

정책연구자료 97-02, 123쪽, 300부

輸入食品의 安全性 管理 現況과 政策課題

鄭 基 惠

盧 奉 洙

閔 相 基

韓國保健社會研究院

머 리 말

오늘날 세계 여러나라들이 사용하고 있는 食品 品質에 대한 개념은 營養, 위생적인 측면에서 확대되어 環境의 오염으로부터 유발되는 잔류물로서 동물약품, 항생제, 호르몬제, 사료, 제초제, 비료, 농약 등의 殘留物이나 수은, 카드뮴, 납등과 같은 重金屬 殘留物, 방사성물질 잔류물의 유무로 그 가치를 규정하고 있으며 특히 법적으로 유해물질의 허용량을 규정함으로써 消費者의 건강을 보호하고자 노력하고 있다.

선진 외국들은 이러한 환경변화에 자국민의 健康을 보호하고 안전한 식품을 공급하기 위하여 輸入食品의 재배단계에서부터 제조, 가공 단계까지 관리하고 있으며, 수입식품의 통관시에는 감시, 검사, 관리를 통하여 적합한 식품만 반입시키고 있고, 통관된 수입식품이라도 계속적인 모니터링을 통하여 수입 후 수입식품의 안전성 관리에 만전을 기하고 있다. 이를 위하여 우리나라와는 달리 食品衛生法 관리 및 운영체제를 효율적으로 운영하고 있으며, 情報管理, 수집체계, 輸入食品의 事後管理, 監視機能을 강화하고 있다. 즉, 인체에 위대한 重金屬, 합성보존료, 방사선조사 여부, 有害微生物 등을 중점적으로 감시하고 있으며, 각국별 여러가지 위해정보를 수집, 데이터 베이스화하여 輸入食品 검사정보 및 정책자료로 활용하고 있다.

이에 비해 우리나라는 輸入食品에 대한 管理體系가 매우 미흡하다. 특히 輸入食品에 대한 검역체계가 미약하며, 食品의 安全性을 확보하기 위한 관련 정보의 수집·활용이 미흡하고, 전문인력과 전문 검사기관이 부족하며 이와함께 情報傳達體系가 아직까지 구축되지 않은 실정이다. 더욱이 수입국가로부터의 사전정보 입수나 분석 등이 자체적

이기보다는 해외에 의존하는 경우가 높다. 따라서 현재 우리나라의 食品衛生管理制度가 제품의 안전성을 강화하고 消費者의 건강을 보호하기 위해서는 국내외 여건변화에 부응하기 위한 사전관리에서 사후 관리체제로의 변환과 더불어 식품의 안전성, 유용성을 확보하고 보다 과학적이고 합리적인 제도개선이 필요하다. 또한 현실적이고 선진화된 食品衛生行政을 전개하며 식품위생관련자료의 확보를 위해 더욱 노력해야 하겠다.

이 研究의 각 研究課題別 執筆者是 다음과 같다.

序 論(鄭基惠)

우리나라 輸入食品 關聯 現況 및 問題點(鄭基惠)

우리나라 輸入食品 關聯 行政組織 및 法體系(鄭基惠)

外國의 輸入食品 關聯 制度(盧奉洙, 閔相基)

輸入食品의 安全性 確保를 위한 改善方案(鄭基惠)

結 論(鄭基惠)

현장에 관한 많은 資料提供과 實態를 조언해 주신 롯데제과의 李殷鶴 실장, 현지조사에 참여해 주신 40개 일선 판매업체 담당자분들, 원고검독을 담당한 우리 원의 魯仁喆 先任研究委員, 金惠蓮 責任研究員, 辛泳錫 責任研究員, 그리고 자료정리를 도운 白潤美 主任研究員에게 연구진은 感謝를 표하고 있다. 끝으로 이 연구 報告書의 內容은 연구진의 個人的 意見이며 우리 院의 公式見解가 아님을 밝혀둔다.

1997年 12月

韓國保健社會研究院

院 長 延 河 清

目 次

要 約	9
I. 序 論	12
1. 研究背景 및 目的	12
2. 研究對象 및 方法	14
II. 우리나라 輸入食品 關聯 現況 및 問題點	16
1. 輸入現況	16
2. 檢查現況	19
3. 購買 및 販賣現況	22
4. 管理現況	28
III. 우리나라 輸入食品 關聯 行政組織 및 法體系	33
1. 輸入食品 衛生管理體系	33
2. 輸入食品 申告 및 檢查節次	35
3. 食品醫藥品安全本部 및 6個 地方廳	43
4. 關聯 法 및 制度	46
IV. 外國의 輸入食品 關聯 制度	55
1. 美國의 輸入食品 關聯 制度	55
2. 獨逸의 輸入食品 關聯 制度	85

V. 輸入食品의 安全性 確保를 위한 改善方案	111
1. 效率的인 檢查體系의 樹立	111
2. 中央管理式 電算網 體系 構築	111
3. 先檢查 後通關	112
4. 輸入前 管理制度	113
5. 通關時 檢查制度	114
6. 流通後 管理制度	116
7. 其他 管理制度	117
VI. 結 論	120
參考文獻	122

表 目 次

〈表 I - 1〉	現地調査 調査對象	15
〈表 II - 1〉	年度別 加工食品의 輸入 動向	17
〈表 II - 2〉	主要 品目別 輸入金額 順位	18
〈表 II - 3〉	國家別 輸入金額	19
〈表 II - 4〉	年度別 輸入食品 檢査 現況 및 不適合率	20
〈表 II - 5〉	1993年度 輸入食品別 檢査結果	22
〈表 II - 6〉	調査對象者의 輸入食品 非購買 事由	23
〈表 II - 7〉	多頻度 購入 輸入食品	24
〈表 II - 8〉	輸入食品 購買時 考慮事項	25
〈表 II - 9〉	販賣業體別 輸入食品 販賣 現況	26
〈表 II-10〉	輸入食品의 比較優位에 관한 認識	27
〈表 II-11〉	不正·不良食品의 團束 實績	32
〈表 III - 1〉	食品醫藥品安全本部 部署別 主要 任務 要約	46
〈表 III - 2〉	國家別 食品의 基準·規格 比較	51
〈表 III - 3〉	年度別 HACCP 擴大 適用 現況	54
〈表 IV - 1〉	檢査機關別 檢査品目	58
〈表 IV - 2〉	機關別 食品의 輸入檢査 節次比較	72
〈表 IV - 3〉	食品에 許容된 化學防腐劑 種類	96
〈表 IV - 4〉	食品種類別 許容防腐劑 및 最大許容量	97
〈表 IV - 5〉	SO ₂ 또는 SO ₂ 를 發生하는 物質	100
〈表 IV - 6〉	SO ₂ 또는 SO ₂ 를 發生하는 物質의 添加가 許容된 食品의 種類와 最大許容量	100
〈表 IV - 7〉	包藏內用量에 따른 글자크기	104

〈表 IV- 8〉 肉類部位別 適正貯藏溫度	108
〈表 IV- 9〉 家禽肉의 部位別 適正貯藏溫度	108

圖 目 次

〔圖 III-1〕 保健福祉部 系統의 輸入食品 管理組織	34
〔圖 III-2〕 輸入食品의 檢査 흐름도	40
〔圖 IV-1〕 美國의 輸入 動植物 및 食品 檢疫 檢査體系	59
〔圖 IV-2〕 FDA의 檢査體系	63
〔圖 IV-3〕 FSIS의 檢査體系	64
〔圖 IV-4〕 輸入食品의 檢査節次	67
〔圖 IV-5〕 유럽聯合內에서 流通되는 食品類의 表記	105

要約

1. 우리나라 수입식품 관련 검사는 서울, 인천, 부산의 3개 지방식품의약품청과 10개 檢疫所에서 담당하고 있으며 협조기관으로는 국립동물검역소와 국립수산물검역소가 각각 輸入農産物과 輸入水産物에 대한 검사를 담당하고 있다.
2. 1997년 6월 현재, 우리나라 주요 품목별 輸入金額 순위는 대두, 밀, 옥수수, 원당, 食用乳脂類, 주류, 커피원두, 乳加工品, 과자류, 과채 음료원액 순이고, 주요 輸入國은 미국, 중국, 일본, 호주, 태국의 순으로 나타나고 있다.
3. 輸入食品 検査는 書類検査, 官能検査, 精密検査로 나누어 있으며 1996년 각 검사별 비율은 서류검사가 전체 32.3%, 관능검사가 38.7%, 그리고 精密検査가 29.1%를 차지하였으며, 不適合率은 0.91%로 나타났다는데 해마다 이 比率은 증가하고 있는 것으로 밝혀졌다.
4. 수입식품이 不適合 判定을 받은 주된 이유는 重金屬 및 잔류농약의 검출로 특히 농산물 및 가공식품의 경우, 健康補助食品은 함량 미달, 大腸菌 등 微生物 檢出, 添加物 使用基準을 위반한 것으로 나타났으며, 과자류의 경우 보존료 등 食品添加物の 사용기준을 위반으로 나타났고, 중국산 미삼의 경우 맹독성 농약인 BHC가 檢出된 것으로 報告되었다. 金額面에서는 加工食品의 경우 1995년 1888만 8천달러에서 1996년 2억 3381만 7천달러로 26.1%나 急増하였으며, 水産物이 전체의 51.6%로 가장 많았고, 그 다음이 農産物 및

加工食品, 그리고 畜産物의 순으로 나타났다.

5. 수입식품의 流通現況을 살펴보면, 조사대상 소비자의 3.3%만이 수입식품을 구매한 경험이 없으며, 조사대상 판매업체중 백화점과 편의점은 100.0%, 대형 슈퍼마켓의 85.0%가 수입식품을 販賣하는 것으로 나타나 이제 수입식품은 국내 생산식품과 다름이 없이 대중화, 생활화 되고 있어 輸入食品에 대한 안전성 확보가 시급한 사안이 되었다.
6. 16개 식품류중 가장 많이 購買 및 販賣되는 수입식품류는 냉동육류, 커피 및 커피크림류, 과일가공품류, 견과류, 주류, 과자류 등으로 나타났으며, 구매시 가장 고려하는 사항은 제품의 流通期限으로 나타났다.
7. 수입업체의 零細性, 정부차원의 비관리화 등으로 수입식품의 안전성 관리에 어려움이 많은데, 정부측면에서는 危害要素가 발견된 수입식품의 수거가 곤란하고, 판매업체 측면에서는 반품, 추가구매 등이 어려워 이를 해결하기 위한 수입업체를 대상으로 한 정부차원의 조직화된 管理方案이 시급히 필요하다.
8. 수입식품의 통관 후 안전성 관리는 사실상 流通期限의 정확한 표시와 지키기이다. 유통기한에 관한 개념이 우리나라(販賣可能期間)와 외국(品質維持期間)이 서로 달라 流通期限 表示에 주의를 요하여야 통상마찰을 피하면서도 식품의 안전성을 확보할 수 있을 것이다. 단속대상 업체의 14.8%가 유통기한 경과 제품을 판매하고 있는 것으로 나타났다.
9. 수입식품은 檢査免除 品目を 제외한 모든 품목이 輸入申告 및 검

사절차를 거쳐 通關이 된다. 신고 및 검사절차는 다음과 같다. 수입신고접수, 신고사항확인, 1차대상 분류, 검사적용 분류, 수시검사 대상품목 분류, 무작위표본검사대상품목 분류, 2차대상 분류, 서류검사, 관능검사, 검체채취, 精密檢査, 신고필증교부 그리고 부적합 처분의 순으로 각각 해당 檢査節次를 거치게 되어 있다.

10. 美國의 수입식품 검사기관으로는 植物性食品 및 기타식품의 검사를 담당하는 식품의약국(FDA)과 動物性食品의 검사를 주로 담당하는 농무성의 식품안전검역청(FSIS)이 있으며, 수입식품관리체계는 검사원의 전문성을 최대한 살린 資料에 의한 檢査體系로 신속성과 정확성을 갖는다. 獨逸의 경우는 엄격하기로 유명한 獨逸食品法에 의거하여 수입식품에 관련된 모든 법적 조치가 취해지고 있다.
11. 輸入食品의 安全性을 확보하기 위해서 改善되어야 우리나라 관련 制度는 다음과 같다. 효율적인 檢査體系의 樹立, 中央管理式 電算網體系 構築, 先檢査 後通關이 우선적으로 개선되어야 하며, 수입식품의 신고 및 검사절차별로 살펴보면, 수입전 관리제도로 수출국에 檢疫官의 派遣, 수출국의 검사기관 인정, 국가간 相互認證制度 實施 등이 있으며, 통관시 검사제도로는 檢査人力의 전문성 확보, 危害成分重點檢査制度 導入, 事前申告制 定着, 검사의 주안점 설정 및 관리 등을 지적할 수 있다. 流通後 관리제도로는 輸入業體의 組織化, 수입식품의 판매전산망 구축이며, 마지막으로 기타 관리제도로는 輸入原產地 證明制度 도입, 수출국에 技術 援助, 그리고 運送施設에 대한 협조 등이다.

I. 序 論

1. 研究背景 및 目的

食品의 安全性 확보란 營養的이고 衛生的인 食品의 質에 대한 개념이 확대되어 環境의 汚染으로부터 유발되는 잔류물질로서 동물약품, 항생제, 호르몬, 식품첨가제, 제초제, 비료, 농약 등의 잔류물이나 수은, 카드뮴, 납과 같은 중금속의 잔유물, 그리고 방사능물질의 잔류물의 유무와 관련된 食品의 品質 뿐만 아니라 消費者의 健康을 보호함에 최선을 다함을 의미한다.

최근 增加하는 輸入食品의 종류 및 양과 더불어 이제는 소비자들도 수입식품이라는 의식없이 輸入食品을 購買, 攝取하는 등 輸入食品의 대중화, 생활화가 급속히 진행되고 있으며, WTO의 출범에 따른 국제 무역질서의 변화로 더 이상 농·축·수산업과 같은 국내 食品關聯 産業의 보호를 위한 수입식품의 國內 流入을 막을 수가 없게 되었다. 또한 輸入食品의 종류와 양이 해마다 增加하면서 수입식품들의 부적합 판정률도 늘어나고 있으며, 輸入 쇠고기에서 발견된 O-157, O-26과 같은 병원성 대장균, 수입 닭고기 및 수입 아이스크림 등에서 발견된 리스테리아균 등의 汚染은 輸入食品 安全性에 관한 경각심을 한껏 불러 일으키고 있다.

더욱이 우리 식품의 최대 輸入國인 미국의 검역체계상 輸出 肉類에 대한 O-157같은 세균검사는 실시하지 않는 등 相互 檢疫 基準 및 규격이 상이함에서 오는 食品의 安全性 확보 문제는 통상상의 문제를 뛰어넘어 건강 유지 증진 차원에서 상호 논의되고, 감시되어야 할 중

요한 사안이다. 하지만 미국산 수입밀에서 허용기준치의 132배 검출된 猛毒性 發癌性 農藥, 수입옥수수에서 검출된 發癌物質 아플라독신, 수입자몽에서 발견된 발암물질 알라, 그리고 수입사과주스에서 검출된 발암물질인 다미노자이드 등 健康을 위협하는 미국의 有害農畜產物 수출사례에 대하여 적극적이고 강력한 조치가 취해지지 못하고 있는 실정이다.

이런 상황하에서 최근 우리나라는 수입식품의 안전성을 확보하기 위하여 관련 기관인 食品醫藥品 安全本部 및 6개 地方廳을 신설하였으며 또한 신선식품류의 신속통관, 외화획득용 輸入食品의 정밀검사 실시 등 輸入食品 관련 제도의 개정을 신속하게 실시하여 왔다. 그러나 이런 제도의 개정이 과연 우리나라 현재 檢疫水準에 적합한 것인지는 검증되지 않고 있기에 輸入食品의 안전성 확보를 위해서는 현행 檢疫體系 및 關聯 制度에 관한 시급한 검증 및 개선작업이 절실히 필요하다 하겠다.

이 연구는 우리나라의 수입식품 關聯 現況과 問題點을 파악하고, 관련 제도를 先進 外國의 制度와 비교, 분석하여 해마다 증가하고 있는 수입식품의 안전성을 확보하기 위한 현행 우리나라 관련 제도의 개선안 도출을 研究 目的으로 하였다.

이 보고서는 총 6장으로 구성되어 있다. 제1장은 서론으로 연구배경 및 목적, 연구대상 및 방법이 기술되었고, 제2장은 우리나라 輸入食品 關聯 現況 및 問題點, 제3장은 우리나라 수입식품 관련 行政組織 및 法 體系, 제4장은 外國의 輸入食品 關聯 制度, 제5장은 수입식품의 안전성을 확보하기 위한 제도 개선안, 그리고 제6장에는 結論을 실었다.

2. 研究對象 및 方法

이 연구의 대상은 수입식품¹⁾ 중 기구·용기·포장류를 제외한 食品類와 食品添加物類²⁾로 한정하였다.

이 연구를 수행하기 위하여 文獻調査와 現地調査를 실시하였다. 우리나라 檢疫關聯 制度 및 關聯 기구, 그리고 外國의 輸入食品 管理制度에 관한 연구는 기존 자료 고찰과 文獻調査를 통하여 이루어졌으며, 獨逸의 關聯 制度를 연구하기 위해서 1997년 7월 1개월간 독일을 現地訪問하여 최신의 자료를 수집, 분석하였다.

현지조사는 1997년 8월 7일부터 8월 26일까지 專門 調査員에 의하여 실시되었다. 6개 대도시(서울, 인천, 대전, 대구, 광주, 부산)에 소재한 판매업체를 업종별(백화점, 대형 슈퍼마켓, 편의점)분류하여 총 40개 판매업체를 조사대상 업체로 선정하였으며, 조사대상 선정업체의 담당자를 대상으로 수입식품 판매에 관하여 面接調査를 실시하였다. 또한 조사기간 동안 조사대상 판매업체를 방문한 총 1,200여명의 消費者들을 무작위로 추출하여 수입식품 구매에 관하여 조사표에 의한 면접조사를 실시하였다. 최종 조사된 現地調査 조사대상이 <表 I-1>에 제시되어 있다.

조사에 사용된 調査表는 연구진에 의해 기존 연구를 참고로 개발되었다. 調査對象 輸入食品 種類는 총 16개 식품군(커피 및 커피크림류, 냉동육류, 냉동어류, 생과일 및 생채소류, 육가공품류, 과일가공품류, 채소가공품류, 견과류, 주류, 조미료류, 음료수류, 냉동가공식품류, 과

1) 輸入食品은 食品類, 食品添加物類, 그리고 器具·容器·包裝을 모두 포함한다.

2) 식품의 특성에 영향을 주거나, 직접적이거나 혹은 간접적으로 식품의 성분이 되도록 식품에 첨가하는 물질이다. 이 용어는 특히 식품의 生産, 製造, 加工, 貯藏, 調理, 處理, 包裝, 運送 또는 저장에 들어가는 모든 물질을 말하며, 이러한 목적을 위하여 추가하는 放射線을 포함한다.

자류, 유아식품류, 유제품류, 그리고 다류)으로 分類하여 묶음화하였다. 消費者들의 輸入食品 購買時 고려사항에 관한 조사표는 리커르트 尺度를 이용하여 5단계로 개발되었다. 調査表는 개발 후 1회의 사전 조사를 거쳐 수정, 보완된 후 최종 조사표로 확정되었다.

〈表 1-1〉 現地調査 調査對象

(단위: 명, 개소)

	소비자	판매업체		
		백화점	슈퍼마켓	편의점
계	1,209	23	6	11
서울	289	6	2	1
부산	306	6	1	3
대구	143	2	-	1
대전	158	3	1	2
광주	159	3	2	1
인천	154	3	-	3

조사내용을 살펴보면 消費者를 대상으로는 수입식품 구매여부, 비 구매 이유, 다빈도 구매 수입식품의 種類, 구매시 고려사항 등이 조사되었고, 판매업체의 조사내용은 판매하는 수입식품의 종류, 수입식품의 비교우위, 그리고 輸入食品 판매상의 어려움 등이 었다.

그리고 이 연구에서 사용된 分析方法은 조사대상별로 조사된 내용을 變數化하여 변수간 交叉表(Cross-Tabulation)分析을 주로 실시하였으며, 수입식품의 구매시 고려사항은 5단계 리커르트 척도를 사용하여 5점 만점을 기준으로 각 변수별 平均點數를 조사내용의 분석지표로 사용하였다.

Ⅱ. 우리나라 輸入食品 關聯 現況 및 問題點

1. 輸入現況

가. 年度別 輸入現況

1990년대 이후 輸入食品의 수입동향을 살펴보면, 〈表 II-1〉에 나타난 바와 같이 전 品目に 걸쳐 해마다 전체적으로 증가 추세를 나타내고 있다. 특히 알콜성 음료, 유가공품, 곡물가공품의 輸入 增加率이 다른 食品에 비해 2배 이상인 것으로 나타나고 있다. 乳加工品과 肉加工品은 1996년 『무역통계연보』에 따르면 국내 生産量 및 輸入量 모두 증가하고 있으나 알콜성 음료와 곡물가공품은 국내 생산량은 감소하는 반면 수입량은 상대적으로 증가하는 輸入逆調 현상이 심화되고 있어 이에 대한 대책 마련이 시급하다. 즉, 國內生産食品을 외면하고 輸入食品으로 대체되는 근본적인 원인 규명이 이루어져야 하는데 가장 주된 이유는 1997년 수입식품 구매에 관한 消費者 認識調査에서 나타난 결과와 마찬가지로 製品의 多樣性에 기인하는 것으로 사료된다. 그만큼 우리나라 製品의 종류가 다양하지 못한데 그 원인이 있으며 원료의 가격이 외국에 비해 상대적으로 높아 관련업체에서 제품 개발 및 생산을 게을리 할 수 있는 점도 간과할 수 없을 것이다. 즉, 우리나라는 원료의 輸入依存度가 높을 뿐 아니라 원료와 완제품간의 역관세 현상으로 수입완제품의 가격이 원료를 수입하여 국내에서 가공 생산하는 제품의 가격보다 저렴한 품목이 있어 제품개발 보다는 차라리 완제품 수입에 열중하는 기업풍토가 나타나고 있는 것이다.

〈表 II-1〉 年度別 加工食品의 輸入 動向

(단위: 천달러)

구 분	1991	1992	1993	1994	1995
계	2,298,432	2,358,651	2,258,850	2,886,350	3,586,285
유가공품	70,335	67,270	84,041	100,656	154,791
육가공품	558,614	562,743	407,726	594,212	754,734
수산가공품	516,556	452,666	473,832	631,006	726,090
과채가공품	233,141	277,431	246,490	319,155	378,816
식용유지	246,941	226,297	219,477	277,551	329,606
곡물가공품	1,954	1,534	2,430	3,891	4,723
빵·과자·국수	104,782	119,586	136,051	140,276	162,347
식품첨가물	24,125	32,128	37,292	40,864	47,693
기타식료품	458,822	521,014	547,733	622,724	785,845
알콜성음료	69,955	81,837	83,095	136,708	211,838
비알콜성음료	13,207	16,145	20,683	19,308	19,802

資料: 關稅廳, 『貿易統計年報』, 各年度.

나. 品目別 輸入現況

〈表 II-2〉에는 우리나라 주요 品目別 輸入食品의 현황이 수입금액 순위별로 제시되어 있다.

畜·水産物을 제외한 전체 수입금액인 2551백만불의 53.0%인 1352백만불을 주요 10개 輸入品目이 차지하고 있다. 1996년 대비 1997년에는 대두, 옥수수, 과채음료원액, 과자류, 주류, 그리고 커피원두 등의 輸入量이 크게 증가하고 있다. 전체 輸入金額에서 제외된 축산물의 수입현황을 살펴보면, 우육이 73,511톤에 2억 972만불, 돈육이 38,788톤 수입에 1억 4003만 7천불로 축산물의 품목별 수입중량이나 금액이 주요 농산물의 수입중량과 금액보다 적지 않은 것으로 나타났다.

〈表 II-2〉 主要 品目別 輸入金額 順位

(단위: 톤, 천달러)

순위	품명	수입중량		수입금액		전체금액 대비(%)
		1996. 6.	1997. 6.	1996. 6.	1997. 6.	
1	대두	637,252	844,818	189,023	264,814	10.4
2	밀	1,136,170	1,146,416	243,843	205,425	8.1
3	옥수수	850,787	973,526	153,239	160,612	6.3
4	원당	518,410	529,946	162,989	151,394	5.9
5	식용유지류	221,668	171,231	169,380	129,627	5.1
6	주류	21,710	34,648	95,696	119,370	4.7
7	커피원두	25,338	34,509	76,258	93,012	3.6
8	유가공품	41,019	39,371	97,233	85,320	3.3
9	과자류	16,809	25,075	65,685	84,574	3.3
10	과채류음료원액	30,547	42,423	51,502	58,128	2.3

資料: 保健福祉部 内部資料, 1997年 2/4分期

다. 國家別 輸入現況

〈表 II-3〉에 의하면 주요 수입국은 美國, 中國, 日本, 濠洲, 泰國 순으로 이들이 전체 수입 2551백만불 중 62.7%인 1604백만불을 차지하고 있으며, 특히 미국은 소맥, 대두 등 原料食品에서부터 加工食品까지 우리나라 전체 輸入食品의 37.2%나 차지하여 심한 미국 편중현상을 보이고 있다. 1996년에 비해 1997년에 수입금액이 증가한 나라는 미국, 중국, 호주로 나타나고 있는데 특히, 美國의 작년대비 올해의 輸入金額 增加가 다른 증가국에 비해서도 월등한 것으로 나타나 이에 대한 대책마련이 시급히 요구되고 있다. 상대적으로 일본과 태국은 減少趨勢를 보이고 있다.

〈表 II-3〉 國家別 輸入金額

(단위: 천달러, %)

순위	국가	금액		구성 비율	주요품목
		1996. 6.	1997. 6.		
1	미국	861,714	948,791	37.2	소맥, 대두, 가공식품
2	중국	191,810	193,514	7.5	농산물, 당면
3	일본	223,279	168,685	6.6	첨가물
4	호주	151,923	153,719	6.0	소맥
5	태국	160,558	139,588	5.4	원당, 커피원두, 과일통조림

資料: 保健福祉部 内部資料, 1997年 2/4分期

2. 檢査現況

輸入食品의 檢査現況 및 不適合率에 관한 자세한 내용이 〈表 II-4〉에 연도별로 제시되어 있다. 수입물량의 증가로 해마다 輸入食品 申告件數도 크게 늘고 있다. 하지만 申告製品에 대한 정밀검사³⁾ 比率은 줄어 들고 있으나 부적합률은 증가하고 있는 것으로 나타나 이런 현상에 대해 상호 배반적인 두가지 측면에서 고찰해 볼 수 있겠다.

첫 번째 측면은 輸入食品에 대한 檢査가 안정화되어 가고 있다는 긍정적인 시각이다. 즉, 製品에 대한 검사의 주안점이 명확해지고, 기 수입된 제품이나 앞으로 輸入될 製品에 관한 사전정보가 많아짐으로써 시간이 오래 걸리는 정밀검사가 아닌 서류검사⁴⁾나 관능검사⁵⁾로서

3) 정밀검사는 물리적·화학적 또는 미생물학적 방법에 따라 시험분석실에서 시험장비 또는 시험기기에 의하여 실시하는 검사로서 書類檢査 및 官能檢査를 포함하여, 검사기간은 통상 18일이다.

4) 서류검사는 輸入申告書와 첨부서류 등 輸入 및 通關에 필요한 서류의 내용을 검토하여 적부를 결정하는 제도를 말한다. 書類檢査에서는 제품의 명칭, 성분배합비율, 허용의 첨가물 사용, 표시기준 등의 적정여부와 동일사동일제품 해당여부, 용도 등을 검사하게 되며, 통상 검사기간은 3일이다.

5) 관능검사는 檢査員이 현장에 출장하여 수입된 식품의 現品이나 검체를 보고 성상·

도 輸入食品의 安全性을 충분히 확보할 수 있게 되어 정밀검사 비율이 감소하고 있는 것이 아닌가하는 측면이다. 사실상 전 세계적으로 輸入開放化에 따라 輸入物量이 증가할 수 밖에 없는 실정에서는 검사기간을 단축하면서도 製品의 안전성을 확보할 수 있는 방안이 최선책이라 할 수 있다.

〈表 II-4〉 年度別 輸入食品 検査 現況 및 不適合率

(단위: 건, %)

구 분	1992	1993	1994	1995	1996
신고건수	95,396	98,297	104,203	122,022	139,211
서류검사	19,434 (20.4)	24,511 (24.9)	35,399 (34.0)	38,114 (31.2)	44,921 (32.3)
관능검사	40,075 (42.0)	38,848 (39.5)	37,266 (35.8)	44,825 (36.7)	53,827 (38.7)
정밀검사	35,887 (37.6)	34,938 (35.5)	31,538 (30.2)	39,083 (32.0)	40,463 (29.1)
부적합	704 (0.74)	879 (0.89)	941 (0.90)	826 (0.68)	1,260 (0.91)

두 번째 측면은 부정적인 시각으로 사실상 정밀검사를 해야함에도 불구하고 輸出國과의 통상관계, 증가하는 輸入物量處理 등에 떠밀려 製品의 安全性 확보와는 무관하게 정밀검사가 생략되고 있으며, 따라서 부적합률이 증가하는 것이 아닌가하는 관점이다. 어떤 측면의 시각이 우세하더라도 수입식품의 안전성 확보가 최우선 과제로 고려되어야 함은 분명한 사실이다. 전반적으로 볼 때 정밀검사 비율이 점차 낮아지고 있지만 미국의 경우 전체 수입품중 약 3% 정도만을 精密検査를 실시하는 것과 비교해 볼 때 우리나라의 29.1%는 여전히 높은 비

색깔·맛·냄새, 보관상태, 정밀검사이력 등을 종합하여 適否를 판단하는 검사로 타검봉, 저울, 당도계 등의 간단한 시험장비가 필요한 경우도 있다. 정밀검사대상인 경우 檢體를 채취하게 되며, 검사기간은 서류검사를 포함하여 통상 5일이다.

을이라 할 수 있다. 精密檢査 비율은 낮추되 수입식품의 안전성이 확보되지 않은 식품을 선별하는 부적합률은 외국과 같이 높아져야 하는 것이 바람직하겠으며, 이와 같은 수입식품 검사방향의 전환을 위해서는 輸入食品電算網의 構築, 검사체계의 확립 등 관련 제도의 개선이 절실히 필요하다.

즉, 輸入食品에 관한 정책은 단연 製品의 安全性 확보를 위한 철저한 검사의 실시인데, 철저한 檢査가 반드시 오랜시간 보세장치장에 묶어두고 정밀검사를 실시하는 것을 의미하는 것은 아니다. 수입전에 제품에 관한 충분한 사전정보입수, 제품에 대한 기정보 활용, 輸出國에 대한 상호인증제도 등 각종 관련 제도를 활용하여 짧은 통관시간 하에서도 제품의 안전성이 확보될 수 있는 制度가 최선택인 것이다.

〈表 II-4〉에 의하면 해마다 輸入食品의 不適合 判定을 받아 폐기 및 반송되는 比率도 증가하고 있는 것으로 나타나고 있다. 품목별로 1997년 상반기 保健福祉部 발표 결과를 살펴보면, 최근 부적합 판정을 받아 폐기 또는 반송되는 輸入食品이 늘고 있는데 그 주된 이유는 중금속 및 잔류농약 검출에 의한 것으로 밝혀지고 있다. 특히 농산물 및 가공식품의 경우, 健康補助食品은 함량미달, 大腸菌 등 微生物 檢出, 添加物 使用基準을 위반한 것으로 나타났으며, 과자류의 경우 보존료 등 첨가물 사용기준을 위반으로 不適合 判定을 받았으며, 중국산 미삼의 경우 맹독성 농약인 BHC가 檢出된 것으로 보고되고 있다.

金額面에서 살펴보면, 加工食品의 경우 1995년 1888만 8천달러에서 1996년 2억 3381만 7천달러로 26.1%나 급증하였으며, 수산물이 전체의 51.6%로 가장 많았으며, 그다음이 農産物 및 加工食品, 그리고 畜産物의 순으로 나타나고 있다. 참고로 미국의 위생검사결과를 살펴보면 〈表 II-5〉에 나타난 바와 같다.

〈表 II-5〉 1993年度 輸入食品別 検査結果

(단위: %)

판 정		곡물	우유·계란	어류	과일	채소	기타
적합	농약 미발견	81.3	96.9	84.2	60.6	68.4	81.2
	농약 발견	17.4	3.1	15.8	36.1	27.7	13.2
부적합		1.3	0.0	15.8	3.3	3.9	5.6

資料: USDA, *Annual Report*, 1993.

전체적으로 부적합률이 우리나라의 0.91%보다 높은 수치를 보이고 있으며, 과일의 경우 36.1%가 농약이 발견되어 不適合 判定을 받은 것으로 나타났고, 그 다음에는 채소, 穀物, 어류의 순으로 농약이 발견되어 不適合 判定을 받은 것으로 나타나고 있는데, 특히 어류의 경우 다른 식품에 비해 발견된 15.8%가 전량 부적합 판정을 받은 것으로 나타나고 있다. 미국의 농약발견 기술과 관심은 전 세계적으로 인정받고 있는 실정으로, 1997년 처음 미국으로 수출한 우리나라 제주 산 감귤류도 EPN 농약발견으로 부적합 판정을 받아 압류조치되었음이 확인되었다.

3. 購買 및 販賣現況

가. 購買現況

1) 輸入食品 購買 比率 및 非購買 事由

조사대상자 1,209명중 96.7%가 수입식품을 購買한 적이 있었고, 나머지 약 3.3%인 40여명만이 수입식품을 전혀 구매한 적이 없는 것으로 나타나 수입식품의 대중화, 생활화를 엿볼 수 있으며 이제는 수입 식품과 국내 생산식품을 구별하여 관리할 수 없음이 드러났다.

수입식품을 구매하지 않은 사유로는 ‘品質을 믿을 수가 없어서’가 전체의 45%로 다수의 이유였으며, 그 다음은 ‘國産品을 애용하기 위해서’가 39%로 나타났다. 여기서 주목해야 할 사항은 ‘품질을 믿을 수가 없어서’는 주로 生食品類인 생과일, 생채소와 가공식품류의 경우 선택에 의한 수송기일이 길어 流通期限이 지날 것 같은 우려에서 나온 이유가 대부분이었으며 加工食品에 대해서는 제품의 品質 그 자체를 믿을 수가 없다고 응답한 조사대상자는 거의 없었으며, 輸入食品이 급증하고 있는 상황에서 ‘購入하기 어려워서’나 ‘價格이 비싸서’는 전혀 비구매의 이유가 되지 않고 있었다(表 II-6 참조).

〈表 II-6〉 調査對象者の 輸入食品 非購買 事由

(단위: 명, %)

	전체	식성에 안맞아서	가격이 비싸서	품질을 믿을 수 없어	국산품 애용하려고	구입하기 어려워	기타
계 비율	45 100	5 11	1 2	20 45	17 38	1 2	1 2

3) 多頻度 購買 輸入食品

국내 생산식품보다 자주 구매하는 수입식품의 종류를 조사한 결과는 〈表 II-7〉에 자세히 제시되어 있다.

2종류까지 복수로 表示할 수 있는 조사방법에 의하여 총 1,914명을 대상으로 국내 생산식품보다 자주 구입하는 수입식품의 종류를 알아본 결과 커피 및 커피크림류, 냉동육류, 유제품류, 주류, 견과류 순으로 나타났다. 이 결과로서 消費者들이 경쟁력 있는 수입식품으로 인식하고 있는 제품을 많이 구매하고 있는 것은 사실이지만 競爭力과 관계없이 많이 구매하고 있는 것으로 나타난 제품이 바로 유제품류이다. 즉, 아이스크림, 치즈, 버터 등이 포함되는 輸入 乳製品類는 가

격면에서 국내 생산식품보다 2~3배 정도 고가임에도 불구하고 해마다 기하급수적으로 늘고 있는데 특히 수입 아이스크림의 增加率이 두드러지고 있다. 하지만 최근 국내 수입 아이스크림에서 영유아와 노인에게 치명적인 리스테리아균이 발견된 사실을 감안할 때 제품의 안전성 확보를 위한 先檢疫 後通關, 檢查項目의 정비 등 관련 방안이 시급히 마련되어야겠다.

〈表 II-7〉 多頻度 購入 輸入食品

(단위: 명, %)

식품류	응답자수	비율
계	1,914	100.0
커피 및 커피크림류	388	20.4
냉동육류	224	11.7
냉동어류	21	1.1
생과일 및 생채소류	82	4.3
육가공품류	80	4.2
과일가공품류	137	7.2
채소가공품류	33	1.7
견과류	105	5.5
주류	137	7.2
조미료류	17	0.9
음료수류	68	3.6
냉동가공식품류	59	3.1
과자류	99	5.2
유아식품류	14	0.7
유제품류	155	8.1
다류	16	0.8
없음	279	14.6

3) 輸入食品 購買時 考慮事項

조사대상 소비자들이 輸入食品을 구매할 때 고려하는 여러 가지 사항의 程度를 리커르트 5단계 척도법에 의해 평균점수로 계산할 결과

가 <表 II-8>에 나타나 있다.

총 1,209명의 소비자를 대상으로 수입식품을 구매할 때 여러 가지 사항들을 고려하지만 이들 사항들 중에도 특히 流通期限, 現在 保管 狀態, 맛, 그리고 品質 등을 주로 고려하는 것으로 나타났다. 즉 5점을 만점으로 한 리커르트 척도로 平均點數를 측정하였을 때 각각 4.72, 4.40, 4.37 등을 나타냈으며, 주위사람들의 권유, 販賣者의 권유 등을 가장 고려하지 않는 것으로 나타났다.

<表 II-8> 輸入食品 購買時 考慮事項

(단위: 점)

고려사항	평균점수 ¹⁾
가격	3.73
품질	4.37
유통기한	4.72
포장상태	4.08
맛	4.40
상표부착 상태	3.91
현재 보관상태	4.40
제조회사(국가)의 지명도	3.77
원산지 표기	3.99
판매자의 권유	2.47
주위사람들의 권유	2.79
선전 및 홍보	3.01
제품에 대한 개인적 호기심	3.32

註: 5점을 만점으로 한 리커르트 척도를 사용한 평균점수임.

나. 販賣現況

1) 販賣되고 있는 輸入食品

조사대상 판매업체에서 팔고 있는 輸入食品의 종류를 알아본 결과가 <表 II-9>에 제시되어 있다.

조사대상 판매업체의 輸入食品 販賣 種類 및 比率을 살펴보면, 대

형 소매업체인 백화점의 경우 조사대상 판매업체의 100.0%, 대형 슈퍼마켓은 85.0%, 그리고 편의점도 조사대상 업체의 100.0%가 輸入食品을 판매하고 있는 것으로 나타났다. 업체별로 살펴보면, 百貨店에서는 전 품목이 다 판매되고 있었으나 유아식품류는 전체 조사대상 판매업체중에서 60.9%의 업체만 판매하는 것으로 나타났으며, 슈퍼마켓에서는 冷凍魚類, 肉加工品類, 다류 그리고 便宜店에서는 커피 및 커피크림류, 육가공품류, 조미료류, 유아식품류를 판매하지 않는 것으로 나타났다. 品目別로는 과자류와 과일가공품류가 전체 조사대상 百貨店과 便宜店에서 100% 판매되고 있었으며, 과일가공품류가 슈퍼마켓에서는 가장 많이 판매되고 있는 품목으로 나타났다.

〈表 II-9〉 販賣業體別 輸入食品 販賣 現況

(단위: 개소, %)

식품류	백화점	슈퍼마켓	편의점
계	23(100.0)	6(85.0)	11(100.0)
커피 및 커피크림류	91.3	33.3	-
냉동육류	91.3	33.3	9.1
냉동어류	65.2	-	9.1
생과일 및 생채소류	87.0	66.7	27.3
육가공품류	52.2	-	-
과일가공품류	100.0	83.3	45.5
채소가공품류	69.6	16.7	9.1
견과류	95.7	83.3	36.4
주류	95.7	33.3	63.6
조미료류	87.0	33.3	-
음료수류	65.2	50.0	54.5
냉동가공식품류	78.3	16.7	9.1
과자류	100.0	66.7	100.0
유아식품류	60.9	33.3	-
유제품류	87.0	50.0	45.5
다류	78.3	-	9.1

2) 輸入食品의 比較優位

販賣業體에서 느끼는 수입식품의 비교우위는 價格, 包裝, 製品의 多樣性 순서인 것으로 나타났다(表 II-10 참조). 즉, 전체 40개 조사대상 판매업체중 24%가 가격, 21%가 포장, 그리고 13%가 製品의 多樣性을 수입식품의 판매 경쟁력으로 지적하여 소비자가 느끼는 수입식품의 비교우위와는 다소 차이가 있는 것으로 나타났다.

즉, 消費者가 느끼는 수입식품의 比較優位와 판매자가 인식하는 비교우위는 입장에 따라 달리 나타나고 있다. 판매자 입장에서는 제품 판매시 가능한 많은 利潤을 남겨야 하므로 수입제품의 싼 輸入價格이 比較優位로 인식될 수 있을 것이다. L제과의 내부자료에 의하면 통상 국내 생산식품의 流通利潤은 생산원가의 10% 내외인 반면, 수입식품의 경우는 제품에 따라 10~50%인 것으로 밝혀지고 있다. 하지만 소비자들은 이미 언급한 것처럼 製品의 多樣性을 최우선 순위로 꼽고 있었다.

〈表 II-10〉 輸入食品의 比較優位에 관한 認識

(단위: 명, %)

항목	소비자	판매업자
계	1,206(100)	40(100)
가격	227(19)	9(23)
품질	147(12)	4(10)
맛	175(15)	3(8)
포장 및 상표부착	94(8)	8(20)
종류의 다양성	366(30)	5(12)
안전성	21(2)	4(10)
제조방법	38(3)	5(12)
기타	138(11)	2(5)

3) 輸入食品 販賣上の 어려움

수입식품을 판매함에 있어 판매업체가 겪는 어려움으로는 流通期限 준수 등 製品의 安全性을 확보하기가 어렵고, 또한 반품이 어렵다는 점이었다. 수입상사들이 대부분 영세업체들이기 때문에 返品을 받아 주지도 않을 뿐 아니라 판매도중 수입상사가 부도등으로 없어져 반품 할 곳도 없다는 것이다. 이와 같은 폐단을 방지하기 위해서는 우리나라도 미국 등과 같이 輸入業體에 대한 組織化, 關聯 電算網 構築 등 정부차원의 관리 제도가 마련되어야겠다.

4. 管理現況

가. 流通期限 表示

이미 <表 II-8>에 나타난 결과처럼 소비자가 수입식품을 구매할때 가장 고려하는 사항은 바로 수입식품의 表示事項에 속하는 流通期限이다. 국내 생산식품과는 달리 수입식품은 제조일, 종류, 생산방법이 국내 생산식품과 동일하더라도 선적기간에 따른 잔여 유통기한의 감소로 안전성을 확보하고, 소비자 보호를 보호하기 위해서는 유통기한 표시가 정확히 그리고 올바르게 이루어져야 된다. 通關을 위한 제품 검사절차를 거친 수입식품의 관리는 사실상 올바른 유통기한 표시와 유통기한 경과에 따른 제품의 적절한 조치일 것이다.

우리나라의 유통기한 개념은 販賣可能期間 개념인 반면에 미국 등 대부분의 외국은 品質維持期間(Best-Before)⁶⁾ 개념을 사용하고 있어 통

6) 최상의 品質維持可能期間으로 표시된 貯藏條件하에서 그 제품이 완전한 市場性이 있고, 묵시적이거나 문자로 표시한 특정한 品質이 유지되는 최종일자를 보증하는 날짜로 이 일자 후에도 그 식품은 완전히 만족할 수 있는 품질을 가지고 있을 수 있다.

관된 수입식품은 유통기한 표시단계에서부터 안전성 확보에 문제가 발생될 수 있으며, 통상마찰도 불러일으킬 수 있다. 이미 지난 1995년 미국과 冷蔵·冷凍소시지의 유통기한 표시 건으로 통상마찰이 발생된 바 있으며, 수입과자류의 유통기한 일수 산정에 관한 대기업과 소비자단체간의 공방이 있었다(정기혜, 1996). 미국과의 마찰로 WTO에 제소당한 우리나라는 문제 제품의 통관을 허용하였고, 1995년 말 국내 생산식품류의 食品流通期限 설정도 자율화하기에 이르렀다. 또한 문제의 수입과자류는 한동안 수입이 중단되다가 최근 국내 輸入商社를 바꾸어 다시 수입이 재개되고 있는 실정이다.

우리와 개념이 달라서인지 수입식품의 자국내 유통기한 표시는 우리와 사뭇 다르다. 물론 수입업자가 표시사항 이행으로 유통기한을 우리나라 방식대로 재표시하지만 消費者 스스로 제품에 관한 정보를 읽어 수입식품의 안전성을 스스로 확보하기 위하여 표시된 수입식품의 유통기한을 읽는 방법을 제시하고자 한다. 수입식품의 유통기간 표시는 사실상 따로 없고 제조일, 品質維持期間 등을 참고하여 판단하여야 한다. 수입식품 包裝에 붙은 한글상표에 유통기간대신 “제조일부터 2년” 또는 “별도표시”라고 되어 있는 경우 소비자들은 포장에서 제조일자나 流通期間을 찾아야 한다. 미국과 유럽에서 생산되는 식품에는 한국처럼 유통기간을 표시하지 않고 제조일자 또는 품질유지기간을 표시하며, 유통기간은 제조업자가 유통업자에게 별도로 알려준다. 즉, 미국, EU, 호주, 일본 등 대부분의 국가가 유통기한 표시 제도에 대해 정부가 제도를 규정하고 있으나 유통기한 설정은 생산업체 자율에 맡기고 있다(정기혜, 1995). 輸入食品의 表示를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

1) 製造日字 表示方法

(1) MFG 30 08 96, (2) PROD DATE 96 08 30 A, (3) 6 H 30 3, (4) 6242 E 3 2016 등은 1996년 8월 30일에 제조했다는 표시이다.

(1)의 MFG는 제조일이라는 뜻이며 일, 월, 연도의 순으로 표기한 것이고, (2)는 연, 월, 일 순으로 표기하였으며 마지막 A는 생산라인을 표기한 것이다. (3)의 첫째숫자 6은 1996년, H는 알파벳 순서로 8번째 이므로 8월을 뜻하며, 30은 30일, 마지막 숫자 3은 기계번호이다. (4)의 6242는 1996년의 2백42일째 즉, 8월 30일이라는 뜻이며 E 3 2016은 工場番號와 생산라인 번호인 것이다.

2) 品質維持期間 表示方法

(1) EXP 08 12 98, (2) Best Before 08 12 98, (3) Use by 08 12 98, (4) 08 12 98B, (5) 8342 AY 103, (6) 08 DEZ 98 등은 1998년 12월 8일까지 먹을 수 있다는 표시다.

(1)의 EXP는 Expire(만기)이며 일, 월, 연도 순으로 표기하였다. (4)는 먹을 수 있는 날짜만 표기한 경우이고, (5)는 1998년의 3백 42일째 즉, 12월 8일까지 먹을 수 있다는 뜻이다. 제조일자 표시방법의 (3), (4)와 품질유지기간의 (4), (5), (6)은 제조일자인지 품질유지기간인지 표시만으로는 구별이 안되는 경우이다. 지난 날짜이면 製造日字, 지나지 않은 날짜이면 品質維持期間으로 추정하면 문제가 없을 것이다.

이런 표시방법을 주로 사용하는 미국에서는 流通業者들이 자율적으로 유통기간을 엄격히 지켜 품질유지기간을 제조일자로 속여 파는 일이 없기 때문에 이런 방식의 表示方法이 널리 허용되고 있고 제품의 안전성도 유지되고 있는 것이다. 대부분의 식품은 유통기간보다 품질유지기간이 훨씬 길다.

드물지만 “Sell by 08 12 98”로 표시된 식품도 더러 있다. 이는 우리의 유통기간과 같은 개념인 販賣可能期間의 表記로, 통상적으로 가정에서 보관하는 기간을 고려해 정한 것이므로 이 날짜가 지났더라도 먹을 수 있는 것이다. 이와같은 생소한 輸入食品의 流通期限 表記로 소비자들은 자칫 혼란을 일으킬 수 있으며, 경우에 따라 올바른 판단을 못할 수도 있기 때문에 정부 등 수입식품 관련 기관은 유통기한 표시사항의 개선 등 소비자 보호를 위한 대책이 시급히 강구되어야 할 것이다.

나. 監視 및 團束

이해 가능한 유통기한의 재표시와 함께 유통중인 수입식품의 감시가 더불어 이루어져야만 수입식품의 안전성은 확보될 수 있다. 현재 유통중인 수입식품의 감시업무는 정부의 수입식품 관리기관, 소비자단체, 그리고 名譽食品衛生監視員 등이 담당하고 있다.

1개월에 1회씩 식품의약품안전본부 및 6개 지방청에서 실시하고 있는 100대 多消費食品 수거검사시에 해당종류인 수입식품은 수거검사 대상이 되어 검사를 정기, 부정기적으로 받고 있다지만 국내 생산식품과는 달리 유통 중인 수입식품에 대한 수거검사 결과는 여지껏 보고된 바 없다. 즉, 수입식품은 통관시 제품검사를 마쳤기 때문에 안전성에 문제가 없을 것이라는 인식을 갖은 일부 관련 공무원들의 소홀한 수입식품 수거검사는 輸入食品의 안전성 확보에 장애요인이 되고 있다. <表 II-11>에는 명예식품감시원을 포함한 관련 공무원들의 부정·불량식품 단속 실적이 제시되어 있다.

不正·不良食品 단속 실적에서 위반내역별로 볼 때, 유통기한 경과로 인한 違反比率이 전체의 14.8%로 다른 내역에 비해 월등히 높게 나타나고 있어 유통 중인 제품의 안전성 확보를 위해서는 유통기한의

준수여부가 가장 중요한 사안임을 잘 입증해 주고 있다. 하지만 이런 단속대상 식품은 주로 國內生産食品이 주종을 이루고 있다. 이와같은 사실을 잘 입증해 주는 조사결과가 판매업체 조사에서 나타나고 있는데, 판매업체측에서는 收去検査가 국내 생산식품보다 훨씬 경하거나, 때로는 전혀 실시하지 않기 때문에 수입식품의 판매가 오히려 수익성이 크다는 입장이다.

〈表 II-11〉 不正・不良食品의 團束 實績

(단위: 건, %)

점검업소	위반업소 (위반율)	위반내역				
		무허가 제품	유통기한 경과	냉장·냉 동 시설	표시기준 위반	기타
89,558	17,964 (20.0)	226 (0.25)	13,242 (14.79)	152 (0.17)	2,939 (3.28)	1,405 (1.57)

資料: 保健福祉部, 内部資料, 1997.

유통기한이 지난 제품을 試食製品으로 사용하고 있는 일부 수입업체의 안전에 관한 불감증도 수입식품의 안전성을 위협하는 큰 문제점으로 지적될 수 있다.

Ⅲ. 우리나라 輸入食品 關聯 行政組織 및 法體系

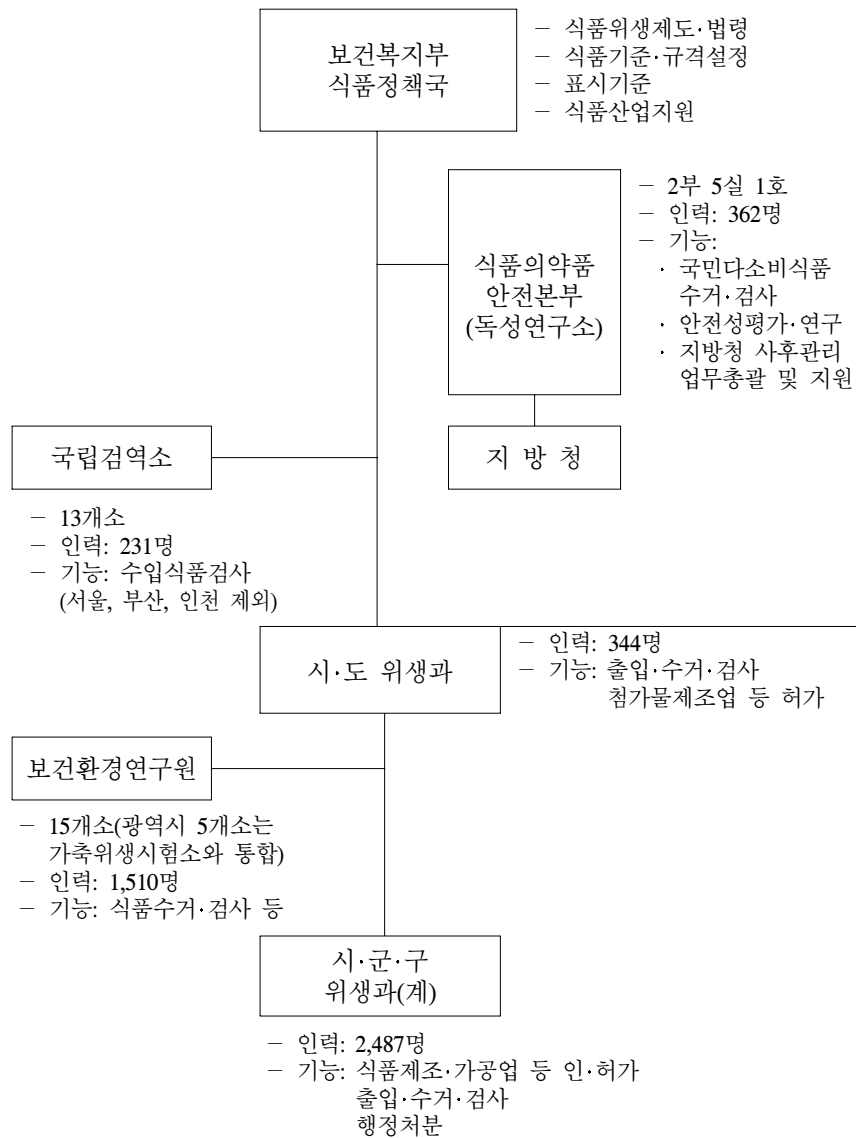
1. 輸入食品 衛生管理體系

[圖 Ⅲ-1]에는 우리나라 食品衛生을 관리하는 中央 및 地方 關聯 機關 組織 과 그들의 主要 業務를 體系化 한 내용이 나타나 있다.

輸入食品의 安全性 확보를 위하여 輸入食品에 관한 정책을 수립하고 食品産業에 관한 총괄적인 역할을 수행하며, 食品衛生과 관련한 제도 및 食品의 基準·規格을 설정하는 중앙조직으로는 보건복지부 食品政策局과 食品醫藥品地方廳의 업무를 총괄, 지원하는 食品醫藥品安全本部가 있다.

지방단위조직에는 輸入食品에 대한 검사 등 輸入食品을 직접적으로 취급하는 서울, 인천, 부산의 3개 식품의약품지방청과 10개 국립검역소가 있다. 우리나라에 수입되는 食品의 檢査를 담당하고 있는 기구는 이와같은 保健福祉部 산하기관외에 農林部 산하의 國立 動物檢疫所와 國立植物檢疫所, 그리고 海洋水産部 산하의 國立水産物 檢疫所가 참여하고 있다. 즉, 農産物과 加工食品類는 보건복지부가, 축산물은 농림부가, 그리고 水産物은 해양수산부가 각각 담당하고 있다.

〔圖 III-1〕 保健福祉部 系統의 輸入食品 管理組織



2. 輸入食品 申告 및 檢査節次

가. 檢査에서 제외되는 品目

수입되는 모든 식품들은 사실상 輸入許可를 위한 수입신고를 하여 적절한 검사를 받는 것이 원칙이나 일부 품목은 현행 제도상 신고를 요하지 아니하고 있다. 輸入申告가 면제된 식품의 종류를 살펴보면 다음과 같다.

- 우리나라에 있는 외국의 大使館, 公使館, 領事館 및 기타 이에 준하는 기관에서 수입하는 공용의 식품 등 또는 그 기관에 소속된 公務員 및 그 家族이 수입하는 自家消費用 食品
- 旅行者가 휴대한 제품으로 자가소비용으로 인정할 수 있는 식품
- 무상으로 반입하는 상품의 見本 또는 廣告物品으로서 그 표시가 명확한 식품
- 외국의 경제수역에서 당해 국 선박과 공동어업으로 포획, 채취하여 국내 선박에서 냉동 또는 가공된 水産物
- 식품 등의 製造, 加工, 調理, 貯藏, 運搬 등에 사용하는 기계류와 그 부속품
- 食品添加物중 화학적합성품을 제조하는 원료. 다만, 혼합제제의 성분이 되는 것은 제외
- 政府 또는 지방자치단체가 직접 사용하는 식품
- 관세법 제51조의 규정에 의하여 세관장의 허가를 받아 외국으로 왕래하는 船舶 또는 항공기안에서 사용하는 식품
- 기타 보건복지부 장관이 危害 발생의 우려가 없다고 인정하는 식품 등

나. 輸入申告 및 檢査節次

[圖 III-2]에는 수입식품의 통관을 위한 檢査 흐름도가 제시되어 있다. 수입식품 등에 대한 檢査業務 절차는 食品衛生法 제16조의 규정에 근거를 두고 식품위생법시행규칙 제11조의 규정에서 세부적인 절차와 보건복지부훈령 제29호에 세부적인 처리사항을 규정하고 있다.

수입식품 등에 대한 검사는 書類檢査(表示事項檢査 포함), 官能檢査, 精密檢査로 나눌 수 있으며 수입하는 제품의 종류나 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장의 판단에 따라 적절한 검사를 받게 된다. 수입식품의 通關 節次를 살펴보면 다음과 같다.

1) 輸入申告接受

수입자(수입대행자)는 통관에 필요한 書類와 資料를 수입품이 선적된 항구를 담당하는 해당 관청에(3개 지방청과 10개 검역소)접수시킨다. 신고서류에는 輸入申告書, 수입승인서 사본, 한시적기준 및 규격검토서 사본, 품목제조보고서 사본 또는 영업허가(신고)증 사본, 검사성적서 또는 檢査證明書, 한글표시가 된 포장지, 기타 등이며, 동일사 동일제품으로 인정 받기 위한 경우에는 과거에 받은 수입신고필증 사본과 제품 검토키가 필요한 경우 관련 공무원이 요구한 관련 자료를 제출하여야 한다.

2) 申告事項確認

輸入食品의 서류에 대한 내역을 확인하는 처리로, 확인시 미비점이 발견되면 반려 또는 보완지시를 결정한다. 수입신고 수수료는 식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장 등 공히 2만원으로 이 수수료는 제품의 검사료가 아니라 추후 輸入申告必證 발급에 따른 증지대이다. 手數料

가 면제되는 수입식품은 첫째, 外貨獲得用(수출용 원자재를 포함)으로 수입 승인된 식품, 둘째, 研究, 調査에 사용되는 식품, 셋째, 세관장이 공매절차 진행과정중 검사를 의뢰하는 수입식품 등이다.

3) 關聯情報 檢索

각종 데이터베이스를 통해 수입식품검사의 對象分類를 위해 정보검색을 실시한다.

4) 1次 對象分類

해당 수입식품에 대한 검사절차를 구분하는 처리로 書類檢査, 官能檢査, 精密檢査로 분류된다. 제조·가공용원료, 공인검사성적서인정품목, 기타서류검사대상품목 등은 서류검사대상으로 분류되고, 자연산물, 동일사동일품목, 기타관능검사대상품목 등은 관능검사대상으로 분류된다. 그리고 유해판정품목, 제품검사대상품목, 식품첨가물, 부적합처분품목, 신규수입품목, 기타정밀검사대상품목 등은 정밀검사대상으로 자동선별 분류된다.

5) 檢査適用 分類

서류검사대상품목과 관능검사대상품목 중 精密檢査가 필요하다고 인정되는 품목에 대해 수시검사대상품목과 무작위표본검사⁷⁾ 대상품목으로 구분한다.

7) 무작위표본검사는 정밀검사대상을 제외한 식품 등에 대하여 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장의 표본추출검사 계획에 의하여 精密檢査方法과 동일하게 실시하는 검사를 말하며, 수입신고필증은 검사결과 확인전에 교부하고 검사기간은 新鮮食品類에 대하여는 5일 이내에 마치게 되며, 그 외의 것은 일반적인 정밀검사와 동일하다.

6) 隨時檢查對象品目

검사대상⁸⁾은 서류검사대상품목과 관능검사대상품목 중 국립검역소장이 정밀검사가 필요하다고 인정하는 식품으로써 精密檢查結果를 확인한 후 “수입신고필증”을 교부한다. 수시검사대상품목은 “최초로 5000만 불 미만 가액의 물량으로 수입한 동일사동일제품” 등 무작위표본검사대상품목의 검사결과 기준 및 규격에 적합하지 않거나, 유해물질이 검출된 경우로써 검사 판정일로부터 1년 이내에 재수입하는 식품 등이다.

7) 無作為標本檢查對象品目

서류검사대상품목과 관능검사대상품목 중 情報資料의 축적을 위하여 檢查計劃을 수립하여 실시하는 것으로서, 수시검사대상품목에 해당되지 않는 품목이 해당된다. 無作為標本檢查를 이유로 수입신고필증의 교부가 지연되어서는 안된다.

8) 2次 對象分類

무작위표본검사대상품목 중 제품에 대한 자료가 이미 축적되어 있어 무작위표본검사가 필요하지 않은 품목은 서류검사로 진행되고, 無作為標本檢查에 해당되는 품목은 정밀검사를 위한 검체채취⁹⁾로 진행된다.

9) 書類檢查

對象分類에서 수시검사대상품목 및 무작위표본검사대상품목에 해당되지 않는 서류검사대상품목에 대하여 서류검사를 수행한다. 서류검사

8) 동일조건에서 生産·製造·加工되어 그 유형이 같은 식품 등을 말한다. 다만 농·임·수산물의 경우 동시에 생산·도착·운송된 것은 같은 것으로 볼 수 있다.

9) 검사대상으로부터 채취된 試料를 말한다.

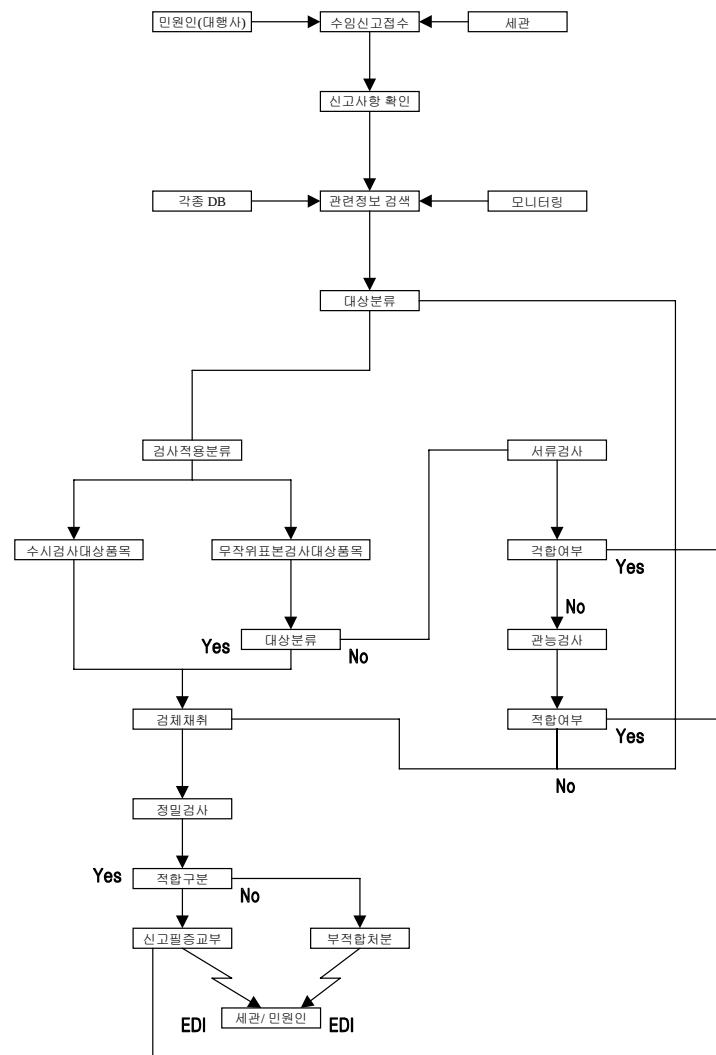
는 輸入申告書와 첨부서류 등 輸入 및 通關에 필요한 서류의 내용을 검토하여 적부를 결정하는 제도로, 書類檢査에서는 제품의 명칭, 성분 배합비율, 허용외 첨가물 사용, 표시기준 등의 적정여부와 동일사동일 제품 해당여부, 용도 등을 검사하게 된다. 檢査結果가 적합이면 신고필증이 교부되고, 부적합이면 관능검사 또는 부적합처분을 수행한다.

10) 官能檢査

관능검사는 검사원이 현장에 출장하여 수입된 식품의 現品이나 검체를 보고 성상·색깔·맛·냄새, 보관상태, 정밀검사이력 등을 종합하여 適否를 판단하는 검사로 타검봉, 저울, 당도계 등의 간단한 시험장비가 필요한 경우도 있다. 관능검사에 의한 적부 여부는 전적으로 檢査員의 자의적 판단에 의해 결정되므로 검사원의 능력이 檢査의 신뢰도에 관건이 되므로, 검사원의 능력 제고를 위한 프로그램이 반드시 필요하다. 또한 관능검사는 검사결과가 사람에 의해 결정되므로 검사결과에 대한 불복의 소지가 높아 이를 효율적으로 해결하기 위해서는 공인된 官能檢査 실시 지침이 자세히 마련되어야만 검사결과에 대한 이견이 줄고 따라서 업무의 효율화를 기할 수 있을 것이다.

해당 수입식품에 대하여 관능적 有害與否의 판단과 표시이행사항, 일반적인 사항, 제조업자 및 수입업자에 대한 상세한 설명서, 原產地, 롯데구분, 일자표시가 현재 정확하게 되어 있는지와 食品公典上의 表示規格에 요구되는 營養表示, 성분목록, 글자크기 등에 대한 검사를 수행한다. 역시 검사결과가 적합이면 申告必證을 교부하고, 부적합이면 검체채취 또는 부적합처분을 수행한다.

〔圖 III-2〕 輸入食品의 檢査 흐름도



11) 檢體採取

수시검사대상품목과 대상분류에서 대상으로 분류되었거나, 관능검사에서 부적합으로 판정된 품목에 대하여는 精密檢査를 하기 위하여 검체채취를 한다. 검체의 채취 및 취급은 식품위생법 제16조의 규정에 의해 지정된 기관의 감시원이 수입신고인 또는 수입물품을 관리하는 자의 참여하에 실시하며, 소정의 檢體 收去證을 발급하여야 한다.

檢體의 採取量은 식품위생법시행규칙 別表 7의 수거량에 의하되, 최소포장 단위가 收去量을 초과한다하여도 검체의 채취로 인한 오염 등이 있다고 판단될 때에는 최소의 포장단위 그대로를 채취할 수 있다.

12) 精密檢査

해당 수입식품에 대하여 필요한 경우에는 分析을 위하여 채취된 標本으로 理化學的檢査를 수행한다. 이때 모든 實驗은 식품공전방법 및 국제공인실험방법에 따라 수행한다. 정밀검사는 서류검사와 관능검사를 포함한다. 檢査結果가 적합이면 申告必證이 교부되고 부적합이면 부적합처분을 수행한다. 신선식품류에 대한 정밀검사는 신속검사를 위하여 특별검사반을 구성하여 운영하여야 하며 수입신고필증이 우선 교부되어야 한다. 그리고 輸入申告書 접수당일에 서류 및 관능검사를 실시하고 5일 이내에 정밀검사를 완료함을 원칙으로 한다.

13) 申告必證交付

交付對象品目은 서류검사, 관능검사 그리고 정밀검사에서 적합판정을 받은 품목으로 이들 품목은 關稅廳 및 輸入業者(민원인)에게 신고필증을 교부한다. 하지만 다음 식품 등에 대해서는 시행규칙 제11조 제2, 3항에 의해 검사결과 확인 전에 필요한 조건을 붙여 수입신고필

증을 교부할 수 있다. 신선한 식품류로서 살아있거나 냉장한 어패류, 신선하거나 냉장한 과실류 또는 채소류, 原料의 수급 또는 物價調節을 위하여 긴급히 수입하는 식품류, 표시기준에 경미한 위반사항으로서 通關 후에 시중에 流通되기 전까지 동 사항을 보완할 수 있는 식품류 등이다.

14) 不適合處分

서류검사, 관능검사, 그리고 정밀검사에서 不適合으로 판정받은 품목들로 이들 품목은 關稅廳 및 수입업자에게 부적합내역을 통보한다.

處分機關에서 조치하여야 할 사항들은 다음과 같다. 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 검사결과 부적합 사실을 해당 수입업자와 세관장에게 지체없이 알려 주어야하며, 관련 사실을 電算網에 즉시 입력하여야 한다. 수입업자가 조치하여야 할 사항은 수입식품의 처리계획을 세워 해당 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장에게 제출하여야 하며, 처리는 다음과 같은 방법으로 하여야 한다.

첫째, 수출국으로 반송 또는 다른 나라로의 반출(재수출)

둘째, 食用이외의 다른 용도로 전환

셋째, 검사결과가 경미한 成分規格의 위반사항에 해당되는 경우 그 위험을 충분히 제거할 수 있을 시 그 危害를 제거 후 재수입신고

넷째, 위 사항에 전혀 해당이 안될 경우 廢棄措置 하여야 한다.

15) 기타 事項

수입식품은 용도별로 6가지로 구분된다. 판매용은 1, 자사제품제조용은 2, 수출용원자재는 3, 외화획득용은 4, 연구조사용은 5, 그리고 기타는 9번으로 분류한다. 수입식품은 輸入業者가 檢査機關과 消費者에게 자신의 제품에 대한 정확한 정보를 제공하여 검사의 정확성과

消費者 保護를 기하기 위한 목적으로 한글로 表示事項을 상세히 기재토록 하고 있다. 수입식품에 대한 검사는 국내외 공인된 검사기관에서 실시하게 되어있는데, 국내 공인기관에는 식품의약품안전본부, 지방식품의약품청, 국립검역소, 시·도 보건환경연구원, 국립수산물검사소, 한국식품위생연구원, 그리고 한국식품연구소 등이다.

3. 食品醫藥品安全本部 및 6個 地方廳

1996년에 설립되어 우리나라 輸入食品의 安全性에 관한 주된 업무를 담당하고 있는 食品醫藥品安全本部 및 6개 地方廳에 관한 組織 및 人力 등 기구의 면면을 살펴보면 다음과 같다.

가. 設立背景

최근 환경공해, 농약 사용량의 증가 등으로 각종 食品危害要因에 대한 과학적이고 종합적인 安全管理體系의 확립 필요성 및 안전한 식품에 대한 국민적 욕구가 증대되고 있다. 그러나 食品産業의 영세성, 輸入食品의 급증 등으로 인해 위생적인 食品供給에 한계가 나타남에 따라, 식품의 안전성 확보를 위한 정부의 완벽한 事後管理體系 確立 및 식품산업의 競爭力을 높혀 국민이 신뢰할 수 있는 안전한 식품을 공급할 수 있는 전담기구의 설립 필요성이 대두되게 되었다.

食品醫藥品 安全管理 전담기구 설치의 필요성에 의하여 1996년 4월 6일 대통령령 제14971호에 의해 食品醫藥品安全本部 및 6개 地方廳이 발족하여 輸入食品 檢査의 專門化·科學化를 꾀하였다.

나. 組織

食品醫藥品安全本部는 2부·5실·1연구소 組織으로 구성되어 있으며, 2부인 기획평가부와 안전관리부를 두어 안전성 관련 연구기획 및 종합정보체계구축과 地方廳을 실질적으로 총괄 지휘·감독하고 있다. 그외에 食品, 醫藥品, 醫療用具 등의 기준·규격, 시험방법 연구 및 시험검정을 담당하는 식품안전평가실외에 식품첨가물안전평가실, 의약품안전평가실, 생약생물제제안전평가실, 그리고 의료기기안전평가실 등의 4개 실과 독성연구소가 있다. 毒性研究所에서는 식품·의약품의 독성, 약리·병리학적 시험 연구 및 실험동물의 사육, 공급을 담당하고 있다. 또한 不正·不良食品과 醫藥品에 대한 현장 감시능력을 높이고, 완벽한 事後管理體系를 구축하기 위하여 서울·부산·인천·대구·광주·대전에 1개소씩 총 6개소의 『地方食品醫藥品廳』을 설치하였다.

다. 人力

1997년 10월 20일 현재 食品醫藥品安全本部의 정원은 361명(현원 351명)이며, 6개 지방청의 총 정원은 346명(현원 344명)이다. 지방청별로 분류해 보면, 서울청은 64명, 부산청은 124명, 대구청은 31명, 인천청은 63명, 광주청은 33명, 그리고 대전청은 31명으로 구성되어 있다. 이 중에서 輸入食品을 검사하는 輸入檢査課의 인력은 서울청이 11명, 부산청이 26명, 그리고 인천청이 10명으로 되어있다. 설립이후 1997년 5월 22일에는 대통령령 제15377호에 의하여 專門人力 40명을 보강하였으며, 대구·광주·대전 지방청장의 직급을 4급에서 3급으로 상향조정하였다. 이 중에서 수입식품을 담당하는 인력은 총 61명으로 전체의 24.3%에 그쳐 수입식품 관련 인력의 증원이 우선적으로 요망된다.

라. 主要業務

食品醫藥品安全本部에서 담당하는 安全管理部의 주요 업무대상은 食品, 食品添加物, 醫藥品, 醫療機器, 生藥·生物學製劑로 이들에 대한 시험·검정·평가를 전문적으로 담당한다. 아울러 檢疫所의 輸入食品檢査機能은 각각 서울·부산·인천 食品醫藥品廳에서 수행토록 하였다. 食品醫藥品安全本部에서 중점적으로 추진하고 있는 사항들은 다음과 같다.

첫째, 세계 각국의 食品 基準·規格을 비교, 검토하여 우리 실정에 맞는 합리적인 安全基準을 설정하는 등 미비된 危害要素 判定 基準을 가능한 빠른 시일 내에 완비하고,

둘째, 國民 食生活와 밀접하여 자주 섭취하는 중요식품 100개를 선정하여 식품공전상 基準·規格과의 합치 여부 등 위생상 안전문제를 미리 점검하여 개선하고,

셋째, WHO, 미국 FDA 등 외국의 안전성 關聯 情報를 체계적으로 수집·분석 및 종합 관리할 계획이며,

넷째, 專門人力의 양성·확보, 시설 및 檢査裝備의 구비 등 독자적 운영에 필요한 기본적인 업무 틀을 구축하고,

다섯째, 조속한 시일내에 독립외청인 『食品醫藥品廳』으로 확대·개편될 예정으로, 독립외청 발족을 위한 法令 改正 등 준비작업을 하고 있는 것이다. 부서별 主要業務는 <表 III-1>에 요약되어 있다.

組織昇格과 더불어 전문인력의 증원 및 관련 인력의 專門化, 시설 및 기구의 확충 등이 이루어져야 할 것이다.

〈表 III-1〉 食品醫藥品安全本部 部署別 主要 任務 要約

부서	주요업무 요약
기획평가부	• 식품·의약품에 관한 연구사업의 기획, 조정, 평가 • 자료관리 및 정보전산업무
안전관리부	• 식품·의약품 안전관리를 위한 지도단속 및 소비자 상담
안전평가실	• 식품·의약품·의료용구 등의 기준·규격, 시험방법 연구 및 시험검정
독성연구소	• 식품·의약품의 독성, 약리, 병리학적 시험연구 • 실험동물의 사육, 공급
지방청	• 유통제품 및 수입식품의 수거 검사 등 지도단속 • 건강보조식품, 특수영양식품 등 제조허가 관리

4. 關聯 法 및 制度

가. 法

우리나라 輸入食品의 안전성과 관련된 주요 法은 食品衛生法으로 최근까지 개정을 거듭하고 있다. 1996년 12월에 식품위생법시행규칙 개정시 수입식품 검사기간 단축, 무작위표본검사 도입 등 수입식품 검사제도를 개정하였다. 주요 개정내용은 지침으로 운영하던 수시검사 및 무작위표본검사 관련 규정을 시행규칙에 규정함에 따라 삭제(제2조 및 제6조)하였고, 서류검사대상인 外貨獲得用 輸入食品 등에 대하여 필요한 경우 정밀검사를 할 수 있도록 하였으며(제6조), 『수입식품 등의 시험의뢰규정』이 폐지에 따라 다른 食品衛生檢查機關에 대한 『검사의뢰신청서』의 관련 규정을 신설하였고(제8조 제2항), 마지막으로 서류검사대상인 자사제품 製造用 原料를 그외의 용도로 사용하고자 하는 경우 시행규칙에 승인을 받도록 규정함에 따라 승인 신청시 필요한 구비서류를 정하였다(제12조).

1997년 8월에는 식품위생법 제16조 같은 법 시행규칙 제11조의 규정에 의한 수입식품등 신고 및 檢査業務의 형평성, 공정성, 신속성 및 효율성을 도모하기 위하여 운영하고 있는 수입식품등 검사지침을 개정하기에 이르렀다. 주요 개정내용은 迅速檢査對象인 신선한 식품류, 원료수급 또는 물가 조절용 및 無作爲標本檢査對象이라 하더라도 종전의 정밀검사 및 無作爲標本檢査 결과 부적합 판정을 받았거나 有害物質 등이 함유되어 문제가 제기되었던 식품 등은 신속검사 대상에서 제외하고(제7조 제1항 제2호), 무작위표본검사 대상식품은 신속검사¹⁰⁾ (5일 이내 검사완료)토록 하여 검사결과 부적합시 관리가 가능하도록 한다. 다만 가온보존 微生物檢査 대상인 통·병조림식품, 레토르트 식품은 제외한다(제7조 제1항 제3조).

그리고 1997년 4월 18일에 관련법을 만들기 위해 미리 예고 한 바 있는 食品의 基準·規格을 확정, 고시하고 1997년 8월 13일부터 시행하기로 하였다. 그러나 基準·規格이 강화된 경우에는 1997년 12월 31일까지 유예기간을 주었다. 최근에 개정된 정밀검사의 내용을 살펴보면 다음과 같다.

가. 自家基準·規格의 公正規格化

1974년 이래 약 10,800여 품목에 대한 “自家基準 및 規格”을 인정하여 왔으나, 1994년 7월 22일 食品公典 개정시 3,600여 품목은 개별기준·규격을 설정 흡수하였고, 나머지 7,200여 품목을 식품공통 기준·규격을 적용토록 함으로써 총 10,800여 품목에 대한 자가기준 및 규격

10) 新鮮食品의 신선도 유지나 정부의 물가조절 또는 원료수급 정책상 긴급히 수입하는 식품등을 대상으로 신속하게 검사를 실시하는데 필요한 特別 검사반이 구성되어 운영되며, 5일 이내에 정밀검사를 완료함을 원칙으로 한다. 수입신고필증을 우선 교부하여야 한다.

을 공정규격으로 흡수하므로 自家 基準·規格制度를 폐지하였다.

나. 食品公典 全面 改正 등 基準·規格 補完

식품공전의 6회에 걸친 전면 개정 및 1995년 12월 식품위생법 제10조의 규정에 의하여 食品, 食品添加物, 器具 또는 容器·包裝의 표시기준에 관한 사항을 규정하였으며 자세한 내용은 다음과 같다.

첫째, 총 20개 식품군, 169종의 食品別 기준·규격의 개정·보완 및 재질에 따른 器具, 容器 및 包裝의 기준·규격을 분류하여 개정하였고,

둘째, EPA, DHA 함유식품의 기준·규격을 개정하였으며,

셋째, 과자류, 食肉製品 등의 권장유통기한을 조정하였다.

넷째, 인삼제품류에 홍삼제품 6종을 포함시켰 신설하였으며, 제제, 가공소금을 신설하였다. 또한 腐敗·變質되기 쉬운 김밥, 도시락 등 85개 품목을 제외하고 流通期限 自律化를 실시하여 1997년까지 346개 대상품목 중 261개 품목의 유통기한을 자율화하였다.

다섯째, 식품별 기준 및 규격을 개정 내용은 다음과 같다. 즉, 홍삼 및 홍삼농축액은 기존의 인삼농약잔류기준인 DDT, 파라치온 등 11종을 적용토록 하였다. 압착유와 정제유를 혼합한 혼합올리브유의 규격을 신설하였고, 이유식류, 調製乳類는 방사선을 쬔 원료를 사용할 수 없도록 하였으며, 모유대용품인 調製乳類 중의 유성분에 대하여 대사장애나 알레르기를 나타내는 특이체질의 영·유아용 식품을 제조하는 때에는 유성분 60% 이상 配合基準을 배제토록 하였다. 그리고 조제유류에 영·유아의 成長發育에 필요한 비타민, 무기질 26종의 성분 규격을 신설하였고, 마지막으로 健康補助食品으로 정제 난황 레시틴 및 오징어 연골 분말의 성분 규격도 신설하였다.

마지막으로 檢體의 採取 및 取扱方法을 개정하여 식품위생감시원의 자격을 가진 자가 검체를 채취할 수 있도록 하였고, 검사용 검체 등

의 채취는 검사결과의 객관성을 위하여 난수표법을 이용하여 무작위로 채취토록하고, 채취한 검체를 식품위생검사기관에 검사 의뢰하는 때에는 採取目的, 保管, 運搬狀態, 製品類型, 檢査項目을 명시한 검체 채취 내역서를 함께 보내도록 하여 검사업무의 효율화를 기하도록 하였다.

다. 食品添加物 基準·規格의 補完·改正

9회에 걸친 食品添加物の 기준·규격의 보완 개정작업을 실시하였으며, 또한 67종의 품목에 대한 衛生基準을 신설하였는데 자세한 내용은 다음과 같다.

첫째, 糖類製品 등의 중금속에 관한 기준·규격을 신설하였으며,

둘째, 아이스크림 믹스류 등 30종 품목에 대한 微生物(대장균 또는 대장균군, 세균수, 그리고 식중독균)의 기준·규격을 신설하였다.

셋째, 빵 및 떡류 등 油脂를 사용을 하는 12종의 품목에 대한 식품의 산가, 과산화물가의 규격을 강화하여 변패를 방지토록 하였다.

넷째, 알파아밀라제 등 33종의 食品添加物の 규격을 신설하였고,

다섯째, 구연산칼슘 등 42종의 사용기준을 개정하였으며, 감색소 등 21종의 規格을 새로이 신설 하였고, 보존료 제제 등 4종의 사용 기준도 개정하였다.

여섯째, 개미산 등 58종의 규격을 신설하였으며, 5-구아닐산 나트륨의 규격 기준을 개정하였다. 그리고 각 食品別 成分規格 新設에 따른 비타민, 무기질, 콜레스테롤 등의 試驗方法을 제정하였다.

라. 食品 中 殘留農藥·抗菌性 物質 基準의 制·改正

식품 중 殘留農藥 및 항균성 물질에 대한 주요 제·개정 내용을 살

펴보면 다음과 같다.

첫째, 農産物에 대하여 국제식품규격위원회 수준으로 60여종의 잔류 농약에 관한 기준을 추가로 설정하여 현재 143종에서 개정 후 203종의 農藥에 관한 殘留 測定을 위한 기준을 마련하였다.

둘째, 이미 잔류 기준이 고시된 112종 農藥의 기준을 재개정하여 식품의 안전성을 제고토록 하였다. 즉, 9종의 농약과 농산물 20개에 대한 기준을 추가로 설정하였으며, 44종의 농약과 167개의 농산물에 대한 기준은 우리나라보다 엄격한 國際食品規格委員會(CODEX)기준으로 개정하였다.

셋째, 食肉의 잔류농약 및 항균성물질 기준을 제·개정하여 현 17종에서 69종으로 늘어났으며, 殘留農藥 基準을 국제식품규격위원회의 수준으로 추가 설정하였다. 또한 겐타마이신 등 4종의 항균성 물질의 기준을 추가로 설정하여 현 40종에서 44종으로 증가하였다.

넷째, 魚類 및 바닷가재 항생물질의 잔류 기준을 0.1ppm 이하로 신설하였다.

다섯째, 畜産物의 항균성물질 대상식품을 현행 5종에서 10종으로 확대하였다. 즉, 현재 소, 돼지, 닭, 칠면조, 오리고기의 5종에다 말, 염소, 토끼, 양, 사슴고기의 5종을 추가하여 총 10종으로 확대한 것이다.

여섯째, 水産物에 대한 잠정규격을 개정하였다. 즉, 조개류, 상어, 홍어 등의 휘발성 염기질소 규격을 삭제하고 점수제에 의한 官能檢査 시험 방법을 신설하였다.

또한 최종 消費者가 그대로 섭취할 수 있도록 流通販賣의 목적으로 위생 처리하여 용기·포장에 넣은 윗감용 냉동어패류에 대한 미생물 규격을 신설하여 세균수 g당 10만 이하, 대장균군은 g당 10 이하로 하였다. 그리고 냉동대구머리가공품은 g당 10만 이하, 냉동창란은 g당 300만 이하의 細菌數를 규격으로 신설하였다.

국가별 基準·規格을 비교한 내용은 〈表 III-2〉에 제시되어 있다. 우리나라 식품의 기준·규격이 국제식품규격위원회의 기준·규격에 비해 많은 종류가 설정되어 있다. 미국보다는 훨씬 기준·규격의 종류가 적 으면서도 식품검사시 실제 適用項目이 많은 정밀검사 비율이 높아 검 사기간이 길어지고, 검사예산이 많이 소요되는 것은 우리나라 수입식 품 檢査制度의 큰 문제점이라 할 수 있다.

〈表 III-2〉 國家別 食品의 基準·規格 比較

구 분	우리나라	CODEX	미국	일본
잔류농약	농산물	203종	158종	330종
	축산물	69종	64종	171종
항균성물질	44종	15종	84종	6종
방사선조사	19종	모든 식품	54종	1종(감자)
식품첨가물	543종 화학적합성품: 378종 천연물: 158종 혼합제: 제7종	315종	2,000종 직접첨가물: 1,600종 간접첨가물: 400종	1,428종 화학적합성품: 351종 천연물: 1,077종

資料: 保健福祉部, 内部資料, 1997.

나. 制度

輸出 및 輸入食品의 안전성을 제고하기 위하여 우리나라를 포함하 여 각국에서 실시, 요구하고 있는 대표적인 제도가 食品危害要素重點 管理基準(Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)제도의 적 용이다. 식품의 안전성 확보는 종래의 시설점검이나 제품검사 위주의 방식에서 원료의 生産 및 製造·加工·流通에 이르기까지 모든 단계 에서 위해를 끼칠 수 있는 요소를 분석하여 이를 과학적으로 관리하는 위해요소중점관리방식으로 전환되고 있는 것이 국제적인 추세이다.

1) 制度의 意義

HACCP 제도를 적용함으로써 종전에는 위해 발생시 원인 규명과 책임소재가 불분명하였으나 HACCP은 각 제조공정별 감시체계를 갖추었기 때문에 問題 發生 場所와 原因이 무엇이며, 누구의 책임인지를 명확하게 파악할 수 있어 回收制度和 연계하여 가장 효과적인 食品의 安全性을 확보할 수 있는 수단이다. 나아가 HACCP은 한 번 설정된 프로그램을 계속적으로 변형하여 더 좋은 품질의 식품을 개발할 수 있으며, 食品 原料부터 加工·包裝 등 모든 공정단계를 점검과 기록을 병행하여 관리함으로써 식품의 포괄적인 안전성까지도 확보할 수 있다.

2) 外國의 推進 現況

미국이 1996년 7월부터 食肉製品에 단계적으로 적용하고 있으며 자국 수출수산물에 대해서는 1997년 12월부터 강제적으로 적용할 계획이며, 캐나다는 1996년 5월부터 HACCP 적용을 희망하는 업체에 대하여 승인하고 있다. 유럽연합(EU)은 水産加工食品에 HACCP 적용을 1996년 10월부터 의무화하고 있으며, 이밖에 호주, 태국 등의 다수 국가가 일부 식품의 製造·加工에 HACCP 관리방식을 적용하고 있다. 또한 HACCP제도는 CODEX 國際食品規格委員會가 HACCP개념을 근거로 한 식품의 규격기준을 설정하여 1993년부터 이를 이행토록 회원국에 권고하고 있고, WTO의 SPS규정은 1995년 1월부터 이 CODEX 규정을 대폭 수용하고 있어 식품의 국제교역시 HACCP 적용이 의무화될 전망이다.

3) 우리나라 推進 現況 및 向後計劃

식품위생법에 HACCP 제도 시행을 위해 1996년 12월 5일 법적 근거인 보건복지부고시 제1996-75호에 의해 식품위해요소중점관리기준(HACCP)이 확정 고시되었고, 이 기준은 고시한 날부터 시행하되, HACCP 관리기준이 마련되어 HACCP 실시 상황 평가가 가능한 식육햄류·식육소시지류에 대하여 우선 적용토록 하였으며, 1997년 5월 16일에는 국내 최초로 HACCP을 적용하는 업체(제일제당 이천 공장)가 지정되어 운영되고 있다. 최근인 1997년 8월 8일에는 식품위생법 제32조의2제1항의 규정에 의거 食品危害要素重點管理基準을 개정하여 입법 예고하였다.

〈表 III-3〉에는 현재 추진중에 있는 우리나라의 HACCP제도의 확대 적용계획이 年度別로 제시되어 있다.

2000년까지 국제적인 추세에 맞추어 모든 식품에 적용을 목표로 현재 적용중인 식육햄류 및 식육소시지류와 1997년 어육제품에 확대하였으며, 연내 냉동 수산식품까지 적용할 예정이며 1998년 乳加工製品, 1999년 아이스크림 등의 冷凍食品과 청량음료까지 연차적으로 적용대상에 포함시키기로 도입 계획을 수립하여 추진하고 있다.

HACCP제도의 국제적인 적용추세 및 수입품에 대한 규제조처화되고 있는 점을 감안할 때 우리나라도 관련 수입가공식품의 안전성을 확보하기 위하여 HACCP제도가 적용되어 생산된 제품을 수입하여야 겠다. 더불어 우리나라 수출품에도 HACCP제도의 성공적인 적용을 위해서 향후 식품군별로 製造·加工 및 流通의 전 과정별 위해요소중점관리기준을 단계별로 마련하여 시행하여야 할 것이며, HACCP 적용업체로 지정받은 업체는 식품위생법 제17조의 규정에서 정한 出入·收去·檢査의 완화 및 HACCP 적용식품 表示와 廣告를 허용하는 우대조치

가 주어져야 할 것이다. 또한 정부는 이 제도를 우리 식품산업체에 조기 정착시키기 위하여 시설자동화와 資金融資支援 등 추가적인 우대조치계획을 추진함이 바람직하겠다.

〈表 III-3〉 年度別 HACCP 擴大 適用 現況

구분		1995	1996	1997		1998
시험 사업	품목	식육제품 (햄류, 소시지류)	어육제품 (어묵류)	유제품 (4개 품목)	냉동제품 (5개 품목)	-
	기간	'95. 11. ~'96. 5.	'95. 10. ~'97. 5.	'97. 9. ~'98. 11.	'97. 9. ~'97. 11.	-
	대상 업체	4개 업체	8개 업체	14개 업체	미확정	-
확대적용		-	식육제품(햄 류,소시지류) 대상: 희망업체 우선적용	어육제품 (어묵류) 대상: 희 망 업 체 우선적용	냉동제품 대상: 희 망 업 체 우선적용	유제품 대상: 희망업체 우선적용

資料: 保健福祉部, 内部資料, 1997.

IV. 外國의 輸入食品 關聯 制度

美國과 獨逸은 여러 외국중 식품산업측면에서 우리에게서 중요한 국가들이다. 우리나라 수입품의 37.5%가 미국에서 수입되고 있고, 또한 주요 輸出國이기도 해 미국의 수입식품에 관련된 제도를 고찰함은 식품산업의 발전을 위해 필요하다. 또한 독일은 사실상 유럽연합을 움직이고 있는 식품선진국으로 유럽연합의 통일된 制度가 없는 실정에서 독일의 수입식품 관련 제도의 고찰은 우리나라 水産加工品의 유럽 수출 증대차원에서 매우 유익한 연구가 될 것이다.

1. 美國의 輸入食品 關聯 制度

미국의 식품검사제도는 20개 식품군에 관하여만 기준을 설정하여 관리하고 있으며 그외의 식품의 規格과 基準은 업계 자율에 맡기고 있다. 輸入食品이 규격이나 기준을 충족하였는지에 대한 검사는 연방 정부, 주정부차원으로 규제가 나누어 시행되고 있는데 연방차원의 경우 농무성, 보건성, 상무성 및 환경청등을 중심으로 담당국에서 품목별 또는 내용별 檢疫 및 安全檢査를 실시하고 있다.

연방정부는 물론 주정부와 지방정부도 食品檢疫에 상당한 노력을 하고 있다. 일부 프로그램은 聯邦政府와 공조체제로 실시하여 프로그램의 효율을 극대화하고 주정부의 기준과 연방정부의 규칙이 서로 일치되도록 노력하고 있다. 연방정부와 주정부가 공동으로 수행하는 프로그램에는 水産物, 乳製品 및 기타 食品의 檢疫이 있다. 25개주 이상

의 주정부가 肉類와 家禽類를 위한 개별적인 검역 프로그램을 갖고 있으며, 해당 주에서 검역 통과된 肉類 및 家禽類는 해당 주에서만 판매되는 것이 원칙이다.

가. 輸入食品檢査體系

미국의 수입식품 검사제도의 특징은 첫 번째로 管理體系가 검사 품목별 검사 체계가 아닌 검사 제품의 회사별, 국가별, 생산 시설 및 기술 수준 등 제품의 生産環境에 중점을 둔 검사관리체계를 특징으로 하고 있다. 그러므로 모든 검사에 대한 評價 및 判定에 대하여서는 충분한 기초자료에 따라 결정되므로 주된 檢査는 자료를 중시하는 서류심사로 각종 情報의 수집 등이 90% 이상을 차지하고 있다.

두 번째로 미국의 輸入食品檢査制度의 특징은 분야별로 전문성을 최대한 활용하고 전문분야별 회합에 의한 합리적이고 통일성 있는 안을 확정하여 적용하고 있기 때문에 일관성이 있다.

분야별로 보면 檢査管理部分, 檢査員 그리고 精密分析部分으로 나누어진 관리체제로서 검사관리부문은 각종 정보의 제공, 검사결과에 대한 자료입력, 불확실한 부분에 대한 질의 정리 등을 하고 있으며 검사원은 제공된 각종 데이터에 의한 資料를 기초로 적합판단 및 부적합한 이유에 대한 각종 자료를 본부에 제공하며 관능적 판단으로 불확실한 사항(殘留農藥, 異物質, 重金屬 등)에 대하여서는 시료를 채취, 각 지역실험실로 송부한다. 實驗室에 보내진 시료는 실험실에서 분석하여 그 결과를 2~3일 이내에 신속하게 본부에 전산 입력한다. 그러므로 모든 檢査는 전문성을 가지고 신속하게 처리되고 모든 결정은 검사원의 선에서 결정 처리되며 본부나 관리자 또는 분석실의 간섭이나 결제 없이 처리되므로 檢査員의 전문성과 경험(5년 이상의 경력)을 최우선으로 한다. 또한 연간 資料教育과 循環教育, 職務教育 등

을 통하여 검사원의 자질 향상과 검사의 정도관리를 하고 있으므로 어디에서 어떤 검사를 하더라도 통일된 결과로 결정된다.

問題點이 없거나 검사의 필요가 없는 것은 신속하게 稅關과 業體에 통보하여 즉시 처리된다. 검사원은 USDA의 경우 현지창고에 사무실과 관능검사 및 간단한 실험을 할 수 있는 시설이 통일되게 갖추어져 있고 檢査場所와 試料採取場所가 충분히 확보되어 있으며 검사원이 순회하면서 검사하는데 필요한 3~4명의 보조원이 상시 배치되어 있어 검사원의 업무를 보조한다. 이와 같은 모든 시설물은 保稅倉庫를 운영하는 개인업체에서 제공하고 시설화 해주므로써 檢査의 신속성을 꾀하여 保稅倉庫의 활용을 최대화하고 검사원의 시간외의 근무에 대한 手當 및 賃金은 해당 보세창고에서 지불토록하여 그 이익을 추구한다.

FDA도 검사장소의 이용이나 검사는 동일하나 試料의 採取 후 지역 실험실로 보내어 해당항목에 대한 分析을 의뢰하고 그 결과는 본부에 電算入力을 한다. FDA와 USDA(United State of Department Agriculture) 검사의 차이는 모두 전산망을 이용하여 검사를 하는 것은 동일하나 FDA에서는 모든 情報와 資料를 이용하여 검사자가 시료의 채취여부를 결정하는 반면, USDA는 시료의 채취 및 모든 방법에 대하여 지정이 되어 그 결정에 따라서 試料採取 및 表示檢査 등을 행하는 점에서 차이가 있다.

따라서 USDA는 검사의 모든 부분이 中央管理體系의 검사관리방법이나 FDA는 검사원이 판단할 수 있는 충분한 조건의 제시로 독자성을 충분히 인정한다. 정밀검사의 경우 USDA는 검사항목에 따라서 시료를 각 분석센터로 보내는데 抗生物質 檢査는 중서부 實驗室로 비소 등의 물질은 동부, 잔류농약성분은 휴스턴(NDRC) 등으로 구분하여 각각 5개의 분석실로 보내지며 이들의 결과는 본부로 입력된다.

FDA는 각 지역의 사무소에 있는 地域實驗室에서 해당 성분을 일괄 분석한다. 따라서 미국의 수입식품관리체계는 일관성이 있으며 전문성을 최대로 한 資料에 의한 檢查體系로 그 신속성과 정확성을 갖는다.

미국의 수입검사체계는 二元化된 體系로서 동물성식품과 식물성식품 및 기타의 食品 등으로 구분하여 검사를 하는 기관이 다르다. 動物性 食品은 주로 농무성의 식품안전검역청(FSIS)에서 관장하며 植物性 食品 및 기타식품 등은 식품의약국(FDA)에서 관장하여 검사를 한다.

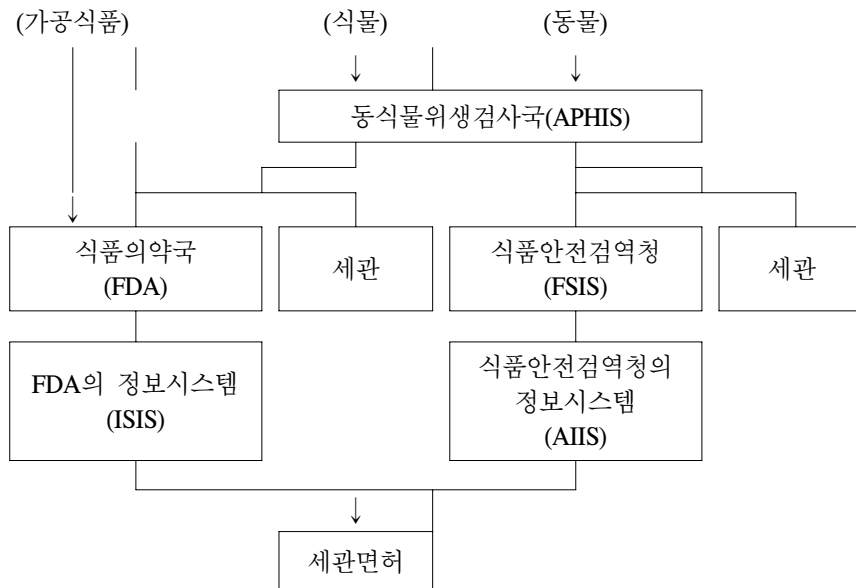
檢查品目에 따라 검사관할 관청이 다르므로 인해 발생할 수 있는 문제가 있지만 농무성의 FSIS나 보건성의 FDA 본부에서 각각의 품목에 대한 관리를 製造會社別, 成分 配合比別로 관리하고 있으므로 檢查機關에 대한 문제는 사전에 조정되고 있다. 수입식품의 종류에 따라 각기 검역체계가 다른데 動·植物 및 食品의 檢疫檢查體系는 [圖 IV-1]과 같다.

한편, 수입식품군별로 나누어 검사하는데 각 검사기관별로 검사하는 항목은 다음과 같다.

〈表 IV-1〉 檢查機關別 檢查品目

식품안전검역청(FSIS)	식품의약국(FDA)
- 식육(소, 양, 돼지, 산양, 말, 노새 기타 말속의 육) 및 이를 3% 이상 함유하는 가공식품들 - 가금육(닭, 칠면조, 집오리, 거위, 호루조) 및 가금육을 2% 이상 함유하는 가공식품들 - 수출어패류 - 식육, 가금육의 처리, 가공, 포장등에 사용하는 기계, 기구, 용기, 포장등	- 들소, 토끼, 사슴, 야생조수, 기타 식품안전검역청 소관이 아닌 동물의 고기(사냥으로 잡은 야생 조류의 육 포함) - 수입어패류, 기타식품, 첨가물등 - 기타의 기계, 기구, 용기, 포장, 전자레인지, 의류용 기구등

〔圖 IV-1〕 美國의 輸入 動植物 및 食品 檢疫 檢査體系



나. 輸入食品의 檢査機關

수입식품을 검사하는 기관에는 아래와 같은 기관이 각기 영역에 따라 業務를 수행하고 있다. 이들 기관의 주요업무를 보면 다음과 같다.

1) 食品安全檢疫廳(Food Safety and Inspection Service, FSIS)

농무성 산하에 있는 식품안전검역청(FSIS)은 연방정부내에서 가장 큰 檢疫組織을 구성하고 있다. 식품안전검역청은 미국내에서 생산, 유통되는 것은 물론, 수출되거나 수입되는 소, 돼지고기 등 肉類와 家禽類, 계란 등의 검역을 담당하고 있다. 수입되는 품목도 內需用이나 輸出用과 마찬가지로 미국이 정하는 기준에 맞추어 미국의 검역관리하

에서 생산되어야만 輸入, 販賣할 수 있다.

식품안전검역청이 실시하고 있는 검역 프로그램중에서 주목할 만한 것은 HACCP(The Hazard Analysis and Critical Control Points)이다. 이 제도는 식품 안전성을 위한 체계적인 管理方式으로서 어떤 식품의 加工工程을 분석한 후 工程에 이상이나 차질이 발생할 경우 有害한 품질의 상품이 나올 수 있는 생산지점을 주요 통제 부분으로 지정, 시스템을 設置, 監視, 調整하고 문제 발생시 이 통제 시스템을 통하여 발생된 문제들을 해결하고 있다. 1995년 5월 “HACCP제도의 식품산업에의 적용을 위한 계획”을 示範事業으로 선정하여 자율적 사업계획을 발표하였 1997년 12월 18일부터는 輸入水産物에 대하여 HACCP를 실시하기로 한 바 있다.

주요 관련법률은 다음과 같다.

- Federal Meat Inspection Act
- Poultry Products Inspection Act

2) 食品醫藥局(The Food and Drug Administration, FDA)

보건성의 한 부서인 식품의약국은 미국내에서 판매되고 있는 식가공품 중에서 肉類, 家禽類 및 육계류를 제외한 모든 품목의 안전성과 위생관리를 관장하고 있으며 식품의 임의 검역과 試料採取를 토대로 관리하고 있다. 뿐만 아니라 食品 加工品の 농약안전도 수치를 감시하고 있으며, 이외에도 식품의 構成, 品質, 營養, 食用色素 및 安全도와 관련된 기준에 대해 조사 연구하고 개발하는 역할을 담당하고 있다. 식품의약국의 檢疫 및 安全管理를 받는 식품 加工工場, 倉庫등은 약 6만여 곳에 달하고 있다.

식품의약국은 식품과 의약품 및 화장품에 관한 법령(Food Drug, and Cosmetic Act)에 의하여 이러한 일들을 관리하고 있다.

3) 國立水產廳(National Marine Fisheries Services)

상무성에 소속된 국립수산청은 水産物에 대해 임의 또는 유료 검역 프로그램을 실시하고 있다. 150여개의 水産加工業體, 中間流通業者, 小賣業體 및 料食業界가 동 프로그램에 전적으로 등록되어 있으며, 해마다 400여군데의 現場檢疫이 시행되고 있다. 상무성 또는 연방정부와 주정부로부터 동시에 자격증을 취득한 약 300여명의 검역관들이 이 업무를 수행하고 있는데 검사는 漁船과 工場의 衛生度, 商品評價, 研究所 分析評價 및 상품의 라벨검사(영양성분표기, 중량, 사용방법, 주의사항등)등으로 실시되며, 특히 상품평가는 내수용, 수출용 및 수입된 수산물 전품목에 대한 檢疫, 等級化 및 檢疫保證 등을 포함한다. 관련법령은 수산물과 가축에 관한 법령(Fish and Wildlife Act)이다.

4) 動·植物 保健檢査局(Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)

농무성 산하에 있는 기관으로 미국내 保健狀態에 영향을 미칠 수 있는 害蟲이나 疾病에 대처하기 위해 수입 동·식물의 건강상태를 감독하고 수입식품을 검사하고 있다. 이들 食品 및 動·植物의 검역검사 체계는 다음과 같다.

5) 關稅廳(US Customs Service)

수입식품의 通關과 관련하여 FDA 및 FSIS의 업무를 수행 지원한다.

다. 輸入食品의 檢査組織과 構成

輸入食品과 관련한 기구 및 조직은 FDA본부에 수입식품 관리 및 정

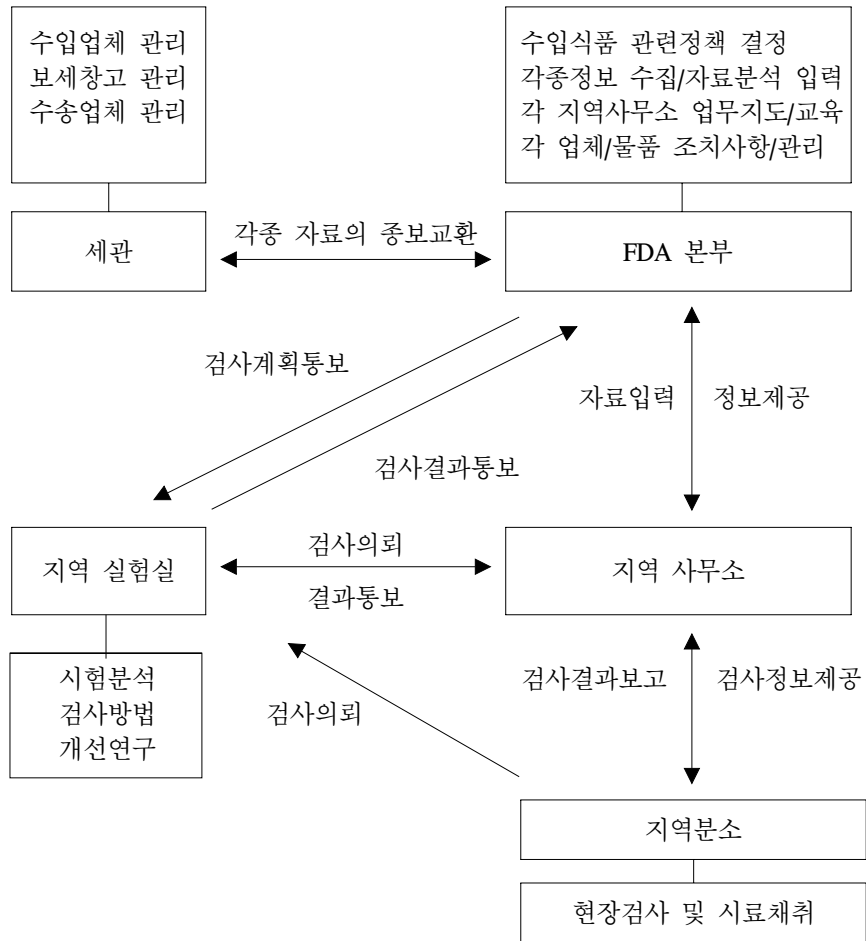
책 분과, 수입식품 국제 관리과, 현장 검사 분과, 국제 분과 등 업무 특성에 따라 구분되며 지역에는 지역 사무소가 있고 검사관, 분석 기술자, 법령 사무관 등으로 구성되어 있다(圖 IV-2 참조). FDA의 기구는 본부와 21개 지역 사무소가 있으며 地域事務所 하에는 각 지역별로 検査員이 상주하는 분소가 있다. 試料의 採取 및 官能検査의 결과, 적합 여부 관점 등 검사와 관련한 모든 사항을 현장에서 확인하고 그 사항을 전산입력하며 채취한 시료는 즉각 급송우편으로 관할지역의 實驗室로 보내진다. 地域 實驗室은 각 검사원이 채취한 試料에 대하여 관능 검사 및 이화학적 검사를 행하고 그 결과를 전산으로 FDA 본부에 보고한다.

한편, 地域事務所는 각 검사원이 검사할 수 있도록 각종 자료와 확인 사항 등에 대한 기준을 제공하고 각 검사원의 판단 능력과 교육 등에 관한 사항을 관장하며 각종 서류의 보고나, 정리, 질의 사항 및 제언 등에 대하여 본부와 상호 연락하고 그 결과를 결정한다.

實驗室的 구성은 지역 소장회하에 미생물과, 화학과, 약품과 등의 3개 부분으로 각 부장(Director)이 있으며 미생물과에는 품목별로 전문 분과로 구분되어 있다. 微生物 分課는 이물질 검사(곤충의 다리, 털, 기타 물질), 一般細菌検査, 리스테리아 검사, 병원성 세균 검사, 비브리오균 검사 등 微生物 전반에 대한 검사를 담당하고 있으며, 화학과는 마이코톡신, 重金屬, 殘留農藥, 添加物 등으로 분리 구분, 검사를 하며, 그 외에도 식품의 부패 정도를 판별하는 히스타민 함량 등 화학적 분석을 필요로 하는 모든 검사를 행하고 있다.

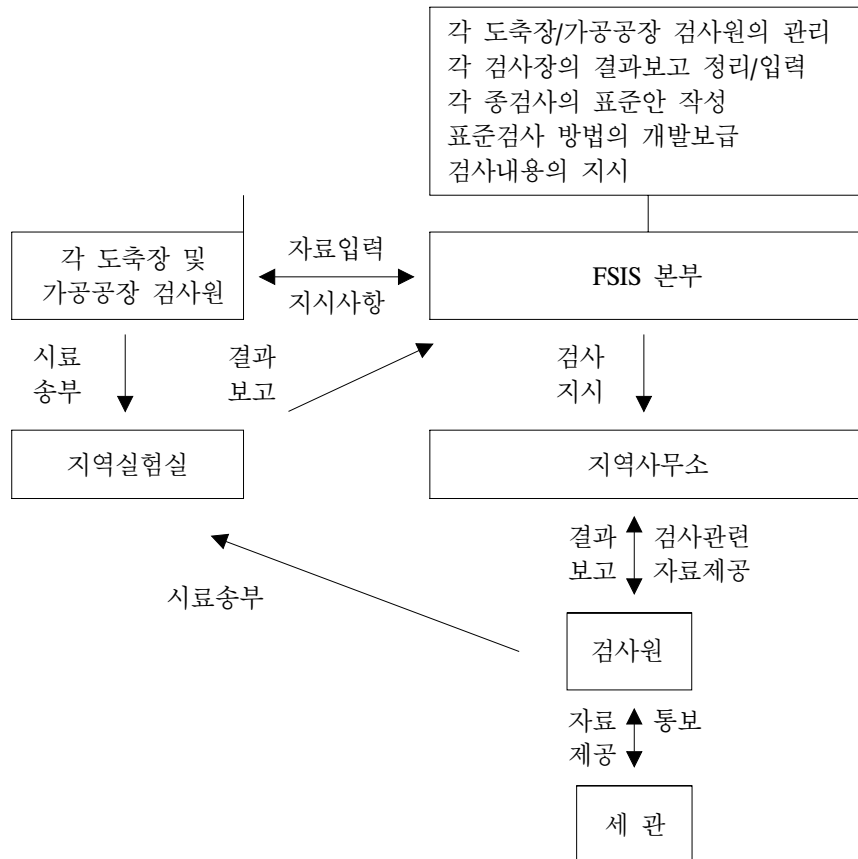
FDA의 지역사무소는 3개분과로 지원분야, 집행분야, 검사분야로 나누어지며, 조직 구성은 주로 관련 表示事項, 관련 법적인 문제를 다루는 조사원과 현장에서의 官能検査 및 試料採取 등 업무를 수행하는 검사원으로 구성되어 있다.

[圖 IV-2] FDA의 檢査體系



지역 실험실의 조직은 소장휘하에 미생물부, 화학부, 약품부로 나뉘어 있으며 미생물부는 異物質의 혼입여부(곤충, 설치류의 털 등), 미생물검사 (대장균, 살모넬라 등), 어패류의 변질 여부 등을 검사하며, 화학부는 殘留 農藥成分, 마이코톡신, 식품첨가물(색소 및 보존료)의 정밀 분석 그리고 신선도 판정을 위한 히스타민 물질을 검사한다.

〔圖 IV-3〕 FSIS의 檢査體系



이에 비하여 USDA의 FSIS는 본부와 지역 사무소로 구분되며 지역 사무소는 10개의 사무소로 약 7,800명이 있으며, 검사원 수는 185명이며 77명은 FSIS가 허가한 218개소의 保稅倉庫에서 수입되는 食肉 및 食肉製品에 대하여 검사를 행한다. 지역사무소는 전체 4~6명으로 구성되어 있으며 책임자와 부 행정책임자, 檢査員으로 관할 지역에 따라 다르다. 檢査員은 등록된 保稅倉庫에 출장하여 검사 처리를 하고 있으며 검사장에는 시료 채취를 위한 장소와 실험실 그리고 사무실이

구비되어 있으며 現場 試料 採取 및 檢査를 위하여 3-4명의 보세창고 종업원인 검사 보조원이 업무를 돕고 있다.

라. 輸入食品의 檢査節次

試料의 檢査를 위해 식품의약품 산하에 18-20개의 표준검사 센타를 운영하고 있으며, 필요에 따라 추가로 특별 검사센타를 두기도 한다. 檢査를 위해 선정된 試料는 완전한 검사를 위해 여러 곳의 다른 검사 센타로 보내진다. 분석을 통해 해당 식품이 殺蟲劑, 害蟲, 疾病 및 腐敗 狀態 등에 대한 연방지침에 일치하는지를 점검한다. 과일, 채소등 부패가 용이한 식품에 대한 선통관 후검사제도는 없으며, 항상 농무성의 事前許可를 받아야 한다. 심지어 수입후 2차 가공으로 병해충 발생가능성이 없어지는 포도당 제조용의 옥수수를 수입할 경우에도 이에 대한 殘留農藥檢査를 시행하는 등 통관시 위생검사를 생략하는 일이 거의 없다. 시료채취 검사 기간중 다른 제품들은 검사가 끝날 때까지 정부 보세창고에 보관된다. 민간 保稅倉庫에서 보관하는 것은 허용되지 않는다.

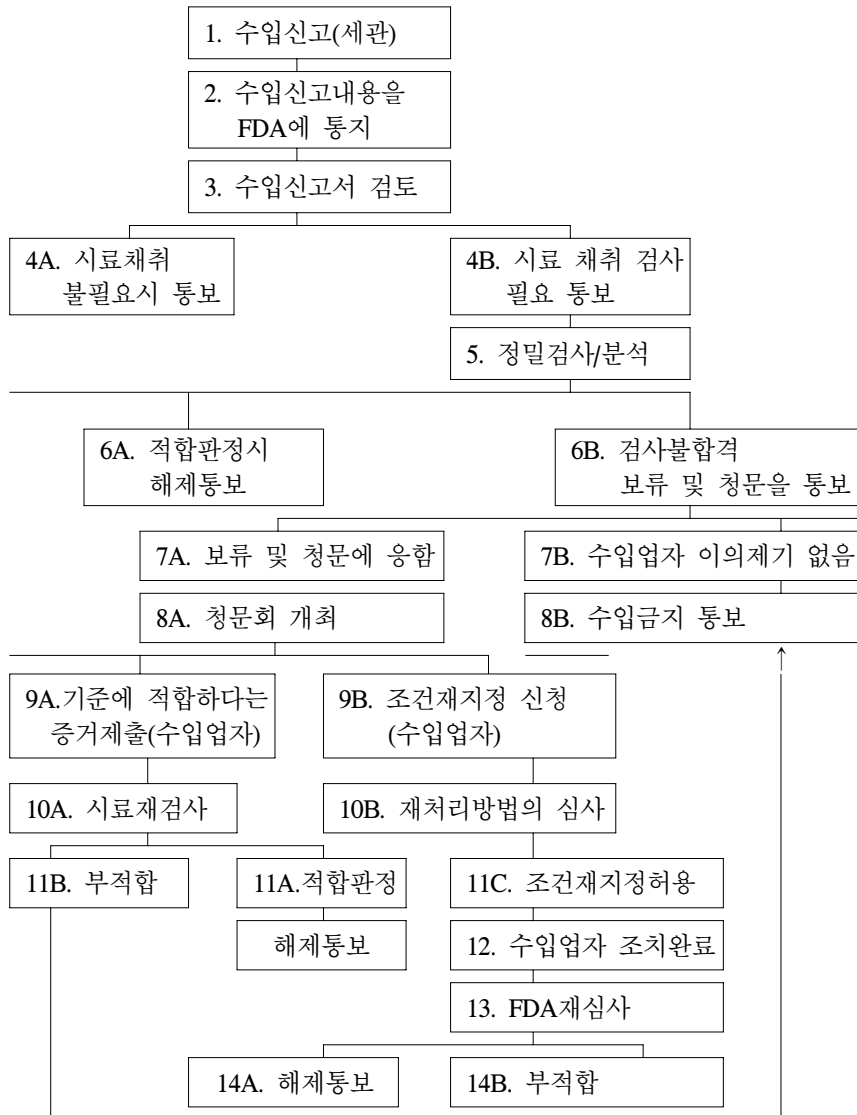
1) 檢査節次

일반적인 검사절차의 경우 다음과 같은 과정을 거쳐서 適合判定이 이루어 진다.

1. 수입자 또는 대행자는 물건이 通關場所에 도착한 날로부터 5일 이내에 관세청에 수입신고서를 제출해야 한다.
2. FDA는 다음의 서류를 보고 輸入食品의 輸入申告書를 수리한다.
 - 수입자의 수입신고서(FDA form FD700 set) 또는 “Land Port Entry Notice”(FDA Form FD701)

- 세관의 7501형식 “Summary Sheet for Consumption Entry
소비재 통관 서류 요약본”의 사본
 - 상업송장사본
 - 의무금, 세금, 벌칙금을 지불하였는지의 확인
3. FDA는 부두검사, 試料檢査가 이루어져야 하는지를 결정하기 위하여 수입자의 통관 통지(FDA 형식 FD701)를 심사한다.
- 4A. 시료를 채취하지 않아도 되는 결정이 내려진 경우, FDA는 “계속 진행가능 통지(May Proceed Notice)”(FDA 형식 FD702)를 세관과 기록상의 수입자에게 보낸다.
- 4B. 시료를 채취해야 한다는 결정이 내려지면, 다음 사항에 기초하여 시료를 채취한다.
- 製品의 特性
 - FDA 우선순위
 - 商品의 과거전력(Past History)
- FDA는 세관과 서류상의 수입자에게 “시료채취 통보(Notice of Sampling)”(FDA 형식 FDA712)를 보낸다. 적하물은 다음 통지 때까지 원래 상태로 보존하여야 한다. 시료는 積荷物에서 채취해야 한다. 기록상의 수입자는 적하물을 부두로부터 다른 港口나 倉庫로 옮길 수 있다.
5. FDA는 試料를 구하여 FDA 관할 실험실에 분석을 위해 보낸다.
- 6A. FDA 분석 결과 시료가 필요 조건을 준수한 경우, FDA는 세관과 서류상의 輸入者에게 해제 통지(FDA 형식 FD 717)를 보낸다.
- 6B. FDA 분석결과 시료가 FD&C법과 다른 관련법에 위반되는 것으로 보이면 FDA는 세관과 기록상의 수입자에게 保留 및 聽聞會 통지(FDA형식 FD 777)를 보낸다. 이것은 위반의 성질을 명세화하

[圖 IV-4] 輸入食品의 檢査節次



고, 기록상의 수입자에게 10일간의 여유를 주어 적하물로 인정할 수 있는 증거를 제시하도록 한다. 聽聞會는 수입자가 적하물이 통과타당성이 있는지 그 증거를 제시하거나 輸入을 변호할수 있는 유일한 기회이다.

- 7A. 수탁자, 실제 소유자, 기록상의 수입자 또는 임명 대표자는 보류 및 청문회 통지에 응해야 한다. 積荷物の 통관 타당성에 대해 구두로 또는 서면으로 그 증거를 제시할 수 있다.
- 7B. 수탁자, 실제 소유자, 기록상의 수입자 또는 임명 대표자는 보류 및 聽聞會 通知에 응하거나 聽聞會의 기간 연장을 요구할 수 없다.
- 8A. FDA는 제품의 통관 타당성에 관해 청문회를 연다. 청문회는 관련 문제를 제시할 수 있는 기회이고 證據를 제출해야 한다.
- 8B. FDA는 기록상의 수입자에게 輸入 禁止 通知를 낸다. 이것은 시료 채취 통지를 받은 바로 그 사람이나 회사이어야 한다. 시료 채취 통지와 보류 및 聽聞會 통지의 모든 수취인들은 FDA 형식 FD 722사본을 받는다.
- 9A. 기록상의 수입자는 제품이 적합하다는 證據를 제시한다. 시료의 분석이 공신력 있는 研究所에서 하였으며 그 결과 사람이 섭취하는 데 있어서 汚染과 缺陷 水準이 나와 있는 지침 이하임을 보증할 만한 資料가 제시될 수 있다.
- 9B. 기록상의 수입자는 재처리를 위한 자격 신청서나 다른 조치를 취하기 위한 資格申請書(FDA 형식 FD766)를 제출한다. 이 형식은 질이 떨어지거나 상표가 잘못된 식품을 다시 라벨링하거나 다른 조치를 취하거나, 非食用으로 전환시키어 재허가를 요청한다.

- 9C. FDA는 세관으로부터 적하물의 返送이나 廢棄의 확인을 받는다. 세관의 지시하에 輸入禁止 通知 리스트에 올라 있는 상품의 반송이나 폐기를 행한다.
- 10A. FDA는 지침준수를 잘했는지 결정하기 위해 연속적인 試料採取를 행한다.
- 10B. FDA는 수입자가 제안한 재처리안을 평가한다. 피해를 청산할 때까지 保稅倉庫 유치가 필요하다.
- 11A. FDA가 시료의 적합성을 인정하면 “초기 보류조치해제(Originally Detained and Now Released)”라는 설명과 함께 “해제통지”(FDA 형식 FD717)를 세관과 수입자에게 보낸다.
- 11B. FDA가 試料의 적합성을 인정하지 않으면, 수입자는 재처리를 위한 자격 신청서나 다른 조치를 취하기 위한 資格 申請書(9B)를 제출하든지, FDA가 “수입금지 통지”(8B 참조)를 내리게 된다.
- 11C. FDA가 수입자의 재조정안을 인정하면, 인정된 신청서는 “상품은 FDA의 解除通知를 받을 때까지 원래 상태 그대로 보존되어야 한다.(Merchandise should be held intact pending the receipt of FDA’s Release Notice)”는 설명을 포함해야 한다. FDA는 상품의 전력으로 보아 제안된 檢査方法으로도 수입허가가 나지 않을 것으로 여겨지면 신청인의 재처리안을 인가하지 않는다. 제2차와 최종요구가 믿을 만한 결과를 보장할 수 있는 재처리안의 의미있는 변화를 포함하지 않으면 그 요구는 고려 대상이 되지 않는다.
12. 수입자는 모든 再處理作業을 완성하고 FDA에 조사나 시료 채취할 준비가 되었음을 알린다.

13. FDA는 재처리 권한으로 적합성을 결정하기 위해 연속적인 조사나 시료 채취를 행한다.
- 14A. FDA분석 결과 試料가 적합하다고 인정되면, 稅關과 수입자에게 해제 통지(FDA형식 FD717)를 보낸다. FDA 감독 비용은 FDA형식 FD790에 의해 부과된다. 세관직원으로 인해 초래된 모든 費用이 포함한 全體 檢査費用은 사본을 세관에 보낸다.
- 14B. FDA분석결과 試料가 아직도 적합하지 못하다면 FDA감독 비용은 FDA형식 FD790에 의해 부과된다. 세관 직원으로 인해 초래된 비용을 포함한 전체 費用의 책임질 수 있는 사본을 세관에 보낸다.

2) 異意申請

FDA 검사는 국내에서 제조된 物品이나 輸入品에 대해서도 동일하게 실시되지만 수입식품에 대한 검사 절차는 다소 다르다. 수입품의 경우 관련 제품이 일단 미국 세관을 通關하는 시점에서 검사를 받게 된다. 검사결과 FDA 관련 법규에 위배되는 물품은 일단 통관이 보류되며 수입업자는 독립 검사기관에 檢査를 요청, 이의를 제기할 수 있으며, 이러한 이의제기가 기각된 경우에도 다음과 같은 방법을 통하여 食品을 통관시킬 수 있다.

- 라벨링이 문제가 된 경우에는 라벨을 再附着
- 훈증소독(Fumigation)으로 문제를 해결할 수 있는 경우에는 훈증소독을 거친 후 훈증에 사용된 물질에 대하여 문제가 없을 경우에만 통관이 허용된다. 경우에 따라서 수입업자는 法規 違反으로 일단 通關이 보류된 물품일지라도 최종 수입 가능 여부가 결정되기 전에 FDA의 재량에 따라 현지에서 자기 비용부담조건으로

로 FDA 검사관의 감시하에 分類, 再加工, 再表示 作業을 할 수 있다. 그러나 이러한 위배 제품에 대한 하자 보완 허용은 수출업자나 미국내 수입업자에 대한 권리 부여가 아니라 하나의 특혜로 이해되어야 한다. 따라서 위배 물품을 계속 수입하는 등 特惠의 남용행위는 關聯物품의 輸入 拒否를 초래할 수 있으므로 계속하여 이러한 방법이 허용되지는 않는다.

3) 必要書類

미국의 수입식품 檢査管理體系는 검사제품의 회사별, 국가별 생산 시설 및 기술수준등 제품의 생산환경에 중점을 둔 검사관리체계를 특징으로 하고 있다. 그러므로 모든 검사에 대한 평가 및 판정은 충분한 基礎資料에 따라 결정되며, 書類審査, 각종 情報의 수집등이 검사과정의 90%이상을 차지하고 있다. 따라서 공정에 대한 事前 申告時 충분한 자료를 제출하는 것이 매우 중요하다. 외국 정부의 檢査 成績書는 인정되지 않고 있으며, 식품의약품 중심으로 검역 시험성적서 등에 대한 데이터베이스를 구축하고 있고 이러한 D/B가 각 衛生檢査機關 및 稅關과 연결되어 있다. 이 데이터베이스에 수록된 정보를 기초로 하여 시료채취 검사 여부를 결정하게 된다.

민간기관의 검사 결과는 제한적인 경우에만 인정된다. 미국은 미국내 민간검사기관의 檢査成績書의 경우 식품의약품 및 농무성에서 지정한 곳에서의 검사만을 인정하고 있다. 그러나 미국내 民間檢査機關의 성적서가 인정받기 위해서는 현물이 도착된 곳에서 검사가 이루어져야만 한다. 화물도착 전 미국내 민간검사기관의 사전검사 성적서는 인정되지 않는다. 비록 民間機關의 검사결과가 공식적으로 인정되지 않는다 하더라도 미국 세관은 민간 검사기관이 분석한 결과는 적어도 製造業者가 적합한 제품을 제조할 능력이 있다는 유리한 신호로 간주

하고 있다.

輸入食品의 通關申告는 화물도착 5일전부터 가능하다. 식품검사와 동·식물식품 검역이 모두 필요한 輸入食品의 동시신고가 가능하며, 별도 비용이 없이 동시 시료채취가 이루어진다. 화물은 보통 보세창고로 지정된 民間倉庫로 입고하며, 여러 컨테이너는 事前通關이 가능하고, 보통은 수입업자의 창고에 입고한다.

倉庫에 입고된 식품의 수입검사 절차는 다음 表와 같다.

〈表 IV-2〉 機關別 食品의 輸入檢査 節次比較

	식품안전검역청(FSIS)	식품의약국(FDA)
사전접수	1주일전부터	수입화물의 출항후부터
사전심사	1주일전부터	수입화물의 출항후부터
사전허가	없음.	검사하지않는 제품에 대하여 허가
전산체계	수입정보의 자동체계(AIIS) 사항입력→AIIS→검사지시	수입정보의 지원체계(ISIS)
이용방법	도축장 식육, 식조처리장의	검사데이터 입력→검사지원
식품공장의	등록 및 검사	저산성 식품, 산성식품
등록제도		
기 타	위생증명서 첨부 의무	패류(양국간 협정체결)

4) 現場檢査

식품의약청 검사대상 품목 제조업체는 식품의약국의 現場檢査를 받을 수 있다. 식품의약국은 매년 각국에 요원을 파견, 현장검사를 실시하고 있다. 현장검사에 不合格하면 식품의약국은 경고장을 발행하며, 동품목은 식품의약국의 자동압류대상품목으로 등재되어 통관이 불가능해진다. 특히 酸性食品의 경우 미국시장에 수출하기 위해서 관련제품의 제조공장과 시설을 식품의약국에 등록하고 제조과정에 대한 정보를

제출해야 하는데 이 과정에서 현장검사가 가능하며, 한국산 식품류의 경우 이과정을 거치지 않았기 때문에 압류되는 사례가 많다.

現場檢査의 주요 내용은 공장건물과 제조시설 및 관리유지 상태, 환기상태, 조명상태, 청결상태 및 청소시설 유무, 제품취급 및 방제시설 유무 등이다. 현장검사를 거쳐 식품의약품에 登錄이 되더라도 이것은 단지 수출자격을 인정하는 것이며, 통관시 수입검사를 면제 하는 것이 아니다. 특히 低酸 통조림 食品(Low Acid Canned Foods)과 수산물 제품 제조공장은 최우선 현장검사 대상이 된다. 국·내외 모든 FDA 관련제품 제조업체는 FDA에 의한 현장검사 대상으므로 이에 대한 대비가 필요하다. FDA는 GMP(Good Manufacturing Practice) 규정에 의거 매년 각국에 요원을 파견, 現場檢査를 실시하고 있는데 현장검사에서 합격하지 못하면 대미수출이 어려워진다.

現場檢査에 불합격하면 FDA는 警告書信(Warning Letter)을 발행하며 관련제품은 FDA 자동 압류대상 리스트에 등재되어 통관이 불허된다. 외국공장검사는 FDA의 International & Technical Operation Branch에서 담당하는데 통상 4~6주전에 검사통지서가 발부되며 검사기간은 工場規模와 제품특성에 따라 통상 2~6일 정도가 소요된다.

5) 費用

일단 수입식품이 도착하여 試料採取檢査가 필요한 것으로 FDA에의 해 결정이 내려지면 FDA의 通關許容을 받게 되기까지의 창고료, 검사료 및 FDA 검사료등 예상치 않은 비용 부담을 초래하게 되므로 수출전에 FDA 규정을 사전 숙지하는 것이야말로 이러한 불필요한 費用을 방지할 수 있는 최상의 방법이다.

마. 輸入食品의 管理體系

1) 中央政府의 輸入食品檢查 管理體系

FDA본부에서 수입식품 검사관리는 수입식품 검사에 필요한 모든 요인을 사전에 분석하고 통제하는 기능을 가진다. FDA본부는 전산망을 통하여 각 地域事務所에서 일어나는 문제점에 대하여 신속하게 처리하고 전산화된 정보를 통하여 輸入警告, 輸入保留 등의 제한 조치를 취하거나 국내에 유통되는 제품에 대하여 모니터링 검사계획을 세우고 계획에 의하여 분석된 결과를 綜合評價하여 자료로 활용하도록 한다. 또한 현장 검사원이 활용할 수 있도록 檢查指針의 작성이나 제품에 관련된 여러 가지 정보를 제공하는데 주력하고 있다. 그리고 FDA에서는 월별, 회계연도별로 자동보류 제품에 대한 각국의 자료를 발행하여 지역사무소 또는 稅關, 輸入業體 그리고 製造業體 등에 배부하고 해당국가에도 송부한다.

USDA의 FSIS에서 管理體系는 등록된 공장의 모든 내용을 전산에 입력하여 각 현장 사무소에서 試料採取와 檢查 등에 관한 정보와 방법을 지시한다. 즉 지역사무소에 검사 신청서가 접수되면 바로 신고번호를 입력하고 入力番號에 의하여 검사지시를 한다. 검사를 마친 뒤에는 검사결과를 입력하고 관련서류를 稅關과 通關業者에게 반송한다. 본부에서는 검사에 필요한 기준이나 규격 등의 전반적인 자료를 종합적으로 관리하여 現場 檢查員에게 제시한다. 그러므로 미국의 모든 수입식품 검사관리는 중앙에서 총괄적으로 관리하고 문제에 대한 결정이나 정책적인 사항을 통일되게 관리하므로 모든 검사가 합리적이고 일관성있게 수행되고 있다.

2) 民間/公共檢査機關과의 協力體系

輸入食品 등에 대한 검사는 원칙적으로 국가기관에서 하는 것을 원칙으로 하고 있으나 檢査分析의 특수성이 있는 검사항목은 민간검사 시설을 이용하거나 지정하여 이용한다. FDA의 경우에는 대부분이 지역검사실을 이용하고 있으며 경우에 따라서 민간검사기관이나 기타 검사기관에서 검사한 내용을 인정하기도 한다. 그러나 이에 대한 審査는 매우 까다롭기 때문에 檢査分析에 대한 충분한 신뢰성이 있지 않으면 검사결과를 인정하지 않는다. 신뢰성에 관한 관리는 FDA의 자체분석결과와 비교하거나 分析方法에 대한 종합적인 검토로서 정확성을 인정 받아야 한다.

USDA의 FSIS검사는 지역에서 이미 검사되었거나 관리된 제품에 대한 검사이기때문에 再檢査라고 볼 수 있으며 검사는 수송도중에 발생할 수 있는 문제를 방지하기 위한 방법으로써 활용되고 있다.

微生物에 대한 검사는 현지에서 행하고 항생물질이나 殘留農藥成分 및 重金屬 등에 대하여서는 검사기관을 지정하여 모든 분석 시료는 이곳으로 보내지며 보내진 분석결과에 대하여서는 FSIS에 전산 입력되어 검사에 대한 활용자료로 이용한다.

미국의 수입식품에 대한 검사는 업무적으로 二元化되어 있으나 모든 자료를 공동으로 사용하고 해당되지 않는 제품에 대한 자료는 관련기관에 제공하여 유기적으로 協力體系를 유지하고 있다.

3) 輸入食品業體 統制管理事項

미국내 수입식품업체의 관리는 稅關에서 담당하고 있으며 세관에 신고된 업체에 한하여 수입식품에 대한 검사를 받을 수 있다. 수입업체에 대한 종합적인 관리를 稅關에서 행하므로 문제의 발생이 있거나

발생의 요인이 있을 경우에는 세관에서 강력한 제재조치를 취한다.

FDA나 FSIS는 식품으로서의 違反事項이 발견된 경우에는 반송이나 재가공 등을 하도록 지시하고 監督管理를 한다. 이러한 관리를 수행하지 않을 경우에는 세관에 통보하고 45일 경과후에는 폐기처분을 행하고 여기에 소요된 費用을 수입업자에게 부과 하도록 하므로써 통제 관리면에서 매우 철저하다.

4) 檢査施設 및 모니터링 檢査計劃

수입식품검사시설은 지역의 實驗室에 보내져 검사를 행하고 있으며 현장의 검사원은 간단한 실험 장비를 이용하여 검사에 대한 기준과 적합한지 여부 그리고 官能檢査와의 결과와 대비하여 일치되는지를 조사한다. 지역실험실에서는 각 부분별 검사를 실시하며 분야별 전문성을 가진 관리자와 분석원이 검사한다. 검사시 가장 먼저 수행하여야 할 사항은 관능적인 검사이다. 冷凍食品의 경우 해동에 필요한 시설이 있으며 각 관능의 표준을 만들어 놓고 이 방법에 따르는데 주로 AOAC 방법을 이용한다. 裝備의 管理나 運營은 표준방법에 의해 동일하게 관리되고 있으며 檢査員이나 분석원들에 대한 정기적인 훈련을 행하고 있어 장비 관리가 잘 이루어지고 있다.

FSIS는 사전에 충분한 檢査를 행하고 있어 관능검사로 대체하고 있다. 그리고 殘留農藥이나 항생물질, 비소, 중금속 등 유해물질에 대한 검사는 FSIS의 검사계획에 따라 시료의 채취여부를 지시하고 지시에 의하여 채취된 시료는 專門 分析機關으로 보낸다. 이처럼 실험이나 분석 방법에 대하여 본부에서 일정하게 공급하고 관리하고 있어 어느 곳이나 동일한 수준의 檢査施設을 가진다. 모니터링 검사는 자료를 통하여 일단 문제가 있거나 문제가 있다고 판단되는 제품에 대하여 선별하고, 製造, 生産, 販賣된 물량의 약 5%의 수준에서 시료를 채취

하고 검사를 한다. 이 검사결과는 수입식품 검사에 활용하고 있으며 모니터링 검사는 국내산이나 수입식품 구분없이 流通되고 있는 식품에 대하여 실시한다.

바. 輸入食品 表示制度

1) 表示內容

輸入食品 라벨에는 ① 제품명 ② 원재료명 ③ 실중량 ④ 업소명 및 주소 ⑤ 營養情報 등 다섯가지를 반드시 표시해야한다. 유통기한이나 제조일 표시의무는 없고 성분별 함량 표시도 의무사항이 아니며 원료 식품은 消費者가 식별가능한 방식으로 표시하면 된다. 이중 영양정보는 1994년 8월 8일부터 시행된 신 식품라벨링법에 따라 肉類, 家禽類 및 기호식품류등 일부 식품류를 제외한 모든 포장식품에 대해서는 의무화된 것으로 ① 1회 사용량 ② 용기당 사용횟수 ③ 일일섭취량별 칼로리 ④ 營養分析表를 말한다.

2) 다른 食品의 原料로 使用되는 食品

다른 식품의 원료로 사용되는 식품에 대해서는 별도의 규정이 없으며, 다음의 경우 表示 適用 對象에서 제외되고 있다.

- 육류, 가금류
- 營養成分을 포함하고 있지 않은 기호식품류
- 소규모 영세업체에 의해 제조판매되는 식품류(총매출액 50만\$ 이하, 식품류 매출액 5만\$ 이하)
- 레스토랑에서 판매되는 飮食
- 생산 및 소비가 동시에 이루어지는 음식

- 생산지내에서 판매가 되는 음식
- 더 이상 가공이 불필요한 벌크식품
- 간접적인 첨가물
- 유아용 조제우유, 대단위 포장내 소포장 식품등

3) 添加物에 대한 表示

이러한 라벨링 요건은 모든 직접적인 첨가물에 대해서도 적용된다. 이때 직접적인 添加物이란 食品 保存用이나 色相改善과 같이 특정 목적으로 식품에 첨가되는 것을 말한다. 반면 간접적인 添加物은 포장이나 선적과정에서 식품과 접촉되면서 食品에 浸透되는 添加物들을 말하며, 이것은 表示制度의 요건에 적용되지 않는다.

4) 食品 包裝에 대한 表示

수입식품의 포장에 다음 사항을 표시한 라벨을 부착해야 한다.

- 原產地
- 제조자, 포장자, 판매상의 이름 및 사업장 주소, 이때 제조업자의 이름이 표시되지 않을 경우 “Manufactured for”, “Distributed by”등이 적절한 어구를 사용하여 제조자가 아님을 표시해야 한다.
- 食品名, 겉포장의 중심면에 굵은 글씨로 표시해야 한다.
- 성분의 名稱, 함유량이 많은 순으로 표시한다.
- 내용물의 순량
- 일회 사용량 및 전체 사용가능 회수
- 일회 사용량당 함유된 칼로리
- 일회 사용량에 함유된 全體 脂肪, 飽和脂肪, 설탕, 蛋白質, 콜레스테롤, 전체 탄수화물, 복합 탄수화물, 나트륨 및 다이어트섬유

함유량

原產地를 포함한 의무표시사항은 商品名 및 內容物의 순중량을 제외하고는 모두 겉포장 중심면이나 정보면(일반적으로 중심면의 바로 우측면을 말함)에 표시한다. 겉포장을 둘러싼 바깥포장이 있는 경우 바깥포장에도 원칙적으로 이들 내용을 표시해야 한다.

5) 流通期限

모든 유통기간은 제조업자나 소매업자에 의해 산정, 결정된다. 연방 정부는 식품에 流通期間을 의무적으로 표시할 것을 요구하지 않으며, 유통기간 설정에 관여하지 않고 있다. 또한 유통기한의 적정성 여부에 대해서도 직접 檢證하거나 관리하지 않고 있다. 그러나 식품이 부패 또는 손상되어 판매되고 있는 경우에는 식품의약품, 동·식물 보건 검사국, 식품안전검역청의 3개 衛生檢査機關에서 標本採取調査를 통해 해당품목의 추가 판매를 규제하고 있다.

6) 表示해야 하는 言語

식품 라벨상의 모든 表記는 동일한 言語로 표시되어야 한다. 그러므로 원칙적으로는 라벨에 영어가 아닌 다른 외국어로 표기할 수도 있다. 그렇지만 수입식품의 경우 原產地表示規程에 따라 원산지표를 반드시 영문으로 표기하게 하고 있어, 輸入食品의 경우는 라벨의 모든 내용을 英文으로 표기하는 것이 바람직하다.

사. 檢査方法

검사방식에는 物理化學的 分析, 微生物學的 分析, 官能檢査, 放射線

檢査, 物理化學的檢査 등의 기법이 사용되며, 수입식품 검사담당기관이 시행하고 있는 품질기준은 최저기준으로서 등급을 라벨에 반드시 명시할 필요는 없으나 라벨에 명시할 경우 그 제품은 지칭된 등급에 부합되어야 한다. 최저 기준이하의 식품은 반드시 기준이하의 식품이라는 사실을 라벨에 표시해야 한다. 식품별로 검사기준이 정해져 있지 않는 경우에는 任意 採取檢査가 아니라 전품목에 대해서 검사를 하게 되며, 검사결과가 나쁘게 나오면 매번 그 품목은 검사대상이 되며, 輸出者와 輸入者를 지정해 놓고 검사하게 된다. 식품안전검역청, 동·식물 보건검사국 및 식품의약품 등의 미국 위생 및 보건검사 3개 기관은 모두 미국내 食品 檢査의 책임이 있다. 모든 輸入品은 國產品과 동일한 요건을 충족시켜야 하며, 이들 식품의 안전도는 샘플 조사를 통해 평가된다. 試料採取는 각 검사 기관에서 다음 사항을 고려하여 매년 전국적인 시료채취 계획을 수립하고 있다.

- FDA 등 위생 및 보건검사기관이 최근 작성한 殘留物質 基準
- 중요한 營養成分
- 주별 교역대상이 되는 수입식품 및 국내식품의 양
- 農藥의 化學的 性質
- 농약 사용량 및 사용패턴

1) FDA의 檢査 主眼點

식품의약품이 검사에서 중점적으로 검토하는 사항은 선적되는 화물의 異物質, 表記重量, 包裝狀態, 외포장의 파손상태(예: 통조림의 녹슬음, 팽창, 핀홀발생 등)이며, 커피와 같은 농산물의 경우에는 곤충(곤충의 수나 상태), 변질, 잔류농약(356개 이상 조사)을, 수산물의 경우에는 寄生蟲 檢査, 冷凍 및 冷蔵狀態를 중점조사하고 있다. 검사의 주

안점은 관능검사를 통하여 위반사항을 정확히 발견내는 일이다. 이처럼 정확성을 기하기 위해 官能検査要員에 대한 훈련을 철저하게 시키고 그 자격도 엄격하게 관리한다. 검사원이 독자적인 판단을 하기 위해서는 최소한 5년 이상의 훈련과 전문성을 가지지 않으면 안된다. 아울러 한 품목씩을 전문적으로 관리하도록 한다.

수입식품 등의 검사는 주로 書類検査와 官能検査로 나뉘는데 서류 검사에서는 그 제품에 대한 문제점이나 발생될 수 있는 문제를 사전에 제시하고 官能検査는 검사의 기준에 의하여 적합한지를 판단하며 이러한 판단이 서지 않을 때에는 시료채취를 통하여 精密分析検査를 행한다. 그러므로 FDA의 검사 주안점은 서류상의 심사에서 표기 및 違反内容이 있는지의 여부를 분석, 조사하고 관능검사에 있어서는 제품의 상태에 대하여 곤충이나 설치류의 털 등 異物質에 대하여 집중적으로 조사하며 기준치 이상일 때에는 시료를 채취하고 정밀 검사를 행한다. 이외에도 害蟲의 數나 運送狀態, 제품 등의 溫度 등을 측정하여 정밀검사를 행할 것인지를 판단하는 자료로 활용하며 잔류농약 등의 검사는 그 나라의 環境 條件의 변화나 사용되고 있는 농약들에 대한 문제점이 제기되는 제품들에 대하여 검사를 한다. 따라서 FDA의 수입식품 등의 검사에 대한 주안점은 품목을 지정하여 검사를 행하는 것보다는 製造, 生産, 輸送, 貯藏 등의 종합적인 상태를 조사하여 문제점을 파악하고 문제점이 발견될 때에 많은 검사를 하는 것이다. 위생 안전성의 측면에서만 중점검사를 행하는 것이 아니고 규격이나 위생적인 문제의 가능성에 대하여서도 검사를 하기 때문에 제품의 신뢰성을 얻는 것이 가장 중요하다.

成分規格検査는 주로 품질의 등급이나 값싼 품질의 원료로 대체하거나하여 消費者에게 경제적인 사기를 유발하는 것을 방지하기 위하여 검사를 행한다. 따라서 規格 検査는 품질에 대한 정확성을 확립하

기 위한 방법으로서 활용되고 있는 것으로 개발도상국가들에 있어서 불공정한 상행위를 막기 위한 수단으로 활용하고 있기 때문에 FDA의 검사의 주안점은 아니라고 사료된다.

FDA검사는 매우 상세한 검사 항목을 가지고 있지만 검사의 주안점 결정에는 많은 자료와 전문가의 확실성이 판단근거가 되기 때문에 식품 제조공정 등 제품의 안전성을 최우선 검사항목으로 하고 있다.

2) USDA FSIS의 檢査 主眼點

FSIS 검사의 주안점은 관능검사에 의한 품질의 상태를 평가하는데 있다. 미국에 수입되는 모든 축육제품은 FSIS에 등록되어 평가를 받아야 하고 사전에 專門檢査員의 심사를 받아야 가능하기 때문에 FSIS의 현장 사무소에서 검사는 제품의 상태에 주안점을 둔다. 현장 사무소의 검사원이 검사하는 주안점은 소고기 도체의 경우에는 털, 가죽, 기름, 얼룩, 영긴혈액, 타박상, 기타조직의 물질이 존재하는지에 대한 것이다. 이외에도 냄새의 이취검사, 寄生蟲, 유충, 오물 등의 혼입여부를 검사하여 결점의 발생정도에 따라서 검사의 수준 즉, 시료 채취의 수를 높인다. 또한 결점이 기준치 이상이거나 전체적으로 높은 경우에는 부적합처리를 한다. 부적합 판정이 있어도 殘留農藥成分이나 抗生物質 등의 검사는 검사계획에 따라서 시료를 채취하고 시료는 해당분석기관에 송부한다. 그러므로 FSIS의 현장사무소에서는 관능적으로 문제여부와 肉製品의 包裝狀態, 冷藏製品의 경우는 제품의 온도 그리고 통조림의 경우는 가온 실험을 통하여 제품의 變質關係를 조사하고 세균의 검사는 간단한 검사방법을 개발하여 적용한다. 이외에 육가공제품에 다른 종류의 고기를 첨가할 수 있기 때문에 고기의 종류별 구분 방법으로 신속한 방법에 의해 검사를 행한다.

FSIS는 재검사를 하는 것으로 精密檢査를 행하지 않고 필요한 경우

에만 사전에 검토하고 조사하는데에 검사의 중점을 두기 때문에 현장에서 검사나 처리는 즉시 처리하고 스탬프를 찍어 流通시킨다. FSIS에서도 중앙에서 종합통제관리하기 때문에 관련된 충분한 정보를 활용하여 검사를 수행한다. 관례적으로 볼 때 食品安全檢疫廳은 미국 내로 수입되는 식품의 1% 미만, 食品醫藥局은 2% 정도를 시료채취하여 전체 식품의 3% 정도를 매년 검사하고 있다. 그러나 試料採取가 無作爲로 이루어지는 것은 아니며, 과거 문제소지가 있었던 제품, 신규 수입업자나 신규 수입품, 이전에 문제가 있었던 식품이나 문제가 있었던 국가로부터 생산 수입된 식품 등에 초점을 맞추고 있다.

아. 製品工程에 대한 申告

미연방 食品, 醫藥, 化粧品法과 각종 FDA 규정들은 열처리된 저산 통조림식품¹¹⁾, 산화식품 등에 대하여 관련 설비나 제품을 등록하도록 하고 있으며 이들 제품들을 생산하는 모든 상업적 가공업자는 그들의 設備를 등록하고 모든 관련제품의 공정에 관한 정보를 적절한 양식에 의거하여 FDA에 신고하여야 한다.

자. 對象食品

수입식품의 純粹度, 위생적문제, 안전성과 그 제조 과정에서의 위생적 안정성을 확보하기 위해 미연방 食品, 醫藥品, 化粧品法은 “불순한 (Adulterated)식품”은 기본적으로 수입 및 판매를 금지하고 있다. 이에

11) 산도가 pH 4.6 이상이고, 수분활성도가 0.85보다 크며 밀봉용기로 포장한, 알콜 음료와는 달리 가열 가공한 식품으로 치명적인 크로스트리디움 보툴리눔(Clostridium Botulinum)으로부터 安全性을 보장하기 위하여 올바른 가공방법으로 생산된 것만이 식용가능하다. 그러므로 이 제품의 수출입시는 生産 工場의 登錄 및 加工工程에 대한 정보를 반드시 첨부하여야 한다.

따라 모든 수입식품은 通關過程에서 불순한 물질을 포함하고 있는지의 여부 검사를 기본적으로 받게 된다. 수입식품 검사시 불순한 食品인지 여부는 다음 기준에 의해 판정된다.

- 건강의 해가 될 수 있는 유독성 및 유해성 물질의 함유 여부
- 인위적으로 첨가된 물질중 건강에 해가 되는 有毒性, 有害性物質의 함유 여부
- 일반적으로 전문가들이 안전한 것으로 인정하지 않는 살충제 성분의 許容値를 초과하여 함유하고 있는 미가공농산물과 그 가공품
- 殺蟲劑를 규정치 이내 함유하더라도 FDA가 추천 또는 요구하는 제조 과정을 통해 그 성분을 최대한 제거하지 않은 농산물 가공품
- 안전하지 않은 食品添加物 또는 이 식품첨가물을 함유한 식품
- 전체적으로 또는 부분적으로 不潔하거나, 腐敗되었거나, 分解된 물질로 구성된 식품
- 비위생적인 環境에서 제조, 포장되었거나, 유지 보관된 식품
- 包裝容器의 전체 또는 부분이 내용물을 위해롭게 할 유독성, 또는 유해성 물질로 구성되어 있는 식품
- 안전하지 않은 色素物質을 함유한 식품

이러한 불순기준외에도 輸入食品은 각 품목별로 정해진 品質基準 및 包裝容器 基準을 충족해야만 한다. 미국은 대부분의 규정이 국제 규격과 일치하고 있으며, 이해당사자가 식품의약국장에게 CODEX 기준을 채택해 줄 것을 요청할 경우 食品醫藥廳이 이를 검토한 후 채택 여부를 결정하고 있다.

이상과 같이 미국의 수입식품검사제도를 살펴보면 우리나라와는 차이점이 많다. 미국은 검사체계가 각 담당기관별로 명확하게 분장되어 있고, 특히 地方分權化되어 있는 미국의 전반적인 제도에 반하여 식

품검사업무는 中央集中化되어 있어 식품별 검사업무가 효율적으로 이루어지고 있다. 또한 넓은 대륙을 연결하는 中央電算網의 발달로 검사업무가 일사분란하게 이루어지고 있음을 감안할 때 수입식품관리전 산망의 구축은 우리나라에서도 시급이 이루어져야 할 과제이다.

2. 獨逸의 輸入食品 關聯 制度

독일은 식품교역면에서 상당한 부분을 외국으로부터 수입하고 있는데 수입식품량은 전체수요량의 약 25%에 달하고 있다. 이는 곧 農産物, 畜産物, 水産物의 수입측면에서 세계 食品輸出國들에게 매우 적합한 수출대상으로 부각되고 있음을 의미한다. 특히 과일 및 채소류 경우 오랜 기간동안 세계 市場價格과 내수 시장가격간에 불균형을 야기시켜왔는데 1970년 이후 지금까지 독일의 GMP는 225%가 증가하였지만 수입되는 식품의 輸入價格은 40%정도 증가하는 불균형을 초래하였다. 특히 통조림이나 병조림 식품의 경우 1970년대 이후 가격이 거의 상승되지 않았으며 몇몇 제품들은 오히려 가격이 하락하는 결과를 초래하기도 하였다. 또한 1979년도 전체 食品流通業體중 10%가 60%의 시장점유율을 나타내었으나 1992년도에는 70%를 차지하는 流通構造의 변화를 갖게 되었다. 유통업체들의 끊임없는 합병을 통해 10% 유통업체가 78.4%의 市場占有率을 나타내면서 구조의 변화는 끊임없이 일어나고 있는데 이는 소비자들이 근본적으로 요구하는 수입식품의 조건, 즉 저렴한 가격, 독일식품법이 요구하고 있는 안전한 식품 및 품질보증, 최상의 서비스를 만족시키기 때문에 가능하다고 본다. 그러나 WTO체제의 출범과 국제식품교역의 多變化에 따라 식품의 교역도 매우 다양화되었고 이에 따라 각 국가별도 수입되는 食品의 品質과 安全性 確保에 보다 주력하고 있는 추세이다.

독일의 식품법 제47조에 따르면 독일내 유통되는 모든 식품은 독일의 食品法規에 따라 취급 및 판매되어야 한다고 규정되어 독일의 식품법규는 세계적으로 매우 까다롭기로 유명하다고 해석할 수 있다. 여기서 독일식품법(Das deutsche Lebensmittel- und Bedarfsgegenstaendengesetz)은 一般法律로서 수많은 규정을 포함하고 있으며 법과 규정을 이용하여 유사상품으로 부터 보호, 변질된 식품으로부터 보호, 자국민의 건강을 보호하고 있다.

가. 獨逸의 食品衛生關聯 法令에 대한 概要

현행 독일의 “식품 및 용기에 관한 법규”의 모체는 1879년에 제정된 독일식품법에서 그 시작을 찾아 볼 수 있으며 그후 1927년 제정되어 1936년 개정을 통해 그리고 1958년 개정 보완되었으며 1974년 “食品·담배·化粧品 및 기타 容器的 流通에 관한 법”으로 개명하면서 소비자 보호에 많은 주안점을 두게 되었다. 이는 특별법 혹은령으로 따로 정해지지 않은 경우를 제외하고는 모든 일반식품에 공통으로 적용되고 있다. 특별법으로는 畜産物, 설탕, 穀類, 牛乳 및 포도주 등에 대한 법을 들 수 있으며, 령으로는 식품표시, 만육, 축산물, 아플라톡신, 알콜홀 및 버터 등에 대한 시행령을 들 수 있다. 또한 식품법은 음용할 수 있는 모든 食品과 사람이 접할 수 있는 대상 및 물질을 위주로 규정하고 있으며 총 9장 55조로 되어 있다. 제1장은 용어의 정의를 규정하고 있으며, 제1조 내지 제5조는 식품에 대한 정의와 添加物, 담배, 化粧品 및 容器 등에 대한 규칙을 규정하고 있다. 제 6장에서는 일반정의 즉, 食品公田과 예외 허가규정이나 금지규정으로부터 허가, 검사방법 및 절차에 대한 공전, 전문가들로부터 청문 등이 규정으로 되어 있고, 제 7장에서는 檢査 및 檢體의 채취에 관한 사항과 관계자의 의무 및 협조의 의무에 관한 사항이다. 제8장에서는 수·출입 검사시 세관에 협

조할 사항이고 제9장에 벌칙에 관한 조항이 담겨 있다.

제조업자에게 가장 중요한 규칙은 제8조, 제11조, 제17조, 제18조 및 제30조에 규정되어 있다. 특히 제8조는 건강위해식품의 제조·취급 금지를 제시하고 있으며 제11조에는 첨가물에 대한 규제를 포함하고 있다. 또한 식품에 적용되는 대부분의 벌칙규정은 제17조에 의한다.

이 조항에는 消費者를 유통업자 또는 제조자의 현혹, 이들의 행위를 통한 混沌 및 詐欺, 欺瞞으로부터 보호하기 위한 모든 금지조항 등이 들어 있다. 식품의 안정성을 부여하기 위해 모방식품, 불충분한 표시 및 품질저하식품의 流通 및 販賣의 금지(제17조 제1항)와 썩거나 불결한 식품, 혐오식품 등 건강에는 위해하지 않지만 식용에 부적합한 식품의 절대적인 사용금지(제17조 제2항)를 규정하고 있다.

독일식품법에는 일련의 위임에 따라 식품법의 기본조항이 개별규정인 법령으로 제정되도록 마련되어 있다.

- 건강보호를 위한 위임(제9조)
- 위생규정을 위한 위임(제10조)
- 첨가물을 위한 위임(제12조)
- 농약등 제재의 허용량 및 그의 분해물과 그들의 반응물에 관한 위임(제14조)
- 표시규정에 관한 위임(제16조)
- 사기보호(제19조)
- 용기 등의 건강보호 위임(제30조, 제32조)

이와같이 식품법상 위임된 사항에 의하여 다양하게 시행령이 제정되었는데 독일의 食品製造業者는 식품법외에 16개의 법과 85개의령에 주의를 기울려야하는 어려움이 있다. 독일식품관계법규는 일반적으로 수평적인 법규와 수직적인 법규로 구성되어 있는데 식품 전체

에 적용되는 수평적인 법규로는 다음과 같은 법규들이 있다.

- 食品·담배·化粧品 및 기타 流通에 관한 법
- 계량법과 관계되는 식품표시령, 포장령, 첨가물유통령, 영양가표시령, Diet령이 있으며, 제품특수성에 관한 법규로서 개별식품이나 식품군에 대한 식품의 질을 규정하는 법 및 령에 해당하는 즉, 수직적인 관계법규로는
- 향신료령, 음용수령, 난가공품령, 카카오령, 빙과류령, 치즈령, 설탕법, 버터령, 마가린법 및 우유법 등이 있다.

또한 健康危害食品 또는 건강을 해칠 수 있는 물질을 식품으로서 금지하는 판매금지 조항(제8조)과 허가되지 않은 첨가물이나 허가하지 않은 첨가물을 다른 재료와 혼합하여 식품을 제조·가공·판매하거나 허가되지 않은 添加物의 이행이 이루어질 수 있는 이온교환을 이용한 식품의 제조·가공·판매금지(제11조) 등이 있다.

- 조사금지 규정을 위반하여 허가되지 않은 자외선이나 이온화방사선을 이용하여 판매를 위한 식품의 조사금지(제13조)
- 농약법에 의한 農藥成分, 비료법에 의한 비료성분 또는 다른 작물 및 토양처리제, 훈증제, 殺蟲劑 및 그의 분해물질이나 반응물질의 함량이 규정된 허용량을 초과한 식품판매금지(제14조)
- 동물성식품의 경우 醫藥品 효능이 있는 물질이나 그의 변형물질이 규정된 허용량 이상으로 포함된 식품의 시장유통 금지(제15조)

식용에 부적합한 식품이나 食品의 營養價, 맛, 또는 이용가치가 저하된 식품의 허위표시에 의한 혼란, 거짓정보로부터 소비자를 보호하기 위하여 식품의 판매를 금지하는 측면에서 식품법 제17조에 다음과 같이 상세하게 규정되어 있다.

- 食用에 적합하지 않은 식품의 판매금지(제17조 제2항 1)

- 불충분하게 표시된 모방식품의 판매금지(제17조 제1항 2a)
- 불충분하게 표시된 품질저하식품의 판매금지(제17조 제1항 2b)
- 과대·허위표시의 판매금지(제17조 제1항 2c)
- 添加物이나 放射線 照射로 인해 가치나 품질이 저하된 식품임에도 불구하고 표시방법으로 소비자를 속이는 식품의 판매금지
- 허가된 첨가물, 제14조에 의한 식품중 농약 및 기타 제제나 그의 분해산물 및 반응 물질, 제15조에 의한 의약품효능을 지닌 물질이나 그의 변형물질등이 들어 있는 식품이나 허가된 조사처리식품의 경우 식품명칭이나 기타 다른 表示로 일반식품이나 개별식품이 자연그대로인 것처럼 또는 잔류물질이나 유해물질이 없는 것처럼 암시하는 표시로 소비자를 현혹시키는 식품의 판매금지(제17조 제1항 4)
- 속임수의 名稱, 表示, 說明이나 영상매체를 이용한 속임수의 선전이나 그밖에 주장으로 식품의 판매금지(제17조 제5항)
- 과학적으로 근거가 없는 效能에 대한 표시나 주장 및 암시 등의 표시에 대한 식품의 판매금지(제17조 제1항 5c)
- 식품의 原產地, 量, 무게, 製造時期, 保存期間 등에 대한 거짓표시에 의한 판매금지(제17조 제1항 5b)
- 식품을 의약품인것처럼 거짓표시하거나 설명 및 기타 주장 등의 거짓표시에 의한 판매금지(제17조 제1항 5c) 등이 있다.

독일의 식품법에 따르면 식품에 관해 안전성면에서 가시적인 것이나 또는 유무이상에 대한 責任 소재기간이 경과하였다하더라도 식품수입업자는 이러한 식품에 대한 지속적인 책임을 갖도록 명시하고 있다. 일반적으로 이러한 식품들 즉, 독일 자국식품이나 輸入食品들은 국립분석연구소나 사립연구소에서 農藥殘留量, 重金屬, 毒性物質, 기

타 유해화학물질 등을 검사 받고 있다.

나. 輸入食品의 監視 및 檢査業務

독일의 食品監視業務는 지방자치단체의 관할이지만 수입식품감시 업무는 연방정부의 고유업무로서 지방정부와는 단지 감시 및 검사기관의 기술적 협조로 상호 협력관계를 유지하고 있다. 독일에 수입, 유통되는 모든 식품은 獨逸 食品法에 적용되고 있지만 1993년 1월 1일부터 유럽연합의 탄생을 통해 유럽시장이 하나의 시장으로 통합되고 있어 법의 적용원칙이 변하고 있으므로 유럽연합내에서도 내수시장에서 食品 및 農産物의 流通規則을 잘 알아야 한다. 그러나 독일내에서 수입식품의 監視 및 輸入許可는 관계기관 또는 稅關에서 통관절차를 밟게 되어 있다. 식품이 제3국가로부터 독일에 들어오게 되면 세관은 시료를 검사하게 되는데 제1시료로서는 검사용시료 그리고 제2시료로서 保管用 試料로서 분리된다. 검사용시료는 화학, 식품, 수의, 위생검사소 등의 전문기관 및 전문가에 의뢰하여 독일의 식품법과 규정에 따라 검사를 받게 된다. 또한 보관용 시료는 공인 사설전문검사기관에 보내어져 검사를 받게 되는데 이때 보관용 시료와 檢査用 試料가 이상이 없을 때에는 適合判定을 받고 신고후 稅關에서 일정한 절차를 거친 후 통관된다. 만약 부적합 판정을 받았을 경우는 식품은 返送 또는 廢棄處理하여야 하며 해당국가에 통보하도록 되어 있다.

다. 輸入食品의 有害殘留物質에 대한 規程

독일의 食品流通에서 有害物質의 허용량 또는 잔유량의 기준은 대단히 중요하며 특히 미생물에 대한 허용량기준 외에 첨가물, 잔류물 및 오염물질허용량 기준도 여기에 속한다. 왜냐하면 有害物質은 소비

자의 건강과 직결되어 있기 때문이다. 특히 잔유물질이나 첨가제 경우 최대허용기준이 있는데 식품중 最大許容量規程은 장기간 섭취할 경우 건강상 위해가 없을 뿐만 아니라 동물시험을 통한 독성학적 원리를 근거기준으로 하고 있으며 動物實驗結果를 인간에게 적용시킬 때 개체마다 틀리는 과민성과 불확실성 및 불안전성에 대한 안전성 요인을 포함하고 있다. 이는 消費者들이 건강에 대한 안전성여부를 식품으로부터 스스로 지킬 수 없기 때문에 국가로부터 보호를 요구할 권리가 있다는 것이 근거를 두고 있다. 또한 이러한 요구는 건전한 食生活에 대한 인간의 권리를 정하도록 강요하게 되고 어느 정도까지는 식품법상 또한 환경보존법상의 규정으로 안전성이 규정되어야 한다는 것을 의미하고 있다.

이러한 근거로 유해잔류물질로부터 오는 環境負擔으로부터의 보호를 필요로 한다. 즉, 殘留物로서 毒性物質을 포함하고 있는 식품에 오염되어 인간에게 유해한 微生物이나 미생물의 대사산물인 독성물질에 대한 잔류물허용량이 규제되어야 한다고 보고 있다.

독일의 경우 식품법 제35조에 의거 연방보건원에서는 감시기관, 학자 및 기업체의 專門人의 자문 및 협의아래 검체채취 및 분석방법 등에 대한 공전을 공표하도록 되어 있다. 이 분석방법에 대한 공전은 그 시대 공표된 학문중 가장 새로운 방법의 검체 채취 및 검사방법에 대한 전문인의 발표에 해당된다. 식품의 유해물질의 양을 제한하는 허용량규정이외 용기에 대한 허용량의 규정도 있다. 이미 1887년 제정된 납 및 아연을 함유한 그릇의 유통에 대한 법이 제정되어 있다. 특히 식기, 컵 및 병이나 통 종류의 경우 납함유량에 대한 제한을 볼 수 있다. 有害殘留物質 檢査에 관한 근거법령에는 1976년의 의약법, 1975년의 사료법, 1975년의 농약법 및 1987년의 농약의 허가 및 검사에 관한 령과 식품법 제14조의 위임에 따른 1982년의 농약허용량령이

있다. 이외에 1987년의 육위생법, 식품법 제15조 제3항의 위임에 따른 1984년의 약리효능을 지닌 물질에 관한 령, 1975년의 어패류에 대한 수은 허용량령, 1976년의 아플라톡신령, 1986년의 유해물질허용량령 및 그 밖에 1979년 연방보건소에서 설정한 식품중의 납, 카드뮴, 수은 함량의 표준치 등에 관한 규정을 들 수 있다.

1) 有害殘留物質 許容量 規程

이 규정에는 식품에 함유되어 있되 健康에 위대한 有害物質 및 汚染物質의 경계치를 초과하지 않을 것에 대한 내용을 포함하고 있다. 식품법중 이 분야에는 1981년의 殘留物 허용령과 1988년의 유해물질 허용령을 들 수 있다. 잔류물 허용령에는 식품 및 담배에서의 농약 및 살충제의 허용량을 규제하고 있다. 특히 이 령에는 DDT와 그의 변형물질의 허용량도 규정되어 있다. 또 다른 허용량 규정에는 1988년의 어육령이 있다. 이 령에는 生鮮, 生鮮部分肉 및 어육제품 1kg 당 200mg 이상의 히스타민(Histamin)량이 포함된 경우 流通禁止하는 규정이 포함되어 있다. 또한 어육령 제6조에 의하면 갑각류 및 그의 제품에 어떤 특정한 해초류독성이 발견될 경우 역시 流通을 금지하고 있다. 1982년의 축산물령 제6조에 의하면 훈연육 및 육제품의 경우 Benzpyren이 킬로그램당 평균 1마이크로그램까지 허용되고 있다.

1977년의 Eruka酸 령에 의하면 食用油, 식용지질 및 이들의 혼합물이나 이들 제재를 첨가하여 제조한 식품의 경우 소비자에게 판매될 경우 식품에서의 Eruka酸의 허용량령에 준하게 되어 있다.

이와 같이 허용량규정의 적용을 위해선 전체 첨가물분야뿐만 아니라 식품중에 포함되어 있는 添加物 및 有害物質의 허용량을 찾아낼 수 있는 효율적인 검체채취와 분석방법이 이용되어야 한다.

2) 農藥, 除草劑 등의 許容量

식물성 및 동물성식품에 관계되는 植物保護劑農藥의 허용기준량은 식품법 제14조의 위임사항에 근거 식품 및 담배에서의 식물보호제 및 그 밖의 제재 및 기타 다른 農藥의 허용량이 규정되어 있고 이 규정의 별표에 의하면 상당수의 除草劑 農藥등의 경우 개별의 식품에 대해서 소비자에게 식품의 출하시 $\text{mg}(\text{작용물질})/\text{kg}(\text{식품})$ 의 허용량이 초과되어서는 안되는 양의 수치로 규정되어 있다. 여기에서 규정되어 있지 않은 제재에 대해서는 일반적으로 0.01mg/kg 의 허용량으로 기준을 정하고 있다. 식물성 및 동물성 원료의 식품 및 담배의 경우 독일에서의 허용량기준량은 1982년이래 400여종의 제재에 달한다.

幼兒用食品에 대한 농약잔류허용치는 특히 엄격하게 규정되어 있다. 여기에는 특히 食餌食品(Dietary Food)에 대한 법규에 근거하고 있으며 일반적으로 除草劑, 農藥 및 貯藏倉庫殺菌 및 殺蟲劑의 경우 그 허용치는 0.01mg/kg 으로 규정하고 있다.

3) 藥理 效能物質의 許容量

부주의 및 비상 도살 등과 같은 경우, 경우에 따라서는 식품에 약품의 출현이 있을 수 있다. 식품이나 도살육축에서의 動物藥品은 병든 육축에서 뿐만 아니라 疾病豫防次元에서 사용한 건강한 육축의 경우에는 상당히 나타나게 된다. 특히 대량사육의 경우 傳染性疾病은 막대한 경제적 손실을 가져오며, 또한 제한된 기간동안에 藥品으로 질병을 저지해야 한다. 이런 경우 전염성질병이나 기생충 및 스테로이드호르몬이나 진정제로서 화학요법 즉, 항생제 Sulfonamide 및 다른 항균물질등을 사용케 되고 이를 사용한 육축으로부터 얻은 식품의 경우 抗生劑등의 잔유물질이 검출될 수 있다. 특히 항생제의 경우 대량

사육의 경우 傳染病의 퇴치나 예방차원에서 사용하고 또한 사료에 成長을 촉진케 하는 첨가제로서 사용되고 있다.

독일의 경우 식품법 제15조에 동물성식품의 경우 약리효능을 지녔거나 또는 그의 變形物質이 포함되어 있는 물질이 규정량 이상으로 함유된 식품은 유통을 금지하고 있으며 의약품 및 사료관계법규에 정하여진 기간이 경과한 후에야 도살할 수 있도록 되어 있다. 약리효능을 지닌 물질의 허용량은 식품법 제15조제3항의 위임에 의거 1984년의 ‘의약품 효능을 지닌 물질에 대한 령’에 의해 규정하고 있다. 난류 및 난류가공품, 牛乳 및 乳製品에서의 클로람페니콜(Chloramphenicol)의 허용량은 0.001ppm 이하이어야 한다.

4) 아플라톡신 許容量

아플라톡신은 암을 유발시키는 강력한 毒性 物質로서 가공식품에서도 곰팡이의 발생시 어떤 특정한 곰팡이 代謝產物로 독성이 강한 高熱에서도 분해되지 않는 특성을 지니고 있다. 특히 주의를 요하는 것은 “Carry over Effect”, 즉 家畜에 의해 사료로 섭취된 물질이 고기, 우유, 계란과 같은 육축에 의해 식품에 전달되는 과정은 직접적으로 감지할 수 없는 경로로서 이 경우 低溫 및 高溫殺菌에서도 아플라톡신의 경우는 완전히 분해되지 않고 있다. 독일의 경우 1976년 11월 30일 시행에 들어간 아플라톡신령에 의해 허용량을 규정하고 있는데 이 규정에 의하면 특히 穀類나 호도 등에는 곰팡이에 의한 독소가 형성될 수 있는 아플라톡신 B1, B2, G1, G2, M 등으로 구분하고 있는데 아플라톡신 B1은 2ppm을 초과하지 못하게 되어 있다. B1, B2, G1, G2의 총합은 4ppm을 초과하지 못하도록 되어 있다.

5) 窒酸鹽 및 亞窒酸鹽의 許容量

박테리아 증식을 억제하기 위하여 아질산염과 질산염을 식품 및 음용수에 이용하고 있는데 특히 아질산염은 肉類, 生鮮, 야채류를 저장할 때 방부제로서 사용하고 있으며 육류의 경우 발색제로 사용하고 있다. 그러나 防腐劑로 처리되는 아질산염의 경우 幼兒에 있어서 혈액색소의 산화로 인한 산소공급의 단절에 의해 질식사를 초래할 수 있으며 아민류와 결합하여 니트로스아민을 생성하여 암을 유발시킬 수 있다. 따라서 아질산염은 발암물질의 전구체로 작용할 수 있는 위험성을 지니고 있다.

6) 化學防腐劑의 使用

식품을 장기 保存하기 위해서는 일반적으로 물리적인 저장방법(乾燥, 低溫 및 高溫殺菌)을 이용할 수 있으나 모든 식품에 적용하기는 어렵다. 대부분의 경우 식품을 장기보존하기 위하여 化學的 防腐劑를 사용하게 되는데 이는 미생물에 의한 食品의 品質變化를 막기 위한 방법으로 사용되고 있다. 독일에서는 예를 들어 붕산, 살리시란, 포름알데하이드를 함유하고 있는 複合物質로서 이것이 분해될 수 있는 복합물의 사용은 금지하고 있다. 따라서 화학방부제를 식품에 사용할 경우 포장지에 “화학방부제 E-일련번호”라는 표기를 반드시 하여야 하며 여기서 표기되는 “화학방부제 E-일련번호”는 방부제의 종류에 따라 붙여진 일련번호이다. 食品에 첨가될 수 있는 화학적 방부제의 종류와 식품의 종류에 따라 허용된 최대 허용치는 <表 IV-3>에 제시된 바와 같다. 일반적으로 食品에 사용되는 化學防腐劑는 식품의 종류와 특성에 따라 매우 다양하고 제한되어 있는데 수입되고 있는 식품종류별 허용되고 있는 防腐劑의 종류와 최대허용량은 <表 IV-4>에

제시된 바와 같다.

〈表 IV-3〉 食品에 許容된 化學防腐劑 種類

일련 번호	방 부 제	EWG- 일련번호	공식명칭
No. 1	소르빈산 소르빈산나트륨 소르빈산포타슘 소르빈산칼슘	E 200 E 201 E 202 E 203	“소르빈산”
No. 2	벤조익산 벤조익산나트륨 벤조익산포타슘 벤조익산칼슘	E 210 E 211 E 212 E 213	“벤조익산”
No. 3	p-하이드록시벤조익산에틸에스테르 p-하이드록시벤조익산에틸에스테르- 나트륨결합물 p-하이드록시벤조익산-n-프로필에스테르 p-하이드록시벤조익산-n-프로필에스테르- 나트륨결합물 p-하이드록시벤조익산메틸에스테르 p-하이드록시벤조익산메틸에스테르- 나트륨결합물	E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	“PHB-에스테르”
No. 4	개미산 개미산나트륨 개미산칼슘	E 236 E 237 E 238	“개미산”
No. 5	디페닐	E 230	“디페닐”
No. 6	o-페닐페놀 Na-o-페닐페놀	E 231 E 232	“o-페닐페놀”
No. 7	티아벤다졸	E 233	“티아벤다졸”

〈表 IV-4〉 食品種類別 許容防腐劑 및 最大許容量

식품종류	최대허용치 (g/kg)							
	일련번호							
	1	2	3	4	5	6	7	8
어류로 제조된 마리나텐	2.0	2.5	1.0	0.5	-	-	-	-
튀김 또는 찜생선류	2.0	2.5	1.0	0.5	-	-	-	-
소금량이 1% 미만인 생선파스타류	2.0	4.0	1.2	0.5	-	-	-	-
염장된 청어제품, 기름에 담긴 염장어류	2.0	2.5	1.2	0.5	-	-	-	-
기름에 담긴 연어	2.0	4.0	1.2	0.5	-	-	-	-
훈연을 제외한 로젠제품	2.0	4.0	0.8	1.0	-	-	-	-
앵코스	2.5	4.0	2.0	1.0	-	-	-	-
평균시키지 않은 새우류, 새우수프용 파우더제품 제외	2.5	4.0	1.5	0.5	-	-	-	-
새우가공품, 멸균제품 제외	2.5	4.0	2.0	0.5	-	-	-	-
액상전란, 액상난황	10.0	10.0	-	-	-	-	-	-
마요네즈 또는 마요네즈 유사제품	2.5	2.5	1.2	-	-	-	-	-
소스류	2.5	2.5	1.5	-	-	-	-	-
레몬주스를 이용한 향신료	2.0	1.0	-	-	-	-	-	-
육류샐러드, 아스픽, 야채샐러드, 감자샐러드	1.5	1.5	0.6	-	-	-	-	-
유가공품용 젤라틴	2.0	2.0	1.2	-	-	-	-	-
마아가린, 혼성유지 및 유지방제품	1.2	-	-	-	-	-	-	-
제당 또는 청량음료용 과육 및 주스	2.0	-	-	4.0	-	-	-	-
가공용으로 비중이 1.33 미만의 과실주스 및 농축주스	2.0	1.0	-	4.0	-	-	-	-
알코올이 첨가되지 않은 과실즙으로 생산된 청량음료 혹은 레몬주스용 원료 또는 첨가물	1.0	1.0	-	4.0	-	-	-	-
가열시킨 과실, 용기포장 후 가열제품 제외	1.2	1.5	-	-	-	-	-	-
가열시킨 과실, 용기포장 후 가열제품 제외	1.2	1.5	-	-	-	-	-	-

	7	8
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
0.012	0.006	
0.015	0.002	
-	0.003	

7) 人工色素添加가 可能한 食品類

식품가공시 人工色素의 첨가는 일반적으로 필수적이라 볼 수 는 없다. 그러나 식품제조 공정성 필요하다고 인정될 때, 즉 化學防腐劑의 첨가로 인해 식품고유의 色이 손실될 경우 또는 자연 그 상태에서 식품의 외관이 消費者들에게 거부감을 주는 경우가 발생할 수 있는데 이러한 식품의 경우 인공색소를 첨가할 수 있다. 여기서 식품법에 제시된 色素와 제한된 양을 첨가할 수 있다. 이 경우 색소의 첨가가 자연 그 상태보다 강하게 나타나 소비자들에게 현혹시키는 것은 금지되어 있다. 첨가되는 인공색소는 화학방부제에서와 같이 항상 “E.....” 로 시작되는 일련번호를 包裝紙에 표시하여야 한다.

8) SO₂ 또는 SO₂를 發生하는 物質을 利用한 食品의 處理

SO₂ 또는 SO₂를 發生하는 물질은 방부제로서 식품에 첨가할 수 있는데 대부분의 경우 植物性食品에 제한되어 있다. 이들은 항산화 효과를 주면서 微生物의 증식을 억제하는데 그 효과를 얻고자 첨가하고 있다. 독일 식품법에 따라 사용이 가능한 食品의 種類와 그 許容量은 〈表 IV-5〉, 〈表 IV-6〉에 나타내었다. SO₂ 또는 SO₂를 發生하는 물질을 食品加工時 첨가할 때는 이미 언급된 바와 같이 식품포장지에 表記를 하여야 한다. 여기서 첨가량이 50 ppm 미만인 경우는 표에 나타난 EGW-일련번호를 기입함으로 충분하다. 그러나 添加量이 50 ppm 이상인 경우는 EGW-일련번호 기입외에도 “아황산처리하였음”이라는 표시를 추가적으로 해야 한다.

〈表 IV-5〉 SO₂ 또는 SO₂를 發生하는 物質

물질	EGW-일련번호
SO ₂	E 220
H ₂ SO ₃	
Na ₂ SO ₃	E 221
NaHSO ₃	E 222
Na ₂ S ₂ O ₅	E 223
K ₂ S ₂ O ₅	E 224
CaSO ₃	E 226
Ca(HSO ₃) ₂	E 227
KHSO ₃	E 228

〈表 IV-6〉 SO₂ 또는 SO₂를 發生하는 物質의 添加가 許容된 食品의 種類와 最大許容量

식 품 류	ppm(SO ₂ 으로 환산한 양)
건조과일	
살구, 배, 복숭아	2000
파인애플, 사과	2500
포도	1000
바나나, 망고, 멜론, 파파야아스, 레몬	500
당화시킨 중간건조 과일	1000
당장시킨 과일, 당장시킨 야채류	100
당장시킨 레몬껍질 또는 오렌지껍질	30
시럽의 생강	50
제빵용으로 마쇄시킨 레몬 껍질	125
액상 펙틴	800
제빵용으로 껍질을 벗긴 사과	80
마쇄시킨 마	1000
건조시킨 아스파라가스, 셀러리, 양파, 무, 생강류	500
마쇄시킨 양파, 식초에 절인 양파, 마쇄시킨 마늘	300
식초에 절인 야채류	20

〈表 IV-6〉 계속

식 품 류	ppm(SO ₂ 으로 환산한 양)
건조시킨 감자 또는 감자반죽	100
냉동감자가공품	100
탈피 및 마쇄시킨 감자	50
전분가루, 말토덱스트린	50
보리	150
사고	50
젤라틴가루	100
설탕, 포도당분말	15
액상설탕, 전화당, 전화당시럽	15
포도당시럽, 포도당분말시럽	20
캔디류 제조용 포도당시럽	400
캔디류 제조용 포도당분말시럽	150
카라멜류	50
과실육을 이용한 제빵용 제품	50
잼, 마메레이드	50
발효식초	50
무알코홀 포도주	120
가재류	
가열처리제품	100
비열처리제품	30
액상 식품	10

9) 기타 事項

이외에도 각 加工食品의 종류에 따라 규정 및 제한하고 있는 사항으로서 통조림식품의 경우 kg식품당 250mg 이상 주석이 함유하였을 경우 인체에 위해하다고 판단하여 流通·販賣에서 수거하도록 되어 있다. 農産物의 경우 위해요소로 간주되는 농약, 살충제 등과 함께 같은 저장고에 저장해서는 안되며, 육로 및 수로로 輸送할 때에도 이 규정을 지켜야 한다.

輸入되는 통조림식품의 경우 微生物이나 기계적인 損傷에 의해 발

생되는 bombage는 통계적으로 2% 미만을 나타내어야 한다. 만약 2% 이상을 초과할 경우 수입이 될 수 없다. 따라서 실질적으로 산업체에서는 수출하기전 생산직후 수주간 저장한 후 製品의 유무를 확인해야만 한다.

라. 食品의 表示基準

獨逸의 食品表示令은 1978년 12월 18일 유럽공동체회의에서 결정한 “소비자를 위한 상표 및 포장내지는 선전에 대한 회원국 규정의 용화를 위한 지침”(79/112/EWG)에 근거를 두고 있다. 이 지침은 사실상 CODEX위원회의 “식품표시기준”에 의하고 있다. 이 규정의 목적은 食品 商標를 통하여 消費者를 보호하는데 있고 제품의 차이에서 오는 특수한 表示事項을 통해 제품별로 별도로 규정하고 있다.

1) 完製品 包裝에 대한 基本價格 表示

독일 식품의 가격표시는 完製品 5g 또는 ml로부터 10kg 또는 l를 소비자에게 판매할 때는 kg당 또는 l당 필요한 가격을 표시해야 한다. 또한 실제충진량이 250g 또는 ml을 초과하지 않는 완제품 포장의 경우 가격단위표시는 100g 또는 100 ml로 하여야 한다. 여기서 예외가 되는 경우는 다음과 같다.

- 각각 크기, 무게 부피나 충전량 표시 없이 판매되는 완제품의 경우,
- 서로 혼합될 수 없는 여러 종류의 제품이 포함된 경우,
- 선물용으로 이용되는 경우,
- 가격이 1 마르크 이하인 경우,
- 버터, 치즈, 차 및 차 유사제품, 농축과실음료 등

2) 最低保存期間 및 기타 事項들

식품법규에 따르면 乳製品의 경우 “균질화”를 시켰는지 또는 “저온 살균”을 시켰는지를 표시해야 한다. 특히 쉽게 변질될 수 있는 육제품의 경우 “低溫下에서만 제한적으로 보존할 수 있음”을 암시하는 표시가 있어야 한다. 여기서 최저보존기간이 특별한 환경에서만 도달될 수 있는 경우 이 환경에 필요한 온도와 저장조건을 제시해야 한다. 예를 들면 包裝肉의 경우 製造 및 包裝時期 또는 最低保存期間을 연월일의 순으로 표시한다. 最低保存期間이 3개월 이하인 경우 연도는 생략하고, 3개월 이상인 경우에는 날짜를 생략하며, 18개월 이상인 경우에만 해당연도만 표시하고 “적어도 몇 월말까지 보존할 수 있음”이라는 표시를 하여야 한다. 최저보존기간, 즉 流通期間은 제조업자가 식품의 위생, 품질상태 등에 대한 총체적 책임을 지는 국내의 경우와는 달리 독일은 이러한 표시는 消費者들에게 전달하는 하나의 정보라는 범주에 속하고 있다는 사실이다. 이를 정리하면 다음과 같다.

- 생산자는 식품에 대한 最低保存期間을 정하고 공급시킨다.
- 판매업자는 제품을 공급받은 후 제품의 모든 성분이 함유되어 있는가에 대하여 유념할 의무가 있다.
- 最低保存期間이 경과한 경우 판매업자는 각별히 조심해야 하는데 제품에 대하여 정기적으로 검사를 받아야 하며, 검사결과 모든 成分들이 함유되어 있는 경우 그 제품은 특별한 표시나 언급 없이 계속 판매될 수 있다.
- 검사결과 제품의 일부가 변질되지 않았지만 成分이 부분적으로 손실이 있을 경우 “저급품” 또는 “품질저하”와 같은 분명한 표시를 한 후 판매가 가능하고, 제품의 품질이 계속 저하된 경우에는 “腐敗”는 유통과정에서 수거하여야 한다.

여기서 包裝容量을 나타내는데 다음의 사항을 준수해야 한다.

- 包裝容量은 포장재 잘 보이는 면에 나타내거나 또는 스티커를 부착하여 나타낼 수 있다. 업소용 큰 단위포장이나 과채류 같이 신선한 제품의 경우의 경우 겉 포장지에 표시하여야 한다.
- 정량포장용량, 갯수, 액체를 뺀 실중량, 총중량 등을 나타내는 표시기준은 다음의 사항을 준수해야 한다.

〈表 IV-7〉 包藏內用量에 따른 글자크기

포장내용량 (g 또는 ml)	글자크기 (mm)
5 ~ 50	2
50 ~ 200	3
200 ~ 1000	4
1000 이상	6

기타 제품의 크기 등의 표시는 분명하고 쉽게 읽을 수 있어야 한다.

- 流通期間의 표시, 알코올 함량이 1.2 Vol. % 이상인 주류의 경우 소비자로 하여금 알코올 함량을 쉽게 인식할 수 있게 표시되어 있어야 한다.
- 포장재에 인쇄된 내용은 流通 및 貯藏 도중 어떠한 경우에도 지워지지 않아야 한다.
- 액상식품의 경우 내용물의 함량표시는 부피단위(ml, cl, L)로 표시하고, 그외의 식품은 중량단위(g, kg)로 나타낸다. 과일이나 채소류는 예외적인 경우에 갯수로 나타낼 수도 있다. 중량이나 부피표시에서 온스, 파운드 등 출국 고유의 단위를 사용해서는 안 된다. 또한 약, 얼마 이상 등의 표시는 불허하고 있다.
- 액상물로 충전되어 있는 제품의 경우 實重量을 추가적으로 꼭 표시하여야 한다.

- 육류 및 어류가공품의 경우 添加物이 함유되어 있는 경우 육 및 어류의 실중량을 기입하여야 한다.
- 유럽연합국가 내수시장에 식품을 수출·입을 하는 경우 생산자는 스스로의 책임하에 단위포장에 중량 또는 부피단위의 제품함량 표시(5g, 또는 ml단위에서 10kg 또는 리터단위)를 하고 유통기간의 표시, 제조자 등을 정확하게 표시하는 경우 EWG를 부착함으로써 불편한 개개의 포장함량검사를 받지 않아도 된다.

[圖 IV-5] 유럽聯合內에서 流通되는 食品類의 表記

e (실제글자크기: 3 mm)

이 외에도 法的으로 강제성을 갖는 含量表示와 강제성을 갖지 않는 含量표시사항이 있다. 몇몇의 포도주, 사과주, 배주, 발포성포도주, 맥주, 화주, 식초, 올리브기름, 우유 및 유음료, 음용수 또는 소다음료, 과일주스, 초코레이트, 카카오 분말, 커피, 마가린, 버터와 같은 식품은 꼭 규정된 일정한 含量을 표시하여서 流通되어야 한다. 또한 합성수지로 포장재질을 사용하였을 경우 100% 재생이 가능한 재료를 사용하여서 環境保護에 기여할 수 있도록 해야 한다. 특히 수입식품의 경우 독일어로 명확하지 않은 표현으로 인해 소비자에게 오해를 불러일으킬 수 있는 불명확한 경우, 수입업자가 책임을 져야하기 때문에 수입업자는 특히 이러한 문제점들을 신중히 고려해야 한다.

마. 肉類 또는 乳製品, 가금류, 魚類 및 魚類加工品の
輸入에 대한 規正

1) 肉類 輸入에 관한 一般規正

獨逸의 식품법 일반규정에 따르면 肉類 또는 肉類製品이라함은 소,

돼지, 양, 염소, 토끼, 말, 물소나 들소 등의 도체 또는 이를 가공하여 생산한 제품 등을 의미하고 있다. 위 제품을 독일로 수출하고자 하는 국가의 製造業體는 도축공정, 부분육 세절, 가공공정 등이 독일식품규정에 나타내고 있는 규정에 맞아야 한다. 또한 모든 육류 또는 加工品の 流通은 冷蔵 또는 冷凍施設下에서만 가능하며 수의사검사번호 및 공인된 국가검사기관의 위생검사필이 뒤따라야 한다.

검사기관은 유럽연합에서 인정한 機關에 통보되어 있어야 한다. 특히 돼지에서 발견되는 寄生蟲의 검사소와 냉동시설에 대한 검사소 또한 독일 규정에 맞는 시설을 갖추고 있어야 한다. 유럽연합으로 수출하고자 하는 기업체는 유럽연합이 규정하고 있는 유통과정, 즉 농장에서 도살장으로 家畜의 運搬, 도축시설, 냉장 및 냉동저장에서 加工 및 流通過程은 위생적이어야 하며 전 공정에 필요한 장비 및 기술을 갖추어야 한다. 또한 이와 같은 전 공정에 檢査된 내용은 기록되어져 있어야 한다.

독일로 新鮮肉을 수출할 수 있는 업체는 공공기관으로 승인을 받고 인정된 업체만이 가능하다. 여기서 도살장, 부분육생산, 가공업체 뿐만 아니라 냉장 및 냉동저장시설은 예외적인 승인을 받도록 규정되어 있다. 이러한 경로를 거쳐 수출을 하는 업체는 기생충 검사증명서, 잔류물질 檢査證明書, 動物檢疫證明書, 食品確認證明書 등을 첨부하여야 만 이 독일로 수출을 할 수 있다. 가축을 도살한 뒤 도체만을 독일로 수출하고자 하는 도축업체의 경우 다음과 같은 규정에 따라 처리한 도체만 수출할 수 있다. 육종용으로 사육된 수돼지, 기계적으로 골발시킨 돼지, 항생물질, 호르몬, 重金屬, 방사능물질, 농약 등이 잔류된 육류, 병든 가축의 도체, 방사선처리나 자외선 처리한 육류 등은 제외되고 있다. 또한 만육, 부산물을 이용하여 가공된 육류, 혀와 뇌를 제외한 머리부분의 근육을 이용하여 가공한 육류, 종돈용으로 사육한 돼지의

간과 콩팥, 24개월 이상 사육한 소의 콩팥의 이용은 금지되고 있다. 일반적으로 수입되는 도체의 크기는 다음과 같이 규정하고 있다.

- 양과 염소의 도체는 세분화하지 않는다.
- 소와 돼지는 이분체
- 소의 경우는 4분체도 가능
- 소, 돼지 및 양의 부산물(혀, 심장, 간, 콩팥)과 소꼬리, 및 돼지 머리 및 돼지족발

도체를 세분화하여 부분육으로 加工하여 수출하고자 하는 경우는 공공기관으로 인정을 받고 許可를 받은 부분육가공업체 만이 가능하다. 이러한 업체는 소, 돼지, 양의 도체를 加工目的에 따라 뼈를 포함 하든 안하든 또한 잘게 세절하여 가공할 수 있으며 최소중량은 제한 되어 있지 않다. 이렇게 가공된 육은 수출국 公共機關에서 인정한 冷蔵 및 冷凍施設에 저장되어야 하고 수출규정에 맞지 않는 타제품과의 혼용저장은 금지되어 있다.

2) 肉加工品 輸入에 관한 一般事項

新鮮肉 수입규정에서와 같이 육가공품 역시 독일로 수출하기 위해서는 승인되고 허가된 제조업체만이 가능하다. 여기서 특이할 만한 사항은 肉加工에 사용되는 원료인 肉은 이미 언급된 바와 같이 수출국 公共機關에서 인정하고 승인된 도축시설에서 도살된 원료육만을 사용할 수 있다는 사실이다. 육가공품 제조시 첨가되는 여러가지 첨가물은 獨逸食品法이나 규정에 어긋나지 않아야 한다.

이외에도 유럽연합국을 제외한 제3국가에서 수입되는 家禽肉은 육류와 비슷한 규정에 따라 수입하고 있지만 家禽肉은 肉類보다 많은 검사와 자국에서 검사하여 합격한 검사증의 제시가 요구되고 있다.

가장 중요하게 고려되는 사항은 사실증명서, 수송중 이상 유무, 가금육의 상태, 수송조건, 물첨가유무검사, 미생물검사(특히 살모넬라), 잔유물질검사(항생제, 호르몬, 농약, 방부제), 食品表記, 包裝狀態 등이다.

3) 肉類 및 肉加工品 輸出經路에서 要求되는 溫度

신선한 육이나 완전히 가열처리 하지 않은 육이나 반제품의 경우 미생물에 의해 쉽게 변질되기 쉽다. 따라서 수출경로상 또는 유통상 품질변화를 최소화시키려면 아래와 같은 식품의 품온을 유지시켜야 한다고 규정되어 있다.

〈表 IV-8〉 肉類部位別 適正貯藏溫度

제 품	온 도 (℃)
신선한 도축 부산물	3
신선한 토끼고기	4
신선육	7
신선한 만육	2
신선한 창자나 위	3
냉동육	-12
심온 냉동육	-18
기타 육제품	7

〈表 IV-9〉 家禽肉의 部位別 適正貯藏溫度

제 품	온 도 (℃)
심온냉동가금육	-18
저온냉동가금육, 냉동부산물	-12
신선한상태의 가금육	4
가공반제품	4
신선한 상태의 부산물	4
가공품	4

4) 魚類 및 魚類加工品 輸入에 관한 一般 事項

1993년도까지 독일은 어류나 어류가공품에 대한 수입규정은 육류같이 까다롭거나 복잡하지 않고 또한 일관성 있는 규정을 갖추지 못하였다. 그러나 유럽연합에서 魚類에 대한 규정의 필요성을 느끼면서 1994년도에 獨逸이 규정한 어류 및 어류가공품에 대한 규정이 유럽연합에 확대 수용되면서 매우 엄격한 검사를 실시하게 되었다. 이 규정에 따르면 어선에서부터 荷役作業, 輸送, 流通이 이르기까지 전어류 및 가공품에 대한 철저한 위생검사가 요구되고 있다. 어선, 가공업체, 수송 및 환경미화업체 및 유통업체는 肉類業體와 같은 승인 및 허가를 받아야 한다. 근해나 원양어업에서 수확된 생선들은 기생충 감염 여부에 대해 검사를 받아야 한다.

일반적으로 수확된 生鮮이나 가공된 어류제품은 2℃ 또는 얼음위에 저장되어지거나 -18℃에 동결하여 저장되어야 한다. 유럽연합을 제외한 제3의 국가에서 魚類製品을 수출할 경우 다양한 종류의 검사확인서 및 검사필증이 요구되는데 통관시 특히 유통온도, 사실증명서, 관능테스트, 신선도검사, 조개류 경우 살아있는 정도 등의 검사를 실시하고 있다. 또한 중금속, 화학물질, 히스타민함량, 휘발성염기질소함량, 조개류의 경우 수용성 및 지용성 해초류독성물질이 규정된 양 이상 초과되서는 안된다. 또한 어류가공품의 경우 허가된 방부제와 색소만이 첨가될 수 있으며 鹽藏시킨 어류제품의 경우 규정된 염장시간과 염분함량이 요구되고 있다.

이러한 어류나 魚類加工品을 포장한 포장단위에는 수출국, 어류종류, 실질중량, 출고날짜, 제조자, 신선도등급, 크기등급, 등급날짜 등이 표시되어야 한다. 모든 제품에는 공공기관에서 발급한 위생검사증이 첨부되어야 한다.

이상과 같이 독일의 수입식품관련제도를 살펴보면, 우리나라와 미국과 상당한 차이점을 발견할 수 있다. 우선 독일의 수입식품검사 제도는 우리나라와 미국의 중앙집중화된 제도와는 달리 철저히 지방분권화 되어 있으면서도 효율적으로 운영되고 있으며, 사실상 유럽연합의 통일된 제도가 없는 상태에서 독일의 식품관련제도는 유럽의 기준이 되고 있다는 것이다. 또한 수입식품의 비중이 높으면서도 輸入食品에 의한 사고가 발생되지 않는 이유는 이미 살펴본 바와 같이 獨逸食品法の 각 식품별 기준·규격이 과학적이며, 상세하게 규정되어 있어 수입식품뿐만 아니라 국내생산식품의 안전성을 확실하게 보호할 수 있기 때문이다. 우리나라도 독일의 경우를 예로 하여 우선 각 식품별 기준·규격을 과학적으로 엄격히 설정하는 작업이 우선되어야겠으며, 검사시의 適用項目 選定은 관련 인력의 전문성에 의해 식품별로 조정될 수 있도록 실행상의 전문성이 발휘되어야겠다.

V. 輸入食品의 安全性 確保를 위한 改善方案

1. 效率的인 檢查體系의 樹立

수입식품에 대한 우리나라 검사관리체계가 書類檢查, 官能檢查, 精密檢查로 분류하고 각 검역소에서 검사를 한다는 것은 미국의 FDA 검사관리체계와 유사하나 미국은 書類檢查(食品添加物에 대한 검사 실시)나 官能檢查가 정밀분석검사를 결정하는 자료로 활용될 뿐인데 반하여, 우리나라 경우는 서류검사와 관능검사가 적부의 결정권을 가진다는 데 차이가 있다. 그러므로 모든 검사에 있어서 書類檢查를 통해 수입 적부의 자격요건을 검토하는 것이 아니라 그 제품의 안전성을 확신할 수 있는 타당한 檢查方法을 찾아내는 효율적인 검사체계가 수립되어야 하며 그외에 既存 資料의 利用, 검사원의 전문적인 판단 등이 종합적으로 이용되었을 때 분석결과에 대한 완전한 신뢰가 이루어질 수 있을 것이다.

따라서 미국의 서류검사는 전문인이 해당품목에 대한 專門性을 가지고 판단하는 것이 우리나라 수입식품 관련 검사제도와 큰 차이를 나타내는 부분이다. 우리나라도 檢查體系의 부분별 분담을 통한 고도의 전문성을 활용하여야 한다.

2. 中央管理式 電算網 體系 構築

선진 외국들은 電算網體系로부터 품목별, 국가별 그리고 회사별로 수입식품을 구분하여 관리하고 있어 불필요한 檢查項目을 감소시키는

방향으로 輸入食品 検査制度를 개선하고 있다. 우리도 하루 빨리 이러한 電算網體系가 정착되어야 할 것이다. 이를 위해서는 검역소검사 중심체제에서 中央管理式 検査體系를 구축하고 수입되는 모든 식품 등에 관한 자료를 수집, 종합적으로 검토하고 문제점이 있는 제품에 대한 총체적인 관리체계를 만들어야 하며 검사에 필요한 분석도 전문성이 있는 分析業務가 이루어지도록 인력간 역할 분담을 명확히 하여야 할 것이다. 각 檢疫所나 식품의약품지방청에서 입력된 모든 자료는 중앙본부로 보내져 전문인력에 의해 관리하고 처리되어 보관되며, 검역소나 지방청에서는 이 처리된 綜合資料에 의해 수입식품의 적합 여부를 판단을 할 수 있는 자료로 역활용되어야 할 것이다. 이러한 체제를 구축하려면 제품들에 대한 符號의 통일과 여기에 필요한 모든 항목의 부호를 부여하는 작업이 이루어져야만 電算網을 효율적으로 운영할 수 있을 것이다.

3. 先検査 後通關

수입식품의 안전성을 확보하기 위하여 일부 품목에만 적용하고 있는 先検査 後通關制度는 많은 품목에 대해 선검사 후통관체제로 즉각 바뀌어야 하고 아울러 신속한 검사와 처리가 될 수 있도록 관련 분야에서 노력해야 할 것이다. 즉, 미국의 輸入食品 検査管理體系처럼 수입시에 실제로 検査를 강화하지 않고도 사전에 수출국의 工場登録制度를 활용하거나, 수출국에 檢疫官을 파견하며, 국가간 상호인증제도를 도입하고, 수입식품의 안전성에 대한 實績을 평가하여 해당식품의 輸入手續의 간소화 및 신속화한다면 선검사 후통관제도를 충분히 수행할 수 있으리라 사료되며, 따라서 늘어나는 수입식품의 안전성도 확보될 수 있을 것이다.

4. 輸入前 管理制度

가. 檢疫官 派遣

수입식품의 안전성을 확보하기 위하여 상대 수출국에 原料生産에서부터 加工段階까지 각 製造公正을 살피고 점검하는 검역관을 파견하는 現場調査를 실시하여야만 수입식품의 안전성을 근본적으로 확보할 수 있을 것이다. 미국은 수입검사에 따른 모든 부담을 해당 수출국에 요구하고 있으나 우리의 안성산 배와 제주 감귤을 수입할때 생산현지에 檢疫官을 파견, 생산단계에서 貯藏, 선적, 운송단계까지 검역관 파견에 대한 費用 일체를 한국측의 부담하에 檢査, 檢疫後 미국 검역소 검사없이 통과시킨 바 있는데 이같은 미국의 수입제도 관행을 우리도 적용하는 것이 相互 衡平의 원칙에 맞는다고 본다. 또한 수출국 내에서의 철저한 事前檢査는 국내 통관시 관련 검사를 면제해 신속한 통관을 수행할 수 있을 것이다.

나. 輸入國의 檢査機關 認定

전세계가 自由貿易의 시대로 접어들면서 輸入食品에 대한 검사업무는 각국이 마찬가지로 폭주하고 있다. 주요 수입국에 소재하고 있는 특정 檢査機關의 능력 및 자질을 심사한 후 指定 檢査機關으로 지정한 후 그 검사기관의 검사성적서가 첨부된 수입식품의 경우 우선적으로 국내 통관시 검사성적서를 대체해 國內檢査를 면제하면 검사업무량을 줄일 수 있으며 수입식품의 안전성도 확보할 수 있을 것이다. 일본의 경우 상대 수출국의 工場登録制度를 도입하고 양자국간의 협상에 의하여 情報를 교환하여 활용하고 있으며 또 검사정보의 중앙관리화를 통해 통일된 자료를 검사에 활용하고 있다.

다. 國家間 相互認證制度 實施

국가간 특정품목에 대하여 최근 2-3년간 輸入檢查成績에 따라 특정 식품에 대한 검사를 면제하는 국가간 相互認證制度의 실시도 수입식품 관련 검사 업무량을 줄일 수 있다.

5. 通關時 檢查制度

가. 檢查人力의 專門性 確保

최근 미국, 유럽등지에서는 人工成長호르몬제나 遺傳工學 차원의 약물처리 쇠고기, 우유, 토마토 등의 消費와 輸入을 막고 있지만 우리나라에 수입되는 肉類 및 乳製品은 이 점에 관하여 방치하고 있는 실정이다. 放射線 照射食品의 품목확대조치도 안전성 확보한 후 도입이 되어야할 것이다. 그러나 이에 필요한 전문성을 아직 갖추지 못하고 있다. 分析을 담당하는 檢查員 뿐만아니라 이를 담당하는 담당행정공무원의 전문성도 아울러 요구되는 바이다. 우리나라의 경우 수시로 자리 이동이 있고 정책을 제대로 확립 집행하지 못하고 있는 실정이며 국가간의 交易이나 안전성 문제 발생시 이에 대한 해결 능력이나 협상능력이 부족한 것으로 나타나 이를 다룰 수 있는 專門人의 양성이 필요하며 이런 방면의 투자가 지속적으로 이루어져야 겠다.

나. 危害性分中點檢查制度 導入

검사의 전문성을 확보하는데에 있어 중요한 것중에 하나는 ‘위해성 분중점검사제도’를 도입하여 檢疫體系를 효율화하여 선진국처럼 문제 제품이나 정보취약 상품만 검사하도록 하는 것이다. 이를 위해 각기

관이 보유하고 있는 수입식품에 관한 情報를 통합해 수입식품에 관련 되는 곳에서는 어디서나 이를 활용할수 있도록 관세청등 관련기관을 상호 연결하는 電子文書交換體系를 구축하여 미국 일본 등 선진국에서 이미 오래전부터 도입 시행하고 있는 ‘위해성분중점검사제도’를 확립해 나아가야 할 것이다. 즉, 農産物의 경우 毒性 및 검출빈도가 높은 農藥을 중점적으로 검사하며, 加工食品의 경우 영양성분등은 소비자들의 선택에 일임하고 중금속, 보존료, 유해미생물등 식품의 안전성 검사에 중점을 두도록 하는 것이다. 또한 ‘危害成分重點檢查制度’는 사전수집된 정보에 의해 위험도가 높은 수입식품 중심으로 정밀검사대상은 축소하되 첨단장비와 전문 검사인력을 집중투입하여 적발률을 제고하는등 문제 발생 사례가 있는 제품과 정보가 취약한 제품을 위주로 검사를 실시하는 방법이다.

다. 事前申告制 定着

수입식품의 신고가 物品到着 및 保稅倉庫 장치 후에 이루어짐으로써 물품의 通關期間 遲延 및 식품의 안전성이 훼손되는 점을 감안해 화물도착 전에 사전신고를 받아 우선 書類檢查를 실시하고 화물도착 후에 관능검사나 精密檢查를 실시하는 수입식품 사전신고제도가 정착화되어야 할 것이다.

라. 檢查의 主眼點 設定 및 管理

우리나라는 비교적 많은 항목을 검사하고 있으며 檢查項目의 주요 내용은 성성, 회분, 보존료, 산가, 과산화물가, 타르색소, 인공감미료, 산화방지제, 重金屬, 증백제, 細菌, 大腸菌, 산도 등이며 그외의 항목은 필요시 검사하도록 규정하고 있다.

미국의 경우 각 품목별로 檢査項目이 지정되어 있으나 각 제품별로 전문가의 판단에 따라 검사항목이 정해지고 있으며, 전체적으로 우리보다 낮은 수준의 항목을 검사하고 있다. 예를 들면, 미국의 경우 검사의 주안점은 제품의 表示事項과 衛生安全性 및 신뢰성에 두기 때문에 제조업체나 생산품목에 따라서 다르게 적용되고 있어 더 많은 檢査項目을 검사할 수도 있기는 하나 그런 경우는 희박하다. 미국은 주로 전산망을 활용하여 최대한의 정보를 이용, 검사항목을 감소시키고 있으며 검사항목도 위생안전성에 직결되는 문제를 주로 檢査의 主眼點으로 설정하는 우리나라 제도와 커다란 차이가 있다.

한편, 일본의 경우 食肉의 경우 살모넬라, 殘留物質이 대상이 되고 식육제품은 대장균, 아초산균, 소르빈산, 수분활성도, 착색료 등을 크림류의 경우 산도, 세균수, 대장균 등이다. 전체적으로 우리나라보다 품목당 검사수가 낮은 편이다.

6. 流通後 管理制度

가. 輸入業體의 組織化

우리나라 수입식품업체는 대부분 零細業體로 업체관리가 시·군·구에서 이루어지고 있으며, 수입업체의 관리를 위한 관할 구역이 지정되어 있지 않아 유통중인 수입식품의 관리를 곤란하게 만든다. 즉, 통관후 危害要素가 발견되어 폐기나 반송되어야 할 수입식품의 追跡이 전혀 이루어질수 없고, 또한 판매도중 流通期限 經過로 판매업체에 해당 수입식품을 返品해야하는 경우 수입업체의 소재가 불분명하여 반품이 적절히 이루어지지 못하고 있다. 미국의 경우는 관할 稅關이, 日本은 관할 검역소가 각각 관할 지역내의 수입업체를 조직적으로 관

리하고 있어 문제 발생시 각 업체에 대한 처리가 가능토록 되어 있다. 우리나라도 輸入業體 管理를 수입식품 담당 식품·의약품청과 검역소 단위로 조직화하여 관리함이 바람직하겠다.

나. 輸入食品의 販賣 電算網 構築

수입업체의 관리가 지역별로 組織化되면 수입식품의 관리도 당연히 조직화될 수 있다. 통관시 관련 지방청과 검역소의 컴퓨터에 모든 수입식품에 관한 모든 情報가 입력되고, 각 지방청과 검역소가 관리하는 수입업체에 관한 자료가 전산화되어 상호 연결되면 수입된 수입식품의 流通經路가 수입업체 및 지역 단위로 電算化될 수 있다. 그렇게 되면 혹 통관 후에 문제가 발생한 수입식품에 대한 수거가 필요한 경우 조직적으로 이루어져 해당제품의 廢棄, 返送이 용이하게 이루어질 수 있을 것이다.

7. 其他 管理制度

가. 輸入原產地 證明

외국 수출국과 相互理解覺書(MOU)를 협의하며 이 각서의 증명사항을 외국이 준수하고 있는가를 감시하기 위한 목적으로 이 각서에 의해 귀속사유가 발생하는 해당 제품을 통계학적으로 標本檢出한다. 이러한 방법으로 수출국이 수입국에 수출하는 食品製造의 안전성과 品質을 보장하는데 보다 큰 역할을 한다. 이러한 輸入 原產地 證明은 각서에 제시된 최종 제품명세서에 적합하도록 적절한 품질관리하에 食品衛生過程에 따라 지정된 수출국에서 제품이 加工되었음을 증명하는 것으로 완수된다. 우리나라의 경우 수입식품의 안전성에 관한 판

단을 消費者에게 맡기는데 비하여 이 제도는 제품의 生産·製造業者의 책임을 다하도록 유도하는 것이 특징이다.

나. 輸入國에 대한 援助

식품의 안정성을 확보하기 위한 방안의 하나로 외국 정부에도 기술적인 협조를 한다. 이 원조는 수출식품에 대한 책임을 수행하는데 있어 도움이 될 수 있도록 相談提供, 物資 또는 訓練을 포함한다. 이 원조는 여러 가지 형태일 수 있으며 단기 또는 장기일 수 있다. 많은 경우에 단기인 바 단 한 번의 情報나 資料를 회신하는 것이 되기도 한다. 사실 중국이나 동남아시아와 같은 우리나라보다는 저개발국에서 農産物 등을 수입할 때 보건복지부 혹은 식품의약품안전본부의 輸入政策이나 節次에 대한 援助 또는 訓練의 형태를 취하는 것이 바람직하며, 장기적인 원조는 대개 정부간의 공식적인 理解覺書의 형태를 취한다. 수입식품의 안전성 확보를 위한 예비방책이 될 수 있다.

다. 運送施設에 대한 協調

미국의 경우 食品取扱施設에 대하여 받아들일 수 있는 위생수준을 유지할 수 있도록 유도하기 위하여 운수청(트럭, 기차, 비행기)에서 위생상의 조건을 구비하도록 유도하는 것을 도와준다. 즉, 수입화물이 通關 및 양륙후의 오염에(화물자동차 사고, 화재, 바지선 침몰 등)의한 사고에 대한 법적조치는 수입절차조항에 의하지 않고 미국내 주간 출하에서와 같이 연방지방법원의 압류에 의하여 조치된다. 이런 일이 발생되지 않도록 運送, 保管을 담당하는 수출업자들에게 위생상의 구비조건을 갖추고 유지될 수 있도록 도와 준다. 이와같이 우리나라도 중국이나 동남아시아와 같은 개발도상국에서 農産物 등을 수입할 때

제품자체보다는 運送施設의 위생상 조건이 불충분하여 일어나는 해당 제품의 汚染을 사전에 예방하기 위하여 국내 반입 후 위생상 구비조건을 갖추고 유지할 수 있도록 관련 시설의 이용 및 발생될 수 있는 문제들을 미리 알려주어 사전에 대비할 수 있도록 유도하는 것이 현명한 처사일 것이다.

VI. 結 論

WTO체제 출범이후 급격히 늘어나고 있는 수입식품을 효과적으로 관리하기 위해서는 精密検査制度의 획기적인 개선이 필요하다. 특히 우리나라 수입식품검사제도는 검사를 하여야 할 항목이 너무 많으며 식품의 안전성보다는 品質과 관련된 항목이 대부분이므로 식품의 안전성을 보증할수 있는 検査項目의 우선 설정이 필요하다. 아울러 지난해 전체 검사 종류 중 정밀검사가 차지하는 비율을 보면 29.1%로서 외국보다 월등히 높아 국제적 食品 交易時 무역마찰을 초래할 우려가 있으며 이로인한 경제적 損失도 크다. 아울러 試料採取 方法에 대한 확실한 지침이 없어 試料採取의 대표성과 결과의 신뢰성이 떨어지고 있는 점을 감안해 시료채취지침의 설정이 요구되고 있다. 또한 정밀 검사 비율을 연차적으로 낮추되 품목 분류에 따라 분류된 식품중에 必須検査 對象 品目類의 검사는 오히려 강화되어야 하고 그 외의 식품류에 대한 검사는 점차적으로 축소되 나가는 것이 바람직하겠다.

각 검역소별로 정밀검사 비율을 축소해도 수입식품의 안전성 검증을 효율적으로 수행할 수 있는 대책이 반드시 마련되어야 하며 가장 중요한 대책이 바로 관련 식품에 관한 정보의 축적이다. 情報의 蓄積을 위해서는 오랜 기간이 필요하기 때문에 미리 식품관련 정보를 수집하여 데이터베이스화하는등 検査情報의 電算化가 시급한 실정이다.

이 같은 방식을 채택할 경우 検査品目の 優先順位 및 항목의 우선 순위를 결정하여 전체 수입식품 검사비율을 축소시킴으로써 검사시일을 줄일수 있을 뿐만아니라 각종 검사에 따른 豫算 절감도 가능해진다. 다만 이러한 検査比率의 감축으로 인하여 위생상 문제가 있는 식

품의 수입이 야기되지 않도록 危害性을 지닌 項目은 보다 더 철저히 검사하여야 할 것이며 국가별이나 회사별로 검사항목의 차별적용이 가능한 유연성 있는 제도의 운용이 요구되고 있다. 그리고 국민의 건전한 食生活 보장을 위해서는 수입식품의 감시제도를 확대하고 국가간 상호인증제도를 활용하여 국가간의 기준규격의 차이에 의해 종종 발생하는 通商摩擦을 미연에 방지함이 바람직하겠다.

參 考 文 獻

- 김종구, 『수입상품의 유통구조와 소비자 보호』, 한국소비자보호원, 1992.
- 박길동, 『미국수입식품 검사 및 관리제도현황조사』, 한국식품연구소, 1993.
- 한국식품연구소, 『수입식품 관리제도 개선연구』, 1993.
- 신광순, 『미국FDA의 제도와 기능』, 신하출판사, 1996.
- 이성우, 『미국FDA 총람』, 신유문화사, 1993.
- 정기혜, 『식품의 유통기한 설정에 관한 연구』, 한국보건사회연구원, 1996.
- _____, 『Cold-Chain System 구축을 통한 식품유통구조 개선』, 한국보건사회연구원, 1996.
- 대한무역진흥공사, 『주요국의 수입식품검사제도』, 1995.
- 한국소비자보호원, 『수입상품 소비실태 및 의식조사』, 1994.
- 한국식품영양학회, 『식품영양학사전』, 한국사전연구사, 1997.
- 한국식품연구소, 『수입식품 관리제도 개선 연구』, 1993.
- _____, 『수입식품 위해정보 모음집』, 1993.
- 현태선·김완수, 『일부 도시 주부들의 수입농산물과 유기농산물에 대한 인식 및 소비실태 조사』, 『지역사회영양학회지』 제2권 제1호, 1997.

대한무역진흥공사, 『FDA수입절차 및 승인요건 해설』, 무공자료 95-13, 1995.

Erlaubt-Verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Deutscher Fachverlag, 1994.

<http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>

<http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/fsreport.html>

http://www.fda.gov/ora/import/ora_impexp.html

Lebensmittelexport in die Bundesrepublik Deutschland, *Anforderungen an Qualitaet*, Verpackung und Kennzeichnung, Posttrade, 1995.

Lebensmittelrecht fuer Lebensmitteltechnologen. Behr's Verlag, 1994.

Lebensmittelrecht, Band I, II. Verlag C.H. Beck, 1995.