

# 2000年代의 食品安全性 確保方案

허 근/식품의약품안전청장

## I. 序 言

- 국민생활수준의 향상과 식생활양식의 변화에 따라 식품에 대한 국민의 관심과 가공식품의 사용비율 및 외식빈도 등이 날로 증가하고 있는 반면, 산업화와 국제화에 따른 원료식품의 오염과 수입식품의 증가 등으로 식품 안전성에 대한 우려의 목소리가 높아지고 있음.
- 특히 2000년대에는 정보산업이 모든산업을 선도하며 식품산업도 국민의 생활행태, 소득규모 등의 변화에 따라 식생활의 패턴이 급변하고 현재와 같은 소품종 대량생산 체제에서 다품종 소량 판매체제로의 전환이 급속히 진전되며, 금번 다이옥신 파동에서와 같이 지구촌 한곳에서 발생한 식품에 의한 사건·사고는 지구 반대편의 국가에서도 곧바로 사회 문제화 될 것임.
- 이러한 지구촌시대에 식품의 안전성을 확보하기 위해서는 각국의 노력도 필요하지만, 국제간 협력과 정보교환, 공동의 연구협력사업 등이 더욱 요구되며, 새로운 세기에 걸맞게 식품산업전반을 보다 과학적이고 효율적으로 관리할 수 있는 식품행정체제 구축이 중요하다고 봄
- 따라서 식품의약품안전청에서는 소비자를 적극적으로 보호하는 소비자 중심의 안전관리 수준

을 제고하고, 국제규범과 조화되는 과학적이고 선진화된 식품 등의 기준·규격을 설정하는 한편, 안전성을 증진하기 위한 조사연구사업을 지속적으로 추진하여 생산자의 안전한 식품 생산활동을 지원하고 소비자의 권익을 존중하는 안전한 식품행정구현에 적극 노력하고자 함.

## II. 消費者 中心의 安全管理 水準 提高

### □ 食品의 事前管理機能 強化

- 식품의 원료 제조·유통 등 단계별로 발생 가능한 위해요소를 중점관리하는 HACCP제도는 '99. 8현재 식육제품, 어육제품, 유가공품, 냉동식품 등 32개 업소만 지정되었으나 모든 식품에 적용할 수 있는 일반모델(Generic Model)을 개발하여 HACCP제도를 전품목으로 확대하고 노후시설자금의 지원방안 등을 추진
- 또한 중·고교의 학교급식 확대실시와 이상기후 현상에 의해 집단화·대형화되고 있는 식중독 발생에 대비하기 위해 단체급식분야에 대한 HACCP 적용은 금년 하반기부터 시범조사사업을 실시하는 등 그 범위를 확대하고 식중독균의 위해도 평가사업을 강화하여 식중독발생 예방에 적극 대처

### □ 不正 不良食品 危害監視活動 強化

- 부적합비율 및 유통점유율이 높은 식품에 대한 수거검사를 지속적으로 실시하고 상습적 법규 위반업소와 위해우려식품제조업소에 대한 기획 감시를 강화하며 허위과대 광고식품의 단속을 체계적으로 실시하여 소비자의 피해를 예방하는 등 위해감시활동을 더욱 강화
- 소비자의 적극적인 참여를 위해 명예식품위생 감시원과 식품위생자율지도원제도를 활성화하고 일반국민의 부정불량식품신고전화(1399) 이용을 적극 유도하여 민관협력체계를 확고히 함.

### □ 輸入食品檢査制度의 效率化 推進

- 과거 검사이력을 고려하여 검사의 필요성이 적은 정밀검사항목을 축소하는 등 위해물질중심으로 검사항목을 조정하고 농약의 측정기준치 (ADI) 및 농약잔류물질 등을 고려하여 잔류 농약검사의 우선순위를 조정하는 등 수입식품 검사방법을 개선
- 수입식품의 안전성을 확보하기 위하여 주요식품수출국에 식품검사관을 현지 수출국에 파견하여 원료생산에서 가공단계까지 각 제조공정을 현장에서 점검하여 수입식품의 안전성을 확보

### □ 食品製造者에 대한 責任強化등 制度 改善

- 위해발생 또는 위해 우려식품에 대한 Recall절차의 간소화 및 PL법(제조물책임법)도입으로 식품 제조자에 대한 사후책임 강화
  - ※ PL법 : 소비자의 생명·재산등의 손해에 대해 제조자의 무과실책임원칙 적용(재정경제부 추진)

- 소비자의 식품선택을 용이하게 하기 위해 식품 등의 표시사항에 주표시면의 개념을 도입하여 제품명, 내용량 등을 주표시면에 표시하도록 하는 등 미비사항을 보완

## Ⅲ. 科學的인 基準·規格設定과 遺傳子再組合食品의 管理 強化

### □ 食品關聯 基準·規格의 科學化·規格化

- 식품의 품질 관련 성분기준·규격은 완화하되 인체 유해물질위주의 위생관련 규격은 강화하고, 또한 원료와 제품의 특성을 고려하여 식품 유형을 재분류하는 등 식품공전체계를 제검토
- 외국에 비해 식품첨가물 지정 품목수가 적어 통상문제가 발생함에 따라 CODEX 및 선진 외국의 사례를 중점 검토하여 식품첨가물지정 품목을 확대하고 화학적합성품, 천연첨가물, 기구·용기·포장의 기준·규격을 CODEX 및 선진국의 추이에 따라 보강

### □ 遺傳子再組合食品 安全管理體系 強化

- 최근 국제적으로 유·무해논란이 되고 있는 유전자재조합식품의 안전성 평가문제는 국제적인 동향과 선진국의 제도 등을 면밀히 검토하여 식품위생법령에 규정
- 국내·외정보를 수집하여 이를 D/B화하고 유전자재조합식품의 검색기술 개발사업을 실시하며, 표시사항은 CODEX검토사항등을 신중히 고려하여 결정

□ 內分泌系 障礙物質 安全管理體系 強化

〈주요 연구사업 추진 분야〉

- 내분비계 장애물질에 대한 모니터링사업, 독성 시험 및 국제협력연구사업을 실시하여 내분비계 장애물질을 규명
- 미국, OECD 등에서 발표하는 내분비계 장애물질의 검색방법과 확인시험법 등에 대한 정보를 수집하여 이를 D/B화하여 국제수준의 표준화된 특성시험법을 확립

IV. 食品等の 安全性 確保를 위한 研究事業의 持續 推進

- 국민 생활과 가장 밀접한 과제 또는 국민보건과 관련된 안전성 확인등을 위해 과제를 중점 연구
- 신종 위해물질에 대한 종합적·체계적 연구 강화

- ① 병원성 미생물에 의한 식중독균 위해도 평가사업
- ② 식중독균의 균주 Bank 설립
- ③ 유전자재조합식품의 미지의 위험에 대한 기초연구
- ④ 식품중 다이옥신에 대한 분석법 확립 등에 관한 연구
- ⑤ 국민 식생활 개선을 위한 영양교육 사업
- ⑥ 중금속 식이 섭취 위해성평가 사업
- ⑦ 식품 중의 첨가물 분석법 개발 사업
- ⑧ 식품첨가물 섭취량 조사연구 사업
- ⑨ 천연에 존재하는 식품첨가물 함유량 조사연구 사업
- ⑩ 식품첨가물에 대한 유해물질 검색 및 안전성 평가자료 구축사업
- ⑪ 기구·용기·포장·세척제·장난감 중 내분비계발암 물질의 모니터링사업 등 다수 과제

---

이 글은 '99년 9월 9일~10일 한국식품공업협회 주최 「'99 식품산업 최고경영자 세미나」에서 발표된 내용입니다.