

國家食品管理의 方向과 研究課題



劉 太 鍾
〈高麗大 農大 教授〉

① 序 論

食品은 어떤 사람에게나 가장 소중한 소비품이다. 소비자에게 있어 食品은 맛이 있고, 영양이 있으며, 안전하며 경제성이 좋아야 한다.

그런데 食品의 品質은 맛, 냄새, 외관 표시 등으로 어느 정도 일반소비자가 판정할 수 있으나, 衛生的品質(Sanitary quality), 安定性을 소비자 자신이 判定하기란 거의 불가능한 일이다.

食品의 安定性에 관한한 식품을 생산하며, 가공 또는 판매하는 사람들의 책임이 막중한 것이다.

原料의 생산에서 가공제조를 거쳐 소비자의 손에 이르기까지, 일괄적으로 책임의 소재가 분명치 않은 경우가 많다. 그런 점을 고려하여 불배 國家食品管理 體系의 바람직한 확립이 요청되고 있다.

근래 우리나라 食生活의 내용을 불배 많은 변화를 가져오고 있다.

食生活의 國際化로 많은 加工食品이 우리의 식탁을 풍성하게 하고 있다.

加工食品의 品目도 헤아릴 수 없이 많아졌고 그 수요도 급격히 증가하고 있는데, 각종 인스턴트식품, 냉동식품, 레토르트 파우치식품을 비롯하여 이른바 便利食品이 많아지고 있다.

이러한 加工食品의 등장은 당연히 食品衛生上 새로운 문제들을 제기하고 있다.

加工食品의 생산증대로 製造工程의 기계화가 이루어지고 있다.

그러나 근대화된 대량생 산방식이 반드시 食品衛生上的 安定性 확보와 직결되고 있다고 보기도 어려운 것이다.

발전하는 여건에 대응하여 食品衛生行政의 效率化를 기해 가면서 국민의 健康上危害를 未然에 防止하기 위한 管理制度의 모색이 절실히 요구되고 있다.

이러한 합리적인 管理制度의 개선은 行政當局과 業界와 學界 및 研究機關의 협조와 노력 없이는 이루어지지 않을 것이다.

② 食品管理現況

1. 食品管理의 法規

일제시의 총독부령이나 해방 후의 군정법령 등이 정리되어 1962년 1월 20일 처음으로 食品衛生法으로 제정 공포되었다.

酒類飲料를 다루는 酒稅法(1949. 10. 21), 水産物 管理를 다루는 水産業法(1953. 9. 9), 일반식품관리 및 식품전반에 걸친 위생문제를 다루는 食品衛生法(1962. 1. 20), 우유와 식육관리를 다루는 畜産物加工處理法(1962. 1. 20), 水産物 檢査法(1962. 5. 10), 농산물 관리를 다루는 農産物 檢査法(1962. 12. 24) 등의 법령이 각각 제정되어 현재에 이르고 있다.

食品衛生法은 식품 등의 관리범위, 식품위생에 관계되는 금지사항, 표시관계, 검사, 허가등 영업관계, 감독 등을 주요 골자로 하고 있으며 적용대상을 모든 음식물(의약품 제외)로 하고 있어 이 법 또는 다른 법에 특별한 배제규정이 없는 한 이 법의 적용을 받게 되어 있다.

그러나 乳製品과 食肉製品, 水産物을 원료로 한 병·통조림·集乳·乳處理業 및 수산물에 관한 식품의 냉동 또는 냉장업의 경우 식품위생법·축산물가공 처리법과 수산법 등의 운영에 혼선이 빚어지고 있고 대상에 관한 한 제선이 문제가 되어 있다.

保社부와 農水産部와의 施設基準과 營業許可 등에 共同部令이 제정되지 않고 있어 문제가 되고 있으며 酒類製造業만은 酒稅法의 규정에 의하여 許可를 받아 식품위생법과의 혼선이 없다.

食品衛生法은 1962년 제정 공포된 이후 1967, 1973, 1974, 1976년 및 1980년에 각각 개정되어 현행법이 시행되고 있다.

해마다 되풀이 되어 불의를 일으키고 있는 不正食品의 근절을 위하여 정부는 食品衛生法 施行令을 1970년에 大統領令으로 공포하고 1982년 10월까지 8차의 개정을 하여 보완해 왔다.

2. 食品行政

우리나라의 식품행정은 中央의 보건사회부, 농수산부와 내무부의 지휘감독을 받는 지방조직으로 되어 있는데 그 개요는 다음과 같다.

가. 保健社會部

보건사회부 藥務食品局내의 食品衛生課에서 식품행정을 주관하고 있고, 국립보건원의 위생부에서 관련 연구를 하며 또한 검정업무를 겸하고 있다.

지방조직으로는 市와 各道 保健社會局 내에 保健 또는 衛生課가 있으며, 各市, 區, 郡 衛生課, 係에서 각종 식품행정과 위생업무를 擔當하고 있으며 各市道마다 保健研究所가 있어서 檢査 및 調查研究業務를 담당하고 있다.

나. 農水産部

농수산식품의 위생 및 품질 관리는 농수산부 산하 각 기관에 분산되어 있다. 즉 농수산부의 축산물가공처리법의 主務는 畜産局의 加工利用課, 酪農課와 家畜衛生課의 一部係에서 각각 담당하고 있다. 乳加工, 肉加工의 許可管理는 各各 酪農課와 加工利用課의 加工係, 또한 이들의 위생문제는 家畜衛生課의 衛生係에서 분담하며 전문적 기술지원은 農村振興廳 산하의 家畜衛生研究所에서 맡고 있다.

海産物과 水産加工品의 제조 및 품질관리는 水産廳의 製造課와 中央水産檢査所에서 하고 있다.

또한 農水産物檢査所에서는 官需用 農産物과 輸入 농산물의 流通을 위한 품질의 등급만을 담당하고 있어 실질적으로 그 농산물의 화

학적·생물학적 安全性은 고려하지 않고 있다.

各市道·産業局의 糧政課, 畜産課, 水産課가 있고 家畜保健所, 水産檢査所, 農産物檢査支所가 있다.

다. 其 他

○ 國稅廳: 國稅廳 酒稅課에서 酒稅와 免許, 製造관리를 담당하며 國稅廳 技術研究所에서 酒類의 分析檢定을 하고 있다.

○ 專賣廳: 人蔘 및 人蔘製品規制에 關한 法律에 의하여 人蔘을 포함한 제품은 모두 人蔘製品課에서 製造許可와 모든 管理를 담당하고 있다. 技術의인 면은 人蔘煙草研究所에서 뒷받침하고 있다.

○ 工業振興廳: 化纖課에서 國內 商品의 規格化 즉 KS規格中 食品의 規格을 다루고 있다.

3. 許可制度

현재 食品과 添加物 등 營業種類는 모두 48個 業種으로 區分되며 食品添加物 製造, 加工業種이 27個, 接客業種이 6個, 其他 運搬 및 販賣業種이 15個로서 行政機關의 許可와 管理業務도 專門性을 要하게 되었다.

그중 7個業種은 保社部長官이, 11個業種은 市·道知事가, 나머지 31個業種은 市長, 郡守, 區廳長이 許可管理케 하고 있다.

製造品目마다 許可를 받아야 할 對象은 製造加工業 중에서 20種이 해당된다. 즉 아이스크림類(氷菓包含), 절임食品類, 菓子類(빵類包含), 加工乳, 마아가린 및 쇼트닝油, 食用油脂(압착油 제외), 어육연제품, 통조림 및 병조림, 茶類, 清涼飲料(乳酸菌飲料포함), 添加物, 醬類, 食醋, 營養食品, 麵類, 糖類, 인스탄트食品, 調味料, 乾脯類 등으로서 一定한 容器에 넣거나 포장單位가 뚜렷한 것은 모두 品

目許可를 받게 하고 있다.

이 品目許可制度는 1967年 食品衛生法이 改定되었을 때 新設 된것으로 우리나라만의 固有한 것이다.

施設基準은 業種別 施設基準으로 區分되어 있고 面積, 製造施設名, 作業室名 등을 들어 구체적으로 設定하고 있다. 面積의 경우 상당한 넓이(乳製品제조업, 集乳業, 乳處理業 등)로부터 660m²이상(설탕)에 이르기까지 다양하게 定해져 있다.

畜産物加工處理法에서는 畜産食品의 許可對象業種을 乳處理場과 畜産物加工場으로 區分하고 있다. 添加物을 사용하는 畜産物은 品目마다 許可를 받게 되어 있다. 畜産加工食品의 許可는 食品衛生法에 의한 許可와 畜産物加工處理法에 의한 許可로 二重許可를 받게 되어 있으나 現實은 畜産物加工處理法에 의한 許可만을 받고 있으며 食品衛生法에서는 共同部令事項으로 인정하고 있다.

水産食品중 水産製造業으로서 水産物통조림, 魚肝油, 寒天, 冷凍業 등은 水産廳長의 許可를 받아야 하고 그밖의 것, 즉 魚肉소오시지, 魚粉製造業 등은 道知事에게 申告하게 되어 있다. 施設基準은 食品衛生法에 의하게 되어 있다. 水産物통조림製造業과 冷凍業은 食品衛生法에서 共同部令事項으로 인정하고 있으나 魚肉加工食品은 食品衛生法上의 許可를 받아야 한다.

酒類는 酒種別로 製造場마다 酒稅法에 의해 免許를 받아야 한다. 酒類는 食品衛生法上 許可對象에서 排除規定이 明文化되어 있다.

人蔘製劑는 人蔘 및 人蔘製品規制에 關한 法律에 의해 食品衛生法의 許可對象에 除外되고 있다.

4. 監視制度

法上許可를 받아야할 營業뿐만 아니라 自由 業種에 이르기까지 모두 食品衛生에 관한 감독을 받게 되어 있다. 監督廳은 保社部長官과 市道知事로 되어 있고 직무수행을 위하여 食品衛生監視員이 있다. 감시원의 직무는 施設 基準의 適否監視와 食品의 規格基準適否를 가리기 위한 收去檢査가 主軸을 이루고 있다. 허위표시, 과대광고와 표시기준 위반 여부, 종업원의 건강진단 및 위생강습의 이행여부, 食品衛生管理人 등의 勤務狀態 및 준수사항 이행여부, 판매 또는 사용금지된 食品의 취급 여부, 행정처분 이행여부, 식품 등의 압류, 폐기 등에 관한 사항, 영업자의 준수사항 이행여부, 기타 違法案項의 團束 등이 감시직무에 속한다.

염류, 절임식품류, 식초, 면류, 건포류, 보존음료수, 식용얼음판매업, 集乳業, 冷凍冷藏業, 食肉등 포장지위생처리업 등은 臨檢回數年1回, 其他는 年2回, 食品自動販賣機營業은 年4회로 되어 있다.

畜産食品은 畜産物加工處理法에 의거, 農産 통조림 등은 農産物檢査法에 의거, 水産製造業은 水産廳에서 監督하며, 酒類는 國稅行政에서, 人蔘製品은 專賣行政分野에서 監督하고 있다.

그 食品을 許可한 관청이 生産管理의 監督을 담당하고 있다.

그러나 流通過程의 衛生監視는 食品衛生法에 의하게 되어 있다.

5. 品質管理制度

農, 畜, 水産食品은 國家檢査制度가 있어 事前 品質管理를 하고 있는 셈이다. 市中에 流通되는 食品을 食品衛生監視員이 收去하여 檢査機關에서 그 品質을 調査檢査하고 判定結果에 따라 措置하는 것이 事後 品質管理制度

이다. 우리나라 保健行政의 主流를 이루고 있는 것이다.

1973年 自家品質管理制度가 新設되어 營業者가 原料管理, 製造管理, 기타 品質管理上 必要한 事項을 遵守해야 한다고 規定되었다.

1978年 保社部告示 第14號로서 自家品質基準 및 規格에 관한 規定이 정해졌다.

그 對象은 주로 添加物과 茶類, 營養等 食品, 인스탄트食品등 8종이 되고 있다.

食品衛生管理人 制度는 食品을 衛生的으로 관리하기 위해 27個 業種에 두게 되어 있다.

品質管理를 위해 規格基準이 정해진 것은 食品 87種과 添加物 272種이다.

施設基準에서 必要한 檢査施設과 檢査室을 갖추어야 할 業種을 7個業種으로 規定하고 있다.

食品接客業所중 大衆飲食店(탕만, 분식은 제외), 專門飲食店 및 遊興飲食店(飲食을 판매하는 경우)등 3個業種에 대해서는 調理士를 두게 되어 있다.

③ 外國의 경우

1. 美國의 食品管理

FDA는 名實相符한 科學的인 消費者保護를 위한 世界最高의 機關이다. 1906年 美農務省 化學局에서 胎動한 규제가 1927年 Food, Drug and Insecticide Administration으로, 다시 1931年 Food and Drug Administration으로 變更되었다. 다시 1940年 FDA는 USDA에서 Federal Security Agency로 移管되었고, 다시 1953年 Department of Health, Education, and Welfare로 자리를 바꾸어 현재에 이르고 있다.

약 7,500名이 從事하고 있고, 年間 3億弗의 豫算으로 움직이고 있다.

FDA가 1963年 醫藥品에 대해서 GMP(Good Manufacturing Practice)를 실시한 후 6년이 지난 1969年 食品의 製造, 加工, 包裝 및 保存에 있어서 GMP를 새로 도입하였다.

이 制度의 導入은 綜合的 品質管理를 위한 食品監視體制를 구체적이며 效率的으로 確立하려는 것이었다. 그 내용은 食品工場에서 敷地內의 청결유지, 시설의 구조, 급수 배수의 관리, 위생해충의 구제, 기계설비의 관리, 제조공정의 일반적 위생관리 등을 규정하고 있는데 管理要點은 다음과 같다.

(1) 確認(identification), (2) 汚染防止(contamination prevention), (3) 二重點檢(double check), (4) 表示管理(label control), (5) 證據保存(evidence preservation).

美國은 州間 또는 國外用 加工食品의 許可는 聯邦政府에서 하고 그 이외의 것은 州政府에서 許可를 하고 있다.

臨檢, 檢査, 收去, 實驗 등의 방법이 비슷한데 檢査官(감시원)의 權威가 확립되어 있다. 즉 工場, 倉庫, 研究室 및 기타 施設의 檢査를 마친 후 自身의 판단에 따라 未備한 點이나 不潔로 인한 부패 또는 變質關係와 非衛生的 狀態로 汚染되었거나 그로 인한 健康의 危害가 있을 우려가 있을 때는 그 報告書를 施設의 所有經營者에게 전달하고 그 寫本을 長官에게 送付하게 되어 있다.

食品에 대한 農藥의 許容量을 규제하고 있다.

2. 日 本

日本의 食品衛生法(1947年 12月制定)은 거의 우리나라 法의 母體라고 볼 수 있다. 그러나 許可制度와 管理制度에는 차이가 많다. 許可對象이 製造加工業과 販賣業種으로 區分되어 있고 業種別施設基準이 있으며 거기에 適

합하면 知事가 許可하게 되어 있다.

食品關係의 許可는 食品衛生法에 의해 이루어지고 있으며 他法에서 加工食品에 대한 許可는 없다. 營養改善法에 의한 特殊營養食品의 標示에 대한 許可와 農林物資規格法에 의한 規格食品의 JAS마크 표시관계를 제외하고는 他法에서 農畜水産加工食品의 規制가 없다. 農林物資規格法에서는 同法이 食品衛生法의 適用을 排除하지 않는다는 規定을 하고 있다.

모두 地方長官의 許可이며, 品目許可制를 채택하지 않고 있다.

食品에 관한 規格基準은 다음과 같다.

가. 乳 및 乳製品의 成分規格

나. 食品 및 添加物 등의 規格基準

內容의으로 基準과 規格으로 大別하고 있다.

① 製造基準, 加工基準, 調理基準

殺菌方法, 殺菌溫度, 殺菌時間, 製品을 넣는 容器의 종류, 材質, 製造過程에 쓰이는 물, 기타 原料의 處理, 鮮度, 製造過程에 쓰이는 機械, 器具 등의 세척, 殺菌의 方法이 정해져 있다. 이의 對象이 되는 食品은 다음과 같다. 清涼飲料水, 粉末清涼飲料, 氷菓, 食肉 및 鯨肉과 그 製品, 魚肉製品, 삶은 문어, 生食用筍, 冷凍食品, 生薑양근, 豆腐, 레토르트食品, 放射線照射감자, 우유와 乳製品, 아이스크림類등.

② 保存方法의 基準

衛生的으로 제조된 食品이라도 變質하기 쉬운 것은 保存, 운반, 판매과정에서 保存溫度 및 容器의 종류와 구조 등에 문제가 있어 基準을 정하고 있다.

③ 成分規格

特定成分 등에 대하여 成分의 一定限界를 규제하고 있다.

砒素, 重金屬類, 大腸菌 등의 微生物, 乳脂肪, 無脂乳固形分 등이다.

쌀 : Cd化合物 1.0ppm 이하

豆類 : Cyan化合物 不檢出

一般農産物 : 殘留農藥

魚貝類 : PCB ,Hg

穀類 : EDB(ethylene dibromide)

清涼飲料水, 粉末清涼飲料 : As, Pb, 기타 重金屬의 不檢出

清涼飲料水, 粉末清涼飲料, 氷雪, 氷菓, 食肉 및 鯨肉製品, 魚肉練製品, 삶은 문어, 生食用굴, 冷凍食品, 우유 및 그 製品, 아이스크림類 : 大腸菌群, 細菌數, 乳酸菌數

④ 特殊成分規格

乳 및 乳製品 : 無脂乳固形分, 乳固形分, 乳脂肪分, 水分, 酸度

JAS는 農林物資의 品質改善, 生産의 合理化, 去來의 單純公正化 및 使用合理化를 통해 農林物資의 品質에 關해 適正한 表示를 하여 一般 消費의 選擇에 도움을 주기 위한 것이라고 한다.

日本은 製品檢査에 있어서 檢査對象食品의 범위를 넓게 정하고 있다. 檢査機關이 社團法人 또는 財團法人으로서 檢査施設을 갖추고 指定받은 33個의 協會등 民間團體로 되어 있고 또한 輸入食品의 檢査는 16個 檢疫所에서 專擔하고 있다.

3. 英 國

아이스크림 등 衛生上 중요한 食品의 製造施設은 地方行政當局에 登錄하게 되어 있다.

英國의 食品藥品法에서는 檢査官이 流通되는 食品을 檢査한다. 만일 그 食品이 食用에 적합치 않으면 押收하여 治安法官에게 委任하게 되어 있다. 食品을 押收한 檢査官은 그 食品의 제조자에게 法官에게 委任했다는 內容을

통지하여야 하며, 제조자는 解明할 기회가 있으며, 治安法官이 食用에 不適하다고 판단되면 폐기 또는 그밖에 必要한 處理를 하도록 命令할 수 있게 되어 있다.

4. 國際食品規格

1962年¹⁾FAO/WHO Food standard program에 의해 國際食品規格委員會(Codex Alimentarius Commission)가 設立되었다.

우리나라도 1970年 加入하였으며 110餘國이 會員國으로 되어 있다.

다음 3가지 目的을 위해 추진되고 있다.

① 健康障害食品과 偽和食品으로부터 消費者를 保護한다.

② 公正한 食品貿易을 보증한다.

③ 國際貿易의 圓滑을 期하게 한다.

消費者에게 공급되는 주요 食品으로서 原料, 半加工, 加工品에 대하여 食品衛生, 添加物, 農藥殘留, 汚染物質, 表示와 表現, 分析과 Sampling方法 등을 定하고 있다.

현재 規格이 制定勸告되어 있는 것은 一般食品에서 90餘種, 乳 및 乳製品이 20餘種에 이르고 있다.

④ 不良食品에 대한 規制

1. 프랑스의 경우

農務省不正防止品質規制部에서 다음과 같이 規制하고 있다.

詐欺의 行爲者(① 實質基本的 有效成分, 組成을 허위로 표시한 것, ② 契約의 要素인 原產地, 種類를 속인 것)와 偽和食品(① 購買者의 利益에 어긋나며 食品의 實質에 손상을 입은 것, ② 他有名食品의 外觀, 名稱을 모방하며 그 商品에 含有될 成分을 含有하지 않는 것) 또는 腐敗 食品을 제조판매한 者는 摘發

되었을 때 生産販賣의 禁止를 시키고 3個月에서 1年の 禁錮와 540~2,700프랑의 罰金을 併科한다.

上記 詐欺的食品, 偽和食品, 腐敗食品에 의해 健康에 有害하거나 有毒함이 밝혀진 경우에는 生産販賣를 禁止시키고 3個月에서 2年 이내의 禁錮와 2,700~54,000 프랑의 罰金을 併科하게 되어 있다.

2. 西 獨

聯邦內務省과 聯邦食糧農務省의 共同管理下에 食品法改正補充法이 운영되고 있다.

① 欺瞞의 表示品, ② 欺瞞의 目的으로 變成 또는 偽和된 食品, ③ 腐敗, 變性, 偽和된 食品으로 그 취지가 충분히 表示 안된 것, ④ 錯誤를 일으키기 쉬운 名稱, 表示, 包裝을 한 것, ⑤ 健康에 위해를 끼치는 것 등을 故意 또는 過失로 빚은 경우 5年 이하의 微役과 罰金에 處하며 暴利目的인 경우 加重 처벌 10年 이하를 課하게 되어 있다.

3. 美 國

FDA에서 관장하는 食品, 藥品 및 化粧品法은 다음과 같이 다루고 있다.

不正表示食品(① 表示가 虛僞인 것, ② 他 名稱을 사용한 것, ③ 化粧品을 模倣한 경우, 그 表示가 없는 것, ④ 容器 또는 내용물을 채운 방법이 혼동을 일으키는 경우, ⑤ 製造者名이 없는 것, ⑥ 必要的 記載가 잘 안되어 있는 것) 또는 不良食品(① 價値있는 成分을 빼거나 抽出해 버린 것, ② 成分의 全部 또는 一部가 代替된 것, ③ 損傷部나 低質部를 무슨 방법으로 숨긴 것, ④ 增量 등을 위해 他物質을 혼합하거나, 他物質을 함께 포장하여 品質·營養價를 減少시키며 實質보다 좋게 보이게 한 것, ⑤ 有毒 또는 有害한 것, 또는 이불

이 묻은 것, ⑥ 不潔, 腐敗·變敗한 것으로 食用에 不適한 것, ⑦ 非衛生的이어서 健康을 해칠 念慮가 있는 것, ⑧ 疾病에 걸린 動物을 사용한 食品)을 제조판매한 경우엔 各州間의 去來禁止, 生産禁止 등을 시키고 다음과 같은 처벌을 하게 되어 있다.

1年 이하의 微役, 1,000弗 이하의 罰金을 併科하거나 間接手段에 의한 것은 3年이하, 1萬弗 이하의 加重 처벌을 한다.

⑤ 食品管理改善에 대한 提案

1. 行政體系의 整備가 이루어져야 한다.

앞에서 지적한바와 같이 現行 食品管理體系는 管掌部署와 規制法律이 多元的이다.

2. 食品管理를 위한 巨視的이며 綜合的인 對策이 樹立되어야 한다.

食品管理는 原料食品의 生産에서부터 製造加工에 이르는 管理와 流通 消費과정에서의 衛生的인 管理에 이르기까지의 모든 단계에서 철저한 管理가 이루어져야 한다.

그러기 위해선 食品의 原料인 農畜水産物의 生産단계에서 부터 食品學的, 衛生學的 管理가 잘 되어야 하는 것이 基本이다. 그러기 위한 學術的인 資料와 적절한 行政指導가 아쉬운 형편이다. 食糧營養廳의 新設運營이 바람직한 것으로 본다.

3. 食品行政의 科學化가 時急하다.

食品管理行政은 許可業務, 指導監督, 檢定業務가 三位一體로 이루어져야만 食品管理가 效果를 거둘 수 있는 것이다.

食品管理의 行政機構가 여러 部處에 散在해 있어 非效率的이며 자주 混線을 빚고 있다.

現制度下에선 部處間에 情報交換이 없으며, 中央部署도 점차 機構가 縮小되어 業務遂行에 많은 支障을 초래하고 있는 실정이다.

保社部の 경우 衛生局(1970年) 食品 1課와 2課에 속해 있던 業務가 機構統合으로 藥務食品局 傘下의 食品衛生課(1981年)로 縮小되었다.

地方行政機關인 各市道에도 과거에는 衛生課 등이 있었으나 현재는 專擔部署가 없으며 一線 執行機關의 體系는 거의 없는 실정이다.

保健行政의 末端機關인 保健所에서 專門職種の 公務員에 의해 食品管理業務가 執行되어 오던 것이 1976年 市·區·郡으로 그 業務가 移管되므로서 非專門職種인 一般行政職들에 의해 다루어지고 있다.

4. 食品專門職을 制度的으로 活用해야 한다.

最近 世界的인 趨勢로 食品科學에 대한 研究가 활발하며, 獨立學科로서 그 位置를 굳히고 있다. 우리나라의 경우만 보더라도 4年制 大學에 1,650名, 專門大學에 5,320名의 定員을 保有하고 있다.

나날이 發展되는 科學分野에서 專門職種の 必要性은 날로 커가고 있다. 그럼에도 不拘하고 舊態依然하게 他科出身이나 非自然系出身에 의해 行政이 執行되고 있음은 그 落後性을 여실히 나타내고 있는 것이다.

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, 獸醫學, 畜産學, 水産製造學, 農化學, 食品加工學, 食品化學, 食品營養學, 衛生學을 專攻했거나 食品衛生行政에 3年 이상 從事한 者라야 하는 것으로 되어 있다.

이 法의 原型은 相當히 오래 전의 日本食品衛生法이다. 그 당시만 하더라도 食品學이 分科되지 않았을 때이다. 현재의 敎科課程으로 보아 醫學, 藥學, 獸醫學에선 食品學이나 食品加工學, 營養學 등을 전혀 履修하지 않고 있다. 그러한 時代的 흐름이나 變化를 고려할 때 이러한 資格規定은 모순을 內包하고 있는

것이다.

食品學을 專攻한 人的資源이 풍부한 지금 食品衛生行政에 3年 이상 從事한 者까지 包含시키고 있는 것도 문제가 아닐 수 없다.

監視員의 業務는 食品衛生業所 施設에 대한 指導監督과 食品添加物, 器具, 容器, 包裝 등의 收去檢査에 從事하는 것이다.

保社部の 方針이 不良食品製造를 源泉의으로 封鎖하기 위해 監視指導業務의 方法을 從來의 外形의인 施設調查위주에서 적합한 原料를 사용하고 있는지의 與否와 製造工程別로 衛生管理를 철저히 하고 있는지를 重點적으로 점검하도록 方向을 전환하였다고 한다. 그러기 위해선 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 하는 高度의 知識을 要하는 것이다.

현재 全國的으로 9百餘名의 食品衛生監視員이 全體製造業所와 料食業所를 指導監督한다는 것은 不可能한 일이다. 더우기 一線市郡에는 不條理要因除去의 一環으로 1年이상 同一職에 從事하는 일이 드물고 他業務에 차출하는 등監視員의 專門化에 逆行을 하고 있는 실정이다.

5. 業界의 自律的管理體系가 바람직하다.

목주하는 業務量과 急速히 발전하는 食品工業의 發展에 알맞는 食品管理를 하려면 人力·豫算不足에 허덕이는 行政當局으로는 無理가 아닐 수 없다.

그것을 해결하는 方法의 하나는 健全한 業種團體를 法人으로 育成해서 活用하는 것이다.

日本의 경우를 보면 全國에 6千餘名의 食品衛生監視員이 配置되어 있고 別途로 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 있다.

6. 食品規格은 效率的으로 운영하는 것이 바람직

하다.

食品規格을 지나치게 細分化하거나 品目を 늘리는 것은 문제가 있다. 食品衛生이 무엇보다도 앞서야 하는 것이지 사소한 營養成分의 配合比가 문제되지 않기 때문이다.

현행법에서는 自家品質規格基準에 配合比表示를 義務化하고 있으며, 모든 食品製造品目的 許可를 얻기 위해 原料配合比를 明示하게 되어 있다.

工程改善, 原料代替, 技術開發 등에 의한 新製品의 제조와 판매를 어렵게 하고 있다. 이러한 規定은 食品業界의 Know how 公開를 重要하고 있는 것이다.

모든 類似製品에 대한 品目許可와 自家規格申告도 業所와 行政의 業務量을 加重시키고 있다.

衛生上 중요한 것은 意圖적으로 사용되는 特定添加物의 使用量이다. 許容品目과 許容量以內的 使用與否를 감시 통제하면 되는 것이다. 添加物의 使用量을 表示하는 것보다는 使用品目만을 表示하는 것이 국제적인 趨勢이다.

86아시아 게임과 88올림픽을 앞두고 食品도 國際化를 外面할 길이 없다.

이미 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 등을 위해 外國과의 情報交換과 研究事業이 이루어져야 한다.

添加物이 美國(2,500種), 西獨(370種), 日本(347)에 비해 우리나라는 指定品目數가 적다(한국 272種). 先進國에서 指定된 品目도 우리나라에선 未指定品이 많아 貿易去來上 문제점이 많다. 食品添加物에 대한 國際的인 動向과 國內 政策을 調和시켜 輸入食品監視業務에 차질이 없도록 해야 할 것이다.

그런 것을 뒷받침하기 위해 國際機構와의

交流가 바람직하다.

7. 許可管理業務의 簡便化가 要望된다.

許可機關이 保社部, 農水産部, 國稅廳, 專賣廳으로 多元化되어 있는 것도 문제이나 業種의 分類에도 문제가 있다.

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의 不便이 크고 衛生監視에 混亂이 惹起되는 일이 있다.

8. 食品原料需給에 대한 行政的 制約이 國產品의 質的 向上과 國際競爭力을 弱화시키고 있다.

貿易自由化가 進行되고 있는 現時點에서 많은 種類의 食品原資材의 輸入이 制限되고 있어 健全한 食品産業이 育成되지 못하고 있다.

9. 保健院등 研究機關의 業務가 正常化되어야 한다.

食品衛生의 政策樹立을 위한 基本資料와 國民保健向上을 위한 研究가 본연의 任務인 保健院 등에서 雜多한 分析業務 등으로 체구실을 하지 못하고 있다.

日本의 경우 法人體인 食品分析센터 등에서 分析業務 등은 모두 처리하며 그 data를 모두 公認하고 있다.

우리나라도 그러한 民間團體의 設立운영으로 檢定業務와 研究業務의 合理的인 운영을 꾀하여야 할 것이다.

研究機關에선 營養改善, 新分析法開發, 食中毒豫防, 添加物에 대한 研究 등이 長期的인 眼目으로 이루어져야 한다.

특히 WHO가 勸告하고 있는 食品의 汚染物質許容基準의 設定을 위한 調査研究가 時急한 것이다.

10. 各級要員의 再教育이 必要하다.

날로 발전하는 食品科學의 分野에서 業務를 遂行하는 行政要員이나 營養士, 調理士 등에게 變更된 法規 및 規格과 食品衛生의 새로운 情

報를 敎育한다는 것은 마땅히 있어야 할 時代的 要請으로 볼 수 있다.

保健院 訓練部의 敎育도 現實에 맞는 敎材의 研究開發이 時急한 것이다.

11. 啓蒙弘報事業이 併行되어야 한다.

消費者인 國民들이 食品에 대해 올바른 知識이 要求된다. 食品과 營養에 대한 偏見과 誤解는 國民의 保健과 食品産業에 미치는 惡影響이 매우 크다. 加工食品은 有害한 것으로

몰고 가는 一部人士들로 인해 食品에 대한 올바른 인식이 혼들리고 있는 事例가 많다. 一例를 들면 三白有害論과 같은 것이다.

消費者의 認識向上을 위한 啓蒙弘報도 食品管理를 合理的으로 하기 위해 반드시 이루어져야 하는 것이다.

이 事業은 官과 業界 그리고 學界가 衆知를 모아 積極的으로 추진해야 할 것이다.

식공협공고 제 83-1호

수입추천요령

'83년도 하반기 및 '84년도 상반기 수출입기별공고 총칙제 6조 제 1항의 규정에 의거 한국식품공업협회의 수입추천품목에 대한 수입추천요령을 다음과 같이 공고한다.

1983년 7월 1일
한국식품공업협회장

1. 수입대상품목

CCCN	품목명	추천대상품목	추천기준
2107, 0900	기 타	식품공업용 조제품(향료에 기타 물질이 혼합된 것)	

2. 추천대상자 ; 실수요자

3. 처리기간 : 3일

4. 구비서류 : 가) 수입허가(승인)신청서 3부
나) 물품매도확약서 1부
다) 식품제조업허가증사본 1부

— 부 칙 —

① 이요령은 1983년 7월 1일부터 시행한다.