

「食品等の規格 및 基準」解説

權 右 昌

〈國立保健院 食品分析科長〉

<目 次>

- 1. 規格 및 基準의 意義
- 2. 規格 및 基準의 制定目的
- 3. 規格 및 基準의 制定歷史
- 4. 規格 및 基準의 構成
- 5. 內容解説(食品 等の 規格 및 基準)
 - 제 1. 通 則
 - 제 2. 檢體의 採取 및 取扱方法
 - 제 3. 食品一般에 대한 規格 및 基準
 - 1. 砒素 2. 重金屬 3. 添加物 4. 抗生物質 5. 異物 6. 다알色素를 含有하여서는 아니되는 食品 7. 乳·乳製品·食肉 및 食肉製品의 成分 및 保存等에 관한 一般 規格 및 基準 8. 自然食品 等の 成分規格
 - 제 4. 食品別 規格 및 基準

- 제 5. 器具·容器·包裝의 規格基準 및 原材料의 規格
- 제 6. 玩弄品의 規格 및 基準
- 제 7. 一般試驗法
- 제 8. 洗淨劑의 規格 및 基準
- 제 9. 食品 等の 成分配合基準
 - 제 9의 1. 加工食品中 特定成分 原材料配合 基準
- 제 10. 食品保存의 方法에 관한 勸獎基準
- 제 11. 冷麵肉水 等の 微生物에 관한 勸獎規格
- 제 12. 試藥·試液·標準溶液等
- 6. 食品添加物의 規格 및 基準
- 7. 規格 및 基準의 活用
- 8. 自家規格 및 基準
- 9. 國際規格 및 他規格基準
- 10. 規格基準과 問題點

제 3 食品一般에 대한 規格 및 基準

4. 抗生物質(그 2)

나. 畜産食品에의 抗生物質 殘留抑制

최근 畜産物의 需要增大에 따라 畜産經營도 옛날과는 달리 大規模 集團化로 發展하였으며

이에 따라 飼料의 大量供給과 아울러 飼料添加物의 使用도 急増하게 되었다. 특히 畜産食品의 生産性を 높이고 家畜疾病의 豫防과 治療를 위하여 抗生物質이 使用되고 있는데 이로 인하여 衛生上 問題가 發生할 素地가 있으며, 특히 抗生物質을 濫用 또는 過用할 때에는 그 問題가 크다고 볼 수 있다. 畜産食品에 抗生物質이 殘留된다면 이는 衛生上 좋지 아니함은 물론, 食品衛生法 違反이 된다.

食品의 安全性이란 觀點으로 볼 때 畜産物

의 안전성을 확보하기 위해서는 무엇보다 飼料 및 그 添加物의 適正한 品質과 使用法이 먼저 確保되어야 한다. 따라서 畜産食品에 抗生物質이 殘留되지 않도록 하는 防止策이 강구되어야 하는데 다음과 같은 措置가 要望된다.

(1) 畜舍나 鷄舍의 施設과 環境을 合理的이고 衛生的으로 改善하여 徹底히 管理함으로써 疾病의 發生과 蔓延을 豫防하여야 한다.

(2) 抗生物質을 使用할 때에는 病原菌에 대한 抗生物質의 感受性 試驗을 하여 그 결과에 따라 適合한 藥劑를 使用하는 등 効率的인 使用法을 강구하여 抗生物質의 남용을 防止하여야 한다.

(3) 抗生物質은 指定醫藥品이므로 家畜에 使用할 때에는 獸醫師가 직접 實施하거나 獸醫師의 올바른 指導와 監督下에 實施하여야 한다.

(4) 乳房炎治療劑의 경우 食用色素 添加措置를 행하고 畜産物衛生處理法의 規定대로 착유 絞소에 治療劑로 抗生物質을 使用했을 때에는 72시간 이내에 集乳를 禁止시키며 일반 藥劑를 動物用으로 남용하지 못하도록 規制하는 등 우리나라 實情에 알맞는 抗生物質 安全使用 管理指針을 마련함으로써 畜産食品에 殘留되지 않도록 해야한다. 또한 牛乳등의 畜産食品에 대한 檢査를 철저히 함으로써 殘留를 미리 적발함은 물론 사견에 豫防하는 效果도 올릴 수 있다.

현재 우리나라에서 飼料에 添加하는 抗生物質 등 動物藥品에 대하여는 農林水産部告示 第 86-18號(1986. 6. 27)로 「配合飼料製造用 動物藥品 添加使用基準」이 마련되어 있다. 이에 의하면 動物藥品중 配合飼料 製造時 添加使用하는 抗生物質 등 抗生物質의 使用方法 및 使用許容量을 정하고, 이에 정해지지 아니한 動物藥品은 配合飼料 製造時 添加하여서는 안 되도록 되어 있다. 또한 이 基準중의 別表2에서 같은 난에 수록된 動物藥品은 동일한 配合飼料내에 2種 이상을 같이 添加하여서는 안 되도록 되어 있고 抗곰팡이劑는 配合飼料 1%당

3,000g 이상, 抗酸化劑는 1%당 150g 이상 使用하여서는 안되도록 되어 있다. 또 休藥期間으로서 屠殺前 7日間에 使用하는 配合飼料에는 抗生物質을 添加하여서는 안되며, 이 期間中 使用될 우려가 있는 配合飼料에는 屠殺前 7日間의 休藥期間을 表示하도록 되어 있다.

日本에서는 “飼料의 安全性 確保 및 品質의 改善에 관한 法律”이 制定되어 있고 여기에 飼料 및 飼料添加物의 製造, 使用, 保存 등의 方法에 관한 基準과 成分에 관한 規格을 정하도록 規定하고, 기타 製造와 檢定, 表示에 관한 規定, 有害物質含有飼料의 販賣禁止, 飼料 製造管理者, 公定規格, 規格適合表示, 改善命令, 指定檢査機關, 容器等의 不正使用禁止 등에 대하여 規定하고 있으며, 厚生大臣은 公衆衛生의 見地에서 이 法律의 關係條項에 대하여 意見을 提出하거나 要請할 수 있도록 되어 있다.

다. 抗生物質試驗

前號에 記載한 바와 같이 「食品等の 規格 및 基準」에는 食品에 抗生物質이 含有되어서도 안되고 食品을 保存하는 경우에 抗生物質을 使用해서도 안되도록 規定되어 있으나 이에 대한 試驗方法은 設定되어 있지 않다. 이는 抗生物質의 種類도 많을 뿐 아니라 試驗方法도 複雜多岐하여 어느 特定한 方法을 公定試驗法化하기 어렵기 때문이다.

따라서 食品중의 抗生物質檢査는 對衆食品이나 抗生物質의 種類에 따라 혹은 試驗機關의 檢査裝備 및 水準등에 따라 적절한 方法을 選擇하여야 한다. 각 檢査方法에 따라 長短點이 있으므로 檢査目的에 副應하여 가장 좋은 方法을 選擇함은 물론이다.

현재 抗生物質 試驗法으로서 文獻資料에 나타나 있는 方法은 주로 畜産食品(乳, 食肉, 卵類 등)을 對象으로 한 方法들이다. 이는 抗生物質이 거의 家畜 및 飼料에만 使用됨으로써 그 殘留의 可能性도 거의 畜産食品에 局限되기 때문이다. 畜産食品 이외의 食品은 故意的으로 使用하지 않는 한 殘留될 수 없으며,

故意的으로 使用한다는 것은 正常的으로는 생각할 수 없다.

그러나 畜産食品 이외의 食品에 抗生物質을 전혀 使用하지 않는다는 保障은 없다. 들리는 바에 의하면, 魚類의 養殖에 있어 過密한 飼育 혹은 環境의 變化등으로 感染症이 發生하는 경우가 있어 이의 治療 및 豫防을 위하여 抗生物質을 먹이에 섞기도 한다고 한다.

抗生物質의 試驗法으로서 현재 알려져 있는 方法은 微生物學的 試驗法을 비롯하여 HPLC, GC, TLC-Autobiography (Bioautography라고도 하며, TLC로 混合物質을 分離한 후 檢定用的 寒天 plate 위에 놓고 一定時間 培養하여 有効物質의 存在位置를 찾는 方法으로서, 微生物學的 試驗法의 하나인 寒天擴散法의 應用임) 등이다.

(1) 微生物學的 試驗法

微生物學的 試驗法에도 여러 가지가 있다. 抗生物質製劑의 力價檢定標準檢査法인 圓筒法을 비롯하여 簡易檢査를 目的으로 하는 TTC Test 및 Disk法 등이 있다.

力價檢定標準檢査法인 圓筒法은 試驗溶液의 調製, 抽出用緩衝液의 調製, 培地의 調製, 菌液의 調製, 常用標準抗生物質希釋液의 調製, 試驗을 거쳐 判定하는 方法으로서 각 個別抗生物質에 適用한다. 그러나 이 方法은 實際로 高度의 技術과 設備, 資材 등을 要하고 結果를 얻을 때까지 상당한 時間이 걸리므로 日常의 檢査法으로서는 活用하기 어려우며 操作의 繁雜에 비하여 感度도 그만큼 높지도 않다. 현재 이 方法은 FAO/WHO와 日本에서 채택하고 있다.

日本은 抗生物質 試驗方法이 規格基準上에 規定되어 있지는 않고 厚生省(乳肉衛生課)에서 각 地方에 「畜水産食品中の 殘留物質檢査法」을 通牒하여 施行하고 있는데 여기에는 第1集에 抗生物質(各 個別) 試驗方法을 비롯하여 殘留抗生物質의 分別同定法이 收錄되어 있는데 抗生物質의 대부분은 圓筒法을 적용하고 일부 品目만이 Disk法에 의하고 있다. 그리고 食肉의 抗菌性物質 簡易檢査法으로서 Disk法

(直接 Disk法과 抽出 Disk法)이 收錄되어 있다. 第2集에는 주로 合成抗菌劑등에 대한 試驗方法이 收錄되어 있다.

(2) TTC Test

Penicillin을 비롯한 抗生物質 등 細菌發育沮止物質(Bacterial inhibitory substance)을 檢出하는 方法으로서 널리 쓰이는 것은 Neal & Calbert의 TTC法과 國際酪農連盟(IDF)의 Paper Disk法이다. 이들 方法은 어느 것이나 당초 Penicillin을 對象으로 開發된 方法이기 때문에 오늘날과 같이 多種類의 抗生物質이 混合使用되고 있는 상태에서는 含有되어 있는 抗生物質을 個別的으로 識別할 수 없는 缺陷을 갖이고 있다.

TTC法은 1955年 Neal & Calbert에 의하여 報告된 것으로서, 還元되어서 着色되는 色素 즉 2,3,5-triphenyl-tetrazolium chloride(略稱 TTC)를 利用한 色素還元法이다. 液體中の 抗生物質을 檢出하는데 TTC를 처음으로 應用한 사람은 Wallhauser로서 그는 試驗菌으로서 B. subtilis, B. mycoides를 使用한 平板法을 採用하고 여기에 TTC를 指示藥으로 썼다. Neal 및 Calbert는 Wallhauser의 方法을 試驗管法으로 改良하였다. 그후 美國公衆保健協會(APHA)는 이 方法을 “Standard Method for the Examination of Dairy Products”에서 公定法(Screening Test)으로 採用하였으며, 우리나라에서도 牛乳中の 抗生物質檢査時 이를 널리 쓰고 있다.

TTC Test의 原理는 TTC가 牛乳中에 含有되어 있는 抗生物質이나 細菌發育沮止物質과 直接 反應하는 것은 아니고, 使用하는 試驗菌인 乳酸菌(*Streptococcus thermophilus*)의 호박酸脫水素酵素에 의하여 TTC가 還元되어 triphenyl formazan이라고 칭하는 赤色色素로 變化하는 것에 基礎를 두고 있다. 즉 牛乳中에 細菌發育沮止物質이 있으면 이에 試驗菌을 接種하여 培養해도 菌의 發育增殖이 일어나지 않으므로 여기에 TTC를 加해도 還元되지 아니하고 無色の 狀態로 그냥 있게 된다. 이에 비하여 細菌發育沮止物質이 含有되어 있지 아

나하면 試驗菌은 活發히 發育增殖하고 TTC는還元되어 赤色으로 變化하므로 被檢乳는 赤色으로 着色된다.

즉 被檢乳가 乳固有의 色 그대로 있으면 陽性(細菌發育沮止物質 含有)이고, 赤色으로 變하면 陰性이다. TTC Test는 Penicillin에 대하여 0.03IU/ml 이상의 感度を 가지고 있다. Streptomycin은 4.2 μ g/ml, Chlorampenicol은 1.5 μ g/ml, 逆性비누는 50ppm이 각각 檢出限界라고 報告되어 있으나 檢出限界는 絕對的인 것이 아니며, 菌株(同一 試驗菌種일지라도)에 따라 다소의 差異가 있다.

(3) Paper Disk法(Disk法)

이 法(그냥 Disk法이라고도 한다)은 1968年 IDF(International Dairy Federation)에 의하여 提案된 牛乳中の 주로 Penicillin을 對象으로 한 抗生物質檢査法으로서 Galesloot 및 Hassing의 方法을 改良한 것이다. 이 法의 原理는 Bacillus stearothermophilus var. B. calidolactis C 953株를 接種한 平板寒天培地에 試料를 含有시킨 paper disk를 얹어 55°C에서 培養한다. 試料中에 Penicillin 기타의 發育沮止物質이 있으면 抗生物質이 paper disk의 周圍에 浸出擴散해서 試驗菌의 發育을 沮止하여 disk 周圍에 圓形의 透明한 沮止圓이 形成된다. 이 沮止圓의 直徑을 計測하여 對照의 control disk와 比較함으로써 Penicillin의 含有量을 半定量的으로 알 수 있다. 沮止圓의 形成이 없는 것은 陰性으로 判定한다.

이 方法의 利點은 TTC Test보다 感도가 높다는 點(0.0025 IU/ml 이상의 Penicillin에 대한 感受性を 나타냄)과 Penicillinase의 使用에 의하여 Penicillin의 確認이 可能하다는 것이다. 그러나 이 方法도 嚴密히 말하면 Penicillin만의 特異的인 檢出法은 아니며, 試驗菌이 感受性を 나타내는 物質이 있으면 沮止圓이 形成된다는 點에서는 TTC Test와 같은 弱點을 가지고 있다.

TTC法이나 paper disk法 모두 Penicillin 등의 抗生物質을 對象으로 發展되어 온 方法이긴 하지만 抗生物質 이외의 細菌發育沮止物質이

있어도 試驗菌이 이에 感受性を 나타내면 發育沮害되어 陽性으로 된다. 따라서 檢査結果가 陽性일지라도 그것이 바로 抗生物質이라고 斷定할 수는 없다.

5. 異物(그 1)

食品은 사람이 섭취하고 生命을 維持하는 것인 만큼 衛生的으로 安全하고, 質적으로 優秀하며, 官能的인 要素도 갖추고 있어야 한다. 따라서 食品은 자기 그 食品의 特性에 맞는 條件, 즉 要素를 갖추고 있어야 하며, 이로써 健全하고 유쾌한 食生活이 이루어질 수 있다. 오늘날 食品工業의 發展으로 우리들 周圍의 加工食品들을 보면 絢爛한 感마저 느낄 정도이고, 食生活의 向上으로 接客業所의 調理食品도 그 質이 좋아졌다.

물론 아직도 非衛生的이고 低水準의 食品分野가 주위에 널려 있음은 어쩔 수 없는 現實이긴 하지만 아무튼 우리들은 이러한 食品들과 매일같이 접하면서 살아가고 있는데 간혹 뜻하지 않게 食品으로 인한 事故가 發生하게 된다 비록 事故에까지 이르지 않는 경우라 하더라도 食品中에 무언가 잘못으로 不快感을 주거나 嫌惡感을 일으키게 하는 것중의 하나가 異物이다.

食品中の 異物은 단지 不快感이나 嫌惡感만을 일으킬 뿐만 아니라 異物의 種類에 따라서는 非衛生的인 것도 있고 입안을 다치게 하는 경우도 있다. 衛生害虫의 混入은 病原體를 汚染시킬 危險이 있고 작은 돌이나 鐵片, 유리 조각 등은 입안이나 이(齒)를 損傷케 할 수 있다. 異物의 存在는 消費者들에게만 이러한 被害를 줄 뿐만 아니라 生産者에게도 큰 被害를 줄 수 있다.

즉 異物이 發見됨으로써 그 製品은 販賣가 禁止되거나 返品이 되어 經濟적으로 큰 損害를 보게 되며 外國에 輸出하는 製品에 異物이 混入되어 있으면 輸出을 못하게 됨으로써 큰 被害를 입게 된다. 실제로 美國에 輸出할려던 “취포”에서 動物의 털이 나왔다고 하여 返送

된 事例까지 있었다. 食品은 原料, 製造, 加工, 流通, 調理 등의 全過程에 있어 異物이 混入될 수 있는 機會는 언제라도 있으며, 특히 生物異物은 더욱 그 機會를 노리고 있다.

異物對策의 基本은 混入防止策 뿐이다. 綿密한 計劃과 緻密한 管理下에 對策을 수립하고 施行하여야 한다. 建築構造, 設備의 整備를 비롯하여 清掃管理, 防除作業, 異物混入의 實態調査, 從業員教育에 이르기까지 모두가 빠질 수 없는 重要事項들이다. 異物對策의 또 하나의 側面은 클레임(Claim) 對策이다. 근래 消費者들의 認識水準이 높아져 食品을 비롯한 각종 商品에 조그만한 흠이 있어도 異意를提起하는 경우가 많다. 食品에 異物이 混入되어 있는 경우는 말할 것도 없고 맛이나 냄새가 이상하다든지, 먹고난 후 입안이나 속에 異狀이 있는 것 같다는 것까지 問題로提起하고 있다.

異物이 混入되어 있는 경우에는 그 異物의 實態를 把握하고 언제 어떻게 混入되었는가, 製造加工過程에서인가 혹은 流通過程에서인가, 消費者의 손에 들어가기 전인가, 후인가 등을 調査해야 한다. 그러기 위해서는 推理와 究明이 必要하다. 推理에 있어서는 異物의 性狀特性에 대하여 그리고 生物일 때에는 그 生活, 習性, 生態에 관해서까지 詳細한 知識이 必要하다. 異物에 있어서는 그 原因 및 判定이 쉽고 간단하게 結論이 나는 수도 있으나 위와 같이 어렵고 複雜한 경우도 있다.

가. 異物에 대한 規格

異物에 대하여는 「食品等の 規格 및 基準」中 “第3 食品一般에 대한 規格 및 基準”에 다음과 같이 規定되어 있다.

5. 異物

食品은 原料의 處理過程에서 그 이상 除去되지 아니하는 程度 이상의 異物과 非衛生的인 異物을 含有하여서는 아니된다.¹⁾

여기서 異物이라 함은 動物性 異物로서 節足動物 및 그 알, 幼虫, 그 排泄物, 설치

類 및 昆蟲의 寄息흔적물, 動物의 털, 그 排泄物, 寄生蟲 및 그 알 등과 植物性 異物로서, 種類가 다른 植物 및 그 種子, 곰팡이, 질겨, 종이조각, 실밥 및 鑛物性 異物로서 土砂, 유리, 金屬, 도자기 등의 破片 등으로서 正常食品成分 및 固有食品成分이 아닌 物質을 말한다.²⁾

食品中에 異物이 含有되어 있다는 것은 그 食品의 原料, 製造, 加工 또는 取扱이 不良하거나 非衛生的으로 處理된 경우가 많음을 나타내는 것이다.³⁾

그러나 原料의 種類나 狀態에 따라서는 種類가 다른 植物, 原料植物의 表皮 또는 土砂 등과 같이 實際에 있어 正常的인 製造加工上 완전히 除去되지 아니하고 殘存하는 경우가 있으므로 이러한 異物로서 그 량이 적고 一般的으로 人體의 健康을 害할 우려가 없는 程度는 除外한다.⁴⁾

이 規格內容을 檢討해 보면 네가지로 구성되어 있는데, 첫째는(註①), 食品中의 異物에 대한 規格(許容限度)自體이다. 즉 食品에는 異物이 있으면 안되지만 어떤 경우를 막론하고 無條件 안되는 것이 아니라 原料의 處理過程에서 그 이상 除去되지 아니하는 程度 이상의 異物과 非衛生的인 異物이 있어서는 안된다는 것이다.

둘째는(註②), 異物의 種類를 羅列해 놓은 것으로서 異物이란 動物性, 植物性 또는 鑛物性別로 대개 이러한 것이란 것을 例示해 놓은 것이다. 따라서 이 例示에 包含되어 있지 않다고 하여 異物이 아니란 것은 아니며, 正常食品成分 및 固有의 食品成分이 아닌 것은 모두 異物에 屬한다.

셋째는(註③), 食品中에 異物이 含有하게 되는 原因 또는 過程을 간단하게 나타낸 것이다. 즉 異物이 殘存하게 되는 原因이나 經路는 複雜하지만 한마디로 쉽게 表現하여 原料, 製造, 加工 또는 取扱 즉 生産, 貯藏, 流通過程이 不良하였거나 非衛生的인 경우임을 밝히고 있는 것이다.

넷째는(註④), 異物의 判定에 있어 例外的인 但書規定을 設定해 놓은 것이다. 異物은 다른 食品成分과는 달리 食品中에 含有되어 있을 때 이에 대한 評價나 判定이 어려운 경우가 많다. 그 理由는 異物이 모두 衛生上 有害한 것만이 아니고 또 異物中에는 生産, 貯藏 혹은 流通過程에 있어 最善을 다 해도 부득이하게 含有되면서 食品의 品質이나 消費者에게 거의 별다른 영향을 미치지 않는 경우가 있기 때문이다. 그래서 단순히 異物의 有無만을 判斷하는 것은 쉬우나, 그 異物의 種類나 量의 여하에 따라 食品衛生上의 영향이나 意義에 대하여 評價하기란 그리 쉬운 問題가 아니다.

예를 들면, 單一植物을 原料로 하여 茶類 혹은 다른 食品을 製造할 때 그 植物의 未熟葉이나 未熟果를 原料로 使用하여야 하는 경우, 熟成의 進行程度 등에 의하여 原料採取時 完熟된 것이 少量이나마 섞여 들어갈 수가 있을 것이고, 때에 따라서는 周邊의 다른 植物(有害하지 아니하고 食用으로 할 수 있는 것)의 잎 등이 混入될 수도 있을 것이다. 또, 原料의 精選過程에 있어 異物의 除去를 위해 最善을 다했으나 부득이 아주 적은 量이 混入된 경우(땅콩을 原料로 하여 菓子등의 食品을 製造할 때 땅콩껍질이 少量(小片) 含有된 경우)도 있을 것이다.

이와 같이 原料의 種類나 狀態에 따라 混入되는 植物의 잎이나 表皮 또는 正常的인 製造加工上 完全히 除去되지 아니하고 殘存하는 土砂(이는 肉眼으로는 確認되지 아니할 程度의 微量을 말함) 등과 같은 異物로서 그 量이 적고 人體의 健康을 害할 우려가 없는 程度는 除外한다는 것이다.

이 例外但書規定은 理論的으로는 合理性이 있으나 實際 그 運用面에 있어서는 어려운 點이 많다. 왜냐 하면 異物檢査는 定量的인 檢査가 아니고(일부 例外는 있지만) 有無에 대한 檢査이며, 그 判定基準도 數量으로 規定되어 있지 않기 때문이다. 그리고 이 例外但書規定에 해당될 수 있는 異物이 少量 檢出되었

다고 할 때, 人體의 健康을 害할 우려가 있는지 없는지도 쉽게 判斷되는 경우가 많지 않지만 正常的인 製造過程에서 果然 그 程度의 量이 除去되지 아니하고 殘存하느냐의 與否에 대하여는 참으로 判斷하기 어려운 問題다.

異物에 대한 規格을 이렇게 規定해 놓은 理由는 常識的인 면에서 사람에게 無害한 極少量의 異物까지 不可하다고 하는 것은 製造, 加工過程上 無理라는 見解가 根本的인 것인 하지만 食品衛生法의 規定과도 關聯이 있다. 즉 食品衛生法 第4條(販賣等 禁止)에는 食品衛生上 가장 重要하고도 基本的인 事項이 規制되어 있는데 그 內容을 보면 “다음 各號의 1에 해당하는 食品 또는 添加物은 販賣하거나 販賣할 目的으로 採取·製造·輸入·加工·使用·調理·貯藏 또는 運搬하거나 陳列하지 못한다”라고 되어 있고, 그 4號에 “不潔하거나 다른 物質의 混入 또는 添加, 기타의 事由로 人體의 健康을 害할 우려가 있는 것”으로 되어 있다. 여기서 말하는 “다른 物質”이라 함은 異物을 말한다(과거에는 異物로 表現되어 있었으나 法이 改正되면서 다른 物質이란 用語로 바뀌어졌음).

즉 不潔하거나 異物이 混入 또는 添加되어 있으면 販賣등을 일결 하지 못하되 그냥 不潔 또는 異物이 있는 것만으로는 안되고 人體의 健康을 害할 우려가 있어야 한다는 것이다 이것이 바로 앞에서 說明한 異物의 規格 즉, 非衛生的인 異物을 含有해서는 안되고(非衛生的인 異物은 人體의 健康을 害할 우려가 있으니까), 一般的으로 人體의 健康을 害할 우려가 없는 程度는 除外한다는 것과 一致하고 있다.

결국 「規格基準」이라고 하는 것은 “食品衛生法 第4條(販賣等 禁止條項)의 趣旨를 보다 構體的으로 明示한 事前豫防的 品質管理를 위한 最低基準”이라고 할 수 있다.

異物에 있어서 그 評價와 判斷이 어렵다는 것은 基準이 數量的인 것이 아니기 때문에 主觀的으로 判定을 해야 하기 때문이다. 評價와 判斷하는 사람의 主觀과 裁量에 따라 適否의 見解가 달라질 수 있다는 것이다. 동일한 件(異

物の 檢出)에 대하여 사람(食品衛生監視員이나 食品衛生檢査員)에 따라 그 判斷이 달라질 수 있다는 것은 原則的으로 모순이나 그 判斷이 主觀的인 見解에 의하는 이상 어쩔 수 없다.

다만, 重要한 것은 사람에 따라 判斷이 달라질 수 있다는 모순을 최대한 줄여야 한다는 것이다. 그 모순을 줄이기 위해서는 主觀的인 裁量의 幅을 줄여야 하고 그러기 위해서는 한 두사람의 적은 人員보다 많은 사람이 判斷하여야 한다는 것이다. 즉 여러 사람이 檢討하

고 어떤 共通된 結論을 내리는 것이 가장 合理的이고 客觀性이 있다는 것이다.

따라서 異物에 대한 檢査結果의 評價는 가능한 한 여러 사람이 충분히 檢討한 후 그 意見を 集約할 것이며 (이는 例外但書規定에 해당되는 異物에 限한 것이며, 이 이외 뚜렷하고도 明白한 非衛生的인 異物에 있어서는 그 判斷이 쉬우므로 해당되지 아니함), 그 異物의 特性 즉 由來, 數 또는 量, 衛生上에 미치는 영향 등을 綜合的으로 檢討하고 判斷하여야 한다. (다음 호에 계속)

검사업무이용안내



본회 식품연구소는 정부의 적극적인 지원으로 86년 7월 4일 개소하여 식품위생법 제 18조에 의해 식품위생 공인검사기관(보건사회부 지정번호 제 1호)으로 지정받아 고급 인력과 각종 최신분석장비를 완비하고 식품

제조업소 및 민원인에 대하여 각 시·도 보건연구소와 동일한 검정업무를 다음과 같이 수행하고 있으니 많은 이용을 바랍니다.

- ① 식품 및 식품첨가물검사
- ② 식품의 기구·용기 및 포장재검사
- ③ 음용수에 대한 수질검사
- ④ 미생물검사
- ⑤ 제품검사
- ⑥ 자기기준 및 규격검사

한국식품공업협회 식품연구소

서울 강남구 방배동 1002-6
전 화 586-0691~5