

의品質改善과 生產能率의 向上에 두고 또한  
去來의 單純化와 公定化를 도모하는 點.

現在 施行 중에 있는 KS加工食品의 對象 및  
그 規制內容이 保社部의 告示規格과 거의 같  
은 點.

食品製造業所의 呼應이 수반되지 못하는 點  
등의 實情을 감안할 때 많은 問題點을 갖고  
있다.

## ⑤ 將來에 대한 懸案

1. 食品의 製造管理業務와 規格基準을 部處  
間에 統合하여 一元化해야 한다.

2. 政府의 食品告示規格은 가급적 억제하는  
것이 效率的이다.

3. 現在 一部 食品에 대한 自家試驗法을 實  
質의인 民間主導로 轉換시켜서 檢查機關의 業  
務負擔을 輕減시켜야 한다.

4. 輸入食品에 對한 成分規格의 적용은 實  
質的으로 不可能하므로 危害物質의 衛生管理  
方針으로 轉換되어야 한다.

5. FDA와 GMP의 HACCP System에 接近  
하는 長期的인 研究가 必要하다.

6. WHO가 勸告하는 食品의 汚染物質許容  
基準 設定中 아직 未設定分野에 대한 調査研  
究를 國家次元에서 擴大시켜야 한다. \*

# 식품위생관리체계

李 康 樞  
<保社部 食品衛生課長>

을 取扱할 때의 여러가지 原則

② 有毒, 有害한 食品 等의 販賣禁止에 對  
한 規定

③ 食品, 食品添加物, 器具, 容器, 包裝 等  
의 規格基準 制定과 檢查에 關한 事項

④ 食品製造業과 接客業에 對한 指導, 監視  
를 하는 食品衛生監視員에 對한 事項

⑤ 食品衛生管理人, 營業施設의 基準等 食品  
營業에 關聯되는 人이나 施設에 對한 規  
制事項

⑥ 食品衛生審議委員會 運營

⑦ 調理士와 營養士에 關한 事項

⑧ 表示基準 等

## ① 現行制度의 概要

### (1) 食品衛生行政의 目的과 範圍

우리나라의 食品衛生行政은 1962年에 食品  
衛生法이 制定公布되면서 體系化되고 또 組織  
의 으로 管理되기 시작했다고 볼 수 있으며 食品  
製造 分野와 食品接客分野로 大別하여 管理  
되고 있다.

現行 食品衛生法은 食品으로 因한 衛生上  
危害의 防止와 食品의 質의 向上를 圖謀함으로  
서 國民保健의 向上과 增進에 寄與함을 目的  
으로 아래와 같은 사항을 정하고 있다.

### ① 食品, 食品添加物, 器具, 容器, 包裝 等

## (2) 行政機構

中央行政機構로서는 保社部 藥務食品局 食品衛生課에서 食品, 食品添加物, 容器, 包裝等의 許可管理, 規格基準制定, 製品検査, 衛生監視, 輸入食品管理, 接客業所管理等 業務를 擔當하고 있으며, 食品管理行政에 對한 諮問機關인 食品衛生審議委員會를 運營하고 있다.

또한 一線行政機構로는 各 市道에 保健衛生課 또는 環境衛生課에서 綜合的으로 管理하고 있으며 市·郡·區의 社會課 衛生係에서 管理하고 있다.

試驗検査機關으로서는 中央에 國立保健院 衛生部에 食品分析科, 食品規格科, 添加物科, 營養科가 있고 各 市道에 保健研究所가 있다.

## ② 食品製造業

### (1) 食品製造業 現況

食品衛生法 施行令 第9條에 規定된 食品製造加工業의 業種은 27個로서 아이스크림제조업, 엿류제조업, 두부류제조업, 절임식품제조업, 파자류제조업, 마아가린 또는 쇼—트닝제조업, 식용유지제조업, 어육연제품제조업, 통조림 또는 병조림제조업, 다류제조업, 청량음료제조업, 첨가물제조업, 장류제조업, 식초제조업, 영양등 식품제조업, 면류제조업, 당류제조업, 인스탄트식품제조업, 조미료제조업, 전포류제조업, 가공유제조업, 보존음료수제조업, 식용얼음제조업, 식품가공업, 유제품제조업, 주류제조업등이며 이밖에 옹기류제조업 및 물수건위생처리업 등이 4개. 食品販賣處理 및 運搬業이 9개이며 年度別 製造加工業 現況은 표 1과 같다.

### (2) 食品 및 添加物 許可管理

우리의 食生活이 自然食品이 主宗을 이루고 最少限의 食生活解決에 급급했던 때에는 衛生의in 管理問題는 생각할 수 없었으나 우리의 經濟가 發展되고 生活水準의 向上은 食品, 添加物의 需要을 增加시키게 되었고 製造加工食品의 量的in 增加와 製品의 多樣化에 따라 이에 對한 品質과 安全性問題에 關心이 높아지고 또 行政機關의 許可管理業務도 高度의 技術性이 要求되게 되었다.

또한 品目의 多樣化로 許可管理業務도 폭주하는 行政需要에 對應하기 위하여 地方自治團體에大幅 移管하여 管理하고 있는 바 앞에서 열거한 제조가공업소 27개 중에서 보건사회부에서 직접 許可管理하고 있는 業種은 통·병조림제조업, 茶類製造業, 清涼飲料製造業, 인스탄트식품제조업, 보존음료수제조업등 7개 업종이며, 市道知事が 管理하고 있는 業種이 10個, 市·郡·區廳長이 許可管理하고 있는 業種은 7個, 畜產物處理法에 依하여 農水產部長官이 許可管理되고 있는 業種이 2個, 酒稅法에 依하여 國稅廳長의 所管이 1個이다.

許可管理業務에 있어서는 業種이 너무 細分化되어 있고 種類가 많아서 製造工程 및 用途가 類似한데도 여러가지 營業許可를 받아야 하므로 許可管理에 混線이 일어나고 民願人の 不便이 따르며 衛生監視時混亂이 起起되고 許可業所數過多로 事後管理에 어려움이 있어 業界에混亂이 일어나지 않는範圍內에서 再調整單純화시키도록 慎重한 研究檢討가 이루어져야 하리라 생각한다.

### (3) 食品·食品添加物 規格基準制定

食品의 安定性을 確保하기 為하여 國民保健

〈表-1〉 食品 및 添加物 製造加工業現況(1975~1982)

業種別	年度別						
	'75	'76	'77	'78	'79	'80	'82. 9.
計	18,877	15,456	14,419	13,939	13,587	13,955	14,541
아이스크림제조업	623	533	433	373	297	244	143
엿류	252	226	214	193	177	164	154
두부류	980	751	661	647	652	614	617
절임식품류	600	698	827	851	853	953	1,103
과자류	2,204	1,910	1,736	1,588	1,466	1,437	1,363
유제품	7	3	3	2	2	2	2
가공유	5	70	5	4	5	5	12
마아가린쇼트닝유	20	20	19	17	16	14	12
식용유지	4,527	4,644	5,141	5,338	5,386	5,946	6,950
식육제품	8	10	4	3	4	4	4
어육연제품	303	267	253	225	221	229	245
통병조림	132	145	142	139	144	144	133
다류	53	54	48	48	49	46	50
청량음료	54	50	50	52	51	66	70
첨가물	115	118	115	124	129	124	150
장류	151	144	133	119	111	108	110
식초	54	41	34	33	29	30	30
영양식품	1	2	5	2	2	1	2
면류	1,506	1,416	1,287	1,227	1,123	1,067	978
식용열음	365	368	371	375	370	343	312
당류	12	11	216	14	17	15	15
주류	1,497	1,428	849	973	994	962	740
인스탄트식품	55	63	55	45	41	55	49
조미료	567	507	480	388	285	281	187
건포류	199	219	258	287	381	388	375
보존음료류	—	1	—	—	2	2	4
식품가공업	4,587	1,758	1,079	872	780	731	730

## 食品製造加工業種別許可(申告)官廳

(他部處分除外)

허가관청	업종별
보건사회부장관(7종)	통조림 또는 병조림, 다류, 청량음료, 첨가물, 영양등 식품, 인스탄트식품, 보존음료수
시·도지사(10종) ※인스탄트면류포함	아이스크림제조업, 두부류, 과자류, 마아가린 및 쇼트닝유, 어육연제품, 장류, 식초, 당류, 가공유, 인스탄트면류
시장·군수·구청장(8종)	엿류, 절임식품류, 식용유지, 면류, 조미료, 건포류, 식용열음, 식품가공업

上 必要하다고 認定할 때에는 販賣를 目的으로 하는 食品의 製造, 加工, 調理, 保存 및 試驗의 方法에 關한 基準과 成分 規格을 定하

여 食品審議委員會의 諮問을 얻어 保社部長官

이 告示할 수 있도록 되어 있는 바(法 第611條 1項) 現在 一般食品으로 告示된 品目은 87個 이다.

이 外에도 國民保健上 必要할 때에는 保社

部長官이 指定하는 檢查機關(國立保健院, 市道保健研究所)에서 自家品質規格基準을 認定할 수 있고 이 規格基準에 準하여 品質管理를 받게 된다.

또한 食品添加物은 人體에 對한 安全性이 크게 問題가 되므로 食品에 添加할 수 있는 物質은 食品衛生審議會의 諮問을 거쳐 保社部長官이 指定하도록 되어 있으며(法第5條) 指定한 品目에 限하여 國內使用할 수 있다.

이 食品添加物을 그 나라의 食生活習慣에 따라 그 種類와 品種이 다르며 食生活習慣의 變化, 食品化學의 發展, 科學技術水準의 向上에 따라 既指定된 添加物의 基準變更 또는 使用禁止措置, 새로운 添加物의 新規指定 등이 수시로 이루어지며 이를 爲하여 繼續的인 外國과의 情報交換을 하고 있다.

現在 우리나라의 化學의 合成品 260種, 天然添加物 5種, 混合製劑 7種을 指定 告示하여 使用하도록 하고 있다.

各國의 添加物 指定現況을 보면 다음과 같다.

한 국	일 본	서 득	미 국
272	338	370	2,500

食品添加物의 管理에 있어서 우리의 食生活이 곡물, 야채등 農產物, 魚介類, 畜產物 등을 比較的 簡單하게 調理하거나 가공하여 食用으로 할 때는 添加物은 別로 問題가 되지 않았으나 食品工業의 急速한 發展으로 여려가지 加工食品이 大量 生產 販賣됨에 따라 加工保存에 必要한 食品添加物에 對한 關心은 날로 높아 가고 있다.

前述한 바와 같이 이미 指定된 272種의 添加物에 對하여 그 安全性과 添加物로서의 價

值性 등을 再檢討하여 指定을 取消하거나 使用할 수 있는 基準을 調整하는등 再評價가 이루어져야 하리라고 생각한다.

#### (4) 食品衛生監視

食品衛生監視業務는 保社部의 中央團東班과 各市道의 自體團東班으로 구성되어 業務를遂行하고 있으며 81年末 現在 食品衛生監視業務에 從事하고 있는 公務員은 全國의으로 911名이 各市·道, 市·郡·區廳에 配置되어 各種食品衛生業所施設에 對한 指導監督과 食品添加物, 器具·容器·包裝 등의 收去檢查에 從事하고 있으며 不良食品製造를 源泉의으로 封鎖하기 爲하여 今年부터 監視指導業務의 方法을 從來의 外形的인 施設調查爲主에서 適合한原料를 使用하고 있는지의 與否와 製造工程別로 衛生管理를 철저히 하고 있는지를 重點的으로 點檢하도록 方向을 轉換하여 內實化를期하였으며 不適合 製造를 繼續 製造하는 問題業所를 集中管理하여 監視指導에 効率化를期할 수 있도록 하였다.

現行 食品衛生法上 食品衛生監視員의 資格은 大學에서 醫學, 藥學, 兽醫學, 畜產學, 水產製造學, 農化學, 食品加工學, 食品化學, 食品營養學, 衛生學을 專功했거나 食品衛生行政에 3年以上 從事한 者라야 한다.

食品衛生監視員이 大部分 臨時職으로 任命되어 責任性이 희박한 實情에 있어서 保社部所屬職員은 78年에 正規職으로 任命했고 各市道에 있는 監視員은 81年에 正規職으로 任用되었다.

監視員은 專門的인 知識을 갖추고 食品衛生法과 食品添加物의 規格基準, 試驗方法과 製造工程까지 熟知해야 하므로 專門人力 確保가

急先務라고 생각한다.

不良食品團束業務는 保健社會部의 力點事業의 하나로서 76年부터 中央과 地方에서 集中的으로 實施했으며 그 結果 製品의 不適合率은 많이 줄어 들고 있으며 年度別 不適合 現況을 보면 다음과 같다.

年度別 不良施設 및 不適食品 發生現況

區 分	'77	'78	'79	'80	'81
施設調査違反率(%)	—	—	29.9	24.9	20.2
製品検査不適率(%)	3.6	4.1	2.4	2.6	2.7

不良食品의 類型을 보면(法第3條)·腐敗變質된 食品, 人體有害物質 含有食品, 病原微生物에 汚染된 食品, 不潔하거나 異物混入食品, 規格基準에 不適合한 食品 등으로 大別할 수 있으며 이들의 發生原因은 不適合한 原料를 使用한다든지 規格에 맞지 않는 包裝材料를 사용하거나 食品製造業 從事者の 衛生觀念이 稀薄하고 非衛生的으로 製造, 加工, 貯藏하거나 取扱한다든가 하는 것으로 分析할 수 있으며 形式的인 製造業所의 自家品質管理와 零細業所의 非衛生的인 施設도 原因의 하나로 들 수 있다.

輸入食品의 監視에 있어서도 食生活의 多樣化, 外國과의 交易의 增大 等으로 物量도 增加하고 品種도 多樣化되고 있으며 全國 13個 檢疫所에 있는 食品衛生監視員에 依하여 管理되고 있는 바 販賣를 目的으로 하거나 營業上 使用하는 食品·添加物, 器具, 容器, 包裝을 輸入하고자 하는 者는 檢疫所에 申告하여 檢查를 받은 후 適合品에 限하여 通關할 수 있도록 되어 있으며 不適合品은返送, 廉棄 또는 食品用이 아닌 他 用途로 使用하도록 되어 있는 國內食品監視에 있어서 現在의 911名의 食品衛

生監視員만으로 全體 製造業所와 料食業所를 精密 指導·監督한다는 것은 어려운 일이며 특히 一線市郡에 가면 不條理要因除去의 一環으로 一年以上 同一職에 從事하는 경우가 드물고 심지어는 6個月에 1回씩 職員을 交替하는가 하면 他業務(모내기, 벼베기, 새마을運動等)에 차출하는등 監視員의 專門化에 역행하는 일이 많아 對策이 講究되어야 할 것이며 業種團體의 育成으로 業界의 自律的인 指導·監督體制의 強化가 要望된다.

日本의 경우 全國에 6,688名의 食品衛生監視員이 配置되어 있으며 食品衛生協會에 75,000名의 自律指導員이 監視·指導業務를 遂行하고 있으나 우리나라의 比較的 體制를 갖추고 있는 料食業中央會에 82.3月 自律指導權을 주어 現在 400餘名의 指導員이 任命되어 있을 뿐이며 製造業分野는 아직 收容態勢未備로 制度化 하지 못하고 있는 實情인 바 研究檢討되어야 한 課題이며 食品衛生監視員의 增員과 專門化가 이루어져야 하겠다.

輸入食品管理에 있어서도 역시 監視員의 專門화와 人員增員이 問題가 되겠으나 添加物管理에도 問題가 있다고 생각된다.

即 國家마다 添加物의 使用基準과 指定品目이 相異한 것이 問題이다.

前述한 添加物項에서 紹介한 바와 같이 우리나라의 美國, 日本, 西獨等 國家보다 添加物의 指定品目數가 적으며 따라서 先進國에서 指定된 品目도 우리나라에서는 指定이 되지 않아 返品등 問題가 蒙起되어 貿易去來上 問題點이 되는 경우가 王왕 있는바 食品添加物에 對한 國際的인 動向과 우리 國內政策을 調和시켜 輸入食品監視業務에 차질이 없도록 研究되어야 하리라 생각한다.

(5) 國際機構와의 交流強化

國際貿易上의 紛糾를 防止하기 為하여 FAO 와 WHO는 이미 合同으로 Codex委員會를 設立하고 各 分科委員會를 設置 運營하고 있으 며 重要한 食品의 統一規格을 作成하고 있는 바 우리도 食品의 安全性對策 強化와 國際間 情報交換을 圖謀하고 國際機構와의 交流를 強化하기 위하여 Codex國內委員會를 設置해야 되리라 생각한다.

(6) 其他事項

(가) 所謂健康食品管理

지금 日本이나 美國等 先進國에서는 所謂 健康食品이라 하여 醫藥品과 類似한 成分 및 劑型으로 醫藥品의 功能 · 効果를 표방하여 販賣하는 것이 盛行하여 醫藥品과 健康食品의 限界가 모호해지고 無秩序해져서 이것을 어떻

게 다시 秩序를 바로 잡는가 하는 問題를 가 지고 腐心하고 있다.

우리는 아직 이러한 狀態까지는 가지 않았으나 先進國의 影響을 받아 秩序가 흐트러질 可能性이 있으므로 無秩序해지지 않도록 調和 있는 方法을 謀索하여 慎重히 對應해야 하리라 생각한다.

(나) 許可對象外의 食品監視

現在 許可對象이 되지 않는 食品管理에 對하여도 適切한 方法을 講究하여 衛生管理를 철저히 하도록 해야 하리라 생각한다.

(다) 이 외에 食品製造現況에 對한 統計資料의 強化를 為하여 關聯業種團體를 活用하든가 하는 效果의 方案이 講究되어야 겠으며 產業의 國際化에 對備하여 技術導入과 合作投資는 繼續增加될 趨勢이므로 이에 對해서도 效果的으로 對處해야 겠다. \*

## 식품첨가물 및 잔류물질에 관하여

### 文 範 淮

〈圓光大 文理大 食品營養學科 教授〉

#### ① 머 리 말

食品의 제조 · 加工技術이 發達하고 한편으 로는 國民經濟의 발전에 따른 所得增大로 生活水準이 向上되어 食生活이 高度化, 多樣化 됨으로써 保存食品, 加工食品, 인스턴트食品 등의 利用度가 눈에 띠게 증가하였으며 많은 새로운 食品이 대량으로 生산되기에 이르렀다.

이러한 추세에 따라 食品의 品質을 改良하고 그 保存性이나 嗜好性을 向上시키며 營養價를 증진시키기 위해서 사용되는 食品添加物의 必要性은 더욱 增大될 것으로 생각된다.

그러나 食品添加物이란 必要에 의해서 부득이하게 사용되는 것이기는 하나 食品의 本來成分이 아닌 異物이므로 이를 비록 少量이더라도 長期間에 걸쳐 食品과 더불어 섭취하게 되면 危險이 뒤따를 수도 있기에 保健上 安全