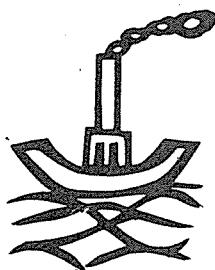


食品衛生制度의 發展과 食品文化의 伸張

保健社會部
衛生制度課 金 容 採



1. 食品文化의 變遷 過程

우리나라의 食品文化는 日帝下의 侵略에서 貧困과 食糧不足으로 보리고개를 넘기기 어려웠던 8.15解放前과 解放後 및 6.25動亂中의 기아와 준 기아文化 그리고 戰爭被害 復旧段階의 外援食糧 依存과 農產物의 凶作等이 60年代까지繼續되었으나 70年代에 이르러 우리 나라의 經濟開發이 急進展하면서 國民食品文化도 두드러지게 向上되기 始作하였으며 生命維持와 生理的 requirement를 充當하는 低調한 食品文化로 부터 豐요로운 食品文化로 크게 달라져 가고 있다. 이와 같은 變化는 餘有가 없고 緊迫한 狀況下에 있던 過去의 食品文化로 부터 健康을 지키고 먹는 일에서 人間의 樂을 찾게하는 多元的이며 多樣하고 科學的인 食品文化 向上을 追求하게 되었다. 따라서 消費者의 必要는 食品產業, 食品서비스 產業, 外食產業等의 食品文化革新產業을 發展시키기 하였으며 先進諸國에서 '50年代에 짹트기始作한 食品文化의 革新產業은 우리나라에도 빠른 速度로 伸張하게 되었다. 특히 各種의 國際行事와 아시안게임, '88올림픽等의 國際大會의 國內誘導 그리고 國際規模의 觀光事業은 더욱 食品產業과 食品文化의 水準을 加速化시키게 되었고 우리食品文化에 많은 影響을 미치게 되었으며 國民食品文化의 國際化가 더욱 빠른 速

度로 우리 눈앞에 다가온것이다.

2. 食品文化樣相의 變化

우리國民의 主要 食品群別 摄取量의 年次的推移를 보면 1人1日當의 穀物消費量이 '76년의 490g에서 '83年에는 443g으로 減小되었으며 豆類의 消費量은 28g에서 61.8g로 增加하였고 과熟類 역시 43g에서 68g로 增加하였다. 新鮮한 菜素보다 加工된 菜素의 消費量이 많아진 것도 큰 變化로 볼수있다.

그러나 무엇보다도 크게 달라진 것은 動物性 食品의 消費量이 '76年과 '83年사이에 62g으로 부터 124g인 2倍의 增加를 보인 点이다. 肉類卵類, 魚貝類, 乳類의 消費가 92.3對 6.6으로 부터 88對 12로 크게 달라졌다.

한편 '79年과 '83年間 國民1人1日當 에너지 및 營養素 摄取量은 탄수화물을 除外한 모든 營養素가 增加하고 있으며 特히 動物性蛋白比는 20%로부터 33%로 向上되었고 先進國의 50% 數值에 比하면 아직 低調하기는 하나 그런데로 좋아진 것으로 自慰할 수 있다. 穀類에너지 比는 82%란 높은 數值에서 74%水準으로까지 低調하므로 지나친 穀物依存度가 改善되고 있음을 알 수가 있다.

특히 食品文化樣相의 變化에 있어서 注視되는 事項은 國際化 加工食品化 雷削化의 傾向이다.

가. 食品文化의 國際化

'60年代에 始作된 粉食獎勵運動은 우리의 傳統의 食品文化의 主食一部를 밀가루素材를 利用한 빵, 국수 等으로 代替하는 方向으로 誘導하였고 食品文化의 國際化는 只今까지의 된장, 간장, 고추장等이 基本調味料로 利用되어 왔으나 토마토케찹, 마요네스等의 西洋調味料가 많이 쓰이게 되면서 우리의 傳統飲食의 맛以外의 맛의 範圍를 넓히게 하는 等 調理方法에서도 찾을 수 있으며 이와같은 食品文化의 國際化는

味覺의 幅을 더욱 擴大시켰다.

나. 加工食品化

食材料의 整型과 調理等 衛生的이고 安全하게 處理하는 技術体系를 要請하고 있다. 인스탄트 食品 冷凍食品, 簡易食品等 顧客이 注文하면 곧 바로 提供할 수 있는 迅速한 サービス製品의 消費와 生產의 增大가 必要하게 되었다.

다. 食의 레저化 관능化

生命의 維持나 生理機能을 充當하는 食品文化에 到達하면 健康增進이란 食의 機能以外에 즐거운 食事 맛있는 食事等 樂으로 삼는 面으로比重이 커지고 食品文化가 레저化와 관능化的 傾向을 나타내고 있다.

라. 外食化

여러가지 要因에 依해 外食이 急激히 增加하였고, 內容도 多元 多樣化해 졌다. 이는 fast foods 서비스에 依한 簡便化와 雷削 및 관능的面의 매력의 탓이 關與하고 있다.

3. 食品文化의 現況과 問題點

우리나라의 經濟 社會는 高度의 成長을 거듭하여 經濟規模의 擴大와 더불어 先進福祉國家로의 進入을 보게 되었다. 아울러 國民所得水準의 劃期的인 向上과 더불어 國民의 食品文化樣相도 크게 變貌하여 各種 加工食品의 生產은 大量化되고 外食人口가 增加하게 되었다. 이에 따라 食品의 製造·加工·接客 販賣等 그 取扱業所數도 多元·多樣하게 增加하고 있어 食品文化의 重要性이 그 어느 때보다도 크게 強調되고 있으나 傳統的으로 낙후된 技術水準과 保健衛生觀念의 低位, 食品製造 및 接客業所의 零細性 不正不良食品의 流通等 여러가지 問題點을 안고 있는 것이 現實로 되어있다. 이러한 諸般問題點들은 食生活環境의 劃期的인 改善을 爲한

制度發展과 食品文化의 伸張을 為해 多元的이고 綜合的인 視角에서 調查·研究·分析되어 先進的 眼目에서 諸般 改良 構想이 體系的으로 이루어져야만 할 것이다.

따라서 過去 成長發展過程에서 派生된 各種構造的 非能率要素와 副作用을 果敢하게 除去하고 體質을 劃期的으로 改善하여 新로운 政策課題 대頭에 따른 食品文化의 國際化를 為한 새로운 方法論의 實踐方向 提示와 政策 開發原理의 健全한 与件 造成에 總力を 경주하여야 할 것이다. 아울러 能率과 合理性을 바탕으로 하여 自律과 開放에 立脚한 成長潛在力의 自生的 發展을 誘導하여 公正한 競爭의 準則을 確立하고 社會的 配分에 對한 正當性과 社會各階各層의 信賴를 提高하는 한편 國民的 創意力を 沮害하는 各種制度를 着實하게 改善하여豫見되는 課題에 對備하는 等 基本秩序의 定着基盤 造成을 為한 成熟한 食品文化伸張에 最善을 다 하여야 할 것이다.

4. 当面課題와 計劃의 目標

經濟社會發展에 발맞추어 우리固有의 食品文化를 새롭게 發掘定着시키고 健康한 生活을 維持해 나가는 것은 이 時代를 살고 있는 우리모두의 名題라고 하겠다. 따라서 이러한 課題를 成功的으로 進行하기 為해서는 政府와 學界 그리고 國民과 關係經營者들이 다 함께 合心努力하여 食品產業政策의 合理的 開發과 運營을 為한 協力共同體意識을 提高해야 할 것이다.

現在 食品文化의 發展을 阻害하고 있는 当面課題는 食品產業技術의 脆弱性과 食品產業規模의 零細性 그리고 原料의 海外依存度 深化新製品研究開發投資의 不振等 多은 懸案들이 尚存하고 있으며 따라서 優秀食品의 研究開發 生產과 普及 衛生의이고 安全한 食品文化의 定着 食品產業施設 및 技術의 研究開發 그리고 食品文化

의 研究 開發 機能의 強化等은 統合的인 發展段階에서 計劃의 重要目標로 設定하여 強力히 推進하여야 할 重要한 政策課題라고 할 수 있을 것이다.

5. 食品文化伸張을 為한 計劃의 基本構想

가. 食品의 品質向上과 安全性 提高

消費者의 嗜好性과 便宜性 簡易性의 要求 增大로 食品의 大量生產 多量消費와 함께 製造工程過程에서 各種 食品添加物의 使用이 늘어 남에 따라 食品의 品質管理와 安全性의 確保가 急하고 重要한 課題로 擙頭되고 있다. 따라서 有害食品의 判別·困難性 食品과 表示內容上의 相違·不正不良食品의 發生等에 따른 有害物質의 汚染實態調查基準의 設定과 食品規格 및 基準의 國際化 및 檢查機能의 補強과 要員指定等 食品污染モ니터링制를 持續的으로 實施하고 添加物에 對한 安全性의 再評價와 使用基準의 改正 그리고 市·道保健研究所의 研究機能의 活性화와 指導團束의 強化等으로 食品의 品質向上과 安全性確保에 最善을 다 하여야 할 것이다. 아울러 '86年에 發足된 食品研究所로 하여금 食品 및 營養에 關한 調查研究와 食品文化發展을 為한 研究와 傳統飲食의 開發 普及事業等도 積極的으로 推進해야 할 것이다.

나. 經營能力 培養을 為한 食品振興基金의 合理的인 運營 管理

衛生設備 施設의 落後 合理的인 經營能力의 培養을 為한 振興基金을 能率的으로 造成하여 效率의인 運營management를 圖謀해야 할 것이며 이러한 基金의 合理的인 運營management를 為해서는 基金의 造成·規模·事業範圍等 制度의 劃期的인 發展을 為한 效率의인 政策開發 System의 要請되고 있다고 할 것이다.

다. 食品產業技術의 研究 開發과 普及 擴大

國民들의 食品文化가 從來의 自家就食에서 加工食品의 利用率이 急速度로 增加하고 있고 消費者들의 欲求에 副應할수있는 多樣하고 安全한 優良食品의 開發普及이 切實히 要請되고 있으므로 食品產業部門의 量的인 擴大와 製品의 質的 高度化를 為한 食品產業技術의 革新的인 開發과 普及擴大等 政策의in 支援과 開發投資의 增大가 必要條件으로 되고있다고 할 수 있다.

2000年代의 技術中心의 先進經濟社會라는 側面에서 技術競爭의 熾熱化와 製品別 國際競爭力構造가 激變하는 過程에서 食品產業 技術育成을 中心으로 한 構造的脆弱点의 果敢한 改善과 技術中心體制로의 転移를 為한 食品 產業 技術의 發展方向과 對應戰略마련에 總力を 傾注하지 않으면 안될것이다. 따라서 이를 成功的으로 推進하기 為해서는 技術開發投資의 擴大와 專門人力의 養成 그리고 技術革新中心의 經營戰略의 摸索과 共同技術開發을 為한 必要 技術 開發投資의 現實化 開發技術의 共同活用을 為해 中小企業과 大企業間의 連繫 System의 構築 共通路技術과 大型尖端技術의 協同研究 食品技術導入 및 合作投資의 誘致等 食品 產業技術開發 指標를 設定하여 着實한 成長發展을 圖謀해야 할것이다.

라. 專門情報技術提供 System의 開發 과 勸獎食品의 提供

食品文化의 成功的인 伸張 實現을 為해서는 全國民의 日常 食品文化伸張을 為한 協同의인 努力이 必要하다고 하겠다. 政策立案者들에 對한 最新專門情報提供 System의 開發普及과 先進優秀食品과 安全食品의 體系의in 研究開發生產 및 루트의 造成 그리고 性分含量 表示等 專門情報 環境 System의 開發과 健全勸獎食品의

提供이라고 할수 있을것이다. 아울러 對象에 따른 食品및 食單의 開發및 普及과 食品選擇認識提高를 為한 多樣한 制度의 마련, 加工 食品이나 韓國固有의 傳統食品에 對한 研究 分析資料의 創出은 勿論 年令別 性別 活動量에 따른 標準食單制 (Standard menu) 와 標準레시피 (standard recipe)의 提示가 必要하며 重量보다는 serving에 對한 概念導入도 必要하다고 하겠다.

마. 食品文化의 實效性 提高를 為한 多樣한 Program의 開發

食品文化의 向上發展과 實效性提高를 為해서는 計劃的이고 잘 짜여진 科學的인 教育Program을 通해서만 成就가 可能할것이며 專門技術人力의 死藏防止를 為한 投資의 先行 市販基本食品에 依한 食品文化의 쇄락招來 防止를 為한 基本線의 基準 設定 勸獎飲食의 配合基準과 會食用차림 市販基本食品의 品質向上等 國際行事와 料食產業의 現場에서 韓國飲食文化의 格調가을 바르게 紹介되도록 提供과 차림樣式의 基準化와 아울러 料食業界의 專門化, 기교의 食品의 冷凍건조化, 現代食器의 開發普及을 비롯하여 鄉土飲食文化의 保存을 為한 食品產業 技術의 育成 發展等 合理的인 政策開發을 為한 實效性있는 多樣한 Program의 開發普及이 切實히 要請되고 있다고 하겠다.

바. 食生活向上과 食品文化의 宣揚

食品文化에 對한 科學的 體系的研究로 諸般理論을 定立하고 西子食生活文化에 依한 成人病防止對策의 講究 外食產業에 對한 設備 基準等에 關한 調查 研究 韓國傳統飲食文化 繼承者의 人間文化財 指定 그리고 食品및 食器機能의 規格化 및 食器具의 機能性 開發과 食品材料 供給者의 資格 基準의 設定等으로 食生活向上과 食品文化 宣揚에 一大 転期를 마련하는데 寄與할 수 있는 適正한 運營 管理體系를 構築하는데 最善을 다 하여야 할것이다.