

# 輸入食品 安全管理 政策의 現況과 改善方案

鄭基 惠

WTO출범에 따라 '90년대 이후 수입식품의 양이 매년 증가하고 있고, 더욱이 새로운 뉴라운드에 의해 국제교역의 완전 자유화, 개방화에 따라 수입식품의 양은 더욱 증가할 것이다. 수입식품은 국내 생산식품과는 달리 수입전 생산단계, 수입검사단계, 국내 유통단계로 나누어 각 단계별 안전제고를 위한 진단이 필요하다.

이 연구는 현재 우리 나라 국가차원의 수입식품 관리 시책의 현황 파악과 향후 안전성 제고를 위한 개선방안을 수립하는 데 목적을 두었다. 현재 우리 나라의 수입식품 관리는 일원화하는 세계적 추세에 반하여 1988년에 농림부, 식품의약품안전청, 그리고 해양수산부로 3원화 되어 있으며, 또한 정밀검사 비율은 높은 반면, 부적합률은 낮은 검사체계상의 모순을 갖고 있다.

수입식품의 안전성을 제고하기 위한 단계별 개선방안은 다음과 같다. 수입전단계에서는 공장등록제, 국외 공인검사기관 확대, 수출국에 검사관 파견 등이며, 검사단계에서는 정밀검사비율 축소 및 부적합률 제고, 식품전용 보세장치장 운영, 전 검사단계의 전산화 등이다. 그리고 국내 유통단계에서는 냉장·냉동시스템 완비, 사후검사 강화, 수입업자 관리, 수입식품 사고에 대한 홍보 강화 등이며, 기타 조치로 범 부처간 특별위원회 설치, 사고식품에 대한 수거비상대책 마련, 수입식품 전산망의 유지보수, 관련 공무원의 전문화, 그리고 유전자재조합식품(GMO: Genetically Modified Organic) 등 최신품에 대한 대응책 마련 등이 요구된다.

주요용어: 수입식품, 검사, 국가시책, 안전성

筆者: 本院 副研究委員

▶ 원고를 검독하여 주신 鄭永虎 責任研究員과 李濶植 責任研究員께 감사드립니다.

# I. 序 論

## 1. 研究 背景 및 目的

1994년 세계무역기구(WTO) 출범에 따른 무역의 완전 자유화, 개방화에 의해 국내적으로는 해마다 식품, 포장 및 용기류, 그리고 식품첨가물 등 수입식품의 양과 종류가 증가하고 있다.

이와 같이 수입품의 증가로 1998년 현재 우리 나라 국민들이 섭취하는 총 열량의 50% 이상을 수입식품에 의존하고 있는 실정이다. 그러나 수입량의 증가와 더불어 수입국이 점차 다변화되면서 저품질·저가격의 중국, 태국 등 위생취약지역의 수입물량이 지속적으로 증가하고 있어 위생검사 강화 필요성이 증대되고 있다.

반면 국외 형편을 살펴보면, '94년 APEC 『보고로선언』에서는 2010년(선진국), 2020년(개발도상국)의 역내 중장기 무역자유화 목표가 설정되었고, '97년에는 수산물 및 수산가공품을 포함한 9개 분야가 조기 자유화 품목으로 선정되었으며, 현재 식품, 비료 등 나머지 6개 분야의 조기 자유화를 논의하는 등 국제 교역의 완전 개방화가 급속히 추진중에 있다.

세계무역기구(WTO) 출범 후 각국은 수입품 안전성을 확보하기 위하여 자체적으로 많은 노력을 기울이고 있다. 즉, 국제규격위원회(CODEX)에 맞추거나 국제기준 및 규격에 맞지 않는 자국의 기준은 과학적으로 입증하여 WTO의 승인을 받아야만 합법화 될 수 있다. 과학적으로 입증할 수 없는 기준·규격의 설정 및 검사실시와 이에 따른 검사기간의 장기화에 의한 통관지연 등은 무역자유화에 장애가 되는 요인들로 간주되어 무역 차별이라는 차원에서 WTO에 제소되고 있는 실정이다.

현재 각국들은 자국의 수입식품의 안전성을 제고하기 위하여 관련기

구의 기능을 강화하는 한편 통일된 정책을 추진하기 위하여 관련 부처를 일원화하고 있는 추세이다.

FDA와 FSIS(Food Safety and Inspection Service) 등 양대 기관의 일원화가 쉽지 않은 미국과 같은 국가도 대통령 산하에 특별위원회를 설치하여 자국의 수입식품 안전성 제고에 만전을 기하고 있으며, 그 외에 영국<sup>1)</sup>, 캐나다<sup>2)</sup> 등도 동일한 입장을 취하고 있다. 그러나 우리나라의 수입식품 관리체계는 다원화, 일원화 등을 거쳐 1988년 식품의약품안전청, 농림부 산하 국립수의과학검역원, 해양수산부 산하 국립수산물검사소 등으로 3원화 되어 부처간 관련 시책의 상호 조정 및 보완이 절실히 필요한 형편이다.

또한 최근에는 식품산업 및 식품관련학문인 유전자공학, 생명공학, 그리고 신소재공학 등의 발전으로 내분비계교란물질, 유전자재조합식품(GMO: Genetically Modified Organic) 등이 발견, 생산되고 있으나 아직은 이들의 안전성을 확실하게 입증하지 못하고 있는 실정이다.

이와 같이 안전성이 입증되지 않은 제품들의 섭취가 인체 및 환경에 끼치는 영향에 대해서는 논란중이다. 즉, 콩, 옥수수, 토마토 등 유전자재조합식품의 주요 생산 및 수출국인 미국은 인체에 무해하다는 과학적 증거가 없으니 상대적으로 안전하다는 입장이며, 반면에 주요 수입국인 EU를 중심으로 한 영국, 프랑스와 호주, 뉴질랜드 등은 안전성이 확보되지 않은 상황이라 안심할 수 없다는 상호 반대의 입장을 견지하고 있다.

이런 부분에 대해 각국은 나름대로의 관리방안을 마련하고 있으나 우리나라 정부에서는 아직까지 명확한 대처방안을 정립하지 못하고 있어 1998년에 발생되었던 O157:H7, 리스테리아균 등에 의한 수입식품 사고

---

1) 보건부와 농수산식품성에서 수입식품 안전관리를 나누어 담당하였으나, 광우병, 병원성대장균 등 식품위해요소에 효율적으로 대처하기 위하여 1999년 “식품규격청”(Food Standard Agency)을 설립하기 위한 백서를 확정, 발표한 바 있음.

2) 현재 보건부와 농업식품부 등에서 나누어 관리해온 식품의 안전성 관리를 연방정부기관의 주도 아래 지방정부들이 전체적으로 참여하는 식품감시기관인 “연방식품감시사업단”(Federal Food Inspection System)을 신설하고자 관련 법령을 개정하고 있음.

와 더불어 전체적인 수입식품의 안전성에 대하여 국민들의 불안감은 더욱 고조되고 있어 이에 대한 대책 마련이 시급한 실정이다.

## 2. 研究目標

이 연구의 총괄 목표는 수입식품의 안전성을 제고하기 위하여 지금까지 정부 해당 부처에서 추진되고 있는 관련 제도 및 법령, 시책 추진 과정과 내용, 현장실정 등에 관한 현황과 문제점을 파악하고, 이를 근거로 개선방안 및 조치계획을 수립하는 데 있으며 세부목표는 다음과 같다.

- 첫째, 해당 부처간 업무 조정 및 협조 상태 파악
- 둘째, 관련시책의 주요국과의 비교·분석 및 도입방안 모색
- 셋째, 법적·제도적 장치의 준비 여부 및 미비점 파악
- 넷째, 검사현장 여건 평가
- 다섯째, 향후 추진되어야 할 주요 추진과제 도출

## 3. 研究方法

이 연구에 사용된 방법은 기존 문헌고찰, 현장점검, 외국과의 비교·분석, 담당부처 관련자회의, 전문가 회의, 연구진 자체회의 등이었다.

현장점검은 1999년 5월 17일부터 22일까지 1주일간 안양 수의과학검역원과 서울지소, 인천 지방식품의약품안전청, 그리고 일산의 수산물검사소 본소와 인천지소를 대상으로 실시되었다.

## II. 輸入食品에 관한 先行研究

1994년 WTO출범이래 수입물량이 급증하였고 수입식품에 관한 일반

적인 관심 및 연구도 1990년대 이후에 집중되고 있다. 이와 같이 학문적 역사가 일천한 관계로 수입식품에 관한 선행연구는 다른 식품분야에 비해서 비교적 적은 편이라 하겠다. 1995년 한국식품위생연구원의 송인상, 천석조 등은 『Recall제도 도입을 위한 유통단계별 식품의 위해물질 동정 및 평가연구』에서 위해가 발견된 수입품 및 국내생산식품을 회수하기 위한 회수제도의 도입 및 정착을 위하여 미국, 호주, 캐나다의 실시 현황을 제시하면서 현행 우리 나라 식품사건고발사례 및 Recall제도 도입에 따른 문제점들을 분석하고 있다. 그리고 결론적으로 회수제도는 도입되어야 하는 타당성과 함께 실시 지침을 나름대로 개발하여 제시하고 있다.

1994년 농촌경제연구원의 윤호섭은 『과실, 채소류 국제표준 적용을 위한 OECD 제도』라는 번역서를 출간하였다. 1996년 OECD 가입을 준비하는 목적으로 OECD 농업관련 14개 규범 중 과실과 채소류의 품질관련규정, 크기분류에 관한 규정, 허용오차에 관한 규정, 제시에 관한 규정, 표시에 관한 규정, 그리고 표준별로 각 생산물의 정의 등을 자세히 번역하고 있어 최근 APEC의 『조기 자유화품목 선정』 협상에 좋은 자료를 제공해 주고 있다.

1994년 농수산물유통공사의 남운우 등은 『수입농산물 및 가공식품 유통실태』에 관한 연구보고서를 발표하였다. 이 보고서의 목적은 UR대책 및 수입식품의 유통개선을 꾀고 있으며, 주된 연구내용은 조사대상 품목별 주요 수입국 유통현황과 판매가격, 도·소매가격, 유통이윤 등을 조사한 것이며, 수입실적 관련 통계를 수정해 주는 수고도 아끼지 않았다.

1996년 한국보건사회연구원의 정기혜는 『Cold-Chain System 구축을 통한 식품유통구조개선』에서 우리 나라 식품유통현실을 밝히고 있다. 즉, 수입식품도 일단 통관 후에는 국내생산식품과 동일한 유통환경에서 유통되기 때문에 일선 판매업체의 냉장·냉동체계는 수입식품의 안전성 제고를 위해서도 매우 중요한 여건이라 하겠으나 연구결과에 의하면 우리 나라 저온유통체계는 전반적으로 불량하다고 판정할 수 있

는 수준이라 하겠다. 즉, 일선 판매업소의 냉장·냉동용 판매대의 경우 적정온도가 지켜지는 비율은 전체 조사대상업소의 50%가 안되고 있는 실정으로 나타났다.

1997년 정기혜, 노봉수, 민상기 등이 한국보건사회연구원에서 발간된 『수입식품 안전관리 현황과 정책과제』가 비교적 최근에 연구된 보고서로 한국의 현황, 미국과 독일의 수입식품관리 현황과 관련 법 등이 자세히 정리되어 있다. 이 연구보고서에는 우리 나라 수입식품 검사체계, 관련 부처 등과 소비자를 대상으로 수입식품 구매, 섭취 등에 관한 인식이 조사되어 있으며, 미국의 FDA와 FSIS 등의 역할, 차이점, 업무추진체계 등이 자세히 소개되어 있다. 또한 독일의 제품별 수입조건 및 관리체계가 정리되어 있다.

1997년 한국식품위생연구원의 송인상 등이 연구한 『식품의 안전성관리의 과학화를 위한 연구』에서는 수입식품을 국내생산식품과 동일하게 취급하며, 한국, 미국, 일본, 스위스, 그리고 CODEX 등의 식품 안전성관리를 위한 관련 법령, 제도를 상세히 비교, 분석한 연구결과를 내고 있다. 주로 축산물과 유제품류에 초점을 맞추어 연구한 이 연구에서 미국의 공중보건법, 농약 모니터링 개선법, 조제분유법, 농산물 유통법, 농산물 유통 협정법 등 미국의 식품위생관련법규가 자세히 소개되고 있으며, 일본의 경우 도축장법이 포함되어 있다. 우리 나라 수입식품관련제도는 타 연구와 대동소이하다.

1999년 정기혜 등이 발간한 『식품위생분야 부패방지 대책』에서는 수입식품과 관련한 관리체계, 감시체계가 한국, 일본, 미국을 대상으로 조사되어 정리되어 있다. 3국 모두 관련 전산망을 가동하여 업무의 효율화, 과학화를 기하고 있으며, 다른 식품분야보다 안전성 제고를 위하여 감시하여야 할 부분이 점점 늘고 있는 것으로 나타나고 있다.

### Ⅲ. 輸入食品 安全管理 現況 및 問題點

#### 1. 輸入 現況

1994년 WTO 출범이래 해마다 수입물량은 증가하고 있으며, 수입품과 수입국도 과거에 비해 다원화되고 있다.

<表 1> 1998年 輸入食品의 申告 金額 및 品目別 構成比率

(단위: 건, 톤, 천\$)

유형	건수	중량	금액	주요 수출국
계	91,719	8,579,126	3,836,820	
자연산물				
- 소 계	32,450	6,899,060	2,185,541	
• 농·임산물	11,887	6,588,894	1,581,384	중국, 미국, 필리핀, 호주, 베트남
• 축산물	5,507	105,089	246,621	호주, 미국, 뉴질랜드, 덴마크
• 수산물	17,662	249,617	437,907	중국, 러시아, 일본, 베트남
가공식품	32,174	1,469,153	1,093,773	미국, 중국, 일본, 프랑스, 호주
식품첨가물	14,886	81,872	233,455	일본, 미국, 싱가포르, 독일, 중국
기구 및 용기·포장	9,603	84,501	243,680	일본, 미국, 중국, 이탈리아

資料: 보건복지부 내부자료, 1999.

즉, 과거에는 주로 원료용 농림수산물에 국한되어 수입되던 품목이 최근들어 가공품의 수입량이 증가하면서 <表 1>에 제시된 바와 같이 1998년 가공식품류의 수입량은 총 수입량의 약 36%를 점하는 것으로 나타나고 있다. 수입국도 미국, 호주, 중국, 일본에 집중되던 것이 베트남, 싱가포르, 태국 등 동남아시아권 국가들과 이태리, 독일, 덴마크 등 유럽국가들로 다변화되고 있어 이들 국가에 대한 정보수집, 현장점검 등이 추가로 요구되는 실정이다.

## 2. 部處間 業務協助體系

우리 나라의 수입식품 관련 부처는 1988년을 기해 <表 2>에 제시된 바와 같이 3원화 되어 있다.

<表 2> 輸入食品 등의 檢査關聯 根據法令 및 管掌機關

	국립수의과학 검역원	국립식물 검역소	국립수산물 검사소	지방식품의약품 안전청
근거 법령	축산물가공처리법 제15조 및 동법 부칙 제21조	식물방역법 제4조 1항 및 제9조 1항	식품위생법 제16조 및 위임·위탁에 관한 규정 (대통령령), 수산물 검사법 제4조 1항	식품위생법 제16조 및 동법 시행규칙 제11조
검 사 품목	모든 수입축산물 (식육, 원유, 알가공품)	성질이 변화되도록 가공하지 않은 모든 식물류	첨가물이나 다른 원료를 일체 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 단순처리한 수산물(활어패류, 신선·냉장품, 염장품, 어란, 훈제품, 해조류, 건제품, 냉동품), 이식관상용수산물 검사	식용을 목적으로 하는 원료성의 농·임·수산물, 가공식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장 (국립수의과학검역원 및 국립수산물검사소 검사대상 제외)
관장 부처	농림부	농림부	해양수산부	식품의약품안전청

資料: 한국보건사회연구원 내부자료, 1999.

즉, 축산물류는 축산물가공처리법 등에 의해 농림부소속의 국립수의과학검역원에서, 수산물류는 식품위생법 및 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정에 의해 해양수산부 소속의 국립수산물검사소에서, 그리고 가공식품 및 식용을 목적으로 하는 원료성의 농·임·수산물은 식품위생법에 근거하여 지방식품의약품안전청에서 각각 관리되고 있다.

이와 같은 3원화된 체제로 인하여 우리 나라 수입식품에 관련된 부처간



시책 조정 및 상호 보완은 크게 미흡하여 다음과 같은 문제점을 야기시키고 있다.

첫째, 기준·규격 설정 등에 관해 관련 부처간 의견조율을 위한 회의 개최가 잘 이루어지고 있지 않는 등 업무상 필요한 부분에 대한 상호 협조 및 의견조정이 되지 않고 있고, 둘째, 전산망의 공동 구축이 안되어 정보공유가 원활히 이루어지지 않고 있으며, 셋째, 국제식품규격위원회(CODEX)와 관련한 대외협력 등의 문제에 있어서도 유기적인 협조가 이루어지지 않고 있다. 넷째는 불량식품 신고 전용 전화인 1399의 독점적 사용(식품의약품안전청)으로 농림부, 해양수산부가 동일한 목적의 또 다른 전화설치를 시도하는 등 업무가 중복되고 있는 것이고, 마지막으로 식품안전사고 발생 등 긴급상황시 관련부처, 지방자치단체 등이 위해식품의 수거·단속 등에 관한 공조체계를 구축하여 신속하게 대처하지 못하고 있다는 것이다.

### 3. 檢査關聯 制度

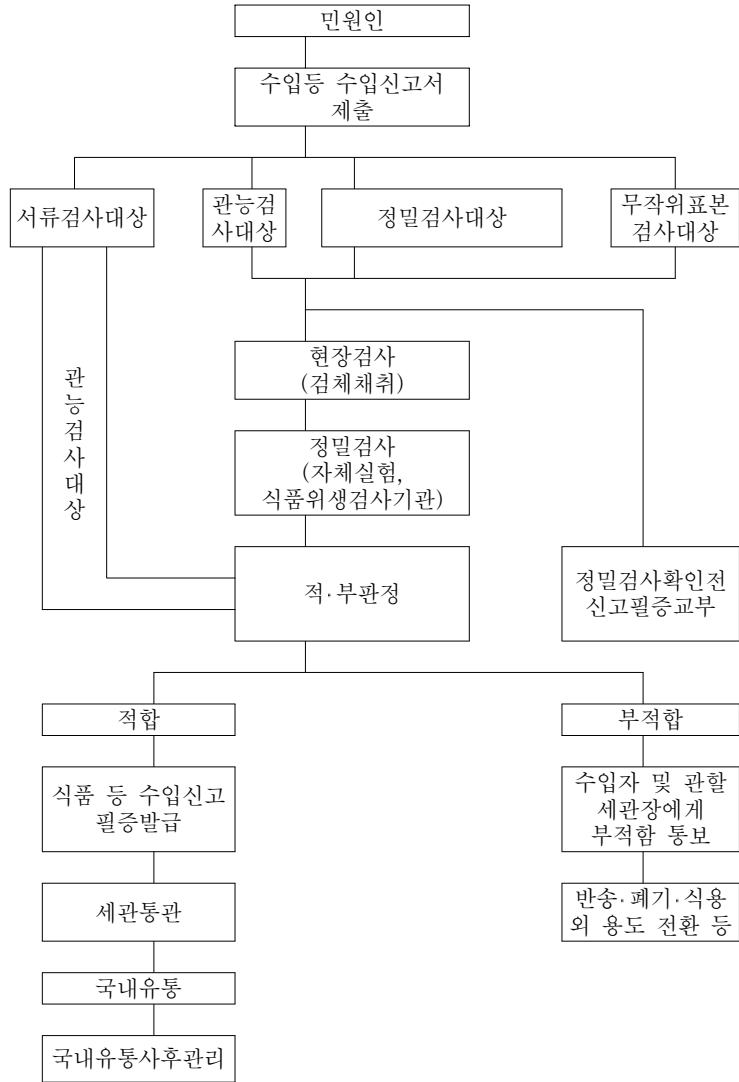
#### 가. 輸入食品 檢査體系

수입식품에 대한 검사는 식품위생법 제16조에 근거하여 농림부, 해양수산부, 식품의약품안전청 등 3개 부처에서 동일하게 서류검사(3일), 관능검사(5일), 정밀검사(18일), 그리고 무작위표본검사 등의 4가지 방법으로 [그림 1]과 같이 운영되고 있다. 이러한 검사체계는 국가마다 담당 기관과 소속이 다를 뿐이지 전 세계적으로 거의 동일한 체계를 유지하고 있다.

#### 나. 높은 精密檢査 比率과 낮은 不適合率

우리 나라의 수입식품 정밀검사 비율은 <表 3>에 제시된 바와 같이 1997년 23.0%, 1998년 20.2%로 미국(FDA)이나 일본의 1.7~8.7%에 비해 높아 통상마찰의 소지가 되고 있으며, 이와 같은 높은 정밀검사 비율에도 불구하고 검사 부적합률은 1% 미만에 그쳐 외국(미국은 5%내외

[그림 1] 우리나라 輸入食品 檢査體系



資料: 식품의약품안전청 내부자료, 1999.

輸入食品 安全管理 政策의 現況과 改善方案

부적합률)에 비해 극히 낮은 수준에 머무르고 있다.

〈表 3〉 年度別 輸入食品 檢査 實績

(단위: 건, 천\$, %)

구분	건 수				금액	전년대비 처리건수 증가율
	계	서류검사	관능검사	정밀검사		
1994년	104,203	35,399	37,266	31,538	5,017,290	-
1995년	122,022	38,114	44,825	39,083	6,020,208	+17
1996년	139,211	44,921	53,827	40,463	6,607,080	+14
1997년	153,721	101,763	16,589	35,369	6,947,546	+10
1998년	98,050	63,211	16,017	19,822	3,756,357 <sup>1)</sup>	-36

註: 1) 1998년 금액은 축산물의 경우 6월 13일까지 실적을 포함한 액수임.  
 資料: 한국보건사회연구원 내부자료, 1999.

검사기관별 부적합 처분 실적은 <表 4>에 제시된 바와 같이 '98년 총 검사 건수 중 부적합률이 0.46%를 나타내고 있어 이 역시 외국의 수치에 비해 낮게 나타나고 있다. 부적합률이 외국에 비해 낮게 나타나는 것은 양질의 식품만이 수입된다고 볼 수 없는 상황에서 우리 나라 검사체계에 문제가 있는 것으로 추측되어 수입식품의 안전성 제고측면에 바람직하지 못한 현상이라 하겠다.

〈表 4〉 檢査機關別 不適合 處分 實績

(단위: 건, %, 톤)

기관	총 건수			부 적 합								
				건수			비율			중량		
	'96	'97	'98	'96	'97	'98	'96	'97	'98	'96	'97	'98
계	139,211	153,721	98,050	1,260	1,079	448	0.91	0.70	0.46	10,858	7,527	17,570
보건복지부	106,682	116,267	68,548	762	767	309	0.71	0.66	0.45	4,321	4,199	3,700
농 립 부	11,758	13,922	11,840	25	54	47	0.21	0.39	0.40	237	966	504
해양수산부	20,771	23,532	17,570	473	258	92	2.27	1.10	0.52	6,300	2,362	584

資料: 식품의약품안전청 내부자료, 1999.

1998년 식품의약품안전청 발표 자료에 의하면 부적합 판정을 받은 제

품의 원인은 다음과 같이 나타나고 있다. 즉, 자연산물의 경우는 부패, 변질, 가공식품은 성분배합기준 및 규격위반, 식품첨가물 사용기준위반, 미생물기준 초과, 유통기한 초과, 부패·변질, 식품첨가물은 일반성분 기준위반, 잔류용매 등으로 나타나고 있고, 특히 수산물은 관능검사를 통해 식용 불가능 판정을 할 수 있는 경우가 가장 많았으며, 검출되어서는 안되는 세균의 검출, 적정 수분함량 및 선도가 미달된 경우가 대부분이었다.

#### 다. 檢査項目 및 基準·規格 設定

현행 수입식품 검사항목은 잔류농약, 잔류항생물질, O157:H7 등과 같은 병원성 미생물 등 위생과 안전에 관련된 검사항목보다는 단백질, 지방 등 성분 및 품질에 관한 기준, 규격이 주로 설정되어 있는 등 안전관련 검사항목이 불충분하게 설정되어 있는 실정이다.

<表 5>에 제시된 바와 같이 우리 나라 식품 기준·규격의 종류는 미국보다는 훨씬 적은 실정이다. 그러나 수입식품 검사시 실제 적용항목은 많아 정밀검사 비율이 높아지고, 정밀검사 비율이 높아짐에 따라 전체적인 검사기간이 길어지며, 검사에 소요되는 검사비용이 증가되고 있는 실정이다.

<表 5> 國家別 食品의 基準·規格 比較

구 분		우리 나라	CODEX	미국	일본
잔류농약	농산물	203종	158종	330종	137종
	축산물	69종	75종	171종	7종
항균성물질		44종	15종	84종	6종
방사선조사		19종	모든 식품	54종	1종(감자)
식품첨가물		561종 화학적합성품: 387종 천연물: 167종 혼합제: 7종	315종	3,000종 직접첨가물: 1,600종 간접첨가물: 400종	1,428종 화학적합성품: 351종 천연물: 1,077종

資料: 보건복지부 내부자료, 1999.

그 원인은 첫째, 위해중심 검사항목에 치중한 중점 검사가 이루어지지 않고 있으며, 둘째, 해외정보 수집 기능의 취약으로 수입품에 대한 사전 정보가 부족하여 위해중심 검사항목 설정이 어렵고, 따라서 불필요한 항목에 관한 검사가 실시되고 있으며, 셋째, 검사 관련공무원들이 책임회피를 위해 가급적 많은 수의 검사를 정밀검사에 의존하고 있기 때문으로 사료된다<sup>3)</sup>.

#### 라. 檢査料 및 支拂體系의 非現實性

미국 등 대부분의 외국은 수입식품검사료를 수입업자가 지불하고 있으나 우리 나라는 정부 검사기관에서 수입업자들로부터 건당 인지대인 2만원만을 받고 있고 검사에 필요한 예산은 세금으로 충당하고 있다. 또한 이런 검사료 지불 체계로 인하여 민간검사 기관이 경쟁력을 갖지 못하고 있다. 즉, 현재 민간검사기관 29곳이 지정 운영되고 있으나, 통상 정밀검사료가 건당 50만원 이상으로 정부검사기관에 비해 고액이어서 이용률이 극히 저조하여 수입식품 검사 기능을 분담하는 역할을 수행하지 못하고 있다.

#### 마. 輸入前 海外情報 蒐集 不振 및 管理 未洽

수입식품의 안전관리를 보다 효율적으로 추진하기 위해서는 수입전에 수출국, 수출업체, 수출품에 관한 다량의 정보 수집 및 분석이 우선적으로 이루어져 위생취약 제품 및 위생취약국의 제품만 집중검사하는 위해요소중점검사제도가 도입·실시될 수 있을 것이다. 그러나 관련정보의 부족으로 외국에 비해 상대적으로 많은 품목 및 검사항목에 대한 안전성 검사가 실시되고 있는 실정이다.

또한 수입국(또는 품목)에 대한 검역관 파견, 국외 공인 검사기관 지

---

3) 식품의약품안전청에서는 1998년 신선식품에 대하여 5일 이내 검사를 마치는 신속검사제도를 도입하여 실시하고 있음.

정4) 및 공장등록제 확대 등 검사전 수입식품 관리강화 방안의 필요성은 강하게 제기되고 있으나 예산 및 인력 부족 등으로 실효성을 거두지 못하고 있다5).

특히 중국, 동남아 등 최근 수입이 급증하고 있는 위생취약국가에의 검역관 파견은 시급한 것으로 판단되며, 검사기관 및 등록 공장의 확대 지정을 위해서는 사전, 사후에 정도관리(Analytic Quality Assurance)를 할 수 있는 전문성이 확보된 인력이 반드시 필요하다.

#### 바. 食品專用 保稅藏置場의 未具備

현재 우리 나라 보세장치장은 관세청에서 관장하고 있는데 외국과는 달리 보세구역내의 보세장치장의 경우 식품전용장치장이 없어 장치장 내에서 교차오염이 발생할 위험이 있다. 하지만 육류의 경우 지정검역물 중 식용축산물은 지정 보세장치장인 『검역시행장』에 독립적으로 보관되고 있어 다른 수입식품류에 비해 장치장내 오염에 대한 위험은 없는 것으로 나타나고 있다.

### 4. 流通段階 管理

#### 가. 適正溫度 保管을 위한 流通環境 脆弱

최근 가공식품류의 수입물량이 증가하면서 각 제품에 맞는 유통환경이 요구되고 있다. 특히 냉장·냉동제품의 보관, 수·배송, 판매시에 냉장제품의 경우에는 0~10℃, 냉동제품의 경우에는 -18℃ 이하의 온도를 유지시켜주어야 안전성을 확보할 수 있는데, 냉장·냉동보관을 요하는 수입 및 국내 생산 냉장·냉동제품의 약 60% 정도만이 적정온도에서 보관, 판매되고 있는 것으로 나타나고 있다. 1996년 조사결과(정기혜·홍정기, 1996)에 의하면 현재 각 유통업소의 경우 적정온도를 유지하는 냉장·냉

4) 1999년 5월 현재 6개국 총 20개소의 국외공인검사기관을 지정하여 운영하고 있음.

5) 미국은 안성배 수입을 위하여 검사관을 파견하고 있음.

동진열대는 거의 없으며, 특히 제시된 온도와 실측온도간에는 많은 차이를 보이는 것으로 나타나고 있다.

<表 6> 業態別 冷蔵·冷凍 陳列臺의 平均 表示溫度 및 實測溫度

(단위: °C)

구분	냉장진열대		냉동진열대	
	표시온도	실측온도	표시온도	실측온도
백화점	5.0	8.3	-18.1	-8.3
편의점	6.4	10.9	-14.7	-5.2
슈퍼마켓	9.1	11.8	-16.9	-8.8
재래시장	-	-	-	-
소매점	7.0	12.4	-14.0	-5.6
양판점	5.0	9.2	-14.9	-8.1

資料: 한국보건사회연구원 내부자료, 1996.

#### 나. 監視·團束의 疏忽

축산물, 수산물을 포함한 유통중인 모든 수입식품의 감시 및 수거업무는 지방자치단체 출범 이후 단계별로 각 지방자치단체로 이관되어 1999년에는 모두 이관된 실정으로, <表 7>에 제시된 바와 같이 관련 업소의 증가에도 불구하고 단속 및 처분비율은 감소하고 있어 안전성 제고에 저해요인이 되고 있는 것으로 판단된다.

<表 7> 地方自治制 實施前後 自治團體 團束實績 比較

(단위: 천개소, 천건, %)

구분	1994	1997	증 감
식품접객업소	업소수	481	605 (+ 124 (25.8))
	단속건수	1,810	839 (- 971 (-53.6))
	처분건수	103	72 (- 31 (-30.2))
식품제조·가공업 등 기타 <sup>1)</sup>	업소수	156	273 (+ 117 (74.3))
	단속건수	207	177 (- 28 (-14.4))
	처분건수	17	12 (- 5 (-30.6))

註: 1) 수입업체가 속해 있음.

資料: 식품의약품안전청 내부자료, 1999.

## 다. 流通食品에 대한 體系的 管理가 缺如

### 1) 流通中 食品에 대한 追跡體系가 未洽

통관후 유통중인 식품에 대한 추적체계는 현재 대기업의 경우 대리점 수준까지 가능하나, 대부분의 영세판매업소들은 유통식품의 소재파악이 어려워 위해식품 발생시 수거·단속이 곤란한 실정이다. 미국<sup>6)</sup>의 경우 주요 수출품인 육제품에 대한 관리는 철저히 하고 있다.

### 2) 輸入業者 管理 疏忽

현행 수입업자는 누구든지 식품위생법 제7조에 근거하여 시·군·구에 영업자 등록을 한 후 자유로이 수입행위를 할 수 있도록 되어 있으며, 수입업자에 대한 특별한 관리제도는 없는 실정으로, 수입업자들은 대부분 영세업자로 한견주의식 수입을 하고 있어 수입후에 업자와 제품에 대한 관리가 어려운 형편이다. 특히 부적합제품을 수입한 업자가 도산할 경우 사무실 폐쇄로 거주지를 알 수 없기 때문에 관련 제품의 폐기 및 반송을 국가가 떠맡아야 하는 어려움이 있다. 일부 악덕 수입업자들은 부적합 처분을 받은 수입식품의 사후처리를 고의로 안하고 해당지역에서 영업신고 취소후 다른 지역에서 새로이 신고하여 영업을 재개하고 있는 실정이다. 수입업자에 대한 체계적 관리 방안 마련이 시급한 실정이다.

### 라. 食品安全事故 發生時 非常措置計劃(Contingency Plan) 不在

현행 식품안전법 등에 Recall 제도 등 수거제도가 규정되어 있으나, 안전사고 발생시 예상되는 각종 상황별 비상조치계획이 수립되어 있지 않아 위해식품 발생시 효과적으로 대처하지 못하고 있다.

---

6) 미국의 경우 특히 육제품류는 유통시 생산 연월일, 생산공장, 생산라인 등을 롯트번호화한 바코드를 제품별로 부여하여 관리하고 있어 수출품까지 그 소재 파악이 가능한 실정임.



즉, 안전사고 발생시 관계부처, 지방자치단체간 공동대응 체계가 미흡한데, 축산물의 경우 농림부(정육점), 보건복지부(슈퍼, 연쇄점) 등이 공동 대처하여야 하나 현재는 부처간 공조체계가 미흡한 실정이다<sup>7)</sup>.

또한 활어류 등 선통관·후검사 제품의 경우 식품위생법상으로는 선통관이 되더라도 검사결과가 나오기 전에는 소비자에게 유통될 수 없도록 되어 있으나 실제로는 검사성적서가 나오기 전에 이미 유통되어 식탁에 올려진 경우가 많아, 부적합판정결과가 나올 경우 해당품목 회수, 폐기 등에 문제가 발생하는 경우가 보고되고 있다.

## 5. 新物質에 대한 對應體系

### 가. 內分泌系攪亂物質에 대한 對處 未洽

내분비계교란물질(환경 호르몬) 중 대표적인 ‘다이옥신’은 발암성 독극 물질에 속해 식품에서는 발견되어서는 안되는 물질로 전세계적으로 규정되어 있으며, 1일 허용량을 규정한 일부 국가도 총량적인 개념을 도입하고 있는 실정이다.

즉, 세계보건기구(WHO)에서는 1일 허용량을 1~4pg(1피코그램은 1조분의 1그램)으로 설정하고 있고, 미국의 환경보호청(EPA)에서는 총량제 개념으로 1pg/1kg/1일을 허용하고 있다. 현재 우리 나라에서는 ‘다이옥신’검사 관련 기준 및 규격이 마련중에 있으며, 전처리를 포함한 검사장비는 주무부처인 식품의약품안전청을 제외한 KIST 등 6개 기관에만<sup>8)</sup> 설치되어 있어 다이옥신에 관한 국가적인 검사체계가 결여되어 있는 실정이다.

7) 1999. 1월 미국산 소시지의 리스테리아균 검출에 따른 제품수거시 농림부, 보건복지부, 관련 시도가 협력체계를 구축, 효율적으로 대처하지 못하여 수거율이 70%정도에 그쳤음.

8) 식품의약품안전청의 경우, 1998년 12월 다이옥신을 측정할 수 있는 고성능 질량 분석기를 도입하였으나, 전문운용인력이 없어 다이옥신 측정이 이루어지지 못하고 있음.

## 나. 遺傳子再組合食品 등에 대한 對處

현재 전세계적으로 유전자재조합식품(GMO) 등에 대해 많은 관심과 함께 각 국가마다 대책을 마련하고 있으나 각국의 대응방안은 자국의 이익에 근거하여 다른 양상을 보이고 있다.

즉, 유전자재조합식품(콩, 옥수수, 토마토 등이 대표적 식품임)을 대량 생산 및 수출하는 미국은 유전자재조합식품이 식량부족의 해결책이라는 제품의 장점만 강조하고 있고, 유전자재조합식품이라는 표시도 가격인상의 효과만 있을 뿐이라며 반대하고 있다. 그러나 유럽을 중심으로 한 식품 수입국들은 유전자재조합식품이 건강에 미치는 영향이 검증되지 않았고, 경제적으로는 종자의 번식력이 없어 매해 종자를 구매하여야 하므로 결국 식량부족국의 경제를 파탄시킬 뿐이라는 이유 등으로 표시를 강제하거나, 생산 및 구매를 금지, 경계하고 있는 실정이다<sup>9)</sup>.

현재 우리 나라의 유전자재조합식품에 대한 부처별 대응방안을 살펴 보면, 농림부는 유전자변형 농산물 중 옥수수, 콩, 콩나물에 한하여 2001년 7월부터 표시를 의무화하였으며, 식품의약품안전청은 식품위생법 제4조 2항에 근거, 안전성이 확인되지 않고 인체에 위대한 영향을 미치지 않음이 입증되지 않으면, 판매 등을 금지하기 위하여 「식품 및 식품첨가물 안전성 평가자료 검사지침」을 마련하여 입안예고 중이며, 역시 2001년 7월부터 33개 품목에 대해 유전자재조합 원료 사용여부 표시를 의무화하고 있다.

한편 해양수산부의 경우 수산물이 전 세계적으로 유전자재조합에 대한 문제가 타분야에 비해 적어 급한 상황은 아니나, 농림부와 같이 『농수산물 품질관리법』에 의거한 관리방안을 마련하고 있다.

---

9) WTO SPS(Sanitary and Phytosanitary) 분과회의 결과에 의하면 프랑스는 1998년 9월 유전자재조합 옥수수의 자국내 판매를 금지시켰음. 또한 호주 및 뉴질랜드정부는 1998년 12월 17일 유전자재조합 식품에 대한 표시를 의무화하였고, 일본도 이에 동참하고 있으며, 영국 등 EU 여러 국들도 표시를 의무화하고 있음.

## 6. 行政支援 및 弘報

### 가. 擔當公務員의 專門性 不足

수입식품을 포함한 식품분야 담당공무원은 특히 전문성이 요구되는 분야이나 현 수준은 기대에 미치지 못하고 있다고 할 수 있다. 비전공자의 업무 담당, 복수직으로 인한 전문직의 낮은 승진 기회, 잦은 인사이동, 전문성 함양을 위한 프로그램 미비 등이 관련 공무원의 비전문성을 초래하는 주원인으로 지적되고 있으며, 전문성 부족으로 인하여 식품분야 통상 문제 발생시 대처할 전문 인력이 부족하다는 것이 또한 식품산업의 발전을 저해하고 국제경쟁력을 약화시키는 또 다른 큰 문제라 하겠다.

### 나. 部處間 電算網 連繫 未備

관세청 및 검사기관·수입업자 간에 검사관련 연계전산망이 구축되어야 신속한 업무처리 및 부적합 이력 수입업체 관리 등 검사동향 파악이 가능함에도 불구하고 3부처 모두 독자적으로 관세청 및 산하기관만을 연결하는 전산망을 구축, 운영하고 있어 상호 정보공유가 전혀 이루어지지 않고 있다. 식품의약품안전청은 1998년 수입식품전산망을 완전 구축하여 현재에 이르고 있다.

### 다. 對國民 弘報 未洽

수입식품 안전사고 발생시 국민의 불안감, 불신감을 해소시킬 수 있는 홍보전략 및 방안 마련이 미흡한 실정으로 수입검사 체계 및 식품위해성, 예방요령 등에 대한 내용을 소비자에게 정확하고 상세하게 전달할 필요가 있다. 예를 들면 O157: H7이나 리스테리아균의 경우 60~70℃에서 균이 사멸하기 때문에 사고 발생과 더불어 국민행동요령 등을 즉시 알리는 홍보체계 구축이 필요한 것이다.

## V. 輸入食品 安全性 提高를 위한 改善課題

수입식품관리와 관련하여 3원화 되어 있는 부처간 기능을 최대한 효율적으로 조정·지원할 수 있는 체계를 우선 마련하는 것이 시급하고, 수와 양에서 다양화되고 있는 수입식품의 안전성 제고에 대한 국민의 욕구에 적극적으로 대응하기 위하여 수입 전(前)단계→검사단계→유통단계로 이어지는 종합적인 안전망 구축이 이루어져야 겠다.

단기적으로는 최근 문제시 된 식품위해 사고발생시에 대비한 비상조치 계획을 최우선적으로 마련하고, 내분비계교란물질, 유전자재조합식품 등 신종물질에 대한 기준·규격 설정 및 검사장비를 보강하며, 과학기술 발전에 부응한 검사기준·규격의 과학화, 검사관의 파견 등을 통한 해외 정보 수집 강화 등을 추진토록 한다.

중장기적으로는 국외 공인검사기관 지정확대 및 공장등록제 확대 등 수입원산지의 검사전 감독강화, 유통전산망의 단계적 구축, 국내 민간 공인기관 지정확대, 식품전용 보세장치장 지정 등을 추진토록 한다. 각 개선방안별 자세한 내용은 다음과 같다.

### 1. 部處間 協助體系 構築을 위한 委員會 構成

수입식품 관련 부처간 업무협력·협의 등을 위한 “식품 안전관리 대책 협의회”(가칭)를 구성하여, 관련부처간 정보공유, 기준선정 등 업무협의, 비상시 공동대처방안 등을 협의·조정토록 한다. 위원장은 국무조정실장으로 하고 위원은 보건복지부, 농림부, 해양수산부 등 관계부처 차관, 식품의약품안전청, 관세청 등 청장 및 민간전문가(약간 명) 등으로 구성하며, 협의회의 주요기능 및 업무 등에 관한 사항은 국무총리훈령으로 명시토록 한다.

## 2. 輸入 前段階

### 가. 工場登錄制의 擴大 實施

수입식품의 안전성 제고를 위해서는 선검역·후통관이 바람직하나 수입량과 종류의 증가, 통상마찰의 초래 등의 이유로 선통관이 불가피해지고 있는 추세이므로 수입국의 공장등록제의 확대 실시가 필요하다. 즉, 인증받은 수입국 공장에서 생산된 제품의 경우 서류심사만으로 우선 통관시켜 줄 수 있을 것이다. 우리 나라 수산물의 경우 양식어장까지 수출국에 등록하고 있으며, 수입국에서는 수질을 관리하고 있는 실정이다.

### 나. 檢査官 派遣制의 實施

수입된 후 검사만으로 제품의 안전성을 제고하기는 쉬운 일이 아니기 때문에 해당 제품의 재배시 사용 농약, 가공과정의 취약부분을 검사관이 직접 확인하며 안전성 여부를 판정하는 방안을 도입하여야 한다. 검사관은 관련 수입품에 관한 수출국의 최신 정보를 입수하여 자국에 제공하고, 자국의 요청 정보에 대해 수집 활동도 함께 수행하게 된다.

### 다. 國外 公認機關의 指定 擴大

수입량 증가에 따라 모든 수입식품에 대하여 국내 도착 후 검사를 실시하기 어려우므로 상대 수입국에 검사공인기관을 지정하여 그 기관의 성적서를 첨부할 경우 우선 통관시키는 제도를 확대실시토록 한다. 특히 수산물 중 신속검사가 필요한 활어의 통관시 외국공인기관의 성적서를 첨부토록 하는 방안 등을 검토하는 것이 바람직하다.

### 3. 檢査 段階

#### 가. 危害性 위주의 檢査項目 再設定

검사항목의 과학화는 수입식품검사의 핵심적 요소로서 정밀검사의 축소, 부적합률 제고, 검사기간 단축으로 인한 안전성 제고 및 통상마찰의 해소를 가져올 수 있으므로 시급히 수행되어야 한다. 또한 수입국가별, 품목별로 위해성분 중심으로 차별화된 검사항목을 설정하고 이에 근거한 검사가 실시되도록 하여야 할 것이다. 즉, 선진국에서 수입되는 식품에 대해서는 유전자재조합 여부 등 신종물질 검사를 강화하고, 위생취약지(후진국 등)의 수입물품에 대해서는 위해성분중점검사를 실시토록 하는 것이다.

이와 더불어 수입식품 및 국내생산식품 검사항목 설정의 근거가 되는 식품공전도 과학기술 발전에 부응한 개정<sup>10)</sup>이 이루어져야겠다. 즉, 최근 문제시되고 있는 중금속, 잔류농약, 내분비계교란물질 등에 대한 기준·규격이 조속히 설정되어야만 과학적인 검사가 이루어질 수 있을 것으로 사료된다.

#### 나. 檢査方法의 科學化를 통한 精密檢査 比率 縮小

수입식품과 관련된 해외정보를 다각적으로 수집, D/B화하여 위해가 우려되는 요소를 중점 검사하여 정밀검사 비율을 축소토록 하고, 그 대신 현재의 무작위 표본검사 방법에 의해 위해 전력이 있는 제품의 추출률을 정상제품에 비해 높아지도록 관련 프로그램을 수정하여 정밀검사 축소에 따른 식품의 안전성을 제고토록 한다<sup>11)</sup>.

---

10) 1962년에 제정되어 1995년 제6차 개정을 거친 食品公典은 올해 위생과 안전에 관한 사항의 확충, 새로운 유형의 제품 신설, 원료사용 확대 등을 보강한 제7차 개정작업 중이며, 지난 2월 시안이 마련된 상태임.

11) 1999년 식약청에 의해 위해제품에 대한 무작위추출률이 4%로 상향조정 되었다.

#### 다. 食品專用 保稅藏置場의 마련

외국의 경우 식품전용 보세장치장이 마련되어 있는 바, 우리 나라도 식품전용 보세장치장의 지정 및 마련이 시급하고, 우선 전용장치장 확보 전단계로 보세장치장 내에 칸막이라도 설치하여 다른 제품과의 혼재를 막아야겠다.

#### 라. 國內 公認檢査機關 指定 擴大

국외뿐만 아니라 국내 공인 검사기관도 확대하여 검사에 소요되는 기간을 단축토록 하되, 수입식품의 안전성을 제고하기 위해서는 공정하고 합리적인 공인기관 선정기준 마련<sup>12)</sup> 및 정도관리 등의 조치가 반드시 필요하다.

또한 국내 공인검사기관은 민간뿐만 아니라 우수한 대학의 실험실, 연구기관을 활용하는 방안을 강구토록 한다. 그러나 민간공인 검사기관이 정부검사기관과 동등한 경쟁을 하기 위해서는 정부검사기관 검사료의 현실화가 우선 되어야만 민간기관이 경쟁력을 가질 수 있을 것이다.

#### 마. 先通關 製品에 대한 管理 徹底

선통관 제품이라도 검사성적서가 나오기 전까지는 시중에 유통될 수 없도록 보세장치장에서 유통시 검사성적서를 첨부토록 하는 등 철저히 관리하여야 한다.

### 4. 流通 段階

#### 가. 流通時 適正溫度 維持

저온유통체계(Cold-Chain System)를 구축하여 유통중인 관련 제품의

---

12) 식품위생법 제18조 규정에 의한 식품위생검사기관의 지정확대 및 업무의 활성화를 위하여 1998년 12월 면적기준 폐지, 검사원 자격완화, 업무규정 승인 등 진입규제를 완화한 바 있음.

안전성을 제고토록 한다. 즉, 저온유통체계인 냉장·냉동용 탑차, 창고, 그리고 판매대를 완비하여 관련 제품을 적정 온도하에서 수송, 보관 및 판매토록 한다. 이를 위한 시설 개·보수비용을 식품진흥기금에서 저리 용자토록 하고, 저온유통체계의 24시간 이용을 위한 전기로 인하가 관련 부처간 심도있게 논의되어 실현되어야겠다.

## 나. 流通食品에 대한 體系的 管理 強化

### 1) 特定製品 및 業體에 대한 集中 管理

현행 건수 위주의 수거·검사를 지양하고 유통점유율이 높은 품목과 유통중 위생상 위해요소가 발생할 우려가 높은 수입식품을 집중 관리토록 한다. 특히 재래시장, 영세판매업소 등 유통관리 취약판매점의 관리를 강화하는 방안을 마련하여야 할 것이다.

### 2) 輸入業者에 관한 D/B化 推進

현행 아무런 법적 제약없이 영업신고에 의해 수입을 할 수 있는 수입업자를 관리하는 방안으로 수입품유통관리 및 검사 부적합 실적 등을 포함한 수입업자 개인의 인적 D/B와 수입품, 수입성적, 유통경로 등의 물적 D/B를 구축하여 참고토록 한다. 이로 인해 위해식품에 대한 수거율을 제고할 수 있을 뿐 아니라 수입성적에 따른 인센티브를 수입업자에게 제공할 수 있고, 수입식품 검사방법을 결정하는 데도 참고가 될 수 있을 것으로 검사성적이 우수한 업체에게는 일정기간 무작위표본검사 면제 등의 인센티브를 주는 방안이 검토될 수 있을 것이다. 또한 수입업자의 영업정지나 폐업 등 변동사항이 검사기관 및 전국의 지방자치단체에 즉시 통보될 수 있도록 제도화하여, 수입식품 검사시 이를 적극 활용토록 한다. 더불어 수입업자를 보호하기 위한 사전 상담제를 활성화하여 부적합 처분을 받을 수 있는 식품의 수입을 사전에 예방토록 하는 방안도 마련되어야 할 것이다.



### 3) 流通中 食品에 대한 團束強化

지방자치단체의 단속체계를 재정비하는 차원에서 위해식품 식별방법 숙지 등 단속공무원의 전문성 제고방안을 강구토록 하고, 식품의약품안전청 등 식품안전 주관부처와 긴밀한 협조체계를 구축할 수 있는 방안을 마련한다. 또한 단속활동에 대한 신상필벌을 강화하여 지방자치단체는 우수 단속공무원에 대한 상훈 등 자체 인센티브 부여방안을 강구하고, 더불어 식품의약품안전청은 지자체의 단속활동에 대한 평가를 추진하여 “식품안전관리대책협의회”에 평가결과를 분기별로 보고토록 조치함이 요망된다.

## 5. 安全危害 發生段階

### 가. 狀況別 非常措置計劃 樹立

수입식품안전사고와 관련 예상되는 각종 상황별로 필요한 비상조치계획(SOP)을 수립하여 대처토록 하여야 한다. 즉, 사고유발시 수입금지, 유통금지, 리콜(Recall), 압류 및 폐기 등 적절한 조치를 발령할 수 있도록 발령기준 등을 사전에 마련토록 한다.

### 나. 安全事故 發生時 關係部處 및 地自體 共同對策班 稼動

수입식품 안전사고 발생시 “식품안전관리대책협의회”(가칭)를 개최하여 대책을 협의하는 한편 관계부처 및 지자체가 공동으로 참여하는 안전사고대책반 및 필요한 경우 수거감시반을 가동할 수 있도록 한다.

## 6. 其他 事項

### 가. 新物質 등에 대한 迅速한 對處

신물질과 관련한 종합적 관리대책 수립 및 관련업무 협의조정을 위해

“식품안전관리대책협의회”(가칭)에 관련분과위원회를 설치·운영토록 하며, 분과위원회에는 환경부 등 관계부처, 연구기관, 민간전문가 등이 공동 참여토록 한다. 또한 내분비계교란물질, 유전자재조합식품 등 신중물질에 대한 인체·환경에의 유해성 여부 평가, 검사기준 및 규격 설정, 검사방법, 관리대책 등을 시급히 마련토록 한다.

#### 나. 國際協力 強化

식품위해사고 발생시 부처별로 분산되어 있는 대외창구를 단일화하여 위해식품 수출국 등과의 협의를 진행함으로써 불필요한 통상마찰을 방지토록 하며, 또한 관계국간 정보교류 확대 및 시안에 따라 공동 대처토록 한다.

또한 식품관련기관 공무원의 해외교류, 연수 등을 통해 국제동향 파악 및 선진 기술을 습득하도록 하고, 식품안전관련 국제학술대회 개최지원 등을 통해 국내 관련연구기관 등의 연구기반을 조성하는 데 도움을 주도록 한다.

#### 다. 檢査支援 및 弘報體系 強化

##### 1) 專門性 提高 및 檢査裝備 現代化

검사항목의 선정, 검사성적서의 해석, 검사실시 등 검사전과정의 80% 이상이 담당자의 전문성에 의해 좌우되므로 전문가 충원 확대 및 승진 기회 보장, 지속적 교육훈련 추진 등 필요하다. 또한 수입식품 검사장비를 지속적으로 확충하며, 특히 신중물질에 대한 측정장비는 시급히 보강토록 한다. 또한 기존 고가장비의 활용도를 제고시키기 위해 장비가동 전문인력의 확충 및 훈련강화, 기관간 장비 공동활용 등을 적극 추진토록 한다. 그리고, 3개 부처에 독립되어 있는 전산망의 상호 연계를 추진하여 정보공유가 가능하도록 한다.

## 2) 公益廣告를 利用한 弘報 및 教育 擴大

수입식품에 관련된 홍보를 공익광고(TV 등 시청각 매체)를 통해 실시하고, 위해식품발생시 수입업자, 판매상, 일반국민이 해야될 요령을 TV 등에 홍보토록 한다.

## 參考文獻

- 김성훈, 『수입식품 이대로 좋은가?』, 중앙대학교출판부, 1997.
- 김종구, 『수입상품의 유통구조와 소비자 보호』, 한국소비자보호원, 1992.
- 남윤우 등, 『수입농산물 및 가공식품 유통실태』, 농수산물유통공사, 1994.
- 대한무역진흥공사, 『주요국의 수입식품검사제도』, 1995.
- \_\_\_\_\_, 『FDA수입절차 및 승인요건 해설』, 무공자료 95-13, 1995.
- 박길동, 『미국수입식품 검사 및 관리제도현황조사』, 한국식품연구소, 1993.
- 보건복지부, 『보건복지통계연감』, 1996, 1997, 1998.
- \_\_\_\_\_, 『식품공전』, 1995.
- 송인상·천석조, 『Recall제도 도입을 위한 유통단계별 식품의 위해물질 동정 및 평가연구』, 한국식품위생연구원, 1995.
- 송인상 등, 『식품의 안전성관리의 과학화를 위한 연구』, 한국식품위생연구원, 1997.
- 신광순, 『미국FDA의 제도와 기능』, 신하출판사, 1996.
- 윤호섭, 『과실, 채소류 국제표준 적용을 위한 OECD 제도』, 한국농촌경제연구원, 1994.

- 이성우, 『미국 FDA 총람』, 신유문화사, 1993.
- 정기혜·홍정기 등, 『Cold-Chain System 구축을 통한 식품유통구조 개선』, 한국보건사회연구원, 1966.
- 정기혜·노봉수·민상기, 『수입식품 안전관리 현황과 정책과제』, 한국보건사회연구원, 1997.
- 정기혜, 『식품의 유통기한 설정에 관한 연구』, 한국보건사회연구원, 1996.
- 한국소비자보호원, 『수입상품 소비실태 및 의식조사』, 1994.
- 한국식품연구소, 『수입식품 관리제도 개선 연구』, 1993.
- , 『수입식품 위해정보 모음집』, 1993.
- , 『수입식품 관리제도 개선연구』, 1993.
- 한국식품영양학회, 『식품영양학사전』, 한국사전연구사, 1997.
- 현태선·김완수, 「일부 도시 주부들의 수입농산물과 유기농산물에 대한 인식 및 소비실태 조사」, 『지역사회영양학회지』 제2권 제1호, 1997.
- 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](http://www.fda.gov/ora/import/ora_impexp.html)
- Lebensmittelexport in die Bundesrepublik Deutschland, Anforderungen an Qualitaet, Verpackung und Kennzeichnung, Posttrade, 1995.
- Lebensmittelrecht fuer Lebensmitteltechnologien. Behr's Verlag, 1994.
- Lebensmittelrecht, Band I, II. Verlag C.H. Beck, 1995.

*Summary*

---

## **Developing a National-based Policy for Increasing Imported Food Safety**

*Kee-Hye Chung*

---

In 2000, We met with a new era of liberization of world trade, and therefore the importation of foreign food has increased rapidly every year.

This study was designed to develop a National-based policy in order to increase the safety of imported foods and catching the current situation of imported food safety.

The food was imported through three stages: During the first stage food was cultivated and produced in exporting countries. In second stage Food was inspected in imported countries and during the final stage was distributed at domestic market in imported countries.

We have many problem with imported food safety during each stage now. There are many precise examinations(22%) and low rate of disqualification(0.4%) than other counties. There are a result of unqualified manpower, uncontrolled importer, and ununified management system on distributed imported food.

Therefore, the national-based policy most proceed as follows: First of all, during the first stage inspector are dispatched the exporting countries to collect dates on exported food and countries. During the second stage, Inspection manual was revised for decreasing a precise examination rate and increasing the disqualified rate like other countries. Also professional program have developed manpower to increase their specialty.

In the last stage, the cold-chain system is perfectly built, the inspection on distributed food is strengthened for increasing safety of imported food, and further step up publicity activities on imported food safety.