

최 종  
연구보고서

# 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

A study on Modification of Inspection Public Administration to Intensify  
Seafood Hygiene and Safety in Korea

2005. 7

연구주관기관  
한국해양수산개발원



**해양수산부**  
MINISTRY OF MARITIME AFFAIRS & FISHERIES

최 종  
연구보고서

# 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

A study on Modification of Inspection Public Administration to Intensify  
Seafood Hygiene and Safety in Korea

2005. 7

연구주관기관  
한국해양수산개발원



해양수산부  
MINISTRY OF MARITIME AFFAIRS & FISHERIES

# 제 출 문

해양수산부장관 귀하

본 보고서를 “수산물의 위생안전 강화를 검사행정 개선방안” 연구과제의 최종보고서로 제출합니다.

2005년 7월

주관연구기관명 :	한국해양수산개발원		
총괄연구책임자 :	주	문	배
연구원 :	정	갑	용
	안	재	현
	엄	선	희
	정	명	화
	류	동	규
	김	효	정
	이	승	진
	전	희	성

---

## 요약

### I. 제목

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

### II. 연구개발의 필요성 및 목적

수산물 안전성 확보 및 검사행정을 둘러싼 국내외의 여건변화에도 불구하고 우리나라의 수산물 검사행정은 국민의 기대에 부응하기에는 기능적, 제도적으로 한계가 있는 것으로 지적되고 있는데, 현행 수산물의 위생안전관리 기능은 생산-유통단계별로 해양수산부, 국립수산물품질검사원, 국립수산물과학원, 보건복지부 식품의약품안전청, 지방자치단체, 교육부 등으로 다원화되어 있어 긴밀한 연계가 이루어져야 함에도 불구하고 관련 기관간 공조체제 미흡으로 식품안전사고 발생시 효율적인 대처가 곤란한 상황이 발생하고 있다.

특히, 우리나라 국민이 섭취하고 있는 동물성 단백질 중, 약 4할을 제공하고 있는 수산물의 안전을 책임지고 있는 200여명의 국립수산물품질검사원의 조직과 인원으로서는 급증하는 수산물 품질검사 행정 수요를 감당하기에는 매우 어렵다. 즉, 급증하고 있는 위생행정업무 및 새롭게 나타나고 있는 위생행정기능, 즉 Risk Analysis - Risk Assessment - Risk Management라는 일관된 체제를 통한 사전예방 및 사후조기경보체제로서 시대변화에 필요한 행정체제의 구축까지 이르지 못하고 있는 실정이다.

따라서 세계 최고의 수산물 선호국민인 우리나라 소비자에게 안전하고 안심할 수 있는 수산물을 제공하기 위한 합리적인 수산식품 행정조직 및 행정기능으로의 개편이 절실하게 필요하다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

이러한 맥락에서 이 연구는 수산물 검사행정 수요에 효율적으로 대처하고 안전성이 확보된 수산물을 소비자에게 지속적으로 공급할 수 있는 수산물 검사행정의 합리적인 개선방안을 제시하고자 하는 것이다.

구체적으로는 첫째, 수산물 검사행정기능의 배분 실태조사 및 행정주체별 업무수행능력을 평가하고, 둘째, 수산물 생산, 유통, 수출입, 소매단계 및 국내외 여건변화(식품위생에 대한 국제 및 국내 정책동향)를 고려하여 향후수산물 검사행정의 수요를 분석하고, 셋째, 이상의 검토를 바탕으로 수산물 검사행정의 문제점과 개선과제를 도출하고 이에 대한 합리적 개선방안을 제시하였다.

### III. 연구개발 내용 및 범위

이 연구는 수산물 위생안전을 둘러싼 새로운 변화에 따라 질적, 양적으로 늘어난 수산물 검사행정이 현재의 인적, 물적 자원으로 효율적으로 대응이 가능한가를 검토하는 것이며, 분석된 과제를 바탕으로 변화된 여건에 조화로운 검사행정체제로의 개선방안을 제시하는 것이다. 특히 우리나라의 식품안전행정에 있어서 수산물 검사를 담당하는 실질적인 행정조직인 국립수산물품질검사원의 행정기능을 중심으로 실태분석을 통하여 문제점을 도출하고 그 개선방안을 제시할 것이다. 다시 말하면 수산물 위생안전을 강화하기 위한 수단적 의미로서 국립수산물품질검사원의 행정기능을 중심으로 그 실태를 분석하고, 보완적으로 관련 행정조직 및 기능을 포괄적으로 분석할 것이다. 이상의 분석내용을 바탕으로 연구의 추진체계와 흐름을 요약하면 아래 <그림 1>과 같다.

<그림 1> 연구의 추진체계 및 흐름



## IV. 연구개발결과

### IV-1 수산물 검사행정의 이론적 배경

식품에 대한 법률적 정의는 식품위생법에 의해 규정되는데, 식품위생법 제2조 제1호에 의하면 “식품이라 함은 모든 음식물을 말한다. 다만 의약으로 섭취하는 것은 제외한다”고 식품의 개념을 정의하고 있다. 동 법에서 정의하고 있는 식품은 식품위생법에 제한된 개념이 아니고, 식품과 관련된 모든 법규에 적용될 수 있는 포괄적인 개념이다.

식품위생관리의 필요성은 식품으로부터 오는 위해인자를 확인하고 위해발생을 미리 방지하기 위한 수단으로서 식품위생의 필요성을 설명할 수 있다. 이와 같은 식품위생관리의 필요성 증대에 따라 1995년도 WHO 환경위생전문위원회에서는 식품위생관리의 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.

우리나라의 수산물 안전성 확보 및 위생관리는 크게 생산, 유통, 소비의 세 단계로 나누어 생각해 볼 수 있다. 생산단계의 위생관리에 있어 핵심이 되는 사항은 사전예방이라고 할 수 있으며, 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. 국내소비용 수산물에 대한 위생관리는 다시 국내산 수산물과 수입산 수산물의 관리로 구분된다.

수산물은 식품의 원재료로서 식품이 가지는 일반적인 특성을 가지고 있다. 그런데 바다라는 특수한 공간에서 생산되는 육상에서 생산되는 농축산물과는 다른 수산물만의 특성을 가지고 있다. 수산물이란 수산생물 또는 이것을 원료로 하여 제조·가공한 제품 가운데 식용의 대상이 되는 것으로 가공처리의 유무 또는 그 정도에 따라 신선식품(新鮮食品)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 두

고 제조하는 제품으로 나눌 수 있다. 또한 수산물에 대한 법률적 정의는 기본적으로 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 대통령이 정하는 원료 또는 재료의 사용비율 또는 성분함량 등의 기준에 따라 제공한 제품을 말한다”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.

수산물을 안전관리 측면에서 그 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 식품성 식품보다 빨리 진행된다. 특히, 어패류는 수분함량이 높고 조직이 약하기 때문에 미생물이 번식하기 쉬운 상태에 있다. 또한 어육은 죽은 후 곧 알카리성을 나타내고, 미생물 부착기회가 많으며, 부착된 세균은 상온에서 잘 발육하는 종류가 많고, 천연 면역소가 적은 특성을 가지고 있다.

수산물 검사행정의 범위는 다음과 같은 내용을 통해 선정할 수 있다. 즉, 우리나라 식품위생법 제1조와 WHO 환경위생전문위원회의 위생행정에 대한 정의 그리고 수산물품질관리법 제1조의 내용을 종합하여 보면 수산물 검사행정이란 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 있다.

우리나라의 수산물 검사행정은 해양수산부와 그 산하 국립수산과학원, 국립수산물품질검사원, 그리고 행정위임규칙에 의해 보건복지부 장관으로부터 위임을 받아 수행하는 수입수산물 검사기능, 지방자치단체가 수행하는 수산식품안전관리 등으로 분담되어 수행되고 있다. 여기서 수산물 검사를 담당하는 실질적인 행정조직은 국립수산물품질검사원이라고 할 수 있다.

현재 우리 정부는 수산물 안전성 확보를 비롯한 식품안전 확보에 있어서 현행 관리체계의 한계에 대한 지적과 함께 전면적인 개편의 필요성이 제기되고 있다. 이러한 움직임과 함께 각 부처는 식품에 대한 행정기능 배분안을 다양하게 제시하고 있다. 결국 우리나라의 식품안전관리기구의 개편도 국내외 여건변화를 수용하여 작성된 안전성 확보 및 위생관리의 기본원칙을 고려하여 추진되어야 하며, 이러한 맥락에서 수산물 안전성 강화를 위한 검사행정의 개선방안도 마련되어야 할 것이다.

식품위생관리와 관련하여 최근 선진국들이 추진하고 있는 위생관리조직의 개편 및 식품의 안전성 확보를 위해 활용되고 있는 기본원칙을 원용하여 수산물 검사행정개편의 기본원칙을 검토할 수 있다. 결과적으로 새로운 수산물 검사행정의 기능배분은 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙, 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석의 원칙」, 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 검사행정이 개편되어야 한다는 「종합성의 원칙」으로 요약할 수 있다.

## IV-2 우리나라의 수산물 검사행정 실태

### IV-2-1 수산물 검사행정의 법체계

우리나라에서 수산물 검사행정에 영향을 미치는 직접적인 법률은 식품위생법과 수산물품질관리법이다. 전체 식품위생 관련 법령은 식품위생 전반은 식품위생법의 규정과 보건복지부의 소관이 되고, 개별 식품에 있어서는 개별 법률이 규정과 개별기관의 소관이 되는 다원적 시스템으로 이루어져 있다.

즉, 식품위생법을 비롯한 다기화된 법령을 근거로 많은 행정기관이 품목별로 분산하여 담당하고 있는데, 보건복지부, 식품의약품안전청, 농림부(수의과학검역원, 농산물품질관리원), 해양수산부(수산물품질검사원), 산업자원부, 환경부, 교육인적자원부 등이 분산적으로 업무를 수행하고 식품위생법, 건강기능식품법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 염관리법, 먹는물관리법, 학교급식법 등 품목별로 분절적인 법률체계를 유지하고 있다.

식품의 위생안전과 관련된 법령체계를 각 행정기관이 담당하고 있는 법령을 식품안전과 매우 밀접한 것(◎), 식품안전과 직접 관련되는 것(○), 식품안전과 간접적

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

으로 관련되는 것(△)으로 구분해보면, 식품안전과 매우 밀접한 법령은 모두 16개이다. 전체 식품위생 관련 법령은 식품위생 전반은 식품위생법의 규정과 보건복지부의 소관이 되고, 개별 식품에 있어서는 개별 법률이 규정과 개별기관의 소관이 되는 다원적 시스템으로 이루어져 있다.

**<표 1> 행정기관별 식품위생안전법령**

구분	법률명	개수
해양수산부	○수산물품질관리법(◎), 수산업법(○)	◎(1), ○(1)
보건복지부	○식품위생법(◎), 건강기능식품에 관한 법률(◎) ○기타: 지역보건법(○), 검역법(○), 기생충질환예방법(○), 전염병예방법(○), 약사법(○), 위생사 등에 관한 법률(△), 영유아보육법(△)	◎(2), ○(5), △(2)
농림부	○농산물품질관리법(◎), 축산물가공처리법(◎), 식물방역법(◎) ○기타: 친환경농업육성법(◎), 양곡관리법(◎), 농약관리법(○), 가축전염병예방법(○), 비료관리법(○), 사료관리법(○), 인삼산업법(○), 농산물가공산업육성법(△), 농수산물유통공사법(△), 축산법(△)	◎(5), ○(5), △(3)
재경부	○주세법(◎), 소비자보호법(◎), 제조물책임법(△)	◎(2), △(1)
환경부	○먹는 물 관리법(◎), 토양환경보전법(○), 수질환경보전법(○), 수도법(○), 자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률(△)	◎(1), ○(3), △(1)
구분	법률명	개수
산업자원부	○염관리법(◎), 유통사업발전법(△), 산업표준화법(△)	◎(1), △(2)
교육인적자원부	○학교급식법(◎), 학교보건법(○), 학원의 설립운영 및 과외교습에 관한 법률(△)	◎(1), ○(1), △(1)
법무부	○보건범죄단속에 관한 특별조치법(◎)	◎(1)
과학기술부	○생명공학육성법(△)	△(1)
건설교통부	○제주국제자유도시특별법(△), 도시공원법(△), 한국도로공사법(△), 항공법(△)	△(4)
문화관광부	○관광진흥법(△)	△(1)
공정거래위원회	○표시광고의 공정화에 관한 법률(◎), 방문판매 등에 관한 법률(△), 독점규제 및 공정거래에 관한 법률(△)	◎(1), △(2)
기타	○유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률(◎)	◎(1)
합계	48개 법률(◎: 16개, ○: 14개, △: 19개)	

주: ◎: 식품안전과 매우 밀접, ○: 식품안전과 직접관련, △: 식품안전과 간접관련.

식품별, 유통단계별 위생안전과 관련된 법체계를 나타낸 것인데, 수산식품은 수산물과 수산가공품으로 구분되며 생산단계는 수산물품질관리법, 유통 및 가공단계와 수입단계는 식품위생법이 적용되며, 농산식품은 농산물과 농산가공품으로 구분되며 생산단계는 농산물품질관리법, 유통 및 가공단계와 수입단계는 식품위생법이

적용되고, 축산식품은 축산물과 축산가공품으로 구분되며 생산, 가공 및 수입단계는 축산물가공처리법, 유통단계는 식품위생법이 적용된다.

<표 2> 식품별, 유통단계별 위생안전 법체계

구분		잔류허용 기준 설정	안전성 조사			
			생산단계	가공단계	유통단계	수입단계
수산 식품	수산물	식약청 (식품 위생법)	해양수산부 (수산물품질 관리법)	-	식약청 (식품위생법)	식약청 (식품위생법)
	수산 가공품	上 同	-	식약청 (식품위생법)	上 同	
농산 식품	농산물	식약청 (식품 위생법)	농림부 (농약관리법, 농산물품질 관리법)	-	上 同	식약청 (식품위생법)
	농산 가공품	上 同	-	식약청 (식품위생법)	上 同	
축산 식품	축산물	식약청 농림부	농림부 (축산물가공 처리법)	-	농림부 (축산물가공법)	농림부 (축산물가공 처리법, 가축전염병 예방법)
	축산 가공품	上 同	-	농림부 (축산물가공 처리법)	식약청 (식품위생법)	

IV-2-2 수산물 검사행정의 조직, 인사, 예산 실태

수산물에 대한 검사행정을 담당하는 조직은 생산, 저장, 출하전, 유통단계에 따라 구분되어 있는데, 생산단계에는 ‘수산물품질관리법시행령’에 의거 국립수산물품질검사원(양식 및 연안산 안전성조사·관리)과 국립수산과학원(6개 지정해역 위생관리 및 양식어장 패류독소 조사·관리)이 담당하고 있으며, 저장 및 출하전 단계에는 수산물품질관리법에 의거 수산물품질검사원(수출 등록가공공장 위생관리)과 시·도(양식 및 연안산 안전성조사·관리)가 담당하고 있다. 그런데, 생산, 출하된 수산물이 소비자의 식탁에 이르기까지의 유통단계에는 복수의 소관부처 및 복수의 법에 의해 관리되고 있는 상황에 놓여 있는데, 수산물 유통단계에는 수산물품질관리법과 식품위생법으로 이원화되어 있다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

국립수산물품질검사원은 수출수산물 검사(수산물품질관리법)를 수행하고 있으며, 수입수산물 검사(식품위생법 → 보건복지부로부터 위탁)는 보건복지부 장관의 위탁에 의해 검사원이 담당하고 있고, 고차가공 수산물 수입검사(식품위생법)와 유통단계의 위생관리는 식품위생법에 의거하여 식품의약품안전청이 담당하고 있으며, 시·도는 식품위생법에 의해 유통단계의 수산물 위생관리를 담당하고 있다.

해양수산부의 수산식품 안전 담당기관은 본부의 수산정책국 품질위생팀으로, 2003년에 신설된 Task Force Team으로 1팀장 3담당(사무관)체제로써 현재 업무 분장을 체계화 하는 과정에 있다. 업무는 수산식품 가공에 관한 사항으로, 수산물 안정성 조사 관리, 외국협정관리, 외국가공시설 등록관리, 수산물 위생관리 등이다.

국립수산물품질검사원은 품질검사과, 품질관리과, 총무과 외에 전국에 13개 지원과 1개 출장소를 산하에 두고 있다. 해양수산부의 소속기관이며 202명이 수산식품 품질검사에 종사한다. 식품검사행정 관련 주요기관의 최근 10년간 인력변화 추이는 국립수산물품질검사원이 205명에서 202명으로 1.47% 감소하였고 국립농산물품질관리원이 1,554명에서 2,147명으로 약 38.1% 증가하였다. 국립식물검역소는 267명에서 406명으로 52.1% 증가하였으며 국립수의과학검역원은 약 147.7%가 증가한 것으로 나타났다. 식품의약품안전청의 정원은 361명에서 878명으로 10년간 143.2%가 증가하였다.

**<표 3> 식품검사행정관련 주요기관의 인력 총원 추이 비교**

(단위: 명)

구 분	1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물품질검사원	205	204	182	197	202	-1.47%
국립농산물품질관리원	1,554	1,500	2,244	2,149	2,147	38.1%
국립식물검역소	267	298	375	393	406	52.1%
국립수의과학검역원	203	383	437	460	503	147.7%
식품의약품안전청	-	361	756	829	878	143.2%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임

수산물품질검사원의 검사인력은 1996년에 총205명에서 2004년 194명으로 농산물 품질관리원의 2,147, 식약청의 878명 등 절대인력이 부족할 뿐만 아니라 타 기관은 거의 100%의 증가율을 나타내고 있는데에 비하여 수산물검사원은 10년전에 비하여

오히려 1.47%가 감소하였다는 것을 보이고 있다. 수산물검사원의 경우에, 새로운 위해요소의 증가와 더불어 수입수산물에 대한 검사업무가 폭증하고 있음을 고려할 때에 인력의 확보가 시급한 과제임을 알 수 있다.

국립수산과학원 조직은 4부 4연구소 체제, 양식과학부의 식품위생팀이 주업무를 담당하고 있으며, 지역별(동해, 서해, 남해, 제주)연구소에서도 조사·연구를 수행하고 있다. 주요 기능(양식과학부 기준)은 양식 생물의 영양 및 사료, 양식생물의 병원·생물에 관한 시험연구, 이식수산 동식물의 병해출 감염검사, 양식생물의 폐사원인 조사, 수산물 및 제품에 관한 미생물학적 시험연구, 어패류 독성에 관한 연구, 수산물의 이화학적 오염물질 조사 등이다.

국립수산물품질검사원의 최근 10년간 예산은 1996년 10,733백만원에서 2004년 12,970백만원으로 약 20.8% 증가하였는데, 타 정부기관이나 업무량의 증가에 비하여 매우 미미한 수준에 그치고 있음을 알 수 있다. 국립수산물품질검사원의 최근 10년간 예산은 10,733백만원에서 12,970백만원으로 약 20.8% 증가하였으며 국립농산물품질관리원의 예산은 42,990백만원에서 95,360백만원으로 121.8%가 증가하였다. 국립식물검역소의 예산이 193.1% 증가하였으며 국립수의과학검역원의 예산은 883.7% 증가하였다. 식품의약품안전청의 5년간 예산은 17,662백만원에서 108,482백만원으로 약 614.2% 증가한 것으로 나타났다.

<표 4> 식품검사행정관련 주요기관의 예산추이 비교

(단위: 백만원)

구 분	1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물품질검사원	10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%
국립농산물품질관리원	42,990	46,567	65,988	78,771	95,360	121.8%
국립식물검역소	9,024	10,279	11,279	18,750	26,450	193.1%
국립수의과학검역원	5,900	7,586	18,797	37,892	58,041	883.7%
식품의약품 안전청	-	17,662	58,352	86,943	108,482	514.2%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임

따라서, 수산물검사원의 경우에 인력확보 뿐만 아니라 예산의 확보가 시급한 과제를 알 수 있다. 결과적으로 수산물 검사행정은 기능과 조직면에서 품목별 단계별 식품안전 담당 기관의 다원화라는 상황으로 새로운 위험이나 소비자 안전욕구에

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

효과적으로 대응하기 어렵고 산지관리와 유통관리, 품목간 경계 식품이나 중복 식품에 대한 업무조정이 어렵다. 또한 수산물 수입 개방 이후 부적합 수산물이 크게 증가하고 있으나, 종합적인 검사행정체제의 미흡하여 업무수행에 한계를 노정하고 있다.

### IV-2-3 수산물 검사행정의 수행능력 분석

2004년을 기준으로 국립수산물품질검사원의 지원별 검사처리 건수는 수입검사가 80,039건으로 전체 검사처리 건수의 65.91%를 차지하였다. 두 번째로는 분석검사가 13,878건으로 11.43%, 세 번째로는 위생등이 9,039건으로 7.44%로 나타났다. 수출검사 부분에서는 부산지원이 3,685건으로 가장 많았으며, 제주지원이 1,792건, 포항이 1,264건으로 그 뒤를 따랐다. 부산지원은 수입검사부분에서도 37,447건으로 전체 수입검사의 46.78%를 차지하였고, 그 다음으로 인천지원이 20,514건으로 25.6%, 인천공항지원이 7,519건으로 9.39% 순이었다. 내수검사 부분은 전체의 0.54%로 상대적으로 적은 비중을 보였고 그 중에 완도지원이 162건으로 24.3%, 목포지원이 161건으로 24.1%, 제주지원이 110건으로 16.5%의 분포를 보였다. 이식검역은 396건으로 전체의 0.32%의 비중을 나타냈고 인천지원이 168건, 장항지원이 58건, 통영지원이 52건의 순으로 나타났다.

2004년을 기준으로 국립수산물품질검사원의 지원별 1건당 검사처리시간은 비교적 현장이 가까운 서울, 인천, 부산 등의 지원은 수출검사가 현장검사 2시간, 서류검사 1시간이 걸렸고, 장항, 여수, 목포 등 현장검사가 비교적 먼 곳의 지원들은 현장검사가 6시간정도 소요되었다. 이들 시간별 통계로써 보건대, 현장검사인원 2인을 기준으로 평균소요시간은 2.6시간, 서류검사는 평균 1시간이 필요한 것으로 나타났다.

수입검사에서도 목포, 포항지원들의 현장검사는 7시간이 소요되었고 장항, 여수, 제주, 통영 등의 지원은 5시간 정도의 검사시간이 필요하였다. 지원들의 평균검사시간은 현장인원을 2인으로 하였을 때, 1.7시간이 소요되었다. 하지만 수입검사에서는 금속탐지검사가 필요한 경우, 지원들 모두 건별 평균 2시간의 검역시간이 필요한 것으로 조사되었다. 내수검사에서도 정부비축, 국내소비 모두 모든 지원들이 평균 8시간이 소요되었다. 이식검사에서는 검사대상에 따라서 그 시간적 차이가 있었으나 평균적으로 61시간의 시간이 필요하였다. 분석검사에서는 모든 지원들의 분석시간

이 3시간이 필요하였으며, 품질인증 검사도 인증심사, 사후관리의 처리시간이 공항 지원(4시간 소요)을 제외한 모든 지원들이 평균 8시간이 걸렸다. 기타영역에서도 영문위생등(평균 1시간), 안전성조사(평균 8시간), 냉동선어조사(평균 4시간), 등록공장 위생점검(평균 8시간), 원양어획물 반입조사(평균 1시간) 등은 모든 지원의 처리시간이 동일했다. 단, 포항지원만이 패류채취입회를 하여 8시간의 처리시간이 추가되었다.

식품검사행정 관련 주요기관의 연도별 검사행정 업무량을 비교하며, 국립수산물품질검사원의 검사행정업무량은 23,589건에서 105,808건으로 10년간 348.5%가 늘어났으며 국립농산물품질관리원은 38%가 감소하였다. 국립식물검역소는 건수에 있어서 약 290배 정도 증가한 것으로 나타났으며 국립수의과학검역원은 79,157건에서 125,100건으로 58% 증가하였다. 식품의약품안전청은 133,761건에서 209,388건으로 56.5%가 증가하였다.

<표 5> 식품검사행정 관련 주요기관의 업무량 추이 비교

(단위: 천대, 천톤)

구 분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율	
국립수산물 품질검사원	건수	23,589	25,012	58,633	82,527	105,808	348.5%	
	물량	473	353	667	991	1,131	139.1%	
국립농산물 품질관리원	물 량	대	51,033	36,961	35,413	33,642	31,654	-38%
	톤	146	3,059	6,179	1,401	465	218.4%	
국립 식물검역소	건 수	톤	846	112	273	835	2,350	177.7%
		천m <sup>2</sup>	11,379	6,110	14,645	27,133	36,681	222.3%
		천개	3,092	4,855	17,448	114,381	897,771	29035.2%
	물 량	톤	91	119	21	24	24	-73.7%
		천m <sup>2</sup>	11,379	6,110	7,118	9,188	9,152	-19.6%
		천개	7,501	8,043	148,685	169,717	254,349	3,290.8%
국립수의 과학검역원	건수	-	-	79,157	107,422	125,100	58%	
	물량	-	-	1,141	1,979	2,178	90.8%	
식품의약품 안전청	건수	-	-	133,761	166,723	209,388	56.5%	
	물량	-	-	10,350	10,487	11,340	9.5%	

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임

따라서, 수산물검사원은 인력 및 예산은 감소하거나 소폭 증가하는데에 비하여 업무량은 매우 높은 속도로 증가하고 있으므로 업무량의 증가에 맞추어 인력이나 예산을 적정수준으로 확보하는 것이 매우 시급한 과제이다.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

IV-2-4 식품검사행정 관련 주요기관별 인력/예산/업무량의 상관관계 분석

예산과 인력을 대비하여 보면, 식품의약품안전청은 17,662백만원에서 108,482백만원으로, 361명에서 878명으로 가장 많은 예산을 확보하고 있는 것으로 나타났다. 국립수산물품질검사원이 예산 및 인력면에서 가장 낮은 수준을 나타내고 있다.

예산과 업무량면에서도 국립수산물품질검사원은 검사량에서는 5개 기관 중 4번째를 차지하고 있으나 예산이 10,733백만원에서 12,970백만원으로 타기관에 비해 현저히 낮은 것으로 나타났다. 인력과 업무량과의 비교에서는 국립수산물품질관리원은 473천톤에서 1,131천톤으로 많은 검사량을 기록함에도 불구하고 205명에서 202명으로 가장 적은 인력을 확보하고 있는 것으로 나타났다.

<표 6> 식품검사행정 관련 주요기관의 연도별 예산 및 인력의 변화추이 비교

(단위: 백만원, 명)

구분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	예산	10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%
	인력	205	204	182	197	202	-1.47%
국립농산물 품질관리원	예산	42,990	46,567	65,988	78,771	95,360	121.8%
	인력	1,554	1,500	2,244	2,149	2,147	38.1%
국립식물 검역소	예산	9,024	10,279	11,279	18,750	26,450	193.1%
	인력	267	298	375	393	406	52.1%
국립수의 과학검역원	예산	5,900	7,586	18,797	37,892	58,041	883.7%
	인력	203	383	437	460	503	147.7%
식품의약품 안전청	예산	-	17,662	58,352	86,943	108,482	514.2%
	인력	-	361	756	829	878	143.2%

<표 7> 식품검사행정 관련 주요기관의 연도별 예산 및 업무량의 변화추이 비교

(단위: 백만원, 천톤)

구분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	예산	10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%
	검사량	473	353	667	991	1,131	139.1%
국립농산물 품질관리원	예산	42,990	46,567	65,988	78,771	95,360	121.8%
	검사량	146	3,059	6,179	1,401	465	218.4%
국립식물 검역소	예산	9,024	10,279	11,279	18,750	26,450	193.1%
	검사량	846	112	273	835	2,350	177.7%
국립수의 과학검역원	예산	5,900	7,586	18,797	37,892	58,041	883.7%
	검사량	-	-	1,141	1,979	2,178	90.8%
식품의약품 안전청	예산	-	17,662	58,352	86,943	108,482	514.2%
	검사량	-	-	10,350	10,487	11,340	9.5%

<표 8> 식품검사행정 관련 주요기관의 연도별 인력 및 업무량의 변화추이 비교

(단위: 명, 천톤)

구분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	인력	205	204	182	197	202	-1.47%
	검사량	473	353	667	991	1,131	139.1%
국립농산물 품질관리원	인력	1,554	1,500	2,244	2,149	2,147	38.1%
	검사량	146	3,059	6,179	1,401	465	218.4%
국립식품 검역소	인력	267	298	375	393	406	52.1%
	검사량	846	112	273	835	2,350	177.7%
국립수의 과학검역원	인력	203	383	437	460	503	147.7%
	검사량	-	-	1,141	1,979	2,178	90.8%
식품의약품 안전청	인력	-	361	756	829	878	143.2%
	검사량	-	-	10,350	10,487	11,340	9.5%

### IV-3 국내외 식품검사행정의 정책동향 및 사례

#### IV-3-1 우리나라의 식품검사행정

우리나라의 식품검사행정의 부처별 기능분담 실태를 살펴보면 일반식품, 농축산물 및 수산물의 구분에 관계없이 그 행정유형이 거의 유사하게 구성되어 있다. 식품검사행정업무의 기능 분담체계를 살펴보면, 보건복지부와 식품의약품안전청은 식품위생법에 근거하여 유통 중인 농수산물의 안전성 검사, 일반식품의 안전성 검사, 수입농산물 및 가공식품의 안전 관리 등 유통단계에서 거래되는 모든 농산물과 수산물을 포함한 식품 및 수입단계에서의 가공식품 등을 담당한다.

유통단계를 기준으로 보면, 주로 생산 및 제조단계는 농림부 및 해양수산부가, 유통 및 최종소비단계의 위생은 보건복지부 및 식품의약품안전청에서 관리하며, 이외에도 산업자원부에서 소금, 국세청에서 주류, 환경부에서 먹는 물을 관리하고 있다.

1995년 지방자치제도 시행이후 중앙정부에서 지자체로 식품업무가 이관되면서 농·수·축산물 및 식품위생에 대한 행정은 정부 관련기관과 각 시·도와 시·군·구 지방자치단체의 농·수·축산물 관련 부서 및 보건위생과에 의하여 일반식품 위생행정과 유사하게 이루어지고 있다. 일반식품은 중앙에 보건복지부(보건정책국)와 식품의약품안전청 및 각 지역별 국립검역소(13개소)가 있으며, 지방자치단체(시·도 및 시·군·구)에는 관련부서인 보건위생과와 지자체 산하 보건소 및 보건환경연구원이 일반식품의 검사행정을 담당하고 있다.

축산물 안전관리 체계를 축산물의 유통단계별로 7단계로 구분해 볼 수 있다. 축산물의 사육에서부터 음식점 단계에 이르기까지의 각 단계별 명칭, 관련 산업, 관련 규정 및 담당 기관을 나타내고 있다. 농가단계에서 판매단계까지는 농림부에서 축산물가공처리법에 의거하여 관리하며, 음식점 단계는 보건복지부에서 식품위생법에 근거하여 관리한다.

수산물 검사행정과 비교해 보면, 축산물 검사행정은 가축전염병 방역체계가 농림부를 중심으로 국립수의과학연구원 및 지자체 관련 부서 및 시험연구소 등 전국적인 조직망을 가지고 있어 방역업무를 지속적으로 관리하고 있다. 수산물의 경우 이러한 전염병 예방 및 방제를 위한 조직적인 기구는 매우 부족한 실정이며, 특히 최근 양식수산물이 점차 증가하면서 양식수산물의 전염성 병해와 관련한 문제가 자주 거론되고 있다. 국민들이 수산물을 안심하고 이용할 수 있도록 자율적인 관리방안과 함께 국가 차원에서 수산물 전염병의 체계적인 관리가 필요하다. 이를 위해 해양수산부는 활어 등 수산동물의 전염병에 대해 국가 단위의 질병방역 등을 수행할 수 있도록 수산동물 전염병예방법 제정을 추진하고 있다.

### IV-3-2 주요 국제기구의 식품검사제도

WTO/SPS 협정은 어느 국가가 인간, 동물, 그리고 식물의 건강을 보호할 목적으로 시행하고 있는 제반 조치들이 자의적이거나 과학적으로 정당화 될 수 없는 것이어서는 안된다는 것이다. SPS협정은 이러한 목적을 달성하기 위해서 식품안전의 경우 Codex 위원회가 채택하고 있는 국제적 규격, 지침, 기타 권고사항 등을 따라야 하며, 동물 위생은 국제수역사무국(International Office of Epizootics: OIE)의 기준을 따라야 하고, 식물위생의 경우 국제식물보호조약(Internaional Plant Protection Convention;IPPC)의 기준을 따라야 한다는 것을 명시하고 있다.

무역관련 기술장벽 또는 규격에 관한 협정은 직접적으로 동식물검사 조치를 규제하기 위한 협정은 아니나 식품안전과 동식물 건강과 관련된 기술적 요구사항들을 담고 있다. TBT협정에서 회원국들은 적절한 국제규격을 사용하기로 합의하였으며, 이는 조화의 원칙의 기초가 되었다(예를 들면 식품안전과 관련하여서는 Codex 위원회의 기준을 사용하기로 함). 기술협정은 무역에서 발생하는 기술적 문제와 규격에 관한 규정 및 이러한 조치들이 무역장벽으로 작용하기 않도록 하는 제반 조치들을 포함하고 있다.

또한 코덱스 국제 식품규격위원회는 250여개의 식품 기준과 40여개 이상의 위생 및 기술관련 실무규범을 만들었고 7백여 개 이상의 식품 첨가물과 오염원을 평가하였다. 이를 바탕으로 SPS 협정과 TBT협정은 식품 기준과 다른 기타 기준들이 불공정하게 교역을 저해하는 장벽으로써 작용하는 것은 아닌지를 결정함에 있어서 코덱스의 기준, 가이드라인 및 권고안들을 준거기준으로 삼고 있다.

수산물(어류 및 어류제품)의 안전성을 확보하기 위해 Codex는 각종 어류 및 수산제품의 28가지 규격을 제정하고 있다. 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.

#### IV-3-3 외국의 수산물검사행정

미국은 오늘날 세계 동식물 검사와 관련된 과학 기술 수준은 물론, 검사에 관련된 법령과 예산 및 이를 관할하는 정부 부서의 시스템에 이르기까지 자타가 공인하는 선진국으로 다른 국가들의 본보기가 되고 있다. 특히 2001년 9월 11일 테러 공격이후 여러 차례의 탄저병바이러스 살포사건 등 생물학적 테러에 대한 우려 확산에 따라 최근 동식물 검사 문제는 미국 사회의 초미의 관심사로 대두되고 있다.

미국의 식품의약국(FDA)은 약 9천명 중 3,200여 명은 실제 검사업무를 담당하는 검사청(ORA) 소속이며, 이 중의 340여직이 국산 및 수입 수산물의 검사에 할당되어 있다. 또한 식품의약국의 식품 안전 및 응용영양센터(CFSAN)에는 약 835명이 근무하고 있는데, 그 중 약 11%에 해당하는 97명이 수산물을 담당하고 있다. 97명 가운데 54명은 수산청(Office of Seafood) 소속이다. 즉, 식품의약국의 검사청과 응용영양센터소속의 394명이 미 연방 정부의 수산물 검사업무를 수행하고 있다.

그 외에 미국 상무부의 국립해양대기국 산하 국립해양수산물국(NMF)은 179명이 유류 수산물 검사프로그램을 운영하고 있다. 그 중 본사에서 근무하는 8명을 제외한 171명은 미 전역에서 검사업무를 수행하고 있다.

또한 동식물검사청(APHIS)은 외국에서 침투된 외래종 및 질병으로부터 미국의 동식물 자원을 안전하게 보호하고 미국 내에 존재하는 농산물 및 수산물의 병원체 및 질병을 감시·관리하는 것이다. 나아가 동식물 위생과 관련된 통상 문제를 해결하고 인도적 동물보호와 취급을 책임지고 수행하는 것이다. APHIS는 이러한 임무를 원활하게 수행하기 위해 외래종 유입시 긴급조치를 취할 수 있으며 이들을 구제하기 위해 생물학적 관리 대책과 종합방제 대책을 수립하고 시행한다. 또한 과학적 근거에 입각한 위생 및 검사(SPS)기준을 수립하고 있다. 동식물 검사청의 가장 큰 특징은 종전의 국가기준 수입제한 방식(country-based import restriction)에서 지역기준 수입제한 방식으로 전환하였다는 점이다. 즉, 수입제한기준을 국가 기준에서 위험요인이 발생한 지역을 기준으로 바꾼 것이다. 이 같은 이유는 위험요인이 한 국가의 지리적 위치와 항상 일치하지 않고 오히려 기상 요인이나 지리적 및 생물학적 요인과 더 밀접한 관계가 있기 때문이다. 뿐만 국가 기준수입제한 방식은 국제 무역협정이 요구하는 요건과도 일치하지 않는다는 문제가 있었다. 지역기준 수입제한 방식으로의 전환으로 동식물 검사청은 일관되고 과학적인 근거에 입각한 평가를 내리기 위해 지역화평가서비스(Regionalization Evaluation Service) 지원단을 조직하여 평가 업무에 적용하고 있다. APHIS의 조직은 청장 직속인 시민권 이행 및 준수참모(CRECS) 외에 9개 부서가 있는데, 동물 보호와 야생동식물 보호, 대외 협력 등 5개 사업부서와 입법, 유통규제 지원, 조직관리 및 정책 개발 등 4개 지원부서로 이루어져 있다. 이 중 수산물 검사와 관련된 부서는 수의실(Veterinary Service: VS)이다. VS는 전국의 가축과 동물성 제품 및 수의 생물학적 약제의 위생과 품질 및 시장성을 보호하고 향상시키는 역할을 한다. 우리나라의 수의과학검사원에 해당하지만 수산물 검사까지 포함하는 VS는 동물질병을 예방하고 방제 또는 경감시키는 한편 동물 위생문제를 감시하고 생산성을 증진시키기 위해 고객 및 관련 기관들과 협력하는 등의 혁신적인 방법을 동원하고 있다. 무엇보다 VS의 의사결정은 과학과 정부에 근거하고 있으며 지속적으로 학습하여 검사 업무의 개선을 위해 노력하고 있다.

그리고 수산업 관련 정책 개발 및 검사 프로그램은 대부분 보건성(Department of Health and Human Services) 산하의 식품의약국에서 결정된다. 특히, 식품안전 및 응용영양센터(CFSAN)내의 수산실(Office of Seafood)에서 국내외 수산물의 현장 검사와 분석 업무가 이뤄진다. CFSAN의 수산실 조직구조의 특징은 무엇보다도 검사

직과 기술직이 분리되어 있다는 점이다. 여기서 검사업무는 프로그램 및 정책시행부가, 분석 업무는 과학·응용기술부가 담당한다. 이 같은 직무 분리는 상무성 산하에 있는 수산물 검사프로그램청에서도 살펴볼 수 있다. 수산물검사프로그램청은 크게 검사직과 기술직으로 분리하여 검사직은 3개 지역으로 구분해 검사를 수행하고, 기술직은 분석업무와 교육업무 그리고 문서승인에 이르는 업무를 담당하는 것으로 나타났다.

#### <VS의 조직 역량 강화를 위한 2004~2008년의 전략>

VS의 인프라 구축과 자체 능력을 증강시키기 위해서 내부역량과 외부역량을 강화시키는데 중점을 두었다. 첫째 조직의 내부 역량을 강화하기 위해서는 인적자원과, 조직의ダイナ믹성, 그리고 유연성을 보장할 필요가 있음을 강조했다. 그 중에서도 인적자원의 중요성을 가장 강조하면서 조직에 소속된 직원의 잠재 역량을 최대화시키기 위해서 VS는 조직의 분업화된 업무를 다양하게 경험할 수 있는 기회를 제공(multidisciplinary)하면서, 조직원 스스로가 일련의 직무수행과정의 목표를 수립하고 달성할 수 있도록 유도하고 있다. 뿐만 아니라 교육의 중요성을 강조하면서 신입 직원의 직무 지도(orientation)를 강화에 중점을 두고 있다. 또한 직원들에게 충분한 권한을 이항하고 그들의 성과에 따라 보상이나 제대를 주는 인센티브 제도의 개선을 통해 전문 인력을 VS에 유치하도록 하고 있다. 나아가 조직의 유연성을 유지하기 위해 조직원의 리더십을 발휘할 수 있도록 하고 있다. 리더십을 발휘하는 과정에서 업무의 우선 순위(priorities)에 따라 원활한 업무수행을 하기 위해 조직원간의 명확한 커뮤니케이션이 이뤄질 수 있도록 하였다.

둘째 외부 역량을 강화하기 위해서는 외부 기관과의 공고한 네트워크 구축이 무엇보다도 중요하다고 역설하였다. 과거 VS는 시행중인 개별 검사 프로그램간에만 긴밀한 공조체계를 유지하였고, 동물보건문제를 해결하기 위한 접근방법의 일관성을 유지하기 위해서 주정부의 수의사와의 공동으로 규제하였을 뿐이다. 하지만 VS는 외부 역량을 강화하기 위해서 주정부의 수산관계기관(State Fish and Game agencies)뿐만 아니라 기타 연방정부의 국토안전부(Department of Homeland Security)와 미연방재난관리국(FEMA), 미수의독성위원회(AAVLD)등과 파트너십을 형성하고 있다.

호주의 농림수산성이 동식물검사에 대한 책임을 지고 있으며, 검사와 관련해 농림수산성 산하에 국토안보실(Biosecurity and Australia:BA)와 호주 검사실(Australian Quarantine and Inspection Service:AQIS)을 두고 있다. 국토안보실(BA)은 검사정책 개발과 이와 관련된 조언을 하는데, 이는 구체적으로 수입 위험분석을 통해 이루어진다. 검사실은 실제 검사기능을 수행하고 있으며, 해외에서 수입되는 상품의 소독, 적발 및 처리 등을 하며 공항, 국제우편, 화물, 선박 등에서 이뤄진다. 검사실은 수

출검사와 증명서 발급 업무도 담당한다.

EU는 실제 검사를 담당하는 조직과 검사를 비롯한 식품안전에 관한 전반적인 자문을 제공하는 조직으로 크게 분류할 수 있다. 전자는 식품수의과(Food Veterinary Office : FVO)이고 후자에 해당하는 조직은 식품안전국이다. 식품안전국(European Food Safety Authority: EFSA)은, 1990년대 일련의 식품관련 사고로 식품공급체인의 안전성에 대한 소비자의 신뢰가 약화되자 식품안전문제에 관한 독립적이고 객관적인 자문을 제공할 수 있는 신설 기관에 대한 필요성 때문에 만들어졌다. 식품안전국의 주요 설립 목적은 식품에 대한 소비자의 신뢰를 회복시키고 식품 안전과 관련한 사고를 줄임으로써 소비자 보호 수준을 제고시키는 것이다. 이 같은 목적을 띄고 2002년에 탄생한 EU의 식품안전국은 동물의 건강 및 복지, 식물 보호 문제를 포함하는 식품 및 사료의 안전과 관련한 모든 문제에 대한 독립적이고 과학적인 조언을 제공하는 것이다. 식품수의과는 농장에서 식탁까지(Farm to Table)이라는 슬로건 아래 EC의 보건 및 소비자 보호 일반이사회(Health and Consumer Protection Directorate-General) 산하에 있는 기관으로써 EU의 농수축산물의 통합적 관리를 하고 있다. 식품안전, 동물보건, 식물보건 등 세 분야로 나뉘어져 검사업무를 실시하고 있는데, EU 25개 회원국과 EU 가입후보국(Candidate Countries), 그리고 EU 역내로 수출하는 제3국가들을 대상으로 농축수산물의 검사를 실시하고 있다.

식품수의과는 지난 2002년과 2003년 사이 조직개편이 있었다. 이로써 과거 4개의 운영단위(축산검사와, 조류 및 어류검사와, 식품검사, 총무과)와 1개의 관리 단위(동물사료, 수입관리, 동물복지 등을 관리)로 운영되다가 2003년 5개 단위를 4개 단위(식품안전, 동물보건, 동물복지, 식물보건)로 축소하였다. 하지만 업무량 증가에 따라 인력을 증원하면서 현재 172명('03년 기준)이 근무하고 있다.

일본에 있어서 식품의 안전성 확보는 농업, 어업, 축산업에 있어서 생산단계로부터 수입단계, 제조, 가공단계, 유통단계, 소비단계를 통해 실시되고 있지만, 이들 단계 모두를 종합하여 관리하는 법률이나 조직은 없다. 식품검사행정의 기본으로 되는 법률은 식품안전기본법과 식품위생법이며, 최근 제정된 식품안전기본법에 의하여 설립된 내각부 산하 식품안전위원회에서 위해요소평가와 정보관리, 긴급조치 등을 중심으로 식품안전행정의 종합화를 추진하고 있으며, 식품검사행정의 집행 및 관리는 전적으로 후생노동성과 농림수산성의 기능으로 분담되어 있다.

결과적으로 일본의 식품검사행정은 기본적으로 우리나라와 유사한 체제를 가지고

있으나, 최근 내각부 식품안전위원회(상설기관)는 리스크 관리를 담당하는 후생노동성, 농림수산업성으로부터 독립하여 과학적 지식에 입각하여 객관적이고 공정하게 리스크 평가를 수행하는 기관이 설치되어, 위험평가와 커뮤니케이션을 주요 업무로 수행하고 있으며, 식품의 리스크 관리기관으로부터 요청을 받아 리스크를 평가하고, 이에 대한 결과를 통지하고 있다.

또한 (재)일본냉동식품검사협회, (재)식품환경검사협회, 대일본수산회(HACCP 인증업무 대행) 등의 민간기관을 활용하여 식품검사업무를 대행하여 수행하게 하고 있는 특징을 가지고 있다.

#### IV-4 우리나라 수산물 검사행정의 합리적 개선방안

##### IV-4-1 수산물 검사행정의 수요분석

수산물 검사행정의 수요를 분석한 결과 수산물품질검사원 직원과 소비자 모두 수산물 검사원의 주요 기능으로서 수출입 수산물 검사업무를 제시하였다. 다만 검사원 직원의 경우는 안전성 분석, 원산지표시 지도 및 단속, 품질 인증 등의 업무도 검사원의 주요 기능으로 보고 있는 반면, 소비자는 수산물 검사와 안전성 분석을 검사원의 주요 기능으로 보고 있는 것으로 조사되었다.

그런데 안전성 분석은 검사원 직원과 소비자의 개념의 차이가 있는 것으로 나타났다. 검사원 직원의 경우 수산물 검사 외에 안전관련 예를 들어 중금속 등에 대한 분석을 의미하고 있는 반면 소비자의 안전성 분석은 정밀 검사, 원산지 표시 등을 복합적으로 의미하고 있다. 따라서 소비자들은 결국 수산물 검역과 검사 및 원산지 표시 단속 등을 검사원의 중요한 기능으로 보고 있고, 향후 검사원에 대한 행정수요도 이러한 맥락에서 검사를 전문화해야한다는 의견을 보이고 있는 것으로 조사되었다.

이상에서 분석한 바와 같이 설문조사와 국내외 환경변화에 따른 검사행정수요를 비교 분석한 결과, 단기적으로는 수출입 수산물의 위생 및 안전검사기능이 검사원의 가장 중요한 기능이므로, 이 부분에 대한 검사행정의 효율성 제고를 위한 노력이 필요하다. 우선, 수산물 검사행정의 효율성을 제고시키기 위해서는 검사 인력의 보강과 전문화가 가장 시급한 것으로 나타났다. 이를 위해서는 단순히 인력의 확충뿐만 아니라 검사 직렬 신설을 통하여 검사전문직 공무원의 전문화를 추진하여야

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

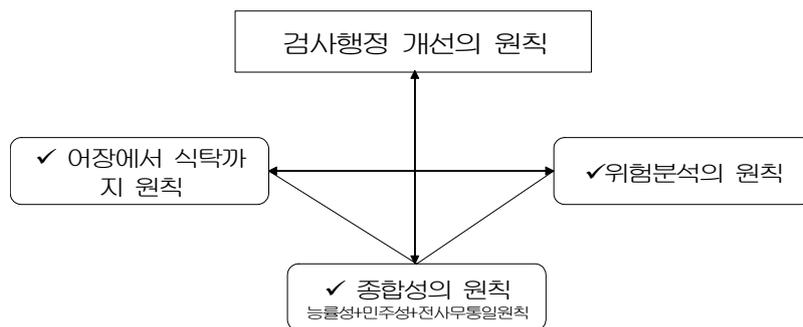
한다. 검사 인력이 보강되면 검사업무 외에 분석, 연구 등의 업무도 현재보다는 강화될 수 있으므로 각각의 업무의 전문성도 강화하는 효과를 얻을 수 있을 것으로 예상된다.

그리고 수산물 검사행정에서 품질관리행정에 해당되는 원산지표시 지도 및 단속, 품질인증 업무 등은 현재 수산물 검사원에서 중요한 비중을 차지하고 있고, 수산물 위생안전검사와도 직·간접적으로 연관성을 가지고 있으므로, 중장기적으로는 검사행정의 효율성과 수산물 검사원의 전문성 측면에서 외부기관에 위임하는 방안 등도 고려할 수 있을 것으로 보인다. 특히 원산지표시 지도 및 단속 업무의 경우 시군구 지자체에서 담당하는 것이 그 효과를 더욱 높일 수 있을 것으로 판단되고, 품질인증의 경우도 관련 민간단체 등에 위임하는 것이 인증 효과를 더욱 제고시킬 수 있을 것으로 예상된다.

### IV-4-2 수산물 검사행정의 개선방안

수산물 검사행정의 기능배분은 생산단계에서 소비단계에 이르기 까지 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙, 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석(risk analysis)의 원칙」, 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 검사행정이 개편되어야 한다는 「종합성의 원칙」에 의하여 개선되어야 한다.

<그림 2> 수산물 검사행정 개선의 일반원칙



여기서는 수산물 검사행정과 관련하여 도출한 문제점과 수산물 검사행정의 수요분석, 그리고 수산물 검사행정 개선을 위한 일반원칙을 바탕으로 법제도측면, 조직측면, 인사

측면, 예산측면, 시설 및 장비측면으로 구분하여 수산물 검사행정의 개선방안을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 법·제도 측면으로, ①국내 어류양식장의 항생제 관리제도 수립을 제시할 수 있다. 현재 어류양식장의 항생제 판매는 수의사가 전담하고 있는데, 어류용 항생제의 판매 권한을 어류질병관리사에게도 부여하는 방안을 검토할 필요가 있다. 또한, 구입자의 이름·구입량·구입일자·구입목적 등의 관리카드를 비치하고, 적정량을 사용하도록 권장하고, 해당 항생제의 생산량(수입 포함)과 소비량을 모니터링하여 항생제의 오남용을 권위적으로 제어할 수 있는 체제를 갖추어야 할 것이다. ② 수입수산물의 파견검역관제도의 확대 시행을 제도적으로 확대할 필요가 있다. 최근에 중국, 베트남, 러시아, 북한 등에서 다량의 수산물이 수입되고 있고 그 양은 계속 증가하는 추세로 볼 때에 이들 수입수산물에 대한 위생관리 역시 매우 중요한 문제가 아닐 수 없다. 따라서, 수입수산물의 안정성 확보를 위하여 수입수산물의 검사 및 검역수준을 향상시키고, 무분별한 수산물의 수입으로부터 국민의 위생안전을 확보하기 위하여는 현행 수입식품 관리제도가 통관단계의 검사에 의존하고 있으므로 수입전단계의 안전성 확보로 위해식품의 국내유입을 조기에 차단할 수 있는 파견검역제도를 확대, 시행해야 할 것이다. ③ 원양반입수산물에 대한 위생검사 실시를 들 수 있다. 현행 규정에 의하면 외국의 경제수역에서 당해국 선박과의 공동어업으로 포획·채취하여 국내선박에서 냉동 또는 가공된 수산물, 즉 우리 원양어선이 포획한 수산물에 대하여는 위생검사가 면제되는 것으로 하고 있다. 원양어획물은 국내 유통질서 확립과 국내수급 및 어가안정을 기하기 위한 목적으로 서류 확인만하고 국내에 반입되는데, 현행의 '원양어획물 반입신고 및 조사확인에 관한 요령'을 개정하여 원양어획물에 대한 위생안전을 확보하기 위한 검사규정 신설 검토가 필요하다.

또한 식품위생의 관리, 감시는 국민의 식생활의 안전을 책임지는 국가기관의 의무로서 중앙정부기관과 지방자치단체에서 그 기능을 분담하여 수행하고 있는데, 식품의 종류 및 분야에 따라 7군데에서 나눠 담당하고 있다. 이와 같은 분산된 상태의 위해식품 감시제도에서 수산물에 대한 위생관리를 효율적으로 운용하기 위해서는, 수산물의 위해식품에 대한 사전 감시기능으로 위해식품에 대한 정보인프라를 구축하고 수산물에 대한 과학적이고 효율적인 감시체계를 구축해야 할 것이다.

둘째, 조직측면에서의 수산물 검사행정조직의 개선은 크게 두 가지로 구분하여 제시할 수 있다. 하나는 전체 식품안전관리행정체계의 개선방안이며, 다른 하나는 수산물

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

검사행정을 기준으로 한 개선방안, 즉 해양수산부내에서의 조직재편안이라고 할 수 있다. 우리나라의 수산물 검사행정 조직 재편안으로서는 식품안전행정 전 과정을 하나의 기관으로 통합하는 모형, 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형, 부처별 일원화 모형, 현 체제와 같은 수산물 생산단계까지는 수산업 담당부처가 수산물 유통단계는 식품위생담당부처가 담당하는 유통단계를 기준으로 한 이원화 모형 등을 상정할 수 있는데, 통합형이 효율적인가, 분산형이 효율적인가는 행정사무에 따라 다를 수 있으며, 행정문화의 차이에 따라 다를 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 위해요소평가 원칙 및 동등성 원칙을 반영한 검사행정체제로 전환하여야 한다.

이러한 관점에서 보면 수산물 검사행정의 조직재편방향은 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형과 부처별 일원화 모형으로 압축할 수 있다. 우선 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형(일본, EU모형)은 위해요소 평가 및 위험관리기준을 책정하고 관련 결정사항과 정보를 해당부처에 통보하여 관리하게 하는 형으로 일명 위험관리통합모형이라고 할 수 있다. 만약 수산물의 특성 및 산업지원과 어장에서 일관성 있는 안정성 확보라는 점에 중점을 둔다고 한다면, 현재의 해양수산부의 유통 가공과 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 것이다. 또한 생산 및 출하단계에서의 식품위생관리까지 통합된 기관이 담당할 수 있을 것인가가 문제시될 것이다.

국립수산물품질검사원의 조직개편을 전술한 검사행정의 개선을 위한 일반원칙에 입각하여 수산물 검사행정을 기준으로 한 재편안으로 크게 두 가지 안을 상정할 수 있다. 수산물 검사행정을 일선에서 수행하는 국립수산물품질검사원의 조직은 업무(원산지조사, 안전성조사, 수출입수산물 검사, 품질인증 등)의 량과 다양성, 그리고 관할지역에 비해 현저히 부족한 것으로 나타났으며, 새로운 행정수요 발생에도 불구

하고 대응능력이 매우 미흡한 것으로 나타났다.

제1안은 부분적으로 직급을 상향 조정하고 검사수요가 급증하는 지역에 우선적으로 지원을 설치하는 방안으로 현재의 3과 13지원을 1실, 2과, 2팀(1개 팀은 비상설 팀: 긴급조치팀), 17지원으로 확대 개편하고, 인천지원에 관리 및 검사과를 신설하는 방안이다. 본원 조사분석실을 신설하여 3개 팀으로 구성하고, 기획팀에 기획, 총무, 정보자료담당을 두며, 또한 품질검사과에는 국제협력담당, 품질관리과에는 위생담당을 각각 신설하며, 신설된 조사분석실에는 미생물담당, 병리담당, 오염물질담당을 각각 둔다. 또한, 북한, 러시아산 수입수산물의 검사업무가 급증하는 것을 고려하여 동해, 부산 감천지원과 파주 도라산, 동해 저진지원 등 4개 지원을 신설하며, 인천지원의 기능을 강화하여 지원장의 직급을 5급에서 4급으로 상향조정하고 관리과와 검사과를 신설한다.

제2안은 검사행정 조직개편을 위한 일반원칙에 입각하여 1급 기관으로 확대 개편하는 안이다. 검사수요가 급증하는 지역과 도매시장이 위치하는 12개 지역에서 내륙지 도매시장으로 거래규모가 큰 대구 및 대전에 우선적으로 지원을 설치하여 현재의 13개 지원을 19개 지원으로 확대한다. 즉, 지원은 동해, 부산 감천, 파주 도라산, 동해 저진지원과 대구 및 대전지원 등 6개 지원을 신설하는 안이다. 본원은 품질검사와 품질관리 분야를 국으로 확대하고, 위해요소평가센터를 설치하여 새로운 위해요소 및 기술개발에 대응하게 한다. 따라서 본원은 2국, 1센터, 2팀(1개 팀은 비상설 팀:긴급조치팀)으로 구성된다.

**<표 9> 수산물 검사행정조직의 개편안**

현 행	개 편 안
○ 3과 13 지원	○ 제1안(단기) - 원장, 본부 1실, 2과, 2팀, 17개의 지원
	○ 제2안(중장기) - 원장 1급, 본부는 1센터, 2국, 2팀, 19개지원

수산물 검사행정을 최일선에서 수행하는 국립수산물품질검사원은 업무(원산지조사, 안전성조사, 수출입수산물 검사, 품질인증 등)의 양과 다양성, 그리고 관할지역에 비해 인력이 현저히 부족한 것으로 나타났다. 국립수산물품질검사원의 작은 정부 구현 등을 이유로 업무량의 증가에도 불구하고 인력은 1996년 205명에서 2004년

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

에 202명으로 그 동안의 업무폭주에 비하여 오히려 약 1.47% 감소한 것으로 나타나고 있다. 검사행정 인력수요가 늘어나는 요인은 조직확충, 수입 및 수출검사의 강화, 모니터링 확대, 정밀검사율의 상향 등을 들 수 있는데, 이를 구체적으로 보면 다음과 같다. 제1안에 의하면 과 1실, 2과, 2팀, 17개 지원으로 개편되면, 총118명의 인력수요가 예측되며, 제2안에 의하면 1센터, 2국, 2팀, 19개 지원으로 개편되어 총 187명의 인력수요가 필요할 것으로 예측된다.

다음으로 수산물의 검사검역에 대한 전문성 확보문제를 들 수 있다. 검사행정업무의 전문성을 확보하기 위하여는 검사직 공무원이라는 인적 자원을 인사 측면에서 효율적으로 관리해야 할 것이다. 예를 들면 수산검사 및 수산검역직을 신설하여 수산물 검사행정업무의 과학화 및 전문화를 기할 수 있도록 하여야 할 것이다.

**<표 10> 식품검사행정 관련기관의 직렬 및 직군 현황**

구분	조직	인원	직렬	직군
국립수산물품질검사원	본원 3과, 지원(9)	202명	수산직	농림수산
국립농산물품질검사원	본원 4과, 연구소(1), 지원(9), 출장소(84)	2,144명	농업직	농림수산
국립식품검역소	본원 6과, 지소(5), 관리소(2), 출장소(20)	395명	식품검역직	농림수산
국립수의과학검역원	본원 3부 16과 지원(5), 출장소(12)	480명	수의직	농림수산
식품의약품안전청	본청 4국 6부 36과 연구소(1), 지방청(6)	739명	식품위생직	보건의를

**<표 11> 수산물 검사행정의 인사관리 개선방안**

구분	현행	개선방안
직급	○수산직렬 및 농림수산 직군	○검사 및 검역 직렬 및 직군 신설
전보(파견)	○잡은 전보 및 상위기관 파견근무 ○전문성 확보 곤란	○전보 및 상위기관의 파견근무 제한 ○분야별 전문가 양성
교육훈련	○전문교육과정의 미흡 ○해외연수 미비	○전문교육과정의 확대, 전문교육 도입 ○해외 선진검사기법의 연수 확대

수산물 검사행정의 예산측면에 있어서도 조직 확대 및 인력충원, 주요수출국 담당관 파견 등에 대응한 예산 수요뿐만 아니라 위해요소평가기술의 개발, 기본장비 구입 및 유지, 첨단장비 신규 구입 등에 대응한 합리적인 예산 확보가 추진되지 않으면 안된다.

---

## SUMMARY

### I . Title

A study on Modification of Inspection Public Administration to Intensify Seafood Hygiene and Safety in Korea

### II . Result of the Research

The distributional function of inspection policy can be summarized "the principle from sea to table", which means every procedure should be managed wholly and consistency, "the principle of risk analysis", which means inspection policy needs to countermeasure systematically by scientific proof and process and a principle of synthesis which means inspection policy should be reorganized effectively and efficient.

To prove hygiene security objectively, we should present hygiene policy from sowing of seedling to whole cultivation, all sorts of equipment and health of employee.

In order to ensure food health security of the final farming product, we absolutely need to pertinent hygiene administration about direct and indirect equipment, self-hygiene, water and etc.

We need to make forced administration system about using of antibiotics that are used at fish farms. In other words, in fish farms, all records about buying and using of antibiotics must be preserved and managed, administration have to build pertinent and active administration system as regular inspection which can prevent misuse and abuse of antibiotics at fish farms.

When hygiene problems about export shellfish products and unsatisfying hygiene administration occur because of different production sea area from

hygiene administration body, fast and consistent confrontation is a knotty problem, grasp of fast and exact information is difficult about hygiene situation production sea area and shellfish products, hard systemic hygiene administration system about manufacturing factory is pointed out.

We need to unify hygiene policy task of designate sea area in NFPQIS, which is original hygiene administration body, ensure self-investigation equipment as additional human resources and vessels.

After import liberalization, amount of inspection products and cases continually increases by gain of import products, however, efficiency of security administration is decreased because almost import food products are inspected when import entry is processing.

So, the inspection level of import marine products is increased for guarantee balance, existing inspection system should be wholly modified for ensuring people's hygiene security from indiscrete import of marine products.

The hygiene rules in harvesting, slaying, manufacturing process of fish and meat products is truly important because almost surface pollution is occurred by germs in harvesting, slaying and the degree of pollution largely affect to storing and distribution period of products.

Increasing information confidences is related to food and food security, efficiency of production-distribution policy and quality policy.

HACCP performers observe obedience of hygiene condition and process in hygiene policy items, maintain and manage records about equipment and produced, manufactured products.

Following national, international changes on marine products, our hygiene administration system is also indicated problems, producing sea administration system is weak for prevention of marine products and epidemic system about marine creatures.

Hygiene delicate part is remained, actively expropriate will is lacked as advanced hygiene administration techniques, CODEX and etc.

Also, we need to set up a standard in detail about antibiotic remained

standards, antibiotic inspection way, the stoppage period of antibiotic meditation.

IFOAM, which is international organization relating to organic food makes comprehensive organic raising guide line in scope of organic marine products from fishery environment, producing way for sale, each country creates and manages self-standards for taking the circumstances into consideration.

In case of Korea, raising marine products is recognized nature food by producing ecosystem of rotate organization in opened space, sea because detailed information is not known to consumer relating to habitual raising fishery. But, in national fishery part, study of organic marine food production should be started, it can be successfully induced when systemic support is made together.

Currently, environmental organization like Green Peace express hazy worries about Genetically Modified Organism, to solve these fear of consumers, many countries impose a duty about security investigation and indication system.

However, producing country like USA oppose about this matter, that comes out international trade problem.

To examine Korean people's exposure degree about heavy metals through taking marine products, we should study distribution chart of organic tartar compound about these marine food, but national pollute situation investigation study about distribution is wholly lacking, synthetic and systemic pollute situation investigation is restrictively accomplished in several research organizations.

So, we need enlightenment and education for self-using regulation and appropriate solution by scientific situation investigation and study.

The security of irradiated investigate food is studied in radiology, microbiological security, dietetics fitness, virulent security, but national studies about dietetics security are not easy to find within rich nutrient and vitamin. so, we should take a systematical research by species of marine products about diversity of vitamin by radiate investigation, exposure dose and exposure condition.

In marine canned goods, generally there are arsenic compounds higher than

drinking water and fruit canned goods. These figures are originated by own contained arsenic compounds because marine products originally have much arsenic compounds. Difference of national food and imported food need to more exact inspection because it has various pollution degrees by places of origin and kinds.

With building of scientific security administration policy relating to marine products, we should promote hygiene security project by academic-industrial-research cooperation, and we have to research, study and observe for harmful object inspection and research on the actual condition for pre-after management relating to marine products, standards establishment and revision, settling security-validity investigation skills.

After opening import of marine products, the demand of inspection about marine products was increased, new harmful objects were occurred, inspection of workload and importance were increased. On the other hand, the number of staffs was preferably decreased, many limits about supplement of the professional personnel and support of the budget for equipment buying are occurred.

The best urgent problem is accomplishing human resources and budget as optimum level following to increasing of workload. Annual plan for increasing of lacked inspection staffs and budget, preparing about strengthened international security regulation standards, guaranteeing inspection equipment for scientific examination should be operated in order of year.

Therefore, suggestions for expanding organization are as follows.

First, basic plan of NFPQIS, which partly promotes the class of one's position, establishes a branch where the inspection demand is rapidly increased.

Second, promote the class of one's position higher than first suggestion by taking into account inland wholesale market.

The biggest demand factor of the inspection staff is gain of need by expanded revision of organization, the next biggest thing is metal radar inspection by metal crab, heavy workload by increasing imported marine products, need of

---

professional staffs by increasing harmful objects, increasing workload per unit by operating Saturday off system, traffic jam, increasing of inspection time by remote inspection place.

NFPQIS has annual plan about creation have headquarter and branch, but they should consider budget about Daejun and Daegu because of agriculture-marine product market in those areas.

In international training project of professional inspector, they planned 3 training persons, it is reasonable to increase international training persons by equivalent ratio and organize budget a separate way about national education and training.

Another thing is, they organize a hundred million won annually about administration of imported marine products, they need to appoint in detail, and related budget should be increased.

In pluralistic food security organization, it is hard to face effectively to new hazard and consumer security demand, operation control is difficult to administrate place of production and distribution, boundary and overlapping food. In producing of marine products, we need to consider unified inspection policy system on marine products that can include all distribution levels from production to table.

Deep-sea catches are carried in Korea by paper inspection for establishment of national distribution order, revenue, expenditure and stable fish price, we need to make new inspection regulation for establishing hygiene security about deep-sea catches instead of the regulations in force.

Currently, there is no legal ground for the aquarium fish inspection, no inspection system for performing by NFPQIS, inspection about the aquarium fish is not accomplished.

So, in "The Infectious Diseases Prevention Act for Marine Animals", which is undertaking by MOMAF, We should include inspection contents as aquarium owner, aquarium fish which carry with traveler and etc.

By ruled in "The Food Hygiene Law", the food which is committed its

authority to MOMAF is live-fish and simple cut, heated, matured, dried and preserved with salt on marine products, leavings are committed to MOHW. These cause ineffective organization enforcement and management because of uncertain authority relation.

To accomplish the specialty of inspection policy, we should manage human power effectively by human resource and administration management part, to ensure satisfying occupation living, need to position sorting, appointment of management, education and training, improving of inner duty environment by human power administration and whole management.

Finally, to manage harmful food observing system effectively, we should revise current system by these three steps.

First, by pre-observing function, we must solve absence of information about harmful food.

Second, we need to accomplish scientific and effective observing operation.

Third, in the after-observing notion, after administrative punishment, the exposed harmful enterprise is accomplished fully feedback about settlement of harmful conditions.

For acting to guide and education of managing food hygiene, we make full use of professional manpower like consumer organization, reinforce lack government function of food hygiene policy, and afterwards, to induce dissemination of national observing atmosphere, we should intensify honorary food hygiene inspector system by the governor of Ministry of Health and Welfare or the mayor and the provincial governor.

## CONTENTS

<b>Summary</b> .....	<b>xxv</b>
<b>Chapter 1. Introduction</b> .....	<b>1</b>
1. Necessity and Objective of Study .....	1
2. Literature Review .....	3
3. Scope and Methods of Study .....	5
<b>Chapter 2. The theoretical study of inspection policy on marine products</b> .....	<b>7</b>
1. The substance of inspection study of inspection policy on marine products .....	7
2. The theoretical background of inspection policy on marine products .....	19
<b>Chapter 3. The actual condition of Korean inspection policy on marine products</b> .....	<b>27</b>
1. The legal system of inspection policy on marine products .....	27
2. The organization system of legal system .....	46
3. The actual condition of functional division and performance ability of inspection policy on marine products .....	55
<b>Chapter 4. The tendency of political measures and case of world food policy</b> .....	<b>85</b>
1. The Korean food inspection policy .....	85
2. The food inspection system of major international organizations .....	139
3. The food inspection system of major countries .....	152

<b>Chapter 5. The reasonable plan for improvement of Korean inspection policy on marine products</b> .....	<b>175</b>
1. Problems and tasks of inspection policy on marine products .....	175
2. The demand analysis of inspection policy on marine products .....	191
3. The plan for improvement of inspection policy on marine products .....	203
<b>Chapter 6. Conclusion - summary and suggestions</b> .....	<b>227</b>
<b>References</b> .....	<b>229</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>233</b>

## 목 차

요약 .....	i
<b>제1장 서론 .....</b>	<b>1</b>
제1절 연구의 필요성 및 목적 .....	1
1. 연구의 필요성 .....	1
2. 연구의 목적 .....	3
제2절 수산물 검사행정 관련 선행연구 분석 .....	3
제3절 연구범위와 방법 .....	5
<b>제2장 수산물 검사행정의 이론적 배경 .....</b>	<b>7</b>
제1절 식품안전행정의 본질 .....	7
1. 식품안전행정의 의의 .....	7
2. 식품(수산물, 축산물, 농산물)의 생산-유통단계별 식품안전관리 .....	11
제2절 수산물 검사행정의 이론적 배경 .....	19
1. 수산물 검사행정의 본질 .....	19
2. 수산물 검사행정 개편의 이론적 근거 .....	22
<b>제3장 우리나라의 수산물 검사행정 실태 .....</b>	<b>27</b>
제1절 수산물 검사행정의 법체계 .....	27
1. 식품위생 관련 법체계 .....	27

2. 수산물 검사행정 법체계 .....	38
3. 수산물 검사행정 관련법의 특징과 과제 .....	42
제2절 수산물 검사행정의 조직체계 .....	46
1. 수산물 검사행정의 조직 .....	46
2. 수산물 검사행정의 인력 .....	49
3. 수산물 검사행정의 예산 .....	51
4. 수산물 검사행정조직의 특징 및 과제 .....	53
제3절 수산물 검사행정 기능배분 및 수행능력 실태 .....	55
1. 수산물 검사행정 업무 현황 .....	55
2. 검사행정 수행능력 분석 .....	64
3. 타 주요기관의 인력/예산/업무량의 상대비교 .....	74
<b>제4장 국내외 식품검사행정의 정책동향 및 사례 .....</b>	<b>85</b>
제1절 우리나라의 식품검사행정 .....	85
1. 우리나라의 식품검사행정 기능분담 .....	87
2. 우리나라의 일반식품 검사행정 .....	90
3. 우리나라의 농산물 검사행정 .....	101
4. 우리나라의 축산물 검사행정 .....	124
제2절 주요 국제기구의 식품검사제도 .....	139
1. WTO의 SPS 협정과 TBT협정 .....	139
2. CODEX 국제식품규격위원회(The Codex Alimentarius Commission) .....	142
제3절 주요국의 식품검사제도 .....	152
1. 미국 .....	152
2. 호주 .....	159
3. EU .....	167
4. 일본 .....	172
5. 해외 사례 분석을 통한 시사점 도출 .....	173

---

제5장 우리나라 수산물 검사행정의 합리적 개선방안 .....	175
제1절 수산물 검사행정의 문제점과 과제 .....	175
1. 수산물 검사행정의 문제점 .....	175
2. 수산물 검사행정의 향후 과제 .....	177
제2절 수산물 검사행정의 수요분석 .....	191
1. 국내외 환경변화와 검사행정 수요 .....	191
2. 델파이 방법에 의한 검사행정 수요 분석 .....	193
3. 소비자 조사 .....	200
4. 조사결과 요약 및 시사점 .....	201
제3절 수산물 검사행정의 개선방안 .....	203
1. 수산물 검사행정의 개선을 위한 일반원칙 .....	203
2. 수산물 검사행정의 개선방안 .....	205
제6장 결론 - 요약 및 시사점 .....	227
참고문헌 .....	229
부록 .....	233

## 표 목 차

<표 3-1>	행정기관별 식품위생안전법령 .....	28
<표 3-2>	식품별, 유통단계별 위생안전 법체계 .....	30
<표 3-3>	식품 위생안전관련 주요법령 비교 .....	31
<표 3-4>	식품 위생안전관련 주요법령의 하위법령 비교 .....	36
<표 3-5>	수산물 검사행정 법령 현황 .....	39
<표 3-6>	유통단계별 수산물 검사행정 법령현황 .....	40
<표 3-7>	국립수산물품질검사원의 인력구성 .....	49
<표 3-8>	국립수산물품질검사원의 연도별 인력 변화추이 .....	50
<표 3-9>	해양수산부 품질위생팀의 인력구성 .....	50
<표 3-10>	해양수산부 전체 인력구성표 .....	51
<표 3-11>	국립수산물검사원의 연도별 예산 변화추이 비교 .....	52
<표 3-12>	해양수산부 품질위생팀 연도별 예산 .....	52
<표 3-13>	국립수산과학원의 연도별 예산 추이 .....	53
<표 3-14>	수산물의 안전성 조사 실적 .....	56
<표 3-15>	한·미 패류위생협정에 의한 지정해역 지정현황 .....	56
<표 3-16>	수산물 품질인증 대상품목의 분류 .....	61
<표 3-17>	수출수산물의 국가별 검사실적 .....	62
<표 3-18>	수출수산물의 부적합 현황 .....	62
<표 3-19>	수입수산물의 검사실적 및 부적합 현황 .....	63
<표 3-20>	내수수산물의 검사실적 .....	63
<표 3-21>	이식용수산물의 국가별 검사실적 .....	64
<표 3-22>	지원별 검사처리 건수 .....	65
<표 3-23>	지원별 1건(1회)당 처리시간 .....	66
<표 3-24>	1건당 평균 처리시간 산출내역 .....	68
<표 3-25>	전문검사관의 육성 추진계획 .....	70

<표 3-26> 검사인력의 해외연수 실적 및 추진계획 .....	71
<표 3-27> 검사장비 소요량 및 과부족 현황 .....	72
<표 3-28> 연차별 검사장비 확보계획 .....	73
<표 3-29> 주요기관의 연도별 인력 변화추이 비교 .....	74
<표 3-30> 주요기관의 연도별 예산 변화추이 비교 .....	75
<표 3-31> 주요기관의 연도별 검사행정 업무량 변화추이 비교 .....	77
<표 3-32> 주요기관의 연도별 예산 및 인력의 변화추이 비교 .....	78
<표 3-33> 주요기관의 연도별 예산 및 업무량의 변화추이 비교 .....	80
<표 3-34> 주요기관의 연도별 인력 및 업무량의 변화추이 비교 .....	82
<표 4-1> 2003년 말 식품관련업소 현황 .....	85
<표 4-2> 식품안전행정조직 연혁 .....	86
<표 4-3> 식품안전성 관련 부처별 법령 및 행정업무 .....	88
<표 4-4> 식품위생법 규정에 의한 중앙·지방간 사전관리 업소 .....	89
<표 4-5> 지방자치제 실시 이후 지방정부로 이관된 주요 업무 .....	89
<표 4-6> 보건복지부 식품검사행정관련 추진정책 .....	91
<표 4-7> 식품의약품안전청 보유 시설 및 장비 .....	94
<표 4-8> 식품의약품안전청 식품안전성 및 검사관련 부서별 업무 .....	95
<표 4-9> 지방 식품의약품안전청 식품안전성 및 검사관련 부서별 업무 .....	96
<표 4-10> 국립검역소의 주요 기능 .....	97
<표 4-11> 지역별 검역소 현황 .....	98
<표 4-12> 한국보건산업진흥원 식품안전 및 검사행정 .....	100
<표 4-13> 한국식품연구원 식품안전 및 검사 관련 업무 .....	100
<표 4-14> 농림부 식품안전 및 검사행정 담당인력 분포 .....	104
<표 4-15> 농림부 식품안전 및 검사행정 관련업무 .....	105
<표 4-16> 농산물품질관리원의 예산 .....	107
<표 4-17> 국립농산물품질검사원 식품안전 및 검사행정 관련 기능 .....	108
<표 4-18> 농림부 연도별 안전성조사 실적 .....	110
<표 4-19> 권역별 분석기관(9개소) .....	110
<표 4-20> 농산물 품목별 검사시기 .....	114
<표 4-21> 국립식물검역소 식품안전 및 검사행정 관련업무 .....	116

<표 4-22> 농촌진흥촌의 전체 인력구성표 .....	119
<표 4-23> 농촌진흥촌 본청 및 소속기관 업무 .....	119
<표 4-24> 농촌진흥촌 식품안전 및 검사행정 관련업무 .....	120
<표 4-25> 농업과학기술원 식품안전 및 검사행정 관련업무 .....	121
<표 4-26> 지정검사기관 승인절차 .....	123
<표 4-27> 국가방역기관별 업무 .....	127
<표 4-28> 농림부 축산국 식품안전 및 검사행정 관련업무 .....	129
<표 4-29> 국립수의과학검역원 본원 및 지원 조직별 예산 .....	132
<표 4-30> 국립수의과학검역원의 지역별, 검역대상별 지정현황 .....	137
<표 4-31> 첨가물 허용수준 .....	146
<표 4-32> 어류 및 어류제품의 Codex 규격 .....	150
<표 4-33> 미국의 동식물 검사청 예산 동향 .....	159
<표 4-34> 호주 검사개혁을 위한 분야별 예산 .....	163
<표 4-35> EU의 국가별 검사건수 .....	170
<표 5-1> 생사료 이용의 문제점 .....	179
<표 5-2> 지원별 검사행정 수요 비교 .....	195
<표 5-3> 설문조사 결과 주요 내용 .....	199
<표 5-4> 수입 수산물에서 잔류항생물질 검사실적 .....	206
<표 5-5> 법령별, 부처별 및 식품별 위생감시체계 .....	209
<표 5-6> 수산물 검사행정 관련법령의 정비방안 .....	210
<표 5-7> 수산물 검사행정조직의 개편안 .....	216
<표 5-8> 수산물 검사행정조직의 확대개편에 따른 인력수요 예측 .....	217
<표 5-9> 수출검사 강화에 따른 인력수요 예측 .....	217
<표 5-10> 모니터링 확대에 따른 인력수요 예측 .....	218
<표 5-11> 정밀검사율의 확대에 따른 인력수요 예측 .....	218
<표 5-12> 무작위표본 정밀검사율의 하락에 따른 수요감소 예측 .....	219
<표 5-13> 금속탐지기 검사비율의 하락에 따른 수요감소 예측 .....	219
<표 5-14> 개인단말기에 의한 검사시간 단축에 따른 수요감소 예측 .....	220
<표 5-15> 수산물 검사행정인력의 수요예측 .....	220
<표 5-16> 수산물 검사행정의 인력증원 방안 .....	221

<표 5-17> 검사행정 관련기관의 직렬 및 직군 현황 ..... 222  
<표 5-18> 교육훈련 프로그램 개요(예시) ..... 223  
<표 5-19> 수산물 검사행정의 인사관리 개선방안 ..... 223  
<표 5-20> 국립수산물품질검사원의 연도별 예산계획 ..... 224

## 그림 목 차

<그림 1-1>	연구의 추진체계 및 흐름 .....	6
<그림 2-1>	식품안전관리의 이론적 근거 .....	10
<그림 2-2>	식품의 일반적 유통경로 .....	11
<그림 2-3>	수산물 선어류의 유통단계 .....	13
<그림 2-4>	수산물 검사행정의 범위 .....	22
<그림 2-5>	위험분석의 기본개념 .....	24
<그림 2-6>	위험관리 및 위험평가 업무 흐름도 .....	25
<그림 3-1>	식품위생 관련 법 체계 .....	27
<그림 3-2>	국립수산물품질검사원 조직도 .....	47
<그림 3-3>	해양수산부 품질위생팀 조직도 .....	48
<그림 3-4>	수출수산물의 검사처리 흐름도 .....	57
<그림 3-5>	수입수산물의 검사처리 흐름도 .....	58
<그림 3-6>	이식용 수입수산물의 검사처리 흐름도 .....	59
<그림 3-7>	수산물 품질인증대상품목의 선정절차 .....	60
<그림 3-8>	주요기관의 연도별 인력 변화추이 비교 .....	75
<그림 3-9>	주요기관의 연도별 예산 변화추이 비교 .....	76
<그림 3-10>	주요기관의 연도별 검사행정 업무량 변화추이 비교 .....	78
<그림 3-11>	주요기관의 연도별 예산 및 인력의 변화추이 비교 .....	79
<그림 3-12>	주요기관의 연도별 예산 및 업무량의 변화추이 비교 .....	81
<그림 3-13>	주요기관의 연도별 인력 및 업무량의 변화추이 비교 .....	83
<그림 4-1>	식품의약품안전청 조직도 .....	93
<그림 4-2>	농산물 안전관리 체계 .....	101
<그림 4-3>	농산물 안전관리 행정체계 .....	102
<그림 4-4>	농림부 조직도 .....	103

<그림 4-5>	국립농산물품질검사원 조직도 .....	106
<그림 4-6>	농림부 안전성 조사 절차 .....	109
<그림 4-7>	농산물 검사 업무처리절차 .....	114
<그림 4-8>	국립식물검역소 조직도 .....	116
<그림 4-9>	농촌진흥청 조직도 .....	118
<그림 4-10>	농업과학기술원 조직 및 인원 .....	121
<그림 4-11>	농업생명공학연구원 조직 체계 .....	122
<그림 4-12>	축산물 안전관리 체계 .....	125
<그림 4-13>	축산물 안전관리 행정체계 .....	125
<그림 4-14>	농림부 축산국 조직도 .....	129
<그림 4-15>	사료검정 개요 .....	131
<그림 4-16>	국립수의과학검역원 조직도 .....	132
<그림 4-17>	축산연구소 조직도 .....	134
<그림 4-18>	미국 동식물검사청 조직도 .....	154
<그림 4-19>	미국 수의실 조직도 .....	155
<그림 4-20>	호주 검사실(AQIS) 조직도 .....	160
<그림 5-1>	국제환경변화와 검사행정 수요 .....	192
<그림 5-2>	검사원 행정수요조사개요 .....	195
<그림 5-3>	검사행정 수요분석 결과 .....	202
<그림 5-4>	수산물 검사행정 개선의 원칙 .....	204
<그림 5-5>	위험평가와 관리 이원화 모형 .....	212
<그림 5-6>	부처별 일원화모형(위험평가와 관리 일원화 모형) .....	212
<그림 5-7>	조직개편 제1안 .....	214
<그림 5-8>	조직개편 제2안 .....	215

# 제1장 서론

## 제1절 연구의 필요성 및 목적

### 1. 연구의 필요성

세계 수산물 시장의 자유화에 따라 세계의 수산물 교역이 크게 증가할 것으로 예상되고 있는 가운데, 각국(일본, 미국, 호주, 노르웨이, 뉴질랜드, 영국 등)은 수산물 수출경쟁력을 확보하고 동시에 자국 국민에게 안전한 식생활을 제공하기 위해 위생행정조직 및 기능을 확대·강화하고 있는 추세이다. 또한 도시화 및 산업화, 과학기술의 발달 등으로 과거에 발견하지 못하였던 내분비교란물질, 광우병, GMO식품 등 인체에 치명적이거나 가능성이 있는 새로운 위해요소가 다발적으로 발견되고 있으며, 아울러 생산단계뿐만 아니라 유통, 소비단계에서도 수산물의 안전에 영향을 미치는 새로운 위해요소가 다발하고 있는 실정이다.

수산물 안전성 확보 및 검사행정을 둘러싼 이러한 국내외의 여건변화에도 불구하고 우리나라의 수산물 검사행정은 국민의 기대에 부응하기에는 기능적, 제도적으로 한계가 있는 것으로 지적되고 있다.

현재, 국립수산물품질검사원은 4,700만 소비자의 건강과 안전을 담당하는 우리나라 수산물 품질검사행정의 첨병으로서 역할을 수행하고 있으나, 급증하고 있는 위생행정업무 및 새롭게 나타나고 있는 위생행정기능, 즉 Risk Analysis - Risk Assessment - Risk Management라는 일관된 체제를 통한 사전예방 및 사후 조기경보체제로서 시대변화에 조화로운 합리적인 행정체제 구축까지 이르지 못하고 있는 실정이다.

현행, 수산물의 위생안전관리 기능은 생산-유통단계별로 해양수산부 국립수산물품질검사원과 국립수산물과학원, 보건복지부 식품의약품안전청, 지방자치단체, 교육부 등으로 다원화되어 있어 긴밀한 연계가 이루어져야 함에도 불구하고 관련 기관간 공조체제 미흡으로 식품안전

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

사고 발생시 효율적인 대처가 곤란한 상황이 발생하곤 한다.

수산물의 생산단계에는 수산물품질관리법에 의거 수산물품질검사원(양식 및 연안산 안전성 조사·관리)과 수산과학원(6개 지정해역 위생관리 및 양식어장 패류독소 조사·관리)이 담당하고 있으며, 저장 및 출하전단계에는 수산물품질관리법에 의거 수산물품질검사원(수출 등록 가공공장 위생관리)과 시·도(양식 및 연안산 안전성조사·관리)가 담당하고 있다.

그런데 생산, 출하된 수산물이 소비자의 식탁에 이르기까지의 유통단계에는 복수의 소관부처 및 복수의 법에 의해 관리되고 있는 상황에 놓여 있다. 다시 말하면 수산물 유통단계에는 수산물품질관리법과 식품위생법으로 이원화되어 있는데, 수산물품질검사원은 수출수산물 검사(수산물품질관리법)를 수행하고 있으며, 수입수산물 검사(식품위생법 → 보건복지부로부터 위탁)는 보건복지부 장관의 위임에 의해 수산물품질검사원이 담당하고 있다. 그리고 고차가공 수산물 수입검사(식품위생법)와 유통단계의 위생관리는 식품위생법에 의거하여 식품의약품안전청이 담당하고 있고, 시·도는 식품위생법에 의해 유통단계의 수산물 위생관리를 담당하고 있다.

따라서 세계 최고의 수산물 선호국민인 우리나라 소비자에게 안전하고 안심할 수 있는 수산물을 제공하기 위한 합리적인 수산식품 행정조직 및 행정기능으로의 개편이 절실한 시점이라고 하겠다. 특히, 수산물 생산 약 250만 톤에 비해 수요 500만 톤 내지 550만 톤이라는 현실을 고려한다면, 오랫동안 인식되고 정착되어온 수산물 검사행정시스템에 대한 재검토가 필연적이라고 할 수 있을 것이다. 다시 말하면 수산물 수입 200만~250만 톤 시대에 조화로운 합리적인 검사행정 기능배분이 이루어져야 한다는 것이다.

우리나라 국민이 섭취하고 있는 동물성 단백질 중, 약 4할을 제공하고 있는 수산물의 안전을 책임지고 있는 200여명의 국립수산물품질검사원의 조직과 인원으로서는 급증하는 수산물 품질검사 행정 수요를 감당하기에는 한계에 봉착하고 있다.

새로운 위해요소를 발견하기 위한 위해요소분석 및 평가 기술을 지속적으로 연구 개발할 수 있는 조직과 기능, 그리고 이 연구결과를 토대로 위해요소를 전문적으로 관리할 수 있는 종합적이고 일관성 있는 위생행정체제로의 전환이 이루어지지 않는다면, 안전성이 확인되지 않은 수산물에 우리나라 소비자는 노출될 우려가 크다. 이러한 상황에도 불구하고 '작은정부 구현 방침' 등으로 인력증원에는 어려움에 직면하고 있다.

## 2. 연구의 목적

이러한 맥락에서 본 연구는 수산물 검사행정 수요에 효율적이고 능률적으로 대처하고 안전성이 확보된 수산물을 소비자에게 지속적으로 공급할 수 있는 수산물 위생안전관리 행정체계의 합리적인 개선방안을 제시하고자 하는 것이다.

구체적으로는 첫째, 수산물 검사행정기능의 배분 실태조사 및 행정주체별 업무수행능력을 평가하고, 둘째, 수산물 생산, 유통, 수출입, 소매단계 및 국내외 여건변화(식품위생에 대한 국제 및 국내 정책동향)를 고려하여 향후수산물 검사행정의 수요를 분석하고, 셋째, 이상의 검토를 바탕으로 수산물 검사행정의 문제점과 개선과제를 도출하고 이에 대한 합리적 개선방안을 제시할 것이다.

## 제2절 수산물 검사행정 관련 선행연구 분석

일반식품을 대상으로 한 식품안전 및 위생관리에 대한 연구는 많이 수행되어 왔으나, 수산물 안전 및 위생관리 행정분야를 대상으로 한 연구는 매우 미흡한 실정이다. 특히, 수산물 생산과 유통여건이 급격하게 변화되었음에도 불구하고 우리나라의 수산물 검사행정의 효율성(능률성+효과성)을 확보하기 위한 기능 재배분을 대상으로 한 연구는 전무한 실정이다.

따라서 수산물, 농산물을 포함한 1차 산업의 생산품에 대한 위생안전관리문제와 관련된 기존 연구 현황을 검토하면, 첫째, 「양곡관리 및 농산물 검사제도 개선방안 연구」(윤호섭 외, 1990)는 경제발전과 소득수준의 향상으로 국민식생활 소비구조가 고급화, 다양화 및 서구화되어 가는 추세임을 지적하고, 이에 곡물의 자급률 하락과 수입곡물의 지속적인 증가가 이루어지고 있으며, 국내 곡물이 해외 농산물과 경쟁할 수 있는 국내 생산체제를 구축함과 동시에 비상시 수입능력의 확보 및 효율적인 재고관리를 통하여 확립하는 것이 필요한 시점임을 지적하였다. 이와 관련하여 곡물 수급구조상 중요시되고 있는 양곡관리 및 농산물 검사제도의 검토 필요성에 증대에 맞추어 변화하는 국내외 여건 변화에 따라 양곡관리 및 농산물 검사업무를 어떻게 효율적으로 운용할 것인가를 검토한 것이다.

둘째, 「WTO체제하의 수산물 수입검사 및 검역에 관한 연구」(옥영수 외, 1995)는 WTO라는 새로운 국제기구체제하의 수산물 수입 및 검역 과정의 실태를 분석하고, 수입수산물 및 유통에 있어 검사 및 검역 관련 문제점 분석을 목적으로 하였다.

셋째, 「WTO체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안」(주문배 외, 2000) 연구에서는 WTO 체제하에 있어서 급증이 예상되는 수입수산물의 안전성 확보 및 국민에게 안전하고 고품질의 수산물을 안정적으로 공급하기 위한 제도적 장치인 수산식품 위생관리제도를 대상으로 제도적 개편방안을 모색하고자 하였다. 구체적으로는 현재 진행되고 있는 WTO, OECD, FAO, APEC 등 각종 국제기구의 식품안전성 논의동향과 SPS협정을 분석하고, 이 분석결과에 현행 우리나라의 수산식품 위생관리 시스템을 비추어 이에 대한 문제점 및 과제를 도출한 것이었다. 이러한 검토를 바탕으로 변화하는 새로운 세계무역질서에 적응 가능한 수산식품 위생관리제도에 대한 제도적 대응방안을 종합적으로 제시하였다. 따라서 여기서는 수산물 검사행정의 구체적인 문제점과 이에 대한 조직적, 기능적 행정사무에 대한 개편방안을 제시하는 데에는 연구범위에 포함되어 있지 않았다.

넷째, 「주요 농축산물 안전성의 효율적 관리방안」(최지현 외, 2001)에서는 소득증대에 따라 소비자의 식품에 대한 선택 폭이 넓어짐과 동시에 식품 안전성에 대한 인식이 고조되고 있는 상황에서 국내 농산물의 안전성 향상은 사회적 후생을 증가시키는 것으로 분석하였다. 그리고 이 연구는 국내산 채소류와 육류의 안전성을 위협하는 위해요소의 기준설정 및 처리기준, 검사체계 및 감시체계 등 관리요소와 유통단계별 안전성 관리 실태를 종합적으로 평가하고 효율화 방안을 제시하고자 하였다.

다섯째, 「수산물의 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안」(주문배 외, 2002)에서는 WTO, OECD 등 각종 국제기구에서의 수산식품 안전성 논의동향을 분석하고, 이에 대비하여 현행 수산물 위생관리제도의 현황과 운영실태 분석을 통해 문제점을 도출하고, 이러한 검토를 통하여 국제사회의 수산식품 위생기준에 조화롭고 우리 실정에 맞는 종합적인 장·단기 수산물 위생관리 정책방향을 제시하였다.

이상에서 검토한 바와 같이 국내 수산물 생산의 감소와 수입수산물의 증가는 수산물 안전성 확보에 어려움을 줄뿐만 아니라 소비자의 선택에 있어 국내산 수산물과 수입산 수산물에 대한 인지도가 매우 약화될 가능성이 있으며, 국내산 및 수입수산물에 대한 안전성 확보는 매우 시급한 사항임을 알 수 있다.

따라서 증가하는 위생안전 및 검사수요에 대응한 효과적이며 능동적으로 대응하고, 수산물 유통 및 가공산업 등 관련사업의 발전을 앞당기기 위하여 수산물 검사 행정기능 및 품질관리기능의 재배분을 통하여 능률성을 제고해야 할 필요성은 앞으로 더욱 더 증가하게 될 것으로 보인다.

### 제3절 연구범위와 방법

이 연구는 수산물 위생안전을 둘러싼 새로운 변화에 따라 질적, 양적으로 늘어난 수산물 검사행정이 현재의 인적, 물적 자원으로 효율적으로 대응이 가능한가를 검토하는 것이며, 분석된 과제를 바탕으로 변화된 여건에 조화로운 검사행정체제로의 개선방안을 제시하는 것이다. 특히 우리나라의 식품안전행정에 있어서 수산물 검사를 담당하는 실질적인 행정조직인 국립수산물품질검사원의 행정기능을 중심으로 실태분석을 통하여 문제점을 도출하고 그 개선방안을 제시할 것이다. 다시 말하면 수산물 위생안전을 강화하기 위한 수단적 의미로서 국립수산물품질검사원의 행정기능을 중심으로 그 실태를 분석하고, 보완적으로 관련 행정조직 및 기능을 포괄적으로 분석할 것이다.

연구방법으로서는 수산물 검사행정(위생안전관리행정)과 관련하여 행정기능의 배분과 역할에 관한 기존 연구를 검토하고, 업무수행능력의 평가를 위한 이론적 모형을 구성하기 위해 행정기능배분론적 접근과 함께 국내외의 여건변화와 정책동향(타부처, 식품안전기본법 및 행정조직, 식품안전대응체계)을 검토한다.

현행 해양수산부의 담당 부서인 품질위생팀과 국립수산물품질검사원 및 전국 주요 수산물 산지 및 수입항, 소비지 등에 설치되어 있는 수산물품질검사지원 등을 중심으로 수산물 검사행정의 기능배분 실태 및 업무수행능력을 평가한다. 관련 검사행정기관의 정책 추진과정상 문제와 사무, 조직, 인력, 예산 관계 등에 대한 업무수행능력과 함께 국내유통 수산물 검사, 수입수산물 검사, 수출수산물검사, 이식용(양식용) 수산물 어류검사 등 수산물품질검사원이 수행하고 있는 수산물 검사에 대한 단계별 효율성을 평가할 것이다.

또한 한·중, 한·베트남, 한·미, 한·일, 한·EU 등 국가간 위생협정 이행 등 안전관리 업무를 평가하고, 국내에서 농축산물 검사행정기능의 배분실태와 아웃소

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

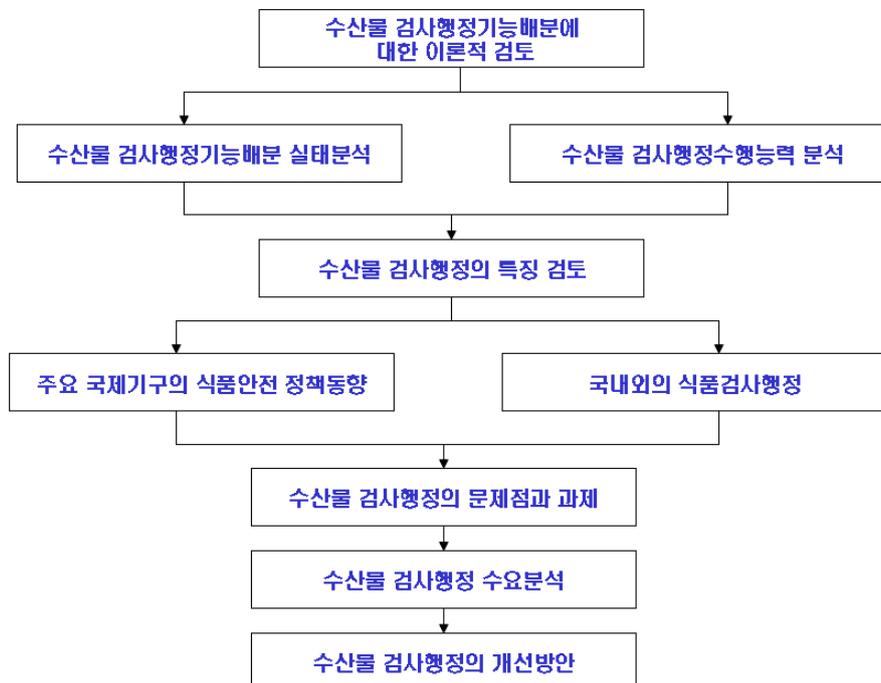
상의 사례를 분석할 것이다. 또한 일본, 미국 등 외국을 대상으로 수산물 검사행정 체계를 검토하여 벤치마킹 가능분야를 도출할 것이다.

그리고 수산물 검사행정을 담당하는 공무원 및 수산물 관련 생산, 유통, 수출입업체를 대상으로 한 설문조사 및 면접조사를 통하여 현행 검사행정상의 문제점 도출과 향후 검사행정에 대한 수요조사를 통하여 검사행정의 수요를 전망하고자 한다.

이상의 방법을 통하여 수산물 검사행정의 합리적 개선방안을 제시하고자 한다. 구체적으로는 현재의 수산물 검사행정기능의 실효성을 제고하기 위한 행정기능 재배분 방안을 제시하고, 행정기능의 재배분 효과를 확보하기 위한 조직(리스크 분석 및 평가, 관리 조직 포함), 예산, 인원 등에 대한 개편방안을 제시하며, 이와 병행하여 민간이양 가능업무 분류 또는 제3의 전문기관 설치방안 등을 포함하여 합리적이고 효율적인 개선방안을 제시하고자 한다.

이상의 분석내용을 바탕으로 연구의 추진체계와 흐름을 요약하면 <그림 1-1>과 같다.

**<그림 1-1> 연구의 추진체계 및 흐름**



## 제2장 수산물 검사행정의 이론적 배경

이 장에서는 식품으로서 수산물 검사행정의 기능배분에 대한 검토 및 수산물 검사행정의 문제점 및 그 문제점에 대한 개선방안을 도출하기 위해, 우선 일반이론으로서 식품안전행정의 본질을 고찰하고, 식품안전행정의 부분으로서 수산물 검사행정의 본질과 행정기능배분에 대한 이론적 배경을 검토하고자 한다.

### 제1절 식품안전행정의 본질

#### 1. 식품안전행정의 의의

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>1)</sup> 농축산물 또는 농축산물을 원재료로 제조, 가공한 것과 마찬가지로 수산물 및 수산물을 원재료로 하여 인간이 먹을 수 있도록 한 것도 식품의 범주에 속한다.

따라서 이 장에서는 식품으로서 수산물 검사행정의 기능배분에 대한 검토 및 수산물 검사행정의 문제점 및 그 문제점에 대한 개선방안을 도출하기 위한 이론적 검토를 위해 식품안전관리에 대한 일반이론을 검토하고자 한다.

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 있

---

1) 두산세계대백과사전([www.empas.co.kr](http://www.empas.co.kr))

도록 유기체에 의해 섭취되거나 흡수되는 물질<sup>2)</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>3)</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>4)</sup>

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 식품위생관리의 필요성이 대두된다. 즉, 식품으로부터 오는 위해인자를 확인하고 위해발생을 미리 방지하기 위한 수단으로서 식품위생의 필요성을 설명할 수 있다.<sup>5)</sup> 이와 같은 식품위생관리의 필요성 증대에 따라 1995년도 WHO 환경위생전문위원회에서는 식품위생관리의 정의로써 “식품의 재배, 생산, 제조로부터 최종적인 소비에 이르기까지 모든 단계에서 식품의 안전성(Safety)과 완전성(wholesomeness) 및 건전성(soundness)<sup>6)</sup>의 유지와 향상을 확보

---

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

3) 식품위생법 제2조 제1호.

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

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

6) 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.

하기 위해 필요한 모든 조치”로 정의하고 있다.

또한 식품위생관리의 필요성은 식품에 대한 기본적인 욕구가 해결되고, 경제가 계속 발전함에 따라 식품의 영양성과 건전성이 보다 중요한 요인으로 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 있느냐에 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.

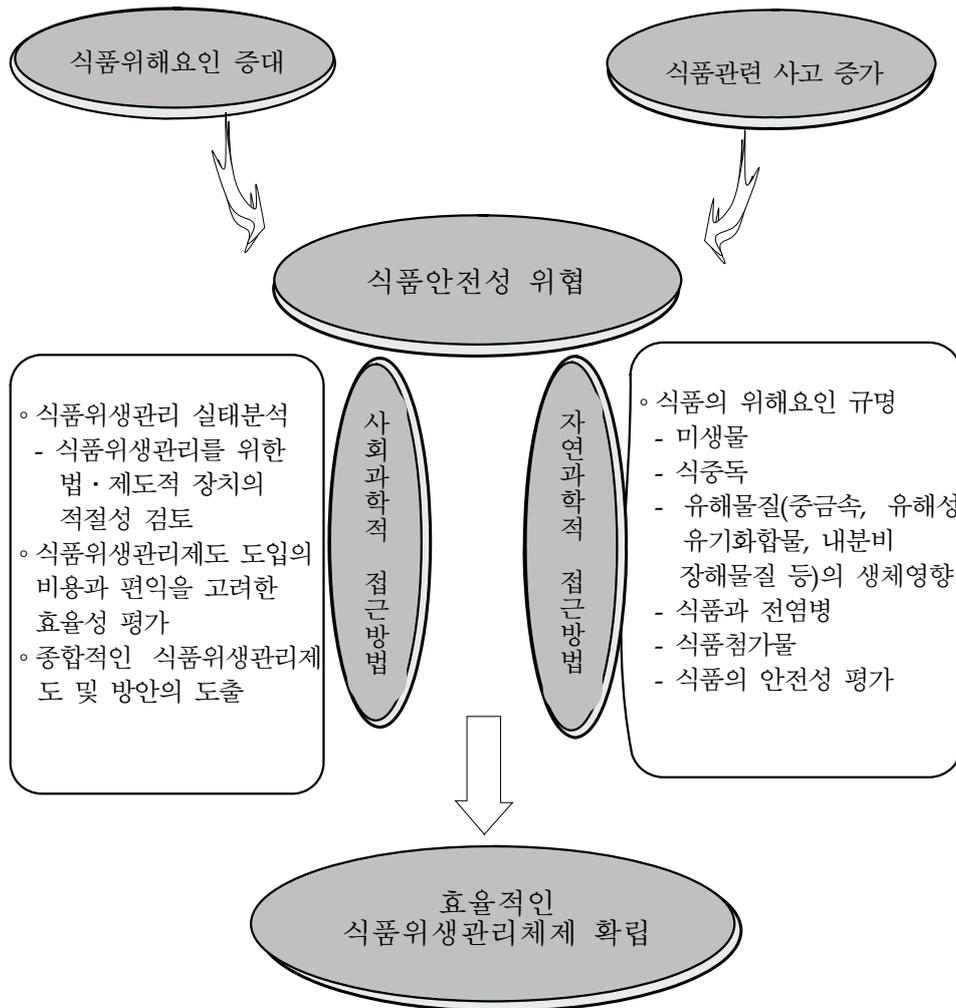
첫째, 자연과학적인 방법을 통해 식품의 위해요인의 규명과 그 요인을 제거하거나 최소화할 수 있는 방안을 모색하는 것이다. 이는 미생물 및 중금속 등 위해인자를 체계적으로 분류, 확인하고 다음으로 이들 위해인자의 발생을 차단할 수 있는 방법을 제시하기 위해 체계적이고 학문적인 접근을 추구하는데, 이러한 접근방법을 식품위생학<sup>7)</sup>으로 분류하고 있다.

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 2-1> 참조)

또 하나의 식품 안전성을 확보하기 위한 방법으로 식품을 매개로 하여 발생하는 시점을 기준으로 크게 3 단계로 구분하여 대응할 수 있다. 즉, 식품안전사고의 발생 전 단계인 사전예방단계와 사고발생단계(발생후 초기대응조치, 사고의 처리), 사고발생후의 처리단계(재발방지단계)로 구분된다.

7) 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 2-1> 식품안전관리의 이론적 준거



자료: 주문배 외, 「수산물 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안」, (2001), p.72.

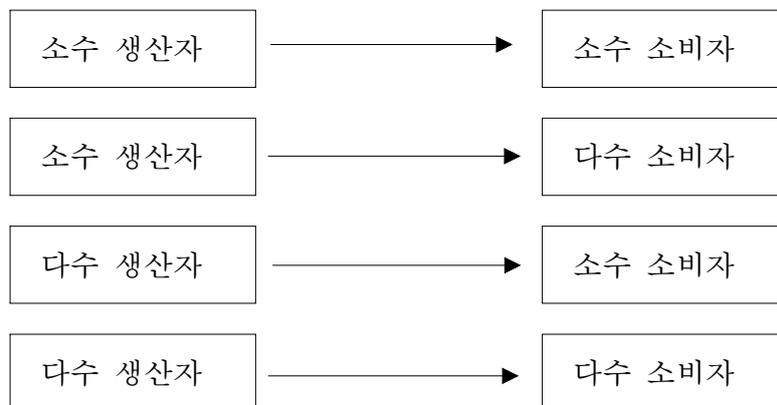
## 2. 식품(수산물, 축산물, 농산물)의 생산-유통단계별 식품안전관리

전술한 바와 같이 식품이란 자연상태의 동식물과 이들을 원료로 하여 추출 또는 가공된 것으로 인간의 건강과 생명을 유지하기 위해 필요한 물질이라고 할 수 있다. 그리고 우리나라의 식품위생법에서는 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물을 식품으로 정의하고 있다.

이러한 식품을 품목에 따라 분류하면 수산물, 농산물, 축산물, 가공품 등으로 구분할 수 있으며, 생산지를 중심으로 분류하면 국내산, 수입산 등으로 구분할 수 있다. 그런데 이러한 식품은 모두 생산이전 단계로부터 생산·가공단계, 유통단계, 소비단계 등 일련의 단계를 거쳐 소비자가 자신의 건강과 생명을 유지하고 풍요로운 식생활을 통하여 자신의 삶을 영위하고자 한다.

일반적으로 유통경로란 식품 또는 그 소유권을 생산자로부터 소비자에게 이전시키기 위해 이루어지는 모든 활동을 담당하는 제기관의 결합과정으로 이해할 수 있는데, 이와 같은 유통경로는 생산자의 생산행위로부터 최종소비자의 이용이라는 방향성을 가지는 것이며, 그 과정에서 여러 가지의 단계를 상정할 수 있다는 것이다. 이러한 유통경로가 다양할수록 식품에 대한 위해요소가 침입할 가능성은 그 만큼 증가한다고 볼 수 있다.

<그림 2-2> 식품의 일반적 유통경로



식품의 유통은 생산과 소비과정의 주체를 중심으로 파악할 때 몇 가지 유형으로 구분할 수 있다. 농산물, 축산물, 수산물, 가공품 중에서 농산물과 수산물 유통의 경로를 간략화하여 소개하면 <그림 2-2>와 같다. 첫째, 소수의 생산자로부터 소수의 소비자로 흐르는 유형, 둘째, 소수의 생산자로부터 다수의 소비자로 흐르는 유형, 셋째, 다수의 생산자로부터 소수의 소비자로 흐르는 유형, 넷째, 다수의 생산자로부터 다수의 소비자로 흐르는 유형 등으로 구분해 볼 수 있다. 이러한 유형에 따라 식품은 다양한 유통단계를 가지게 된다.

### 1) 수산물의 생산-유통단계별 식품안전관리

수산물 유통은 대부분의 경우 첫 번째 유형과 네 번째 유형의 범주에 속한다고 할 수 있는데, 이러한 유형에 속하는 상품은 일반적으로 광범위하고 복잡한 수집, 반출, 분산 등의 과정을 거치게 되며 많은 유통경로를 통하여 최종 소비자에게 전달되는 특징을 가지고 있다.

그런데 현실적으로 연근해 수산물과 원양 수산물, 수입수산물의 유통경로가 다르게 나타나고 있으며, 또 연근해 수산물의 경우에 있어서도 어업별(연근해어업, 원양어업) 또는 품목(선어류, 활어, 패류 등)의 종류에 따라 유통경로는 서로 상이하게 나타난다.

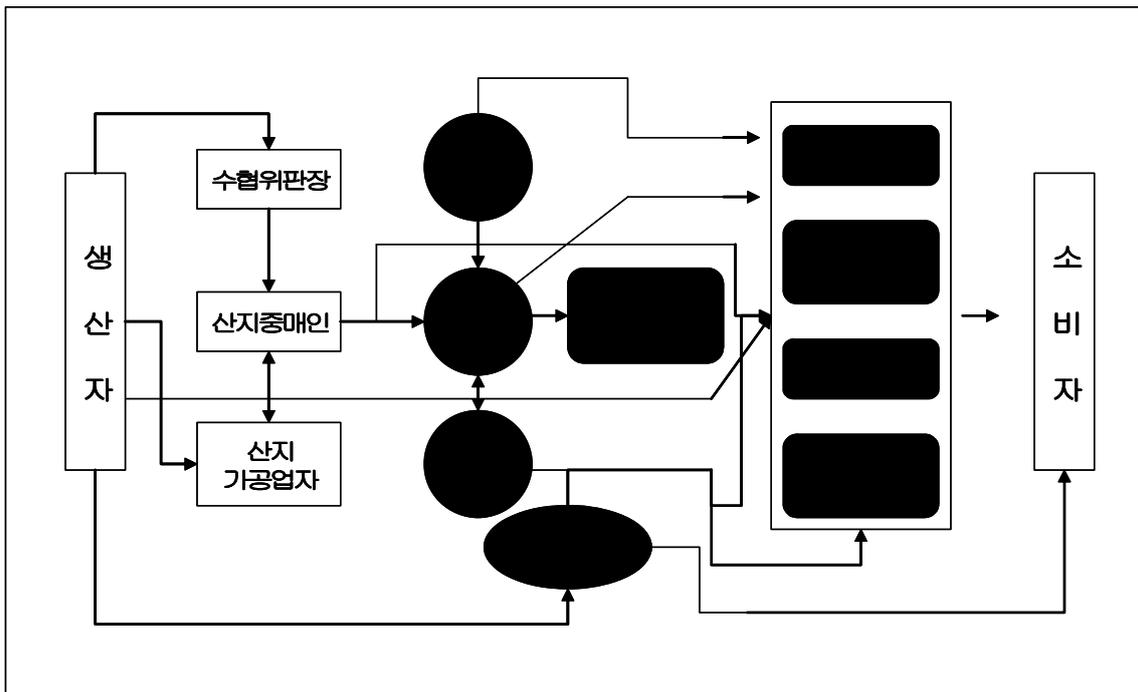
이 중에서 선어류 유통경로와 식품안전행정을 하나의 사례로 살펴보고자 한다 (<그림 2-3> 참조). 선어류의 가장 일반적인 유통형태는 생산자가 산지위판장에 위판하면 산지중도매인이 경락을 받아 소비지도매시장 등에 출하하는 형태로 유통이 이루어지고 있다. 전체 수산물 부류중 선어류는 산지위판율이 가장 높고, 도매시장에서도 경매의 비율이 상대적으로 높은 품목으로 나타나고 있다.

선어류의 출하형태는 어상자에 담아 산지 위판장에 1차 상장을 한 후, 이를 유사도매시장, 대형할인점을 포함한 신업태 등으로 유통시키거나 재입상하여 도매시장으로 거래하는 경우가 많으며, 선어류 품목중 고등어의 경우, 일부가 도매시장에 상장되기 전에 자반형태로 가공되어 상장되고 있다.

선어류가 주로 산지위판장을 경유하여 도매시장으로 유통되는 비율이 높고, 수집상을 통하여 출하되는 비율이 낮은 이유는 어선어업의 어획물로서 주로 산지위판장에서 양륙되어 1차 경매를 통하기 때문에 주채 출하주나 수집상 출하보다는 산지중도매인으로부터 출하가 주로 이용되고 있기 때문이다. 생산지별 출하형태를 살펴보면,

국내산 선어류는 대부분 산지에서 위판되고 있으며, 이중 상당수가 도매시장에 상장되어 유통되는 형태를 가지고 있으며, 수입산 선어류의 경우 대부분 수입업자를 통하여 바로 소매형태로 판매되거나 대형할인점, 유사도매시장 등으로 판매되며, 일부가 도매시장에서 유통되고 있다.

<그림 2-3> 수산물 선어류의 유통단계



이와 같이 수산물 선어류와 마찬가지로 농산물, 축산물, 가공품 등을 포함한 모든 식품은 산지에서 소비자의 식탁에 이르기까지 복잡하고 다양한 단계를 거쳐 유통되고 있다. 생산-유통단계가 복잡하고 다양할수록 식품안전사고가 발생할 가능성은 그만큼 증가할 수밖에 없다.

우리나라의 수산물 안전성 확보 및 위생관리는 크게 생산, 유통, 소비의 세 단계로 나누어 생각해 볼 수 있다. 생산단계의 위생관리에 있어 핵심이 되는 사항은 사전예방이라고 할 수 있으며, 이것은 사전에 위해요인에 노출될 위험을 관리하여 최소화할 때 추후의 유통-소비단계의 위생문제 발생을 사전에 차단할 수 있기 때문이

다.

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

수출용 수산물에 대한 위생관리는 수출검사가 의무검사체에서 희망검사체로 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.

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.

유통단계의 위생관리의 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 있으며 여기서 발생할 수 있는 문제점으로는, 생산단계와 유통단계의 위생관리시스템이 유기적 관계정립이 어렵고, 시·도 및 시·군·구의 위생관리업무수행에 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.

<그림 2-3>에서 나타나는 바와 같이 식품의 원료 생산지로부터 식탁에 이르기까지 경유하는 각 유통단계와 유통기구별로 취급하는 식품이 안전하고 고품질의 상태로 소비자의 식탁에 이르기까지 철저한 관리가 이루어져야 한다는 것이다. 이러한

관리에는 하드웨어 측면인 법제 및 시설기준에서부터 소프트웨어 측면인 운영시스템, 휴먼웨어 측면인 생산-유통인 및 관련 공무원의 식품안전관리 의식이 삼위일체가 되어 조화롭게 움직이지 않으면 안된다. 무엇보다도 사전예방을 위해 사전관리가 철저하게 추진되어야 하며, 식품안전사고가 발생했을 때에는 초기에 처리하여 확산을 최소화할 수 있어야 하며, 그 원인이 어디서 또는 무엇인가를 추적할 수 있는 합리적인 시스템 구축이 선결되어야 한다는 것이다. 또한 발생한 안전사고에 대해서는 철저한 구명을 통하여 재발을 방지할 수 있는 환류장치가 효율적으로 작동할 수 있도록 지속적으로 개선시켜나가야 할 것이다. 무엇보다도 중요한 것은 식품안전관리시스템을 구축하고 관리하는 주체는 인간이므로 관련 주체, 즉 생산자, 유통인, 수출입업자, 관리자, 공무원 등에 대한 지속적인 훈련과 위해요소 분석 및 평가 기술개발이 동시에 추진되지 않으면 소기의 목적을 달성할 수는 없다.

## 2) 축산물의 생산-유통단계별 식품안전관리

농수산물과 마찬가지로 축산물도 품목에 따라 유통경로가 다르게 나타난다. 축산물은 가축의 사육을 통해서 생산된 축산물은 우리가 주로 소비하고 있는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 우유 외에도 여러 가지가 있으며, 상품적 특성도 다양하다.

일반적으로 축산물은 다음과 같은 상품적 특징을 가지고 있다. 첫째, 축산물은 살아있는 동물로 품종과 사육 방법에 따라 품질이 차이가 난다. 둘째, 축산물은 부패성이 강하기 때문에 신선도를 유지하기 위해서는 특수한 저장 시설이 필요하다. 셋째, 일정 시설을 갖춘 도축장에서 처리해야 한다.

이와 같은 상품적 특성으로 인하여 축산물은 유통 과정에서도 일반 농산물과 여러 가지 다른 특성을 가지게 된다. 첫째, 생산 단계에서는 소, 돼지, 닭의 생축 형태로 거래되나, 소비 단계에서는 그 거래 대상이 주로 지육으로 거래되고 있다. 둘째, 축산물의 생산자와 소비자 사이 유통 과정에는 도축, 부분육, 정육, 가공품 등으로 여러 과정을 거쳐 가공되므로 여러 가지 시설과 비용이 많이 든다. 셋째, 살아있는 가축이 도축되면 냉동, 냉장 시설은 물론 세균 오염 등을 방지하기 위한 특별한 위생적 처리가 필수적이다. 넷째, 축산물은 품질에 따른 등급화가 어렵고 산지나 부위 및 품질에 따라 가격 차이가 많이 난다. 예를 들면 국내산과 수입산은 가격 차이가 많이 나고, 동일한 쇠고기라도 암수나 나이 및 부위 등에 따라 가격이 다르다.

소고기의 유통경로는 지역에 따라 조사 시점에 따라 다르게 나타난다. 횡성에서

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

서울에 이르는 소 및 쇠고기의 유통 사례는 60%가 생산자→중계인→수집 반출상→도매상→정육점→소비자에게 이르고 있다. 그리고 25%는 생산자→우시장→수집 반출상→도매상→정육점→소비자에게 이르고 있다. 나머지 9%는 산지 조합(직판장)에서 소비자에게 직접 이르고 있다.

그러나 일반적으로 농협의 유통 경로는 축산물 공판장에서 지육으로 가공한 다음, 축산물 판매점에서 소비자에게 판매되는 형태이다. 그리고 상인 유통 경로는 사육 농가가 가축 시장에 출하한 소를 수집 반출상이 매입하여 도축장에서 도축한다. 도축한 후에 지육의 형태로 축산물 도매 시장에 상장하고, 경매에 의해 거래된 다음에 정육점을 통하여 소비자에게 판매하는 것이 보다 일반적이다. 수입 고기의 경우에는 축산물 유통 사업단이 농림부에서 정해주는 할당량을 수입하여 농협이나 기타 업체에 인계한다.

돼지고기의 유통경로는 사육 농가에서 수집 반출상을 통하여 직접 소비자 도매 시장으로 반출된다. 최근에는 전업 양돈 농가가 증가함에 따라 농가가 직접 도축장으로 출하하는 비중도 많이 커졌으며, 계통 출하 비중도 커졌다.

닭고기는 닭고기의 유통은 생계 유통과 도계 유통으로 나눌 수 있다. 도계업자의 유통경로는 사육 농가→수집 반출상→도계장→소매상→소비자의 경로가 일반적이다. 닭은 반드시 도계장에서 도계하여 유통되도록 법으로 규정하고 있다. 일반적인 닭과 닭고기의 유통 경로는 양축 농가→수집 반출상→도매상→소매상→소비자의 경로가 지배적이다. 그러나 최근에는 양축 농가→계열 주체→도매상→대량 수요처에 이르러 유통 비용을 줄이고 있다.

특히, 소득수준이 향상됨에 따라 식생활이 변화하고 육류의 수요가 크게 증가하여, 최근에 축산물의 수급 동향을 보면, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기는 국내의 생산만으로는 국내 소비를 충족시킬 수 없다. 특히, 쇠고기와 닭고기는 50% 이상을 수입에 의존하고 있는 실정이다.

가축에 발생하는 질병중 상당수가 인수공통전염병이라 사육단계부터 일괄적이고 체계적인 관리가 요구되고 있기 때문에 특히 최종 소비단계에서 안전성 문제가 발생했을 경우, 신속한 역추적을 통해 위험요인을 제거하기 위해서는 사육부터 유통단계까지 연계적인 관리가 필연적이다. 우리나라의 식품안전관리체계는 원칙적으로 다원적인 관리체계로 농수축산물의 안전성 관리는 농림부와 보건복지부에서 담당하고 있으며, 기본적으로 생산단계는 농림부, 유통단계는 보건복지부에서 관할한

다. 그러나 축산물은 생산에서 유통까지 축산물가공처리법에 의거 농림부에서 일괄 관리하고 있다. 축산물가공처리법령에 규정돼 있지 않은 축산물만 식품위생법에 의해 관리되고 있다. 1985년 식품위생업무 일원화를 명분으로 당시 보건사회부로 잠시 이관되기도 했지만 소비자단체를 비롯해 관련업계의 개정요구에 따라 1997년 축산물위생처리법이 축산물가공처리법으로 개정되면서 가공·운반·판매업이 농림부로 환원되어 현재까지 이어지고 있다. 이에 따라 가축의 사육부터 도축·가공·보관·운반·식육판매점까지는 농림부, 음식점 및 슈퍼마켓을 통한 판매는 식품의약품안전청이 지도·감독하고 있다.

### 3) 농산물의 생산-유통단계별 식품안전관리

농산물은 농장에서 소비자의 식탁에 이르기까지 다양한 유통경로를 거쳐 유통된다. 이러한 유통경로는 농산물을 원활하게 유통하게 하는 중간상인이 존재하는 유통기구(조직)가 있으며, 이 기구에 의하여 생산자와 소비자를 연결한다. 이러한 유통경로는 농산물의 종류에 따라 다르며, 농산물의 상품적 특성 때문에 대부분 여러 단계를 거친다. 일반적으로 농산물은 부패하기 쉽고 저장이 곤란하며 표준화하기 어렵기 때문에 다양한 유통기능을 수행하기 위하여 보통 5~6단계의 유통단계를 거치게 된다.

농산물은 크게 시장을 경유하는 유통과 시장을 경유하지 않는 유통으로 구분할 수 있다. 농산물의 시장 유통경로는 품목에 따라 다르나, 일반적으로 생산자→산지 유통인→도매시장→중도매인→소매상 →소비자의 순으로 나타난다. 또한 농산물의 유통경로는 그 주체에 따라 약간의 차이가 있다.

첫째, 상인조직을 통하는 경우, (가)생산자→수집상→반출상→위탁상→도매상→소매상→소비자, (나) 생산자→도매 시장(중도매인)→소매상→소비자, (다) 생산자→수집상→가공업자 순으로 나타난다.

둘째, 농업인 조직을 통하는 경우에는 (가) 생산 농가→산지조합→공판장→지정 거래인→소매상→소비자, (나) 생산 농가→산지조합→가공업자(수출업자), 상인조직을 통하는 경우에는 일반적으로 5~6 단계를 거치고 있으나, 가공 농산물 또는 수출 농산물은 유통 경로가 비교적 단순한 것이 특징이다.

농협과 같이 농업인 조직을 통하는 유통 경로는 상인 조직을 통하는 경우와 비슷하나, 생산 농가가 자기들이 조직한 농협 단위조합 또는 공판장을 통해 유통되는

것이 특징이다.

또한 도매시장을 거치지 않는 시장의 유통경로로도 유통이 된다. 이 유통경로로 최근 거래물량이 늘어나고 있는데, 시장외의 거래는 크게 두 가지 형태로 분류된다. 첫째는 거래 내용으로는 계약 재배 방식이고, 둘째는 유통 경로 면으로는 산지 직거래이다.

전자의 계약재배 방식은 양송이, 감귤 등의 가공 원료 농산물이 대량으로 필요한 공장과 계약하여 재배함으로써 생산자를 필요한 물량을 미리 판매할 수 있는 곳을 확보하고, 공장은 필요한 원료를 사전에 확보하는 방식이다. 후자의 산지 직거래는 생산자와 소비자가 직접 거래하는 방식이 일반적인 형태로 생산자와 소비자 또는 생산 단계와 소비자 단체에 거래 과정을 수직선으로 통합한다. 최근 크게 확산되어 있으며, 유통 형태도 다양하다. 그러나 생산자와 소비자 사이에 일정한 조직 즉, 산지 유통센터와 같은 조직을 통해 생산자와 소비자간의 거래를 지속적이고 체계화하는 거래 유형도 있다.

이와 같이 농산물이 생산자의 손에서부터 최종 소비자의 손에 이르기까지 거치게 되는 단계 또는 유통기구가 많을수록 위해요소가 침투될 가능성은 높을 수밖에 없다. 이러한 복잡한 유통경로를 거쳐 소비되고 있는 농산물의 안전성 확보 및 위생 관리는 1차적으로 국가가 규정한 기준에 의거하여 생산자가 자율적으로 수행하여야 하며, 2차적으로 국가 및 지방자치단체가 식위법과 농산물품질관리법 등에 의거하여 관리하게 된다.

이들 관련법에 의한 농산물 안전성 조사는 농가의 생산포장에 재배되고 있거나, 저장창고에 보관되어 있는 것을 대상으로 시장 출하 전에 조사하고 조사결과 잔류 허용기준을 초과한 부적합 농산물은 시장에 출하되지 않도록 폐기·용도전환·출하 연기 등의 조치를 취하고 있다.

또한 농산물은 같은 종류라 할지라도 생육환경 또는 수확 후의 처리방법 등에 따라 그 품위·성상 등에 차이가 발생하므로, 농산물의 품질·형상·포장·중량 등에 대한 규격과 표준품을 구분·설정하여 이에 부합한 정밀검사를 실시함으로써 생산 개량을 촉진시키고, 농산물의 품질향상으로 생산자의 수익을 증대시킴과 아울러 상거래의 원활 및 소비의 합리화를 기하여 거래업자나 소비자의 편익을 도모하며 국민경제의 향상과 안정에 기여하고자 농산물 검사를 정부가 수행하고 있다.

그런데 농산물의 검사규격은 계량화할 수 있는 것과 품질과 같이 계량화가 곤란

한 것이 있다. 계량화할 수 없는 것은 규격을 구체적으로 현물화한 검사표준품을 설정하여 이것과 비교하여 판정한다. 검사방법은 검사대상 농산물의 생산실태와 검사수량에 따라 개별검사 또는 로트검사(lot inspection:더미검사)를 실시하고 있는데, 품위에 대한 감정은 주관적 방법과 객관적 방법을 병용하고 있다. 또한 유통과정에 있는 농산물은 식품의약품안전청이 자치단체에 위임하여 정기 또는 수시로 수거하여 안전성을 검사하고 있다.

## 제2절 수산물 검사행정의 이론적 배경

수산물 검사행정 뿐만 아니라 일반적으로 행정은 사회현상의 문제를 다루는 국민으로부터 위임된 법적 기구로서 필연적으로 사회현상의 소용돌이 상황 가운데 놓여 있으며 어떤 문제에 대해 작용과 반작용을 할 수 있어야 한다. 그러므로 행정은 그 시대의 상황에 일치 또는 조화되게 적절하게 변화되고 수정되지 않으면 안 된다.<sup>8)</sup>

이러한 행정의 기능은 중앙정부의 각 부처와 지방자치단체로 분담되어 수행된다. 이 연구가 대상으로 하고 있는 수산물 검사행정기능도 개별 행정기능의 성격에 따라 일정한 중앙부처로 분담되어 수행되며, 또한 광역자치단체와 기초자치단체로 분담되어 수행된다. 이 절에서는 이와 같이 분담되어 수행되는 수산물 검사행정의 의의와 범위, 그리고 이러한 수산물 검사행정개편에 대해 이론적으로 검토하고자 한다.

### 1. 수산물 검사행정의 본질

수산물은 식품의 원재료로서 식품이 가지는 일반적인 특성을 가지고 있다. 그런데 바다라는 특수한 공간에서 생산되는 육상에서 생산되는 농축산물과는 다른 수산물만의 특성을 가지고 있다.

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 가

8) Peter Savage, "Contemporary Public Administration", in Waldo(ed.), Public Administration in a Time of Turbulence(New York: Chandler Publishing co., 1971), p.14.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

공식품으로 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.

또한 수산물에 대한 법률적 정의는 기본적으로 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>9)</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 수산물을 안전관리 측면에서 그 특성을 살펴보면, 어패류의 경우 다른 식품에 비해 미생물에 오염되기 쉬운 경향을 갖고 있다. 원래 식품의 정상조직은 무균 상태이나 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 때문에 미생물이 번식하기 쉬운 상태에 있다.<sup>10)</sup> 또한 어육은 죽은 후 곧 알카리성을 나타내고, 미생물 부착기회가 많으며, 부

---

9) 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.

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

착된 세균은 상온에서 잘 발육하는 종류가 많고, 천연 면역소가 적은 특성을 가지고 있다.<sup>11)</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 있다.

다음으로는 사회과학적으로 수산물 안전관리를 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 안전관리방안에 대한 정책적인 제안을 도출하는 방법이 있다고 할 수 있다.

그러므로 수산물 안전성을 확보함에 있어서의 사회과학적 접근방법은 앞서 언급한 바와 같이 현재의 수산물 검사행정 실태 - 법·제도, 규제형태 등 - 를 파악하고, 새로운 수산물 안전관리시스템 도입의 비용-편익분석 등을 통해 도입 가능성 및 효율성 평가를 수행하여 종합적인 수산물 검사행정의 정책을 도출하는 것이다.

현재의 수산물 안전관리실태에 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 수산물 검사행정의 범위는 다음과 같은 내용을 통해 선정할 수 있다. 즉, 우리나라 식품위생법 제1조에 의하면, “식품으로 인한 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 적정한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높

11) 장동석 외 4인, 위의 책, 1993.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

이와 수산물 가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지함을 목적으로 한다”고 나타내고 있다.

이를 종합하여 보면 수산물 검사행정이란 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 있다(<그림 2-4> 참조).

<그림 2-4> 수산물 검사행정의 범위



## 2. 수산물 검사행정 개편의 이론적 근거

우리나라의 수산물 검사행정은 해양수산부와 그 산하 국립수산물품질관리원, 국립수산물품질검사원, 그리고 행정위임규칙에 의해 보건복지부 장관으로부터 위임을 받아 수행하는 수입수산물 검사기능, 지방자치단체가 수행하는 수산식품안전관리 등으로 분담되어 수행되고 있다. 여기서 수산물 검사를 담당하는 실질적인 행정조직은 국립수산물품질검사원이라고 할 수 있다.

현재 우리 정부는 수산물 안전성 확보를 비롯한 식품안전 확보에 있어서 현행 관리체계의 한계에 대한 지적과 함께 전면적인 개편의 필요성이 제기되고 있다. 이러한 움직임과 함께 각 부처는 식품에 대한 행정기능 배분안을 다양하게 제시하고 있다. 보건복지부(식품의약품안전청)<sup>12)</sup>와 농림부<sup>13)</sup>는 각각 자기 부처로 식품안전관리

12) 2002년도 식품위생정책방향 HACCP 전문가포럼, 한국보건사회연구원, 2002.

13) 연합뉴스, “농림부, “식품농업부로 확대개편 추진”, 1999/6/20.

업무를 일원화하는 방안을 주장하고 있으며, 또한 「국가식품안전위원회」의 설립도 주장되고 있다.<sup>14)</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 협조체계가 제대로 구축되지 않아서 관리업무의 공백과 불필요한 중복이 발생하기 때문이다. 그런데, 이러한 논의의 배경에는 식품위생관리의 일원화 논란이 단순히 담당 관할기관만의 문제로 인식되기 쉽고, 그에 반해 식품안전성 확보를 위한 기본원칙에 대한 고려가 상대적으로 경시되고 있다는 점이다.

결국 우리나라의 식품안전관리기구의 개편도 국내외 여건변화를 수용하여 작성된 안전성 확보 및 위생관리의 기본원칙을 고려하여 추진되어야 하며, 이러한 맥락에서 수산물 안전성 강화를 위한 검사행정의 개선방안도 마련되어야 할 것이다.

식품위생관리와 관련하여 최근 선진국들이 추진하고 있는 위생관리조직의 개편 및 식품의 안전성 확보를 위해 활용되고 있는 기본원칙을 원용하여 수산물 검사행정개편의 기본원칙을 검토할 수 있다.<sup>15)</sup>

첫째, 수산물을 생산·유통·소비의 개별 단계별로 관리하는 경우, 전 단계에서 발생 또는 발생 가능성이 있는 위해에 대한 관리가 제대로 이루어질 수 없기 때문에 수산물 안전관리는 <그림 2-4>와 같이 생산단계에서 소비자들이 섭취하는 단계까지 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙이다.<sup>16)</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, 수산물 안전성을 확보하기 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 입각하

14) 식품안전법(안) 제안사업, 한국보건산업진흥원, 2001.

15) 주문배, 전계서, pp. 329-333 참조.

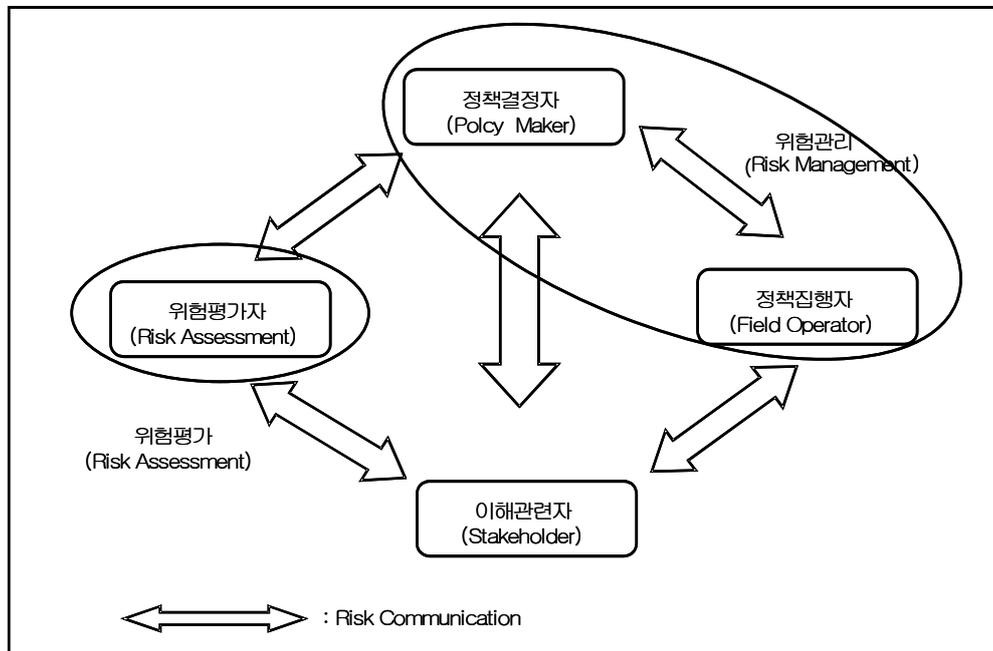
16) 「농장에서 식탁까지(From Farm to Table)」의 원칙을 수산물을 중심으로 보면, 「해역에서 식탁까지(From Sea to Table)」의 원칙으로 치환할 수 있다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

여 구체적 실천을 위한 논의가 추진되고 있다.

여기서 「위험분석의 원칙」은 수산물 검사정책의 기본방향을 제시할 뿐 아니라, 수산물 검사행정 개편의 핵심적 원칙을 제공해주고 있다. 위험분석은 <그림 2-5>와 같이 위험평가, 위험관리, 위험정보교류의 3가지 요소로 구성되어 있으며, 위험분석에 참여하는 구성원들은 위험평가자, 정책결정자, 정책집행자, 이해당사자들로 구분될 수 있다.

<그림 2-5> 위험분석의 기본개념



위험분석을 구성하고 있는 3가지 요소를 자세히 살펴보면, 위험평가는 식품섭취를 통하여 위해요소(Hazard)에 노출되거나 발생될 우려가 있는 건강에 대한 악영향을 위해요소 평가자가 과학적으로 평가하는 단계로써, 위해요소 확인(Hazard Identification),<sup>17)</sup> 위해요소 특성규명(Hazard Characterization),<sup>18)</sup> 노출평가(Exposure

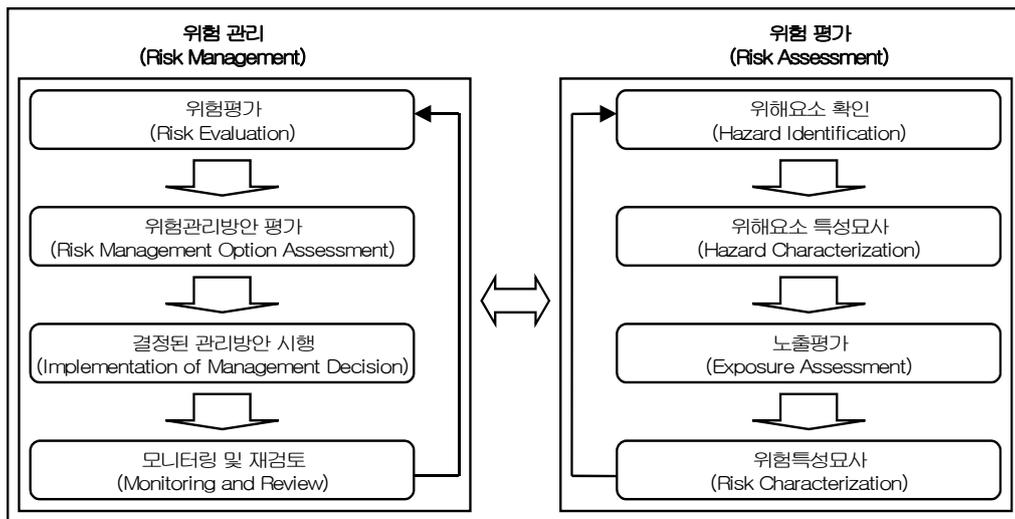
17) 특정인자가 건강에 미치는 영향을 확인하는 과정으로 그 영향은 알려진 것일 수도, 알려지지 않은 것일 수도 있음.

18) 식품에 존재할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자와 관련되는 악영향의 성질에 대한 정성 및 정량 평가.

Assessment),<sup>19)</sup> 위험 특성규명(Risk Characterization)<sup>20)</sup>으로 구성되어 있다.

또한 위험평가(Risk Assessment)와 위험관리(Risk Management)의 관계를 간략하게 나타내면 <그림 2-6>과 같다.

<그림 2-6> 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 일회성으로 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>21)</sup>(Risk Evaluation), 위험관리방안 평가<sup>22)</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

19) 식품에 존재할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자와 관련되는 요소에 인간이 어느정도 노출되어 있는가를 평가.

20) 위해요소확인, 위해요소 특성묘사, 노출평가의 결과를 토대로 불확실성을 고려하면서 특정집단에서 발생할 수 있는 악영향을 최종적으로 평가하는 것.

21) 관리자가 위험평가를 실시하는 과학자의 도움을 받아 관리가 필요한 위해요소를 파악하는 단계.

22) 관리자가 위해요소에 대한 가장 효율적인 관리방안을 선정하는 단계.

신규 위험평가 결과를 참고하여 반복적으로 실시한다. 또 위험 커뮤니케이션(Risk Communication)은 <그림 2-6>에 제시된 바와 같이 위험분석에 참여하는 각 구성원 간의 정보 및 의사의 원활한 교류를 의미한다.<sup>23)</sup>

종합적이고 체계적인 수산물 검사행정으로의 개편을 위해서는 전술한 「어장에서 식탁까지의 원칙」과 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석의 원칙」이 근간으로 되어야 한다는 것이다.

셋째, 수산물 안전성을 확보하기 위해서는 검사행정이 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 행정기능의 종합성을 확보하여야 한다. 다시 말하면 행정기능의 배분이 책임과 권한, 예산과 업무, 조직과 인원이 분리되어 별도로 분담되는 것이 아니라 종합적으로 분담됨으로써 행정기능 수행에 종합성을 확보할 수 있도록 하여야 한다는 것이다.

결과적으로 새로운 수산물 검사행정의 기능배분은 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」원칙, 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석의 원칙」, 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 검사행정이 개편되어야 한다는 「종합성의 원칙」으로 요약할 수 있다.

---

23) 구체적인 내용에 대해서는 광노성, “국가 식품안전관리기구의 개편방향에 대한 정책적 제언”, 보건복지포럼(2002. 9)을 참조.

## 제3장 우리나라의 수산물 검사행정 실태

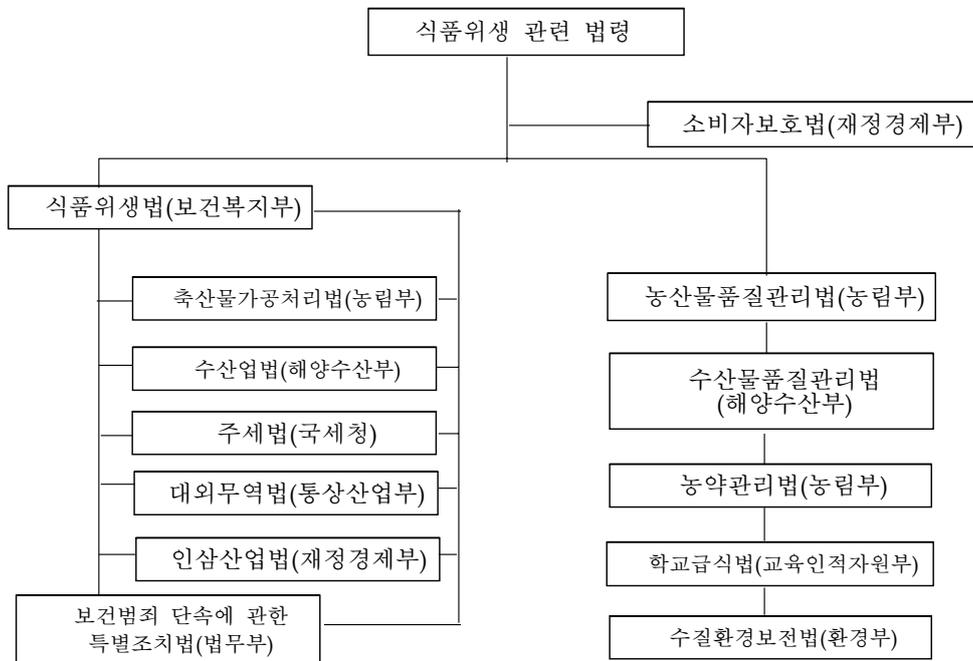
### 제1절 수산물 검사행정의 법체계

우리나라에서 수산물 검사행정에 영향을 미치는 직접적인 법률은 식품위생법과 수산물품질관리법이다. 이 법률을 중심으로 수행되고 있는 검사행정의 법체계와 행정실태를 살펴보고자 한다.

#### 1. 식품위생 관련 법체계

가. 식품 위생안전관련 주요법령 현황

<그림 3-1> 식품위생 관련 법 체계



## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

전체 식품위생 관련 법령은 식품위생 전반은 식품위생법의 규정과 보건복지부의 소관이 되고, 개별 식품에 있어서는 개별 법률이 규정과 개별기관의 소관이 되는 다원적 시스템으로 이루어져 있다.

즉, <그림 3-1>에서 보는 바와 같이 식품위생법을 비롯한 다기화된 법령을 근거로 많은 행정기관이 품목별로 분산하여 담당하고 있는데, 보건복지부, 식품의약품안전청, 농림부(수의과학검역원, 농산물품질관리원), 해양수산부(수산물품질검사원), 산업자원부, 환경부, 교육인적자원부 등이 분산적으로 업무를 수행하고 식품위생법, 건강기능식품법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 염관리법, 먹는물관리법, 학교급식법 등 품목별로 분절적인 법률체계를 유지하고 있다.

<표 3-1>은 식품의 위생안전과 관련된 법령체계를 나타낸 것으로, 각 행정기관이 담당하고 있는 법령을 식품안전과 매우 밀접한 것(◎), 식품안전과 직접 관련되는 것(○), 식품안전과 간접적으로 관련되는 것(△)으로 구분하고 있는데, 식품안전과 매우 밀접한 법령은 모두 16개 이다.

**<표 3-1> 행정기관별 식품위생안전법령**

구 분	법 률 명	개 수
해양수산부	○수산물품질관리법(◎), 수산업법(○)	◎(1), ○(1)
보건복지부	○식품위생법(◎), 건강기능식품에 관한 법률(◎) ○기타: 지역보건법(○), 검역법(○), 기생충질환예방법(○), 전염병예방법(○), 약사법(○), 위생사 등에 관한 법률(△), 영유아보육법(△)	◎(2), ○(5), △(2)
농림부	○농산물품질관리법(◎), 축산물가공처리법(◎), 식물방역법(◎) ○기타: 친환경농업육성법(◎), 양곡관리법(◎), 농약관리법(○), 가축전염병예방법(○), 비료관리법(○), 사료관리법(○), 인삼산업법(○), 농산물가공산업육성법(△), 농수산물유통공사법(△), 축산법(△)	◎(5), ○(5), △(3)
재경부	○주세법(◎), 소비자보호법(◎), 제조물책임법(△)	◎(2), △(1)
환경부	○먹는 물 관리법(◎), 토양환경보전법(○), 수질환경보전법(○), 수도법(○), 자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률(△)	◎(1), ○(3), △(1)

<표 3-1 계속>

구 분	법 률 명	개수
산업자원부	○염관리법(◎), 유통사업발전법(△), 산업표준화법(△)	◎(1), △(2)
교육인적자원부	○학교급식법(◎), 학교보건법(○), 학원의 설립운영 및 과외교습에 관한 법률(△)	◎(1), ○(1), △(1)
법무부	○보건범죄단속에 관한 특별조치법(◎)	◎(1)
과학기술부	○생명공학육성법(△)	△(1)
건설교통부	○제주국제자유도시특별법(△), 도시공원법(△), 한국도로공사법(△), 항공법(△)	△(4)
문화관광부	○관광진흥법(△)	△(1)
공정거래위원회	○표시광고의 공정화에 관한 법률(◎), 방문판매 등에 관한 법률(△), 독점규제 및 공정거래에 관한 법률(△)	◎(1), △(2)
기타	○유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률(◎)	◎(1)
합 계	48개 법률(◎: 16개, ○: 14개, △: 19개 )	

주: ◎: 식품안전과 매우 밀접, ○: 식품안전과 직접관련, △: 식품안전과 간접관련.

그 중에서 가장 중요한 법률이 “식품위생법”, “수산물품질관리법”, “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법” 및 “식물방역법”을 5대 주요법률이고 그 외에도 “먹는 물 관리법<sup>24)</sup>”, “양곡관리법<sup>25)</sup>”, “주세법<sup>26)</sup>”, “염관리법<sup>27)</sup>”, “친환경농업육성법<sup>28)</sup>”, “유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률<sup>29)</sup>”, “학교급식법<sup>30)</sup>”, “보건범죄단속에 관한 특별조치법<sup>31)</sup> 등을 들 수 있다.

위 <표 3-1>에 의하면 식품 위생안전과 관련된 총48개의 법률에서 농림부가 13개 법률로 가장 많은 부서이고 보건복지부가 9개의 법률, 해양수산부는 수산물품질

24) 법률 제6627호(2002년 1월 26일)  
 25) 법률 제 6836호(2002년 12월 30일)  
 26) 법률 제6559호(2001년 12월 31일)  
 27) 법률 제6627호(2002년 1월 26일)  
 28) 법률 제6846호(2002년 12월 30일)  
 29) 법률 제6448호(2001년 3월 28일)  
 30) 법률 제6935호(2003년 7월 25일)  
 31) 법률 제6727호(2002년 8월 26일)

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

관리법 등 2개의 법률로 중앙행정기관으로서 식품 위생안전에 관한 담당법률이 가장 적은 편에 속한다.

<표 3-2>는 식품별, 유통단계별 위생안전과 관련된 법체계를 나타낸 것인데, 수산식품은 수산물과 수산가공품으로 구분되며 생산단계는 수산물품질관리법, 유통 및 가공단계와 수입단계는 식품위생법이 적용되며, 농산식품은 농산물과 농산가공품으로 구분되며 생산단계는 농산물품질관리법, 유통 및 가공단계와 수입단계는 식품위생법이 적용되고, 축산식품은 축산물과 축산가공품으로 구분되며 생산, 가공 및 수입단계는 축산물가공처리법, 유통단계는 식품위생법이 적용된다.

**<표 3-2> 식품별, 유통단계별 위생안전 법체계**

구분		잔류허용 기준 설정	안전성 조사			
			생산단계	가공단계	유통단계	수입단계
수산 식품	수산물	식약청 (식품 위생법)	해양수산부 (수산물품질 관리법)	-	식약청 (식품위생법)	식약청 (식품위생법)
	수산 가공품	上 同	-	식약청 (식품위생법)	上 同	
농산 식품	농산물	식약청 (식품 위생법)	농림부 (농약관리법, 농산물품질 관리법)	-	上 同	식약청 (식품위생법)
	농산 가공품	上 同	-	식약청 (식품위생법)	上 同	
축산 식품	축산물	식약청 농림부	농림부 (축산물가공 처리법)	-	농림부 (축산물가공법)	농림부 (축산물가공 처리법, 가축전염병 예방법)
	축산 가공품	上 同	-	농림부 (축산물가공 처리법)	식약청 (식품위생법)	

나. 식품 위생안전관련 주요법령의 내용

위에서 살펴본 식품 위생안전과 밀접하게 관련된 16개 법률에서 가장 중요한 “식품위생법”, “수산물품질관리법”, “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법” 및 “식물방역법”을 5대 주요법률로 선택하여 이들 법령의 주요내용을 설명하고자 한다.

식품 위생안전관련 주요법률을 비교하여 나타낸 것은 <표 3-3>인데, 주요 5개 법률에 대하여 법의 목적, 대상식품, 소관부처로 구분하고 법률의 주요내용을 기준규격, 표시의무, 위생관리, 검사 및 검역, 영업허가, 판매금지로 세분하여 설명하고 있다.

<표 3-3> 식품 위생안전관련 주요법령 비교

법령 구분	식품위생법	수산물품질 관리법	농산물품질 관리법	축산물가공 처리법	식물방역법	
목적	식품위해방지	수산물위생관리	농산물위생관리	축산물위생관리	농림생산물 안전	
대상 식품	모든 음식물	수산물	농산물	축산물	동식물	
소관 부처	보건복지부 (식약청)	해양수산부(수산물품질관리원)	농림부(농산물품질관리원)	농림부 (수의과학원)	농림부 (식물검역소)	
주요 내용	기준 규격	판매식품의가공 사용, 조리, 보존기준	표준규격의 설정, 품질인증제도, 품질인증기관의 지정	표준규격의 설정, 품질인증제도, 품질인증기관의 지정	도살처리, 집유, 가공, 위생등급 기준	식물의 가공, 처리 규제병해충의 기준
	표시의무	용기포장 표시의무, 허위, 과대 표시금지	품질인증표시, 원산지표시, 유전자변형수산물, 허위표시의 금지	허위표시의 금지, 원산지표시, 유전자변형농산물	판매목적 축산물의 표시의무, 허위표시금지	수출입식품 표시의무, 허위표시 금지
	위생관리	위해요소 중점관리, 위생등급설정, 위생교육 등	안정성조사 (생산단계 수산물의 유해물질 잔류허용 기준초과 여부조사) 용수, 어장, 자재의 사용금지, 수산물의 출하연기 및 폐기	안정성조사(생산 단계 농산물의 유해물질잔류허용 기준초과여부조사) 토양, 용수, 자재의 사용금지, 농산물의 출하연기 및 폐기	작업장의 위생관리, 위해요소 중점관리	위해요소 (병해충)관리, 병해충위험분석, 동식물의 소독, 폐기

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 3-3 계속>

법령 구분	식품위생법	수산물품질 관리법	농산물품질 관리법	축산물가공 처리법	식물방역법	
주 요 내 용	검사 검 역	수출입검사, 위생검사기관 지정,자가품질 검사의무, 식품 위생감시원, 명예감시원	정부수매, 수출입수산물 검사 (품질, 규격, 성분, 잔류유해물질, 병충해감염 등) 부적합수산물의폐기, 용도전환	정부수매, 수출입 농산물 검사, 검사 기관의 지정 성분, 잔류농약의 검정	가축검사 검사관, 자체 검사원, 위생검사의 위탁, 수입축산물의 통관전 검사 및 검역 *유통단계는 식약청	수출입 식물 검사, 수출입 시험단계의 규제 병해충, 채배,검사장소의 지정, 검사합격 증명서,
	영 업 허 가	영업허가권자, 영업허가의 제한	수산물가공업의 등록 -해수부장관, 시도지사 수산물가공업의 신고 -시군구	해당없음	영업허가;시도지 사, 축산물보관업;시 군구 영업허가의 제한 등	해당없음
	판 매 금 지	위해, 병육 식품의판매금지 표시없는 식품의 판매금지	부적합판정 수산물 및 수산가공품 폐기, 판매금지	위반농산물의 사용금지,출하연기, 폐기	판매금지 검사 불합격품의 처리	병해충지역의 식물 판매, 수입금지, 소독, 폐기 등 처분의 식물 판매금지

① 식품위생법

식품위생법은 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

동법의 주요내용은, 위해식품 등의 판매등 금지, 질병에 걸렸거나 그 우려가 있는 동물 또는 그 질병으로 죽은 동물의 고기 또는 부산물에 대한 판매 등 금지, 판매를 목적으로 하는 식품 등과 식품첨가물에 대한 위생기준과 성분규격(품질규격)의 제정, 판매를 목적으로 하는 식품 등에 대한 표시기준의 제정, 본 기준에 위반된 식품 및 무표시 식품에 대한 판매금지 규정과 허위표시 또는 과대광고의 금지를 규정

하고 있다.

식품위생검사는 감시차원에서 공무원이 행하는 수거검사와 식품영업자가 자율적으로 행하는 자가품질검사로 구분할 수 있으며, 식품위생검사기관으로서 식품의약품안전청, 농산물품질관리원, 국립식물검역소, 시·도 보건환경연구원, 국립수산물품질검사원 등 정부기관과 한국보건산업진흥원, 한국식품공업협회 등 민간기관이 지정되어 있다.

식품위생법상 영업의 종류는 식품제조, 가공업, 즉석판매제조, 가공업, 식품첨가물제조업, 식품운반업, 식품소분판매업, 식품보존업, 용기·포장류 제조업 및 식품접객업으로 분류되어 있으며, 이들 영업에 대한 시설기준, 영업의 허가, 위생교육 등에 관한 규정으로 구성되어 있다. 영업의 허가에 있어 식품첨가물제조업, 식품조사처리업은 식품의약품안전청에서 담당하고 여타 영업허가는 지방자치단체에서 담당하고 있다. 식품제조, 가공업과 식품첨가물제조업은 허가관청에 생산하는 품목에 대한 품목제조신고를 하여야 한다.

## ② 수산물품질관리법

수산물품질관리법은 1981년 1월 10일 법률 제3367호로 제정·공포되었고, 2002년 12월 30일 수산물품질관리법으로 변경되었는데, 동법은 수산물에 대한 적절한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높이고 수산물 가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지함을 목적으로 한다.

동법은 수산물의 품질관리를 위하여 수산물 표준규격의 제정, 품질인증, 지리적 표시의 등록, 원산지의 표시, 유전자변형수산물의 표시, 허위표시의 금지 및 표시의 무위반에 대한 제재 등을 규정하고 있다. 또한 수출수산물과 관련하여 외국과의 협약이행이나 외국의 위생관리기준을 준수하기 위하여 지정해역 및 생산, 가공시설의 위생관리기준과 위해요소중점관리기준을 정하며, 지정해역의 지정, 생산 및 가공시설의 등록, 지정해역과 생산, 가공시설의 조사 및 점검을 규정하고 있다.

수산물의 의무검사대상은 정부가 수매·비축하는 수산물과 수산가공품, 수출상대국의 요청에 의하여 검사가 필요한 수산물 및 수산가공품으로 부적합판정을 받은 경우에는 이를 폐기하거나 판매금지 등의 처분을 할 수 있다.

이식용수산물을 수입하고자 하는 자는 해양수산부령이 정하는 바에 따라 해양수산부장관에게 검사 및 검역을 신청하여야 하며, 검역관을 해당국가에 보내 검역을

할 수 있다(파견검역). 검역기준에 적합하지 아니한 것으로 판정된 이식용수산물은 이를 폐기 또는 반송할 수 있다.

해양수산부장관은 수산물의 품질향상과 안전성을 확보하기 위하여 자재 등과 수산물에 잔류된 중금속·패류독소·식중독균·항생물질과 그 밖의 해양수산부령이 정하는 유해물질을 조사할 수 있는데, 생산단계의 수산물에 대해서는 해양수산부령이 정하는 허용기준을 저장단계 및 출하되어 거래되기 전단계의 수산물에 대해서는 식품 위생법 등 관계법령에 의한 잔류허용기준의 초과여부를 각각 조사해야 한다. 안전성조사의 결과 잔류된 중금속·패류독소·항생물질 그 밖의 해양수산부령이 정하는 유해물질이 허용기준 또는 잔류허용기준을 넘는 때에는 생산·저장 또는 출하하는 자에게 서면으로 조치를 하여야 한다. 다만, 용수, 어장, 자재의 경우에는 생산 단계에 한한다.

### ③ 농산물품질관리법

동법은 농수산물품질관리법과 농산물검사법을 폐지하고, 1999년 7월 1일부터 시행되어, 2000년 1월 21일 법률 제6191호로 개정·공포된 이후 2002년 12월 26일 법률 제6816호로 개정되어 현재에 이르고 있는데, 동법은 농산물(가공되지 않은 상태의 농산물, 임산물, 축산물 등 식품원재료)의 적정 품질관리를 통하여 농산물의 상품성을 높이고 공정한 거래를 도모함으로써 농업인의 소득증대와 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 한다.

동법은 농산물의 상품성의 제고, 유통능력의 향상 및 공정한 거래의 실현을 위하여 농산물의 표준규격을 정하며, 농산물의 품질향상 및 소비자보호를 위하여 품질인증을 할 수 있고 품질인증의 기준·대상품목 및 절차 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. 또한, 농산물의 품질향상과 안전한 농산물의 생산·공급을 위하여 자재 등과 농산물에 대하여 잔류된 농약·중금속·곰팡이독소·식중독균 및 항생물질 등 유해물잔류허용초과여부에 관한 조사를 실시한다. 잔류허용기준 등을 초과한 농산물은 토양·용수·자재 등의 개량, 이용금지, 농산물의 출하연기·용도전환·폐기 등을 하여야 한다.

동법에 의하면, 농산물 및 그 가공품을 판매하거나 가공하는 자에 대하여 그 원산지, 유전자변형농산물을 표시하며, 허위표시의 금지, 원산지표시의 조사 등을 실시한다. 주요 농산물의 정부수매시, 수출·수입시 검사를 실시하는 규정은 주로 품

질등급에 대한 기준에 따라 실시하며, 검정의 경우에는 농산물의 생산자, 소비자, 유통업자가 정부에 대해 해당 농산물의 품위, 성분과 잔류농약 등 유해물질의 분석을 요청할 수 있다.

#### ④ 축산물가공처리법

동법은 가축의 도살, 처리와 축산물의 가공, 유통 및 검사에 관하여 필요한 사항을 정함으로써 축산물의 위생적인 관리와 그 품질의 향상을 도모하여 축산업의 건전한 발전과 공중위생의 향상에 이바지함을 목적으로 한다. 축산식품에 대한 안전관리는 이 법에 의하여 관장이 되며, 이 법에 특별한 규정이 없는 경우에는 식품위생법에 의해 관리를 받게 된다.

농림부장관은 축산식품의 가공, 보존방법에 관한 기준, 축산식품의 성분에 관한 규격, 축산식품의 위생등급에 관한 기준을 정하여 고시한다. 축산물의 위생관리와 관련하여 축산물의 표시기준, 위생관리기준, 위해요소중점관리기준(HACCP) 등이 규정되어 있는데, 본 규정은 식품위생법에서 제정하고 있는 위생관리기준과의 조화가 필요한 부분이며 통괄조정이 필요한 사안으로 지적되고 있다. 축산식품(수입축산식품 포함)의 검사에 관한 사항으로서 수의사 자격이 있는 검사원과 업체의 자체검사원에 의하여 수행된다.

동법에는 도축업, 집유업, 축산물가공업, 축산물보관업, 축산물운반업, 축산물판매업으로 분류되어 있는데, 이 중 도축업, 집유업, 축산물가공업, 축산물보관업은 시·도지사의 허가를, 축산물운반업, 축산물판매업은 시·도지사의 신고사항 또한 축산물가공업의 경우 생산하는 품목에 대해 허가관청에 품목제조보고를 하여야 한다. 동법은 부정, 불량인 축산물에 대하여 판매금지를 규정하고 있는데 축산식품의 경우 식품위생법에 비하여 이 법률을 우선 적용하게 되어 있다.

#### ⑤ 식물방역법

동법은 수출입식물과 국내식물을 검역하고 식물에 해를 끼치는 동식물을 방제하여 농림업생산의 안전과 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

식물수출국의 검사증명서가 첨부되어야 식물을 수입할 수 있고 병충해의 우려가 있는 경우에 그 수입을 금지할 수 있다. 식물의 검역 및 방제를 위하여 식물검역관은 수입제한사항의 위반여부, 금지품의 여부, 규제병충해의 유무에 대하여 검사할

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

수 있으며, 그 위반에 대하여는 해당 물품의 소독, 폐기 등의 처분을 할 수 있다.

### 다. 식품 위생안전관련 주요 하위법령의 내용

위에서 살펴본 식품 위생안전과 관련 법률에서 가장 중요한 “식품위생법”, “수산물품질관리법”, “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법” 및 “식물방역법”을 5대 주요법률의 하위법령에 대한 주요내용은 <표 3-4>와 같다. 국립수산물품질검사원의 하위법령으로는 ‘생식용굴대일수출요령’, ‘수산물안전성조사사업무처리요령’ 등 31개의 하위법령이 있고, 식품의약품처리의 하위법령은 95개, 국립농산물품질검사원은 39개, 국립식물검역소는 43개, 국립수의과학검역원은 103개의 하위법령이 있다.

**<표 3-4> 식품 위생안전관련 주요법령의 하위법령 비교**

구 분	법규명	주요내용
국립 수산물품질검사원 (31개)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○수산물, 수산가공품검사기준 등, 생식용굴대일수출요령</li> <li>○수산물안전성조사사업무처리요령</li> <li>○수산물명예감시원 운용요령</li> <li>○수산물원산지표시사업무처리요령 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○수산물 검사기준, 지정해역의 고시, 수출입 수산물의 규격, 품질, 위생관리, 표시대상품목의 지정 및 표시의무, 시료채취절차와 방법, 품질인증</li> </ul>
식품의약품 (95개)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○식품의기준및규격</li> <li>○건강기능식품의 기준 및 규격</li> <li>○항생물질의약품기준</li> <li>○식품첨가물의 기준 및 규격</li> <li>○부정,불량식품등의신고포상금운영지침</li> <li>○오,남용우려의약품지정등에관한규정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○식품 검사기준, 오, 남용 우려가 있는 의약품 지정관리, 건강기능식품 및 식품첨가물의 규격, 항생물질의약품기준, 불량식품등의 신고포상금 운영</li> </ul>

<표 3-4 계속>

구 분	법규명	주요내용
<p>국립 농산물품질검사원 (39개)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○농산물안전성조사업무처리요령</li> <li>○농산물품질인증에 관한 규정</li> <li>○사료검사요령</li> <li>○생산단계농산물의 유해물질잔류허용기준</li> <li>○농산물원산지표시요령</li> <li>○농산물 명예감시원 운영에 관한 고시</li> <li>○농산물원산지부정유통고발포상금지급 요령</li> <li>○농산물검사원 자격전형 및 관리 요령</li> <li>○농산물검사용기계기구 규격, 관리요령</li> <li>○검사기준 부적합 인삼류 및 미검사품에 대한 압류 처분요령 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○농산물 검사기준, 수출입 농산물의 규격, 품질, 위생관리, 표시대상품목의 지정 및 표시의무, 시료채취절차와 방법, 품질인증 등</li> <li>○유해물질잔류허용기준의 설정, 부정유통 고발포상금의 지급, 검사원의 자격 및 관리, 검사기계/기구의 규격 및 관리, 부적합 농산물의 압류절차</li> </ul>
<p>국립 식물검역소 (43개)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○수입화물의 목재포장재 검역요령</li> <li>○병해충위험분석세부실시방법</li> <li>○수입식물의 검역요령</li> <li>○품목별 현장검사방법과 실험실검사방법</li> <li>○식물방역법 위반자 과태료 부과요령 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○식물 검사기준, 수입식물 및 포장재, 검역 등 위생관리</li> <li>○위반자에 대한 과태료 부과</li> </ul>
<p>국립 수의과학검역원 (103개)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○전자문서방식에 의한 수입축산물 신고 등 업무처리에 관한 규정</li> <li>○국립수의과학검역원의 연구실 설치 및 운영에 관한 규정</li> <li>○국립수의과학검역원 박사후 연수행, 인터연구원 관리규정</li> <li>○자료실 운영관리 규정</li> <li>○공동연구사업 관리규정 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○수입축산물의 전자문서 업무처리</li> <li>○연구실 및 자료실 운영</li> <li>○연구사업의 관리</li> </ul>

주 : 특정 고시 및 예규의 개정도 별도로 계산하여 동일한 대상에 대한 법령이 중복되는 경우도 있음  
 자료 : 해당기관의 인터넷 홈페이지 참조.

타 검사원의 하위법령과 국립수산물품질검사원의 하위법령을 비교하면 다음과 같다.

첫째, 검사기준 및 검사업무처리에 관한 지침 등에 있어서는 대부분 충실하게 세부적인 규정을 갖추고 있다.

둘째, 국립수산물품질검사원의 하위법령은 타 검사원의 하위법령과는 달리 위반자에 대한 벌칙 및 위반행위 신고자에 대한 포상 등에 관한 규정이 명확하지 않다.

셋째, 국립수의과학원의 하위법령은 특히 연구관리에 관한 규정이 상세하게 설정되어 있어서 그 법령만 보더라도 조직원의 연구관리에 치중하고 있음을 알 수 있는데, 이에 비하여 국립수산물품질검사원의 하위법령은 연구관리에 관한 규정이 거의 없는 실정이다.

넷째, 국립수산물품질검사원의 하위법령은 타 검사원의 하위법령에 비하여 검사기준, 절차, 이의제기 등에 관한 규정이 명확하지 않다. 이에 비하여 국립식물검역소의 경우에는 관련 법령의 내용이 상세한 것은 물론이고 행정처분에 관한 구체적인 내용도 인터넷 홈페이지에 게재하고 있다.

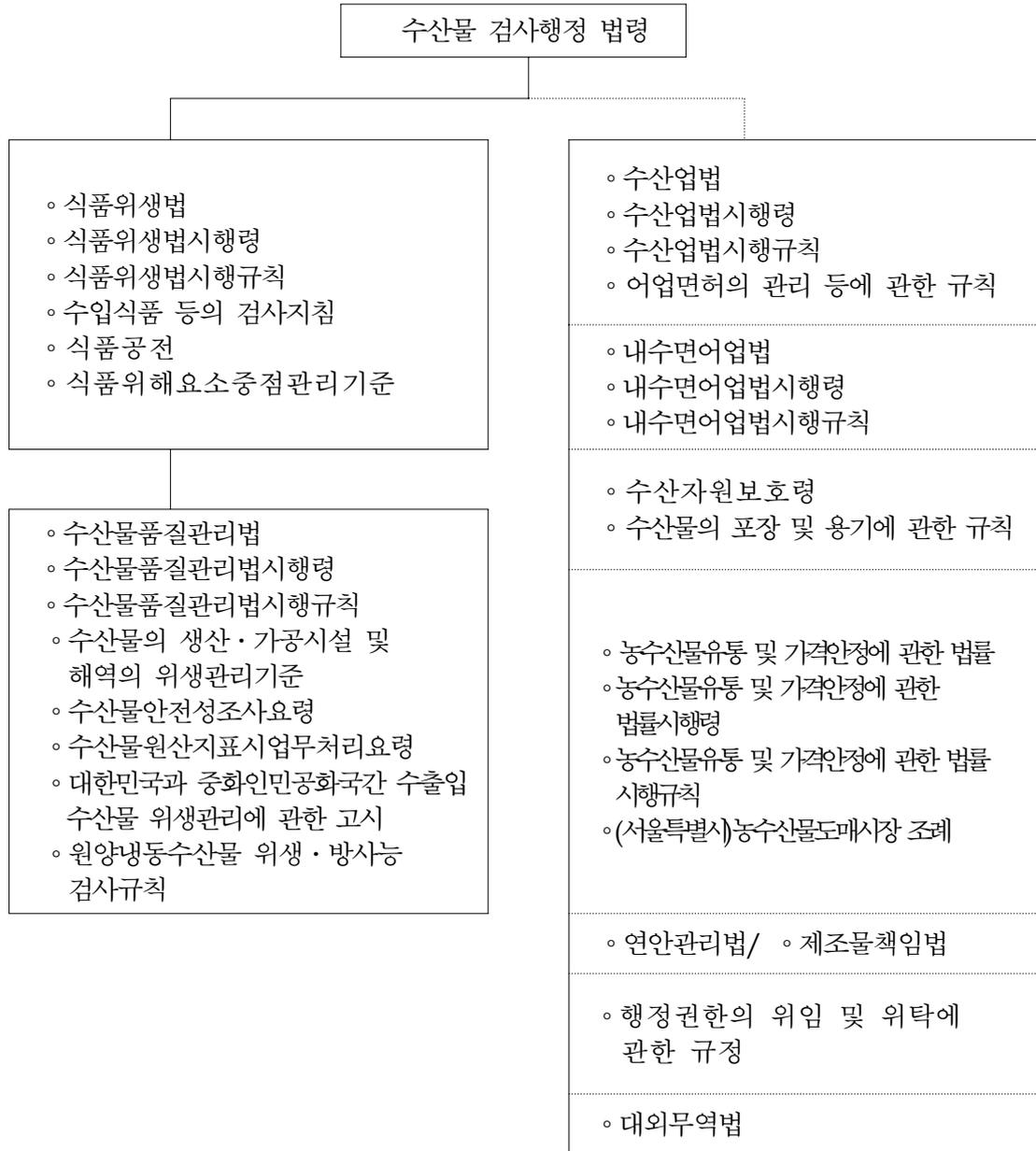
## 2. 수산물 검사행정 법체계

### 가. 수산물 검사행정 법령 현황

<표 3-5>는 수산물 검사행정 법령 현황을 나타내는데, 직접 관련되는 기본법인 식품위생법하에 수산물품질관리법 및 하부법령, 국립수산물품질관리원의 자치법규(예규, 고시 등)가 존재한다.

즉, 수산식품의 위생관리를 위한 주요 법률로는 식품위생법과 그 하위법령 이외에 수산물품질관리법, 수산물품질관리법시행령, 수산물품질관리법시행규칙, 그리고 수산업법, 수산자원보호령, 내수면어업법, 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 등의 법률과 각종 고시, 요령, 지침 등으로 구성되어 있다.

<표 3-5> 수산물 검사행정 법령 현황



주: 수산식품위생관리와 직접적으로 관련이 있는 식품위생법 관련 법령 및 수산물품질관리법과 간접적으로 관련있는 수산식품 생산·유통·수입 관련 법령 및 행정권한 위임 등에 관한 법령임.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

### 나. 유통단계별 수산물 검사행정 법체계

수산식품 위생관리 관련법령을 수산식품의 생산·제조·가공부터 유통경로를 거쳐 소비에 이르는 수산식품 유통단계별로 분류하면 <표 3-6>과 같다.

**<표 3-6> 유통단계별 수산물 검사행정 법령현황**

구 분	세 부 법 령
생산·제조 및 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>
	<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, 수산물품질관리법 시행규칙 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>
	<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>

<표 3-6 계속>

구 분	세 부 법 령
유통단계 (수입산 포함)	· 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)
	· 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), 수산물품질관리법시행규칙 제48조(검사방법) 제1항의 별표7(수산물 및 수산가공품에 대한 검사방법), 식품위생법 시행규칙 제11조(식품 등의 수입신고)의 별표6(식품 등의 수입신고 및 검사)
	· 식품안전관리지침(식품의약품안전청) : 수거검사
소비단계	· 식품위생법(표시, 용기, 식품취급시의 원칙, 판매업소의 시설기준 등) · 수산물품질관리법 제10조(원산지 표시)
기 타	· 수산물품질관리법 제42조(수산물의 안전성조사), 수산물품질관리법 제23조(위해요소중점관리기준), 수산물품질관리법 제10조(원산지의 표시)

<표 3-6>는 생산, 제조 및 가공단계와 유통 및 소비단계로 구분하고 있는데, 그 세부적인 내용을 보면 다음과 같다.

첫째, 생산단계는 수산업법에서 원양어획물운반업의 허가, 수산물품질관리법에서는 수산업 가공업의 등록 및 신고에 관한 사항을 정하고 있다.

둘째, 제조 및 가공단계는 수산물품질관리법에서 생산, 가공시설의 위생관리기준의 설정 및 위반에 대한 제재, 수산물 및 수산가공물에 대한 검사방법 등을 정하고 있다.

셋째, 유통단계는 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률에서 유통시설의 개선, 농수산물 도매시장 및 공판장의 시설기준을 정하고 있고, 식품위생법에서 수입식품

의 신고, 식품위생검사기관의 지정 등을 규정하고, 수산물품질관리법에서 수산물 및 수산가공물에 대한 검사방법 등을 정하고 있다.

넷째, 소비단계는 식품위생법에서 식품의 표시 및 용기기준, 식품취급시의 취급원칙, 판매업소의 시설기준 등을 규정하고, 수산물품질관리법에서 수산물 원산지표시 의무 등을 정하고 있다.

### 3. 수산물 검사행정 관련법의 특징과 과제

#### 가. 수산물 검사행정 법체계의 특징

##### ① 품목별로 다원화된 법체계

식품위생법, 건강기능식품법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 염관리법, 먹는물관리법, 학교급식법 등 품목별로 다원화된 법률체계를 유지하고 있다.

식품위생법은 수산물 뿐만 아니라 전체식품을 포괄하여 위생관리를 하기 위한 기본법으로, 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.

수산물은 수산물품질관리법에 따라 해양수산부가 관리하고 있으며, 이를 위하여 수산물품질검사원과 권역별로 지원을 설치하고 있고, 연구기능은 국립수산물과학원이 담당하고 있다. 지방자치단체에서는 실정에 따라 위생 및 수산관련 부서에서 해당 식품의 관리를 담당하고 있다.

농림부는 농산물품질관리법과 축산물가공처리법에 따라 농산물과 축산물 및 축산가공식품(육함량 50% 이상, 유함량 3% 이상)을 관장하고 있고, 이의 관리를 위하여 권역별로 국립농산물품질관리원, 국립수의과학검역원을 설치하고 있으며, 연구기능은 농촌진흥청 농업과학기술원에서 담당하고 있다. 지방자치단체에서는 실정에 따라 위생 및 축산관련 부서에서 관할지역의 해당 식품을 관리하고 있다.

소금은 산업자원부가 염관리법에 따라 관리하고, 주류는 재정경제부가 주세법에 따라, 먹는 물은 환경부가 먹는 물 관리법에 따라 관리하고 있다.

학교급식의 위생관리는 교육인적자원부에서 학교급식법에 따라 관리하고 있고, 위의 소관부처 이외의 식품은 보건복지부가 식품위생법에 따라 관리하고 있다.

② 행정기관별로 분산된 관리체제

보건복지부, 식품의약품안전청, 농림부(수의과학검역원, 농산물품질관리원), 해양수산부(수산물품질검사원), 산업자원부, 환경부, 교육인적자원부 등이 분산적으로 업무를 수행하는데, 보건복지부 보건정책국은 식품위생법령 업무를 담당하고 식품의약품 안전청은 식품규격, 위험평가, 검사 및 단속 업무를 담당한다. 농림부는 농축산물을 해양수산부는 수산물 안전 업무를 담당하는데, 농림부 농산물유통국과 축산국이 관련 법령 및 국제협력 업무를 담당하고 국립수의과학검역원은 축산물, 농산물품질관리원은 산지 농산물, 해양수산부 수산물품질검사원은 수산물의 안전검사와 단속업무를 담당한다.

③ 유통단계별 이원화된 관리체제

생산 및 수입단계에서는 수산물, 농산물, 축산물 및 식물 등 대상식품별로 분산하여 개별 법률에 의해 규율하고 유통단계에서는 식품위생법이 포괄적으로 규율하고 있는 이원적 법체제를 그 특징으로 하고 있다. 즉, 제조 및 가공단계는 수산물품질관리법에서 생산, 가공시설의 위생관리기준의 설정 및 위반에 대한 제재, 검사방법 등을 정하고 있으며, 유통단계는 식품위생법에서 수입식품의 신고, 식품위생검사기관의 지정 등을 규정하고 있고, 소비단계는 식품위생법에서 식품의 표시 및 용기기준, 식품취급시의 취급원칙, 판매업소의 시설기준 등을 규정하고, 수산물품질관리법에서 수산물 원산지표시의무 등을 정하고 있다.

나. 수산물 검사행정 법체계의 향후 과제

① 수산물 안전관리의 일원화

생산에서 식탁까지의 모든 유통단계를 포괄할 수 있는 일원화된 수산물 검사행정 법체계를 재검토해야 할 필요가 있다.

현재는 생산에서부터 가공 단계까지는 해양수산부가 담당하고 그 이후의 유통단계는 식약청이 담당하게 되어 있는데 수입수산물 안전성검사의 경우에 수산물품질

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

검사원은 원료 및 단순가공품담당하고 식약청은 고차가공 수산물(조미, 연육, 통조림)을 담당하여 업무구분이 애매할 수 있는 여지가 있다. 위생관리업무의 경우에 생산단계는 해양수산부가, 출하전단계는 시, 도가, 유통단계 식약청 및 시, 도가 담당함으로써 각 단계사이에 위생규제 및 단속의 사각지대가 발생할 수 있다. 뿐만 아니라 수출수산물은 수산물품질관리법을 적용하고 내수용 수산물은 식품위생법을 적용하는 것도 모순이다.

따라서, 앞으로 수산물의 위생관리, 검사 및 감시는 법적으로도 완전히 그 권한을 해당 전문기관인 국립수산물품질검사원에게 권한을 이양하여 일원화하도록 해야 할 것이다.

### ② 수산물 안전관리업무의 통합

해양수산부내에서도 수산물 안전관리에 관한 업무가 분산되어 있는데, 패류독소에 대한 안정성 조사는 국립수산과학원이 담당하고, 양식어류는 수산물품질검사원이 담당하며, 수산물 HACCP 관련 업무는 국립수산과학원 및 수산물품질검사원에 분산되어 있다. GMO 수산식품에 대해서 업무의 총괄은 해양정책국의 해양보존과가 수행하고, 표시제와 유통관리는 수산정책국의 유통관리과의 수산물품질검사원이, 취급안전은 해수부 해양보존과의 국립수산과학원에서 분리하여 담당한다. 환경위해성 심사는 국립수산과학원이 담당한다.

따라서 수산물 안전관리업무에 관계하는 수산물품질검사원과 수산과학원의 기능통합이 필요하다.

### ③ 국립수산물품질검사원 지원의 기능적 통합

현재의 수산물 검사기관은 각 지원으로 분산되어 있으나 적은 규모의 지원의 경우에 인력의 부족과 시설 및 장비의 미비 등으로 인해 관내의 검사행정을 효율적으로 수행하기에는 현실적으로 어려움이 있다. 즉, 고가의 분석장비를 갖추지 못한 지원도 있고, 전문인력의 확보도 미비하므로 검사의 전문성, 감사결과의 통일, 예산의 효율적 사용이라는 측면에서 권역별로 통합하는 것을 고려하여야 한다.

### ③ 수입수산물의 원산지 표시 추진

앞으로 수입수산물에 대한 원산지 표시의무를 제도화하여야 할 것이다. 현행법에

의하면 국내산 수산물에 대해서는 원산지 표기를 하도록 되어 있으나 수입수산물에 대해서는 원산지 표기가 시행되지 않는데, 이는 국내산 수산식품은 수산물품질관리법 제10조에 적용받고 있으나 대외수산물은 대외무역법 제53조에 적용받고 있기 때문에 대외무역법을 관장하는 산업자원부는 무역마찰을 우려하여 대외무역관리규정을 개정하지 않고 있다.

④ 수산물 위생안전기준의 제고 및 국제기준에의 적합

수산물 위생안전에 관한 국제기준에 적합하도록 기술수준을 제고하여야 한다. 유해물질의 최대잔류허용치가 Codex 등 국제기준과 일치하지 않는 경우에 각국으로부터 국제기준과 일치하는 기준을 제정·적용할 것을 요구받을 것이므로 이에 대한 기준 조화의 문제에 대응해야 한다. 이를 위하여는 국제동향 및 관련정보를 수집하고 분석체계를 구축하는 것이 필요하다. 수산물의 수입개방에 따라 교역상대국 수입수산물의 종류가 늘어나고 있는 상황에서 상대국별로 수산물의 생산에서부터 가공·포장·수송 등에 이르는 모든 과정에 대한 정보를 수집·분석하는 체계의 구축이 필요하다.

## 제2절 수산물 검사행정의 조직체계

수산물에 대한 검사행정을 담당하는 조직은 생산, 저장, 출하전, 유통단계에 따라 구분되어 있는데, 생산단계에는 '수산물품질관리법시행령'에 의거 국립수산물품질검사원(양식 및 연안산 안전성조사·관리)과 국립수산물과학원(6개 지정해역 위생관리 및 양식어장 패류독소 조사·관리)이 담당하고 있으며, 저장 및 출하전 단계에는 수산물품질관리법에 의거 수산물품질검사원(수출 등록가공공장 위생관리)과 시·도(양식 및 연안산 안전성조사·관리)가 담당하고 있다. 그런데, 생산, 출하된 수산물이 소비자의 식탁에 이르기까지의 유통단계에는 복수의 소관부처 및 복수의 법에 의해 관리되고 있는 상황에 놓여 있는데, 수산물 유통단계에는 수산물품질관리법과 식품위생법으로 이원화되어 있다.

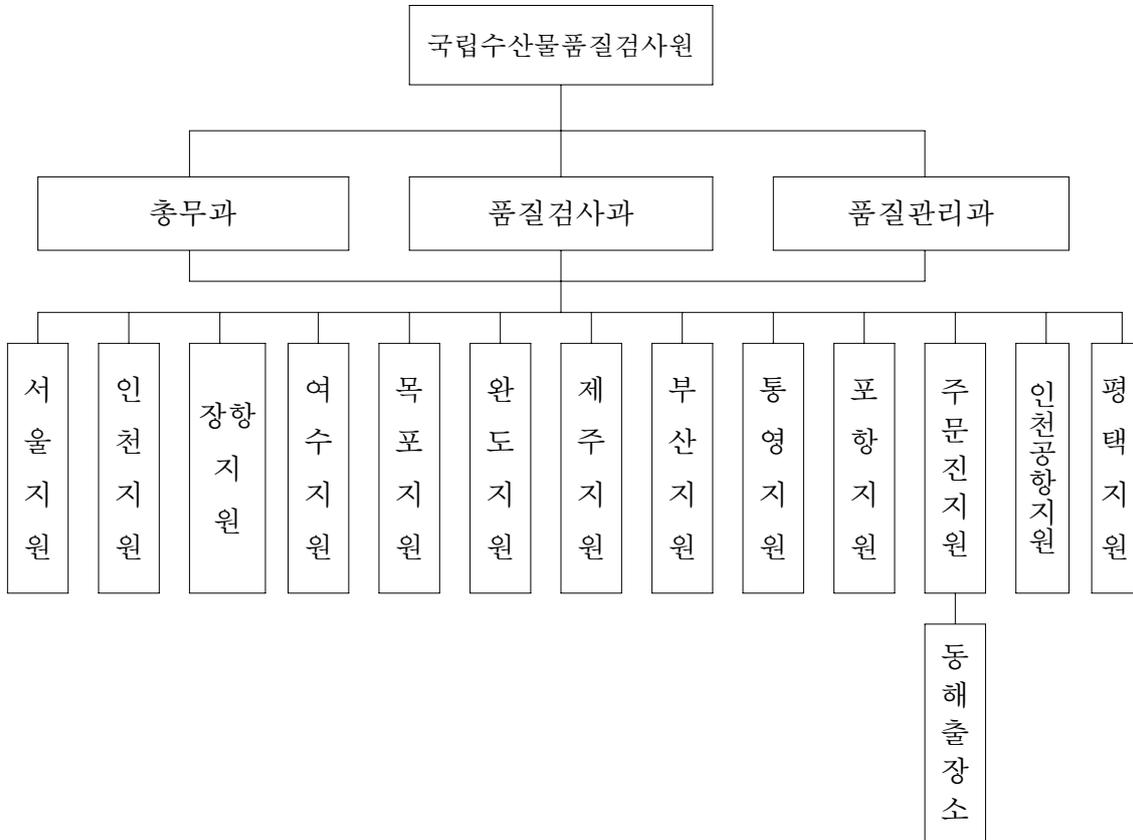
국립수산물품질검사원은 수출수산물 검사(수산물품질관리법)를 수행하고 있으며, 수입수산물 검사(식품위생법 → 보건복지부로부터 위탁)는 보건복지부 장관의 위탁에 의해 검사원이 담당하고 있고, 고차가공 수산물 수입검사(식품위생법)와 유통단계의 위생관리는 식품위생법에 의거하여 식품의약품안전청이 담당하고 있으며, 시·도는 식품위생법에 의해 유통단계의 수산물 위생관리를 담당하고 있다.

### 1. 수산물 검사행정의 조직

#### 가. 국립수산물품질검사원

국립수산물품질검사원은 품질검사과, 품질관리과, 총무과 외에 전국에 13개 지원과 1개 출장소를 산하에 두고 있다.

<그림 3-2> 국립수산물품질검사원 조직도



자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>), 2005. 7

2002년 10월 2일 해양수산부령 제 253호로 분석과를 품질관리과로 과명칭을 변경하고 분석과소관 전산실을 총무과로 이관하는 등 각 과의 분장사무를 대폭 개정하면서 국립수산물품질검사원은 품질검사과, 품질관리과, 총무과의 부서를 두고 있는데 이들의 행정기능은 다음과 같다.

품질검사과는 수입, 수출수산물 검사, 수산물의 시장동향, 수산물 검사실적, 수산물검사에 관한 법령의 제·개정, 국제협력, 수출수산물 가공시설등록 및 위생관리, 검사공무원 자격취득 및 관리 등의 기능을 수행하고 있다.

품질관리과는 수산물 품질인증제, 원산지표시, 표준규격화, 이식용수산물검역 제도 개선 및 통계, 세균, 중금속, 항생물질, 방사능 등 분석검사 및 조사·시험, 국내산 수산물의 안전성조사 등의 기능을 수행하고 있다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

총무과는 공무원의 임용, 복무, 교육, 상벌, 연금 및 기타 인사사무, 문서의 분류, 수발, 통제 및 보존관리, 세입, 세출, 예산의 편성 및 집행결산, 국유재산의 관리 및 청사운용, 주요업무계획 수립 및 심사분석, 공보, 자체감사 및 사정업무 추진에 관한 사항, 행정정보화 및 정보통신에 관한 사항 등을 담당하고 있다.

2001년 인천공항이 개항함에 따라 인천공항을 통한 수출입수산물 검사를 위해 인천공항 지원이 신설되었고 관할 구역이 인천광역시 중구 영종동 및 용유동으로 됨으로써 인천지원의 관할구역을 재조정하게 되었다.

이에 이어 2004년 2월 2일 해양수산부령 제267호에 의해 평택항에 평택지원을 신설, 13개 지원체제로 조직이 변경되었으며 평택지원 신설로 광범위한 관할구역 및 인력부족으로 애로를 겪어왔던 장항, 인천 지원의 업무가 경감되면서 관할구역도 재조정되었다.

### 나. 해양수산부 품질위생팀

해양수산부의 수산식품 안전 담당기관은 본부의 수산정책국 품질위생팀으로, 2003년에 신설된 Task Force Team으로 1팀장 3담당(사무관)체제로써 현재 업무 분장을 체계화 하는 과정에 있다. 업무는 수산식품 가공에 관한 사항으로, 수산물 안정성 조사 관리, 외국협정(EU, FDA)관리, 외국가공시설 등록관리, 수산물 위생관리 등이다.

<그림 3-3> 해양수산부 품질위생팀 조직도



자료: 해양수산부(www.momaf.go.kr), 조직 및 기능 자료 참고, (2005. 7)

다. 국립수산과학원

조직은 4부 4연구소 체제, 양식과학부의 식품위생팀이 주업무를 담당하고 있으며, 지역별(동해, 서해, 남해, 제주)연구소에서도 조사·연구를 수행하고 있다.

기능(양식과학부 기준)은 양식 생물의 영양 및 사료, 양식생물의 병원·생물에 관한 시험연구, 이식수산 동식물의 병해출 감염검사, 양식생물의 폐사원인 조사, 수산물 및 제품에 관한 미생물학적 시험연구, 어패류 독성에 관한 연구, 수산물의 이화학적 오염물질 조사 등이다.

2. 수산물 검사행정의 인력

가. 국립수산물품질검사원

국립수산물품질검사원은 해양수산부 소속기관이며 202명이 수산식품 품질검사에 종사한다. 유통과정에 관해서는 식약청이 단속하고 있으나, 수산식품 원산지 단속에 관해서는 준사법권을 가지며, 준사법권에 대해서는 사법경찰의 자격을 부여받은 자가 단속할 수 있으며 수산물의 수입증가에 따라 안정성 확보를 위하여 확보 인력을 수입수산물의 검사업무에 우선하여 집중적으로 투입하고 있는 실정이다.

<표 3-7> 국립수산물품질검사원의 인력구성

구 분	계	2~3급	4급		5급			6~9급			기능직
			행정	수산	행정	수산	전산	행정	수산	전산	
계	202	1	1	3	2	16	1	21	120	1	31
본원	40	1	1	2	1	4	1	6	15	1	8
지원	157	-	-	1	1	12	-	15	105	-	23

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

<표 3-8> 국립수산물품질검사원의 연도별 인력 변화추이

(단위: 명)

1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
205	204	182	197	202	-1.47%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관 내부자료

나. 해양수산부 품질위생팀

품질위생팀은 안전기획, 품질관리 및 협력의 3개 담당으로, 안전기획담당이 5명, 품질관리담당이 2명, 협력담당이 2명으로 총 9명으로 구성된다.

<표 3-9> 해양수산부 품질위생팀의 인력구성

(2004년 말 기준)

담 당	인 원
총괄(1명)	서기관 1명
안전기획(5명)	서기관 1명, 사무관 1명, 주사 1명, 연구사·지도사 1명, 기능직 1명
품질관리(2명)	사무관 1명, 주사 1명
협력(2명)	사무관 1명, 주사 1명

자료: 해양수산부(<http://www.momaf.go.kr>)

&lt;표 3-10&gt; 해양수산부 전체 인력구성표

(2004년말 현재, 단위: 명)

구 분	계	1급이상	2, 3급	3, 4급	4, 5급	6급이하
정 원	3,979	6	35	118	470	3,350
본 부	482	4	10	37	162	269
소속기관	3,497	2	25	81	308	3,081
소속기관계	3,497	2	25	81	308	3,081
국립수산물과학원	668	1	7	30	92	538
국립해양조사원	220	-	1	5	19	195
국립수산물	197	-	1	4	19	173
지방해양수산청	1,900	-	7	29	146	1,718

자료: 해양수산부(<http://www.momaf.go.kr>)

### 3. 수산물 검사행정의 예산

#### 가. 국립수산물품질검사원

국립수산물품질검사원의 최근 10년간 예산은 1996년 10,733백만원에서 2004년 12,970백만원으로 약 20.8% 증가하였는데, 타 정부기관이나 업무량의 증가에 비하여 매우 미미한 수준에 그치고 있음을 알 수 있다(<표 3-29>, <표 3-30> 참조).

<표 3-11> 국립수산물검사원의 연도별 예산 변화추이 비교

(단위: 백만원)

1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임.  
 자료: 국회 예산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관자료 참조.

나. 해양수산부 품질위생팀

해양수산부의 식품안전 관련예산으로 품질위생팀의 예산은 2001년에 70,000천원, 2002년에 170,000천원, 2003년에 300,000천원으로 매우 높은 증가율을 나타내는데, 이는 신설된 부서로 최초의 적은 예산규모에 비하여 단계적으로 추진되는 사업에 대하여 배당되는 예산규모의 비율이 크게 보이는 현상 때문이다.

<표 3-12> 해양수산부 품질위생팀 연도별 예산

(단위: 천원)

사업명	2001년	2002년	2003년
계	70,000	170,000	300,000
수산물위생관리	70,000	170,000	300,000

자료: 국회 예산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관자료 참조.

다. 국립수산물과학원

국립수산물과학원의 관련예산은 2001년 308,345천원, 2002년 317,088천원, 2003년에 489,700천원으로 매우 높은 증가율을 보이고 있다.

<표 3-13> 국립수산물과학원의 연도별 예산 추이

(단위: 천원)

2001년	2002년	2003년
308,345	317,088	489,700

자료: 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관 내부자료

#### 4. 수산물 검사행정조직의 특징 및 과제

##### 가. 검사행정 조직의 다원화

###### ① 다기화된 법령을 근거로 많은 행정기관이 품목별로 분산하여 관장

식품위생법, 건강기능식품법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 염관리법, 먹는물관리법, 학교급식법 등 품목별로 분화된 법률체계에 의하여 보건복지부, 식품의약품안전청, 농림부(수의과학검역원, 농산물품질관리원), 해양수산부(수산물품질검사원), 산업자원부, 환경부, 교육인적자원부 등이 분산적으로 업무를 수행한다.

###### ② 품목별 단계별 식품안전 담당 기관의 다원화

수산물의 생산단계는 해양수산부, 가공·유통·수입단계는 식약청이 담당하고 수입신고 및 검사는 품목별로 지방식약청, 수의과학검역원 지원, 수산물품질검사원 지원이 담당한다. 이와 같은 다원화된 체계에서는 새로운 위험이나 소비자 안전욕구에 효과적으로 대응하기 어렵고 산지관리와 유통관리, 품목간 경계 식품이나 중복 식품에 대한 업무조정이 어렵다.

###### ③ 검사기준 및 규격설정과 위험평가의 다원화

수산물 위험평가업무를 품목별로 식약청, 수의과학검역원, 농산물품질관리원, 수산물품질검사원과 국립수산물과학원이 분산하여 수행함으로써 총체적 위험평가가 이루어지지 않아서 소비자안전이 소홀히 되고 있다.

### ④ 식품안전 단속업무 중앙정부와 지방자치단체의 공동사무로 업무 중복

업소출입 검사, 실험실 검사가 중복적으로 수행되고 관리가 힘든 분야는 서로 업무 회피하여 안전의 사각지대가 발생할 여지가 있으며 검사결과 단속결과에 대한 정보를 공유하는 시스템이 없고 수입식품에 대한 정보공유 및 이력관리를 위한 정보교류 강제하는 규정이 없다.

따라서, 1997년 수산물 수입 개방 이후 새로운 위해물질들이 등장하고 있으나, 일관되고 종합적인 검사행정체제가 미흡하므로 효율적 업무추진을 위하여 수산식품안전행정 전담부서 직제를 반영하고 업무영역의 명확하게 확정하는 것이 필요하다.

### 나. 검사행정 인력 및 예산의 부족

국립수산물품질검사원은 1997년 수산물 수입 전면개방이후 수입수산물 급증으로 2인 1조 검사체제 유지가 불가해졌으며 2000년 8월 납 꽃게 사건 이후 중국산 수산물에 대한 전량 금속탐지기검사 실시로 검사시간이 급속도로 증가하여 전문인력이나 절대인력이 부족한 실정이다.

수산물 안전성업무를 1차적으로 수행하는 국립수산물품질검사원은 주업무인 원산지조사, 안전성 조사, 수입수산물 검사 등 업무량과 관할지역에 비하여 인력과 조직이 현저히 부족하다. 그러나 국립수산물품질검사원의 최근 작은 정부 구현 등을 위한 이유로 한 구조조정으로 최근 10년간 인력은 1996년 205명에서 2004년에 202명으로 그 동안의 업무폭주에 비하여 오히려 약 1.47% 감소한 것으로 나타나고 있다.

수산물의 검사행정은 수출수산물의 검사에서 출발하여 1997년 수입 개방 이후 새로운 위해물질들이 등장하고 있으나, 일관되고 종합적인 검사행정체제가 미흡하므로 효율적 업무추진을 위하여 수산식품안전행정 전담부서 직제를 반영하고 업무영역을 명확하게 확정하여 검사인력의 증원으로 신속하고 정확한 검사업무 수행이 이루어지도록 해야 한다.

### 제3절 수산물 검사행정 기능배분 및 수행능력 실태

#### 1. 수산물 검사행정 업무 현황

##### 가. 수산물의 안전성조사

안전성 조사의 목적은 생산 및 저장·출하 전단계의 수산물에 대하여 안전성 조사를 실시하여 위생상태 등 안전성이 확인된 수산물을 국내 유통되도록 함으로써 수산물에 대한 신뢰제고와 소비자를 보호하고자 하는 것이다. 1996년 1월 9일 대통령의 국정운영에 대한 특별담화에서 농수산물식품의 안전성 확보에 노력해야한다는 발표에 따라 체계적인 관리체계가 추진되었으며 조사기관 및 대상은 국립수산물품질검사원은 생산단계 수산물(해역에서의 패류독소 제외), 수산과학원은 생산단계 수산물(해역에서의 패류독소에 한함), 시·도는 저장 및 출하되어 거래되기 전단계의 수산물에 대한 검사를 한다.

조사방법은, 생산단계조사로 생산·출하하는 장소 등에서 시료채취 조사, 출하단계조사로 수산물의 집하장·공판장 등에서 시료채취를 조사하는 것이다. 조사결과에 대하여, 항생물질 증감속 등 기준치 초과시에는 판매경로를 역추적하여 업체 및 어로해역을 확인하여 재발방지를 위한 위생관리 및 지도를 하고, 마비성 패독소의 기준치 초과시(80 $\mu$ g/100g 이상)에는 생산해역에 대하여 채취, 유통, 가공 금지조치한다.

원산지표지증명제 도입으로 안전한 수산물만 유통될 수 있도록 지도, 홍보 기능을 수행하는데, 국내 연안 수산물의 안전성 조사와 관련한 원산지표지증명제는 지방해양수산청에서 발급한다.

<표 3-14> 수산물의 안전성 조사 실적

(2004년 기준)

조사기관별	계	중금속	항생물질	식중독균	패류독소	복어독
합 계	3,500	551	727	702	1,516	4
수산과학원	880	0	0	0	880	0
품질검사원	807	125	407	185	86	4
시 도 계	1,813	426	320	517	550	0

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

나. 미 FDA 지정해역 위생관리

그 근거는 한·미 패류위생협정(1972년) 및 양해각서(1987년)로, 매 2년마다 정기적으로 방한하여 점검을 실시하며, 대상은 한국의 패류위생관리 전반(지정해역, 등록공장 등)이다. 지정해역의 지정근거는 수산물품질관리법 제24조(지정해역의 지정), 수산물품질관리법시행규칙 제38조(지정해역의 지정 등)이며, 지정해역 지정조건은 대상해역에 대하여 2년 6개월 이상의 기간동안 위생조사를 실시한다(위생조사기관 : 국립수산과학원).

<표 3-15> 한·미 패류위생협정에 의한 지정해역 지정현황

지정번호	해역명	면적(ha)	주요 생산품	비고
계	7개해역	34,385		
제1호 해역	한산~거제만	2,050	굴	경남 거제·통영시
제2호 해역	자란~사랑해역	9,492	굴	경남 통영시
제3호 해역	산양해역	3,107	굴	경남 통영시·고성군
제4호 해역	가막만	4,188	굴, 바지락	전남 여수시
제5호 해역	나로도	4,398	바지락	전남 고흥군
제6호 해역	창선해역	5,860	홍합	경남 남해군
제7호 해역	강진만해역	5,290	피조개	경남 남해군

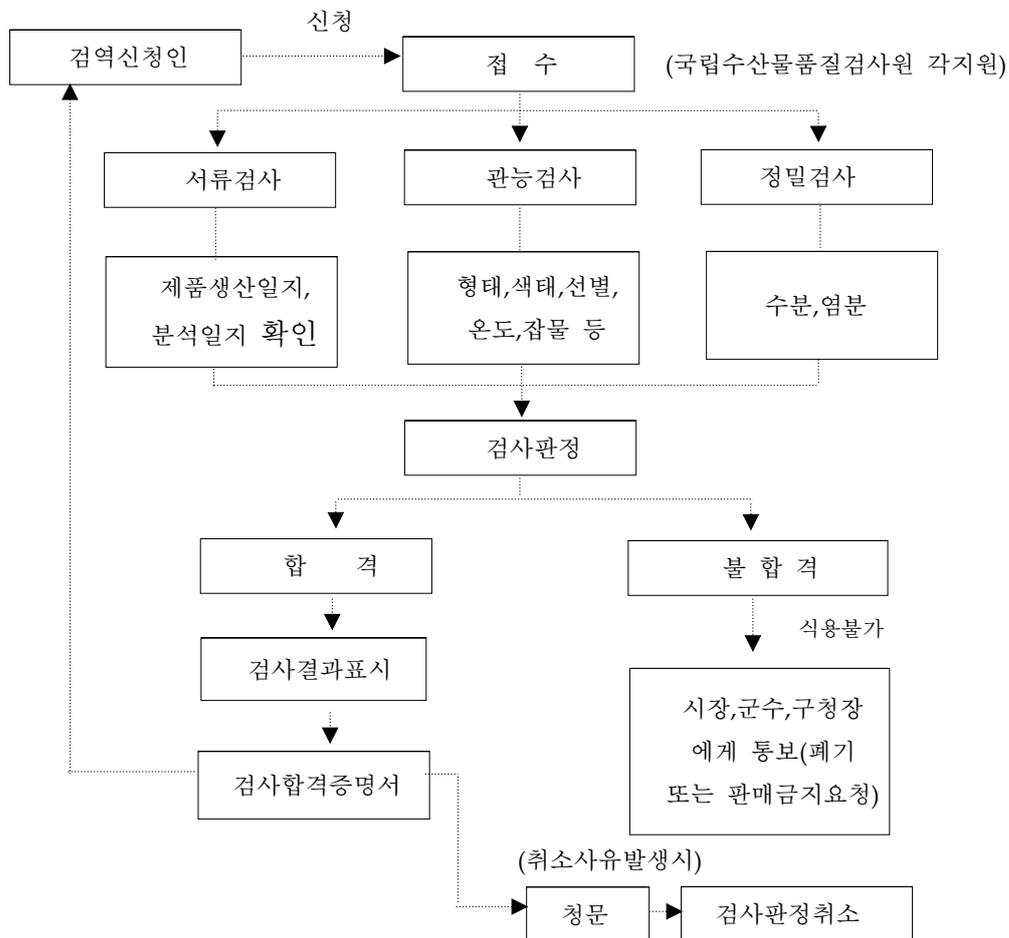
자료: 국립수산과학원 홈페이지(<http://www.nfrdi.re.kr>)

다. 수산물의 검사 및 검역

① 수출 수산물

지속적인 수산물 수출을 위한 제도개선 및 지원체제를 강화하기 위하여 지정해역의 오염행위를 금지토록 법적근거 마련 등으로 패류수출 안전기반을 조성하고, 안정적인 수산물 수출을 위하여 생산이력제(Traceability system)의 도입을 추진하고 있다. 특히, 미국, EU 등에 등록된 수산물 가공공장에 대한 지도·점검, 수입당사국의 위생조건 이행여부 등 정기적인 지도점검을 실시한다.

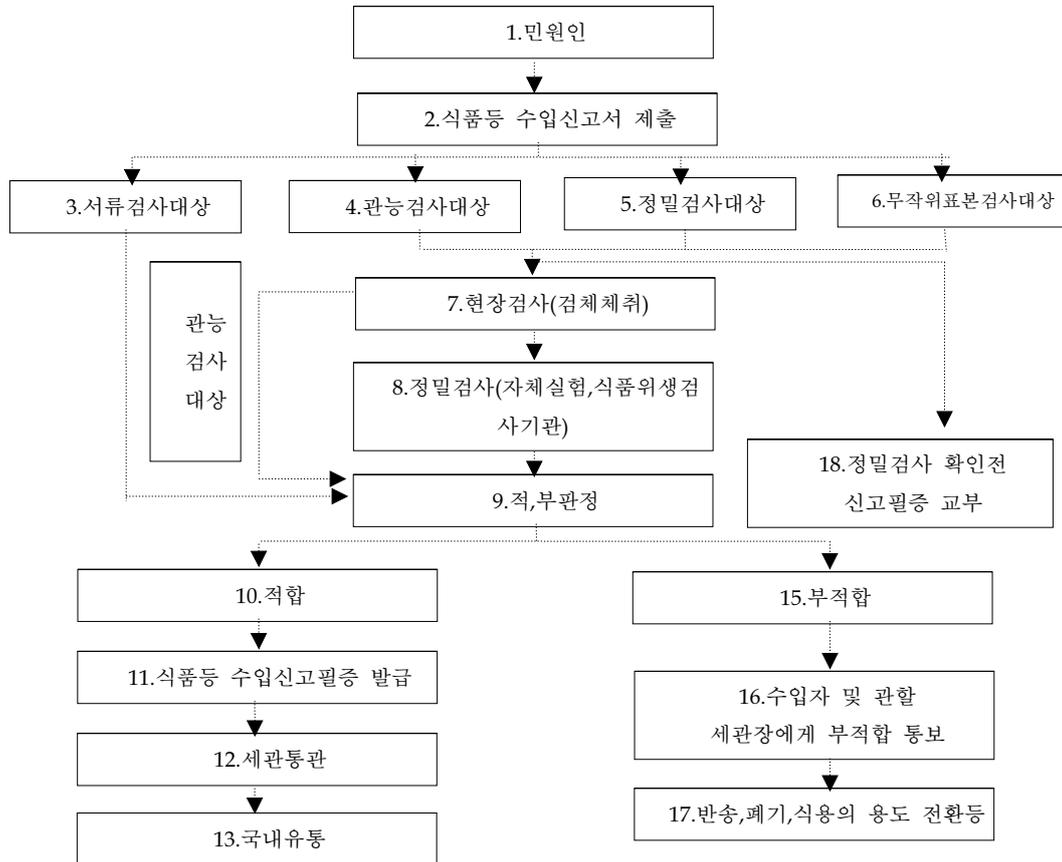
<그림 3-4> 수출수산물의 검사처리 흐름도



자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

② 수입수산물

<그림 3-5> 수입수산물의 검사처리 흐름도



자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

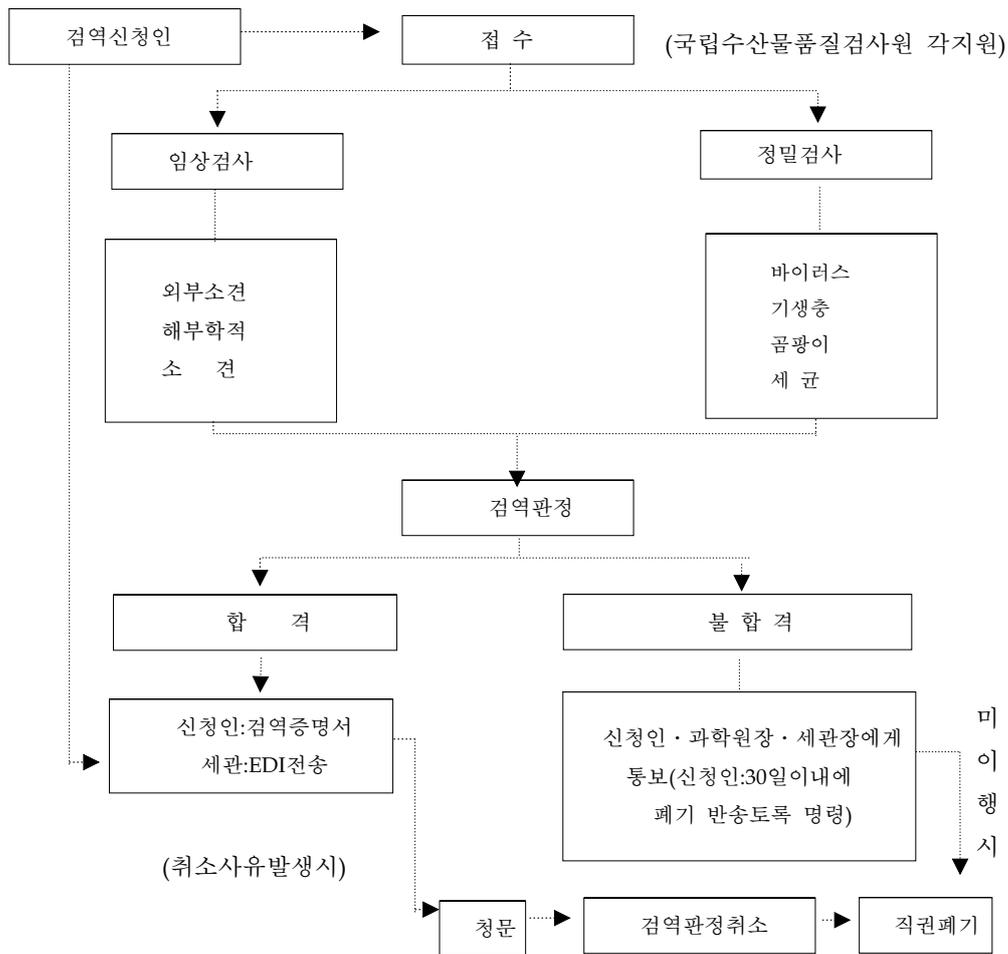
1989년 10월 26일 제네바에서 개최된 GATT/BOP위원회의 권고에 따라 1997년 수입이 완전 자유화 되면서 수입수산물의 물량이 급속도로 증가하였다. 수입수산물 검사에서는 유해물질로부터 안전성을 확보하기 위하여 수입수산물에 대한 모니터링을 강화, 그 결과에 따라 유해물질 규제를 위한 기준설정 등을 식약청과 협의하여 검사기준에 적용한다. 마비성패독 이외의 패독, 즉 기억상실성 패독 등의 기준설정은 수산물품질관리법령에 의하여 해양수산부장관이 기준을 고시토록 하고 있다(수산물품질관리법 시행규칙 제69조).

또한, 수입검사 제도개선으로 소비자 신뢰도를 확보하기 위하여 수입식품의 샘플

채취 등 검사·확인 과정에 소비자단체 또는 명예감시원의 참여 확대로 소비자 신뢰도를 제고하고 위생관리 취약국가와 위생협정 체결을 추진한다.

③ 이식용 수산물

<그림 3-6> 이식용 수입수산물의 검사처리 흐름도



자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

이식용 수입수산물 검사는 수생동식물이 국내외적으로 이동됨에 따라 외래 병충해가 전파되는 것을 사전에 막음으로서 국내 수중생태계와 양식어업인을 보호하는데 목적이 있다.

2001년 1월 1일부터 이식용 수입수산물 검사를 수산과학원에서 품질검사원으로

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

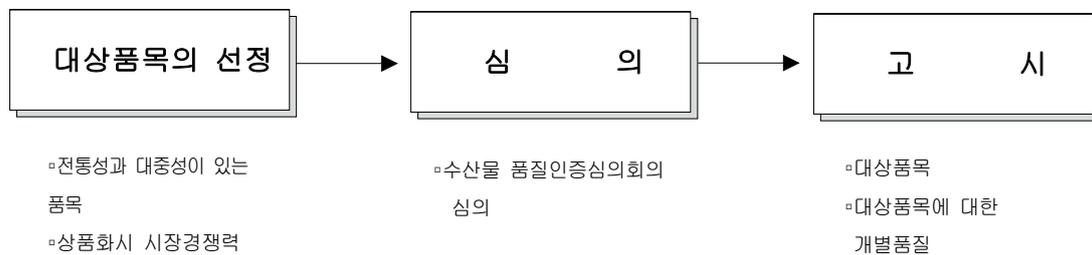
이관하였으며 2004년 본원, 인천 장항 여수 부산 등 4개 지원 중심으로 정밀검역이 이루어지고 있다.

법적 근거는 수산물품질관리법 제36조(이식용수산물에대한검역)로, 검역대상은 의무검사인 경우에 수산동식물이식승인에관한규칙 제4조의 규정에 의하여 수산과학원장의 이식승인을 받아 수입하는 수산동식물이고, 희망검사는 이식용으로 수출하는 수산동식물이다.

### 라. 수산물의 품질인증

1993년 초에 "수산물 품질인증 대상품목 지정"(국립수산물검사소 고시, '93. 3. 27) 하였고, 「농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률」에 의거 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시 1993. 2. 22)를 추진하게 되었다. 이후 2001년 「수산물품질관리법」이 새로 신설되었다.

<그림 3-7> 수산물 품질인증대상품목의 선정절차



자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

선택된 품목의 전통성, 대중성이 있는 품목을 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 품목, 보전, 계승 및 발전에 필요한 품목을 대상으로 품질인증심의회에 심의를 회부하고, 수산물과 수산특산물은 품질인증심의회의 심의 후 국립수산물품질검사원장이, 수산전통식품은 해양수산부장관은 해당 대상품목과 대상 품목에 대한 개별 품질기준을 고시한다.

&lt;표 3-16&gt; 수산물 품질인증 대상품목의 분류

구 분	제품별 분류	품 목 명
수산물 (21개 품목)	건 제 품(10)	○마른오징어, 덜마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비
	염 장 품(3)	○간다시마, 간미역, 간고등어
	해 조 류(8)	○마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찐툰
수산특산물 (4개 품목)	조미가공품(2)	○조미취치포, 조미개량조개
	해조가공품(2)	○다시마환, 다시마과립
수산 전통식품 (43개 품목)	젓갈류(27)	○젓갈 : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비젓, 청어알젓, 우렁쉥이(명게)젓 ○액젓 : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 ○식해 : 가자미, 명태
	죽 류(6)	○복어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
	게장류(3)	○꽃게, 민꽃게, 참게
	건제품(2)	○굴비, 마른가닥미역
	기 타(5)	○조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류(해조류)

자료: 국립수산물품질검사원지(<http://www.nfpqis.go.kr>)

대상품목은 크게 ‘수산물 품질인증 대상품목’, ‘수산특산품 품질인증 대상품목’, ‘수산전통식품 대상품목’으로 분류되는데, ‘수산물 품질인증 대상품목’은 21개 품목 (마른오징어 등 건제품 10개 품목과 간고등어 등 염장품 3개 품목, 마른김 등 해조류 8개 품목), ‘수산특산품 품질인증 대상품목’은 조미 취치포 등 조미가공품 2개 품목, 다시마환 등 해조가공 품 2개 품목 등 총 4개 품목, ‘수산전통식품 대상품목’은 젓갈, 액젓, 식해 등 젓갈류 27개 품목과 전복죽 등 죽류 6개 품목, 꽃게장 등 게장

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

류 3개 품목, 굴비 등 건제품 2개 품목, 기타 5개 품목 등 총 43개 품목이다.

### 마. 수산물의 검사실적

#### ① 수출수산물 검사실적

국가별 검사실적은 2004년에 9,551건이다.

**<표 3-17> 수출수산물의 국가별 검사실적**

(단위 : 건, 톤, 백만원)

국가별	2002년			2003년			2004년		
	건수	수량	금액	건수	수량	금액	건수	수량	금액
계	9,594	124,364	255,205	8,973	95,807	274,389	9,551	99,789	307,201

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

수출수산물의 부적합현황은 2004년에 23건으로 전체 검사건수의 0.2%이다.

**<표 3-18> 수출수산물의 부적합 현황**

(단위 : 건, 톤, 백만원)

연도별	총검사실적			부적합실적			A/B(%)		
	건수	수량	금액	건수	수량	금액	건수	수량	금액
2002	9,594	124,364	255,205	55	178	1,557	0.6	0.1	0.6
2003	8,973	95,807	274,389	26	68	896	0.3	0.1	0.3
2004	9,552	99,789	307,201	23	78	909	0.2	0.1	0.3

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

② 수입수산물 검사실적

수입수산물 품종별 검사실적은 2004년에 95,695건, 부적합현황은 410건으로 0.4%이다.

2003년 수입수산물의 검사실적이 전년대비 77,280톤의 증가량을 보였는데 이는 2003년 9월 태풍 매미와 적조 피해로 인한 양식어패류 생산 감소와 조류독감으로 인한 닭, 오리 폐사, 그리고 광우병으로 인한 육류기피현상으로 수산물 소비가 증가한 것에 기인한 것이다.

<표 3-19> 수입수산물의 검사실적 및 부적합 현황

(단위 : 건, 톤, 백만원)

구 분	총검사실적			부적합실적			대 비(%)		
	건수	수량	금액	건수	수량	금액	건수	수량	금액
2002년	74,957	852,776	1,601,641	370	2,329	5,314	0.5	0.3	0.3
2003년	80,031	930,337	1,648,907	331	3,006	7,375	0.4	0.3	0.4
2004년	95,695	1,010,125	1,938,266	410	4,128	10,166	0.4	0.4	0.5

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

③ 내수수산물 검사실적

내수수산물의 검사실적은 2004년에 562건이다.

<표 3-20> 내수수산물의 검사실적

(단위 : 건, 톤, 백만원)

	2002년			2003년			2004년		
	건수	수량	금액	건수	수량	금액	건수	중량	금액
합 계	960	13,660	42,718	666	20,044	50,758	562	21,780	46,857

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

### ④ 이식용수산물 검사실적

2003년 전반적인 경기침체로 주요 이식품종인 낚시터방류용 어류와 점농어의 소비가 감소함으로써 이들의 수입이 감소하는 추세가 나타났다. 2003년의 373건에 이어 2004년에는 311건으로 건수가 감소하였다.

**<표 3-21> 이식용수산물의 국가별 검사실적**

(단위 : 건, 톤, 백만원)

	2003년			2004년		
	건수	수량	금액(\$)	건수	중량	금액(천\$)
합 계	373	885,745	12,799,390	311	312,602	24,498

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

## 2. 검사행정 수행능력 분석

### 가. 지원별 검사처리 건수

2004년을 기준으로 국립수산물품질검사원의 지원별 검사처리 건수는 수입검사가 80,039건으로 전체 검사처리 건수의 65.91%를 차지하였다. 두 번째로는 분석검사가 13,878건으로 11.43%, 세 번째로는 영문위생등이 9,039건으로 7.44%로 나타났다.

수출검사 부분에서는 부산지원이 3,685건으로 가장 많았으며, 제주지원이 1,792건, 포항이 1,264건으로 그 뒤를 따랐다.

부산지원은 수입검사부분에서도 37,447건으로 전체 수입검사의 46.78%를 차지하였고, 그 다음으로 인천지원이 20,514건으로 25.6%, 인천공항지원이 7,519건으로 9.39% 순이었다.

내수검사 부분은 전체의 0.54%로 상대적으로 적은 비중을 보였고 그 중에 완도지원이 162건으로 24.3%, 목포지원이 161건으로 24.1%, 제주지원이 110건으로 16.5%의 분포를 보였다.

이식검역은 396건으로 전체의 0.32%의 비중을 나타냈고 인천지원이 168건, 장항지원이 58건, 통영지원이 52건의 순으로 나타났다.

전체 검사처리 건수 중 두 번째로 많은 비중을 차지하는 분석검사는 13,878건으로 이 중 부산지원이 5,971건으로 43.02%, 인천지원이 2,469건으로 17.8%, 제주지원이 1,881건으로 13.55%의 순으로 나타났다. 품질인증 영역은 851건으로 전체의 0.7%를 차지했으며 포항지원이 170건으로 19.9%, 목포지원 150건으로 17.6%의 비중을 나타내고 있었다. 원산지단속에서는 1,487의 처리건수로 전체의 1.22%를 차지하였고 부산지원이 269건으로 다른 지원의 검역실적보다도 월등히 많았다.

<표 3-22> 지원별 검사처리 건수

(단위 : 건)

구 분	합계	서울	인천	장항	여수	목포	완도	제주	부산	통영	포항	주문 진	공항	
합 계	121,425	6,808	23,527	1,461	2,076	1,004	1,561	6,142	54,518	5,976	3,501	6,563	8,288	
수출 검사	소계	8,973	661	36	153	241	29	313	1,792	3,685	649	1264	132	18
	현장검사	5,516	330	36	75	137	29	313	1,778	1,556	253	922	69	18
	서류검사	3,457	331		78	104			14	2,129	396	342	63	
수입 검사	소계	80,039	4,809	20,514	621	514	138	235	221	37,447	2,151	249	5,621	7,519
	현장검사	76,304	4,733	20,302	614	465	91	201	220	34,364	2,148	228	5,528	7,410
	금속탐지 검사	(3,146)	(446)	(433)	(89)	(65)	(15)		(1)	(1,788)	(52)	(2)	(145)	(110)
	서류검사	3,735	76	212	7	49	47	34	1	3,083	3	21	93	109
내수 검사	소계	666	41	6	53	47	161	162	110	52		26	8	
	정부비축	397		2	33	26	108	141	10	47		22	8	
	국내소비	269	41	4	20	21	53	21	100	5		4		
이식 검역	소계	396	1	168	58	12	43	18	12	2	52	2	9	19
	임상검사	26					2	1			4			19
	정밀검사	370	1	168	58	12	41	17	12	2	48	2	9	
분 석	수출,수입, 검정	13,878	685	2,469	201	232	55	275	1,881	5,971	915	195	362	637

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 3-22 계속>

구 분		합계	서울	인천	장항	여수	목포	완도	제주	부산	통영	포항	주문진	공항
품질 인증	소계	851	17	17	50	134	150	53	51	65	96	170	36	12
	인증심사	79		2	9	8	3	12	11	10	2	20	2	
	사후관리	772	17	15	41	126	147	41	40	55	94	150	34	12
원산지	원산지단속	1,487	152	148	124	86	126	94	117	269	108	114	81	68
기 타	소계	15,135	442	169	201	810	302	411	1,958	7,027	2,005	1,481	314	15
	영문위생등	9,039	337	42	109	185	40	297	1,848	4,134	968	915	149	15
	안전성조사	889	42	103	48	73	101	90	58	85	93	104	92	
	냉동선어 조사	1,635	54	24	34	480	96	24	48	435	32	384	24	
	등록공장 위생점검	572	9		10	72				12	202	140	78	49
	원양어획물 반입조사	2,408					65				2,171	172		
	패류채취 입회	600										600		

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

나. 검사처리능력

<표 3-23> 지원별 1건(1회)당 처리시간

(2004년 기준)

구 분		1건당 평균소요		서울	인천	장항	여수	목포	완도	제주	부산	통영	포항	주문진	공항
		시간	인원												
수출 검사	현장검사	2.6	2	2	2	6	6	6	4	2	2	4	4	4	2
	서류검사	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
수입 검사	현장검사	1.7	2	2	1.5	5	5	7	3	5	1.5	5	7	3	1
	금속탐지검사	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	서류검사	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

&lt;표 3-23 계속&gt;

구 분		1건당 평균소요		서울	인천	장항	여수	목포	완도	제주	부산	통영	포항	주문 진	공 항
		시간	인원												
이식 검사	임상검사	2.7	2	6	2	6	4	6	6	4	4	4	6	6	2
	정밀검사	61	1	64	64	64	48	48	48	64	64	64	64	64	64
분석 검사	분석검사	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
품질 인증	인증심사	8	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	사후관리	8	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4
원산지	원산지단속	8	2	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4
기 타	영문위생등	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	안전성조사	8	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	냉동선어조사	4	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	등록공장 위생점검	8	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	원양어획물 반입조사	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	패류채취입회	8	1										8		

자료: 국립수산물품질검사원, 「수산물검사연보」

2004년을 기준으로 국립수산물품질검사원의 지원별 1건당 검사처리시간은 비교적 현장이 가까운 서울, 인천, 부산 등의 지원은 수출검사가 현장검사 2시간, 서류검사 1시간이 걸렸고, 장항, 여수, 목포 등 현장검사가 비교적 먼 곳의 지원들은 현장검사가 6시간정도 소요되었다. 이들 시간별 통계로써 보건대, 현장검사인원 2인을 기준으로 평균소요시간은 2.6시간, 서류검사는 평균 1시간이 필요한 것으로 나타났다. 수입검사에서도 목포, 포항지원들의 현장검사는 7시간이 소요되었고 장항, 여수, 제주, 통영 등의 지원은 5시간 정도의 검사시간이 필요하였다. 지원들의 평균검사시간은 현장인원을 2인으로 하였을 때, 1.7시간이 소요되었다. 하지만 수입검사에서는 금속탐지검사가 필요한 경우, 지원들 모두 건별 평균 2시간의 검역시간이 필요한 것으로 조사되었다. 내수검사에서도 정부비축, 국내소비 모두 모든 지원들이 평균 8

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

시간이 소요되었다. 이식검사에서는 검사대상에 따라서 그 시간적 차이가 있었으나 평균적으로 61시간의 시간이 필요하였다. 분석검사에서는 모든 지원들의 분석시간이 3시간이 필요하였으며, 품질인증 검사도 인증심사, 사후관리의 처리시간이 공항지원(4시간 소요)을 제외한 모든 지원들이 평균 8시간이 걸렸다. 기타영역에서도 영문위생등(평균 1시간), 안전성조사(평균 8시간), 냉동선어조사(평균 4시간), 등록공장 위생점검(평균 8시간), 원양어획물 반입조사(평균 1시간) 등은 모든 지원의 처리시간이 동일했다. 단, 포항지원만이 패류채취입회를 하여 8시간의 처리시간이 추가되었다.

<표 3-24> 1건당 평균 처리시간 산출내역

(수출입 현장검사 기준)

구분	소요시간	산출근거
수출 검사	○서울 660시간(330건×2시간)	-시내장치장 ; 거리 8km, 왕복 1시간, 검사 1시간
	○인천 72시간(36건×2시간)	-시내장치장 ; 거리 8km, 왕복 1시간, 검사 1시간
	○장항 450시간(75건×6시간)	-관내장치장 ; 거리 32km, 왕복 5시간, 검사 1시간
	○여수 822시간(137건×6시간)	-시내장치장 ; 거리 32km, 왕복 5시간, 검사 1시간
	○목포 174시간(29건×6시간)	-시내장치장 ; 거리 32km, 왕복 5시간, 검사 1시간
	○완도 1,252시간(313건×4시간)	-관내장치장 ; 거리 24km, 왕복 3시간, 검사 1시간
	○제주 3,556시간(1,778건×2시간)	-관내장치장 ; 거리 8km, 왕복 1시간, 검사 1시간
	○부산 3,112시간(1,556건×2시간)	-냉 동 공장 ; 거리 8km, 왕복 1시간, 검사 1시간
	○통영 1,012시간(253건×4시간)	-관내장치장 ; 거리 24km, 왕복 3시간, 검사 1시간
	○포항 3,688시간(922건×4시간)	-관내장치장 ; 거리 24km, 왕복 3시간, 검사 1시간
	○주문진 276시간(69건×4시간)	-관내장치장 ; 거리 24km, 왕복 3시간, 검사 1시간
	○공항 36시간(18건×2시간)	-냉 동 공장 ; 거리 8km, 왕복 1시간, 검사 1시간

&lt;표 3-24 계속&gt;

구 분	소 요 시 간	산 출 근 거
수입 검사	○서울 9,466시간(4,733건×2시간)	-시내장치장 ; 거리 8km, 왕복 1시간, 검사 1시간
	○인천 30,453시간(20,302건×1.5시간)	-시내장치장 ; 거리 4km, 왕복0.5시간, 검사 1시간
	○장항 3,070시간(614건×5시간)	-관내장치장 ; 거리 32km, 왕복 4시간, 검사 1시간
	○여수 2,235시간(465건×5시간)	-관내장치장 ; 거리 32km, 왕복 4시간, 검사 1시간
	○목포 637시간(91건×7시간)	-관내장치장 ; 거리 48km, 왕복 6시간, 검사 1시간
	○완도 603시간(201건×3시간)	-관내장치장 ; 거리 16km, 왕복 2시간, 검사 1시간
	○제주 1,100시간(220건×5시간)	-관내장치장 ; 거리 32km, 왕복 4시간, 검사 1시간
	○부산 51,546시간(34,363건×1.5시간)	-냉 동 공장 ; 거리 2km, 왕복0.5시간, 검사 1시간
	○통영 10,740시간(2,148건×5시간)	-관내장치장 ; 거리 32km, 왕복 4시간, 검사 1시간
	○포항 1,596시간(228건×7시간)	-관내장치장 ; 거리 48km, 왕복 6시간, 검사 1시간
	○주문진 16,584시간(5,528건×3시간)	-관내장치장 ; 거리 16km, 왕복 2시간, 검사 1시간
	○공항 7,410시간(7,410건×1시간)	-공항장치장 ; 거리 2km, 왕복 0.5시간, 검사 0.5시간

주 : 지역별 검사건수와 검사현장답사자료를 기초로 하여 검사소요시간을 추정한 것임.

2004년을 기준으로 국립수산물품질검사원의 지원별 1건당 검사처리시간은 수출검사에 있어서 포항 3,688시간(922건×4시간), 제주 3,556시간(1,778건×2시간)으로 포항이 제주에 비하여 처리건수는 적으나 이동시간이 많이 소요되는 관계로 총처리시간이 가장 높은 것으로 나타났다. 이에 비하여 장항지원과 여수지원의 경우에는 처리건수가 아주 낮으나 이동시간이 5시간으로 가장 많이 소요되는 것으로 나타났다.

2004년을 기준으로 국립수산물품질검사원의 지원별 1건당 검사처리시간은 수입검사에 있어서 부산 51,546시간(34,363건×1.5시간), 인천 30,453시간(20,302건×1.5시간), 주문진 16,584시간(5,528건×3시간)으로 부산과 인천은 건당 처리시간 비교적 짧은 1.5시간임에도 불구하고 처리건수가 워낙 많아서 총처리시간도 타 지원에 비하여

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

압도적으로 많은 것으로 나타났다. 주문진은 부산이나 인천에 비하여 비교적 처리건수가 낮으나 이동시간이 길어서 총처리시간이 많은 것으로 나타났으며, 포항지원과 목포지원의 경우에는 비교적 처리건수가 낮으나 이동시간이 7시간으로 가장 많이 소요되는 것으로 나타났다. 한편, 인천공항지원의 경우에는 공항장치장에서 수입검사를 하기 때문에 이동거리가 매우 짧아서 이동시간도 0.5시간으로 가장 적게 소요되는 것으로 나타났다.

### 나. 검사인력의 전문성

수입검사 및 내수검사의 증가, 새로운 위해요소의 증가와 국민일반의 위생관리요구도가 심화되는데에 비하여 수산물 검사인력의 전문성 확보는 매우 시급한 과제인데, 그 동안의 성과를 보면 검사원의 시설 및 장비의 확보에 치우쳐 전문성 제고의 문제는 우선순위에서 계속 밀려왔다고 볼 수 있다.

따라서 <표 3-25>에서 보는 바와 같이 중금속, 방사능, 미생물, 항생물질, 유기독성 등 새로운 위험요소에 대한 관리기준을 강화하고 전문인력을 확보하여 기존 검사인력의 전문성을 제고하기 위하여 해외연수 등을 제도화하여야 한다.

**<표 3-25> 전문검사관의 육성 추진계획**

구 분	지 정 계 획						
	'04	'05	'06	'07	'08	'09	'10
계	44	53	58	62	65	68	68
중금속, 방사능	12	14	15	17	18	19	19
미생물, 독소	14	15	16	17	18	19	19
항생물질	7	11	12	13	14	15	15

<표 3-25 계속>

구 분	지 정 계 획						
	'04	'05	'06	'07	'08	'09	'10
어병	9	9	9	9	9	9	9
유기독성물질	1	2	3	3	3	3	3
유전자	1	2	3	3	3	3	3

자료: 국립수산물품질검사원, 「2004 국립수산물검사원 비전」

<표 3-26> 검사인력의 해외연수 실적 및 추진계획

(단위 : 명, 백만원)

구분	'03까지 실적	계 획						
		합계	'05	'06	'07	'08	'09	'10
계	6	20명 (322)	4(62)	3(49)	4(66)	3(49)	3(51)	3(45)
중금속	2							
한균성물질	1	6(102)	1(17)	1(17)		1(17)	2(34)	1(17)
유기독성물질	3	7(98)	2(28)	1(14)	1(14)	1(14)		2(28)
유전자물질		4(71)		1(18)	2(35)	1(18)		
어류질병		3(51)	1(17)		1(17)		1(17)	

자료: 국립수산물품질검사원, 「2004 국립수산물검사원 비전」

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

### 다. 검사장비 및 시설능력

검사장비의 노후화에 따른 점진적인 교체 및 국제적 수산물안전성 규제기준강화의 대비책으로 첨단검사장비 도입의 필요성이 높아졌으며 미생물 등 기본 장비에 대한 지속적 보강과 첨단장비 도입이 요구되고 있다.

<표 3-27>에서 보는 바와 같이 중금속, 방사능, 미생물, 항생물질, 유기독성 등에 대한 검사장비가 매우 부족한 것으로 나타나고 있는데, 이중에서는 고가의 장비나 유기관리에 많은 비용이 드는 경우가 있음을 고려하여 비효율적으로 연마다 약 45종씩 1,500백만원의 예산을 추가 확보하는 방법으로 연차계획을 수립하여 추진해 가야 할 것이다. 필요장비는 구체적으로 미생물에서 고압증기멸균기, 인큐베이터, 워터바스 등이고 중금속에서 원자흡광광도계, 항생물질에서 액체크로마토그래피, 어병에서 건열가열판, 항온진탕배양기, 초저온냉동고 등, 유전자분야의 LMO 분석시스템, 기타로는 드래프트챔버, 전자저울, 회전증발농축기 등이다.

**<표 3-27> 검사장비 소요량 및 과부족 현황**

(2010년까지)

구분	계	미생물	중금속	방사능	항균성 물질	유기독성 물질	어병	유전자	기타
소요량	97종	10	5	1	3	4	21	3	50
	1,571대	270	59	13	50	14	108	3	1,064
보유량	93종	10	5	1	2	4	21	-	50
	868대	166	30	7	22	12	82	-	544
과부족	△60종	△8	△3	△1	△3	△2	△7	△3	△33
	△703대	△104	△29	△6	△28	△2	△21	△3	△510

자료: 국립수산물품질검사원, 「수산물품질검사원의 비전 '10-중장기 발전계획」 (2004)

&lt;표 3-28&gt; 연차별 검사장비 확보계획

연차 분야	총 확보 소요량	현재 확보량	연 차 별 확 보 계 획							
			소계	'04	'05	'06	'07	'08	'09	'10
계	97종	93종	60종	31종	37종	45종	45종	47종	46종	46종
	1,671대	868대	703대 (11,322)	83대 (972)	83대 (2,000)	99대 (1,500)	114대 (1,500)	110대 (1,550)	103대 (2,100)	111대 (1,700)
미 생물	10종	10종	8종	4종	3종	8종	8종	8종	8종	8종
	270대	166대	104대 (479)	6대 (15)	12대 (74)	18대 (80)	16개 (70)	15대 (70)	16대 (90)	21대 (80)
중 금속	5종	5종	3종	3종	1종	2종	2종	3종	3종	3종
	59대	30대	29대 (3,100)	3대 (280)	4대 (320)	4대 (400)	2대 (200)	5대 (600)	5개 (600)	6대 (700)
방 사능	1종	1종	1종		1종		1종	1종		1종
	13대	7대	6대 (330)		1대 (50)		1대 (60)	1대 (60)		3대 (160)
항생 물질	3종	2종	3종	1종	2종	3종	3종	2종	2종	2종
	50대	22대	28대 (2,700)	5대 (300)	5개 (700)	4대 (500)	4대 (550)	3대 (200)	3대 (200)	4대 (250)
유기 독성 물질	4종	4종	2종		1종				1종	
	14대	12대	2대 (760)		1대 (60)				1대 (700)	
어병	21종	21종	7종	4종	3종	2종	2종	2종	1종	1종
	108대	87대	21대 (168)	6개 (22)	7대 (66)	2대 (20)	2대 (20)	2대 (20)	1대 (10)	1대 (10)
유전 자	3종		3종	1종	2종					
	3대		3대 (530)	1대 (130)	2대 (400)					
공통	50종	50종	33종	20종	24종	30종	30종	31종	31종	31종
	1,054대	544대	510대 (3,255)	62대 (225)	51대 (330)	71대 (500)	89대 (600)	84대 (600)	77대 (500)	76대 (500)

주: ( )는 투자예산임.

자료: 국립수산물품질검사원, 「수산물품질검사원의 비전 '10-중장기 발전계획」 (2004)

### 3. 타 주요기관의 인력/예산/업무량의 상대비교

#### 가. 검사행정인력의 상대비교

<표 3-29>에서 보는 바와 같이 주요기관의 최근 10년간 인력변화 추이는 국립수산물품질검사원이 205명에서 202명으로 1.47% 감소하였고 국립농산물품질관리원이 1,554명에서 2,147명으로 약 38.1% 증가하였다. 국립식물검역소는 267명에서 406명으로 52.1% 증가하였으며 국립수의과학검역원은 약 147.7%가 증가한 것으로 나타났다. 식품의약품안전청의 정원은 361명에서 878명으로 10년간 143.2%가 증가하였다. 수산물품질검사원의 검사인력은 1996년에 총205명에서 2004년 194명으로 농산물품질관리원의 2,147, 식약청의 878명 등 절대인력이 부족할 뿐만 아니라 타 기관은 거의 100%의 증가율을 나타내고 있는데에 비하여 수산물검사원은 10년 전에 비하여 오히려 1.47%가 감소하였다는 것을 보이고 있다.

수산물검사원의 경우에, 새로운 위해요소의 증가와 더불어 수입수산물에 대한 검사업무가 폭증하고 있음을 고려할 때에 인력의 확보가 시급한 과제임을 알 수 있다.

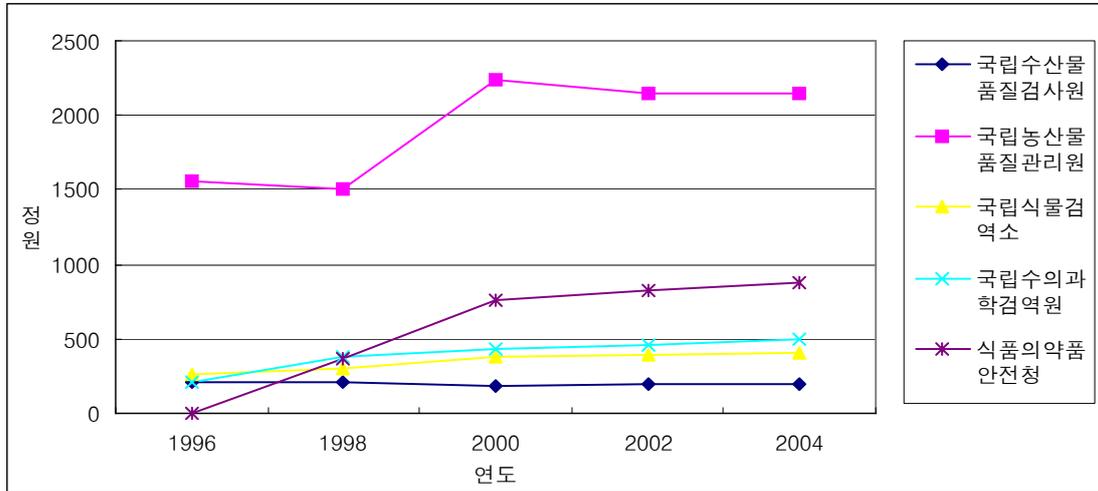
<표 3-29> 주요기관의 연도별 인력 변화추이 비교

(단위: 명)

구 분	1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	205	204	182	197	202	-1.47%
국립농산물 품질관리원	1,554	1,500	2,244	2,149	2,147	38.1%
국립식물 검역소	267	298	375	393	406	52.1%
국립수의 과학검역원	203	383	437	460	503	147.7%
식품의약품 안전청	-	361	756	829	878	143.2%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관자료.

<그림 3-8> 주요기관의 연도별 인력 변화추이 비교



나. 검사행정예산의 상대비교

국립수산물품질검사원의 최근 10년간 예산은 10,733백만원에서 12,970백만원으로 약 20.8% 증가하였으며 국립농산물품질관리원의 예산은 42,990백만원에서 95,360백만원으로 121.8%가 증가하였다. 국립식물검역소의 예산이 193.1% 증가하였으며 국립수의과학검역원의 예산은 883.7% 증가하였다. 식품의약품안전청의 5년간 예산은 17,662백만원에서 108,482백만원으로 약 614.2% 증가한 것으로 나타났다.

따라서, 수산물검사원의 경우에 인력확보 뿐만 아니라 예산의 확보가 시급한 과제임을 알 수 있다.

<표 3-30> 주요기관의 연도별 예산 변화추이 비교

(단위: 백만원)

구 분	1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물품질검사원	10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%
국립농산물품질관리원	42,990	46,567	65,988	78,771	95,360	121.8%
국립식물검역소	9,024	10,279	11,279	18,750	26,450	193.1%

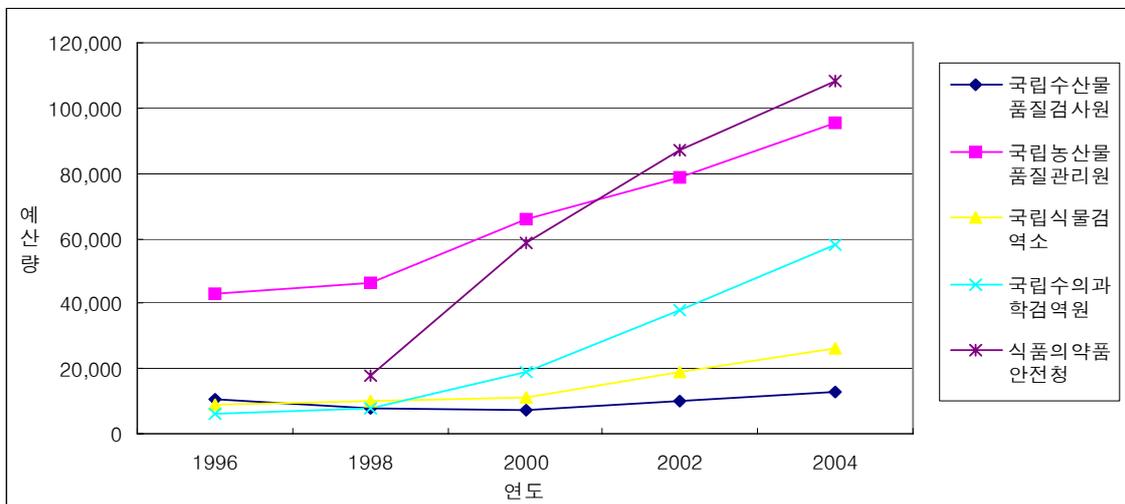
## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 3-30 계속>

구 분	1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수의과학검역원	5,900	7,586	18,797	37,892	58,041	883.7%
식품의약품안전청	-	17,662	58,352	86,943	108,482	514.2%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관자료

<그림 3-9> 주요기관의 연도별 예산 변화추이 비교



### 다. 검사행정 업무량의 상대비교

<표 3-31>은 주요기관의 연도별 검사행정 업무량을 변화추이를 비교한 것인데, 국립수산물품질검사원의 검사행정업무량은 23,589건에서 105,808건으로 10년간 348.5%가 늘어났으며 국립농산물품질관리원은 38%가 감소하였다. 국립식물검역소는 건수에 있어서 약 290배 정도 증가한 것으로 나타났으며 국립수의과학검역원은 79,157건에서 125,100건으로 58% 증가하였다. 식품의약품안전청은 133,761건에서 209,388건으로 56.5%가 증가하였다.

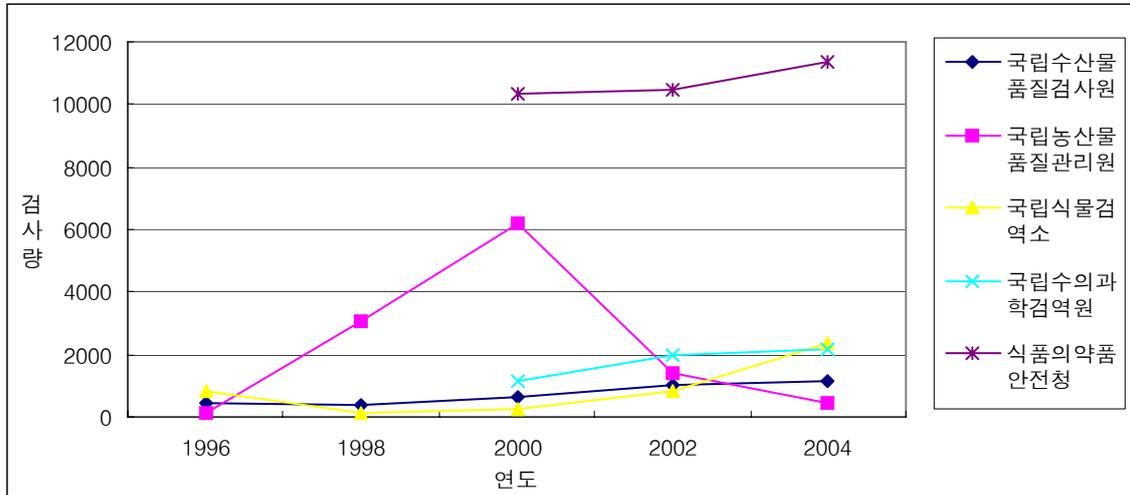
&lt;표 3-31&gt; 주요기관의 연도별 검사행정 업무량 변화추이 비교

(단위: 천대, 천톤)

구 분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율	
국립수산물 품질검사원	건수	23,589	25,012	58,633	82,527	105,808	348.5%	
	물량	473	353	667	991	1,131	139.1%	
국립농산물 품질관리원	대	51,033	36,961	35,413	33,642	31,654	-38%	
	톤	146	3,059	6,179	1,401	465	218.4%	
국립 식물검역소	건수	톤	846	112	273	835	2,350	177.7%
		천m <sup>2</sup>	11,379	6,110	14,645	27,133	36,681	222.3%
		천개	3,092	4,855	17,448	114,381	897,771	29035.2%
	물량	톤	91	119	21	24	24	-73.7%
		천m <sup>2</sup>	11,379	6,110	7,118	9,188	9,152	-19.6%
		천개	7,501	8,043	148,685	169,717	254,349	3,290.8%
국립수의 과학검역원	건수	-	-	79,157	107,422	125,100	58%	
	물량	-	-	1,141	1,979	2,178	90.8%	
식품의약품 안전청	건수	-	-	133,761	166,723	209,388	56.5%	
	물량	-	-	10,350	10,487	11,340	9.5%	

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관자료.

<그림 3-10> 주요기관의 연도별 검사행정 업무량 변화추이 비교



물량에 있어서는 국립수산물품질검사원이 139.1% 증가하였고 국립농산물품질관리원이 톤수로는 218.4% 증가한 것으로 나타났다. 국립식물검역소는 73.7%가 감소하였으며 국립수의과학검역원은 90.8%가 늘어났다. 식품의약품안전청은 물량이 10,350천톤에서 11,340천톤으로 9.5%가 증가하였다.

따라서, 수산물검사원은 인력 및 예산은 감소하거나 소폭 증가하는데에 비하여 업무량은 매우 높은 속도로 증가하고 있으므로 업무량의 증가에 맞추어 인력이나 예산을 적정수준으로 확보하는 것이 매우 시급한 과제이다.

라. 주요기관별 인력/예산/업무량의 상관관계 분석

① 예산액과 인력의 상대 비교

<표 3-32> 주요기관의 연도별 예산 및 인력의 변화추이 비교

(단위: 백만원, 명)

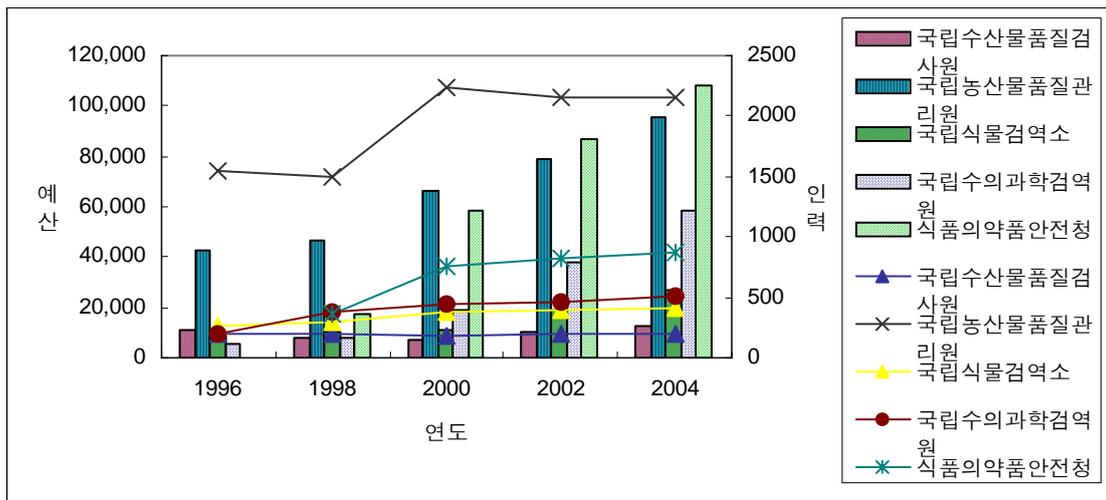
구분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	예산	10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%
	인력	205	204	182	197	202	-1.47%

<표 3-32 계속>

구분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립농산물 품질관리원	예산	42,990	46,567	65,988	78,771	95,360	121.8%
	인력	1,554	1,500	2,244	2,149	2,147	38.1%
국립식물 검역소	예산	9,024	10,279	11,279	18,750	26,450	193.1%
	인력	267	298	375	393	406	52.1%
국립수의 과학검역원	예산	5,900	7,586	18,797	37,892	58,041	883.7%
	인력	203	383	437	460	503	147.7%
식품의약품 안전청	예산	-	17,662	58,352	86,943	108,482	514.2%
	인력	-	361	756	829	878	143.2%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관자료.

<그림 3-11> 주요기관의 연도별 예산 및 인력의 변화추이 비교



주: 막대그래프는 예산액, 꺾은선 그래프는 인력을 나타내고 있음.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

예산과 인력을 대비하여 보면, 식품의약품안전청은 17,662백만원에서 108,482백만원으로, 361명에서 878명으로 가장 많은 예산을 확보하고 있는 것으로 나타났다. 국립농산물품질관리원이 42,990백만원에서 95,360백만원으로, 1,554명에서 2,147명으로 두 번째로 많은 예산과 가장 많은 인력을 확보하고 있었고 그 다음으로는 국립수의과학검역원과 국립식물검역소, 국립수산물품질검사원의 순이었다.

### ② 예산액과 업무량의 상대 비교

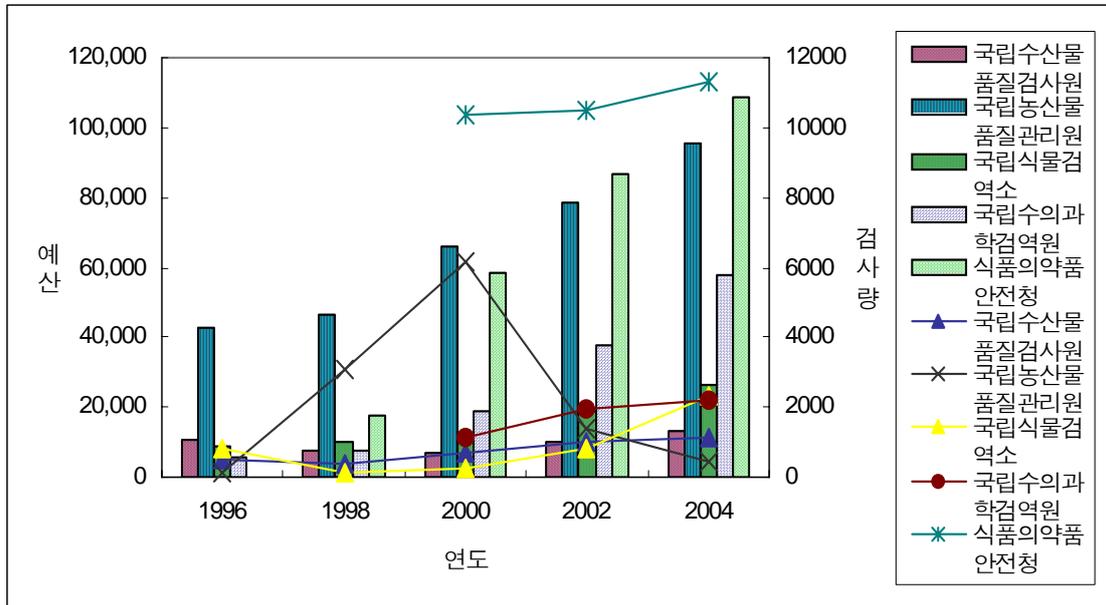
<표 3-33> 주요기관의 연도별 예산 및 업무량의 변화추이 비교

(단위: 백만원, 천톤)

구분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	예산	10,733	7,645	7,057	10,193	12,970	20.8%
	검사량	473	353	667	991	1,131	139.1%
국립농산물 품질관리원	예산	42,990	46,567	65,988	78,771	95,360	121.8%
	검사량	146	3,059	6,179	1,401	465	218.4%
국립식물 검역소	예산	9,024	10,279	11,279	18,750	26,450	193.1%
	검사량	846	112	273	835	2,350	177.7%
국립수의 과학검역원	예산	5,900	7,586	18,797	37,892	58,041	883.7%
	검사량	-	-	1,141	1,979	2,178	90.8%
식품의약품 안전청	예산	-	17,662	58,352	86,943	108,482	514.2%
	검사량	-	-	10,350	10,487	11,340	9.5%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관 내부 자료

<그림 3-12> 주요기관의 연도별 예산 및 업무량의 변화추이 비교



주: 막대그래프는 예산, 꺾은선그래프는 검사량을 나타내고 있음.

그 다음으로 검사량과 예산 대비를 살펴보면, 식품의약품안전청은 검사량이 10,350천톤에서 11,340천톤으로, 예산이 17,662백만원에서 108,482백만원으로 가장 큰 수치를 나타내고 있다.

그 다음으로 검사량에서는 국립농산물품질관리원이 146천톤에서 465천톤으로, 예산은 42,960백만원에서 95,360백만원으로 나타났다. 국립식물검역소와 국립수의과학검역원은 검사량에서는 큰 차이를 보이지 않았으나 예산에서는 국립수의과학검역원이 더 높은 수치를 보였다. 국립수산물품질검사원은 검사량에서는 5개 기관 중 4번째를 차지하고 있으나 예산이 10,733백만원에서 12,970백만원으로 타기관에 비해 현저히 낮은 것으로 나타났다.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

③ 인력과 업무량의 상대 비교

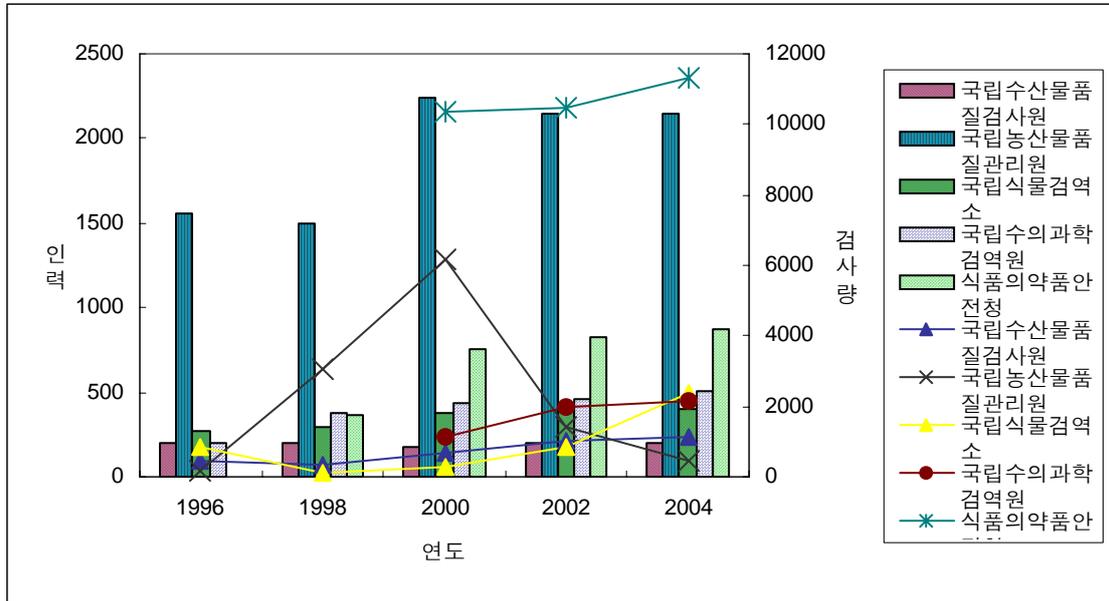
<표 3-34> 주요기관의 연도별 인력 및 업무량의 변화추이 비교

(단위: 명, 천톤)

구 분		1996년	1998년	2000년	2002년	2004년	증가율
국립수산물 품질검사원	인력	205	204	182	197	202	-1.47%
	검사량	473	353	667	991	1,131	139.1%
국립농산물 품질관리원	인력	1,554	1,500	2,244	2,149	2,147	38.1%
	검사량	146	3,059	6,179	1,401	465	218.4%
국립식물 검역소	인력	267	298	375	393	406	52.1%
	검사량	846	112	273	835	2,350	177.7%
국립수의 과학검역원	인력	203	383	437	460	503	147.7%
	검사량	-	-	1,141	1,979	2,178	90.8%
식품의약품 안전청	인력	-	361	756	829	878	143.2%
	검사량	-	-	10,350	10,487	11,340	9.5%

주: 증가율은 1996년부터 2004년 까지의 증가추세를 나타내는 것임  
 자료: 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안 및 각 기관 내부 자료

<그림 3-13> 주요기관의 연도별 인력 및 업무량의 변화추이 비교



주: 막대그래프는 인력, 꺾은선그래프는 검사량을 나타내고 있음.

인력과 업무량과의 비교에서는 국립농산물품질관리원이 146톤에서 465톤으로 검사량에 비해 1,554명에서 2,147명으로 가장 많은 인력을 확보하고 있는 것으로 나타났다. 식품의약품안전청이 10,350천톤에서 11,340천톤으로, 361명에서 878명으로 검사량에 대비해 비교적 많은 인력을 확보하고 있는 것으로 나타났으며 그 다음으로 국립수의과학검역원, 국립수의과학검역원의 순이었다. 국립수산물품질관리원은 473천톤에서 1,131천톤으로 많은 검사량을 기록함에도 불구하고 205명에서 202명으로 가장 적은 인력을 확보하고 있는 것으로 나타났다.



## 제4장 국내외 식품검사행정의 정책동향 및 사례

### 제1절 우리나라의 식품검사행정

국민소득의 수준이 높아지고 생활수준이 향상됨에 따라 식품의 안전성 확보에 대한 국민의 기대욕구는 날로 증대되고 있다. 특히 과거 식품의 위생이나 안전의 문제는 각 가정에서 식품을 보관하고 조리하는 차원의 단순한 문제였으나, 사회가 서구화, 산업화와 규모화를 추구하게 되고, WTO와 FTA 등 자유무역체제 강화에 따라 국가간 교역이 활발해지면서 식품안전성 문제는 사회 전체의 문제로 대두되었다. 특히 우리나라 전체 식품업체 중 약 85% 이상이 5인 미만의 영세기업으로 이루어져 있어 그 산업구조가 매우 취약하며 안전한 식품공급에도 한계가 노출되고 있고, 국내 식품소비량의 절반 이상을 외국으로부터 공급받고 있는 우리나라 실정을 감안하면 식량 안전성 확보가 매우 중요하고 시급한 실정이다.

<표 4-1> 2003년 말 식품관련업소 현황

(단위 : 개소)

계	식품제조 가공업	식품접객업	집단급식소	즉석판매 제조가공업	식품첨가물 제조업
1,000,356	19,324	727,843	20,455	71,098	455
	식품소분업	식품운반업	식품판매업	식품보존업	용기포장류 제조업
	8,835	650	149,574	247	1,875

자료: 제248회 임시국회, 「보건복지위원회 업무보고서」, (2004).

<표 4-2>는 우리나라의 식품안전 관련조직의 변천과정을 나타낸 것으로, 1948년 사회부 보건국과 축정관(수의관)이 최초로 설립된 이래로 1949년 상업부 산하에 중앙수산물검사소가 설립되고 농업분야, 수산업분야에 검사기관이 설립되었다. 1955년

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

사회부와 보건부가 통합되어 만들어진 보건사회부는 1994년 보건복지부로 재출범하였다. 1996년 농림수산부 수산청이 이관되면서 해양수산부가 설립되었으며, 1998년 보건복지부 식품안전본부가 식품의약품안전청으로 확대·출범하였고, 농림부 수의과학검역원이 출범하면서 보건복지부 축산물가공품 업무를 이관받았다.

**<표 4-2> 식품안전행정조직 연혁**

연도	조직현황
1948	사회부 보건국, 농림부 축정관(수의과) 설립
1949	상업부 중앙수산물검사소 설립
1955	사회부와 보건부가 보건사회부로 통합 해무청 설립 및 그 소속으로 중앙수산물검사소 이관
1966	농림부 수산청 설립 및 그 소속으로 수산물검사소 이관
1980	보건사회부 소속으로 환경청 설립
1985	보건사회부 위생국이 4과 체제로 신설 → 농림부(축산·수산)업무이관
1989	보건사회부 위생국내 식·용수관리과 신설
1990	보건사회부 환경청이 국무총리 산하 환경처로 개편
1994	보건복지부 식품국 4과 체제로 출범(식용수 → 환경처로 이관) 환경처가 환경부로 확대개편
1996	보건복지부 식품국이 식품정책국으로 개편 및 식품안전본부 설립 해양수산부 설립 ← 농림수산부 수산청 이관
1998	보건복지부 식품안전본부 → 식품의약품안전청 확대 출범 농림부 수의과학검역원 출범 ← 보건복지부 축산물가공품 업무 이관
현재	- 수산물이나 농산물의 생산 및 수입단계는 해양수산부, 농림부 - 가공, 유통 및 소비단계는 보건복지부

자료: 보건복지부, 농림부 및 해양수산부 각 홈페이지 참조.

## 1. 우리나라의 식품검사항정 기능분담

식품안전에 대한 사회적 관심이 증가하고, 복잡다단한 소비자의 욕구에 부응하기 위하여 식품안전에 대한 행정의 중요성이 점점 증대되고 있고, 식품검사항정의 범위 또한 점점 커지는 추세이다. 식품검사항정의 범위는 원재료의 생산에서부터 제조 및 유통단계를 거쳐 최종소비자의 식탁에 오르기까지의 모든 과정을 포함한다.

식품검사항정의 부처별 기능분담 실태를 살펴보면 일반식품, 농축산물 및 수산물의 구분에 관계없이 그 유형이 거의 유사하게 구성되어 있었다. 즉 우리나라 식품검사항정조직은 식품안전관련법에 근거하여 해당부서에서 해당품목을 담당하는데, 유통단계를 기준으로 보면, 주로 생산 및 제조단계는 농림부 및 해양수산부가, 유통 및 최종소비단계의 위생은 보건복지부 및 식품의약품안전청에서 관리하며, 이외에도 산업자원부에서 소금, 국세청에서 주류, 환경부에서 먹는 물을 관리하고 있다.

식품검사항정업무의 기능 분담체계를 살펴보면(<표 4-3> 참조), 보건복지부와 식품의약품안전청은 식품위생법에 근거하여 유통 중인 농수산물의 안전성 검사, 일반식품의 안전성 검사, 수입농산물 및 가공식품의 안전 관리 등 유통단계에서 거래되는 모든 농산물과 수산물을 포함한 식품 및 수입단계에서의 가공식품 등을 담당한다.

농림부는 식품위생법, 축산물가공처리법, 가축전염병예방법에 근거하여 생산이전 단계 및 수입 통관 이전 단계까지의 축산물 및 육(肉)의 검사를 담당한다. 수의과학 검역원에서는 수입식품 검역 및 안전성 검사를 실시하고, 식물검역소에서는 식물방역법에 근거하여 수출입 농식품의 안전성 검사를 담당하며, 농산물품질관리원에서는 거래이전의 농산물 안전성 검사, 원산지표시 등의 업무를 주로 담당하고, 농촌진흥청은 농약관리 등의 업무를 담당하고 있다.

해양수산부의 수산물품질검사원에서는 수산물품질관리법에 근거하여 생산이전 단계 및 수입통관 이전까지의 수산물 및 간단한 수산가공품을 대상으로 수산물의 항생제 검사 및 수산물의 안전성 검사 등을 담당한다.

<표 4-3> 식품안전성 관련 부처별 법령 및 행정업무

관리기관		근거법령	주요업무	
주요부서	검사기관			
보건복지부	식품의약품안전청	식품위생법	<ul style="list-style-type: none"> <li>○유통중인 농수산물 안전성 검사</li> <li>○일반식품 안전성 검사</li> <li>○수입농산물 및 가공식품 안전 관리</li> </ul>	
농림부	수의과학검역원	가축전염병예방법	수입검역	○축산물가공처리법상의 축산물 및 그 가공품
		축산물가공처리법	안전성검사	
		가축전염병예방법	수입검역	○축산물가공처리법상의 열거된 이외의 축산물 및 그 가공품
		식품위생법	안전성검사	
	식물검역소	식물방역법	○수출입·국내식물 검역, 식물에 해를 끼치는 동·식물의 방제	
	농산물품질관리원	농산물품질관리법 친환경농업육성법	<ul style="list-style-type: none"> <li>○거래이전의 농산물 안전성 검사</li> <li>○농산물 품질인증, 친환경농산물인증, 지리적 표시 등록</li> <li>○농축산물원산지, GMO 표시 단속</li> <li>○사료의 안전성 관리</li> </ul>	
농촌진흥청	농약법 인삼산업법	<ul style="list-style-type: none"> <li>○농약 안전성 관리</li> <li>○인삼산업의 보호 및 육성</li> </ul>		
해양수산부	수산물품질검사원	수산물품질관리법	○수입수산물의 원산지 표시, 항생제검사, 이식(치어) 등, 생태계에 미치는 영향 및 안전성 검사 등	
환경부	지방환경청/ 지방자치단체	먹는물관리법	○식수, 먹는 샘물 및 등록, 수돗물의 위생관리	
국세청		주세법	○주류 등	
산업자원부		염관리법	○소금 등	

자료: 보건복지부, 농림부, 해양수산부 및 환경부 각 홈페이지 참조

환경부는 먹는물관리법에 근거하여 식수, 먹는 샘물 및 수돗물 등의 안전성을 담당하며, 국세청에서는 주세법에 근거하여 주류 등을 관리하고, 산업자원부에서는 염관리법에 근거하여 소금을 담당하고 있다.

다음으로 검사기준설정 업무의 경우에는, 보건복지부는 식품 안전성 확보를 위해 농약, 미생물, 유해물질 등에 대한 허용기준 및 농약사용 기준 등에 대한 검사 기준을 담당하고, 산하 국립검역소와 식품의약품안전청에서 식용을 목적으로 하는 원료성의 농·수·축산물과 가공식품, 식품첨가물, 용기, 포장 등을 담당하고 있다. 수입 식품에 대한 식품검사행정에 대해서는 농림부 산하의 국립수의과학검역원에서 식육,

육가공품, 유가공품, 알가공품 등 축산물을 담당하고, 해양수산부 산하의 국립수산물 품질검사소에서 어패류, 활어, 훈제품, 해조류 등 단순 처리한 수산물을 담당한다.

이러한 식품안전관리기능은 1995년 지방자치단체 출범과 1998년 국민정부 출범에 따른 규제완화정책 이후 대폭 지방으로 이전되었다. 그 결과 2002년말 현재 우리나라 전체 식품위생업체의 약 0.05%만이 지방식약청의 관리하에 있고 나머지 99.95%는 지자체의 관리를 받고 있다(<표 4-4> 참조).

**<표 4-4> 식품위생법 규정에 의한 중앙·지방간 사전관리 업소**

계	식품의약품안전청	시·도(시·군·구)
814,221개소 (100%)	409개소 (0.05%)	813,821개소 (99.95%)

자료: 식품의약품안전청 내부자료, (2002).

1995년 지자체 출범이후 중앙정부에서 지자체로 이관된 식품업무를 살펴보면, 1996년에는 식품 인·허가권이 도지사, 시장, 군수, 구청장으로 위임되었고, 1998년에는 영업신고 등 사전관리와 위생감시 업무 등 사후관리의 많은 업무가 지방자치단체로 이관되었다. 현재는 식품첨가물, 식품보존업을 제외한 대부분의 식품관련 인·허가 업무가 식품의약품안전청에서 시·군·구로 이관되었다. 그 결과 농·수·축산물 및 식품위생에 대한 행정은 정부 관련기관과 각 시·도와 시·군·구 지방자치단체의 농·수·축산물 관련 부서 및 보건위생과에 의하여 일반식품 위생행정과 유사하게 이루어지고 있다(<표 4-5> 참조).

**<표 4-5> 지방자치제 실시 이후 지방정부로 이관된 주요 업무**

연도	이관업무	담당 조직	비고
1996	영업허가권	도지사, 시장, 군수, 구청장	-

<표 4-5 계속>

연도	이관업무	담당 조직	비고
1998	사전관리 - 식품의 사전관리적 신고허가업무 - 식품제조 가공업, 식품 접객업 등의 전반에 관한 허가신고 업무	시·군·구	식품위생법 대상업소 99.95%를 시·군·구에서 관리
	사후관리 - 식품의 사후관리적 위생감시 및 시설조사	시·군·구	지방청에서는 문제품목 등에 대한 특별관리
	- 식품첨가물제조업 - 식품조사처리업	지방식품의약품 안전청	-

자료: 한국보건사회연구원 내부자료, (2000).

## 2. 우리나라의 일반식품 검사행정

중앙에 보건복지부(보건정책국)와 식품의약품안전청 및 각 지역별 국립검역소(13개소)가 있으며, 지방자치단체(시·도 및 시·군·구)에는 관련부서인 보건위생과와 지자체 산하 보건소 및 보건환경연구원이 일반식품의 검사행정을 담당하고 있다.

### 가. 보건복지부

일반식품의 안전성에 관한 업무는 보건복지부 식품정책과에서 총괄하며, 주요 업무는 식품안전관련 제도 총괄, 식품위생법 제·개정 및 유권해석, 식품안전기본법 제정, 식품의약품안전청 관련 업무 등에 관한 사항, 식품위생법령(식품접객업 관련) 질의, 회신에 관한 사항 그리고 식중독 위생관리에 관한 사항 등을 수행한다.

현재 보건복지부에서 추진하고 있는 식품검사행정 관련 정책을 구체적으로 살펴보면 <표 4-6>과 같다.

<표 4-6> 보건복지부 식품검사항정관련 추진정책

정책명	정책내용
식품위생법령의 정비	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2002년 8월 식품위생법 개정 : 유전자재조합식품에 대한 안전성 평가를 새로이 실시하고 과징금 및 과태료의 부과금액을 상향조정</li> <li>- 2003년 9월 식품 위생법 개정 : 식중독에 대한 정의 규정을 신설, 식중독과 관련하여 보고 체계 정비 및 위해식품 판매 등으로 영업허가 취소에 대한 관련 규정을 개정. 위해요소중점관리기준(HACCP) 제도의 세부적인 운영기준 및 절차 등 동법 및 동법시행령에서 위임된 사항을 정하며, 그 밖에 수입식품 검사제도의 대폭 강화 및 행정처분기준의 일부 보완 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하는 내용으로 식품위생법 시행규칙 대폭 개정</li> </ul>
식품산업 관련제도 정비·보강	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지금까지의 식품산업에 대한 규제일변도의 정책에서 앞으로 불필요한 규제를 대폭 완화하고 보다 적극적으로 식품산업의 진흥을 위한 제도적 토대를 마련하고자 함.</li> <li>- 식품의 위탁생산을 허용하고, 사전 제조시설 중심 관리에서 사후 안전관리시스템 중심으로 위생관리제도를 전면 개선하였으며, 불필요한 시설기준 및 영업자 준수사항을 삭제하는 등 식품안전과 직접 관련이 없는 사항에 대해서는 업소 및 영업자에 대한 규제를 대폭 완화하는 조치를 취함.</li> </ul>
유전자재조합식품의 안전성 평가 시행 준비	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 미국, 캐나다 등을 중심으로 병충해에 강하거나 수확량이 높은 콩, 옥수수 등 유전자재조합식품이 생산되어 그중 일부가 우리나라에 수입되고 있음. 유전자재조합식품의 유해성 여부는 아직까지 입증된 바 없으나, 소비자들에 대한 알권리 보장의 차원에서 2001년 7월 13일부터 유전자재조합식품 표시제를 시행함.</li> <li>- 상기 제도의 목적은 유전자재조합 원료인 콩, 콩나물, 옥수수를 이용하여 제조·가공된 식품에 대해 수입업자 또는 제조·가공업자로 하여금 유전자재조합식품임을 표시하게 하여 소비자들이 관련식품을 구매하는 과정에서 이를 확인하고 개인의 판단과 선호에 따라 구매여부를 결정할 수 있도록 하고자 함.</li> <li>- 2002년 8월 식품위생법이 개정되어 유전자재조합식품에 대한 안전성 평가를 새로이 실시함에 따라 이와 관련된 유전자재조합식품 안전성 평가대상을 구체적으로 정하고, 기존에 정상적으로 수입·유통중인 유전자재조합식품에 대한 검사유예기간 설정 등 동 제도의 시행을 위한 준비작업을 추진하고자 함.</li> </ul>

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표4-6 계속>

정책명	정책내용
식품의 생산·제조·유통과정의 안전관리 개선	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사고우려가 높은 취약분야에 대한 지도점검의 효율성 제고를 위해 위생점검 실명제를 도입하고 재래시장 및 노점상에 대한 점검결과 공개를 통해 자율적인 개선 유도</li> <li>- 위해요소중점관리기준(HACCP)을 어묵류, 냉동식품 등 6개 취약업종을 우선적용대상으로 하여 점차 확대 적용</li> <li>- 추적이력시스템을 구축하고 검사를 강화하여 불량식품의 공급원 차단</li> </ul>
수입식품의 검사 및 사후관리 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수시 무작위검사를 확대하는 등 수입식품 검사의 실효성 제고</li> <li>- 관리지침을 마련하여 우선통관된 식품에 대한 관리 강화</li> <li>- 국제협약체결을 확대하고 정보공유 등 관계기관간 협조강화</li> </ul>

자료: 보건복지부(<http://www.mohw.go.kr>)

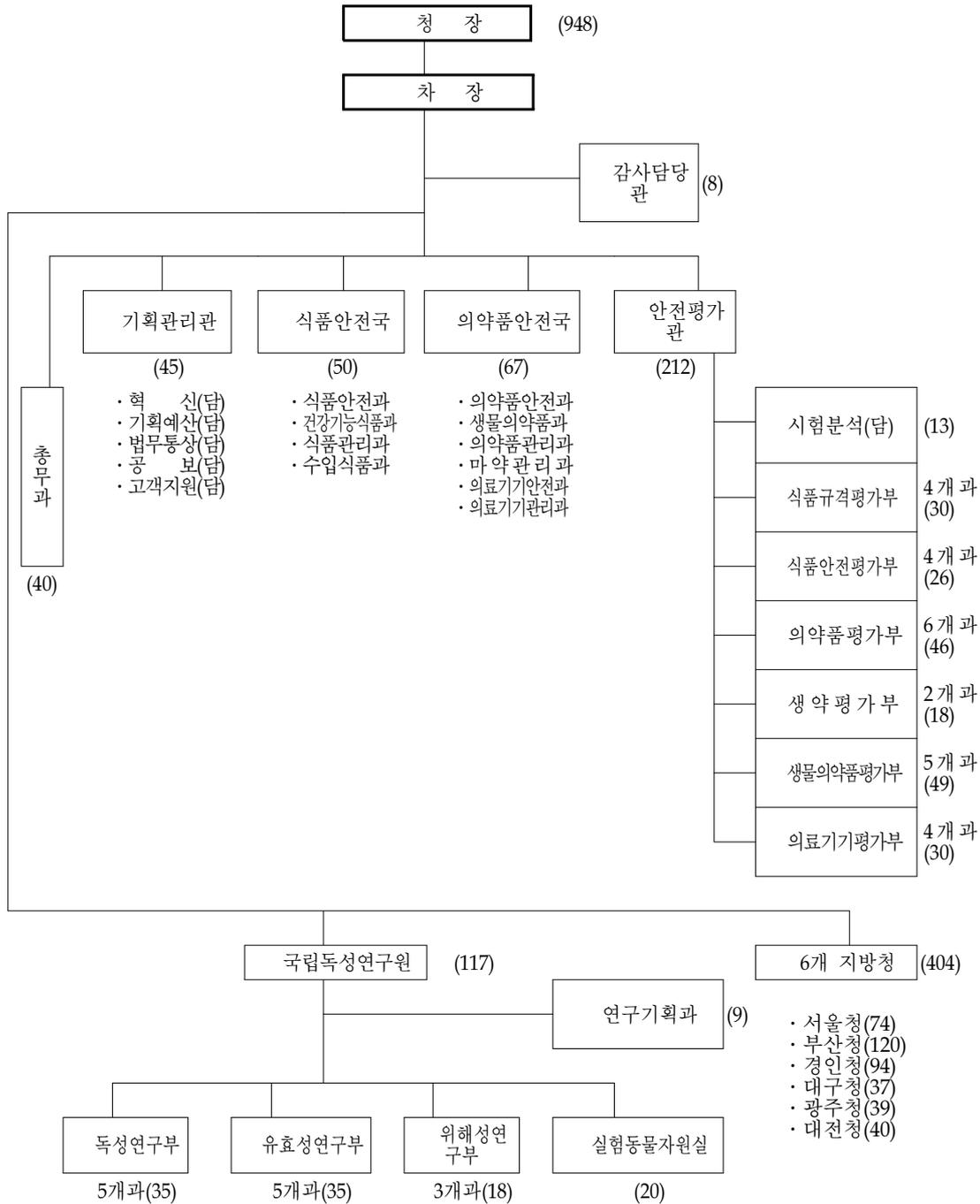
### 나. 식품의약품안전청

1996년 식품의약품안전본부로 발족한 식품의약품안전청은 국민에게 보다 안전한 식품·의약품을 제공하는 것을 목표로 하며, 주요 업무는 식품의약품등의 기준·규격·시험방법 등의 제·개정과 유통되는 제품의 품질관리를 위한 지도, 단속업무 등이다.

식품의약품안전청은 1996년 4월 6개 지방청을 산하기관으로 하는 「식품의약품안전본부」로서 발족되었으며, 이때 복지부 식품국·약정국에서 집행하던 업무가 안전본부와 지방청으로 이관되었고, 안전본부 소속기관으로 독성연구소가 설치되었다. 이와 함께 국립보건원 4개부(위생, 약품, 생약, 방사선표준부)를 5개 안전평가부(식품, 식품첨가물, 의약품, 생약생물학적제제, 의료기기)로 개편하여 안전본부에 편입시켰다. 그리고 1998년 2월 「식품의약품안전청」으로 승격되었고 「독성연구소」는 「독성연구원」으로 개칭하였다.

직제 및 정원은 2004년 현재 2관 2국 6부 1과·1담당관(총무과, 감사담당관)으로 2관은 정책홍보관리관(5담당관)과 안전평가관(6부 25과 1담당관), 2국은 식품안전국(4과)과 의약품안전국(6과), 6부는 식품규격, 식품안전, 의약품, 생약, 생물의약품, 의료기기로 구성되며, 소속기관으로는 국립독성연구원과 6개 지방청(서울, 부산, 경인, 대구, 광주, 대전)이 있다. 인원은 본청 427명, 국립독성연구원 117명, 6개 지방청 404명 등 총 948명으로 구성되어 있다(<그림 4-1> 참조).

<그림 4-1> 식품의약품안전청 조직도



자료: 제248회 임시국회, 「보건복지위원회 업무보고서」, (2004).

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

보유시설로는 건물이 실험동 및 동물사 등 25개 동이며, 실험장비는 본청에 HPLC, 독성연구원에 DNA 분석기, 지방청에 GC 등을 갖추고 있고, 기타 실험동물 8종 1만4천여마리를 사육하고 있다(<표 4-7> 참조).

**<표 4-7> 식품의약품안전청 보유 시설 및 장비**

(단위 : 백만원)

구 분		동 수	연면적(m <sup>2</sup> )	비 고
건물	계	25	61,836	
	실험동	14	53,789	지방청 포함
	동물사 등	11	8,047	
실험장비		시험장비	수량(set)	금 액
	계		3,594	43,543
	본 청	HPLC 등	1,322	17,799
	독성연구원	DNA 분석기 등	1,123	8,450
	지 방 청	GC 등	1,149	17,294
실험동물	마우스, 랫드, 토끼 등 소동물 8종 1만4천여마리 사육			

자료: 제248회 임시국회, 「보건복지위원회 업무보고서」, (2004).

담당 업무는 크게 식품행정과 의약품행정으로 구분된다. 식품행정에서 담당하는 업무는 허가관리, 식중독관리, 부정불량식품단속, GMO식품등관리, 식품안전관리 등이며, 의약품행정에서는 의약품등의 제조·수입·품목허가, 약사감시, 의약품 동등성 확보대책, 의약품 사후관리, 마약류관리 등이다.

이중 식품검사 및 안전성과 관련된 업무는 식품안전국, 식품안전평가부 및 식품규격평가부 등의 부처에서 분담하고 있으며 주요 업무는 <표 4-8>과 같다.

<표 4-8> 식품의약품안전청 식품안전성 및 검사관련 부서별 업무

부서명	업무내용
식품 안전국 (행정조직)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품위생검사기관의 지정, 지도·감독 및 자가품질검사 제도에 관한 사항</li> <li>- 식품등에 관한 위생감시업무 및 수입검사에 관한 지도감독 및 조정</li> <li>- 식품자율지도원 및 명예식품위생감시원의 운영지원에 관한 사항</li> <li>- 식품등의 회수제도압류폐기 및 행정처분과 국민다소비식품 등의 수거검사에 관한 사항</li> <li>- 부정불량식품 단속업무 총괄·조정과 식품등의 수입검사에 관한 지도감독 및 조정</li> <li>- 수출식품의 인증 및 외국식품위생검사기관의 인증 및 관리에 관한 사항</li> <li>- 수입부적합제품의 반송폐기처분 등 사후조치에 관한 사항</li> <li>- 식품등의 수입검사전산망의 운용·관리 및 식품 등의 표시기준에 관한 사항</li> <li>- 유전자재조합식품의 표시에 관한 사항 및 사후관리의 총괄 및 조정</li> <li>- 식품위생심의위원회 및 국제식품규격(CODEX)의 운영</li> </ul>
식품안전 평가부 (연구조직)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품중 미생물 기준규격 및 식품중 유해미생물에 관한 사항</li> <li>- 식품의 곰팡이독소, 천연독소, 잔류농약, 동물용의약품의 기준규격과 안전성에 관한 사항</li> <li>- 식품위해요소중점관리기준의 기술적 지원에 관한 사항</li> </ul>
식품안전 평가부 (연구조직)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유해물질 및 신종 위해물질의 안전성에 관한 사항</li> <li>- 식품중 유해금속, 다이옥신 등 오염물질 및 식품의 제조과정중 생성되는 유해물질 등의 안전성에 관한사항</li> <li>- 식품 중 방사능 오염에 관한 조사평가에 관한 사항</li> <li>- 기구 용기 포장의 기준규격 및 평가, 살균소독제의 기준규격, 세척제 및 위생용품의 기준/규격/평가에 관한사항</li> </ul>
식품규격 평가부 (연구조직)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품의 기준규격 및 조사평가 그리고 방사선조사식품에 관한 사항</li> <li>- 건강기능식품의 기능성안전성 평가, 기준규격 및 원료성분의 고시에 관한 사항</li> <li>- 고시되지 아니한 건강기능식품의 기준규격 및 원료성분의 인정에 관한 사항</li> <li>- 식품첨가물의 기준규격 및 조사평가에 관한 사항</li> <li>- 식생활 및 영양개선에 관한 사항</li> <li>- 식품의 영양성분, 영양평가 및 영양성분표시에 관한 사항</li> <li>- 유전자재조합식품의 안전성평가 및 검색기술 개발과 모니터링</li> <li>- 상기 사항에 관한 연구 및 검정</li> </ul>

자료: 식품의약품안전청 홈페이지(<http://www.kfda.go.kr>)

각 지역별 지방청에서는 식품감시과 및 수입검사과에서 식품안전 및 검사항정을 담당하고 있으며 각 부서별 업무는 <표 4-9>와 같다.

<표 4-9> 지방 식품의약품안전청 식품안전성 및 검사관련 부서별 업무

부서명	업무내용
식품 감시과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 위해발생우려가 있는 식품등에 대한 수거검사 및 허위표시 및 과대광고의 지도·단속</li> <li>- 위해 발생 우려가 있는 식품 등의 제조, 유통업소 등 전문적·계통적 지도·단속 교육</li> <li>- 명예식품위생감시원의 운영 및 수출식품 등의 인증 등</li> <li>- 식품첨가물제조업 및 식품조사처리업의 허가, 지도·단속 및 행정처분</li> <li>- 집단급식소 등 식중독 발생우려가 있는 업소의 교육·홍보·조사</li> </ul>
수입 검사과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수입식품등의 신고수리·검사 및 관리 및 수입식품등의 수거</li> <li>- 수입부적합제품의 반송·폐기처분등 사후조치에 관한 사항</li> <li>- 식품등의 수입검사전산망의 운용 및 관리에 관한 사항</li> <li>- 식품등수입판매업의영업신고·변경신고 및 영업자지위승계 신고에 관한 사항</li> <li>- 건강기능식품수입업의 영업신고·변경신고 및 영업자지위승계신고에 관한 사항</li> <li>- 건강기능식품의 수입신고·검사 및 처리 등에 관한 사항</li> <li>- 수입 공중위생용품 검사·신고 및 세관장으로부터 의뢰되는 공매물품 및 압·몰수품 검사</li> <li>- 수입식품등 통계관리 및 유해정보 수집분석</li> </ul>

자료: 식품의약품안전청 홈페이지(<http://www.kfda.go.kr>)

국립독성연구원에서는 2002년에 독성물질국가관리사업(National toxicology Program in Korea)을 시작하여 독성물질 관리체계 확립기반을 마련하였다. 이 사업의 궁극적 목표는 국민보건에 유해한 영향을 미칠 수 있는 물질들에 대한 독성평가를 실시하고, 시험법 등 전반적 평가기술을 개발하며, 국가차원에서 독성정보관리체계를 구축하여 유관 기관간에 독성정보를 공유·활용함으로써 상호협력하고, 산출된 결과물을 보건정책에 반영하는 체계를 갖추어 국가가 독성물질에 대해 총체적으로 관리하도록 프로그램을 운영하는 것이다. 이러한 목표수행을 위한 사업전략으로서 국민보건에 중요한 독성물질의 시험, 연구, 평가, 독성시험법의 개발 및 확립, 보건정책 과학화를 위한 위해도 평가사업수행, 독성정보의 database 구축으로 정보공유 그리고 국내외 독성전문가와의 상호협력체계 유지 등이 추진되고 있다.

다. 국립검역소

최근 과거 사라졌던 전염병의 재출현, 사스(SARS), 조류인플루엔자 등 신종전염병 발생 그리고 해외여행객 및 교역량의 지속적인 증가로 국가간 전염병 확산기회가 더욱 증대되고 있다. 이에 따라 보건복지부는 각 지역별 13개 검역소를 중심으로 전염병의 국내유입 및 국외로의 전파 방지를 위해 입·출항선박, 승객 및 하물검역, 검역구역내 전염병 예방 관리, 병원세균 검사 및 역학조사 등의 업무를 수행하고 있다 (<표 4-10> 참조).

13개 검역소에는 검역공무원을 포함하여 약 290명 정도가 근무하며, 검역소장, 검역관 등 검역공무원은 관계법령에 규정된 직무를 수행하기 위하여 검역대상 운송수단 및 기타 필요한 장소에 출입할 수 있고, 검역 및 전염병예방·관리에 필요한 조치를 취할 수 있다.

<표 4-10> 국립검역소의 주요 기능

부서명	업무내용
검역전염병(콜레라, 페스트, 황열 및 기타 전염성 질병) 국내침입·전파방지	- 입·출항 선박, 내·외항하는 항공기, 승객 및 화물 검역 - 검역구역 내 전염병 예방 관리(구충, 구서, 소독 등) - 세균검사 및 역학조사 - 전염병 예방홍보 활동
수입 식품 등에 대한 안전성 검사	- 신고서류를 검토하여 적부여부를 판단하는 서류검사 - 제품의 색상, 맛, 냄새, 정밀 검사 이력 등을 조사, 판단하는 관능검사 - 최초로 수입된 식품 및 유해물 함유 문제식품에 대한 정밀검사 - 무작위표본검사(정밀검사를 받았던 동일사 동일제품, 자사제품 제조용 원료, 관광용으로 수입하는 식품)

자료: 국립검역소 홈페이지(<http://nqs.cdc.go.kr>)

우리나라 검역 역사를 살펴보면, 콜레라, 페스트, 황열, 두창(천연두) 등 검역 전염병의 국내침입을 방지하기 위하여 1954년 2월 2일 법률 제307호로 검역법을 제정·공포하였고, 그 후 두창(천연두)은 세계 각국의 부단한 노력으로 1976년 아프리카의 소말리아에서 최종 발생된 이후 1987년 11월 28일 법률 제3942호로 검역대상 질환에서 삭제되었다. 현재는 콜레라, 페스트, 황열 등 3종의 전염병 외에도 전염병예방법 제2

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

조제1항제4호의 규정에 의한 「제4군전염병」 및 동법 제2조 제1항 제6호의 규정에 의한 「생물테러전염병」으로서 보건복지부장관이 긴급검역조치가 필요하다고 인정하는 전염병으로서 중증급성호흡기증후군(SARS)(2003.11.27 고시)이 검역대상 전염병으로 지정되어 있다.

검역을 유형별로 구분하면 항공기 검역, 선박 검역(승선검역, 무선검역, 사후 검역 조사), 그리고 열차·자동차 검역으로 구분되며 각 지역별 검역소는 총 13개소로 해당 지역 특색에 따른 업무는 <표 4-11>과 같다.

**<표 4-11> 지역별 검역소 현황**

검역소	주요업무	검역소	주요업무
국립인천공항검역소	항공기	국립김해검역소	항공기
국립부산검역소	선박/화물	국립통영검역소	선박/수입식품
국립인천검역소	선박/육로	국립울산검역소	선박/항공기/수입식품
국립군산검역소	선박/수입식품	국립포항검역소	선박/항공기/수입식품
국립목포검역소	선박/항공기/수입식품	국립동해검역소	선박/수입식품/육로
국립여수검역소	선박/수입식품	국립제주검역소	선박/항공기/수입식품
국립마산검역소	선박/수입식품		

자료:: 국립검역소 홈페이지(<http://nqs.cdc.go.kr>)

### 라. 보건소

각 시·군·구에 설치된 지역보건의료기관인 보건소에서는 지방자치단체내의 국민건강증진부터 지역사회 보건의료 현황의 연구사업에 이르기까지 다양한 업무를 수행하고 있는 지역보건의료기관으로 지역보건법이 정하는 기준에 따라 지방자치단체 조례에 의거 주로 시·군·구에 설치되어 있다.

보건소는 1946년 미군에 의해 모범보건소가 서울 등 대도시에 설치된 이래 점차

기능 및 시설이 확대되었으며 특히 1980년에는 전국 농어촌 의료취약지역에 보건진료소를 설치하여 농어촌 보건의료복지를 위한 사업이 전개되었다.

보건소의 기능으로는 지역보건법 제9조에 명시된 바와 같이 지방자치단체 내에서의 국민건강증진부터 지역사회 보건의료 현황의 연구사업 등 총 16가지이며 이 중 식품검사 및 안전관련 업무로는 공중위생 및 식품위생, 보건에 관한 실험 또는 검사에 관한 사항 등이 있다.

#### 마. 보건환경연구원

각 시·도 산하 보건환경연구원에서는 식품 등의 규격기준검사, 식품 등의 영양성분 검사, 수산물의 중금속 등 규격검사와 함께 식품·농산물·생약 등의 잔류농약 검사, 유통식품 수거 및 현장조사 등 농산물검사를 실시하고 있다. 지역별 보건환경연구원은 서울, 인천, 대전, 광주, 울산, 경기, 강원, 충북, 충남, 전북, 전남, 경북, 경남, 제주 등 총 16개소가 있다.

#### 바. 한국보건산업진흥원

한국보건산업진흥원은 국내·외 환경변화에 대응할 수 있는 보건산업의 육성 발전과 보건서비스의 향상을 위한 지원사업을 전문적·체계적으로 수행함으로써 보건산업의 국제 경쟁력을 높이고 국민보건 향상에 이바지하기 위해 한국보건산업진흥원법에 근거하여 1999년 설립된 정부출연기관이다.

식품안전지원사업으로서 식품안전성 관련 기술개발과 HACCP 관련 식품산업체 및 식약청 기술지원을 하고 있고, 제품의 기능성·안전성 평가를 위한 살균소독제, 건강기능식품 등의 평가업무를 하고 있으며, 품질관리를 위해 수출제품 품질향상, 부적합 제품의 품질개선, 유통제품 품질관리, 품질인증획득 등 지원사업을 하고 있다. 이중 식품안전 검사행정과 관련된 업무는 주로 식약산업단에서 수행되며 관련 내용은 <표 4-12>와 같다.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 4-12> 한국보건산업진흥원 식품안전 및 검사행정

부서명	업무내용
식약산업단	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품·의약·화장품·의료기기산업 등 자료의 조사·분석 및 데이터베이스 구축에 관한 사항</li> <li>- 안전성 향상 기술지원에 관한 사항</li> <li>- 식품·식품첨가물·의약품·화장품 및 의료기기 등의 품질검사, 위생관리지원 및 기능성·안전성·유효성 평가에 관한 사항</li> <li>- 식품위생검사기관의 검사능력 관리 및 시험·검사 등 관련 민원에 관한 사항</li> <li>- 품질평가 관련 조사·분석 및 식품 등의 모니터링 사업에 관한 사항</li> </ul>

자료: 한국보건산업진흥원(<http://www.khidi.or.kr>)

사. 한국식품연구원

과학기술부 한국식품연구원은 농산물, 임산물, 축산물, 수산물의 처리·저장·가공기술을 개발, 보급하여 식품산업의 기술기반을 향상시켜 농림수산물의 부가가치 제고를 통한 농어민의 소득 증대를 목적으로 1988년 설립한 정부출연연구기관이다.

<표 4-13> 한국식품연구원 식품안전 및 검사 관련 업무

부서명	업무내용
식품안전성연구본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 안전을 위한 위해성분 검지, 제어 및 저감 기술 연구</li> <li>- 식품의 안전성 확보를 위한 GAP, GLP 및 HACCP 연구</li> <li>- 위해성분 평가를 위한 첨단식품기술 연구</li> <li>- 식품의 안전성 및 유효성 평가 연구</li> <li>- 식품 중 위해성분 분석 및 모니터링 연구</li> <li>- 수입·수출식품 및 국내 유통식품의 위생검사 및 성분 분석 연구</li> <li>- 기타 식품의 안전성 확보와 관련된 연구 등</li> </ul>

자료: 한국식품연구원(<http://www.kfri.re.kr>)

조직구성은 2개 행정부서와 6개 연구부서로 구분되고, 이중 식품 검사 및 안전성과 관련한 업무는 식품안전성연구본부가 담당하며 주요 연구내용은 <표 4-13>과 같다.

현재 농수산물 가공기술의 개발과 보급차원을 넘어서 식품 산업의 글로벌 경쟁력 강화, 국민 식생활의 건강성과 안전성 향상, 농림수산물의 고부가가치화, 식품기술의 선진국 진입을 위해 연구개발 기능을 확대, 강화하고 있다.

### 3. 우리나라의 농산물 검사항정

농산물 안전관리 체계를 농산물의 유통단계별로 5단계로 구분해 볼 수 있다. 아래의 그림 4-2는 농작물의 재배에서부터 음식점에 이르기까지의 각 단계별 명칭, 관련 산업, 관련 규정 및 담당 기관을 나타내고 있다. 재배단계에서는 농림부에서 농산물 품질관리법과 농약관리법에 의거하여 관리하며, 유통, 가공, 판매 및 음식점 등 4단계는 식품의약품안전청에서 식품위생법에 근거하여 관리한다.

<그림 4-2> 농산물 안전관리 체계

재배	유통	가공	판매	음식점
	식품운반업 식품냉동냉장업 (양곡유통업)	식품제조가공업 (도정·제분업)	식품소분판매업 (양곡판매업)	식품접객업
농산물품질관리법, 농약관리법	식품위생법(양곡관리법, 친환경농업육성법, 농산물품질관리법) ※ 친환경인증·품질인증농산물 관리, 원산지·GMO표시 관리 (농산물품질관리법)			
농림부	식품의약품안전청(보건복지부)			

주: 수입농산물은 식품위생법에 의거 식품의약품안전청에서 관리.

자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004).

농산물 안전관리는 크게 출하전과 출하후의 관리로 구분된다. 출하전에는 농림부를 비롯한 농산물품질관리원, 농촌진흥청, 농업과학기술원 등 관련 기관에서 농산물 안전성조사, GMO, 원산지, 농약성분분석, 품질환경인증 등의 관리를 하며, 출하후 유통단계에서는 보건부, 식품의약품안전청, 국립검역소, 독성연구원, 시·도 보건환경연구원 등에서 식품위생법에 근거하여 식품 안전성 검사, 식품기준 및 규격, 식품독성 검사, 수입식품검사 등의 업무를 관리하게 된다(<그림 4-3> 참조).

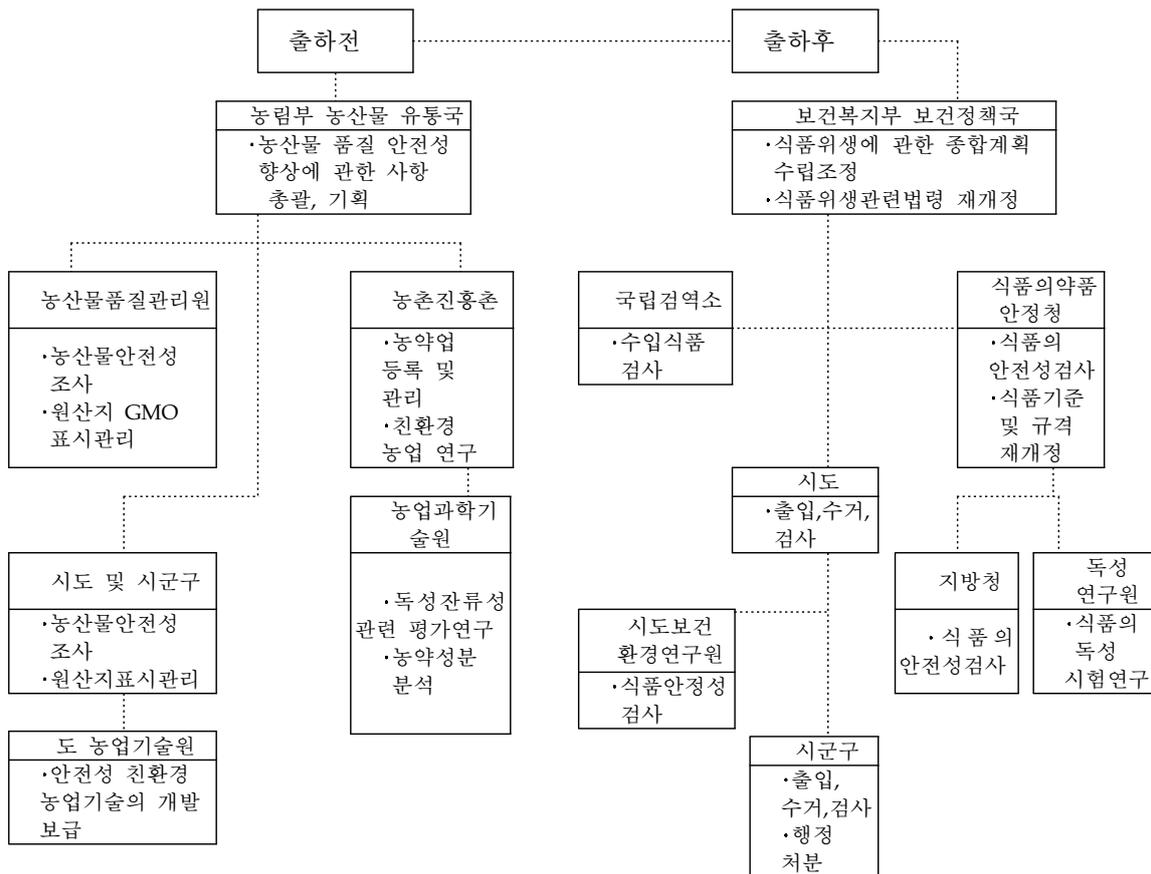
이렇게 농산물의 안전성 관리에는 여러 부처 및 기관에서 농산물 특성과 지역적

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

특성 그리고 유통단계에 따른 다양하고 차별화된 검사행정 및 안전성 관리를 수행함으로써 담당 공무원의 업무부담을 경감시키고 다양하고 세밀한 조사를 통해 더욱 안전한 농산물을 공급함으로써 소비자가 보다 안심하고 농산물을 섭취할 수 있도록 지원하고 있다.

반면에 수산물 검사행정의 경우 국립수산물과학원과 국립수산물품질검사원 그리고 지자체 등으로 한정되어 있고 2004년 수산물 안전성 조사실적 기준으로 보면 총 3,500건 중 수산물과학원과 품질검사원이 1,687건으로 전체의 48.2%를 차지하여 수산물 검사행정서비스의 수준이 농산물에 비해 수적인 면에서나 질적인 면에서 매우 열악한 실정이다.

<그림 4-3> 농산물 안전관리 행정체계

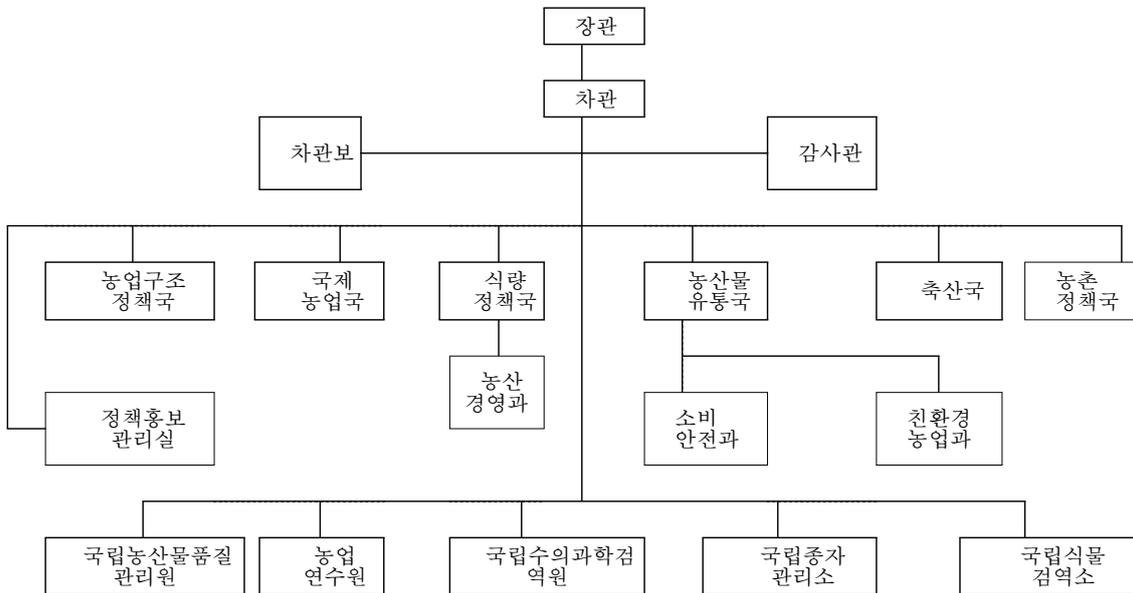


자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004).

가. 농림부

1948년 정부수립과 함께 설립된 농림부는 2005년 현재 1실, 6국, 5소속기관으로 구성되어 있고, 식품안전 및 검사행정은 본원을 비롯한 농촌진흥청, 국립농산물품질관리원, 국립식품검역소, 국립수의과학검역원 등 산하기관에서 수행되고 있다. 본원에서 이루어지는 농산물 식품안전 및 검사행정은 농산물유통국 소비안전과, 식량정책국 농산경영과 및 친환경농업과 등에서 주로 담당하고 있다(<그림 4-4> 참조).

<그림 4-4> 농림부 조직도



자료: 농림부(<http://www.maf.go.kr>)

농림부의 조직 및 식품안전 및 검사행정관련 업무의 기관별 인력분포를 살펴보면 <표 4-14>와 같다. 농림부 및 산하기관 전체인원은 5,597명이며 이중 식품안전 및 검사행정 담당인력은 총 1,176명으로 전체의 약 21%에 해당한다. 본부의 경우 총 인원은 507명이며, 이중 식품안전 및 검사행정 담당자는 48명으로 본부 전체인원의 9.5%를 차지하는 것으로 나타나고 있다.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 4-14> 농림부 식품안전 및 검사행정 담당인력 분포

기관명	전체 인원	식품안전관리			비고
		담당부서	인원	주요직렬	
합계	5,597 (1,575)		1,176 (470)		
본부	507 (126)	소비안전과, 축산경영과, 가축방역과	48 (15)	행정·농업· 수의·축산직	· 농축산물 위생안전성정책
농촌진흥청	2,071 (1,095)	소계	224 (145)		
		본청	34	농업직	· 농약·비료·농업자재관리
		농업과학기술원	163	연구직	· 농약안전성, 친환경농업연구
		농업생명공학연구원	4	연구직	· 축산물의 육종·생산·이용연구
국립농산물 품질관리원	2,144 (49)	소계	153 (15)		
		본원	5	농업직	· 안전성 계획수립 및 지도·감독
		지원(10)	83	농업직	· 안전성 분석
		출장소(84)	65	농업직	· 안전성조사·지도, 시료채취
국립식물검 역소	395 (115)	소계	320 (112)		
		본소	52	식물검역직	· 식물검역 및 병해충 위험평가
		지소(5), 관리소(2), 출장소(20)	268	식물검역직	· 식물검역 및 격리재배검사
국립수의과 학검역원	480 (190)	소계	431 (183)		
		본원	189	수의·연구직	· 축산물위생, 질병방역, 수의연구
		지원(5)	242	수의·연구직	· 축산물 위생조사, 동물검역

주: ( )내는 석·박사 학위 보유자.

자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004), 국무조정실 식품안전기획단, 「식품안전 법령 및 행정체제 분석」, (2003).

본원에서 이루어지는 농산물 식품안전 및 검사행정의 부서별 업무는 <표 4-15>와 같다. 식량정책국 농산경영과에서는 식물검역에 관한 업무를, 친환경농업과에서는 농약의 안전성 및 품질에 관한 업무를 담당하고 있다. 농산물 유통국 소비안전과에

서는 농산물 품질관리에 관한 사항, 소비자보호 및 표시제도에 관한 사항, 소비자보호 및 비축사업에 관한 사항, 안전제도 및 안전관리에 관한 사항 등을 담당한다.

<표 4-15> 농림부 식품안전 및 검사항정 관련업무

부서명	업무내용
농산물유통국 소비안전과	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농산물 품질관리에 관한 사항</li> <li>- 농산물 품질인증, 농산물 품질관리사 관련 업무 및 국립농산물품질관리원 지도·감독</li> <li>○ 소비자보호 및 표시제도에 관한 사항</li> <li>- 농산물 소비자보호 관련업무 총괄</li> <li>- 농산물 및 식품의 표시내용 개선 및 농산물의 원산지표시에 관한 사항</li> <li>○ 소비자보호 및 비축사업에 관한 사항</li> <li>- 농산물 리콜제도에 관한 사항 및 농산물 안전성 관련 농·소·정 협력사업</li> <li>○ 안전제도에 관한 사항</li> <li>- 농산물 및 식품의 안전관리종합대책 수립</li> <li>- 농산물관리법령의 운영 및 농산물 안전성 모니터링</li> <li>- 생산단계 유해물질 허용기준 설정 및 농산물 안전성에 대한 교육·홍보·지도</li> <li>○ 안전관리에 관한 사항</li> <li>- 유전자변형 농산물의 표시 및 우수농산물관리제도(GAP)에 관한 사항</li> <li>- 농산물 생산이력제(traceability), 농산물 및 식품의 안전성관련 국제식품규격에 관한 사항 및 농산물 표시제도 개선</li> </ul>
식량정책국 농산경영과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식물방역법의 운용 및 식물검역에 관한 업무</li> <li>- 농작물병해충방제 계획의 수립, 방제 및 예찰에 관한 사항</li> <li>- 국립식물검역소 및 수출입식물방제협회에 대한 지도·감독</li> </ul>
식량정책국 친환경농업과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 농약의 안전성 및 품질관리에 관한 사항</li> </ul>

자료: 농림부 홈페이지(<http://www.maf.go.kr>)

#### 나. 국립농산물품질관리원

##### ① 국립농산물품질관리원의 조직

조직구성을 보면 본원 및 산하에 1개 시험연구소가 있고, 각도별 9개 지원과 각 지원 산하에 모두 84개의 출장소를 갖추고 있다. 본원과 지원에는 사무과를 비롯하여 농업정보통계과, 품질관리과, 유통지도과 등 총 4개의 부서로 구분되어 업무가 추진되고 있다. 근무 인원은 본원이 4개부서 90명, 시험연구소 63명, 각 지원과 출

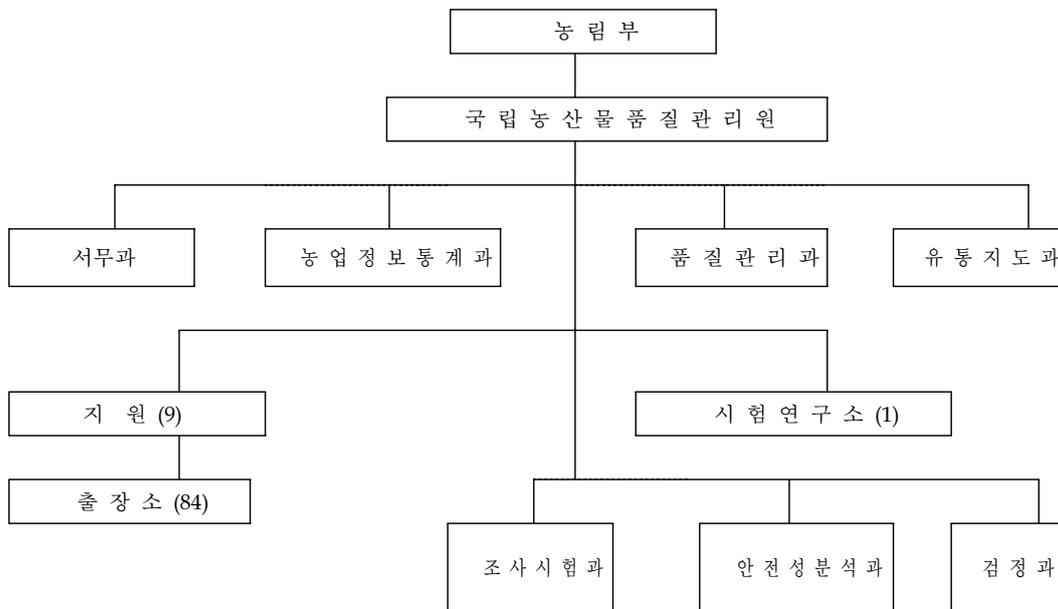
## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

장소 인원이 총 1,991명으로 전체 인원은 2,144명이다(<그림 4-5> 참조).

표 4-14에 따르면 국립농산물품질관리원의 안전성 관리 담당인원은 본원 8명, 지원 83명, 출장소 65명 등 총 153명으로 전체 인원의 7.1%에 해당하며 이중 석박사 인원은 15명으로 안전성 관리담당인원 전체의 10%를 차지하고 있다. 이중 농산물검사와 품질검사관련 업무는 품질관리과와 유통지도과에서 주로 담당하고 있다.

수산물 검사기관인 국립수산물품질검사원과 비교해보면, 2004년도 직원은 총 202명(수산직 143명, 행정직 27명, 기능직 32명)으로 농산물품질관리원의 10%수준에 불과하다.

<그림 4-5> 국립농산물품질검사원 조직도



자료: 국립농산물품질관리원 홈페이지(<http://www.naqs.go.kr>)

### ② 국립농산물품질관리원의 예산

2003년도 예산 1,580억원 중 48%가 인건비, 6%인 96억원이 안전성관련(품질인증, GMO관리, 안전성조사, 원산지관리) 사업비이며, 이는 인건비를 제외한 사업비 총액의 11.8%이다.

수산물 검사기관인 국립수산물품질검사원과 비교해보면, 2003년도 예산 10,297백만 원 중 65.7%가 인건비, 0.9%인 93백만 원이 안전성 관련(이식수산물파견검역) 사

업비이고, 이는 인건비를 제외한 사업비 총액의 2.6%에 해당한다. 국립농산물품질관리원에 비해 인건비 비중이 높고 안전성 관련 사업비 비중은 낮게 나타나 농산물에 비해 수산물의 안전성 검사항정이 매우 열악한 상태인 것으로 나타났다.

<표 4-16> 농산물품질관리원의 예산

(단위 : 백만원)

항목별 구분	2002예산 (A)	2003예산 (B)	증감	
			B-A	%
합 계	149,239	158,035	8,796	9.3
인건비	69,582	76,168	6,586	9.5
기본사업비	9,190	9,580	390	4.2
소 계	78,772	85,748	6,976	8.9
1. 품질인증	813	956	143	17.7
2. GMO관리	1,208	1,167	-41	-3.4
3. 안전성조사	6,034	6,034	0	0.0
4. 원산지관리	909	1,414	505	55.6
5. 품질관리정보시스템	3,474	3,296	-178	-5.1
6. 농업통계조사	1,866	2,881	1,015	54.4
7. 청사 신증축	1,573	1,949	376	23.9
소 계	15,877	17,697	1,820	11.4
규격출하	54,590	54,590	0	0.0

자료: 국무조정실 식품안전기획단, 「식품안전 법령 및 행정체제 분석」, (2003).

③ 국립농산물품질관리원의 행정기능

국립농산물품질검사원의 조직 및 담당 부서별 기능은 <표 4-17>과 같다.

<표 4-17> 국립농산물품질검사원 식품안전 및 검사행정 관련 기능

부서명	업무내용
서무과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 인사·문서·법령·보안 및 관인 관리, 예산, 회계, 결산 및 용도</li> <li>- 농업통계·품질관리업무 전산화에 관한 사항 및 국유재산 및 물품의 관리</li> <li>- 주요업무계획의 수립·조정 및 심사평가</li> <li>- 기타 원내 다른 과의 주관에 속하지 아니하는 사항</li> </ul>
서무과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 인사·문서·법령·보안 및 관인 관리, 예산, 회계, 결산 및 용도</li> <li>- 농업통계·품질관리업무 전산화에 관한 사항 및 국유재산 및 물품의 관리</li> <li>- 주요업무계획의 수립·조정 및 심사평가</li> <li>- 기타 원내 다른 과의 주관에 속하지 아니하는 사항</li> </ul>
농업정보통계과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 작물생산량 및 경지면적 조사</li> <li>- 작물재배면적 및 작물재배의향 조사</li> <li>- 가축통계 및 축산물 생산비 조사</li> <li>- 과수실태 및 농업경영실태 조사</li> </ul>
품질관리과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 농산물의 표준규격 제정 및 규격화지원</li> <li>- 농산물의 품질인증 및 환경농산물 품질관리</li> <li>- 농산물의 표준규격품·품질인증품·지리적특산품의 사후관리</li> <li>- 농산물의 안전성조사 및 검정, 사료 검정 및 농산물의 지리적표시 등록·관리</li> </ul>
유통지도과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 농림축산물의 원산지 및 유전자변형 표시관리</li> <li>- 농산물부정유통조사 및 원산지위반사범수사에 관한 사항</li> <li>- 농산물검사 및 지도에 관한 사항</li> <li>- 농산물검사원의 자격부여 및 검사기술 교육</li> <li>- 미곡종합처리장에 대한 저장·가공 등의 기술지원 및 공매양곡 사후관리</li> <li>- 정부양곡의 보관점검 및 품질관리에 관한 사항</li> </ul>

자료: 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>).

국립농산물품질관리원에서 수행되는 농산물검사 및 품질관리업무를 종류별로 자세히 살펴보면 다음과 같다.

① 농산물 안전성 조사

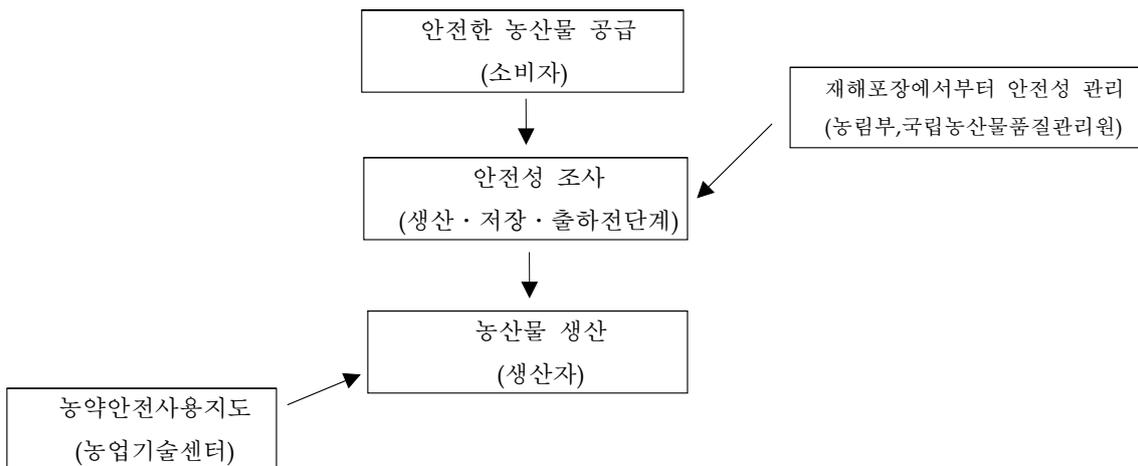
안전한 농산물 생산, 공급으로 우리 농산물에 대한 소비자 신뢰 확보 및 품질 경쟁력 제고를 위하여 농림부와 보건복지부에서는 농산물에 잔류하는 농약(318종)·곰팡이독소 등 유해물질 조사를 실시. 농림부(농관원)의 경우 생산·저장·출하단계의 농산물을 품질관리 차원에서, 그리고 보건복지부(식품의약품안전청)에서는 시중

유통 농산물을 대상으로 불량식품 단속 차원에서 조사를 실시하였다.

농림부의 안전성조사는 농가의 생산포장에 재배되고 있거나 저장창고에 보관되어 있는 것을 대상으로 시장 출하 전에 조사하고, 조사결과 잔류허용기준을 초과한 부적합 농산물은 시장에 출하되지 않도록 폐기·용도전환·출하연기 등의 조치로 시중 출하를 사전차단하고, 생산자와 소비자를 동시에 보호하기 위한 제도이다.

1일 섭취량이 많거나, 조리하지 않고 날로 먹는 농산물을 주요 조사대상으로 하여 식품의약품안전청에서 잔류허용기준이 설정된 농약·곰팡이독소 등을 조사하며, 조사 절차는 시·군 출장소에서 시료 채취(주산단지·집하장 등) 후 → 시험연구소나 지원 분석실에서 유해물질을 분석(잔류농약·아플라톡신 등)하고 → 이를 근거로 부적합 농산물을 조치(폐기·용도전환 등)한다. 이러한 안전성조사 결과를 농약안전사용 교육 및 홍보로 활용하여 안전한 농산물 생산을 유도하고 있다.

<그림 4-6> 농림부 안전성 조사 절차



자료: 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>).

실시근거는 농산물품질관리법 제12조(농산물의 안전성조사), 농산물안전성조사 업무처리요령(농림부 고시 제1999-86호), 농산물안전성조사실시요령(농관원 예규 제130호), 분석실운영관리요령(농관원 예규 제131호) 등이다.

안전성 조사실적은 2002년 134개품목 56,010건 중 부적합건수는 57품목 600건이고 (<표 4-17> 참조), 각 지역별 분석기관은 총 9개소이다(<표 4-18> 참조).

<표 4-18> 농림부 연도별 안전성조사 실적

구분	조사건수		부적합건수		부적합 처리내역
	품목	건	품목	건	
2002	134개	56,010	57	600	폐기 296, 용도전환 8, 출하연기 244, 현장계도 52
2001	128	55,344	61	636	폐기 243, 용도전환 11, 출하연기 281, 현장계도 101
2000	124	42,728	56	525	폐기 209, 용도전환 14, 출하연기 228, 현장계도 74
1999	111	28,681	47	473	폐기 117, 용도전환 22, 출하연기 237, 현장계도 97
1998	80	10,607	47	444	폐기 124, 용도전환 18, 출하연기 201, 현장계도 101
1997	58	3,557	27	93	폐기 15, 용도전환 3, 출하연기 35, 현장계도 40
1996	33	752	6	13	폐기 1, 용도전환 1, 출하연기 11

자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004).

<표 4-19> 권역별 분석기관(9개소)

구분	시험 연구소	경기 지원	강원 지원	충북 지원	충남 지원	전북 지원	전남 지원	경북 지원	경남 지원
관할 지역	전국	서울, 인천, 경기	강원	충북	대전, 충남	전북	광주, 전남, 제주	대구, 경북	부산, 경남, 울산
면적(m <sup>2</sup> )	1,233	631	565	537	906	188	728	198	450

주: 1. 분석장비 : 1,486대(2002) / 정밀분석 인력 확보 : 85명, (2002).

2. 시험연구소는 분석기술 개발·교육 및 지원에서 분석이 곤란한 성분을 분석.

자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004).

② GAP(Good Agricultural Practices : 우수농산물관리제도)

농산물을 안전하게 생산하기 위한 제도로 농작물을 심기 전에 토양과 물을 검사하고, 농약과 비료를 안전기준에 맞추어 주며, 수확한 후 저장·가공할 때 위생적으로 관리하는 제도이며, 또한 그 전과정을 기록하고 포장지 등에 주요한 관리내용을 표기하여 소비자가 알 수 있도록 해야 되는 제도이다.

GAP 제도는 Codex(국제식품규격위원회) 및 FAO(세계농업기구), WHO(세계보건

기구) 등 국제기구에서 기준을 마련하고 있는 제도로 이미 미국, EU 등 선진국에서 시행을 하고 있으며, 자국 소비자에게 안전한 농산물을 공급하면서 값싸고 위생관리가 안된 외국 농산물의 수입을 막는데 유용하게 이용된다.

따라서 우리나라 농산물 수출시 품질인증농산물은 외국에서 인정받기 어려운 면이 있지만 GAP로 재배된 농산물은 외국에서도 인정받을 수 있다.

### ③ 친환경인증

환경보전 및 식품안전에 대한 국민의 관심제고에 적극적인 대응이 필요함에 따라 농업의 환경보전 기능을 증대시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이며, 일반농산물을 친환경농산물로 허위 또는 둔갑표시하는 것으로부터 생산자·소비자를 보호하고, 유통과정에서의 신뢰구축으로 친환경농산물 생산·공급체계를 확립하기 위하여 실시(근거규정 : 친환경농업육성법)하였다.

생산농가가 희망하는 경우 생산여건과 품질관리상태를 심사, 인증여부를 통보해 주고생산·출하과정 조사를 거쳐 적격품에 한해 인증표지 표시후 출하되는 방식으로 인증절차가 이루어진다.

사후관리는 내용물과 표시사항의 일치여부 등 인증품에 대한 시판품 조사를 하며, 조사결과 인증 기준위반 등 이상품 발견시에는 행정처분 및 고발조치 한다.

품질인증 사례로는 유기, 무농약재배 농산물에 대한 품질인증 실시(1993. 12. 1), 저농약재배농산물에 대한 품질인증 실시(1996. 3. 28), 유기농산물의 표시제도 도입(1993. 3. 7), 환경농업육성법 제정(1997. 12. 13), 유기농산물가공품에 대한 품질인증 시행(1998. 11. 6), 친환경농산물에 대한 의무인증제 시행(2001. 7. 1)이 있다.

### ④ 품질인증

UR타결이후 농어촌구조개선대책 및 농어촌발전대책의 일환으로, 우리 농산물의 품질 경쟁력 제고와 농산물안전성기준 및 축산물 생산조건에 따른 인증으로 소비자 신뢰구축 및 맛 좋고, 보기 좋고, 품질을 보증하는 농산물 공급체계 확립을 위해 실시(근거규정 : 농산물품질관리법, 농산물품질인증에관한규정(농림부고시) 및 농산물품질인증에관한세부실시요령(농관원고시))하였다.

맛 등 품질이 우수하거나 특징적으로 재배한 농산물은 품질인증농산물로, 비료·

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

농약을 사용하지 않거나 적게 사용한 농산물은 친환경농산물로 품질인증하였다.

- 일반재배 농산물에 대한 품질인증 실시(1992. 7)
- 유기농산물에 대한 품질인증 실시(1993. 12. 1)
- 축산물에 대한 품질인증 실시(1995. 9. 19)
- 저농약재배농산물에 대한 품질인증 실시(1996. 3. 28)
- 유기농산물가공품에 대한 품질인증 실시(1998. 11. 6)
- 일반 품질인증제도와 친환경농산물 인증제를 구분 시행(2001. 7)

### ⑤ 원산지표시

정부의 농산물 수입자유화계획에 따라 값싼 외국산 농산물이 무분별하게 수입되고, 이들 농산물이 국산으로 둔갑 판매되는 등 부정유통사태가 늘어나고 있어, 정부에서는 공정한 거래질서를 확립하고 생산농업인과 소비자를 보호하기 위하여 1991년 7월 1일 농산물 원산지표시 제도를 도입(근거규정 : 농산물품질관리법)하였다.

원산지란 농산물이 생산 또는 채취된 국가 또는 지역을 의미하며, 원산지표시 제도는 국제규범에서 허용하고 있는 제도로서 미국, EU, 일본 등 대부분의 국가에서 원산지표시제도를 운영하고 있다.

원산지표시 단속반 편성하여 대상업소에 대한 단속·홍보를 하며 위반행위 조사 및 원산지 검정용 시료채취 후 유통과정 추적조사 및 시험연구소에 원산지 검정을 의뢰하고 허위표시 행위자의 수사 결과를 검찰에 송치하여 과태료 부과처분을 한다.

### ⑥ 표준규격화

농산물 표준규격화란 농산물을 전국적으로 통일된 기준, 즉 표준규격에 맞도록 품질, 크기, 쓰임새에 따라 등급을 매겨 분류하고 규격포장재에 담아 출하함으로써 내용물과 표시사항이 일치되도록 하는 것(근거규정 : 농산물품질관리법)이다.

농산물은 품종, 재배지역 등이 다양하여 생산물의 품질이 균일하지 않을 뿐만 아니라 부패, 변질 등으로 선도유지가 어려운 특성이 있어 시장거래의 효율성을 높일 수 없는 구조적인 제약이 있다. 따라서 유통능률을 향상시키고 신속·공정한 거래를 촉진하며 상품화 정도를 향상시키기 위해 유통농산물의 표준규격화가 필

수적이다.

⑦ GMO(유전자변형농산물 : Genetically Modified Organisms)<sup>32)</sup> 조사검정

전세계적으로 상품화된 GMO작물이 16개 작물 80여개 품종에 이르게 되자, 우리나라에서도 소비자들의 불안이 가중되고, GMO에 대한 표시제 조기 시행 요구가 증폭되면서, 인체나 환경에 대한 위해성 여부와는 별도로 소비자에게 GM 농산물에 대한 올바른 구매정보를 제공할 필요성 대두되어 GMO 표시제가 도입(근거규정 : 농산물품질관리법, 유전자변형농산물표시요령(농림부고시) 및 유전자변형표시대상농산물시료수거및검정방법(농관원고시))되었다.

표시대상품목의 유전자변형농산물을 판매하는 자, 즉 표시 의무자를 대상으로 표시기준, 표시방법 및 표시위반시 처벌기준 등을 제시하였다.

최신 정량분석방법의 표준화가 확립되기 전까지는 외국사례처럼 사회적검증 위주로 추진하고 표시위반 행위가 우려되는 것은 과학적 검증도 다음과 같이 병행 실시하였다.

- 사회적검증방법 : 판매자의 거래명세서 및 구분유통관리증명서 확인, 구입처 추적조사 등을 통한 GMO 여부 파악
- 과학적검증방법 : 1차로 속성정성분석(현장), 2차로 정량분석(시험연구소)

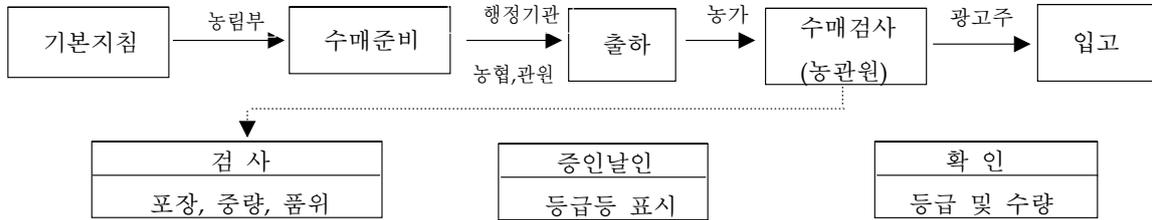
⑧ 농산물검사

농산물에 대한 국가검사를 실시함으로써 농산물의 품질향상, 공정 원활한 거래 및 소비의 합리화 및 국민경제 발전에 기여(근거규정 : 농산물품질관리법)하고 있다.

32) 유전자변형농산물은 전세계적으로 유전자변환농산물, 유전자조작농산물, 유전자조환농산물, 유전자재조합농산물 등으로 다양하게 표현되고 있으며, 흔히 GMO(Genetically Modified Organisms), GEO(Genetically Engineered Organisms), LMO(Living Modified Organisms) 로 표현

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<그림 4-7> 농산물 검사 업무처리절차



자료: 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>).

검사품목은 벼, 보리, 정곡, 콩, 옥수수, 밀, 귀리, 유채, 종자 및 수입농산물로 검사시기는 품목에 따라 모두 다르다(<표 4-20> 참조).

<표 4-20> 농산물 품목별 검사시기

품목		검사시기	검사기관
벼	산물	9월~11월	지정검사기관
	포장물	10월~12월	국립농산물품질관리원
보리	산물	5월~6월	지정검사기관
	포장물	6월~7월	국립농산물품질관리원
정곡		연중	국립농산물품질관리원
콩·옥수수		10월~12월	국립농산물품질관리원
밀		6월~7월	국립농산물품질관리원
귀리		6월~7월	국립농산물품질관리원
유채		6월~7월	국립농산물품질관리원
종자		연중	국립농산물품질관리원
수입농산물		연중	국립농산물품질관리원

자료: 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>).

## ⑨ 지리적표시제

지리적표시(Geographical Indication)란 명성·품질 기타 특징이 본질적으로 특정 지역의 지리적인 특성에 기인하는 경우 해당 농산물 또는 가공품을 표현하기 위하여 사용되는 지역, 특정장소(예외적인 경우 국가도 포함)의 명칭을 의미(근거규정 : 농산물품질관리법)한다. 그 예로 쿠바의 하바나 시가, 프랑스의 브르고뉴 포도주, 보르도 포도주, 샴빠뉴(샴페인) 등이 있다.

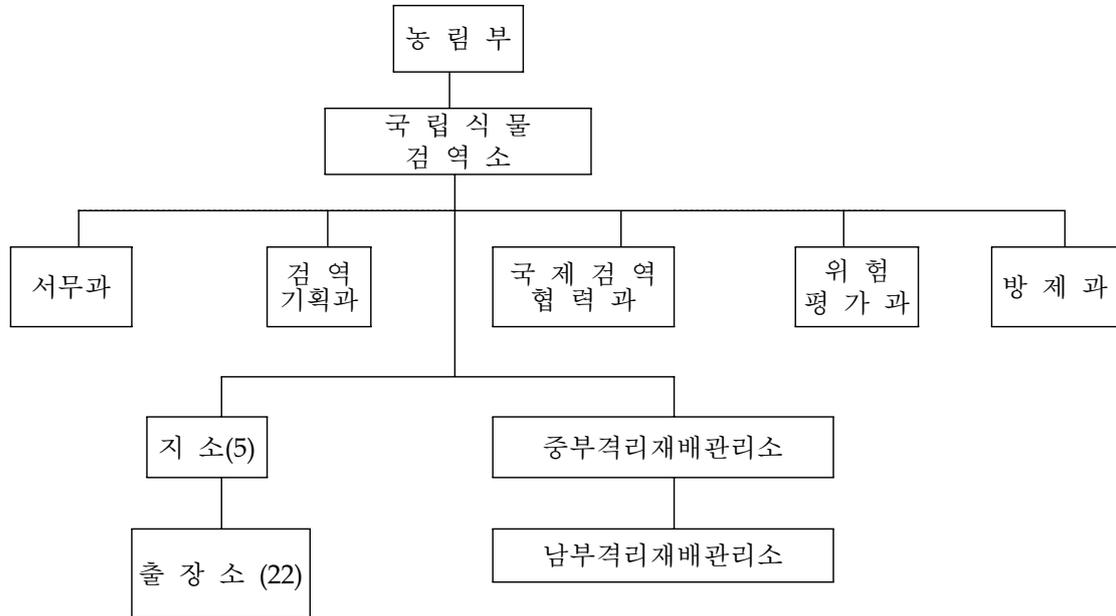
지리적표시는 반드시 지리적 명칭(특정한 지역, 지방, 산, 하천 등의 명칭)이어야 하며, 지리적 명칭과 관련이 없는 브랜드는 상표로는 가능하나 지리적표시의 대상은 아니다.

## 다. 국립식물검역소

1912년에 최초로 식물에 대한 검역이 시작된 이래 1959년부터는 전국세관 및 시도에서 식물검역 업무가 본격적으로 시작되었다. 독립기관으로서는 1977년 식물방역사무소가 설립되고, 이듬해 1978년에 국립식물검역소로 개편되면서 현재의 식물검역 책임운영기관으로 성장하게 되었다.

국립식물검역소는 국내에 있는 농업 및 산림에 있는 모든 식물자원들을 해외에 분포하는 식물병해충으로부터 보호하고, 또한 외국으로 수출되고 있는 국내 식물자원들에 대해 수출국에게 식물에 피해를 주는 병해충이 없음을 검사 및 보증하는 일을 하고 있다. 그림 4-8에서와 같이, 조직은 5과 5지소 2관리소로 구성되며, 전국 지소 산하에 출장소를 총 22개를 두고 있다. 전체 인원은 395명이며, 이중 식품안전담당 인원은 본소 52명, 지소, 관리소, 출장소 268명 등 총 320명으로 전체 인원의 약 81%를 차지하고 있다(<표 4-14> 참조).

<그림 4-8> 국립식물검역소 조직도



자료: 국립식물검역소(<http://www.npqqs.go.kr>).

국립식물검역소의 식품안전 및 검사행정은 국제검역협력과, 위험평가과 그리고 방제과에서 주로 이루어지고 있다(<표 4-21> 참조).

<표 4-21> 국립식물검역소 식품안전 및 검사행정 관련업무

부서명	업무내용
국제검역협력과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식물검역 관련 국제기구와의 협력업무</li> <li>- 해외 식물검역제도 및 정보의 조사, 수집, 분석</li> <li>- 수입식물 해외현지검역 관련업무</li> <li>- 금지품 수입허용 요청품목에 대한 병원체 및 해충관련 위험도 평가 및 수입허용 요건 설정 업무</li> </ul>

&lt;표 4-21 계속&gt;

부서명	업무내용
위험평가과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식물병원체, 잡초 및 해충에 관한 분류동정 및 위험도 평가</li> <li>- 식물병원체, 유해잡초 및 해충의 검사방법 설정·운영</li> <li>- 병해충·잡초의 분자생물학적검사 관련업무</li> <li>- 유전자변형생물체(LMO)의 국경감시업무</li> <li>- 유용생물(천적등)에 관한 위험도 평가</li> </ul>
방제과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외래병해충·잡초 예찰 및 조사, 방제계획 수립 추진</li> <li>- 외래해충 예찰·박멸관련 정보자료 수집</li> <li>- 식물방역관 자격제도 운영 및 관리</li> <li>- 수출입식물의 소독처리 관리</li> <li>- 수출입화물의 목재포장재 업무</li> <li>- 소독방법의 개발 및 기준설정</li> <li>- 이화학소독 관련 정보자료 수집</li> </ul>

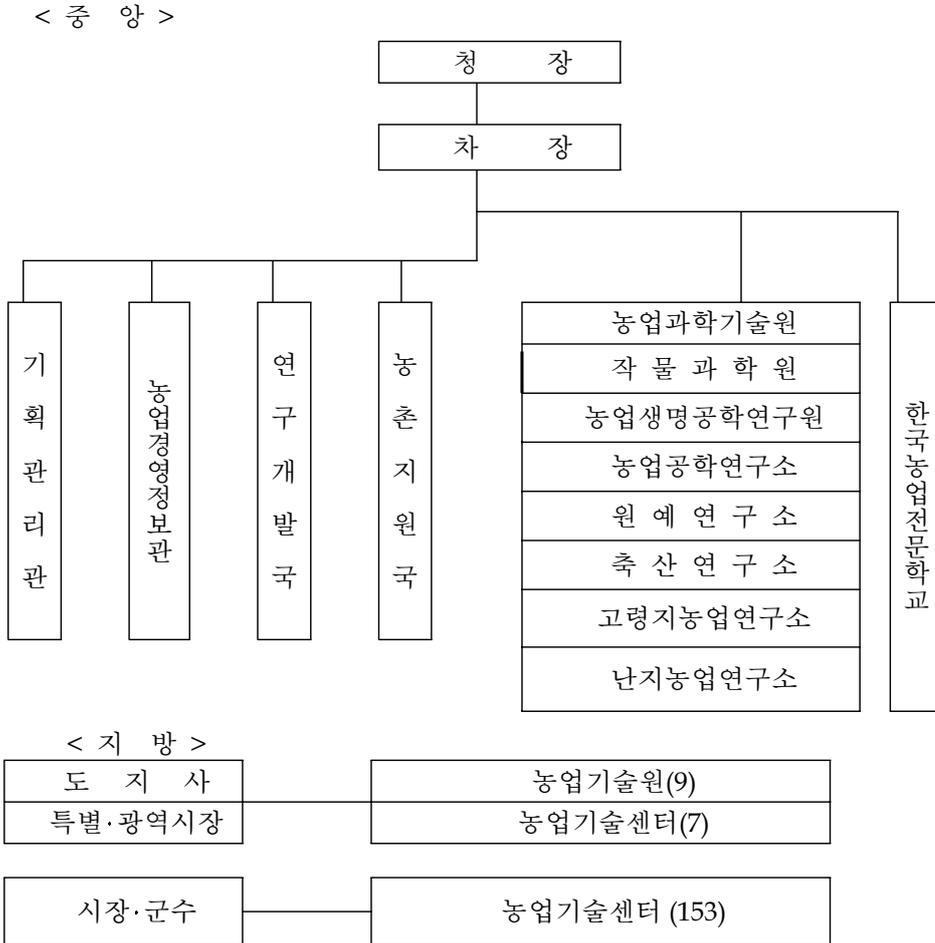
자료: 국립식물검역소(<http://www.npqqs.go.kr>).

#### 라. 농촌진흥청

농림부 농촌진흥청은 1906년 권업모범장으로 출범하였으며, 농업과학기술 진흥을 위한 시험연구사업, 농촌지도사업, 교육훈련사업 등을 추진하고 있다. 설립 목적은 농촌진흥법 제1조에 따르면 국가의 기본산업인 농업의 발전과 농업인의 복지를 도모하기 위하여 농업과학기술의 진흥을 위한 시험연구사업·농촌지도사업 및 농업관련인에 대한 교육훈련사업의 실시에 관하여 필요한 사항을 규정하는데 있다.

농촌진흥청 조직은 2관 2국과 산하 연구기관인 9개 소속기관과 한국농업전문학교로 구성되며, 지방 조직으로는 시·도 산하에 농업기술원과 농업기술센터, 시·군 산하에 농업기술센터가 조직되어 있다(<그림 4-9> 참조).

<그림 4-9> 농촌진흥청 조직도



자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004).

농촌진흥청의 총 인원은 2,071명으로 직능별로 구분해 보면, 연구직 1,153명, 지도직 71명, 행정, 농업, 기타 314명, 기능직 533명으로 구성된다(<표 4-22> 참조).

이중 식품안전업무 담당인원은 본원은 34명, 농업과학기술원은 농산물 안전성부에서 163명 그리고 농업생명공학연구원은 생물안전성과에서 4명, 그리고 축산기술연구소에 23명 등 총 224명이 담당하고 있어 전체 인원 2,071명의 10.8%를 차지하고 있다(<표 4-14> 참조).

<표 4-22> 농촌진흥촌의 전체 인력구성표

구 분	계(명)	연구직	지도직	행정·농업·기타	기능직
계	2,071	1,153	71	314	533
본청(2관 2국) 소속기관(9)	278 1,793	81 1,072	51 20	94 220	52 481

주: 연구직 1,153명 중 박사학위자 729명(63%), 석사학위자 366명(32%).  
 자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004)..

농산물 품질관리 및 안전성 검사 등의 업무는 본청의 경우 연구개발국에서 그리고 소속기관의 경우 농업과학기술원 및 농업생명공학연구원 등에서 주로 수행되고 있다(<표 4-21> 참조). 본청 연구개발국에서 수행하고 있는 농산물 품질관리 및 안전성 검사업무는 <표 4-23>과 같다.

<표 4-23> 농촌진흥촌 본청 및 소속기관 업무

구 분	주 요 업 무
(본청) 기획관리관	업무혁신, 인사, 업무계획, 예산, 사업평가, 성과관리
농업경영정보관	농업경영기술개발, 농업기술정보화
연구개발국	시험연구사업 기획·운영관리, 국제협력, 농자재등록 및 품질관리
농촌지원국	농촌지도사업 기획지원, 기술·농촌생활자원 보급, 인력육성
(소속기관) 농업과학기술원	농업환경·생물자원·농산물안전성 및 농촌자원개발
작 물 과 학 원	벼·맥류·밭작물·특용작물연구 및 기술지원
농업생명공학연구원	유용유전자 개발, 유전자정보 및 유전자원 관리

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 4-23 계속>

구 분	주 요 업 무
농업공학연구소	농업기계 등 농업공학에 관한 연구, 품질평가 사무
원 예 연 구 소	채소·과수·화훼에 관한 시험연구 및 기술지원
축 산 연 구 소	가축개량·사양, 가공·환경, 조사료 연구 및 기술지원
고령지농업연구소	고령지의 농업·감자 및 환경보전 연구
난지농업연구소	난지의 축산·원예작물·감귤 및 식물환경 연구
한국농업전문학교	전문농업인력 양성을 위한 교육, 농업인 및 단체교육

자료: 농촌진흥청(<http://www.rda.go.kr/>)

<표 4-24> 농촌진흥촌 식품안전 및 검사행정 관련업무

부서명	업무내용
연구개발국	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유전자변형농산물의 위험성 심사 및 관리에 관한 사항</li> <li>- 농식품 안전 종합대책 관련업무</li> <li>- 유전자 변형 농산물의 환경 위해성 심사 업무</li> <li>- GMO 안전관리에 관한 업무</li> <li>- 농업자재(농약·비료·농기계)의 품질관리·유통단속·표준규격의 설정 및 관련제도의 개선</li> <li>- 농업자재의 시험·연구기관 지정 및 일반의뢰시험의 관리</li> </ul>

자료: 농촌진흥청 홈페이지(<http://www.rda.go.kr/>)

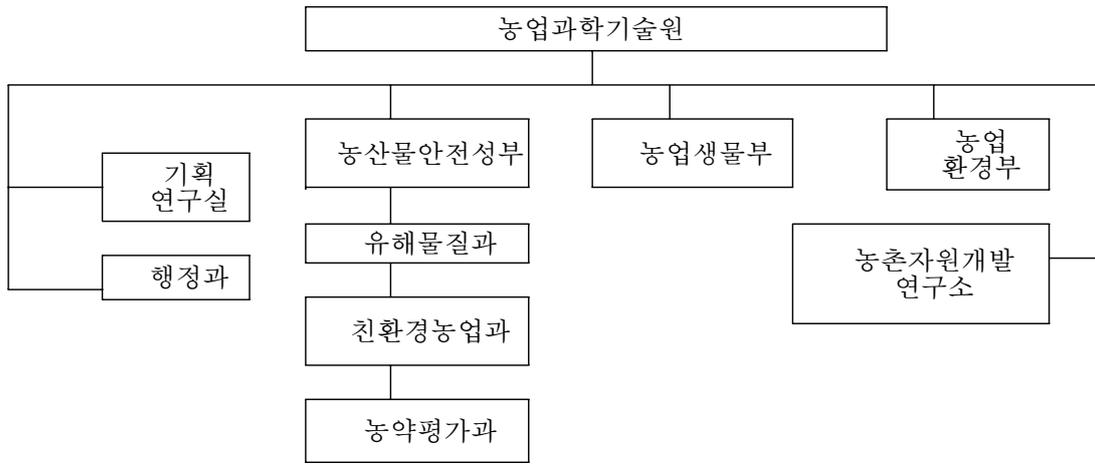
### 마. 농업과학기술원

1945년 중앙농업기술원으로 출범한 농촌진흥촌 산하 농업과학기술원은 통폐합 과정을 거쳐 1994년 농업과학기술원으로 발족하였다.

농업과학기술원에서는 농업환경, 농업생물, 농산물안전성 및 농촌자원개발분야의 과학기술 전반에 관한 연구를 통해 인간과 환경이 조화된 지속가능한 농업기술 구현을 기본 목표로 하고 있다.

현재 3부 1연구소 16과, 즉 농업환경부, 농업생물부, 농산물 안전성부 및 농촌자원 개발연구소 등으로 구성되어 있고, 인원은 기획연구실 및 행정과 등 업무지원부서가 38명, 농업환경부 93명, 농업환경부 93명, 농업생물부 125명, 농산물안전성부 62명, 농촌자원개발연구소 58명 등 총 376명이다.

<그림 4-10> 농업과학기술원 조직 및 인원



자료: 농업과학기술원(<http://www.niast.go.kr/>).

농산물 검정 및 안전성과 관련한 업무는 주로 농산물안전성부에서 수행되고 있고 자세한 내용은 <표 4-25>와 같다.

<표 4-25> 농업과학기술원 식품안전 및 검사항정 관련업무

부서명	업무내용
농산물안전성부	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유해물질 종합관리 체계 구축                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유해물질 표준관리지침 수립</li> <li>- 안전 농산물 생산을 위한 농약안전사용기술 체계 확립</li> <li>- 작물재배과정중 유해물질의 잔류행적 연구</li> <li>- 유해물질의 인축 및 생태계 독성연구</li> </ul> </li> <li>○ 국제수준의 농약안전성 평가관리제도 개선                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농약 등록 시험 기준과 방법 설정</li> <li>- OECD 수준의 농약 등록 평가 체계 확립</li> <li>- 농약위해성 평가 관리</li> </ul> </li> </ul>

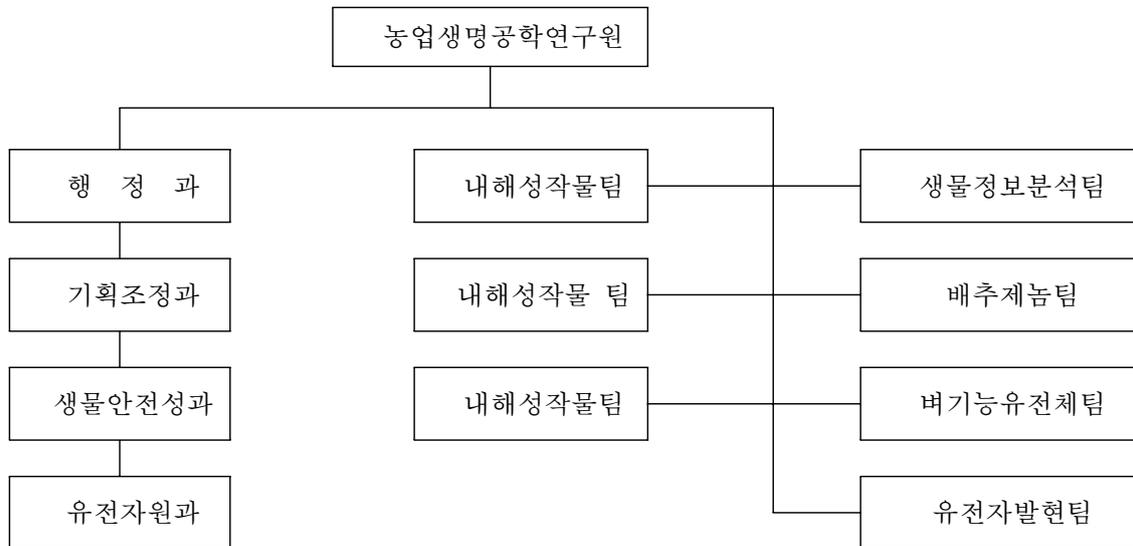
자료: 농업과학기술원(<http://www.niast.go.kr/>).

바. 농업생명공학연구원

농촌진흥청 산하 농업생명공학연구원은 1986년 농업기술연구소의 생물부 유전공학과에서 시작하여 1991년 농업유전공학연구소로 설립된 후 2002년도에 현재의 기관으로 개편되어 오늘에 이르고 있다. 본 연구기관은 생물자원의 종합관리 및 활용 촉진, 농업생명공학의 원천기술 개발 확보, 21세기형 농업소재 개발과 실용화를 목표로 하며, 이를 위해 주요 농작물의 제놈연구 및 유전자 기능연구, 유전정보의 종합적 D/B화, 국내외 유용유전자원 수집확보 및 활용을 통한 유용자원의 국가적 관리체계 확립에 중점을 두고 있다.

농업생명공학연구원 조직을 살펴보면, 총 4과 7팀이고 인원은 총 125명(연구직 101명, 행정직 7명, 전산직 2명, 기능직 15명)으로 구성되어 있다.

<그림 4-11> 농업생명공학연구원 조직 체계



자료: 농업생명공학연구원 홈페이지(<http://www.niab.go.kr/>).

식품안전관련 업무는 생물안전성과를 중심으로 이루어지며, 유전자변형농산물검정 기술개발, 유전자 변형체생물(GMO)의 위해성연구 등 생명공학기술을 응용하여 농산물 안전성을 확보하기 위한 기술개발을 추진하고 있다. 주요 내용은 아래와 같다.

- 생물안전성과
  - 유전자변형작물의 안전성 연구
  - 유전자변형작물의 관리정보분석 및 평가체계 확립
  - 유전자변형작물관련 쟁점사항에 대한 기술적 대응
  - 유전자변형작물의 환경영향평가연구
  - 유전자변형작물의 안전성 증진 기술 개발
  - 유전자변형작물의 안전성 정보 분석

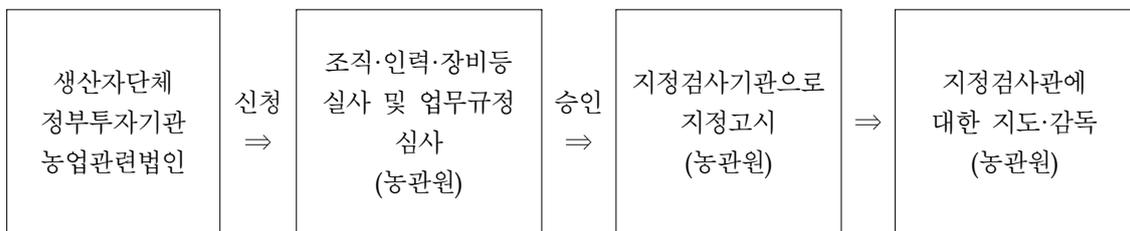
사. 외부아웃소싱 현황과 특징

① 농산물검사 대행

농산물품질관리법 제26조와 동법 시행규칙 제36조 및 제37조의 규정에 의거 농림부장은 농산물의 생산자단체, 정부투자기관관리기본법 제2조의 규정에 의한 정부투자기관 또는 농업관련법인등을 검사기관으로 지정하여 제19조제1항의 규정에 의한 검사(중량, 포장, 품위)를 대행할 수 있도록 하고 있다. 이들 기관으로 하여금 검사업무에 필요한 조직·인력 및 장비 등을 갖추어 검사기관으로 승인을 받아 검사업무를 대행하게 함으로써 국정검사업무를 민간단체 등이 대행하고 지도·감독만 국가에서 수행한다.

지정검사기관 현황(2001년말 현재)은 농협중앙회 283개소와 국립농산물품질관리원 고시 2001-7호(2001년)에 따라 지정된 검사대행기관으로 (사)대한곡물협회 60개소 및 (사)한국양곡가공협회 47개소 등 총 390개소로 이루어져 있다.

<표 4-26> 지정검사기관 승인절차



자료: 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>).

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

지정검사기관 지도·감독 및 교육은 농산물품질관리법 시행규칙38조에 의해 농산물 검사업무 수행전반에 관한사항을 지도 감독 하며 지정검사기관 소속 검사원의 검사 기술 및 자질향상을 위하여 연1회 이상 교육이 실시된다.

검사대행기관으로 지정을 받기 위한 요건(RPC산물법)으로는 조직 및 인력이·검사의 통일성 유지와 업무수행을 위한 검사관리부서의 설치가 필요하며·검사장소 1개소당 1인 이상 검사자격증 소지자를 확보해야 한다.

시설 및 장비로는 10㎡(약3평) 이상의 검정실 설치, 기본검사장비와 종목별 검사 장비 비치(자동계량기, 단립식 또는 적외선 수분측정기 등), 검사업무규정 제정시행 : 농관원장의 승인을 받아야 함(농관원고시)이 요구된다.

### ② 농산물 검정업무

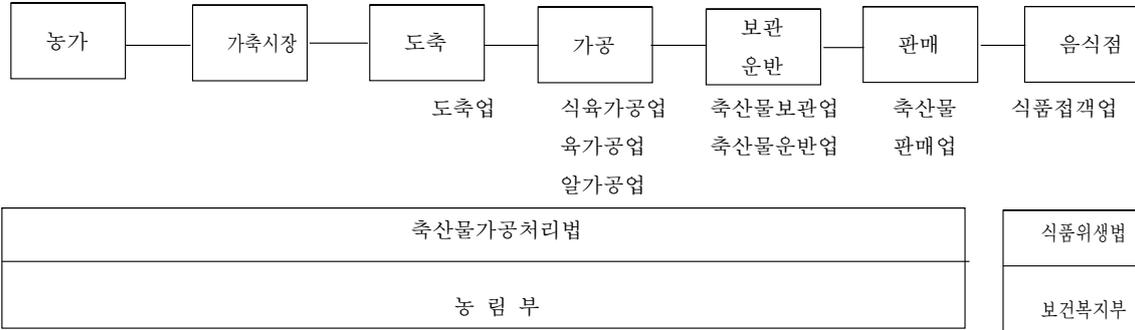
농산물품질검사법 제34조 제2항에 의거, 농림부장관은 법 제27조의 규정에 의한 검정업무(농산물의 품위·성분·잔류농약등에 대한 검정)를 대통령령이 정하는 바에 따라 생산자단체, 정부투자기관, 정부출연기관 또는 농림관련법인에게 위탁할 수 있도록 하고 있다. 그러나 농산물 검정업무는 현재 위탁기관을 지정 및 운영하고 있지 않다.

국립수산물품질검사원의 경우 중금속 검사에 대한 아웃소싱율이 20%정도로 향후 중금속 등 정밀분석의 아웃소싱을 확대, 적용하는 방안을 확대추진 하는 것을 검토해 보아야 할 것이다.

## 4. 우리나라의 축산물 검사행정

축산물 안전관리 체계를 축산물의 유통단계별로 7단계로 구분해 볼 수 있다. 아래의 그림은 축산물의 사육에서부터 음식점 단계에 이르기까지의 각 단계별 명칭, 관련 산업, 관련 규정 및 담당 기관을 나타내고 있다. 농가단계에서 판매단계까지는 농림부에서 축산물가공처리법에 의거하여 관리하며, 음식점 단계는 보건복지부에서 식품위생법에 근거하여 관리한다(<그림 4-12> 참조).

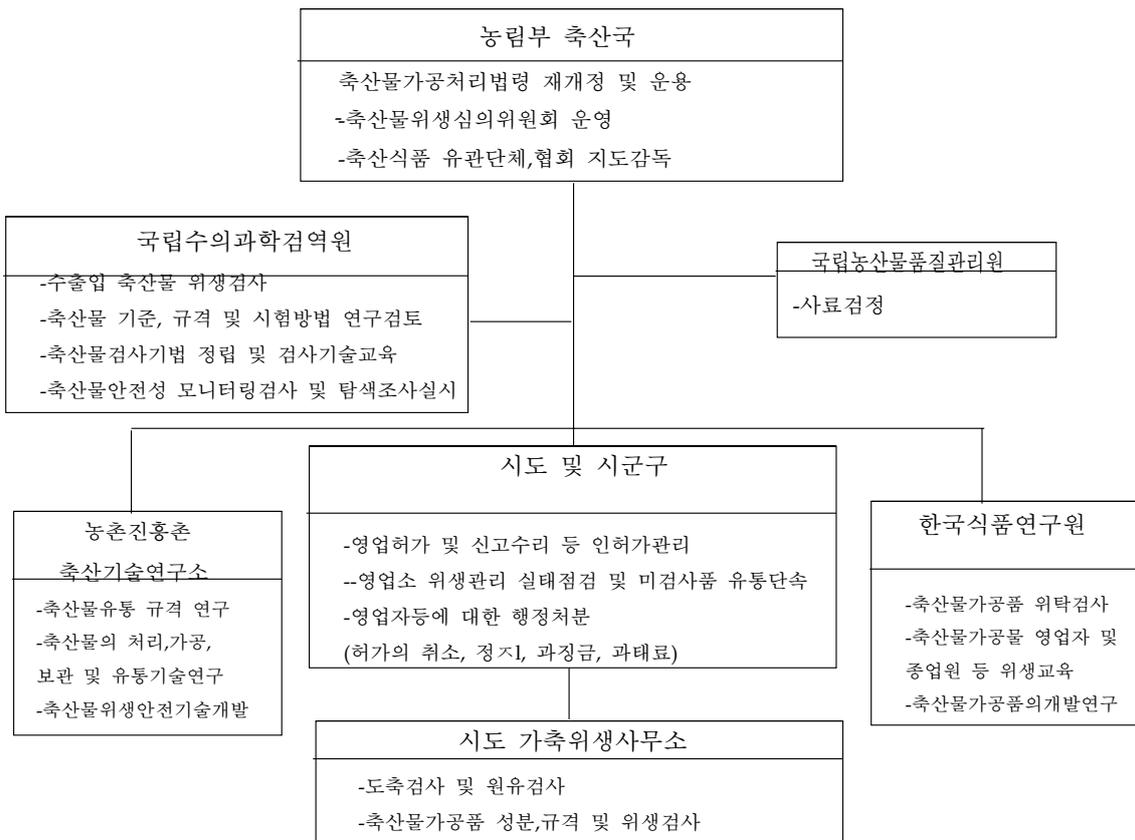
<그림 4-12> 축산물 안전관리 체계



자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004).

축산물의 안전관리는 생산에서 유통단계까지 축산물가공처리법에 의거 농림부 및 농림부 산하 축산관련 기관에서 관리하고 있다(<그림 4-13> 참조).

<그림 4-13> 축산물 안전관리 행정체계



자료: 농림부, 「농식품안전백서」, (2004)

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

농림부 축산국에서는 축산물가공처리법령 등 제도 및 관련기관 지도, 감독업무를 수행하고, 국립수의과학원에서는 수출입 축산물 위생검사를 주로 실시하며, 국립농산물품질관리원에서는 사료검정을, 농촌진흥청 축산기술연구소에서는 축산물 유통규격 및 위생안전기술 연구를, 한국식품연구원에서는 축산물가공품 위탁검사 및 관련자 위생교육을, 시·도 및 시·군·구에서는 인·허가관리 및 영업소 위생실태 감시업무를, 시·도 가축위생시험소에서는 도축검사 및 원유검사 업무를 수행하고 있다.

수산물 검사행정과 비교해 보면, 축산물 검사행정은 가축전염병 방역체계가 농림부를 중심으로 국립수의과학연구원 및 지자체 관련 부서 및 시험연구소 등 전국적인 조직망을 가지고 있어 방역업무를 지속적으로 관리하고 있다.

수산물의 경우 이러한 전염병 예방 및 방제를 위한 조직적인 기구는 매우 부족한 실정이며, 특히 최근 양식수산물이 점차 증가하면서 양식수산물의 전염성 병해와 관련한 문제가 자주 거론되고 있다. 국민들이 수산물을 안심하고 이용할 수 있도록 자율적인 관리방안과 함께 국가 차원에서 수산물 전염병의 체계적인 관리가 필요하다.

이를 위해 해양수산부는 2005년 4월 활어 등 수산동물의 전염병에 대해 국가 단위의 질병방역 등을 수행할 수 있도록 수산동물 전염병예방법(안)을 마련하고, 관련 기관 및 부처 협의(5~7월)와 입법예고 및 법제처심사(8~10월) 등을 거쳐 내년 2월 국회에 법안을 제출할 예정이다.

### 가. 주요 가축전염병 방역체계

#### ① 방역관리 대상

방역관리 대상가축은 가축전염병예방법 제2조제1호에 의하여 총 17종이 지정되어 있으며(소, 말, 당나귀, 노새, 면양, 산양, 칠면조, 오리, 거위, 돼지, 개, 닭, 꿀벌, 사슴, 토끼, 고양이, 타조 등), 가축전염병으로는 제1종 전염병이 15종, 제2종 전염병이 47종으로 지정되어 있다.

가축 이외의 방역대상으로는 가축시설 운영자 등 가축을 다루는 관련자가 포함되며 자세한 내역은 아래와 같다.

- 가축사육시설을 갖춘 가축 소유자, 도축장 및 집유장의 영업자, 사료제조업자, 가

- 축시장·가축검정기관·종축장 등 가축이 집합되는 시설 또는 부화장의 운영자
- 가축·원유·동물약품·사료·가축분뇨 등 운반차량과 농장출입자
- 구제역 등 악성가축전염병이 발생한 경우에는 가축·사람·차량·축산도구 등 모든 오염 가능물품
- 외국인 농업연수생 및 산업연수생

② 국가방역기관별 업무

국가 방역업무는 농림부 가축방역과를 중심으로 국립수의과학검역원 및 시·도 및 시·군·구 축산담당부서에서 관리한다. 기관별 업무는 <표 4-27>과 같다.

<표 4-27> 국가방역기관별 업무

기관명	업무내용
농림부	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가축방역 관련 법령 및 제도 운영</li> <li>- 가축방역 대책수립 및 시행</li> <li>- 수출입 동물 및 축산물의 검역대책 수립 및 시행(국제기구 등 대외업무 수행)</li> <li>- 가축방역 예산 확보 및 지원</li> <li>- 동물용 의약품 약사관리</li> </ul>
국립수의과학 검역원	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 국가방역 및 축산물 위생 정책개발을 위한 기술검토</li> <li>- 국가방역업무 수행을 위한 시·도에 대한 방역기술지도</li> <li>- 국가방역사업 진단액 생산·공급</li> <li>- 해외악성가축전염병 진단 등 병성감정·가축질병 혈청검사 업무</li> <li>- 수출입 동물 및 축산물의 검역 및 검사</li> <li>- 동물용 의약품의 인·허가 및 품질관리</li> <li>- 방역·검역·축산물위생관련 수의과학기술 개발 연구</li> </ul>
시·도 (축산과 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관할 지역내 방역대책 수립 및 추진, 관련 예산 확보</li> <li>- 동물용 의약품 약사 감시</li> <li>- 축산물 위생관리 업무(인·허가 및 지도감독)</li> </ul>
시·도 가축시험소 (축산연구소)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가축질병 예찰·병성감정·혈청검사·검진 및 농가 방역기술 지도</li> <li>- 시험소 자체 연구사업</li> <li>- 도축·원유검사 및 가공품 등 축산물 위생검사 업무</li> </ul>

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 4-27 계속>

기관명	업무내용
시·군 농축산과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관할 지역내 방역대책 수립 및 추진, 관련 예산 확보</li> <li>- 가축전염병 발생시 살처분·이동통제 등 방역지도</li> <li>- 축산물 위생 관련제도에 의한 인·허가</li> </ul>
가축위생방역지원본부(가축전염병예방법에 근거)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가축의 예방접종·약물목록·혈청검사·임상검사 및 검사시료 채취</li> <li>- 가축전염병 예방을 위한 소독 및 교육·홍보</li> <li>- 가축방역사 및 검사보조원(축산물가공처리법)의 교육·양성</li> <li>- 국가·지방자치단체로부터 위탁받은 사업 및 부대사업</li> <li>- 축산물의 위생검사</li> </ul>

자료: 국무조정실 식품안전기획단, 「식품안전 법령 및 행정체제 분석」, (2003).

### ③ 국가방역 업무수행 체계

국가방역업무는 국경검역과 국내방역으로 구분되며, 국경검역은 검역원에서, 국내방역은 검역원과 시·군 및 시험소 등에서 수행한다.

국경검역은 검역원에서 현장 검역업무를 수행하고, 정밀검사를 요하는 사항에 대해서는 서울·부산지원에서 수행하고, 확인검사를 요하는 사항은 본원 해당 과에서 실시한다.

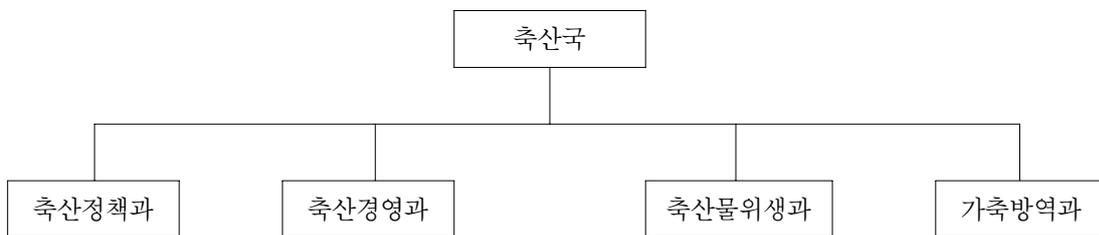
공항 및 항만에서 휴대품 검색강화 등 많은 인력의 투입이 요구되는 시기에는 본원에서 인력을 지원하며 구제역 특별방역대책 추진 등 특별한 시기에는 관계부처 및 관련단체에서 협조하고 있다.

국내방역으로는 검역원에서 확인검사가 필요한 경우나 구제역·광우병 등 해외 전염병에 대하여는 정밀검사, 진단액 생산·공급 및 선진 방역기술 교육, 구제역 등 발생시 인력 및 기술지원, 시·도의 방역추진 사항을 점검하고, 시·군에서는 예방약공급, 전염병 발생시 살처분·이동통제, 소독의 날 운영 등 행정적 방역업무를 수행한다. 또한 시험소에서는 예찰·병성감정·혈청검사·검진사업 등 기술적 방역업무를 수행하며 방역지원본부에서는 국가 방역사업의 채혈, 농가 방문시 예찰, 소독·예방접종 등 방역지도를 수행하고 있다.

나. 농림부 본부

농림부에서 축산업무를 담당하는 부처는 축산국으로 축산정책과, 축산경영과, 축산물위생과, 가축방역과로 구분되며, 안전 및 검사행정은 축산물위생과와 가축방역과에서 주로 담당한다(<그림 4-14> 및 <표 4-28> 참조).

<그림 4-14> 농림부 축산국 조직도



자료: 농림부(<http://www.maf.go.kr>).

<표 4-28> 농림부 축산국 식품안전 및 검사행정 관련업무

부서명	업무내용
축산물위생과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 축산식품관리는 모든 과정이 일원화 되어 있으므로 업무와 규모가 큼.</li> <li>- 축산물 위생과에서는 위생과 방역의 체계를 가지고 축산식품 안전 관리 수행</li> <li>- 위생제도에 관한 사항, 위생시설 및 관리에 관한 사항, 축산물소비에 관한 사항, 유통제도에 관한 사항, 유통시설 및 양돈에 관한 사항, 사료에 관한 사항 등의 업무를 수행함.</li> </ul>
가축방역과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가축방역에 대한 기획·방역·검역에 이르는 전과정을 담당</li> <li>- 수의과학검역원, 식품검역소에 대한 기능 조정업무 담당</li> <li>- 방역을 위해 질병의 종류별로 1, 2, 3팀으로 운영</li> </ul>

자료: 농림부(<http://www.maf.go.kr>).

다. 국립농산물품질관리원

농림부 국립농산물품질관리원에서는 농산물은 물론 축산물에 대한 품질관리도 함께 병행하고 있으며 부서별 축산물 관련 안전성 및 검사행정은 품질관리과에서 수행하는 친환경인증, 품질인증 및 사료 검정, 유통지도과에서 수행하는 농림축산물의

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

원산지 및 유전자변형 표시관리 업무 등이 있다.

축산물에 대한 세부적인 안전성 및 품질관리업무는 아래와 같다.

### ○ 친환경인증

- 환경보전 및 식품안전에 대한 국민의 관심제고에 적극적인 대응이 필요함에 따라 농업의 환경보전 기능을 증대시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이며, 일반 농산물을 친환경농산물로 허위 또는 둔갑표시하는 것으로부터 생산자·소비자를 보호하고, 유통과정에서의 신뢰구축으로 친환경농산물 생산·공급체계를 확립하기 위하여 실시(근거규정 : 친환경농업육성법)
- 인증방법 : 생산농가가 희망하는 경우 생산여건과 품질관리상태를 심사, 인증여부를 통보해 주고생산·출하과정 조사를 거쳐 적격품에 한해 인증표지 표시후 출하하며, 인증과정은 인증신청→인증심사→심사결과통보→생산 출하과정조사→시판품조사의 과정을 따름.
- 사후관리 : 내용물과 표시사항의 일치여부 등 인증품에 대한 시판품 조사를 하며, 조사결과 인증 기준위반 등 이상품 발견시에는 행정처분 및 고발조치
  - 인증품의 종류: 유기축산물, 전환기유기축산물
- 인증기준 : 사육장 및 사육조건, 자급사료기반, 가축의 출처 및 입식, 사료 및 영양관리, 동물복지 및 질병관리, 품질관리 등

### ○ 품질인증

- UR타결이후 농어촌구조개선대책 및 농어촌발전대책의 일환으로, 우리 농산물의 품질 경쟁력 제고와 농산물안전성기준 및 축산물 생산조건에 따른 인증으로 소비자 신뢰구축 및 맛 좋고, 보기 좋고, 품질을 보증하는 농산물 공급체계 확립을 위해 실시(근거규정 : 농산물품질관리법, 농산물품질인증에관한규정(농림부고시) 및 농산물품질인증에관한세부실시요령(농관원고시))
- 맛 등 품질이 우수하거나 특징적으로 재배한 농산물은 품질인증농산물로, 비료·농약을 사용하지 않거나 적게 사용한 농산물은 친환경농산물로 품질인증
  - 축산물에 대한 품질인증은 1995년부터 실시됨.

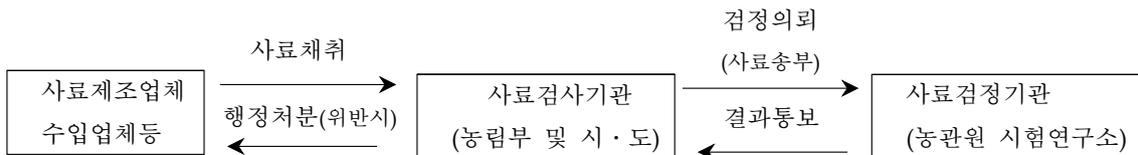
### ○ 사료검정

- 농림부 및 시·도(검사기관)로부터 검정의뢰 받은 사료에 대해 성분함량 및 유해물질 함유여부 등을 검정하여 양질의 사료생산 및 안전한 축산물의 생산기반 구축(근거규정 : 사료관리법, 사료검사요령(농림부고시) 및 사료검사수수료(농관원

고시))

- 검정의뢰 받은 날부터 특별한 사유가 없는 한 18일 이내에, 재검정은 7일 이내에 검정을 하여 검정결과를 검사기관에 통보

<그림 4-15> 사료검정 개요



자료: 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>).

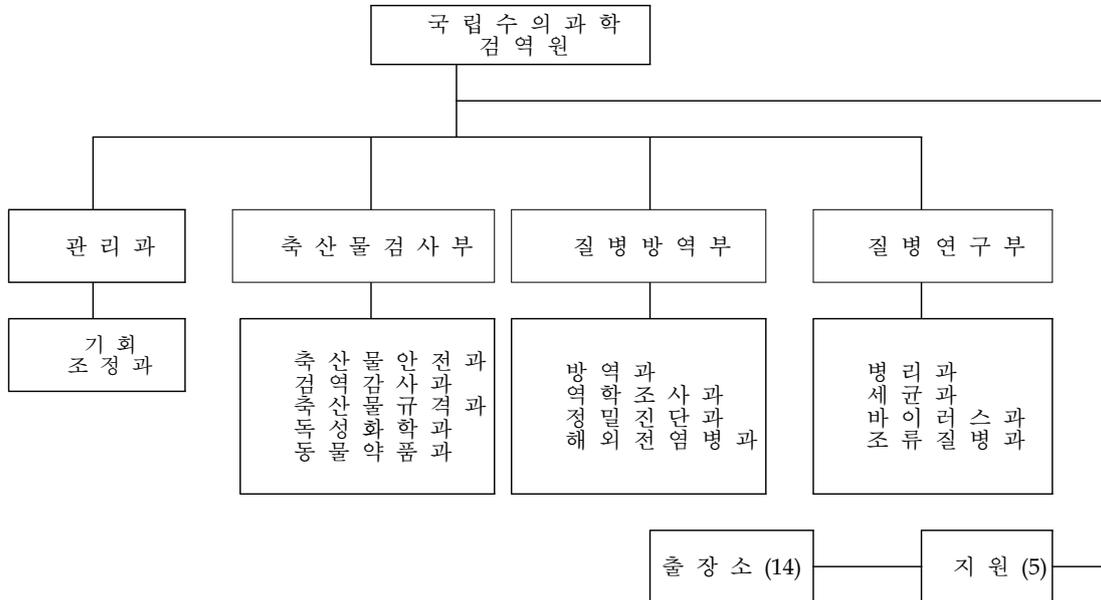
○ 원산지표시

- 정부의 농산물 수입자유화계획에 따라 값싼 외국산 농산물이 무분별하게 수입되고, 이들 농산물이 국산으로 둔갑 판매되는 등 부정유통사태가 늘어나고 있어, 정부에서는 공정한 거래질서를 확립하고 생산농업인과 소비자를 보호하기 위하여 1991년 7월 1일 농산물 원산지표시 제도 도입(근거규정 : 농산물품질관리법)
- 원산지 표시대상 축산물 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 산양고기, 오리고기, 사슴고기, 토끼고기, 우족, 쇠꼬리, 쇠곱창, 돈족

라. 국립수의과학검역원

농림부 산하 국립수의과학검역원은 수출입 동물과 축산물의 검역·검사업무를 담당하던 국립동물검역소(1909년 설립)와 수의과학기술개발과 연구업무를 담당하던 수의과학연구소(1911년 설립)가 1988년 통합되어 발족되었으며, 산하에 5개 지원과 14개 출장소가 있다(<그림 4-16> 참조).

<그림 4-16> 국립수의과학검역원 조직도



자료: 국립수의과학검역원(<http://www.nvrqs.go.kr>).

국립수의과학검역원의 본원 및 지원의 조직별 예산을 살펴보면 크게 식품분야와 기타분야로 구분된다(<표 4-29> 참조).

<표 4-29> 국립수의과학검역원 본원 및 지원 조직별 예산

(단위: 백만원)

년도별		예산액	본원	서울지원	인천지원	부산지원	군산지원	제주지원
2001	계	41,617	33,147	2,714	1,656	2,600	1,024	476
	식품분야	24,124	22,901	627	77	388	86	45
	기타	17,493	10,246	2,087	1,579	2,212	938	431
2002	계	37,893	26,358	3,381	3,495	2,988	1,123	548
	식품분야	18,867	15,204	1,270	1,633	619	63	78
	기타	19,026	11,154	2,111	1,862	2,369	1,060	470

&lt;표 4-29 계속&gt;

년도별		예산액	본원	서울지원	인천지원	부산지원	군산지원	제주지원
2003	계	50,221	37,891	3,202	3,944	3,315	1,298	571
	식품분야	23,196	19,618	832	1,752	878	70	46
	기타	27,025	18,273	2,370	2,192	2,437	1,228	525

자료: 농림부, 「2002농식품안전백서」, (2004).

식품분야 사업비는 가축방역, 동물검역기능강화, 동물질병연구, 시험 및 검정, 검역 기술강화연구, 탐지견운영 등의 예산으로, 기타 사업비는 인건비, 기본사업비, 당기순이익, 감가상각비, 법정부담금 등의 예산으로 사용된 금액이다.

주요 기능은 수출입 동물과 축산물에 대한 검역검사, 축산식품의 위생관리, 가축 질병에 대한 방역, 첨단 수의과학기술개발과 동물용의약품에 대한 국가검정·관리 등 주요 국가사업을 추진하고 있다.

식품안전 및 검사와 관련한 주요 업무내용은 다음과 같다.

- 검역검사(inspection) : 수입 동물 및 축산물 검역, 수입 축산물 검사, 수출 동물 검역, 수출 축산물 검역 등 4가지로 구분하여 실시.
- 축산식품 위생관리 : 잔류물질 검사와 허용기준에 대한 교육 및 홍보, 축산물 작업장에 HACCP 적용, 시료채취를 통한 축산물 위생검사, 부정·불량 또는 위해 축산물에 대한 모니터링 및 리콜제 실시, 원유위생등급 등 위생관련 정보제공, 원유검사기관 지정을 통한 원유검사공영화(낙농진흥법)
- 가축방역 : 가축전염병 방제를 위한 신속한 국내가축전염병발생정보 및 정책정보(농림부), 병성감정기관 및 부서의 병성감정 가검물접수·절차 등 가축질병방제 시스템 서비스 제공

축산물 안전 및 검사항정은 축산물검사부와 질병방역부에서 주로 담당한다. 총 인원은 480명이고 이중 식품안전관리 담당 직원은 431명으로 전체의 약 90%를 차지하고 있다(<표 4-14> 참조).

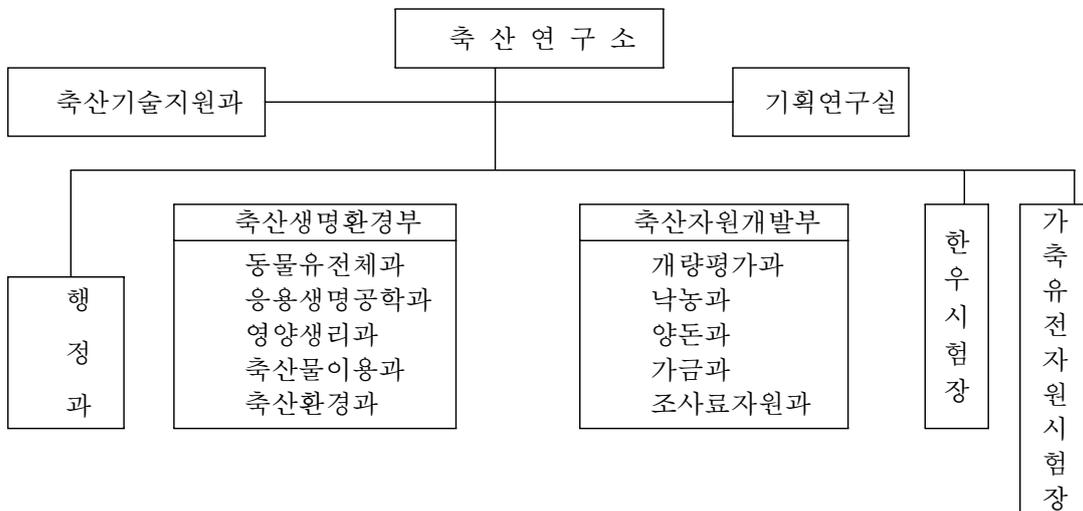
마. 축산연구소

농림부 농촌진흥청 산하 축산연구소는 1906년 권업모범장 축산부로 시작하여 중앙축산기술원 → 축산시험장 → 축산기술연구소를 거쳐 2004년도에 현재의 축산연구소로 개편되었다. 주로 가축의 유전육종 및 품종개량 연구, 축산환경 및 시설개선 연구 그리고 축산기술의 지원·보급 및 홍보업무를 수행하고 있다.

조직은 2부 2시험장 체제이며, 축산식품 위생에 관련한 23명의 연구원이 조사하고 있다(<그림 4-17> 참조). 축산식품의 안전성 문제는 축산생명환경부의 축산물이용과, 영양생리과에서 주로 담당하고 있다.

- 사료의 안전성 및 가치평가 표준화에 관한 시험연구
- GMO 사료 평가기술에 관한 시험연구
- 축산물 유통 및 경영에 관한 시험연구
- 축산물안전성에 관한 시험연구

<그림 4-17> 축산연구소 조직도



자료: 축산연구소(<http://agis.nlri.go.kr>).

바. 국립수의과학검역원 아웃소싱 현황

① 축산물위생검사기관

축산물가공처리법 제20조 및 동법 시행규칙 제27조 제2항에 의거하여 국립수의과학검역원, 축산연구소, 식품의약품안전청, 지방식품의약품안전청, 시·도가축위생시험소 및 시·도보건환경연구원 등 지방자치단체가 설립한 위생검사기관 등을 축산물위생검사기관으로 지정할 수 있다.

이에 따라 국립수의과학검역원에서는 축산물가공처리법 제20조의 규정에 의한 검역원고시 제2004-6호 “축산물위생검사기관지정요령(국립수의과학검역원고시 제2002-7호, 2002.11.22)”에 따라 검사기관 지정대상, 지정요건, 지도감독 등 세부사항을 정하여 시행하고 있다.

2005년 6월 현재 축산물위생검사기관으로 지정된 기관은 축산연구소, 식품의약품안전청 등 정부기관이 22개소, 기타 민간기관이 22개소 등 총 44개소이며, 주요 업무는 다음과 같다.

- 축산물가공처리법 제4조제3항에 의거 동 제2항의 규정에 의하여 가공기준 및 성분규격이 정하여지지 아니한 축산물에 대하여 가공기준 및 성분규격을 검토
- 동법 제12조에 따른 축산물의 검사
- 동법 제15조제1항에 따라 신고된 수입축산물에 대한 통관절차 완료 전 검사실시
- 동법 제19조에 따른 영업장 출입, 검사, 수거

② 가축병성감정 실시기관

가축병성감정 실시기관 지정을 위해 가축전염병예방법 제12조제4항 및 제5항의 규정에 의한 국립수의과학검역원 고시 제2003-3호 “가축병성감정실시기관지정및병성감정실시요령”에 근거하여 가축병성감정 실시기관 지정, 병성감정 실시요령 등에 필요한 세부사항을 규정하고 있다.

“가축병성감정”이라 함은 병성감정실시 대상 가축 및 이와 관련된 가검물에 대하여 임상검사, 역학조사, 부검, 혈액검사, 혈청검사(병성감정에 수반하는 것에 한한다), 미생물검사, 병리조직검사, 검진, 동물집중시험 등의 방법을 통하여 질병을 진단하는 것을 말한다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

상기 고시에 의거 가축병성감정은 국립수의과학검역원, 특별시·광역시 또는 도에 소속된 가축방역기관 및 국립수의과학검역원장이 고시 제7조제1항의 규정에 따라 가축병성감정실시기관으로 지정한 기관에서 실시한다.

지정기관으로는 수의과대학 10개소와 민간연구소 7개소 등 총 17개소가 있다.

- 민간연구소 : 우리생명과학(주), 대상사료(주) 축산과학연구소, 제일사료(주), 바이엘코리아(주), (주)중앙백신연구소, (주)한국미생물연구소, (주)제일바이오
- 대 학 교 : 서울대학교 수의과대학, 건국대학교 수의과대학, 강원대학교 수의대학, 충북대학교 수의과대학, 충남대학교 수의과대학, 전북대학교 수의과대학, 전남대학교 수의과대학, 경북대학교 수의과대학, 경상대학교 수의과대학, 제주대학교 수의과대교

### ③ 검역시행장

가축전염병예방법 제36조제1항 및 제41조제1항 본문의 규정에 의한 지정검역물의 검역은 동물검역기관의 검역시행장에서 실시하도록 하고 있다.

그러나 제36조제1항의 규정에 의한 수입검역물중 동물검역기관의 검역시행장에서 검역이 불가능하거나 부적당하다고 인정할 때에는, 제41조제1항 및 제2항의 규정에 의한 수출검역물이 시설·장비 등 검역요건이 갖추어진 가공제품공장·집하장에 있을 때 또는 국내가축방역상황에 비추어 가축전염병의 병원체가 퍼질 우려가 없다고 인정할 때에는 동물검역기관의 검역시행장이 아닌 검역시행장에서도 검역을 실시할 수 있도록 하고 있다.

이에 따라 가축전염병예방법 제42조제1항의 단서규정 및 동법 시행규칙 제42조의 규정에 따른 국립수의과학검역원 고시 제2003-10호(검역시행장 지정 및 검역물의 관리요령)에 의거, 검역시행장의 지정과 취소, 관리수의사의 고용, 검역물의 관리 등에 관하여 필요한 사항을 규정하고 있다.

검역시행장 지정대상은 다음과 같다.

- 수입동물 : 야생조수류, 초생추 및 실험용 동물(정부연구기관, 대학, 일반기업체, 연구소 등에서 시험연구용으로 사용할 것임을 증명하는 서류가 첨부된 것에 한함) 등
- 수입축산물 : 육류가공장, 식용축산물 전용보관창고, 동물의 털 및 원피의 전용

보관창고, 원피가공장, 모피류 가공장, 동물의 털 가공장(세척가공시설을 갖춘 업체에 한함), 공동 검역시행장, 수입종란 등

- 수출동물 및 수출 축산물
- 기타 수입검역물중 시설이나 기술면에서 국립수의과학검역원장이 부득이 하다고 인정하는 지정검역물

2005년 4월 현재 검역시행장은 총 215개소로 지역별, 검역대상별 지정현황은 다음과 같다.<표 4-30> 참조)

<표 4-30> 국립수의과학검역원의 지역별, 검역대상별 지정현황

검역대상물	군산	부산	서울	인천	제주	총 합계
수입식용축산물전용보관창고	1	22	36	6		65
수입원피가공장		1	6	9		16
수출도계장			1			1
수출도축장	17	14	13		1	45
수출돈피			1			1
수출돼지부산물(돈피스크랩)보관장		1				1
수출오리털가공장	1		1			2
수출원피류가공장			3			3
수출원피스크랩피		2	2			4
수출육류가공장	22	21	18	3	8	72
수출육류보관장	1					1

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 4-30 계속>

검역대상물	군산	부산	서울	인천	제주	총 합계
수출입수모류가공장	1					1
수출입원피가공장				1		1
수출축산물가공장		2				2
총 합계	43	63	81	19	9	215

자료: 국립수의과학검역원 내부자료.

## 제2절 주요 국제기구의 식품검사제도

### 1. WTO의 SPS 협정과 TBT협정

#### 가. 위생검사조치의 적용에 관한 협정

GATT는 1948년 설립 당시부터 식품안전 및 동식물 건강 보호조치에 관한 원칙을 설정하였다. GATT 제 20조 b항은 회원국들이 인간, 동물, 그리고 식물의 생명이나 건강을 보호하기 위한 정당한 조치를 취할 수 있는 권리를 인정하고 있다. 이러한 정신이 결국 동식물검사 협정의 기초가 되었으며, GATT이 기본원칙인 무차별원칙과 내국민 대우원칙의 예외를 인정하는 협정을 가능하게 한 것이다.

UR협상에서 위생 및 식물위생 분야 협상 진전을 위해 작업반이 구성되었으며(1988년), 이 작업반에서는 1990년 11월에 초안을 작성하였다. 초안 내용은 위생 및 식물위생(SPS) 조치가 비관세 장벽으로 작용해서는 안 된다는 점, 과학성에 근거한 조화가 필요하다는 점, 투명성, 개발도상국에 대한 우대조치 등을 주요 골자로 하고 있다. 이를기초로 작성된 '던켈 초안(1991년 12월)'은 작업반에서 작성한 초안을 약간 수정하여 보다 강화된 국내법을 요구하는 방향으로 제시되었다.

우루과이 라운드 협상은 1993년 12월에 타결되었으며, 1994년 4월에 125개 회원국의 서명을 거쳐 1995년부터 협상결과는 이행에 들어갔다. 우루과이 라운드에 담긴 위생 및 식물위생협정은 던켈 초안이 기초가 되었으며, '푼타 델 에스테'선언문의취지를 충족시킨 것으로 평가되고 있다. SPS 협정의 목적은 어느 국가가 인간, 동물, 그리고 식물의 건강을 보호할 목적으로 시행하고 있는 제반 조치들이 자의적이거나 과학적으로 정당화 될 수 없는 것이어서는 아니된다는 것이다.

SPS협정은 이러한 목적을 달성하기 위해서 식품안전의 경우 Codex 위원회가 채택하고 있는 국제적 규격, 지침, 기타 권고사항 등을 따라야 하며, 동물 위생은 국제수역사무국(International Office of Epizootics: OIE)의 기준을 따라야 하고, 식물 위생의 경우 국제식물보호조약(Internaional Plant Protection Convention;IPPC)의 기준을 따라야 한다는 것을 명시하고 있다. 이들 3대 국제기구를 통상 '세 자매 기구'

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

로 부르고 있다. 위생 및 식물위생 협정은 이 밖에 위에서 언급한 세 자매 기구의 기준보다 엄격한 기준을 적용할 수 있음을 규정하고 있으나, 이 경우에는 과학적 근거가 확보되어야 한다는 점을 명시하고 있다.

UR SPS 협정은 조화를 통한 국제 농산물 교역의 장을 제공하기 위해서 다음과 같은 행동지침을 제시하고 있다.

- WTO 회원국은 SPS협정에 어긋나지 않는 경우에 한하여 인간과 동식물의 생명 및 건강을 보호하기 위한 필요한 위생검사조치를 취할 수 있는 권한을 가지고 있다.<sup>33)</sup>
- 회원국이 취하는 위생검사조치는 국제 기준, 지침, 권고안에 근거해야 한다. 하지만 과학적 정당성이 입증된 고차원의 위생검사 조치가 있을 경우에는 이 같은 조치를 도입하거나 유지해야 한다.<sup>34)</sup>
- 수입국의 조치가 같은 상품을 생산하는 다른 국가가 적용하는 조치와 다르다고 하더라도 적용하는 조치들이 위생검사보호를 달성할 수 있다고 수입국이 입증할 경우에 회원국은 다른 회원국의 위생검사조치를 동일하게 받아들여야 한다.<sup>35)</sup>
- 회원국이 취하는 위생검사조치는 인간과 동식물의 생명과 건강에 영향을 미칠 수 있는 위험에 대한 평가에 근거해야 하며, 관련 국제 기구가 개발한 위험평가기술을 고려해야 할 것임. 또한 적정 수준의 위생검사조치를 결정할 때에 교역에 미치는 부정적 영향을 최소화시키기 위한 WTO의 설립 목적을 고려해야 할 것이다.<sup>36)</sup>
- 회원국은 자국의 위생검사조치를 수출국의 지역적 특성에 맞게 조정해야 한다. 특정지역에 대해 일괄적인 위생검사조치를 적용하는 것이 아니라 수출국의 지리적 특성, 생태환경, 전염병관리체계, 위생검사체계의 효율성 등을 감안하여 질병비발생지역(pest or disease free area), 질병발생다발지역(area of disease prevalence), 질병저발생지역(area of low pest or disease)으로 구분해 지역적으로 차별화된 위생검사조치를 적용해야 할 것이다(Regionalisation)
- 회원국은 위생검사조치의 변경사항이 있을 경우에는 고지를 해야 하며, 지정된 문

---

33) Article 2: Basic rights and obligation

34) Article 3: Harmonisation

35) Article 4: Equivalence

36) Article 5: Risk assessment

- 의치를 통해 즉각 수출국에게 변경사항에 대한 정보를 제공해야 한다.<sup>37)</sup>
- 회원국은 관리, 검사, 승인 절차에 관한 구체적인 조항을 상세히 관찰하고 각 국의 절차가 SPS 협정문의 조항과 일관성이 있는지 확인해야 한다.<sup>38)</sup>
  - 회원국은 개발 도상국들이 위생검사조치를 준수하고 위생수준을 개도국의 수출환경을 적정수준으로 보호할 있도록 기술을 지원하는데 합의하였음. 뿐만 아니라 개발도상국이 수입국이 요구하는 위생검사조치를 충족시키기 위해서 상당한 투자가 요구될 경우에 수입국가는 기술 지원을 제공하는 것에 대해 고려해야 할 것이며, 개발도상국의 관련 상품이 시장 접근 기회를 유지·확대하도록 해야 할 것이다.<sup>39)</sup>
  - 위생검사조치를 준비하고 적용하는 과정에서 회원국들은 개발 도상국 특히 저개발국이 SPS 조치를 도입하는 과정에서 겪는 어려운 상황들을 고려해야 함. 게다가 개발도상국은 요청에 따라 협정 내용의 전부 또는 일부분을 이행하는데 대한 예외가 될 수 있다.<sup>40)</sup>
- 이와 같은 SPS협정에 따라 각 국의 자의적, 수입 규제적 검사조치는 감소하고 있다.

#### 나. 기술장벽에 관한 협정(The Agreement on Technical Barriers to Trade)

GATT 다자간 협상은 UR협상까지 여덟 번의 협상이 있었으며, 7차 협상인 도쿄 라운드 이전까지는 주로 관세인하에 초점이 맞추어졌다. 도쿄 라운드에서 비로소 비관세 장벽과 농산물 분야가 협상 의제로 대두된 것이다. 도쿄라운드에서 협의된 중요한 사항 가운데 하나는 무역관련 기술장벽 또는 규격에 관한 협정으로 이 협정이 직접적으로 동식물검사 조치를 규제하기 위한 협정은 아니나 식품안전과 동식물 건강과 관련된 기술적 요구사항들을 담고 있다.

TBT협정에서 회원국들은 적절한 국제규격을 사용하기로 합의하였으며, 이는 조화의 원칙의 기초가 되었다.(예를 들면 식품안전과 관련하여서는 Codex 위원회의 기준을 사용하기로 함). 기술협정은 무역에서 발생하는 기술적 문제와 규격에 관한 규

37) Article 7: Transparency

38) Article 8: Control, inspection and approval procedures

39) Article 9: Technical assistance

40) Article 10: Special and differential treatment

정 및 이러한 조치들이 무역장벽으로 작용하기 않도록 하는 제반 조치들을 포함하고 있다. 1979 TBT 협정은 그 밖에 투명성과 분쟁 해결 규정을 담고 있어 협정의 이행과 관련하여 규율하는 권한이 약한 GATT와 TBT 협정에 힘을 부여하는 결과를 가져온 것으로 평가하고 있다.

1980년대에 들어와서도 TBT에 관한 논의는 계속 되었으며, GATT의 여덟 번째 협상인 UR 협상에서는 위생 및 식품 위생 문제가 농업분야 협상의 중요한 3대 의제 가운데 하나로 채택되었다. UR 협상의 개시를 선언한 '푼타 델 에스테'각료 선언문에는 시장 접근, 보조금, 위생 및 식물위생 등 3대 분야의 규율을 보다 강화하기 위한 협상이 필요함을 명시하여 동식물 검사의 국가간 입장 차이를 조율하고 보다 투명한 제도를 도입할 계기를 제공하였다. 우루과이 라운드 위생 및 식물 위생 협상은 각국의 동식물 검사 조치의 단순화와 국제적 조화를 중심으로 진행되었으며, 과학적 근거가 부족한 조치들은 폐지하는 방향으로 진행되었다.

## 2. CODEX 국제식품규격위원회(The Codex Alimentarius Commission)

코덱스 국제 식품규격위원회는 식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO) 공동으로 국제식품 규격을 정하기 위해 1962년에 설립된 국제기구이다. 코덱스의 설립 목적은 식품으로써 필요한 요구조건과 정의를 명시하고 각 국가간에 존재하는 식품에 관한 상이한 정의를 단일(표준)화시키도록 지원하여 궁극적으로 국제교역을 촉진하는 것이다.

코덱스는 250여개의 식품 기준과 40여개 이상의 위생 및 기술관련 실무규범을 만들었고 7백여 개 이상의 식품 첨가물과 오염원을 평가하였다. 이를 바탕으로 SPS 협정과 TBT협정은 식품 기준과 다른 기타 기준들이 불공정하게 교역을 저해하는 장벽으로써 작용하는 것은 아닌지를 결정함에 있어서 코덱스의 기준, 가이드라인 및 권고안들을 준거기준으로 삼고 있다.

코덱스의 호주 지사는 호주검사소(Australian Quarantine and Inspection Service: AQIS)에 위치하고 있다. 1993년 AQIS의 검사관이 코덱스 위원회의 부의장으로 선출되었고, 1995년 재선출되었다. AQIS는 호주-뉴질랜드 식물당국과 긴밀한 협조체계를 유지하며 33개 코덱스 위원회에 호주 인력의 상당부분을 투입시키고 있으면스

다양한 전문가위원회와 현 유기식품가이드라인에 관한 실무단의 의장직을 역임하고 있다. 특히, AQIS는 식품의 항생제 잔류기준, 식품 위생, 육류·수산물의 위생과 관련된 위원회 활동을 활발하게 참여하고 있다. 또한 호주는 회원국들에게 코덱스가 지정한 항생제 최대 잔류량에 관한 기준을 회원국에게 받아들일 것을 적극적으로 제안함으로써 항생제 잔류기준 및 항생제 관리와 관련해서 정책 개혁을 추진하는 주요 국가 중의 하나이다. 이같은 활발한 활동으로 1991년 코덱스 위원회는 호주를 식품수입 및 수출검사 및 인증 시스템에 관한 신 코덱스위원회(Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System)의 개최국으로 선정되었고 이후 매년 호주에서 연례 회의가 열리고 있다. 본 위원회의 회의에는 최대 35개국의 대표가 참여하고 15개의 국제기관들이 참여하는 거대 국제회의가 되고 있다. 이처럼 호주의 코덱스 위원회에 대한 정책적 접근법은 검사 및 인증시스템을 국제적으로 표준화시키기 위한 기회를 회원국에게 제공하는 입장에 있음을 잘 반영해주고 있다.

#### 가. Codex의 구성<sup>41)</sup>

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)

41) 주문배, 전개서, pp. 47-48.

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 위생관리규격<sup>42)</sup>

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. 결함의 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 28가지 의 규격 중 통조림한 게 살의 위생관리 규격<sup>43)</sup>을 대표적으로 살펴보면 다음과 같다.

1) 범위

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

2) 명세

① 제품정의

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

---

42) 상세서, pp. 59-68.

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

②제조정의

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

③외양

제품의 어떠한 외양도 다음과 같은 경우에 허용되어야 한다.

- 외양이 이 표준의 모든 요구조건을 충족시키며 그리고
- 소비자의 오해와 혼동을 피하기 위해 외양이 레이블에 충분히 묘사되어 있는 경우

3) 필수적인 구성과 품질요인

① 게살

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

②기타 성분

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

③최종 제품

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

4) 식품 첨가물

이하의 첨가물만의 사용이 허용된다(<표 4-31>참고).

<표 4-31> 첨가물 허용수준

첨가물	최종제품의 최대수준
산도 규제	우량제조규범
330 Citric acid	단독 혹은 혼합으로(천연인산염 포함) P2O5로 표시해 10mg/kg
338 Orthophosphoric acid	
450 Disodium diphosphate 뼈부착 잔존육	250 mg/kg
385 Calcium disodium EDTA (향기 제고제)	
621 Monosodium glutamate	우량제조규범

5) 위생 및 처리

① 최종제품은 인간건강에 위협적인 이물질에서 벗어나야 한다.

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

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

- the Recommended International Code Practice for Canned Fish (CAC/RCP 10-1976)

- the Recommended International Code of Hygiene Practice for Low-Acid and Acidified Low Acid Canned Foods(CAC/RCP 23-1979)
- the Recommended International Code of Practice for Crabs (CAC/RCP 28-1983)
- Proposed Draft International Code of Practice for Fish and Fisheries Products (현재 추진중)<sup>44)</sup>에 나오는 Products of Aquaculture 상의 항목

#### 6) 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

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

#### 7) 샘플링, 검사 및 분석

##### ① 샘플링

- 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.
- 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

---

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

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.

- 개봉되지 않은 용기의 중량을 잰다.
- 용기를 개봉하고 내용물을 제거한다.
- 찌꺼기 액체와 달라붙은 살을 제거한 후, 따개(end)와 모든 포장 재료를 포함하여 빈 용기의 무게를 잰다.
- 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.

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

8) 결함의 정의

아래의 속성을 보일 경우 샘플 단위는 결함이 있는 것으로 간주된다.

① 이물질 : 계 살에서 유래되지 않은 어떤 물질이 샘플에 존재하는 것은 인간의 건강에 위협이 되지 않는다. 그리고 그것은 쉽게 인식되거나 혹은 우량제조 및 위

생 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 감촉 : 외양에서 종의 특징에 해당되지 않을 정도로 지나치게 연약한 살집, 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 스트루마이트(struvite crystal)의 피해를 입은 샘플 단위

#### 9) 표본 승인

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

- 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;
- 2.3 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
- 검사된 모든 샘플 단위가 적절할 경우, 평균 순중량과 평균 탈수 후 중량이 신고 중량보다 적지 않을 경우, 그리고 개별 용기에 비합리적인 부족이 없을 때
- 4.5.1항, 5.2 항, 6항의 식품첨가물, 위생 및 레이블링의 요구조건이 충족될 때.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

10) 부록 A : 관능 및 실물 검사

- ① 밖으로 빠져 나온 깡통 따개 혹은 용기 결함의 존재에 관한 완전한 깡통외부의 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 4-32> 어류 및 어류제품의 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

&lt;표 4-32&gt; 계속

Ref:	Standard
CODEX STAN 166-1989 Rev. 1-1995	Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter
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

## 제3절 주요국의 식품검사제도

### 1. 미국

미국은 오늘날 세계 동식물 검사와 관련된 과학 기술 수준은 물론, 검사에 관련한 법령과 예산 및 이를 관할하는 정부 부서의 시스템에 이르기까지 자타가 공인하는 선진국으로 다른 국가들의 본보기가 되고 있다. 특히 2001년 9월 11일 테러 공격이후 여러 차례의 탄저병바이러스 살포사건 등 생물학적 테러에 대한 우려 확산에 따라 최근 동식물 검사 문제는 미국 사회의 초미의 관심사로 대두되고 있다. 여기서는 미국의 동물 검사제도의 변천 과정과 부서별 기능과 예산 등을 살펴볼 것이다.

#### 가. 검사 관련 기관

##### ① 식품의약국(FDA)

미국의 식품의약국(FDA)은 약 9천명 중 3,200여 명은 실제 검사업무를 담당하는 검사청(Office of Regulatory Affairs: ORA) 소속이며, 이 중의 340여직이 국산 및 수입 수산물의 검사에 할당되어 있다. 또한 식품의약국의 식품 안전 및 응용영양센터(Center for Food Safety and Applied Nutrition : CFSAN)에는 약 835명이 근무하고 있는데, 그 중 약 11%에 해당하는 97명이 수산물을 담당하고 있다. 97명 가운데 54명은 수산청(Office of Seafood) 소속이다. 즉, 식품의약국의 검사청과 응용영양센터소속의 394명이 미 연방 정부의 수산물 검사업무를 수행하고 있다.

이 외 미국 상무부의 국립해양대기국 산하 국립해양수산물국(National Marine Fisheries : NMF)은 179명이 유료 수산물 검사프로그램을 운영하고 있다. 그 중 본사에서 근무하는 8명을 제외한 171명은 미 전역에서 검사업무를 수행하고 있다.

##### ② 동식물검사청(APHIS)

동식물검사청(Animal and Plant Health Inspection Service; APHIS)은 1972년 4월 농무부(USDA) 농업연구소(ARS) 산하에 설립되어 2002년 6월 농산물유통국(AMS) 및 곡물검사, 포장 및 가축사육장관리국(GIPSA)과 함께 유통 및 규제 프로그램 담

당 부차관 산하에 소속되어 있다.

APHIS의 임무는 외국에서 침투된 외래종 및 질병으로부터 미국의 동식물 자원을 안전하게 보호하고 미국 내에 존재하는 농산물 및 수산물의 병원체 및 질병을 감시·관리하는 것이다. 나아가 동식물 위생과 관련된 통상 문제를 해결하고 인도적 동물보호와 취급을 책임지고 수행하는 것이다. APHIS는 이러한 임무를 원활하게 수행하기 위해 외래종 유입시 긴급조치를 취할 수 있으며 이들을 구제하기 위해 생물학적 관리 대책과 종합방제 대책을 수립하고 시행한다. 또한 과학적 근거에 입각한 위생 및 검사(SPS)기준을 수립하고 있다.

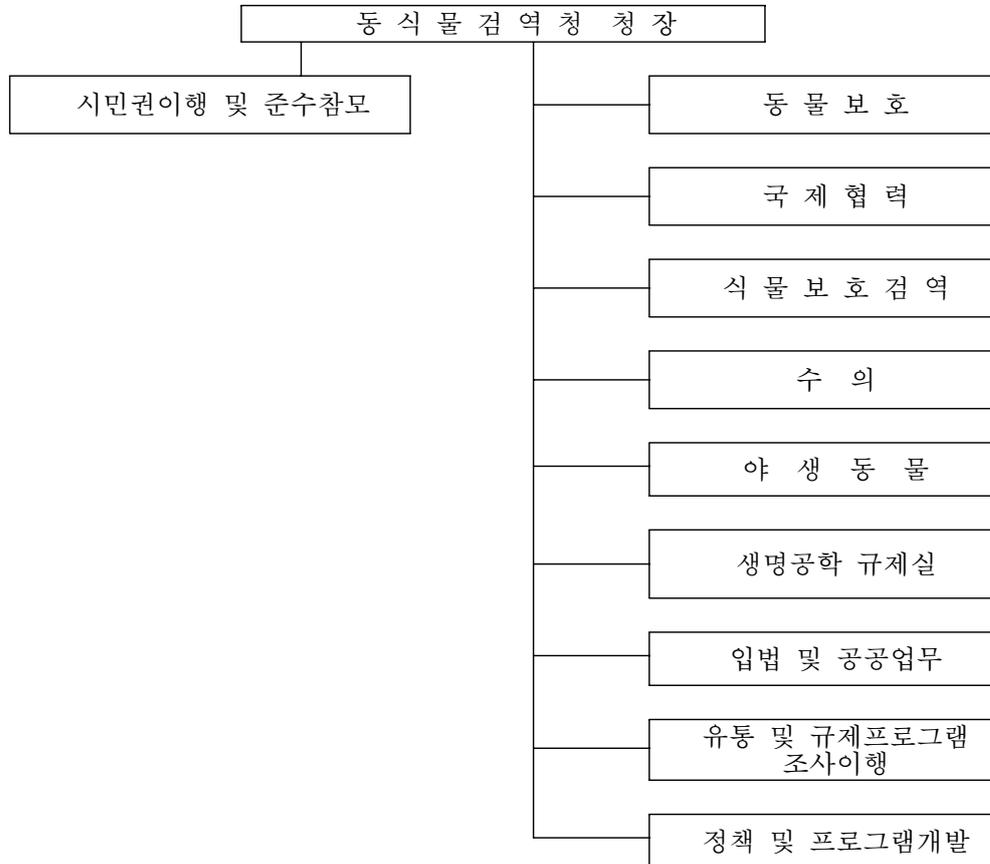
동식물 검사청의 가장 큰 특징은 종전의 국가기준 수입제한 방식(country-based import restriction)에서 지역기준 수입제한 방식으로 전환하였다는 점이다. 즉, 수입제한기준을 국가 기준에서 위험요인이 발생한 지역을 기준으로 바꾼 것이다. 이 같은 이유는 위험요인이 한 국가의 지리적 위치와 항상 일치하지 않고 오히려 기상요인이나 지리적 및 생물학적 요인과 더 밀접한 관계가 있기 때문이다. 뿐만 아니라 국가기준수입제한 방식은 국제 무역협정이 요구하는 요건과도 일치하지 않는다는 문제가 있었다. 지역기준 수입제한 방식으로의 전환으로 동식물 검사청은 일관되고 과학적인 근거에 입각한 평가를 내리기 위해 지역화평가서비스(Regionalization Evaluation Service) 지원단을 조직하여 평가 업무<sup>45)</sup>에 적용하고 있다.

APHIS의 조직은 청장 직속인 시민권 이행 및 준수 참모(CRECS) 외에 9개 부서가 있는데, 동물 보호와 야생동식물 보호, 대외 협력 등 5개 사업부서와 입법, 유통 규제 지원, 조직관리 및 정책 개발 등 4개 지원부서로 이루어져 있다.

45) 11개 평가 요소는 다음과 같다.

당해 지역의 수의 업무 담당 기구의 권한과 조직 및 하부구조, 그 지역의 질병감시 형태와 강도, 진단 시험소의 역량, 질병의 상태, 수행중인 질병 구제 프로그램의 존재, 당해 지역의 예방접종 상태, 인접 지역의 질병상태, 그 지역이 물리적 또는 다른 장벽에 의해 고위험 지역과 분리되는 정도, 고위험 지역으로부터 가축이나 가축 생산물 이동 통제 및 이러한 이동과 관련된 생물학적 안보수준, 당해지역의 가축 통계와 유통관행, 당해지역의 가축 질병 구제 정책과 하부구조

<그림 4-18> 미국 동식물검사청 조직도



자료: www.aphis.usda.gov

이 중 수산물 검사와 관련된 부서는 수의실(Veterinary Service: VS)이다.

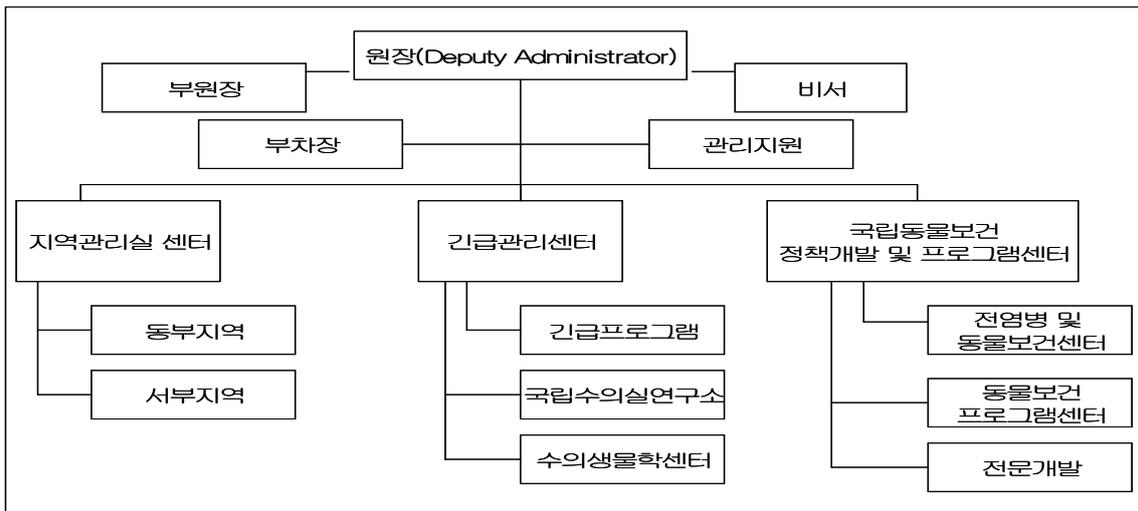
VS는 전국의 가축과 동물성 제품 및 수의 생물학적 약제의 위생과 품질 및 시장성을 보호하고 향상시키는 역할을 한다. 우리나라의 수의과학검사원에 해당하지만 수산물 검사까지 포함하는 VS는 동물질병을 예방하고 방제 또는 경감시키는 한편 동물 위생문제를 감시하고 생산성을 증진시키기 위해 고객 및 관련 기관들과 협력하는 등의 혁신적인 방법을 동원하고 있다. 무엇보다 VS의 의사결정은 과학과 정부에 근거하고 있으며 지속적으로 학습하여 검사 업무의 개선을 위해 노력하고 있다.

수의실의 조직은 차장 산하에 수의생물학센터와 생물위생프로그램, 전염병 및 가축위생센터 그리고 국립수의과학연구소와 지역사무소 및 경영지원팀과 직능개발참모로 구성되어 있다. 2003년 기준 수의실에는 1,600여명의 정규직이 근무하고 있으

며 이 가운데 수의의학관(Veterinary Medical Officer)이 정규직의 1/3을 차지하고 있고, 동물보건기술관(Animal Health Technicians)가 정규직의 20%를 차지하는 실정이다. 수의실은 또한 다양한 전문직을 고용하고 있는데, 예를 들면 동물관리인 등을 비롯한 동물관리 전문가를 비롯하여 그 외 경제학자, 예산 전문가, 컴퓨터전문가 등 다양한 분야의 전문가를 고용하여 조직의 효율성에 기여하고 있는 것으로 분석되었다.

수의실은 본사는 메릴랜드 주의 리버데일(Riverdale)에 있다. 본사는 주로 프로그램과 관련된 정책개발과 규제 정책등을 개발한다. 이 같은 규제·관리업무를 담당하고 있는 본사는 현장 검사관과 이를 총체적으로 관리하는 지역실과의 긴밀한 협조 체계를 구축하고 있으며, 그 외 주정부, 행정부와 입법부와의 파트너십을 맺고 있다. 본사 외 미 50개 주와 주요 항구에서 관리감독을 하는 현장 검사관이 배치되어 있는데 이들의 주요 업무는 외래 질병 통제업무, 수출 관련 서류 인증업무이다. 이 같은 현장 검사관을 관리·감독하는 상위조직이 지역관리실인데, 미 전역을 관리하는 지역관리실은 크게 동부지역실(Eastern Region)과 서부지역실(Western Region) 두 군데가 있으며 각각 노스캐롤라이나의 라렐프지역(Raleigh)과 콜로라도 주의 포트 콜린(Fort Collins)에 있다.

<그림 4-19> 미국 수의실 조직도



자료: www.aphis.usda.gov

수의실의 예산은 주로 미 국회에서 지원받고 있다. 2003년 예산안에서 수의실의 운영예산은 약 2억 천만 달러였다. 국회 예산외에 수의실의 프로그램 운영에서 받는 수수료 등이 있다. 미국 검사 기관의 조직 규모와 예산 등이 우리나라와 많은 차이를 보이고 있긴 하지만 가장 선진국이라고 하는 미국에서도 식품 안전의 중요성을 재인식하면서 조직 문화를 우선적으로 해결해야 한다는 점은 우리나라 검사당국에 많은 점을 시사하고 있기 때문에 VS의 전략계획서를 보다 자세하게 살펴볼 것이다.

### ③ 보건성

수산업 관련 정책 개발 및 검사 프로그램은 대부분 보건성(Department of Health and Human Services) 산하의 식품의약국에서 결정된다. 특히, 식품안전 및 응용영양센터(CFSAN)내의 수산실(Office of Seafood)에서 국내외 수산물의 현장 검사와 분석 업무가 이뤄진다. CFSAN의 수산실 조직구조의 특징은 무엇보다도 검사직과 기술직이 분리되어 있다는 점이다. 여기서 검사업무는 프로그램 및 정책시행부가, 분석 업무는 과학·응용기술부가 담당한다. 이 같은 직무 분리는 상무성 산하에 있는 수산물 검사프로그램청에서도 살펴볼 수 있다. 수산물검사프로그램청은 크게 검사직과 기술직으로 분리하여 검사직은 3개 지역으로 구분해 검사를 수행하고, 기술직은 분석업무와 교육업무 그리고 문서승인에 이르는 업무를 담당하는 것으로 나타났다.

## 나. 수의실의 조직 혁신 사례

수의실은 조직의 효율성을 개선하기 위해 1998년부터 집중적인 노력을 하였다. 그 결과 수의실은 조직의 임무에 대한 명확한 정의를 규정하였고 효과적인 임무 수행에 대한 방법론을 제시하였다.

### ① 조직의 임무(What we do)

첫째로 동물·동물성 식품의 연속적 관리(Comprehensive Animal Health Approach)로 동물보건관리를 위해 특정 지역에서 발생하는 풍토병에서부터 전염병까지를 모두 관리대상에 포함하며, 현재의 질병을 관리하기 위한 프로그램에서부터

앞으로 발생할 가능성이 있는 질병을 관리하기 위한 프로그램까지 모두 개발하는 연속적인 관리를 구축하였다.

두 번째로 정확한 데이터 구축으로 긴급처방(Right data at the right time)으로 교역 활성화를 위한 지역기준의 수입제한방식을 시행하기 위해서는 무엇보다도 지역에 대한 정확한 정보를 구축하며 이를 통한 해당 지역의 동물에 문제가 발생하였을 때 긴급처방을 할 수 있도록 하였다.

세 번째로 공공 서비스(Public Service) : 수의실의 수의관련 전문성과 자원(현장 검사원, 연구실 포함)을 활용하여 수의 공중보건과 환경문제를 해결하였으며 마지막으로 Animal Kingdom으로 동물 보건, 공중보건, 식품안전과 가축과 야생동물간의 관계를 규명하기 위해서 수의실은 모든 동물을 감시·감독의 대상으로 하도록 규정되어 있다.

## ② 조직 혁신 방법

첫째로 총체적인 인력가동(Collective Work force)으로 VS 조직내의 내부 분열을 감소시킴으로써 조직을 강화시켰으며 뿐만 아니라 연방정부, 주정부, 사설 수의관, 산학 협동을 통한 파트너십을 지속적으로 구축해 나감으로서 VS의 인력을 총체적으로 활용하였고 두 번째로 인력의 가치화(Valuing People)로 VS의 임무를 달성하기 위해서 가장 중요한 핵심은 인력임. 이를 인지하고 VS내의 인력들이 자기 개발을 할 수 있도록 유도하고 업무에 만족할 수 있는 업무환경을 제공하였다.

세 번째로 현재와 미래를 위한 기술로 선진 기술을 동물보건문제에 적용하기 위해 미국은 지속적으로 세계적인 리더십을 유지하였으며 네 번째로 조직의 유연성(Flexibility)으로 VS의 관리문화, 리더십 스타일에서 유연성을 발휘하게 하였다.

다섯 번째로 전문성으로 VS가 사회에 공헌하는 정도를 보다 가시화하기 위해서는 VS만의 전문성을 활용하며 마지막으로 New Funding Approach, VS의 조직과 관련 활동을 지원할 수 있는 기금모집에 혁신적인 방법을 모색하였다.

### ※ VS의 조직 역량 강화를 위한 2004~2008년의 전략

VS의 인프라 구축과 자체 능력을 증강시키기 위해서 내부역량과 외부역량을 강화시키는데 중점을 두었다. 첫째 조직의 내부 역량을 강화하기 위해서는 인적자원과,

조직의ダイナ믹성, 그리고 유연성을 보장할 필요가 있음을 강조했다. 그 중에서도 인적자원의 중요성을 가장 강조하면서 조직에 소속된 직원의 잠재 역량을 최대화시키기 위해서 VS는 조직의 분업화된 업무를 다양하게 경험할 수 있는 기회를 제공(multidisciplinary)하면서, 조직원 스스로가 일련의 직무수행과정의 목표를 수립하고 달성할 수 있도록 유도하고 있다. 뿐만 아니라 교육의 중요성을 강조하면서 신입 직원의 직무 지도(orientation)를 강화에 중점을 두고 있다. 또한 직원들에게 충분한 권한을 이항하고 그들의 성과에 따라 보상이나 제대를 주는 인센티브 제도의 개선을 통해 전문 인력을 VS에 유치하도록 하고 있다. 나아가 조직의 유연성을 유지하기 위해 조직원의 리더십을 발휘할 수 있도록 하고 있다. 리더십을 발휘하는 과정에서 업무의 우선순위(priorities)에 따라 원활한 업무수행을 하기 위해 조직원간의 명확한 커뮤니케이션이 이뤄질 수 있도록 하였다.

둘째 외부 역량을 강화하기 위해서는 외부 기관과의 공고한 네트워크 구축이 무엇보다도 중요하다고 역설하였다. 과거 VS는 시행중인 개별 검사 프로그램간에만 긴밀한 공조체계를 유지하였고, 동물보건문제를 해결하기 위한 접근방법의 일관성을 유지하기 위해서 주정부의 수의사와의 공동으로 규제하였을 뿐이다. 하지만 VS는 외부 역량을 강화하기 위해서 주정부의 수산관계기관(State Fish and Game agencies)뿐만 아니라 기타 연방정부의 국토안전부(Department of Homeland Security)와 미연방재난관리국(FEMA), 미수의독성위원회(AAVLD)등과 파트너십을 형성하고 있다.

### 다. 동식물 검사청(APHIS)의 예산추이

APHIS의 예산은 상품신용공사(CCC)로부터 긴급프로그램자금 지원을 제외할 경우 1998년 4억 8천 4백만 달러에서 이듬해 4억 8천만 달러로 약간 감소한 뒤 2000년에는 5억 2천9백만 달러로 증가하고 2001년에는 7억 3천 4백만 달러로 급증하였다. 2002년에는 8억 4천 7백만, 2003년은 10억 5천 6백만 달러로 증가하여 동식물 검사의 중요성이 크게 증가하였음을 시사하고 있다.

&lt;표 4-33&gt; 미국의 동식물 검사청 예산 동향

(단위 : 백만 달러)

프로그램	1998	1999	2000	2001	2002	2003
해충 및 질병퇴치						
-농산물검사	168	172	213	271	328	347
-과일해충방제발굴	21	23	25	33	39	64
-기타	54	54	52	52	64	68
동식물위생검사						
-가축위생검사조사	61	63	66	75	75	96
-위생규정 이행	6	6	6	7	9	9
-가축위생비상관리	-	-	1	6	4	11
해충발굴	6	6	7	7	7	27
해충 및 질병관리	97	89	92	206	235	336
가축관리	10	10	11	14	16	16
과학기술서비스	55	52	53	64	66	66
예비비	6	5	4	3	4	4
APHIS 인건비 등	484	480	529	734	847	1056
CCC 긴급자금	31	95	217	336	151	0
기타	18	15	20	19	139	27
계	533	590	766	1089	1137	1083
USDA 예산총액				103,107	109,352	105,604

자료: 한국농촌경제연구원, 「동식물검역 효율화방안 및 WTO/SPS 협상전략 수립에 관한 연구」, p.117.

## 2. 호주

### 1) 호주의 동식물검사제도

#### 가. 검사기관의 조직과 특성

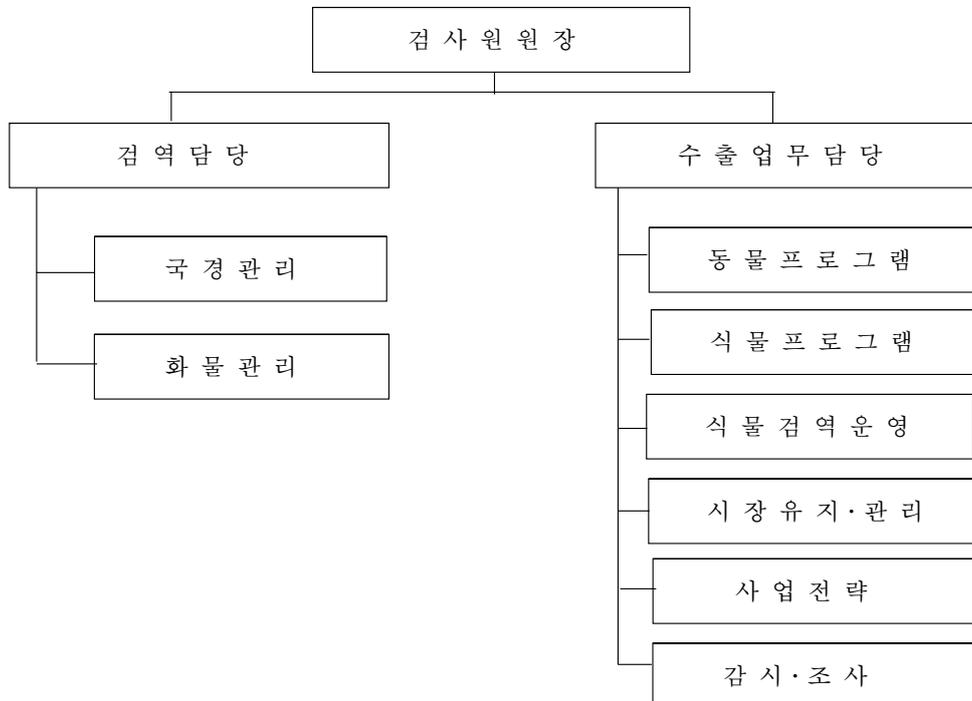
호주의 농림수산성(Department of Agriculture Fisheries and Forestry)이 동식물 검사에 대한 책임을 지고 있으며, 검사와 관련해 농림수산성 산하에 국토안보실

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

(Biosecurity and Australia:BA)와 호주 검사실(Australian Quarantine and Inspection Service:AQIS)을 두고 있다. 국토안보실(BA)은 검사정책개발과 이와 관련된 조언을 하는데, 이는 구체적으로 수입 위험분석을 통해 이루어진다. 검사실은 실제 검사기능을 수행하고 있으며, 해외에서 수입되는 상품의 소독, 적발 및 처리 등을 하며 공항, 국제우편, 화물, 선박 등에서 이뤄진다. 검사실은 수출검사와 증명서 발급 업무도 담당한다.

현재 검사관에는 약 2,800여 명이 검사 업무로 담당하고 있으며, 크게 검사업무는 국경 검사, 동물검사, 식물검사, 관광객 검사 등으로 분류할 수 있다. 최근 호주 정부는 국경 검사를 강화하기 위해 5억 9천만 달러를 추가 투입하여 첨단 검사 장비로 교체하였다. 이에 따라 현재 호주의 국제공항과 국제우편물센터에 X-레이 기계가 각각 43대, 11대가 비치되어 있고, 해안가에서 6대의 휴대용 X-레이가 있다. 뿐만 아니라 공항에 46개의 탐색견팀이 있고, 이외 국제우편물센터 등에 29개의 탐색견팀이 호주로 반입되는 우편물의 안전성을 위해 활동하고 있다.

<그림 4-20> 호주 검사실(AQIS) 조직도



자료: <http://www.affa.gov.au/content/publications>

## 나. 검사관련 법제

호주 검사의 법적 근거는 검사법(Quarantine Act 1908), 검사성명서(Quarantine Proclamation 1998) 그리고 검사규제법(Quarantine Regulation 2000) 등이다.

호주는 1994년까지 주정부에서 검사서비스를 제공했으나, UR 이후 검사의 일관성을 위해 1995년 호주-뉴질랜드 농업 및 자원관리 위원회(Agriculture and Resource Management Council of Australia and New Zealand)의 회의를 통해 검사서비스를 연방정부로 이전하도록 결정하였다. 이에 따라 4개주는 업무를 이전하였으나 아직도 3개 주(Tasmania, Western Australia, Northern Territory)는 이전하지 않고 있으며 3개 주정부는 아직 검사에 대한 고유 권한을 가지고 연방 정부와 협조 차원에서 협약을 맺고 있다.

호주는 검사가 공공재의 성질을 가지고 있기 때문에 시장실패<sup>46)</sup>가 나타난다는 것을 잘 인식하고 이를 개선하기 위한 제도적 장치를 잘 활용하고 있다. 시장실패를 교정하기 위해서는 위험성이 높은 수입품을 수입한 업자에게 그 비용을 지불하게 함으로써 책임있는 수입을 유도하고 외래병해충 및 질병유입 방지에 노력하도록 유도하고 있다. 따라서 호주 정부는 문제가 된 수입품의 서류 및 검사비용, 그리고 정밀 검사로 인한 실험실 비용과 방제비용을 수입업자가 부담하도록 하고 있다.

호주는 해외 병해충과 외래질병으로부터 자국의 농림수산업을 보호하기 위한 검사의 중요성에 대한 인식이 높다. 따라서 자기 나라 영토내의 인간 및 동식물의 생명 또한 건강을 보호하기 위한 보호의 적정수준은 상당히 보수적이다. 현재 호주가 취하는 보호의 적정수준은 과학적 근거에 의한 위험분석에 따르지만, SPS 협정문에서 언급한 경제적 비용만 고려한다. 즉, 잠재적 손실(외래 병해충과 질병유입으로 인한 생산 또한 판매 손실), 둘째 유입에 따른 대응 비용 및 방제나 박멸비용, 셋째 국내외적으로 발생하는 시장손실비용과 기회비용 등 비용부분만이 고려되고 편익은 고려되지 않는다.

46) 예컨대 수입농산물 또는 수산물로 인해 외래 병해충 및 질병이 유입되어 정착될 경우, 외래병해충의 유입을 초래한 것은 수입업자이지만 그 피해는 농민들에게 귀속되므로 수입업자는 외래병해충 및 질병 유입방지에 노력하지 않는다. 수입업자는 많은 상품을 수입해서 수익을 극대화하기만 하면 된다. 이 경우 피해를 초래한 수입업자에게 아무런 비용이 지불되지 않고 농민에게 피해가 귀속된다는 점에서 외부불경제가 발생하게 되어 시장실패가 나타난다.

호주는 국내외적인 여건이 변화할 때마다 검사 전반에 대한 검토를 통해 검사에 대한 문제점 도출과 더불어 개선방안을 강구하고 있다. 민간 전문가로 구성된 호주 검사검토위원회(Australia Quarantine Review Committee)는 이해 관련 단체들로부터 의견을 수렴하고 검사 정책과 관련된 보고서를 농림수산성 장관에게 제출한다. 보고서는 검사전반에 대한 문제점과 개선 방안을 제시하며 농림수산성은 이를 바탕으로 검사 정책을 입안한다. 가장 최근의 검토는 UR 타결에 따른 대응 차원에서 이뤄진 1995년 12월 의 나이른(Nairn) 보고서이다. 나이른 교수 연구팀은 지금까지 호주 검사 전반에 대한 검토를 하였으며, 167개의 광범위한 관련단체로부터 의견을 청취하여 정부에 건의문을 작성하였다. 이 보고서에서 문제점과 영향은 계량화되지 않았지만 검사 기능이 부족하다고 평가되었고, 검사 수요를 충족하기 위해서는 새로운 접근이 요구된다는 결론을 도출했다.

### 다. 예산

호주의 검사개혁을 위한 분야별 예산을 살펴보면, 97년 이후 꾸준히 증가하고 있음을 알 수 있다. 97년 1,200만 달러에서 98년 2,000만 달러로 크게 증가하였고, 그 이후 2000만 달러 수준을 유지하고 있다. 수산물 검사관련 예산도 97년 이후 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 하지만 호주의 검사 관련 예산의 가장 큰 특징은 검사 인식제고 및 교육에 관한 것이다. 실제 철저한 검사를 한다고 해도 이는 사후 처리에 불과할 뿐 사전에 불안전하고 위험한 동식물 및 관련 식품을 완전차단하는데는 현실적으로 한계가 있다. 하지만 검사기관 및 수입업자에게 검사의 중요성을 인식시키고 교육시킴으로써 책임감있는 검사 실시, 책임감있는 수입을 할 수 있도록 인식의 전환을 꾀함으로써 검사 업무의 효율성을 거둘 수 있는 것이다. 이를 뒷받침 하듯 97년 이후 검사 인식제고 및 교육에 관한 예산 비중은 꾸준히 증가하여 2000년에는 약 250만 달러가 할당되었다.

&lt;표 4-34&gt; 호주 검사개혁을 위한 분야별 예산

(단위 : 백만 호주달러)

구분	1997-98	1998-99	1999-2000	2000-2001	합계
국경조직 개선	7.948	10.959	10.146	9.722	38.775
수입위험분석개선	1.501	3.625	3.825	4.289	13.240
검사인식 제고 및 교육	1.509	1.972	2.334	2.456	8.274
수산물검사하부구조개선	1.021	1.937	1.861	1.875	6.694
식물검사 하부구조개선	0.653	0.771	1.334	1.347	4.105
비상조치 준비 및 대응	2.072	0.578	0.475	0.479	3.604
연근해 검사조치	0.295	0.318	0.345	0.349	1.307
합계	12.000	20.160	21.320	20.520	76.000
산업체로부터 조달금액	4.712	7.024	6.997	6.616	

자료: 한국농촌경제연구원, 「동식물검사 효율화방안 및 WTO/SPS 협상전략 수립에 관한 연구」, p.64

#### 라. 검사업무의 민간 평가사례

아프리카에서의 에볼라 바이러스 발병과 유럽의 광우병 발병은 세계적으로 검사에 대한 관심을 고조시키는 계기가 되었다. 호주는 국내적으로 1990년대 초 파파야 과실파리 등 외래 병해충과 질병이 유입되었고 연어, 사과 등에 대한 수입개방과 관련된 문제가 제기되었다. 대외적으로 UR 협상 타결에 대한 수출기회 확대와 회원국의 권리와 의무, 세계 교역량 및 유동 인구의 급격한 증가, 과학기술 등으로 검사여건이 크게 변화했다. 이미 지적한 것처럼 호주 정부는 이에 대응하기 위해 1995년 12월 나이른 교수를 주축으로 하는 연구팀에 독립적인 연구를 의뢰하였고 호주 정부는 나이른 보고서를 바탕으로 1997년 8월 다음과 같은 7가지 대책을 내놓았다. 과학에 근거한 위험관리, 검사의 연속성(검사 및 사전사후 관리), 공동의 책임, 협의에 의한 의사결정, 검사정책에 외부의견 수렴 및 반영, 식물검사 및 수산물검사의 기능강화, 검사 목적의 달성, 이러한 개혁을 완성하기 위해 1997-1998년을 시작

으로 4년간 7,600만 달러를 지원하기로 하였다. 나이른 보고서가 지적한 것처럼 검사의 공동책임 원칙에 따라 정부가 5,100만 달러를 지원하였고, 나머지는 AQIS가 제공하는 검사서비스에 부과하는 수수료를 통해 산업체에서 조달하는 것으로 되어 있다.

### ① 과학적 근거에 의한 관리된 위험

WTO/SPS 협정문은 제2조에서 회원국의 검사와 관련된 권리와 의무를 규정하고 있는데, 자국의 동식물 및 건강보호를 위한 SPS 조치는 고유한 주권이지만 충분한 과학적 원리에 근거하도록 규정하고 있다. 제2조의 과학적 근거는 제5조 위험평가에서 보다 구체화되어 있다. 즉, 충분한 과학적 근거는 위험평가를 통해 이뤄져야 한다고 협정문은 규정하고 있다. 따라서 위험평가는 대단히 중요한 의미를 지닌다. 이에 따라 호주 정부는 위험평가를 다음 6개 원칙에 입각하여 강화하고 있다. 협의를 통한 의사 결정, 과학적 근거와 정치적 독립, 투명성 및 개방성, 일관성 및 국제기준과의 조화, 위험분석과정에서 이의 제기 수용, 정기적인 외부의 재검토 등이다. 이러한 원칙에 따라 개정된 수입위험분석은 1997년 9월에 도입되었고, 과거의 수입위험분석과는 달리 기간 및 시기를 설정하고, 특히 사전 의견수렴을 통한 협의를 강화하고 이의를 제기할 수 있도록 함으로써 개방성과 투명성을 높였다. 또한 위험평가과정의 투명성을 높이기 위해 1998년 8월 위험분석 절차를 수록한 핸드북(The AQIS Import Risk Analysis Process Handbook)을 발간하여 이해 관계자들에게 보급함으로써 원칙과 순서에 입각한 위험평가가 이루어지게 하였다. 또한 정부의 자금 지원을 통해 상품별 위험평가를 늘려감으로써 과학적 근거와 국제기준과의 조화에 노력하고 있다.

### ② 검사의 연속성

검사가 효율적으로 이뤄지기 위해서는 질병이 유입되기 이전에 사전조치가 이뤄져야 하고 위험이 높은 것을 잘 식별하여 국경에서 이를 차단해야 한다. 어쩔 수 없이 유입된 경우에 대비하여 사후조치로써 초기 단계에 박멸할 수 있도록 감시와 모니터링이 잘 이뤄져야 한다. 검사의 연속성은 호주의 검사 개혁 중에서 가장 중요한 부분이다. 국경 조치가 검사의 중심이지만 과거에 비해 사전조치와 사후조치에 많은 비중을 두고 있다. 이러한 3단계 검사조치는 국가 내에서 잘 조정되어 효

울적으로 이뤄져야 한다. 사전조치는 인접국가인 인도네시아, 파푸아 뉴기니아 등과 협력하여 검사상 문제가 되는 제품을 사전에 차단함으로써 반품되는 사례를 줄이도록 노력하고 있다. 또한 여행객에 대한 사전 소독 및 검사를 실시하고 위험도가 높은 나라의 여행객이나 여행사, 수출업자에게 사전 주의사항을 숙지하도록 하고 있다. 국경 조치는 위험도가 높은 침입경로에 초점을 맞추어 새로운 기술에 의한 검색방법 도입, 여행객에 대한 위험품목의 홍보강화, 세관과의 긴밀한 협조, 효율적이고 효과적인 국경조치 프로그램 사용, 일관된 국경조치 유지, 국경조치에 대한 지속적인 검토 등을 통해 강화하고 있다. 구체적으로 자원의 효율적 배분을 위해 종합적인 데이터 베이스와 정보 시스템에 근거한 위험분석을 실시하는 한편 일관성 있는 효율적 검사, X-ray 기술의 확대 사용, 검사에 사용되는 탐색견 증가 등을 실현시키고 있다. 정부 지원의 거의 절반이 탐색견과 X-ray 증가 등 국경 조치에 사용되었다.

효과적인 검사를 수행하기 위해서는 수입국가나 지역의 데이터 수집과 분석이 중요하다. 이를 통해 위험도가 낮은 지역에는 적은 자원을 투입하고 여기에서 남은 자원을 위험도가 높은 지역에 배치하도록 한다. 1992년 이후 도입된 탐색견은 매우 성공적인 것으로 평가된다. 탐색견은 사람이 적발하기 어려운 소규모로 밀봉하여 밀반입하는 농수축산물 색출에 뛰어난 성과를 거두고 있으며, 입국자에게는 긴장감과 경계심을 주어 선불리 밀반입하려는 시도를 줄이고 있다. 1990년대 중반 이후 급격히 적발률이 증가하고 있는데 이는 검사개혁으로 인한 효과로 볼 수 있다.

### ③ 공동의 책임

검사는 공공재적인 성격을 가지고 있기 때문에 국가, 지방정부, 산업체, 그리고 사회전반에 걸린 공동의 책임이지 국가만의 책임은 아니다. 국가가 지도자적 역할을 하되 모든 것을 다 책임지는 것을 불가능하기 때문이다. 이미 지적인 것처럼 여행에서 돌아올 때 가져온 것은 여행객이 책임을 져야 하고 만약 문제가 있을 경우에도 모든 비용은 여행객이 부담하도록 하고 있다. 또한 4년간 지원되는 검사개혁 예산도 수수료 등을 통해 산업체도 그 일부를 부담하게 하고 있다. 검사에 대한 인식 제고를 위한 홍보도 국민 전체를 대상으로 하는 것이 아니라 국경을 통과하는 그룹 단위로 함으로써 효율성을 높이고 있다. 예컨대 귀국 여행객 그룹, 출국여행객 그룹, 인종단위 그룹, 국제우편 사용자 그룹, 학업을 위해 입국하는 외국학생, 수입업

체 그룹, 1차산업 그룹과 학생을 중심으로 교육 및 학생을 중심으로 교육 및 홍보를 전개한다는 전략이다.

### ④ 협의에 의한 의사결정

나이른 보고서 작성 과정에서 산업체로부터 받은 AQIS에 대한 비판은 협의과정이 부족하다는 것이다. 역할분담과 검사에 대한 공동의 책임감이 있다면 효과적인 협의과정은 필수적이다. 이를 위해 위험분석과정에서 이의제기를 할 수 있도록 하고 검사와 관련된 모든 집단(농민, 가공업자, 수입업자, 수출업자, 소비자, 학계, 정부)과 협의할 수 있도록 조정역할을 할 수 있는 검사 및 수출자문위원회(Quarantine and Exports Advisory Council: QEAC)를 설치하였다.

### ⑤ 검사정책과 외부의견수렴

QEAC가 이익집단간의 이해관계를 조정하기 위해서는 외부의견을 수렴해야 한다. 동 위원회는 12명으로 구성되며 특정산업을 대표하는 사람보다는 전문적인 지식과 경험을 가진 사람을 장관이 임명한다. 그 역할은 이전에 존재하던 검사 및 조사자문위원회(Quarantine and Inspection Advisory Council)보다 광범위하다. 지금까지 수행한 업무를 보면 AQIS의 검사수출정책과 전략에 대한 조언, 나이른 보고서와 수산물대책반보고서 등 보고서의 검토, 장관에 대한 자문, 검사관련 모든 집단의 폭넓은 의견수렴을 위한 중심역할, AQIS 프로그램의 효과적 수행에 대한 자문과 평가 등이다.

### ⑥ 식물 검사 및 수산물 검사의 기능강화

나이른 보고서는 동물검사에 영향을 주지 않고 식물 검사 및 수산물검사의 기능강화를 건의하고 있다. 동물검사의 예산을 축소하지 않고 식물 및 수산물 검사의 기능 강화가 필요하다는 것이다. 특히, 식물 검사에 비해 동물검사에 자원이 더 지원되는 불균형이 존재하였다고 지적하였다. 지난 25년간 식물의 외래병해충 및 질병 침입률이 동물에 비해 10배 정도 더 높은 것은 이러한 불균형을 반증하는 것이라고 호주 학자들은 지적하고 있다. 호주 정부는 동물 검사의 경우 이미 존재하는 Office of Chief Veterinary Officer(OCVO)와 동등한 기능을 할 수 있도록 Office of Chief Plant Protection Officer(OCPPO)를 설치하여 식물검사의 리더쉽과 조정기능

을 강화하였다. 이와 관련하여 동물분야에서 국가와 주정부, 산업체간의 조정기능을 담당하는 호주동물위생위원회와 동등하게 호주식물위생위원회를 설치하였다. 식물 검사체계를 동물검사조직체계와 동등하게 조정함으로써 지금까지 존재했던 불균형을 해소하고 식물검사가 한 단계 발전할 수 있는 기반을 마련하였다. 수산물과 관련해서는 1차산업 및 에너지성(Department of Primary Industries and Energy: DPIE)에 수산물 정책과를 설치하고 수산물보호 관련 부를 OCVO내에 설치하였다. 수산물 전문가를 AQIS내에 임명하는 등의 보완노력을 계속하고 있다.

#### ⑦ 검사목적의 달성

나이른 보고서는 검사 목적의 달성을 위해 독립된 기구의 설립을 건의했다. 검사 분야가 독립함으로써 투명성을 높이고 직원의 사기를 높이며 예산과 인력에 자율성을 보장함으로써 자원배분의 효율성을 높여 검사목적의 달성을 할 수 있다는 것이다. 또한 급변하는 국내외 환경속에서 검사의 목적을 달성하기 위해서는 독립된 기구가 필요하다고 주장하였다. 그러나 검사정책은 농수산업 및 무역정책과 깊은 관련을 가지고 있기 때문에 독립적인 기구 설립은 바람직하지 않다는 것이 정부의 입장이었다. 더 나아가 관련 부처와도 밀접한 협조가 필요하며 독립적인 기구 설립은 작은 정부의 설립에 위배된다는 것이 정부의 입장이다. 따라서 검사관련 독립기구는 설립되지 않겠지만 QEAC의 설립과 주요 검사문제를 검토할 수 있는 부서의 설치를 통해 문제점을 개선하고 있다.

### 3. EU

#### 가. 검사기관의 조직과 특성

EU는 실제 검사를 담당하는 조직과 검사를 비롯한 식품안전에 관한 전반적인 자문을 제공하는 조직으로 크게 분류할 수 있다. 전자는 식품수의과(Food Veterinary Office : FVO)이고 후자에 해당하는 조직은 식품안전국이다.

식품안전국((European Food Safety Authority: EFSA)은, 1990년대 일련의 식품관련 사고로 식품공급체인의 안전성에 대한 소비자의 신뢰가 약화되자 식품안전문제에 관한 독립적이고 객관적인 자문을 제공할 수 있는 신설 기관에 대한 필요성 때

문에 만들어졌다. 식품안전국의 주요 설립 목적은 식품에 대한 소비자의 신뢰를 회복시키고 식품 안전과 관련한 사고를 줄임으로써 소비자 보호 수준을 제고시키는 것이다. 이 같은 목적을 띄고 2002년에 탄생한 EU의 식품안전국은 동물의 건강 및 복지, 식물 보호 문제를 포함하는 식품 및 사료의 안전과 관련한 모든 문제에 대한 독립적이고 과학적인 조언을 제공하는 것이다. 식품안전국의 조직은 4개의 독립 조직으로 구성되어 있는데, 관리부(management Board), 이사 및 스태프(Executive Director and staff), 자문포럼(Advisory Forum) 그리고 과학 위원회 및 패널(Scientific Committee and Panels) 이다.

식품수의과는 농장에서 식탁까지(Farm to Table)이라는 슬로건 아래 EC의 보건 및 소비자 보호 일반이사회(Health and Consumer Protection Directorate-General) 산하에 있는 기관으로써 EU의 농수축산물의 통합적 관리를 하고 있다. 식품안전, 동물보건, 식물보건 등 세 분야로 나뉘어져 검사업무를 실시하고 있는데, EU 25개 회원국과 EU 가입후보국(Candidate Countries), 그리고 EU 역내로 수출하는 제3국가들을 대상으로 농축수산물의 검사를 실시하고 있다.

식품수의과는 지난 2002년과 2003년 사이 조직개편이 있었다. 이로써 과거 4개의 운영단위(축산검사와, 조류 및 어류검사와, 식품검사, 총무과)와 1개의 관리 단위(동물사료, 수입관리, 동물복지 등을 관리)로 운영되다가 2003년 5개 단위를 4개 단위(식품안전, 동물보건, 동물복지, 식물보건)로 축소하였다. 하지만 업무량 증가에 따라 인력을 증원하면서 현재 172명('03년 기준)이 근무하고 있다. 이 같이 실질적인 검사업무와 자문 및 컨설팅 업무로 양분화되어 있는 EU의 검사체계를 보다 상세하게 상세하게 살펴볼 것이다.

### 나. 식품수의과(Food Veterinary Office : FVO)

식품수의과의 주요 검사 업무는 크게 세 분류로 나눌 수 있다. 첫째, 식품 및 사료의 안전, 둘째 동물보건(animal welfare), 셋째 식물안전(plant health)이다. 그 외 EU의 확대에 따른 신규 가입국에 대한 검사강화(enlargement of EU) 등이 있다. 식품 및 사료의 안전과 관련한 검사 업무는 육류제품(소고기, 돼지고기, 양고기, 가금류), 우유 및 유제품, 달걀, 수산물의 검사, 냉동, 신선, 건조, 캔류 식품의 원산지 확인, 사료 검사, 사료, 동물, 식물의 도매 및 유통 상황 확인, 소매상(슈퍼마켓과 기타

상설할인매장)의 위생검사가 있으며, 병원, 학교의 위생시설검사, 식품 및 사료의 조기경보시스템(Rapid Alert System for Food and Feed)<sup>47)</sup>에 관한 검사업무도 포함한다.

이 같은 검사를 수행한 FVO는 매년 실시한 검사 결과를 보고서 형식으로 일반인사회(Directorate General) 홈페이지에 게재하면서 검열을 받은 EU회원국, EU 가입 후보국, EU에 수출하는 제3국가의 미흡한 부분을 지적하고, 각 국 관계 기관에 미흡한 부분을 보완할 수 있는 액션플랜을 FVO에 제출하도록 권고하고 있다. 이 같이 보고서의 공식적 발표→피검사자의 구체적인 액션플랜 요구→액션플랜 시행의 꾸준한 모니터링 등 쌍방의 커뮤니케이션 방법을 통해서 FVO는 많은 국가들의 농축수산물 검사를 총괄적으로 수행해 나갈 수 있도록 하는 특징을 가지고 있다.

FVO의 검사는 크게 집중관리(on-off series)과 일반단속(on-going inspection)으로 구분하여 시행되는데, 이 같은 검사 프로그램은 연 초에 구체적인 계획을 마련하지만 예상하지 못한 위해요소가 발견될 경우에는 새로운 검사 프로그램을 추가하는 등 융통성있게 운영되고 있다. 일례로 '02년 25개 신검사 프로그램이 추가되었고, 신규로 9개 검사건 시행, 17개 검사건 취소, 34개 건수는 지연되었다. FVO는 회원국의 경우에는 전수 검사를 시행하지 않고, 과거 검사 실적을 고려하여 검사가 필요한 상품, 부분 및 검사를 집중 실시하고 있다. EU 가입후보국의 경우에는 식품 안전에 대한 검열을 엄격하게 시행하면서 EU 회원국이 되기 위해 필요한 기준들을 충족시키는가를 모니터한다. 반면 제3국의 검열의 경우에는 주로 EU에 수출을 하는 국가들이 수출허가를 얻기 위해 FVO에 검열을 요구하는 경우가 많은데, 그 중에서도 수산물 가공 공장 및 어패류가 검사 건수의 2/3를 차지하고 있다.

EU는 2003년 총 224건의 검사를 실시하였는데, 식품안전에 관한 업무량이 전체 업무량의 2/3를 차지하고 그 외 동물 보건관련 검열이 전체 1/5분을 차지한다. '03년 전체 62개국의 224건을 검사하였는데, 국별로 살펴보면 15개 EU 회원국, 13개 EU

47) RASFF의 목적은 식품안전을 위해 취해진 조치에 관한 정보 교환을 위해 통제 당국에 효과적인 통을 제공하기 위함이다. RASFF에 의해 정보는 경계주의보(Alert Notification)과 정보 고지(Information Notification) 2개 분야로 나뉜다. 경계주의보는 위험성이 있는 식품이나 사료가 시장에 판매되고 즉각적인 조치가 필요로 할 때 내려지며, 경계주의보의 주체는 식품이나 사료에 문제점을 발견하고 식품 리콜 등의 관련 조치를 시행할 EFTA 회원국들이다. 이 같은 경계주의보의 목적은 정보의 네트워크를 형성하여 EFTA의 회원국들이 위험성이 있다고 판단되는 식품이 시판된 것을 확인하고, 신속히 필요한 조치를 취하기 위해서이다. 이로써 소비자들은 경계주의보가 내린 식품이 시장에서 철수되었는지 혹은 철수 과정에 있는지를 확인하여 안전한 식품을 소비할 수 있다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

가입후보국, EU에 수출을 하는 34개 국가를 직접 방문하여 검사를 실시하였다. 검사 건수를 기준으로 살펴보면 102건이 EU 회원국, 81건이 EU 가입후보국, 41건이 EU에 수출을 하는 제3의 국가였다. 이 중 작년에 EU에 가입한 가입후보국에 대한 검사 건수율은 2002년 27%였으나, 2003년 36%로 증가하였는데 이는 EU 확대에 따라 식품안전을 위해 EU가 집중 관리를 하였음을 알 수 있다.

**<표 4-35> EU의 국가별 검사건수**

국 가	포르투갈	그리스	벨기에	프랑스	아일랜드	이탈리아	스페인	독일
검사건수	10	9	8	8	8	8	8	7
국 가	네덜란드	영국	오스트리아	핀란드	덴마크	스웨덴	룩셈부르크	비고
검사건수	7	7	6	5	4	4	3	

자료: [http://europa.eu.int/comm/food/fvo/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/fvo/index_en.htm)

### 다. EFSA

식품안전에 관한 독립적이고 객관적인 자문을 제공하는 EU의 식품안전국의 주요 업무 영역은 동물의 건강 및 복지, 식품 및 사료의 안전과 관련한 문제, 영양학적인 측면에 대한 조언 제공 등으로 분류할 수 있다. 전문화된 영역을 대한 자문을 제공하기 위해서 식품안전국의 조직은 크게 4개의 독립 조직으로 구성되어 있다. 관리부(management Board), 이사 및 스태프(Executive Director and staff), 자문포럼(Advisory Forum) 그리고 과학 위원회 및 패널(Scientific Committee and Panels)이다. 관리부는 EU 회원국에서 지명한 14명의 회원과 EC의 대표 1인으로 구성되어 있다. 관리부의 주요 목적은 식품안전국의 기능이 효과적으로 잘 수행되는지를 관리·감독하는 것이다. 따라서 관리부는 이사회가 제안한 예산 및 업무 프로그램 제안서를 채택하고 채택한 프로그램의 시행을 감독한다. 뿐만 아니라 내부 규칙과 규제안들을 승인하는 역할을 담당한다. 그리고 과학위원회 및 패널의 멤버 및 이사회를 임명한다. 이사회는 식품안전국의 법적 대리인이다. 이사회는 공개 경쟁과 EU 국회 청문회를 거친 뒤 EC가 제안한 후보자들로 구성된다. 이 같은 이사회를 지원하는 부서가 식품안전국 관리팀인데, 여기에는 부이사 이하, 과학, 회계, 커뮤니케이션, 재무, 인사, 정보기술, 대외협력, 법무, 품질 관리 등이 있다. 이 같은 조직에 소속되어 있는 직원 수는 약 300명 이상이다. 직원들의 주요 업무는 과학위원회 및

과학 전문가 패널, 실무 그룹, 첨단 과학분야에 대한 투자와 관련된 업무를 지원하고 식품 및 사료 안전문제에 관한 과학적인 전문지식을 제공한다. 그리고 과학적인 정보 및 데이터 수집, 당국의 커뮤니케이션 프로그램의 정의 및 시행, 자문단의 지원, 국내외 조직관의 협조체계 구축 및 협력, 위기관리에 관한 EU 법률 지원, 식품 안전국의 운영을 위한 행정적 지원 및 전문지식 제공 등이다.

자문포럼은 식품안전국의 자문단 기능을 하는 조직으로서, 이사회를 지원하고 과학적인 문제, 당면해결 문제 및 업무 프로그램에 관한 조언을 한다. 그리고 위험 평가에 관한 문제와 식품 및 사료의 안전 문제에 관한 중요한 포럼을 개최하며, 포럼의 논의를 통해 과학적인 분쟁들을 해결한다. 이 같은 자문 포럼은 EU 회원국의 자문 포럼과 유사한 기능을 하는 조직에서 각각 1명씩 선출하여 구성된다. 마지막으로 식품안전국의 위험 평가 및 기타 과학적인 업무를 수행하는 조직인 과학 위원회 및 8명의 과학 패널들이다. 이 패널들은 들은 각각 식품 및 사료와 관련하여 각기 다른 분야를 담당하면서 전문성을 키우고 있다.

식품안전국의 4개 조직의 원활한 운영을 위해서는 전 직원수가 350여명이<sup>48)</sup> 되어야 한다고 예측하고 있으나, 현재 고용 총인원은 2004년 12월 기준으로 127명며 그중 그리고 75명은 2004년에 신규 채용되었다. 직무별로 살펴보면 사무직 102명, 전속 국가별 전문가(seconf national expert) 6명, 보조직 19명으로인데, 가장 큰 특징이 사무직의 약 100여명이 비정규직이다.

인원이 가장 많은 부서별로 살펴보면 동물사료 첨가제에 관한 패널팀, 항생제위험평가팀, 생물학적 위해요소에 관한 과학패널팀이 각각 전체 인원의 15.52%가 배치되어 있다. 뒤를 이어 식품첨가제 및 향신료에 관한 과학패널팀(8.2%), 동물 건강 및 보건에 관한 과학패널팀, 유전자조작식품에 관한 과학패널팀(8.62%)등에 고루 인원 배분이 이뤄졌다. 지원 부서를 살펴보면 정보기술팀에 전체 지원부서 인원의 18.65%가 배치되어 있고, 재무팀(16.95%), 인사팀(15.25%), 커뮤니케이션팀(13.56%)에 각각 인원이 배치되어 있다. 그 외 시설팀, 법무팀, 대외협력팀에 동일하게 전체 인력의 10.17%가 배치되어 있으며, 회계팀에 5%의 인력이 근무하고 있다. 지원 부서별 인력 배치 상황을 봤을 때 과학패널팀의 정확한 컨설팅 및 객관적인 조언 역할을 하기 위해서는 정보 및 데이터 수집 등 정보기술을 위해 많은 노력을 기울이

48) 본 수치는 식품안전국 2004년 연차보고서(Annual Report 2004)를 인용한 것임.

고 있다는 것을 알 수 있다.

하지만 이 같은 인적 배치에도 불구하고 식품안전국은 2004년 연차 보고서 (Annual Report 2004)에서 심각한 인원부족을 식품안전국이 직면한 당면과제라고 지적하였다. 특히, 과학패널팀의 업무량 증가에 따라 인력 충원이 신속하게 이뤄져야 한다고 강조하였다. 인력 충원에 따른 인력난 문제를 해결해야 할 뿐만 아니라 유럽의 분야별 최고의 전문가를 유치하여 식품안전국의 과학패널로써 독립적이고 가장 객관적인 컨설팅을 제공할 수 있도록 시급한 조치가 이뤄져야 한다고 하였다.

### 4. 일본

#### 가. 일본의 식품검사행정 체계

식품의 안전성 확보는 농업, 어업, 축산업에 있어서 생산단계로부터 수입단계, 제조, 가공단계, 유통단계, 소비단계를 통해 실시되고 있지만, 우리나라와 마찬가지로 이들 단계 모두를 종합하여 관리하는 법률이나 조직은 없다.

식품검사행정의 기본으로 되는 법률은 식품위생법임. 식품위생법은 식품의 안전성 확보를 위한 근간이 되는 법이지만, 대상으로 하는 범위는 음식에 기인하는 위생상의 위해 발생 방지에 한정하고 있다. 식품검사행정은 후생노동성의 행정기능인 식품등규격기준의 설정등의 사무, 기관위임에 의해 도보부현(광역자치단체)의 보건소(보건소 설치시)에서 수행되는 식품관계 영업허가, 감시, 지도등의 사무, 검역소에서 수행되는 식품등의 수입절차 수리, 감시, 지도등의 사무로 대별된다. 후생노동성 소비·안전국은 소비자 중심의 식품안전행정을 추진하는 것을 목적으로 하는 조직인데, 소비·안전국의 목표는 ①농장에서 식탁까지의 리스크 관리의 철저를 통한 식품의 안전성의 확보 ②식품 표시의 적정화에 의한 소비자에게의 정확한 정보의 전달·제공 ③가축이나 농작물의 병이나 해충의 만연 방지에 의한 식료의 안정 공급 ④소비자를 시작으로 한 관계자와의 정보·의견의 교환과 시책에의 반영 ⑤바람직한 식생활의 실현으로 향한 식육의 추진 등이다.

나. 일본의 식품검사행정 아웃소싱 사례

(재)일본냉동식품검사협회(설립당시 명칭, 수출냉동수산물검사협회)는 1955년 수출품관리법에 의거 냉동수산물의 등록 검사기관으로 인가를 받아 현재 냉동식품검사를 수행하고 있으며, (재)식품환경검사협회(설립 당시 명칭, 일본통조림검사협회)는 1958년 수출검사법에 의거 통조림 등의 지정검사기관으로서 인가를 받아 수행하고 있으며, 현재, JAS 법 및 농산물검사법의 등록검사기관으로 역할을 수행하고 있으며, 식품위생법 및 사료안전법의 지정검사기관으로 역할을 수행하고 있다.

다. 일본 식품검사행정의 특징 및 시사점

일본의 식품검사행정은 기본적으로 우리나라와 유사한 체제를 가지고 있으나, 최근 내각부 식품안전위원회(상설기관)는 리스크 관리를 담당하는 후생노동성, 농림수산성으로부터 독립하여 과학적 지식에 입각하여 객관적이고 공정하게 리스크 평가를 수행하는 기관이 설치되어, 위험평가와 커뮤니케이션을 주요 업무로 수행하고 있으며, 식품의 리스크 관리기관으로부터 요청을 받아 리스크를 평가하고, 이에 대한 결과를 통지하고 있다.

또한 (재)일본냉동식품검사협회, (재)식품환경검사협회, 대일본수산회(HACCP 인증업무 대행) 등의 민간기관을 활용하여 식품검사업무를 대행하여 수행하게 하고 있는 특징을 가지고 있다.

5. 해외 사례 분석을 통한 시사점 도출

WTO의 SPS 협정과 Codex 국제식품규격위원회의 최근 동향, 그리고 식품안전분야의 최대 선진국이라고 할 수 있는 미국, 호주, EU사례를 살펴보면, 가장 큰 특징이 수출지역에 대한 데이터구축을 통한 검사행정의 효율성제고라고 할 수 있다.

최근 논의동향이 활발한 SPS 협정의 지역적 특성에 맞게 조정된 위생검역조치와 Codex의 리스크에 기반한 검역시행을 위한 가이드라인 모두 전제조건은 수입국이 수출지역에 관한 상세한 데이터가 구축이며, 이를 통해 효과적인 검역 업무를 수행

할 수 있다는 것이다.

우리나라의 수산물검사원은 늘어나는 수산물 수입에 효과적으로 대처하고 국제기준에 부합하기 위해서 수입국, 수입어종 등에 대한 세분화된 데이터를 구축하고 위험성에 따라 카테고리화하여 검사 업무를 차등적으로 실시할 필요가 있다.

이를 반영하듯 미국은 지역평가단을 구성하였으며, EU는 EU회원국과 가입예정국, 비회원국에 따라 차등 검사를 시행하고 있고, 부족인원을 충원하였으며, 호주는 검사와 관련한 국제활동을 가장 활발히 하고 있는 국가로써, 국제사회에서 검사와 관련해 자국의 이익을 실현시키기 위해 노력하고 있다.

## 제5장 우리나라 수산물 검사행정의 합리적 개선방안

### 제1절 수산물 검사행정의 문제점과 과제

#### 1. 수산물 검사행정의 문제점

##### 가. 생산단계에서의 위생안전관리 미흡

수산물 양식에 있어서 사료오염, 수산용 의약품 남·오용 및 유해물질 잔류문제 등 양식수산물의 질병관리는 식품으로서 안전성과 밀접한 관계가 있음에도 양식수산물에 대한 위생관리가 불투명하여 소비자의 불안감이 해소되지 않고 있다.

비위생적 수산물 생산을 원천적으로 방지하기 위한 생산해역관리시스템이 취약하고 특히 수산물 양식에 있어서 사료오염, 수산용 의약품 남·오용 및 유해물질 잔류문제 등 양식수산물의 질병관리의 부실 등이 문제가 된다.

##### 나. 위생관리 취약분야의 상존

위생안전에 관한 검사기준 및 표준규격이 미흡하고 위생안전을 위협하는 새로운 유해물질에 대한 관리가 필요하다. 수산물의 안전성 확보를 위해 생산단계의 안전성 조사, 확대 및 신종 유해물질 모니터링체제를 구축하여 위생안전에 관한 예방체제가 미흡하다. 뿐만 아니라 질병발생시 양식생물의 격리·이동제한, 폐기처분명령, 양식장 강제소독의 실시 등 효율적이고 체계적인 수산물 전염예방체제가 전무한 실정이다.

다. 유통단계를 통합한 위생관리체제의 부재

수산물 위생관리의 측면에서 보면 생산에서부터 식탁까지의 각 단계를 통합한 위험관리기능이 취약하다. 소비자 중심의 품질관리를 위한 콜드체인시스템, 선진위생관리기법인 생산이력제가 미비하고 고품질의 안전한 수산물을 생산, 공급하기 위한 유통체제가 부실하다. 뿐만 아니라 수산물 위판장 및 도매시장의 경매장이 노후화되어 위생관리에 취약한 분야가 산재해 있다.

라. 수산물 위생안전관리에 관한 법제도의 미비

수산물의 저장단계 및 출하되어 거래되기 전단계의 수산물에 대한 안전성조사는 시·도지사에게 위임되어 있는데, 안전성관리를 강화하기 위하여 수산물의 생산·제조·유통까지 일원화된 안전관리체제가 필요하다.

원양어획물의 반입은 위생대상에서 제외되고 있어 소비자시민모임 등에서 안전성 문제를 제기하고 있는 실정이며, 생산·출하전 단계의 수산물가공업 등록대상을 불분명하고 수산물가공업의 등록제도 개선, 이식용수산물 검역체계의 개선, 관상용 수산물의 검역 의무화를 규정하고 품질인증기관 대상에 수산물가공업 관련 비영리법인을 추가하고, 지정해역의 보존관리를 위한 오염행위 금지 및 처벌조항을 신설하여야 한다.

마. 수산물 위생안전관리에 관한 행정제도의 미비

효율적 업무추진을 위하여 수출입 수산물 검사업무 체계를 개선해야 하는 바, 이식용수산물 질병검역 및 유전자변형 수산물검사 업무의 개선, 국제적 안전성 규제기준 강화에 대비한 인력, 예산 및 검사장비의 확보가 필요하다. 수입수산물 검사제도의 투명성을 제고하고 검사과정에 소비자단체가 참여하는 기회를 확대해야 한다.

바. 수산물 위생안전에 관한 대내외 여건변화에 대한 능동적 대처 미흡

수산식품의 안전성에 대한 국민의 관심 고조와 WTO 출범이후 세계 각국의 위생조건 강화추세에 대응한 능동적인 대처가 미흡하다. 예를 들면, HACCP, 생산이력제 등

선진위생관리기법 적용을 위한 지원이 부족하고 OIE, CODEX위원회 등 국제기관과의 관련업무 추진이 농림부, 보건복지부 등에 의존하여 독자적인 국제기관과의 연대가 빈약하다.

#### 사. 수산물 소비자에 대한 적극적 홍보정책 부실

수산물 소비자와의 커뮤니케이션이 부족하고 품질위생관련 인프라의 부족으로 소비자 불안감 해소에 한계가 있다. 예를 들어, 소비자가 정책결정에 참여하는 기회 및 정보에 쉽게 접근할 수 있는 창구가 부족하고 위생안전을 확보할 수 있는 소비문화 정착을 위한 대국민 홍보가 부족한 점을 지적할 수 있다.

## 2. 수산물 검사행정의 향후 과제

### 가. 생산단계에서의 위생안전관리 강화

#### ① 생산해역의 위해물질 종합관리체계 구축

현재로는 연안수산물 생산해역에 대한 위해물질 종합관리체계가 없는데, 생산해역의 위생종합관리체제를 구축해야 한다. 즉, 오염이 적은 청정해역만을 지정해역으로 관리하는 현 해역관리 체계로는 전체 수산물(수출, 내수) 위생관리에 한계가 있으므로 전국 연안해역을 위생등급화하여 생산해역의 종합위생관리체제를 구축해야 한다.

#### ② 생산단계 유해물질 기준설정

현행 식품위생법에 의하면 어류 및 패류의 수은, 납, 카드뮴 등 중금속 잔류 허용기준은 있으나 해조류의 중금속 허용기준을 설정되어있지 않다. 설사성 및 기억상실성 패독 허용기준이 수산물품질관리법에는 설정되어 있으나 국내 식품위생법에는 설정되어 있지 않으므로 설사성 및 기억상실성패독 허용기준을 설정해야 한다. 또한 유해 오염물질(다이옥신, PCBs, PAHs, TBT, 유기염소계잔류농약) 등 허용 권고치를 설정해야 할 것인 바, 수산물 종류별, 성별, 연령별 1일 섭취량을 고려하고, 국제적으로 통용 가능한 적정 기준으로 설정해야 할 것이다.

③ 식중독사고 예방을 위한 어패류 양식장 관리

매년 수산물에 의한 식중독사고 빈번하게 발생하고 있는데, 특히 생굴에 의한 장염비브리오 식중독, 비브리오 패혈증이 그것이다. 이러한 식중독사고를 방지하기 위하여 연안 해양환경 및 어패류양식장의 위생안전을 위한 지속적이고 체계적인 모니터링을 실시하여 어류양식장 및 양식패류에 대한 비브리오 패혈균, 콜레라균, 장염비브리오균, 이질균 등 병원세균 모니터링 및 출하시기 조절 등 제어방안을 수립해야 한다.

④ 어패류 양식장 항생제 관리의 강화

어류 양식장의 경우에 질병예방 및 치료 등 생산성 향상을 위하여 항생물질이 사용되고 있으나, 항생제 관리대책은 매우 미흡하며, 현행 식품공전에 등재된 축육의 항생제 분석법으로는 어류에 대한 항생제 잔류량의 정확한 분석이 곤란하여 항생제 종류별 분석법의 개발이 요구된다.

특히, 미국 등 우리나라와 패류 위생협정을 체결한 국가에서는 수출 패류에 대한 항생제 잔류실태 조사결과를 요구하고 있으므로 어종별, 항생제 종류별 적정 휴약기간을 설정하는 것이 필요하며, 양식 어패류에 대한 항생물질 오염실태의 모니터링이 필요하다.

⑤ 환경친화형 배합사료 직불제 실시

어류양식의 경우에 생사료는 먹이 투여시 유실량이 많아 오염부하량이 높고 사료의 변질로 인하여 질병발생의 원인이 된다는 단점이 있으나, 국내시판 배합사료의 품질이 일정하지 않아 어업인의 신뢰도가 저하되어 있다.

따라서, 산학연 협동연구를 통하여 고효율배합사료를 조기에 개발하여 실용화를 앞당겨야 할 것이다.

<표 5-1> 생사료 이용의 문제점

구분	생사료 이용(문제점)	배합사료(개선효과)
환경	○ 먹이투여시 유실량(20~40%) 많음	○ 먹이투여시 유실량 적음
	○ 오염부하량이 높아 어장성 저하	○ 어장환경 악화 저감
자원	○ 수산자원 남획 우려	○ 수산자원 보호 효과
경영	○ 생산비(증육사료비)가 높음	○ 생산비 절감
	○ 어황에 따라 수급 불안정	○ 사료공급의 안정성
	○ 사료변질 및 질병발생 원인	○ 저장성 높고 질병원인 감소

⑥ 친환경 김 생산기반 구축

김 양식의 경우에 김 어장에 부착하는 파래 등 잡조류 구제와 병해방제용 등으로 불법 무기산 등이 일부 사용되고 있으며, 무면허, 초과시설, 어장이탈 등 무질서한 어업형태가 상존하여 생산과잉, 가격 및 품질의 저하, 어업인의 채산성 악화 등 악순환이 반복되고 있는 실정이다.

따라서, 김 양식어장 사용 유기산처리제 효능개선 등을 적극적으로 추진하고 불법 무기산(염산) 사용행위에 대한 단속을 강화할 필요가 있다. 또한 김 양식 무면허·초과시설·과점·이탈어장 정비를 통한 안정생산, 품질향상, 적정가격 확보를 위한 구조개선이 절실하다.

나. 위생관리수준의 제고

① 예방적 차원의 위생안전관리 강화

무엇보다도 예방적 차원의 위생안전관리를 강화해야 하는데, 이를 위하여 다음과 같은 점을 중점적으로 추진해야 할 것이다.

첫째, 위생안전에 관한 검사기준 및 규격을 개정, 보완해야 한다. 국민의 불안감을 해소할 수 있도록 비브리오패혈증 등 예방에 역점을 두고 생산자 및 횡집을 대상으로 한 위생관리 지도강화, 대중소비 수산물(김)에 대한 중금속(납) 기준·규격 설정 등 수산물 검사기준 및 규격을 개정, 보완해야한다.

둘째, 최근에 전 세계적으로 신경성패류독, azaspir acid, spilorides 등 새로운 패

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

류독소에 의한 식중독발생이 증가하고 있는데 위생안전을 위협하는 해양생물독소의 예방관리가 필요하다. 이를 위하여 전국 연안에 대한 마비성, 설사성 및 기억상실성 패류독소 관리시스템을 구축하고 첨단 패류독소 분석방법을 개발해야 한다. 비브리오패혈증 환자는 해마다 증가하는 추세인데 비브리오패혈증 예방 시스템을 구축해야 한다. 이를 위하여 수족관 공급해수의 위생관리기준을 설정하여 위생해수 공급체계를 마련해야 할 것이다.

셋째, 어업인, 수산물 판매장 및 횃집 종사자에 대한 교육 및 홍보 실시, 소비자의 안전관리 능력향상을 위한 교육홍보체제를 구축해야 한다.

넷째, 유관기관 및 산하기관과의 신속한 대응체제를 유지하여 비브리오패혈증 발생시 신속하게 신고할 수 있는 체계를 유지하는 것이 필요하다.

### ② 위생관리 모니터링 강화

수산물의 위생관리수준을 한층 제고하여야 한다. 이를 위하여 다음과 같은 분야에 대하여 역점을 두어야 할 것이다.

첫째, 지정해역의 위생관리를 지속적으로 강화해야 한다. 안전한 수산물을 생산하기 위해 지정해역 주변의 어류양식장 및 선박에 대한 위생관리를 지속적으로 강화하고 그 지정해역도 확대하여 지정하며 상시 감시체제를 가동하여야 한다.

둘째, 수산물의 안전성 확보를 위해 생산단계의 안전성 조사, 확대 및 신종 유해물질 모니터링체제를 구축해야 한다.

셋째, 모니터링 조사점(량) 및 조사항목을 확대하여 위생안전에 관한 예방체제를 강화해야 한다.

### ③ 수산생물질병 방역체제 구축

최근 외국산 종묘 및 활어의 국내반입으로 악성전염병의 발생가능성이 높으며, 국내산 종묘도 빈번한 이동으로 동시다발적으로 연중 발생하고 있는 실정이다. 이와 같이 수산생물질병은 단일감염증에서 혼합감염증으로 전환되고 있으나 방역대책이 취약하고 질병발생으로 인한 생산성이 감소하고 있으며 인수공통감염증 및 항생물질 잔류가능성에 의한 소비자의 불안심리가 증대되고 있다.

수산물품질관리법에서 이식수산동식물 검역에 관한 규정을 두고 있고 기르는 어

업육성법에서 수산생물관리사 제도를 두고 있으나 수산질병관리에 관한 기본법이 제정되어 있지 않아서 수산생물질병의 감시 및 보고, 약품사용, 백신접종 격리, 살 처분 보상, 질병관련 업무영역 등 질병방역에 필요한 구체적 법령이 미비한 실정이다.

따라서, 질병발생시 양식생물의 격리·이동제한, 폐기처분명령, 양식장 강제소독의 실시 등 수산생물 전염병과 관련한 법령을 정비하고, 국내외 양식장 질병발생 실태 및 방역체계 구축, 질병관리를 위한 DB 구축 및 악성전염병 차단을 위한 검역제도, 수산용 의약품 관리방안(잔류허용기준, 출하전 휴약기간, 안전사용기준고시) 등 질병방역에 효율적이고 체계적인 운영방안을 강구해야 한다. 뿐만 아니라 넙치, 돔 등 주요 양식어종의 질병에 대한 지속적인 모니터링과 질병 원인체 진단기술을 개발하고 직접 양식장에 방문하는 어류 이동병원, 질병진단 서비스를 실시하여야 할 것이다.

#### ④ 유전자변형 수산물(Living Modified Organisms)의 관리 강화

생물안전성의정서가 2003년 9월 11일 국제적으로 발효되고 유전자변형생물체에 대한 환경·인체안전성 등 생명공학의 안전성에 대한 우려가 제기되고 있다.

따라서, 유전자변형(Living Modified Organisms) 수산물의 수출입 관련 위해성 심사대행기관 및 위해성평가기관의 지정하고 바이오 안전성 정보센터의 운영, 유전자변형생물체 관련 전문가 인력 Pool, 유전자변형 수산물 검역시스템 구축 및 검역능력 개발, 유전자변형 수산물에 대한 표시 및 모니터링 체제 구축 등의 유전자변형 수산물의 표시제 및 체계적인 관리계획을 수립, 시행해야 할 것이다.

#### ⑤ 단체급식용 수산물 위생관리 강화

초·중·고등학교는 대부분 집단급식소(단체급식)를 운영하고 있는데 공급업체의 영세화와 다수 업체의 난립으로 공급가격 수준의 저가수산물을 납품함으로써 저품질, 비위생적인 수산물을 공급할 가능성이 많다. 그 외에 학교가 자체적으로 운영하는 경우에 그 법적·행정적 규제가 미약하고 시설기준 미흡, 종사직원의 위생의식 희박으로 사고가능성이 상존하고 있으며, 집단급식의 특성상 일시에 대량적으로 식중독이 발생하는 경우에 사회문제가 야기되곤 한다.

따라서, 수산물 취급의 특성상 저온·냉동보관시설, 폐기물 처리시설 별도 설치를

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

의무화하는 등 단체급식용 시설기준을 강화하고 종사직원에 대한 수산물 안전성 교육을 강화하며 HACCP 적용업체 지정 및 공급실적보고를 의무화하며 안전한 수산물 공급이 가능한 단체급식용 수산물 가공처리장을 건립하는 등의 지원을 해야 할 것이다.

### 다. 고품질과 위생안전을 동시에 확보하는 유통시스템의 구축

수산물의 높은 품질과 위생안전을 동시에 확보하는 유통시스템을 구축하여 수산물 소비자에게 안심하고 소비할 수 있는 여건을 조성해야 할 것인 바, 다음과 같은 구체적인 실천방안이 필요하다.

#### ① 저온유통시스템, 표준화 및 규격화 등 선진화된 유통시스템 도입

소비자 중심의 품질관리를 위한 콜드체인시스템 조기 구축방안을 연구하고 HACCP의 시범실시(뱀장어 및 넙치양식장)를 위한 계획을 수립하고 선진위생관리 기법인 생산이력제(Traceability System) 시행을 위한 기본계획을 마련해야 한다.

고품질의 안전한 수산물을 생산, 공급하기 위해 품질인증 수산물 생산을 확대하고 비인증품과의 차별화를 추구하며 선어회 소비문화를 정착시켜 위생적이고 안전한 선어 공급체계를 구축함과 동시에 양식산업의 부가가치를 제고해야 할 것이며, 수산식품의 표준화 및 규격화를 본격적으로 추진해야 할 것이다. 이를 위하여 수산가공품의 KS 규격인증제를 지속적으로 추진하고 전통식품의 기준을 구체적으로 개발해야 할 것이다.

#### ② 생산이력추적시스템 도입

최근 노르웨이, 일본, 호주, EU 등 세계 각국에서 식품안전문제를 해결하기 위하여 새로운 위생관리시스템으로 이력추적시스템 도입을 확대하는 경향이 있다.

이력추적시스템의 효율적 도입을 위해 생산·가공·유통조직에 대한 정보기록 훈련, 시범사업 실시, 시스템 개발, 확대 적용 등 단계별 추진계획의 수립 등 연구, 교육훈련, 시스템 개발 및 구축을 종합적으로 시행해야 할 것이다.

③ HACCP제도 활성화

수산물품질관리법(제23조 제1항 및 제2항)에 의해 수출용 수산물 및 수산가공품에 대하여 의무적으로 적용하고 생산·출하전단계 수산물에 대한 위해요소중점관리기준을 정하여 운영하고 있으나 권고사항에 그치고 있다. 또한, HACCP에 대한 인식 및 HACCP 이행 전문인력의 부족으로 위생관리가 미흡하고 생산·출하전 단계 수산물의 위해요소중점관리기준 및 표준모델 부족하며 부처별로 식품별 기준이 상이하고 동일 업소에 대해 중복으로 지정되는 경우도 있다.

따라서, 양식수산물 HACCP 자율적용 대상품목을 확대하되 수산업체의 영세성을 감안, 시설개보수 및 컨설팅 지원을 확대하고 양식수산물 HACCP 모델 등 운영소프트웨어 개발 및 보급을 중점적으로 시행해야 할 것이다. 또한, HACCP 상호인증 등 관련부처와 협력체제를 구축하고 개발된 양식수산물 HACCP 모델에 대한 시범사업을 실시하여 위해요소 기준 설정 및 표준모델 개발을 추진해야 할 것이다.

④ 수산물 도매시장의 위생관리 강화

산지위판장 및 도매시장의 경매장이 노후화되어 위판장 및 도매시장의 경매장 바닥이 노후화되고 위생관리 및 저온관리체제가 미흡하여 양륙에서 경매후 반출까지 상온에 장기간 노출되는 등 각종 각종 오염원이 잠재하고 있는 실정이다. 또한 생산어업인 및 경매 종사자의 위생관리의식이 부족하고 위판과정에서 목재 어상자를 재사용하여 부패균에 노출되고, 오염가능성이 농후한 연안해수를 사용하고 활어 수조용 해수의 위생기준이 미흡하여 활어의 위생안전이 위협받는 등 비위생적인 요소가 개선되지 않고 있다.

따라서, 수산물 위판장 및 경매장의 개보수 및 시설 현대화를 추진하고 교육 및 홍보를 통한 관계자 위생관리의식을 고취하고 개량 어상자를 개발하여 보급하고 활어수조용 해수관리를 강화하며 항·포구 수족관 해수에 대한 위생기준을 제정하는 등 수산물 안전성을 제고하기 위한 시책을 강구해야 할 것이다.

라. 수산물 위생안전관리 관련 법령의 정비

① 수산물 안전성 관리체계의 일원화

현재는 수산물품질관리법에 의하여 수산물 안전성조사의 대상은 생산을 위한 용

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

수, 어장, 자재 및 거래전 단계 수산물이고 조사항목은 중금속, 패류독소, 식중독균, 항생물질 및 해양수산부령이 정하는 유해물질 등이며 조사대상지역은 생산장소, 저장장소, 도매시장, 집하장, 위판장 및 공판장 등이다. 특히 수산물품질관리법시행령에 의하여 저장단계 및 출하되어 거래되기 전단계의 수산물에 대한 안전성조사는 시·도지사에게 위임되어 있는데, 수산물의 생산·제조·유통까지 안전성관리를 강화하기 위하여 다음과 같은 점을 중점적으로 추진해야 한다.

첫째, 수산물 안전성 조사기관의 일원화로 정확한 안전관리를 시행해야 한다. 즉, 각 시·도의 안전성조사업무를 수산물품질검사원으로 일원화되 사후관리는 현행 체제를 유지하여 생산, 출하와 시중 유통단계를 연계하는 조사체계를 확립해야 한다.

둘째, 안전성 조사품목, 항목 등을 확대하여 다이옥신 등 새로운 유해물질에 대한 안전성조사를 본격적으로 실시하여야 한다.

### ② 원양어획물의 위생관리

원양어획물은 국내 유통질서 확립과 국내수급 및 어가안정을 기하기 위한 목적으로 서류 확인만하고 국내에 반입되는데, 원양어획물 반입 확인은 반입량에 중점을 두고 위생부분은 제외되고 있는 실정이다. 특히, 심해성 어류 및 참치류에 대한 수는 기준치가 없어 소비자시민모임 등에서 안전성 문제를 제기하고 있는 실정이다.

따라서, 국내에 반입되는 원양어획물을 안전성 조사 대상에 포함하고 국내에 반입 또는 수입된 원양어류의 수는 규제 기준치를 설정하는 것이 필요하다.

### ③ 수산물 가공업 등록 및 신고제도 정비

수산물 가공업의 등록 및 신고제도를 정비할 필요가 있다.

첫째, 굴 박신장, 김 건조업, 수산시장 즉석판매업은 식품위생법(제22조) 및 동법 시행령(제13조)의 규정에 따라 신고대상에서 제외되고 있는데, 굴 탈각 및 김건조업은 출하전 단계에 이루어지는 업으로 수산물품질관리법을 적용 받아야 하나 현재는 식품위생법이 적용되어 잘못된 법률이 적용되는 결과를 초래하고 있으며, 수산시장내 즉석판매업은 식품의약품안전청 소관사항이나 시장·군수에 위임된 사항으로 위해요소가 많은 분야임에도 신고대상에서 제외되어 있다.

따라서, 생산·출하전 단계의 수산물가공업 등록대상을 명확히 하여 관리를 철저히

히 함으로써 소비자와 생산어업인을 동시에 보호하는 정책을 실시해야 할 것이다.

둘째, 수산물품질관리법(제19조) 및 동법 시행령(제23조)의 해석에 의하면 그 동안 냉동냉장업을 원형동결만으로 해석하여 등록, 관리하는 등 수산물가공업의 등록에 대해 소극적으로 대응하여 왔는데, 냉동·냉장업 등 수산물가공업의 범위와 정의 등을 명확히 하여 관련 종사자의 혼선을 방지하고 불법사용자의 발생을 예방하여야 할 것이다.

#### ④ 이식용수산물 검역체계의 개선

현재 수입이식용수산물은 국립수산물품질관리원의 이식승인을 얻은 품목에 대하여 수출이식용수산물은 신청인이 희망하는 경우에 검역을 하고, 국내수입자가 수입전 수출국가에서 검역을 요청하는 경우 또는 수출국가에서 수출전 검역을 요청하는 경우에 신청자 또는 요청국가가 경비를 부담하여 파견검역을 실시하고 있다. 검역방법은 바이러스, 곰팡이, 세균, 기생충 등 40개 질병에 대하여 임상검사 및 정밀검사를 실시한다.

이식용으로 수입된 낚시터 방류용은 병충해 검사만 실시하고 있어 낚시터에서 포획, 이를 식용으로 이용하는 경우에 위생안전이 확보되어 있지 않고, 수출국가의 파견검역에 현지 공공기관 실험실 임대사용에 따른 실험실 확보 및 임대료가 부담이 되는 문제점이 있다.

따라서, 수산물품질관리법시행규칙(제61조)의 검역기준을 개정하여 낚시터 방류용 및 일시축양을 목적으로 수입하는 이식수산물에 대해서도 위해물질검사가 필요하다.

수산물품질관리법시행규칙(제66조)를 개정하여 신청자의 희망으로 파견국가에서 검사장비등의 시설을 제공받아 현지에서 직접 검사를 한다던지 파견국가에서는 시료만 채취하고 국내에 반입하여 검사원 실험실에서 무상으로 검사를 할 수 있도록 방법을 개선해야 한다.

#### ⑤ 관상용 수산물의 검역 의무화

외래질병으로부터 국내수산업을 보호하기 위하여 수산자원보호령으로 외국에서 수산물을 반입하여 이식하는 경우에 국립수산물품질관리원의 승인을 얻어야 하며, 검역대상 및 검역대상질병은 국제수역사무국 신고질병 29종, 품질검사원장 지정질병

11종이다. 그러나, 통합공고 별표2의 규정에 의거 수족관을 운영하는 자가 관상용으로 수입하는 경우에는 질병 검역을 면제하고 있는데, 수산업법 및 수산물품질관리법에는 관상용 어류에 대한 검역근거가 없으나 통합공고에는 자가 관상용으로 어류를 수입하는 경우 검역을 제외하도록 규정하고 있어 법체계에 맞지 않다.

현실적으로도 최근 국민소득 증대에 따라 관상용 어류의 수입이 증가하고 있으나, 자가 관상용 어류인 경우에 검역을 받지 않고 수입함으로써 국내 생태계에 악영향을 미칠 우려가 있다. 특히 유전자변형수산물인 형광관상어류(송사리, 제브라피쉬 등)를 자가 관상용으로 수입·판매하고 있어 국내 수계로 유입될 경우, 생태계 교란의 우려가 있다.

따라서, 관상용 수입수산물에 대하여 통관전 질병검역의무화 및 관상용 수산물에 대한 검역근거를 마련하기 위하여 수산생물전염병예방법을 제정하고, 비단잉어 등 수계에 방류하는 것은 이식승인대상으로 포함하고 수족관 등 자가 관상용으로 수입하는 것은 검역신고대상물품으로 규제하는 등 이원화 방안 등을 검토해야 한다.

#### ⑥ 기타

수산물품질관리법은 수산물의 품질관리, 수산가공산업의 육성 및 관리, 지정해역 지정 및 생산·가공시설의 등록·관리, 수산물·수산가공품의 검사·검역 및 수산물 안전성조사 등을 규정하고 있다. 여기서, 품질관리법에 품질인증기관 대상에 수산물가공업 관련 비영리법인을 추가하고, 지정해역의 보존관리를 위한 오염행위 금지 및 처벌조항을 신설하여야 한다.

#### 마. 수산물 위생관리 행정제도의 정비

##### ① 수산물 검사행정기능의 합리적 개선

1997년에 수산물 수입을 개방한 이후에 수산물의 검사·검역 수요가 급증하고 사회적으로 문제가 되고 있는 환경호르몬 및 메틸수은, 포르말린 등에 대한 새로운 위해물질들이 등장하고 있다. 그러나, 일관되고 종합적인 검사행정체제가 미흡하여 효율적인 검사업무 수행에 애로가 있으며 검사·검역 업무량과 중요성은 증가한 반면 인력은 오히려 감소하여 검사강화를 위한 전문인력 충원 및 장비확보, 예산 지원에 많은 한계를 지니고 있다.

따라서, 효율적 업무추진을 위하여 다음과 같이 수출입 수산물 검사업무 체제를 개선해야 할 것이다.

첫째, 이식용수산물 질병검역 및 유전자변형 수산물검사 업무를 확대하고 항생물질 검사대상 및 항목을 확대하여 시행하여야 한다.

둘째, 수산식품안전행정 전담부서 직제를 반영하고 업무영역을 명확하게 확정하는 것이 필요하다.

셋째, 부족한 검사·검역인력 증원을 위한 연차별 증원계획 수립을 추진해야 한다.

넷째, 국제적 안전성 규제기준 강화에 대비하고 검사의 과학화를 위한 검사장비를 연차별로 확보하는 것이 필요하다. 즉, 항생물질분석 장비, 유전자변형 수산물 분석 시스템, 동물성 단백질 혼입여부 판별을 위한 유전자서열자동분석기, 환경호르몬 검사를 위한 고해상질량분석기, 그라파이트 원자흡광광도계 등 첨단장비를 도입하고 세균검사 등 기본장비의 지속적으로 보강해야 할 것이다.

## ② 수입수산물 검사체계 개선

식품위생법(제16조) 및 동법 시행규칙(제11조), 행정권한위임및위탁에관한규정(제34조 및 제40조)에 의하여 수입수산물의 신고는 보건복지부에서 해양수산부로, 다시 국립수산물품질검사원으로 권한을 위임하고 있다('94.1.1). 예를 들면, 2003년도 총 수입물량 1,238천톤의 75%인 930천톤을 검사원에서 위임받아 검사하고 고차가공품 25%는 식약청에서 검사한 바 있다.

그러나, 수입자의 검사방법이 1년 경과시 마다 정밀검사를 하므로 예측이 가능하여 저급 수산물 수입의 우려가 있으며 조건부 통관 수산물의 불법유통에 따른 사회문제가 대두하고 있는 실정이다.

따라서, 수입수산물의 검사 및 사후관리를 강화하고 안전성 문제가 제기된 항목의 모니터링 및 검사기준을 설정해야 할 것이다. 또한 정기적인 정밀검사(년1회) 제도를 폐지하고 무작위표본검사의 비중을 확대해야 하고 조건부 통관 수산물의 효율적인 관리체계를 유지하기 위하여 수입업자로 하여금 보관장소, 보관책임자 등 보관계획서 제출을 의무화해야 한다. 부적합 수산물에 대한 관리를 강화하여 부적합을 포함한 수입검사결과를 관세청 EDI체제와 연계하는 체제를 구축하고 안전성 문제가 제기된 항목의 모니터링 결과를 수시 검사항목으로 우선 적용토록 검사기준을 설정하고, 물, 금속 등 이물질 주입 수산물의 수입차단을 위한 관능검사 및 모니터

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

링 검사를 강화해야 할 것이다.

### ③ 수입수산물 검사제도의 투명성 제고

수입수산물의 검사와 관련하여 국립수산물품질검사원 홈페이지를 이용한 수산물 수출입검사 및 검역 통계 등 정보공개에 힘쓰고 있으나, 수입수산물의 위해사고 발생시 신속하고 신뢰성있는 정보공개가 미흡하여 국민불안을 살 우려가 있다.

따라서, 수입수산물의 검사과정에 소비자단체 참여하고 수입검사와 관련된 정보를 신속하고 정확하고 제공하는 것이 필요하다. 이를 위하여, 검사과정을 공개하여 투명성을 제고하고 식·의약품종합정보서비스망에 수입검사 관련정보를 제공함으로써 막연한 불안심리를 해소할 필요가 있다.

### ④ 수출수산물 위생관리업무의 개선

수출수산물에서 세균, 항생제 등 검출로 일부 국가에서 검사를 강화하고 해당 공장의 수출제품에 대한 정밀검사를 강화하여 통관상 애로를 겪고 있다.

따라서, 수출수산물 위생관리 수준을 향상시켜 대외신뢰성을 제고하고 수출수산물에 대한 모니터링 및 수출검사를 강화해야 할 것이다. 이를 위하여, 생산제품에 대한 모니터링을 강화하고 모니터링 대상에 새로운 항생물질 및 요오드를 추가하며 서류검사에서 관능 및 정밀검사로 변경하여 수출검사를 강화해야 할 것이다.

## 바. 수산물 위생안전에 관한 국제협력 강화

### ① 위생관리에 관한 국제협력 강화

한·미 패류위생협정('72.11) 및 양해각서 체결('03.10), EU의 한국산 수산물 특정 수입조건('95. 10), 대일수출 생식용생굴에 관한 구상서('98. 6), 한·베트남('00. 7), 한·중('01. 4) 수출입 수산물 위생관리 협정 등이 체결되어 있고, 태국, 인도네시아 및 러시아와 위생약정 체결을 추진하는 등 수출입수산물의 안전성 확보를 위한 국가간 위생약정의 체결이 증가하고 있다.

특히 주요 수입국가 및 위생관리 취약국가와 위생약정 체결을 확대 수입수산물의 안전성을 확보하는 것이 필요하다.

② CODEX와 협력체제 강화

CODEX는 식품위생 및 품질에 대한 국제적인 기본규약을 제공하고, 국가간 교역에 있어 국제통상 위생기준 설정기구로서의 역할을 수행하여 소비자의 건강보호 및 공정한 식품교역을 보장하기 위하여 설립된 국제기구이다.

우리의 경우에 동 기구에서 논의되는 의제가 다양하고 내용이 전문성과 기술을 요하는 사항으로 그동안 회의참석 위주로 업무를 추진함에 따라 중요 의제별로 일관성있고 체계적인 관리가 미흡하였으며 담당 공무원만으로는 효과적인 대응에 한계가 있다.

따라서, CODEX 논의에 효과적으로 대응하기 위한 관·학·연 전문대응팀을 구성하여 능동적인 대응체제를 구축하여 CODEX 논의 결과를 수산정책 방향 설정 및 개선에 적극 활용할 수 있도록 전파하고 관련 D/B를 구축해야 할 것이다.

사. 소비자의 참여 확대

① 수산식품 안전자문단 운영

수산식품 안전정책에 소비자 의견을 반영하기 위한 창구가 부재한 실정이다.

따라서, 장관자문기구로 소비자단체 대표, 대형유통점협회, 수협중앙회장 등 관련 기관장 및 학계전문가로 구성된 수산식품안전자문단을 운영하고 자문단 위원 소속단체의 실무자 중심으로 실무협의회를 운영하는 것이 필요하다. 또한, 연구기관, 학계, 검사원, 과학원 등 전문가로 구성된 수산물(수입 포함) 위해분석 평가단 운영하는 것이 필요하다.

② 소비자의 참여 확대

수산물 소비자평가단을 운영하여 소비자 모니터링을 강화하고 수협 판매장 제품의 품질안전관리를 제고하는 것이 필요하다. 예를 들어 학교급식 담당 영양사 현장 견학, 수산물 가공공장 현장 학습장으로 개방, 초·중·고교생 대상 수산물 제품화 현장학습장으로 개방, 현대화 시설(HACCP, 자동화 시설 등) 및 위생적인 작업공정이 표준화된 수산물 가공공장 모범업소를 선정하여 수산물 제품화 표본으로 활용하는 등의 방안이 필요하다. 또한, 소비자 신고제 도입으로 수협내 부정·불량식품 유통근절, 원산지, 유통기한, 기타 부정유통행위 등 신고, 공장자체 HACCP 요건 구비

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

(입하, 준비실, 작업장, 공정, 보관장 등), 위생적인 작업공정 표준(종사자 복장, 교육 등 강화)의 제정 등이 필요하다.

### 아. 수산물 안전관리 정보체제 구축

#### ① 수산물 안전관리 정보체제 연계

현재 수산물안전관리정보는 해양수산부(수산과학원, 품질검사원 및 지자체) 및 식약청 등으로 다화되어 있고 정보의 상호연계가 미흡하고 체계화된 정보를 제공하지 못하고 있는 것이 현실이다. 수산물 소비자에게 다양한 수산식품 안전관리 정보를 제공하고, 관련부처간 안전관련 정보를 공유하기 위한 시스템 구축이 필요한 바, 식·의약품 안전관리정보체계 시스템과 수산물 안전관리시스템을 연계하는 것이 필요하다.

#### ② 소비자 중심의 안전관리 정보체제 구축

수산물 안전관련 행정, 민원, 정책 업무를 효과적으로 개선 및 지원할 수 있도록 수산물 안전관리 업무절차를 개선(BPR/ISP)해야 하며, 유관기관(부처)의 기존 정보시스템을 분석하여 관련 정보시스템의 상호 연계 및 공유를 위한 표준 인터페이스(서식·Code·DB 등) 구축을 추진해야 한다. 이를 위하여 “농축수산물 안전관리 정보화전략계획(ISP) 수립”을 위한 수산물 안전관리 분야 전반에 대한 업무절차의 개선이 필요하며, 유관기관간 지식정보 공유 및 정보공동활용 DB·시스템을 구축하고 종국적으로는 대국민 양방향 수산식품안전 정보교류 포털시스템을 체계화해야 할 것이다.

## 제2절 수산물 검사행정의 수요분석

### 1. 국내의 환경변화와 검사행정 수요

#### 가. 국제적인 환경변화와 검사행정 수요

수산물의 위생안전과 관련된 문제는 SPS협정에서도 다루어지고 있고 WTO, OECD, FAO, WHO 등의 국제기구에서도 논의되고 있다. 특히 CODEX는 수산물 검역제도를 담당하는 국제기구로서 국제적으로 인증되는 위생안전기준을 설정하고 있다. 이러한 국제적인 식품위생안전기준에 우리나라의 수산물 검사행정 체계를 적용시켜야 되는 것은 두말할 필요도 없다. 이에 본 연구에서는 향후 검사행정수요 분석의 방법의 하나로 국제 환경변화에 따른 수산물 검사행정 수요를 예측하고자 위에서 언급된 식품위생과 관련된 국제적인 기준 또는 원칙과 우리나라 수산물 검사행정과의 관계를 분석해 봄으로써 향후 검사행정의 수요를 예측하고자 한다.

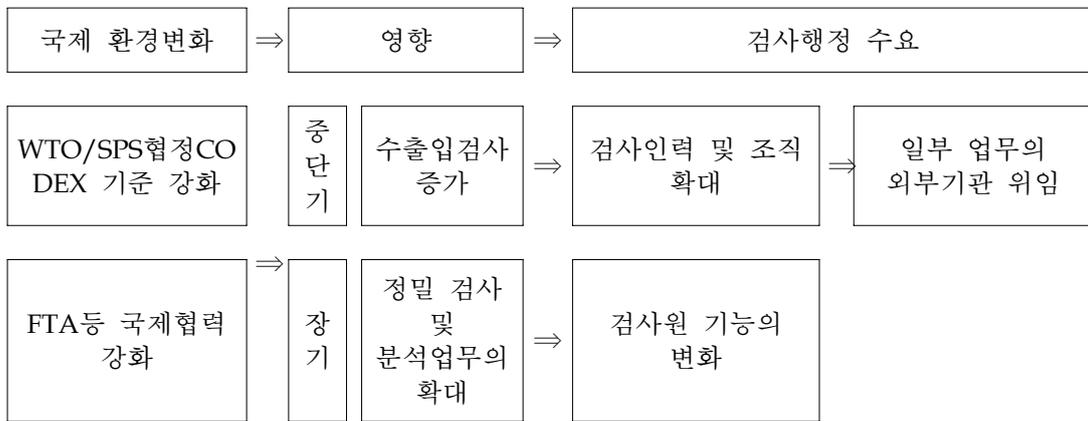
WTO/SPS 협정에 따라 수산물 수출입의 위생안전에 대한 상대적으로 강화된 국가의 위생안전 기준을 따를 수밖에 없는 상황에서 우리나라도 예외는 아니다. 특히 수산물 수출이 다변화되면서 상대국의 식품위생안전기준의 강화는 곧바로 우리 수산업의 위생안전 검사의 강화로 연결되었다. 그리고 최근에는 국내 소비자들의 위생안전에 대한 의식제고로 수입수산물에 대한 위생안전의 중요성도 날로 증대하고 있어 대 한국 수산물 수출국에 대한 수산물 위생안전 기준마련도 시급한 실정이다. 국내 수산물 생산이 감소정체를 보이고 있음에 따라 수산물 수입은 급격히 증가하고 있는 상황에서 수입수산물을 검사하고 있는 검사원의 업무 폭증을 해결하기 위해서도 우리나라의 수산물 위생안전기준을 강화하여 우리나라로 수산물을 수출하는 국가와의 협정 등의 체결은 매우 중요한 문제가 아닐 수 없다. 그러나 현실적으로 이러한 협정이 근시일내에 이루어지기는 어려울 것으로 예상되므로 당분간 수입 수산물 검사업무는 계속적으로 증가할 것으로 예상된다.

다만 장기적인 관점에서는 FTA가 세계적으로 활발히 이루어지고 있는 점 등을 감안하여 국가 전체적으로 수산물 위생안전 기준을 마련하여 국제협정을 통해 국내

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

에서 수입 수산물 검사가 간소화 될 것으로 예상된다. 따라서 장기적으로 수산물 검사원의 수입검사업무는 양적으로는 감소하고 모니터링 검사 및 정밀검사 등에 대한 수요는 증가할 것으로 예상된다. 한편 CODEX의 식품 위생안전관련 리스크 관리가 강화될 것으로 예상됨에 따라 리스크 관리와 관련하여 분석업무는 증가할 것으로 예상된다. 따라서 중단기적으로는 수산물 검사원의 역할과 기능은 검사기능이 중심이 되겠지만 장기적으로는 분석업무가 중심이 될 것으로 예상된다. 이를 그림으로 나타내면 다음과 같다.

**<그림 5-1> 국제환경변화와 검사행정 수요**



### 나. 국내 식품 위생안전관련 제도의 변화와 검사행정 수요

국내에서는 식품안전에 대한 사회적 관심의 증가와 다양한 소비자의 요구에 부응하기 위해 식품안전 관련 행정의 중요성이 증대되고 있는 실정이다. 이에 따라 식품위생 안전행정을 분담하고 있는 관련 기관인 보건복지부, 식품의약품안전청, 환경부, 지자체 등과 수산물 검사원의 식품위생안전관련 기능 배분이 부처간의 협조 체계를 위협하기도 하였다. 현재는 식품의 위생안전 및 안전성 분석은 식약청이 담당하고 수출입수산물 검사 및 수산물의 원산지표시 지도 및 단속, 품질 인증은 수산물 검사원에서 담당하는 것으로 수산물 위생안전 행정체계를 마련하였다. 그러나 향후에도 이러한 체계가 계속 유지되는지의 여부에 따라 검사원의 기능도 변화될 수 있으므로 관계부처의 식품위생안전 관련 행정 동향을 계속 점검해야할 필요가

있다. 이러한 맥락에서 보면 향후 수산물 검사업무가 다른 기관으로 통합될 경우도 배제할 수는 없는데 이는 수산물이라는 검사 대상이 다른 농축산물과는 전혀 다른 특성을 가지고 있어 수산물 검사업무의 전문성이 필요하다는 점에서 다른 기관과의 통합은 불가능 한 것으로 판단된다.

다만 안전성 분석 업무의 경우 환경부나 식약청과의 업무 협조체계를 마련하는 것이 좀더 효율적일 수 있으므로 이에 대해서는 좀더 세밀한 검토가 필요하겠다. 현재 환경부는 각종 위해물질에 대한 분석과 연구를 진행하고 있고 여기에는 해양의 오염 물질도 포함되어 있다. 그리고 식약청의 경우도 내분비계 장애물질 등 식품에 포함된 위해물질에 대한 연구 분석을 진행하고 있으므로 검사원에서 별도의 안전성 분석을 진행하기보다는 기존의 분석체계와 협조하는 시스템을 마련하여 이를 공유하는 것이 바람직할 것으로 보인다.

## 2. 델파이 방법에 의한 검사행정 수요 분석

### 가. 분석방법: 델파이 방법<sup>49)</sup>

델파이 과정에 의한 설문조사는 집단적 의사소통의 과정을 체계화하는 방법으로 개별적 차원이 아닌 전체적 차원에서 복잡한 문제에 효율적으로 대응하도록 하는 방법이다. 따라서 델파이 방법에 의한 행정수요 분석 또는 행정 기획은 일정집단을 대상으로 설문을 실시하고 설문 결과를 요약한 후 요약된 내용에 근거하여 새로운 설문서를 작성하여 의견 조사를 반복하는 수렴과정을 거치게 된다. 따라서 설문대상자들은 적어도 1회 이상 그룹의 설문결과를 검토하여 자신들의 의견을 조정할 수 있는 기회를 가질 수 있다. 그러므로 델파이 방법을 사용하는 것은 의견조사와 협의과정을 혼합하여 행정수요를 분석할 수 있다.

이러한 델파이 기법의 장점은 다음과 같이 요약된다. 첫째, 행정수요와 관련되는 다양한 변수를 고려할 수 있다. 둘째, 집단적 상호작용을 통해 보다 많은 지식과 정보를 교환할 수 있다. 셋째, 미래예측에 있어서 위험부담을 줄일 수 있다. 넷째, 응

49) 정봉민, 델파이 방법에 의한 해양수산 중장기 여건변화 전망, 한국해양수산개발원, 2000

답자의 익명성을 유지하여 외부의 영향력으로 인한 결론의 왜곡을 방지한다. 다섯째, 통제된 환류와 반복성으로 주제에 대한 응답자의 관심을 제고한다. 여섯째, 응답결과의 통계적 처리를 통해 객관적인 결론을 도출한다.

한편 델파이 기법의 단점은 우선 소수의 의견이 무시될 가능성이 매우 높다는 점이다. 그리고 동원된 전문가들의 자질과 능력을 검증할 수 없기 때문에 결과에 대한 신뢰성을 완전히 확보하지 못할 가능성을 배제할 수 없다. 셋째, 응답의 불성실성을 통제하기 곤란하므로 불성실한 조사 결과를 도출할 가능성이 있다. 넷째, 설문 방법에 따라 응답이 크게 달라 질 수 있다. 특히 반복조사에 따라 2차, 3차 설문조사에서는 주관적인 설문조사가 될 확률이 있고 응답도 객관성이 부족해질 수 있다.<sup>50)</sup> 따라서 델파이 방법에 의한 예측은 그 정확성내지 편이의 발생 경향에 관해 일정한 결론을 내리기는 어렵고 다만 조사대상의 특성, 조사의 절차등에 따라 그 예측의 정확성도 달라질 수 있을 것으로 보인다. 그러므로 본 연구에서도 이러한 방법의 한계점을 극복하기 위해 환경변화에 따른 검사행정수요의 분석과 소비자들의 검사행정에 대한 수요 분석 등과 비교 분석도 시도하였다.

### 나. 수산물 검사행정의 행정수요 분석을 위한 설문조사

설문 조사는 3차에 걸쳐 진행되었는데 우선 pilot 설문으로 부산지원과 목포지원 등에서 간담회 형식으로 수산물 검사원의 일반적인 현황과 향후 행정 수요를 조사하여 이를 바탕으로 2차 설문을 검사원 전직원을 대상으로 실시하였다. 검사원 직원 전체를 대상으로 한 2차 설문은 약 25% 회수되었는데 이를 분석하여 좀더 상세하고 구체적인 내용의 3차 설문지를 작성하였다. 3차 설문 대상은 각 지원의 지원장 등을 대상으로 면접의 형식을 취하였다.

한편 검사원 외부의 소비자와 관련단체의 수산물 검사행정의 수요를 조사하기 위해 소비자 단체 및 수협 유통관련 전문가, 수산전문가 등을 대상으로 검사원의 행정수요조사를 실시하였다.

---

50) 행정학 서브 노트, 인터넷검색



수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 5-2 계속>

행정 수요	A 타입	B 타입
공통점	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 수산물 검사는 상당한 전문성이 요구되는 직종이나 검사원들의 진출입으로 전문성이 떨어질 우려가 있음</li> <li>· 검사직, 연구직, 분석직으로 구분 : 연구업무와 분석업무를 강화하도록 함</li> </ul>	
차이점	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 검사 방법 등의 다양화 필요</li> <li>· 현지 검사관 제도 도입 필요</li> <li>· 인력 확대가 어려우므로 정밀 검사 등은 외부기관에 발주하는 등 업무량 감소 필요</li> <li>· 수산물 품질 관리사 도입 검토: 냉동창고에 상주하여 검사 업무를 담당함(비용은 냉동창고에서 부담)</li> <li>◦ 원산지 표시 단속은 유통공사나 시군에서 담당하는 것을 검토 요망</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 국내양식수산물 안전성 조사 시급</li> <li>· 양식수산물에 대한 출하 전 안전성 검사를 실시할 수 있도록 인력, 장비의 증강이 필요</li> <li>◦ 수산직을 수산검사직으로 변경하는 방안을 마련</li> <li>◦ 6급 검사원에 대한 보직 부여</li> <li>· 6급 검사원에 보직을 부여함으로써 대외적 이미지 제고와 조직 활성화에 기여할 수 있도록 함</li> <li>◦ 전통식품 인증권한의 외주 기관 위임</li> <li>· 현재 인증권한이 각 지원장에게 있고 그 절차가 복잡하고 처리 기간도 길어 민원인 불편하므로 이를 외부기관에 위임하는 것이 필요함</li> <li>◦ 지원의 통폐합</li> <li>· 지원을 동서남북 권역화로 개편하여 정밀검사 등 효율성을 제고함</li> </ul>

② 2차 설문 조사 결과

검사원 업무 중 가장 중요한 분야로는 수입수산물 검사라고 응답하였다. 그리고 다음으로 수출수산물 검사, 이식용수출입 수산물 검사, 수출 등록공장 조사 및 검사, 원산지표시 지도 및 단속, 수산물 안전성 조사의 순으로 응답한 것으로 나타났다. 향후 미래에 수산물 검사원의 중요한 업무 분야에 대한 질문에 대해서도 수입 수산물 검사라는 응답 비율이 압도적으로 높게 나타났다. 그리고 다음으로 수출 수산물 검사, 안정성 조사, 이식용 수산물 검역 등의 순으로 응답하였다. 따라서 수산물 검사원의 수입수산물 검사 업무는 현재에도 미래에도 중요한 업무가 될 것으로

검사원 직원들은 생각하고 있는 것으로 보인다. 향후 수산물 검사원의 행정을 효율적으로 수행하기 위해 필요한 조직에 대한 질문에 대해서는 검사 및 분석의 거점화, 독립적인 검사 직제, 팀제, 검사업무, 분석업무, 지도 및 단속업무의 분리 등이 필요하다고 응답하여 1차 예비조사에서와 유사한 결과를 보이고 있는 것으로 판단된다. 구체적으로 검사원에 필요한 직제가 무엇인가에 대한 질문에 대해서는 검사 직렬의 신설에 대한 의견이 압도적으로 높게 나타났다. 향후 수산물 검사원의 검사업무 중에서 가장 필요한 사항은 무엇인가에 대한 질문에 대해서는 검사 인력의 확충, 검사 방법 등 검사지식 습득으로 검사의 전문성 강화를 꼽았다. 한편 향후 수산물 검사원의 분석업무 중 가장 필요한 사항은 무엇인가에 대한 질문에 대해서는 분석업무의 거점화, 분석 인력의 전문화, 분석 장비현대화 등이 필요한 점으로 나타났다. 특히 분석인력의 전문화는 검사업무 인력 전문화와 연계되어 독립적인 직렬체계를 마련하는 것과 동일한 수요로 볼 수 있다. 향후 수산물 검사원의 수출수산물 검사 업무와 관련하여 업무의 효율성을 증대시키기 위해 가장 필요한 사항이 무엇인가에 대한 설문에는 해외 수산물 안전성관련 정보 및 동향 파악, 전문 검사원 확보, 검사업무의 국제적 교류, 정밀분석 업무의 확대 등이 필요하다는 의견이 조사되었다. 수산물 검사원의 수입수산물 검사업무의 효율성 제고를 위해 가장 필요한 사항에 대한 설문결과 검사 인력의 보강이 가장 필요한 것으로 조사되었고 서류 검사의 확대 등 검사 방법 개선으로 인력 부족을 보완하는 것이 필요하다는 의견도 나타났다. 수산물 검사원의 수산물 원산지표시 지도 및 단속 중 가장 필요한 사항은 단속인력지원뿐만 아니라 국제적인 위생협정체결 강화, 해외 정보 및 동향 파악 강화 등이 시급히 필요한 것으로 조사되었다. 수산물 안전성 조사 업무와 관련하여 업무의 효율성을 제고하기 위해 가장 필요한 사항은 상습 오염지역 생산품 및 양식 수산물에 대한 조사 강화, 지자체와의 적극적인 협조체계 구축 등이 시급히 필요한 것으로 조사되었고 나아가 지자체로 안전성 조사업무를 이관하자는 의견도 있었다. 수산물 검사원의 수산물 및 전통식품 품질 인증 업무와 관련하여 업무의 효율성 제고를 위해서 필요한 사항은 업무를 민간단체 등에 위임하는 것이 바람직하다는 의견과 수산물 검사원에서 인증업무를 할 경우에는 인력의 확보가 중요하다는 의견이 반반을 보였다.

수산물 검사원의 기능의 외부기관 위임(outsourcing)이 필요한가에 대한 질문에서는 필요하다는 응답이 68.6%로 높은 비율을 보였고 부정적인 의견은 14.3%를 보였

다. 특히 반드시 필요하다는 의견도 22.9%로 전혀 필요하지 않다는 의견 2.9%보다 압도적으로 높은 비율을 보였다. 검사원 업무의 외부기관 위임과 관련하여 어떠한 업무를 외부기관에 위임하는 것이 바람직한가에 대한 의견에 대해서는 분석업무 중 수입수산물의 안전성 분석을 의뢰하는 것이 바람직하겠다는 의견이 가장 많았고, 다음으로는 원산지 표시 지도 및 단속 업무를 지차체로 이관하고 품질인증 업무를 관련 단체로 옮겨야 한다는 의견이 많았다(<부록 2> 참조).

### ③ 3차 설문조사 결과

3차 설문조사는 1차, 2차 설문조사 결과를 바탕으로 검사 행정 수요에 대하여 좀 더 세부적인 질문으로 조사표를 작성하였다. 설문 대상도 전 직원을 대상으로 하지 않고 지원의 지원장급을 대상으로 면접조사를 실시하였다. 이는 현재 검사원의 일반 검사원 등 직원들의 업무가 나뉘어져 있어 본인의 업무에 대한 의견을 위주로 의견을 나타내고 있고 지원별로도 업무 분야에 따라 해당 지원의 업무의 중요도만을 중점적으로 부각시키는 경향이 1차, 2차 조사 시 나타나고 있어 전반적인 수산물 검사 행정에 대해 중립적인 의견을 가진다고 볼 수 있는 지원장 급과 본원의 직원들을 대상으로 심층 면접조사를 실시하였다. 그 결과 다음과 같은 결과를 얻었다. 수산물 검사 업무 중 수출 수산물 검사와 수입수산물 검사업무의 상대적 중요도를 분석한 결과 수입 수산물 검사 업무가 상대적으로 더욱 중요한 것으로 조사되었다. 그리고 이러한 수입수산물 검사 업무 개선을 위해 가장 필요한 점은 검사 인력의 확충이 압도적으로 나타났다. 검사 조직의 개편이 필요하다는 의견에 따라 구체적으로 어떠한 방향으로 개편이 필요한가에 대해서는 우선적으로 검사와 분석업무의 분리가 가장 시급하다는 의견이 압도적으로 많았다. 현재에도 규정상 검사업무와 분석업무가 분리되어 있지만 수입수산물 검사업무의 폭증에 따라 분석업무와 검사 업무를 겸하는 경우가 많은 문제점이 있으므로 이를 시정하는 것이 시급하다는 의견이 많았다. 특히 검사인력의 경우 전문가 양성이 매우 시급한 것으로 조사되었다. 현재 검사원의 인력이 절대적으로 부족한 실정이지만 관능검사가 아직도 검사의 대부분으로 검사 전문인력 양성에 시간이 걸리기 때문에 검사 인력 양성이 가장 시급하다는 의견이 높았다. 그리고 다음으로 분석업무를 담당하는 분석관의 양성도 시급한 것으로 조사되었다. 한편 외부기관에 구체적으로 어떤 업무를 위임하는 것이 바람직할 것인가에 대해서는 정밀검사, 원산지 표시 지도 및 단속, 품질 인증 등의

업무를 쪼고 있는 것으로 나타났다. 그러나 근본적으로 외부기관에 업무의 위임은 외부기관의 책임감과 이익추구의 목적에 따라 검사원의 업무 성격상 위임이 불가하다는 의견도 높게 나타났다. 국내산 수산물 검사와 관련해서는 반드시 수산물 검사원이 해야 할 일이라는 데에는 이견이 없지만 현실적으로 조직 및 예산이 턱없이 부족하여 당장은 국내산 수산물 검사 업무를 수행하는 것이 어렵다는 의견이 많았다.

결론적으로 수산물 검사원의 직원들은 현재를 기준으로 수산물 검사원의 수입수산물검사 업무와 관련하여 인력의 부족이 가장 심각한 문제이므로 인력을 확대하는 것이 가장 시급하다고 응답하였다. 인력이 확보되면 검사, 분석, 연구 등 수산물 검사와 관련한 업무를 효율적으로 수행함으로써 수산물 검사의 효율성을 제고 시키고 나아가 안전한 수산물을 국민에게 공급할 수 있는 체계를 마련할 수 있는 것으로 판단하고 있다. 3차까지의 설문조사 결과의 주요 내용을 표로 나타내면 다음과 같다.

<표 5-3> 설문조사 결과 주요 내용

	1차 설문조사	2차 설문조사	3차 설문조사
가장 중요한 검사원 기능	수입검사	수입검사	수입검사
가장 시급한 점	검사원의 확대	검사직렬의 신설 및 인력 보강	인력 보강
일부 업무의 외부기관 위임	경우에 따라 필요	경우에 따라 필요	-
외부 위임 업무	정밀 검사	분석업무, 원산지표시 지도 및 단속, 품질 인증 등	원산지표시 지도 및 단속, 품질 인증
검사업무 관련 시급히 개선되어야 할 사항	인력 부족	인력부족	인력부족

### 3. 소비자 조사

수산물 품질검사원에 대한 행정 수요를 소비자와 수산물 유통 관련자들을 대상으로 조사를 실시하였다. 일반 소비자들은 수산물 품질 검사원에 대해 아직 잘 모르는 경우가 많아 소비자 단체를 대상으로 조사를 실시하였다. 소비자 단체의 경우 일부 수산물 검사원의 지원에서는 검사 참관 등을 통해 수산물 검사원의 역할과 기능에 대해 어느 정도 알고 있는 것으로 보여 조사대상으로 선정하였다. 조사결과는 다음과 같이 요약된다.

수입수산물의 안전성에 대해 어느 정도 신뢰하는가에 대한 설문 결과 52.9%의 절반이상의 소비자들이 수입수산물의 안전성에 대해 불신하고 있는 것으로 나타났다. 단지 11.8%의 소비자만에 수입수산물 안전성에 대해 신뢰하고 있는 것으로 나타났다. 소비자들이 수입수산물을 구입하는 데 있어서 가장 중요하게 생각하는 사항은 원산지 표시, 생산된 어장의 환경기준, 가공상태, 유통기한 등의 순으로 조사되었다. 소비자들이 수산물을 구입하는데 있어서 가장 우려하고 있는 사항은 수입수산물의 위생안전 검사에 대한 신뢰성 부족이 가장 높게 나타났고 다음으로 수입산의 국내산 둔갑, 수입수산물의 저품질 등인 것으로 조사되었다. 소비자들이 국립수산물 품질검사원의 역할과 기능을 어느 정도 알고 있는가에 대한 설문결과 51.0%가 잘 모른다고 응답하였고 전혀 모른다는 응답도 13.7%나 나타나 소비자의 2/3정도는 수산물 검사원에 대해 잘 모르고 있는 것으로 조사되었다. 한편 검사원의 역할에 대해 잘 알고 있다는 응답자는 35.3%로 나타났는데 이들은 수산물 검사원의 기능은 수산물의 위생검사 및 관리, 원산지 표시단속, 안전성 검사, 국내외 수산물 검역 등으로 알고 있는 것으로 조사되었다. 이에 따라 향후 수산물 검사원이 중점적으로 수행해야할 업무는 어떤 분야인가에 대한 설문에 대해서는 수입수산물 검사, 수산물 안전성 분석, 원산지 표시단속, 국내산 수산물 검사 등의 순으로 응답하였다. 한편 국립수산물 검사원의 역할과 기능을 모르고 있는 소비자들의 경우 검사원이 어떠한 기능을 하는 부처라고 예상하는지에 대한 설문결과 수산물 안전성 분석, 국내산수산물 검사, 해역 및 수산물 가공공장 위생안전 감독 등이라고 모두(검사원의 기능을 잘 모르는 소비자) 응답하였고 다음으로 수입수산물 검사, 원산지표시 지도 및 단속, 수출수산물 검사, 수산물 품질인증 관리라고 응답하였다. 이와 같

이 국립수산물 품질검사원의 역할이나 기능을 소비자 들이 잘 모르는 데는 여러 가지 이유가 있지만 검사원의 홍보부족이 가장 근본적인 이유로 꼽았고 다음으로 공공기관에 대한 소비자들의 관심부족, 수산물 검사를 다른 기관이 하고 있는 것으로 오해한 경우, 수산물 위생안전에 대한 관심 부족 등의 이유로 조사되었다. 국립수산물 검사원에서 부적격 판정을 받은 수산물에 대한 조치에 대한 소비자 설문 결과 78.4%의 응답자가 적발업체를 공개하고 강력한 법적인 제재를 취해야한다는 강력한 조치를 원한다고 응답하였다. 다음으로 인터넷 및 언론매체를 통해 적발업체 및 업자를 무조건 공개해야한다는 의견이 19.6%를 차지하였다. 수산물 검사원에 대한 소비자들이 바라는 점에 대해서는 수산물 검사 및 품질관리를 철저하게 해줄 것, 원산지 단속 강화, 수입수산물에 대한 강도 높은 검사 등에 대한 의견이 높은 비중을 차지하고 있었다.

#### 4. 조사결과 요약 및 시사점

설문을 통한 검사행정의 수요를 분석한 결과 수산물품질검사원 직원과 소비자 모두 수산물 검사원의 주요 기능으로서 수출입 수산물 검사업무를 제시하였다. 다만 검사원 직원의 경우는 안전성 분석, 원산지표시 지도 및 단속, 품질 인증 등의 업무도 검사원의 주요 기능으로 보고 있는 반면, 소비자는 수산물 검사와 안전성 분석을 검사원의 주요 기능으로 보고 있는 것으로 조사되었다.

그런데 안전성 분석은 검사원 직원과 소비자의 개념의 차이가 있는 것으로 나타났다. 검사원 직원의 경우 수산물 검사 외에 안전관련 예를 들어 중금속 등에 대한 분석을 의미하고 있는 반면 소비자의 안전성 분석은 정밀 검사, 원산지 표시 등을 복합적으로 의미하고 있다.

따라서 소비자들은 결국 수산물 검역과 검사 및 원산지표시 단속 등을 검사원의 중요한 기능으로 보고 있고, 향후 검사원에 대한 행정수요도 이러한 맥락에서 검사를 전문화해야한다는 의견을 보이고 있는 것으로 조사되었다.

<그림 5-3> 검사행정 수요분석 결과

조사대상	수산물 검사원 직원	소비자
검사원의 주요 기능	수출입수산물 검사 안전성 분석 원산지표시 지도 및 단속 품질인증	수산물 검사
향후 검사행정 수요	수입 검사 분석업무의 전문화	수산물 검사의 전문화

이상에서 분석한 바와 같이 설문조사와 국내외 환경변화에 따른 검사행정수요를 비교 분석한 결과, 단기적으로는 수출입 수산물의 위생 및 안전검사기능이 검사원의 가장 중요한 기능이므로, 이 부분에 대한 검사행정의 효율성 제고를 위한 노력이 필요하다. 우선, 수산물 검사행정의 효율성을 제고시키기 위해서는 검사 인력의 보강과 전문화가 가장 시급한 것으로 나타났다. 이를 위해서는 단순히 인력의 확충뿐만 아니라 검사 직렬 신설을 통하여 검사전문직 공무원의 전문화를 추진하여야 한다. 검사 인력이 보강되면 검사업무 외에 분석, 연구 등의 업무도 현재보다는 강화될 수 있으므로 각각의 업무의 전문성도 강화하는 효과를 얻을 수 있을 것으로 예상된다.

그리고 수산물 검사행정에서 품질관리행정에 해당되는 원산지표시 지도 및 단속, 품질인증 업무 등은 현재 수산물 검사원에서 중요한 비중을 차지하고 있고, 수산물 위생안전검사와도 직·간접적으로 연관성을 가지고 있으므로, 중장기적으로는 검사행정의 효율성과 수산물 검사원의 전문성 측면에서 외부기관에 위임하는 방안 등도 고려할 수 있을 것으로 보인다. 특히 원산지표시 지도 및 단속 업무의 경우 시군구 지자체에서 담당하는 것이 그 효과를 더욱 높일 수 있을 것으로 판단되고, 품질인증의 경우도 관련 민간단체 등에 위임하는 것이 인증 효과를 더욱 제고시킬 수 있을 것으로 예상된다.

### 제3절 수산물 검사행정의 개선방안

#### 1. 수산물 검사행정의 개선을 위한 일반원칙

수산물 검사행정의 기능배분은 크게 세 가지 원칙에 의하여 수행되어야 함을 이론적 검토에서 제시한 바 있다. 다시 말하면 수산물 검사행정기능은 생산단계에서 소비단계에 이르기 까지 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙, 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석(risk analysis)의 원칙」, 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 검사행정이 개편되어야 한다는 「종합성의 원칙」으로 요약할 수 있다.

식품위생관리와 관련하여 최근 선진국들이 추진하고 있는 위생관리조직의 개편 및 식품의 안전성 확보를 위해 활용되고 있는 기본원칙을 원용하여 수산물 검사행정개선의 기본원칙을 검토할 수 있다.<sup>51)</sup>

첫째, 수산물을 생산·유통·소비의 개별 단계별로 관리하는 경우, 전 단계에서 발생 또는 발생 가능성이 있는 위해에 대한 관리가 제대로 이루어질 수 없기 때문에 수산물 안전관리는 생산단계에서 소비자들이 섭취하는 단계까지 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙이다.<sup>52)</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, 수산물 안전성을 확보하기 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 입각하

51) 본 보고서 제2장 제2절 참조.

52) 「농장에서 식탁까지(From Farm to Table)」의 원칙을 수산물을 중심으로 보면, 「해역에서 식탁까지(From Sea to Table)」의 원칙으로 치환할 수 있다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

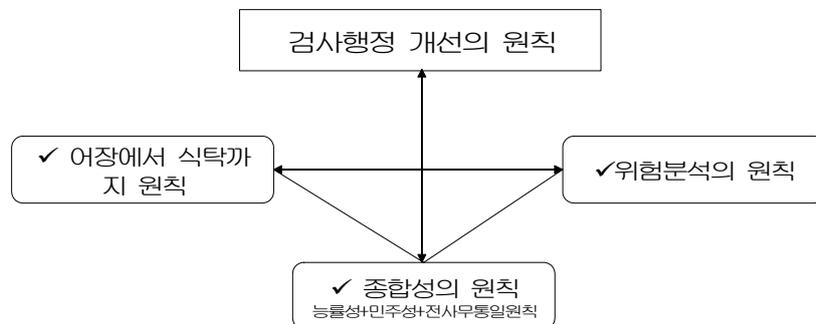
여 구체적인 실천을 위한 논의가 추진되고 있다.

여기서 「위험분석의 원칙」은 수산물 검사정책의 기본방향을 제시할 뿐 아니라, 수산물 검사행정 개편의 핵심적 원칙을 제공해주고 있다.

위험분석을 구성하고 있는 3가지 요소를 살펴보면, 위험평가는 식품섭취를 통하여 위해요소(Hazard)에 노출되거나 발생될 우려가 있는 건강에 대한 악영향을 위해 요소 평가자가 과학적으로 평가하는 단계로써, 위해요소 확인(Hazard Identification),<sup>53)</sup> 위해요소 특성규명(Hazard Characterization),<sup>54)</sup> 노출평가(Exposure Assessment),<sup>55)</sup> 위험 특성규명(Risk Characterization)<sup>56)</sup>으로 구성되어 있다.

셋째, 수산물 안전성을 확보하기 위해서는 검사행정이 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 행정기능의 종합성을 확보하여야 한다. 다시 말하면 행정기능의 배분이 책임과 권한, 예산과 업무, 조직과 인원이 분리되어 별도로 분담되는 것이 아니라 종합적으로 분담됨으로써 행정기능 수행에 종합성을 확보할 수 있도록 하여야 한다는 것이다.

<그림 5-4> 수산물 검사행정 개선의 원칙



53) 특정인자가 건강에 미치는 영향을 확인하는 과정으로 그 영향은 알려진 것일 수도, 알려지지 않은 것일 수도 있음.

54) 식품에 존재할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자와 관련되는 악영향의 성질에 대한 정성 및 정량 평가.

55) 식품에 존재할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자와 관련되는 요소에 인간이 어느 정도 노출되어 있는가를 평가.

56) 위해요소확인, 위해요소 특성묘사, 노출평가의 결과를 토대로 불확실성을 고려하면서 특정집단에서 발생할 수 있는 악영향을 최종적으로 평가하는 것.

결과적으로 새로운 수산물 검사행정의 기능배분은 모든 과정이 포괄적으로 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙, 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석의 원칙」, 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 검사행정이 개편되어야 한다는 「종합성의 원칙」으로 요약할 수 있다.

## 2. 수산물 검사행정의 개선방안

수산물 검사행정과 관련하여 도출한 문제점과 수산물 검사행정의 수요분석, 그리고 수산물 검사행정 개선을 위한 일반원칙과 수산물 검사행정의 기본 개념도를 바탕으로 여기서는 법·제도 측면, 조직 측면, 인력 측면, 인사 측면, 예산 측면으로 구분하여 수산물 검사행정의 개선방안을 제시하고자 한다.

### 가. 법·제도 측면

#### ① 국내 어류양식장의 항생제 관리제도 수립

현재 사용되고 있는 수산용 항생제는 10여종<sup>57)</sup>이지만, 관련 전문가들은 허가된 항생제 뿐만 아니라 인의용 항생제까지 거의 모든 항생제가 사용되고 있으며 그것이 인간건강에 해로울 정도로 오, 남용되고 항생제 잔류기간도 지켜지지 않는 경우가 많다는 지적이 있다.

현재 어류양식장의 항생제 판매는 수의사가 전담하고 있는데, 어류용 항생제의 판매 권한을 어류질병관리사에게도 부여하는 방안을 검토할 필요가 있다. 또한, 구입자의 이름·구입량·구입날자·구입목적 등의 관리카드를 비치하고, 적정량을 사용하도록 권장하고, 해당 항생제의 생산량(수입 포함)과 소비량을 모니터링하여 항생제의 오남용을 권원적으로 제어할 수 있는 체제를 갖추어야 할 것이다.

그 외에도 어류양식장의 안전성조사 강화, 양식시설 및 장비, 개인위생, 용수 등에 대한 위생관리, 넙치·조피복락·대하·굴·바지락·피조개·미역·김·다시마·미더덕 등 주요 양식어종에 대한 모니터링체계를 갖추는 것이 필요하며, 양식생산물에 대한 위

57) oxyteracycline HCl, oxolinic acid, flumequine, sulfadimethoxine, thiamphenicol, tetracycline, chlorotetracycline, sulfamethosazolium, tri,ethoprim&sulfonamide, fuzazolidone 등

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

생확보의 기초가 되는 해양오염의 방지를 위하여 지정해역의 관리업무를 일원화하는 것을 검토할 필요가 있다.

### ② 수입수산물의 파견검역관제도의 확대 시행

최근에 중국, 베트남, 러시아, 북한 등에서 다량의 수산물이 수입되고 있고 그 양은 계속 증가하는 추세로 볼 때에 이들 수입수산물에 대한 위생관리 역시 매우 중요한 문제가 아닐 수 없다.

**<표 5-4> 수입 수산물에서 잔류항생물질 검사실적**

년도별	검사건수 항목	Oxyteracycline	Oxolinic acid	Chlotamphenicol
2000	검사건수/부적합건수	2,878(2)	75	2002년 7월부터 시행
	중량(부적합량)<톤>	16,237.330(3.051)	352.742	
2001	검사건수/부적합건수	3,704	834	
	중량(부적합량)<톤>	26,932.599	5,229.445	
2002	검사건수/부적합건수	4,496(6)	889(8)	751
	중량(부적합량)<톤>	35,864.499(107,324.139)	5,102.868(24.049)	2,298.586
2003	검사건수/부적합건수	2,267	250	979
	중량(부적합량)<톤>	14,262.388	1,197.636	2,373.367

자료: 국립수산물품질검사원(<http://www.nfpqis.go.kr>)

따라서, 수입수산물의 안정성 확보를 위하여 수입수산물의 검사 및 검역수준을 향상시키고, 무분별한 수산물의 수입으로부터 국민의 위생안전성을 확보하기 위하여는 현행 수입식품 관리제도가 통관단계의 검사에 의존하고 있으므로 수입전단계의 안전성 확보로 위해식품의 국내유입을 조기에 차단할 수 있는 파견검역제도<sup>58)</sup>를 확대, 시행해야 할 것이다.

### ③ 원양반입수산물에 대한 위생검사 실시

현행 규정에 의하면 외국의 경제수역에서 당해국 선박과의 공동어업으로 포획·

58) 수출국가파견검역제도란 이식용수산물을 수입하는 자 또는 수출국가로부터 파견검역 요청이 있을 경우 검역관을 수출국가에 파견하여 수출국 현지에서 검역을 실시하는 제도를 말하는데(수산물품질관리법 제37조), 이 제도는 수출국 현지에서 검역을 실시함으로써 외래 질병의 국내유입을 사전에 차단하여 국내 수중생태계를 보호하고 부적합 발생시 폐기·반송에 따른 경제적 손실을 예방할 수 있는 제도이다.

채취하여 국내선박에서 냉동 또는 가공된 수산물, 즉 우리 원양어선이 포획한 수산물에 대하여는 위생검사가 면제되는 것으로 하고 있다. 한편, '원양어획물 반입신고 및 조사확인에 관한 요령(제정 1989. 2. 22. 수산청고시 제1989-9호, 개정 2005. 3. 3. 해양수산부고시 제2005-8호)'에 의하면 원양어업 허가어선이 어획한 어획물을 수산업법 제60조 및 동법시행령 제52조의 규정에 의거하여 원양어획물을 국내 반입할 경우에 반입량의 신고 및 조사확인에 관한 사항을 규정하고 있다. 원양어업 허가를 받은 자로서 어획물을 국내에 반입하는 자는 반입항의 관할 수산물품질검사원(지원)장에게 신고하여 확인을 받아야 하는데, 반입량의 신고는 반입 3일전까지 제출하고 반입신고사항은 검사원장의 확인을 받은 이후에 하역하여야 한다. 반입신고서를 접수한 검사원장은 신고서류로써 이를 확인하며, 다만 검사원장이 필요하다고 인정하는 경우에는 현장 확인을 할 수 있다.

이와 같이, 원양어획물은 국내 유통질서 확립과 국내수급 및 어가안정을 기하기 위한 목적으로 서류 확인만하고 국내에 반입되는데, 현행의 '원양어획물 반입신고 및 조사확인에 관한 요령'을 개정하여 원양어획물에 대한 위생안전을 확보하기 위한 검사규정을 신설해야 할 것이다.

#### ④ 선진화된 유통체계의 확립

수산물의 생산, 유통, 가공 및 소비의 전 단계에서 선진화된 유통체계를 조기에 정착시켜야 하는 바, 이를 위하여 Cold-Chain System, 이력추적시스템, 위해요소중점관리기준(HACCP), 유전자변형 수산물 등에 관한 선진화된 위생관리가 필요하다.

첫째, Cold-Chain System을 조기에 구축하는 것이 필요하다. 어패류는 부패하기 쉬운데, 수산물의 생산, 유통, 가공 및 소비의 전 단계에서 Cold-Chain System을 조속히 정착시켜야 할 것이며, 이에 필요한 프로그램의 수립, 예산의 확보 및 지원사업의 실시 등이 필요하다.

둘째, 수산물 이력추적시스템을 조기에 정착하는 것이 필요하다. 앞으로 수산물 이력추적시스템은 수산물의 생산, 가공, 유통 단계별로 발생하는 관련 정보를 DB화하고, 이를 수산물에 부착하여 해당 정보를 소비자가 쉽게 파악할 수 있는 시스템을 조기에 정착하여야 할 것이다.

셋째, 위해요소중점관리기준(HACCP)제도를 조기에 확산하는 것이 필요하다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

우리나라는 식품위생법에 “위해요소중점관리기준”의 근거<sup>59)</sup>를 마련하여 수산물에서는 어육가공품중 어묵류, 냉동수산식품중 조미가공품 등을 대상으로 위해요소중점관리기준 이행시설 대상으로 수출 수산물·수산가공품의 생산·가공시설은 등록의무를 부과하고 국내 소비용 수산물의 생산·가공시설은 임의등록제도를 주고 있다. 그러나, 급증하고 있는 위생사고로부터 국민건강을 확보하기 위하여는 국내 소비용 수산물의 생산·가공시설에 대한 위해요소중점관리기준(HACCP)의 임의등록제도를 점진적으로 강제등록 또는 인증제도로 확대하여 시행해야 할 것이다.

넷째, 유전자변형 수산물의 위생관리를 강화해야 한다. 우리나라에서는 농수산물 품질관리법에 의하여 1999년부터 유전자변형수산물표시제를 도입하고, 2002년에는 유전자변형수산물에 대한 표시대상품목 및 표시요령(2002년 12. 31)을 제정하여 무지개송어, 대서양연어 및 미꾸라지를 표시대상품목으로 정하고 있다. 수산물의 경우에 유전자변형 어류의 연구용 샘플 개발 등 기초연구를 위한 인력 및 예산을 연차적으로 확보해야 할 것이다.

다섯째, 수산물의 중금속 오염방지를 위한 연구를 본격화해야 한다. 수산물은 우리 국민들이 즐기는 일반식품이어서 거의 매일 섭취하며 이들 중금속은 자칫 인간에게 치명적인 피해를 입힐 우려가 있으므로 수산물의 중금속 오염에 대한 모니터링, 오염원에 대한 근본적인 예방, 유통단계에서의 위생기준 준수, 위반자에 대한 엄중한 처벌 등의 조치가 필요할 것이다.

### ⑤ 기타

식품위생의 관리, 감시는 국민의 식생활의 안전을 책임지는 국가기관의 의무로서 중앙정부기관과 지방자치단체에서 그 기능을 분담하여 수행하고 있는데, 식품의 종류 및 분야에 따라 7군데에서 나눠 담당하고 있다(<표 5-5> 참조).

---

59) 동법 제32조의 2. 제정 1996.12. 03. 보건복지부고시 제1996-75호. 개정 2002.06. 25. 식품의약품안전청고시 제2002-33호.

&lt;표 5-5&gt; 법령별, 부처별 및 식품별 위생감시체계

소관 법률	소관부처	대상 식품
축산물가공 처리법, 농산물 품질 관리법	농림부	축산물 및 그 가공식품 등
먹는 물 관리법	환경부	먹는 물
주세법 및 식품위생법	국세청, 식약청	주류, 수입주류의 검사
수산물품질관리법 및 식품위생법	해양수산부, 식약청	어류(간류)등, 수입수산물의 검사 수산물가공품
염관리법 및 식품위생법	산업자원부, 식약청	소금, 제제가공품
학교급식 법 및 식품위생법	교육인적자원부, 식약청	학교 급식
식품 위생법	복지부(식약청)	상기외의 제반 식품 등

자료: 식품의약품안전청, 「위해식품신고감시체계 도입을 위한 연구」, (2004. 9).

이와 같은 분산된 상태의 위해식품 감시제도에서 수산물에 대한 위생관리를 효율적으로 운용하기 위해서는, 수산물의 위해식품에 대한 사전 감시기능으로 위해식품에 대한 정보인프라를 구축하고 수산물에 대한 과학적이고 효율적인 감시체계를 구축해야 할 것이다.

그 밖에도 수산물 위생안전에 관한 연구 및 조사사업을 적극적으로 추진해야 할 것인 바, 수산물의 사전·사후관리를 위한 유해물질 검사 및 실태조사, 기준·규격제·개정, 안전성·유효성 평가기술 확립 등의 조사·연구·모니터링을 실시해야 할 것이다.

앞으로, 분야별 정책중심의 조사·연구예산을 편성하여 위생안전관리의 환경변화 및 정책수요에 대한 예측을 분야별로 투자순위나 중장기전략을 수립하여 새로운 위해환경에 적극적으로 대응할 수 있는 체계를 만들어 나가야 할 것이다. 특히, 연구예산의 배분·집행, 연구사업의 전문성, 실효성을 확보하며, 오염실태자료, 위해도평가 등에 대한 연구를 강화하여 사전예방적 연구기능에 중점을 두어야 할 것이다.

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

국가기관과 민간연구기관간의 조사·연구방식 및 역할을 재정립하여 민간 차원의 연구능력을 벤치마킹하여 최대한 활용하는 방향으로 연구기능을 적정하게 배분하고 국가기관은 정책방향의 설정, 사업추진계획 작성, 점검 및 집행 등 관리기능을 중점으로 각각의 기능을 조정하여야 할 것이다.

**<표 5-6> 수산물 검사행정 관련법령의 정비방안**

구 분	문제점 및 개선과제	정 비 방 안
국내양식수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○항생제 오남용 우려</li> <li>○기타</li> <li>-안전성 조사 미흡</li> <li>-시설기준, 종사자 위생 등 미비</li> <li>-체계적인 양식장 모니터링 부재</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○항생제 관리제도 수립</li> <li>○기타</li> <li>-안전성 조사 강화</li> <li>-시설기준, 종사자 위생관리</li> <li>-양식장 모니터링체제 구축</li> </ul>
수입수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○통관단계의 검사에 의존</li> <li>○기타</li> <li>-새로운 위해요소 대처 미흡</li> <li>-국가별, 품목별 모니터링 부재</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○파견검역제도 확대</li> <li>○기타</li> <li>-새로운 위해요소 관리 강화</li> <li>-국가별, 품목별 모니터링 구축</li> </ul>
원양반입수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○원양반입수산물은 위생검사 면제</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○원양반입수산물의 위생검사 실시</li> <li>-원양어획물 반입 요령'개정</li> </ul>
선진 유통체계	<ul style="list-style-type: none"> <li>○생산, 유통, 가공 및 소비 전 단계의 일관된 위생관리 미흡</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○Cold-Chain System 정착</li> <li>○수산물 이력추적시스템 확산</li> <li>○위해요소중점관리기준제도 확대</li> <li>○유전자변형수산물의 위생관리</li> <li>○수산물의 중금속 오염방지</li> </ul>
기 타	<ul style="list-style-type: none"> <li>○감시체계의 미흡</li> <li>○위생안전 조사·연구 미흡</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○감시체계의 강화</li> <li>-위해식품 정보인프라 구축</li> <li>-과학적, 효율적 감시체제 구축</li> <li>-사후 feedback체제 도입</li> <li>○조사, 연구 강화</li> <li>-조사체계의 구축</li> <li>-연구투자의 확대</li> <li>-민간연구기능의 연계 및 활성화</li> </ul>

나. 조직 측면

수산물 검사행정조직의 개선은 크게 두 가지로 구분하여 제시할 수 있다. 하나는 전체 식품안전관리행정체계의 개선방안이며, 다른 하나는 수산물 검사행정을 기준으로 한 개선방안, 즉 해양수산부내에서의 조직재편안이라고 할 수 있다.

① 수산물 검사행정시스템의 재편(어장에서 식탁까지의 원칙에 따른 조직재편)

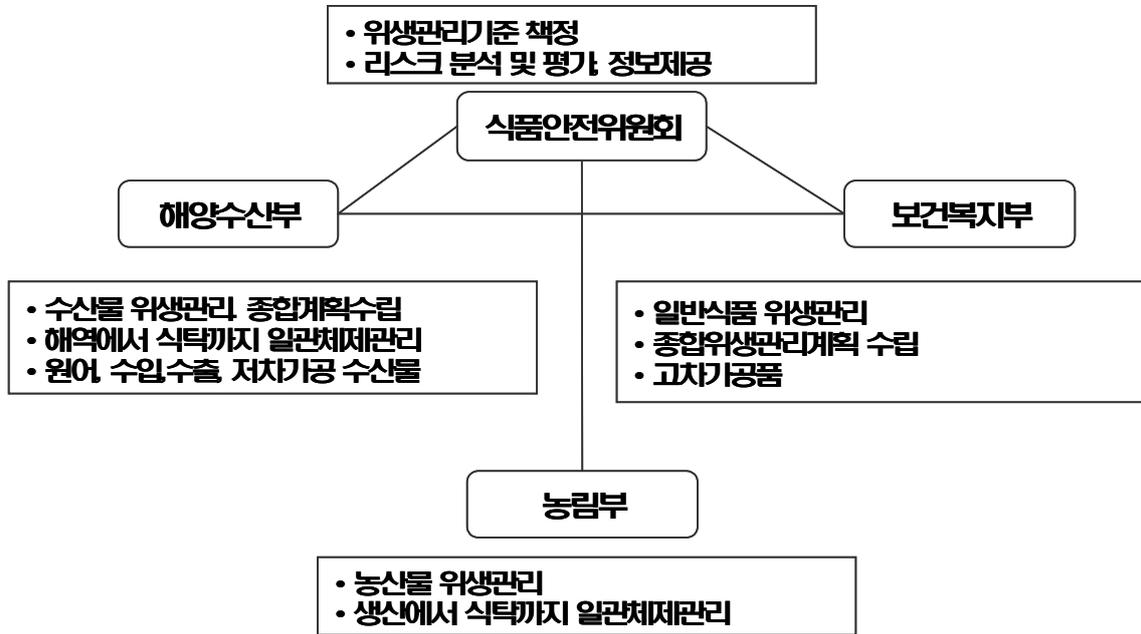
우리나라의 수산물 검사행정 조직 재편안으로서는 크게 네 가지를 상정할 수 있다. 첫째, 식품안전행정 전 과정을 하나의 기관으로 통합하는 모형, 둘째, 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형, 셋째, 부처별 일원화 모형, 넷째, 현 체제와 같은 수산물 생산단계까지는 수산업 담당부처가 수산물 유통단계는 식품위생담당부처가 담당하는 유통단계를 기준으로 한 이원화 모형이다.

그런데 통합형이 효율적인가, 분산형이 효율적인가는 행정사무에 따라 다를 수 있으며, 행정문화의 차이에 따라 다를 수 있다. 부연하면, 현재 우리나라의 수산물 위생관리체계는 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 위해요소평가 원칙 및 동등성 원칙을 반영한 검사행정체제로 전환하여야 한다.

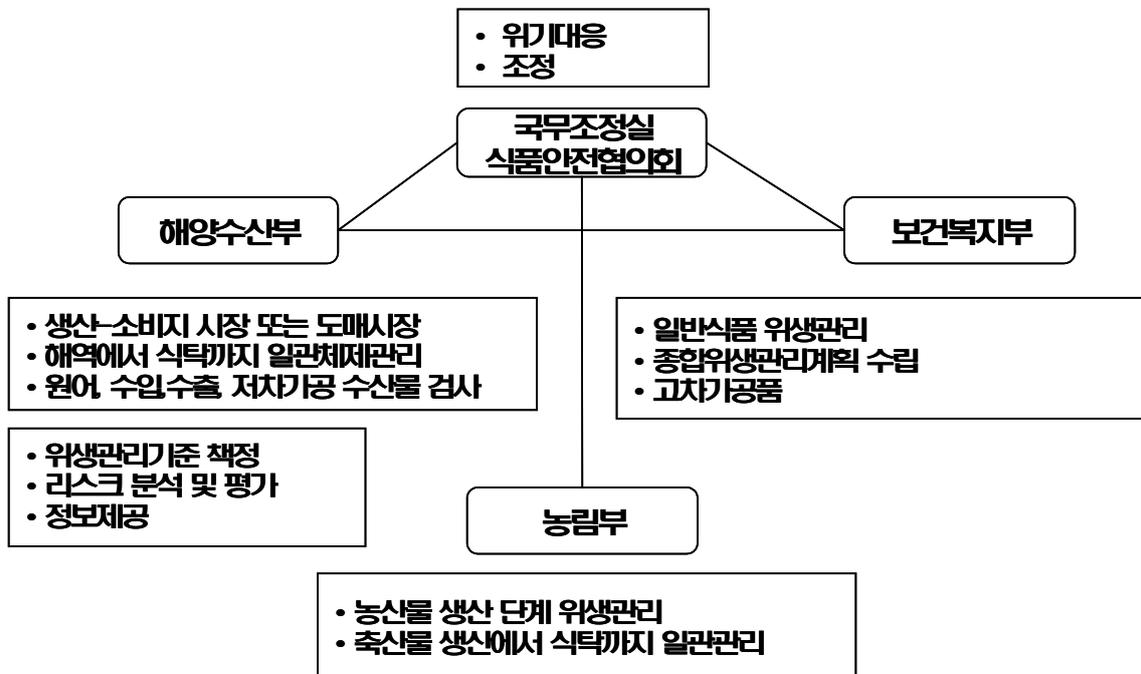
이러한 관점에서 보면 수산물 검사행정의 조직재편방향은 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형과 부처별 일원화 모형으로 압축할 수 있다. 우선 기준설정과 집행을 분리하는 이원화 모형(일본, EU모형)은 위해요소 평가 및 위험관리기준을 책정하고 관련 결정사항과 정보를 해당부처에 통보하여 관리하게 하는 형으로 일명 위험관리통합모형이라고 할 수 있다.

다음으로 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.

<그림 5-5> 위험평가와 관리 이원화 모형



<그림 5-6> 부처별 일원화모형(위험평가와 관리 일원화 모형)



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 것이다. 또한 생산 및 출하단계에서의 식품위생관리까지 통합된 기관이 담당할 수 있을 것인가가 문제시 될 것이다.

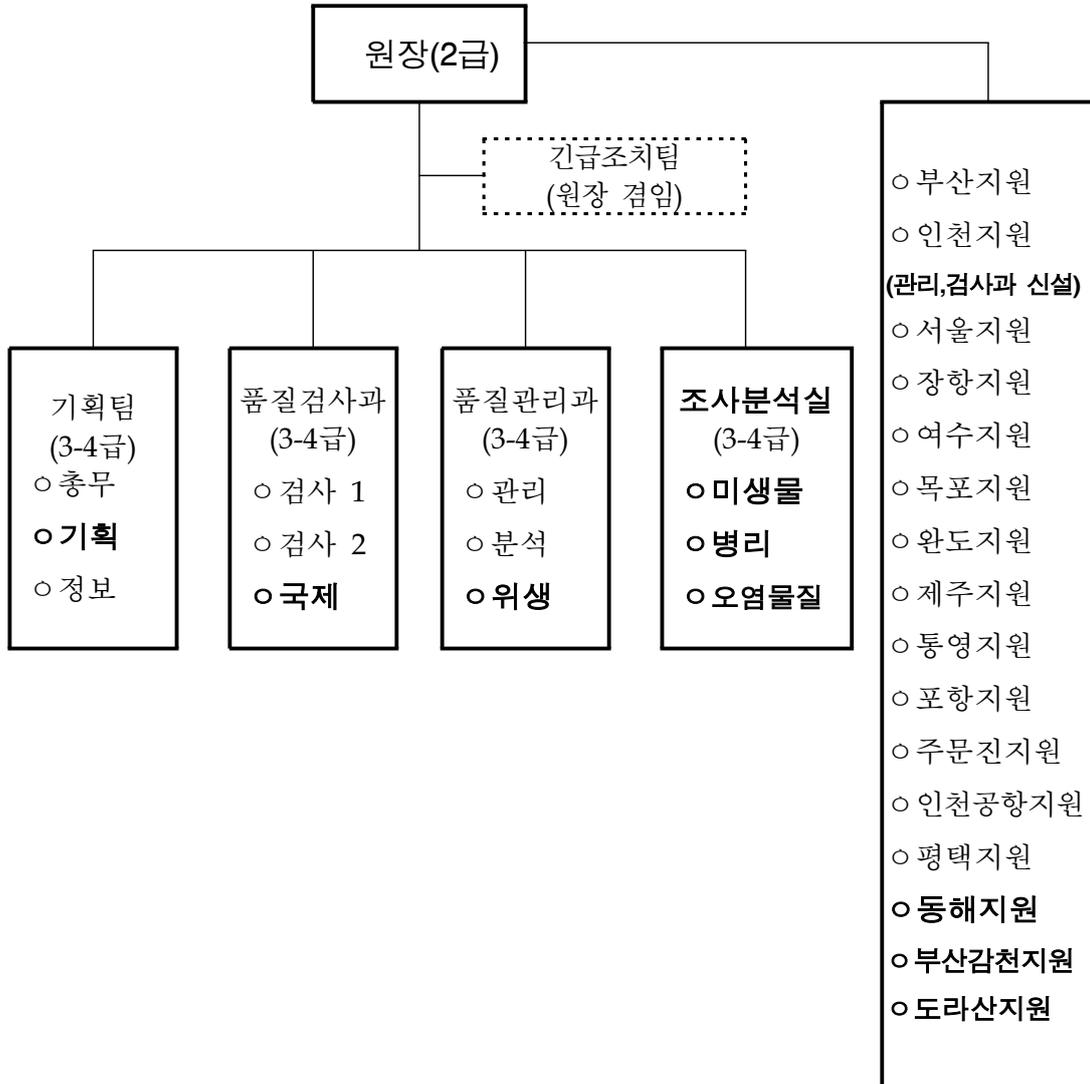
#### ② 국립수산물품질검사원의 조직개편

검사행정 조직개편을 전술한 검사행정의 개선을 위한 일반원칙에 입각하여 수산물 검사행정을 기준으로 한 개선방안, 즉 국립수산물품질검사원의 조직재편안을 제시하면 다음과 같다.

수산물 검사행정을 일선에서 수행하는 국립수산물품질검사원의 조직은 업무(원산지조사, 안전성조사, 수출입수산물 검사, 품질인증 등)의 량과 다양성, 그리고 관할지역에 비해 현저히 부족한 것으로 나타났다. 새로운 행정수요 발생에도 불구하고 대응능력이 매우 미흡한 것으로 나타났다.

제1안은 부분적으로 직급을 상향 조정하고 검사수요가 급증하는 지역에 우선적으로 지원을 설치하는 방안으로 현재의 3과 13지원을 1실, 2과, 2팀(1개 팀은 비상설 팀: 긴급조치팀), 17지원으로 확대 개편하고, 인천지원에 관리 및 검사과를 신설하는 방안이다. 본원 조사분석실을 신설하여 3개 팀으로 구성하고, 기획팀에 기획, 총무, 정보자료담당을 두며, 또한 품질검사과에는 국제협력담당, 품질관리과에는 위생담당을 각각 신설하며, 신설된 조사분석실에는 미생물담당, 병리담당, 오염물질담당을 각각 둔다. 또한, 북한, 러시아산 수입수산물의 검사업무가 급증하는 것을 고려하여 동해, 부산 감천지원과 파주 도라산, 동해 저진지원 등 4개 지원을 신설하며, 인천지원의 기능을 강화하여 지원장의 직급을 5급에서 4급으로 상향조정하고 관리과와 검사과를 신설한다.

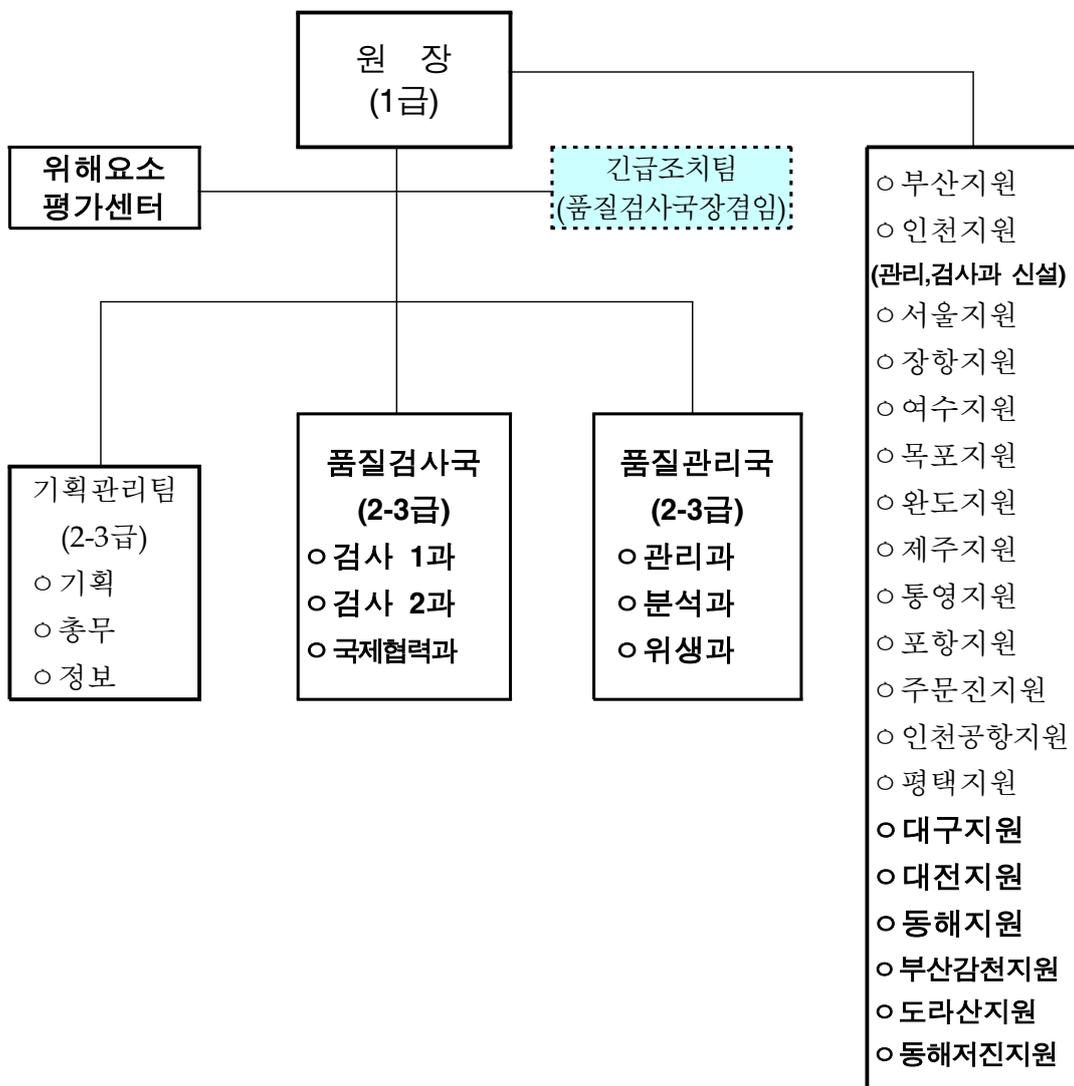
<그림 5-7> 조직개편 제1안



제2안은 검사행정 조직개편을 위한 일반원칙에 입각하여 1급 기관으로 확대 개편하는 안이다. 검사수요가 급증하는 지역과 도매시장이 위치하는 12개 지역에서 내륙지 도매시장으로 거래규모가 큰 대구 및 대전에 우선적으로 지원을 설치하여 현재의 13개 지원을 19개 지원으로 확대한다. 즉, 지원은 동해, 부산 감천, 파주 도

라산, 동해 저진지원과 대구 및 대전지원 등 6개 지원을 신설하는 안이다. 본원은 품질검사와 품질관리 분야를 국으로 확대하고, 위해요소평가센터를 설치하여 새로운 위해요소 및 기술개발에 대응하게 한다. 따라서 본원은 2국, 1센터, 2팀(1개 팀은 비상설 팀:긴급조치팀)으로 구성된다.

<그림 5-8> 조직개편 제2안



<표 5-7> 수산물 검사행정조직의 개편안

현 행	개 편 안
○ 3과 13 지원	○ 제1안(단기) - 원장, 본부 1실, 2과, 2팀, 17개의 지원
	○ 제2안(중장기) - 원장 1급, 본부는 1센터, 2국, 2팀, 19개지원

다. 인력 측면

수산물 검사행정을 최일선에서 수행하는 국립수산물품질검사원은 업무(원산지조사, 안전성조사, 수출입수산물 검사, 품질인증 등)의 양과 다양성, 그리고 관할지역에 비해 인력이 현저히 부족한 것으로 나타났다.

국립수산물품질검사원의 작은 정부 구현 등을 이유로 업무량의 증가에도 불구하고 인력은 1996년 205명에서 2004년에 202명으로 그 동안의 업무폭주에 비하여 오히려 약 1.47% 감소한 것으로 나타나고 있다.

따라서, 국립수산물품질검사원의 인력을 시급히 확충해야 할 필요가 있는데, 수산물 검사행정인력의 소요요인으로 가장 큰 것은 조직의 확대개편에 따른 인력소요의 증가이고, 다음으로 낱꽃게 사건으로 인하여 전면적으로 금속탐지기 검사를 시행함으로써 발생한 검사인력의 수요증가, 수입수산물의 급증으로 인한 업무량의 폭주, 위해요소의 증가에 따른 전문인력의 소요, 토요일무제의 시행으로 인한 단위시간당 업무처리량의 증가, 교통체증, 검사장소의 원격화에 따라 검사 및 처리시간의 증가 등을 들 수 있다.

i) 수요증가요인

검사행정인력수요가 늘어나는 요인은 조직확충, 수입 및 수출검사의 강화, 모니터링 확대, 정밀검사율의 상향 등을 들 수 있는데, 이를 구체적으로 보면 다음과 같다.

첫째, 조직의 확대개편으로 인한 검사인력의 수요는 제1안에 의하면 1실, 2과, 2팀, 17개 지원으로 개편되면, 총118명의 인력수요가 예측되며, 제2안에 의하면 1센터, 2국, 2팀, 19개 지원으로 개편되어 총 187명의 인력수요가 필요할 것으로 예측된다.

<표 5-8> 수산물 검사행정조직의 확대개편에 따른 인력수요 예측

구 분	합계	과 신설(본원)	6담당 신설	지원 신설	인천지원 2과 신설
제1안 (4과 17지원)	118명	10명	30명	48명 (4지원 신설)	30
제2안 (8과 1센터 19지원)	187명	70명	15명 (센터)	72명 (6지원 신설)	30

주: 본원 1과; 각10명, 1담당; 각5명, 센터는 15명, 신설 지원은 각12명, 인천지원 1과; 각15명을 기준.

둘째, 수입수산물의 검사 강화로 우리나라에 수산물을 수출하는 주요 수출국에 대하여 현지파견검역을 실시함으로써 중국, 베트남 등에 현지검역관을 파견함으로써 총 5명의 인력수요가 필요할 것으로 예측된다.

셋째, 양자간 협정체결이 늘어남에 따라 수출검사건수가 2004년에 비하여 2010년에는 약 2.5배인 21만여건으로 증가할 것으로 보이므로, 이에 따라 검사인력의 수요를 예측하면, 2003년의 37명에서 2010년에는 86명의 인원이 필요하므로 총 49명의 인력수요가 필요할 것으로 예측된다.

<표 5-9> 수출검사 강화에 따른 인력수요 예측

구분	산 출 내 역	인원	증감
계산기준	○연간수출건수×평균검사시간×1조(2명)÷연간근무시간		49명
2003년	8,973×5시간×2명÷2,400시간 =	37명	
2010년	20,800×5시간×2명÷2,400시간 =	86명	

주: 연간수출건수가 2003년에 8,973건에서 2010년에 28,800건으로 증가하는 것을 예상하여 작성.

넷째, 다이옥신, TBT 등 신중위해물질에 대한 모니터링을 실시함으로써 발생하는 검사인력의 수요를 예측하면 <표 5-10>에서와 같이, 2003년에 0%에서 2010년까지 3% 수준을 유지하는 경우를 가정하여 약 11명의 인원이 필요할 것으로 예측된다.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 5-10> 모니터링 확대에 따른 인력수요 예측

구분	산 출 내 역	인원	증감
계산기준	○연간검사건수×평균검사율×검사항목×평균검사시간 ÷연간근무시간		
2003년	해당없음	-	11명
2010년	191,600×3%×3항목×1.5시간÷2,400시간 =	11명	

주: 연간검사건수가 2010년에 196,600건에 이를 것을 예상하여 작성.

다섯째, 정밀검사비율을 확대하여 2003년에 9%이던 것을 2010년까지 16%로 유지함으로써 발생하는 검사인력의 수요를 예측하면 <표 5-11>에서와 같이 약 33명의 인원이 추가적으로 필요할 것으로 예측된다.

<표 5-11> 정밀검사율의 확대에 따른 인력수요 예측

구분	산 출 내 역	인원	증감
계산기준	○연간검사건수×정밀검사율×정밀검사항목×분석시간 ÷연간근무시간		
2003년	80,039×9%×3.1항목×2.6시간÷2,400시간 =	24명	33명
2010년	191,600×16%×3항목×1.5시간÷2,400시간 =	57명	

주: 연간검사건수가 2003년에 80,039건에서 2010년에는 191,600건으로 증가하는 것을 예상하여 작성.

ii) 수요감소요인

검사행정인력수요가 감소할 것으로 생각되는 요인은 무작위표본정밀검사율의 하향 조정, 검사장비의 자동화로 인한 금속탐지기의 사용 감소, 개인단말기(PDA)의 보급으로 인한 검사시간의 단축 등을 들 수 있는데, 이를 구체적으로 보면 다음과 같다.

첫 번째의 요인은 무작위표본정밀검사비율을 2003년의 4%에서 2010년 3%로 하향조정함으로써 발생하는 검사인력의 수요감소를 예측하면 표 5-35에서와 같이 검사건수가

제5장 우리나라 수산물 검사행정의 합리적 개선방안

2003년에 80,039건에서 2010년에 191,600건으로 대폭 늘어나지만 검사비율과 분석시간이 각각 단축되므로 소요인원 11명이 되어 증감요인이 없을 것으로 예측된다.

<표 5-12> 무작위표본 정밀검사율의 하락에 따른 수요감소 예측

구분	산 출 내 역	인원	증감
계산기준	○연간수입건수×무작위표본정밀검사율×정밀검사항목 ×분석시간÷연간근무시간		
2003년	80,039×4%×3.1항목×2.6시간÷2,400시간 =	11명	-
2010년	191,600×3%×3항목×1.5시간÷2,400시간 =	11명	

주: 무작위표본정밀검사율이 2003년에 4%건에서 2010년에는 3%로 감소하는 것을 예상하여 작성.

두 번째의 요인은 검사장비의 자동화가 촉진되어 금속탐지기에 의한 검사비율이 2003년의 15%에서 2010년 5%로 감소됨으로써 발생하는 검사인력의 수요감소를 예측하면 <표 5-13>에서와 같이 감소인원 9명이 될 것으로 예측된다.

<표 5-13> 금속탐지기 검사비율의 하락에 따른 수요감소 예측

구분	산 출 내 역	인원	증감
계산기준	○연간수입건수×검사비율×평균검사시간÷연간근무시간		
2003년	80,039×15%×3시간÷2,400시간 =	15명	△9명
2010년	191,600×5%×1.5시간÷2,400시간 =	6명	

주: 금속탐지기 검사비율이 2003년에 15%건에서 2010년에는 5%로 감소하는 것을 예상하여 작성.

세 번째의 요인은 성능이 한층 개량된 개인단말기가 전체적으로 보급되는 경우에 검사시간이 2003년의 5시간에서 2010년에 2시간으로 단축됨으로써 발생하는 검사인력의 수요감소를 예측하면 <표 5-14>에서와 같이 감소인원이 80명에 이를 것으로 예측된다.

수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

<표 5-14> 개인단말기에 의한 검사시간 단축에 따른 수요감소 예측

구분	산 출 내 역	인원	증감
계산기준	○연간수입건수×관능검사비율×평균검사시간×1조당인원 ÷연간근무시간		△80명
2003년	80,039×72%×5시간×2명÷2,400시간 =	240명	
2010년	191,600×50%×2시간×2명÷2,400시간 =	160명	

주: PDA보급에 따라 검사시간이 2003년에 5시간에서 2010년에는 2시간으로 단축되는 것을 예상하여 작성.

<표 5-15> 수산물 검사행정인력의 수요예측

구 분	소 요 인 력			수요예측 (B-A)
	2005년(A)	2010년(B)	비율(B/A)	
계	<b>127명 ~ 196명 증원</b>			
<b>1. 증가요인</b>				
<b>증가인원</b>				<b>216~285명</b>
○조직확충				
-제1안(3과 13지원→4과 17지원)	202명	320명	158%	118명 증가
-제2안 (3과 13지원→2국, 8과 1센터, 19지원)	202명	389명	170%	187명 증가
○현지파견관(수입검사의 강화)	0	5	-	5명 증가
○수출검사의 강화	37	86	215%	49명 증가
○모니터링 확대(0%→3%)	0	11	-	11명 증가
○정밀검사율 제고(9%→16%)	24	57	248%	33명 증가

&lt;표 5-15 계속&gt;

구 분	소 요 인 력			수요예측 (B-A)
	2005년(A)	2010년(B)	비율(B/A)	
○ 감소요인				
<b>감소인원</b>				<b>89명</b>
○ 무작위표본정밀검사율의 감소 (4%→3%)	11명	11명		-
○ 금속탐지기 사용의 감소 (15%→ 5%)	15명	6명		9명 감소
○ 개인단말기로 검사시간 단축 (5시간→ 2시간)	240명	160명		80명 감소

이상에서 감사행정인력의 요인별로 수요를 예측하여 정리한 것이 <표 5-15>인데, 감사행정인력의 증가요인으로, 조직확충으로 118명(제1안) 내지 187명(제2안), 현지파견관의 증가(수입검사의 강화)로 5명, 수출검사의 강화로 49명, 모니터링의 확대로 11명, 정밀검사율을 높임으로써 33명의 수요가 발생하여 총211명 내지 285명의 인원이 추가적으로 필요할 것으로 예측된다.

감사행정인력의 감소요인으로, 금속탐지기의 사용감소로 9명, 개인단말기의 보급으로 인한 검사시간의 단축으로 80명의 감소원인이 발생하여 총 89명의 인원이 감소해야 할 것으로 예측된다.

이상에서, 감사행정인력의 증감요인을 전체적으로 보면 수요인력 216명 내지 240명이고 감소인원이 89명이므로 총 127명 내지 196명의 인원을 증원해야 할 것으로 예측된다.

&lt;표 5-16&gt; 수산물 검사행정의 인력증원 방안

현 행	개 선 방 안
202명	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 127명(제1안) 내지 196명(제2안) 증원 필요</li> <li>· 증가요인; 조직확충, 현지파견관, 수출검사, 모니터링, 정밀검사 강화</li> <li>· 감소요인; 정밀검사율 및 금속탐지기 감소, 개인단말기로 검사시간 단축</li> </ul>

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

수산물의 수입검사 및 내수검사의 증가, 새로운 위해요소의 증가와 국민일반의 위생관리 요구도가 심화되고 있으므로 수산물 검사행정업무의 전문성 확보는 매우 시급한 과제이므로, 검사행정업무의 전문성을 확보하기 위하여는 검사행정 공무원이라는 인적 자원을 인사 측면에서 효율적으로 관리해야 할 것이다. 즉, 검사행정 인력관리와 운영전반에 걸친 직위분류, 보직관리, 교육훈련, 내부근무환경의 개선 등이 요구되는데, 이를 구체적으로 설명하면 다음과 같다.

다른 식품위생 관련기관을 보더라도 검역직을 독립시켜 검사인력을 전문화를 기하고 있는데, 수산물 검사행정인력의 경우에도 수산물검사 및 수산물검역직을 신설하여 수산물 검사행정업무의 과학화 및 전문화를 기할 수 있도록 하여야 할 것이다.

**<표 5-17> 검사행정 관련기관의 직렬 및 직군 현황**

구분	조직	인원	직렬	직군
국립수산물품질검사원	본원 3과, 지원(9)	202명	수산직	농림수산
국립농산물품질검사원	본원 4과, 연구소(1), 지원(9), 출장소(84)	2,144명	농업직	농림수산
국립식품검역소	본원 6과, 지소(5), 관리소(2), 출장소(20)	395명	식품검역직	농림수산
국립수의과학검역원	본원 3부 16과 지원(5), 출장소(12)	480명	수의직	농림수산
식품의약품안전청	본청 4국 6부 36과 연구소(1), 지방청(6)	739명	식품위생직	보건 의무

자료: 각 기관의 홈페이지 참조.

앞으로 검사행정인력에 대하여는 매년 주기적으로 심도 있는 전문교육을 지속적으로 실시하여 급변하는 여건변화에 대응할 수 있도록 전문지식을 향상시키는 교육을 실시하여야 한다. 그 뿐만 아니라 중금속, 방사능, 미생물, 항생물질, 유기독성 등 새로운 위험요소에 대한 선진기술을 습득하기 위한 해외연수제도를 본격 도입하여야 하고, 이와 같은 다양한 교육훈련 수요에 부응하기 위해서는 교육훈련전담조직의 신설, 교육훈련 예산의 확대 등 체계적인 교육인프라 구축이 요구된다.

교육훈련은 조직의 목표와 비전에 일치하는 장기적인 훈련사업 계획이 필요하며 계획입안과 시행에 필요한 시간과 자원이 충분히 투입되어야 할 것인 바, 교육훈련에 관한 내용을 정리하면 다음 <표 5-18>과 같다.

<표 5-18> 교육훈련 프로그램 개요(예시)

구 분		행정직		기술직		연구직	
		교육내용	교육시간	교육내용	교육시간	교육내용	교육시간
기존 경력 직원	5급 이상	리더십 및 정책분야	25시간	리더십 및 정책분야	25시간	-국제동향 -학계경향 -선진기술 -국제협력	연구경력과 상황에 따라 조정
	6급 직원	정책관련 분야	40시간	정책관련 분야	40시간		
	6급 미만	직무중심	40시간	직무중심	40시간		
신입직원		식의약관련 기초 및 직무	80시간	식의약관련 기초 및 직무	80시간		

이상에서 논의한 수산물 검사행정에서의 인사 측면의 개선방안을 정리하면 <표 5-19>과 같다.

<표 5-19> 수산물 검사행정의 인사관리 개선방안

구 분	현 행	개 선 방 안
직급	○수산직력 및 농림수산 직군	○검사 및 검역 직렬 및 직군 신설
전보(파견)	○잡은 전보 및 상위기관 파견근무 ○전문성 확보 곤란	○전보 및 상위기관의 파견근무 제한 ○분야별 전문가 양성
교육훈련	○전문교육과정의 미흡 ○해외연수 미비	○전문교육과정의 확대, 전문교육 도입 ○해외 선진검사기법의 연수 확대

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

### 라. 예산 측면

본부 및 지원의 청사이전이나 확충에 관한 예산을 보면 본부 및 지원의 신설이나 확충에 관한 연차계획을 수립하고 있으나, 대전과 대구의 대규모의 농수산물시장에도 지원을 설치해야 할 것으로 생각되므로 이에 대한 예산도 고려해야 할 것이다.

**<표 5-20> 국립수산물품질검사원의 연도별 예산계획**

(단위 : 백만원)

구분		2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
합계	금액	6,125	5,283	12,549	25,662	3,286	2,903
청사시설확충 (지원신축)	금액	2,800	2,800	6,000			
	물량	1 (여수)	3 (평택, 제주, 원도)	2 (동해, 감천)	2 (도라산, 저진)		
본원, 인천지원 청사이전	금액			4,000	23,000		
	물량			1(인천)	1(본원)		
검사장비확충	금액	2,000	1,500	1,550	1,500	2,100	1,700
	물량	83	99	114	110	103	111
전문검사원육성 (해외연수)	금액	62	49	66	49	51	45
	인원	4명	3명	4명	3명	3명	3명
정보인프라	금액	995	650	630	790	790	791
수입수산물 검사강화	금액	100	100	100	100	100	100
국제협력	금액	168	184	203	223	245	267

자료: 국립수산물품질검사원, 「수산물품질검사원의 비전 '10 -중장기발전계획」, (2004. 4), 참조.

전문검사원의 해외연수사업도 연수인원을 3명으로 계획하고 있는데, 인력 및 조식이 확충되어야 함을 고려하여 그에 상당한 비율로 해외연수인원을 증원하고 국내 교육 및 훈련에 관한 예산도 별도 편성하는 것이 합리적일 것이다.

또 하나의 특징적인 것은 수입수산물의 관리강화에 관한 예산으로 연도별로 1억 원의 예산을 계상하고 있는데, 수입수산물의 증가추세나 관리강화에 필요한 현지파

견검역관의 증원을 고려하면 이를 보다 세부적으로 정하여 관련예산을 보다 증액하여야 할 것이다.

한편, 농어촌구조개선특별회계 1억원은 수산물 품질인증에 관한 홍보비로, 앞으로는 인쇄매체 또는 기념품 등 홍보사업을 다양화하고 원산지표시, 종사자의 위생 안전 등의 분야로 확대하는 등 보다 적극적인 사업을 전개할 관련예산을 반영해야 할 것이다.



## 제6장 결론 - 요약 및 시사점

우리나라에서 수산물 검사행정에 관한 주요 법률은 식품위생법과 수산물품질관리법인데, 생산단계, 제조 및 가공단계, 유통단계 및 소비단계에 적용되는 법규에 품목별로 다원화된 법률체계를 유지하고 있으며, 해양수산부(수산물품질검사원), 농림부(수의과학검역원, 농산물품질관리원), 산업자원부, 환경부, 교육인적자원부 등이 분산적으로 업무를 수행하고 있다.

수산물 검사행정기능은 생산단계에서 소비단계에 이르기 까지 일관성 있게 관리되어야 한다는 「어장에서 식탁까지(From Sea to Table)」 원칙, 과학적 증거와 절차에 따른 체계적인 대응을 요하는 「위험분석(risk analysis)의 원칙」, 효과적이고 능률적으로 수행될 수 있도록 검사행정이 개편되어야 한다는 「종합성의 원칙」으로 요약할 수 있는데, 수산물 검사행정의 개선방안은 법·제도 측면, 조직 측면, 인력 측면, 인사측면, 예산 측면으로 정리할 수 있다.

법·제도 측면에서 보면, 국내 어류양식장의 항생제 관리제도를 수립하고, 수입수산물의 파견검역관제도의 확대, 시행하고, 원양반입수산물에 대한 위생검사를 실시하고 수산물의 생산, 유통, 가공 및 소비의 전 단계에서 선진화된 유통체계를 조기에 정착시켜야 할 것이다.

조직 측면에서 보면, 하나는 전체 식품안전관리행정체계의 개선방안이며, 다른 하나는 수산물 검사행정을 기준으로 한 개선방안, 즉 해양수산부내에서의 조직재편안을 제시하였다. 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 위해요소평가 원칙 및 동등성 원칙을 반영한 검사행정체제로 전환하여야 하는 것을 강조하였다. 이러한 관점에서 수산물 검사행정의 중심에 있는 국립수산물품질검사원의 조직 재편안으로 제1안은 부분적으로 직급을

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

상향 조정하고 검사수요가 급증하는 지역에 우선적으로 지원을 설치하는 방안을 제시하였고, 제2안은 검사행정 조직개편을 위한 일반원칙에 입각하여 1급 기관으로 확대 개편하는 안을 제시하였다. 특히 제2안에서 검사행정수요가 급증하는 지역과 도매시장이 위치하는 지역에 지원을 순차적으로 설치하는 방안을 제시하였다.

마지막으로 수산물 검사행정의 전반에 대하여 실태 및 수요를 분석하고, 수산물 검사행정을 둘러싼 환경변화에 상응하는 미래지향적인 검사행정의 개선방안을 제시하고자 하였으나, 자료의 부족으로 기대한 결론에 미치지 못한 부분도 있다. 따라서 이러한 부분에 대해서는 제도화를 위한 개선안 작성에서 충분한 검토를 통하여 훌륭한 대안 선택을 위한 근거자료로서 본 보고서가 활용되기를 기대한다.

## 참고문헌

- 곽노성, 「국가 식품안전관리기구의 개편방향에 대한 정책적 제언」, 보건복지포럼, 2002. 9.
- 국립농산물품질관리원, 농산물품질관리연보, 1999
- 국립농산물품질관리원 홈페이지(<http://www.naqs.go.kr>)
- 국립수산물과학원 홈페이지(<http://www.nfrdi.re.kr>)
- 국립수산물검사소, 「수산물검사법령집」, 국립수산물검사소, 1999.
- 국립수산물품질검사원, 수산물 품질인증 활성화 방안(안), 2003.
- 국립수산물품질검사원, 「2004 국립수산물검사원 비전」
- 국립수산물품질검사원 홈페이지(<http://www.nfpqis.go.kr>)
- 국립수의과학검역원 홈페이지(<http://www.nvrqs.go.kr>).
- 국립식물검역소 홈페이지(<http://nqs.cdc.go.kr>)
- 국무조정실 식품안전기획단, 「식품안전 법령 및 행정체제 분석」, 2003.
- 국회 예결산정보시스템 각 연도 예산안
- 김상국, 「일본의 농식품 표시·인증제도와 시사점」, CEO FOCUS, 2001.
- 김명환 외, 「농산물 품질인증제도와 안전성조사제도의 발전방향」, 농촌경제연구원, 1998.
- 김정택 외, 「소비자 지향적인 수산식품산업의 육성」, 『신어업·어촌 발전전략』, KMI. 2003.
- 농림부, 「농식품안전백서」, 2004.
- 농림부 홈페이지(<http://www.maf.go.kr>)
- 농업과학기술원 홈페이지(<http://www.niast.go.kr>).
- 농업생명공학연구원 홈페이지(<http://www.niab.go.kr>).
- 농촌진흥청 홈페이지(<http://www.rda.go.kr>)
- 두산세계대백과사전
- 미국 농무성 동식물건강검역소 홈페이지, (<http://www.aphis.usda.gov>)

## 수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안

---

- 보건복지부 홈페이지(<http://www.mohw.go.kr>)
- 법제처 홈페이지(<http://www.moleg.go.kr>)
- 식품안전국, 「2004년 연차보고서(Annual Report 2004)」, 2004.
- 식품의약품안전청, 「방사선조사에 대한 국내외 관리동향」, 2001.
- 식품의약품안전청, 보도자료 2000. 4. 6
- 식품의약청, 「수산물 항생제 관리지도 및 구축」, 2003년.
- 식품의약품안전청, 「식품공전 선진화를 위한 사업」, 2003. 11.
- 식품의약품안전청, 「식품·의약품 안전관리 중·장기 발전계획(2000~2004) -분야별 주요 세부실행과제 추진현황」, 2002. 5.
- 식품의약품안전청, 「식품 중 인체유해물질의 위해도 평가연구」, 2001.
- 식품의약품안전청, 「위해식품신고감시체계 도입을 위한 연구」, 2004. 9.
- 식품의약품안전청, 「한국인의 대표식단 중 오염물질 섭취량 및 위해도 평가」, 2002.
- 식품의약품안전청 홈페이지(<http://www.kfda.go.kr>)
- 옥영수 외, 「WTO체제하의 수산물 수입검사 및 검역에 관한 연구」, 1995.
- 유럽연합 홈페이지(<http://europa.eu.int>)
- 윤호섭 외, 「양곡관리 및 농산물 검사제도 개선방안 연구」, 1990.
- 장준식, 유재천, 박종세, 장일무 공역, 「식품의 안전성 평가」, 도서출판 한림원, 1993.
- 장준식, 유재천 역, 「알아두어야 할 식품의 안전성」, 한림원, 1998.
- 정명생 외, 「수산물가공산업 기초조사 연구」, 해양수산부, 2002.
- 정봉민, 「텔파이 방법에 의한 해양수산 중장기 여건변화 전망」, 한국해양수산개발원, 2000
- 제248회 임시국회, 「보건복지위원회 업무보고서」, 2004.
- 주문배, 「수산물 산지실명제의 도입방안에 관한 연구」, 한국해양수산개발원, 1998.
- 주문배, 「수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안」, 해양수산부, 2003.
- 주문배 외, 「WTO체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안」, 2000.
- 최지현 외, 「주요 농축산물 안전성의 효율적 관리방안」, 2001.
- 축산연구소 홈페이지(<http://agis.nlri.go.kr>)
- 한국농촌경제연구원 「동식물검사 효율화방안 및 WTO/SPS 협상전략 수립에 관한 연구

- 한국보건사회연구원, 「Cold-Chain System 구축을 통한 식품유통구조 개선」, 1996. 12.
- 한국보건사회연구원, 「2002년도 식품위생정책방향 HACCP 전문가포럼」, 2002.
- 한국보건산업진흥원, 「식품안전법(안) 제안사업」, 2001.
- 한국보건산업진흥원 홈페이지(<http://www.khidi.or.kr>)
- 한국식품연구원 홈페이지(<http://www.kfri.re.kr>)
- 해양수산부, 「생산 출하 전 단계 수산물에 대한 위해요소종합관리기준 설립 및 표준모델 개발에 관한 연구」, 2000. 7.
- 해양수산부, 「수산업 동향에 관한 연차보고서」, 2004.
- 해양수산부, 「주요수산물제품별 HACCP PLAN 모델 개발 연구」, 2001.
- 해양수산부, 「해양수산물통계연보」, 2005.
- 해양수산부·국립수산물검사소, 「OECD 주요 회원국의 수산물검사제도」, 해양수산부, 1998.
- 해양수산부 홈페이지(<http://www.momaf.go.kr>)
- 호주 검역소 홈페이지(<http://affa.gov.au>)
- FAO/WTO, 「understanding the Codex Alimentarius」, 1999, (<http://www.fao.org>)
- Peter Savage, 「Contemporary Public Administration」, in Waldo(ed.), Public Administration in a Time of Turbulence(New York: Chandler Publishing co, 1971.
- The American Heritage Dictionary of the English Language: Fourth Edition, 2000.
- WWF, 「The case for virtual elimination in Canada」, Tributyltin; 1999
- 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.
- 嘉田良平, 『世界の食品安全基準』 農山漁村文化協會, 1997.
- (財)食料·農業政策研究センター, 『食料政策研究』, 1999.
- 富民協會·毎日新聞社, 『農業と經濟』, 1999.



## <부록 1 : 수산물 검사행정 실태 및 수요분석을 위한 조사표>

안녕하십니까?

최근, 국내외적으로 식품위생사고가 빈발하여 국민의 건강이 위협받게 되어 식품검사행정 에 대한 국민의 불신 및 불안이 가중되고 있으며, 수산생물을 대상으로 하는 수산물 검사행정도 예외는 아니라고 생각합니다.

저희 해양수산개발원에서는 수산특정연구과제(해양수산부 수산물품질검사원)로 현안사항인 수산물 검사행정에 대한 행정기능의 배분실태, 업무수행능력 및 미래의 수요를 조사, 분석하여, 국민들이 안심하고 믿을 수 있는 수산물 검사행정체제로의 개선을 위한 대안을 제시하고자 「수산물의 위생안전 강화를 위한 검사행정 개선방안」에 관한 연구를 수행하고 있습니다.

이번 설문조사는 수산물 검사행정 일선에서 근무하고 계시는 검사원 전 직원을 대상으로 담당자 여러분의 경험을 조사하여 새로운 여건변화에 조화롭고 효율적인 수산물 검사행정으로의 개선방안을 제시하기 위한 기초조사입니다.

소비자들에게 안전하고 안심할 수 있는 고품질의 수산물을 어떻게 하면 공급할 수 있을 것인가, 그리고 어떻게 하면 검사행정의 효율성과 신뢰성을 확보할 수 있을 것인가에 대해 담당자로서 그 동안의 고민을 가감없이 표현해주시기 바랍니다.

물론, 이 조사에 기술하시 내용은 연구에만 활용될 것이며, 다른 목적으로는 활용되지 않음을 명백하게 밝혀드립니다.

바쁘신 중에 대단히 죄송합니다만, 응답자 여러분께서는 정부정책 수립에 동참하신다는 마음으로 잠시 짬을 내시어 설문조사에 협조해 주시기를 부탁드립니다.

2005. 04.

한국해양수산개발원장

- \* 연락처 : 수산어촌연구센터 총괄주문배연구위원 (02-2105-2844)  
 기능배분실태정감용부연구위원 (02-2105-2745)  
 E-mail : kyjeung@kmi.re.kr, Fax : 02-2105-2859  
 수요조사업선회책임연구원(02-2105-2747)
- \* 기입하신 설문지는 e-mail 또는 팩스로 회신해주시기 바랍니다.

## 1. 수산물 위생안전 검사행정의 개선방안

※ 다음의 질문에 대하여 귀하의 의견에 따라 한 가지만 선택하시어  
‘○’ 또는 √를 해주십시오.

### 가. 수산물 검사행정체제의 관리현황

1. 「국립수산물품질검사원」의 조직혁신을 위한 노력에서 가장 뛰어난 분야는 다음 중 어느 것이라 생각하십니까?

- |                    |             |
|--------------------|-------------|
| ① 인력의 확보           | ② 예산의 확보    |
| ③ 시설확충 및 현대화       | ④ 인사관리의 공정성 |
| ⑤ 뚜렷한 혁신의지가 보이지 않음 |             |
| ⑥ 기 타(_____)       |             |

2. 직원 상호간(본원과 지원)의 의사소통은 어느 정도로 원활하다고 보십니까?

- |               |       |
|---------------|-------|
| ① 아주 원활       | ② 원활함 |
| ③ 보통          | ④ 미흡  |
| ⑤ 아주 미흡       |       |
| ⑥ 개선방안(_____) |       |

3. 「국립수산물품질검사원」의 조직발전을 위한 제언의 기회는 어느 정도입니까?

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| ① 아주 흔하게 있음       | ② 1주일에 1번 정도 |
| ③ 1달에 1번 정도       | ④ 2달에 1번 정도  |
| ⑤ 1년에 1번 내지 2번 정도 |              |
| ⑥ 기 타(_____)      |              |



2. 귀하께서 맡고 계시는 수산물의 품질검사 행정업무를 분류별로 구분할 때에 소요되는 시간(1일 기준) 및 비율을 기재하여 주십시오.

< 업 무 >	< 소요시간 >	< 비 율 >
① 수산물의 검사	( _____ 시간)	( _____ %)
② 수산물의 관리	( _____ 시간)	( _____ %)
③ 검사지 이동시간	( _____ 시간)	( _____ %)
④ 위생지도, 단속	( _____ 시간)	( _____ %)
⑤ 품질인증, 공장점검	( _____ 시간)	( _____ %)
⑥ 기 타	( _____ 시간)	( _____ %)

3. 귀하께서 맡고 계시는 행정업무 전체를 분류별로 구분할 때에 소요되는 시간(1일 기준) 및 비율을 기재하여 주십시오.

< 업 무 >	< 소요시간 >	< 비 율 >
① 원내외 회의	( _____ 시간)	( _____ %)
② 공 문 기 안	( _____ 시간)	( _____ %)
③ 민 원 처 리	( _____ 시간)	( _____ %)
④ 수산물 검사	( _____ 시간)	( _____ %)
⑤ 단속 및 지도	( _____ 시간)	( _____ %)
⑥ 기 타	( _____ 시간)	( _____ %)





2. 수산물 검사행정제도가 국민의 위생안전 및 어업인의 소득확보에 어떠한 도움이 된다고 생각하십니까?

- ① 수산물 검사행정제도는 소비자나 어업인에게 도움이 됨
- ② 수산물 검사행정제도는 어업인의 생산, 수출입에 장애가 됨
- ③ 수산물 검사행정제도는 어업인에게 불편하나 소비자의 위생안전에 도움이 됨
- ④ 수산물 위생안전검사는 수입업자에게만 이익
- ⑤ 수산물 위생안전검사는 수출업자에게만 이익
- ⑥ 기 타 (\_\_\_\_\_)

3. 수산물의 검사행정제도와 관련하여 검사절차 및 방법이 올바르게 이루어지고 있다고 생각하십니까?

- ① 품목별 특성이나 가공기술 등을 감안하여 아주 적절하게 이루어지고 있음
- ② 검사절차가 신속하고 검사방법이 적절하여 매우 만족하고 있음
- ③ 어느 정도 적절하게 이루어지고 있음
- ④ 품목별 특성이나 가공기술 등을 감안하지 않고 이루어지는 경우가 많음
- ⑤ 검사절차가 느리고 검사방법이 불편하여 매우 불만족임
- ⑥ 기 타 (\_\_\_\_\_)

4. 수산물 검사행정업무에 있어서 가장 아쉽다고 생각하시는 것은 무엇입니까?

- ① 검사행정 인력의 부족
- ② 검사행정 재정의 부족
- ③ 검사행정 서비스의 미비
- ④ 과학적 검사체제 미비
- ⑤ 검사시설 및 설비의 부족
- ⑥ 기 타 (\_\_\_\_\_)

5. 수입수산물의 검사제도에 관한 제도개선사항에서 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 금속탐지기 자동화시스템 도입
- ② 검사방법, 검사착안사항 등 매뉴얼 제작, 배포
- ③ 주요 수입국에 대한 위생관리 강화
- ④ 수입수산물에 대한 정밀검사 인정기간 단축
- ⑤ 수입수산물의 서류검사대상 축소
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

6. 주요 수산물의 수입국 중에서 인위적인 금속물질 주입 등 위생안전에 문제를 일으키고 있는 대상 국가는 어디라고 생각하십니까?

- ① 중국
- ② 베트남
- ③ 러시아
- ④ 태국
- ⑤ 인도네시아
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

7. 수입수산물에 대한 표본검사에서는 검사표본을 추출하는 것이 필요한데, 추출되는 검사표본 수산물에 대한 최종비용을 다음 중 누구에게 부담시켜야 합리적이라고 생각하십니까?

- ① 수산물의 수입업자
- ② 수산물의 냉동창고업자
- ③ 국립수산물품질검사원
- ④ 수산물의 수출업자
- ⑤ 수산물의 국내유통업자
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

8. 수산물 원산지표시 지도, 단속업무를 원활하게 수행하기 위하여 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 단속인원의 확충
- ② 민간명예감시원의 활용 강화
- ③ 지자체의 전문인력 확보
- ④ 단속기법의 개발
- ⑤ 어업인의 의식개혁
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

9. 국내 이식용 수산물의 검역체계를 개선하기 위한 방안에서 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 국내반입검역의 강화
- ② 수출국의 현지과건 검역의 강화
- ③ 이식용수산물의 위행물 검사를 위한 법적근거 마련
- ④ 이식용수산물의 수입업자의 신청에 따라 시료를 국내에 반입하여 검역
- ⑤ 수출국의 자율검역의 인정
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

10. 국내산 수산물의 안전성조사에 있어서 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 위해물질의 조사 강화
- ② 위생안전의 지도, 단속 강화
- ③ 어업인의 적극적 협조
- ④ 소비자의 고발정신
- ⑤ 국가의 홍보 및 계몽
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

11. 국내 양식수산물에 대한 항생물질로부터의 위생, 안전을 강화하기 위한 제도개선방안에서 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 가두리 및 양어장에서 항생물질 사용기록부 비치, 관리
- ② 항생물질 판매처에서 판매기록부 비치, 관리
- ③ 항생물질의 제조처에서 생산기록부 비치, 관리
- ④ 항생물질 판매자격의 확대(수의사 외에 어류질병관리사 포함)
- ⑤ 항생물질 판매무자격자의 단속
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

12. 수산물 품질인증제도의 활성화를 위해 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 인증대상품목의 확대
- ② 인증업체에 대한 원료구입 및 운영자금 융자, 지원



17. 수산물 검사행정업무의 효율성과 과학성을 확보하기 위하여 가장 필요한 부분은 무엇이라고 생각하십니까?

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| ① 자율검사제도의 본격 도입     | ② 수입수산물의 수산물검역관 신설 |
| ③ 주요수입국의 수산물검역관 파견  | ④ 수산물 검사와 분석기능의 분리 |
| ⑤ 안전성 분석 및 연구기능의 강화 | ⑥ 기 타 (_____)      |

## 라. 수산물 검사행정체제의 개편방향

1. 현재의 수산물 검사행정체제를 개편하는 경우에 가장 필요하고 시급한 분야는 다음에서 무엇이라고 생각하십니까?

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| ① 검사인력의 확충         | ② 검사행정기능의 재배분      |
| ③ 검사시설 및 설비의 확충    | ④ 검사수요에 부응하는 예산 확보 |
| ⑤ 교육훈련 및 검사행정의 과학화 |                    |
| ⑥ 기 타 (_____)      |                    |

2. 국립수산물품질검사원의 선진화를 위하여 가장 필요한 것은 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ① 청사시설의 확충 및 이전 | ② 검사장비 및 시설의 확충 |
| ③ 전문검사원의 육성     | ④ 정보인프라의 구축     |
| ⑤ 검사기준의 과학화     | ⑥ 기 타(_____)    |

3. 국립수산물품질검사원의 지원의 증설이나 통폐합에 대한 귀하의 의견은 다음에서 어디에 해당하십니까?

- ① 증설은 찬성하나 통폐합은 반대      ② 업무폭주로 증설할 필요가 있음  
 ③ 지역적으로 통폐합할 필요가 있음      ④ 과학적인 검증 후에 증설, 통폐합  
 ⑤ 대단위 지역으로 거점화 추진      ⑥ 기 타 (\_\_\_\_\_)

4. 수산물의 위생안전을 확보하기 위하여 제도적으로 가장 시급하게 개선해야 할 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 처벌규정의 강화      ② 검사인력의 보강  
 ③ 업체 교육 프로그램의 마련      ④ 시민 모니터링 제도 도입  
 ⑤ 검사인력의 교육훈련 및 연수      ⑥ 기 타 (\_\_\_\_\_)

5. 전문적이고 과학적인 검사인력을 확보하기 위하여 가장 우선적으로 고려되어야 한다고 생각하시는 것은 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- ① 검사요원의 인사적체 해소 및 진급기회 부여  
 ② 검사요원의 빈번한 인사교류 제한  
 ③ 검사장비 및 시설의 보강  
 ④ 검사요원의 재교육 및 훈련  
 ⑤ 수산검사 및 수산검역직의 신설  
 ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

6. 국립수산물품질검사원의 행정공무원에 대한 처우개선에 있어서 가장 우선적으로 고려되어야 한다고 생각하시는 것은 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- ① 가중된 업무의 분산      ② 진급기회의 확대



10. 분석검사업무의 전문성을 확보하기 위하여 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 검사업무 외의 업무배제                      ② 분석검사업무를 세분화  
 ③ 분야별 분석전문검사관의 지정            ④ 분석검사관의 인사상 우대  
 ⑤ 능력개발을 위한 해외연수 및 교육        ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

11. '지정해역'의 위생조사 및 관리를 효율화하기 위한 방안은 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- ① 현행제도를 유지하되 국립품질검사원으로 관리주체를 일원화  
 ② 현행제도를 유지하되 국립수산물과학원으로 관리주체를 일원화  
 ③ 현행대로 관리주체의 이원화 체제 유지  
 ④ 해역등급제도로 개편하고 국립품질검사원으로 관리주체를 일원화  
 ⑤ 해역등급제도로 개편하고 국립수산물과학원으로 관리주체를 일원화  
 ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

12. 선진국의 분석, 검사기법을 습득하기 위한 해외연수를 가장 효과적으로 수행할 수 있는 대상 국가는 어디라고 생각하십니까?

- ① 미국    ② 일본  
 ③ 캐나다    ④ 영국  
 ⑤ 프랑스    ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

13. 유통단계에서의 수산물안전성 관리에 관한 법제도의 개편에 있어서 가장 필요한 것은 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- ① 유통단계의 모든 안전성 조사업무를 국립수산물품질검사원에 이관  
 ② 유통단계의 안전성 조사업무를 국립수산물품질검사원, 식약청 및 시/도와 공동 관리

- ③ 유통단계의 안전성 조사업무를 식약청이 통합관리
- ④ 유통단계의 안전성 조사업무를 시/도에 모두 위임
- ⑤ 유통단계의 안전성 조사업무를 국립수산물품질검사원, 식약청이 공동관리
- ⑥ 기타(\_\_\_\_\_)

14. 수산물의 수출입을 고려하는 경우에 수산물 위생협정을 가장 우선적으로 체결해야 할 대상 국가는 어디라고 생각하십니까?

- ① 중국
- ② 베트남
- ③ 러시아
- ④ 태국
- ⑤ 인도네시아
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

15. 우리나라와 다른 나라간 수산식품의 위생협력강화를 위하여 가장 우선적으로 고려해야 할 분야는 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- ① 양자간 검사협정 체결 확대
- ② 일반적인 수산협력에 관한 약정체결에 있어서 수산물위생관리 분야 포함
- ③ 상대국의 수출가공공장 국내등록제 실시를 위한 법적 근거 마련
- ④ 현지검역을 위한 검사장비의 활용 등 협력 강화
- ⑤ 해외검역관의 파견제도 신설
- ⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

16. 수산물 검사행정의 현대화 및 과학화를 위한 정보인프라의 구축에 있어서 가장 우선적으로 고려해야 할 분야는 다음 중 어느 것이라고 생각하십니까?

- ① 수산물품질검사 정보시스템의 확대
- ② PDA를 이용한 수산물품질검사 및 실시간 D/B 구축
- ③ 금속탐지기 자동화시스템의 보급
- ④ 검사, 분석장비와 정보시스템과의 연결체제 구축

⑤ 전자서명, 사용자인증 등 보안시스템 강화

⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

17. 수산물의 위생안전을 보다 강화하기 위하여 위생기준을 위반한 수산물에 대한 조치사항 중 가장 필요한 것인 무엇이라고 생각하십니까?

① 위반자에 대한 형사처벌의 강화

② 위반수산물의 폐기 및 회수

③ 사전 지도 및 교육 강화

④ 위반업체의 허가취소

⑤ 위반자에 대한 벌금의 강화

⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

18. 국립수산물품질검사원의 행정업무에 대한 효율적인 홍보를 위해 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

① 홍보 CD, 인터넷 홍보 강화

② 일반언론매체를 통한 광고 실시

③ 소비자 및 소비자단체의 견학

④ 어업인의 연수 및 교육 실시

⑤ 업체와의 간담회 등 의견수렴

⑥ 기 타(\_\_\_\_\_)

## II. 수산물 검사행정의 수요를 분석하기 위한 질문입니다.

수산물품질검사원의 검사 행정 수요를 조사 및 분석하기 위하여 설문조사를 실시하고자 하오니, 아무쪼록 귀중한 시간을 잠시 내셔서 설문에 응답해 주시면 감사하겠습니다.

참고로 본 설문은 2회 이상 실시될 예정으로 이번 설문은 처음 단계로서 검사행정 수요에 대한 전반적인 의견을 조사하고자 하오니 수산물 검사행정과 관련하여 적극적으로 의견을 나타내주시면 더욱 감사하겠습니다. 이번 조사 결과를 바탕으로 다음 단계에서는 좀더 세부적인 사항에 대한 설문 조사가 실시될 예정입니다.

### 1. 현재 검사원 업무 중 중요하다고 생각하는 분야를 두 가지 선택해 주십시오.

(            ), (            )

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| ① 수출수산물 검사           | ② 수입수산물검사          |
| ③ 정부비축 수산물           | ④ 이식용 수출입 수산물 검역   |
| ⑤ 수산물 원산지표시 지도 및 단속  | ⑥ 수산물 안전성조사        |
| ⑦ 수출수산물 등록공장 조사 및 점검 | ⑧ 수산물, 전통식품 품질 인증제 |

### 2. 향후 가장 중요해 질 것이라고 예상하는 검사원 업무분야를 두 가지 선택해 주십시오.

(            ), (            )

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| ① 수출수산물 검사           | ② 수입수산물검사          |
| ③ 정부비축 수산물           | ④ 이식용 수출입 수산물 검역   |
| ⑤ 수산물 원산지표시 지도 및 단속  | ⑥ 수산물 안전성조사        |
| ⑦ 수출수산물 등록공장 조사 및 점검 | ⑧ 수산물, 전통식품 품질 인증제 |

### 3. 수산물 검사원 행정을 효율적으로 수행하기 위해 필요한 조직은 무엇입니까?

( \_\_\_\_\_ )

- 
4. 수산물 검사원 행정을 효율적으로 수행하기 위해 필요한 직제는 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  5. 수산물 검사원의 검사 업무 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  6. 수산물 검사원의 분석관련 업무 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  7. 수산물 검사원의 수출수산물검사 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  8. 수산물 검사원의 수입수산물검사 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  9. 수산물 검사원의 정부비축 수산물 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  10. 수산물 검사원의 이식용 수입수산물 검역 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  11. 수산물 검사원의 수산물 원산지표시 지도 및 단속 중 가장 필요한 사항은 무엇  
입니까?  
( \_\_\_\_\_ )
  12. 수산물 검사원의 수산물 안전성조사 중 가장 필요한 사항은 무엇입니까?  
( \_\_\_\_\_ )



## 18. 귀하가 속한 지원의 검사원의 특징은 무엇이라고 생각하십니까?

(지원에 속하신 분들만 응답해 주십시오.)

( \_\_\_\_\_ )  
( \_\_\_\_\_ )

## Ⅲ. 응답자의 특성에 관한 질문입니다.

## 1. 귀하의 성별은?

① 남성( \_\_\_\_\_ ) ② 여성( \_\_\_\_\_ )

## 2. 귀하의 연령은?

① 20대      ② 30대      ③ 40대      ④ 50대      ⑤ 60대

## 3. 귀하의 직급은?

① 9급      ② 8급      ③ 7급      ④ 6급      ⑤ 5급

## 4. 귀하의 현재 담당하시는 업무는 무엇입니까?

( \_\_\_\_\_ )

## 5. 귀하의 공무원 근무연수는?

① 1년 미만      ② 1년 이상~3년 미만  
③ 3년 이상~5년 미만      ④ 5년 이상 ~10년 미만  
⑤ 10년 이상~20년 미만      ⑥ 20년 이상

## 6. 귀하의 검사행정 근무연수는?

( \_\_\_\_\_ 년 \_\_\_\_\_ 월)

## 7. 귀하의 소속은?

① 지원      ② 본원      ③ 해수부 본부

---

8. 해수부 본부, 지원, 본원별 귀하의 근무 연한은?

① 지원 (        )년        ② 본원(        )년        ③ 해수부 본부 (        )년

10. 「수산물 위생안전 검사행정제도」의 발전을 위하여 해결해야 할 문제점 및 과제는 무엇이라고 생각하십니까? 의견이 있으시면 적어 주십시오.

---

---

---

---

---

※ 별지를 사용하셔도 됩니다. e-mail(kyjeung@kmi.re.kr)로 의견을 보내주셔도 됩니다.

## &lt;부록 2 : 2차 설문조사 결과&gt;

&lt;부표 1-1&gt; 수입 수산물의 안전성에 대한 신뢰 정도

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통담당	소비자센터	신뢰	보통	非신뢰	인지	非인지
응답자의 수	(100)%	(3)%	(51)%	(9)%	(26)%	(36)%	(27)%	(44)%
(1)매우 신뢰함	1.4	-	2.0	11.1	-	-	3.7	-
(2)신뢰하는 편임	11.3	15.0	9.8	88.9	-	-	14.8	9.1
(3)보통	36.6	40.0	35.3	-	100.0	-	37.0	36.4
(4)신뢰하지 않는 편임	38.0	45.0	35.3	-	-	75.0	37.0	38.6
(5)전혀 신뢰하지 않음	12.7	-	17.6	-	-	25.0	7.4	15.9
***계***	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
▶<<Top 2%>>	50.7	45.0	52.9	-	-	100.0	44.4	54.5
▶<<Bottom 2%>>	12.7	15.0	11.8	100.0	-	-	18.5	9.1
【평균5점】	(3.49)	(3.30)	(3.57)	(1.89)	(3.00)	(4.25)	(3.30)	(3.61)
【표준편차】	(.91)	(.73)	(.96)	(.33)	(.00)	(.44)	(.95)	(.87)
【평균 : 100점】	(62.32)	(57.50)	(64.22)	(22.22)	(50.00)	(81.25)	(57.41)	(65.34)

&lt;부표 1-2&gt; 수입 수산물의 구입에 가장 중요한 사항

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통담당	소비자센터	신뢰	보통	非신뢰	인지	非인지
응답자의 수	(71)%	(20)%	(51)%	(9)%	(26)%	(36)%	(27)%	(44)%
원산지 표시	42.3	25.0	49.0	44.4	50.0	36.1	44.4	40.9
가공상태 표시	19.7	30.0	15.7	33.3	11.5	22.2	29.6	13.6
해당 수산물을 포획 또는 양식한 어장 또는 양식어장의 환경 기	19.7	20.0	19.6	11.1	15.4	25.0	18.5	20.5
유통기한	16.9	25.0	13.7	11.1	23.1	13.9	7.4	22.7
수입시 안전성 검사여부	1.4	-	2.0	-	-	2.8	-	2.3
***계***	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

&lt;부표 1-3&gt; 수산물 구입에 있어 가장 우려되는 사항

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통담당	소비자센터	신뢰	보통	非신뢰	인지	非인지
응답자의 수	(71)%	(20)%	(51)%	(9)%	(26)%	(36)%	(27)%	(44)%
수입산의 국내산 둔갑	39.4	45.0	37.3	33.3	46.2	36.1	40.7	38.6
수입수산물의 위생안전 검사에 대한 신뢰성 부족	36.6	20.0	43.1	33.3	30.8	41.7	33.3	38.6
수입수산물의 품질에 대한 우려.	12.7	20.0	9.8	11.1	15.4	11.1	11.1	13.6
국내산 수산물의 위생안전검사 확인 불가에 대한 우려	7.0	10.0	5.9	22.2	3.8	5.6	11.1	4.5
국내산 수산물의 가격	4.2	5.0	3.9	-	3.8	5.6	3.7	4.5
***계***	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

&lt;부표 1-4&gt; 국립수산물품질 검사원의 역할에 대한 인지 정도

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통담당	소비자센터	신뢰	보통	非신뢰	인지	非인지
응답자의 수	(71)%	(20)%	(51)%	(9)%	(26)%	(36)%	(27)%	(44)%
잘 모름	49.3	45.0	51.0	33.3	53.8	50.0	-	79.5
알고 있음	31.0	40.0	27.5	33.3	30.8	30.6	81.5	-
전혀 모름	12.7	10.0	13.7	11.1	7.7	16.7	-	20.5
잘 알고 있음	7.0	5.0	7.8	22.2	7.7	2.8	18.5	-

&lt;부표 1-5&gt; 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 알고 있는 점

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지
		수협유통당 당	소비자센 터	신뢰	보통	非 신 뢰	인지
응답자의 수 .	(27)%	(9)%	(18)%	(5)%	(10)%	(12)%	(27)%
수산물의 위생 검사 및 관리	48.1	44.4	50.0	80.0	20.0	58.3	48.1
수산물의 원산지 표시 단속	25.9	11.1	33.3	40.0	40.0	8.3	25.9
수산물의 안전성 검사	22.2	22.2	22.2	20.0	20.0	25.0	22.2
국내외 수산물 검역	14.8	11.1	16.7	-	30.0	8.3	14.8
수산물의 품질 검사 및 관리	14.8	33.3	5.6	-	30.0	8.3	14.8
수입수산물의 품질검사기관	11.1	22.2	5.6	-	10.0	16.7	11.1
수산물의 유통 구조 관리 .	7.4	-	11.1	-	10.0	8.3	7.4
수산물의 가공 상태 검사 .	3.7	11.1	-	-	-	8.3	3.7
수산물 관련업체 지도 및 단속 .	3.7	-	5.6	-	-	8.3	3.7
국내수산물의 적정성 여부 감별	3.7	-	5.6	-	-	8.3	3.7

주: 응답자 Base는 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 알고 있는 응답자임

&lt;부표 1-6&gt; 국립수산물품질 검사원의 중점 수행업무[1순위]

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지
		수협유통담 당	소비자센 터	신뢰	보통	非 신 뢰	인지
응답자의 수	(27)%	(9)%	(18)%	(5)%	(10)%	(12)%	(27)%
수입 수산물 검사 .	37.0	44.4	33.3	-	70.0	25.0	37.0
국내산 수산물 검사 .	11.1	11.1	11.1	20.0	10.0	8.3	11.1
원산지 표시 단속 .	11.1	-	16.7	40.0	-	8.3	11.1
수산물 품질 인증 관리 .	14.8	33.3	5.6	40.0	-	16.7	14.8
수산물 안전성 분석 .	22.2	11.1	27.8	-	10.0	41.7	22.2
해역 및 수산물 가공공장 위생안전 감독	3.7	-	5.6	-	10.0	-	3.7
***계***	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주: 응답자 Base는 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 알고 있는 응답자임

&lt;부표 1-7&gt; 국립수산물품질 검사원의 중점 수행업무[중복]

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지
		수협유통당 당	소비자센 터	신뢰	보통	非 신 뢰	인지
응답자의 수	(27)%	(9)%	(18)%	(5)%	(10)%	(12)%	(27)%
수입 수산물 검사	96.3	100.0	94.4	100.0	100.0	91.7	96.3
수산물 안전성 분석	96.3	88.9	100.0	100.0	90.0	100.0	96.3
원산지 표시 단속	88.9	77.8	94.4	80.0	80.0	100.0	88.9
국내산 수산물 검사	85.2	55.6	100.0	100.0	60.0	100.0	85.2
수출 수산물 검사	81.5	55.6	94.4	100.0	60.0	91.7	81.5
수산물 품질인증 관리	81.5	55.6	94.4	80.0	70.0	91.7	81.5
해역 및 수산물 가공공장 위생안전 감독	81.5	44.4	100.0	80.0	70.0	91.7	81.5

주: 응답자 Base는 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 알고 있는 응답자임

&lt;부표 1-8&gt; 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 알고 있는 점 (중복)

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지
		수협유통담 당	소비자센 터	신뢰	보통	非 신 뢰	非인지
응답자의 수	(44)%	(11)%	(33)%	(4)%	(16)%	(24)%	(44)%
수산물의 품질 검사 및 관리	31.8	45.5	27.3	-	37.5	33.3	31.8
수산물의 위생 검사 및 관리	27.3	18.2	30.3	75.0	18.8	25.0	27.3
국내외 수산물의 품질검사 및 관리	13.6	9.1	15.2	50.0	6.3	12.5	13.6
모름	13.6	9.1	15.2	-	12.5	16.7	13.6
수산물의 원산지 표시 단속	11.4	-	15.2	25.0	12.5	8.3	11.4
국내외 수산물 검역	9.1	27.3	3.0	-	12.5	8.3	9.1
수산물의 안전성 검사	6.8	9.1	6.1	-	12.5	4.2	6.8
수산물의 유통 구조 관리	2.3	-	3.0	-	-	4.2	2.3
수입수산물의 품질검사기관	2.3	-	3.0	-	6.3	-	2.3
수산물의 생태 환경 연구	2.3	-	3.0	-	-	4.2	2.3
수산물에 대한 전반적인 관리	2.3	-	3.0	-	-	4.2	2.3

주: 응답자 Base는 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 모른다는 응답자임

## &lt;부표 1-9&gt; 국립수산물품질 검사원의 업무에 대해 잘 모르는 이유[중복]

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지
		수협유통담당	소비자센터	신뢰	보통	非신뢰	非인지
응답자의 수	(44)%	(11)%	(33)%	(4)%	(16)%	(24)%	(44)%
국립수산물 검사원의 홍보 부족	63.6	36.4	72.7	-	56.3	79.2	63.6
공공기관에 대한 관심 부족	15.9	9.1	18.2	50.0	12.5	12.5	15.9
무응답 .	9.1	18.2	6.1	25.0	12.5	4.2	9.1
수산물 검사를 다른 기관이 하는 것으로 오해	6.8	9.1	6.1	25.0	-	8.3	6.8
수산물의 위생 안전에 관심이 없어서	4.5	9.1	3.0	-	6.3	4.2	4.5
수산물은 위생안전을 따질 필요가 없으므로 (안전하기 때문에)	4.5	18.2	-	-	12.5	-	4.5
수산물을 잘 먹지 않으므로	2.3	-	3.0	-	6.3	-	2.3

주: 응답자 Base는 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해 모른다는 응답자임

&lt;부표 1-10&gt; 국립수산물 품질 검사 부적격 수산물에 대한 적절한 조치

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통담당	소비자센터	신뢰	보통	非신뢰	인지	非인지
응답자의 수	(71)%	(20)%	(51)%	(9)%	(26)%	(36)%	(27)%	(44)%
인터넷 및 언론 매체를 통해 적발업체 및 업자를무조건 공개함	18.3	15.0	19.6	-	26.9	16.7	14.8	20.5
적발업체를 공개하는 한편 강력한 법적인 제재를 취함	76.1	70.0	78.4	77.8	69.2	80.6	77.8	75.0
적발업체 등의 비공개를 원칙으로 벌금 등의 조치를 취함	4.2	10.0	2.0	11.1	3.8	2.8	3.7	4.5
부적격 제품을 소각처리함	1.4	5.0	-	11.1	-	-	3.7	-
***계***	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

&lt;부표 1-11&gt; 국립수산물 품질검사원에 바라는 점[중복]

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통당 당	소비자센 터	신뢰	보통	非 신뢰	인 지	非 인지
응답자의 수	(71)	(20)	(51)	(9)	(26)	(36)	(27)	(44)
	%	%	%	%	%	%	%	%
품질관리 및 검사 철저	26.8	10.0	33.3	33.3	15.4	33.3	18.5	31.8
없음	23.9	40.0	17.6	33.3	26.9	19.4	18.5	27.3
기생충 등이 발견되지 않도록	14.1	15.0	13.7	-	15.4	16.7	14.8	13.6
안전검사 철저 무응답	12.7	5.0	15.7	-	15.4	13.9	7.4	15.9
원산지 표시의 철저한 단속	9.9	5.0	11.8	-	11.5	11.1	18.5	4.5
수입수산물에 대한	7.0	5.0	7.8	22.2	11.5	-	11.1	4.5
강도 높은 검사 적발업체의 적극적 공개	5.6	-	7.8	11.1	3.8	5.6	7.4	4.5
국립수산물 품질 검사원의 역할에 대한 홍보 필요	5.6	-	7.8	-	3.8	8.3	-	9.1
유통기한 철저히 단속	4.2	-	5.9	-	3.8	5.6	3.7	4.5
불법 업체에 대한 감시체제 및 법적 제재 강화	4.2	10.0	2.0	-	3.8	5.6	11.1	-
우리 수산물에 대한 홍보 공업체 및 판매처의 위생관리 철저	2.8	5.0	2.0	-	3.8	2.8	3.7	2.3
	1.4	-	2.0	-	-	2.8	3.7	-

## &lt;부표 1-11 계속&gt;

	전체	소속		수입수산물 신뢰성			검사원 역할 인지	
		수협유통담 당	소비자센 터	신뢰	보통	非 신뢰	인 지	非 인지
신뢰성 있는 수산물 품질검사원이 되었으면 함	1.4	5.0	-	-	-	2.8	3.7	-
먹거리 안전 관련부서로서의 권한 강화	1.4	-	2.0	-	3.8	-	3.7	-
국제적으로 공인된 검사방법 필요	1.4	-	2.0	-	-	2.8	-	2.3
소비자가 직접 참여하는 감시단 운영 필요	1.4	-	2.0	-	-	2.8	3.7	-
단속 기준의 표준화 필요	1.4	5.0	-	11.1	-	-	3.7	-
신고시 즉시 해결하는 기동력 필요	1.4	-	2.0	-	-	2.8	3.7	-
신뢰할 수 있는 업체 선정	1.4	5.0	-	-	3.8	-	-	2.3
원산지과 소비자 와의 가격격차를 줄이는 것	1.4	-	2.0	-	-	2.8	3.7	-
검사 결과에 대한 투명한 공개	1.4	-	2.0	-	-	2.8	-	2.3
미래산업의 "아쿠아 컬처"로써의 국내산 수산물에 대한 적극적 개	1.4	-	2.0	11.1	-	-	-	2.3

## &lt; 부록 3 : 검사원 직원 대상 설문 &gt;

## 수산물 검사행정의 수요 분석 설문지

수산물품질검사원의 검사 행정 수요를 조사 및 분석하기 위하여 설문 조사를 실시하고자 하오니, 아무쪼록 귀중한 시간을 잠시 내셔서 설문문에 응답해 주시면 감사하겠습니다.

참고로 본 설문은 2회에 걸쳐 진행되고 있는데 이번 설문은 두 번째 단계로서 검사행정 수요에 대한 전반적인 의견을 조사한 결과를 바탕으로 세부적인 사항에 대한 의견을 조사하고자 합니다.

1차로 진행된 설문 결과 현재 검사원 업무 중 수출 수산물 검사 및 수입수산물 검사 등 검사업무가 가장 중요한 것으로 조사되었습니다. 이와 관련하여 다음에 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

1-1. 수출수산물 검사는 수입수산물 검사와 비교하여 중요도는 어느 정도입니까?

- ① 수출 수산물 검사가 훨씬 더 중요하다.
- ② 수출 수산물 검사가 중요하다.
- ③ 수출입 수산물 검사가 비슷하게 중요하다.
- ④ 수입 수산물 검사가 중요하다.
- ⑤ 수입 수산물 검사가 훨씬 더 중요하다.

1-2. 수출 수산물 검사업무와 관련하여 업무의 개선을 위해서 필요한 점은 무엇입니까?

- ① 검사업무 조직의 개편
- ② 검사업무 장비의 확충
- ③ 검사업무 인력의 확충

- ④ 검사 대상 품목의 조정
- ⑤ 검사 전문가 양성
- ⑥ 기타 의견 :

1-3. 검사조직의 개편과 관련하여 수출 수산물 검사업무 수행 조직 개편에 있어서 가장 중요한 사항은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 국제 협상을 수행할 수 있는 국제 협력 부서 신설
- ② 검사 기준 및 규격 설정 등을 담당하는 조사·분석 부서 신설
- ③ 검사 및 분석 방법 등을 연구할 수 있는 연구부서 신설
- ④ 수출 수산물 검사를 외부기관에 의뢰(outsourcing)
- ⑤ 지원의 신설
- ⑥ 지원의 통합을 통한 기능 확대
- ⑦ 기타

1-4. 검사장비의 확충과 관련하여 예산상 모든 지원에 장비를 확충할 수 없는데 이를 해결하는 방안은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 광역 시도를 중심으로 장비를 확충
- ② 검사건수별로 우선순위를 매겨 장비를 확충
- ③ 외주기관에 검사업무를 의뢰하여 장비확충을 지양
- ④ 기타

1-5. 검사 인력의 확충한다면 어느 직무(급)관련 인력 충원이 가장 시급하다고 생각하십니까?

- ① 검사관
- ② 검사 보조원
- ③ 연구관
- ④ 연구보조원
- ⑤ 분석관
- ⑥ 분석보조원
- ⑦ 기타:

1-6. 검사 인력과 관련하여 검사 전문가 양성이 시급하다고 생각하십니까?

- ① 매우 시급하다.
- ② 시급하다
- ③ 그저 그렇다
- ④ 시급하지 않다
- ⑤ 전혀 시급한 사안이 아니다.

1-7. 위의 문항에서 시급하다면 검사 인력의 전문성을 강화하기 위한 바람직한 방안은 무엇입니까?

- ① 검사원의 수를 늘리는 한편 안전성 검사와 품질검사를 구분한다
- ② 소수 정예를 선발해서 집중 교육 등을 통해 전문가를 늘린다.
- ③ 검사관은 검사업무만을 지속적으로 담당하도록 직제를 개편한다
- ④ 기타 :

1-8. 분석업무와 관련하여 분석관 양성이 시급하다고 생각하십니까?

- ① 매우 시급하다.
- ② 시급하다
- ③ 그저 그렇다
- ④ 시급하지 않다
- ⑤ 전혀 시급한 사안이 아니다.

1-9. 현재 수출입수산물 검사에 있어서 검사 대상 품목을 조정할 필요가 있다고 생각하십니까? 그 이유는 무엇입니까?

- ① 있다 (이유: \_\_\_\_\_ )
- ② 없다 (이유: \_\_\_\_\_ )

1-10. 외부기관 외주(outsourcing)와 관련하여 구체적으로 어떠한 업무를 외부기관에 위탁하는 것이 바람직하다고 생각하십니까?

- ① 수출입 수산물 검사업무 전체
- ② 수출입수산물 검사 업무 중 일부 (업무명: \_\_\_\_\_ )

- ③ 국내 수산물 검사업무 전체
- ④ 국내수산물 검사 업무 중 일부 (업무명: )
- ⑤ 국내수산물 검사업무
- ⑥ 분석업무
- ⑦ 원산지표시
- ⑧ 품질인증
- ⑨ 기타

2. 1. 1차로 진행된 설문 결과 현재 검사원 업무 중 수입수산물 검사가 향후 가장 중요한 검사원의 업무분야가 될 것으로 조사되었습니다. 이와 관련하여 다음에 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

2-1. 향후 수입수산물 검사의 효율성을 제고시키기 위해 반드시 필요한 제도는 무엇입니까?

- ① 수입 수산물 검사 조직의 확대
- ② 검사 장비의 개선
- ③ 수입수산물 검사업무의 외부 용역화
- ④ 검사원의 전문직제화
- ⑤ 국제협력관의 양성
- ⑥ 식약청, 시군구의 수산물(식품) 관련 검사 업무를 조정하여 일원화 한다
- ⑦ 기타

2-2. 향후 수입수산물 검사 조직을 확대가 반드시 필요하다고 생각 하십니까?

- ① 반드시 필요하다
- ② 필요하다
- ③ 보통이다
- ④ 필요하지 않다
- ⑤ 전혀 필요하지 않다

2-3. 위의 문항과 관련하여 검사조직의 확대를 위한 구체적인 방안은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 지원의 검사원 인력의 보강
- ② 본원의 검사원 인력보강
- ③ 수입수산물 검사원 조직을 별도로 분리하여 주요지원에 배치
- ④ 수입 수산물 검사업무를 아웃소싱하여(outsourcing) 검사원에서 관리
- ⑤ 기타

2-4. 수입수산물 검사방법의 개선이 필요하다고 생각하십니까?

- ① 반드시 필요하다
- ② 필요하다
- ③ 보통이다
- ④ 필요하지 않다
- ⑤ 전혀 필요하지 않다

2-5. 위의 문항과 관련하여 검사 방법의 개선은 어떠한 방법으로 이루어져야 한다고 생각하십니까?(복수 응답가능)

- ① 검사 품목별로 검사 절차 및 방법을 다르게 한다(예를 들어 냉동수산물의 경우 냉동창고에서 수산물 관리자(가칭)을 의무화한다)
- ② 검사 후 적격불가 판정에 대한 벌칙을 강화해야한다
- ③ 품질검사와 안전 검사를 구분해야한다
- ④ 국제 협약을 강화하여 일부 수산물에 대한 검사는 간소화 한다
- ⑤ 현지 검역관을 파견한다
- ⑥ 관능검사를 전문화할 수 있는 인센티브 등을 제공한다.
- ⑦ 기타:

2-6. 원산지 표시업무가 수산물 검사원의 업무로 중요하다고 생각하십니까?

- ① 매우 중요하다
- ② 중요하다
- ③ 보통이다
- ④ 중요하지 않다
- ⑤ 전혀 중요하지 않다

2-7. 현재 시군에서 이루어지는 수산물 안전성 검사 업무는 수산물검사원에서 수행해야 된다는 의견이 있습니다. 이에 대해서 어떻게 생각하십니까?

- ① 수산물 검사원에서 반드시 수행해야한다
- ② 수산물 검사원에서 수행해야한다
- ③ 잘모르겠다.
- ④ 수산물 검사원에서 수행할 필요가 없다
- ⑤ 수산물 검사원에서 전혀 수행할 필요가 없다

3. 현재 국내산 수산물에 대한 검사는 거의 이루어지지 않고 있는 실정입니다. 국내 수산물 검사와 관련하여 다음에 응답하여 주시기 바랍니다.

3-1. 현재 국내산 수산물에 대한 검사가 거의 이루어지지 않고 있는 이유는 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 검사 인력 부족
- ② 소비자 등의 관심 부족
- ③ 국내산 수산물은 검사할 필요가 없으므로
- ④ 식약청 등 다른 기관과 업무의 중복성 때문
- ⑤ 국내산 수산물 검사는 수산물 검사원의 업무가 아니기 때문
- ⑥ 기타:

3-2. 현재 국내산 수산물에 대한 검사 업무와 관련하여 가장 큰 문제는 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 국내산 수산물 검사에 대한 관심 부족

- ② 국내산 수산물 검사에 대한 예산 및 인력 부족
- ③ 검사 업무 영역의 구분이 모호함
- ④ 국내산 수산물 검사를 위한 법 제도의 부족
- ⑤ 기타:

3-3. 품질인증, 원산지 표시 단속 등 현재 수산물 검사원의 업무가 매우 다양하게 이루어지고 있는데 이렇게 다양한 업무를 수행하는 것이 바람직하다고 생각하십니까?

- ① 매우 바람직하다
- ② 바람직하다
- ③ 그저 그렇다
- ④ 바람직하지 못하다
- ⑤ 전혀 바람직하지 못하다

3-4. 위의 문항과 관련하여 검사원의 다양한 업무가 바람직하지 못하다면 향후 어떠한 형태로 검사원 업무를 개편하는 것이 바람직하다고 생각하십니까?

- ① 원산지 표시 단속은 시군에 이양한다
- ② 품질인증은 전문 기관에서 할 수 있도록 이양한다
- ③ 원산지 표시 및 품질인증 모두 다른 기관에 이양한다
- ④ 검사원에서는 수출입 수산물 검사만 수행한다.
- ⑤ 검사원에서는 수출입 수산물 및 국내산 수산물 안전성 검사만 수행한다
- ⑥ 검사원에서는 수출입 수산물 및 국내산 수산물 안전성과 품질 검사를 모두 수행한다
- ⑦ 기타 :

## &lt;부록 4 : 소비자 설문 조사&gt;

## 수산물 검사행정의 수요 분석 조사

※ 국립수산물 검사원은 수출입수산물에 대한 안전성 및 품질 검사, 원산지표시 단속, 품질인증 등 수출입 수산물의 위생안전과 품질 검사를 위한 여러 가지 업무를 수행하고 있습니다. 이러한 수산물 검사원의 업무와 관련하여 소비자 여러분들께서는 다음의 문항에 대한 의견을 나타내주십시오.

문1. 귀하는 수입 수산물의 안전성에 대하여 얼마나 신뢰하고 계십니까?

- ① 매우 신뢰한다
- ② 신뢰하는 편이다.
- ③ 보통이다.
- ④ 신뢰하지 않는 편이다
- ⑤ 전혀 신뢰하지 않는다.

문2. 수입 수산물 구입에 있어서 가장 중요하게 생각하시는 사항은 무엇입니까?

- ① 원산지 표시
- ② 가공 상태 표시
- ③ 해당 수산물을 포획 또는 양식한 어장 또는 양식어장의 환경 기준
- ④ 유통기한
- ⑤ 기타 ( )

문3. 귀하는 수산물 구입에 있어서 가장 우려되는 사항은 무엇입니까?

- ① 수입산의 국내산 둔갑
- ② 수입수산물의 위생안전 검사에 대한 신뢰성 부족

- ③ 수입수산물의 품질에 대한 우려
- ④ 국내산 수산물의 위생안전검사 확인 불가에 대한 우려
- ⑤ 국내산 수산물의 가격(너무 비싼 점 등)
- ⑥ 기타 ( )

문4. 귀하는 국립수산물품질 검사원의 역할에 대해서 알고 계십니까?

- ① 잘 알고 있다
- ② 알고 있다
- ③ 잘 모른다
- ④ 전혀 모른다

문5. (문4에서 ① 또는 ② 응답자) 귀하는 국립수산물품질 검사원의 역할이 무엇이라고 알고 계십니까? 구체적으로 적어주십시오  
( )

문6. (문4에서 ① 또는 ② 응답자) 귀하는 국립수산물품질 검사원이 향후에는 어떠한 업무를 중점적으로 수행하는 것이 바람직하다고 생각하십니까? 가장 중요하다고 생각하는 순서대로 번호를 기입 하여 주시기 바랍니다. ( , , , , , )

- ① 수출 수산물 검사
- ② 수입 수산물 검사
- ③ 국내산 수산물 검사
- ④ 원산지 표시 단속
- ⑤ 수산물 품질인증 관리
- ⑥ 수산물 안전성 분석
- ⑦ 해역 및 수산물 가공공장 위생안전 감독
- ⑧ 기타 ( )

문7. (문4에서 ③ 또는 ④응답자) 귀하는 국립수산물품질 검사원이 무슨 일을 하는 부처라고 생각하십니까? 구체적으로 적어주십시오  
( )

문8. (문4에서 ③ 또는 ④응답자) 귀하가 국립수산물품질 검사원의 업무에 대해 잘 모르는 이유는 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 수산물의 위생안전에 관심이 없어서
- ② 공공기관에 대한 관심 부족
- ③ 수산물 검사를 다른 기관이 하는 것으로 오해
- ④ 국립수산물 검사원의 홍보 부족
- ⑤ 수산물을 잘 먹지 않으므로
- ⑥ 수산물은 위생안전을 따질 필요가 없으므로(안전하기 때문에)
- ⑦ 기타 ( )

문9. 국립수산물 품질 검사원이 부적격 등의 판정을 내린 수산물에 대한 조치는 어떻게 하는 것이 바람직하다고 생각하십니까?

- ① 인터넷 및 언론매체를 통해 적발업체 및 업자를 무조건 공개함
- ② 적발업체를 공개하는 한편 강력한 법적인 제재를 취한다
- ③ 적발업체 등의 비공개를 원칙으로 벌금 등의 조치를 취한다
- ④ 기타 ( )

문10. 국립 수산물 품질검사원에 바라는 점이 있다면 자유롭게 기재하여 주시기 바랍니다.