

# 식품안전 확보를 위한 국내외 위생관리 정책 및 제도 현황 분석

## Trend Analysis of Policies and Managemental Systems for Food Safety

하 상 도\*  
Sang-Do Ha

중앙대학교 식품공학부  
School of Food Science and Technology, Chung-Ang University

### 1. 서론

“식품안전성(food safety)”은 결과이자 목표인데 반해 “식품위생(food hygiene)”은 안전성을 달성하기 위한 수단이다. WHO(세계보건기구)의 정의인 “식품위생(food hygiene)이란 식품원료의 재배·생산·제조로부터 유통과정을 거쳐 최종적으로 사람에게 섭취되기까지의 모든 단계에 걸친 식품의 안전성(safety), 건전성(soundness), 완전성(wholesomeness)을 확보하기 위한 수단”이라는 정의에 따르면 그렇다. 과거에는 라면유지사건, 불량만두사건, 생쥐머리새우깡사건 등의 “건전성”과 중국산 인조계란과 같은 “완전성” 관련 문제가 크게 이슈화되었으나, 현대에 접어들면서 “안전성” 쪽으로 점차 초점이 맞춰지고 있는 추세다.

식품위생의 역사는 주로 법과 규제로 시작된다. 식품을 자급자족할 때는 위생문제가 크게 고려되지 않는데, 식품이 “상품”이 되어 상거래 되면서부터 양과 질을 속이고, 불건전하고, 불완전하고, 나쁘게 변질되어 인체에 해를 끼치는 문제가 발생함에 따라 법과 규제

가 시작되었다. 식품법은 고대부터 존재하였는데, 중세 유럽과 중국 등 식품 교역이 활발했던 곳에서는 어김없이 불량기름, 불량향료, 석회암 혼입 밀가루, 무게조작 등 식품 상행위 관련 부정행위가 빈발하여 관련 법령이 제정되고 규제가 시행되었다. 영어로 쓰인 최초의 식품법규는 1202년 John 왕이 공포한 불량빵 금지법이며, 1266년 “무게부족과 상한고기 금지법”이 있었다. 미국의 경우 1780년 메사추세츠주에서 병들거나 부패한 제품판매에 벌칙을 부과한 것을 시작으로 각 주별로 식품 종류별로 산발적이던 200여종의 식품위생 관련 법령이 1906년 “FD&C Act(미연방 식품·의약품·화장품법)” 도입으로 체계화되었다. 독일은 1879년 “식품 및 용기에 관한 법규”가 있었으며, 1927년에 접어들어 현재의 체계화된 법으로 정비되었다.

우리나라는 고려시대에 와서야 식의(食醫)가 제도화됨으로써 식품위생행정의 시초가 되었으며, 갑오경장 이후 일본의 영향으로 식품위생행정이 법제화되기 시작하였으며, 총독부 통치시대에 이르러 식품위생 관리가 강화되었다. 1945년 해방 이후 미 군정시대에 접

\*Corresponding author: Sang-Do Ha  
School of Food Science and Technology, Chung-Ang University  
72-1 Nae-ri, Daeduk-myun, Ansong, Gyunggido 456-756, Korea  
Tel: +82-31-670-4831  
Fax: +82-31-675-4853  
email: sangdoha@cau.ac.kr

어 들면서 경찰에 의한 단속위주의 위생행정에 중지부를 찍으며, 도축·가공업무가 과학화되기 시작하였다. 그러나 1947년 6월 정부이양 후 식품행정이 위축되다가 1962년 1월 20일 법률 제1007호 식품위생법이 공포됨에 따라 식품위생행정이 체계적으로 정비되게 되었다. 1998년 2월 식품의약품안전청이 설립되고 2003년 8월 “건강기능식품에 관한 법률”이 제정되었으며, 2010년에는 농림수산물식품부가 설치됨으로써 우리나라 식품안전 업무는 식약청과 농식품부에서 관리하는 미국식 형태로 안정기에 접어들고 있다고 볼 수 있겠다. 그 간 식품안전처 설립, 식품위생행정의 일원화 등 등이 최선의 해법으로 제시되며 이에 대한 많은 논의가 있었으나 결국 행정체계는 일원화되지 않았다.

본 고에서는 주요 선진국과 우리나라의 식품안전 확보를 위한 위생관리 정책과 제도 현황을 조사, 분석하였다.

## II. 식품안전 관련 환경 분석과 전망

현재 농·축·수산물의 증산을 위한 농약·항생물질 등 인체 위해가능물질의 의도적 사용이 지속적으로 늘어나고 있다. 산업의 발달에 따른 중금속·다이옥신·PCBs 등 산업 오염물질로 인한 토양 및 수질 오염으로 농·축·수산물의 오염 기회 또한 증대되고 있다. 게다가 유전자재조합식품(GMO) 등 신소재 식품, 식경험이 적은 기능성분 및 대량생산·유통을 위한 식품첨가물의 사용이 늘어나고 제조업소의 영세성에 따른 교육 투자 부족으로 영업 및 종사자의 식품위생·안전의식이 미흡한 실정이다.

집단식중독, 불량만두, 불량김치 등 부정·불량식품 생산·유통 및 다이옥신, 잔류농약 등 인체위해물질의 지속적인 검출로 식품안전에 대한 소비자 불안심리가 팽배해 있다. 경제 및 생활수준 향상으로 소비자의 식품안전 욕구가 지속적으로 증대되고 있으며, 신소재 식품의 생산, 신종 유해물질의 검출에 따른 신규 업무, 소비자 안전욕구 충족을 위한 부가 업무 수행, 지속적 규제완화에 따른 사후관리 업무영역 및 수입식품 증가에 따른 식품안전관리 영역이 지속적으로 확대되는 추세에 있다. 또한 정부 부처 간 협력 결여 및 부처 이

기주의로 정부 업무수행의 효율성이 저하되고 있다.

향후를 전망해 보면, 식량의 증산을 위한 위해가능물질의 사용 및 산업의 발달에 따른 환경오염 등으로 식품의 안전성 저해요인이 지속적으로 증가될 것이다. 유전자재조합식품(GMO) 등 신소재식품의 지속적인 연구·개발·유통으로 식품으로 인한 위해환경 노출 개연성이 증가될 것이다. 또한 WTO 출범에 따른 식품 수입량의 지속적 증대, 국가간 규제기준 조화 및 사후관리체계 전환에 따른 업무량 증가가 예상된다. 경제 및 생활수준의 향상으로 소비자는 「절대적 안전식품」을 요구하고, 식품안전에 대한 국가책임이 강조되며, 정보전달매체의 발달에 따라 식품안전 문제 논란이 지속될 것이다.

## III. 식품위생 관리 행정

일반적으로 식품위생행정은 국가가 식품 등에 대한 안전성, 건전성, 완전성을 확보하기 위해 제반 법령에 따른 행정조직을 통하여 적극적이고 총체적으로 정책을 개발하고 이를 집행·관리하는 것을 말한다.

### I. 주요 선진국

미국, 유럽연합 국가를 비롯한 세계의 주요 국가는 식품안전관리를 국가정책의 최우선으로 선정하여 담당 부서의 예산과 조직을 확충·정비하고 있다. 이는 1990년대 후반부터 병원성대장균 O-157을 비롯한 신종 식중독균에 의한 식중독의 대량발생과 유럽의 광우병, 다이옥신사건 등 식품유해물질에 대한 소비자의 심각한 우려와 함께 유전자재조합식품의 안전과 알권리에 대한 소비자의 요구가 강력히 대두되고 있기 때문이다. 이렇듯 식품안전이 위협받는 배경에는 새로운 식중독세균 출현, 식품공급시스템의 대규모화, 복합화 및 세계 규모화, 식품소비형태의 외식화 및 다양화, 세계인구의 증가, 인구고령화 등에 따른 질병에 대한 저항력이 약한 소비자층 증가, 도시 인구 집중, 환경오염 등이 작용하고 있기 때문이다.

선진국 중 오스트레일리아, 뉴질랜드, 덴마크 및 캐나다의 조직개혁은 복수의 기관으로 나뉘어져 실시되

있던 식품위생업무를 하나로 통합하고 업무의 효율화·원활화를 도모함으로써 식품위생의 향상과 함께 식품수출경쟁력을 강화하여 무역산업을 진흥하고 있다. 이에 비해 영국, 아일랜드 및 미국의 대응은 오히려 국내의 식품위생 문제를 심각하게 여겨 그 개선을 도모할 수 있는 다양한 조직개혁을 하고 있다. 그 배경에는 거듭되는 식중독 발생, 식품위생 사고, 대규모 식품회수사건으로 인한 소비자의 식품에 대한 불안감의 고조와 함께 식품행정에 대해 불만족한 사회적 배경이 큰 원인이라고 생각된다. 아일랜드와 영국은 지금까지의 식품위생행정시스템으로는 현대의 식품안전 문제에 대처할 수 없다고 판단하여 소비자보호를 목적으로 식품안전관리를 위한 단일 정부기관 설립을 결단하였다. 미국, EU도 지도자 스스로가 Initiative를 취하여 각자 진행할 수 있는 행정적 도구를 구축하였다.

## 2. 우리나라

현재의 식품안전 관련 법령 및 관리체계는 대부분 보건복지부(식품의약품안전청)가 식품위생법에 의해 관리하고 있지만 농산물과 수산물, 축산물 및 축산가공식품(육 함량 50% 이상, 유 함량 3% 이상)은 농식품부가 관장하고 있다. 이의 관리를 위하여 권역별로 국립농산물품질관리원, 국립수의과학검역원을 설치하고 있으며, 연구기능은 국립농업과학기술원에서 담당하고 있다. 수산물검사소를 권역별로 설치하고 있고, 연구기능은 국립수산물진흥원이 담당하고 있다. 지방정부에서는 위생 및 축수산 관련 부서에서 관할지역의 해당 식품을 관리하고 있다. 이 밖에 가공염 및 재제염을 제외한 소금은 식약청과 농식품부에서 염관리법으로 관리되고, 주류는 국세청의 주세법에서(최근 주류의 안전관리는 식약청으로 이관), 먹는물은 환경부의 먹는물관리법으로 관리되고 있다. 최근 세균성식중독 등 대량 식중독 발생이 우려되고 있는 학교급식의 위생관리는 교육부의 학교급식법에 따라 관리되고 있는 실정이다. 규제운영 실태의 경우 축산물, 수산물, 일 반가공식품 등과 같이 대상 분야에 따라 관련부처 및 관련법이 다르므로 규제의 분산이나 중복이 우려되는 실정이다. 이러한 다원화된 규제가 내용에 따라 중복

되거나 분산되어 있기 때문에 규제의 합리화 차원에서 조정될 필요가 있다.

“식품위생법”은 식품의 안전성 확보 및 품질 향상과 건전한 유통판매 도모를 목적으로 소관부처에 따른 관리 품목 이외의 모든 식품을 관리하고 있다. 제7조에 식품 367품목, 식품첨가물 595품목 및 기구·용기·포장 46품목에 대한 기준·규격을 설정하고 있다.

“건강기능식품에관한법률”은 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질향상과 건전한 유통판매 도모를 목적으로 건강기능식품에 대한 기능성평가, 기능성표시광고, 우수건강기능식품 제조기준 등을 담고 있다.

“축산물가공처리법”은 축산물의 위생적 관리 및 품질향상 도모를 목적으로 도축, 집유과정과 식육, 원유, 식육가공품, 유가공품, 알가공품 등 위생관리 규정 등을 담고 있다. 단, 정육점, 우유대리점, 축산물수입판매업 등은 농식품부에서 관장하고 기타 유통판매는 식약청에서 관장한다. 제4, 5조에 식육가공품(11개유형), 유가공품(20개유형), 알가공품(1개유형) 등 32개 유형, 105 식품에 대하여 기준·규격을 설정하고 있으며, 축산물(원유)의 위생등급기준, 도살·처리·집유 기준 및 기구·용기·포장·검인용 색소 규격을 설정하고 있다.

“농산물품질관리법”은 농산물의 적절한 품질관리를 통하여 농산물의 상품성을 높이고 공정한 거래 유도를 목적으로 농산물 및 그 가공품 원산지표시, 유전자변형 농산물의 표시, 농산물 저장 및 출하되어 거래 단계의 안전성 조사 등을 관장한다. 제4, 12조에 농산물의 표준규격(포장규격과 등급규격), 생산단계 농산물의 유해물질 잔류허용기준을 설정하고 있다.

“수산물품질관리법”은 수산물에 관한 적절한 품질관리로 수산물의 상품성 및 안전성을 높이고 수산가공산업 육성을 목적으로 수산물 및 그 가공품 원산지 표시, 유전자변형 수산물의 표시, 수산물 저장 및 거래되어 출하되기 전단계의 안전성 조사, 수출수산물 관리 및 안전성조사 등을 관장한다. 제5, 22, 42조에 수산물의 표준규격(포장규격과 등급규격), 생산·가공 시설·해역의 위생관리기준, 생산단계 수산물의 유해물질 잔류허용기준을 설정하고 있다.

“먹는물관리법”은 먹는물에 대한 수질관리 및 위생관

리 도모를 목적으로 먹는물의 수질관리, 먹는샘물제조업 등의 허가, 수거검사, 행정처분 등을 관장한다. 제5조 및 수도법 제18조 규정에 의한 수질기준, 먹는 샘물·수처리제·정수기 등에 기준·규격을 설정하고 있다.

“주세법”은 주세 부과 및 주류의 위생관리를 목적으로 주류의 규격표시, 주류의 제조판매 면허 등을 관장한다.

“인삼산업법”은 인삼 및 인삼류의 경작·제조·검사 등 규정, 인삼 산업 발전에 기여함을 목적으로 인삼·인삼류(수삼, 홍삼, 태극삼, 백삼)에 대한 검사, 인삼류 제조업 신고관리 등을 관장한다. 단, 인삼·홍삼을 가공한 인삼제품은 식품위생법에서 관리한다.

“염관리법”은 염산업의 염산업의 건전한 육성을 도모하고 국민경제의 발전에 이바지함을 목적으로 염관리의 허가 및 품질관리, 수입신고내용, 폐전지원 등을 관장한다.

“학교급식법”은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식 등을 통한 식생활개선에 기여함을 목적으로 학교급식 시설·설비, 위탁급식, 위생관리 등을 관장한다.

“보건범죄단속에관한특별조치법”은 부정식품 및 첨가물, 부정의약품 및 화장품등의 제조 등의 범죄 기중 처벌을 목적으로 부정식품의 유해기준, 기중처벌, 포상금 등을 관장한다.

#### IV. 주요 식품위생 관리 제도

##### 1. 제조물책임법(PL법)

제조물책임법(製造物責任法, Product Liability, PL법)은 제조물의 결함으로 인하여 발생한 손해로부터 피해를 보호하기 위해 제정된 법률이다. 제조물의 결함으로 인한 생명, 신체 또는 재산상의 손해에 대하여 제조업자 등이 무과실책임의 원칙에 따라 손해배상책임을 지도록 하는 것이다. 그 제정 목적은 권리 구제를 도모하고 국민 생활의 안전과 경제 발전에 기여하기 위함이다.

이 제도는 소비자의 피해를 보다 쉽게 배상받도록 하기 위하여 기존 민법상의 손해배상책임 요건을 완

화하여 제품의 결함에 의한 손해발생 시 제조자가 과실 여부에 관계없이 책임을 지는 것(무과실책임제도 도입)을 말한다.

법에서 말하는 용어를 살펴보면, 제조물이란 다른 동산이나 부동산의 일부를 구성하는 경우를 포함한 제조 또는 가공된 동산을 가리킨다. 제조물의 제조·설계·표시상의 결함으로 발생한 생명·신체 또는 재산상의 손해에 대하여 “배상해야 하는 자”는 제조물을 제조·가공·수입한 자와 자신을 제조업자로 표시하거나 제작업자로 오인시킬 표시를 한 자이다. 제조업자를 알 수 없는 경우에는 공급업자도 손해배상책임을 진다. 제조업자가 그 제조물을 공급하지 아니하였거나 그 제조물을 공급한 때의 과학기술수준으로는 결함의 존재를 알 수 없었던 경우, 제조물의 결함이 제조업자가 당해 제조물을 공급할 당시의 법령이 정하는 기준을 준수함으로써 발생한 경우 등에 그 사실을 입증한 때에는 손해배상 책임을 면할 수 있다. 동일한 손해에 대하여 배상할 책임이 있는 자가 2인 이상인 경우에는 연대하여 배상 책임을 진다.

PL법이 오늘날과 같이 세계적인 관심을 집중하게 된 직접적인 이유는 미국에서 발전한 엄격한 PL법의 전개와 관련이 깊적이다. 미국은 1960년대부터 PL법을 시행한 선진국이고 엄격 책임이 정착되어 있을 뿐만 아니라 징벌적 손해배상이나 증거 개시제도 등 소비자측에 유리한 법제도를 운영하고 있다. 영국은 1987년 5월에 제정하여 1988년 3월부터 시행했고, 독일은 1989년 12월 제정, 1990년 1월 시행하였다. 남미의 브라질과 오스트레일리아에서도 1991년과 1992년에 각각 시행하였고, 아시아에서는 필리핀과 중국이 각각 1992년과 1993년에 입법을 완료, 시행하고 있다. 일본은 1994년 6월 입법, 1995년 7월 1일부터 시행하고 있으며, 우리나라는 2000년 1월 법 제정(법률 6109호), 2년 6개월 뒤인 2002년 7월 1일 시행하여 세계적으로 가장 늦은 국가 중 하나다.

PL법은 상품의 결함에 기인하여 문제가 발생한 이후의 문제에 대한 해결수단으로 실효성을 갖고 있을 뿐, 잠재적인 위해요인에 대하여는 어떤 영향을 주지 못한다. 그래서 결함제품에 대한 사전 시정조치 강구 및 피해의 확대 예방을 위하여 회수제도(recall)가 도



입된 것이다. PL법은 민사적 책임 원칙이고 사후 손해배상인데 반해, recall은 행정적 규제이고 예방적 성격의 사전 위해 제거가 목적이다.

PL법은 현존하는 모든 식품안전관리 제도와 수단을 활성화시키는 가장 핵심적이고 강력한 제도다. PL법이 강하면 지금 바로 리콜하지 않으면 더욱 강한 처벌이 기다리고 있다는 의식을 갖게 하여 리콜을 활성화시킬 수 있다. 또한 책임질 일을 사전에 예방하기 위해 원료의 GAP, 이력추적제, 제조 시 HACCP, GMP 등의 안전관리시스템이 활성화될 수 있다.

## 2. 회수제도 (Recall)

최근 몇 년간 우리나라 리콜 판정 식품의 회수율이 낮다고 때마다 국회에서 동네북처럼 두들기고 있다. 위해식품 회수율은 2005년 22.2%, 2006년 10.4%, 2008년 26.5%, 2009년 34%, 2010년 6월까지 28%에 머무르고 있다. 2006-2009년 위해식품 703건 중 30%인 214건은 회수율 1% 이하였다.

식품회수(리콜)제도는 식품이 제조된 후에 결함이 발견되면 가능한 신속히 위해요인(hazard)을 제거하거나 시정함으로써 소비자에게 발생할 수 있는 위해성(risk)을 제거하고자 하는 것이 목적이다. 식품리콜은 기업의 자율성을 최대한으로 보장하는 사후관리에 중점을 둔 제도로서 기업 스스로의 자사 제품에 대한 책임 약속이 전제되어 있다.

미국의 식품회수(리콜)제도는 40년 이상의 역사를 갖고 있으며, 미연방 “식품, 의약품 및 화장품법”(FD&C Act)의 법적 근거조항 없이 단순히 연방규정집(CFR, Code of Federal Regulations)의 지침만으로 시행되는 자발적인 제도(voluntary recall)이다. 일본은 1969년 자동차에 대해 최초로 회수제도를 도입하고 1972년부터 소비생활용 제품으로 확대하고자 기존의 취급법을 보완하여 「소비생활용제품안전법」을 제정, 리콜제도를 운용하고 있다. 캐나다의 식품회수 프로그램은 모든 등록된 식품업체들이 수행해야 하는 의무적인 절차이며, HACCP을 위한 필수적인 프로그램이기도 하다. 회수는 자발적으로 이루어지거나 정부 기관에 의해서 강제조치(enforcement action)로 행해

질 수 있는데, 호주도 마찬가지다.

우리나라 회수(리콜)제도는 1995년 말 「식품위생법」에 실시 근거를 마련하였고, 1996년 12월 “식품등 회수및공표에관한규칙”이 제정되면서 영업자 자진회수 및 강제회수제도가 시행되었다. 초기 기업의 수준이 선진화되지 못한 상태에서 자율에 맡기다 보니, 지부진하다가 2005년 1월 27일에야 본 제도가 강제화 됨에 따라 활성화되기 시작했다. 우리나라는 독립된 법령 체계를 기반으로 일관성 있게 회수제도를 유지하기보다는 자동차는 자동차관리법, 식품은 식품위생법, 축산물은 축산물가공처리법, 공산품은 품질경영 및공산품안전관리법, 전기용품안전관리법 등 주요 품목별로 개별법 체계 속에서 위해제품에 대한 회수제도를 운영하고 있다.

우리나라 식품 회수율을 획기적으로 끌어올리기 위해서는 다음과 같은 노력이 필요하다. 첫째, 자진이든 강제는 회수명령이 신속히 내려져야 한다. 둘째, 기업은 리콜에 대한 두려움을 없애고 적극적으로 회수에 참여하는 자세가 필요하다. 또한 지금 바로 리콜하지 않으면 더욱 강한 처벌이 기다리고 있고, 리콜이 기업의 손실을 최소화할 수 있는 유일한 수단이라는 의식을 가지도록 PL법, 집단소송법 등 후속제도가 활성화되어야 한다. 그러나 제도나 시스템보다도 식품기업 스스로가 윤리경영에 앞장 서 자진회수를 활성화하는 성숙된 자세가 더욱 중요하다 하겠다. 셋째, 제품이 현재 어디 있는지 알아야 회수가 가능하므로 유통체계의 투명성을 갖춰야 하고, 이력추적제 도입이 회수율 제고에 필수적이다. 그 수단으로는 현재 추진 중인 RFID, 바코드 등이 있을 것이다.

## 3. 이력추적제 (Traceability)

“식품이력제”는 국제표준화기구(ISO)의 품질관리 및 보증 능력과 WHO/FAO 국제식품규격위원회의 생산, 가공, 유통 등 식품 이동을 따라가는 이력추적제도를 포함하는 개념이다. 선진 각국은 이를 산업 보호 뿐 아니라 사회적 편익과 소비자의 신뢰 형성을 위한 도구로 활용하고 있다. 이미 이력추적관리를 시행하고 있는 선진국들은 수입 농축산 식품에 대해 이력추적제도

적용을 요구하고 있는데, 이 제도는 자국 소비자의 안전뿐만 아니라 국제무역 장벽을 극복하기 위한 필수 과제로 부각되고 있다. 국내에서도 축산물에 이어 점차 농산물, 수산물, 가공식품으로 확대되는 추세다.

우리나라의 “식품이력추적제도”는 제조·가공부터 판매까지 각 단계별로 이력추적정보를 기록, 관리, 제공함으로써 안전한 식품선택을 위한 소비자 알권리를 보호하고 해당 식품의 안전성 등 문제 발생 시 그 식품을 추적, 원인을 규명하여 유통 차단과 회수 등 필요한 조치를 취하도록 관리하는 제도이다. 우리나라에서 시행되고 있는 개별적인 이력추적제도는 농산물이력제(농산물품질관리법, '05.8.4), 쇠고기이력제(소 및 쇠고기이력추적에 관한 법률, '07.12.21), 수산물이력제(수산물품질관리법, '08.3.28), 식품이력추적관리제도(식품위생법, '08.6.21), 건강기능식품이력추적관리제도(건강기능식품에 관한 법률, '08.9.22)가 있다.

“이력추적정보”란 국내 식품의 경우 제조공장 명칭과 소재지, 제조일자, 유통기한 또는 품질유지기한, 생산책임자, 원재료 정보(원재료명, 원산지, 원재료공급자), 품질검사 정보(기관, 회사명, 검사일자, 검사결과)를 말하며, 수입식품의 경우 수입신고기관, 제조국, 제조공장 명칭과 소재지, 제조일자, 유통기한 또는 품질유지기한, 원재료명을 말한다.

이 제도는 전체 식품산업의 88%를 차지하는 중소영세식품의 식품안전관리 체계를 선진화하기 위한 이력관리 인프라 지원을 통해 업체수준의 양극화 해소는 물론 후진국형 식품안전사고를 방지해 나간다는 계획으로 도입되었다.

식약청, 농식품부 등 정부는 원료 이력정보의 연계를 강화하고 유사이력제를 검색할 수 있는 식품이력추적포털사이트를 구축하고, 2012년까지 400개 제품의 이력추적등록품목을 확대해 2013년 자율 및 의무 적용을 병행 추진할 계획이라 한다. 식약청은 이를 위해 지난해 식품이력추적관리제 위탁운영기관으로 식품안전정보센터를 2009년 7월 설립, 인프라 구축에 노력하고 있는데, 작년 8월 식품이력관리표준프로그램을 개발, 무료로 제공하고 있다. 또한 현재 9개 기업이 시범사업에 참여하고 있다고 한다.

#### 4. HACCP(Hazard Analysis & Critical Control Point, 식품위해요소중점관리기준)

HACCP제도가 자리를 잡았고, 이 마크를 알고 찾는 소비자가 늘어간다고 한다. HACCP은 한 때 “식품위해요소중점관리기준”으로 알려져 있었으나 용어가 소비자에게 쉽게 인식되기 어려워 2010년 7월부터 “안전식품인증제”로 용어가 변경되었다.

HACCP은 식품의 원료(원료관리), 제조(처리), 가공 및 유통 전 과정에서 위해물질이 식품에 혼입되거나 오염으로부터 생길 수 있는 위해 가능성을 사전에 방지하기 위한 관리 시스템을 말한다. 즉, 위해가능성이 있는 생물학적, 화학적, 물리적 요소들을 미리 예측, 사전에 파악하는 위해요소분석(Hazard Analysis, HA)과 위해요인을 방지·제거해 안전성을 확보하는 중요관리점(Critical Control Points, CCP)으로 구성된다.

HACCP 제도는 1959년 미국 항공우주국(NASA)에서 우주개발계획의 일환으로 우주인을 위한 100% 안전한 우주식량 제조를 목표로 Pillsbury사와 공동으로 처음 연구되었다. 1993년에는 Codex Alimentarius Commission(국제식품규격위원회)에서 HACCP 개념을 Codex Guideline으로 채택하였다.

우리나라에서의 식품위생관리는 식품위생법 등 법률에 의한 HACCP 등 강제적 관리와 우수제조기준(Good Manufacturing Practice, GMP), ISO 9000, 품질관리(Quality Control, QC)와 같은 비강제적인 방법으로 관리되고 있다. 우리나라의 HACCP 적용은 식품의약품안전청과 농림수산식품부가 주관하고 있다.

식약청은 1995년 12월 식품위생법에 HACCP제도의 법적근거를 마련하여 적용 희망업소를 대상으로 자율적용체계를 유지하여 오다가 2006년부터 “어육가공품 중 어묵류”, “냉동수산물 중 어류, 연체류, 조미가공품”, “냉동식품 중 피자류, 만두류, 면류”, “빙과류”, “레토르트 식품”, “비가열음료” 등 6개 식품에 대해, 2007년에는 “김치류 중 배추김치”를 추가하여 총 7개 품목에 대해 의무적용을 실시하고 있다. 2006년 12월 1일부터 연매출액 및 종업원수 규모에 따라 HACCP 적용이 의무화되었는데, 2012년 12월 1일부터는 연매출 1억 미만 또는 종업원 5인 이하 모든 사

업장에 적용된다(단, 배추김치는 2014년 12월 1일). 한국보건산업진흥원에 “HACCP지원사업단”을 두고 전문적으로 관리하고 있다.

한편, 농식품부는 1997년 12월 “축산물가공처리법”에 의해 축산물에 대한 HACCP제도 도입의 근거를 제시하였다. 1998년 8월 “축산물위해요소중점관리기준”을 고시하였고 2000년 7월부터 2003년 6월까지 모든 도축장에 대해 연차적으로 의무적용을 실시하였다. 1998년부터 2004년까지 HACCP 적용품목인 “햄류 및 소시지류, 포장육, 우유 및 발효유, 가공치즈/자연치즈류, 가공유류/버터류, 양념육류/분쇄가공육제품, 저지방 우유류, 아이스크림류” 등에 대한 HACCP 적용기준을 마련하였다. 2004년에는 집유장, 식육포장 처리장, 축산물 보관장, 유통업소, 판매업소, 2006년에는 갈비가 공품과 건조저장육류에 대한 HACCP 적용기준을 마련하였다. HACCP 담당 전문기관으로 “축산물 HACCP기준원”을 설립하였으며 2008년에는 “축산물 위해요소중점관리기준원”으로 명칭을 변경하였다.

HACCP은 기업과 소비자 모두가 윈-윈할 수 있는 가장 효과적인 식품안전관리 수단이다. 기업은 HACCP 마크에 의한 공신력 제고로 내수는 물론 수출 산업화를 이룰 수 있으며, 또한 PL법에 의한 경제적 피해를 방지할 수 있다. 소비자는 마크 확인만으로 도 안심할 수 있다.

## 5. GMP(Good Manufacturing Practice, 우수제조기준)

우수한 제품을 생산하기 위한 최소한의 시설 기준을 뜻하며, 국내 식품 분야에선 건강기능식품에 GMP가 적용되고 있다. 건강기능식품 외에 의약품GMP(KGMP), 화장품GMP(CGMP), 의료용구GMP, 생물학적제제 등 GMP(BioGMP), 원료의약품GMP(BGMP) 등 각종 GMP가 실시되고 있다. 우리나라에서 건강기능식품에 적용되는 GMP는 “우수건강기능식품제조기준”이라 칭한다. 안전하고 우수한 품질의 건강기능식품을 제조하도록 하기 위한 기준으로서 작업장(공장)의 구조·설비를 비롯해 원료의 구입으로부터 생산·포장·출하에 이르기까지의 전 공정에 걸쳐

생산과 품질의 관리에 관한 체계적인 기준을 가리킨다.

GMP 제도를 처음 도입한 나라는 미국이다. 미국의 식품안전은 1800년대 중반까지 주 정부의 책임 하에 관리되어 왔다. 1906년 Pure Food and Drug Act가 의회를 통과하면서 연방정부가 전면에서 나서게 되었다. 이로써 주 경계를 넘어 거래되는 식품·약이 연방정부 차원에서 관리되기 시작했으나 허점이 많아 전면 개정작업에 착수했고 마침내 1938년 새로운 Food Drug, and Cosmetic Act가 과거의 법을 대체하게 됐다. 새 법에는 식품공장의 시설 설비에 관한 2개의 섹션(section)이 포함됐는데 이들이 식품 GMP의 단초가 되었다. 1962년 미국연방식품의약품화장품법(FD & C Act) Kefauver-Harris 법률 개정안에서 최초로 사용되었으며, 식품의약품안전청 고시 제2004-7호 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용업소의 지정관리 및 교육훈련 등을 규정함으로써 우수한 건강기능식품을 제조 공급함을 목적으로 운영되고 있다.

## 6. 농산물우수관리제도(GAP, Good Agriculture Practices)

농식품부가 주관하는 제도로 생산부터 수확 후 포장 단계까지 농약·중금속·미생물 등의 위해요소를 종합적으로 관리하는 제도이다. GAP인증 농산물의 경우 식품안전 사고 등 문제 발생 시 이력추적이 가능하다.

농식품부 산하 국립농산물품질관리원이 인증하는 “농산물우수관리제도(GAP)” 마크는 식약청의 GMP와 비슷한데, 마크의 G는 지구, A는 푸른 산, P는 맑은 강을 의미한다.

## 7. 유통기한(Shelf-life)

미국 등 여러 선진국에서는 다양한 방식의 유통기한 표시가 활용되고 있는데, 섭취기한(Use by date), 판매기한(Sell by date), 포장일자(Packaging date), 최상 품질기한(Best before date), 최상 섭취기한(Best it used by date) 등등이 있다. 우리나라는 식품위생법에 따라 도시락, 식품첨가물 등 일부 제조일자를 표시하는 경우를 제외하고는 유통기한 표시를 의무화하

고 있다. 우리나라의 유통기한은 “sell by date”의 개념으로 그 날짜까지만 먹을 수 있는 기한이 아니라, 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다. 그 동안 이러한 유통기한이 법으로 품목별로 정해져 운영되다가 2002년 7월부터 제조업체별로 자율적으로 설정할 수 있도록 하였으며, 2007년 1월부터는 “유통기한”과 “품질유지기한” 두 가지를 사용하고 있다.

식품 등의 표시기준에서 “유통기한”은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한이며, 경과할 경우 판매가 금지된다. “품질유지기한”은 식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말하는데, 경과하더라도 판매가 가능하다. 보통 저장성이 우수하고 부패나 변질 우려가 없고, 소비자가 오래 보관하면서 먹는 식품에 한해서만 품질유지기한으로 표시할 수 있게 한다. 이에겐 잼류, 당류, 다류(액상제품은 멸균제품), 음료류(멸균제품), 조미식품(간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 식초와 멸균한 카레제품), 인삼제품류(인삼차, 인삼엽차, 홍삼차), 김치·절임식품(조림류는 멸균제품), 기타식품류(전분, 벌꿀, 밀가루), 레토르트식품, 통조림식품이 해당된다.

그리고 유통기한을 생략할 수 있는 식품은 설탕, 아이스크림, 빙과류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장 제품), 재제·가공·정제소금과 주류(탁주 및 약주를 제외) 및 품질유지기한으로 표시하는 식품이 해당된다.

2002년 7월부터 유통기한이 자율화되면서 우유 등 가공식품의 유통기한이 전반적으로 길어지는 추세에 있다. 그러나 여전히 같은 품목이라도 개별 기업의 제조시설과 위생상태 등에 따라 완제품의 초기균수가 달라지게 되어 유통기한이 차이가 난다. HACCP 공장에서 생산된 제품은 영세한 비 HACCP 공장에서 생산된 제품에 비해 상대적으로 긴 유통기한을 가질 수 있다는 말이다. 그리고 어떤 제품은 유통기한이 남았음에도 불구하고 부패 또는 안전성 문제가 발생하는 사례가 속출하게 되었다. 이에 식약청은 지난 2006년 12월 식품의 신규 품목제조보고 시 『유통기한설정사유서』 제출을 의무화하였고, 2007년 10월 『식품의 유통기한설정기준』(고시 제2007-66호)을 시행하였으며, 2008년 9월에는 『식품의 유통기한 설정실험 가이드라인』을 마련했다. 즉, 식품 제조·가공업체가 식품의

유통기한을 정할 때는 실험을 통해 과학적인 근거를 갖춰야 한다는 규정이다.

이런 과학적이고 체계적인 과정을 거쳐 유통기한이 설정되므로 지금까지 소비자의 신뢰를 받고 있는 것이다.

## 8. 표시제도 (Food Label)

식품의 표시는 소비자와 기업 간의 약속이므로 건전한 상거래 질서를 유지하기 위해 법적으로 엄격하게 관리하고 있다. 소비자는 재화를 지불하는 댓가로 구매하고자 하는 식품에 관한 모든 정보를 알 권리가 있고, 기업은 반대로 위생적인 취급과 안전성을 보장하고 표시에 담긴 약속을 이행할 의무와 책임이 있다.

우리나라는 가공식품의 경우 식품위생법 제 10, 11조에 근거하여 관리하고 있는데, 그 외 원료의 원산지 표시(농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 대외무역관리규정), 유기농식품(친환경농업육성법, 식품산업진흥법), 유전자재조합식품(유전자재조합식품등의 표시기준), 주류(주세법), 용기·포장재질표시(자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률) 등에 대해서는 다른 법률로 관리하고 있다.

가공식품에 표시되는 사항은 첫째, “제품명”인데, 소비자를 혼동시키는 표현을 할 수 없으며, 다른 식품과 오인 또는 혼동할 수 있는 표현은 하지 못한다. 즉, 하위·과대 표시·광고가 금지된다.

둘째, “식품의 유형”이다. 과자, 캔디류, 빙과류, 혼합음료, 신선편의식품 등 식품공전 상 정해진 식품유형을 표기한다.

셋째, “업체명 및 소재지”를 표시하고 넷째, “제조연월일”을 표시한다. 제조연월일은 즉석섭취식품 중 도사탕, 김밥, 햄버거, 샌드위치 등 단시간 내에 변질되어 건강을 해칠 수 있는 식품에 대해 표시하도록 하고 있으며, 제조시간도 함께 표시하도록 하고 있다. 또한 설탕, 식염, 빙과류, 주류(맥주, 탁주, 약주 제외) 등 저장성이 높은 식품에도 제조연월일을 표시하고 있다. 품질유지기한을 표시하는 제품류는 주로 레토르트, 통조림, 잼류, 멸균 다류나 음료류, 밀가루, 주류(맥주) 등 저장성이 우수한 제품이 해당된다. 이들 제조연월일,



품질유지기한 표시대상 식품을 제외하고는 유통기한으로 표시하여야 하는데, 우리나라의 유통기한은 제품의 제조일로부터 판매가 허용되는 기한으로 제품에 문제가 발생하기 시작하는 기간을 명시한 것은 아니다.

다섯째, “내용량”인데, 제품의 특성과 모양에 따라 중량(g), 용량(ml), 개수 등으로 표시한다.

여섯째, “원재료명 및 함량”을 표시한다. 식품을 제조할 때 사용한 모든 원재료명을 표시한다. 다만, 중량비율로 5% 미만인 복합원재료는 예외를 인정하며, 알레르기 유발성분(난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토) 함유 식품 및 식품첨가물은 반드시 주의 표시를 하여야 한다.

일곱째, “성분 및 함량”을 표시하며, 여덟째, “영양 성분”을 표시한다. 레토르트식품, 과자, 캔디류 및 빙과류, 빵류 및 만두류, 초콜릿류, 잼류, 식용유지류, 면류, 음료류, 특수용도식품, 어육소시지, 김밥, 햄버거, 샌드위치 등 대상식품은 “열량, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 나트륨, 콜레스테롤” 함량(1회 제공량당, 100g(ml) 또는 포장 당 함유값)을 의무적으로 표시하여야 한다.

기타 소비자 안전을 위한 주의사항이 표시되는데, 예를 들면, 냉동식품의 재냉동금지, 젤리제품의 질식방지 경고문구, 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관, 전자레인지 주의 등등이 있다. 표시방법에 있어서도 한자, 외국어 혼합병기가 가능하며, 최소 판매단위에 표시하도록 하고, 장소별 활자크기, 색상을 규제하고 있다. OEM(주문자상표부착방식 위탁생산) 표시 등에 대한 정보를 포함하도록 규정화하고 있으며, 최근 합성착향료 사용제품에 해당 원재료의 그림 표시를 금지하고 “맛”자 사용을 금지하기도 하였다.

## 참고문헌

1. 보건복지부. 식품위생법 (2010)
2. 식품의약품안전청. 식품안전관리지침 (2010)
3. 신동화, 오덕환, 우건조, 정상희, 하상도. 식품위생안전성학. 한미의학 (2011)
4. 이서래. 식품안전성. 자유아카데미 (2008)
5. 하상도. 선진국식품위생행정(서울시 공무원교육연수교재), 서울시 공무원연수원 (2006)
6. 하상도칼럼. 식품음료신문 (2011)
7. 한국과학기술자협회, 농림수산식품부, 한국농림수산정보센터. 식품안전이야기 (2010)