

食品衛生의 課題와 規制

이 글은 지난 10월15일 한국식품과학회가 주최한 「식품산업 발전심포지움」에서 발표된 내용이다. <編輯者 註>

李 載 寬

<保健社會部 食品課長>

1. 食品添加物の 使用現況

(1) 食品添加物の 意義

生活水準의 向上과 食生活 樣式의 變化로 加工食品, 특히 半調理 食品, 完全調理 食品 및 嗜好食品의 수요가 크게 增加됨에 따라 食品의 製造, 加工時 必須的으로 添加되는 食品添加物의 種類 및 量 또한 날로 增加되고 있어 個人 選擇의 自由없이 平生을 두고 攝取되고 있는 實情이다.

食品添加物은 食品의 製造, 加工에 있어서 內面的인 品質特性 및 外面的인 品質特性 向上 및 유지를 위하여 必須不可缺한 物質로서의 添加없이 食品의 製造는 現實的으로 거의 不可能하나 이들 添加物 대부분은 生體異質物質으로써 誤用하거나 過用할 경우 人體에 有益하지 못한 結果를 招來할 경우도 있다.

우리나라의 食品衛生法에서는 食品添加物을 “食品의 製造, 加工 또는 保存함에 있어 食品에 添加, 混合, 침윤, 其他의 方法으로 使用되는 物質”로 規定하고 있는 한편 美國에서는 “食品의 生産, 加工, 저장 또는 包裝의 어느 局面에서 食品中에 添加되는 基本的인 食糧 이외의 物質”로 規定하고 있고, FAO/WHO의

食品添加物 合同專門委員會(Joint FAO and WHO Expert Committee on Food Additives)에서는 “食品의 外觀, 香味, 組織 또는 저장성을 向上시키기 위한 目的으로 食品에 微量添加되는 非營養性 物質”로 規定하고 있어 이를 綜合하면 食品添加物이란 “食品의 製造, 加工, 保存等に 있어 少量 使用되는 食糧 이외의 物質”로 規定지을 수 있겠다.

食品添加物은 醫藥品과는 달리 그 自體를 直接 攝取하는 것이 아니고 加工食品에 包含되어 일생동안 攝取되기 때문에 食品添加物이 갖는 意義는 더욱 크며 添加物과 食品成分과의 相互作用, 添加物間의 相互作用이 人體에 미치는 영향등 食品 및 添加物의 安全性提高를 위하여 우리들이 研究, 發展시켜야할 수 많은 課題들이 散在하고 있다.

따라서 食品의 大量生産, 大量流通이 要求되는 現時點에서 없어서는 아니되는 食品添加物이 갖는 意義는 무엇보다도 크며, 食品添加物이 人體에 有益하지 못한 영향을 미칠 수 있다는 점을 감안할 때 食品 및 添加物의 安全性提高에 政府뿐만 아니라 學界, 企業, 消費者에 이르기 까지 共同으로 보다 많은 노력을 기울여야 겠다.

(2) 食品添加物の 指定 및 規格基準

食品添加物の 安全性 提高와 質의 向上을 위하여 食品衛生法 第7條의 規定에 따라 食品添加物の 規格基準을 設定하여 運用하고 있으며 食品添加物 公典에 收載된 食品添加物の 數는 현재 367種에 달하고 있다. 食品添加物의 規格基準 內容은 個別 添加物間에 약간의 差異는 있으나 一般의 으로 含量, 性狀, 確認試驗, 純度試驗, 使用基準等의 順으로 構成되어 있으며 使用基準은 一般의 으로 人體 危害우리가 있거나 使用上 問題點이 있는 食品添加物에 限하여 對象食品 및 使用量을 엄격히 規制하고 있으며, 이를 違反하였을 경우 警告내지 許可取消等 強力한 行政處分을 받도록 規定하고 있다.

食品添加物의 規格基準 內容은 1980年 以前에는 주로 日本의 規格基準을 參考로 하여 設定하였으나 그 이후는 美國의 Food Chemical Codex와 Codex規格等을 參考로 하여 우리나라 實情에 附合되도록 食品添加物의 規格基準을 設定하고 있다.

食品添加物의 新規 指定은 食品의 製造加工上 指定의 필요성이 認定되거나 民願人 및 使用者의 要請에 의하면 提出된 資料와 國立保健院의 研究 檢討 內容을 綜合하여 保健社會部長官의 諮問機關인 食品衛生審議委員會의 자문을 얻어 指定하게 되며, 이때 檢討되는 事項은 그 添加物의 安全性(急性, 惡急性, 慢性 毒性等의 一般毒性和 催畸形性, 發癌性等 特殊毒性 實驗 結果), 指定의 必要性, 一日攝取 許容量, 外國의 使用例, 食品中의 分析 方法等이 綜合的으로 檢討되고 있으며, 年度別 新規 指定 現況은 表 1과 같다.

우리나라에서 指定된 添加物의 數는 日本 370餘種(日本의 경우 天然添加物을 公典에 包含시키지 않고 있음). 美國 900餘種에 비하여 數의 으로는 적지만 앞으로 國內 食品工業의 發展 程度에 따라 食品添加物의 數 또한 比例하여 增加되리라 思料된다.

食品添加物 公典에 收載된 367種의 添加物 이외의 添加物(天然添加物)은 食品衛生法 第

表 1. 食品添加物의 年度別 指定現況

年 度	1982 ~以前	82	83	84	85	86	1987 現在
指定數	273	1	6	68	6	3	10

9條의 規定에 의한 自家品質 規格 及 基準의 認定으로 管理 及 運用되고 있으며, 현재 그 數는 單品으로 약 50여種에 達하고 있다. 天然添加物의 品質 均一性 유지와 民願業務 便宜를 위하여 使用 頻度가 잦은 天然添加物부터 점차적으로 公典 規格化할 예정이다. 현재 規格基準이 定하여진 添加物을 起源에 따라 分類하면 化學的 合成品 339種, 混合製劑 9種, 天然添加物 19種으로 分類되며 機能面으로 分類할 때는 保存料, 酸化防止劑等 21種으로 分類되고 있다.

(3) 食品添加物의 使用實態

食品添加物 公典에 收載된 367種의 食品添加物과 自家品質 規格基準이 認定된 50여種의 天然添加物은 그 添加物의 使用基準에 違反되지 않는 範圍 內에서 食品의 製造, 加工에 使用되고 있다.

즉, 食品添加物 公典에 收載된 367種中 使用 基準이 定해진 208種의 食品添加物은 同基準에서 定한 食品에 限하여 一定量 이하로 使用토록 規制하고 있으며, 使用 基準이 定해지지 아니한 159種의 添加物은 使用 對象 食品 및 使用量의 制限없이 使用者의 의도에 따라 使用이 可能토록 되어 있다.

여기서는 우리나라에서 生産되는 모든 食品에 대한 添加物 使用實態를 論하는 것은 不可能하므로 몇개 業種에 局限하여 使用實態를 간략하게 기술하고자 한다.

○ Instant 면류

인스턴트 면류(라면)는 면과 스프로 構成되어 있으며 면과 스프에 添加되는 食品添加物은 製造會社 及 製造品目에 따라 약간의 차이는 있으나 一般의 으로 면의 경우 9~13種, 스프에 6~12種의 食品添加物이 添加되며, 면에는 주로 인산염 계통의 品質改良劑와 유화제 및 약간의 비타민류, 스프에는 調味料와 약간의

의 아미노산류 및 着色料 등이 使用되고 있으며, 그 使用量은 면의 경우 0.3%내외에서 부터 24.3%까지(초산전분 添加 製品), 스프의 경우 9~20% 정도이며 스프에는 주로 調味料 계통의 食品添加物이다.

현재 우리나라에서 生産되고 있는 인스탄트 면류의 容器면(加熱치 않고 더운물을 加하여 一定 時間 經過후 取食하는 면류)에 添加되는 食品添加物의 量은 調理면(加熱 調理하여 取食하는 면류)보다 훨씬 많다.

이는 容器면의 消化時間 短縮을 위하여 食品添加物인 變性澱粉(주로 초산澱粉)을 11~23.8%나 使用한 結果이며, 變性澱粉은 감자 및 옥수수 등의 天然澱粉을 無水초산 또는 초산비닐로 Esterification시킨 것으로 天然澱粉에 가깝다고 하나 化學的合性品이며 특히 라면은 누구나 즐겨 찾는 食品攝取量이 많은 食品이기 때문에 눈에 보이는 效果, 즉 調理 및 消化時間 短縮만의 目的으로 多量 使用하는 것은 바람직하지 못한 것으로 思料되며, 스프의 경우에는 精제염, 動植物性 調味料 등 多樣的 成分으로 構成되어 있으나 그중 소금이 차지하는 比率은 29.5~36.3% 程度로 가장 높다.

소금은 一般的으로 成人病을 유발할 수 있는 物質로 알려져 있으며, 우리나라 國民의 平均 攝取量은 약 18.5g으로써 美國 약 9g, 日本 약 12g보다 훨씬 높다.

美國等 先進國에서는 Sodium Ion의 攝取를 조금이라도 줄이기 위하여 食品添加物도 Sodium염에서 製造工程이 까다롭고 生産價格이 높은 Potassium염으로 바꾸고 있는 추세임을 감안할 때 國民保健 向上을 위하여는 스프중의 소금의 含量을 조금이라도 줄이거나 그 일부를 Potassium염으로 대체하는 것이 바람직하다고 思料되며, 스프의 着色을 위하여 人爲的인 카라멜 色素添加 또한 止양되어야 할 것으로 指摘된다.

○ 營養等 食品

食品에 營養成分을 添加하거나 除去하여 유아·병약자·임산부 등의 健康增進의 용도에

提供되는 食品을 營養等 食品으로 規定하고 있으며 이유식, 酵素食品 및 식이조절食品이 이 部類에 속한다.

酵素食品 및 식이調節食品은 添加物의 使用이 비교적 적기 때문에 여기에서는 이유식에 대하여 간단히 언급코자 한다.

食品添加物 規格 基準의 一般使用 基準에는 이유식에 강화제 및 乳化劑 등 營養強化 目的의 添加物과 製造에 必須不可缺한 乳化劑 등의 添加物만 使用토록 Codex規格을 參考로 하여 1986年 7月 28日 使用基準을 改正한 바 있어 현재로서는 食品添加物에 起因된 問題點은 없는 것으로 思料된다.

雜乳食에는 一般的으로 20~25種의 食品添加物이 重量比로 3.5~16%程度(카제인 나트륨 使用 경우) 使用되고 있으며, 數的으로는 營養強化의 目的으로 添加된 비타민類가 대부분이고 그 다음이 無機物의 順이다. 현재 生産되고 있는 離乳食중 食品添加物의 重量百分率의 例는 表 3과 같다.

表 3. 離乳食中 食品添加物의 配合比率

成 分	A 社	B 社
無機質類	77.44%	12.5%
비타민類	3.35%	0.68%
乳化劑	17%	1%
아미노산類	1.05%	—
其 他	1.16%	85.82%

B社 製品中 其他의 含量이 많은 것은 食品添加物로 分類되고 있는 카제인나트륨을 添加하여 製造하였기 때문이다.

○ 清涼飲料

清涼飲料는 炭酸飲料, 有機酸飲料, 乳酸菌飲料, 과채類 飲料, 곡류 飲料, 混合 飲料로 區分되며 內容成分의 含量에 따라 天然果汁(果肉 또는 채소)飲料, 희석飲料 등으로 區分될 수 있다.

天然飲料는 天然果汁 또는 채소汁 95% 이상을 含有토록 規定하고 있으므로 食品添加物의 使用의 必要性은 적지만 희석飲料와 有機酸飲料는 비교적 많은 食品添加物을 使用하고 있

다.

회식飲料에 使用되는 食品添加物은 Tar系 色素, 化學的 合成品으로 構成된 組合香料, 酸味料, 懸탁劑, 安定劑, 甘味料등이며 炭酸飲料의 경우에는 酸味料, 甘味料 및 組合香料가 添加되며, 有機酸飲料의 경우에는 회식飲料와 유사한 食品添加物을 使用하고 있다. 清涼飲料는 물론 營養의 目的으로 飲用하는 食品은 아니지만 各種 添加物로 대부분의 맛과 香과 色을 내는 것은 바람직하지 않다고 思料된다.

회식飲料에 使用되는 食品添加物의 數는 製造會社 및 製造品目에 따라 相異하지만 一般的으로 10種 內외의 食品添加物을 使用하고 있으나 香料는 組合香이기 때문에 實際로 添加되는 食品添加物의 數는 그 數의 1~2배에 達하고 있다.

우리의 經濟 및 生活水準이 向上됨에 따라 食品도 自然히 高級化내지 天然化되어야 하기 때문에 앞으로는 회식果汁飲料等 회식飲料의 果汁 含量을 높이거나(현재 10%이상) 表示基準을 合理的으로 改正, 補完하여 消費者가 그 食品을 알고 購買할 수 있도록 關聯規定을 補強하는 것이 바람직하다고 思料된다.

국류飲料에 使用되는 食品添加物의 特徵은 他飲料에 비하여 安定劑(天然 Gum類)가 比較적 多量 使用되고 있고 일부 飲料에는 靑소 수지가 添加되고 있는 事例도 있으나 이는 바람직한 現狀은 아니다. 현재 生産되고 있는 회식果汁飲料의 成分配合比率 例는 表 4와 같다.

表 4. 회식果汁飲料의 成分配合 例

成 分	A 社	B 社	C 社
天然 果汁	12.2%	10%	11.11%
糖 類	12.86%	13%	16.83%
酸 味 料	0.24%	0.14%	0.45%
着 色 料	0.009%	0.002%	—
甘 味 料	0.0027%	—	—
香 料	0.017%	0.05%	0.05%
其 他	0.015%	0.5%	0.028%
淨 水	74.66%	76.308%	71.532%

(4) 食品添加物의 管理上 問題點

加工食品의 需要가 伸張됨에 따라 食品添加物의 重要性이 더욱 높아지고 있고 이에 比例하여 食品添加物에 대한 國民의 關心 또한 高潮되고 있다.

食品添加物의 諸般管理는 食品衛生法 및 食品添加物 規格基準에 의하여 管理되고 있지만 이의 合理的인 管理를 위하여는 現實的으로 다음과 같은 問題點이 指摘될 수 있다.

○ 合理的인 使用基準 設定을 위한 Back Ground Data 未洽

食品添加物의 使用基準은 動物을 對象으로 한 慢性 毒性 實驗에서 구해진 最大 無作用量을 基礎로 하여 食品添加物을 含有할 수 있는 食品의 攝取量(Food Factor)과 사람과 實驗動物間의 그 添加物에 대한 감수성의 差異와 사람間의 有意差를 고려한 安全係數(Safety Factor) 등을 고려하여 國家마다 서로 相異한 添加物의 使用基準을 設定하는 것이 通例이나, 우리의 경우에는 所要 人力, 豫算, 時間等 不足으로 인하여 現實的으로 合理的인 使用基準 設定이 어려운 實情이다.

個別 添加物에 대한 安全性 評價는 美國, FAO/WHO 등에서 實施한 評價 結果를 그대로 受容하여도 同一 物質이기 때문에 특별한 問題는 없는 것으로 思料되나 使用基準 設定만은 食生活 樣式이 外國과 서로 相異하여 食品攝取量이 다르기 때문에 添加物의 使用基準 設定은 우리의 Back Ground Data를 근거로 한 固有 model에 의해서 設定됨이 타당하다.

이들 問題뿐만 아니라 使用 添加物間의 相互作用, 攝取하는 藥品과 食品中에 含有된 添加物과의 相互作用等 우리가 研究 發展시켜야 할 수 많은 課題들이 散在하고 있다. 특히 이들 問題는 國民保健과 直結될 수 있는 重要한 問題이면서 政府의 노력만으로 이룩될 수 없기 때문에 專門知識을 가진 學界, 學會, 研究所 등의 적극적인 參與 및 協助가 絶실히 要求되고 있다.

○ 混合製劑의 管理上 問題點

添加物 1種 이상 混合하거나 적절한 부형제

와 혼합하여 食品의 製造, 加工에 使用되는 添加物을 混合製劑라고 칭하여 이들 製品의 品質 管理를 위하여 食品添加物 公典에 別途의 混合製劑의 規格基準을 設定하여 運用하고 있으나 그 內容은 砒素, 重金屬단을 規制하고 있는 實情이다. 이는 各種 混合劑들이 여러 種類의 添加物 또는 부형제와 混合되어 있기 때문에 混合된 物質의 確認 및 定量이 어렵거나 不可能하여 有害 重金屬중 砒素 및 重金屬단을 規制하고 있으나 이 規格基準만으로 效果의인 製品의 管理가 不可能하다고 思料된다.

混合製劑라 함은 食品添加物로 許可되어 그 規格基準에 適合한 個別 添加物을 混合하거나 부형제와 混合하여야 하나 만의하나 工業用 物質을 使用하여 混合製劑를 製造하였을 경우에도 同混合製劑의 規格基準에 適合하다면 理化學的 實驗으로는 食品添加物이 아닌 工業用 成分 使用 與否 判별이 不可能할 뿐만 아니라 許可된 成分配合比率에 妥當하게 製造하였는지 여부 또한 確認이 不可能하여 製造者의 良心에 맡기는 수 밖에 없는 實情이며, 특히 着香物質에 있어서는 이를 確認할 수 있는 標準 曲線 및 이에 따른 試驗方法조차 設定되어 있지 않고 있다. 따라서 混合製劑의 效率的인 管理를 위하여는 물론 많은 經費, 時間, 努力이 所要되지만 가능한 부분부터 類型別 혹은 用途別로 分類하여 合理的인 混合製劑의 規格 基準 設定이 要求되고 있는 實情이다.

○ 制度上 問題點

食品添加物의 效率的인 管理를 위하여는 무엇보다도 먼저 人力, 豫算 등의 確保가 要求되나 現實적으로 이 부분에 있어서는 지극히 未洽한 實情이다.

美國 FDA의 경우는 除外하더라도(51個 食品關聯課 혹은 擔當官) 이웃 日本의 경우에도 食品添加物, 殘留農藥, 容器包裝의 管理단을 위하여 食品化學課라는 獨立된 課를 두고 課長 이외에 4名의 課長 補佐, 1名의 衛生需問官, 4名의 係長 및 4名의 係員등 총 14名이 同業務를 수행하고 있지만 우리의 경우에 1個 課 즉, 食品課에서 總 11名의 人員이 食品添

加物 및 清涼飲料等 6個 業種의 許可 및 管理와 食品添加物의 規格基準, 食品等의 規格基準, 殘留農藥 및 重金屬 對策等 日本과는 比較가 되지 않을 程度의 많은 業務를 關望하고 있어 專門的인 業務 수행이 事實上 不可能하며. 이에 따른 豫算은 1987年의 경우 6珦 6百 萬원에 지나지 않아 日本 食品化學課의 1983 年度 豫算의 12分の 1에 지나지 않는다.

이러한 問題點들은 우리나라의 現實적으로 보아 大幅的인 機構 擴大 및 所要 豫算 確保 등은 尙장 不可能하지만 이와 같은 취약점을 조금이라도 補完하기 위해서는 業務의 專門化를 위한 食品專門 職種의 新設이 時急히 要求되고 있고 專門性 提高를 위하여 갖은 人事移動 또한 止揚되어야 겠다.

2. 食品의 規制 施策

保健社會部 長官 및 市·道知事は 食品衛生法의 規定에 의하여 關聯 規定을 違反하였을 경우 食品衛生上 危害를 除去하기 위하여 이에 相應하는 ○是正命令, ○廢棄處分, ○施設改修命令, ○品目製造許可取消, ○營業許可取消 등의 行政處分을 받도록 規定하고 있다.

營業者가 그 營業을 양도하거나 法人의 合併이 있을 때는 종전의 營業者에 대하여 행한 行政處分의 效果는 그 處分期間이 만료된 날로부터 一年間 양수인 또는 合併後 存續하는 法人(이하 양수인)에 승계되며, 行政處分의 節次가 進行中일 때는 양수인에 대하여 行政處分의 進行을 續行할 수 있도록 規定하고 있으며 營業許可 取消, 品目許可 取消에 해당하는 重要事項일 때는 行政處分으로 인한 不利益을 防止하기 위하여 處分의 相對方 또는 그 代理人에게 意見を 陳述할 機會를 주도록 청문制度를 導入하고 있는 한편 財産의 遊休로 인한 損失을 防止하고, 從業員의 勤勞活動을 持續시키기 위하여 行政處분에 갈음하여 國民 保健上 危害를 끼칠 우려가 없는 事項에 대하여 1千萬元 이하의 課徵金을 賦課할 수 있도록 하였으며, 이들 財源은 食品衛生 및 國民營養에

관한 調査, 研究事業 및 食品衛生에 관한 敎育, 弘報事業등에 活用할 수 있도록 規定하고 있다.

行政處分の 輕·重은 違反內容의 危害度 및 消費者保護 側面에 따라 許可取消에서부터 施設改修, 警告까지로 區分되어 있으며, 主要行政處分은 表 5와 같다.

行政處분에 있어 違反行爲가 2種類 이상일 때는 그중 重한 處分基準에 의하며, 2가지 이상의 處分基準이 同一한 營業停止이거나 品目製造 停止인 경우에는 重한 處分基準의 $\frac{1}{2}$ 까지 加重處分할 수 있도록 規定하고 있다.

우리나라의 行政處分 基準은 우리의 體係가 類似한 日本에 비하여 엄격한 實情이다. 日本의 경우 가장 엄격한 規制는 3年 이하의 징역 또는 20萬엔 이하의 罰金인 반면, 우리의 경우는 5年 이하의 징역 또는 1,500萬원 이하의 罰金과 1,000萬원 이하의 課徵金을 賦課할 수 있도록 規定하고 있다.

3. 食品등의 規格基準 國際化

1962年 食品衛生法이 制定, 公布된 이후 關聯規定에 의하여 制定된 食品의 規格基準은 총 131個 品目으로서 그 內容은 대부분 性狀 및 理化學的 基準등 實驗에 의한 評價基準으로만 構成되어 있을 뿐만 아니라 成分配合基準, 製造基準등 良質의 食品製造에 指針이 되는 各種 基準과는 分離되어 收載되어 있거나 內容面에 있어서 多少 不足한 實情이다.

특히 表示基準은 食品衛生法中 施行規則에 一括의으로 收載되어 있어 個別 食品의 特性을 고려한 表示基準 設定에 體制上 어려움이 있다.

이와 같은 現行 規格基準의 體制的 問題와 內容의 問題를 改善하기 위하여 保健社會部는 今年中에 Codex規格 體制 및 日本 農林規格 體制등을 參考로 하여 우리나라 實情에 防合되는 體制, 즉 原料에서부터 消費단계까지 段階別 諸般事項을 포괄적으로 收容하는 體制로 改善하는 同時에 內容面에 있어서도 不足하다

고 思料되거나 未制定된 原料의 具備要件, 使用原材料의 種類, 使用添加物의 種類 및 使用量, 表示基準, 表示禁止事項 등에 대하여 우리나라 實情에 附合되도록 구체적인 諸般 規定을 新設하여 實質의인 食品의 品質向上과 安全食品 生産에 기여하고자 한다.

4. 結 論

生活水準의 向上과 食生活樣式의 變化에 따라 加工食品의 生産, 消費는 量的으로 增加되고 있을 뿐만 아니라 質의으로도 高品質을 要求하고 있어 食品添加物의 使用 및 安全性 問題에 대한 消費者의 關心이 더욱 높아지고 있다.

현재 우리나라에서 使用이 許容된 食品添加物의 대부분은 美國, 日本등의 國家에서도 許容되고 있을 뿐만 아니라 一般의으로 安全하다고 여겨지는 食品添加物(G.R.A.S品目)이며, 現行 食品添加物 規格基準에는 그 添加物의 品質管理에 必要한 各種 理化學的 基準과 使用基準을 엄격히 規制하고 있고 우리의 傳統의인 食生活樣式 또한 된장, 간장 등의 基本食品은 自家生産, 自家消費의 型態에 있으므로 인한 食品添加物의 攝取量은 自然히 적을 뿐만 아니라 添加物로 指定된 種類 또한 外國에 비하여 數的으로 적어 食品添加物 使用으로 인한 衛生上의 問題는 없는 것으로 판단된다.

그러나 아직 우리는 自體的인 安全性 評價 등 食品의 安全性 提高를 위한 諸般 여건, 즉 所要人力, 豫算, 時間등이 절대적으로 不足할 뿐만 아니라 이에 대한 Back Ground Data 또한 未洽한 狀態이다.

個別 食品添加物에 대한 安全性 評價는 美國, FAO/WHO 등의 評價 結果를 參考로 하여도 特別한 問題는 없지만 이를 土臺로한 使用基準 設定 등은 食生活樣式이 外國과 相異하기 때문에 우리의 固有 Model에 의하여 設定되어야만 하겠다. 이러한 食品의 安全性 提高를 위한 努力은 政府의 努力만으로 不可能

表 5. 行政處分基準 要約

위 반 사 항	제 조 가 공 업		
	1 차	2 차	3 차
○유독유해물질 함유 ○병원성 미생물 오염 (인체위해 우려가 없는 것 제외)	영업허가취소		
○무허가 제조품목 제조	영업정지 15일 및 폐기	영업정지 1월 및 폐기	영업정지 3월 및 폐기
○비소, 중금속, 납, 항생물질, 유리, 광산, 휴 겔유등 시험에 부적합	품목허가취소 및 폐기		
○산가, 동, 주석, 과산화물가, 암모니아성질소, 아질산근등 시험에 부적합	품목제조정지 1월 및 폐기	품목제조정지 3월 및 폐기	품목허가취소 와 폐기
○첨가물의 사용 및 허용기준 위반	"	"	"
○유산균수, 효모수, 전질소 조단백질, 조지방질 등 및 주성분의 함량이 기준에 비하여 부족하 거나 초과			
○30% 이상부족 또는 초과 ○20~30% 부족 또는 초과	품목허가취소 품목제조정지 1 월	품목제조정지 2 월	품목제조정지 3 월
○타사 용기 사용 ○제조년월일 및 유통기한 미표시 ○중량, 용량 미표시	" " "	" " "	품목허가취소 " "

하므로 專門知識을 가진 學界, 學會 등의 積極적인 參與와 指導가 要求되고 있으며, 食品衛生 行政의 制度的인 面에 있어서는 外形的으로는 格式을 갖추고 있다고 볼 수 있지만 效果的이고 實質的인 食品衛生 水準向上을 위하여 필요한 機構, 專門人力, 豫算 등 어느 面에서도 만족스러운 狀態는 아니다.

食品의 安全性 提高에 絶대적인 영향을 미칠 수 있는 食品添加物의 效果的인 管理를 위하여는 현재의 制度的인 面뿐만 아니라 規格基準만으로 불충분하다고 思料되므로 현재 推進중인 食品의 國際規格化와 併行하여 添加物

의 使用指針 등 各種 規定을 構體的으로 業種別로 Guide line을 設定하여 量的 規制는 물론 食品製造에 필수불가결한 添加物만 適正使用토록 유도하는 등 현재 保健社會部에서 管理하고 있는 許可 등 民願業務를 市·道로 이관하는 대신 安全性 提高를 위한 各種 指針 등의 마련에 全力을 투구해야 하며, 食品添加物의 危害要素 除去에 필요한 各種 資料 등을 蒐集, 分析하고 그 對策을 수립함으로써 명량하고 快適한 食生活의 接近에 最大의 노력을 기울여야 겠다. ■