

夏節期 食品衛生行政



申 碩 鈺

〈保健社會部 食品衛生課長〉

1. 概 況

保健社會部는 食品衛生의 向上方案의 一環으로 持續的인 不良食品團束을 撲은 結果 食品중에 人體에 有害한 有毒物質이 含有되거나 食品衛生法에 의하여 許可되지 아니한 食品添加物을 使用한 不正食品은 거의 자취를 감추고 있을 뿐만 아니라 不良食品發生비율도 크게 減少되었으며 또한 모든 食品의 品質이 현저히 向上된 것도 事實이다.

그러나 아직도 일부 食品製造業所의 營業主 및 食品衛生管理人을 비롯한 從事者의 衛生觀念과 個人衛生의 實踐意識이 稀薄하고 製造業所의 零細性으로 因하여 不良食品의 發生可能性이 殘存하고 있어 當部는 지금까지 實施하여 온 外形的인 施設調査나 最終製品의 收去檢査등의 指導團束 만으로는 實效性이 다소 미흡하다고 판단, 모든 食品이 規格과 基準에 適合한 原料를 使用하고 있는지 그 與否와 原料購入에서부터 最終 完製品 出荷時까지의 各製造工程을 단계별로 정밀 指導點檢하여 內實化를 期하고 不適合製品이 빈번히 發生하거나

發生할 우려가 있는 일부 業種과 製造業所를 選定하여 重點 團束할 것이다.

또한 全國的으로 消費流通 되는 多消費食品 및 季節的으로 많이 消費되는 季節的 盛需食品을 適期에 集中 지도감시하고 學校 주변등 不良食品 流通이 예상되는 취약지를 示範淨化地域으로 指定하여 管理하고 規定된 製品의 標示基準과 다르거나 消費者를 현혹하는 등이 과대광고 행위에 대한 指導團束을 펴나가고 아울러 消費者保護聯盟등 社會團體와 全國市·道 및 市·郡·區에 設置된 告發센터의 機能을 強化함은 물론 '82年度부터 實施하여 온 食品接客業所의 주방, 화장실등에 대한 衛生施設 改善事業을 강력히 추진하여 47,849個所를 完了하였고 금년에는 마무리함으로서 위생향상을 기하는등 '86~'88 兩大 국제행사에 대비해 나아갈 계획이다.

2. 不良食品製造의 源泉的 崩潰基盤 造成

(1) 食品製造衛生管理基準制定

食品의 製造 및 管理는 구체적으로 法制化함이 타당할 것으로 判斷되나 多様な 種類의 食品을 原料에서부터 最終製品까지 일일이 規定하기는 어려운 實情이므로 製造者 및 食品生産에 關여하는 從事者의 良心的인 管理와 衛生的인 製造가 必要함으로 法以前에 스스로 實踐하여야 할 細部規定을 指針으로 定하여 國民과 製造業者가 實踐하도록 1984년 5월 7일자로 食品製造衛生管理指針을 制定 公布하여 實踐토록 지도권장 하고 있다.

(2) 教育 및 弘報強化

食品接客業所의 衛生施設이 불결하고 씨비스精神이 부족한 原因은 業主의 직업윤리 意識이 부족하고 종업원의 衛生水準과 親切奉仕精神이 낮은데 있다고 판단하여 金년초부터 國立保健院에서 우선 대한요식업중앙회와 대한제과협회의 自律指導員 약 300名에 對한 교육을 完了하고 이들로 하여금 傳達教育을 實施토록 하였고 '83年度에는 從事者 17만명의 教育을 實施하였는가 하면 金년에는 教育對象者를 바로 늘린 36만명을 目標로 各市·道別로 自體教育計劃을 樹立實施중에 있다.

食品製造 分野에 있어서도 不良食品이 殘存하는 그 原因이 食品衛生管理人을 비롯한 從事者의 衛生水準이 미흡한데 있다고 判斷되어 當部에서는 매년 各市·道를 순회하면서 教育을 實施하고 있으며 金년에는 國立保健院에 製造業所의 食品衛生管理人班을 新設하여 500名의 衛生管理人에 對한 教育을 年內에 實施하고 또한 年次的으로 확대 實施하는 동시에 이들로 하여금 業所內의 傳達教育을 實施토록 하여 製造業所 從事者의 衛生水準 向上에 努力하고 있다.

(3) 示範淨化地域 指定管理

미숙과일과 부패변질등 不良食品이 많이 流通될 것으로 우려되는 國民學校 주변이나 市場주변, 유원지등을 示範淨化地域으로 指定하여 重點指導團束하고 있다. '83年 中에는 2,

704個 地域을 指定하여 管理하였으며 '84年度에는 示範淨化地域을 追加指定하고 指定된 地域에는 해당 市·郡·區廳의 淨化責任者와 地域住民을 自體淨化責任者로 指定하여 住民 스스로 매일 순회지도함은 물론 市·郡·區에서 每月 1회 이상 定期的으로 警察과 合同團束을 實施하여 流通過程에서의 不良食品을 근절토록 推進하여 그 效果가 다른 地域에도 파급되도록 指導하고 있다.

(4) 問題業所, 全國流通多消費食品의 原料 및 製造工程指導強化

國民이 항상 食用하는 장류, 조미료, 과자류등을 製造하는 業所와 多消費食品등 1,100餘個 業所에 對하여는 當部에서 直接 해당업소에 出張하여 使用하는 원료가 신선하고 衛生的으로 保管管理되고 있는지, 適正하고 安全한 것을 使用하고 있는지의 여부와 許可받은 製造工程 대로 製造되는지를 點檢하고 있으며, 各市·道에서도 같은 要領으로 製造工程을 重點으로 指導하고 流通중인 製品收去檢査를 強化하는등 基準에 不適合한 食品에 對하여는 폐기처분등의 強力한 行政措置를 통하여 製造業者 스스로 製品 하나 하나에 정성을 들여 만들도록 指導하고 있다.

(5) 標示基準 및 과대광고 指導

食品의 標示基準은 同製品이 어떠한 원료로 어데서 무슨 會社가 언제 만들었으며, 중량은 얼마인가 등을 製品포장에 標示하여 消費者로 하여금 쉽게 製品을 선택, 구입할 수 있도록 規定하고 있으나 製造業者의 무관심 또는 生産근로자의 관리소홀로 標示基準을 위반한 製品이 간혹 市中에 流通되고 있어 이에 對한 指導團束計劃을 樹立, 強力한 指導를 펴나갈 方針이다.

제품포장에 사실과 다른 內容을 게재하거나 메스컴 또는 신문 인쇄물등에 과대광고를 하는 사례가 있어 今年에는 아래 類形의 광고도 重點的으로 指導團束키로 했다.

* 식품에 “천연”, “자연”, “영양” 등을 표시하는 행위

* 部分的으로 事實이라 하더라도 전체적으로 보아 消費者가 오인할 우려가 있는 부정확한 標示행위 또는 과장표시 행위

* 실제 使用하지 않는 재료를 使用한 것처럼 標示하는 행위 <예> 꿀을 使用하지 않은 製品에 꿀떡명칭 使用등

* 실제 使用된 양보다 많이 포함된 것처럼 과장標示 <예> 쇠고기를 극소량 사용하고 “쇠고기가 듬뿍”이라는 광고

* 수입재료를 사용하지 않았음에도 불구하고 수입재료를 사용한 것처럼 표시하는 행위

* 수입된 원료로 製造한 製品을 完製品이 수입된 것처럼 표시하는 행위

* 부재료의 성분을 전체의 주된 성분인 것처럼 표시하는 행위 <예> 계피향을 사용해서 계피사탕이라고 표시하는 행위

* 內容物이 포장용적 기준미달여부등

(6) 告發센터 設置運營

保健社會部를 비롯한 全國 各市·道와 市·郡·區廳에 不良食品 告發센터 運營을 活性化하여 주간에는 食品衛生行政을 하는 해당과에서, 야간에는 해당機關 당직실에서 告發事項을 접수처리하고 있으며 또한 소비자보호단체인 주부클럽연합회, 천국주부교실중앙회, 여성단체협의회, 대한연합회, 한국소비자연맹 한국부인회등의 消費者團體등 社會團體의 市·道 및 市·郡·區支部에도 告發센터를 設置하여 告發事項을 접수처리하며, 行政機關과 긴밀한 協調를 통하여 違反業所에 대하여는 告發등 強力한 行政措置를 취하고 있다.

(7) 食品 및 添加物의 規格基準의 先進化

'83年度 초까지 우리나라에는 87種의 食品에 대한 規格基準과 272種의 添加物規格이 告示되어 있었고 規格이 定해져 있지 아니한 食品添加物중 다류 製造業, 添加物 製造業, 營養等食品 製造業, 면류 製造業, 食用油脂 製造

業, 인스탄트食品 製造業, 두부류 製造業 및 糖類 製造業과 輸入되는 食品添加物을 業所에서 自家規格을 設定하고 指導檢定機關에서 이를 認定한 自家規格基準으로 運營하였으나 制定된지가 오래되고 食品의 種類가 多樣化되고 食生活樣相이 先進化됨에 따라 이 規格基準도 現實에 맞도록 補完制定이 要請되고 있을 뿐만 아니라 自家規格으로 運營될 시에 民願인의 불편이 초래될 것이 예상되므로 이 問題를 해소하고자 該 當部는 13種의 食品과 75種의 食品添加物을 公定規格化함으로써 品質向上을 期하도록 함과 동시에 業務의 간소화로 民願인의 편의를 도모하였으며, 國際間的 輸出入 食品의 交易增大에 對備 今年度에도 계속하여 現行 規格基準도 各國의 規格基準이나 國際食品規格(CODEX)을 참고로 이를 改正 및 補完하여 規格基準 先進化에 기여할 것이다.

또한 지난 年末 이미 官界, 學界, 業界, 專門人 20名으로 구성된 CODEX 國內委員會를 구성하여 食品産業의 發展과 國際化 추세에 對備 우리 實情에 적합하도록 모든 食品規格基準을 再整備 檢討하여 食品의 質的 向上을 위한 方案을 모색할 것이며, 不必要한 品目은 삭제하고 必要한 品目은 새로히 追加指定하여 食品産業發展에 적극 기여도록 努力하고자 한다.

3. 夏節期 食品衛生 對策

(1) 여름철 성수食品 集中指導

여름철 성수食品인 아이스크림, 우유등 유제품, 청량음료등이 平常時보다 훨씬 판매량이 증가하는 食品으로서 일시 다량생산에 따른 製造工程의 소홀 또는 流通過程에서의 管理소홀등으로 不良製品이 발생할 수가 있을 것으로 판단되어 성수기간중에 이들 業所를 點檢할 計劃이며 運搬方法 및 판매소에서의 保管方法등을 重點의으로 點檢 이들 製品을 收去檢査하여 規格에 미달되거나 不適合한 製

품이 적발시에는 重하게 행정처분할 것이다.

시장주변등에서 많이 流通되는 냉차, 미숙과일·무포장 식품·떡볶기·번데기 및 즉석우리 食品이 고온다습한 날씨에 따라 流通중 부패변질될 우려가 많으므로 별도의 保管施設이 없이 노상에서 판매함으로써 식중독등의 사고가 發生될 우려가 예상되는 市場주변등 地域을 集中管理하여 부패변질된 食品의 流通을 막고 또한 이들 식품의 판매자는 즉시 고발하는 등 강력한 行政措置를 하고 人體에 有害할 우려가 있는 食品은 현장에서 폐기하는등 不良食品이 流通되지 않도록 努力해 나아갈 것이다.

(2) 接客業所 및 集團給食所 指導

여름철에는 많은 수인성전염병 발생이 우려되므로 接客業所의 주방, 화장실등에 대하여는 항상 청결하게 유지되도록 하여야 하며, 특히 수인성 전염병 發病이 익히지 않은 조리식품과 끓이지 않은 물에서 기인되는 바, 여름철에는 생회와 냉면등을 취급하는 接客業所에 대하여는 별도의 點檢을 實施하여 食品으로 인한 질병의 전파를 억제할 것이다.

집단적으로 음식물을 供給하는 集團給食所는 조리과정에 순간적인 실수가 많은 利用者의 健康을 害할 우려가 있고 집단적인 식중독 사례는 여름철에 集中發生되고 있으므로 금년에는 연초부터 集團給食所를 일제 調査點檢토록 指導하고 있으며 주요 點檢事項은 원재료의 保管施設과 保管狀態, 공급가액을 낮추기 위한 낮은 가격의 原料食品使用, 영양사 및 조리사의 고용여부 및 衛生的인 조리여부등을 重點 點檢할 것이다.

4. 接客業所 衛生施設 改善事業

'86, '88올림픽등 國際行事を 對備하여 우리의 食品衛生業所의 큰 問題點은 주방이나 화장실등 衛生施設이 불결하고 親切奉仕情神

이 부족한 것이라 하겠다. 이의 改善을 위해 이미 '82년부터 주방이나 화장실등 衛生施設 改善事業을 벌여 총 75,000餘個所의 業所에 대하여 금년 말까지 改修를 完了하고 내년에는 미비점을 補完할 計劃인 바, 작년까지는 改修目標를 達成하였으나 금년에는 대부분 改修하기가 어려운 業所가 대상으로 되어 있기 때문에 어려움이 많을 것으로 예상되어 더욱 박차를 가해서 차질없이 추진되도록 할 것이며, 요식업중앙회등을 통한 持續的인 教育啓蒙을 병행하여 깨끗하고 衛生的이며 親切한 業所가 되도록 계속 改善해 나아갈 것이다.

5. 주문식단체 조기정착

우리의 經濟가 급성장하고 社會가 눈부시게 發展하고 있으나 우리의 食生活習慣만은 옛날과 조금도 변함이 없이 낭비적이고 非衛生的인 實情이다.

이러한 우리의 食生活習慣을 改善하고자 지난 해 초부터 注文食으로 食事を 提供하도록 주문식단체를 적극 指導 啓蒙하고 있는바, 現在 全國의으로 17,835個所의 業所가 實施하는 중에 있다.

그동안 當部에서는 集中的인 弘報와 啓蒙, 관계공무원들의 持續的인 指導로 國民이나 業主가 그 必要性을 인정하고는 있으나 오랫동안 우리 몸에 배어서 習慣化되어 있는 食生活習慣을 단시일 내에 고치기가 그리 쉬운 일이 아니며, 業所나 國民이 번거롭게 느끼는등 일부 非協助的인 태도등 問題點이 없지 않으나 그동안 積極的인 行政措置와 이 제도를 공감하는 많은 國民과 業所가 積極的으로 協助하여 많은 성과를 나타내고 있으며, 금년에는 모든 行政力을 동원하여 반드시 정착되도록 할 計劃이다. ■