

식품의 위생과 안전성 관리
시스템 구축의 필요성

강 국 희

(성균관대학교 식품생명자원학과)

식품의 위생과 안전성 관리 시스템 구축의 필요성

강 국 회

성균관대 식품생명자원학과

우리나라의 식중독 발생건수와 환자수는 <표 1>과 같이 매년 증가되고 있지만 금년에는 유난히 사고가 많이 발생하였다. 9월말 현재로 집계된 공식통계를 보면 우리의 위생관리에 중대한 문제가 있음을 알 수 있다. 한국인은 일본사람에 비하여 이질에 강하다고 하는 경험적 이야기가 있었으나 이것도 1997년에 11명이던 것이 1998년에는 905명, 1999년의 경우는 9월 현재로 벌써 1,106명이 발생한 것으로 집계되어 있다. 외기 온도가 15℃로 서늘해졌음에도 불구하고 중·고등학교의 급식, 결혼식장, 야외도시락 등에서 집단 식중독 사고가 계속하여 발생하고 있다. 예년과는 다른 현상이다. 이러한 원인이 어디에 있는지 종합적인 역학조사와 대책이 이루어져야 할 것이다.

2002년에는 월드컵이 한국과 일본의 공동으로 개최되는데 우리의 식품위생문제는 일본이나 구미 각국에 비하여 매우 열악한 실정이므로 이에 대한 준비가 시급한 실정이다. 이러한 문제는 관계기관이 협조하여 해결해야 할 일들이지만 부처간의 이해관계 때문에 원만한 의견수렴과 해결방안이 모색되지 않고 있다.

이러한 시점에서, 식품안전성 확보를 위한 행정지원 및 검사관리체제의 시스템구축 문제에 대하여 검토해 보고자 한다.

<표 1> 연도별 식중독 발생현황

(99년 9월말 현재: 정부공식자료)

| 연도별 | 발생건수 (건) | 환자수(명) | 환자수/건 (명) |
|------------|----------|--------|-----------|
| 1990 | 32 | 618 | 19.3 |
| 1991 | 42 | 814 | 20.1 |
| 1992 | 44 | 1,189 | 27.0 |
| 1993 | 54 | 1,136 | 21.0 |
| 1994 | 104 | 1,746 | 16.8 |
| 1995 | 55 | 1,584 | 28.8 |
| 1996 | 81 | 2,797 | 34.5 |
| 1997 | 94 | 2,942 | 31.3 |
| 1998 | 119 | 4,577 | 38.5 |
| 99. 9월말 현재 | 152 | 6,665 | 43.8 |

식품위생관리는 예방적 차원에서 이루어져야 한다. 그러나 현재는 보건복지부와 식약청, 농림부와 수의과학검역원, 국립농산물검사소, 국립수산물검사소, 지방자치단체 소속 관련부서, 한국소비자보호원, 민간단체가 독자적으로 식품의 위생검사 결과를 언론에 보도하는데만 열중하고 있고 예방적 차원에서 현장과 위생검사자의 상호협력적인 시스템 구축이 되어 있지 않아서 생산자의 어려움은 말할 것도 없고 소비자들을 불필요하게 자극하여 신경을 쓰게 만들며 혼란을 일으키고 있는 경우가 많은 것이 현실이다. 식품위생검사의 문제는 각 부처간에 이해관계가 얽혀있는 민감한 문제이기 때문에 부처간의 협력과 생산자와의 조화로운 협조가 어렵다. 따라서 앞으로 이러한 문제를 적절히 조정해 나가기 위해서는 화합이 중심이 되어 위생관리제도의 방향제시를 비롯하여 필요한 내용 건의도 하며 대안을 제시하는 조정역을 맡아야 할 것으로 본다. 그러한 의미에서 이번 발표가 앞으로 식품위생의 효율적인 관리를 위한 시스템 구축에 기여하는 바 있기를 기대한다.

여러개의 식품위생관리 감독기관이 각각 독자적으로 운영되고 있는 현재의 상황에서 각 검사기관마다 독자적인 검사결과를 서둘러 언론에 보도하는 경우에 자칫 과잉경쟁으로 인한 검사결과와 오류 문제가 발생할 경우에 수습하기 어렵게 된다. 예를 들면 식품공전의 검사법에 오류가 있을 경우에 그 결과는 당연히 오류를 포함하게 되므로 그것이 그대로 언론에 공개될 경우 검사기관에 대한 신뢰성의 상실뿐만 아니라 소비자들의 불안심리가 높아지는 등 심각한 문제를 야기시킨다. 따라서 검사법의 오류를 체크하여 시정할 수 있는 시간적 여유를 가질 필요가 있는 것이며 이러한 것이 가능하게 되려면 검사기관과 생산자 간의 신뢰구축에 의한 자율적인 조정 절차를 거치는 것이 바람직하다고 본다.

<표 2> 99년 9월 30일 현재까지의 섭취장소별 식중독 사건발생 현황

| 계 | 학교급식소 | 결혼피로연 | 수련회 | 수학여행 | 식품접객업소 | 기타 |
|--------|-------|-------|-----|------|--------|-------|
| 152건 | 24 | 19 | 8 | 8 | 44 | 49 |
| 6,665명 | 2,912 | 806 | 548 | 323 | 852 | 1,225 |

1. 현행 식품위생관련 행정 조직

◆ 관련 중앙부처

보건복지부, 농림부, 해양수산부, 행정자치부, 재정경제부, 환경부
 환경청, 수산청, 식품의약품안전청, 수의과학검역원, 환경연구원, 농산물품질관리원, 수산물검사소, 수산진흥원, 한국소비자보호원

◆ 식품위생 관련법령

보건복지부 --- 식품위생법, 보건범죄단속에 대한 특별조치법
 농림부 ----- 축산물위생처리법, 농산물품질관리, 농약관리법
 해양수산부 --- 수산업법, 수산물검사법
 환경부 ----- 환경보전법

국세청 ----- 주세법
교육부 ----- 학교급식법
재정경제부 --- 소비자보호법

1) 보건복지부(축산물 검사 제외)

- ◆ 보건정책국 (전화 02-504-7556, 팩스 02-503-7590)
약무식품정책과 (전화 02-504-6233), 보건산업정책과, 지역보건정책과, 보건자원정책과
- ◆ 보건증진국 --- 건강증진과, 질병관리과

2) 식품의약품안전청(축산물 검사제외)

- ◆ 식품안전국 --- 식품관리과(전화 02-380-1632), 식품유통과(전화 02-380-1719, 팩스 02-388-6392 수입식품검사, 식중독관리), 식품안전과(전화 380-1726)
- ◆ 식품평가부 --- 식품규격과, 식품미생물과, 잔류농약과, 유해중금속과, 영양과
- ◆ 식품첨가물평가부 --- 식품첨가물과, 천연첨가물과, 용기포장과
- ◆ 생물학평가부 ----- 세균제제과, 바이러스제제과, 생물공학과, 혈액제제과
- ◆ 지방청 --- 서울, 부산, 경인: 식품감시과, 수입검사과, 실험분석과
대구, 광주, 대전: 식품감시과

3) 농림부

1998년 6월 10일부터 축산물위생처리법에 관련된 검사업무가 보건복지부에서 농림부로 이관됨에 따라서 국립수의과학검역원에 신설된 축산물검사부와 지방지원이 중심이 되어 축산물의 안전성, 위생성, 수입축산물에 대한 관리를 담당하고 있다.

- ◆ 축산국 --- 가축위생과, 축산물유통과
- ◆ 수의과학검역원 축산물검사부
검사기획과 (전화 0343-467-1931), 위생관리과 (전화 0343-467-1960), 미생물과, 성분규격과, 독성과
- ◆ 수의과학검역원 지방지원 --- 서울, 부산, 인천, 군산, 제주 수출입축산물검사 담당
- ◆ 농산물품질관리원
국내농산물 품질인증 마크 시행, 수출입 원산지표시 업무 관리
본원: 경기도 안양시 전화 0343-446-0124 팩스 0343-446-0901
시험연구소 전화 02-2633-3364, 서무과 전화 02-2633-2903 팩스 02-2632-0881
경기지원-전화 0343-449-5291
강원지원-전화 0361-254-6595
충청지원-전화 042-823-6601
호남지원-전화 062-223-2731
영남지원-전화 053-941-1701
제주지원-전화 064-721-6600

4) 해양수산부

수출입 수산물검사는 해양수산부의 수산물검사소와 그 지방지소가 담당하고 있으며 국내 재래시장, 백화점 등의 위생검사는 각 시도 보건환경연구원이 담당한다.

◆ 수산물검사소

본소: 경기도 고양시 일산2동 192-7

전화 0344-976-0190

서울지소-전화 02-662-3682

인천지소-전화 032-881-6055

장항지소-전화 0459-956-1177

여수지소-전화 0662-641-6381

목포지소-전화 0631-243-0946

완도지소-전화 0633-554-2680

제주지소-전화 064-722-3395

부산지소-전화 051-442-2789

통영지소-전화 0557-645-2974

포항지소-전화 0562-231-0091

주문진지소-전화 0391-662-2075

5) 행정자치부

지방자치단체에는 보건복지부 계통의 공무원과 농림부 계통의 공무원이 관련업무를 수행하고 있고 자치단체의 직속 검사기관으로 보건환경연구원과 가축위생시험소가 있다. 종래에는 가축위생시험소가 농림부소속으로 되어 있었으나 지방자치체가 실시되면서 보건환경연구원에 흡수되어 하나의 부로 개편된 곳도 있고 종래의 명칭을 그대로 유지하는 곳도 있으나 지방자치단체 직속으로 되어있기 때문에 농림부와 보건복지부의 업무협조 요청이 있을 경우에는 그것을 수행한다.

◆ 각 시도 --- 보건위생과 및 보건환경연구원(식품위생법관련업무), 축산과 및 가축위생시험소(축산물가공처리법 관련업무)

◆ 군청과 구청 --- 위생과(식품위생법규관련업무), 축산물가공처리법 관련업무 취급부서

◆ 군청 축산계 --- 정육점 관리

◆ 시청 축정계 --- 정육점 신고접수관리

◆ 각 시·도 보건환경연구원 및 가축위생연구소

① 서울특별시 보건환경연구원 전화 02-570-3303, 축산물부 전화 02-570-3430

② 부산광역시 보건환경연구원 전화 051-756-0703, 축산물위생검사소 전화 051-331-0094

③ 대구광역시 보건환경연구원 전화 053-765-1236, 가축위생연구부 전화 053-764-0104

④ 인천광역시 보건환경연구원 전화 032-467-7717, 가축위생시험소 전화 032-575-7738

⑤ 광주광역시 보건환경연구원 전화 062-375-9010, 가축위생연구부 전화 062-571-0497

⑥ 대전광역시 보건환경연구원 전화 042-863-5640, 가축위생연구부 전화 042-863-6295

⑦ 울산광역시 농축산과 축산계 전화 052-229-3142

- ⑧ 경기도 보건환경연구원 전화 0331-250-2501, 축산위생연구소 전화 0331-294-6761
- ⑨ 강원도 보건환경연구원 전화 0361-254-2719, 가축위생시험소 전화 0361-243-9580
- ⑩ 충청북도 보건환경연구원 전화 0431-263-3002, 축산위생연구소 전화 0431-220-5272
- ⑪ 충청남도 보건환경연구원 전화 042-622-8050, 가축위생연구부 전화 0451-631-3091
- ⑫ 전라북도 보건환경연구원 전화 065-214-0075, 축산진흥연구소 전화 0652-220-6500
- ⑬ 전라남도 보건환경연구원 전화 062-366-7411, 축산기술연구소 전화 062-941-2577
- ⑭ 경상북도 보건환경연구원 전화 053-943-0240, 가축위생시험소 전화 053-326-0011
- ⑮ 경상남도 보건환경연구원 전화 0551-280-0805, 축산진흥연구원 전화 0591-753-5505
- ⑯ 제주도 보건환경연구원 전화 064-748-0390, 축산진흥원 전화 064-741-3554
- ⑰ 경기 북부지원 보건환경연구원 전화 0351-877-7500

사례-1. 정육점에 대한 허가 및 위생관리

市축정계, 郡축산계--허가제에서 신고제로 바뀌었기 때문에 신고를 받아서 설치조건을 점검 확인한다. 주택과 무허가 건물은 안되고 근린생활시설에 가능, 면적제한도 없어졌다.

영업자 자가검사 및 위탁검사를 하도록 법적으로는 되어 있으나 시행되지 않고 있다.

고기의 위생문제는 각 市道별로 자치단체의 검사기관(보건환경연구원, 축산위생연구소, 가축위생시험소, 축산진흥연구원 등)이 주관하여 수거검사를 실시한다. 원산지 확인을 위하여 농산물검사소가 임의로 확인검사를 실시하기도 한다. 정육점 저울의 정확성에 대한 점검은 산업계에서 담당한다.

6) 교육부 보건환경과

전국의 2,000여개 모든 고등학교에 급식시설을 확보한다는 목표를 가지고 1998년에 1,000개에 급식시설을 하였고 나머지는 외부위탁으로하여 급식을 추진하였지만 위생관리가 제대로 뒷받침되지 않아서 1~2주일에 한번 꼴로 식중독 사고가 발생하였다. 1999년 9월말 현재로 학교급식에서 발생한 식중독사건은 모두 24건이며 학생 환자수는 2,912명에 이른다. 이런 과정에서 집단 급식거부 운동이 확산되어 급식을 중지한 학교가 많으며 위생관리의 문제는 미해결 상태에서 겨울을 맞이하고 있다. 서울시내 132개교의 위생실태조사에서 우수는 16%에 불과한 상태였다. 결국 집단급식에 따르는 위생관리의 시스템이 구축되어 있지 않기 때문에 이러한 문제가 발생하는 것이다.

7) 한국소비자보호원 식품위생관련부서-재정경제부 산하기관

식품공전에 근거하여 가공 식품의 위생과 안전성을 검사하여 보도자료를 만들어 언론에 공개하고 있다. 가공식품뿐만 아니라, 유통업체의 포장식품에 대한 것을 검사하여 생산자의 이름과 제품명이 그대로 공개되기 때문에 식품의 위생관리 측면에서 생산업체나 유통업체에 상당히 큰 영향을 미친다. 그러나, 식품공전의 방법이 잘못되어 있을 경우에는 생산자뿐만 아니라 소비자들에게도 그만큼 큰 물의를 일으키게 된다. 일본의 경우에는 이와 비슷한 성격으로서 국민생활센터라고 하는 기관이 있지만 여기서는 주로 소비자들의 고충처리를 지원해 주고 있으며 식품위생검사를 직접 수행하지는 않는다. 가전제품이나 자동차 등의 성능시험을 비교하여 발표한다. 일본의 국민생활센터에 비하면 우리의 한국소비자보호원의 식품위생감독기능

이 월등히 강력하다. 일본의 경우에는 업체 자율적으로 조정해 나가는 역량이 강하기 때문에 감독기관의 직접적인 개입은 최소화되고 있는 실정이다.

사례-1: 한국소비자보호원이 1989년 발효유의 생균수를 검사하여 보도하였는데 *Lac. casei*를 사용한 발효유의 경우에 실제 균수보다 현저히 적게 count되어 문제된 적이 있었다. 그 원인을 검토한 결과, 식품공전에서 규정하고 있는 회석액을 인산완충액으로 할 경우, 배지의 pH가 저하되지 않아 황색클로니가 현저하게 적게 나타난다는 것을 알게 되었으며 그 즉시 식품공전의 방법을 개정하여 일단락되었다.

8) 민간단체

① 사단법인 한국음식업중앙회: 전화 02-2232-7911-4, 팩스 02-2253-9884

보건복지부의 위탁사업으로 기존 영업자, 신규 영업자 위생교육 담당, 각종 식품위생 교육, 음식문화개선 운동 캠페인을 추진한다. 위생자율지도원 1,500명을 활용하고 있다.

전국 구청지부(217개), 시청-군청지부, 각 도청에 15개 지부, 보건복지부의 창구역에 중앙회를 두고 있다. 전국의 가입업소 42만개, 포장마차와 무허가업소는 제외.

음식문화개선운동 본부

한국음식업중앙회의 사업으로 음식문화개선운동을 전개하고 있다. “좋은 식단”이라는 프로그램을 개발하여 보급하는 운동을 벌이고 있다.

② 소비자보호단체 및 지방고발센터

소비자보호 및 고발을 목적으로 설립된 민간자율조직으로서 소비자보호단체협의회가 보도자료를 만들 자격을 가지고 있다. 그러나 그 산하단체에서도 보도자료를 만들고 있으며, 규격에 없는 것들을 자주 취급하여 충분한 전문가의 검토없이 경쟁적으로 언론에 보도함으로써 소비자들을 혼란시키는 경우가 많다. 비록 규격에 없는 사항이라도 소비자의 건강에 관련된 것이라면 소비자 보호추진에서 취급할 수 있는 것이며, 다만 그러한 경우에 충분한 토의와 전문가의 자문을 거치는 것이 반드시 필요하다.

- ◆ 한국YMCA전국연맹-4개 지부
- ◆ 대한YWCA연합회-8개 지부
- ◆ 대한주부클럽연합회-7개 지부
- ◆ 한국공익문제연구원-3개 지부
- ◆ 한국부인회 총본부-4개 지부
- ◆ 소비자문제를 연구하는 시민의 모임-4개 지부
- ◆ 전국주부교실중앙회-7개 지부
- ◆ 한국소비자교육원-3개 지부
- ◆ 한국소비자연맹-6개 지부
- ◆ 한국여성단체협의회

사례-1: 소비자를 위한 시민의 모임이 1999년 봄에 유통중인 발효유를 수거하여 한국화학시

협 연구원에 검사를 의뢰하여 얻은 결과에서 식품공전이 제시한 BCP배지를 사용한 경우, 농후 발효유에서 유산균수가 법적허용기준 10^8 /ml 이하였다. 그러나 일본의 Eiken사 BCP 제품을 사용하여 검사한 것은 모두 합격수준에 충분하였다. 결국, BCP에 사용하는 10여종의 peptone중에서 농후발효유에 사용하는 유산균균은 phytone peptone 만을 이용하므로 다른 peptone을 사용한 BCP 배지를 사용하면 농후발효유에 사용하는 유산균균의 균수가 현저하게 검출된다는 것을 확인하였다. 이것도 1989년 한국소비자보호원의 검사결과에서 문제되었던 것과 꼭 같은 성격으로서 식품공전의 미비한 검사법을 개선하는 것으로 상호 양해되었다.

이상의 결과에서 나타난 문제점은 위생검사자와 생산자간에 상호 신뢰하고 존중하는 사회적 분위기의 결핍에 원인이 있다고 본다. 검사결과를 다른 부처에서 발표하기 전에 자기쪽의 업적을 세우기 위하여 충분한 자료의 검토없이 그대로 언론에 발표하게 되면 심각한 문제를 야기 할 수도 있다. 이러한 문제를 사전에 방지하기 위하여는 검사결과를 생산자에게 통보하여 의견을 구하고 검사방법상의 오류로 인한 문제점은 조용한 가운데 전문가들끼리 해결하는 것이 바람직하다. 고도의 전문화된 기술분야에서 일어날 수 있는 방법상의 문제때문에 오류의 결과를 일반소비자들에게 공개하여 혼란을 야기하는 것은 바람직하지 않으며 우리의 식품위생 관리시스템의 구축이 안되어 있기 때문에 그러한 일이 벌어지고 있는 것이다.

식품공전의 검사방법은 식품제조자가 제시한 것이므로 여기에 오류가 있다면 제조사의 책임인 것이며 따라서 검사법은 생산자측에서 항상 재검토하여 오류가 있으면 시정하여야 한다.

2. 위생관리 대책과 민간자율 역량의 육성강화

자율적 위생지도는 과학적 자료에 근거한 인간의 존엄성 확립을 목표로 하여 건강, 환경, 생명의 교육으로 이어져야 한다. 예를 들면 김밥의 시간별 세균수와 유통기간의 설정에 필요한 기본자료가 없으며 음식 남기지 않기 운동에 매스컴의 협조가 절대로 필요하다. 업주에 대한 교육도 필요하지만 손님들에 대한 지속적인 계몽과 단속도 병행되어야 한다. 자율규제의시간적 여유를 주고 일정기간 후에는 제한적인 랜덤샘플링으로 검사하여 무거운 처벌을 집행한다. 사람과 장비가 부족하여 일을 못한다는 것은 변명에 지나지 않는다. 정직하고 공의롭게 일처리를 하면 불평없이 따르는 것이 소박한 국민들이다.

1) 음식 잔반 처리

대중음식점에서 남아 나가는 음식은 여러 가지 좋지 않은 문제점을 안고 있다. 남은 음식을 다음 손님에게 다시 내는 경우에 위생상의 위험이 따르고 버릴 경우에는 심각한 공해문제를 유발시키므로 음식을 남기지 않도록 식단이 개선되어야 한다. 음식업협회가 앞장 서서 이 문제를 개선하는 운동을 전개하여야 한다. 음식점 개별적으로는 손님과의 관계때문에 갑자기 반찬을 줄이기 어려우므로 지역별로 일제히 실시하는 것이 바람직하며 손님들에게도 홍보하여 이해를 구하는 노력이 필요하다. 여기에 범국민적 운동이 필요하며 텔레비전 방송, 정치인, 지역민대표들도 적극 협조하도록 유도하여야 소기의 목적을 달성할 수 있을 것이다.

방학중에 식당 아르바이트를 하고 돌아온 학생들의 이야기를 들으면 먹고 남은 양념과 음식을 종류별로 한데 모아서 다음 손님에게 다시 낸다고 하면서 다시는 식당에서 가고 싶은 생각이 안 난다고 하였다. 외식산업의 발전을 위하여 음식 남기지 않는 식단은 하루 속히 정착되어

야 할 증대한 문제이다.

2) 수거검사의 신뢰성 확보

검사방법의 공개, 감독기관의 시료채취법, 검사자의 능력, 검사도구의 정확성 등에 대하여 준비가 필요하다.

집단급식소의 위생관리를 책임맡고 있는 말단기관에서 위생검사의 시료를 채취하는 경우에 원칙을 무시하고 적당히 하게 되면 불신을 받게 되고 존엄성을 상실하게 되므로 업무는 철저히 수행하여야 한다.

3. 시스템 구축을 위한 제언

현재의 식품위생관리체계는 보건복지부계통, 농림부계통, 교육부계통, 지방자치단체 관련 기관, 한국소비자보호원, 그리고 민간단체로 6개 계열로 나누어져 있다. 각 부처간에 독자적인 업무를 수행하고 있으며 식중독예방이나 식품위생환경개선을 위한 예방적 차원에서 생산자와 긴밀히 협조하여 자체관리체계가 구축되어 있지 못하다. 그 원인은 생산자단체의 자율역량이 부족한 탓이지만 이것을 육성하려는 정부와 자체 노력이 부족했기 때문이다. 앞으로 이 민간자율부문을 육성하기 위한 시스템 구축이 시급히 요청된다.

1) 검사결과에 대한 전문가들의 자문

1989년의 한국소비자보호원에 의한 발효유 유산균 측정, 1996년 식약청의 아기분유 DOP검출, 1999년의 시민단체에 의한 발효유 유산균수의 측정 등에서 나타났던 문제점은 모두 식품공전의 검사법에 문제가 있었던 것인데 그 검사결과를 놓고 생산자측의 의견이나 전문가의 견해를 참조하거나 조정의 절차를 거치지 않고 검사자료가 그대로 언론에 보도되어 많은 문제를 야기시켰던 사건들이다.

앞으로 식품의 농약잔류, 병원성 식중독세균의 zero tolerance 문제 등에 대하여 민감한 문제가 제기될 가능성이 크므로 이러한 문제에 대한 끊임없는 준비와 검토가 있어야 할 것이다.

2) 전문검사기관의 양성과 민간이양

우리나라는 좁은 영토, 밀집된 인구, 국력의 빈곤, 전문가의 부족... 등등 여러 가지 요인으로 인하여 검사기관을 지역별로 집중화하고 이 역할을 민간에게 이양하는 것이 바람직하다. 왜냐하면 정부기관의 연구검사 기능은 예산과 인력 측면에서 경직되어 있어서 필요한 경우에 탄력적으로 운영하기 어려운 점이 있으므로 민간쪽으로 이양하는 것이 바람직하다. 특히 일본에서도 까다로운 분석은 모두 민간에게 맡기고 있으며 필요하다면 검사를 의뢰하는 것으로 충분하다고 보는 것이다.

일본식품분석센터는 이러한 기능을 담당하는 민간회사로서 설립되었고 일본 최고의 분석능력을 자랑하고 있으며 기업체에 대한 HCCP의 컨설팅, 전문가 교육, 검사업무 등을 수행하며 정부의 연구용역에도 참여하고 있다.

3) 예방을 위한 시스템 구축

식품의 위생과 안전성은 예방을 위하여 시스템화되어야 한다. 그렇지 않은 경우에 식중독

사고의 발생뿐만 아니라 오염된 식품의 폐기물을 처분해야 하는 심각한 문제가 발생한다. 정부의 허용기준은 우리의 실태를 기본으로 하여 설정하고 사내 기준(현장관리기준)은 정부의 법적 허용기준보다 10분의 1 혹은 100분의 1 수준에서 정상시에 관리되어야 하며 법적 허용기준의 근처에서 관리되어서는 아니된다. 그 현장관리기준의 설정과 관리를 위하여 검사결과의 feedback 시스템 구축과 개선노력이 병행되도록 행정지원이 이루어져야 할 것이다.

4) 부처별 검사방법과 허용치의 통일

각 부처별로 검사방법이 다르고 따라서 결과치는 당연히 달라질 수 밖에 없으므로 통일시켜야 한다. 미국과 일본에서도 이러한 문제의 해결을 위하여 각 부처간 협의를 통하여 해결하기 위한 노력을 서두르고 있다. 그렇지 않으면 소비자들로부터 불신을 받게 되기 때문이다. 기준 설정이 안되어 있는 경우에는 검사결과를 언론에 보도하는 것보다 전문가들에게 자료를 공개하고 단계적인 대책을 수립하는 것이 바람직하다.

5) 전문가에게 검사자료의 공개

식품위생관리의 시스템 구축의 전제조건으로 모든 자료의 체계화가 필수적이다. 기본자료 없이 시스템을 구축할 수 없기 때문이다. 식품의 위생관리를 예방에 목적을 둔다고 하여 검사 자료를 공개하지 않을 경우에는 검사자와 업체간의 유착관계가 형성되어 비리가 싹 트게 되고 그렇게 되면 국민을 위한 식품의 위생관리는 소홀해질 수 밖에 없게 된다. 따라서 검사기관의 연간업무일지가 자료화되어 년차보고서로서 공개되어 전문가에게 제공되어 검토되어야 한다.

6) 관련분야의 전문가들이 함께 참여하는 전문학회의 육성

미국의 식품위생안전성학회를 보면 그 구성원이 FDA, CDC, FSIS, USDA를 비롯하여 학계, 업체대표가 함께 참여하여 문제점을 발굴하여 토의하고 개선방향을 탐색하며 조정해 나가는 것을 우리는 본 받아야 한다. 이러한 방향으로 각 분야의 지도급 인사들은 조직을 이끌어야 할 것이다. 우리는 수의분야, 약학분야, 보건분야, 식품가공분야, 수산분야, 축산가공분야, 식품영양분야... 등등으로 세분화되어 따로따로 분리되어 있기 때문에 업무협조가 잘 이루어지지 않고 무슨 일이 벌어지면 부처 이기주의에서 벗어나지 못한다는 비난을 받게 된다. 이것은 우리 의식구조의 밑바닥에 깔려있는 문제이므로 이러한 의식개혁이 이루어지지 않는다면 아무리 구조개혁을 외치더라도 소기의 성과를 올리지 못할 것이다.

그러나 외국의 경우는 다르다. 예를 들어서 1999년 8월 초순 미국의 식품위생안전성학회의 학술대회에 참가하였는데 그 주요내용을 소개하면 다음과 같으며 모든 관련분야 전문인들이 모두 참여하고 있다.

전문분야별로 집중토론 심포지움과 포스터발표, 일반강연이 동시에 진행되었다. 우선 심포지움에 동원된 강사들만 보아도 모두 93명이며 이들 중에서 FDA, CDC, USDA, FSIS 등의 공무원이 40명으로 가장 많았고 산업체에서 28명, 대학교수 25명이었으며 각 분과별 심포지움에서 다룬 주요 과제는 다음과 같으며 분야별로 집중적인 강의와 토론이 있어서 참가자들의 반응이 매우 좋았다. 과채류, 축산물, 해산물, 병원성 식중독, 축산폐수 문제까지 함께 다루고 있다.

- ① 식품안전성 제도를 일차시키기 위한 과학적 근거 기준
- ② 과채류의 안전성
- ③ 유가공장 종업원과 고용주를 위한 워크샵
- ④ 식중독의 세계적 현황
- ⑤ 축산폐수처리와 식품오염문제
- ⑥ 유가공장의 시설환경개선 및 안전성
- ⑦ 미국의 리스테리아 발생원인분석과 zero tolerance 문제
- ⑧ 같은 쇠고기의 대장균 O157:H7에 대한 유해성평가(USDA)
- ⑨ 동물폐수처리와 식품안전성과의 관계
- ⑩ 새로운 식중독세균 Mycobacterium
- ⑪ 소규모 식품공장에서의 HACCP
- ⑫ USDA에 의한 HACCP전망
- ⑬ Campylobacter와 식품의 안전성
- ⑭ 식품에서 감염형 바이러스를 진단하는 방법
- ⑮ Sea Food의 안전성

심포지움과는 별도로 일반강연 46개, 포스터 발표 97개가 동시에 진행되었는데 모두 식품위생과 직접 관련있는 문제들이었다. 이 학회의 참가자수는 약 1,500여명이고 연령 순위별로 남녀의 비율이 비슷하다는 것도 한국과는 매우 다른 모습이었다. 사회자를 비롯하여 좌장, 초청 연사의 절반이 여성이었으며 풍부한 전문 여성 인력이 많다는 것도 우리와 비교되는 측면이었다.

7) 언론의 과장보도와 기업체의 대응

미국의 어떤 방송이 육가공장에서 비위생적으로 고기를 커팅하는 장면을 몰래 카메라로 촬영하여, 방영하여 그 회사가 망하게 되었다. 그러나 그 회사의 입장에서는 종업원 한 사람의 잘못이 마치 회사 전체가 잘못된 것처럼 과장보도되어 회사가 망하게 된 것이므로 억울하다고 해서 손해배상 청구소송을 하였는데 재판에서 승소하였던 사건이 있다. 언론이 지나치게 과장 보도하면 오히려 재판에서 패하게 된다는 사례를 남긴 것이다. 우리의 경우에도 언론이 지나치게 앞서 가거나 과장보도로 물의를 일으키는 경우가 자주 있어서 점점 이런 것들이 잦아지고 있다.