

食品衛生 및 關聯法規 세미나

—이 글은 12월 20일 본회에서 주최한 「食品衛生」 및 關聯法規 세미나에서 발표된 내용을 요약한 것이다—

食品品質管理의 그 改善方向

權 右 昌

〈國立保健院 食品分析科長〉

1. 品質管理

品質이란 어떤 製品의 品質要素가 그 製品의 使用目的(用途)에 어느 정도 適合한가를 나타내는 水準이라고 볼 수 있다. 食品의 品質要素는 다음과 같이 크게 세가지로 나눌 수 있다.

- 衛生的인 要素: 安全(微生物學的·理化學的)
 - 質的인 要素: 營養價(成分組成·嗜好性)
 - 官能的인 要素: 外觀·色·냄새·味·촉감等
- 따라서 食品의 品質을 向上시킨다는 것은 위의 各 要素를 모두 充足시키고 나아가 이를 보다 좋도록 하는데 있다. 그러나 品質向上을 위해서는 經濟的인 與件이 當然히 수반되어야 한다. 原價를 節減하고 소위 生産性을 向上시켜 經濟的인 側面에서 利益이 되어야 하는데, 이러한 要件까지 모두 品質管理와 관련이 되나 食品衛生上의 側面에서는 이를 고려하지 않는다.

食品衛生法의 目的이 衛生上의 危害防止와 食品營養의 質的 向上에 있으므로 衛生的인 側面에서 볼 때에는 品質管理가 곧 食品衛生法의 目的達成과 같다고 볼 수 있다.

2. 品質管理의 主役

食品의 品質管理는 누가 하여야 하는 것인가? 그것은 바로 食品營業者가 해야 하는 것이다. 그 理由는 우리가 食品을 섭취할 때까지의 과정을 볼 때에, [原料인 農産物, 水産物, 畜産物을 採取·운반·저장·製造·加工·調理하여 食品이 完成될 때까지 機械·器具類가 동원되고 사람이 관여하고 있다. 또한 完成된 食品이 流通過程에 들어가 운반·陳列·저장·販賣하는 과정에서도 各種 設備·器具가 利用되고 사람이 관여하고 있다.

그런데 위와 같이 직접 관여하는 사람들은 바로 食品營業者들이기 때문에 品質管理는 결국 營業者가 하는 것이다(從業員이 관여하지만 그 責任은 營業者에게 있다). 그러면 食品衛生監視員은 食品의 品質管理에 있어 무슨 役割을 하고 있는가? 한마디로 말하면 監視員은 營業者를 管理하는데에 있다고 볼 수 있다. 즉 營業者가 品質管理를 잘하고 있는지, 어떻게 하고 있는지를 現場에서 確認하고 지도·계몽·감시를 하는 것이다. 그리고 必要에 따라 檢査를 하고자 할 때에는 檢體를 收去하여 檢査기관에 送付하는 것이다.

3. 品質管理의 對象

品質管理對象을 要約하면 다음과 같다.

- (1) 原料: 新鮮하고 安全한 것을 使用.
- (2) 製造加工工程: 衛生的으로 實施.
- (3) 機械·器具類: 安全하고 清潔을 維持
(蒸氣·熱湯·消毒劑로 殺菌, 作業後에는
깨끗이 씻음).
- (4) 添加物: 指定되어 있고 “食品添加物”이
란 標示가 되어 있으며, 規格에 맞는 것
을 使用.
- (5) 容器·包裝: 許可를 받은 製品으로서 規
格에 맞는 것을 使用).

其他 用水, 從業員등이 있다.

4. 品質管理의 改善方向

지금까지의 品質管理는 주로 衛生的인 側面이 強調되어 왔으나 앞으로는 이들 品質의 改善向上에 主力을 두어야 할 것이다. 즉 品質의 高級化를 期해야 할 것이다. 生活水準의 向上이나 國際化時代에 對備하기 위해서도 이는 必要不可缺하다. 그리고 이와 더불어 自體 品質管理(檢査分野)를 強化해야 한다. 當局의 檢査能力에도 限界가 있지만 自體의 檢査를 철저히 施行하여 不良品의 出荷를 防止해야 할 것이다. 〰

食品衛生制度 改善方向

全 啓 休
〈保社部 衛生制度課長〉

1. 現況 및 문제점

우리들의 食生活에서 加工食品이 차지하는 比率이 점차 增加하고 있으며 이러한 傾向은 앞으로 産業化동의 影響으로 계속될 전망에

있다. 그러나 “食品衛生”이라는 側面에서 볼 때 우리가 현재 처해 있는 位置와 그러한 狀況에서 우리들이 解決하지 않으면 안될 問題點들을 다음과 같이 요약할 수 있다.

첫째, 우리들의 衛生觀念에 있어서는 社會 계층간에 인식의 差異는 있으나 一般的으로 상당히 낮은 水準에 있다고 하겠다. 우리들의 傳統의인 食生活 慣習이 그러하며 특히 營業場所든 家庭에서든 화장실 利用 慣習은 아직도 결코 衛生的이라고 할 수는 없는 狀態이다. 그 결과 食品業 從事者는 衛生管理라는 問題를 소홀히 하게 되고 衛生施設의 改善 維持에는 관심이 낮게 된다고 볼 수 있다. 그 典型的인 例를 우리는 政府가 主導해서 推進하고 있는 注文食單制의 實績에서 볼 수 있다. 이것을 다른 面에서 생각해 보면 아무리 좋은 制度라고 하더라도 그 制度가 實踐되기 위해서는 그에 관련되는 國民들의 인식이 제대로 되어 있지 않으면 안된다고 할 수 있다.

둘째로, 우리 食品業界가 全面的으로 零細한 點이다. 製造·加工業의 경우에는 從業員 10名 未滿이 83%에 이르며, 接客業의 경우는 10坪 未滿 業所가 65%이고 더우기 流通構造에 있어서도 最近에는 연쇄점 등이 점차 많아지고 있으나 아직까지는 구멍가게 중심이 되어 있다. 특히 零細한 貨店舖가 잘 운영되면 建物主의 傭포로 인하여 信賴를 바탕으로 하는 營業이 不可能해지게 되어 食品 營業主의 地位가 不安하게 되고 따라서 衛生에 關心을 가진다고 하더라도 손을 쓸 수가 없게 되는 것이다.

셋째로, 食品衛生行政에 관하여 보면 위생 지도능력은 質的인 면에서나 量的인 면에서나 行政需要를 감당할 수 없는 處地에 있으며 더우기 食品衛生制度 發展의 기초라고 할 수 있는 研究機能은 全無한 상태라고 할 수 있다. 특히 研究機能을 담당하고 있는 機關은 食品檢査業務에 쫓기고 있는 實情이다. 또한 食品衛生에 가장 核心이라고 할 수 있는 각종 規格基準制度에 있어서도 아직 만족할 만한 體制를 갖추었다고 보기에는 未洽하다고 하겠