牛乳와 食品

農水産部 畜産局 낙농계장 金 炫

우유는 포유동물의 젖샘(乳線)에서 합성되어 유두를 거쳐서 분비되는 자연상태에서 이용할 수 있는 자연식품인 동시에 단일식품으로 각종 영양분이 골고루 함유되어 거의 완전한 식품이라고 할 수 있으며 우유를 이용하는데 있어서 우유를 고온 또는 저온살균법으로 처리하여 음용할 수 있는 시유와 우유를 주원료로 하여 제조된 유제품으로 대별할 수 있는데 법적인 측면에서 볼 때 처리 또는 제조허가를 식품위생법이나 축산물 가공처리법에서 허가행위를 할 수 있도록 되어있는 현 제도상의 문젯점을 객관적으로 살펴 보고자 한다.

식품위생법의 목적은 식품으로 인한 위생상의 위해(危害)의 방지와 식품영양의 질적향상을 도모함으로써 국민보건의 향상과 증진에 기여하는데 있으며 축산물 가공처리법의 목적은 축산물의 가공처리 및 검사에 관하여 필요한 사항을 규정함과 아울러 위생적인 관리와 그 품질의 향상을 도모하여 축산물의 건전한 발전에 기여하는데 있으므로 대국적인 견지에서 볼 때에는 위생적인 식품을 생산하고 품질을 향상하는데 있다는 것을 알 수 있다.

1. 법적인 정의

우선 법적인 용어의 정의를 살펴보면 "식품(食品)"이란 모든 음식물을 말하며 (의약으로서 섭취하는 것은 제외) "유(乳)"라 함은 판매를 목적으로 한 우유와 양유의 원유(原乳) 가공유 및 탈지유를 말하며, "유가공품(乳加工品)"은 판매를 목적으로 한 연유, 탈지연유, 환원우유, 분유, 탈지분유, 버터, 치이즈, 발효유와 유를 주원료로 하여 제조한 가공품으로 대통령령으로 정하는 가공연유, 제조분유, 유장분말, 버터유 그리고 농수산부령으로 정하는 유가공품으로 강화우유, 크림, 크림분말, 가공크림, 아이스크림믹스, 아이스밀크믹스 등으로 되여 있어 "乳"와 "乳加工品"은 식품으로 공할 수 있다는 것을 알 수 있다.

그러나 유처리 또는 유가공에 대하여 식품위

생법에서는 식품 또는 첨가물을 판매하는 행위, 즉 대인관계를 지칭하는 반면에 축산물 가공처리법에서는 시설을 설비한 장소 즉 대물관계를 지칭하고 있으며 식품위생법 및 축산물 가공처리법에 의한 정의는 다음과 같다.

식품위생법	축산물가공처리법
○가공유제조업 : 유제품을 주원료로 하여 이에 다른식품 또는 첨가물을 첨가 제조하는 영업.	○축산물가공장 : 수육가공품 육가공품 및 난가공품을 제조하기 위한 시설을 설비한 장소.
○유제품제조업 : 분유, 조제분유, 탈지분유, 연유, 탈지연유, 발효유, 환원우유, 버어터, 치이즈 등을 제조하는 영업.	
○유처리업 : 우유 또는 산양유를 처리하는 영업.	○유처리장 : 판매를 목적으로 한 유를 여과 소분 탈지 또는 살균하기 위한 시설을 설비한 장소.
○집유업 : 생유 생산 양유를 모아서 보존하는 영업.	○집유장 : 원유의 저장을 목적으로 냉장 여과등을 하기위한시설을 설비한 장소
○유류판매업 : 직접 음용할 수 있는 우유 산양유 가공유유음료 또는 이와 유사한 유류제품을 전문으로 판매하는 영업.	
○유류운반법 : 직접 음용할수 있는 우유 산양유 가공유유음료 또는 이와 유사한 유류제품을 전문으로 판매하는 영업.	

또한 특이한 것은 식품위생법의 식품등 규격 및 기준에 열거한 유제품에는 치이즈(자연 치이즈, 가공치이즈)가 포함되지 않은 반면에 축산물 가공처리법에 의한 유가공품 검사대상 품목에는 아이스크림류가 포함되지 않어 각기 독립적인 품목으로 되여 있어 허가권자를 달리하고 있음을 알 수 있다.

2. 유처리장 및 유가공장의 허가요건

허가란 국가나 지방자치단체의 행정기관이 행하는 처분을 지칭하는 말로써 식품위생법에서의 "영업(營業)"이란 식품 또는 첨가물을 채취 가공 수입 조리 저장 운반 또는 판매하거나 식품 또는 첨가물에 관한 용기 기구 또는 포장을 제조 ,수입, 운반 또는 판매하는 업을 말한다고 되여 있으므로 모든 영업행위는 식품위생법에 의거 허가를 받을수 있도록 되여 있으므로 유업체의 유가공장, 유처리장, 집유장은 식품위생법에 의거 허가를 받을 수 있을 뿐만 아니라 축산물 가공처리법에 의거 허가를 받을 수 있도록 되여 있으며 그 내용은 다음과 같다.

식품위생법	축산물가공처리법
○가공유제조업, 유제품제조업, 집유업, 유처리업은 농수산부와 공동으로 정한 규정에 의거 시도지사가 허가.	○유가공장, 유처리장, 집유장은 시도지사가 허가하되 유가공장은 원유수유기반과 관련하여 사전에 농수산부장관과 협의.

그러나 허가의 요건인 시설기준을 살펴보면 식품위생법상 유제품제조업, 집유업, 유처리업에 관한 시설기준을 정할 때에는 농수산부장관과 협의하도록 되어 있으며 축산물 가공처리법

상 작업장의 시설기준을 정할 때에는 보건사회부장관과 협의하도록 상호 법령으로 규정되어 있으나 유처리장의 시설기준을 비교하여 보면 다음과 같다.

식품위생법	축산물가공처리법
○유처리업의 경우 -작업장 면적은 작업량에 따르는 상당한 넓이이어야 한다. -원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실. -작업장에 설치하여야 할 기본 기계기구 설비 -저유조 -처리시설 -살균시설 -세병시설 -자동포장기 -전기냉장시설	○유처리장의 경우 -살균조 저유조 냉각기 타전기 밀크 펌프 파이프 및 기타 유와 직접 접촉되는 기재는 스텐레스 철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척분해 조립이 용이한 것이어야 한다. -수유조 살균조 저유조는 뚜껑이 있어야 한다. -저유조는 8시간 이상 저유할 수 있도록 충분한 보온재와 냉각이 용이한 기재를 갖춘 것이어야 한다. -열교환기의 바킹은 견고하고 유처리중 이물질의 혼입이 방지되어야 한다. -자동 및 수동타전기는 타전과정에서 유의손실이 없도록 장치 되어야 한다. -계량기는 관계 검정기관의 검사 합격품이어야 한다. -수유실 처리실 세병실 검사실 냉장고기타 보관창고등으로각각 구획되어야 한다.

이와같이 식품위생법의 규정에는 작업장의 면적과 구획된 검사실 기본적인 기계 기구설비만, 갖추면 되도록 되여 있지만 축산물 가공처리법의 규정은 세부적인 시설기준과 많은 면적이 소요되며 유처리에 필요한 기자제는 전부 외국에서 수입토록 되어 있어 많은 시설비가 소요되기도 한다.

또한 유처리장 허가를 받기 위해서는 농가로부터 수유할 수 있는 젖소 사육기반이 우선적으로 조성되어야 함은 물론 설치허가를 받은 자가 유처리장 설치를 완료한 때에는 준공검사를 받도록 되어 있으며 준공검사를 받지 아니한 때에는 유처리장을 사용할 수 없도록 되어 있다.

3. 허가에 따른 문제점

앞에서 설명한 바와 같이 유처리 및 유제품 제조에 대해서는 식품위생법과 축산물 가공처리법에 의해서 허가를 할수 있도록 이원화되여 있으므로 유제품 생산 및 유통에 문제가 제기되고 있는 것이다.

축산물 가공처리법에 의한 유제품 제조허가는 원유공급이 원활하도록 하기 위해서는 우선적으로 수유기반의 확보가 이루어져야 하며 원유공급이 원활하지 않을 경우에는 유처리장이나 유가공장을 가동 할 수 없기 때문이다.

그러나 식품위생법에 의거 유제품 제조업으로 허가를 받으면 유제품 제조에 소요되는 원유공급과는 무관하게 원료를 외국에서 수입하거나 국내에서 구입하여 배합제조하므로 유가공장을 운영할 수 있는 것이다.

가공분유의 제조에 사용되는 원료는 주로 수입에 의존하는 유당 카제인과 국내에서 구입하는 분말물엿, 유지, 제3인산칼슘, 설탕, 향료, 색소 등으로 이들 원료를 적당량씩 배합하여 제

품을 만들기 때문에 순수한 전지분유와는 구별되어야 한다.

외국에서 수입하는 유당은 77년 5,570톤이 79년에는 48%가 증가한 8,259톤이나 되여 가공분유 생산량이 증가하여 국내 분유시장을 점유하게 되고 국내 낙농기반이 위축되였으며 정부에서는 이에 대한 대책으로 유당을 80년도부터 수입감시 품목으로 지정하여 적정한 한도량에서 수입하게 되므로 건전한 유제품 소비시장을 형성하도록 하였다.

4. 개선방안

유제품의 건전한 소비신장과 국내 낙농기반을 확대하기 위해서는 우선 이원화된 유처리장 및 유가공장의 허가를 축산물 가공처리법에 의해서 허가할 수 있도록 일원화하는 것이 가장 바람직한 일이다. 그러나 현 상황에서는 법령의 개정이 선결되여야 하며 농수산부와 보건사회부간에 충분하고 세부적인 사항을 검토하지 않으면 안된다.

요즈음 외국인을 위한 유제품 특히 치이즈는 외국에서 수입하여 공급하고 있지만(버터는 국내 생산분으로 충분한 공급을 하지 못하고 있는 실정임) 86년 아시안 게임과 88년 올림픽 개최에 따라 많은 외국인들이 우리 나라를 방문할 것이며 외국인들의 기호에 맞는 유제품의 수요가 증가될 것이다. 그래서 우리 나라도 질이 좋은 유제품을 생산하기 위해서는 꾸준한 기술개발과 품질향상을 도모하여야 할 것이다.

그러나 불행하게도 전지분유보다는 가공전지분유, 전지가공분유, 혼합가공분유가 판매되고 있을 때 외국인들은 무엇을 생각하게 될까 법의 개정 다시 말해서 허가의 일원화가 이루어지지 않을 경우에는 식품위생법에 의한 가공유제조업, 유제품제조업, 유처리업 허가를 유보하고 소비자가 선별하여 유제품을 이용할 수 있는 인식을 제고하므로서 우리 나라의 낙농업은 건전한 기틀 위에서 계속 발전할 수 있을 것이다.

경 축

88년 서울올림픽개최

86년 아시안게임개최

우유도 가정마다

금메달도 가슴마다