

表示事項 등을 主要 着眼事項으로 機動團束을 實施하고, 特히 製品生産日誌를 虛偽로 作成하거나 作成하지 않는 製造業所에 對하여는 本보기로 國稅廳에 通報 稅務調査를 받도록 할 것이다.

앞으로는 正에 化된 監視員을 6大都市(서울, 釜山, 大邱, 仁川, 光州, 大田)에 集中投入하여 大都市中心부터 地方까지 特別團束班과 常設團束班을 編成, 市場, 슈퍼, 百貨店, 零細民密集地域等を 重點對象으로 專擔班을 編成, 責任團束을 實施 할 것이다. 責任團束班은 問題 會員을 優先團束하고, 國民多消費食品은 流通中에 있는 食品(두부, 콩나물, 생선, 어묵, 목류, 빙과류, 식용얼음, 분말주스, 장류, 튀김류, 냉면육수, 우유, 도시락, 고추가루, 후추가루, 도라지, 더덕, 딸기, 포도, 식용유지, 유산균음료, 건강보조식품, 순대, 탁주, 청주, 국산차, 라면, 소세지, 햄, 버터, 두유, 쿼포, 꿀, 수입식품 등 30余種)을 緞續해서 每月 收去 檢査하도록 할 것이며, 이밖의 의심나는 食品은 隨時 指導團束하여 安全하고 健全한 食品을 供給하도록 誘導할 것이다.

1990년도부터는 食品製造, 加工, 調理, 運搬, 販賣 및 處理業中 施設의 衛生狀態가 良好하고 自家品質管理등이 優秀한 業所에 對해서는 法定臨檢은 對象에서 除外하여 不正·不良食品 團束人力에 集中投入해 나갈 계획이다.

노사간의 한발양보
발전하는 우리경제

무허가製品 많아

— 생산·판매자는 소비자건강

보호해야 —

鄭 永 浩
(保健신문 副局長)

식품이란 잘 선택해서 먹으면 약이요 잘못 먹으면 독이 된다고 흔히 말한다. 그러나 독이 되고 있는 각종 부정·불량식품은 오늘도 우리 주변에서 근절되지 않고 있다. 더욱이 소비자들의 건강에 대한 의식수준이 높아가면서 좋은 식품을 선택해 먹으려는 욕구가 강하게 분출되고 있다. 그러나 이같은 소비자들의 심리를 이용이라도 하듯 부정·불량식품은 좀처럼 근절되지 않고 있는 것이 현실이다.

1. 부정불량식품 왜 근절안 되나

인체에 큰해를 줄 수 있는 부정 불량식품은 그 양면성의 어두운 부분인 독버섯과도 같은 것이다.

정부의 꾸준한 노력에도 불구하고 이 암적인 존재가 없어지지 않는다는 몇가지 원인이 있다.

그 중 하나는 소비자에 대한 계몽부족 등을 들 수 있다.

서울시의 경우만 하더라도 본청을 비롯한 22개 구청에 「부정·불량식품신고센터」를 설치, 운영하고 있으나 고발과 처리건수 등 실적이 거의없이 형식적으로 운영되고 있는 실정이다.

아직까지 많은 소비자들은 부정불량식품이 어떠한 것이고 어떠한 과정을 통해 만들어지고

있으며 몸에 어느 정도 유해한가를 모르고 있는 경우도 허다한 형편이다.

가격이 조금싸다는 이유나 구입하기 용이하다는 이유로 재래식 시장이나 좌판에서 멋모르고 사서 먹고 있으며 슈퍼 등 유통가에서 제품 구입시 제조일자 등 표시기준이 잘 되어 있는지 확인하지 않고 구입하는 현명치 못한 구매 태도가 부정불량식품들이 발디딜 수 있는 여지를 만들어 주는 것이다.

이밖에도 부정·불량식품이 근절되지 않는 가장 큰 요인으로는 악덕업주들의 무분별한 황금만능주의와 한탕주의의 만연이라 볼 수 있다.

돈을 벌기 위해서라면 소비자들의 건강 따위는 아랑곳하지 않는 인명경시풍조와 흑시 단속에 걸려든다 하더라도 간단한 처벌만 받으면 된다는 식의 사고방식이 깔려있기 때문이다.

2. 부정·불량식품단속 실태

지난해 보사부 및 각시·도를 통해 적발된 부정·불량식품은 모두 1만7천6백23건, 이중 건강과 직결되는 제품제조 가공상의 부정불량식품은 4천9백23건으로 87년도에 4천1백93건보다 오히려 7백30건이 늘어났다.

또 제품, 수거검사결과 불량식품으로 판명된 제품은 6백57건으로 전년도 3백62건보다 2배가량 많아졌다.

당국에 적발된 이들 부정식품외에 각소비자 단체를 통해 고발된 부정·불량식품도 크게 늘어나 지난 한해동안 총 6천45건으로 전년도보다 14%나 증가한 것으로 나타났다.

적발 또는 고발된 이 양쪽의 수치를 제외하고도 음성적으로 유통되는 부정·불량식품의 수는 가히 짐작하고도 남음이 있다.

적발된 부정·불량식품의 유형은 대체로 과자·빵류의 경우 제조일자 허위표시, 불량원료 사용, 부패, 변질이 주류를 이루고 있으며 참기름 등 식용유는 저질기름 혼합판매, 무허가 식품 제조와 판매 등이 주종을 이루고 있다.

이밖에도 콩나물의 경우 농약사용, 두부의

유해응고제사용, 어묵은 저질부패생선사용이나 불량한 제조시설 등이 대부분의 위반사항이다.

지난해 소비자보호단체협의회 전국 22개 소비자고발센터에 식품류의 고발내용을 보면
 • 부패변질에 관한 것이 1백30건(18.1%) • 용량이 1백7건(14.9%) • 표시와 광고가 47건(6.6%) • 가격불만이 44건(6.1%) 등이다.

특히 최근 효능과 과대광고 등으로 문제가 되고 있는 건강식품은 1백48건이 고발됐는데 영지고·영지버섯·효소·영지혹고·인삼분말·개소주·꽃가루·꿀 등이 주종을 이루고 있으며 그 내용은 전위와 안전성에 관한 것이 1백1건으로 전체68.2%를 차지한 것으로 밝혀졌다.

고발이 가장 많은 건수별 품목과 이유

품 목	이 유	건 수
건상식품	진위, 안정성	101
수산물가공품	용량	54
제과·제빵	이물질	53
"	부패, 변질	34
채소류	용량	30
곡물류	용량	24
육·난류	가격	22
기호성음료, 식품	이물질	20
면류	이물질	19
판매업소	부패, 변질	19

3. 당국의 규제대책

따라서 보사부 당국은 매년 부정·불량식품을 뿌리뽑기 위한 몇 가지 대책을 마련 시행하고 있다.

당국은 올해도 부정·불량식품을 만들다 적발된 업주들에게 현행 「3년이하의 징역 또는 3백만원이하의 벌금」을 5년이하의 징역 또는 1천5백만원이하의 벌금으로 식품위생법을 개정키로 했으며 보건범죄 단속에 관한 특별조치법도 개정해 부정식품을 제조, 판매해 인명을

사상케 한자에겐 현행 「무기 또는 5년 이상의 징역」에서 「사형, 무기 또는 5년 이상의 징역」으로 그 벌칙규정을 강화키로 했다.

부정불량식품을 판매하다 걸린 사람에게도 현행 「영업정지에 갈음하여 1천만원이하의 과징금」을 「영업정지 또는 품목 제조 정지에 갈음하여 2천만원이하의 과징금」으로 좀 더중한 벌을 내리기로 했다.

이밖에도 정부는 • 부정불량식품 조절대책본부 설치운영과 • 국민들이 많이 소비하는 식품을 중심으로 중점, 지속적감시(유관부처 합동단속)하며 • 소비자 보호운동과 연계해 범국민적 추방운동을 전개하는 등의 방침을 세워놓고 있다.

그러나 당국의 일련의 조치에도 불구하고 부정·불량식품은 근절되기를 기대하기는 어렵다. 나쁜 음식을 팔아 돈벌겠다는 비인간적인 사고가 팽배해 있는 한 언제나 어디서든 부정·불량식품은 고개를 쳐들것이 당연하기 때문이다.

앞에서 말한 바 처럼 음식은 곧 보약이요, 건강이다.

당국은 우리들의 2세가 「독」을 먹고 자라지 않게 하기위해서라도 수단과 방법을 가리지 않고 부정·불량식품을 척결해야 한다.

물론 그 방법가운데는 잃어버린 우리들의 「휴머니즘」을 되살리는 정신적인 치유책도 포함해야 할 것이다.

또한 소비자들은 부정불량식품 척결을 당국만의 책임이 있다는 인식을 버리고 무허가식품이나 부정·불량식품제조, 판매자는 소비자가 나 자신과 나의 가족이라는 책임의식을 갖고 위생적인 제품생산에 심혈을 기울리고 소비자는 모든 식품류를 구입시 제조 회사명과 제조일자·포장과 보관 상태등을 확인하는 습관이 생활화 되어야 한다.

이와 함께 우리 모두가 부정불량 식품이나 의구심이 가는 식품류는 「사지도 먹지도 않는 것」이 이를 부리뽑는 가장 지름길의 하나이다.

原料等規格기준강화

—有害食品 추방은 消費者의 외면으로—

盧 完 燮

(東國大 食品工學科 교수)

1. 부정·불량식품의 정의

부정식품(不正食品)이란 한마디로 식품 관계법규에 어긋나는 식품을 지칭하는 것으로 정상적이 아닌 방법으로 만들어진 식품은 모두 부정식품이다. 즉, 제조과정에서 의도적으로 부정한 방법으로 법을 위반하고 만든 식품이다. 한편 불량식품(不良食品)이란 고의적은 아니지만 제조과정이나 유통과정에서 잘못되어 먹을 수 없게 된 식품을 뜻한다.

따라서 그것이 부정식품이건 불량식품이건 사람이 먹을 수 있는 식품으로서의 자격이 없는 것들이라는데 차이가 없다고 할 수 있다.

2. 부정·불량식품의 유형

1) 부정식품의 유형

① 규격미달인 원료를 사용한 식품. 예를들면 과실의 경우 미숙과, 수산물의 경우 미숙어 등을 가공원료로 사용하여 만든 식품.

② 사용이 금지된 첨가물을 사용하여 만든 식품. 식품 관계법규에 규정되어 있지 않거나 사용이 금지된 첨가물을 사용했거나 또는 사용이 허가된 첨가물이라도 허용량 이상으로 첨가한 식품.

③ 비 위생적으로 만들어진 식품. 식품가공 전 과정에서 단 한공정이라도 비 위생적으로 처리되어 부패될 소지가 있는 식품.