

動物性 食品의 衛生管理 現況과 展望

李容旭

서울대학교 保健大學院

緒 論

최근 우리나라에서는 경제성장과 소득증대에 따른 食生活의 고급화 추세로 動物性 食品이 차지하는 비중이 커지게 되었다. 動物性 食品 섭취의 증가와 관련하여 긍정적으로는 국민 체위의 증가와 평균 수명 연장 등이 거론되고 한편으로는 일부집단의 영양 과다에 따르는 문제점이 지적되고 있다. 현재로서는 動物性 食品의 절대 섭취량은 미국이나 일본 등에 비하여 식품별로 1/5~1/8의 수준에 머무르는 것으로 평가되고 있으며 앞으로 국민소득의 증가에 따라 더욱 소비가 많아질 것으로 예측되고 있다.

動物性 食品은 그 특성상 미생물의 성장과 증식 등에 적당한 조건을 갖추어 우수한 배지가 될 수 있으며 이에 따라 衛生管理의 필요성이 다른 식품들보다 한층 강조되어야 하나 우리나라의 경우 아직 현실적으로 생산과 운반 및 판매 등 衛生管理의 주요 관건이 되는 저온유통체계(cold chain system)가 완전하게 정착되지 못한 실정이다. 또한 산업화의 진전과 더불어 농약, 중금속, 항생제, 호르몬제 등 각종의 식품오염물질이 직접 혹은 간접적으로 動物性 食品을 오염시키거나 잔류할 가능성이 증대되고 있다.

動物性 食品의 衛生管理로는 생산과 사육, 양식, 포획 또는 도살처리, 운반, 제조, 가공, 유통, 판매 및 소비에 이르는 全過程의 衛生管理가 포함되며 이러한 動物性 食品의 衛生管理를 위하여 합리적인 관계법규의 제정, 사양 및 재배관리, 환경관리, 시설관리, 인적관리 등 일련의 과정이 체계적으로 이루어져야 할 것이다. 本 橋에서는 주로 우리나라의 動物性 食品의 衛生管理 現況을 관련 행정기구와 법규를 중심으로 하여 살펴보고 外國의 衛生管理 現況과 비교하여 발전적인 衛生管理體系를 제안해

보고자 한다.

우리나라의 動物性 食品 섭취량의 추이와 관련 사항들

動物性 食品이라 함은 대체로 육류 및 그 제품, 난류, 어패류(신선류 및 가공류), 육류 및 그 제품, 그리고 동물성 유지류 등이 포함된다.

우리나라의 動物性 食品 섭취량은 연차적으로 증가하는 경향을 보이고 있다. 국민영양조사결과를 보면 1인 1일당 식품군별 섭취량의 연차적 추이는 植物性 食品의 섭취량은 1969년부터 1986년까지 매년 증감기복이 컸으며, 총식품섭취량에 대한 植物性 食品의 섭취량 비율로 보면 69년 이래 꾸준히 감소하는 경향을 보인 반면에, 動物性 食品의 섭취량은 점차적으로 증가하는 경향을 보여서 69년에 31.7g이었던 것이 77년에 85.2g으로, 1987년에는 186.4g으로 증가하였고, 88년에는 207.4g으로 87년에 비해 증가하였다(11.3%). 총식품섭취량에 대한 動物性 食品의 比도 매년 증가해서 69년에 3.0%에서 77년에 8.4%, 87년에는 20.2%로 증가했으며, 88년에는 20.0%로 87년에 비해 약간 감소하였다(1.1%) (도 1, 표1).

動物性 食品의 섭취량은 전반적으로 모든 식품이 계속증가하고있는 추세인데, 특히 육류의 섭취량이 82년 이래로 급증하고 있으며, 육류, 난류, 어패류 등의 섭취량도 계속 증가하고 있는 추세이다.

유지류는 動物性, 植物性 모두 섭취량이 증가하고 있었으나 88년에는 87년보다 다소 감소하였다.

이와 같은 動物性 食品의 섭취 추이와 관련하여 국민체위의 변화를 보면 7세, 20세를 기준으로 할 때 신장, 체중, 상완위 등이 증가하는 경향을 보이고 있다(보건사회부, 국민영양조사).

표 1. 우리나라의 총 식품섭취량과 동물성 식품 섭취량의 연차적 변화 (전국 1인 1일)

연 도	총섭취량	동물성 식품 섭취량(%)
1969	1055	32(3.0)
1970	1035	82(7.9)
1971	998	46(4.6)
1972	893	74(8.3)
1973	997	76(7.6)
1974	1000	59(5.9)
1975	992	72(7.8)
1976	949	63(6.6)
1977	1015	85(3.4)
1978	894	89(9.9)
1979	1004	119(11.8)
1980	1061	98(9.2)
1981	972	98(10.0)
1982	980	116(11.8)
1983	1042	125(12.0)
1984	991	141(14.2)
1985	1050	183(17.4)
1986	1068	181(17.0)
1987	922	186(20.2)
1988	1037	207(20.0)

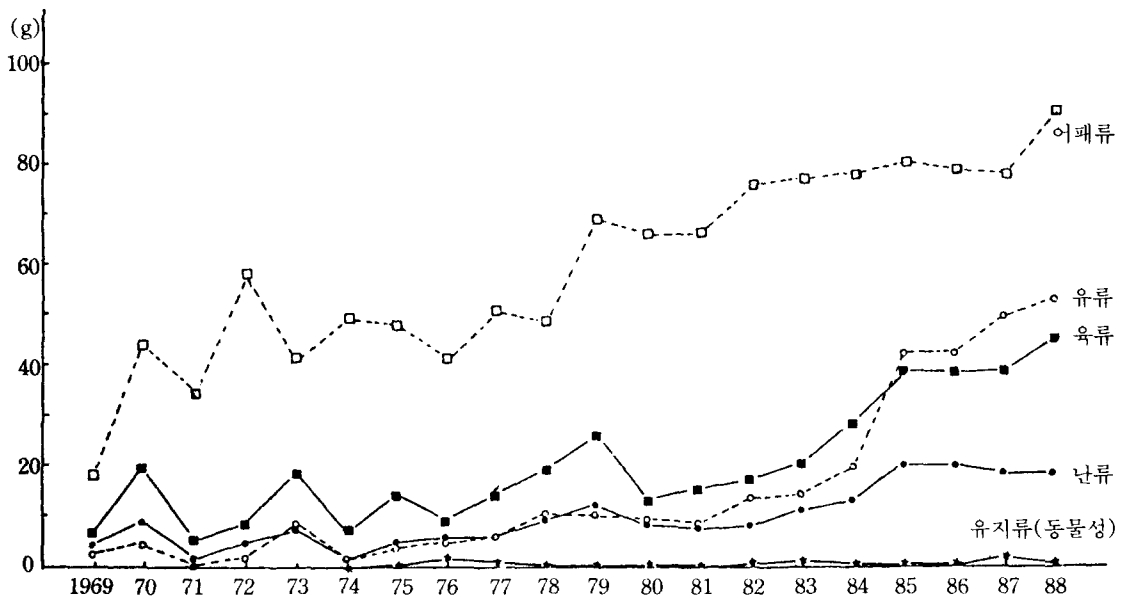
자료: 보건사회부, 국민영양조사

한편 우리나라의 動物性 食品에 의한 식중독 발생 상황을 보면 표 2와 같다. 1976년부터 1989년까지 전체 식중독 발생수에 대한 動物性 食品에 의한 발생수는 28.6~75.0%, 환자수로는 2.0~90.6%, 사망자수로는 16.7~75.0%를 나타내고 있고, 평균치로 보면 사건수 51.4%, 환자수 31.8%, 사망자수 39.5%를 나타내고 있는 등 사건수, 환자수, 사망자수 모두 전체에서 차지하는 비율이 가장 높음을 알 수 있다.

우리나라의 管理現況

1. 關聯 行政機構

우리나라의 動物性 食品의 衛生管理와 關聯된 行政組織은 中央機構로서 보건사회부, 농림수산부, 환경처, 수산청 등이 있으며, 研究·檢査 機關으로는 국립보건원, 국립보건안전연구원, 국립환경연구원, 농촌진흥청, 가축위생연구소, 국립검역소, 국립동물검역소, 국립수산물검역소 등이 있고 地方組織으로는 각 시·도와 보건환경연구소가 있는바 그 組織과 機能은 다음과 같다.



도 1. 우리나라의 동물성 식품군별 섭취량의 연차적 변화(전국 1인 1일)

자료: 보건사회부 국민영양조사

표 2. 우리나라의 원인식품별 식중독 발생상황

(단위: 건, 명)

구 분	1976		1977		1978		1979		1980		1981		1982		1983									
	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수								
원인식품																								
육류 및 그 가공품	9	180	5	7	105	9	263	4	6	323	7	326	5	147	8	142	4	5	131	1				
어패류 및 그 가공품	5	109	4	6	40	2	7	273	7	8	36	8	4	27	1	4	2	6	136	8	141	2		
곡류 및 그 가공품	2	32	2	1	22	1	1	4	2	1	4	2					3	26	3	80				
유 및 그 가공품									2	16			1	24	1									
과채류 및 가공품	1	8							3	2	1		1	7					1	180				
버섯류	4	20	8	1	5	3	3	9	3			2	11	3	8	48	12	11	52	10	1	4	2	
과자류	1	2	2	6	6	809	1	4	35	1	15	3	25	2	2	24	2	2	15	1	55			
복합조리식품	3	61		3	174		7	429	1	9	185	2	8	445	9	200	1	14	411	1	13	379		
기타(번데기)							3	33	8															
불명	1	28		4	35	3	4	47	3	2	44					4	238			1	13			
계	26	440	21	28	7190	10	38	1093	28	32	625	16	24	834	6	30	523	18	49	1010	15	33	983	5
동물성식품에 의한 발생수	14	289	9	13	145	2	16	536	11	16	375	8	11	353	1	10	171	3	14	278	4	13	272	3
비율(%)	53.8	65.7	42.9	46.4	2.0	20.0	42.1	49.0	39.3	50.0	60.0	50.0	45.8	42.3	16.7	33.3	32.7	16.7	28.5	27.5	26.7	39.4	27.7	60.0

자료: 보건사회부 통계 1) 사망자수는 1976~1987년까지의 평균임.

구 분	1984		1985		1986		1987		1988		1989		평 균								
	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사건수	환자수	사망자수						
원인식품																					
육류 및 그 가공품	6	118	3	19	371	3	8	171	12	154	8	440	?	9	377	?	8.4	234.2	1.7		
어패류 및 그 가공품	10	103	9	18	548	3	10	164	5	14	225	3	4	82	?	6	410	?	7.9	163.9	3.8
곡류 및 그 가공품	3	39	2	5	74		1	16		1	13		4	115	?	1	7	?	1.9	30.9	0.8
유 및 그 가공품	1	18					2	181		1	5								0.5	17.4	0.1
과채류 및 가공품	3	26	1				2	25	1	2	12	2	1	16	?	2	36	?	1.1	22.3	0.4
버섯류	1	2	1	4	19	1	2	56	3	3	13	2	2	8	?	1	4	?	3.1	17.9	4.0
과자류	1	38		2	105		2	61		1	5		1	35	?				1.9	516.0	0.6
복합조리식품	1	10		14	986	2	9	159	2	111		2	82	?	1	35	?		6.8	261.9	0.6
기타(번데기)	1	10		5	73														0.6	8.3	0.7
불명									1	2	1	2	50	?					1.2	31.9	0.6
계	24	334	16	65	2176	9	36	833	9	37	540	8	24	828	?	20	869	?	33.3	1305.6	13.4
동물성식품에 의한 발생수	17	239	12	37	919	3	20	516	5	27	384	3	12	522	?	15	787	?	16.8	415.4	5.3
비율(%)	70.8	71.6	75.0	56.9	42.2	33.3	55.6	62.0	55.6	73.0	71.1	37.5	50.0	63.0	?	75.0	90.6	?	51.4	31.8	39.5

1) 보건사회부

위생국내에 위생정책과·식품과·식품유통과·공중위생과·위생관리과 및 음용수관리과를 두고 있으며, 공중위생과와 음용수관리과를 제외한 4개과에서 動物性 食品 衛生管理 관련 업무를 분장하고 있고 각과의 관련 업무를 보면 다음과 같다.

(1) 위생정책과

- ① 식품행정에 관한 綜合計劃의 總括·調整
- ② 식품위생제도에 관한 調査·研究·弘報
- ③ 식품위생관련 종사자 指導 및 教育에 관한 사항

(2) 식품과

- ① 식품제조 행정에 관한 綜合計劃의 수립
- ② 식품, 첨가물의 規格基準 제정
- ③ 식품의 品質管理 및 技術指導
- ④ 중금속 등 有害物質에 의한 식품의 汚染防止에 관한 대책 수립
- ⑤ 식품제조업 및 제조품목의 許可·管理

(3) 식품유통과

- ① 식품유통관리행정에 관한 綜合計劃의 수립
- ② 식품의 기구·용기·포장의 規格基準 제정
- ③ 輸出·入 食品 등의 영양·안정성 등에 관한 관리
- ④ 유가공·육가공 식품에 관한 위생관리 업무

(4) 위생관리과

- ① 식품위생관리행정에 관한 綜合計劃의 수립
- ② 부정·불량식품의 지도·단속
- ③ 식품제조업소 등의 위생 및 시설에 관한 지도·감독
- ④ 유해물질 등 식품의 收去·檢定에 관한 지도·감독

2) 농림수산부

축산국내에 축정과·축산경영과·축산물유통과·초지사료과와 가축위생과를 두고 있으나 動物性 食品의 衛生管理 업무는 주로 가축위생과에서 관장하고 있으며 그 내용은 다음과 같다.

- ① 가축의 防疫 및 진료
- ② 가축의 檢疫業務
- ③ 屠畜 및 原乳에 대한 위생검사
- ④ 축산물 작업장에 대한 위생검사의 지도·감독
- ⑤ 不正 축산물의 단속
- ⑥ 축산물의 環境汚染防止對策에 관한 사항
- ⑦ 축산물안전에 관한 사항

이외에 축산물유통과에서는 축산물 流通改善 基本計劃의 수집 및 총괄, 초지사료과에서는 流通사료의 품질관리 및 검사업무를 관장하며 농산국의 식물방역과에서는 농약의 輸出·入 및 제조업의 허가 및 감독업무를 관장하고 있다.

3) 환경처

환경처는 자연환경 및 생활환경의 보전과 환경오염방지에 관한 사무를 관장하고 있으며 폐기물 관리국내의 유독물질 관리과에서 다음 사항을 分掌한다.

- ① 유해화학물질관리 綜合對策의 수립
- ② 화학물질의 심사기준 설정
- ③ 유해화학물질의 有害性·安全性 및 심사에 관한 사항

또한 토양보전과에서는 토양 중 중금속, 농약 등 오염물질의 허용기준 설정 및 검사, 농약 기타 토양보전에 영향을 미치는 유해화학물질의 규제에 관한 대책 수립 등의 업무를 수행하고 있다.

4) 수산청

수산청은 수산에 관한 정책 및 계획의 수립, 시설과 자재의 관리, 어선·어항·어업의 지도에 관한 사무를 관장하고 있는 바 어정국내의 어정과에서 수산물의 流通構造改善 및 소비의 증진업무를 관장하고 있으며 제조과에서 수산물가공품의 品質改善 및 관리, 수산제조업의 육성 및 지도·감독, 수산제조 시설계획의 수립 등의 업무를 수행하고 있다.

5) 국립보건원

국립보건원의 組織 중 위생부에서 관련업무를 주로 담당하고 있는 바 식품분석과·식품화학과·식품첨가물과·영양과·식품규격과 및 수질검사와 중 관련업무를 수행하는 부서의 업무는 다음과 같다.

(1) 식품분석과

- ① 식품의 檢定(다른과의 소관사항은 제외한다.)
- ② 식품의 기구·용기 및 포장과 장난감의 檢定
- ③ 상기와 관련되는 사항의 規格基準 및 시험방법의 檢討와 조사·연구

(2) 식품화학과

- ① 식품중의 잔류농약, 항생물질 등 殘留 有害物質에 관한 檢定
- ② 식품중의 天然 毒物性物質에 관한 檢定
- ③ 식육제품, 통조림 및 병조림 식품에 관한 檢定
- ④ 상기와 관련되는 사항의 規格基準 및 시험방법

법의 檢討와 조사·연구

(3) 식품첨가물과

- ① 食品添加物の 檢定
- ② 식품, 식품의 기구·용기에 사용되는 中性洗劑의 檢定
- ③ 상기와 관련된 사항의 規格基準 및 시험방법의 檢討와 조사·연구

6) 국립보건안전연구원

국립보건안전연구원의 組織 중 관련업무를 分掌하는 부서는 毒性部內的 4개과(일반독성과, 특수독성과, 생식독성과 및 변이원성과)와 藥理病理部內的 4개과 중 일반약리과, 약효관리과, 일반병리과이며, 각 부서별 업무내용은 다음과 같다.

(1) 일반독성과

- ① 의약품·식품 등의 急性·慢性 독성에 관한 시험·연구
- ② 의약품·식품 등의 發癌性에 관한 시험·연구
- ③ 의약품·식품 등의 人體 전반에 미치는 영향의 분석·평가

(2) 특수독성과

- ① 의약품·식품 등의 局所毒性에 관한 시험·연구
- ② 의약품·식품 등의 吸入毒性에 관한 시험·연구
- ③ 의약품·식품 등의 依存性에 관한 시험·연구
- ④ 의약품·식품 등의 抗原性에 관한 시험·연구

(3) 생식독성과

- ① 의약품·식품 등의 催畸形性에 미치는 영향에 관한 시험·연구
- ② 의약품·식품 등의 受胎에 미치는 영향에 관한 시험·연구
- ③ 의약품·식품 등의 妊娠 또는 授乳 기간중의 생체에 미치는 영향에 관한 시험·연구

(4) 변이원성과

- ① 의약품·식품 등의 細胞變異에 미치는 영향에 관한 시험·연구
- ② 의약품·식품 등의 微生物 變異에 미치는 영향에 관한 시험·연구
- ③ 의약품·식품 등의 遺傳에 미치는 영향에 관한 시험·연구

(5) 일반약리과

- ① 의약품·식품 등의 中樞作用에 미치는 영향에 관한 시험·연구
- ② 의약품·식품 등의 생체내 躍動力에 관한 시험·

연구

- ③ 의약품·식품 등의 臟器內的 藥物代謝 및 酵素發生에 관한 시험·연구

(6) 약효약리과

- ① 의약품·식품 등의 有效性 평가
- ② 의약품·식품 등의 循環器系에 미치는 영향에 관한 연구
- ③ 의약품·식품 등의 生物學的 同等性에 관한 시험·연구
- ④ 의약품·식품 등의 臟器機能에 미치는 영향에 관한 연구

(7) 일반병리과

- ① 의약품·식품 등의 독성평가를 위한 病理組織에 관한 시험·연구
- ② 의약품·식품 등의 독성평가를 위한 血液에 관한 시험·연구
- ③ 發癌性 시험방법에 관한 연구 및 그 평가기준의 설정
- ④ 發癌性 因子 및 發癌性 促進因子의 작용에 관한 연구

7) 국립환경연구원

국립환경연구원의 組織중 환경보건연구부와 폐기물연구부에서 관련업무를 수행하고 있는 바 주요 업무내용은 다음과 같다.

(1) 환경보건연구부

- ① 환경오염이 保健에 미치는 영향의 疫學 조사
- ② 환경오염이 生物 및 生態系에 미치는 영향의 조사 연구
- ③ 기타 환경오염이 人體 및 動·植物에 미치는 영향의 조사연구

(2) 폐기물연구부

- ① 新規 化學物質의 危害性과 既存 化學物質의 安全性에 관한 평가 및 심사
- ② 환경 중 유독물질의 殘留 조사연구
- ③ 농약 등에 의한 土壤 汚染의 測定分析 및 조사연구

8) 농촌진흥청 가축위생연구소

가축위생연구소는 家畜·家禽의 諸疾病에 관한 시험·연구, 생물학적 제제의 생산, 獸醫藥品 檢定 및 獸醫機具와 축산물의 검사에 관한 사무를 관장하며 부서별 주요 관련업무는 다음과 같다.

(1) 검정화학과

- ① 가축위생에 관한 理化學的 시험·연구
- ② 가축전염병에 관한 血清 免疫學的 시험·연구
- ③ 가축·가금 질병의 生物學的 제제 및 항생물질 제제의 검정
- ④ 수의약품 및 기구의 검사
- ⑤ 축산물의 검사
- ⑥ 가축위생시험·연구사업의 長·短期 計劃 및 평가

(2) 세균과

- ① 가축의 細菌性 疾病에 관한 시험·연구
- ② 가축의 細菌性 疾病의 생물학적 제제의 생산 및 개량

(3) 병독과

- ① 가축의 疾毒性 疾病에 관한 시험·연구
- ② 가축의 疾毒性 疾病의 생물학적 제제의 생산 및 개량

(4) 병리과

- ① 가축질병의 病理學的 조사·연구
- ② 가축전염병의 臨床病理學的 檢索

(5) 계역과

- ① 家禽 질병에 관한 시험·연구
- ② 家禽 질병의 생물학적 제제의 생산 및 개량
- ③ 家禽 질병 검색 및 病性 檢査

(6) 기생충과

- ① 가축 기생충의 생리생태에 관한 시험·연구
- ② 가축 기생충의 防除 및 가축 기생질병의 생물학적 제제에 관한 시험·연구
- ③ 가축 기생질병의 생물학적 제제의 생산

(7) 잔류독성과

9) 국립검역소

국립검역소는 傳染病的 国内침입과 国外전파를 방지하고 수입식품검사를 위하여 보건사회부장관 소속하에 설치되었으며 서울과 부산 및 인천검역소에 설치된 식품검사과에서 다음과 같은 관련업무를 수행하고 있다.

- ① 수입식품 등의 書類검사
- ② 수입식품 등의 官能검사
- ③ 수입식품 등의 理化學的 검사 및 미생물검사 등

10) 국립동물검역소

輸出·入 동물·축산물·사료의 검역과 검사에 관한 사무를 관장하기 위하여 농림수산부장관 소속하에 설치된 국립동물검역소의 검역과, 정밀검사과에서

관련업무를 분장하고 있으며 부서별 관련 주요 업무는 다음과 같다.

(1) 검역과

- ① 輸出·入 동물·축산물 및 사료의 검역과 일반 검사
- ② 동물·축산물 검역 實施場 및 관리수의사의 관리
- ③ 동물 검역 관련제도·法令 및 例規에 관한 사항

(2) 정밀검사과

- ① 輸出·入 동물·축산물 및 사료의 정밀검사
- ② 國內外 가축전염병의 비교연구 및 시험
- ③ 동물검역요원의 기술훈련 및 검역기술의 개발
- ④ 정밀검사 관련제도·法令 및 例規에 관한 사항

11) 국립수산물검역소

水産製品의 검사, 제품 및 포장에 관한 조사·분석과 지도에 관한 사무를 관장하기 위하여 수산청장 소속하에 설치된 국립수산물검역소의 제1검사과, 제2검사과에서 관련업무를 관장하고 있으며 부서별 관련주요 업무는 다음과 같다.

(1) 제1검사과

- ① 수산물검사에 관한 계획
- ② 전제품·염장품·조미가공품·해조·한천의 검사에 관한 계획·지도와 감독
- ③ 제2호의 檢査 對象品에 대한 포장·표준품의 設定과 검사기준에 관한 연구

(2) 제2검사과

- ① 냉동품·동조림품·병조림품·어간유·어유·어분 및 어비의 검사에 관한 계획·지도와 감독
- ② 제1호의 檢査對象品에 대한 포장·표준품의 설정과 검사기준에 관한 연구
- ③ 이화학검사의 시험연구

12) 지방조직

식품위생행정을 다루는 지방조직으로는 규모에 따라 약간씩 명칭을 달리하고 있으나 보건위생과, 환경위생과 또는 위생과 등을 설치하고 있으며 주된 업무분장 내용은 식품제조·가공·접객업소의 認許可, 식품의 검사 및 不正食品의 團束에 관한 사무, 식중독 조사처리 등의 업무 등이다. 시험연구기관으로는 보건환경연구소(원)를 설치하여 운영하고 있다. 또한, 축산물검사와 관련있는 기구로는 행정단위 별로 농축과, 산업과, 축정과 등을 설치하고 있으며 시험검사기구로는 가축위생시험소가 있는 바 주로

屠畜場의 도축검사 屠鷄場의 자체검사, 集乳場에서의 원유검사 업무를 담당하고 있다.

2. 關聯 法規

우리나라의 動物性 食品 衛生管理 關聯 法規로는 식품전반에 걸친 위생관리를 다루는 食品衛生法과 식육 및 우유의 제조가공 전단계인 생산·도축·집유 등의 과정을 관리하는 畜産物 衛生處理法을 비롯하여 家禽 등의 依賴 檢査規則, 수산업법, 수산물검사법, 환경보전법, 사료관리법, 농약관리법, 보건범죄단속에 관한 특별조치법 등이 있다.

이들 關聯法規 중에서 주요 관련내용을 요약하면 다음과 같다.

1) 식품위생법

(1) 非衛生的인 식품 등의 판매 등 금지

다음에 해당하는 식품 또는 첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 陳列하지 못하도록 관리하고 있다.

- ① 썩었거나 상하였거나 실익은 것으로서 人體의 건강을 해할 우려가 있는 것.
- ② 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 것
- ③ 병원미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 人體의 건강을 해할 우려가 있는 것
- ④ 不潔하거나 다른 물질의 混入 또는 添加 기타의 사유로 人體의 건강을 해할 우려가 있는 것

또한 보건사회부령이 정하는 질병(축산물위생처리법 시행규칙의 규정에 의하여 도살이 금지되는 가축전염병과 리스테리아병, 살모넬라병 등)에 걸렸거나 그 염려가 있는 동물 또는 그 질병으로 인하여 죽은 동물의 고기·뼈·젖·장기 또는 혈액과 인체의 건강을 해할 우려가 있는 기구 및 용기·포장도 같은 차원에서 관리하고 있다.

(2) 식품 등의 기준과 규격 制定·運用

보건사회부장관은 판매를 목적으로 하는 식품, 첨가물, 기구, 용기, 포장에 대한 基準과 規格을 제정하여 운용하고 있으며(식품공전 및 식품첨가물공전) 이 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 등은 판매하거나 판매의 목적으로 제조·가공·사용·조리·저장·운반·보존 또는 진열하지 못하도록 하고 있다.

(3) 영업허가 및 품목제조허가(신고) 제도 運用

식품 또는 첨가물의 제조업·가공업·운반업·판매업 및 보존업과 기구 또는 용기·포장의 제조업을 하고자 할 때에는 영업허가(신고)를, 식품 또는 첨가물을 제조하고자 할 때에는 품목허가(신고)를 받도록하고 있으며 이 때 시설기준 등 제한사항을 규정하여 식품위생의 質的 向上을 도모하고 있다.

(4) 식품위생관리인 및 식품위생감시인의 運用

대통령령이 정하는 식품 또는 첨가물(유가공품 제조업, 식육제품제조·가공업, 어육연제품 제조업 포함)을 제조 또는 가공하는 사업장에는 사업장 자체의 노력을 통하여 그 제조 또는 가공을 위생적으로 관리하기 위하여 일정한 자격을 갖춘 食品 衛生管理人을 두도록 규정하고 있으며, 중앙 및 지방행정기관에 관계 공무원인 식품위생감시원을 두어 식품위생에 관한 지도와 감독을 행하도록 하고 있다.

(5) 식품위생 심의위원회의 설치·運用

식품위생행정의 科學化를 통하여 효율적인 식품위생관리를 도모하기 위해 식품위생에 관한 주요사항을 심의하는 食品衛生審議委員會를 보건부장관의 諮問機關으로서 설치·운영하도록 하고 있다.

또한 “식품 및 첨가물을 제조 또는 가공하는 영업자의 준수사항”을 규정하여 식품의 위생적인 관리에 필요한 사항을 포함시키고 있다.

2) 축산물위생처리법

(1) 작업장 관리

수축의 屠殺, 解體와 集乳는 원칙적으로 본 법에 의한 작업장에서 하도록 하고 작업장을 설치·운영하고자 하는 경우에는 설치허가와 품목허가를 받도록 하였으며 작업장의 시설기준 등을 규정하고 있다.

(2) 검사원 및 자체검사원의 운영

본 법의 규정에 의한 검사업무를 수행하기 위하여 중앙이나 지방기구의 長이 수의사중에서 임명하거나 위촉한 검사원과 작업장의 경영자가 소속 수의사중에서 지정한 자체검사원을 두도록 규정하고 있다.

(3) 수축의 검사 및 축산물의 검사 실시

작업장에서 도살·해체하는 수축과 착유하는 유우 또는 양 및 축산물은 농수산부령이 정하는 바에 의하여 검사원의 검사를 받도록 하고 있으며 수축의 도살·해체 및 집유의 방법과 축산물의 衛生等級 및 그 基準을 정하고 있다.

아울러 검사원 및 자체검사원은 검사에 합격한

축산물에 합격표시를 하도록 하고 있으며, 식품제조업자·식육판매업자·식육운반업자·식육접객영업자 등은 검사를 받지 아니한 축산물을 저장·운반·판매·진열 또는 사용하지 못하도록 규정하고 있다.

또한 “作業場 경영자의 遵守事項”을 규정하여 작업장에서의 위생관리에 필요한 사항을 포함시키고 있다.

3) 家禽 등의 依賴檢査규칙

이 규칙은 食用에 공하기 위하여 도살 또는 닭·오리·거위·칠면조와 개 및 토끼의 依賴檢査에 필요한 사항을 규정하고 있다.

(1) 처리장의 시설기준 제정·運用

가금 등의 도살처리장 시설기준을 제정하여 필요한 사항을 규정하고 있다.

(2) 검사의 실시

이 규칙에 의한 依賴檢査는 축산물위생처리법 규정에 의한 검사원에 의해 도축검사를 하도록 하였으며 검사에 합격한 가금 등에는 합격표시를 규정하고 있다.

4) 수산업법

본 법의 규정에 의하여 대통령령이 정하는 수산제조업(어유제조업, 수산, 동·식물의 냉동·냉장법, 패류껍질제거업, 선상수산제조업 등)은 수산청장의 허가를 받거나 도지사에게 신고를 하도록 하고 있으며 “수산제조업의 許可基準 등에 관한 규칙”을 제정하여 필요한 위생관리 사항을 규제하고 있다.

5) 수산물검사법

본 법의 규정에 의하여 水産物(냉동품 건제품, 염장품, 조미가공품, 통조림 및 병조림품 등)은 검사를 받도록 하고 있으며 검사에 합격된 수산물에 대해서는 검사결과를 표시하고, 검사결과 표시가 없는 수산물이나 검사에 불합격된 수산물은 이를 판매할 수 없도록 하고 있다.

6) 환경보존법

본 법의 규정에 의하여 시·도지사는 特別對策地域內에 있어서 토양 또는 水域이 특정유해물질에 의해서 오염되어 있다고 인정하는 때에는 토지소유자 또는 재배자에 대하여 대통령령이 정하는 바에 따라 당해 오염지역에 대한 농수산물 등의 재배를 제한하거나 그 오염지역에서 생산된 오염된 농수산물을 廢棄할 수 있도록 하였으며 수산물 재배를 제한할 수 있는 오염물질 종류를 수은, 동, 연, 6가크롬,

시아나화합물로 구분하여 각각의 汚染基準濃度를 정하고 있다.

7) 사료관리법

(1) 제조업의 관리

배합사료 또는 보조사료의 제조업을 營業하고자 할 때에는 농수산부령이 정하는 바에 의하여 허가를 받도록 하였으며 기준에 적합한 요건과 시설기준을 갖추도록 규정하고 있다

(2) 公定規格의 설정 및 運用

사료의 품질보장을 위하여 사료의 종류를 지정하고 종류별 성분의 최소량 또는 최대량과 기타 필요한 규격을 설정·운영하도록 하고 있으며 제조업자 또는 수입업자는 이 규격에 맞추어 제품을 登錄하도록 규정하고 있다.

(3) 有害飼料의 제조 등의 금지 및 사료의 검사

인체 또는 동물에 해로운 유독성 물질이 기준이상으로 함유된 사료, 인체 또는 동물의 질병의 원인이 되는 병원체에 오염되었거나 현저히 腐敗 또는 變質되어 사료로 사용될 수 없는 것은 제조·수입 또는 판매하거나 이를 원료로 사용하여서는 안된다고 규정하고 있으며, 사료의 품질관리를 위하여 관계공무원이나 제조업자·수입업자로 하여금 농수산부령이 정하는 바에 따라 검사를 하도록 하고 있다 (유해 사료의 범위와 기준 설정·운영 : 비소, 불소, 크롬, 납, 수은, 아프리카톡신의 사료 종류별 허용 기준을 설정하여 운용함).

8) 농약관리법

(1) 농약의 品目告示

농약의 품목은 농림수산부령이 정하는 바에 따라 농림수산부장관이 고시하도록 하였으며 고시하지 아니한 품목의 농약은 제조·수입·판매할 수 없도록 규정하고 있다. 또한 품목고시는 해당 농약에 대하여 농촌진흥청장이 藥效, 藥害·毒性 및 잔류성에 관한 시험을 실시한 후 행하도록 하고 있다.

(2) 제조업·수입업 및 판매업의 관리

고시된 품목의 농약을 제조하거나 또는 수입하여 판매하고자 하는 자는 대통령령이 정하는 바에 따라 농림수산부장관이 제조업 또는 수입업의 허가를 받도록 하였으며 이 때 기준에 적합한 要件 및 施設을 갖추도록 하고 있다(이 때 품목별로 농림수산부장관에게 등록하여야 한다). 판매업의 경우에는 基準에 적합한 요건 및 시설을 갖추어 도지사에게 등록하

도록 하고 있다.

(3) 농약의 安全使用基準 制定·運用

농약을 안전하고 적정하게 사용·취급하도록 하기 위하여 대통령령으로 안전사용기준과 독성의 구분에 따른 取扱制限基準을 정하여 이 基準에 따라 사용하거나 취급하도록 규정하고 있다.

(4) 농약관리위원회의 운영

농림수산부 및 산하기관과 有關部署(환경처, 보건사회부, 농촌진흥청 등)의 관계인으로 농약관리위원회를 구성하여 농약의 품목고시에 관한 사항, 시험의 기준과 방법에 관한 사항, 농약의 안전사용기준과 취급제한기준에 관한 사항 등 農藥管理에 관한 사항을 심의·의결하도록 하고 있다.

9) 보건범죄단속에 관한 특별조치법

일반식품 전반의 위생문제를 다루는 食品衛生法이 위해식품단속의 주된 법규와 한다면 保健犯罪에 가장 강력하게 직접 처벌하는 法은 保健犯罪團束에 관한 特別措置法으로 兩法의 差異點은 표 3과 같다.

표 3. 食品衛生法과 特別措置法의 差異點

區 分	食品衛生法	保健犯罪團束에 관한 特別措置法
立法趣旨	食品衛生 전반에 관한 一般의인 許可, 安全性 確保 및 罰則 規定 (1962. 1. 20 改定)	保健犯罪 중 不正食品製造 및 不正醫療品 製造 不正毒劇物製造, 無免許 醫療行爲에 대한 加重處罰(1969. 8. 4制定)
罰則	-有毒·有害 食品製造·販賣로 사 람을 死傷 -有毒·有害 食品 및 無 許可食品 製造販賣	死刑, 無期 또는 5年以上 懲役(小賣價格의 2배 以上 5배以下 相當 罰金 을 병과) 無期 또는 5年以上의 懲 役(小賣價格의 2배以上 5배以下 相當 罰金 병과)

資料 : 曹基或, 식품공업, 1988. 7.

外國의 管理現況

1. 美國의 動物性 食品 衛生管理 現況

1) 식품위생관리 體系의 概要

미국의 식품과 관련된 정책은 “미연방 식품·약품 및 화장품법(Federal Food, Drug and Cosmetic Act)” 및 이와 관련된 법들을 기본으로 하여 보건성(Department of Health and Human Services), 농무성(Department of Agriculture), 상무성, 환경보호청(Environment Protection Agency)과 주정부 및 지방자치단체를 중심으로 이루어지고 있는 바(표 4) 加工食品을 비롯한 식품의 安全性 管理에 관한 업무는 연방정부에 分掌되어 있으며 이 조직의 지방 기구는 州정부에 속해 있지 않고 별도의 조직으로 중앙과 지방이 연결되어 있다.

즉 전체 州중 절반정도가 그들 州 나름대로의 식품위생 및 안전성관리체도를 운영하고 있으나 州 정부가 관리한 식품은 당해 州內에서만 유통 및 판매가 가능하며 주 및 지방자치단체는 음식점, 패스트푸드점 등 衛生接客業所의 감시·감독에 치중하고 있다.

2) 보건성의 관련업무 현황

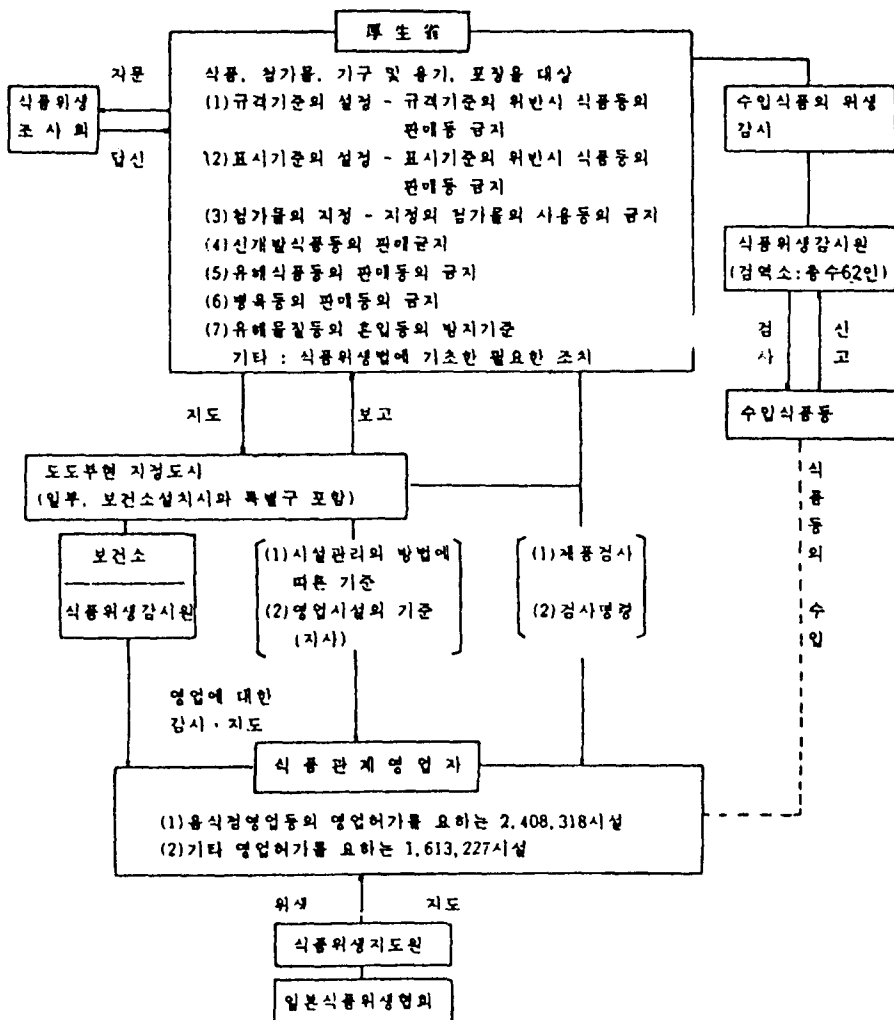
보건성의 식품관련업무는 공중위생국(Public

Health Service)내의 식품·의약품청(Food of Drug Administration)에서 주로 수행하고 있으며 FDA의 식품과 관련된 기능은 “미연방 식품·약품 및 화장품법(Federal Food, Drug and Cosmetic Act)과 본 법에 의해 제정된 CFR(Code of Federal Regulations)에 근거하며 육류·가금류 및 달걀제품을 제외한 모든 식품을 관리하고 있다.

FDA는 안전하지 못하고 健全하지 못한 식품, 약품 및 화장품과 기타 毒性物質로부터 국민의 건강을 보호하는데 主 機能이 있는 바 본부에서는 식품과 관련된 法規 및 基本 原則의 制定, 研究事業 등을 행하고, 실제의 모든 檢査·食品管理業務 등은 지역 사무소에서 이루어지는데 FDA는 미국 全域을 총 10개지역으로 구분하여 지방총국을 두고 지역을 다시 구분하여 21개 지역사무소를 설치하고 있다.

FDA의 조직 중 動物性 食品의 위생관리와 관련된 주요 기능은 다음과 같다.

- ① 식품 식품첨가물 등에 대한 연구 및 이들의 成分·品質·營養·安全에 관한 規格·基準 설정
- ② 식품, 식품첨가물 등에서 起因될 수 있는 疾病 또는 損傷의 발견, 방지 및 관리방법 개발을 위한 연구



도 2. 일본의 식품위생 행정체계

整備

- ③ 食品衛生의 監視, 指導에 관한 업무
- ④ 試驗, 檢査 體制의 整備 및 自主管理 體制

(2) 유육위생과

아래와 같이 動物性 食品(조리된 것은 제외)에 관한 규격기준 등 관리를 담당하고 있다.

- ① 식육 및 식육제품, 우유 및 유제품, 卵 및 卵 加工品, 魚貝類의 위생대책
- ② 축·수산식품 중 醫藥品 등의 殘留對策
- ③ 축·수산식품 중 미생물 대책
- ④ 人獸共通傳染病

(3) 식품화학과

식품첨가물, 용기포장 등에 관한 규격기준 등 관리를 담당하고 있다.

- ① 식품첨가물의 指定, 削除, 點檢 및 사용기준의 點檢, 整備 등 관리
- ② 국내 등록 농약 및 收穫 후 사용농약의 위생 대책, 농약의 섭취량 조사 등 관리

3) 지방기구의 관련업무 현황

지방 공공단체인 都道府縣 및 보건소를 설치하는 시에는 식품위생 主管課(식품위생과, 환경위생과, 공중위생과 등의 명칭)가 있어 식품위생, 유육위생,

표 4. 미국의 機關別 食品安全管理내용

機 關	安全管理内容	
聯邦政府	保健省 : 食品醫藥品管理廳	食品全般의 安全管理業務를 담당하는 安全基準制定, 安全檢査 및 調查·研究와 監視 規定
	農務省 : 食品安全檢査廳	食肉 등 製品의 檢査와 生産工場의 衛生管理에 따른 諸般業務, 食肉 등의 製品에 대한 安全性 確保와 試驗研究
	商務省	水産物加工에 따른 品質確認 및 製品의 等級別 實施
獨立機關	環境保護廳 聯邦去來委員會	食品中 殘留農藥에 관한 規定管理 公正包裝 및 表示法에 의한 表示 및 廣告에 關連된 業務

- ③ 식품, 착색료 등과 관련된 監視 및 確認機能의 조화 및 평가
- ④ 영양, 식품첨가물 및 식품첨가물에 의한 總化學物質 攝取에 영향을 주는 環境因子에 대한 자료수집 및 해석
- ⑤ 식품 중 수의약품 殘留基準 設定(현재 75종 수의약품의 각종 육류에는 잔류기준이 설정되어 있다).
- ⑥ 식품검사방법, 관리방법의 개발
- ⑦ 對 國民 교육홍보

3) 농무성의 相關업무현황

농무성의 動物性 食品 相關업무는 Marketing and Inspection Services내의 食品安全監視局(Food Safety and Inspection Service)에서 주로 담당하고 있으며 이외에 국내·외의 달걀제품을 관리하는 農産物 流通局(Agricultural Marketing Service)이 管 制된다.

식품안전감시국내에는 재정·인사·홍보 등의 업무를 담당하는 Administrative Management, 과학 및 기술분야에서의 기획·시험분석·연구 및 평가를 담당하는 Science and Technology, 도축시설·육처리 시설 및 식육가공시설의 관리를 담당하는 Inspection Operation, 표시·식품분석·첨가물·포장자재에 관한 기준설정·인가를 담당하는 Regulatory Programs, 輸出·入 식육의 관리를 담당하는 International Programs 등이 있으며, 식용 육류 및 가공육류의 安全性,

健全性, 올바른 表示事項을 확립하는 것을 主任務로 하고 있다.

이를 위하여 Science and Technology에서는 微生物 및 殘留物質 monitoring의 기획·시행·평가, 化學物質의 危險度 評價 등을 통한 미생물대책 및 잔류물질대책을 수립하고 있으며, Inspection Operations에서는 본부 및 5개 지구 26지역사무소와 함께 전국 6,700여 도축·식육처리시설 및 식육가공시설에 약 7,000명의 食肉監視員을 常任 또는 巡廻시켜 도축검사, 제품검사, 인가받은 시설·설비 및 기계 기구의 적절한 사용, 위생적인 제조가공처리의 실시, 적절한 표시의 실시 등에 관한 감독업무를 수행하고 있다.

4) 상무성의 相關업무현황

상무성내의 National Marine Fisheries Service에서 생선류의 衛生狀態, 品質等級 등을 관리하고 있다.

5) 환경보호청의 相關업무현황

환경보호청의 相關업무로는 농수축산물 중의 잔류농약허용기준 설정업무를 담당하고 있으며 환경보호청에서 설정한 잔류농약허용기준을 적용하여, 보건성과 농무성에서 각각 식품 중 잔류농약을 관리하고 있다.

2. 日本의 動物性 食品의 衛生管理現況

1) 식품위생관리 體系의 概要

일본의 식품위생관리는 식품위생법을 根幹으로 하여 식품으로부터 야기되는 질병 및 건강장해를 방지할 목적으로 國家保健衛生을 關望하는 厚生省을 중심으로 이루어지고 있으며, 지방기구로는 都道府縣 및 보건소가 담당하고 있다(도 2).

2) 중앙행정조직의 相關업무현황

일본의 動物性 食品 衛生管理를 위한 중앙행정조직으로는 厚生省이 있으며 厚生省 生活衛生局內의 식품보건과, 유육위생과, 식품화학과가 분담하고 있고, 檢査 및 研究機關으로서 국립위생시험소, 국립공중위생원 및 국립검역소 등이 있다.

주요 기관의 相關업무 내용을 요약하면 다음과 같다.

- ① 食品衛生에 관한 調查·研究 및 企劃
- ② 食品 등 動物性 食品으로서 조리되지 않은 것은 제외)의 위생에 관한 規格基準 制定 및

첨가물의 위생에 관한 사항 등을 所管하고 있으며, 식품위생 감시원을 임명하여 관내의 식품영업시설에 대한 지도·감독 및 제조·판매 식품 등의 收去試驗 등의 업무를 수행케 하고 있다. 또한 시험검사 및 식품위생에 관한 조사연구를 실시하는 衛生研究所(위생시험소)가 설치되어 있다.

3. 英國의 食品衛生 管理現況

영국에서의 動物性 食品을 포함한 식품의 위생관리는 食品法¹⁾(Food Act)을 根幹으로 하여 개개의 관련된 규정에 의하며, 정부 부처 중 農水産食品部(Ministry of Agriculture, Fisheries and Food)의 주관하에 이루어진다. 또한 판매되는 식품의 영양가와 안전성에 대한 monitoring은 정부의 고위 諮問委員會인 Steering Group on Food Surveillance의 책임하에 이루어진다.

1) 關聯法規 現況

動物性 食品의 衛生管理와 관련되는 主要 法 및 規定은 아래와 같다.

- ① Food Act ; 일반규정과 처벌규정을 수록
- ② Medicines Act, 1968 ; 수의약품의 사용관리
- ③ The Food Regulations, 1985
- ④ The Food and Drugs Regulations, 1962
- ⑤ The Food Hygiene Regulations, 1970
- ⑥ The Meat Products and Spreadable Fish Products Regulations, 1986
- ⑦ The Milk and Milk Products Regulations, 1990
- ⑧ The Meat Regulations, 1964
- ⑨ The Liquid Egg Regulations, 1963
- ⑩ The Lead in Food Regulations, 1979
- ⑪ The Preservatives in Food Regulations, 1989
- ⑫ The Arsenic in Food Regulations, 1973 등

2) Steering Group on Food Surveillance의 現況

(1) 참여부처

본 Group에는 농수산식품부의 관련부서(Food Safety Divisions, Pesticides Safety Divisions, Veterinary Medicines Directorate, Fisheries Divisions, Emergencies and Food Protection Division 등과 보건부(Department of Health), 환경부(Department of the Environment), 통상산업부(Department of Trade and Industry) 등이 광범위하게

참여하고 있다.

(2) 작업단(Working Party)의 구성

본 Group은 아래와 같은 10개의 특정분야를 담당하는 작업단을 통해 식품의 감시업무를 수행하고 있다.

- ① 動物性 食品의 獸醫藥品 殘留작업단
- ② 農藥殘留작업단
- ③ 無機汚染物質작업단
- ④ 自然毒素작업단
- ⑤ 放射能 物質작업단 등

4. Codex 국제식품규격상의 動物性食品

衛生管理 現況

1) 組織 現況

國際食品規格委員會는 일반과제 Codex 위원회, 품목별 Codex 위원회, 지역 Codex 위원회, 지역조정위원회, UN/ECE Codex 전문가 그룹 등으로 구성되어 있는 바, 품목별 Codex 위원회에 어류 및 수산제품, 가공육제품, 식육위생 등의 小委員會가 조직되어 있으며, 일반과제 Codex 위원회에 수의약품잔류, 농약잔류, 식품첨가물 등을 다루는 專門委員會가 조직되어 업무를 수행하고 있다.

2) 規格 現況

국제식품규격은 食品規格(Codex standards)과 勸告規範(Codex Recommendations)으로 구성되어 있는데, 식품규격을 가공육제품, 스프 및 육즙(제 4권), 어류 및 어육가공품(제 5권), 유 및 유제품(제 16권) 등으로 크게 분류하고 각각을 품목별로 구분하여 필요한 衛生事項, 汚染物質 水準 등을 규정하고 있으며, 농약잔류, 식품첨가물, 오염물질의 最大水準 등에 대한 基準을 제정하고 운영하고 있다. 또한 衛生 및 技術勸告規範(Recommended International Codes of Hygienic and/or Technological Practice)을 제정하고 있는 바 관련되는 주요 규범 몇 가지를 소개하면 다음과 같다.

- ① 생선의 규범(CAC/RCP 9-1976)
- ② 육류의 위생규범(CAC/RCP 11-16)
- ③ 도살동물의 사전 및 사후 검사규범(CAC/RCP 12-1976)
- ④ 가공육류 및 가공육제품의 위생규범(CAC/RCP 13-1976)
- ⑤ 가공육류 가공의 위생규범(CAC/RCP 14-19

- ⑥ 난류제품의 위생규범(CAC/RCP 15-1976)
- ⑦ 동결어류의 위생규범(CAC/RCP 16-1978)
- ⑧ 새우류의 규범(CAC/RCP 17-1978)
- ⑨ 조개류의 위생규범(CAC/RCP 18-1978)
- ⑩ 훈연어류의 규범(CAC/RCP 25-1979)

現況分析 및 제언

최근 우리나라의 食生活은 健康志向의이고, 官能充足的이며, 簡便性을 추구하는 형태로 변하고 있다. 따라서 量的인 개념 뿐만 아니라 質的으로 우수한 식품 즉 영양성, 기호성, 간편성, 안전성이 골고루 갖추어진 식품의 요구가 증가하고 있다.

축산물 수산물 및 이들을 原料로 하여 가공한 動物性 食品은 營養性, 嗜好性의 측면에서 우수한 식품인 반면 生産에서 消費에 이르기까지의 전단계에서 철저한 위생관리가 요구되는, 危害의 가능성이 큰 식품이라 할 수 있다. 食生活에서의 위생적인 문제는 健康障害와 直結되며 이러한 건강장해는 개인적인 손실은 물론 국가적인 손실로 바로 연결되므로 매우 중요한 문제이나 아직도 우리의 認識은 식품으로 인한 危害問題를 별로 중요시 하지 않아 소홀히 취급되어 왔다. 그러나 한편으로는 이러한 인식도 달라져 오히려 지나칠 정도로 예민하게 받아들여 지는 일면도 없지 않다. 이와 같이 식품위생에 대한 일반의 인식이 변화되고 있는 현 시점에서 動物性 食品의 安全性을 확보하기 위한 제반의 노력은 時期適切한 것으로 생각되며 소비자, 생산자 및 정부가 힘을 합하여 상호 조화를 이루어 나아갈 때 우리나라 動物性 食品의 안전성은 충분히 확보되리라 믿는다. 아울러 動物性 食品의 안전성 확보를 위한 몇 가지 의견을 다음과 같이 概括的으로 제시하며 본 제안이 우리나라 動物性 食品의 안전성 확보를 위한 모두의 노력에 一助가 되었으면 한다.

1. 行政管理 體系의 정비

우리나라의 식품위생관리행정 특히 動物性食品의 위생관리행정은 관장부서와 業務限界가 體系化되어 있지 못하다. 보건사회부, 농림수산부, 수산청, 환경처 등 중앙부서는 별도의 조직으로서 독자적으로 動物性 食品 關聯 위생관리행정을 수행하고 있으나, 協助體系가 構築되어 있지 못하고 이들을 調整하고

統制할 수 있는 기능을 갖추고 있지 못한 실정이다. 또한 각 主務部署들의 組織이나 人的 構成員, 豫算 등을 살펴보면 食品衛生管理를 效率的으로 遂行하기에는 매우 미흡한 실정이라는 것을 알 수 있다. 一例로써 우리나라 食品衛生 行政의 위상을 가늠할 수 있다고 생각되는 豫算을 살펴보면 보건사회부의 경우 1989년도의 정부 總 豫算 19조원 중 보건사회부가 차지하는 比率은 4.55%에 불과한 실정이며, 보사부 豫算 中에서 食品衛生이 차지하는 比率은 0.22%에 지나지 않는다(표 5). 日本의 경우 87년도 정부 전체 豫算인 54조엔 중 厚生省이 차지하는 예산이 10조엔으로서 全體의 약 18%에 이르고 있으며, 厚生省 豫算 中에서 食品衛生이 차지하는 比重 또한 5조엔으로서 厚生省 豫算의 5%를 차지하고 있는 점과 비교할 때 우리나라 政府의 食品衛生에 대한 위상을 살펴볼 수 있는 좋은 例示라 할 수 있다. 더우기 輸入食品의 경우, 日本은 후생성 內에 하나의 課에 준하는 「檢疫所業務管理室」에서 별도로 관리하고 있으며, 88년도 同室의 輸入食品衛生 策費 또한 전체 衛生豫算의 31.8%인 218,665천엔을 使用하고 있으나 우리나라는 식품유통과에서 業務를 병행하고 있는 실정이다.

이러한 실정을 살펴볼 때, 向後 급증하는 食品의 安全性에 효율적으로 대처할 수 없다는 것은 자명한 사실이라 생각된다.

또한 최일선 관리부서인 지방행정기관은 相關중앙부서의 指示監督을 받으며, 所管業務를 처리하는 체제로 되어 있으나 豫算이나 人事權 등이 내무부 소관으로 되어 있어 相關중앙부서의 지시감독이 효율적으로 이루어지지 못하는 경향이 있다.

한편 각 市·道保健環境研究所(院), 國立保健院, 保健安全研究院, 檢疫所 등이 試驗檢査業務를 담당하고 있다. 그러나 市·道保健環境研究所의 경우도 역시 業務體制의 二元化로 많은 問題點이 노출되고 있다. 즉, 각 市·道 보건환경연구소(원)는 내무부 산하기관으로 되어 있어 모든 豫算이나 人事權 등이 각 市·도에 속해 있으나 事業內容의 지휘감독기관은 보건사회부로 되어 있어 업무수행이 효율적으로 이루어지지 못하고 있는 실정이다. 이에 따라 各 研究所의 豫算은 管轄 연구소장의 涉外能力이나 시장·도지사의 위생관리 인식 정도에 따라 각 지방연구소 별로 차이가 심하기 때문에 일관성 있고 장기적인

표 5. 韓·日間の 食品關聯 豫算比較

(單位：千圓(엔), %)

區分	國別 年度	韓 國			日 本	
		'87	'88	'89	'87	'88
政府豫算(A)		16,059,629	17,464,429	19,228,376	54,101,019	-
保健社會部(B)		508,610	663,841	875,669	10,026,528	-
食品衛生(C)		1,279	1,714	1,936	500,649	696,094
輸入食品衛生 對策費(D)		-	-	-	124,716	218,665
B/A		3.27	3.80	4.55	18.53	
C/B		0.25	0.25	0.22	4.99	
D/C					24.91	32.41

(資料：경제기획원 소비자 보호원)

업무추진이 불가능하다. 이러한 현상은 지방자치체가 실시되면 더욱 深化될 가능성이 있다. 따라서 중앙의 組織과 지방의 組織을 효율적으로 연결하는 합리적인 위생관리 체계의 정비·확립을 위하여 우리 모두의 衆智를 모아야 한다고 본다.

2. 유해잔류물질 規格基準 정비·강화

현재 우리나라의 動物性 食品 중 有害殘留物質 관련 규격기준은 보건사회부, 농림수산부 등에서 항생물질, 합성항균제, 성장촉진제, 중금속 등으로 구분하여 각각 제정·시행하고 있어 多元化된 규제가 문제시 되고 있다. 더욱 문제가 되는 것은 현행 規格基準이 外國의 자료에 적지않게 依存하고 있는 실정이다. 식품별 유해물질의 잔류허용기준은 유해물질별 1日 攝取許容量과 우리나라의 국민이 어떤 종류의 식품을 하루에 얼마나 먹는가 하는 등의 기본 자료를 근거로 하여 과학적으로 정해져야 하겠으나 우리는 이러한 基礎 資料가 아직은 미비된 상태이므로 National Monitoring System 등을 구축·강화하여 實效性 있는 자료를 축적해 나감으로써 국민의 건강과 경제 활성화를 유지하는 규격기준을 마련해야 할 것으로 본다. 美國의 경우 畜産物의 肉類內 殘留許容基準 대상물질은 다미노자이드(알라) 등 220餘種인데 비해 우리나라의 경우 27種에 불과한 실정이다. 그러므로 기존의 規格基準은 國際的 比較研究를 통하여 個別 品目別 規格基準을 강화하여야 할 것이며, 아울러 規格基準이 없는 것 중에서 消費生活에 많은 비중을 차지하고 있는 중금속 잔

류허용기준, 어패류 등 水産物의 規格基準 등은 시급히 제정하여야 할 것으로 생각된다.

3. 전문인력의 육성 및 장비의 현대화 추진

식품위생관리는 고도의 專門性이 요구되는 分野이므로 이들 업무를 수행하는 인력의 전문화가 절대적으로 필요하다.

우리나라의 경우 食品衛生監視員과 藥師監視員을 두고 이들로부터 危害 情報를 수집하는 monitoring 制度를 실시하고 있다. 그러나 食品의 경우 전국의 검사대상업소가 272,000 個所이상인데도 불구하고 유자격 監視員數는 약 520名에 불과하여 이들의 業務가 일과성이고 따라서 정책대응 또한 臨機應變式이 될 수 밖에 없는 실정이다. 그러므로 이들의 人力을 확충하고 專門化를 기함으로써 monitoring 制度가 實質的인 效果를 발휘할 수 있도록 하여야 할 것이다. 아울러 요구되는 食品分析의 정도가 높아짐에 따라 시험·연구기관의 分析裝備의 現代化가 절실하다.

따라서 전문인력의 養成, 체계적인 研修, 신분보장 및 장비의 현대화 등이 적극적으로 추진되어야 할 것이다.

4. 輸入食品 관리강화 및 정보수집체계,

전산망 구축

近年에 들어와 수입식품이 광범위하게 소비되고 있고 動物性 食品의 수입이 증가하는 한편 輸入食品 중 유해물질의 함유로 사회적인 物議를 일으킨 사

례가 있었으며, 이와 같은 현상을 근거로 하여 國際化의 진전에 정확히 對應해 나가고 수입식품의 안전성을 확보하기 위하여 검역소의 監視·시험검사 체계의 정비강화, 조직, 인원의 適正配置와 強化 등을 추진해야 하며, 유해식품에 대한 情報水準 體系 및 電算網을 조속히 構築해야 할 것이다.

輸入食品에 대한 危害情報의 蒐準을 위해서는 먼저 國際的으로 問題가 되고 있는 食品 등을 신속하게 파악·대처할 수 있도록 主要地域別로 國際的인 有害有毒物質의 污染實態를 파악할 수 있는 國際的인 monitoring 體制를 구축하여야 한다. 이와 아울러 輸入食品의 安全性의 確保를 위해서 우리나라의 檢査官을 主要食品輸出國에 常駐토록 하고 主要食品에 관한 輸出國 現地의 污染 및 有害·有毒情報를 把握·檢討하여 1次的인 安全을 確保토록 하여야 할 것이며, 이것이 現實的으로 不可能할 경우, 短期的으로 大使館 職員 中에서 有害·有毒情報를 蒐準·報告토록 하는 방안도 檢討하여야 할 것이다.

이와 함께 보건사회부, 농림수산부, 세관, 동물검역소 간에 보다더 緊密한 업무협조체제도 구축되어야 할 것이다.

특히 현행 輸入肉類 검사에 있어서 보건사회부와 농림수산부가 각각 근거 법령을 기초로 위생검사를 실시하고 있는 바(표 6) 국가적 차원에서 이러한 중복검사는 인력, 예산의 낭비, 그리고 민원업무의 복잡성을 초래하는 문제점을 낳고 있어 조속히 조정이 이루어져야 할 것으로 본다.

5. 식품위생교육 및 홍보 강화

식품위생관리는 국민전체에 관련되는 문제로서 어느 한 사람도 예외가 될 수는 없다. 提起된 여러 가지 문제점들의 해결여부는 국민 각자의 자세에 따라 결정되며 국민의 이해와 협조 없이는 이루어질 수 없는 것이므로 食品衛生 教育 및 弘報를 강화하여 국민의 식품위생에 대한 인식을 향상시켜야 할 것이다. 식품위생 관리의 정착을 위해서 사업자, 소비자의 위생에 대한 인식 제고와 함께 정부 당국 또한 정책입안시 이에 대한 충분한 고려가 있어야 할 것이다.

6. 제안

앞에서 動物性 食品의 衛生管理 현황과 문제점에

표 6. 우리나라 수입육류 위생검사 실시 체계

	보건사회부	농림수산부
법적근거	식품위생법	축산물위생처리법 가축전염병 예방법
검사기관	국립검역소	국립동물검역소
업무내용	모든 식품의 위생검사	수출입 동물 및 축산물 검역, 수출입 축산물 위생검사
실시현황	수입육류에 대해 검역소에서 관능검사 실시 (이화학적, 세균학적 검사가 필요한 경우는 국립보건원 또는 시도 보건환경연구소(원)에서 검사)	· 수입육류: 검역시 도축 및 가공과정 중 위생조건 이행 여부 확인, 관능검사, 정밀검사(잔류물질 검사 등 실시) · 수출육류: 도축으로부터 가공까지의 위생검사(잔류물질 검사 등) 실시

(1) 참여 부처

대해서 논의하였으며, 이제라도 범국가적인 차원에서 식품청(처)을 설치하여 현재 다원화되어 있는 모든 식품위생관리 업무를 일원화 및 총괄할 것을 강력히 제안한다.

참고문헌

1. 재단법인 법령편찬 보급회; 대한민국헌법법령집
 - 1) 행정조직 (1) 보건사회부 직제 (2) 농림수산부 직제 (3) 환경처 직제 (4) 수산청 직제 (5) 국립보건원 직제 (6) 국립보건안전연구원 직제 (7) 국립환경연구원 직제 (8) 농촌진흥청소속연구소 직제 (9) 국립검역소 직제 (10) 국립동물검역소 직제 (11) 국립수산물검사소 직제
 - 2) 법규 (1) 식품위생법 (2) 축산물위생처리법 (3) 가금 등의 검사의뢰 규칙 (4) 수산업법 (5) 수산물검사법 (6) 환경보전법 (7) 사료관리법 (8) 농약관리법 (9) 보건연구소법
2. 미국식품위생관리 및 검사제도 시찰단 보고서: 미

- 국의 식품위생 및 안전성관리제도, 1990.
3. 이용옥 : 식품위생 관리를 위한 제도적 개선책, 1987.
 4. 신광순 : 식품의 위생적관리를 위한 행정제도 개선에 관한 연구, 1987.
 5. 이문한, 신광순 : 동물성 식품에 대한 안전성 확보의 문제점과 대책, 식품위생학회지, 5, 3(1990).
 6. 김영철, 이용옥 : 일부지역 돼지장기 및 근육내 잔유설파메타진에 대한 연구, 품위생학회지, 5, 4(1990).
 7. 홍종해, 이용옥 : 우리나라에서 보고된 집단식중독의 발생 특징에 관한 연구, 품위생학회지, 5, 4 (1990).
 8. 道野英司 : 미국에서의 식육의 안전확보대책의 현황에 대해, 식품위생연구, 41, 3(1990).
 9. 전국생활위생주관과장회의자료 : 식품위생연구, 41, 4(1991).
 10. Atkims, D.P. and S.M. Smith : Chemical Safety of Food; MAFF's Role British Food Journal, 91, 8(1989).
 11. Introducing Codex Alimentarius, I/S 2500/E/4, 87 /1/4,000.