

서울시 식품안전 확보 전략

2008. 9. 22 제21호

신경희 / 서울시정개발연구원 연구위원

〈 목 차 〉

요약

- I. 식품안전 이슈의 세계화
- II. 외국의 식품안전 정책
- III. 식품안전과 식품안심을 위한 서울시 정책방향

요 약

1980년대 후반 영국에서 시작된 일명 광우병으로 불리는 BSE 사건과 유전자 변형 식품의 증가로 인해 식품안전문제는 세계적으로 이슈화하고 있다. 식품무역의 증가 또한 식품안전 문제의 국제화를 촉진하고 있으며, 때로는 국가 간 갈등을 야기하는 원인이 되고 있다. 우리나라는 세계 4위의 식품수입국이지만 서울시민의 84.6%가 수입식품에 대해 안전하지 않은 것으로 인식하고 있으며, 59.4%는 유통식품 전반에 대해 불신을 나타내고 있다.

서울시민은 전반적으로 식품안전에 상당한 관심을 가지고 있으나 정책에 대한 신뢰도는 매우 낮다. 서울시민의 66.1%는 서울시의 식품안전 정책 수준을 낮게 평가하고 있으며, 35.7%는 서울시의 식품안전 발표를 신뢰하지 않는 것으로 나타났다. 이와 같이 식품안전에 대한 소비자의 불신이 증가하는 상황에서 식품안전이 식품안심으로 진전되기 위해서는 새로운 식품안전관리 패러다임을 도입할 필요가 있다.

선진국들은 식품안전관리의 새로운 패러다임으로 농장에서 식탁까지(Farm to Table) 일관관리체계와 위험분석체계(Risk Analysis System)를 도입하고 법제도와 행정체계를 개편하고 있다. 우선 식품안전 총괄관리를 위해 새로운 식품안전통합법을 제정하고 독립적인 식품위험평가기구를 설립하여 식품안전관리체계를 통합하고 단순화하였다. 런던과 동경도의 경우 지방정부 차원에서 법 제도와 행정기반을 구축하고 계획수립과 집행, 평가의 각 단계마다 소비자를 참여시켜 소비자의 신뢰를 높이려고 노력하고 있다. 현재 런던은 건강하고 지속가능한 식품공급을 목표로 런던식품전략계획을 수립하여 시행 중이며, 동경도는 동경도식품안전기본계획을 수립하여 추진 중이다.

서울시의 경우 2008년 시장 신년사에서 식품안전을 역점사업으로 제시하고 7월에는 국장급을 단장으로 식품안전추진단을 설치하였으나, 아직까지 생활경제담당관, 특별사업경찰지원과, 농업기술센터, 농수산물공사, 보건환경연구원 등으로 식품관리업무가 분산되어 있다. 앞으로 식품안전의 일관관리를 위해서는 (가칭)식품보건국을 설치하여 식품안전 문제를 건강, 환경, 식품경제, 식품안보까지 통합적으로 접근할 필요가 있다. 또한 식품안전 이슈의 복잡성 증대로 식품안전 공무원의 전문성이 강조되는 추세임을 감안하여 업무교육을 강화할 필요가 있으며, 현재 운영되는 보건·수의직 외에 식품직군을 신설할 필요가 있다. 생산자·사업자·전문가 등 이해관계자의 식품안전 역량을 향상하기 위해서는 정보 교류와 협력·조정에서 서울시의 역할을 강화하고, 안전한 식품 선택과 건강한 식생활을 위하여 시민과 청소년을 대상으로 식품교육을 확대 실시할 필요가 있다.

I. 식품안전 이슈의 세계화

생산단계의 식품안전성에 대한 우려 확산

- 1차생산단계(재배·양식·사육)의 식품 안전성에 대한 우려가 확산
 - 일명 광우병으로 불리는 BSE(소해면상뇌증)를 계기로 가축 사육, 어류 양식, 농작물 재배 등의 1차생산단계의 식품 생산방식과 안전성에 대한 우려가 확산
 - 1986년 영국에서 처음으로 BSE가 확인된 이후 1996년에야 영국 보건부는 BSE 소고기 섭취가 인간에게 위험하다는 사실을 공식 발표
 - BSE 사고에서 보듯 1차생산단계의 생산방식으로 야기된 식품위험은 원인 규명과 인간에게 미치는 영향을 과학적으로 입증하는 데 장시간 소요

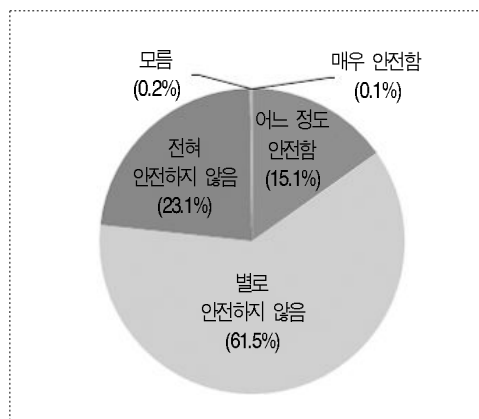
- 첨단 신기술을 적용한 식품 생산에 대한 소비자의 우려도 증가
 - 1996년부터 세계적으로 유전자 변형 작물 재배면적은 계속 확대되는 추세
 - 1994년 유전자 조작 기술을 통해 생산된 유전자 변형 토마토가 미국에서 처음으로 상용화된 이래, 2004년 말까지 18개 작물 78개 품종이 상품화
 - 우리나라는 1999년 11월 유전자 변형 콩 두부 사건으로 업체와 소비자단체 간 소송이 3년 이상 진행되면서, 유전자 변형 식품에 대한 사회적 관심이 증대

세계기구의 식품안전 이슈화

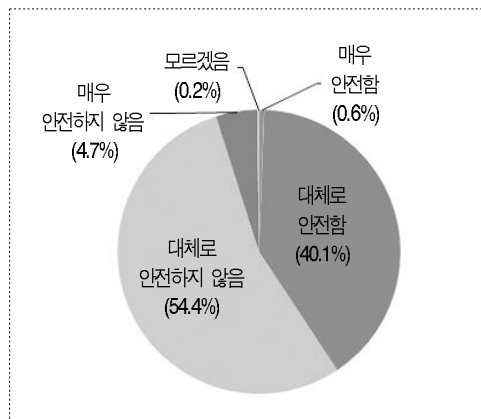
- EU 위원회: 1997년 식품법녹서 (Green Paper on Food Law), 소비자건강 및 식품안전 보고서에서 식품안전 정책방향을 제시. 2000년 유럽연합 국가의 식품안전 정책 지침서가 되는 식품안전백서(White Paper on Food Safety)를 발표
- 세계보건총회: 2000년 제 53차 세계보건총회 (World Health Assembly)에서 식품안전을 세계보건문제의 우선순위에 둔다는 식품안전 결의안을 채택
- WHO: 2002년에 식품안전세계전략(WHO Global Strategy for Food Safety) 발표
- OECD: 선진 8개국 G8 정상회의 요청으로 2000년 한시적인 식품안전특별위원회 설치하여, 유전자 변형 식품과 식품무역 이슈를 다룸.

식품무역 증가로 식품안전의 국제 이슈화

- 세계식품교역량은 1968년 이후 30년간 세계인구(91%)와 식품생산(84%) 증가보다 더 큰 폭(184%)으로 증가
 - 우리나라는 수입식품 건수가 1995년 9만 4875건에서 2006년 23만 8539건으로 2.5배 증가하여 세계 4위 식품 수입국으로 진입
 - WTO(세계무역기구) 체제 출범으로 식품 위험에 대한 과학적 근거를 제시하지 않으면 식품수입 통제를 할 수 없게 됨으로써, 세계 각국은 무역 분쟁에서 우위를 점하기 위해 수준 높은 식품위험평가기술을 요구
 - 수입식품이 증가하면서 식품안전 사건 원인 규명이 어려워지고, 책임 소재로 인한 국가 간 갈등뿐 아니라 사회적 갈등도 증가
 - 서울시민의 84.6%는 수입식품이 안전하지 않다고 인식
 - 서울시민의 59.4%는 유통식품이 안전하지 않다고 인식



[그림 1] 서울시민의 수입식품 신뢰도



[그림 2] 서울시민의 유통식품 신뢰도

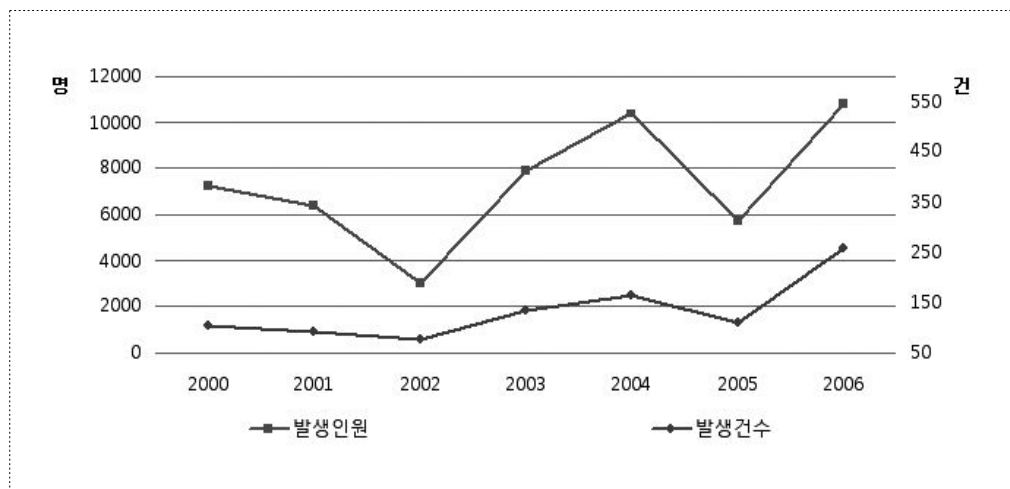
□ 식품안전은 관광산업에도 영향

- 사람들의 국제 이동 및 관광 증가로, 좋은 먹거리와 식품안전이 국가 수준과 도시 매력을 대변하는 요소로 작용하고 관광산업에도 영향
- 1997년 홍콩과 동남아 지역에 발생한 조류독감과 2008년 북경올림픽에서 중국의 식품안전 수준 우려로 빚어진 국가 간 갈등은 식품안전이 국가 이미지에 큰 영향을 미치고 있음을 보여주는 사례

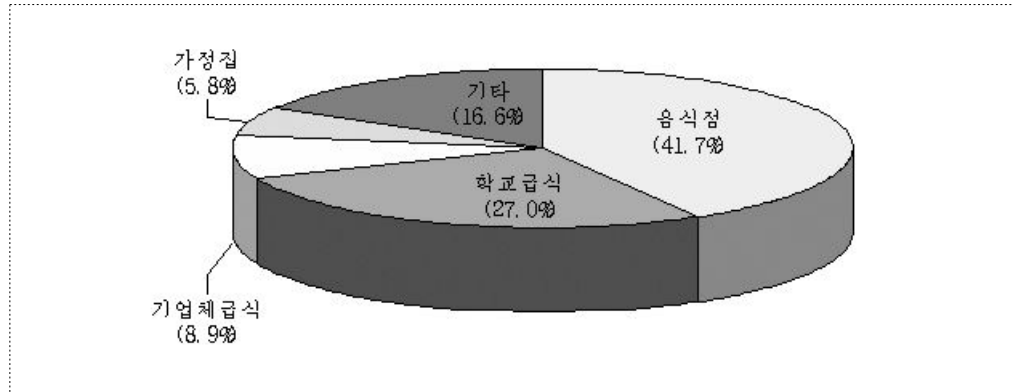
새로운 식품안전관리 패러다임이 필요한 시점

□ 외식 인구 증가에 따라 식품안전 사고도 대형화하는 추세

- 서울의 2006년 가구 월평균 식품 지출비 중 47.7%가 외식비이고 서울시 학생의 95%가 학교급식에 의존.
- 2007년 서울시의 집단급식소는 4257개소, 식품 접객업소 수는 13만 5833개
- 2005년 이후 우리나라 식중독 발생건수와 건당 식중독 환자 수가 급증



[그림 3] 연도별 식중독 발생인원 및 발생건수



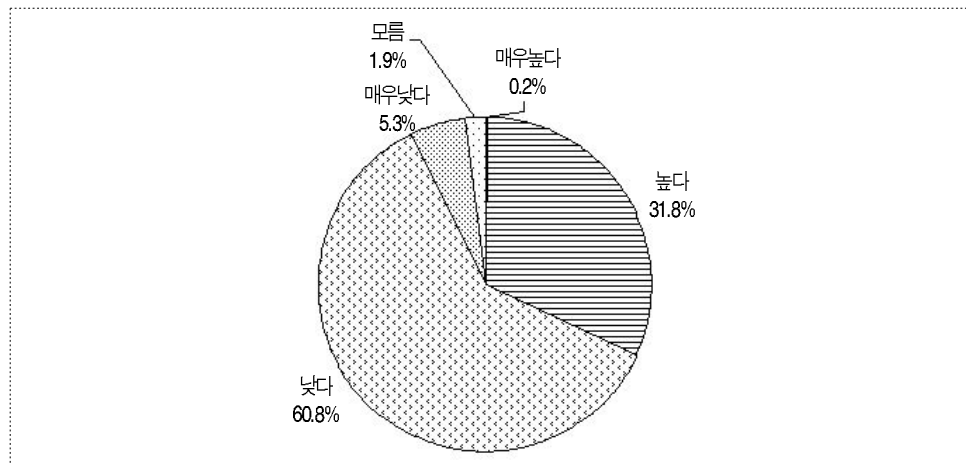
[그림 4] 식중독 발생 장소별 식중독 환자 발생률 (2006년)

- 농장에서 식탁까지(Farm to Table) 식품안전 일관 관리의 필요성이 증대
- 선진국은 사육·양식·재배의 1차 생산단계에서 가공·유통·소비 단계별로 발생할 수 있는 위험 파악 및 식품안전 관리체계를 구축하는 추세
 - 우리나라는 식품유형과 식품망 단계별로 안전관리 부처가 분산되어, 통합관리가 되지 못하고 있는 실정

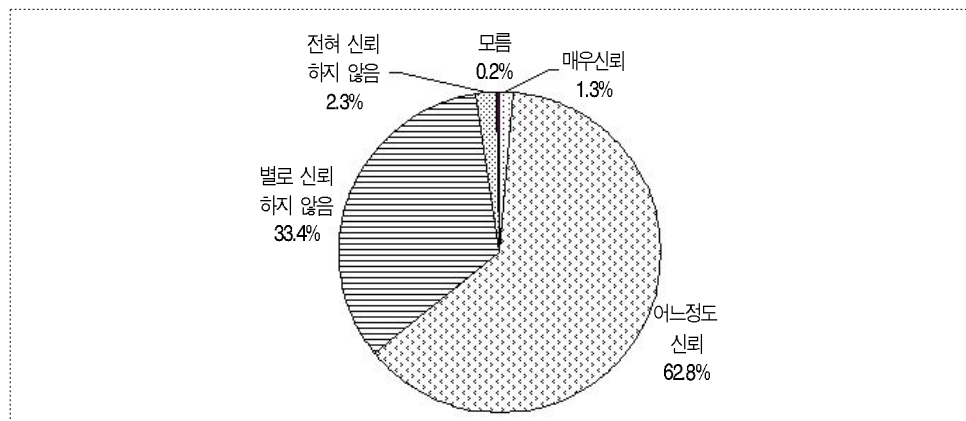
구분		1차 생산품		2차 생산품		유통 (보관·운반 등)	소비 (식당·백화점)
		재배·사육·양식	수입	국내가공	수입		
농산 식품	정책	농림수산식품부		식약청			
	지도 단속	농림수산식품부, 지자체	식약청	식약청, 지자체	식약청	식약청, 지자체	
수산 식품	정책	농림수산식품부		식약청			
	지도 단속	농림수산식품부		식약청, 지자체	식약청	식약청, 지자체	
축산 식품	정책	농림수산식품부	농림수산식품부, 식약청				
	지도 단속	농림수산식품부, 지자체	농림수산 식품부	농림수산 식품부, 지자체	농림수산 식품부	농림수산 식품부, 지자체	농림수산식품부, 식약청, 지자체
먹는 물	정책	환경부					
	지도 단속	환경부, 지자체					
집단 급식	정책	학교급식 (교육과학기술부, 교육청), 집단급식소 (식약청)					
	지도 단속	교육청, 지자체, 식약청					

[그림 5] 우리나라 식품안전관리 행정체계

- 이로 인해 지자체인 서울시의 식품안전에 대한 정책 신뢰도가 낮은 실정
- 부정적 견해가 66.1%로 압도적



[그림 6] 서울시민의 서울시 식품안전 정책평가



[그림 7] 서울시민의 서울시 식품발표 신뢰도

II. 외국의 식품안전 정책

영국: 건강과 지속가능한 미래를 위한 식품 정책

식품안전과 건강 · 환경 · 경제영역을 연계하는 식품정책

□ 식품안전관리체계 개혁

- BSE 사건으로 식품안전 총괄관리 필요성이 제기되면서 1999년 식품안전을 총괄 관리하는 식품기준법을 제정
- 2000년 식품위험 평가, 위험 관리, 위험정보 교환 업무를 하는 식품기준청 (Food Standards Agency)을 설립해 약 2295명의 인력으로 구성
 - 정부조직이나 특정 부처에서 독립하여 독자적인 정책 수립과 의사결정
 - 소비자 우선주의, 개방성과 독립성, 과학과 증거주의를 기조로 운영
 - 식품기준청은 지방정부의 식품안전 업무 지원, 업무 성과평가, 감시감독 역할을 수행

□ 지속가능한 농업과 식품을 위한 국가전략을 수립

- 20001년 정부는 '미래의 농업과 식품정책위원회'를 설립하고, 2002년 12월 '지속가능한 농업과 식품을 위한 국가전략'을 발표
 - 국가전략은 영국의 농업과 식품산업의 지속가능한 미래 보장을 위해 기업, 정부, 소비자가 어떻게 협력할 것인가라는 기본전제에서 출발
 - 식품망 단계별로 농업, 경제, 환경, 소비자를 연계 통합하는 전략 아래 계획을 수립

□ 식품과 건강행동계획 수립

- 보건부가 수립한 '식품과 건강행동계획'에서는 식품안전과 식품위생을 보장하는 사업을 추진
- 보건부와 교육부가 공동으로 학교급식 수준 향상, 식품안전을 포함한 건강한 식생활 교육사업을 추진

식품문제에 종합적으로 접근하는 런던시의 식품안전 전략

□ 런던식품위원회(London Food Board)를 설립

- 런던시장은, 시민에게 건강하고 지속가능한 식품 공급을 보장하기 위해 식품문제에 종합적으로 접근하는 방식이 필요하다고 판단
- 2004년 9월 식품 분야 전문가 20명으로 런던식품위원회를 설치하고, 3년간 387만 파운드의 예산을 지원
- 런던식품위원회는 식품실행그룹(Food Implementation Steering Group)을 구성하여 운영하고, 런던식품전략계획에서 제시한대로 사업 수행에 필요한 자문, 정보 제공, 사업 감독, 이해당사자 조정 등의 역할 수행
- 6가지 역할과 기능 수행
 - 식품으로 인한 환경부담 감소와 생태를 고려한 먹거리 운동
 - 식품 관련 사업체 및 종사자 교육과 기술개발 지원으로 런던의 식품경제 활성화
 - 건강한 먹거리를 통한 런던시민 건강 향상과 건강 불평등 감소
 - 식품 접근성 향상을 위한 공간계획
 - 런던의 다양한 음식문화 촉진
 - 런던의 식품 안전성 발전

□ 런던식품전략계획 수립과 추진

- 런던식품전략계획의 최종목적은, '지속가능한 세계도시 런던'을 지향하는 시정 목표에 부응하는 런던식품안전관리시스템 확립
- 6개월에 걸쳐 전략계획안 홍보, 시민의견 조사, 수차례의 공청회 개최를 거쳐 2006년 5월 '건강하고 지속가능한 런던식품전략계획'을 발표
- 10개년 장기계획(2006~2016년)이며, 런던시는 식품전략계획에 기반을 두어 매년 실행계획을 수립하고 사업평가 실시
- 건강, 환경, 경제, 사회·문화, 안전 등의 5개 주제영역과 8단계 식품망으로 구성

<표 1> 런던식품전략계획의 식품망 단계별 주요 실행사업

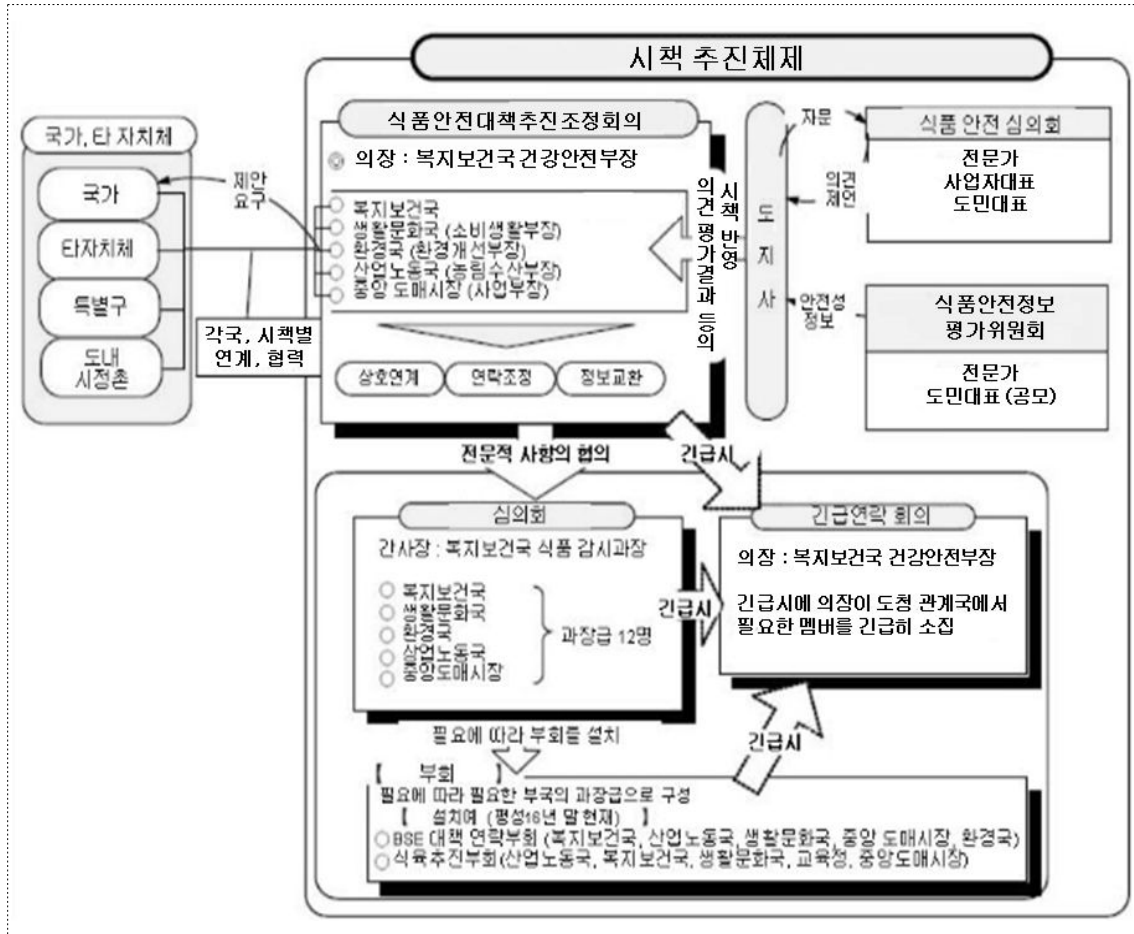
식품망 단계	주요 실행사업
1단계: 1차 생산단계 (Primary Production)	· 환경기준 높은 농업경영계획 채택 · 농부와 소비자 연계 중개 서비스 수행 · 임대 채소밭 확대 · 농업인 훈련, 자문, 정보 제공 · 생산자 협업 지원
2단계: 가공 및 제조 (Processing & Manufacturing)	· 안전, 보건 지침과 법규 강화 · 기업지원 서비스 제공 · 마케팅 훈련 및 기술 프로그램 제공
3단계: 운송, 저장 및 유통 (Transport, Storage & Distribution)	· 식품수송의 환경 영향에 대한 연구 실시 · 지역식품(Local Food) 유통 및 도매시장 허브기능 확충 · 지방(Local)과 중간권역(Sub-regional) 간 물류 및 도매 파트너십 구축
4단계: 식품소매 (Food Retail)	· 생산자와 소비자 직거래 확대 · 소매업자 간의 협업 지원 · 공정거래무역상품 판매 증가 프로그램 개발 · 노점상(Street Market)을 포함해 식품 소매공급의 다양성 보호 · 식품소매 및 제조 클러스터 지원 · 관광전략에 식품 통합
5단계: 식품구매 (Purchasing Food)	· 아동에게 해로운 식품 제한 · 건강한 식습관에 대한 조사연구와 소비자 홍보 · 농장방문프로그램 시행 학교 증가 · 건강한 식품 안내판(Directory) 개발 · 식품 표시제 강화 · 공공부문 식품 조달에 로컬푸드 지원, 지속가능성과 건강 이슈를 고려한 식품 조달 확대
6단계: 식품 준비·저장·조리 (Food Preparation, Storage & Cooking)	· 영양가 있고 안전한 식품 저장 및 조리방식 교육 및 정보 제공, 캠페인 실시 · 학교교육에 식품교육 및 요리교육을 주류화 · 공공집단급식소의 질 좋은 식재료 이용과 조리설비 향상, 종사자 교육 · 친환경인증 주방설비 인식확대 · 식품접객업소 종사자 훈련·기술프로그램 제공
7단계: 섭취 및 소비 (Eating & Consumption)	· 건강과 식품 간의 영향에 대한 조사연구 확대, 공공교육프로그램 개발 · 주민 및 근로자 대상의 '건강한 식사상(London Healthy Eating Award) 개발과 촉진 · 계절식품, 로컬푸드, 슬로우푸드(Slow Food)에 대한 인식 증진 · 런던식품이벤트 지원과 활성화, 런던의 이벤트에서 식품이벤트 강화 · 런던의 식품 공급처 다각화 · 건강한 학교급식을 먹는 학생 수 증가 · 유치원, 학교의 식수 향상 · 친환경, 건강한 식품자동판매기 도입
8단계: 처리 (Disposal)	· 가정퇴비화 사업확대 증진 · 가정의 식품쓰레기 재활용 연구 · 노점상, 생산자 직거래 시장의 식품 및 식품포장쓰레기 처리 참여 · 대형소매업체 비닐백 사용 감소, 식품포장쓰레기 재활용 확대 · 식품관련쓰레기 감소 캠페인 전개

자료: London Development Agency(2006), 「Healthy and sustainable food for London」

일본: 이해당사자 역량 강화와 협력으로 식품안전 확보

식품안전 행정 협력체계를 구축

- 일본 정부는 식품안전을 위한 통합법 체계 구축
 - 2003년 식품안전 총괄 관리하는 통합법으로 식품안전기본법을 제정
 - 2003년 7월 내각부에 식품위험평가, 관련 부처에 위험관리 권고 및 위험관리 감시 기능, 위험정보교환 역할을 하는 식품안전위원회를 설치
 - 약 240명의 전문 인력과 사무국으로 구성
- 동경도 식품안전대책추진조정회의 구성과 도구협정(都區協定)
 - 2004년 동경도도 식품안전조례를 제정
 - 사업자 책임자 강조, 과학 기반 식품안전, 상호이해와 협력이란 기본이념 아래 사업자, 동경도, 도민의 책임과 역할 규정
 - 식품안전조례에 의해 2005년 동경도 식품안전기본계획(2005-2009) 수립
 - 동경도는 식품안전 관련 행정부서 간 업무 연계·조정, 정보교환 목적으로 식품안전대책추진조정회의를 구성하고 필요시 별도의 TF팀을 구성하여 활동
 - 동경도와 23개 특별구는 보건위생 사무사업 도구협정(都區協定)을 맺어 식품감시 업무의 역할분담을 명확화
 - 동경도의 건강안전연구센터 광역유통감시부는 대규모 식품제조시설, 대형유통시설 및 수입업체 대상으로 수거검사 및 감시업무를 수행
 - 특별구는 그 외 관내 식품관련업체 감시업무 수행



자료: 동경도 복지보건국(2005), 「東京都食品安全推進計劃」.

[그림 8] 동경도 식품안전 행정협력체계

□ 식육계획(食育計劃) 수립과 교육 실시

- 시민, 학생의 식품안전을 포함해 건강한 식생활을 하도록 동경도와 특별구는 식육계획을 별도로 수립하여 추진
- 학생 대상 食育 사업 강조

식품안전관리 전문 인력 확보

□ 전문 식품위생감시원 배치

- 동경도 치요다구(千代田區)는 자격요건을 갖춘 15명의 정규직 식품위생감시원이 식품안전 업무를 담당
 - 식품위생감시원은 의사, 수의사, 약제사, 공중위생 전공자 등으로 식품위생법에서 정한 자격요건이 필요
 - 음식점, 제조시설 허가와 감시, 유통식품 수거 조사 의뢰, 위반식품 조치와 행정처분, 식중독 대응, 사업자 상담 등의 업무를 수행
- 치요다구 '2008년 식품위생감시지도계획'에서 식품위생감시원 인력 확충을 과제로 제시
 - 치요다구에는 식품관련업소가 총 1만 664개 소재
 - 인력 부족으로 허가, 민원, 상담으로 업무가 국한되어 직접 감시지도를 할 수 있도록 하는 식품위생감시원 인력 확충

Ⅲ. 식품안전과 식품안심을 위한 서울시 정책방향

식품안전 일관관리로 시민의 신뢰 확보

- 식품안전을 건강, 환경, 식품경제와 연계하여 통합관리
 - WHO는 2000년 제53차 세계보건총회에서 식품안전을 세계보건 문제의 우선순위에 두고 4가지 WHO 식품안전세계전략을 제시
 - 식품매개성 질환을 줄이기 위해 위험분석체계를 적용
 - 국가 및 지역단위, 세계적 차원에서 위험분석체계를 적용하기 위한 관련 조직 및 체계 개발과 역량 강화
 - 생산, 가공, 유통, 소비의 전 과정에 걸쳐 식품안전을 관리하고, 지속가능한 농업생산체제를 지원
 - 식품안전 국제규격, 식품안전지침의 국제적 중개 및 조율 역할을 수행

생산	수확 후 처리	가공	유통·판매	소비
우수농산물관리제도(GAP)				
		위해요소중점관리제(HACCP)		
			우수위생관리제도(GHP)	
				회수명령제도(RECALL)
이력추적관리제(TRACEABILITY)				

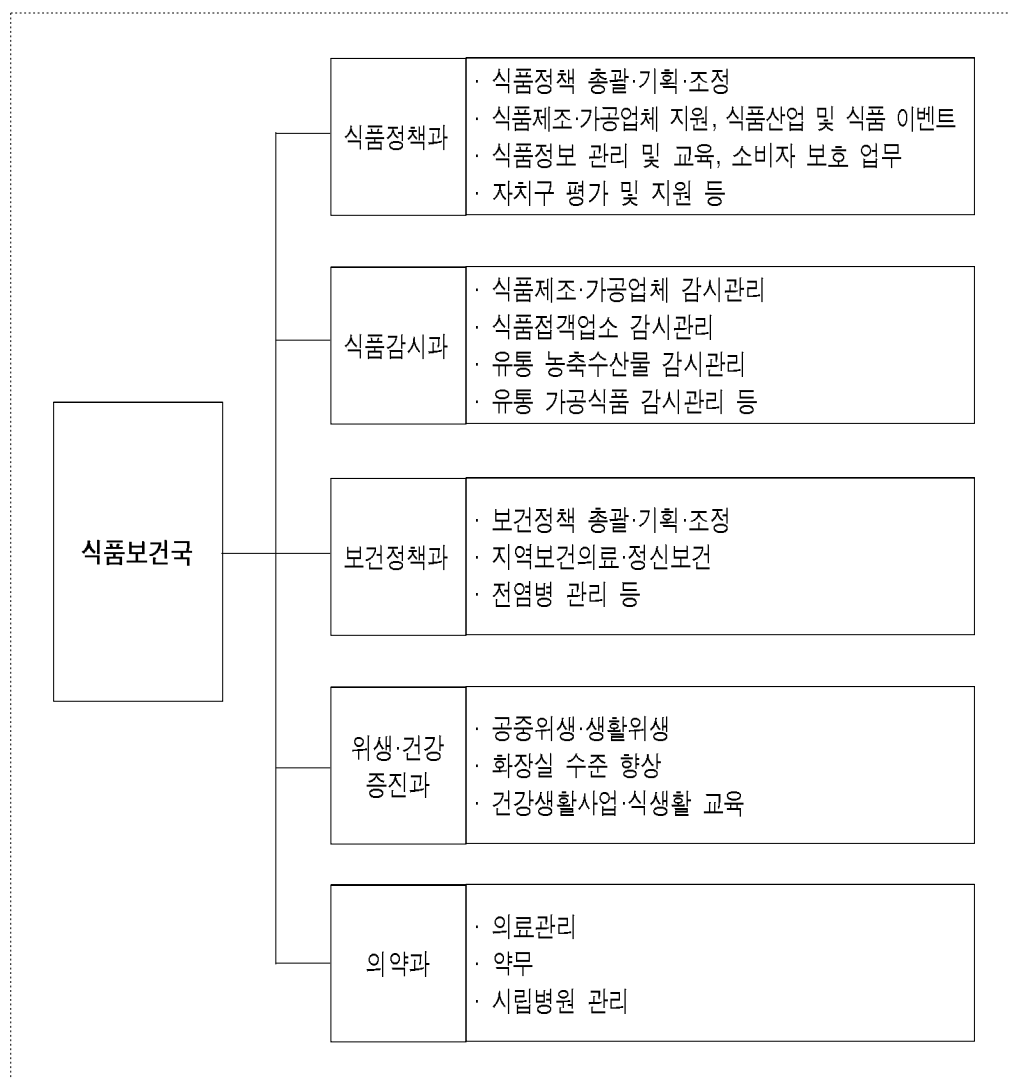
자료: 최지현 외(2004), 「선진국의 식품안전관리체계와 국내도입방안」, 한국농촌경제연구원

[그림 9] 농장에서 식탁까지의 식품안전관리제도

- WHO(세계보건기구)는 식품 안전성 향상으로 국민건강 증진과 의료비 절감, 식품시장 확대와 관광경쟁력 제고로 경제발전 효과 강조

□ (가칭)식품보건국을 설치하여 식품안전과 보건·건강 업무를 단일 국으로 통합

- 현재 서울시의 식품안전 관련 부서는 복지국 식품안전추진단, 경쟁력 강화본부 생활경제담당관, 행정국 특별사법경찰지원과, 농업기술센터, 농수산물공사, 보건환경연구원 등으로 분산되어 있는데 식품안전에서 보건·건강 업무까지 총괄하는 (가칭)식품보건국을 설치하여 일관관리체계 구축



[그림 10] 서울시 식품안전 행정체계 개편안

서울시의 식품안전 관리 현황

- 서울시에서는 2009년 7월 식품안전추진단체를 설립하여 식품안전, 원산지 관리 업무 등을 추진하고 있으나 아직 생산에서 소비까지의 일관관리체계는 갖추어지지 않은 실정
- 서울시 부서별 식품안전 관리 현황

구분	1차 생산단계(재배·사육)		제2차 생산단계(제조·가공)		유통 단계	소비 단계
	서울 시내	서울 시외	서울 시내	서울 시외		
식품안전추진단						
생활경제담당관						
특별사법경찰지원과						
농업기술센터						
농수산물공사						
보건환경연구원						
자치구 식품안전위생 부서						

- 식품안전추진단은 위생과, 식품안전과, 원산지 관리 추진과 등 3개 과에서 식품의 제조·가공 및 유통 소비와 관련된 업무를 수행
- 생활경제담당관은 친환경 주말농장 운영, 친환경 농산물 유통 지원사업, 농축산물 직거래 지원, 소비자보호사업 등을 수행
- 농수산물공사는 산지 안전성 검사사업과 검사식품 유통, 도매시장 유통 농산물 속성검사를 수행
- 농업기술센터는 서울시 재배농가 친환경 농산물 생산기술 보급과 도시농장 운영
- 특별사법경찰지원과는 유통식품 수거 감시, 식품접객업소 감시 감독을 수행.
- 보건환경연구원은 수거식품 안전성 검사 수행
- 식중독 발생 초기보고와 대책은 자치구별 보건소장이 담당
- 식품안전대책조정회의를 구성하여 운영
 - 각 부서별로 분산되어 있는 업무의 총괄조정을 위해 식품사업 수행부서의 장으로 구성
- 식품안전대책위원회를 구성
 - 식품전문가, 소비자 단체, 생산자·사업자, 공무원 등 약 20명으로 구성되며, 행정1부시장과 외부위원이 공동위원장을 맡고 있음.

□ 식품안전종합관리계획 수립

- 부서별로 추진하고 있는 식품사업을 식품안전 일관관리 차원에서 식품안전과 건강, 환경, 식품경제, 식품안보와 연계하여 종합관리계획 수립
- 식품안전추진단장은 식품안전종합관리계획을 서울시 식품안전대책위원회에 상정하여 의견 청취와 자문을 구하고, 결과를 계획에 반영

□ 식품안전기초조사연구 활성화

- 보건환경연구원은 수거 식품 안전성 검사로 기능이 한정되어 있는데 식품안전 선행조사, 해외정보 수집, 시험검사법 개발과 개량 등 기초조사연구 기능 강화가 필요
- 런던과 동경도는 식품안전 기초조사연구와 기술개발 중시로 식품안전 정책의 과학성, 신뢰성 확보
- 식품진흥기금 사업의 조사 및 연구사업 확대
 - 2007년 서울시 식품진흥기금사업에서 조사연구사업비의 비중은 전체 집행액의 1.7%에 불과
 - 식품진흥기금을 활용해 서울시식품안전기본계획 수립에 필요한 기초조사와 연구를 수행

식품안전관리 전문 인력 확충

- 식품안전 이슈의 변화 속도가 빠르고 복잡성이 증가하는 추세이므로 식품안전 관리 공무원의 전문성이 강조되는 추세
- 식품안전 업무 전문성 제고를 위해 전문 공무원 정원을 확대하고 전문 공무원 정원 확대 시 식품직을 신설하여 인력 충원

- 서울시 식품안전추진단에는 현재 66명의 인원이 배치되어 있으나 보건·수의직 등의 전문 인력 비율은 32%에 불과
- 25개 자치구 중 21개 구가 보건소의 보건위생과에서 식품위생 업무를 담당하고 있으나, 25개 자치구 보건위생업무 인력 중 보건·수의직 등의 전문 인력 비율은 43%에 불과

□ 자치구 식품안전위생 업무의 인력 적정 배치

- 현재 업무를 기준으로 합리적 인력배치가 이루어지지 않고 절대인력 수가 부족한 실정으로, 식품안전 직무별로 표준화된 필요인력 수를 산정하여 자치구별로 적정인원을 배치
- 식품 관련 업소가 가장 많은 강남구(1만 4541개)의 보건위생과 인력이 9명, 업소 수가 가장 적은 금천구(4273개)는 13명이 관리를 담당하는 실정
- 종로구는 전문직군이 보건위생과 인력 11명 중 1명, 동작구는 14명 중 8명에 불과
- 공무원 직군별로 차별화된 업무교육 실시
- 식품안전 담당 공무원의 업무교육을 강화하고, 행정직과 전문직군의 지식수준이 다르므로 직군별로 차별화된 교육 실시

이해 관계자 식품안전 역량 향상

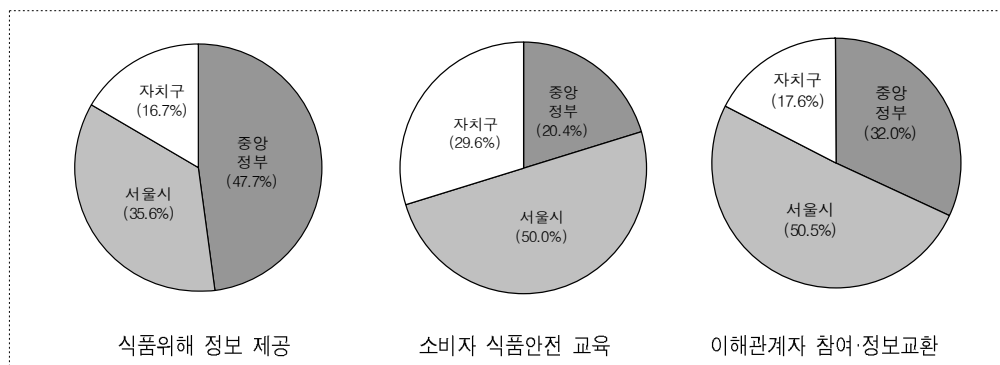
□ 서울시 식품안전관리계획 수립과 시행 시 시민참여 제도화

- 서울시 식품안전관리계획 수립·시행 시 다양한 방식의 시민참여와 정보를 제공
- 2008년 12월 식품안전기본법이 시행될 예정이므로 주민참여를 통해 서울시 식품안전관리계획을 수립할 수 있는 방안 강구

- 일본은 지방자치단체의 식품안전사업계획 수립 시 주민의견 반영, 계획 공표, 계획성과를 주민에게 공지하도록 제도화

□ 소비자 교육, 정보 수집과 제공, 홍보 등의 업무를 전담하는 부서 설치

- 식품안전관리의 효율성 제고와 신뢰성 확보를 위해 이해당사자인 사업자, 위험평가자, 위험관리 행정부처, 소비자 간 위험정보 및 의견 교환 필요
- 전문가·공무원 조사에서 위험정보 교환 업무의 핵심 행정주체로 50.5%가 서울시를 꼽았으나, 위험정보 교환 업무의 대응수준은 미흡한 것으로 평가
- 소비자 대상 식품안전교육의 핵심주체로 과반수 이상이 서울시 선택



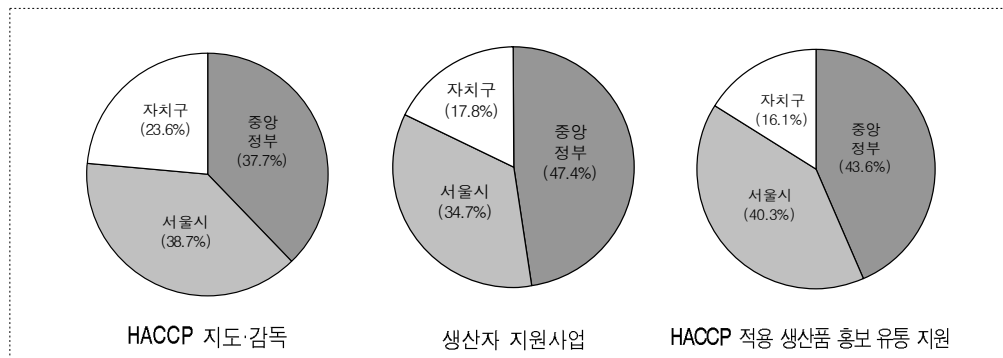
[그림 11] 식품안전 행정 주체

□ 시민 및 청소년 대상 식품안전 교육 확대

- 소비자인 시민과 청소년이 올바른 식품안전 정보를 습득하여 안전한 식품 선택과 건강한 식생활을 할 수 있도록 식품교육사업을 강화
- 식품에 대한 지식습득과 안전하고 건강한 식품 선택을 위한 교육프로그램을 개발하고, 온라인을 비롯해 다양한 매체를 활용한 교육사업 수행
- 연령을 비롯한 인구 특성별 교육프로그램 개발
- 학교의 식품안전교육 사업 역점

□ 생산자 및 사업자의 식품안전 역량 향상 지원사업 확대

- 식품 생산자와 사업자의 식품안전 자주 책임을 강조하고 식품안전 지원사업을 확대
- 전문가·공무원 조사에서 생산자·사업자 지도감독과 지원사업의 핵심주체로 과반수 이상이 서울시와 자치구를 지적하였으나, 현재 대응수준은 미흡하다는 평가



[그림 12] 생산자 및 사업자의 식품안전 역량 강화 주체

HACCP(위해요소중점관리제)

식품을 원재료부터 제조, 가공, 포장, 보관, 유통, 조리단계를 거쳐 소비자의 손에 들어갈 때까지 청결한 상태를 유지하여 인체에 해로운 물질을 제거하는 효율적, 효과적 식품안전관리체제로, 우리나라는 2006년부터 일부 식품에 의무적용을 하고 있으며, 2012년까지 계속 확대할 계획

신경희 | 서울시정개발연구원 연구위원

02-2149-1255

skhee@sdi.re.kr