

현행 식품위생 법규에 대한 제언

編輯者 註: 이 난에 실린 각 회원사 기술책임자들
의 제언은 소속 회사를 대변하는 것이
아니고 실무자로서의 개인적인 제언임
을 밝혀둔다.

試驗室長 朴 秀 根

해태製菓工業株式會社

현재 食品商品에는 消費者가 安心하고 利用할 수
있도록 하기 위하여 標示事項에 대하여 法으로 정하
고 있다.

중요한 標示事項을 보면 製造會社, 製造年月日, 重
量 容量 또는 갯수, 添加物 등 기타事項을 標示하도
록 되어 있다.

菓子類는 대부분의 製品이 重量 標示하도록 되어
있는데 현재 計量調査하는當局에서는 標示量에 未
達하는 製品에 있어서는 法違反으로 處理되고 있는
바 이것은 現行計量法이 실정에 맞지 않는 點이 많
다고 生覺된다.

특히 自動計量器 등 最新施設로 計量하는 美國에
서도 한 예로 60g의 包裝單位로된 菓子에 대하여 基
準標示量에 대하여 上限 17.7% 下限 8.8%의 많은

許容範圍를 주고 있는 실정이므로 現行 計量法의 改
正이 필요하다고 생각된다.

例로 60g의 포장單位・菓子에 대한 商品誤差는 ±
2.9%에 지나지 않는다.

더구나 計量法이 複雜하여 一般人이 理解하고 使用
하기가 대단히 어렵다고 생각된다.

이웃인 日本의 法令에 의하면 單位包裝 60g의 菓
子에 對하여 上限 10.0%, 下限 3.3%로 되어 있으
나 72. 3. 15日字 “食品工業誌”에서 重量標示와 計
量法”이란 題目으로 商品誤差의 限界를 넓혀 주기를
바라는 發表文도 낸 일이 있다.

結論的으로 菓子는 갯수에 따라 重量이 다르고 또
單位包裝속에 적은 수량이 包裝된다 하면 商品의 重
量誤差는 더욱더 커지게 되므로 우리나라의 實情으로
볼 때 上限 20% 下限 10%로 하는 것이 効果的이 될
것으로 料된다.

※ 現行 計量法中 商品誤差에 관한事項

1. 正確히 計量하여야 할 義務

法第21條 1項에 “商品의 誤差를 超過하여 計量하
여서는 안된다”는 條項이 있고 3項에 “저울은 천평
을 사용하지 않을 때는、去來量의 10分之1 以下의
最少 눈금을 가진 저울을 使用하여야 한다”고 定하
고 있다.

그러나 實제로는 菓子의 重量을 다는 저울을 最少
눈금 0.5g의 저울을 사용한다.

2. 実量標示 商品의 誤差

보통 使用하는 눈금 手動접시저울을 使用하여 重量을 달때는 商品誤差의 規定은 計量法 施行令 第40項에 依據 使用하는 저울의 1회에 計量하는 量 따르는 使用公差에 상당하는 값에 그 저울의 1回에 計量하는 量에 따르는 눈에 접하는 1눈의 값의 2을 더한 값으로 한다.

3. 使用公差에 대한 定義

보통 使用하는 접시수동저울의 使用公差는 計量法 行令 34條에 의하면 시행령 44條에 規定하는 當該量器의 檢定公差의 값의 2分之3 배의 값으로 한다.

4. 檢定公差에 대한 定義

보통 사용하는 접시수동저울의 檢定公差의 값은 施令 44條에 의하여 다음과 같이 規定되어 있다.

檢定公差

상품량(g)	검정공차(g)	상 품 량(g)	검정공차(g)
1	0.05	50	0.6
2	0.1	100	1.0
5	0.15	200	1.5
10	0.2	500	3.0

따라서 현재 菓子를 重量 및 該當單位에 대한 使用誤差를 보면 다음과 같다.

但, 最少눈금 0.5g의 저울을 使用할 때)

商品의 量(g)	誤 差(g)	商品의 量(g)	誤 差(%)
20	±3.12	100	± 1.75
40	±1.56	200	± 1.25
50	±2.30	1000	± 0.625
60	±2.91		

七星飲料工業(株) 연구실장 하재기

1. 첨가물에 대한 해석

청량음료업계에서는 용기 및 상자의 회수 재 사용이 현 여전에서는 불가피하며 따라서 이들 용기 및 상자의 세척이 필요한데 첨가물에 대한 해석에 따라서는 최종 제품에 함유되지 않아도 처리과정에서 투입되는 세제가 첨가물로 규제를 받아야 한다.

(박봉상 저 : 식품위생법 해설)

현재 음료업계에서 사용하는 세병용 세제는 거의 가성소다이며 국내에서 수급상으로 유리하며 투입이 용이한 액상을 사용하고 있는데 세제를 첨가물로 해석하느냐 않느냐는 원가면의 영향도 크며 새로이 개발되는 세제 및 세척보조제의 사용에 있어서도 문제점이 되므로 특히 다른 업종에 비하여 음료업계의 경우에는 세병용 세척제를 첨가물 규격의 적용에서 해제하기를 바란다.

2. 식품규격중 청량음료수에 대한 내용보완

청량음료중 탄산음료는 보존료의 사용이 금지되어 있으므로 생산과정의 철저한 관리를 요한다.

그러나 중간 유통 과정에서의 보관방법의 불량 및 계절적인 온도변화의 원인으로 안정성이 약화되어 투명도의 저하 내지 과즙음료의 경우 미량의 침전물이 생성된다.

일본의 경우에는 식품 및 첨가물 규격에서 혼탁과 침전물에 대한 사항을 명기하고 있으나 국내 규격에는 이러한 사항이 명기되어 있지 않다. 국내 규격에도 청량음료수의 경우 원인적으로 발생하는 혼탁과 침전물에 대한 사항을 명기하여 소비자의 이해를 구하여 인식부족에서 오는 소비자와 업자 사이의 불만해소에 도움이 되기 바란다.

寶樂香料 研究室

鄭 奎 能

근래 우리나라에 國民의 保健向上과 消費者 保護를 위해서 활발하게 食品衛生에 관한 諸般 조치가

취해지고 있는 것은 무척 반가운 일이다. 특히 이제 반조치를 뒷받침하는各種法令들이 繼續制定, 改正되고 있는 이즈음 우리나라 食品添加物法規의 앞으로의 進路는 어떤것이어야 할까, 天然物로서 食品에 通常 添加使用되고 있는 天然食品添加物의 日本과 美國에서의 法的地位를 例로 들어 고찰하려고 한다.

日本에서는 日本 厚生省「食品添加物의 規格・基準」에 원칙적으로 化學的 合成品에 관해 사용할 수 있는 品目을 列舉, 規制하고 있으나 이와別途로 天然物로서 食品에 添加하여 使用할 수 있는 品目들은 使用對象 食品의 種類 및 使用量에 관해서 規制 없이 使用하고 있는 實情이다. (참조: 食品と科學社刊 食品添加用 天然物便覽, page 3)

美國에서는 日本과 달리 天然物도 化學合成品과同一하게 使用對象 食品과 그 規格基準이 規制가 되어 있어서 實質적으로 FDA FOOD ADDITIVES에 列舉되어 있지 않은 品目은 사용할 수 없게 되어 있다. 日本의 制度의 長點을 든다면 無害性이 立證된 天然品에 대해 다시 한번 그 使用을 法制化하는 難雜을 피하는 事務能率의in面에 있다고 하겠고, 美國의 경우는 劃一的인 法制화에 의한 엄격한

統制效果에 있다고 하겠다. 우리나라의 天然品에 관한 現行 法規는 筆者の所見으로는 日本의 制度를 基礎로 하여 美國式 統制方法을 점차로 加味해 가고 있는 것으로 알고 있다. 이러한 過渡期의in時點에서는 食品添加物의 使用者나 規制當局에게 여러 가지 誤解가 發生하는 것은 생각할 수 있는 일이다. 이런面에서 앞으로의 食品添加物 法規는 좀더 研究되어야 하고 必要하다면 改正되어야 하지 않을까 생각된다.

삼립식품공업주식회사 연구실장

허영화

식품에 대한 관계 법규가 제정된 이후에 여러 차례의 시정 방안이 마련되었고 지금도 시정안에 대해서 계속 검토되고 있는 것으로 생각되어 시정안

을 검토하시는 관계요로 여러분에게 생산자의 입장에서 몇마디 제언하고자 합니다.

식품 위생법규란 식품으로 인한 위생상의 유해방지와 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건 향상과 증진에 기여함에 목적이 있다 하겠다. 이런 목적을 두고 생각한다면 식품 제조업소와 소비자의 관계가 가장 중요한 문제이며 이를 감독하는 기관 역시 막중한 책임감을 느끼고 있는 줄 믿는다. 식품 생산자 역시 그 생산품목 이외는 소비자의 입장이 될 수도 있고 소비자라고 이야기 하는 사람 역시 생산자도 될 수 있는 점과 감독하는 사람 역시 소비자라고 이야기할 수 있을 것 같다. 이런 관계를 생각한다면 생산자 소비자 감독자 모두가 식품에 관한 자기 일처럼 생각하는 마음가짐이 절실히 필요할 것 같다. 법규를 제정하는 과정이나 시정하는 과정에서 소비자도 위하고 생산자도 보호해 주는 입장에서 제정되고 시정되어야 할 것 같다. 물론 악덕 불량식품 제조업자가 사회에 큰 물의를 일으켜 신문지상이나 매스컴에 보도되고 사회의 큰 악이 되어 있는 것도 잘 알려진 사실이다.

또한 그런 불량업소 때문에 식품회사로써 굴지의 규모와 건실하고 양심적인 업소가 선의의 피해를 받는 경향도 허다하다.

문제는 이와 같은 불량업소를 없앨 수 있는 방안이 마련되어야하고 건실하고 양심적인 기업은 보호 육성할 수 있는 방향으로 시정 되어야 할 일이 가장 중요한 일이 아닐까 생각한다. 이번 한국 식품공업 협회에서 각 회원사에서 정부에 제출된 개선안을 가지고 회원사 여러분이 모여 진지한 토의를 했을 때 모두들 거의 비슷한 문제점을 가지고 있었다.

정부당국에 제언하고 싶은 이야기는 문제점이 있는 법규는 심사 속고하여 그 모순이 발견될 때는 과감히 시정해야 된다는 점과 법규를 제정하거나 시정하는 과정에는 관계 업소의 의견도 참고하여 달라는 것입니다.

식품 생산업체는 인간이 살아 가는데 가장 중요한 식품을 제조하는 중요성을 인식하여 언제나 양

심적이고 전실하게 소비자에게 보탬이 되는 제품개발에 노력해야 할것이다.

삼강산업 생산부 01 시 종

保社部가 정한 우리나라의 아이스크림 성분 규격에 관한 규정에는 大腸菌群 응성으로 규제되어 있다. 그런데 아이스크림의 원료가 되는 牛乳의 경우 保社部 規格기준에는 1ml當 大腸菌 10마리 이하로 제한되어 있다. 원료인 牛乳에는 大腸菌을 허용하고 大腸菌을 허용한 원료를 사용한 아이스크림에는 大腸菌을 허용치 않는 것은 모순이라고 본다. 따라서 아이스크림의 規格도 완화하여 1ml當 大腸菌 10마리 이하로規制하여 달라는 것이다. 參考로 外國의 成分規格을 보면 아래와 같다.

국	영	국	영
그랜드	음성	체코	100마리이하/1ml
마크	150마리이하/1ml	캐나다	규격없음
국	규격없음	프랑스	규격없음
지웅	10마리이하/1ml	핀란드	10마리이하/1ml
웨덴	10마리이하/1ml	호주	음성
국	규격없음	홀랜드	음성
태리	규격없음		

우리나라의 마아가린 成分規格에 관한 規定에 大腸菌群 응성의 조항은 삭제하여 주기 바란다. 마아린의 成分規格은 外國의 경우도 음성으로 규제한 나아가 있는데 우리나라에는 마아가린에 꼭 規制하여야 할 필요가 있는 것인가? 알고 싶다.

또한 現行 保社部 食品添加物 使用基準에 의하면 油脂, Butter 등에는 酸化防止劑를 添加하도록 規制하여 놓고 마아린에는 添加하도록하는 規制가 누락되어 있다. 원료인 油脂에 添加하도록 규제하여 놓았으니까 구태여 마아가린에는 첨가할 필요가 없다는 뜻에서 뺏는지는 모르겠으나 食品添加物使用基準에는 마아가린에도 酸化防止劑를 첨가하도록하는 단서를 삽입하여 그 幅을 넓혀 달라는 것이다.

한양식품 품질관리과장 정광섭

食品衛生이란 食品으로 인한 위생상의 위해의 방지와 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 향상과 증진에 기여함을 目的으로 한다는 사실은 상품을 생산하는 메이커와 이를 소비하는 소비자들도 충분히 알고 있으리라고 믿는다. 직접 또는 간접적으로 인류의 생명에 막대한 영향을 주는 많은 종류의 식품들은 인류가 생명체로서 서식을 시작할 때부터 수많은 경험과 실험 연구를 거친 후 오늘날과 같이 食品 영양의 질적 향상을 봐 온 것이다. 消費者 없는 상품의 생산이란 생각할 수 없듯이 소비자를 위한 좋은品質의 상품으로 만들어져야 한다. 食品 不信이란 마땅히 없어져야 할 것이다. 不正食品 不良食品을 근절하려는 노력은 消費者를 비단 위하는 길일 뿐만 아니라 건전하고 양심적인 메이커의 권위를 높이고 不信이 없는 社會를 조성하는 큰 원인이 됨다고 본다. 나는 이런 점을 감안하여 現행 식품위생법 시행규칙 제5조 表示의 기준 사항 중 원재료, 성분배합비율 용도를 表示하게끔 되어 있는 것을 상품 포장에 表示하지 않아도 좋다고 생각된다. 왜냐하면 어느 상품이 전자에 메이커측에서 그 상품의 原材料 成分配合비율 및 用途 등을 기압하여 행정부의 실험 연구 기관에 보내어 엄정한 分析을 거친 후에야 비로소 품목허가 및 제조허가를 얻게 되는데 이는 정부가 그 상품을 보증하는 게 아닌가 생각된다. 구태여 상품에다 복잡한 사항을 기입해야 되는지 생각해 볼 문제이다.

消費者가 상품을 선택할 때 原材料, 成分配合比率, 用途를 보고 선택을 하느니 보다 정부 당국에서 허가해준 食品으로 상품의品質을 믿고 기호에 맡는 상품을 消費者가 선택하는 것이라고 생각된다.

消費者가 찾지 않는 食品은 자연히 사라질 것이다. 相互間 서로 믿고 믿을 수 있는 상품을 양심적으로 생산하여 건전하고 不正이 없는 맑은 社會에서 서로 웃고 웃으며, 보다 훌륭한品質의 상품으로 國民保健을 위하는 마음의 자세로 가야 하겠다.