

2008 국정감사 정책자료집 시리즈 #3

중국산 수입식품 안전성 제고를 위한 정책과제

2008. 10. 9

국회의원 임 두 성

●● 머리말

중국산 수입식품 안전성 제고를 위한 정책과제

‘생쥐머리 새우깡’, ‘멜라민 분유’ 등 어처구니없는 식품사건이 연일 언론을 통해 보도되면서 중국산 식품에 대한 국민적 불안감이 팽배한 상황입니다. 이미 주요 선진국들은 중국산 위해식품들에 대해 강력한 조치를 취했고, 수입식품과 관련한 자국민의 안전관리 대책을 마련하느라 분주합니다.

식품 자급자족에 한계가 있는 우리나라는 농수축산물, 식품원료, 가공식품, 포장·용기류 등을 비롯한 먹을거리 대부분을 수입에 의존하고 있습니다. 특히 FTA 확대 등 시장개방의 여파로 자의반 타의반 먹을거리 수입경향은 확대될 수밖에 없는 현실입니다. 이러한 추세에 비추어 볼 때 수입식품 안전성 제고야말로 국민건강 보호를 위한 국가정책의 핵심과제가 되어야 합니다.

수입식품 안정성에 대한 중요성이 커지고 있음에도, 수입단계에서의 검역 및 통관, 국내유통 과정의 안전장치들은 미흡하기 짝이 없습니다. 한마디로 제도정비가 안되어 있고, 인력과 장비가 부족하며, 문제해결을 위한 현장 대응 능력도 모자란다는 평가입니다.

근본적 처방책의 하나로 제시되고 있는 식품안전관리 일원화는 부처이기주의에 묻혀 아직도 갈 곳을 모르고 헤매고 있습니다. 식품안전관리의 책임소재가 불분명하면 수입식품에 대한 안전관리의 사각지대는 상존할 수밖에 없습니다.

책임소재를 분명히 하고 효율적인 관리감독체계를 확립해나가는 범정부적인 노력이 시급하며, 중앙정부 차원의 기획기능에 중점을 두어왔던 낡은 관

행을 탈피해 실질적 문제해결 중심의 안전관리 현장대응 능력을 강화해야 합니다. 정부와 공직자의 인식의 전환이 무엇보다 중요합니다. 위해식품을 완전히 우리사회와 식탁에서 몰아내는 것이야말로 국민민복의 첩경이라는 인식을 공직자와 국민들 가슴 속에 깊이 새겨야 합니다.

본 자료집은 현재 우리나라에 가장 많은 식품을 수출하고 있고, 앞으로도 멀리할 수 없는 나라인 중국으로부터 들어오는 식품의 실태와 현황, 문제점을 살펴보고 그 해결책을 제시하고자 했습니다.

미흡하지만 본 자료집이 수입식품 안전관리 시스템을 정비해나감에 있어 정책적 참고가 되었으면 하는 바램입니다.

감사합니다.

2008년 10월

국회의원 **임 두 성**

I. 국내 수입식품 현황 및 중국산 수입식품 현황	1
1. 국내 수입식품 현황	3
가. 수입식품 규모 해마다 증가	3
나. 가공식품 수입 증가세 두드러져	3
다. 무작위검사 비율 아직도 낮아	4
2. 국내 수입식품 부적합 현황	6
가. 수입식품 검사건수 증가, 부적합 비율 미미한 감소 추세	6
나. 검사 종류별 부적합 적발 실적 차이 커	6
다. 품목별 부적합 현황, 가공식품 부적합 가장 많아	8
라. 국가별 부적합 순위, 중국·미국이 절반을 차지하고 있어	10
3. 중국산 수입식품 현황 및 문제점	12
가. 가격경쟁력 등으로 중국산 식품 한국 식탁 점령	12
나. 중국산 수입식품 부적합건수 매년 증가	13
다. 가공식품이 부적합 제일 많아	14
라. 첨가물 사용기준 위반에서 미생물, 기준규격 위반으로 변화	15
4. 중국산 주요 식품사고 현황 및 조치사항	17
가. ‘불량 만두소’ 사건(2004년도)	17
나. ‘중국산 찐쌀 표백제’ 사건(2004년도)	18
다. ‘김치 납, 기생충 검출’ 사건(2005년도)	20
라. 수산물에서의 ‘말라카이트 그린 검출’ 사건(2005-2006년도)	21
5. 중국식품사고가 근절되고 못하는 주요 원인	23
II. 우리나라 수입식품 관리 현황 및 문제점	25
1. 행정조직 및 법률의 다원화	27
2. 검사방법의 비적정화	33
3. 식품 등 수입판매업 관리 소홀	35
4. 수입검사 인프라 취약	37

Ⅲ. 중국산 부적합 식품 수입현황 및 문제점	39
1. 중국산 과자와 빵(유분함유 가공식품)에서 발암물질 검출	41
2. 중국산 건강기능식품에서 발암우려 물질 검출	44
3. 중국산 용기에서 발암물질·환경 호르몬 검출	49
4. 중국산 농산물 원산지표시 위반 현황 및 문제점	53
5. 중국산 한약재에서 중금속 및 이산화황 검출	56
Ⅳ. 외국의 식품검역제도	59
1. 미국의 수입식품 검사현황 및 체계	61
2. 일본의 수입식품 검사현황 및 체계	63
3. 캐나다의 수입식품 검사현황 및 체계	65
4. 프랑스의 수입식품 검사현황 및 체계	66
Ⅴ. 중국산 수입식품 검사체계 개선을 위한 정책제언	69
1. 소비자 중심의 식품안전체계일원화	71
2. 식품안전을 위한 국제협력강화 방안	75
3. 현지 공장등록제 추진 및 국외 공인검사기관 확대	77
가. 현지 공장등록제 추진	77
나. 국외 공인검사기관 확대	77
다. '식품안전 관리센터(가칭)' 설치 적극 검토	78
4. 검역 단계에서의 검사 강화	79
가. 품목군별 중점검사 항목	79
나. 중점검사 항목별 중점검사 품목	80
다. '블랙리스트 발동(가칭)' 제도 도입 검토	82
5. 중국산 수입식품 유통단계 관리 강화	83
가. 중국의 CIQ인증 표시 인정	83
나. 식품 등 수입판매업 관리 강화	83
다. 무작위표본검사 비율 상향 조정	84
6. 가공식품 이력추적관리제도 추진	85
7. 중국산 수입식품 검사강화를 위한 인프라 강화	87
가. 단계적 인프라 강화	87
나. 실험분소 설치	87
다. 전문 인적 자원 양성	88
Ⅵ. 참 고 문 헌	89

중국산 수입식품 안전성 제고를 위한 정책과제

I

국내 수입식품 현황 및 중국산 수입식품 현황



1. 국내 수입식품 현황

가. 수입식품 규모 해마다 증가

- 2004년부터 2008년 8월까지의 수입식품 검사실적을 건수, 중량, 금액으로 분류해 보면, 건수면에서는 2004년 대비 2007년에 37.2%증가하여 약 1.4배의 증가세를 보였음. 중량은 2004년 대비 2007년에 3%, 금액은 29.9% 증가한 것으로 나타남. 수입식품 규모가 급증하고 있음을 알 수 있음.

• • 연도별 수입식품 검사현황(2004~2008.8) • •

단위: 건. Ton, 천USD

구 분	건 수	중 량	금 액
2004	196,968	11,454,464,093	6,503,681,375
2005	215,494	11,261,440,382	7,585,491,323
2006	238,539	11,227,512,964	7,811,984,190
2007	270,163	11,798,942,964	8,449,259,832
2008.8	177,700	8,041,080,928	10,085,762,720

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

나. 가공식품 수입 증가세 두드러져

- 가공식품의 검사실적 증가 추세가 다른 품목유형에 비해 높은 것으로 나타남. 즉, 2004년에 전체 수입량의 56.3%를 차지하던 가공식품은 2008년 8월말에는 60.8%로 4.5%포인트의 증가추세를 보임. 반면에 농·임산물은 동 기간에 16.4%에서 13.9%로 2.5%포인트 감소추세를 보임.

• • 품목유형별 검사실적(2004~2008.8) • •

단위: 건, %

구분	합계	농임축수산물		가공식품		식품첨가물		기구 및 용기포장		건강기능식품	
		총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비
2004	196,968	32,316	16.4	110,967	56.3	27,613	14.0	20,256	10.3	5,816	3.0
2005	215,494	33,051	15.3	126,420	58.7	28,227	13.1	20,790	9.6	7,006	3.3
2006	238,539	35,643	14.9	141,474	59.3	30,038	12.6	24,161	10.1	7,223	3.0
2007	270,163	39,277	14.5	165,129	61.1	31,073	11.5	27,696	10.3	6,988	2.6
2008.8	177,700	24,729	13.9	108,052	60.8	22,122	12.4	18,355	10.3	4,441	2.5

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 농·임·축·수산물, 식품첨가물 등 두 품목은 감소세를 나타냄. 특히 식품첨가물 감소세가 상대적으로 두드러지고 있음.

다. 무작위검사 비율 아직도 낮아

- 수입식품을 검사하는 방법에는 서류검사, 관능검사, 정밀검사와 무작위표본검사 등 4종류가 있음. 이중 서류검사가 전체 검사실적의 약 70% 내외로 가장 비중이 높고, 관능검사가 2004년 15%에서 2007년 10%로 감소하였으며, 무작위표본검사는 6% 내외, 정밀검사 비율은 17%인 것으로 나타나고 있음.
- 2004년부터 서류검사비율을 70% 이하로 낮췄으며, 1998년에 처음 시작한 무작위표본검사의 표본추출비율을 최고로 상향조정하여 정밀검사가 면제된 제품에 대해서도 무작위 검사를 실시하는 등 검사의 강도를 높여나가고 있는 추세이기는 함.

● ● 검사종류별 수입식품 검사현황(2004~2008.8) ● ●

단위: 건, %

구 분	합 계	서류검사		관능검사		정밀검사		무작위표본검사	
		총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비
2004	196,968	128,314	65.1	29,917	15.2	34,507	17.5	4,230	2.2
2005	215,494	146,059	67.8	29,414	13.7	34,273	15.9	5,748	2.7
2006	238,539	165,007	69.1	24,010	10.0	38,057	16.0	11,465	4.8
2007	270,163	179,985	66.6	27,972	10.4	46,104	17.1	16,102	6.0
2008.8	177,700	124,470	70.1	17,356	9.8	27,132	15.3	8,742	4.9

주 : 점유비는 각년도 총량을 100으로 한 검사방법별 점유비율임.

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 관능검사와 무작위 표본검사는 점차 감소한 것으로 나타나고 있음. 서류 검사보다는 관능검사, 무작위 표본검사 비율을 상향 조정하는 것이 수입 식품의 안전성 제고를 위한 바람직한 방향이란 점에서 긍정적으로 평가 할 수 있음.

2. 국내 수입식품 부적합 현황

가. 수입식품 검사건수 증가, 부적합 비율 미미한 감소 추세

- 수입식품 검사 결과 적합 내지 부적합 판정을 하고, 이는 수입식품판매업자에게 통보됨. 적합 판정을 받은 물품은 관련 절차를 거쳐 국내 시장에 유통되어 국내 생산식품과 동일하게 판매관리 되며, 부적합 판정을 받은 식품은 국내 유통이 불허됨. 이들 부적합 제품들의 사후 처리는 수입판매업자의 당초 계약 조건에 따라 반송, 폐기, 사료용으로 전환 등의 조치를 받게 됨.
- 부적합 판정을 받은 제품이 많아지면 결국 경제적 손실을 초래하므로 좋은 제품을 수입하여 부적합 처분 비율이 낮아지는 게 바람직하겠지만, 검사 부실에 따른 부적합 비율 감소는 결코 바람직하지 않음.
- 우리나라는 수입량 증가와 더불어 매년 수입식품 검사건수가 증가하고 있으나 부적합 비율은 미미하나마 감소 추세를 보이고 있음. 부적합 비율 감소 원인에 대한 정확한 분석이 필요함. 즉, 우수한 식품들이 많이 수입되어서인지 아니면 검사가 부실해서인지를 명확히 밝혀 필요한 대책을 강구해야 함.

나. 검사 종류별 부적합 적발 실적 차이 커

- 부적합 판정 현황을 보면, 2004년 955건에서 2007년 1,448건으로 2004년 대비 51.6% 증가한 것으로 나타남.

- 검사종류별 부적합률은 보면, 정밀검사의 부적합률이 단연 높게 나타나고 있음. 관능검사 부적합률도 서류검사 부적합률보다 높게 나타나고 있음. 반면에 서류검사의 부적합률은 3.9%~1.0%로 낮은 수준을 보이고 있음.
- 부적합 비율이 높게 나타나는 검사방법 순서로는 정밀검사, 무작위표본검사, 관능검사, 그리고 서류검사의 순임을 알 수 있음. 전 세계적으로 수입식품 검사를 강화하는 추세이지만, 한편으로는 국제 통상마찰을 고려해 정밀검사 비율을 무조건 상향조정할 수 없는 실정임. 우리나라도 관능검사와 무작위표본검사 비율을 품목별로 조정하는 가운데 검사 강도를 강화하는 것이 필요하다고 봄.

• • 검사종류별 부적합 현황(2004~2008.8) • •

단위: 건, %

구분	합계	서류검사		관능검사		정밀검사		무작위표본검사	
		총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비
2004	955	37	3.87	69	7.23	791	82.83	58	6.07
2005	953	26	2.73	47	4.93	828	86.88	52	5.46
2006	922	24	2.60	40	4.34	748	81.13	110	11.93
2007	1,448	24	1.66	49	3.38	1,110	76.66	265	18.30
2008.8	697	7	1.00	27	3.87	556	79.77	107	15.35

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.8, 임두성의원 재정리

다. 품목별 부적합 현황, 가공식품 부적합 가장 많아

□ 2003년 현황을 보면 가공식품이 전체 부적합 건수의 약 80%를 차지하였는데 2005년 이후 증가하고 있는 반면, 농·임·축·수산물은 2005년 9.0%로 2007년 4.6%로 감소하고 있음. 식품첨가물과 기구 및 용기·포장류도 감소세에 있음.

• • 품목별 부적합 현황(2004~2008.8) • •

단위: 건, %

구분	총계	농임축수산물		가공식품		식품첨가물		기구 및 용기포장		건강기능식품	
		총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비	총량	점유비
2004	955	53	5.5	613	64.2	31	3.2	25	2.6	233	24.4
2005	953	86	9.0	581	61.0	35	3.7	31	3.3	220	23.1
2006	922	60	6.5	648	70.3	22	2.4	22	2.4	170	18.4
2007	1,448	67	4.6	1,156	79.8	30	2.1	29	2.0	166	11.5
2008.8	697	36	5.2	537	77.0	9	1.3	23	3.3	92	13.2

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.8, 임두성의원 재정리

□ 매년 가공식품의 부적합 건수가 가장 많은 것으로 나타나고 있으며, 그 다음으로 농·임·축·수산물, 식품첨가물, 기구 및 용기포장류 순으로 부적합이 많음.

● ● 품목 대분류별 부적합 현황(2004~2008.8) ● ●

구분	1위	2위	3위	4위	5위
2004	가공식품	건강기능식품	농임축수산물	식품첨가물	기구 및 용기포장
2005	가공식품	건강기능식품	농임축수산물	식품첨가물	기구 및 용기포장
2006	가공식품	건강기능식품	농임축수산물	식품첨가물	기구 및 용기포장
2007	가공식품	건강기능식품	농임축수산물	식품첨가물	기구 및 용기포장
2008.8	가공식품	건강기능식품	농임축수산물	기구 및 용기포장	식품첨가물

주 : 부적합 건수기준임.

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.8, 임두성의원 제정리

□ 각 연도별로 부적합 처분을 가장 많이 받은 10대 품목을 보면, 2008년 8월 현재 기타가공식품이 지속적으로 1순위로 나타나고 있으며, 해를 거듭할수록 식품의 수입경향이 변화하고 있음을 알 수 있음.

● ● 품목 중분류별 부적합 현황(2004~2008.8) ● ●

순위	2004		2005		2006		2007		2008.8	
	품목	건수	품목	건수	품목	건수	품목	건수	품목	건수
1	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	170	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	178	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	219	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	320	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	104
2	조미식품	102	과자류	103	과자류	89	김치·절임식품	194	조미식품	70
3	영양보충용제 품	98	영양보충용제 품	89	김치·절임식품	72	과자류	168	김치·절임식품	69
4	과자류	81	식물성원료	85	조미식품	71	조미식품	119	과자류	55
5	김치·절임식품	57	김치·절임식품	80	영양보충용제 품	71	주류	87	기타식품류	50
6	식물성원료	53	조미식품	51	식물성원료	60	식물성원료	64	식물성원료	36
7	음료류	53	음료류	38	음료류	39	기타식품류	58	음료류	35
8	기타식품류	33	주류	29	기타식품류	32	음료류	55	건포류	34

순위	2004		2005		2006		2007		2008.8	
	품목	건수	품목	건수	품목	건수	품목	건수	품목	건수
9	주류	28	EPA 및/또는 DHA 함유제품	25	주류	31	영양보충용제품	51	주류	29
10	천연식품첨가물	21	식육제품	24	스피루리나제품	21	식육제품	45	영양보충용제품	27

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.8, 임두성의원 재정리

라. 국가별 부적합 순위, 중국·미국이 절반을 차지하고 있어

- 수입 국가별 부적합 순위를 보면 중국, 미국, 일본 순으로 부적합 처분건수가 많음. 물론 이들 국가의 부적합 비율이 높은 이유는 식품교역 절대량이 타국에 비해 많기 때문임. 부적합 비율이 상대적으로 높은 수입국을 대상으로 국가차원의 관리프로그램이 필요한 대목임. 특히 수출입업자에 대한 정도 관리, 국외 부적합 식품에 대한 정보수집 강화 등 특별대책이 필요함.

● ● 국가별 부적합 순위(2004~2008.8) ● ●

(단위: %)

순위	2004		2005		2006		2007		2008.8	
	국가명	비율	국가명	비율	국가명	비율	국가명	비율	국가명	비율
1	중국	32.5	중국	34.3	중국	41.3	중국	40.6	중국	32.4
2	미국	19.8	미국	17.7	미국	16.5	미국	13.2	미국	15.4
3	일본	6.1	일본	6.5	일본	5.6	일본	5.2	베트남	5.2
4	태국	4.3	캐나다	5.1	태국	3.1	필리핀	4.1	태국	4.9
5	프랑스	3.2	태국	4.0	이탈리아	3.0	프랑스	3.6	일본	4.4
6	호주	3.0	프랑스	3.1	독일	2.7	베트남	3.5	필리핀	3.0
7	베트남	2.7	베트남	2.9	프랑스	2.6	태국	3.3	인도네시아	2.6

순위	2004		2005		2006		2007		2008.8	
	국가명	비율	국가명	비율	국가명	비율	국가명	비율	국가명	비율
8	캐나다	2.6	호주	2.2	필리핀	2.5	캐나다	3.0	이탈리아	2.6
9	인도네시아	2.3	대만	2.1	캐나다	2.4	인도네시아	3.0	캐나다	2.2
10	뉴질랜드	2.2	필리핀	1.9	북한	2.1	이탈리아	2.6	대만	2.2

주 : 부적합건수 기준임.

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

3. 중국산 수입식품 현황 및 문제점

가. 가격경쟁력 등으로 중국산 식품 한국 식탁 점령

- 중국산 수입식품 물량은 건수, 중량, 금액면에서 꾸준한 증가세를 보이고 있음. 중국산은 가격 경쟁력과 지리적 접근성의 이점을 최대한 이용해 국내 식탁을 점령해나가고 있는 실정임.

• • 중국산 수입식품 수입현황 • •

(단위: 건, kg, \$, %)

연도	전체 수입량			중국산 수입량		
	건수	중량(KG)	금액(\$)	건수	중량(KG)	금액(\$)
2004	196,968	11,454,464,093	6,503,681,375	58,496 (29.70)	1,677,730,864 (14.65)	1,021,957,737 (15.71)
2005	215,494	11,261,440,382	7,585,491,323	67,536 (31.34)	3,247,616,446 (28.84)	1,641,057,869 (21.63)
2006	238,539	11,227,512,964	7,811,984,190	77,135 (32.34)	2,360,705,876 (21.03)	2,238,073,973 (28.65)
2007	270,163	11,798,942,964	8,449,259,832	86,536 (32.03)	3,144,369,831 (26.65)	2,124,143,929 (25.14)
2008.8	177,700	8,041,080,928	10,085,762,720	52,914 (29.78)	1,582,826,020 (19.68)	1,418,286,330 (14.06)

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.8, 임두성의원 재정리

- 전체 수입물량 중 중국산이 차지하는 비율은 매년 증가해 2004년 29.7%에서 2007년 전체의 32.03%를 점유하고 있는 것으로 나타남.
- 중국산 수입식품의 품목별 현황을 보면, 농임축수산물과 건강기능식품류는 미미하나마 감소 추세를 보이는 반면, 가공식품류, 식품첨가류, 기구용기포장류는 각각 2008년 8월말 현재까지 증가세를 유지하고 있음.

• • 품목별 중국산 수입식품 현황(2004~2008.8) • •

연도	계	농임산물		가공식품		식품첨가물		기구용기포장		건강기능식품	
		건수	점유비	건수	점유비	건수	점유비	건수	점유비	건수	점유비
2004	58,496	17,889	30.6	30,023	51.3	2,674	4.6	7,550	12.9	360	0.6
2005	67,536	18,377	27.2	37,078	54.9	2,875	4.3	8,523	12.6	683	1.0
2006	77,135	18,988	24.6	43,716	56.7	3,683	4.8	10,170	13.2	578	0.7
2007	86,536	19,506	22.5	49,626	57.3	4,275	4.9	12,646	14.6	483	0.6
2008.8	52,914	10,411	19.7	30,723	58.1	3,035	5.7	8,486	16.0	259	0.5

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

나. 중국산 수입식품 부적합건수 매년 증가

□ 중국산 수입식품의 경우 2003년 310건에서 2007년 589건으로 매년 증가세를 보이고 있음. 전체 부적합량이 2004년 2,335 ton에서 2007년 5,726 ton으로 크게 증가하고 있음.

• • 중국산 수입식품 부적합 현황 • •

(단위: 건, kg, \$, %)

연도	중국산 수입량			부적합 현황		
	건수	중량(KG)	금액(\$)	건수	중량(KG)	금액(\$)
2004	58,496	1,677,730,864	1,021,957,737	310	2,335,431	2,434,019
2005	67,536	3,247,616,446	1,641,057,869	327	2,526,113	3,196,410
2006	77,135	2,360,705,876	2,238,073,973	385	3,569,913	5,371,321
2007	86,536	3,144,369,831	2,124,143,929	589	5,726,281	8,457,825
2008.8	52,914	1,582,826,020	1,418,286,330	235	2,314,409	3,325,246

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

다. 가공식품이 부적합 제일 많아

- 품목별 부적합 현황을 보면, 가공식품은 2004년 대비 2007년에 127.14%가 증가함. 같은 기간 건강기능식품도 60.87%포인트 증가함.

• • 품목별 중국산 수입식품 부적합 현황 • •

연도	계	농임산물		가공식품		식품첨가물		기구용기포장		건강기능식품	
		건수	증감비	건수	증감비	건수	증감비	건수	증감비	건수	증감비
2004	310	49	-	210	-	9	-	19	-	23	-
2005	327	67	36.73	211	0.48	12	33.33	23	21.05	14	-39.13
2006	385	46	-6.12	298	41.90	10	11.11	17	-10.53	14	-39.13
2007	589	50	2.04	477	127.14	10	11.11	15	-21.05	37	60.87
2008.8	235	25	-48.98	180	-14.29	2	-77.78	18	-5.26	10	-56.52

주: 증감비는 2004년도를 기준으로 함.

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 부적합 식품 중 가공식품이 가장 많은 가운데 농임산물, 기구용기포장, 건강기능식품, 식품첨가물 등이 뒤를 잇고 있음. 특히 최근 들어 건강기능식품의 부적합 순위가 지속적으로 증가하고 있음.

• • 중국산 품목 대분류별 부적합 현황 • •

구분	1위	2위	3위	4위	5위
2004	가공식품	농임산물	건강기능식품	기구용기포장	식품첨가물
2005	가공식품	농임산물	기구용기포장	건강기능식품	식품첨가물
2006	가공식품	농임산물	기구용기포장	건강기능식품	식품첨가물
2007	가공식품	농임산물	건강기능식품	기구용기포장	식품첨가물
2008.8	가공식품	농임산물	기구용기포장	건강기능식품	식품첨가물

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

□ 품목별로 자세히 보면, 2006년까지 기타가공품이 부적합 1순위로 나타났으며, 반면 2007년부터는 김치·절임 식품이 가장 많은 부적합 건수를 보였음.

• • 중국산 품목 중분류별 부적합 현황 • •

순위	2004		2005		2006		2007		2008.8	
	품목명	건	품목명	건	품목명	건	품목명	건	품목명	건
1	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	66	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	76	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	106	김치·절임식 품	145	김치·절임식 품	44
2	식물성원료	49	식물성원료	67	김치·절임식 품	51	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	122	식품별기준및 규격외의일반 가공식품	34
3	조미식품	48	김치·절임식 품	49	식물성원료	46	식물성원료	49	식물성원료	25
4	김치·절임식 품	33	과자류	26	조미식품	36	조미식품	49	조미식품	19
5	과자류	26	조미식품	19	과자류	35	과자류	41	과자류	18
6	기구류	14	기구류	18	기타식품류	19	식육제품	32	기구류	16
7	인삼제품	13	식육제품	14	기구류	14	기타식품류	27	건포류	14
8	기타식품류	12	기타식품류	10	식육제품	12	주류	23	기타식품류	13
9	어육제품	9	화학적합성품	7	음료류	11	화분제품	14	조미식품	11
10	천연식품첨가 물	6	다류	5	다류	9	면류	13	빵또는떡류	5

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

라. 첨가물 사용기준 위반에서 미생물, 기준규격 위반으로 변화

□ 2006년을 제외한 매년 첨가물 사용 위반이 가장 많은 위반사례로 지적되고 있음. 그 다음으로 각종 세균과 대장균으로부터 오염된 미생물 기준 위반이 많았으며, 기준규격 위반도 그 뒤를 잇고 있음.

• • 중국산 부적합 식품, 위반 사유별 현황 • •

부적합사유	2004		2005		2006		2007		2008.8	
	건수	비율(%)	건수	비율(%)	건수	비율(%)	건수	비율(%)	건수	비율(%)
식품첨가물 사용기준위반	81	26.1	93	28.4	95	24.7	115	19.5	67	28.5
미생물 기준위반	73	23.5	86	26.3	107	27.8	86	14.6	42	17.9
기준규격위반	72	23.2	58	17.7	62	16.1	100	17.0	43	18.3
식품첨가물 미신고	28	9.0	30	9.2	48	12.5	103	17.5	18	7.7
동물용의약품 허용기준위반	0	0.0	0	0.0	11	2.9	59	10.0	8	3.4
이물 검출	0	0.0	13	4.0	15	3.9	19	3.2	30	12.8
농약 잔류 허용기준위반	24	7.7	14	4.3	19	4.9	13	2.2	5	2.1
허용외 식품첨가물사용	4	1.3	2	0.6	3	0.8	54	9.2	11	4.7
위해물질검출	5	1.6	14	4.3	11	2.9	15	2.5	3	1.3
부패변질	8	2.6	8	2.4	3	0.8	5	0.8	1	0.4
수입신고위반 (부적합제품동일체 조일자)	3	1.0	0	0.0	0	0.0	6	1.0	2	0.9
허용외 식품원료 사용	3	1.0	2	0.6	2	0.5	3	0.5	1	0.4
제조기준위반	0	0.0	0	0.0	2	0.5	4	0.7	4	1.7
보존 및 유통기준위반	0	0.0	6	1.8	0	0.0	2	0.3	0	0.0
제조일자변조	2	0.6	1	0.3	1	0.3	3	0.5	0	0.0
유통기한경과	6	1.9	0	0.0	1	0.3	0	0.0	0	0.0
성상	0	0.0	0	0.0	5	1.3	0	0.0	0	0.0

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

□ 수입되는 음식이 다양해지고 양이 많아질수록 국민 식탁을 위협하는 부적합 사유는 더욱 늘어날 것으로 예측됨. 선진화된 검사방법을 도입하여 기술적 제한으로 인해 확인하지 못하는 부적합 사유에 대해서도 적발하고 규명하는 작업이 이루어져야 할 것임.

4. 중국산 주요 식품사고 현황 및 조치사항

가. '불량 만두소' 사건(2004년도)

- 단무지 공장에서 버려진 불량 자투리 단무지를 만두소 재료로 사용한 제조업체를 적발 한 바 있음(경찰청 수사결과 발표, 2004. 6. 6).
 - 단무지 제조업소(2개소) : 맑은식품, 양지식품
 - 불량 만두소 제조업소(4개소) : 으뜸식품, 형제식품, 맑은식품, 푸른들식품
 - ※ 식약청 적발업소: 형제식품, 맑은식품, 푸른들식품 (2004.5.12.)
 - 불량 만두소 사용 만두 제조업소(25개소) 등

- 조치사항은 다음과 같음.
 - 〈만두제조업소등 조치〉
 - 불량 만두소 사용 식품제조업소 등 특별점검 지시(2004. 6. 7)
 - 2003년 이후에 생산실적이 있는 13개 업소는 식약청 직접 점검
 - 2002년 이전에 생산한 12개 업소는 시·도(시·군·구)에서 점검
 - 1차 발표(2004. 6. 8)
 - 불량 원료를 사용한 것으로 파악된 만두제조업소(25개소)에 대한 신속한 점검 실시
 - 관련 제품에 대한 신속한 현장 압류·폐기 및 회수 조치
 - 회수·폐기 대상 만두제품에 대한 긴급폐기 지시(2004. 6. 9 ~ 6. 11)
 - 5개업소 21개 제품(압류·회수·폐기량: 147,624kg)
 - 2차 조사결과 발표(2004. 6. 10)
 - 2003년 이후 생산 실적 있는 13개 업소 중 12개 업소 적발

- 2002년 이전 사용 12개 업소는 사실 확인 등 추가조사 필요
- 조사결과 추가 발표(2004. 6. 11)
 - (주)취영루 불량 만두소 사용하지 않음
- 불량 만두소 사용 만두제조업소 등 관리 철저 지시(2004. 6. 11)
 - 만두소 제조업소 점검 및 제품 수거·검사 등 관리 철저
- 만두류, 단무지 제조업소 지도·점검 실시(2004. 6. 12 ~ 7. 6)
 - ※ 만두류 제조업소 점검: 297개소 점검(적합:269개소, 부적합: 28개소)
만두류 제품 수거·검사: 542건(부적합: 2건, 부적합률: 0.37%)
- 식약청장, 국회의원 등 만두류 제조업소 방문(2004. 6. 15)
 - 방문업소 : 으뜸농산, 삼포식품
- 조사결과 추가 발표(2004. 6. 15)
 - (주)동일냉동식품, (주)금홍식품은 불량 만두소 사용 않음

나. '중국산 찐쌀 표백제' 사건(2004년도)

- 사용 표백제종류 명시 없이 표백처리 찐쌀 문제와 냉동고추의 관세부과 문제를 제기하고, 2차로 유해물질로 사용된 찐쌀에 대한 문제가 제기됨.
 - Sodium formaldehyde sulfoxylate hydrate(Rongalit) 사용
 - Sodium bisulfite(산성아황산나트륨) 사용
 - ※ 산성아황산나트륨과 포름알데히드 설폭실산나트륨(일명: 롱가리트) 사용한다는 추가정보 제공

□ 조치사항은 다음과 같음.

- 찐쌀 수입시 과산화벤조일, 이산화황 검사지시(7.30)
 - 수입·통관 단계에서 과산화벤조일 및 이산화황 검사
 - 수입유통 찐쌀 수거·검사토록 각 지방청에 지시(8. 2)
 - 유통 중인 수입찐쌀 18건 수거·검사
 - ※ 삼계식품, 신애무역 2건 부적합(이산화황 기준초과)
- 수입찐쌀 잠정 수입보류조치 (8.13)
 - 통관단계에서 수입시마다 검사 후 검사결과에 따라 조치
 - ※ 검사결과 도출되기 전까지 잠정적 통관보류 조치
- '03년 이후 중국산 찐쌀 수입업소에 대한 검체수거(8.13)
 - 민원제보지역(흑룡강성)에서 제조되어 수입된 찐쌀(5개), 민원제보한 수입업소(2개) 및 최근수입업체(7개) 찐쌀 20품목 수거검사
 - ※ (주)삼계식품, (주)순창무역 2건 부적합(이산화황 기준초과)
- '03년 이후 중국산 찐쌀 수입업소에 대한 긴급 수거검사(8.16)
 - 중국산 수입찐쌀 표백제 성분 과량 검출 보도 (8.19)
 - 중국산 찐쌀 46건 수거(부적합 4건) 및 가공식품 4건 부적합
 - 중국산 수입찐쌀 추가조치 보도 (9. 3)
 - 중국산 찐쌀 59건 수거(부적합 4건) 및 가공식품 3건 부적합
 - 부적합 찐쌀 총 121.25톤 및 가공식품 3,835kg 압류

□ 기타 조치사항

- 중국산 찐쌀 수입시 이산화황 등 검사항목 추가(7.30)
- 수출국인 중국정부 당국에 재발방지 대책 요청(8.17)
 - 한국으로 수출하는 모든 찐쌀 제품에 대하여 이산화황 잔류량 검사 실시 통보(8.25)

다. '김치 납, 기생충 검출' 사건(2005년도)

- 2005년 중국산 김치에서 중금속이 국산김치의 최고 5배가 검출됐다는 보도와 함께 기생충란 검출 가능성에 대한 문제가 제기됨.

- 조치사항은 다음과 같음.
 - 국산 및 중금속 김치의 분석결과 발표(10. 10, 식약청)
 - 국내유통 58개 제품(국산 28, 중국산 30)을 분석한 결과 납 함유량이 0~0.05ppm 검출
 - ※ 59개 수거 제품 중 1개 제품은 발표시 분석 진행 중
 - 분석결과에 대한 논란이 없도록 신뢰성 확보를 위한 검증
 - 식품, 김치, 중금속 분야 전문가 및 소비자 단체 대표 등으로 구성된 '김치 안전관리 자문위원회'에서 분석결과 논의
 - 검사결과에 논란이 없도록 수입김치는 전수검사하고 국산김치는 대표성을 갖는 충분한 양의 표본 검사방안 마련
 - 먼저 인터넷 판매 중국산 16개 제품을 검사하는 과정에서 9개 제품에서 기생충란이 검출되어 관계부처 협의를 거쳐 발표
 - ※ 국산김치의 경우 1차 검사한 18개 제품에서는 기생충란 불검출
 - 국내유통 배추김치의 기생충란 오염여부를 철저히 확인하기 위해 제조업소 전수 검사 실시(10.21~11.3)
 - 502개 제품 중 96.8%(486개 제품)은 기생충란이 검출되지 않았고, 3.2%(16개 제품)에서 기생충란(미성숙란) 검출
 - 미성숙란은 유충으로 자라지 않고 배설되어 인체감염 우려는 적음
 - ※ 전국에서 수거한 국산배추 238건 중 13건에서도 기생충란 검출
 - 국내산 및 중국산 김치 수거검사 결과 부적합 제품 중 보관중인 제품

은 압류하고 유통·판매된 제품은 해당영업자에게 식품위생법 제56조 제3항의 규정에 따라 강제회수명령하여 국산 3,850kg, 중국산 56,450kg 압류·회수·폐기

□ 기타 김치 안전관리 강화를 위한 조치내용

- 식약청은 김치 안전성을 확보하고 소비활성화를 유도하기 위하여 알기 쉬운 김치 제조 메뉴얼 제작 배포(5,000부)
- 식품공업협회, 김치절임식품협회 등을 통해 김치 수출 및 국제경쟁력 제고를 위하여 업소별로 자체적인 품질관리를 강화하도록 권고하는 등의 조치
- 김치 안전강화를 위한 납, 카드뮴 규격 신설

라. 수산물에서의 ‘말라카이트 그린 검출’ 사건(2005-2006년도)

- 2005년 7월 12일 중국 현지 언론보도, 신뢰성 있는 정보로 판단, 이틀 후부터 수입장어 및 장어가공품 등에 대한 「말라카이트 그린」 함유 여부에 대한 전수검사를 실시함.
 - 국내 양식 민물어류에 사용되었다는 해양수산부 발표
- 2006년 3월경 말라카이트 그린 검출된 수입냉동양념장어 제품이 다시 시중에 유통·판매되고 있다는 정보에 따라 유통제품의 수거검사 및 원인규명을 위한 추적조사 실시
- 조치사항은 다음과 같음.
 - 장어 양식과정중 말라카이트 그린을 사용한다는 해외언론보도 입수하

여 국내 유통중인 수입 냉동양념장어 60건을 수거검사한 결과 48건이 부적합 판정되어 해당 제품 202톤을 압류 회수조치

- 2005년 10월 해수부에서 양식어류에서 말라카이트 그린 검출되었다는 발표에 따라, 국내 유통양식어류 259건을 수거검사 한 결과 67건 부적합되어 해당 제품 3,470kg을 압류조치하고, 부적합 내역을 해수부에 통보하여 출하금지 등 조치 요청
- 2006년 3월경 말라카이트 그린 검출된 수입냉동양념장어 제품이 다시 시중에 유통·판매업자 추적조사 실시
 - 9개업소 27개 제품이 부적합 판정되어 해당 제품 약 20톤을 압류조치
 - 일부 수입업자들이 2005년 7월 당시 부적합제품을 냉동창고에 은닉·보관하고 있다가 불법유통·판매한 사실을 적발하여 검찰에 송치(구속 1명, 불구속 1명)
 - 일부 소매업소의 경우 2005년 7월 유통제품 수거검사 당시 부적합 판정될 경우 경제적 손실 등을 우려, 창고에 은닉하였다가 다시 시중에 유통·판매한 사실을 적발, 관련업소 행정처분

5. 중국식품사고가 근절되고 못하는 주요 원인

- 중국식품사고가 끊이지 않고 발생하고 있지만, 문제가 발생할 때마다 정부의 사후약방문식 조치로 인해 근본적인 해결이 이루어지지 못하고 있음. 이러한 중국식품사고가 원천적으로 근절되지 못하고 있는 이유를 다음 5가지로 분류)함.
- 첫째, 중국 현지의 식품제조 환경에 가장 큰 문제가 있음. 식품 생산자의 위생수준과 해이한 준법정신이 가장 큰 원인임. 중국 정부는 생산자 위생교육을 제대로 시키지 못하고 있음. 영세업체가 워낙 많고 유통망마저 복잡해 지도단속 등 감시체계가 원활히 작동하지 못함. 열악한 농축산 환경, 낙후된 가공 및 유통 시설, 낮은 식품위생 관련 기술수준도 여기에 일조하고 있음.
- 둘째, 수입업자의 문제점 및 검사 사각지대의 문제점임. 품질보다는 이익에 급급한 무분별한 수입, 전체 수입물량의 약 10%를 중국 보따리상이 수입하는데 따른 검사의 사각지대 발생이 원인이 되고 있음.
- 셋째, 검역체계, 조직과 인력의 문제임. 2005년 중국산 먹을거리 파동 당시 우리 정부가 취한 대책은 수입식품 검사를 강화하겠다는 약속을 공포한 것이 전부임. 인력과 장비를 보강하고 더 많은 시료를 검사하기로 했지만 제대로 추진되지 않음. 해외주재 식품안전 관련 파견관을 획기적으로 늘려 해외 식품정보 수집을 강화해야한다는 전문가들의 제안이 있었지만 제대로 뒷받침이 안 됨. 식품안전 블랙리스트를 만들어 검사를 강화하는 등 ‘검역

1) 중앙대 식품공학과 하상도 교수 ‘中 불량식품, 이제 뿌리뽑자’(동아일보 9.24) 인용

의 선택과 집중 전략'으로 효율성을 확보해야 한다는 지적도 있었지만, 제대로 이행이 안 됨.

- 넷째, 당국의 식품안전관리 우선순위 설정문제임. 정부는 소비자의 눈높이에 맞춘 인기용, 위기 모면용 관리행정에 치중해옴. 언론보도 등으로 인해 단기적 관심이 컸던 일에 너무 치중한 점이 없지 않음. 공업용 원료, 발암성 물질이 수시로 사용되는 중국산 수입식품에 대한 지속적인 안전성 확보나 위해평가, 위해관리 등 중요도가 높은 영역을 선택하고 지속적인 역량을 집중해야 함에도 아직 그렇지 못함.
- 다섯째, 소비자의 관심과 인식을 제고하는 문제임. 식품사고가 날 때만 단기적으로 관심을 가지지만 소비자 운동을 통해서 국내외 기업들의 무사안일한 행태를 바로잡으려는 국민들의 조직적 노력은 미흡함. 국민 한사람 한사람이 식품감시원이라는 인식과 공감대가 아직은 부족하다고 봄. 이러한 공감대 형성을 위한 당국의 교육과 홍보 노력이 미흡함. 수입식품 안전사고가 어제 오늘의 문제가 아니지만 제대로 된 불매운동 한 번 제대로 벌인 적이 없음.
- 정부당국과 소비자가 손을 놓고 있는 사이 우리의 식품안전관리체계는 제대로 확립되지 못했고, 중국산 저질 식자재, 불량식품은 국민의 밥상을 이미 점령한 상태임. 이제는 정부와 국민이 힘을 합쳐 식탁안전을 위한 강력한 대오를 형성해야 함.

II

우리나라 수입식품 관리 현황 및 문제점²⁾

2) '중국산 수입식품 안전성 확보를 위한 수입식품 검사체계 개선방안에 관한 연구'(식약청) 재인용

1. 행정조직 및 법률의 다원화

- 수입식품 등의 검사는 식품위생법시행규칙(제11조) 및 식품의약품안전청 고시(수입식품 등 검사지침)에서 규정하고 있음. 또한, 여러 부처에서 독립된 법령 하에 분산 관리하고 있음.
- 수입식품의 검사체계와 법령이 다원화되어있어 있기 때문에 기관 간 사전·사후 정보(현지 및 검사결과 등 안전정보, 현지동향 등)의 공유 미흡으로 정책·검사 등 총체적 수입식품 안전관리 기능이 취약함.
- 또한, 수입식품에 대한 식품안전 문제 발생시 귀책사유에 대한 논란이 가중되어 능동적인 대처가 불가능하여 업무수행의 신속성·일관성이 결여되기 쉬우며, 수입검사에 대한 책임과 유통과정 중 안전관리 책임이 분산되어 책임 논란만 가중되고, 업무처리 신속성이 결여됨.
- 업무분산으로 자원 집중화가 곤란하고 개별기관마다 검사장비를 구비함으로써 고가 장비 이용률이 저하돼 국가 자원의 낭비를 초래함. 국제 통상문제 발생시 능동적이며, 신속한 대응이 곤란하고 신고기관의 다원화로 국내 수입자·국외수출자의 민원을 초래할 수 있음.

• • 수입식품 관리 현황 • •

부처	근거법령	신고절차	대상품목
복지부	식품위생법	○식품 등 수입자 → 관할지방 식품의약품안전청장(서울, 부산, 경인) 또는 국립검역소장 → 검사(서류, 관능, 정밀) → 신고수리	식용을 목적으로 하는 원료성의 농·임·수산물, 가공식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장(국립수의과학검역원 및 국립수산물검사소 검사대상 제외)
농림수산식품부	축산물가공처리법	○축산물수입자 → 국립수의과학검역원(지원)에 신고 → 검사(서류, 관능, 정밀검사) → 신고수리	모든 수입축산물(식육, 원유, 아이스크림제품류 중 아이스크림류·아이스크림분말류·아이스크림믹스류, 식육가공품, 유가공품, 조제유류, 식육추출가공품, 우지·돈지)
	인삼산업법	○수입자(수삼, 홍삼, 백삼) → 국립수산물검역소 및 식약청 개별 신고 → 검사(식물검역소: 병충해, 식약청: 농약 등) → 신고 수리 → 수입자가 인삼산업법의 규정에 따른 지정검사기관의 검사(등급등 신청) → 증지부착 → 판매	인삼류
	수산물품질관리법(식품위생법)	○수산물수입자 → 국립수산물 품질검사원의 지원에 신고(12개 지원에서 검사시설 구비) → 검사(서류, 관능, 정밀) → 신고수리	첨가물이나 다른 원료를 일체 사용하지 아니하고 원형을 알 아 볼 수 있는 정도로 단순처리한 수산물(활어패류, 신선·냉장품, 염장품, 어란, 훈제품, 해조류, 건제품, 냉동품)
환경부	먹는물 관리법	○먹는샘물수입자(수입판매업자) → 유역환경청 또는 지방환경청 신고 → 정밀검사 → 신고수리	먹는물
국세청	주세법	○주류수입자(식품판매업, 주류판매업) → 지방청신고 → 신고 수리	주류
산자부	염관리법	○염수입자 → 염업조합신고 → 검토 → 신고수리	식용 및 공업용(사료용 포함) 소금

• • 위생검사기관현황 • •

부처	근거법령	내용
식약청	식품위생법	○본청(식품평가부, 식품첨가물평가부) 및 6개 지방청의 시험분석실
농림수산식품부	축산물가공처리법	○국립수의과학검역원(5개 지원 중 서울, 부산)
	농산물품질관리법	○국립농산물 품질관리원(시험연구소, 제주를 제외한 8개 지원)
	수산물품질관리법(식품위생법)	○국립수산물과학원(8개 연구소 중 남해·양식환경연구소) ○국립수산물품질검사원(12개 지원)
환경부	먹는물 관리법	○국립환경연구원 지정 ○4개 지방환경관서
국세청	주세법	○국세청기술연구소
산자부	염관리법	○산자부 품질검사기관 지정

※ 자료: 한국보건사회연구원, 2007

- 각 검사기관과 검사기관을 관장하는 부처별 업무 내용을 보면, 식약청의 경우는 본청과 6개 지방청에 각각의 시험분석실을 설치하고 있고, 농림부는 국립수의과학검역원과 5개 지원 중 서울, 부산지원에 각각 검사기관을 갖고 있음. 그 외에 국립농산물품질관리원과 제주를 제외한 8개 지원이 역시 각각의 시험분석실을 소유하고 있음.
- 이처럼 수입식품 검사업무를 포함하여 식품행정업무를 담당하고 있는 각 부처는 산하에 필요한 검사기관을 독자적으로 두고 운영함. 이미 지적된 바와 같이 수입검사업무를 효율성, 책임성, 신속성 등을 제고하기 위해서는 이들의 업무분장과 경영 효율 등을 진단하여 통합방안을 마련해 추진함이 국가적 자원 낭비를 줄이고 검사업무를 효율성을 기하는 것임.
- 각 기관별 수입검사 업무 현황을 살펴보면 다음과 같음.

○ 식품의약품안전청

- 식품의약품안전청과 6개 지방식품의약품안전청은 식품위생법에 근거한 식품안전관리에 관한 종합계획수립 기능을 갖고 있고, 다음과 같은 업무를 수행함.
- 즉, 수거검사 결과에 대한 분석·평가 실시, 특별관리대상 식품 및 일상식품에 대한 특별관리 방안 강구, 인체에 유해한 항목의 부적합 판정제품에 대한 철저한 원인 조사, 농산물의 잔류농약 신속수거·검사와 위해 우려가 높은 식품 등의 수거·검사 및 특별기동단속에 따른 선별적인 수거·검사업무 등임.
- 이중 수입식품 통관을 위한 검사업무는 서울, 부산, 경인청의 3개청에 설치되어 있는 수입식품관리팀에서 담당하고 있으며, 이들 3개 지방청은 수

입식품의 정밀검사를 실시하기 위한 각각의 실험분석센터를 설치하여 정밀검사업무를 수행하고 있음.

- 또한, 식품의 기준·규격 설정, 식품 등의 표시기준 등 재·개정, 수입식품검사, 식품첨가물제조업, 식품조사처리업 및 건강기능식품업의 허가관리를 맡고 있음.

○ 국립 수산물품질관리원

- 국내산 및 수출·입 수산물을 관리하고 있고, 수산물 원산지 표시 관리 및 식품안전관리 사항으로는 중금속, 식중독균 및 항생물질 모니터링 검사를 매년 실시하고 있음.
- 부산 등 12개 지원을 두고 있으며, 1원과 1연구소를 두고 있음.

○ 국립 수산과학원

- 수산진흥을 위한 조사·연구 및 교육을 담당하고 있으며, 식품안전관리 사항으로는 패류 독소 모니터링검사를 실시하고 있으며, 해역관리인 적조 등 경보관리를 하고 있음.

○ 국립 수의과학검역원

- 농림부 산하 조직인 국립 수의과학검역원 및 5개 지원은 축산물가공처리법에 근거하여 식육, 식육가공품, 유가공품, 알가공품 등 축산식품의 안전관리를 위한 기능을 갖고 있어 축산식품의 수거검사 및 부정·불량 축산물 단속업무를 수행하고 있음.
- 축산식품의 수거검사는 지역별·계절별 성수 축산물의 특성을 고려한 집중수거 검사와 재래시장·영세판매업소 등 유통관리 취약지역에 대한 중점지도·점검을 하고 있음.

- 식품의약품안전청과 마찬가지로 축산물가공처리법에 근거한 식육 등의 수입품에 관한 검사도 담당하고 있으며, 일반 가공식품과는 달리 식육용 전용 보세장치장을 보유하고 있음.

○ 지방자치단체

- 지방자치단체인 시·도 및 시·군·구는 식품 제조·가공업소의 인·허가와 관리, 음식점 영업의 관리 및 수거검사 대상품목에 관한 세부계획의 수립 기능을 갖고 있음. 수거검사를 자체실정에 맞게 조정할 수 있으며 지방식품의약품안전청 및 국립수의과학검역원과 같이 수거검사업무를 맡고 있음.
- 월별, 정기 또는 수시 수거검사 실시에 있어 가능한 품목별 중복 또는 누락되지 않도록 수거대상 품목을 적절히 배분하고 부적합식품은 시정될 때까지 반복수거·검사 등 사후관리를 하고 있음. 한편, 수거검사 등의 이화학적 분석은 시·도 보건환경연구원에서 담당하고 있음. 다만, HACCP 적용업소로 지정된 업소의 HACCP 적용품목은 수거검사를 완화하여 실시하고 있음.

○ 시·도 보건환경연구원

- 지방자치단체 소속의 연구기관으로서 수거검사 제품 등의 이화학적 분석·검사 업무를 담당하고 있으며, 식품의 모니터링 사업을 수행하고 있음.
- 다원화된 관리체계 하에 각 기관별 업무분장도 다원화되어 있음. 수입식품 등은 관련 부서의 검사기관에서 해당분야의 전문성을 활용하여 최대한 신속하게 검사하고 있음. 그러나 식품 등의 위생에 관련된 문제는 보건복지부·식품의약품안전청과 지방 식품의약품안전청 및 국립검역소에서 일괄관리가 이루어지고 있으며, 상호협력에 의한 수입식품 등의 관리가 되고 있음.

• • 수입식품 검사업무 분장 • •

식품위생 검사기관	검사대상
식품의약품안전청	문제발생 식품 등 또는 지방식품의약품안전청 및 국립검역소에서 검사를 할 수 없는 제품에 한함
지방식품의약품안전청 국립검역소	식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 대한 서류, 관능, 정밀, 무작위표본검사
국립수산물검사소	식품위생법령에서 위탁한 수산물에 대하여 식품위생법령에 의거 검사
한국보건산업진흥원, 식품연구소	수입최소량(100Kg) 이하 및 수입자의 요구에 의거 지방식품의약품 안전청 및 국립검역소에서 지정하는 검사항목에 대하여 검사
시·도 보건환경연구원	지방청 및 검역소에서 지정하는 검사항목에 대하여 검사

※ 자료: 한국보건사회연구원, 2007

- 이처럼 수입식품 검사 조직, 관련 법령, 산하 검사기관 등이 분산되어 있고, 그 폐단은 이미 여러 차례 지적된 바 있음. 새로운 식품안전조직의 설립을 추진하는 정부의 조치도 있지만 수입식품 안전관리 체계의 통합화는 우선적으로 이루어져야 할 조치임.

2. 검사방법의 비적정화

- 수입식품은 국내에 유통되기 위해서 소정의 통관검사를 받게 됨. 우리나라는 물론 전 세계적으로 수입식품 검사는 서류검사, 관능검사, 정밀검사, 그리고 무작위표본검사 등 네 종류로 분류되어 실시되고 있으나 각 검사비율, 검사 소요기간, 운영 방법 등은 국가마다 다소 차이가 있음.
- 수입품의 안전성 제고 차원에서 서류검사보다는 관능검사 비율을 늘리고 있으며, 정밀검사 비율의 증가는 국가간 통상마찰을 초래할 소지가 있기 때문에, 대부분의 국가들은 정밀검사 대신 무작위표본검사 비율을 높여 자국내 수입품의 안전성을 확보하고 있음.
- 서류검사는 통상 2일, 관능검사는 3일, 정밀검사는 10일, 그리고 무작위표본검사는 5일내에 처리토록 되어있음. 규제완화 차원에서 검사기간 단축이 지속적으로 제기되고 있으나 검사기간 단축을 위해서는 인력, 시설, 예산 등 관련 인프라 적정화가 반드시 선행되어야 함.

• • 수입식품 검사종류 및 주요 내용 • •

구분	처리기한	주요내용
서류검사	2일	- 신고서류 등을 검토하여 적·부를 판단 · 자사제품제조용원료 · 재수입신고한 동일사동일식품 등
관능검사	3일	- 제품의 색상, 맛, 냄새, 표시, 포장상태 및 정밀검사 이력 등을 종합하여 적·부를 판단 · 기준 규격이 정해지지 않은 원료성 농·임·수산물
정밀검사	10일	- 식품공전, 식품첨가물공전의 성분규격, 시험방법 등에 의한 물리적, 화학적 및 미생물학적 검사결과에 따라 적·부를 판단 · 최초로 수입하는 식품 등 · 국내의 유해물질 함유 문제제기 식품 등
무작위 표본검사	5일	- 정밀검사 대상이 아닌 식품 중 전산프로그램에 의한 표본 추출계획에 따라 검체로 선정된 식품 등을 물리적, 화학적, 미생물학적 방법에 따라 검사 · 동일사동일식품 등 · 자사제품제조용원료 · 외화획득용식품 등

※ 자료: 한국보건사회연구원, 2007

- 무작위표본검사는 1998년 처음 도입되어 실시되었음. 무작위표본검사는 서류검사와 관능검사를 실시한 품목을 대상으로 무작위로 검사대상 표본을 선정하여 정밀검사를 실시하는 검사방법임.
- 서류검사 비율이 감소하고 관능검사 비율이 증가한 것은 수입식품의 안전성 제고를 위하여 바람직한 조치이나 무작위표본검사비율이 여전히 4~5%대를 유지하고 있는 것은 수입식품 검사 측면의 문제점이자 향후 개선해야 할 사항임.

3. 식품 등 수입판매업 관리 소홀

- 현재 식품 등 수입판매업은 신고제로 각 지방식품의약품안전청에 정해진 서식에 의해 접수, 신고토록 되어있으며, 시설조사가 필요한 경우에 신고 수리 후 1월 이내에 실시토록 하고 있음.
- 식품 등 수입판매업(자)과 혼동되어 현장에 존재하는 업이 수입업무대행업(자)임. 현재 수입업무대행업(자)은 자유업으로 아무런 관리가 이루어지지 않고 있고, 대기업의 경우엔 회사 내에 관련 부서가 있지만 중소 수입업자는 대행업자에게 관련 업무를 위임하여 수입을 추진하고 있는 실정임. 사람에 따라 두 가지 업에 동시에 종사하고 있는 경우도 있음.
- 수입식품에 국한된 대행업무만 하는 사람은 극히 소수로 향후 식품분야의 수입대행업에 관한 국가 관리 방안을 모색할 때 신고보다는 인증업종으로 분류하여 수입식품의 안전성 확보에 책임을 질 수 있는 조치를 마련함이 바람직함.
- 또한, 최근 중국산 수입품 사고가 다발하면서 식품 등 수입판매업자 관리에 관한 사회적 관심이 증대되고 있고, 삼진아웃제 등을 도입하기로 하였으나 현재까지는 누적적인 관리가 안 이루어지고 있어 삼진 아웃제의 효과가 미지수이며 미국처럼 블랙리스트를 작성하는 방안도 동시에 마련해야 할 것임.
- 향후 식품 등 수입판매업자 관리에 관한 심층적 제도 마련이 필요함.

• • 식품 등 수입판매업 근거 법령 • •

구 분	현행
법	제16조 (수입식품 등의 신고 등) 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등을 수입하고자 하는 자는 보건복지부령이 정하는 바에 의하여 보건복지부장관·식품의약품안전청장에게 신고
	제21조 (시설기준) 다음의 영업을 하고자 하는 자는 보건복지부령이 정하는 시설기준에 적합한 시설을 갖추어야 한다. 1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업·운반업·판매업 및 보존업
	제22조 (영업의 허가 등) 영업의 종류별·영업소별로 식품의약품안전청장에게 신고. 신고한 사항중 대통령령이 정하는 중요한 사항을 변경하거나 폐업하고자 하는 때에도 같다.
시행령	제7조 (영업의 종류) 5. 식품소분·판매업 나. 식품판매업 (8) 식품등수입판매업: 식품 등을 수입하여 판매하는 영업. 다만, 식품 등의 채취·제조 또는 가공에 사용되는 기계를 수입하는 경우를 제외한다.
	제13조 (영업신고를 하여야 할 업종) 식품 등 수입판매업
시행규칙	제20조 (업종별 시설기준) [별표 9] 식품 등 수입판매업의 시설기준
	제27조 (영업의 신고 등) [서식 제25호 영업신고서] 각호의 서류 첨부 후 지방식품의약품안전청에 영업신고

4. 수입검사 인프라 취약

- 평균 수입식품 검사는 매년 10% 이상의 증가세를 보이고 있음. 증가된 양에 대한 적절한 검사가 이루어지기 위해서는 검사 인프라도 적정하게 보강되어야 할 것임.
- 향후 업무량 대비 인력의 사회경제적 비용효과 분석을 하여 적정 인력에 관한 추계를 해야 함.

• • 인력 및 예산의 현황 • •

구분	인력	예산
2006	342명(194명)	1,835,470(천원)
2007	334명(186명)	2,416,391(천원)
2008	331명(186명)	1,715,013(천원)

※ 자료: 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 검사건수가 년 평균 10% 이상 증가하고 있고 식품사고가 지속적으로 발생하고 있음에도 불구하고 인력과 예산에서는 오히려 감소세를 보이고 있음. 인력의 경우 2006년 342명에서 2008년 10월 현재 331명으로 11명 감소했으며, 예산의 경우, 2007년 24억원에서 2008년 17억원으로 약 7억 가량 감소됨.
- 주먹구구식 인력과 예산편성으로는 국민 먹을거리 안전이 지켜지기 어려움. 급변하는 인력 변동보다는 중장기적인 인력확충 계획이 수립되어야 함.



중국산 부적합 식품 수입현황 및 문제점



1. 중국산 과자와 빵(유분함유 가공식품)에서 발암물질 검출

- 최근 중국에서 멜라민 성분이 포함된 분유제품으로 인해 영·유아가 사망하는 등 세계적인 논란으로 떠오른 가운데, 국내로 수입되는 중국산 과자와 빵에서 발암물질이 검출되어 전량 폐기된 사실이 밝혀짐.
- 최근 3년간('06~'08.7) 중국산 과자와 빵에서 각종 세균, 허용외 첨가물, 발암물질로 인해 적발된 건수는 총 18건이며 폐기량도 무려 약 40.6ton에 달하고 있음. 최근 들어 적발 건수와 폐기량도 늘고 있어 당국의 철저한 관리가 요구됨.

● ● 중국산 과자와 빵류의 부적합 현황 ● ●

구 분	2006	2007	2008.7	합계
부적합 건수	5건	7건	6건	18건
폐기량	2,622kg	19,514kg	18,459kg	40,595kg

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.8, 임두성의원 재정리

- 부적합 과자와 빵에서는 암을 유발할 수 있는 '사이클라메이트(인공감미료)'와 '니트로푸란'이 검출됨. 2007년 12월에 수입된 한 고구마 과자에서 사이클라메이트가 검출되었고, 2007년 10~11월에 수입된 빵(케이크)에서는 3차례나 '니트로푸란'이 검출되기도 함.
- 한편, 2008년 수입된 중국산 과자에서 과자봉지에 인쇄잉크 용매제로 사용하는 톨루엔(메틸벤젠)이 기준치보다 최대 5배까지 검출됐다는 보고가 4건이나 접수돼 13ton에 달하는 제품이 폐기되기도 함.

- 적발된 부적합 제품들은 일단 국내 통관 과정에서 적발되어 전량 폐기되었지만, 서류검사와 관능검사가 전체 수입식품 검사³⁾의 80%가량을 차지하고 있는 현실을 고려할 때 제대로 걸러지지 않은 부적합 제품들이 시중에 유통될 가능성이 상존함. 정부는 무작위 검사와 정밀검사 비율을 높여야 하며, 유통중인 수입식품도 주기적으로 철저하게 수거 검사해야 함.
- 중국산 과자와 빵은 대부분 반제품 형태로 수입되어 국내상표를 붙여 유통되고 있는 만큼 소비자들의 올바른 선택을 위해서는 원산지 표시를 꼼꼼히 확인할 필요가 있음.

• • 중국산 과자와 빵류의 부적합 세부 현황 • •

부적합일자	품목명	수입업체	시험항목	기준	결과	폐기량(KG)
20060720	COMBINATION SPRING ROLL(빵류)	(주) 'G'	대장균군	10/g이하	110	149
20061214	LUCKY PEANUTS(과자류)	'L' 제과	톨루엔(mg/㎡)	2 이하	6	540
20060921	BAMBOO FLOWER CAKE(빵류)	'H'사	대장균군 세균수	10/g이하 100,000/g이하	1,400 1,600,000	101
20060921	PEACH FLOWER CAKE(빵류)	'H'사	대장균군 세균수	10/g이하 100,000/g이하	1,600 770,000	149
20061020	CHEESE RUSTIC(빵류)	(주) 'K'사	보존료(g/kg)	불검출	소르빈산 검출	1,683
20070214	MOON CAKE OF DONGFENG(빵류)	'N' 물산(주)	보존료(g/kg)	불검출	안식향산 검출	282
20070305	VEGETABLE SPRING ROLL(빵류)	'S' 푸드(주)	대장균군 세균수	10/g이하 100,000/g이하	50 710,000	7,920
20070706	BLACK SESAME & BLACK BEAN SNACK(과자류)	'J'종합물류	타르색소	불검출	적색2, 황색4,5, 청색1호 검출	2,272
20071017	SHRIMP LEEK CAKE(빵류)	(주)'E'사	니트로푸란계대사 산물(SEM)	불검출	0.017mg/kg	900
20071019	SHRIMP LEEK CAKE(빵류)	(주)'E'사	니트로푸란계대사 산물(SEM)	불검출	0.017mg/kg	1,125
20071106	DRAGON TAIL SHAOMAI(빵류)	(주) 'S' 푸드	니트로푸란계대사 산물(AOZ)	불검출	0.003mg/kg	1,287
20071214	FRIED SWEET POTATO BAR(과자류)	'J'종합물류	허용외 식품첨가물	사용불가	사이클라메이트 검출	8,000
20080130	EEO TART COOKIES	'H' 인터내셔널	톨루엔(mg/㎡)	2 이하	3	2,545

3) 수입식품 검사에는 서류검사, 관능검사, 무작위검사, 정밀검사가 있음.

부적합일자	품목명	수입업체	시험항목	기준	결과	폐기량(KG)
	COFFEE FLAVOUR(과자류)					
20080205	EEO TART COOKIES C H O C O L A T E FLAVOUR(과자류)	'H' 인터내셔널	톨루엔(mg/m ³)	2 이하	3	3,290
20080205	EEO TART COOKIES S T R A W B E R R Y FLAVOUR(과자류)	'H' 인터내셔널	톨루엔(mg/m ³)	2 이하	3	1,364
20080307	CRACKER(과자류)	(주) 'G'사	톨루엔(mg/m ³)	2 이하	10	5,952
20080424	DOUGH FOR DENISH-SQUARE 48 (빵 류)	(주) 'K'사	세균수	3,000,000/g이하	240,000,000	3,308
20080506	HOT CHILI BLACK SOYBEAN SNACK(과자 류)	(주) 'S' 농수산	산가	2 이하	3.9	2,000

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.8

2. 중국산 건강기능식품에서 발암우려 물질 검출

- 식약청의 「수입식품 중 중국산 건강기능식품 적발 현황」 과, 「시중유통중인 중국산 건강기능식품 수거검사 결과」 분석 결과, 중국산 건강기능식품에서 식품에 사용할 수 없는 발암우려 물질과 유독성 항생물질이 검출돼 수입 제품은 반송·폐기되고 시중에 유통중인 제품은 회수조치 내려진 것으로 밝혀짐.
- 수입 중국산 건강기능식품에서 부적합 판정을 받은 제품은 최근 4년간 ('05~'08.6) 총 69건이며 폐기량만도 23,492kg에 이르는 것으로 나타남.

• • 수입 건강기능식품 중 부적합 현황 • •

구분	2005	2006	2007	2008.6	합 계
부적합 건수	13건	14건	36건	6건	69건
반송·폐기량	4,025kg	3,784kg	15,542kg	141kg	23,492kg

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 건강기능식품 중 '화분(꽃가루 추출)관련제품'이 17건(24.6%)으로 가장 많았으며, '인산제품'은 16건(23.2%), '로얄젤리제품'은 6건(8.7%), '자라관련제품'은 5건(7.2%) 순으로 많이 적발됨. 위반 사유로는 주로 표시기준을 위반하는 기준규격위반이 24건(34.8%)으로 가장 많았고, 식품에 사용할 수 없는 발암물질, 유독성 항생제를 사용한 위해물질 적발건수(22건, 31.9%)가 그 다음으로 많음.

• • 수입식품 중 위해물질 검출 다빈도 현황 • •

다빈도 순위	①	②	③	④	기타	합 계
제품 종류	화분제품	인삼제품	로얄젤리	자라관련제품	기타	69건
	17건	16건	6건	5건	25건	
위반 사유	기준규격	위해물질	미생물	첨가물	기타	
	24건	22건	13건	7건	3건	

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 2008년 6월에 수입된 알로에분말제품(건강기능식품)에서도 발암우려 물질인 ‘페놀프탈레인(IARC Group 2B로 분류)’이 무려 1,320ppm이 검출되어 전량 반송·폐기된 바 있으며, 2007년 8월에 수입된 로얄젤리제품에서 ‘클로람페니콜(유독성 항생물질)’ 검출되기도 함.
- 특히, 수입 통관과정에서 적발되지 않고 그대로 통과된 중국산 로얄젤리 제품 일부가 2007년 10월 식품의약품안전청의 수거검사에서 똑같은 사유로 (클로람페니콜 검출) 무려 6건이나 적발돼 회수조치 된 바 있음. 당시 부적합 제품의 수입량은 610kg이며 이중 242.24kg이 회수되었고, 367.76kg은 회수되지 못한 채 소비된 것으로 나타남.
- 식품에 도저히 사용해서는 안 될 전문의약품이나 항생제를 첨가하는 사례가 증가하고 있음. 일부 소비자들의 무분별한 건강기능식품 만능주의도 피해를 확산시키는 한 원인이 되고 있음. 건강기능식품 효용성과 한계에 대한 정확한 정보를 보다 정확하게 소비자들에게 알리는 식품당국의 노력이 필요함.

● ● 중국산 '로얄젤리식품' 수거검사 결과 ● ●

적발	수입사	검출사유	기준	검출량	회수현황		
					회수율	수입량	회수량
2007	'D'상사	클로람페니콜	불검출	40.0ug	1%	200	2
2007	(주) 'T'	클로람페니콜	불검출	11.8ug	36.40%	100	36.4
2007	(주) 'T'	클로람페니콜	불검출	9.1ug	36.40%	10	3.64
2007	'A' 사	클로람페니콜	불검출	19.5ug	100%	100	100
2007	(주) 'I'	클로람페니콜	불검출	20.3ug	31.90%	100	31.9
2007	(주) 'S'	클로람페니콜	불검출	0.015ug	68.30%	100	68.3
합 계					39.7%	610	242.24

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.10, 임두성의원 재정리

● ● 최근 4년간 중국 건강기능식품 부적합 현황 ● ●

일자	품목명	부적합 사유	시험항목	기준	결과	중량 (KG)
20050114	인삼농축액	미생물 기준 위반	고형분(%) 세균수	60.0이상 1g당 100이하	45.9 510,000	130
20050117	생로얄젤리	보존맛유통기준 위반	보관기준	적합	부적합	500
20050406	글루코사민분말	기준규격 위반	글루코사민(%)	표시량(99%)이상	83.10%	1,000
20050412	글루코사민분말	기준규격 위반	글루코사민(%)	표시량(90%)이상	84.50	1,000
20050705	글루코사민분말	기준규격 위반	글루코사민(%)	표시량(80%)이상	55.8%	500
20050713	홍국	미생물 기준 위반	대장균군	음성	양성	200
20050721	난황레시틴제품	미생물 기준 위반	대장균군 콜레스테롤(%) 포스파티딜콜린조성비(%)	음성 표시량(1.0%) 이하 60.0이상	양성 1.5 50.9	220
20050728	로얄젤리제품	기준규격 위반	10-히드록시-2-데센산(%)	표시량[0.56]이상	불검출	4
20050822	동결건조자라분말	기준규격 위반	조단백질(%) 회분(%)	48.5~58.0 16.0~40.0	75.5% 11.7%	100
20050927	화분제품	위해물질 검출	실테나필 홍테나필	불검출 불검출	19690.9ppm 42559.5ppm	1
20051024	인삼농축액	미생물 기준 위반	고형분(%) 세균수 인삼성분(mg/g)	60.0이상 1g당 100이하 표시량이상	50.4 80,000 67.3	70
20051123	프로폴리스추출물	중금속 기준 위반	납(mg/kg)	5.0이하	10.9	100
20051229	홍국	미생물 기준 위반	대장균군	음성	양성	200
20060127	자라유	위해물질 검출	Malachite Green	불검출	검출	200
20060215	스피루리나제품	위해물질 검출	타다나필	불검출	11.08mg/정	2
20060302	인삼성분함유제품	위해물질 검출	이카린 타다나필	불검출 불검출	8.6mg/캡셀 34.9mg/캡셀	9
20060322	스피루리나제품	위해물질 검출	하이드록시호모실테나필	불검출	41.4mg/정	2
20060327	홍국	기준규격 위반	시트리닌(citrinin)(μg/kg)	50 이하	675.6	25
20060508	인삼성분함유제품	위해물질 검출	타다나필 바테나필	불검출 불검출	검출 검출	1

일자	품목명	부적합 사유	시험항목	기준	결과	중량(KG)
20060628	글루코사민분말	기준규격 위반	글루코사민(%)	표시량(83.5%)이상	80.9	1,000
20060731	인삼분말	미생물 기준 위반	대장균군 입도(%)	음성 85.0% 이상	양성 71.4%	1,000
20060804	프로폴리스추출물 제품	기준규격 위반	디에틸렌글리콜	불검출	131.8ppm	300
20060908	화분제품	위해물질 검출	타다라필	불검출	28.42mg/캡셀	2
20061108	프로폴리스추출물	기준규격 위반	총플라보노이드(%)	표시량이상	7.4%	25
20061117	스피루리나원말	미생물 기준 위반	대장균군	음성	양성	1,000
20061201	인삼분말	미생물 기준 위반	대장균군 세균수	음성 1g당 50,000이하	양성 470,000	155
20061215	화분제품	위해물질 검출	클리넨클라마이드	불검출	9321mg/kg	63
20070111	화분추출물제품	식품첨가물 위반	성상 타르색소	적합 불검출	부적합 청색1호, 황색4호 검출	38
20070116	인삼농축액	식품첨가물 위반	보존료(g/kg)	불검출(안식향산)	안식향산 검출	3,000
20070123	인삼분말	농약초과검출	대장균군 세균수 입도(%) BHC(ppm) Quintozene(ppm)	음성 1g당 50,000이하 100메쉬체 통과양이 85.0이상 0.05 이하 0.5 이하	양성 1,400,000 30.5 0.35 0.94	11
20070125	동결건조자라분말	식품첨가물 위반	타르색소(녹색3호)	제피제로 사용불가	사용	4
20070220	인삼농축액	식품첨가물 위반	보존료(g/kg)	불검출(안식향산)	안식향산 검출	3,000
20070221	인삼분말	미생물 기준 위반	대장균군	음성	양성	1,000
20070319	화분추출물제품	위해물질 검출	글리피짓	불검출	2.5mg/정	6
20070413	인삼농축액분말	기준규격 위반	인삼성분(mg/g)함량	표시량(800.0)이상	46.2	50
20070426	비타민C보충용제품	기준규격 위반	비타민C(mg)	표시량의 80.0%~180.0%	1.00%	180
20070510	화분추출물제품	위해물질 검출	디메칠실테나필	불검출	26mg/캡셀	1
20070601	동결건조로알젤리	기준규격 위반	클로람페니콜	불검출	73.6 ug/kg	300
20070601	동결건조로알젤리	기준규격 위반	클로람페니콜	불검출	41.4 ug/kg	100
20070607	인삼성분함유제품	위해물질 검출	이카린	불검출	0.25mg캡셀	2
20070621	화분추출물	기준규격 위반	니트로퓨란계대사산물(SEM)	불검출	0.003mg/kg	500
20070625	화분추출물	기준규격 위반	니트로퓨란계대사산물(SEM)	불검출	0.003mg/kg	500
20070711	프로폴리스추출물	미생물 기준 위반	대장균군	음성	양성	100
20070711	인삼분말	미생물 기준 위반	대장균 세균수	음성 1g당 50,000이하	양성 170,000	5
20070712	화분추출물제품	위해물질 검출	글리피짓	불검출	3097mg/kg	12
20070716	화분제품	기준규격 위반	니트로퓨란계대사산물(SEM)	불검출	0.016 mg/kg	21
20070726	화분제품	기준규격 위반	니트로퓨란계대사산물(SEM)	불검출	0.051mg/kg	217
20070803	화분추출물제품	기준규격 위반	조단백질	표시량(75mg/350mg)이상	43mg/350mg	105
20070806	화분추출물제품	기준규격 위반	조단백질(%)	표시량(17.1%)이상	4.90%	5
20070807	동결건조로알젤리	기준규격 위반	클로람페니콜	불검출	65.6 ug/kg	200
20070814	인삼성분함유제품	위해물질 검출	치오실테나필	불검출	38mg/캡셀	10
20070817	인삼농축액	미생물 기준 위반	세균수	1g당 100이하	400	2,000
20070823	인삼성분함유제품	위해물질 검출	아세틸바테나필	불검출	7938mg/kg	12
20070904	동결건조로알젤리	기준규격 위반	10-히드록시-2-데센산(%)	표시량(4.5%) 이상	4.0%	378
20070919	식이섬유보충용제품	위해물질 검출	펜플루라민	불검출	3,437mg/kg	102
20071001	화분추출물제품	위해물질 검출	니트로퓨란계대사산물(AOZ) 타다라필	불검출 불검출	0.011 mg/kg 4.487mg/kg	335
20071019	효모추출물제품	미생물 기준 위반	대장균군	음성	양성	79

48 중국산 수입식품 안전성 제고를 위한 정책과제

일자	품목명	부적합 사유	시험항목	기준	결과	중량 (KG)
20071102	화분추출물제품	위해물질 검출	데스메틸시부트라민	불검출	41mg/캡셀	6
20071102	화분추출물제품	위해물질 검출	데스메틸시부트라민	불검출	42mg/캡셀	3
20071102	화분추출물제품	위해물질 검출	데스메틸시부트라민	불검출	42mg/캡셀	10
20071109	키토산분말	기준규격 위반	수분(%)	10.0이하	14.5	3,000
20071116	열풍건조자라분말	기준규격 위반	니트로푸란계대사산물(AOZ) 니트로푸란계대사산물(SEM)	불검출 불검출	0.002 mg/kg 0.007 mg/kg	150
20071120	동결건조자라분말	기준규격 위반	니트로푸란계대사산물(AOZ) 니트로푸란계대사산물(SEM)	불검출 불검출	0.018 mg/kg 0.005 mg/kg	100
20080129	화분추출물제품	위해물질 검출	시부트라민	불검출	11,780mg/kg	2
20080229	식이섬유보충용제품	위해물질 검출	시부트라민	불검출	25mg/포	118
20080617	알로에분말제품	위해물질 검출	페놀프탈레인	불검출	1320 mg/kg	15
20080626	버섯자실체제품	식품첨가물 위반	허용외 식품첨가물	사용불가	Quinoline Yellow 검출	2
20080627	버섯자실체제품	식품첨가물 위반	허용외 식품첨가물	사용불가	Quinoline Yellow 검출	2
20080627	버섯자실체제품	식품첨가물 위반	허용외 식품첨가물	사용불가	Quinoline Yellow 검출	2
합 계						23,492

3. 중국산 용기에서 발암물질·환경 호르몬 검출

- 「수입식품 부적합 현황」 자료에 따르면, 국내로 수입된 다량의 중국산 용기에서 발암물질이 검출되어 전량 폐기되고, 수입 멜라민 용기에서도 납과 포름알데히드 등 독성물질이 검출되어 폐기됨.
- 최근 4년간('05~'08.7) 중국산 용기·기구류에서 납, 카드뮴 등 각종 중금속과 용기에 사용해서는 안 될 환경호르몬이 검출되어 적발된 건수는 총 70건이며, 폐기량도 무려 약 235.1ton에 달하고 있음.

● ● 중국산 용기·기구류 부적합 현황 ● ●

구 분	2005	2006	2007	2008.6	합계
부적합 (건)수	23	19	16	12	70
폐기량(ton)	59.5	86.6	32.5	56.5	235.1

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.8

- 부적합 사유를 보면, 납 검출로 인한 부적합이 35건으로 가장 많았으며, 카드뮴 검출 건수가 9건, DEHP(환경호르몬) 검출건수도 5건에 이르는 것으로 조사됨. 특히 올해 4월에 수입된 한 비닐 랩(기구류)에서 DEHP 기준치인 1.5ppm보다 무려 1,564배 많은 2,346.6ppm이 검출되기도 함.
- 일부 멜라민 용기에서는 납과 강력한 발암물질인 포름알데히드가 각각 기준치의 3~5배 이상 검출돼 4.6ton에 달하는 해당 용기제품이 폐기됨.

• • 중국산 멜라민 용기 세부 부적합 현황 • •

구 분	부적합 사유	기준	검출	폐기량
2006년 12월	납 검출	100mg/kg	284mg/kg	4,200kg
2008년 4월	포름알데히드 검출	4ppm	19ppm	440kg

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.8

□ 한편, 2007년도 식약청 수입식품 검사연보에 따르면, 2006년 국내에 수입되는 용기·기구류는 한해 188,786ton이며, 이 중 중국산 용기·기구류가 62,094ton(32.9%)으로 가장 큰 비중을 차지하고 있음.

□ 원료에서부터 가공까지 아무리 철저한 관리를 통해 안전한 식품이 생산된다 하더라도 그것을 담는 용기나 조리기구에 유해물질이 함유되어 있다면 국민식탁은 늘 위협에 노출될 수밖에 없음. 식기와 조리기구 등에 대해서도 엄격한 기준 마련과 당국의 지속적 관리감독이 필요함.

• • 중국산 용기류 부적합 세부 현황 • •

일 자	품목명	시험항목	기준	결과	중량 (KG)
20050106	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	노랑-364, 녹색-534	356
20050111	기구류중폴리에틸렌테레프탈레이트	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10mg/l 이하	159	582
20050126	용기류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	163	12
20050207	용기류중도자기제	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10이하	21	1,100
20050215	용기류중폴리우레탄	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10이하	15	3,265
20050329	기구류중금속제	카드뮴(mg/l)	100 이하	1,913	124
20050607	기구류중폴리우레탄	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10이하	22	340
20050608	기구류중폴리프로필렌	납(mg/l)	1.0이하	461.1	3,432
20050615	기구류중폴리카보네이트	납(mg/kg)	100이하	143	893
20050622	기구류중폴리프로필렌	납(mg/l)	1.0이하	31.5	2,678
20050818	기구류중아크릴로니트릴부타디엔스티렌	카프로락탐(mg/l)	15이하	28	5,640
20050830	기구류중폴리프로필렌	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10이하	13, 21	4,000
20050912	기구류중폴리프로필렌	기준규격	적합	부적합	600
20050913	용기류중폴리프로필렌	비타민B1(mg), 비타민B2(mg)	표시량의 80.0%~180.0% 표시량의 80.0%~180.0%	50% 26.8%	229
20050930	기구류중도자기제	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10이하	24	946
20051114	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100mg/kg 이하	228mg/kg	150

일 자	품목명	시험항목	기준	결과	중량 (KG)
		증발잔류물(mg/l)	60mg/l 이하	313mg/l	
20051116	용기류중도자기제	납(μg/ml)	2.5	74	5,265
20051128	기구류중실리콘수지	납(mg/kg)	1.0 이하	51.3	5,900
20051202	기구류중법랑도포	기구 일반규격	적합	코팅면 벗겨짐	5,807
20051220	기구류중불소수지	납(mg/kg)	100이하	145.12	4,040
20051229	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	181.49	4,106
20051230	기구류중폴리부틸렌테레프탈레이트	증발잔류물(mg/l)	30이하	103mg/l	4,284
20051230	기구류중염화비닐수지제	납(mg/kg)	100이하	187	5,778
20060112	기구류중폴리프로필렌	납(mg/l)	1.0이하	20.2	16,856
20060124	기구류중불소수지	카드뮴(mg/kg)	100이하	799	4,500
20060127	기구류중폴리프로필렌	납(mg/l)	1.0이하	2.3mg/L	3,093
20060222	용기류중도자기제	납(μg/cm ²)	17.0이하	46.5	9,186
20060307	기구류중법랑도포	카드뮴(μg/ml)	2.5cm이상,1.1미만0.05	2.8	12,962
20060313	기구류중불소수지	카드뮴(mg/kg)	100이하	297mg/kg	3,260
20060403	기구류중도자기제	카드뮴(μg/ml)	2.5cm이상,1.1미만0.5; 1.1이상0.25	1.44	3,234
20060620	기구류중폴리프로필렌	납(mg/l)	1.0이하	2.2	3,093
20060626	용기류중금속제	납(mg/kg)	100이하	145	1,777
20060629	용기류중폴리에틸렌	납(mg/kg)	100이하	142	1,029
20060720	기구류중폴리에틸렌테레프탈레이트	과망간산칼륨 소비량(mg/L)	10 이하	31	109
20060810	기구류중아크릴로니트릴부타디엔스티렌	납(mg/kg)	100이하	1265	4,140
20060914	용기류중도자기제	납(μg/cm ²)	17.0이하	42.4	7,038
20060929	기구류중폴리우레탄	납(mg/kg)	100 이하	143	102
20061010	기구류중도자기제	납(μg/ml)	5	5.90	6,835
20061010	기구류중도자기제	카드뮴(μg/ml)	5.0 0.5	15.27 1.71	3,699
20061102	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	620	400
20061117	기구류중폴리아미드/나일론	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10이하	25	4,031
20061208	기구류중멜라민수지	납(mg/kg)	100이하	284	1,250
20070110	포장류중가공지제	증발잔류물(mg/l)	30이하	189	64
20070216	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	152	676
20070216	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	122	1,044
20070222	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	1.0 이하	37.1	4,240
20070228	기구류중아크릴로니트릴스티렌	휘발성물질(mg/kg)	5000이하	6141	1,599
20070523	기구류중알루미늄제	납(mg/kg)	100이하	1,385	110
20070529	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	971	2,750
20070620	용기류중금속제	DEHP	불검출	300 g/kg	6,791
20070629	기구류중종이제	형광증백제(mg/l)	불검출	검출	120
20070704	기구류중아크릴로니트릴부타디엔스티렌	DEHP	불검출	454 g/kg	3,760
20070809	용기류중염화비닐수지제	DEHP	불검출	453 g/kg	397
20070831	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	1618	1,700
20071009	기구류중아크릴로니트릴부타디엔스티렌	납(mg/l)	1.0이하	37.4	1,617
20071022	기구류중도자기제	카드뮴(μg/cm ²)	2.5cm미만또는액체못 넣을때1.7이하	4.0	572
20071102	기구류중고무제	납(mg/l)	1.0이하	6.8	6,501
20071227	기구류중실리콘수지	납(mg/l)	1.0이하	16.4	570
20080118	기구류중폴리프로필렌	증발잔류물(mg/l)	30이하	41, 63	2,479
20080118	기구류중법랑도포	카드뮴(μg/cm ²)	1.7이하	3.0, 5.0	14,829
20080201	기구류중폴리프로필렌	납(mg/kg)	100이하	174	4,452
20080227	기구류중염화비닐수지제	DEHP(mg/L)	1.5 이하	618.3	370
20080313	기구류중폴리프로필렌	아민류(mg/kg)	1.0 이하	3.6	3,652
20080403	용기류중멜라민수지	포름알데히드(mg/l)	4.0이하	19.0	440
20080418	기구류중염화비닐수지제	DEHP(mg/L)	1.5 이하	2,346.6	732
20080423	기구류중폴리스티렌	휘발성물질(mg/kg)	5,000 이하	6,634	18
20080502	기구류중폴리우레탄	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10mg/l 이하	14	381

52 중국산 수입식품 안전성 제고를 위한 정책과제

일 자	품목명	시험항목	기준	결과	중량 (KG)
		이소시아네이트(mg/l)	0.1이하	0.2	
		중발잔류물(mg/l)	30이하	1848	
20080502	용기류중도자기제	카드뮴($\mu\text{g}/\text{cm}^2$)	1.7이하	2.5	20,040
20080530	기구류중폴리프로필렌	중발잔류물(mg/l)	30이하	52	4,390
20080612	기구류중폴리프로필렌	과망간산칼륨소비량(mg/l)	10 이하	22	4,850

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.9

4. 중국산 농산물 원산지표시 위반 현황 및 문제점

- 농림수산물식품부의 「농축산물 원산지표시위반 현황('05~'08.8)」, 관세청의 「중국농산물 북한산 위장 적발 현황('02~'07)」 자료를 분석한 결과, 농·축산물 원산지 허위표시위반 10건 중 4건이 중국산인 것으로 밝혀짐.

- 중국산 농·축산물 원산지 허위표시 위반을 보면, 2005년 951건, 2006년 1,007건, 2007년 927건, 2008년 8월까지 572건으로 최근 4년간 3,457건임. 이는 전체 원산지 허위표시 위반건수인 8,156건의 42.2%를 차지하는 수치임.

● ● 농·축산물 허위표시위반 현황(2005-2008.8) ● ●

(단위 : 건, %)

구분	2005년	2006년	2007년	2008년 8월	합계
전체위반건수	2,092	2,303	2,109	1,652	8,156
중국산위반건수	951 (45.5)	1,007 (43.7)	927 (44)	572 (34.6)	3,457 (42.4)

※ 자료 : 농림수산물식품부, 2008.9, 임두성의원 재정리

- 중국산 농·축산물 허위표시위반을 자세히 보면, 중국산을 국산으로 표기하여 적발된 건수는 2,628건으로 중국산 전체 허위표시 위반건수 중 76.0%를 차지하고 있으며, 국산과 중국산을 혼합하여 국산으로 허위표시한 경우는 712건으로 20.6%, 중국산을 기타 다른 국가로 허위표시한 경우는 117건으로 3.4%인 것으로 나타남.

□ 한편, 국세청으로부터 제출받은, 「북한산으로 위장세탁 중국산 농산물 적발 현황」 자료를 보면, 2002년부터 2007년까지 북한산으로 위장반입을 시도한 중국산 농산물은 총 27건, 9,118톤이며, 액수로는 449억원에 이르는 것으로 나타남.

• • 중국산 농·축산물 허위표시위반 현황(2005-2008.8) • •

(단위 : 건, %)

구 분	중국산 허위표시	중국산→국산	국산+중국산→국산	중국산→다른 국가
2005	951	813	130	8
2006	1,007	776	193	38
2007	927	631	260	36
2008.8	572	408	129	35
합계 (비율)	3,457 (100)	2,628 (76.0)	712 (20.6)	117 (3.4)

※ 자료 : 관세청, 2008.10, 임두성의원 재정리

• • 중국농산물 북한산 위장 적발 현황(2002-2007) • •

(단위 : 건, 억원, ton)

년도	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	총계
건수	5	7	4	5	3	3	27
범칙금액	65	99.2	182.1	9.8	86.6	6.3	449
중량	1,401	1,296	4,938	112	1,022	349	9,118

※ 자료 : 관세청, 2008.10, 임두성의원 재정리

□ 중국산 식품을 북한산으로 속여 국내로 반입하려는 데에는, 수입관세를 피하고자 하는 목적과, 최근 잇따른 중국산 식품사고로 인해 '북한산 식품이 보다 안전할 것이다'라는 한국 국민들의 인식을 악용해 국적 세탁을 하고 있는 것이라고 관계당국⁴⁾은 판단하고 있음.

4) 관세청 조사총괄과

- 북한산으로 위장세탁된 중국산 농산물 품목을 살펴보면, 콩류가 5,202톤 (57.1%)으로 가장 많았고, 명태 1,518톤(16.6%), 고추 646톤(7.1%) 순으로 나타남.

• • 품목별 중국농산물 북한산위장 적발 현황(2002-2007) • •

구분	콩류	명태	고추	기타(고사리 등)	합계
중량(톤)	5,202	1,518	646	1,752	9,118
범칙금액(백만원)	13,983	16,972	4,830	9,140	44,925

※ 자료 : 관세청, 2008.10, 임두성의원 재정리

- 2008년 초반의 미국산 쇠고기 파동 등으로 인해 원산지 표시 단속이 강화되었지만, 오히려 원산지 허위표시 등의 위반건수는 줄지 않고 있어 먹을거리 전반에 대한 소비자들의 신뢰가 낮아지고 있음. 관리감독체계 강화를 통해 중국산을 포함한 값싼 외국산 식품에 대해 철저한 검증을 해야 함.
- 아울러 북한산이 더 안전할 것이라는 국민적 인식을 악용해 불량 중국산이 북한산으로 둔갑되는 것을 막기 위해 원산지증명서와 선적확인서를 철저히 검사함과 동시에 항해일지와 출항증명서도 별도로 제출받는 등 원산지 확인절차를 강화해야 함.

5. 중국산 한약재에서 중금속 및 이산화황 검출

- 「중국산 수입 한약재 부적합 현황」 자료를 분석한 결과, 수입 중국산 한약재에서 납, 카드뮴 등 중금속과 이산화황이 허용기준치의 최대 8~9배 이상 검출돼 부적합 판정을 받고 전량 폐기된 사실이 드러남.
- 중국산 수입 한약재 중 부적합 판정을 받은 한약재는 최근 3년간('06~'08.6) 총 322건이며, 폐기량만도 무려 871,196.4kg에 이릅니다.

● ● 중국산 수입 한약재 부적합 현황 ● ●

구분	2006	2007	2008.6	합 계
부적합 건수	206건	39건	77건	322건
부적합 폐기량	516,847.4kg	115,188kg	239,161kg	871,196.4kg

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.9

- 부적합 사유를 보면, 납과 카드뮴, 비소 등 중금속의 허용 기준치 초과로 인한 사례가 95건으로 가장 많았으며, 잔류 이산화황의 기준초과 74건, 회분시험 부적합 31건, 건조감량 부적합 30건 순임.

● ● 중국산 수입 한약재 부적합 주요 사유(중복포함) ● ●

구분	중금속	이산화황	회분시험	건조감량
부적합 건수	95건	39건	31건	30건

※ 자료 : 식품의약품안전청, 2008.9

- 특히, 올해 6월에 수입한 '통초'의 경우 카드뮴 기준치인 0.3ppm 보다 무려 9배나 되는 2.7ppm이 검출되었고, 5월에 수입한 '갈근'의 경우에도 이산화황 기준치인 30ppm보다 8배가 넘는 247ppm이 검출되기도 함.
- 다양한 한약재가 매년 수입되고 있는 가운데, 중국산 한약재 중 최근 3년간 부적합 건수가 가장 많은 한약재는 '산약(마)'과 '녹용'으로 부적합 건수는 각각 30건, 18건임. 산약(마)의 경우 대부분 회분시험에서, 녹용은 건조감량에서 부적합이 많은 것으로 나타남.
- 한편, 중국산 한약재의 수입규모는 연간 19,650ton으로 전체 수입물량 (25,046.6 ton)의 대부분(78.5%)을 차지하고 있음. 중국산 불량 한약재로 인해 국민건강이 위협받지 못하도록 당국의 철저한 노력이 필요한 대목임.

• • 2007년 한약재 국가별 수입 현황 • •

구분	중국	베트남	북한	미얀마	인도	기타	합계
수량(톤)	19,650	1,473	873	734	460	1,856.6	25,046.6
비율(%)	78.5	5.9	3.5	2.9	1.8	7.4	100

※ 자료 : 한국의약품수출입협회, 2008

- 중국산 한약재 오염에 대한 지적은 계속되어 왔지만, 오히려 불량 한약재 수입은 늘고 있음. 당국은 불량 한약재가 국내로 반입되거나 유통되지 않도록 수입통관과정에서 검역을 철저히 해야 하며, 상습적으로 불량 한약재를 수출하거나 수입하는 업체에 대한 처벌을 강화해야 함.

IV

외국의 식품검역제도



1. 미국의 수입식품 검사현황 및 체계

주요 사항	식품일원화 여부	분산관리																
	관리주체	FDA, 농무부																
관리 체계	<p>○현황</p> <p>- 보건복지부(DHHS)의 식품의약국(FDA)와 농무부(USDA)의 식품안전검사처(FSIS), 동식물검역소(APHIS) 등으로 분산 관리하고 있고, 의 환경보호청(EPA), 해양수산물국(NMFS) 등에서 일부 업무를 분담하고 있음</p> <p style="text-align: center;">- 부처별 식품안전 업무 분담 현황 -</p>																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 30%;">기구</th> <th style="width: 50%;">기능</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">보건복지부</td> <td>식품의약품청(FDA)</td> <td>육류, 가금육, 가공 난제품을 제외한 모든 국산 및 수입 식품</td> </tr> <tr> <td>질병관리통제센터(CDC)</td> <td>식인성질환 감시 등 미국 보건 통제</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">농업부</td> <td>식품안전검사처(FSIS)</td> <td>국산 및 수입산 육류, 가금육 및 가공 난제품</td> </tr> <tr> <td>동식물검역소(APHIS)</td> <td>미국 농업자원(동물 및 식물 등)의 보건 및 가치를 보호</td> </tr> <tr> <td>통상부</td> <td>해양수산물국(NMFS)</td> <td>시판해산물의 안전성과 품질확보를 위한 서비스 제공</td> </tr> </tbody> </table>			기구	기능	보건복지부	식품의약품청(FDA)	육류, 가금육, 가공 난제품을 제외한 모든 국산 및 수입 식품	질병관리통제센터(CDC)	식인성질환 감시 등 미국 보건 통제	농업부	식품안전검사처(FSIS)	국산 및 수입산 육류, 가금육 및 가공 난제품	동식물검역소(APHIS)	미국 농업자원(동물 및 식물 등)의 보건 및 가치를 보호	통상부	해양수산물국(NMFS)	시판해산물의 안전성과 품질확보를 위한 서비스 제공
		기구	기능															
	보건복지부	식품의약품청(FDA)	육류, 가금육, 가공 난제품을 제외한 모든 국산 및 수입 식품															
		질병관리통제센터(CDC)	식인성질환 감시 등 미국 보건 통제															
농업부	식품안전검사처(FSIS)	국산 및 수입산 육류, 가금육 및 가공 난제품																
	동식물검역소(APHIS)	미국 농업자원(동물 및 식물 등)의 보건 및 가치를 보호																
통상부	해양수산물국(NMFS)	시판해산물의 안전성과 품질확보를 위한 서비스 제공																
<p>□FDA</p> <p>○본부조직 : 8개 Office와 6개 Center로 구성</p> <p>- ORA(Office of Regulatory Affairs)에서 지방에 관련된 모든 업무를 관장</p> <p>- CFSAN(Center For Food Safety & Applied Nutrition)에서 농림</p>																		

	<p>부, 환경청 등 타 연방 기관이나 주정부가 관장하는 영역을 제외한 미국 전역의 모든 식품업체, 유통식품(수입식품 포함)을 관리</p> <p>○지방조직 : 9개 지역사무소, 20개 지구 사무소, 130개 주재사무소</p> <p>○FDA와 주정부와의 관계</p> <ul style="list-style-type: none"> - ORA에서 주정부와 감시업무 계약을 맺어 협력, 분담관계를 유지함 - 국내생산식품 및 수입식품은 주 간 이동은 FDA, 주내 판매제품은 주정부에서 관리하고, 식품접객업소, 목욕탕 등은 주 정부에서 관리 <p>※감시품목이 주정부와 나뉘어있지만 감시 실시를 위한 각 대상 품목별 안전 기준, 법령해석, 인력 관리 등은 FDA가 책임지게 되어 있어 사실상 FDA가 미국내 유통되는 모든 제품의 안전성에 대한 책임을 짐</p>
<p>현 조직 출범 배경</p>	<p>○FDA는 농무성 화학과를 기원으로 하여 1927년 독립청으로 설립됨.</p> <p>○1940년 농무성에서 분리되어 연방안전보장청 산하로 옮겨졌고 연방 안전보장청은 1953년 보건교육복지부로 개편된 후 교육부분의 독립(1980년)으로 현재의 보건복지부 관리체계로 정착됨.</p>
<p>운영상 특징</p>	<p>○대상에 따라 부처별 분산관리하고 있으나, 안전과 관련된 모든 기준의 설정은 FDA 권한임</p> <p>○모든 식품에 대한 사전예방(Precautional Approach)기능을 총괄 수행</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomato Safety Initiative 등 <p>○ 동물의약품 및 사료, 판매용 포장물(먹는샘물)을 FDA에서 관리</p>

2. 일본의 수입식품 검사현황 및 체계

<p>주요 사항</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="384 539 740 600"> <p>식품일원화 여부</p> </td> <td data-bbox="740 539 1326 600"> <p>위원회 중심의 일부 통합</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 600 740 660"> <p>관리주체</p> </td> <td data-bbox="740 600 1326 660"> <p>식품안전위원회, 후생노동성, 농림수산성</p> </td> </tr> </table>	<p>식품일원화 여부</p>	<p>위원회 중심의 일부 통합</p>	<p>관리주체</p>	<p>식품안전위원회, 후생노동성, 농림수산성</p>
<p>식품일원화 여부</p>	<p>위원회 중심의 일부 통합</p>				
<p>관리주체</p>	<p>식품안전위원회, 후생노동성, 농림수산성</p>				
<p>관리 체계</p>	<p>□식품안전위원회</p> <ul style="list-style-type: none"> ○내각부 소속인 식품안전위원회는 식품의 안전에 관한 풍부한 식견을 가진 7인의 위원으로 구성되고, 그 산하에 16개 전문조사위원회가 설치됨. 사무국은 사무국장, 차장, 4과 1관으로 구성 ○주요업무 <ul style="list-style-type: none"> - 과학적·독립적 방법으로 위험평가업무 수행 - 위험평가 결과에 기초하여 관련부처에 시책을 권고(내각총리대신을 통해 이루어짐) - 소비자, 이해관계자 간 위험정보 교환 - 식품관련 전염사고 및 긴급상황에 대한 대응 <p>□ 후생노동성, 농림수산성</p> <ul style="list-style-type: none"> ○식품안전위원회의 위험평가 및 시책권고에 근거하여 생산단계의 위험관리는 농림수산성(종합식료국, 소비·안전국), 가공·유통·판매 단계의 위험관리는 후생노동성(의약식품국)에서 분리하여 담당하고 있음 				
<p>현 조직 출범 배경</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○광우병 사태, 장출혈성대장균(O157)사건 등으로 식품안전에 대한 국민의 신뢰가 저하되고, 후생노동성, 농림수산성으로 분산된 식품안전관리체계에 대한 문제점이 지적 ○2003년 식품안전기본법 제정을 계기로 과학적 지식·견해를 바탕으로 객관적이고 중립적인 위해평가를 실시하는 별도의 협의체(식품 				

	<p>안전위원회)를 내각부에 설치(2003.7.1.)</p>
<p>운영상 특징</p>	<p>□ 위험평가(RA)기능과 위험관리(RM)기능을 분리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ RA : 식품안전위원회(내각부 소속) ○ RM : 후생노동성(의약식품국), 농림수산성(종합식료국, 소비자안전국)
<p>조직도</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>○ 식품안전위원회위원 (7명)</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>○ 전문조사회 (약 240명)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 기획 - 위해정보전달 - 긴급시대응 <p>【평가팀】</p> <ul style="list-style-type: none"> - 화학물질계 평가그룹 (첨가물, 농약, 동물용의약품, 가구·용기포장, 화학물질, 오염물질) - 생물계 평가그룹 (미생물, 바이러스, 프리온, 곰팡이독, 자연독 등) - 신(新)식품 등 평가그룹 (유전자재조합식품 등, 신개발식품, 비료·사료 등) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>○ 사무국 (사무국장, 차장, 4과1관)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 총무과 - 평가과 - 권고광고과 - 정보·긴급시대응과 - 위해정보전달관 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>농림수산성</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>종합식료국</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>식량부</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>소비자안전국</p> </div> </div> </div> <div style="text-align: center;"> <p>후생노동성</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60%;"> <p>의약식품국</p> <p>총무과 심사관리과 안전대책과 감시지도·미약 대책과 혈액대책과</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 35%;"> <p>식품안전부</p> <p>기획정보과 기준심사과 감시안전과</p> </div> </div> </div> </div>

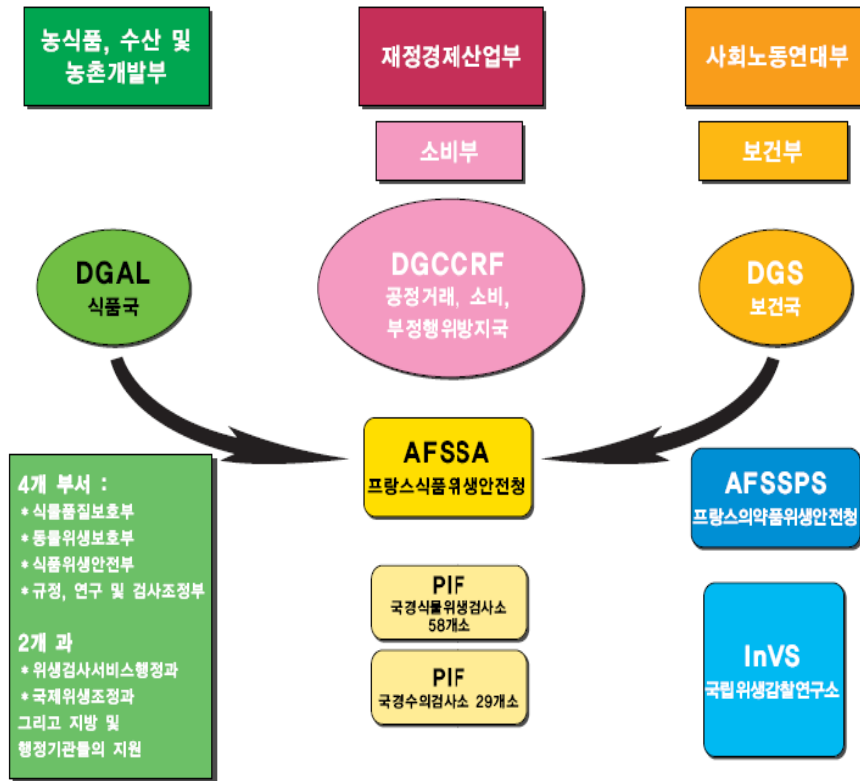
3. 캐나다의 수입식품 검사현황 및 체계

주요 사항	식품일원화 여부	농업및농업식품부(RM), 보건부(RA) 중심으로 통합
	관리주체	CFIA, 보건부
관리 체계	<p>○보건부, 농업부, 해양수산부에서 식품안전검사, 식품정책, 리스크 평가기능을 공동으로 수행하였던 식품관련 업무를 캐나다식품검사청(CFIA)을 신설하여 RM기능을 총괄담당하게 하고, RA기능을 보건부에서 수행하는 체계로 일원화함.</p> <p>○CFIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1997년 농업및농업식품부에 독립된 기관으로 설립 - 모든 식품안전검사, 국산 및 수입식품의 검사, 수출인증, 위기관리, 제품회수 같은 관련활동 관할 - 식품품질보증검사 및 동식물검역기능도 담당 <p>○보건부</p> <ul style="list-style-type: none"> - 위협평가, 보건연구, 식품중 특정물질 허용기준설정 등 보건정책 및 기준규격 설정 	
현 조직 출범 배경	<p>○감시 및 집행의 일관성을 확보하고 책임을 명확히 하며, 캐나다 의회에 대한 보고를 향상하는 등 식품관련업무의 효과성 향상을 위해 식품안전체계를 단일화 함</p>	
운영상 특징	<p>○RM기능은 CFIA에서, RA기능은 보건부에서 담당하는 것으로 통합하여 독립적이고 과학적인 리스크 평가 프로세스를 수행하도록 함</p> <p>○CFIA에서 동식물 검역기능을 담당</p>	

4. 프랑스의 수입식품 검사현황 및 체계

주요 사항	식품일원화 여부	일부통합(RA기능)
	관리주체	AFFSA, 농수산부, 보건부
관리 체계	<p>○프랑스는 크게 3개기관[농수산부 식품국(DGAL), 식품위생안전청(AFFSA), 보건부 보건국(DGS)]이 식품위생에 관여하고 있음</p> <p>- RA기능은 AFFSA에서 총괄하고, RM기능은 3개부처에서 분산관리</p> <div style="border: 1px dotted black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">-식품분류별 업무담당-</p> <p>○동물성 식품 : 농수산부소속 식품국(DGAL)에서 담당(가축, 사료, 도축 포함)</p> <p>○식물성 식품 : 원료물질은 DGAL에서 담당하고 가공식품은 재정경제산업부 소속 공정거래·소비·부정행위방지국(DGCCRF)에서 담당</p> <p>※DGCCRF는 시장균형/시장보호/소비자보호와 위조/변조를 단속하는 부서로서 식품안전도 소비자보호 차원으로 인식하여 동 기관에서 담당함</p> </div> <p>○AFFSA</p> <p>- 국민과 동물이 소비하는 식품의 위생 및 영양상의 위험 평가, 동물 건강과 동물성질병 관련 과학적 지원과 연구 등을 담당</p> <p>- 본부조직과 11개의 연구소를 두고 있으며, 1,000여명의 직원이 근무</p>	
현 조직 출범 배경	<p>○ 1990년대 부서 지속적으로 발생한 식품안전사고의 위험평가 결과가 기관별로 상이하여 신속한 대응을 하지 못하는 문제를 해결하기 위해 위험평가기능을 통합 담당하는 조직(AFFSA)을 재정경제산업부에 설치(1999년)</p>	
운영상 특징	<p>○RA기능을 담당하는 AFSSA조직은 어디에 소속되지 않은 독립기관임</p>	

조직도



중국산 수입식품 안전성 제고를 위한 정책과제



중국산 수입식품 검사체계 개선을 위한 정책제언



1. 소비자 중심의 식품안전체계일원화

- 현재 식품안전 관리기능은 7개 부처로 분산되어 있고 관련법만도 무려 26개나 됨. 식품안전 사고 발생시 신속한 원인규명과 대응을 통한 책임행정 구현의 어렵고, 인·물적 국가자원의 낭비와 중복이 우려됨.
- 결론적으로 말하면, 식품안전체계 일원화를 위한 다양한 대안이 있고, 각 대안 나름의 장단점이 있지만, 소비자 중심의 식품안전체계 일원화가 가장 바람직한 방향이라고 판단됨. 결국 식품산업의 진흥부처로의 일원화보다는 식품 소비자의 안전과 권익을 보호하는 기능을 담당하고 있는 식품의약품안전청으로의 안전관리 일원화를 조속히 추진해야 한다고 판단함.
- 생산부처의 산업진흥중심으로의 일원화는 소비자 안전에 위협요소를 말끔히 제거하는 데 한계가 있음. 실제로 수산물 양식에 말라카이트 그린(발암물질) 사용목인, 식육의 항생제 잔류기준 초과율 상승('00년 0.11% → '06년 0.26%) 등 과거의 사례를 타산지석으로 삼아야 함.
- '96년 영국 농무부는 BSE(광우병) 발생시 축산업 보호를 위한 관련정보 은폐로 380억불의 경제손실과 국가신인도 추락을 경험하기도 함(WHO, '00).

< 국외 식품안전관리 정책동향 >

- EU : '96 광우병 사태의 교훈으로 '보건·소비자보호총국'으로 일원화
 - ※ 미국(FDA), 영국(FSA), 벨기에(FASFC), 아일랜드, 일본, 호주 등의 사례에서와 같이 생산부처(농림부)가 독립적으로 식품안전 관리하는 사례는 거의 없음
- '07 베이징 선언 : 식품안전은 독립적이고 신뢰받는 공중보건기관(public health bodies)에서 생산~소비까지 포괄적으로 관리해야 함

□ 통합적인 안전관리체계 구축방향으로 다음 4가지를 검토해 볼 수 있음.

1) 소비자 안전보호 중심의 안전관리체계 구축

- 생산부처가 산업육성과 안전관리를 동시에 수행할 경우 처하게 되는 정책 목표 상충문제 예방과 소비자 안전·건강 중심의 체계적·일관적인 관리가 가능함.

2) '견제와 균형'에 의한 식품안전과 산업경쟁력 동반 강화

- 기능중심 개편으로 '안전관리기능'은 소비자 보호부처, '산업육성기능'은 생산자 부처로 분리함으로써 효율적 역할 분담체계 구축
- 식품사고 발생시 국민은 생산자를 정책고객으로 하지 않는 소비자보호부처의 발표를 신뢰함. 따라서 적실성 있는 발표로 선의의 생산자를 보호하고 피해도 최소화할 수 있음(WIN-WIN 전략).
 - ※ 건축의 시공과 감리는 안전성 담보를 위해 각기 독립된 개별 주체에 의해 수행하게 하고 있음.

3) 생산부처로부터 독립된 소비자안전 보건전담기관에 의한 통합관리

※ 필립 제임스(UN 식품영양분과위원장) : 다수 소비자들의 건강안전을 위해 '생산진흥 부서의 식품안전관리 관여배제' 원칙 제시(conflict of interest 배제)

4) 복지부(식약청)를 중심으로 한 식품안전 통합관리의 당위성

- **임무 적격성** : '식품의 안전 확보를 통한 국민의 건강 및 삶의 질 제고' 라는 소비자 안전보호가 기관 본연의 임무(conflict of interest의 배제)가 가능
- **능력 적격성** : BINT 중심의 융합기술 기반 신제품의 안전성 관리에 요구되는 최고 수준의 안전관리 전문 인력(식품·영양, 화학, 미생물, 의·약학, 생명공학, 독성 등 다양한 인력풀) 및 지방청을 통한 광역관리 역량을 보유함.
 - ※ '식품안전 종합대책 모니터'(05.11, 국무조정실/한국갤럽)에 따르면 응답자의 68.8%가 효과적 식품안전 관리부서로 소비자 관련부서인 식품의약품안전청 선택

< 식품안전 통합관리체계 구축방안 >

- **규범 통합** : 다원화된 식품안전관리 규범체계의 일원화
 - 축산물가공처리법, 농산물·수산물품질관리법 등에 산재된 식품안전관련 법령을 식품위생법으로 통합
- **기능 통합** : 생산부터 소비단계까지 전(全) 단계의 식품안전 통합관리
 - 식품안전정책의 사각지대인 동물용의약품, 사료 등의 안전 관리
- **인력통합** : 유관 부처의 유사업무를 수행하는 식품안전 인적·물적 자원을 식약청으로 통합하여 규모의 경제 실현 및 예산의 비용가치 증대

2. 식품안전을 위한 국제협력강화 방안⁵⁾

- 2008년 9월의 중국산 멜라민 분유사태와 관련해, 전문가들은 정부당국이 멜라민을 함유한 중국산 사료로 인한 애완동물의 사망 등 멜라민 분유 파동이 발생하기 전에 전해진 위험경보에 귀를 기울이지 않았고, 수입식품의 통관과 검역을 허술히 했으며, 사건이 터진 뒤에도 문제의 식품을 제대로 회수하지 못했다고 지적하고 있음.
- 식탁 위에 중국산이 아닌 것이 없을 정도로 중국산 식품수입이 매년 증가해온 게 한국의 현실임. 중국산 식품 수입은 매년 10% 이상 증가하고 전체 수입 식품 중에서 차지하는 비중도 30%를 바라보고 있음. 더군다나 중국산 식품은 가격이 싸 대부분 서민의 먹을거리로 이용된다는 점에서 중국산을 포함한 값싼 외국산 수입식품에 대한 안전관리 대책의 중요성이 커짐.
- 수입 식품이 다종다양하기 때문에 모든 제품에 안전 정밀검사를 하기 어려운 것이 현실임. 세계화로식품의 수출입량이 늘어나고 식품에 대한 국민의 기호도 다양해지는 반면, 식품에 성능 불명의 화학물질이 속속 이용되고 OEM 방식 등으로 인해 식품의 제조업체와 유통업체가 달라 유해책임을 따지기도 어려워지기 때문임.
- 식품안전을 둘러싼 갈등은 국내뿐 아니라 국제 갈등으로 비화할 소지가 커진 만큼 정부는 생산과 유통에 대한 국제 기준의 마련과 관련 기술에 대한 정보교환 등 국제협력을 강화하고, 여기에 식품업체들이 앞장서도록 해야 함.

5) 단국대 경제학 김태기 교수, '식품안전을 위한 국제협력 강화방안(문화일보 9.30) 인용

- 중국산 제품에 대해 수입금지 조치를 내리는 나라가 수십개 국가에 이르는 현실을 감안해 중국 정부도 식품안전을 위한 국제협력 강화의 필요성을 충분히 인식하게 될 것임.

- 중국내 생산시설에 대한 기술적 정보가 없다는 정보의 비대칭성 문제를 이용해 단백질 함량을 높이는 값싼 공업용 화학물질인 멜라민을 첨가한 최근의 멜라민 사태를 타산지석으로 삼아, 안전 및 기술기준을 설정해 이에 미달하는 식품업체는 스스로 생산을 포기하도록 유도하는 국제협력체계를 갖추어나갈 필요가 있음.

- 그리고 식품을 수입하는 모든 업체는 당국에 등록하도록 하는 방안을 적극 검토해야 함. 또한, 성분 등이 불확실한 식품을 제조하는 업체는 피해가 발생할 경우 책임을 질 수 있도록 안전보험에 가입하는 것을 권유하게 할 필요가 있음.

3. 현지 공장등록제 추진 및 국외 공인검사기관 확대

가. 현지 공장등록제 추진

- 수입물 전량을 검사할 수 없는 실정에서 사전 안전관리 강화를 위해 중국내 현지 공장 등록제 추진을 적극 검토해야 함. 식품위생법 시행규칙 제11조의 2의 규정 중 '사전확인등록제'에 근거해 지금도 등록을 할 수 있지만, 그 조건이 까다로워 지금은 등록 공장이 하나도 없음.
- 공장등록을 위한 기준의 단계별 완화를 통해 등록 숫자를 늘려나가야 함. 대사관을 통한 홍보활동 강화 등의 노력도 필요함.
- 공장등록제에 참여한 업체에는 수입시 최초 정밀검사 면제 등과 같은 검사와 관련한 인센티브가 부여되어야 함. 물론 등록된 공장에 대한 주기적인 정도관리에 의한 사전 위해요인 점검 활동이 실시되어야 함.
- 정도관리 결과에 의해 업체 등록을 갱신해주고, 취소 여부 등도 2년에 1회씩 주기적으로 추진하여 공장등록제의 효율성을 높여야 함.

나. 국외 공인검사기관 확대

- 증가하는 수입품의 사전 안전관리 강화로 수출국의 인프라인 검사기관을 활용하는 방안으로 2006년 현재 우리나라가 인정한 국외 공인검사기관은

총 9개국 47개소임. 이중 중국에 19개소가 있어 수치상으로는 가장 많지만 주로 기생충검사에 주로 국한해 활동하고 있음. 검사항목을 최대한 늘려 안정성 검증의 일선조직으로 활용해나가야 함.

- 검사기관에 대한 사후 정도관리가 중요함. 현재 국외공인검사기관의 성적서가 있는 제품은 최초 정밀검사를 면제해 주고 있어, 적극 홍보하고 활용할 필요가 있음.

다. '식품안전 관리센터(가칭)' 설치 적극 검토

- 공장등록제 및 국외 공인검사기관의 확대는 수출국의 인프라를 활용하는 방안이라면 중국내 식품안전센터(가칭)의 설치에 중국 내 우리나라의 조직신설에 따른 역할 확대임.
- 즉, 중국산 수입물량이 증가하는 추세에 중국내에서 사전 안전검사를 실시하고, 수출과 관련된 중소 수출업체 법적 지도, 인증 부여(정부 위임) 및 실험 대행 업무를 수행토록 하며, 조직의 형태는 한국의 정부 조직보다는 민간형태의 조직 설치가 바람직함.
- 칭다오시에 자국의 조직을 설치해 자국 수입품에 관한 사전 안전조치를 취하고 있는 일본의 사례를 타산지석으로 삼아야 할 것임.

4. 검역 단계에서의 검사 강화⁶⁾

가. 품목군별 중점검사 항목

- 부적합 처분 결과를 분석한 결과 품목군별로 부적합처분 사유가 다르므로 부적합 처분 사유에 관해서는 향후 검사를 강화하고, 집중검사 항목을 선정하여 검사를 집중 실시하여야 함.
- 중국산의 경우 가공식품의 부적합 처분율이 67.2%로 가장 높아 검사강화 대상 품목군이며, 그 다음은 농수축산물이 되어야 함.
- 품목별 중점 검사항목은 농수축산물의 경우에는 식품첨가물, 잔류농약, 부패 등에 중점을 두어 검사를 실시하여야 하고, 가공식품은 미생물(세균수, 대장균, 대장균군), 규격, 보존료 등의 검사를 강화하여야 함. 식품첨가물은 함량, 순도, 규격을, 기구 및 용기포장류는 중금속, 과망간산칼륨, 증발잔류물 검사를 강화하고, 건강기능식품은 미생물, 규격, 잔류농약에 중점을 두어 검사를 강화하여야 함.

• • 품목별 중점검사 항목 • •

품목	중점 검사항목
농·임·수·축산물	식품첨가물, 잔류농약, 부패
가공식품	미생물, 규격, 보존료
식품첨가물	함량, 순도, 규격
기구 및 용기 포장류	중금속, 과망간산칼륨, 증발잔류물
건강기능식품	미생물, 규격, 잔류농약

6) '중국산 수입식품 안전성 확보를 위한 수입식품 검사체계 개선방안에 관한 연구(식약청) 재인용

나. 중점검사 항목별 중점검사 품목

□ 농·임·축·수산물

- 농·임·축·수산물의 중점 검사항목별 중점 검사품목은 식품첨가물의 경우에 구기자, 황기, 황금, 당귀 등임.

• • 농·임·축·수산물류 중점검사 품목 • •

중점검사 항목	중점검사 품목
식품첨가물	구기자, 황기, 황금, 당귀, 도라지 등
잔류농약	인삼, 영지버섯, 고추, 복령, 생강 등
부패	땅콩 및 견과류, 도토리, 고사리, 양파 등

□ 가공식품

- 가공식품의 중점 검사항목별 중점 검사품목은 규격의 경우에 과실류·채소류 가공품과 우롱차, 번데기 병·통조림임.

• • 가공식품류 중점검사 품목 • •

중점검사 항목	중점검사 품목
미생물	천연향신료, 기타가공품, 과실류·채소류가공품
규격	기타가공품, 과실류·채소류 가공품, 우롱차, 번데기 병·통조림
보존료	기타가공품, 식초절임, 병조림 등

□ 식품첨가물

- 식품첨가물의 중점 검사항목별 중점 검사품목은 함량의 경우에 천연향신료를 제외한 천연식품첨가물임.

• • 식품첨가물류 중점검사 품목 • •

중점검사 항목	중점검사 품목
합량	천연식품첨가물(천연향신료 제외) 화학적합성품
순도	화학적합성품, 천연식품첨가물
규격	화학적합성품(알긴산나트륨)

□ 기구 및 용기포장류

- 기구 및 용기포장류의 중점 검사항목별 중점 검사품목은 중금속의 경우에 폴리프로필렌류, 도자기류임.

• • 기구 및 용기 · 포장류 중점검사 품목 • •

중점검사 항목	중점검사 품목
중금속	기구류 및 용기류 (폴리프로필렌류, 도자기류, 멜라민류 등)
과망간산칼륨	기구류 및 용기류 (폴리프로필렌류, 에폭시불소수지류 등)
증발잔류물	기구류 및 용기류 (합성수지제류, 에폭시수지류 등)

□ 건강기능식품

- 건강기능식품의 중점 검사항목별 중점 검사품목은 규격의 경우에 인산 제품 및 농축 인삼류임.

• • 건강기능식품류 중점검사 품목 • •

중점검사 항목	중점검사 품목
미생물	인삼제품, 홍국제품 등 (인삼농축액, 인삼분말, 홍국 등)
규격	인삼제품, 농축인삼류 (인삼농축액, 인삼농축액분말 등)
잔류농약	글루코사민, 레시틴, 로얄제리 등 (글루코사민분말, 난황레시틴 등)

다. ‘블랙리스트 발동(가칭)’ 제도 도입 검토

- 적발이 많이 되는 품목과 해외 안전성 정보에 의해 문제가 예상되는 품목과 원인 물질 등에 대해서는 식약청 차원에서 위해중점 품목으로 선정하고, 해당 요소들에 대해선 블랙리스트를 작성해 집중관리해야 함.
- 평소에는 해당 식품수입업체와 식품공업협회를 통한 자체노력(수입금지 조치, 시중유통중인 식품 검사조치 등)을 요구하고, 문제가 시정되지 않는 단계 이후부터는 정부 당국이 나서서 수입을 금지하고 수거검사하는 체계로 발전되도록 시스템을 체계화할 필요가 있음.

5. 중국산 수입식품 유통단계 관리 강화

가. 중국의 CIQ인증 표시 인정

- 중국 정부가 자국의 수출품 관리를 위해 김치품목에 대해 CIQ인증 표시제를 채택하여 실시하고 있어 이 제도의 적극적인 활용이 필요함.
- 현재 중국내 식품안전성을 인증하는 CIQ표시는 중국 정부조직인 질검총국이 인증해 주는 표시임. CIQ표시 제품이 국내에 수입될 때 검사와 관련한 인센티브를 제공하는 방안을 마련할 필요가 있음.
- 즉, 서류검사와 관능검사를 받고 통관된 제품을 대상으로 정밀검사를 실시하는 무작위표본검사의 대상품목에서 제외시켜 주는 방안도 검토할 필요가 있음.

나. 식품 등 수입판매업 관리 강화

- 현재 정부 관리 밖에 존재하는 수입대행업자에 대한 통제대책이 필요함. 수입대행업자는 수입 대행업무뿐만 아니라 직접 수입업무도 하고 있어 수입대행업자를 수입업자로 간주하여 허가업으로 관리하는 방안도 검토해야 함. 일몰제를 적용해 제도가 정착되면 허가제를 폐기하는 것도 필요함.
- 수입업자에 대한 관리 강화로 삼진아웃제*와 더불어 제품의 검사 이력누적에 따른 차등 대우 조치를 마련해야 함. 즉, 수입검사 성적에 따라

인센티브와 디스인센티브 방안을 동시에 적용할 필요가 있음.

* 한나라당 +7정책에는 '2진 아웃제' 까지 제안하고 있음('08.9).

다. 무작위표본검사 비율 상향 조정

- 서류검사와 관능검사에 의해 통관된 모든 제품을 대상으로 표본을 선정하여 정밀검사를 실시하는 무작위표본검사 비율이 2008년 8월 현재 전체의 약 5%로 매우 낮은 수준을 보이고 있음. 비율 상향조정이 필요함.

- 특히 중점검사 항목과 중점검사 품목에 한해서는 반드시 표본검사 대상이 전체의 10% 이상이 되도록 검사 비율을 상향 조정할 필요가 있음.

6. 가공식품 이력추적관리제도 추진

- 우리나라에서는 식품 위해사고 발생시 이에 대한 명확한 원인규명과 식품 관련 산업의 피해를 최소화하고, 소비자의 알 권리를 보장하기 위하여 식품이력추적관리제도의 조기정착이 필요함.

• • 식품이력추적제도의 활용성 • •



※ 자료 : 한국식품공업협회, 2008.7

- 식품산업은 다른 분야에 비해서 정보화 기반이 매우 취약한 반면, 국민의 건강과 직결되는 부분이기에 매우 중요한 산업이며, 산업의 구조상 95% 이상이 영세중소기업으로 이루어졌음.
- 따라서 취약한 영세 식품기업에 대한 정보화 지원을 강화하고, 이를 통한 산업간 불균형 해소와 대기업과의 협업을 통한 수평적 정보인프라 구축이 필요함.
- 식품산업 내에 식품이력관리 체계를 확산시키고, 이를 통해 불량 중국식품과 같은 위해식품에 대한 추적성 확보 및 신속한 회수, 이력추적정보에 대

한 인증, 올바른 식품안전 안심정보 제공 등으로 국민의 불안감을 해소하고, 식품 및 관련 산업의 피해를 최소화하는 기반을 마련해야 함.

- 식품 산업 내 구성된 이력추적관리 인프라를 통해 모든 가공식품의 원부자재에서 가공을 거쳐 유통까지의 제반 정보가 식품안전정보관리센터에 취합되고, 그 정보는 PC, 모바일, 키오스크 및 스마트 선반등을 통해 소비자, 유관기관, 관련기업에게 적시에 서비스가 될 수 있어야 할 것임.

7. 중국산 수입식품 검사강화를 위한 인프라 강화

가. 단계적 인프라 강화

- 1996년 이후 해마다 수입품의 증가에 따른 지속적인 검사인력의 증원이 강조되었지만, 결국 2006년 한해에 모두 확충되어 통계상으로는 인력 부족이 없는 것으로 나타나고 있음.
- 이처럼 특정 해에 갑작스런 인력 증원은 인력 활용상에도 부담이 될 수 있으므로 향후에는 업무량 증가 등에 근거한 세부적인 인프라 강화 계획이 수립되고, 이에 기초한 인프라 확충이 이루어져야 할 것임. 즉, 인프라 강화를 위한 관련 검토가 주기적, 심층적으로 이루어져야 할 것임.

나. 실험분소 설치

- 지역간 식품검사의 비중을 고려하여 분소 등을 설치해야 함. 가령 경인청의 평택수입식품검사소와 의왕수입식품검사소의 현장 검사소 내에 실험분소를 설치하여 효율적인 검사업무를 추진합하는 방안 등을 검토해야 함.
- 평택과 의왕으로 수입되는 제품의 검사를 경인청 실험실에서만 실시하기 때문에 식품위생법상 시료 채취 후 4시간 이내에 검사토록 하는 규정을 지키지 못하는 경우가 종종 있음.

- 현장의 실험분소 설치는 2006년 증원된 실험실 인력의 효율적인 활용방안이 될 수 있음. 현재 경인청 실험분석센터에 88명의 인력 중 10여명이 재배치되어 주로 미생물분야의 검사를 담당하는 방안도 검토해야 할 것임.

다. 전문 인적 자원 양성

- 중국을 대상으로 한 식품수입 업무를 효율적으로 추진하기 위해서는 중국어에 능통한 공무원, 수입업자 등이 필요함. 식약청 내에 중국어를 전공한 자의 채용과 식품수입에 관한 업무를 전담시켜 전문성을 키우고 여건에 따라 중국 연수 기회도 제공하는 등의 조치도 필요함.

VI

참 고 문 헌



1. 식품의약품안전청, 『중국산 수입식품 안전성 확보를 위한 수입식품 검사 체계 개선방안에 관한 연구』, 인천녹색소비자 연대, 한국보건사회연구원, 2006.
2. 최지현, 『식품 안전관리 현황 및 발전방안-식품산업발전방안 세미나 발표자료』, 한국농촌경제연구원, 2006.
3. 정세국·정기혜 등, 『경인지역의 수입물량 변화예측 및 검사제도 개선방안 연구』, 인천녹색소비자연대·한국보건사회연구원, 2005.
4. 정기혜, 윤시몬, 김영래, 김정선, 『식품검사제도 효율화 방안에 관한 연구』, 한국보건사회연구원. 2003, 12.
5. 정기혜, 광노성, 김영래, 윤시몬, 『식품안전관리의 선진화를 위한 조사연구』, 한국보건사회연구원, 2002, 8.
6. 정기혜·윤시몬·김영래, 『식품안전관리에 관한 국민의 인지도 및 그 체감도에 따른 행동유형 조사연구』, 한국보건사회연구원. 2004, 12.
7. 최성락, 『식품위생법의 이해』, 2002.
8. 한국보건산업진흥원, 『수입식품 검사 효율화 방안에 관한 연구』, 2002.
9. 봉성종 등, 『유통식품의 수거, 검사제도 효율화 방안』, 한국보건산업진흥원, 2001.
10. 정기혜, 『우리나라 식품안전관리체계의 현황 및 개선과제』, 『보건복지포럼』, 한국보건사회연구원, 2001.
11. 정기혜, 백화종, 김정근, 김영래, 『식품안전관리의 효율화, 과학화 방안』, 한국보건사회연구원, 2000, 12.
12. 국무조정실, 수입식품 정책에 관한 평가, 1999.
13. 정기혜, 김정근, 『수입식품의 안전성 시책 평가 결과』, 한국보건사회연구원, 1999. 12.

14. 정기혜, 「수입식품에 관한 소비자와 판매업체의 인식 및 관리현황」, 『보건사회연구』, 제18권 1호, 한국보건사회연구원, 1998. 6. 「식품 안전관리의 현황과 정책과제」, 『보건복지포럼』, 통권 제19호, 한국보건사회연구원, 1998. 4.