

輸出入食品의 衛生檢査制度의 現況과 改善方案

申 碩 鈺

국립 서울검역소

目 次

I. 序 論

- I. 序 論
- II. 輸出入食品 關聯法令 概要
 - 1. 우리나라
 - 가. 對象(輸入食品 등)
 - 나. 輸入禁止食品 등
 - 다. 輸入食品 등의 申告
 - 라. 輸出入食品 등의 檢査機關
 - 마. 人蔘製品の 輸出入推薦
 - 바. 輸入食品 등 輸入販賣業 申告
 - 사. 輸出入食品 등 表示基準
 - 2. 日本
 - 3. 美國
 - 가. 美國의 食品衛生管理體系
 - 나. 輸入食品 등 關聯法令 등
 - 4. 國際食品規格委員會
 - 가. 目的
 - 나. 範圍
 - 다. 定義
 - 라. 國際交易禁止食品 등
- III. 輸出入食品 檢査現況
 - 1. 輸入食品檢査體系
 - 2. 輸入食品 등 檢査實績
- IV. 輸入食品管理의 問題點 및 改善對策
 - 1. 輸入食品의 特殊性
 - 가. 輸入食品의 生産狀況
 - 나. 國家間 規格基準의 相異
 - 다. 輸入時의 問題點
 - 라. 非正常 輸入品의 國內 流通
 - 2. 輸入食品 등 管理人力 補強
 - 3. 輸入食品 檢査機關 擴大 運營
 - 4. 輸入食品 등 情報管理 強化
- V. 結 論

우리나라 食品産業은 1920年代 初期에 製粉·釀造 등 農産物의 粗加工分野와 水産物의 油脂加工이 企業化되면서 近代的인 食品産業이 始作되었다. 그 後 50年代의 美剩餘農産物이 導入되면서 食品素材部門의 發展과 60年代의 라면·빵·飲料 등 加工食品의 市場需要擴大, 70年代 以後의 經濟成長에 따른 國民所得의 增大로 國民들의 社會經濟的 生活樣式이 달라지게 되었고 이에 따라 食生活樣式도 變化되어 加工食品의 需要가 漸增되고 이에 따른 技術水準向上 등에 힘입어 質的·量的으로 刮目할 만한 成長을 記錄하고 있다.

따라서 全體食品의 消費에 대한 加工食品이 차지하는 比率이 漸次 높아가고 있을 뿐만 아니라 그 種類도 多樣하여 各種 食品産業의 原資材나 副資材 등이 輸入食品 등에 依存하지 않을 수 없는 實情으로서 輸入食品이 우리나라 食生活에서 點하는 比重 또한 점점 커지고 있어 이들의 食品衛生上의 安全確保는 매우 重要하다고 하겠다.

더구나 80年代에 들어와 國際交易이 增大되고 國際市場의 開放化 물결이 거세어지고 있으며 國家間 相互互惠主義原則에 따라 貿易不均衡을 是正하고자 하는 努力이 市場經濟原則을 벗어나 政治問題化되고 있기 때문에 앞으로는 自國內農林水産業 등의 與件에도 不拘하고 願하든 願치 않던 輸入食品交易量은 增大될 것이며 開放幅도 가까운 獎來에 100%로 擴大되지 않을 수 없는 實情이다.

이러한 狀況下에서 우리나라 輸入食品衛生管理現況을 다시 한번 檢討하면서 가장 交易量이 많은 日本과 美國의 管理現況을 比較分析해 봄으로써 輸出入食品으로 因한 國民健康危害要因을 除去함과 同時에 圓滑한 食品交易業務遂行에 도움을 드리고자 한다.

II. 輸出入食品 關聯法令 概要

1. 우리나라

우리나라의 輸出入食品關聯法令으로는 食品衛生法을 비롯하여 檢疫法·對外貿易法(統合公告)·水産業法 등이 있으나 衛生에 관한 限 大部分이 食品衛生法令에 規制되어 있는 바 그 內容은 다음과 같다.

가. 對象(輸入食品 등)

食品·添加物·器具·容器·包裝

나. 輸入禁止食品 등

① 썩었거나 상하였거나 설익은 것으로서 人體의 健康을 害할 우려가 있는 것(法第3條).

② 有毒·有害物質이 들어 있거나 묻어 있어 人體의 健康을 害할 憂慮가 있는 食品·添加物·器具·容器·包裝(法第3條, 第8條).

③ 病原微生物에 의하여 汚染되었거나 그 염려가 있어 人體의 健康을 害할 憂慮가 있는 것(法第3條).

④ 不潔하거나 다른 物質의 混入 또는 添加, 其他의 事由로 人體의 健康을 害할 우려가 있는 것(法第3條).

⑤ 保健社會部令으로 定하는 疾病에 걸렸거나 그 염려가 있는 動物 또는 그 疾病으로 因하여 죽은 動物의 고기·뼈·젖·臟器 또는 血液 등(法第5條).

⑥ 基準과 規格이 告示되지 아니한 化學的 合成品인 添加物과 이를 含有한 物質(法第6條).

⑦ 食品 또는 添加物の 製造, 加工調理 및 保存의 方法에 關한 基準과 그 成分에 關한 規格을 告示한 경우 이를 위반한 製品(法第7條第1項).

⑧ 基準과 規格이 告示되지 아니한 食品 또는 添加物(化學的 合成品인 添加物은 除外)로서 指定된 食品衛生檢查機關의 檢查를 받아 定하여진 自家基準과 그 成分에 關한 自家規格에 違反되는 경우(法第7條第2項).

⑨ 器具·容器 및 包裝으로서 製造基準과 그 原材料에 關한 規格을 告示한 경우, 이를 違反한 製品(法第9條第1項).

⑩ 上記 ⑧과 같이 自家基準과 自家規格에 違反되는 器具·容器·包裝(法第9條第2項).

※ 輸出을 目的으로 하는 食品·添加物·器具·容器·包裝은 告示되었거나 定하여진 基準과 規格에 不拘하고 輸入者의 要求에 따른다.

다. 輸入食品 등의 申告

保健社會部令이 定하는 바에 따라 保健社會部長官에게 申告(法第16條)토록 되어 있으나 行政權限의 委任·委託에 關한 規程에 依據, 輸入港을 管轄하는 國立檢疫所長에게 申告하도록 하고 있음.

※ 申告를 要하지 않는 食品 등

① 駐韓外國公館이나 이에 準하는 機關에서 輸入하는 公用的 食品 등과 그 關係에 所屬된 外務公務員 및 그 家族이 輸入하는 自家消費用 食品 등.

② 旅行者가 휴대한 것으로서 自家消費用으로 認定할 수 있는 食品 등.

③ 無償으로 搬入하는 商品의 見本 및 廣告物品으로서 그 標示가 明確한 것.

④ 政府機關에서 直接 輸入하는 食品 등이나 기타 寄贈 등의 目的으로 搬入되는 物品.

⑤ 外國의 經濟水域에서 當該國船舶과의 共同漁業으로 採取하여 國內船舶에서 冷凍 또는 加工한 食品 등.

라. 輸出入食品 등의 檢查機關

輸出入食品 등 檢查機關은 國立保健院, 國立檢疫所, 市·道保健研究所 또는 保健社會部長官이 指定한 食品衛生檢查機關이다.

마. 人蔘製品的 輸出入 推薦

① 輸出: 人蔘製品製造·加工業者의 同業者組合聯合會로부터 「輸出推薦書」를 交付받아 輸出.

② 輸入: 食品衛生檢查機關 또는 人蔘製品製造·加工業所에서의 試驗研究用品 또는 見本品에 限하여 保健社會部長官의 輸入推薦書를 交付받은 後 輸入.

바. 輸入食品 등 輸入販賣業 申告

食品·添加物·器具·容器·包裝 등의 輸入販賣業을 하고자 하는 者는 營業所의 管轄 市·道知事(市·郡·區廳長에게 委任)에게 申告하여야 한다. 이의 施設基準으로는 販賣場·給水施設·廢棄物容器·化粧室·保管施設·實驗檢查施設과 區劃된 檢查室을 갖 추도록 되어 있다.

사. 輸出入食品 등 表示基準

(1) 輸出食品 등: 輸入者의 要求에 따라 表示할

수 있다.

(2) 輸入食品 등 表示

(가) 食品 및 添加物

① 製品名: 國內食品 및 添加物의 表示基準中 製品名에 대한 規制內容을 滿足시켜야 한다.

② 業所名: 輸入業所名, 所在地 및 電話番號.

③ 營業申告番號: 輸入食品販賣業 營業申告番號.

④ 製造年月日: 6號活字以上 크기.

⑤ 流通期限: 製造年月日 바로 아래에 表示.

⑥ 重量·容量 또는 個數: 國內食品 및 添加物의 表示基準中 同項準用.

⑦ 原料名: 材料의 特性을 나타내는 主要原材料名 5가지 以上 表示.

⑧ 返品 또는 交換: 腐敗, 變質品에 대한 返品 또는 交換場所 表示.

⑨ 使用 또는 保存基準: 規格 및 基準中 使用 또는 保存基準이 定하여진 경우.

그러나 容器·包裝의 表面積이 30 m² 以下인 境遇에는 製品名, 業所名, 製造年月日, 營業申告番號만을 表示할 수 있다.

(나) 器具 및 容器·包裝

① 輸入業所名: 輸入業所名 및 所在地

② 食品販賣業 營業申告番號

③ 合成樹脂製의 容器·包裝인 境遇에는 合成樹脂, 염화비닐수지, 에칠렌수지 등 材質區分表示.

2. 日 本

日本에 있어서의 輸出入食品關係法令도 食品衛生法을 비롯하여 外國換 및 外國貿易管理法, 食糧管理法, 알콜專賣法 등 關聯法令이 多樣하나 모든 輸入食品 등에 關한 衛生管理事項은 食品衛生法에 全的으로 規制되어 있다. 또한 食品衛生法의 關聯規制內容이 우리나라의 食品衛生法에서 規制한 內容과 大同小異하므로 여기에서는 規制內容을 일일이 紹介하는 것은 省略하고 輸出入食品 등 管理現況에서 具體的인 事項은 檢討하기로 한다. 다만 日本의 食品衛生法의 管理對象에는 食品·添加物·器具·容器·包裝以外에 乳幼兒가 接觸하므로써 그의 健康을 害할 우려가 있는 장난감도 管理의 對象이 되고 있다.

3. 美 國

가. 美國의 食品衛生管理體系

日本의 境遇에는 우리나라의 食品衛生管理法令이나 管理體系와 거의 비슷하나 美國의 境遇에는 相異한 點이 많기 때문에 關聯法令을 紹介하기 前에 그 나라의 輸入食品管理制度를 把握하기 爲하여 干先 그 나라의 食品衛生管理制度의 概略的인 檢討가 要求된다 하겠다.

美國의 食品衛生管理制度의 特徵은 食品製造上의 技術的인 事項은 製造業者의 自律에 맡기면서 製造管理指針(Good Manufacturing Practice) 등에 依하여 衛生管理狀態의 適正性을 確保하도록 하는 한편, 消費者에게 正確한 情報을 提供하기 위한 表示事項과 食品 등의 安全性을 確保하기 爲한 着色料 및 添加物에 關聯된 事項을 철저히 管理·監督하고 있으며, 美國의 食生活과 營養管理上 重要한 意味가 있는 肉製品, 農產物 및 水產製品에 對하여는 等級規格으로 管理하고 있다.

한편 食品規制關聯機關도 크게 5個省(保健 및 國民福祉省, 農務省, 商務省, 財務省, 勞動省)과 2個의 獨立機關(環境保護廳, 聯邦商務委員會)이 있어 서로 有機的으로 關聯되어 있다. 이 中 가장 重要한 機關은 “保健 및 國民福祉省”의 執行機關의 하나인 FDA(Food and Drug Administration)라 할 수 있고 肉類의 檢査, 工場建設 및 作業衛生指針, 同一性 規格設定과 肉製品·肉類·家禽肉·果菜類·빵類·酪農製品의 等級別 實施는 農務省에서, 水產物 加工에 따른 品質確認 및 製品의 等級別 實施는 商務省, 酒類의 販賣·生産에 關한 事項은 財務省, 作業安全上 有害物質에 대한 安全規格決定 및 規定遵守如否의 檢査·監督은 勞動省, 表示 및 宣傳에 關한 事項은 Fair Packaging and Labelling Act(公正包裝 및 表示法)에 依抑 獨立機關인 聯邦商務委員會(Federal Trade Commission), 그리고 食品中 殘留農藥에 關한 規定管理는 環境保護廳(Environmental Protection Agency)에서 各各 担當하고 있다.

나. 輸入食品 등 關聯法令 등

輸入食品 등 食品衛生管理의 根幹이 되는 法令은 “美聯邦食品·藥品·化粧品法”(Federal Food, Drug and Cosmetic Act)이고 이 外에도 食品과 直接·間接으로 關聯이 있는 法律이 27種에 이르는 데 이들은 모두 美聯邦法(Code of Federal Regulation)에 規制되어 있는 內容들이다.

(1) 美聯邦 食品·醫藥品 및 化粧品法

美聯邦法는 50個의 表題(Title)로 되어 있고 各 表題는 다시 여러개의 節(Chapter)로 나뉘어져 있으며 食品關聯規制內容은 大部分 第21表題에 收錄되어 있고, 農産物에 관한 事項은 第7에, 畜産 食品은 第9, 貿易部門에 관한 事項은 第15, 酒類에 대하여는 第27表題에 各各 담겨져 있으며 CFR中 輸入食品關聯內容을 要約하면 다음과 같다.

① 一般事項: 輸入食品의 檢査用試料의 採取, 再表示, 檢査 등.

② 規制된 食品의 名稱·規格 등.

③ 食品添加物의 使用基準 및 對象食品 등.

④ 食品用着色料 使用基準 등.

⑤ 適正包裝 및 表示事項.

⑥ 茶의 輸入 및 不良茶 輸入禁止 등(Tea Importation Act).

⑦ 牛乳 및 크림의 輸入關聯法規(Import Milk Act).

⑧ 統制品目的 輸出과 輸入에 關한 法律(The Controlled Substances Import and Export Act).

⑨ 肉類檢査關聯法(Federal Meat Inspection Act).

⑩ 卵製品關聯法(Egg Products Inspection Act).

(2) 製造管理指針(Good Manufacturing Practice: GMP)

美國의 食品衛生管理制度의 가장 큰 特徵은 食品의 安全性, 健全性 및 完全性을 確保하기 爲하여 衛生的인 條件下에서 製造되도록 하는 “製造管理指針”을 運營하고 있다는 點이다. 本 製造管理指針은 食品製造工場에서 各 狀況別로 衛生狀態를 最上으로 維持하기 爲한 基本의인 要件을 設定하고 있는데 보통 一般條項, 構造物 및 設備, 器具, 生産 및 加工管理 등으로 나뉘어져 있다.

따라서 製造衛生管理指針에 따라 製造되도록 규정된 低酸性 통조림식품, 酸性化食品, 카카오製品, 燻煙생선, 병포장된 飲用水 등을 輸出하고자 하는 境遇에는 先 FDA에 加工工場의 登錄을 畢한 後에 輸出이 可能하도록 되어있다.

(3) 食品의 表示

美國의 食品衛生管理制度의 또 다른 特徵은 表示規制를 通하여 그 食品에 關聯한 모든 情報를 消費者에게 알림으로써 信賴를 바탕으로 한 食品의 流通이 이루어지도록 하여 消費者를 保護하도록 하는 것이다. 따라서 美國의 表示規制는 製品의 生産·流通·消費에 이르는 各 狀況에 따라 매우 詳細하고 具體的으로 規定한 것이 또한 特徵이라 하겠다.

따라서 여기에서는 表示規制事項中 몇가지를 紹介하고자 한다.

(가) 基本表示事項

① 製品名: 同一性規格(Standard of Identification)이 定하여진 食品은 그 名稱을 使用하여야 함.

② 正味重量(Net Contents)

③ 製造業者·販賣業者 또는 包裝業者의 會社名 및 住所 등.

(나) 其他表示事項 등

1) 配合比率 등

① 規格食品(Standardized Foods)의 경우: CFR상 同一性規格이 定하여져 있는 規格食品은 配合比率 등을 記載하지 않지 않아도 可하나 其他 成分을 加하였을 경우에는 그 成分을 記載하여야 함.

② 一般食品: 重量으로 가장 많이 들어 있는 順序로 成分名稱을 記載. 이때 着色料, 着香料는 表示基準에 依拠 記載하여야 함.

③ 營養表示: 營養成分을 加하였거나 營養的 說明을 記載하고자 하는 食品에는 營養表示를 하여야 함.

④ 模造食品(Imitation)의 表示: 外形上으로는 規格食品과 비슷하나 內容物이나 營養上 그보다 劣等한 境遇에는 模造食品으로 表示.

2) 等級(Grades)

美農務省의 等級規格에 合格한 製品의 경우 그 等級을 表示함.

3) 流通期限

消費者에게 食品의 流通期限에 對한 知識提供.

① 包裝日(Pack Date): 製品이 製造·加工 包裝된 날짜를 기재(一般食品에 使用).

② 最終販賣日(Sell-by-date): 正確한 저장 또 는 保管方法이 確定된 製品의 境遇 販賣가 可能한

最終日 記載(통조림製品등에 使用).

③ 使用最終日: 그 食品을 먹거나 使用할 수 있는 最終日로서 乳兒食 等에 使用.

④ 鮮度維持日(Freshness date): 보통 家庭에서 平常的인 保管狀態下에서의 鮮度維持期間으로서 빵製品類 等에 使用한다.

4) 製品區分表示(Code dating)

消費者에 대한 情報提供目的이라기 보다는 製造所에서 收去나 還收(recall)時에 情報를 提供하기 爲하여 製造 Lot를 確認하는데 使用.

4. 國際食品規格委員會(FAO/WHO Codex Alimentarius Commission)

國際食品規格委員會는 食品規格計劃(Food Standard Programme)事業을 實施하기 爲하여 1962年 FAO와 WHO가 共同으로 設立하였으며 1987年 1月 現在 129個國이 加入되어 있다.

同委員會는 食品으로 因한 危害로 부터 消費者를 保護하고 國際的인 食品交易의 公正을 保障하여 食品의 國際貿易을 圓滑하게 하려는 데 그 目的이 있다.

同委員會는 1979年 第13次總會에서 “食品의 國際交易倫理規程”(Code of Ethics for International Trade in Food)을 各國의 권장규범으로 採擇하였는 바 그 主要內容은 다음과 같다.

가. 目的

消費者의 健康保護와 食品의 公正한 國際交易增進.

나. 範圍

모든 國際交易食品 等

다. 定義

이 규정에서의 食品이란 醫藥品·담배·化粧品을 除外한 人間이 消費하는 加工·半加工·原料食品 等임.

라. 國際交易禁止食品 等

① 健康을 害할 우려가 있거나 毒性이 있는 食品 等.

② 腐敗, 變質되었거나 異物質混入 등으로 食用에 不適한 것.

③ 위화되었거나 表示나 說明이 잘못된 것.

④ 非衛生的인 條件에서 製造·包裝·貯藏·輸送되거나 팔리고 있는 것 等.

마. 具體的인 要求事項 等(Specific Require-

ments) 一律的인 消費者의 保護를 爲하여 Codex에서 定하여 各國에 通報한 다음의 規格, 基準 等を 따를 것.

① 食品規格

② 衛生管理指針

③ 表示基準 等

④ 食品添加物 使用基準 等

⑤ 食品中 農藥殘留物 許容基準

⑥ 微生物, 기타 汚染物質許容基準 等

⑦ 放射線 照射基準

⑧ 嬰幼兒食品規格 等

⑨ 營養의으로 脆弱地域이나 脆弱階層에 대한 營養價值遵守 等.

바. 모든 輸出入食品 等은 加급적 Codex에서 定한 모든 事項을 따르거나 兩國間에 合意된 內容에 따를 것.

사. 輸出入當事者들은 規定과 兩者間 合意된 內容에 따라 公正한 交易行爲를 할 責任이 있고 잘못 된 경우에는 正當한 補償이 이루어지도록 할 것.

아. 例外的인 境遇: 긴박한 狀況이나 기근 등으로 同規程을 따를 수 없는 경우에는 兩國當事者間에 合意한 基準에 따를 수 있음.

자. 情報交換(Exchange Information): 속였거나 消費者健康上 理由로 返送措置되는 食品이 다른나라에 提供될 것에 對備, 다른 나라에 그 事實을 警告할 것 등이다.

III. 輸出入食品 檢查現況

輸出食品의 境遇에는 輸出相對國의 關聯法令이나 要求에 따라 處理되기 때문에 特別한 管理組織이 없이 그때 그때 狀況에 따라 相對國에서 願하는 檢查(水産物 等)나 衛生證明書(畜産物, 傳染病 流行時 等)를 發給하는 정도이다. 따라서 相對國의 輸入食品檢查制度를 把握하는 것이 곧 輸出食品의 管理對應策이 되기 때문에 本章에서는 輸入食品檢查現況을 主로 살펴보고자 한다.

1. 輸入食品 檢查體系

輸入되는 모든 食品은 對外貿易法을 根拠로 하여 輸出入期別公告(統合公告)에 따라 輸入節次를 거쳐 輸入港을 管轄하는 檢疫所長에게 食品衛生法에 規定된 書類를 갖추어 申告하게 되는데 이때의

具備書類는 다음과 같다.

가. 輸入申告書 2부(申告人, 物品內譯, 輸入日, 輸出國, 輸入保管倉庫, 貨物事故有無 등).

나. 輸入許可証 寫本 또는 輸入承認書 寫本.

다. 內容明細書(送狀)寫本.

라. 船積書 寫本.

마. 食品販賣業申告証 寫本(販賣를 目的으로 輸入하는 경우에 限한다).

바. 食品衛生檢査機關이 發給한 自家基準 및 規格檢討書 寫本(自家基準 및 規格對象品目에 限한다).

사. 品目製造許可証 寫本(自家消費用 原料로 使用하는 경우에 限한다).

아. 製品明細書(主要原料 및 化學的合成品의 名稱과 製品의 用途 등이 記載되어야 하며, 外國人用의 食品 등 輸出用 原資材는 除外한다).

자. 保健社會部長官이 交付하는 輸入推薦書(人蔘製品에 限한다).

檢疫所에서는 申告書에 添付된 各種書類를 檢査하여 檢査가 必要하지 않은 경우에는 即時 輸入申告畢証을 申告人에게 發給하여 輸入通關手續을 밟도록 한다. 檢査가 要求되는 경우에는 食品衛生監視員이 保稅倉庫 등의 保管場所에서 申告內容과 相異與否를 確認하고 包裝狀態, 表示事項 등을 檢査한다. 이때 理化學的 또는 細菌學的 檢査가 必要하다고 判斷되는 경우에는 製品에 따라 規定된 量의 檢體를 收去하여 國立保健院 또는 市·道保健研究所에 檢査依頼한다. 그리고 官能檢査對象이라고 判斷되는 경우에는 現場檢査結果 理常이 없으면 即時 申告畢証을 發付하여 通關手續을 밟도록 한다. 理化學的 또는 細菌學的 檢査를 要求받은 食品衛生檢査機關은 輸入食品 등의 經濟性이나 流通期限 등을 감안하여 迅速하게 檢査를 하도록 하고 있다. 參考로 原則的인 對象食品別 檢査要領은 다음과 같다.

표 1. 檢査要領

대상식품 검사종류	검 사 대 상 식 품 등
가. 서류검사	(1) 관광사업법 제21조 규정에 의하여 등록을 한 자가 관광사업을 위하여 수입하거나 또는 대외무역법 제 7 조의 규정에 의하여 허가를 받은 자가 수입하는 외국인용의 식품등 (2) 수출용 원자재 (3) 조원료(정제등 가공과정을 거쳐 원료로 사용하는 것) 또는 제조업소의 자가소비용 원료중 관능검사의 대상 품목이 아니거나 또는 화학적 합성품이 아닌 것 (4) 타알색소·타알색소제제·보존료 및 보존료제제. 다만, 자가소비용인 경우를 제외한다. (5) 연구·조사에 사용할 목적으로 수입하는 식품등
나. 관능검사 (성상·색깔·맛·냄새 등으로 판단하는 검사를 말한다)	(1) 청과물류·냉동식품등과 같이 신속하게 처리되지 아니하거나 계속적으로 냉동상태가 유지되지 아니하면 부패·변질될 우려가 있는 식품 또는 첨가물 (2) 농산물등 자연산물을 그대로 건조하거나 단순히 절단 또는 분쇄한 식품 또는 첨가물. 다만, 다른 물질과 혼합하지 아니하고 그 내용물을 육안으로 확인할 수 있는 것이어야 한다. (3) 식용향료 (4) 다목의 규정에 의한 이화학적 검사 또는 세균학적 검사에서 적합한 것으로 판정 받은 제품과 동일 제품으로서 위생상 위해를 끼칠 우려가 없다고 인정되는 수입 식품 등.

대상식품 검사종류	검 사 대 상 식 품 등
다. 이화학적검사 또는 세균학적 검사	위의 서류검사 또는 관능검사에 해당되지 아니하는 식품 등.
라. 표시사항검사	수입하는 식품등중 국내에서 재가공, 재포장등의 과정을 거치지 아니하고 원래의 포장상태로 유통되는 제품의 경우에는 제5 조의 규정에 의한 표시기준에의 적합여부를 확인하여야 한다.

検査結果 不合格品에 對하여는 不合格事項을 申告人과 稅關에 通報하여 輸出國에 返品하거나 食用以外의 用途로 轉用하거나, 通關後 加工·加熱·選別 등의 處理에 依하여 衛生上의 害를 充分히 除去한 後 再検査 등 必要한 措置를 한다. 輸入食品 등 輸入申告處理狀況은 每月 保健社會部長官에게 報告토록 하고 있다.

한편 日本의 輸入食品検査制度를 要約하면 우리나라의 境遇와 大同小異하나 輸入申告書를 檢疫所에 提出할 때 統計, 集計의 電算處理를 爲한 OCR (Optical Character Reader) 付表를 添付하여야 하며, 書類審査를 하여 検査가 必要하다고 判斷되는 경우에는 檢疫所 自體에서 検査를 하거나 더 精密検査가 必要한 경우에는 國立衛生試驗所 등 指定된 食品衛生機關에 依頼한다. 日本의 輸入食品検査制度의 特徵은 指定된 検査機關의 自體検査成績書 添付로 検査를 省略하는 것이 大部分이고 同一社 同一方法에 依한 同一製品이 반복해서 輸入

되는 경우 우리나라와는 달리 1年の 期限範圍內에서만 検査를 省略하고 있다. 다만 食品製造用機械, 無色유리製器具·容器 및 包裝 그리고 스텐레스製 및 알루미늄製器具·容器·包裝의 경우에는 3年期限으로 運營하고 있으며 不合格品에 對한 管理가 매우 徹底하다.

日本의 輸入食品検査制度를 圖解하면 다음과 같다(그림 1).

美國의 境遇에는 輸入食品에 對한 検査에 關聯한 法令의 種類가 많고 各 食品에 따른 規制內容이 各기 다르기 때문에 輸入되는 食品別로 必要한 事項을 検査하고 있다. 製造管理指針(GMP)의 管理對象品目(통조림 등)을 輸出하고자 하는 境遇에는 于先 FDA 製造業體登錄을 畢하도록 要求하고 있으며, 表示事項에 對하여 엄격하게 管理하고 있고 検査結果 FDA의 不合格決定에 不服할 경우에는 FDA의 聽聞을 거쳐 必要하다고 認定하는 경우에는 具體的인 修正承認節次를 거쳐 修正한 後 検査하는 制度 등이 美國의 輸入食品検査制度의 特徵이라 하겠다.

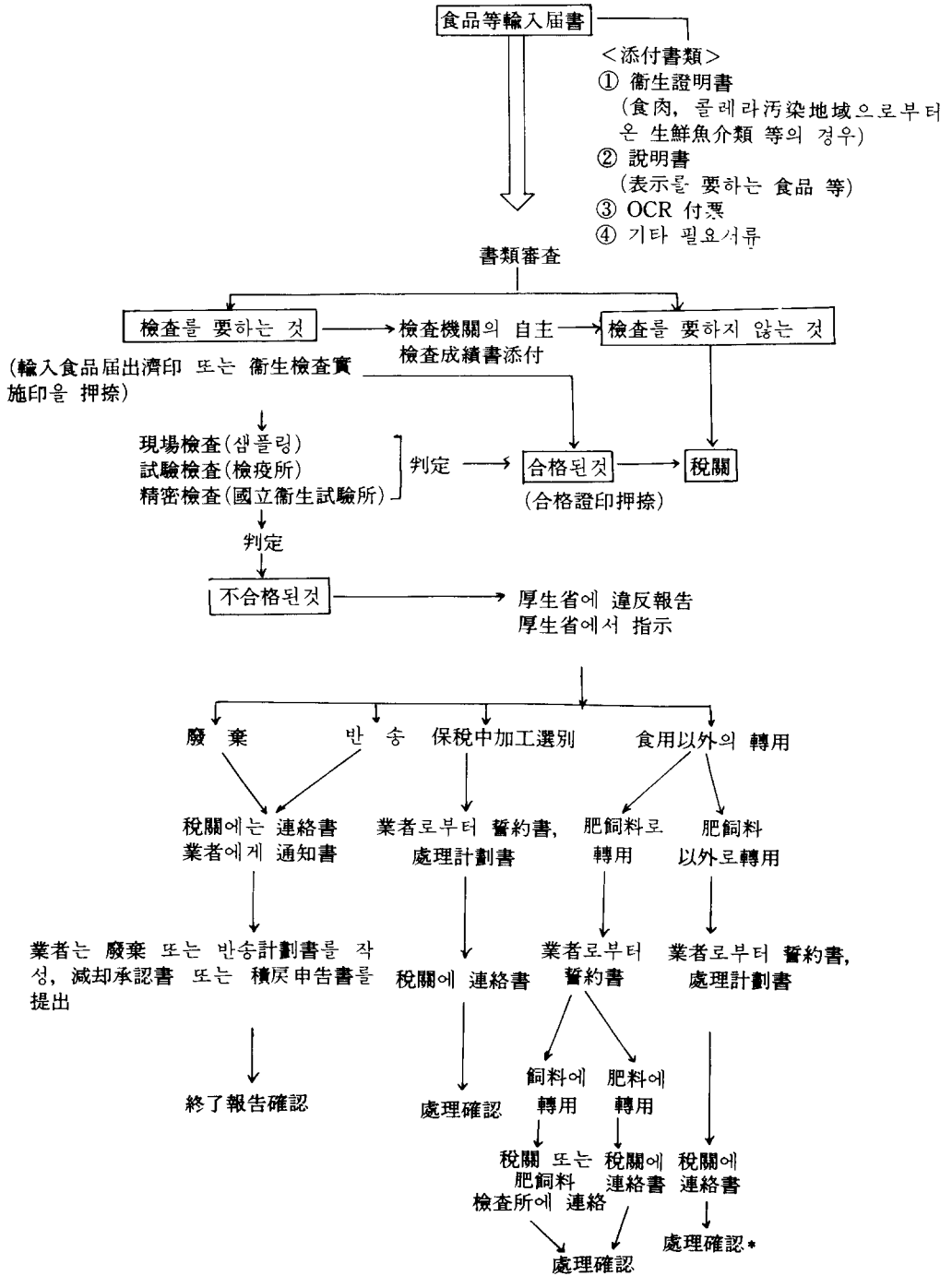
美國의 輸入食品管理制度를 圖解하면, 다음과 같다(그림 2).

2. 輸入食品 등 検査實績

우리나라의 輸入食品 등 検査申告件數는 每年 增加하고 있어 1985年 12,452件이던 것이 1987年度에는 134.4%가 增加한 29,189件에 이르고 있으며, 1987年度の 輸入食品 등 輸入總額은 893,981千불로서 이는 同年 全體輸入額 41,019,812千불의 2.18%에 達한다. 이를 다시 類型別로 分析해 보면 표 2에서 보는 바와 같이 水産食品이 全體의 約 39.6%로서 가장 높고 加工食品類가 22.5%로 그 다음이다.

표 2. 87年度 輸入食品 등의 分類(類型)別 輸入實績.

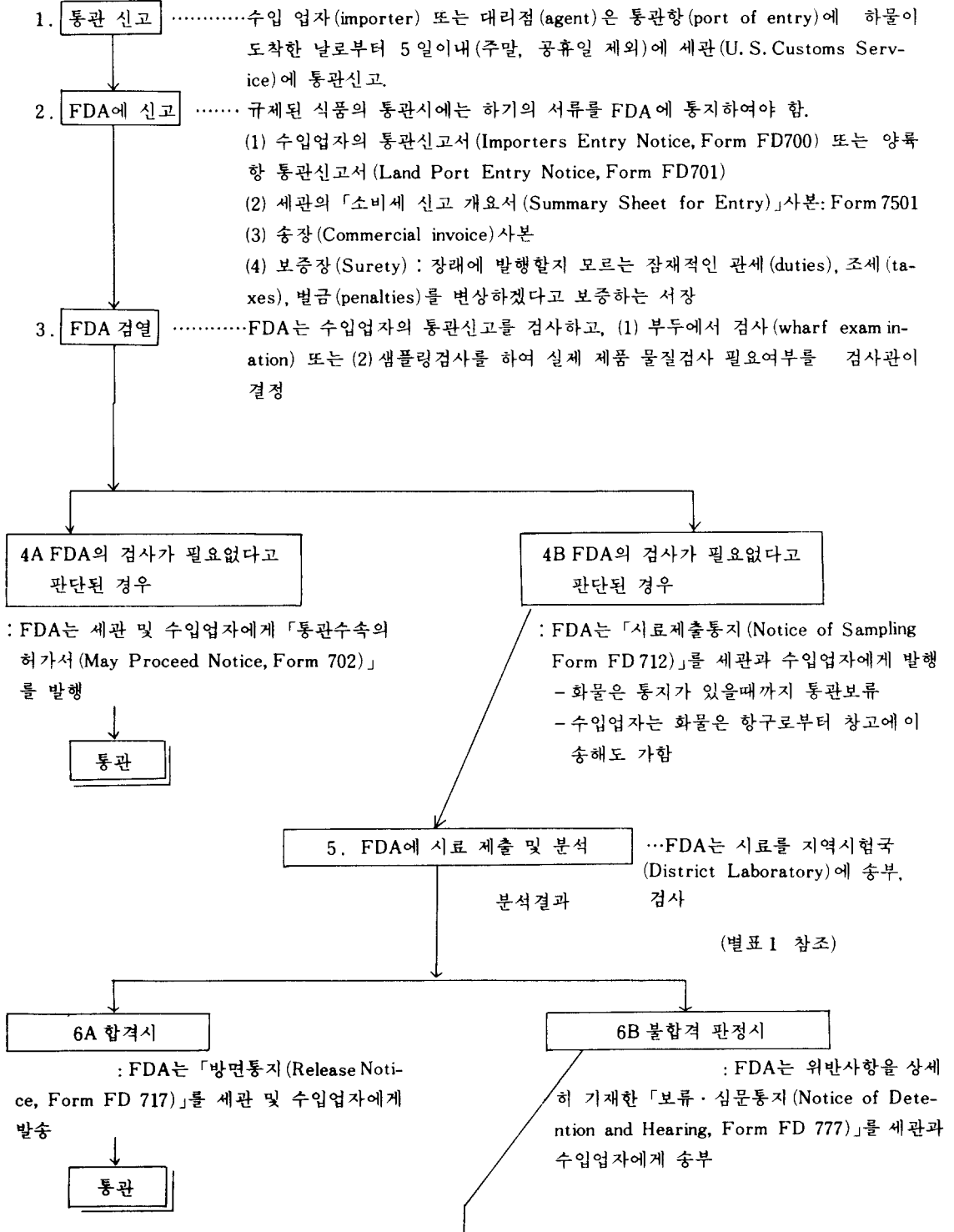
區 分	수 량(톤)	금 액(천불)
總 計	1,285,405	893,981(%)
加 工 食 品 類	746,294	200,628(22.5)
添 加 物	62,486	156,541(17.5)
酒 類	3,571	5,601(0.7)
畜 産 食 品	389	1,776(0.2)
水 産 食 品	232,659	354,992(39.6)
農 産 食 品	80,148	67,381(7.5)
器具, 容器, 包裝類	159,858	107,055(12)



* 處理施設을 管轄하는 都道府縣, 政令市 또는 特別區의 衛生主管部(局)에 監視依頼

그림 1. 日本食品衛生法에 의한 輸入食品 등의 検査圖解.

I. 식품 수입 수순



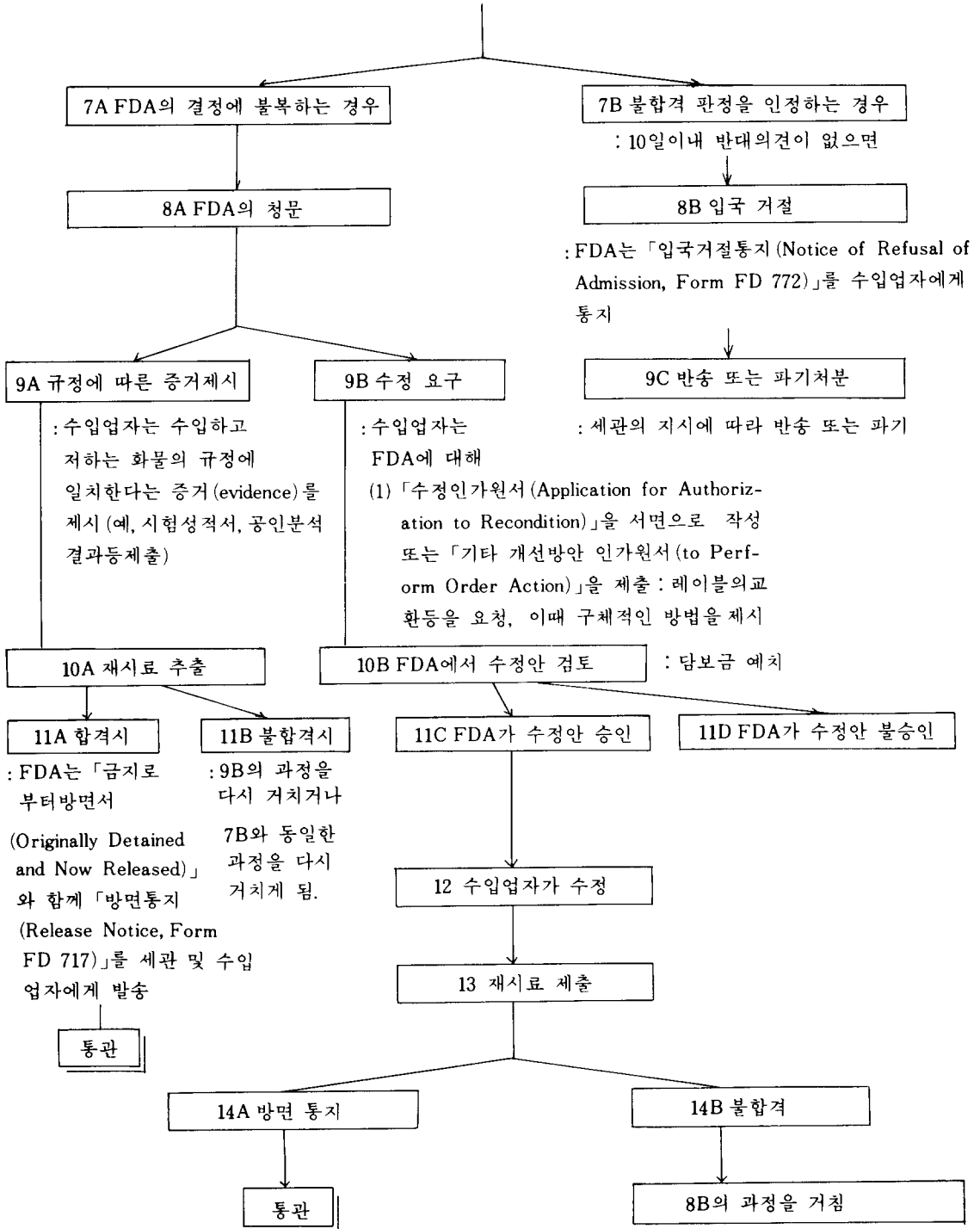


그림 2. 美國의 輸入食品 管理制度.

檢疫所別 申告處理現況을 보면 표 3에서 보는 바와 같이 1987년의 경우 釜山이 全體의 83%를 차지하고 그 다음이 서울·仁川 順으로 上記 3個 檢疫所에서 處理되는 것이 全體의 98%에 達한다.

申告件數에 對한 檢査內容을 보면 1987년의 경우 官能檢査가 全體의 37%로서 제일 많고 그 다음 理化學的 檢査가 31.5%인 9,214件에 達했다. 그러나 1987年度부터 한번 輸入한 적이 있는 同一社 同一製品에 對하여는 過去의 檢査合格事實確認으로 理化學的 또는 細菌學的 檢査를 省略하고 官能檢査만을 實施토록되어 있어 앞으로 理化學的 또는 細菌學的 檢査는 大幅 줄어들 것으로 展望된다.

年度別 輸入申告件數 對 不適合率을 보면 1985年 33件으로 0.27%, 1986年은 32件으로 0.14%, 1987年度에는 46件으로서 0.16%를 나타내어 漸次 減少하는 傾向을 보이니 日本의 경우 1987年度 總 550,568件中 561件이 不適合되어 不適合率 0.1%에 비하면 상당히 높은 水準을 나타내고 있다.

最近 3年間 不適合內容을 分析해 보면 표 4에서 보는 바와 같이 許容外 添加物이 檢出되거나 含量이나 純度試驗 등 各種 規格基準違反事項이 大部分이고 靑果物이나 초코렛 등이 長期輸送中 腐敗하였거나 變質되어 不適合判定된 것들이 그 다음이다.

日本의 경우를 보면, 1987年度 違反件數 總 561件中 食品添加物 등 規格基準違反事項이 272件(44.5%), 許容外 化學的 合成品을 사용한 경우가 117件(20.8%), 腐敗·變質되었거나 有毒·有害物質 등에 汚染된 경우가 114件(20.3%), 器具·容器·包裝中 規格基準違反事項이 96件이고 장난감違反事項이 10件으로 報告하고 있다.

不適合食品 등으로 判定된 製品에 대한 處理內容을 보면 표 5에서 보는 바와 같이 1987년의 경우 總 46件中 13件이 廢棄處分되고 12件이 返送措置되었으며 5件이 用途를 轉用하는 條件으로 處理되었고 16件은 아직 未解決되었거나 其他의 方法으로 處理되었다.

표 3. 檢疫所別 輸入食品 등 檢査(適·否)實績.

년	구분 검역소	합 계			서류검사			관능검사			이화학검사		
		계	적합	부적	계	적합	부적	계	적합	부적	계	적합	부적
85	서울	1,497	1,494	3	376	375	1	890	890	.	231	229	2
	부산	8,994	8,965	29	2,834	2,834	.	3,853	3,850	3	2,307	2,281	26
	인천	1,467	1,466	1	694	694	.	529	529	.	244	243	1
	기타	494	494	.	240	240	.	233	233	.	21	21	.
	소계	12,452 (100%)	12,419	33	4,144 (33.3)	4,143	1	5,505 (44.2)	5,502	3	2,803 (22.5)	2,774	29
86	서울	1,832	1,832	.	552	552	.	929	929	.	351	351	.
	부산	19,433	19,403	30	7,361	7,361	.	4,507	4,498	9	7,565	7,544	21
	인천	1,412	1,410	2	617	617	.	543	543	.	252	250	2
	기타	399	399	.	182	182	.	200	200	.	17	17	.
	소계	23,076 (100%)	23,044	32	8,712 (37.7)	8,712	.	6,179 (26.8)	6,170	9	8,185 (35.5)	8,162	23
87	서울	2,620	2,618	2	715	715	.	1,433	1,433	.	472	470	2
	부산	24,193	24,151	42	7,506	7,506	.	8,279	8,262	17	8,408	8,383	25
	인천	1,706	1,704	2	615	615	.	790	790	.	301	299	2
	기타	670	670	.	351	351	.	286	286	.	33	33	.
	소계	29,189 (100%)	29,143	46	9,187 (31.5)	9,187	.	10,788 (37)	10,771	17	9,214 (31.5)	9,185	29

표 4. 年度別 不適合 內容.

년도 검사항목 부적유형	'85				'86				'87			
	계	書類	官能	理化學的	계	書類	官能	理化學的	計	書類	官能	理化學的
計	33	1	3	29	32	-	9	23	46	-	17	29
• 許容外添加物等	10	1	-	9	4	-	-	4	7	-	-	7
• 含量 및 色価	6	-	-	6	6	-	-	6	6	-	-	6
• 大腸菌群	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	1
• 純度시험	-	-	-	-	8	-	-	8	1	-	-	1
• 固形量(부족)	3	-	-	3	3	-	-	3	4	-	-	4
• 부패변질(관능검사)	3	-	3	-	9	-	9	-	17	-	17	-
• 기타(성상, 진공도, 수분, 회분, 조지방, 강열잔유물)	11	-	-	11	1	-	-	1	10	-	-	10

* (서울·부산·인천검역소)

표 5. 年度別 不適合件數에 對한 措置(處理)內容.

년도별	부적건수	폐기처분	반송	용도전용	기 타 (보관중)
'85	33	7	14	4	8
'86	32	15	13	3	1
'87	46	13	12	5	16

輸出國別 違反件數를 보면 표 6에서 보는 바와 같이 美國이 제일 많고 그 다음이 英國·日本 順이다.

參考로 1987年度 日本에서 處理된 內容을 보면 우리나라에서 輸入되어 申告된 總 89,223件中 41件(0.05%)이 不適合判定을 받았으며 그 違反內容은 食品添加物 등 規格基準違反事項이 19件(46.3%), 許容外 化學的 合成品 使用이 9件(21.9%), 腐敗·變質 등 販賣禁止食品 등에 해당하는 것이 8件, 그리고 器具·容器·包裝 등의 規格基準違反이 6件으로 나타나고 있다.

IV. 輸入食品管理의 問題點 및 改善對策

1. 輸入食品의 特殊性

輸入食品의 衛生問題를 다룰 때 輸入食品이 國內食品과 比較하여 어떻게 다른가를 充分히 理解하는 것이 매우 重要하다.

가. 輸入食品의 生産狀況

표 6. 輸出國別 不適合件數.

수출국	부적건수				비고
	계	'85	'86	'87	
계	111	33	32	46	
아시안	일본	10	5	1	4
	홍콩	4	2	.	2
	대만	9	3	1	5
	태국	2	.	1	1
아말레이시아	터키	3	.	1	2
	중공	1	.	.	1
유럽	영국	11	3	7	1
	스웨덴	1	1	.	.
	덴마크	3	1	.	2
	프랑스	1	1	.	.
	서독	4	4	.	.
	이탈리아	1	.	1	.
	스위스	1	.	.	1
	필란드	1	.	.	1
	홀랜드	1	1	.	.
	벨지움	1	.	1	.
아메리카	미국	16	6	3	7
	캐나다	1	.	.	1
오세아니아	호주	2	.	1	1
기타	37	6	14	17	

國內食品의 境遇는 必要하다고 認定되면 行政監視體系를 통해서 그 食品의 生産課程을 監督하거나 그 實態를 쉽게 把握할 수 있으나 輸入食品의 境遇에는 製造·加工의 實態, 保管狀態 등이 不分明한 것이 많고 韓國에서는 아무 일이 없는 各種 農産物에 自然毒性物質인 靑酸化合物이 含有되었거나 aflatoxin과 같은 곰팡이毒(Mycotoxin)이 汚染되어 있을 수도 있고, 생선의 경우 產地의 地域의 特性으로 因하여 有毒物質이 自然的으로 含有되어 있거나 重金屬 등이 汚染되어 있을 수도 있다.

이러한 경우에 人體의 健康을 害할 憂慮가 있다고 判斷되면 輸入을 禁止할 수 있겠으나 어느 程度가 人體에 有害한지의 客觀的 判斷基準이 未設定된 境遇에는 輸入業者와 다툼의 소지가 있기 때문에 이들의 輸入을 防止하기 爲하여는 地域別로 有毒物質의 汚染實態를 把握할 수 있는 國際的인 monitoring 體制를 갖추고 各種 食品中 有害物質(自然毒)의 許容基準이나 殘留農藥許容基準, 水産物中 重金屬許容基準 등을 判定하고 試驗方法을 確立하여 客觀的으로 判斷할 수 있는 根據를 마련하여야 할 것이다.

나. 國家間 規格基準의 相異

Codex에서는 各種 食品 등에 對한 規格·基準을 定하여 會員國으로 하여금 이를 따르도록 하고 있으나 定하여진 規格·基準이 各國의 形便에 맞지 않는 部分이 있고 모든 食品에 對하여 다 定하여진 것이 아니기 때문에 各國은 그 나라의 事情에 따라 規格·基準을 定하고 있어 우리나라의 規格·基準과 合致하지 않는 例가 많다. 그러기 때문에 이것이 輸入食品 檢査時 違反件數의 大宗을 이루고 있다. 이러한 問題點을 解決하기 爲해서는 輸入者로 하여금 相對國의 關聯法令이나 規制內容과 우리나라와의 差異點을 事前에 把握하도록 指導하고 輸出入相談所를 食品工業協會 등에 附設하여 輸出入食品 關聯情報를 國內外的으로 蒐集·分析하여 輸出入食品 管理에 差跌이 없도록 啓導케 할 必要가 있을 것으로 본다.

다. 輸入時의 問題點

輸入食品은 遠距離에서 船舶이나 航空機 등으로 輸送되기 때문에 輸送途中 船窓이나 機關室의 熱을 받아 變敗한다던지 重油 등의 汚染, 海水의 浸

水, 冷凍機 故障 등으로 溫度管理 不良狀態 등이 招來될 수 있어서 前述한 바와 같이 우리나라나 日本 共히 이로 因한 違反件數가 各各 두번째로 높은 位置를 點하고 있다. 따라서 이들로 因한 衛生上 危害의 防止를 期하기 爲하여는 管能檢査를 철저히 하되 必要한 境遇에는 더욱 精密한 理化學的 檢査나 細菌學的 檢査를 實施한다.

라. 非正常輸入品の 國內流通

國內 流通課程에서 正常的으로 輸入된 食品과 非正常的으로 流出된 食品과의 區別이 어렵다. 특히 속칭 健康食品이라고 하는 것은 正常的인 輸入이 거의 되지 않고 있음에도 不拘하고 市中 健康食品코너에는 多樣한 種類의 外製가 陳列, 販賣되고 있는 實情이다. 뿐만아니라 가까운 狀來에 모든 物品이 完全 開放될 것으로 展望되어 健康食品이라 해서 언제까지나 묶여 있을 수는 없을 것으로 判斷된다. 따라서 輸入食品中 不合格 判定된 製品에 對한 事後處理를 철저히 監視하고 流通食品에 對한 表示事項 등 流通監視 活動을 補強하는 한편, 健康食品에 對한 規格·基準 設定을 擴大하는 등 制度的 裝置를 하여 긍정적인 方向에서 國際交易에 임할 姿勢를 갖추어야 할 것이다.

2. 輸入食品 등 管理人力 補強

輸入食品 등 管理人力은 中央에 擔當者 1名, 各 檢疫所에 1~2名만이 配置되어 있기 때문에 每日 每日의 日常業務處理에 급급하여 自己業務를 보다 效率的으로 發展시키기 爲한 研究나 自己業務分析을 거의 하지 못하고 있는 實情이므로 中央이나 檢疫所에 共히 專門人力의 補強이 要求된다.

특히 우리나라의 輸入食品申告業務의 80% 以上을 處理하고 있는 釜山檢疫所 등에는 輸入食品課 등의 早速한 設置가 必要하다 하겠다.

3. 輸入食品 檢査機關 擴大運營

서울, 釜山 등 輸入食品 取扱量이 많은 檢疫所에 어느 檢査室의 人力과 主要裝備를 補強하여 自体에서 檢査토록 하므로써 檢査에 所要되는 時間을 短縮시키므로써 輸入業者의 經濟的 損失을 防止하고 民願業務의 改善에도 기여한다.

또한 앞으로 多樣한 種類의 食品이 輸入되다 보면 보다 專門的인 檢査가 要求될 것에 對備, 輸入食品檢査機關의 指定을 擴大하며 運營할 必要가 있을 것으로 본다.

4. 輸入食品 등 情報管理 強化

輸入食品에 關聯한 申告內容이나 檢査結果 등에 對한 統計·分析處理業務는 무엇보다도 重要한 業務임에도 不拘하고 지금까지는 輸入食品에 對한 情報管理가 매우 소홀한 實情이다. 特히 輸入食品에 對한 檢査·違反內容 등의 情報는 檢査機關에서 檢査의 合理化, 効率的인 輸入食品監視를 爲한 基礎資料가 될 뿐만 아니라 食品輸入의 實態把握을 爲하여 參考資料로서 各 方面으로 利用할 수 있다.

따라서 輸入食品에 對한 各種 情報를 多樣하게 把握할 수 있도록 電算處理를 爲한 software를 啓發하여 管理함이 바람직하다.

參考로 日本의 境遇는 1978年度에 OCR 부표를 開發하였는데 各種 輸入食品을 大分類, 中分類, 小分類 項目 등으로 Code를 부치고 또한 輸入業者, 輸出國, 輸入港 등 必要한 情報事項을 全部 Code化하여 處理하고 있으며 1986年 5月에는 情報의 온라인化 計劃을 樹立, 同年 12월에 on-line programe을 完了하였고 '87, '88 兩年間 厚生省 生活衛生局과 各 檢査所(20個所)에 단말기를 設置토록 計劃하여 우선 '87年度에 10個所の 檢査所에 設置를 完了하여 '88年 1月 1일부터 이들을 活用토록 하고 있다.

V. 結 論

日本의 境遇, 日本人의 食生活에 所要되는 食品의 40% 以上이 輸入食品에 依存하고 있다고 한다. 머지않은 將來에 우리의 食卓에도 輸入食品이 빠질 수 없는 狀況에 이를 것이다.

이와같이 우리의 食生活에서 莫重한 比重을 차지하는 輸入食品의 衛生管理에 있어 穢점은 없었는가? 문제點은 무엇이며 그 問題를 改善할 方案은 무엇인가를 摸索하기 爲하여 關聯法令과 管理 및 檢査現況을 檢討해 보았다.

그러나 限定된 紙面, 資料의 不足 등으로 多角的으로 分析, 研究되지 못한 點 甚히 아쉬움을 남긴다.

그러나 앞으로 同 業務擔當者나 뜻있는 분이 보다 完全한 輸入食品管理를 爲하여 不足하나마 參考資料로 活用하고 不足한 內容은 繼續 補完해 나아갈 것을 期待하면서 다음과 같이 建議事項을 要約해 본다.

- ① 檢査業務의 科學化를 爲하여 各種 有毒·有害物質 등의 許容基準 및 試驗方法의 擴大 設定 運營
- ② 輸入食品의 事前·事後監視의 補強을 爲한 專門人力의 增員 및 檢査機關의 擴大 指定 運營
- ③ 輸出入食品 關聯 情報 및 統計業務의 効率的인 管理를 爲한 電算 system의 啓發 運營
- ④ 輸出入業務의 圓滑한 管理와 輸出入業者의 便宜를 圖謀하기 爲한 輸出入相談所 設置 運營

參考文獻

1. 保健社會部: 食品衛生法(1988).
2. 保健社會部: 食品公典(1988)
3. 韓國食品工業協會: 食品工業(1987. 5月號).
4. 韓國食品工業協會(食品研究所): 加工食品의 輸出促進을 爲한 研究(1987. 12).
5. 韓國食品工業協會(食品研究所): 食品規格調查 및 整備에 關한 研究(1986. 12).
6. 國立保健院: 檢査要員過程(1984).
7. 日本厚生省: 輸入食品監視統計(1987).
8. 日本厚生省: 食品衛生法(1988).
9. 日本厚生省: 檢査所業務年報(1987).
10. 日本食品衛生協會: 食品輸入의 實務(1983. 10).
11. 日本食品衛生學會: 食品 등 輸入届書付票의 記入要領(1983).
12. 韓國貿易協會: 輸入統計(1988. 4).
13. 韓國貿易協會: 貿易動向(1988. 4).
14. Codex: Code of Ethics for International Trade in Food(1978).
15. 美國 FDA: Code of Federal Regulation.