

미국의 식품안전체계 시찰 보고

최은숙

서울대학교 농업생명과학대학 농가정학과 교수

필자는 1992년 8월 연세대학교 윤선교수, 한림대학교 지근역교수와 함께 2주일간 미국 농무성(USDA)초청, Cochran Fellowship Program의 후원으로 미국의 식품안전 관련기관들을 방문하고 관계인사들과의 회의, 안내를 통해 미국의 전반적인 식품안전체계를 돌아볼 수 있었다. 즉 Washington D.C.의 USDA를 비롯하여 FDA(식품의약품관리국), EPA(환경보호청)등 식품안전에 관계하는 연방정부 및 주정부기관과 정부보조기관, 민간협회, 생산자협회, 소비자단체, 포장 및 가공업체, 곡물수출항, 식품도매시장, 농산물전시회 등 다양한 경로에서 관찰하고 전문가들과 만나 유용한 정보를 얻을 수 있었다.

최근 식품안전성에 대한 소비자들의 관심과 인식이 고조되고, 미국과의 식품 교역량이 증대되고 있는 이때에 교역 상대국의 식품안전체계를 정확하게 파악하는 일은 수입·수출에, 그리고 생산자 소비자에게 모두 중요하다고 본다.

현재 미국의 식품안전을 관리하는 주요 부서는 모두 12개로서 복잡한 구조를 가지고 있는데, 이는 그 책임과 권한이 역사적으로 사회변동에 따라 변화 조정되어 온 것이며, 식품안전에 관련된 법률도 약 35개에 달한다. 이들 부서중 특히 식품안전에 주요 기능을 담당하고 있는 곳은 농무성 산하의 FSIS(Food Safety and Inspection Service), FGIS(Federal Grain Inspection Service) 및 AMS(Agricultural Marketing Service)의 3개 부서와 보건성(U.S. Depart-

ment of Health and Human Service) 산하의 FDA(Food and Drug Administration), 상무성(U.S. Department of Commerce) 산하의 NMFS(National Marine Fisheries Service) 그리고 EPA(Environmental Protection Agency)등 6개 부서이다. 이들 기구의 총 예산은 8조원에 달하며 그 중 FSIS가 56%로 가장 많은 예산을 사용하고, FDA가 20%, AMS가 12%, EPA가 7%를 각각 사용하고 있으며 이들 기관에 2만여명의 직원이 종사하는 큰 규모를 가지고 있다. 이는 세계적으로 식품수출입 및 소비의 규모가 가장 방대한 미국에서 식품안전관리가 얼마나 중요한 위치를 차지하고 있는가를 잘 반영하는 것이다.

여기서는 위의 6개 주요 부서의 주된 기능에 대하여 간략히 소개하기로 한다^{주1)}.

1) FSIS(식품안전 검사소) : 농무성 산하의 부서로서 가장 많은 예산을 사용하며 가공되지 않은 육류와 생선의 안전성을 관리한다. 즉 미국내에서 판매되는 날고기와 도살장을 관리하고 미국으로 수출하는 외국의 도살장도 이 부서의 허가를 받아야 한다. 제품유해 요인으로서 미생물, 농약혼입, 육류에 이행된 잔여약품, 기생충등을 검사·관리한다.

2) FDA(식품의약품 관리국) : 식품과 의약품, 화장품, 가축약품 및 사료 각종 기계, 기기에 의한 건강유해문제 및 방사선 유해 등을 관리 규제한다. 그중 식품, 화장품의 안전은 주로 CFSAN(Center for Food Safety and Applied Nutrition : 식품안전 및 응용영양센터)에서 주관하며, FDA예산의 약 40%를

주1) 보다 자세한 정보는 이서래 "미국의 식품안전성 관리현황", 식품과학산업, 24권, 1991과 지근역, "미국의 식품안전관리 동향", 식품과학과산업, 25권, 1992를 참조

사용하고 있다. 해산물 소비의 50% 이상을 수입에 의존하고 있는 미국은 어류의 안전성관리의 중요성을 인식하여, 1991년 CFSAN내에 office of seafood가 추가 설치된 바 있다. 가공되지 않은 육류와 가금류, 동결 및 분말계란 등(농무성관리)과 주류와 담배(재무성관리)를 제외한 나머지 식품은 모두 FDA의 CFSAN에서 관리하는 권한을 갖고 있다. 최근에는 가공식품에 영양분석표 부착을 의무화하는 계획을 가지고, 1994년 부터 시행할 예정이다.

3) AMS(농산물마케팅 서비스) : 농무성 산하의 부서로서 낱계란, 동결계란, 분말계란의 안전성을 관리한다. Salmonella가 가장 위험한 인자로 간주되며, 최근 변종은 난소에 증식하여 노른자에 존재하며 종래의 소독 관리법으로 해결되지 않아서 노른자를 완전히 익혀 먹도록 권장하고, 전국적으로 닭들을 조사하여 난소감염 닭들을 제거시키고 있다고 한다.

4) FGIS(연방곡물검사소) : 농무성 산하의 부서로서 각종 곡물의 검사와 규격을 주관하고 있다. 주로 aflatoxin을 비롯한 mycotoxin을 가장 주요한

검사 대상으로 삼고 있다.

5) EPA(환경보호청) : 살충제관리를 주관하는 주요 부서로서 새로운 살충제의 안전성 검사와 식품에의 허용량을 결정하며, 식수의 질적표준 결정도 한다. 여기서 결정된 기준을 FDA에서 검사에 적용한다.

6) NMFS(해양수산청) : 상무부 산하에 있는 부서로서 어류의 품질향상과 양어기술의 발전을 주요 업무로 하고 있으며, 안전성 관리는 FDA에서 정한 검사체제를 갖추고 자체의 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)방식으로 운영된다. 그러나 어류의 안전성에 대한 규제권은 FDA가 가지고 있다.

이상의 정부기관을 비롯한 민간협회, 소비자단체, 생산자협회, 가공업체 등은 상호 긴밀한 정보교환 체계를 갖추고 유인물, 회의 등을 통하여 상호문제와 이익의 관점을 노출하고 토론하여 문제해결에 합리적으로 신속히 대응함으로써 국민건강·복지의 증진과 상호이익 증진을 위해 적극적으로 노력하고 있음을 알 수 있었다.