



탐방

한국식품연구소

인원보강 잔류용제 시험업무 비중 늘려

잔류용제 시험건수 하루 30여건, 급증 예상

85년 부설연구소로 설립

그간 식품자체에만 머물러 있었던 관심이 식품포장재까지 이어져 이제는 식품의 역할을 최대한 높이기 위해 식품포장재의 중요성이 부각되고 있다.

최근 식품포장재에 톨루엔이라는 인체에 유해한 물질이 포함되어 있다는 여론으로 업계가 어려움을 겪었고 이에 정부, 식품업체, 포장업체가 각고의 노력을 기해 인체에 해를 미치지 않고 식품의 가치를 높일 수 있는 적정 시험규격이 선정되기도 했으며 소비자의 요구

에 적극 부응하기 위한 연구개발을 서두르고 있다.

114개의 식품업체들로 구성된 한국식품공업협회(회장 천명기)는 식품산업의 발전과 식품위생상의 향상을 도모하고 식품제조업체 상호간 이익과 국민보건에 기여하기 위해 설립되었으며 부설인 한국식품연구소는 민간단체로서는 처음으로 식품위생법에 의하여 보건복지부장관으로부터 식품위생검사기관으로 지정받아 일반의뢰검사를 비롯하여 각종 검사업무를 수행하고 있다.



▲ 서초구 방배동 식품공업협회회관 전경(왼쪽건물)

또한 식품위생 검사기관으로 지정된데 이어 91년에는 위생용품 검사기관, 음용수 수질검사 기관으로 지정되기도 했다.

협회에는 연구소 외에 관리부, 업무부, 교육홍보부로 구성되어 연구소를 다양하게 지원하고 있는데 관리부는 사업계획 및 원자재 공동구매, 공급알선에 관한 사항, 회원가입 및 회원관리에 관한 사항 등 행정적인 업무를 수행하고 있다.

업무부는 사업계획수립에 관한 사항, 대정부 건의사항, 분과위원회 운영에 관한 사항, 국내의 전시회에 관한 사항, 식품관련 세미나에 관한 사항 등의 업무를 수행하고 있으며 교육홍보부는 각종 홍보에 관한 사항 등을 수행하고 있다.

잔류용제 검사업무 실시

86년 서초구 방배동에 협회 자체 회관을 설립한 식품연구소는 전무이사인 연구소장과 14명의 인력이 시험검사 업무를 수행하고 있으며 지난 5월초부터는 톨루엔잔류용제 검사업무를 시작하여 현재 하루 30여건 정도의 실적을 보이고 있다.

또한 국내 식품 및 수입식품의 의뢰검사, 식품 및 식품첨가물 검사, 기구 및 용기포장검사,

[표 1] 협회 및 연구소인력현황

구분	부서	정원	현재원	비고
계		34	34	
협회 (30명)	회장	1	1	연구소장 겸직
	전무이사	1	1	
	관리부	6	6	
	업무부	6	6	
	교육홍보부	6	6	
연구소 (14명)	소장 식품검사부	14	(1) 14	

음용수 수질검사, 자가 규격기준 검토에 관한 사항, 식품의 안전성 및 품질향상을 위한 연구, 식품산업의 기술개발에 관한 연구, 식품제조업체의 연구용역 사업 등을 수행하고 있다.

잔류용제 6mg/m², 톨루엔 3mg/m²

연구소를 실질적으로 이끌어가고 있는 이희덕 과장은 “톨루엔 잔류용제 검사업무가 급증하리라 봅니다. 저희 말고도 생활용품시험연구원에서도 이 부분에 대한 검사를 실시하고 있는데 각 기관별 수수료가 일정치 않아 약간의 혼란이 발생하기도 했다”고 밝혔다.

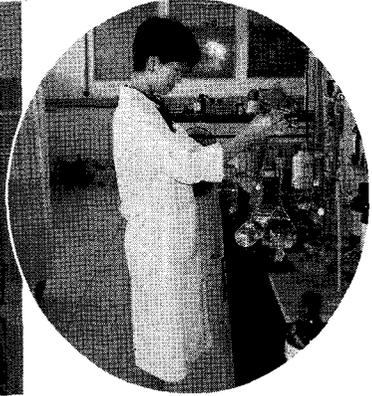
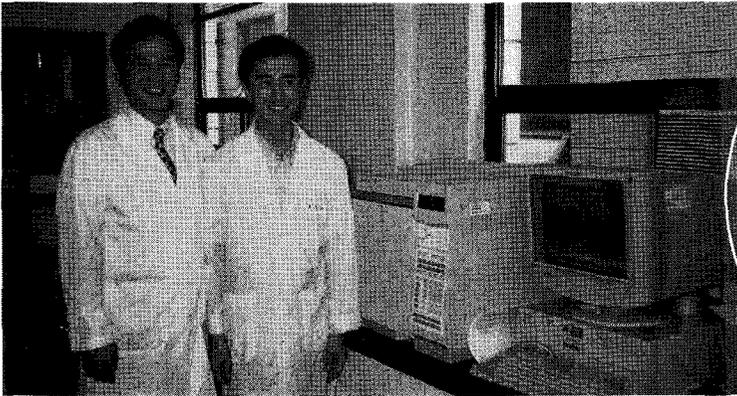
현재 국내에서 적용되고 있는 식품포장재의 잔류용제 잔류규격은 과자류와 라면업계에 서 지난 95년 4월부터 총 잔류용제 10mg/m², 톨루엔 5mg/

[표 2] 주요장비 현황

Gas Chromatograph 6대
HPLC 2대
FT-IR 1대
ICP 1대
A.A.S 1대
Mercury Analyzer 1대
UV-Vis Spectrophotometer 1대
등 60여종

m²로 규격기준이 설정되어 있다. 또한 96년 1월1일부터 96년 12월31일까지는 총 잔류용제 6mg/m²이하, 톨루엔 3mg/m²이하, 97년 1월1일부터는 총 잔류용제 6mg/m²이하, 톨루엔 2mg/m²이하로 하고 관련산업의 시설교체에 따른 기간을 감안하여 96년 6월1일부터 실시되고 있다. 이에 연구소는 급증하게 될 잔류용제 시험업무를 위해 인력보강을 서두르고 있다.

올해 협회의 1년예산은 16억



▲ 연구소 이희덕 과장(왼쪽)과 포장시험업무를 담당하고 있는 연구원
▶ 한국식품연구소는 잔류농약에 대한 의뢰 건수가 늘어남에 따라 시험업무의 비중을 적극 늘릴 계획이다.

[표 3] 식품연구소가 실시하고 있는 시험항목 및 수수료

분류	시험항목	수수료(원)
식품	수분, 회분, 조지방, 조단백질, 당도, 산가, 요오드가, 과산화물가, 검화가, 수용성 질소, 산도, 알칼리도, 이물시험, 첨가물	8,600
첨가물	확입시험(1항목당)	8,600
	순도시험(1항목당)	8,600
	수분시험(칼렛사법)	18,000
기구 및 용기포장	1항목당 납, 비소, 카드뮴, 안티몬, 아연, 중금속(기기분석항에 준함)	28,000
미생물	대장균	13,600
	일반세균	13,200
	유산균	13,600
기기분석	1)G.C기본료	35,000
	정량분석(1성분당)	10,000
	2)HPLC기본료	60,000
	정량분석(1성분당)	28,000
	3)AA기본료	35,000
	정량분석(1성분당)	12,000
	4)자의/가시분광광도계 기본료	35,000
	정량분석(1성분당)	12,000
5)ICP기본료	60,000	
정량분석(1성분당)	28,000	
기 타	섬유소(식이섬유, 조섬유)봉쇄시험, 타르색소, 표면장력, 색도, 아미노산성질소	35,000

이며 자체적으로 수입이 모두 조달되어 경영상의 큰 문제는 없다.

앞으로도 식품산업의 건전한 발전과 국민의 보건향상을 위한 연구 및 시험 검사업무를 충

실히 수행하기 위해 다방면으로의 노력을 기하고 있다.

서초동 협회 회관내 연구소를 방문했을때 부산하게 움직이는 연구원들의 모습이 기존 연구소에서의 느낌과 달랐다. 식품연구소가 자랑하는 최신기기들 앞에서 열심히 일에 몰두하고 있는 모습을 보며 흐뭇함과 한편으로 포장관련 업무를 하고 있는 직원이 1명이라는 말에 안타까움 마음이 들었다.

협회 부설연구소라는 특성상 기본적인 시험업무외에도 회원 업체들에게 도움이 될수 있는 업무를 병행해 나가야하므로 앞으로는 인원보강과 함께 연구개발에도 노력을 기울이게 될 것이다. ☐

이선하 기자