

식품안전 관리 제도의 선진화 방안

신 동 화
전북대학교 식품공학과

서 론

식품은 인간생존에 필수인 영양공급을 함과 동시에 먹는 즐거움을 주어 우리 삶을 풍요롭게 하는 중요한 매체이다. 그러나 이들 식품의 안전성이 확보 되지 않는 경우 오히려 우리의 건강을 해치는 큰 요인이 될 수 있는데 실제 식품에 의한 식중독 사례가 개발도상국은 물론이고 위생상태가 우수한 선진국에서도 끊이지 않고 발생하고있어 세계적인 관심사가 되고 있다.

이에 따라 체제를 갖추고 있는 세계 어느 국가이건 안전식품을 국민에게 공급하기 위한 정부차원의 제도를 갖추고 판매되고 있는 모든 식품을 감시하고 검사하여 식품에 의한 사고를 미연에 방지하기 위한 많은 노력을 하고 있다. 선진국일수록 식품관리체제와 검사조직이 잘 갖춰져 있음에도 불구하고 식중독 사례는 매년 증가하고 있는 기현상을 보이고 있어 국가마다 그 이유를 밝히려 노력하고 있다.

우리 나라의 경우도 1962년 식품위생법이 발효되어 식품에 관한 법률적인 관리제도를 도입한 이래 한 부처의 기능을 벗어나 식품의약품안전청이라는 식품의 안전관리를 종합적으로 관장할 수 있는 독립의 청을 갖게 된 것은 식품안전관리의 중요성과 함께 식품의 관리가 그만큼 확대되었다는 것을 의미한다.

식품의 안전성을 확보하기 위한 수단은 대단히 광범위하고 복잡한 과정을 필요로 하는데 그 범위는 식품의 원료 확보 과정과 처리, 가공, 유통과 나아가서 소비단계에 이르는 전과정을 관리해야 하기 때문이다. 따라서 식품의 안전성을 보장하기 위해서는 한 과정만이 아니고 처음 원료의 생산으로부터 소비자에 의해 소비될 때까지의 전 과정을 종합적으로 관장해야 될 필요가 있으며 이에 따라 관리제도도 이에 상응한 기능을 갖추어야 할 것이다.

식품안전관리 강화 필요성

가. 국내 식품산업의 성장과 가공식품의 소비 확대

국내 식품산업은 총규모가 표 1과 같이 1998년 기준 22조에 이르고 있으며 1997년만을 제외하고 상당히 높은 성장률을 보이고 있다. 가공식품산업은 국민의 식생활 변화와 사회여건의 변화로 앞으로 더욱 다양화되면서 성장할 가능성은 높다.

전체적으로 가공식품이 전체 우리 식탁에서 차지하는 비중도 매년 높아지고 있는데 이는 현재 30-40% 수준에서 선진국 수준인 90%내외까지 단기간내에 올라갈 수는 없을 것으로 보나 가공식품의 비중이 높아진다는 것은 확실한 추세이다.

가공식품의 비중이 높아짐에 따라 이들 식품의 안전관리는 가공업체의 문제뿐만 아니라 관리를 책임지는 정부도 상당한 부담될 것으로 보아 이에 대한 대비가 필요하다.

나. 수입식품의 증가

우리 나라의 식량자급율은 30%이하로 떨어졌으며 이에 따라 많은 양의 곡물과 사료가 수

입되어왔고 근래 WTO체제 출범에 따라 무역의 자유화, 개방화로 수입식품의 양과 종류가 지속적으로 증가하고 있으며 수입국도 다변화되고 있다. 또한 가공식품도 크게 증가하고 있는데 우리 나라의 농축수산물 연도별 수출입량을 보면 표 2와 같다.

표 1. 식품산업 생산실적 추이

연도	생산액(천원)	매출액(천원)	신장률(%)
1991	11,438,278,939	12,557,129,415	
1992	13,804,365,967	14,117,279,549	12.42
1993	14,047,509,286	15,538,216,482	10.07
1994	23,042,369,885	23,733,393,301	52.74
1995	25,861,025,500	24,005,637,048	1.15
1996	22,314,286,229	25,372,146,072	5.69
1997	19,455,958,363	21,569,238,573	-14.99
1998	20,243,568,007	22,300,079,508	3.39

주: 식품산업=식품+식품첨가물+기구, 용기, 포장지,

매출액=국내출하액+수출액

신장률(%)=(당해년도매출액-전년도 매출액)/전년도 매출액×100

자료: 식품의약품안전청

표 2. 우리 나라 농축수산물 수출입 총괄

구분		1996	1997	1998	1999	1999/08	2000/08	(2000/ 1999)
수 출	농산물	1,164,094	1,190,035	1,005,558	1,002,016	604,844	724,447	119.8%
	축산물	259,968	317,824	385,345	407,755	251,977	120,763	47.9%
	수산물	1,635,113	1,492,588	1,364,143	1,516,224	958,939	982,835	102.5%
	계	3,059,175	3,000,447	2,755,046	2,925,995	1,815,760	1,878,045	103.4%
수 입	농산물	6,911,694	6,335,974	4,696,618	4,681,249	3,050,633	3,320,546	108.8%
	축산물	1,240,284	1,282,972	726,888	1,245,246	762,002	1,124,075	147.5%
	수산물	1,080,498	1,045,474	582,483	1,168,196	735,943	921,290	125.2%
	계	9,232,476	8,664,420	6,005,989	7,094,691	4,548,578	5,365,911	118.0%
무 역 수 지	농산물	-5,747,599	-5,145,939	-3,691,059	-3,679,233	-2,445,789	-2,596,098	106.1%
	축산물	-980,316	-965,148	-341,543	-837,491	-510,025	-1,003,312	196.7%
	수산물	554,614	447,114	781,660	348,028	222,996	61,545	27.6%
	계	6,173,301	-5,643,973	-3,250,923	-5,268,696	-2,732,815	-3,487,866	127.6%

특히 수입식품으로 인한 *Listeria*, 대장균 O-157, 다이옥신, 광우병, 니파 바이러스 등 치명적인 식품기인성 질병의 발병 가능성이 높아지고 있으며 이들 병원에 오염된 식품이 우리의 현실로 다가온 경험이 있어 다양한 위해 물질과 식중독미생물을 관리하기 위한 대응체제 구축이 시급한 실정이다.

다. 신종 위해식품의 출현

환경오염물질 및 잔류농약 등과 함께 미처 우리가 확인할 수 없는 신종 위해물질이 계속 출현하고 있으며 이들 물질들에 대한 지속적인 추적, 정보수집, 국가간의 규제수단 등을 연구 검토할 충분한 전문인력과 장비 및 체제가 구축되어있어야 한다.

라. 유전자 조합식품의 관리 필요

세계적 문제가 되고있는 GMO식품 등 새로운 식품소재의 개발 이용에 따른 안전성 확보와 국민건강을 위한 지침마련, 국민의 알 권리를 보장하기 위한 표시제의 도입, 그리고 국제적 분쟁에 대비한 준비 등과 정부내 부처간 협조 및 조정체제 구축이 필요하다.

마. 식중독 발생 증가

환경 위생상태의 전반적인 향상과 개인소득이 증가함에 따라 개인의 위생 상태는 개선되고 있으나 단체급식과 외식 인구의 증가, 다양한 장기보존식품의 일반화, 그리고 새로운 형태의 식중독 미생물의 출현, 다양한 오염물질에 의한 중독 등으로 식중독 발생 사고는 매년 증가하고 있으며 대형화되고 있다. 식중독 발생사고의 증가는 선진국에서도 비슷한 경향을 보이고 있는데 우리 나라의 경우 연도별 식중독 발생상황을 보면 표 3과 같다.

표 3. 연도별 식중독 발생 현황

(2000. 8월31일 현재)

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
1999	174	7,764	44.6
2000	82	4,929	60.1

자료 : 식품의약품안전청

표 3에서 보면 피해 환자수가 증가함과 동시에 사고당 피해가 대형화되고 있는 추세가 뚜렷하다. 이들 식중독 발생사고를 99년 통계를 기준으로 분석해 보면 집단급식소가 59.2%, 음식점이 26.5%로 주를 이루고 있다.

이와 같이 위생상태가 좋아지면서도 식중독 발생신고가 증가하고 있으므로 식품안전에 대한 국민 불신과 불안이 증대되고 있어 위생관리의 강화와 함께 많은 사람이 이용하는 집단 급식소 등에 대한 위생관리가 강화될 필요가 있다.

결론적으로 급속히 변화되고 있는 식품안전환경에 신속하고 신축적으로 대응하기 위해서는 이 시대에 맞는 식품안전관리 체제의 구축 및 이를 바탕으로 한 효율적이고 효과적인 식품안전관리가 필요하며 이를 통하여 국내외 식품에 대한 국민의 불신과 불안을 불식시켜야 할 것이다.

식품안전관리 제도의 현황

가. 우리 나라 현황

우리 나라의 경우 국민에게 제공하는 식품의 안전성을 보장하기 위한 관리 업무는 정책수립과 집행, 원료의 생산, 제조, 가공, 유통 및 소비단계에 따라 그 기능이 보건복지부, 식품의약품안전청, 농림부, 해양수산부, 환경부, 지방자치단체 등으로 분산되어 있다.

각 정부기관마다 구체적인 업무내용을 보면 다음과 같다.

- 1) 농산물은 재배, 수확 등 출하전 단계까지는 농림부에서, 판매목적으로 유통하는 단계는 식품의약품안전청에서 지도, 감독
- 2) 축산물의 경우 가축의 사육, 도축, 식육점을 통한 유통단계는 축산물 위생처리법에 의하여 농림부에서, 음식점 및 슈퍼마켓을 통한 소비과정은 식품위약품안전청과 지방자치단체에서 지도, 감독
- 3) 수산물의 경우, 출하전 단계까지의 안전성 조사, 수입수산물의 수입신고수리 및 검사업무는 해양수산부에서, 생산, 출하단계 이후의 안전성 관리는 식품의약품안전청에서 담당
- 4) 수입식품의 경우 축산물류는 농림부 소속 수의과학검역원에서, 수산물중 활어나 단순가공수산물은 해양수산부 소속의 국립수산물검사소에서, 가공식품 및 식용을 목적으로 하는 기타 원료성 농·임·수산물은 지방 식품의약품안전청에서 관리
- 5) 기타 먹는 물은 환경부, 소금은 산업자원부와 식품의약품안전청, 주류는 국세청에서 관장
- 6) 식품의약품안전청은 모든 가공식품에 대한 규격 및 기준, 유해물질 잔류 허용 기준을 설정하고 축산물 가공기준 및 성분 규격은 농림부에서 제정, 운영

이와 같이 식품별로 정부의 관장 부서가 다른데 식품별 정부관리부처와 관리내용 및 근거법을 정리해보면 표 4와 같다.

나. 미국 FDA의 관리제도

1) FDA의 조직 및 특징

○구성

청장아래 4명의 부청장관장 부서와 국립독성연구소(NTCR), 식품안전 및 응용영양센터(CFSAN) 등 6개 센터로 구성되며 전국 5개 지역(태평양, 중앙부, 동남부, 서남부, 북동부)사무소 및 15개 지부 사무소로 구성

○업무내용

식품규격설정, 감시의 종합계획, 연구사업추진 등 전국적인 총괄업무는 CFSAN 등 6개 센터를 중심으로 수행

표 4. 식품의 유형별 관리부처, 관리내용 및 법적근거

구 분	안전관리 내용		관리기구	근거법령
농 산 물	유통전의 안전성 검사		농림부 (농산물품질관리원)	농산물품질관리법
	유통단계 이후의 안전성 검사		보건복지부 (식품의약품안전청)	식품위생법
축 산 물	「축산물가공처리법 상」 축산물 및 그 가공품	검역	농림부 (수의과학검역원)	가축전염병예방법
		안전성 검사		축산물가공처리법
	상기법에 열거 되지 아니한 축산물 및 그 가공품	검역	농림부 (수의과학검역원)	가축전염병예방법
		안전성 검사	보건복지부 (식품의약품안전청)	식품위생법
수 산 물	유통전의 안전성 검사		해양수산부 (수산물검사소)	농수산물품질관리 법
	유통단계의 안전성 검사		보건복지부 (식품의약품안전청)	식품위생법
수입식품(축산 물·단순가공 수산물 제외)	수입검사		보건복지부 (식품의약품안전청)	식품위생법
수 입 식 물	병해충 검역		농림부(식물검역소)	식품방역법
먹 는 물	허가 및 안전성 관리		환경부	먹는물 관리법
주 류	허가 및 안전성 관리		국세청	주세법, 식품위생법
소 금	허가 및 안전성 관리		산업자원부 보건복지부 (식품의약품안전청)	염관리법 식품위생법
기타 일반식품	허가 및 안전성 관리		보건복지부 (식품의약품안전청)	식품위생법

○ 일선행정업무

5개 지역 및 15개 지구 사무소에서 감시, 지도, 수입 식품의 관리 등 일선 업무를 집행

○ 본청과 지청의 관계

대략 우리 나라와 비슷하나 식품, 약품, 생물학 제제등 관리대상 물품별 센타 구성, 운영

○ 식품관리법령의 제·개정권이 후생성이 아닌 FDA에 있음(우리 나라-보건복지부)

2) 식품안전 및 응용영양센터(CFSAN)기능 및 특징

○ 기능

식품의 안전성, 건전성 확보를 위하여 다음 기능을 가진

- 검정계획의 수립 및 시행
- 검체의 수거, 검사 및 모니터링
- 식품첨가물등의 시판권 허가제도
- 식품에 대한 표기사항, 안전성에 대한 규제 및 정책수행
- HACCP 개발 및 적용, 소비자 교육, 관련정보수집
- 관련법과 규정의 집행
- 타기관과의 협조 및 기술지원

○특징

- CFSAN은 해산물, 유가공품, 식이보조제 등 식품군별로 조직 구성
- 우리나라 식품의약품안전청은 중금속, 잔류농약 등 대상물질별로 과 단위 구성

3) FDA 및 CFSAN 업무의 특징

○감시업무의 on-line 강화

- 모니터링 및 자료공유의 on-line망 구축

○수입식품 위생관리의 수혜자 중심운영

- 교역국간 상호 인증협정, 민간검사기관 인증제도 확대시행 미흡한 안전관리 대상국 식품 수입제한 제도 마련

○교육을 통한 식품위해 예방 강화

- 판매업소종사자 교육, 인터넷을 통한 정보전달, 학교교육확대

○위해도 평가강화

- 위해평가시 투여량 - 반응평가모델개발 및 타당성 검증 등

4) FDA 업무 수행의 장점

- 대상물별 독립기관(식품, 의약품, 생물학제제, 의료용 기구, 수의약품) 설립으로 전문적이고 강력한 조직체계 확보
- 내부조직은 품목별로 구성, 통합관리 용이
- 법의 집행 및 규제업무의 과학적 체계 우수

미 농무성의 FSIS

1) 기능

미 농무성 산하에는 FSIS(Food Safety and Inspection Service)가 있어 FDA와 함께 식품의 안전관리에 중요한 역할을 담당하고 있다.

이 FSIS(식품안전 및 검사국)는 미국내에서 유통되거나 수출입되는 육류(소, 양, 돼지, 염소, 말, 노새, 말류의 고기) 및 가금류(닭, 칠면조, 오리, 거위, 꿩)와 육류를 3%이상 포함한 가공제품 및 조리된 가금육을 2% 이상 포함한 가공제품, 수출어개류, 육류 및 가금류의 가공, 처리, 포장 등에 사용하는 기계, 설비, 포장 등을 관장하고 있다.

2) FSIS의 조직구성과 인원

FSIS는 본부와 10개의 지역사무소로 인원은 7,800명으로 이중 도살장에서 근무하는 검사원을 포함 6,300명이 연방검사관, 수의사로 구성

3) FSIS 운영

- 식품안전관리가 FDA와 FSIS로 이원화되어 있으나 모든 자료를 공동 사용, 제공하는

유기적 체제 구축

- 미국으로 수입되는 육류와 가금류는 FSIS에 등록되어 평가받아야 하고 전문검사원의 검사를 받음

다. 일본의 식품위생관리체계 (후생성을 중심으로)

1) 정부조직내 위치

- 일본정부는 대장성 등 12성, 사회보험청 등 23개청으로 구성되었고 후생성은 건강하고 안전한 생활의 확보 및 사회보장제도 등을 책임지고 있음
- 후생성은 1방(대신관방), 9국, 4부로 구성되어있고 이중 생활위생국에서 식품안정성을 관장
- 후생성에는 외청으로 사회 보험청이 있으나 우리와 같은 식품의약품을 전담하는 외청은 없음

2) 식품관련 업무의 수행

- 생활위생국에서 식품을 포함한 가정용품, 환경시설 등 담당
- 식품관련업무는 식품보건과 유육위생과, 식품화학과, 신개발식품대책실, 검역소 업무담당관실에서 담당
- 식품관련업무의 범위는 우리 경우와 비슷하나 우유, 육류의 안전성을 포함, 다만 식품산업의 진흥은 농림성에서 담당

3) 생활위생국의 업무범위와 특징

가) 업무범위

- 식품보건과
 - 식품등의 기준, 규격설정, 식품위생관련기획, 조정
 - 신개발식품대책실, 영양표시, 특수용도식품 등 특수식품관리
 - 검역소 업무담당관실 : 수입식품의 관리, 검역소 관련사항
- 유육위생과
 - 도축 검사, 우유, 식육의 안정성 관리(전염병대책 등)
- 식품화학과
 - 첨가물, 잔류농약, 용기포장, 세정제 등의 관리

나) 업무특징

- 산하에 국립의약품식품위생연구원, 국립감염증(식중독 등 관련연구) 연구소, 국립건강영양연구소(영양, 노인영양연구)가 있어 관련 업무 수행
- 기본방침, 규격, 기준 제·개정 등은 후생성이 식품위생조사회에 조사의뢰 후 고시 또는 방침화 함
- 후생성은 기본 방침 설정하고, 지방자치단체가 감시, 지도, 세부사항 집행
- 일본식품위생협회, 일본 건강영양협회 등 각종 민간 협회는 정부규격보다 엄격한 자율규격으로 식품산업의 자율적인 위생수준향상에 기여
- 중앙조직과 지방 조직간의 유기적, 효율적 업무 추진과 행정조직과 연구조직간 명확한 업무 구분 가능

4) 중앙정부와 지방 정부간의 업무내용

- 지방청은 없으며 후생성의 지침 및 기준 규격에 따라 지방자치단체에서 모든 업무집행

- 전국적으로 도, 부, 현 등 113개 지방자치 단체에 식품위생과 또는 식품보건과가 행정 업무를, 보건소에서 식품수거, 시설감시 지도, 인허가, 역학조사를 실시
- 연구, 검사를 위해 공중위생연구소, 시장위생검사소 운영

식품안전관리의 문제점

가. 식품 안전관리 통합관리 체제 미구축

- 1) 식품의 안전관리를 담당하는 정부부처가 대상에 따라 분산되어 있어 부처간 시책의 조정 및 상호업무협조가 미흡
- 2) 안전성 확보를 위한 식품 및 대상별 규격·기준 설정에 통일된 안 제시 미흡 및 환경 변화에 신속 대응 지연
- 3) 식품위해사고 발생시 부처간 제도적 협조체제 미확보로 신속한 대책마련 지연
- 4) 중복 규제 및 검사로 인적, 물적 낭비 및 생산활동 지장 초래

나. 식품원료 안전성 확인 미흡

- 1) 최종 식품의 안전성은 원료의 안전성 확보가 관건이나 농산물재배, 축산사육자 등에 의한 농약, 동물약품 사용기준의 준수 관리 미흡
- 2) 소규모 생산물에 대한 관리방안과 대책 미흡
- 3) 농약과다 사용, 맹독성 농약, 사용시기의 부적절 등 단속이 불가능한 부분이 있음
- 4) 농축수산물 원료에 대한 위해물질 모니터링 체제 미흡

다. 수입식품에 대한 관리 한계

- 1) 수입전 생산지 안전 관리 검사기능의 미흡으로 수입식품의 원료에 대한 안전성 진단 어려움
- 2) 전량 검사가 불가능한 식품의 체계적 검사방법의 개발 필요
- 3) 신선식품등 선통관 제품에 대한 관리 미흡
- 4) 가공식품의 사전 정보 미확보로 안전성 판단 어려움

라. 신소재 식품 및 신중위해물질 대비 미흡

- 1) GMO 등 새로운 식품소재에 대한 국가적 대응방안 및 국제적 관계 등 대책이 미흡
- 2) 새롭게 발견되는 위해물질의 확인, 관리, 대책과 관련 전문인의 미확보

마. 식품안전관리를 위한 전문인 및 시설 부족

- 1) 빠르게 변화가는 안전관리 방법과 분석기술을 갖춘 자격있는 전문인의 태부족
- 2) 다양하고 극소량인 위해생물과 물질 분석시설 확보 지연

바. 소비자 대상 교육, 홍보 부족

- 1) 식품위생법에 제시된 형식적 업체 교육이 전부
- 2) 소비자 대상 일반 교육은 전연 활성화되어있지 않음

사. 국내 식품위생에 관한 연구 미흡

- 1) 국제 교역 확대에 따른 위해생물과 물질에 관한 국내연구실적 절대필요
- 2) 국내 규격 기준 설정 근거에 연구결과에 따른 과학적 뒷받침 필요

아. 메스컴의 과대 보도

- 1) 부정확한 보도로 불필요한 국민 불안감 조성 및 관련업체의 피해
- 2) 대외 국가 신뢰도의 실추 및 수출지장 초래

향후 식품안전관리의 개선 방향

식품의 안전성 확보는 정부의 기능만으로는 불가능하다. 식품은 원료의 생산, 가공, 유통 종사자와 수입에 종사하는 사람과 실제 소비하는 소비자까지 관계되므로 이들이 모두 유기적 협조 체제를 구축하여야 효율적 관리가 가능할 것으로 본다. 그러나 이 업무는 정부가 주도적으로 수행해야하므로 효율적인 식품안전관리체계를 구축하기 위해서 우선 합리적이고 실질적인 법, 제도를 마련하여 식품의 안전성을 보장할 수 있도록 하고 관련 분야의 참여를 유도해야 할 것이다. 이를 위하여 다음과 같이 몇가지 개선방향을 제시하고자 한다.

가. 종합적 식품안전체제의 구축

앞서 현황과 문제점에서 제시한 바와 같이 식품안전성 확보를 위한 정부의 관리부서가 대상별로 분산되어 있기 때문에 종합적인 안전성관리가 상당히 어렵고 경우에 따라서는 혼란스럽다. 지금과 같이 각 부처의 소관업무와 관련되는 대상을 관리하는 경우 업무의 연속성, 접근성 등 관리하기 쉬운 장점도 있으나 원료의 생산과 진작을 담당하는 부서에서 관리와 규제를 담당하는 것은 꼭 바람직하다고 보기는 어렵다.

생산은 지금과 같이 관련 부처에서 담당하되 소비자에게 전달되는 과정에서의 안전성 관리와 규제는 일관되게 한 부서에서 전문적으로 관리하는 것이 국가적 차원에서는 부족한 전문인력의 활용, 시설의 적절한 이용, 전문성의 축적 등에서 타당하다고 본다.

부처간 이해관계가 첨예하게 대립되어 오랫동안의 토론과 논쟁의 결과로 지금과 같이 체제가 굳어진 것도 이해하나 이 문제는 작은 정부와 모든 업무가 전문화되는 경향에 따라 이 문제는 더 진지하고 심도있게 검토되어야 한다.

나. 제도적 공동관리체 구성

지금 같은 체제의 변경이 어려운 경우 대안으로서 각 부처별로 분산되어있는 기능을 적절히 통합관리할 수 있는 실질적 권한이 있는 공동관리체를 구성할 필요가 있다. 현재 국무총리산하에 「식품안전관리대책협의회」의 기능을 더욱 보강하거나 재편하여 행정명령을 내릴 수 있고 실행할 수 있는 기구의 설립이 필요하다.

이 기구에는 관련부처의 실무진이 구성원으로 참여하고 실제 협의하고 결정하며 실행하는 업무를 담당해야할 것이다. 이 기구를 통하여 각 부처에 분산되어있는 식품안전성확보를 위한 기능들이 통합되고 조정되어 일관성있는 조치가 가능할 것이며 나아가서 상충되고 있는 규격·기준도 정리되면서 관련 정보교환이 원활히 이루어질 것이다. 또한 산하 연구소의 연구기능을 재편하는 작업도 수행하여 국가적으로는 중복연구에 의한 자원과 연구력의 낭비를 막을 수도 있을 것이다.

다. 수입식품의 안전관리 강화

우리의 식량사정과 수입자유화에 따라서 식품원료와 가공식품의 수입 물량은 계속 증가할 것이고 수입 품목도 증가하고 수입국도 다변화될 것이므로 수입식품의 안전관리 강화는 절실한 문제로 대두되고 있다.

수입식품의 안전관리 강화를 위하여 수입 원산지의 생산과정 관리 강화 수단으로 공장등

록제 및 국외 공인 검사기관의 확대와 더 적극적인 방법으로 검사관의 해외파견도 적극 추진해야한다. 또한 식품전용 보세 설치장을 마련하여 교차 오염방지 및 관리가 용이하도록 해야한다.

검사기능을 확대하기 위하여 공인 검사기관 수를 늘이되 그 방법으로 민간 검사기관지정을 확대하고 자체 수익사업이 되도록 보장할 필요가 있다.

라. 대국민 교육 및 홍보의 강화

식품의 안전성 관련 종합홍보망을 구축하고 정부 부처 및 기관별 홍보망과 연계하여 일반인이 쉽게 접할 수 있도록 하며 공익광고, 시민강좌 등을 통하여 효율적인 홍보가 되도록 한다.

식품관련기업이나 요식업소의 교육은 법적요건을 충족시키기 위한 형식적 교육보다는 소집단 workshop 등을 통한 식중독 예방교육이 되도록 한다.

마. 민간협회 및 관련기관의 활용

관련 업종의 상호이익을 위하여 설립된 각종 협회의 기능을 확대하고 보강하여 이들 협회가 명실상부한 생산 품목의 안전성을 확보할 수 있는 기능을 갖도록 한다.

관련 협회가 각 회원사와 업소의 제조공정을 점검하고 제품을 검사함으로써 안전제품 생산이 되도록 하고 자체적으로 제제 수단을 두어 소비자의 신뢰를 얻도록 한다.

국가기관은 협회의 검사능력과 기능을 정기적으로 점검하여 그 자격을 평가하는 정도만을 담당함으로써 상당한 기능을 민간에 이양할 수 있어 업무축소가 가능할 것이다. 또한 정부와 관련 기업과의 직접 마찰을 줄이고 업체 문제를 스스로 해결할 수 있는 계기를 마련할 수 있을 것이다.

바. 국내 연구의 활성화

국제간 교역의 확대로 국가간 분쟁의 소지가 많은 식품규격과 식품첨가물 사용 등의 분야에서 우리의 주장을 펴기 위해서는 과학적 뒷받침이 절대적으로 필요할 것인 바 우리 나라 연구진에 의하여 얻어진 연구결과를 폭넓게 확보함으로써 통상마찰에 슬기롭게 대처할 수 있을 것이다.

앞으로 더욱 심화될 것으로 추정되는 GMO 문제나 새로운 위해물질, 신종 식중독 미생물의 관리, 새로 개발되는 식품이나 첨가물의 안전성 평가 등 우리 손에 의하여 해결할 문제가 너무나 많다. 이 분야의 연구를 지속적으로 수행함으로써 세계에서 우리의 주장을 펴고 일반인의 이해와 신뢰를 확보할 수 있을 것이다.

결 론

국민에게 안전한 식품의 공급은 국방과 함께 중요한 정부의 의무이자 피할 수 없는 책임이다. 안전한 식품을 공급하기 위해서는 원료, 처리, 가공, 유통, 소비 등 전과정에 대한 안전성이 확보되어야 하고 안전성 확보를 위해서는 정부의 뚜렷하고 체계적이며 효율적인 식품안전관리제도의 수립이 무엇보다도 우선되어야 할 것이다.

전 국민에게 안전식품을 공급함으로써 식품에 의한 위해를 방지하는데는 정부의 힘만으로는 불가능하므로 식품을 관장하는 정부의 부서는 물론이고 학계, 관련 연구소, 업계 그리고 소비자까지 상호협력과 유기적인 관계 유지가 절대 필요하다. 이와 같은 관계 설정을 위해서는 우선 정부의 식품안전관리를 위한 통합된 관리체제가 구축되어야 할 것이며 계속 늘어

나는 수입식품의 관리제도도 합리적으로 개선 보장되어야 할 것이며 우리의 실상과 진실을 소비자 모두에게 곧바로 알리고 교육할 수 있는 체제도 갖춰야 한다. 또한 식품을 생산, 가공, 공급하는 민간의 참여를 유도하여 스스로 안전 식품생산 체제를 갖추도록 정부는 지원해야 할 것이다.

장기적인 안전식품공급을 위해서는 과학적 기반을 갖춰야 할 것이며 이를 위해서는 관련 학계, 연구소의 기능을 더욱 보장하여야 할 것이다.