

식품안전정책의 국제적 동향

김 정 선
한국보건사회연구원 연구위원

1. 서론

광우병(BSE), 환경호르몬으로 인한 식품오염 등 끊임없이 발생하는 식품스캔들과 유전자재조합식품과 같이 새롭게 등장한 기술에 대한 불안감은 전 세계적으로 소비자들의 식품안전에 대한 신뢰를 흔들어 놓았고 우리가 섭취하는 식품에 대한 품질과 안전에 대한 요구를 강화시켰다.

이러한 추세에 따라 식품정책의 국제적인 방향은 식품공급사슬 중의 취약점을 분석하고 문제점을 개선하여 식품섭취로 인한 건강위해를 사전에 예방하고 식품스캔들로 인한 식품산업의 약화를 방지하기 위한 식품안전정책에 중점을 두고 있다.

본론에서는 범국가적인 식품안전의 실현을 위하여 전 세계적으로 수용도가 높아지고 있는 식품에 대한 법적 규제와 기준인 Codex Alimentarius를 소개하고 하나의 커다란 공동체 구축으로 국제적인 발언권을 무시할 수 없는 유럽연합의 기준 규격 그리고 영국과 독일을 예로서 식품안전정책 동향을 살펴보고 국제적으로 조화된 식품안전정책에 대한 시사점을 제시하

고자 한다.

2. Codex Alimentarius

1963년 UN의 Food and Agriculture Organization(FAO)와 World Health Organization(WHO)는 소비자의 건강을 보호하고 식품무역의 공정한 상거래를 확보하기 위하여 단일화된 국제적인 식품표준인 Codex Alimentarius를 개발하였다. 이는 World Trade Organization(WTO)에 의하여 식품안전과 소비자보호의 관점에서 논쟁 해결을 위한 국제기준으로서 그 중요도가 더욱 증대하고 있다.

Codex Alimentarius는 라틴어로 Food Code 또는 Food Book의 의미로 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)에서 개발되었고, 식품, 식품생산 및 식품안전에 관한 국제적인 표준, 실무표준, 가이드라인, 기타 권장사항 등이 기술되어 있는데 <표 1>과 같이 식품표시, 식품첨가물, 오염물질 등에 관한 식품전반에 적용되는 일반규격과 식품유형에 따라 구분하는

해외제도 하이라이트

특정규격으로 분류할 수 있다.

원칙적으로는 모든 가공된, 반가공된 또는 미가공된 식품을 포함하지만 소비자들에게 직접적으로 거래되는 식품에 중점을 두고 있다. 특정 식품표준과 더불어 식품표시, 식품위생, 식품첨가물과 잔류농약 및 최근 생물공학으로부터 파생된 식품안전성평가절차 등의 일반표준은 범국가적인 수용이 확대되고 있다. 또한 공식적인 수출입 검사관리를 위한 지침서 및 식품품질보증제도를 포함하고 있으며, 내용 전체가 번역된 것은 아니지만 아랍어, 중국어, 영어, 프랑스어, 스페인어 등으로 발표되어 있다.

이러한 국제적인 식품표준은 의무적인 성격이 아닌 권장사항이나 개발도상국들에서는 국내 식품법규정의 근간이 되고 있다. 특히 세계무역기구(WTO)내 국가 간의 상거래시 법적인 표준이 되어 현대와 같이 국제무역이 활발한 상황에서는 그 의미가 점점 더 커져가고 있다.

3. 유럽연합

유럽집행위원회는 2000년 1월 12일 식품안전을 위한 유럽연합백서(EU-White book)에서 새

표 1. Codex Alimentarius의 분류

대분류	중분류	소분류
일반표준	식품표시	일반표준, 영양표시 지침, 표시사항 지침
	식품첨가물	식품용 화학물질의 사용범위, 규격에 대한 일반표준
	식품오염물질	방사성물질, 아플라톡신 및 기타 곰팡이독소 등의 특정 오염물질에 대한 일반규격 및 허용기준
	잔류농약 및 동물의약품 잔류	잔류최대함량
	생물공학에서 파생된 식품의 안전성 측정을 위한 위해평가절차	유전자변형식품, 유전자변형생물체, 알레르겐
	식품위생	특정 산업 또는 식품취급 위생실무 일반원칙, 공전 HACCP 또는 HACCP 시스템의 적용지침
	분석과 시료채취 방법	
특정표준	식육제품	신선, 냉동, 가공 식육 및 가금육
	수산물	해수, 민물, 양식
	우유 및 유제품	
	특수영양식품	영, 유아식
	신선 및 가공 채소, 과일, 과일주스	
	곡류 곡류제품, 건조콩류	
	지방, 유지 및 그 가공품, 마아가린	
	기타 식품	초콜릿, 설탕, 꿀, 음료수

자료: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp, 2008

Social Services Highlight

로운 식품정책의 원칙을 제시하였다.

광우병과 같이 전 세계적으로 불안감을 조성한 식품위기를 경험한 유럽집행위원회는 식품 안전을 가장 중요한 정책방향으로 설정하였고 취약분야에 대응하는 새로운 방안을 제시하고 이러한 계획을 실현하기 위한 첫 단계로서 백서를 소개하였다.

백서에서 제시하고 있는 식품안전 관련 두가지 주요 원칙은 다음과 같다.

첫째, 유럽연합은 식품안전 분야에서 법적 규정을 통일하여 효율성을 증대시킨다.

둘째, 독립기관인 유럽식품안전청을 설립하고 식품안전 관련 위해평가와 위해성전달의 임무를 담당하도록 하여 소비자에게 전달되는 정보의 질을 향상시켜 소비자의 신뢰를 회복한다.

또한 유럽식품법은 사전예방의 원칙, 소비자의 관심, 식품 및 사료의 추적가능성을 반영하여 국민 건강을 보호와 식품 및 사료생산업체를 보호하도록 관계기관에 책임을 부여하고 있다.

즉, 안전한 식품만이 유통되어야 하고, 안전에 대한 확실성이 없는 식품은 인간이 섭취하기에 부적합하거나 오염되어서 잠재적으로 건강에 위해한 경우를 의미하는 것으로 식품과 간접적인 관계가 있는 유통사료 또한 안전성이 입증되어야만 한다. 식품 및 사료생산업체는 이러한 기본요건을 생산단계와 유통단계에서 준수하여야 한다.

가. 유럽연합 법령의 종류

유럽연합에서는 규칙(Regulation), 지침

(Directive), 결정(Decision)으로 법령을 구분하여 제정하고 있다.

1) 형식에 따른 분류

- 가) 규칙
 - 유럽연합의 관보에 공표되는 즉시 효력이 있다.
 - 모든 회원국가에서 자국법으로 법제화 할 필요 없이 직접적으로 적용하고 수용하여야 한다.

나) 지침

- 강제성이 있다.
- 각 회원국가에서 12~18개월 사이에 탄력적으로 수용하여 자국법으로 입법화하여야만 효력이 있다.

다) 결정

- 회원국, 회사 및 개인 등 결정이 강조되어야 하는 대상에게 직접적으로 연결되어진다.

2) 적용범위에 따른 분류

- 가) 수평적(Horizontal) 법령

모든 식품에 일률적으로 적용되는 것으로서 위생, 표시사항, 식품첨가물, 포장 등에 관련된 규정들이다.

식품첨가물 지침은 1988년 12월 21일

해외제도 하이라이트

Directive No 89/107/EEC에 의하여 제정되었고 식품첨가물의 정의, 표시사항, 일반적 사용기준과 새로운 첨가물의 허가와 사용기준, 순도기준의 허용규정을 포함하고 있다.

나) 수직적(Vertical) 법령

식육제품, 어패류 등 특정식품에 해당되는 규정으로 식품의 일반사항, 원료, 가공 등을 관리하기 위한 기준을 제시하는 법령이다.

- 식품위생에 관한 일반지침(93/43/EEC)
- 어패류의 위생에 관한 결정(93/51/EEC)
- 난류에 관한 결정(94/37/EEC)
- 신선육의 위생에 관한 지침(71/118/EEC)
- 육제품의 위생에 관한 지침(77/99/EEC)
- 난제품의 위생에 관한 지침(89/437/EEC)
- 유제품의 위생에 관한 지침(92/46/EEC)
- 동물에서 유래되는 기타 제품의 위생에 관한 지침(92/118/EEC)
- 저민 육 및 저민 제품의 위생에 관한 지침(94/65/EEC)

유럽연합 설립초기에는 각 국가별 식품에 대한 모든 규제를 단일화하려는 원칙을 고수하였으나, 국가 간의 경제적 수준차와 문화적 차이점 등으로 인하여 식품관련 분야에서의 단일화 작업은 현실적으로 어려웠다. 이러한 문제점을 인식한 유럽집행위원회는 식품유형별 단일화 작업을 배제하고 그 다양성을 그대로 수용하고 상호인정하며 근거가 뚜렷하지 않은 강한 규정은 인정하지 않는 반면, 식품안전에 주력하여 소비자들의 건강보호라는 승화된 최종목표를 실현

하고자 하였다.

나. 농장에서 식탁까지의 안전 전략

유럽연합의 새로운 식품안전정책의 전략은 농장에서 식탁까지의 식품공급사슬의 모든 분야를 포함하는 것이다. 특히 사료생산, 농작물 생산, 식품가공, 보관, 판매에 까지 모든 단계가 포함된다.

또한 이를 반영한 유럽연합의 법적 규정은 융화되고 이해가 쉽고 유연하여야 하고 추진력이 있으며 소비자를 위하여 투명성이 확보되어야 한다. 이러한 목적에서 유럽연합 규칙인 EU-Regulation(EG) 178/2002이 제정되었다.

Regulation(EG) No 178/2002 of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety는 2002년에 제정된 유럽연합의 식품 및 식품 관련 품에 대한 규정으로 식품사슬, 위해평가, 소비자 보호에 관한 원칙이 기술되어 있으며, 이 규정은 유럽연합의 각 국가별 식품법의 근간이 된다. 본 규칙은 농장에서 식탁까지 모든 범위를 포함하는 규정으로, 모든 범위의 각 요소들이 식품안전에 미치는 감정적 영향력을 가지기 때문에 식품 생산사슬로서 1차적인 생산과 동물사료 생산을 포함하고 소비자들을 위한 식품 판매와 공급까지 모든 것을 총괄한다.

Social Services Highlight

다. 유럽식품안전청의 임무

2002년에 수년간의 준비작업을 마치고 유럽 연합 내 식품 및 동물사료의 안전을 책임지는 유럽식품안전청(European Food Safety Authority, EFSA)이라는 새로운 독립기관이 설립되었다.

유럽식품안전청은 위해평가, 위해성전달, 위해분석 등의 역할을 담당하며 다음과 같은 6가지 주요 임무를 수행한다.

- 1) 유럽집행위원회, 회원국가의 식품관련기관, 유럽의회 등의 요청에 따른 독립적인 과학적 위해평가를 실시한다.
- 2) 식품안전, 영양, 가축건강, 가축보호, 식물건강 등에 대한 정책과 법제화의 지원을 위하여 식품기술적 문제에 관하여 자문한다.
- 3) 유럽연합의 식품안전 감시를 목적으로 영양섭취량, 노출량, 위해성에 관한 자료를 분석한다.
- 4) 당면한 위험을 동정한다.
- 5) 식품과 사료에 대한 신속경보체계를 운영한다.
- 6) 모든 담당분야의 공식적인 정보전달을 위하여 분명하고 정확한 의견교환 역할을 한다.

라. 신속경보체계 (Rapid Alert System Food and Feed)

유럽연합의 성공적인 식품안전제도인 신속경보체계를 살펴보면, 현재까지 신속경보체계는 식품과 사료에 제한적으로 활용되고 있으나, 향

후에는 광범위한 신속경보체계가 식품생산 및 공급사슬까지 모두 포함하게 될 것이다.

2003년 5월부터 매주 유럽집행위원회 홈페이지에 게재되고 있는 신속경보통보체계(RASFF)는 식품 및 동물사료 등에 의하여 유럽연합내의 소비자들의 건강에 직접 또는 간접으로 위험을 가져올 수 있는 경우에는 해당정보를 유럽연합의 연결망을 통하여 각 구성원들에게 경보통보를 함으로서 짧은 시간 내에 각 국가들로부터 최근의 위해요소를 수집하고 신속히 전파할 수 있는 효율적인 체계이다. RASFF는 하나의 정보교환체계로서 경보통보(Alert Notifications)와 정보통보(Information Notifications)라는 두가지 방법으로 구분되어 운용되고 있다.

유럽집행위원회(European Commission)는 연결망을 담당관리하고, 유럽연합내 각 국가들과 유럽식품안전청(EFSA)과 식품 및 수의학사무청(Food and Veterinary Office, FVO)으로부터 경보통보되는 내용들을 종합하여 매주 한 번씩 각 구성원들에게 전달한다.

4. 영국

1998년 1월 식품 관련 소비자보호를 책임지는 독립기관인 「식품기준청」을 창설하는 안을 공포하였다.

광우병, 대장균식중독 등 연속적인 식품스캔들로 인하여 정부행정에 대한 국민의 신뢰를 잃어버렸기에 정부는 변화의 필요성을 인식하게

해외제도 하이라이트

되었고, 1999년 11월 식품규격법안이 의회를 통과하여 여왕의 재가(Royal Assent)를 받아 식품규격법(Food Standard Act)으로 공포되었고, 2000년 4월 3일 식품규격법에 근거하여 식품기준청(Food Standard Agency)이 발족되었다.

식품기준청의 식품관련 공중보건과 소비자보호를 위한 주요 임무는 다음과 같다.

가. 농장에서의 식품위생대책

농장에서의 식품위생대책의 중심적 역할을 담당하여 식품 중에 유해물질이 혼입되는 것을 방지하기 위해 필요한 조치를 요청할 수 있다. 소비자보호를 위해 필요한 경우는 보건부장관에게 의견을 문의하여 농업담당부처와 협조할 수 있다. 또한 식품위생에 영향을 주는 분야에 있어서는 그 업무가 적절하게 되도록 지도한다.

나. 식품위생대책

모든 식품위생에 관한 정책 및 식품미생물대책을 입안하고 그것을 보건부장관에게 보고한다.

다. 우육위생대책

신선식육관계시설의 승인 및 식품공급사슬로의 광우병 혼입 예방을 담당한다.

1995년 4월 1일 이후 식육위생소(Meal Hygiene Service)를 담당하고 전국적으로 300여 곳에서 감시를 실시하고 있으며, 농업담당부의

업무였던 유제품의 위생대책도 식품기준청이 담당한다.

식육위생소는 영국, 스코틀랜드, 웨일스 전 지역에서 1년 365일, 하루 24시간 업무를 제공하도록 법적으로 의무화하고 있고 주요 업무는 승인된 도살장, 절단업체, 농장시설 등의 검증, 감사, 검사서비스를 제공하고 있다.

식품기준청은 특정위험물질(SRM)과 광우병 통제 상황에 대하여 월별로 보고하고 있다.

라. 식중독대책

식중독사건은 지속적으로 지방정부에 의해 처리된다. 식품기준청은 지방정부를 지원하고 식중독사건이 광범위한 지역에서 발생할 때에는 그 처리를 담당한다. 식중독 사건의 위해가 확대되는 경우에는 식중독 위해경보시스템을 발동하고 정부의 의료진과 공동으로 대처한다. 본청은 식중독 조사처리요강을 정하고 관계기관과 공동으로 운용한다.

마. 식품첨가물대책

식품첨가물에 관한 위생대책을 담당한다. 식품첨가물 섭취량 조사를 실시하고 위해성 평가를 실시하며 필요한 위생조치를 강구한다.

바. 유해화학물질대책

식품 중의 화학물질대책을 담당한다. 화학물

Social Services Highlight

차. 식품기준의 충실

식품위생기준과 식품표시기준을 담당한다. 소비자가 잘못 인식하게 되는 것을 방지하기 위해 관계기관과 함께 식품의 내용 및 표시에 관한 조사를 실시한다.

5. 독일

가. 법적 규정

식품과 동물사료의 안전을 보장하고 유럽연합식품법과의 통일을 위하여 2005년 9월 1일에 '식품사료법'이 공포되었다. 기존 식품법은 식품과 그 관련품(화장품, 포장재, 장난감, 담배 등)에 적용되었으나 새로운 식품사료법의 적용범위에는 담배가 제외된 반면 사료가 해당되었다. 총 73조로 구성되어있고 제1조~제4조 일반규정, 제5조~제16조 식품유통, 제17조~제25조 사료유통, 제26조~제29조 화장품 유통, 제30조~제33조 기타 관련품의 유통, 제34조~제37조 공통규정, 제38조~제49조 감시, 제50조~제52조 모니터링검사, 제53조~제57조 수입, 수출, 제58조~제62조 처벌 및 벌금규정, 제63조~제73조 최종규정 등으로 모니터링검사에 관한 법적 근거도 마련되어 있으며, 식품 및 관련품 외에도 사료안전을 목적으로 강화된 법률이다.

또한 식품과 사료에 대한 검사의 근거 법령으로는 2006년 1월 1일부터 적용된 EG규칙

질의 섭취량 조사를 실시하고 필요한 조치를 강구한다. 또한 대기오염물질의 식품공급사슬로의 영향을 조사하고 관계기관과 함께 대책을 강구한다.

사. 방사성오염물질대책

방사성폐기물에 대한 위해 평가방법을 확립하고 환경청과 함께 식품 중의 방사성물질조사를 실시한다. 환경청 및 지방정부는 방사성폐기물의 폐기량에 대해서 식품기준청에서 자문을 하고, 식품기준청은 국립방사선방어위원회에 조언을 구할 수 있다.

아. 식품알레르기대책

식품업계, 소비자에게 필요한 정보를 제공하고 이해 도모에 힘쓴다. 또한 소비자에게 충분한 정보제공을 할 수 있도록 표시에 관한 유럽연합 기준의 재평가도 검토한다. 또한 식품에 대한 알레르기반응을 평가하는 조사의 실시를 검토한다.

자. 식품위해긴급대책

오염된 식품에 의해 인간의 건강 위해가 발생한 경우에 중앙 및 지방정부의 대응을 조정하고 식품 위해 긴급대응책을 입안한다.

No.882/2004이 있다.

나. 식품안전관리기관

독일의 식품안전관리체계는 2002년 11월 기존 연구소(BgVV, 소비자건강보호 및 수의학 연방연구소)를 해체하고, 소비자농업식품부 소속 내에서 식품안전담당 조직을 설치하고 위해평가와 위해관리로 이원화하여 독일의 소비자보호 및 식품안전 연방청 (Bundesamt fuer Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, BVL)과 연방위해평가연구소(Bundesinstitut fuer Risikobewertung, BFR)로 새로운 2개 실무기관들을 설립하였다.

소비자보호 및 식품안전 연방청(BVL)은 현재 약 270명의 종사자들로 구성되어있으며, Bonn(본사), Braunschweig(농약허가부서), Berlin(수의약품허가부서)에 위치하고 있다. 주요업무는 위해식품 및 사료에 대한 사전경고체계를 관리하고, 국민건강에 위해한 물질에 대한 대표샘플검사인 식품모니터링을 실시한다.

위해평가 연방연구소(BFR)는 연구기관으로서 BVL과 같은 담당부처들의 학술적인 고문역할을 담당하고, 국제적으로 인정된 판단기준을 바탕으로 위해물질에 대한 연구 및 검정을 실시하고, 이를 토대로 위해물질에 대한 의견서와 식품의 안전한 소비를 위한 권장사항 등을 제시한다.

다. 식품안전관리의 특징

1) 지속적인 사전관리인 모니터링검사

1995년 이후 독일연방과 주정부의 협력 하에 진행되고 있는 식품모니터링은 하나의 측정 및 관찰프로그램이다. 잔류농약, 중금속 외에도 Mycotoxin, Allergen 등으로 확대된 주기적인 대표샘플검사를 통해 위해요인의 섭취량 측정 및 위험조기진단을 실현하고 있다.

가) 모니터링의 절차 및 대상

2002년 11월 1일 부터는 소비자보호 및 식품안전 연방청(BVL)의 주도하에 유럽연합과 동일한 방법으로 다음과 같은 순서로 실시하고 있다.

- 잔류물검사계획 수립
- 주정부의 검사진행 후 결과수집 및 평가
- 검사결과 총정리
- 유럽집행위원회로 결과보고 및 결과발표

각 주정부의 모니터링검체수는 매년 도살되어지는 가축의 수에 비례하고 그 이상의 경우는 주정부의 재량에 따라 채취된다. 검사범위는 1989~1994년에는 소, 돼지, 말, 양으로 국한하였던 것을 1995년부터는 가금류가 추가되었고, 1998년부터는 생선류, 1999년부터는 토끼, 야생동물, 알, 우유, 꿀 등이 포함되어, 현재는 생존하는 가축, 도살된 가축, 그 가공품, 우유, 알, 꿀 등이 모두 포함된다.

검사대상은 위법으로 사용되는 금지된 물질이

나 허가되지 않은 물질의 사용을 검사하고 허가된 수의약품의 경우 규정대로 사용하여 최대허용한계치(maximum residue levels, MRLs) 내에서 측정되는지 등의 검사가 실시되며, 이 외의 환경오염으로 인한 위해요인도 필요에 따라 검사한다. 매년 사전에 지정되어 의무적으로 분석될 물질들이 발표되고, 시장상황에 따른 추가분석물질들은 주정부에서 자율적으로 선택할 수 있다.

나) 모니터링의 분류

2가지 모니터링이 실시되고 있다. 전체 모니터링 중 대략 60%는 장바구니모니터링, 40%는 프로젝트 모니터링으로 진행 중이고, 1년간의 검사결과는 다음해의 1/4분기 까지 수집하고 분석하여 2/4분기에는 전년도 보고를 실시한다.

- (1) 장바구니 모니터링(Market basket monitoring)
영·유아 식품을 포함한 모든 식품 또는 식품군 중 대표적인 장바구니 식품 15~20종을 국민

영양섭취조사결과를 반영하여 식품을 선정하고 그에 따른 식이를 통한 위해원인물질들의 섭취량을 측정한다. 50여 곳에 달하는 모든 주정부 검사기관에서 검체채취와 분석을 실시한 후 소비자보호 및 식품안전연방청으로 결과보고를 한다.

현재 잔류농약, 유기오염물질(PCBs, Dioxins, Polycyclic aromatic compounds), 중금속, Nitrite, Nitrate, 항생제 등이 검사항목들이다.

(2) 프로젝트모니터링(Project monitoring)

주정부기관의 제안을 근거로 위해조기감지를 위하여 위급상황이나 필요상황에 따라 이슈가 되는 특별한 물질들을 연구한다. 이 경우에는 모든 주정부에서 실시할 수도 있고 특별히 선정된 곳에서만 실시할 수도 있다.

곰팡이독소, 아크릴아마이드, 3-MCPD, Migration substance 등이 이에 속한다.

<표 2>에는 현재 프로젝트모니터링으로 검

표 2. 프로젝트 모니터링 검사항목과 검사식품

검사항목	검사식품
푸모니신	옥수수함유 영유아식, 옥수수함유 다이어트식품
오크라톡신 A	포도를 제외한 건조과일
Nitrate	lamb's lettuce
프탈레이트	지방함유식품
Dioxins, PCBs	영유아식
잔류농약	sweet peppers
항생제	장어
제초제	선정된 몇가지 채소
Bromide, Nitrate, Carbon Sulphur	루콜라
Triphenylmethan	수입생선 및 생선가공품

해외제도 하이라이트

사되고 있는 검사항목과 검사식품이 제시되어 있다.

1995년 이후 주민 17000당 시료 1종의 시료 채취가 실시되어 2002년 까지 총 4700종의 시료 분석 실시되었고, 일반적으로 식품 1종 당 240종의 시료가 분석되어진다.

수입식품은 수입식품 검역절차에 따라 실시하고 정기적인 장바구니 모니터링에서는 국내산, 수입산을 망라한 유통식품에 대한 검사를 실시하고, 프로젝트 모니터링의 경우에는 검사항목에 따른 검사식품을 지정하여 위해가능식품 위주의 모니터링을 실시한다.

2) 검사업무에 대한 지자체의 전문성

가) 검사 체계

식품 및 사료에 대한 일반검사업무는 독일연방에서 담당하지 않고, 16개의 주정부 및 특별시에서 담당하고 있어 각 주정부마다 약간의 차이가 있기는 하나 전체적으로 3가지 체계로 나뉘어져 있다.

최고기관으로서 주정부의 담당부처: 조정 및 감독

시, 군별 담당부서: 개별검사기관에 대한 전문적인 감독이행

구, 읍별 담당부서: 실제 검사이행
식품 및 사료 외에 화장품, 포장재류, 섬유류, 장난감 등 또한 검사대상이며, 식품의 생산, 저장, 운반, 판매까지 단계별로 관리한다. 이러한 검사는 최소한 1년에 2번 식품생산 및 가공업체

를 대상으로 실시된다. 소비자의 신고로 또는 문제가 있는 업체로 알려지는 스캔들의 경우에는 업체의 검사체계 자체를 검사대상으로 철저히 검토하고 생산 또는 가공된 제품을 채취하여 국가공인분석기관의 전문가에게 분석을 의뢰한다.

나) 검사 목적 및 방법

주정부 내의 공인검사기관은 소비자건강보호를 위해

- 식품에 질병을 일으키는 물질이 함유되어 있는지?
- 잔류농약, 중금속, 기타 유해물질들의 허용 한계치가 지켜졌는지?
- 제품의 혼합이나 표시사항이 식품법에 준하는지? 등을 주시한다.

이러한 목적으로 다음과 같은 3가지 주요 검사방법을 실시한다.

- 생산 및 가공업체에 대한 실사검사
- 식품 및 사료 등에 대한 품질검사
- 표시사항검사

3) 소비자교육기관 지원

aid-Infodienst(aid-Infodienst Verbraucher-schutz, Emaehrung, Landwirtschaft e. V.)는 연방 소비자보호식량농경제부의 NGO지원기금으로 운영되는 소비자교육 및 정보제공 업무를 목적으로 설립된 비영리단체이다. 주요 분야는 이미 50년 전부터 소비자보호, 영양, 농경, 환경 등의 분야에서 활동하고 있다.

Social Services Highlight

정부기관, 연구기관, 교육기관, 소비자단체, 교원 및 언론인들의 긴밀한 네트워크 형성을 위해 일하고 있으며 이를 위하여 농장에서 식탁까지 과학과 실제 현황을 대상 그룹별로 적절하게 중립적으로 이해가 쉽게 전달한다. 농업인, 자문단, 언론인들을 위한 특별 정보, 소비자를 위한 편집정보, 교육 및 강의교재를 제공하고 행사 또는 고급 교육 및 캠페인 등을 실시한다. 총 150만이 넘는 정보매체, 잡지들을 유포하고 언론인들에 의해 전파되며 연간 7백만 명이 넘는 사람들이 인터넷사이트를 방문하여 정보를 얻고 전문가들에게 질의를 하고 있다.

6. 맺는말

유럽연합, 영국 및 독일의 식품법과 식품정책의 변화를 살펴보면서 국제적으로 조화된 식품안전정책 방향에 대한 시사점을 다음과 같이 요약할 수 있다.

가. 국제적인 조화

활발한 무역이 전제되는 현대에는 국제적으로 융화되는 법적 규정과 통제가 필요하고 국제규범과의 불일치로 인한 통상 마찰은 식품산업의 경쟁력을 저하시키는 요인이 됨으로 식품안전분야에서도 Codex Alimentarius의 수용도를 높이고 국가간의 식품안전관련 규정의 상호인정(MOU) 체결로 국제적인 조화를 이끌도록 한다.

또한 식품오염물질, 식품첨가물, 항생제 등 위해성분에 대한 평가기준의 국제적인 조화와 품질보증제도 등의 국제적 조화는 국내 식품안전수준의 증대에도 기여하게 된다.

나. 식품안전정책 범위의 확대

식품정책의 최종목표를 식품안전으로 함축할 수 있다. 이를 실현하기 위하여 기존의 식품유형별 품질 위주의 식품정책에서 식품 및 사료 일반에 대한 안전성 문제에 중점을 두는 식품안전정책이 전제되고 이를 법제화하여 행정력을 강화할 필요성이 있다.

또한 식품원료의 재배에서부터 소비자의 식탁에 오를 때까지의 식품공급사슬 전반의 안전성 확보가 전제되어야 하기 때문에 단계별 안전관리정책의 마련이 필요하다.

다. 사전예방의 원칙 적용 및 사전관리 강화

유전자재조합식품 및 식품오염물질(곰팡이독소, 잔류농약, 수의약품 등) 등에 대한 지속적인 위험노출정도를 사전에 파악하고 적시에 위험경고를 할 수 있어야 한다. 이를 실현할 수 있는 과학적인 사전관리제도가 바로 모니터링검사다. 잔류농약, 수의약품, 환경오염물질 등에 대한 체계적인 모니터링 검사를 활성화하고 장기적으로 실시하여 조기위해평가를 실시하도록 한다.

라. 지자체의 전문성 및 중앙정부와의 협력체계 강화

식품검사업무에 대한 지자체의 역할 및 전문성을 강화시키고 중앙정부와 유기적인 협조가 가능하도록 협력체계를 강화한다.

특히 원료재배부터 유통, 판매까지의 식품공급사슬의 전 분야에 대한 안전관리의 실현을 위해서는 관계부처들 간의 협력체계구축이 시급하다. 이때에 상시체계와 이슈에 따른 임시체제로 분류함이 타당하다.

마. 정부의 위해성전달역량 강화

위해성전달 과정에서는 전문가(정부, 연구자 등)와 비전문가(소비자 등)그룹간의 정확한 의사

전달을 통하여 오해로 인한 혼란과 논쟁 등을 최소화시키며 대중매체를 통하여 대중들의 의견을 수용하고 최종적인 관리대안 모색을 위한 의견이 조율될 수 있다.

따라서 정부는 식품안전에 관계된 생산업자, 소비자들에게 최대한의 식품관련 정보를 제공하여 식품안전에 대한 의식을 증대시키며 참여의 기회를 마련하여 다방면의 관계자들의 의견이 반영된 관리대안을 도출하도록 한다.

또한 소비자들에게 정확하고 이해하기 쉬운 정보를 전달하여 식품안전에 대한 신뢰성 회복과 올바른 판단을 유도해야 한다.

이러한 시사점들은 국제적으로 조화된 한국형 식품안전관리정책을 발전시키는데 참고될 수 있다. [CSST](#)