

## 특 집 ①

## 식품제조 및 위생에 관한 EC의 규격 기준 요약

이 철

(고려대학교 식품공학과 교수)

유럽의 정치적 통일에 앞서서 진행되는 경제적 통일은 식품가공 및 유통분야에도 지대한 영향을 미치고 있다. 특히, 각국의 서로 다른 식품규격 기준은 로마협정의 기초위에 단일화되어가고 있으며, 이는 유럽과 통상하는 국내 식품업체에도 상당한 영향을 미칠 것으로 예견되고 있다. 따라서 본고에서는 현재 Comite Europeen de Normalisation(CEN)의 식품위생규격의 문제에 관한 하랄드 콜브 박사(Prof. Dr. -Ing. Harald Kolb, Bundesgesundheitsamt, Inst. f. Veterinarmedizin Fachgebiet Lebensmitteltechnologie, 1000 Berlin 33, Germany)의 자료<sup>1)</sup>를 토대로, 92년도 현재 유럽 EC의 식품위생영역의 규격기준에 관한 요강을 살펴보고자한다.

1900년도 초기의 급속한 산업화는 일치된 기술적표기의 필요성을 야기시켰으며, 따라서 독일과 같은 국가에서는 1917년도에 소위 Hindenburg-Program을 기초로하여 DIN(Deutsches Institut fuer Normung e. V.)의 규격기준이 확립되었다<sup>2)</sup>. 이 밖에 유럽 전역에 걸쳐 통일된 규격기준을 갖자는 운동도 활발히 전개되어왔다. 물론 정치적인 연립이나 통합의 사고가 저변에 있었지만, 1957년 3월 25일에 체결된 로마협정은 종래의 기술적 통상장해를 해체하고 지금까지 유럽의 통상거래의 단일화의 기초가 되어왔다.

그림 1에 유럽의 상거래 규격기준의 단일화 작업의 과정을 한눈에 볼 수 있다. 이 가운데 1988년 6월 15일에 조직된 최초의 Technical Committees는 CEN(Comite Europeen de Normalization)이라는 위원회로 발족되어, 식품가공업 및 유통분야를 위시하여 제반 제조업분야를 통괄하는 기구로 등장하고 있다. 한편, 전자기술분야는 CENELEC (Comite Europeen de Normalization Electrotechnique)의 기구에서 관장하고 있다. CEN / CENELEC의 구성원은 ISO(International Organization for Standard)와 IEC(International Electrotechnical Commission)의 회원으로 구성된 점이 특이하다. 그리고, 두 기구가 모두 벨기에 브루셀의 한 건물에 들어있어, 규격기준의 심사를 효율적으로 보고있다.

한편, 식품위생영역의 많은 실제적인 문제가 법과 규정만으로 해결될 수 없다는 인식아래 1985년도 9월 20일 독일정부지원하에 새로운 식품위생 위원회가 DIN에 발족되었다<sup>3)</sup>. 이 위원회에서는 식품제조의 위생적 완벽을 이루기위해서, 식품제조, 취급 및 유통에 유용되는 기계기구들에 대한 요구사항을 독일 보사부와 밀접한 관계를 갖고서, 식품원료의 위생과 가공기계의 위생적 대책 그리고 유통 및 소비단계에서의 안전(safety)을 강조하였다.

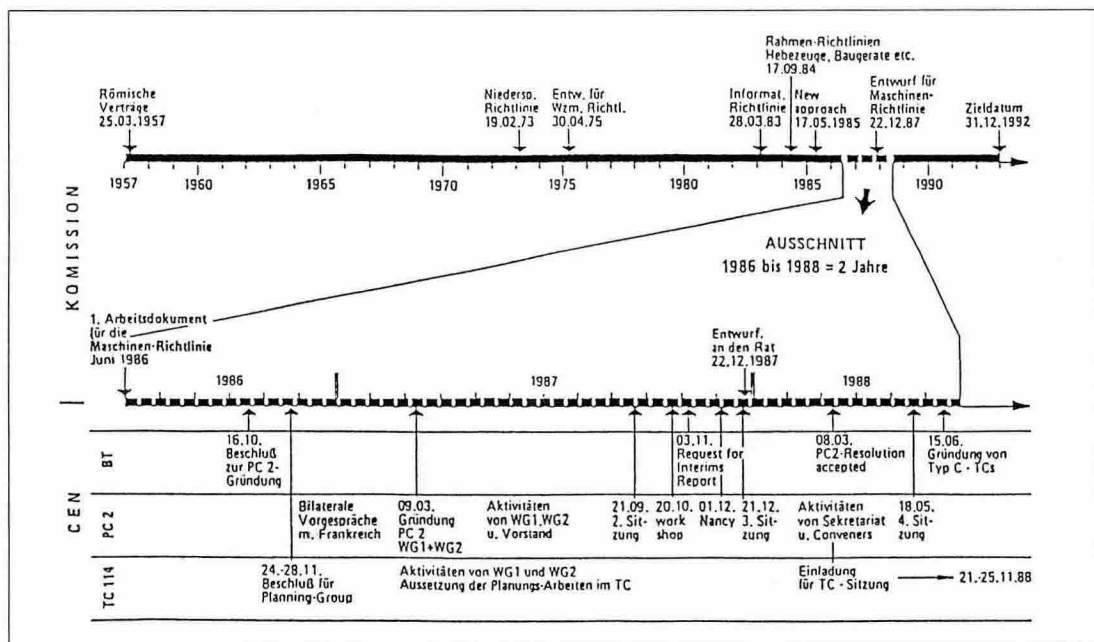


그림 1. EC의 통상장애해체 년대표

이러한 결과로서 식품원료의 생산과 가공의 제 단계를 위생적인 면에서 관리 감독하는 \*CMA와 같은 조직이 편성되어 독일연방의 가공식품을 새로운 법규로 통괄하기 시작하였다.

이러한 생각은 그후 유럽공동체 계획에서 성숙되었다. 물론 EC계획에서 약간의 다른 의도가 있었지만, 1987년 4월 8일의 “기술적 조화와 규격”<sup>4)</sup>이라는 유럽의회의 결정에 따라 각 나라의 각기 다른 규격기준은 하나의 유럽 규격기준으로 개조하도록 되었다. 이 회의에서 무엇보다도 전술한 CEN과 CENELEC(Comite Europeen de Normalization Electrotechnique)의 활동을 강화하고 식품위생 위원회의 참여가 적극적으로 권장되었다.

1989년 6월 14일의 기계에 대한 회원국의 법규를 균등하게 하는 회의의 원칙에 따라 EC의 기초안 100조에 의거 생산관리자와 가축의 안전과 건강을 보장하는 방향으로 보장되었다. 그리고, 1조 2항

에서 특히 식품가공기계와 같은 특수한 기계에 대한 근본적인 안전 및 건강에 관한 요구사항을 부가시켰다(이전에는 가축은 대상이 되지 않았다).

그림 2에는 EC마크가 소개되고 있는데 이 마적

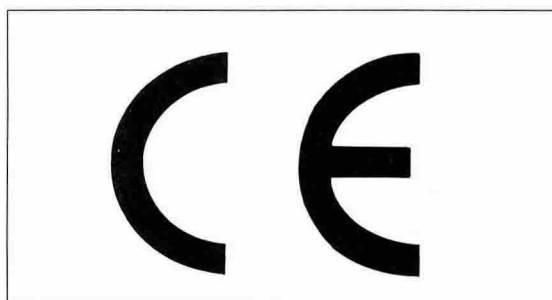


그림 2. CEN의 마크

크는 EC의 식품위생법규를 충족시키는 경우에 한해서 사용한다. 만일 이 규격기준을 충족시키지 못하면 (혹은 CE마크를 얻지 못하면), EC회원국에 유통시키기가 대단히 어렵게 된다. 왜냐하면, 생산자는 CEN의 규격기준에 벗어난 가공기계의

\* CMA : Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft.

적합성을 입증하여야 하기 때문이다. 하지만, Reihlen<sup>5)</sup>에 의하면 CE마크는 “Made in Europe”을 뜻하는 것이 아니고 비회원국이라도 CE마크를 획득하면 EC규격에 의한 기계로서 똑같은 대우를 받는다. 예를 들면, 한국에서 제조되거나 생산된 가공기계나 가공식품이라도 CE마크가 부착되어 있으면 EC회원국의 제품과 동일한 대우와 평가를 갖게 된다는 것이다.

1988년 11월 29일 CEN/TC 153 “Agri Food-stuffs Machinery”의 구성회의에서는 본위원회에 명칭을 Food processing machinery, safety and hygiene specification으로 수정하였다. 규격기준의 세부조항을 보면,

- WG 1 : Bakery machine
- WG 2 : Meat processing machine
- WG 3 : Cutting machine
- WG 4 : Machine for large scale kitchen
- WG 5 : Machine for fats and oils
- WG 6 : Vending machine
- WG 7 : Dough mixer and other apparatus
- WG 8 : Cold storage apparatus for raw milk

그리고, 유럽공동체에서 관리하는 규격기준을 예시하면 다음과 같다.

#### Structure of a European Safety Standard

1. Forword
2. Introduction
3. Scope
  - 3-1. Field of application
4. References
5. Definitions - Terminology
6. List of hazards dealt with
7. Safety requirements/measure
8. Verification of the safety requirements/measures
  - 8-1. Test methods
  - 8-2. Calculation methods
  - 8-3. Other test methods
9. Information for use
  - 9-1. Instruction handbook

#### 9-2. Minimum marking

#### 10. Annexes

#### 10-1. Normative

#### 10-2. Informative

CE마크의 근본취지는 식품이나 기타 제조업의 생산관리자나 소비자의 기술적이고 위생적인 안전(safety)을 도모한다는 것이기 때문에, CEN/TC 153에 의하면 CEN의 기본적 요구사항외에 다음과 같은 기능을 추가로 충족시키는 것을 원칙으로 하고있다.

1. Technical-commercial aspects
  - uniform and Europe-wide production
  - more regulation safety during processing and production
  - no technical obstacles
  - high series of parts
2. Advantages for food inspection
  - more regulation safety for purchase and inspection
  - simplified determination of machine-hygiene
  - more time for determination of processing-hygiene
  - Europe-wide uniformity of regulation

#### 참 고 문 헌

1. H. Kolb, Grundzuge der Normung auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene in Europa. Personal discussion, 1992
2. N. N. , Was Sie schon immer uber DIN wissen wollten Informationsbroschüre des DIN, Berlin 1989
3. Dey, W., Neue Aktivitäten des CEN auf dem Gebiet “Mashinensicherheit” DIN-Mitt. 67(1988) 10, 405
4. Entschliessung des Europäischen Parlaments vom 8. April 1987, über die technische Harmonisierung und Normung in der Europai-

schen Gemeinschaft, DIN-Mitt. 66(1987) 7,  
338-339

Normung, Zertifizierung und die USA DIN-  
Mitt. 69(1990) Nr. 7, 333-336

5. Reihlen, H. und S. Downe, Europäische

