가물

첨가물은 인체에 미치는 영향이 크므로 식품첨가물로 허가받은 첨가물을 사용하여야 하고 그 사용량을 준수하여야 한다.

○ 식품첨가물의 올바른 사용여부 점검

- 사용하는 첨가물의 식품첨가물 규격

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|----------------|-------------------------------------|
| ○원료구입장부 및 사용장부 | ○적법한 원료의 사용여부 |
| ○사용기준의 제품사용여부 | ○첨가물로 지정된 화학적 합성품 이외의 합성품 및 제제사용여부 |
| ○원료보관장소 | ○사용기준의 적합여부 ○적정량 사용여부 ○원료보관상태 |

기준에 수재된 품목으로 개별규격에 적합한지 여부

—규격기준이 고시되지 아니한 화학적 합성품인 첨가물과 이를 함유한 물질의 사용여부

—제품검사를 받고 합격한 타알색소 및 그 제제, 보존료 및 그 제제를 사용하는지 여부

—첨가물 공전에서 규정한 각 첨가물의 식품별 사용기준, 보존기준 및 사용량 준수여부

—습기, 광선을 피하고 상표가 부착된 제품을 적절히 보관하는지 여부

—적합한 첨가물만을 식품제조에 사용하는지 여부

—품목허가시 득한 성분배합비율대로 첨가물 사용 여부

라. 품질관리 및 개인위생

위생관리인은 적법한 전문인 기능을 가지고 제품별 자가시험을 실시하고 전반적인 제조공정의 확인 및 식품 종사자를 교육시켜야 한다.

1) 제조업소 품질관리 상태

가) 식품위생관리인 고용여부

- 과자류, 당류, 아이스크림류, 유가공품, 식육제품, 어육연제품, 절일식품류, 통조림 또는 병조림, 건포류, 두부류, 식용유지, 면류, 다류, 청량음료, 보존음료수, 인스탄트 식품, 영양등식품, 조미식품, 식품가공업, 식용얼음, 도시락, 첨가물 제조업

나) 식품위생관리인의 유자격자 고용여부

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|------------------|------------------------------|
| ○위생관리인 선임사항 | ○위생관리인 근무상태 및 적격자격여부 |
| ○자가시험일지 (품질관리일지) | ○제품별 주 1회 이상 자가시험 실시여부 |
| ○생산일지 | ○2년이상 미생산품목 확인 |
| ○생산실적보고서 | ○생산실적보고 이행여부 및 보고내용의 합리성 |
| ○건강진단증 및 진단결과통보서 | ○건강진단 실시여부 및 부적격자 조치여부 |
| ○현장배합비율표 | ○위생강습 실시여부 |
| ○종업원현황 | ○생산 및 품질관리일지 작성비치 |
| | ○성분배합비를 적정여부(성분배합비율 임의 변경여부) |

—영업자가 식품위생관리인의 업무를 방해하거나 그 업무수행상 필요한 요청을 정당한 사유없이 거절했는지 여부

—1종 식품위생관리인을 두어야 할 업종

- 상시 20인 이상의 근로자를 사용하는 영업자
- 통조림, 병조림제조 영업자
- 화학적 합성품인 첨가물제조 영업자
- 유가공품
- 식육제품 제조영업자

—1종 또는 2종 식품위생관리인을 두어야 할 업종

- 상시 20인 미만의 근로자를 사용하는 영업자

—2종 식품위생관리인에 갈음하여 3년 이상 식품제조·가공업에 종사한 경험이 있는자를 들수 있는 영업

- 절임식품제조업종 시장법에 의한 시장내에 위치하는 영업자
- 식용유지제조업종 즉석에서 제조·판매하는 암착식용유지제조영업자
- 식품가공업종 임가공 영업자
- 면류제조영업자(인스턴트면류 제

외)

다) 식품위생관리인 선임·해임 또는 신고여부

라) 식품위생관리인의 근무상태

—원료검사 및 제품의 출하전 검사

—사용하는 기구, 용기, 포장의 규격기준 검사

—표시기준 및 광고의 적합여부

—규격기준등 위반제품에 대한 처리

—생산 및 품질관리일지 작성 비치

—종업원의 건강관리 및 위생교육

—기타 식품위생에 관한 사항

2) 종업원 위생관리 상태

가) 건강진단필 여부

—대상 종업원

- 식품·첨가물 채취, 제조, 가공, 조리, 저장, 운반, 또는 판매하는데 직접 종사하는 자(완전포장식품 또는 첨가물을 운반·판매하는 종업원은 제외)

—건강진단 실시

• 정기 건강진단은 6개월마다 실시

• 임의 건강진단은 전염병 발생시 또는 발생할 우려가 있을 때

• 건강진단은 6월간 지역의 제한없이 효력발생

나) 위생교육 실시여부

—실시기간

① 영업자에 대한 위생교육은 해당영업의 허가관청 또는 신고관청이 실시하되, 식품위생시책·개인위생 및 기타 보건사회부장관이 필요하다고 인정하는 내용에 관하여 매년 4시간으로 한다.

② 식품접객, 조리판매업의 허가를 받거나 신고를 하고자 하는자(다만, 도서·벽지에서 영업을 하고자 하는자 중에서 허가 또는 신고관청의 장이 교육을 받기가 곤란하다고 인정한 자 또는 교육을 받는 경우 생계유지가 곤란하다고 허가 또는 신고관청의 장이 인정하는 자를 제외한다)에 대한 사전위생교육은 보건사회부장관이 실시하되 20시간으로 한다.

③ 식품위생관리인에 대한 위생교육은 해당 영업의 허가관청이 실시하되, 식품위생시책·개인위생·식품첨가물의 품질관리 및 기타 보건사회부장관이 필요하다고 인정하는 내용에 관하여 매년 8시간으로 한다.

④ 식품위생관리인이 되고자 하는 자에 대한 사전위생교육은 보건사회부장관이 실시하되 20시간으로 한다.

⑤ 종업원에 대한 위생교육은 제 1호 내지 제 4호의 규정에 의한 위생교육을 받은 영업자 또는 식품위생관리인이 실시하되, 매월 1회 1시간이상으로 한다.

—위생강습을 받지 아니할 수 있는자

- 식품위생관리인을 두고 있는 영업에 종사하는 자로서 그 영업의 식품위생관리인으로부터 매분기마다 자체 위생강습을 받은 경우
- 식품제조·가공 등에 직접 종사하지 아니하는 자
- 완전포장된 식품을 저장·운반 또는 판매하는데 종사하는 자

—영업에 종사하지 못하는 질병의 종류

- 제 1종 전염병중 소화기계 전염병
- 제 3종 전염병중 결핵, 성병
- 간염
- 피부병, 기타 화농성 질환

마. 표시사항

제품을 표시기준에 적합하게 표시하여야 하고 특히 부패·변질의 우려가 있으므로 제조년월이나 유통기한을 표시하여야 함.

| 항 목 | 증 점 감 시 사 항 |
|------------------------|--|
| ○제품 —제품명 —사용 첨가물 | ○허가받은 명칭 표시 여부 —특정성분 및 함량 표시 —같은 크기의 글씨로 표시 |
| ○업소명 | ○제조업소명 및 소재지 표시 여부 ○판매업소명 병기시 제조업소명과 같거나 작게 표시 여부 |
| ○제조년월일 | ○5호활자 이상 표시 여부(포장표면적 30cm ² 미만이거나 병마 |

| 항 목 | 증 점 감 시 사 항 |
|---|---|
| ○영업허가번호 및 품목허가번호 | 계표시시 6호활자 이상 표시) ○제조년월일 허위표시 여부 ○허가관청의 영업허가번호 및 품목허가번호 표시여부 |
| ○중량, 용량 또는 겹수 | ○내용물에 대하여 용량, 중량 또는 겹수 표시여부(겹수로 표시할 때는 중량표시를 괄호 속에 병기) |
| ○원재료명 및 함량 —다류, 영양등 식품 —다음 첨가물이 함유된 식품 • 합성감미료 • 합성착색료 • 합성보존료 • 합성살균료 • 합성호료 • 표백제 • 산화방지제 • 발색제 | ○주요 원재료명과 그 함량(백분율) 표시여부 ○함유된 첨가물의 명칭과 용도 표시여부 |
| —화학적 합성품(착향의 목적으로 사용되는 것은 제외)을 함유한 첨가물인 혼합계 | ○명칭과 함량(백분율) 표시 여부 |
| ○보관상의 주의(청량음료, 첨가물등은 제외) | ○부패, 변질 방지를 위한 주의 사항 표시 여부 |
| ○반품 | ○반품교환장소 표시여부 |
| ○사용 또는 보존기준 | ○보존기준이 정하여진 식품 및 첨가물의 그 사용 또는 보존기준 표시 여부 |
| ○유통기한(면류, 다류, 청량음료 영양등 식품) | ○연월 또는 연월일 표시 |
| ○자가규격 인정제품(첨가물, 영양등식품, 면류) | ○자가규격 검정번호 표시 |
| ○일반사항 —표시 —용기, 포장지 | ○외국어 병기시 한글보다 크게 표시여부 ○타사 용기 및 포장용기 사용여부 |

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|--------------------------------|---|
| ○표기의 특례(다류, 청량음료, 영양등 식품, 첨가물) | 부 ○“다류식품” 및 제품종류 구분 표시 ○자동판매기용 분말차는 “자동판매기전용” 표시 ○청량음료 및 과채류 음료는 제품종류 표시 —과채류 음료는 성분 및 함유량 표시 ○“영양등식품” 표시 ○식품첨가물 표시 |

바. 선전 및 광고

소비자가 제품의 내용과 품질에 관한 정확한 판단을 할 수 있는 정보를 제공하도록 하고 허위표시나 과대광고·선전을 하지 말아야 한다.

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|--|---|
| ○과대광고 및 허위표시, 과대포장 —라디오, TV, 신문, 잡지, 음곡, 영상, 색채인쇄물 및 기타 | ※식품, 첨가물, 기구, 용기 및 포장의 명칭, 제조방법·품질 및 사용에 관하여 ○허가받은 사항과 다른 내용의 광고 ○“주문해도”, “단체추천” 또는 유사한 내용의 표현 광고 ○외국제품 오인 우려 또는 외국과 기술제휴한 것으로 오인할 우려의 광고 ○타사제품 비방 또는 의심되는 광고 ○“최고”, “가장 좋은”, “특” 등의 표현 광고 ○미풍양속을 해치거나 저속한 광고 ○경품판매등 사행심 조장 내용 ○사실과 현저히 다른 내용의 광고 ○실제 제품중에 함유된 내용과 다른 내용의 표시 ○제조년월일 허위표시 ○내용물이 포장용적의 2/3 미달 여부 |

사. 시설물 위생상태

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|--------------------------|--|
| ○영업설비의 개요 및 평면도 ○공장점검 | ○시설기준 적합여부 ○허가받은, 시설물 존치여부 ○허가공정에 의한 제품제조 여부 ○수질검사 실시여부 ○기계, 기구류 세척상태 ○제조기기 및 포장용기 보관상태 ○정상적인 기계, 기구류 작동여부 |

아. 신고사항

| 항 목 | 중 점 감 시 사 항 |
|----------|---|
| ○각종 신고서류 | ○휴·폐업 ○재개업 ○업소명, 소재지, 명의 변경 ○위생관리인 선임 또는 변경신고 여부 |

자. 유통식품 감시착안사항

식품의 안전성 제고와 소비자 보호를 위한 효율적인 유통식품 단속을 위하여 다음과 같은 착안사항에 유의하여야 하며, 다음 일반사항중 각 호에 해당되는 제품에 있어서 보다 상세한 감시가 요구된다.

1) 일반사항

- 생산원가보다 현저히 저렴한 가격으로 판매되는 식품류
- 무표시 식품 및 표시기준 등 위반식품
- 대단위 포장으로 대량 소비처에 아주 저렴한 가격으로 판매·납품되는 식품류
- 내용물의 투시가 불가능한 상태로 포장된 식품류
- 제품의 성상이 식품자체의 본질과 상이하게 되고 판매되는 식품류
- 부정·불량식품의 판매가 가능한 학교 주변, 유원지, 영세민 주거지역 등 취약지구에서 판매되는 식품류
- 허가된 성분배합비율과 상이하게 저렴한

한 원료를 사용하여 제조된 제품의 성상이 조잡한 식품류

—색이 지나치게 화려하거나 고유의 색깔과 상이한 식품류

—부패, 변질된 식품 및 보존기준을 위반하여 판매되는 식품류

—식품의 제조원료로 사용되는 중간 제품류

—과대광고, 과대포장 또는 허위표시 제품류

2) 판매금지식품 등

—부패 또는 변질되었거나 미숙한 것.

—유독 또는 유해물질이 함유되었거나 부착된 것

—병원성 미생물에 의하여 오염되었거나 또한 그 우려성이 있는 것

—불결하거나 이물의 혼합 또는 첨가, 기타의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것

—식품 또는 첨가물로부터 그 주요 성분 또는 영양성분의 전부나 일부를 감소 또는 제거하거나 식품 또는 첨가물에 다른 물질을 혼합함으로써 고유의 가치를 잃게 된 식품 또는 첨가물. ■

세 계 는 서 울 로 서 울 은 세 계 로