

최 종  
연구보고서

# 수산물의 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안

A Study on Hygienic & Sanitary Management to  
Ensure Seafood Safety in Korea

2003. 2

연구주관기관  
한국해양수산개발원



**해양수산부**

MINISTRY OF MARITIME AFFAIRS & FISHERIES

# 제 출 문

해양수산부장관 귀하

본 보고서를 “수산물의 안전성 확보를 위한 장단기 위생  
관리방안” 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2003년 2월

주관연구기관명 : 한국해양수산개발원  
총괄연구책임자 : 주 문 배  
연 구 원 : 정 수 영  
연 구 원 : 조 정 희  
연 구 원 : 안 재 현  
연 구 원 : 김 현  
연 구 원 : 이 충 선  
연 구 원 : 천 석 조  
위탁연구기관명 : 성균관대학교  
위탁연구책임자 : 박 명 섭

# 요약문

## I. 제 목

수산물의 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안

## II. 연구개발의 목적 및 중요성

우리나라 수산물의 자급률 하락과 함께 세계 수산물시장의 자유화, 개방화의 확대·강화 추세에 따라 수산물의 교역은 크게 증가할 것으로 예상되고 있으며, 세계 여러 국가들은 수산물 수출경쟁력을 확보하는 동시에 자국 국민에게 건강과 안전한 식생활을 제공하기 위해 HACCP Traceability System 등 새로운 위생관리제도를 도입하는 추세에 있어 수산식품의 안전성 확보가 중요한 문제로 부각되고 있다.

우리나라는 수산물의 안전성 확보를 위하여 식품위생법 및 수산물품질관리법을 근간으로 하여 합리적인 체계를 갖추고자 하고 있으며, 수산물의 안전기준을 개선 또는 강화하고 있지만, 소비자들은 수산물의 안전에 대하여 많은 의문을 제기하고 있는 실정이다.

수산식품의 안전성 확보 및 위생관리정책은 안전한 식량의 안정적인 공급, 생태계의 보전, 수산업의 진흥 등의 관점에서 결코 간과할 수 없는 시급한 문제이나, 지금까지 수산물의 안전문제에 대해서는 자연과학적인 연구를 중심으로 이루어져왔으며, 사회과학적 또는 정책적으로 식품의 안전에 대한 연구는 미흡하였던 것이 사실이다. 수산물의 안전성을 확보하고자 하는 국제기구 및 세계 각국의 논의동향에 발맞추면서 국내의 소비자에게 안전한 수산물을 지속적으로 공급하기 위해 현행 위생관리제도의 개선과 우리나라 실정에 맞는 새로운 제도의 발굴이 요청되고 있으며, 이에 대한 사회과학적 연구가 절실한 시점이라 할 수 있다.

따라서 본 연구는 WTO, OECD 등 각종 국제기구에서 논의되고 있는 수산물의 안전성 관련 동향을 분석하고, 이에 대비하여 현행 수산물 위생관리제도의 현황과 운영실태 분석을 통해 문제점과 개선방안을 도출하며, 주요국의 위생관리제도를 고찰하여 우리 실정에 맞는 수산물의 장단기 위생관리방안을 도출하고자 하는 것이다.

### Ⅲ. 연구개발 내용 및 범위

본 연구는 수산정책적 입장에서 WTO/SPS 협정에 대한 검토 및 수산물과 관련된 식품위생행정의 법·제도 및 위생관리행정, 수산물 유통단계별 위생관리실태 그리고 주요국의 수산물 위생관리제도 및 행정을 범위로 한다.

연구방법으로는 먼저 국제기구 회의자료 및 주요국의 인터넷 자료를 이용하여 수산식품 안전성 확보 및 위생관리제도에 대한 다자간 논의동향을 분석하고, WTO/SPS협정 및 우리나라의 수산식품 위생관리제도에 대한 검토는 문헌조사법을 이용한 법·제도적 분석을 중심으로 하였으며, 또한 수산식품 유통실태 및 문제점 파악을 위해 현지조사, 설문조사 및 전문가 간담회 등을 활용하였다.

산지 위판장, 도매시장, 소비자 재래시장 등 수산물 유통시설 및 조직에 대해서는 체크리스트를 활용한 현지조사와 실무자 면접을 통해 각 단계별 위생관리실태를 파악하였으며, 수산물 위생관리와 직접적인 관련이 있는 현직 공무원을 대상으로 수산물 위생관리문제에 대한 인식정도, 위생관리의 문제점 및 과제에 대한 설문조사를 실시하였으며, 이밖에도 검사관련 통계 및 자료를 이용하여 수산물 수출입 검사내용과 검사·검역체계에 대해 분석하였다.

이와 같은 연구방법을 통해서 우리나라 수산물 위생관리제도의 과제와 개선방안을 모색하였으며, 미국, 일본, 중국, EU 등 주요국의 수산물 위생관리의 정책방향 및 위생관리행정에 대해 현지출장 및 자료분석을 통해 향후 우리나라의 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안을 제시하고자 하였다. 그리고 연구결과의 도출과정에 있어서 수산물 생산, 유통, 무역관련 현업종사자 및 담당 공무원, 전문가 등의 면접을 통해 내용의 완성도를 보완하였다.

## IV. 연구개발결과 및 활용에 대한 건의

### IV-1 연구개발결과

#### IV-1-1 수산물 위생 관련 여건변화와 국제기구의 논의 동향

수산물의 안전성 확보 및 위생관리와 관련된 문제는 SPS 협정 이외에 TBT 협정에서도 다루어진다. WTO이외에 FAO와 WHO 및 OECD에서도 동 수산물의 안전성과 이를 위한 검역문제가 논의되고 있으며, 특히 WHO와 FAO에서 1962년에 설립한 Codex Alimentarius Commission(CAC)은 수산물 검역제도를 담당하는 대표적인 국제기구이다. 이들 국제기구에서는 식품교역에 있어서 위생검사 관련 조치들이 무역장벽으로 작용하지 않아야 한다는 전제 아래 국제적으로 인정될 수 있는 기준을 설정하고 있다.

각 국가별 수입 수산물에 대한 위생요건도 점차 강화되고 있는 추세인데, 미국, EU, 일본 등 선진국에서는 해외에서 자국 내로 수입되는 수산물에 대해 수산물이 생산되는 해역관리를 실시하는 것은 물론이고, HACCP, GMP의 이행 등 자국과 동일한 기준의 위생요건을 충족시킬 것을 요구하고 있는 등 수산식품의 안전성 확보를 위한 새로운 위생관리제도를 경쟁적으로 도입하고 있는 추세에 있다.

WTO의 SPS협정 근본취지는 개별국가의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 하는데 있다. SPS협정은 전문 및 본문 14개조와 3개 부속서로 구성되어 있으며, 주요 원칙은 국제기준과의 조화, 동등성의 원칙, 투명성의 원칙, 위험평가 및 적정보호수준의 유지 등 14개조 46항으로 구성되어 있다. 3개 부속서는 정의(Definitions), 위생 및 식물위생 규제의 투명성, 관리, 검사 및 승인 절차로 구성되어 있다.

Codex는 1962년 FAO와 WHO가 공동으로 식품규격위원회의 설립에 대한 회

의를 개최한 이래 식품과 관련 있는 안전성 문제에서 국제규격으로 인식되고 있다. Codex는 첫째, 세계적으로 통용될 수 있는 식품별 규격 설정, 둘째, 식품 첨가물의 사용대상 및 사용량에 대한 기준 설정, 셋째, 오염물질(잔여 농약, 잔류 수의약품, 중금속, 기타 오염물질)에 대한 기준 설정, 넷째, 식품표시 등 식품의 안전성과 원활한 교역을 위한 작업 수행 등과 같은 기본기능을 가지고 있다. 어류 및 어류제품의 식품안전성을 확보하기 위해, Codex는 각종 어류 및 수산제품의 28가지 규격을 제정하고 있다. 28가지의 규격 혹은 규범은 대체로 동일한 항목으로 이루어져 있는데, 순서에 따라 각종 어류 및 수산제품의 특성을 반영하면서 위생관리 규격에 대한 구체적인 기준을 제시하고 있다.

#### IV-1-2 수산물 안전성 확보를 위한 이론적 접근

식품이란 인간이 먹기 위하여 요리하거나 또는 그대로 먹을 수 있는 모든 재료의 총칭으로 영양소를 한 가지 또는 그 이상 함유하고 유해한 물질을 함유하지 않은 천연물 또는 가공품을 말한다. 그러나 좁은 의미에서는 어느 정도의 가공공정을 거쳐 직접 먹을 수 있는 상태가 된 것을 식품이라 하고, 이에 비하여 직접 섭취할 수 없는 상태의 것을 식품재료 또는 식료품이라 한다.

식품위생의 필요성 증대에 따라 1995년도 WHO 환경위생전문위원회에서는 식품위생의 정의로써 “식품의 재배, 생산, 제조로부터 최종적인 소비에 이르기까지 모든 단계에서 식품의 안전성(Safety)과 완전성(wholesomeness) 및 건전성(soundness)의 유지와 향상을 확보하기 위해 필요한 모든 조치”로 정의하고 있다.

식품위생 및 안전성을 확보하기 위한 이론적 접근은 자연과학적 방법론인 식품위생학적 접근방법과 자연과학의 학문적 성과를 바탕으로 이를 사회의 표준 혹은 기준으로 설정하고 이를 준수하도록 하는 위생관리시스템에 대한 사회과학적 평가를 하는 사회과학적 접근방법이 있다. 그리고 사회과학적 접근방법은 위생 및 안전성을 확보하기 위한 제도적 형태의 구성 및 실태와 위생관리제도의 도입을 통해, 앞으로, 또는 향후 발생할 잠재적 비용과 편익의 문제를 포함,

효율성 및 능률성을 제고시키는 방안을 고려하여 이루어져야 한다.

이와 같이 수산물 위생 및 안전성 관리에 대한 사회과학적 접근방법이란 수산물 식품안전성 문제를 둘러싼 국내외적 환경변화와 현재 위생관리시스템에 대한 실태분석을 한 축으로 하고, 목표로 하는 수산물 안전성 수준을 달성하기 위한 제도 시행의 비용과 편익 등을 고려하여 효율성 및 능률성을 제고할 수 있는 대안의 정책제안을 도출하는 과정이라고 할 수 있다. 특히 수산물이라는 특수성을 지닌 식품을 분석대상으로 하고 있음으로 수산물 위생관리시스템에 이러한 점이 어떻게 반영되어 있는지 또는 어떤 방향으로 위생관리를 해야 이러한 특수성이 올바르게 반영될 수 있는지를 분석해야 하며, 또한 향후 보다 수준 높은 수산물 위생관리를 제도화하기 위해서는 어떠한 부분이 보완 또는 수정되어야 하는지를 고려해야 한다.

#### IV-1-3 우리나라의 수산물 위생관리체계

현재 우리나라에서 수산물 위생관리에 영향을 미치는 법률은, 크게 전체 식품을 포괄하여 위생관리를 하기 위한 식품위생법과 수산식품위생과 관계 있는 법률과 하위법령으로 나누어질 수 있다.

식품위생법은 우리나라 식품관련 법령 중 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장 등에 대한 안전과 위생에 가장 밀접한 관계를 맺고 있으며, 식품위생관리의 근간이 되는 법이라고 할 수 있다. 그리고 식품위생법의 시행을 위한 구체적인 절차, 기준 등은 식품위생법시행령과 식품위생법시행규칙에 제정되어 있다.

수산업에 관한 기본제도를 정하고 있는 법률로 수산업법과 하위법령이 있으며, 직접적으로 수산물의 안전성에 관계를 맺고 있는 법률로는 수산물품질관리법, 수산물품질관리법시행령 및 수산물품질관리법시행규칙이 대표적이라 할 수 있으며, 이외에도 수산업법, 수산자원보호령, 내수면어업법, 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 등의 법률과 각종 고시, 요령, 지침 등이 있다.

수산물은 현행 법률에서 식품위생법과 수산물품질관리법에 모두 관련이 있으나 식품위생법에서 규정하고 있는 식품 가운데 권한이 위탁되어 있는 수산 식

품은 수입 수산물 중 원어와 단순 절단·가열·숙성·건조 또는 염장한 수산 동식물일 경우만 해양수산부로 권한이 위임되어 있고, 나머지는 보건복지부의 소관으로 관리체계가 이원화되어 있어, 권한관계가 분명하지 않아 효율적인 행정집행 및 관리에 어려움이 있다.

또한 수출을 목적으로 하는 수산물의 생산·제조 가공시설 등에 대한 위생관리기준은 수산물품질관리법에 명시되어 있으나, 국내소비용 수산물의 경우는 식품위생법에 그 근거를 두고 있어 수산물의 특성을 고려하기보다는 전체식품과 동일하게 관리되고 있다. 개별식품의 특수성을 반영하는 것을 수출과 국내소비용에 따라 구분한다는 것은 식품 위생관리 측면에서는 불합리한 점이 있다고 할 수 있다.

우리나라의 중앙정부에 있는 수산물 위생행정기구는 수출수산물 및 수산물 안전성조사, 원산지 표시 및 품질인증 등을 담당하고 있는 해양수산부, 수산과학원 그리고 수산물품질검사원이 있으며, 수입수산물 검사와 국내유통 수산물에 대한 위생관리를 담당하는 보건복지부와 식품의약품안전청이 있다.

지방행정기구로는 각 지역여건에 따라 수산행정기구의 유무가 다르며, 현재 부산광역시에는 2개 과(課), 인천 및 울산광역시에 1개 과(課)가 있으며, 시·군·구에는 총 44개의 수산관련 과(課)가 있다. 또한 해양수산부 계통의 지방수산행정조직은 보건복지부 계통의 보건위생과(또는 위생과)와 달리 수산물 위생관리 업무가 명확하게 부여되어 있지 않고 수산물 원산지표시 지도·단속과 수산물 유통업무가 함께 이루어지고 있는 경우가 대부분이다.

보건복지부 계통의 지방조직으로는 서울특별시 및 광역시와 도에는 위생행정 담당부서로서 보건복지국에 보건위생과, 환경위생과 또는 위생과가 있어서 각 지방의 식품위생행정 업무를 담당하고 있고, 일선기관으로 각 시·군·구마다 (보건)위생과 또는 환경위생과 및 사회과에서 위생행정업무를 담당하고 있다.

수산물 위생관리에 종사하는 중앙 및 지방공무원들을 대상으로 수산물 위생관리에 대한 인식조사를 하였는데 조사결과, 현행 수산물 위생관리의 수준에 대한 평가에 있어서 소관부처간 견해차이가 존재하나 수산물 위생관리 기관의 일원화에 대해서는 동일한 견해를 나타내었고, 수산물 위생관리 운영시스템에 대



해서는 부처간 이해 차이가 있었다.

따라서 수산물 위생관리를 효율성을 제고하기 위해서는 향후 일원화를 추구하는 논의뿐만 아니라 현재와 같은 이원화된 시스템 하에서 어떻게 조직간, 업무간 유기적 결합을 강화할 것인가도 함께 논의되어야 할 것이다.

#### IV-1-4 우리나라의 수산물 위생관리 실태

우리나라의 수산물 위생관리에 관한 실태 파악을 위해서 우선 생산, 유통, 소비의 세 단계로 나누어 생각해 볼 수 있다.

생산단계의 위생관리에 있어 핵심이 되는 사항은 사전예방이라고 할 수 있는데, 이것은 사전에 위해요인에 노출될 위험을 관리하여 최소화할 때 추후의 유통-소비단계의 위생문제 발생을 사전에 차단할 수 있기 때문이다.

현재 우리나라 수산물의 생산·제조단계에서의 위생관리분야는 크게 두 가지로 나뉘어진다. 첫째, 국내소비용 수산물에 대한 위생관리이고, 둘째, 수출용 수산물에 대한 위생관리이다. 국내소비용 수산물에 대한 위생관리는 다시 국내산 수산물과 수입산 수산물의 관리로 구분될 수 있다.

수출용 수산물에 대한 위생관리는 수출검사가 의무검사제에서 희망검사제로 전환됨에 따라 수출 대상국의 위생기준에 따라 수출 수산물이 요건을 충족할 수 있도록 관리하는 것이고, 국내소비용 수산물에 대한 관리는 수산물의 증산을 위한 중금속, 항생물질 등 인체 위해 가능물질 사용량의 통제 등을 실시, 식품 오염의 기회를 차단하기 위한 자연과학적 검사방법을 시행하는 것이라고 할 수 있다.

그리고 수입 수산물에 대한 위생관리는 일반적으로 국내 통관시의 위생조치(검사·검역)와 통관 후 소비자에 이르기까지의 유통과정상의 위생조치, 그리고 수출국과 우리나라 양자간 협정에 의하여 수출국 현지에서 검사·검역을 마친 후 수출국의 공식기관으로부터 발부된 인정서를 첨부하여 우리나라로 수입·통관되는 경우로 구분할 수 있다. 현재 우리나라의 수산물 수요가 증가함에 따라 수입이 지속적으로 증가하고 있고, 상대적으로 우리나라보다 위생관리가 열악한

중국 수산물의 급증으로 수산물의 안전성 확보에 있어 수입·통관시의 위생관리는 핵심이 되는 부분이다.

유통단계의 위생관리 핵심은 유통단계별 종사자에 대한 위생관리교육과 시설에 대한 수시 점검 및 단속으로 유통과정 중에 위해물질과 비위생적 취급으로 인한 수산물의 안전성에 위협이 되는 요인을 최소화하여 안전한 수산물을 소비자에게 공급하는 것이라고 할 수 있다. 이와 같은 유통단계의 위생관리는 크게 수거검사와 유통시설 및 종사자에 대한 관리로 나누어 볼 수 있는데, 수거검사는 식품의약품안전청의 전체 계획하에 시·도 및 시·군·구가 전체식품을 대상으로 안전성을 확보하기 위한 업무를 수행하는 행정 시스템이라고 할 수 있다. 그러나 여기서 발생할 수 있는 문제점으로는, 생산단계와 유통단계의 위생관리시스템이 유기적 관계정립이 어렵고, 시·도 및 시·군·구의 위생관리업무 수행에 한계가 명확해서 결국, 유통단계의 위생관리주체가 식품의약품안전청 및 시·도(시·군·구)로 이관된 상태에서 이루어지는 위생관리에서는 농산물, 축산물, 수산물과 같은 품목의 특성을 고려한 위생관리가 현실적으로 이루어지기 힘들다는 점이다.

수산물에 있어서 대표적인 유통시설은 산지의 위판장과 소비지의 도매시장 및 대형 유통업체, 백화점 등을 들 수 있다. 산지의 위판장은 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상의 공판장 및 도매시장의 시설기준을 적용을 받으며, 그 위생관리는 관할 시·도에서 하고 있다. 산지수협 관계자들을 면접 조사한 결과, 산지 위판장 시설에 대한 위생점검에 대한 인식정도는 극히 미약한 수준이고, 해당 지역의 수산물 안전성 조사와 시·도(시·군·구)의 수거검사를 받고 있어 위생관리에 있어 큰 문제점이 없는 것으로 생각하고 있다. 산지위판장의 시설은 특별한 위생점검 없이 농안법상의 공판장 기준에도 부족한 시설을 갖추고 있다. 아울러 위판장의 운영실태를 살펴보면, 수산물의 포장, 하역, 운반, 경매 및 보관과정에 있어 비위생적인 부분이 많이 나타나고 있었으며, 위판장에 중도매인, 중판, 소매상인 및 무허가상 등 도소매상의 혼재로 인해 위생관리에 또한 어려움이 있다. 소비지의 도매시장의 경우에도 시장 내 반입·유통되는 수산물에 대한 규정이 존재하지 않아서 수산물에 대한 위생관리가 제대로 수행되

고 있지 않은 실정이며, 도매시장 종사자의 수산물 취급 또한 비위생적인 방법에 의하고 있고, 별도의 처리시설이 구비되어 있지 않고 있다. 백화점 및 대형 할인매장에서는 외형적인 위생관리는 산지 위판장이나 도매시장에서보다는 양호한 편이었으나, 최근 위생조사에서 나타났듯이 매장 내 위생상태가 기준치에 미치지 못하여 이에 대한 개선이 시급한 실정이라 할 수 있다.

수산물 유통단계의 위생관리의 실효성을 제고하기 위한 고려할 개선사항으로서, 수거검사의 경우 첫째, 현행 식품위생관리체계의 기본적 문제점인 관리주체의 다원화문제를 시정하고, 둘째, 현행 체계하의 실효성을 높이기 위해서는 식품위생 전문인력의 확충 및 전문교육의 실시가 확대되어야 한다. 또한 시·도 - 수산물 관련성 큰 시·도를 중심으로 - 수산 관련 부서의 위생관련 공무원의 배치 또는 교육실시로 식품위생 부서와의 연계를 강화하도록 해야 할 것이다.

수산물 유통단계의 경우 첫째, 현재는 개정된 수산물품질관리법에 위판장 및 도매시장 등에 대한 위생관리시설기준을 마련하고, 둘째, 위판장 관리를 하고 있는 수협이 위생관리를 강화해야 한다. 이를 위해서는 과학적인 위생관리기법에 대한 교육 및 위판장 실태를 수시 점검하여 전근대적인 유통단계에서 보다 선진화된 시스템으로 탈바꿈하도록 해야 한다.

소비단계의 위생관리에 있어 주안점은 수산물의 완전성, 건전성, 안전성을 최대한 유지시키고, 식품의 정보를 소비자에게 정확하게 전달하여 소비자가 합리적인 판단하에 소비행위를 할 수 있도록 하는 것이 위생관리의 핵심사안이다. 또한 식품표시 등과 같은 식품정보의 제공뿐만 아니라 소비자가 보다 위생적이고 안전한 식품을 선택할 수 있는 정보에 대한 교육이 중요하다.

소비단계에서의 위생관리 실태를 보다 세부적으로 살펴보기 위해 도매시장, 재래시장 및 백화점 등의 위생시설, 표시 및 규격, 보관방법 및 상태, 종사자의 위생의식 등 크게 네 가지 분야에 대한 위생관리 실태 점검을 실시하였는데, 그 결과로서 수산물 시장의 위생관리를 위한 시설은 식품위생법상의 시설기준에 미흡하였고, 수산물의 표시 및 규격에 대한 실태조사 결과, 원산지 표시는 재래시장의 경우 거의 이루어지고 있지 않고 있었으며, 수산물의 보관·진열방법 및 상태는 수산물에 따라 다르게 보관·진열되고, 그 상태는 보관·진열방법에 따

라 다양하였다. 또한, 수산물 판매업소 종사자들의 복장 및 위생의식은 판매업소의 규모, 형태에 따라 다르게 나타났다.

소비단계의 위생관리를 위한 개선방향을 정리해 보면, 우선, 재래시장과 같은 위생관리 취약시설에 대한 유인체계를 수립하고, 다음으로 위생관리대상의 범위를 확대해야 한다. 결국, 식품위생관리의 범위를 확대해야 이와 같은 영세 및 소규모 업소에 대한 법적 관리 근거가 명확해지고, 위생관리 수준의 향상도 기대할 수 있을 것이다.

#### IV-1-5 주요국의 수산물 위생관리제도

우리나라와 수산물에 대한 소비의 선호도와 패턴이 유사한 일본의 경우, 식품위생에 관한 법 체계는 식품위생법, 식품위생시행령(내각령), 식품위생시행규칙(성령), 식품에 관한 기준 및 규격, 시행지침 등으로 구성되어 있고 이에 관한 행정체계는 중앙 정부의 후생성을 기점으로 지방 자치정부가 지정된 기능을 수행하고 있다. 후생성은 일본의 식품안전성에 대한 책임이 있으며, 위생관련 법령과 식품의 기준 및 규격을 제정하고, 검역정보, 자료 또는 외국의 정보를 근거로 검사의 강화를 지시하고 있다.

수산물 위생관리에 있어 국내 어류 및 수산물 가공시설의 감독 및 지도의 경우 후생성, 현의 지사 또는 위생센터를 설립한 시의 시장에 의해서 집행되고 있으며, 법에 의해 위 23개 특별구는 식품위생 검사원을 지명해야 하는데, 식품검사원은 규정에 따라 지도의무 이행 및 식품위생 제조 감시 등 공무원의 권한을 수행하고, 어류 및 수산제품 가공, 제조, 준비 및 화물시설의 검사, 어류 및 수산물의 샘플을 채취한다.

검사 및 관리시스템에 대한 부분은 크게 수산물의 위생관련 부분과 수산물의 품질관리에 관련한 부분으로 나눌 수 있는데, 수산물의 위생에 있어서는 국내소비비용과 수출용, 수입용으로 나누어 관리되고 있다.

국내소비용 수산물의 위생관리에 있어서는 “포괄적인 식품안전 관리제조 공정”으로 불리는 승인제도의 도입을 포함하고 있는데, 후생성은 식품위해 관리를

위한 효과적인 방법으로 HACCP 제도를 도입하도록 식품제조업자에게 장려하고 있으며, 식품산업에서 식품위생검사 공무원 및 품질관리자에 대한 훈련 및 교육프로그램을 개발하고 있다. 포괄적인 식품안전관리 제조공정은 자율적인 제도로서 후생성은 식품업계가 HACCP를 이용하도록 장려하고 있지만, 식품위생법 제7조에 근거한 규격 및 기준을 준수해야 하는 의무사항은 아니다.

수출용 수산물에 관해서는 수출 대상국과의 동등성 협정에 근거하거나 동등성 협정체결을 위한 논의를 진행 중에 있는데, EU로 수출하는 수산물에 관하여는 EU와 일본간의 동등성 협정에 근거하고 있다. 후생성은 EU지침에 의한 요구사항을 준수하는 수산물 가공공장을 지정하고, 수산물에 대한 HACCP 및 EU 위생 요구사항에 대해서 훈련을 받은 식품위생검사원을 지정하여 현에 파견하고 있다. 또한 후생성은 미국 FDA와도 동등성 협정에 관한 논의를 하고 있으며, 임시로 연방관보 Part110 Code21, 우수제조관행(GMP) Part123(HACCP)에 규정된 요구사항에 따라 가공한 제품이라고 확인하는 인증서를 잠정적으로 발행하고 있다.

미국은 수산물 위생에 관한 주관부처가 식품의약청(FDA)이고, 내부의 통제소(ORA) 및 수산식품국(CFSAN)에서 근무하고 있는 FDA인력에 의하여 수산식품 관련 규제업무가 이루어지고 있으며, 또한 자체적인 수산식품 검사프로그램 운영과 수산제품의 검사, 등급결정 및 인증 등을 행하는 인정된 당국으로서 상무성 국립해양대기청(NOAA) 산하의 국립수산청(NMFS)이 있다. 수산물과 관련된 검사업무의 수행은 미국 각 주에 의해서 이루어지고 있는데, FDA는 이를 지원하고 검사·협력관계를 맺고 있다.

수산식품에 대하여 FDA는 현재 제품, 원산지, 제조자 또는 수입자와 관련된 과거의 위반 때문에 “물리적인 시험 없이 억류”되는 수입품에 대하여 제출한 제3자 기관의 실험분석을 검증하고 있으며, 특정한 분석에 대한 믿을 수 없는 자료를 생산하는 제3자 기관의 증거자료는 거부되고 있다. 또 FDA는 수산식품 공장을 포함하는 식품공장의 검사를 지원하기 위하여 주 보건기관과 계약을 맺고 있으며, 주와 연방이 중복 검사하는 것을 피하고, 효율성을 증가시키기 위하여 주와 “협력사업”을 맺어 수행하고 있다.

수산물에 있어 일반적으로 인정된 안전성과 관련된 관심사항의 대부분은 “어류 및 수산제품의 위해 및 관리지침”이라 불리는 FDA 출판물에 기록되어 있는데, 가공업자는 그들의 HACCP 프로그램을 개발하고 유지하는데 있어 이 지침을 사용하는 것이 권장되고 있다. FDA는 자문활동(경고문서 및 표제 없음 문서), 행정조치(소환, 억류, 청문), 사법조치(압수, 강제명령, 기소)를 통하여 무역으로부터 위반제품의 유입을 막거나 제거하는 기능을 담당하고 있다.

또한 FDA는 최근 미국에 수출된 식품의 안전을 보증하기 위하여 외국에서 사용되는 관리제도의 동등성을 평가하기 위한 지침서를 마련하고 있으며, 제3자 실험결과가 제출되었을 경우 감시 및 검증절차수행, 샘플링, 실험실의 방문조사, 외국가공업자 또는 외국정부의 활동을 조사할 목적으로 현장 방문 등을 통해서 수입식품 등에 대한 감시 및 검증을 하고 있다.

어류부문에서는 1998년과 1999년에 지적된 HACCP 수행의 지체를 보이던 산업부문에서 2000년도의 교육과 감시강화의 결과, 2000년도와 2001년도에 상당한 이행증진을 나타내고 있는데, FDA는 요리되었거나 인스턴트화 된 수산물과 훈제수산물에 대한 병원균과 고등어류의 고등어 유동성에 대한 통제를 강화하고 있다. 이러한 조치들은 문제발생 영역에 대한 규제적 감시의 중점화와 다양한 산업교육의 주도를 포함하고 있으며, 그 결과 HACCP이행에 있어 상당한 진전을 이룰 수 있었다.

중국의 수산물 관리체계는 대단히 복잡한 데, 우선 중국의 수산물 주관 행정 담당부서는 농업부 어업국(정식명칭 “중화인민공화국어정어항감독관리국”)으로 수산물가공과 관련한 품질규정을 두어 관리하고 있으며, 산하에 여러 수산과학 연구소 및 수산표준화기구 등이 업무를 분장하고 있다. 수출입 수산물의 품질관리감독은 국무원 산하의 국립수출입상품검증국이 담당하고 있으며, 다시 각 권역별로 구분되어 각 성, 시 등에 따로 수출입상품검증기구를 두어 원산지검증, 항구검증 등을 실시하고 있다. 특히, 「수출수산물 품질관리규정」의 경우에 수출수산물의 수량, 중량, 위생상태 등의 내용을 포괄하는 품질검사 절차를 비교적 상세히 담당하고 있다.

이 외에 위생부는 수산물의 위생관리를 위해 「중화인민공화국 식품위생법」

(시행)에 의거해 「수산물 위생관리법」(1990년 11월 20일 위생부령 제5호)을 발표하여 위생관리감독을 강화하고 있다.

중국의 수산물위생에 관련한 주요 법령으로는 「수출 수산물 품질관리법률 규정」과 「수산물 위생관리법」이 있는데, 먼저 「수출 수산물 품질관리법률 규정」은 수출 전 혹은 수출 수산물에 대한 위생상태 및 수량, 중량 등에 대한 검증기준 및 검증절차를 제시하고 있어, 일종의 수출검역검사로서의 기능을 하고 있다.

「수산물 위생관리법」은 1990년 11월 20일 위생부령(제5호)으로 발표 시행된 것으로 「중국인민공화국 식품위생법」의 일관된 집행과 수산물에 대한 위생관리·감독을 강화하기 위한 목적 하에 식용으로 제공되는 어류, 갑각류, 어패류 등 신선품 및 기타 가공제품에 대한 위생관련 관리절차 및 그 세부사항을 규정하는 23개 조문으로 구성되어 있으며, 주요내용으로는 수산물(신선활어 및 가공품 포함)이 식용으로 사용되기 위한 기본조건, 관련 설비 및 용구, 유통과정상 위생기준 등에 대하여 언급하고 있다.

중국은 2001년 4월 5일 한국과 수출입 수산물 위생관리에 관한 약정을 체결하여 한국으로 수출하는 원료형 수산동물과 단순가공품에 대해 수출 가공공장 등록제 실시와 함께 등록된 가공공장에서만 수출이 가능하도록 하였으며, 수입 잠정중단 조치에 관한 조항을 규정하였다. 또한 수출품에 반드시 위생증명서를 첨부하도록 하고, 수출품 실명제 실시와 기타 위생에 관한 양국의 협력을 위해 위생관련 법령 및 기술에 관한 정보교환과 아울러 상대방 국가로 검사공무원 또는 전문가를 파견하기로 하였다.

중국의 주요 수출 시장인 미국, EU 및 캐나다 등은 잇따라 국내입법과정을 통해 수산물 품질 보증 계획(HACCP)을 각 국내 법률체계로 수용함으로써, 수산물 제조업체들로 하여금 HACCP 품질 보증 계획을 실행하도록 강조하고 있는데, 이들 HACCP 규정에서는 미국, EU, 캐나다로 수출하는 모든 수산물 가공업체들은 반드시 HACCP 계획을 실시해야 할 것을 명시하고 있다.

EU의 경우 1993년 EC 내의 단일 시장이 형성되기 전에는 수산물의 위생관리를 규제하는 임무는 개별 회원국이 담당하였으나, 현재는 하나의 경제 공동체로

서 안전성이 확보된 수산물의 자유로운 이동과 수산물에 의한 질병을 예방하기 위해 수산물의 표준위생관리지침의 필요성을 인식하여 국내시장과 제3국을 통한 안전한 수산물 거래를 위한 세부적인 법률을 시행하고 있다.

EU 공동체의 출범과 함께 EC체제 하에서 국별로 서로 다른 위생에 관한 규제를 조화롭게 만들고 있는데, 이러한 과정은 1991년 각료회의에서 “활이매패의 생산과 시장 출하 위생조건(91/492/EEC)”과 “수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건(91/493/EEC)”을 기본지침으로 채택함으로써 이루어졌으며, 동시에 이러한 두개의 기본지침은 각 회원국에 의해 국내법으로 수용되었다.

EU의 수산물 안전성 확보를 위한 대상은 크게 두 가지로 구분할 수 있는데, 첫 번째는 최종수산물에 관한 것이고, 두 번째는 양식과정에 관한 것이다. 최종 수산물의 안전성을 위해 자체 안전성 검사 개념을 도입하였으며, 「Council Directive 91/493/ECC」는 수산물의 건강상태와 시장에서 수산물에 대한 기준 등을 나열하고 있다.

양식수산물에 관한 규정은 「Council Directive 91/67/EEC」에서 건강한 관리와 건강한 어족의 상태에 대하여 언급하고 있는데, 시간이 지남에 따라 「Council Directives 93/54/EEC」, 「Council Directives 95/22/EEC」, 그리고 「Council Directives 95/70/EC」로 계속적으로 수정되고 있다.

수산물 위생관리는 1997년에 설립된 식품 및 동물청(Food and Veterinary Organization : FVO)에서 행해지는데, 수산물 안전성을 위한 행정이 소비자 보호국으로 이전된 것은 간접적으로 식품의 안전성이 더욱 강조되었음을 의미한다고 볼 수 있다. 현재의 FVO에서 수행하는 검사는 단지 생산부문에 한정하는 것이 아니고 “식탁까지의 안전(Stable of Table)”으로부터 전 식품체인까지 다양한 분야를 담당하는 여러 분야의 검사원팀을 창출하는 방향으로 나가고 있다.

어류 유통에 관한 규정(Directive 91/493/EEC)은 소비를 목적으로 한 어류의 생산과 EU시장 유통단계에서 관련되는 위생규정을 규정하고 있으며, 이 지침에는 자연환경에서 어획된 어류에 대한 위생, 품질관리, 포장 등 유통에 관련되는 일정 조건을 규정하고 있다. 그리고 활이매패류는 「Directive 91/492/EEC」에 규정된 조건들을 따라야 한다.



수입수산물에 있어서 EU역내로 수입되는 제3국의 수산물은 “수산물 생산·출하에 관한 위생조건”을 동등하게 적용하고 있으며, EU가 요구하는 위생규정을 충족한 가공시설에서 생산 가공된 수산물만을 수입하고 있다. EU 회원국에 수출할 수 있는 허용국가는 「승인된 제3국」, 「인가된 시설·공장을 보유한 국가」, 「단일인가 시설·공장과 가공선박」 등의 3개 그룹으로 분류되고 있으며, EU지역으로 수입되는 수산물의 점검을 위한 책임은 수출국의 권위 있는 당국과 동 수산물이 EU지역으로 들어가는 그 경유 회원국 그리고 EU위원회에 있다.

EU의 수산물에 대한 안전성은 단지 생산단계 혹은 가공단계에서 이루어지는 것이 아니라 생산에서부터 소비자들의 식탁에 오르기까지 전 과정을 통합적인 관리 및 검사를 통하여 이루어지고 있으며, 또한 이러한 최고의 안전성을 확보하기 위하여 독립적인 검사업무를 할 수 있는 제도적인 뒷받침을 하고 있으며, FVO의 투명성을 제고시키기 위하여 제도적인 장치가 마련되어 있다.

마지막으로 공중보건에 위협성이 있는 수산물 발견 시 신속하게 보고하는 것을 의무로 하는 조기경보시스템(Rapid Alert System)을 가지고 있어 질병확산을 조기에 저지할 수 있도록 하고 있다.

EU의 HACCP 제도는 1991년 7월 22일자 관보(91/493/EEC)에 수산물의 「생산 및 판매에 관한 위생 지침」을 제정 고시하였는데, 주요 내용은 i) 내수 시장의 원활한 운영과 소비자에게 제품의 품질을 보장, ii) 제3국의 식품 교역에 있어서 EU 지역 내에서 생산된 수산물관리 (제10조), iii) 수산물 수입조건을 확정(제11조) 등이 있다. 또한 1994년 5월에는 EU의 승인을 받지 않은 제3국의 생산 수산물 수입금지과 EU와 동등한 위생규정 이행국으로 “리스트 I”에 속한 국가간 수출 지속 등을 포함한 수산물 자체 위생 점검과 관련한 기준을 제정하였다. 수산물에 대한 HACCP 이행 의무의 입법화 1994년 수산물 자체 위생점검기준(94/356/EEC)을 제정으로 이루어지게 된다.

HACCP의 가장 기본적인 개별 시설물에 있어서는 수산식품업자들은 규정에서 정해진 제반요구 조건을 준수할 책임이 있는데, 즉 시설물은 제반요구에 일치해야 하고 규정된 위생규칙에 따라 운영해야 한다는 것을 항상 확인해야 한

다. 예를 들면 시설물은 각각의 중요관리기준(Critical control point)에 대해 도입된 위해관리조치, 관리되어야 할 중요제한(Critical point), 관리 소홀의 경우 취해야 할 관리 및 시정조치에 관한 제 방법 등을 포함하여 세부적이고 포괄적인 기록을 유지해야 한다. 이러한 광범위한 책임에 추가하여 업자들은 HACCP 원칙에 입각한 “자체위생점검(Own Health Check)”계획을 설정하고 정확히 수행하여야 할 책임을 가지게 된다.

#### IV-1-6 우리나라 수산물 위생관리의 문제점과 과제

##### 수산물 위생관련 전망

수산물에 있어서도 연안어장의 환경오염과 어자원의 감소로 인한 생산성의 하락, 수산물 수요의 증가와 수산물 교역의 활성화 등으로 인해 세계 여러 국가들은 수산물의 수출경쟁력을 향상시키고, 자국 국민에게 건강과 안전한 식생활을 제공하기 위해 HACCP 등 새로운 위생관리제도를 도입하고 있다. 최근에는 HACCP으로도 만족을 못한 많은 나라들이 유통단계별로 철저한 위생가이드라인을 설정하여 민간에게 보급하고 있으며, 또 새로운 시스템으로 Traceability System(식품이력추적제도)을 도입하고 있는 추세이다.

그러나 수산물의 안전성 확보를 위한 각종 조치는 수산물 교역의 확대를 저해하는 수단으로 활용될 수 있으므로, 이 문제를 해결하기 위한 많은 국제적 논의가 진행되고 있다. 이와 같이 수산물을 포함한 식품 안전성 문제는 전 세계적 관심사이며, 앞으로도 국제무역에 있어 핵심적인 쟁점으로 될 것으로 전망된다.

실제로 세계시장의 급격한 개방에 따라 식품교역량이 증가하여 유통되고 있어 식품위생 문제가 각국에 있어서 큰 관심거리로 대두되고 있다. 1990년대부터 식품안전성을 확보할 수 있는 식품위생관리 시스템의 개발이 부각되었고, 완제품 품질관리 중심에서 생산 및 가공공정 위주의 안전성 점검과 확인을 위한 위생관리에 관심이 모아지고 있는 추세이다.

선진국에서는 WTO 발족 이전부터 식품의 안전성에 대한 전문적인 연구를

통하여 새로운 식품위생관리 시스템을 도입하여 정착되고 있으며, 국제적으로도 수산물의 안전 문제는 개방화와 교역규모의 확대에 따라 국가정책에 있어서 매우 중요한 사안으로 다루어지고 있다..

한편, 우리나라의 국내산 수산물에 적용하지 않는 수산물 위생조치를 수입 수산물에 적용할 경우, 수산물 수출국들은 SPS협정의 동등성 원칙에 입각하여 WTO에 제소하는 사례가 빈발할 가능성이 있다. 따라서 수산물 안전성 확보를 위한 조치는 수입산에만 국한되는 것이 아니라 국내 수산물에 있어서도 동등하게 적용되어야 하며, 과학적 근거를 바탕으로 한 위생기준의 설정과 관리가 이루어지지 않을 경우, 위해식품의 국내유입을 막을 수 없는 상황이 나타날 수도 있다. 이러한 이유에서라도 과학적인 위생기준의 설정을 위한 연구와 그 결과물들을 지속적으로 축적하여야 하고, 이를 근거로 국내 수산물 위생정책에 적용과 관련 국제기구에서의 입장반영이 필요하다고 볼 수 있다.

최근 우리나라는 수산물 공급에 있어서 환경오염으로 인한 연근해 어장의 생산성 감소와 함께 WTO 협상 진전에 따른 수산물 관세인하, 보조금 축소로 인해 수산물 생산력은 감소하고 있는 반면, 국민소득 증대에 따른 수산물 수요의 정체 또는 증가로 인해 국내 생산만으로는 이를 충당할 수 없는 실정이다. 이러한 수산물 국내생산 정체에 따른 자급률의 급격한 감소추세에 따라 안전성이 확보되지 않은 수산물이 수입자유화와 함께 국내에 물밀듯이 유입되고 있는 실정이다. 또 국내 수산물 생산효율 제고를 위한 양식업의 확대는 항생제 투입의 증가 등과 같은 위험과 연관되어 있을 뿐 아니라, 수산물 소비량 및 수입수산물의 증가는 수산물 유통과정의 위해요소 혼입의 가능성을 높이고 있다. 그럼에도 불구하고 우리나라의 수산물에 대한 위생관리는 분산적이며 단절적으로 이루어지고 있어 종합적인 체계를 갖추고 있지 못하여, 변화에 대한 대응능력이 아직 약한 것으로 판단되고 있다.

향후 수입수산물에 의해 국내공급의 대부분을 충당할 수밖에 없는 시대에 대비하여 기존의 수산물 위생관리 및 시스템을 근본적으로 재검토해야 할 필요성이 제기되고 있으며, 최근 식품안전관리체계 개편에 관한 논의와 맞물려 전체 식품위생관리체계 내에서의 효율적 관리방식에 대한 논의도 이루어지고 있다.

따라서 우리나라 정부도 WTO를 중심으로 한 수산물 세계시장의 자유화·개방화에 조화로운 수산물 안전성 확보체계를 확립하기 위해서는 정확한 법·제도적 실태 및 운영실태 파악과 여건변화에 효율적으로 대응할 수 있는 효과적인 식품안전관리체계의 구축을 서둘러야 할 것이다.

### 수산물 위생관리의 문제점과 과제

우리나라의 수산물 위생관리제도는 다양한 문제점을 가지고 있다. 첫째, SPS 협정 이행을 위한 구체적 실행계획 수립과 대응이 미흡하다는 점인데, 이는 SPS 협정의 핵심사안인 위험분석(Risk Analysis) 원칙의 관철이 이루어지지 않고 있기 때문이다.

둘째, 수산물의 종합적인 위생관리장치가 구축되어 있지 않다. 수산물은 타 식품과는 달리 부패하기 쉬운 특성과 선도유지를 위해 특별한 관리가 요구되어 해역에서 생산되는 시점부터 소비에 이르는 전단계적인 관리체계가 마련되어야 한다. 각종 관리법령의 산재와 관할 기구의 다원화는 일관되고 종합적인 수산물 위생관리를 저해하는 요인으로 작용되고 있는데, 각 단계별 위생가이드 라인의 설정과 단계별 관할 관리기관 간의 업무연계가 이루어져야 할 필요성이 있다.

셋째, 수산물 위생관리 행정에서 법과 기구의 이원화와 법 집행이 다단계로 거침으로 인해 수산물 위생관리의 기능을 약화시키고 있다. 그 때문에 관련부처와의 유기적 협조체제 구축과 원활한 정보교환이 미흡하다는 것이다.

넷째, 현행 수산물 위생관리 조직 및 기능상의 미비를 들 수 있다. 세계 수산물 시장의 자유화·개방화 추세 및 수입 수산물의 급증, 해양오염에 의한 소비자의 국내산 수산물에 대한 안전성 및 비위생적 유통시설에 대한 우려 고조 등에 대응하는 제도적 전환이 제대로 이루어지지 않고 있다. 즉 조직 내 인력보강과 전문성의 제고 및 권한과 예산이 수반되는 합리적인 기능 재배분이 여건변화에 연동하지 않는다는 것이다.

다섯째, 사전 예방적 수산물 검사와 검역체계가 미비한 점을 들 수 있다. 식품 중 수산물은 특히 변질과 위해요소에 대한 노출이 용이하기 때문에 안전한 수산물 이용을 위해서는 사전예방관리와 단계별로 적절한 조치가 필요하다.

여섯째, 수입 수산물 검사·검역체계가 네가티브 시스템(Negative System) 방식을 채용하고 있기 때문에, 최근 세계 각국으로부터 다양한 수산물의 대량 수입이 급증하고 있는 추세에는 부응하기 어려운 점이 많다. 또한 SPS 협정에 따라 장차 위험평가제도를 도입하여 운용하는데는 매우 부적합하다는 것도 검사·검역체제에 대한 문제제기의 한 원인이 되고 있으므로 포지티브 시스템(Positive System) 적용을 신중히 검토할 필요성이 있다.

일곱째, HACCP, Traceability System 등 새로운 위생관리 장치의 도입과 확산이 미흡한 실정이다. 현재 일부 수출 수산물에 대해 HACCP가 의무적으로 적용되고 있고, 나머지의 경우는 자율적으로 시행함에 따라서 HACCP는 활성화되고 있지 못하는 상황이다. 또한 Traceability System은 HACCP의 단절성을 보완할 수 있는 기능 때문에 각 선진국에서 앞다투어 적용하고 있으나, 우리나라는 이에 대한 기본 연구조차도 추진되고 있지 않다.

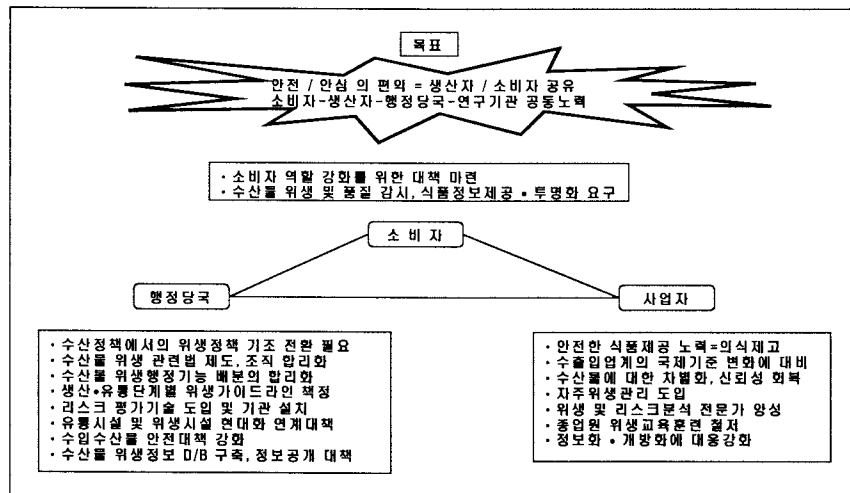
#### IV-1-7 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안

세계 각국은 수산물 시장 자유화에 따라 수산물 수출경쟁력을 향상시키고, 안전하고 고품질의 수산물을 자국 국민에게 제공하기 위해 종합적인 수산물 위생관리정책을 추진하고 있는 추세이다. 그럼에도 불구하고 우리나라의 수산식품에 대한 위생관리는 분산적(다원적 관리체계)이며 단절적(어장 및 생산단계에서 소비단계까지 연계성이 약함)으로 종합적인 체계를 갖추고 있지 못하며, 변화에 대한 대응능력이 아직 약한 것으로 판단된다.

현재 우리나라에는 수산물 수요의 점진적인 증가에 비해 국내생산의 감소에 따라 수산물 수입이 급증하고 있는 실정이다. 이러한 현상은 앞으로도 당분간 계속될 것으로 예상된다. 따라서 향후 수입수산물에 의해 국내공급의 대부분을 충당할 수밖에 없는 시대에 대비하여, 기존의 수산식품 위생관리시설 및 시스템을 근본적으로 재검토해야 할 시점이다. 이러한 상황에서 수산물의 안전성 확보 및 위생관리분야는 수산행정에서 가장 우선적으로 고려되어야 하는 문제로 대두되었다.

이러한 조사분석을 바탕으로 현재의 문제점을 인식하고 이를 개선하기 위해서는 현재의 시스템 하에서 극복의 여지도 중요하겠지만, 식품위생관리 영역이 상당히 포괄적이기 때문에 정부기관이나 기업, 소비자들의 개별적인 노력에 의해서 이를 달성하는데는 많은 한계가 있다. 따라서 효과적으로 수산식품의 안전성을 확보하기 위해서는 체계적이고 일관된 장단기적인 위생관리방안이 중앙정부 차원에서 종합적이고 합리적으로 마련되어야 한다. 이러한 맥락에서 수산물 장단기 위생관리방안을 마련하기 위한 기본적인 개념도를 작성해보면 아래 <그림>과 같이 단순화시켜 볼 수 있다.

<그림> 수산물 장단기 위생관리방안 수립의 개념도



### 수산물 식품안전관리 시스템의 기본원칙

식품위생관리와 관련하여 최근 선진국들이 추진하고 있는 위생관리조직의 개편 및 식품의 안전성 확보를 위해 활용되고 있는 기본원칙을 소개하면 다음과 같다.

첫째, 식품을 생산·유통·소비의 개별 단계별로 관리하는 경우, 전 단계에서 발생 또는 발생 가능성이 있는 위해(hazard)에 대한 관리가 제대로 이루어질 수 없기 때문에, 식품안전관리는 농수축산물의 생산단계에서 소비자들이 섭취하는

단계까지 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 하는 「농장(어장)에서 식탁까지(From Farm to Table)」 원칙이 지켜져야 한다. 특히 이 원칙은 최근 식품안전관리를 위해 많이 사용하고 있는 HACCP의 시행에 필수적인 요소로 선진국의 모든 식품안전관리기관에서 예외 없이 채택하고 있으며, 앞에서 언급한 식품이력추적시스템(Traceability System)도 이러한 원칙의 강화차원에서 나타난 것이라고 볼 수 있다.

둘째, 식품안전관리를 효율적으로 수행하기 위해서는 과학적인 증거에 기초해야 하고 임기응변적인 대응보다는 과학적 절차에 따른 체계적인 대응이 필요하다는 「위험분석(Risk Analysis)의 원칙」이다. WTO 협정문에서도 국가의 식품안전기준 제정에 대한 기준으로 이 원칙이 명시되어 있을 뿐 아니라 CODEX에서도 이 원칙에 입각하여 구체적인 실천을 위한 논의가 추진되고 있다.

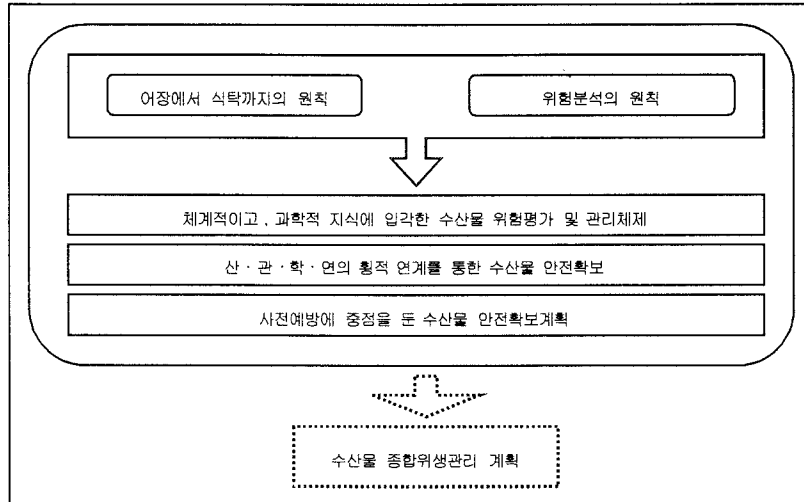
### 수산물 위생관리정책의 기본방향

종합적이고 체계적인 수산물 위생관리정책의 수립을 위해서는 앞서 설명한 식품안전관리를 위한 두 가지 기본원칙을 반영해야 한다.

즉, 수산물이 어획 및 채취되는 어장으로부터 가공·유통·소비자 구매단계를 거쳐 조리 및 섭취까지의 모든 과정이 포괄적으로 관리되는 「어장에서 식탁까지의 원칙」과 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석의 원칙」이 지켜져야 한다.

이를 통해서 현재 적극적으로 취급되고 있지 않았다고 할 수 있는 수산물의 위험평가에 대한 결과와 정보를 축적하고 효율적인 Risk Management(위험관리)를 통하여 사전예방에 중점을 둔 수산물 안전성 확보계획을 수립하여야 할 것이다. 이를 간략하게 나타내면 아래 <그림>과 같이 요약할 수 있다.

<그림> 수산물 위생관리정책의 기본방향



### 수산물 안전관리체계의 개편방향

식품안전 관리를 위한 종합적인 접근 방법을 통해서 우리나라에 맞는 모형을 설정하고, 이를 통해 구성될 식품안전관리체계 내에서 종합적인 수산물 관리계획이 도출될 수 있다.

위험평가 통합모형의 경우, 위험평가기관이 관리기구를 견제할 수 있을 정도의 위험평가 수준이 뒷받침되어야 하나, 우리나라는 아직 위험평가 체계가 완성되지 못해 독자적인 위험평가 결과를 생산하지 못 할 뿐만 아니라, 합리적인 시스템을 구축하기 위해서는 적지 않은 시간이 필요할 것이다. 따라서 이러한 현실 속에서 식품안전관리 기본원칙을 준수할 수 있는 모형은 위험관리 통합 모형이라 할 수 있는데, 이 모형을 선정할 경우 정책결정기능은 일원화되는 반면, 위험평가와 정책 집행 업무에 있어서는 다원화가 이루어지게 된다.

이 경우 문제가 되는 것은 어느 기관이 정책결정을 담당하는가와 어떻게 위험평가와 정책 집행 업무를 수행하는가에 대한 문제가 제기되는데, 현재 우리나라에서도 정책결정에 대한 기능을 담당하고자 각 부처간의 입장이 대립되고 있다.

그러나 어느 특정 부서 위주의 정책결정은 식품의 다양성과 특수성을 고려해



볼 때, 식품안전관리의 기본원칙인 「어장에서 식탁까지의 원칙」과 「위험분석의 원칙」을 실현하기에는 부족함이 많다고 볼 수 있다. 왜냐하면 정책결정의 기준이 되는 위험평가에 대한 식품류별 정보가 절대적으로 부족한 우리나라의 현실을 감안해 볼 때, 과학적 결과를 바탕으로 한 종합적이고 체계적인 정책결정이 어려울 수밖에 없는 실정이기 때문이다.

따라서 우리나라의 경우 고려할 수 있는 기구안으로서는 크게 네 가지를 상정할 수 있다. 첫째, 식품안전행정 전 과정을 하나의 기관으로 통합하는 모형, 둘째, 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형, 셋째, 부처별 일원화 모형, 넷째, 현 체제와 같은 수산물 생산단계까지는 수산업 담당부처가 수산물 유통단계는 식품위생담당부처가 담당하는 유통단계를 기준으로 한 이원화 모형이다. 첫째 모형은 실현 가능성이 낮은 것으로 보인다. 그리고 넷째 모형도 현상 유지모형이므로 본 논의에서 큰 의미는 없다. 결과적으로 둘째의 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형과 셋째의 부처별 일원화 모형이 가장 합리적인 검토대상으로 될 수 있다.

그런데 통합형이 효율적인가, 분산형이 효율적인가는 행정사무에 따라 다를 수 있으며, 행정문화의 차이에 따라 다를 수 있다. 부연하면, 현재 우리나라의 수산물 식품위생관리체계는 수출중심의 정책을 취할 당시에 구축된 것이며 보호무역주의가 세계적으로 팽배해 있을 때 구축된 것이라고 할 수 있다. 따라서 세계무역의 자유화·개방화 추세와 함께 수입이 급증하고 있는 우리나라의 상황에서는 수입 수산식품에 초점을 맞춘 제도적 장치가 보다 효율적일 수 있다는 것이며, WTO/SPS협정에서 규정하고 있는 동등성 원칙을 반영한 위생관리체계로의 전환이 바람직할 것이다.

이상에서 상정한 두 가지 모형을 좀 더 구체적으로 살펴보면, 우선 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형은 위해요소 평가 및 위험관리기준을 책정하고 관련 결정사항과 정보를 해당 부처에 통보하여 관리하게 하는 형이다. 즉 대통령 또는 국무총리 산하의 「식품안전관리위원회」를 설치하여 운영하고 이 기관에서 위해요소 평가 및 위험관리기준을 책정하게 하는 것이다. 이 모형은 식품안전관리위원회와 해양수산부, 농림부, 보건복지부 등으로 이원화되어 수행되는

것이다.

부처별 일원화 모형은 위해요소 평가 및 위험관리기준 책정과 집행 및 관리를 생산분야를 담당하는 부처에게 전담시킨다는 것이다. 다시 말하면 수산물의 경우에는 해양수산부가, 농축산물의 경우에는 농림부가 전담하게 하는 안이다. 만약 수산물의 특성 및 산업지원과 어장에서 일관성 있는 안정성 확보라는 점에 중점을 둔다고 한다면, 현재의 해양수산부의 유통가공과 위생계를 위생안전과로 확대, 개편하여 정책기능을 확보하고, 집행기관으로서 현재 수산물 검사를 전담하고 있는 국립수산물품질검사원을 중심으로 통합하는 것이 조직 및 기능개편에서 오는 비용을 최소화할 수 있을 것이며 업무의 단절을 방지할 수 있을 것이다. 특히 현재의 수산물품질검사원은 수산물 검사, 검역뿐만 아니라 원산지표시, 품질인증제도 등 수산물의 위생문제부터 품질인증, 식품표시문제까지 복합적인 기능을 담당하고 있으므로, 만약 검사검역기능을 다른 부처로 이관하게 되면 나머지 행정기능을 수행할 새로운 조직이 필요하게 되는 비능률이 발생하게 된다.

반면에 식품전체의 위생관리분야를 단일기관에 담당하게 하고자 한다면, 식품의약품안전청으로 통합할 수밖에 없을 것이다. 이 경우에는 별도의 기관으로 존재하고 있는 수산물, 농산물, 축산물을 통폐합해야 하므로 막대한 비용이 예상될 뿐만 아니라, 통폐합 이후에 구성원간의 조화에 상당한 조직적 노력이 필요할 것이다. 또한 생산 및 출하단계에서의 식품위생관리까지 통합된 기관이 담당할 수 있을 것인가가 문제시될 것이다.

### 수산물 안전성 확보를 위한 실천계획

여기서는 이상의 검토를 바탕으로 수산물 안전성을 확보하기 위해 구체적으로 추진되어야 할 개별정책 중 주요정책 몇 가지를 제시하면 다음과 같다.

첫째, 수산물 안전관리센터의 활용을 들 수 있다. 어장관리부터 출발하여 소비·섭취에 이르기까지 체계적이고 일관된 관리방안을 마련하기 위해서는 과학적이고 체계적인 위험평가가 이루어져야 하지만, 현재 해양수산부 산하의 국립수산물과학원, 국립수산물품질검사원은 수산물 위생관련 업무를 수행하고 있는데 이들 기관 자체적인 역량만으로 위험평가체제를 구축하기는 용이하지 않다. 따

라서 대안으로 제기되는 것이 향후 수산물의 위험평가체제를 확립하고 위생관리 정책결정의 기준을 제시하는 역할을 담당할 「수산물 안전관리센터」의 설치 및 활용이다.

둘째, 새로운 위생관리제도의 도입 및 활성화 방안이다. 안전한 식품의 생산·유통·소비체계 구축과 관리를 위해서는 선진국에서 도입하여 활용 중인 GMO 표시제, HACCP 제도, GMP, Traceability System 등의 도입과 활성화 시책이 강구되어야 한다. 이를 위해서는 수산물 위험평가체제와 전단계적인 수산물 위생관리시스템의 구축이 선행되어야 하고, 각 단계별로 적절한 위생관리기술을 적용할 수 있다.

또 하나의 장치로서 수산물 위생 가이드라인 제도의 도입을 제안하였다. 우리나라의 수산물 시장 및 유통 위생관리는 아직 초보단계에 머무르고 있으며, 특히 수산물 유통의 핵심이라고 할 수 있는 산지 위판장 및 소비지 도매시장의 위생관리는 후진국 수준을 벗어나지 못하고 있는 실정이다. 따라서 유통과정에서 과학적이고 위생적인 가이드라인에 의하여 관리함으로써, 안전하고 고품질의 수산물을 국민에게 공급하기 위하여 정부차원에서 우리나라 수산물 유통여건에 적합한 유통단계별(산지위판장, 소비지도매시장, 재래시장) 식품안전 가이드라인을 제작·설정하고, 민간에게 배포하여 민간 자율적으로 수산물의 안전성을 제고할 수 있도록 하여야 한다는 것이다.

두 번째 새로운 제도로서 수산물 이력추적시스템(Traceability System) 도입 및 활용을 제안하였다. 최근 각국에서 다발적으로 발생하고 있는 광우병, GMO 식품, 중금속 오염, 세균성 이질, 다이옥신 등 식품안전과 관련문제를 해결하기 위한 위험성평가 기술개발뿐만 아니라 새로운 위생관리시스템으로 Traceability System(=Tracefish, 이력추적시스템)의 도입이 확산되고 있다. 특히 우리나라 수산물의 최대 수입국인 일본은 이 시스템을 수입관리방안으로 활용할 것으로 예상되므로, 우리나라 수산물의 지속적 수출 및 수출 경쟁력 강화를 위해 Traceability System 도입이 절실한 시점이다. 향후 일본이 일본산(시스템 구축후)과 동등성 원칙에 입각하여, 한국산 수산물에 대해 이 시스템에 의해 생산·유통된 수산물만을 수입을 허용한다고 한다면 그 피해는 엄청나게 클 것으로 예상되고 있다.

수산물에 Traceability System의 도입을 통하여 수산물의 생산, 유통체제를 정비함으로써 식품의 위장표시, 둔갑판매 등으로 팽배하고 있는 소비자의 불신을 해소하고 신뢰를 회복시키고, 또한 국내수산물에 대한 차별화 및 수입수산물 관리뿐만 아니라 우리나라 수산물의 최대 수입국인 일본으로부터 수입금지 피해를 사전에 차단하는 역할을 하게 해야 한다.

셋째, 수산물 안전성 관련제도의 활성화 및 연계성 강화를 제안하였다. 관련 제도로서는 식품표시제도의 표준화, 원산지 표시제 정착 및 활성화 방안 마련, 수산물 품질인증제도의 활성화 등을 들 수 있다.

넷째, 수산물 안전성 확보를 위한 효율적인 운영면에서 살펴보면, 식품위생사고의 사전예방과 사후관리로서 위생사고 발생후의 조기처방과 조기경보체제 확립이 우선적으로 제도화되어야 할 것이다. 개별적 시스템의 확보뿐만 아니라 쌍방(사전예방체제와 사후관리체제)체계가 효율적으로 연동할 수 있는 운영이 중요하다.

## IV-2 연구활용에 대한 건의

이 연구는 수산물의 위생관리제도와 논의에 대해 우리나라와 주요국가들의 현황을 살펴봄으로 인해 현재 우리나라의 수산물 위생행정의 한계와 문제점을 살펴볼 수 있었으며, 이를 통해 다양하게 분리되어 수행되고 있는 수산물 관련 위생관리제도를 연계시킬 수 있는 종합적인 수산물 위생관리체계 개발을 시도하였다.

이를 위해 현재 우리나라에서 논의되고 있는 식품안전관리체계의 개편방안과 연계하여 수산물 위생관리의 영역과 관리방안에 관한 연구를 진행하였고, 국내산 및 수출입 수산물을 효율적으로 관리함과 동시에 국제적으로 통용될 수 있는 수산식품 위생기준의 도입과 개발을 통하여 무역분쟁을 사전에 방지하고, 아울러 수출촉진 및 효율적인 수입관리 방법을 제시하는데 역점을 두었다.

이와 같은 연구를 통해, SPS 협정 및 CODEX의 식품 안전성 기준의 논의에 관한 전망과 국내법 적용에 따른 문제점을 도출하였으며, 수산물의 생산에서 소

비에 이르기까지 효율적인 위생관리방안의 필요성을 제시하였다.

이 연구의 성과 및 활용방안으로서, 먼저 수산식품의 생산, 유통, 수출, 수입 등 전반에 걸친 문제점 파악 통해 종합적인 위생관리방안을 마련하여 효과적인 수산물 위생관리를 시행함으로써 인해 안전하고 안심할 수 있는 고품질의 수산물을 소비자에게 제공할 수 있는 수산물 안전관리시스템 구축을 위한 정책자료로 활용할 수 있을 것이다.

또한 위생관리 측면을 수산물 관련 각종제도와 연계시킴으로서 소비자로 하여금 수산식품에 대한 신뢰감 획득을 통한 수산물 소비촉진 효과 및 수출촉진 효과를 기대할 수 있으며, 건전한 수산물 유통체계 확립 및 상품차별화로 어민 소득증대에 기여할 수 있다는 점을 강조하였다. 따라서 향후 수산물 관련 각종 제도를 수산물 위생관리에 활용하고, 또한 위생관리 측면을 관련 제도에 반영시키는 근거로 활용이 가능하다. 이와 동시에 이러한 정책이 구체적으로 실현되기 위해서는 전문적인 연구작업의 필요성이 제기된다.

마지막으로 우리나라에서 활발하게 논의되고 있는 식품안전관리체계의 개편 방안에 대한 합리적 대안을 제시하였고, 향후 개편될 식품안전관리체계 하에서 수산물 위생관리의 역할과 전체식품 영역의 안전관리체계를 강화할 수 있는 과학적이고 체계적인 수산물 안전성 확보방안에 대한 방향을 제시하였다. 따라서 향후 식품안전관리체계 개편에 대한 논의 속에서 수산물의 특성을 반영할 수 있는 모형선택을 위한 근거자료로서 활용할 수 있을 것이다.

# 여 백

## SUMMARY

### **I. Title**

A Study on Hygienic and Sanitary Management to Ensure Seafood Safety in Korea

### **II. Research Background and Objectives**

Most countries are being in a hurry with the introduction of new health system to secure the competitiveness of marine products in exports and to offer health and safe dietary life in response to the world market liberalization of marine products. Under the past GATT system, hygienic and sanitary measures were utilized by indirect distortion means that was set by each country. However, the WTO has established SPS agreement to prevent trade distortion by admitting fixed international rules. Therefore, we must reorganize the hygienic and sanitary management system of marine products to be satisfied with the international standard that is required by the SPS agreement. Also, systematic efforts are required to reflect our opinions in various international conferences such as SPS committee and CODEX.

Recently, increasing consumer's interest and food safety in our country, marine products safety become a main issue. However, the hygienic and sanitary management of sea food in our country is not a synthetic system. Therefore this research analyses the trend of marine products safety and health system(Guideline) of major foreign countries and discusses various international organizations in their veins. The purpose of this research is to suggest the mid and long term plan of hygienic and sanitary management to harmonize with WTO/SPS agreement through the analysis of both our country's present condition of health control system for marine products and operating conditions.

### **III. Result of the Research**

Food safety is one of the most important policies of all the countries in the world. So they are reorganizing their system newly to make scientific and systematic food safety management system. In addition, most countries are trying to make a synthetic health control policy for marine products using GMP, HACCP, and Traceability System for offering marine products of high quality to people. However, our country does not have scientific food safety management system. Particularly, the hygienic and sanitary administration is multilateral. Also, the linkage of multi-levels in marketing/production is weak. Therefore, the confrontation ability



about environmental change is not strong.

To prepare the mid/long term plan for hygienic and sanitary of marine products, policy execution plan can be fulfilled under the proposition of basic principle for food safety. The reorganization of food safety supervision system is being discussed. The plan for marine products safety security should be prepared in uniformity of discussion.

The basic principles for food safety include both "the principle from sea to dining table" and "the principal of risk analysis". By these two principals synthetic and scientific, efficient policy development and reasonable execution are available from production to consumption. Also, it is validity to reform the hygienic and sanitary management system integrated a risk management. Considering the actuality of our country status, a committee under prime minister must be set up to fulfill the principles for food safety. Based on this, a committee has to prepare the synthetic safety plan of marine products.

The following items must be considered when the plan is established. First, risk analysis system and hygiene standard must be established for constructing scientific and systematic base for food safety of marine products. For this purpose, the center of marine products safety management should be established and hygiene guideline of marine products is to be set up.

Second, the policy related the hygiene and sanitary of marine products must consider the introduction of techniques and activation ways. Also, activation of both the label of origin and quality certification system for marine products must be introduced. Also, GMP, HACCP, Traceability System's application and activation way should be prepared.

Finally, to construct the efficient health control system, both the system of hygiene and sanitary agreement mutually with areas located along sea and the hygienic reinforcement way for establishment of preliminary preventing administration system must be expanded. To raise the effectiveness of inspection system for imported marine products the positive system must be converted from the negative system. Also, consumer education and public information reinforcement plan should be prepared for continuous establishment of both cooperation system and voluntary hygienic and sanitary management.

---

# CONTENTS

<b>Chapter 1. Introduction</b> .....	1
1. Necessity and Objective of Study .....	1
2. Literature Review .....	2
3. Scope and Methods of Study .....	4
<b>Part 1</b>	
<b>The international standards related to hygienic and sanitary of marine products and theories on food safety</b> .....	7
<b>Chapter 2. The change of environment related to marine products safety</b> ....	9
1. The trend of discussion about marine products safety under WTO .....	9
2. The change of environment related to marine products in Korea .....	17
<b>Chapter 3. The WTO/SPS agreement and the international standards related to sanitary</b> .....	22
1. Analysis of the WTO/SPS agreement .....	22
2. Dispute of the fulfillment related to the WTO/SPS agreement .....	38
3. Analysis of the standards related to food safety in CODEX .....	46
<b>Chapter 4. Theoretical approach on hygienic and sanitary management of marine products</b> .....	69
1. Theories on sanitary of general foods .....	69
2. Theories on sanitary of marine products .....	76

**Part 2**

**Status of hygienic and sanitary management on marine products in Korea ..... 83**

**Chapter 5. The system and administration related to hygienic and sanitary management on marine products ..... 85**

1. Laws related to hygienic and sanitary on marine products ..... 85

2. Administration relating to hygenic and sanitary management on marine products ..... 108

**Chapter 6. Status of hygenic and sanitary management on marine products in Korea ..... 119**

1. Actual condition of hygenic and sanitary management on marine products by marketing stages ..... 120

2. Introduction and actual condition on performance of HACCP on marine products ..... 164

**Part 3**

**Status of hygenic and sanitary management on marine product in major countries ..... 185**

**Chapter 7. The system of hygenic and sanitary on marine products in major countries ..... 187**

1. Japan ..... 187

2. USA ..... 202

3. China ..... 214

4. EU ..... 231

<b>Chapter 8. The introduction of HACCP in major countries .....</b>	<b>259</b>
1. Japan .....	259
2. USA .....	290
3. EU .....	304
<b>Part 4</b>	
<b>A plan for improvement of hygienic sanitary management system on marine products .....</b>	<b>307</b>
<b>Chapter 9. Problems and tasks of hygienic and sanitary management on     marine product in Korea. ....</b>	<b>309</b>
1. Synopsis and prospect .....	309
2. Problems and tasks of sanitary management on marine product .....	313
<b>Chapter 10. A plan for hygienic and sanitary management ensuring     seafood safety .....</b>	<b>325</b>
1. A plan for sanitary management to ensure seafood safety .....	325
2. Action plan ensuring marine product safety .....	343
<b>References .....</b>	<b>363</b>
<b>Appendix .....</b>	<b>369</b>

# 여 백

# 목 차

요 약 문 .....	i
제1장 서 론 .....	1
제1절 연구의 필요성 및 목적 .....	1
제2절 수산식품 안전성 관련 선행연구 분석 .....	2
제3절 연구범위와 방법 .....	4
제 1 편 수산물 위생관련 국제기준과 식품위생 이론 .....	7
제2장 수산물 안전성 관련 국내외 여건변화 .....	9
제1절 WTO 체제 하의 수산물 안전성 논의동향 .....	9
제2절 수산물 안전성 관련 국내여건의 변화 .....	17
제3장 WTO/SPS 협정과 수산물 위생관련 국제기준 .....	22
제1절 WTO/SPS 협정 분석 .....	22
1. SPS 위원회의 개요 .....	22
2. WTO/SPS 협정의 구성 .....	23
3. WTO/SPS 협정의 주요내용 분석 .....	26
제2절 WTO/SPS 협정 관련 분쟁 .....	38
제3절 CODEX 식품안전성 기준 분석 .....	46
1. Codex의 개관 .....	46

2. Codex와 식품안전성 .....	48
3. Codex의 HACCP 제도 .....	52
4. Codex의 위생관리규격 .....	59
<b>제4장 수산물 안전성 및 위생관리에 관한 이론적 접근 .....</b>	<b>69</b>
제1절 일반식품 위생이론 .....	69
제2절 수산물 위생이론 .....	76
<b>제 2 편 우리나라의 수산물 위생관리제도와 운영실태 .....</b>	<b>83</b>
<b>제5장 우리나라의 수산물 위생관리제도와 행정 .....</b>	<b>85</b>
제1절 수산물 위생 관련법 체계 .....	85
1. 식품위생 관계법령의 주요 내용 .....	86
2. 수산물 위생 관련법령의 주요 내용 .....	91
3. 수산물 유통단계별 주요 법령 .....	95
제2절 수산물 위생관리행정 .....	108
1. 조직과 기구 .....	108
2. 정책과정 .....	112
3. 수산물 위생행정의 의식수준 .....	116
<b>제6장 우리나라의 수산물 위생관리 실태 .....</b>	<b>119</b>
제1절 수산물 유통단계별 위생관리실태 .....	120
1. 생산단계(산지)의 위생관리 실태 .....	120
2. 유통단계의 위생관리 실태 .....	147
3. 소비단계의 위생관리 실태 .....	157
제2절 수산식품 HACCP 도입 및 이행실태 .....	164



1. HACCP의 개요 .....	165
2. 수산식품 HACCP 도입 및 이행실태 .....	169
3. HACCP 국제동향 및 주요국의 HACCP 이행(수산물 중심) .....	173
4. 수산식품 위생관리 행정의 문제점 및 단기개선방안 .....	180
<b>제 3 편 주요국의 수산물 위생관리제도 .....</b>	<b>185</b>
<b>제7장 주요국의 수산물 위생관리제도 .....</b>	<b>187</b>
제1절 일본 .....	187
1. 개요 .....	187
2. 수산물 위생 관련규정 및 조직 .....	188
3. 수산식품의 품질 .....	194
4. 검사 및 관리시스템의 기술 .....	196
제2절 미국 .....	202
1. 개요 .....	202
2. 관련규정 및 조직 .....	203
제3절 중국 .....	214
1. 중국 수산물 관련 현황 및 관리체계 .....	214
2. 중국 수산물위생 관련 주요 법령 .....	216
3. 중국의 수산식품 위생관리제도의 특징과 평가 .....	226
제4절 EU .....	231
1. EU의 수산식품 위생관련법과 행정 .....	231
2. EU의 수산식품 유통단계별 안전성 확보체계 .....	240
3. EU의 수산식품 위생관리행정의 특징과 정책적 시사점 .....	257
<b>제8장 주요국의 수산물 HACCP 도입실태 .....</b>	<b>259</b>
제1절 일본 .....	259

1. 일본의 HACCP 제도 .....	259
2. 일본의 HACCP 관리 현황 .....	261
3. HACCP 시스템운용을 위한 절차 .....	265
4. 일반적인 위생관리사항 .....	272
5. 영업자의 자주 참여를 위한 관련단체의 역할 .....	273
6. 행정(후생성 및 도도부현 등)의 역할 .....	275
7. 시설·설비 등에 대한 금융·세제상의 지원 .....	277
8. 승인 .....	279
9. 일본 HACCP 시스템 도입 효과 .....	289
제2절 미국 .....	290
1. 미국 내 산업의 HACCP 이행 상황 .....	290
2. 패류 부문 .....	297
3. 외국 부문(미국으로의 수출업체 위주) .....	299
제3절 EU .....	304
1. EU의 수산식품 HACCP 제도 .....	304
2. EU의 수산식품 HACCP 도입 실태 .....	305
<b>제 4 편 수산물 위생관리제도의 합리적 개선방안 .....</b>	<b>307</b>
<b>제9장 우리나라의 수산물 위생관리의 문제점과 과제 .....</b>	<b>309</b>
제1절 총괄 및 전망 .....	309
제2절 수산물 위생관리의 문제점과 과제 .....	313
1. SPS 협정 이행을 위한 구체적 실행계획 수립 및 대응 미흡 .....	314
2. 수산물의 종합적인 위생관리장치의 부재 .....	316
3. 수산물 위생관리에 있어서 이원화 문제(법, 기구) .....	317
4. 수산물 위생관리 조직 및 기능상 미비 .....	318
5. 사전 예방적 수산물 검사·검역체계의 미비 .....	320
6. 수입 수산물 검사·검역 체제상의 과제 .....	321

---

7. 새로운 위생관리 장치의 도입 · 확산 미흡 .....	323
<b>제10장 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안 .....</b>	<b>325</b>
제1절 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안 .....	325
1. 수산물 위생관리정책의 기본 개념도 .....	325
2. 수산물 위생관리정책의 기본방향 .....	327
3. 수산물의 종합적인 위생관리체계 구축을 위한 검토 .....	333
제2절 수산물 안전성 확보를 위한 실천계획 .....	343
1. 수산물 안전관리센터 활용 .....	343
2. 새로운 위생관리제도의 도입 및 활성화 방안 .....	345
3. 수산물 안전성 확보를 위한 효율적인 운영 .....	356
<b>참고문헌 .....</b>	<b>363</b>
<b>부    록 .....</b>	<b>369</b>

# 여 백

## 표 목 차

<표 2-1> 위생 및 식물위생조치 관련협상 추진경위 .....	10
<표 2-2> 연도별 수산물 소비량 .....	18
<표 2-3> 우리나라의 수산물 수급구조 .....	18
<표 2-4> 도시가구 1인당 식품류별 소비지출 변화(1995년 불변가치) .....	19
<표 2-5> 식품위생 관련기사 분류별 현황 .....	20
<표 3-1> SPS협정의 구성과 개요 .....	25
<표 3-2> 첨가물 허용수준 .....	62
<표 3-3> 어류 및 어류 제품의 Codex 규격 .....	67
<표 4-1> 식품안전성 규제의 제도적 형태 .....	73
<표 4-2> 정부의 식품안전성 규제형태 .....	74
<표 4-3> 어업/가공공정에 대한 안전성 규제에서 단기간 발생하는 편익과 비용의 예 .....	80
<표 5-1> 식품위생법과 수산물품질관리법의 비교 .....	94
<표 5-2> 수산물 유통단계별 위생관리 법령 현황 .....	96
<표 5-3> 수산물도매시장 및 공판장의 시설기준 .....	104
<표 6-1> 용도별 내수용 검사 실적(2001년) .....	124
<표 6-2> 2001년도 수산물 안전성 조사결과 .....	125
<표 6-3> 수산용 제재별 생산비율 .....	127
<표 6-4> 수산물 검사기준(활어, 패류) .....	130
<표 6-5> 수산물 검사기준(신선·냉장수산물) .....	131
<표 6-6> 수산물 검사기준(냉동수산물: 어패류, 갑각류, 기타수산물) .....	132
<표 6-7> 국내소비 견제품 검사실적 .....	135
<표 6-8> 수입 수산물 검사 실적(2001년) .....	138
<표 6-9> 용도별 수입검사 실적(2001년) .....	139
<표 6-10> 국가별 수입검사 실적(2001년) .....	140

<표 6-11> 제품별 수입검사 실적(2001년) .....	141
<표 6-12> 용도별 수출검사 실적(2001년) .....	145
<표 6-13> 제품별 수출검사 실적(2001년) .....	146
<표 6-14> 수거검사 대상품목 .....	149
<표 6-15> 수검검사 관리체계 .....	151
<표 6-16> 재래시장 위생관리 전수조사 결과(서울시) .....	163
<표 6-17> HACCP 발전과정 .....	168
<표 6-18> HACCP 적용 수산식품 제조가공업체 현황(2003년 2월 현재) .....	171
<표 7-1> 중국 수산물 관리체계 .....	216
<표 7-2> 중국의 수출수산물 품질관리법률 규정 주요내용 .....	217
<표 7-3> 중국 수산물 위생관리법상 수산물이 지녀야 하는 기본조건 .....	221
<표 7-4> 지역별 수입·수출 금액 및 비율 .....	232
<표 7-5> 수산물에 의한 질병발생비율 .....	233
<표 7-6> 수산물과 관계된 법령들 .....	235
<표 8-1> 총합위생관리제조과정에 따른 식품제조 또는 가공승인 현황 .....	260
<표 8-2> 법률적 측면에 있어서 현행 위생관리와 HACCP와의 비교 .....	263
<표 8-2> HACCP 시스템운용을 위한 절차 .....	265
<표 8-3> 일본의 HACCP 지정인정기관 .....	279
<표 8-4> HACCP 요소별 미국 전체산업의 HACCP 및 규제규정에 의한 위생예방관리 .....	293
<표 8-5> 주요 위해요소별 조사업체기준 미국 내 산업의 HACCP 이행 실태 .....	295
<표 8-6> 미국내 패류 생산 관련 업체의 HACCP 주요 요소별 이행 상황 .....	298
<표 8-7> HACCP 요소별 미국으로의 수출업체들의 HACCP 및 규제규정에 의한 위생예방관리 ..	301
<표 8-8> 수출업체들의 수출통관 시 HACCP 규정 요구 이행상황 .....	303
<표 9-1> 검사검역에 있어서 네거티브시스템의 장단점 .....	322

## 그림 목 차

<그림 3-1> SPS 협정의 주요내용 분석도 .....	37
<그림 4-1> 식품위생이론의 접근방법 .....	72
<그림 4-2> 수산물 위생관리(행정)의 범위 .....	79
<그림 5-1> 식품위생 관련법 체계 .....	87
<그림 5-2> 수산물 위생 관련법 체계 .....	92
<그림 5-3> 수입수산물의 법적 권한과 범위 .....	107
<그림 5-4> 수산물 위생관리체계 .....	109
<그림 5-5> 국립수산물품질검사원 조직도 .....	111
<그림 6-1> 내수용 수산물 검사절차 .....	122
<그림 6-2> 수입수산물의 검사절차 및 처리 흐름도 .....	137
<그림 7-1> FVO의 조직체계 .....	239
<그림 8-1> 기존 위생관리와 HACCP와의 비교(개관) .....	264
<그림 8-2> 일본의 HACCP 교육·훈련 체계도 .....	274
<그림 8-3> 식품의 제조과정의 관리 고도화에 관한 임시조치법의 개요 .....	278
<그림 8-4> HACCP 제조 신청절차 .....	280
<그림 8-5> 수산관련 HACCP 이행 추세(NAI, VAI, OAI 분류) .....	291
<그림 10-1> 수산물 장단기 위생관리방안 수립의 개념도 .....	326
<그림 10-2> 수산물 중장기 위생관리방안 수립의 절차 .....	327
<그림 10-3> 위험분석의 기본개념 .....	330
<그림 10-4> 위험관리 및 위험평가 업무 흐름도 .....	331
<그림 10-5> 수산물 위생관리정책의 기본방향 .....	333
<그림 10-6> 위험평가 통합 모형의 예(프랑스) .....	335
<그림 10-7> 위험관리 통합 모형의 예(영국) .....	337
<그림 10-8> 식품안전관리위원회 설립과 업무의 흐름도 .....	340

<그림 10-9> 수산물 종합위생관리계획의 내용 .....	341
<그림 10-10> 과도기적 식품안전관리센터의 기능 도해 .....	345
<그림 10-11> 선진 위생관리제도 도입 및 적용 .....	347
<그림 10-12> 수산물위생 가이드라인의 제작 및 활용 .....	349
<그림 10-13> 원산지 표시제 정착과 활성화를 위한 향후 추진과제 .....	353
<그림 10-14> 수산물 품질인증제도 활성화 방안 .....	355



## 제1장 서 론

### 제1절 연구의 필요성 및 목적

매일 먹는 식품이 안전하다는 것은 인류의 생존을 보장하고 건강한 생활을 영위하기 위한 대전제이며, 소비자의 권리입과 동시에 정부 및 생산자, 유통관계자의 의무이다. 그런데 식품의 안전성 확보와 관련하여 우리의 식탁을 위태롭게 하고, 인체에 해로운 직·간접적인 위해요인들이 인간의 건강과 생명을 자주 위협에 빠뜨리곤 한다.

우리나라도 수산물의 안전성 확보를 위하여 식품위생법 및 수산물품질관리법을 근간으로 하여 합리적인 체계를 갖추고자 하고 있으며, 국내외 여건변화에 따라 수산물의 안전기준을 개선 또는 강화하고 있다. 그런데 수산물의 안전기준이 과학적 근거에 의하여 설정되었다고 하더라도, 소비자들은 수산물의 안전에 대하여 많은 의문을 제기하고 있다.

또한 우리나라 수산물의 자급률 하락과 함께 세계 수산물시장의 자유화, 개방화의 확대·강화 추세에 따라 수산물의 교역은 크게 증가할 것으로 예상되고 있으며, 이에 따라 수입수산식품의 안전성 확보가 중요한 문제로 부각되고 있다. 이외에도 세계 여러 국가들은 수산물 수출경쟁력을 확보하는 동시에 자국민에게 건강과 안전한 식생활을 제공하기 위해 HACCP 등 새로운 위생관리 제도를 도입하는 추세에 있다.

우리나라도 수산식품의 안전성확보 및 위생관리정책은 안전한 식량의 안정적

인 공급, 생태계의 보전, 수산업의 진흥 등의 관점에서 결코 간과할 수 없는 시급한 문제이다. 그럼에도 불구하고 지금까지 수산물의 안전문제에 대해서는 자연과학적인 연구를 중심으로 이루어져 왔고, 사회과학적 또는 정책적으로 식품의 안전이 어떻게 되어야 하는가를 검토하고자 하면, 우선 식품위생에 관련된 정보가 부족하고, 투명하지 못할 뿐만 아니라 담당자의 식품안전에 대한 인식조차 명확하지 못하는 등 복잡한 문제들의 소용돌이 상황에 놓여 있다고 할 수 있다.

따라서 수산물의 안전성을 확보하고자 하는 국제기구 및 세계 각국의 논의동향에 발맞추면서 국내의 소비자에게 안정한 수산물을 지속적으로 공급하기 위해 현행 위생관리제도의 개선과 우리나라 실정에 맞는 새로운 제도의 발굴이 요청되고 있으며, 이에 대한 사회과학적 연구가 절실한 형편이다.

그러므로 본 보고서는 WTO, OECD 등 각종 국제기구에서의 수산물의 안전성 관련 논의동향을 분석하고, 이에 대비하여 현행 수산물 위생관리제도의 현황과 운영실태 분석을 통해 문제점과 개선방안을 도출하며, 주요국의 위생관리제도를 고찰하여 우리실정에 맞는 장기적인 수산물 위생관리방안을 도출하는 것을 목적으로 하고 있다.

## 제2절 수산식품 안전성 관련 선행연구 분석

현재 식품 안전성관련 연구는 농축산물을 중심으로 지속적으로 이루어지고 있으나<sup>1)</sup>, 수산물을 대상으로 한 연구는 극히 미비한 수준이다. 또한 외국의 연

---

1) 농산물 안전성 문제와 관련한 최근의 연구로는 김명환·김병률·유남식, 「농산물 품질인증제도와 안전성 조사제도의 발전방향」, 농촌경제연구원, 1998. 이철호, 「식품안전성 대책의 현황과 과제」, 「식품안전 및 환경문제에 대한 농업의 대응」, 농정연구포럼, 2000. 김명호 외, 「축산식품 안전성 관리체계 관련 국제정보 수집 및 분석작업」,

구 역시 일반식품 및 농축산물에 대한 연구는 많이 존재하나, 수산물을 대상으로 한 연구는 매우 미미한 수준이다. 이는 2001년에 제정된 수산물품질관리법이 농수산물품질관리법에서 변화한 형태인 것에서 보듯이 수산식품에 대한 종합적이고 체계적인 연구가 그 동안 이루어지지 못했다는 것을 의미한다고 할 수 있다.

지금까지 수산물의 안전성 문제와 관련된 선행연구를 살펴보면 다음과 같다. 옥영수·김성채(1995)는 우리나라의 수산물 검사, 검역실태 및 WTO 체제하의 수산물 수입검사 및 검역제도의 검토를 통해 수산물 검사·검역시스템의 포지티브 시스템으로의 전환, 유통수산물의 검사실시 필요성 제시, 검사기능의 강화, 그리고 국제동향 및 정보체계의 강화 등에 대한 정책적 시사점을 제시하였다. 그러나 정책시사점에 대한 폭넓은 검토를 통해 보다 구체적인 대안의 제시에는 미흡하였다. 주문배(1997, 2000)는 수산식품부문에 있어서 HACCP의 도입 필요성, 의의, 절차 등을 소개하고, 미국, 일본, 유럽 등 선진국에서의 HACCP의 제도화 동향을 검토하고 도입을 위한 방향을 제시하였으며, 일본을 중심으로 환경호르몬의 영향과 대책에 대하여 검토·소개하고, 동물성 단백질의 약 46%를 수산물을 통하여 섭취하고 있는 우리나라의 경우 자급률의 감소와 함께 지속적으로 증가하고 있는 수입수산물에 대한 안전성 검사에 대한 제도적 개편 필요성을 지적하고, 우리나라 국민의 식품안전을 확보하기 위한 대책을 제시하였다. 또한 주문배(2001)는 수산식품의 안전성 확보 및 고품질의 수산물을 안정적으로 공급하기 위한 수산식품 위생관리제도의 제도적 개선방안으로 국민건강과 안전한 식생활의 보장 등으로 식품위생조치에 대한 의식전환이 필요하다는 점, SPS협정 등 국제기준과 조화로운 방향으로의 제도개편, 수입검사의 포지티브 시스템

---

한국식품개발연구원, 2001. 김용상, “국내 도축장에서 HACCP 제도의 효율적 적용방안에 관한 연구”, 서울대학교 대학원 수의학박사논문, 2001. 농촌진흥청 축산기술연구소, 「우리 축산물 안전생산과 유통방안」, 2000. 정영일 외, 「환경보전 및 안전성 제고를 위한 축산시스템 구축방안」, 농정연구포럼, 2001 등이 있음.

(Positive System)으로의 전환, 위생관리행정의 효율성 제고를 위한 조직개편 방안, 국내산 수산식품에 대한 위생조치 강화, 주요 수입국 및 부적합률이 높은 국가와의 양자간 협정 등의 활용 그리고 생산중심의 수산정책에서 안전한 수산식품의 안정적 공급중심으로의 정책전환 등을 제시하였다. 그러나 이 연구는 수산식품 위생관리제도의 개선방안 및 방향에 대한 정책적 시사점을 제시하였다는 점에서는 의의가 있으나, 국내생산-유통-소비, 국제무역-통관-국내유통-소비 등의 과정까지 포괄하기에는 한계를 지니고 있다고 할 수 있다.

### 제3절 연구범위와 방법

본 연구는 우리가 음식물로서 섭취하는 모든 수산물의 안전성 확보 및 위생관리를 목적으로 하고 있는 수산물 위생관리제도를 연구대상으로 하고 있다.

여기서 말하는 수산물은 원어상태인 수산물과 수산가공품을 포함한 포괄적인 개념으로 이해한다. 즉, 수산물품질관리법의 수산물과 수산가공품 정의 및 식품위생법의 수산가공품 정의를 모두 포괄하는 개념을 의미한다. 또한 여기에는 국내산 수산물은 물론이며, 수입산 수산물도 포함한다.

따라서 본 연구의 범위 및 대상은 수산정책적 입장에서 WTO/SPS 협정에 대한 검토 및 수산물과 관련된 식품위생행정의 법·제도 및 위생관리행정, 수산물유통단계별 위생관리실태 그리고 주요국의 수산물 위생관리제도 및 행정 등을 중심으로 고찰할 것이다.

연구방법으로서는 국제기구 회의자료 및 주요국의 인터넷 자료를 이용하여 수산식품 안전성 확보 및 위생관리제도에 대한 다자간 논의동향을 분석하고, WTO/SPS 협정 및 우리나라의 수산식품 위생관리제도에 대한 검토는 문헌 조

사법을 이용한 법·제도적 분석을 중심으로 할 것이다. 또한 수산식품 유통실태 및 문제점 파악을 위해 현지조사, 설문조사 및 전문가 간담회 등을 활용할 것이다. 산지 위판장, 도매시장, 소비지 채래시장 등 수산물 유통시설 및 조직에 대해서는 체크리스트를 활용한 현지조사와 실무자 면접을 통해 각 단계별 위생관리 실태를 파악한다. 또한 수산물 위생관리와 직접적인 관련이 있는 현직 공무원을 대상으로 수산물 위생관리문제에 대한 인식정도, 위생관리의 문제점 및 과제에 대한 설문조사를 실시할 것이다. 이밖에도 검사관련 통계 및 자료를 이용하여 수산물 수출입 검사내용과 검사·검역체계에 대해 분석할 것이다. 이와 같은 연구방법을 통해서 우리나라 수산물 위생관리제도의 과제와 개선방안을 모색할 것이며, 미국, 일본, 중국, EU 등 주요국의 수산물 위생관리의 정책방향 및 위생관리행정에 대해 현지출장 및 자료분석을 통해 향후 우리나라의 수산물 안전성 확보를 위한 중장기 위생관리방안을 수립할 것이다.

그리고 연구결과의 도출과정에 있어서 수산물 생산, 유통, 무역관련 현업종사자 및 담당 공무원, 전문가 등의 면접을 통해 내용의 완성도를 보완할 것이다.

마지막으로 결론에서는 연구결과에 대한 전체적인 요약에 병행하여 앞으로의 연구방향 및 추후 정책적인 과제를 제시하고자 한다.

여 백

# **제 1 편**

## **수산물 위생관련 국제기준과 식품위생 이론**

- 제2장 수산물 안전성 관련 국내외 여건변화
- 제3장 WTO/SPS 협정과 수산물 위생관련 국제기준
- 제4장 수산물 안전성 및 위생관리에 관한 이론적 접근

여 백



## 제2장 수산물 안전성 관련 국내외 여건변화

### 제1절 WTO 체제 하의 수산물 안전성 논의동향

WTO체제 하의 식품 안전성 논의동향은 UR 협상결과 농산물 무역이 자유화 되는 과정에서 농산물에 대한 예외 없는 관세화 원칙에 따라 각국의 동물·식물 위생관련 제도가 하나의 비관세 무역장벽으로 등장할 가능성이 높아짐에 따라 SPS 협정이 별도로 체결되고 있는 상황이다<sup>2)</sup>. WTO는 과거 GATT 체제 밖에서 개별국가의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 함에 SPS 협정의 근본취지가 있다고 하겠다. 따라서 SPS 협정의 이행과 관련하여 더 많은 경험을 축적하고자 할 것이며, 동 협정과 관련한 다양한 분쟁의 해결에 따라 동 협정 또한 지속적으로 개선될 것으로 예상되고 있다.

수산물의 안전성 확보 및 위생관리와 관련된 문제는 SPS협정 이외에 TBT 협정에서도 다루어진다. WTO이외에 FAO와 WHO 및 OECD에서도 동 수산물의 안전성과 이를 위한 검역문제가 논의되고 있으며, 특히 WHO와 FAO에서 1962년에 설립한 Codex Alimentarius Commission(CAC)은 수산물 검역제도를 담당하는 대표적인 국제기구이다. 여기에서 수산물 안전성 및 식품위생과 관련한 국제협정, 국제기구 및 주요국을 중심으로 논의동향을 간단히 살펴보면 다음과 같다.

---

2) 주문배, 이형기, 「WTO 체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안」, 한국해양수산개발원, 2000. pp. 1-2.

### 가. SPS협정

수산물을 포함한 모든 재화의 국제교역에 관한 규범은 1948년에 발효된 GATT(관세 및 무역에 관한 일반협정)에 의해 제정되었다. 이 규범에는 각국이 인간과 동식물의 생명 또는 건강을 보호하는데 필요한 조치들을 적용하는 것을 허용하는 예외조항을 두었으며, 이들 조치들은 국가간에 부당한 차별대우를 하거나 위장된 무역장벽으로 기능하지 않아야 한다는 것이다.

그러나 UR 협상결과 농산물 무역이 자유화되는 과정에서 농산물에 대한 예외 없는 관세화 원칙에 따라 각국의 동물·식물 위생관련 제도가 하나의 비관세 무역장벽으로 등장할 가능성이 증대됨에 따라 SPS 협정이 별도로 체결되게 된 것이다. UR 협상기간동안 위생 및 식물위생조치 관련협상에 대한 추진경위를 간단하게 요약하면 <표 2-1>과 같다.

<표 2-1> 위생 및 식물위생조치 관련협상 추진경위

일시	협상개요
1986. 9.	UN각료선언. 위생 및 검역규제가 농산물 교역에 미치는 부정적인 효과를 극소화하는 방안을 강구해야 한다는 내용이 포함됨.
1988. 9.	제10차 농산물협상 그룹회의에서 위생 및 검역규제 작업단 구성합의
1989. 4.	UR 중간평가 무역협상회의에서 “위생 및 검역조치가 과학적 근거에 합치되고 적절한 동등성 원칙하에 사용되도록 GATT 제20조(b)항을 강화”하자고 합의
1991.12.	GATT 사무총장 Arthur Dunkel이 작성, 배포한 농산물협정초안에 “위생 및 검역규제 적용에 대한 체약국간 결의문”포함
1993.12.	UR 농산물협정문과 별도로 “위생 및 검역조치 적용에 관한 협정문”이 UR합의문에 포함됨
1995. 1.	SPS 협정 발효

한편 WTO/SPS 협정이 기존의 GATT 20조(b)항의 내용을 구체화하여 각국의 위생 및 검역제도 운영을 강화하였으나, 통일된 위생 및 검역조치를 규정하고 있지는 않다. 다만, 각국의 위생 및 검역제도가 위장된 무역장벽으로 사용되지 않고, 실제적이며 명확한 위험을 막도록 보장하기 위한 일반요건과 절차를 규정하고 있을 뿐이다. 오히려 SPS 협정은 각국 정부가 자국민, 동물 및 식물의 생명과 건강을 보호하기 위한 위생수준을 설정하고, 수입 상품이 안전한가를 판단하기 위한 검사들의 보호조치를 취할 수 있는 권한을 인정해주고 있다. 그러나 이러한 권한이 SPS 협정이 제정되기 이전처럼 남용되는 것을 막기 위하여 WTO 회원국간에 위생 및 식물위생조치의 조화를 추구하도록 하고 있다.

또한 동 협정은 최종제품에 대한 요건, 제조방법, 검사, 증명서 발급, 처리 또는 식품안전에 직접 관련되는 포장 및 상표여건 등 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강보호 목적의 모든 유형의 조치를 적용대상에 포함시키고 있으며, 각국의 위생 및 식물위생조치는 관련 국제기구의 기준, 지침, 권고에 일치되어야 한다. 다만, 과학적 타당성이 있거나 국제규격으로 보아 허용 가능한 위험수준이라고 판단하는 경우 국제기준보다 엄격한 위생 및 검역기준을 정할 수 있다.

#### 나. TBT 협정

무역에 관한 기술장벽협정(TBT 협정)은 동경라운드에서 체결된 9개의 MTN 협정 중 하나로 1979년에 TBT Code가 채택되었다. 그러나 이는 (1)협정 참여국들의 수가 미미하고(114개 GATT 회원국 중 38개국 가입), (2)지방정부 및 비정부 기관의 TBT 협정 이행의무가 확보되지 아니하였으며, (3)TBT 협정의 적용 및 관할범위가 모호하다는 문제점을 안고 있었을 뿐 아니라, (4)표준(Standard) 및 기술규정(Technical Regulations)의 개념이 최종제품의 특성 위주라는 한계점

을 지니고 있었다. 이에 동경라운드에서 표준협정을 체결한 이후에도 여전히 기술 장벽이 각국에 의한 무역제한도구로서 남용되고 국가간 통상마찰 사례가 증가하게 되었다.

따라서 불필요한 기술규정 등에 의한 표준화 제도가 국제무역을 저해하는 장애가 되지 않도록 해야 된다는 기본방침 아래 TBT 협정이 WTO의 기본 협정 중 하나로 통합되게 된 것이다. WTO의 TBT 협정은 의무사항의 적용범위를 지방정부 및 비정부 기관까지 확대하였고, 적용 및 관할범위를 명확히 하였으며 표준 및 기술규정의 개념도 표준화제도의 새로운 분야인 제조공정방법에까지 확대하였다. TBT 협정은 서비스를 제외한 공산품과 농수산물을 포함하는 모든 종류의 상품에 적용되지만, UR 협상에서 TBT 협정은 SPS 협정에서 규정하고 있지 않는 기술규정에 대해서만 규정하기로 합의하였다. 그리고 식품안전에 직접적으로 관련되는 포장 및 표시사항에 대해서는 SPS 협정을 적용하기로 하였다.

TBT 협정과 SPS 협정은 문제가 되는 조치의 성격에 있어서 근본적으로 차이점이 있다<sup>3)</sup>. TBT 협정은 어떤 특정 조치가 수입물품을 차별하는지에 초점을 맞추는 반면, SPS 협정은 동조치가 과학적 근거와 위험평가를 기본으로 한 것인지의 여부가 핵심이다.

모든 회원국은 기술규정과 관련해 수입되는 모든 상품에 대하여 내국민대우 및 최혜국대우를 보장하여야 한다(동 협정 제2조 제2항). 국제교역을 불필요하게 제한할 목적으로 기술규정을 준비, 채택 또는 적용해서는 안되며, 또한 기술규정은 정당한 목적수행에 필요한 이상으로 무역을 규제하여서도 안된다. 위의 정당한 목적에는 국가안보상의 요구, 기만적 관행의 방지, 인간의 건강 또는 안전, 동식물의 생명 또는 건강, 환경의 보호 등이 포함된다(제2조 제2항).

---

3) WTO, *Understanding the WTO Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures*, May 1998., pp. 8 ~ pp. 9.

이상과 같은 TBT 협정은 동경라운드의 가장 성공적인 협정 중 하나로 일컬어지고 있다. 이는 많은 국가들(42개국)이 동 협정을 수락했을 뿐만 아니라, 실제 운용에 있어서도 많은 국가들에게 만족스러운 결과를 산출했기 때문이다. 여기에는 동 협정의 분쟁해결 절차에 의하여 성공적으로 해결된 분쟁사례들도 포함된다.

#### 다. 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission : CAC)

Codex는 통상적으로 Codex Alimentarius Commission(CAC)로 불리는 “국제식품규격위원회”를 의미한다. 라틴어로 Codex는 법령(code), Alimentarius는 식품(food)의 뜻이며, Codex 규격기준이라 함은 세계적으로 통용될 수 있는 식품규격기준을 의미하며 현재까지 각국의 식품관리지침으로 적용을 권장하는 국제적 기준으로 이용되고 있다.

Codex는 식품의 세계무역을 용이하게 하고 소비자 보호를 증진시키기 위해 1961년 11월 제11차 FAO 총회와 제29차 WHO 집행이사회의 권고에 따라 FAO/WHO 합동식품규격사업단(현 Codex 사무국)을 설립하였으며, 1962년 10월 FAO/WHO 공동으로 식품규격위원회 설립에 대한 회의를 개최·설립된 이래, Codex는 세계적인 차원에서 보건의 질을 한 단계 높이며 국가간 공정한 무역증진을 도모하는 국제식품규격 개발을 위해 포괄적인 구조를 구축시키고자 하였다. 회원국들이 국제적으로 Codex가 인정한 규격들을 수락하고 실행할 것을 권장하지만 강제적인 것은 아니다.

식품의 검사와 직접 관계된 Codex 식품수출입 검사 및 인증제도 분과위원회가 일반과제위원회 중 하나로 운영되고 있는데, 동 분과위원회에서는 1992년 첫 회의가 개최된 이래 1999년까지 총 7번 개최되었으며, 총 5건의 지침을 작성하였다.

이들 5개의 지침은 식품수출입 검사와 인정원칙(CAC/GL 20-1995), 식품수출

입 검사와 인정제도의 구상, 운영, 평가와 인증에 관한 지침(CAC/GL 26-1997), 식품수출입 검사와 인정제도에 관한 동등성 협약 개발지침(CAC/GL 34-1999), 식품관리 비상 사태에 대한 정보교환 지침(CAC/GL 19-1995) 및 부적합 수입식품에 대한 국가간 정보교환 지침(CAC/GL 25-1997)이다.

최근의 통상협상에서는 Codex 규격을 식품에 관련된 안전성 문제 및 소비자 건강을 포함하는 국제규격으로서 인식해왔다. Codex는 본질적이며 위생에 관련된 측면에 집중하고 국가들의 광범위한 수락을 용이하게 하기 위해서 위의 규격을 검토하고 단순화하는 작업을 추진하고 있다. Codex는 세계 공통의 식품관련 규격을 만들어 여기에 포함하고 있는 품목에 대해서는 각국의 국내에서 자유로이 유통될 수 있도록 하여 소비자보호와 무역의 원활화를 도모하는 것을 목적으로 하고 있다. 즉, Codex에서 작성한 규격에는 크게 안전성(잔류농약 기준, 위생취급 규범 등), 무역원활화(무역원활화를 위한 절차)와 품질이라는 세 가지 요소를 중심으로 정하고 있다는 것이다.

Codex는 식품관련의 규격을 작성하고 있으므로 WTO 협정 중 TBT 협정, SPS 협정 등 두 가지 협정과 관련된다. Codex의 위상은 UR 협상 타결 이후 크게 변화하고 있다. WTO 협정의 발효와 함께, 유효하게 된 SPS 협정은 식품에 관한 무역분쟁을 피하기 위해 수출입시에 취하는 모든 행정조치를 원칙적으로 국제기준에 조화시킬 것을 강조하고 있다.

따라서 각국은 자국이 유지하고 있는 식품관련 규정 중 식품첨가물, 오염물질(잔류농약, 잔류수의약품, 중금속, 기타 오염물질), 병원성 미생물, 독소관련 규격을 국제적으로 인정된 Codex 규격과 일치시키거나, 일치시킬 수 없는 경우 이에 대한 과학적 근거를 마련하여야 한다.

## 라. APEC

최근 APEC에서도 수산식품의 안전성 문제를 둘러싸고 다양한 검토가 이루어

졌는데, 그 중 위생조치의 주요 내용은 1999년 1월까지 참여국의 어류 및 어류 제품에 적용되는 위생조치의 WTO/SPS 협정에 부합여부를 확인하도록 하고, WTO/SPS 협정 및 관련 국제협정에 부합되지 않는 기준을 협의하여 2000년까지 철폐하도록 한 바 있다<sup>4)</sup>.

APEC(아시아·태평양 경제공동체)에서 식품의 검사와 기준·규격에 대하여 가장 많은 논의를 하고 있는 표준 및 적합성 소위원회(SCSC)에서는 식품의 1996년 말 식품 적합성 판정 상호인정 약정문을 합의하여 1997년부터 발효되기 시작하였으며, 1999년 8월말까지 총 7개국이 가입하였다. 또한 2000년에는 식품 회수지침 및 부적합식품 정보교환 약정문이 합의되었으며, 식품교역 증진을 위한 MRA(양국간 상호인정협정)을 통하여, 회원국간 위생증명서를 상호인정하고 수입검사를 면제하도록 선언하였다. 이 협정의 방식은 양국간 협정으로 하고, 시행시기는 굴, 바지락, 홍합 등 패류와 연체류를 우선적으로 실시하고, 2010년에서 2020년까지 대상품목을 연차적으로 확대하는 것으로 하고 있다.

#### 마. 주요국의 논의동향

첫째, EU에서는 수산물에 대한 내수시장이 원활한 운영과 소비자에 대한 제품의 품질을 보장함과 동시에 식품교역에 있어 동일한 조건 하에서의 경쟁을 유도하기 위하여 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생지침을 제정·고시(91/492/EEC)함으로써 수산물 위생행정을 강화하고자 하였다. EU 역내 회원국에 대한 수산물 생산·출하에 관한 위생조건을 강화하기 위해, 가공시설, 용수, 종업원 및 소독 등의 일반위생조건인 우량제조규범(GMP : Good manufacturing Practice)을 시행하고, 위생조건을 갖춘 가공시설(선박포함)의 등록관리를 강화하

4) 한국해양수산개발원, “수산분야에 있어서 환경호르몬(내분비교란물질)의 영향에 대한 일본정부의 대책”, 해양수산동향 제12권, 1999., p.3.

고, 패류는 허가된 어장에서 생산되어야 함을 명백히 하고 있다. 그리고 제3국 산 수산물의 특정수입조건(91/493/EEC, 제2장)으로 EU역내로 수입되는 제3국의 수산물은 “수산물 국가를 I, II, III 그룹으로 분류하여 관리하기로 하였다. 그리고 수산물에 대한 HACCP 이행을 위하여 “수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건(91/493/EEC.1991)”에서 HACCP 개념을 도입하였으며, 1994년에는 수산물 자체위생점검관련 기준(94/356/EEC)을 제정하여 HACCP 규정을 입법화하였다. 또한 2000년 1월 EU 집행위원회는 “식품식량안전백서”를 통해 다목적 인 식품안전기구의 창설을 제안하기도 했다. 식품안전기구 창설의 목적은 유럽 소비자들의 건강을 보호할 수 있는 기준을 가능한 한 가장 높게 설정하려는 것이며 새로운 유럽식량기구의 설립뿐만 아니라 농업문제를 협상의제로 다루려는 EU의 접근법을 완성할 목적으로 입법 개혁분야에서 주요 프로그램이 제안된 것이라고 발표했다.

둘째, 미국 FDA는 어류 및 수산제품의 안전한 가공 및 수입을 위하여 미국 내에서 상업적으로 유통되는 수산식품의 가공과 수입에 관련된 요구조건을 확립하기 위한 법률안을 공포한 바 있다. 현재 미국에서 소비되는 수산식품의 약 50% 이상이 세계의 약 135개국에서 수입되고 있는 수산식품에 의하여 공급되고 있다. 이와 같이 미국정부는 자국으로 수산물을 수출하는 대부분의 수출국은 개발도상국으로 수산식품의 안전성 확보를 위해 과학적인 위생관리시스템을 갖추고 있지 못한 것으로 판단하고 있다. 따라서 미국은 개발도상국가로부터 반입되는 비위생적이고 불안정한 식품을 규제하기 위해 생산, 가공 및 유통의 전과정에서 안전성이 증명되는 수산식품만을 국내로 반입시키는 새로운 수입식품 위생관리시스템의 필요성을 역설하고 있다.

미국은 식품의 제조·포장·보관에 관한 GMP규정(21 CFR Part 110)에서 종업원, 건물과 설비, 장비 및 도구, 생산 및 공정관리에 관한 일반적인 위생관리 규정을 정하고, 어류 및 수산제품에 대한 HACCP 이행을 의무화하고 있다<sup>5)</sup>



(1998. 12. 18). 어류 및 수산제품에 관한 규칙(21 CFR Part 123)에서 제3국산 수산물의 특별수입조건을 정하고 있는데, 수입자는 HACCP를 이행하여 생산한 제품임을 입증하거나, 미국과 양해각서(MOU : Memorandum of Understanding)를 체결한 국가에서 수입하여야 한다는 것이다. 연체류 및 패류의 생산·가공 및 위생관리는 패류위생계획(NSSP) 모범법령(Model Ordinance)에서 규정하고 있으며, 이 규정에 의하면 패류는 허가된 해역에서 생산한 것만 수입가능하며 패류의 생산·가공공장은 매년 인가를 받아야 하는 것으로 규정하고 있다.

또한 미국은 2001년 9·11 테러사태 이후 식품을 이용한 테러에 대비하여 바이오테러 대응을 위한 법률(2002.6)을 제정하고, 2003년 12월 12일 까지 미국에 수출하는 식품가공시설 등을 미국의 FDA에 등록하도록 하도록 의무화하였다.

셋째, 일본은 수산식품의 자국내 생산·가공시설의 위생조건을 EU, 미국과 동등수준의 GMP 시행을 추진해 왔으며, 한국산 수산물의 특별수입조건으로 생식용 굴 등 이매패류 위생조건과 복어처리시설의 위생조건, 양식 활 넙치 위생조건, 양식 뱀장어 위생조건 등을 요청하고 있다. 수산식품에는 1995년부터 HACCP 제도를 단계별로 시행하고 있다.

이와 같이 세계 각국은 수산식품의 안전성 확보를 위한 새로운 위생관리제도를 경쟁적으로 도입하고 있는 추세에 있다.

## 제2절 수산물 안전성 관련 국내여건의 변화

우리나라의 수산물 소비는 1980년의 1,746천톤에서 2000에는 2,668천톤으로 거의 1백만톤 정도 증가했으며, 1인당 연간 수산물 소비량도 1980년의 27kg에

---

5) 1995년 12월 18일에 공포된 미국 FDA의 수산식품에 대한 HACCP 규칙에 관해서는 한국HACCP 연구회, 미국 및 일본의 축수산식품의 HACCP 관련법규, 1997를 참조.

수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안

서 2000년은 35.6kg으로 증가했으며, 1995년에는 45.6kg을 소비하기도 하였다(<표 2-2> 참조).

<표 2-2> 연도별 수산물 소비량

(단위: kg, 1인/년)

연 도	계	어패류	해조류
1980	27	22.5	4.5
1985	37.2	30.7	6.5
1990	36.2	30.5	5.7
1995	45.1	33.4	11.7
1996	43.7	34.4	9.3
1997	43.6	32	11.6
1998	34.7	27.2	7.5
1999	38.3	30.7	7.6
2000	35.6	30.6	5.0

자료 : 농촌경제연구원, 식품수급표 각 연도

이와 같이 수산물 소비량의 증가와 함께 수입수산물의 국내 반입도 지속적으로 증가하여 1980년도에 전체 수산물 수급에서 1.6%를 차지하던 비중에서 2000년에는 55.7%를 차지하였고, 1998년에는 최고 69.7%까지 차지하기도 하였다(<표 2-3> 참조).

<표 2-3> 우리나라의 수산물 수급구조

(단위: 천톤, %)

구 분	1990	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	
수요	국내소비	2,583	3,215	3,202	3,187	2,394	2,746	2,668	3,260
	수 출(A)	1,058	1,170	1,191	1,193	1,354	1,232	1,338	1,080
	이 월	290	371	427	480	319	582	510	641
계	3,931	4,756	4,820	4,860	4,067	4,560	4,516	4,981	
공급	국내생산	3,275	3,348	3,244	3,244	2,834	2,909	2,514	2,665
	수 입(B)	380	948	1,205	1,189	753	1,332	1,420	1,806
	재 고	276	460	371	427	480	319	582	510
	수입/총공급	9.7	19.9	25	24.5	18.5	29.2	31.4	36.3

자료 : 해양수산부, 해양수산백서. 2002년.

그리고 우리나라의 소득수준의 향상과 함께 외식소비의 증가도 함께 이루어 졌는데 <표 2-4>와 같이 1982년에 매월 식료품 지출액에서 외식소비가 차지하는 비율이 8.8%에서 2000년에는 41.2%로 증가하였다.

<표 2-4> 도시가구 1인당 식품류별 소비지출 변화(1995년 불변가치)

(단위: 천원/월, %)

시점	1982	2000	연평균증가율
식료품	46.15(100.0)	105.58(100.00)	4.7
가정지출	42.10(91.2)	62.06(58.8)	2.2
곡류·식빵	14.01	11.17	-1.3
육류	4.08	11.00	5.7
낙농품	1.74	4.48	5.4
어개류	5.43	7.43	1.8
청과물	10.68	15.39	2.0
기타	6.16	12.59	4.1
외식	4.05(8.8)	43.52(41.2)	14.1

자료 : 최지현·이계임, 주요 농축산물 안전성의 효율적 관리방안, 농촌경제연구원, 2001.

이와 같이 우리나라의 수산물 소비량 및 수입수산물의 증가와 외식소비의 증가는 수산물 안전성 관련 문제를 일으킬 가능성을 높이는 계기가 되었다. 수산물의 소비량의 증가는 수산물의 유통과정의 위해요소 혼입의 가능성과 양식업 확대에 의한 항생제 투입의 증가 등과 같은 위험과 연관되어 있고, 수입수산물과 외식소비의 증가는 수입수산물과 외식소비 식품의 안전성에 대한 정보가 제한되어 있으므로 식품 위해요소의 증대 가능성을 높이는 계기가 되었다.

이와 같은 위해요소 증대 가능성의 증가는 실제로 많은 수산물 안전성 관련

사고로 이어졌고 크게 사회문제화 되기도 하였다. 1996년 10월부터 2001년 10월 까지 조선, 중앙, 동아, 부산일보 및 한겨레 신문 기사를 통해 식품위생 관련 기사를 조사한 결과 일반식품 위생관련 사고기사가 56건이었고, 수산식품 사고기사가 14건이었다. 대표적인 식품위생사건은 포르말린 통조림 사건, 우지라면 파동, 중국산 냉동꽃게 납 검출 등 많은 사건사고가 있었다.

<표 2-5> 식품위생 관련기사 분류별 현황

(단위 : 건)

신문명	건수	내 용					
		식품위생사고		식품위생관련 단속·처벌	제도의 문제점 및 개선방안	해외 동향	기타
		일반식품	수산식품				
총 계	321	56	14	94	85	29	43
조선일보	13	3	0	4	2	2	2
중앙일보	102	15	6	35	29	7	10
동아일보	64	12	3	19	20	1	9
부산일보	104	20	5	26	24	12	17
한겨레신문	38	6	0	10	10	7	5

식품 및 수산물의 안전성을 위협하는 위해요소 증대 가능성이 높아진 것과 함께 수산물을 비롯한 식품 안전성에 대한 소비자의 인식수준은 상당히 높아졌다.

농산물을 예로 들면, 농산물의 여러 구매결정요인 가운데 식품안전성에 대한 중시도가 상당히 높게 나타나고 있다. 이화영(1997)의 농산물 구매행동의 중시요인에서 안전성 중시도는 53.5%로 가격 24.4%과 맛 17.7%에 비해 높게 나타났다. 또한 최지현·이계임(2001)의 채소와 육류의 구매결정요인에 대한 설문조사

에서도 안전성이 채소는 23.5%, 육류는 40.3%로 나타났는데, 이는 채소의 구매요인 중에서는 맛 30.8%에 이어 두 번째이고, 육류 중에서는 가장 높은 구매결정요인으로 나타났다.

이와 같이 식품구매과정에서 일반소비자가 보이는 안전성에 대한 인식에서 안전성 문제가 중요시되는 것 이외에도 소비자 보호단체 등에서 활발한 모니터링과 교육 등의 활동도 증가했다. 이에 따라 2001년도 2월에 한국소비자단체협의회 소속 10개 시민단체에서 선정한 소비자 문제관련 10대 뉴스 중 톱뉴스로 식품안전성 문제가 선정되기도 하였다<sup>6)</sup>. 물론 이런 결과는 2000년도의 냉동 납꽃게 사건, 광우병 파동 등 식품안전성을 위협하는 많은 사건·사고가 발생되었기 때문이기도 하겠지만, 전반적으로는 식품안전성 문제에 대한 소비자들의 관심과 우려가 증가했기 때문이라고 할 수 있다. 국내에서 식품안전성에 대한 소비자의 관심 및 시민운동단체의 활동뿐만 아니라 국제적으로 연대활동도 증가하여 1999년 3월에는 국제소비자기구(Consumers International; CI) 아시아·태평양지역사무소 주관으로 말레이시아 페낭에서 개최된 '식품안전에 관한 국제컨퍼런스'에 30개국 소비자단체가 참여하여 '식품안전문제를 다가올 새천년을 위한 아젠다'로 채택하고 이를 위해 개별국가, 지역, 세계적 차원에서 다양한 활동을 펼치기로 했다.

결과적으로 수산물 안전성을 둘러싼 국내여건의 변화에서 가장 두드러지는 것은 식품 위해요소의 증대 가능성과 함께 소비자의 안전성에 대한 인식도 높아지고 있는 것이라고 할 수 있다.

6) 「월간 소비자 12월호」, 한국소비자단체협의회, 2001.

## 제3장 WTO/SPS 협정과 수산물 위생관련 국제기준

WTO의 SPS 협정의 근본취지는 과거 GATT체제 밖에서 개별국가의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 하는데 있다.

따라서 SPS 협정과 관련한 다양한 분쟁의 해결에 따라 동 협정 또한 지속적으로 개선될 것으로 예상되고 있다. 또한 Codex는 1962년 FAO와 WHO가 공동으로 식품규격위원회의 설립에 대한 회의를 개최한 이래 식품과 관련 있는 안전성 문제에서 국제규격으로 인식되고 있다.

따라서 WTO/SPS 협정 및 Codex의 식품안전성 기준을 분석하여 식품 안전성 문제를 둘러싼 국제질서의 변화에 능동적으로 대처할 수 있는 기회를 만들어야 한다.

### 제1절 WTO/SPS 협정 분석

#### 1. SPS 위원회의 개요

SPS 위원회는 SPS 협정의 원활한 적용을 위해 필요한 각종 지침서의 작성, 용어의 해석 등의 작업과 SPS 협정의 적용과 관련되어 야기되는 문제점의 해결을 위한 회원국간의 의견 교환이 이루어지는 정부간 위원회로서, SPS 협정과 관련된 모든 사항이 '전원합의(decisions by consensus)' 원칙에 의거 논의·결

정된다. 또한 동 위원회에서 결정된 사항은 SPS 협정과 동일한 효력을 발생하므로 회원국은 이를 반드시 준수하여야 한다.

그러나 SPS 위원회에서 결정되는 지침서의 내용이나 해석 방향에 따라 국익이 많이 좌우되게 되므로 각국의 의견이 첨예하게 대립되는 경우가 많고, 이에 따라 결론의 도출에 어려움이 많으며 일반적으로 식품 수출국과 식품 수입국간의 의견 대립이 두드러지고 있다.

이와 같은 SPS 위원회는 'SPS 협정' 제 12.1조에 의거 설립되었으며 1995년 3월에 제1차 회의를 개최한 이래 1997년 3월 제7차 회의를 개최한바 있다. 이 위원회는 'WTO 상품교역평의회(Council on Trade in Goods)' 산하의 여러 위원회 중의 하나이다.

우리가 SPS 위원회의 활동에 대한 좀 더 명확한 이해와 적극적인 대응이 필요한 이유는, SPS 협정의 관장 범위가 대단히 광범위하고 각국의 국익에 미치는 영향이 지대한데 반해, SPS 협정에서는 수입되는 식품의 검사 및 동·식물의 검역과 관련된 사항을 대단히 원칙적이고 포괄적으로만 규정하고 있다. 따라서 SPS 위원회가 이의 실제 집행을 위한 지침서의 작성이나 조문의 명확한 해석을 수행하고 있기 때문이다. 결론적으로 SPS 협정이 각국의 국익에 미치는 영향이 지대하므로, 동 회의의 중요성은 앞으로 더욱 증대 될 것으로 보인다.

## 2. WTO/SPS 협정의 구성

SPS 협정(The WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures : SPS Agreement)은 전문 및 본문 14개조와 3개 부속서로 구성되어 있다.

본문은 일반규정(Article 1 : General Provisions), 기본적 권리 및 의무 (Article 2 : Basic Rights and Obligations), 조화(Article 3 : Harmonization), 동등성(Article 5 : Assessment of the Appropriate Level of Sanitary or Phytosanitary Protection), 유해 동식물 또는 병해충 미발생 지역 및 저발생 지역, 기타 지역적 상황에 대응한 적응(Article 6 : Adaptation to Regional Conditions, Including Pest - or Disease - Free Areas and Areas of Low Pest or Disease Prevalence), 투명성 (Article 7 : Transparency), 관리, 검사 및 승인 절차(Article 8 : Control, Inspection and Approval Procedures), 기술 지원(Article 9 : Technical Assistance), 특별대우 및 차등대우(Article 10 : Special and Differential Treatment), 협의와 분쟁해결(Article 11 : Consultations and Dispute Settlement), 행정(Article 12 : Administration), 실행(Article 13 : Implementation), 최종규정(ARTICLE 14 : Final Provisions) 등 14개조 46항으로 구성되어 있다.

3개 부속서는 정의(Definitions), 위생 및 식물위생 규제의 투명성(Transparency of Sanitary And Phytosanitary Regulations), 관리, 검사 및 승인 절차(Control, Inspection and Approval Procedures)로 구성되어 있다.

---

7) SPS 협정의 내용을 일반적이고 기초적으로 소개한 책자는 조영정, 「국제통상법의 이해」, 무역경영사, 1999, 최세형, 「신국제통상론」, 두남, 2000 및 윤기관 외, 「국제통상의 이해」, 법문사, 1998 등 다수가 있다. 하지만 SPS 협정의 내용을 상세하게 분석한 자료로서는 주문배 외, 「WTO 체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안」, 한국해양수산개발원, 2000이 있다.



<표 3-1> SPS협정의 구성과 개요

구 분	개 요
일반규정(제1조)	· 협정에 대한 일반적 규정
기본권리와 의무(제3조)	· 위생조치는 본 협정문과 일치할 경우 규제권한을 가짐 · 과학적 근거주의, 내국민 대우 등
국제기준과의 조화(제3조)	· 국제기준이 있는 경우 : 국제기준에 근거하여 조화 · 국제기준이 없는 경우 : 과학적 정당성에 근거하거나 위험평가에 기초해 적절한 보호수준을 결정
동등성 원칙 (제4조)	· 수출입국의 보호수준이 동일함을 객관적으로 증명할 경우, 수입국은 수출국의 해당 위생조치를 수입국의 것과 동등한 것으로 인정 · 수입국은 수출국의 동등성 인정 요청시 협의 의무
위험평가 및 적정보호수준의 결정 (제5조)	· 위험평가지 고려기준 : 이용가능한 과학적 증거, 관련 가공 및 생산방법, 관련 검사 및 시료채취와 시험방법, 특정 병원 및 해충의 발생수준, 병해충 미발생 지역의 존재, 생태 및 환경조건, 검역 및 기타 처리사항 · 적정보호수준 결정시 고려요인 : 경제적 요인 및 SPS에 의한 교역 제한 효과
병해충 지역관련사항 (제6조)	· 수입국의 위생조치는 수출국의 지역별 특성을 고려 조정 · 수출국은 병해충 미발생(또는 저발생) 증거 수입국에 제공
투명성(제7조)	· 각국은 위생조치의 변경내용을 통보하고 관련정보를 제공
관리, 검사 및 승인절차 (제8조)	· 각국의 식품, 음료, 사료첨가제의 사용승인 및 오염물질의 허가기준설정 등과 이와 관련된 검사/검역방법, 절차
기술지원(제9조)	· 개도국에 대한 검역관련 기술지원
개도국특별대우 (제10조)	· 개도국에 대한 장기간의 유예허용(전부 또는 일부유예)
협의 및 분쟁 해결절차(제11조)	· WTO의 분쟁해결절차를 적용
행정(제12조)	· 위생 및 검역규제위원회 설치
실행 및 최종규정 (제13조,제14조)	· 지방정부 및 비정부기구의 관련규정을 준수토록 적절한 조치시행 · 각종유예규정
부속서 A	· 7가지 용어에 대한 정의
부속서 B	· 위생 및 식물위생 규정의 투명성 확보를 위한 절차 등
부속서 C	· 관리, 검사 및 승인절차

### 3. WTO/SPS 협정의 주요내용 분석

#### 가. 회원국의 기본적 권리와 의무

SPS 협정은 회원국들에게 기본적으로 다음과 같은 권리와 의무를 부여하고 있다(동 협정 제2조 「기본적 권리 및 의무」).

첫째, 회원국은 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위하여 필요한 위생 및 식물위생 조치를 취할 수 있는 권리를 부여하고 있다(동 협정 제2조 1항). 둘째, 이상과 같은 권리를 행사함(위생조치를 취함)에 있어서는 일정한 범위 내에서 이루어져야 한다(동 협정 제2조 2항). 단, 제5조 제7항에 규정된 사항은 제외된다<sup>8)</sup>. 셋째, 자국의 위생 및 식물위생 조치<sup>9)</sup>와 동일하거나 유사

8) 제5조 7항 관련 과학적 증거가 불충분한 경우, 회원국은 관련 국제기구로부터의 정보 및 다른 회원국이 적용하는 위생 또는 식물위생 조치에 관한 정보를 포함, 입수 가능한 적절한 정보에 근거하여 잠정적으로 위생 또는 식물위생 조치를 채택할 수 있다. 이 경우 회원국은 보다 객관적인 위험평가를 위하여 필요한 추가정보를 수집하도록 노력하여야 하며, 이에 따라 합리적인 기간내에 위생 또는 식물위생 조치를 재검토해야 한다(SPS 협정 제5조 위험평가 및 위생식물위생상의 적정보호수준 결정 (Assessment of Risk and Determination of the Appropriate Level of Sanitary or Phytosanitary Protection, 7).

9) SPS 협정 부속서 A 1. 위생 또는 식물위생 조치에 대한 정의는 아래 목적으로 적용되는 모든 조치로 규정하고 있다.

- ㉠ 병해충, 질병매개체 또는 질병원인체의 유입, 정착 또는 전파로 인하여 발생하는 위험으로부터 회원국 영토내의 동물 또는 식물의 생명 또는 건강의 보호
- ㉡ 식품, 음료 또는 사료내의 첨가제, 오염물질, 독소 또는 질병원인체로 인하여 발생하는 위험으로부터 회원국 영토내의 인간 또는 동물의 생명 또는 건강의 보호
- ㉢ 동물, 식물 또는 동물 또는 식물로 만든 생산품에 의하여 전달되는 질병이나 해충의 유입, 정착 또는 전파로 인하여 발생하는 위험으로부터 회원국 영토내의 인간의 생명 또는 건강의 보호, 또는
- ㉣ 해충의 유입, 정착 또는 전파로 인한 회원국 영토내의 다른 피해의 방지 또는 제한 위생 또는 식물위생 조치는 모든 관련 법률, 규정, 요건 및 절차를 포함하며, 특히, 최종제품 기준, 가공 및 생산방법, 시험, 조사, 증명 및 승인절차, 동물 또는 식물의 수송 또는 수송중 생존에 필요한 물질과 관련된 적절한 요건을 포함한 검역처리, 관련 통계방법, 표본추출절차 및 위험평가 방법에 관한 규정, 식품 안전과 직접적으로 관련되는 포장 및 상표부착을 포함한다.

한 조건 하에 있는 회원국들을 자의적이고 부당하게 차별하지 않아야 하며, 넷째, 이 협정의 관련규정에 따르는 위생 또는 식물위생 조치는 동 조치의 이용과 관련된 1994년도 GATT 규정, 특히 제20조 (b)항<sup>10)</sup>의 규정에 따른 회원국의 의무에 합치하는 것으로 간주한다고 규정하고 있다.

결과적으로 SPS협정 제2조에 의하면, 우리나라가 수산식품을 수입할 경우, 국민의 건강과 안전을 위하여 과학적 원리에 근거하여 위생조치를 취할 수 있는 권리를 동 협정으로부터 부여받고 있다는 것이다. 다시 말하면 우리나라는 비위생적인 수산식품에 대한 수입제한 조치인 위생조치를 취할 권리를 가지고 있지만, 위생조치는 충분한 과학적 증거에 입각하여야 한다는 것을 의미한다.

#### 나. 국제기준과의 조화

SPS협정 제3조는 국제기준에 관한 조화(Harmonization)에 대한 사항을 규정하고 있다. 동 협정 제3조 1항에서 회원국은 자국의 위생 또는 식물위생 조치를 국제기준, 지침 또는 권고가 있는 경우 이에 기초하도록 한다고 규정하고 있다. 이것은 위생조치를 가능한 한 광범위하게 조화시키고자 한 것이며, 무역에 있어서 일정한 국제기준의 설정이라는 의미를 내포하고 있다고 하겠다.

또한 이것은 동 협정에 달리 규정된 경우, 특히 3항에 규정된 경우를 제외함을 명시하고 있다. 즉 회원국은 과학적 정당성이 있거나, 회원국이 특정보호수준의 결과 제5조 1항부터 8항<sup>11)</sup>까지의 관련규정에 따라 적절하다고 결정하는

10) GATT 협정 제20조 본 협정의 어떠한 규정도 체결국이 다음의 조치를 채택하거나 실시하는 것을 방해하는 것으로 해석되어서는 아니 된다. 단 이러한 조치가 동일한 조건하에 있는 국가간에 자의적이며 불공평한 차별의 수단 또는 국제무역에 대한 위장된 제한조치로 사용되지 않을 것을 조건으로 한다.

(a) 공중도덕을 보호하기 위하여 필요한 조치

(b) 인간 및 동·식물의 생명 혹은 건강의 보호를 위하여 필요한 조치

11) SPS 협정 제5조 위험평가 및 위생식물위생상의 적정보호수준 결정.

경우, 회원국은 관련 국제기준, 지침 또는 권고에 기초한 조치에 의하여 달성되는 위생 또는 식물위생 보호수준보다 높은 보호를 초래하는 위생 또는 식물위생조치를 도입 또는 유지할 수 있다고 규정하고 있다. 상기에도 불구하고, 국제기준, 지침 또는 권고에 기초한 조치에 의하여 달성되는 위생 또는 식물위생 보호수준과 상이한 보호수준을 초래하는 모든 조치는 동 협정의 그 밖의 규정과 불일치하지 아니한다(동 협정 제3조 3항).

동 협정 제3조 2항에서는 관련 국제표준, 지침 또는 권고에 합치하는 위생 또는 식물위생 조치는 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하는데 필요한 것으로 간주되며, 이 협정 및 1994년도 GATT의 관련 규정에 합치하는 것으로 추정된다.

제3조 4항에서는 관련 국제기구 및 그 보조기관체제 내에서 운영되는 국제 및 지역기구 내에서 위생 및 식물위생 조치의 모든 측면과 관련된 기준, 지침 또는 권고의 개발 및 정기적인 검토를 촉진하기 위하여 자국의 자원 범위 내에서 충분한 역할을 해야 함을 명시하고 있다.

결과적으로 동 협정은 관련 국제기구의 기준, 지침, 권고를 기초로 각국의 위생 및 검역규제를 조화시키고자 한 것이며, 국제기준이 있는 경우에는 국제기준에 근거하여 조화시켜야 하며, 국제기준이 없을 경우에는 과학적 정당성 (scientific justification)에 근거하여 한다. 또 과학적 정당성에 의한 보호조치일 경우 국제기준, 지침, 권고에 근거한 보호수준보다 높은 수준의 위생 및 검역규제조치를 도입·유지할 수 있다는 것이다.

이상과 같이 국제기준과의 조화는 국제적 기준 및 지침의 채택을 통하여, 수출업자들이 충족해야 하는 기준의 수를 줄임으로서 교역을 촉진한다는 것이다. 또한 국제기준과의 조화는 투명성을 제고할 수 있다는 것이다.

그러나 대부분의 개발도상국들은 기준설정관련 국제기구에서 자신들의 관심사항이 적절히 반영되지 않고 있음을 우려하고 있는 추세이며, 몇몇 개발도상국

들은 국제기준의 개발에 적극적으로 참여하는데 어려움이 있음을 지적하였다. 더욱이 선진국들은 국제기준이 최소한의 공통분모(least common demoninator)가 될 것을 우려하는 반면, 개발도상국과 최빈개도국들은 국제기준이 불필요하게 엄격함을 지적하고 있다. 그러나 전세계 식품소비자들이 더 높은 품질과 안전성을 요구하는 상황에서 국제기준을 낮추는 것은 어려울 것이다.

따라서 우리나라도 이러한 국제적 추세에 대응하기 위해 국제기준과의 조화는 물론이며, 수산식품 검사검역 기술의 첨단화 및 신기술 개발 노력이 적극적으로 추진되어야 할 것이다. 또 기술개발과 함께 신기술의 국내생산 및 유통과정에 대한 발 빠른 제도화가 시급한 과제라고 할 수 있다.

#### 다. 동등성 원칙의 인정

SPS 협정 제4조는 동등성(Equivalence)원칙의 인정에 대한 사항을 규정하고 있다. 여기서는 크게 두 가지 점을 강조하고 있다. 첫째, 수출국의 위생 및 식품 위생조치가 수입국의 방법과 상이하더라도 동등한 결과가 인정될 경우, 즉 양자의 위생조치의 보호수준이 동일함을 객관적으로 증명할 경우, 동등한 것으로 인정하여야 한다는 것이다(동 협정 제4조 1항).

따라서 상기조치에 대한 수입국의 과학적 대응이 미진할 경우, 수출국의 위생 조치를 자국의 조치와 동일한 것으로 간주할 수밖에 없을 것이다. 또 동등성 인정을 위해 수입국이 자료제시를 희망할 때, 수출국은 검사, 시험 및 기타 관련 절차를 수입국에 제공해야 한다(동 협정 제4조 1항). 이는 첨단기술의 검사·검역기술의 이전 및 공유라는 긍정적인 효과도 발생할 것으로 보인다.

둘째, 수입국은 수출국의 동등성 인정 요청 시 협의할 의무가 있으며, 이를 위해 양자간 또는 다자간 협의를 실시하여야 한다는 것이다(동 협정 제4조 2항).

## 라. 위험평가제도 도입 및 적정보호수준 결정

SPS 협정 제5조는 위험평가 및 위생 또는 식물위생 보호의 적정수준 결정 (Assessment of Risk and Determination of the Appropriate Level of Sanitary or Phytosanitary Protection)에 대하여 규정하고 있다<sup>12)</sup>. 위생 및 식물위생조치는 관련 국제기구에 의해 개발된 위험평가 기술을 고려하여, 자국의 위생 또는 식물위생 조치가 여건에 따라 적절하게 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강에 대한 위험평가에 기초하도록 보장해야 하며, 적정보호수준을 달성하기 위해 요구되는 수준 이상의 무역제한조치로 위생 및 검역규제를 사용하여서는 안되며, 과학적 증거가 불충분한 경우, 입수 가능한 자료에 근거하여 잠정적으로 위생 및 식물위생조치를 운용할 수 있도록 하되 이를 적절한 시기에 재검토해야 함을 명시하고 있다(동 협정 제5조 1항).

위험평가에 있어서 회원국은 이용 가능한 과학적 증거, 관련 가공 및 생산방법, 관련검사, 표본추출 및 시험방법, 특정 병해충의 발생률, 안전지역의 존재, 관련 생태학적 및 환경조건, 그리고 검역 또는 다른 처리를 고려해야 한다(동 협정 제5조 2항).

특정국의 위생 및 식물위생조치가 자국의 수출을 제한하거나 혹은 제한할 가능성이 있을 경우, 해당 조치에 대한 국제기준이 없거나 혹은 있다고 해도 동 규제가 국제기준에 근거하고 있지 않다고 믿을 만한 이유가 있을 때, 수출국은

---

12) SPS 협정 부속서 A 4. 위험평가에 대한 정의 - 적용될 수 있는 위생 또는 식물위생 조치에 따라 수입회원국의 영토 내에서 해충 또는 질병의 도입, 정착 또는 전파의 가능성과 이와 연관된 잠재적인 생물학적 및 경제적 결과의 평가, 또는 식품, 음료 및 사료내의 첨가제, 오염물질, 독소 또는 질병원인체의 존재로 인하여 발생하는 인간 또는 동물의 건강에 미치는 악영향의 잠재적 가능성에 대한 평가.

5. 위생 또는 식물위생 보호의 적정수준 - 자기나라 영토내의 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위하여 위생 또는 식물위생 조치를 수립하는 회원국에 의해 적절하다고 판단되는 보호수준.

주 : 많은 회원국들은 달리 이 개념을 "수용 가능한 위험 수준"이라고 지칭하고 있음.

해당국에게 그들의 위생 및 검역규제에 대한 설명을 요구할 수 있으며, 해당국은 이를 설명해야 할 의무가 있다.

동 협정 제5조 5항은 “인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강에 대한 위험으로부터의 위생 또는 식물위생보호의 적정수준이라는 개념의 적용에 있어서 일관성을 달성할 목적으로, 각 회원국은 상이한 상황에서 적절한 것으로 판단하는 수준에서의 구별이 국제무역에 대한 차별적 또는 위장된 제한을 초래하는 경우에는 자의적 또는 부당한 구별을 회피한다. 회원국은 동 협정 제12조 1항, 2항 및 3항<sup>13)</sup>에 따라 위원회에서 이 규정의 실제 이행을 촉진하기 위한 지침을 개발하기 위하여 협력한다.……”고 규정하고 있다.

WTO/SPS 협정은 회원국이 인간, 동물, 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위하여 이행하는 조치가 동일 조건하의 회원국간에 임의적이거나 부당한 차별하지 못하도록 되어 있으며, 또한 식품의 무역을 위생관리조치로 위장하여 제한하지 못하도록 정하고 있다. 이를 위하여 회원국은 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위해 필요한 위생 및 식물위생조치를 취할 수 있는 일반적인 권리가 있으나(동 협정 제2조), 이러한 조치가 목적을 달성하기 위하여 필요한 범위 내에서만 적용하여야 하며, 과학적 원리에 근거하여 충분한 과학적 증거를 갖고 유지되도록 하여야 한다.

- 13) 제12조 (관리) 1. 이 협정에 의하여 정기적인 협의의 장을 제공하기 위하여 위생 및 식물위생조치위원회가 설치된다. 동 위원회는 이 협정의 규정을 이행하는데 필요한 기능을 수행하며, 이 협정의 목적, 특히 조화와 관련된 목적의 증진을 수행한다. 위원회는 컨센서스에 의하여 결정에 도달한다.
2. 위원회는 특정 위생 또는 식물위생 사안에 대하여 회원국간의 특별협의 또는 협상을 장려하고 촉진한다. 위원회는 모든 회원국들이 국제표준, 지침 또는 권고를 사용하도록 장려하고, 이와 관련하여, 식품첨가에 사용승인 또는 식품, 음료 또는 사료 내의 오염물질 허용기준 설정에 대한 국내 외 제도와 접근방법의 조정 및 통합을 증진할 목적으로 기술적인 협의 및 연구를 후원한다.
3. 이 협정의 관리를 위해 최상의 이용가능한 과학적 및 기술적 자문을 확보하고 노력이 불필요하게 중복되는 것을 피하기 위하여, 위원회는 국제식품규격위원회, 국제수역 사무국 및 국제식물보호협약 사무국 등의 위생 및 식물위생 보호 분야의 관련 국제 기구와 긴밀한 접촉을 유지한다.

즉, 각 회원국은 위해성 평가(Risk Assessment)를 통한 과학적 정당성과 근거가 없는 경우, 국내의 모든 위생 또는 식물위생 조치를 국제 기준, 지침 또는 권고에 조화시켜야 한다. 또한 수출국이 자기나라의 위생관리 조치가 수입국의 위생 및 식물위생의 「적정보호수준」을 달성할 수 있다는 것을 수입국에게 객관적으로 증명하는 경우, 회원국은 다른 위생 또는 식물위생 조치가 자기나라의 조치와 상이하더라도 이를 동등한 것으로 인정하도록 하고 있다.

여기서의 「적정보호수준」은 식품을 매개체로 하는 위험으로부터 국민을 보호하기 위한 국가의 목표로 정성적 또는 정량적 개념으로 식품위생관리 관련법, 지침 또는 기타의 문서에 반영된다. 이를 역으로 말하면 수용 가능한 위험으로 볼 수도 있다.

SPS 위원회는 2000년 6월21일 제18차 회의에서 「SPS 협정 제5조 5항(적정보호수준)의 실질적 이행을 위한 지침」의 잠정적 합의를 달성하였다.

본 지침은 문서의 성격, 지위, 내용 등의 민감성 때문에 WTO가 출범한 이후 5년 반 동안 지속적으로 논의되어오다가 지난 6월 21일에서 22일까지 양일간 열린 제18차 SPS 위원회에서 7월 15일 까지 추가 의견이 없는 경우, 합의 채택된 것으로 잠정적으로 합의한 바 있다. 결과적으로 2000년 7월 15일까지 추가 의견이 제시되지 않아 지침은 유효한 것으로 되었다<sup>14)</sup>.

합의된 지침(SPS 협정 제5조 5항의 실질적 이행을 위한 지침)은 서문(문서의 지위 및 성격 등)과 A(적정보호수준의 개념적용), B(적정보호수준 개념의 실질적 이행)로 규정되어 있다. 동 지침은 SPS 협정 제5조 5항의 두 가지 요소를 언급하고 있다. 하나는 적정보호수준이라는 개념적용에 있어서의 일관성을 달성한다는 목표이며, 다른 하나는 회원국이 적정하다고 판단하는 수준에서 자의적이

---

14) 본 지침은 서문과 A, B 부분으로 나뉘어져 있으며, 서문에는 문서의 지위 및 성격 등, A부분에는 적정보호수준의 일관성을 확보하기 위한 지침이, B부분에는 식품안전 조치에서도 적정보호수준을 유추할 수 있으므로, 기존 또는 신규의 식품안전조치에서 유추되는 적정보호수준도 일관될 수 있도록 하는 지침이 기술되어 있음.



거나 불합리한 차별이 있으며, 그러한 차별이 국제무역에서 차별이나 위장된 제한을 초래할 경우 그것을 지양해야 할 의무를 명시하고 있다<sup>15)</sup>.

SPS 위원회는 SPS 협정의 실질적 이행을 위한 노력중의 하나로 제5조 5항의 적정보호수준의 개념적용에 대한 일관성 달성과 국제무역에서 차별적 적용 금지를 위해 지속적인 노력을 하고 있다. 그러나 동 지침도 보다 효율적인 실행을 위해서는 이행에 대한 감시 및 지속적인 재검토의 절차가 필요할 것이다.

그렇지만 향후 우리나라를 포함하여 각국이 식품안전확보를 위한 기준·규격 설정시 본 지침은 국제적 기준으로 고려되어야 할 것이다. 따라서 우리나라가 향후 수산식품의 안전성 확보를 위한 기준·규격을 설정하고자 할 때에는 본 지침을 참고로 작성하여야 할 것이다.

#### 마. 투명성의 원칙

SPS 협정 제7조 투명성(Transparency)에 의하면, “회원국은 자국의 위생 또는 식물위생조치의 변경을 통보하고 자국의 위생 또는 식물위생조치에 관한 정보를 제공해야 함”을 정하고 있다. 투명성을 확보하기 위한 변경 통보 및 정보제공에 대한 절차 및 내용은 <부속서 B> 위생 및 식물위생 규정의 투명성에서 구체적으로 기술하고 있다.

<부속서 B>에서는 채택된 모든 위생 및 식물위생 규정을 이해당사국이 인지할 수 있도록 신속히 공표할 것을 명시하고 있으며, 긴급한 상황의 경우를 제외하고는 유예기간을 두어야 함을 규정하고 있다. 특히 개발도상국 내의 생산자가 수입국의 요구조건에 자신의 제품 및 생산방법을 적응시킬 수 있는 시간을 허용하기 위하여 위생 또는 식물위생 규정의 공표와 발효사이에 합리적인 시간적

15) GUIDELINES TO FURTHER THE PRACTICAL IMPLEMENTATION OF ARTICLE 5.5(A. Application of the concept of the appropriate level of protection), WTO Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures(G/SPS/15 18 July 2000) 참조.

유예기간을 설정하고 있다.

그리고 국제표준, 지침 또는 권고가 존재하지 아니하거나, 또는 제안된 위생 또는 식물위생 규정의 내용이 실질적으로 국제표준, 지침 또는 권고의 내용과 동일하지 아니하면서 동 규정이 다른 회원국의 무역에 심각한 영향을 미치는 경우에는 항상 회원국은(동 협정 부속서 B 제5항), ㉠이해당사 회원국이 특정규정의 도입에 관한 제안을 인지할 수 있도록 조기에 이를 공고하며, ㉡사무국을 통하여 제안된 규정의 목적 및 합리적 이유에 관한 간략한 지적과 함께 동 규정의 대상품목을 다른 회원국에게 통보한다. ㉢요청이 있는 경우, 제안된 규정의 사본을 다른 회원국에게 제공하고 또한 가능한 경우에 언제나, 국제표준, 지침 또는 권고와 실질적으로 상이한 부분을 확인한다. 그리고 ㉣다른 회원국이 서면으로 의견을 제시하고, 요청이 있을 경우 동 의견을 논의하고 동 의견과 논의결과를 고려할 수 있도록 차별 없이 합리적인 시간을 허용한다고 규정하고 있다.

그러나 <부속서 B> 6항에서는 회원국에 대해 건강보호 상 긴급한 문제가 발생하거나, 발생할 우려가 있는 경우, 동 회원국은 필요하다고 판단하는 경우, 이 부속서 제5항의 통보절차를 생략할 수 있는 예외조항을 두고 있다.

## 바. 기술지원

SPS 협정 제9조 기술지원(Technical Assistance)은 양자간 또는 적절한 국제기구를 통하여 다른 회원국, 특히 개발도상국에 대한 기술지원을 촉진하고자 합의하였다. 동 지원은 국가규제기관 설치를 포함하여 가공기술, 연구 및 인프라 분야에 지원할 수 있다. 이러한 나라들이 자기나라의 수출시장에서 위생 또는 식물위생 보호의 적정수준 달성에 필요한 위생 또는 식물위생 조치에 적응 및 합치할 수 있도록 허용하는 기술적인 전문지식, 훈련 및 장비를 구하기 위한 목적을 포

함하여 자문, 신용공여, 기부 및 무상원조의 형태를 취할 수 있다는 것이다.

이것은 수입국의 위생 및 식물위생 요건을 수출국인 개발도상회원국이 충족하기 위하여 상당한 투자가 필요할 경우, 수입국은 개발도상회원국이 관련 상품에 대한 시장접근 기회를 유지하고 확대할 수 있도록 기술지원을 제공하는 것을 의도하고 있다.

지원을 필요로 하는 국가들은 회원국들에게 자신들의 요구를 통지하는 수단으로서 SPS 위원회의 회의를 활용하도록 권장되어 왔다. 지원을 제공하고자 하는 국가들은 자신들의 프로젝트와 의사를 알리기 위해 SPS 위원회의 회의를 활용할 수 있도록 규정하고 있다.

#### 사. 개도국 특별우대조치

SPS 협정 제10조 특별대우 및 차등대우(Article 10 : Special and Differential Treatment) 규정은 개발도상국의 수출기회를 유지할 수 있도록 관심품목에 대한 장기간의 유예를 허용하며, 위원회는 요청이 있는 경우, 개발도상국에 대하여 동 국가의 재정, 무역 및 개발상의 필요를 고려하여 동 협정에 따른 의무의 전체 또는 부분으로부터 구체적이고 한시적인 예외를 부여할 수 있도록 규정하고 있다(동 협정 제10조 3항). 또한 개발도상국의 관련 국제기구에 대한 활발한 참여를 권유하고 촉진하여야 함을 규정하고 있다(동 협정 제10조 4항).

#### 아. 협의 및 분쟁해결체계

SPS 위원회에서의 무역관련 논의는 잠재적 무역분쟁에 대한 관심을 유도하고 공식적 분쟁을 방지하는데 기여할 수 있다는 것이다. 모든 WTO 회원국들은 SPS 위원회가 제공하는 기회와 함께 언제든지 WTO의 공식적인 분쟁해결절차

를 요구할 수 있는 권리를 가진다.

즉 SPS 협정에 명시적으로 다르게 규정된 경우를 제외하고, 동 협정에 따른 협의 및 분쟁해결에 대해서는 분쟁해결양해에 의하여 발전되고 적용되는 1994년 GATT 제22조(협의) 및 제23조(무효화 또는 침해)의 규정이 적용된다.

1995년에 WTO가 설립된 이후 1999년 중반까지 약175개의 분쟁이 해소되었다. 이들 분쟁 중 16개는 SPS 협정을 위반한 것으로 판명되었다. 몇몇 경우에는 상호합의를 통한 분쟁해결에 도달한 반면, 몇몇 경우에는 SPS 협정과 관련한 쟁점이 단지 사소한 부분에 지나지 않았다<sup>16)</sup>.

이상, SPS 협정 중 핵심적인 몇 가지를 검토해 보았다. SPS 협정이 발표된 지 10년이 흐른 지금, 그 편익은 점차 명백해지고 있다. 국제 식품교역은 예측가능성이 높아지고 있으며, 자의적인 무역제한조치는 줄어들고 있다. 동 협정에 따른 위생요건 등 기술적 규명의 투명성 개선은 수출업자들이 수산식품을 선적하기 이전에 자신들의 상품이 충족해야 하는 요건을 미리 알 수 있도록 한다는 것이다.

사실상 SPS 협정은 식품안전과 인간의 건강보호가 교역에 선행되어야 한다는 점을 명시적으로 인정하고 있다. 또한 동 협정은 각국 정부가 불필요한 건강관련 조치를 무역장벽으로 사용함으로써 그 권리를 남용하지 않도록 하고 있다.

향후 각국 정부는 SPS 협정의 이행과 관련하여 더 많은 경험을 축적하고자 할 것이며, 동 협정과 관련한 다양한 분쟁의 해결에 따라 동 협정 또한 지속적으로 개선될 것으로 예상된다. 특히 식품교역을 통한 이익을 극대화하는 수단으로서 SPS 협정을 활용하고자 하는 국가들은 동 협정의 적극적인 활용방법을 습득하여야 할 것이다. 왜냐하면 그렇지 않은 국가는 새로운 제도의 적용으로 발생하는 편익을 누릴 수 없을 것이기 때문이다.

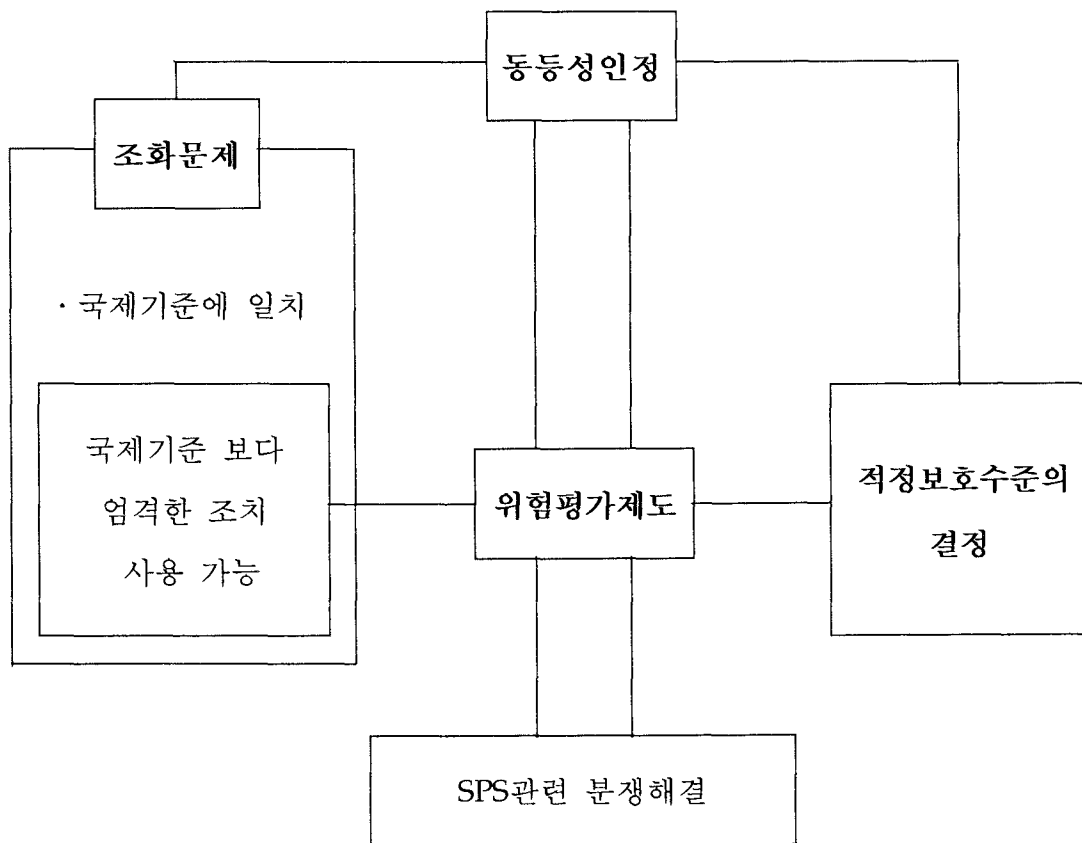
이상에서 검토한 내용 중 핵심적인 조항간의 관계를 그림으로 나타내면 <그

---

16) 한꿈통상법연구회편, WTO분쟁사례연구(한국무역협회, 1999), 참조.

림 3-1>과 같다.

<그림 3-1> SPS 협정의 주요내용 분석도



## 제2절 WTO/SPS 협정 관련 분쟁

SPS 협정 하에서 분쟁처리 패널에 회부된 분쟁은 지금까지 3건이 있었다. 과학적 합리화의 문제와 위험평가의 사용이 3건의 분쟁에서 주요한 사안이었다. 패널과 상소기구의 보고서는 WTO 인터넷 홈페이지에서 볼 수 있다. 이 분쟁은 특히 제5조와 관련하여 SPS 협정의 규정을 실질적으로 어떻게 적용시키는지를 밝혀주므로, 이하에서 살펴보고자 한다<sup>17)</sup>.

SPS 협정과 관련하여 호르몬처리 육류 및 그 가공품에 대한 EC의 수입조치(미국과 캐나다가 제소), 연어에 대한 호주의 수입조치들(캐나다와 미국이 제소), 일본의 농산물 검사관련 조치(미국이 제소) 등이 공식적인 WTO 분쟁처리절차에서 패널과 상소기구에 의해 검토되었다.

WTO 회원국들은 수입식품이 소비를 위해 안전하다는 것을 보장받는 기본권을 지니고 있다. 또한 회원국들은 수입식품이 수반하는 질병 혹은 병해충으로부터 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위한 기본권을 보유하고 있다. 동시에 회원국들은 SPS 조치가 ① 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하는데 필요한 범위 내에서만 적용되어야 하며, ② 과학적 원리에 의거해야 하며, 그리고 ③ 충분한 과학적 증거 없이 유지되어서는 안 된다는 것을 보장할 기본적 의무도 있다. 단 제5조 제7항에 규정된 사항은 예외로 한다.

SPS 조치가 충분한 과학적 증거 없이 유지되지 않았다는 것을 보증하는 기본적 의무가 Japan-Varietals 패널에서 상세히 검토되었다<sup>18)</sup>. 이 분쟁에서, 충분한 과학적 증거가 없는 SPS 조치란 식물위생 조치와 패널로 제출된 과학적 증거 사이에 객관적인 관계가 결여되어 있는 것이라고 패널은 주장했다. 그러나 제2

---

17) WTO Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures, *Summary Report of the SPS Risk Analysis Workshop 19 - 20 June 2000*, G/SPS/GEN/209, 3 November 2000, pp.6 ~ 11.

18) Japan-Varietals, Panel Report, para. 8.42.

조 제2항의 위반을 발견하기 전에, 패널은 그 조치는 제5조 제7항에 의거하는 임시조치라는 일본의 주장을 검토했다.

어떤 조치가 제5조 제7항에 부응하는지를 알기 위해서는 4가지 중복요소가 필요하다고 패널이 주장했다. 회원국이 SPS 조치를 한시적으로 채택할 수 있는 경우는 다음과 같다.

- ① 관련 있는 과학적 정보가 충분하지 않은 상황에서 조치가 취해진 경우
- ② 이용 가능한 관련 정보에 입각하여 조치가 취해진 경우
- ③ 더욱 객관적인 위험평가를 위해 필요한 추가 정보를 입수하고자 할 경우
- ④ 합리적인 기간 내에 식물위생조치를 검토할 경우

패널은 위의 ③과 ④에 대해서만 검토했는데, 일본이 더욱 객관적인 위험평가에 필요한 정보를 입수하려고 노력했음을 발견하지 못했다. 그리고 합리적인 기간 내에 그 조치를 검토했다는 것도 발견하지 못했다. 따라서 제5조 제7항을 그리고 결과적으로 제2조 제2항을 위반했다고 패널은 결정을 내렸다. 상소기구(Appellate Body)는 이 판정을 지지하고 4가지 요구조건이 누적적임을 확인했다. 그리고 “합리적인 기간”(Reasonable Period of Time)은 케이스별로 정해져야 한다고 언급했다.

### 가. EC-호르몬 케이스

유전공학에 의하여 개량된 농축산물에 대한 입장은 국가마다 다르다. 대표적으로 미국, 캐나다 등의 북미지역 국가들은 긍정적인데 반하여, EU의 유럽지역 국가들은 부정적이다. 이러한 국가 간의 입장차이가 무역에 있어서 하나의 분쟁요인이 되고 있는데, 그 대표적인 사례가 미국과 EU간 성장호르몬이 투입된 쇠

고기 분쟁이다.

미국은 국내 육우의 90% 정도는 성장호르몬제를 투여하고 있다. 반면에 EU는 호르몬제 사용을 금지하고 있다.

1989년 EU는 호르몬 투입 쇠고기에 대한 수입을 금지하였다. 이러한 EU의 조치에 대해서 미국은 EU가 과학적 근거 없이 이데올로기, 문화, 종교에 근거하고, 정치적인 목적으로 미국산 쇠고기를 차별하는 것이라고 강력히 반발하였다. 이에 대해서 EU는 성장호르몬이 인체에 암이나 신경질환 등을 초래할 수 있으며, 안전성이 입증되지 않았기 때문에 당연한 것이라고 주장하였다.

1996년 1월 미국은 EU의 미국산 쇠고기 수입금지조치에 대하여 WTO에 제소하였다. 1997년 8월 WTO 패널은 EU의 수입제한은 성장호르몬이 주입된 쇠고기가 인체에 유해하다는 과학적인 증거에 의한 위험평가에 기초하여 이루어지지 않았기 때문에, 이는 위생 및 검역협정에 위반된다고 결정하였다. 이후 상소를 거쳐서 1998년 1월 WTO 분쟁해결기구는 EU의 조치를 1998년 5월 13일까지 협정에 일치시키도록 권고하였다.

그러나 EU는 이에 따르지 않았다. 그러자 동년 6월 미국은 보복조치로서 EU 상품에 대해 2억 2,000만 달러 상당의 관세부과를 허용해 줄 것을 WTO에 신청하였고, WTO는 1억 1,680만 달러의 보복관세 부과를 승인하였다. 이에 따라 미국은 프랑스산 치즈, 거위간 요리제품, 덴마크산 햄, 이태리산 토마토 등 EU의 상품에 대해서 100%의 관세부과조치를 취하게 되었다<sup>19)</sup>.

EC-호르몬 케이스에서, EC는 제5조 제7항을 발동하지 않았다. EC는 수입금지는 한시적 조치가 아니라고 분명히 언급했다. 그러나 EC는 법의 일반원칙으로서 “예방원칙”(Precautionary Principle)을 발동했으나, 상소기구는 SPS 협정의 제5조 제7항에 예방원칙이 반영되었다고 주장했으며, 예방원칙이 SPS 협정의 제5조 제1항과 제2항의 규정을 우선하지 않는다는 패널 판정에 합의했다.

---

19) 조영정, 국제통상법의 이해, 무역경영사, 1999, p.379.



SPS 협정의 위험평가 관련 규정을 살펴보자. 제2조 제2항에서처럼 SPS 조치는 과학에 기초하는 기본 의무다. SPS 협정의 제5조의 더욱 구체적인 의무 사이에는 연관성이 있다. 제5조의 첫째 패러그래프는 위험평가에 SPS 조치를 기초시키는 의무를 규정하고 있다. 이 경우 EC-호르몬 패널은 식품안전 부문에서 최초의 패널 평결을 제공했다.

EC-호르몬 패널은 식품안전을 위해 위험평가의 정의에 관한 관련부분을 SPS 협정의 부록 A의 4번째 패러그래프라고 했다. 「식품, 음료 또는 사료내의 첨가제, 오염물질, 독소 또는 질병 원인체로 인하여 발생하는 위험이 인간 혹은 동물의 건강에 대해 미치는 악영향에 대한 평가」가 그것이다. 패널은 EC 위험평가에 다음 사항이 필요하다고 언급하면서 이 문제에 접근했다.

- (a) 호르몬이 육류 혹은 육류제품에서 성장촉진제로 사용될 때, 이것으로 인해 야기되는 인간의 건강에 대해 미치는 악영향을 확인하는 것.
- (b) 그러한 악영향이 존재하면, 이 영향이 발생할 가능성을 평가하는 것.

패널은 어떤 위험평가가 존재했는지의 여부에 대해 살펴보았다. EC는 패널의 전문가가 위험평가라고 간주했다는 다수의 과학적 보고서를 검토했다. 그래서 호르몬의 5가지 경우에 위험평가의 존재를 EC가 보여주었다고 패널이 가정했다. 다음에 EC조치가, 제출된 과학적 증거에 의거하는지를 검토했는데, 그렇지 않았다고 판정했다<sup>20)</sup>. 이것은 몇 년 뒤에 있었던 Japan-Varietals 패널이 취했던 접근방식과 유사하다. 패널은 각각의 연구에서 이루어진 과학적인 결론을 비교했다. 그리고 서로가 부응하지 않는다고 결론지었다. EC-호르몬 케이스에서 상소기구는 패널의 평결을 지지했으며, 조치와 과학사이에 「객관적인 관계」의 결여가 있다고 했다. EC-호르몬 케이스에서, 상소기구는 SPS가 「누가」 위험평

20) EC-Hormones, Panel Report, para. 8. 137.

가를 하는지에 관한 법규는 아니라고 주장했다. 위험평가에 SPS 조치를 기초시키는 것이 의무이다. 이것은 타인에 의해 이루어진 위험 평가는 사용될 수 있음을 의미한다(국제기준 설정 조직 혹은 타국에 의해 이루어진 경우).

## 나. 호주 - 연어분쟁

호주-연어 분쟁에서, SPS 협정의 위험평가 규정이 문제되었다. 이 케이스에서 관심사는 식품안전이 아니고 캐나다산 태평양 연어 수입과 관련된 어류질병이었다. SPS 협정하의 위험평가의 관련 정의는 정의부분의 첫 번째 문장에 포함되어 있다. 「채택되는 위생 및 식물위생 조치에 따라 수입회원국 영토 내에서 병해충 혹은 질병의 유입, 정착 또는 전파의 가능성에 대한 평가 뿐 아니라 관련해서 발생하는 생물학적 및 경제적 결과의 평가」가 그것이다. 이점을 감안하면서, 호주-연어 패널은 동물의 건강부문에서 위험평가는 무엇을 해야 하는지를 결정하기 위해 세 가지 접근을 택했다.

- (a) 관련된 생물학적 및 경제적 결과 뿐 아니라 영토 내에서 막고자 하는 유입, 정착 또는 전파되는 질병을 확인하는 것.
- (b) 관련된 생물학적 및 경제적 결과 뿐 아니라 이들 질병의 유입, 정착 또는 전파의 가능성을 평가하는 것.
- (c) 채택되는 SPS 조치에 따라 이들 질병의 유입, 정착 또는 전파의 가능성을 평가하는 것.

호주의 위험평가를 검토함에 있어서, 패널은 자국이 막고자 하는 정착 혹은 전파의 질병 20가지를 호주가 확인했음을 알았다. 더욱이 패널에 따르면 호주는 이들 위험을 줄이는 일련의 위험사감 요인을 고려했으며 유입의 가능성과 확률

의 몇 가지 요인들을 평가했다. 비록 패널이 왜 호주는 과거의 위험평가를 사용하지 않았는지의 이유를 물었지만(유입, 정착 및 전파의 가능성의 자세한 평가를 포함하는 과거의 평가), 패널은 호주가 세 가지 테스트의 요구조건을 충족한 것으로 가정했다<sup>21)</sup>.

상소기구는 호주가 위험으로 인정되는 질병을 확인(3가지 테스트 중 첫 번째 요건)했음을 동의했다. 그러나 나머지 2가지 사항에 관해서는 패널의 평결을 번복했다. 상소기구는 가능성의 「몇 가지」(Some) 평가는 충분하지 않다는 견해를 밝혔다. 그 기구는 가능성 혹은 확률의 정량적이거나 정성적인 평가와 표현은 위험평가에 결정적이라는 전문가의 견해를 따랐다. 그리고 1996년의 최종보고서는 제5조 1항과 부록1의 첫 번째 정의부분의 4번째 패러그래프의 관점에서 적절한 위험평가가 아니었다고 상소기구는 결론 내렸다. 그러므로 제5조 1항의 위반이 되었고, 결과적으로 제2조 2항의 규정처럼 과학적 원리에 조치를 기초시킨다는 기본의무에도 위반되었다.

#### 다. SPS 협정 제5조 5항과 분쟁처리

SPS 협정 제5조에서 고려된 주요 사안은 SPS 협정에서 다음과 같이 정의된 적정 보호수준(Appropriate Level of Protection)의 개념이다. 즉 「자기 나라 영토 내의 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위해 위생 또는 식물위생 조치를 수립하는 회원국에 의해 적절하다고 판단되는 보호수준」이 그것이다<sup>22)</sup>.

동 협정 제5조 5항은 「인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강에 대한 위험으로부터의 위생 또는 식물위생 보호의 적정수준이라는 개념의 적용에 있어서

21) *Australia-Samon Panel Report*, para. 8.83 and 8.91.

22) 다수 회원국들은 이와는 달리 수용 가능한 위험수준(Acceptable Level of Risk)으로 칭하고 있음.

일관성을 달성할 목적으로, 각 회원국은 상이한 상황에서 적절한 것으로 판단하는 수준에서의 구별이 국제무역에 대한 차별적 또는 위장된 제한을 초래하는 자의적 혹은 부당한 구별이라면 이 구별을 피해야 한다」고 규정하고 있다.

제5조 5항(중중 일관성 요구조건으로 통칭됨)은 문제의 3가지 분쟁 중 EC-호르몬과 호주-연어 케이스와 관계한다. Japan-Varitals 케이스는 관련이 없다. 두 케이스에서 패널과 상소기구는 제5조 5항의 위반을 밝히기 위해 세 가지 사항을 사용했다. 세 가지 질문사항은 다음과 같다.

질문1 : 비교 가능한 상황이 존재하는가. 보호의 상이한 수준이 존재하는가?

질문2 : 자의적이거나 부당한 보호의 상이한 수준이 존재하는가?

질문3 : 그 차이가 국제무역에 차별적이거나 위장된 제한을 초래하는가?

호주-연어 케이스에서 제5조 5항이 문제가 되었다. 동일한 세 가지 접근이 사용되었다. 이 케이스에서 패널은 식용을 위한 캐나다산 「해양포획연어」와 「미끼로서 사용하기 위한 냉동대구와 살아있는 관상용 어류」 사이에는 보호가 상이하다는 것을 발견했다. 캐나다산 연어의 진입은 제한되었지만, 대구와 관상용 어류는 허용되었다. 하지만 두 상황 모두에서 호주에 공통의 관심사인 한가지 질병이 최소한 있었다. 그 상황은 비교 가능한 유사한 것으로 간주되었다. 악영향 발생의 결과가 유사하다는 점에서 그러했다. 즉, 만일 연어와 대구를 경유하여 질병이 들어오면, 결과는 최소한 유사한 것으로 간주될 수 있다.

이어서 패널은 상이한 수준이 “자의적 혹은 부당한” 것으로 간주될 수 있는지의 여부를 검토했다. 패널은 연어의 보호수준이 더욱 높기 때문에, 사람들은 다른 어류 보다 연어의 위험이 더욱 높다고 기대할 것이다. 하지만 증거는 반대이었다. 패널은 다음과 같이 언급했다.

“위에서 기술한 증거는 식용을 위한 연어제품의 수입에 의해 입는 위험보다

미끼어류와 살아있는 관상용어류의 수입과 관련하는 질병유입의 위험이 더 높다”는 방향으로 지적하고 있다. 그럼에도 불구하고 호주는 연어 쪽에 훨씬 더 엄한 위생조치를 취한다.

패널은 캐나다가 미끼어류와 관상용어류가 보다 높은 위험은 지니고 있다는 가정을 세우는데 대해, 호주는 이것을 반박하지 않았다는 것을 발견했다. 결국 패널은 보호수준에서의 차별은 제5조 5항의 두 번째 사항의 관점에서 “자의적이고 부당한” 것으로 판정했다. 이 평결은 상소기구에 의해 지지되었다.

마지막으로 패널은 이 차이가 “국제무역에 차별 혹은 위장된 제한”을 초래했는지 여부에 의문을 제기했다. 조치가 국제무역에 대한 위장된 제한이었다고 패널이 결론을 내리게 했던 수많은 고려사항들을 기재하고 있다. 이 결론은 상소기구에 의해 지지되었다. 그 중에서도 패널은 보호수준의 차이에서 자의적인 특성을 (미끼/관상용 어류가 보다 높은 위험을 준다고 가정될 수 있었다) 그리고 보호수준에서 상당한 차이를 보았다. 그리고 조치가 위험평가에 기초하지 않았다고 했다. 상소기구는 위험평가의 결여야말로 그 조치가 건강보호와는 정말로 관계없다는 강력한 증거라고 하면서 동의했다. 따라서 상소기구는 호주의 조치가 SPS 협정 제5조 5항을 위반했다는 평결을 지지했다.

한편 일관성(consistency)과 관련해서, 패널과 상소기구는 SPS 협정의 제5조 5항과의 비일관성을 결정하기 위해 3단계 접근방식을 사용했다. 비록 어떤 조치가 두 번째 항목의 관점에서 자의적이거나 부당한 것으로 판명될 수 있더라도, 보호수준의 차이가 국제무역에서 “차별 혹은 위장된 제한”을 초래할 경우에만 제5조 5항을 위반하게 된다. 호주-연어 케이스는 그러한 위반이 판명된 유일한 분쟁이었다.

## 제3절 CODEX 식품안전성 기준 분석

### 1. Codex의 개관<sup>23)</sup>

Codex 또는 Codex Alimentarius Commission(CAC)로 불리우는 국제식품규격위원회는 제 11차 FAO Conference와 제29차 WHO 집행이사회의 권고에 따라 1962년에 설립된 FAO/WHO 합동 식품 규격 사업단 (Joint FAO/WHO Standards Programme)의 사업으로 현재 운영되고 있으며, 라틴어로 Codex는 법령(code), Alimentarius는 식품(food)을 의미하는데 Codex Alimentarius는 식품법(Food Code)을 뜻한다.

즉, 국제적으로 통용될 수 있는 식품 규격기준을 포함하는 식품법전이라 할 수 있다. 종전에는 회원국에서 식품 관리 가이드라인으로 수락하여 권장(Recommendation)기준으로 사용해 왔으나, 세계무역기구(WTO)의 SPS 협정(위생 식물검역 조치의 적용에 관한 협정)과 TBT 협정(무역의 기술적 장벽에 관한 협정)을 통해서 식품의 안전기준과 동식물의 검역기준을 국제적으로 통일시킬 것을 의무화하고 있고, 이를 감시하는 규정이 마련되어 있다. 따라서, WTO 체제 하에서는 국가간 무역 또는 통상에서 국제기준으로 활용된다.

이와 같이 Codex는 소비자와, 식품 생산가공업자들, 국내식품관리기관 및 국제 식품 교역에 있어서 세계적인 지침이 되었다. 이러한 식품법전은 최종 이용자인 소비자의 인식뿐만 아니라, 식품 생산 및 가공업자들의 사고에 막대한 영향을 미쳤다. 식품법의 영향은 전 대륙으로 확산되었으며, 국민건강과 식품교역에서의 공정한 관례에까지 헤아릴 수 없을 만큼 기여했다.

---

23) FAO/WHO, *Understanding the Codex Alimentarius*, 1999, <http://www.fao.org/docrep/w9114e00.htm>

## 가. Codex의 구성

Codex의 내용과 법전의 구성을 살펴보면, 내용은 i) 상품에 관한 식품 규격 237개 조항, ii) 위생이나 기술적 관행에 관한 법령 41개 조항, iii) 살충제 검토에 관한 규격 185개 조항, iv) 잔여 살충제의 제한에 관한 규격 3274개 조항, v) 오염물질에 관한 지침 25개 조항, vi) 식품 첨가물 검토 1005개 조항, vii) 가축 위생약품 검토 54개 조항으로 이루어져 있다. 또한 법전은 a) Volume 1A- 일반원칙, b) Volume 1B- 일반원칙 (식품위생), c) Volume 2A- 식품의 잔여 살충제, d) Volume 2B- 식품의 잔여 살충제 (최대 잔여량 제한), e) Volume 3- 식품의 잔여 수의약품, f) Volume 4- 특별한 식이요법 이용 (소아나 어린이의 식품), g) Volume 5A- 급속냉동과일 및 야채 가공, h) Volume 5B- 신선한 과일 및 야채, I) Volume 6- 과일음료, j) Volume 7- 곡식, 콩류 및 유도 식품, 야채 단백질, k) Volume 8- 지방과 기름 및 관련 식품, l) Volume 9- 어류 및 수산물, m) Volume 10- 육류 및 육류식품; 스프나 국거리, n) Volume 11- 설탕, 코코아 식품 및 초콜렛과 갖가지 관련 식품, o) Volume 12- 우유 및 유제품, p) Volume 13- 분석 및 표본추출 방법 등을 구성되어 있다. 각각의 Volume에는 일반 원칙과, 일반 규격, 정의, 법규, 상품 규격, 방법 및 권고가 기술되어 있으며, 각 Volume의 내용 목록은 찾기 쉽게 잘 조직화되어 있다.

## 나. Codex의 목적과 기본기능

Codex의 목적은 세계적으로 통용될 수 있는 식품관련법을 제정, 준수함으로써 식품으로 인한 인간의 위해 방지 및 국제간 식품의 원활한 교역을 목적으로 하고 있으며, 이를 위한 Codex 위원회의 목적을 정관 제1조에 다음과 같이 명시하고 있다.

- a) 소비자의 건강 보호와 식품 교역시 공정한 거래 관행의 확보
- b) 국제적인 정부간 또는 비정부간 조직에서 이루어지고 있는 모든 식품 규격화 작업의 조화 촉진
- c) 적절한 조직의 도움 및 이와 같은 조직을 통하여 이루어지는 규격안 작성 순위의 결정, 작업개시 및 지도
- d) 위 c)항에 의거하여 설정된 규격을 확정하고 각 국이 수락한 뒤에, 이를 Codex 지역 규격 또는 세계 규격으로 출판하고, 이와 함께 필요한 경우 위 b)항에 의거한 타 기관에 의해 이미 확정된 국제규격도 함께 출판
- e) 개발을 적절히 검토한 후에 출판된 규격 수정

이와 같은 목적을 달성하기 위해 Codex는 첫째, 세계적으로 통용될 수 있는 식품별 규격 설정, 둘째, 식품 첨가물의 사용대상 및 사용량에 대한 기준 설정, 셋째, 오염물질(잔여 농약, 잔류 수의약품, 중금속, 기타 오염 물질)에 대한 기준 설정, 넷째, 식품표시등 식품의 안전성과 원활한 교역을 위한 작업 수행 등과 같은 기본 기능을 가지고 있다.

## 2. Codex와 식품안전성

### 가. 식품과 소비자 보호

Codex 위원회의 최우선 과제는 그 규정의 제1조에서 언급되어 있듯이, 소비자의 건강을 보호하고 식품무역의 공정한 관행을 보장하는 것이다.

따라서 소비자 보호를 위한 Codex 위원회는 그 하부기구와 함께 식품기준의 설정과 관련 활동에 있어서 소비자의 보호를 최우선시 해왔다.



Codex 하부기구와 위원회 역시 제품기준과 일반기준의 설정에 있어서 소비자의 이해관계를 최우선시 하고 있으며, 기준을 위해 채택된 형식은 최소한의 수용 가능한 품질을 보유하고, 안전하며 그리고 건강에 위해하지 않는 제품을 소비자가 사용한다는 것을 보장하는 점을 Codex가 강조하고 있음을 반영하고 있다.

기준의 명칭, 범위, 명세, 중량, 용적 및 레이블링을 포함하는 제품기준의 규정은 소비자가 오도되지 않도록 보장하며 그리고 구입된 식품이 레이블이 기술하고 있는 것이라는 믿음을 유발하도록 작성되었다. 필수적인 구성(essential composition)과 품질요인(quality factors)에 관한 규정은 최소한의 수용 가능한 기준 이하에서 제품을 소비자가 사용하지 않음을 보장한다. 식품 첨가물(food additives), 오염균(containment) 및 위생(hygiene)에 관한 규정은 소비자의 건강 보호를 목표로 하고 있다.

Codex는 개별 식품 혹은 식품군을 위한 미리 정해진 형식으로 200개 이상의 기준을 보유하고 있다. 게다가 사전에 포장된 식품의 레이블링에 관한 일반기준 (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods), 클레임에 관한 코덱스 일반지침(Codex General Guideline on Claims) 및 Guidelines on Nutrition Labelling도 포함되어 있다. 이 모두는 제품선택에서 소비자에게 지침을 제공하면서, 식품판매의 정직한 관행을 보장하는 것을 목표로 한다.

식품위생, 식품첨가물, 식품의 오염균과 독소 그리고 방사성 식품에 관한 다른 일반 기준은 소비자 건강의 보호에서 아주 중요하다. 그리고 이 기준들은 이 목적을 위해 광범위하게 가치를 인정받고 있다.

병충해 및 수의약품의 최대 잔류제한과 식품 첨가물과 오염균의 최대 잔류제한은 소비자가 위해물질의 안전하지 못한 수준에 노출되지 않도록 보장하기 위해 설정되었다.

## 나. 일반원칙, 지침 및 추천 실무규범

식품이 보유하고 있는 위해로부터 소비자의 건강을 보호할 목적으로 원칙과 규범과 같은 수단이 개발되고 있다. 예컨대 일반적인 원칙은 식품 첨가물의 사용, 식품 수출입검사 및 인증 그리고 식품에의 필수 영양 첨가 등을 위해 개발되었다.

Codex는 식품의 방사성 핵종의 수준과 식품을 위한 미생물학적 기준의 설정과 적용(Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods and Levels for Radionuclides)과 같은 다양한 주제를 포함해서 소비자 보호를 위한 폭넓은 가이드라인들을 보유하고 있다.

Codex에는 실무규범도 있는데, 대부분은 소비에 적합하고 안전한 식품의 생산에 관한 가이드라인을 제공하는 위생실무 규범이다. 이들의 목적은 소비자의 건강보호이다. Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene은 모든 식품에 적용된다. 이것은 소비자 보호에 특별히 중요하다. 왜냐하면 이것은 식품안전성을 위한 확고한 기반을 제공하며 1차 생산에서 최종소비자까지 각 단계마다 요구되는 핵심적인 위생관리를 부각시키면서 식품체인을 따르고 있기 때문이다.

식품위생의 일반원칙(General Principles of Food Hygiene)을 아래 사항에 적용함에 있어 상세한 위생실무 규범을 지원하고 있다.

- 저산성 통조림 식품
- 방부처리되고 포장된 저산성 식품
- 대규모 조리에 있어서 사전에 요리된 식품
- 노상 판매 식품의 준비와 매매(지역적 기준 - 라틴아메리카 및 카르브해 지역)

- 향신료 및 건식물
- 과일 통조림과 채소제품
- 마른 과일
- 건조된 코코넛
- 식용 균류를 포함한 탈수된 과일 및 야채
- 나무열매
- 땅콩
- 가공된 육류 및 가금제품
- 계란제품
- 개구리 다리의 가공
- 신선육류
- 추후 가공을 위해 기계적으로 분류된 육류와 가금육의 생산, 보관 및 배합
- 수렵 가능한 짐승
- 천연 광천수의 채수, 가공 및 마케팅

Codex는 또한 Recommended International Code of Practice for Control of the Use of Veterinary Drugs와 같은 국제규범을 지니고 있다. 이것은 인간의 건강에 위해를 유발하는 약품 사용을 방지하는 것을 목표로 하고 있다.

이외에도 소위 기술실무 규범이 다수 있다. 이들은 Codex 기준에 따라 생산된 제품의 가공, 운송 및 보관을 통해 건전하고 또한 기대품질의 최종제품을 소비자가 사용할 수 있음을 보장하고 있다. 기술실무규범은 다음 사항을 위해 만들어졌다.

- 유아 및 어린이를 위한 식품
- 신선 과일과 야채의 포장과 운송
- 벌크 상태로 식용기름과 식용지방의 보관 및 운송

### 3. Codex의 HACCP 제도

HACCP 제도란 농축 수산물의 재배·채취 등의 생산 단계에서 시작하여 제조·가공·유통을 거쳐 최종적으로 소비할 때까지의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 위해(건강 관리상의 위해 뿐만 아니라 품질관리 상의 문제도 포함)에 대하여 조사·분석하고, 그 위해의 예방 대책을 수립하여 계획적으로 감시하고 관리함으로써 식품의 안전성·건전성 및 품질의 양호성을 확보하기 위한 체계화된 감시·지도 방법이다(농수축산신문 1996: 45).

따라서 HACCP 제도를 식품의 안전성 확보에 도입함에 있어서 가장 기본적인 원칙이라 할 수 있는 Codex 위원회의 Guidelines for Application of the Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System(위해분석 중점관리 기준의 적용에 관한 지침)을 살펴보면 다음과 같다.

이 지침서는 Codex의 제26차 식품위생부회 (1993년 3월 1일 ~ 5일)에서 보고되었고, Codex의 제20차 총회(동년 6월 28일 ~ 7월 7일)에 제출되어 채택절차 (step8)를 밟은 국제식품규격으로 중요시되고 있다<sup>24)</sup>.

그리고 각종 어류 및 수산제품의 안전성 확보를 위해 HACCP 제도에 의거한 각종의 실무준칙에 대한 논의와 제안이 2000년 6월 5일부터 9일 사이에 노르웨이 베르겐에서 개최된 제24차 어류 및 수산식품에 관한 Codex 위원회 (CCFFP; Codex Committee on Fish and Fishery Products)에서 상세하게 다루어졌다<sup>25)</sup>.

---

24) 한국 HACCP 연구회, 세계 각국의 HACCP 제도와 규정 제1집, 1997년, pp.7~pp.29  
25) 이 회의의 결과가 다음과 같은 160여 쪽의 자료로 발표되었다. JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION, REPORT OF THE TWENTY-FORTH SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS, Geneva, July 2001.

## 가. 원칙

HACCP System은 특정의 위험을 확인하고 관리함으로써 예방방법을 확실히 하기 위한 관리체제인 바, 이 제도에는 다음의 7원칙이 있다.

- 원칙1: 원재료(특히 농축수산물)의 생산, 식품의 제조·가공 및 최종소비에 이르기까지의 모든 단계에 있어 잠재적인 위험을 확실히 하여야 한다. 즉 이들 위해 발생의 가능성을 분석·해석하여 예방할 수 있는 관리방법을 확립할 것.
- 원칙2: 위험을 제거하거나 또는 발생의 가능성을 최소한으로 억제시키기 위하여 관리하여야 할 장소(point)·공정(procedure)·작업단계(operational step)를 결정할 것. 여기서 단계라 함은 원재료의 생산 및 제조에 해당하는 모든 과정을 지칭한다. 즉 원재료의 생산·수확·반입·배합·가공·저장 등의 과정이 해당된다.
- 원칙3: CCP가 적절하게 관리되고 있는지를 확인하기 위하여 가장 적절한 관리기준을 설정할 것.
- 원칙4: CCP의 관리상태를 monitoring하기 위한 계획적인 측정 및 관찰제도를 확립할 것.
- 원칙5: monitoring에 의해 특정의 CCP가 관리기준에서 벗어날 경우에 취해야 할 개선방법을 확립할 것.
- 원칙6: HACCP system이 효과적으로 기능화하고 있는지의 여부를 확인하기 위한 검증방법(시험·검사법 포함)을 확립할 것.
- 원칙7: 상기원칙 및 그 적용에 관계되는 모든 방법 또는 기록에 관한 문서 보관 제도를 확립할 것.

## 나. HACCP 원칙의 적용 및 적용순서

HACCP의 원칙을 적용하여 HACCP System을 작성할 경우, 위해분석 및 그 관계되는 작업을 함에 있어서는 원재료, 부재료, 식품의 제조작업, 위해관리를 하기 위한 제조공정의 역할, 제품의 최종적 사용방법, 위해에 대한 감수성이 높은 소비자집단 또는 식품의 안전성에 관한 역학적 자료에 관하여 충분한 검토가 있어야 한다.

HACCP System의 취지는 CCP 관리에 초점이 있는 것이다. 만일 위해가 인정되더라도 CCP를 찾을 수 없다면 제조공정을 다시 검토할 수밖에 없고, HACCP System은 각 공정별로 계획하여 적용시켜야만 한다. 즉 Codex의 Code of Hygienic Practice(위생관리지침)중에서 하나의 사례로 확인된 CCP라 할지라도 결코 유일하며 특별한 것이라 생각해서는 안 되며, 또한 전혀 성질이 다른 경우가 있음을 알아야 한다.

HACCP System의 원칙을 적용시키기 위해서는 다음과 같은 HACCP System의 Flow Chart에 의한 순서에 따라 시행할 필요가 있다.

### (1) HACCP Team의 설치

제품에 대한 특별한 지식이나 전문적 기술을 가지고 있는 사람으로 구성된 Team을 설치한다. 이 경우, 구성된 전문가 집단 자체에서 필요한 정보를 얻을 수 없는 경우에는 다른 정보원으로부터 전문적인 조언을 받아야 한다.

### (2) 제품에 관한 기록 작성

HACCP System을 적용시키고자 하는 대상 제품에 대하여 그 성분 조성에 관한 정보 또는 유통조건 등의 내용을 충분히 기재한다.

(3) 알려진 용도의 확인

어떤 제품의 용도는 최종 사용자 또는 소비자가 그 제품을 무슨 용도로 사용하는가에 근거하여야 한다. 특수한 경우이지만, 가령 복지시설의 급식과 같이 대상 모집단 중에는 특히 영향을 받기 쉬운 집단이 있음을 고려하지 않을 수 없는 것이다.

(4) Flow Diagram(제조공정 흐름도)의 작성

HACCP Team은 제조공정의 흐름을 그림으로 작성하여야 한다. 어떤 작업구역내의 각 단계에 대한 Flow Diagram을 작성하는 데 있어 특수한 부분에 해당되는지의 여부를 상세히 분석하여야 한다. 어떤 한 공정을 HACCP System으로 적용시킬 경우 그 전후의 단계에 대하여도 검토할 필요가 있다.

(5) Flow Diagram의 현장검증

HACCP Team은 Flow Diagram에 기재한 모든 단계에 걸쳐 조업시간 중의 실제 작업공정을 확인하여 필요할 경우 '공정 흐름도'를 수정하여야 한다.

(6) 각 단계에 관련된 모든 위해 List의 작성 및 위해를 줄이기 위한 모든 예방방법의 검토(원칙 1)

HACCP Team은 각 단계에서 발생이 예상되는 모든 생물학적 화학적 또는 물리적 위해에 대한 List를 작성하여 이들 위해를 줄이기 위해 쓰이는 예방방법을 기재하여야 한다. 다음으로 HACCP Team은 각 위해에 대한 분석을 한다. 그리고 이 List에 올라 있는 위해에는 그 위해를 제거할 수 있는 성질의 것이거나 또는 안전한 식품의 생산상 허용될 수 있는 수준까지 저하시킬 수 있는지의 여부를 검토하여야 한다.

또한 HACCP Team은 각 위해에 적용시키는 예방방법이 있는지의 여부를

검토하여야 한다.

예방방법으로는 위해를 제거하기 위해 또는 그 위해의 영향이나 발생을 허용 수준까지 저하시키기 위한 필요한 행동이나 조치를 취하는 것이다. 어떤 특정의 위해에 대한 조치에는 복수의 방지조치가 필요할 경우도 있으며, 반대로 복수의 위해가 어떤 특정의 방지조치에 따라 제거될 경우도 있다.

#### (7) 각 단계에서의 HACCP 판단도(Decision Tree)의 적용(원칙 2)

HACCP System에서 판단도를 적용함으로써 CCP임을 쉽게 확인할 수 있다. 위해 발생이 예측되는 경우는 물론 각 단계에서 일어날 수 있는 모든 위해를 고려하여야 한다. 이 판단도의 적용에 관한 교육·훈련도 필요하다.

어느 단계에서 위해가 확인되고, 안전성 확보를 위하여 당해 위해를 제거함이 바람직하지만 그 단계 또는 다른 어떤 단계에서 적절한 예방조치가 강구될 수 없는 경우는 그 단계 또는 그 전후의 어느 단계에서 예방조치가 가능할 수 있도록 제품 자체나 공정을 변경하여야 한다.

판단도를 적용시킴으로써 확인된 위해에 대하여 그 단계가 CCP인지의 여부를 결정할 수 있다. 판단도를 적용함에 있어 그 공정이 생산·도살·가공·저장·유통 또는 기타의 단계 중 어떤 것이었던 유연하게 적용시켜야 한다.

#### (8) 각 CCP에서의 관리기준의 설정(원칙 3)

관리기준은 각각의 예방방법마다 설정하여야 한다. 하나의 특정한 공정에 대하여 복수의 관리기준을 설정할 수밖에 없는 경우도 있다. 기준으로는 온도·시간·수분함량·PH·수분활성 및 유효 염소량 또는 외관이나 Texture(식감)등의 관능적인 지표가 잘 사용된다.



(9) 각 CCP에서의 Monitoring System의 설정(원칙 4)

Monitoring이란, 한 가지 CCP에 관계되는 관리기준에 규정된 방법에 따라 정기적으로 측정 또는 관찰을 하는 것이다. Monitoring 방법은 CCP에 의한 관리가 적절히 시행되고 있는지를 파악할 수 있는 방법이어야 한다. 특히 이상적인 것은 제품을 폐기할 수밖에 없는 사태에 이르기 이전에 공정을 정상적인 관리체제로 돌리기 위한 개선조치를 위하여 얼마만큼의 시간적 여유를 갖는 정보를 얻을 수 있느냐 하는 것이다.

Monitoring을 통하여 얻어진 데이터에 따라 규정된 개선조치를 시행함에 있어서는 전문지식과 권한을 갖고 있는 자 중에서 임명된 책임자에 의해 평가되어야 한다. 만일 Monitoring을 계속적으로 시행할 수 없는 경우에는 해당 CCP가 책임 있는 관리 하에 있음을 보증할 수 있는 충분한 횡수와 빈도로 시행되어야 한다.

또한 Monitoring은 신속하게 시행할 필요가 있다. 즉 CCP의 Monitoring은 공정의 가동과 관련이 있으며, 더욱이 분석검사에 오랜 시간이 걸리기 때문이다. 대부분의 경우 화학적·물리적 측정이 미생물학적 검사보다 바람직하며, 그 이유는 이들 물리·화학적 검사가 미생물학적 검사보다 신속하게 결과를 얻어낼 수 있으며, 제품의 미생물학적 관리상태를 간접적으로 나타내는 경우가 많기 때문이다.

물론 CCP의 Monitoring에 관련된 모든 기록과 문서에는 Monitoring을 실시한 담당자 및 회사의 품질관리 책임자의 서명이 필요하다.

(10) 개선방법의 설정(원칙 5)

HACCP System에 있어서는 각 CCP에 대한 관리기준에서 벗어나 발생한 경우에 대비하여 일정한 개선방법을 강구해 두어야 한다.

그 방법에는 해당 CCP를 확실하게 정상상태로 개선할 수 있는 것이어야 한

다. 개선방법에는 영향을 받은 제품의 적절한 처리방법까지도 포함되어야 한다. 관리방법에 벗어나는 조치나 제품의 처리방법은 HACCP System의 보존기록 중에 문서화되어야 한다.

개선방법은 Monitoring 결과에 따른 CCP가 관리기준에서 벗어날 수 있는 경우에도 해당된다. 즉, 안전성의 위해가 발생되기 이전에 공정관리를 정상적 상태로 되돌릴 수 있도록 하여야 한다.

#### (11) 검증방법의 설정(원칙 6)

HACCP System이 정상적으로 움직이고 있음을 검증하기 위한 절차를 설정하여야 한다. 해당 HACCP System이 정상적으로 움직이고 있음을 조사하기 위하여 Monitoring 및 그 방법, 임의 시료 채취(Random Sampling) 및 시료분석 등의 순서와 그 시험법을 정하여야 한다. 검증의 빈도는 HACCP System의 유효성을 충분히 확인할 수 있는 정도이어야 한다.

검증작업의 예로서 다음과 같은 항목을 들 수 있다.

- HACCP System 및 그 기록의 재검토
- 규정 위반 또는 제품의 폐기처분 기록의 재검토
- CCP가 적절한 관리하에 있는지 여부의 판정작업
- 설정된 관리기준의 검증

#### (12) 기록보존제도 및 문서작성규정의 설정(원칙 7)

효과적이며 정확한 기록을 보존한다는 것은 HACCP 제도를 적용함에 있어 필수적인 것이다. 즉 모든 단계에서의 HACCP System의 절차에 관한 문서가 빠짐없이 정리되어야 하며, 이것은 하나의 메뉴얼로서 규정되어 있어야 한다.

예로서 다음 사항과 관련된 기록을 들 수 있다; 원재료, 제품의 안전성, 제조가공, 포장, 보존 및 유통, 잘못된 기록, HACCP System의 개선기록 등이다.

## 다. 교육·훈련

HACCP System을 효과적으로 실천하기 위하여 기업·정부 및 교육기관의 직원에 대하여 이 제도의 원리 및 적용에 관한 교육은 물론 소비자의 이해를 촉구하는 일이 대단히 중요한 요소인 것이다.

국제식품미생물규격위원회(International Commission on Microbiological Specification for Foods : ICMSF)에서 출판한 「미생물학적 안전성의 품질확보를 위한 HACCP 제도(HACCP in Microbiological Safety and Quality : Blackwell Scientific Publications, Oxford Mead, UK, 1998, 재판 1989)」는 여러 종류의 집단에서 요구되는 교육·훈련의 유형에 대하여 기록하고 있으며, 또한 일반적인 교육·훈련방법을 예시하고 있다. 이 출판물의 교육·훈련의 장(제8장)은 미생물학 이외의 위해에 대한 교육·훈련용으로도 활용할 수 있게 되어 있다.

원재료의 생산자, 제조업자, 유통판매업자, 소비자단체 및 관계 관청의 협력은 대단히 중요하다. 기업과 감독 관청은 의견교환을 촉진하고 항상 유지시켜야 하며, 또한 HACCP 제도의 실질적인 적용에 있어서 서로 이해할 수 있는 분위기를 만들기 위하여 공동 관심사에 관한 교육·훈련 기회를 마련하여야 한다.

## 4. Codex의 위생관리규격

어류 및 어류제품의 식품안전성을 확보하기 위해 Codex는 각종 어류 및 수산제품의 28가지 규격을 제정하고 있다(표2 참조). 28가지의 규격 혹은 규범은 대체로 동일한 항목으로 이루어져 있다. 즉 1. 범위, 2. 명세 2.1 제품정의 2.2 제조정의 2.3 외양, 3. 필수적인 구성과 품질요인 3.1 대상어류 3.2 기타 성분 3.3 최종제품, 4. 식품첨가물, 5. 위생 및 처리, 6. 레이블링, 7. 샘플링, 검사 및

분석 7.1 샘플링 7.2 관능 및 실물검사 7.3 순중량의 결정 7.4 탈수 후 중량의 결정, 8. 결합의 정의 8.1 이물질 8.2 냄새/맛 8.3 감촉 8.4 변색, 9. 표본승인, 부록 등의 순서에 따라 각종 어류 및 수산제품의 특성을 반영하면서 위생관리 규격에 대한 구체적인 기준을 제시하고 있다. 여기서는 28가지의 규격 중 통조림한 게 살의 위생관리 규격<sup>26)</sup>을 대표적으로 살펴보면 다음과 같다.

### 가. 범위

이 표준은 통조림한 게 살(Canned Crab Meat)에 적용된다. 이것은 게 살이 내용물의 50% $m/m$  미만인 해당하는 특수제품에는 해당되지 않는다.

### 나. 명세

#### (1) 제품정의

통조림한 게 살은 게류 아목(亞目)의 껍질이 제거된 다리, 집게발, 몸통 그리고 어깨 살 중에서 한가지 혹은 혼합한 것으로 형성된다.

#### (2) 제조정의

통조림한 게 살은 밀폐되고 봉인된 용기에 포장되고, 상업적 불임을 보장하기에 충분한 가공처리를 받아야만 한다.

#### (3) 외양

제품의 어떠한 외양도 다음과 같은 경우에 허용되어야 한다.

- ① 외양이 이 표준의 모든 요구조건을 충족시키며 그리고

---

26) Codex, Codex Standard for Canned Crab Meat Codex Stan 90-1981, Rev.1-1995, pp.1~5.

- ② 소비자의 오해와 혼동을 피하기 위해 외양이 레이블에 충분히 묘사되어 있는 경우

#### 다. 필수적인 구성과 품질요인

##### (1) 게살

통조림란 게 살은 가공 개시 직전에 살아 있으며 그리고 식용에 적절한 품질로서 2.1항에 명시된 종의 건강한 게로써 준비되어야만 한다.

##### (2) 기타 성분

포장 수단과 사용된 모든 다른 성분은 식품등급의 품질을 지녀야 하며 그리고 모든 적용 가능한 Codex 표준에 부응해야 한다.

##### (3) 최종 제품

9항에 따라 검사된 표본이 8항에 규정된 항목과 부응할 때 제품은 이 표준의 요구조건을 충족해야 한다. 제품은 7항의 방법으로 검사되어야 한다.

#### 라. 식품 첨가물

이하의 첨가물만의 사용이 허용된다(<표 3-2>참고).

<표 3-2> 첨가물 허용수준

첨가물	최종제품의 최대수준
산도 규제	우량제조규범
330 Citric acid	단독 혹은 혼합으로(천연인산염 포함) P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로 표시해 10mg/kg
338 Orthophosphoric acid	
450 Disodium diphosphate 뼈부착 잔존육	250 mg/kg
385 Calcium disodium EDTA (향기 제고제)	
621 Monosodium glutamate	우량제조규범

#### 마. 위생 및 처리

(1) 최종제품은 인간건강에 위협적인 이물질에서 벗어나야 한다.

(2) 코덱스 위원회 (CAC; Codex Alimentarius Commission)가 정한 샘플링과 검사의 적정방법으로 테스트하면, 제품은

- ① 정상적인 보관조건 하에서 성장할 수 있는 미생물로부터 벗어나야 한다.
- ② CAC에 의해 수립된 표준에 따라 건강에 위해가 될 양의 미생물로부터 유래하는 물질을 포함하는 어떠한 물질도 포함하지 말아야 한다. 그리고
- ③ 밀봉을 형성하는 용기에 완벽하게 결합이 없어야 한다.

3) 이 표준의 항목이 다루는 제품은 Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene(CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)

및 이하의 규범들의 적절한 항목에 따라 준비되고 처리되어야 한다.

- ① the Recommended International Code Practice for Canned Fish (CAC/RCP 10-1976)
- ② the Reccommended International Code of Hygiene Practice for Low-Acid and Acidified Low Acid Canned Foods(CAC/RCP 23-1979)
- ③ the Reccommended International Code of Practice for Crabs (CAC/RCP 28-1983)
- ④ Proposed Draft International Code of Practice for Fish and Fisheries Products (현재 추진중)<sup>27)</sup>에 나오는 Products of Aquaculture 상의 항목

#### 바. 레이블링

Codex General Standard for the labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev.3 - 1999)의 항목에 부가해서, 다음의 구체적인 항목이 적용된다.

##### (1) 식품의 이름

- ① 제품의 이름은 “게”(crab) 혹은 “게 살”(crabmeat)이어야 한다.
- ② 게다가, 레이블은 소비자의 오해와 혼동을 피하도록 하는 다른 기술적인 용어를 포함해야 한다.

---

27) 이 Proposed Draft Code of Practice가 완성되면 현재의 모든 Codes of Practices for Fish and Fisheries Products를 대체할 것이다.

## 사. 샘플링, 검사 및 분석

### (1) 샘플링

- ① 3.3항에서 기술되었듯이 최종제품의 검사를 위한 표본의 샘플링은 FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods (1969) (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1969)에 의거해야 한다.
- ② 순중량과 탈수 후 중량의 검사를 위한 표본 샘플링은 CAC가 정한 기준을 충족하는 적절한 계획에 의거하여 이루어져야 한다.

### (2) 관능 및 실물 검사

관능 및 실물 검사(Sensoric and Physical Examination)를 위한 샘플은 Annex A와 Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories(CAC/GL 31 - 1999)에 따라 그러한 검사의 훈련을 받은 사람에 의해 평가되어야 한다.

### (3) 순중량의 결정

모든 샘플 단위의 순중량(Net Weight)은 다음의 절차에 따라 결정되어야 한다.

- ① 개봉되지 않은 용기의 중량을 잰다.
- ② 용기를 개봉하고 내용물을 제거한다.
- ③ 찌꺼기 액체와 달라붙은 살을 제거한 후, 따개(end)와 모든 포장 재료를 포함하여 빈 용기의 무게를 잰다.
- ④ 개봉되지 않은 용기로부터 빈 용기와 모든 포장재료의 무게를 공제한다. 그 결과 계산된 수치가 순중량이다.



(4) 탈수 후 중량의 결정

모든 샘플 단위의 탈수 후 중량은 다음의 절차에 의해 결정되어야 한다.

- ① 검사 전에 용기를 최소한 12시간 동안 섭씨 20도와 30도 사이의 온도로 유지한다.
- ② 용기를 개봉하고, 철사줄 그물코 면적의 크기가 2.8mm x 2.8mm인 원형의 조리를 사전에 무게를 잰 뒤, 이 조리에 내용물을 붓는다.
- ③ 모든 포장 재료를 제거하고 약 17 - 20도의 각도로 조리를 기울인다. 그리고 제품을 조리에 부은 시간부터 2분간 살에서 수분을 뺀다.
- ④ 탈수된 게 살을 함유한 조리의 무게를 잰다.
- ⑤ 탈수된 제품을 함유한 조리의 무게에서 조리의 무게를 공제함으로써, 탈수된 게 살의 무게를 결정한다.

아. 결함의 정의

아래의 속성을 보일 경우 샘플 단위는 결함이 있는 것으로 간주된다.

(1) 이물질

게 살에서 유래되지 않은 어떤 물질이 샘플에 존재하는 것은 인간의 건강에 위협이 되지 않는다. 그리고 그것은 쉽게 인식되거나 혹은 우량제조 및 위생 규범에 부응하지 않음을 지적하는 방법에 의해 결정되는 수준에서 존재한다.

(2) 냄새/맛

영속적이고 분명하게 불쾌한 냄새 혹은 맛을 보이는 샘플 단위는 부패 혹은 악취에 해당한다.

(3) 감축

- ① 외양에서 종의 특징에 해당되지 않을 정도로 지나치게 연약한 살집
- ② 외양에서 종의 특징에 해당되지 않을 정도로 지나치게 거친 살집

(4) 변색

변질이나 악취를 나타내는 확연한 변색 혹은 탈수후의 내용물 중량의 5%를 초과하는 살에의 푸른, 보라색의, 검은 변색 혹은 탈수후의 내용물 중량의 5%를 초과하는 살에의 검은 황화물 등이 샘플에 있을 경우 여기에 해당한다.

(5) 불쾌한 물질

5mm 이상의 스트루바이트(struvite crystal)의 피해를 입은 샘플 단위

자. 표본 승인

표본이 다음과 같을 때, 이 표준의 요구조건을 충족하는 것으로 간주된다.

- ① 제8항에 따라 분류하여 결함의 총수가 Sampling Plans for Prepackaged Foods(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977)에서의 적절한 샘플링 계획의 승인 수치(c)를 초과하지 않을 때;
- ② 2.3 항에 정의된 외양의 조건을 충족시키는 샘플 단위의 총수가 Sampling Plans for Prepackaged Foods(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977)에서의 적절한 샘플링 계획의 승인 수치 (c)를 초과하지 않을 때;
- ③ 검사된 모든 샘플 단위가 적절할 경우, 평균 순중량과 평균 탈수 후 중량이 신고 중량보다 적지 않을 경우, 그리고 개별 용기에 비합리적인 부족이 없을 때;
- ④ 4.5.1항, 5.2 항 및 6항의 식품 첨가물, 위생 및 레이블링의 요구조건이 충족될 때.

### 차. 부록 A : 관능 및 실물 검사

- ① 밖으로 빠져 나온 깡통 따개 혹은 용기 결합의 존재에 관한 완전한 깡통 외부의 검사
- ② 깡통을 열고 7.3항과 7.4항에서의 정의된 절차에 따라 중량의 결정
- ③ 변색, 이물질과 불쾌한 물질에 관한 제품검사
- ④ Guideline for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories (CAC/GL 31 - 1999)에 따라 냄새, 맛 그리고 감촉을 평가한다.

<표 3-3> 어류 및 어류 제품의 Codex 규격

Ref:	Standard
CODEX STAN 3 -1991 Rev. 1-1995	Canned Salmon
CODEX STAN 36-1981 Rev. 1-1995	Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated
CODEX STAN 37-1991 Rev. 1-1995	Canned Shrimps or Prawns
CODEX STAN 70-1981 Rev. 1-1995	Canned Tuna and Bonito
CODEX STAN 90-1981 Rev. 1-1995	Canned Crab Meat
CODEX STAN 92-1982 Rev. 1-1995	Quick Frozen Shrimps or Prawns
CODEX STAN 94-1981 Rev. 1-1995	Canned Sardines and Sardine-Type Products
CODEX STAN 95-1981 Rev. 1-1995	Quick Frozen Lobsters
CODEX STAN 119-1981 Rev. 1-1995	Canned Finfish
CODEX STAN 165-1989 Rev. 1-1995	Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh
CODEX STAN 166-1989 Rev. 1-1995	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter

<표 계속>

Ref:	Standard
CODEX STAN 167-1989 Rev. 1-1995	Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family Of Fishes
CODEX STAN 189-1993	Dried Shark Fins
CODEX STAN 190-1995	Quick Frozen Fish Fillets
CODEX STAN 191-1995	Quick Frozen Raw Squid
CAC-GL 31-1999	Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories
CAC/RCP 9-1976	Recommended International Code of Practice for Fresh Fish
CAC/RCP 10-1976	Recommended International Code of Practice for Canned Fish
CAC/RCP 16-1978	Recommended International Code of Practice for Frozen Fish
CAC/RCP 17-1978	Recommended International Code of Practice for Shrimps or Prawns
CAC/RCP 18-1978	Recommended International Code of Hygienic Practice for Molluscan Shellfish
CAC/RCP 24-1979	Recommended International Code of Practice for Lobsters
CAC/RCP 25-1979	Recommended International Code of Practice for Smoked Fish
CAC/RCP 26-1979	Recommended International Code of Practice for Salted Fish
CAC/RCP 27-1983	Recommended International Code of Practice for Minced Fish Prepared by Mechanical Separation
CAC/RCP 28-1983	Recommended International Code of Practice for Crabs
CAC/RCP 35-1985	Recommended International Code of Practice for Frozen Battered and/or Breaded Fishery Products
CAC/RCP 37-1989	Recommended International Code of Practice for Cephalopods

## 제4장 수산물 안전성 및 위생관리에 관한 이론적 접근

### 제1절 일반식품 위생이론

식품이란 인간이 먹기 위하여 요리하거나 또는 그대로 먹을 수 있는 모든 재료의 총칭으로 영양소를 한 가지 또는 그 이상 함유하고 유해한 물질을 함유하지 않은 천연물 또는 가공품을 말한다. 그러나 좁은 의미에서는 어느 정도의 가공공정을 거쳐 직접 먹을 수 있는 상태가 된 것을 식품이라 하고, 이에 비하여 직접 섭취할 수 없는 상태의 것을 식품재료 또는 식료품이라 한다<sup>28)</sup>.

식품에 대한 외국의 정의를 보면 식품이란 일반적으로 동식물로부터 추출된 물질로써, 인체의 필수적인 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민 혹은 미네랄 등을 함유하거나 구성되었으며, 인간의 삶을 유지하고, 성장을 촉진하고, 에너지를 생산할 수 있도록 유기체에 의해 섭취되거나 흡수되는 물질<sup>29)</sup>로 정의하고 있다. 그리고 식품에 대한 법률적 정의는 식품위생법에 의해 규정되는데, 식품위생법 제2조 제1호에 의하면 “식품이라 함은 모든 음식물을 말한다. 다만 의약으로 섭취하는 것은 제외한다<sup>30)</sup>”고 식품의 개념을 정의하고 있다. 동 법에서 정의하고 있는 식품은 식품위생법에 제한된 개념이 아니고, 식품과 관련된 모든 법규에 적용될 수 있는 포괄적인 개념이다.

이와 같은 식품은 다음과 같은 특성을 가지고 있다고 할 수 있다<sup>31)</sup>.

---

28) 두산세계대백과사전(www.empas.co.kr).

29) *The American Heritage Dictionary of the English Language: Fourth Edition*, 2000.

30) 식품위생법 제2조 제1호.

첫째, 식품은 항상 변하고 있다. 식품의 재료는 생물체이고, 생산되고 유통되어 소비되기까지의 경로나 시간의 차이는 있어도 계속 변성하고 있다. 둘째, 식품은 복잡한 다(多)성분계이다. 다성분계의 작용은 단순히 구성성분의 각 작용의 총합은 아니다. 식품 중의 한 물질의 작용을 알았다 하더라도 그대로 안전성을 성급하게 논의할 수 없다. 셋째, 식품은 일단 안전하지 못하게 되면 결코 안전한 상태로 되돌릴 수 없다. 생산에서부터 소비까지의 긴 과정을 통해 오염, 농축, 변질, 혼입 등 원인이 어떤 것이든 일단 받은 유해한 성질로부터 회복할 수 없다. 즉, 사전예방이 중요하다. 넷째, 식품의 안전성은 기호성과 상충되는 측면이 있다. 안전성이 불안하더라도 그것을 특히 기호하는 사람이 소량 섭취하는 경우 등을 금지하기는 쉽지 않다.

따라서 위에서 언급한 식품의 정의와 특성에서 식품위생의 필요성이 대두된다. 즉, 식품으로부터 오는 위해인자를 확인하고 위해발생을 미리 방지하기 위한 수단으로서 식품위생의 필요성을 설명할 수 있다<sup>32)</sup>. 이와 같은 식품위생의 필요성 증대에 따라 1995년도 WHO 환경위생전문위원회에서는 식품위생의 정의로써 “식품의 재배, 생산, 제조로부터 최종적인 소비에 이르기까지 모든 단계에서 식품의 안전성(Safety)과 완전성(Wholesomeness) 및 건전성(Soundness)<sup>33)</sup>의 유지와 향상을 확보하기 위해 필요한 모든 조치”로 정의하고 있다.

또한 식품위생의 필요성은 식품에 대한 기본적인 욕구가 해결되고, 경제가 계속 발전함에 따라 식품의 영양성과 건전성이 보다 중요한 요인으

---

31) 장준식, 유재천, 박종세, 장일무 공역, 식품의 안전성 평가, 도서출판 한림원, 1993.

32) 위생(sanitation)이란 말은 라틴어인 “Sanitas”에서 온 말로 “health”란 뜻을 갖고 있으며, hygiene도 그리스어의 “health”에 해당하는 말에서 왔다. 따라서 인간의 건강 유지를 위한 건전한 식품공급에 그 기본적인 뜻이 있다고 할 수 있다. 장동석 외 4인, 식품위생학, 정문각, 1999.

33) 식품의 완전성(wholesomeness) 및 건전성(soundness)라는 것은 기본적으로 식품의 품질을 구성하는 요소 중의 하나로써 식품 및 식품원료로서의 기능을 수행하기에 - 즉, 인간의 소비 및 섭취에 적합한 - 활동이나 상태가 온전하고 잘못된 데가 없음을 의미한다.

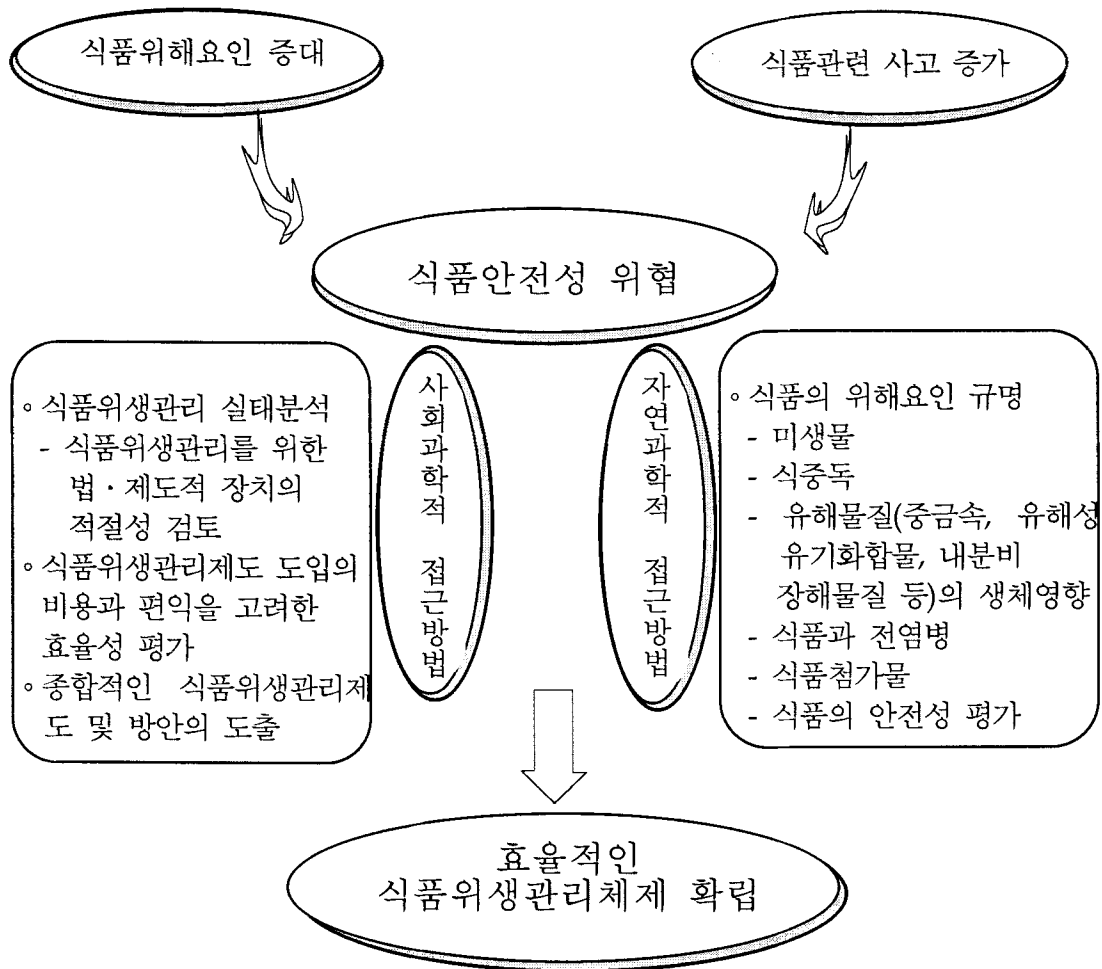
로 등장함에 따라 더욱 강조되고 있다. 그러므로 최근 대부분의 나라에서 식품은 이제 기아의 해결이라는 단계를 벗어나 어떻게 하면 식품의 영양균형과 함께 안전하고 건전한 식품을 충분히 공급할 수 있는가에 초점을 맞추고 있으며, 이를 위해 자연과학 발전의 성과를 식품위생관리에 도입하고 체계화하여 식품의 위생 및 안전성을 극대화시키기 위해 노력하고 있다.

결과적으로 식품의 안전성과 건전성을 확보하기 위한 접근방법은 여러 가지 수단이 있으나 크게 두 가지로 나누어볼 수 있다. 첫째, 자연과학적인 방법을 통해 식품의 위해요인의 규명과 그 요인을 제거하거나 최소화할 수 있는 방안을 모색하는 것이다. 이는 미생물 및 중금속 등 위해인자를 체계적으로 분류, 확인하고 다음으로 이들 위해인자의 발생을 차단할 수 있는 방법을 제시하기 위해 체계적이고 학문적인 접근을 추구하는데, 이러한 접근방법을 식품위생학<sup>34)</sup>으로 분류하고 있다.

둘째, 자연과학 발전의 성과를 바탕으로 식품위생관리를 위한 법·제도적 장치와 행정지원의 효율성을 극대화하는 방안이 있다. 이는 식품의 안전성이란 무결점(Zero Defect)의 절대적 기준보다는 과학의 발달과 국가의 경제수준 및 소비자의 기대수준에 따라 변하는 가변적, 상대적 개념이기 때문에, 식품위생관리 또한 시대적 수준과 요구에 따라 변한다는 것을 전제로 하고 있다. 그러므로 변화하는 상황과 조건에 따라 식품안전성을 확보를 위한 최적의 방안을 강구하기 위해 식품안전성을 관리할 수 있는 철저한 제도적 장치와 이를 뒷받침할 수 있는 행정적 지원의 조화를 통해 그 효과를 극대화하는 접근방법이다(<그림 4-1> 참조).

34) 식품위생학은 식품의 안전성 확보를 위한 과학적 방법을 제시하고 위해원인을 밝혀 이를 차단하는 수단을 강구하는 예방과학의 한 분야이며 물리, 화학, 생물, 식품미생물, 환경 그리고 건강 등이 관계된 응용과학이라고 할 수 있다.

<그림 4-1> 식품위생이론의 접근방법



식품의 위생관리 및 안전성 확보를 위한 사회과학적 방법론 중 몇 가지를 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 위생 및 안전성을 확보하기 위한 제도적 형태가 어떠한 형태로 구성되어 있느냐 하는 문제가 중시된다. 즉, 위생관리를 위한 기준 및 관리와 관련된 제도를 어떻게 구성되어 있느냐에 따라 효율적인 위생관리의 판단근거가 될 수 있다. 예를 들어, 영국에서는 신선육(Fresh Meat)의 식품안전성을 확보하기 위한 제도적 형태를 <표 4-1>과 같이 구분한다.



<표 4-1> 식품안전성 규제의 제도적 형태

제도적인 협정 (Institutional Arrangements)		
정 부(Public)	민 간 (Private)	
정부의 직접적인 규제 (Direct Government Regulation)	시장규제 (Market Regulation)	산업의 자기규제 (Industry Self-Regulation)

자료 : OECD, *Cost and Benefits of Food Safety Regulations: Fresh Meat Hygiene Standards in the United Kingdom*, OECD/GD(97)149, 1997.

정부의 직접적인 규제라고 할 수 있는 것은 정부에서 식품안전성을 확보할 수 있도록 표준 또는 기준을 설정하고, 민간이 이에 따르도록 하는 것이라고 할 수 있다.

민간규제라는 것은 시장규제(Market Regulation)와 자기규제(Self-Regulation)로 나뉘어진다. 시장 규제란 어떤 기업이 시장에서 그와 거래를 하고 있는 상위 기업의 요구에 의해 생기는 규제를 말하고, 자기규제는 산업차원에서의 기구(Industry-Level Organization)가 만들고 시행하는 하는 것으로 시장에서 각 기업의 행동과 관련된 규칙과 표준(Rules and Standards)을 말할 수 있다.

이와 같은 정부의 직접적 규제와 민간의 규제는 동기(Motivation), 의무(Responsibility) 그리고 승낙의 재량권(Discretion in Compliance)라는 점에서 구분된다. 즉, 동기의 관점에서 정부 규제가 기본적으로 “공공의 관심사항”에 기초를 두고 있는데 반해서, 민간 규제는 민간의 관심사항이나, 혹은 적어도 공공 관심사항의 개별적인 판단에 기초를 두고 있으며, 의무의 관점에서는 정부 규제의 이행과 집행(the Implementation and Enforcement)은 중앙기관이든지 지방기관이든지 간에 정부 기관의 책임인데 비해 민간규제는 시장 스스로 혹은 시장에서의 주도세력(Dominant Actors)에 의해 시행된다고 할 수 있다. 또한 승낙의 재량권이라는 측면에서 정부 규제의 경우, 회사는 정해진 규제나 직면한

문제(Face Prosecution) 혹은 강요되는 행동(Enforcement Action) 등에 반드시 응해야 하지만, 민간 규제의 경우에는 비록 실제로 주어진 시장의 응하기에 선택의 폭이 좁기는 하지만 회사는 그 규제에 법적으로 강요되지는 않는다고 할 수 있다.

위생관리에 있어 정부규제와 민간규제의 관계가 시사하는 바는 어떤 수준(Level)의 위생관리목표를 달성하는데 있어 어떠한 규제형태가 비용, 운영면에서 보다 효율적인가 하는 점이다. 한 사회의 식품위생관리 수준이 매우 낮은 수준에서는 민간의 규제 즉, 시장과 자기규제라는 부분은 매우 미약할 것이므로, 이러한 경우에는 정부의 규제가 불가피하고도 필요하다. 반면에 민간의 규제수준이 우수한 경우는 정부의 규제를 최소화하여 민간의 활동을 최대한 보장할 수 있는 방향으로 규제형태는 취하게 될 것이다.

규제형태의 정부의 직접적 규제와 민간규제는 각각 세부적인 형태를 지니는데, 먼저 정부규제의 형태는 <표 4-2>와 같이 나타낼 수 있다.

<표 4-2> 정부의 식품안전성 규제형태

개입의 정도(Degree of Intervention)				
낮을 때		높을 때		
정보 (Information)	표준(Standards)			사전승인 (Prior Approval)
	목표 (Target)	성과 (Performance)	세부기준 (Specification)	

자료 : OECD, 위의 책, 1997.

<표 4-2>에서 나타나듯이, 정부의 식품안전성에 대한 규제정도가 낮은 경우는 공급자 또는 생산자로 하여금 제품에 대한 정보를 밝힐 것을 요구하는 규제형태로 공급자 또는 생산자의 행동에 대한 규제는 없게 된다. 반면에 정부의 규제정도가 가장 강한 경우는 사전에 정부가 정한 표준이나 기준에 적합한지 여부

를 공인기관을 통해 승인을 받아야 한다.

민간규제인 시장규제와 자기규제의 세부적인 형태는 다음과 같다.

시장규제의 경우 식품이 거래되는 시장에서 규제되는 형태로 나타나는데, 대표적으로 생산자 표시(Own-Label Products)이다. 영국의 소매점들은 업체들로 하여금 자사의 생산자를 표시하도록 하고, 생산자들에게 엄격한 제품 및 생산공정표준을 강제한다. 또한 품질승인을 받도록 하고 있는데, 최초 소매업자들에 의한 승인, 제3자에 의한 승인, 소매업자로부터 인정된 제3자에 의한 승인 등 세 가지의 형태를 나타낸다. 자기규제의 대표적인 예는 국제적으로 널리 통용되는 ISO 9000인증이다. 즉, 국제표준화기구(ISO)로부터 품질관리기준에 따라 최초 구매부터 최종 제품이 소비자에게 배달되는 시스템에 대한 인증을 획득하는 것이다.

둘째, 위생관리의 효율성 및 능률성을 향상시키기 위해 위생관리제도를 도입함에 있어 추가될 잠재적 비용과 편익의 문제를 고려해야 한다. 즉, 식품위해인의 증가와 식품사고의 발생위험의 증대는 새로운 위생관리제도를 도입하게 되고, 이로 인해 발생하는 추가적인 사회적 비용(제도의 적용을 받는 기업의 비용을 포함하는)과 사회적 편익을 고려해야 한다.

이와 같은 비용과 편익의 측정(Measurement)을 위해서는 몇 가지 추가적인 고려사항이 있는데, 먼저 새로운 위생관리제도 도입을 통해 달성하고자 하는 위생 및 안전성 수준이다. 예를 들어, 현재의 의료체계에서 시행하고 있는 법정 전염병의 발생 건수의 감소율 혹은 육류 및 어패류 등과 같은 식품의 소비로 인한 식중독 발병률 등을 목표로 할 수 있다. 다음으로 비용과 편익의 실질적인 추정이다. 이는 달성하고자 하는 위생관리 수준 하에서 시행할 위생관리제도의 도입의 타당성을 평가할 수 있는 기준이 되며, 또한 사후의 효율성 평가도 가능하게 할 수 있다. 현재 위생관리제도의 비용과 편익을 추정하는 방법은 크게 지불의사접근법(Willingness-to-Pay)과 질병비용추정법(Cost-of-Illness)으로 나뉘어진다. 지불의사접근법은 소비자를 대상으로 식품안전성에 대한 최대지불의사를

측정하여 안전성의 가치를 추정하는 것이다. 질병비용 추정법은 질병비용 감소액을 평가하는 방법으로 질병의 치료비와 간접비용, 생산성 감소액 등을 측정하여 안전성의 가치를 평가한다<sup>35)</sup>.

결론적으로 식품위생 및 안전성을 확보하기 위한 이론적 접근은 자연과학적 방법론인 식품위생학적 접근방법과 자연과학의 학문적 성과를 바탕으로 이를 사회의 표준 혹은 기준으로 설정하고 이를 준수하도록 하는 위생관리시스템에 대한 사회과학적 평가를 하는 사회과학적 접근방법이 있다. 그리고 사회과학적 접근방법은 위생 및 안전성을 확보하기 위한 제도적 형태의 구성형태 및 실태와 위생관리제도의 도입을 통해 발생할 잠재적 비용과 편익의 문제를 고려하여 효율성 및 능률성을 제고시키는 문제를 고려하여 이루어져야 한다.

## 제2절 수산물 위생이론

수산물은 식품의 한 종류로써, 식품이 가지는 일반적인 정의와 특성을 가지고 있으며, 또한 수산물만의 특성을 가지고 있다. 수산물에 대한 정의를 살펴보면, 수산물이란 수산생물 또는 이것을 원료로 하여 제조·가공한 제품 가운데 식용의 대상이 되는 것으로 가공처리의 유무 또는 그 정도에 따라 생선식품(生鮮食品)과 가공식품으로 대별된다. 또한 가공식품은 냉동품, 건제품, 염장품, 통조림 등과 같이 주로 원료의 저장성을 높이는데 주안점을 두고 제조하는 제품과 연제품, 훈제품, 젓갈 및 조미가공품 등과 같이 원료의 조미에 주안점을 두고 제조하는 제품으로 나눌 수 있다<sup>36)</sup>. 또한 수산물에 대한 법률적 정의는 기본적으로

---

35) 식품안전성 규제의 경제적 비용과 편익에 대한 내용은 Antle, J. M, *Benefits and costs of food safety regulation*, Food Policy 24, 1999 참조.

36) 두산세계대백과사전(www.empas.co.kr).

로 식품위생법상의 식품에 대한 정의가 원용될 수 있다. 그리고 수산물품질관리법에 의해 규정될 수 있다. 수산물품질관리법 제2조 제1호에 의하면 “수산물이라 함은 이식용수산물을 제외한 수산동·식물을 말한다”고 규정하고 있고, “수산가공품은 수산물을 대통령령이 정하는 원료 또는 재료의 사용비율 또는 성분함량 등의 기준에 따라 제공한 제품을 말한다<sup>37)</sup>”로 규정하고 있어, 원어상태인 수산물과 단순가공품, 고차가공품을 포함시킨 포괄적 의미로서 수산물의 개념을 정의하고 있다.

결국, 수산물이란 식품위생법의 식품의 정의에 따라 의약으로 섭취하는 것을 제외하고, 수산물품질관리법에서 정의하는 원어상태인 수산물과 단순가공품을 포함하며, 여기에 식품위생법의 식품의 정의에 들어가는 수산물을 원재료로 이용한 고차가공품을 포함한 모든 음식물이라고 정의할 수 있다.

이와 같은 정의를 갖는 수산물의 안전성 및 위생관리에 관한 접근방법 역시 앞서 언급한 바와 같이 자연과학적 방법과 사회과학적 방법을 통해 이루어진다고 할 수 있다. 따라서 일반적인 식품위생이론의 방법론과 수산물의 특성에 따른 방법론을 적절하게 결합시키는 것이 수산물의 안전성 확보에 있어서는 관건이 된다.

한편 본 과제에의 연구대상인 수산물을 위생관리 측면에서의 특성을 살펴보면, 어패류의 경우 다른 식품에 비해 미생물에 오염되기 쉬운 경향을 갖고 있다. 원래 식품의 정상조직은 무균상태이나, 포획 후 표면에 부착해 있는 미생물이 급속히 번식해 조직은 오염되어 간다. 일반적으로 이 현상은 동물성 식품이 식물성 식품보다 빨리 진행된다. 특히, 어패류는 수분함량이 높고 조직이 약하기 때

37) 수산물품질관리법 제2조 제4호. 동 법 시행령 제2조(수산가공품의 기준)에 의하면, 수산가공품은 1. 수산물을 원료 또는 재료의 50퍼센트를 넘게 사용하여 가공한 제품, 2. 제1호에 해당하는 제품을 원료 또는 재료의 50퍼센트를 넘게 사용하여 2차 이상 가공한 제품, 3. 수산물·수산가공품 및 농산물(임산물 및 축산물 포함) 또는 그 가공품을 함께 원료·재료로 사용한 가공품인 경우에는 수산물·수산가공품의 함량이 농산물 또는 그 가공품의 함량보다 많은 가공품으로 규정된다.

문에 미생물이 번식하기 쉬운 상태에 있다<sup>38)</sup>. 또한 어육은 죽은 후 곧 알카리성을 나타내고, 미생물 부착기회가 많으며, 부착된 세균은 상온에서 잘 발육하는 종류가 많고, 천연 면역소가 적은 특성을 가지고 있다<sup>39)</sup>.

따라서 부패가능성이 높은 수산물의 안전성을 확보하기 위한 방안은 앞서 언급한 바와 같이 수산물의 안전성에 위해요인이 되는 인자들을 자연과학적 측면에서 체계적으로 분류, 확인하고, 이러한 위해인자들의 발생을 차단하거나 최소화하는 방안을 강구하는 접근방법이 있으며, 다음으로는 사회과학적으로 수산물 위생관리를 위한 법·제도적 장치와 행정지원의 실태를 분석을 통해 정부규제의 형태 및 수준을 분석·평가하고, 시장의 유통단계에 따른 실태분석을 통하여 민간의 규제형태 및 수준을 분석·평가하여 변화하는 자연과학적 결과, 국제적 여건 및 국내 소비자들의 기대수준 등에 따라 합리적이고 보다 효율적인 위생관리방안에 대한 정책적인 제안을 도출하는 방법이 있다고 할 수 있다.

그러므로 수산물 위생관리방안을 확보함에 있어서의 사회과학적 접근방법은 앞서 언급한 바와 같이 현재의 수산물 위생관리실태 - 법·제도, 규제형태 등 - 를 파악하고, 새로운 수산물 위생관리제도 도입의 비용-편익분석 등을 통해 도입가능성 및 효율성을 평가를 수행하여 종합적인 수산물 위생관리방안 확립의 정책제안을 도출하는 것이다.

현재의 수산물 위생관리실태에 대한 분석은 현재 수산물 위생관리를 둘러싼 위한 국제적 논의동향, 법·제도적 장치, 그리고 수산식품의 생산·제조부터 최종소비까지의 유통단계별 위생관리실태를 조사·분석하여 수산물 위생관리에 있어 현재의 문제점을 도출하고, 향후 위생관리의 효율성을 제고할 수 있는 방안을 모색하여야 한다. 이 때 위생관리(위생행정)의 범위는 다음과 같은 내용을 통해 선정할 수 있다. 즉, 우리나라 식품위생법 제1조에 의하면, “식품으로 인한

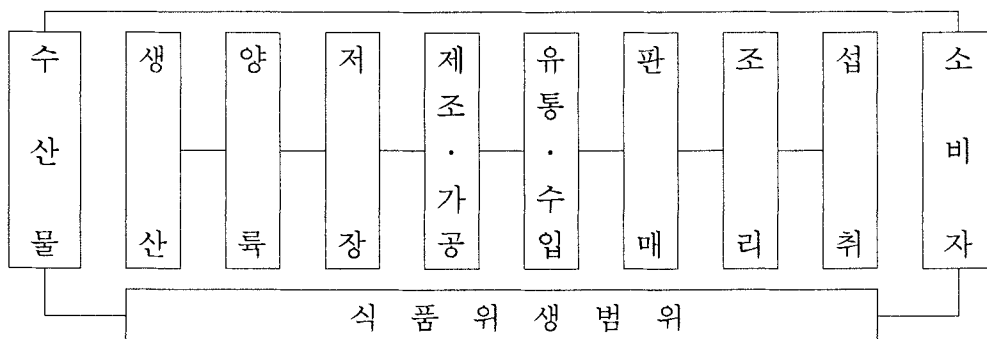
---

38) 장준식, 유재천 역, 알아두어야 할 식품의 안전성, 한림원, 1998.

39) 장동석 외 4인, 위의 책, 1993.

위생상의 위해방지와 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 향상과 증진에 기여함을 목적으로 한다”고 식품위생의 목적을 나타내고 있으며, 식품첨가물, 기구·용기·포장 등에 대해 위생적으로 취급해야 함을 규정하고 있다. 또한 앞서 언급한 바와 같이 WHO 환경위생전문위원회의 위생행정에 대한 정의 그리고 수산물품질관리법 제1조에 그 목적을 “수산물에 대한 적절한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높이고 수산물가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지함을 목적으로 한다”고 나타내고 있으므로, 이를 종합하여 보면 수산물의 위생관리(행정)란 수산물의 생산, 제조로부터 최종적인 소비에 이르기까지 모든 단계에서 수산물 및 식품첨가물, 기구·용기·포장 등의 안전성, 완전성 및 건전성의 유지와 향상을 확보하기 위해 국가가 수산물과 관련된 여러 법령에 따라 행정조직을 통하여 적극적이고 총체적인 노력과 관리를 하고 정책을 개발하는 일련의 활동이라고 할 수 있으므로, 이를 대상으로 한다(<그림 4-2> 참조).

<그림 4-2> 수산물 위생관리(행정)의 범위



한편, 새로운 제도도입에 따른 비용과 편익의 문제는 수산물의 경우는 <표 4-3>과 같은 내용이 검토될 수 있을 것이다.

수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안

<표 4-3> 어업/가공공정에 대한 안전성 규제에서 단기간 발생하는 편익과 비용의 예

구분	잠재적 편익	잠재적 비용
국가의 내부적 영향		
원자재 공급자	새로운/또다른 어획 혹은 가공공정 작업에서 이용되는 원자재의 판매 증가	어획 혹은 가공공정 작업에서 이용되는 원자재의 판매감소
어민	더욱 안전한 생산물에 대한 높은 가격. 생산과 어획작업이 장기적으로 승인됨 (생산의 안정)	어획지역 감소. 어획작업 비용의 상승. 조작 비용 증가.
수산물 가공업자	규제에 적합한 더욱 안전한 상품의 가격상승	수산물을 비롯한 원자재 비용 상승. 가공공정 작업규제에서 발생하는 비용상승
수산물 유통업자	규제에 적합한 수산가공품의 가격상승	상품비용 상승. 상품의 부족(어획지역 감소에 따른 공급감소). 사용할 수 없는 재고발생 가능성. 유통작업의 변화(만약 상품이 다른 국가로부터 규제받지 않는다면)
소비자	보건수준 향상. 수명연장	높은 가격. 수산물 선택의 제한. 상품 안전성을 결정하는 정보가 필요함
정부	사회가 매개하는 진료비용 하락.	규제 프로그램에 따른 비용
국가의 외부적 영향		
어민	규제국가 내의 어민과의 경쟁감소. 수산물 대체품의 가격상승.	어획작업 규제에 합당하지 않을 경우, 수산물시장의 축소 가능성. 어획과 조작 비용의 상승.
수산물 가공업자	규제국가에서 판매되는 상품가격의 상승. 비규제국가에서 판매되는 규제국가 수산물가격의 상승	원자재 비용상승. 규제국가의 표준기준에 적합해야할 필요가 있는 가공공정 작업에 따른 비용상승
수산물 유통업자	규제상품기준에 적합한 수산가공품의 비용상승	상품비용 상승. 상품의 부족. 사용할 수 없는 재고발생 가능성. 유통작업의 변화 (비 규제상품과 규제상품을 분류하기 위한)
소비자	보건수준 향상. 수명연장	높은 가격. 수산물 선택의 제한. 상품 안전성을 결정하는 정보가 필요하다.
정부	사회가 매개하는 진료비용 하락.	규제국가의 프로그램을 위한 조정
국가간 연합	사회가 매개하는 진료비용 하락.	규제국가와 국가연합의 프로그램을 위한 조정

자료 : Cato, C. James, *Seafood Safety Economics of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) programmes*, FAO, 1998.



이와 같이 수산물 위생 및 안전성에 대한 관리에 대한 사회과학적 접근방법이란 수산물 식품안전성 문제를 둘러싼 국내외적 환경변화와 현재 위생관리시스템에 대한 실태분석을 한 축으로 하고, 달성하고자 하는 수산물 안전성 수준을 달성하기 위한 제도의 시행의 비용과 편익 등을 고려하여 효율성 및 능률성을 제고할 수 있는 대안의 정책제안을 도출하는 과정이라고 할 수 있다. 특히 수산물이라는 특수성을 지닌 식품을 분석대상으로 하고 있음으로 수산물 위생관리시스템에 이러한 점이 어떻게 반영되어 있는지 또는 어떤 방향으로 위생관리를 해야 이러한 특수성이 올바르게 반영될 수 있는지를 분석해야 하고, 또한 향후 보다 수준 높은 수산물 위생관리를 제도화하기 위해서는 어떠한 부분이 보완 또는 수정되어야 하는지를 고려해야 한다.

여 백

# **제 2 편**

## **우리나라의**

## **수산물 위생관리제도와 운영실태**

제5장 우리나라의 수산물 위생관리제도와 행정

제6장 우리나라의 수산물 위생관리 실태

여 백

## 제5장 우리나라의 수산물 위생관리제도와 행정

식품위생행정은 시대적 상황, 문화적 배경, 국민생활 수준, 국민의 의식 및 요구정도, 식품산업 및 식품위생의 기술수준과 같은 식품위생환경의 변화에 따라 변화한다. 따라서 우리나라의 수산물 위생관리제도와 행정의 실태파악을 위해서는 식품위생환경의 변화 및 수산물의 특성에 대한 고려를 바탕으로 수산물 위생관리를 위한 위생 관련 법체계, 행정조직 및 기구 등에 대해 살펴보아야 한다.

### 제1절 수산물 위생 관련법 체계

우리나라의 수산물 위생 관련법과 제도를 검토하기 위해서는 WHO의 식품위생 정의에서 볼 수 있듯이, 수산물의 생산, 제조에서부터 소비자가 수산물을 섭취하는 전 단계에 걸쳐 식품의 안전성, 완전성 및 건전성을 확보하기 위한 모든 조치와 관련 있는 모든 법과 제도를 살펴보아야 한다.

현재 우리나라에서 수산물 위생관리에 영향을 미치는 법률은 크게 두 가지로 나누어질 수 있다. 첫째, 수산물뿐만 아니라 전체식품을 포괄하여 위생관리를 하기 위한 식품위생법과 하위법령이 있다. 식품위생법은 우리나라 식품관련 법령 중 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장 등에 대한 안전과 위생에 가장 밀접한 관계를 맺고 있으며, 식품위생관리의 근간이 되는 법이라고 할 수 있다. 그리고 식품위생법의 시행을 위한 구체적인 절차, 기준 등은 식품위생법시행령과

식품위생법시행규칙에 제정되어 있다. 식품위생법시행령은 대통령령으로 식품위생법에서 위임받은 사항과 식품위생법을 시행하는데 필요한 구체적 사항을 규정하며, 식품위생법시행규칙은 보건복지부령으로 식품위생법이나 식품위생법시행령에서 위임받은 사항과 구체적이고 세부적인 사항을 규정하고 있다.

둘째, 수산관련 법령 중 수산식품위생에 관계가 있는 법률과 그 하위법령이 있다. 즉, 수산업에 관한 기본제도를 정하고 있는 법률로 수산업법과 하위법령이 있으며, 직접적으로 수산물의 안전성<sup>40)</sup>에 관계를 맺고 있는 법률로는 수산물품질관리법, 수산물품질관리법시행령 및 수산물품질관리법시행규칙이 대표적이라 할 수 있으며, 이외에도 수산업법, 수산자원보호령, 내수면어업법, 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법률 등의 법률과 각종 고시, 요령, 지침 등이 있다.

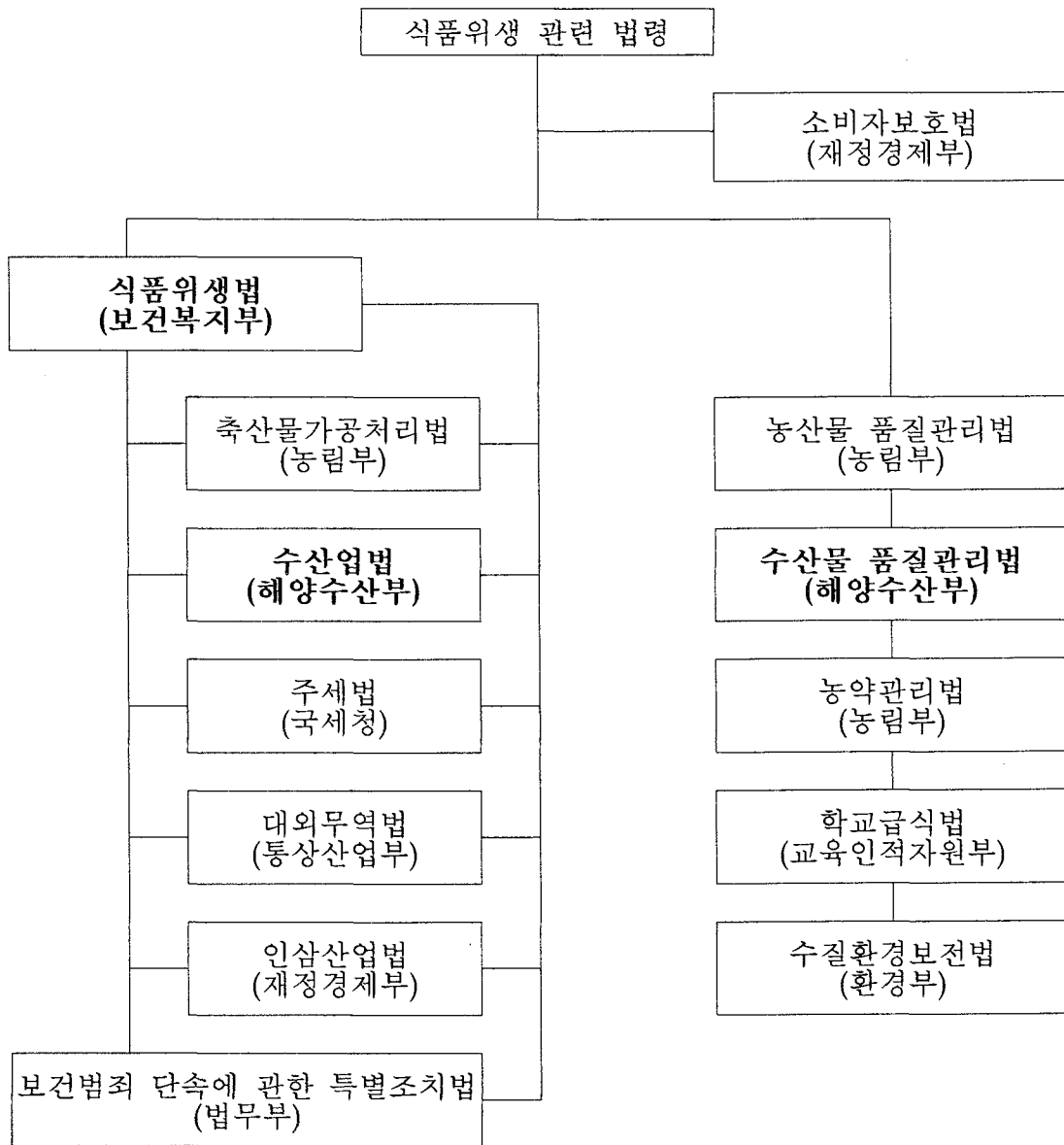
## 1. 식품위생 관계법령의 주요 내용

세부식품별 및 소관부처별 식품위생관련 법체계는 <그림 5-1>과 같이 나타낼 수 있다. 현행 식품위생관리의 법체계는 식품위생법을 위생관리의 근간으로 하여 위생관리 대상이 되는 식품에 따라 소관부처가 구분되고 있다.

---

40) 안전성은 기본적으로는 위험 - 어떤 조건하에서 바람직하지 않은 부작용이 일어날 수 있는 확률 -이 절대로 없는 것(zero risk)를 의미하나, 최근에서는 위험하지만 그 위험이 무시될 수 있거나 또는 이득이 크기 때문에 받아들일 수 있는 위험(acceptable risk)를 의미한다. 따라서 받아들일 수 있는 위험인 안전성을 확보하는 것이 위생관리라 할 수 있다.

<그림 5-1> 식품위생 관련법 체계



식품위생행정에 있어 근간이 되는 식품위생법은 국가와 국민과의 권리·의무 관계를 규율하는 공법 중 행정목적의 달성을 위한 일반 행정법의 하나로서

식품위생에 관련된 권리·의무에 관해 규정한 실체법이며, 식품위생에 관한 규제를 목적으로 하는 규제적 측면을 가진다.

식품위생법은 1962년 1월 20일 법률 제1007호로 제정·공포되었으며, 그 이전까지는 「음식물, 기타 물품취급에 관한 법률」 등 조선총독부에서 정한 법령 등과 군정 시기에 제정된 「식품제조의 면허 등에 관한 법령」 등이 있었다. 이후 여러 차례의 개정을 거쳐 제정 당시 일본의 법률을 모방하여 50여조로 구성되었던 것이, 현재는 총 13장, 80조와 부칙으로 구성되어 있다<sup>41)</sup>.

동 법의 시행을 위한 구체적 절차, 기준 등을 정하는 하위법령으로 식품위생법시행령(대통령령, 총 54조), 식품위생법시행규칙(보건복지부령, 총 59조) 및 행정규칙인 훈령·예규, 지시 등이 있다.

식품위생에 대한 기본법인 「식품위생법」의 주요내용을 좀 더 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

① 식품위생법의 목적 및 용어의 정의 : 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지함을 목적으로 한다고 법의 목적을 정하고 있다(식품위생법 제1조, 이하 조항만 표시). 그리고 동 법을 운용하는데 필수적인 용어(식품, 식품첨가물, 화학적 합성품, 기구, 용기·포장 등을 포함한 9개 용어)에 대한 정의를 내리고 있다(제2조).

② 식품 등 취급 시 원칙 : 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장(이하 「식품 등」이라 함)을 위생적으로 다루도록 하고 있다(제3조).

③ 비위생적인 식품 등의 배제 : 비위생적인 식품이나 식품첨가물의 판매·수여를 금지하며, 또한 판매를 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·진열하는 등의 행위도 금지한다(제4조). 병육 등과 유해기구 등의 판매나 사용을 금지한다(제5조, 제8조).

④ 화학적 합성품의 사용금지 및 지정 : 보건복지부장관이 지정하지 않은 화학

---

41) 2000년 1월 12일(법률 제6154호)에 현재의 형태로 일부 개정되었다.



적 합성품인 식품첨가물을 식품에 사용하는 것을 금지하며(제6조), 식품첨가물의 기준 및 규격을 정하고(제7조), 식품첨가물공전에 수록한다(제12조).

⑤ 식품 등의 기준·규격의 제정과 위반품의 배제 : 판매용의 식품 및 식품첨가물(제7조), 기구·용기·포장 등(제9조) 각각의 성분규격, 제조 등의 기준을 정하고 식품공전 및 식품첨가물(제12조)에 수록·보급하고 있으며, 이러한 기준 및 규격에 적합하지 않는 것은 제조·사용·판매·수입 등을 금지한다(제7조, 제9조).

⑥ 표시기준 제정 및 위반표시등의 금지 : 판매를 목적으로 하는 식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장의 표시기준을 고시할 수 있으며, 표시기준에 부적합한 것의 판매 또는 이용을 금지하고(제10조), 허위표시나 과대광고 또는 의약품과 혼동 표시 등을 하지 못한다(제11조).

⑦ 자가품질검사 : 식품 등을 제조·가공하는 영업을 하는 자는 제조·가공하는 식품 등 생산 품목에 대한 기준 및 규격을 자체 검사하는 자가품질검사의 의무가 있고, 직접 검사하기 부적합한 경우에는 식품위생기관(제18조)에 위탁하여 검사할 수 있다(제19조).

제품검사에 합격한 것은 합격표시를 하도록 의무화하고(제14조), 불합격 또는 합격표시가 없는 제품검사 대상품목의 판매, 진열, 사용 등을 금지한다(제15조).

⑧ 수입식품 관리 : 위해식품, 병육, 비위생적인 것, 기준·규격에 맞지 않는 것 등은 수입금지하며(제4조, 제5조, 제6조, 제8조), 식품 등을 수입하는 자는 수입신고를 하여야 한다(제16조).

⑨ 식품위생감시 : 보건복지부와 지방자치단체에 식품위생감시원(제20조)을 두고, 식품위생감시원은 출입·검사·수거 등을 통하여 각종 영업시설 등에 대한 감시와 지도를 한다(제17조). 아울러 명예식품위생감시원을 두어 식품위생 계몽이나 지도를 할 수 있다(제20조의 2).

⑩ 영업 등의 관리 : 식품 등에 대한 영업을 하고자 하는 자는 영업의 종류에

따라 적합한 시설을 갖추고(제21조) 허가를 받거나 신고를 하여야 한다(제22조, 제69조).

허가관청은 필요에 따라 영업허가 등의 제한 및 영업의 제한을 할 수 있다(제24조, 제30조). 또한 영업의 승계조건을 규정하고 있다(제25조).

영업자 및 종업원은 의무적으로 건강진단을 받도록 하며(제26조), 식품위생업소의 영업자·종업원과 식품위생관리인이 되고자 하는 자는 위생교육을 받아야 한다(제27조).

영업자는 영업의 위생관리 등을 위하여 업종별로 정해진 영업자 준수사항을 지켜야 한다(제31조). 그리고 식품 및 식품첨가물을 제조·가공하는 영업자는 품질관리 및 생산실적을 보고하여야 한다(제29조). 또한 영업자는 식품 등의 자진회수(제31조의 2) 및 위해요소중점관리기준(제32조의 2)을 실시할 수 있으며, 위생관리 향상을 위하여 위생 등급을 정할 수 있다(제32조).

① 행정제재 : 식품위생법령 및 관련 규정을 준수하지 아니한 경우 각종 행정제재를 가할 수 있다. 행정제재는 시정명령(제55조), 폐기처분 등(제56조), 공표(제56조의 2), 시설의 개수명령 등(제57조), 허가의 취소 등(제58조), 품목의 제조정지 등(제59조), 영업허가 등의 취소요청(제60조), 폐쇄조치 등(제62조), 면허취소 등(제63조)이 있으며, 이러한 행정제재효과는 승계(제61조)시킬 수 있다.

또한 영업정지 또는 품목제조정지처분을 갈음하는 과징금(제65조)을 징수할 수 있다. 그리고 행정처분 중 영업허가취소 등의 행정처분을 시행하기 전에 처분대상자의 의견을 듣는 청문을 정하고 있다(제64조).

② 벌칙 : 식품위생법에서 규정하는 준수사항 중 국민보건에 악영향을 끼칠 수 있는 위반사항을 정하고, 이를 위반한 자에 대하여 징역 또는 벌금형을 처할 수 있도록 벌칙을 규정하고 있다(제74~77조). 이와 함께 과태료(제78조, 제80조)와 양벌규정(제79조)이 있다.

③ 기타 : 조리사 및 영양사(제36~41조), 식품위생심의위원회(제42조, 제43조),

식품위생단체(제44~54조), 국고보조(제66조), 식중독 조사보고(제67조), 식품진흥 기금(제71조), 위임 및 수수료(제72조 및 제73조)가 규정되어 있다.

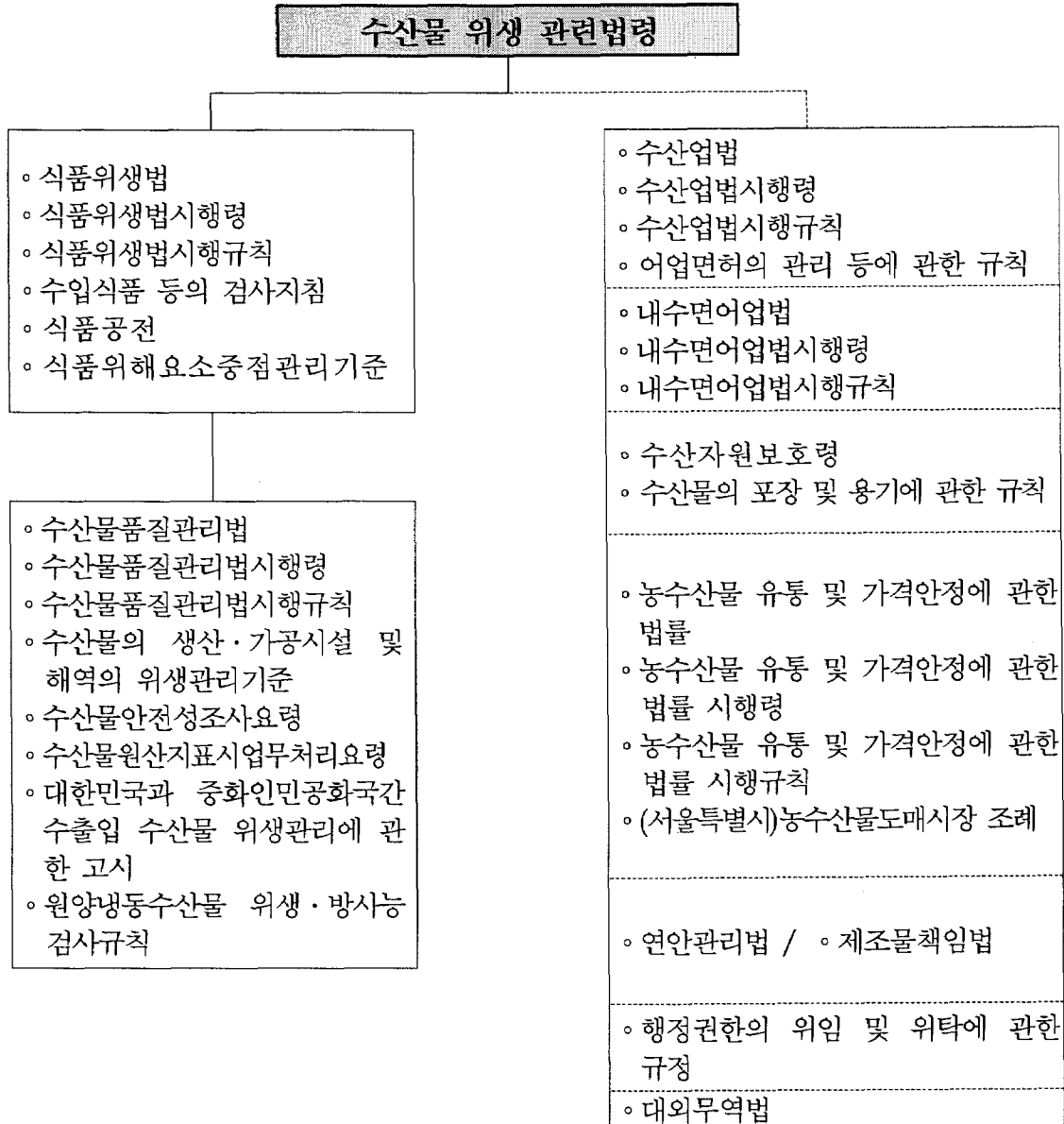
## 2. 수산물 위생 관련법령의 주요 내용

전체식품에 대한 위생관리를 포괄하는 식품위생법과 그 하위법령 이외에 수산물의 위생관리를 위한 주요 법률로는 수산물품질관리법, 수산물품질관리법시행령, 수산물품질관리법시행규칙 및 각종 고시, 요령, 지침 등이 있다.

수산물품질관리법은 기존의 다수 법령에 분산되어 있던 수산물에 대한 관리규정을 통합하여 일원화하고, 수산물 가공산업을 육성하여 수산가공산업의 경쟁력을 높이는 한편, 위해요소 중점관리기준을 도입하는 등 강화된 국제관리기준에 따라 수산물의 품질관리를 함으로써 상품성을 높이고 안전성을 확보하여 어업인의 자생적 기반을 마련하고 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지하려는 목적으로 2001년 1월 29일(법률 제6399호)로 제정되었으며, 그 구성은 총 9장 56조와 부칙으로 이루어져 있고, 2001년 9월 1일부터 시행되었다. 동 법의 시행을 위한 구체적 절차, 기준 등을 정하는 하위법령으로 수산물품질관리법시행령(대통령령 제17351호, 총 42조), 수산물품질관리법시행규칙(해양수산부령 제202호, 총 74조) 및 행정규칙인 고시, 훈령·예규, 지시 등으로 수산물 원산지 표시업무 처리요령(해양수산부고시 제1999-78호), 수산물 안전성 조사업무 처리요령(해양수산부고시 제1999-97호), 대한민국과 중화인민공화국간 수출·입수산물 위생관리에 관한 고시(해양수산부고시 제2001-39호) 등이 있다.

따라서 수산물 위생에 관련 법체계는 <그림 5-2>와 같이 식품위생법과 수산물품질관리법을 중심으로 하여 나타낼 수 있다.

<그림 5-2> 수산물 위생 관련법 체계



수산물 위생관리에 있어 가장 핵심적인 수산물 품질관리법의 주요 내용을 살펴보면 다음과 같다.

- ① 수산물 및 수산특산물에 대한 품질인증제도 도입 및 생산자 단체 등을 품

질인증기관으로 지정할 수 있도록 하여 어업인이 자율적으로 수산물 및 수산특산물에 대한 품질을 향상시킬 수 있도록 한다(수산물품질관리법 제6조 내지 제8조, 이하 조항만 표시).

② 수산물 및 수산가공품에 대한 지리적 표시 및 원산지 표시를 하고, 유전자 변형수산물에 대한 표시도 하도록 하여 특성에 따라 적절하게 관리할 수 있도록 한다(제9조 내지 제14조).

③ 수산전통식품산업의 육성, 수산전통식품명인제도의 실시, 자금지원 등 각종 시책을 강구하고, 국가·지방자치단체 등은 표준규격품·품질인증품 및 지리적 특산품을 우선구매를 할 수 있도록 함으로써 수산물가공산업을 육성하고, 수산물가공업을 하고자 하는 자는 행정관청에 등록 또는 신고하도록 한다(제15조 내지 제21조).

④ 수산물 및 수산가공품의 생산 및 가공과정에서 해로운 물질이 섞이거나 수산물 및 수산가공품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 생산단계·가공단계 등 각 단계별 위해요소와 중점관리사항을 정한 위해요소중점관리제도를 도입·관리하도록 하여 수산물 및 수산가공품의 품질과 안전성을 제고한다(제23조).

⑤ 정부수매·비축 또는 협약 등의 이행을 위해 검사가 필요하다고 인정되는 수산물 및 수산가공품은 품질 및 규격의 적합 여부, 위해물의 혼입 여부 등에 대하여 검사를 받도록 하고, 검사결과 인체에 해를 끼칠 수 있다고 인정되는 수산물 및 수산가공품에 대하여는 관련기관에 폐기·판매금지 등의 처분을 요청할 수 있도록 한다(제29조 내지 제35조).

⑥ 해양수산부장관은 이식용수산물에 대한 병충해검사의 결과 그 기준에 부적합한 때에는 검사신청인 또는 소유자 등에게 폐기 또는 반송하도록 하고, 신청인 또는 소유자 등이 이를 이행하지 아니하거나 신청인 또는 소유자 등을 알 수 없는 때에는 직접 이를 폐기할 수 있도록 한다(제39조).

⑦ 해양수산부장관은 수산물의 가공품의 품질향상과 안전한 수산물의 생산·공급을 위하여 중금속·폐류독소 및 항생물질 등이 허용기준을 초과하는지 여

수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안

부를 조사하고, 허용기준을 초과하는 때에는 출하연기·용도전환 등 필요한 조치를 할 수 있도록 한다(제42조 및 제43조).

이와 같이 수산물 위생관리에 직접적으로 관련 있는 식품위생법과 수산물품질관리법의 법의 목적과 대상을 비교하면 다음의 <표 5-1>과 같다.

<표 5-1> 식품위생법과 수산물품질관리법의 비교

구분	식품위생법	수산물품질관리법	비고
목적	식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지함(제1조)	수산물에 대한 적절한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높이고 수산물가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지함(제1조)	
대상	식품: 의약품으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물 식품첨가물: 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 기타의 방법으로 사용되는 물질 기구: 음식기와 식품 또는 식품첨가물의 채취·제조·가공·조리·저장·운반·진열·수수 또는 섭취에 사용되는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접접촉되는 기계·기구 기타의 물건을 말함 용기·포장: 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품 또는 식품첨가물을 수수할 때 함께 인도되는 물품 식품위생: 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말함	수산물: 이식용 수산물을 제외한 수산동식품 수산가공품: 수산물을 대통령령으로 정하는 원료 또는 재료의 사용비율 또는 성분함량 등의 기준에 따라 가공한 제품 위해물: 인체에 해를 끼칠 수 있는 중금속·방사능·항생물질·병원성 미생물 및 유독성 물질	수산물 및 수산가공품에 관하여 이 법에서 규정한 것을 제외하고는 식품위생법 및 대외무역법이 정하는 바에 따름 (제3조)

<표 5-1>에 나타나듯이 식품위생법은 수산물뿐만 아니라 의약품을 제외한 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하여 위해를 방지하고 식품을 영양의 질적 향상을 도모하고자 하는 법인데 반해, 수산물품질관리법은 수산물 및 수산가공품을 대상으로 있어 위생관리의 범위에 있어 식품위생법에 비해 한정되어 있다. 또한 수산물품질관리법에 규정되어 있지 않은 내용은 식품위생법 및 대외무역법에 따라 관리되므로, 의약품을 제외한 식품(수산물을 포함하여)에 대한 보편적인 또는 공통적인 위생관리 이외에 수산물 및 수산가공품의 특수한 내용은 수산물품질관리법에 규정되어야 수산물의 특수성이 좀 더 현실적으로 반영될 것이다.

### 3. 수산물 유통단계별 주요 법령

식품위생법과 수산물품질관리법을 비롯한 각종 법령을 개별적으로 검토하는 것 이상으로 수산물 위생관리(행정)에 따라 수산물의 위생 및 안전성을 확보와 관련된 법적 근거를 살펴보는 것은 중요하다.

이는 수산물이 현행 법률에서 식품위생법과 수산물품질관리법에 모두 관련이 있으나 식품위생법에서 규정하고 있는 식품 가운데 권한이 위탁되어 있는 식품은 수입수산물 중 원어와 단순 절단·가열·숙성·건조 또는 염장한 수산동식물일 경우만 해양수산부로 권한이 위임되어 있고, 나머지는 보건복지부의 소관으로 되어 있어 권한관계가 분명하지 않아 효율적인 행정집행 및 관리에 어려움이 있으므로, 이 점을 명확하게 해야한다.

따라서 수산물의 생산·제조·가공부터 유통경로를 거쳐 소비에 이르는 수산물 유통단계별로 위생관리 관련법을 살펴보면 다음의 <표 5-2>와 같이 구분할 수 있으며, 이를 유통단계별로 살펴보면 다음과 같다.

<표 5-2> 수산물 유통단계별 위생관리 법령 현황

구 분	세 부 법 령
생산·제조 ·가공단계 (수출 및 국내소비)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 수산업법 제2조, 어획물 운반업 허가에 관한 규칙의 제2조(허가기준 등)의 별표2 (원양어획물운반업의 허가신청서)</li> <li>· 수산물품질관리법 제19조(수산물가공업의 등록 및 신고), 동법 시행령 제26조(등록 및 신고대상 수산물가공업의 종류 등) 및 제27조(수산물가공업의 등록기준)의 별표 2(수산물가공업의 등록기준)</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 수산물품질관리법 제22조, 제28조(생산·가공의 중지 등), 수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준(해양수산부고시 제2001-68호)이 고시되었고, 동 고시 제2조(위생관리기준) 제1항의 별표1(수출수산물 생산·가공시설의 위생관리기준)과 별표2(해역의 위생관리기준)</li> <li>· 수산물품질관리법 제29조(수산물 등의 검사) 제1항 제2호, 수산물품질관리법시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법)</li> <li>· 식품위생법 제3조(식품 등의 취급기준)와 제21조(시설기준), 식품위생법시행규칙 제2조의 별표 1(식품 등의 위생적 취급기준)과 제20조의 별표 9(업종별 시설기준)</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 수산물품질관리법 제29조(수산물 등의 검사) 제1항 제1호가 근거가 되며, 검사방법은 동 법 시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표 7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법)</li> </ul>
유통단계 (수입산 포함)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 제67조2호(유통시설의 개선, 2000. 1. 28)와 동 법 시행규칙 제44조의 별표 1(농수산물 도매시장 및 공판장의 시설기준, 1997. 12. 20)</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품위생법 제16조와 동 법 시행규칙 제11조(식품 등의 수입신고), 식품위생법 제 18조 및 동 법 시행규칙 제16조(식품위생검사기관의 지정), 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정 제34조 및 제40조, 수입식품 등의 검사지침(식품의약품안전청 고시 제2000-50), 그리고 수입수산물품질검사업무지침(국립수산물품질검사원 내부지침), 수산물품질관리법시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법), 식품위생법 시행규칙 제11조(식품 등의 수입신고)의 별표6(식품 등의 수입신고 및 검사)</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품안전관리지침(식품의약품안전청) : 수거검사</li> </ul>
소비단계	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품위생법(표시, 용기, 식품취급시의 원칙, 판매업소의 시설기준 등)</li> <li>· 수산물품질관리법 제10조(원산지 표시)</li> </ul>
기 타	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 수산물품질관리법 제42조(수산물의 안전성조사), 수산물품질관리법 제23조(위해요소중점관리기준), 수산물품질관리법 제10조(원산지의 표시)</li> </ul>



### 가. 수산물의 생산·제조·가공부문(수출, 국내소비)

수산물의 생산은 수산업에 관한 기본제도를 정한 수산업법과 그 하위법령에 근거하는데, 수산업법에서 정의하는 수산업은 어업, 어획물운반업 및 수산물 가공업이라고 정의하고 있다(수산업법 제2조). 수산업법과 그 하위법령에는 어업, 어획물운반업, 수산물 가공업의 종류와 등록 및 자격기준을 명시하고 있으나 위생관련 조항은 없고, 다만 어획물운반업 허가에 관한 규칙의 제2조(허가기준 등)의 별표2(원양어획물운반업의 허가신청서)에 냉동창고의 규모와 최저온도에 대한 작성란이 있을 뿐이다. 수산물품질관리법 제19조(수산물가공업의 등록 및 신고)와 동 법 시행령 제26조(등록 및 신고대상 수산물가공업의 종류 등)와 제27조(수산물가공업의 등록기준)의 별표 2에 의하면, 수산물가공업 종류별 등록기준에 작업장 및 보관시설, 용수시설, 위생시설에 대한 시설기준이 나와 있다.

수출과 국내소비를 위한 수산물의 위생관리 관련 법령은 수산물품질관리법과 식품위생법의 내용이 핵심이라고 할 수 있다. 수출용 수산물의 경우, 수산물품질관리법 제22조 및 제28조(생산·가공의 중지 등)에 외국과의 협약을 이행하거나 외국의 일정한 위생관리기준을 준수하게 하기 위하여 수출을 목적으로 하는 수산물의 생산·가공시설 및 해역에 대한 위생관리기준을 고시한다고 되어 있고(제22조), 위생관리기준에 적합하지 아니할 때는 생산·가공·출하·운반의 시정·제한·중지명령, 생산·가공시설 등의 개선·보수명령 또는 등록취소를 할 수 있다(제28조). 수산물품질관리법 제22조에 의해 수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준(해양수산부고시 제2001-68호)이 고시되었고, 동 고시 제2조(위생관리기준) 제1항의 별표 1(수출수산물 생산·가공시설의 위생관리기준)과 별표2(해역의 위생관리기준)에서 세부위생관리기준을 나타내었다.

별표 1의 내용을 살펴보면, EU, 미국, 일본(생식용 굴과 처리복어) 및 중국(홍콩 제외)에 수출하는 수산물 및 수산가공품의 위생관리기준이 각각 있는데, EU

의 경우는 ①가공공장의 시설, 장비 및 위생관리기준, ②가공선박의 시설, 장비 및 위생관리기준, ③제품 처리형태별 시설, 장비 및 위생관리기준, ④포장·표시·보관 및 운송에 관한 기준, ⑤위해요소중점관리기준, ⑥음용수 수질 및 시설관리 기준, ⑦수산물의 생산조건에 관한 위생관리 및 검사기준 등으로 세분된다.

미국은 ①공장시설기준, ②선박 및 차량의 위생시설기준, ③처리가공기준, ④위해요소중점관리기준 등으로 세분된다.

일본에 수출하는 수산물 및 수산가공품은 생식용 생굴과 처리복어가 있는데, 생식용 생굴의 위생관리기준은 ①채취 및 가공처리기준, ②가공처리장의 시설 및 장비기준, ③종업원 위생관리기준, ④등록공장 자체검사기준, ⑤생산단위별 관리(롯트관리)기준이 있고, 처리복어는 ①시설기준, ②복어 처리기준, ③포장기준, ④수출할 수 있는 부위에 관한 기준이 있다.

중국에 수출하는 수산물 및 수산가공품의 위생관리기준은 ①일반조건, ②종업원 및 검사담당자 등에 대한 위생조건, ③생산·가공시설의 환경에 관한 위생조건, ④작업장의 위생조건, ⑤원료 및 부자재의 위생조건, ⑥수산물의 생산에 관한 위생조건, ⑦포장·보관 및 운반에 관한 위생조건, ⑧제품의 품질관리 및 위생검사조건, ⑨기타 포장표시 등에 관한 조건이 있다.

별표 2의 내용은 해역의 위생관리기준으로 지정해역의 세균학적 수질시험방법과 기준, 방사성물질 및 폐기물 관련 및 폐류의 독소함량의 기준을 제시하고 있다.

이외 수출용 수산물의 위생관리를 위한 법과 제도로는 수산물품질관리법 제 29조(수산물 등의 검사) 제1항 제2호의 규정에서 “외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 의하여 검사가 필요한 경우”에 수출수산물을 검사하여야 한다. 그 내용을 보면, 우리나라와 미국, 일본, EU, 중국 등의 국가와의 협약 또는 요청에 의해<sup>42)</sup> 검사를 하고 있다. 검사는 수산물품질검사원에서 시행하고 있으며,

검사방법은 서류검사, 관능검사, 정밀검사가 있으며, 자세한 내용은 수산물품질관리법시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표 7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법)에 따른다.

이와 같이 수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준은 수출을 목적으로 하는 수산물 및 수산가공품에 대한 위생관리기준을 제시하고 있고, 국가별, 어종별로 약간의 차이가 있으나 가공공장 및 시설기준과 생산·가공처리기준, 포장·보관 및 운반기준, 품질관리·검사기준 등을 모두 포괄하고 있다고 할 수 있다.

그런데 수출수산물 및 수산가공품에 대한 위생관리기준은 수산물품질관리법 제22조에서 언급하듯이 수출을 목적으로 하고 있어야 하기 때문에 내수용 수산물 및 수산가공품에 대한 위생관리기준으로는 적용이 되지 않는다. 따라서 국내 소비용 수산물 및 수산가공품에 대한 위생관리기준은 식품위생법의 위생관리기준에 따르게 된다.

식품위생법상의 위생관리기준은 식품위생법 제3조(식품 등의 취급기준)와 제21조(시설기준)를 통해 나타나는데, 제3조에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 채취·제조·가공·사용·조리·저장·운반 및 진열은 깨끗이 하

42) 세부내용은 다음과 같다.

1. 대한민국정부와미합중국정부간의 한국산 패류의 위생적 처리에 관한 협정 및 동양해각서
  2. 대한민국과 일본국간의 한국산 생식용 굴 취급에관한 구상서
  3. 유럽연합이 결정한 한국산 활이매패류(活二枚貝類)·극피류(棘皮類)·피낭류(被囊類)·해양복족동물(海洋腹足動物)의 수입을 위한 특별조건
  4. 유럽연합이 결정한 한국산 수산물 및 수산양식제품의 수입을 관리하는 특정수입조건
  5. 대한민국 해양수산부와 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국간 수출·입 수산물 위생관리에 관한 약정
  6. 그 밖에 대한민국과 외국간에 체결되는 협약, 국제기구 또는 수입국에서 요구하는 특별한 위생조건
- 수산물품질관리법시행규칙 제44조.

고 위생적으로 하여야 하며, 영업상 사용하는 기구 및 용기·포장은 위생적으로 다루어야 한다고 규정하고 있다. 이에 의해 식품위생법시행규칙 제2조의 별표 1(식품 등의 위생적 취급기준)과 제20조의 별표 9(업종별 시설기준)에서 취급기준과 시설기준을 나타내고 있다.

식품 등의 위생적 취급에 관한 기준의 내용은 총 7개 항목으로 식품취급장소, 원료 및 제품의 보관, 보관·운반·진열시의 기준, 개인위생관리, 제조·가공·조리에 사용되는 기계·기구 및 음식기의 유지·관리, 식품접객업소의 미생물권장규격, 유통기한 등에 대한 일반적인 내용을 담고 있다.

업종별 시설기준의 내용은 먼저, 업종을 식품제조·가공업, 즉석판매 제조·가공업, 식품첨가물 제조업, 식품운반업, 식품소분·판매업, 식품보존업, 용기·포장류 제조업, 식품접객업으로 구분하고 있다. 그리고 각 업종의 시설기준을 제시하는데, 수산물과 관련성을 고려하여 그 내용을 살펴보면, 식품제조·가공업의 시설기준은 ①식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물, ②작업장, ③식품취급시설 등, ④급수시설, ⑤화장실, ⑥창고 등의 시설, ⑦검사실 등에 대한 기준을 제시하고 있으며, 시설기준 적용의 특례로써 선박에서 수산물을 제조·가공하는 경우의 시설기준이 있는데, 이의 내용 중 설비가능한 시설은 작업장, 창고 등의 시설 및 화장실로 되어 있다.

식품운반업의 시설기준은 ①운반시설, ②세차시설, ③창고, ④영업소에 대한 시설기준이 제시되어 있다.

또한 국내소비용 수산물의 검사는 정부비축용 수산물 및 수산가공품과 국내소비용 수산물 및 수산가공품의 검사로 나누어 볼 수 있다. 정부비축용 수산물 및 수산가공품의 검사는 수산물품질관리법 제29조(수산물 등의 검사) 제1항 제1호가 근거가 되며, 검사방법은 동 법 시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표 7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법)에 따른다. 검사방법으로는 서류검사, 관능검사, 정밀검사가 있다. 국내소비용 수산물 및 수산가공품의 검사는 수산물

품질관리법 제29조 제3항에 의해 검사신청이 있을 경우에 검사를 할 수 있도록 명시하고 있다. 검사방법은 정부비축용 수산물 및 수산가공품의 검사방법과 동일하다.

이와 같이 수출을 목적으로 하는 수산물의 생산·제조 가공시설 등에 대한 위생관리기준이 수산물품질관리법에 명시되어 있으나, 국내소비용 수산물의 경우는 식품위생법에 그 근거를 두고 있어 수산물의 특성을 고려하기보다는 전체 식품과 동일하게 관리되고 있다. 개별식품의 특수성을 반영하는 것을 수출과 국내소비용에 따라 구분한다는 것은 식품위생관리측면에서는 불합리한 점이 있다고 할 수 있다. 또한 검사 역시 수출을 목적으로 하는 경우는 수입국의 요청 및 협약 등으로 인해 검사를 받고 있으나, 국내소비용 수산물의 경우는 희망검사제로 인해 최초 생산단계에서의 위생관리가 미흡하다고 할 수 있다.

이외 수산물의 위생관리를 위한 제도로써 수산물의 안전성조사제도, 위해요소 중점관리제도 및 수산물 원산지표시제도가 있다.

#### (1) 수산물 안전성 조사

수산물품질관리법 제42조(수산물의 안전성조사)에 의하면, 수산물에 잔류된 중금속·패류독소·식중독균·항생물질<sup>43)</sup>과 그 밖의 해양수산부령이 정하는 유해물질이 생산단계의 수산물에 대하여는 해양수산부령이 정하는 허용기준을, 저장단계 및 출하되어 거래되기 전 단계의 수산물에 대하여는 식품위생법 등의 관계법령에 의한 잔류허용기준을 넘는지 여부를 조사하여야 한다. 조사대상은 수산물의 생산을 위하여 사용 또는 이용하는 용수·어장·자재 등과 생산단계·저장단계 및 출하되어 거래되기 전 단계의 수산물이다.

43) 세부유해물질과 허용기준은 다음과 같다. 1. 항생물질: 옥시테트라싸이클린(0.1 mg/Kg 이하), 2. 중금속: 수은(0.5 mg/Kg 이하), 납(2.0 mg/Kg 이하), 3. 식중독균: 장염비브리오(음성), 4. 패류독소: 마비성패독(80 µg/Kg 이하). 수산물품질관리법시행규칙 제69조(유해물질의 잔류허용기준).

(2) 위해요소 중점관리기준

위해요소 중점관리기준은 수산물품질관리법 제23조(위해요소 중점관리기준) 제1항에 의해 외국과의 협약에 규정되어 있거나 수출상대국에서 정하여 요청하는 경우 수출을 목적으로 하는 수산물 및 수산가공품에 위해물이 혼입 또는 잔류하거나 수산물 및 수산가공품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 생산·가공 등 각 단계를 중점적으로 관리하는 위해요소 중점관리기준을 정하여 고시하고 있으며, 수산식품의 경우 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 어류·연체류·패류·갑각류·조미가공품 등이 HACCP 적용대상 식품이다.

(3) 수산물 원산지 표시제도

수산물품질관리법 제10조(원산지의 표시)에 의하면, 수산물 및 수산가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 수산물 및 수산가공품의 원료의 원산지를 표시하여야 하고(제10조), 표시대상 품목의 선정은 수산물 및 수산가공품 중 심의회의 심의를 거쳐 고시하며(동 법 시행규칙 제17조), 표시사항 및 표시방법은 국산수산물인 경우(국산수산물 중 원양어업허가를 받은 어선이 어획한 수산물 제외)에는 국산(연근해산, 시·군명 또는 해역명도 표시가능)으로 표시하고, 국내 수산가공품(수입원료를 국내에서 가공한 것을 포함)의 경우에는 그 가공품에 사용된 원료의 원산지를 표시하여야 한다.

**나. 유통·수입부문**

(1) 유통부문

수산물의 유통은 산지의 생산자에서부터 소비지의 소비자에게 수산물이 이르는 일련의 과정으로, 이 과정에는 수산물의 유통을 가능하게 하는 유통기구가

있으며, 이 기구에는 중간 상인들이 있다.

수산물의 유통단계는 크게 수집·출하기능, 중계기능 및 분산기능을 하는 단계로 구분할 수 있는데, 수집·출하기능은 생산지의 출하단체인 수협을 통해 대부분 이루어지고 있다. 그리고 중계기능은 도매시장, 수협공판장, 유사도매시장 등으로 구분되어 이루어지고 있다. 마지막으로 분산기능은 소비지 수협공판장을 통해 주로 도매상, 소매상들을 통해 이루어지고 있다.

이와 같은 수산물의 유통단계는 유통기관의 측면에서 보는 방법 이외에도 어업별(연근해어업, 원양어업) 또는 품목별(선어류, 활어, 패류 등) 종류에 따라 유통경로는 서로 상이하게 된다.

그러나 수산물을 위생적으로 유통하도록 한다는 관점에서 보면, 크게 산지에서는 생산자와 산지위판장 또는 산지 수협공판장이 산지유통단계의 근간이고, 이는 소비지의 중계기관인 도매시장, 수협공판장, 유사도매시장 등과 연결되고, 이는 다시 소비지에서 분산기능을 수행하는 것으로 볼 수 있다. 결국, 각 단계별 유통기구의 위생기준과 종사자들의 위생의식<sup>44)</sup>을 중심으로 살펴보아야 할 것이다.

현재 산지 유통기구는 산지 위판장, 산지 수협공판장이라고 할 수 있는데, 위판장은 전국에 총 219개(191개는 수협에서 개설, 28개는 어촌계에서 개설)가 있으며, 이 중 산지위판장은 197곳이며, 법적 근거는 수산업협동조합법에 따른다. 수협공판장의 경우는 7곳이 있으며, 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 제 67조2호(유통시설의 개선, 2000. 1.28.)와 동 법 시행규칙 제44조의 별표 1(농수산물 도매시장 및 공판장의 시설기준, 1997.12.20.)에 의해 최소한의 시설기준을 제시하고 있다. 산지 수협공판장은 <표 5-3>의 시설기준에서 20%까지 낮추어진 기준이 최소의 시설기준이라고 할 수 있다.

44) 본 장에서는 법과 제도를 중심으로 살펴보고, 종사자들의 위생의식과 실태는 제6장에서 살펴볼 것이다.

중계기능을 수행하는 소비지의 도매시장(법정/유사), 수협공판장 등에 대해 살펴보면, 도매시장은 법정도매시장과 유사도매시장으로 나누어지고, 법정도매시장은 다시 중앙도매시장과 지방도매시장으로 나누어진다. 법정 도매시장은 중앙도매시장 5곳과 지방도매시장 10곳을 합하여 총 15개소에 23개 법인이 있으며, 유사도매시장은 과거부터 존재해 온 중부시장, 청량리시장 등과 같은 시장을 말한다.

소비지의 도매시장(법정/유사)은 공판장과 마찬가지로 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 제67조 2호(유통시설의 개선, 2000.1.28.)와 동 법 시행규칙 제44조의 별표 1(농수산물 도매시장 및 공판장의 시설기준, 1997.12.20.)에 의해 최소한의 시설기준이 <표 5-4>와 같이 제시되고 있다.

<표 5-3> 수산물도매시장 및 공판장의 시설기준

(단위: m<sup>2</sup>, 괄호안은 톤)

시설	인구	인구		
		30만 미만	30만이상 ~100만미만	100만 이상
대지		1,650	3,300	6,600
건물		660	1,320	2,640
필수시설	경매장(유개)	500	990	1,980
	주차장	170	330	660
	냉장실	17(20)	30(40)	50(60)
	저빙실	17(20)	30(40)	50(60)
	오물처리장	30	70	100
	위생시설 (수세식화장실)	30	70	100
	사무실	30	50	70
	하주대기실·출하상담실	30	50	70



<표 5-3> 계속

부수시설	상온창고, 가공처리장, 제빙시설, 염장조, 염장실, 중도매인점포, 중도매인사무실, 소각시설, 용융기
기타시설	기타 유통에 필요한 시설
비고	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( )내는 처리능력임.</li> <li>2. 건어류, 염건어류, 염장어류, 건해조류 및 젓갈류만을 취급하는 경우에는 냉장실, 저빙실을 보유하지 아니할 수 있으며 시설기준을 기준시설의 50%까지 낮추어 적용할 수 있음.</li> <li>3. 부수시설은 지역여건에 따라 보유하지 아니할 수 있음.</li> <li>4. 충분한 주차장 및 차량진입도로와 상하수 처리시설을 갖추어야 함.</li> <li>5. 인구는 개설허가 또는 승인신청 당시 인구를 기준으로 함. 다만, 특별시 및 광역시의 공판장의 경우에는 공판장이 설치되는 자치구의 인구를 기준으로 함.</li> <li>6. 산지 수산물 공판장의 경우는 위의 시설기준에서 20%까지 낮추어 적용할 수 있음.</li> </ol>

주 : 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법률 시행규칙 제44조 별표 1에 의거 작성.

그러나 수산물의 유통에 있어 산지와 소비지의 주요 유통기구인 산지의 수협공판장, 소비지의 도매시장(법정/유사), 수협공판장은 모두 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률에 의해서 규정되고 있어, 위생관리의 측면에서는 그리 중요하게 부각되어 있지 않다고 할 수 있다. 즉, 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률은 농수산물의 원활한 유통과 적절한 가격을 유지하게 함으로써, 생산자와 소비자의 이익을 보호하고 국민생활의 안정에 이바지함을 목적(제1조)으로 하고 있기 때문에, 동 법 및 하위법령에서 제시하는 시설기준은 모두 최소한의 영업행위를 수행할 수 있는 것을 기준으로 설정되어 있음을 알 수 있다. 즉, 위생관리라는 개념이 영업행위의 기준에 포함되지 않았다고 할 수 있다.

결국, 유통과정 중의 위생관리는 식품위생법의 수거검사에 의해서만 이루어지고 있다고 할 수 있다. 수거검사는 식품의약품안전청(지방청)에서 다년간 반복 위반되고 있는 식품과 유통점유율이 높은 다소비 식품 20개의 「특별관리대상

품목」과 이외 일상식품에 대해 수거검사대상품목을 선정하고, 이를 시·도(시·군·구)에서 월별 정기 또는 수시로 실시하고 있다. 그런데 수거검사의 특별대상관리품목에 수산물은 수산가공품으로 '어육제품'만 대상품목으로 선정되어 있고, 일상식품에 선정되어 있는 수산물을 시·군·구에서 자체적으로 관리하고 있어 수산물의 위생관리라는 측면에서는 그 실효성이 떨어진다고 할 수 있다. 즉, 제한된 인원으로 목표량을 달성하기 위해 실시되는 수거검사는 개별 식품의 특수성을 고려하기에는 한계가 명확하고, 일상식품으로 검사하는 수산물에 대한 시·도(시·군·구)의 수거검사 역시 제한적 인력으로 인해 계절에 따른 한시적 검사로 실효성에 많은 의문이 제기된다고 할 수 있다.

## (2) 수입부문

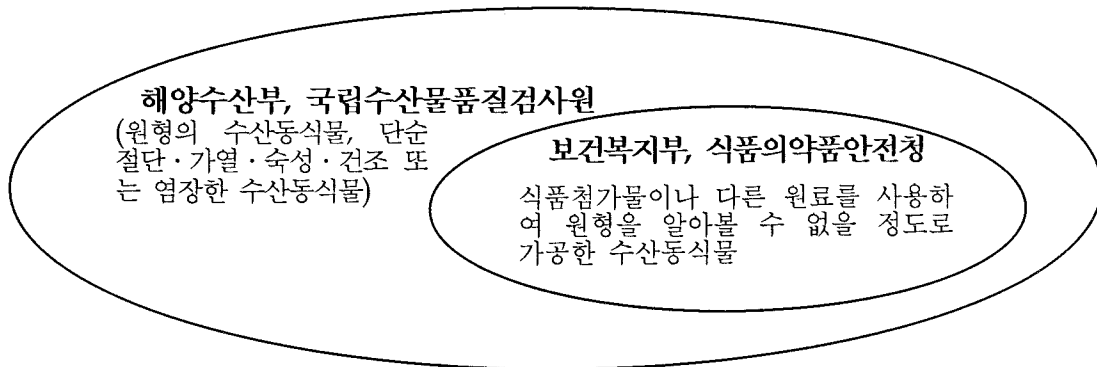
수입 수산물의 위생관리의 핵심은 수입 수산물의 검사라고 할 수 있다. 수입 수산물 검사의 법적 근거는 식품위생법 제16조와 동 법 시행규칙 제11조(식품 등의 수입신고), 식품위생법 제18조 및 동 법 시행규칙 제16조(식품위생검사기관의 지정), 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정 제34조 및 제40조, 수입식품 등의 검사지침(식품의약품안전청고시 제2000-50), 그리고 수입수산물품질검사업무지침(국립수산물품질검사원 내부지침) 등에 있다.

수입수산물 중 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하여 원형을 알아볼 수 없을 정도로 가공한 수산동·식물의 경우는 보건복지부의 소관이고, 단순 절단·가열·숙성·건조 또는 염장한 수산동식물의 경우는 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정 제34조 8항에 의해 보건복지부장관이 해양수산부장관에게 수입수산 식품의 검사업무를 위탁한다. 해양수산부장관은 보건복지부장관으로부터 위탁받은 식품위생법 제16조의 규정에 의한 수입 수산 동·식물 신고의 수리 및 검사에 관한 권한을 국립수산물품질검사원장에게 위임한다.

결국, 수입수산물의 경우는 보건복지부와 식품의약품안전청이 주관이 되어

전체수입식품에 대한 검사를 수행하는 과정의 하나로써 취급되고 있다고 할 수 있다. 다만, 원어상태에 가까운 수산동·식물만을 해양수산부에 위탁하고 있다고 할 수 있다. 이러한 법률관계를 나타내면 <그림 5-3>과 같다.

<그림 5-3> 수입수산물의 법적 권한과 범위



이와 같은 수입 수산물의 법률 한계에 따라 국립수산물품질검사원에서 검사가 이루어지는 수입수산물은 원형의 수산동식물, 단순 절단·가열·숙성·건조 또는 염장한 수산동식물이고, 검사방법은 서류검사, 관능검사, 정밀검사가 있으며, 자세한 내용은 수산물품질관리법시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표 7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법)에 따른다.

또한 식품의약품안전청에서 이루어지는 수입수산물에 대한 검사는 식품위생법 시행규칙 제11조(식품 등의 수입신고)의 별표 6(식품 등의 수입신고 및 검사)에서 제시되고 있는데, 그 내용으로는 신고를 요하지 않는 식품 등, 검사의 종류 및 대상, 식품 등의 검사방법 등이다. 그 중 검사방법은 서류검사, 관능검사, 정밀검사, 무작위표본검사가 있으며, 자세한 사항은 별표 6에 따른다.

결국, 현행 제도상 수산물은 원어상태인 수산물과 단순가공 수산식품의 경우는 해양수산부의 소관이고, 고차가공 수산식품은 보건복지부의 소관이 된다.

이와 같이 이원적인 관할체제는 예를 들어 수산물을 원료로 하여 고차 가공한 식품의 안전성에 문제가 생길 경우, 그 책임한계를 정하기가 쉽지 않다. 즉, 수산가공품의 원재료-원어 혹은 단순 가공품-에서 위해요인이 발생되었는지, 고차가공 후에 위해요인이 발생하였는지를 밝히기가 매우 힘들기 때문에 그 책임한계가 명확하지 않다. 따라서 현행 체제 하에서는 수산물의 안전성 문제에 대해 근본적인 해결책을 제시하기는 힘들다고 할 수 있다. 수산물의 안전성은 수산물을 관할하는 책임기관이 전반적인 분야에 대한 권한을 가지고 이 권한에 대한 책임을 질 때에 책임 있고 실효성 있는 정책이 수립될 수 있을 것이다. 이와 같은 점에서 고기류의 경우 도축장·도계장, 우유는 집유장까지만 농림부가, 그 이후 가공·유통 분야는 보건복지부가 맡도록 돼있는 축산물가공업무를 농림부로 일원화해 생산에서부터 소비에 이르기까지 전과정을 전문기술진들이 통일된 기준에 의해 합리적으로 지도·관리하도록 농림부로 축산물의 위생관리가 일원화된 사례는 그 시사점이 크다고 할 수 있다<sup>45)</sup>.

## 제2절 수산물 위생관리행정

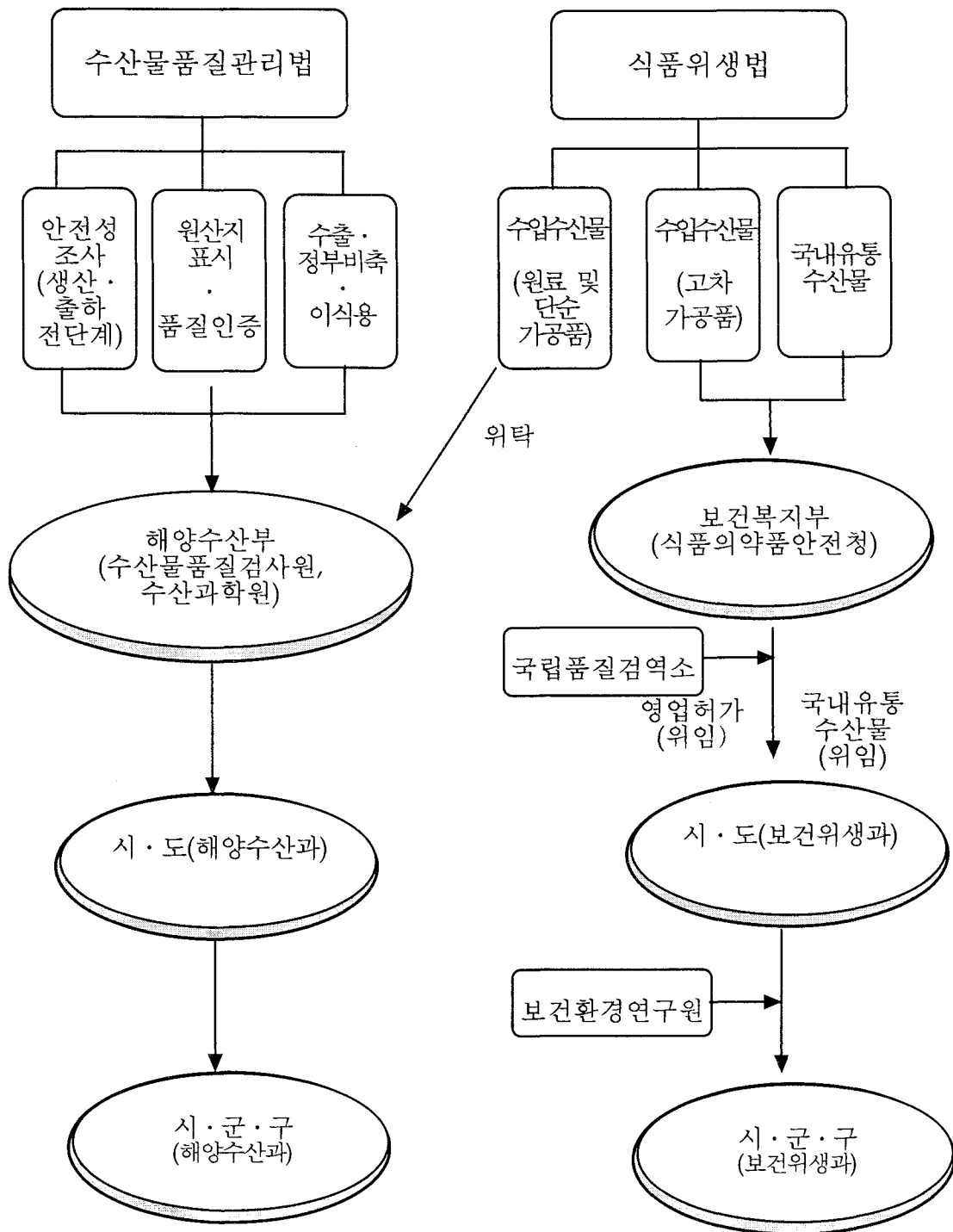
### 1. 조직과 기구

우리나라 수산물 위생행정은 법률체계와 마찬가지로 <그림 5-4>와 같이 식품 위생기구를 통한 행정과 수산관련기구를 통한 위생행정으로 구분되고, 이에 따라 기능도 다르게 수행하고 있다.

---

45) 물론 단계에 따라 위생관리를 나누는 것 또는 일원화하는 것에는 아직도 이견이 존재하고, 국가에 따라서도 모두 동일한 시스템을 가지고 있지도 않다. 다만 어떠한 관리체계가 보다 위생관리의 효율성과 능률성을 제고할 수 있는지를 가지고 판단해야 할 것이다.

<그림 5-4> 수산물 위생관리체계



먼저, 중앙정부에 있는 수산물 위생행정기구는 수출수산물 및 수산물 안전성 조사, 원산지 표시 및 품질인증 등을 담당하고 있는 해양수산부, 국립수산물품질관리원 그리고 국립수산물품질검사원이 있으며, 수입수산물 검사와 국내유통 수산물에 대한 위생관리를 담당하는 보건복지부와 식품의약품안전청이 있다.

해양수산부에서는 유통가공과에서 수산물 위생관리업무를 총괄하고 있으며, 국립수산물품질검사원은 보건복지부장관이 해양수산부장관에게 위탁한 수입 수산물중 원형의 수산 동·식물 및 단순 절단·가열·숙성·건조 또는 염장한 수산 동·식물의 수입검사와 수출 수산식품의 검사를 담당하고 있다.

보건복지부는 보건정책국의 보건산업정책과 및 약무식품정책과 등이 식품 및 식품위생과 관련된 정책의 수립·조정·총괄·조사·연구 등의 기본업무를 담당하고 있으며, 1998년에 청(廳)으로 승격된 식품의약품안전청은 식품안전국의 식품안전과, 식품관리과 및 식품유통과 등에서 보건복지부의 식품위생에 관한 기본 정책이나 계획을 행정적으로 구체화하는 제반 업무를 담당하고 있다.

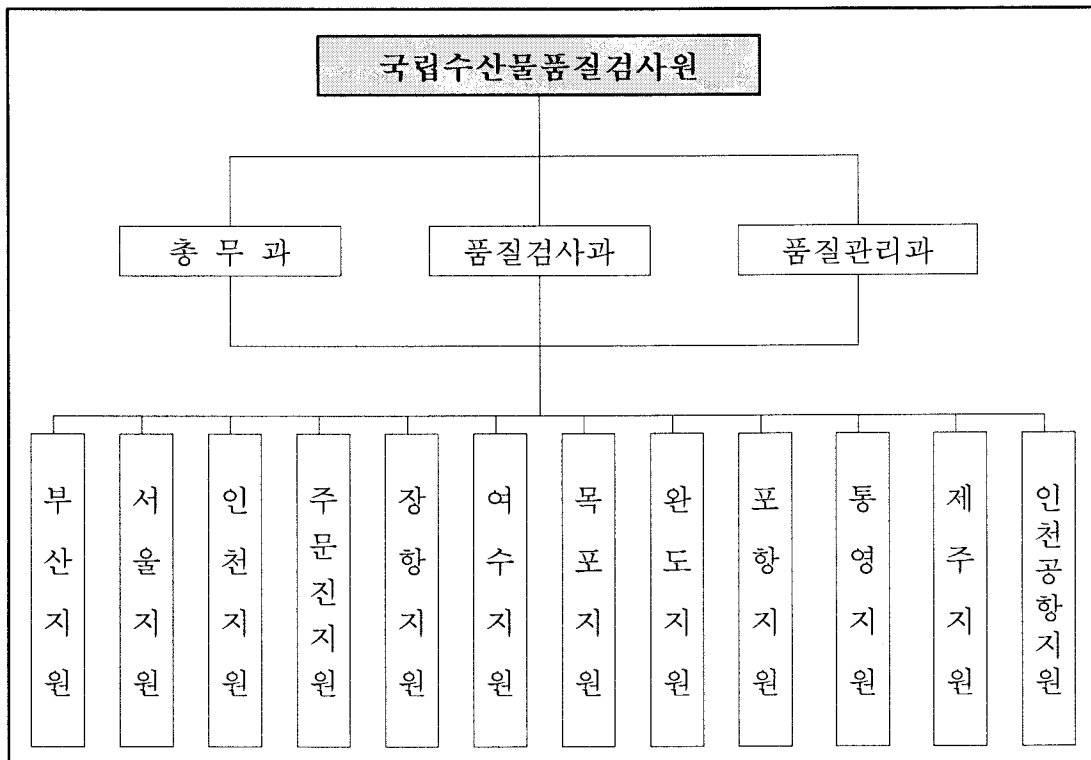
지방행정기구로는 각 지역여건에 따라 수산행정기구의 유무가 다르며, 현재 부산광역시에는 2개 과(課), 인천 및 울산광역시에 1개 과(課)가 있으며, 시·군·구에는 총 44개의 수산관련 과(課)가 있다. 또한 해양수산부 계통의 지방의 수산행정조직은 보건복지부 계통의 보건위생과(또는 위생과)와 달리 수산물 위생관리업무가 명확하게 부여되고 있지 않고 수산물 원산지표시 지도·단속과 수산물유통업무가 함께 이루어지고 있는 경우가 대부분이다.

보건복지부 계통의 지방조직으로는 서울특별시 및 광역시와 도에는 위생행정 담당부서로서 보건복지부에 보건위생과, 환경위생과 또는 위생과가 있어서 각 지방의 식품위생행정 업무를 담당하고 있고, 일선기관으로 각 시·군·구마다 (보건)위생과 또는 환경위생과 및 사회과에서 위생행정업무를 담당하고 있다. 그리고 이들 각 부서에는 식품위생 감시원이 배치되어 식품위생의 실제 업무를 수행하고 있으며, 이들이 식품위생행정의 실시에 중심이 되고 있다. 또한 지방

식품위생행정을 과학적으로 뒷받침하는 시험검사기관으로서 서울특별시, 각 광역시 및 도에는 보건환경연구원이 각각 설치되어 있어서 시험분석을 비롯한 관계 기술업무를 담당하고 있다. 이외에도 식품분야에 대한 연구기관으로 보건산업진흥원, 식품개발연구원, 보건사회연구원 등이 보건복지부의 식품위생행정과 정책을 연구·지원하고 있다.

수산물의 직접적인 검사와 검역업무를 수행하고 있는 수산물품질검사원의 조직은 <그림 5-5>와 같이 총무과, 품질검사과, 품질관리과 등 3개 과(課)와 12개 지역의 지원으로 구성되어 있으며, 인원은 일반직 144명, 기능직 31명으로 총 175명이 근무하고 있다(2003년 2월 현재, 정원은 각각 166명과 31명임).

<그림 5-5> 국립수산물품질검사원 조직도



3개 부서 가운데 수산물 위생관리에 직접적으로 관계가 있는 부서는 품질검사과와 품질관리과인데, 품질검사과는 수산물 검사에 관한 계획, 지도·감독, 법령안 및 예규안의 제·개정에 관한 사항, 수산물 검사대상 품목에 대한 검사표준 설정과 검사기준에 관한 사항, 이식용 수산물의 검사에 관한 사항, 수산물 품질인증제에 관한 사항, 수산물 원산지표시에 관한 사항, 수산물의 표준규격의 제·개정에 관한 사항, 지리적 표시에 관한 사항, 유전자변형 수산물의 표시에 관한 사항, 외국과의 국제협력에 의한 위생관리에 관한 사항 등의 업무를 수행하고 있다. 품질관리과는 수산물 검사표준 설정을 위한 조사사업, 수산물의 시장동향에 관한 정보수집 및 발간, 수산물 검사실적에 관한 통계조사 및 발간, 수산물 수급 및 가격안정을 위한 재고동향에 관한 사항, 원양어획물 반입 조사에 관한 사항, 수산물품질검사 행정에 관한 정보화 기본계획 수립, 정보화사업 개발 및 운영, 관리에 관한 사항, 이화학, 세균검사에 관한 조사, 시험연구, 검사원 분석 기술훈련에 관한 사항, 병리검사 및 검역에 관한 조사, 시험연구, 수산물의 검정의뢰에 관한 사항, 검사장비 및 시험재료의 조사, 관리, 수산물의 안전성조사에 관한 사항, 기타 분석검사와 관련되는 사항 등을 업무로 하고 있다.

## 2. 정책과정

수산물의 위생관리를 위한 정책과정의 실태를 파악하기 위해서는 정책의 형성단계(정책목표의 타당성, 계획내용의 충실성), 결정단계(정책의 일관성, 정책내용의 적합성), 집행단계(기관, 절차, 방법 등 시행과정의 효율성), 성과와 효과단계(목표의 달성도와 효율성)로 구분하여 분석을 하는 것이 정책과정의 효과성 및 능률성을 제고하는데 크게 도움이 된다.

현재 수산물은 앞서 언급한 바와 같이, 해양수산부와 보건복지부로 주무부처



가 이원화되어 있어, 정책과정 역시 이원화되어 있다.

먼저, 정책형성단계에서는 정책결정 체제의 내부나 외부의 정책요구에 대한 대응으로 파생되는 정책의 목표가 타당하며, 정책목표를 달성하기 위한 계획내용이 충실하게 형성되어야 한다.

현재 식품위생관리라는 정책요구는 최근의 빈발하는 식품위생사건과 국제적인 식품안전성에 대한 논의 등 국내외적으로 증가하고 있다. 그런데 현실적으로 식품위생관리를 둘러싼 정책의 형성은 이해당사자들간의 원활한 의사소통에 의한다기보다는 주로 정책집행담당자들에 의해 이루어진다고 볼 수 있다. 즉, 수산물과 수산가공품의 경우는 해양수산부의 소관으로 정책이 형성되고, 보건복지부 소관의 고차가공 수산식품의 경우는 식품위생법상의 다른 식품과 함께 정책이 형성되며, 그 과정은 중앙정부의 부처에서 전체적인 계획 및 지침을 수립하고, 지방자치단체는 이러한 계획과 지침에 의해 자체계획을 다시 수립하는 체계를 가지고 있다.

다음으로 정책결정단계에서는 정책이 기존의 정책요구에 부응하여 일관되게 결정되어야 하고, 그 내용이 적합해야 한다. 수산물 위생관리정책은 앞서 언급한 바와 같이 국민들의 안전한 수산물에 대한 요구와 국제적인 동향 등에 따른 환경변화 등을 반영하고, 수산물 위생관리의 효율성을 극대화시키기 위한 정책의 우선순위를 선정하여 정책이 결정될 때 정책결정이 합리적으로 이루어졌다고 볼 수 있다. 그런데 현행 수산물 위생관리정책은 정책형성과정에서부터 정책수요자이면서 수혜자인 생산자(단체), 유통업자, 소비자(단체) 등의 이해와 요구를 충분히 반영할 수 있는 투입과정이 합리적이지 못함으로써 정책결정(및 집행)단계에 있어 비능률을 초래하는 사례가 발생하기도 한다.

예를 들어, 2001년 9월 1일자로 제정·시행된 수산물품질관리법은 제1조의 수산물품질관리법의 목적을 다음과 같이 기술하고 있다.

**수산물 품질관리법 제1조(목적)**

이 법은 수산물에 대한 적절한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높이고 수산물가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 한다.

수산물 품질관리법의 목적은 크게 수산물의 상품성을 높이고 수산물가공산업을 육성하여 어업인의 소득증대를 추구하는 소득증대 및 산업육성행정과 안전성 확보를 통한 소비자 보호라는 수산물 위생행정 등 두 가지의 경쟁적 목적을 추구하고 있다. 이는 기존의 식품위생법에서 나타난 식품영양의 질적 향상을 목적으로 하는 식품산업육성행정과 위해방지를 통한 위생행정이라는 경쟁적 목적의 추구하고 거의 동일하다. 식품위생법이 이와 같은 경쟁적 목적체계로 인해 실제 정책효과 면에서 두 가지의 경쟁적 목적의 동시 추구로 인한 위생행정부담의 과다 및 효과의 실효성 저하라는 단점이 노출되고 있는 점을 고려하면, 수산물품질관리법의 목적 역시 이와 같은 단점이 노출될 가능성이 상존하는 것이라고 할 수 있다.

세 번째로 정책집행단계의 실태는 다음과 같다. 수산물의 생산단계를 제외하고 유통단계 이후의 위생행정을 포괄하는 식품위생법과 이를 통한 우리나라 식품위생행정은 크게 영업의 허가관리, 식품 등에 대한 기준·규격 설정 및 관리와 검사, 감시 및 지도로 이루어진다<sup>46)</sup>. 그리고 이 때 식품위생행정의 대상은 관리대상자인 영업자라 할 수 있다. 즉, 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기의 채취, 제조, 가공, 수입, 저장, 운반, 조리, 유통 또는 판매 등의 영업을 행하기 위하여 영업허가를 받거나 영업신고를 한 자는 모두 그 대상이 되는 것이다.

위생행정의 내용을 살펴보면 먼저 영업의 허가관리 내용은 다음과 같다. 식품

46) 정명섭, 식품 안전성 확보를 위한 위생정책방안, 한국사회정책 제4집 제1호, 1997.

의 제조, 가공, 조리하는 모든 사람은 그 영업에 대하여 정부의 허가를 받거나 신고를 하여야 한다. 다음으로 식품 등에 대한 기준·규격 설정 및 관리의 내용은 영업의 허가관리에 의해 이루어지는 식품의 제조, 가공, 조리가 안전한가를 판단하는 것이다. 이를 위해 모든 가공식품에 적용할 수 있는 식품별 기준 규격과, 식품에 사용할 수 있는 식품첨가물의 범위와 규격, 또한 식품첨가물의 사용기준을 제시하고 있다. 마지막으로 검사, 감시 및 지도의 내용은 판매 또는 제공되는 식품이 안전한가를 검사하고, 식품관련 업소를 감시 및 지도하는 것으로서, 식품의약품안전청, 시·도의 보건환경연구원 및 검역소를 통해 검사가 이루어지고, 식품위생감시원을 통해 식품관련 업소에 대한 감시와 지도가 이루어진다.

또한 현재는 영업허가와 국내유통식품에 대한 관리가 시·도 등 지방자치단체로 위임되어 있어 여기에서 발생할 수 있는 위생관리의 공백을 보완하고, 중앙정부 및 지방자치단체와 식품의약품안전청간의 효율적인 감시활동을 전개하기 위하여 매년 보건복지부 및 식품의약품안전청에서 식품안전관리지침을 작성하고 있다. 이와 같은 식품안전관리의 기본방향을 보건복지부와 식품의약품안전청에서 지방자치단체에 제시하면, 이에 따라 지방자치단체는 세부계획을 수립·시행하는 시스템을 이루고 있다. 그리고 지방청 및 시·도간 긴밀한 협조체계유지를 위해 지방청·시·도 및 관계부처 지방특별행정기관 합동으로 구성된 「식품안전관리협의체」의 운영과 활성화를 도모한다. 그 방안으로 정기적으로 분기 1회 이상, 사안 발생 시 수시 소집·운영하고, 회의 내용을 분석하여 그 결과를 관계부처에 건의한다. 이와 같은 「식품안전관리협의체」의 활성화를 위해 식품위생감시계획 수립 시 의견조율 등의 사전협의와 식품위생감시 기관별 위생지도·점검 등 역할분담을 협의해야 한다.

그런데 시·도 등 지방자치단체의 보건위생과는 과거 공무원 구조조정으로 인해 인원이 업무에 비해 많이 부족하고, 또한 보건위생과 식품위생으로 구분되

어 있어 보건복지부 및 식품의약품안전청의 식품안전관리지침상의 계획에 따라 정책을 집행하기에도 벽찬 상황으로 자체계획을 수립하고 이를 중앙정부에 요청할 여력이 거의 없다고 할 수 있다.

마지막으로 정책평가과정은 목표의 달성도와 효율성을 평가하고 이를 환류효과(feedback)를 통해 개선된 정책으로 실효성을 제고하는 과정이다. 현재 우리나라에서 수산물 위생행정의 환류효과가 발생하기에는 여러 가지 한계가 존재한다. 위생관리행정의 이원화, 중앙정부 및 지방정부의 조직력의 한계 및 전문성 부족 등으로 인해 산업육성행정과 위생행정이라는 수산물의 경쟁적 목적은 목표의 이상을 따라갈 수 없는 현실로 나타나고 있다.

예를 들어, HACCP라는 국제적인 위생관리제도를 도입하기로 하고 제도화한 점은 그 자체로 의의가 있지만, 실제적인 효과를 발휘하기 위해서는 이를 실현할 수 있는 정책이 추진되어야 하고, 이를 통해 문제점 및 개선방안 등을 도출하여 보다 향상된 위생관리제도로 정착시켜야 됴에도 불구하고 아직 이런 수준을 달성하기에는 크게 못 미친다. 현재와 같이 4개의 대기업만이 자율적으로 실시하고 있는 HACCP를 어떻게 확대할 것인가에 대한 세부적인 정책이 뒷받침되어야 한다고 할 수 있다.

### 3. 수산물 위생행정의 의식수준

앞에서 살펴본 바와 같이 수산물 위생행정기구는 기본적으로 이원적인 행정시스템으로 구성되어 있다. 이와 같이 위생행정기구의 이원적 관리체제가 지니는 조직구성의 문제점뿐만 아니라 조직구성원간에도 수산물 위생관리에 대한 인식정도가 차이가 날 수도 있다.

따라서 수산물 위생관리에 종사하는 중앙 및 지방공무원들을 대상으로 수산

물 위생관리에 대한 인식조사를 하였는데, 조사결과 몇 가지 내용에 있어 검토되어야 할 사항이 있다<sup>47)</sup>.

첫째, 현행 수산물 위생관리의 수준에 대한 평가는 소관부처간 견해차이가 나타났다. 수산물 위생관리에 대해 수산유통직 공무원들은 대다수가 보통이라는 견해를 나타낸 반면에 식품위생직 공무원들은 잘 안되고 있다는 견해를 나타냈다. 이는 국내산과 수입산 수산물에 대해서도 동일하게 나타났다.

결국 현행 수산물 위생관리에 대해 식품위생직 공무원들이 보다 심각하게 생각하고 있음을 알 수 있다. 이는 수산유통직 공무원들의 전문성이 식품위생직에 비해 부족하고, 업무영역 역시 수산유통직 공무원이 제한적인데 비해 식품위생직은 수산물뿐만 아니라 전체 식품위생관리업무를 하고 있음으로 이와 같은 결과가 나온 것으로 볼 수 있다. 또한 이와 같은 결과는 수산물 위생관리업무량에 대해서 두 부서 모두 업무량이 과다하고 평가하고 있기 때문이기도 하다. 즉, 전문성의 부족에 비해 업무량은 과다하여 수산물 위생관리에 현실적으로 어려움을 겪고 있다고 할 수 있다.

둘째, 수산물 위생관리기관의 일원화에 대해서는 동일한 견해를 나타내었다. 수산유통직과 식품위생직 모두 수산물 위생관리의 효율성을 제고하는 방안으로 수산물 위생관리기관의 일원화에 대한 견해에 찬성하였는데, 일원화기관으로는 보건복지부와 해양수산부가 거의 비슷하였다. 이는 일원화의 필요성은 느끼고 있으나 구체적으로 일원화기관을 선정하기에는 현실적 여건이 어렵다는 점을 나타낸다고 할 수 있다.

셋째, 수산물 위생관리 운영시스템에 대해서는 부처간 차이가 있었다. 수산유통직 공무원들은 위생관리 수준에 대한 평가와 마찬가지로 보통이라는 견해를 나타내었고, 식품위생직 공무원들은 잘못되어있다는 견해를 나타내었다. 또한 운영시스템의 부적절 사유로 조직간 업무연계성 문제와 종합적이고 체계적인

47) 수산물 위생관리에 관한 인식조사의 전체 결과는 부록 참조.

운영시스템의 부재를 선정한 결과를 볼 때, 현행 수산물 위생관리가 보건복지부와 해양수산부로 이원화되어 있고, 또한 중앙정부와 시·도로 업무가 구분되어 있는데 반해 조직간 연계 및 시스템의 유기적 결합이 이루어지고 있지 못한 결과로 보인다. 특히 이와 같은 조직간 연계 및 시스템의 부적절함을 가장 느끼고 있는 부서는 수산유통직보다는 식품위생직이라고 할 수 있다.

따라서 수산물 위생관리의 효율성을 제고하기 위해서는 향후 일원화를 추구하는 논의뿐만 아니라 현재와 같은 이원화된 시스템 하에서 어떻게 조직간, 업무간 유기적 결합을 강화할 것인가도 함께 논의되어야 할 것이다.

그리고 부적절한 운영시스템의 개선방안으로는 공무원들의 전문성을 향상시킬 수 있도록 전문교육을 강화하는 방안과 시·군 공무원을 보건복지부 및 식약청 소속 공무원화하는 방안을 제시하였는데, 이는 공무원들의 전문성 강화와 함께 신분보장이 이루어져야 함을 나타낸다고 할 수 있다.

결국, 현재 수산물 위생관리를 담당하고 있는 일선 담당자들은 지금과 같은 수산물 위생관리 시스템으로 수산물의 안전성을 확보하는 것은 많은 어려움이 있다는 것을 인식하고 있음을 알 수 있으며, 이를 개선하기 위한 방안으로는 해양수산부와 보건복지부 및 중앙정부와 시·도 등 다원화된 운영시스템의 유기적 결합력을 높이는 것과 일선의 담당자들에 대한 전문성 강화와 신분보장을 필요로 함을 알 수 있다.

## 제6장 우리나라의 수산물 위생관리 실태

우리나라의 수산물의 공급은 국내어획<sup>48)</sup>과 수입을 통해 이루어지고 있으며, 공급된 수산물이 소비자에게 이르는 유통단계는 수산물의 상품적 특성<sup>49)</sup>으로 인해 단순한 유통 경로보다는 여러 단계를 거치는 것이 일반적이라고 할 수 있다. 따라서 다양한 유통단계 별 중점 위해요인에 대한 체계적인 분석과 위생관리가 이루어질 때, 소비자가 섭취하는 수산물의 안전성은 보다 강화될 것이다.

한편, 우리나라 수산물 수요가 지속적으로 증가함에 따라 수입수산물의 공급이 계속 증가되고 있으며, 이에 따라 위생문제도 과거에 비해 많이 발생하고 있다<sup>50)</sup>. 그런데, 수산물의 안전성 문제가 발생하면, 그 발생원인과 경로를 추적하는 것은 그리 쉬운 일이 아니며, 전체 수산물에 대한 부정적 영향과 파급효과는 매우 크다.

결국, 수산물에 대한 소비자의 안전의식이 높아지고, 수입수산물의 공급이 늘어남에 따라 위생관리의 중요성이 보다 강조되어야 하고, 이는 수산물의 생산, 제조·가공, 수입 등 다양한 유통단계의 중점 위해요인에 대해 체계적이고 지속적인 분석과 위생관리가 이루어질 때 실효성을 거둘 수 있을 것이다.

48) 국내 연안에서의 어획과 원양어획을 통한 공급을 말한다.

49) 수산물의 생산조건은 자연환경에 대한 의존도가 크므로 불확실성(비계획성), 계절성, 강한 부패 변질성 등으로 인해 시간적·공간적 이동에 제약이 매우 크며, 그에 따른 상품가치의 변동이 매우 크다고 할 수 있다.

50) 2000년도 여름철에 크게 사회문제가 되었던 중국산 '납 꽃게' 파동, 2001년도 3월의 어패류의 다이옥신 함유량 발표에 따른 시민단체들의 식품안전대책을 촉구하는 서명운동 등이 있었다.

## 제1절 수산물 유통단계별 위생관리실태

### 1. 생산단계(산지)의 위생관리 실태

생산단계의 위생관리에 있어 핵심이 되는 사항은 사전예방이라고 할 수 있다. 이것은 사전에 위해요인에 노출될 위험을 관리하여 최소화할 때, 추후의 유통·소비단계의 위생문제 발생을 사전에 차단할 수 있기 때문이다.

현재 우리나라 수산물의 생산·제조단계에서의 위생관리분야는 크게 두 가지로 나누어진다. 첫째, 국내소비용 수산물에 대한 위생관리이고, 둘째, 수출용 수산물에 대한 위생관리이다. 국내 소비용 수산물에 대한 위생관리는 다시 국내산 수산물과 수입산 수산물의 관리로 구분될 수 있다.

수출용 수산물에 대한 위생관리는 수출검사가 의무검사제에서 희망검사제로 전환됨에 따라 수출 대상국의 위생기준에 따라 수출 수산물이 요건을 충족할 수 있도록 관리하는 것이고, 국내소비용 수산물에 대한 관리는 수산물의 증산을 위한 중금속, 항생물질 등 인체 위해 가능물질 사용량의 통제 등을 통해 식품오염의 기회를 차단하기 위해 자연과학적 방법을 통한 검사를 시행하는 것이라고 할 수 있다.

#### 가. 국내소비용 수산물에 대한 위생관리실태

국내소비용 수산물의 생산과정에 대한 위생관리는 앞서 언급한 바와 같이, 식품오염 가능성의 차단 및 최소화가 위생관리의 핵심이라고 할 수 있다.

이를 위한 세부 위생관리제도로 수산물이 어획되거나 양식되는 해역을 관리하는 지정해역관리, 수산물에 대한 검사, 수산물 안전성조사 등이 있으며, 그 내



용을 살펴보면 다음과 같다.

지정해역관리는 다음과 같은 근거와 절차에 의해 수행된다. 즉, 수산물품질관리법 제22조(위생관리기준)와 제24조(지정해역의 지정)에 의하면 지정해역에 대한 위생기준을 마련하고, 기준에 적합한 지역을 지정해역<sup>51)</sup>으로 선정할 수 있도록 되어있다. 이와 같은 근거에 의해 선정된 지정해역은 동 법 제26조(조사·점검)과 동 법 시행규칙 제39조(지정해역의 관리 등)에 의해 수산과학원장이 지정된 지정해역에 대하여 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하고, 조사 결과 위생기준에 부합되지 않을 경우에는 해양수산부장관, 수산물품질검사원장, 시·도지사에게 보고 또는 통지하게 되어 있다.

수산물 검사는 수산물품질관리법 제29조에 의해 정부비축용은 검사를 받아야 하고, 국내소비용은 검사신청을 할 경우에 한하여 검사를 하는 방법으로 이루어지고 있다. 검사기관은 수산물품질검사원에서 수행하며, 검사절차 및 처리흐름은 <그림 6-1>과 같다.

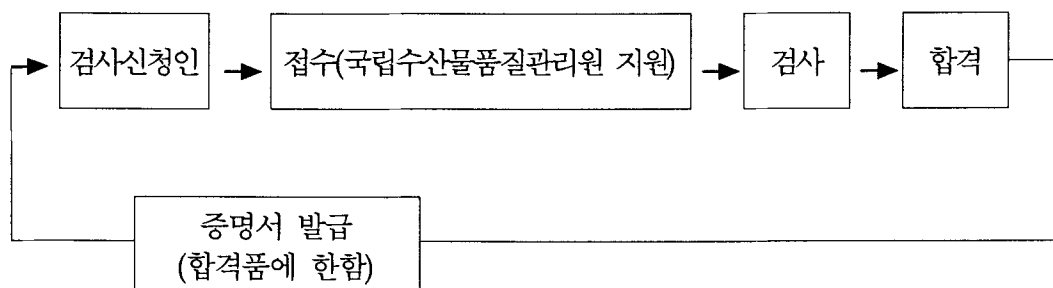
수산물품질관리법 제29조 제6항과 동 법 시행규칙 제46조(검사기준)에 의하면, 검사기준을 수산물검사원장이 활어패류, 건제품, 냉동품, 염장품 등 제품별·품목별로 검사항목, 관능검사의 기준 및 정밀검사의 기준을 고시한다<sup>52)</sup>. 이러한 검사항목과 검사기준에 따른 검사방법은 역시 수산물품질관리법 제29조 제6항과 동 법 시행규칙 제48조(검사방법)의 별표 7(수산물 및 수산가공품에 대

51) 지정해역의 위생관리기준은 첫째, 지정해역의 세균학적 수질시험은 대장균군에 대하여 최확수법으로 실시하며 다음의 기준에 적합하여야 한다. 1. 5개의 시험관으로 실시하는 때에는 바닷물시료 100밀리리터당 최확수(MPN)의 중앙치 또는 기하평균치가 70이하이고 최확수가 230을 초과하는 시료수가 10%이하일 것, 2. 3개의 시험관으로 실시하는 때에는 바닷물시료 100밀리리터당 최확수가 330을 초과하는 시료수가 10%이하일 것. 둘째, 지정해역의 바닷물은 방사성물질 및 폐기물에 의하여 오염되어 있지 아니하여야 한다. 셋째, 지정해역에서 채취한 패류는 패류독서의 함량이 다음의 기준이하이어야 한다. 1. 마비성 패류독소(PSP) : 100g당 80 $\mu$ g, 2. 기억상실성 패류독소(ASP) : 20ppm, 3. 설사성 패류독소(DSP) : 0.05MU/g. 수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준(해양수산부고시 제2001-68호, 2001. 9. 1).

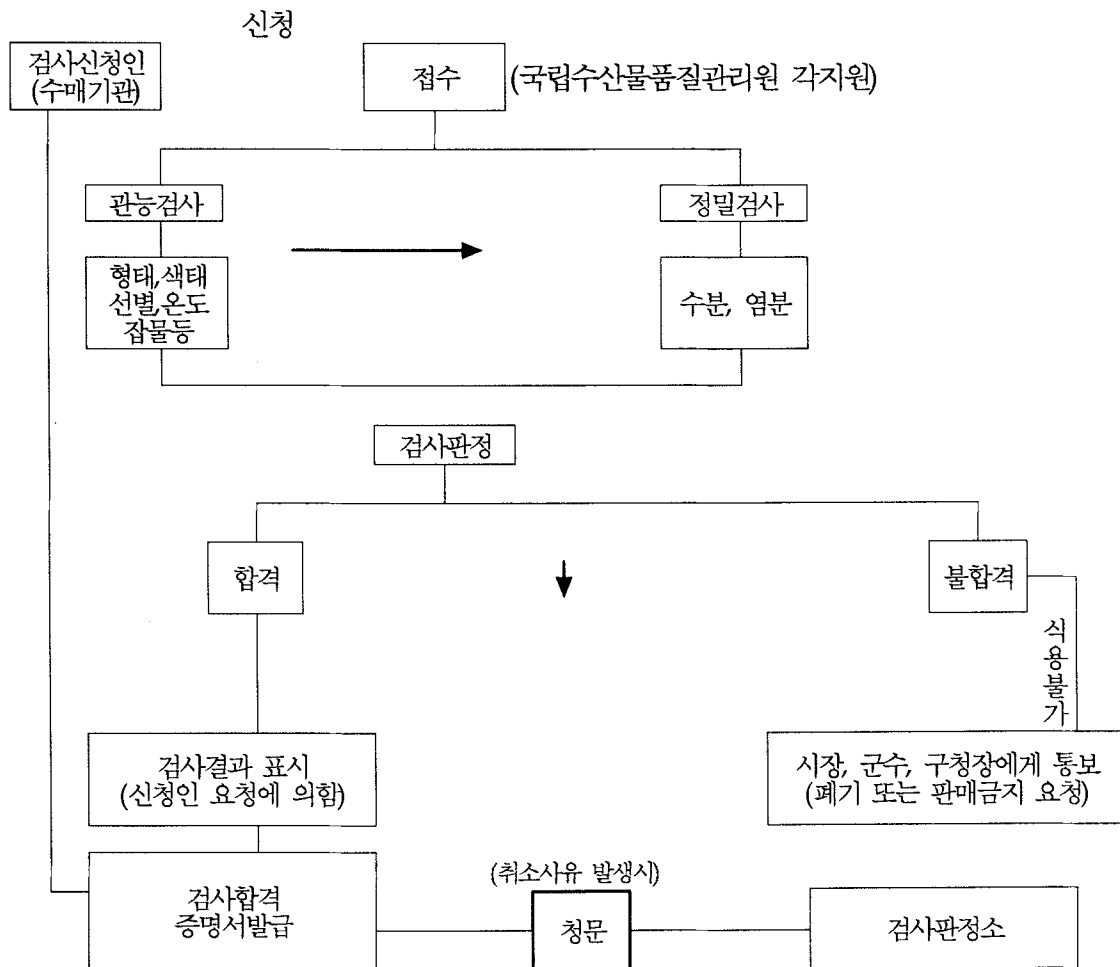
52) 자세한 검사기준은 해양수산부 고시 제1999-49호를 참조.

한 검사방법)에 따른다. 그 내용을 간략히 살펴보면, 첫째, 서류검사는 검사신청 서류를 검토하여 그 적부를 판정하는 검사로서 검사신청서류의 완비여부, 지정해역에서 생산하였는지 여부, 생산·가공시설 등의 등록이 되어야 하는 경우에는 등록여부 및 행정처분이 진행 중인지의 여부, 생산·가공시설 등에 대한 시설위생관리기준 및 위해요소 중점관리기준에 적합한지의 확인여부(등록시설에 한함), 수산업법 제41조 제1항 제2호의 규정에 의한 원양어업의 허가여부 또는 법 제19조의 규정에 의한 수산물가공업의 등록여부의 확인, 외국에서 검사를 생략해 줄 것을 요청하는 서류의 적정성 여부 등을 검사한다. 둘째, 관능검사는 오관에 의하여 그 적부를 판정하는 검사로서 전수검사가 필요하다고 정한 수산물 및 수산가공품 외에는 표본추출방법-무포장제품, 포장제품-을 통해 검사한다. 셋째, 정밀검사는 물리적·화학적·미생물학적 방법에 의하여 그 적부를 판정하는 검사로서 외국요구기준에서 정한 검사방법이 있는 경우에는 그 방법에 의하고, 그 방법이 없는 경우에는 식품위생법 제12조의 규정에 의한 식품공전에서 정한 검사방법에 의한다.

<그림 6-1> 내수용 수산물 검사절차



<그림계속>



자료 : <http://www.nfpis.go.kr/300/04.asp>

주 : 처리기간 : 서류 및 관능검사 : 3일, 정밀검사 : 7일 (2003년 2월 현재).

2001년도 내수용 검사실적은 국내소비용이 378건에 1,659톤이 검사를 받았으며, 불합격량은 검출되지 않았다. 정부비축용은 231건에 18,289톤을 검사 받았으며, 불합격량은 1건에 1.7%의 불합격률을 나타냈다(<표 6-1> 참조). 그런데 우리나라는 2001년도 국내 수산물 소비가 3,260천톤<sup>53)</sup>이며, 계속 증가하고 있는 추

53) 해양수산부, 위의 책, 2002.

세이므로 검사율은 극히 낮은 실정이다.

결국 내수용 수산식품에 있어 생산단계에서의 위생관리는 그 중요성에도 불구하고, 희망검사제로 인하여 사전예방단계에서 위생관리가 실효성을 거두기 어려운 여건이라고 할 수 있다. 또한 식품오염사고가 발생한 후 이에 대한 원인규명이 쉽지 않다는 것을 볼 때, 최초 생산·가공단계에서의 위생관리에 효율적인 제도와 장치의 필요성이 제기된다고 할 수 있다.

<표 6-1> 용도별 내수용 검사 실적(2001년)

(단위: 톤, 천원)

용도	총 검사량			불합격량(불합격률, %)		
	건 수	중량(톤)	금액(천원)	건 수	중량(톤)	금액(천원)
국내소비	378	1,659	7,469,746	0	0	0
정부비축	231	18,289	24,459,893	4 (1.7)	81.02 (0.4)	81,726 (0.3)
합계	609	19,948	31,929,639	4 (0.7)	81 (0.4)	81,726 (0.3)

자료 : www.nfpis.go.kr/nfpis/export\_gdflag\_result.asp 내 자료편집

주 : 각 항목내 수치는 소수점 첫 단위에서, 비율은 소수점 둘째 단위에서 사사오입하였음.

이와 같은 지정해역관리와 수산물에 대한 검사 이외에도 수산물의 품질향상과 안전한 수산물을 생산·공급하여 국민의 건강을 보호할 목적으로 수산물 안전성조사를 시행하고 있다. 수산물 안전성조사는 수산물품질관리법 제42조 및 동법 시행령 제36조, 그리고 수산물안전성 조사업무 처리요령(해양수산부 고시 제2001-97호)에 근거를 두고 있다. 안전성 조사업무의 절차는 해양수산부장관이 조사계획을 수립하고, 국립수산물품질검사원에서 시료채취 및 분석업무를 수행하고, 그 결과를 시·도에 통보하면 시·도에서는 그에 따른 행정조치를 취하게 되어 있다. 조사대상은 일차적으로는 수산물의 생산을 위하여 사용 또는 이용하는 용수·어장·자재 등이며, 다음으로 생산단계, 저장단계 및 출하되어 거래되

기 전(前) 단계별 특성에 따라 생산단계에서는 저장과정을 거치지 아니하고 출하하는 수산물을 대상으로 하며, 저장단계는 저장과정을 거치는 수산물 중 생산자가 저장하는 수산물을 대상으로 하고, 출하되어 거래되기 전 단계는 수산물의 도매시장, 집하장, 위판장 및 공판장 등에 출하되어 거래되기 전 단계에 있는 수산물을 대상으로 한다. 조사기관으로는 항생물질, 중금속, 식중독균, 패류독소 등에 대하여는 품질검사원장이 실시하고, 다만 굴·홍합 등 양식어장의 패류에 대한 독소 등에 대해서는 국립수산과학원장이 실시한다. 시료의 채취는 채취하고자 하는 어장의 특성 또는 출하품의 포장·적재상태 등을 감안하여 그 모집단을 대표할 수 있도록 무작위로 적정량을 채취하고, 분석은 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정 제34조 제1항 제1호의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 정한 시험방법을 준용한다. 조사항목은 항생물질, 중금속, 식중독균, 패류독소 등 4개 항목으로 각각 허용기준치<sup>54)</sup>가 있다. 2001년도의 경우 수산물 안전성 조사결과를 살펴보면 <표 6-2>와 같다.

<표 6-2> 2001년도 수산물 안전성 조사결과

조사항목	대상품목	계획	실적	비율(%)
4개 항목	39종	2,500점	2,643점	106
항균성물질	넙치, 송어, 메기, 은어, 돔, 가물치, 농어, 향어, 조피볼락, 방어, 미꾸라지, 톨라피아 등	600점	685점 (13)	114
중금속	굴, 진주담치, 피조개, 바지락, 동죽, 꼬막, 개량조개, 백합, 개조개 등	450점	505점	112
식중독균	가자미, 낙지, 병어, 가오리, 오징어, 가리비, 붕장어, 볼락, 멸치, 대하, 꽃게 등	390점	468점	120
패류독소	굴, 진주담치, 피조개, 바지락	1,060점	968점 (56)	91
마취제	농어, 넙치, 조피볼락	-	17점	-

자료 : 해양수산부, 위의 책, 2002.

54) 항균성물질(옥시테트라사이클린 : 0.1 ppm이하), 중금속(수은 : 0.5 ppm이하, 납 : 2.0 ppm이하), 식중독균(장염비브리오 : 음성), 패류독소(마비성 패독 : 80 $\mu$ g/100g)이다.

항균성물질은 15개 양식어종에 대해 시료를 채취하여 조사한 결과인데, 13건이 기준치를 초과하여 출하 연기토록 시·군·구 및 식약청 지방청에 통보조치하였고, 굴, 진주담치 등 9개 품목에 대한 중금속 조사에서는 기준치를 초과한 것이 없었다. 또한 병어, 가오리 등에 대한 식중독균 검사에서는 음성으로 나타나 안전한 것으로 평가되었다. 마지막으로 굴, 진주담치, 피조개, 바지락 등 4종에 대한 패류독소 조사에서는 56점이 기준치 이상으로 검출되어 채취제한 또는 출하금지 등의 조치를 취하였다<sup>55)</sup>.

이와 같이 수산물 안전성 검사는 본격적인 유통단계를 거치기 전에 수산물품질검사원과 수산과학원에서 이루어지는 위해요인의 검사라고 할 수 있는데, 이의 실효성을 제고하기 위해서는 몇 가지 개선할 사항이 있다. 첫째, 안전성 검사를 일원화하는 방안을 강구해야 한다. 현재와 같이 생산단계에서는 수산물품질검사원 및 수산과학원이 검사업무를 수행하고, 유통단계에서는 시·도의 보건환경연구원에서 검사가 수행되고 있으며, 소비단계에서는 농수산물도매시장 관리공사 등에 의해 검사가 수행되고 있어 유통단계별로 다원화되어 있다고 할 수 있다. 이는 수산물과 같은 식품이 지니는 특성을 감안한 다원화가 아니라 유통단계에 따른 다원화로 국제적인 식품안전성 관리추세에 부합되지 않을 뿐만 아니라 체계적인 위생관리에도 어려움이 발생되게 될 것이다. 둘째, 위해요인의 기준설정을 명확히 할 필요성이 있다. 항균성 물질, 중금속, 식중독균, 패류독소 등에 대한 기준은 기본적으로는 국제기준인 Codex의 기준을 준수하는 방향으로 이루어져야 하고, 지속적으로 발전하는 자연과학의 성과를 반영하는 시스템을 공고화해야 할 것이다. 또한 유통단계별로 기준을 동일하게 적용할 것이 아니라 유통단계별, 품목의 특성을 고려한 기준이 설정되어야 할 것이다.

수산물 검사 및 안전성 조사 이외에 최근 생산단계에서 위생관리의 중요성이 부각되는 부분은 양식업의 항생제 사용이 급증하는 문제라고 할 수 있다. 현재

---

55) 해양수산부, 2001년 안전성조사 세부 추진계획.

우리나라의 수산용 동물약품은 2000년 9월 기준으로 46개의 동물약품제조회사 중 33개회사에 의해 생산되고 있으며, 생산되는 품목은 총 347개 품목이고 항목별 분포는 <표 6-3>과 같다.

<표 6-3> 수산용 제제별 생산비율

구분	구충제	수질정화 및 소독제	영양제 및 기타 제제	항균·항생제	합계
약품수	4	14	131	198	347
비율(%)	1.2	4.0	37.8	57.1	100.0

자료 : 김현용, 수산물 및 수산물의 교역에 따른 식량안전, 2001.

항균·항생제는 1991년 13개회사에서 제조된 것으로 26종, 60개 품목이었던 것이 1995년에는 15개 제조회사의 28종, 73품목으로 늘어났으며, 2000년에는 33개회사에 30종, 198품목으로 늘어났다. 어류에 잔류하고 있는 동물약품의 양을 감소시키고, Codex의 규정을 준수하기 위해 국립수의학검역원에서 어류별 약품별 휴약 일수를 고시하고 있으며, 이러한 휴약 일수와 사용량의 지도를 통하여 Codex의 규정을 지키도록 하고, 국립수산물품질검사원은 어체에 잔류한 잔류약품의 위생검증기관으로서 검사 후 수입국에 위생증명서를 발급하고 있다<sup>56)</sup>. 그런데 수산식품의 관리주체의 이원화의 문제가 동물약품의 경우에도 동일하게 발생하고 있다. 즉, 우리나라의 의약품은 모두 약사법에 의해 규제를 받고 있으며, 이중 동물약품은 농림부장관에게 위임하고 있어 동물약품에 대한 관리·감독은 농림부에 귀속되어 있다. 따라서 수산용 동물약품도 제조의 승인·검정·안전사용 기준의 고시 등은 농림부의 소관으로 되어 있다.

56) 김현용, 위의 책, 2001.

이와 같이 수산용 동물약품은 수산생물에 대한 전문성이 상대적으로 부족한 농림부에서 관장하고 있어 수산용 동물약품의 사용과 관리에 그 한계가 명확하다. 이에 따라 수산용 동물약품의 오·남용에 따른 양식어업인과 소비자의 경제적 손실 및 안전성 위해요인 증가, 어류의 약제 내성 증가, 양식어장의 환경훼손이라는 문제점이 야기되고 있다.

내수용 수산식품을 좀 더 세분하여 살펴보면 다음과 같다.

#### ① 어류

어류는 크게 활어, 신선·냉장어류, 냉동어류로 구분하여 위생관리실태를 볼 수 있다. 활어, 신선·냉장어류, 냉동어류는 유통경로도 상이하고, 위생관리의 중점사항도 품목의 특성에 따라 다르다고 할 수 있다.

활어는 최초 어획 혹은 양식에서 내륙에 양륙하여 유통단계를 거치게 된다. 따라서 생산단계에서의 활어에 대한 위생관리는 크게 두 가지로 나누어진다. 첫째, 어획 혹은 양식에 있어 위생관리를 하는 것과, 둘째, 양륙하여 유통단계를 거칠 때 위생관리를 하는 것이다. 양륙하여 유통단계를 거치게 되는 것은 유통단계의 위생관리 부분에서 설명하고, 여기서는 최초 어획 혹은 양식에서 양륙하기 전까지를 범위로 하고 있다.

활어에 있어서 위생관리는 활어가 어획되고, 양식되는 해역에 대한 관리가 그 핵심이라고 할 수 있다. 즉, 어획·양식해역의 수질에 따라 중금속, 항생물질 등의 오염이 대부분 결정되기 되기 때문이다. 지정해역관리는 앞서 언급한 바와 같이 지정된 해역에 대해 수산과학원장은 지정된 지정해역에 대하여 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하고, 조사 결과 위생기준에 부합되지 않을 경우에는 해양수산부장관, 품질검사원장, 시·도지사에게 보고 또는 통지하게 되어 있다.

이와 함께 내수용 활어에 대한 검사는 신청이 있을 경우에 이루어지는데, 활어의 검사기준은 <표 6-4>와 같고, 검사절차 및 처리흐름은 <그림 6-2>와 같다.



그런데, 2001년도 국내소비용(정부비축용 제외)의 검사실적은 <표 6-1>과 같이 378건의 1,659톤인데, 세부내역은 마른 김, 마른 멸치, 마른 우뚝가사리, 마른 톳, 마른 파래(자반), 얼구운 김으로 이루어져 있다. 따라서 신청을 통한 활어에 대한 검사는 거의 이루어지고 있지 않다고 할 수 있다.

따라서 활어에 대한 검사는 수산물 안전성 조사에 의해 수행되는 것이 전부라고 할 수 있다. 양식어장 및 수산물 집하장, 위판장, 공판장 등의 시료채취를 통한 수산물 안전성 조사는 검사의 성격상 표본조사에 불과하기 때문에, 시중에서 수산물 오염사고가 발생하는 것을 볼 때, 그 대상과 범위가 확대되어야 하나, 현실적인 여건 -인원, 장비, 조직 등- 에 있어 그 한계가 있다고 할 수 있다.

따라서 어류의 위생관리는 해역에 대한 관리와 검사를 통한 관리, 수산물검사, 그리고 수산물 안전성 조사를 통해 이루어지고 있으나, 현재 어류 가운데 활어의 경우는, 해역에 대한 관리를 통해서만 위생관리를 할 수 있는 상태이다. 즉, 유통 전 어획된 활어에 대한 검사기준이 있음에도 불구하고, 희망검사제로서는 잠재적인 위험을 안고 유통경로를 거치게 되는 것을 관리하기에는 어려움이 있다. 결국 수출용 활어는 수입국에서 어류의 안전성을 확보하기 위해 중금속, 항생물질 등에 대한 검사를 강제하는 반면에 내수용 활어의 경우는 기준을 강제할 수 있는 근거가 마련되어 있지 않아 국내 소비자들의 안전성에 큰 위협이 되고 있다<sup>57)</sup>.

57) 일부 양식업자들은 활어의 신선도를 유지하기 위해 국내 검사항목에 없는 항생물질인 '아미노항산 에틸'이나 '황화합성 항균제' 등을 투여하고 있는 것으로 알려졌으며, 성장속도를 빠르게 하기 위해 사람이 먹는 소화제를 사료에 섞어 먹이고 있다고 한다. 그러나 해당 도의 보건환경연구원에는 "지금까지 어류에 대해 항생제 잔류검사를 의뢰받거나 자체적으로 수거하여 실시한 사례가 없으며 현재 장비부족으로 검사 자체가 불가능하다"고 밝혔다고 한다. 국민일보, 2001년 3월 22일자.

<표 6-4> 수산물 검사기준(활어, 패류)

구분	항 목	합 격
관 능 검 사	형 태	손상과 변형이 없는 것
	활력도	살아있고 병·충해의 흔적이 없으며 활력도가 양호한 것
	선 별	대체로 균일하고 이종품 및 파치품의 혼입이 없는 것
정 밀 검 사	중금속	○ 대상 : 활, 신선·냉장품, 냉동품, 건제품 ○ 총수은에 있어서 0.5mg/kg 이하인 것 - 해산 어·패류(심해성 어·패류 및 참치류 제외), 담수어 ○ 납에 있어서 2.0mg/kg 이하 - 해산 어·패류(심해성 어·패류 및 참치류 제외), 담수어 ○ 카드뮴에 있어서 2.0mg/kg 이하 - 패류
	항생물질 (옥시테트라 사이클린)	○ 0.1mg/kg이하인 것 ○ 활, 신선·냉장품, 냉동품 (양식어류 및 바다가재)
	마비성패독 (PSP)	○ 80 $\mu$ g/100g이하인 것 ○ 해산이매패 및 그 가공품
	복어독	○ 10MU/g 이하인 것 ○ 활, 신선·냉장품, 냉동품 (복어의 육질 및 껍질)

자료 : 국립수산물품질검사원고시 제2001 - 15호 편집.

선어는 활어에 비해 어류의 상태가 떨어지지만 냉동어보다는 신선함과 싱싱함이 지속적으로 보관된 어류이다. 따라서 활어와 마찬가지로 어획되고, 양식되는 해역의 관리와 함께 선도 유지가 위생관리의 중점 사안이다. 해역의 관리는 활어의 경우와 동일하고, 선도를 유지하기 위해서는 선어와 접촉하는 모든 용구나 도구는 깨끗이 하고 빙장하거나 냉동하여 어체의 체온을 낮게 유지하고, 부패 세균이 많이 부착되어 있는 내장이나 아가미 등을 제거한다든지, 식품 제조 후 방치시간을 짧게 하는 것이 위생관리에 있어 매우 중요하다. 즉, 선어의 수송이나 보관에 있어 용구와 냉장시설에 대한 기준이 필요하며, 빙장을 하는데 사용하는 얼음 역시 반드시 음용수나 청정해수로 만들어야 하고, 얼음의 보관도 위생적으로 하여야 한다. 또한 수산물 검사를 신청할 경우에는 <표 6-5>와 같은

항목에 대해 검사를 수행한다.

<표 6-5> 수산물 검사기준(신선·냉장수산물)

구분	항 목	합 격
관 능 검 사	형 태	손상과 변형이 없고 처리상태가 양호한 것
	색 태	고유의 색택으로 양호한 것
	선 별	크기가 대체로 고르고 다른 종류가 혼입되지 아니한 것
	선 도	선도가 양호한 것
	잡 물	혈액 등의 처리가 잘되고 다른 종류가 혼입되지 아니한 것
	냄 새	신선하여 이취가 없는 것
정 밀 검 사	중금속	○ 대상 : 활, 신선·냉장품, 냉동품, 건제품 ○ 총수은에 있어서 0.5mg/kg 이하인 것 - 해산 어·패류(심해성 어·패류 및 참치류 제외), 담수어 ○ 납에 있어서 2.0mg/kg 이하 - 해산 어·패류(심해성 어·패류 및 참치류 제외), 담수어 ○ 카드뮴에 있어서 2.0mg/kg 이하 - 패류
	항생물질 (옥시테트라 사이클린)	○ 0.1mg/kg이하인 것 ○ 활, 신선·냉장품, 냉동품 (양식어류 및 바다가재)
검 사	마비성패독 (PSP)	○ 80 $\mu$ g/100g이하인 것 ○ 해산이매패 및 그 가공품
	복어독	○ 10MU/g 이하인 것 ○ 활, 신선·냉장품, 냉동품 (복어의 육질 및 껍질)
	타르색소	○ 불검출 ○ 신선·냉장품, 냉동품 - 캐비어 및 그 내용품, 필레 처리한 연어·송어·피조개·성게·명란 (다만, 관능검사 결과 색소를 첨가하지 아니하였다고 인정되는 경우에는 정밀검사를 생략할 수 있다)
	세균수	○ 1g중 50,000 이하인 것 - 생식용 생굴인 경우
	분변계 대장균	○ 230MPN/100g 이하인 것 - 생식용 생굴인 경우

자료 : 국립수산물품질검사원고시 제2001 - 15호 편집.

선어의 위생관리를 위해서는 생산단계에서의 검사와 함께 유통단계에서의 부패 및 손상을 방지할 수 있는 저온유통체계(Cold-Chain System)의 구축이 필수적인데, 현실적으로 수산물의 유통에 있어 포장 및 용기 등의 개선과 저온차량의 증가 등이 이루어지고 있으나, 여전히 일반차량, 수차 등에 의해 수산물 운반이 이루어지고 있으므로 이에 대한 대책을 강구해야 한다.

냉동어류는 연근해 수산물의 감소로 인해 원양산 수산물이 증가하고, 그에 따라 장기간의 보관이 가능하도록 하기 위해 냉동을 한 어류이다. 따라서 냉동어류는 활어, 선어와 마찬가지로 해역에 대한 관리와 동결능력과 방법에 대한 관리가 요구된다. 냉동시설은 지정된 온도에서 보관할 수 있는 충분한 능력이 있어야 하고, 온도점검을 용이하게 할 수 있는 곳에 자기온도기록계를 설치하고, 냉장고의 입·출고시 현황파악을 용이하게 하는 등의 관리를 하여야 한다. 그렇지만 냉동어류 역시 희망검사제로 인해 검사의 실효성을 거두기 어렵다고 할 수 있다.

<표 6-6> 수산물 검사기준(냉동수산물: 어패류, 갑각류, 기타수산물)

구분	항 목	합 격
관 능 검 사	형 태	고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 거의 없는 것
	색 태	고유의 색택으로 양호한 것
	선 별	크기가 대체로 고르고 다른 종류가 혼입되지 아니한 것
	선 도	선도가 양호한 것
	잡 물	혈액 등의 처리가 잘 되고 그 밖에 협잡물이 없을 것
	건조 및 유소	그레이징이 잘되어 건조 및 유소현상이 없는 것 다만, 건조 및 유소를 방지할 수 있도록 포장한 것은 제외한다
	온 도	중심온도가 -18℃이하인 것 다만, 횡감용 참치류의 중심온도는 -40℃이하인 것

<표 계속>

구분	항 목	합 격
정 밀 검 사	중금속	○ 대상 : 활, 신선·냉장품, 냉동품, 건제품 ○ 총수은에 있어서 0.5mg/kg 이하인 것 - 해산 어·패류(심해성 어·패류 및 참치류 제외), 담수어 ○ 납에 있어서 2.0mg/kg 이하 - 해산 어·패류(심해성 어·패류 및 참치류 제외), 담수어 ○ 카드뮴에 있어서 2.0mg/kg 이하 - 패류
	항생물질 (옥시테트라 사이클린)	○ 0.1mg/kg이하인 것 ○ 활, 신선·냉장품, 냉동품 (양식어류 및 바다가재)
	마비성패독 (PSP)	○ 80 $\mu$ g/100g 이하인 것 ○ 해산이매패 및 그 가공품
	복어독	○ 10MU/g 이하인 것 ○ 활, 신선·냉장품, 냉동품 (복어의 육질 및 껍질)
	타르색소	○ 불검출 ○ 신선·냉장품, 냉동품 - 캐비어 및 그 대응품, 필레 처리한 연어·송어·피조개·성게·명란 (다만, 관능검사 결과 색소를 첨가하지 아니하였다고 인정되는 경우에는 정밀검사를 생략할 수 있다)
	세균수	○ 1g중 50,000 이하인 것 - 생식용 생굴인 경우
	분변계 대장균	○ 230MPN/100g 이하인 것 -생식용 생굴인 경우
	pH	○ pH가 6.0이상인 것 - 수출용 냉동굴에 한함

자료 : 국립수산물품질검사원고시 제2001 - 15호 편집.

② 패류, 갑각류

패류 역시 어류와 마찬가지로 패류가 채취하는 해역에 대한 관리와 내수용 수산물 검사, 수산물 안전성 조사를 통해 위생관리가 이루어진다. 패류는 마비성 패독, 기억상실성 패독, 설사성 패독에 대한 기준을 설정한 지정해역에서 채

취되어야 하고, 양식시설 역시 지정해역 내에 위치하여야 한다. 패류의 지정해역 역시 수산과학원에서 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 실시하고, 그 결과가 기준에 부적합할 경우, 해양수산부장관, 품질검사원장, 시·도지사에게 보고 또는 통지하게 되어 있다.

그리고 패류에 대한 검사도 <표 6-4> 및 <표 6-6>과 같이 (냉동)패류에 대한 검사기준이 고시되어 있으나, 신청 시에만 검사가 이루어진다<sup>58)</sup>. 패류의 경우 역시 2001년도에 희망검사를 신청한 물량은 없다.

그런데, 굴과 같이 날 것으로 먹는 패류와 진주담치와 같이 날 것으로 먹지 않는 패류에 대해 동일한 독성에 대한 규제가 있는데, 이는 진주담치를 가열하였을 경우에 독성이 파괴되는 것을 볼 때 독성에 대한 규제가 차별적으로 이루어져야 한다는 것을 의미한다<sup>59)</sup>. 또한 패류 등의 유해물질이 유통과정 중에 발견되는 사건이 발생하는 것<sup>60)</sup>을 볼 때, 해역관리, 수산물 검사, 안전성조사 등과 함께 보다 근본적인 대책이 요구된다고 할 수 있다.

### ③ 건제품

2000년도에 국내소비(정부비축용 제외)용으로 검사가 이루어진 것은 건제품 뿐인데, 이것 역시 검사신청에 의해서 이루어진 것이다. 건제품의 관능검사는 품종에 따라 형태, 색깔, 협잡물, 향미, 자숙도 등을 검사하고, 정밀검사는 수분

---

58) 2000년도 내수용(정부비축용 제외) 검사실적에 패류는 없다. 수산물품질검사원, 2000년도 수산물검사연보, 2001.

59) 장동석, "생선 어패류의 위생문제와 대책", 「21세기 식품의 안전성 진단」, 소비자보호원, 2000. 12. 8.

60) 2000년 11월부터 두 달간 경기도보건환경연구원이 구리, 안산, 수원, 안양 등 경기도 내 4개 농수산물시장에서 진주담치 24건, 굴 34건을 수거해 조사한 결과, 모든 시료에서 유기주석화합물인 TBT가 검출되었으며, DBT는 17건에서 검출되었다. TBT는 선박의 부착생물방지페인트로 사용하는 유기주석화합물로, 암컷의 생식기에 수컷의 생식기가 생겨나는 임포섹스(imposex)현상을 일으켜 해양생물의 생산량 감소를 가져오며, 인간에게는 중추신경계와 생식기능에 영향을 줄 수 있다. 한겨레신문 2001년 2월 23일자.

과 전분 등을 검사한다.

<표 6-7> 국내소비 건제품 검사실적

(단위: 톤, 백만원)

구분	건수	중량	금액
계	372	1,472	9,550
마른 김	10	21	245
마른 멸치	16	74	825
마른 우뚝가사리	114	641	1,889
마른 톳	140	352	1,025
마른 파래	1	-	-
얼구운 김	91	384	5,566

자료 : \_\_\_\_\_, 2000년도 수산물 검사연보, 수산물품질검사원, 2001.

이와 같이 내수용 수산식품에 대한 생산단계에서의 위생관리는 해역에 관한 관리, 신청 수산물에 검사, 수산물 안전성 조사 등이 있으나, 현실적으로 한계가 명확하다. 즉, 해역에 관한 관리<sup>61)</sup> 이외에 수산물 검사는 의무규정의 폐지로 인해 거의 이루어지고 있지 못한 실정이며, 수산물 안전성 조사 역시 제한된 인력과 장비 그리고 추후 유통단계에 따른 다원적 관리시스템으로는 사전예방이 제일 중요한 위생관리에 있어 생산단계에서의 식품 위해요인의 차단이라는 목표를 달성하기에는 어려움이 있으므로, 국내소비용 수산물 검사의 실효성을 높일 수 있는 유인체계의 마련, 수산물 안전성 조사의 확대 및 일원화 추진 그리고 증가하는 양식수산물의 항생제 등과 같은 약제관리의 개선 등이 필요하다고 할 수 있다.

61) 해역에 관한 관리 역시 그 결과가 의심스러운 사건이 발생하였는데, 국립보건원은 2001년 9월 24일 통영 앞바다에서 채취한 바닷물에서 콜레라균이 검출되었다고 발표하였으며, 이에 대해 통영시는 해수채취 지역에 문제가 있었다는 점을 지적하면서 크게 반발하였음. 부산일보, 2001년 9월 24 ~ 25일자.

## 나. 수입수산물에 대한 위생관리실태

수입수산물에 대한 위생관리는 일반적으로 국내 통관시의 위생조치(검사·검역)와 통관 후 소비자에 이르기까지의 유통과정상의 위생조치, 그리고 수출국과 우리나라 양자간 협정에 의하여 수출국 현지에서 검사·검역을 마친 후 수출국의 공식기관으로부터 발부된 인정서를 첨부하여 우리나라로 수입·통관되는 경우로 구분할 수 있다. 현재 우리나라의 수산물 수요가 증가함에 따라 수입이 지속적으로 증가하고 있고, 상대적으로 우리나라보다 위생관리가 열악한 중국수산물의 급증으로 수산물의 안전성 확보에 있어 수입·통관시의 위생관리는 핵심이 되는 부분이다. 수입수산물의 위생관리는 최초 수입단계에서의 수산물검사 및 검역을 통해 이루어지고 있다. 수입수산물 검사의 법적 근거는 식품위생법 제16조와 동 법 시행규칙 제11조(식품 등의 수입신고), 식품위생법 제18조 및 동 법 시행규칙 제16조(식품위생검사기관의 지정), 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정 제34조 및 제40조, 수입식품 등의 검사지침(식품의약품안전청고시 제2000-50), 그리고 수입수산물 품질검사 업무지침(국립수산물품질검사원 내부지침) 등에 있다<sup>62)</sup>.

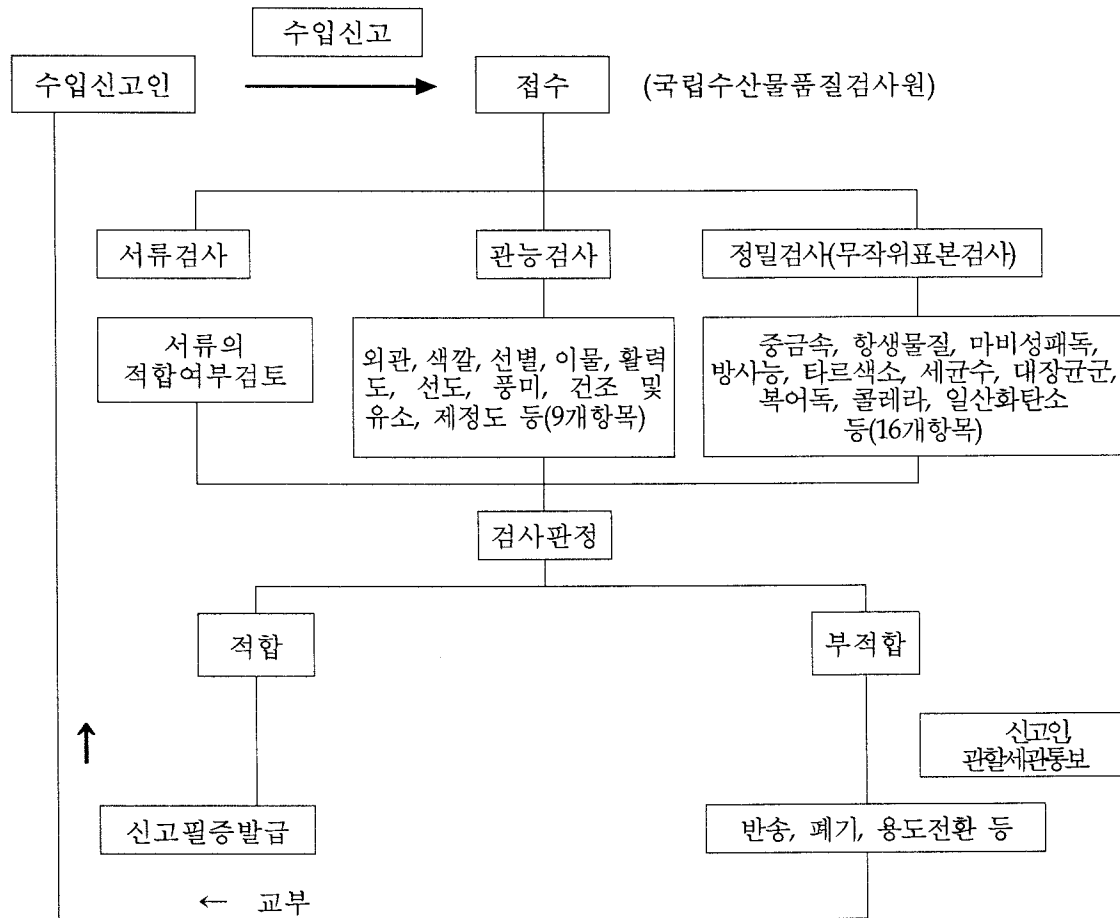
이와 같은 근거에 따라 검사는 수산물품질검사원에서 이루어지며, 그 절차 및 방법은 <그림 6-2>와 같다. 수입수산물 검사방법은 서류검사, 관능검사, 정밀검사(무작위표본검사)가 있는데, 서류검사는 신고서류 등을 검토하여 그 적부를 판단하는 검사를 말하며, 관능검사는 외관, 색택, 선별, 이물, 활력도, 건조, 유소 및 풍미, 제정도 등(9개 항목)을 종합하여 그 적부를 판단하는 것으로서, 식용을 목적으로 하는 원료성의 수산물로서 식품 등의 기준 및 규격이 설정되지 아니한 것을 대상으로 한다.

---

62) 구체적인 내용은 본고 제5장 제1절의 2 우리나라 수산식품 위생관련 법과 제도를 참조



<그림 6-2> 수입수산물의 검사절차 및 처리 흐름도



자료 : <http://www.nfpis.go.kr/300/02.asp>

주 : 처리기간 : 서류검사 : 2일, 관능검사 : 3일, 무작위표본검사 : 5일, 정밀검사 : 10일  
(2003년 2월 현재)

정밀검사는 물리적, 화학적 및 미생물학적 방법에 따라 실시하는 검사로서 검사대상으로는 최초로 수입하는 식품 등, 국내외에서 유해물질 등이 함유된 것으로 알려져 문제가 제기된 식품 등, 수입신고에 따른 정밀검사 또는 무작위표본검사결과 부적합 처분을 받은 식품 등을 재수입하는 경우, 수거검사결과 부적합판정을 받은 식품 등이

있으며, 중금속, 항생물질, 마비성패독, 방사능, 타르색소, 세균수, 대장균군, 복어독, 콜레라, 일산화탄소 등(16개 항목)에 대한 검사를 실시하고 있다.

2001년도 수입수산물 검사실적은 <표 6-8>과 같이 총 검사실적이 50,009건에 달하며, 353건의 부적합건수와 588,725톤의 부적합수량이 부적합 검사결과로 검출되었다.

<표 6-8> 수입 수산물 검사 실적(2001년)

(단위: 건, 톤, 천불)

구분	총수입실적		총검사실적(검사율, %)			부적합실적(부적합율, %)		
	수량	금액	건수	수량	금액	건수	수량	금액
2001년도 (A)	1,056,252	1,648,372	50,009	588,725 (55.7)	1,190,504 (72.2)	353 (0.7)	2,159 (0.4)	6,664 (0.6)
2000년도 (B)	749,191	1,410,598	49,155	514,755 (68.7)	1,186,256 (84.1)	347 (0.7)	2,425 (0.5)	6,048 (0.5)
1999년도	746,327	1,178,968	37,608	505,709 (67.8)	961,179 (81.5)	289 (0.8)	1,957 (0.4)	4,282 (0.5)
1998년도	375,224	587,481	17,507	249,033 (66.4)	436,608 (74.3)	92 (0.5)	584 (0.2)	1,299 (0.3)
대비 (A/B, %)	141.0	116.9	82.7	76.5	74.7	69.4	68.7	51.8

자료 : www.momaf.go.kr 및 www.nfpis.go.kr 자료 정리

주 : 각 항목내 수치는 소수점 첫단위에서, 비율은 소수점 둘째 단위에서 사사오입하였음.

수입검사실적을 용도별로 살펴보면, <표 6-9>와 같이 전체 검사량 중 내수용이 92.2%로 거의 대부분을 차지하고 있으며, 내수용의 부적합량 역시 2,352톤으로 전체 부적합량의 97.1%를 차지하고 있다. 부적합률은 전체에 있어서 건수면에서는 0.7%이나 내수용에 있어서는 1.4%로서, 내수용 수산물의 수입검사의 강화와 국내 유통에 있어서 위생강화조치가 취해져야 함을 의미한다고 볼 수 있다.

&lt;표 6-9&gt; 용도별 수입검사 실적(2001년)

(단위: 건, 톤, 천불)

구 분	총 검사 량			부 적 합 량(부적합율, %)		
	건 수	수 량	금 액	건 수	수 량	금 액
계	50,009	588,725	1,190,504	353 (0.7)	2,159 (0.4)	6,664 (0.6)
판매	47,685	548,415	1,048,392	343 (0.7)	2,117 (0.4)	6,432 (0.6)
자사	865	20,349	52,658	3 (0.4)	33 (0.2)	100 (0.2)
수출용원자재	1,117	16,196	78,853	0	0	0
외화획득용원료	249	1,126	5,856	1 (0.4)	1 (0.1)	1 (0.2)
합작	30	1,500	1,713	1 (3.3)	1 (0.0)	1 (0.1)
기타	63	1,883	3,407	5 (7.9)	8 (0.4)	118 (3.5)

자료 : www.nfpis.go.kr/nfpis/import\_imuserflag\_result.asp 내 자료편집

주 : 각 항목내 수치는 소수점 첫단위에서 사사오입하였으므로 그 합이 총계와 일치하지 않음.

국가별 수입검사실적은 최대 수입국인 중국이 231,947톤으로 40.2%를 차지하고 있고, 일본이 54,384톤으로 10.6%, 미국이 41,336톤으로 8.1%, 베트남이 80,565톤으로 3.2%를 차지하고 있다(<표 6-10>참조)<sup>63)</sup>.

특히 중국의 부적합량과 부적합률을 보면, 중국이 219건으로 전체 373건 가운데 약 58.7%를 차지하고 있으며, 수량면에서는 1,686톤으로 약 70.0%를, 부적합률에 있어서도 0.73%로 가장 높아 우리나라 수입수산물의 검사에 있어 가장 큰 위협이 되고 있다. 이와 같이 중국은 우리나라 수산물 수입물량의 약 38%를 차지<sup>64)</sup>하고 있으므로 수입검사량과 부적합량이 많을 수도 있으나, 부적합률이 높은 것으로 볼 때 수입검사를 통한 수산물의 안전성관리에 있어서 중국 수산물

63) 표에서는 건수의 기준으로 나열했으나, 설명에서는 검사수량을 기준으로 설명하기로 함.

64) 이 비율은 2000년도 전체 수입수산물 중의 중국산 수산물의 수입의 비중이며, 점차 늘어나고 있는 추세에 있음.

에 대한 대응이 절실하다고 할 수 있다. 물론 중국과 한·중 수산물 위생관리에 관한 약정을 체결하여 2001년 7월부터 시행되었으나, 지속적으로 중국산 수입수산물의 양호성을 확보할 수 있는 방안이 모색되어야 한다.

<표 6-10> 국가별 수입검사 실적(2001년)

(단위: 건, 톤, 천불)

국가명	총 검사량			부적합량(부적합율, %)		
	건 수	수 량	금 액	건 수	수 량	금 액
계	49,028	513,585	1,182,093	373 (0.8)	2,416 (0.5)	6,021 (0.5)
중 국	19,843	231,947	474,577	219 (1.1)	1,686 (0.7)	3,674 (0.8)
일 본	10,460	54,384	187,426	27 (0.3)	63 (0.1)	271 (0.1)
미 국	2,328	18,205	39,899	4 (0.1)	21 (0.0)	87 (0.1)
베 트 남	1,993	80,565	106,715	16 (0.3)	13 (0.3)	13 (0.2)
태 국	1,934	29,763	65,551	8 (0.5)	81 (0.5)	172 (0.5)
필리핀	1,554	7,531	37,270	2 (0.5)	1 (0.2)	2 (0.1)
러 시 아	771	4,599	8,132	15 (0.4)	61 (0.0)	97 (0.0)
인도네시아	737	9,031	22,720	23 (2.7)	158 (0.7)	857 (0.9)
대 만	419	1,032	6,391	9 (1.6)	3 (0.5)	15 (1.8)
기 타	6,059	72,571	132,325	30 (0.8)	232 (0.5)	400 (0.5)

자료 : [http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/import\\_na\\_good\\_query.asp](http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/import_na_good_query.asp) 내 자료편집

주 : 각 항목내 수치는 소수점 첫단위에서 사사오입하였으므로 그 합이 총계와 일치하지 않음.

이와 같은 개괄적인 수입검사를 좀 더 세분하여 살펴보면 다음과 같다.

① 활어

우리나라로 수입되는 수산물을 세분하면, 활어, 냉장품, 냉동품, 건제품, 염장품, 한천, 해조류 등으로 구분할 수 있다. 전체 수입물량 가운데 냉동품이 약 67.4%를 차지하고 있어 그 비중이 가장 높다. 다음으로 활어패류와 냉장품이 각각 8.0%와 9.1%로 비슷한 수준이다.

활어패류의 경우, 2001년도 검사율은 140.9%(수량 대비, 금액 대비는 100.5%)를 넘고(<표 6-11> 참조), 부적합률은 0.59%(수량 기준)로 나타났다.

<표 6-11> 제품별 수입검사 실적(2001년)

(단위: 톤, 천불)

제 품	총검사량			부적합량(부적합률, %)		
	건 수	수 량	금 액	건 수	수 량	금 액
건 제	1,609	6,947	46,630	32 (1.99)	56 (0.81)	311 (0.67)
냉 동	23,184	454,364	887,849	188 (0.81)	1,621 (0.36)	5,575 (0.63)
냉 장	13,715	39,683	98,781	57 (0.42)	84 (0.21)	260 (0.26)
염 장	1,343	25,647	23,799	4 (0.30)	35 (0.14)	19 (0.08)
한 천	3	1	5	0	0	0
해 조	16	276	427	0	0	0
활 어	10,139	61,808	133,014	72 (0.71)	364 (0.59)	498 (0.37)
합 계	50,009	588,725	1,190,504	353 (0.71)	2,159 (0.37)	6,664 (0.56)

자료 : [http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/import\\_na\\_good\\_query.asp](http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/import_na_good_query.asp)

주 : 각 항목내 수치는 1단위 사사오입이므로 그 합이 총계와 일치하지 않음.

수입산 활어의 경우, 활어에 원산지표시 의무규정이 적용되지 않기 때문에 국내산으로 둔갑하여 유통되는 경우가 허다하다. 물론 부적합사유가 발생한 국가와 품목에 대해서는 선통관이 금지되었으나<sup>65)</sup> 이의 실효성을 높일 수 있는 구체적인 방안을 모색해야 한다. 또한 활어패류의 경우는 선도가 보장되기 위해서는 빠른 통관이 이루어져야 하는 것을 감안하면, 선검사 후통관으로 위생관리가 강화된 것과 함께 검사인력의 확충, 검사장비의 선진화 및 검사기술의 개발이 보다 강화되어야 할 것이다.

### ② 냉장품

냉장품은 <표 6-11>과 같이 2001년도 전체 수산물 수입물량 가운데 약 5.8%를 차지하고 있으며, 검사율은 중량대비 64.5%(금액대비는 66.0%)이며, 검사대비 부적합률은 건수, 중량, 금액이 각각 0.42%, 0.21%, 0.26%이다.

### ③ 냉동품

냉동품은 우리나라 수산물 수입물량 중 가장 많은 비중을 차지하고 있는 제품으로 약 67.4%의 비중을 차지하고 있다. 냉동품의 검사율은 중량대비 56.4%(금액대비는 79.9%)이고, 검사대비 부적합률은 건수, 중량, 금액이 각각 0.81, 0.36, 0.63%이다. 이렇게 낮은 부적합률에도 불구하고, 2001년 7월에 우리나라의 수산물 수입에 있어 최대 수출국인 중국산 병어에서 납이 검출되었다. 이는 납꽃게 파동이후에 중국과 '한·중 수출입수산물 위생관리에 관한 약정'이 발효된 지 불과 열흘만의 일이며, 해당 수입수산물은 약정에 의해 등록된 가공공장에서 생산된 것으로써, 등록된 가공공장과 현지에서 위생검사를 통과했다하더라도 위생검사의 실효성을 거두기 위해 검사관을 파견하는 등의 방안을 강구해야 한다.

---

65) 식품안전관리대책의 주요내용, 동아일보 2001년 3월 15일자.

④ 견제품

견제품은 전체 수입물량 중 약 0.8%를 차지하고 있으며, 2001년도 검사율은 중량대비 87.6%(금액대비 92.0%)로 거의 전량이 검사되고 있으며, 부적합률은 건수, 중량, 금액이 각각 2.0%, 0.8% 그리고 0.3%이다.

수입·통관시의 수산물 검사·검역에 있어 가장 기본적인 문제점은 우리나라 수입수산물 검사·검역체계가 네거티브 시스템(Negative System)이라는 것이다. 네거티브 시스템이란 필요에 따라 수입금지품목 및 수입금지지역을 고시하여 시행하는 방식이다. 즉, 원칙적으로 전 세계에서 수입되는 모든 품목에 대해 규제를 두지 않고, 필요에 따라 수입금지품목과 지역만을 고시하는 방법이다. 이 방식은 검사·검역 대상건수와 물량이 많지 않을 때에는 장점이 부각되어 효과적이나 대상건수와 물량이 커지게 될 때에는 업무과다에 따른 비효율성이 많이 지적되고 있다<sup>66)</sup>.

지금까지 우리나라 수산물 무역은 전통적으로 수출중심으로 이루어져 왔기 때문에 네거티브 시스템에 의한 문제가 크게 제기되지 않았다. 그러나 최근 세계 각국으로부터 다양한 수산물이 수입되고 있으며, 양적으로도 급증하고 있기 때문에 점차 단점이 부각되는 경향이다. 즉, 수입규모가 커지고, 품목이 다양화됨에 따라 한정된 검사장비와 인력으로 모든 수입물량을 일일이 검사·검역해야 하는 네거티브 시스템은 과중한 업무부담을 초래하여 부실검사를 유발할 가능성이 높게 되는 것이다<sup>67)</sup>.

또한 수입수산물의 경우, 공식적인 통관절차를 거치지 않는 밀수가 증가하고 있고<sup>68)</sup>, 밀수입되는 수산물은 국내의 위생관리망을 통과하지 않는 현실을 고려

66) 조홍수·김동민, "WTO체제하의 수입농산물 검사·검역의 현황과 발전방향", 「농업정책연구」 제22권 제1호, 한국농업정책학회, 1995.

67) 우리나라의 2000년도 수입검사 부적합률이 건수 0.7%, 수량 0.5%인데 비하여, 선진국의 경우 검사대상의 5%정도가 부적합 판정을 받고 있는 실정이다. 박태균, "수입식품의 유해물질과 검역체계", 「월간 소비자」 1999년 9월호, 한국소비자단체협의회, 1999.

68) "남해안 밀수 급증", 부산일보 2001년 9월 17일자.

할 때, 그 위생상태는 짐작할 수 있을 것이다. 따라서 밀수입되는 수산물에 대한 지속적인 관리 역시 요구된다.

### 다. 수출용 수산식품에 대한 위생관리실태

수출용 수산식품의 경우, 1998년 9월에 이전의 수출의무검사제가 폐지되고 희망검사제로 전환됨으로 인해 외국과의 협약이행과 외국의 일정한 위생관리기준을 준수하도록 하기 위해 위생관리가 이루어지고 있다. 구체적인 내용은 식품위생법시행령 제4조의 수출식품의 검사조항이 2000년 7월 27일 개정 때 삭제되어, 식품위생법상의 식품에 해당하는 부분은 의무검사가 폐지되었다<sup>69)</sup>. 그러나 수산물품질관리법 제29조(수산물 등에 대한 검사)에 의해 정부에서 수매·비축하는 수산물 및 수산가공품과 외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 의하여 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산물 및 수산가공품은 수출검사를 받아야 하고, 이외에 수출검사를 희망하는 경우에 수출검사를 실시하고 있다. 단, 지정해역 또는 동 법 제25조(생산·가공시설의 등록) 제1항의 규정에 의하여 등록된 생산·가공시설에서 위생관리기준에 적합하게 생산·가공된 수산물 및 수산가공품과 위해요소중점관리기준 이행시설에서 위해요소중점관리기준에 적합하게 생산된 수산물 및 수산가공품 등에 대해서는 검사의 일부를 생략할 수 있다. 따라서 수산물품질관리법 제22조에 근거하여 수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준(해양수산부고시 제2002-23호)이 고시되었고, 동 고시 제2조(위생관리기준) 제1항의 별표 1(수출수산물 생산·가공시설의 위생관리기준), 별표 2(해역의 위생관리기준) 그리고 별표 3(수출수산물 생산·가공시설 조사·점검기준)에서 세부위생관리기준을 나타내었다. 국가별로 다소

---

69) 식품위생법상의 수산식품은 수산물을 원료로 하여 고차가공(원재료가 50%를 넘지 않는 상태)한 식품을 의미한다.



간의 차이는 있으나, EU의 위생관리기준을 중심으로 살펴보면, 크게 시설기준, 종사자의 위생(처리)기준, 포장·표시·보관 및 운송에 관한 기준, HACCP, 생산조건에 관한 위생관리 및 검사기준 등이 있다<sup>70)</sup>.

EU로 수출하는 수출수산물 이외에도, 미국에 수출하는 패류, 일본에 수출하는 생식용 생굴과 처리복어, 중국에 수출하는 수산물 및 수산가공품에 관한 위생관리기준이 있다. 이와 같은 위생관리기준에 수출수산식품이 적합한가는 수산물의 정의에 따라 수산물품질검사원에서 검사업무를 수행하고 있으며, 수산물 검사의 절차 및 처리는 <그림 6-1>의 국내소비용 수산물의 경우와 동일하다.

이와 같은 법적 근거와 제도적 절차에 따라 2001년도에 수출희망용으로 수출 검사를 받은 실적은 <표 6-12>와 같이 총 7,246건에 91,273톤이며, 금액으로는 260,316,114천원이다. 우리나라의 2001년도 수출이 435,691톤에 1,273,619천불이므로, 수출검사율은 전체 수출물량의 약 21%였으며, 불합격률은 14건으로 0.2%로 나타났다. 이를 제품별로 좀 더 자세히 살펴보면 <표 6-13>과 같다.

<표 6-12> 용도별 수출검사 실적(2001년)

용도	총 검사량			불합격량(불합격율, %)		
	건 수	중량(톤)	금액(천원)	건 수	중량(톤)	금액(천원)
수출의무	312	7,878	31,358,944	0	0	0
수출희망	7,246	91,273	260,316,114	14 (0.2)	25 (0.0)	305,994 (1.1)
희망의무	48	1,474	2,429,893	1 (2.1)	0 (0.0)	4,000 (0.2)
합계	8,215	120,574	326,034,149	19 (0.2)	106 (0.1)	391,720 (0.1)

자료 : [http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/export\\_exflag2\\_result.asp](http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/export_exflag2_result.asp)

주 : 각 항목내 수치는 1단위 사사오입이므로 그 합이 총계와 일치하지 않음.

70) EU의 수출수산물 생산·가공시설의 위생관리기준(해양수산부 고시 제2001-68호, 2001. 9. 1)에 의하면, 위생처리기준에는 냉동제품, 가공제품, 통조림 및 병조림, 훈제품, 염장품, 갑각류 및 연체동물, 선어 등 제품별로 구성되어 있다.

<표 6-13> 제품별 수출검사 실적(2001년)

(단위: 톤, 천불(천원))

제 품	총검사량(검사율, %)			불 합 격 량		
	건 수	중량	금액	건 수	중량(톤)	금액
건제품	562	2,110	12,829,874	2 (0.4)	1 (0.1)	11,544 (0.1)
냉동품	4,652	106,545	243,444,275	2 (0.0)	8 (0.0)	12,328 (0.0)
냉장품	1,175	1,711	25,761,007	0	0	0
어분	16	851	560,765	0	0	0
어유	8	121	76,031	0	0	0
어육 연제품	4	3	8,120	0	0	0
염장	197	2,717	2,955,449	2 (1.0)	73 (2.7)	69,398 (2.4)
조미	88	188	1,148,625	0	0	0
통조림	330	2,297	11,914,516	0	0	0
한천	13	18	357,166	0	0	0
해조	1	0	194	0	0	0
활어	1,169	4,013	26,978,127	13 (1.1)	24 (0.6)	298,450 (1.1)
합 계	8,215	120,574	326,034,149	19 (0.2)	106 (0.1)	391,720 (0.1)

자료 : [http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/export\\_exflag2\\_result.asp](http://www.nfpqis.go.kr/nfpis/export_exflag2_result.asp)

주 : 각 항목내 수치는 1단위 사사오입이므로 그 합이 총계와 일치하지 않음.

제품별 수출검사에서 가장 많은 제품은 <표 6-13>과 같이 냉동제품으로 전체 8,215건의 검사건수 중 4,652건(2001년 기준)으로 56.6%를 차지하고 있으며, 다

음으로 냉장, 활어, 건제 등의 순서를 나타낸다. 또한 총 19건이 불합격하였는데, 검사건수가 많은 냉동제품의 경우 불합격 건수 2건인데 반해, 오히려 활어에서 총 19건의 불합격 건수 중 13건이 불합격하였다.

결국, 수출대상 수산식품에 대한 검사는 해양수산부 소관인 수산물과 수산가공품에 대해서 희망하는 경우에 한하여 수출검사가 이루어지고 있고, 생산·가공시설에 등록되어 있는 경우에 한하여 수출검사가 면제되기 때문에, 앞서 살펴본 검사율 약 21%를 제외한 79%의 수산물 및 수산가공품은 수출검사가 이루어지고 있지 않은 상태에서 수출이 이루어졌다고 할 수 있다. 그러나, 이는 수출대상국이 식품안전성에 대한 규제를 강화하고 있는 선진국이 아니고, 여타 국가로의 수출일 경우에만 가능할 뿐이다. 현실적으로 생산·가공시설에 등록되어 있지 않거나, 수출검사를 희망하지 않는 업체는 영세업체인 경우가 많으므로, 이에 대한 대응이 필요하다. 즉, 부적합률이 낮게(나온다고 해서, 문제의 소지가 없는 것이 아니라, 가능하면 수출업체들이 생산·가공시설에 등록하거나, 수출검사를 희망할 수 있는 법적, 제도적 유인을 모색해야 할 것이다.

## 2. 유통단계의 위생관리 실태

유통단계의 위생관리의 핵심은 유통단계별 종사자에 대한 위생관리교육과 시설에 대한 수시점검 및 단속으로 유통과정 중에 위해물질과 비위생적 취급으로 인한 수산물의 안전성에 위협이 되는 요인을 최소화하여 안전한 수산물을 소비자에게 공급하는 것이라고 할 수 있다. 이와 같은 유통단계의 위생관리는 크게 수거검사와 유통시설 및 종사자에 대한 관리로 나누어 볼 수 있다.

---

71) 부적합률의 절대적 수치는 없으며, 다만 현재의 과학기술 수준과 알려진 정보에 의한 검사결과가 기준에 적합하다는 것을 의미할 뿐이다. 또한 식품에 대한 오염사고는 그 파장력이 매우 빠르고 크다는 것을 상기하면, 더욱 상대적인 의미밖에 없다고 할 수 있다.

## 가. 수거검사

수산물의 유통과정에 대한 위생관리인 수거검사는 생산단계의 해양수산부와 수산물품질검사원의 관리체계에서 보건복지부와 식품의약품안전청으로 관리주체가 이관되어 이루어지고 있다.

식품위생법 제17조(출입·검사·수거 등)에 의하면, 식품의약품안전청장, 특별시장·광역시장·도지사, 시장·군수 또는 구청장은 필요하다고 인정하는 때에는 영업을 하는 자 또는 기타 관계인에 대하여 필요한 보고를 하게 하거나 관계공무원으로 하여금 영업장소·사무소·창고·제조소·저장소·판매소 또는 기타 이와 유사한 장소에 출입하여 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등 또는 영업시설을 검사하게 하거나 검사에 필요한 최소한의 식품 등을 무상으로 수거하게 할 수 있으며 필요에 따라 영업관계의 장부나 서류를 열람하게 할 수 있다. 또한 동 법 시행규칙 제12조(출입·검사 등)의하면 “식품위생법 제17조의 규정에 의한 출입·검사 등은 국민보건위생상 필요하다고 판단되는 경우에는 수시로 실시한다”고 규정하고 있다.

이와 같은 근거에 의해 식품의약품안전청은 매년 식품안전관리지침을 작성하고 있으며, 식품의약품안전청의 식품안전관리지침에 나타난 유통단계의 위생관리는 식품 등에 대한 감시업무의 일환으로 식품유통·판매업 위생관리, 허위·과대광고 단속, 식품 등의 수거·검사, 부정·불량식품 특별단속 등을 중점사항으로 하여 유통단계의 위생관리를 수행하고 있다. 이 중 핵심적인 식품 등의 수거·검사의 내용을 살펴보면, 식품 등의 수거·검사는 목표달성(건수) 위주의 획일적인 수거·검사를 지양하고 정부, 부적합가능성이 높은 식품 및 문제식품 등을 중점 수거·검사하는 것을 기본방향으로 하고 있다. 또한 다년간 반복 위반되고 있는 식품과 유통점유율이 높은 다소비식품 등 20여개 품목을 「특별관리대상식품」으로 선정하여 매월 시·도에서 반복적으로 수거·검사하여 안전

성을 확보하는 것을 목표로 한다. 수산물의 경우는 국민들이 일상적으로 많이 소비하는 여타 농·축산물 및 가공식품과 마찬가지로 지역 및 계절적 특성을 고려하여 집중 수거·검사하는 것을 목표로 하고 있다. 2003년도 식품의약품안전청의 식품안전관리지침에 의한 수거검사 대상품목은 <표 6-14>와 같다. 수산 관련 식품은 특별관리대상품목에 어육제품과 냉동수산가공품이 포함되어 있고, 일상식품에 수산물이 농·축산물과 함께 포함되어 있다. 특별관리대상품목인 어육제품의 수거검사기관은 시·도로 매월 반복 수거·검사를 원칙으로 하고 있다. 일상식품으로 관리되고 있는 수산물은 시·도 및 시·군·구에서 관리하는 것을 원칙으로 하고 있다. 이 때 수산물의 수거·검사항목은 수은, 납, 항생물질 등과 장염비브리오 등 식중독균의 오염여부를 검사한다.

<표 6-14> 수거검사 대상품목

구 분	대 상 품 목	수거검사기관	
특별관리대상 (20개품목)	○ 부적합빈도가 높거나 유통점유율이 높은 20개식품	시·도에서 매월 반복 수거·검사	
	①빵류		②건과
	③캔디류		④두부·묵류
	⑤식용유지		⑥과실·채소류 음료
	⑦특수영양식품		⑧건강보조식품
	⑨고춧가루		⑩식용얼음류
	⑪인삼제품류		⑫김치·절임식품
	⑬주류		⑭건포류
	⑮과·채가공품류		⑯튀김식품
	⑰벌꿀		⑰도시락(김밥·햄버거 등)
	⑲냉동식품		⑳콩나물류

<표 계속>

구 분	대 상 품 목	수거검사기관	
일 상 식 품	엽경 채류	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 엽경채류등 잔류농약 조기수거·검사</li> <li>- 배추, 무, 시금치, 상추, 근대, 양배추, 쪽갓, 깻잎 등 엽경채류</li> </ul>	지방식약청 및 시·도에서 월 수거·검사
	농·수·축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 국민들이 일상 많이 소비하는 농·수·축·임산물 등</li> <li>① 농산물: 곡류, 과일류, 채소류</li> <li>② 수산물: 어류, 패류, 해조류, 담수어 등</li> <li>③ 축산물: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등</li> <li>④ 지역특산물: 시·군·구별 특산 농·수·축·임산물류 등</li> </ul>	시·도, 시·군·구에서 중점 관리
	가공 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 기관별 책임관리업종의 대상식품군을 원칙으로 해당 기관별 수거·검사</li> <li>▪ 유통 축산가공식품</li> <li>- 햄·소시지 등 식육제품, 유가공품, 아이스크림 등 유통 축산가공식품</li> </ul>	시·도, 시·군·구별 전담관리
	기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 기구·용기포장 및 지역별·기관별 선정한 문제우려 식품 등</li> <li>▪ 식품첨가물</li> </ul>	지방 식약청에서 중점관리
특별단속에 따른 선별품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 위해우려가 높은 식품 등의 특별 수거·검사</li> <li>- 기획단속 및 해외정보 등에 의한 식품, 기구·용기포장 등</li> </ul>	지방 식약청, 시·도, 시·군·구	

자료 : 식품의약품안전청, 2003년도 식품안전관리지침.

주 : 굵은 표시는 수산관련 식품.

수거검사품목에 대한 관리체계는 <표 6-15>와 같은데, 식품의약품안전청(지방청)과 시·도(시·군·구)로 구분되어 대상품목에 대한 위생관리를 실시하고 있다. 그리고 수거·검사체계의 행정사항은 다음과 같다. 첫째, 식품의약품안전청과 지방청은 수거·검사결과 시정·폐기 등 필요한 사항 발생 시 해당 시·도(시·군·구)에 사후관리를 요청한다. 둘째, 수거·검사 대상품목 중 특별관리

대상식품(20개 품목)은 시·도에서 집중 수거 검사하되, 시·군·구청에서도 필요에 따라 관련품목을 선정하여 검사할 수 있다. 지역특산물 및 전통식품과 농·축·수산물 등은 특성, 계절적 영향, 그리고 부적합 이력 등을 감안, 우선순위를 정하여 수거검사를 실시한다. 넷째, 정기 수거 및 검사는 매월 우선적으로 실시하여 그 결과가 분기 종료 익월 10일까지 식품의약품안전청(식품관리과)에 보고하고, 특별관리대상식품 및 농산물의 조기 수거·검사결과는 별도로 우선하여 매월 10일까지 보고하며, 검사가 진행중인 것은 익월에 보고한다. 보고체계는 「시·군·구 → 시·도 → 식품의약품안전청의 체계와 지방청 → 식품의약품안전청」의 체계가 있다.

<표 6-15> 수검검사 관리체계

관리기관	내 용
식품의약품안전청 (지방청)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 종합계획수립 및 수거검사 결과에 대한 분석·평가</li> <li>· 인체에 유해한 항목의 부적합 판정제품에 대한 원인 조사</li> <li>· 농산물의 농약잔류허용기준 조기 수거·검사와 위해 우려가 높은 식품 등의 수거·검사 및 특별기동단속에 따른 선별적인 수거·검사 실시</li> </ul>
시·도 (시·군·구)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 세부수거·검사계획 수립·시행                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 월별 정기 또는 수시 수거검사 실시</li> <li>- 수거제품이 특정 제조업소 및 특정 품목으로 편중되지 아니하도록 수거대상 업소·품목을 적절히 배분</li> <li>- 부적합식품은 시정될 때까지 반복수거·검사 등 사후관리 철저</li> <li>- 시·도(시·군·구) 자체 실정에 따라 검사계획 조정 가능</li> </ul> </li> <li>※ HACCP 지정업소의 적용품목(HACCP 표시부착제품)은 수거검사 완화</li> </ul>

자료 : 식품의약품안전청, 위의 책.

수거검사를 통한 유통단계의 위생관리를 한 마디로 요약하면, 식품의약품안전청의 전체계획 하에 시·도 및 시·군·구가 전체식품을 대상으로 안전성을 확보하기 위한 업무를 수행하는 행정시스템이라고 할 수 있다. 여기에서 발생할 수 있는 문제점을 본 보고서의 대상인 수산물을 중심으로 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 생산단계와 유통단계의 위생관리시스템이 유기적 관계정립이 어렵다. 앞서 언급한 바와 같이 생산단계의 해양수산부 특히 수산물품질검사원의 위생관리에서 식품의약품안전청 및 시·도로의 위생관리의 이관은 자칫하면 생산단계와 유통단계의 접점에서 행정공백을 초래할 우려가 있다. 특히 일선 시·도 및 시·군·구에서의 위생관리업무 추진과정에는 원어함량에 따른 소관부처의 업무영역 차이로 말미암아 위생지도·단속 등의 업무분장에 관한 부서간의 갈등이 존재할 수 있으며, 실제 위생관리업무 수행에 있어서도 식품위생적인 보건복지부 계통의 보건(위생)과와 (해양)수산과의 업무수행의 전문성에 차이가 존재함으로써 실효성이 반감되고 있는 실정이다.

둘째, 시·도 및 시·군·구의 위생관리업무수행에 한계가 명확하다. 현재 유통단계에서 위생관리의 핵심적인 주체는 시·도 및 시·군·구이고, 식품안전관리지침에서 밝히고 있듯이 목표량 달성(건수)위주의 획일적인 수거·검사를 지양하고 실질적인 검사로 실효성을 제고할 것을 목표로 하고 있으나, 현실에 있어서는 이를 달성할 여건이 조성되고 있지 않다. 예를 들면, 광주광역시의 경우 2001년도 수거목표량의 경우 총 5개 구 가운데 북구의 수거목표량 400건을 제외한 4개구는 수거목표량이 300건이고, 세부 특별관리대상식품과 기타식품의 구성도 90건, 210건으로 동일하다. 물론 동일한 지역에 대한 위생관리가 이루어지므로 이와 같은 획일적인 할당으로는 획일적인 목표량 달성위주의 검사를 벗어날 수 없을 것이다. 또한 대표적인 수산물 관련 도시인 통영시의 경우, 보건과의 근무인원은 보건위생담당 4명, 식품위생담당 4명 등 총 8명인데, 2001년 7월



31일 기준으로 통영시의 식품위생업소는 총 3,093개소가 있다. 이 중 수산물 관련업소는 총 109개 업소로 현실적으로 수시 및 반복점검이 가능할 수 없는 여건인 것이다. 또한 통영시 해양개발과에는 수산유통계가 없어, 보건과의 수산물 위생업무에 대한 도움은 거의 되고 있지 못하며, 해양개발과 소관업무인 원산지 표시제 단속업무에 있어서도 경상남도의 주관 하에 보조적인 역할만을 수행할 수밖에 없는 처지에 있다.

결국, 유통단계의 위생관리주체가 식품의약품안전청 및 시·도(시·군·구)로 이관된 상태에서 이루어지는 위생관리에서는 농산물, 축산물, 수산물과 같은 품목의 특성을 고려한 위생관리가 현실적으로 이루어지기 힘들다고 할 수 있다. 특성이 다른 많은 대상품목에 대해 다른 위생관리기준이 존재한다하더라도 이를 실제 적용하여 위생관리를 할 수 있는 여건이 마련되지 못한 상황에서는-식품위생직 공무원도 모든 식품에 대해 전문가가 될 수 없을 것이고, 더욱 일반행정직인 수산관련공무원의 역할은 기대하기 힘든-수산물의 특성 및 어종·상태별 등에 따른 위생관리는 목표에 불과할 것이다.

## 나. 유통시설 및 종사자의 의식

수산물이 생산자에서 소비자에게 이르는 경로는 한편에는 행정기관에 의한 위생관리가 있고, 다른 한편에는 해당 유통시설과 종사자들의 자체적인 위생관리가 있다. 그리고 대표적인 수산물 유통시설은 산지의 위판장과 소비지의 도매시장 및 대형유통업체, 백화점 등을 들 수 있다.

### ① 위판장

앞서 살펴본 바와 같이 산지의 위판장은 농수산물 유통 및 가격안정에 관한

법률상의 공판장 및 도매시장의 시설기준을 적용을 받으며, 그 위생관리는 관할 시·도에서 하고 있다. 산지의 197개의 위판장은 대부분 수협에서 개설한 곳이고, 이에 대한 관리는 산지수협 및 해당 지역 시·도(시·군·구)에서 하고 있다.

통영지역의 산지수협 관계자들을 면접조사한 결과, 산지 위판장의 시설에 대한 위생점검에 대한 인식정도는 극히 미약한 수준이나, 해당 지역의 수산물 안전성 조사와 시·도(시·군·구)의 수거검사를 받고 있어 위생관리에 있어 큰 문제점이 없는 것으로 생각하고 있다.

또한 산지위판장의 시설은 특별한 위생점검 없이 농안법상의 공판장 기준에도 부족한 시설을 갖추고 있다. 즉, 필수시설인 위생시설은 화장실이 전부이고, 이용가공시설인 제빙, 저빙, 냉동, 냉장시설에 대한 관리 또한 제대로 이루어지고 있지 못한 현실이다.

아울러 위판장의 운영실태를 살펴보면, 수산물의 포장, 하역, 운반, 경매 및 보관과정에 있어 비위생적인 부분이 많이 나타난다. 현재 포장재로 사용되는 것은 어상자와 스티로폼이 사용되고 있으며, 어상자의 사용비율이 크게 개선되지 못한 상태이다. 특히 소규모 위판장의 경우 어상자의 사용 및 사용후 방치의 악순환이 반복되고 있는 실정이다. 또한 위판장 경매 이후 중간소비지 및 소비지로 이동하는 운송수단의 경우, 저온차량이 증가하고 있는 추세이긴 하나, 이 역시 일반차량과 수차를 이용하여 운송되는 비율이 여전히 높다고 할 수 있다. 그리고 위판장에 별도의 경매장소가 없고, 바닥에서 이루어지는 경매도 있으며, 수도시설이 없는 위판장이 아직도 존재하고 있다. 이밖에도 위판장에 중도매인, 중판, 소매상인 및 무허가상 등 도소매상의 혼재로 인해 위생관리에 또한 어려움이 있다.

## ② 도매시장

소비지의 도매시장을 살펴보면, 대표적인 도매시장인 서울의 가락동 도매시장의 경우, 서울특별시 농수산물도매시장 조례 제68조(농수산물 안전성 검사)가 있어, 시장 내 반입·유통되는 농수산물에 대해서 식품위생상 안전성 확보를 위하여 잔류 농약검사, 유해물질 검사 등 필요한 조치를 할 수 있으며, 검사결과에 따라 식품위생검사기관에 정밀검사를 의뢰할 수 있게 되어 있다. 그런데 서울특별시 가락동 농수산물 종합도매시장 업무규정 제55조의 2(농산물 안전성 검사)에는 수산물이 제외되어 있어 도매시장에서 시설관리책임이 있는 도매법인에 의한 위생관리가 이루어지고 있지 못한 실정이다. 더욱이 수산물 유통에 있어 비중이 큰 부산광역시의 경우, 부산광역시 농수산물도매시장 업무조례(조례 제3677호, 2001. 1. 11)에는 이러한 내용조차 없다. 또한 제2수산물 도매시장을 건설 중인 광주광역시의 경우도 시장 내 반입·유통되는 수산물에 대한 규정이 존재하지 않는다.

또한 도매시장 종사자의 수산물 취급실태는 다음과 같다. 일단 냉장, 냉동시설 등 보관시설이 아직 미비하여 부패가능성이 높은 수산물의 특성을 고려할 때 부적절하게 위생관리가 이루어지고 있으며, 도마, 칼, 용기 등 기본적인 식품기구 및 용기 등을 상온의 상태에서 노천에 방치되고 있으며, 냉동물의 해체작업 및 판매를 위한 즉석가공작업-단순절단 등-시 바닥을 이용하여 해체하거나 가공작업을 위한 별도시설이 구비되어 있지 않았다.

이외에도 젓갈류의 철재 드럼통 관리, 상품성을 높이기 위해 착색 및 수분함유 등으로 인한 세균오염 가능성 등 도매시장의 수산물 취급실태를 볼 때, 종사자의 위생의식수준은 판매를 통한 이윤추구에 크게 못 미치고 있다고 할 수 있다. 즉, 위생수준이 높은 상품이 보다 큰 이윤추구를 가져올 것이라는 점이 인식되지 못하고 있다고 할 수 있다.

## 다. 개선방향

수산물 유통단계의 위생관리의 실효성을 제고하기 위한 고려할 개선방향은 다음과 같다.

먼저, 식품의약품안전청의 지침 하에 시·도(시·군·구)에서 이루어지는 수거검사를 개선하기 위해서는 크게 두 가지가 고려되어야 한다. 첫째, 현행 식품 위생관리체계의 기본적 문제점인 관리주체의 다원화를 일원화하는 문제이다. 수산물의 경우도 생산단계에서 해양수산부 및 수산물품질검사원을 주체로 하는 위생관리에서 유통단계에서는 보건복지부 및 식품의약품안전청으로 이관되고 이는 또한 시·도(시·군·구)로 업무가 위임되는 체계로써는 식품 품목별 특성을 고려한 위생관리체계가 이루어지지 않으므로, 이 문제점이 기본적으로 고려되어야 한다. 물론 현재와 같은 시스템 하에서는 기관별로 교차점검(cross check)이 가능한 장점이 있으나, 반면 유통단계 및 품목별 업무에 대한 책임소재가 불분명하게 되는 단점-최초 생산단계에서 오염원에 노출된 것인지, 유통과정 중에 유해물질의 유입 및 가공·처리과정에서 발생한 것인지에 따라 책임이 다르다-이 더 크게 부각되고 있다. 현재의 시·도(시·군·구)의 위생관리 수준으로는 장점보다는 책임소재의 불분명성과 앞서 언급한 조직 및 전문성의 한계로 인해 기관간의 유기적 결합이 이루어지기 힘든 상황인 것이다. 따라서 비단 유통단계의 수거검사의 실효성뿐만 아니라 전체 위생관리시스템의 실효성을 제고하기 위해서는 일원화 문제에 대한 구체적인 고려가 필요하다. 물론 이를 축산물에 대한 가공·유통단계에 대한 책임을 농림부로 일원화한 사례가 있기는 하지만 그리 쉬운 일은 아닌데, 특히 관리책임의 일원화로 생산자입장에서는 규제가 일원화된 것으로 생각할 수 있으나, 소비자 입장에서는 이중규제가 될 수 있다는 것이다. 또한 식품안전성에 대한 인식 역시 생산자들은 아직 이를 규제라고 여기는 점에서 그 문제가 심각성이 있음을 알 수 있다.

둘째, 현행 체계하의 실효성을 높이기 위해서는 식품위생 전문인력의 확충 및 전문교육의 실시가 확대되어야 한다. 또한 시·도-수산물 관련성 큰 시·도를 중심으로-수산물관련 부서의 위생관련 공무원의 배치 또는 교육실시로 식품위생부서와의 연계를 강화하도록 해야 할 것이다.

다음으로 수산물 유통단계라고 핵심인 위판장과 도매시장의 위생관리를 개선하여 수산물의 안전성을 확보하기 위해서 필요한 몇 가지 개선방향을 언급하면 다음과 같다. 첫째, 현재는 개정된 수산물품질관리법에 위판장 및 도매시장 등에 대한 위생관리시설기준을 마련해야 한다. 현행 농안법상의 기준은 판매시설 기준일 뿐 위생시설기준이라고 하기에는 매우 미흡하다. 따라서 수산물 위생관리를 위한 근거법령인 수산물품질관리법에 이에 대한 조항을 신설하는 것을 검토하여야 한다.

둘째, 위판장 관리를 하고 있는 수협이 위생관리를 강화해야 한다. 현재와 같이 경제사업 중심으로만 위판장이 고려되어서는 안되고, 안전한 수산물이 위판장을 통해 거래될 때 생산자, 유통업자 및 소비자에게 모두 혜택이 돌아갈 수 있다는 의식이 수협 내에 정착하도록 해야 한다. 이를 위해서는 과학적인 위생관리기법에 대한 교육 및 위판장 실태 수시 점검으로 전근대적인 유통단계에서 보다 선진화된 시스템으로 탈바꿈하도록 해야 한다.

### 3. 소비단계의 위생관리 실태

소비단계의 위생관리에 있어 주안점은 생산지로부터 최종소비자에게 전달되는 마지막 유통경로로서, 생산지에서의 수산물의 완전성, 건전성, 안전성을 최대한 유지시키고, 식품의 정보를 소비자에게 정확하게 전달하여 소비자가 합리적인 판단 하에 소비행위를 할 수 있도록 하는 것이 위생관리의 핵심사안이다<sup>72)</sup>.

또한 식품표시 등과 같은 식품정보의 제공뿐만 아니라 소비자가 보다 위생적이고 안전한 식품을 선택할 수 있는 정보에 대한 교육이 중요하다.

따라서 식품의 표시는 제품의 안전성과 건전성을 확인할 수 있는 1차적 사후 관리체제로서 의미를 가지며, 정부는 소비자를 속이거나 오도하는 표현을 금지하는 동시에 소비자가 반드시 알아야 할 정보를 제공하도록 일정한 기준을 제시하여 관리하도록 하고 있다(내용, 거래조건, 신용 등-식품위생법 제10조에 근거하여 식품의약품안전청이 고시-사후관리(지도·단속)). 수산물의 경우는 수산물 원산지표시제도를 통해 수산물 및 이를 원료로 하는 가공품의 원산지 표시여부, 표시사항 및 표시방법 등의 적정성을 확인하여 생산자와 소비자를 보호하고자 하고 있다.

그럼에도 불구하고 소비지에서 식품에 대한 표시뿐만 아니라 위생관리에 있어서도 많은 문제점이 나타나고 있다. 예를 들어, 서울 시내 유명백화점과 대형 식품매장에서 판매되는 젓갈류에서 다량의 기생충이 발생한 사례<sup>73)</sup>도 있으며, 냉장, 냉동식품을 부적절한 온도에서 보관하여 적발된 사례<sup>74)</sup>도 있고, 또한 유명 백화점과 대형 유통매장에서 수산물 원산지표시를 위반한 사례도 2001년 해양수산부의 조사결과<sup>75)</sup> 밝혀졌다.

---

72) 식품안전성이 국제사회에서도 주요 이슈로 등장함에 따라 환경표시제(Eco-labelling)가 친환경적이고, 식품안전을 위해 생산자와 소비자를 연결시킬 수 있는 대안으로 논의가 활발하게 이루어지고 있다. 환경표시제의 일반적 기초내용은 다음의 글을 참고 바람. Deere Carolyn, *Eco-labeling and Sustainable Fisheries*, IUCN and FAO, 1999.

73) 서울시는 1999년 3월 유명백화점과 대형식품매장 등 11곳을 대상으로 젓갈류(창란젓)의 위생단속을 실시한 결과 모두 7곳에서 기생충이 발견되었다고 발표했다. 이들 백화점 및 대형식품매장은 그랜드 백화점, 뉴코아 백화점, 노원구 한신코아 백화점, 경방필 백화점, 농협 하나로마트 양재점, 노원구 중계동 이천일 아울렛 등이다. 문화일보, 1999년 3월 2일자.

74) 한나라당 박시균 의원은 1998년도 식약청 국정감사에서 수도권 일대 24개 백화점 식품매장에 대해 1,221개의 냉장, 냉동식품을 자체조사 결과, 전체의 64%인 790개 식품이 식중독균이 번식할 수 있는 온도에서 보관되고 있었으며, 24개 백화점의 217개 냉장고와 147개 냉동고에 대한 조사결과, 전체 냉동고의 50%에 해당하는 73대의 온도가 기준(영하 18℃ 이하)보다 높았으며, 기준온도(영상 10℃ 이하)보다 높은 냉장고는 20%인 44대 였다고 밝혔다. 조선일보 1998년 10월 26일자.

### 가. 위생관리 실태조사 결과

소비단계에서의 위생관리 실태를 보다 세부적으로 살펴보기 위해 도매시장, 재래시장 및 백화점 등의 위생시설, 표시 및 규격, 보관방법 및 상태, 종사자의 위생의식 등 크게 네 가지 분야에 대한 위생관리 실태 점검을 실시하였는데, 그 결과는 다음과 같다.

첫째, 수산물 시장의 위생관리를 위한 시설은 식품위생법상의 시설기준에 미흡하다. 즉, 판매장은 독립된 건물이거나 주거장소 또는 판매업 외의 시설과 분리 또는 구획되어 있어야 하고, 급수시설과 화장실을 갖추어야 한다. 그런데 재래시장의 경우, 점포형과 노점형이 혼재되어 있었으며, 이를 구분해서 살펴보면 다음과 같다. 점포형의 경우, 독립된 판매장<sup>75)</sup>과 급수시설을 갖추고 있는 경우가 많았으나, 노점형은 독립된 판매장이라고 하기보다는 노점의 판매공간을 확보하기 위한 구획이 이루어져 있다. 또한 급수시설은 점포형과 달리 구비하고 있는 경우가 적었다. 화장실은 점포형, 노점형 모두 상가건물의 공동화장실을 사용하거나 상가 내 여타 건물의 화장실을 사용하고 있었다.

이와 같은 식품위생법상의 시설기준 이외에 위생관리를 위한 기본시설이라고 할 수 있는 냉장, 냉동시설의 경우, 점포형은 신선·냉장 수산물을 주로 판매하고 있으며, 대부분 냉장시설을 구비하고 있었다. 이에 반해 노점형은 냉장시설을 갖추고 있는 곳은 거의 드물었다. 즉, 시설 면에 있어 식품위생법상의 시설기준에 적합한 기준은 백화점 및 대형유통점과 같은 시설에 국한된다고 할 수 있다.

75) 해양수산부는 1998년부터 지난해까지 3년동안 유명 백화점과 대형매장의 수산물 원산지표시제 위반실태를 조사한 결과 1998년 141건, 1999년 171건, 2000년 191건 등으로 매년 증가하고 있다고 발표하였다. 매일경제신문 2001년 9월 17일자.

76) 재래시장의 수산물 판매업소의 경우, 수산물만 구분되어 독립된 건물의 층이나 구획을 사용하기도 하나, 대부분의 수산물 재래시장은 다른 식품판매업소와 공간을 공동 사용하고 있다.

둘째, 수산물의 표시 및 규격에 대한 실태조사 결과, 원산지 표시는 재래시장의 경우 거의 이루어지고 있지 않았다. 원산지표시제도는 WTO/SPS협정의 확대·강화에 대비하고 수입 수산물에 대한 수입관리를 위해 국내산 수산물의 철저한 원산지 표시제도의 이행이 필요한데도 불구하고, 재래시장 상인의 원산지 표시제도에 대한 인식은 그 중요성에 비해 매우 낮았다. 또한 행정기관에서 이루어지는 원산지표시제도의 지도·단속 역시 제한적이고, 비효율적이라는 것을 알 수 있었다<sup>77)</sup>. 수산물의 용기로 사용되는 어상자는 목재보다는 스티로폼을 사용한 어상자가 대부분이었는데, 어상자의 상태는 시장규모, 점포규모에 따라 다양하였다. 할인점 및 백화점의 경우는 원산지 표시제가 거의 완벽하게 이루어지고 있었다. 다만, 할인점 및 백화점에서 수산물을 가공·판매하는 상품의 경우 유효기간이 표시되어 있지 않았다<sup>78)</sup>.

셋째, 수산물의 보관·진열방법 및 상태는 수산물에 따라 다르게 보관·진열되고 있었으며, 그 상태는 보관·진열방법에 따라 다양하였다. 재래시장에서 취급되는 대부분의 수산물은 신선·냉장어류와 건어물인데, 이 중 신선·냉장어류의 보관·진열방법은 진열대 위에 스티로폼 어상자를 놓고 얼음과 함께 진열하였다가, 보관 시에는 냉장고에 보관하는 방법이 일반적이었다. 물론 냉장시설을 구비하고 있지 못한 노점상의 경우는 얼음으로 보관하는 방법을 사용하고 있었다. 점포 혹은 노점상 모두 개방된 상태로 진열하고 있었기에 유해충의 접근을 방지하기 위해 모기향을 피워 놓은 업소가 많았다<sup>79)</sup>. 진열·보관에 사용하는 얼

---

77) 원산지표시제의 지도·단속은 지속적으로 이루어지기보다는 명절과 같은 수산물 성수기에만 이루어지는 형식적인 성격이 강하다고 한다(실태조사 면접시 판매업소의 답변).

78) 할인점 및 백화점 내에서의 가공판매는 즉석판매제조가공업의 허가를 통해 이루어지고 있었는데, 제조가공품의 경우 통상 3일 정도는 위생상태를 안심할 수 있으며, 당일 판매가 되지 않는 물품은 폐기한다고 면접담당자들은 말하였으나, 상품의 가공일자만 표시되고 유효기간이 표시되어 있지 않은 부분은 개선할 필요가 있다고 할 수 있다.

79) 몇 몇 점포의 경우, 스티로폼 어상자의 크기에 맞는 유리로 진열상자를 덮은 곳도



음은 자체 제빙시설이 없으므로 이를 구입하여 사용하고 있었는데, 보관상태는 업소별로 차이가 있었으며, 소규모 노점의 경우는 얼음의 상태가 대부분 녹고, 이물질도 많이 혼입되어 있었다. 이에 반해 할인점 및 백화점의 경우는 냉동, 신선·냉장, 건어물 등을 구분하여 진열하고 있었는데, 냉동시설과 냉장시설을 모두 구비하고 있었고, 육안으로는 매우 위생적으로 판단되었다. 특히 모두 온도계가 부착되어 있었으며, 선도관리표<sup>80)</sup>를 작성하여 주기적으로 온도를 점검하고 있었다.

넷째, 수산물 판매업소 종사자들의 복장 및 위생의식은 판매업소의 규모, 형태에 따라 다르게 나타났다. 할인점 및 백화점 종사자들의 복장은 위생적인 앞치마, 고무장화, 고무장갑, 위생모자 등을 착용하고 있었으나, 이에 반해 일반 재래시장 종사자들의 복장은 대다수가 일반복장에 앞치마, 목(고무)장갑을 착용하고 있었다. 재래시장 종사자들은 소비자들이 위생적인 수산물을 선호한다는 것을 알고 있으나, 보다 위생적인 상태를 유지하기 위한 투자에 있어 한계가 있다고 할 수 있다. 또한 위생적인 취급·관리를 위한 교육이나 행정기관 등의 지도·교육이 거의 전무하기 때문에 이에 대한 정보의 획득에는 많은 한계를 지니고 있다. 할인점 및 백화점의 경우는 위생시설이 잘 구비되어 있는 경우가 대부분이고, 종사자들의 복장이나 취급 역시 위생적이긴 하나, 실제 판매<sup>81)</sup> 및 취급자에 대한 위생교육이 주기적으로 이루어지고 있지 못하였다.

있었다.

80) 신세계백화점(고속터미널점)의 경우, 활어수조의 물은 자외선 살균처리를 하고 있었고, 신선·냉장어류의 보관 냉장시설에는 선도관리표를 작성하여 하루 세 번(오전 11시, 오후 2시, 오후 5시) 온도를 점검·작성하고 있었다.

81) 백화점 및 할인점의 수산물 코너의 실제 판매자는 대부분 파트타임 근무자로 구성되어 있다.

## 나. 개선방향

이와 같은 소비단계의 위생관리를 위한 개선방향을 정리해 보면 다음과 같다.

첫째, 재래시장과 같은 위생관리 취약시설에 대한 유인체계를 수립해야 한다. 현재 수산물의 소비는 백화점, 할인점뿐만 아니라 재래시장 등에서도 이루어지고 있으며, 이러한 유통시설을 일시에 변화시키기는 쉽지 않을 것이다. 시·도와 같은 지자체에서 재래시장 개선시책을 시행하고는 있으나 아직 미흡하고, 판매업자들이 자발적으로 위생관리에 노력할 수 있는 유인체계의 확립과 같은 근본 대책이 강구되기 전에는 소비단계에서의 수산물 위생관리의 실효성을 거두기가 어려울 것이다. 즉, 재래시장의 판매업자들은 대기업 및 대자본이 경영하는 백화점 및 할인유통점에 비해 투자비용과 투자의욕에 있어 한계가 존재하므로, 이에 대한 정책적 고려가 필요하다. 또한 정책적 고려를 통한 유인체계의 수립에는 수산물뿐만 아니라 농산물, 축산물 등과 공조체제를 이루어 시행되어야 한다. 이와 같은 유인체계의 수립을 위해 식품위생법 제71조의 규정에 의해 시·도 및 시·군·구에 설치되어 있는 특별기금인 식품진흥기금을 적절히 활용할 필요가 있다. 현재는 식품제조업소, 식품접객업소, 화장실 시설개선업소 등에 대한 시설개선자금과 모범음식점에 대한 육성자금으로 기금이 운용되고 있는데, 이를 재래시장의 시설개선으로 활용할 수 있는 방안을 강구할 필요성이 있다.

둘째, 위생관리대상의 범위를 확대해야 한다. 현행 식품위생법에서는 300㎡ 미만의 소규모 식품판매점의 경우 영업신고 대상이 아니어서<sup>82)</sup> 식품취급 등에 관한 위생관리에서 제외되어 있다. 특히 재래시장 등의 소규모 식품판매점은 일상생활에서 쉽게 접할 수가 있어 이용빈도가 높은 반면 저질, 불량식품을 판매

---

82) 식품위생법 시행규칙 제21조 2(기타 식품판매업의 신고대상)에 의하면, 보건복지부령이 정하는 일정규모이상의 백화점·슈퍼마켓·연쇄점 등이라 함은 영업장의 면적이 300㎡이상의 업소를 말하고 있다.

할 우려가 높다. 또한 백화점, 할인매장 등과 같은 대형판매점에 비해 가격경쟁력이나 체계적인 식품의 위생관리능력이 상대적으로 취약할 뿐만 아니라 전술한 바와 같이 현행 식품위생법에서 신고대상이 아닌 자유업으로 단속의 손이 미치지 않고 있다. 서울시의 경우 2000년 5월부터 8월까지 4개월간 순수 재래시장 100개소 내 식품판매점 2,126개소를 대상으로 표시기준 위반제품 진열·판매여부, 유통기한 경과제품 진열·판매여부, 무신고(허가)제품 판매여부, 냉장보관 등 식품의 보관상태에 대해 일제 전수조사를 실시하였는데, 그 결과 거의 절반이 위반업소로 나타났다(<표 6-16> 참조).

<표 6-16> 재래시장 위생관리 전수조사 결과(서울시)

구분	점검 업소수	위반 업소수	위반내역			
			표시기준 위 반	보관기준 위 반	유통기한 경과제품	기타 (무신고 등)
재래시장	2,126	1,025	62	233	559	171

자료 : 김종박, 식품위생행정의 실제, 세손출판사, 2001.

결국, 식품위생관리의 범위를 확대해야 이와 같은 영세 및 소규모 업소에 대한 법적 관리근거가 명확해지고, 위생관리수준의 향상도 기대할 수 있을 것이다.

## 제2절 수산식품 HACCP 도입 및 이행실태

국제적으로 UN 해양법의 발표로 해양 분할 경쟁시대에 돌입하여 수산자원의 자국화 정책으로 연안 국가간의 마찰과 조업국간의 경쟁이 심화되고 있으며, 일본과 중국을 위시한 동북아에도 200해리 경제수역 체제에 돌입하였고 WTO 출범으로 수산물 교역의 글로벌화 및 개방화 추진으로 세계자유무역질서의 변화로 수산물의 수입이 급속도로 증가 추세에 있다. 이렇게 식품교역이 세계적으로 일반화됨에 따라 일찍이 경험해보지 못한 환경오염에 따른 피해 등의 문제가 발생할 가능성이 높아지게 되면서 식품 안전성 확보에 적지 않은 불안과 위험이 현실적으로 나타나고 있다. 이에 따라 각국은 수산물 수출경쟁력을 확보하고 동시에 자국 국민에게 건강과 안전한 식생활을 제공하기 위해 새로운 위생관리 제도의 도입을 서두르고 있다. 또한 바다에 대한 인식 부족과 대단위 매립을 통한 임해공업단지 조성으로 연안 어장 환경이 계속 악화되고 있으므로 식품의 생산단계에서부터의 식품안전성 관리가 필요하게 되었다. 안전성(safety)이란 본래 위험이 절대로 없는 것(zero risk)을 의미하였으나, 위험이 하나도 없는 절대적 안전성을 기대하기는 실제로는 거의 불가능하다고 볼 수 있다. 따라서 최근의 개념으로 안전성이란 '위험하지만 그 위험이 무시될 수 있거나 또는 이득이 더 크기 때문에 수용할 수 있는 수준의 위험(acceptable risk)'을 말하게 되었다<sup>83)</sup>. 이와 같이 위험이 절대로 없는 상태가 불가능하지만, 위험을 최소화하여 안전성을 최대한 확보할 수 있는 수단을 강구하게 되었고, 이러한 요구에 따라 최근에 우리나라를 비롯한 미국, EU, 일본 등 세계 각국은 식품의 안전성 확보를 위한 위생관리제도인 HACCP System을 경쟁적으로 도입하고 있다.

HACCP System이란 미국을 비롯한 선진 여러 나라에서 식품의 위생적 관리

---

83) 유수생, 식품안전을 위한 예산투자 우선순위 인식에 관한 연구, 연세대학교 보건대학원 석사학위청구논문, 1999, p. 5.

와 안전성 확보 차원에서 일대 변화를 가져오게 할 수 있는 새롭고 종합적인 자율규제방법이라 할 수 있다. 이 시스템은 1995년 미국에서 위생관리를 위하여 채택한 이후 2000년 현재 유럽연합, 일본 등 세계 각국에서 시행하고 있으며, 우리나라에서도 1995년말 식품위생법을 개정하여 1997년부터 시행하고 있다. 이 제도는 원료의 생산, 가공 및 최종제품의 유통 전반에 이르는, 즉 「생산자로부터 식탁까지, from farm to table」의 모든 단계에 걸친 위생 관리를 원칙으로 하고 있기 때문에 지금까지의 최종 제품 검사 위주의 식품위생관리 제도에 비하여 그 효율성이 입증되고 있다. 그리고 수산식품위생관리에 HACCP 제도의 시행을 법률로 정하고 있는 국가들에서는 이 제도를 자국산 수산물은 물론 외국에서 수입되는 모든 수산물에도 동등하게 적용하고 있다. 즉 이 제도는 현재와 같이 공공관리기관의 감독 및 최종제품의 위생검사 판정에 의한 식품위생·안전성 관리제도에서 탈피하는데 그 목적이 있다.

## 1. HACCP의 개요

### 가. HACCP 정의

HACCP란 “Hazard Analysis Critical Control Points”의 머리글자로서, 일명 “해썹”이라 부르며 식품의약품안전청에서는 이를 “식품위해요소 중점관리기준”으로 번역·사용하고 있다. HACCP는 위해분석(HA)과 중요관리점(CCP)으로 구성되어 있는데, HA는 위해가능성이 있는 요소를 찾아 분석·평가하는 것이며, CCP는 해당 위해 요소를 방지·제거하고 안전성을 확보하기 위하여 중점적으로 다루어야 할 관리점을 의미한다<sup>84)</sup>. 종합적으로, HACCP란 식품의 원재료 생

84) <http://www.kfda.go.kr>

산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성(safety)을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계라 할 수 있다.

## 나. HACCP 적용방법

특정 위해를 확인하고 효율적으로 관리함으로써 위해를 확실히 예방하기 위한 관리시스템인 HACCP의 적용은 국제식품규격위원회(CODEX)에서 정한 다음의 7원칙 및 12절차에 따라 수행되며, 이 중 절차 1~5는 원칙 1의 위해분석을 하기 위한 준비단계라 할 수 있다.

- 절차 1 : HACCP 팀을 편성한다. → 제품에 대한 특별한 지식이나 전문적 기술을 가지고 있는 사람으로 구성
- 절차 2 : 제품의 특징을 기술한다. → 제품에 대한 특성, 성분조성 또는 유통조건 등의 내용을 기재
- 절차 3 : 제품의 사용방법을 명확히 한다. → 제품이 어디에서, 누가, 어떠한 용도로 사용될 것인가를 가정하여 위해 분석 실시
- 절차 4 : 제조공정흐름도를 작성한다. → 공정의 흐름도를 그림으로 작성
- 절차 5 : 제조공정흐름도를 현장에서 확인한다. → 공정 흐름도가 실제 작업과 일치하는가를 현장 확인
- 절차 6(원칙1) : 위해분석(HA)을 실시한다. → 원료, 제조공정 등에 대하여 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 분석
- 절차 7(원칙2) : 중요관리점(CCP)을 결정한다. → HACCP를 적용하여 식품의 위해를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정 결정

- 절차 8(원칙3) : 관리기준(CL)을 결정한다. → 모든 위해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 관리한계 설정
- 절차 9(원칙4) : CCP에 대한 모니터링 방법을 설정한다. → CCP 관리가 정해진 관리기준에 따라 이루어지고 있는지 여부를 판단하기 위해 정기적으로 측정 또는 관찰
- 절차10(원칙5) : 모니터링 결과 CCP가 관리상태의 위반시 개선조치(CA)를 설정한다. → 모니터링 결과 CCP에 대한 관리기준에서 벗어날 경우에 대비한 개선·조치방법 강구
- 절차11(원칙6) : HACCP가 효과적으로 시행되는지를 검증하는 방법을 설정한다. → HACCP 시스템이 적정하게 실행되고 있음을 검증하기 위한 절차 설정
- 절차12(원칙7) : 이들 원칙 및 그 적용에 대한 문서화와 기록유지방법을 설정한다. → 모든 단계에서의 절차에 관한 문서를 빠짐없이 정리하여 이를 매뉴얼로 규정하여 보관하고, CCP모니터링 결과, 관리기준이탈 및 그에 따른 개선조치 등에 관한 기록을 유지

#### 다. HACCP 배경과 역사

HACCP의 원리가 식품에 응용되기 시작 한 것은 1960년대 초 미국 NASA (미항공우주국)가 미생물학적으로 100% 안전한 우주식량을 제조하기 위하여 Pillsbury사, 미 육군 NATICK연구소와 공동으로 HACCP를 실시한 것이 최초이며, 그 내용이 1971년 미국식품보호위원회에서 처음으로 공표되었다.

이 방식은 1973년 미국 FDA에 의해 저산성 통조림 식품의 GMP(Good Manufacturing Practice; 적정제조기준)에 도입되었으며 그 이후 전 미국의 식품 업계에서 신중하게 그 도입이 논의되기 시작되었다. 1987년에는 NAS(National

Academy of Science, 미국 과학 아카데미)의 식품보호 위원회로부터 HACCP의 채택을 권고 받아 미국 농무부 식품안전검사국, 미수산물국, 미FDA, 미육군 NATICK 기술개발연구소 및 대학과 민간의 전문가로 이루어진 식품 미생물기준 전국자문위원회가 설치되어 검토를 거친 결과, 1989년에 HACCP의 지침이 설정되어 HACCP의 7원칙을 제시하게 되었다.

최근 세계 각국은 식품의 안전성 확보를 위해 HACCP를 이미 도입하였거나 도입을 서두르고 있다. 더욱이 1993년 7월 CODEX(국제식품규격위원회) 제20차 총회에서 “HACCP 시스템의 적용지침”을 채택하여 각국에 HACCP 도입을 권고함에 따라 HACCP는 전세계에 빠른 속도로 확산되고 있다.

<표 6-17> HACCP 발전과정

연도	개요
1959~60년대	미국 우주계획용의 식품제조를 위하여 Pillsbury社가 모델이 될 수 있는 위생관리 방법을 찾게 됨
1971년	미국식품보호위원회(National Conference of Food Protection)에서 최초로 개요가 공표됨
1973년	FDA 에 의하여 저산성 통조림의 GMP에 도입됨
1985년	NAS의 식품보호위원회가 이 방식의 유효성을 평가하고, 식품 생산자가 스스로 이 방식에 의한 위생관리와 품질관리에 적극적인 도입과 행정당국에 대해서는 법적 강제력이 있는 HACCP도입을 각각 권고함
1988년	ICMSF 가 WHO에 의해 국제규격에의 HACCP도입을 권고함
1989년	NACMCF가 HACCP의 지침을 제시함. 이 중에서 HACCP의 7원칙을 최초로 제시함
1992년	NACMCF가 HACCP지침의 수정판을 제시함
1993년	FAO/WHO가 HACCP적용을 위한 가이드라인을 제시함
1995년 12월	우리나라의 식품위생법(제 32조의 2)에 HACCP 규정을 신설함



## 2. 수산식품 HACCP 도입 및 이행실태

수산물 시장의 자유화에 따라 세계의 수산물 교역은 크게 증가하고 있는 가운데, 세계 각국은 수산물 수출경쟁력을 확보하고 동시에 자국 국민에게 안전하고 고품질의 수산물을 제공하기 위해 새로운 위생관리제도(HACCP 등)를 도입하고 있는 추세이다. 최근 수입식육이나 냉동식품, 아이스크림류 등에서 살모넬라, 병원성대장균 O-157, 리스테리아, 캄필로박터 등의 식중독 세균이 빈번하게 검출되고 있으며, 농약이나 잔류수의약품, 항생물질, 중금속 및 화학물질(포장재 가소제(DOP), 식물성 가수분해단백질(MCPD), 다이옥신 등)에 의한 위해발생도 광역화되고 있다.

따라서 우리나라도 이들 위해요소에 대한 안전지대가 아니라 우려가 확산되고 있으며, 식품의 위생안전성 확보에 대한 관심이 전 사회적으로 고조되어 가고 있다. 더욱이 EU, 미국 등 각국에서는 이미 자국 내로 수입되는 몇몇 식품에 대하여 HACCP를 적용하도록 요구하고 있으므로 수출경쟁력 확보를 위해서도 HACCP 도입이 절실히 요구되고 있는 실정이다. 이러한 국제적인 추세에 부응하기 위해 우리나라는 1992년부터 수산식품분야에 HACCP 시스템을 연구용역을 통하여 표준모델을 단계적으로 개발하는 한편, 1995년부터 시범적용사업을 실시하여 1995년 12월 식품위생법 제32조의 2항(식품위해요소중점관리기준)의 규정을 신설함으로써 HACCP의 법적 기틀을 마련하였다. 또한 정부에서는 1996년 4월 6일 보건복지부 소속기관으로 식품의약품안전본부(식품의약품안전청 전신)를 설치하여 미국과 같은 수준으로 식품의약품의 완벽한 관리체계를 구축하여 불량식품에 대한 감시, 감독을 강화하고, 수입식품검사를 위해 권역별로 6개 지방식품의약품청을 설치 운영하고 있다.

우리나라는 근년까지 최종제품에 대한 위해 여부를 검사하는 최종 제품 검사 제도를 시행하여 왔으므로 HACCP 개념에 입각한 식품의 위생관리는 다소 생

소한 것으로 생각된다. 그러나 최근 수입당사국에서 수출 수산물의 안전성에 대하여 국가 차원의 보장을 요구하는 등 국내외적인 여건 변화로 인하여 식품의 안전성을 보다 완벽하게 보장할 수 있는 새로운 위생관리 제도인 HACCP 제도의 시행이 불가피해짐에 따라 이 제도를 수용할 수밖에 없는 실정이다.

이러한 대내외적인 수산물에 대한 위생안전 요구에 부응하기 위하여 국제적으로 인정받을 수 있고 우리나라 현 실정에도 적합한 효율적인 위생관리제도의 확립이 당면과제이다.

1995년부터 식품위생관리를 위해 식품위생법 상에 도입된 우리나라의 HACCP 제도는 외국에서와 같이 강제적 시행이 아닌 자발적 이행을 권고하는 형태로 시행되고 있다. 즉, HACCP의 효율적인 적용을 위하여 업종별, 전 업체에 일률적으로 의무 적용하는 것이 아니라 업종별 적용희망업체의 신청에 따라 시범사업을 실시하고, 이들 적용업체 대하여 우대조치를 마련함으로써 업체의 자발적인 적용을 유도하는 자율적인 지정제도의 형태로 동 제도를 도입하고 있다. 국제적으로 이미 그 효율성이 검증되고 있는 위생관리제도의 강제적인 시행을 지금까지 정부에서 유보하고 있는 것은 식품산업계에서의 준비 부족이 가장 큰 원인이겠지만 머지 않은 장래에 모든 식품 위생관리에 이 제도가 의무적으로 적용될 것으로 생각된다.

우리나라의 경우 식품 산업계에서는 실무적 차원의 HACCP 제도의 확립과 시행에 상당한 어려움을 겪고 있는 것이 사실이며, 특히 개별 사업체의 경영 규모가 그리 크지 않은 수산가공업계에서는 더욱 많은 어려움이 있는 것으로 파악되고 있다.

우리나라의 수산물에 대한 HACCP 제도 시행 현황을 살펴보면, 우선 식품위생법 제32조의 제2항에 HACCP 제도 실시를 위한 규정을 명문화하고 식품위해요소중점관리기준을 고시(보건복지부고시, 1996-75호, 1996. 12. 3.)한 이래 해양수산부에서는 수산식품에 대한 HACCP 제도 도입 대책으로 식품위생법에 수

산식품 가공시설에 대한 HACCP 관리기준을 조기에 규정토록 보건복지부에 협조를 요청하였다. 이에 따라 수산식품과 어육 연제품 등에 동 제도를 단계적으로 실시해오고 있다.

현재 HACCP 제도를 실시하고 있는 수산식품 제조가공업체는 <표 6-18>과 같이 6개 업체이고, 주로 해당 분야의 시설, 자금 등에 있어 여타 기업에 비해 우위에 있는 대기업이라고 할 수 있다. 이와 같이 대기업뿐만 아니라 여타의 중소기업까지 HACCP를 확대하기 위해서는 HACCP 도입에 따른 비용부담을 상쇄할 수 정도까지 유인(Incentive)과 편익이 발생되어야 할 것이다. 즉, 현재 자율적으로 HACCP를 도입·시행하고 있는 기업의 입장에서 HACCP 도입에 따른 편익이 비용보다 크지 않을 경우, 자율적인 도입 및 적용시스템을 지속하기에는 많은 어려움이 따를 것이다.

<표 6-18> HACCP 적용 수산식품 제조가공업체 현황(2003년 2월 현재)

업 소 명	소 재 지	업 종	지정일자
해진물상(주)	부산광역시 강서구 송정동 1650-1	냉동수산식품	1998.05.22.
대림수산(주) 안산공장	경기도 안산시 신길동 1060	어육가공품(계맛살)	1999.04.06.
대림수산(주) 부산공장	부산 서구 남부민동 692-13	어육가공품냉동수산물 냉동식품	2001.03.29.
(주)동원산업 성남공장	경기도 성남시 중원구 상대원동 5443-1	어육제품 (계맛살류)	2000.01.29.
(주)동원산업F&B 성남공장	경기 성남시 중원구 상대원동 5443-1	어묵류	2001.06.18.
F&F 주식회사	부산 강서구 송정동 1644-8	냉동수산식품 (냉동전비가열식품)	2001.06.18.
(주)동원F&B 창원공장	경남 창원시 대원동 91-1	수산물기름담금통조림 (동원참치살코기캔)	2002.01.21.
수협중앙회	서울 강서구 외발산동 424	냉동수산식품 (냉동어류 및 연체류)	2002.12.16.
(주)태영씨앤디	인천 남동구 고잔동 308-6	냉동수산식품 (냉동어류 및 연체류)	2003.01.20.

자료 : <http://www.kfda.go.kr>

그러나 수산 산업계에서의 HACCP 제도는 이미 규정 도입 이전부터 그리 생소한 개념은 아니었다. 즉, 냉동 패류 가공품 수출을 위하여 1972년 체결한 한·미 패류 위생 협정, 1995년 체결한 한·EU 수산물 수출입에 관한 특정 조건 그리고 1998년 생식용 생굴 수출을 위하여 일본과 체결한 위생협정 등에서 가공품의 위생관리를 위하여 적용하고 있는 허가 해역에서의 원료 생산과 인가된 가공 시설에서의 가공 및 정부 당국에 의한 정기적인 위생 점검 등과 같은 개념의 위생관리 방식이 HACCP 제도 시행의 예라 할 수 있다.

우선 수출수산물의 검사제도를 살펴보면, 국제적 검사 여건 변화에 능동적으로 대처하기 위하여 1999년 9월 수산물 검사법을 전면 개정하는 등 검사법령을 일원화함에 따라 외국과의 협약 이행에 필요한 수출수산물 검사를 위한 생산·가공시설의 등록관리 근거 등이 신설되었고, 수산업법에 의한 이식·관상용 수산물의 검사 및 수출용패류 생산해역의 지정관리 등에 관한 조항이 신설되었으며, 지정해역 및 가공공장의 위생관리기준이 구체화되었다.

수출수산물의 검사방법에 있어서도 동 법에 의거 HACCP 이행의 선행조건으로서 가공시설의 위생관리에 대한 사전 조사·점검제를 실시하며, HACCP Plan 및 이행여부를 확인·점검하고, HACCP 이행증명서 등 위생증명서 교부제 등을 실시하고 있다. 또한 제품의 검사기준에 수입국에서 요구하는 위해항목을 포함하도록 하고 있으며, 제조·가공과정 중 위해요소(패류독소, 식중독균, 바이러스, 중금속 등)에 대한 모니터링 검사제를 실시하고 있다.

수입수산물의 경우, 원료 및 단순가공수산물의 검사는 국립수산물검사소에서, 조미·통조림품 등 고차가공품의 검사는 식품의약품안전청에서 담당하고 있다. 검사방법으로는 수입신고서류 검토로 적·부를 판정하는 서류검사, 성상, 냄새 및 정밀검사 이력 등을 참작하여 적·부를 판정하는 관능검사, 물리·화학·미생물학적 방법으로 적·부를 판정하는 정밀검사 및 무작위표본검사 등이 있으며, 검사기준은 식품위생법 제16조 및 동 법 시행규칙 제11조에서 정한 기준 및

규격을 적용하고 있다.

HACCP제도의 특징은 식품의 안전성을 확보하기 위하여 종래와는 다르게 최종식품의 검사로 식품안전성을 확보하는 것이 아니라 공정관리로 식품위해를 최소화하려는 사전예방시스템으로서의 성격을 가진다는 점이다. 즉, 중요한 공정의 관리상황을 지속적으로 모니터링하여 생물학적, 화학적, 물리적인 위해의 발생을 미연에 방지함으로써 안전성을 보증할 수 없는 제품이 유통과정에 들어가는 것을 차단할 수 있는 제도로서 식품을 수출하는 업체 특히 수산물 수출에 있어서는 상대 국가에서 HACCP 인증서를 요구하기 때문에 HACCP 제도에 관한 관심이 고조되고 있는 실정이다.

### 3. HACCP 국제동향 및 주요국의 HACCP 이행(수산물 중심)

수산식품 위생관리의 국제적 요구조건으로서 중요시되는 국제기구의 위생관리 권고사항을 살펴보면, 우선 FAO/WHO의 Codex(국제식품규격위원회)에서는 1993년 HACCP제도를 채택하여 HACCP 7원칙 및 12절차에 따라 회원국이 이를 시행할 것을 권고하고 있으며, WTO/SPS(위생 및 식물위생조치)협정에서는 국제기준과의 조화, 투명성, 과학적 타당성, 동등성을 주장하고 있다. 또한 아시아·태평양 경제공동체(APEC)의 경우 식품교역 증진을 위한 “상호인증협정(MRA)”을 추진함으로써 회원국간 위생증명서 상호인정(양국간 협정)을 통해 수입검사를 면제하고 있는데 2010~2020년까지 대상품목을 연차적으로 확대 시행할 계획이며 대상품목은 굴, 바지락, 홍합 등 연체패류를 우선 실시할 예정이다.

상기 국제기준을 근간으로 하여 세계 각국에서는 자국 나름대로의 식품안전성에 관한 규정을 제정·시행하고 있다. 그 구체적인 내용을 국가별로 살펴보면 다음과 같다.

## 가. 일본

### (1) 한국산 수산물의 특별 수입 조건

#### ① 복어 처리시설 등록제

후생성의 사전확인제도 요강을 근거로 대일 수출용 복어의 처리공장 등록 및 취급요령을 제정·고시하였다(국립수산물검사소 고시, 제94-1호, 1994.1.19.). 현재 대일 수출용 복어 처리시설로 등록된 곳은 한일수산 1개소이며, 연간 약 1000kg을 일본에 수출하고 있다. 대상복어로는 동해, 발해, 황해, 동지나해에서 어획된 자주복 및 검자주복이다.

일본 수출복의 규정은 복어 21종 외에 수출금지에 따라 1994년에 복어 수입의 완전 자율화와 함께 우리나라로 수입되는 복어의 대외무역 관리 규정의 통합공고 제 5호의 수입요강에 선정 및 제한되며, 독력검사 기준은 10MU/g 이다.

#### ② 생식용 굴 등 이매패류 위생관리

패류독소 및 설사성 바이러스 검사(1999. 10.)를 포함하는 생식용 생굴에 대한 위생 증명서를 수입 전제 조건으로 요구하며 홍콩에서도 동일한 위생 관리를 요구하고 있다.

### (2) 수입 식품 등의 사전 확인제

1994년 3월 29일부터 일본 수출 식품은 일본위생법에 근거한 규격기준에 적합한지 사전 확인제를 실시하고 있다. 일본 식품위생법의 식품 등의 규격기준의 적합성, 시설 등의 위생관리 기준에의 적합성 그리고 사전 확인 절차 적용대상,

모니터링검사에 따라 시행된다.

### (3) 패류독소 위생관리

1995년과 1996년에 일본 수출 냉동굴에서 마비성과 설사성 패독이 검출되자 일본 후생성에서 한국산 이매패에 대하여 매진 통관 시 의무검사를 실시하여 우리나라에서 EU 수출요령과 같은 방법으로 위생관리를 실시한 후 수출할 것을 요청함에 따라 일본 식품위생법 제7조(식품 등의 규격 및 기준)에 의거 실시되고 있다. 이에 따라 수입 조건인 수출 패류생산 양식장을 등록 후 명단을 통보하고, 등록된 어장에 대한 위생조사와 일본 수출되는 패류는 양식장에서 채취한 후 제품에 이를 때까지 취급관리 대장에 의한 로트관리 철저, 문제 발생 시 역추적이 가능하도록 하였고, 수출 하물에는 품명, 중량, 채취해역, 채취 연월일, 가공 연월일, 가공업자 성명 및 주소, 화물 수송인 성명, 주소가 표시된 위생증명서를 첨부함과 동시에 화물에도 스티커 등을 부착, 확인 될 수 있도록 요구하고 있다.

우리나라의 패류위생관리 및 감독에 대하여는 대일 수출 패류를 취급하는 가공공장에 대하여 대 EU 수출패류를 취급하는 가공공장과 동일한 설비시설 및 취급기준 등의 위생조건을 설정하고 인가한 명부를 일본에 통보 할 것을 요구함에 따라 우리나라에서는 굴, 피조개, 바지락, 진주담치를 대상으로 생산가공시설을 등록관리(양식장 988개소, 공장 13개소 등록)하고, 원산지 증명서 및 위생증명서를 발급(국립수산물검사소)하며, 패독 발생에 따른 신속한 대처를 위한 해양수산부, 시, 도, 수진원, 수협 등이 업무를 분담하여 이매패의 패독 발생방지과 관련한 일련의 대응 체제를 갖추고 있다. 패독의 기준은 마비성 패독(PSP)의 경우 4MU/g(80 $\mu$ g/100g), 설사성 패독(DSP)의 경우 0.05MU/g(1 $\mu$ g/100g), 기억상실성 패독(ASP)의 경우 20ppm이다.

#### (4) 일본의 HACCP제도

일본에서는 1993년 3월에 “식육제품의 규격기준의 개정”에 의하여 후생성 유통 위생과에서 식육 제조장의 자주 위생관리를 HACCP 방식에 의하여 지도하고 있다. 또한 일본의 EU수출 재개를 위하여 「대 EU수출 수산식품의 취급에 관하여」 지침서를 발간(1995. 7.)하였고, 후생성에서는 종합위생관리 제조과정 승인제도 실시요령(1996. 6.30. 시행)을 식품제조, 가공의 방법에 대하여 일률적인 기준을 설정하였다.

우리나라에서 일본으로 수출되는 패류제품에 대하여 동일 요령으로 위생관리를 실시, 수출요청(「대일 수출용 패류위생관리 대책」, 1996.12.26.)에 의거 국립수산물검사소에서 로트관리 및 위생증명서 및 원산지 증명서 발급요령을 제정 시행하였다.

HACCP 제도 시행시기는 대상제품에 따라 연차적으로 실시하는데 냉동 박신 패류, Fillet 제품, 냉동연육 등은 1996년, 조미냉동품, 연제품, 배소식품 등은 1997년, 염·신장품은 1998년이며, 기타제품은 1999년이다.

### 나. 미국

#### (1) 패류위생관리

수출용 패류의 생산관리 및 동 가공품 검사에 관한 규칙(농림부령 제500호, 1992. 8. 6.) 및 수출용 패류의 생산관리 및 동 가공품 검사에 관한 규칙(수산물 검사 예규 제156호, 1994. 8. 5.)에 근거하여 패류위생관리가 이루어지고 있다. 한 미 패류위생 협정에 따라 미국 측 요청에 의한 양식장 위생조사 결과 통보, 기술교류 협정교섭, 조사단 내한평가, 위생조사단 최종보고서 제출 등에 대한



협정이 1972년 체결되었고, 미국 측 권고사항에 따라 행정, 위생관리, 연구시설, 특별청소지역 공포 등 국내 행정 조치가 취해지고 있다.

우리나라의 수출용 패류의 위생관리는 국립수산물 검사 예규인 수출용 패류의 생산관리 및 동 가공품 검사에 준하며, 총 6개 해역 30,000ha가 지정해역으로 고시(한산·거제, 자란·사량, 산양해역, 가막만, 나로도, 창선 해역)되어 관리되고 있으며, FDA 등록공장은 4개소가 지정(진양, 중앙, 대흥, 대원)되어 있다. 대상패류는 굴, 진주담치, 피조개, 바지락 등으로 강우 시 1일 강수량 15mm 이상 시에는 강우 후 24시간 경과 시까지 패류채취가 금지된다.

## (2) 식품영양 표시제

영양표시 교육법(1992년) 및 식품영양 표시 기준 시행규칙(강제영양 표시)에 따라 식품영양 표시제가 실시되고 있다. 주요목적은 식료품 구입 시 식품 표시에 대한 소비자 혼란방지, 소비자가 건강식품을 선택 가능하도록 유도 및 제조자의 식품 영양학적 품질향상 유도 등이며, 대상범위는 미국 국내 생산품과 수입식품에 대해 동일하게 적용됨에 따라 포장된 모든 가공식품은 의무적으로 시행되고, 생것, 식품 중 보건복지부 장관이 지정한 품종은 자율적으로 시행되고 있다. 표시항목은 총 22개 항목(의무표시 14, 임의표시 8)을 지정하고 있다. 의무표시는 총열량, 지방열량, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤 등이며 임의표시는 포화지방열량, 스테아릭산, 다가/단일 불포화지방, 칼륨 등이다.

표시적정기준의 경우, 자연적으로 존재하는 유용 영양소의 함량은 표시가의 80% 이상(무기질, 총탄수화물, 단백질, 비타민, 식이섬유, 기타 탄수화물, 불포화지방산)이고, 영양강화 첨가물 함량은 표시가와 동일(단백질, 비타민, 무기질, 식이섬유, 인)하며, 유해성분으로 분류되는 함량은 표시가의 120% 이내(열량, 당류, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨)로 규정되어 있다. 그러나 연간 총

판매액 50만불 미만, 자동판매기, 제과점, 즉석제조식품, 비포장식품 등은 적용 제외품목으로 분류된다.

### (3) 미국의 HACCP 제도

미국의 HACCP 제도 목적은 식품 원인성 질병의 감시 및 사전예방, 효율적인 위해요소의 관리 및 평가, 식품가공 공정의 자율 위생관리 체계 구축 및 식품의 품질 향상 및 안전성 보증 등이며, 특정조건으로 미국과 동등 수준의 HACCP 규정을 시행하고 양해각서(MOU) 체결을 요구하고 있으며 양해각서를 체결하지 않을 경우 개별 업체별로 수입제품이 HACCP 방식에 의해 가공되었음을 입증하는 절차를 이행해야 한다.

미국의 HACCP 제도에 따르면 모든 가공자는 위해분석을 반드시 실시해야 하고, HACCP 실시 이전에 우량제조관행(GMP)에 적합한 위생시설을 갖추어야 하며, 서면으로 된 HACCP 계획을 수립 이행하도록 하고 있다.

## 다. EU (15개국)

### (1) 공장 등록제

EU 역내로 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생지침(1/493EEC) 및 EU 역내로 수입되는 수산물에도 동일 규제지침(1993. 7. 1.)을 근거로 공장 등록제를 시행하고 있다. 이에 따라 EU에 수출하는 수산물 가공공장은 EU 집행위원회에 등록이 의무화되며, EU 위생규정을 충족한 가공공장에서 생산된 제품에게만 수입이 허용되고, 등록공장의 생산제품은 수출국 검사기관(수검)에서 발행한 위생 증명서로 수입검사를 면제받도록 하고 있다.

EU의 수산물 검사규정의 내용을 살펴보면 아래와 같다.

- 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건(육상, 가공선박)
- 음용수 수질에 대한 지침
- 활이매패, 연체류의 생산과 시장출하 위생조건
- 양식수산 동물과 제품의 시장출하를 통제하는 동물위생 조건에 관한 지침
- 선상어획물에 적용하는 위생기준
- 신선냉장어의 유럽공동 시장기준
- 제3국 어선이 직접 위원회 항구에 어획물 출하 기준
- 수산물의 기생충 방지 목적을 위한 시간적 검사와 기준
- 이매패 및 일매패 연체 동물 및 조리된 갑각류와 연체동물 병원성 미생물의 증식을 억제하기 위한 공인 방법
- 해양성 생물학적 독소 검색을 위한 실험실의 지침
- 제3국에서 수입되는 수산물에 대하여 제품검사기준, 위생증명서 첨부규정
- 수산물의 분석방법, 시료채취계획, 수은에 대한 최대 허용량
- 수산물 자체 위생검사 관련기준

한·EU간 수산물 특정 수입조건이 1995년 10월 결정됨에 따라 수산물 검사법을 동등하게 인정하고, 활패류, 성게, 소라를 승인된 지정해역에서 생산해야 하며, 수산물 검사소를 EU수출 검사기관으로 지정하였고, 수산물 검사소장이 서명하는 위생증명서로 인정받도록 하고 있다. 또한 EU에 대한 패류수출지정해역이 미국에서와 동일하게 지정되었으며, 수산물 가공공장 37개 업체와 선박 60척이 1995년 10월 EU에 등록되었다.

## (2) EU의 HACCP 제도 시행 현황

1991년 7월 22일자 관보(91/493/EEC)에 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생 지침을 제정·고시함에 따라 내수시장의 원활한 운영과 소비자에 제품의 품질을 보장하고 제3국의 식품 교역에 있어서의 EU 지역 내에서 생산된 수산물을 관리토록 하고(제10조), 수산물 수입조건을 확정(제11조)하였으며 수산물 자체 위생 점검과 관련한 기준을 제정(1994. 5.)하였다. 이에 따라 EU의 승인을 받지 않은 제3국의 생산 수산물은 1998년 7월 1일 이후부터 수입이 금지된다. 우리나라의 경우 EU와 동등한 위생규정 이행국으로서 국가간 수출을 지속하고 있다.

## 4. 수산식품 위생관리 행정의 문제점 및 단기개선방안

우리나라 수산식품 위생관리는 법과 제도의 규정 및 설정에 있어서 수산물품질관리법 제정됨에 따라 수산물 위생관리가 어느 정도 정리되었으나 보건복지부 및 식품의약품안전청과 해양수산부의 위생관리행정이 이원화되어 있고 위생관리도 지자체로 업무소관이 이관되는 등 일관된 행정관리체계를 갖추지 못하고 있다. 또한 생산과정에 있어서 해역관리에 대한 인식이 부족하고 수산물품질검사원의 인력과 장비가 미비하여 수산물 안전성조사가 철저히 이루어지지 못하고 있으며 유통기구차원의 위생관리방안이 부재하고 유통종사자의 위생의식이 부족한 점도 위생관리제도가 정착하지 못하는 원인이 되고 있다.

우리나라 수산물검사제도의 문제점을 살펴보면,

첫째, 수출수산물의 경우, 일반 위생조건인 우량제조관행(GMP)의 철저한 이행의지가 결여되어 있고, 가공업계의 HACCP 이행능력이 부족하며, HACCP 이행방법에 대해 담당기관간 HACCP에 대한 표준화가 미흡하고 총론적 이론중심

의 교육실시로 인해 가공업계의 혼란을 초래하고 있다.

둘째, 국내 생산·제조·가공·유통수산물의 경우, 우량제조관행(GMP)의 이행의지가 결여되어 있고, 제조·가공·유통업 경영자의 인식부족과 품질관리자의 HACCP 관리능력 부족 그리고 HACCP 이행을 위한 영세업체의 비용부담 증가로 인해 HACCP 제도의 조기정착화(의무화)가 곤란한 상태이며, HACCP 이행을 위한 지도·교육 역시 지자체 공무원의 준비 부족 등으로 미흡한 실정이다. 또한 수산물 위해요소는 대부분 수계 및 퇴적물에서 오염되나 원료단계에서의 관리근거가 미비하고 선진국과 동등수준의 기준·규격설정도 아직 미흡하다.

셋째, 수입수산물의 경우, 선진외국과 동등수준의 안전성 확보체제가 미흡하여 외국가공시설의 국내 등록제가 실시되지 않고, 국내 유통식품의 HACCP 이행의무화 지연으로 외국산 수산물의 안전성 사전확보가 곤란하고, 2차 오염에 의한 식중독 사고 등 위해예방을 위한 기준·규격 설정이 미흡한 실정이다.

특히 우리나라에서 HACCP 제도를 정착시키는데 따르는 어려움으로는 i) 전문가의 부족과 교육을 담당할 부서와 인력이 없고, ii) 충분한 이해 없이 이론적인 면에 치우쳐서 도입을 시도하고 있어서 현실성에 문제가 있으며, iii) 시설 투자에 대한 부담만을 강조하여 경영진의 이해와 참여하려는 인식이 부족하고, iv) 기존 시설이 임기응변식으로 설치되어 있어서 효과적인 관리에 장애요인이 되고 있다는 점 등이다. 또한 준비 기간 없이 짧은 시간에 HACCP 제도를 시행함에 따라 개발된 HACCP 모델이 현장에 제대로 적용이 되고 있는지, 그 적용효과는 어떠한가 등에 대해 제대로 파악되고 있지 못하고 있으므로 우리나라 수산물 생산 및 유통, 수출입 실정(여건)에 알맞은 수산물 안전성·품질관리 메카니즘으로서 HACCP 시스템의 재평가가 반드시 필요한 실정이다.

우리나라에서도 식품 위생관리에 동 제도를 채택하기 위하여 법(식품위생법)으로 시행 근거를 마련해 두고 있으나 HACCP 제도에 대한 연구 및 적용 경험

이 일천하여 식품 산업계에서의 동제도의 도입과 시행에 상당한 문제점이 드러나고 있는데 이는 HACCP 제도의 원리 및 적용 방향 설정이 근본적으로 잘못 이해되는 것에 기인하는 것으로 파악되고 있다. 특히 기존의 위생관리 방식으로부터 아무런 준비 과정 없이 HACCP 제도를 확립하고 시행하려고 함에 따라 현행의 생산 공정 자체가 부정되는 극단적인 상황이 발생하여 동제도 시행 자체가 기피되고 있는 실정이다. 따라서 실용적이며, 효율적인 HACCP 제도 확립 및 시행을 위해서는 HACCP 근본 원리의 정확한 이해와 동 제도를 효율적으로 적용할 수 있는 기반을 확립하는 것이 무엇보다 중요하다.

따라서 수산물 위생관리의 기반을 마련하고 이를 우리 실정에 따라 올바르게 정착시키기 위해서는,

첫째, 수산물에 대한 적절하고 체계적인 위생관리 규정마련이 우선되어야 하며 이를 위해 식품위생법, 수산물검사법, 수입수산물검역, 수산업별 수산물 관리체계 및 HACCP 관련업무의 일원화를 추진하여야 하고,

둘째, 국제적인 위생관리 시스템에 대한 대응체계 확립을 위해 HACCP 제도 도입 근거를 마련(식품위생법 제32조)하여 수산식품류의 HACCP 적용에 대한 연차적인 추진계획을 세워야 하고,

셋째, 우리나라의 수출입 관련 위생관리 기준과 규격을 WTO/SPS 기준에 입각하여 동등하게 일치시키고 국내의 수산물 위생관리 제도화를 적극 수용하여 수입 수산물에 대한 검역을 강화해야 한다.

따라서 정부와 수산물 관련단체 및 업계는 물론 수산물의 생산자, 가공 및 유통관리자가 위생관리 기준을 준수하고 수산물의 위생관리체계는 HACCP 체계로 시급히 전환 업계의 기술확보, 정부기관의 적극적인 지도 관리 전문인 양성, 위생관리 인식 전환, 생활화가 필요하다. 또한 정부에서는 우리나라 수산 가공업계 여건상으로 독자적으로 이러한 프로그램을 추진하는 데에는 현실적인 어려움이 있으므로 관련업계, 학계 및 연구기관이 공동참여 하는 체계적이고 현실

적인 연구를 실시하여 업계의 현실에 맞는 프로그램을 개발 보급하여야 하며, 조기정착을 위한 적극적인 뒷받침이 있어야 하겠다. 그리고 궁극적으로는 HACCP 제도를 점차 규제에서 자율로, 시설 중심에서 시스템 지향으로, 정부기관 주도에서 민간주도로 변화하도록 노력해야 한다. 그리하여 기존의 어떠한 제도보다 그 효율성이 인정되고 있는 위해요소 중점관리제도를 수산물에 대한 국민 보건위생 안전 확보수단으로 적극 활용함은 물론, 수산물 수출 증대, 국제 시장 확대 및 경쟁력 강화의 근간으로 삼아야 할 것이다.

여 백



# **제 3 편**

## **주요국의**

## **수산물 위생관리제도**

제7장 주요국의 수산물 위생관리제도

제8장 주요국의 HACCP 도입실태

여 백

## 제7장 주요국의 수산물 위생관리제도

### 제1절 일본

#### 1. 개요

일본에서는 식용식품으로부터 발생하는 위생상의 위해 발생을 예방하기 위하여 식품위생법이 1947년 제정된 이래 시행되고 있다. 후생성은 식품위생법, 시행령(내각령), 시행규칙(부령)과 식품의 기준 및 규격을 제정한다. 또한 검역정보, 자료 또는 외국의 정보를 근거로 해서 검사강화를 지시한다. 국내의 어류 및 수산제품 가공시설의 감독 및 지도는 후생성, 현의 지사 또는 위생센터를 설립한 시의 시장에 의해서 집행된다.

식품위생법 제19조의 규정의 의하여 후생성, 각 현, 위생센터를 설립한 각 대도시, 도쿄내의 23개 각 특별구는 식품위생검사원을 지명해야 하고, 이들 검사원들은 식품위생법 제17조의 규정에 따라 지도의무 이행 및 식품위생 제조가시 등 공무원의 권한을 수행한다.

식품위생법 제17조의 규정에 의하여 후생성, 현의 지사, 또는 위생센터를 설립한 시의 시장은 필요한 경우 사업자 또는 다른 관련자로부터 필요한 보고서를 요구할 수 있고, 관련공무원은 판매용 또는 자사가공용 식품 또는 첨가물을 검사하기 위하여 작업장, 사무실, 창고 또는 기타 장소를 방문하여 필요한 자료를 요구하고, 사업시설, 장부, 서류 등을 검사하며, 관련공무원은 검사이행에 필요한 수량 내에서 배상 없이 판매용 또는 자사가공용 식품 또는 첨가물의 샘플

을 채취할 수 있다.

실제로 어류 및 수산제품 가공, 제조, 준비 및 화물시설의 검사, 그리고 어류 및 수산제품의 샘플채취는 각 현의 식품위생검사원들에 의해서 실행되어진다.

내각령 제4조의 규정에 의하여 의약, 치의약, 수의과학, 축산학, 수산과학 또는 농업화학을 전공하여 졸업한 의사, 치과의사, 수의사, 약제사 중에서 후생선(영양사 감독 등)에서 지정한 교육기관에서 소정의 훈련을 이수한 자, 식품위생 관련 업무를 2년 또는 그 이상 종사한 영양사가 식품위생 검사원 자격이 있다.

## 2. 수산물 위생 관련규정 및 조직

### 가. 관련규정 및 조직

일본에서 식품 위생에 관한 규정은 식품위생법, 식품위생시행령(내각령), 식품위생시행규칙(부령), 식품에 관한 기준 및 규격, 시행지침 등으로 이루어져 있으며, 식품안전성의 확보는 중앙정부의 책임 하에 있다. 즉, 후생성 환경위생국 수의 위생관만이 식품위생법, 식품위생시행령, 시행규칙의 해석 및 입안에 대한 책임 있는 정부기관이다.

실제 어류 및 수산제품 가공시설검사는 각 현의 지정된 식품위생검사원에 의해서 실행된다. 이러한 법률은 명문화된 규정에 의해 이행된다.

지방자치정부는 대도시 및 현의 당국에 의해서 관리되는데 이러한 이유는 국민생활에 중요하기 때문이다. 그러나 식품안전성에 대한 자체규정의 승인은 현에 주어지지 않는다. 그러한 업무는 국가관청에 의해서 취급되어지고 있고, 현은 국가기관(지정된 기능)을 대신하여 업무를 담당한다.

즉, 식품위생법에 근거한 감독, 지도, 샘플채취 및 검사는 대도시 지역 및 현

의 지사에 위임되어 있으며 이들 업무에 대해 가장 책임 있는 자는 후생성 장관으로 이들 업무의 지도 및 감독에 대한 권한이 부여되어 있다.

이 조직은 후생성(법률 제151호, 1949) 설립에 대한 법에서 유래하고, 식품위생법을 후생성의 관할 하에 두고 있다. 더불어, 지방자치법 제148조에서 국가업무의 관리 및 집행은 중앙정부의 국가기관으로 기능하는 대도시지역 및 현의 지사에게 부여되어 있다. 또한 지방자치법 제150조에서는 지사에 의해서 취급되는 국가업무는 관련부처의 지도·감독 하에 둔다고 규정하고 있다<sup>85)</sup>.

그 결과 다음 사항은 중앙정부로부터 대도시지역 및 각 현의 지사(관련당국)에게 위임되었다.

- 식품위생법에 근거한 어류 및 수산제품에 대한 사업 허가
- 식품위생법 제17조에 근거한 시설 및 운영의 위생관리에 관한 감독 및 지도
- 시험 및 검사를 위하여 제공되어진 식료품의 샘플링
- 식료품 샘플의 시험 및 검사

이들 임무의 수행은 중앙정부의 지도 및 감독 하에 있다. 위생센터가 설립된 도쿄 및 현의 시·도는 이들 임무에 대한 관할권을 행사하는 위생당국이며, 검사는 위생센터의 식품위생 검사원에 의해서 수행된다.

식품위생법은 아래사항에 관한 기준을 제정하기 위하여 후생성에 특별권한을 부여하고 있다.

#### ① 수산식품 안전성

식품위생법 제조에 의하여, 판매를 목적으로 제조 가공한 식품에 대하여 다음 사항을 금지한다.

---

85) 식품안전은 후생성 하에 두고 있음.

- 썩었거나, 부패하였거나 또는 설익은 것(다만, 이 규정은 인간위생에 유해하지 않다고 일반적으로 생각되고, 인간이 섭취하기에 적당하다고 생각되어지는 식품항목에 한해서 적용)
- 독소 또는 유해한 물질을 함유 또는 운반하는 것 또는 그러한 이들 물질을 함유 또는 운반한다고 의심이 되는 물질(다만, 이 규정은 인간위생에 유해하진 않는 것으로 후생성에 의해서 규정되어진 경우에 한해서 적용)
- 인체에 유해한 병원성 미생물에 오염되거나 오염된 것으로 의심되는 것.
- 불결하거나 외부물질을 혼합 또는 첨가하거나 또는 기타 원인 때문에 인간 위생에 위해할 수도 있는 것

후생성은 동 제4조의 위반을 판단하기 위한 기준을 가지고 있다.

후생성은 식품위생법 제7조에 의해서 식품 및 첨가물에 대한 기준을 제정하였다. 이것은 후생성의 고시로 공식적으로 발표되었다. 이들 기준에는 미생물학적 규격, 수의약품 잔류물, 농약 및 식품첨가물에 대한 규격과 가공, 제조 및 저장에 대한 기준이 규정되어 있다.

식품위생법 제11조에서는 표시기준을 제정하였고, 이들 기준에 일치하지 않는 식품의 판매를 금지하고 있다.

## ② 가공시설의 위생, 위생조건 및 관행

식품위생법 제7조에 의하여 후생성은 공중위생 차원에서

- 연제품에 대한 제조 및 저장기준
- 자숙문어에 대한 가공 및 저장기준
- 생식용 굴에 대한 가공 및 저장기준
- 생식용 신선냉동 및 패류에 대한 가공기준
- 수산식품을 포함하여 가압 하에 가열·살균한 포장식품의 기준을 제정

한다.

식품위생법 제19조 제18-2항의 규정에 의하여, 각 현의 지사는 모든 식품에 대한 사업시설의 위생조치와 관련한 필요한 기준을 제정한다. 기준이 제정되어진 경우, 사업자는 제정된 기준에 따라야 한다. 지침은 후생성 환경위생국장으로부터 대도시 지역 및 현의 지사에게 송부하고(US 식품 코드와 유사), 기준과 관련하여 다음과 같은 사항을 제정한다.

- 시설의 위생관리
- 위생적인 운영
- 용수의 안전
- 쓰레기 관리
- 종업원의 개인위생
- 제품의 시험
- 위생감독자

### ③ 수산식품 라벨링

식품위생법 제7조에 의하여 후생성은 위생적인 차원에서, 판매용 식품의 라벨링 기준을 제정하였다.

### ④ 사업허가

식품위생법 제20조에 의하여, 각 현의 지사는 위생적인 차원에서 공중위생에 중요한 영향을 미치는 사업형태별로 기준을 제정하였다.

- 어류 소매상
- 어류 경매

- 연제품 제조
- 어류냉동시설
- 어류 및 수산제품 저온저장
- 즉석에서 먹을 수 있게 가공한 수산식품
- 수산통조림

식품위생법 제 21조에 의하여, 상기 목록의 사업경영을 원하는 사람은 관련 현의 지사로부터 허가를 받아야 한다. 현의 지사는 허가 신청을 받았을 때, 관련 기준에 따라서 각 사업시설이 충족되었을 때 허가증을 교부한다.

#### ⑤ 기타

양식 중에 수의약품의 사용기준은 의약법에 규정되어 있다.

- 금지된 항생물질 및 합성항균제, 그리고 잔류물에 함유되어진 합성화학물질
- 안전성 평가 및 최대 잔류 한계 설정을 위하여 요구한 자료를 작성하여 제조 시까지 제출한 바 있는 Oxytetracycline, Ivermectin, Flubendazole, Closantel, Trenbolone acetate, Isometamidium, Sulfadimidine, Thiabendazole, Carbadox, Albendazole(Marker residue : 2-Aminobenzimidazole sulfone)을 제외한다.

#### 나. 실험실

식품위생법 제18조의 규정에 의하여 중앙정부, 도·광역시, 현 및 위생센터를 설립한 시는 필요한 검사시설을 설치해야 한다. 이 검사시설은 식품위생법 제17조에 준하여 채취한 식품샘플의 시험에 관련된 업무를 수행한다.

후생성은 3개의 실험실/연구 시험소, 즉, 국립전염질병연구소, 국립위생시험



소, 국립위생관학연구소를 가지고 있다. 설립된 실험실은 HACCP 시스템을 증명할 수 있는 시험을 할 수 있다. 원료, 가공제품 또는 완제품의 샘플은 식품위생검사원에 의해서 어류 및 수산물가공시설에서 채취한다.

분석절차 안내는 후생성에서 발행하여 도쿄 및 현의 당국에 보내진 기준과 지침에 수록되어 있으며 후생성의 식품위생검사에 대한 안내서에 규정되어 있다. 실험실에 의해 집행되는 제품시험관리는 부령 제186조에 의하여 제정된 기준에 따라야 한다. 이 기준은 Good Laboratory Practice(GLP) 및 ISO/IEC GUIDE 25의 "GLP"에 기초하며 보정 및 실험실에 대한 일반요구 사항에서 찾을 수 있다.

#### 다. 제3자 검사기관의 이용

후생성은 수산식품안전 또는 수산식품 검사를 위한 책임 있는 당국으로서 비정부조직을 지정하지 않는다.

#### 라. 훈련

수산식품 검사원에 대한 실제훈련은 초보자 단계, 중간 및 전문가 단계에 따라 각 지방정부에 의해서 실행된다. 후생성은 3일간 HACCP 훈련코스, 2일간 미국에 수출할 가공어류 및 수산물에 대한 시설을 검사하는 권한을 부여받은 사람의 훈련, 3일간 EU에 수출할 가공어류 및 수산물을 검사하는 권한을 부여받은 사람들의 훈련, 현의 식품위생검사원들을 위한 HACCP 증명 훈련(현장훈련 2일)을 집행한다.

아울러 국립위생시험소, 후생성의 교육, 훈련 및 연구센터는 HACCP 및 GLP를 포함한 식품위생검사원(1개월)에 대한 식품위생관리 코스를 운영한다.

### 3. 수산식품의 품질

#### 가. 관련인력

수산식품의 품질은 “일본농업표준”(JAS)에 의해서 관리되고 있는데, JAS는 농·임산물의 표준화 및 올바른 라벨링에 관한 법(JAS에 관한 법)을 기초로 하고 있다. 이 시스템에서는 농림수산성이 제정한 품질표준 및 라벨링 기준을 통과한 수산식품만이 JAS 마크 부착이 허가되고 있으며, 농림수산성, 현정부 및 민간 제3자 검사기관들은 이들 제품의 품질 및 라벨링을 평가하고 있다.

민간 제3자 검사기관은 “등록 및 등급관리 기관”이라고 불려지는데, 등록 및 등급관리기관에 대한 등록기준은 농림수산성의 고시에 포함되어 있다. 이 기준에서 등록 및 등급관리기관이 되기 위한 자격은 다음과 같다.

- 5년 이상 제품검사 경험을 가진 자
- 고등학교를 졸업하고 3년 이상 제품검사 경험이 있는 자
- 4년제 대학 또는 유산한 학교를 졸업하고 제품에 대한 기술을 습득하고 1년 이상 제품검사 경험을 가진 자

현재 수산식품의 품질과 표시를 평가하는 자격을 가진 인원은 농림수산성의 검사기관에서 190명, 현 정부의 검사기관에서 140명, 등록 및 등급관리 기관에서 약 140명이 소속되어 있다.

#### 나. 관련법령 및 조직

수산식품 품질에 관한 법률은 농·임산물의 표준화 및 올바른 상표부착에 관한 법(JAS법), JAS법 시행령, JAS법 시행규칙, 수산물을 포함한 농산물에 대한

기준 및 농림수산성의 고시의 라벨링 품질에 대한 기준, 등록 및 등급관리기준이 되기 위한 모든 항목에 대한 등록 기준 등으로 이루어져 있다.

JAS 제도는 2개 분야로 이루어져 있는데, 이중 하나는 JAS 제도이고 다른 하나는 품질 라벨링 기준제도이다. 모든 생산자는 수산식품을 포함하여 생산자가 특별한 제품을 다루거나 가공할 때 농림수산성에서 제정한 기준에 따라서 적절하게 품질 표시할 법적 의무를 가지게 되며, JAS에 근거한 등급관리는 등록 및 등급관리 단체에 의해서 주로 이루어지고 있다. 등록 및 등급관리 단체는 생산자를 조사 및 지도하고, JAS마크를 부착한 식품을 조사한다.

농림수산성의 검사단체 중 품질관리 및 소비자 서비스 센터는 등록 및 등급관리기관과 JAS마크를 부착한 식품을 생산하는 생산자에 대하여 조사 및 지도한다. 또한, 동 제도의 신뢰성을 확보하기 위하여 식품을 감시한다. 지방농업청 및 지방식품기관(농림수산성에 속한)은 품질관리 및 소비자 서비스센터와 협력하여 품질기준에 대해 지도한다. 또한 현정부는 라벨링, 보고서 수집, 검사집행, 소비자 요구 및 감시에 대하여 감독한다.

- 품질관리 및 소비자보호센터 : 8개소
- 지역농업청 및 지방식품기관 : 52개소
- 현정부 : 47개소
- 등록 및 등급관리기관(제3자) : 5개 기관

#### 다. 실험실

품질관리 및 소비자 서비스센터는 허가 공장에서 만들어진 제품의 품질을 검사 및 분석한다. 수산식품의 품질을 검사, 등급 및 분석하는 5개의 등록 및 등급실험실이 있다.

## 라. 제3자 검사기관의 이용

JAS는 생산자들 자신에 의한 품질향상제도이며, 이를 위해 제3자 기관이 활용되고 있는데, 현재 등급관리 및 검사의 대부분은 항목별로 등록된 제3자 기관에 의해서 실행되어지고 있다.

제3자 검사기관이 필요한 조건으로는 인적·물적 자원의 충분한 능력을 가지고 있어야 하고 비영리단체이어야 한다는 점이다. 이들 조건은 농림수산성에 신청자를 제3자 기관으로 등록하기 전에 충족되어야 한다.

## 마. 훈련

등록 및 등급기관은 항목별로 등록되고, 각 기관은 관련항목의 등급관리를 위한 관련기술을 반영한 훈련시스템을 운용한다. 예를 들면, 실험실의 분석능력을 향상시키기 위하여 각 기관은 실험실을 교차-체크를 한다.

더불어, 제3자 기관의 본부로서 등급관리(샘플링 및 라벨링)을 집행하기 위한 필요자격을 참가자에게 부여하는 특별훈련코스가 있다.

# 4. 검사 및 관리시스템의 기술

## 가. 수산식품 위생

(1) 체계적인 접근 - HACCP, ISO 9000 등의 이용

① 국내 소비용

HACCP는 1995년에 식품위생법의 개정을 통해서 국내법률에 도입되었으며,

“포괄적인 식품안전 관리제조 공정”이라 칭하는 승인 제도의 도입을 포함하고 있다. 식품위생법 제7-3조의 규정에 의하여 이 제도는 제조 공정이 식품위생 위해의 발생을 예방하기 위한 포괄적인 조치 및 위생관리를 요구하는 것을 의미한다.

후생성에 의해 부여되는 승인은 신청자가 부령 제4조에 규정된 표준에 부합하는 경우에 이루어지게 되는데, 이 기준은 식품위생 및 HACCP의 일반원칙과 FAO Codex 위원회에서 권고지침에 근거하고 있다.

신청자가 일단 승인을 얻으면, 신청자는 제조표준이 식품위생법 제7조에 따라 설정되었다 할지라도 자체 제조방법을 다양화 할 수 있으며, 독자적으로 식품위생 감독자의 임명을 위한 요구사항에 구속되지 않는다.

이 시스템은 표준이 설정된 내각령 제1조에 의해 지정된 식품의 제조에 적용되고 있는데, 이 제도는 초기에 우유, 유제품, 아이스트림, 요구르트, 햄, 소시지, 베이컨 및 압력 하에 가열 살균된 포장식품에 대해 적용되었다. 그 후 승인체제가 확대되어 1997년 11월 14일부터 연제품에 대해서 적용되었다.

후생성은 식품안전위해의 관리를 위한 효과적인 방법으로 HACCP 제도를 도입하도록 식품제조업자에게 장려하고 있는데, HACCP의 도입을 촉진하기 위하여 식품산업에서 식품위생검사공무원 및 품질관리자에 대한 훈련 및 교육프로그램을 개발하였다.

후생성은 120건 이상의 승인 신청을(주로 우유 및 유제품 제조업자) 받았으며, 서류검토 및 시설에 대한 현장검사를 집행했다. 신청이 승인되면, 검사방법은 HACCP 증명을 강조하는 방법으로 전환하고 있다.

HACCP에 근거한 승인제에 대하여, 후생성은 식품위생법(10. 규격 및 기준은 식품위생법 제4조 및 제7조, 관련 시행령 및 규칙에 근거하고 있다)에 근거한 요구사항의 준수를 확인하고 이들 식품의 검사, 샘플 채취, 서류 및 기록체크를 위해 식품처리장, 준비실, 제조장소를 주기적으로 방문한다.

② 수출용

EU로 수출하는 수산식품에 관하여는 EU와 일본간의 동등성 협정에 근거하며, 후생성은 EU지침에 의한 요구사항을 준수하는 수산식품 가공공장을 지정하고, 수산식품에 대한 HACCP 및 EU 위생요구사항에 대해서 훈련을 받은 식품 위생검사원을 지명하여 현에 보낸다. 위생검사원에 의한 확인 후에 후생성은 수출인증서를 발행한다. 후속 검사는 2개월마다 이루어진다.

후생성은 현재 미 FDA와 동등성 협정에 관한 논의를 하고 있다. 임시로 후생성은 연방관보 part 110 code 21, 우수제조관행(GMP) part 123(HACCP)에 규정된 요구사항에 따라 가공한 제품이라고 확인하는 인증서를 잠정적으로 발행한다. 이 증명서는 HACCP 원리 및 미 수산식품 HACCP 규정에 대하여 훈련 받은 현의 지명 식품위생검사원에 의해 확인 후에 발행된다.

미국으로 수출하기 위한 어류 및 수산제품을 가공할 예정인 사람은 후생성 환경위생국 국장으로부터 현 정부의 지사에게 통보된 지침을 기초로 한 연방관보 part 110 Code 21에 규정된 GMP 및 part 123에 규정된 HACCP를 실행해야 한다.

추가적으로 가공업자는 그들 자신 또는 고용된 직원이 후생성이 훈련시킨 강사를 이용하여 후생성이 시행하는 강의코스에 참여해야 한다. 교육과정(3일, 강의 및 집단 토의 : 위해목록 : HACCP 계획 및 개발된 HACCP 계획)은 미국수산제품 HACCP 협회 교육과정에 기초하여 준비되었다.

CCP의 모니터링 기록, 취해진 수정조치, CCP에 사용된 공정관리기기의 보정, 주기적인 종료점 또는 가공 중 시험결과, 소비자 불평 기록, 위생표준 작업절차(SSOP) 모니터링 기록 등을 문서로 기록해야 한다.

어류 및 수산제품 가공업자가 GMP의 이행에 익숙해질 때까지 1년에 6회 검사를 받을 것이다. 가공업자가 이들 규정에 익숙해졌다는 것을 증명한 후에 후생성은 이전 검사의 결과에 근거하여, 향후 검사의 빈도를 결정할 것이다.

검사원들은 시설이 위생적으로 운영되고 있는가와 위생조건이 SSOP에 따라서 모니터링 기록관찰 및 수정조치 기록이 유지되고 있는지 결정한다. 그들은 또한 현장을 검사하는 동안 육안으로 시설의 위생 및 유지상태를 검사한다.

가공업자 또는 직원은 이 장의 I.1.d항의 답변처럼 HACCP를 기초로 위생의 중요성에 대한 세미나를 개최하여 교육시킨다.

검사를 위한 현의 비용은 지방세 및 현 정부간 재정불균형의 조정을 위해 지방정부에 할당된 세금으로 충당한다. 그러므로 검사경비는 가공업자에게 부담시키지 않는다. 그러나, 일부 현에서는 가공업자로부터 수출인증서를 발행하기 위하여 실제 비용을 징수하고 있다.

### ③ 의무사항 또는 자율사항

“포괄적인 식품안전관리 제조공정”은 자율적인 제도이다. 후생성은 식품업계가 HACCP를 이용하도록 장려하지만, 식품위생법 제7조에 근거한 규격 및 기준을 준수하는 한 의무적인 것은 아니다.

그러나, EU 및 미국에 수출하는 수산식품은 HACCP 제도에 의하여 가공되어야 한다.

### ④ 수입요건

식품위생법 제16조 규정에 의하여 판매 또는 사업용으로 식품을 수입하기를 원하는 자는 검역소장에게 식품수입신고서를 먼저 제출해야 한다.

신고서식 및 첨부서류(위생증명, 자발적인 시험결과, 동일식품에 대한 이전 검사일자)에 대한 정보로부터 수입제품을 검사할 것인지 아닌지 결정하여 검사한다. 식품위생법 및 관련 요구사항을 준수한 수산식품만이 일본으로의 수입이 허용된다. 수입 수산식품에 적용되는 식품 안전/위생 요구사항 적용은 일본에서 가공되는 수산식품의 그것과 동일하다.

현재, 식품안전관리를 위한 HACCP 제도는 일본에 그들 제품을 수출하기 원하는 자에 대해서는 요구되지 않는다.

## 나. 수산식품 품질관리

### (1) 체계적인 검사방법의 이용(HACCP, ISO 9000 등)

#### ① 국내소비용

일본은 HACCP 또는 ISO를 이용하지는 않으나, JAS 제도를 소비자들의 제품을 선택에 도움을 주는 기준으로 활용하고 있다. JAS에 의한 제품의 등급은 다음 3과정 즉, 샘플링, 테스트 및 라벨링으로 이루어져 있다. 이 등급관리 공정은 농림수산성에서 권한을 부여한 제3자의 단체(등록 및 등급관리단체)에 의해서 집행될 수 있다. 필요한 기술적인 기준을 충족한 가공공장들은 농림수산성에 의해서 자체적으로 샘플링 및 라벨링할 수 있는 권한을 부여받는다. 여기에는 제조시설, 기계, 품질관리 등에 대한 기술적인 기준이 있다. 일본은 JAS 제도에 ISO 9000 및 HACCP 제도의 요구사항을 고려하고 있다.

#### ② 수출용 및 수입용

제품은 수입국의 기준에 맞아야 하므로, JAS법에 근거한 검사는 실시하지 않는다. 만약 수입 제품의 라벨이 일본이 요구기준을 충족하지 않는다면 그 라벨은 수정되어야 한다.

### (2) 의무사항 또는 자율사항

JAS는 자율적인 제도이므로 생산자는 JAS를 이용하는 것이 의무사항은 아니다. 수산식품이 수입되는 때에는, 라벨링은 일본의 라벨링 기준에 따라야 한다.



## 다. 동등성 결정에 대한 기준설정

### (1) 수산식품의 안전성

OECD 회원국은 국제기준으로서 어류 및 수산제품에 관한 Codex 위원회에서 개발한 어류 및 수산제품에 대한 실행지침을 사용하여야 한다.

아울러 관련 수산식품에 대한 실행지침의 식품위생부분은 식품위생 일반원칙, HACCP 제도 및 Codex 식품위생위원회에 의해 개발된 적용을 위한 지침에 부합되도록 개발되어야 한다.

검사제도의 동등성 결정에 대한 기준은 적절한 위해평가를 이용하여 개발되어야 한다.

이런 평가는 식품 수출·입검사 및 인증제도에 관한 Codex 위원회에서 고려한 것을 기초로 하여야 하며, 특히 제5장의 “동등성”, 식품수출·입검사 및 인증시스템의 설계, 운영, 평가 및 허가에 대한 지침안에 기초해야 한다.

### (2) 수산식품의 품질

수산식품 품질은 안전성뿐만 아니라 선도, 맛, 형태, 수량에 대한 정보를 필요로 하기 때문에 소비자에 의해서 요구된다.

이런 정보규정은 수산식품의 원활한 무역을 증진할 수 있다.

“동등성”판단에 대한 기준을 수립할 때, 첫째로 “동등성”용어의 의미가 무엇인지 정의를 내리고, 검사기준을 고려하는 것이 중요하다.

이런 고려는 국제기구에 의해서 제정된 기준을 포함하여, 문화, 위생제도 및 품질관리제도의 차이를 감안하여야 한다.

## 라. 검사 및 증명방법

OECD 회원국들은 「수입국에 의한 “수출국의 검사, 인증제도의 평가 및 증명을 집행하기 위한 절차에 관한 지침”의 부록에 포함된 식품수출입 검사 및 인증제도의 설계, 운영, 평가 및 허가에 관한 지침안」을 근거로 하여 이 문제를 토의하여야 하고 검사 및 인증기관에 대해서는 수산식품의 원활한 무역이 목적인 때에는 제3자 기관을 활용하는 것이 중요하다.

그러나 각 국에서 제3자 기관의 능력을 평가하고 권한을 정의할 수 있는 명확한 기준이 없으므로 국제기준은 검사 및 기관에 대하여 설정되어야 한다(예: ISO 9000제도)

## 제2절 미국

### 1. 개요

식품의약청(FDA)은 9,000명이 넘는 전문가, 과학자 및 지원인력으로 구성되어 있으며, 이들 중 현장조사원을 포함한 약 3,200명은 통제소(ORA)에서 근무하고 있다. 통제소 직원 중 약 340명은 연구를 제외한 수산식품과 관련된 업무에 배치되고 있는데, 이들은 국내 및 수입업무에 동등하게 나뉘어진다.

대략 835명의 종업원은 FDA의 식품안전 및 응용영양센터(CFSAN)에서 근무하며, 약 97명 정도가 CFSAN에서 수산식품 업무를 맡고 있는데, 그중 약 54명 정도는 수산식품국에서 근무하고 있으며 ORA 및 CFSAN에 근무하고 있는 약 394명의 FDA직원은 수산식품관련 규제업무에 관여하고 있다. FDA 관련인력에 있어 중요한 사실은 다소 융통성이 있는 조직으로 수산식품과 같은 최근에 나

타나는 우려들로부터 국민을 보호하기 위하여 요구되는 프로그램 분야 또는 특정분야내의 변화하는 통제요구를 다루기 위해 변경될 수 있다는 점이다.

미국 각 주는 그들의 관할구역 내에서 수산물과 관련된 검사업무를 수행하고 있는데 FDA는 식품검사를 지원하기 위하여 38개의 주와, 수산식품검사는 이 중에서 33개 주와 계약을 맺었으며, 또한 약 57개 주와 식품안전과 관련된 검사 협력관계를 갖고 있다.

미국 상무성 국립해양대기청(NOAA) 산하의 국립수산청(MMFS)은 수수료를 징수하는 자체적인 수산식품 검사프로그램을 운영하며, 수산제품의 검사, 등급 결정 및 인증을 행하는 안정된 당국으로서, 수산식품 검사프로그램은 179명의 전문가, 과학자 및 지원인력으로 구성되며, 이 중에서 8명은 본부에서 근무하고, 나머지 171명은 현장 또는 미국, 푸에르토리코, 사모아 등의 지국에서 근무하고 있다.

## 2. 관련규정 및 조직

수산식품규정에 대한 미연방 통제당국 및 활동의 대부분은 보건인류성내의 FDA 있는데, FDA의 임무는 미 의회에서 제정한 법률과 소비자의 건강, 안전 및 재산을 보호하기 위한 기관에 의하여 공표된 규정을 이행하는 것이다. 이러한 규정의 예로는 1938년 “연방 식품의약품 및 화장품에 관한 법률” (21.U.S.C. 301-392로 개정), “공정 포장 및 표시에 관한 법률”(15.U.S.C.1541-1461), 대인용 생화학적 제품(42.U.S.C.262-263)과 전염성 질병의 관리(42.U.S.C.264)에 관련된 “공공 보건위생에 관한 법률” 등이 있다.

연방 식품의약품 및 화장품에 관한 법률(21.U.S.C.374)의 제704절은 FDA 조사관이 수산식품의 가공, 저장 및 운송에 사용되는 시설 또는 차량에 출입 및

검사할 수 있는 기본적인 권한을 부여하고 있고, 동 법(21.U.S.C.372)의 제702절은 시험 및 조사를 목적으로 시료를 채취할 수 있는 권한을 부여하고 있다. 이러한 법률과 함께 FDA에 의해서 시행되는 규정은 연방규정집(CFR) Title 21에 따라 공표되며, 새로운 고시, 즉 개정 또는 제안된 규정은 연방관보에 매일 게재된다.

이 법률과 규정의 요약은 FDA에 의하여 시행되는 법률 및 규정의 요건이라는 제목의 문서로 읽기에 편리하게 편집되어 있는데 동문서는 실제법률 및 규정의 대체물은 아니나 미국에서 워크샵 등에 제공될 것이며, "Industry"라는 제목으로 FDA 인터넷 홈페이지(<http://www.fda.gov>)에서 접근할 수 있다. 동 문서가 최근 1997년 4월에 개정되었지만 관련이 있는 모든 규정을 포함하고 있지 않는데, 미국의 목적을 위하여 가장 중요한 하나의 규정은 어류 및 수산제품에 대한 FDA의 HACCP 대책을 다루고 있는 21 CFR part 123이며, 또한 수산식품 규정과 관련된 FDA의 권한과 활동은 간략한 기술로 CFSAN 유인물이 첨부되어 있다.

각 주의 계약 및 협력사업은 연방정부의 그것에 대해 법률 및 규정에 있어서 유사한 점에 기초하고 있는데, 미국의 여러 주는 기본적으로 동일한 식품의약품 및 화장품법에 기초하여 법률을 제정하였고, 기타 주는 적어도 동 법률의 일부분을 채택하고 있고, 이러한 법률의 규정은 연방 식품의약품 및 화장품법의 1938년 규정과 매우 유사하다. 동일한 법이 없는 대부분의 주는 1906년 식품의약품법에 기초하여 법률을 제정하였다.

NMFS의 자율수산식품 검사프로그램은 주로 1946년의 농산물거래법과 후속 개정법률 하에서 운영되는데, 다른 유용한 권한은 다음의 법률을 통하여 규정된다.

- 어류 및 야생생물법
- 레이시법
- Racketeer Influenced and Corrupt Organization Act
- 연방무역위원회법
- Magnuson-Stevens 수산자원 보존 및 관리법

### 가. 조직

많은 수산식품 정책개발과 검사프로그램은 CFSAN 내의 수산식품국에서 만들어진다. FDA의 현장(검사)수준에서 21개의 각 지역소장은 특정의 5개 지방소장에게 보고하고, 다음에는 본부의 규제사무연합위원회(ACRA)에 보고하게 되어 있다. 또한 지역의 운영, 집행 및 범죄조사 사무소도 ACRA에 보고하게 되어 있는데, ACRA와 CFSAN의 수장은 FDA 운영부위원장에게, FDA 운영부위원장은 청장에게, 청장은 인류보건성장관에게 보고하며, 장관은 대통령에게 보고한다. 물론 대통령은 다시 미국 국민들에게 보고를 한다.

### 나. 실험실

FDA는 전국적으로 17개의 정규실험실을 가지고 있으며 각 실험실은 병원성 미생물, 기생충, 화학적 오염물질, 부패, 불결, 불법 또는 안전미확인 식품, 색소 첨가물, 약품, 살충제, 방사성물질, 해양독소(예: Sacitoxins, domoic acid 등), 대체물과 중량위조 또는 기타 그릇된 상표표시를 포함하는 결함을 찾아내기 위해 수산식품관련 분석을 수행하고 있다.

FDA는 알라바마 Dauphin섬의 걸프만 수산식품실험실, 워싱턴 Bothell에 있는 수산식품연구센터, 워싱턴 D.C에 있는 식품안전 및 응용영양센터 분석실험실 등 수산식품의 안전조사를 전담하는 수 개의 실험실을 가지고 있는데, CFSAN

수산식품국에 있는 과학응용기술과는 이러한 시설에 있어서 연구활동을 계획하고 국립수산청, 어류 및 야생생물국 등 기타 다른 기관과의 연구를 조정·관리하고 있으며 시행목적에 의하여 분석을 수행하는 절차 및 방법은 FDA에서 문서화하고 관리하고 있다.

#### 다. 제3자 검사기관

FDA는 자신이 규제하는 제품에 대한 안전을 보증하기 위하여 검사기관 또는 실험실을 일반적으로 승인 또는 인가하지 않고 있으나, 규제결정을 하는 FDA를 지원하기 위한 믿을 수 있는 제3자 정보의 이용은 외부 이해관계 및 통신의 증진과 관련, 연방자금과 재원의 이용도에 대한 압력에 비추어 더욱 각광받고 있다.

수산제품에 대하여 FDA는 현재 제품, 원산지, 제조자 또는 수입자와 관련된 과거의 위반 때문에 “물리적인 시험 없이 억류”되는 수입품에 대하여 제출한 제3자 실험분석을 검증하고 있는데, 제3자 검증결과는 억류된 제품의 통관 시 나타나는 위반을 제거하기 위하여 제출되고 있다.

분석결과에 부가해서, FDA는 시료의 수집 및 보관, 분석자의 배경, 분석방법 및 적용 등의 적합성에 대한 의견을 주의 깊게 검증하고 있는데, 들어오는 제품을 샘플링하고 분석함으로써 의견의 결과를 자주 감시하고 있다. FDA는 특정한 분석에 대한 믿을 수 없는 자료를 생산하는 제3자 실험실의 목록을 가지고 있으며 그러한 실험실에 의해서 제품에 대한 인정을 나타내는 증거로 제출된 자료는 거부된다. 또 FDA는 수산식품 공장을 포함하는 식품공장의 검사를 지원하기 위하여 주 보건기관과 계약을 맺고 있으며 어떤 상황 하에서 주의 검사 활동을 조정하고, 수용하고, 신뢰함으로써 같은 사항에 대하여 주와 연방이 중복 검사하는 것을 피하고, 효율성을 증가시키기 위하여 주와 “협력사업”을 맺어

수행하고 있다.

이에 부가해서, 위해수산물식품으로부터 국민을 보호하는데 크게 성공하였으며, 비FDA 기관을 포함하는 국내의 두 가지 프로그램은 미국패류위생계획(NSSP)과 연어관리계획을 들 수 있다.

NSSP 프로그램은 연체패류의 적합하고 안전한 양식, 채취, 처리 및 유통을 보장하기 위한 것으로서, 이 프로그램에 있어서 어장의 개폐는 패류어장을 소유한 각 주 정부에 의해서 시행되고 감시되고 있으며, 미국 수입품의 안전보증을 돕기 위한 외국정부 프로그램에 대한 신뢰 또한 힘을 얻어가고 있다. 동 프로그램은 효과적으로 이행하는데 필요한 개인, 하부조직 및 기타의 자원과 함께 NSSP 운영매뉴얼에 있는 규정과 동등하다는 것이 증명된 법률과 규정을 가지는 국가와 맺은 협정이 여러 개 존재하는데, 1997년 12월 18일부터 효력을 갖는 FDA의 수산물식품에 대한 HACCP 조치는 수입업자가 수입된 수산물식품의 안전을 보증하기 위한 방법으로써 HACCP와 동등한 검사 및 이행제도를 확립하기 위하여 MOU 또는 유사한 협정의 적용을 촉구하고 있다.

결과적으로 FDA가 국민을 보호하려는 모든 노력에 기여하기 위하여 다른 정부검사기관(주 및 외국정부)에 대한 신뢰구축의 방법을 활발하게 추구하고는 있지만, 비정부 조직의 이용에 관하여는 아직까지 유보하고 있으며, 어떤 기능이 민간 검사기관과 같은 비정부 조직에 의하여 이행될 때 관련 통제기능이 적합하고 기능의 완전성과 신뢰성을 보존하는 방법으로 수행되도록 민간조직을 정부에서 충분히 감독해야 하며, 궁극적인 관리책임은 계속해서 정부에 있다고 할 것이다.

#### (1) 훈련

최근에 FDA에 채용된 검사원은 석사 또는 석사 이상의 상위학위로 유도하는 공인된 단과대학 또는 종합대학에서 4년 과정을 성공적으로 이수해야 하며, 생

물학, 화학, 약학, 물리학, 식품공학, 영양학, 의학, 공학, 전염병학, 수의학 또는 관련 과학분야의 하나 또는 종합하여 학기 당 적어도 30시간을 이수해야 한다.

실험실 요원들은 일반적으로 그들이 수행할 것으로 기대하는 분석의 분야와 관련 있는 학사 또는 더 상위학위를 가질 것을 요구되어지는데, 채용된 모든 검사원은 식품의약품법, 인터뷰 기술, 증거개발 및 품질감시에 있어 FDA 과정을 이수해야 하며, 그들은 자신이 수행하는 조사형태에 따라 기타 국내적으로 준비된 과정을 이수해야 한다. 예를 들면, 수산식품검사원은 식품미생물학, 수산식품 안전성, 수산식품 HACCP, 수산식품의 관능적 분석, 통조림 기술, 영양표시 등의 FDA 과정을 이수할 수 있는데, 동 검사원들은 또한 지역적으로 제공된 훈련 또는 필요한 경우 비FDA 과정의 특별한 훈련을 이수할 수 있으며, 실험실 요원은 수산식품의 분석기법 혹은 수산식품의 관능적 분석과 같은 국내적으로 이용 가능한 훈련을 이수하거나 필요한 경우 기타 또는 비FDA 과정에 의한 특별훈련을 이수할 수 있다.

부가적으로 HACCP 규정의 출현으로 FDA는 FDA, 학계 및 업계간에 합동훈련을 통하여 업계참가자 뿐만 아니라 대략 6,000명의 연방, 주, 지역, 그리고 외국정부의 관리자를 확보하게 되었는데, 동 연합은 수산식품 규정을 이해하고 이행하도록 하기 위한 “훈련자를 위한 훈련과정”으로 90명의 외국공무원을 포함하여 추가로 530명을 훈련하였고, 또 다른 2,500명 이상이 FDA의 “공청회”와 “수입 워크샵”을 통하여 수산식품 HACCP 규정의 요구사항을 직접 접하게 되었다.

FDA는 주 훈련 및 정보분석을 통하여 해당 주에 기술적 지원을 제공하고 있으며, 강제적인 수산식품 및 패류프로그램의 일부로서 주 및 지방관리자에 대해 매년 수산식품에 대한 훈련을 실시하고 있다. 검사 및 시료 분석에 대한 동 훈련은 연간 100명 이상의 주, 지방검사원 및 분석자들에게 실시되고 있는데, 검사에 대한 과학적인 접근을 제공하기 위하여 FDA는 교육 및 훈련직원을 통하



여 내부훈련을 실시하고 있다. 이는 FDA 자체의 규정에 따르고, 업계관리를 위해서 필요한 더 많은 지식을 제공하며, FDA, 소비자 및 관련 업계간에 정보교환을 돕고 소비자에게 자문을 제공하기 위하여 지방, 지역 및 본부수준에서 소규모사업 지원과 소비자 업무기능을 관리하고 있다. 또한 FDA는 직접적인 접촉 그리고 세계보건기구(WHO) 및 식량농업기구(FAO)를 통하여 외국정부에 수산식품 안전과 위생분야에서 광범위한 기술지원을 제공한다.

## (2) 검사방법의 기술

미국에서 상품의 제조 또는 소유자는 자신의 관리 하에 있는 제품의 안전성, 건전성 및 올바른 표시에 대한 책임이 있다. FDA는 식품이 부패하지 않고 그릇된 상표를 붙이지 못하게 하기 위하여 식품운영 및 시료제품을 검사하는데, 시설검사는 FDA가 관리하는 법률에 합치되는지를 결정하기 위해 시설에 대하여 실시하는 주의 깊고 주요한 공식적인 시험이다.

검사는 위법이 발견되었을 때 법적인 행동을 지지하기 위한 증거확보를 위해 사용되어질 수도 있으며, FDA는 일반적으로 각 주간의 무역에 관련된 모든 식품가공, 처리 및 보관에 대하여 검사하며 시설은 위생조건과 가공, 안전한 제품의 처리방법 그리고 우량제조실무(21 CFR part 110)의 일반적 이행에 대하여 검사하고 있다.

1997년 12월 18일부터 모든 어류 및 수산제품 가공업자는 HACCP 규정(21 CFR part 123)의 이행에 대해 검사를 받고 있으며, 가열처리 되고 밀봉 포장한 수산식품은 20년 이상 HACCP 유사규정이 적용되어 왔다(21 CFR part 123).

제품은 오물, 부패, 중량부족 그리고 표시위반과 같은 사항을 전제로 검사될 수 있으며 제품의 시료는 분석을 하거나 감시를 목적으로 또는 어떤 다른 이유로 규정에 따르지 아니라는 의심스러운 이유가 있는지를 알기 위하여 채취하고 있다. 즉석에서 먹는 제품처럼 생산하는 수산제품이 더 큰 위험이 있는 것으로

생각되는 그러한 공정은 신선어류 펠레트나 포장과 같이 위험도가 더 낮은 과정보다 더 자주 검사대상이 되고 있다.

수산식품 검사의 경우 FDA의 운영국, CFSAN의 수산식품국은 매년 현장검사 및 감시활동을 관리하는 이행프로그램을 준비하고 있는데, 동 프로그램은 중점 생산지역, 목표제품의 형태, 시료의 구성, 특정제품에 대해 행하는 분석형태, 사용되는 분석방법 등을 기술한다.

### (3) 수산식품의 안전성 관련 분야

수산식품의 안전성과 관련하여 다음과 같은 부분을 검사한다.

- 병원균 : 살모넬라, 크로스트리디움 보툴리눔, 비브리오, 리스테리아, 황색 포도상구균, 분변계대장균
- 기생충 : 선충류, 촌충, 디스토마
- 해양독 : PSP, NSP, DSP, ASP, 시구아테라 어류독
- 부패 : 히스카민, 부패
- 환경오염 및 잔류물 : 메칠수은 및 방사능 포함
- 양식용 약품 : 비승인 약품 또는 부적합한 신고  
: 아황산염, 붕산염, 질산염, cyclamate, safrole, FD&C Yellow n° 5, FD&C Red Approaches n° 4.
- 미물질 : 금속조각

수산식품에 있어 일반적으로 인정된 안전성과 관련된 관심사항의 대부분은 “어류 및 수산제품의 위해 및 관리지침”이라 불리는 FDA 출판물에 기록되어 있는데, 가공업자는 그들의 HACCP 프로그램을 개발하고 유지하는데 있어 동 지침을 사용하는 것이 권장되고 있다. FDA는 또한 부패, 오물, 곰팡이, 적정한

표시(영양표시 포함), 그리고 중량부족 또는 견본 바뀌치기(민감한 개인에게 알레르기를 일으킬 가능성이 있는)와 같은 경제적인 내용의 속임수에 대하여 검사하며, 자문활동(경고문서 및 표제 없음 문서), 행정조치(소환, 억류, 청문), 사법조치(압수, 강제명령, 기소)를 통하여 무역으로부터 위반제품의 유입을 막거나 제거하기 위하여 조사하고 있다.

검사 및 관리제도는 국내제품일지라도 수출제품과 동일하지만 연방식품의약품 및 화장품법은 다음과 같은 경우라면 수출을 위하여 고의로 품질을 나쁘게 하거나 그릇된 상표를 붙인 것으로 간주하지 않는다.

- i) 외국구매자의 명세서와 일치
- ii) 수출국가의 법과 상충되지 않음
- iii) 수출품이라는 표시를 선적물의 외부에 표시
- iv) 국내에서 판매되거나 판매용으로 제공되지 아니함

NMFS/NOAA의 검사는 HACCP 관련 활동, 선박위생검사, 육상가공시설, 창고, 유통 및 소매시설 즉, 최소한의 안전성, 건전성, 표시/기준, 가공업자 또는 바이어의 명세서, 연방 또는 주의 조달명세서, 미국의 등급기준, 외국의 요구조건, 국내 및 국제적인 자문 또는 훈련업무에 따른 가공공정중의 제품평가 또는 최종항목 시험을 포함한다. 수출을 위하여 NMFS/NOAA에 의해 검사되고 인증된 제품은 적어도 그들이 수출을 하려고 하는 국가 및 바이어의 요구조건에 부합하여야 한다.

#### (4) 강제사항과 자발사항

연방 식품의약품 및 화장품법과 그에 따라 공포된 규정에 의한 FDA 요구사항은 강제적인 것이나 NMFS/NOAA 수산식품 검사프로그램은 이용자의 자발

적인 수수료 납부에 의한 프로그램이라 할 수 있다. 그러나 이용하는 사람은 누구나 FDA와 미 어류 및 야생생물성에 의하여 공포된 수산식품에 관한 모든 규정을 포함하는 프로그램을 운영하는 규정에 따라야 한다. 만일 개인이 다른 국가에 수출한다면 미 상무성(USDC)의 수출위생증명서가 발급되기 전에 그 국가의 모든 수입요건에 충족되어야 한다.

#### (5) 수입요건

연방 식품의약품 및 화장품법(21 U.S.C 381) 801절은 수입전이나 수입자/중매인에게 안전하게 도착된 후에 미 세관을 통하여 미국 내로 들어오기 위해서 신청된 식품을 검사할 권한은 FDA에게 주어져 있으며, 수입자 또는 그들의 대표자는 각 선적상품의 통관을 위해서 미 세관에 신고해야 한다. 수입자는 또한 그들 제품의 송장과 함께 세관통관문서를 FDA에 제출해야 하는데, 최근 전자문서의 발달은 이 절차를 단순하게 하고 있다. 세관은 FDA가 규정한 모든 제품에 대하여 받은 신고를 FDA에 통지하고 FDA는 통관 시 시험하고 시료를 채취하는 것을 결정하는데 모든 수입 수산식품은 국내상품과 같이 동일한 기준을 충족해야 한다.

최근에 수입품과 관련한 다수의 식품질병 때문에 안전하지 못한 수입식품으로부터 국민을 보호하기 위한 FDA의 절차는 미국 국민 및 미국 의회 의원들에게 많은 관심을 갖게 하였고 그 결과 외국의 공급자나 그들의 정부가 미국에 인도된 식품의 안전을 보호하기 위해 적절한 조치를 취하고 있음을 보증함으로써 수입식품에 대한 신뢰를 증진하기 위한 노력이 계속되고 있다. 이러한 노력 중에 하나가 수입된 수산제품이 HACCP 조건 하에서 가공되었다는 결정 및 검증을 위한 4가지 조건을 정한 21 CFR 123.12의 이행이며, FDA는 이러한 요건을 충족시키는 수입자를 지원하기 위하여 외국정부와 MOU를 체결하는데 관심을 갖고 있다.

FDA와 MOU를 체결하지 않은 국가로부터 어류 또는 수산제품을 수입하는데, 수입자는 반드시 안전하고 위생적인 제품임을 보증하는 문서로 된 제품명세서가 있어야 하며, 수입제품이 규정을 따른 것임을 보증하기 위하여 그러한 조치가 취해지고 있다는 것을 증명하는 어떤 형태의 확실한 단계를 가져야만 한다<sup>86)</sup>.

#### (6) 동등성 결정에 대한 기준설정

FDA는 최근 미국에 수출된 식품의 안전을 보증하기 위하여 외국에서 사용되는 관리제도의 동등성을 평가하기 위한 지침서를 준비하고 있는데, 기준에 대한 일반인의 코멘트를 권유하는 1997년 6월 4일자 연방관보에 이러한 문제에 관한 FDA의 현재 방향이 잘 나타나 있다.

#### (7) 감시 및 검증방법

FDA는 전통적으로 억류된 수입식품의 선적물 또는 그 선적물의 일부분을 해제하기 위한 증거로 제3자 실험결과가 제출되는 경우, 감시 및 검증절차를 수행하고 있으며, 그러한 증거를 제출하기 위해 확립된 절차에 부가해서, 제3자 실험의 과거 기록은 제출결과의 신뢰에 영향을 미치고 있다. FDA는 시험물품을 샘플링하고 분석하고 또한 실험결과 및 실험실의 능력을 검증하기 위하여 실험실을 방문함으로써 감시업무를 수행할 수도 있다. FDA 감시는 또한 협정이 계속 유지되는 기초적인 상황을 확보하기 위한 MOU의 시작 및 유지에 필수적인 것이다. FDA는 또한 협정의 의무가 잘 지켜지고 있음을 보증하기 위하여 외국 가공업자 또는 외국정부의 활동을 조사할 목적으로 현장 방문요구를 요구할 수

86) 예로서 특정한 HACCP 기록, 연속 또는 롯트당 정부 또는 제3자 증명, 가공업자의 HACCP 계획 및 보증에 대한 기록, 검사기록, 제품시험기록 등을 들 수 있다.

있으며, 이에 부가해서, FDA는 항상 모든 제도가 수행되고 있음을 검증하기 위하여 수입식품을 샘플링하고 시험하는 어떠한 기준을 가져야 할 필요성이 있는데, FDA가 미국에 도착된 식품이 안전하고, 위생적이고, 올바르게 표시되었음을 보증하기 위해 필요한 검증의 양을 최소화하도록 하는 것은 수입자, 외국 가공업자 및 외국정부의 요망인 동시에 FDA의 요망이기도 하다.

### 제3절 중국

#### 1. 중국 수산물 관련 현황 및 관리체계

##### 가. 중국 수산물 관련 현황

###### (1) 중국의 수산물 생산과 교역규모

현재 전세계 수산물 총생산량은 약 122억 톤에 달하며, 그 가운데 37~40% 정도가 국제적으로 교역되고 있다. 그러나 중국의 경우에 세계 수산물 생산량의 35%를 차지하는 대규모 수산물 생산국이지만 불과 6~8% 정도만을 국제적으로 교역하고 있는 것으로 추산되고 있어 국제적 수준(37~40%)과 비교하면, 그 교역수준은 상당히 낮은 실정이다.

###### (2) 수산물품질보증체계의 미흡

중국의 최대 수산물 수입국은 일본, 한국, EU, 미국, 캐나다 순으로 이들 국가들 대부분은 HACCP를 국내 입법체제로 수용하여, 중국의 수산물에 대한 위생관리를 강화하고 있는 실정이다. 이들 HACCP 규정에서는 미국, EU, 캐나다

로 수출하는 모든 수산물 가공업체들은 반드시 HACCP 계획을 실시해야 할 것을 명시하고 있다. 현재, 중국의 경우에 겨우 250여 개 수산물가공기업만이 이 HACCP 계획을 실행하고 있으며, 그 가운데 120여 개 기업만이 EU 수출자격을 획득하고 있는 실정이라고 한다.

특히, 최근 중국산 수산물에서 납 혹은 중금속 등이 발견되면서 한국 역시 이에 대한 감독관리를 강화하고 있다. 한국은 중국의 제 2의 수입국으로, 한국의 수산물 수입요건 역시 매우 까다롭다. 2001년 중국의 출입국 품질검증 검역국과 대한민국 해양수산부는 <한중 수출입 수산물 위생관리 협의문>에 합의 서명하였고, 이 <협의문>은 2001년 7월 1일부터 발효되어 한중 양국 수산물은 통일된 품질, 안전/위생기준을 시행하게 되었다. 가장 핵심적 내용으로는 양국 수산물 무역에 있어, 향후 수입국정부가 규정한 모든 인체유해 세균 및 유독물질 및 중금속 등 이물질을 포함하고 있지 않다고 하는 검증검역기구가 발행하는 '위생합격증명서'를 모든 수산물에 부착하도록 규정하고 있다.

## 나. 중국 수산물 관리체계

중국의 수산물 관리 체계는 대단히 복잡하다. 일단 중국의 수산물 주관 행정 담당부서는 농업부 어업국(정식명칭 : 중화인민공화국 어정어항감독관리국)으로 <수산물가공품질법안>을 통해 수산물가공과 관련한 품질규정을 두어 관리하고 있다. 산하에 여러 수산과학연구소 및 수산표준화기구 등이 업무를 분장하고 있다. 수출입 수산물의 품질관리감독은 1996년 발표된 <수출수산물 품질관리규정>에 의거해 국무원 산하의 국립수출입상품검증국이 담당하고 있다. 수출입상품 검증국은 각 권역별로 구분되어 각 성, 시 등에 따로 수출입상품검증기구를 두어 원산지검증, 항구검증 등을 실시하고 있다. 특히, 이 규정의 경우에 수출수산물의 수량, 중량, 위생상태 등의 내용을 포괄하는 품질검사 절차를 비교적 상세

히 담고 있다.

이 외에 위생부는 수산물의 위생관리를 위해 <중화인민공화국 식품위생법(시행)>에 의거해 <수산물 위생관리법>(1990년 11월 20일 위생부령 제 5호)을 발표하여 위생관리감독을 강화하고 있다.

<표 7-1> 중국 수산물 관리체계

관리내용	담당부서
관리체계 총괄	농림부 산하 산하 어업국 (중화인민공화국어징어항감독관리국)
수출입 수산물 품질관리	국무원 산하 국립수출입상품검증국
수산물 위생관리	위생부

## 2. 중국 수산물위생 관련 주요 법령

### 가. 수출수산물 품질관리법률 규정

늘어나는 중국의 수산물 수출에 대한 품질기준을 강화하기 위한 목적으로 제정된 본 규정은 중국의 국무원 산하 국립수출입상품검증국이 1996년 4월 12일 발표 시행에 들어갔다. 특별히 수출상품에 대한 규정으로 수출 전 혹은 수출 수산물에 대한 위생상태 및 수량, 중량 등에 대한 검증기준 및 검증절차를 제시하고 있어, 일종의 수출검역검사로서의 기능을 한다.



&lt;표 7-2&gt; 중국의 수출수산물 품질관리법률 규정 주요내용

구분	주요내용	비고
검증대상	수출 수산물 생산기업	총 30개의 조문으로 구성
검증항목	품질, 규격, 수량, 중량, 포장 및 위생안전 등	
검증기준	수입국 규정 및 계약서상의 명시규정 부재시	
검증방식	원산지 검사 및 항구검사	
검증절차	주요 검증항목 및 각각의 적용기준	
기타	검증위원, 통계 및 품질검사	

자료 : <http://www.gxfishery.com.cn>, <http://www.customs.gov.cn>

#### (1) 본 법률규정의 제정 목적

수출 수산물의 품질검증 관리를 강화하고 수출수산물 검증업무의 수준을 제고시키며, 국가의 신용도 유지 및 대외무역 발전을 촉진시키기 위해, <중화인민공화국 수출입검증법>(이하 '상품검증법'이라 약칭한다), <중화인민공화국 수출입 상품검증법시행조례>(이하 '상품검증법시행조례'라 약칭한다.) 및 <중화인민공화국 수출입식품위생관리법>에 의거해 본 규정을 제정한다.

#### (2) 검증대상

수출 수산물 생산기업을 검증대상으로 하며, 이들 기업은 반드시 상품검증기구(국립상품검증기구 산하에 각 성, 시의 주관검증기구를 설치하도록 한다)에 등록절차를 거쳐야 하며, 일체의 수출상품은 반드시 상품검증기구에 등록된 가공공장에서 생산되고 검증절차를 거쳐야 한다.

### (3) 검증항목

수출 수산물의 검증은 품질, 규격, 수량, 중량, 포장 및 위생안전(미생물, 기생충, 유독 물질, 중금속, 농약 잔여물, 화학약품 잔여물, 첨가제, 방사성 물질, 잡물 등) 내용이 포함된다.

### (4) 검증기준

검증기준과 관련하여서 본 법률규정에서는 3가지로 구분하고 있다. 즉, 수입국 위생당국의 수산물 위생안전 강행규정, 무역계약서(신용증) 상의 약정, 이외의 경우로, 3단계로 구성되어 있다. 첫째, 수입국 위생당국의 수산물 위생안전에 대한 강행규정이 있는 경우에는 수입국의 규정에 따르고, 둘째, 무역계약서(신용증)에 수출 수산물의 품질에 대한 구체적 약정을 포함하는 경우에는 계약서의 약정에 기초해 검증한다. 만약, 수입국 당국 및 무역계약서(신용증)가 수산물의 품질, 위생, 안전에 대한 규정을 포함하고 있지 않는 경우에는 국가 수산물 품질표준과 유관법률 규정의 표준에 따라 검증하도록 되어 있다.

### (5) 검증방식

수출 수산물 생산기업이 생산한 수출품(수산물)에 대하여는 원산지검사(수출 전 또는 수출검사) 및 항구검사(수출 전 검사)를 원칙으로 하며, 관할지를 벗어나는 검증 혹은 타 지역에서의 검증을 금하고 있다. 원산지 검증의 경우, 상황에 따라 수출 전 검증 혹은 수출검증방식을 취할 수 있고, 원산지 검증기구는 대외무역거래의 편의를 도모하고 수출 수산물의 적시 운송을 용이하게 하기 위해, 무역계약에 서명하기 전에 수출검증기준에 따라 수출 수산물에 대한 수출 전 검증을 진행하고, 품질 기준에 합격하면 검증 합격 통지서를 발급할 수 있다. 또한, 수출 전 검증의 불합격 혹은 누락 항목에 대해서는 수출검증 시에 반

드시 보완, 검증을 거쳐야 한다. 다음으로 항구검사를 행하는 경우에, 항구 검증 기구는 원산지 상품검증기구의 검증을 합격하고 항구까지 운송되어 온 수출 수산물에 대해 수출 전 검사를 실시하며, 만일 원산지 상품검증기구의 검증합격을 획득하지 못한 수출 수산물에 대해서는 항구 검증기구는 통관을 허용해서는 아니 된다. 이러한 원산지 및 항구 검증기구는 상호간 연계를 강화하여 중대 사안에 대한 해결방안을 모색해야 하며, 항구 검증기구는 항구 검증 시에 발생하는 문제에 대해 즉시 원산지 검증기구에 통지하여야 한다. 원산지검사를 통해 검증 합격 된 상품에 대해서는 상품검증합격증을 서명 발급하되, 항구검사의 경우에는 원산지검사를 합격하고 교환증을 발급 받은 상품에 대해 항구검사를 실시하여 이에 합격할 경우에 한하여 "상품검증합격증"을 발급한다. 이 합격증이 곧 수출비자<sup>87)</sup> 기능을 한다.

한편, 해상에서 집하 운송되는 냉동 수산물 및 원양어선에서 가공하여 해상에서 국외로 직접 판매되는 수산물에 대해서는 상품검증기구가 심사하여 인가한 선박회사(선주)의 검증원이 검사하도록 한다. 검증을 거쳐 합격된 수산물의 경우, 인가 받은 검증원이 서명하여 발급하는 품질합격 통신문에 의거해 해당 상품검증기구에 검증사실을 통보하고 이에 상품검증기구는 심사를 거쳐 상품검증서를 발급한다. 상품검증기구는 정기적으로 인가 받은 선박회사(선주)의 검증원에 대해 심사하고, 심사 과정에서 불합격한 경우에 해당인의 검증원자격을 철회할 수 있다.

87) 원산지 사전검증에 합격한 수출 수산물에 대해서는 <검증합격증>을 서명하여 발급하고, 수출검증은 <검증합격증>에 의하거나 혹은 검증을 거쳐 합격한 경우에 한해 <수출상품검증교환증>을 서명·발급하고, 항구 검증기구는 원산지 검증기구가 서명하여 발급한 <수출상품검증교환증>을 토대로 검증을 진행하고, 합격할 경우에 상품검정서 혹은 수출허가증을 서명하여 발급하거나 또는 통관신청서 상에 수출허가 인장을 찍도록 함(본법 제17조 관련). 한편, 수출 수산물 검증서는 서명하여 발급한 일자로부터 유효하며, 활수산물, 냉동수산물은 발효일로부터 2일, 수동수산물은 6개월, 건냉동 및 단독냉동수산물은 4개월, 건제류 및 염장수산물은 6개월로 하되, 검증서의 유효기일을 초과하는 경우에는 새로이 검증신청을 하여야 하며, 이 때 재검증 신청은 단 1회로 제한함.

#### (6) 검증절차

수출 수산물에 대해 "수출입 상품검증신고 규정"에 따라, 공장 검증 및 의무공사를 기초로 검증신고를 수리하되, 원산지 검증기구의 품질 합격을 거치지 않은 수출 수산물에 대해 항구 검증기구는 상품검증신고를 수리하여서는 아니 된다.

먼저, 수출 수산물 견본추출을 함에 있어서는 상중하, 좌우, 전후의 각개 부위의 대표성 견본을 무작위 추출하되, 그 견본추출 용도에는 감각기관 검증용, 미생물 검증용, 화학 검증용으로 각각 구분된다. 다음으로 수출 수산물 품질검증은 상품검증기구를 통해 SN 표준 혹은 유관 법률 기준에 의거해 감각기관 검증, 미생물 검증, 물리/화학적 검증, 어패류 독성 검증, 중량검증, 식품상표 검증, 포장 표식검증을 실시한다.

한편, 검증 불합격 된 수산물을 재공정 할 수 있는 경우에 해당 기업은 재공정을 거친 후, <불합격통지서>와 재공정 기록증을 첨부하여 새로이 검증 신고하여야 하며, 안전·위생항목이 불합격할 경우에는 재공정을 불허하고 동시에 상품검증기구는 이런 수산물에 대해 불합격표식을 하여 관리토록 한다. 검증신고를 하는 당사자는 검증결과에 이견이 있을 경우, 재검증을 신청할 수 있으며 재검증은 <수출입 상품 재검증법>에 따라 처리한다.

#### (7) 기타

기타 관련 사항으로 검증위원회에 대한 자격요건, 주요 업무 및 의무사항을 규정하고 있고, 또한, 통계 및 품질분석과 관련하여 수출수산물 검증원의 검증관련 기초자료 작성 및 보존에 대한 사항, 해당 상품검증국의 총결산 의무, 품질분석 결과 작성보고 등에 대한 사항을 규정하고 있다.

나. 중국 수산물 위생관리법

본 법률은 1990년 11월 20일 위생부령(제5호)로 발표 시행된 것으로 “중국인 민공화국 식품위생법”의 일관된 집행과 수산물에 대한 위생관리감독을 강화하기 위한 목적 하에 식용으로 제공되는 어류, 갑각류, 어패류 등 신선품 및 기타 가공제품에 대한 위생관련 관리절차 및 그 세부사항을 규정하고 있는 것으로 23개 조문으로 구성되어 있다.

본 법에서 수산품(신선활어 및 가공품 포함)이 식용으로 사용되기 위한 기본 조건, 관련 설비 및 용구, 유통과정상의 위생기준 등에 대하여 언급하고 있다. 먼저, 식용으로서의 주요 수산품별 지녀야 하는 기본적 조건은 다음의 <표 7-3>과 같다.

<표 7-3> 중국 수산물 위생관리법 상 수산품(신선활어와 가공품 포함)이 지녀야하는 기본조건

구분	주요내용	주요어종
대전제	- 산채로 집하 (죽은 것은 출하 및 가공 금지)	누령허리, 자라, 거북, 민물게, 청게, 방게, 소게 및 각종 패어류
독성이 함유된 수산물	- 독성물질을 완전제거후 시장유통	상어, 삼치, 복어
푸른살 생선류	- 신선도 유지 ※ 신선도 유지 불가시 : 등부위절제 후 염도 25%이상으로 염장	잉어, 삼어, 고등어
기 타	- 식품첨가제 사용 위생표시에 부합된 식품첨가제 사용 - 화학물질 중독에 의한 수산물 식용불가 등	수산물 전체

한편, 모든 수산물에 접촉되는 설비 및 용구는 독성이 없고 인체에 무해한 재료를 사용하여 제조되어야 하며, 세척과 소독에 용이하여야 한다. 장소, 용구, 차량은 매 사용 전후에 세정 및 소독하여야 한다. 특히, 생산 작업 시에 선창과 갑판은 항상 물 세척을 하고, 청결과 저온상태를 유지하며, 선창바닥의 물은 적시에 배수토록 하여야 하며, 충분한 냉장용 얼음을 구비하여 어물의 탈빙을 방지하도록 규정하고 있다. 이때, 저장상자에 어류들을 정렬하되, 순서대로 얼음을 첨가하여 포장하여야 하는 것으로 활어의 경우에는 활어와 얼음을 한 층씩 정렬하고 그 표면 역시 얼음을 첨가하여 봉하여야 하며, 입항 시의 어류온도가 5도 이하여야 한다.

어획된 어류를 운송함에 있어 염장된 바다 어류는 염도 15% 이상(가다랑어, 고등어 등은 25%이상)으로 염장 시에는 복어가 혼합되지 않도록 하여야 하고, 민물 어류는 바구니(통)를 사용하여 어두와 복부 부위를 위로 향하게 한 후 활어와 얼음을 한 층씩 정렬하고 그 표면을 얼음을 첨가하여 봉하도록 규정하고 있다.

이외에도 수산물의 염장 및 가열가공에 대한 원칙, 염장소금의 사용방법 및 염도, 식품위생관리 감독기구의 감시감독 의무 등을 규정하고 있다.

## 다. 한/중 수출입 수산물 위생관리에 관한 약정

### (1) 추진배경

1990년대 후반들어 대외적으로 수산업의 환경에 많은 변화가 일어나고 있다. 대외적으로는 1997년 7월 수산물 시장이 전면 수입 개방되었으며, 대내적으로는 연근해 수산자원의 감소, 국내 수요증가 등의 요인으로 수산물의 수입물량이 급증하고 있는 실정이다. 한편, 수입물량의 급증과 아울러 불량품 반입이 늘어나

고 있는 추세이다. 특히, 중국산의 수입물량의 경우 그 불량률이 상당히 높는데, 이는 어체 내 강제물 주입, 선도불량 등이 주요 요인으로 분석되고 있다.

한편, WTO/SPS 출범이후 세계 각국의 수산물에 대한 위생관리 조건이 강화되는 추세이고, 국민들의 소비수준 향상으로 양보다는 질적 수준확보에 관심이 많아지고 있으며, 특히 안전성에 대한 요구가 급격히 높아지고 있다.

이처럼, 외국산 수산물의 국내반입이 증가하고 대내외적으로 수산물에 대한 여건의 변화에 대처하고 국민후생의 증대를 위한 수산물 위생관리의 강화요구가 증대되고 있다. 특히, 2000년 8월 21일 납을 넣은 중국산 냉동꽃게를 수입, 판매한 수입중개업자 구속사실이 언론에 보도됨으로써 수입수산물 특히 중국산 불량 수산물의 반입근절을 위한 안전성 확보장치 마련 요구 증대되는 등 중국산 수입수산물에 대한 위생관리의 안정성 확보를 위하여 한중 양국간 수출입 수산물에 대한 위생관리 협정을 추진하게 된 것이다.

## (2) 약정의 주요내용

2001년 4월 5일 중국의 북경에서 아국의 해양수산부와 중화인민공화국 국가출입검검험검역국(이하 "쌍방"이라 한다)간에 우호적 협상을 거쳐 수출·입 수산물 위생관리에 관한 상호 협력 강화에 관하여 합의하였다. 본 협약은 총 10개조의 본문과 검사항목/기준 및 위생증명서 서식으로 구성된 2개의 동일한 정본인 한국어본, 중문본, 영어본으로 작성되었으며, 해석상의 차이가 있는 경우 영어본이 우선하도록 되어 있다. 쌍방은 호혜평등의 원칙 위에 양국의 법령 및 규정에 따라 수산물의 위생안전 분야에서 협력강화를 전제로 상대국으로 수출하는 수산물의 위생안전의 보장, 수산물의 위생안전에 관한 법령의 제·개정, 집행 및 기술에 관한 정보의 상호교환, 수산물 검사에 관한 정보교환을 용이하게 하기 위하여 검사공무원 및 전문가의 상대방 국가의 방문을 보장, 기타분야의 협력을

그 목적으로 하고 있다. 이러한 약정의 주요내용을 간략히 요약하면 다음과 같다.

① 약정의 대상은 원료형 수산동물과 단순가공품

현재 한중간 수출입이 가장 많이 이루어지고 있는 신선냉장, 냉동의 원료형 수산동물과 식용소금을 제외한 첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 절단·가열·자숙·건조 또는 염장·염수장 등과 같이 가공한 단순가공품으로 한정하고 있다. 특히, 활어와 해조류는 관리대상에서 제외하였다.

② 수출가공공장 등록제 실시 및 등록된 가공공장만 수출가능

수입국 위생기준에 적합한 수출가공공장을 자국 검사기관에 등록하고 수입국에 통보 수출국 검사기관이 정기적으로 점검해야 하고 동시에 등록된 가공공장만 수출이 가능함으로 미등록된 공장은 수출금지조치를 취해야 한다. 특히, 수입국은 통보된 가공공장에 대하여 수출국 현지에 출장하여 위생관리기준 준수 여부를 점검하여야 한다.

한편, 수출국의 검사기관은 등록된 가공공장에 대해 정기점검을 실시하여 수입국의 위생관리기준에 적합한 위생조건을 확보한 후 그 결과를 기록·관리하여야 하고, 수출국의 검사기관은 수출수산물의 처리·제조·가공 과정 중 수입국이 규정한 인체에 위해를 끼치는 물질의 혼입 여부를 모니터링하여 그 결과를 기록·관리하여야 하며, 쌍방은 수입국의 검사기관이 등록된 가공공장에 대해 수입국의 위생관리기준 준수 여부를 점검하는 것을 상호 보증하여야 한다.

③ 수입품에 문제 발생 시 해결될 때까지 수입 잠정중단 조치

수입국은 수입된 수산물에 위생 및 안전에 관한 문제가 발생하는 경우에 즉



시 수출국에 통보하고, 재발을 방지하기 위하여 수출국에 원인조사를 위한 정보를 제공하여야 한다. 수입국은 당해 가공공장에서 제조·가공·포장된 수산물에 대하여 문제가 완전히 해결될 때까지 수입을 잠정 중단할 수 있다.

④ 수출품에 반드시 위생증명서 첨부

수출국은 수출품의 위생검사를 반드시 실시하고 해당 수출품이 유해하지 않다는 것과 금속 이물질이 포함되지 않았다는 것을 보증하는 위생증명서를 반드시 첨부하여야 수출이 가능하다.

⑤ 수출품 실명제 실시

수출품 포장에는 품명, 국가명, 등록공장의 명칭, 등록번호 등을 인쇄하여 표시케 함으로써 문제 발생시 신속하게 추적이 가능토록 하여야 한다.

⑥ 기타 위생안전에 관한 양국의 협력

위생관련 법령 및 기술에 관한 정보교환과 아울러 상대방 국가로 검사공무원 또는 전문가를 파견하는 경우에는 자국에서 여행경비 및 숙박비용을 부담 등 상호 협력을 강화하여야 한다.

⑦ 약정의 발효 및 종료

본 약정은 쌍방의 협상으로 수정 혹은 개정될 수 있으며, 확정된 약정은 서명일로부터 효력이 발생하여 5년간 계속 유효하다. 즉, 일방의 당사자가 이 약정의 종료의사를 6개월 전에 문서로 다른 당사자에게 통보하지 않는 한 그 이후 다음 5년의 기간동안 계속하여 유효하다.

### 3. 중국의 수산식품 위생관리제도의 특징과 평가

#### 가. 수산물 위생품질 보증 체계에 대한 기반확충 미흡

수산물 품질보증 체계에 대한 기반확충 속도가 매우 느리고 이로 인해 수산물 대외수출에 타격을 미치고 있다. 중국의 주요 수출 시장인 미국, EU 및 캐나다 등은 잇따라 국내입법과정을 통해 수산물품질보증계획(HACCP)를 각 국내 법률체제로 수용함으로써, 수산물 제조업체들로 하여금 HACCP 품질 보증 계획을 실행하도록 강조하고 있는 실정이다. 이들 HACCP규정에서는 미국, EU, 캐나다로 수출하는 모든 수산물 가공업체들은 반드시 HACCP 계획을 실시해야 할 것을 명시하고 있다. 이로 인해 중국의 수산물 수출에 많은 어려움을 가져온 것이 사실이다. 현재, 중국의 경우에 겨우 250여 개 수산물가공기업만이 이 HACCP 계획을 실행하고 있으며, 그 가운데 120여 개 기업만이 EU 수출자격을 획득하고 있는 실정이라고 한다. 이와 관련한 최근의 경향들을 각국별로 살펴보면 다음과 같다.

일본은 중국 수산물의 주요 수입국이지만 근래에 와서 일본의 관세장벽은 상당히 높아졌고 결과적으로 중국 수산물 수출에 대해 여러 가지 문제를 낳고 있다.

- 수입수산물의 품질검증에 대한 요구가 갈수록 엄격해짐 : <식품위생법>의 검증기준에 따라서 일본상무성은 수산물을 수입할 때, 지정검증기구가 본 수입 수산물에 대한 미생물, 농약 잔여물, 화학약품 잔여물에서부터 시작해 약 30여 항목의 검사를 실시하고 검증에 합격한 물품에 대해서만 통관을 허용하고 있는 실정이다.
- 가공기업에 대한 요구조건 강화 : 일본으로 장어류 수산품을 수출하는 모든 기업에 대한 위생등록제도를 실시하는 바, 가공기업의 가공공정 및

수산물 위생품질에 대해 심의/인증을 진행하여, 인증을 받은 기업만이 가공식품을 일본에 수입할 수 있도록 하고, 인증등록은 3년을 유효기간으로 하고 있다.

- 상품 Letter의 역할 강화 : 상품 Letter의 확실성 여부는 수산물의 좋은 판매경로 모색과 가격의 고저에까지 연관이 되고 있다.
- 일본 시장 및 백화점 등 소매업자들의 인식 : 이들 소매업자들은 자연양식 한 것을 "안전한 건강식품"으로 간주하려는 경향을 갖고 있는데, 이러한 소비경향은 의심할 여지없이 중국의 수산물 수출을 더욱 치열하게 만들고 있다.
- 복잡한 통관수속 절차

한국은 중국의 제2의 수입국이 되었고, 한국의 수산물 수입요건 역시 매우 까다롭다. 2001년 중국의 출입국품질검증검역국과 대한민국 해양수산부는 <한중 수출입 수산물 위생관리 협의문>에 합의 서명하였고, 이 <협의문>은 2001년 7월 1일부터 발효되어 한중 양국 수산물은 통일된 품질, 안전/위생기준을 시행하게 되었다. 가장 핵심적 내용으로는 양국 수산물 무역에 있어, 향후 수입국 정부가 규정한 모든 인체유해 세균 및 유독물질 및 중금속 등 이물질을 포함하고 있지 않다고 하여 검증검역기구가 발행하는 '위생합격증명서'를 모든 수산물에 부착해야 한다는 것이다.

EU는 중국의 제3대 소비시장이다. 2000년 중국의 대EU 수출은 대미수출을 앞질렀고, 대 일본 및 한국 수출의 뒤를 잇고 있다. 2001년 상반기, 중국의 대EU수출 수산물량은 10만톤을 초과해 거의 48% 성장세로 약 2.2억 달러에 이른다. EU는 수입수산물 품질검증에 매우 엄격한데, 그들의 검증항목은 무려 100여 개에 달해 수출문턱이 매우 높다. EU는 중국 수출 수산물 가공기업 혹은 포획가공어선으로 하여금 반드시 EU의 심의를 통과해 등록허가를 획득할 것을

요구할 뿐만 아니라, 매회 수출 수산품에 대해 중국 검증검역기구가 발급하는 합격증서를 취득한 후라야 비로소 수입을 허가하고 있다. 이러한 엄격함은 중국 수산품의 대EU 수출에 있어 시간상의 소비를 부추기는 등의 어려움을 주고 있다. 1997년 EU는 중국수산물에 대해 매회 품질검증을 할 것을 공포한 바 있다. 이에 대해 국가수출입검증검역국, 대외경제무역부, 농업부 및 수많은 수산물 수출 기업들의 5년 간의 노력으로 결국 EU는 2000년 2월 2000/86/EC 결의문을 공포 하였고, 이로써 중국은 대EU 수출 수산품의 일류국가 대열에 끼 수 있게 되었다. 이는 곧 2000년 2월 20일부터 중국의 EU등록기업이 생산하는 수출품에 대해 수입허가 없이 15개 EU회원국 시장에 수입될 수 있을 뿐만 아니라, 매회 수출품에 대한 검증을 받을 필요가 없게 되었음을 의미한다. 그러나, 개별기업의 과실 등으로 인해서 결국 EU는 2001년 10월 22일 2065/2001호 법령 및 중국산 동물성식품에 대한 전면금지 결의문을 채택 발표하게 되었고, 이로 인해 중국 수산품의 황금기는 지나고 부득불 엄격한 EU의 검증절차를 거치게 되었다.

미국은 현재 중국수산품의 제4대 수입국이다. 미국은 대미 수출 수산품 기업에 대해 반드시 HACCP 시스템을 도입할 것을 요구하고 있으며, 이를 도입하지 않은 수산식품에 대해서는 미국시장 진입을 불허한다고 규정하고 있다. 중국 수산품이 미국시장에 수출되기 위해서는 반드시 사전에 중국당국(국가검증검역기구)의 심의를 거쳐 대미 수출 수산품 HACCP 검증서를 취득함과 동시에 미 FDA 당국에 등록을 거쳐야 한다.

#### 나. 수산물위생 관련 비관세장벽

중국의 WTO가입 후, 몇몇 국가들이 중국에 대해 취했던 Quota와 같은 수산물 수출 무역장벽은 자동적으로 철회될 것이고, 또 다른 일부 국가들의 차별적 행위 또한 중지부를 찍게 될 것이다. 이 때문에, 중국의 수산물 수출길은 비교적

적 평탄하고, 향후 수산물 수출무역은 급격히 촉진되며, 국제시장에서의 점유율을 높이고 수산물 수출을 통한 외화창출 역시 증대시킬 수 있을 전망이다. 그러나, 국제어업발전국가들과 비교했을 때, 중국의 어업구조는 한계를 지니고 있다. 다시 말해, 과학기술 수준이 낮고, 수산물의 생산 품질이 좋지 않으며, 주변국의 경쟁 또한 치열하며, 국외의 기술적 무역장벽이 갈수록 높아지고 있음을 감안해야 할 것이다.

만일 향후 국제 수산물 시장에서 입지를 굳히고자 한다면, 중국의 수산물 기업이 가장 우선해야 할 과제는 수산물의 품질보증시스템을 확고히 하는 것이다. 중국의 주요 수출 시장인 미국, EU 및 캐나다 등은 수산물 품질보증 시스템인 HACCP를 국내의 법률체계로 수용하여 자국의 수산물 수출기업들로 하여금 HACCP 시스템을 도입하여 실시할 것을 강제하고 있다. HACCP에서 규정된 바에 따라, 모든 미국 EU 및 캐나다로 수출하는 수산물 가공기업은 반드시 HACCP 기본계획을 실시할 것을 요한다. 한국, 일본의 위생등록제 역시 HACCP 이론을 기초로 한 것이다. HACCP 기본계획은 일반적으로 '유해성분석 및 핵심사안 규제'로 지칭되는데, HACCP 기본계획을 실시하는 것은 제 3자의 공정한 검증서를 획득한다는 의미와 식품가공 기업 자체의 위생수준 제고를 위한 주요수단으로서의 의미를 동시에 갖는다. 수출 식품을 생산하는 기업 입장에서 본다면, HACCP 검증서는 실질적인 '국제통행증'으로서의 기능을 한다. 예로 들어 연어의 경우, 전세계 생산량의 53%가 노르웨이산이고, 매년 노르웨이가 수출하는 40만 톤의 연어는 모두 양식어종이다. 현재, 전 세계에서 양식업에 HACCP 기본계획을 도입하고 있는 나라는 극소수에 불과한데, 노르웨이는 1990년대 초반부터 이미 HACCP를 양식업에 실시해오고 있고, 이것이 바로 노르웨이산 연어의 품질안전성을 보증하는 계기가 되었다. 중국의 95% 연어 품종은 모두 노르웨이산으로 이러한 일개 국가의 시장점유율이 실로 엄청나다라는 것을 알 수 있다.

중국 농업부가 1999년 발표한 <수산물가공품질관리규정> 역시 HACCP를 기본으로 제정한 것이다. 그러나, 중국의 현재 천여 개가 넘는 수산물 수출기업 가운데 단지 250개 기업만이 HACCP 기본계획을 실시하고 있고, 그 가운데서도 120개 기업만이 대 EU 수출자격을 획득하고 있어, 대다수의 많은 기업들은 대외 수출에 열외지역에 있는 실정이다.

수산물을 주요 수출품으로 하는 영과시를 예로 든다면, 2001년 말까지 시 전체 수산물 수출 기업은 모두 46개로 HACCP 인증을 통과한 기업은 16개이며, EU 등록인가를 받은 기업은 겨우 4개에 불과하고, 한국의 위생인가를 통과한 기업 역시 34개 정도이다. 수산품 품질보증 시스템의 확산속도 역시 매우 느려 중국의 수산물 대외 수출에 영향을 미치고 있다.

수산품 생산기업은 수출국 위생인가를 취득한 후에야 비로소 수출자격을 갖추었다고 할 수 있는데, 수산물 수출에 성공하기 위해서는 사전에 해야할 일 중의 하나가 상대국의 기술적 무역장벽을 넘는 일이다. EU의 중국산 동물성 식품에 대한 전면적 금지 결의문은 중국이 관세장벽철폐 이후에 직면한 또 하나의 전대미문의 도전인 셈이다. 이를 일컬어 기술적 무역장벽(TBT)이라고 한다. 일본, EU 수출 수산물의 경우, 수산물 자체 품질에 대한 수많은 품질요건을 철회된 반면에 오히려 포장 및 상표인쇄 측면에 대한 기준을 한층 강화되었다. 다시 말해, 만일 포장에 조그마한 하자가 있는 경우에 설령 상품의 품질이 훨씬 좋다고 하더라도 상품 수리를 거절할 수 있다는 것이다. 또 다른 예로, 대일 수출 수산물이 몇 번의 품질심의를 받아야 하는 경우, 검증수속이 매우 복잡하여 품질보증기한을 지나지 않았다고 해도 이러한 시간적 지연으로 인해 생산비용이 제품의 단가를 계속 높임으로써 결국 수입국 내의 동종상품과의 경쟁이 불가능할 수도 있다. 이처럼 TBT 조치로 인한 영향력은 관세장벽 때보다 더 클 수 있고, 많은 TBT 조치들은 많은 파급효과를 불러 일으켜 여러 국가에, 심지어는 전세계에 그 파장이 미칠 수도 있는 것이다. 이런 EU의 결의는 중국수산물 수출

과 관련한 가장 대규모의 TBT라 할 수 있다. 현재는 EU 15개국만이 이에 참여하고 있지만, 향후 미국과 일본 등 주요 수입국가에서도 참여할 가능성은 얼마든지 있다.

각국의 비관세장벽이 점점 높아지면서 중국의 수산물 교역을 위협하고 있다. 세계무역기구(WTO)의 대외비 문서에 따르면, 중국은 WTO 반덤핑 및 반보조금 협정의 최대 피해국이 될 것이라고 한다. 지금 현재로서도 전 세계 26개 국가가 중국을 상대로 반덤핑 및 반보조금과 관련해 제소한 건수는 422건에 달하며, 약 천 여 수출품목이 거명되고 있을 뿐더러 이로 인해 매년 100여 억 달러 정도의 손실을 입고 있는 상황이다. 1996년 중국은 미국에 의해 담수 닭새우에 대한 반덤핑 제소를 당했고, 결국 미국은 이에 대해 260%의 반덤핑관세를 부과함으로써 중국은 주요 담수 닭새우의 수출시장의 하나인 미국을 잃게 될 위기에 처했다. 최근에 와서는 일본도 역시 중국산 뱀장어 및 미역 수출품에 대해 실시할 긴급제한조치를 준비중에 있었으나 여러 가지 이유로 무산되었다. 그 외에도, 최근 국제사회는 갈수록 무역과 환경문제를 중시하는 경향을 나타내고 있는데, 향후 생태 Letter문제는 또 하나의 비관세장벽으로 작용할 가능성이 잠재되어 있다. 따라서 중국은 이 문제에 대해 보다 신중한 접근을 해야 할 것이다.

## 제4절 EU

### 1. EU의 수산식품 위생관련법과 행정

#### 가. 위생관리의 필요성

오늘날 세계적으로 인간의 소비를 위해 어획되는 양의 30% 이상이 국제시장

에서 수입과 수출의 형태로 거래되고 있다. 따라서 한 국가의 수산물 위생제도는 자국 국민에게 영향을 줄뿐만 아니라 다른 나라에게도 영향을 미칠 수 있다. 특히 유럽연합 회원국들의 수입량은 전 세계 총수입량의 33.7%로 제1위를 차지하고 있으므로 제3국의 위생제도가 EU 회원국에 미치는 영향은 매우 크다고 할 수 있다(<표 7-4> 참조).

<표 7-4> 지역별 수입·수출 금액 및 비율

지역(국가)	수입		수출	
	US\$ Billions	%	US\$ Billions	%
European Community	17.045	33.7	10.002	21.3
NAFTA 국가들	7.873	15.6	5.998	12.8
일본	16.060	31.8	0.741	1.6
기타	9.58	19.0	30.233	64.4

자료 : FAO, 1997 Yearbook : Fisheries statistics, commodities, 1995, Vol.81.

따라서 EU는 국내시장과 제3국을 통한 안전한 수산물 거래를 위해 정밀한 입법을 시행하였다. 즉, 국내시장과 제3국과의 관계에서 어류생산품의 질적 요건을 만족시키지 못한 생산품을 시장에서 몰아내고, 어류생산품의 교역을 촉진하기 위해 다수의 마케팅 표준을 정립시켰다. 또한 본질적으로 신선한 상태로 어획한 수산물은 미생물에 오염되지 않았지만 어획 후 비위생적인 조작 및 처리로 인하여 오염과 부패가 일어날 수 있으므로 모든 단계의 가공과 저장 그리고 운송 도중에 있는 선어 및 가공수산물의 올바른 위생처리를 규정하는 것이 요구되었다.

또한 유럽연합국가들의 수산물에 의한 질병 발생 건수를 1983년부터 1992년까지 살펴보면 덴마크가 12.4%로 제일 높은 비율을 차지하고 있고, 영국이 3.2%로 가장 낮은 비율을 차지하고 있다(<표 7-5> 참조). 발병원인이 수산물인



경우는 평균 5.7%이다. 이와 같이 각국마다 수산물에 의한 질병 발생률이 다르므로 하나의 경제 공동체로서 수산물의 안전성이 보장된 자유로운 이동을 위해서 그리고 수산물에 의한 질병을 예방하기 위해서, EU는 표준화된 수산제품의 위생관리의 필요성을 절실히 인식하게 되었다.

<표 7-5> 수산물에 의한 질병발생비율

국가	건수	발병원인이 수산물인 경우(%)
덴마크	50	12.4
핀란드	45	11.9
프랑스	125	7.4
독일	23	4.2
네덜란드	103	5.9 <sup>1)</sup>
스페인	283	4.1
스웨덴	20	8.4
U.K(England/Wales)	105 <sup>2)</sup>	3.2 <sup>2)</sup>

자료 : FAO/WHO Collaborating centre for Research and Training in Food Hygiene and Zoonoses 1995. WHO surveillance programme for control of food-borne infections and intoxications in Europe, Sixth Report.

주 : 1) 1980-1989, 1991년 자료. ; 2) 1983-1984, 1986-1991년 자료. ; 3) 1982-1984, 1986-1991년 자료.

## 나. 수산식품위생 관계법령의 주요 내용

EU 회원국들의 위생관리제도 역사를 살펴보면 다음과 같다. 1993년 1월 전 및 EC내의 단일 시장이 형성되기 이전에는 수산제품의 위생관리를 규제하는 임무는 단지 개별 회원국이 담당하였다. 그러나 생선과 수산제품의 거래가 회원국 간의 기존 위생조건에 따라 차별 또는 방해받지 않게 하기 위하여, 보다 조화로

은 제품생산 및 시장출하와 동일한 조건 하에서의 상품경쟁 그리고 소비자에게도 고품질의 제품공급을 가능하게 하기 위하여 위생관리제도의 조정 및 강화가 필요하게 되었다.

따라서 EC 체제 하에서 내부적으로 국경규제의 해체를 향한 최초의 조치는 기존의 각국별로 서로 다른 규제 및 규정을 조화롭게 만드는 것이었다<sup>88)</sup>. 이러한 과정은 1991년 각료회의에서 “활어매패의 생산과 시장 출하 위생조건(91/492/EEC)”과 “수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건(91/493/EEC)”을 기본지침으로 채택함으로써 이루어졌다. 동시에 이러한 두개의 기본지침은 각 회원국에 의해 국내법으로 만들어졌다.

두개의 기본 지침이외에도 제3국으로부터 수입되어 EC시장에 출하하고자 하는 수산물의 안전을 위해서 EC역내에서 적용하는 기준보다 유리한 자격을 주어서는 아니 되며, 대등한 조건 하에서 EC의 일반적인 수입신청을 허용하며 제3국의 생산출하 조건검사 절차 등을 정한 규정들이 제정되었다(No 1093/94, 93/185/EEC, 90/675/EEC)<sup>89)</sup>. 이러한 지침들은 EC 내에서 수산제품의 검사(Inspection) 시스템의 조화를 위한 제도적인 기초를 제공하였고, 세계적 수준에서 식품으로서 수산물 품질과 안전보장을 위해 커다란 공헌을 하였다.

EU의 수산물안전성을 위한 대상은 크게 두개의 부분으로 나눌 수 있는데 첫 번째는 최종수산물에 관한 것이고 두 번째는 양식과정에 관한 것이다. 최종수산물의 안전성을 위해 자체 안전성검사(Own Health Check)개념을 도입하였다. Council Directive 91/493/ECC는 수산물의 건강상태와 시장에서 수산제품에 대한 기준 등을 나열하고 있다. 양식수산물에 관한 규정은 Council Directive 91/67/EEC에서 건강한 관리와 건강한 어족의 상태에 대하여 언급하고 있다.

---

88) 예를 들면 Fishery product inspection system in the European Community.

89) 제3국어선이 직접 위원회 항구에 어획물을 출하시키는 기준(No 1093/94), 제3국으로부터 반입되는 수산물 증명에 관한 발급규정(93/185/EEC), 제3국으로부터 EU회원국으로 수입되는 제품에 대한 검사기준(90/675/EEC).

시간이 지남에 따라 Council Directive 91/67/ECC는 Council Directives 93/54/EEC, 95/22/EEC, 그리고 95/70/EC로 계속적으로 수정되어져 왔다. <표 7-6>은 년도별로 수산제품의 안전성을 높이기 위해 제정된 법률들을 보여주고 있다<sup>90)</sup>.

<표 7-6> 수산물과 관계된 법령들

Act	주제
Directive 79/112/EEC	Labelling
Directive 79/923/EEC	Shellfish Waters(Quality required)
Directive 80/778/EEC	Potable(Quality of water intended for human consumption)
Directive 88/320/EEC	Good Laboratory Practicies (GLP)
Directive 90/18/EEC	Modifying Directive 88/320/EEC(GLP)
Directive 91/492/EEC	Live Bivalve Molluscs
Directive 91/493/EEC	Fishery Products
Directive 91/67/EEC	Aquaculture animals and products(Animal health conditions)
Directive 92/48/EEC	Fishing Vessels-Freezer Vessels(Hygiene rules, accordance with Directive 91/493/EEC)
Decision 92/532/EEC	Fish diseases(detection and confirmation-sampling plans and diagnostic methods)
Decision 93/22/EEC	Model of the movement documents (feferred to in Article 14 of Directive 91/67/EEC)
Directive 93/53/EEC	Fish diseases(Minimum Community measures for control of certain fish diseases)
Decision 93/25/EEC	Heat Treatment (Bivalve Molluscs and Gastropods)
Decision 93/51/EEC	Microbiological Criteria (Cooked crustaceans and molluscan shellfish)
Directive 93/54/EEC	Amending Directive 91/67/EEC(Aquaculture animals and products)

90) 세부적인 법률 내용은 제2절에서 설명하였다.

<표 계속>

Act	주제
Decision 93/140/EEC	Parasites (visual inspections- fishery product)
Decision 93/351/EEC	Mercury (analysis methods, sampling plans and maximum limits)
Decision 93/383/EEC	Biotoxines (Reference Laboratories)
Decision 94/306/EC	Decton and confirmation of certain mollusc diseases)
Decision 94/356/Ec	Own-Checks(HACCP)
Regulation 1093/94/EC	Direct Landing (Third Countries)
Directive 97/78/EC	Veterinary checks (Products entering the Community from Third Countries)
Decision 97/296/EC	List for Fishery Products(Third Countries)
Directive 98/45/EC	Amending Directive 91/67/EEC (Aquaculture animals and products-health conditions)
Directive 98/72/EC	Directive 95/2/EC를 수정·보완함
Directive 98/83/EC	Directive 80/778/EEC를 수정·보완함
Decision 98/139/EC	현장 조사(회원국)
Decision 98/140/EC	현장조사(제3국)
Decision 98/571/EC	Decision 97/20/EC를 개정함
Decision 98/603/EC	Decision 95/408/EC를 개정함
Decision 98/739/EC	Decision 95/328/EC를 수정함
Directive 95/2/EC	Food Additives (other than colors and sweeteners)
Directive 95/70/EC	Control of certain diseases affecting bivalve molluscs
Directive 95/71/EC	Directive 91/493/ECC를 수정
Decision 95/149/EC	TVB-N (total volatile basic nitrogen)

## &lt;표 계속&gt;

Act	주제
Decision 95/328/EC	Health Certificates(Fishery Product)
Decision 95/408/EEC	provisional Lists of third country restabilishments (conditional for drawing up)
Directive 96/23/EC	Residues (measures to monitor certain substances and residues in live animals and animals products)
Decision 96/31/EEC	Specific requirements for fishery and aquaculture originating in certain Third Countries
Decision 96/240/EC	Amending 92/532/EEC(Direction and confirmation of certain fish diseases)
Decision 96/333/EC	Health Certificates (Live Bivalve Molluscs)
Regulation 2406/96/EC	Organoleptic Criteria (Marketing standards for fishery products)
Decision 97/20/EC	List for Bivalve Molluscs (Third Countries)
Directive 97/61/EC	Directive 91/492/EEC를 수정 · 보완함
Decision 98/740/EC	Decision 96/333/EC를 개정함
Directive 99/12/EC	Directive 88/320/EEC의 부록을 수정함
Decision 99/277/EC	Decision 97/296/EC를 개정함
Decision 99/312/EC	Decision 93/383/EC를 개정함

이러한 지침 중 가장 근간이 되는 지침은 “어류제품에 대한 Directive 91/493/EEC”, “활이매패류에 대한 Directive 91/492/EEC”, “양식 어류와 제품에 대한 Directive 91/67/EEC” 등 3가지이다.

## 다. 수산식품 위생관리행정

수산식품 위생관리는 1997년에 설립된 식품 및 동물청(Food and Veterinary: FVO)에서 행해지고 있다. 수산식품 위생관리 이외에도 FVO는 식품위생 및 소비자 건강, 동물건강 및 복지 그리고 식물건강 등을 책임지고 있다<sup>91)</sup>. FVO의 전신은 농업국 산하의 동식물위생검사관리청(Office for Veterinary and Plant-Health Inspection and Control)이었다. 그러나 식품의 안전성이 더욱 중요하게 됨에 따라 동물위생검사관리청은 FVO로 바뀌었으며, 소속 또한 소비자정책 및 소비자보건보호국 산하로 되었다. 수산식품안전성을 위한 행정이 소비자 보호국으로 이전된 것은 간접적으로 식품의 안전성이 더욱 강조되었음을 의미한다고 할 수 있다. FVO의 조직체계는 다음 <그림 7-1>에서 보여주고 있다.

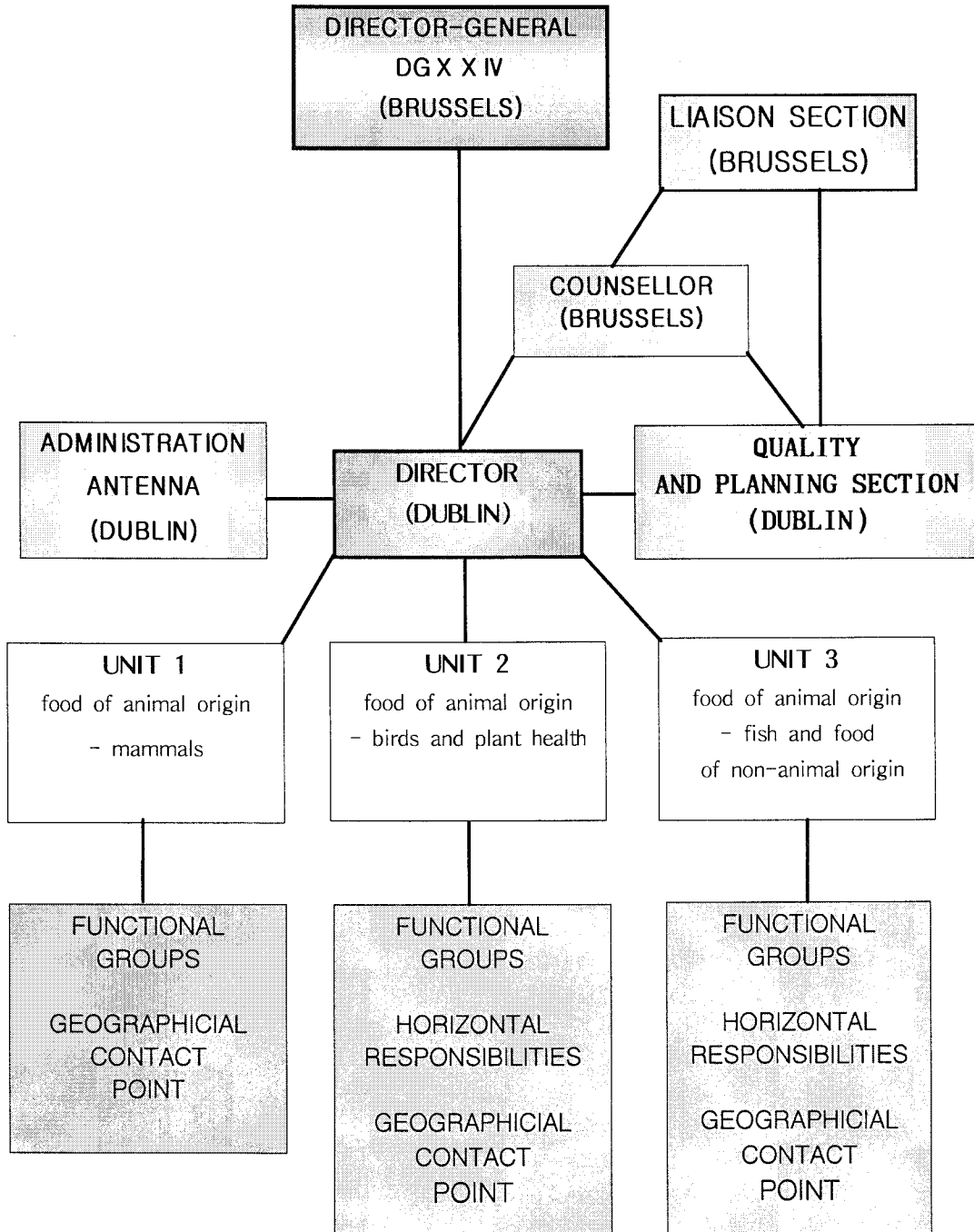
현재의 FVO에서 수행하는 검사는 단지 생산부문에 한정하는 것이 아니고 “식탁까지의 안전(stable of table)”으로부터 전 식품체인까지 다양한 분야를 담당하는 여러 분야의 검사원팀을 창출하는 방향으로 나가고 있다.

과거 동식물위생검사 관리청에 속한 검사원들은 EU규정의 준수를 확인하기 위하여 도축장을 감시하는 것이 주요 임무였으나, 현재 FVO 검사원들은 보다 광범위한 권한을 가지고 있으며 그들의 작업방식은 새로운 상황에 맞추어 조정되었다. 특히 검사방식의 표준화가 요구되어지면서 이러한 임무를 수행하는 100여명의 검사원들에게는 그들로 하여금 독립적으로 검사업무를 조직하고 또 일관된 방법으로 업무보고서를 작성할 수 있도록 하는 세부적인 제반절차에 관한 편람(Manual of Procedures)을 제공하고 있다.

---

91) FVO의 목적은 다음과 같다. “To monitor the observance of food hygiene; veterinary and plant health legislation within European Union and elsewhere and to contribute towards the maintenance of confidence in the safety of food offered the European consumer”

<그림 7-1> FVO의 조직체계



FVO의 권한과 책임을 확대하는 것은 검사업무의 계획에 대한 우선권이 주어  
져야 할 필요성이 있음을 의미한다. 이러한 목적을 위해 공식적인 위험-평가  
(Risk-Assessment) 시스템이 설계되어 왔다. 이 시스템은 특정 국가로부터의 동  
물, 식물 또는 식품과 관련된 위험을 등급화 하는 단순하고 투명한 수단으로서  
검사계획에 대한 우선순위는 잠재적 위험의 확인 및 중요성, EU내에서 이들 위  
험성의 출현 또는 전파, 그와 같은 위험성을 규제할 국가당국의 능력, 이전 검  
사의 빈도 및 조사결과, 그리고 주어진 국가에서의 풍토 및 일반적인 위생조건  
등을 포함하는 제반요소에 기초를 두고 있다.

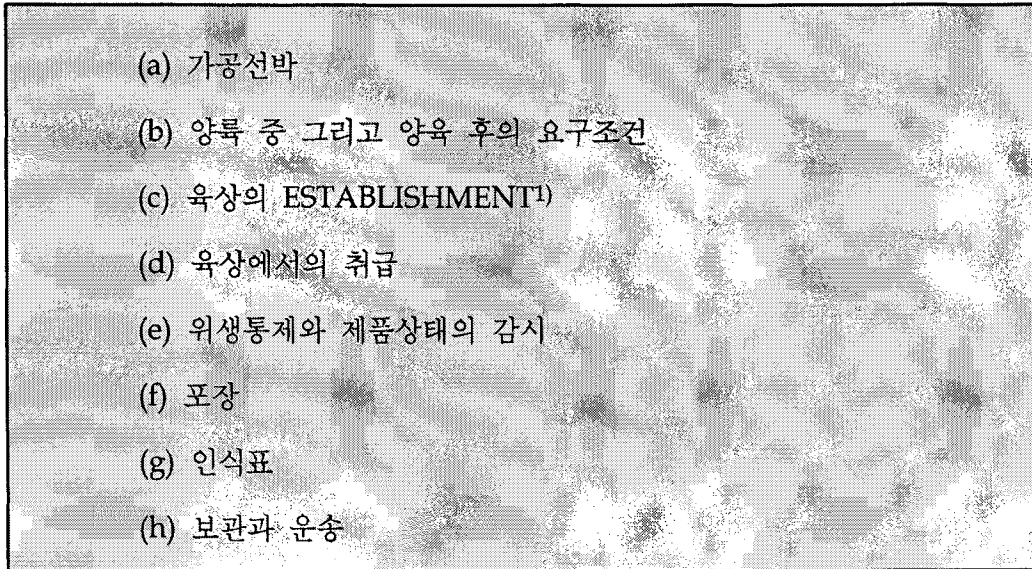
또한 FVO의 투명성을 제고시키기 위하여 FVO가 검사계획을 만들고 또 공공  
에 활용 가능한 연구보고서를 만드는데 결정을 스스로 하고 있고, 정보의 발표  
와 관련되는 EU조약에 따라 FVO는 회원국들 및 제3국 모두에 대해 검사업무  
결과보고서를 널리 전달하고 있다. 또한 정기적인 연차보고서와 함께 매 6개월  
마다 그 업무에 관한 세부적 계획이 위원회, 유럽회의에 보고하고 있다.

## 2. EU의 수산식품 유통단계별 안전성 확보체계

### 가. 어류제품의 마케팅

어류제품의 마케팅에 관한 규정은 Directive 91/493/EEC에서 인간소비를 목  
적으로 한 어류제품의 생산과 유럽연합 시장에서의 유통에 관련되는 위생규정  
을 정하고 있다. 이 지침에는 자연환경에서 어획된 어류들의 시장유통에 관계되  
는 일정 조건들과 요구조건들이 아래의 사항과 관련하여 규정되어 있다.





또한 양식제품이 시장에서 유통되기 위해서는 아래의 조건들을 따라야 한다. 첫째, 적절한 상태의 위생조건에서 도살되어야만 한다. 그리고 흠이나 진흙, 점액, 배설물 등으로 더럽혀져서는 안 되며, 도살된 후에 곧장 가공이 되어지지 않는다면 찬 곳에서 보관이 되어져야 한다. 둘째, 앞에서 언급된 어류제품에 관한 내용 중 (c)에서 (h)까지의 사항들이 양식제품에 대해서도 똑같이 적용이 된다.

활이매패류의 시장에서 유통은 유럽연합의회 Directive 91/492/EEC에 규정된 조건들을 따라야 한다. 이 지침은 즉각적인 사람들의 소비 혹은 소비되기 전의 계속적인 가공에 적용되는 극피어류, 피막어류와 복족어류를 포함하여 활이매패류의 생산과, 시장에서의 유통에 관계되는 위생조건을 규정하고 있다. 언급되어진 사항 (a)와 더불어 (c)에서 (h)에 이르는 사항의 준수가 활이매패류 마케팅에도 적용이 되어진다. 또한 시장판매를 위해 내놓은 살아있는 어류들은 언제든지 생존을 위해 가장 적합한 상태 하에서 유지되어야 한다.

## 나. 수입 수산물

EU 역내로 수입되는 제3국의 수산물은 “수산물 생산·출하에 관한 위생조건”을 동등하게 적용 받고 있다. 즉, 제3국으로부터 수입되어 EU시장에 출하하고자 하는 수산물은 EU역내에서 적용하는 위생기준보다 유리한 자격을 주어서는 아니되며, 대등한 조건을 가지고 있다. 즉 EU가 요구하는 위생규정을 충족한 가공시설에서 생산 가공된 수산물만을 수입하고 있다<sup>92)</sup>. 또한 EU지역으로 수입되는 수산물의 점검을 위한 책임은 수출국의 권위 있는 당국, 그리고 동 수산물이 EU지역으로 들어가는 그 경유회원국 그리고 EU위원회에 있다.

수출국에서 권한 있는 당국은 회원국 관계당국과 동일한 근거 하에서 FVO 검사원에 의해 평가되고 있다. 일단 평가되고 승인되면 그들은 EU지역으로 수출되는 수산물에 대해 법률을 적용해야 할 임무가 있다. 따라서 그들은 HACCP에 기초한 자체점검 과정을 포함하여 EU 요구조건을 준수하고 있는지 점검한 뒤 수산물을 수출하도록 권한이 부여된 선박 및 생산단위 시설의 목록을 동 위원회에 제출해야 한다. 등록공장의 생산제품은 수출국 검사기관에서 발급한 위생증명서로 수입검사를 면제해 준다.

회원국의 권한 있는 당국이 공중보건에 위험성이 있을 수산물을 발견했을때

---

92) 우리나라는 EU집행위원회의 요구에 따라 EU에 수출하는 수산물의 생산 및 가공시설을 등록하여 관리하고 있다. 즉 EU에 수출을 희망하는 가공공장은 위생시설 및 위생조건을 확인 받은 후 등록을 하여야 하고, 등록을 한 가공공장(선박포함)만 EU에 수출이 가능하다. 그리고 패류는 지정해역(6개 해역)에서 생산된 것에 한하여 수출이 가능하다. 또한 EU의 요구조건에 충족하기 위하여 해양수산부에서는 “수산물의 생산 가공시설 및 해역의 위생관리기준을 제정하여 고시하고 있다. 주요관리내용을 보면 EU에 수출을 희망하는 업체에 대한 점검을 실시한 후 EU집행위원회에 등록하여 관리하고, 해외조업 선박 중 EU에 수품을 희망하는 업체는 검사원이 현지로 나가도록 돕는다. EU가 요구하고 있는 사항인 EU등록공장 위생실태 및 시설에 대한 조사 및 점검도 수산물품질관리법 및 시행규칙에 의거 연3회의 정기 및 수시 조사가 가공시설 및 위생관리 실태를 중심으로 이루어지고 있다. 기관별 업무로는 국립수산물품질검사원이 EU 등록공장의 위생관리 및 조사, 점검, 위생증명서의 발급을 행하고, 국립수산과학원은 지정해역의 위생조사 및 실험실 관리를 행한다.

는 그 즉시 식품에 대한 조기경보 시스템(Rapid Alert System)을 통하여 EU위원회에 통보해야 할 의무가 있고 동 위원회는 그 위험을 평가한 다음 다른 회원국에 통보하고 또한 그 정보는 FVO 검사 업무에 재우선 순위를 두는데 활용되고 있다.

EU 회원국에 수출 할 수 있는 허용국가를 3개 그룹으로 분류하고 있는데 아래와 같다.

(1) 승인된 제3국들

제3국으로부터 수입되는 어류제품에 적용되는 조항들은 적어도 공동체내 생산제품시장에서의 제품과 유통을 규율하는 조항들과 동일한 정도를 규율해야 한다. 개개의 제3국, 혹은 제3국들의 집합에 대해, 구체적인 수입조건들은 관계되는 제3국내에서의 위생 상황에 따라 확정된다. 또한 수입조건들의 확정과 제품의 상태를 확인하기 위해 보관과 운송에 대한 검사가 유럽연합위원회와 유럽연합회원국들의 전문가들에 의해 제3국내에서 행해질 수 있다. 특히 어류제품의 수입조건을 확정하는 데 있어서 i) 제3국의 관련법률, ii) 제3국의 권한 있는 당국의 관련조직과 검사기관들, iii) 유럽연합내의 소비를 목적으로 한 어류제품의 생산, 보관, 운송에 관련된 실제적인 위생상태, iv) 제3국의 위생통제와 감시기준의 가능한 보증 등이 고려되어야 한다.

또한 수입조건들은 i) 유럽공동체로의 제품의 탁송과 함께 보내지게 되는 위생증명서를 획득하는 절차, ii) 특히 산지의 ESTABLISHMENT의 승인번호와 더불어 어류제품의 인식에 이용되어지는 인식표의 부착, iii) 유럽공동체에 의해 인가되고 등록된 ESTABLISHMENT와 경매처 혹은 도매상들의 목록 등 다음과 같은 사항을 포함해야 한다.

(2) 인가된 ESTABLISHMENT를 보유한 국가들

인가된 ESTABLISHMENT를 보유한 국가들의 잠정적인 목록이 유럽연합결정 95/408/EC에 따라 만들어졌다. 잠정적 기간동안, 권한 있는 당국이 유럽연합위원회의 EU법에 상당하는 보증을 제공한 제3국들은 간소화된 인가체계를 거치게 된다. 이러한 제 3국에 대해서는 어떤 특별한 수입조건도 부과되지 않으며 그 결과로써 특별한 수입조건에 관한 어떠한 유럽위원회결정도 발표되지 않는다.

(3) 단일인가 ESTABLISHMENT와 가공선박

권한 있는 당국에 의해 나라 전역에 걸친 승인에 대한 보증을 제공할 수 없는 제3국의 경우, 단일의 특별 ESTABLISHMENT 혹은 가공선박에 대한 인가가 획득되어질 수 있다. 인가 이전에 유럽공동체의 전문가에 의한 검사가 이루어져야 한다. 이러한 ESTABLISHMENT와 가공선박으로부터 나오는 제품에 대한 특별한 수입조건의 결정이 이루어져야 한다(유럽의회 지침 91/493/EEC 참조).

① 활이매패류 경우

제3국으로부터 수입되는 활이매패류 제품에 적용되는 조항들은 적어도 공동체내 생산제품시장에서의 제품과, 유통을 규율하는 조항들과 동일한 정도를 규율해야한다. 정기적인 검사가 요구되어지는 한편, 제 3국내에서의 활이매패류의 생산과 시장에서의 유통에 관계되는 조건들이 공동체시장 내에서의 조건들과 동일한 정도에 해당하는 지를 판단하는데 있어서 아래 사항들이 고려되어야한다.

- 제3국의 관련입법
- 제3국의 권한 있는 당국의 관련 기관과 검사 기관들
- 활이매패류의 생산과 시장내 유통과정상의 위생상태. 특히 미생물/세균, 환경오염물질과 해양생물 독성물질의 출현과 관련한 생산지역의 감시
- 생산지역내 혹은 어종에서 플랑크톤을 함유한 독성물질의 출현과 그 위험에 대해 제3국이 제공하는 정보의 규칙성과 신속성
- 활이매패류에 관련되는 요구사항을 만족시키는 조건으로 제3국이 제공하는 보증

또한 구체적인 수입조건은 아래의 사항을 포함해야 한다.

- 유럽연합시장 내로 수입될 경우, 탁송에 수반되어야 하는 위생증명서를 획득하는 절차
- 살아있는 활이매패류가 수확되어지고 수입되어지는 생산지역
- 생산지역 인가에 대해 발생 가능한 변화를 유럽공동체에 통고하는 의무
- 유럽공동체의 영역에 도달한 이후에 수행되는 관련 정제(精製)작업
- 수입이 승인되어지는 ESTABLISHMENT의 목록

## ② 양식어류의 경우

양식어류와 제품은 반드시 인가된 제3국으로부터 수입이 되어야 한다. 이들 국가들의 목록은 아래 사항을 고려하여 유럽위원회에 의해 작성되어진다.

- 특히 외래질병과 관계국가내의 환경적 위생상태에 따른 양식어류의

위생 상태

- 전염성 질병의 존재와 관련되어 제3국에 의해 제공되어지는 정보의 신속성과 규칙성
- 질병의 예방과 통제에 관련되는 제 3국의 규칙들
- 공식적 기관들과 그들의 능력
- 질병의 예방과 통제를 위한 조치의 편제와 시행
- 유럽연합입법에 의해 규정된 규칙들과 관련하여 제 3국에 의해 제공된 보증

또한 양식어류와 제품에 수출국인 제3국의 공식적인 기관에 의해 작성된 증명서가 수반되어야 한다(유럽연합위원회 결정 99/567/EC). 이 증명서는 다음의 조건을 만족시켜야 한다.

- 목적지인 유럽공동체 회원국으로의 발송을 위한 탁송물의 선적일에 발행함
- 원본 그대로 탁송물과 함께 탁송함
- 양식어류와 일정 어류제품들이, 이 지침상 규정의 요구조건과 당해 지침의 제3국 수입 관련규정에 의거하여 규정된 사항을 만족시킴을 진술함
- 10일간의 기간동안 유효함
- 한 장의 종이문서로 구성함
- 단일의 수탁인을 위해 만들어짐

또한 지침의 관련조항들이 실제적으로 적용이 되고 있음을 입증하기 위해 유럽연합회원국과 유럽연합위원회의 수의학관련 전문가들에 의한 검사가 수행되어야 한다.

## ③ 수의학적 검사

유럽의회 Directive 지침 97/78/EC은 제3국들로부터 유럽공동체 내로 유입되는 제품에 대한 수의학적인 검사를 규율하는 원칙에 대해서 규정하고 있다. 따라서 유럽연합의 회원국들은 제3국으로부터 공동체 내로 유입되는 어떠한 탁송물에 대해서도 지침 97/78/EC에 의해 요구되어지는 수의학적인 검사가 수행되어지지 않고서는 공동체 내로의 유입이 이루어질 수 없음을 보장해야 한다. 이러한 규칙들은 동물과 인간의 위생과 건강 보호를 담보하기 위해 필요한 조치들을 조화시키는 가운데 일정수준이상의 공급제한과 시장안정을 도모하는 데 목적이 된다.

## (i) 국경검사소

탁송물들은 국경에 설치된 검사소를 경유하여 공동체 내로 유입이 되어져야 한다. 또한 선적에 책임 있는 이들은 증명서를 바르게 작성하거나, 글이나 컴퓨터로 처리한 양식을 통한 탁송물의 상세한 묘사를 통해, 사전에 관련 정보를 제품이 제출되어지는 국경검사소의 수의학적 검사 담당직원에게 제출해야할 의무가 있다. 국경검사소에서는 권한 있는 당국에 의해, 공식적인 수의학자의 책임하에 각각의 탁송물에 대한 수의학적 검사가 행해진다. 수의학자는 유럽의회지침 92/483/EEC에 언급된 데이터 베이스화된 수의학적 수입절차를 참조하여 검사하게 된다.

각각의 탁송물에 대한 검사는 인가된 국경검사소에서 행하여져야 하고, 국경검사소는 유럽공동체영역 내로 유입이 이루어지는 지점과 가장 가까운 지점에 관세당국에 의해 지정된 지역에 위치해야만 한다. 그러나 지리적 제약에 처한 경우라면 유입이 이루어지는 지점에서 일정의 거리를 두고 국경검사소가 설립되어질 수 있고, 기차를 이용한 수송의 경우에는 권위 있는 당국에 의해 지정된 최초의 정류역이 검사소가 된다. 국경검사소는 검사에 책임 있는 공식적 수의학

자의 권한 하에 운영이 되어진다. 실제적으로 인가된 국경검사소의 목록이 유럽 위원회 결정 99/577/EEC 속에 포함되어 있으며 이 보고서의 부속서 5상에 나타나 있다.

(ii) 직접양륙제품

어류제품을 수송하는 어선은 유럽연합의 회원국이 지정한 항구를 제외하고는 자유유통이나 마케팅목적으로의 양륙이 허락되지 않는다. 어선의 책임자는 항구를 담당하는 권한 있는 당국에게 그가 양륙을 희망하는 제품을 정해진 서식에 작성하고 전달해야만 한다. 서식은 원산지, 어종별로 분류된 어류의 양, 계획된 마케팅 수법 등을 포함하여야 한다. 제3국의 국기를 게양한 어선으로부터 양륙된 선어(鮮魚)제품은 유럽의회규칙 1093/94/EC에 의해 유럽연합회원국의 국기를 게양한 선박으로부터 양륙된 어류에 적용되는 것과 마찬가지로의 수의학적 검사를 거쳐야 한다.

(iii) 세이프가드 조항

제3국의 영역 내에서 유럽의회지침 82/894/EEC에 언급된 질병, 동물원성(原性)감염증, 혹은 다른 질병이나, 동물과 인간건강에 중대한 위협을 초래할지도 모르는 현상이나 상황이 나타날 경우, 특히 그것이 수의학자들의 발견 혹은 국경검사소에서 행해진 검사에서 드러날 경우 유럽위원회는 아래의 조치 중 하나를 채택하여야만 한다.

- 관련되는 제3국의 영역 전체나 일정지역으로부터 그리고 타당한 경우 통과지로 이용되는 제3국으로부터의 수입을 중지할 것



- 관련되는 제3국의 영역 전체나 일정지역으로부터 나오는 제품에 대해 특별한 조건을 설정할 것
- 실제적인 발견에 기초하여 적절한 검사를 위한 요구사항 작성

행해진 검사의 어느 하나가 탁송제품이 동물과 인간건강에 위협을 형성할 수 있다는 판단을 제공하면 권한 있는 당국은 즉시 아래의 조치들을 실시해야 한다.

- 당국은 문제의 탁송물을 회수하고 파괴한다.
- 당국은 다른 국경검사소와 유럽위원회에 결정 92/438/EEC에 따라 검사의 결과와 그 제품의 원산지를 통보한다.

#### (iv) 제품에 대한 제1차 검사

어류제품에 대한 제1차 검사의 목표는 제품이 여전히 수의학적 증명서와 관련 서류 상에 언급된 목적을 충족시키는지의 여부를 보장하기 위함이다. 제3국에 의해 보증된 원 제품의 상태는 뒤따르는 제품의 운송이 원래의 보증된 상태를 해하지 않음을 보장하는 것과 더불어 다음의 방법에 의해 확인되어야 한다.

- 감각기관을 이용한 검사 : 냄새, 색깔, 밀도, 맛
- 간단한 물리적 혹은 화학적 테스트 : 절단, 녹임, 요리
- 다음의 사항을 발견하기 위한 실험실 테스트 : 찌꺼기, 병원균, 오염물질과 변질의 증거

제품의 유형에 관계없이 아래의 사항이 수행되어야 한다.

- 제품의 상태와 운송에 이용되는 수단에 대한 검사. 특히 찬 쇠사슬에 대한 어떠한 결함이나 파손여부를 확인한다
- 탁송물의 실제 무게와 수의학적 증명서나 관련서류에 언급된 것과의 비교해야 한다. 또한 필요한 경우에 전체 탁송물의 무게가 측정되어야 한다
- 유럽공동체법에의 부합을 담보하기 위해 포장재료와 그 위의 모든 인식표 (도장, 레벨)에 대한 검사가 행해져야 한다
- 운송도중의 상태보존을 담보하기 위해 제품변질온도에 대한 확인이 행해져야 한다
- 모든 포장제품과, 부피가 큰 제품일 경우에는 그 샘플에 대한 검사가 감각기관을 이용한 검사나 물리적, 화학적 검사와 실험실 테스트를 수행하기 이전에 행해져야 한다
- 즉각적인 결과를 제공해 주지 못하는 무작위 실험실 테스트가 행하여지고 또한 동물과 인간에 대한 즉각적인 위험이 없는 경우에 탁송물은 시중에 유통되어질 수 있다. 그러나 불법의 혐의가 있어 실험실 테스트가 행해지고 이전의 실험들이 양성반응을 나타내었을 경우에는 탁송물은 음성반응의 결과가 나타날 때까지 시중에 유통되지 않는다
- 아래의 경우에 한해서 운송수단상의 제품은 모두 부러져야 한다
  - 부분적으로 제품을 부러서는 전체적인 탁송물에 대한 접근을 불가능하게 하는 방식으로 행해진 선적

- 불법을 적발한 샘플 검사
  - 이전의 탁송물에 대한 불법이 적발된 경우
  - 공식적인 수의사가 불법의 의심을 가지고 있을 경우
- 일단 제 1차 검사가 완료되면 권한 있는 당국은 제품을 밀폐하고 공식적으로 모든 개봉된 포장제품에 도장을 찍고 모든 컨테이너를 다시 밀폐함으로써 검사의 결과를 보증해야 한다.

(v) 제1차 검사의 빈도

유럽연합회원국의 요청에 의해 혹은 자진하여 유럽연합위원회는 일정 상황에서, 특히 이전의 검사의 결과에 비추어 보아 수입조건이 조화를 이루었다고 여겨지는 제품에 대해서 제1차 검사가 보다 적은 빈도로 행해질 것을 결정할 수 있다. 즉 아래의 세 가지 조건을 만족시키는 상품의 경우에 그러하다.

- 만족할만한 위생에 대한 보증을 제공하는 제3국으로부터 유래한 제품일 경우, 이러한 보증은 유럽공동체 영역 내로 수입이 의도된 제품에 대해서 원산지에서의 검사에 대한 보증을 의미한다
- 유럽공동체법 하에서 요구되어지는 한 유럽공동체 규칙들에 따라 작성되어진 ESTABLISHMENT의 목록으로부터 제품이 유래한 경우, 혹은 유럽의회결정 95/408/EC에 일치하는 조건으로 인가된 ESTABLISHMENT의 경우, 또는 유럽공동체 혹은 유럽연합회원국의 검사를 거친 ESTABLISHMENT로부터 제품이 유래한 경우
- 수입증명서가 관련상품에 대해 발효된 경우

일정한 제3국으로부터의 제품에 대해 이러한 완화된 검사의 수행을 허용하기

위한 제안서를 제출하기 이전에 유럽연합위원회는 상설 수의학 위원회에 아래의 사항을 고려한 제3국에 대한 보고서를 제출해야만 한다.

- 제3국의 영역 전체 혹은 일정지역에 대해서, 찌꺼기 검사를 포함해서 유럽공동체요구조건에 부합함을 보증한 문제되는 제3국의 보증
- 관계되는 제3국내에서의 동물위생상태
- 제3국의 전반적인 위생상태에 대한 정보
- 질병감시와 질병제거노력을 위해 제3국에 의해 적용되어진 조치의 성격
- 수의학 관련기관과 다른 권한 있는 기관들의 조직, 기술, 독립성 그리고 자격
- 생산과정상의 위생과 관련하여 유럽공동체법에 의해 규정되어진 최소한의 기준에의 부합여부
- 제품의 유형과 그러한 제품이 초래할 수 있는 잠재적인 건강상의 위험
- 일정물질의 인가에 대한 규칙 : 유럽의회지침 96/22/EC와 지침 96/23/EC에 의해 규정된 요구조건에의 부합여부
- 유럽공동체가 행한 검사의 결과
- 수행되어진 수입검사의 결과
- 수입되어지는 제품의 특성, 사용되어지는 운송형태로부터 야기되는 제품 내재 위험의 분석

#### 다. 공통마케팅표준

어류와 어류관련제품에 적용되는 공통마케팅표준을 관장하는 규정들의 우선적인 목표는 신선도와 크기에 의해서 구분되는 제품의 질을 향상시키는 데 있

다. 이러한 이유로 인해 작지만 적절한 수준의 신선도에 관한 범주구분이 개별적인 제품그룹에 대한 적절한 등급구분에 입각하여 수립되어야 한다. 공통마케팅표준은 또한 유럽공동체시장 전반에 걸쳐 경쟁의 왜곡을 방지하기 위해 이러한 제품들에 대한 보편적 교역의 정의를 목표로 하고 있다. 이러한 목적을 위해 무게와 크기에 따라 결정되어지는, 어류제품의 크기 구분을 위한 요구사항이 존재해야 한다.

어류와 어류관련제품에 대한 공통마케팅표준을 관장하는 세 개의 주요한 유럽의회규칙이 나와 있다. 즉 소금에 절인 참치와 가다랭이, 정어리, 그리고 일정 어류제품들에 대한 것이다. 마케팅표준은 아래의 사항들로 구성되어야 한다.

- 신선도에 의한 범주 구분: 각각의 묶음에 대한 신선도 구분은 그 제품의 신선도와 몇 가지의 부가적인 요구조건들에 기초하여 결정이 되어져야 한다. 신선도는 제품의 상이한 유형별로 정해진 특별한 등급구분에 기초하여 정의되어져야 한다. 그리고 이러한 등급구분에 의거하여 제품들은 아래 범주의 하나에 묶음별로 구분이 되어져야 한다
- 크기에 의한 범주 구분: 제품들은 무게에 의한 크기 구분 즉, 킬로그램당 제품수에 의한 크기 구분이 이루어져야 한다(새우나 게 종류는 껍질의 넓이에 의해 등급이 매겨져야 한다). 규칙 2400/96/EC에 의해 수립된 최소 크기 기준은 유럽의회규칙들에 의해 요구되어지는 최소길이기준의 적용을 방해함이 없이 적용이 되어져야 한다

#### 라. 보존조치들

유럽의회규칙 3094/86/EEC는 어류자원의 보존을 위한 일정 기술적인 조치들을 규정하고 있다. 이 규칙은 해양생물자원의 보존과, 어부와 소비자 양자의 이

익을 위한 어류자원의 균형 잡힌 이용을 담보하기 위해 그물코의 크기에 관련되는 서로 다른 세밀한 규율사항을 줄였고 보존목적의 어종에 대한 개념을 삭제했으며 선상보유의 서로 다른 그물코의 크기의 종류를 제한하는 규정을 두었다. 이 규칙은 유럽연합회원국의 관할 하에 있는 해양과 특정지역에서 일어나는 어류자원의 획득과 양륙에 관해 적용이 되어져야 한다<sup>93)</sup>.

(1) 그물과 그 사용에 대한 조건들

정치망과 끌망에 대한 특정의 조항들이 규정되어 있다. 지역, 조업기간, 엔진의 능력과 그물코를 만드는데 이용되어진 삼실의 수에 기초하여 그물코의 크기가 결정이 되어진다. 조업그물의 그물코에 대한 크기를 결정하는 것에 대한 보다 상세한 규칙은 규칙2550/97/EC에 의해 수정이 된 유럽의회 규칙2108/84/EEC에 의해 규정되어 있다.

(2) 해양생물체의 최소크기

해양생물체의 크기가 유럽의회규칙 850/98/EC의 부속서 7상에 특정된 최소치수보다 작다면 이는 관련되는 어종과 어종이 획득되는 지리적 영역을 고려해 보았을 때 보통보다 작은 축에 해당한다. 어떤 어류의 경우라도 그 크기는 주둥이의 끝에서부터 꼬리지느러미의 끝 부분까지의 길이로 측정이 되어져야 한다. 노르웨이산 랍스터의 크기는 아래의 사항을 고려하여 측정이 되어져야 한다.

- 등딱지의 길이는 신체의 중심선에 평행하게 양쪽 눈구멍의 뒤에서부터 등딱지의 먼 쪽 가장자리까지의 길이

---

93) 상세한 설명을 위해 유럽의회규칙 850/98/EC 의 제2조를 참고.

- 전체길이는 주둥이의 끝 부분에서부터 꼬리마디의 뒤쪽 끝 부분까지의 길이
  - 이는 가시를 포함하지 않음
- 분리된 노르웨이산 랍스터 꼬리의 경우 앞 꼬리 부분의 앞 쪽 끝 부분에서 꼬리마디의 뒤 쪽 끝 부분까지의 길이
  - 이는 가시의 길이를 포함하지 않음
  - 꼬리는 평평한 상태에서 측정이 되어져야 하고 잡아 늘리거나 해서 는 안 되며 등 쪽으로 측정이 되어야 함

#### 마. 레벨부착

유럽의회지침 79/112/EEC는 레벨부착, 진열, 최종소비자에 대한 판매 목적의 식료품광고에 관계되는 유럽연합 회원국의 국내법 대강을 알 수 있는 중요한 자료이다. 이의 요구사항은 아래와 같다.

- 소비자들이 제품의 이름으로 제품을 알 수 있어야 하며, 그렇지 않을 경우 식료품에 대한 묘사가 첨가되어야 함
- 성분의 목록과 첨가된 첨가물
- 포장되기 전의 식료품의 경우 순량(純糧)
- “언제이전까지” 등의 단어를 사용한 저장수명 (저장된 식품의 재고유효기간) 의 표시
- 저장수명을 획득하는 데 필요한 특별한 저장조건의 표시
- 사업처의 명칭, 생산자의 이름과 주소, 포장회사 혹은 공동체내의 판매자

구매자에게 쉽게 이해되는 언어로 위의 특정항목들이 표시되어야 하며 그

량지 않을 경우 소비자들에게 이용 가능한 정보를 담보하기 위한 다른 조치들이 취해져야만 한다.

## 바. 포장

포장문제를 규율하는 유럽공동체 입법은 두개의 주요 그룹으로 나누어진다.

(1) 식료품과 직접적인 접촉이 이루어지는 재료와 물품 :

- 89/109/EEC : 이러한 물질들의 올바른 사용의 기초가 되는 원칙들은 재료들이 인간건강에 위대한 물질들을 식료품에 다량으로 전달하지 않으며 식료품의 성분의 변질을 초래하지 않을 정도로 안정적이어야 함을 규정하고 있음
- 90/128/EEC : 식료품과 직접적인 접촉이 이루어지는 플라스틱물질들과 물품들에 대해서 규정함

이 지침은 플라스틱물질과 물품의 생산에 사용되어질 수 있는 단량체(비닐기를 가진 여러 종류의 불포화 유기화합물)를 비롯한 여타 물질의 목록을 포함한다. 이 지침상의 부속서에 대한 수정이 지침92/39/EEC, 93/9/EEC, 95/3/EC에 의해서 이루어졌다.

- 93/10/EEC : 식료품과의 접촉이 의도되어진 재생 셀룰로스 필름으로 만들어진 물질과 물품들에 대해서 규정함. 이 지침은 재생 셀룰로스 필름의 생산에 어떠한 물질들이 인가되어질 수 있는가를 언급하고 있음

(2) 폐기물로 취급되는 포장 :

유럽의회지침94/62/EC는 유럽공동체내에서 행해지는 시장유통 제품에 사용



되어진 모든 종류의 포장과, 사용된 재료에 관계없이 폐기물로 취급되는 모든 포장에 대해서 다루고 있다.

#### 사. 첨가물에 대한 입법

첨가물은 소비자 보호에 적절한 고려가 행해진 이후, 그리고 소비자를 위한 적절한 정보의 고지가 이루어진 뒤라면 시장에서 유통되어질 수 있다. 첨가물은 기술적으로 필요하고 그 사용이 건강에 해롭지 않음이 증명될 경우에 한해서 사용이 허가되어진다. 유럽과학위원회는 식료품에 대한 모든 허용 가능한 식료품첨가제를 평가한다. 골격지침 89/107/EEC는 첨가물이 평가되어지는 일반적인 요구조건을 규정하고 기준을 설정한다. 이 골격지침은 또한 첨가물 목록의 수립과 첨가물이 사용되어질 수 있는 식료품, 첨가물의 최대 사용치에 관계되는 규정을 제공하는 보다 구체적인 기술적 지침을 수립한다.

### 3. EU의 수산식품 위생관리행정의 특징과 정책적 시사점

수산물의 안전성에 있어 유럽연합의 중요한 목표는 사람들의 건강을 보호 할 수 있는 최상의 수준을 달성하는 것이다. 이러한 목표를 달성하기 위해 식품안전성에 대한 Commission's White Paper에 안전한 식품의 “농장에서 식탁까지” 접근 방법을 완성하기 위해 법적인 개혁을 설정하였다. 백서 안에 수록된 주된 내용은 식품안전성에 대한 정책은 반드시 종합적이고 통합된 접근방법에 근거를 해야만 한다는 것이다. 또한 새로운 유럽식품안전청(European Food Authority) 설립<sup>94)</sup>을 제안하였다. 이 기구는 위험분석(Risk assessment)과 Risk

94) 부록 II 참고.

communication에 집중하여야 하고 운영에 있어서 과학적인 투명성과 최고의 독립된 수준의 원리에 기초하여야 한다. 또한 EU에 의한 단일 대표부의 법률 통일은 EU 뿐만 아니라 국제적 수준에서 수산물 품질관리와 검사의 향상에 기초가 되었다.

최고의 안전성을 추구하는 EU의 수산식품의 위생관리행정의 특징 및 정책적 시사점은 다음과 같다.

- 1) 식품안전성에 관한 지침들은 1972년 이후 상황과 여건에 따라 그리고 수산제품의 안전성을 높이기 위해 계속적으로 수정되어졌다. 예를 들면 최초의 양식수산물에 관한 규정은 Council Directive 91/67/EEC인데 이 지침은 시간이 지남에 따라 Council Directive 93/54/EEC, 95/22/EEC, 그리고 95/70/EEC로 계속적으로 수정되어졌다.
- 2) EU의 수산식품에 대한 안전성은 단지 생산단계 혹은 가공단계에서 이루어지는 것이 아니라 생산에서부터 소비자들의 식탁에 오르기까지 전 과정을 통합적인 관리 및 검사를 통하여 이루어진다. 또한 이러한 최고의 안전성을 확보하기 위하여 독립적인 검사업무를 할 수 있는 제도적인 뒷받침을 하고 있다. 그리고 무엇보다도 FVO의 투명성을 제고시키기 위하여 제도적인 장치가 마련되었다.
- 3) EU가 여러 국가들의 연합체임으로 다른 국가들에 비해 수산물 안전성을 위한 검사의 표준화가 잘 이루어졌다. 또한 수입수산물과 EU 내에 있는 수산물과 동등하게 위생조건이 적용되고 있다.

마지막으로 공중보건에 위협성이 있는 수산물 발견 시 신속하게 보고하는 것을 의무로 하는 조기경보시스템(Rapid Alert System)을 가지고 있어 질병확산을 조기에 저지 할 수 있다.

## 제8장 주요국의 수산물 HACCP 도입실태

### 제1절 일본

#### 1. 일본의 HACCP 제도

일본에서는 1995년 5월 24일 식품위생법을 개정하여 HACCP 개념에 따른 「총합위생관리제조과정」의 승인제도를 도입하였으며 유·유제품 및 식육제품(1996년 5월), 어육연제품(1997년 3월), 용기포장 후 가압가열살균식품(1997년 11월), 청량음료수(1999년 7월)에의 적용을 위한 기준을 설정하였다.

2003년 2월 현재 총합위생관리제조과정(HACCP)에 따른 식품제조 또는 가공 승인현황을 보면 시설별 및 건수에 대한 승인은 유·유제품 325개 시설, 777건수로 가장 많았으며, 식육제품은 100개 시설, 191건수, 어육연제품 24개 시설, 32건수, 용기포장후 가압가열 살균식품 33개 시설, 40건수, 청량음료수 39개 시설, 67건수로 총 승인시설 및 승인건수가 521개 시설, 1,107건이었다.

또한 영업자가 HACCP 계획을 작성할 때에 식품의 종류에 따라 구체적인 모델을 참고하는 것이 유익하기 때문에 식품위생에 관계되는 연구자 및 식품제조에 관계되는 전문가와 협동으로 HACCP 일반모델을 작성하여 영업자에게 제공하고 있으며 후생성에서는 1994년부터 본 사업을 위하여 매년 3,000만엔으로 현재까지 HACCP 일반모델을 개발하고 있다.

<표 8-1> 종합위생관리제조과정에 따른 식품제조 또는 가공승인 현황

식품종류	승인시설수	승인건수
유·유제품	325	777
식육제품	100	191
어육연제품	24	32
용기포장후가압가열살균식품	33	40
청량음료수	39	67
합 계	521	1,107

자료 : <http://www.jfha.or.jp/haccp/kisya>

주 : 2003년 2월 현재.

1998년 7월부터는 「식품제조과정 관리 고도화에 관한 임시 조치법(HACCP 지원법)」을 제정하여 시행하고 있으며 식품의 제조 또는 가공을 하는 자가 HACCP 수법을 도입하기 위하여 시설의 정비를 하기 위한 계획 즉, 고도화계획을 작성하여 지정인정기관의 인정을 받으면 금융, 세제상의 지원조치를 받을 수 있다.

그 절차를 보면 후생대신 및 농림수산대신은 제조과정 관리 고도화의 기본적인 방향 등을 내용으로 하는 국가의 기본방향을 책정하고, 사업자 단체로서 고도화기준의 작성, 고도화계획의 인정업무를 적절하고 원활히 행할 수 있다고 인정되는 곳을 그 신청에 의해 지정인정기관으로 지정한다. 지정인정기관은 식품의 종류별로 제조과정 관리 고도화에 관한 기준(고도화기준)을 작성하고 기본방침에 비추어 적절한 취지인 경우 후생대신 및 농림수산대신의 인정을 받을 수 있으며, 사업자는 제조과정 관리 고도화에 관한 계획(고도화계획)을 작성하고 고도화기준에 적합한 취지인 경우 지정인정기관으로부터 인정을 받을 수 있다.

## 2. 일본의 HACCP 관리 현황<sup>95)</sup>

### 가. 일본의 HACCP

일본의 HACCP의 운용을 살펴보면, 영업자는 통상 식품이 안전함을 보증하기 위해 최종제품에 대하여 롯데마다 미생물등의 검사를 실시하여 그 결과가 판명되고 나서 제품을 출하하고 있다. 이 방법에 있어서 식품이 안전하게 제조되었다는 신뢰성을 높이기 위해서는 롯데마다 샘플수를 늘일 필요가 있으나, 동시에 검사에 드는 비용이 증대하는 것과 검사하지 않은 제품의 안전을 반드시 보증하는 것은 아니라는 한계가 있다.

한편 HACCP 시스템에 따른 위생관리방법은 최종제품의 중점을 둔 종래의 위생관리방법과는 달리, 식품의 안전성에 대해 위해를 예측하고, 위해를 관리할 수 있는 중요관리점을 설정하여 중점적으로 관리함으로써 공정전반을 통해 위생발생을 방지하고 제품의 안전확보를 도모하는 방법이다.

이를 위해 영업자는 구체적으로 스스로 다음 사항을 준수하도록 하여야 한다.

- ① 식품의 제조 또는 가공의 모든 공정에서 발생할 우려가 있는 미생물 등의 위해를 조사·해석(Hazard Analysis : HA)하고,
- ② 이 분석결과에 근거해 조치를 강구함으로써 위해발생을 방지하고 안전한 제품을 얻을 수 있는 공정을 중요관리점(Critical Control Point : CCP)으로 정하며,
- ③ 중요관리점이 항상 관리되고 있음을 확인하기 위해 집중적·항시 모니터링하며,
- ④ 그 위에 그 관리내용을 모두 기록할 것.

95) 식약청, 일본 HACCP제도 실시현황 및 관리제도, 국외출장보고서, 1999. 10.

이와 같은 방법에 의해 위해발생을 예방하는 것으로, 결과적으로 최종제품전체의 안전을 보증하게 된다.

## 나. 관련법령

일본의 HACCP를 규정하는 관련법령으로는 식품위생법 제7조 제1항(식품 또는 첨가물의 제조 등 기준 및 성분규격), 식품위생법 제7조 제3항(식품의 제조 또는 가공방법의 기준특례), 식품위생법 시행령 제1조 제1항(법 제7조의 3승인)-승인대상식품 규정, 식품위생법 시행령 제1조 제2항(승인심사수수료), 식품위생법 시행규칙 제4조(총합위생관리제조과정승인의 기준), 식품위생법 시행규칙 제4조의 2(승인신청), 식품위생법 시행규칙 제4조의 3(변경승인신청) 등이 있으며, 이러한 법령에서 HACCP에 관한 정의와 대상, 절차 등을 규정하고 있다.

우선 HACCP에 관한 정의로 식품위생법 제7조의 3에서는 「제조 또는 가공의 방법 및 그 위생관리방법에 대하여는 식품위생상의 위해발생을 방지하기 위한 조치가 종합적으로 강구된 제조 또는 가공공정」으로 규정하고 있는데, 즉 HACCP 시스템에 의한 위생관리와 그 전제가 되는 시설 설비의 위생관리 등을 시행함에 따라 종합적으로 위생관리 된 식품의 제조 또는 가공공정을 의미한다고 볼 수 있다.

일반적인 위생관련법 상에서의 위생관리와 HACCP 규정상에서의 위생관리는 약간의 차이가 있다. 우선 법률적인 측면에서 본다면 일본 식품위생법(이하 식품위생법)상에서는 법 제7조 1항에서 식품의 제조 또는 가공방법에 대한 기준을 설정하고 있고 7항에서 제조금지에 관한 사항을 규정하고 있으나, HACCP는 동법 제7조 3항에 의한 승인을 받은 경우 제1항의 규정에 의한 제조 또는 가공방법으로 제조·가공된 것으로 본다고 간주하고 있다. 또한 이러한 과정으로 제조·가공된 식품은 동법 제7조 1항의 규정에 따른 규격에 적합해야 한다고 규

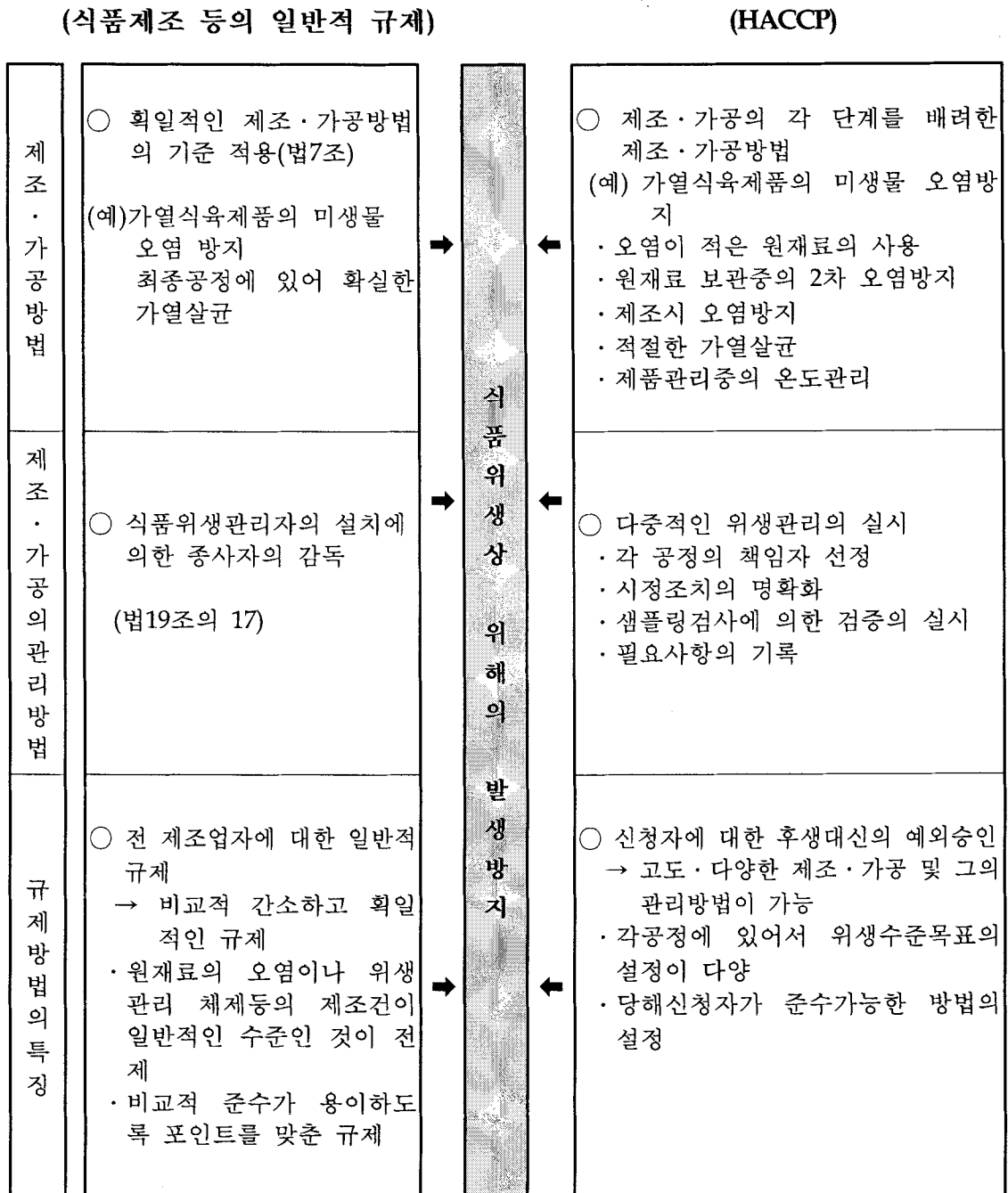
정하고 있다. 그리고 동법 제19조 17항에서는 식품위생관리자의 배치에 관한 사항에 대하여 규정하고 있으나, HACCP에서는 그러한 부분에 대한 규정이 없다. 결국 일본의 HACCP는 기존의 법령과는 완전히 별개의 것이라기보다는 기존 법령에 의한 위생관리를 바탕으로 하여 좀 더 심화된 위생관리라 볼 수 있다(<표 8-2>참고).

<표 8-2> 법률적 측면에 있어서 현행 위생관리와 HACCP와의 비교

현행 위생관리	HACCP
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 법제7조 제1항: 식품의 제조 또는 가공방법에 대하여 기준설정 (예: 식육·유제품, 청량음료수 등)</li> <li>○ 법제7조 제2항: 제조금지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 법 제7조의 3에 의하여 승인 받을 경우 법 제7조 제1항의 규정에 의한 제조 또는 가공방법으로 제조·가공된 것으로 간주</li> <li>○ 당해 제조·가공공정을 거친 식품은 법 제7조 제1항의 규정에 따른 규격에 적합해야 한다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 법제19조 17: 위생상 특별히 고려하여야 할 식품에 대하여</li> <li>○ 법제19조 17의 1: 식품위생관리자 선임</li> <li>○ 법제19조 17의 3: 종사자의 감독</li> <li>○ 법제19조 17의 4: 관리자 자격요건</li> <li>○ 법제19조 17의 6: 변경시 신고</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 법 제19조의 17에 의한 식품위생관리자 배치 의무화하지 않고 있음. (불필요)</li> </ul>

이와 함께 종전의 식품위생관련 법령에 인한 식품위생관리와 HACCP를 이용한 식품위생관리의 개요를 간단히 나타내면 <그림 8-1>과 같다.

<그림 8-1> 기존 위생관리와 HACCP와의 비교(개관)





대상 식품으로는 법 제7조 제1항 (식품 또는 첨가물의 제조 등 기준 및 성분 규격)의 규정에 의해 제조 또는 가공방법·기준이 정해진 식품으로, 정령(영 제1조 제1항)에서 정하는 식품으로서 다음과 같다.

※ 영 제1조 제1항에서 정하는 식품(법 제7조의 3 승인)

- 우유, 산양유, 탈지유 및 가공유
- 크림, 아이스크림, 무당연유 무당탈지연유, 발효유, 유산균음료 및 음료
- 식육제품(햄, 소시지, 베이컨, 기타 이와 유사한 제품)
- 어육연제품(어육햄, 어육소시지, 고래육베이컨, 기타 유사한 제품(고래육 베이컨 제외) 제외)
- 용기포장 가압가열살균제품(前 각호에 기재하는 식품, 청량음료수, 고래육제품(고래육베이컨 제외) 제외)

### 3. HACCP 시스템운용을 위한 절차

영업자는 다음 HACCP 시스템운용을 위해 12단계에 이르는 절차에 따라서 HACCP 시스템에 의한 위생관리의 실시계획을 작성하여 실시하고 있다.

<표 8-2> HACCP 시스템운용을 위한 절차

① 전문가팀의 편성	(절차 1)
② 제품의 기술	(절차 2)
③ 의도된 사용방법의 확인	(절차 3)

<표 계속>

④ 제조공정일람도 및 시설의 도면	(절차 4)
⑤ 현장확인	(절차 5)
⑥ 위해분석	(절차 6)
⑦ 중요관리점의 확정	(절차 7)
⑧ 관리기준의 설정	(절차 8)
⑨ 모니터링방법의 설정	(절차 9)
⑩ 개선조치의 설정	(절차 10)
⑪ 검증방법의 설정	(절차 11)
⑫ 기록보존 및 문서작성규정의 설정	(절차 12)

위의 절차를 좀 더 자세히 살펴보면 다음과 같다.

**가. 전문가팀의 편성(절차 1) 등**

HACCP 시스템에 따른 위생관리를 실시하기 위해서는 기업내의 전종업원이 HACCP 시스템에 대해서 공통의 인식과 목적을 가지고 실시함이 필요하며, 영업자는 기업에서의 HACCP 시스템 도입결정 시는 스스로 그 목적의식과 추진의욕을 표명하는 것이 가장 중요하다. HACCP 시스템에 따른 위생관리는 우선 제품에 대해 전문적인 지식 및 기술을 가진 자를 멤버로 하는 전문가팀을 편성하는 것이 필요하며, 이 전문가팀은 영업자 또는 시설의 총책임자(공장장)를 리더로 하여, 품질관리(원료, 제품 등의 시험검사에 관계되는 부문)의 책임자 및 제조관리(제조 또는 가공에 관계되는 부문)의 책임자를 중심으로 편성할 필요가 있다.

전문가팀의 역할은 계획작성 외에 ① 종업원의 교육훈련을 통해 사내에서 전문가팀이 주체가 되어 하는 종업원에 대한 적절한 내용의 강습회의 실시에 따

른 종업원의 교육훈련을 추진하고, ② 검증결과에의 평가, ③ 계획의 정기적인 검토와 수정, ④ 외부사찰에 대한 대응 등이 있다.

또한 영업자는 HACCP 계획을 작성함과 함께 그것을 적절하게 실시하기 위하여 필요한 전문적 지식을 습득한 자를 전문가팀의 구성멤버로 선임, 육성하기 위해 HACCP 시스템에 관한 강습회를 수강하게 할 필요가 있다. 그리고 전문가팀에는 필요에 따라 외부기관의 전문가를 전문가팀에 참가시킬 수도 있다. 적절한 계획 작성을 위해 행정예 따른 적절한 지도·조언을 받음과 동시에 일반적 HACCP 모델 등도 참고하면서 HACCP 계획을 적절히 작성, 실시할 필요가 있다.

계획의 적절한 실시를 위해 기업에서의 위생관리체제는 기본적으로 제조부문과 품질관리부문에서 이루어지며, 제조부문에서는 계획의 구체적 실시에 관한 사항을 실시하고, 품질관리부문에서는 계획검증에 관한 사항을 실시하며, 각각의 부서 업무의 소장 및 권한은 명확해야 하며 품질관리 부문은 경영자직할의 독립조직으로 이루어지는 것이 바람직하다. 각 부서에서는 각각의 책임자 지시하에 업무가 적절히 실시되어야 하며, 책임자는 위생관리에 관계되는 업무의 내용에 따라 해당업무를 실시하는 자를 선정해야 한다. 그리고 선정된 자는 책임을 가지고 해당업무를 수행할 필요가 있다.

#### 나. 제품의 기술(절차 2), 의도된 사용방법의 확인(절차 3), 제조공정 일람도 및 시설의 도면작성(절차 4) 및 그 현장확인(절차 5) 등

계획을 작성하기 위해서는 우선 위해분석을 행하여, 제품에 어떤 위해가 발생할 우려가 있는지를 명확히 하여 위해분석의 기초가 되는 정보의 정리 할 필요가 있다. 따라서 원재료와 공정 등에 관계되는 사항에 대해 다음과 같이 제품의 기술, 의도된 사용방법의 확인, 제조공정일람도 및 시설의 도면을 작성하고

위생분석의 기초가 되는 정보를 정리할 필요가 있다.

① 제품의 기술(절차 2) 및 의도된 사용방법의 확인(절차 3)

제품의 명칭 및 종류, 원재료에 관한 사항, 첨가물의 명칭 및 사용량, 용기포장의 형태 및 재질, 색상 및 특성, 제품의 규격, 소비기한 또는 품질유지기한 및 보존방법, 먹는 방법 또는 이용방법, 판매 등의 대상이 되는 소비자층에 대하여 정리, 제품설명서를 작성해야 한다.

② 제조공정일람도 및 시설의 도면작성(절차 4)

제조공정 일람도에는 제조 또는 가공공정 외에, 제조 또는 가공에 이용되는 기계기구의 성능에 관한 사항, 각 공정별로 작성내용, 작업시간 및 작업담당자, 기계기구의 사용방법을 기재해야 하며, 또한 시설의 도면에는 시설설비의 구조, 제품등의 이동경로, 기계기구의 배치, 종사자의 배치 및 동선, 작업장내 청정도에 따른 구분을 기재해야 한다.

③ 제조공정일람도 및 시설의 도면현장확인(절차 5)

제조공정일람도 및 시설의 도면은 사실 그대로 반영되어야 하며, 실제 제품의 제조 또는 가공 조업중 작업현장에서 해당제조 또는 가공공정, 실제 작업현장을 확인할 필요가 있다.

**다. 위해분석 및 방지조치의 특징(절차 6)**

① 위해분석

위해분석은 계획작성의 기본작업으로 제품에 발생할 우려가 있는 모든 식품 위생상의 위해에 대해 해당위해의 원인이 되는 물질을 명확히 하는 것이다. 위

해분석의 실시에 있어서는 식품위생에 관계되는 과학적 지식, 식품사고발생예의 데이터 등을 근거로 위해가 발생할 우려가 있는 공정마다 위해의 원인이 되는 물질을 열거하고 위해의 중요성 및 발생빈도를 고려하여 위험도평가를 행할 필요가 있다.

### ② 방지조치의 특징

이 같은 위해분석을 행함과 동시에 위해의 원인이 되는 물질 및 위해가 발생할 우려가 있는 공정마다 위해발생 요인 및 방지조치를 특정하는 것이 필요하다. 이 조치에는 식품을 제조 또는 가공시점에서 행할 공정 그 자체의 위생관리와, 시설설비, 기계기구의 세정, 보수점검 등의 일반적 위생관리에 따른 조치가 있다.

## 라. 중요관리점의 확정(절차 7)

위해분석결과, 명확화 된 위해의 발생을 방지하기 위해서 일련의 공정에 있어서 특히 중점적으로 관리해야 할 공정(중요관리점)을 정해야 한다. 이 때에는 공정에서 반드시 관리가 필요한 곳에 한정해야 한다. HACCP 시스템에 의한 위생관리란 중요관리점을 항상 관리하는 것이 특징이기 때문에 중요관리점을 한정하므로써 그 관리를 집중시키는 것이 필요하다.

## 마. 관리기준의 설정(절차 8)

관리기준이란 중요관리점에서 준수되어야 할 기준으로 HACCP에 따른 식품의 위생관리특징은 중요관리점에서 위해가 적절히 제어되고 있는지를 즉석에서 판단할 수 있는 것에 있다. 따라서 관리기준은 기본적으로는 온도, 시간, pH,

색조등, 계측기기를 이용해 항시 측정 가능한 것을 지표를 이용한 기준으로 할 필요가 있다.

예를 들면 최종제품에서 대장균군이 음성이기 위해서 제조공정에서 가열살균을 행하기로 한 경우, 식품을 제조하고 있는 시점에서 해당공정에서 대장균이 음성으로 되어 있는 것을 직접 확인하는 것은 어렵다. 따라서 미리 해당가열살균에 의한 미생물사멸효과를 바르게 파악함으로써 식품의 제조시에는 가열온도 및 가열시간이 적절히 준수되고 있음을 확인하면 대장균군이 음성으로 되어 있는 것이 명확해진다. 이 가열온도 및 가열시간이 해당공정에서의 관리기준이 되고, 그리고 가열살균에 의한 미생물의 사멸효과를 증명하는 방법으로는 학술문헌에 의한 확인이나 미생물접종시험을 실시하는 등의 방법이 있다.

#### 바. 모니터링방법의 설정(절차 9)

모니터링의 목적은 중요관리점에서 위해발생을 방지하기 위한 조치가 확실히 실시되고 있음을 확인하는 것에 있다. 예로써 「온도계를 이용해 온도를 측정할 것」이 모니터링 방법이 된다.

모니터링방법은 기본적으로 중요관리점에서 모니터링의 측정치가 관리기준을 이탈한 경우에는 그것을 육안 등으로 즉각적으로 확인할 수 있는 것이어야 한다. 또한 모니터링은 연속적으로 행해짐이 필요하며, 그 실시자를 측정하는 것도 필요한데, 그 위에서 그 실시상황은 정확하게 기록되지 않으면 안된다.

#### 사. 개선조치의 설정(절차 10)

HACCP 시스템에서는 중요관리점에 있어서 모니터링의 측정치가 관리기준을 벗어났음이 판명된 경우, 관리기준의 이탈에 의해 영향 받은 제품을 배제하여

중요관리점에 있어서 관리상태를 신속하며 정확하게 정상으로 고쳐야 한다.

이를 위해서는 신속하며 정확하게 관리상태를 정상으로 돌아오게 할 수 있는 구체적인 개선조치(기계기구의 수리, 조정, 유지관리 및 교체 등)를 정해야 하고, 관리기준을 벗어나는 동안에 제조된 제품의 적절한 처분방법과 개선조치를 실시하는 자를 정해두어야 한다.

또한 그 실시상황은 바르게 기록되지 않으면 안된다.

#### 아. 검증방법의 설정(절차 11)

HACCP 시스템에서는 검증에 비해 HACCP에 의한 위생관리의 실시계획이 적절히 기능하고 있음을 계획의 작성 시 및 실시 후에 계속적으로 확인, 평가해야 한다.

검증에는 제품 등의 시험검사, 기록의 점검, 중요관리점에서 모니터링에 이용되는 계측기기의 교정, 불만 또는 회수원인 해석, 실시계획의 정기적인 검토 등이 있으며, 이들의 실시상황은 정확하게 기록되어야 한다.

또한 제품 등의 시험검사를 실시할 경우 원칙적으로 모든 위해원인물질이 허용치에 것을 확인할 필요가 있는데, 예를 들면 가열살균을 하는 식품에서는 내열성이 가장 높은 균을 지표균으로 하고 해당 지표균이 확실히 제거되고 있음을 확인함으로써 기타 미생물도 제거되었음이 확실해진다. 따라서 식품의 제조방법 등에 따른 적절한 지표균을 이용하면 효율적으로 검증하는 것이 가능해질 수 있다.

#### 자. 기록보존 및 문서작성규정의 설정(순서 12)

기록을 정확히 작성하고 그것을 보존함으로써 계획을 적절히 실시했다는 증

거를 작성할 수 있다. 이 기록은 영업자가 계획이 적절하다는 검증 등에 유효하게 활용될 뿐 아니라, 식품위생감시원에 의한 감시 시 유효한 정보가 된다. 또한 만약 식품의 안전에 관계되는 문제가 발생한 경우 계획의 실시상태를 과거로 거슬러 가서 조사함으로써 그 원인규명을 쉽게 할 수 있다.

기록해야 할 사항으로는 중요관리점에서의 모니터링, 개선조치, 위생관리 및 검증에 관한 사항이 있다. 또한 해당기록의 보존방법 및 기간을 정할 필요가 있다.

#### 4. 일반적인 위생관리사항

##### (식품위생을 확보하기 위해 미리 필요한 시설설비 등의 위생관리사항 : Prerequisite programme)

HACCP 시스템에 의한 위생관리를 효과적으로 실시하기 위해서는 그 전제로서 식품의 제조에 사용되는 시설설비의 보수점검 등의 일반적인 위생관리가 확실히 실시될 필요가 있다. 제조시설의 위생관리, 원재료·포장재료의 보관, 종업원의 위생관리·교육훈련 등을 적절히 실시하면 환경으로부터 식품의 오염을 방지할 수 있고, 위해발생을 방지할 수 있기 때문에 아주 중요한 공정인 중요관리점(CCP)의 관리에 주의를 집중시킬 수 있다. HACCP는 그 단독으로 기능하는 것이 아닌 일반적인 위생관리를 실시함으로써 포괄적으로 식품의 위생을 확보하는 것이 가능해진다.

제외국에서도 HACCP에 따른 위생관리를 확실히 실시하기 위해서는 시설설비 등의 위생관리를 실시하는 것이 필요한데, 예를 들면 미국에서는 제품의 안전을 확보하기 위해 필요한 기본적인 시설내 환경의 위생관리의 실시요건



(prerequisite programs)을 정하며 위생(Sanitation), 적정제조규범(Good Manufacturing Practices), 종업원의 교육훈련(Training), 제품회수(Recall Program), 기계기구의 보수 점검(Preventive Maintenance) 등을 실시하는 것으로 하고 있다.

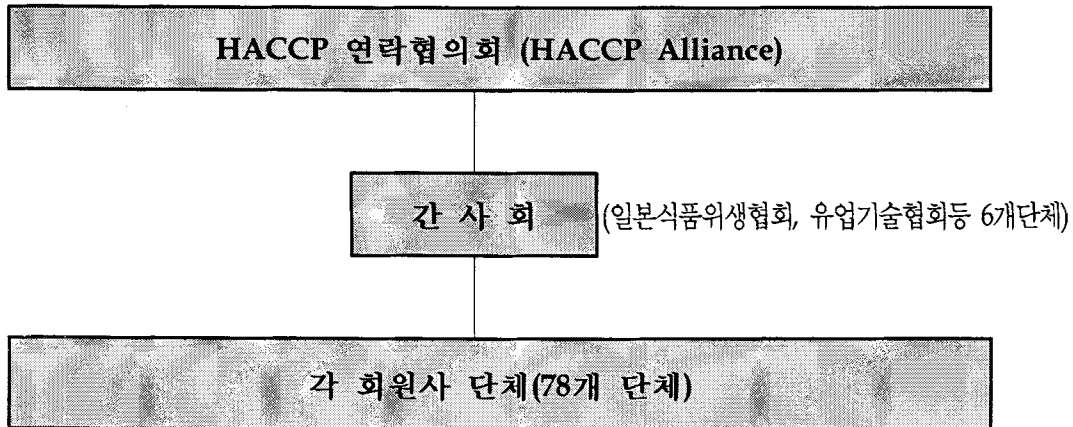
그리고 이들 일반적인 위생관리사항에 대해서도 HACCP 시스템에 따른 위생 관리와 함께 그 실시방법, 실시내용의 점검 및 기록의 방법에 대해 구체적인 문서를 작성할 필요가 있다.

## 5. 영업자의 자주 참여를 위한 관련단체의 역할

식품위생은 영업자의 자주적인 참여에 의하여 확보되는 것임은 당연한 것으로 영업자가 HACCP 시스템에 의한 위생관리를 적정히 행하기 위해서는 식품의 제조에 관계되는 고도의 전문적인 지식이 요구되므로 영업자가 상호 협력하는 것도 필요하다. 이를 위하여 당해 영업자로 조직되는 단체가 다음의 사항을 행하는 것이 바람직한데, HACCP 계획을 작성할 경우 적절한 조언 및 신청 전의 신청서 등의 확인 등 영업자가 적절하게 HACCP 시스템을 실시할 수 있도록 지원하고 영업자, 소비자 등으로부터의 문의에 대해 적절한 정보제공, 그리고 영업자를 대상으로 하는 HACCP 시스템에 의한 위생관리에 관한 강습회 등을 실시하고 있다.

식품업체에 대한 HACCP 교육·훈련을 후생성이 전담하여 실시하는 것은 불가능하므로 회원사 단체를 통하여 민간차원에서 실시하고 있으며, 실시 체계도는 아래와 같다.

<그림 8-2> 일본의 HACCP 교육·훈련 체계도



### 가. HACCP 연합협의회

1998년 9월 25일 설립총회에서 만장일치로 HACCP 연합회 설립이 승인되었으며 사무국은 사단법인 일본식품위생협회에 두고 있다. 주요업무로는 HACCP 강습회 실시를 위한 전문강사의 양성, HACCP 강습회 실시를 위한 교재의 작성, HACCP 강습회 교과목 책정, HACCP 관련자료 수집 및 정보교환, HACCP 전문강사 list의 작성 및 공표, 그리고 각종 부대사업을 행하고 있다.

HACCP 연합회에서는 교육·훈련은 전문강사양성 강습회로서 회원사 각 단체로부터 추천 받은 품질관리담당자 또는 개인적으로 희망하는 자들로서 수료한 자들은 각 회원사 단체별로 실시하는 강습회에 강사로 활동하게 되는데, 강습회는 4일간이며 1일 및 3일째에는 강의, 2일째에는 현장 방문하여 HACCP plan을 작성하고 4일째는 시설별로 설명한 다음 각자가 1개의 CCP에 대한 설명과 질의응답을 가지고 있다.

## 6. 행정(후생성 및 도도부현 등)의 역할

후생성 및 도도부현 등에서는 영업자 등에 대한 지원과 각종 정보를 제공하고 있으며, 영업자가 HACCP 시스템에 의한 식품의 위생관리를 적절히 실시하도록 하기 위하여 필요한 HACCP 시스템의 전문적인 정보를 후생성이 제공하고 있다. 이때 후생성은 다음에 의거하여 정보를 제공하고 있다.

- ① 위해의 원인이 되는 물질의 list 작성 등 : 시행규칙 및 유(乳) 등 성령의 발표에도 있는 바와 같이 식품마다 그 식품에 대해 발생할 우려가 있는 식품위생상의 위해를 구체적으로 명시함으로써 위해에 관한 정보를 영업자에 제공하고 있다.
- ② 적절한 모니터링 방법의 개발, 검증에 사용하는 시험검사방법의 설정 : HACCP 시스템을 효과적이고 효율적으로 실시하기 위해서는 중요관리점에서의 관리기준이 적절히 준수되는지를 확인하기 위한 간이조기 모니터링 방법을 개발하며 HACCP 계획이 적절히 실시되고 있는지를 검증하기 위한 미생물 등의 시험검사방법, 시험검사 등에 이용되는 지표균을 명시한다.
- ③ 일반적인 HACCP 모델의 책정 : 영업자가 HACCP 계획을 작성할 때에 식품의 종류에 따라 구체적인 모델을 참고하는 것이 유익하기 때문에 식품위생에 관계되는 연구자 및 식품제조에 관계되는 전문가와 협동으로 일반적인 HACCP 모델을 작성하여 영업자에게 제공한다.

또한 도도부현 등은 모니터링 방법, 시험검사 방법 등을 영업자에게 보급하

고 있다.

그리고 후생성은 영업자가 HACCP 시스템에 의한 위생관리의 실시에 필요한 식품위생상의 지식, 기술 등을 충분히 이해 습득한 자를 기업 내에 배치할 필요가 있기 때문에, HACCP 시스템에 관한 전문적인 지식을 습득하기 위한 교육·훈련교재 등을 제공하고 있으며, HACCP 시스템 교육·훈련을 실시할 강사를 육성하고, 식품의 종류에 따라 기술적·전문적인 조언을 할 단체를 육성하여 그 단체로 하여금 영업자에의 적절한 조언, 지도, HACCP 시스템에 관한 교육·훈련을 실시하고 있다.

또한 도도부현 등은 영업자에 대해 HACCP 시스템에 관한 강습회를 수강한 자를 기업 내에 배치하도록 지도하고 있는데 이를 위해 위생감시공무원을 교육·지원하고, 도도부현의 식품위생감시공무원에 대한 총합위생관리 제조과정의 승인심사관련 강습회를 국립공중위생원에서 지역별로 실시하고 있다.

도도부현 등의 식품위생감시원은 후생성이 실시하는 강습회를 수강한 후에 총합위생관리 제조과정에 따른 적절한 감시와 영업자에 대한 조언을 하며, 영업자는 총합위생관리 제조과정의 제조 또는 가공방법 및 그 위생관리의 실시에 있어, 필요한 식품위생의 지식·기술 등의 습득에 노력할 필요가 있으므로 도도부현 등은 그 내용을 영업자에 주지시키고 있다.

영업자가 HACCP 시스템에 의한 위생관리 계획을 작성할 때에 도도부현 등은 전문적인 입장에서 적절한 조언을 하여 영업자가 적절히 계획을 작성하도록 지도하고 있으며, 이 경우 후생성이 제공한 HACCP에 관한 정보 등도 유용하게 쓰이고 있다.

HACCP가 적절히 실시되고 있는지의 검증은 기본적으로는 기업내의 전문가팀이 중심이 되어 실시하는 것이지만, 이밖에도 행정에 의한 검증도 필요하게 된다. 즉 도도부현 등의 식품위생감시원은 시설의 임검검사시에 함께 HACCP에 의한 위생관리가 적절히 실시되고 있는지를 검증하게 되어 있는데, 시설의

입검검사시에는 종래의 감시수법으로는 그 시점에서의 위생관리의 실시상황의 평가에 중점이 두어졌으나, HACCP가 실시되고 있는 시설에서는 위생관리의 실시상황에 관한 기록 등을 확인하고 있다.

또한 종래의 최종 제품의 추출(시료 채취) 검사에 중점을 둔 소위 spot 검사와 달리 식품의 안전에 가장 영향을 미치는 곳을 집중적으로 점검할 수가 있어 이렇게 실시한 검증결과 등을 근거로 식품위생감시원은 전문적 입장에서 영업자에 대해 적절한 지도, 조언을 하고 있다.

## 7. 시설·설비 등에 대한 금융·세제상의 지원

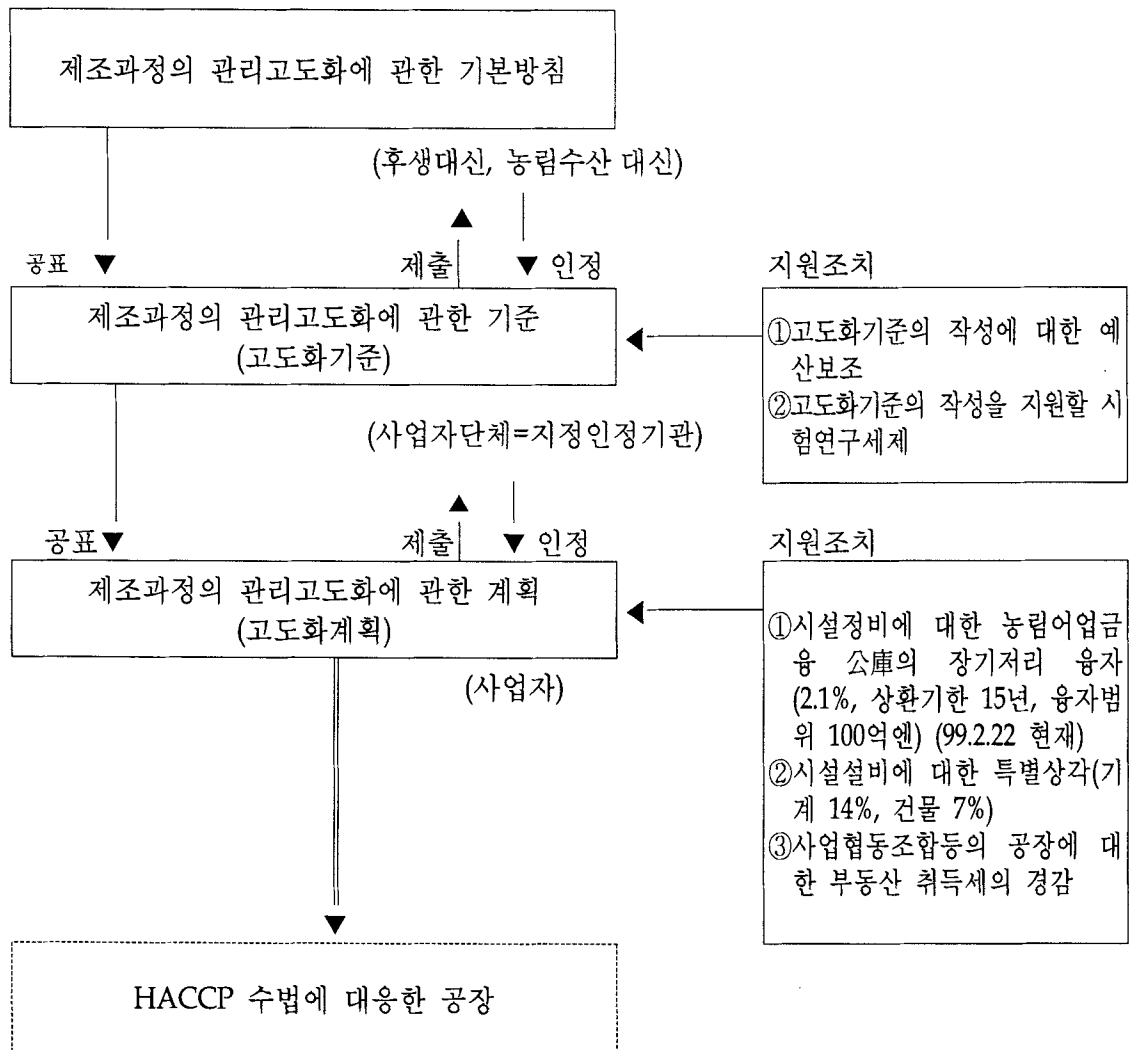
1998년 5월 8일 법률 제59호 식품의 제조과정 관리의 고도화에 관한 임시조치법이 후생성과 농림수산성의 긴밀한 협조로 제정·공포되었다. 식품의 제조과정 관리의 고도화에 대한 임시조치법은 식품의 제조과정에서 HACCP 수법을 도입하기 위한 시설설비 등에 금융 세제상의 지원조치를 강구하는 것에 의해 공중위생의 향상 및 증진을 기여함과 동시에 식품의 제조 또는 가공사업의 건전한 발전을 도모하는데 있다.

이 프로그램의 내용으로는 후생대신 및 농림수산대신이 제조과정의 관리고도화의 기본적인 방향 등을 내용으로 하는 국가의 기본방향을 책정하는 것과 후생대신 및 농림수산대신이 사업자단체로서 고도화기준의 작성, 고도화계획의 인정업무를 적절하고 원활히 행할 수 있다고 인정되는 것을 그 신청에 의해 지정인정기관으로 지정하는 것, 그리고 지정인정기관이 식품의 종류별로 제조과정의 관리고도화에 관한 기준(고도화기준)을 작성하고 기본방침에 비추어 적절한 취지인 경우 후생대신 및 농림수산대신의 인정을 받을 수 있도록 하는 것이다.

사업자는 제조과정의 관리고도화에 관한 계획(고도화계획)을 작성하고 고도화

기준에 적합한 취지를 인정지정기관의 인정을 받을 수 있으며, 지정인정기관이 고도화 기준을 작성하기 위해 행하는 시험연구에 대한 세제상의 특례(증가시험연구비의 특별공제, 시험연구용 자산 및 부담금의 損金算入)와 지정인정기관의 지정을 받은 고도화계획에 따라 행할 시설정비에 대한 지원조치가 주어진다.

<그림 8-3> 식품의 제조과정의 관리 고도화에 관한 임시조치법의 개요



사업자단체 지정의 경우 민법34조의 공익법인이외에 사업자협동조합, 협동조합연합회, 상공조합, 상공조합연합회, 농업협동조합연합회, 어업협동조합연합회, 수산가공협동조합, 수산가공협동조합연합회, 삼림조합연합회가 지정인정기관으로 지정되고 있다.

지정인정기관 및 식품의 종류별로 정리하여 보면 아래와 같다.

<표 8-3> 일본의 HACCP 지정인정기관

지정인정기관명	식품의 종류	지정인정기관 지정년월일	고도화기준 인정년월일
(사)일본식육가공협회	식육제품	'98. 9. 30	'98.10. 7
(사)일본통조림協會	용기포장힐상온유통식품	'99. 3. 17	'99. 4. 8
(사)일본취반협회	취반제품	'99. 3. 17	'99. 4. 8
(사)대일본수산회	수산가공품	'99. 3. 24	'99. 3.31
(재)일본유업기술협회	우유 및 유제품	'99. 3. 24	'99. 4.30
전국된장공업협동조합연합회	된장	'99. 6. 11	'99. 7. 8
계		6 기관	6 기준

## 8. 승인

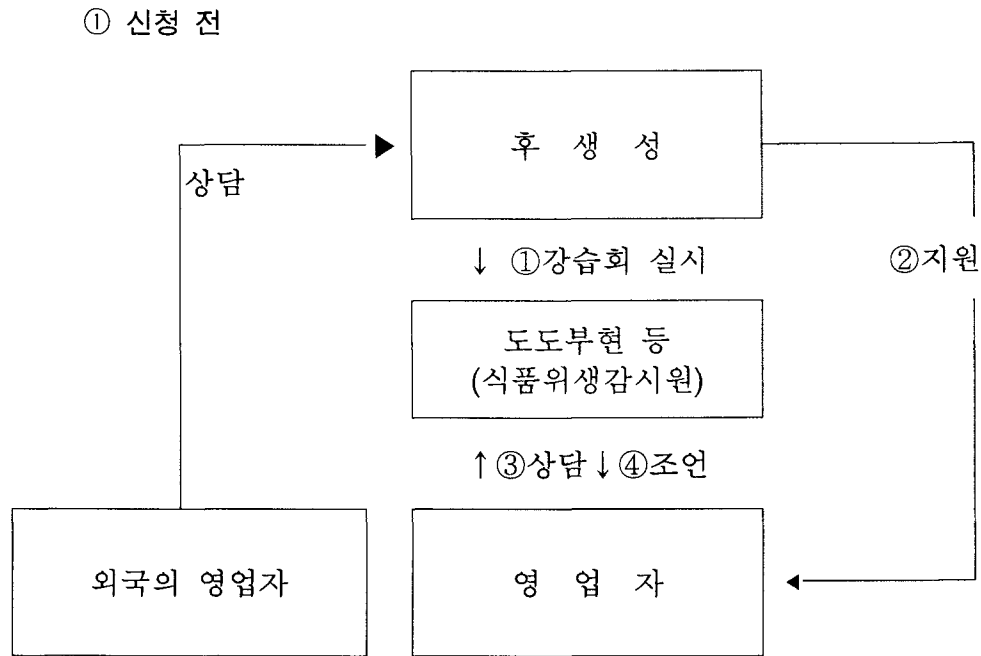
HACCP 시스템으로 제조 또는 가공하려고 하는 자와 외국에서 제조 또는 가공하려고 하는 자는 식품위생규정 제4조에 따라 HACCP 제조 승인 신청을 할

수 있으며, 승인범위는 「식품의 종류별」 내지 「제조 또는 가공시설별」로 정해진다<sup>96)</sup>.

HACCP 승인신청과 관련한 비용은 승인 신청 시 8만 9천 1백 엔이고, 변경 승인 신청 시 2만8천3백 엔을 납부하여야 한다<sup>97)</sup>.

HACCP 승인신청과 관련한 절차는 다음 <그림 8-4>와 같다.

<그림 8-4> HACCP 제조 신청절차

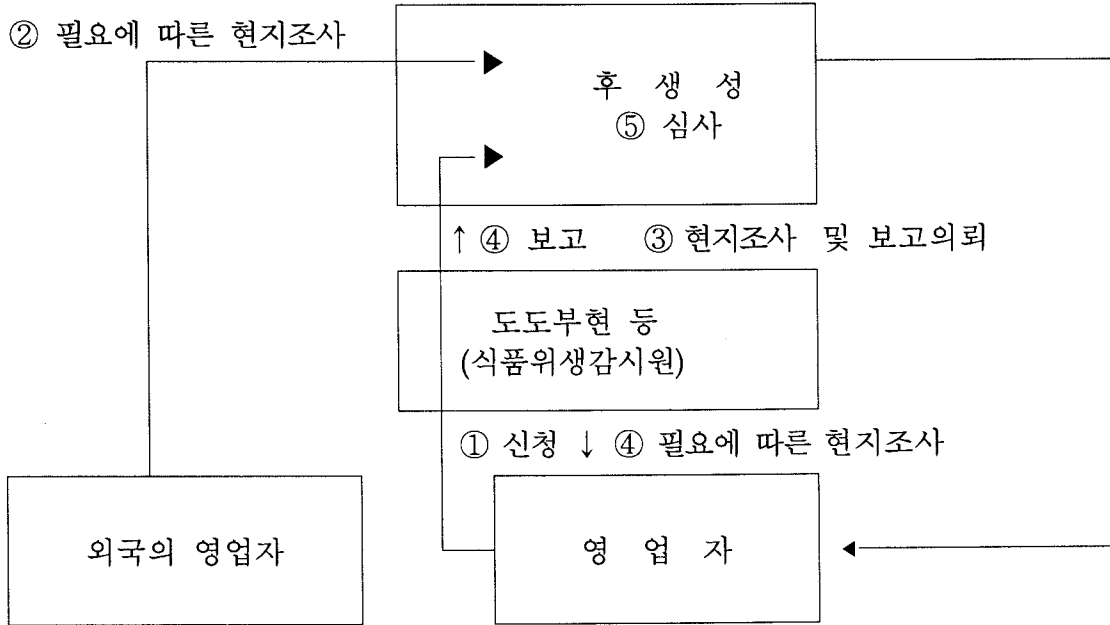


96) 식품위생규정 제4조 (총합위생관리 제조과정승인의 기준), 제4조의 2 (총합위생관리 제조과정승인의 신청), 제4조의 3 (총합위생관리 제조과정 변경의 승인 신청).

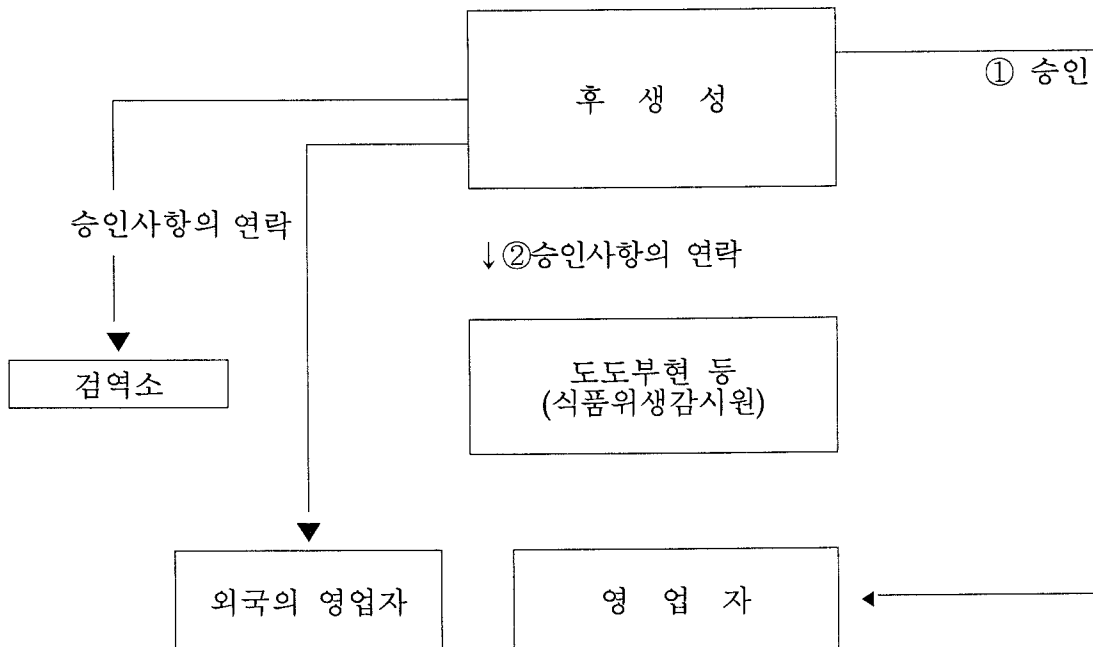
97) 정령 제1조 제2항.



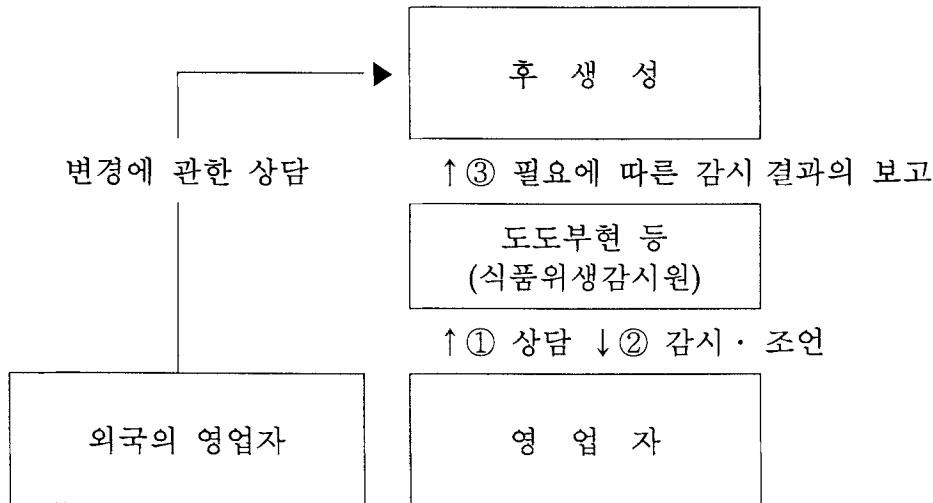
② 신청(변경승인을 포함) 및 심사



③ 승인



④ 승인 후



승인기준으로는 제품설명서, 제조 또는 가공 공정에 관한 문서, 시설의 도면, 위해원인이 되는 물질의 특정, 위해발생을 방지하기 위한 조치, 개선조치의 방법, 위생관리의 방법, 검증, 기록, 관리체제 등이며 각각에 대하여 요구하는 사항은 다음과 같다.

① 제품설명서

○ 제품설명서에는 다음 사항이 기재될 것

- 가) 제품의 명칭 및 종류
- 나) 원재료에 관한 사항
- 다) 첨가물의 명칭 및 그 사용량 (사용기준이 정해진 첨가물에 한함)
- 라) 용기포장의 형태, 재질 (위해발생방지를 위해, 중요관리점으로 하는 관리기준설정시 특히 유의해야 할 경우에 한함)
- 마) 성상 및 특성 (위해의 발생방지를 위해, 중요관리점으로 정하는 관

리기준설정시 특히 유의해야 할 경우에 한함)

바) 제품의 규격

사) 소비기한 또는 품질유지기한 및 보존방법 (위해의 발생방지를 위해, 중요관리점으로 정하는 관리기준설정시 특히 유의해야할 경우에 한함)

아) 먹는 방법 또는 이용방법 (위해의 발생방지를 위해, 중요 관리점으로 정하는 관리기준설정시 특히 유의해야할 경우에 한함)

자) 판매 등의 대상이 되는 소비자층 (위해의 발생방지를 위해, 중요 관리점으로 정하는 관리기준설정 시 특히 유의해야할 경우에 한함)

### ② 제조 또는 가공 공정에 관한 문서

○ 제조 또는 가공의 공정에 관한 문서에는 다음 사항이 기재될 것

가) 제조 또는 가공 공정

나) 제조 또는 가공에 사용되는 기계기구의 성능에 관한 사항

다) 각 공정별 작업내용, 작업시간 및 작업담당자의 직명

라) 기계기구의 설계도 (위해발생을 방지하기 위한 조치에 관한 사항에 한함)

○ 당해 문서는 실제의 제품의 제조 또는 가공의 조작중의 작업현장에 있어서 당해 제품 또는 가공공정을 확인하는 등의 방법에 의해 정확하게 작성되어 있을 것

### ③ 시설의 도면

○ 시설의 도면에는 다음 사항이 기재될 것

가) 시설설비의 구조

- 나) 제품 등의 이동경로
- 다) 기계기구의 배치
- 라) 작업자의 배치 및 동성
- 마) 작업장내의 청정도에 따른 구분 (고도청정구역을 설치한 경우에는 그 구역내의 공기의 청정도 및 압력)

- 해당도면은 실제의 작업현장을 확인하는 등의 방법으로 정확하게 작성될 것

#### ④ 위해원인이 되는 물질의 특정 등

- 식품위생상 위해원인이 되는 물질을 특정할 때에는 과학적인 근거에 의거해 제품의 제조 또는 가공공정에서 발생할 우려가 있는 모든 잠재적 위해가 열거될 것.
- 위의 열거된 위해원인이 되는 물자에는 위해원인이 되는 물질이 모두 포함되어 있을 것.  
단 원재료의 위해에 관한 데이터 등에 따라 해당 위해의 원인이 되는 물질을 함유하지 않는 이유가 명확할 경우에는 제외된다.

#### ⑤ 위해발생을 방지하기 위한 조치

- 제품에 발생할 우려가 있는 모든 식품위생상의 위해에 대해서 해당 위해의 원인이 되는 물질 및 해당 위해가 발생할 우려가 있는 공정마다 해당 위해의 발생을 방지하기 위해 취해야 할 모든 조치를 정할 것.
- 위에 따라 정한 조치 중 그 실시상황의 연속적 또는 상당한 빈도로 확인하는 것이 필요한 것을 정할 것.

또한 해당조치는 다음 요건을 만족할 것.

- 가) 해당조치는 제조 또는 가공공정에서 위해를 방지하기 위해서 특히 중점적으로 관리해야 할 공정(중요관리점)에서 취해져야 할 것일 것.
- 나) 제품에서 허용 가능한 위해의 원인물질의 양을 고려하고 해당 위해의 발생을 방지하기 위한 관리기준을 적절히 정해야 하고, 관리기준은 원칙적으로 식품의 위해 발생을 방지하기 위해서 중요관리점에서 취해져야 할 조치가 적절하지 않은 경우 그것을 신속하게 탐지할 수 있는 지표를 사용할 것.
- 다) 관리기준이 준수되고 있음을 연속적 또는 상당빈도로 확인하기 위한 측정방법(모니터링 방법)을 정할 것.  
또한 이 방법은 기본적으로 모니터링 측정치가 관리기준에서 벗어났을 때 이것을 즉시 판명할 수 있는 방법일 것.
- 라) 해당조치에 따른 위해발생방지의 효과가 확실할 것.  
위의 모니터링 방법은 그 실시빈도, 실시담당자 및 기록의 방법을 정해둘 것.

#### ⑥ 개선조치의 방법

- 개선조치의 방법은 다음 요건을 만족하는 것이어야 할 것.
  - 가) 모니터링의 측정치가 관리기준을 벗어난 때는 관리상태를 정상으로 돌릴 수 있는 것일 것.
  - 나) 제품 등의 적절한 처분방법이 포함되어 있을 것.
  - 다) 개선조치의 실시담당자 및 기록방법을 정할 것.
- 개선조치는 상기(위해 발생을 방지하기 위한 조치)의 나에 따라 정한

모든 조치에 대해 정할 것.

⑦ 위생관리의 방법

- 위생관리의 방법은 시설설비의 위생관리방법, 종사자의 위생교육방법 외, 다음 사항에 대하여 작업내용, 실시빈도, 실시담당자 및 실시 상황의 확인 및 기록의 방법을 정할 것.
  - 가) 시설설비, 기계기구의 보수점검
  - 나) 쥐, 곤충의 방제
  - 다) 사용수의 위생관리
  - 라) 배수 및 폐기물의 위생관리
  - 마) 종사자의 위생관리
  - 바) 식품 등의 위생적 취급
  - 사) 제품의 회수방법
  - 아) 제품 등의 시험검사에 사용하는 기계기구의 보수점검

⑧ 검증

- 검증방법에는 식품위생상의 위해 발생이 적절히 방지되고 있음을 검증하기 위한 방법으로 다음 사항에 대해 정할 것.
  - 가) 제품 등의 시험방법 및 해당시험에 사용하는 기계기구의 보수점검 (계기교정 포함)
  - 나) 모니터링의 실시상황, 개선조치 및 시설설비 등의 위생관리에 대한 기록점검
  - 다) 중요관리점에서 모니터링에 사용하는 계측기기의 교정
  - 라) 불만 또는 회수원인 해석

- 이들 내용은 실시빈도, 실시담당자 등 교정의 구체적 실시에 관계하는 내용이 포함될 것.
- 제품 등의 시험성적서로 제품의 제조 또는 가공방법 및 그 위생관리 방법이 적절히 실시되고 있음을 확인할 것.

⑨ 기록

- 중요관리점의 모니터링, 개선조치, 시설설비 등의 위생관리 및 검증의 기록방법 및 해당기록의 보존방법 및 기간은 다음 요건을 만족할 것.
- 기록방법은 기록자를 특정하고 수정할 경우 수정한 것을 확실히 알 수 있는 방법일 것.
- 해당기록의 보존방법 및 기간은 요구에 따라 즉시 확인 가능한 개소에 보관하고, 그 기간은 1년 이상(제품의 품질유지기한이 1년을 넘는 것은 해당기한 이상의 기간)으로 할 것.

⑩ 관리체제

- 영업자 또는 시설의 장, 원료, 제품 등의 시험검사 등 품질관리에 관계되는 부문의 책임자 및 제조 또는 가공관리에 관계하는 부문의 책임자가 중심이 되어 작성한 계획의 실시와 있어 종업원에 대한 지도, 계획의 실시상황의 검증결과에 근거한 평가 및 외부사찰에 대한 적절한 대응 등의 체제가 갖추어져 있을 것.
- 상기 위해 발생을 방지하기 위한 조치~기록의 업무에 있어서 해당업무에 관계되는 책임자를 두고 있으며 해당책임자가 그 업무내용에 따라 미리 해당업무를 하는 자를 정할 것.

⑪ 승인신청서에 첨부하는 자료

- 제품설명서
- 제조 또는 가공공정에 관한 문서
- 시설도면
- 위해원인물질의 특정 등에 관한 다음 사항을 적은 문서
  - 가) 위해원인물질을 공정마다 특정한 것 및 그 방지조치
  - 나) 상기에서 별표의 위해원인물질이 함유되어 있지 않은 경우는 그 이유
- 위해발생을 방지하기 위한 조치 중 그 실시상황을 연속적 또는 상당 빈도로 확인할 필요가 있는 것에 관한 다음 사항을 기재한 서류
  - 가) 중요관리점 및 중요관리점에서의 관리기준
  - 나) 관리기준의 모니터링 방법
  - 다) 해당조치에 따른 위해발생방지 효과
- 중요관리점에서 모니터링측정치가 관리기준을 벗어난 때 취해야 할 개선조치를 기재한 문서
- 위생관리방법에 관한 문서
- 기재방법에 관한 문서
- 검증으로 확인한 제품 등의 시험성적에 관한 자료

⑫ 변경승인을 해야만 하는 사항

- 위해와 그 방지조치
- 중요관리점



- 중요관리점에서 관리기준과 그 모니터링방법

⑬ 변경승인신청서에 첨부할 서류

- 승인신청서 첨부자료 중 변경하려고 하는 사항에 관계되는 것 (해당변경사항에 관계되는 신구의 대조를 명시할 것)
- 승인 후 검증으로 확인한 제품 등의 시험성적에 관한 자료

## 9. 일본 HACCP 시스템 도입 효과

일본의 HACCP 시스템의 도입으로 인해 업체의 자주위생관리시스템으로서 위치하고 있으며, 업체 스스로가 PL법 대응 및 식중독예방의 관점에서 위생관리체제 구축 노력 뚜렷하다고 할 수 있다. 이들 업체의 노력을 위하여 관련단체(협회, 조합등) 및 정부(후생성, 도도부현, 보건소)는 위해정보를 제공하고 Generic model 작성·보급, 시설·설비용자지원, 교육·훈련을 위한 교재개발 및 교육 실시를 지원하고 있다.

일본은 HACCP 도입 전에 위생규범 및 식품제조 매뉴얼 등을 통하여, HACCP 도입의 전제조건인 일반위생관리를 실시함으로써 이와 관련된 기술의 축적과 종사자의 위생수준이 크게 향상되어 있으며, HACCP 시스템 도입을 위한 관련기술분야를 전문화하여, 냉장·냉동설비, 기계·기구 등을 제작 시 식품 위생의 개념을 도입하여 제작, 생산하고 있으며, 공장의 자동화(또는 부분적) 시스템 도입을 위한 다양한 Software가 개발·응용되고 있다. 또 HACCP 시스템 하에서의 공정관리를 위한 다양한 간이시험기(Kit)를 개발·응용하고 있다.

식품관련 플라스틱용기·기구 및 환경관리에 있어서는 회사 등이 식품위생

및 HACCP에 대한 관심이 높고 끊임없는 교육·훈련으로 전문화되어 있는 상태이며, 배송, 물류 시스템에 있어서도 배송 및 물류에서의 온도, 시간 관리를 철저히 하고, 관련 종사자들의 기준준수의식 및 기록관리가 생산공장과 연계되어 관리되고 있다.

또한 소비자의 의식수준도 매우 높아 문제발생 식품업체에서 제조된 식품에 대해선 불매운동을 벌이고, 위생적인 관리를 하고 있는 식품업체에 대한 노력을 평가하고 있는 실정이다.

## 제2절 미국

### 1. 미국 내 산업의 HACCP 이행 상황

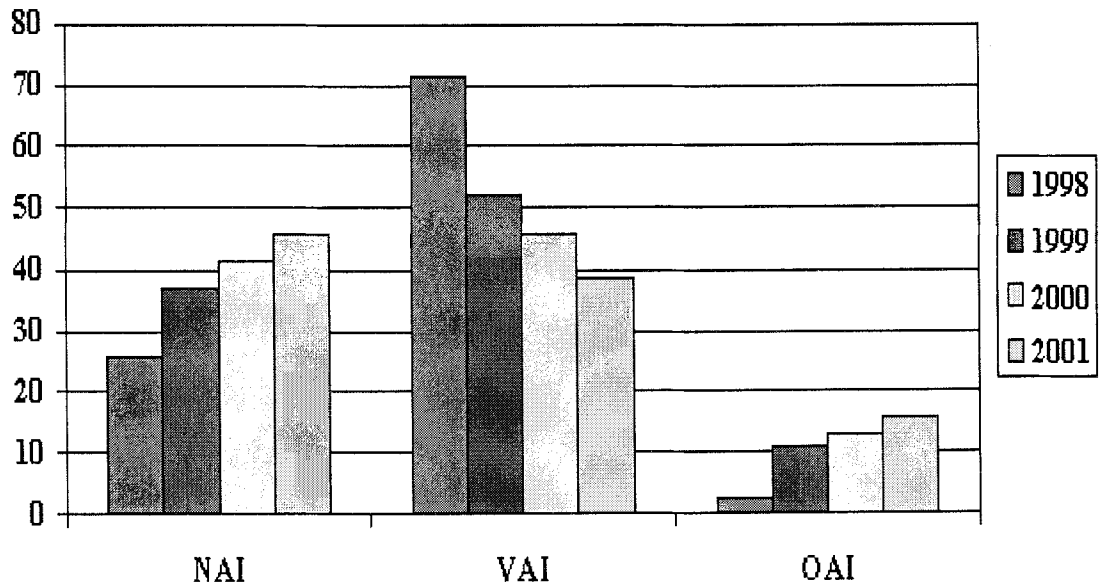
다음의 <그림 8-5>는 1998년에서 2001년 동안 FDA가 미국 내 수산관련 업체를 대상으로 조사한 결과를 세 가지 형태로 구분한 결과를 보여주고 있다.

이러한 세 가지의 분류에는 아무런 위반사항이 없는 무조치업체(NAI: No Action Indicated), 위반사항이 발견되었으나 적시에 자발적으로 이를 보완하여 법적 규제조치(행정조치 포함)가 필요 없는 업체(VAI: Voluntary Action Indicated), 위반사항에 대하여 법적 조치 및 행정조치가 행하여진 업체(OAI: Official Action Indicated)로 구분된다. HACCP 프로그램에 있어서, OAI로 분류된 업체에 대하여는 FDA가 위반사항을 조사하여 규제업체로, NAI와 VAI는 수행업체(In Compliance)로 분류하여 관리하고 있다.

1998년에서 2001년까지의 기간동안, VAI는 매년 감소하는 추세이나 NAI와 OAI는 다소 증가하는 경향을 보이고 있다. 한편, 1998년에는 VAI, NAI, OAI 순이었으나, 최근 2001년에는 VAI보다 NAI업체가 더욱 많아졌음을 알 수 있으

며, 전반적으로 수행업체로 분류된 NAI와 VAI의 비율이 전체 조사업체의 약 85%를 차지하고 있는 것으로 조사되었다.

<그림 8-5> 수산물 관련 HACCP 이행 추세(NAI, VAI, OAI 분류)



자료 : <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/ seaeval2.html>, FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program For Fiscal Years 2000/2001.

### 가. 전체산업

<표 8-4>에서 보는 바와 같이, 주요한 대다수의 가공업체들은 HACCP 프로그램의 대부분의 개인적 요소를 지속적으로 잘 수행하고 있는 것으로 조사되었다.

현재, 총 조사업체 중 HACCP를 시행하고 있는 업체(본 프로그램이 필요없

는 업체 포함 ; 위해요소의 발생가능성 없는 업체)는 1988년의 79%에서 2001년에는 88%로 증가하였다.

HACCP 프로그램을 실시하고 있는 회사들의 경우, 전반적으로 HACCP 프로그램을 실행에 있어 성공 비율이 1998년의 72%에서 2000년의 82%로 증가하였으나, 2001년에는 2000년에 비해 다소 상승한 수준인 83%를 기록하였다. 즉, 9개의 프로그램 관련 세부요소에 대하여 2001년에는 가공업자들이 83%가 HACCP를 성공적으로 수행하고 있음을 의미한다.

이는 HACCP 실행 4년 동안에 HACCP를 실행하려는 의지 혹은 그러한 능력을 가진 가공업자들 위주로 본 프로그램이 실행됨에 따라 초반기인 2000년까지는 수행율의 증가율이 급증한 것으로 분석된다. 그러나, HACCP 프로그램의 수행이 되지 않고 있는 OAI의 증가에 대하여는 규제조치를 통하여 이를 바로 잡을 필요성이 있는 것으로 보고 판단하고 있다.

한편, 전반적인 추세는 여전히 향상되고 있으나, 이러한 추세가 모든 요소(9개의 세부요소)에서 나타나지는 않았다. 한 예로, HACCP 프로그램이 필요한 업체의 수의 감소에 있어서는 2001년에 어떠한 진전도 없었다(그 수가 하나도 줄지 않았음).

이 프로그램의 각 요소가 FDA의 규정의 수행을 최우선으로 하고 있음에도 불구하고 이러한 경향이 나타나고 있는 원인은 아직 명백히 밝혀지지 않았다. 향후, FDA는 이러한 업체들을 우선 감시감독의 대상으로 할 예정이다.

&lt;표 8-4&gt; HACCP 요소별 미국 전체산업의 HACCP 및 규제규정에 의한 위생예방관리

강제적 HACCP/위생규정		1998 (%)	1999 (%)	2000 (%)	2001 (%)
1	HACCP 실행업체	79	84	88	88
	(1) HACCP 불필요	32	30	30	31
	(2) HACCP 제공업체	68	78	82	82
	전반적 성공비율	72	79	82	83
2	(1) 위해분석의 적정성	66	83	86	86
	(2) 주요관리점의 적정성	nd	86	81	84
	(3) 한계기준의 적정성	67	66	75	77
	(4) 모니터링 절차의 적정성	67	76	78	79
	(5) 개선조치의 적정성	76	83	86	87
	(6) 모니터링 이행의 적정성	72	78	77	77
	(7) 모니터링 기록의 적정성	71	69	68	70
	(8) 개선조치 이행의 적정성	81	86	92	91
	(9) 개선조치 기록의 적정성	72	88	95	95
3	프로그램 교육훈련 필요	84	85	86	85
	위생관리의 적정성	21	34	47	50
4	(1) GMPs 위반 없음	48	56	65	66
	(2) 적절한 HACCP형태의 위생관리	44	77	76	77
	(3) 위생모니터링의 적정성	43	58	69	71
	(4) 위생조치 개선의 적정성	nd	94	91	91
	(5) 위생조치 기록의 적정성	72	89	87	91

자료 : <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/seaeval2.html>, FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program For Fiscal Years 2000/2001.

주 : 조사업체수(4,100개 업체 기준)

## 나. 수산부문

<표 8-5>는 수산부문별 식품안전 위해요소별 HACCP 조사 결과를 보여주고 있다. 특히, 1998년과 1999년에 지적된 HACCP 수행의 지체를 보이던 산업부문에서 2000년도의 교육과 감시강화의 결과 2000년도와 2001년도에 상당한 이행증진을 나타내고 있다.

FDA는 요리되었거나 인스턴트화 된 수산식품과 훈제수산식품에 대한 병원균과 고등어류의 고등어유동성에 대한 통제를 강화하고 있다.

이러한 조치들은 문제발생 영역에 대한 규제적 감시의 중점화와 다양한 산업교육의 주도를 포함한다. 그 결과 HACCP 이행에 있어 상당한 진전을 이룰 수 있었다. 그 일례로, HACCP 프로그램의 수행에 있어 요리되었거나 인스턴트화되었거나 훈제된 수산물의 가공에 있어서의 병원균에 대한 통제와 고등어류의 가공에서의 히스타민에 대한 통제를 들 수 있다.

이러한 진척에도 불구하고, 고등어류의 가공분야에서의 HACCP 이행성공률은 전체 수산업부문에서 가장 낮은 수준에 머무르고 있다.

이러한 현상은 최초 가공단계 이전단계인 어획물의 어획이후 이의 보관단계에서 보관용기에 대한 히스토민 생성에 대한 적절한 통제 혹은 이의 검사과정에서의 미비함에 기인한다.

당국은 지속적으로 상당한 규제조치와 교육프로그램을 고등어류의 전가공과정에 대하여 직접적으로 실행함으로써 상기의 문제들을 개선하고 있다.

또한, 훈제물고기의 가공분야도 수산식품 중에서 가장 낮은 HACCP의 이행성공률을 보이고 있다. 이는 클로스트리디움(clostridium)류의 세균인 바툴리눔(botulinum) 위해요소에 대한 통제가 여전히 수산식품 관련 HACCP 프로그램의 수행에 있어 가장 복잡하고 논쟁의 여지가 많은 부분으로 남아있음에 기인하는 것 같다.

전반적으로는 HACCP 프로그램의 이행이 성공적이거나, 최근에 HACCP 프로그램의 이행과 관련하여 보고되는 문제점으로 크게 두 가지 정도가 있다.

즉, HACCP 이행에 대한 감시문제, 훈제수산물의 가공처리상의 병원균 및 양식업자의 양식용 약물통제에 대한 감시기록의 유지 문제가 그것이다. 이러한 현상은 조사관점이 HACCP에 의한 조사에서 본 프로그램의 이행에 대한 평가로 전환된 것에서 그 설명을 찾을 수 있을 지도 모른다. 이처럼 이런 경향이 상황

을 더욱 악화시킨다기보다는 오히려 감시감독을 더욱 강화해야 함을 나타낸다고 할 수 있다.

<표 8-5> 주요 위해요소별 조사업체기준 미국 내 산업의 HACCP 이행 실태

구분 (위해요소/업체유형)	위해분석적정성				CCP적정성				CL적정성				
	98	99	00	01	98	99	00	01	98	99	00	01	
Pathogens	일반요리	75	80	88	90	nd	83	83	87	72	90	77	83
	훈제	74	83	84	83	nd	81	80	84	62	54	70	71
	염수장	70	73	80	86	nd	82	84	92	73	64	80	86
	건어	72	75	91	96	nd	89	81	96	72	67	86	83
	양식 등	92	88	88	93	nd	89	81	88	80	79	81	85
Parasites	염수장	77	100	96	99	nd	100	98	99	90	98	98	98
	Non-scombroid	90	99	99	96	nd	100	100	97	93	100	100	97
Ciguatera	Non-scombroid	97	97	98	100	nd	99	98	100	96	98	98	99
Histamine	Scombroid	68	89	94	95	nd	90	84	87	60	73	73	77
Environm -ental chemicals	수족관어류	78	91	91	97	nd	96	91	94	90	92	91	92
	갑각류	96	99	100	99	nd	99	100	99	95	98	100	99
	Non-scombroid	91	95	98	95	nd	98	98	98	93	96	98	94
Aquacultu red drugs	수족관어류	67	93	93	92	nd	96	93	88	86	89	91	84
Food additives	갑각류	93	9	99	98	nd	96	98	98	89	89	97	98
Physical hazards	혼합	93	94	96	96	nd	94	96	95	90	90	93	98
	양식	89	97	97	96	nd	97	97	97	94	98	97	97

수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안

<표 계속>

구분 (위해요소/업체유형)	감시정의 적정성				CA정의 적정성				감시수행적정성				
	98	99	00	01	98	99	00	01	98	99	00	01	
Pathogens	일반요리	70	75	81	84	81	87	87	90	7	75	79	77
	훈제	67	69	75	84	72	75	88	81	73	74	73	69
	염수장	67	79	78	80	73	88	90	86	80	85	84	94
	건어	78	62	68	100	83	83	81	87	72	79	76	70
	양식 등	79	81	75	84	80	87	89	92	83	81	79	88
Parasites	염수장	97	98	98	98	97	100	98	99	93	98	98	98
	Nonscombroid	94	99	100	95	94	99	100	96	96	99	100	96
Ciguatera	Nonscombroid	95	98	98	99	96	98	98	100	95	98	98	99
Histamine	Scombroid	65	78	77	79	72	82	87	88	69	76	72	71
Environmental chemicals	수족관어류	84	91	93	94	92	91	98	94	86	98	82	90
	갑각류	91	98	99	98	95	99	100	99	92	96	98	98
	Nonscombroid	96	95	98	94	96	97	100	98	96	95	98	94
Aquaculture drugs	수족관어류	82	93	96	88	90	91	98	96	78	96	84	92
Food additives	갑각류	85	96	96	97	90	97	98	98	84	99	91	93
Physical hazards	혼합	97	96	95	98	100	96	96	99	93	96	95	99
	양식	93	95	96	95	90	96	98	97	95	96	97	95
Pathogens	일반요리	78	68	71	72	81	86	93	88	76	90	86	93
	훈제	70	66	64	62	84	84	83	83	70	90	91	92
	염수장	77	67	70	92	80	91	92	98	72	92	84	98
	건어	67	71	76	78	72	87	91	87	72	92	95	100
	양식 등	80	81	77	82	78	92	94	92	76	92	97	95



<표 계속>

구분 (위해요소/업체유형)		감시기록적정성				CA수행적정성				CA기록적정성			
		98	99	00	01	98	99	00	01	98	99	00	01
Parasites	염수장	93	96	98	98	97	98	100	99	87	100	100	99
	Nonscombroid	92	99	100	96	99	99	100	99	92	100	100	98
Ciguatera	Nonscombroid	92	97	98	98	98	100	100	100	93	99	100	100
Histamine	Scombroid	67	68	64	65	79	84	92	91	32	84	93	96
Environmental chemicals	수족관어류	96	89	80	82	94	98	91	100	88	98	98	100
	갑각류	93	95	98	98	97	99	100	99	93	99	99	99
Aquaculture drugs	Nonscombroid	92	92	96	92	97	95	99	98	89	94	100	97
Aquaculture drugs	수족관어류	90	87	87	84	88	98	93	100	82	96	98	100
Food additives	갑각류	82	86	85	90	91	95	99	98	87	93	99	99
Physical hazards	혼합	90	92	95	99	100	98	99	99	90	98	100	100
	양식	92	93	96	94	94	98	100	100	87	87	99	98

자료 : <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/ seaeval2.html>, FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program For Fiscal Years 2000/2001.

## 2. 패류 부문

연체동물과인 패류에 대하여는 국가패류위생프로그램(NSSP: National Shellfish Sanitation Program)에 따라 그 처리공정을 조사하고 관리한다. 따라서 FDA의 수산물 HACCP의 조사 통계에는 그 결과가 포함되지 않는다.

NSSP는 연방/주정부의 패류에 대한 규제에 협력적 합의사항으로 이에 따라 정부규제 당국(주정부)은 패류의 가공절차에 대한 조사를 실행하고 FDA는 각

주정부의 규제프로그램을 감사하고 있다. FDA는 이러한 감사의 일환으로 매년 패류 전문가를 동반하여 검사를 하고 있다.

**<표 8-6> 미국내 패류 생산 관련 업체의 HACCP 주요 요소별 이행 상황  
(HACCP 예방통제 및 규제 적용)**

HACCP(위생)규정	패류		요리용	고등어류
	1999	2001	수산물*(2001)	(2001)
위해요소 정의의 적정성	85	96	90	95
주요통제점의 적정성	79	96	87	87
임계치의 적정성	75	92	83	77
감시절차의 적정성	84	81	84	79
HACCP절차의 이행성	70	79	77	71
HACCP 감시기록의 적정성	60	90	72	65
개선조치의 적정성	93	84	88	91

자료 : <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/seaeval2.html>, FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program For Fiscal Years 2000/2001.

주 : 총 조사업체(2001년기준 225개), \* ) Cooked, Ready-to-Eat

<표 8-6>는 1999년과 2001년의 NSSP규정에 따라 수행된 조사결과이며, 특히 2001년의 경우에는 패류와 비슷한 수준의 식품안전에 대한 위험도를 가진 다른 두 개의 산업, 즉 요리용 수산물 부문(the cooked ready-to-eat segment)과 훈제 수산식품 부문과 비교·분석하였다.

전체적으로, 패류 가공업자들이 이와 유사한 수준(높은 위험성을 가지고 있는 산업들)인 요리용 수산부문이나 훈제수산식품 부문에 비하여 HACCP 프로그램의 이행 및 개발에 있어 앞서가고 있는 것으로 조사되었다. 또한, 패류에 대하여 HACCP(위생) 규정의 주요 7개의 적정성 항목 중에서 1999년에 비해 2001년의 경우, 5개부문(위해요소 정의/주요통제점/임계치/HACCP절차의 이행성)에

서는 상당한 진전이 있었으나, 감시절차 및 개선조치의 적정성 항목에서는 다소 그 이행실적이 퇴보하고 있음을 알 수 있다. 한편, HACCP의 7개 주요항목 중 개선조치와 관련하여서는 상기에서 비교된 다른 부문에 비해 그 이행실적이 다소 약화(9%의 이행성 감소)되었는데, 이에 대한 원인은 아직 명확히 규명되지 않고 있다.

패류 부문에 있어서의 이러한 전반적 진보는 패류 가공업자들이 의무적으로 이행하여야 하는 NSSP규정의 상세성과 규범성으로 설명될 수 있다. 특히, NSSP의 예시적 강제규정을 통하여 패류 가공업자에게 의무적 임계치와 같은 많은 HACCP 프로그램의 요소를 제공하고 있다. 또한, 매년 2회에서 4회정도 주정부의 패류 통제기구에 의해 패류 가공업자들을 감시·감독하고 있다는 사실을 주목할 만 하다. 이러한 고강도의 규제조치로 인하여 패류 부문에 있어서의 HACCP의 이행실적이 더욱 높게 나타나게 하는 것으로 분석되고 있다.

### 3. 외국 부문(미국으로의 수출업체 위주)

FDA의 수산식품 HACCP 프로그램은 미국산 수산식품은 물론 수입품에 대하여도 적용된다. 미국 내에서 소비되는 대부분은 수입수산물이다. 미국은 159개국으로부터 수산물을 수입하고 있으며, 이들 국가 중 일부국가들은 상당수준의 진보된 위생관리 시스템을 보유하고 있으나, 대부분의 나머지 국가들은 그렇지 못한 것으로 판단되고 있다.

현재, 약 3만여 가공업체가 미국으로 수산물을 수출하는 것으로 추정하고 있다. 이러한 업체들에 대해, FDA에서는 미국으로 수입되는 수산물에 대하여 통관검사(통관전 검사로서 임의 표본추출에 의한 물리적 검사를 수행)를 실시를 전통적으로 실시하였다. 이 검사는 통관을 기다리고 있는 수산물이 미국의 법률

에서 규정하는 표준에 위배되는 물질을 함유하고 있는지의 여부를 1차적으로 검사하게 된다. 이러한 검사에서는 특정 제품이 수출국(미국으로의 수출국)의 HACCP 형태의 예방적 통제시스템 하에서 가공되었는지의 여부를 반드시 나타내어야 하는 것은 아니다. 미국의 법률규정에 위배되는 제품이라 해서 전적으로 완전한 HACCP 시스템에 의해 가공되지 않았다고 추론할 수는 있지만, 해당국가의 HACCP 프로그램의 결함의 여부에 대하여는 더욱 많은 정보가 필요할 것이다.

이러한 관점에서 FDA는 통관검사에 있어 항구검사라는 새로운 전략을 개발하였다. 첫 번째 전략으로서, 미국으로 수출하는 수출업자는 미국의 HACCP 프로그램의 규제 사항에 따라 해당 제품이 가공되었다는 것을 입증하는 절차로서 미국에서 요구하는 수산물 HACCP 규정 사항에 대한 기록을 제출하여야 한다. 즉, 수출국(미국으로의 수출국) 가공업자의 본 제품에 대한 HACCP 계획 및 기록과 같은 HACCP 수행실적의 사본을 제출하도록 하고 있다. 비록 이러한 확인 절차를 위한 요구사항이 생소했지만, FDA는 모든 이해관계자들이 이를 완전히 이해하고 수행하는 데에는 그리 긴 시간이 필요하지 않을 것으로 보고 있다. 한편, 현재 FDA는 미국으로의 수출국에 대하여 이들 국가의 수산물 가공산업의 현장에서조차도 미국의 확인절차를 위한 요구사항에 적합하게 이행되는지를 조사하고 있는 실정이다.

다음 전략으로 FDA가 직접 외국 국가의 강제적 규제적 조사에 동행하는 것이다. 지금까지 이러한 전략에 기초한 조사참여는 미국으로 수출하는 국가 중 개발도상국에 집중되어 있었다. 이는 선진국에 비하여 개발도상국들이 미국이 요구하는 확인절차 과정에서 수출 대상품에 대한 HACCP의 이행 실적관련 자료의 제출이 미미하거나 이를 꺼리고 있기 때문이다. 그러나, 수산식품에 대한 진보된 규제시스템을 소유한 국가들은 일반적으로 HACCP 프로그램을 잘 수행하고 있다. 이러한 이유로 인하여 개발도상국에 대하여 FDA가 동행하여 수산

물 감시하는데, 그 활동의 주요 목적은 해당 산업 및 규제당국에 대한 교육이다. 2000년과 2001년의 경우, FDA는 미국에 수산물을 수출하고 있는 주요국(각각 9개와 10개 국가)에 감시단을 파견하였다. 이는 1999년의 4개국에 비하여 상당히 증가한 수치이다. 외국에 감시단을 파견하는 원인에는 주로 3가지로 요약할 수 있다. 첫째, FDA가 미국의 HACCP 요구사항에 대한 외국업체(미국으로의 수출업체)의 이행여부에 대한 감시감독에 직접 관여하고자 하며, 둘째 그 국가의 합법적 감시당국 및 산업과의 관계를 발전시키고자 함이며, 마지막으로 해당국가 정부 및 산업에 미국 HACCP 규정을 교육시킴과 동시에 이에 대한 훈련을 시키기 위함이다.

<표 8-7> HACCP 요소별 미국으로의 수출업체들의 HACCP 및 규제규정에 의한 위생예방관리

강제적 HACCP/위생규정		1999 (%)	2000 (%)	2001 (%)
1	HACCP 실행업체	100	87	86
	(1) HACCP 불필요	0	13	16
	(2) HACCP 제공업체	100	93	98
2	위해분석의 적정성	50	61	55
	(1) 주요관리점의 적정성	50	70	80
	(2) 한계기준설정의 적정성	53	66	61
	(3) 모니터링 절차의 적정성	36	68	65
	(4) 개선조치의 적정성	47	96	94
	(5) 모니터링절차 이행 수행	39	79	72
	(6) 모니터링 기록의 적정성	nd	90	91
	(7) 개선조치 이행의 적정성	nd	82	94
	(8) 개선조치 이행 기록의 적정성	nd	92	97
(9) 교육훈련 필요	100	100	95	

자료 : <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/ seaeval2.html>, FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program For Fiscal Years 2000/2001.

주 : 총 조사업체 수(19개국, 174개업체)

<표 8-7>은 미국으로 수출하는 업체들에 대한 HACCP 위생 규정의 세부요소별 이행실적을 나타내고 있다. 조사기간은 1999년에서 2001년까지 3년으로 2001년의 경우, 총 19개국 174개 업체를 FDA의 외국 파견단을 통하여 조사하였다.

전반적으로 상기의 미국내 수산물 가공업체들의 이행실적에 비하여 다소 뒤쳐지는 것을 알 수 있는데, 이러한 이유를 미국의 입장에 보면, 첫째, 개발도상국에서는 미국에서 요구하는 HACCP 규정들을 훈련 및 안내할 수 있는 정보의 획득이 어렵다는 것이다. 둘째, 개발도상국의 국가들의 가공업자들은 해당 정부로부터의 HACCP프로그램을 통한 규제자체를 꺼리기 때문이다. 셋째, 외국 정부에서 자국의 업체들에게 요구하는 위생관련 요구사항이 FDA의 HACCP 프로그램에 부합하지 않기 때문이라고 보고 있다.

따라서, 이러한 문제점을 극복하기 위한 차원에서 상기의 FDA의 두 번째 전략인 외국업체 감시프로그램은 물론 외국정부와 공조 하에 그들의 이해와 능력을 향상시키는 전략은 계속되어야 한다는 논리를 가지고 있다.

한편, FDA는 이러한 HACCP는 수산업체에 대한 규제적 통제수단이 아니라 규칙적이고 지속적인 위생관리의 안전성에 대한 보완장치라는 것이다. 이러한 견지에서 미국으로 수출하는 국가(특히, 개발도상국)의 가공업자들은 미국에 요구하는 HACCP 규정사항을 이해하고 이를 이행하여야 한다고 주장하고 있다.

상기에서 언급하였듯이, 미국으로 수산물을 수출하는 업체는 미국의 HACCP 규정에 따라 수출품(수산물)이 인정 가능한 HACCP 시스템에 의하여 가공되었다는 것을 증명하는 절차를 거쳐야 한다. 즉, 수출업자는 제품명세서와 함께 해당 제품이 HACCP 통제 하에 가공되었다는 것을 증명하는 확인절차로서 문서로 된 보증서를 제출하여야 한다. 이렇게 제출된 자료는 FDA에서 Data-Base 구축을 하여 FDA의 임의적 감시의 경우에 활용하게 된다.

FDA는 자료수집 차원에서 1998년과 2001년까지의 수출업체들을 대상으로 이들에게 HACCP 규정에 따라 통관 시 확인절차를 위한 이행상황의 현황을 조사

하였는데, 그 결과는 아래의 <표 8-8>과 같다.

<표 8-8> 수출업체들의 수출통관 시 HACCP 규정 요구 이행상황

요구사항		1998(%)	1999(%)	2000(%)	2001(%)
문서화된 제품보증서 제시(%) (적합한 및 제품보증서 제시)		34 (74) <sup>1)</sup>	35 (77)	47 (87)	52 (96)
적합한 확인절차	총조사업체	50	48	55	58
	고등어류	44	36	42	60
	훈제류	29	50	33	50
	일반요리용 <sup>2)</sup>	57	50	40	55

자료 : <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/seaeval2.html>, FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program For Fiscal Years 2000/2001.

주 1: ( )는 문서화된 제품보증서를 제시한 업체 중에서 HACCP 규정에 적합한 비율을 의미함.

2 : Cooked, Ready-to-eat Seafood.

전체적으로는 각 연도별 전체 조사 수출업체들에 대해, 문서화된 제품보증서 제시 및 적합한 확인절차의 요구에 대하여 약 50%정도(제품보증서는 약 25%수준) HACCP 규정에 부합하는 것으로 매년 다소 향상되는 경향을 보이고 있다. 이를 구체적으로 보면, 먼저 문서화된 제품보증서의 제시의 경우, 총 조사업체에 대해 이를 제출한 업체는 약 50%이나 이 중에서 HACCP 규정에 적합한 경우는 총 제출된 제품보증서의 약 25%정도만이 적합한 것으로 조사되었다. 다음으로 적합한 확인절차의 경우는 총 조사업체의 약 50%를 다소 상회하는 수준이었으며, 이를 고등어류/훈제류/일반요리용을 구분하여 2001년을 기준으로 보면, 고등어류(60%)/일반요리용(55%)/훈제류(50%) 순으로 조사되었다.

한편, FDA에서는 이처럼 수출업자들의 이행성이 다소 떨어지는 현상을 개선 하는데 가장 중요한 요소는 이들 수출업자들에게 그들의 책임감을 교육시키고 동시에 이러한 책임감을 진실하게 수행하여야 함을 각인시키는 것으로 보고 있으며, 이를 달성하기 위하여 2001년에 FDA와 정부 수산부서(National Fisheries Institute)가 공동으로 미국의 4대 주요항구에서 수출업자(미국으로의 수출업자)를 대상으로 하는 HACCP 워크샵을 개최한 바 있다.

전반적으로, 매년 수출업자들의 수입품(미국으로의 수출)에 대한 통관과정에서의 HACCP 의무규정에 대한 이행성도가 점점 높아지고 있다.

## 제3절 EU

### 1. EU의 수산식품 HACCP 제도

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) 시스템이란 식품의 안전성을 확보하기 위하여 특종위해요소를 분석하고 이들 위해요소의 방지 및 관리기법을 마련하기 위한 제도를 말한다. 즉, HACCP란 위해요소를 평가·분석하여 구체적인 관리 방법을 설정하기 위한 하나의 도구라고 할 수 있다.

EU에서 HACCP 도입은 품목별로 각각 다른데 수산물의 경우 “수산물의 생산 및 판매에 관한 위생조건”에서 HACCP 개념을 도입한 이후, 1994년 수산물 자체 위생점검기준(94/356/EEC)을 제정하여 수산물에 대한 HACCP 이행 의무를 입법화하였다<sup>98)</sup>.

---

98) 수산물의 생산과 시장출하에 관한 위생조건을 규정하고 있는 Council Directive 91/493/EEC 제6조(3)을 고려하기 위하여 i) 자체점검원칙의 적용에 관한 규칙이 필요하고, ii) 중요 관리점 및 중요 관리점의 검사 및 점검 방법의 제정과 집행에 관한 개념 정립이 필요하고, iii) 회원국내 모든 연구소는 관계당국에 의해 동일한 조건



또한 HACCP 개념의 도입으로 예방차원의 체계적인 수산물 품질 관리 방식의 변화는 동등성(Equivalence)이라는 단어로 함축되는 대표부의 중요한 기술적 특성이 되었다. 무역측면에서 고려해보면 HACCP 개념의 도입은 사업체, 수출업자, 기술과학위원회, 공익단체 사이의 이해와 의견교환을 촉진 시켰으며 모두에게 이득을 주었다. 특히 E-Commerce 시대를 맞이하여 상품을 선택할 때, 소비자의 신뢰감이 가장 중요한 역할을 함으로 HACCP 도입은 수산물 안전성에 대한 신뢰를 제고시켰다.

## 2. EU의 수산식품 HACCP 도입 실태

EU의 HACCP 제도 시행 현황을 살펴보면 다음과 같다. 1991년 7월 22일자 관보(91/493/EEC)에 수산물의 생산 및 판매에 관한 위생 지침을 제정·고시하였다. 주요 내용은 i) 내수시장의 원활한 운영과 소비자에게 제품의 품질을 보장, ii) 제3국의 식품 교역에 있어서 EU 지역 내에서 생산된 수산물관리 (제10조), iii) 수산물 수입조건을 확정(제11조) 등이 있다. 또한 1994년 5월에는 EU의 승인을 받지 않은 제3국의 생산 수산물 수입금지와 EU와 동등한 위생규정 이행국으로 “리스트 I”에 속한 국가간 수출 지속 등을 포함한 수산물 자체 위생 점검과 관련한 기준을 제정하였다.

HACCP의 가장 기본적인 개별 시설물에 있어서는 수산식품업자들은 규정에서 정해진 제반요구 조건을 준수할 책임이 있다. 즉, 시설물은 제반요건에 일치해야 하고 규정된 위생규칙에 따라 운영해야 한다는 것을 항상 확인해야 한다.

---

하에서 허가되어야 하고, iv) 자동입력방식을 포함한 모든 기록 관리는 자체 검사 및 그 결과와 관련된 모든 정보가 포함된 완전한 문서로 유지해야하고, v) 자체점검의 형태 및 도입은 각 시설마다 상이하므로 논리적인 접근의 한 유형을 지침의 형태로 제한할 필요가 있었다.

예를 들면 시설물은 각각의 중요관리기준(Critical control point)에 대해 도입된 위해관리조치, 관리되어야 할 중요제한(Critical point), 관리 소홀의 경우 취해야 할 관리 및 시정조치에 관한 제 방법 등을 포함하여 세부적이고 포괄적인 기록을 유지해야한다. 문서화된 기록은 관찰, 측정, 입증활동의 결과, 취한 수정조치 등을 포함해야 하며 문서 관리 시스템은 수산식품에 대한 추적이 가능토록 해야 한다. 이러한 광범위한 책임에 추가하여 업자들은 HACCP원칙에 입각한 “ 자체위생점검(Own Health Check)”계획을 설정하고 정확히 수행하여야 할 책임을 가진다.

# **제 4 편**

## **수산물 위생관리제도의 합리적 개선방안**

제9장 우리나라의 수산물 위생관리의 문제점과 과제

제10장 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안

여 백

## 제9장

# 우리나라의 수산물 위생관리의 문제점과 과제

### 제1절 총괄 및 전망

삶의 에너지를 유지하기 위한 음식물의 섭취는 인류 생존에 있어서 제일의 조건이며, 이 조건을 충족시킨 후에야 인간은 보다 큰 물질적 풍요와 정신적 자유를 획득할 수 있다. 오늘날의 과학기술의 발전과 생산력의 향상은 인류에게 배고픔으로부터 자유를 가져와 얼마나 많이 먹을 수 있을 것인가에 대한 문제에서 어떤 음식을 즐길 수 있을 것인가에 대한 문제로 그 고민의 주제가 바뀌어 왔다. 그래서 다양한 식품산업의 발전과 요리문화의 생성은 음식의 역할이 단지 배고픔을 없애는 기능에서 벗어나, 맛과 영양, 섭취 형태 등 자신이 원하는 바를 실현할 수 있는 가치관 실현의 기능과 문화적 기능까지 담당하게 되었다.

그러나 인구증가와 식량자원에 있어서 교역의존 비중의 증가는 각국에 있어서 여전히 식량의 안정적인 확보가 각국에게 중요한 해결과제로 남겨 놓았고, 환경오염과 다양한 요인의 발견, 식인성 질병의 위험증가는 식품의 안전성 확보를 각국의 최우선 과제로 부상시키게 되었다.

수산물에 있어서도 연안어장의 환경오염과 어자원의 감소로 인한 생산성의 하락, 수산물 수요의 증가와 수산물 교역의 활성화 등으로 인해 세계 여러 국가

들은 수산물의 수출경쟁력을 향상시키고, 자국 국민에게 건강과 안전한 식생활을 제공하기 위해 HACCP 등 새로운 위생관리제도를 도입하고 있다. 최근에는 HACCP로도 만족을 못한 많은 나라들이 유통단계별로 철저한 위생가이드라인을 설정하여 민간에게 보급하고 있으며, 또 새로운 시스템으로 Traceability System(식품이력추적제도)을 도입하고 있는 추세이다.

그러나 수산물의 안전성 확보를 위한 각종 조치는 수산물 교역의 확대를 저해하는 수단으로 활용될 수 있으므로, 이 문제를 해결하기 위한 많은 국제적 논의가 진행되고 있다. 이와 같이 수산물을 포함한 식품 안전성 문제는 전 세계적인 관심사이며, 앞으로도 국제무역에 있어 핵심적인 쟁점으로 될 것으로 보이고 있다.

실제로 세계적인 시장개방에 따라 외국산 식품의 수입이 증가하여 유통되고 있어 식품위생 문제가 큰 관심거리로 대두되고 있다. 1990년대부터 식품안전성을 확보할 수 있는 식품위생관리 시스템의 개발이 부각되었고, 완제품 품질관리 중심에서 생산 및 가공과정 위주의 안전성 점검과 확인을 위한 위생관리에 관심이 모아지고 있는 추세이다.

선진국에서는 WTO 발족 이전부터 식품의 안전성에 대한 심도 깊은 연구를 통하여 식품위생관리 시스템 구축이 법적으로 제도화하고 있고, 국제적으로도 수산물의 식량안전 문제는 커지고 있고, 개방화와 교역에 따라 식량안전도 매우 중요한 관심사로 변해가고 있다.

식품위생의 필요성 증대에 따라 국제적으로는 1995년도 WHO 환경위생전문위원회에서는 “식품의 재배, 생산, 제조로부터 최종적인 소비에 이르기까지 모든 단계에서 식품의 안전성(Safety)과 완전성(Wholesomeness) 및 건전성(Soundness)의 유지와 향상을 확보하기 위해 필요한 모든 조치”로 식품위생을 정의하고 있으며, 기타 국제기구에서도 식품안전을 위한 논의와 기준을 설정하고 있다.

현재 수산식품의 안전성 문제와 관련된 논의는 WTO 내의 SPS 협정과 TBT 협정을 중심으로 다루어지고 있으며, WTO 이외에 FAO와 WHO 및 OECD에서도 수산식품의 안전성과 이를 위한 검역문제가 논의되고 있다. 특히 WHO와 FAO에서 1962년에 설립한 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission : CAC or Codex)는 수산식품 검역제도를 담당하는 대표적인 국제기구로서 식품 안전성 문제와 소비자 건강을 포함하는 국제규격을 제공하는 역할을 담당하고 있다.

수산물을 포함한 식품 안전성 문제는 전 세계적인 관심사이며, 앞으로도 국제 무역에 있어 핵심적인 쟁점으로 될 것으로 보이고 있다. 이에 각국 정부는 SPS 협정의 이행과 관련하여 더 많은 경험을 축적하고자 할 것이며, 이 협정과 관련한 다양한 분쟁의 해결에 따라 이 협정 또한 지속적으로 개선될 것으로 예상되고 있다.

미국, 일본, EU 등 선진국은 위생기술수준의 차별화를 통하여 자국의 수산업 장려 및 소비자 보호를 강화하고자 할 것으로 보이며, 특히 식품교역을 통한 이익을 극대화하는 수단으로서 SPS 협정을 활용하고자 하는 국가들은 이 협정의 적극적인 활용방법을 습득하여야 할 것이다.

한편, 중국 등 수산물 수출국은 우리나라의 국내산 수산물에 적용하지 않는 수산물 위생조치가 자국의 수출 수산물에 적용될 경우, SPS협정의 동등성 원칙에 입각하여 WTO에 제소하는 사례가 빈발할 가능성이 상존하고 있다. 따라서 수산물 안전성 확보를 위한 조치는 수입산에만 국한되는 것이 아니라 국내 수산물에 있어서도 동등하게 적용되어야 하며, 과학적 근거를 바탕으로 한 위생기준의 설정과 관리가 이루어지지 않을 경우, 위해식품의 국내유입을 막을 수 없는 상황이 나타날 수도 있다. 이러한 이유에서라도 과학적인 위생기준의 설정을 위한 연구와 그 결과물들을 지속적으로 축적하여야 하고, 이를 근거로 국내 수산물 위생정책에 적용과 관련 국제기구에서의 입장반영이 필요하다고 볼 수 있

다.

각국의 수산물 위생관리 실태를 살펴보면, EU에서는 1994년 수산물 자체위생 점검관련 기준을 제정하여 HACCP 규정을 입법화하였고, 2000년 EU 집행위원회는 「식품식량안전백서」를 통해 다목적인 식품안전청의 창설을 제안하였고, 2002년 1월부터 이 기구가 설립되어 식품안전에 관한 기준을 제시하고 있다. 뿐만 아니라 2005년부터 축산물에 대해 Traceability System(이력추적제도) 적용을 의무화하였다. 미국은 1994년 국내에서 상업적으로 유통되는 수산식품의 가공과 수입에 관련된 요구조건을 확립하기 위한 위생법률을 공포하였고, 1998년 어류 및 수산제품에 대한 HACCP 이행 의무화로 제3국산 수산물의 특별수입조건을 규정하였다. 그리고 일본은 수산식품의 자국내 생산·가공시설의 위생조건을 EU, 미국과 동등수준의 GMP 시행을 추진하고 있으며, 한국산 수산물의 특별수입조건으로 생식용 굴 등 이매패류 위생조건과 복어처리시설의 위생조건, 양식할 넙치 위생조건, 양식 뱀장어 위생조건 등을 요청하였다. 또 일본은 1995년부터 HACCP 제도를 단계별로 도입·확산하고 있으며, 2002년 말부터 수산물에도 Traceability System(이력추적제도)를 도입하기 위해 시범사업을 실시하였으며, 2003년부터 예산에 반영하여 전 품목에 대한 확산을 꾀하고 있다.

최근 우리나라는 수산물 공급에 있어서 환경오염으로 인한 연근해 어장의 생산성 감소와 함께 WTO 협상 진전에 따른 수산물 관세인하, 보조금 축소로 인해 수산물 생산력은 감소하고 있는 반면, 국민소득 증대에 따른 수산물의 수요 증가로 인해 수산물 수요의 과잉이 발생하고 있어 국내 생산만으로는 이를 충족할 수 없는 실정이다. 이러한 수산물 국내생산 정체에 따른 자급률의 급격한 감소추세에 따라 안전성이 확보되지 않은 수산물이 수입자유화와 함께 국내에 물밀듯이 유입되고 있는 실정이다. 또 국내 수산물 생산효율 제고를 위한 양식업의 확대는 항생제 투입의 증가 등과 같은 위험과 연관되어 있을 뿐 아니라, 수산물 소비량 및 수입수산물의 증가는 수산물 유통과정의 위해요소 혼입의 가



능성을 높이고 있다. 우리나라의 수산물에 대한 위생관리는 분산적이며 단절적으로 이루어지고 있어 종합적인 체계를 갖추고 있지 못하며, 변화에 대한 대응능력이 아직 약한 것으로 판단되고 있다.

향후 수입수산물에 의해 국내공급의 대부분을 충당할 수밖에 없는 시대에 대비하여 기존의 수산물 위생관리 및 시스템을 근본적으로 재검토해야 할 필요성이 제기되고 있으며, 최근 식품안전관리체계 개편에 관한 논의와 맞물려 전체 식품위생관리체계 내에서의 효율적 관리방식에 대한 논의에까지 이르고 있다.

따라서 WTO를 중심으로 한 수산물 세계시장의 자유화·개방화에 조화로운 수산물 안전성 확보체계를 확립하기 위해서는 정확한 법·제도적 실태 및 운영 실태 파악과 여건변화에 효율적으로 대응할 수 있는 효과적인 식품안전관리체계의 구축을 서둘러야 할 것이다.

## 제2절 수산물 위생관리의 문제점과 과제

WTO를 중심으로 한 세계 수산물 시장의 자유화 촉진은 국제무역규범의 변화를 촉진시킬 뿐만 아니라 수산식품의 생산, 유통, 소비에 관련된 국내법 질서에도 커다란 영향을 미칠 것으로 예상되고 있다. 이미 미국, EU, 캐나다, 노르웨이, 뉴질랜드, 오스트레일리아 등의 선진국들은 수산물 수출경쟁력을 확보하고, 동시에 자국 국민에게 안전한 식생활을 제공하기 위해 새로운 위생관리제도의 도입을 서두르고 있고, 또한 식품안전성 및 위생조치와 관련된 국제기구에서 자국에 유리한 국제기준의 확립을 위해 다양한 노력을 기울이고 있다.

우리나라에서도 최근 각종 식품위생관련 사고의 빈번한 발생과 정보·통신의 발전에 따라 국제적으로 논의되고 있는 식품위생관련 쟁점사항들을 신속히 접할 수 있게 된 배경으로 인하여 식품위생관리에 대한 관심이 높아져 가고 있다.

앞에서 살펴보았듯이 수산물에 대한 안전성 확보를 위해서는 수산식품의 특성상 일반식품에 있어서 보다 더 복잡하고 세심한 관리가 확보되어야 하고, 특히 수산물의 안전성 확보를 위한 관리방안에서는 수산업의 특성상 위생관리 측면뿐만 아니라 국내 수산업 자체에 관한 부분까지 고려해야 하는 문제가 있다. 즉 국내 수산물의 안전성 확보를 위한 관리는 일반 식품위생관리가 가지는 국민 건강과 위생관리 측면뿐만 아니라 수출증대와 위해물질의 국내반입을 제한하는 성격을 동시에 가지게 되므로 국내 수산업의 경쟁력 강화에도 기여를 할 수 있다는 점이다.

이러한 부분을 동시에 만족하기 위해서는 생산에서부터 식탁까지의 안전한 식품을 공급할 수 있는 종합적인 식품 위생관리체계가 조속히 마련되어야 하나, 식품안전에 관한 연구의 미흡과 불완전한 관리체계로 인하여 현재 우리나라의 위생관리는 그렇지 못한 것이 현실이다.

따라서 여기서는 수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안을 마련하기 위해 지금까지 검토한 결과를 바탕으로 우선 우리나라에 있어서 수산식품 위생관리체계의 문제점 및 향후 과제를 도출하고자 한다.

## 1. SPS 협정 이행을 위한 구체적 실행계획 수립 및 대응 미흡

WTO 체제는 과거 GATT 체제에서 개별국가의 자의적인 기준에 의해 간접적인 무역왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입하여 무역왜곡을 방지하고자 SPS 협정을 체결하였다. 이 협정은 식품위생과 관련하여 「필요이상의 제한조치」를 통해 국내 생산자들을 무역경쟁으로부터 보호하기 위한 수단으로 사용해서는 안된다는 것을 명시하고 있다. 동시에 인간과 동식물의 생명 또는 건강을 보호하기 위해 필요할 경우 국제교역을 제한할 수

있는 WTO 회원국들의 권리도 제한적으로 지지하고 있다.

따라서 우리나라도 급변하고 있는 세계 수산물 시장의 여건변화를 적극적으로 수용하여 수산물의 수출경쟁력 및 수입 수산물의 안전성을 확보할 수 있는 제도적 장치가 마련되어야 함에도 불구하고, 이에 대한 제도적·정책적 노력이 미흡하다고 할 수 있다. 즉, WTO/SPS협정이 요청하고 있는 수산식품 위생관리 체제와의 조화를 위한 제도적 개편과 함께 새로운 국제기준을 형성하기 위해 추진되고 있는 국제회의에 우리나라의 의사를 반영시키기 위해 관련부처, 업계, 전문가 집단간의 노력이 미흡하다는 것이다.

구체적으로 살펴보면, 우선 수산식품의 위생 및 안전성 관련 주요 국제기구의 논의동향 및 주요 교역상대국의 위생관리제도 및 정책변화에 대한 면밀한 분석을 통하여 국제기준과의 조화를 위한 노력이 요청되고 있으나, 우리나라는 WTO/SPS 협정의 핵심사안인 식품 위험평가(Risk-Assessment)에 대한 시스템 구축이 미흡한 실정이다.

이러한 상황은 국내적으로는 과학적이고 합리적인 위생기준을 설정하지 못할 뿐 아니라 효율적인 위험관리(Risk-Management)체제 구축의 큰 걸림돌이 되고 있다. 또한 대외적으로는 우리나라의 현실에 적합하지 않은 외국의 위생관련 기준을 일방적으로 수용해야 하는 입장에 처하게 되어 향후 위해물질의 국내 유입을 억제하지 못하는 결과를 초래할 수 있다. 왜냐하면 Codex 위원회가 정한 국제기준이 일반적인 기준으로 통용되고 있으나 이 기준 또한 당사국의 식생활 및 환경적 여건을 배려하지 못하고 있기 때문에 동등성 원칙에 입각한 수산물 교역의 자유화는 수산물 수입물량의 증가로 이어져, 위험평가의 결과가 축적되어 있지 않은 현 상태로는 그 통제력을 상실할 수밖에 없기 때문이다.

따라서 국내 수산식품의 안전성을 확보와 위해식품의 수입억제 및 수산물 수출의 활로를 찾기 위해서는 SPS 협정 이행을 위한 노력이 있어야 하며, 이러한 노력의 핵심은 과학적인 위험평가체제를 구축하여 현재 미흡하다고 볼 수 있는

수산부문의 위험평가의 결과물을 축적해 나가는 것이라 할 수 있다.

## 2. 수산물의 종합적인 위생관리장치의 부재

우리나라에서는 수산식품이 동물성 단백질의 4할 이상을 공급하는 주요식품이며, 앞으로도 이러한 기능은 유지될 것으로 예상된다. 그럼에도 불구하고 앞에서 언급한 SPS 협정 이행의 최대의 과제인 위험평가체제의 미확립은 결국 식품위생관리, 특히 수산식품의 종합적인 위생관리체제의 확립을 방해하는 요인으로 작용하고 있다.

수산물은 공산품이나 농산물과는 달리 부패하기 쉬운 특성을 가지고 있기 때문에 선도유지를 위해서는 특수한 기술이 요구되는 식품이다. 생산단계<sup>99)</sup>에서부터 수산물은 환경적 요소의 영향, 즉 해양오염에 의한 영향을 받기 쉬우며, 「생산 - 유통과정」에서 약간의 취급 부주의가 발생하더라도 식품으로서 가치도 현저하게 손상되기 쉬운 식품이기 때문에 생산 전단계적인 해역 위생관리에 서부터 식탁에 이르기까지 전체 단계를 종합적으로 관리할 수 있는 일원적인 관리체제가 필요하다. 그런데 현실적으로 품질이나 안전성이 확보된 수산물을 얻기 위해서는 너무 많은 요소에 대한 관리가 이루어져야 하므로, 관련법령이나 관할기구가 산재해 있는 현실로는 소기의 목적을 달성하기 곤란하며, 유기적인 협조체제나 효율적인 관리 면에서도 현실적으로 많은 장애가 발생되고 있다.

구체적으로 살펴보면 우선 해역관리에 있어서는 환경청과 그 관할이 이원화되어 있고 제한된 품목 및 제한된 지정해역 관리제도로 인하여 적극적인 활동에 장애요소가 되고 있다. 따라서 해역관리에 있어서 환경청과의 유기적 협조체제의 확립과 함께 수산업과 직접적인 관련이 있는 채취 불가지역 및 오염 정보

---

99) 어획, 채취 및 양식을 망라하는 개념으로 보아야 함.

공개 제도를 확립할 필요성이 있다. 생산단계에서는 어선업, 양식 업종별 위생 관리 가이드 라인의 마련과 보급, 지속적인 교육이 이루어지지 않아 어업인의 수산물 안전성 및 위생에 대한 의식이 미흡한 상태이며, 유통단계에 있어서는 보건복지부와 위생관리 업무가 이원화되어 있기 때문에 체계적인 관리업무가 어려운 실정이다. 또한 위험평가 결과물이 전무한 상태이므로 각종 유통시설별 위생가이드라인의 제공이 불가능하여, 결국 이것이 유통인들의 위생안전의식의 결여로 나타나고 있는 실정이다.

위와 같이 현재 생산에서 소비에 이르기까지 종합적이고 일관된 위생관리체제가 확립되지 못한 이유는 전체적인 식품위생관리 측면에서 수산식품만이 가지는 특성이 제대로 반영되지 못한 결과이기 때문이기도 한데, 전체 식품 속에서 수산물에 대한 위상정립과 함께 종합적인 식품위생관리체제 확립 속에서 수산물의 특성이 반영된 종합적인 위생관리장치의 마련이 절실한 시점이다.

### 3. 수산물 위생관리에 있어서 이원화 문제(법, 기구)

현재 우리나라의 수산물에 대한 위생관리는 생산단계와 수출 수산물 및 저차 가공품인 수입 수산물에 대한 검사는 해양수산부가 관리하고 있으며, 나머지 부분은 보건복지부에서 그 관할권을 행사하고 있다.

수입수산물 검사의 경우는 보건복지부 장관에서 해양수산부 장관에게 위탁되고, 해양수산부 장관은 이 업무를 재차 국립수산물품질검사원장에게 위임하여 시행하고 있어 복잡한 단계를 거치고 있을 뿐 아니라, 수산물 검사·검역업무가 분리 운용되고 있어 업무의 효율성 제고에도 문제가 되고 있다. 수산물 검사의 경우 활어, 패류, 신선 냉장품, 냉동품, 건제품과 같은 단순가공품에 대해서는 국립수산물품질검사원이 담당하고 있으나, 수산물 통·병조림, 어육연제품, 조미

수산품과 같은 고차가공품에 대해서는 식품검역소가 주관하고 있어 업무구분이 모호해지는 경우가 있다.

위생행정 담당기관의 이원화와 함께 일관된 근거법에 의한 위생관리가 이루어지지 못하고 있다는 점도 문제이다. 즉 수출입 수산물의 검사업무에 있어 다른 근거법이 적용되어 수출수산물과 수입수산물 대해 검사기준이 다르게 적용되고 있는 점이다. 이는 식품위생을 둘러싼 급변하는 여건 속에서 국립수산물품질검사원이 검사 집행기관으로서의 책임과 권한을 제대로 반영하지 못하고 있기 때문에 비효율적인 업무수행이 이루어질 수 있는 가능성이 있다는 것이다.

이 때문에 최근 국립수산물품질검사원 업무의 과반수가 수입수산물 검사(2001년도 기준, 전체 검사량의 55.7%)이지만 위탁업무이므로, 수산물 검사에 대한 책임과 권한의 불일치 현상이 일어나고 있다. 또 보건복지부(국립검역소)의 검사의뢰가 없는 경우, 문제되는 수산물이라도 자기 책임 하에 수산물 검역을 할 수가 없다. 그리고 수입수산물 검사는 식품공전에 의거하고 있으나, 신속한 처리를 요할 경우에는 식약청과 협조체제 미비로 인하여 비능률적인 상황이 빈번하게 발생하고 있다.

#### 4. 수산물 위생관리 조직 및 기능상 미비

우리나라의 수산물 위생관리행정은 세계 수산물시장의 자유화·개방화추세 및 수입수산물의 급증, 해양오염에 의한 소비자의 국내산 수산물에 대한 안전성 및 비위생적 유통시설에 대한 우려 고조 등에 상응하는 제도적 전환이 제대로 이루어지고 있지 않다. 특히 수산물을 매개로 한 식중독 등 위생사건이 발생했을 경우, 그 발생 지점이 산지이건 유통단계이건 여론의 질책을 받는 것은 해양수산부이며, 이러한 영향은 수산물 생산자에게 귀착한다는 것이다. 즉 보건복지

부는 제3자적 위치에 있는 것으로 인식되곤 한다는 것이다. 현재, 우리나라의 수산물 위생관리행정의 기획 및 총괄은 사실상 해양수산부 유통가공과 위생계의 담당으로 되어 있는데, 단 3명(사무관 1명, 주사 2명)이 전체 업무를 담당하는 것으로 되어 있다. 현장 실무기관으로서 해양수산부 산하 수산물검사소의 조직 및 기능은 총무과, 품질검사과, 품질관리과의 세 과로 구성되어 있고, 175명의 조직원(2003년 2월 현재)중 기능직 31명, 6급~9급 120명, 5급 이상 24명으로 구성되어 있다.

WTO 뉴라운드 출범 이후 세계 수산물 시장의 개방화 및 수입 수산물의 급증, 해양오염 등 수산물을 둘러싼 국내외 여건의 다양한 변화에 이러한 수산물 검사행정체계가 유효하게 대응할 수 있을 것인지는 의문이다. 특히 더욱 확대·강화될 시장의 자유화 추세에 대응하여, 수산물 교역에서 야기될 수 있는 분쟁을 미연에 방지하고, 우리나라 소비자의 건강과 안전한 식생활 보장을 위해서는 과학적이고 전문적인 분석능력을 소유한 전문가가 부족한 실정이다<sup>100)</sup>.

특히 국립수산물품질검사원은 총무과, 품질검사과, 품질관리과라는 3개 과의 단순구조로 편성되어 유사 검역기관에서 중요하게 다루어지고 있는 정밀검사분야, 국제동향분야 등이 경시되고 있음을 알 수 있다. 또 국립수산물품질검사원의 기능 및 조직체계가 수출검사 위주로 되어 있어 수입수산물에 대한 효율적 업무수행을 어렵게 하고 있다. 이것은 전술한 바와 같이 종래 수출검사가 주된 업무이었기 때문에 오늘날의 기능도 수출검사 위주로 기능 분담되고 있다.

그러나 실태분석에서 지적한 바와 같이 최근에는 실제 업무량에 있어서 수입 수산물검사가 국립수산물품질검사원 업무량의 대부분을 차지하는 것을 알 수 있다. 따라서 국립수산물품질검사원의 행정기능은 수입수산물 급증하고 있는 현재 여건의 변화에 맞춰 합리적으로 재배분 되어야 할 것이다. 즉 수산물 특성을

100) 단순한 관능검사를 담당하는 검사원 외에 방사능, 항균성물질, 패독 분야 등의 전문 분석요원이 현재 부족한 상태라고 함(현지실무자의 면접에 의함).

고려한 수산물 전문기관(수산물 품질검사원)이 권한과 책임을 동시에 가지고 국민의 생명과 건강을 책임질 수 있는 체제로의 전환이 필요하다는 것이다.

## 5. 사전 예방적 수산물 검사·검역체계의 미비

세계 수산물 시장의 자유화 및 개방화 추세로 인하여 우리나라는 수산물 수입의 급증하고 있으며, 해양오염 등으로 인해 수산물 위생사건 발생에 대한 우려가 고조되고 있음에도 불구하고 이에 상응하는 제도적 전환이 이루어지지 않고 있다. 즉, 수산물의 종합적인 위생관리 조직 및 기능이 부족할 뿐 아니라, 사전예방기능 및 조직이 미비하고, 위험분석 기능이 미비하다.

수산식품에 대한 사전적 검사는 지금까지 주로 수출수산물에 대한 검사를 중심으로 이루어져 왔으며, 수입수산물에 대한 검사는 사후적 성격의 검사로 사전 예방적 성격의 검사에는 소극적이었다고 할 수 있다. 최근 중국산 및 베트남과의 위생약정에 따라 수입 수산물에 대한 사전 예방적 노력이 이루어지고 있으나 아직 해당국으로부터 부적합한 수산물이 수입되고 있는 현실이다. 즉, 수출수산물에 대한 검사는 특히 선진국에 대한 수출품의 경우 생산단계에서부터 위생관리 기준의 설정과 이에 대한 점검 등 사전적 관리가 행해지고 있으나, 수입수산물이나 내수용 수산물의 경우에는 이러한 사전적 검사가 효율적으로 이루어지지 않고 있다.

수산물 수입자유화의 진전과 함께 진행되고 있는 무분별한 수산물 수입은 여러 경로를 통해 확인되고 있다. 대표적인 것으로서 수산물 수입검사 시 부적합 정도를 나타내는 부적합 비율을 통해 잘 알 수 있다. 즉 수산물 수입이 증가하고 있는 상황에서 수입 수산물 검사의 비율은 낮아졌지만, 부적합률에 있어서는 큰 차이를 보이고 있지 않다는 점이다(<표 6-8>참조).



수입검사 시 부적합 판정을 받게 되면, 반송조치 되거나 폐기 또는 소각하게 되어 있는데, 부적합률이 높다는 것은 이러한 위험을 부담하고서라도 마구 수입을 하는 경향이 높다는 것을 의미하게 된다. 결국 높은 부적합률은 검사업무의 강화를 유발하기 때문에 업무량 증가의 원인이 되기도 한다.

수입수산물의 건수보다 수량에서 부적합률이 낮게 나타나고 있는데, 이것은 수입물량이 상대적으로 소규모일 때 부적합률이 높다는 것을 의미한다(<표 6-8> 참조).

또한 최근 새로운 위해요소의 출현과 수산물로 인한 각종 질병의 발생이 증가하고 있으므로, 향후 정밀검사를 강화해야 할 요인으로 작용할 것이다.

수입 대상국별 부적합률은 건수와 수량에서 중국이 대부분을 차지하고 있으나, 국가별 총검사실적 대비 부적합률이 높은 국가는 수량 면에서 중국(0.7%), 인도네시아(0.7%), 대만(0.5%), 태국(0.5%) 순이고, 건수 면에서 인도네시아(2.7%), 대만(1.6%), 중국(1.1%) 순으로 나타나고 있다(<표6-10> 참조). 이 국가들은 수산물 자유화로 인해 최근 수입이 급증하고 있는 국가이므로 당해 국가의 생산단계에서부터 위생안전을 보장할 수 있는 방안이 강구되어야 한다.

물론 최근 중국과 베트남 등에서 반입되는 수산물의 경우 위생협정 등을 통해서 이러한 측면을 보완하고는 있으나, 상호 위생약정을 체결한 국가에 대해서는 보다 효율적인 관리방안을 마련해야 할 뿐 아니라 약정체결국을 좀 더 넓혀야 할 필요성이 제기되고 있다.

## 6. 수입 수산물 검사·검역 체제상의 과제

우리나라의 수입수산물 검사·검역체제는 네거티브 시스템(negative system) 방식을 채용하고 있다. 네거티브 시스템이란 필요에 따라 수입금지품목 및 수입금지지역을 고시하여 시행하는 방식이다. 즉, 네거티브 시스템 (negative

system)이란 원칙적으로 전 세계에서 수입되는 모든 품목에 대한 규제는 두지 않고 필요에 따라 수입금지 품목과 지역만을 고시하는 방법이다.

이 방식은 검사 검역 대상건수와 물량이 많지 않을 때에는 장점이 부각되어 효과적이거나 대상건수와 물량이 커지게 될 때에는 단점으로 인한 비효율성이 많이 지적되고 있다<sup>101)</sup>.

<표 9-1> 검사검역에 있어서 네거티브시스템의 장단점

내 용	장 점	단 점
-원칙적으로 전세계, 전품목에 대한 규제는 두지 않되, 필요에 따라 수입금지 품목과 지역만을 고시	-수입규모가 소량일때 유리 (업무가 용이) -수입금지품목을 정할 때는 모든 병충해에 대한 위험평가를 실시한 후에 결정하는 것이나, 이 제도에 의할 때에는 과학적 기술적 축적 없이도 선진국의 선례에 따라 쉽게 수입금지품목을 선정할 수 있음 -금지 병해충을 법적근거에 기초함으로써 투명성이 높아 외국으로부터의 이의 제기에 대응 용이	-수입규모가 다양화되고, 다량일 경우 업무과다 초래 -SPS 협정에 따라 도입이 불가피한 위험평가제도를 도입하여 운용하는데 용이치 못함 -위험평가제도와 같은 위험평가과정이 불필요하여 국가의 필요성 및 국익의 상응도에 따라 수입금지품목을 해제할 수 있는 행정업무의 탄력성이 없음

101) 조홍수·김동민, WTO 체제하의 수입농산물 검사 검역의 현황과 발전방향, 농업정책연구, 제22권 제1호, 1995, 한국농업정책학회, pp.124 ~125.

지금까지 우리나라 수산물 무역은 전통적으로 수출중심으로 이루어져 왔기 때문에 네거티브 시스템에 의한 문제가 크게 제기되지 않았다. 그러나 최근 세계 각국으로부터 다양한 수산물이 수입되고 있으며, 양적으로 급증하고 있기 때문에 점차 단점이 부각되는 경향이다. 즉 수입규모가 커지고, 품목이 다양화됨에 따라 한정된 검사장비와 인력으로 모든 수입물량을 일일이 검사 검역해야 하는 네거티브 시스템은 과중한 업무부담을 초래하여 부실검사를 유발할 가능성을 높이게 되는 것이다. 또 SPS 협정에 따라 장차 위험평가제도를 도입하여 운용하는 데 매우 부적합하다는 것도 검사·검역체제에 대한 문제제기의 한 원인이 된다고 할 수 있다(<표 9-1>참조).

## 7. 새로운 위생관리 장치의 도입·확산 미흡

세계 여러 국가들은 수산물 수출경쟁력을 확보하는 동시에 자국 국민에게 건강과 안전한 식생활을 제공하기 위해 HACCP 등 새로운 위생관리제도를 도입하는 추세에 있다. 최근에는 HACCP로도 만족을 못한 많은 나라들이 유통단계별로 철저한 위생가이드라인을 설정하여 민간에게 보급하고 있으며, 또 새로운 시스템으로 Traceability System(이력추적제도)을 도입<sup>102)</sup>하고 있는 추세이다.

이 시스템은 각국이 도입을 추진하고 있는 HACCP에 대한 한계(단절성)를 보완하는 장치로서 기대되고 있으며, 식품산업에 대한 소비자의 신뢰회복을 위한 도구로도 기대되고 있다. 더욱 중요한 것은 일본, EU 등 우리나라의 수산물을 많이 수입하는 국가들이 향후 이 시스템을 비관세 장벽으로 활용 가능성도 배제할 수 없는 것이다.

102) 주문배, 국내외 주요동향 “수산식품 행정에도 Traceability system 도입”, 지구촌 해양수산 135호, 한국해양수산개발원, 2002. 7. 15.

우리나라의 주요 수산물 수출대상국가인 미국, 일본, EU 등지에 수출 경쟁력을 강화하기 위해서 뿐만 아니라, 국내 소비용으로 유통되는 수산물의 위생안전 확보차원에서도 GMP나 HACCP 시스템의 확립은 중요한 요소로 볼 수 있지만, 현재 이행상황은 양호하다고 볼 수 없는 실정에 있다.

우선 GMP의 경우, 수산물 특성이 고려되지 않은 총론적 이론중심의 교육에 치우쳐 있는 상황이며, 수산물 GMP 기준이 선진국 요구수준에 맞게 설정되어 있으나, 경영자·관리자 및 종업원 등의 이행의지 결여가 지적되고 있다.

또한 수출 수산물에만 적용되고 있기 때문에 국내산 수산식품의 생산에 있어서 도입은 한층 더 어렵다고 할 수 있다. 이는 국내산 수산식품의 안전관리 측면에서 뿐 아니라 증가하는 수입 수산물의 안전관리차원에 있어서도 나쁜 영향을 가진다고 볼 수 있는데, 그 이유는 국내산과 수입산 수산물에 대한 형평성 문제 때문에 수입 수산물에 대해서만 동 제도를 적용할 경우 통상마찰의 소지가 있기 때문이다.

HACCP 시스템의 경우는 수산업계의 이행능력 부족으로 그 정착이 어려운 실정이며, HACCP 담당기관간의 표준화 미흡으로 인해 동일성의 결여가 지적되고 있다. HACCP의 보급에 있어서도 총론적 이론중심의 교육으로 인해 수산물의 특성에 맞는 HACCP의 개발과 보급이 어려운 실정에 있다. 특히 이러한 선진 위생관리 시스템을 보급해야 하는 정부의 지원체제 및 예산 등의 한계와 함께 도입업체의 영업적 메리트가 빠르게 나타나지 않고 있는 점도 위생관리 시스템의 보급과 확산에 장애물이 되고 있다.

## 제10장

# 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안

### 제1절 수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안

#### 1. 수산물 위생관리정책의 기본 개념도

현재 우리나라에는 수산물 수요의 점진적인 증가에 비해 국내생산의 감소에 따라 수산물 수입이 급증하고 있는 실정이다. 이러한 현상은 앞으로도 당분간 계속될 것으로 예상된다. 따라서 향후 수입수산물에 의해 국내공급의 대부분을 충당할 수밖에 없는 시대에 대비하여, 기존의 수산식품 위생관리시설 및 시스템을 근본적으로 재검토해야 할 시점이다. 이러한 상황에서 수산물의 안전성 확보 및 위생관리분야는 수산행정에서 가장 우선적으로 고려되어야 하는 문제로 대두되었다.

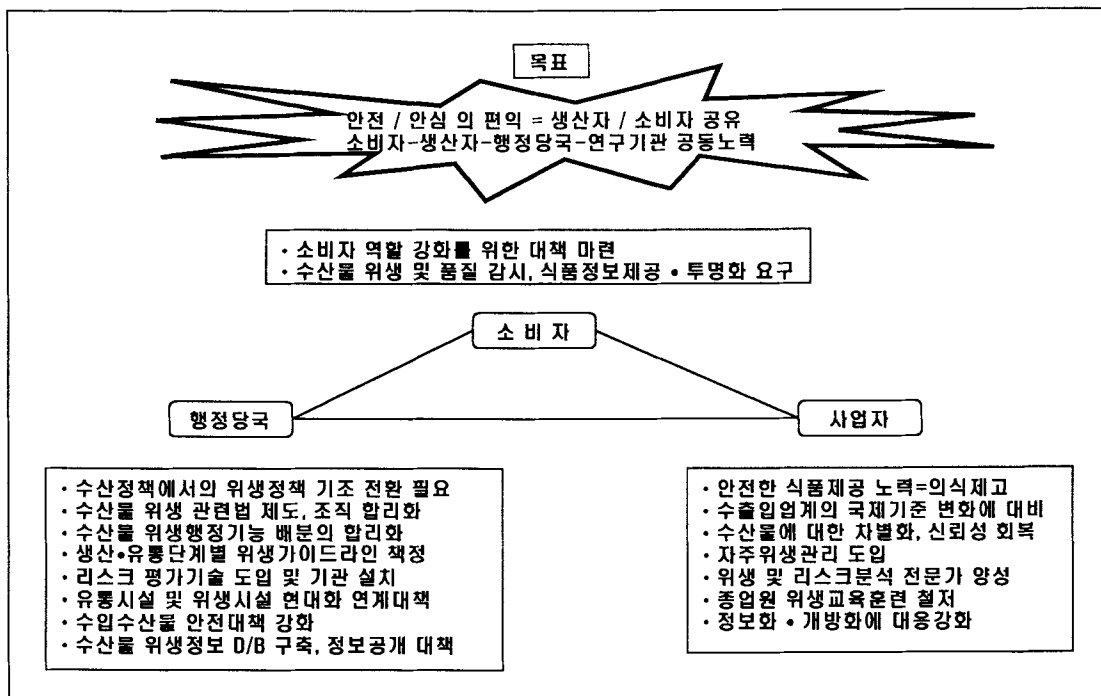
그럼에도 불구하고 우리나라의 수산식품에 대한 위생관리는 분산적(다원적 관리체계)이며 단절적(해역 및 생산단계에서 소비단계까지 연계성이 약함)으로 종합적인 체계를 갖추고 있지 못하며, 변화에 대한 대응능력이 아직 약한 것으로 판단된다. 특히 WTO 중심으로 한 수산물 세계시장의 자유화·개방화에 대응하여 조화로운 수산물 안전성 확보체계를 확립하기 위해서는 국내 소비자에게 공급되는 수산물의 생산, 유통, 소비단계의 시설기준은 물론 위생기준의 파

악과 수산물 안전성 확보를 위한 법·제도 및 운영실태, 기술수준의 분석과 동시에 국제기구에서 논의되고 있는 수산물 안전성 확보에 대한 동향을 파악하는 것이 전제되어야 할 것이다.

이러한 조사분석을 바탕으로 현재의 문제점을 인식하고 이를 개선하기 위해서는 현재의 시스템 하에서 극복의 여지도 중요하겠지만, 식품위생관리 영역이 상당히 포괄적이기 때문에 정부기관이나 기업, 소비자들의 개별적인 노력에 의해서 이를 달성하는데는 많은 한계가 있다. 따라서 효과적으로 수산식품의 안전성을 확보하기 위해서는 체계적이고 일관된 장단기적인 위생관리방안이 중앙정부 차원에서 종합적이고 합리적으로 마련되어야 한다.

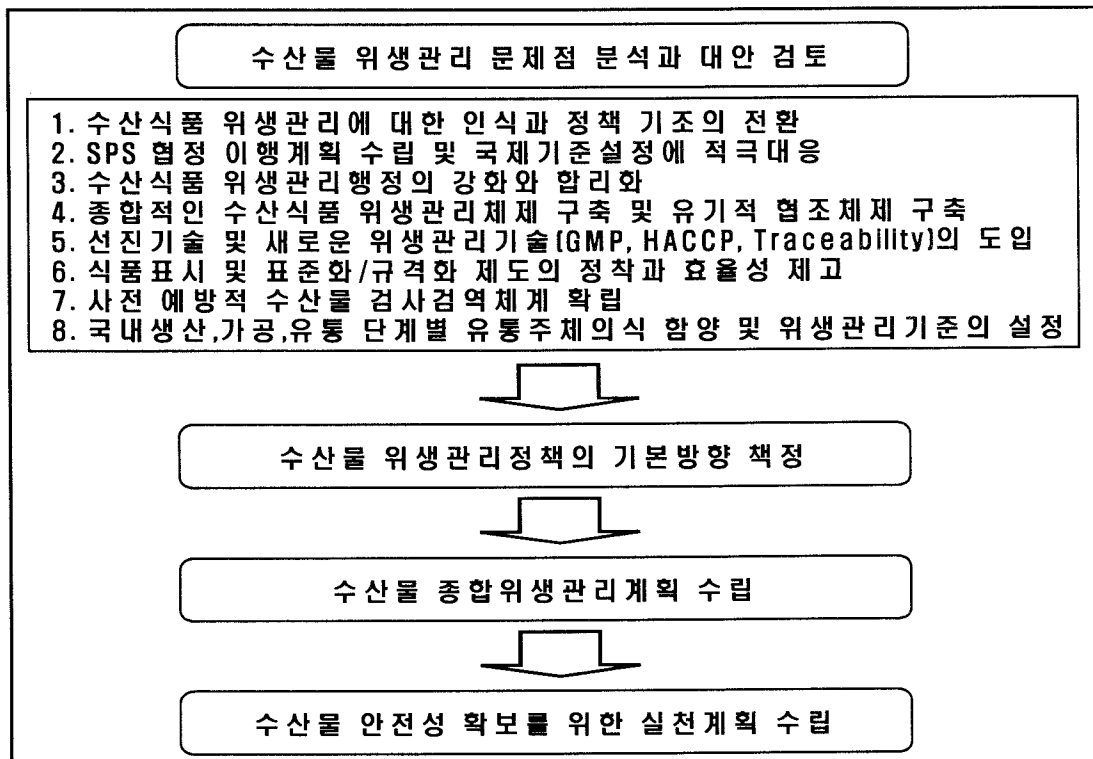
이러한 맥락에서 수산물 장·단기 위생관리방안을 마련하기 위한 기본적인 개념도를 <그림 10-1>과 같이 단순화시켜 볼 수 있다.

<그림 10-1> 수산물 장단기 위생관리방안 수립의 개념도



이 개념도를 기준으로 수산물 중장기 위생관리방안 수립을 위한 절차를 구성해보면 <그림 10-2>와 같다. 이를 바탕으로 우리나라의 수산물 위생관리정책의 기본방향을 설정하고, 이를 실천하기 위한 구체적인 장단기 실천방안을 도출하고자 한다.

<그림 10-2> 수산물 중장기 위생관리방안 수립의 절차



## 2. 수산물 위생관리정책의 기본방향

식품의 안전성 보장은 각국의 주요 과제가 되고 있으며 이에 따라 새로운 식품안전관리기구를 창설하거나 개편하고 있다. 현재 우리나라에서도 식품안전을

확보에 있어서 현행 관리체계의 한계에 대한 지적과 함께 전면적인 개편의 필요성이 소비자단체, 기업체, 학계 및 정부부처에서 제기되고 있다.

이를 위한 방법의 일환으로 보건복지부(식품의약품안전청)<sup>103)</sup>와 농림부<sup>104)</sup>는 각각 자기 부처로 식품안전관리업무를 일원화하는 방안을 마련해 놓은 상황이며, 일각에서는 현재 국무총리실에서 운영하고 있는 식품안전관리대책협의회를 확대·발전시킨 「국가식품안전위원회」의 설립을 주장하고 있다<sup>105)</sup>. 해양수산부 및 수산 관련업계에서는 이러한 움직임을 예의주시하며, 수산식품의 특성을 잘 반영할 수 있도록 원어 및 저차 가공된 수산식품의 생산에서 식탁에 이르기까지의 안전성 및 위생관리를 해양수산부에서 담당하는 방안을 주장하고 있다<sup>106)</sup>.

이처럼 우리나라는 식품위생안전의 효율적인 관리를 위해 관리체계의 일원화를 중심으로 논의되고 있는데, 이에 대한 근거는 위생관리업무가 각 부서별로 산재해 있으므로 인해 업무수행에 있어서 혼란이 발생하고, 담당 부서간의 유기적 협조체제가 제대로 구축되지 않아서 관리업무의 공백과 불필요한 중복이 발생하기 때문이다. 따라서 관련 업무의 총괄적 관리를 수행할 식품안전관리기구의 마련을 추구하고 있고, 이 기구의 활동을 어느 부서가 주도적으로 담당할 것인가에 대해 식약청과 농림부 등이 관리업무 일원화 방안이 제기되고 있는 것이다.

문제는 식품위생관리의 일원화 논란이 단순히 담당 관할기관만의 문제로 인식되기 쉽고, 그에 반해 식품안전성 확보를 위한 기본원칙에 대한 고려가 상대적으로 경시되고 있다는 점이다. 대부분의 선진국들은 식품안전관리의 효과성 및 효율성 향상을 위해 기존의 식품안전관리기구를 개편하거나 새로운 기구를

---

103) 2002년도 식품위생정책방향 HACCP 전문가포럼, 한국보건사회연구원, 2002.

104) 연합뉴스, “농림부, “식품농업부로 확대개편 추진”, 1999/6/20.

105) 식품안전법(안) 제안사업, 한국보건산업진흥원, 2001.

106) 어민신문, 2003년 2월 17일자.



신설하는 추세이다. 결국 우리나라의 식품안전관리기구의 개편도 국내외 여건변화를 수용하여 작성된 안전성 확보 및 위생관리의 기본원칙을 고려하여 추진되어야 하며, 실천계획인 수산물 종합위생관리계획도 이러한 맥락에서 추진되어야 할 것이다.

### 가. 수산물 식품안전관리의 기본원칙

식품위생관리와 관련하여 최근 선진국들이 추진하고 있는 위생관리조직의 개편 및 식품의 안전성 확보를 위해 활용되고 있는 기본원칙을 소개하면 다음과 같다.

첫째, 식품을 생산·유통·소비의 개별 단계별로 관리하는 경우, 전 단계에서 발생 또는 발생 가능성이 있는 위해에 대한 관리가 제대로 이루어질 수 없기 때문에 식품안전관리는 농수축산물의 생산단계에서 소비자들이 섭취하는 단계까지 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 한다는 「농장에서 식탁까지(From Farm to Table)」 원칙이다<sup>107)</sup>. 특히 이 원칙은 최근 식품안전관리를 위해 많이 사용하고 있는 HACCP의 시행에 필수적인 요소로 선진국의 모든 식품안전관리기관에서 예외 없이 채택하고 있으며, 앞에서 언급한 식품이력추적시스템(Traceability System)도 이러한 원칙의 강화차원이라고 볼 수 있다.

둘째, 식품안전관리를 효과적·효율적으로 수행하기 위해서는 과학적인 증거에 기초해야 하고 임기응변적인 대응보다는 과학적 절차에 따른 체계적인 대응이 필요하다. 「위험분석(Risk Analysis)의 원칙」이다. WTO 협정문에서도 국가의 식품안전기준 제정에 대한 기준으로 이 원칙이 명시되어 있을 뿐 아니라 CODEX에서도 이 원칙에 입각하여 구체적인 실천을 위한 논의가 추진되고 있다.

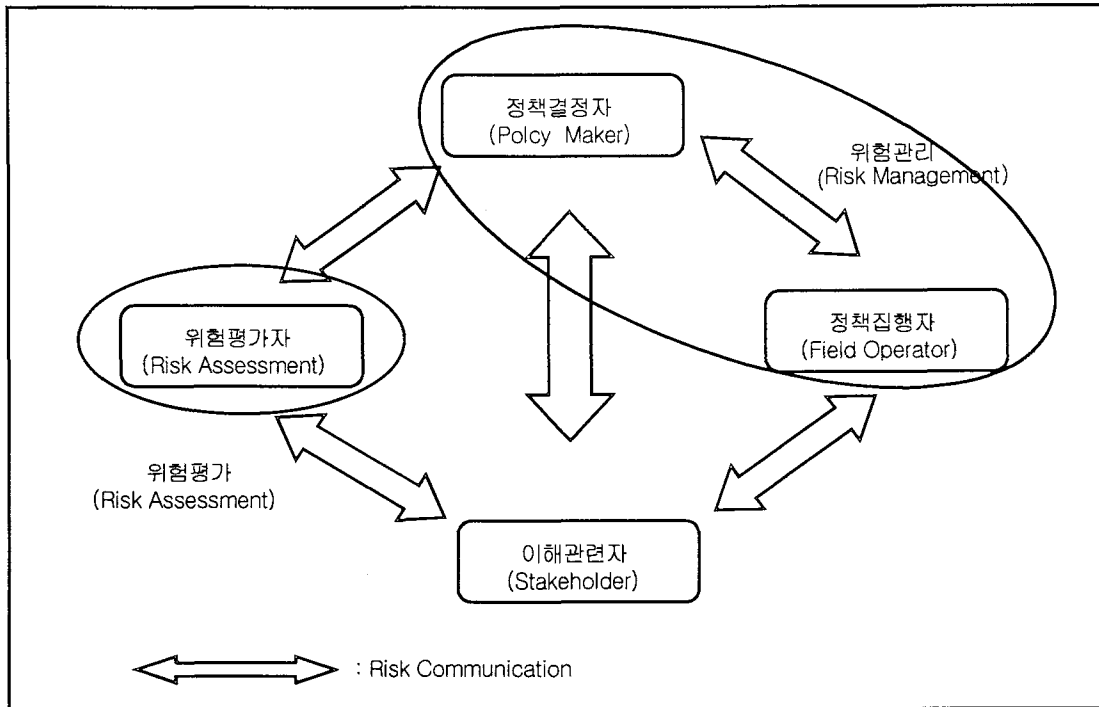
107) 「농장에서 식탁까지(From Farm to Table)」의 원칙을 수산물을 중심으로 보면, 「해역에서 식탁까지(From Sea to Table)」의 원칙으로 치환할 수 있다.

### 나. 위험분석(Risk Analysis)

여기서 「위험분석」에 대한 이해는 위생관리정책의 기본방향을 제시할 뿐 아니라, 향후 식품안전관리체계를 어떻게 개편할 것인가에 대해 핵심내용을 제공해주고 있다(<그림 10-3>참조).

위험분석은 다음 <그림 10-3>과 같이 위험평가, 위험관리, 위험정보교류의 3가지 요소로 구성되어 있으며, 위해도 분석에 참여하는 구성원들은 위험평가자, 정책결정자, 정책집행자, 이해당사자들로 구분될 수 있다.

<그림 10-3> 위험분석의 기본개념

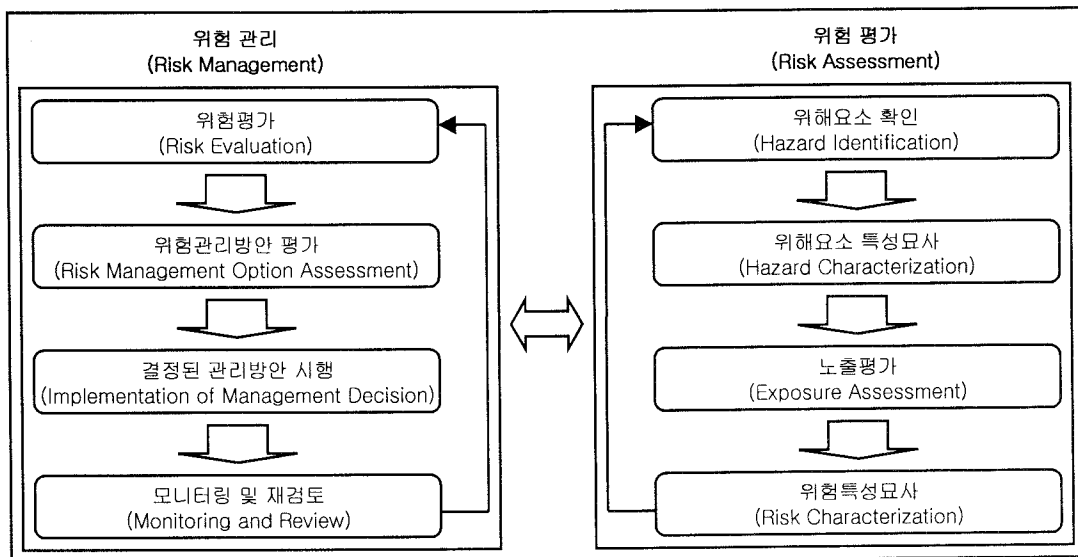


위험분석을 구성하고 있는 3가지 요소를 자세히 살펴보면, 위험평가는 식품섭취를 통하여 위해요소(Hazard)에 노출되거나 발생할 우려가 있는 건강에 대한 악영향을 위해요소 평가자가 과학적으로 평가하는 단계로써, 위해요소 확인

(Hazard Identification)<sup>108</sup>, 위해요소 특성규명(Hazard Characterization)<sup>109</sup>, 노출평가(Exposure Assessment)<sup>110</sup>, 위험 특성규명(Risk Characterization)<sup>111</sup>으로 구성되어 있다.

위험평가(Risk Assessment)와 위험관리(Risk Management)의 관계를 간략하게 나타내면 <그림 10-4>와 같다.

<그림 10-4> 위험관리 및 위험평가 업무 흐름도



위험평가는 각종 위해요소에 대한 측정 및 연구를 통해 발생할 수 있는 위험과 관리에 있어서 기준이 되는 정보를 제공하는 역할을 수행하는데, 이것은 일

- 108) 특정인자가 건강에 미치는 영향을 확인하는 과정으로 그 영향은 알려진 것일수도, 알려지지 않은 것일 수도 있음.
- 109) 식품에 존재할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자와 관련되는 악영향의 성질에 대한 정성 및 정량평가.
- 110) 식품에 존재할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자와 관련되는 악영향의 성질에 대한 정성 및 정량평가.
- 111) 위해요소확인, 위해요소 특성묘사, 노출평가의 결과를 토대로 불확실성을 고려하면서 특정집단에서 발생할 수 있는 악영향을 최종적으로 평가하는 것.

회성으로 그치지 않고 기존의 위험평가결과에 영향을 미칠 수 있는 새로운 과학적 결과가 나오면 일련의 과정을 다시 밟아 재평가를 실시한다.

위험관리는 행정관리가 위험평가 결과에 기초하여 정책적 대안을 비교·검토한 후, 적절한 관리방안을 선택하고 이를 집행하는 단계로 위험평가<sup>112)</sup>(Risk Evaluation), 위험관리방안 평가<sup>113)</sup>(Risk Management Option Assessment), 결정된 관리방안시행(Implementation of Management Decision), 모니터링 및 재검토(Monitoring and Review)의 순으로 이루어진다. 이 또한 일회성으로 그치지 않고 모니터링 결과 및 신규 위험평가 결과를 참고하여 반복적으로 실시한다. 또 위험정보전달(Risk Communication)은 <그림 10-1>에 제시된 바와 같이 위험분석에 참여하는 바와 같이 위험분석에 참여하는 각 구성원간의 정보 및 의사 의 원활한 교류를 의미한다.<sup>114)</sup>

## 다. 수산물 위생관리정책의 기본방향 설정

종합적이고 체계적인 수산물 위생관리정책의 수립을 위해서는 앞서 설명한 식품안전관리를 위한 두 가지 기본원칙을 반영해야 한다.

즉, 수산물이 어획 및 채취되는 어장으로부터 가공·유통·소비자 구매단계를 거쳐 조리 및 섭취까지의 모든 과정이 포괄적으로 관리되는 「해역에서 식탁까지의 원칙」과 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석의 원칙」이 지켜져야 한다.

이를 통해서 현재 적극적으로 취급되고 있지 않았다고 할 수 있는 수산물의 위험평가에 대한 결과와 정보를 축적하고 효율적인 Risk Management(위험관

---

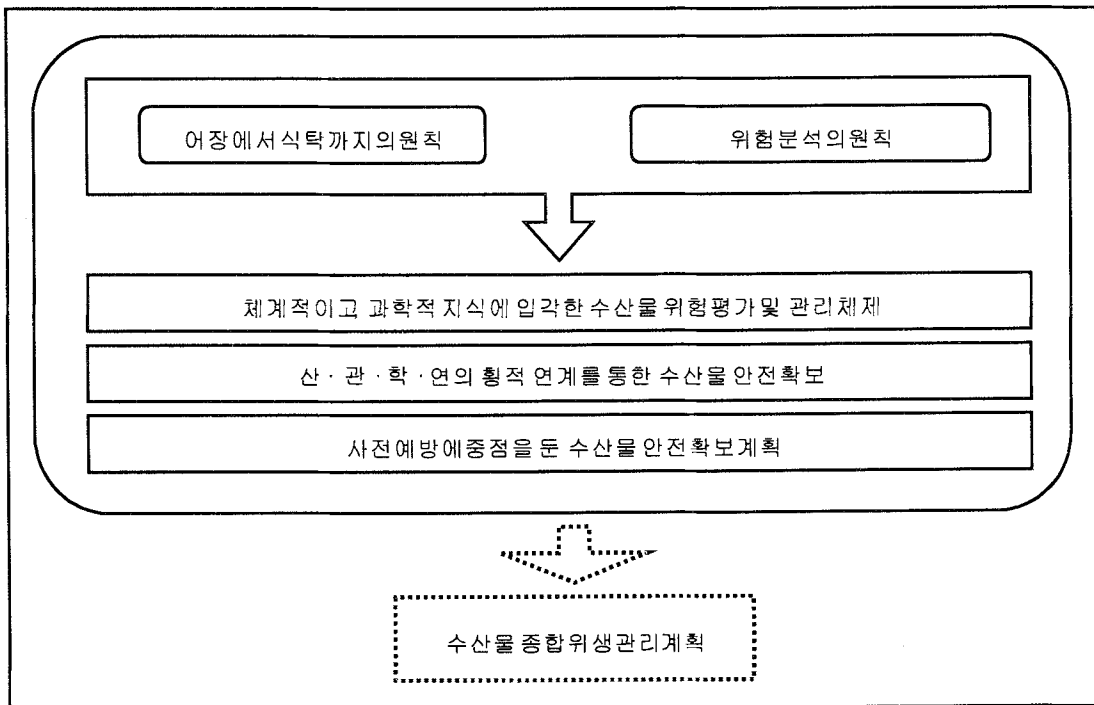
112) 관리자가 위험평가를 실시하는 과학자의 도움을 받아 관리가 필요한 위해요소를 파악하는 단계.

113) 관리자가 위해요소에 대한 가장 효율적인 관리방안을 선정하는 단계.

114) 구체적인 내용에 대해서는 곽노성, “국가 식품안전관리기구의 개편방향에 대한 정책적 제언”, 보건복지포럼(2002. 9)을 참조.

리)를 통하여 사전예방에 중점을 둔 수산물 안전성 확보계획을 수립하여야 할 것이다. 이를 간략하게 나타내면 <그림 10-5>와 같이 요약할 수 있다.

<그림 10-5> 수산물 위생관리정책의 기본방향



### 3. 수산물의 종합적인 위생관리체계 구축을 위한 검토

수산물의 종합적인 위생관리체계 구축에 있어서 가장 중요한 문제는 「어장에서 식탁까지의 원칙」에 입각한 연속성과 「위험분석의 원칙」에 따른 과학성을 실현함에 있어서 가장 적절한 관리체계의 구축이라 할 수 있다. 이를 통해서 수산물의 위생관리에 있어 법령, 조직·기구, 기능, 기술 등이 가장 효율적으로 발휘되어 소비자들이 수산물을 안심하고 소비할 수 있는 안전한 수산물을

공급할 수 있기 때문이다.

그러나 수산물의 종합위생관리체제 확립에 있어서 기타 식품관리체제와 함께 고려하지 않는다면, 중복된 업무영역의 발생으로 인한 행정의 낭비와 연계성이 떨어지는 결과를 초래하여 결과적으로는 효율적인 위생관리를 실현할 수 없다. 따라서 수산물 종합위생관리계획 수립을 위해서는 현재 국내외에서 논의되고 있는 식품안전관리기구의 형태와 기능 등을 함께 고려해야 할 것이다.

### 가. 수산물 안전성 확보를 위한 통합적인 접근방법

수산물 안전성 확보를 위해 「어장에서 식탁까지의 원칙」과 「위험분석의 원칙」을 실현시키기 위해서는 위험관리 혹은 위험평가의 업무영역 중 어느 한 부분에서는 수산물 안전에 관한 통합적인 접근이 이루어져야 한다.

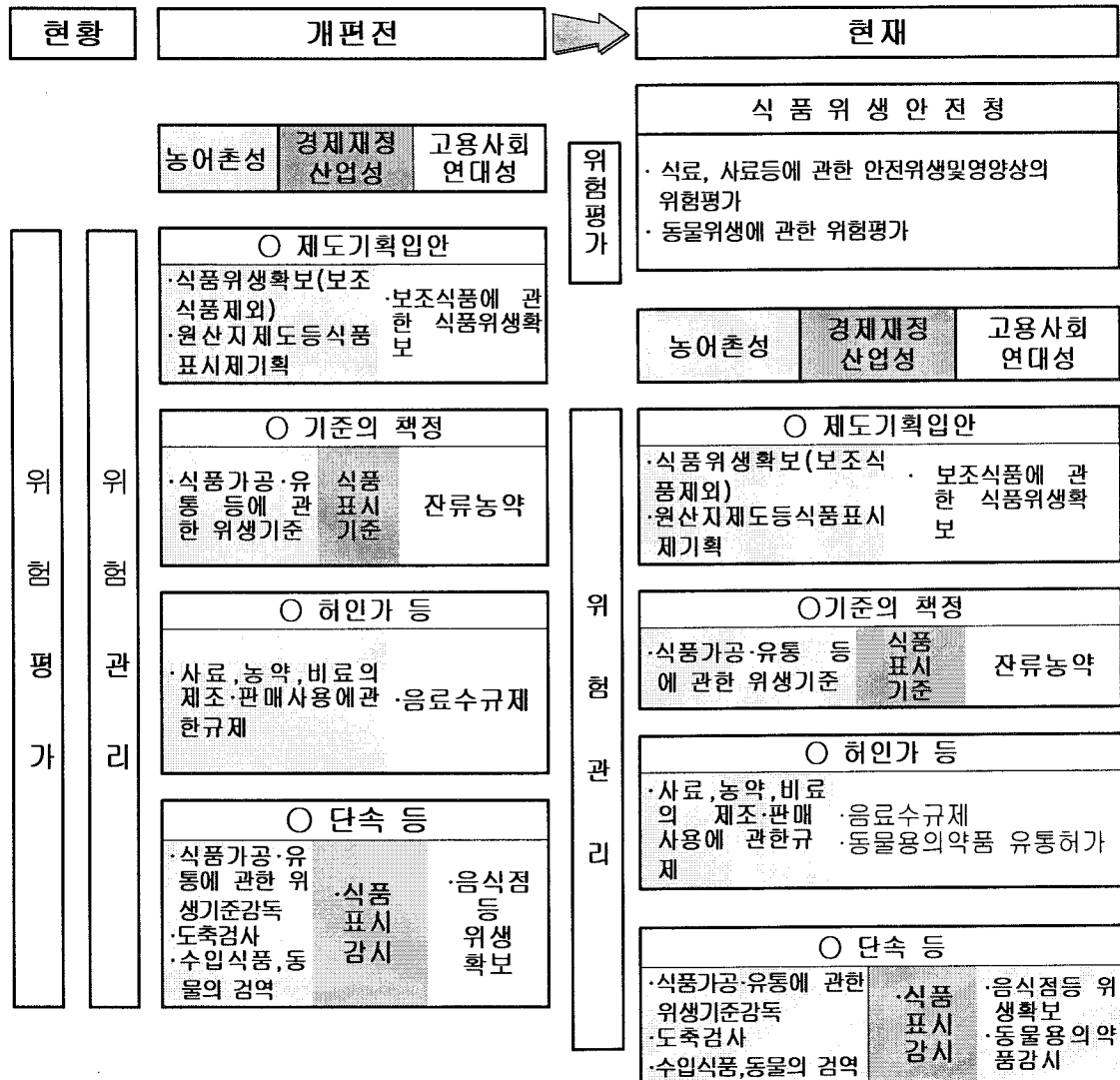
위험분석 이론과 외국의 사례에 비추어 볼 때, 이러한 통합적 접근이 이루어지는 단계는 위험평가과정 중 식품위해에 대한 과학적 자료 검토 단계와 위험관리 과정 중 식품관리정책 수립 및 관련 법규 제정 단계이다. 전자는 의사결정에 필요한 객관적 근거를 제시하는 것이고, 후자는 식품안전관리에 대한 기본적인 의사결정이라고 할 수 있다.

#### ① 위험평가(Risk Assessment) 통합모형

독립된 기구에서 위험평가 업무를 수행하여 각종 규정의 제정과 식품위생관리에 있어서 기준이 되는 정보를 제공하고, 각 담당 부서에서는 이를 바탕으로 규정의 제정 및 관리업무를 수행하는 형태로서 프랑스와 일본이 이 방법을 채택하였다. 또한 2002년에 출범한 EU의 식품안전청 또한 위험관리의 핵심인 의사결정에 직접 관여하지 않는 대신, 위험평가를 수행하여 정치적 요소가 있는 의사결정에 객관적인 정보를 제공하고 있다.

이 모형의 기본원리는 연구기관을 독립적으로 운영하여 관리기관들의 분산으로 인해 발생할 수 있는 사각지대나 편향된 의사결정을 견제하도록 하는 것으로서, 특정 부처 혹은 특정 이해관계자들의 이익에 좌우되지 않고, 모든 사항에 대해 객관적일 수 있다는 것이 가장 큰 장점이다(<그림 10-6> 참조).

<그림 10-6> 위험평가 통합 모형의 예(프랑스)



② 위험관리(Risk Management) 통합모형

이 모형을 적용하고 있는 국가는 영국, 아일랜드, 덴마크, 캐나다, 호주 등으로서 위험관리 업무 중 하나인 식품안전정책 수립 및 법규제정 업무를 단일화 하였다(<그림 10-7> 참조).

이 모형의 개념은 식품안전관리의 가장 핵심적인 기능인 정책결정 및 법령제정 권한을 일원화함으로써 최종의사결정이 명확하게 이루어질 수 있도록 하는 것이다. 이 경우 의사결정자의 공정성을 도모하기 위하여 많은 국가에서 위해도 평가의 핵심기능인 식품위해에 대한 과학적 자료 검토를 민간인으로 구성된 위원회를 통해 실시하고 있다.

이외에 우리나라의 국무총리 산하 「식품안전관리대책협의회」와 미국의 「대통령 직속 식품안전위원회(President's Council on Food Safety)」 같이 식품안전관련 사항에 대한 협의와 조정업무를 수행하는 협의회 운영 모형이 있다. 그러나 이 모형은 어느 한 부분도 식품안전에 대한 통합적인 접근을 하지 않고 있다는 점에서 「해역(농장)에서 식탁까지 원칙」을 실현하기 어렵다.



<그림 10-7> 위험관리 통합 모형의 예(영국)



## 나. 수산물 안전관리체계의 개편방향

식품안전 관리를 위한 통합적인 접근 방법을 통해서 우리나라에 맞는 모형을 설정하고, 이를 통해 구성될 식품안전관리체계 내에서 종합적인 수산물 관리계획이 도출될 수 있다.

우선 앞에서 살펴 본 세 가지 모형은 최근 세계 식품시장의 자유화·개방화 추세와 그 나라의 행정조직 문화의 특성을 반영하여 개편된 위생관리체계로서, 우리나라에 그대로 적용하는 것은 바람직하지 않을 수 있다. 위험평가 통합모형의 경우, 위험평가기관이 관리기구를 견제할 수 있을 정도의 위험평가 수준이 뒷받침되어야 하나, 우리나라는 아직 위험평가 체계가 완성되지 못해 독자적인 위험평가 결과를 생산하지 못 할 뿐만 아니라, 합리적인 시스템을 구축하기 위해서는 적지 않은 시간이 필요할 것이다. 따라서 이러한 현실 속에서 식품안전 관리 기본원칙을 준수할 수 있는 모형은 위험관리 통합 모형이라 할 수 있는데, 이 모형을 선정할 경우 정책결정기능은 일원화되는 반면, 위험평가와 정책 집행 업무에 있어서는 다원화가 이루어지게 된다.

이 경우 문제가 되는 것은 어느 기관이 정책결정을 담당하는가와 어떻게 위험평가와 정책 집행 업무를 수행하는가에 대한 문제가 제기되는데, 현재 우리나라에서도 정책결정에 대한 기능을 담당하고자 각 부처간의 입장이 대립되고 있다.

그러나 어느 특정 부서 위주의 정책결정은 식품의 다양성과 특수성을 고려해 볼 때, 식품안전관리의 기본원칙인 「어장(농장)에서 식탁까지의 원칙」과 「위험분석의 원칙」을 실현하기에는 부족함이 많다고 볼 수 있다<sup>115)</sup>. 왜냐하면 정책결정의 기준이 되는 위험평가에 대한 식품류별 정보가 절대적으로 부족한 우

---

115) 현재 식품의 구성요소인 농수축산물과 음용수 등이 농림부, 해양수산부, 식약청, 환경부 등에 의해서 관리되고 있기 때문에 특정 부서가 정책결정을 주도할 경우 비전문 분야에 대한 체계적인 관리가 어려워질 수밖에 없음.

리나라의 현실을 감안해 볼 때, 과학적 결과를 바탕으로 한 종합적이고 체계적인 정책결정이 어려울 수밖에 없는 실정이기 때문이다.

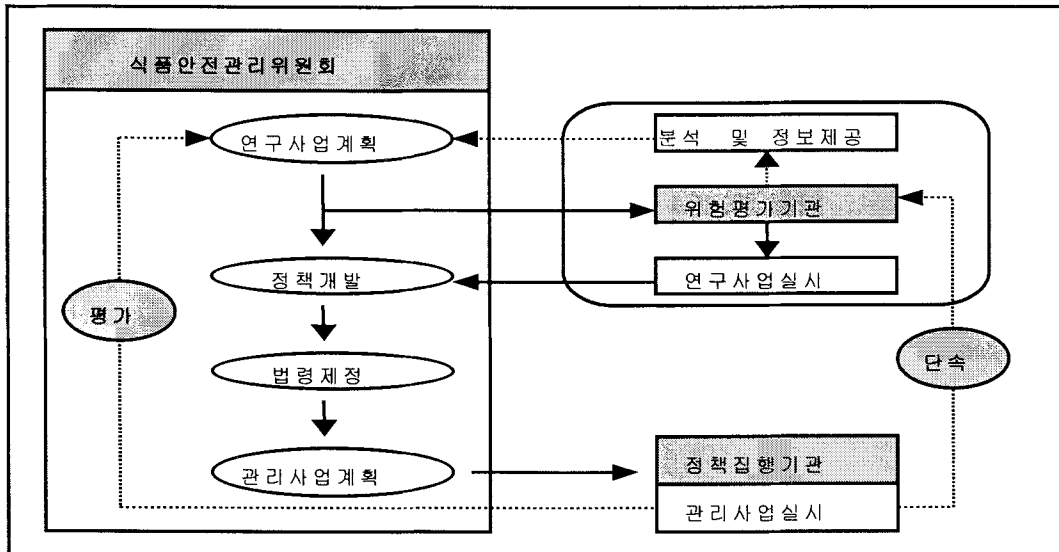
따라서 우리나라의 경우 고려할 수 있는 기구안으로서는 크게 네 가지를 상정할 수 있다. 첫째, 식품안전행정 전 과정을 하나의 기관으로 통합하는 모형, 둘째, 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형, 셋째, 부처별 일원화 모형, 넷째, 현 체제와 같은 수산물 생산단계까지는 수산업 담당부처가 수산물 유통단계는 식품위생담당부처가 담당하는 유통단계를 기준으로 한 이원화 모형이다. 첫째 모형은 실현 가능성이 낮은 것으로 보인다. 그리고 넷째 모형도 현상 유지모형이므로 본 논의에서 큰 의미는 없다. 결과적으로 둘째의 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형과 셋째의 부처별 일원화 모형이 가장 합리적인 검토대상으로 될 수 있다.

그런데 통합형이 효율적인가, 분산형이 효율적인가는 행정사무에 따라 다를 수 있으며, 행정문화의 차이에 따라 다를 수 있다. 부연하면, 현재 우리나라의 수산물 식품위생관리체계는 수출중심의 정책을 취할 당시에 구축된 것이며 보호무역주의가 세계적으로 팽배해 있을 때 구축된 것이라고 할 수 있다. 따라서 세계무역의 자유화·개방화 추세와 함께 수입이 급증하고 있는 우리나라의 상황에서는 수입 수산식품에 초점을 맞춘 제도적 장치가 보다 효율적일 수 있다는 것이며, WTO/SPS협정에서 규정하고 있는 동등성 원칙을 반영한 위생관리체계로의 전환이 바람직할 것이다.

이상에서 상정한 두 가지 모형을 좀 더 구체적으로 살펴보면, 우선 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형은 위해요소 평가 및 위험관리기준을 책정하고 관련 결정사항과 정보를 해당 부처에 통보하여 관리하게 하는 형이다. 즉 대통령 또는 국무총리 산하의 「식품안전관리위원회」를 설치하여 운영하고 이 기관에서 위해요소 평가 및 위험관리기준을 책정하게 하는 것이다. 이 모형은 식품안전관리위원회와 해양수산부, 농림부, 보건복지부 등으로 이원화되어 수행되는

것으로 주요 기능을 <그림 10-8>과 같이 요약해 볼 수 있다.

<그림 10-8> 식품안전관리위원회 설립과 업무의 흐름도



부처별 일원화 모형은 위해요소 평가 및 위험관리기준 책정과 집행 및 관리를 생산분야를 담당하는 부처에게 전담시킨다는 것이다. 다시 말하면 수산물의 경우에는 해양수산부가, 농축산물의 경우에는 농림부가 전담하게 하는 안이다. 만약 수산물의 특성 및 산업지원과 어장에서 일관성 있는 안정성 확보라는 점에 중점을 둔다고 한다면, 현재의 해양수산부의 유통가공과 위생계를 위생안전과로 확대, 개편하여 정책기능을 확보하고, 집행기관으로서 현재 수산물 검사를 전담하고 있는 국립수산물품질검사원을 중심으로 통합하는 것이 조직 및 기능개편에서 오는 비용을 최소화할 수 있을 것이며 업무의 단절을 방지할 수 있을 것이다.

반면에 식품전체의 위생관리분야를 단일기관에 담당하게 하고자 한다면, 식품의약품안전청으로 통합할 수밖에 없을 것이다. 이 경우에는 별도의 기관으로 존재하고 있는 수산물, 농산물, 축산물을 통폐합해야 하므로 막대한 비용이 예상될 뿐만 아니라, 통폐합 이후에 구성원간의 조화에 상당한 조직적 노력이 필요할 것

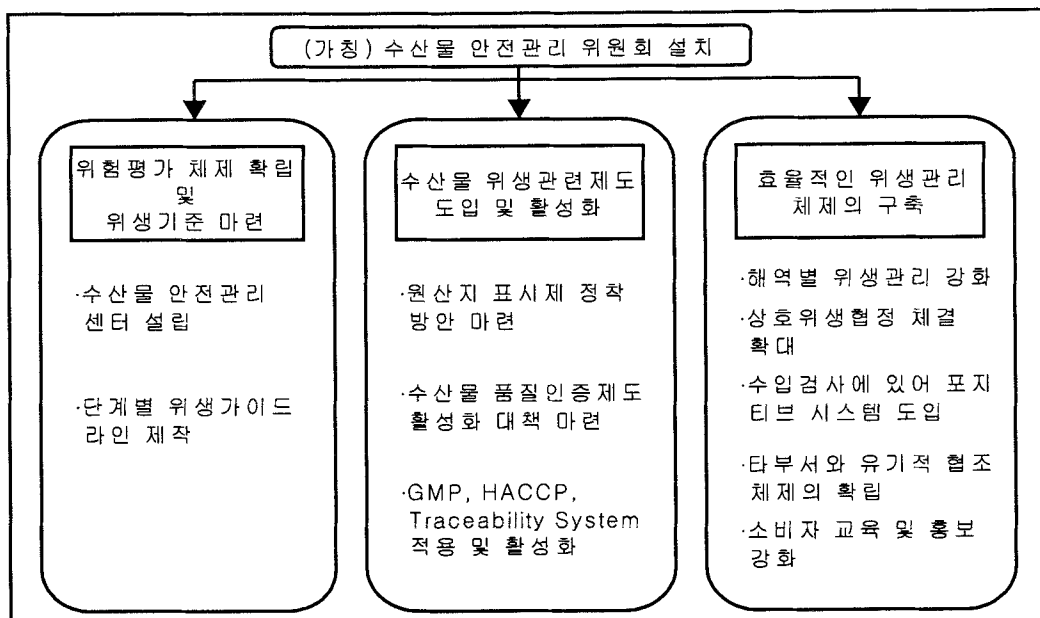
이다. 또한 생산 및 출하단계에서의 식품위생관리까지 통합된 기관이 담당할 수 있을 것인가가 문제시될 것이다.

### 다. 장단기적 수산물 종합위생관리 계획의 수립

이상과 같은 종합적인 식품안전관리체계에서 수산물의 특성을 반영한 식품의 안전성 확보와 효율적인 식품안전관리체계 확립을 위해 종합적인 위생관리계획의 수립이 필요하다(<그림 10-9> 참조).

특히, 수산물 종합위생관리계획은 전체 식품의 안전관리체계에 대한 논의와 확립까지의 공백 기간동안 체계적인 수산물 위생관리의 근간으로서의 역할을 수행할 뿐만 아니라, 식품안전관리체계가 완성되어 새로운 체제가 출범할 경우 식품안전관리의 한 축으로서 타 식품분야와의 조화까지 고려해야 할 필요성이 있다.

<그림 10-9> 수산물 종합위생관리계획의 내용



<그림 10-9>에 나타난 바와 같이 수산물 종합위생관리계획은 미비한 위험평가체제의 마련과 위생기준의 마련을 통해서 위해요소의 분석 기능을 강화하고 위생관리의 지침을 축적하여 과학적이고 체계적인 정책 결정을 가능하도록 하는데 목적이 있다. 특히 위험평가 기능의 수행을 위해 수산물 위생 관련 기능을 통합하고, 새로운 수행기관의 설립을 고려해야 할 것이다. 위험평가의 결과물이 축적과 함께 단계별 수산물 위생 가이드라인을 마련하여 전단계적인 위생관리를 강화해 나가야 한다.

소비자들에게 안전한 수산물을 공급할 수 있는 제도의 마련으로서 수산물 위생관련 제도의 도입과 활성화 방안을 마련해야 한다. 기존에 도입 또는 시행하고 있는 원산지표시제도 및 수산물 품질인증제도의 정착과 활성화, HACCP System 적용의 활성화 방안을 마련함과 동시에 수출 대상 품목에만 적용되는 우량제조관행(GMP)의 국내 적용과 몇몇 선진 국가에서 시행중인 Traceability System의 적용에 관한 연구를 진행하여야 할 것이다.

효율적인 위생관리 및 사전관리 강화 시책으로 해역별 위생관리 강화와 수입 수산물의 증가와 관련하여 효율적 위생관리를 실행할 수 있는 상호위생협정의 체결확대와 이행, 수입검사제도의 시스템 전환 방안 등을 검토해야 할 것이다. 또한 「어장에서 식탁까지의 원칙」을 실현하기 위해서는 고차가공 및 국내 유통부분 전 영역에 걸친 해양수산부의 직접적인 감독이 현 체제로서는 불가능하므로 타 관련부처와 지방자치단체와의 유기적 협조체제 구축이 절실하다. 여기에 덧붙여서 소비자 교육 및 홍보를 통해 시민 모니터링 기능을 강화하고, 이를 통해 위생관리의 공백이 최소화될 것이다.

또한 수산물 종합위생관리계획의 실효성을 제고하기 위해 수산업 종사자, 담당기관의 공무원, 소비자 대표, 학계나 연구기관의 전문가들이 참여한 (가칭) 수산물 안전관리위원회를 설치하여 이를 통하여 체계적으로 지원할 필요가 있다.

## 제2절 수산물 안전성 확보를 위한 실천계획

여기서는 이상의 검토를 바탕으로 수산물 안전성을 확보하기 위해 구체적으로 추진되어야 할 개별정책 중 주요정책 몇 가지를 제시하고 이에 대한 실천방안을 간략하게 제시하고자 한다.

### 1. 수산물 안전관리센터 활용

#### ① 필요성

어장관리부터 출발하여 소비·섭취에 이르기까지 체계적이고 일관된 관리방안을 마련하기 위해서는 과학적이고 체계적인 위험평가가 이루어져야 하나, 우리나라의 위험평가 수준은 매우 취약한 편이다. 특히 수산과 관련된 미생물 분야에 있어서 위험평가와 평가결과에 대한 정보제공 및 확산 분야는 전무한 실정이다.

그러므로 수산물 위험평가의 체계를 확립하기 위해서는 담당기구의 설립과 지속적인 연구활동이 추진되어야 한다. 현재 해양수산부 산하의 국립수산물품질관리원, 국립수산물품질검사원은 수산물 위생관련 업무를 수행하고 있으나, 이들 기관 자체적인 역량만으로 위험평가체계를 구축하기는 용이하지 않다. 향후 수산물의 위험평가체계를 확립하고 위생관리 정책결정의 기준을 제시하는 역할을 담당할 「수산물 안전관리센터」를 설립하는 것이 시급하다.

② 운영방식

수산물 안전관리센터는 「위험평가기구」이므로 객관적이고, 과학적인 기준 및 지침을 제공하는 것을 목표로 하여야 한다. 이를 위해 독립적인 기구로 유지되어야 할 필요성이 있는데, 독립적인 기구로서의 역할을 담당하기 위해서는 예산 편성과 집행에 있어서 권한이 부여되어야 하며, 따라서 재원의 충당은 국고 지원과 위험평가 업무나 외부 위탁업무의 수행 등으로 마련해야 할 것이다.

초기 구성에 있어서는 국립수산과학원 및 수산연구소(양식연구소)의 수산물 위생관리 기능을 통합하고 인력을 수급하는 방안을 생각해 볼 수 있다.

③ 기능

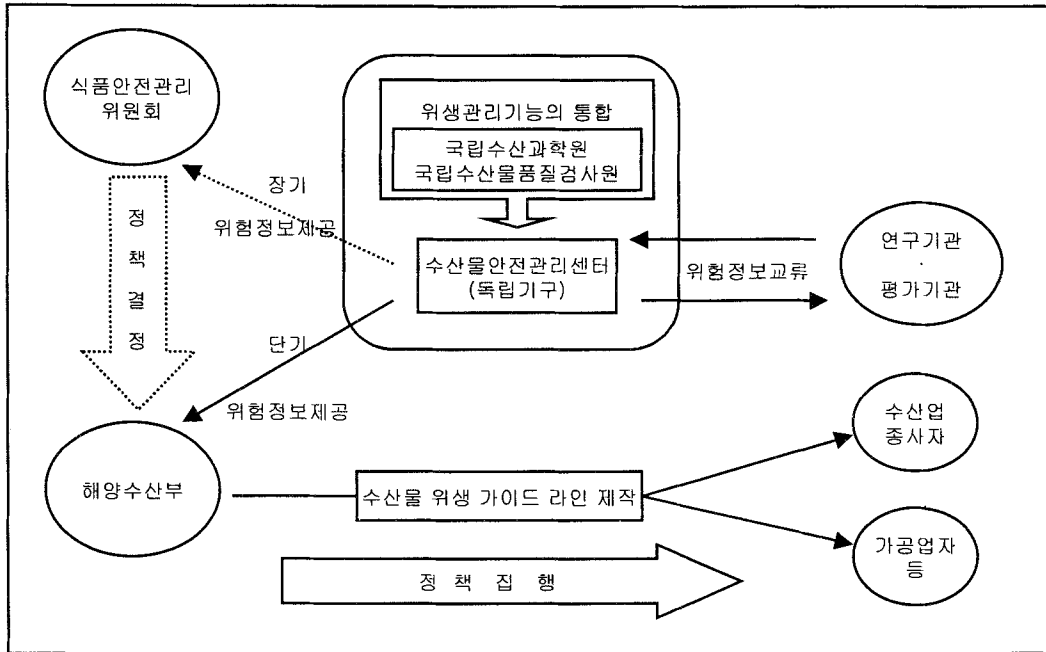
수산물의 위험평가(Risk Assessment)의 역할을 수행하는 것이 수산물 안전관리센터의 가장 큰 기능이다. 종합적인 수산물 위생관리를 위해서는 해역관리에서 어획, 운반, 유통·가공, 소비에 이르는 전과정에 대한 위험평가 업무를 수행하고 정책결정기관에 과학적인 정보를 제공하여야 한다.

그러나 위험평가가 일관되게 이루어지기 위해서는 정책집행 과정에서 나타나는 업무의 분장이나 관할권의 구분은 불필요한 요소가 되므로 식품이 어느 단계에서 어느 관할기구의 영역에 있는가와 관계없이 수산물에 대한 위험평가 업무를 수행할 수 있다. 또한 타 연구기관이나 평가기관과의 위험정보교류나 타 집행부처의 정책결정에 위험정보를 제공하는 역할도 수행 가능할 것이다.

단기적으로는 해양수산부의 정책결정에 지침이 되는 정보를 제공하지만, 장기적으로는 식품안전관리위원회에 정책결정의 근거 자료를 제공할 것이다(<그림 10-10> 참조).



<그림 10-10> 과도기적 식품안전관리센터의 기능 도해



## 2. 새로운 위생관리제도의 도입 및 활성화 방안

### 가. 선진 위생관리기술 도입 및 확대

#### ① 필요성

WTO체제 하에서 상품의 교역은 그 품목과 총량에 있어서 대폭적인 증가를 보이고 있으며, 수산물의 교역에 있어서도 같은 결과를 보이고 있다. 특히 우리나라는 어장축소와 연근해 오염으로 인해 어획량이 급감하고 있으며, 반면 국민 생활수준의 향상으로 인한 음식문화의 고급화로 인해 수산물의 소비도 높아지고 있다. 그 결과 수산물의 수입이 급증하고 있는 추세이며, 이에 따른 수산물 위생관리의 중요성이 부각되고 있다.

수산물 위생의 범주는 단지 수입 수산물에만 국한되는 것이 아니며, 연근해 어획 혹은 양식 수산물의 국내 유통은 물론 가공·수출에 이르기까지 그 영역은 매우 광범위한 것이다. 이에 따라 수산물 위생관리를 위한 기술을 개발하고, 선진국에서 이용하고 있거나 국제기구에서 권고하는 신기술을 도입해야 할 필요성이 절실하다고 하겠다.

## ② 현황

최근 수입국가들은 자국민의 위생안전을 위해 수출국가에서 수산물의 위생관리를 강화해 줄 것을 요구하고 있으며, 각 국제기구에서도 위생관리와 관련된 권고사항을 발표하고 있다.

국제식품규격위원회(Codex)에서는 HACCP 제도를 채택하고 회원국에게 그 시행을 권고하고 있으며, WTO/SPS 협정에서는 각종 유해물질로부터 사람과 동물의 생명보호를 강조하여 각국의 SPS 조치가 국제기준, 지침, 권고와 동등한 수준이어야 한다는 것을 표명하고 있다. APEC/SCSC에서는 식품교역 증진을 위한 「상호인증협정」을 체결한 회원국간의 위생증명서를 상호 인정하여 수입 검사를 면제하도록 추진하고 있다.

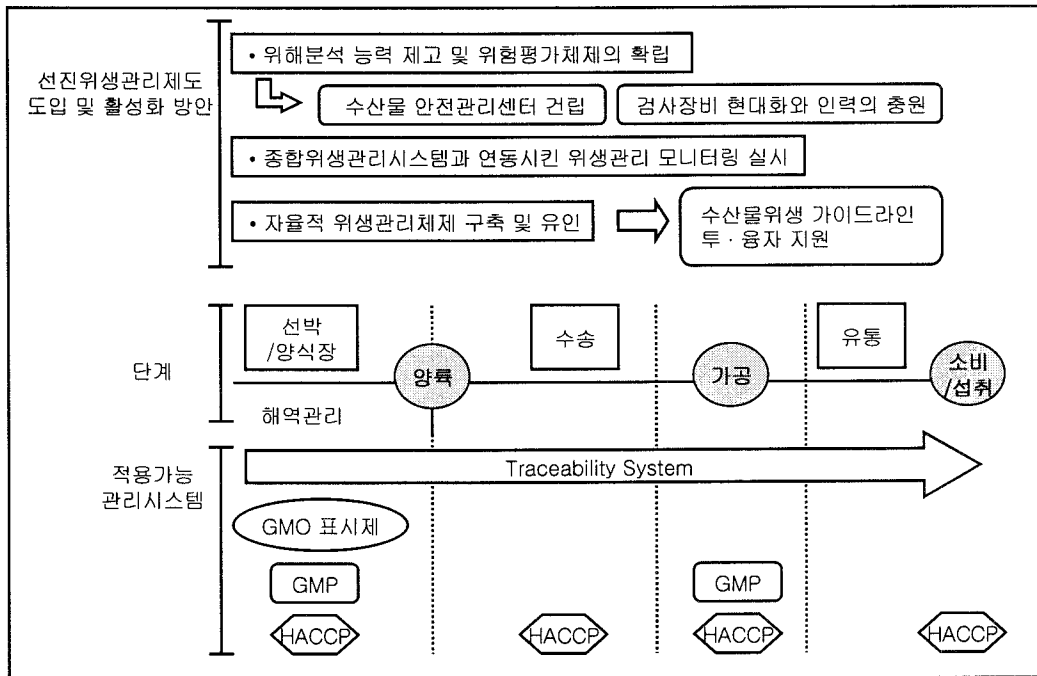
우리나라는 국민들의 소비수준 향상으로 양보다는 질적 수준확보에 더욱 관심이 많아지고 있으며, 특히 안전성에 대한 요구가 급격히 높아지고 있는 반면 도시화, 산업화에 따른 환경오염으로 다이옥신, PCBs 등 신종 위해물질 출현과 유전자변형수산물(연어, 송어 등)의 산업화에 대한 대응과 수산물의 생산해역 및 유통단계의 이력을 추적할 수 있는 체제구축 미흡한 실정이다.

이에 따라 수입수산물 및 국내 생산 수산물의 국내 유통측면에서의 위생안전과 수출 수산물에 대한 위생관리를 과학적으로 수행할 수 있는 선진기술·제도의 도입과 보급이 시급한 실정이다.

③ 추진과제

안전한 식품의 생산·유통·소비체계 구축과 관리를 위해서는 선진국에서 도입하여 활용 중인 GMO 표시제, HACCP 제도, GMP, Traceability System 등의 도입과 활성화 시책이 강구되어야 한다. 이를 위해서는 수산물 위험평가체제와 전단계적인 수산물 위생관리시스템의 구축이 선행되어야 하고, 각 단계별로 적절한 위생관리기술을 적용할 수 있다.

<그림 10-11> 선진 위생관리제도 도입 및 적용



나. 「수산물 위생 가이드라인」 제도의 도입

① 필요성

WTO 체제하의 수산물 무역의 자유화, 개방화가 급격하게 추진되고 있는 상

황에서 수산식품의 안전성 확보문제는 세계 각국의 긴급한 정책과제로 되고 있다. 우리나라에서도 수입수산물의 급증, 수산물에 의한 식중독 사고, 비브리오팀 및 패독 파동 등을 계기로 식품 안전성에 대한 소비자의 관심과 요구 수준은 그 어느 때보다 높으며, 수산물의 특성상 유통과정에서 취급 부주의로 발생하는 사례가 많다.

생산·출하단계의 수산물 위생관리의 핵심은 1차적으로 위해요인을 차단한다는 것인데, 어선, 어항, 어구, 유통관련 도구, 산지 위판장, 중도매업장, 배송시설 등에 대한 위생가이드라인이 없으며, 소비자가 직접 수산물을 구매하는 점점단계인 소비지 도매시장(가락시장, 노량진시장 등)에 대한 위생관리시설은 식품위생법상의 시설기준에 미흡하며, 위생관리에 대한 의식 자체가 약한 실정이다. 즉, 판매장의 분리여부, 급수시설 및 화장실의 구비, 냉장 및 냉동시설 부족, 해체작업장소, 도마, 칼등도 비위생적인 상황이다.

그 뿐만 아니라 영세 슈퍼마켓의 수산물 매장과 재래시장의 수산물 점포 또한 매우 열악한 위생관리 현실이며, 이웃 일본은 위생관리시스템의 하나로써 HACCP의 도입·확산에도 불구하고 아직도 부진한 신선수산물 유통분야의 식품안전성 확보를 위하여 유통단계별 가이드라인을 1999년부터 책정하여 시행하고 있다.

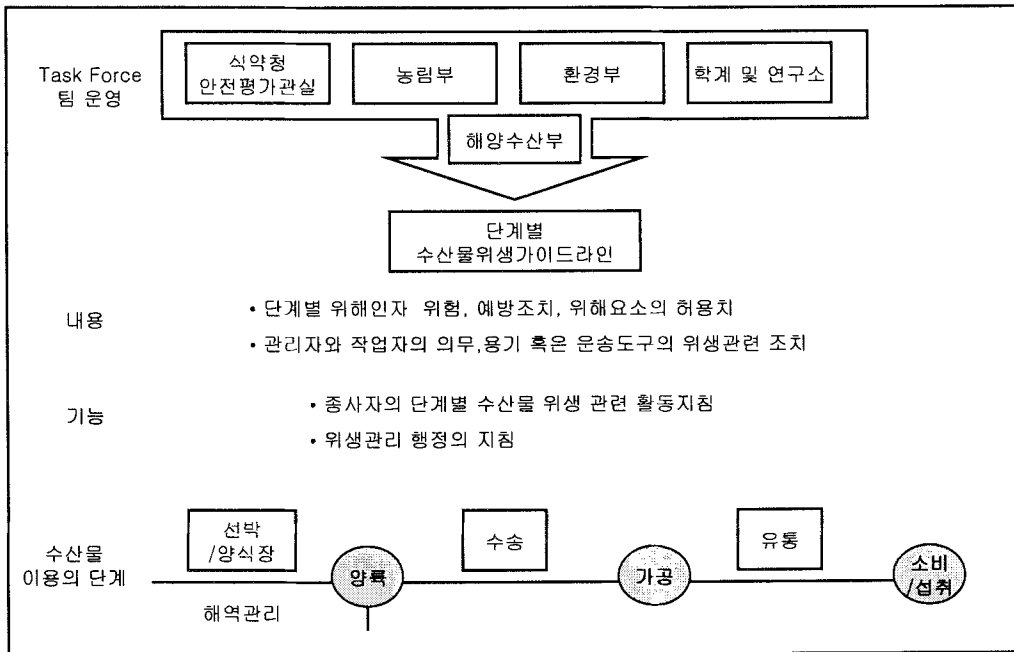
이와 같이 우리나라의 수산물 시장 및 유통 위생관리는 아직 초보단계에 머무르고 있으며, 특히 수산물 유통의 핵심이라고 할 수 있는 산지 위판장 및 소비지 도매시장의 위생관리는 후진국 수준을 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

따라서 유통과정에서 과학적이고 위생적인 가이드라인에 의하여 관리함으로써, 안전하고 고품질의 수산물을 국민에게 공급하기 위하여 우리나라 수산물 유통여건에 적합한 유통단계별(산지위판장, 소비지도매시장, 재래시장) 식품안전 가이드라인을 설정하여야 한다.

② 기능

「수산물위생 가이드라인」에서는 각 단계별로 위해인자, 위험, 예방조치, 위해요소의 허용치, 관리자와 작업자의 의무, 용기나 운송도구 등의 위생관련 조치 등에 대한 내용을 수록하여, 단계별 수산물 위생관련 활동지침 뿐만 아니라 위생관리행정의 지침으로도 활용이 가능하다.

<그림 10-12> 수산물위생 가이드라인의 제작 및 활용



③ 추진방식

수산물이 소비단계를 거쳐 소비자들이 섭취할 때까지 안전성을 유지하기 위해서는 해역에서부터 어로, 양륙, 운반, 가공, 유통, 소비에 이르기까지 적절한 관리가 이루어져야 함은 당연한 일이다. 그러나 각 단계에서 위생관리를 행정적인 부분에만 의존하여 안전한 수산물을 제공한다는 것은 불가능할 뿐만 아니라 가능하다고 하더라도 그 효과는 크지 못하다. 즉, 각 단계에 개입하는 종사자들

의 자발적이고 철저한 위생관리아말로 안전한 수산물의 공급에 밑바탕이 된다고 할 수 있다. 그러나, 복잡한 각 단계에 참여하는 종사자들이 자발적인 위생관리를 실시하려고 해도 과학적인 기준이나 처리방법에 지식이 부족하기 때문에 적절한 관리를 기대하기 어렵다.

따라서 정부차원에서 「수산물위생 가이드라인」을 제작하여 민간에게 배포하여 각 단계에 참여하는 종사자들이 숙지하여 수산물의 안전성을 제고할 수 있도록 하여야 한다는 것이다(<그림 10-12> 참조).

#### 다. 수산물 이력추적시스템(Traceability System) 도입 및 활용

##### ① 필요성

최근 각국에서 다발적으로 발생하고 있는 광우병, GMO식품, 중금속 오염, 세균성 이질, 다이옥신 등 식품안전과 관련문제를 해결하기 위한 위험성평가 기술 개발뿐만 아니라 새로운 위생관리시스템으로 Traceability System(=Tracefish, 이력추적 시스템)의 도입이 확산되고 있다.

EU에서는 2005년부터 이 시스템의 도입을 의무화하였으며, 일본도 농수축산물에 이 시스템을 도입키로 결정하고, 2002년 말에 굴 등 수산물을 비롯한 7개 식품을 대상으로 시범사업에 들어갔으며, 2003년도 수산분야 Traceability System 도입을 위해 29억 엔을 책정하였으며, 연차적으로 대상품목을 확산시키고자 한다.

특히 우리나라 수산물의 최대 수입국인 일본은 이 시스템을 수입관리방안으로 활용할 것으로 예상되므로, 우리나라 수산물의 지속적 수출 및 수출 경쟁력 강화를 위해 Traceability System 도입이 절실한 시점이다. 향후 일본이 일본산(시스템 구축후)과 동등성 원칙에 입각하여, 한국산 수산물에 대해 이 시스템에 의해 생산·유통된 수산물만을 수입을 허용한다고 한다면 그 피해는 엄청나게 클 것으

로 예상되고 있다.

② 기능

수산물에 Traceability System의 도입을 통하여 수산물의 생산, 유통체제를 정비함으로써 식품의 위장표시, 둔갑판매 등으로 팽배하고 있는 소비자의 불신을 해소하고 신뢰를 회복시키고, 또한 국내수산물에 대한 차별화 및 수입수산물 관리뿐만 아니라 우리나라 수산물의 최대 수입국인 일본으로부터 수입금지 피해를 사전에 차단하는 역할을 하게 해야 한다.

③ 추진방식

수산물에 Traceability System은 새로운 제도로서 다양한 전문가 그룹을 필요로 한다. 즉 수산물 유통 전문가, GIS 전문가, 정보 시스템 전문가, 식품위생전문가 등 다양한 전문가 그룹과 생산자, 유통인, 정부, 자치단체 등과의 공동연구를 통하여 새로운 시스템 도입을 위한 검토가 추진되어야 할 것이다. 우선 시스템 도입에 대한 타당성 분석과 기본계획을 수립하고, 우선 일부지역 및 품목에 대해 시범사업을 추진하여 문제점을 도출하고 이를 바탕으로 확산을 위한 추진에 들어가야 할 것이다.

**라. 수산물 안전성 관련제도의 활성화 및 연계성 강화**

(1) 원산지 표시제 정착 및 활성화 방안 마련

① 필요성

수산물의 원산지 표시제란 국내에서 유통되는 수산물 중 수입 수산물의 경우 생산국가명을 표시하고, 국내산에 대해서는 생산지역명(시, 군)을 표시하며, 가공품에 대해서도 가공품의 원료의 원산지 및 생산지를 표시토록 함으로서 소비

자들에게 농수산물의 구매 시 폭넓은 선택의 기회를 제공함으로써 공정하고 원활한 거래를 도모하기 위한 제도이다. 그러나 이 제도를 거래단계에서의 공정성 측면뿐만 아니라 생산지의 위생관리 측면과 연계하여 활성화가 된다면 해역·생산에서부터의 위생관리의 효율성을 도모할 수 있고, 소비자들이 안전한 수산물을 선택할 수 있다는 장점을 제공할 수 있다.

### ② 현황 및 문제점

수산물 교역의 자유화로 인한 수산물 수입증가는 국내 유통 수산물의 위생관리에 큰 문제점이 제기되었으며, 국내 어장의 오염 심화와 수산물의 각종 식품위생사고는 소비자들의 식품 위생에 관한 의식 향상과 맞물려 국내산과 수입산을 불문하고 안전한 수산물의 소비에 대한 욕구를 증대시켰다.

2002년 1월 10일에 개정·고시된 「수산물 원산지표시 업무 처리요령」에 따라 7월 1일부터 국산 활어에 대한 원산지 표시제를 시행하였으나, 도소매업자들의 인식미비와 경제적 부담으로 인하여 제도 정착에 어려움을 겪고 있다. 또한 활어의 경우 국내산으로만 대상을 제한할 경우 실효성 확보가 곤란하므로 수입 활어에까지 확대실시의 필요성이 있으나 외교통상부, 산업자원부 등이 통상마찰을 우려하여 수입활어에 대한 원산지 표시제를 당분간 유보하는 입장을 보이고 있다. 또한 현행 원산지 표시제 추진의 목표가 거래단계에서의 공정성 확보와 소비자 선택의 합리화에 중점이 주어져 이를 수산물 위생 및 안전한 수산물 공급과의 연계가 미흡한 실정이다.

### ③ 향후 추진과제

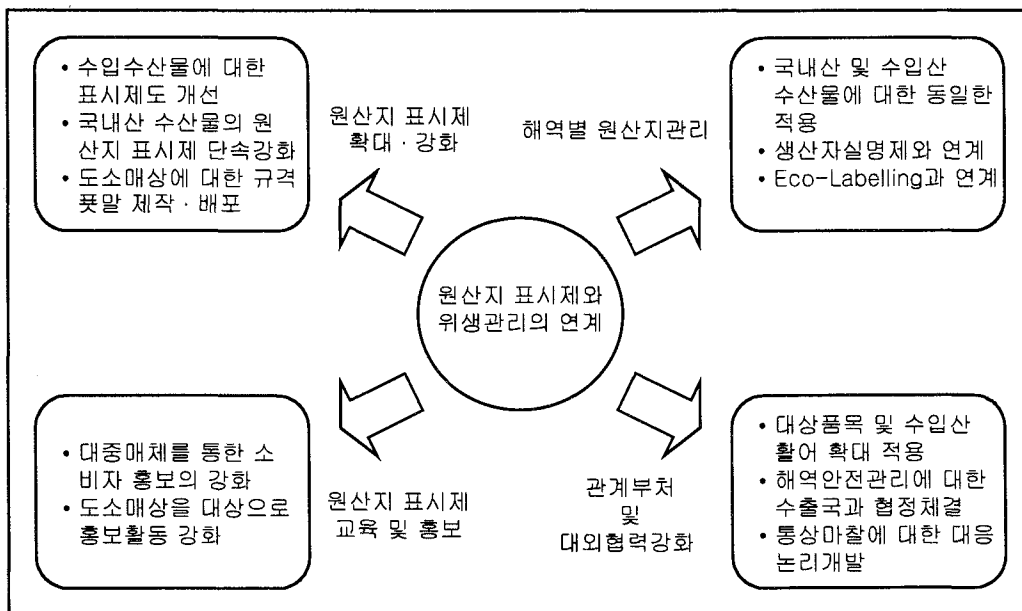
수산물 원산지 표시제가 수산물의 안전성 확보 측면에서 접근된다면, 해역에서부터의 관리를 실현시킬 뿐만 아니라, 소비자들의 안전한 수산물 선택에 합리적인 기준을 제시할 수 있다. 따라서 수산물 원산지 표시제의 제도적 활성화 방



안과 함께 효율적인 위생관리 측면에서도 접근이 이루어져야 한다.

이에 따른 향후 추진과제는 다음 <그림 10-13>과 같다.

<그림 10-13> 원산지 표시제 정착과 활성화를 위한 향후 추진과제



## (2) 수산물 품질인증제도의 활성화

### ① 필요성

수산물 품질인증제도는 국가가 그 제품의 가치를 인증하고, 증표를 표시하여 시장에 출하하도록 함으로써 상품성 향상과 공정거래를 도모, 생산자와 소비자 동시 보호, 외국산 수산물의 국내산 둔갑판매 방지를 목적으로 지난 1993년부터 실시하여 왔다<sup>116)</sup>. 이 제도는 원재료의 구성과 조리과정의 위생관리, 품질별 품질등급의 기준을 마련함으로써 소비자들이 해당 제품을 안심하고 이용할 수 있

116) 「농수산물 가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률」에 의거하여, 수산특산물 품질 인증제를 수산청 고시('93. 2.22. 제정)로 규정함.

는 근거를 마련해 준다는 점에서 이 제도의 활성화로 인해 효과적인 위생관리를 꾀할 수 있다.

### ② 현황 및 문제점

2001년 현재 품질인증업체는 128개 업체 206건, 수산전통식품 품질인증업체의 경우 2002년 1월 현재 49개소로 나타났다. 품질인증의 대상품목은 수산물, 수산 특산물과 수산전통식품 등인데, 수산물 가공업체 영세성으로 인해 일부 업체는 저조한 공장 가동률을 보이는 등 부실운영이 되고 있으며, 신제품개발에 대한 연구투자가 미흡한 실정이다.

현재 수산물 품질인증제도의 문제점으로는 품목선정의 범위, 품질기준이나 채점기준, 공장심사기준의 객관성 제고문제, 사후관리 및 처벌규정에 관한 문제로 나누어 생각해 볼 수 있다.

먼저 품목선정 범위에 있어서는 제품별, 품목별 구분이 이루어져 인증 대상품목의 수가 적다는 점을 들 수 있고, 품질 및 심사기준 등에 있어서는 계량적인 기준이 제시되어 있지 않음으로 인해 객관성의 결여가 발생할 소지가 있다는 점이다. 특히 효율적인 위생관리 측면에서의 접근을 위해서는 세균이나 화학물질의 제한기준의 설정과 단계별 위생관리 기준이 설정되어 있어야 하나 전무한 실정이다.

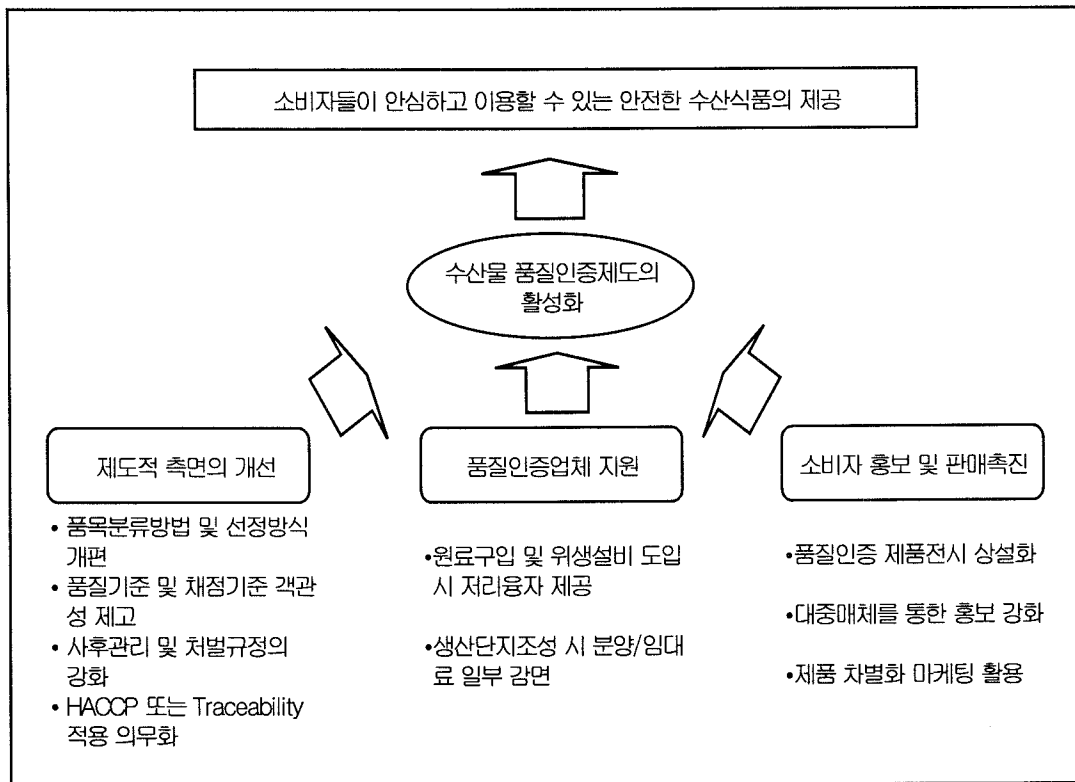
사후관리에 있어서 정기조사와 교육실시 회수가 품질인증제도의 적절한 이행 여부를 감독, 교육하는데 부족한 면이 있으며, 처벌규정 또한 수산물품질인증제도의 신뢰제고를 위해 강화되어야 할 필요성이 있다.

### ③ 추진과제

수산물 품질인증제도를 활성화시키기 위한 방안은 크게 제도적 측면에서의 개편과 수산물 품질인증업체에 대한 지원방안, 품질인증품의 소비자홍보와 판매

촉진 방안 등으로 나눌 수 있다(<그림 10-14> 참조). 무엇보다도 소비자들의 안전한 식품수요에 대한 의식이 고조되고 있는 상황 속에서 수산물 품질인증제도의 활성화는 철저한 위생관리로 인한 품질향상과 대 소비자 신뢰제고를 가져올 수 있으며, 이를 통해 소비자들이 안전하고 안심할 수 있는 수산물을 공급할 수 있는 체계가 이루어질 수 있다는 점이다.

<그림 10-14> 수산물 품질인증제도 활성화 방안



### 3. 수산물 안전성 확보를 위한 효율적인 운영

수산물 안전성을 확보하기 위해서는 위생사고의 사전예방과 사후관리로서 위생사고 발생후의 조기처방과 조기경보체제 확립이 우선적으로 제도화되어야 할 것이다. 개별적 시스템의 확보뿐만 아니라 쌍방(사전예방체제와 사후관리체제) 체계가 효율적으로 연동할 수 있는 운영이 중요하다. 따라서 여기서는 안전성 확보를 위해 어떻게 하면 시스템을 효율적으로 운영할 수 있을 것인가에 초점을 맞추어 검토하고자 한다.

#### 가. 수산물 위생의 사전관리 강화

수산물 위생관리의 목적은 안전한 수산물을 제공하고 이것을 안심하고 이용할 수 있는 환경을 만드는 것이다. 이 목적을 달성하기 위해서는 해역관리로부터 시작하여 국내에 유통되고 있는 수산물의 전 단계적인 위생관리체제의 확립과 활동이 필요하다.

식품위생사고가 일단 발생하게 되면 신속하고 과학적인 조치로 피해를 최소화할 수 있지만, 그 식품을 이용하는 소비자들이 해당 식품에 대한 신뢰는 급속히 악화되고, 이를 회복하기 위해서는 많은 시간과 비용이 소요되게 된다. 이러한 결과는 식품위생 관리활동이 효과적이고 성공적이지 못하다는 것을 의미하며, 더욱 중요한 것은 인류 생존에 있어 기본 전제의 불확실성으로 말미암은 후생의 손실을 만회하기 어렵다는 것이다.

따라서 수산물 위생의 사전관리활동의 강화는 성공적인 위생관리활동과 소비자의 생명과 건강 보호가 핵심이라고 할 수 있으며, 행정비용 측면에서도 비용을 최소화할 수 있다는 것이다.

① 해역별 위생관리 강화

「어장에서 식탁까지」의 원칙 하에 일관되고 체계적인 수산물 위생관리는 해역관리에서부터 시작한다는 사실은 당연한 논리이다. 운송이나 유통, 생산단계에서 아무리 안전한 위생수준을 유지한다 하더라도 오염된 어장에서 자란 수산물은 그 자체로서 안전할 수 없기 때문이다.

특히 육역에서 유입되는 오염원의 양은 수산물 공급원인 해양의 자연정화 기능을 상실할 정도로 심각한 수준이기 때문에, 특히 해외로 수출되고 있는 양식 활어패류의 수출에 타격을 미치고 있다. 또한 일정 해역에서 생산된 수산물 중 한 개체에서 유독물질이 검출되더라도 당해 지역의 모든 수산물의 안전성이 상실되는 결과를 초래하기 때문에, 해역관리의 중요성이 더 커지는 이유가 된다.

현재 우리나라는 연안통합관리계획과 어장환경개선사업이 수립 및 진행되고 있어, 기존의 육역지역의 환경개선에 의존해 오던 연안관리를 벗어나 보다 체계적인 연안해역관리를 진행 중이다. 이 계획의 충실한 실행과 더불어 연근해 어장을 포괄하는 해역관리로 확대되고, 이것이 수산물 위험평가·관리체계 확립 방안과 연계가 이루어질 때 수산물 안전관리체계가 이루어질 수 있을 것이다.

또한 원산지 표시제의 활성화와 효율적인 수산물 위생관리의 연계에 있어서도 해역별 관리와 관리해역의 확대는 불가분의 관계에 있다고 볼 수 있다.

② 수산물에 대한 상호 위생협정의 체결 확대

수입수산물의 안전성 확보는 수산물 교역이 적자기조로 돌아서고 향후 수산물의 수급에 있어서 수입의 비중이 증가될 것으로 예상되는 우리나라의 입장에서는 시급히 해결해야 하는 문제로 대두되었다. 특히 중국산 꽃게의 납 검출사건의 발생은 수입수산물에 대한 철저한 위생관리의 필요성이 제기되는 계기가 되었다.

그러나 수입수산물에 대한 관리가 반입 또는 통관시점에서 중점적으로 이루어질 경우, 국내에 유통되는 수산물의 신선도를 보장할 수 없게 되고 이로 인한 손실은 고스란히 수산물 수요자의 몫으로 돌아가게 된다. 그리고 수출 수산물의 경우는 반대의 상황에 직면하여 수출경쟁력을 떨어뜨리고 국내 수출용 수산물 생산자에게 손실을 입히게 되는 결과를 초래하게 된다. 따라서 수입수산물에 대해서는 철저한 위생관리와 신선한 수산물의 공급을 위해서는 수산물에 대한 상호위생협정의 체결이 확대되어야 한다.

현재 우리나라는 한·미 패류위생협정(1972) 및 양해각서(1998), 한·중 위생관리약정(2001), 한·베트남 수출입 수산물 위생관리약정(2000)을 체결하여 이행 중에 있으며, EU의 위생조건 이행을 위해 가공시설을 등록하여 관리하고 있다.

우리나라 국민의 수산물 선호도의 증가는 수산물 소비에 있어서 양적인 증가 뿐 아니라 질적인 면에서도 안전성 확보에 많은 비중을 두고 있으므로 수입선의 다변화와 수입량 증가라는 결과로 귀결되고 있다. 또한 한국과 칠레와의 FTA 실시를 필두로 하여 많은 국가별, 지역별로 FTA가 체결될 경우 수산물의 수입선과 수입량은 더욱 증가할 것이므로, 해당국가와의 양자간 수산물 위생협력의 필요성도 더욱 커지고 있다.

향후 체결될 양자간 위생협정은 다음의 사항을 염두에 두어야 할 것이다. 먼저, 우리나라와 협정국 간의 일치된 기준과 규격에 대한 적용을 들 수 있다. 여기에는 병원균, 바이러스 등 위해요소와 인체에 미치는 영향에 관한 부분들이 포함되어야 할 것이다. 이는 국제기구(WTO/SPS협정 및 Codex)에서 논의과정 중에서 도출되어야 할 문제이나 세계 전체적인 공통적인 이해를 얻어내는 데는 시간상의 문제가 남아 있으므로 양국간의 위생협정에서 상호 공통점을 찾아나가야 할 것이다. 이를 통해 국제논의에서 결과도출을 더 용이하게 할 수 있을 것이다.

두 번째로 수산물의 가공시설 등록 및 HACCP, GMP, 새롭게 확산되고 있

는 Traceability System 등의 의무화를 들 수 있다. 이미 국제적으로 공인되거나 시행중인 검증된 방식의 수산물 생산과 교역을 통해 더 안전한 수산물 교역과 신속한 국경조치가 이루어질 수 있을 것이다.

세 번째로 상대국가의 생산시설에 대한 위생실태 조사 및 검사기관의 신뢰성을 조사할 수 있도록 협조하는 것으로서 수산물 수입량이 증가하고 있는 우리나라로서는 국민의 위생안전을 위해 필수적인 조치라 할 수 있겠다. 또한 우리나라의 수출수산물의 신뢰성 확보를 위해서도 생산시설관리와 검사기관의 기능 강화 등에 힘써야 할 것이다.

#### 나. 국내 유통 수산물에 대한 효율적인 위생관리행정의 구현

국내 유통 식품에 대한 효율적 관리는 어느 한 부서의 행정력 강화만으로 결정되는 사안이 아니다. 식품 구성의 복잡성과 관리영역의 방대함이 이러한 사실을 입증하고 있으며, 지금 현재 식품관리 행정의 모습에서도 충분히 유추해 낼 수 있다.

수산물의 전단계적인 위생관리에 있어서도 이러한 문제는 마찬가지로 제기되는데, 이를 해결할 수 있는 방법은 결국 수산물 위생행정간의 연계와 수산물 위생행정의 취약부분을 소비자 스스로가 담당하는 것이라 할 수 있다.

또한 국내산 수산물 공급의 감소로 인한 수산물 수입의 급증은 수입 수산물의 국내 유입시 안전성 확보를 제일의 과제로 부각시키게 되었는데, 효율적인 통관행정은 안전하지 못한 수산물의 유입 최대한 차단하는 방안을 실행하는 것이라 할 수 있다.

##### ① 식품위생 관련 타 부서와의 유기적 협조체제의 확립

수산물의 위생관리체계는 법률체계에 있어서는 수산물품질관리법과 식품위생

법으로, 행정체계는 있어서도 해양수산부와 보건복지부로 이원화되어 있을 뿐 아니라, 소비단계에 가까워질수록 지방자치단체로 그 기능이 위임되고 있다. 이러한 상황하에서는 위생관리상의 공백이 발생할 가능성이 클 뿐 아니라 수산물 위생관리행정 또한 효과적인 결과를 기대하기 어렵기 때문에, 결과적으로 「어장에서 식탁까지의 원칙」이 관철되기 어렵다.

식품안전관리체계가 개편되어 적합한 형태와 기능을 갖추게 된다면, 이러한 공백의 여지는 상당부분 사라질 수 있겠지만, 식품안전관리체계가 형성되기 전까지는 현 상태의 위생관리가 지속됨에 따라 수산물의 안전성을 확보할 수 있는 위생행정을 기대하기 어려운 것이 사실이다. 또한 식품안전관리체계가 개편되어 관리체계가 일원화된다고 하더라도, 우리나라 현실에 있어서는 정책집행에 있어서 기존 담당부서가 지속적인 행정을 담당할 수밖에 없으므로 인해 위생관리 행정의 효과를 극대화시키기 위해서는 수산물 위생관리행정에 참여하는 부처간, 조직간의 유기적 협조체제구축이 필수 불가결한 상황이다.

해양수산부(수산물품질검사원, 수산과학원)에서는 해역관리 정보와 생산단계의 수산물에서 검출된 위해요소의 정보, 수산물 수입과정에서의 검사정보와 통계를 보건복지부에 제공하고, 보건복지부(식약청)에서는 유통 수산물에 대한 검사결과와 수입가공수산물식품의 검사정보, 통계 등을 해양수산부에 제공하여 위생관리업무에 있어서의 효율성 제고와 위해요소에 관한 데이터베이스를 구축하여 식품안전관리의 효과를 극대화할 수 있다.

## ② 효율적인 수입 수산물식품 통관 및 검역제도의 개선

현행 우리나라의 수산물 검사·검역체계는 대륙법 계통의 네거티브 시스템으로 수산물식품의 수입급증과 수입 수산물식품 종류의 다양화 및 수입국의 다양화에 적절하게 대응할 수 없는 시스템으로, 영미식의 포지티브 시스템(Positive System)<sup>117)</sup>으로 전환을 검토할 필요가 있다. 왜냐하면 포지티브 시스템을 시행



함으로써 보다 철저한 검역이 이루어질 수 있으며, 위험평가 과정에서 국가의 정책적 필요성 및 국익의 상응도에 따라 수입금지 품목을 해제할 수 있다는 장점을 가지고 있다.

그러나 한편으로는 급증하는 수입 수산식품에 대한 인력과 비용의 증가를 초래할 수 있으며, 수입 통제적인 성격을 가져 교역국으로부터 통상마찰을 야기할 소지가 있으므로 타국의 수산물 수입검사제도에 대한 보다 더 면밀한 검토가 있어야 할 것이다.

이 시스템을 도입하여 유효하게 사용하기 위해서는 우선 국내에서의 수산물에 대한 위생조사가 이루어져야 하며, 해외지역의 수산식품에 대한 위생 및 병충해에 대한 전문적 정보를 축적하기 위한 Data Base 구축도 선행되어야 할 것이다.

### ③ 소비자 교육·홍보와 시민 모니터 기능의 강화

수산식품의 위생관리는 앞에서 식품의 특성에서도 언급했듯이 변질되기 쉽고, 어느 한 요소가 변질된다면 식품 모두를 이용할 수 없을뿐더러, 원상회복이 곤란하므로 생산에서 유통, 소비에 이르는 전 과정을 철저히 관리하여야 한다. 그렇지만, 현실적으로 이러한 전과정을 행정적으로 관리하는 것은 거의 불가능하므로 각 위치에 있는 생산자, 유통업자나 소비자가 스스로 관리·감독하는 것이 가장 효율적인 방법이라고 할 수 있다. 따라서 각 이용자가 그러한 역할을 수행할 수 있는 홍보와 교육이 무엇보다도 필수적이라 할 것이다.

117) 포지티브 시스템은 원칙적으로 전세계 모든 품목에 대해 규제를 한 다음, 위험평가 결과에 따라 금지품목과 지역을 해제하는 방식으로서, 이 시스템의 장점은 다양한 지역으로부터의 다양한 품목에 대한 수입이 이루어질 때 업무수행이 용이하고 철저한 검사·검역이 가능한 동시에 또 위험평가제도의 도입이 용이하다는 점이다. 반면에 국내 병충해 조사가 완료되어야 하고, 해외 병충해에 대한 전문적 정보, 특성, 분포, 방제방법 등 정보가 축적되어 있어야 하는 점과 명확한 자료제출이 되지 않을 경우 수출국으로부터 이의제기가 있을 수 있다는 단점이 있다.

만약 특정 식품이 변질되어 있는 것을 판매자나 소비자가 발견할 수 있다면 위해요소의 전파를 최대한 신속히 차단할 수 있을 것이다. 또한 위해물질을 포함한 식품의 유통에 대한 처벌에 있어서도 일부 국가에서 시행하고 있는 것처럼 최종단계의 이용자에게 그 책임을 부과한다면, 중간 도매상 및 소매상들이 스스로 이전 판매업자에게 식품위생에 관한 안전성 여부를 문의, 요구할 것이고 이전 판매업자는 이용자의 요구를 만족시키기 위해 당국에서 식품위생에 대한 관리를 할 때 보다 더 많은 주의와 노력을 자발적으로 기울일 것이다.

이러한 시민 모니터링 기능을 확립하기 위해서 중장기적인 홍보·교육의 프로그램을 설정하고 실천하여야 하는데, 우선적으로 해양오염 및 원산지 표시제 이행에 관한 시민 제보 기능과 불량 수산물 유통 실태에 관한 고발조치 요청에 대한 교육·홍보를 수행하여야 할 것이다.

## 참 고 문 헌

### 가. 국내문헌

- 곽노성, 국가 식품안전관리기구의 개편방향에 대한 정책적 제언, 보건복지포럼 9월호, 2002.
- 곽노성, 식품안전관리 강화를 위한 정부조직 개편 방안, 보건복지포럼 12월호, 2002.
- 권영근, 유전자조작 유기체와 농업을 둘러싼 이해관계, 유전자 조작 식품의 안전과 생명윤리, 유네스코 한국위원회, 1998.
- 김명환 외, 농산물 품질인증제도와 안전성 조사제도의 발전방향, 농촌경제연구원, 1998.
- 김명호 외, 축산식품 안전성 관리체계 관련 국제정보 수집 및 분석작업, 한국식품개발연구원, 2001.
- 김용상, 국내 도축장에서 HACCP 제도의 효율적 적용방안에 관한 연구, 서울대학교 대학원 수의학박사논문, 2001
- 김윤식, 유전자변형농산물의 동향과 전망, 농업전망 1999, 한국농촌경제연구원, 1998
- 박성복 외, 정책학 강의, 대영문화사, 2000.
- 박해경, 유전자조작식품과 소비자 운동, 유전자조작식품의 안전과 생명윤리, 유네스코 한국위원회, 1998.
- 백경희, 유전자조작 식품이란 무엇인가?(동식물 middot 미생물 포함), 유전자조작식품의 안전과 생명윤리, 유네스코 한국위원회, 1998.

- 안해균, 현대행정학, 다산출판사, 1984.
- 유수생, 식품안전을 위한 예산투자 우선순위 인식에 관한 연구, 연세대학교 보건대학원 석사학위청구논문, 1999
- 유장렬, 유전자조작 식품은 필요한가(1), 유전자조작식품의 안전과 생명윤리, 유네스코 한국위원회, 1998.
- 이철호, 식품안전성 대책의 현황과 과제, 식품안전 및 환경문제에 대한 농업의 대응, 농정연구포럼, 2000.
- 장동석, 생선 어패류의 위생문제와 대책, 21세기 식품의 안전성 진단, 소비자보호원, 2000.
- 장영수, 일본 HACCP제도 실시현황 및 관리제도, 국외출장보고서, 1999.
- 장준식 외, 식품의 안전성 평가, 도서출판 한림원, 1993.
- 장준식 외 역, 알아두어야 할 식품의 안전성, 한림원, 1998.
- 정명섭, 식품 안전성 확보를 위한 위생정책방안, 한국사회정책 제4집 제1호, 1997.
- 정영일 외, 환경보전 및 안전성 제고를 위한 축산시스템 구축방안, 농정연구포럼, 2001.
- 주문배, 수산분야에 있어서 환경호르몬(내분비교란물질)의 영향에 대한 일본정부의 대책, 해양수산동향, 한국해양수산개발원, 2000.
- \_\_\_\_\_, WTO 체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안, 한국해양수산개발원, 2000.
- \_\_\_\_\_, 선진국에 있어서 HACCP의 제도화 동향, 해양수산동향 통권54호, 한국해양수산개발원, 1997.
- \_\_\_\_\_, 수산물 산지실명제의 의의 및 효율적 도입방안, 수산계 통권70호, 1999.
- \_\_\_\_\_, 신무역질서에 대응한 수산물 무역제도의 개선방안, 해양정책연구 통권14권 2호, 한국해양수산개발원, 1999.
- \_\_\_\_\_, 일본 도매시장의 위기와 새로운 전개, 해양수산동향 제926호, 한국해양수산개발원, 1999.
- \_\_\_\_\_, 일본의 수산물 산지직거래 특징과 과제, 해양정책연구 통권14권, 한국해양수산

- 개발원, 1999.
- \_\_\_\_\_, 클랙시스템을 이용한 수산식품 품질고도화방안, 수산식품, 수향문화사, 1999.
- 최근진, 유전자변형식물(GMO) 품종보호에 관한 국제적인 동향, 품종보호 제도 조기정착 방안 심포지엄, 종자관리소, 1998.12. 3.
- 최지현 외, 주요 농축산물 안전성의 효율적 관리방안, 농촌경제연구원, 2001.
- 해양수산부, 환경관리해역 관리 기본계획, 해양수산부, 2000.
- 국립수산물품질검사원, 수산물 검사연보, 각년도.

## 나. 외국문헌

- 神山美智子, 伊庭みか子田坂興亞 『ガットの落とし穴-食品安全基準』, 家の光協會, 1992. 7.
- (財)食料・農業政策研究センタ, 『食料政策研究』, 1999.
- 調谷榮一, 食品・農産物の表示・認證, 安全性確保施策にかかる動向と課題, 農林金融, 2000. 3.
- 調谷榮一, 『持續型農業からの日本農業再編』, 日本農業新聞 2000. 1.
- 富民協會・毎日新聞社, 『農業と經濟』, 1999. 8
- 嘉田良平, 『世界の食品安全基準』, 農山漁村文化協會, 1997. 7.
- Antle, J. M, *Benefits and costs of food safety regulation*, Food Policy 24, 1999.
- Cato, C. James, *Seafood Safety Economics of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) programmes*, FAO, 1998.
- Christian Aid, *Selling Suicide: farming, false promise and genetic engineering in developing Countries?*, 1999.

- Codex, Codex Standard for Canned Crab Meat Codex Stan 90-1981, Rev.1-1995, 1995.
- FAO, 1997 Yearbook : Fisheries statistics, commodities, Vol.81., 1995.
- FAO, Implementation of WTO Agreements and Multilateral Trade Negotiations : Agreements on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, TBT and on Subsidies and Countervailing Measures, Committee on Fisheries, Sub-Committee on Fish Trade Seventh, Session, Bremen, Germany, 22-25 March 2000.
- FAO, Safety and Quality of Fishery Products, Sub-Committee on Fish Trade Seventh, Session, Bremen, Germany, 22-25 March 2000.
- FAO, Globalization and Implications for International Fish Trade and Food Security, Committee on Fisheries, Sub-Committee on Fish Trade Seventh, Session, Bremen, Germany, 22-25 March 2000.
- FAO/WHO, *Understanding the Codex Alimentarius*, 1999.
- Geri Guidetti, Seed terminator and Mega-Merger threaten food and freedom, 1998 ([http:// www.arkinstitute.com](http://www.arkinstitute.com))
- Julie A. Caswell, An Evaluation of Risk Analysis as Applied to Agricultural Biotechnology(With a Case Study of GMO Labelling), *Agribusiness*, Vol. 16. No. 1, 2000.
- OECD, *Cost and Benefits of Food Safety Regulations: Fresh Meat Hygiene Standards in the United Kingdom*, OECD/GD(97)149, 1997.
- The American Heritage Dictionary of the English Language: Fourth Edition*, 2000.
- WTO, *Understanding the WTO Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures*, May 1998.
- WTO, WTO MINISTERIAL CONFERENCE Fourth Session, MINISTERIAL

DECLARATION (WT/MIN(01)/DEC/W/1), Doha, 9- 14, November, 2001.

WTO Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures, *Summary Report of the SPS Risk Analysis Workshop 19 - 20 June 2000*, G/SPS/GEN/209, 3 November 2000.

#### 다. 웹사이트

<http://www.momaf.go.kr> 해양수산부 홈페이지

<http://www.mofat.go.kr> 외교통상부 홈페이지

<http://www.mohw.go.kr> 보건복지부 홈페이지

<http://www.nfrda.re.kr> 국립수산물품질관리원

<http://www.khidi.or.kr> 한국보건산업진흥원 홈페이지

<http://naqs.go.kr> 국립농산물품질관리원 홈페이지

<http://www.kodefa.or.kr> 한국원양어업협회 홈페이지

<http://www.maff.go.jp/> 일본 농림수산성 홈페이지

<http://www.jfa.maff.go.jp/> 일본 수산청 홈페이지

<http://www.jfha.or.jp/> 사단법인 일본식품위생협회 홈페이지

<http://www.fao.org/fi/default.asp> FAO 홈페이지 수산부문

[http://www.wto.org/english/tratop\\_e/spse/spse.htm](http://www.wto.org/english/tratop_e/spse/spse.htm) WTO 홈페이지 SPS협정 부문

여 백



# 부 록

- 부록 1 수산식품 안전성에 대한 공무원의 의식조사
- 부록 2 식품법의 일반적 원칙과 조건 제정, 유럽식품안전청  
그리고 식품안전과 관련한 절차 제정

여 백

## 1. 수산식품 안전성에 대한 공무원의 의식조사

### 1. 설문조사결과

사전적인 의미에서 일반소비자들의 수산식품 안전성에 대한 인식의 전환에 직접적으로 관련있는 수산식품위생 관련 공무원들을 대상으로 실시하였다.

수산식품 안전성에 대한 인식조사는 수산식품위생업무를 실제로 수행하고 있는 광역시·도 및 시·군의 수산유통과 식품위생 담당공무원들을 대상으로 하였다. 2001년 12월 5일부터 24일까지 총 114부의 설문조사를 실시하여 이중 회수된 68부(59.6%)를 분석자료를 사용하였다.

설문지는 현재 우리나라 수산식품 위생관리수준에 대한 인식, 수산식품 위생관리를 위한 법·제도에 대한 견해, 수산식품 위생관리행정(조직·운영)에 대한 견해, 수산식품 위생관리 개선방안 등 총 9문항(세부분항 포함 17문항)으로 구성하였다.

### 2. 조사결과

#### 1) 응답자 특성

응답자들의 기본적인 특성은 <표 I-1>과 같이 나타났는데, 응답지역 및 응답자는 21개 대도시 지역과 93개 중소도시의 총 114명 중 대도시(광역시와 도) 17개 지역(27.9%)과 중소도시 46개 지역(72.1%)의 68명이 응답하여, 59.6%의 응답률을 나타내었다. 또한 응답자의 근무 부서는 수산물 유통담당 36명(52.9%), 식품위생담당 32명(47.1%)으로 나타났고, 성별로는 남성 64명(94.1%), 여성 4명

(5.9%)으로 나타났다. 그리고 응답자의 연령분포는 30세 이하가 1명(1.5%), 31-40세 이하가 29명(42.6%), 41-50세 이하가 36명(52.9%), 51세 이상이 2명(2.9%)로 나타났다. 응답자의 해당업무 근무 연수는 3년 이하가 27명(39.7%), 4 - 7년 이하가 10명(14.7%), 8 - 11년 이하가 12명(17.6%), 12년 이상이 19명(27.9%)였다.

<표 I -1> 응답자의 기본특성

(단위: 개, %)

변수	그룹	빈도수	백분율
지역	대도시	17	27.9
	중소도시	46	72.1
근무부서	수산유통	36	52.9
	식품위생	32	47.1
성별	남	64	94.1
	여	4	5.9
연령분포	30세 이하	1	1.5
	31 - 40세 이하	29	42.6
	41 - 50세 이하	36	52.9
	51세 이상	2	2.9
근무연수	3년 이하	27	39.7
	4 - 7년 이하	10	14.7
	8 - 11년 이하	12	17.6
	12년 이상	19	27.9

2) 위생관리에 대한 평가

현행 수산식품 위생관리에 대한 평가항목에 대한 응답은 전체적으로는 보통이라는 의견이 많았다. 그런데 업무별 평가에서는 수산유통 담당자는 보통이라

는 견해가 우세한 반면에 식품위생 담당자들은 위생관리가 잘 안되고 있다는 의견을 가장 많이 제시했다. 결국, 식품위생 담당자들이 현재의 위생관리에 더 많은 문제점을 느끼고 있다고 할 수 있다(<표 I-2> 참조).

또한 국내 수산식품과 수입 수산식품의 위생관리에 대한 평가는 다소 다르게 나타났다. 국내 수산식품의 경우, 보통이라는 견해가 가장 많았으며, 이는 수산유통 담당자들의 높은 지지도 때문이다. 반면에 식품위생 담당자들은 잘 안되고 있다라는 견해를 가장 많이 제시하여, 업무에 따라 국내 수산식품의 위생관리에 대한 인식정도가 차이가 있음을 알 수 있다. 이는 또한 통계적으로도 유의하였다.

수입 수산식품의 경우, 전체적으로 잘 안되고 있다(매우 안되고 있다 포함)가 보통에 비해 다소 많이 나타났는데, 특히 식품위생 담당자들이 수산유통 담당자들에 비해 훨씬 강한 인식정도를 보였으며, 이 역시 통계적으로도 유의하였다(<표 I-3> 참조).

<표 I-2> 수산식품 위생관리에 대한 평가

(단위: 개, %)

현재 수산식품 위생관리에 대한 평가	전체		업무별			
			수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	60	100.0	31	51.7	29	48.3
잘 되고 있다	9	15.0	4	44.4	5	55.6
보통이다	35	58.3	25	71.4	10	28.6
잘 안되고 있다	16	26.7	2	12.5	14	87.5

업무별  $\chi^2 = 15.86, p = 0.0012$

<표 계속>

현재 수산식품 위생관리에 대한 평가	전체		연령별							
			30세 이하		31 - 40세		41 - 50세		51세 이상	
	빈도 수	점유 율	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	60	100.0	1	12.5	28	46.7	30	50.0	2	3.3
잘 되고 있다	9	15.0	-	-	2	22.2	7	77.8	-	-
보통이다	35	58.3	-	-	18	51.4	15	42.9	2	5.7
잘 안되고 있다	16	26.7	-	-	8	50.0	8	50.0	-	-

연령별  $\chi^2 = 15.29, p = 0.0833$

<표 I -3> 수산식품 위생관리에 대한 평가(국산과 수입산)

(단위: 개, %)

현재 수산식품 위생관리에 대한 평가	국내 수산식품					
	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	54	100.0	30	55.6	20	44.4
잘 되고 있다	11	20.4	6	54.6	5	45.4
보통이다	29	53.7	20	69.0	9	31.0
잘 안되고 있다	14	25.9	4	28.6	10	71.4
매우 안되고 있다	-	-	-	-	-	-

업무별(국내산)  $\chi^2 = 6.91, p = 0.0749$

현재 수산식품 위생관리에 대한 평가	수입 수산식품					
	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	57	100.0	30	52.6	27	47.4
잘 되고 있다	4	7.0	3	75.0	1	25.0
보통이다	26	45.6	19	73.1	7	26.9
잘 안되고 있다	23	40.4	7	30.4	16	69.6
매우 안되고 있다	4	7.0	1	25.0	3	75.0

업무별(수입산)  $\chi^2 = 10.95, p = 0.0271$

3) 수산식품 위생관리기관 일원화에 대한 견해

수산식품 위생관리의 효율성 제고방안의 하나로 그 동안 지속적으로 제기되었던 관리기관 일원화에 대한 견해로는 위생관리기관을 일원화해야 한다(82.4%)는 견해가 지배적이었다.

관리기관 일원화에 대한 업무별 견해는 통계적으로 유의하지는 않았지만, 수산유통 담당자들이 식품위생 담당자들에 비해 높은 견해를 나타내었다. 결국, 일원화의 필요성을 수산유통 담당자들이 더욱 느끼고 있다고도 볼 수 있다(<표 I-4> 참조).

또한 일원화 기관으로 적합한 기관으로는 보건복지부(식품의약품안전청)가 해양수산부(수산물품질검사원)에 비해 다소 높은 수치를 나타내었으며, 통계적으로 유의하지는 않지만 수산유통 담당자들은 보건복지부를 일원화 적합기관으로 보다 높게 거론하였다. 반면에 식품위생 담당자들은 해양수산부와 보건복지부에 대한 견해가 거의 비슷하였다. 그리고 근무년수별로 살펴보았을 때, 근무년수가 많을수록 보건복지부를 적합기관으로 선호했다(<표 I-5> 참조).

<표 I-4> 수산식품 위생관리기관 일원화에 대한 견해

(단위: 개, %)

수산식품 위생관리 일원화에 대한 견해	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	36	52.9	32	47.1
현행대로해야한다	9	13.2	3	33.3	6	66.7
일원화해야한다	56	82.4	32	57.1	24	42.9
모르겠다	3	4.4	1	33.3	2	66.7

$$\chi^2 = 2.25, p = 0.3249$$

<표 I -5> 수산식품 위생관리의 일원화 적합기관에 대한 견해

(단위: 개, %)

일원화 적합기관에 대한 견해	전체		업무별			
			수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	56	100.0	32	57.1	24	42.9
보건복지부 (식품의약품안전청)	28	50.0	18	64.3	10	35.7
해양수산부 (수산물품질검사원)	25	44.6	13	52.0	12	48.0
기타	3	5.4	1	33.3	2	66.7
업무별 $\chi^2 = 3.77, p = 0.2874$						

일원화 적합기관에 대한 견해	전체		근무년수별							
			3년 이하		4 - 7년		8 - 11년		12년 이상	
	빈도 수	점유 율	빈도 수	점유 율	빈도 수	점유 율	빈도 수	점유 율	빈도 수	점유 율
계	56	100.0	21	37.5	7	12.5	11	19.6	17	30.4
보건복지부 (식품의약품안전청)	28	50.0	11	39.3	1	3.6	6	21.4	10	35.7
해양수산부 (수산물품질검사원)	25	44.6	9	36.0	6	24.0	3	12.0	7	28.0
기타	3	5.4	1	33.3	-	-	2	66.7	-	-
근무년수별 $\chi^2 = 12.92, p = 0.1664$										

4) 수산식품 위생관리를 위한 법·제도에 대한 평가

현재 수산식품의 위생관리 법·제도에 대한 평가에 대해서는 잘못되어 있다는 견해가 다른 견해보다 우세하게 나타났으며, 통계적으로 유의하지는 않지만 식품위생 담당자들은 잘못되었다는 견해를 가장 높게 선택한 것에 비해 수산유통 담당자들은 보통이라는 견해를 가장 많이 보인다. 결국, 식품위생 담당자들이 수산식품 위생관리 법·제도에 대해 부정적인 평가를 내린 것으로 볼 수 있다. 또한 이는 수산식품위생관리에 대한 평가항목과 내용에 있어 유사함을 보인다(<표 I -6> 참조).



부록 1. 수산식품 안전성에 대한 공무원의 의식조사

수산식품 위생관리 법·제도가 부적절한 이유로는 위생관리기관의 이원화가 가장 지배적인 의견(85.7%)으로 나타났으며, 이는 수산유통과 식품위생 담당자들 모두 동일하였다(<표 I-7> 참조).

<표 I-6> 수산식품 위생관리 법·제도에 대한 평가

(단위: 개, %)

법·제도에 대한 평가	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100	36	52.9	32	47.1
잘된 편이다	6	8.8	3	50.0	3	50.0
보통이다	27	39.7	18	66.7	9	33.3
잘못되어 있다	35	51.5	15	42.9	20	57.1

$\chi^2 = 3.49, p = 0.1746$

<표 I-7> 수산식품 위생관리 법·제도의 부적절 사유

(단위: 개, %)

법·제도의 부적절 사유	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	35	100	15	42.9	20	57.1
법률 및 제도의 미비	2	5.7	1	50.0	1	50.0
위생관리기관의 이원화	30	85.7	14	46.7	16	53.3
중장기적인 위생관리의 비전 부재	1	2.9	-	-	1	100.0
단속·처벌위주의 행정	1	2.9	-	-	1	100.0
기타	1	2.9	-	-	1	100.0

$\chi^2 = 5.37, p = 0.3723$

5) 수산식품 위생관리 운영시스템 및 조직에 대한 평가

수산식품 위생관리 시스템에 대한 평가는 '잘못되어 있다'는 평가가 '보통이다'라는 평가보다 다소 높게 제시되었으며, 잘못되어 있다는 평가의 주된 이유는 조직간 업무연계성 부족을 가장 큰 이유로 지적했고, 다음으로 종합적이고 체계적인 운영시스템의 부재를 이유로 들었다. 통계적으로 유의하지는 않지만 수산유통 담당자들은 '보통이다'라는 견해를 가장 높게 제시하였고(50%), 식품위생 담당자들은 잘못되어 있다는 견해를 가장 높게 제시하였다(59.4%). 또한 운영시스템의 부적절 사유에 있어서도 전체적으로는 조직간 업무연계성의 부족으로 인한 효율성 저하를 가장 높게 선택했지만, 업무별 평가에 있어서는 수산유통 담당자들은 종합적이고 체계적인 운영시스템의 부재를 다소 높게 선택했고, 식품위생 담당자들은 조직간 업무연계성 부족으로 인한 효율성 저하를 가장 높은 요인으로 선택하였으며, 통계적으로도 유의하였다(<표 I-8>, <표 I-9> 참조).

<표 I-8> 수산식품 위생관리 운영시스템에 대한 평가

(단위: 개, %)

위생관리시스템에 대한 평가	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100	36	52.9	32	47.1
잘된 편이다	6	8.8	5	83.3	1	16.7
보통이다	30	44.1	18	60.0	12	40.0
잘못되어 있다	31	45.6	13	41.9	18	58.1
아주 잘못되어 있다	1	1.5	-	-	1	100.0

$$\chi^2 = 5.46, p = 0.1413$$

<표 I -9> 수산식품 위생관리 운영시스템의 부적절 사유

(단위: 개, %)

위생관리시스템에 대한 평가	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	32	100.0	13	100.0	19	100.0
전문성의 부족	2	6.3	2	100.0	-	-
조직간 업무연계성 부족으로 인한 효율성 저하	16	50.0	5	31.3	11	68.7
종합적이고 체계적인 운영시스템의 부재	14	43.8	6	42.9	8	57.1

$\chi^2 = 7.10, p = 0.0687$

수산식품 위생관리조직의 전문성에 대한 평가는 위생관리조직의 전문성은 '보통이다'라고 응답한 의견이 가장 많았고(64.7%), 수산유통 담당자와 식품위생 담당자의 응답이 비슷한 편이었다. 반면에 '전문성이 낮다'라고 평가한 의견에서는 수산유통 담당자들이 식품위생 담당자들에 비해 높게 응답하였으며(77.8%), 통계적으로도 유의하였다. 결국 수산유통 담당자들이 식품위생 담당자들에 비해 전문성이 낮다는 인식이 강한 것이라고 볼 수 있다. 근무년수별 평가에서는 전체적인 평가와 마찬가지로 근무년수 전체에 걸쳐 '보통이다'라는 의견이 가장 많았으며, '전문성이 낮다'라는 의견은 3년 이하와 12년 이상에서 나타났다(<표 I -10> 참조).

위생관리조직의 전문성을 낮게 평가한 이유는 전체적으로 수산식품 위생관리에 대한 전문지식의 부족을 가장 큰 요인으로 지적했으며(47.4%), 다음으로 위생관리의 업무량이 과중하기 때문이라고 응답했다(31.6%). 업무별로는 수산유통 담당자들은 '전문지식의 부족'을 가장 큰 요인으로 선택한 것에 비해, 식품위생 담당자들은 과중한 업무량과 짧은 근무기간을 주요한 요인으로 선택하였으며,

이는 통계적으로도 유의하였다. 그리고 근무 연수별로는 통계적으로 유의하지는 않았지만 3년 이하의 근무 연수를 가진 응답자들이 전문지식의 부족을 가장 큰 요인으로 선택한 것을 볼 때, 수산식품 위생업무의 전문성을 발휘하는데 필요한 교육이 신규 임용자 및 근무 연수가 적은 응답자들에게는 전문성의 부족이 업무수행에 있어 가장 큰 어려움을 알 수 있다(<표 I -11> 참조).

<표 I -10> 수산식품 위생관리조직의 전문성에 대한 평가

(단위: 개, %)

위생관리조직의 전문성에 대한 평가	전체		업무별			
			수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	36	52.9	32	47.1
높은 편이다	5	7.4	2	40.0	3	60.0
보통이다	44	64.7	19	43.2	25	56.8
낮다	18	26.5	14	77.8	4	22.2
아주 낮다	1	1.5	1	100.0	-	-

업무별  $\chi^2 = 7.36, p = 0.0612$

위생관리조직의 전문성에 대한 평가	전체		근무 연수별							
			3년 이하		4 - 7년		8 - 11년		12년 이상	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	27	39.7	10	14.7	12	17.7	19	27.9
높은 편이다	5	7.4	2	40.0	-	-	1	20.0	2	40.0
보통이다	44	64.7	13	29.5	10	22.7	9	20.5	12	27.3
낮다	18	26.5	12	66.7	-	-	1	5.6	5	27.7
아주 낮다	1	1.5	-	-	-	-	1	100.0	-	100.0

근무연수별  $\chi^2 = 16.38, p = 0.0593$

<표 I -11> 수산식품 위생관리조직의 전문성이 낮은 이유

(단위: 개, %)

위생관리조직의 전문성에 대한 평가	전체		업무별			
			수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	19	100.0	15	78.9	4	21.1
전공지식의 부족	9	47.4	9	100.0	-	-
과중한 업무량	6	31.6	4	66.7	2	33.3
짧은 근무기간	2	10.5	-	-	2	100.0
기타	2	10.5	2	100.0	-	-

업무별  $\chi^2 = 14.48, p = 0.0059$

위생관리조직의 전문성에 대한 평가	전체		근무년수별							
			3년 이하		4 - 7년		8 - 11년		12년 이상	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	19	100.0	12	63.2	-	-	2	10.5	5	26.3
전공지식의 부족	9	47.4	7	77.8	-	-	-	-	2	22.2
과중한 업무량	6	31.6	3	50.0	-	-	1	16.7	2	33.3
짧은 근무기간	2	10.5	-	-	-	-	1	50.0	1	50.0
기타	2	10.5	2	100.0	-	-	-	-	-	-

근무년수별  $\chi^2 = 15.39, p = 0.2206$

위생관리 업무의 업무량에 대한 평가는 보통(47.1%) 또는 과중하다(45.6%)고 느끼는 수준임이 나타났으며, 업무별로 업무량이 '많은 편이다'라고 응답한 것은 수산유통 담당자에 비해 식품위생 담당자들이 더 많은 응답빈도를 보이고 있는데, 결국 식품위생 담당자들이 업무의 과중함을 다소 더 느끼고 있는 걸로 나타났으며, 통계적으로도 유의하였다(<표 I -12> 참조).

<표 I -12> 수산식품 위생관리업무량에 대한 평가

(단위: 개, %)

업무량에 대한 평가	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	36	52.9	32	47.1
매우 많다	1	1.5	-	-	1	100.0
많은 편이다	30	44.1	13	43.3	17	56.7
보통이다	32	47.1	22	68.8	10	31.3
적다	5	7.4	1	20.0	4	80.0

$\chi^2 = 7.62, p = 0.0544$

5) 수산식품 위생관리의 전문성 향상을 위한 개선방안

수산식품 위생관리의 전문성을 향상시킬 수 있는 방안으로는 담당 공무원들에 대한 수산식품 위생관리에 필요한 전문지식의 교육이 가장 우선되어야 할 전문성 향상방안으로 나타났고(30.9%), 이외에도 시·군 공무원의 신분 및 활동을 보장하기 위해 보건복지부 및 식품의약품안전청 소속으로 하는 방안(26.5%)이 제시되었다(<표 I -13> 참조). 전문교육의 필요성에 대해서는 통계적으로 유의하지는 않았지만 수산유통 담당자와 식품위생 담당자들 모두 비슷한 수준에서 그 필요성을 언급했다. 반면에 신분 및 활동보장에 응답한 빈도수는 수산유통 담당자들이 식품위생 담당자들에 비해 우세하게 나타났는데, 이는 위생직 공무원이 아님에도 불구하고, 위생업무를 수행함에 따라 이에 대한 어려움이 있음을 반영하고 있다고 할 수 있다.

<표 I -13> 수산식품 위생관리의 전문성 향상방안

(단위: 개, %)

위생관리 전문성 향상방안	전체		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	36	52.9	32	47.1
신규채용시 식품전공자 채용	13	19.1	8	61.5	5	38.5
시·군 공무원의 복지부 및 식약청 소속 공무원화	18	26.5	12	66.7	6	33.3
식품위생직 보장	14	20.6	6	42.9	8	57.1
전문교육 실시	21	30.9	10	47.6	11	52.4
기타	2	2.9	-	0.0	2	100.0

$\chi^2 = 4.81, p = 0.3077$

6) 수산식품 안전성 확보를 위한 개선방안 및 사후관리방안

수산식품의 안전성 확보를 위한 개선방안에 대해서 가장 높은 빈도를 보인 내용은 수산식품 공급업자의 안전의식을 제고시키는 방안(33.3%)이었고, 다음으로 수입수산물에 대한 안전성 관리의 철저(24.2%)에 대한 응답빈도가 높았다. 또한 업무별로도 보았을 때도 '공급업자의 안전의식 제고'가 수산유통 담당자와 식품위생 담당자 모두에게 가장 높은 빈도를 보였다(<표 I -14> 참조). 결국 공급업자가 스스로 식품안전성을 통해 상품의 경쟁력을 확보할 수 있도록 하는 유인체계(incentive)의 마련이 필요함을 일선의 담당공무원들이 느끼고 있음이 나타난다고 할 수 있다.

<표 I -14> 수산식품 안전성 확보를 위한 개선방안

단위: 개, %

개선방안(종합)	종합		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	132	100.0	69	52.3	63	47.7
법과 제도의 강화	27	20.5	16	59.3	11	40.7
공급업자의 안전의식 제고	44	33.3	23	52.3	21	47.7
수입수산물에 대한 안전성관리 철저	32	24.2	14	43.8	18	56.2
소비자들의 안전의식 제고	6	4.5	5	83.3	1	16.7
중장기적인 위생관리방안의 구축	23	17.4	11	47.8	12	52.2

이와 같은 개선방안을 우선순위를 고려하여 살펴보면 다음과 같다.

수산식품 안전성 확보를 위한 개선방안 중 1순위의 방안으로 제시된 것은 종합적인 의견과 마찬가지로 공급업자의 안전의식 제고(47.1%)였고, 업무별로 수산유통 담당자(41.7%)와 식품위생 담당자(53.1%) 역시 공급업자의 안전의식 제고를 가장 고려해야할 개선사항으로 제시했다. 그런데 개선방안 2순위는 1순위와 달리 수입수산물에 대한 안전성 관리 철저가 가장 높게 나타났는데(35.9%), 이는 통계적으로 유의하지는 않지만 수산유통 담당자와 식품위생 담당자들 역시 동일하게 응답하였다(<표 I -15> 참조).



<표 I -15> 수산식품 안전성 확보를 위한 개선방안(우선순위별)

(단위: 개, %)

개선방안(종합)	1순위		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	36	52.9	32	47.1
법과 제도의 강화	21	30.9	14	66.7	7	33.3
공급업자의 안전의식 제고	32	47.1	15	46.9	17	53.1
수입수산물에 대한 안전성관리 철저	9	13.2	2	22.2	7	77.8
소비자들의 안전의식 제고	1	1.5	1	100.0	-	-
중장기적인 위생관리방안의 구축	5	7.4	4	80.0	1	20.0

1순위  $\chi^2 = 7.83, p = 0.0981$

개선방안(종합)	2순위		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	64	100.0	33	51.6	31	48.4
법과 제도의 강화	6	9.4	2	33.3	4	66.7
공급업자의 안전의식 제고	12	18.8	8	66.7	3	33.3
수입수산물에 대한 안전성관리 철저	23	35.9	12	52.2	10	47.8
소비자들의 안전의식 제고	5	7.8	4	80.0	1	20.0
중장기적인 위생관리방안의 구축	18	28.1	7	38.9	10	61.1

2순위  $\chi^2 = 5.52, p = 0.3562$

수산식품 안전성 확보를 위한 사후관리방안으로는 수거검사 및 처벌강화(26.5%), 리콜제도의 정착 및 실질적인 활용(25.8%), 그리고 HACCP의 확대

(24.2%) 등을 가장 효과적인 방안으로 선택했으며, 세 가지 방안에 있어 모두 수산유통 담당자들이 식품위생 담당자들에 비해 높은 응답빈도를 보였다(<표 I-16> 참조).

<표 I-16> 수산식품 안전성 확보를 위한 사후관리방안

(단위: 개, %)

사후관리방안	종합		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	132	100.0	71	53.8	61	46.2
수거검사 및 처벌 강화	35	26.5	18	51.4	17	48.6
리콜제도의 정착과 실질적 활용	34	25.8	19	55.9	15	44.1
제조물 책임법의 도입	20	15.2	10	50.0	10	50.0
HACCP의 확대	32	24.2	20	62.5	12	37.5
우수제조가공업소의 확대	9	6.8	4	44.4	5	55.6
기타	2	1.5	-	-	2	100.0

우선순위를 고려한 사후관리방안을 살펴보면, 제1순위로 선택한 내용은 수거 검사 및 처벌강화였으며, 제2순위로 가장 많이 선택한 내용은 HACCP의 확대였다. 또한 통계적으로 유의하지는 않지만, 수산유통 담당자와 식품위생 담당자들 모두 각 순위에서 가장 많은 응답빈도를 보인 내용과 동일한 의견을 제시하였다(<표 I-17> 참조).

<표 I -17> 수산식품 안전성 확보를 위한 사후관리방안(우선순위별)

(단위: 개, %)

사후관리방안	1순위		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	68	100.0	36	52.9	32	47.1
수거검사 및 처벌 강화	26	38.2	13	50.0	13	50.0
리콜제도의 정착	17	25.0	8	47.1	9	52.9
제조물 책임법의 도입	12	17.6	7	58.3	5	41.7
HACCP의 확대	9	13.2	6	66.7	3	33.3
우수제조가공업소의 확대	3	4.4	2	66.7	1	33.3
기타	1	1.5	-	-	1	100.0

1순위  $\chi^2 = 2.49, p = 0.7767$

사후관리방안	2순위		수산유통		식품위생	
	빈도수	점유율	빈도수	점유율	빈도수	점유율
계	64	100.0	35	54.7	29	45.3
수거검사 및 처벌 강화	9	14.1	5	55.6	4	44.4
리콜제도의 정착	17	26.6	11	64.7	6	35.3
제조물 책임법의 도입	8	12.5	3	37.5	5	62.5
HACCP의 확대	23	35.9	14	60.9	9	39.1
우수제조가공업소의 확대	6	9.4	2	33.3	4	66.7
기타	1	1.6	-	-	1	100.0

2순위  $\chi^2 = 5.62, p = 0.4671$

여 백

## II. 식품법의 일반적 원칙과 조건 제정, 유럽식품안전청(European Food Safety Authority) 그리고 식품 안전과 관련한 절차 제정<sup>118)</sup>

유럽공동체 조약의 37, 95, 133조항과 152(4)(b) 조항을 고려함

유럽집행위원회(Commission)의 제안을 고려함

유럽 경제 사회위원회의 의견을 고려함

유럽 지역위원회(Committee of the Regions)의 의견을 고려함

유럽 공동체 조약의 251조항에 제정된 절차에 따라 시행됨

### 전 문

(1) 안전하고 위생적인 식품의 자유로운 이동은 내부시장의 필수적인 내용이며, 시민의 위생과 복지 그리고 사회적이고 경제적 이익에 공헌한다.

(2) 높은 수준의 인류 생존과 위생의 보호는 공동체 정책의 추구에 있어서 보장되어야 한다.

(3) 공동체내의 식품 및 사료의 자유로운 이동은 식품 및 사료의 안전조건이 회원국간에 상이하지 않을 경우 달성될 수 있다.

(4) 회원국의 식품 법간에는 개념, 원칙 그리고 절차와 관련하여 중요한 차이점들이 있다. 회원국들이 식품에 적용되는 각각의 조치들을 채택할 때, 이러한 차이점들은 식품의 자유로운 이동을 늦출 것이며, 경쟁의 불공평한 조건을 만들어 내고, 내부시장의 기능에 직접적으로 영향을 줄 수 있다.

---

118) REGULATION (EC) No 178/2002 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 28 January 2002.

(5) 따라서 회원국과 공동체 수준에서 채택되는 식품과 사료에 적용되는 조치에 대한 일반적 기초를 만들기 위해, 이러한 개념들과 원칙 그리고 절차에 접근하는 것이 필요하다. 그러나 현재의 법규에서는 분쟁이 있는 조항의 채택에 대해서 국가적, 공동체적으로 시간이 필요하며, 그러한 채택과 관련된 법규가 현재의 제정되어 있는 규정의 원칙 하에서도 적용될 필요가 있다.

(6) 물은 다른 식품처럼 직간접적으로 섭취된다. 따라서 그에 관련하여 화학적, 미생물학적 오염물을 포함하여, 섭취된 물질에 전반적으로 노출되는 소비자 안전에 이바지해야 한다. 그러나 인간의 소비로 의도된 물의 품질은 이미 Council Directives 80/778/EEC 와 98/83/EC 에 의해 통제되고 있고, Directive 98/83/EC 의 제6조항에 제시된 물의 품질을 고려하는 것으로 충분하다.

(7) 식품법의 내용은 사료의 생산과 식용동물에 사용되는 사료의 조건을 포함하는 것이 적절하다. 이것은 지금까지 적용되어 오고 있으며 또한 애완동물을 포함하여 미래의 사료 법규에 적용될 유사한 조건을 침해하지 않아야 한다.

(8) 식품이나 사료가 내부시장에서 거래가 이루어지든 혹은 회원국가간에 거래가 이루어지든 공동체는 차별 없이 적용될 식품법의 개발에 있어서 적절한 것으로 높은 수준의 위생보호를 선택한다.

(9) 소비자, 소비와 관련된 관계자 그리고 무역파트너들이 식품법, 식품법의 과학적 근거와 조직 그리고 위생과 그 외의 이익을 보호하는 단체의 독립성을 지지하는 규정제정의 절차에 대한 신임을 가지도록 보장할 필요가 있다.

(10) 경험은 불안정한 식품이 시장에 출시될 수 없음을 보장하는데 목적을 둔 조치들이 채택되어야 하고 이러한 시스템들은 식품안전문제들을 확인하고 대응함으로써 내부시장의 적절한 기능을 보장하기 위해서 또한 공공위생을 보호하기 위해 존재한다는 사실을 보장하기 위해 조치들이 채택되어야 한다는 것을 말해 주고 있다. 사료안전과 관련한 유사한 문제들도 제기되어야 한다.

(11) 식품안전으로의 충분히 종합적인 그리고 통합된 접근을 하기 위해, 식품

법의 정의는 식품과 사료의 안전에 직간접적인 영향에 관한 조항의 광범위한 영역을 커버하는 것이어야 한다. 그것들은 식품, 동물사료 그리고 1차 생산의 측면에서 다른 농산물에 들어가는 투입물과 관련한 재료와 상품에 관한 조항들을 포함한다.

(12) 식품의 안전을 보장하기 위해 연속체로서 식품생산체인의 모든 면을 고려해야 한다. 이것에는 1차 생산과 동물사료의 생산으로부터, 식품이 소비자에게 판매 공급되는 것까지도 포함되는데, 모든 요소들이 식품안전에 잠재적으로 영향을 끼칠 수 있기 때문이다.

(13) 우연하거나 고의적인 사료의 오염, 불순품이나 부정적인 행위 혹은 이와 관련된 나쁜 관행들이 식품안전에 직간접적인 영향을 미칠 수 있기 때문에, 양어장에서 사용될 동물사료를 포함한 식용동물에 제공되는 사료의 생산, 제조, 운송 그리고 유통을 고려할 필요가 있다는 것을 경험으로 알 수 있다.

(14) 같은 이유로 1차 생산의 수준에서 여러 관행들과 농산 첨가물 그리고 식품의 전반적인 안전에 미치는 그들의 잠재적 영향력을 고려할 필요가 있다.

(15) 지역적 혹은 지역 상호간의 수준에서 우수한 연구소와의 네트워킹은 식품안전의 지속적인 모니터링을 보장하는 목적과 함께 시민들에 대한 잠재적 위생위험의 예방에 있어서 중요한 역할을 할 수 있었다.

(16) 식품과 사료를 다루는 회원국과 공동체에 의해 채택된 조치들은 일반적으로 위험분석(risk analysis)에 근거하고 있다. 환경과 조치의 본질에 부적합할 경우에는 제외된다. 그러한 조치를 취하기전 위험분석의 의뢰는 식품의 자유로운 이동에 부정당한 장벽의 회피를 촉진한다.

(17) 식품법이 위생의 위험을 감소, 제거 혹은 회피에 목적이 있다면, 위험분석에는 세 가지 관련 요소가 있는데 즉, 위험평가(risk assessment), 위험관리(risk management) 그리고 위험정보교류(risk communication)와 관련이 있다. 이것들은 위생을 보호하는데 있어 효과적이고 적절하며, 목표된 조치에 대한 체

계적인 방법론을 제공한다.

(18) 식품법의 과학적인 기초에 있어서 필요한 신임을 얻기 위해서 위험관리는 독립적이고 객관적이며 투명하게 진행되어야 하며, 유용가능한 과학적 정보와 자료에 기초해야 한다.

(19) 과학적 위험평가만으로는 위험관리 결정에 근거가 되는 모든 정보를 제공할 수 없는 경우가 있음이 인식해야 하며, 고려되고 있는 문제와 관련한 다른 요인들도 합법적으로 고려되어야 한다. 여기에는 사회적, 경제적, 전통적, 윤리적 그리고 환경적 요인들과 통제의 가능성 등이 포함된다.

(20) 예방적 원칙은 공동체의 위생보호를 보장하도록 실시되었다. 이로 인해 이것은 식품과 사료의 자유로운 이동에 있어서 장벽이 되기도 한다. 그러므로 이 원칙의 사용에 있어서 공동체를 통한 동일표준의 기초를 채택할 필요가 있다.

(21) 그러한 생명이나 위생에 위험이 존재하지만 과학적 불확실성이 지속되는 특정 상황에서 예방적 원칙은 위험관리 조치나 다른 조치를 결정하는 절차를 제공하는데, 이것은 공동체에서 선택된 위생보호의 높은 수준을 보장하기 위함이다.

(22) 식품안전과 소비자이익의 보호는 일반대중, NGO, 전문인 협회, 국제적 무역 상대자, 그리고 무역기구들에 있어서 그 관심이 증대되고 있다. 소비자와 무역파트너의 신뢰는 식품법의 개방적이고 투명한 개발을 통해서 그리고 어떤 식품이 위생에 위협할 수 있다는 논리에 맞는 이유를 일반에게 알리는 적절한 단계를 취하는 공공기관을 통해 보장되게 할 필요가 있다.

(23) 공동체내와 제3국가에서 소비자의 안전과 신뢰는 매우 중요하다. 공동체는 식품과 사료에 있어서 주요 국제적 무역국이다. 이러한 맥락에서 공동체는 국제 무역 협정에 가입해 있으며, 식품법의 토대를 이루는 국제 표준 개발에 기여하고 있으며, 공정하고 윤리적인 무역관행을 따르며 안전한 사료 그리고 안전



하고 위생에 좋은 식품의 비차별적인 자유 무역의 원칙을 지지하고 있다.

(24) 공동체로부터 수출되거나 재수출되는 식품과 사료는 공동체법이나 수입국에 의해 제정된 요구조건을 따르고 있음을 보장할 필요가 있다. 그 외의 다른 경우에는 식품 및 사료는 오직 수입국이 동의를 표할 경우에만 수출되거나 재수출될 수 있다. 그러나 수입국의 협정이 있다하더라도 위생에 해로운 식품이나 불안정한 사료는 수출되거나 재수출될 수 없다.

(25) 식품 및 사료는 교류될 수 있다는 사실에 관하여 일반적인 원칙을 제정할 필요가 있으며, 국제적 표준과 무역협정을 발전시키고 있는 공동체의 기여에 대한 목표와 원칙도 제정할 필요가 있다.

(26) 몇몇 회원국들은 안전한 식품만을 시판하는 경제적 관계자들에 대하여 일반적 의무를 부과하는 식품안전과 관련한 동등한 법규를 채택했다. 그러나 이러한 회원국들은 식품이 안전한지의 여부를 결정하는데 있어서는 각기 다른 범주를 적용하고 있다. 이러한 다른 접근법들의 존재와 다른 회원국과 동등한 법규의 부재에서 식품의 무역에 대한 장벽이 생길 수 있는 것이다. 그러한 장벽들은 사료의 교역에서도 발생할 수 있다.

(27) 그러므로 안전한 식품과 사료만이 시장에 출시될 수 있는 일반적인 조건을 제정할 필요가 있으며, 내부시장이 그러한 안전한 상품들 속에서 효율적으로 기능하는 것을 보장할 필요가 있다.

(28) 식품과 사료에 있어서 내부시장의 기능은 식품과 사료의 생산, 유통과정에 있어 추적 불가할 경우 위험에 빠질 수 있음을 경험을 통해 알 수 있다. 그러므로 식품과 사료 사업 내에 추적 가능한 종합적인 시스템을 만들 필요가 있다. 그래서 목적된 정확한 퇴출이 취해질 수 있고, 혹은 소비자나 통제 관계자에게 제공된 정보를 이용하여 식품안전문제로 인한 불필요하고 광범위한 혼란의 가능성을 회피할 수 있다.

(29) 수입자를 포함한 식품이나 사료업자는 적어도 식품, 사료, 동물 또는 식

품이나 사료에 첨가될 수 있는 물질을 공급하는 사업자를 확인할 수 있도록 해야 하며, 모든 과정에서 조사와 추적가능성이 보장될 필요가 있다.

(30) 식품사업 운영자는 식품공급에 대한 안전한 시스템을 만들어야 하고, 그들이 공급하는 식품이 안전함을 보장해야 한다. 따라서 식품안전을 보장함에 있어서 이들은 첫 번째 책임을 지게 된다. 비록 이런 원칙이 몇몇 회원국과 식품법의 영역에만 존재하고 있다 하더라도, 불명확한 그 외의 분야에서 책임은 그들이 행하는 통제활동을 통해서 회원국의 관계 기관에 의해 주어진다. 그러나 이러한 불균형들은 무역의 장벽을 만들어 내기 쉽고, 상이한 회원국의 식품사업자들 사이에 경쟁을 왜곡할 수 있다.

(31) 유사한 요구조건은 사료와 사료사업운영자들에게도 적용되어야 한다.

(32) 식품과 사료의 안전에 관련한 공동체 법규의 과학적이며 기술적인 기초는 공동체내의 높은 위생보호의 수준 달성에 기여해야 한다. 공동체는 고품질, 독립적이고 효율적이며 과학적인 기술 후원에 접근할 수 있어야 한다.

(33) 식품과 사료에 관련한 과학적이고 기술적인 문제는 점점 더 중요해지고 복잡해지고 있다. 유럽 식품안전청(European Food Safety Authority) -이후부터는 '기관(the Authority)'이라 칭한다- 의 설립은 복잡한 문제의 증가와 요구에 적절하게 대응할 수 없는 현재의 시스템에 과학적이고 기술적인 지원을 강화하기 위함이다.

(34) 기관은 식품법의 일반원칙에 따라 위험평가에 있어서 독립적이고 과학적인 자문에 의해 그 역할을 수행하면서, 내부시장의 기능을 순화하는 일을 보좌해야 한다. 기관은 논쟁이 있는 과학적인 문제에 대하여 의견 개진을 요청 받을 수 있고, 공동체 학회와 회원국이 식품과 사료 안전을 보장하는데 필요한 위험관리 결정을 취하도록 하게 한다. 또한 식품과 사료의 자유로운 이동에 불공정하고 불필요한 장벽의 채택을 통한 내부시장의 분열을 피하게 한다.

(35) 기관은 소비자 신임을 향상시키기 위하여 자문, 정보 그리고 위험정보교

류(risk communication)의 독립적이고 과학적인 원천이 되어야 한다. 또한 위험 평가(risk assessment), 위험관리(risk management), 위험정보교류(risk communication) 사이의 일관성을 추구하기 위해 위험평가자(risk assessors)와 위험관리자(risk managers)의 관계를 강화해야 한다.

(36) 기관은 안전에 대한 종합적이고 독립적이며 과학적인 견해를 제공해야 하며, 그 외의 관점, 즉 기관에 대한 광범위한 책임을 의미하는 모든 식품 및 사료 공급체인에 대한 견해를 제공해야 한다. 이러한 것들은 식품 및 사료에 대한 공급체인의 안전, 동물복지와 농작물위생에 관한 직간접적인 영향을 가진 문제들을 포함한다. 그러나 기관은 식품안전에 초점을 맞출 필요가 있으며, 따라서 식품공급체인의 안전과 관련이 없는 동물위생, 동물복지 그리고 농작물위생 문제와 관련한 기관의 임무는 과학적 의견의 제공에 제한되어야 한다. 기관의 임무는 또한 과학적 자문과 공동체 법규와 연관된 인간영양에 관한 과학적 기술적 후원 그리고 공동체 위생 프로그램과 연계된 교류의 요청이 있을 경우, 위원회를 보좌하는 일까지 포함한다.

(37) 살충제와 동물사료에 첨가된 첨가물과 같이 식품법의 허가를 받은 제품이 환경이나 작업자의 안전에 위험이 될 수 있으므로, 몇몇 환경적인 측면과 작업자 보호의 측면 또한 관련 법규와 연관하여 기관에 의해 평가되어야 한다.

(38) 유전학적으로 조작된 조직체(Genetically modified organisms; GMOs)에 대한 과학적 평가와 관련된 과학적 견해의 중복을 피하기 위해, 기관은 Directive 2001/18/EC에 정의된 GMOs 관련 식품과 사료가 아닌 다른 제품에 대한 과학적인 견해를 제공해야 한다. 그리고 그 안에 제정된 절차를 침해하지 않아야 한다.

(39) 기관은 과학적 문제에 관한 후원 조항을 통해 국제 식품안전표준과 무역협정의 발전과 제정에 있어서 공동체와 회원국의 역할에 기여해야 한다.

(40) 공동체 학회와 일반대중, 기관의 관계단체의 신뢰는 필수적이다. 따라서 기관의 독립성, 높은 수준의 과학의 확보 및 기관의 투명성과 효율성을 보장하

는 것은 아주 중요하다. 회원국과의 협력은 또한 필수 불가결한 것이다.

(41) 이러한 취지로 관리위원회(Management Board)는 기관의 능력을 보장하며, 경영에 있어서나 공공행정에 있어서 광범위한 전문성을 보장하고 연합내의 광범위한 지역적 분배를 보장해야 한다. 이것은 특정 회원국의 국적에 대해 특정하게 주어진 직책이 없어야 하며, 상이한 출신국가들의 관리위원회 회원들의 교체(rotation)에 의해 촉진되어야 한다.

(42) 기관은 그의 역할을 수행할 수 있도록 요구되어지는 모든 과제를 이행할 수 있는 수단을 가져야 한다.

(43) 관리위원회는 예산을 제정할 권한이 주어져야 하며, 기관의 수행결과를 검사하며 내부적 규칙을 제정하고, 재정상의 규정을 채택하고, 과학위원회(Scientific Committee)와 과학심사원단(Scientific Panel)의 멤버를 임명하고 기관장(Executive Director)을 임명해야 한다.

(44) 기관은 효과적으로 운영하기 위해 회원국의 권한이 있는 조직과 긴밀히 협조해야 한다. 자문포럼(Advisory Forum)은 기관장(Executive Director)을 자문하고, 정보교류의 메커니즘을 만들고, 네트워크 시스템과 관련된 긴밀한 협조를 보장하기 위해 조직되어야 한다. 협력과 적절한 정보교류는 또한 과학적 견해의 분열에 대한 가능성을 최소화해야 한다.

(45) 기관은 기관과 관련된 영역에 관한 과학적 견해를 제시하는데 있어서 위원회(Commission)에 부속되어 있는 과학위원회(Scientific Committee)의 역할을 해야 한다. 이러한 위원회들(Committees)은 식품공급체인과 관련한 과학적 일관성을 보장하고 더욱 효과적으로 업무를 진행하도록 보장하기 위해 재조직할 필요가 있다. 그러므로 과학위원회와 상임 과학심사원단(Permanent Scientific Panels)은 이러한 견해를 제공하는 기관 내에 설립되어야 한다.

(46) 독립성을 보장하기 위해 과학위원회와 패널들의 회원은 공채의 절차로 채용된 독립적인 과학자여야 한다.

(47) 독립적인 과학자문으로서 기관의 역할은 과학적 견해가 위원회에 의해 요청될 뿐만 아니라 유럽의회(European Parliament)와 회원국들에 의해서도 요청될 수 있음을 의미한다. 과학적 자문 절차의 제어와 일관성을 보장하기 위해 기관은 미리 결정된 기초적 표준을 바탕으로, 이것에 대한 사유를 제공하며 요청을 거절 혹은 수정할 수 있어야 한다. 과학적 의견이 분산되는 것을 회피하기 위해 조치가 내려지는데, 과학기구간에 의견이 다를 경우에는 이것을 해결하는 절차가 취해지거나 위험관리자(risk managers)에게 과학정보의 투명한 기초를 제공해야 한다.

(48) 기관은 기관에 의해 만들어진 위원회와 회원국과의 연결이 노력의 중복을 예방함을 보장하면서 기관의 의무성취를 위해 필요한 과학적 연구를 위임할 수 있다. 이것은 개방적이고 투명한 방식으로 이루어져야 하며 기관은 현재 공동체의 전문성과 구조를 고려해야 한다.

(49) 식품공급체인에 대한 공동체 수준의 데이터를 수집하고 분석하는 효과적인 시스템의 부재는 주요 단점으로 파악되었다. 기관의 관할 하에 있는 분야의 관련자료 수집과 분석을 위한 시스템은 기관에 의해 통합된 네트워크로 만들어져야 한다. 이미 기관 분야에 현존하는 공동체의 자료수집 네트워크에 대한 검토가 요구된다.

(50) 새롭게 출현하는 위험의 향상된 연구는 장기적으로 회원국과 공동체의 정책실행에 있어서, 그들이 임의로 사용할 수 있는 주요한 예방도구이다. 그러므로 정보를 수집하고 경계를 하며 나타나는 위험에 대한 평가와 정보를 제공하는 등의 예상되는 과제를 예방의 관점에서 기관에 맡길 필요가 있다.

(51) 기관의 설립은 회원국이 과학적 절차에 더욱 긴밀히 참여하게 한다. 그러므로 이 목적을 위해 기관과 회원국간에 긴밀한 상호협력이 있어야 한다. 특히, 기관은 회원국의 기구에게 과제를 부여할 수 있어야 한다.

(52) 기관에 대한 과제를 수행하는 개별 국가적 기관의 이용의 필요성과 그러한 과제를 위해 제정된 표준과 일치하여 과제가 이행되는 전반적인 일관성의

목적은 보장할 필요성 사이에 균형을 이루어야 할 필요가 있다. 특히 어떤 물질, 제품이나 절차의 허가를 위해 산업이 제출한 서류의 평가와 관련된 회원국의 과학적 과제의 할당을 위한 현재의 절차는 일년 이내에 기관과 새로운 시설의 설립 그리고 예전처럼 엄격한 평가절차와 함께 재검토되어야 할 것이다.

(53) 위원회(Commission)는 위험관리조치를 알릴 전적인 책임이 있다. 그러므로 적절한 정보는 기관과 위원회 사이에 교류가 되어야 한다. 기관과 위원회 그리고 회원국간의 긴밀한 협력은 국제적 의사소통(교류)의 절차에 통일성(coherence)을 보장할 것이다.

(54) 기관은 독립성을 가지며 공공에게 알리는 역할을 가진다. 또한 권한과 객관성을 가져 신뢰할 수 있어야 하며 이해 가능한 정보를 제공하는 목적을 포함하는 분야에서 자율적으로 의사소통(교류)될 수 있어야 함을 의미한다.

(55) 회원국과 다른 관계 단체들과의 적절한 협력은 공공 정보 캠페인의 특정 분야에서 위생정책의 지역적 변수와 상관관계를 고려할 필요가 있다.

(56) 독립성과 투명성에 근거하는 기관의 운영 원칙과 더불어, 기관은 소비자와 그 외의 다른 관계단체와의 접촉에 개방적인 조직이 되어야 한다.

(57) 기관은 EU의 일반 예산에 의해 자금이 조달되어야 한다. 그러나 산업에 의해 제출된 허가 서류절차와 관련한 경험에 비추어 볼 때, 수수료의 가능성은 이 규정의 효력 발생 후 3년 이내에 검토되어야 한다. 공동체 예산상의 절차는 EU의 일반 예산에 부과가능한 보조금이 관련되는 한 적용 가능하다. 더욱이 회계 감사는 유럽감사원(Court of Auditor)에 의해 실시되어야 한다.

(58) EU의 회원이 아니며 이 규정이 적용되는 분야의 공동체 법을 수행하도록 하는 협정을 체결한 유럽 국가의 참여도 허용될 필요가 있다.

(59) 조기경보 시스템에 대한 뼈대는 이미 일반제품안전에 관한 1992년 6월 29일의 Council Directive 92/59/EEC에 나와 있다. 현재의 시스템은 식품과 산

업제품을 포함하고 있지만 사료에 관한 조항은 없다. 최근의 식품위기는 식품과 사료를 포함한 향상되고 광범위한 조기 경보시스템의 제정의 필요성을 보여 주었다. 이 수정된 시스템은 위원회(Commission)에 의해 관리되어야 할 것이며 회원국, 위원회 그리고 기관으로 이루어진 네트워크도 포함되어야 한다. 이 시스템은 Council Decision 87/600/Euratom에 정의되어 있듯이 방사능 긴급사태에 관한 정보의 사전 교환에 대한 공동체 협정은 포함하지 않는다.

(60) 최근의 식품안전사고들은 식품과 사료의 생산이 생산방법과 생산장소와 상관없이 인간과 동물의 위생 또는 환경에 심각한 위험이 있을 경우, 일반 조치에 따라야 하는 것을 보장하는 긴급상황에서 적절한 조치의 제정이 필요함을 보여주었다. 긴급식품안전조치에 대한 종합적인 접근은 취해져야 할 효과적인 조치를 허용하고 있으며, 식품과 사료에 관한 심각한 위험에 대한 조치의 인위적 불균형을 피해야 한다.

(61) 최근의 식품위기는 또한 위기관리에 대한 적절하게 투입하고 더욱 신속한 조치절차를 가지는 혜택을 위원회에 보여줬다. 이러한 조직적인 조치절차는 조화로움을 향상시키고 최상의 과학적 정보의 기초 위에서 가장 효과적인 조치를 결정하는 것을 가능하게 한다. 그러므로 수정된 절차는 위원회의 책임을 고려해야 하고, 식품위기에 있어서 과학적이고 기술적인 도움을 제공해야 한다.

(62) 식품체인으로의 더욱 효과적이고 종합적인 접근을 보장하기 위해 Committee on the Food Chain and Animal Health가 Standing Veterinary Committee, Standing Committee for Foodstuffs 그리고 Standing Committee for Feedingstuffs를 대체하여 설립되어야 한다. 따라서 Council Decision 68/361/EEC, 69/414/EEC, 그리고 70/372/EEC는 폐지되어야 한다. 같은 이유로 Committee on the Food Chain and Animal Health는 농작물보호 제품과 잔류물 최대허용치에 관한 권한(Directives 76/895/EEC, 86/362/EEC, 86/363/EEC, 90/642/EEC, 91/414/EEC)과 관련한 Standing Committee on Plant Health를 대신해야 한다.

(63) 이 규정의 실행을 위해 필요한 조치들은 위원회에 부여된 집행권한에 대한 절차를 제정하고 있는 1999년 6월 28일의 Council Decision 1999/468/EC에

따라 채택되어야 한다.

(64) 운영자는 현재의 규정에 의해 제정된 요구조건들을 채택할 충분한 시간을 가져야 하며, 유럽식품안전청(European Food Safety Authority)은 2002년 1월 1일부터 그 기능에 착수해야할 필요가 있다.

(65) 기관과 Council Regulation (EEC) No 2309/93에 의해 제정된 EMEA(European Agency for the Evaluation of Medicinal Products)간의 임무의 혼란을 피해야 한다. 결론적으로 이 규정은 동물을 원료로 하는 식료품에 있어 공동체가 제정하는 가축의약품 잔류량 최대 허용치에 대한 규정을 1990년 6월 26일의 Council Regulation (EEC) No 2377/90에 의해 부여된 권한을 포함한 공동체 법규에 의해 EMEA에 부여된 자격을 침해하지 않아야 한다고 하였다.

(66) 공동체의 일반적인 식품법 기초를 형성하는 발상과 원칙 그리고 절차의 접근을 제공하고, 유럽식품안전청을 설립하는 것이 규정의 기본적 목적들의 달성을 위해 필요하고 적절할 것이다. 공동체 조약의 제3항에 나와 있듯이 균형의 원칙에 따라 이 규정은 추구되는 목표들의 달성을 위해 필요한 것에서 벗어나지 않는다.

## 제1장 범위와 정의(Scope and Definitions)

### 제1조항

#### 목표와 범위(Aim and Scope)

1. 이 규정은 내부시장의 효과적인 기능을 보장함과 동시에 전통적인 상품을 포함한 식품공급에 있어서의 상이함을 고려하여 식품 관련 인간위생과 높은 수준의 소비자 이익의 보호에 대한 기반을 제공한다. 이 규정은 일반 원칙과 책임을 제정하고, 강력한 과학 근거를 제공하는 수단 및 식품과 사료 안전에 관련된



정책결정을 보좌하는 효과적인 조직내의 협정과 절차를 제정한다.

2. 제1의 목적을 위해 이 규정은 식품 및 사료에 관한 일반 원칙을 제정하고, 특히 공동체와 국가적인 수준에서 식품 및 사료의 안전에 대한 원칙을 제정한다.

이 규정에 의해 유럽식품안전청(European Food Safety Authority)을 설립한다.

이 규정은 식품과 사료의 안전에 직간접적인 문제에 대한 절차를 제정한다.

3. 이 규정은 식품 및 사료의 생산, 가공 그리고 유통의 모든 단계에 적용된다. 이 규정은 사적인 국내 이용에 대한 제1차 생산 또는 국내적 조제에 적용되지 않으며, 사적인 국내 소비를 위한 식품의 처리 또는 보관에도 적용되지 않는다.

## 제2조항

### '식품'의 정의(Definition of 'Food')

이 규정의 목적을 위해 '식품'(또는 '식료품')이란 인간에 의해 섭취 또는 섭취될 가공되었거나 부분적으로 가공되었거나 전혀 가공되지 않은 물질이나 제품을 의미한다.

'식품'은 음료, 씹는 껌 그리고 물을 포함하여 제품의 제조, 조제 또는 취급에 있어서 의도적으로 첨가되는 물질을 포함한다. Directive 98/83/EC의 제6항에 정의된 물을 포함하여, Directives 80/778/EEC 와 98/83/EEC의 요구조건을 침해하지 않는 것을 포함한다.

'식품'은 다음을 포함하지 않는다:

- (a) 사료;
- (b) 인간 소비를 목적으로 시장에 출시된 것이 아닌 살아있는 동물;
- (c) 추수이전의 농작물;
- (d) Council Directives 65/65/EEC와 92/73/EEC의 취지내의 의약품;
- (e) Council Directives 65/65/EEC의 취지내의 화장품;
- (f) Council Directive 89/622/EEC의 취지내의 담배나 담배제품;
- (g) 1961년의 마취성 약품에 관한 UN회의와 1971년의 향정신성 물질에 관한 UN회의의 취지내의 마취성이나 향정신성 물질;
- (h) 잔류물과 오염물.

### 제3조항

#### 그 외의 정의들(Other Definitions)

이 규정의 목적을 위해:

1. '식품법'(food law)이란 공동체적으로 혹은 국가적인 등급에서의 일반적으로 식품에 관한 법, 규정 그리고 행정조항을 의미하며, 식품법은 식품 그리고 또한 식품제조 목적의 동물을 위해 생산되거나 혹은 먹이로 제공되는 사료의 생산, 가공 그리고 유통 단계를 포함한다;
2. '식품사업'(food business)이란 이익을 위한 것이든 아니든, 공적이든 사적이든 식품의 생산, 가공, 유통과 관련한 어떠한 활동을 수행하는 것을 의미한다;
3. '식품사업 운영자'(food business operator)란 식품법의 요구조건들이 그들의 통제 하에 식품사업 내에서 충족함을 보장하는데 책임이 있는 자연인이나 법인을 의미한다;
4. '사료' (혹은'사료제품')(feed; feedstuff)란 첨가제를 포함하여 동물의 경구급식(oral feeding)에 이용되는 가공되거나 부분적으로 가공되었거나 가공되지 않은 제품의 모든 물질을 의미한다;

5. '사료사업'(feed business)이란 이익을 위한 것이든 아니든, 공적이든 사적이든 사료의 생산, 제조, 가공, 보관, 수송 혹은 유통의 기능을 수행하는 것을 의미한다. 여기에는 그들이 소유하고있는 동물에 제공되는 사료를 생산하고 가공하며 또는 저장하는 모든 생산자를 포함한다;

6. '사료사업 운영자'(feed business operator)란 식품법의 요구조건들이 그들의 통제 하에 사료사업 내에서 충족함을 보장하는데 책임이 있는 자연인이나 법인을 의미한다;

7. '소매'(retail)란 식품의 취급 그리고/혹은 가공 그리고 최종 소비자에게 판매 혹은 전달되는 지점에서 보관하는 것을 의미하며 유통터미널, 식품조달기능, 공장의 매점, 규격화된 식품조달, 음식점과 다른 유사 식품 서비스 기능, 숍, 슈퍼마켓 유통센터 그리고 대량 소매를 포함한다;

8. '시장출하'(placing on the market)란 판매를 목적으로 식품이나 사료를 소유하고 있음을 의미하며 판매의 제안, 이전의 모든 형태를 포함하며 유료 혹은 무료의 판매, 유통 그리고 그것들의 이전도 포함한다;

9. '위험'(risk)은 위생에 반할 가능성이 있는 기능과 그 위험의 결과로 인한 그 효과의 심각성을 의미한다;

10. '위험분석(risk analysis)'은 위험평가(risk assesment), 위험관리(risk management), 위험정보교류(risk communication) 등의 상호 연결된 요소로 구성되어 있는 것을 의미한다;

11. '위험평가(risk assesment)'는 위해요소확인(hazard identification), 위해요소 특성묘사(hazard characterization), 노출평가(exposure assesment)와 위험 특성묘사(risk characterization) 등의 과학적으로 기초된 네 가지 단계로 구성된 절차를 의미한다;

12. '위험관리(risk management)'는 위험평가와는 달리 관계자와의 협의를 통

한 정책대안을 평가하는 절차를 의미하며, 위험평가와 다른 법적 요인 그리고 필요하다면 적절한 예방과 통제수단을 선택할 것을 고려한 것이다;

13. '위험정보교류(risk communication)'는 위험평가, 위험관리자, 소비자, 사료 및 식품 사업, 학회 그리고 다른 관계단체들과의 위험요소와 위험, 위험관련요인 그리고 위험인식과 관련한 위험분석 절차를 통한 정보와 견해의 상호적인 교환을 의미하고, 위험평가 조사결과를 설명하고 위험관리 결정의 기초를 포함한다;

14. '위해요소(hazard)'는 위생에 반하는 잠재가능성을 가진 식품이나 사료에 있는 생물학적, 화학적 혹은 물리적 병원체(agent)를 의미한다;

15. '추적가능성(traceability)'은 생산, 가공 유통의 모든 단계를 통해 식품이나 사료에 추가되거나 되는 식품, 사료, 식용동물 혹은 물질을 추적할 수 있는 가능성을 의미한다;

16. '생산, 가공 그리고 유통의 단계'(stages of production, processing and distribution)는 수입을 포함한 식품의 제1차 생산부터 보관, 수송, 판매 또는 최종 소비자로의 공급의 모든 단계와 사료와 관련한 수입품, 생산, 제조, 보관, 수송, 유통, 판매, 공급의 모든 단계를 포함한다;

17. '제1차 생산(primary production)'은 추수, 수유 그리고 도살전의 가축 생산을 포함한 제1차 상품의 생산, 재배 혹은 사육을 의미한다. 또한 사냥 그리고 어업 그리고 야생 제품의 수확도 포함한다.

18. '최종 소비자(final consumer)'는 식품을 식품사업의 기능이나 활동으로 사용하지 않는 식료품의 최종 소비자를 의미한다.

## 제2장 일반 식품법(General Food Law)

### 제4조항 범위(Scope)

1. 이 장은 식품의 생산, 가공 그리고 유통의 모든 단계와 관련하며 또한 식용 동물에게 생산되고 제공되는 사료도 관련된다.
2. 제5조항과 10조항에 제정된 원칙은 조치가 취해질 경우 따르는 수평적 특징(horizontal nature)의 일반 체재를 형성한다.
3. 현재의 식품법 원칙과 절차는 제5조항과 10조항을 따르기 위해, 적어도 2007년 1월 1일까지 가능한 빨리 채택될 것이다.
4. 그 때까지 2 단락으로부터의 손상의 방식(way of derogation)에 의해 현재의 법규는 제5조항에서 10조항까지에 제정된 원칙을 고려하며 실행될 것이다.

## SECTION 1 식품법의 일반적 원칙(General Principles of Food Law)

### 제5조항 일반적 목표들(General objectives)

1. 식품법은 식품거래에 있어서의 공정관행, 동물위생과 복지, 농작물 위생과 환경의 보호를 포함하여, 인간의 삶과 위생 그리고 소비자 이익의 보호에 있어서 높은 수준의 보호를 위한 한 가지 혹은 그 보다 많은 일반적 목표를 추구한다.
2. 식품법은 이 장의 일반적 원칙과 요구조건에 따라 제조되거나 시장에 출하

되는 식품 및 사료의 공동체내에서의 자유로운 이동을 달성하는 것을 목표로 한다.

3. 국제 표준이 있거나 그 표준의 완성이 절박할 경우, 그 표준들은 식품법의 개발이나 채택에 있어서 고려되어야 한다. 단, 그러한 표준이나 관련 부분이 식품법의 법적 목표의 성취에 있어서 비효과적이거나 적절치 않은 수단일 경우, 혹은 과학적 정당성이 있거나, 혹은 그러한 표준들이 공동체에서 적당한 것으로 결정된 것과 보호의 수준이 상이한 결과를 초래할 경우는 제외된다.

### **제6조항**

#### **위험분석(Risk Analysis)**

1. 인간 위생과 생명에 대한 높은 수준의 보호라는 일반적인 목표를 달성하기 위해, 식품법은 위험분석에 의거되어야 한다. 단, 이것이 환경에 적절치 않거나 조치의 본질에 적절치 않을 경우는 제외된다.

2. 위험평가(risk assessment)는 유용한 과학적 근거에 기초하고 독립적이고 객관적이며 투명하게 진행되어야 한다.

3. 위험관리(risk management)는 위험평가의 결과를 고려해야 한다. 특히 제5조항에 제정된 식품법의 일반적 목표를 달성하기 위해 제22조항에 언급된 기관의 견해들, 고려중인 문제에 대한 합법적인 요인들 그리고 제7조항(1)에 제정된 조건들과 관련한 예방적 원칙을 고려해야 한다.

### **제7조항**

#### **예방적 원칙(Precautionary principle)**

1. 유용 가능한 정보의 평가에 따라 위생에 유해한 효과의 가능성이 확인되었지만 과학적으로 불확실성이 존재할 경우의 특별한 상황에서는 더욱 종합적인 위험평가를 위한 지속적인 과학적 정보를 보류하며, 공동체에서 선택된 위생보호의 높은 수준을 보장함에 필요한 긴급 적인 위험관리 조치가 채택될 수 있다.

2. 기술적 그리고 경제적 가능성 그리고 고려중인 문제에 있어서 합법적인 것으로 간주되는 그 외의 요인들이 고려되어야 한다면, 1단락의 기초 위에서 채택된 조치들은 균형 잡히게 될 것이며 공동체에서 채택된 위생보호의 높은 수준을 달성하기 위해 요구되는 것 보다 무역에 관하여 덜 제한적일 것이다. 조치는 확인된 삶과 위생에 대한 위험의 본질과 과학적 불확실성을 명백히 하고 보다 종합적인 위험평가를 수행하는데 필요한 과학적 정보에 의존하며 적당한 기간 내에 검토되어야 한다.

### **제8조항**

#### **소비자의 이익보호(Protection of consumers' interests)**

1. 식품법은 소비자의 이익을 보호하는 것을 목표로 하고 소비자에게 그들이 소비하는 식품을 선택하도록 하는 기초를 제공한다. 이것은 예방을 목표로 한다;

- (a) 부정하고 믿을 수 없는 관행;
- (b) 불량식품; 그리고
- (c) 소비자를 오도하는 다른 관행들.

## **SECTION 2**

### **투명성의 원칙(Principle of Transparency)**

### **제9조항**

#### **공공자문(Public consultation)**

식품법의 작성, 평가 그리고 수정은 개방적이고 투명한 공공자문, 직접적 혹은 대표부를 통해 진행된다. 단, 문제의 긴급성이 이것을 허용치 않을 경우는 제외된다.

## 제10조항

### 공공정보(Public information)

식품이나 사료가 인간 및 동물위생에 위험이 된다는 의문에 적절한 사유가 있을 경우, 자료에의 접근에 있어서 공동체와 국가적 법의 관련 조항에 대해 침해사항이 없어야 한다. 그리고 그 위험의 본질, 심각성 그리고 범위에 대처하면서 공공기관들은 식품 및 사료, 혹은 식품 및 사료의 형태, 이것의 위험성 그리고 그 위험의 예방, 감소 혹은 제거를 위해 취해질 조치 그리고 완전한 위험가능 범위를 확인함과 함께 위생 위험의 본질에 대하여 일반 대중에게 알리는 적절한 조치를 취해야 한다.

## SECTION 3

### 식품거래의 일반적 의무(General Obligations of Food Trade)

## 제11조항

### 공동체로 수입되는 식품 및 사료

#### (Food and feed imported into the Community)

공동체내의 시장에 출하되는 공동체로 수입되는 식품과 사료는 식품법이나 적어도 공동체에 의해 공평하다고 인식되는 조건의 관련 요구조건을 따라야 하고, 공동체와 수출국간에 특별한 협정이 존재할 경우도 동일하게 적용된다.

## 제12조항

### 공동체로부터 수출되는 식품과 사료

#### (Food and feed exported from the Community)

1. 수입국의 기관에 의해 혹은 수입국에서 실행되고 있는 법, 규정, 표준, 관행규범 그리고 다른 법적 행정적 절차가 요구되지 않는 한, 제3국의 시장으로 출시되는 공동체로부터 수출되거나 재수출되는 식품과 사료는 식품법의 관련 요구조건을 따라야 한다.



식품들이 위생에 해롭거나 사료가 불안전한 경우를 제외한 경우에는 식품과 사료는 오직 목적 국가의 관계기관이 동의를 표할 때만 수출되거나 재수출 될 수 있다.

2. 공동체나 회원국과 제3국간의 양자협정의 조항이 적절할 경우, 제3국으로 수출된 공동체나 회원국의 식품 및 사료는 이 협정의 조항을 따라야 한다.

### **제13조항**

#### **국제표준(International standards)**

공동체와 회원국은 그들의 권리와 의무를 침해하지 않고;

- (a) 식품 및 사료의 국제적 기술적 표준의 개발과 위생 및 식품위생의 표준의 개발에 이바지한다;
- (b) 국제적 정부기관과 NGO에 의해 취해지는 식품 및 사료표준에 대한 업무의 조화를 추진한다;
- (c) 특정 식품 및 관련 사료의 조치의 균형적 인식에 대한 협정의 개발에 관련되고 적절한 것에 이바지한다;
- (d) 국제적 표준이 개발도상국으로부터의 수출에 불필요한 장벽을 만들지 않도록 보장하는 관점과 함께 개발도상국의 특별 개발, 재정적 그리고 무역의 요구에 특별한 주의를 기울인다;
- (e) 공동체에서 채택된 높은 수준이 보호조치가 축소되지 않도록 보장함과 동시에 국제적 기술적 표준간에 일관성을 추구한다.

## **SECTION 4**

### **식품법의 일반적 요구조건들(General Requirements of Food Law)**

**제14조항**

**식품안전 요구조건들(Food safety requirements)**

1. 식품은 안전하지 않을 경우 시장에 출하되지 않는다.
2. 식품은 만약 아래와 같을 경우, 불안정한 것으로 간주되어야 한다:
  - (a) 위생에 해로운 것;
  - (b) 인간 소비에 부적절한 것.
3. 식품이 불안정한지를 결정하는데 있어서, 다음과 같은 사항 고려되어야 한다:
  - (a) 소비자에 의한 식품 이용의 일반적 조건과 생산, 가공 그리고 유통의 모든 단계, 그리고;
  - (b) 라벨에 있는 정보를 포함한 소비자에게 공급된 정보, 또는 특정 식품 또는 식품의 범주로부터 위생에 반하는 것의 회피와 관련된 일반적으로 소비자에게 제공되는 다른 정보들.
4. 식품이 위생에 해로운지를 결정하는데 있어서, 다음과 같은 사항이 고려되어야 한다:
  - (a) 사람이 소비하는 위생에 관한 그 음식의 예상되는 즉시의 그리고/또는 단기간의 그리고/또는 장기간의 효과들뿐만 아니라, 그에 수반하는 종류의 효과;
  - (b) 예상되고 누적되는 중독현상;
  - (c) 식품이 소비자의 범주에 의도된 소비자 특정 영역의 특정 위생 민감성들.
5. 식품이 인간소비에 부적당한 것인지를 결정하는데 있어서 식품이 의도된 이용에 따라 인간 소비에 적당하지 않거나, 오염의 이유에서나, 외부적 문제나

다른 문제에 의해, 부패, 악화나 부식 등이 고려되어야 한다.

6. 불안정한 식품이 같은 종류의 식품 한 묶음(batch), 한 무리(lot) 혹은 위탁물의 부분일 때에는 그 묶음, 무리 혹은 위탁물에 있는 모든 식품도 또한 불안정한 것으로 가정되어야 하며, 그 묶음, 무리 또는 위탁물이 불안정하다는 근거가 없다는 구체적인 평가를 따르지 않을 경우도 마찬가지이다.

7. 식품안전에 적용되고 있는 특정 공동체의 조항을 따르는 식품은 그 특정 공동체 조항에 의해 다루어지는 관점들이 관련되는 한 안전한 것으로 간주되어야 한다.

8. 그 식품에 적합한 특정 조항을 준수하는 식품의 일치(conformity)는 관련 기관이 이것이 시장에 출하되는데 제재를 부과하거나, 그러한 일치에도 불구하고 그 식품이 안전하지 못하다고 의심이 되는 이유가 있어 그 시장에서 퇴출을 요구하는 등의 적절한 조치를 취하는 것을 금지하지 못한다.

9. 특정 공동체 조약들이 없는 경우, 식품이 출하되는 회원국 영역의 각국의 식품법의 특정 조항과 일치한다면 그 식품은 안전한 것으로 간주된다. 그러한 조항들은 조약, 특히 제28조항과 제30항에 침해됨 없이 제정되고 적용된다.

### **제15조항**

#### **사료안전 조건(Feed safety requirements)**

1. 사료는 이것이 불안정하다면 시장에 출하되어서는 안되며, 식용동물에게 공급되어서도 안된다.

2. 만약 아래와 같은 경우가 있을 때, 사료는 이 사료의 의도된 사용에 불안정한 것으로 간주되어야 한다:

- 인간 또는 동물위생에 반하는 효과가 있을 경우;
- 인간소비에 불안정한 식용동물로부터 기인한 식품을 만들 경우;

3. 사료안전 조건을 만족시키지 않는다고 확인된 사료가 같은 종류의 사료의 한 묶음(batch), 무리(lot) 혹은 위탁물의 부분일 경우, 그 묶음, 무리 혹은 위탁물 안에 있는 사료의 모든 것들은 그렇게 감염되었다고 간주되어야 한다. 그 묶음, 무리 혹은 위탁물의 잔여분이 사료안전을 만족시키는데 실패한 근거가 없다는 구체적인 평가를 따르지 않을 경우도 마찬가지이다.

4. 사료안전에 적용되는 특정 공동체 조항들을 따르는 사료는 그 특정 공동체 조항들에 의해 다루어지는 관점들이 관련되는 한 안전한 것으로 간주되어야 한다.

5. 그 사료에 적합한 특정 조항을 준수하는 사료의 일치(conformity)는 관계 기관이 이것이 시장에 출하되는데 제재를 부과하거나, 그러한 일치에도 불구하고 그 사료가 안전하지 못하다고 의심이 되는 이유가 있어 시장에서 퇴출을 요구하는 등의 적절한 조치를 취하는 것을 금지하지 못한다.

6. 특정 공동체 조약들이 없는 경우, 사료가 유통되는 회원국 영역의 사료에 적용되는 각국의 법의 특정 조항에 일치한다면 그 사료는 안전한 것으로 간주된다. 그러한 조항들은 조약, 특히 제28조항과 제30항에 침해됨 없이 제정되고 적용된다.

## **제16조항**

### **표시(Presentation)**

식품 또는 사료의 외형(shape), 외관(appearance), 포장(packaging), 포장의 재료, 이것이 준비된 양식, 이것이 표시된 형식, 그리고 모든 중개자(medium)를 통해 유용하게 된 정보를 포함하여, 식품법의 더욱 특정한 조항들에 침해됨이 없이, 라벨링, 광고 그리고 식품 또는 사료의 표시는 소비자를 오도하지 못한다.

## **제17조항**

### **책임(Responsibilities)**

1. 식품 및 사료 사업운영자들의 통제하의 사업내 생산, 가공 그리고 유통 등 모든 단계에 있는 사업자들은 식품 및 사료가 그들의 활동과 관련된 식품법의 조건들을 만족한다는 것을 보장해야 하며 그러한 조건들이 충족된다는 것을 증명해야 한다.

2. 회원국들은 식품법을 집행해야하고 식품법의 관련 조건들이 생산, 가공 그리고 유통 등 모든 단계에 있는 식품 및 사료 사업자에 의해 이행되고 있다는 것을 모니터하고 증명해야 한다.

그런 목표를 위해, 그들은 공식 통제 시스템을 유지해야하고, 식품 및 사료안전과 위험에 대한 공공 정보교류, 식품 및 사료 안전 감독 그리고 생산, 가공 그리고 유통의 모든 단계에 관련한 모니터 활동을 포함하여 환경에 적절한 그 외의 다른 활동들이 유지되어야 한다.

회원국들은 또한 식품과 사료법의 위배에 대하여 적절한 조치와 형벌에 관한 규칙을 제정해야 한다. 제공된 조치와 형벌들은 효과적이고, 균형적이며 예방적이어야 한다.

#### **제18조항**

##### **추적가능성(Traceability)**

1. 식품 또는 사료에 첨가되거나, 첨가되도록 예상되는 식품, 사료, 식용동물 그리고 다른 물질들의 추적가능성은 생산, 가공 그리고 유통의 모든 단계에서 확립되어야 한다.

2. 식품 및 사료 사업운영자는 식품 또는 사료에 첨가되거나, 첨가되도록 예상되는 식품, 사료, 식용동물 또는 다른 물질 등을 공급하는 사람을 확인할 수 있어야 한다.

이 때문에 그러한 사업자는 요구가 있을 경우, 관련기관의 요구가 있을 시, 유용 가능한 정보를 허용하는 시스템과 절차를 가지고 있어야 한다.

3. 식품 및 사료 사업자는 그들의 제품이 공급되는 그 외의 다른 사업을 확인할 시스템과 절차를 가지고 있어야 한다. 이 정보는 관련기관의 요구가 있을 경우, 즉시 유용 가능하게 된다.

4. 시장에 출하되거나 공동체의 시장에 출하될 예정인 식품 또는 사료는 더욱 구체적 조항들의 관련 조건에 따라 관련 증빙서류 또는 정보를 통해, 추적가능성을 촉진하기 위하여 충분히 라벨 되고 증명되어야 한다.

5. 특정 분야와 관련, 이 조항에 있는 조건들의 적용을 위한 조항들은 제58(2) 조항에서 제정된 절차에 따라 채택될 수 있다.

#### **제19조항**

##### **식품에 관한 책임들**

##### **: 식품사업 운영자(Responsibilities for food: food business operators)**

1. 만약 식품사업 운영자가 수입되거나, 생산되거나, 가공되거나, 제조 또는 유통된 식품이 식품안전 요구조건들을 따르고 있지 않다고 생각되거나 믿을만한 이유가 있다면, 사업자는 식품이 최초의 식품사업 운영자의 즉각적인 통제를 벗어난 시장으로부터 그 문제의 식품을 퇴출시키는 절차를 즉각적으로 시작해야 하며, 관계기관에 알려야 한다. 그 제품이 소비자에게 전달되었을 경우, 사업자는 그 제품의 철수에 대한 이유를 소비자에게 효과적으로 그리고 정확하게 알려야 하며, 그 외의 다른 조치들이 위생보호의 높은 수준을 달성하는데 불충분하다면, 필요시, 소비자에게 이미 제공된 제품을 소비자로부터 회수(recall)해야 한다.

2. 식품의 포장, 라벨링, 안전 또는 완전함에 영향을 주지 않는 소매 또는 유통활동에 책임이 있는 식품사업 운영자는 관련 활동의 제한 내에서 식품안전 요구조건들을 따르지 않는 제품을 시장으로부터 철수시키는 절차를 시작해야 하며, 식품을 추적하는데 필요한 관련 정보를 전달함과 생산자, 가공업자, 제조업자 그리고/또는 관련기관에 의해 취해진 조치에 협력함에 의해 식품의 안전에 기여하는데 동참해야 한다.

3. 식품사업 운영자는 시장에 출하된 식품이 인간위생에 해로울 수 있다고 생각되는 이유가 있으면 즉시 관련기관에 알려야 한다. 운영자는 관계기관에 최종 소비자로의 위험을 예방하기 위해 취해진 조치에 대하여 알려야 하며, 국가법과 법적 관행에 따라 그리고 식품으로부터 야기되는 위험을 예방, 감소 혹은 제거할 수 있는 관계기관에 따라 협조하는 것을 방지 혹은 방해하지 말아야 한다.

4. 식품사업 운영자는 그들이 제공하거나 제공된 식품에 의해 대두된 위험들을 피하거나 감소하기 위해 취해진 조치와 관련하여 관계기관과 협력해야 한다.

#### 제20조항

#### 사료에 대한 책임들: 사료사업 운영자(Responsibilities for feed: feed business operators)

1. 만약 사료사업 운영자가 수입되거나, 생산되거나, 가공되거나, 제조 또는 유통된 사료가 사료안전 요구조건들을 만족하지 않다고 생각되거나 믿을만한 이유가 있다면, 사업자는 시장으로부터 의심이 되는 사료를 퇴출시키는 절차를 즉각적으로 시작해야 하며, 관계기관에 알려야 한다. 이러한 상황 하에서 혹은 제15(3)조항의 경우인 묶음, 무리 또는 위탁물이 사료안전 요구조건에 충족되지 않는 상황하에서 관계 기관에 요구조건이 만족되지 않을 경우, 그 사료는 파기되어야 한다. 운영자는 그 제품의 철수에 대한 이유를 사용자에게 효과적으로 그리고 정확하게 알려야 하며, 그 외의 다른 조치들이 위생보호의 높은 수준을 달성하는데 불충분하다면, 필요시, 이미 제공된 제품을 그들로부터 회수(recall)해야 한다.

2. 사료의 포장, 라벨링, 안전 또는 완전함에 영향을 주지 않는 소매 또는 유통활동에 책임이 있는 사료사업 운영자는 관련 활동의 제한 내에서 사료안전 요구조건들을 따르지 않는 제품을 시장으로부터 철수시키는 절차를 시작해야 하며, 사료를 추적하는데 필요한 관련 정보를 전달함과 생산자, 가공업자, 제조업자 그리고/또는 관련기관에 의해 취해진 조치에 협력함에 의해 식품의 안전에 기여하는데 동참해야 한다.

3. 사료사업 운영자는 시장에 출하된 사료가 사료안전 요구조건을 충족시키지 못한다고 생각되는 이유가 있으면 즉시 관련기관에 알려야 한다. 이것은 관계기관에 그 사료를 사용함으로써 야기되는 위험을 예방하기 위해 취해진 조치에 대하여 알려야 하며, 국가법과 법적 관행에 따라 그리고 사료로부터 야기되는 위험을 예방, 감소 혹은 제거할 수 있는 관계기관에 따라 협조하는 것을 방지 혹은 방해하지 말아야 한다.

4. 사료사업 운영자는 그들이 제공하거나 제공된 사료에 의해 대두된 위험들을 피하거나 감소하기 위해 취해진 조치와 관련하여 관계기관과 협력해야 한다.

#### 제21조항 책임(Liability)

이 장의 조항들은 1985년 7월 25일의 결함 있는 제품에 대한 책임과 관련된 회원국의 법, 규정 그리고 행정적 조항들의 접근에 관한 Council Directive 85/374/EEC를 침해하지 않아야 한다.

### 제3장 유럽식품안전청(European Food Safety Authority)

#### SECTION 1 임무와 과제(Mission and Tasks)

#### 제22조항 기관의 임무

1. 유럽식품안전청(이하 '기관(Authority)'은 이에 의하여 설립된다.



2. 기관은 과학적 자문을 제공하고 식품 및 사료안전에 직간접적인 영향을 미치는 모든 분야의 공동체의 법규 및 정책에 관한 과학적 그리고 기술적인 후원을 제공한다. 이러한 분야 내에서 모든 문제에 관한 독립적인 정보를 제공하고 위험에 관하여 정보교류(communication)를 한다.

3. 기관은 인간 생명과 위생 보호의 높은 수준에 기여해야 하며 또한 이와 같이 내부시장 기능의 배경에서 동물위생과 복지, 농작물위생과 환경을 고려해야 한다.

4. 기관은 식품 및 사료안전에 직간접적인 영향을 가진 위험의 특징부여와 모니터링을 허용하는 자료를 수집하고 분석해야 한다.

5. 기관의 임무는 또한 다음의 조항을 포함한다:

- (a) 과학적 자문 및 공동체 법규와 관련된 인간영양에 관한 과학적 기술적 후원, 그리고 위원회의 요청에 따른 공동체 위생 프로그램의 구성 (framework)내의 영양학적 문제에 대한 정보교류;
- (b) 동물위생과 복지 그리고 농작물위생과 관련된 그 외의 다른 문제들에 대한 과학적 견해들;
- (c) Directive 2001/18/EC에 정의되어 있고 그 안에 제정된 절차를 침해하지 않는 유전학적으로 조작된 조직체(Genetically modified organisms; GMOs)와 관련된 식품 및 사료 이외의 제품에 대한 과학적인 견해들.

6. 기관은 그의 임무 내에 책임이 있는 분야의 공동체의 조치의 기안과 채택에 대한 과학적 기초로서 알맞은 과학적 견해들을 제공해야 한다.

7. 기관은 기관의 독립성, 기관이 제시하는 의견의 과학적이고 기술적인 자격 그리고 제시하는 정보, 절차의 투명성과 운영의 방법, 그리고 부여된 과제를 수행하는데 있어서의 근면함에 의해 참조점(point of reference)으로 역할을 할 수 있는 조건에서 그의 과제를 수행해야 한다.

기관은 이와 유사한 과제를 수행하는 회원국의 관계기구와 긴밀한 협력 안에서 활동해야 한다.

8. 기관, 위원회 그리고 회원국은 위험평가, 위험관리 그리고 위험정보교류의 기능간의 효과적인 일관성을 추구하는데 협력해야 한다.

9. 회원국은 기관의 임무의 성취를 보장하는 기관과 협력해야 한다.

### 제23조항

#### 기관의 과제들(Tasks of the Authority)

기관의 과제는 다음과 같다:

- (a) 공동체 법규에 의해 제시된 모든 경우와 기관의 의무내의 모든 의문 사항에 대하여 공동체 학회와 회원국에 최신의 가능한 과학적 견해를 제공;
- (b) 기관의 임무 내에 책임이 있는 분야에 있어서 균등한 위험평가 방법론의 개발을 추구하고 조정함;
- (c) 기관의 임무 내에 있는 분야에서 공동체에 과학적 기술적 후원을 제공하고, 요청이 있을 시, 위험평가 견해의 해석과 연구에 대한 후원도 제공함;
- (d) 기관의 임무 수행을 위해 필요한 과학적 연구를 위임할 수 있음;
- (e) 기관의 임무내의 분야에 있는 과학적 기술적 자료를 연구하고 수집하며 대조하고 분석하며 요약함;
- (f) 기관의 임무내의 분야에 있는 떠오르는 위험을 확인하고 특징 부여하는 조치를 취함;
- (g) 기관의 임무내의 분야에서 역할을 하는 조직들의 네트워크 시스템을 만들고 그들의 사업에 대해 책임을 짐;
- (h) 식품 및 사료의 안전과 관련하여 위원회에 의해 실행된 위기관리 조치절차에 있어서 공동체에 의해 그렇게 하도록 요청될 경우, 과학적

기술적 원조를 제공함;

- (i) 기관의 임무 내에서 공동체, 신청 국가들, 국제적 기구들과 제3국들간의 협력을 향상시키는 관점에서 공동체에 의해 그렇게 하도록 요청될 경우, 과학적 기술적 원조를 제공함;
- (j) 기관의 임무내의 분야에 있는 신속하고 믿을 수 있으며 객관적이며 종합적인 정보를 일반대중과 관계단체가 얻을 수 있도록 보장함;
- (k) 기관의 임무내의 문제에 대하여 그들 자신의 연구결과와 방침결정을 독립적으로 표현함;
- (l) 기관의 임무 내에서 공동체에 의해 부여된 다른 과제를 맡음.

## SECTION 2

### 조직(Organization)

#### 제24조항

##### 기관의 조직체들(Bodies of the Authority)

기관은 이루어 져야 한다:

- (a) 관리위원회(Management Board);
- (b) 기관장과 그의 직원(Executive Director and his staff);
- (c) 자문 포럼(An Advisory Forum);
- (d) 과학위원회와 과학심사원단(a Scientific Committee and Scientific Panels).

#### 제25조항

##### 관리위원회(Management Board)

1. 관리위원회는 이사회(Council)에 의해 임명된 14명의 회원으로 구성되어야 한다. 집행위원회(Commission)에 의해 제안된 리스트에서 유럽의회(European Parliament)와의 자문이 있어야 하며, 이 리스트에는 임명될 회원의 수보다 충분히 많은 수의 후보자를 포함하며, 집행위원회(Commission)의 대표자를 포함

한다. 그 회원의 4명은 식품체인에 있어서 소비자와 다른 관계단체를 대표하는 조직에서의 경력(background)을 가지고 있어야 한다.

관련자료와 함께 동반되는 집행위원회에 의해 제안된 리스트는 유럽의회(European Parliament)에 제출되어야 한다. 유럽의회는 그러한 의사교류의 3개월 내에 가능한 신속히 관리위원회를 임명할 이사회의 참작(consideration)에 유용한 의견을 결정할 수 있다.

관리위원회의 회원은 자격의 최상의 표준, 광범한 관련 전문성 그리고 이것들과 일치하는 연합(Union)내의 광범한 지리적 분배를 보장하는 방식으로 임명된다.

2. 회원의 임기는 4년이며 기간연장은 한번 가능하다. 그러나 첫 번째 임기에 있어서, 이 기간은 회원의 절반에 대해서는 6년이다.

3. 관리위원회는 기관장(Executive Director)의 제안에 근거한 기관의 내부규칙을 채택해야 한다. 이러한 규칙은 공표되어야 한다.

4. 관리위원회는 회원들 중 한 사람을 임기 연장 가능한 2년 임기의 의장으로 서 선임해야 한다.

5. 관리위원회는 절차의 규칙을 채택해야 한다.

채택되지 않을 경우, 관리위원회는 회원의 과반수에 의해 따라야 한다.

6. 관리위원회는 의장의 초대나 적어도 회원의 1/3이상의 요청에 의해 회의를 가져야 한다.

7. 관리위원회는 이 규정에 제정된 조건 하에서 기관이 그의 임무를 수행하고 기관에 부여된 과제를 이행한다는 것을 보장해야 한다.

8. 매해 1월31일전에 관리위원회는 다음 해에 대한 기관의 업무 프로그램을 채택해야 한다. 또한 수정 가능한 다중 연간 프로그램을 채택해야 한다. 관리위원회는 이러한 프로그램들이 식품안전의 영역에서 공동체의 법규와 정책 우선권과 일치함을 보장해야 한다.

매해 3월30일전에 관리위원회는 전년도에 대한 기관의 활동들에 대한 종합보고서를 채택해야 한다.

9. 관리위원회는 유럽공동체의 일반예산에 적합한 1977년 12월 21일의 회계규정의 142조항과 유럽 부정부패방지청(European Anti-Fraud Office)에 의해 집행되는 조사와 관련한 법적 요구사항에 따라, 집행위원회의 승인과 회계감사원을 수용하는 기관의 예산을 제정하고 수행하는 절차를 명기하는 기관의 회계 규정을 채택해야 한다.

10. 기관장(Executive Director)은 투표권이 없이 관리위원회의 회의에 참여해야 하며, 사무국(Secretariat)을 임명해야 한다. 관리위원회는 과학위원회(Scientific Committee)가 회의에 투표권 없이 참석하도록 초청해야 한다.

## 제26조항

### 기관장(Executive Director)

1. 기관장은 유럽공동체의 공식저널에 출판하거나 혹은 표현의 권리에 대한 요청에 따르며 공개 경쟁후, 위원회에 의해 제안된 리스트에 기초하여 관리위원회에 의해 5년 연장가능한 기간에 대하여 임명된다. 임명 전에 관리위원회에 의해 지명된 후보자는 유럽의회(European Parliament)전에 즉시 성명 해야 하며 이 기관의 회원에 의해 제시된 질문에 답해야 한다. 기관장은 관리위원회의 과반수에 의해 해임될 수 있다.

2. 기관장은 기관의 법적 대표이며 다음의 사항에 책임이 있다:

(a) 기관의 일상의 관리;

- (b) 집행위원회와의 협의안에서 기관의 업무 프로그램의 기안;
- (c) 업무 프로그램과 관리위원회에 채택된 결정의 수행;
- (d) 과학위원회(scientific committee)와 과학심사원단(scientific panels)에 대한 적절한 과학적 기술적 그리고 행정적 후원의 보급을 보장;
- (e) 특히 제공되는 서비스와 소요되는 시간의 타당성에 따라, 이용자의 요구조건에 따라 기관이 이의 과제를 수행함을 보장;
- (f) 기관의 세입과 지출 그리고 예산의 집행에 대한 보고서(대차표, statement)의 준비;
- (g) 모든 직원의 문제들;
- (h) 유럽의회와의 교섭을 발전하고 유지하고 관계 위원회와의 정기적인 회담을 보장함.

3. 매년 기관장은 관리위원회에 승인을 위해 다음을 제출 해야한다:

- (a) 전년도의 기관의 모든 활동에 관한 종합 보고서 기안;
- (b) 업무 프로그램 기안;
- (c) 전년도의 연간 회계보고서 기안;
- (d) 내년의 예산 기안.

기관장은 관리위원회의 채택에 따라 유럽의회, 이사회, 집행위원회 그리고 회원국에게 종합 보고서와 프로그램을 발송해야 하며 출판해야 한다.

4. 기관장은 기관의 모든 재정 지출을 승인하며 관리위원회에 기관의 활동에 대해 보고해야 한다.

#### **제27조항**

#### **자문 포럼(Advisory Forum)**

1. 자문 포럼은 모든 회원국에 의해 지정된 한 명의 대표에 근거하며 기관과 유사한 과제를 수행중인 회원국에 있는 권한 기구의 대표로 구성되어야 한다. 대표들은 동시에 임명된 대리인에 의해 교체될 수 있다.

2. 자문 포럼의 회원들은 관리위원회의 회원이 되어서는 안 된다.

3. 자문 포럼은 특히 기관의 업무 프로그램에 대한 제안을 제정하는데, 이 규정 하에서 그의 의무를 수행하는 기관장에게 자문을 해야 한다. 기관장은 또한 과학적 견해에 대한 요청의 우선사항 결정에 대한 자문을 자문 포럼에 요청할 수 있다.

4. 자문 포럼은 잠재적 위험과 지식의 공동부담과 관련하여 정보의 교류를 위한 체계를 만들어야 한다. 이것은 특히 다음과 같은 사항에 대한 기관과 회원국의 관계 기구간의 긴밀한 협력을 보장한다.

- (a) 제32조항을 따라, 기관과 회원국과의 과학적 연구의 중복 회피;
- (b) 기관과 국가적 기구는 협력해야 한다는 제30(4)조항에서 확인된 그러한 상황;
- (c) 제36(1)조항에 따라 기관의 임무의 분야 내에서 수행하는 기구들의 유럽 네트워크를 추진;
- (d) 기관 또는 회원국은 발생하는 위기를 확인함.

5. 자문 포럼은 기관장에 의해 의장직을 맡게 된다. 이것은 의장의 초청 또는 회원의 1/3의 요청에 의해 정기적으로 회의를 가지게 되며, 적어도 매년 4회의 회의를 하게 된다. 기능적 절차는 기관의 내부 규칙들에서 명기되고 공포 되어야 한다.

6. 기관은 자문 포럼에 필요한 기술적 그리고 논리적 후원을 제공해야 하며, 기관의 회의들에 대한 사무국(Secretariat)을 마련해야 한다..

7. 집행위원회의 부서들의 대표들은 자문 포럼의 업무에 참여할 수 있다. 기관장은 유럽의회의 대표나 다른 관련 기구들이 참여하도록 초청할 수 있다.

자문 포럼이 제22(5)(b)조항에 언급된 문제를 토론할 경우, 제22(5)(b)조항에 언급된 그러한 일과 유사한 과제를 수행하는 회원국의 관계 기구의 대표들은,

모든 회원국에 의해 임명된 한 명의 대표에 기초하여, 자문 포럼의 업무에 참가할 수 있다.

### 제28조항

#### 과학위원회와 과학심사위원단(Scientific Committee and Scientific Panels)

1. 과학위원회와 상임 과학심사위원단은 기관의 과학적 의견을 제공하는데 책임이 있다. 필요하다면, 각각 그들 자신의 자격 분야 내에서 공청회를 조직할 수도 있다.

2. 과학위원회는 특히 업무처리절차 그리고 업무방식의 조화의 채택과 관련하여, 과학견해 절차의 일관성을 보장하는데 필요한 일반적인 균등성에 책임이 있다. 과학위원회는 하나 이상의 과학심사위원단의 권한 내에 관련된 다중분야적 문제와 과학심사위원단의 권한 내에 관련 없는 문제에 관한 견해를 제공한다.

필요할 경우, 특히 과학심사위원단의 권한과 관련 없는 문제의 경우에는, 과학위원회는 업무그룹(working group)을 만들어야 한다. 그러한 경우, 과학적 견해를 만들 때에는 그러한 업무 그룹의 전문성에 의존한다.

3. 과학위원회는 과학심사위원단들의 의장들과 과학심사위원단에 소속되지 않은 6명의 독립적인 과학 전문가로 구성된다.

4. 과학심사위원단은 독립 과학전문가로 구성된다. 기관이 설립되면 다음과 같은 과학심사위원단이 구성된다.

- (a) 식품 첨가물, 조미료, 가공 보조기구 그리고 식품과 연관된 재료에 관한 심사위원단;
- (b) 첨가물과 동물사료에 사용되는 제품이나 물질에 관한 심사위원단;
- (c) 농작물위생, 농작물 보호 제품 그리고 그들의 잔류물에 관한 심사위원단;
- (d) GMOs에 관한 심사위원단;
- (e) 식이성 제품과 영양 그리고 알레르기에 관한 심사위원단;



- (f) 생물학적 위험요소에 관한 심사원단;
- (g) 식품체인의 오염에 관한 심사원단;
- (h) 동물위생과 복지에 관한 심사원단.

과학심사위원단의 수와 이름은 집행위원회에 의한 기술적 과학적 발전의 관점에서 채택될 수 있으며 기관의 요청이 있을 시, 제58(2)조항에 언급된 절차에 따른다.

5. 과학심사위원단의 회원이 아닌 과학위원회의 회원들과 과학심사위원단의 회원들은 기관장의 제안에 따라 관리위원회에 의해 임명되며, 임기기간은 연장 가능한 3년이며, 유럽공동체의 공식 저널과 관련 선도적인 과학출판물과 기관의 웹사이트에서 표현의 권리에 대한 요청에 따라 공표되어야 한다.

6. 과학위원회와 과학심사위원단은 의장과 두 명의 부의장을 그들의 회원들로부터 각각 선정해야 한다.

7. 과학위원회와 과학심사위원단은 회원들의 과반수에 의해 행동해야 한다. 소수의 의견은 기록되어야 한다.

8. 집행위원회 부서의 대표들은 과학위원회, 과학심사위원단 그리고 그들의 업무그룹에 참여 할 자격이 주어진다. 만약 그렇게 하도록 초청된다면 그들은 해명(clarification) 또는 정보의 목적을 위해 보좌한다. 그러나 심의에 영향을 주지는 않는다.

9. 과학위원회와 과학심의위원단의 기능과 협력을 위한 절차는 기관의 내부규칙에 제정되어야 한다.

이러한 절차들은 특히 아래의 사항과 관련이 있다:

- (a) 한 회원이 연속적으로 과학위원회나 과학심사위원단에서 활동하는 기간의 수;

- (b) 각각의 과학심사위원단의 회원의 수;
- (c) 과학위원회와 과학심사위원단의 회원의 지출을 상환하는 것에 대한 절차;
- (d) 과제와 과학적 의견에 대한 요청들이 과학위원회와 과학심사위원단에 부여되는 방식;
- (e) 과학위원회와 과학심사위원단의 업무그룹의 창안과 조직, 그리고 그러한 업무그룹에 포함되는 외부 전문가의 가능성;
- (f) 과학위원회와 과학심사위원단의 회의에 초청되는 감시자의 가능성;
- (g) 공청회 조직의 가능성.

### SECTION 3 운영(Operation)

#### 제29조항 과학적 견해들(Scientific opinions)

1. 기관은 과학적 견해를 제시해야 한다:

- (a) 기관의 임무 내에서 어떤 문제이든 집행위원회의 요청이 있을 시, 그리고 공동체 법규가 기관이 자문 받아야할 조항을 만들 경우;
- (b) 기관의 주도(initiative)에 관하여 이 임무 내에 관련된 문제들.

유럽의회 또는 회원국은 기관에게 기관의 임무 내에 관련된 문제에 대한 과학적 견해를 제시하도록 요청할 수 있다.

2. 1에 언급되어 있는 요청들은 제기되어야할 과학적 문제와 공동체 이익을 해명하는 배경정보에 의해 수반되어야 한다.

3. 공동체의 법규가 과학적 의견의 교부에 대한 기한을 명기하고 있지 않은 경우, 기관은 견해에 대한 요청에 명기된 기한 내에 과학적 견해를 제시해야 한

다. 단, 정당한 사유가 있는 상황은 제외된다.

4. 같은 문제들에 대한 상이한 요청들이 제시되거나 요청이 2문단에 따르지 않는 경우, 또는 불분명한 경우에 기관은 거절할 수 있거나 또는 한 연구기관이나 회원국과의 자문에서 의견에 대하여 그 요청을 수정하는 것을 제안할 수 있다. 거절에 대한 정당성들은 그 요청을 한 연구기관이나 회원국에 부여되어야 한다.

5. 기관이 이미 요청된 특정 주제에 대한 과학적인 의견을 제시했을 경우, 그 의견에 재검토를 정당화하는 새로운 과학적 요소가 없다면 그 요청을 거절할 수 있다. 거절에 대한 정당성들은 그 요청을 한 연구기관 또는 회원국에게 부여되어야 한다.

6. 이 조항의 적용을 위한 수행 규칙들은 제58(2)조항에 제공된 절차에 따라 기관과 협의 후 집행위원회에 의해 제정된다. 이러한 규칙들은 특히 다음의 사항을 명기해야 한다:

- (a) 관련된 요청들에 대하여 기관에 의해 적용되는 절차;
- (b) 공동체 법규 하에서 사전 허가 시스템 또는 실정 리스트의 등록을 필요로 하는 물질, 제품 또는 방법의 과학적 평가에 적용되는 지침들, 특히 공동체의 법규가 지원자에 의한 이 목적을 위해 제출되는 서류에 대한 조항을 만들거나 허가하는 경우.

7. 기관의 내부적 규칙들은 구성, 해석상의 배경정보 그리고 과학적 견해의 출판과 관련한 요구조건들을 명기해야 한다.

### **제30조항**

#### **의견이 분분한 과학적 견해(Diverging scientific opinions)**

1. 기관은 기관의 과학적 의견과 유사한 과제를 수행하는 다른 조직에 의해 제시된 과학적 견해간의 상이함의 어떠한 잠재적 원천을 이른 단계에서 확인하

기 위해 경계해야 한다.

2. 기관이 상이함의 잠재적 원천을 확인하는 경우, 문제의 조직과 모든 관련 과학적 정보가 공유되는 것을 보장하기 위해 그리고 잠재적으로 가능한 논쟁이 있는 과학적 문제들을 확인하기 위해 접촉해야 한다.

3. 과학적 문제들에 대한 실제의 상이함이 확인되었고 문제의 조직이 공동체의 대리인이거나 집행위원회의 과학위원회의 하나일 경우, 기관과 관련 조직은 견해의 상이함을 풀거나 논쟁이 있는 과학적 문제를 명백히 하고, 자료에서 관련 불확실성을 확인하는 관점에서 협력할 의무가 있다. 이 서류는 공표되어야 한다.

4. 과학적인 문제들에 대한 실제의 상이함이 확인되었고 의문의 조직이 한 회원국의 조직일 경우, 기관과 국가적 조직은 견해의 상이함을 풀거나 논쟁이 있는 과학적인 문제를 명백히 하고 자료에서 관련 불확실성을 확인하는 관점에서 협력해야 한다. 이 서류는 공표되어야 한다.

### **제31조항**

#### **과학적 그리고 기술적 원조(Scientific and technical assistance)**

1. 기관은 기관의 임무 내에 있는 분야에서 과학적 혹은 기술적인 원조를 제공하는 것을 집행위원회에 의해 요청될 수 있다. 과학적이며 기술적인 원조를 제공하는 과제들은 과학위원회나 과학심사위원단에 의한 과학적 평가를 요청하지 않는 잘 이루어진(well-established) 과학적 혹은 기술적 원칙의 적용과 관련된 과학적 혹은 기술적 업무로 이루어져야 한다. 그러한 과제들은 특히 기술적 규범의 제정과 평가를 위한 집행위원회에의 원조와 기술적 지침들의 개발에 있는 집행위원회에 대한 원조를 포함해야 한다.

2. 집행위원회가 기관에의 과학적 혹은 기술적 원조에 대한 요청을 언급할 경우, 기관과의 협의 하에 과제가 완료되어야할 기한을 명기해야 한다.

### 제32조항

#### 과학적 연구들(Scientific studies)

1. 최상의 유용한 독립적인 과학적 원천들을 이용하면서 기관은 기관의 임무의 실행에 필요한 과학적 연구들을 위임해야 한다. 그러한 연구들은 개방적이고 투명한 방식으로 위임되어야 한다. 기관은 회원국 또는 공동체 연구 프로그램의 중복을 회피해야 하며 적절한 조화를 통해 협력을 촉진해야 한다.

2. 기관은 유럽의회, 집행위원회 그리고 회원국에게 이 과학적 연구의 결과를 알려야 한다.

### 제33조항

#### 자료의 수집(Collection of data)

1. 기관은 기관의 임무 내에 있는 분야의 관련된 과학적 그리고 기술적 자료를 찾고, 수집하고, 대조하며 분석하고 요약해야 한다. 이것은 특히 다음과 같은 것과 관련된 자료의 수집을 포함한다:

- (a) 식품소비 그리고 식품의 소비와 관련된 개인들의 위험에의 노출;
- (b) 생물학적 위험의 사건과 유행;
- (c) 식품과 사료의 오염;
- (d) 잔류물들.

2. 1문단의 목적을 위해, 기관은 적용 국가들, 제3국들 혹은 국제 기구들을 포함하여 자료수집의 분야에서 활동하는 모든 조직들과 긴밀한 협력 하에 업무를 진행한다.

3. 회원국들은 1, 2문단에 언급된 분야에서 그들이 수집한 자료들이 기관에 알려질 수 있도록 하는 필요한 조치를 취해야 한다.

4. 기관은 공동체급 통합을 촉진하기 위해 회원국과 집행위원회에 기관이 받

고 분석하는 기술적 동등함을 향상할 수 있는 적절한 권고들을 전달해야 한다.

5. 이 규정의 효력이 실행되는 날 후로 1년 내에, 집행위원회는 기관의 임무 내에 있는 분야에서 공동체급으로 존재하는 자료수집 시스템의 목록을 출판해야 한다.

그에 동반되는 보고서는, 적절할 경우, 제안에 의해 특히 지적되어야 한다:

- (a) 회원국과의 협력 하에서 각각의 시스템에 대하여 기관에 부여되어야 하는 역할, 그리고 기관이 이의 임무를 수행하도록 하는데 요청되는 수정들 또는 개선들;
- (b) 기관이 공동체의 수준에서 기관의 임무 내의 분야와 관련된 과학적이며 기술적인 자료를 수집하고 요약하도록 하는데 개선되어야 하는 단점들.

6. 기관은 유럽의회, 집행위원회 그리고 회원국들에게 자료수집의 분야에서 기관의 업무에 대한 결과를 전달해야 한다.

#### **제34조항**

#### **새롭게 출현하는 위험들의 확인(Identification of emerging risks)**

1. 기관은 기관의 임무 내의 분야와 관련한 새롭게 출현하는 위험들을 확인하는 관점에서 체계적으로 정보와 자료를 연구하고 수집하며, 대조하고 분석하는 모니터 절차를 제정해야 한다.

2. 기관이 새롭게 출현하는 심각한 위험을 짐작하도록 이끄는 정보를 소유하고 있는 경우, 기관은 회원국들, 다른 공동체 기관들 그리고 집행위원회로부터 추가적인 정보를 요청해야 한다. 관련 회원국들, 공동체 기관들 그리고 집행위원회는 긴급문제로서 답변해야하고 그들이 소유하고 있는 모든 관련 정보를 전달해야 한다.

3. 기관은 새롭게 출현하는 위험을 확인하는 기관의 임무를 수행하는데 있어서 수집한 정보를 이용해야 한다.

4. 기관은 새롭게 출현하는 위험에 관하여 수집된 평가와 정보를 유럽의회, 집행위원회 그리고 회원국들에게 전달해야 한다.

### **제35조항**

#### **신속경보시스템(Rapid alert system)**

가능한 효율적으로 위생과 영양학적 위험을 모니터링 하는 과제를 수행하도록 하기 위해, 기관은 신속경보시스템을 통해 전달되는 모든 메시지에 대하여 수용가능 해야 한다. 위험분석의 목적에 요구되는 모든 정보를 집행위원회와 회원국들에게 제공하는 관점에서 그러한 메시지의 내용을 분석해야 한다.

### **제36조항**

#### **기관의 임무 내의 분야에서 활동중인 조직들의 네트워킹**

#### **(Networking of organizations operating in the fields within Authority's mission)**

1. 기관은 기관의 임무 내의 분야에서 활동중인 조직들의 유럽 네트워킹을 추구해야 한다. 그러한 네트워킹의 목적은 특히 활동들의 조화, 정보교환, 공동 프로젝트의 개발과 수행, 전문적 지식의 교환 그리고 기관의 임무 내의 분야에서 최상의 실행에 의한 과학적인 협력 구성을 촉진하는 것이다.

2. 기관장으로부터의 제안에 따르는 관리위원회는 개인적으로든 혹은 네트워크 안에서든 위원회의 임무와 함께 기관을 원조하는 회원국들에 의해 지정된 관계조직들의 공표 되는 리스트를 제정해야 한다. 기관은 이러한 조직들에게 과학적 의견들, 과학적 그리고 기술적 원조, 자료의 수집과 떠오르는 위험의 확인에 대한 예비적 업무에 있어서의 특정 과제를 위임할 수 있다. 이러한 과제의 몇몇은 재정적 후원을 받을 수 있다.

3. 문단 1과 2의 적용에 대한 수행 규칙들은 제58(2)조항에 언급된 절차에 따라 기관에 자문을 한 후에 집행위원회에 의해 제정된다. 그러한 규칙들은 특히 회원국들에 의해 지정된 관계조직의 리스트에 있는 연구소의 포함, 조화로운 자격 요구조건의 제정을 위한 협정 그리고 재정적 후원에 적용되는 재정적 규칙들에 대한 규범을 명시해야 한다.

4. 이 규정의 효력이 발생한 후 일년 이내에 집행위원회는 과학적 평가 분야의 허가서류 검토 같은 어떤 과제를 수행하는 회원국에 대한 조항을 만드는 기관의 임무와 관련한 공동체 시스템의 목록을 출판해야 한다. 제안과 그에 동반되는 보고서는, 적절할 경우, 회원국들과의 협력 하에서 기관이 기관의 임무를 수행하는데 요구되는 각각의 시스템에 대한 수정사항들 또는 개선사항들에 대하여 지적해야 한다.

## SECTION 4

### 독립성, 투명성, 기밀성 그리고 정보교류

#### (Independence, Transparency, Confidentiality and Communication)

##### 제37조항

##### 독립성(Independence)

1. 관리위원회의 회원들, 자문 포럼의 회원들 그리고 기관장은 공익에 있어서 독립적으로 활동하는 책임을 가진다.

이 목적을 위해 그들은 그들의 독립성에 편파적이라고 생각될 수 있는 어떠한 이해관계(interests)의 부재 혹은 그들의 독립성에 편파적이라고 생각될 수 있는 어떠한 직간접적인 이해관계의 부재를 나타내는 헌신을 선언을 하고 권익을 선언한다. 그러한 선언들은 매년 서면으로 만들어져야 한다.

2. 과학위원회와 과학심사위원단의 회원들은 외부적인 영향으로부터 독립적으로 활동하는 책임을 가진다.



이 목적을 위해 그들은 그들의 독립성에 편파적이라고 생각될 수 있는 어떠한 이해관계(interests)의 부재 혹은 그들의 독립성에 편파적이라고 생각될 수 있는 어떠한 직간접적인 이해관계의 부재를 나타내는 헌신을 선언을 하고 권의를 선언한다. 그러한 선언들은 매년 서면으로 만들어져야 한다.

3. 관리위원회의 회원들, 기관장, 자문 포럼의 회원들, 과학위원회와 과학심사위원단의 회원들, 또한 그들의 업무그룹에 참여중인 외부의 전문가들은 각각의 모임에서 의제에 관한 사항과 관련된 그들의 독립성에 편파적이라고 생각될 수 있는 이해관계를 선언한다.

### 제38조항

#### 투명성(Transparency)

1. 기관은 투명성의 높은 수준과 함께 기관의 활동들을 수행하는 것을 보장해야 한다. 기관은 특히 즉시 공표 해야 한다.

- (a) 의제들 그리고 과학위원회와 과학심사위원단의 각서들;
- (b) 채택 후 즉시 과학위원회와 과학심사위원단의 의견들, 항상 포함되는 소수의견;
- (c) 제39조항과 41조항을 침해하지 않게 기관의 의견들이 기초된 정보;
- (d) 관리위원회의 회원들, 기관장, 자문 포럼의 회원들 그리고 과학위원회와 과학심사위원단의 회원들에 의한 이익의 연간 선언서(annual declarations of interests)와 회의의 의제에 관한 사항들에 관련한 이익의 연간 선언서;
- (e) 기관의 과학적 연구에 관한 결과들;
- (f) 기관의 활동에 대한 연간 보고서;
- (g) 유럽의회, 집행위원회 또는 회원국으로부터의 거절되고 수정된 과학적 의결들과 거절 혹은 수정에 대한 사유에 대한 요청들.

2. 기관장의 제안에 따라 기관이 의제의 특정 행정상의 지위에 대하여 결정하지 않는 한, 관리위원회는 공중 앞에서 회의를 개최한다. 그리고 관리위원회는

소비자 대표들 또는 다른 관계단체를 기관의 활동의 절차를 감시하도록 허가할 수 있다.

3. 기관은 기관의 내부규칙에 1과 2문단에 언급된 투명성의 원칙 수행을 위한 실행협정을 제정해야 한다.

### **제39조항**

#### **기밀성(Confidentiality)**

1. 기관은 제38조항의 훼손에 의해, 제3자에게 비밀 조약이 요구되고 정당화됨을 허용하는 기밀 정보를 누설해서는 안 된다. 단, 공공위생을 보호하기 위해 상황이 요청될 경우 반드시 공표 되어야 하는 정보는 제외.

2. 관리위원회의 회원들, 기관장, 과학위원회와 과학심사위원단의 회원들 그리고 또한 그들의 업무그룹에 참여중인 외부 전문가들, 자문 포럼의 회원들, 기관의 직원들은 그들의 의무가 중단된 후에도 조약의 제287조항에 의거한 기밀성의 요구조건을 따라야 한다.

3. 예고 가능한 위생효과와 관련하여 기관에 의해 전달된 과학적 의견들의 결과는 결코 기밀로 남아 있어서는 안 된다.

4. 기관은 기관의 내부규칙에서 1문단과 2문단에 언급된 기밀성의 규칙을 실행하는 것에 대한 실행협정을 제정해야 한다.

### **제40조항**

#### **기관으로부터의 정보교류(Communications from the Authority)**

1. 기관은 기관의 임무 내의 분야의 위험관리 결정을 서로 교류하는 집행위원회의 권한에 침해됨이 없이 기관의 주도권위에서 정보교류가 이루어진다.

2. 기관은 신속히 기관의 업무결과와 관련하여 대중과 관계단체들에게 객관적

인, 믿을 수 있는 그리고 쉽게 접근할 수 있는 정보가 주어지도록 보장해야 한다. 이러한 목표들을 달성하기 위해 기관은 일반 대중을 위한 정보 자료를 개발하고 펴뜨려야 한다.

3. 기관은 위험 정보교류 절차에 있어서 필요한 일관성을 추구하기 위해 집행 위원회 그리고 회원국들과의 긴밀한 협조에서 실행한다.

기관은 제38조항에 따라 기관에 의해 제시된 모든 의견들을 출판해야 한다.

4. 기관은 공공 정보 캠페인과 관련한 회원국들 그리고 다른 관계단체의 관계 조직과 적절한 협력을 보장해야한다.

#### **제41조항**

##### **기록에의 접근(Access to documents)**

1. 기관은 기관이 소유하고 있는 기록에 광범한 접근을 보장해야 한다.

2. 기관장의 제안에 따르는 관리위원회는 공동체 학회의 기록에 접근하는 권리를 적용하는 일반원칙들과 조건들을 전적으로 고려하며 1문단에 언급된 기록에의 접근에 대한 적절한 조항을 채택해야 한다.

#### **제42조항**

##### **소비자, 생산자 그리고 다른 이해당사자들**

##### **(Consumers, producers and other interested parties)**

기관은 소비자 대표들, 생산자 대표들, 가공업자들 그리고 다른 이해당사자들과의 효과적인 교섭을 발전시켜야 한다.

## **SECTION 5**

### **재정적 조항들(Financial Provisions)**

### 제43조항

#### 기관의 예산의 채택(Adoption of the Authority's budget)

1. 기관의 세입(revenues)은 공동체로부터의 기부, 공동체가 제49조항에 언급된 협정을 체결한 국가로부터의 기부 그리고 출판들, 회의들, 교육 그리고 기관에 의해 제공되는 다른 유사 활동들에 대한 대금으로 구성된다.

2. 기관의 비용은 직원, 관리자, 시설 그리고 운영비용을 포함하며, 제3자와 맺어진 계약으로부터 기인하고 제36조항에 언급된 재정적 후원으로부터 기인하는 비용을 포함한다.

3. 때를 맞추어 5단락에 언급된 날짜 전에 기관장은 다음의 회계 연도에 대한 기관의 세입과 비용의 평가를 제정하고 이것을 관련 부서의 임시 리스트와 함께 관리위원회에 전달되어야 한다.

4. 세입과 비용은 수입과 지출이 일치해야 한다.

5. 늦어도 매년 3월 31까지 관리위원회는 예비적 업무 프로그램과 함께 부서의 임시 리스트를 포함한 초안 평가를 채택하고 그것들은 집행위원회에게 그리고 공동체 제49조항에 언급된 협정을 체결한 국가들에게 제출되어야 한다. 그 초안에 기초하여 집행위원회는 관련 평가들을 조약의 제272조항에 근거한 이사회 전에 제출되는 EU의 예비적 초안 일반 예산안(preliminary draft general budget)에서 시작한다.

6. 예산청(budgetary authority)에 의해 EU의 일반 예산이 채택된 후, 관리위원회는 공동체의 분담금에 수정이 필요한 것은 수정하며 기관의 최종 예산과 업무 프로그램을 채택한다. 이것은 즉시 집행위원회 그리고 예산청에 제출되어야 한다.

### 제44조항

#### 기관의 예산 수행(Implementation of the Authority's budget)

1. 기관장은 기관의 예산을 집행한다.

2. 모든 지출의 위임과 지급의 통제 그리고 모든 기관의 세입의 존속과 회수는 집행위원회의 재무감사관(financial controller)에 의해 수행된다.

3. 적어도 매년 3월 31일까지 기관장은 전년 회계 연도의 모든 세입과 지출에 대한 구체적인 보고서(accounts)를 집행위원회, 관리위원회 그리고 회계감사원(court of auditors)에 제출해야 한다.

회계감사원은 조약의 제248조항에 따라 보고서를 검토한다. 회계감사원은 기관의 활동들에 대한 보고서를 매년 출판한다.

4. 이사회는 권고에 따르는 유럽의회는 예산의 집행과 관련한 기관의 장에게 예산을 집행해야 한다.

#### **제45조항**

##### **기관에 의해 접수된 수수료**

이 규정의 효력이 발생하는 날로부터 3년 이내에 그리고 기관, 회원국들 그리고 관계단체, 집행위원회와 상의한 후에, 집행위원회는 조약에 따라 그리고 공동결정 절차 하에 그리고 기관에 의해 제공되는 다른 서비스들에 대한 법적 제안을 제출하는 가능성과 타당성에 관한 보고서를 출판해야 한다.

## **SECTION 6**

### **일반 조항들(General Provisions)**

#### **제46조항**

##### **법적 성격과 특권(Legal personality and privileges)**

1. 기관은 법적 성격을 가지고 있다. 모든 회원국가에서 기관은 법인들에 대

한 법에 의해 인정되는 광범한 권한을 누린다. 특히, 동산과 부동산을 획득하고 처분할 수 있으며 법적 절차들을 제정할 수 있다.

2. 유럽공동체의 특권과 면책(immunities)에 관한 의정서(protocol)는 기관에 적용된다.

#### **제47조항 의무(Liability)**

1. 기관의 계약상 의무는 문제의 계약에 적용되는 법에 의해 적용된다. 유럽 재판소(court of justice of the european communities)는 기관에 의해 체결된 계약에 포함된 중재조항에 근거한 결정을 하는 사법권을 가진다.

2. 비계약상 의무의 경우, 기관은 회원국의 법과 공통된 일반 원칙에 따라 기관에 의한 혹은 그들의 의무 집행에서의 공무원에 의해 발생된 손해를 보충한다. 유럽재판소는 그러한 손해에 대한 보상과 관련된 분쟁에 사법권을 가진다.

3. 기관에 대한 기관의 공무원의 개인적 의무는 기관의 직원에 적용되는 관련 조항에 적용된다.

#### **제48조항 직원(Staff)**

1. 기관의 직원은 유럽 공동체의 임원이나 다른 직원에 적용되는 규칙들과 규정들에 따른다.

2. 기관의 직원에 대해서 기관은 지정한 기관에게 이전된 권한을 행사한다.

#### **제49조항 제3국가의 참여(Participation of third countries)**

기관은 그들이 채택하여 유럽공동체와 합의를 체결한 국가들의 참여에 개방적이어야 하며 이 규정에 의해 다루어지는 분야에서 공동체 법규를 적용한다.

특히 이러한 국가들이 기관의 업무에 참여할 본질, 범위 그리고 방법을 명기하는 협정(arrangement)들은 기관에 의해 운영되는 네트워크의 참여와 어떠한 과제들이 기관, 재정적 기부 그리고 직원에 의해 위임 될 수 있는 관계조직들의 리스트의 포함과 관련된 조항들을 포함한 합의(agreements)들의 관련 조항 하에 만들어져야 한다.

#### 제4장

### 신속경보시스템, 위기관리와 긴급사태들 (Rapid Alert System, Crisis Management and Emergencies)

#### SECTION 1

#### 신속경보시스템(Rapid Alert System)

##### 제50조항

##### 신속경보시스템(Rapid Alert System)

1. 식품 또는 사료로부터 기인하는 인간위생에 직간접적인 위협에 대한 통지하여 신속경보시스템은 이 결과 네트워크로서 설립된다. 여기에는 회원국들, 집행위원회 그리고 기관이 관여한다. 회원국들, 집행위원회 그리고 기관은 네트워크의 회원이 될 접선점(contact point)을 임명해야 한다. 집행위원회는 그 네트워크를 관리하는 책임이 있다.

2. 네트워크의 회원이 식품 또는 사료로부터 기인하는 인간위생에 직간접적인 위협의 존재와 관련한 어떠한 정보를 가지고 있을 경우, 이 정보는 신속경보시스템 하에서 집행위원회에 즉시 통보되어야 한다. 집행위원회는 이 정보를 네트워크의 다른 회원들에게 즉시 전달해야 한다.

기관은 회원국들에 의한 신속하고 적절한 위험관리조치를 촉진하는 과학적 기술적 정보로 그 통지를 보충해야 한다.

3. 공동체 법규에 침해됨이 없이 회원국들은 다음의 신속경보시스템 하에서 즉시 집행위원회에 통지해야 한다:

- (a) 인간위생을 보호하기 위해 식품 또는 사료의 시장출하를 제재하기 또는 시장에서 수거 또는 회수(recall) 그리고 신속한 조치를 요구하는데 목표가 있는 그들이 채택한 모든 조치들;
- (b) 자발적 또는 의무에 기초하여 신속조치를 요구하는 인간위생에 심각한 위험으로 인한 식품 또는 사료의 예방, 제한 또는 시장출하에 대한 특정 조건의 부여 또는 최종 사용에 목표가 있는 전문적인 운영자들의 모든 권고 또는 협의;
- (c) 인간위생에 직간접적인 위험에 관련한 유럽연합내의 국경지역에서의 관계기관에 의한 식품 혹은 사료의 한 묶음, 컨테이너 혹은 화물의 모든 폐기.

그 통지는 그 통지가 발행된 회원국의 관계기관에 의해 취해진 조치에 대한 이유의 구체적인 해명을 동반해야 한다. 특히 그 통지가 기초되는 조치들이 수정되거나 철회되는 경우에는 적절한 시간에 추가적 정보가 뒤따라야 한다.

집행위원회는 네트워크의 회원들에게 첫 번째 두 번째 아래 문단 하에서 접수된 통지 그리고 추가적 정보를 즉시 전달해야 한다.

EU내의 국경지역에서의 관계기관에 의한 한 묶음, 컨테이너 혹은 화물이 폐기될 경우, 집행위원회는 유럽의 모든 국경지역에 즉시 통지해야하며, 원산지인 제3국에도 통지해야 한다.

4. 신속경보시스템 하의 통지의 원인(subject)이었던 식품 또는 사료가 제3국



으로 발송되었을 경우, 집행위원회는 적절한 정보와 함께 후자를 제공해야 한다.

5. 회원국들은 집행위원회에 수행된 조치 또는 신속경보시스템 하에 전달된 통지와 추가적 정보의 접수에 따라 취해진 조치를 즉시 알려야 한다. 집행위원회는 이 정보를 즉시 네트워크의 회원에게 전달해야 한다.

6. 신속경보시스템에의 참가는 공동체와 그러한 국가들 또는 국제적 기구들간의 협의의 기초 위에서 이러한 협정들이 정의된 절차에 따라 지원 국가들, 제3 국가들 또는 국제 기구들에게 개방되어 있다. 후자는 호혜주의에 기초하고, 공동체 안에서 적절한 그러한 조치에 상응하는 기밀조치들도 포함한다.

#### **제51조항**

##### **수행되는 조치들(Implementing measures)**

제50조항을 집행하는 조치들은 제58(2)조항에 언급된 절차에 따라 기관과의 토론 후에, 집행위원회에 의해 채택되어야 한다. 이러한 조치들은 특히 통보들의 전달과 추가적 정보에 적절한 특정 조건들과 절차들을 명기해야 한다.

#### **제52조항**

##### **신속경보시스템에 대한 기밀성의 규칙**

##### **(Confidentiality rules for the rapid alert system)**

1. 식품 및 사료로 인한 인간위생에 대한 위험과 관련하여 네트워크 회원들에게 유용한 정보는 일반적으로 제10조항에 있는 정보 원칙에 따라 공공에게도 이용 가능해야 한다. 일반적으로 공공은 제품확인, 위험의 본질 그리고 취해진 조치에 관한 정보에 접근할 수 있어야 한다.

그러나 네트워크의 회원들은 그들의 직원들이 충분히 검토된 정보의 본질이 전문적인 비밀에 의해 다루어지는 이 장의 목적을 위해 얻어진 정보를 폭로하지 않도록 하는 것을 보장하는 조치를 취해야 한다. 단, 인간위생을 보호하기

위해 정보의 공표가 요구될 경우는 제외된다.

2. 전문적 비밀의 보호는 식품과 사료 분야에서의 시장의 감독 그리고 집행활동들의 효과와 관련된 관계기관들로의 정보의 보급을 방해하지 못한다. 전문적 비밀에 의해 다루어지는 정보를 접수하는 기관들은 1단락과 동일하게 보호를 보장해야 한다.

## SECTION 2

### 긴급조치(Emergencies)

#### 제53조항

공동체 원산 또는 제3국으로부터의 수입된 식품 그리고 사료에 대한 긴급조치들  
(Emergency measures for food and feed of community origin or imported from a third country)

1. 공동체에서 생산되거나 제3국으로부터 수입되는 식품 혹은 사료가 인간위생, 동물위생 혹은 환경에 심각한 위험이 될 것이 분명할 경우 그리고 그러한 위험이 관련 회원국(들)에 의해 취해진 조치에 의하여 충분히 포함될 수 없음이 분명할 경우, 위원회의 주도 하에 혹은 회원국의 요청에 의한 제58(2)조항에 제공된 절차에 따라 행동하는 집행위원회는 즉시 상황의 경중에 따라 다음의 조치들의 하나 또는 그 이상을 채택해야 한다:

(a) 공동체에서 생산된 식품 혹은 사료의 경우:

- (i) 문제의 식품의 시장출하의 정지 혹은 사용의 중지;
- (ii) 문제의 사료의 시장출하의 정지 혹은 사용의 중지;
- (iii) 문제의 식품 혹은 사료에 대한 특별 조건 제정;
- (iv) 다른 적절한 잠정 조치;

(b) 제3국으로부터 수입된 식품 및 사료의 경우:

- (i) 문제의 식품 또는 사료의 관련 제3국의 모든 혹은 부분적 지역으로

- 부터의 수입 의 중지 그리고 적절할 경우 운송의 제3국으로부터의 수입금지도 포함;
- (ii) 관련 제3국의 모든 혹은 부분적 지역의 문제의 식품 또는 사료에 대한 특별 조건 제정;
  - (iii) 다른 적절한 잠정 조치.

2. 그러나 긴급상황에서 집행위원회는 잠정적으로 관련 회원국(들)에 자문하고 다른 회원국들에 알린 후, 1단락에 언급된 조치들을 채택한다.

가능한 신속하게 그리고 최대한 업무일 10일 이내에 취해진 조치들은 승인되고, 수정되고, 취소되거나 혹은 제58(2)조항에 언급된 절차에 따라 연장되어야 하고 집행위원회의 결정에 대한 이유들은 즉시 공표 되어야 한다.

#### **제54조항**

##### **다른 긴급 조치들(Other emergency measures)**

1. 회원국이 공식적으로 집행위원회에 긴급조치를 취할 필요를 알릴 경우, 그리고 집행위원회가 제53조항에 따라 행동하지 않을 경우, 회원국은 잠정적인 조치들을 채택할 수 있다. 이런 경우에는 이것을 즉시 회원국들과 집행위원회에 알려야 한다.

2. 업무일 10일 이내에 집행위원회는 위원회(Committee)가 제58(2)조항에 제공된 절차에 따라 제58(1)에서 국가적 잠정 보호 조치들의 연장, 수정 또는 폐기를 목적으로 하는 제안을 하기 전에 그 문제를 제출해야 한다.

3. 회원국은 국가적 잠정 보호 조치들을 공동체 조치가 채택되기까지 유지할 수 있다.

### **SECTION 3**

#### **위기관리(Crisis management)**

### 제55조항

#### 위기관리에 대한 일반 계획(General plan for crisis management)

1. 집행위원회는 기관과 회원국들간에 긴밀한 협력 하에 식품 및 사료의 안전 분야의 위기관리에 대한 일반적인 계획을 세워야 한다.(이후부터는 '일반 계획'이라 칭한다.)

2. 일반 계획은 현재의 조항에 의해 만족스러운 수준으로 예방, 제거 혹은 감소되지 않거나, 또는 제53조항과 제54조항의 적용의 방법에 의해 충분히 관리될 수 없는 식품과 사료에서 기인한 인간위생에 직간접적인 위험이 관여된 상황의 형태를 명기해야 한다.

일반 계획은 또한 적용될 투명성의 원칙과 정보교류전략을 포함한 위기를 관리하는데 필요한 실행절차를 명기해야 한다.

### 제56조항

#### 위기단위(Crisis Unit)

1. 공동체법의 적용을 보장하는 역할에 침해되지 않게 집행위원회가 식품 및 사료로부터 기인한 인간위생에 직간접적인 심각한 위험을 포함하는 상황을 확인할 경우, 그리고 그 위험이 현재 조항들에 의해 예방, 제거 혹은 감소될 수 없는 경우 또는 제53조항, 제54조항의 적용의 방법으로 위기가 충분히 관리될 수 없는 경우, 위원회는 즉시 회원국과 기관에 통보해야 한다.

2. 집행위원회는 즉시 필요하다면 기관이 참여하고 과학적 그리고 기술적 원조를 하는 위기단위를 제정해야 한다.

### 제57조항

#### 위기단위의 과제(Tasks of the crisis unit)

1. 위기단위는 모든 관련 정보를 수집하고 평가하며 수용 가능한 수준에서 인

간위생에의 위협을 가능한 효과적으로 신속하게 예방, 제거 혹은 감소할 수 있도록 하는 선택을 확인하는데 책임이 있다.

2. 위기단위는 그 위협을 효과적으로 관리하는데 필요한 공공 혹은 개인의 전문성의 원조를 요청할 수 있다.

3. 위기단위는 관련된 위기와 취해진 조치에 대하여 공공에게 지속적으로 알리게 한다.

## 제5장 절차와 최종 조항

### SECTION 1

#### 위원회와 중재 절차(Committee and Mediation Procedures)

##### 제58조항

##### 상임위원회(Committee)

1. 집행위원회는 식품체인과 동물위생에 대한 회원국들의 대표들과 집행위원회의 대표가 의장인 상임위원회(Standing Committee on the Food Chain and Animal Health)에, 이후부터는 상임위원회라 칭함, 의한 원조를 받아야 한다. 상임위원회는 모든 관련 문제들을 다루는 분야들에서 조직되어야 한다.

2. 이 문단에 참조가 만들어 질 경우, Decision 1999/468/EC의 제5조항에 제정된 절차를 제7조항 과 제8조항에 따라 적용된다.

3. Decision 1999/468/EEC의 제5(6)조항에 제공된 기간은 3개월이다.

### 제59조항

#### 상임위원회에 부여된 기능(Functions assigned to the Committee)

집행위원회는 규정과 다른 관련 공동체 조항들에 의해 그러한 조항들에 제공된 경우와 조건을 따라 집행위원회에 부여된 기능을 수행해야 한다. 이것은 또한 그러한 조항들 하에 책임 있는 모든 문제를 의장의 주도 하에서 혹은 회원의 서면 요청에 검토할 수 있다.

### 제60조항

#### 중재절차(Mediation procedure)

1. 다른 공동체 조항의 적용에 침해되지 않고 회원국이 식품안전의 분야에서 다른 회원국에 의해 취해진 조치가 이 규정과 모순되거나 내부시장의 기능에 영향을 줄 수 있다는 의견을 가질 경우, 이것은 관련 회원국에 즉시 알려야하는 집행위원회에 언급되어야 한다.

2. 관련 두 회원국들과 집행위원회는 그 문제를 해결하기 위해 모든 노력을 다 해야 한다. 만약 협의가 이루어 질 수 없다면, 집행위원회는 기관에 관련 논쟁이 있는 과학적 문제에 대하여 견해를 요청할 수 있다. 그 요청의 조건들과 기관이 그의 의견을 주도록 요청된 기한은 두 관련 회원국들과의 상의 후, 집행위원회와 기관간의 상호 협의에 의해 제정된다.

## SECTION 2

### 최종규정(Final Provisions)

### 제61조항

#### 검토조항(Review clause)

1. 기관은 2005년 1월 1일전과 그 후로부터 매 6년마다 집행위원회와의 협력 하에, 집행위원회와 협의한 관리위원회에 의해 제기되는 위탁사항에 근거하여

기관의 성과에 대하여 독립적인 외부적 평가를 위임한다. 그 평가는 업무수행과 기관의 영향을 평가할 것이다. 그 평가는 공동체와 국가적 수준의 관계자들의 관점을 고려할 것이다.

기관의 관리위원회는 평가결과를 검토하고 집행위원회에 기관에서의 변화들 그리고 업무수행과 관련하여 필요한 권고들을 제시한다. 평가와 권고들은 공표되어야 한다.

2. 2005년 1월 1일전에 집행위원회는 제4장의 Section 1, 2를 수행함으로써부터 얻은 경험에 대한 보고서를 출판해야 한다.

3. 1, 2 문단에 언급된 그 보고서들과 권고들은 이사회와 유럽의회에 제출되어야 한다.

#### **제62조항**

#### **식품체인과 동물위생에 관한 유럽식품안전청과 상임위원회에의 언급사항 (References to the European Food Safety Authority and to the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health)**

1. 식품에 관한 과학위원회, 동물영양에 관한 과학위원회, 과학적수의학위원회 (Scientific Veterinary Committee), 살충제에 관한 과학위원회, 농작물에 관한 과학위원회 그리고 과학조정위원회(Scientific Steering Committee)에 대한 공동체 법규에 있는 모든 언급들은 식품체인과 동물위생에 관한 상임위원회에 대한 언급으로 대체된다.

2. 농작물 보호 제품과 잔류물 최대 허용치의 설정과 관련한 Directives 76/895/EEC, 86/362/EEC, 86/363/EEC, 90/642/EEC, 그리고 91/414/EEC에 근거하고 포함하는 농작물위생에 관한 상임위원회에 관한 모든 언급은 식품체인과 동물위생에 관한 상임위원회에 대한 언급으로 대체된다.

3. 1, 2문단의 목적을 위해, '공동체 법규'는 모든 공동체 규정들, 지시들 그리

고 결정들을 의미한다.

4. Decision 68/361/EEC, 69/414/EEC 그리고 70/372/EEC들은 이에 의하여 대체된다.

**제63조항**

**유럽 의약품 평가국의 권한**

**(Competence of the European Agency for the Evaluation of Medicinal Products)**

이 규정은 Regulation (EEC) No 2309/93, Regulation (EEC) No 2377/90, Council Directive 75/319(EEC) 그리고 Council Directive 81/851/EEC에 의해 유럽 의약품 평가국(European Agency for the Evaluation of Medicinal Products)에 부여된 권한을 침해하지 않아야 한다.

**제64조항**

**기관의 운영의 시작(Commencement of the Authority's operation)**

기관은 그 기능을 2002년 1월 1일부터 시작한다.

**제65조항**

**효력의 발생(Entry into force)**

이 규정은 Official Journal of the European Communities에 출판된 후 20일째 되는 날부터 효력이 발생한다.

제11조항과 12조항 그리고 제14조항과 20조항은 2005년 1월 1일부터 적용한다.

제29조항, 56, 57 그리고 60조항 그리고 제62(1)조항은 Official Journal의 'C' 판에서 통지하는 방식으로 발표되는 과학위원회와 과학심사위원회 회원이 임명된 날짜로부터 적용한다.