

연구보고 96-4

현행법제개선방안연구(V)

## 食品衛生法の 改善方案

1996. 12.

研究者 : 李鍾永(先任研究員)

한국법제연구원



## 發 刊 辭

산업화된 현대사회가 인간생활의 편리함에 기여한 공로는 아무리 강조하여도 지나치지 않을 것입니다. 현대 산업사회는 음식물분야에서도 획기적인 변화를 야기하게 되었습니다. 원료상태의 천연물을 각 가정에서 손질하여 조리하는 방식은 간소화와 편리화를 요하는 현대 산업사회에서 점차 변화되고 있습니다. 그 결과 하루에도 여러 종류의 식품이 식품업체에 의하여 제조되어 소비자의 요구를 충족하고 있습니다. 인간의 건강에 대한 안전관리가 중요한 國家課題라는 것은 憲法을 정점으로 하는 법체계에서 이론의 여지없이 도출되고 있습니다. 이러한 국가의 과제를 이행하기 위하여 국가는 食品法 또는 食品衛生法을 제정하여 유해한 식품으로부터 국민건강을 보호하고 있습니다.

1996년은 식품의 안전에 중요한 전환점을 摸索하게 하는 특별한 해라고 할 수 있습니다. 화학간장의 유해성이 물고 온 식품안전에 관한 여파는 식품의약품안전본부의 설치에 결정적인 계기를 부여하였고, 이어서 고름우유파동, 발암해초 무침, 불량식용돈지유 등에 나타난 문제는 현행 식품정책이 비판의 십자표를 받게 하는 동기가 되었습니다. 食品政策에 대한 비판은 단순히 食品行政에 대한 문제만을 지적하였다고 하기에는 지극히 피상적인 시각이라고 하지 않을 수 없습니다. 오히려 식품행정의 근거가 되는 식품관련 법률상의 문제점이 식품행정의 근원적인 문제라고 보는 법학자들의 통찰은 특별한 주목을 요한다고 할 수 있습니다.

현대사회에서 식품의 안전한 음용은 식품의 원료상태에서부터 안전성에 대한 법정책이 요구되고 있습니다. 이는 한편으로 그 자체가 식품이며, 다른 한편으로 가공되어 판매되는 식품의 원료라고 할 수 있는 農産物, 水産物 그리고 畜産物의 생산에 농약이나 성장촉진제 등과 같은 유해성 물질로 식품가공의 前段階에서 이미 오염되고 있기 때문입니다. 식품원료 자체에 함유된 인체유해성분에 관하여 식품위생법에서는 殘留物로 취급하여 이에 대하여 일정한 제한을 하고 있습니다. 식품의 가공 단계에서 添加物이라고 할 수 있는 색소, 조미료 그리고 방부제를 사용하므로 인체에 유해한 성분이 인체에 흡수될 수 있기 때문에 식품위

생법에서는 첨가물에 대하여도 일정한 제한을 하고 있습니다. 그리고 식품에 대한 소비자보호를 위하여 행하여지고 있는 식품의 표시도 食品衛生法學의 중요한 연구대상으로 되고 있습니다. 특히 인체에 대한 유해성이 명백하게 입증되지 않은 유전공학에 의하여 제조되거나 가공되는 식품에 대한 식품표시는 과학기술의 발달과 消費者保護를 조화하는 적절한 정책으로 대두하고 있습니다. 그리고 이 연구보고서는 실제로 유통되는 식품에 대한 통제와 감시도 연구의 대상으로 하고 있습니다. 이는 수 많은 개개의 식품을 국가가 모두 관리하기에는 사실상 불가능하기 때문에 이 연구보고서는 어떠한 방법으로 법률과 그 하위규범에 일치하게 식품이 유통되며 관리되는가를 분석하여 보다 발전적인 개선방안을 제시하고 있습니다.

끝으로 본 연구를 기획하고 착수하여 거의 1년에 걸친 연구를 수행한 본원의 李鍾永 박사에게 노고를 치하하며, 기간상의 제약으로 식품위생법의 전분야를 연구범위로 하지 못한 데에는 아쉬움이 있습니다. 본 연구보고서의 연구범위에서 제외된 분야는 앞으로 계속하여 연구할 것을 기대하는 바입니다. 이 연구보고서가 다소나마 한국의 식품정책에 도움이 되고 식품위생법의 체계 정립과 보완에 기여하기를 희망합니다.

1996년 12월

韓國法制研究院長  
法學博士 朴松圭

# 目 次

第1章 序 論 .....	11
第1節 研究目的 .....	11
第2節 研究範圍 .....	12
第2章 食品法の 一般原理와 食品法の 目的 .....	15
第1節 食品法の 一般原理 .....	15
1. 原理의 一般 .....	15
2. 純精命令 .....	16
3. 表示命令 .....	17
4. 眞實原則 .....	18
5. 濫用禁止原則과 禁止原則 .....	20
第2節 食品法の 目的 .....	22
1. 國民의 健康保護와 消費者保護 .....	22
2. 現行法上の 問題點 .....	24
第3章 食品의 概念 .....	27
第1節 食 品 .....	27
1. 食品法上 食品概念의 一般的 意義 .....	27
2. 口腔을 통한 위장에 도달하는 물질 .....	27
3. 食品의 徵表로서 營養과 嗜好目的 .....	28
4. 食品의 加工 .....	30
第2節 醫藥品과 區別 .....	30

1. 客觀的 尺度 .....	30
2. 營養補充을 위한 飲用品 .....	32
<b>第4章 食品添加物 .....</b>	<b>33</b>
<b>第1節 一般的 意義 .....</b>	<b>33</b>
1. 現行法上的 概念 .....	33
2. 使用禁止原則 .....	34
3. 食品概念과 關係 .....	36
4. 添加物的 判斷基準 .....	36
<b>第2節 添加物的 使用制限 .....</b>	<b>38</b>
1. 天然添加物 .....	38
2. 化學的으로 天然成分과 同一한 物質 .....	40
<b>第3節 添加物的 制限 .....</b>	<b>40</b>
1. 化學的 合成添加物에 관한 規制體系 .....	40
2. 許容된 食品添加物の 種類와 分野 .....	43
<b>第4節 食品添加物에 관한 現行 法制的 改善方案 .....</b>	<b>63</b>
1. 食品添加物에 관한 法規命令의 制定 必要性 .....	63
2. 許可의 規律方式 .....	64
<b>第5節 添加物的 內容 .....</b>	<b>70</b>
1. 防腐劑 .....	70
2. 酸化 防止劑 .....	72
3. 發色劑 .....	73
<b>第5章 食品의 表示 .....</b>	<b>75</b>
<b>第1節 食品表示의 義務 .....</b>	<b>75</b>
1. 適用範圍 .....	75

2. 目的 .....	75
3. 義務者 .....	76
4. 對象 .....	76
<b>第2節 表示事項 .....</b>	<b>80</b>
1. 食品類型的 表示 .....	80
2. 成分 또는 原材料名 및 含量的 表示 .....	85
3. 有效期限 .....	90
4. 營養成分的 表示 .....	93
5. 製品名 .....	96
6. 기구 또는 용기·포장 .....	98
7. 食品添加物の 表示 .....	100
8. 기타 事項의 表示 .....	101
<b>第3節 表示方法 .....</b>	<b>110</b>
1. 表示場所 .....	110
2. 表示의 規格 .....	110
3. 表示文字 .....	111
4. 印刷에 의한 表示 .....	111
<b>第6章 食品公典, 添加物公典, 食品등의表示에 관한 規則의 法的性質 .....</b>	<b>113</b>
<b>第1節 食品公典의 制定時 參照事項 .....</b>	<b>113</b>
1. 內容과 意味 .....	113
2. 國際食品基準 .....	114
<b>第2節 法的性質 .....</b>	<b>114</b>
1. 專門家の 評價書 또는 行政命令 .....	114
2. 形成的 作用 .....	117
3. 食品公典의 司法判斷時的 效力 .....	118

第3節 食品公典의 作成 .....	119
1. 食品衛生審議委員會의 權限 .....	119
2. 構成과 改善方案 .....	120
第4節 改善方案 .....	120
1. 식품공전 등의 유연성 필요 .....	120
2. 현실적인 문제보완의 필요 .....	121
第5節 CODEX .....	121
第7章 食品殘留物質과 放射線照射 .....	123
第1節 規定의 目的 .....	123
1. 殘留物에 관한 規制의 必要性 .....	123
2. 殘留物의  허용치한계치 設定을 위한  준비단계의  필요 .....	123
3. 殘留物에 관한 規정을 設定하기 위한 節次의 導入 .....	124
第2節 食品에 殘留된 物質 .....	126
1. 最大許容置 .....	126
2. 항생물질 등의 잔류허용기준 .....	128
3. 殘留物에 관한 改善方案 .....	132
第3節 食品의 放射線照射 .....	140
1. 放射線照射의 機能 .....	140
2. 現行法令上 放射線照射 .....	141
3. 改善方案 .....	142
第8章 食品添加物과 殘留物質의 許容置確定의 問題 .....	145
第1節 國家의 課題로서 消費者保護 .....	145
1. 國家의 課題 .....	145
2. 食品消費者保護의 目的 .....	149



3. 食品의 安全性保障 .....	150
<b>第2節 許容限界置 確定の 基準과 節次 .....</b>	<b>164</b>
1. 許容置의 確定과 基本權 .....	164
2. 法律에 의한 許容限界置의 確定 .....	166
3. 許容限界置에 의한 法律의 具體化 .....	166
4. 許容限界置의 確定節次에 관한 前提 .....	168
5. 許容限界置確定の 內容의 尺度 .....	172
6. 法律下位 規範에 의한 許容限界置의 確定 .....	177
<b>第3節 食品法上 一般的 保護水準 .....</b>	<b>181</b>
1. 一般的 保護水準의 必要性 .....	181
2. 食品流通의 自由를 위한 一次的 制限으로서 濫用禁止 .....	182
3. 法規命令에 의한 許容限界置確定の 制限 .....	186
4. 法政策的 提案 .....	192
<b>第9章 食品의 檢査 .....</b>	<b>197</b>
<b>第1節 國家의 課題로서 食品檢査 .....</b>	<b>197</b>
1. 憲法的 命令으로 食品檢査 .....	197
2. 市場秩序에 國家의 介入 .....	197
<b>第2節 現行 食品衛生法上 食品檢査와 그 問題點 .....</b>	<b>198</b>
1. 法的根據 .....	198
2. 檢査對象 .....	198
3. 檢査管轄機關 .....	199
4. 食品의 被檢査者 .....	212
<b>第10章 結 論 .....</b>	<b>227</b>
<b>參考文獻 .....</b>	<b>239</b>



## 第1章 序 論

### 第1節 研究目的

1996년은 식품분야에서 지금까지 식품경제와 식품정책 그리고 식품법에 중요한 의미를 가지는 해였다고 할 수 있다. 소위 화학간장의 파동, 즉 산분해간장속에 함유된 MCPD와 DCP의 문제는 거의 모든 가정에서 화학간장을 음용하고 있는 한국의 현실에 충격적인 문제였다고 할 수 있다. 화학간장의 유해성문제를 제기한 경실연은 보건복지부의 식품정책에 강도 높은 비판을 하게 되었고, 한국과 같이 화학간장을 많이 사용하고 있는 일본이 이러한 문제를 해결하는 모델로 제시되었다. 일본도 이미 화학간장에 간한 유해성문제가 제기되어 유해물질이라고 할 수 있는 MCPD를 1ppm이하로, DCP를 50ppm 이하로 하는 독일을 모범으로 하여 유해한 화학간장으로부터 인체의 건강보호에 적합한 법정비를 하였다. 화학간장파동 이후 고름우유파동, 발암해초무침, 불량식용돈지유통 등으로 이어지는 일련의 사건은 식품의 안전한 관리를 전면적으로 재검토하는 계기가 되었다.

화학간장의 파동은 결국 보건복지부의 식품정책에 변화를 초래하게 하였고, 이는 미국의 FDA를 모델로 하는 식품의약품안전본부를 설치하기에 이르게 되었다. 이는 식품의약품의 안전관리를 위한 전담기구를 설치하여 식품의 안전성을 위한 전문성확보와 상시감시체계를 마련한 것에 의의가 있다. 식품에 대한 안전성관리는 이를 관할하는 보건복지부의 부족한 인적·재정적·전문적·자원 부족으로 실현되는 데에 어려움이 있었고, 식품위생법을 실질적으로 집행하는 지방자치단체는 전문성의 부족으로 법률이 요구하는 식품의 안전을 효과적으로 관리하지 못하였다.

식품의 안전관리를 목적으로 설치된 식품의약품안전본부가 설치된 이후에도 우유와 분유에서 발암성물질로 알려진 DOP가 검출됨으로써 한국의 식품분야는 또 한번의 파동을 감수하여야 하였다. 발암물질로 알려진 DOP는 특히 착유기의 플라스틱호스에서 원유로 유출되었다는 것이 입증됨으로서 식품의 안전관리

는 단순히 식품위생법상 규제받는 기구나 용기에 제한하여서는 식품의 안전성이 확보될 수 없고 할 수 있다.

식품분야에서 발생한 일련의 파동은 단순히 법률의 집행상의 문제에 지나지 않는다고 할 수 없다. 오히려 식품정책에 방향을 제시하고, 식품의 안전한 관리를 위하여 요구되는 법제도에도 많은 원인이 있다는 것이 본 연구의 출발점이었다. 그러므로 본 연구는 식품위생법중 가공되어 판매되는 식품을 규율하는 법규를 종합적으로 검토하여 법치국가의 원칙에 합치하는 식품위생법을 정립하게 하는 데에 목적으로 두고 있다.

## 第2節 研究範圍

이 연구의 대상이 되는 식품위생법은 가공되어 포장·판매되는 식품을 규율하는 소위 식품법분야와 식품의 판매를 영업으로 하는 음식점과 주점등의 허가과 관리에 관하여 규정하고 있다. 즉 식품법은 총칙, 식품 및 식품첨가물, 기구와 용기·포장, 표시, 식품 등의 공전, 검사 등, 영업, 조리사 및 영양사, 식품위생심의위원회, 식품위생단체, 지정명령·허가취소등 행정제재 그리고 보칙으로 되었다. 식품위생법이외에 식품위생법시행령, 시행규칙, 식품공전과 식품첨가물공전 그리고 식품등표시기준및제조가공시설에관한업무처리요령도 식품에 중요한 규범이라고 할 수 있다. 이러한 모든 규범을 모두 고려할 경우에 식품위생법은 단일법으로는 가장 많은 하위규율을 가지고 있는 규범이라고 할 수 있다. 이는 한국에 제한된 문제가 아니다. 다른 나라도 식품법을 모법으로 하고, 식품법에 근거한 개별 법규명령을 여타의 다른 법률에 비하여 많이 가지고 있다.

이 연구에서는 위에서 언급된 식품위생법의 모든 범위를 연구의 범위로 설정하지 않고, 가공되어 포장하여 판매되는 식품을 주된 연구범위로 하였다. 식품법분야는 법학을 하는 학자들에게 중요한 분야임에도 불구하고 지금까지 소외되어 오고 있는 것임이 분명하다. 이는 식품법분야에 관한 법학논문을 거의 찾아볼 수 없는 데서 입증되고 있다. 그 원인은 무엇보다도 식품법이 가지는 특성에 있다고 할 수 있다. 식품법은 식품으로부터, 즉 유해한 성분이 포함된 식품으로부터 국민의 건강의 방어라는 면에서는 경찰법적인 성질을 가지고, 식품을 소비하

는 소비자의 면에서 보면 소비자보호법분야에 속하고, 식품에 사용이 금지되는 첨가물이나 방사선조사 또는 잔류물 등을 고려하면 이는 과학기술법분야에 속한다고 할 수 있다. 결국 식품법이 가지고 있는 법학분야의 복합성은 법학자가 연구하기에는 많은 장애요인이 있었고, 그 결과 법학의 연구대상에서 소원하게 되었다고 할 수 있다. 그러나 서구에서 발달된 과학기술법분야에 대한 이론의 발전은 식품법분야를 연구하는 데에 초석이 되고 있고, 그 결과 법학연구의 핵심 영역으로 자리를 옮길 발판을 마련하고 있다고 할 수 있다.

식품위생법의 전반적인 영역을 이 연구에서는 그 범위로 하지 않고, 식품법의 일반원칙과 식품법의 목적을 제2장에서 다루고, 제3장에서 식품법의 출발을 위한 전제로서 식품의 개념을 명확하게 하기 위하여 식품의 개념에 관하여 연구하고, 제4장에서 식품의 첨가물, 제5장에서 식품의 표시에 관하여, 제6장에서 식품공전, 식품첨가물공전, 식품등의표시에관한규칙의 법적 성질에 관하여, 제7장에서 잔유물질과 방사선조사에 관하여, 제8장에서 식품첨가물과 잔유물질의 허용치확정에 관하여 그리고 마지막으로 식품의 검사에 관하여는 제9장에서 다루고 있다.

현행 식품법분야의 중요한 부분이라고 할 수 있는 식품의 허위광고와 과대광고의 분야 그리고 식품의 안전관리와 관련된 분야에 관한 연구는 다음으로 미루게 된 데에 아쉬움이 있다. 그러나 이 분야도 가까운 시일내에 정리를 하여서 연구서를 제출할 예정이다. 그리고 식품음식업과 주점 등의 허가나 감독에 관한 분야는 독립된 법률로 제정하는 것이 식품법의 체계에 일치하는 것 같아서 연구의 범위에 포함시키지 않았다. 사실 식품위생법에 관한 대부분의 판례는 식품음식업과 주점의 허가와 영업의 정지 그리고 취소에 관하여 행하여져 오고 있는 것이 현재의 한국 실정이다. 그럼에도 불구하고 이 분야를 연구의 범위에서 제외하게 됨을 위와 같은 이유때문이다.



## 第2章 食品法の 一般原理와 食品法の 目的

### 第1節 食品法の 一般原理

#### 1. 原理의 一般

식품은 국민의 생명과 건강에 밀접한 관련성을 가지고 있다. 생명과 건강의 보호는 헌법이 추구하는 人間尊嚴의 근원적인 바탕이 된다. 이러한 인간존엄의 근원적인 바탕을 보다 효과적으로 보호하기 위하여 가능한 모든 식품을 법질서로 사전 또는 사후에 감시하려는 노력은 立法者에게 부여된 헌법적 명령이다. 이러한 헌법적 과제를 완수하기 위하여 입법자는 가능한 범위내에서 모든 식품을 법질서로 규율함으로써 식품의 영역에서 생각가능한 모든 상황을 사안에 적합하고 합목적적으로 헌법상의 과제를 이행하여야 한다. 식품에 관한 법규가 가능한 범위내에서 모든 식품의 사안적으로 적합하고 합목적적이기 위하여는 식품과 관련된 법규의 전체 영역에서 고찰되어야 한다.<sup>1)</sup> 전체 식품법의 일반원칙이 이러한 사안관련성에서 어느 정도 도출되어야 하는가하는 출발점은 바로 여기에 있다. 전체 식품법에 적용되는 이러한 일반원칙은 끈임없이 발전하는 학문과 기술의 발전에 따라 변경되는 법규범의 제정과 개정의 합당한 방향을 제시하게 한다. 물론 食品法도 법질서의 일부분이기 때문에 헌법을 정점으로 하는 법질서의 규율을 받음을 부인할 수 없다. 왜냐하면 식품법은 일반적으로 적용되는 법질서 하에 위치하기 때문이다.

食品法の 一般原則이 식품법과 식품관련 개별법에 적용된다면, 고려되어야 하는 것은 이러한 식품법의 일반원칙을 어떠한 사고방식으로 구체적으로 발견할 수 있는가이다. 이러한 사고형식으로 고려되는 것은 사안의 성질(Natur der Sache)<sup>2)</sup>이다. 사안의 성질에 관한 이론은 특정된 법질서가 각각의 생활관계에

1) 전체적이라고 하는 것은 각각의 부분이 특정된 지위와 기능을 가진 내부적 결합성과 질서를 나타내는 것이다.

2) 독일의 판례는 일반원칙의 사고방식으로 사안의 성질을 제시하고 있고, 기본적인 문제의 판단에 원용하고 있다: BVerwGE 12, 50 (51); 15, 190 (192); 16, 150 (151);

적용된다는 인식과 관련된다.<sup>3)</sup> 식품법의 연구대상에 바탕을 이루는 것은 사안본질로서 구체적 식품이다. 식품은 인간의 영양공급수단일 뿐만 아니라, 기호수단이기도 하다. 비록 식품이 인간의 영양공급에만 기여하지는 않는다고 하더라도, 식품의 근원적이고 본질적인 목적은 인간생존의 유지에 있다. 여기서 인간의 건강유지에 필요하지 않는 식품도 식품법의 규율목적에 속할 수 있다는 논리가 성립한다.

한편으로 식품이 인간의 건강을 침해하여서는 않된다는 것은 다른 한편으로 인간의 건강에 대한 다양한 위험이 식품에서 나올 수 있다는 것을 의미한다. 이러한 관점에서 식품법은 消費者保護法으로서의 특성을 가진다. 이러한 식품법의 목표는 인간의 건강에 위험을 주는 식품은 특정된 최소한의 요건을 충족하게 함으로써 달성될 수 있다. 구체적인 경우에 이러한 요건을 확정하는 것이 식품의 과제이다. 이로써 食品法은 行政法이고 특히 安全法이라고 할 수 있다. 식품법의 규정은 안전행정의 의미에 일치하여 예방적인 행정행위에 기여하고, 그 일차적인 과제는 인간의 생명과 건강의 보호에 있다.

## 2. 純精命令

식품법의 원리로서 純精命令은 모든 식품은 순수하여야 한다는 것이다. 식품에서의 순정은 순수함을 의미한다. 즉 다른 異物質이 들어 있지 않는 식품을 순정명령에 일치하는 식품이라고 할 수 있다. 결국 식품의 純精命令은 인간의 건강에 의심없이 식품을 즐길 수 있게 한다.

식품의 순정명령은 건강에 의심없이 식품을 향유하게 하는 데에 기여할 뿐만 아니라, 특정된 종류의 식품에 따라서는 식품이 가지고 있는 고유한 특성을 보존하도록 한다. 즉 순정은 순수함 뿐만 아니라, 혼합되지 않거나 부족하지 않을 것을 요구함으로써 다른 종류의 添加物이 없을 것을 요구한다.<sup>4)</sup>

BVerfGE 11, 64 (266 (272)); 13, 97 (115ff.); 15, 337 (349).

3) G.Küchenhoff, Naturrecht und Liebesrecht, 2.Aufl., S.43f.

4) 현행 식품위생법시행규칙 [별표 10]의 3호에서 품목제조허가 또는 신고를 요하지 아니하는 품목에 다류는 단일성분 100%인 녹차·덩굴차·두충차에 관하여, 그리고 조미식품류에 천연향신료 단순품 (혼합하지 아니한 100% 천연향신료에 한한다)에 관하여 순정명령을 규정하고 있다. 그리고 주세법 제3조제4호에 다른 주세법시행령 제2조제1항제4호



순정명령은 오늘날의 식품법에서 이물질추가의 금지로 이해되고 있다. 식품의 순정명령은 식품법의 전체영역에 적용되는 원리로서 구체적인 것은 다양한 형태로 나타나고 있다.

純精命令은 실제로 엄격하게 적용될 수 없다. 왜냐하면 특정된 식품은 腐敗防止를 위하여 화학적 또는 다른 성분을 추가하여야 음용가능한 상태를 유지할 수 있기 때문이다. 그리고 특정된 식품에 사라진 자연색을 유지시키기 위하여 색소를 식품에 첨가하거나, 식품의 색이 식품의 표시를 특정하는 경우에 순정명령은 제한된다.

### 3. 表示命令

식품법은 일반적으로 表示命令을 규정하고 있다. 식품의 표시명령은 우선 소비자가 포장만으로 식품의 특성을 곧바로 알 수 없는 식품과 관련된다. 식품위생법상의 표시는 食品, 食品添加物, 器具 또는 용기·포장등의 성상이나 품질을 나타내기 위하여 기재하는 일체의 문자·숫자 또는 도형을 말한다. 식품표시의 목적은 소비자 및 당해 식품등의 취급자에게 정확한 정보를 제공하고 행정청의 신속하고 효율적인 감시활동을 도모하는 데에 있다.<sup>5)</sup> 그러므로 식품의 표시는 식품에 따라 개별적으로 특정된 요구를 하고 있다. 즉 표시하여야 하는 내용에 관하여 규정하고 있다. 식품의 표시는 소비자가 잘 볼 수 있어야 하고, 내용을 충분히 파악하여 이해할 수 있어야 한다. 식품위생법 제10조는 이에 관한 근거를 마련하고 국민의 보건상 필요하는 경우에 표시를 하게 할 수 있는 권한을 보사부장관에게 위임하고, 소비자 보호를 위하여 제11조에 虛偽表示와 誇大廣告의 禁止를 규정하고 있다.

---

에는 “맥주는 그 제조용 원료곡류중 쌀·옥수수·수수·감자 및 전분의 합계중량이 엿기름중량의 100분의 50을 초과하지 아니하는 것으로 하고...”라고 규정함으로써 상대적 순정명령을 적용하고 있다. 독일에서는 이러한 의미에서의 순정명령은 바이에른 맥주에서 나타나고 있다. 이에 대하여 독일의 연방최고재판소(Urteil vom 16.2.1959 = NJW 1960, 339)는 “순정명령은 맥주의 생산을 위하여 엿기름(Malz), 홉(Hopfen), 효모(Hefe), 물 그리고 이들 성분에서 나오는 색깔있는 맥주만을 사용할 명령”이라고 한다. 이에 따라 오늘날에도 바이에른 맥주에는 설탕, 설탕에서 나오는 색소 또는 당분이 추가되지 않는다.

5) 강운구/최영현/이성훈, 알기쉬운 식품위생법, 1995, 139면 이하.

식품에는 식품의 종류에 따라 순정명령의 제한으로 防腐劑나 色素가 첨가될 수 있다. 색소나 방부제가 첨가된 식품도 구매하여 음용하기를 원하는가에 대한 결정은 소비자가 하여야 한다. 물론 이 때에 사용이 허용되는 첨가물과 색소의 종류와 양은 건강에 유해하지 않다는 전제가 요구된다. 그러므로 소비자는 음용하고자 하는 구체적인 식품에 異物質이 추가되었는가를 알아야 할 필요가 있다. 이물질이 첨가된 식품을 소비자가 곧바로 알 수 없으면, 식품에는 소비자의 보호를 위하여 첨가된 성분이 표시되어야 한다.

#### 4. 眞實原則

식품법에는 진실원칙이 적용된다. 진실원칙은 일차적으로 소비자가 모조품이나 가짜 식품에 의하여 또는 착오를 유발할 수 있는 포장에 의하여 경제적인 불이익을 받게되는 것을 방지한다. 모조식품은 식품의 내용에는 원품과 차이가 없으나, 원품이 아닌 식품을 말한다. 이에 반하여 가짜식품은 정상적인 성분을 변경한 식품을 말한다. 모조식품과 가짜 식품은 저가치 성분의 첨가로 또는 중요한 구성분을 빼거나 첨가하지 않음으로써 원래 소비자가 바라는 식품의 품질이 저하될 수 있다. 여기서의 소비자가 바라는 바는 구체적 시장에서 존재하는 소비자의 다수가 경험상 가지고 있는 생각이라고 할 수 있다.<sup>6)</sup> 모조식품이나 가짜 식품의 구매로부터 소비자를 보호하기 위하여 식품위생법 제4장은 제10조에서 表示基準을 규정하고, 제11조에 虛僞表示등의 禁止를 규정하고 있다.

진실명령은 식품이 포장에 표시된 특성과 내용이 서로 상이함으로써 소비자가 착오에 빠지는 것을 방지하는 목적을 가지고 있다.<sup>7)</sup> 또한 소비자는 식품의 내용뿐만 아니라, 내용량이 기대되는 양과 일치하지 않으면 기만당할 수 있다. 그러므로 식품의 진실명령은 식품의 성분과 식품성분의 양과도 밀접한 관련을 가지고 있다. 이러한 의미에서 진실명령은 식품법이 가지는 주요한 목적인 건강보호

6) BVerwGE 69, 238; F.Hufen, Lebensmittelrecht, Die Verwaltung 1994, S.329 ff.(332).

7) 이에 관하여는 Zipfel, Die lebensmittelrechtliche Bedeutung von bildlichen Darstellung auf Verpackungen, DLR 1963, 5 ff.: Nüsse, Zulässigkeit und Grenzen bildlicher Darstellungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen auf Packungen von Suppen in trockener Form, DLR 1963, 85 ff.

의 원칙과 함께 식품법의 본질적인 목표라고 할 수 있다. 식품의 진실명령에 따라 식품위생법 제11조는 “식품등의 명칭·제조방법 및 품질에 관하여는 허위표시 또는 과대광고를 하지 못하고, 포장에 있어서는 과대포장을 하지 못하며, 식품·식품첨가물의 표시에 있어서는 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시를 하거나 광고를 하여서는 아니된다. 식품·식품첨가물의 영양가 및 성분에 관하여도 또한 같다”고 규정하고 있다. 이 규정은 진실명령을 구체화하는 것으로 주된 목적은 식품의 사실상의 성질이나 내용에 비하여 소비자가 환상적 선입견을 가지는 것을 금지하는 데에 있다. 이러한 의미에서 진실명령을 현혹과 기만으로부터의 보호원칙이라고도 할 수 있다.<sup>8)</sup>

식품법상 진실명령은 식품의 표시에 관한 식품위생법 제10조와 밀접한 관련성을 가지고 있다. 식품위생법 제10조의 식품표시에 관한 규정의 의미는 식품의 구매시에 식품의 잘못된 표시에 의하여 消費者에게 유발할 수 있는 생각에 잘못된 영향을 미치는 것을 방지하는 데에 있다. 식품의 진실한 표시에 의한 소비자의 현혹이나 기만의 보호는 소비자가 문제되는 항목표시로 현혹되거나 기만되는 것을 전제로 한다. 구체적으로 소비자에게 발생한 잘못된 생각은 중요하지 않다. 왜냐하면 소비자의 모든 기대가 식품의 표시에 의하여 보호되는 것이 아니라, 정당한 소비자의 기대만이 보호되기 때문이다. 소비자의 현혹은 다양한 構成要件에 의하여 야기될 수 있다. 식품위생법 제4조는 음용에 적합하지 않는 식품의 유통을 금지하고 있다. 여기에 속하는 식품은 썩거나 상한 식품이다. 식품등의 표시에 관한 규칙에서는 모조식품이나 가치가 감소된 식품은 이에 관한 충분한 표시가 없는 경우에 유통이 금지된다. 모조식품은 외관적으로만 진품과 동일하게 보이나, 내부의 내용과 성분이 다른 것을 말한다. 그러나 모조식품도 식품이 가지는 내용에 관한 충분한 표시가 되어 있는 경우에는 유통될 수 있다. 예를 들면 마아가린은 버터의 모방품이었다. 물론 오늘날에는 명백하게 버터와 마아가린이 구별되어 유통되고 있으나, 마아가린이 처음 생산되는 때에는 버터의 모방품에서 출발하였다. 그러나 마아가린이라는 충분한 표시가 되어 있는 현재에는 소비자가 버터와 혼동할 우려가 없기 때문에 유통이 허용된다.

8) P.Lips, Wegweiser durch das Lebensmittelrecht, 4.Aufl., S.51.

## 5. 濫用禁止原則과 禁止原則

식품법의 전통적인 원칙은 濫用禁止의 原則과 禁止의 原則이다. 남용금지의 원칙은 법률로 명백하게 금지된 행위형식만 허용되지 않는다는 것이다. 즉 작위나 부작위에 대한 일반적 허가를 금지하는 것이 남용금지원칙이다. 모든 식품을 허가의 대상으로 하는 것은 남용금지의 원칙에 의하여 제한을 받는다. 법적 구속력이 있는 규범(법률이나 명령)에서 특정된 행위가 명백히 금지되거나 명령된 경우에 남용이 된다. 식품법은 본질적으로 이러한 원칙에 의하여 지배된다. 濫用禁止原則이 의미하는 것은 식품의 유통에 참여하는 모든 사람은 특정된 종류의 식품을 특정된 배합으로 생산하고 판매하는 것이 자유롭다는 것이다. 식품법상 규정은 이러한 일반적 허가의 테두리를 형성한다. 즉, 식품은 원칙적으로 허가없이 자기책임하에 음용을 목적으로 유통시킬 수 있다. 식품위생법 제4조 위해식품등의 판매 등을 금지하고 있다. 이에 의하면 어느 누구도 가치를 감소시킨, 즉 썩었거나 상하였거나 또는 건강에 유해한 원료로 식품을 제조하여서는 않된다. 그러나 임의적 설명을 첨부한 식품을 유통시키거나 유사식품 또는 모조식품을 유통시키는 것은 허용된다. 이러한 식품법상의 남용금지원칙은 국민의 건강을 해하지 않는 한 모조식품의 유통이 허가되기 때문에, 식혜, 대추, 수정과 등의 예에서 볼수 있는 바와 같이 특정 식품업체가 개발한 특정된 유통식품을 다른 식품업체에서 모방하여 유통시키는 것이 허용된다. 그러나 포장의 선택이 그 식품에 대한 잘못된 추측을 하게 하여서는 않되며(식품위생법 제10조), 특정된 질병의 퇴치, 억제 또는 방지와 관련된 지적을 식품과 결합하여서는 않된다(제11조). 다만 예외적으로 식이성식품(다이어트식품)은 이와 관련된 규범이 허용하는 한계내에서만 질병과 관련된 광고가 허가된다. 이 규정은 대강적인 내용만을 규정하고 세부적인 내용은 시행령과 시행규칙에 위임하고 있다. 판매에 사용되는 식품은 위의 판매금지규정에 열거되지 않는 경우에는 원칙적으로 판매가 허용된다. 특히 식품위생법 제4조는 濫用禁止의 原則을 현실화하고 있다. 왜냐하면 이 규정은 식품의 판매를 원칙적으로 금지하는 것이 아니라, 개별적으로 열거된 사항이 아닌 경우에는 원칙적으로 판매를 할 수 있기 때문이다.

식품은 법률상의 요건을 충족하여야 한다. 특히 건강을 위해하는 식품의 유통

은 법률이 금지하고 있다. 특히 법률은 건강보호를 위하여 특정된 성분에서 나올 수 있는 잠복된 위험은 허가절차로 예방적 건강보호를 하여야 한다. 이를 식품법상 禁止의 原則이라고 한다. 금지원칙은 남용금지와 반대되는 식품법의 원칙이다. 금지원칙은 특정된 작위나 부작위가 일반적으로 금지된다는 원칙이다. 어떤 식품의 성분이 허가를 받아야 한다면, 이러한 식품은 명백히 법규범에 명시되어야 한다. 원칙적으로 이러한 원칙이 적용되는 분야는 첨가물이다. 식품위생법 제5조는 병육등의 판매등 금지, 제6조는 기준·규격이 고시되지 아니한 화학적합성품등의 판매등 금지를 규정함으로써 금지의 원칙을 규정하고 있다. 제6조에 의하면 기준규격이 고시되지 아니한 화학적합성품인 첨가물과 이를 함유한 물질을 첨가물로 사용하거나 이를 함유한 식품을 판매하거나 판매할 목적으로 製造·輸入·加工·使用·調理·貯藏 또는 運搬하거나 陳列을 원칙적으로 못하게 하고 있다. 이러한 규정을 許可留保附 禁止(Verbot mit Erlaubnisverbot)라고 할 수 있다. 허용되는 첨가물은 식품위생법 제6조 단서규정에 의하여 “보사부장관이 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정하는 것”은 허용된다.

식품법에 금지원칙의 부분적 도입이 정당화되기 위하여는 식품제조에 적합하고 기술적으로 필요한 특정된 성분이 사용되지 않아야 하거나 제한적으로만 사용되어야 하는 사실이 존재하여야 한다. 왜냐하면 이러한 성분의 무제한적 사용은 인간의 건강에 대한 영향을 미칠 수 있는 危險可能性(리스크)<sup>9)</sup>를 내포하고 있기 때문이다. 그러나 이러한 성분(첨가물)은 일반적으로 금지된다.

濫用禁止原則과 禁止原則의 본질적인 차이점은 남용금지원칙은 법률이나 법률에 근거한 명령이 명백하게 금지하지 않는 한 원칙적으로 판매가 허용되는 것인

9) 과학기술법의 연구에 일차적으로 직면하게 되는 중요한 용어는 위험과 위험가능성이라고 할 수 있다. 이를 독일에서는 Gefahr와 Risiko로 구분하여 사용하고, 영어에서는 danger와 risk로 구분사용하고 있다. 양자의 개념은 명백하게 구분되어야 하는 필요성은 양자를 지배하는 법원리가 다르기 때문이다. 특히 위험한 경우에 경찰권은 언제가 발동할 수 있고, 위험가능성이 있는 경우에는 경찰은 항상 경찰권을 발동할 수 있다고 할 수 없다. 필자는 독일어의 Gefahr를 위험으로 사용하고, Risiko를 위험의 가능성으로 사용하는 것이 적합하다고 생각한다. 강희원교수(환경위기시대에 있어서 “위험”에 대한 법학적 계몽을 위하여, 경희법학 제30권제1호, 113쪽 주1번)는 Gefahr를 위해로 Risiko를 위험으로 사용하고 있다.

데 반하여, 금지원칙은 법률이나 명령이 원칙적으로 허용하는 경우에만 예외적으로 식품의 처리나 유통이 허용되는 데에 있다. 남용금지원칙이 적용되는 규정을 금지원칙으로 전환시키기는 데에는 식품제조자와 식품유통자에게 강력한 침해가 되기 때문에 특별한 정당화를 필요로 한다.

## 第2節 食品法의 目的

### 1. 國民의 健康保護와 消費者保護

식품법의 목적은 기만이나 건강손상으로부터 소비자를 보호하는 데에 있다.<sup>10)</sup> 여기서 중요한 것은 건강손상의 구체적 원인제공이 아니라, 건강손상에 대한 식품의 특성이나, 첨가물의 특성 또는 제조나 조리의 방식 등이다. 이러한 한에서 식품법은 소위 消費者保護法의 일부이다.

기만이나 건강손상으로부터 소비자보호는 식품의 제조, 가공, 유통에 관한 법률과 명령상의 규정에 의하여, 식품의 검사에 의하여, 규범위반에 대한 형벌이나 행정벌의 부가에 의하여, 제조회사나 유통상에 대한 행정상의 조치에 의하여 그리고 소비자에 대한 정보제공에 의하여 달성된다. 이러한 한에서 식품법은 安法이며, 秩序法이며, 警察法의 일부이다. 식품을 관할하는 행정청이외에 경찰도 식품으로 인한 위험이 방치되어 있는 경우에 위험을 보충적으로 방지할 수 있으며, 식품을 관할하는 행정청의 공무원조도 할 수 있다. 그러나 독자적으로 조직된 식품경찰(Lebensmittelpolizei)은 없다. 경찰이 식품법분야에서 관할권을 가지게 되는 경우는 구체적이고 현재적인 위험의 제거를 위하여서만, 즉 관할관청이 이러한 위험을 제거할 수 없거나 다른 이유에서 위험을 제거할 수 없는 경우에만 식품상 발생하는 위험을 제거하기 위하여 간여할 수 있다. 이러한 이유로 인한 경찰의 간여이외에 경찰은 집행기구로서 투여될 수 있다. 예를 들면 오염된 식품의 압수나 유해한 식품의 수색등과 같은 분야에 경찰은 투여될 수 있

10) W. Zipfel / K-D.Rathke, Kommentar der gesamten lebensmittel- und weinrechtlichen Vorschriften sowie des Arzneimittelrechts, Bd.II, B. Rdnr.1.; H.Rützler, Lebensmittelrechtshandbuch, 1995, I, Rdnr.1 ff.

다. 경찰권의 투여를 위한 법적인 근거는 물론 경찰관직무집행법이나 식품위생법에 있다.<sup>11)</sup>

건강에 유해한 식품은 私法上의 제조물책임에 의한 손해배상법리에 따라 식품 제조자와 판매자는 책임을 져야 한다. 이러한 식품의 구매자는 판매자로부터 구매된 식품의 반품을 요구할 수 있다. 瑕疵있는 식품의 구매시 구매가격의 인하를 요구할 수 있는 가능성은 건강을 손해할 식품에서는 배제된다. 식품의 최종 소비자는 제조물책임의 원칙에 따라 건강을 해하는 식품을 손상되지 않은 식품으로 대체하여 줄 것을 제조자에게 요구할 수 있다. 여기서의 건강손상은 의학적인 의미에서 질병을 야기하는 것에 제한되지 않는다. 건강손상의 개념은 건강이나 신체의 컨디션에 대한 침해도 포함한다. 여기서의 항상 식품의 특정방식이나 양에 적합한 음용에서 출발하여야 한다. 식품소비자의 자기 잘못으로 인하여 건강에 손상을 받은 사람은 여기서 유통이 금지되는 식품과 관련이 없다. 그러므로 알콜의 과음으로 인하여 두통을 얻은 사람은 그의 컨디션이 건강에 유해한 식품으로 침해되었다고 할 수 없다.

건강을 해하는 식품은 유통이 금지되어야 한다. 이에 의하여 건강손상은 사전에 방지될 수 있다. 사전방지의 대상이 될 수 있는 식품은 건강손상으로의 적합성이 구체적으로 확정될 수 있어야 한다. 그러나 어떤 식품이 특정된 범위의 사람에게만 손해를 준다면, 식품법상의 의미에서 건강유해의 적합성은 없는 것이다.<sup>12)</sup> 왜냐하면 이러한 식품은 식품의 특정된 성질에서 반응을 하기 때문이다. 예를 들면 딸기에 알레르기 반응을 하는 사람이 딸기를 먹고난 이후에 신체의 컨디션에 침해를 받은 경우에, 이 사람은 식품법상의 의미에서 건강에 손상을 주는 식품을 음용하였다고 할 수 없다. 구체적 적합성의 확정시에 정상적, 건강한 사람에서 출발하여야 한다. 어떤 식품이 유아나 소아를 위하여 제조되고 판매되는 경우에, 유아나 소아도 이러한 범위에 속한다.

소비자보호가 필수적으로 생산자의 자유와 유통상 경제행위의 자유를 제한하더라도, 식품제조자나 유통자는 소비자의 소비욕구에 반하는 행위를 할 수 없다. 왜냐하면 식품의 제조자와 유통자는 자기의 식품에 만족하는 고객을 가지는 경우에만 장기적으로 성공할 수 있기 때문이다. 이를 위하여 식품제조자와 유통자

11) F.Hufen, aaO., 335 f.

12) P.Lips, Wegweiser durch das Lebensmittelrecht, S.50.

는 안전하고, 건강에 의심이 없고 맛있는 식품을 적절한 가격을 유지시키는 데에 관심을 가지게 된다.

식품에 대하여 행하여지는 조치도 過剩禁止原則, 즉 比例의 原則(Grundsatz der Verhältnismäßigkeit)에 합치하여야 한다. 왜냐하면 식품법도 헌법을 정점으로 하는 법질서의 일부이기 때문이다. 식품에 사용되는 법률적·행정적 조치로 달성하려는 목적(健康保護와 消費者保護)은 헌법적으로 정당화되어야 한다. 그리고 이러한 목적으로 달성하기 위한 수단은 適合하여야 하고, 最小侵害의 이어야 하고, 침해되는 이익과 보호하려는 이익사이의 형량에 의하여 보호하려는 이익이 현저하게 커야 한다(좁은 의미에서 비례의 원칙).<sup>13)</sup> 물론 이러한 원칙은 공정한 경쟁을 위한 법적인 테두리조건을 만든다. 이러한 법적인 테두리조건은 한편으로 소비자를 보호하고, 다른 한편으로 생산자와 판매자를 보호한다. 그러나 생산자와 판매자의 보호는 식품의 건강에 대한 유해성배제보다 우선할 수 없다. 국가는 식품법에 의하여 국가의 중요한 과제의 하나를 실현할 수 있다.<sup>14)</sup>

過剩禁止의 原則은 입법자뿐만 아니라, 법률집행권자도 구속한다. 물론 입법자에게는 넓은 立法形成의 自由가 부여되어 있다. 입법자가 소비자보호의 목적을 충분한 표시규정으로 달성할 수 있음에도 불구하고 특정된 식품에 대하여 판매를 절대적으로 금지하게 하는 법률을 제정하는 것은 過剩禁止의 原則에 위반하여 그 법률을 무효로 되게 할 수 있다.<sup>15)</sup> 결국 過剩禁止原則은 입법자에게 상황에 합당한 조치를 할 수 있는 법적인 근거를 마련하도록 요구하고 있다.

## 2. 現行法上의 問題點

현행 식품위생법은 제1조에 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지함을 목적으로 한다고

13) BVerfGE 53, 135 (143 ff.).

14) E.Klein, Grundrechtliche Schutzpflichten des Staates, NJW 1989, 1633.

15) 초콜렛과 관련하여 독일 연방헌법재판소(BVerfGE 53, 135 (146))는 초콜렛과 혼동될 수 있는 식품을 판매금지하는 초콜렛-명령 제14조제2호를 무효로 결정하였다. 왜냐하면 이러한 소비자보호의 목적은 식품에 충분한 표시를 하게 함으로서 달성할 수 있기 때문에, 기본법 제12조가 규정하고 있는 직업자유를 과잉적으로 침해하기 때문이다.



규정하고 있다. 즉 식품위생법의 목적을 오로지 국민의 건강에 관련시키고 있다. 그러나 이러한 목적규정은 제4장의 표시규정과는 관련이 없게 된다. 왜냐하면 제4장 식품표시는 소비자의 보호와 관련된 규정이기 때문이다. 그러므로 현행식품법의 목적규정에 소비자의 보호목적도 규정하여야 할 것이다. 식품위생법의 목적은 식품위생법의 해석지침이 되기 때문에 법률의 집행과 해석에 중요한 의미를 가진다. 그러므로 현행식품위생법의 목적에 관한 규정은 식품위생법의 내용과 일치하지 않게 된다. 이러한 점에서 식품위생법의 목적규정은 개선을 필요로 하는 부분이라 하겠다.

현행 식품위생법 제4조의 유해식품의 판매금지에 관한 규정은 건강한 성인을 보호대상으로 하고 있다. 그러나 유아나 소아는 외관상 식품으로 보이는 물건에 대하여 건강상의 위험에 놓일 수 있다. 이러한 예는 외관상 사탕으로 보이거나 사탕냄새를 함유하고 있는 장난감이나 지우개, 포장으로 보아 유아나 소아에게 음료수와 혼동될 수 있는 샴푸나 자동차오일 또는 병이나 깡통 또는 pet병에 들어 있는 기술적 물질 등을 들 수 있다. 이러한 물질에 대한 통제는 식품과 관련되는 것이 아니라, 그의 외관상 식품과 혼동될 수 있어 입으로 들어 갈 수는 제품과 관련된다. 외관은 형태, 맛, 냄새, 색깔, 포장, 표시, 크기에서 나올 수 있다. 이러한 제품으로부터 국민의 건강을 보호하기 위하여는 이러한 제품이 외관상 식품과 쉽게 구별될 수 있어야 한다. 물론 이러한 제품을 규제하기 위하여는 일반생활 경험에서 유아나 소아가 이러한 물건을 입에 넣는 사례가 흔히 있어야 한다. 예를 들면 장난감과 같은 물건은 유아나 소아가 쉽게 입에 넣는다. 그리고 이러한 제품의 규제를 위한 정당성은 식품과 혼동가능성이외에 입에 들어가서 건강에 유해를 발생시켜야 한다. 현행 식품법 제4조는 이에 대한 규제의 보충이 필요하다. 이러한 보충은 장난감뿐만 아니라, 의약품에도 적용되어야 한다. 아이에게 위험할 수 있는 의약품으로부터 아이를 보호하기 위하여 이에 대한 규정보충이 필요하다.<sup>16)</sup>

16) 독일의 식품법은 1991년 1월 22일의 개정에 의하여 판매금지되는 식품의 범위를 식품은 아니나, 외관, 냄새, 포장, 색깔, 크기, 부피에서 유나나 소아가 식품과 혼동될 수 있는 제품으로 까지 확장하였다(독일 식품법 제8조제3호).



## 第3章 食品의 概念

### 第1節 食品

#### 1. 食品法上 食品概念의 一般的 意義

食品衛生法 제2조제1호에 의하면 “食品이라 함은 모든 飲食物을 말한다. 다만 醫藥으로 攝取하는 것은 제외한다”고 규정함으로서 식품에 관하여 정의하고, 의약품과 구별하고 있다. 식품법에 정의하고 있는 식품은 식품위생법에 제한된 개념이 아니고, 식품과 관련된 모든 법규에 적용될 수 있는 개념이다. 식품위생법상의 식품을 음식물로 정의한 법률규정은 식품을 개념적으로 충분하게 정의하였다고 할 수 없다. 그러나 우선 설명되어야 하는 것은 식품법상 식품을 정의하여야 하는 이유이다.

식품위생법에서 食品을 규정하는 기본적인 이유는 사실 醫藥品과의 구별에 있다. 의약품과 구별되어야 하는 식품의 개념은 의약품관련법에서의 의약품에 관한 정의에 의하여 그 범위가 변동될 수 있다. 왜냐하면 인간이 음용하는 물건으로서 의약품관련법에서의 의약품이 아니어야 하기 때문이다. 식품과 같이 먹게 되고, 마시게 되고, 씹게 되는 첨가물도 그 영양가치, 냄새 그리고 맛과 관련없이 그 자체로 하나의 식품이다. 왜냐하면 첨가물도 하나의 음식물이지만, 의약품이 아니기 때문이다.

#### 2. 口腔을 통한 위장에 도달하는 물질

식품과 의약품을 구별함을 목적으로 하는 정의규정은 醫藥品法에도 적용되는 개념이다. 음식이 食品衛生法의 규제대상인지 아니면 醫藥品法의 규제대상인지는 중요한 의미를 가진다. 어떤 음식물이 개념적으로 의약품이 아니라, 식품이라고 할 지라도, 그 음식물은 의약품법의 적용을 받을 수 있다. 식품법상 식품을 정의하는 목적은 결국 의약품과의 구분에 있다고 할 수 있다. 식품위생법상의

식품에 대한 정의는 인간의 음식물에 사용되는 모든 성분을 의미한다. 음식물은 먹거나, 마시거나, 씹어서, 즉 口腔을 통하여 사람의 위장에 도달되는 성분을 말한다. 그러므로 신체에 바르거나, 주사기로 주사하여 또는 입이외의 다른 신체부위, 즉 눈이나 항문으로 주입되거나, 灌腸에 의하여 몸속으로 투입되는 성분은 음식물에 속하지 않는다. 그러나 特別營養은 食品에 속한다. 입이나 코로 호흡하여 신체속에 들어가는 성분은 식품만이 아니다. 왜냐하면 이렇게 흡수된 성분 모두가 위장에 도달하는 것이 아니기 때문이다. 호흡으로 들어마신 공기가 비록 위장에 도달할지라도 이것은 식품이 아니다. 공기가 식품속에 첨가되는 경우(예를 들면 생크림)에는 물론 음식물로서 식품이 된다.

식품으로 이해되는 성분은 넓게 해석되어야 한다. 즉 하나의 화학적 결합이나, 복합성분등은 비록 고체(예를 들면 소금), 액체(물) 또는 기체(사이다속의 이산화탄소, 공기, 질소 등)의 형식으로 되었있는 것과는 관계없이, 이 성분이 생리적인 양양소를 가지고 있는가에 관계없이 결합된 하나의 물건으로 파악하여 식품인가 아닌가를 파악하여야 한다. 식품위생법에서는 영양을 목적으로 하는 식품과 기호목적의 식품을 구별하지 않고 있다. 그러므로 식품에 사용되는 성분이 영양공급에 주된 기여를 하는지, 단순한 기호에 주된 기여를 하는지에 따른 영양목적의 식품과 기호목적의 식품을 구별하는 것도 식품위생법상에는 의미가 없다.

### 3. 食品의 徵表로서 營養과 嗜好目的

식품의 개념은 성분의 種에 따르면 일반적으로 음용에 적합할 뿐만 아니라, 음용의 목적으로 특정된 모든 성분이다. 어떤 물질을 인간이 먹거나, 마시거나 씹거나 음용되는 데에 적합한가는 일반적으로 그 물질이 가지는 주된 목적에 따른다. 식품이 어떻게 포장되고 판매되는가의 종류와 방식도 여기서 중요한 역할을 한다. 그래서 인간이 음용할 수 있도록 하는 목적의 확정이 항상 음용할 수 있도록 제공하는 데에서 나온다. 이러한 목적의 확정에 일치하여 식품으로서의 특성은 어떤 성분이 음용이외의 다른 목적으로 사용되도록 인식될 수 있으면 없어진다. 그래서 인간에 의하여 음용될 수 있는 특정된 식품이 동물의 사육목적에 있다면 이것은 동물의 사료가 된다. 이와 반대로 일반적으로 인간의 음용을

위하여 특정되지 않은 성분도 구체적 목적의 확정시에 식품으로 되는 경우를 생각할 수 있다. 예를 들면 맥주제조후 남은 보리찌거기가 빵의 제조목적으로 사용되는 경우에 식품으로 될 수 있다. 그러나 먹으로 수 있는 물이 자동차의 세척이나 식기의 세척에 사용된다고 하더라도 이 물(예를 들면 수도물)이 마실 수 있고 음용목적으로 특정된 경우에 식품법상의 식품에 속한다. 살아있는 동물이 필요한 조리과정과 음식으로 준비과정을 거친후에 인간에 의하여 음용되도록 특정되는 경우에 식품이 된다.

식품법상의 식품은 飲食物에 제한되고, 醫藥品을 식품에서 제외하기 때문에 疾病의 診斷·治療·輕減·處置 또는 豫防을 목적으로 하는 음식물은 식품법상의 식품이 아니다. 결국 식품은 營養供給과 嗜好의 목적에 기여하여야 한다. 물론 음식물이라는 개념속에는 이미 영양공급과 기호의 목적을 함유하고 있다. 식품의 개념은 일반적으로 음용에 적합할 뿐만 아니라, 음용으로 확정된 모든 성분이다. 음용은 먹거나, 씹거나 마셔서 위장속으로 들어 가는 것이다.

營養은 인간이 생존하기 위하여 필요한 물질을 외부로부터 섭취하여 消化, 吸收, 同化, 運動, 合成, 排泄 등의 생리작용을 말한다. 영양을 위하여 외부로부터 섭취되어야 하는 물질을 營養素라고 한다.<sup>17)</sup> 영양소는 탄수화물, 지방, 단백질, 무기질, 비타민을 5대영양소라고 하고, 물을 포함하여 6대 영양소라고 한다. 이외에 미량요소도 영양소에 포함시키기도 한다.<sup>18)</sup>

탄수화물, 지방, 단백질은 열량을 생산하는 영양소이나, 비타민은 “미량이기 하나 없으면 영양장애를 일으키는 필요불가결한 물질로서 동물조직내에서 합성하기 어려움 유기성분을 일괄하여 명명한 것이다.”<sup>19)</sup> 비타민은 병에 걸려있는 동안, 임신기간동안 그리고 수유를 하는 동안에 특별히 많이 필요하다.<sup>20)</sup> 비타민이 정상적인 또는 특별히 많은 필요로 하는 기간동안의 영양소인 한에서, 비타민은 영양의 공급에 기여한다. 비타민은 당뇨병환자의 영양공급과 같은 정상

17) 남궁석/소명환, 식품학총론, 11면 이하; 고무석/김강화/김경애/신말식/오승호/임현숙/전덕영/홍윤호, 식품과 영양, 16면 이하.

18) W.Zipfel/K-D.Rathke, aaO., C 100 Rdnr.39.

19) 남중석/소명환, 전게서, 204면.

20) 비타민의 체내기능은 조효소의 전구체, 시각 및 세포의 분화와 성장에 관여, 항산화제로 작용, 호르몬 전구체로 식품영약학에서는 설명하고 있다(고무석의 다수, 전게서, 29면 이하 참조).

적인 인간의 음식을 보충하거나 대체하는 다이어트식품과 유사한 목적에 기여한다. 그러나 비타민 성분배합의 종류에 따라 비타민제는 특정된 영양결핍과 병자에게 투여될 수 있다. 이러한 경우에 비타민은 영양공급에 주된 목적이 있는 것이 아니라, 직접적으로 특수한 질병의 치료와 예방목적에 기여한다. 그러나 비타민 음용의 주된 목적이 부족한 비타민의 공급에 있는 비타민제는 약품이라고 할 수 없다. 이러한 의미에서 비타민-사탕도 비록 비타민을 많이 함유있다고 하더라도 식품인 것은 분명하다. 그리고 액체형태나 캐슬형태와 같은 비타민의 외형은 비타민제가 식품인가 의약품인가의 판단척도로 적합하지 않다.

嗜好品은 영양소를 전혀 포함하고 있지 않거나 아주 극소량을 포함하고 있는 음식물이다. 특히 알콜이 함유된 음료수가 여기에 속한다. 알콜이 함유된 음료수와 커피가 때로는 혈액순환의 촉진목적으로 이용되고 있다고 하더라도 식품으로서의 특성은 변화지 않는다.

## 4. 食品의 加工

식품은 자연상태에서 변형하지 않고 먹고, 마시는 물질뿐만 아니라, 제조 또는 가공이후에 비로소 먹거나, 마시거나 씹을 수 있는 물질도 포함한다. 그러므로 자연상태 그대로 유지되고 있는 음식물, 첨가물을 첨가한 음식물, 반정도 가공된 음식물도 식품에 속한다. 자연상태로는 먹을 수 없는 성분은 제조, 가공 또는 조리하여야 비로소 음식물로 된다.

## 第2節 醫藥品과 區別

### 1. 客觀的 尺度

약사법 제2조에 의하면 의약품은 ①대한약전에 收載된 것으로서 위생용품이 아닌 것, ②사람 또는 동물의 질병의 診斷·治療·輕減·處置 또는 예방의 목적으로 사용되는 것으로서 器具·機械(치과자료·의료용품 및 위생용품을 포함한다)가 아닌 것, ③사람 또는 동물의 구조기능에 약리학적 영향을 주기 위한 목

적으로 사용되는 것으로서 용구기계가 아닌 것 등이다. 의약품의 정의를 규정하는 규정은 실질적으로 제2호이다. 제1호와 제3호는 제2호의 단순 구체화에 지나지 않는다. 이 규정에 의하면 의약품의 구별척도는 주관적인 척도와 객관적인 척도로 구분하여 규정하고 있다. 그리고 식품위생법상의 식품도 역시 음용을 목적으로 하는 음식물이라고 할 수 있기 때문에 주관적 요소와 객관적 요소를 구분하여 설명할 수 있다.

식품위생법상 식품을 음식물로 정의하고 있으나 飲食物은 營養供給과 嗜好를 주된 목적으로 하는 음식물이 식품이고 이러한 목적과 다른 목적에 기여하는 음식물은 식품이 아니다. 그러므로 약품과 식품의 구별의 척도로 음용의 목적이라고 할 수 있다. 음용의 목적은 一般的 社會通念에 따라서 판단되어야 한다. 그러므로 식품으로 간주되는 물건을 약품으로 판매하는 자에게 제조자나 판매자의 의사는 제한적인 의미만을 가진다.<sup>21)</sup> 제조자는 의약품으로 광고를 할 수 있고 사용안내서를 첨부할 수 있다. 그러나 이것으로 사회통념에 근거를 둔 객관적인 목적이 변경될 수 없다. 그리고 소비자가 어떠한 목적으로 이러한 물건을 사용하는가도 법적으로 중요하지 않다.

객관적인 음용목적은 음용물의 종류, 양 또는 외관상의 형식에 따라 결정된다. 식품의 구별척도로 작용하는 一般的 社會通念은 의식적인 지식에 의하여도 영향을 받을 수 있다. 음용품의 표시, 추천 그리고 사용안내서도 사회통념에 영향을 준다. 특히 지금까지 알려지지 않은 새로운 성분은 사회적으로 확정된 통념이 없기 때문에 전문가의 추천이나 사용설명서가 중요한 역할을 한다. 사용안내서는 물론 객관적인 평가로 판단되어야 하지, 전문가의 주관적인 의사나 추천자의 의사에 따라 판단되어서는 않된다. 객관적인 평가만이 사회통념에 영향을 줄 수 있고, 제조자의 감추어진 내부적 생각은 하등의 영향을 줄 수 없다.<sup>22)</sup>

음용물의 주된 목적이 약용에 있는지 식품에 있는지가 분명하지 않는 경우에 원칙적으로 식품으로 취급된다.<sup>23)</sup> 음용되는 제품이 약국에서 판매되는가 아니면

21) BGH NJW 1966, 393; BVerwG LRE 4, 121; Holthöfer\Nüsse\Frank, Deutsches Lebensmittelrecht, Loseblattsammlung, Rdnr.47.

22) 독일의 판례(OLG München LRE 25, 368)는 비타민 E와 마늘을 혼합한 제품에 대하여 제조자가 영양보충을 목적으로 하는 다이어트식품으로 표시하였다고 하더라도, 투명한 플라스틱으로 포장되고 약국에서만 판매된다고 사용안내서를 첨부한 것을 약품을 판시하였다.

아니면 일반 상점에서 판매되는가는 중요하지 않다.

## 2. 營養補充을 위한 飲用品

일반 영양공급과 기호를 목적으로 음식물이외에 다이어트식품, 과일쥬스, 과일 액타, 야채즙, 양념, 꿀, 목캔디, 생수, 약수, 운동선수와 같은 많은 열량을 필요로 하는 사람을 위한 식품, 인산차와 같은 영양보충을 위한 음식물 등도 식품에 속한다. 개별적 질병이나 경우에 따라서 질병을 취유하거나, 예방하거나 또는 억제하는 작용을 하는 성분은 경우에 따라 治療劑로서 간주되거나 식품에 속한다. 위에 언급된 많은 음식물에는 일면적으로 의약품의 목적도 혼재되어 있다. 그러나 의약의 목적이 두드러지지 않는 한 식품에 속한다.

결국 補充的 營養素의 供給을 목적으로 하는 음식물도 개념적으로 식품이다. 보충적인 영양공급을 목적으로 하는 음식물은 일상적으로 이용되는 식품이 아니라, 일반식품에도 함유는 되어 있으나 풍부하게 함유되어 있지 않은 비타민, 미네랄성분 또는 단백질성분 그리고 식이성분과 같은 특정된 영양소를 포함하고 있는 식품이다. 이러한 보충적인 영양공급을 목적으로 하는 음식물은 일차적으로 일반적인 영양공급에 기여하여야 하지, 특정된 영양공급이 일차적인 목적이어서는 않된다. 이러한 의미에서 특별한 생리적 상태에 있는 사람을 위한 특별한 영양목적에 기여하는 다이어트식품과 보충적 영양소의 공급을 목적으로 하는 식품은 구별되어야 한다.

일반적인 영양소의 공급이 일차적인 목적이 아닌 飲食物은 그것이 비록 부차적으로 식품의 일상적인 목적에 기여하더라도 식품이 되지 않고 藥品으로 된다. 예를 들면 콜레스테롤농도가 높은 사람에게 도움을 주는 오메가-3-지방산이 풍부한 생선기름은 비록 중요한 보충적 영양소이라고 할 지라도 식품이라고 할 수 없다. 그리고 농축된 연어기름도 혈액순환이나, 혈압, 집중력향상, 신진대사의 촉진 등을 주된 목적으로 하기 때문에 제품화되어 판매되는 경우에 식품이라고 할 수 없다. 그러므로 다시마농축액의 주된 목적이 탈모방지에 있다면 이는 식품이라고 할 수 없다.

23) W.Zipfel/K-D.Rathke, aaO., C 100 Rdnr.35 ff.



## 第4章 食品添加物

### 第1節 一般的 意義

#### 1. 現行法上的 概念

##### (1) 添加物の 개념

食品衛生法 제2조제2호에 의하면 첨가물은 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 添加·混合·浸潤 기타의 방법으로 사용되는 물질을 말한다.<sup>24)</sup> 첨가물은 식품의 개념에 의할 때에 식품에 속한다. 왜냐하면 첨가물은 특정식품의 다른 구성부분과 함께 음용되도록 확정되기 때문이다. 그러므로 흔히 사용되는 첨가물과 식품의 구별은 적합한 구별이 되지 못한다. 오히려 올바른 구별은 “식품”과 “비식품” 또는 “첨가물”과 “비첨가물”의 구별이다. 물론 몇가지의 예외적인 경우는 첨가물이 식품위생법상의 식품이 아닐 수 있다. 이러한 것은 음용하도록 특정되지 않은 성분이다. 예를 들면 치즈가 단단하게 하기 위하여 또는 조각으로 떨어지게 하기 위하여 사용하는 치즈의 테두리, 생크림을 부풀게 하는 압축가스, 식품을 압축할 목적으로 사용되는 성분 등이다.

添加物과 非添加物の 구별은 식품법상 중요한 의미가 있다. 왜냐하면 첨가물은 원칙적으로 禁止의 原則에 지배되기 때문이다. 이러한 원칙은 원칙적으로 식품의 제조시에 이러한 성분의 사용을 금지한다. 법률이나 명령에 의하여 특정된 구체적인 경우에만 이러한 성분의 사용이 허용된다. 그 결과 식품의 제조를 위한 첨가물의 사용이 허용되는 전제는 식품위생법 제7조와 시행규칙 제2조의2에서 규정하고 보다 구체적으로는 食品公典과 添加物公典에서 규정하고 있다. 현재 添加物公典에 기술된 식품첨가물의 수는 467종이다. 허용되고 있는 식품첨가물은 용도에 따라 20종으로 구분된다.

24) 합동전문위원회는 첨가물을 “식품의 외관, 향미, 조직 등을 향상시키기 위한 목적으로 식품에 보통 미량으로 첨가되는 비영양적 물질”이라고 정의 한다(음식신문, 1966년 10월 7일, 8면 참조).

국제보건기구(WHO)와 국제영양기구(FHO)가 공동으로 제작한 식품표준집(CODEX ALIMENTARIUS)에는 첨가물에 관하여 보다 자세하게 개념규정하고 있다. 이에 의하면 첨가물은 식품의 영양가와는 관계없이 식품의 제조, 가공, 조리, 취급, 포장, 운반 또는 저장시에 어떤 시점에서 기술상의 목적으로 식품에 첨가되거나 직접 또는 간접적으로 식품의 구성분이 되거나 또는 다른 방식으로 식품의 특성에 영향을 주는 모든 성분으로서 일상적으로 식품으로 응용되지 않으며 식품의 전형적인 구성분으로 사용되지 않는 성분을 말한다. 이 개념 속에는 식품이 가지는 영양가의 유지나 향상을 목적으로 식품에 첨가되는 합성물이나 성분은 포함되지 않는다.

## (2) 첨가물에 관한 개념규정의 문제점

식품위생법상 첨가물에 관한 정의는 식품과의 구별을 하는 데에 많은 어려움이 있다. 첨가물에 대한 규정은 禁止原則을 입법자가 선택하고 있기 때문에 가능한 정의는 명확하게 되어야 한다. 현행식품에 규정된 添加物의 定義로는 수많은 식품첨가물을 올바르게 분류하고 파악하는 데 많은 문제점이 있다. 이를 위하여 법률에 보다 자세하게 규정하거나 아니면 시행령이나 시행규칙에 보다 자세하게 언급할 필요성이 있다.

## 2. 使用禁止原則

식품첨가물은 식품법위생법 제7조제1항에 따라 보사부장관이 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 규격을 정하여 고시하게 하고 있고, 이러한 규격에 합치하는 경우에만 사용이 허가된다. 그러므로 식품첨가물은 원칙적으로 사용이 허가되는 것이 아니라, 보사부장관이 정한 기준과 규격에 합치하는 경우에 사용이 허가 됨으로써 禁用금지원칙이 아니라, 禁止의 原則이 적용된다. 그리고 제7조제2항에는 기준과 규격이 고시되지 아니한 식품 또는 식품첨가물(화학적합성품인 첨가물을 제외 한다)에 대하여서는 그 제조가공업자로 하여금 제조·가공·사용·조리 및

보존의 방법에 관한 기준과 그 성분에 관한 규격을 제출하게 하여 食品衛生檢査機關의 검토를 거쳐 당해 식품 또는 食品添加物의 基準과 規格을 한시적으로 인정할 수 있도록 보사부장관에게 재량을 부여하고 있다. 또한 제6조는 化學的合成品인 첨가물과 이를 함유한 물질을 첨가물로 사용하거나 이를 함유한 식품을 판매하거나 판매의 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못하도록 규정하고 있다. 이 규정은 특히 화학합성품인 첨가물에 관하여 원칙적인 사용금지를 하고 보다 엄격한 조건하에서 사용을 허가할 수 있도록 하고 있다. 여기서 化學的 合成添加物은 화학적 수단에 의해 원소 또는 화합물에 분해반응 이외의 화학반응을 일으켜 얻는 물질이다. 이에 반하여 천연첨가물은 천연물을 원료로 해서 추출·분해 등 화학적 합성반응 이외의 제조방법으로 만들어진 것을 말한다.

문제는 첨가물의 사용이 식품의 제조나 가공에 명백하게 허용되어 있지는 않으나, 이 첨가물이 허가된 첨가물을 함유하고 있는 식품의 제조에서 나온 식품이 유통될 수 있는가이다. 첨가물이 제조된 식품을 통하여 중국적 식품에 도달한 과정은 carry over로 표시된다. 예를 들면 초에 절인 오이는 사카린이 함유된 식초로 제조될 수 있다. 그러나 첨가물에 관한 규정에는 식초의 제조에는 사카린의 사용을 허용하고 있으나, 식초에 절인 오이에는 사카린의 사용을 허용하지 않고 있다. 이러한 오이는 사카린의 함유에도 불구하고 유통될 수 있다. 왜냐하면 첨가물에 관한 규정에는 원칙적으로 다른 식품의 제조를 위하여 허용되는 첨가물이 포함된 식품이 사용될 수 있기 때문이다. 사실 식초에 절인 오이의 첨가물은 사카린이 아니라, 식초이기 때문에 식초의 제조에 사용된 사카린은 식초의 첨가물이 아니라 오이절임의 첨가물이 아니라 할 수 있다.

식품첨가물로 사용되는 色素나 防腐劑와 같은 것은 인간의 신체에 적합하지 않을 수도 있을 뿐만 아니라, 직접적으로 인간의 건강을 해할 수도 있다. 食品添加物의 문제에 관하여는 이미 세계보건기구와 세계영양기구의 공동 프로그램인 CODEX ALIMENTTARIUS속에 규정되어 있다. 이러한 이유때문에 남용금지원칙으로는 더 이상 발전하는 化學技術의 危險可能性에 합치하는 건강보호를 할 수 없는 어려움이 존재한다고 할 수 있다. 신속하게 발전하는 화학기술의 결과는 역시 식품의 첨가물에 지대한 영향을 미침은 부인할 수 없다. 식품의 제조자, 가공자, 조리자, 저장자 그리고 판매자는 보다 발전된 화학성분을 식품에 첨

가함으로써 자기들이 추구하는 목적을 보다 효과적으로 달성하려고 함은 당연하다. 새로운 화학성분을 식품에 첨가함으로써 발생하는 건강에 대한 위험의 가능성을 사전에 예방하기 위하여 안전성이 확정된 첨가물에 대하여서만 사용이 허용되도록 하고 있다.

### 3. 食品概念과 關係

사실 첨가물도 원칙적으로 식품에 속한다. 왜냐하면 첨가물도 원칙적으로 營養供給과 嗜好의 목적으로 사용되는 飲食物이기 때문이다. 이러한 첨가물이 오로지 기술적 목적으로 첨가되는 경우(예를 들면 식품의 변질을 방지하기 위한 보존료, 살균료, 산화방지제나 味覺을 만족시키기 위한 목적으로 사용되는 조미료, 감미료, 산미료, 착색료, 착향료, 발색제, 표백탈·염소제)<sup>25)</sup>에도 동일하게 식품에 속한다. 이러한 한에서 첨가물은 분리하여 고찰될 것이 아니라, 주된 성분과 결부하여 영양공급과 기호를 목적으로 하는 완성식품의 구성분으로 고찰하여야 한다.

### 4. 添加物의 判斷基準

#### (1) 製造者 등의 添加目的

식품의 특정된 특성이나 효과의 달성을 목적으로 또는 식품의 성질에 영향을 줄 목적으로 식품에 첨가되는 모든 성분이 添加物이다. 식품위생법상 식품의 첨가물이 되기 위하여는 식품에 첨가·혼합·침윤 기타의 방법으로 사용되어야 한다. 식품에 첨가물이 존재하는가에 대한 심사의 출발점은 첨가물의 목적에 있다. 添加物의 目的은 성분을 사용하는 사람의 주관적인 생각에 따라 결정되지 않는다. 왜냐하면 성분사용자의 주관적인 의도에 따라 첨가물이 존재하는가를 판단하게 되면, 식품제조자, 가공자, 조리자에게 성분의 법적 분류를 넘기게 되기 때문이다. 중요한 것은 첨가물이 외부적으로 나타난 상태에 따라 식품에 첨가물로 사용되었는가이다. 외부적인 상태는 成分의 種類, 添加된 成分의 位置 그리고 일

25) 강윤구/최영현/이성훈, 알기쉬운 식품위생법, 1995, 123면 참조.

상적인 사용이다. 어떤 성분이 일반적으로 식품에 첨가되는 성분이지 아니면 특정된 구체적인 경우에만 식품의 첨가물로 사용되는가는 중요하지 않다. 식품제조자가 의약품에 속하는 성분 예를 들면 카페인을 사용하였다면, 이는 첨가물이 된다.

식품첨가물은 식품의 제조자나 가공자들에 의하여 의도적으로 첨가되어야 한다. 그러므로 식품제조자 등이 예측은 하였을 지라도, 원하지 않게 식품에 첨가되거나 혼합되거나 침윤되는 첨가물은 식품법상의 첨가물이라고 할 수 없다. 예를 들면 환경오염이나 농약의 잔류물에 의하여 식품속에 들어가는 성분은 그 성분이 식품의 특성과 하등의 관련이 없는 異物質이라고 하더라도 식품법상의 첨가물은 아니다. 제조자 등의 첨가목적은 첨가물의 주요한 판단기준으로 하여야 하는 이유는 식품에 어떤 성분의 의도적인 혼합시에만 첨가물로 되게 하는 데에 있다. 그러므로 포장용기인 깡통에서 아연이 깡통속의 식품에 흘러들간 경우에 아연은 첨가물이 아니고, 첨가물에 의하여 규제되지 않는다.

## (2) 添加, 混合 그리고 浸潤

첨가물은 식품에 물질의 혼합이다. 어떠한 시점에, 얼마의 양이, 어느 정도로 물질이 첨가되는가는 중요하지 않다. 그래서 식품범위생법상의 식품으로 간주되는 동물이 도살되기 전에 투입되는 물질(예를 들면 효소)은 도살된 이후에 비로소 작용하더라도 첨가물이 될 수 있다. 그러나 첨가물은 원칙적으로 식품의 제조나 가공 또는 조리기간동안에 첨가되거나 혼합되거나 침윤되며, 식품의 제조, 가공 또는 조리이후에도 혼합되거나 첨가될 수 있다. 이에 대한 예는 식품의 변질, 변패를 방지할 목적으로 사용되는 방부제계통의 성분이다.

첨가물질은 식품의 전체에 첨가되거나 혼합되어야 한다. 식품의 일부분에 첨가되거나 혼합되어서는 않된다. 어떤 물질이 다른 물질과 혼합되고, 이 혼합된 물질이 식품에 첨가되면, 원래의 물질이 첨가되는 것이 아니라, 혼합된 물질이 첨가되는 것이다. 물론 이것이 원래의 물질도 첨가된 물질이라는 데에는 영향을 주지 않는다. 혼합되기 전의 물질은 혼합된 물질속에 첨가되어 간접적으로 첨가물로 된다. 천연첨가물이 화학적 합성품인 첨가물과 혼합하여 하나의 첨가물이 되는 경우에, 천연성분인 첨가물은 그 자체가 식품위생법 제6조의 금지원칙에

속하는 화학적 첨가물이 아니다.

### (3) 특정된 작용과 특성의 부여

식품의 성분적인 결합이 식품의 성상이다. 특히 화학적인 결합, 농도, 냄새 그리고 맛이 이에 속한다. 식품의 개별적 구성분의 양적인 결합비율관계, 혼합의 종류, 식품에 구성분의 화학적·물리적 작용(예를 들면 산화, 분해)도 식품의 성상에 속한다. 식품의 성상은 성분상의 결합에 대한 변경에도 영향을 준다. 그러므로 어떤 물질의 첨가는 식품의 성상에 실제적으로 영향을 준다. 왜냐하면 식품의 성분배합은 이러한 물질의 첨가로 인하여 변경되기 때문이다. 마찬가지로 식품의 성상은 식품의 변질이나 산화방지를 위하여 또는 소비자의 외견상의 관능을 만족시키기 위하여 사용됨으로써 식품성분 상호간의 성질이 변경되는 경우에 영향을 받게 된다.

식품의 특성은 식품의 사용에 중요한 요소이다. 식품에 포함된 영양소, 식품의 물리적 특성, 산화와 같은 식품의 화학적 특성, 색이나 외모와 같은 식품의 구미 또는 인스턴트식품과 같은 식품의 고유가치를 조건지우는 특성 등은 식품의 특성에 중요한 요소이다.

## 第2節 添加物の 使用制限

### 1. 天然添加物

食品衛生法 제6조는 “제7조제1항의 규정에 의하여 기준·규격이 고시되지 아닌 화학적합성품과 이를 함유한 물질을 첨가물로 사용하거나 이를 함유한 식품을 판매하거나 ...”를 규정함으로써 天然添加物과 化學的 合成品인 첨가물을 구분하고 있다. 결국 식품위생법은 화학적 합성품과 천연물을 구분하는 관계로 우선 천연첨가물이 무엇인가가 명백히 되어야 한다. 이러한 경우에 비로소 화학적 합성품도 명백히 개념규정될 수 있다. 그리고 천연첨가물과 분자구조가 같은 형태로 합성된 물질은 천연첨가물과 화학적 합성물의 중간영역에 속하는 것으로

이를 어떻게 이해하여야 하는가도 중요한 문제임을 부인할 수 없다.

천연첨가물은 자연에서 추출한 성분과 그 발생이 천연적인 성분이라고 할 수 있다. 천연성분은 생물(과일, 야채)과 무생물(소금)에서 존재하는 그 자체가 하나의 성분이 되거나 그 성분의 혼합이다. 그리고 천연성분은 그 뿐만이 아니라, 천연성분 자체를 분자구조와 원자의 배치를 변화시키지 않고, 단순한 물리적 과정으로 추출된 성분도 포함된다. 이러한 절차로는 抽出(Extrahieren), 粉碎(Mahlen), 壓縮(Pressen), 濾過(Filtrieren), 分離(Ausfällen), 蒸溜(estillieren), 浸漬(Mazeration) 등이 속한다. 여기서 응집상태, 변이, 흡수력 등은 중요하지 않다.

천연첨가물에는 또한 물리적 과정에 의하여 천연에 존재하는 성분의 단순한 추출 등과 같은 방법이외에 자연에서도 일어나고 있는 효소에 의하여 천연성분을 추출 등을 하는 경우도 천연성분에 속하는 물질로서 취급되는가 하는 문제가 제기된다. 자연상태에서 진행되는 효소에 의한 천연성분의 변화가 인간의 기술에 의하여 진행되는 경우가 이에 속한다. 이러한 경우에 자연상태에서 이루어지지 않은 새로운 결합이 발생할 수 있다.<sup>26)</sup> 그러므로 술이나 맥주의 생산시에 발생하는 맛을 내는 성분은 천연성분으로 볼 수 없다. 천연성분의 이러한 제한은 발효와 숙성의 과정에도 적용된다. 물론 효소에 의한 식품의 생산을 자연적인 과정으로 취급하여, 포도주효소에서 발생하는 포도주향성분(Weinbukkestoffe)이나 치즈와 햄의 숙성시 또는 빵, 초콜릿, 커피의 제조시 발생하는 향성분을 천연성분으로 보는 견해도 있다.<sup>27)</sup> 그러나 이러한 견해를 받아들이기에는 많은 문제가 있다. 왜냐하면 특히 오늘날 遺傳工學의 발달로 인하여 자연상태에 존재하지 않은 효모가 유제품과 술제조에 사용되고 있기 때문이다. 천연첨가물을 가능한 엄격하게 해석하여야 필요성은 오늘날 많은 물질이 방사선의 투사, 고압, 고온에 의하여 성분에는 변화가 없다고 하더라도 그 성분의 실질적인 사용결과에는 변화를 주는 이유에서 발생한다.

단순히 화학적 합성품과 대립되는 개념으로서 천연첨가물에 관하여 규정하여야 할 것이 아니라, 화학적 합성품이라는 결과 뿐만이 아니라, 화학적 과정에 의한 성분의 변화도 엄격하게 규제하여야 하는 대상에 속한다.

26) W. Zipfel/K-D. Rathke, aaO., C 100 Rdnr. 31.

27) Holthöfer/Nüsse/Franck, aaO., Rdnr. 31.

식품위생법 제6조가 규제대상으로 하고 있는 화학적 합성품은 현대의 발달된 기술로 인한 식품의 위험을 방지하는 데에 목적을 두고 있다면, 현대의 발달된 기술의 사용을 보다 세심하게 규제하기 위하여 화학적 합성품 뿐만 아니라, 천연성분을 추출 등의 과정에 관하여도 규제하여야 한다. 즉 방사선의 투사에 의한 천연성분의 추출에 대한 규제나, 유전공학으로 생성된 효모의 사용에 의한 천연성분의 추출 등도 규제의 대상이 되어야 한다.

## 2. 化學的으로 天然成分과 同一한 物質

화학적으로 천연성분과 동일한 물질은 천연성분은 아니라고 할지라도, 천연성분과 분자의 구조와 결합형태에서 천연성분과 동일한 물질을 말한다. 물론 이러한 물질이 천연성분과 물리적으로도 동일한 특성을 가질 필요성은 없다. 화학적으로 동일한 성분은 분자의 결합에 참여하는 화학적 요소의 종류와 물질의 결합 형태와 원자상호간의 위치를 말하는 물질의 화학적 배치의 동일성을 의미한다. 화학적으로 합성된 물질이 천연물질과 동일시 되기 위하여는 다른 물질과의 결합시에 나타나는 화학적인 결과도 천연성분과 동일하여야 한다.

## 第3節 添加物의 制限

### 1. 化學的 合成添加物에 관한 規制體系

현행 식품위생법 제6조에 의하면 “제7조제1항의 규정에 의하여 기준·규격이 고시되지 아니한 화학합성품인 첨가물과 이를 함유한 물질을 식품첨가물로 사용하거나 이를 함유한 식품을 판매하거나 판매의 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못한다. 다만 보건복지부장관이 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정하는 것은 그러하지 아니하다”고 규정하고, 동법 제7조제1항와 연관하에서만 이해하게 하고 있다. 식품위생법 제7조제1항에 의하면 “보건복지부장관은 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조



·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 규격을 정하여 고시한다"고 규정하고 있다. 이 법규정에 의하여 食品添加物公典에 각각의 첨가물에 관하여 규정하고 있다.

食品添加物公典은 제1 총칙, 제2 품목별 규격 및 기준, 제3 일반실험법, 제4 시약시액용량분석용 표준용액 및 표준용액, 제5 제조기준, 제6 첨가물의 일반사용기준에 관하여 고시되어 있다. 제2 품목별 규격 및 기준에서는 가.화학적 합성품, 나.천연첨가물, 다.혼합제제에 관하여 고시하고 있다. 첨가물로 사용되는 화학적합성품은 각각의 종류에 따라 분자구조, 분자식, 분자량을 규정하고, 함량, 성상, 확인실험, 순도실험, 정량법 그리고 사용기준에 관하여 고시하고 있다. 다음에는 첨가물공전에 고시된 소르빈산<sup>28)</sup>에 관한 고시를 예로서 제시한다<sup>29)</sup>:

#### 104. 소르빈산

##### 소르빈산의 성분규격

함량: 이 품목을 건조한 다음 정량할 때, 소르빈산 99.0~101.0%를 함유한다.

성상: 이 품목은 무색의 침색결정 또는 백색의 결정성분분말로서 냄새가 없거나 또는 조금 자극적인 냄새가 있다.

확인실험: (1) 이 품목 0.1g을 물 10ml에 현탁시킨 액은 산성이다.

(2) 이 품목의 아세톤용액(1→100) 1ml에 물 1ml를 가하고 이에 브롬시액 2방울을 가하여 흔들어 섞어면 시액의 색은 곧 없어진다.

순도실험: (1) 융점: 이 품목의 융점은 132~135도 이어야 한다.

(2) 용상: 이 품목 0.2g을 아세톤 5ml에 녹일 때, 그 액의 색은 비색표준용액 C보다 진하여서는 아니된다.

(3) 염화물: 이 품목 1.5g에 물을 가하여 120ml로 하고 끓여서 녹이고 식힌 다음 물을 가하여 120ml로 하여 여과하고

28) 이 성분은 사상균(Schimmelpilzen)과 부패균(Fäulnisbakterien)의 생성으로부터 식품을 보호한다. 이 성분의 화학구조상 소르빈산은 지방산이다. 소르빈산은 다른 산과 같이 인체내에서 분해된다.

29) 물론 반드시 이러한 형식으로 되어 있는 것은 아니다. 화학적합성물 제10 고급케톤류에 관하여는 식품첨가물 공전에서 사용기준에 관하여만 기술하고 있다.

#### 第4章 食品添加物

여액 40ml에 묽은질산 6ml를 가하여 이를 시험용액으로 하여 염화물시험을 할 때, 그 양은 0.01N 염산 0.2ml에 대응하는 양 이하이어야 한다.

(4) 황산염: 위(3)의 여액 40ml에 묽은염산 1ml를 가하여 이를 시험용액으로 하여 황산염시험을 할 때, 그 양은 0.01N 황산 0.5ml에 대응하는 양 이하이어야 한다.

(5) 비소: 이 품목 0.25g을 백금제, 석영제 또는 자체조가니에 취하여 질산마그네슘알콜용액(1→50) 10ml를 넣고 알콜에 점화하여 연소시킨 다음 서서히 가열하여 450~550도로 회화한다. 만일 탄화물이 존재하면 소량의 질산으로 적신 다음 다시 가열하고 450~550도로 회화한다. 식힌 다음 잔류물에 염산 3ml를 가하여 수욕상에서 가온하여 녹인 것을 시험용액으로 하여 비소시험할 때, 이에 적합하여야 한다(4ppm 이하).

(6) 중금속: 강열잔류물시험에서 얻은 잔류물에 염산 1ml 및 질산 0.2ml를 가하여 수욕상에서 증발건고한다. 이에 묽은 염산 1ml 및 물 15ml를 가하여 가열하여 녹이고 식힌 다음 페놀프탈레인시액 1방울을 가하여 액이 옅은홍색을 나타낼 때까지 암모니아시액을 적가하고 묽은초산 2ml를 가하여 필요하면 여과한다. 이에 물을 가하여 50ml로 하고 황화나트륨시액 2방울을 가하여 5분간 방치할 때, 그 액의 색은 납표준용액 2ml에 물을 가하여 50ml로 하고 황화나트륨 시액 2방울을 가하여 5분간 방치한 액의 색보다 진하여서는 아니된다(10ppm 이하).

수분: 이 품목 2g을 취하여 수분정량법(칼-피셔법)에 따라 시험할 때, 그 양은 0.5% 이하이어야 한다.

강열잔류물: 이 품목 약 1g을 강열잔류물시험을 할 때, 그 양은 0.2% 이하이어야 한다.

정량법: 이 품목 2g을 취하여 정밀히 달아 증화알콜에 녹여 100ml로 하고 그 중 25ml를 취하여 0.1N 수산화나트륨용액으로 적정한다(지시약: 페놀

프탈레인시액 2~3방울).

0.1N수산화나트륨용액 1ml = 11.21mg

소르빈산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준:

소르빈산 및 이를 함유하는 제제는 치즈, 식육가공품(포장육, 양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품 제외), 경육제품, 어육연제품, 성게젓, 땅콩버터가공품, 모조치즈, 염분 8% 이하 젓갈류, 된장, 고추장, 춘장, 어패건제품, 팔 등 앙금류, 절임류(당절임, 식초절임 제외), 알로에겔, 플라워페이스트, 건조과실류, 잼류, 토마토케찹, 식초절임, 당절임(건당절임 제외), 유산균음료(살균한 것 제외), 과일주이외의 식품에 사용하여서는 아니된다.

소르빈산 및 이를 함유하는 제제의 사용량은 소르빈산으로서 치즈에 있어서는 그 1kg에 대하여 3g(프로피온산나트륨 및 프로피온산 칼슘과 병용시 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3g)이하, 식육가공품(포장육, 양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품 제외), 경육제품, 어육제품, 어육연제품, 성게젓, 땅콩버터가공품, 모조치즈에 있어서는 그 1kg에 대하여 2g 이하, 염분 8% 이하의 젓갈류, 된장, 고추장, 춘장, 어패건제품, 팔 등 앙금류, 절임류(당절임, 식초절임 제외), 알로에겔, 플라워페이스트에 있어서는 그 1kg에 대하여 1g 이하, 건조자두, 잼류, 토마토케찹, 식초절임, 당절임(건조당절임 제외)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.5g이하, 유산균음료(살균한 것 제외)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g 이하, 과일주에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.2g 이하 이어야 한다.

## 2. 許容된 食品添加物の 種類와 分野

1996년 5월 22일 현재 식품첨가물 공전상 화학적합성품은 340종류로 고시하고 있고, 천연첨가물은 121종류, 혼합제제는 7종을 고시하고 있다.<sup>30)</sup> 이하에서 식품첨가물 공전에 고시된 식품첨가물의 품목중 식품에 첨가가 허용되는 분야와 이와 관련되는 사용기준을 중심으로 분류하는 것이 의미가 있다고 생각된다.

30) 보건복지부 고시 제1996-46호.

(1) 化學的合成品

1) 사용기준이 없는 화학적합성품인 첨가물: 사용기준이 특별히 명시되어 있지 않는 화학적합성품인 첨가물은 식품위생법 제7조제1항에 의하여 보건복지부장관이 국민보건상 필요하다고 규격을 정하여 고시된 품목으로서 식품에 사용이 허용된다.

고도포백분(Calcium Hypochloite), 5'-구아닐산이나트륨(Disodium 5'-Guanylate), 구연산(Citric Acid), 구연산삼나트륨(Trisodium Citrate), 구연산철(Ferric Citrate), 구연산철암모늄(Ferric Ammonium Citrate), 구연산칼륨(Potassium Citrate), 글루코노델타락톤(Glucono- $\delta$ -Lactone), L-글루타민산나트륨(Monosodium L-Glutamate), 글리세린(Glycerin), 글리세린지방산에스테르(Glycerin Esters of Fatty Acids), 글리신(Glycine), 디벤조일티아민(Dibenzoyl Thiamine), 디벤조일티아민염산염(Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride), L-라이신염산염(L-Lysine Monohydrochloride), 5'-리보뉴클레오티드이나트륨(Disodium 5'-Ribonucleotide), 5'-리보뉴클레오티드칼슘(Calcium 5'-Ribonucleotide), D-말티톨(D-Maltitol, Hydrogenated Maltose), 메타인산나트륨(Sodium Metaphosphate), 메타인산칼륨(Potassium Metaphosphate), DL-메티오닌(DL-Methionine), L-메티오닌(L-Methionine), L-발린(L-Valine), 분말비타민A(Dry Formed Vitamin A), 비오틴(Biotin), 비타민B1나프탈린-1,5-디설포산염(Thiamine Naphthalene-1, 5-disulfonate), 비타민B1나프탈린-2,6-디설포산염(Thiamine Naphthalene-2,6-disulfonate), 비타민B1라우릴황산염(Thiamine Dilaurylsulfate), 비타민B1로단산염(Thiamine Thiocyanate), 비타민B1염산염(Thiamine Hydrochloride), 비타민B1질산염(Thiamine Mononitrate), 비타민B1프탈린염(Thiamine Phenolphthalinate), 비타민B2(Riboflavin), 비타민B2인산에스테르나트륨(Riboflavin 5'-Phosphate Sodium), 비타민B6염산염(Pyridoxine Hydrochloride), 비타민C(L-Ascorbic Acid), 비타민D2(Calciferol), 비타민D3(Cholecalciferol), 비타민E(dl- $\alpha$ -Tocopherol), 비타민E초산에스테르(dl- $\alpha$ -Tocopheryl Acetate), 빙초산(Glacial Acetic Acid), DL-사과산(DL-Malic Acid), DL-사과산나트륨(Sodium

DL-Malate), 산성피로인산나트륨(Disodium Dihydrogen Pyrophosphate), 소르비탄지방산에스테르(Sorbitan Esters of Fatty Acids), D-소르비톨(D-Sorbitol), D-소르비톨액(D-Sorbitol Solution), 수산화나트륨액(Sodium Hydroxide Solution), L-시스틴(L-Cystine), 아디핀산(Adipic Acid), L-아르기닌(L-Arginine), 아세틸아디핀산전분(Acetylated Distarch Adipate), L-아스코르빈산나트륨(Sodium L-Ascorbate), 아스코르빌파르테이트(Ascorbyl Palmitate), L-아스파라긴(L-Asparagine), L-아스파르트산(L-Aspartic Acid), 알긴산나트륨(Sodium Alginate), DL-알라닌(DL-Alanine), 염화마그네슘(Magnesium Chloride), 염화암모늄(Ammonium Chloride), 염화칼륨(Potassium Chloride), 엽산(Folic Acid), 옥테닐호박산전분(Starch Sodium Octenyl Succinate), 용성비타민P(Methyl Hesperidin), 유성비타민A지방산에스테르(Vitamin A in Oil), 5'-이노신산이나트륨(Disodium 5'-Inosinate), 이산화탄소(Carbon Dioxide), L-이소로이신(L-Isoleucine), 시소말트(Isomalt), 이염화이소시아눌산나트륨(Sodium Dichloroisocyanurate), 인산(Phosphoric Acid), 인산철(Ferric Phosphate), 자당지방산에스테르(Sucrose Esters of Fatty Acid), 자일리톨(Xylitol), 전해철(Iron Electrolytic), 젖산(Lactic Acid), 젖산철(Ferrous Lactate), 제삼인산나트륨(Sodium Phosphate, Tribasic), 제삼인산칼륨(Potassium Phosphate, Tribasic), 제이인산나트륨(Sodium Phosphate, Dibasic), 제이인산암모늄(Ammonium Phosphate, Dibasic), 제이인산칼륨(Potassium Phosphate, Dibasic), 제일인산나트륨(Sodium Phosphate, Monobasic), 제일인산암모늄(Ammonium Phosphate, Monobasic), 제일인산칼륨(Potassium Phosphate, Monobasic), DL-주석산(DL-Tartaric Acid), L-주석산(L-Tartaric Acid), DL-주석산나트륨(Disodium DL-Tartrate), L-주석산나트륨(Disodium L-Tartrate), DL-주석산수소칼륨(Potassium DL-Bitartrate), L-주석산수소칼륨(Potassium L-Bitartrate), 철클로로필린나트륨(Sodium Iron Chlorophyllin), 초산(Acetic Acid), 초산나트륨(Sodium Acetate), 초산전분(Starch Acetate),  $\beta$ -카로틴( $\beta$ -Carotene), 카제인나트륨(Sodium Caseinate), 타우린(Taurine), 탄산나트륨(Sodium Carbonate), 탄산수소나트륨(Sodium Bicarbonate), 탄산수소암모늄(Ammonium Bicarbonate), 탄산암모늄

(Ammonium Carbonate), 탄산칼륨(무수)(Potassium Carbonate Anhydrous), DL-트레오닌(DL-Threonine), L-트레오닌(L-Threonine), DL-트립토판(DL-Tryptophan), L-트립토판(L-Tryptophan), L-티로신(L-Tyrosine), 판토텐산나트륨(Sodium Pantothenate), DL-페닐알라닌(DL-Phenylalanine), L-페닐알라닌(L-Phenylalanine), 폴리덱스트로스(Polydextrose), 폴리소르베이트 20(Polysorbate 20), 폴리소르베이트 60(Polysorbate 60), 폴리소르베이트 65(Polysorbate 65), 폴리소르베이트 80(Polysorbate 80), 폴리인산나트륨(Sodium Polyphosphate), 폴리인산칼륨(Potassium Polyphosphate), 표백분(Bleaching Powder), 푸마르산(Fumaric Acid), 푸마르산일나트륨(Monosodium Fumarate), 푸마르산제일철(Ferrous Fumarate), 프로필렌글리콜지방산에스테르(Propylene Glycol Esters of Fatty Acid), 피로인산나트륨(Sodium Pyrophosphate), 피로인산칼륨(Potassium Pyrophosphate), 호박산(Succinic Acid), 호박산이나트륨(Disodium Succinate), 환원철(Iron, Reduced), 황산나트륨(Sodium Sulfate), 황산마그네슘(Magnesium Sulfate), 황산암모늄(Ammonium Sulfate), 황산제일철(Ferrous Sulfate), 히드록시프로필인산전분(Hydroxypropyl Distarch Phosphate), L-히스티딘염산염(L-Histidine Monohydrochloride), 염화콜린(Choline Chloride), 황산망간(Manganese Sulfate), 염화콜린(Choline Chloride), 황산망간(Manganese Sulfate).

2) 착향목적으로만 사용이 허용되는 첨가물

개미산게라닐(Geranyl Formate), 개미산시트로넬릴(Citronellyl Formate), 개미산이소아밀(Isoamyl Formate), 게라니올(Geraniol), 계피산(Cinnamic Acid), 계피산메틸(Methyl Cinnamate), 계피산에틸(Ethyl Cinnamate), 계피알데히드(Cinnamealdehyde), 계피알콜(Cinnamyl Alcohol), 고급케톤류, 낙산(Butyric Acid), 낙산부틸(Butyl Butyrate), 낙산에틸(Ethyl Butyrate), 낙산이소아밀(Isoamyl Butyrate),  $\gamma$ -노나락톤( $\gamma$ -Nonalactone), 데카날(Decanal), 데카논산에틸(Ethyl Decanoate), 데카놀(Decanol), 락톤류, 리나롤(Linalool), 말톨(Maltol), 메탈 $\beta$ -나프틸케톤(Methyl  $\beta$ -Naphthyl Ketone), N-메틸안트라닐산메틸(Methyl N-Methylantranilate), dl-멘

톨(dl-Menthol), l-멘톨(l-Menthol), 바닐린(Vanillin), 방향족알데히드류, 벤즈알데히드(Benzaldehyde), 벤질알콜(Benzyl Alcohol), 시클로헥산프로피온산알릴(Allyl Cyclohexanepropionate), 시트랄(Citral), 시트로넬랄(Citronellal), 시트로넬롤(Citronellol), 아니스알데히드(Anisaldehyde),  $\alpha$ -아밀신남알데히드( $\alpha$ -Amylcinnamaldehyde), 아세토초산에틸(Ethyl Acetoacetate), 아세톤페논(Acetophenone), 안트라닐산메틸(Methyl Anthranilate), 에스테르류, 에테르류, 에틸바닐린(Ethyl Vanillin), 옥타논산에틸(Ethyl Octanoate), 옥틸알데히드(Octyl Aldehyde),  $\gamma$ -운데카락톤( $\gamma$ -undecalactone), 유게놀(Eugenol), 유칼리프톨(Eucalyptol), 이소길초산에틸(Ethyl Isovalerate), 이소길초산이소아밀(Isoamyl Isovalerate), 이소유게놀(Isoeugenol), 이소티오시아네이트류, 이소티오시아나산알릴(Allyl Isothiocyanate),  $\alpha$ -이오논( $\alpha$ -Ionone),  $\beta$ -이오논( $\beta$ -Ionone), 인돌 및 그 유도체, 지방산류, 지방족고급알데히드류, 지방족고급알콜류, 지방족고급탄화수소류, 초산게라닐(Geranyl Acetate), 초산리나릴(Linalyl Acetate), 초산벤질(Benzyl Acetate), 초산부틸(Butyl Acetate), 초산시트로넬릴(Citronellyl Acetate), 초산신나밀(Cinnamyl Acetate), 초산에틸(Ethyl Acetate), 초산이소아밀(Isoamyl Acetate), 초산페닐에틸(Phenylrthyl Acetate), 치오알콜류, 치오에테르류, 카프로산알릴(Allyl Caproate), 테르펜계탄화수소류, 파라메틸아세토펜(Acetophenone), 페놀류, 페놀에테르류, 페닐초산에틸, 페닐초산이소부틸, 푸르푸랄 및 그 유도체, 프로피온산벤질(Benzyl Propionate), 프로피온산에틸(Ethyl Propionate), 프로피온산이소아밀(Isoamyl Propionate), 피페로날(Piperonal), 헥사논산에틸(Ethyl Hexanoate), 히드록시시트로넬랄(Hydroxycitroellal), 히드록시시트로넬랄디메틸아세탈(Hydroxycitronellal Dimethylacetal), 초산에틸(Ethyl Acetate): 초산에틸을 초산비닐수지의 용제로 사용하는 경우에는 예외임

- 3) 특정된 식품에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량  
 - 소맥분(밀가루)<sup>31)</sup>에만 사용이 허용되는 첨가물과 허용량  
 과산화벤조일(희석)(Diluted Benzoyl Peroxide): 사용량은 소맥분 1kg에

31) 식품첨가물 공전에서는 소맥분과 밀가루를 혼합하여 사용하고 있다.

대하여 0.3g 이하 아조디카르본아미드(Azodicarbonamide): 밀가루에 있어서 1kg에 대하여 45mg 이상은 사용금지.

염소(Chlorine): 케이크 및 카스테라제조용 소맥분 이외의 식품에는 사용이 금지되고, 사용량은 소맥분에 있어서는 1kg에 대하여 1.25g 이하.

이산화염소: 케이크 및 카스테라제조용 이외의 식품에는 사용이 금지되고, 사용량은 소맥분에 있어서 1kg에 대하여 30mg 이하.

- 된장 및 간장에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물  
글리실리진산삼나트륨(Trisodium Glycyrrhizinate), 글리실리진산이나트륨(Disodium Glycyrrhizinate),
- 유지, 치즈, 버터류, 마아가린류, 어패건제품, 어패염장품, 어패냉동품(생식용 냉동선어패류 및 생식용굴은 제외) 고래냉동품(생식용은 제외) 및 껌에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량

데히드로초산(Dehydroacetic Acid): 사용량은 데히드로초산으로서 치즈, 버터류 및 마아가린에 있어서는 1kg에 대하여 0.5g이하.

데히드로초산나트륨(Sodium Dehydroacetate): 사용량은 데히드로초산으로서 치즈, 버터류 및 마아가린에 있어서는 1kg에 대하여 0.5g 이하.

디부틸히드록시톨루엔(Butylated Hydroxy Toluene), 터셔리부틸히드로퀴논(TBHQ)(tert-Butylhydroquinone: Mono-tert-Butylhydroquinone), 부틸히드록시아니솔(Butylated Hydroxy Anisole): 유지, 어패건제품 및 어패염장품 및 버터에 이서어서는 그 1kg에 대하여 0.2g(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논 또는 이들의 제제와 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g)이하, 어패냉동품(생식용냉동어패류 및 생식용굴은 제외) 및 고래냉동품(생식용은 제외)에 있어서는 그 침지액 1kg에 대하여 1g(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논 또는 이들의 제제와 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 1g)이하, 껌에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.75g(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논 또는 이들의 제제와 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아



니솔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.75g) 이하. 식사대용 곡류가공품(이유식 제외)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g이하 <부틸히드록시아니솔(디부틸히드록시톨루엔)제제와 병용할 때에는 그 사용량의 합계가 0.05g) 이하.

몰식자산프로필(Propyl Gallate): 유지 및 버터에만 사용이 허용되고, 사용량은 유지 및 버터의 1kg에 대하여 0.1g 이하.

소르빈산(Sorbic Acid), 소르빈산칼륨(Potassium Sorbate): 치즈, 식육가공품(포장육, 양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품 제외), 경육제품, 어육연제품, 성게젓, 땅통버터가공품, 모조치즈, 염분 8% 이하 젓갈류, 된장, 고추장, 춘장, 어패건제품, 팔등 양금류, 절임류(당절임, 식초절임 제외), 알로에겔, 플라워페이스트, 건조과실류, 잼류, 토마토케찹, 식초절임, 당절임(건조당절임 제외), 유산균음료(살균한 것 제외), 과실주이외의 식품에는 사용금지, 치즈에 있어서는 그 1kg에 대하여 3g(프로피온산나트륨 및 프로피온산 칼슘과 병용시 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3g) 이하, 식육가공품(포장육, 양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품 제외), 경육제품, 어육연제품, 성게젓, 땅콩버터가공품, 모조치즈에 있어서는 그 1kg에 대하여 2g 이하, 염분 8% 이하의 젓갈류, 된장, 고추장, 춘장, 어패건제품, 팔등 양금류, 정임류(당절임, 식초절임 제외), 알로에겔, 플라워페이스트에 있어서는 그 1kg에 대하여 1g 이하, 건조과실류, 잼류, 토마토케찹, 식초절임, 당절임(건조당절임 제외)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.5g 이하, 유산균음료(살균한 것 제외)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g 이하, 과실주에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.2g 이하.

안식향산(Benzoic Acid), 안식향산나트륨(Sodium Nezoate): 과실·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 탄산음료, 혼합음료, 인산음료, 간장 및 알로에겔, 마아가린류 식품에만 허용되고, 과실·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 탄산음료, 혼합음료, 인산음료 및 간장의 1kg에 대하여 0.6g 이하, 알로에겔은 1kg에 대하여 0.5g 이하, 마아가린류는 그 1kg에 대하여 1g 이하.

파라옥시안식향산부틸(Butyl p-Hydroxybenzoate): 잼술류, 간장, 식초, 과실·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 탄산음료, 혼합음료, 인산

음료, 간장 및 알로에겔 식품에만 허용되고, 과일·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 탄산음료, 혼합음료, 인산음료, 소스류, 과일야채(표피의 부분에 한함)와 과일주, 약주 및 탁주에만 사용이 허용되고, 사용량은 캡슐류에 있어서는 그 1kg에 대하여 1.0g이하, 간장에 있어서는 그 1리트(1)에 대하여 0.25g이하, 식초에 있어서는 그 1리트(1)에 대하여 0.1g이하, 과일·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 혼합음료, 인산음료에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.1g이하, 소스류에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.2g이하, 과일·채소(표피부분에 한함)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.012g이하이어야 하며, 과일주, 약주 및 탁주에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g이하.

파라옥시안식향산에틸(Ethyl p-Hydroxybenzoate), 파라옥시안식향산이소부틸(Isobutyl p-Hydroxybenzoate), 파라옥시안식향산이소프로필(Isopropyl p-Hydroxybenzoate), 파라옥시안식향산프로필(Propyl p-Hydroxybenzoate): 캡슐류, 간장, 식초, 과일·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 탄산음료, 혼합음료, 인산음료, 간장 및 알로에겔 식품에만 허용되고, 과일·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 탄산음료, 혼합음료, 인산음료, 소스류, 과일야채(표피의 부분에 한함)에만 사용이 허용되고, 사용량은 캡슐류에 있어서는 그 1kg에 대하여 1.0g이하, 간장에 있어서는 그 1리트(1)에 대하여 0.25g이하, 식초에 있어서는 그 1리트(1)에 대하여 0.1g이하, 과일·채소류음료(비가열과실·채소류즙 제외), 혼합음료, 인산음료에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.1g이하, 소스류에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.2g이하, 과일·채소(표피부분에 한함)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.012g이하이어야 함.

이.디.티.에이.이나트륨(Disodium Ethylenediaminetetraacetate), 이.디.티.에이.칼슘이나트륨(Calcium Disodium Ethyleneiaminetertacetate): 드레싱, 통조림 또는 병조림, 캔 또는 병포장된 청량음료에만 사용이 허용되고, 사용량은 드레싱에 있어서는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 제품 1kg에 대하여 0.075g이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨 및 이를 함유하는 제제를 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075g 이하), 통조림 또는 병조림은 무수 이.디.티.에이.

이나트륨으로서 제품 1kg에 대하여 0.25g 이하, 캔 또는 병포장된 청량음료는 0.035g/kg 이하이어야 하며 이.디.티.에이.이나트륨 및 이를 함유하는 제제를 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.25g 이하, 캔 또는 병포장된 청량음료는 0.035g/kg 이하이어야 함.

- 식육 및 선어패류(경육포함)에 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량

니코틴산(Nicotinic Acid), 니코틴산아미드(Nicotinamide), 디부틸히드록시톨루엔(Butylated Hydroxy Toluene): 사용량은 어패건조품 및 어패염장품에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.2g(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논 또는 이들의 제제와 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g)이하, 어패냉동품(생식용냉동선어패류 및 생식용굴은 제외) 및 고래냉동품(생식용은 제외)에 있어서는 그 침지액 1kg에 대하여 1g(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논 또는 이들의 제제와 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 1g)이하.

- 야채류 또는 과실류의 저장품, 다시마, 껌 및 완두콩통조림 중의 한천에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량

동클로로필린나트륨(Sodium Copper Chlorophyllin): 사용량은 동으로서 야채류 또는 과실류의 저장품에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.1g 이하, 다시만에 있어서는 그 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하, 껌에 있어서는 1kg에 대하여 0.05g 이하, 완두콩통조림 중의 한천에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.0004g 이하.

디부틸히드록시톨루엔(Butylated Hydroxy Toluene) : 껌에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.75g(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논 또는 이들의 제제와 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 허용량의 합계가 0.75g) 이하.

에스테르껌(Ester Gum): 껌기초제로만 사용이 허용됨

초산비닐수지(Polyvinyl Acetate): 껌기초제 및 과실 또는 과채표피의 피막

第4章 食品添加物

제만 사용이 허용됨.

폴리부텐(Polybutene): 껌기초제에만 사용이 허용됨

폴리 이소부틸렌(Polyisobutylene): 껌기초제로만 사용이 허용됨

동클로로필(Copper Chlorophyll), 동클로로필린칼륨(Potassium Copper Chlorophyllin): 사용량은 동으로서 야채류 또는 과일류의 저장품에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.1g 이하, 다시마에 있어서는 그 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하, 껌 및 캔디류에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g 이하, 완두콩통조림중의 한천에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.0004g 이하.

- 과일 또는 과체의 표피의 피막제에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물 몰포린지방산염(Morpholine Salts of Fatty Acids)
- 천연과즙, 빵, 면류 및 비낙농크림에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량

브롬산칼륨(Potassium Bromate): 사용량은 제빵용 소맥분에 있어서 그 1kg에 대하여 0.03g 이하.

스테아릴젓산나트륨(Sodium Stearoyl Lactylate): 빵, 면류 및 비낙농크림 및 소스류이외의 식품에는 사용이 금지

스테아릴젓산칼슘(Calcium Stearoyl Lactylate): 빵 및 비낙농크림이외의 식품에는 사용이 금지

L-사스테인염산염(L-Cysteine Monohydrochloride): 빵과 천연과즙이외의 식품에는 사용이 금지

프로피온산나트륨(Sodium Propionate): 빵, 케이크류 및 치즈이외의 식품에는 사용이 금지, 사용량은 빵 및 케이크류에 있어서 그 1kg에 대하여 2.5g 이하, 치즈에 있어서 그 1kg에 대하여 3g(소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3g) 이하.

프로피온산칼슘(Calcium Propionate): 빵, 케이크류 및 치즈 이외의 식품에는 사용이 금지됨, 사용량은 빵 및 케이크류에 있어서 그 1kg에 대하여 2.5g 이하, 치즈에 있어서 그 1kg에 대하여 3g(소르빈산 및 소르빈산칼륨에 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3g) 이하

- 바나나(꼭지의 절단면), 곤약에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물 삼이산화철(Iron Sesquioxide)

- 맥주양조에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물 변성호프추출물(Modified Hop Extract),
- 조제유류 및 이유식에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물 황산동(Cupric Sulfate), 황산아연(Zinc Sulfate): 사용량은 조제유류, 이유식의 표준조유농도에 대하여 동으로서 1리터(l)에 대하여 0.6mg 이하 비타민K1 (Phylloquinone).
- 사용이 특정된 식품과 제조에 허용되나 최종식품에 잔유허용치가 규정된 화학적합성품인 첨가물
  - 절임식품류(김치류 제외), 어육연제품, 청량음료(유산균음료 제외) 및 특수 영양식품(이유식 제외)이외의 식품에 사용금지, 절임식품류(김치류 제외)에 있어서는 그 1kg당, 1.0g 이하, 청량음료(유산균음료 제외)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.2g(다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 그 1kg에 대하여 1.0g) 이하, 어육연제품에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.1g 이하, 특수 영양식품(이유식 제외)에 있어서는 허가받은 양 이하이어야 하는 첨가물.: 삭카린나트륨(Sodium Saccharin)
  - 이산화황으로서 박고지에 있어서는 그 1kg에 대하여 5.0g 이상, 당밀 및 물엿에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.3g 이상, 엿에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.4g 이상, 과일주에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.35g 이상, 천연농축과즙(5배 이상 희석하여 사용하는 것)에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.15g이상, 건조과실류에 있어서는 그 1kg에 대하여 2g 이상, 끈약분에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.9g 이상, 새우살에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.1g 이상, 설탕에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.02g 이상, 기타 식품[참깨, 두류, 서류, 과일류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)제외]에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.03g 이상 남지 아니하도록 사용하여야 하는 첨가물: 메타중아황산칼륨(Potassium Metabisulfite), 무수아황산, 산성아황산나트륨(Sodium Bisulfite), 아황산나트륨(Sodium Sulfite), 차아황산나트륨(Sodium Hydrosulfite), 메타중아황산나트륨(Sodium Metabisulfite), 아질산나트륨(Sodium Nitrite): 식육가공품(양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육 제외), 경육제품, 어육소시지, 어육햄, 명란젓, 연어알젓에만 사용이 허용됨, 사용량은 아질산근으로서 식육가공품(양념육, 분쇄가공품,

#### 第4章 食品添加物

갈비가공품, 포장육 제외), 경육제품에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.07g 이상, 어육소시지 및 어육햄에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g 이상, 명란젓, 연어알젓에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.005g 이상 남지 아니하도록 사용하여야 함.

질산나트륨(Sodium Nitrate), 질산칼륨(Potassium Nitrate): 식육가공품(양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육 제외), 경육제품, 어육소시지, 어육햄, 명란젓, 연어알젓에만 사용이 허용됨, 사용량은 아질산근으로서 식육가공품(양념육, 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육 제외), 경육제품에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.07g 이상, 어육소시지 및 어육햄에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.05g 이상 남지 아니하여야 함.

메톡사이드나트륨(Sodium Methoxide) : 정제가공유지에만 사용이 허용됨, 다만 최종식품 완성전에 분해되어야 하며, 분해물로 생성된 메틸알콜은 제거되어야 함.

- 올리브, 모유대체식품, 이유식류 및 임산부수유부용분유에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물

글루콘산철(Ferrous Gluconate) : 사용량은 철로서 올리브에 있어서는 그 1kg에 대하여 0.15g 이하.

- 분말유크림(자동판매기용에 한함)에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물

산화마그네슘(Magnesium Oxide) : 사용량은 분말유크림(자동판매기에 한함)에 있어서는 그 1kg에 있어서는 그 1kg에 대하여 1g 이하.

#### 4) 특정식품에만 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물

- 참깨에만 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물

차아염소산나트륨(Sodium Hypochlorite)

- 된장에 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물

황산알루미늄암모늄(Aluminum Ammonium Sulfate), 황산알루미늄칼륨(Aluminum Potassium Sulfate),

- 천연식품[식육, 어패류(경육포함), 과실류, 야채류, 해조류, 두류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 고추가루, 실고추, 김치류, 고추장 및 식초에 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물

수용성안나토(Annatto, Water-Soluble),  $\beta$ -아포-8'-카로티날( $\beta$ -Apo-8'-Carotenal), 카르민(Carmine)

- 면류, 단무지, 특수영양식품(캡슐 제외), 건강보조식품(캡슐 제외), 유가공품, 두유류, 유산균음료, 과일·채소류음료(희석과즙음료, 희석채소음료, 희석과실·채소류 혼합음료 제외), 인산제품류(캡슐 및 인삼과자류 제외), 두부류, 젓갈류, 김치류, 절임류, 조림류, 천연식품(식육, 어패류(경육포함), 야채류, 과일류, 해조류, 두류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 벌꿀, 장류, 식초, 소스류, 토마토케찹, 잼, 고추가루, 실고추, 후추가루, 천연향신료, 카레, 식육제품(소시지 제외), 어육제품(소시지 제외), 식용유지, 버터류, 마아가린류, 다류, 식빵, 드레싱, 카스테라, 레토르트식품, 즉석건조식품, 복합조미식품, 메주, 코코아버터, 땅콩 및 견과류가공품, 스프류, 코코아분말, 조미김에 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물

식용색소녹색제3호(Food Green No.3), 식용색소녹색제3호알루미늄레이크(Food Green No.3 Aluminum Lake), 식용색소적색제2호(Food Red No.2), 식용색소적색제2호알루미늄레이크(Food Red No.2 Aluminum Lake), 식용색소적색제3호(Food Red No.3), 식용색소적색제40호(Food Red No.40), 식용색소적색제40호알루미늄레이크(Food Red No.40 Aluminum Lake), 식용색소청색제1호(Food Blue No.1), 식용색소청색제1호알루미늄레이크(Food Blue No.1 Aluminum Lake), 식용색소청색제2호(Food Blue No.2), 식용색소청색제2호알루미늄레이크(Food Blue No.2 Aluminum Lake), 식용색소황색제4호(Food Yellow No.4), 식용색소황색제4호알루미늄레이크(Food Yellow No.4 Aluminum Lake), 식용색소황색제5호(Food Yellow No.5), 식용색소황색제5호알루미늄레이크(Food Yellow No.5 Aluminum Lake), 이산화티타늄(Titanium Dioxide)

아스파탐(Aspartame): 가열조리를 요하지 않는 식사대용 곡류가공품(이유식 제외), 청량음료, 과자류(빵류, 케익류, 견과류)의 필링이나 토핑(구운 다음 충전 또는 도포하는 것에 한함), 껌류, 다류, 식탁용 감미료, 아니스 크림, 빙과(샤베트 포함), 잼, 시럽, 캔디류, 주류, 분말스프, 발효유, 특수영양식품(이유식, 병약자, 노약자 및 임신부용 식품 제외)이외의 식품에 사용금지

#### 第4章 食品添加物

- 이유식 및 조제유류에 사용이 금지되는 화학적합성품인 첨가물 젖산나트륨(Sodium Lactate),

5) 식품의 제조·가공상 제한적으로 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물과 허용사용량

- 최종식품의 완성전에 분해하거나 중화하거나 또는 제거하여야 하는 화학적 합성품인 첨가물

과산화수소(Hydrogen Peroxide), 수산(Oxalic Acid), 수산화나트륨(Sodium Hydroxide), 수산화칼륨(Potassium Hydroxide), 염산(Hydrochloric Acid), 이산화규소(Silicon Dioxide): 여과보조제의 목적으로만 사용이 허용되고, 최종식품 완성전에 제거되어야 함, 이온교환수지(Ion Exchange Resin), 폴리비닐폴리피롤리돈(Polyvinyl Polypyrrolidone), 황산(Sulfuric Acid), 메톡사이드나트륨(Sodium Methoxide): 정제가공유지 이외의 식품에는 사용금지

- 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우에만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량

구연산칼슘(Calcium Citrate) : 사용량은 칼슘으로서 식품의 1%이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음

글루콘산칼슘(Calcium Gluconate) : 사용량은 칼슘으로 식품의 1%이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음

산화아연(Zinc Oxide) : 영양의 목적에만 사용이 됨

수산화칼슘(Calcium Hydroxide) : 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.

염기성알루미늄산나트륨(Basic Sodium Aluminium Carbonate): 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우에만 사용이 허용됨, 식품중의 잔존량은 식품의 0.5% 이하.

염화칼슘(Calcium Chloride) : 사용량은 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우에는 제한 받지 않음.

요오드칼륨(Potassium Iodide) : 영양목적으로만 사용이 허용됨

젖산칼슘(Calcium Lactate): 사용량은 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식



- 품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.
- 제삼인산칼슘(Calcium Phosphate, Tribasic) : 사용량은 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.
- 제이인산칼슘(Calcium Phosphate, Dibasic) : 사용량은 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.
- 제일인산칼슘(Calcium Phosphate, Monobasic) : 사용량은 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.
- 탄산마그네슘(Magnesium Carbonate) : 식품중의 잔존량은 0.5% 이하
- 탄산칼슘(Calcium Carbonate) : 사용량은 칼슘으로서 껌에 있어서는 2% 이하, 기타의 식품에 있어서는 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.
- 판토텐산칼슘(Calcium Pantothenate) : 사용량은 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음
- 황산칼슘(Calcium Sulfate) : 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하, 다만 특수영양식품 및 건강보조식품의 경우는 제한받지 않음.
- 거품을 없애는 목적으로만 사용이 허용되는 화학적 합성품인 첨가물
- 규소수지(Silicone Resin) : 사용량은 식품 1kg에 대하여 0.05g 이하
- 과산화벤조일(Diluted Benzoyl Peroxide) : 사용량은 소맥분 1kg에 대하여 0.3g 이하.
- 과황산암모늄(Ammonium Persulfate) : 사용량은 과황산암모늄으로서 소맥분 1kg에 대하여 0.3g 이하.

6) 사용량만이 제한되는 화학적합성품인 첨가물과 허용량

- 메틸셀룰로오스(Methyl Cellulose) : 사용량은 식품의 2% 이하이어야 한다. 다만 메틸셀룰로오스 카르복시메틸셀룰로오스나트륨 및 카르복시메틸셀룰로오스칼슘의 1종 이상과 병용할 때에는 그 사용량의 합계가 식품의 2%이하 이어야 한다.
- 알긴산프로필렌글리콜(Propylene Glycol Alginate) : 사용량은 식품의 1% 이하
- 폴리아크릴산나트륨(Sodium Polyacrylate) : 사용량은 식품의 0.2% 이하.

## 第4章 食品添加物

스테아린산마그네슘(Magnesium Stearate) : 식품의 1% 이하.

실리코알루미늄산나트륨(Sodium Silicoaluminate) : 식품의 2% 이상 사용금지.

카르복시메틸셀룰로오스나트륨(Sodium Carboxymethylcellulose) : 사용량은 식품의 2% 이하, 다만 카르복시메틸셀룰로오스나트륨을 카르복시메틸셀룰로오스칼슘 및 메틸셀룰로오스의 1종 이상과 병용할 때에는 그 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하.

카르복시메틸셀룰로오스칼슘(Calcium Carboxymethylcellulose) : 사용량은 식품의 2% 이하, 다만 카르복시메틸셀룰로오스칼슘을 카르복시메틸셀룰로오스나트륨 및 메틸셀룰로오스의 1종 이상과 병용할 때에는 그 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하.

카르복시메틸스타치나트륨(Sodium Carboxymethylstarch) : 사용량은 식품의 2% 이하, 다만 카르복시메틸스타치나트륨을 카르복시메틸셀룰로오스나트륨, 메틸셀룰로오스칼슘 및 메틸셀룰로오스의 1종 이상과 병용할 때에는 그 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하.

프로필렌글리콜(Propylene Glycol) : 생면 및 오징어 훈제품에 있어서는 2% 이하, 만두 및 만두피에 있어서는 1.2% 이하, 기타 식품에 있어서는 0.6% 이하.

7) 산화방지의 목적으로만 사용이 허용되는 화학적합성품인 첨가물

에리쵸르빈산(Erythorbic Acid), 에리쵸르빈산나트륨(Sodium Erythorbate)

### (2) 天然添加物

식품위생법 제7조제2항에 의하면 “보건복지부장관은 제1항의 규정에 의하여 기준과 규격이 고시되지 아니한 식품 또는 식품첨가물(화학적합성품인 첨가물을 제외한다)에 대하여는 그 제조·가공자로 하여금 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 성분에 관한 규격을 제출하게 하여 제18조의 규정에 의하여 지정된 식품위생검사기관의 검토를 거쳐 당해 식품 및 식품첨가물의 기준과 규격을 한시적으로 인정할 수 있다”고 규정하고 있다. 식품위생법의 이 조항에 의하여 식품첨가물공전에서는 천연첨가물의 종류, 정의 및 성분규격을

정하고 있다. 성분규격에는 함량, 정상, 확인실험, 순도실험, 건조감량, 강열잔류물, 정량법(색가) 그리고 사용기준에 관하여 규정하고 있다. 사용기준의 유형에 따라 식품첨가물공전에서 허용되고 있는 천연첨가물의 종류를 분류할 필요성이 있다.

1) 일반적으로 허용되는 천연첨가물

결정셀룰로오스(Cellulose, Microcrystalline), 구아검(Guar Gum), 국, 글루코아밀라아제(Glucoamylase), 글루코오스산화효소(Glucose Oxidase), 글루코오스이성화효소(Glucose Isomerase), 디아스타아제(Diastase(Diastatic Power, DP)), 락타아제(Lactase), 락토페린농축물(Lactoferrin Concentrates), 레시틴(Lecithin), 렌넷카제인(Rennet Casein), 로커스트콩검(Locust(Carob) Bean Gum), 리소짐(Lysozyme), 리파아제(Lipase), 리파아제/에스테라아제(Lipase/Esterase(Fprestomach)), 밀납(Beeswax), 분말셀룰로오스(Cellulose, Powdered), 비타민B12(Cyanocobalamin), 산탄검(Xanthan Gum), 석유왁스(Petroleum Wax), 셀룰라아제(Cellulase), 셸락(Shellac), 시클로덱스트린(Cyclodextrin), 아라비아검(Arabic Gum, Acacia), 알긴산(Alginic Acid), 알파아밀라아제(비세균성)( $\alpha$ -Amylase, Nonbacterial(DU)), 알파아밀라아제(세균성)( $\alpha$ -Amylase, Bacterial(BAU)), 우유응고효소(Milk Clotting Enzyme), 이노시톨(Inositol), 인베르타아제(Invertase), 젤라틴(Gelatin), 젤라검(Gellan Gum), 중극, 천연카페인(Caffeine), 카나우바왁스(Carnauba Wax), 카라기난(Carrageenan), 카라야검(Karaya Gum), 카제인(Casein), 카탈라아제(Catalase), 커드란(Curdlan), D-키실로오스(D-Xylose), 키토산(Chitosan), 타라검(Tara Gum), 타마린드검(Tamarind Gum), d-토코페롤(혼합형)(d-Tocopherol Concentrate, Mixed), d- $\alpha$ -토코페롤(d- $\alpha$ -tocopherol Concentrate), 트라가칸스검(Tragacanth Gum), 트립신(Trypsin), 펙티나아제(Pectinase), 펙틴(Pectin), 펩신(Pepsin), 플루라나아제(Pullulanase), 프로테아제(곰팡이성:SAP)(Protease, Fungal(SAP)), 프로테아제(곰팡이성:HUT)(Protease, Fungal(HUT)), 프로테아제(세균성)(Protease, Bacterial(PC)), 프로테아제(식물성)(Plant Protease(PU)), 헤미셀룰라아제(Hemicellulase), 활성탄(Active Carbon), 효모(Yeast), 효모추출물(Yeast Extract),

효소분해레시틴(Enzymatically Decomposed Lecithin), 글루코만난(Glucomanan), 로진(Rosin), 뮤신(Mucin), 뮤타스테인(Mutastein), 유카추출물(Yucca Extract), 자몽종자추출물(Grapefruit Seed Extract), 차추출물(Tea Extract), 킨라야추출물(Quillaja Extract), 탈지미강추출물(Defatted Ricebran Extract), 헴철(Heme Iron).

2) 특정된 식품에 사용이 금지되는 천연첨가물

- 천연식품[식육, 어패류(경류포함), 과실류, 야채류, 해조류, 두류 및 단순가공품(탈피, 절단등)], 다류, 고추가루, 실고추, 김치류, 고추장 및 식초에 사용이 금지되는 천연첨가물 : 감색소(Persimmon Color), 고퉁색소(Kaoliang Color), 락색소(Lac Color), 마리골드색소(Marigold Color), 베리류색소(Berries Color), 베타글루카나아제( $\beta$ -Glucanase), 베타인(Betaine), 비트레드(Beet Red), 스피루리나청색소(Spirulina Color), 심황색소(Turmeric Oleoresin), 안나토색소(Annatto Extract), 올레오레진캡시킴(Oleoresin Capsicum), 적양배추색소(Red Cabbage Color), 치자적색소(Gardenia Red), 치자청색소(Gardenia Blue), 치자황색소(Gardenia Yellow), 카라멜(Caramel), 카카오색소(Cacao Color), 코치닐추출색소(Cochineal Extract), 콘색소(Corn Color), 타마린드색소(Tamarind Color), 탄닌산(Tannic Acid), 파프리카추출색소(Oleoresin Paprika), 포도과피추출색소(Grape Skin Extract), 홍국적색소(Monascus Color), 홍국황색소(Monascus Yellow), 홍화적색소(Carthamus Red), 홍화황색소(Carthamus Yellow), 향신료 올레올진류(Spice Oleoresins), 알파파추출색소(Alfafa Extract), 오징어먹물색소(Sepia Color), 자주색옥수수색소(Maize Morado Color),
- 식빵, 이유식, 백설탕, 갈색설탕, 포도당, 물엿, 알사탕, 벌꿀, 유 및 유제품에 사용이 금지되는 천연첨가물: 스테비오사이드(Stevioside),
- 건강보조식품 및 특수영양식품에 사용이 금지되는 천연첨가물: 피틴산(Phytic Acid),

3) 특정된 식품에만 사용이 허용되는 천연첨가물

- 간장, 과자류, 된장 및 청량음료에만 사용이 허용되는 천연첨가물: 감초추출물 (Licorice Extract),
- 발효주용 및 증류주용의 맥아제조에만 사용이 허용되는 천연첨가물: 지베렐린산(Gibberellic Acid),
- 껌기초제에만 사용이 허용되는 천연첨가물: 천연검(Masticatory substances, natural)

4) 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우에만 사용이 허용되는 천연 첨가물과 허용사용량

- 규조토(Diatomaceous Earth), 백도토(Kaolin), 벤토나이트(Bentonite), 산성백토, 퍼라이트(Perlite) : 식품중의 잔존량은 식품의 0.5%이하이어야 하고, 규조토(건조품), 규조토(소성품), 규조토(용제소성품), 백도토, 벤토나이트, 산성백토 및 탈크 등 다른 불용성 광물성 물질과 함께 사용하는 경우에 있어서도 규조토(건조품) 및 다른 불용성 광물성 물질의 전잔존량의 합계가 식품의 0.5% 이하.
- 탈크(Talc) : 일반식품중에 있어서는 0.5% 이하이어야 하고, 껌에 있어서는 5% 이하이어야 하고, 탈크를 규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토등 다른 불용성 광물성 물질과 함께 사용하는 경우에 있어서도 탈크 및 다른 불용성 광물성 물질의 전 잔존량의 합계가 일반식품의 0.5% 이하.
- 유동파라핀(Liquid Paraffin) : 빵을 제조하는 과정에서 빵생지를 분할기에서 분할할 때 및 구울 때의 이형의 목적에만 사용되고, 사용량은 빵에 0.1% 이상 남지 아니하여야 함.
- 헥산(Hexane) : 식용유지 및 건강보조식품을 제조할 때 유지성분추출 목적에만 사용이 허용되고, 사용한 헥산 및 이를 함유한 제제는 최종식품 완성전에 이를 제거하여야 함.

(3) 혼합제제

식품첨가물 공전에서 혼합제제의 사용에 대한 특별한 구분은 없고 단지 허용

되는 종류만을 열거하고 있다 :

1) L-글루타민산나트륨

이 품목은 주성분인 L-글루타민산나트륨과 화학적합성품인 첨가물을 50.0% 이상 함유하거나 또는 향신료(분말, 착즙 또는 추출물), 염화나트륨(식염), 전분, 포도당, 설탕, 텍스트린중 1종 이상을 혼합, 희석한 제제로서 조미료의 용도로 만든 것을 말한다(스푸류 제외). 다만, L-글루타민산나트륨성분이 50.0% 이하일지라도 염화나트륨(식염), 핵산 관련성분만으로 혼합, 희석한 것은 이 규격을 적용한다.

2) 면류첨가알카리제

이 품목은 탄산나트륨, 탄산칼륨, 탄화수소나트륨, 인산류의 나트륨염 또는 칼륨염중 1종 또는 2종 이상을 함유한다.

3) 보존료제제

보존료의 1성분 또는 2성분 이상을 포도당, 전분, 설탕, 식용유지 또는 물과 혼합 또는 희석하여 사용하여 편리하도록 만든 것을 말한다. 다만, 2종 이상의 보존료를 혼합하여 제제를 만들 경우 개별보존료 규격의 사용기준에 적합하도록 혼합 또는 희석되어야 한다.

4) 사카린나트륨제제

주성분 사카린나트륨을 5%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50% 함유하도록 포도당, 전분, 중탄산나트륨, 염화나트륨 또는 DL-알라닌, 글리닌, D-소르비톨, D-소르비톨액 또는 L-글루타민산나트륨 1종이상을 혼합 희석한 제제이다.

5) 타르색소제제

타르색소를 2종 이상 혼합하거나, 그 1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제와 혼합 또는 희석한 것을 말한다.

6) 합성팽창제

탄산염류 또는 중탄산염류를 함유한 팽창제로서 1제식의 것을 말한다. 다만

암오니아계합성팽창제는 제외한다.

7) 혼합제제

식품첨가물을 2종 이상 혼합하거나, 1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제와 혼합 또는 희석한 것 등을 말한다.

## 第4節 食品添加物에 관한 現行 法制의 改善方案

### 1. 食品添加物에 관한 法規命令의 制定 必要性

식품에 첨가되는 특정된 물질이 법적으로 식품위생법상의 규제되어야 하는 첨가물류에 속하는가에 관한 결정은 쉬운 문제가 아니다. 식품위생법상의 화학적 합성품은 食品添加物公典에 따라서 원칙적으로 사용용도와 사용량이 정하여진다. 그러나 식품위생법은 일상적으로 사용되는 식품을 원칙적으로 첨가물로 규정하지 않고 있다. 이는 식품위생법 제2조제1항에 식품을 정의하고 제2조제2항에 첨가물을 정의함으로써 입법자의 의도를 명백하게 나타내고 있다. 여기서 제기되는 의문점은 변화된 식품도 천연식품으로 간주될 수 있는가이다. 이러한 물음에 대하여 우선 식품의 물리적 변화에서는 긍정되어야 한다. 화학적 또는 효모로 변화되어 일상적으로 음용되는 식품을 곧바로 첨가물로 할 수 없게 한다. 그래서 탄수화물에서 가수분해된 물질은 첨가물이 아니게 된다. 또한 일반적으로 음용되는 식품도 명백하게 할 필요성이 있다. 어떤 성분이 일반적 관례상 영양가로 사용되는가에 관하여 심사되어야 한다. 알파-카로틴과 감마카로틴 그리고 베타-아포-8'-카로티날 또는 감마-토코페놀과 오메가-토코페롤과 같은 성분에 이러한 전제가 주어져 있지 않다. 왜냐하면 이러한 성분에서 기술적인 이유에서 사용이 주된 사용목적이 되기 때문이다. 이에 반하여 베타-카로틴과 알파- 그리고 베타-카로토펜에서 주된 사용목적은 영양가에 있다.

食品衛生法の 체계상 첨가물의 허가는 식품위생법 제6조와 제7조의 첨가물의 원칙적 사용금지와 관련되어 있다. 그러나 제6조와 제7조제1항에 의한 化學的合成品인 添加物의 使用禁止와 보건복지부장관이 국민보건상 필요하다고 인정하는

때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 基準과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 規格을 정하여 고시된 첨가물은 예외로 하도록 되어 있다. 이러한 규범의 체계는 식품위생법 제6조상의 금지는 결국 화학적 합성품인 첨가물의 허가에서 출발하고 있다고 할 수 있다. 그 결과 첨가물의 추상적이고 포괄적인 개념규정은 건강위해에 대한 의심이 없고 영양생리적으로 또는 기술적으로 필요한 성분이라고 할 수 있다. 첨가물의 허가는 체계상 식품위생법의 첨가물규정의 금지원칙에 대한 相關概念이 된다. 이러한 금지원칙과 상관관계를 이루는 첨가물의 허용은 법규명령으로 구체화되어야 한다. 법률에서 원칙적으로 금지하고 있는 내용을 보다 구체화하고 이러한 구체화는 국민의 보건과 밀접한 관련성을 가지고, 식품생산업자의 영업권을 제한 또는 금지하는 내용이 되기 때문에 보건복지부장관의 고시의 형태로 허용되는 첨가물의 종류와 제한적으로 허용되는 첨가물의 종류와 사용량은 규범체계상 문제점이 있다. 식품위생법의 내용을 구체화하는 허용되는 첨가물의 종류는 결국 법규명령으로 규율하는 경우에 첨가물의 규제는 보다 정당성을 확보하게 된다.

식품첨가물을 법규명령의 형식으로 규율하는 경우에 제기되는 문제는 법규명령을 어떻게 형태화하는냐에 관한 문제가 제기된다. 이러한 문제에 대한 답으로 필자는 독일의 식품첨가물에 관한 명령을 개략적으로 소개하는 것으로 대체하고자 한다. 독일의 식품첨가물에 관한 명령이 결코 이상적인 모델은 될 수 없다고 할 수 있으나, 식품첨가물을 식품첨가물공전이라는 고시의 형태로 되어 있는 현행 한국의 식품첨가물에 관한 규율보다는 법치국가원칙에 합치하고, 법체계상 보다 발달된 규율방법이라는 점에서는 이론을 허용하지 않는다. 그리고 식품첨가물의 허용시에는 사용목적에 관하여 분류를 하는 것이 보다 명백한 규율 방법이라고 할 수 있다.

## 2. 許可의 規律方式

### (1) 일반적으로 허용되는 첨가물

일반적으로 허용되는 첨가물은 형식적인 이유에서 첨가물의 개념에 속하는 성



분으로서 건강에 완전히 의심이 없고 식품의 제조와 가공에 주로 사용되는 성분이다. 이러한 성분은 일반적으로 제한없이 허용된다. 특히 이러한 성분은 식품표시에서도 반드시 기재하여야 하는 성분이 아니다. 독일의 식품첨가물에 관한 허가명령 별첨 1에 의하여 일반적으로 허용되는 식품첨가물은 다음과 같다:

- 아세타트(Acetate): 에타트는 초산염이다. 초산나트륨(Natriumacetat), 초산이나트륨(Natriumdiacetat), 초산칼륨(Kaliumacetat) 그리고 칼슘초산(Calciumacetat)이 허용된다.
- D-사과산<sup>32)</sup>: L-사과산의 천연 이성질체이다.
- 아스코르빈산나트륨(Asorbate): 아스코르빈은 L-아스코르빈산염이다. 나트륨-L-아스코르빈산염과 칼슘-L-아스코르빈산염의 사용이 허용된다. L-아스코르빈산(비타민 C)는 그 자체가 식품첨가물은 아니다.
- 탄산(Carbonate): 탄산은 탄산염이다. 탄산나트륨(Natriumcarbonate: Sodium Carbonate), 탄산칼륨(Kaliumcarbonate: Potassium Carbonate), 탄산칼슘(Calciumcarbonate: Calcium Carbonate) 그리고 탄산마그네슘(Magnesiumcarbonate: Magnesium Carbonate)이다.
- 염화물(Chloride): 염화물은 소금산염이다. 염화칼륨(Kaliumchlorid: Potassium Chloride)와 염화칼슘(Calciumchlorid: Calcium Chloride)의 사용이 허용된다.
- 구연산염(Citrate): 구연산염은 레몬산염이다. 구연산나트륨(Natriumcitrate: Sodium Citrate), 구연산칼륨(Potassium Citrate) 그리고 구연산칼슘(Calcium Citrate)의 사용이 허용된다.
- 글리세린(Glycerin)
- 아라비아검(Gummi arabicum)
- 젖산염(Lactate): 젖산나트륨(Natriumlactate: Sodium Lactate), 젖산칼륨(Kaliumlactat: Potassium Lactate) 그리고 젖산칼슘(Calciumlactate: Calcium Lactate)의 사용이 허용된다.
- 레시틴(Lecithine)
- 사과산염(Malate): 사과산염나트륨(Natriummalate), 사과산염칼륨(Ka-

32) 단당류에는 구조상 광학적으로 활성을 지나는 비대칭 탄소가 있어서 입체적인 배치가 다른 D형과 L형의 광학이성체가 존재한다.

- liummalate) 그리고 사과산염칼슘(Calciummalate)의 사용이 허용된다.
- 단글리시드와 이글리시드-식용지방산
  - 6'-파르미톨-아스코르빈산
  - 산화된 강화제
  - 황산염(Sulfate): 황산나트륨(Natriumsulfat: Sodium Sulfate), 황산칼륨(Potassium Sulfate), 황산칼슘(Calcium Sulfate)의 사용이 허용된다.
  - 주석산(Tartrate): 주석산나트륨(Natriumtartrate: Sodium Tartrate), 주석산칼륨(Kaliumtartrate: Potassium Tartrate), 주석산칼륨-나트륨(Potassium-Sodium Tartrate) 그리고 주석산칼슘(Calciumtartrate: Calcium Tartrate)의 사용이 허용된다.
  - 토코페롤(Tocopherole): 혼합형 감마-토코페롤(gamma-Tocopherol, synthetisches), 혼합형 델타-토코페롤(delta-Tocopherol, synthetisches)

## (2) 제한적으로 사용이 허용되는 식품첨가물

제한적으로 허용되는 식품첨가물은 일정한 제한하에서만 사용이 허용된다. 이러한 제한은 使用目的이나 許容限界置를 규제한다. 첨가물의 허가에 관한 명령 제2조제2항에 의한 별첨 2에 자세하게 열거되어 있다. 여기에는 제한적으로 허용되는 식품첨가물의 종류와 사용목적 그리고 허용량에 관하여 규정하고 있다. 이에 관한 자세한 내용은 아래와 같다:

### 1) 알카리성으로 작용하는 성분(Alkalisch wirkende Stoffe)

수산화칼슘(용해된 석회), 수산화칼륨 그리고 수산화나트륨은 사용목적의 제한하에서 식품첨가물로 허용된다. 수산화칼륨과 수산화나트륨은 중화제로서 양념생산을 위하여 사카로스전화시, 가수분해강화제와 단백질가수분해에 사용된다. 수용성 수산화나트륨은 특정된 사용목적으로 허용되고, 허용한계치는 특별하게 규정되지 않고 있다. 물유리(Wasserglas)는 달걀의 보존제의 제조에 사용이 허용된다. 물유리는 달걀껍질의 뚫구멍을 막음으로써 외부로부터 박테리아의 침입을 할 수 없게 함으로써 달걀의 부식방지에 기여한다. 수산화칼륨과 수산화나트륨은 차추출물의 냉수용해를 향상시킬 목적으로 사용이 허용된다.

2) 빵발포제(Backtriebmittel)

녹각염(Hirschhornsalz)은 탄산과 카르바민산의 암모늄의 결합이다. 모든 암모늄의 결합(Ammoniumverbindung), 신맛있고 중성적 염, 결국 탄산암모늄(Ammoniumcarbonat)과 이탄산암모늄(Ammoniumbicarbonat)은 사용이 허용된다. 이러한 허용은 모든 얇은 고급영양과자에도 적용된다.

3) 표백제(Bleichmittel)

강화를 위한 과망간산염칼륨(Kaliumpermanganat), 호도껍질과 강화를 위한 차아염산염나트륨(Natriumhypochlorit) 그리고 강화와 젤라틴을 위한 과산화수소(Wasserstoffperoxid)는 사용이 허용된다. 이 성분은 사용이 제한된 범위내에서 정화제로 투여되나, 다른 식품에는 사용이 허용되지 않는다. 과망간산염칼륨에서는 1kg에 50mg 이하의 이산화망간의 잔여가 허용된다.

4) 밀집제(Dickungsmittel)

한천(Agar-Agar), 알긴산(Alginsäure), 알긴산염(Alginate)(나트륨알긴산염(Natriumalginat), 칼륨알긴산염(Kaliumalginat), 칼슘알긴산염(Calciumalginat)), 카라긴(Carrageen), 구아씨가루(Guarkernmehl), 구주콩씨가루(Johannisbrotkernmehl), 트라가트(Tragant), 산탄(Xanthan), 메틸셀룰로오스(Methylcellulose), 메틸셀룰로오스탄소(Carboximethylcellulose), 펙틴(Pektin), 아미드펙틴(amidierte Pektin), 알긴산프로필렌글리콜(Propylene Glycol Alginate), 아세틸 인산염이전분(Acetylisiertes Distärkephosphat), 초산무수물이 있는 아세타트전분(Stärkeacetat mit Essigsäureanhydrid), 아세틸 아디핀산염이전분(Acetyliertes Disstärkeadipat)의 사용용도에 따른 사용이 허용된다.

알긴산은 바다의 갈색해초에서 추출, 정제 그리고 건조에 의하여 획득된다. 나트륨알긴산염, 칼륨알긴산염 그리고 칼슘알긴산염은 알긴산염이다. 아세틸 인산염이전분, 초산무수물이 있는 아세타트전분, 아세틸 아디핀산염이전분은 화학적으로 변화된 전분이다. 왜냐하면 이러한 성분은 자연상태에서 존재하지 않기 때문이다. 이러한 성분은 식품에서 변화로 인한 안전된 형태 때문에 특정된 제조작업시에 천연 전분이 사용될 수 없기 때문이다. 이러한 성분이 식품제조와 가

공에서 흔히 사용될지라도, 인스탄트식품, 반인스탄트식품, 크림, 디저트, 당의정이 설탕제품, 음식의 속, 소스, 스프, 젤리류, 연사탕에 사용이 제한된다. 이들의 사용량은 제한되어 있다. 인스탄트식품은 음용을 위하여 중요한 작업이 필요하지 않는 식품이다. 라면과 같이 따뜻하여져서 양념이 추가될 수 있는 식품도 인스탄트식품에 속한다.

5) 유화제(Emulgator)

식용지방산의 일글리시드와 이글리시드에스트(Ester der Mono- und Diglyceride)의 사용이 고급양과자, 작은 과자, 깨물어 먹는 식품, 소스 그리고 스프, 뼈곰종류의 디저트음식과 크림음식 그리고 마아가린 그리고 혼합지방식품에 제한되어 사용이 허용된다. 네델란드양식의 건조식빵에 사용을 목적으로 식용지방산의 나트륨결합, 칼륨결합 그리고 칼슘결합의 사용이 허용된다. 폴리글리세린에스트는 폴리글리세린이 포함된 식용지방산에스트이다. 식용지방산의 글리세린에스트만이 사용이 허용된다. 이의 사용량에 관한 한계치가 정하여 있다.

6) 맛에 영향을 주는 성분(Geschmackbeeinflussende Stoffe)

에틸말톤과 말톤은 사용량에 제한을 받으며 일반적으로 사용이 허용된다. 아미노산과 그 나트륨결합과 칼륨결합의 사용이 허용된다. 곡물가루식품과 알콜을 함유되어 있지 않은 음료에는 사용이 허용되지 않는다. L-글루타민산과 글루타민산염으로서 나트륨글루타민과 칼륨글루타민은 맛에 영향을 미치는 아미노산이고 식품에 일반적 사용이 허용된다. 아미노산 글리신과 L-로이신은 당성분제에 사용이 허용된다. 구아닌산염과 이노시나산염은 사용량에 일정한 제한으로 받으며 일반적으로 사용이 허용된다. 천연나무와 나무가지를 연소함으로써 발생하는 연기는 일정한 사용목적하에서 사용이 허용된다.

7) 바슬바슬한 성질을 유지시키기 위하여 사용되는 용제(Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit)

육시안산철칼슘(Calciumhexacyanoferrat), 육시안산칼륨(Kaliumhexacyanoferrat) 그리고 육시안산나트륨(Natriumhexacyanoferrat), 탄산나트륨(Natriumcarbonat), 탄산마그네슘(Magnesiumcarbonat), 크로이드 규산

(kolloide Kieselsäure)과 그의 칼슘결합물의 사용은 사용목적과 사용량에 따라 일정한 제한하에서 사용이 허용된다.

8) 맛을 시게 하는 성분(Sauer wirkende Stoffe)

글루코노-델타-락톤(Glukono-Delta-Lacton), 정인산(Orthophosphorsäure), 소금산(Salzsäure), 황산염(Schwefelsäure)의 사용이 사용목적의 제한을 받으며 허용된다.

9) 농축가스(Treibgase)

탄산, 공기 그리고 질소는 농축가스로 사용이 허용된다.

10) 분리제(Trennmittel)

밀납(Bienenwachs), 칸델라라밀납(Candelilawachs), 카르나우바밀납(Carnaubawachs) 그리고 에스터밀납(Wachsester), 온도로 산화된 콩기름, 산화 마그네슘(Magnesiumoxid), 스테아린산염마그네슘(Magnesiumstearat), 탈쿰(Talcum), 크로이드 규산(kolloide Kieselsäure), 실리카트칼슘(Calciumsilikate) 그리고 메틸셀룰로오스카르복스(Carboximethylcellulose)은 빵과 제과류 그리고 과자의 분리제로 사용이 허용된다.

11) 박피제(Überzugmittel)

이 성분의 사용목적은 오물과 농약 그리고 곡물보호제의 제거를 목적으로 세척시에 반드시 제거되는 천연밀납층을 대체하는 것이다. 천연밀납층은 과일이 건조되는 것을 방지하므로써, 음용의 가치가 현저하게 감소되는 것을 방지하고, 비타민의 감소를 방지한다. 油酸의 알카리염, 밀납, 카르나우바밀납, 쿠마론-인텐-송진, 코팔수지, 에스트몬탄산, 파라핀유, 폴리에티렌산화밀납, 폴리올레핀송진, 셀락, 에스트밀납은 감귤류 과실의 박피용으로 1kg의 과실에 140mg의 사용이 허용된다. 밀납, 벤조에송진, 칸델라라밀납(Candelilawachs), 카르나우바밀납(Carnaubawachs), 유향, 잔다르크송진, 셀락, 에스트밀납은 과자와 껌에 사용이 허용된다. 식용지방의 글리세린의 에스테르의 식초산은 건포도를 제외한 건성포도주맥주에 천연밀납을 포함하여 건성포도주맥주 1kg당 6g의 사용이 허용

된다. 씹어먹을 수 있는 기본성분으로 밀납, 합성고무-스티롤-중합물, 칸델리아 밀왁스, 카나우바왁스, 글리세린아세트, 구타, 이소부틸-이소프렌-중합물, 탄성 고무, 乳香(Mastix), 마이크로크리스탈, 왁스, 콜로포늄, 에스터콜로폰, 파라핀, 폴리에틸렌, 폴리이소부틸렌, 탄소2에서 탄소18 까지의 불리불가능한 지방산 폴리비닐에스터, 에스트왁스, 羊毛脂등은 껌에 사용이 허용된다.

12) 그외의 여러 가지 성분

독일의 첨가물에 관한 명령 별표 2에 기술된 여러가지 성분은 첨가물유통에 관한 명령에 규정되어 있다.

## 第5節 添加物の 内容

### 1. 防腐劑

(1) 内容和 法的 根據

방부제는 미생물에 의한 식품의 부패를 방지하기 위하여 사용되는 첨가물이다 (좁은 의미에서 방부제). 식품부패의 방지는 식품의 보존이라 할 수 있고, 식품 보존은 방부제라는 첨가물을 사용하지 않고, 훈제하거나 소금에 절이거나 또는 얼려서 저장하는 방법을 사용하였다. 이러한 방법을 현대화한 기구가 냉장고나 냉동기라 할 수 있다. 그러나 이러한 방식과 기구는 식품법에서 규제대상으로 하는 식품보전방법의 하나인 防腐劑와는 거리가 있다.

방부제는 음식물이 공기중에 노출될 때에 산화되는 것을 막아주거나 박테리아나 미생물이 음식물을 부패시키는 것을 방지한다. 즉 미생물의 성장억제나 후유발생에 작용한다. 사과나 바나나 감자의 껍질을 벗겨 놓으면 곧 누렇게 변화한다. 이는 산화반응이 일어났다는 표시이다. 음식물이 공기와 접촉하면 산소에 의하여 산화된다. 특히 산화를 촉진하는 효소가 살아 있을 때는 이 반응이 더 빨리 일어난다. 신선한 과일 샐러드를 만들기 전에 사과나 바나나에 레몬즙이나 식초를 녹인 물을 뿌리면 샐러드의 색이 쉽게 변화지 않는다. 이는 레몬이나 식

초속에 들어 있는 산이 산화를 촉진시키는 효소를 억제하기 때문이다. 반산화 작용을 하거나 반산화 작용을 강화할 수 있는 이산화유황과 이산화유황과 일치하는 성분의 사용도 이러한 의미에서 방부제에 속한다. 이러한 성분은 산화작용의 억제를 위하여 지방이나 오일에 투여된다. 현행식품법의 체계는 방부제의 사용을 원칙적으로 금지하고, 예외적으로 허용되는 경우와 허용되는 경우에 각각의 허용되는 방부제의 종류와 허용양에 관하여 첨가물 공전에서 자세하게 기술하고 있다. 이 때에 허용되는 종류의 방부제의 양은 사용되는 식품의 종류에 따라 다르게 기술하고 있다.

## (2) 방부제의 혼합사용

방부제와 관련된 현행법상의 문제는 허용되는 방부제의 종류보다도 허용되는 방부제의 혼합사용에 관하여 충분하게 규정하지 않고 있다. 원칙적으로 사용이 허용되는 방부제는 상호선택적으로 사용이 허용된다. 그러나 서로 혼합하여 사용하는 경우에 각 성분의 최대치를 초과하여서는 않된다. 문제는 각 방부제의 최대치를 초과하지 않을 지라도 여러종류의 방부제를 혼합하여 사용하는 경우에 방부제를 총량적으로 하나를 사용하는 경우보다 유해할 수 있다. 뿐만 아니라 방부제 상호간의 화학적 반응으로 건강에 유해한 성분이 발생할 수 있다. 이에 관한 규제에는 현재의 과학수준으로 많은 어려움이 있는 것은 부인할 수 없으나 어느 정도의 대비책은 마련되어야 한다.

## (3) 원료속에 잔유된 방부제의 문제

첨가가 허용되지 않는 성분의 사용은 식품의 제조와 가공시에 다른 성분과의 혼합사용도 금지된다. 여기에서 허용되는 첨가물의 혼합사용이 허용되는 것은 다른 식품의 제조와 가공이 금지되지 않기 때문이다. 이러한 이유는 허용되는 첨가물을 포함하고 있는 식품으로 다른 식품의 제조와 가공을 할 수 있는 데에 있다. 첨가물을 이미 원료상태에서 함유하고 있는 식품은 첨가물금지로 파악할 수는 없다. 허용된 첨가물과 혼합되어 있는 식품을 다시 가공하는 것에 대한 예는 어패류제품의 제조를 위하여 방부제가 첨가된 마요네즈의 사용을 들 수 있다.

#### (4) 관련규정의 공백과 개선방안

현행 식품위생법에 근거한 첨가물공전에는 위에서 언급된 바와 같이 허용되는 첨가물의 종류와 양, 사용되는 식품의 종류에 관하여 규정하고 있고, 원료속에 잔류된 방부제에 관한 문제에 관한 규정은 공백상태로 되어 있다. 식품법의 규율은 식품으로 인한 건강침해의 위험에 대한 방지하기 위한 첨가물의 종류와 양의 제한이외에 원료자체에 이미 함유되어 있는 방부제에 관하여 허용치를 확정하는 규정이 필요하다. 왜냐하면 식품위생법상 첨가물은 최종적으로 제조 또는 가공되는 식품에 대한 첨가만을 규정하고 있기 때문에, 원료자체에 이미 함유된 방부제의 제한도 필요하다. 물론 원료자체에 함유된 방부제는 완제품의 시각에서 첨가물이 아니다. 그러나 이를 규제하지 않을 경우에 국민의 건강에 중대한 위험을 줄 수 있다. 이를 위하여 원료속에 함유된 식품첨가물이나 다른 식품을 원료로 사용하는 식품은 禁止原則하에 두지 않으나, 특정된 방부제와 양에 관하여는 규정을 필요로 한다.

## 2. 酸化 防止劑

### (1) 내용과 법적 근거

산화방지제는 반산화적인 작용을 하거나 반산화작용을 강화하는 성분이다. 산화방지제를 목적으로 하는 첨가물의 사용으로 인하여 지방산의 산화로 인한 식품의 부패가 줄어 들거나 방지된다. 그 결과 산화방지제는 食品의 長期的 保存에 기여한다.

### (2) 식품에 첨가가 허용된 산화방지제

첨가물공전상 허용되는 산화방지제는 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시니솔, 터셔리부틸히드록시퀴논, 몰식자산프로필, 아스코트빌파르미, 테이트, 에리소르빈산, 에리소르빈산나트륨, 이·디·티·에이, 이나트륨, 이·디·티·에이칼슘 등이다. 이러한 첨가물은 산화방지제로만이 사용이 허용된다. 첨가물공전상 산화방지제는 산화를 방지하는 첨가물과 산화방지를 강화하는 첨가물을 구별



하여 사용하고 있지는 않는다.

### (3) 산화방지제의 일반적 사용

식품의 산화에 의한 부패를 방지할 목적으로 위에서 언급된 성분의 첨가가 허용된다. 물론 특정된 산화방지제에 대하여는 허용되는 식품의 종류와 양이 규정되어 있다. 산화방지제로 이산화 유허의 사용은 첨가물공전에 규정되어 있지 않기 때문에 허용되지 않는다.

## 3. 發色劑

### (1) 내용과 법적 근거

식품에 着色과 식품의 色相效果를 유지하는 목적으로 발색제의 사용이 허용되고 있다. 발색제의 사용에 대한 제한은 식품위생법 제6조와 제7조에 근거를 두고 있다. 발색제는 첨가물이기 때문에 자체에 이미 색소를 가지고 있는 원료는 발색제가 아니기 때문에 식품법상의 금지원칙의 지배를 받지 않는다. 그 결과 락토파라핀과 베타-카로틴의 사용에는 허가를 필요로 하지 않는다.

### (2) 사용이 허용되는 색소

첨가물공전에 의하여 사용이 허용되는 발색제는 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨, 황산제일철이다. 식품의 외부나 껍질에 인쇄되는 스템플도 식품의 착색물이다. 그러므로 바나나의 껍질에 생산자표시의 스템플이 인쇄되는 경우도 발색제의 제한을 받는다. 껍질이 음용되는가 아닌가는 중요하지 않다. 이러한 것은 포장물의 스템플에도 적용된다. 그러나 이미 색소를 가지고 있는 식품포장에는 적용되지 않는다. 왜냐하면 식품포장에는 첨가물에 관한 규정이 적용되지 않기 때문이다. 그러나 색이 있는 포장물에 인쇄된 스템플이 식품에 도달될 가능성이 있으면, 스템플이 색소에 속하게 된다. 왜냐하면 식품을 포장하는 것이 식품의 가공에 속하기 때문이다.



## 第5章 食品의 表示

### 第1節 食品表示의 義務

#### 1. 適用範圍

보건복지부장관이 국민보건상 특히 필요하다고 인정하여 판매를 목적으로 하는 식품 또는 첨가물과 용구 및 용기포장 및 그 원재료에 관하여 기준을 정할 수 있다. 표시에 관한 기준이 정하여진 식품, 첨가물, 용구 및 용기포장은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 이를 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용하지 못하도록 식품위생법 제10조는 요구하고 있으며, 보건복지부장관은 식품의 표시에 관하여 식품등의 표시기준<sup>33)</sup>에 이를 규정하고 있다.

#### 2. 目的

식품위생법상 식품의 표시의 기준을 정하게 한 목적은 식품의 성상, 양, 무게 그리고 신선도와 관련하여 식품의 포장과 용기에 특정된 식품의 항목을 기재하여 소비자를 보호하는 데에 있다.<sup>34)</sup> 그러나 식품의 표시는 소비자를 착오나 기만으로부터 보호하는 이외에 완성된 식품의 내용에 관하여 정보를 전달하는 데에 있다. 이를 위하여 식품의 표시는 특정된 표시와 사항을 기재하는 목적은 일반적으로 착오금지를 위한 소비자보호범위의 확장에 있다. 소비자는 점차 그가 구매하는 식품의 내용에 관하여 알기를 원하는 식품시장의 동반자로 될 때에 식

33) 식품위생법상 표시에 대한 규정은 식품위생법시행규칙 제5조와 관련된 [별표 2]의 식품표시기준, 식품공전 등 여러 곳에서 규정되어 있었다. 식품위생법시행규칙상의 표시에 관한 규정과 동조와 관련된 [별표 2]의 식품등의 표시규정을 일원화하기 위하여 1995년 8월 31일부터 효력이 발생하는 시행규칙의 개정으로 삭제되고, 1996년 1월 1일부터는 보건복지부장관이 보건복지부 고시 제1995-67호별도로 고시한 "식품등의 표시기준"을 적용받도록 하였다.

34) W.Zipfel, 100 Jahre Lebensmittelrecht, ZLR 80, S.151.

품의 안전한 공급은 이루어 질 것이다.

### 3. 義務者

법규범은 항상 인간의 행위와 관련되기 때문에, 관련된 법규범의 적용범위는 관련된 사람의 범위와 이 사람들의 행위에 의하여 확정된다. 食品衛生法 제10조 제2항에 따른 食品의 表示義務者는 원칙적으로 식품의 판매자와 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용하는 자이다. 결국 식품의 제조자나 식품의 수입업자가 식품의 표시의무자가 된다.

### 4. 對象

#### (1) 現行 食品법과 행정규칙의 대상

식품표시의 대상은 판매되거나 판매목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용하는 식품이다. 표시의 내용은 유통표시, 생산자의 이름이나 회사이름 그리고 주소 등등이다. 표시의 사항과 표시의 종류는 식품등의 표시기준에 기재되어 있다. 식품등의 표시기준에 관한 보건복지부 고시 제1995-67호 제3조에 의하면

1. 식품 또는 식품첨가물, 2. 기구 또는 용기·포장(수입제품을 포함한다)이다. 식품 또는 식품첨가물로는:

가. 식품위생법시행령 제7조제1호의 규정에 의한 식품제조·가공업<sup>35)</sup> 및 동 조제2호의 규정에 의한 즉석판매제조·가공업<sup>36)</sup>의 허가를 받거나 신고를 하여 제조·가공하는 식품. 다만, 식용얼음의 경우에는 5킬로그램 이하의 포장 제품에 한한다.

나. 식품위생법시행령 제7조제3호의 규정에 의한 식품첨가물제조업<sup>37)</sup>의 허가를 받아 제조·가공하는 식품첨가물

35) 식품을 제조·가공하는 영업.

36) 보건복지부령이 정하는 식품을 제조·가공 업소내에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업.

37) 감미료·착색료·보존료·표백제등의 식품첨가물, 동·식물로부터 추출한 단일성분의 천연첨가물과 국·중국 또는 첨가물의 혼합제제를 제조·가공하는 영업.

- 다. 식품위생법시행령 제7조제5호가목의 규정에 의한 식품소분업<sup>38)</sup>으로 신고를 하여 소분하는 식품 또는 식품첨가물
- 라. 방사선을 조사처리한 식품
- 마. 수입식품 또는 수입식품첨가물
- 바. 가목 내지 마목이외의 용기·포장에 넣어진 식품: 이에 해당하는 식품은 제품명(내용물의 명칭), 업소명, 제조년월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있다.

기구 또는 용기·포장(수입식품을 포함한다)은:

- 가. 식품위생법 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의하여 기준 및 규격이 정하여진 기구 또는 용기·포장
- 나. 용기류

## (2) 용기·포장에 넣어진 식품

식품등의표시기준은 결국 소비자에게 알려지도록 규정된 포장된 식품에 적용된다. 식품의 정의는 위에서 이미 언급되었고, 식품의 중요한 척도는 인간에 의하여 음용된다는 목적규정이다. 그러므로 영양목적이나 기호목적으로 음용되는 것과 다른 목적으로 음용되는 성분은 식품위생법상의 표시규정을 적용받지 않는다.

식품등의표시기준에 의하면 표시기준을 받는 식품은 판매목적으로 용기나 포장에 넣어진 식품이다. 용기나 포장에 넣어진 식품의 전형적인 예는 깡통, 유리병속에 들어지 있는 야채나 과일, 병맥주, 건조된 스프팩 등등이다. 포장 또는 용기속의 식품에 대한 징표는 제품으로서의 식품이 구매자가 보지 않는 곳에서 용기나 포장속에 넣어진다는 것이다.<sup>39)</sup> 그러므로 구매자의 희망에 따라 포장되는 식품은 포장의 징표속에 들어가지 않고, 그 결과 식품위생법상의 규제를 받

38) 보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장·판매하는 영업.

39) M.L.C.Horst, Verbraucherinformationen bei verpackten Lebensmitteln, S.14.

지 않는다. 이러한 의미에서 현행 식품위생법 제10조제1항의 "...국민보건상 특히 필요하다고 인정하는 때..."라고 규정한 조항에 추가하여야 할 사항은 "...구매자의 부재시에 용기 또는 포장속에 넣어지는 식품"을 삽입할 필요성이 있다. 그리고 식품등의 표시기준 제3조 바목도 "가목 내지 마목의 용기포장에 넣어진 식품"을 보다 구체화하여 "가목 내지 마목이외의 용기포장에 넣어진 식품으로서 소비자의 부재시 용기포장속에 넣어지는 식품"으로 규정하여야 할 것으로 생각된다.

일반적으로 용기나 포장속에 넣어지지 않은 식품, 즉 포장되지 않은 식품은 식품위생법상의 표시규정의 적용대상이 되지 않는다. 즉 음식점에서 배달되는 음식이나, 제과점에서 진열되어 판매되는 식품등은 포장되어 있지 않은 경우에 식품표시에 관한 규정의 적용을 받을 수 없다. 그리고 용기속에 넣어져 있으나 폴리등으로 단혀있지 않은 식품도 식품의 표시규정을 적용받지 않는 것으로 해석하여야 한다. 왜냐하면 식품의 표시에 중요한 양이나 수량이 판매자와 구매자 사이의 거래시에 변경될 수 있기 때문이다. 이러한 면에서 식품위생법상의 용기나 포장속에 넣어진 식품은 양을 변경할 수 없도록 용기나 포장속에 넣어진 식품, 즉 완전포장된 식품으로 이해하여야 한다.

### (3) 용기·포장에 넣어진 식품표시의 특례

#### 1) 卽席販賣製造·加工業

식품등표시기준 제6조에 의하면 다음 가호의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다: 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 식품을 진열 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표질판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별표시를 생략할 수 있다. 판매소에서 즉석으로 소비자에게 판매될 목적으로 제조·가공되는 식품에 대하여는 식품등의표시기준의 예외가 인정된다. 그러므로 소매상에서 식품을 단기간에 판매될 목적으로 제조 또는 가공되는 특정된 형태의 식품은 식품등의표시기준 제3조의 예외가 인정된다. 여기서 제조 또는 가공이후 판매되는 기간을 제한하는 즉석은 가능한 엄격하게 해석하여 제조 또는 가공일 이후 하루 또는 2-3일로 한정하여야 한다.

식품 등의표시에 대한 예외는 제6조제4호에 규정되어 있다. 즉 절임식품(단무지에 한한다) 또는 두부류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 업소명 및 소재지, 영업허가(신고)기관명 및 영업허가(신고)번호만을 표시할 수 있다. 결국 식품등의표시기준에 대한 예외는 단무지와 두부류에 제한하여 규정하고 있다.

## 2) 改善方案

식품위생법과 식품등의表示基準에서 규범의 공백분야는 일차적으로 제조·가공된 식품을 소매상에서 분할하여 판매하는 분야이다. 예를 들면 백화점이나 식품판매업소에서 시판되고 있는 젓갈류에 대하여 식품등의표시기준은 전혀 언급을 회피하고 있다. 제조 또는 가공된 젓갈류를 크다란 통으로 소매상이 가공자로부터 구매하여 최종소비자에게 다시 판매하는 경우에 다시 판매되는 식품에 대하여는 표시기준을 적용할 수가 없다. 또한 소매상에서 일정한 크기의 비닐에 포장하여 판매하는 경우에 소매상은 각각의 비닐포장에 식품표시를 하기는 사실상 불가능하거나 또는 최소한 기대하기 어렵다. 이러한 경우를 위하여 소매상에서 개별포장되는 식품에 대하여 명백한 예외규정이 필요하다.<sup>40)</sup> 이러한 예외를 규정하지 않는 경우에 시중에 판매되고 있는 젓갈류는 천연상태의 식품이 아니라, 생선의 내장이나 조개를 가공한 식품이기 때문에 식품등의표시에 관한 규정을 적용받게 되고 이러한 규정은 중간상인 소매상에 판매되는 식품통에 식품의 표시가 되어야 할 뿐만 아니라, 최종소비자에게 판매되는 비닐봉지에도 각각 포장되어야 하는 데 이것은 사실상 불가능할 뿐만 아니라, 기대되기 어렵다. 그러나 소매상에서 포장만되는 식품에 대하여 소비자가 정보를 가지기 위하여 최소한 판매되는 통이나 판매되는 식품통위에 식품의 성분이나 첨가물에 대한 표시를 하도록 하여야 할 것이다.

40) K.H.Kühn/K.Ragotzky, Die Neuordnung des Lebensmittel-Kennzeichnungsrechts, 1982, S.14.

## 第2節 表示事項

### 1. 食品類型的 表示

#### (1) 意義와 機能

食品類型的 表示는 유통되는 특정된 식품의 동일성과 유사한 제품에 대한 구별에 기여한다. 식품유형표시의 본질적인 내용은 소비자에게 식품의 종류를 인식하게 하고 혼동될 수 있는 유사식품과의 구별을 가능하게 하는 데에 있다. 식품유형의 표시는 소비자에게 식품의 일차적 정보를 제공하여 주며, 소비자가 특정된 생산품을 구입하기는 원하는 경우에 방향을 결정하게 하여 준다. 그래서 식품유형의 표시는 포장된 식품의 표시의 가장 중요한 과제를 완수하게 한다. 왜냐하면 구매결정은 일차적으로 식품유형이 표시된 식품에 일차적으로 따르기 때문이다.<sup>41)</sup>

소비자는 이미 제품에 관하여 알고 있든, 식품유형의 표시가 그에게 특정한 기대를 가지게 하든 제품의 표시와 구매하고자 하는 의사와 결합시킨다. 이러한 소비자의 생각은 원래 소비자가 가지고 있는 구매동기가 여러방면에서 기대하고 있는 기대치에 있다고 할지라도 표시된 식품성분소와도 관련된다. 예를 들면 콜라에 '카페인'이 함유된 레몬'으로 표시하게 하는 경우에 카페인인 함유된 음료수를 가능한 음용하기를 원하지 않는 소비자는 이러한 식품의 표시에 의하여 자기의 소비필요와 소비식품을 일치시킬 수 있다.

식품의 배합에 관한 개별적인 내용에 관하여는 원칙적으로 식품유형의 표시의 규제대상이 아니라, 성분표시의 규제대상이다. 식품유형의 표시와 성분표시는 그 기능상 제품의 주성분에 관한 가능한 포괄적인 표시를 하는 여러가지의 표시요소이다. 여기서 세부적인 식품성분의 내용을 소비자에게 전달하는 과제는 내용량표시의 몫이다. 소비자의 구매결정시에 중요한 암시를 주는 식품유형의 표시의 과제는 대강적인 정보를 제공하는 것으로 충분하다.

이러한 의미에 볼 때, 소비자를 식품의 표시에 의한 오인이나 기만 이로 인한

41) W. Zipfel, aaO., C 100 § 17, Rdnr.78.



재산상의 손실과 경우에 따라서는 건강상의 위험으로부터 보호하기 위하여 식품 유형의 표시에 대한 엄격한 요청이 필요하다. 식품유형의 표시가 소비자에게 오인을 불러 일으키는가는 식품의 유통에 참여하는 모든 사람, 즉 식품의 제조자, 판매자 그리고 소비자의 관점에 달려있다. 여기서 소비자의 관점이 가장 중요하다.<sup>42)</sup>

## (2) 食品類型的具體化

### 1) 一般原則

食品등의 表示基準 [별지 1]에 식품의 유형에 관하여 규정하고 있다. 이 규정은 원칙적으로 어떠한 식품에 어떠한 명칭이 사용되어야 하는가를 규정하여야 한다. 이러한 목적으로 규정된 식품의 유형에는: 법 제7조의 규정에 의한 “食品의 基準 및 規格”에 식품의 유형이 분류된 식품은 그 식품의 유형(식품의 기준 및 규격에 유형이 없는 경우에는 그 식품의 종류를 말한)을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하였을 때에는 이를 표시하지 아니할 수 있다. 이에 의하면 식품유형의 표시는 식품의 기준 및 규격에 확정된 표시이다. 이러한 식품의 기준 및 규격에 유형이 없는 경우에는 그 식품의 종류를 말하는 것으로 규정하고 있으나 이것은 지극히 불명확하게 규정하고 있다. 끈임없이 새로운 나오는 식품의 유형으로 인하여 식품유형은 수많은 종류가 새로이 나타나고 있다. 이러한 법적공백을 없애기 위하여 규정의 보충이 필요하다.

규범의 보충은 식품의 기준 및 규격에 식품의 유형이 없는 경우에 일반적인 거래관행에 따라 일상적으로 사용되는 표시를 하는 것을 원칙으로 하고 기존의 유형화된 식품과 구별되는 표시를 할 필요성이 있다. 이렇게 규정보충을 하는 경우에 식품표시의 의무자는 소비자의 기대에 벗어나지 않은 식품표시를 하게 되고, 새로운 식품의 개발도 진흥시킬 수 있다.

### 2) 食品別 基準 및 規格에 따른 食品의 類型

식품공전 제4. 식품별 기준 및 규격에 의하면 식품의 유형을 20가지로 유형화

42) W.Zipfel, aaO., C.122 § 2 Rdnr.74, 217 ff.

하고 있다:

1. 과자류: 빵과 떡류, 건과류, 캔디류, 초콜릿류, 추잉검류, 잼류
2. 당류: 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 올리고당류
3. 아이스크림 제품류: 아이스크림류, 빙과류, 아니스크림분말류, 아이스크림믹스류
4. 유가공품: 우유류, 저지방우유류, 가공우유류, 산양류, 발효우유류, 버터유류, 버터유류, 농축우유류, 유크림류, 버터류, 자연치즈, 가공치즈, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품
5. 식육제품: 식육가공품, 알가공품
6. 어육제품: 어육가공품
7. 두부류: 두부, 가공두부, 전두부, 묵류
8. 식용유지: 콩기름(대두유), 옥수수기름(옥배유), 채종유(유채유), 미강유, 참기름, 들기름, 홉화유(사플라워유), 헤바라기유, 목화씨 기름(면실유), 땅콩기름(낙화생유), 올리브유, 팜유류, 야자유, 우지, 돈지, 혼합식용유, 정제가공유지, 쇼트닝, 마아가린류, 고추씨기름, 카포크유, 니카유, 기타식용유지
9. 면유: 면류
10. 다류: 침출차, 추출차, 분말차, 과실차, 커피
11. 청량음료: 과실·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 유산균음료, 혼합음료, 분말청량음료
12. 특수영양식품: 이유식품, 식이섬유가공식품, 조제유류, 영양보충식품, 특정용도식품
13. 건강보조식품: 정제어유가공식품(백장어가공식품, 에이코사펜타엔산 및 도코사헥사엔산함유식품), 로얄젤리가공식품, 효모식품, 화분가공식품, 스쿠알렌식품, 효소식품, 유산균식품, 조류식품(클로렐라식품, 스피류리나식품), 감마리놀렌산식품, 배아가공식품(배아가공식품, 배아식품), 대두레시틴가공식품, 옥타코사놀식품, 알록시글리세놀식품, 포도씨유식품, 식물추출물발효식품, 단백질식품류(단백질식품, 단백질분해식품, 뮤코다당·단백식품), 엽록소함유식품, 버섯가공식품, 알로에식품, 매실추출물식품, 칼슘함유식품, 자라가공식품, 베타카로틴식품, 키토산가공식품, 프로폴리스식품

14. 조미식품: 간장, 된장, 공추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 고추가루 및 실고추, 향신료가공식품, 드레싱, 복합조미식품, 향미유
15. 열음: 식용열음류
16. 인삼제품류: 농축인삼류, 인삼분말류, 인삼차류(인삼차, 인삼엽차, 인삼액상차류), 인삼음료, 인삼통·병조림류(인삼통·병조림, 인삼레토르트식품), 인삼과자류(인삼캔디류, 인삼추잉검), 당침인삼, 인삼캡셀(정)류, 기타인삼식품
17. 김치·절임식품: 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류
18. 주류: 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과일주, 소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르, 기타주류
19. 건포류: 건포류
20. 기타식품: 즉석건조식품, 메주, 코코아분말, 코코아버터, 땅콩 및 견과류가공품, 캡셀류, 전분, 과·채가공식품류, 조미김, 튀김식품, 벌꿀, 도시락류, 식용원료우지·돈지, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품

위에서 열거된 식품의 유형 20가지를 식품의 유형으로 표시하여야 하는 것인지, 아니면 하위개념을 표시하여야 하는가에 관한 명백한 규정이 없다. 예를 들면 오리온 초코파이 정은 식품의 기준 및 규격상 1. 과자류 1-4 초콜릿류에 속한다. 그리고 식품공전상 1-4 초콜릿류의 4) 주원료 성분배합기준 (1) 용어의 정의에 초콜릿, 가공초콜릿, 코코아가공품으로 분류하여 정의하고 있다. 이 때에 제조자는 식품위생법상의 표시에 규정을 충족하기 위하여 첫째, 과류로, 둘째, 초콜릿류, 셋째, 가공초콜릿 등에서 어느 것으로 표시하여야 하는가가 문제가 될 수 있다. 그러므로 이러한 문제를 명백하게 하기 위하여 규범제정자는 명백한 규정을 하여야 한다. 식품유형의 표시가 달성하려는 일차적인 목적이 소비자에게 구매의 일차적인 방향을 정하는 데 있기 때문에 상위개념을 표시하도록 하여야 할 것이다. 물론 식품유형의 표시의무자는 보다 세분화된 유형, 즉 하위유형을 표시할 수 있다고 하겠다.

3) 食品의 基準 및 規格에 類型이 없는 食品類

식품등의표시기준〔별지 1〕 1.가.2) 식품의 유형에 의하면 “식품의 기준 및 규격에 유형이 없는 경우에는 그 식품의 종류를 말한다”고 정하고 있다. 여기서 식품등의표시기준의 제정자가 의도하자 하는 바는 식품은 食品公典속에 정하여진 식품유형이 모든 식품을 포함할 수 있다는 것이다. 즉 식품의 기준 및 규격에 정하여진 20개의 유형에 들어가지 않는 식품은 20개의 유형중에서 선택하여야 한다. 그 결과 식품유형의 표시를 상위유형만을 표시하여도 된다. 그러나 국제화된 현재에 끈임없이 새로운 식품은 나타나고, 식품공전속에 분류된 식품이 서로 혼합하여 엄격하게 하나의 유형으로 분류하기 어려운 점이 있음을 부인할 수 없다. 이러한 문제를 극복하기 위하여 식품에는 반드시 식품유형이 표시되어야 한다면 일차적으로 科學과 技術上의 食品分類에 따라야 할 것이다. 그리고 일상적으로 판매되지 않았고 가정에서 전래되어 오는 식품(예를 들면 식해, 수정과)이 판매식품으로 되는 경우에 일상생활에서 사용되는 용어를 식품의 표시에 사용하여 한다. 왜냐하면 식품표시의 일차적인 목적은 소비자에게 食品選擇의 一次的인 方向을 설정하여 주는 데에 있기 때문이다.

食品 등의 表示基準에 의한 식품의 유형표시를 위에서 기술된 20가지로 제한하는 데에는 문제점이 많다고 하겠다. 왜냐하면 하루가 다르게 식품제조자는 새로운 식품을 개발하고, 국제화시대에 외국의 식품은 한국의 식품시장에 유입되기 때문에 식품의 유형표시를 20개에 제한하는 데에는 문제점이 있다. 그러므로 20가지 식품유형에 들어갈 수 없거나 어려운 식품에 대하여는 보다 정확한 식품유형을 표시하게 하기 위한 규정이 필요하다. 독일의 입법예를 들면 “식품표시에 관한명령” 제4조에 “식품의 유형표시는 법규명령에 확정된 표시이다. 1. 만일 이러한 법규명령이 없는 경우에 일반적 유통관례에 따른 일상적 표시나 2. 식품의 서술과 필요한 경우에는 소비자에게 식품의 종류를 인식시키고 혼동가능한 제품으로부터 구별을 가능하도록 하여야 한다”고 규정함으로써 이러한 문제를 극복하고 있다. 현행의 식품유형의 표시에 속하지 않는 새로운 식품에 대하여는 기존의 20가지의 식품유형에 강제로 포함시키기 보다는 제조자에게 식품의 유형을 표시하게 하고 필요한 경우에 사용방법을 기재하게 하여야 하는 것이 보다 소비자의 구매방향을 정하는데에 도움을 줄 수 있다.

## 2. 成分 또는 原材料名 및 含量의 表示

### (1) 成分과 관련된 表示의 機能

식품성분의 표시는 영미법계통에서 “complete list of ingredients”로 이미 오래전부터 사용되어 왔다. 그러나 대륙법계에서는 특히 독일에서는 1981년에서야 비로소 식품표시법에 알려지게 되었다.<sup>43)</sup> 식품의 성분과 함량의 표시로 식품 표시의무자는 성분에 대한 특별한 설명을 포장에 할 필요성이 없다. 식품성분의 표시는 원칙적으로 소비자에게 성분에 관한 주된 정보원으로서의 기능을 한다. 식품의 제조와 가공에 무엇이 사용되었는가에 관한 객관적 목록에 의하여 식품의 객관적 像이 소비자에게 전달된다. 식품의 성분과 함량의 표시는 소비자에게 식품의 제조에 사용된 성분을 알린다. 그러나 이러한 식품의 성분과 함량의 표시가 식품의 질을 보장하는 것은 아니다. 왜냐하면 성분의 질이 어떠한가, 제품화된 식품이 어떠한 기술적 절차로 생산되었는가는 식품의 성분과 함량에 표시되지 않기 때문이다.

### (2) 成分의 概念

식품등의표시기준에 의하면

- 가. 인위적으로 가한 정제수를 제외한 성분 또는 원재료는 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 성분 또는 원재료명을 표시하여야 한다.
- 나. 원재료의 표시에 있어서 식용유지중 정제가공유지, 쇼트닝 또는 마가린 제품의 경우는 원재료로 사용한 유지의 종류에 따라 식물성유지 또는 동물성유지로 표시할 수 있다.
- 다. 1) 제품명의 규정에 의하여 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우에는 그 함량(백분율 또는 중량)을 표시하여야 한다.
- 라. 다음의 용도로 사용되는 식품첨가물이 함유된 식품에 있어서는 그 함유된 식품첨가물의 명칭과 용도(식용색소 황색 제4호와 그 알류미늄레이크를

43) D.Eckert, Neuere Entwicklungen in den europäischen Lebensmittelgesetzgebungen, ZLR 76, S.3 ff.(16).

제외한 합성착색료는 용도만 표시할 수 있다)를 표시하여야 한다.

식품등의표시기준에는 食品成分의 概念을 정하지 않고 있다. 그러므로 식품성분의 개념은 해석으로 해결되어야 한다. 식품성분은 식품의 제조시에 사용되어 변화되거나 변화되지 않고 최종제품으로서 식품에 존재하는 첨가물을 포함하는 모든 성분이다. 그러므로 식품성분표시에서 중요한 것은 처음 사용된 성분만 아니라, 판매를 위하여 포장된 순간에 포함된 성분이다. 식품의 제조시에 성분이 사용된다는 것은 최종적으로 생산되어야 하는 제품을 목적으로 製造書에 따라 성분을 단계적으로 투입하여 혼합하는 것이다.<sup>44)</sup> 그러므로 식품제조서에 없는 성분이 제조자의 의도없이 식품속에 들어가는 경우, 예를 들면 식물을 사용하는 경우에 농약의 잔유분, 동물의 고기를 사용하는 경우에 동물에 사용된 가축약 등은 여기서 말하는 성분이 아니다.<sup>45)</sup> 식품의 제조에는 농약의 잔유분이나 동물에 사용된 가축치료약성분 이외에 빵을 만드는 경우에 빵판에 기름과 같은 분리 물질을 사용한다. 이러한 분리물질도 식품의 성분에 포함되지 않는다.<sup>46)</sup> 이러한 성분은 식품의 제조서에 들어있지 않은 성분이다. 이러한 성분은 단지 技術的目的에 기여한다. 결국 성분의 개념에 중요한 것은 제조서에 따라 식품전체의 구성분이 될 목적으로 투여되는 성분이다. 식품성분은 자연재의 전체속에서 고찰되어야 한다. 즉 사과즙이라는 음료식품의 경우에 사과가 식품의 성분이 되고, 사과속에 들어 있는 비타민 C, 당분, 과일산, 셀룰로스, 엽록소(Chlorophyll), 향성분 등은 식품표시등의표시기준상의 성분이 아니고, 식품성분의 구성부분이다.

식품의 제조는 여러 단계를 거치고, 시간을 필요로 하고 여러장소로 분할될 수 있기 때문에, 항상 떠오르는 문제는 식품의 제조시에 어떠한 성분이 사용되었는지 표시되어야 하는 것이다. 농산물인 원료를 획득하여 식품에 사용될 때까지 하나의 원재료는 여러 단계를 거친다. 원재료는 이러한 단계에서 다양한 형태로 나타날 수 있다. 예를 들면 도마도켓참을 사용하여 살라드의 드레싱을

44) K.H.Kühn/K.Ragotzky, aaO., S.24.

45) D.Eckert, ZLR 79, S.163 ff.(176).

46) M.Horst, Die neue Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO - ein halbes Jahr nach Inkrafttreten - Ausgewählte Auslegungsfragen -, ZLR 82, S.193 ff. (200); 이에 찬동하는 견해 L.Bertling, Anmerkungen zur Abhandlung von Horst, ZLR 1982, S.193, ZLR 1982, S.430; 다른 견해 W.Zipfel, aaO., C 4 § 5 Rdnr.3.

제조하는 경우에, 도마도캐첩은 재원상태의 도마도를 농축하여 제조된다. 셀러드의 드렛싱의 표시에 도마도, 도마도농축 또는 캐첩 등이 표시의 대상이 된다. 그러므로 식품의 표시의무자는 구체적으로 어떠한 성분을 표시하여야 하는가하는 문제에 직면하다. 이러한 문제에 대하여 현행의 식품법위생과 동법시행령과 시행규칙 그리고 식품등의표시기준에는 최소한 해석으로도 이를 명백하게 하는 규정을 찾을 수 없다. 그러므로 이에 대한 규정이 필요하다. 독일의 식품표시에 관한 명령에는 표시되어야 하는 식품에 투여되는 최종 성분이 표시의 대상으로 하고 있다.<sup>47)</sup>

### (3) 成分概念의 例外

성분표시 또는 원재료명이라는 개념은 아주 포괄적이기 때문에, 기능상 최종 제품의 성분으로 간주되지 않는 성분도 식품표시규정에서 의미하는 성분으로 되는 것을 방지하기 위하여 일련의 예외가 필요하다.

식품의 성분이 제조과정동안 일시적으로 제거된 후 제품의 완성단계에서 다시 투여되게 되면, 투여량이 원래 제거된 양을 초과하지 않은 경우에 재투여된 식품성분을 새로운 식품성분이라고 할 수 없다. 이에 관한 현행 식품위생법은 특별한 규정을 두고 있지는 않고 있다. 이러한 규정이 필요한 것은 식품제조과정에 관한 기술을 고려할 필요성에 있다. 대표적인 예는 계란의 노란자와 흰자를 분리하여 식품제조에 사용하는 경우이다. 식품성분에 대한 표시에는 계란으로 표시되는 경우에, 계란을 이용한 식품의 제조과정시 노란자와 흰자를 잠정적으로 분리하여 사용한다고 원래의 성분이 변화되는 것은 아니다. 식품에 사용되는 성분을 제조과정동안 분리하는 잠정적으로만 되어야 한다. 최종제품의 완성을 목표로 하는 첫번째의 행위부터 제조의 과정은 시작된다. 그러므로 식품에 사용되는 성분이 이미 공급자에 의하여 분리되어 제공되는 경우에 예외는 적용되지 않는다. 왜냐하면 분리된 성분은 식품의 제조과정에서 종합적으로 사용되는 성분에 속하여야 하기 때문이다.

47) 다른 예로 오렌지주스는 오렌지를 사용한다. 그러나 오렌지박타는 오렌지주스를 사용한다. 오렌지박타의 제조자는 오렌지나 오렌지주스를 식품의 성분으로 표시하여야 할 것이다.

특정된 식품성분의 제조과정상의 분리는 제조기술상 불가피하고, 이를 분리하여 제조하더라도 소비자의 건강에 무해하고, 의도하는 식품의 맛이나 냄새에 아무런 변화가 없어야 한다.

(4) 食品添加物의 名稱과 用途의 表示

다음의 용도로 사용되는 식품첨가물이 함유된 식품에 있어서는 그 함유된 식품첨가물의 명칭과 용도(식용색소 황색 제4호와 그 알루미늄레이크를 제외한 합성착색료는 용도만 표시할 수 있다)를 표시하여야 한다.

식품첨가물의 명칭	용 도
삭카린나트륨 아스파탐 글리실리친산2나트륨 글리실리친산3나트륨	합성감미료
식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소녹색 제4호 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호 식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크	합성착색료
동클로르히린나트륨 철클로르히린나트륨 삼이산화티타늄 노르빅신나트륨 노르빅신칼륨 카르민	합성착색료



<p>데히드로초산                  데히드로초산나트륨                  소르빈산                  소르빈산칼륨                  안식향산                  안식향산나트륨                  파라옥시안식향산부틸                  파라옥시안식향산에틸                  파라옥시안식향산프로필                  파라옥시안식향산이소부틸                  파라옥시안식향산이소프로필                  프로피온산나트륨                  프로피온산칼슘</p>	<p>합성보존료</p>
<p>디부틸히드록시톨루엔                  부틸히드록시아니올                  몰식자산프로필                  에리소르빈산                  에리소르빈산나트륨                  아스코르빌파르미테이트                  이디티에이2나트륨                  이디티에이칼슘2나트륨                  커서리부틸히드로퀴논</p>	<p>산화방지제</p>
<p>산성아황산나트륨                  아황산나트륨                  차아황산나트륨                  무수아황산                  메타중아황산칼륨                  고도표백분                  차아염소산나트륨                  표백분                  이염화이소시아눌산나트륨</p>	<p>표백용은 “표백제”로, 보존용은 “합성보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.                   살균용은 “합성살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다.</p>
<p>아질산나트륨                  질산나트륨                  질산칼륨</p>	<p>발색제</p>

### (5) 特정된 成分에 關한 特別表示

식품성분중의 特정된 成分에 注意를 要하는 표시를 하게 할 필요성은 식품의 성분표시와 關連하여 제기될 수 있다. 이러한 표시방식은 成分의 단순한 표시로는 인식될 수 없는 중요한 成分에 關한 정보를 소비자에게 제공하는 目的으로 가진다. 이에 의하여 소비자는 가능할 수 있는 오인으로부터 보호되거나 또는 特정된 상황에 關하여 정보를 얻게 된다. 예를 들면 계란을 食品으로 사용할 目的이 아니고 병아리의 孵化를 目的으로 계란을 구매하고자 하는 소비자에게 孵化될 수 있는 계란은 特別히 표시하게 하는 경우가 이에 해당한다. 또는 치즈의 제조시에 일반적인 우유를 사용하지 않고, 양유나 다른 동물의 우유를 사용하여 제조한 경우에 사용한 원료를 구체적으로 표시하게 할 수 있다. 이러한 이유에서 特정된 成分에 關한 特別표시를 하게 하는 規定이 필요하다.

## 3. 有效期限

### (1) 意義와 機能

食品의 有效期限은 食品이 적합한 보존조건하에서 그의 特性을 유지하는 기간과 關連된다. 결국 食品의 유효기간은 食品이 가지는 특수한 性質과 적합한 보존조건에 달려 있다. 食品의 有效期限이 食品의 용기나 포장에 기재된 날짜이후에는 食品의 가치가 감소하거나 더 이상 食用될 수 없다는 것을 의미하지는 않는다. 事實 有效期限은 하나의 보증이라고 할 수 없고, 단순한 情報에 지나지 않는다. 이것은 명백히 事實상의 효과와 關連된다고 할 수 있다. 有效期限의 잘못된 표시는 食品위생법 제11조상의 허용표시가 될 수 있다. 그러므로 食品표시의 義務자는 세심하게 食品의 예측되는 成分변화를 確信하여야 한다. 이를 위하여 새로운 제품이나 변경한 生産기술을 사용한 경우에 저장실험에 근거하는 經驗이 중요하다. 食品의 特性이 유효기간의 경과전에 변화는 경우는 표시의 義務자의 책임영역이외에서 다루어 질 수 있다. 이러한 경우를 대비한 食品의 유효기간표시의 義務자의 2개 유효기간의 표시는 허용되지 않고 있다. 食品표시 義務자에게는 다만 세심한 經驗에 따른 표시의 義務가 부여되어 있다.

## (2) 식품 등의 표시기준에 의한 유통기한

식품 등의 표시기준에는 유통기한을 표시하도록 하고, 식품의 구분에 따라 그 유통기한을 정하여 표시하게 하고 있다. 다만, 설탕, 아이스크림, 빙과류, 식용 얼음, 과자류중 검류(소포장 제품에 한한다)와 식품공전에서 유통기한이 정하여지지 아니한 주류는 유통기한 표시를 생략할 수 있다.

유통기한의 표시는 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지” 또는 “○○월○○일까지”로 표시하여야 하고, 자동포장기의 사용으로 인하여 유통기한을 일괄표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 유통기한의 표시위치를 명시하도록 규정하고 있다. 제조일을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”로 표시할 수 있다. 도시락은 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○일○○시까지”로 표시하여야 한다. 제품의 제조과정과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지”로 표시할 수 있다.

유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관유통하여야 하는 제품은 “냉동보관” 또는 냉장보관“을 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉동온도를 표시하여야 한다.

현행 식품 등의 표시기준은 식품의 최소한의 特性維持期限으로 표시하게 하지 않고, 식품의 소비기한으로 정하고 있다. 일반적으로 식품의 유통기한의 표시로 소비기한으로 표시하게 하는 경우는 미생물적인 면에서 아주 쉽게 변질되어 짧은 시간내에 인체에 유해할 수 있는 식품에 관하여 제한적으로 소비기한으로 표시하게 한다. 그러나 현행의 표시기준은 모든 유통기한의 표시를 소비기한으로 정하고 있다. 유통기한의 표시를 소비기한으로 표시하게 하는 데에는 식품의 변질원인에 있는 것이 아니라, 변질된 결과에 있다. 변질된 결과, 즉 가능한 인체에의 유해성이 소비자의 보호에 있기 때문에, 항상 짧은 기한내에 그 식품이 가지고 있는 특성 때문에 인체에 대하여 직접적인 위험이 될 수 있는가가 중요한 요소가 된다. 그러나 식품의 특성상 변질되는 기한이 장기적인 경우에 정확하게 변질의 기한을 확정하는 데에는 어려움이 있다고 할 수 있다. 그러므로 현행 식품 등의 표시기준과 같이 일률적으로 유통기한의 표시를 소비기한, 즉 “○○년○

○월○○일까지”로 정하기 보다는 식품의 특성에 따라 소비기한으로 정하거나 최소한의 유통기한으로 정하게 하는 것이 보다 합리적인 유통기한의 표시방법이라고 생각된다.

### (3) 有効期限의 一般

#### 1) 적절한 보존조건

위에서 언급된 바와 같이 식품 등의 표시기준에는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우에 이를 함께 표시하게 하고 있다. 여기서 중요한 것은 유통기한이라기 보다는 오히려 특별한 보존조건에 따른 유통기한이다. 즉, 유통기한은 특별한 보존조건에 따른다. 여기서 특별한이라는 개념은 감수가능한 보존조건에 따른다. 그러나 현행 식품 등의 표시기준에 따르면 식품의 소비자는 식품 제조자가 표시하는 특별한 조건에 따르는 경우에만 식품의 유통기한이 의미를 가지게 하도록 하고 있다. 이러한 규정은 소비자를 전혀 고려하지 않은 규정이라고 할 수 있다. 이 규정에 의하면 특정된 식품이 일반소비자에게 기대될 수 없거나 또는 기대되기 어려운 보존조건을 요구하는 경우에 사실상 그 식품을 소비하는 자는 불안정한 위치에 놓이게 된다. 예를 들면 식품의 제조자가 특정된 식품을 -25도이하에서 보존하는 경우에 기재된 유통기한하에서 식품의 특성이 보존될 수 있다면, 일반소비자는 -25도를 유지하기에 어려움이 있다. 또는 보존조건을 일반소비자가 아주 특별한 주의를 기울려야 유통기한이 의미를 가지는 경우, 즉 10도에서 0.5도의 편차를 가지고 보존하는 특별한 보존조건을 기재하는 경우에 일반소비자는 식품의 보존이 쉬운 것이 아니다. 왜냐하면 보존온도의 편차가 지나치게 적어서 이를 적정하게 유지하기에 일반소비자에게 어려움이 있다. 그러므로 특별한 보존조건이라는 규정을 적절한 보존조건으로 개정하게 되면 이와 같은 문제는 해결될 수 있다. 왜냐하면 특별한 보존조건이라는 개념에서는 위에서 언급된 소비자보호를 해석하기 어렵기 때문이다. 물론 이러한 경우에도 식품의 최종소비자에 의한 보존과 식품유통자에 의한 보존이 구별되어야 한다. 그래서 유통자에게 -25도의 보존은 감수될 수 있는 보존조건이라고 할 수 있으나, 최종소비자에게는 기대되기 어렵다. 보존조건을 적절한 것으로 규정하는 경우에 지금까지 흔히 사용된 보존조건은 적절한 것으로 이해될 수 있다. 그러

므로 건조한 상태에서 보전하게 하는 조건을 유통기한의 조건으로 제시하는 경우도 적합할 수 있다. 또한 포장된 식품이 한번 사용되고 남은 양의 보관시 일정한 보존조건을 명시하는 경우에도 적용된다. 일반적으로 포장된 식품의 한 번 사용이후의 조건에 관하여 특별한 표시가 없는 경우에는 원칙적으로 원상태하에서의 보존을 의미한다.

## (2) 例外

유통기한의 표시를 생략할 수 있는 식품은 설탕, 아이스크림, 빙과류, 식용얼음, 과자류중 껌류와 식품공전에서 유통기한이 정하여지지 아니한 주류로 食品 등의 表示基準에서 정하고 있다. 그리고 식품 등의 표시기준 제3조에서 표시대상에 제외되는 식품은 유통기한을 표시하지 않아도 된다. 그러나 큰용기로 소매상에게 판매되고 소매상이 이를 분활하여 소비자에게 판매하는 식품은 유통기한을 표시하여 한다. 그리고 제과점에서 직접 만들어지는 제빵의 경우에 실제로 유통기한을 표시하는 데에 어려움이 있다. 특히 케익의 경우에 유통기한을 표시하는 데에 어려움이 있음을 부인할 수 없다. 그러므로 유통기한의 표시에 관한 예외적인 품목을 제과점에서 직접 만들어 지는 제빵류나 큰용기로 소매상에게 판매되고 소매상이 이를 분활하여 최종소비자에게 판매하는 식품에 대하여도 유통기한의 표시에 관한 예외가 필요하다.

## 4. 營養成分의 表示

### (1) 표시대상

특수영양식품 또는 건강보조식품, 영양성분표시를 하고자 하는 식품, 영양강조 표시를 하고자 하는 식품(식품 등의 기준 및 규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)을 식품 등의 표시기준은 정하고 있다. 영양성분은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램(g)당, 100밀리리터(ml)당 또는 1인분량당 함유된 값으로 표시하여야 하며, 제품이 1회 섭취하기에 적당한 양인 경우에는 1포장당 함유된 값으로 표시할 수 있다. 다만, 액체에 담긴 것으로서 통상 그 액체를 섭취하지 않는 제품은 고형량에 근거한 함량을 기준으로 산출하여야 한다. 열량, 탄수화

第5章 食品의 表示

물, 단백질, 지방 및 나트륨은 그 명칭과 함량을 반드시 표시하여야 하고, 비타민, 무기질, 식이섬유질, 당류, 지방산류 또는 콜레스테롤은 임의로 표시할 수 있으나, 이 경우 반드시 그 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

“저”, “무”, “고(또는 풍부)”, “함유” 등의 용어는 다음의 영양소 함량강조표시기준에 적합한 경우에만 표시할 수 있다:

영양성분	강조표시	표시 조건
열량	저	100g당 40kcal 미만 또는 100ml당 20kcal 미만일 때
지방	저 무	100g당 3g 미만 또는 100ml당 1.5g 미만일 때 100g/ml당 0.15g 미만일 때
포화지방	저	100g당 1.5g 미만 또는 100ml당 0.75g 미만이고, 열량의 10% 미만일 때
콜레스테롤	저	100g당 20mg 미만 또는 100ml당 10mg 미만이고, 열량의 10% 미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g 미만 또는 100ml당 0.75g 미만일 때
당류	무	100g/ml당 0.5g 미만일 때
나트륨	저 무	100g당 120mg 미만일 때 100g당 5mg 미만일 때
식이섬유질	함유 고 또는 풍부	100g당 3g 이상 또는 100kcal당 1.5g 이상일 때 100g당 6g 이상 또는 100kcal당 3g 이상일 때
단백질	함유 고 또는 풍부	100g당 1일 권장량의 10% 이상 또는 100ml/kcal당 5% 이상일 때 100g당 1일 권장량의 20% 이상 또는 100ml/kcal당 10% 이상일 때
비타민 또는 무기질	함유 고 또는 풍부	100g당 1일 권장량의 15% 이상, 100ml당 7.5% 이상 또는 100kcal당 5% 이상일 때 100g당 1일 권장량의 30% 이상, 100ml당 15% 이상 또는 100kcal당 10% 이상일 때

“덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가” 등의 용어는 다음의 조건이 모두 충족되는 경우에만 표시할 수 있다: i) 영양소의 함량의 차이를 다른 제품의 표

준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있는 경우. 이 경우 다른 제품의 표준값은 시장점유율이 높은 3개 업소 이상의 동일제품을 대상으로 산출하여야 한다. ii) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 많이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25퍼센트(%) 이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10퍼센트(%) 이상의 차이가 있어야 하며, 그 함량차이의 절대값이 “저” 또는 “함유”의 기준 이상의 차이가 있어야 한다.

## (2) 表示方法

### 1) 表示單位

원칙: 100g당, 100밀리미터(ml)당 또는 1인분량당 함유된 값

예외: 영양소함량 강조 기준표(“저”, “무”, “고”, “함유”)

### 2) 필수적 함량표시사항

탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨은 명칭과 함량

### 3) 임의적 함량표시사항

비타민, 무기질, 식이섬유질, 당류, 지방산류 또는 콜레스테롤

### 4) 특수표시의 제한

“덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가”

### 5) 세부표시방법

열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리(kcal) 단위로 표시하여야 하며, 5칼로칼로리(kcal)미만은 0으로 표시할 수 있다.

탄수화물, 단백질, 지방은 그램(g)으로 표시하며, 열량은 100그램(g)당 각각 4킬로칼로리(kcal), 4킬로칼로리(kcal), 9킬로칼로리(kcal)로, 알콜과 유기산의 경우에는 1그램당 각각 7킬로칼로리, 3칼로칼로리, 3칼로칼로리를 곱한 값의 합으로 한다. 다만, 탄수화물 함량중 식이섬유질의 함량을 표시할 경우에는 탄수화물 함량에서 식이섬유질 함량을 뺀 값으로 계산할 수 있다.

탄수화물은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 정수로 표시한다. 탄수화물의 함량은 식품중량에서 조단백질, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다. 식이섬유질 또는 당류를 표시하고자 하는 때에는 탄수화물 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 탄수화물의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.

단백질은 그램(g)으로 표시하되 그 값에서 가장 가까운 정수로 표시하여야 한다. 지방은 그램으로 표시하되 3그램 미만은 그 값에 가장 가까운 0.5그램단위로, 그 이상은 그 값에 가장 가까운 정수로 표시하여야 한다. 포화지방산 또는 불포화지방산을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 지방의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다. 콜레스테롤을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 미리그램으로 표시하되 그 값에 가까운 5미리그램 단위로 표시하여야 한다.

나트륨은 미리그램(mg)으로 표시하되 100미리그램 미만일 경우에는 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로, 그 이상이면 10미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다. 비타민과 무기질은 그 명칭과 함량을 표시하여야 하고, 함량 다음에 괄호로 다음의 한국인 영양권장량표에 의한 1일권장량을 "1일권장량 00"으로 표시하여야 한다. 이 경우에 한국인 영양권장량표에 설정되지 아니한 비타민이나 무기질은 이를 표시하여서는 아니된다.

영양함량이 0인 경우에 그 영양소명과 함량을 표시하지 않을 수 있다. 다만, 영양강조표시 제품은 그러하지 아니하다.

## 5. 製品名

### (1) 意義와 機能

제품명은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다. 이는 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청에 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다. 제품명의 표시는 유통되는 특정된 식품의 동일성을 나타내어 유사한 제품과 구별하는 데에 기여한다.<sup>48)</sup> 이러한 기능은 식품 등의 표시에 관한 기준에 명백히 되고 있다. 제품

48) K.H.Kühn/K.Ragotzky, Die Neuordnung des Lebensmittel-Kennzeichnungsrechts, S.20.



명은 소비자에게 그가 시장에서 선택할 수 있는 일차적인 정보를 제공한다. 제품명은 소비자가 특정된 제품을 구매하기를 원하는 경우에 그에게 그가 원하는 제품을 구매하게 하는 방향을 정하여 준다. 현행 식품 등의 표시기준에 의하면 제품명은 소비자를 오도하거나 혼동시키지 않도록 상호·로고 또는 상표 이외의 표현이나 식품위생법시행규칙 제6조 규정의 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니된다.

## (2) 特定成分과 관련된 製品名

원재료중 특정성분등을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 제품명의 표시에 일정한 제한을 받는다. 특정성분이 식품위생법 제7조에서 정하고 있는 식품의 기준 및 규격에 의한 주원료 성분배합기준이상으로 함유된 때에는 그 특정성분 명칭을 제품명으로 사용하거나, 그 특정성분 명칭을 용기·포장에 따로 표시할 수 있다. 이 경우 그 특정성분의 성분명과 함량을 성분표시란에 표시하여야 한다. 특정성분이 식품위생법 제7조에서 정하고 있는 식품의 기준 및 규격에 의한 주원료 성분배합기준미만으로 들어 있는 제품 또는 향으로 그 특정성분의 맛을 내게 하는 제품으로서 그 특정성분 명칭을 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 그 특정성분의 명칭 다음에 “맛” 또는 “향”자를 제품명과 같은 크기의 활자로 표시하고, 제품명 주위에 그 특정성분의 성분명과 함량을 표시하거나 “○○향 첨가” 또는 “○○향 함유”의 표시를 하여야 한다.

과실·채소·생선·해물·식육등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지 이상(예 : 과일의 경우 사과·배·포도등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 한다. 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 표시란에 표시하여야 한다.

2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명으로 사용하고자 하는 때에는 그 성분 또는 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

물과 부원료를 제외하고 가장 많이 들어 있는 특정성분이 그 제품의 특성을 충족시킬 수 있는 때에는 그 특정성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다. 이 경우 그 특정성분의 성분명과 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

(3) 製品의 製造·加工時 사용한 原料와 관련된 製品名

제품의 제조·가공시에 원료로 사용한 특정 식품의 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 그 식품의 명칭 및 함량을 성분명표시란에 표시하여야 한다.

(4) 傳來的으로 사용된 原料와 관련된 製品名

오곡밥, 수정과, 식혜 등과 같은 식품으로서 동제품에 전래적으로 사용된 원료가 적정량 함유되어 통상 고유명칭으로 사용되고 있는 성분 또는 전통적인 식생활관습에 따라 제조되는 "김밥"중 "김"과 같은 성분은 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다.

(5) 맛살류 제품

맛살류 제품(게맛살, 새우맛살 등)은 제품의 명칭이나 도안에 나타나 있는 특정어육이 아니라는 표시와 포함된 주요성분의 함유량 또는 함유율 및 향의 명칭을 표시하여야 하고, 그 특정성분이 35퍼센트(%) 미만일 경우 용기나 포장에 그 특성성분과 관련된 그림이나 사진을 표시할 수 없다.

(6) 유가공품 또는 식육제품

유가공품 또는 식육제품의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 제품은 유제품 및 유가공제품 또는 식육 및 식육제품의 명칭을 사용하여서는 아니된다. 다만, 식품위생법 제7조의 규정에 의하여 기준 및 규격이 별도로 정하여진 식품에 있어서는 그러하지 아니하다.

## 6. 기구 또는 용기·포장

식품의 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반시중에 유통판

매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품원료로 제공할 목적으로 사용하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

### (1) 용기류

영업신고기관명 및 영업신고번호, 업소명(수입용기류의 경우에는 수입판매업소명) 및 소재지를 식품의 세부표시사항을 표시하여야 한다.

### (2) 기타 기구 또는 용기·포장

영업신고기관명 및 영업신고번호, 업소명 및 소재지를 식품의 세부표시사항을 표시하여야 한다. 다만, 식품 또는 식품첨가물 영업허가를 받은 업소의 주문에 의하여 생산하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조하는 경우는 그러하지 아니하다.

### (3) 합성수지제의 용기·포장

합성수지제의 용기·포장에 있어서는 재질에 따라 합성수지, 염화비닐수지, 에틸렌수지, 프로필렌수지, 스틸렌수지, 염화비닐텐수지 등으로 각각 구분하여 표시하여야 한다.

### (4) 식품포장용 랩

식품포장용 랩은 제조에 사용하는 주원료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화방지제 등의 첨가제명칭과 사용상의 주의사항을 표시하여야 한다. 식품포장용으로 사용할 때에는 100도를 초과하지 않은 상태에서만 사용하여야 하나, 100도를 초과하는 고열에 내열성이 있는 재질로 만든 제품은 그 내열온도를 표시할 수 있으며, 이 경우 그 내열온도와 안전성에 대한 사항은 식품위생검사기관이 인정한 것이어야 한다. 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않도록 사용하여야 한다.

### (5) 질소가스를 충전한 용기 또는 포장

식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장등에 질소가스를 충전하였을 때에는 그 사실을 표시하여야 한다.

## 7. 食品添加物의 表示

### (1) 成分名

식품첨가물의 표시도 원칙적으로 식품성분에 관한 표시를 준용한다. 화학적 합성품인 식품첨가물에 있어서는 식품위생법 제7조의 규정에 의하여 고시한 식품첨가물의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 다음의 착향료원료인 화학적 합성품은 예외이다: 고급케톤류(Ketones), 락톤류(Lactones), 방향족 알테히드류(Aromatic alcohol), 이소치오 시아네이트류(Isothio cyanates), 인도올 및 그 유도체(Indoles and its derivatives), 에스테류(Esters), 에테류(Ethers), 지방산류(Fatty acid), 지방족고급알데히드류(Aliphatic higher aldehyde), 지방족고급알코올류(Aliphatic higher hydrocarbons), 치오알코올류(Thio alcohols), 치오에테류(Thio ethers), 테펜계탄화수소류(Terpen series hydrocarbons), 페놀류(Phenols), 페놀에테류(Phenoethers), 훌후랄 및 그 유도체(Furfural derivatives).

### (2) 기타 표시사항

영업허가기관명 및 영업허가번호, 업소명 및 소재지, 제조년월일, 내용량, 원료명 및 성분 등은 식품의 세부표시사항을 준용하고 있다. 다만, 유통기한을 표시하는 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다. 이 경우 유통기한의 표시는 식품의 세부표시사항을 준용한다.

식품첨가물은 그 제품의 특성에 따라, 혼합제제인 제품은 "혼합제제 식품첨가물"로, 화학적합성품인 제품은 "화학적합성품 식품첨가물"로, 기타 이외의 제품은 "식품첨가물"로 표시하되 "화학적합성품 식품첨가물"의 활자의 크기는 식품 등의 표시기준 제5조제3호의 규정을 준용한다. 이 경우에 혼합제제인 제품에 있어서

는 그 혼합된 주요 성분명을 표시하여야 한다.

타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 “혼합” 또는 “희석”이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.

화학적합성품(착향을 목적으로 사용되는 것을 제외한다)만을 서로 혼합한 식품첨가물에 있어서는 그 혼합된 화학적합성품의 명칭 및 함량을 표시하여야 하고, 천연색소류 제제 및 효소 또는 비타민 제제의 경우에는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.

보관방법 및 식품에 사용하는 방법을 표시하여야 한다. 다만, 동 사항을 기재한 사용안내서를 제공할 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

## 8. 기타 事項의 表示

### (1) 영업허가(신고)기관명 및 영업허가(신고)번호

영업허가(신고)기관명과 영업허가(신고)번호(예: 허가번호등: ○○도 ○○군 제○호)를 표시하여야 한다.

### (2) 업소명 및 소재지

제조업소명과 제조업소의 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시하여야 한다. 제조업소외에 식품소분업소, 유통전문판매업소, 식품 등 수입판매업소의 경우에는 제조업소명과 함께 당해 업소명 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다. 다만, 외국의 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다. 제조업소명 외에 식품소분업 또는 유통전문판매업이 아닌 판매업소명을 병기하고자 할 때에는 제조업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 판매업소명 및 소재지를 표시하여야 하고, 표시기준으로 정한 표시사항외에 판매업소 상호의 일부 또는 전부를 표시하는 경우에는 그 표시는 제조업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다.

식품 등의 표시기준에서는 업소명과 소재지의 표시를 구체적으로 어떠한 방식으로 하여야 하는가를 규정하고 있지는 않으나 소재지는 우편주소지로 이해하여

야 할 것이다. 구체적으로 번지수까지 기재하여야 하는가에 관하여는 논란이 될 수 있으나 소재지가 작은 정치적 공동체라서 회사명으로 그 지역에서 충분하게 알 수 있는 경우에는 반드시 번지수와 통과 반까지 표시하여야 한다고 할 수는 없을 것이다. 왜냐하면 구체적으로 번지와 통 그리고 반을 표시하지 않아도 우편이 도달될 수 있기 때문이다. 이렇게 해석하는 경우에 일반적으로 우편배달부가 어려움없이 우편을 도달할 수있게 되면 소재지의 표시는 충분하다고 하겠다.

식품의 용기나 포장은 사실 식품제조업자 또는 식품가공업자에 의하여 행하여지기 보다는 용기나 포장업자에 의하여 행하여지더라도, 식품 등의 표시기준은 식품용기나 포장에 업소명과 소재지를 기재하게 함으로써 식품제조업자나 가공업자에게 책임을 부여하고 있다.

### (3) 제조연월일(따로 정하는 제품에 한한다)

제조연월일의 표시대상은 도시락, 설탕 및 식품공전에서 유통기한이 정하여지지 아니한 주류(다만, 주류의 경우 제조번호를 표시한 경우에는 제조일자를 생략할 수 있다)에 한하며, 도시락의 경우에는 제조시간까지 표시하여야 한다. 도시락외의 제품에 있어서 제조자가 제조일을 표시하고자 할 때에는 다음 기준에 의한다. 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일” 또는 “○○.○○.○○”등의 방법으로 표시하여야 하고, 자동포장기의 사용으로 인하여 제조일을 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다. 통조림제품에 있어서 연의 표시는 끝 숫자만을, 10월, 11월, 12월의 월표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 바로 앞에 0을 표시할 수 있다. 청량음료(유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)에 있어서 병마개에 표시하는 경우에는 제조 “연월”만을 표시할 수 있다. 우유발효유 또는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)에 있어서는 제조 “일”만을 표시할 수 있다. 왜냐하면 우유발효유나 유산균음료는 유통기한이 몇일밖에 되지 않기 때문에 “일”만 표시하여도 소비자는 충분하게 인식할 수 있기 때문이다.

### (4) 내용량(기구 또는 용기·포장은 제외한다)

내용물의 성상에 따라 重量·容量 또는 개수로 표시하여야 한다. 이 경우 내

용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 음용하지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다. 물과 같은 액체나 가스와 같은 기체의 물질은 식품의 제조과정에 추가되거나 자연적으로 감소될 수 있다. 그리고 포장이후에 다시 증발하거나 하여 양이 줄어 들 수 있다. 이러한 경우에 내용량의 표시는 최종소비자가 이를 사용할 때의 내용량을 표시하게 하지 않고 포장할 때의 내용량을 기재하게 하고 있다.

섭취전에 버리게 되는 액체와 함께 포장되는 식품은 액체를 뺀 식품의 중량을 표시하여야 하고, 캡슐제품은 피포제를 제외한 내용물의 중량으로 표시하여야 한다.

진상보조식품, 특수영양식품, 인삼제품의 정제캡슐형태의 경우는 판매되는 한 포장내의 정제캡슐의 수와 개당 중량 및 총중량을 동시에 표시하여야 한다. 다만, 개당 중량이 적어 총수를 표시하기 어려운 때에는 그 수의 표시를 생략할 수 있다.

#### (5) 공병보증금환불에 관한 표시

회수병을 사용하는 제품의 경우에 공병보증금환불에 관한 사항을 표시하여야 한다. 공병보증금환불은 환경보호, 즉 공병을 순환적으로 이용하여 폐기물의 감소를 달성하기 위하여 채택하는 제도이다. 이러한 제도의 주된 목적은 기본적으로 환경보호와 관련이 되기 때문에 식품 등의 표시기준으로 규정하는 것보다는 관할상 폐기물처리와 관련된 법률영역에서 규정하는 것이 보다 합리적이라 할 것이다.

#### (6) 製造·加工의 過程表示

##### 1) 필요성

식품의 성분에 관한 소비자의 정보는 성분요소, 내용량 또는 성분간의 배합과 관련되는 대부분 보장된다. 그러나 예외적으로 제한된 식품에 한하여 소비자는 식품의 제조시에 사용되는 특정한 절차에 관하여 표시가 되어야 한다. 이러한

식품제조과정의 표시는 특정된 식품에서 원래 사용된 성분이 제조과정에 따라서 자연상태로 남아 있을 수 있고, 또는 변화될 수도 있기 때문이다. 이는 특히 유가공제품에서 두드러지게 나타나고 있다. 우유는 젖소에서 얻은 원유를 사람이 먹기에 좋은 형태로 처리하고 살균하여 공급되는 완전한 식품으로, 단백질, 유당, 유지방, 비타민과 무기질이 골고루 함유되어 있다. 우유에는 카제인이라는 단백질과 열에 쉽게 변성되는 유장단백질인 락트알부민과 락토글로블린이 들어 있다.<sup>49)</sup>

## 2) 유제품에 관한 제조과정의 특별표시

현행 식품 등의 표시기준에는 우유류, 저지방우유류, 유당분해우유, 가공우유류, 산양유, 발효우유류, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 버터류, 자연치즈, 가공치즈, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품으로 구분하여 표시기준을 달리 규정하고 있다.

i) 우유류는 식품의 유형에 따라 우유, 강화우유, 환원유, 유산균 첨가우유로 구분 표시하도록 하고, 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가 제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 단, 1리터당 비타민 A는 2,000I.U, 비타민 D는 400I.U이상인 때에만 강화우유로 표시할 수 있다. 가열처리방식에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다. 우유의 가공은 소의 결핵이 인간에게도 전염이 가능하므로 원유를 균질화하는 과정이외에 살균과정이 중요하다.<sup>50)</sup> 우유를 살균하기 위하여 가열하면 카제인은 큰 변화가 없으나 유장단백질

---

49) 우유에 들어 있는 무기질 중 중요한 것은 칼슘이고 그밖에 많은 양이온과 음이온이 존재하며, 비타민 중 리보플리빈은 형광빛을 내며 광성에 의해 쉽게 파괴되므로 유리나 비닐로 포장하여 햇빛이 통과되면 거의 손실되기 때문에 용기의 재질에 관한 규제를 요한다.

50) 현재까지 사용되고 있는 우유의 살균법은 저온살균법, 고온단시간살균법(HTST, high temperature short time), 초고온 순간살균법(UHT, ultr high temperature)등이 있다.



인 락트알부민과 락토글로불린은 열에 응고된다. 고열로 가열하면 당과 아미노산이 마이야르 반응을 일으켜 갈색으로 변하고 리진이 부분적으로 파괴되어 영양가가 감소된다.<sup>51)</sup>

ii) 저지방우유류는 식품의 유형에 따라 저지방우유, 강화저지방우유, 환원저지방우유, 환원강화저지방우유, 유산균첨가저지방우유로 구분 표시하여야 한다. 제품중에 유지방분 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5페센트이하 일 때에는 “탈지우유”, “탈지강화우유” 또는 “환원탈지유”로 표시할 수 있다. 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간 살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다. 강화저지방우유, 환원강화저지방우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 단, 1리터당 비타민 A는 2,000I.U, 비타민 D는 400I.U 이상인 때에만 강화우유로 표시할 수 있다.

iii) 유당분해우유는 식품의 유형에 따라 유당분해우유, 저지방유당분해우유로 구분 표시하여야 하고, 유당함량도 표시하여야 하며, 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간 살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

iv) 가공우유류는 식품의 유형에 따라 가공유, 저지방가공유, 유음료로 구분 표시하여야 한다. 저지방가공유중 유지방분이 0.5페센트 이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다. 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간 살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

v) 산양유는 가열처리방법에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간 살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수

51) 고무석외 7인, 식품과 영양, 1996, 56면이하.

있다.

vi) 발효유류는 소, 수우, 양, 면양 등의 포유류의 젖을 젖산균 또는 효모에 의하여 발효시켜 특수한 품비를 부여하는 유제품이다. 이는 식품의 유형에 따라 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유로 구분 표시하여야 한다. 냉동발효유류는 냉동발효유, 냉동농후발효유, 냉동크림발효유, 냉동농후크림발효유, 냉동발효버터유로 구분 표시하여야 한다.

vii) 버터유류는 식품의 유형에 따라 버터유, 버터유분말로 구분 표시하여야 하고, 버터유는 가열처리방법에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

viii) 농축유류는 식품의 유형에 따라 농축우유, 탈지농축우유, 가당, 연유, 가당탈지연유로 구분 표시하고, 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다. 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 “무가당연유” 또는 “무가당탈지연유”로 표시할 수 있다. 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다. 특정된 성분을 제품명으로 사용하는 것을 식품 등의 표시기준은 금지하고 있다.

ix) 유크림류는 식품의 유형에 따라 유크림, 가공유크림, 분말유크림으로 구분 표시하여야 하고, 조비장 함량을 표시하여야 한다. 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

x) 버터류는 식품의 유형에 따라 버터, 가공버터로 구분 표시하여야 한다. 식염의 첨가여부에 따라 “식염” 또는 “무가염”으로 표시할 수 있고, 발효 공정을 거친 제품은 발효를 표시할 수 있도록 규정함으로써 발효의 공정에 관한 표기는 발효를 하여 가공한 버터에서만 표시를 제조자의 의도에 따라 표시가 허용되는 것으로 하고 있다. 버터에는 젖산균을 발효시킨 크림에서 제조되는 것과 발효하지 않는 크림에서 제조된 것이 있다. 발효버터는 상쾌한 향미를 가지며, 산도가 높은 반면, 비발효 버터는 방향이 적고 향기가 부족하다. 버터의 발효와 비발효의 표시는 발효유류에서 정하고 있다.

xi) 자연치즈는 유즙에서 직접 만든 치즈<sup>52)</sup>로 식품의 유형에 따라 고지방경성

52) 치즈는 먼저 원료유를 살균하고, 발효젖산균을 가하고 레넷(rennet)을 첨가하여 커드를 형성시켜 유청을 분리하여 탈수하여 식염을 가하여 발효숙성시킨 제품이다. 발효를

치즈, 중지방반경성치즈, 저지방생치즈 등으로 구분 표시하며, 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

xii) 가공치즈는 자연치즈를 혼합하여 유화제를 가하여 가열 용해하여 만든 치즈로 가열살균되어 있으므로 장기간 보존이 가능하다. 식품의 유형에 따라 경성 가공치즈, 반경성가공치즈, 혼합가공치즈, 연성가공치즈로 구분 표시하여야 한다.

xiii) 분유류는 식품의 유형에 따라 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유로 구분 표시하여야 한다. 가당분유는 첨가된 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다. 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 할 수 없다.

xiv) 유청류는 식품의 유형에 따라 유청, 농축유청, 유청분말로 구분 표시하여야 하고, 유청 및 농축유청은 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다. 특정성분을 제품명으로 사용하는 것은 금지된다.

xv) 유당은 특정성분을 제품명으로 사용할 수 없다.

xvi) 유단백 가수분해식품은 식품의 유형에 따라 유단백 가수분해물, 유단백 가수분물 가공식품으로 구분 표시하여야 하고, 조단백질, 아미노산성 질소, 카제인포스포 펩타이드의 함유비율을 표시하여야 한다.

### 3) 그외의 식품에서 요구되는 제조과정의 표시

#### i) 유당처리제품의 특별표시를 하여야 하는 식품

유당처리제품이라는 표시하여야 하는 품목은 빵과 떡류, 전과류, 어육가공품(어묵, 혼합어묵, 어육소시지, 혼합어육소시지, 어육햄, 혼합어육햄, 어육반제품, 냉동어묵, 기타 어육가공품)

#### ii) 살균제품, 멸균제품 또는 비살균제품의 표시를 하여야 하는 식품

가열처리방법에 따라 특별표시를 하여야 하는 식품은 위에서 기술한 유제품이 외에 아이스크림믹스류, 어육가공품, 생면류 또는 숙면류, 유산균음료, 향신료가공품, 김치류, 추출가공식품, 혼합장, 소스류, 탁주, 살균약주

---

목적으로 사용하는 젖산균에 따라 유당에서 젖산이 생성되고 젖산은 레벳에 의하여 커드의 생성과 유청의 배제를 촉진시켜 치즈의 조직을 조제한다. 발효를 위하여 사용되는 젖산균에 관하여는 윤광로/이영춘/정동효, 현대인의 식품, 중앙대학교 출판부, 273면 이하 참조.

iii) 그외의 개별식품에 따른 제조과정의 특별표시

빵과 떡류의 건조한 제품은 “건조제품”의 표시를 하여야 하고, 식육가공품에서 비가열식육제품에는 “비가열제품”의 표시를, 제조방법에 따라 목류는 “충전제품” 또는 “밀봉제품”으로 표시하고, 정제가공유지는 정제가공방법에 따라 수소첨가유(또는 경화유), 분별유, 에스테르화유, 중쇄중성지방으로 구분하여 표시 하여야 하고, 칼슘함유식품은 가공방법에 따라 “소성” 또는 “비소성”으로 구분하여 표시 하고, 자라분말은 건조방법에 따라 “동결건조” 또는 “열품건조”로 구분하여 표시 하며, 당화공정을 거쳐 제조된 고추장은 “당화고추장”으로 표시하도록 식품 등의 표시기준은 정하고 있다.

(7) 使用方法과 警告文句의 表示

현행 식품 등의 표시기준에는 특정된 식품에 대하여 사용방법과 경고문구를 표시하도록 하는 의무를 식품의 표시의무자에게 부여하고 있다. 캐던류에서 당알콜류를 주원료로 한 제품은 해당 당알콜류의 종류 및 함량을 표시하여야 하고, “과량섭취시 설사를 일으킬 수도 있습니다”라는 내용의 주의사항을 표시하도록 하고, 특정용도식품중 환장용식품은 “의사 등의 진단후 섭취하여야 합니다”라는 내용 및 질병명을 표시하여야 하고, 치료효과 등을 표시하여서는 아니된다. 로얄제리 가공식품에는 “천식 등 알레르기환자는 섭취시 주의를 필요로 합니다”는 내용의 표시를 하여야 하고, 화분가공식품에는 “화분에 대하여 알레르기가 있는 사람은 섭취시 주의를 필요로 합니다”라는 내용의 표시를 하여야 하며, 드레싱중 분리액상제품은 “사용직전에 흔들어서 사용하십시오”라는 내용의 표시를 하여야 한다. 식용원료우지와 돈지에는 “직접 식용할 수 없습니다”라는 내용과 정제우지 또는 정제돈지 원료임으로 표시하여야 한다.

(8) 放射線이 照射된 食品의 表示

조사처리식품의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 영업허가번호, 조사년월일, 조사선량과 조사처리된 식품을 나타내는 표시하여야 하고 식품 등의 표시기준에서 정하여진 일정한 조사도안을 표시하여야 한다.

## (9) 冷凍食品의 表示

필수적 표시사항으로 육류 등 냉동한 식품을 해동한 상태로 판매하고자 할 경우에는 “이미 냉동된 바 있으니 재냉동시키지 마시기 바랍니다”라는 안내표시를 하도록 하고 있다. 구체적인 세부사항은 구분하여 표시하도록 식품 등의 표시기준은 정하고 있다. 비가열섭취 냉동식품, 가열후 냉동식품, 조미수산물으로 구분하여 표시하여야 한다. 가열후 섭취 냉동식품 또는 조미수산물은 가열여부에 따라 “냉동전 가열제품” 또는 “냉동전 비가열제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 한다.

냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다. 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 제품의 조리 또는 가열처리방법의 표시하여야 한다. 원재료의 전부가 식육 또는 농산물인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육 또는 농산물의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다. 원료육을 2가지 이상 혼합하여 사용하는 때에는 단일 원료육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

## (10) 통·병조림의 표시기준

통·병조림은 구분하여 표시하여야 한다. 식품의 유형에 따라 농산물통(병)조림, 수산물통(병)조림, 기타통(병)조림으로 구분하여 표시하여야 하고, 주원료명을 표시하여야 한다. 수산물통(병)조림식품은 보일드통(병)조림, 기름담근통(병)조림, 혼제통(병)조림, 토마토담근통(병)조림, 향신료담근통(병)조림, 가미통(병)조림으로 구분 표시할 수 있다.

내용량의 고품량 및 내용량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다. 산성통조림 식품은 “산성통조림”으로 표시하여야 한다. 개봉시 상해우려가 있는 “원터치캔”통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오”라는 내용의 주의 안내표시를 하여야 한다.

## 第3節 表示方法

### 1. 表示場所

#### (1) 일괄표시

식품의 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄표시하여야 한다. 다만, 제품명, 업소명 및 소재지, 영양성분 및 기타 식품등의 세부표시 기준에서 정하는 사항은 그러하지 아니할 수 있다.

식품의 표시위치는 사실 식품의 판매관점에서 아주 중요한 역할을 한다. 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있는 장소는 해석을 필요로 하는 부분이라고 할 수 있다. 식품의 포장용기는 표시를 할 수 있는 여러면이 있다. 표시기준의 해석상 식품의 표시는 전면, 위면 또는 다른 면중의 특정된 면에 표시하여야 하는 것으로 해석되지는 않는다.

#### (2) 제품의 최소판매단위별 용기포장에 표시

식품의 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기포장에 표시하여야 한다. 다만, 위생상 위해발생의 우려가 적은 내포장된 건과류 및 캔디류는 판매업소에 공급하는 제품의 최소 유통단위별 용기포장에 표시할 수 있다.

### 2. 表示의 規格

일정장소에 일괄표시하여야 하는 표시사항의 활자의 크기는 구분하여 표시하여야 한다. 다만, 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하는 경우로서 표시면적이 인쇄가용면적의 6페센트 이상의 제품과 회수하여 재사용하는 납세병마개에 대하여는 그러하지 아니하다. 인쇄가용면적이 50제곱센티미터 이하의 경우에는 5.0포인트 이상, 인쇄가용면적이 50제곱센티미터 초과 500제곱센티미터 이하의 경우에 7.5포인트 이상, 인쇄가용면적이 500제곱센티미터 초과인 경우에 12포인트

이상으로 하여야 한다.

### 3. 表示文字

원칙적으로 식품의 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 하여야 한다. 다만, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자와 상표법에 의하여 등록된 외국어 상표는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있다.

예외적으로 수입식품 또는 수입식품첨가물중에서 i) 자연상태의 농축수산물 또는 과일류, ii) 소분판매를 위한 대포장(벌크상태)의 것, iii) 자사의 제품을 제조하거나 조리에 사용하기 위한 원료, iv) 대외무역관리규정에 의하여 외화획득용(수출용원자재를 포함한다)으로 승인을 받은 것 등은 한글표시를 생략할 수 있다.

### 4. 印刷에 의한 表示

표시는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인으로 표시하고, 제품의 특성상 잉크각인 또는 소인으로 표시가 불가능한 경우와 수입식품등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용하되 떨어지지 않게 부착표시할 수 있다. 이 경우에 수입식품에 있어서는 원래의 포장지에 표시된 주요 표시사항을 가려서는 아니된다. 다만, 수입식품등의 포장지가 외국어로 표시되지 아니한 경우에는 표시사항을 스티커로 부착해서는 아니되며, 용기류에 있어서는 재질표시를 생략할 수 있다.





## 第6章 食品公典, 添加物公典, 食品등의表示에 관한規則의 法的性質

### 第1節 食品公典의 制定時 參照事項

#### 1. 內容과 意味

식품위생법 제12조에 의하면 보건복지부장관은 식품과 첨가물의 기준규격, 용구 및 용기·포장의 기준과 규격, 식품과 식품·첨가물·용구·용기·포장의 표시기준을 수록한 식품첨가물 등의 공전을 작성보급 하도록 하고 있다. 食品公典은 식품을 판매할 수 있는가를 결정하는 하는 주요한 기준으로써 식품의 제조, 성상 그리고 그외의 징표를 기재하고 있다. 앞으로 식품공전은 원칙적으로 구속력있는 효력은 가지 않을 지라도, 다른 외국의 식품공전과 같이 제조의 습관과 소비자의 기대에 관한 단순한 확정을 넘어서 형성적인 기능을 가진다. 구속력이 가지지 않으나 형성적 기능을 가진다는 것은 공전은 법규명령이 아니라, 특정된 방향으로 식품의 제조와 판매를 유도할 수 있다. 식품공전의 작성에 적용되는 주요한 원리는 국민건강의 보호를 위한 식품의 기준을 정하는 데에 필요하고, 다른 한편으로 건전한 식품유통의 규율에 일치하게 하여야 한다. 이러한 원칙 때문에 식품공전의 작성시에 식품과 첨가물에 종사하는 전문가의 참여가 필수적이다.<sup>53)</sup> 명백하게 또는 통일적인 식품의 유통관이 확립되어 있지 않은 경우에 식품공전은 중요한 의미를 가진다. 특히 저온으로 냉동된 식품의 유통에 관한 중요한 지침이 된다. 왜냐하면 일반적인 유통관은 아직 부분적으로만 확정될 수 있기 때문이다.

식품분야에 국제적으로 인정되고 있는 일반기준의 발달을 식품공전의 개정은 많이 참작할 필요성이 있다. 포장되어 판매되는 식품의 국제적인 유통은 식품의 안전한 관리와 유통자유에 중요한 역할을 한다. 이러한 점을 고려하여 현행식품법 제12조의 식품공전에 관한 규정에 식품공전의 주요한 지침으로 국제보건기구

53) OGHE SSt 16 ff. (36).

에서 제정하고 대부분의 서구 국가에서 인정하고 있는 세계식품공전을 참작하게 하는 문구를 삽입할 필요가 있다.<sup>54)</sup>

## 2. 國際食品基準

1961년 10월 세계보건기구(WHO)와 세계식량기구(FAO)는 공동전문위원회로서 소비자의 건강보호와 식품유통시 순수경쟁의 보장을 위하여 식품에 관한 국제규범을 확정할 과제를 부여받았다. 식품첨가물의 사용에 관한 일반원칙이외에 모든 성분은 독극물조사와 판단을 받도록 하였다. 독극물의 판단은 독극물사용의 누적적, 상호상승작용적 또는 보강적 작용을 고려하도록 하였다. 첨가물의 허가는 제안된 양의 사용시 현재의 인식에 의하여 판단될 수 있는 한에서 소비자에게 위험이 없는 경우에만 발하여져야 한다.

국제식품기준은 각 국가가 이를 구속력 있는 규범으로 받아들이지 않는 한 직접적인 법률효과가 부여되지 않는다. 현재까지 한국은 식품법에 이에 관한 언급을 찾아 볼 수 없다.

## 第2節 法的性質

### 1. 專門家の 評價書 또는 行政命令

#### (1) 공신력 있는 전문가의 평가서

식품공전은 법규명령이 아니라, 단순한 전문가의 평가서로서 또는 행정명령으로서의 성질을 가진다. 왜냐하면 식품공전은 법규명령으로 가져야 하는 최소한 요건을 가지고 있지 않기 때문이다. 즉 식품공전 등이 法規命令으로 인정받기 위하여는 법치국가의 요소인 法律留保와 包括的 委任禁止의 原則에 따라야 한다. 그리고 법규명령은 이를 수권하는 법률의 존재만으로는 불충분하고, 수권하

54) 독일 식품법 제33조제2항은 독일정부에 의하여 승인된 국제식품기준을 참작하여 독일의 식품공전을 제정하게 하고 있다.

는 법률이 구체적으로 그 범규명령의 제정에 관하여 내용, 목적, 적용기준 그리고 범위를 명확하게 규정하여 수권하여야 한다. 그런데 식품공전의 수권조항이라고 할 수 있는 식품위생법 제12조에는 이러한 구체적인 문구를 찾을 수 없다. 또한 범규명령의 제정에는 소정의 절차에 따라야 한다. 즉 대통령령은 법제처의 심사와 국무회의의 심의를 거쳐야 하고, 총리령과 부령은 법제처의 심사를 거쳐야 한다. 그리고 대통령령으로 되어 있는 “법령안 입법예고에 관한 규정”은 다수 국민의 일상생활과 관련하여 중요한 의미를 가지는 법령안을 그 입법취지와 중요내용을 항목별로 관보에 게재하여 국민에게 예고하여 이해관계인으로부터 의견제출을 받도록 하고 있다.<sup>55)</sup> 그러나 식품공전의 제정과 개정시에 이러한 절차를 거치지 않았다. 식품공전이 비록 법률에 그 근거를 가지고 있다고 하더라도 식품공전이 범규명령으로 되기 위하여는 반드시 위에서 열거한 요건을 충족하여야 한다. 그러나 식품공전은 이러한 요건을 가지고 있지 않다.

범규명령은 사무관리규정 시행규칙 제3조제1호에 의하면 법조형식으로 되어야 한다. 그러나 식품공전의 형식은 법조형식으로 되어 있지 않다.

이러한 점들을 고려할 때에 식품공전은 명백히 범규명령은 아니다. 그러나 식품공전은 보건복지부내와 다른 행정부에 대하여는 구속력을 가지는 행정명령으로서의 성질도 가지기 때문에 단순한 전문가의 평가서로 취급할 수 없다. 식품공전을 전문가의 평가로서 평가될 수 있는 이유는 식품공전의 작성을 심의하는 식품위생심의위원회에 식품, 첨가물, 기구 및 용기포장에 관한 영업에 종사하는 자도 임명 또는 위촉되는 데에 있다. 이러한 점에서 식품공전은 단순한 전문가의 평가서를 넘어서 일면적으로 구속력이 인정되는 행정명령이라고 할 수 있다.

오스트리아 최고법원의 판례<sup>56)</sup>에 의하면 식품공전은 절차법적인 관점에서는 전문가의 평가서이나, 실체법적으로는 식품유통에 관계되는 사회영역의 의견표시라고 한다. 그리고 동 법원의 다른 판결<sup>57)</sup>에 의하면 식품공전은 규정된 전문가평가서(kodifiziertes Sachverständigengutachten)라고 명명하고, 이러한 식품공전은 식품의 올바른 판단을 쉽게 할 수 있게 하는 지식은 제공하나,

55) 최근의 행정절차법 시안에도 행정입법의 예고절차에 관하여 규정하고 있다. 즉 제49조에 행정입법의 예고명령, 제50조에 예고의 방법, 제51조에 예고기간, 제52조에 의견제출 및 처리, 제53조에 공청회, 제54조에 입법에 대한 청원 등을 규정하고 있다.

56) OGHE SSt 28, 74 ff.

57) OGHE SSt 30, 19 ff.

식품공전에 기재된 한계치가 식품유통에 책임있는 직업종사자가 직업의 행사로 알게 된 건전한 식품의 유통에 항상 일치하는 것은 아니라고 하고 있다. 그리고 다른 판례<sup>58)</sup>는 식품공전은 客觀的 專門家評價書(objektiviertes Sachverständigengutachten)라고 하고, 소비자의 기대에 근거를 둔 식품의 판단에 관한 지침이라고 하고 있다. 식품의 포장에 기재된 특정의 표시는 최소한 특정된 식품의 질을 나타내고 있다는 소비자의 기대가 변화될 수 있다. 이러한 이유로 상품으로서의 식품은 식품공전의 준칙과 다르게 제조되거나 가공될 수 있다.

식품공전을 단순한 전문가의 평가서이지 法規命令이 아니라고 이해하는 오스트리아의 법원은 식품공전의 준칙과 다른 준칙을 구체적인 판례에 원용할 수 있다. 이러한 점에서 식품공전은 규정된 식품관례의 종류로서 그 자체가 식품의 안전이나 식품관례에 중요한 척도가 되나 이것은 절대적인 준칙이 아니라, 다른 전문가의 평가에 의하여 반박될 수 있는 하나의 準則이다.<sup>59)</sup> 결국 식품공전은 식품의 유통에 참여하는 식품의 생산자, 제조자, 판매자 그리고 관련 행정청의 의사를 명시하는 전문가의 평가서로서 소비자의 기대를 반영한 것라고 할 수 있다. 그러므로 식품공전은 그 성질상 절대적 구속력을 가지는 것이 아니다. 법원과 행정청은 식품의 허가나 감독시에 반드시 사용하여야 하는 증거수단이 아니다. 이론적으로 법원과 행정청은 식품공전과 다른 기준에 의하여 식품의 감독이나 허가를 할 수 있다. 그러나 법원과 행정청이 식품공전과 다른 기준에 의하는 경우에 현재의 식품공전의 기준이 합당하지 않거나 새로운 기술의 발달로 인한 새로운 기준이 증명되 경우에만 가능하다<sup>60)</sup>

## (2) 行政命令

독일이나 오스트리아와는 달리 한국의 식품공전은 단순한 전문가의 평가라고 할 수 없다. 왜냐하면 한국의 식품공전의 작성자는 식품위생법상 보건복지부장

58) OGHE SSt 38, 36 ff.

59) Barfuß, Soll das Lebensmittelstrafrecht in Zukunft von den Gerichten oder von Verwaltungsbehörden vollzogen werden?, JBl 1965, 129 (133); ders., Musterbeispiel einer verfehlten Verordnung: BGBl 1977/89, JBl 1977, 408 (409).

60) F.Koja, aaO., S.386.

관이다. 식품공전의 작성을 심의하는 기관은 관계공무원가, 식품업종사자 그리고 식품과 첨가물의 전문가이다. 식품위생심의위원회는 식품공전의 작성자가 아니라, 심의기관이기 때문에 독일과 오스트리아의 식품위원회와 다르다. 독일과 오스트리아의 식품위원회는 관계공무원, 식품업종사자 그리고 전문가로 구성되어 식품공전의 작성권을 가진다. 그러므로 독일과 오스트리아의 식품공전은 단순한 전문가의 평가서라고 할 수 있으나 한국의 식품공전은 명백히 보건복지부장관이 작성권자로서 行政規則이라고 하여야 할 것이다. 식품공전은 적용할 법률이 존재하지 않거나 개괄적으로만 규정되어 있어 구체화의 필요성을 충족하기 위한 법률을 구체화하는 행정규칙(normkonkretisierende Verwaltungsvorschriften)<sup>61)</sup>이라고 할 수 있다.

이러한 행정명령은 관할 행정관청의 내부에만 효력을 가지는 규범으로서 국민에 대하여는 효력은 없다고 할 것이므로 일반적으로 구속력을 가지지 않는다. 그 결과 식품공전은 일반적 구속력을 가지는 명령이나 금지를 포함할 수 없고, 법규범을 변경하거나 폐지할 수 없다. 식품공전은 존재하는 식품의 일반형식을 확정하고, 식품에 관한 기존의 일반적인 기준을 변경할 수 있는 징표라고 할 수 있다. 즉 식품에 관한 공신력있는 전문가의 指導的 評價書라고 할 수 있다.<sup>62)</sup> 이러한 법원칙은 식품공전뿐만이 아니라, 식품첨가물공전과 식품 등의 표시기준에 동일하게 적용된다.

## 2. 形成的 作用

식품공전은 법규명령이 가지고 있는 일반적 구속력이 없기 때문에, 법원은 식품공전이 식품기준을 규정하고 있는 법률과 법규명령에 따르고 있는가에 대하여 심사할 수 있다. 그러므로 법원은 식품의 제조, 가공, 사용, 조리시에 식품공전이 식품위생법과 동법시행령과 시행규칙을 준수한 경우에만이 판단의 근거로 원용할 수 있다. 법원이 개별사건에 대한 재판시에 식품공전에 구속은 되지 않으나, 법원이 식품공전과 다른 기준에 의하여 개별사건을 판결하는 경우에는 이에

61) 행정규칙은 내용에 따라 조직 및 근무규칙, 해석규칙, 재량준칙 그리고 법률대체적 행정규칙으로 분류할 수 있다. 이에 관한 자세한 것은 홍준형, 행정법총론, 316면 이하.

62) F.Koja, Die Rechtsnatur des Lebensmittelbuches, ÖJZ 1979, S.385 ff.

대한 이유를 제시하여야 한다.

식품 등의 표시기준 10)-1의 침출차 항목에는 식품의 유형에 따라 녹차, 우롱차, 홍차, 가공곡류차, 혼합침출차등으로 구분 표시하도록 규정하고 있다. 그러나 이러한 식품 등의 표시기준과 달리 녹차 대신에 설녹차, 작설차, 전차등으로 표시하더라도 식품위생법과 동시행령이나 시행명령에 반하지 않는 한 이러한 표시가 허용된다고 하겠다. 물론 소비자에 따라서는 단순한 녹차와 설녹차 또는 작설차의 효과를 달리보고, 가능한 한 녹차보다는 설녹차나 작설차가 보다 건강에 좋은 것으로 오인할 수 있고, 생산자가 이러한 소비자의 구미를 맞추기 위하여 표시하였다고 하더라도 식품 등의 표시기준에 관한 위반으로 이를 식품위생법에 위반이라고 할 수 없다. 왜냐하면 식품 등의 표시기준은 단순한 행정명령에 지나지 않기 때문이다. 그리고 녹차대신에 설녹차나 작설차라는 표시가 명백하게 모든 사람이 특별히 우수한 상품을 표시한다고 할 수 없기 때문이다. 물론 경우에 따라서는 녹차대신에 설녹차나 작설차라는 표시가 일반적으로 질적으로 좋은 녹차라는 인식을 모든 생산자가질 수 있다. 이러한 경우에 하나의 일반적인 통념이 형성되고 이러한 형성된 통념은 소비자의 보호를 위하여 표시에 대한 기준을 형성하는 동기될 수 있다. 이러한 형성된 통념을 실현하기 위하여는 법적인 구속력을 가지는 규범으로 규정할 수 있다.

### 3. 食品公典의 司法判斷時의 效力

전문가의 지도적 의견이라고 할 수 있는 식품공전 등은 법원판결시에 식품의 오폭시로부터 소비자를 보호하기 위한 식품위생법 제10조와 제11조의 해석시에 중요한 증거수단이 된다. 식품공전 등이 구속력있는 법규범이 아니기 때문에, 식품공전 등은 법원의 사후심사를 받는다. 식품공전의 요구사항과 다른 증거도 식품위생법과 동법시행령 또는 시행규칙에 일치할 수 있다. 식품의 제조와 가공은 많은 부분에서 기술과 관련되고, 기술분야는 끈임없이 발전하고 변화되기 때문에 새로운 기술의 등장은 식품의 제조와 가공에 영향을 미치는 것은 부인할 수 없는 사실이다. 소비자도 식품분야에 새로운 기술의 영향으로 식품에 대하여 가지는 기대가 끈임없이 변화한다. 이러한 변화에 항상 일치하여 식품공전이 변경된다고 할 수 없다. 즉 식품공전은 변화하는 기술에 민첩하게 대체하거나 새로

운 기술을 유도할 수 없다. 그 결과 새로운 식품기술을 사용하는 식품의 경우에 법원은 식품공전의 준칙에 구속되지 않고 그 분야의 전문가들의 평가를 식품공전에 우선하여 적용할 수 있다. 그러나 이러한 경우에 법원은 식품공전과 다른 전문가의 평가를 재판에 원용하는 경우에 관련된 식품의 성분에 관하여 규정한 식품공전의 기준은 이미 낡았고, 그러한 이유 때문에 실제적으로 원용할 수 없고, 문제가 되는 식품을 평가하기 위하여는 올바른 전문가의 평가를 제시하여야 한다. 물론 식품공전에 반하는 사항이 법원에서 입증재료가 되기 위하여는 전문가의 청문이 있어야 한다. 결국 식품공전은 소비자의 기대의 확증에 의미를 가진다. 독일의 연방행정법원의 판례<sup>63)</sup>에 의하면 식품공전은 생산, 성상 그리고 그외의 증표에 따라 기재된 식품으로부터 소비자가 기대하는 것에 대한 추측작용을 한다. 식품공전은 식품위생심의위원회의 심의과정을 거쳐서 작성된다. 식품위생심의위원회는 전문가로 구성되기 때문에 식품공전은 공정력있는 전문가의 지도적 의견이라고 할 수 있다.<sup>64)</sup>

식품공전과 다른 기준을 재판의 근거로 하는 문제와 직접적인 관련을 가지는 경우는 주로 식품위생법의 위반에 대한 형사처벌문제가 될 수 있다.

## 第3節 食品公典의 作成

### 1. 食品衛生審議委員會의 權限

식품위생법 제12조에 의하면 보건복지부장관에게 식품공전을 작성·보급할 의무가 있다. 제42조의 식품위생심의위원회는 보건복지부장관의 자문기관으로 규정하고, 조사및 심의의 대상은 ①식중독방지에 관한 사항, ②식품첨가물 등의 공전작성에 관한 사항, ③식품, 첨가물, 기구 및 용기·포장의 기준과 규격에 관한 사항, ④국민영양의 조사·지도 및 교육에 관한 사항, ⑤기타 식품위생에 관한 중요한 사항이다. 식품공전은 식품위생법에 의하여 식품위생심의위원회의 조사

63) BVerwG LRE 18, 257 = ZLR 1986, 333; LRE 22, 35, 41.

64) 독일의 식품법상 식품공전은 연방법무부장관, 보건장관, 농림업장관 그리고 경제장관의 동의를 얻어서 제정된다. 물론 이들 장관은 식품공전을 변경할 수는 없으나 거부하거나 철회할 수 있다.

와 심의를 거친 후에 보건복지부장관이 작성한다.

## 2. 構成과 改善方案

식품위생심의위원회는 식품위생법 제43조에 근거하여 식품위법시행령 제20조에 규정하고 있다. 이에 의하면 위원장 1인과 부위원장 2인을 포함한 60인 이내의 위원으로 구성한다. 위원장은 보건복지부차관이 되고, 부위원장은 위원장이 지명하는 위원이 된다. 위원은 관계공무원과 식품, 첨가물, 기구 및 용기포장에 관한 영업에 종사하는 자 또는 식품위생에 관한 학식과 경험이 풍부한 자중에서 보건복지부장관이 임명 또는 위촉한다. 이 경우 관련학회 또는 단체등의 추천을 받을 수 있다.

식품위생심의위원회의 구성에 식품, 첨가물, 기구 및 용기포장에 관한 영업에 종사하는 자를 포함시키는 이유는 두 가지로 설명할 수 있다. 하나는 전문성과 이해관계성을 하나의 기관으로 구성하는 데에 있고, 다른 하나는 이해관계자의 대표와 관계공무원간의 공동심의에 있다. 이러한 양자의 요소는 식품공전을 규정된 전문평가로 성격을 가지게 하는 하나의 요인이 될 수 있다. 그러나 식품위생심의위원회는 심의기관이기 때문에 보건복지부장관은 반드시 이러한 심의에 따라야 하는 것은 아니다. 결국 식품공전의 작성권은 식품위생법상 보건복지부장관에게 있기 때문에 행정규칙이다. 식품공전의 작성을 위하여 구성되는 식품위생위원회에 식품위생업에 종사하는 자를 구성원으로 이유는 업계의 대표로서 공무원과 공동심의를 하기 위하는 데 있기 때문에 식품위생심의위원회의 위원으로서 식품업종사자는 대표성을 가져야 한다. 이러한 이유에서 식품위생법시행령 제20조제3항제2문에 규정된 재량규정은 강제규범으로 변경하여야 한다.

## 第4節 改善方案

### 1. 식품공전 등의 유연성 필요

한국의 식품위생법상 식품공전은 위에서 언급된 바와 같이 공신력있는 전문가의 평가서로서 법적인 성질로는 행정규칙에 속한다. 그러나 식품공전이 행정규



척이 되기 위하여는 법치국가의 관점에서 많은 문제점을 내포하고 있다. 특히 법률유보적인 관점에서 식품공전은 결코 행정명령으로 하기에는 부적합하다. 오히려 공신력있는 전문가의 평가서로 하는 것이 적합하다고 하겠다. 이렇게 하기 위하여는 식품공전의 작성기관은 보건복지부장관이 되어서는 안되고 식품공전심의회가 되어야 한다. 이 위원회가 식품공전의 작성권을 가지고 관련된 행정부 장관의 동의하에서 공포될 수 있게 하여야 할 것이다. 이렇게 식품공전을 이해하는 경우에 식품기술상의 변화에 신속하게 대응하고 식품중사의 이해를 보다 신속하게 반영하고, 식품기술의 발전에 긴밀한 보조를 맞출 수 있다.

## 2. 현실적인 문제보완의 필요

위에서 식품공전 등을 행정명령으로 보는 우리의 관점에서 제기되는 현실적인 문제점은 식품에 관한 주요한 법규범으로 식품공전 등이 사용되고 있는 현실이다. 사실 식품공전등은 현행 식품위생법하에서 사실상의 법규범으로서 역할 수행하고 있음을 부인할 수 없다. 이러한 데에는 가장 복잡한 법역역일 수 있는 식품위생법분야에서 법규명령은 대부분 위생에 관련된 부분에만 규율을 하고, 식품분야에는 대부분 식품공전 등으로 규제하고 있는 데에 있다. 식품공전 등에서 규정하고 있는 거의 대부분의 부분을 법규명령으로 규정하여야 한다. 이렇게 하지 않고서는 식품법에서 법치국가는 空洞化되어 있다고 하여야 할 것이다. 그리고 식품공전 등의 본질적인 역할을 수행하게 할 수 있다. 현행 식품위생법상 식품공전 등은 원래의 역할을 수행하지 못하고, 일반 법질서와는 완전히 괴리되어 변형된 역할을 수행하고 있다고 할 수 있다. 그러므로 긴급하게 요구되는 분야는 법규명령에 의한 식품의 규제와 방항제시라 할 수 있다.

## 第5節 CODEX

현행식품공전 제1. 총칙 제26에는 Codex에 관하여 언급하고 있다. 이에 의하면 이 공전에서 기준규격이 정하여지지 아니한 잔류농약, 항생물질, 합성물질, 합성항균제, 성장촉진제, 중금속 등 유해물질 등에 관한 적부 판정은 잠정적으로

Codex(CAC: The Codex Alimentarius Commission)규정을 준용할 수 있으며, Codex 규정이 없는 경우에는 보건복지부장관이 해당 물질에 대한 외국의 기준규격과 일일섭취허용량(ADI) 및 해당 식품의 섭취량 등 해당 물질별 관련 자료를 종합적으로 검토하여 정할 수 있다. Codex는 세계보건기구와 세계식량기구의 공동위원회에 의하여 제정된 규정으로 식품의 위생실무, 제조, 가공을 위하여 국제적으로 인정된 표준조건으로 일차적인 구속을 가지지는 않는다. 그러나 현행 식품공전에서 특별한 전제하에서 Codex의 준용을 허용함으로써 경우에 따라서는 식품공전상의 역할을 수행할 수 있다. 유엔의 모든 회원국은 이 위원회에 투표권을 가지고 참여할 수 있다. 유엔의 회원국이 아니거나 국제기구는 투표권없이 참여할 수 있다. Codex Alimentarius Commission의 지위에 따르면 최상의 규준은 식품의 유통시 소비자의 건강보호와 정당한 경쟁의 보호이다.

1962년의 Codex Alimentarius Commission의 설립이래로 사안분야에 따라 예를 들면 “첨가물”, “식품표시”, “농약”, 그리고 식품의 집단에 따라 예를 들면 “육고기가 육고기가공”, “식용지방과 식용유”, “다이어트 식품”, “설탕종류와 꿀”, “생선제품”, “저냉동 식품” 등에 따라 19개의 소위원회(Committee)가 설치되었다. 이 소위원회에서 각각의 규준이 제정되었다. 이에 따르면 Codex Alimentarius Commission은 의결된 표준규준을 유엔회원국의 정부에 받아들여 줄것을 제안한다. 유엔회원국의 정부는 국내의 법실무에 표준규준의 수용종류(“full acceptance”, “target acceptance”, “acceptance with specified deviations”)에 관하여 결정한다. 한국의 정부가 Codex Alimentarius Commission의 표준규준을 인정하면, 식품공전을 제정하는 식품위생심의위원회는 한국정부에 의하여 인정된 국제식품표준규준을 고려하여 지침을 작성하고 의결하여야 한다.

수용된 표준규준의 효력은 특정된 생산실무를 위하여 국제적으로 수용되었으나, 구속력을 가지지 않은 지침으로써의 특성을 가지고 있다. 오히려 이 표준규준은 추가적으로 국내의 입법토대에 기여하고 상인의 거래조건내용으로 작용하기도 한다. 그 결과 이 표준규준은 간접적으로 중요한 법원이 될 수 있다. Codex Alimentarius Commission에 한국의 참여는 다른 유엔회원국가와 같이 식품법의 국제적 조화에 기여한다.

## 第7章 食品殘留物質과 放射線照射

### 第1節 規定의 目的

#### 1. 殘留物에 관한 規制의 필요성

대부분의 식품은 자연상태에 존재하는 식품과 동물을 원료로 하여 제조, 가공, 조리 등의 과정을 거쳐서 유통된다. 식품의 안전을 위하여 완성된 식품에 대한 규제와 제조나 가공에 대한 규제만으로 식품위생법은 국민의 건강을 완전하게 보장할 수 없다. 왜냐하면 유통되는 식품의 원료인 식물, 곡물 또는 과일이 농약이나 환경오염의 영향에 의하여 유해물질을 함유하고 있으면, 식품의 제조나 가공과정에 이를 제거하기 위한 특수한 과정을 거치지 않으면 유해물질은 사라지지 않고 완성된 식품속에 남아 있게 된다. 그리고 동물을 원료로 하여 제조, 가공 또는 조리되는 식품의 경우에도 그 동물이 이미 약물이나 사료에 의하여 이미 유해물질을 함유하고 있으면, 이 유해물질이 유통되는 식품속에 잔존하여 식품소비자의 건강을 침해할 수 있다. 이러한 이유에서 식품의 잔유물에 관한 법적인 규율이 필요하다.

중금속과 같은 특정된 성분의 양과 효과에 명백한 관계가 존재한다면, 독성을 평가하여 여기서 최대허용치를 확정하는 데에 기여하게 된다. 즉 흔히 국제적으로 인정되고 있는 기준치(Richtwert)는 확정되어 있다. 이러한 확정은 동물의 사료를 실험함으로써 체중에 따라 잔유된 유해물질의 허용량이 확정될 수 있게 한다. 허용량의 확정은 인간이 생존하는 동안 지속적으로 몸속에 들어오더라도 인간의 신체에 아무런 유해한 작용을 하지 않는 범위내에서 잔유물의 허용치를 확정할 수 있다.

#### 2. 殘留物의 허용치한계치 확정을 위한 준비단계의 필요

안전변수를 고려하여 하루에 몸속에 지속적으로 잔유물이 유입되어도 인체에

영향을 미치지 않는 일일허용섭취량(ADI-Wert: Acceptable Daily Intake)이나 일주일허용섭취량(AWI-Wert: Acceptable Weekly Intake)이 도출될 수 있다.<sup>65)</sup> 이 허용치는 평생동안 부담하는 잔유물의 평균치이다. 이 허용치에서 특정된 식품에서 개별 유해성분에 대한 한국에서의 음용습관상상 최대허용치가 산정될 수 있다. 음식습관의 변화로 인하여 주된 음식물에서의 유해성분상황의 가능한 변화가 발생하면 당연히 최대허용치도 이에 일치하여 변경되어야 한다. 물론 이를 위한 기본적인 전제는 우리식품의 부담상황에 대한 정확한 지식이다. 사실 지금까지 행정청의 식품감독에서 획득된 풍부한 자료와 여러 연구소에서 조사한 조사보고서가 나와 있다. 그러나 이러한 자료와 조사보고서는 우연하게 선발된 개별샘플에 지나지 않고, 통계에 입각한 조사라고 할 수 없다. 그뿐만 아니라 조사를 위하여 사용된 분석절차도 통일적이지 못하여 달성된 결과가 단지 조건적으로만 비교가능하다. 그러므로 생활환경과 음식습관의 변화에 따른 식품의 잔유물의 허용치를 결정하기 위하여 국가적인 준비작업이 필요하다고 할 수 있다. 독일에서는 잔유물의 허용치를 확정하기 위하여 1988년에 식품-모니터링(Lebensmittel-Monitoring)을 시작하였다. 이러한 프로젝트는 연방보건청산하의 환경화학에 관한 중앙수집소와 평가소의 지도하에서 연방과 주에 의하여 실행되었다. 이러한 통일적인 샘플추출절차에 따라 식품의 제조자뿐만 아니라 유통단계에서도 표본적인 식품샘플을 거두어서 표준적 절차에 따라 조사될 수 있다. 분석을 위한 데이터질은 통제조치에 의하여 보장된다. 데이터의 수집과 평가는 독일에서 연방보건청에서 행하여 진다.

### 3. 殘留物에 관한 규정을 확정하기 위한 節次의 導入

#### (1) 法律的 根據의 確保

식품속에 남아 있는 잔류물로부터 국민의 근강을 보호하기 위하여 현행 식품공전에는 殘留物에 관한 許容限界置를 규정하고 있다. 그러나 식품공전에는 식품제조자, 가공자 그리고 판매자의 영업권을 제한하고 있다. 식품속에 남아 있는

65) W.Warning, Rückstände/Verunreinigungen im Lebensmitteln, in: R.Streinzig (Hrsg.), Lebensmittelrechts-Handbuch, Rdnr.167 ff.

유해한 殘留物에 대한 규제는 한편으로 국민의 건강을 보호하여야 하는 國家義務이지만, 다른 한편으로 이를 규제하는 경우에 식품제조자나 식품가공자의 營業權에 대한 制限이다. 이러한 영업권을 제한하기 위하여는 법률에 의하거나 법률에 근거하여야 한다. 그러나 현행 식품위생법에는 이에 대한 근거 규정을 발견할 수 없다. 이는 식품위생법 시행령, 시행규칙속에서도 역시 아무런 근거를 발견할 수 없다. 다만 식품공전속에서 항생물질의 잔류 허용기준, 농산물의 농약 잔류 허용기준, 식육의 농약잔류 허용기준, 인삼(건조품)의 농약잔류 허용기준을 기재하고 있다. 식품공전에 최대한의 법적 효력을 부여하여 법규명령으로서의 성질을 인정하더라도, 이는 반드시 식품위생법의 관련된 규정에 근거를 두어야 한다. 그러나 식품위생법에서는 잔류물에 관한 규정을 두고 있지 않기 때문에 식품공전상의 잔류물에 관한 모든 규정은 법률상의 근거를 가지지 않은 法律留保의 原則에 위반되는 규정이 되어 사실상의 대외적인 구속력이 없다고 할 수 있다. 그러므로 잔류물의 허용과 규제에 관한 법률적 근거 조항이 식품위생법내에 규정될 필요가 있다.

## (2) 잔류물 허용한계치의 확정을 위한 전국적 모니터링의 필요

잔류물의 허용한계치는 일상적으로 음용되는 식품에 따라 결정되어야 하기 때문에 현재 한국 국민이 일상적으로 음용하는 음식물의 종류에 따라서 결정된다. 일상적으로 음용되는 음식물이 구체적으로 평균적으로 확정되어 그 식품속의 원료가 되는 물질의 특징과 잔류물의 통제가 산출되어 이를 평가하는 기관이 상설화되어 있어야 한다. 즉 우리의 식생활은 과거의 주식인 쌀에서 점차 우유를 포함하는 유제품, 육고기 섭취량의 증가, 과일섭취량의 증가로 변화하여가고 있다. 이러한 음식습관의 변화는 우유, 유제품, 소고기, 돼지고기, 사과나 딸기 등에 함유된 잔류물을 거의 일상적으로 섭취하고 있다. 잔류물의 대상은 주로 농약, 중금속, 질산염 등으로 하루동안에 평균인이 섭취하는 음식에 따라서 결정되어야 한다. 이를 올바르게 결정하기 위하여 변화하는 음식습관에 따른 일상 음식물속에 평균적으로 음용하는 잔류물을 통계적으로 파악하기 위하여 전국적인 모니터링이 가동되어야 한다. 이렇게 하여 일상 음식물에 함유된 잔류물을 결정하고 개인에게 허용될 수 있는 건강을 침해하지 않는 범위내에서 잔류물의

허용치가 확정되어진다.

## 第2節 食品에 殘留된 物質

### 1. 最大許容置

#### (1) 사안적 근거

잔류물의 허용치를 확정하기 위하여는 국제적·국내적으로 허용되는 독성에 관한 데이터와 殘留物데이터가 우선 평가되어야 한다. 잔류물의 최대허용치에 관한 확정은 학문적 독성데이터외에 가공물의 크기에 근거를 둔다. 세계보건 기구의 규정에 의하면 몸무게에 따라 일일섭취량이 mg/kg/Day로 표시되어 인간의 신체기관에 어떠한 변화도 초래하지 않는 작용성분의 양의 파악을 위하여 동물사료실험을 허용한계치확정의 출발점으로 하고 있다. 동물실험에서 파악된 한계치는 경험적으로 확정된 안전분모(즉 100분의 1 또는 1000분의 1)에 의하여 독성데이터의 안전과 범위에 따라 분류됨으로써 인간에게 적용된다. 이러한 방식으로 우리는 인간에게 허용되는 일일허용최대치를 획득하는 데에 사용된다. 이러한 허용최대치는 인간의 평균몸무게와 곱하여지고, 특정된 식품의 특정된 일일음용량으로 나누어져서 독성상 인용되는 최대허용치가 나오게 된다.

#### (2) 嚴格한 許容置

식품속에 0.01mg/kg의 최대허용치는 소위 분석상 엄격허용치이다. 왜냐하면 한편으로 절대적 엄격허용치가 존재하지 않고 - 이 정도의 엄격한 양을 분석할 수 있는 측정기계가 존재하지 않기 때문이다 - , 다른 한편으로 분석상 하자가 완전히 배제될 수 없기 때문이다.

유아나 소아를 위한 다이어트식품에는 일반식품보다 엄격한 잔류물허용기준을 설정하여야 한다. 유아나 소아 또는 환자를 위한 다이어트식품에는 기술이 허용하는 한에서 잔류물이 허용되어서는 않된다.

(3) 彈力的 許容置

잔류물에 대한 분석은 완벽한 정확성을 가지고 있지는 않다는 데에서 탄력적인 허용범위를 인정할 필요성이 있다. 어느 범위까지의 분석상의 하자를 인정하는가는 분석방법의 안전성과 허용성 그리고 분석되는 물품의 종류 조사하는 실험실의 분석수준에 달려있다. 식품공전에서는 이에 관한 규정이 없다. 그러나 이러한 탄력적 허용치를 인정하여야 함은 부인할 수 없는 사실이다. 문제는 어느 범위까지 이를 허용하는가에 있다. 현행의 한국 식품공전에는 이에 관한 규정이 없기 때문에 독일의 예를 언급한다. 독일의 오차인용치는 유럽연합의 규정에 일치하여 규정하고 있다.

잔류물의 범위: 0,01 mg/kg = 신뢰범위: 100%
잔류물의 범위: 0,1 mg/kg = 신뢰범위: 50%
잔류물의 범위: 1,0 mg/kg = 신뢰범위: 25%

이러한 잔류물의 분석오류의 허용범위는 동물을 원료로 하는 식품과 식물을 원료로 하는 식품에 적용된다.

(4) 分析의 信賴性

식품공전이나 법규명령속에 잔류물의 허용한계치를 확정하기 위하여 분석결과는 양적으로 질적으로 항상 정확하여야 한다. 이를 위하여 成分의 同質化가 필요하다. 동질의 성분에 대한 분석의 양은 올바르게 재생산을 위하여 중요하다. 분석방법의 확정한계에 관한 항목은 반드시 기재되어야 한다.

## 2. 항생물질 등의 잔류허용기준

### (1) 食肉의 殘留許容基準

#### 1) 규율의 필요성

의약품적인 효과를 가진 성분이 이미 원료속에 함유되어서 이를 포장된 식품으로 유통되는 경우에 국가는 소비자로서 국민을 보호하기 위하여 이에 대한 규제가 필요하다. 의약품적인 효과를 가진 성분으로는 우선 의약품과 동물의 사료에 의약품이 첨가물로 사용되는 성분이다. 의약품과 사료속에 있는 의약품첨가물은 인간신체의 특성, 상태 그리고 기능에 영향을 미치게 된다. 육용목적에 위하여 사육되는 동물에 대하여 사용되는 약품도 오늘날에는 일반적인 동물에 사용되는 성분을 사용하는 것이 아니라, 특정된 동물에만 사용되는 약품을 사용한다. 동물에는 부작용없이 사용된 약품은 부분적으로는 동물의 몸속에 잔류되지 않고 배출될 수 있다. 그러므로 이러한 의약품에 대하여는 사용후 일정한 기간내에는 도살을 금지할 필요성이 있다. 그러나 또 다른 약품은 동물의 몸속에 잔류되어 이 동물을 인간의 식품으로 제조·가공하는 원료로 사용되는 경우에 인간이 이용하는 식품속에 잔류하여 인간의 건강을 침해할 수 있다. 그러므로 이러한 가축의약품에 대하여는 일정한 규제가 필요하다. 현대의 동물대량사육과 강화된 경쟁상황은 동물성장촉진에 효과가 있는 성분을 보다 많이 사용하게 하고 있다. 이렇게 함으로서 사육되는 동물의 경제성이 확보될 수 있기 때문이다. 동물속에 잔류되어 있는 의약적 성분은 동물을 원료로 하는 식품의 제조시에 추가적으로 첨가되는 다른 물질과 결합함으로써 다른 유해한 물질로 생성될 수도 있다.

동물을 원료로 하는 식품을 소비하는 사람을 보호하기 위하여 관련되는 법률(식품위생법, 약사법, 사료관리법)이 개정보완되어야 한다. 즉 인간의 음식으로 사용되는 동물에 대한 약품은 식품법적인 관점에서 동물약의 심사, 인간의 건강에 의심있는 동물의 사용한 경우에 식품의 용기에 이에 대한 표시의무 등이 고려될 수 있다. 사료관리법에서도 인간건강보호의 관점에서 유통을 위하여 허용되는 첨가물에 대한 규제가 필요하다. 현행 사료관리법은 사료의 종류를 지정하여 종류별 성분의 최소량 또는 최대량을 규정하고 있다. 동물의 의약품이 동



물의 몸속에 고농도로 잔류하는 경우는 많지 않다. 그러나 만성 독성을 유발할 수 있는 잔류량은 충분히 가능하다. 만성독성은 발암의 가능성이 있기 때문에 동물속에 잔류되어 인간에게 전달될 수 있기 때문에 사용에 대한 제한이 필요하다.

의약품적인 효과를 가진 성분을 함유한 식품은 의약품적인 작용을 한다. 동물속에 잔류된 의약품은 원칙적으로 禁止原則이 적용된다. 물론 현행의 食品衛生法에는 이를 규제하는 근거조항이 존재하지 않고 있다. 다만 식품공전속에 이에 대한 규제가 있다. 동물이 도살되기 전에 의약품이 투여된 경우에 의약품이 도살되는 동물의 몸속에서 배출되기 위하여 일정한 기간이 필요하다. 이러한 일정한 기간이 도과한 이후에 동물이 도살될 수 있게 하는 규정이 필요함은 위에서 이미 언급되었다.

## 2) 항생물질 등의 잔류허용기준

항생물질이나 성장촉진제는 아주 적은 양이 인체에 흡수되어도 인간의 건강을 침해할 가능성이 있다. 특히 항생물질에 의하여 알레르기와 항생제 내구성을 형성하고, 홀트몬제는 불임을 유발할 수 있다. 항생제와 합성 항균제는 병아리, 돼지새끼, 송아지 등의 성장촉진과 사료의 효율증대, 닭의 원충병에 의한 생산성 저하의 방지를 목적으로, 돼지의 장내기생충에 의한 생육저하의 방지등을 위하여 사용한다.<sup>66)</sup>

### 가. 항생물질

현행 식품공전에서 규제하고 있는 항생물질은 육고기의 종류에 따라 달리 규정하고 있다. 원칙적으로 잔류허용기준의 저축을 받는 육고기의 종류는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 칠면조고기, 오리고기, 양고기, 염소고기, 사슴고기, 토끼고기, 말고기이다. 규제를 받는 항생물질은 겐타마이신(Gentamycin), 네오마이신(Neomycin), 노보마이신(Novomycin), 모넨신(Monensin), 바시트라신(Bacitracin), 버지니아마이신(Virginiamycin), 살리노마이신(Salinomycin), 스트렙토마이신(Streptomycin), 스피라마이신(Spiramycin), 아목시실린(Amoxicillin), 암피실린(Ampicillin), 에리스로마이신(Erythromycin), 옥시테트

66) FDA는 동물사료에 예방약으로서의 페니실린 사용을 중지하고 대체품이 없는 경우에만 테트라사이클린을 사용할 것을 제한하고 있다. 최석영, 식품오염, 75면 이하 참조.

라싸이클린(Oxytetracycline), 올레안도마이신(Oleandomycin), 클로람페니콜(Chlorampenicol), 클로르테트라싸이클린(Chlortetracycline), 테트라싸이클린(Tetracycline), 티로신(Tylosin), 페니실린(Penicillin), 하이그로마이신 B(Hygromycin B) 등이다.

나. 합성항균제

합성항균제로서 규제를 받는 성분은 나이카바진(Nicarbazin), 니트로빈(Nitrobin, Panazon), 데코퀴네이트(Decoquinat), 설파디메톡신(Sulfadimethoxine), 설파메라진(Sulfamerazine), 설파메타진(Sulfamethazine), 설파모노메톡신(Sulfamonomethoxine), 설파퀴녹살린(Sulfaquiroxaline), 알벤다졸(Albendazol), 암프로리움(Amprolium), 에토파베이트(Ethopabate), 올라퀸독스(Olaquinox), 옥소리산(Oxolinic acid), 오르메토프림(Ormetoprim), 이소메타미디움(Isometamedium), 조렌(Zoalene), 치아벤타졸(Thiabendazole), 티아페니콜(Thianphenicol), 카바독스(Carbadox), 클리피돌(Clpidol), 푸라졸리돈(Furazolidone), 플루벤다졸(Flubendazole) 등이다.

다. 성장홀몬제

성장홀르몬제를 식품의 원료로 사용될 동물에 주입하는 경우에 동물의 단백질의 형성을 촉진하여 적은 사료로 고기가 많은 사육동물로 되게 한다. 허용되는 성장홀몬제는 다음과 같다.<sup>67)</sup>

디에틸스틸베스트롤(Diethylstilbestrol, DES)와 제라놀(Zeranol) 이다.

(2) 農産物의 農藥殘留許容基準

1) 農藥殘留許容基準의 必要性

농약의 사용은 농산물의 증가에 혁기적인 기여를 한 것은 부인할 수 없는 사

---

67) 1988년 독일의 보건성은 성장홀몬제가 투여된 수천마리의 소를 압수하여 강제도살시켜서 도살된 고기를 동물의 사료로만 사용하게 하였다. 이러한 독일 보건성의 조치에 대하여 독일의 비육농가는 유럽의 다른 국가에서는 이미 이러한 홀몬제를 사용하여 동물을 사육하고 있기 때문에 독일의 사육농가가 경쟁력이 떨어진다고 이의를 제기하였다. 이러한 문제를 해결하기 위하여 유럽연합위원회는 이에 관한 준칙을 제정하였다(88/146/EWG).

실이다. 농약은 해충을 물리적, 화학적 그리고 생물학적인 방지나 경감하는 물질이다. 이상적인 농약은 해충에 대하여 독성이 크고, 인체에 대하여 무해한 것이지만, 대부분의 농약은 인체에 유해하다 할 수 있다. 식품의 원료로 사용되는 농산물이 농약에 의하여 이미 오염되어 있거나 농약에 오염된 농작물을 동물의 사료로 사용되고 이 동물을 원료로 하여 식품을 생산하게 되면 인체도 농약으로부터 건강을 침해당할 수 있다. 또한 농작물의 해충방지를 위하여 사용된 농약은 물을 통하여 수산물에 유입될 수 있고, 인간의 식수를 오염할 수 있다. 이러한 이유때문에 농약에 대한 규제없이 식품은 안전할 수 없다. 농약의 유해성은 그 자체가 독성을 가지고 있고, 발암가능성과 먹이연쇄와 자연수계로 유입되어 환경오염을 시킨다. 농약의 자체 독성이 아주 강한 것이 있다. 그 결과 독성이 큰 농약은 살포과정에서 급성중독을 일으키기도 한다.

식품에서 농약규제의 중점은 발암가능성이다. 발암가능성은 적은 양으로 인체에 흡수되어 발암작용을 하거나 종양발생을 촉진한다. DDT, 카바메이트 계, 각종 수은계농약은 돌연변이 유발물질로 확인되고 있다. 먹이연쇄로 인하여 인간에 악영향을 주는 농약도 있다. 티오카바메이트 제초제인 모닐레이트는 벼에 다량으로 살포되면 수계로 들어가서 잉어에 대하여 맹독성을 나타낸다. 농약의 잔류성은 농약의 종류에 따라 잔류기간이 상이하다. 농약의 잔류기간은 살포장소에서 농약 잔류분이 75~100% 사라지는데 걸리는 시간을 말한다. 뿌려진 농약은 일정한 기간이 경과함으로써 분해되는데, 그 분해매체에 따라 광분해, 화학적 분해, 생물학적 분해(미생물에 의한 분해)로 분류될 수 있다. 농약이 분해되면 아주 맹독성으로 변화될 수도 있고, 보다 약한 독성을 가지는 물질로 분해될 수도 있다.<sup>68)</sup> 잔류성 농약은 먹이 연쇄에 따라 농축이 일어난다. 예를 들면 어패류에서는 천배에서 만배까지의 농축이 되기도 한다.

## 2) 식품공전상 농산물의 농약잔류허용기준

농약은 살충제, 제초제, 살균제, 살서제 그리고 훈증제를 포함한다. 살충제로는 DDT<sup>69)</sup>로 대표되는 유기염소계 살충제, 유기인계 살충제, 카바메이트계 살

68) 예를들면 유기 염소제인 헵타클로르는 분해되어 발암성물질인 헵타클로르 에폭사이드가 생성되고, 슈라단은 분해되어 독성이 10만배나 강한 슈라딘 N-옥사이드가 생성된다: 최영석, 식품오염, 64면 참조.

충제, 식물성 살충제로 분류될 수 있다. 유기염소제는 일반적으로 유기인제등에 비하여 독성이 적으나 잔류성이 크고 지용성이어서 동물의 지방조직에 축적되어 먹이사슬을 통하여 다른 생물에 농축된다. 유기인제 농약은 신경조직의 가수분해효소의 활성을 저해하여 신경조직에 에틸콜린을 축적시킨다.<sup>70)</sup> 유기인제농약은 유기염소제 농약과는 달리 심각한 환경오염을 일으키지 않으며 먹이연쇄로 농축되는 경우도 거의 없고, 가수분해가 잘되기 때문에 분해산물은 비교적 독성이 적다. 유기인제농약의 독성은 매우 신속하게 발현하는데에 특징이 있다. 유기인제 농약과 카바메이트계 농약은 유기염소제에 비해서 잔류성이 적지만 농작물 또는 토양에 살포되어 수 개월동안 잔류한다. 카바메이트계 살충제는 일반적으로 유기인제와 작용방식, 독성 등이 유사하나, 유기인제에 비해서 독성은 비교적 약하다.

식물성 살충제는 제충국과 그 유효 성분인 피레트린이다. 피레트린은 포유동물에 대하여 독성이 극히 약하다. 제초제는 다양한 화합물을 가지고 있다. 클로르페녹시 제초제는 식물성장을 촉진시켜 광엽식물을 고사시킨다. 파라콰트는 수용성이 큰 제초제인데 다양한 식물에 고엽제로 사용된다.<sup>71)</sup> 현행 식품위생법상의 잔류농약에 대한 규제는 식품공전에 허용되는 기준을 농약의 종류와 농작물에 따라 규정하고 있다.

### 3. 殘留物에 관한 改善方案

#### (1) 법적 근거의 흠결

잔류물에 관한 규제의 필요성은 위에서 이미 언급된 바와 같이 국민의 건강보호를 위하여 요청된다. 그러나 식품위생법에는 이에 대한 명백한 규정두고 있지 않고 있다. 그 결과 식품위생법시행령과 시행규칙에도 이에 관한 규정이 없다. 단지 식품공전에 항생물질 등의 잔류허용기준, 농작물의 잔류허용기준, 식육의 농약 잔류허용기준 그리고 인삼(건조품)의 농약잔류 허용기준을 규정함으로써

69) DDT는 1938년 Müller가 발견한 이래로 1940년대부터 1960년대까지 농업과 모기박멸에 사용되었고, 특히 WHO의 말라리아 퇴치계획에 사용되었다: 최석영, 전게서, 46면.

70) 유기인제 중독증상에 관하여는 최석영, 전게서, 50면 참조.

71) 최석영, 전게서, 59면 참조.

잔류물을 규제하고 있다. 이러한 규범체계는 명백하게 법치국가의 원칙, 즉 법률유보의 원칙에 반한다고 할 수 있다. 우리가 식품공전에 법규성을 인정하더라도 법규명령은 법률에 근거를 가져야 한다. 그러나 식품위생법에는 이를 근거하는 규정이 없다. 잔류물규정은 사실 식품의 제조자 그리고 식품제조와 관련된 식품유통자 또는 가공식품의 원료를 생산하는 육식동물의 사육자와 농민들의 권리제한이다. 이들의 권리를 제한하기 위하여는 헌법에 명시된 바와 같이 법률로 제한하거나 법률에 근거하여 제한하여야 한다. 이러한 의미에서 식품공전에 의한 잔류물의 규제는 법치국가의 원칙에 반한다. 식품위생법에 잔류물에 관한 규정을 두는 경우에도 그 규정은 명백성을 가지고 명령으로 제정할 수 있는 범위를 명백하게 정하여야 한다. 그렇지 않는 경우에 잔류물을 규정한 시행령이나 시행규칙은 효력을 가질 수 없을 것이다. 이러한 문제는 사실 현행 식품위생법의 전반에 걸쳐서 일어나고 있는 문제이다. 식품위생법에는 전혀 법치국가의 원칙이 적용되지 않고 있다고 할 수 있다. 이에 대한 일차적인 책임은 식품위생법을 제정하는 입법자의 책임에 있고, 법률상의 근거없이도 식품공전으로 농민과 축산업자 그리고 식품제조, 가공자의 권리를 제한하는 보건복지부의 법치국가불감증에 그 원인이 있다고 할 수 있다.

특히 식품에 대한 유독성의 통제는 높은 법익을 가지는 가치이다. 이러한 가치를 보호하기 위하여 식품위생법은 형벌로서 이를 강제하는 법적인 근거를 가지고 있다. 그러나 명령이나 식품공전과 같은 법적인 장치로 이를 규제하는 경우에 잔류물규정을 위반한 자에 대하여 형법을 부과할 수 없게 된다. 형법의 부과는 헌법에 따라 법률로써만이 규정할 수 있기 때문이다.

## (2) 環境汚染으로 인한 食品汚染의 防止를 위한 法的規定의 畧

### 1) 環境오염에 기인하는 食品오염방지의 필요성

환경오염으로 표시되는 성분의 종류는 점차 증가하고 있다. 환경오염에 의한 식품의 오염성분은 식품원료인 농작물이나 식육동물의 사육을 목적으로 의도적으로 투여되는 성분이 아니라, 공기, 물 그리고 토양에서 먹이연쇄에 도달되거나 직접 식품속에 도달되는 성분이다. 최근에 이러한 문제는 식품오염으로부터 국민의 건강을 보호하기 위하여 주시되어야 하는 분야이다. 특히 환경오염이 가속

화되고 있는 한국의 현실에서 이에 대한 법적인 대응이 요망되고 있으나 현행의 식품위생법이나 동시행령 또는 동시행규칙에도 나아가서 식품공전에도 이에 관한 대응을 찾을 수 없다. 환경오염에 기인하는 식품오염을 규제하는 데에는 몇가지의 어려움이 있을 수 있다. 왜냐하면 환경오염으로 발생하는 수많은 성분을 분석하여 식품에 도달경로를 조사하여 이에 적절한 규제를 하기에는 많은 어려움이 있다. 그러나 명백하게 환경오염으로 발생하는 식품유해물질에 대한 규제를 위하여는 기존의 유해물질에 대한 규제로는 충분하지 않다. 이를 위한 근거조항을 식품위생법에 규정하는 것이 법치국가에 일치하는 입법정책이라고 할 수 있다. 환경오염으로 인한 유행성분에 관한 몇가지는 다음에서 언급된다.

## 2) Polychlorierte Biphenyle(PCB)

PCB는 도장용품, 즉 페인트, 록카등에 사용되고 방화내구제에 사용되므로써 환경속에 존재하고 있다. PCB는 또한 합성세제와 결합하여 독성을 증가시켜서 간기능장애, 효소작용억제의 원인이 되기도 한다. PCB가 도장제에 사용되기 때문에 동물우리에 페인트가 된 경우에 이 성분이 동물의 몸속에 흡수될 수 있다. 그 결과 젖소속에 흡수된 경우에 PCB는 우유로 배출되어 우유속에 남아 있을 수 있다.

## 3) 중금속

### 가. 오염경로에 따른 방지책의 필요성

중금속은 화학적으로 비중이 4.0 이상의 무거운 금속을 말한다. 중금속은 단백질이나 핵산에 결합하거나, 세포막에 결합하여 세포의 투과성을 변화시키기도 한다. 중금속은 인체에 섭취되어 소화효소, 산, 천연킬레이트제, 장내세균 등에 의한 변화를 한다. 중금속의 흡수율은 또한 연령에 따라 다르다. 신생아에게 흡수가 가장 잘되고, 연령이 증가함에 따라 흡수율은 급격히 떨어진다. 신생아는 성인에 비하여 100배 이상 흡수가 된다. 섭취된 중금속은 일부는 인체에 잔류되고, 나머지 일부는 배설된다. 그러나 중금속의 종류에 따라서 배설경로는 다르다. 주된 배설경로는 대변과 소변이다. 생명체에 흡수된 중금속은 금속의 물리적 화학적 특성, pH, 미생물, 천연 킬레이트제, 금속간의 상호작용, 상피세포를 통과하는 메카니즘, 금속의 총량, 연령에 영향을 받는다. 중금속은 돌연변이를 유

발할 수 있다.<sup>72)</sup> 이러한 중금속은 여러가지의 경로를 통하여 식품을 오염시킨다. 그러므로 오염경로에 따라서 일차적으로 중금속의 오염을 방지하는 법적인 장치가 필요하고, 최종적으로 식품속에 함유된 중금속의 오염을 규제할 필요성이 있다.

#### 나. 현행법상의 규정

현행 식품위생법 제4조제2호는 “유독유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 있는 것. 다만 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 보건복지부장관이 인정하는 것은 예외로 한다”를 규정하고 식품공전 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 7.기준 및 규격의 적용 1) 식품일반규격에 비소와 중금속에 관하여 규제적으로 규정하고 있다. 이에 의하면 비소는 고체식품, 액체식품 그리고 조미식품에 따라 규격을 달리 규정하고 있다. 고체식품은 1.5mg/kg 이하(그 식품에 원래 함유되어 있는 비소의 양은 제외한다), 액체식품은 0.3mg/kg이하(그 식품에 원래 함유되어 있는 비소의 양은 제외한다), 조미식품은 1.5mg/kg이하(그 식품에 원래 함유되어 있는 비소의 양은 제외한다)로 규정하고 있다. 중금속의 경우는 식품공전에 대한 규격이 따로 정하여지지 아니한 식품은 제7.일반시험법 6.유해성금속시험법 “4)중금속”의 시험방법에 따라 시험할 때 10mg/kg을 초과하여서는 아니된다. 다만, 그 식품에 원래부터 함유되어 있는 금속의 양은 제외한다. 해산 어패류의 중금속 잔류허용기준에 따르면 총수는 0.5mg/kg 이하(심해성 어패류 및 참치류 제외), 납은 2.0mg/kg 이하로 규정하고, 콩나물 등 두채류의 수는 함량에 대한 잠정규정에는 총수는 0.1mg/kg 이하로 규정하고 있다. 그리고 식품공전 제4. 식품별기준 및 규격의 청량음료<sup>73)</sup>부분에서 과실채소류음료에서 납은 0.3mg/kg이하, 주석은 150mg/kg, 탄산음료류에서 납 0.3mg/kg 이하, 카드뮴은 0.1mg/kg, 주석 150mg/kg, 혼합음료에서 납 0.3mg/kg 이하, 카드뮴은 0.1mg/kg 이하, 주석 150mg/kg 이하, 분말청량음료에서 중금속 5.0mg/kg로 규정하고 있다. 다류(침출차, 추출차, 분말차, 과실차, 커피)는 중금속 5.0mg/kg 이하로, 다류중 침출차와 분말차를 제외한 다른 다류에서 주석은 150mg/kg

72) 금속중 돌연변이 유발성의 정도에 관하여는 최석영, 전계서, 198면 이하.

73) 여기서 청량음료는 과실·채소류음료, 탄산음료, 두유류, 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다), 혼합음료, 분말청량음료 등 마시는 것을 목적으로 하는 식품(다만, 주류, 액상다류, 인삼제품, 무지유고형분이 4페센트 이하인 음료는 제외한다)을 말한다.

이하로 규정하고 있다. 설탕에서 납 1.0mg/kg이하, 포도당에서 납 0.5mg/kg 이하, 과당에서 납 0.5mg/kg 이하, 엿류에서 납 2.0mg/kg 이하, 당시럽류에서 납 2.0mg/kg 이하, 텍스트린에서 납 2.0mg/kg 이하, 두부류(두부, 가공두부, 전두부 목류)에서 중금속 3.0mg/kg이하로 규정하고 있다. 특수영양식품 중에서 이유식류(영·유아식)에서 납은 0.1mg/kg 이하(액상 주스류제품에 한한다)이다. 인산 음료에서 납은 0.3mg/kg 이하, 주석은 150mg/kg 이하, 인삼 통병조럽류에서 납은 0.3mg/kg 이하, 주석은 150mg/kg 이하로 제한되고, 김치류에서 주석은 150mg/kg 이하로 제한되며, 코코아류에서 납은 2.0mg/kg 이하로, 캡셀류에서 비소는 1.5mg/kg 이하로, 중금속은 50mg/kg 이하로 제한하고 있다.

농수산물이 환경오염에 기인하는 중금속오염으로 중금속으로 식품에 중금속오염되는 것을 방지하기 위하여 수질환경보전법이 이에 관한 규정을 두고 있다. 수질환경보전법 제46조제1항에 의하면 “시·도지사는 특별대책지역안의 토양 또는 공공수역이 특정수질유해물질에 의하여 오염되어 있다고 인정하는 때에는 토지소유자 또는 농수산물의 재배자등에 대하여 대통령이 정하는 바에 의하여 당해 오염지역에 대한 농수산물의 재배 등을 제한하거나 그 오염지역에서 생산된 농수산물을 수거·폐기하게 할 수 있다”고 규정하고 있다. 동법시행령 제47조에는 수질환경보전법 제46조제1항에 근거하여 농수산물의 재배를 제한하거나 생산된 농수산물을 수거·폐기할 수 있는 경우를 구체적 오염기준로 규제하고 있다.<sup>74)</sup> 농수산물 재배 등을 제한할 수 있는 오염기준은 농산물과 수산물로 구분하여 정하고 있다:

①농산물

구 분	특정수질유해물질의 종류	오 염 기 준
토양(논의 경우에 한한다)	1. 카드뮴 및 그 화합물	생산된 현미중의 카드뮴합량이 1mg/kg 이상
	2. 구리 및 그 화합물	토양중의 구리합량이 125mg/kg 이상
	3. 비소 및 그 화합물	토양중의 비소합량이 15mg/kg 이상

74) 동법시행령 제47조제2항에는 시·도지사가 수질환경보전법 제46조제1항에 의하여 농수산물의 재배를 제한하거나 생산된 농수산물을 수거·폐기하고자 할 때에는 환경부장관의 승인을 얻어 그 대상·방법·기간 및 구역등을 정하여 고시하게 하고 있다. 제3항에 의하면 환경부장관이 제2항의 승인을 하고자 할 때에는 미리 농수산부장관과 협의하도록 규정하고 있다.



②수산물

구 분	특정수질유해물질의 종류	오 염 기 준
수 역	1. 수은	0.005mg/l 이상
	2. 구리	0.01mg/l 이상
	3. 납	0.1mg/l 이상
	4. 6가 크롬	0.05mg/l 이상
	5. 시안화합물	0.1mg/l 이상

토양환경오염보전법에서도 토양오염으로 인한 농산물의 오염을 방지할 목적으로 오염된 토양에 대한 조치를 할 수 있도록 하고 있다. 토양환경보전법에는 토양오염우려기준과 토양오염대책기준을 분리하여 규정하고 있다. 토양환경보전법 제14조에 의하면 사람의 건강 및 재산과 동식물의 생육에 지장을 초래할 우려가 있는 토양오염의 기준을 총리령으로 규정하게 하고 있다. 동법 제16조에 의하면 우려기준을 초과하여 사람의 건강 및 재산과 동식물의 생육에 지장을 주어서 토양오염에 대한 대책을 필요로 하는 토양오염의 기준은 총리령으로 규정하게 있다. 토양오염우려기준:

(단위: mg/kg)

물 질	농 경 지	공장·산업지역
카드뮴	1.5	12
구 리	50	200
비 소	6	20
수 은	4	16
납	100	400
6가크롬	4	12
유기인화합물	10	30
폴리클로리네이티드 비페닐	-	12
시 안	2	120
페 놀	4	20
유류(동·식물성 제외)	-	80

- 비고: 1. 농경지: 논·밭·과수원·목장용지·체육용지(수목·잔디 식생지에 한함)  
 2. 공장·산업지역: 공장용지·잡종지

토양오염대책기준:

(단위 : mg/kg)

물 질	농 경 지	공업 · 산업지역
카드뮴	4	30
구 리	125	500
비 소	15	50
수 은	10	40
납	300	1000
6가크롬	10	30
폴리클로리네이티드 비페닐	-	30
시 안	5	300
페 놀	10	50
유류(동 · 식물성 제외)	-	200

- 비고: 1. 농경지: 논 · 밭 · 과수원 · 목장용지 · 체육용지(수목 · 잔디 식생지에 한함)  
 2. 공장 · 산업지역: 공장용지 · 잡종지

다. 개선방안

①식품위생법상의 잔류물규제를 위한 법적인 근거규정의 필요

현행 식품위생법에는 잔류물의 규제를 위하여 법치국가의 원칙, 특히 법률유보의 원칙에 일치하는 조항을 찾을 수 있다. 다만 현행식품위생법 제4조제2항에서 유독유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 식품으로서 인체의 건강을 해할 염려가 있는 식품에 대하여 판매하거나 판매할 목적으로 채취 · 제조 · 수입 · 가공 · 사용 · 조리 · 저장 또는 운반하거나 진열하지 못하게 하고 있다. 그러나 이 조항에 근거하여 유해하거나 유독성이 들어 있는 식품에 대한 법규명령을 제정할 수 있는 근거가 되지 못한다. 위임명령의 근거와 한계를 규율하는 법원리는 헌법상 위임입법에 관한 규율, 특히 법률유보와 포괄적 위임의 금지로 표현된다.<sup>75)</sup> 식품위생법시행령과 시행규칙에 의하여 잔류물을 규제하기를 원하는 경우에도 법률의 근거가 있어야 한다. 비록 집행명령이 위임명령과는 달리 새로운 입법사항을 규율하는 것이 아니기 때문에 법률의 명시적 수권없이도 발하여 질 수 있다고 이해하는 경우에도 최소한 잔류물에 관하여 규제할 수 있는 조항은 식품위생

75) 홍준형, 행정법총론, 306; 유지태, 행정법총론, 172이하.

법에 있어야 한다. 그러나 현행 한국의 식품위생법시행령이나 시행규칙은 단순한 집행명령만은 아니다. 오히려 많은 부분이 위임명령이라고 하여야 할 것이다. 형식은 집행명령으로 되어 있으나 내용은 위임명령이라고 할 수 있다. 식품위생법시행령과 시행규칙을 집행명령으로 보지 않고 위임명령으로 보는 경우에 식품위생법시행령과 시행규칙은 위임명령의 한계를 받는다. 그 결과 식품위생법시행령과 시행규칙은 법률의 개별적이고 명시적인 수권에 의하여서만 발하여질 수 있다. 즉 식품위생법시행령과 시행규칙의 위임명령적 성질을 가지는 조항은 단순히 이를 수권하는 법률이 존재하는 것만으로 부족하고 법률이 구체적으로 내용, 목적 그리고 적용기준과 범위 등을 명백히 규정하고 제한하여 수권하여야 한다. 즉 포괄적 위임은 금지되고 있다.<sup>76)</sup> 그러므로 식품의 잔류물에 관하여 규제하기 위하여는 일차적으로 법률에 그 위임의 내용, 목적 그리고 적용기준과 범위를 명시하고, 시행령이나 시행규칙에서 이를 규정하여야 함에도 불구하고, 현행 식품위생법체계는 식품위생법에 잔류물에 관한 하등의 언급을 찾을 수 없을 뿐만 아니라, 시행령과 시행규칙에도 잔류물에 관한 규정을 찾을 수 없다. 다만 잔류물에 관하여는 식품공전에서 발견할 수 있다. 이러한 잔류물에 관한 규제방식은 명백히 법률유보의 원칙을 위반하는 입법방식이라고 할 수 있다.<sup>77)</sup>

②환경오염으로 인한 농수산물의 중금속오염방지를 위한 규정의 필요

현행 식품법은 환경오염에 의한 식품의 중금속오염을 원칙적으로 고려하고 있지 않고 있다. 그 결과 식품법에는 환경이 오염된 지역에서 재배되거나 자생하는 농작물이나 수산물을 유통금지시킬 수 있는 명백한 규정을 찾아 볼 수 없다. 다만 위에서 언급된 바와 같이 수질환경오염법에 의하여 오염된 농작물과 수산물을 수거·폐기할 수 있는 규정을 찾아 볼 수 있다. 토양오염에 의한 식품의

76) 대판 1969.2.25, 68다2196.

77) 헌재 1992.12.24, 90헌마결정: “어떠한 사항을 법규로 규율할 것인가의 여부는 특정의 사정이 없는 한 입법자의 정치적, 경제적, 사회적 각종 고려하에서 정하여지는 입법정책의 문제이므로, 국민이 국회에 대하여 일정한 입법을 해달라는 청원을 함은 별론으로 하고, 법률의 제정을 소구하는 헌법소원은 헌법상 기본권보장을 위하여 명시적인 입법위임이 있었음에도 입법자가 이를 방치하고 있거나 입법해석상 특정인에게 구체적인 기본권이 생겨 이를 보장하기 위한 국가의 행위 내지 보호의무가 발생하였음에도 불구하고 국가가 아무런 입법조치를 취하지 않고 있는 경우가 아니면 원칙적으로 인정될 수 없다 할 것이다.”

중금속오염은 사실 아주 중요한 것인데도 불구하고 식품법은 이에 관하여 침묵하고 있고, 다만 토양환경보전법에서 토양오염우려기준과 토양오염대책기준을 규정하여 토양오염에 따른 농작물오염에 대한 조치를 취할 수 있는 근거를 마련하고 있으나, 수질환경보전법과는 달리 오염된 토양에서 재배된 농작물의 수거 폐기할 수 있는 근거가 없다. 그 결과 오염된 토양에서 재배된 농작물에 관한 사전예방책을 할 수 없다. 뿐만 아니라 대기환경보전법에서도 대기중의 중금속이 농작물에 직접적인 영향을 줄 수 있음에도 불구하고 대기오염환경보전법에는 이에 관한 규정을 발견할 수 없다.

환경오염으로 인한 농작물과 수산물의 중금속오염은 이미 실증되고 있다. 특히 대기, 물, 토양 등에 의하여 중금속으로 오염된 농작물과 수산물의 유통방지는 현대식품법의 중요한 과제라고도 할 수 있다. 그러므로 수질환경보전법과 동시행령, 시행규칙에서만 식품의 중금속오염으로부터 국민의 건강을 보호할 수 있는 법적인 장치를 마련할 것이 아니라, 대기환경보전법, 토양환경보전법에서도 중금속으로 오염된 농작물과 수산물을 관계 행정청이 수거하여 폐기할 수 있는 권한을 마련하는 입법정책이 필요하다.

### ③ 농작물의 오염도를 검사하기 위한 법적 근거필요

농작물과 수산물이 환경에 의하여 오염된 결과 재배되고 있거나 재배완료후 판매될려는 농작물을 수거 검사할 수 있는 법적인 근거가 필요하다. 왜냐하면 농작물의 수거와 검사는 명백한 재산권의 수용에 해당할 수도 있기 때문에 환경오염이나 잔류물의 검사를 위한 농작물과 식품을 강제로 확보할 수 있는 근거가 법률이나 명령에 마련되어야 한다.

## 第3節 食品의 放射線照射

### 1. 放射線照射의 機能

식품에 방사선조사는 식품보존을 목적으로 사용되고 있다. 즉 높은 에너지를 함유한 방사선을 식품에 조사하여 미생물이나 효소를 불활성화 시켜서 식품이 미생물이나 효소에 의하여 변화되는 것을 방지한다. 방사선은 감자나 양파에

5-14 Krad를 수확 즉시 처리해 주면 싹이 트지 않는다. 과일의 경우에도 방사선 조사로 숙성을 지연시켜 10~20일 정도 저장기간을 연장할 수 있다. 또한 곤충, 유충알을 파괴하여 곡류를 저장하는 데에도 사용된다. 돼지고기나 쇠고기 에 들어 있는 기생충을 없애는 데에도 放射線이 조사될 수 있다. 방사선 조사에 의한 식품저장은 다른 처리에 의하는 것보다 약 50분의 1밖에 비용이 소요되지 않는다.<sup>78)</sup> 그리고 식품의 포장이 완료된 상태하에서도 방사선처리가 가능하다는 여러가지의 장점이 있다. 그러나 방사선 물질은 에너지가 크기 때문에 식품성분도 파괴하고, 이온화하여 자유 라디칼을 생성시키는데, 세포내의 물분자가 리디칼과 이온으로 변화하고, DNA나 효소에 흡수되어 세포분열을 방해하거나 돌연변이를 일으킬 수 있다. 이러한 방사선의 위험때문에 원칙적으로 식품의 방사선 조사는 금지하고 있다. 즉 식품의 방사선조사에는 금지원칙이 적용된다. 다만 예외적으로 유해하지 않은 분야에서 허용되고 있다. 방사선에 의하여 조사된 식품의 유해성에 관한 문제는 아직까지 명백하게 증명되고 있는 분야는 많지 않다. 다만, 유해의 가능성이 존재한다. 즉 법률상의 危險可能性(리스크)의 개념에 속한다고 할 수 있다. 위험가능성의 문제에 있어서 국가는 사전에 이를 방제하여야 하는 과제를 부담하고 있고, 이를 위하여 입법이 행하여져야 한다. 입법에 의한 방사선조사의 허용에서 중요한 문제는 허용기준에 관한 것이다. 현행 식품위생법은 식품공전에 식품의 방사선 조사기준을 정하고 있다. 여기서는 방사선조사가 허용되는 식품과 방사선조사의 목적, 방사선의 선원과 선종을 규정하고 있다.

## 2. 現行法令上 放射線照射

방사선조사의 원칙적인 금지를 식품공전에서 발견할 수 있다. 사용방사선의 선원 및 선종은  $^{60}\text{Co}$ 의 감마선으로 한정하고, 사용목적은 식품의 방아역제, 살충, 살균 및 속도조절에 한하여 사용하고, 조사기준은 다음과 같다:

가. 감자, 양파, 마늘: 0.15K Gy 이하

나. 쌀: 0.25K Gy 이하

78) 윤광로/이영춘/정동호, 현대인의 식품, 중앙대학교 출판부, 220면이하.

- 다. 생버섯: 1K Gy 이하
- 라. 건조버섯: 1K Gy 이하
- 마. 건조향신료 및 이들 조제품: 10K Gy 이하
- 바. 가공식품 제조원료용 건조식육 및 어패류분말: 7K Gy 이하
- 사. 된장분말, 고추장분말, 간장분말: 7K Gy 이하
- 아. 조미식품 제조원료용 전분: 5K Gy 이하
- 자. 가공식품 제조원료용 건조채소류: 7K Gy 이하
- 차. 효소효모식품: 7K Gy 이하
- 카. 알로에분말: 7K Gy 이하
- 타. 인삼(홍삼포함)제품류: 7K Gy 이하
- 파. 2차살균이 필요한 환자식: 10K Gy 이하

일단 조사한 식품을 다시 조사하여서는 아니되며 조사식품을 원료로 사용하여 제조가공한 식품도 다시 조사하여서는 아니된다. 조사식품은 용기에 넣거나 또는 포장한 후 판매하여야 한다. 조사처리된 식품에는 제품포장 또는 용기에 직경 5cm 이상의 크기로 식품공전에 규정된 도안을 표시하도록 식품공전은 규정하고 있다.

### 3. 改善方案

#### (1) 법률상의 權限委任規定의 必要

현행 식품위생법은 방사선조사를 금지하는 법률상의 근거를 마련하지 않고 있다. 식품위생법 제4조제2호에 따른 “유해·유독물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 식품”은 판매하거나 판매할 목적으로 採取·製造·輸入·加工·使用·調理·貯藏 또는 運搬하거나 陳列하지 못한다고 규정하고 있다. 이 법조항을 식품공전으로 방사선조사를 원칙적으로 금지할 수 있는 법률의 위임조항으로 생각하는 학설이 있을 수 있으나, 이 법률조항은 공권력발동의 근거가 아니라, 國家의 課題를 설정하여 주는 조항이다. 법치국가의 원칙상 기본권의 침해와 관련될 수 있는 법령의 근거는 법률상의 권한위임이 법률에 명백하게 존

제하여야 한다. 이 법률에 근거하여 국가는 구체적인 사항을 법규명령으로 정할 수 있다. 그러나 방사선조사에 관한 권한위임은 식품위생법에 발견될 수 없다. 방사선조사의 규제가 필요함은 부인될 수 없으나 이를 위하여는 반드시 법률에 방사선조사를 원칙적으로 금지할 수 있는 권한위임조항이 있어야 한다. 이러한 의미에서 방사선조사를 규제할 수 있는 근거조항의 보충이 필요하다.

## (2) 방사선조사의 허용시 고려하여야 하는 사항

이온화하는 방사선과 자외선이 식품에 미치는 영향은 전래적인 식품의 제조, 가공 및 보존을 위하여 사용한 영향과는 동일시 될 수 없다. 식품의 취급에 방사선의 사용은 식품에 에너지만의 투입을 의미한다. 식품의 제조, 가공 및 보존에 방사선사용의 규제는 식품에 투입된 에너지가 전래적인 식품의 제조, 가공 및 보존시에 발생하지 않은 화학적인 반응이 발생할 수 있다는 것을 고려하여야 한다. 이를 고려하여 화학반응이 일어날 수 있는 식품에 대하여는 사용을 규제하거나 일정한 양 이상의 방사선이 투입된 경우에만 화학반응이 일어날 수 있는 경우에는 원칙적으로 사용은 허용하더라도 양에 대하여는 제한을 하여야 한다. 그러나 방사선이 식품이나 방사선이 조사된 식품을 음용한 인간에게 어떠한 영향을 미치는가에 관하여는 아직 연구가 부족한 상태이다. 그러므로 이온화하는 방사선과 자외선의 식품에 사용은 식품의 첨가물과 같이 원칙적으로 禁止의 原則이 적용된다. 현행 식품공전상의 방사선조사기준은 이러한 원칙이 적용되고 있다. 이러한 원칙에서 예외가 되기 위하여는 소비자보호와 일치하여야 한다고 하겠다. 여기서 소비자보호는 소비자의 건강보호만을 의미하는 것이 아니라, 기만으로부터의 보호도 의미한다. 그러므로 방사선조사가 허용되기 위하여는 식품의 특성에 대한 영향, 즉 식품이 원래가지고 있는 영양가에 대한 불리한 영향도 고려하여야 한다.

## (3) 식품검사의 목적으로 사용되는 방사선

식품을 검사하거나 식품의 양과 무게를 측정하기 위하여 사용되는 기술이 개발되어 있다. 이러한 기술상의 절차는 기술적으로 경제적으로 장점이 있고, 소비자에게 이점이 있다. 이를 위하여는 Beta선, Gamma선 그리고 X-선이 사용되

고 있다. Beta선은 전자의 흐름으로서 진공상태에서 어떤 금속에 충돌시키면 인공적인 전자기파가 만들어지는데 이것을 X-선이라 한다. 식품의 양과 무게를 측정하기 위하여 사용되는 방사선량은 조사되는 식품이 1년동안 자연상태에서 받는 방사선(79)의 양보다 일반적으로 적은 것으로 나타나고 있다.

방사선분야의 기술의 발전은 식품분야에 放射線의 이용을 가능하게 하고 있다. 이러한 이용은 원칙적으로 건강에 유해하지 않는 한, 허용되는 것으로 법규범은 방향을 설정하여야 한다. 그러나 현행 식품공전에 의하여 규정된 방사선의 조사는  $^{60}\text{Co}$ 로 제한하고, 사용목적은 식품의 발아억제, 살충, 살균 및 속도조절에 제한함으로써 식품의 검사를 위한 사용을 허용하지 않고 있다. 이것은 발전하는 과학기술을 수용하지 않기 때문에 검토를 요한다. 뿐만 아니라 이온화 방사선이외에 자외선에 의한 식품의 발아억제, 식품의 발균에도 사용되고 있는 점에서 이에 대한 법적인 고려를 하여야 한다. 자외선에 의한 식품의 처리는 식품위생법을 근간으로 하는 법령에서 발견될 수 없기 때문에 이에 대한 법령상의 보충이 필요하다.

---

79) 자연상태에서도 방사선이 방출된다. 이는 우주에서 오는 우주선과 X-선 등의 방사선이다. 이러한 방사선에 의하여 자연상태의 식품도 어느 정도의 방선을 받고 있다.



## 第8章 食品添加物과 殘留物質의 許容置確定의 問題

### 第1節 國家의 課題로서 消費者保護

#### 1. 國家의 課題

##### (1) 國民의 安全에 대한 國家責任

국가과제는 한편으로 시민의 안전을 보장하는 기능에 따라 그리고 다른 한편으로 재화의 배려와 공무수행을 준비하는 기능에 따라 구별되어야 한다.<sup>80)</sup> 自由主義 시각에서 국가는 國民의 生命, 健康, 自由 그리고 財產權을 폭력적이거나 악의적인 침해로부터 보호하여야 한다는 학설이 확립되었다.<sup>81)</sup> 이러한 국가의 과제가 실현되도록 하기 위하여 국가에 강제력과 권력이 독점되어 있다. 이러한 강제력과 권력의 행사로 국가는 개인에게 자신의 행위에 합리적인 의미를 부여할 수 있는 조건을 보장하는 규율을 준수하도록 하고 있다.

國家의 權力獨占은 결국 구체적 예측가능한 상황시에 국가권력의 강제력행사가 가능하다는 것을 국민에게 알게 한다. 이러한 결과로 국가의 권력독점은 필수적인 社會安全化 기능을 포함하고 있다. 이러한 사회안전화 기능이 충족되지 않으면 결국에는 불안정한 무정부상태로 된다.<sup>82)</sup> 국가권력독점의 부존재와 국가

80) J.M.Buchanan(Die Grenzen der Freiheit - Zwischen Anarchie und Leviathan, 1984, S.98)은 이러한 시각에서 생산하는 국가와 보호하는 국가로 구분하고 있다.

81) L.v.Mises, Im Namen des Staates- oder Die Gefahren des Kollektivismus, 1978, S.72; A.Woll(Wirtschaftspolitik, 1992, S.119)은 국민의 안전보호와 건강 보호를 "시장합치적 소비자정책의 목표로 설명하고 있다.

82) Röpke(W.Röpke, Erziehung zur wirtschaftliche Freiheit, in: A.Hunold (Hrsg.), Erziehung zur Freiheit, sozialwissenschaftliche Studien für das Schweizerische Institut für Auslandsforschung, S.289 f.)는 경제질서는 자유로운 사회가 강제라는 필요악을 최소한으로 축소하여야 한다는 것을 지적함으로써 자유와 강제의 관계를 명백하게 하고 있다.

권력의 실행결함은 최근에 소련연방이 붕괴된 이후 러시아에서 명백하게 증명되고 있다. 러시아에서 최근에 조직범죄의 급속한 증가하여 사회불안정의 정도가 거의 무정부상태에 이르고 있다고 할 수 있다.<sup>83)</sup>

## (2) 過剩的 市民保護의 危險

국가의 사회안전화 기능에 관한 명백한 공감대와 국가의 권력독점에 관한 필수적 장치가 곧 바로 국가의 과제영역과 권력영역의 구체적 형성에 관한 합의라고 할 수 없다. 자기의 고유한 생활에 대한 자기의 고유한 책임을 지고, 위험가능성을 소비자집단이 스스로 소비자를 보호하는 한에서, 국가의 보호기능과 안전기능이 개인의 자유와 책임보장의 요청에 간여하여서는 않된다.<sup>84)</sup> 이러한 요청은 개인의 자유는 개인에 의하여 가장 잘 실현된다는 자유가 가지는 복지촉진적 특징에 기인한다.

홀블트가 국가의 확장된 활동영역은 개인의 행위에너지와 도덕적 특성을 더욱 더 감소시키고 있다는 위험을 이미 지적하고 있는 바와 같이,<sup>85)</sup> 생활의 불안정성과 모험으로부터 보호되는 시민은 복잡한 현대사회에서 스스로 행위할 수 있는 힘이 부족하게 되어 스스로 모든 것을 결정하는 개인으로서 인격이 적어지고 있음이 부인될 수 없다. 식품기업과 시민이 가지는 고유한 인니시아티브, 적응력, 혁신력, 유연성, 동태성 그리고 위험가능성에 대한 대항력에 근거하는 市場經濟的 經濟秩序가 장기적으로는 붕괴한다는 것은 위험가능성에 대한 국가간여의 증대라고 할 수 있는 사전배려와 식품의 안정된 공급에 대한 요청의 결과에서 나온다. 국민의 생활에 대한 국가의 지나친 배려는 결국 시장경제적 경제질서를 위협하게 된다.<sup>86)</sup>

83) 이에 관하여는 G.Melamedow, Machtkampf und Korruption, in: Wostok - Information aus dem Osten für den Westen, Nr.4, 1993, S.9 ff.

84) Ch.Watrin, Der neue Leviathan - über Gefahren einer Selbstzerstörung der freien Gesellschaft, in: Soziale Marktwirtschaft im vierten Jahrzehnt ihrer Bewährung, 1982, S.143.

85) W.v.Humboldt, Ideen zu einem Versuch, die Grenzen der Wirksamkeit des Staates zu bestimmen(Original 1792), abgedruckt in: M.Freund(Hrsg.), Der Liberalismus, 1965, S.89.

86) 이러한 예는 공산주의에서 자본주의 시장경제질서를 도입하는 데에 발생하는 어려움에

특수한 목적에 방향을 정하지 않고, 사회속에서 인간행위를 가능하게 하는 인간의 도덕적 윤리적 행위는 일반적으로 인정되는 사회적 목적에 따라 변화한다. 그러나 사회적 목적에 적합한 인간의 행위는 단순한 도덕적 윤리적인 행위가 아니라 변화되고 있는 사회에 적응하는 인간행위를 유도하기 위하여는 이를 유도하는 법질서가 필요하다. 그 결과 인간의 행위를 조절하는 사회적 규율과 법률을 양산하게 된다. 이러한 사회적 규율과 법률의 준수는 다른 한편으로 자유시민에게 후견인을 필요로 하는 사람으로 만들거나 또는 행위능력의 일부 박탈하는 결과를 초래하게 된다. 왜냐하면 시민 개개인의 자기책임성과 창조성이 국가의 개입으로 인하여 도덕적 윤리적 행위규범에 관한 내부적 가치에 따른 고유한 탐구과정이 줄어들기 때문이다. 결국에 시민 개인은 자기책임하에서 행위하지 않고 생각없이 맹목적으로 규율에 따르는 수동적 사회구성원으로 퇴보하게 된다. 이러한 의미에서 自己責任性이 社會的 市場經濟秩序를 실현하기 위하여 수없이 많은 經濟政策的이고 法政策的 裝置에 의하여 대체되는 데에는 일정한 한계가 설정되어야 한다. 87)

또한 복지국가의 강제장치에 의하여 자기책임성원칙을 강력하게 배제하는 것은 체계불안정적인 요소를 야기할 뿐만 아니라, 독자적으로 계획하고, 사고하고 행위하는 인간의 존엄을 정의에 합당하지 않게 제한하는 결과를 초래할 수도 있다. 88) 오늘날의 정치체계에서 사회구성원의 직접적인 의사표현의 제한은 아주 자제되기 때문에 사회적 이익의 구조나 사회의사의 구조에 관하여 수없이 많은 국가과제가 도출되고 있다. 이러한 國家課題는 社會國家라는 장벽에 쌓여서 사회에 대한 사회구성원 개개인의 給付請求權과 수없이 많은 命令과 禁止로 나타난다.

그러나 식품의 유통과 이로 인한 시민의 건강보호를 오로지 기업가의 윤리적 행위에만 둘 수는 없다. 食品의 品質, 機能 그리고 安全性은 일차적으로 식품제

---

서 나온다. 이에 관하여는 S.Kifurjak, Eigeninitiative, Verantwortung und Risiko: Wie schrecklich, in: Süddeutsche Zeitung Nr.60 vom 13./14.März 1993, S.12.

87) W.Hamm, Entartet die soziale Marktwirtschaft?, in: Walter Eucken Institut(Hrsg.): Vorträge und Aufsätze, Bd.57, 1975, S.13.

88) W.Röpke, Vom Wesen des Wohlfahrtsstaates, in: ders.(Hrsg.): Wirrnis und Wahrheit, Ausgewählte Aufsätze, 1962, S.300 f.

조자, 가공자·그리고 판매자의 도덕적 책임하에 있다. 도덕적 윤리적 원칙에 따른 행위는 식품제조자, 가공자 그리고 판매자에게 경제적인 장점을 제공할 뿐만 아니라, 이를 준수하지 않을 식품제조자, 가공자는 오히려 경제적 불이익을 받게 된다. 그러므로 국가가 규범을 제정할 때에는 언제나 시장이 가지는 자기조절메카니즘을 고려하여야 한다.

### (3) 規律의 制定

국가가 시민보호의 영역을 끈임없이 확장하고, 이를 위하여 규범을 제정함으로써 시민은 많은 분야에서 스스로 책임있는 행위를 할 수 있는 능력을 상실시키는 위험을 배제하기 위하여 국가과제의 영역은 제한되어야 함은 분명하다. 이러한 이론적인 출발점은 국가과제가 가지는 법익보호요청에 있다. 이러한 것은 본질적으로 시민의 활동성과 경제주체의 활동성을 자유로이 신장시킬 수 있는 질서의 테두리를 만드는 것이다.<sup>89)</sup> 이러한 질서테두리의 구성적 요소로 작용하는 것은 인간행위를 예측될 수 있게 하는 규율이다.

이러한 規律의 창출로 국가는 이미 保護義務를 충족하는 전제를 확보하게 된다. 여기서 규율창출의 필요성에 관한 요청이 존재하여야 한다. 즉 각 규범이 확정되기 전에 한편으로 規律의 保護機能과 다른 한편으로 이니시아티브와 위험가능성의 존재를 저해하는 가능한 부작용사이의 가치형량이 행하여져야 한다. 즉 한편으로 아무리 많은 규율로서도 소비자의 보호수준은 결코 완벽하게 달성될 수 없고,<sup>90)</sup> 다른 한편으로 기업의 이니시아티브가 말살되는 것도 회피되어야 한다.<sup>91)</sup>

89) Vgl. F.Böhm, Freiheit und Ordnung in der Marktwirtschaft, in: E.-J. Mestmäcker(Hrsg.), Wirtschaft und Wirtschaftspolitik, Bd.60, 1.Aufl., 127; W.Eucken, Grundsätze der Wirtschaftspolitik, E.Eucken/P.Ensel, mit einem Vorwort zur Neuausgabe 1990 von Ernst-Joachim Mestmäcker, 6.Aufl., 1990, S.336.

90) Vgl. E.v.Hippel, Verbraucherschutz, 3.Aufl., 1986, S.23.

91) 이러한 시각에서 법률의 홍수는 공무원수의 증대와 결부되어 있다: Ch.Watrin, Der neue Leviathan. Über Gefahren einer Selbstzerstörung der freien Gesellschaft, in: Soziale Marktwirtschaft im vierten Jahrzehnt ihrer Bewährung. Mit Beiträgen von Christian Watrin u.a., 1982, S.143.

국가는 결국 시민의 안전에 대한 책임을 지고, 이러한 책임은 국가가 시민의 재산권을 주관적 공권으로 정의하고, 재산권의 침해로 인하여 재산권의 손상을 입은 자에게 손해를 배상받을 수 있는 청구권을 부여하게 하고 있다. 이에 적합한 규율이 경제적 사회적 질서의 테두리의 본질적 존재이고 자유사회에서 반드시 실현되어야 하는 損害賠償原則이다.

## 2. 食品消費者保護의 目的

### (1) 國家課題로서 消費者保護

식품감독, 즉 식품에서 규범형성과 규범준수에 대한 통제는 한국뿐만이 아니라 세계의 각 국가에서 국가과제로 수용하고 있다. 식품에서 소비자보호는 건강 위험으로부터 소비자의 포괄적인 보호와 생산과 제품으로서의 식품의 환경친화적 형성, 소비자권리의 향상과 과대광고나 기만으로부터 소비자의 보호 그리고 부당하게 불이익을 받는 계약조건으로부터 소비자보호, 적절한 가격에 따라 식품의 양과 질을 최적화하는 식품공급의 보장, 식품의 표시와 규율화시 소비자정책적 이익대표의 권한강화와 새로운 권한의 부여 그리고 소비자 이익의 보장 등이 식품에서 소비자보호라고 할 수 있다.<sup>92)</sup> 개인과 집단의 다양한 사회적 관계와 연계에서 특별한 관계인 시장관계가 파악되어 이러한 관계의 한쪽 측면을 국가의 특별보호로 하고 있다.

여기서 제기되는 문제는 이러한 특별한 보호조치가 자유적이고 사회적 경제질서와 사회질서의 배경에서 어느 정도 정당화되는가이다.

### (2) 秩序法的 正當성과 秩序에 合致하는 消費者保護措置

시민에게 스스로 보호권을 인정하고 이의 관철을 위하여 배려하는 것은 국가

92) 유럽공동체(Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. C 92 vom 25.4.1975, abgedruckt in: E.v.Hippel, Verbraucherschutz, 3.Aufl., S.458)에서는 소비자보호의 목적을 다음과 같이 설정하고 있다: 1. 소비자의 건강이나 안전에 대한 위험으로부터 효과적 보호, 2. 소비자의 경제적 이익의 위험으로부터 효과적 보호, 3. 적절한 수단으로 소비자 상담, 원조 그리고 손해배상, 4. 소비자의 교육과 보도, 5. 소비자보호와 관련된 결정의 준비시 소비자의 청문과 대표.

과제이다. 이러한 한에서 정부의 목표설정으로써 식품에서 소비자보호인 건강위험으로부터 소비자의 포괄적인 보호와 생산과 제품으로서의 식품의 환경친화적 형성, 소비자권리의 향상과 과대광고나 기만으로부터 소비자의 보호 그리고 부당하게 불이익을 받는 계약조건으로부터의 소비자보호, 적절한 가격에 따라 식품의 양과 질을 최적화하는 식품공급의 보장, 식품의 표시와 규율화시 소비자정책적 이익대표의 강화와 창출 그리고 소비자 이익의 보장 등은 시장관계의 다른 당사자의 지위가 약화되는 한에서 규범합치적인 것으로 간주된다. 이러한 정당한 보호권에는 식품의 음용으로 어떠한 건강손상도 받아서는 않되는 식품소비자의 권리가 속하여야 한다.<sup>93)</sup>

소비자의 법적 지위의 향상을 위하여는 무엇보다도 소송절차의 간소화나 식품의 제조자, 가공자 또는 판매자에 의하여 소비자의 이러한 보호권이 침해되는 경우에 손해배상소송을 실행할 수 있는 법원의적인 절차가 중요하다. 아주 적은 손해배상의 액수를 둘러싼 분쟁시에 아주 간단하고 짧은 절차를 가능하게 하는 것이 소비자보호의 문제에서 중요하다고 할 수 있다. 이러한 절차에서 소송절차비용의 최소화와 분쟁사태의 간단한 설명으로 소송이 가능하게 하여 소비자가 침해받은 권리를 관철할 목적으로 법원의 소송절차에 들어가는 장애요소가 축소되어야 한다.

### 3. 食品의 安全性保障

잠재적으로 건강을 위협하는 제품으로부터 소비자의 보호필요성을 완벽하게 인정하고 있는 국가는 아직 세계에서 없다.<sup>94)</sup> 위에서 언급된 바와 같이 국가의

93) H.Gröner/H.Köhler, Verbraucherschutzrecht in der Marktwirtschaft: Ökonomische und rechtliche Aspekte des Konsumentencredits, in: Walter Eucken Institut (Hrsg.), Vorträge und Aufsätze, Bd.114, 1987, S.20.

94) Vgl. E.Dichtl, Zur Schutzbedürftigkeit des Verbrauchers, in: E.Dichtl (Hrsg.), Verbraucherschutz in der Marktwirtschaft, 1975, S.37 f.; 제품의 안전성에 관한 규율의 세계적인 발전과 필요성에 관하여는 vgl. Organization For Economic Co-Operation And Development OECD(Committee on Consumer Policy), Consumer Policy During the Past Ten Years, Main Developments and Prospects, 1983, p.17; World Health Organization, Evaluation of Programmes to Ensure Food Safety, Genf 1989, pp.13.

외부적 내부적 안전을 위하여, 즉 사회구성원의 신체와 생명의 보호하여야 하는 국가의 배려는 법치국가적 질서에서 국가의 과제로 인정될 수 있다. 과학기술이 발달된 사회에서 다양한 기술로 생산된 식품의 소비자가 신체와 생명의 보호를 이제는 더 이상 스스로 할 수 없고, 식품제조자, 가공자 또는 식품의 판매자의 오도와 기만으로부터 신체와 생명을 스스로 방지할 수 없는 한, 소비자보호는 국가의 보조적인 책임을 필요로 함을 인정하지 않을 수 없게 되었다. 그러므로 국가가 식품에 의한 건강의 위협으로부터 방지를 위한 입법적 조치를 하는 경우에, 이것은 원칙적으로 환영할 만하며 이것은 또한 국가의 과제에 일치하는 조치일 것이다.<sup>95)</sup>

이제 제기되는 문제는 국가가 한편으로 식품의 생산과 유통을 어느 정도 법률로써 규제하고 감독하여 법률이 의도한 보호기능을 완수하며, 다른 한편으로 이러한 법률로 自由市場秩序의 原則과 일치시켜 행위와 손해배상의 문제를 효과적으로 수행하느냐이다.

식품경제의 규율과 감독을 위한 가능한 조치는 우선 규제법적으로 그리고 경제적으로 판단되어 한다. 식품의 제조, 가공 그리고 유통에 대한 공무상의 연속적인 통제는 식품의 감독이라는 개념으로 이해되고 있다. 식품경제의 규율과 감독을 가능하게 하는 출발점은 전통적인 消費者保護法의 영역에서 한편으로 법률과 법규명령상의 예방적 통제조치와 다른 한편으로 규범위반시 강제적 제재조치로 분류된다. 여기서 소비자의 신체와 생명 그리고 오도와 기만으로부터 소비자를 보호하는 목적이 규율제정의 정당성이다.<sup>96)</sup> 식품의 감독은 결국 식품경제와 식품규율을 어떻게 조화시키느냐에 관한 문제라고 할 수 있다. 이러한 문제는 국가에서 두가지의 차원에서 행하여지고 있다.

하나는 한편으로 식품경제의 영역에서 규범정립을 위한 국가의 조치와 다른 한편으로 이렇게 정립된 식품법의 준수를 감독하는 조치로 구분할 수 있다. 다른 하나는 개별적 규범이 규율되는 행위방식의 위험성면에서 규범대상에 대한 정보의 정도에 따라 구분하는 것이고, 다른 한편으로 식품생산자/유통자와 식품

95) K.Herzberg, Regulierung und Überwachung bei Lebensmittel, 1994, 76 f.

96) N.Reich/H.-W.Micklitz, Verbraucherschutzrecht in der EG-Staaten - Eine vergleichende Analyse, 1981, S.88 ff.; ders., Verbraucherschutz in der Bundesrepublik Deutschland, 1980, S.149 ff.

소비자를 위한 개별적인 행위자유의 정도에 따라 구분하고 규율에 의하여 나타나는 행위와 손해배상의 통일성원칙을 침해정도에 따라 구분하는 것이다.

국가가 가지는 양자의 활동영역, 즉 규율정립과 규율준수에 대한 통제는 소비자보호의 예방적 목적과 제재목적, 그리고 여기서는 특히 유해한 식품의 음용에 의한 건강의 침해로부터 소비자를 보호하고 식품의 오도와 기만으로부터 소비자를 보호하려는 목적달성을 추구한다. 현재의 조치에 대한 질서법적 그리고 경제적 비판은 이러한 목적에서 고려되어야 한다.

### (1) 규범정립에 의한 식품경제의 규율

일반적으로 식품경제에서 예방적 건강보호를 위한 규범정립과 사후 제재를 위한 규범정립의 영역에서 개별적 규범을 정당화하여야 하는 정보에 대한 확실한 지식과 불확실한 지식 그리고 확실한 정보와 불확실한 정보는 구분되어야 한다. 행위방식의 구체적 위험성에 관한 지식의 확실성정도에 따라 행위방식을 규율하는 구체적 조치가 어떻게 파악되어야 하는가는 설명되어야 한다.

#### 1) 확실한 지식이 있는 경우의 조치

##### 가. 일반적 생산허가와 운영허가의 원칙

국가가 시민의 생명과 건강을 보호하는 과제를 어떻게 수행하여야 하는가에 관한 모든 문제에서, 개인자유의 원칙과 개인의 행위와 이에 따른 책임의 일체성원칙에 근거하는 경제질서와 사회질서에서 모든 경제주체의 행위자유는 원칙적으로 보장되고 보호되어야 한다.<sup>97)</sup> 식품생산자와 유통자에게 이러한 것이 가지는 의미는 기업가의 모든 행위장치가 자율적으로 그리고 제한받지 않고 행하여 질 수 있어서 이러한 분야에서 침해되어서는 않된다는 것이다. 식품생산자나 유통자의 자율적인 행위장치에 속하는 것으로 식품의 질과 양에 관한 일반적 결정과 식품생산과정에 관한 결정을 들 수 있다.<sup>98)</sup>

97) F.Böhm, Freiheit und Ordnung in der Marktwirtschaft, in: E.-J.Mestmäcker (Hrsg.), Wirtschaftsrecht und Wirtschaftspolitik, Bd.60, 1.Aufl., S.202.

98) R.Zeppernick, Zur Rolle des Staates in der sozialen Marktwirtschaft, in: Walter Eucken Institut(Hrsg.), Vorträge und Aufsätze Nr.113, 1987, S.9.



개방적, 자유사회의 규율범주에 대한 위와 같은 요청과 일치하는 것은 사회에 대한 개인의 행위방식이 위험성이 존재하지 않는 경우에 개인의 이러한 행위는 허용되어야 한다. 개인으로서 식품의 제조자와 유통자에게 부여된 이러한 행위 자유는 헌법의 職業自由의 행사에서 나온다.<sup>99)</sup> 여기서 제삼자에 의한 건강침해로부터 보호를 요청하는 모든 사람의 권리는 식품의 제조자와 유통자에 의하여 소비자와 소비에 참여하지 않은 제삼자의 건강을 위협하는 것에 대한 법률상의 금지이다. 이러한 것을 현행의 식품위생법 제4조(위해식품등의 판매등 금지)에서 찾아 볼 수 있다. 이 규정은 식품위생법의 일반규범으로서 국가의 보호목적 을 충족하고 있다.

#### 나. 명백한 금지

특별한 경우에 식품생산이나 식품자체가 건강에 유해하다는 것에 대한 명백한 확실성이 있으면, 질서정책상 건강에 유해한 식품의 생산과 유통을 일반적으로 금지하는 조치가 발하여 진다. 이러한 명백한 금지에서는 생산자에 대한 자의적인 제한이 아니고, 오히려 여기서는 제삼자에 의한 침해로부터 건강의 보호가 법률에 의하여 효과적으로 행하여지고 있다고 할 수 있다. 식품이나 식품제조과정의 위험에 관한 확실한 결과가 검증되면, 일반적으로 생산금지와 유통금지는 소비자에 대한 건강유해와 불특정 제삼자의 유해를 배제하기 위한 가장 확실하고 효과적인 수단이 된다. 이에 추가하여 여기서 행하여진 형식으로 명백한 금지는 경제전체적 정보비용과 대규모업무행위비용(Transaktionskosten)을 감축시킨다. 왜냐하면 한편으로 소비자에게 유통되는 건강손상적 식품에 대한 정보가 제공되고, 다른 한편으로 소비자의 신체와 생명의 손상으로 발생하는 사회적 비용이 없어지게 된다.

현행 식품위생법의 체계하에서 명백한 금지는 殘留物에 관한 규정과 添加物 규정 그리고 식품공전에 법률적인 근거없이 돌변적으로 규정되어 있는 放射線照射에 관한 규정을 들 수 있다. 잔류물에 관한 규정은 농약이나 증금속에 관하여 주로 규제하고, 첨가물에 관한 규정은 원칙적으로 사용을 금지하고 특별한 경우에만 허용되는 것으로 되어 있다. 아무런 법적인 근거도 없이 식품공전에 돌변적으로 규정된 방사선조사에 관한 규제도 역시 명백한 금지의 법규화라고 하여

99) F.Böhm, aaO., S.202.

야 한다.

## 2) 입증에 불확실한 경우의 조치

가. 확실히 건강에 유해하지 않은 모든 것은 허가된다.

식품제조 분야에서 지난 10년동안 급격히 발달된 기술은 사회의 과학·기술적 지식증가의 표본일 뿐만 아니라, 사회생활의 일반적 사실의 반영이기도 하다. 이러한 과학과 기술의 발달은 앞으로는 더욱 더 급속하게 진행될 것이라는 데에는 의문의 여지가 없다. 그러나 인간의 행위과 이에 따른 결과는 원칙적으로 불확실과 위험가능성(리스크)을 동반한다. 이러한 위험가능성은 기술혁신의 초기 단계에는 거의 알려져 있지 않아서 전혀 통찰될 수 없다. 그러나 흔히 이러한 위험가능성은 새로운 활동의 결과로 인간의 건강, 자연환경 또는 사회경제와 관련된다. 즉 농업에서 유전공학의 사용은 전통적인 농업경영의 과정을 축소하여, 농작물의 성장을 짧은 시간에 성장하게 한다. 이러한 유전공학의 농업에 사용은 자연의 진화와 도태과정에 대한 영향을 확실하게 파악하지 못함으로써 발생하는 위험의 가능성을 부담하게 된다.<sup>100)</sup>

과학과 기술의 발달을 이용하는 개방적이고 자유로운 사회는 소극적이고 적극적인 외부효과가 완전히 회피되어야 한다는 전제하에서는 결코 조직될 수 없다. 과학과 기술을 이용하는 사회는 과학적 지식의 체계내부에 끈임없는 변화로 발생하는 불확실성과 위험가능성에 내포하고 있다.<sup>101)</sup> 이러한 배경하에서 “제삼자에 대하여 명백하게 유해하지 않은 모든 것은 허용된다”는 표현은 질서법에 일치하지 않을 뿐만 아니라, 소비자의 건강보호의 예방적 면에서도 일치하지 않는다. 현실적으로 국가는 식품의 부패를 방지하기 위하여 사용하는 방사선조사 또는 식품의 제조시에 사용하는 유전공학기술 등과 같은 혁신적인 지식의 사용시에 새로운 기술이 가지는 잠재적 위험가능성에 주의하여야 하고, 식품제조시의 기

100) V.Beusmann/P.Hinrichs/H.Schrader, Sozioökonomische Voraussetzungen und Konsequenzen biotechnischer Fortschritte in der Landwirtschaft, in: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten(Hrsg.), Berichte über Landwirtschaft, Sonderheft 201: Biotechnologie in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, 1989, S.442 ff.

101) M.Adams, Oekonomische Analyse der Gefährungs- und Verschuldenshaftung, 1984, S.80.

술적 발전이 가지는 위험가능성을 가능한 축소할 의무를 부담하고 있다. 혁신적으로 발달된 기술이 가지는 위험가능성은 이전 시대의 기술이 가지는 위험과는 질적으로 다르다는 확신하에서 입법자는 식품제조자의 자유를 일정한 범위에서 제한하지 않으면 안된다. 국가의 개입은 식품생산자와 유통자의 행위방식을 하기 위하여 국가의 허가나 승인을 받게 함으로써 식품의 생산과정에 개입하게 된다. 국가의 이러한 개입의 결과 “금지되지 않은 모든 것은 허가된다”는 원칙이 “허가되지 않은 모든 것은 금지된다”는 원칙으로 점진적인 전환을 하게 된다. 그러나 새로운 과학과 기술의 사용으로 발생하는 잠재적 위험가능성으로부터 국민의 신체와 생명을 보호하기 위한 국가는 원칙적으로 시장질서에 개입할 수 있다. 그러나 국가는 개인만이 시장질서에서 자기행위의 개인적 사회적 비용과 이용을 형량할 수 있다는 것이 무시하여서는 안된다.

소비자의 건강을 명백하게 손상시키지 않는 모든 것은 허용된다는 원칙하에서 중요한 요소는 물론 식품소비시에 식품유해의 효과적인 회피와 위험가능성의 최소화이다. 이를 위하여는 식품경제행위에 참여하는 경제주체의 비용산정에 자기의 행위에서 발생하는 손해를 사회적 비용으로 고려하게 하는 손해배상체계가 필요하다. 소위 “損害의 費用算定化(Schadensinternalisierung)”는 우선 자기의 행위에서 발생한 위험가능성과 손해를 효과적으로 최소화하기 위한 개인의 교환행위에서 발생하는 손해는 발생원인자에게 부담되어야 한다는 것을 전제로 하고 있다.

#### 나. 허용되지 않은 모든 것은 금지된다는 원칙

식품위생법 제7조제2항에는 보건복지부장관에게 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관하여 허가를 할 수 있는 기준을 제정할 수 있는 권한을 위임하고 있다. 이는 식품의 첨가물에 제한되지 않고, 잔류물과 방사선조사에도 적용된다. 이는 식품첨가물공전과 식품공전에서 사용이 허용되는 첨가물과 잔류물의 종류와 허용되는 식품첨가물과 잔류물의 허용량도 원칙적으로 규제되고 있다. 이러한 규범체계가 의미하는 것은 “許可留保附 禁止規定(Verbotsvorschrift mit Erlaubnisvorbehalt)”이라고 한다. 금지규정은 원칙적으로 금지되고 예외적으로 특정한 경우에만, 즉 허가목록속에 규정된 품목만이 허가되고 양적인 제한을 받는다는 것이다. 이러한 원칙적인 금지는 식품기술발전의

장애가 되고 시장유입의 제한이 된다. 왜냐하면 새로운 첨가물은 오랜 실험과정을 거쳐서 식품공전이나 식품첨가물공전속에 기재되는 품목으로 규정되어야 허가될 수 있기 때문이다. 식품상의 허가는 엄격하고 폐쇄적인 허가목록표에 의하여 허가가 결정된다. 법률과 명령 그리고 식품공전이나 첨가물공전에서 기술사용을 규제하기 위하여, 즉 과학과 기술의 발달로 인하여 새로이 사용될 수 있는 화학적 첨가물이나 새로운 농약 또는 방사선조사의 위험가능성은 입증되고 있지 않았을 뿐만 아니라, 기존의 다른 잔류물이나 첨가물보다 건강에 대한 위험가능성이 적을 수 있음을 부인할 수 없다. 사용이 허가되는 품목을 목록표에 규정하고 이러한 목록표에 기재되어 있는 품목만이 허가되게 하는 현행 식품위생법의 체계는 다른 한편으로 발달된 과학기술의 수준을 파악하지 못하는 문제점을 가지고 있다. 끈임없이 변화하는 과학기술의 수준에 맞는 식품의 안전기준을 설정하기 위하여는 보다 동태적인 안전기준을 마련하는 것이 요망된다. 이러한 요망을 제도적으로 보장하기 위하여는 현재 독일의 과학기술법제에서 사용하고 있는 不確定概念의 사용이 보다 적합하다고 사려된다. 즉 허가의 구성요건에 건강을 위해하지 않는 수준을 과학과 기술이 허용하는 최대한의 안정치를 설정할 것을 법률집행자에게 위임하는 방안이 필요하다.

식품위생법상 식품위생관리인에 관한 규정은 식품의 영업을 위한 인적 요건이다. 식품위생법 제28조에 따르면 제22조제1항의 규정에 의한 영업을 허가를 받은 자중 乳製品, 化學的 合成品인 食品添加物 기타 대통령령이 정하는 식품 및 식품첨가물을 제조 또는 가공하는 자는 그 제조 또는 가공을 위생적으로 관리하기 위하여 보건복지부령이 정하는 바에 따라 식품위생관리인을 두어야 할 의무를 지고 있다. 여기서 제22조제1항의 규정에 의하여 허가를 받아야 하는 영업은 식품제조·가공업,<sup>102)</sup> 즉석판매제조·가공업,<sup>103)</sup> 식품첨가물제조업,<sup>104)</sup> 식품운반업,<sup>105)</sup> 식품보존업<sup>106)</sup> 그리고 식품접객업<sup>107)</sup>이다. 이 영업중 식품제조·가공

102) 식품제조·가공업은 식품을 제조·가공하는 영업이다.

103) 즉석판매제조·가공업은 보건복지부령이 정하는 식품을 제조·가공 업소내에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업이다.

104) 첨가물제조업은 감미료·착색료·보존료·표백제등의 식품첨가물, 동·식물로부터 추출한 단일성분의 천연첨가물과 국·중국 또는 첨가물의 혼합제제를 제조·가공하는 영업이다.

105) 식품운반업은 직접 마실 수 있는 유가공품·유산균음료(살균유산균음료를 포함한다.

업(주류제조외의 경우를 제외), 즉석판매 제조·가공업 및 식품첨가물제조업중 다음 각호에 해당하는 자는 영업의 종류별로 식품위생법시행령 제16조제1항의 규정에 의한 1종식품위생관리인(108)을 1인이상 두어야 한다: ①상시 20인 이상의 근로자를 사용하는 영업자, ②통조림 또는 병조림을 제조하는 영업자, ③우유를 주원료로 한 식품을 제조하는 영업자, ④식육을 주원료로 한 식품을 제조·가공하는 영업자, ⑤건강보조식품을 제조하는 영업자, ⑥유아등에게 제공할 목적으로

이하 같다)나 식육·어류·조개류 및 그 가공품등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업을 말한다. 다만, 당해 영업자의 영업소에서 판매할 목적으로 식품을 운반하는 경우와 당해 영업자가 제조·가공한 식품을 운반하는 경우를 제외한다.

106) 식품보존업은 방사선을 쬐어 식품의 보존성을 물리적으로 높이는 것을 업으로 하는 식품조사처리업과 식품을 얼리거나 차게 하여 보존하는 것을 업으로 하는 식품냉동·냉장업을 말한다. 다만 수산물의 냉동·냉장을 제외한다.

107) 식품접객업은 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업(주로 다류를 조리·판매하는 다방, 주로 빵·떡·과자·아이스크림류를 제조·판매하는 과자점 형태의 영업을 포함한다)인 휴게음식점영업, 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업인 일반음식점영업, 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업인 단란주점영업, 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두거나 유흥시설을 설치할 수 있고 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업인 유흥주점영업을 말한다.

108) 식품위생법시행령 제16조는 식품위생관리인을 1종과 2종으로 구분하고 있다. 1종식품위생관리인의 자격은 ①식품첨가물제조업중 화학적 합성품을 제조·가공하는 경우에는 대학에서 식품가공학·식품공학·식품화학·농화학·화학공학·수산가공학(수산물을 원료로 한 화학적 합성품을 제조·가공하는 경우에 한한다) 또는 약학분야의 학과를 이수하여 졸업한 자, ②식품제조·가공업중 유가공품 및 식육제품을 제조·가공하는 경우에는 수의사의 자격이 있는 자. 다만, 상시 20인미만의 근로자를 사용하는 경우에는 대학의 수의학·식품가공학·식품공학 또는 축산가공학분야의 학과에서 보건복지부령이 정하는 위생관련 과목을 이수하여 졸업한 자, ③식품제조가공업중 인삼제품 및 건강보조식품을 제조·가공하는 경우에는 대학에서 식품가공학·식품공학·식품화학·농화학·영양학 또는 약학분야의 학과를 이수하여 졸업한 자이거나 식품제조기사·영양사 또는 품질관리사의 자격이 있는 자, ④위생사·위생시험사 또는 식품제조기사·수산제조기사 또는 영양사, ⑤전문대학 또는 대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학발효공학·미생물학·생물학분야의 학과를 이수하여 졸업한 자 또는 이와 동등이상의 자격이 있는 자이다(식품위생법시행령 제16조제2항). 이 경우에 외국에서 해당 분야의 동등한 자격을 얻었거나 동등한 과정을 이수한 후 보건복지부장관의 인정을 받은 자를 포함한다.

식품원료에 영양소를 가감한 식품을 제조하는 영업자, ⑦인삼제품을 제조 또는 가공하는 영업자, ⑧화학적 합성품인 식품첨가물을 제조·가공하는 영업자. 이러한 食品衛生管理人は 그 食品 또는 食品添加物의 製造·加工에 종사하는 자가 식품위생법 또는 식품위생법에 의한 命命이나 處分에 위반하지 아니하도록 指導·監督하여야 하며, 제품 및 시설의 위생관리를 하여야 할 법률상의 의무를 부담한다. 결국 식품위생법은 식품위생관리인을 식품의 제조·가공·판매 등을 하는 특정된 업소에서 두도록함으로써 식품안전성에 관하여 내부적으로 감독하도록 하고 있다. 식품위생관리인이 이러한 의무를 위반하는 경우에는 법 제77조제4호에 의하여 1년이하의 징역 또는 500만원이하의 벌금형을 받는다.

### (3) 국가간여적 조치에 대한 법정책

위에서 국가가 식품분야에서 생산자의 자율과 소비자의 자율에 이미 어느 범위까지 간여하고 있는가에 관하여 현행법상의 분석이 있었다. 이제 제기되는 문제는 이러한 국가의 간여가 상위법의 질서에 일치하는가에 관하여 고찰되어야 할 필요성이 있다. 상위법에 일치하는 법질서만이 그 정당성이 인정될 수 있기 때문이다.

#### 1) 허가목록표에 의한 자유로운 시장질서에서의 개입

사용이 허가되거나 제한적으로 사용이 허가되는 식품첨가물은 식품첨가물공전에 기재되어 있다. 이러한 첨가물공전에 의한 첨가물의 사용에 대한 규제는 다른 한편으로 시장개입의 제한인 동시에 새로운 식품첨가물의 사용에 대한 장애가 된다. 즉 아직 식품첨가물공전에 수록되지 않은 첨가물을 제조하는 자와 사용하고자 하는 자는 우선 이러한 식품첨가물에 대하여 허가를 받아야 하기 때문에 허가된 식품첨가물의 제조자와 사용자에 비하여 불리하다. 최신의 학문적인 발전에 식품첨가물공전을 일치시키는 것은 거의 불가능하다는 것이 이미 밝혀졌기 때문에, 잠재된 새로운 식품첨가물의 제조자는 이 분야를 연구하여 발전시키는 행위를 할 자극을 받지 못한다. 이러한 결과로 식품기술수준은 경직되어 이미 사용되고 있는 기술과 이러한 기술의 사용자는 기득권을 획득하게 되고, 식품첨가물의 규제는 이러한 기득권을 보호하는 결과를 초래하게 된다.109)

식품경제영역에 국가의 간여는 첨가물공전이나 식품공전과 같은 확정된 목록 표에 관한 규정과 특별한 제품의 허가를 위한 절차에 관한 규정으로 구분된다. 사실 이와 관련하여 동태적인 허가절차는 특정된 제품에 대하여서만 허가하는 기준인 목록표제도 보다는 비교적 개방적이고 동태적인 것으로 표현된다. 그러나 개방적 허가절차에 의한 새로운 식품의 허가제도도 역시 원칙에 있어서는 완전한 개방성을 가지고 있지 못함은 부인될 수 없다.

## 2) 개인의 행위자유에 대한 자의적 침해

질서법적인 의미에서 식품첨가물의 허가에 관한 규정은 식품과 식품첨가물 제조자와 유통자의 자유에 대한 국가의 침해를 의미한다. 절대적인 지식과 절대적으로 확실한 인식은 존재하지 않는다는 것이 학문적인 인식의 본질속에 내재되어 있다. 즉 식품첨가물의 안전성에 관한 판단의 척도가 되는 학문이 절대적 확신에 근거를 두고 있는 것은 아니라는 데에 국가에 의한 식품첨가물의 규제에 문제점이 있다. 그러나 개방된 사회는 국민건강의 안전성에 대한 위험가능성을 학문에 의한 절대적인 안전성에서 출발하는 것이 아니라, 학문적인 인식의 분야에서도 상대성을 인정하는 데에서 출발하고 있다. 이러한 상대성이 자연과학적 그리고 사회적 발전의 원동력이 된다는 것이다. 이러한 것은 식품첨가물의 건강상 유해성에 관하여 상이한 학문적 주장이 있다는 것에 명백하게 나타난다.<sup>110)</sup> 식품시장의 국제화결과 외국에서 허가된 첨가물을 함유한 식품이 한국의 식품시장에 유입되고 있을 뿐만 아니라, 국내에서 허용된 식품첨가물을 함유한 식품이 외국으로 수출되고 있다. 그러나 특정된 식품첨가물이 건강에 유해한지 유해하지 않은지에 관하여 국가에 따라 학문적인 견해가 다른 경우에 식품의 자유로운 유통에 문제가 발생한다.<sup>111)</sup> 이러한 학문적인 견해차이는 각 국가는 국민의 건

109) K.Herzberg, aaO., S.111.

110) 이러한 것을 M.A.Dausies(Die neuere Rechtsprechung des EuGH im Lebensmittelrecht unter besonderer Berücksichtigung des sogenannten Bierurteils, ZLR 1987, 243 ff. (255))는 유럽연합 시장문제와 거래장애문제와 관련하여 "유럽경제조약 제36조의 의미에서 보호영역을 학문적 인식의 불확실영역(Grauzonen)"으로 표현하고 있다.

111) 최근에 이와 관련하여 발생한 문제는 소주의 감미성분인 스테비오사이드의 인체유해성에 관한 국회의원의 주장에서 나타나고 있다. 현재 식품첨가물공전에서는 스테비오사이드를 소주의 감미료로 사용하는 것을 허용하고 있는 반면에, 미국의 FDA는 아직 이

강을 보호하기 위하여 논란이 되는 외국의 식품에 대하여 수입을 금지하거나 제한할 수 있는 논거를 제공한다.112)

이러한 학문적인 불확실성은 천연식품과 화학적으로 구조가 동일한 식품의 경우에 한편으로 식품첨가물목록표의 작성을 결국에는 정치적 결정으로 되게 하고,113) 다른 한편으로 허가되지 않은 새로운 첨가물의 제조자와 생산자의 압력을 받게 한다. 사실 식품첨가물공전의 작성과 변경은 형식상으로 하나의 정책적 과정에 지나지 않는다. 왜냐하면 이러한 과정은 식품위생법에서 보건복지부장관의 권한으로 하고 있기 때문이다.114) 이러한 경우에 단지 한국에 제한된 문제는 아니다. 이러한 문제는 식품분야에서 식품첨가물에 제한되는 것도 아니다. 이러한 문제점은 식품의 부패방지를 위한 방사선조사에도 적용된다. 식품의 방사선 조사분야의 어느 곳에서도 기술과 식품의 가능한 모든 위험과 위험가능성에 대한 절대적인 학문적합의와 명백한 확실성은 존재하지 않는다. 이러한 한에서 첨가물목록이나 허용되는 방사선조사목록의 작성시에 근거가 되는 학문의 객관적 전문지식은 정치적 결정의 근거로서 역할을 수행하고, 정치적 결정에 전문적인 설득력을 제공하기 위한 환상이거나 변명에 지나지 않는다. 그러므로 학문적인 전문지식은 과학적으로 확실한 목록표를 정당화하는 데에 부적합하고 안정적이지 못하다고 할 수 있다. 이러한 문제는 또한 생명공학을 이용한 식품에서 두드러지고 있다.115)

---

를 허용하고 있지 않는데에서 논란이 되고 있다: 자세한 것은 음식신문, 1996년 10월 14일, 1면 참조.

112) Vgl. G.Meier, Lebensmittelrechtlicher Gesundheitsschutz im Gemeinsamen Markt, RIW 1987, S.841 ff.(842).

113) Vgl. K.Herzberg, Diskussionsbericht, in: R.Streinzi(Hrsg.), "Novel Food" - Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte der Anwendung neuer biotechnologischer Verfahren bei der Lebensmittelherstellung, 2.Aufl., S.70; S.Langguth, Food und Fakten, Wie sicher sind unsere Lebensmittel?, 2.Aufl., S.57.

114) W.Heckner, Die Lebensmittelüberwachung im Binnenmarkt, ZLR 1993, S.205 ff.(205); Ch.Borrmann/J.Michaelis, Lebensmittel im europäischen Binnenmarkt - Zwischen Verbraucherschutz und Wettbewerb, S.101.

115) 식품경제분야에서 유전공학의 위험가능성에 대한 여러가지의 평가에 관하여는 B. Tappeser, Die Risiken gentechnisch hergestellter und verarbeiteter Lebensmittel, in: Ch.Becktepe/S.Jacob(Hrsg.), Genuss aus dem Gen-



3) 1일 섭취허용량의 확정

소비자건강을 사전에 방지하는 목표면에서 식품경제에 국가간여의 불충분성은 첨가물에서 1일섭취허용량(ADI: Acceptable-Daily-Werte)<sup>116)</sup>을 둘러싼 논의에서 나타나고 있다. 1일섭취허용량과 특별히 관련이 되는 물질은 이항화 유황이다. 1일섭취허용량의 확정은 입법자나 명령제정자 또는 식품공전이나 식품첨가물공전으로 이를 규정하는 경우에는 식품공전의 제정자나 식품첨가물제정자가 소비자의 평균적 소비습관에 근거하여 건강에 유해하지 않을 정도의 1일섭취량을 확정한다. 그러나 소비자의 평균적인 음식습관에 근거하여 1일 섭취허용량을 확정하는데에는 많은 어려움이 있어서 정확한 확정을 하기는 사실상 불가능하다. 또한 평균적인 음식습관에 근거하여 1일 섭취허용량이 정하여 진다고 하더라도 구체적 개별소비자에게 의미가 상실될 가능성이 있다. 왜냐하면 개별소비자가 평균적 소비구조와 다른 경우에 평균적 1일 섭취허용량을 함유한 식품첨가물의 소비가 유해할 수도 있기 때문이다. 여기서 국민건강보호를 위한 국가의 예방적 조치가 정태적 평균치에 방향을 정하고 있다면 이러한 국민건강보호조치는 과학적으로 합리적인 이유를 제시하지 못하고 목표에도 일치하지 않게 된다. 이러한 의미에서 국민건강보호를 위한 예방적 조치는 소비자보호를 효과적으로 수행할 수 없는 식품제조자와 유통자 그리고 소비자의 행위자유에 대한 간여일 수 있다. 결국 국가에 의한 1일섭취허용량을 확정하여 이를 식품제조와 유통허가의 기준으로 사용되게 되면, 이 기준은 정치적이게 되고 그 결과 자의적인 요소가 있게 된다. 이러한 문제는 소비자주권 뿐만 아니라, 생산자주권도 침해하는 결과를 초래하게 된다. 왜냐하면 시장경제체계하에서 시장에 나와 있는 제품의 질과 구입이 소비자의 구미에 일치하는가에 관한 결정은 최종적으로 소비자가

---

Labor? Neue Techniken - neue Lebensmittel, Bonn 1991, S.92 ff.

116) 1일 섭취허용량은 안전지수를 고려하여 건강상의 유해를 발생시키지 않고 평생동안 매일 섭취될 수 있는 첨가물의 량을 의미한다. Vgl. K.Kühn, Die Auswirkungen der neuen Konzeption der Kommission auf die Zusammensetzung und Bezeichnung von Lebensmitteln, in: Behr's Schriftenreihe Wirtschaftsrecht, Bd.1: EG-Recht und Lebensmittelrecht, 1987, S.67; 1일섭취허용량의 정확한 파악에 관하여는 S.C.Hansen, Umrechnung von ADI-Wert in zulässigen Höchstwert für Anwendung des Zusatzstoffes im Lebensmittel, ZLR 1989, S.762 ff.

하기 때문이다. 시장경제하에서 식품첨가물의 투여가 사실과 일치하다면, 소비자는 식품첨가물이 많은 식품과 적은 식품중 선택을 알고 자유롭게 할 수 있다. 소비자에게 자신의 건강은 아주 중요하기 때문에 장기적인 시각에서 소비자는 전체식품시장에서 식품첨가물이 함유된 식품을 선택할 수 있다. 식품의 규제에서 중요한 점은 위험가능성이 전혀 존재하지 않는 인간의 행위방식은 없다는 것이고, 식품의 생산이나 소비에도 당연히 위험가능성이 내재하고 있는 행위라는 것이다.

#### 4) 添加物에서 累積效果

허가의무의 정당성과 관련하여 식품첨가물분야에서 제기되는 다른 문제는 법률에 의한 첨가물의 사용제한이다. 식품첨가물의 위험가능성은 성분자체의 사용에 반드시 있는 것이 아니라, 각 성분의 사용량과 섭취량에 있다는 것이 첨가물의 1일 섭취허용량에 관한 논의에서 이미 분명하였다. 식품첨가물의 섭취량보다 중요한 문제는 여러가지 식품첨가물의 누적적 섭취이다. 이러한 것은 여러가지 식품의 소비와 이로 인한 여러가지 식품첨가물의 소비에서 나타나는 것으로 이를 소위 累積效果(Kumulierungseffekt)라고 한다.<sup>117)</sup> 소비자에게 이러한 누적효과와 이로 인한 건강상 유해를 발생하는 문제는 소비되는 많은 종류의 식품첨가물과 그 들의 양이다. 허용되는 여러가지 식품첨가물의 누적과 결합 그리고 합계량은 건강의 유해에 원인이 될 수 있다는 데에 있다. 현행 식품위생법상 자세하게는 식품첨가물공전은 이러한 문제를 허가되는 식품첨가물의 사용량을 허가함으로써 제한하고 이러한 제한을 개별식품에 따라 다르게 한정하고 있다. 여기서 개별적인 식품첨가물의 사용제한은 정태적 평균소비자의 소비습관에 따르고 있다. 이로써 국가는 생산자의 책임 뿐만 아니라, 소비자의 책임에도 간여하고 있다. 위에서 언급한 바와 같이 국가는 식품첨가물의 소비량이 구체적 개인에게 위험한지 위험하지 않은지에 관하여 알 수 없다. 이러한 관점에서 볼 때에 소비자의 건강보호라는 예방적 조치가 가지는 효과성에 관한 문제는 여전히 남아 있다. 오히려 중요한 문제는 식품첨가물의 누적효과는 그 자체만으로는 위험하지 않은 식품첨가물이 역시 위험하지 않기 때문에 사용이 허가되는 다른 식품

117) Vgl. Ch.Borrmann/J.Michaelis, Lebensmittel im europäischen Binnenmarkt, S.104 f.

첨가물과 결합하여 인체에 유해한 성분으로 변질하는 문제 있다. 개별적인 경우에 식품첨가물의 누적효과의 위험성이 입증된다고 하더라도, 개인의 사실상의 위험은 개별 식품첨가물 뿐만 아니라, 누적적 위험면에서 개개인의 신체적 특성에 의존하게 된다. 이러한 한에서 누적효과를 회피하기 위한 국가의 간여조치가 가지는 목표에는 의문이 제기되게 된다.

이러한 논리의 결과 한편으로 생산자책임과 다른 한편으로 소비자자율은 누적효과의 건강유해적인 효과가 개별적인 경우에 수용되어야 할지라도 존중되어야 한다. 이러한 생산자의 책임과 소비자의 자율이 존중되기 위하여는 식품에 사용되는 첨가물이 가지고 있는 건강에 잠재적 위험가능성이나 누적효과의 위험성을 식품에 표시하게 함으로써 보장될 수 있다. 필요시에 식품용기에 식품첨가물을 표시하고 첨가물의 누적효과를 표시하게 하는 것을 식품제조자의 의무로 하고, 표시된 식품정보를 수용하여 그의 소비행위를 이에 일치하여 결정하는 것은 소비자의 책임하에 있다.

결국 식품첨가물의 누적효과의 발생으로 나타나는 건강에 대한 유해는 일반적 소비위험가능성의 영역에서 소비자가 부담하여야 한다. 그러나 이러한 책임을 소비자에게만 부과시키는 것은 합당한 것으로 받아 들여지고 있지 않는다. 그러므로 현재의 상황을 극복할 다른 해결책을 찾아야 한다. 이러한 해결책은 국가의 간여정도와 행위여지를 제한하고 경제주체의 자율을 존중하는 것이다.

누적효과의 문제해결이 허용된 성분의 수를 정책적으로 제한한다면, 소비자의 건강보호의 의미에서 이러한 성분을 사용하는 자와 제공하는자에게 책임이 분할되어야 한다. 그런데 이것으로 첨가물성분의 제공과 사용이 시장과 제조자의 책임에 근거하여 식품첨가물의 사용권과 표시권이 결정되는 것이 아니라, 정책적인 동기에 기인하는 규정에 의하여 결정되는가에 관한 이유가 명백하지 않다. 시장질서에서 경제적으로 효과적인 행위방식이 가장 일찍 발견될 수 있고 장기적으로 비효과적인 행위방식에 대하여 효과적인 행위방식이 발견될 수 있다<sup>118)</sup>는 일반적으로 인정된 사실이 식품첨가물분야에서 무시되고 있다. 시장질서에 의하여 식품첨가물의 사용이 가장 효과적으로 보장되기 위하여는 제한된 수자의 식품첨가물을 제조하고 사용하는 것이 식품생산자에게만 자의적으로 부여되어서

118) Vgl. F.A.v.Hayek, Der Wettbewerb als Entdeckungsverfahren, S.39 ff.

는 압되고, 시장의 경쟁관계에서 이루어져야 한다. 즉 식품에 사용이 허용되는 식품첨가물의 수자를 일정한 수로 제한하고 어떠한 식품첨가물이 사용이 허가된다는 것만을 정하지 않게 되면, 정하여진 수자의 범위내에서 식품첨가물은 보다 건강에 안정하고 경제적인 장점을 가진 식품첨가물만이 시장에서 사용된다. 식품제조자는 그가 알고 있는 식품첨가물의 성질, 특징, 사용가능성 그리고 경제적인 장점에 합치하여 식품첨가물을 사용을 결정하게 된다. 이렇게 하는 경우에 식품첨가물, 특히 방부제나 색소와 같은 성분의 사용이 허용되는 수자는 현재보다 증가되게 되고, 건강에 대한 유해의 의심이 보다 적은 성분이 개발되어 사용될 수 있는 가능성이 열려지게 된다. 이것은 또한 자유경제질서에도 합치하는 결과에 도달한다. 물론 이러한 경우에 건강에 유해한 것으로 증명된 식품첨가물 성분은 금지되어야 한다. 그러므로 이러한 시장원칙이 적용될 수 있는 분야는 건강에 대한 유행이 아직 입증되지 않은 첨가물에 한정하여 적용하게 된다. 그 결과 식품첨가물성분의 허용은 정치적 편의에 의하여 결정되지 않고, 식품첨가물의 사용에서 발생하는 경제성과 안전성에 의하여 결정된다. 이러한 방식에서 사용이 허용되는 식품첨가물의 건강무해성에 대한 책임은 이 성분의 제조자, 사용자 또는 유통자가 부담한다. 시장질서에 의하여 식품첨가물을 통제하기 위한 전제는 건강에 유해한 것으로 입증된 식품첨가물의 생산과 사용 그리고 유통에 대한 제한이외에 사용된 식품첨가물의 정확한 표시이다.

## 第2節 許容限界置 確定의 基準과 節次

### 1. 許容置의 確定과 基本權

국민건강과 관련된 행정에서 구체적 사태에 관한 결정시 상위법인 헌법과 법률상의 선제요건에 의거한다. 선제요건으로 고려되는 헌법상의 기본권은 생명권과 신체의 불가침권이며, 법률로는 식품위생법에서 규정하고 있다. 식품첨가물의 허용량의 확정, 항생물질 등의 잔류 허용기준의 확정, 119) 식품의 방사선 조사기

119) 식품공전에는 식육중의 잔류허용 기준, 어류 및 갑각류중의 잔류허용기준, 식품의 잔류허용기준으로 분류하여 규정하고, 식육중의 잔류허용기준을 항생물질, 합성항균제 및

준의 확정, 식품중 방사능 잠정 허용기준의 확정, 농산물의 농약잔류 허용기준의 확정, 식품중 아플라톡신 잠정 허용기준의 확정, 마비성 패독 허용기준의 확정, 식육의 농약잔류 허용기준의 확정, 건조품의 농약잔류 허용기준의 확정, 통·병 조립식품의 성분규격의 확정, 레토르트식품의 성분규격의 확정, 냉동식품의 성분규격의 확정시<sup>120)</sup>에 어떠한 요건이 필요한가? 언제 카드뎴이 함유된 감자가 유통되지 못하는가? 이러한 경우에 행정은 허용치의 형식으로 구체적 결정에 도움을 필요로 한다.<sup>121)</sup>

허용한계치에 관한 허용기준은 식품법이나 동법시행령 또는 시행규칙에서 발견될 수 없다. 행정은 식품법에서 다만 일반적 선제조건만 찾을 수 있다: 식품위생법 제7조제1항에 의하면 보건복지부장관은 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준...을 정하여 고시한다. 식품의 감독기관은 이러한 안전기준을 초과하는 첨가물로부터 국민의 건강위험을 보호하여야 한다. 식품위생법의 이러한 법체계의 주된 목표와 목적은 인간의 건강보호이다. 환경유해성분으로 오염된 식품은 소비자의 건강보호를 위하여 유통금지가 필요하다면, 식품법상 규정에 따라 유통이 금지되어야 한다. 국민일반과 소비자에 대한 위험이 언제 있으며, 어느 정도의 유해물질의 함유가 국민의 건강에 위해가 되는가 그리고 국민의 건강은 무엇으로부터 보호되어야 하는가 하는 문제는 원칙적으로 식품법에서 발견될 수는 없다. 우리의 식품법체계에서는 이에 관한 허용한계치를 식품공전과 첨가물공전에서 규정하고 있다.<sup>122)</sup> 만일 식품공전이나 첨가물공전에 이에 관한 사항이 발견될 수 없는 경우에, 과학과 기술의 발전에 의하여 건강에 위해한 물질로 인정되는 물질에 관하여는 식품위생심의위원회의 심의에

합성홀몬제의 잔류허용기준을 분류하여 규정하고 있다.

120) 식품공전 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격에 이에 관한 허용기준을 정하고 있다.

121) 허용한계치의 개념은 특정된 유해성분함유의 확정을 위한 상위개념으로 사용된다. 허용한계치의 아주 다양한 뉴앙스에 관하여는 Hüttermann, Funktionen der Grenzwerte im Umweltrecht und Abgrenzung des Begriffes, 1993 참조.

122) 한국의 식품법체계는 식품법에는 적은 보호구성요건만을 규정하고, 주요한 한계치의 확정을 위한 예방적, 제한적, 한정적인 요소를 법규명령으로 규정하고 있다. 독일의 법규명령은 정당성을 확보하기 위하여 연방의회의 승인을 받는다. 이러한 법체계는 의약품법, 비료법, 식물보호제에관한법 그리고 동물의사료에관한법률도 동일한 체계로 되어 있다.

의하여 확정된다. 이러한 문제는 식품법의 개선방안에 중요한 점이 된다. 이외 문제는 어떠한 척도에 의하여 이러한 허용한계치가 확정되는가이다. 이러한 문제는 식품위생법에 근거하는 허용한계치의 확정이 헌법상의 위반이 없게 하여야 하고, 이에 근거하여 기본권적인 시각에서 그리고 법치국가의 시각에서 식품위생법을 집행하는 행정의 원래적 목적으로 실현하는 기준을 제시할 수 있다. 여기서 특히 주의를 요하는 점은 유아나 아기, 임신부 또는 노인과 같은 민감한 분류의 사람이 허용한계치의 확정에 어느 정도 고려하여야 하는가하는 점이다. 이러한 연구는 식품위생법상의 허용한계치를 식품법의 목적에 일치하게 그리고 헌법이 요구하는 국민 건강보호의 요청에 일치하게 정하게 한다. 이러한 결과에 따라 현행 한국의 식품법의 개선방안에 올바른 방향을 정하여 줄 수 있다.

## 2. 法律에 의한 許容限界置之 確定

식품위생법 제4조, 제5조 그리고 제6조은 규정된 판매등이 금지를 규정하고 있다. 그러나 동법시행규칙은 제2조의2는 판매등이 허용되는 식품과 첨가물에 관하여 규정하고 있다. 식품위생법 제4조, 제5조 그리고 제6조는 許可를 留保한 禁止라고 할 수 있다. 이러한 규정은 식품의 자유로운 유통에서 출발하는 법률 체계를 대립한다. 국민의 건강보호를 위하여 특정된 성분 등의 판매가 법률에 의하여 원칙적으로 금지되고, 개별적으로 법규명령에 의하여 식품의 자유로운 유통을 위하여 허용될 수 있도록 규정하고 있다. 법률에 원칙적으로 금지될 수 있는 성분이 법규명령에 의하여 허용되게 되면 하위법인 법규명령이 상위법인 법률을 제한하게 된다. 그러므로 식품위생법에 원칙적으로 금지되는 식품에 사용되는 성분은 특별법에 의하여 허용되어야 한다. 이렇게 하는 경우에 법의 정당성 단계에 합치할 수 있다.

## 3. 許容限界置에 의한 法律의 具體化

허용한계치의 확정은 법률에 의하여 규정되기에는 어려움있고, 법률은 다만 전제조건이나 테두리(대강)만을 규정하고, 이 규정에 의하여 법률을 집행하는 행정청이 법률을 구체화함으로써 허용한계치를 확정하게 된다. 법률규정의 구체

화시에 허용한계치의 두개의 집단이 구별되어야 한다. 즉 구체적 법적 결과와 연결되는 허용치와 그러하지 않는 허용치가 서로 구분되어야 한다. 허용한계치가 법규명령에 확정되어 있으면 직접적 법적 구속효과를 가진다. 그러나 행정규칙으로 허용한계치가 확정되어 있는 경우에 법적인 문제를 제기한다. 왜냐하면 행정규칙은 행정조직내부의 명령이나 규범정립작용에 불과하기 때문에 원칙적으로 대외적인 구속력이 없다.<sup>123)</sup> 식품등의 위생관리사무처리규정에 관한 대법원의 판례에 의하면 “보건복지부장관의 훈령 제236호 식품등의 위생관리사무처리규정은 법규의 성질을 가지는 것이 아니라, 행정조직내부에서의 명령에 지나지 않으므로 상위법인 식품위생법 제25조 규정에 의하여 보장된 행정청의 裁量權을 羈束하는 것이 아니며, 법원도 그 훈령의 기속을 받는 것이 아니다.”

행정규칙은 이와 같이 원칙적으로 대외적 구속력을 갖지 않지만, 예외적으로 대외적 구속력을 갖는 경우가 있다.<sup>124)</sup> 행정내부적 구속성을 넘어서는 행정규칙에 법적 구속효과를 인정하는 한에서, 이러한 형식에 확정된 한계치도 특정된 한계에서 외부적으로 구속력을 가진다. 교육위원회의 인사관리규칙에 관한 헌법소원심판청구의 대상과 관련하여 헌법재판소<sup>125)</sup>는 “이른바 행정규칙은 일반적으로는 대외적 구속력을 갖는 것이 아니며, 다만 행정규칙이 행정관청에 법령의 구체적 내용을 보충할 권한을 부여하는 경우 또는 平等의 原則이나 信賴保護의 原則에 따라 행정기관이 규칙에 따라야 할 자기구속을 당하는 경우에는 대외적 구속력을 갖게 되나, ...”로 판시함으로써 특별한 경우에 행정규칙의 대외적 효력을 인정하였다.

식품의 유해성분이나 첨가물에 관한 허용기준을 정하고 있는 식품공전이나 첨가물공전은 내용적으로 법규명령적 성질과 행정규칙적인 성질을 동시에 가지고 있다. 식품공전이나 첨가물공전의 허용한계치를 규정한 부분은 내용적으로 법률을 보충하는 한다고 할 수도 있으나, 이것을 법규명령이라고 할 수 없음은 앞에서 이미 언급되었다.<sup>126)</sup> 식품공전이나 식품첨가물공전이 법규로서의 성질을 가

123) 홍준형, 행정법총론, 제2판, 368면 이하; 유지태, 행정법신론, 초판, 180면 이하; 대판 1979.7.10, 79누99.; 대판 1992.1.21, 91누5334; 대판 1992.12.24, 92다 16669.

124) 홍준형, 전게서, 369면; 유지태, 전게서, 188면 이하.

125) 헌재 1990.9.3, 90헌마13.

126) 유지태, 전게서, 182면; 홍준형, 전게서, 374면.

지지 못한다고 할 경우에 현행 식품위생법상의 실현에 많은 문제점이 존재함은 부인될 수 없다. 그렇다고 이러한 문제때문에 식품공전과 식품첨가물공전을 법규명령으로 인정하기에는 명백하게 법치국가의 원칙에 반하고, 국민의 기본권은 상당한 불안한 위치에 놓이게 된다. 그렇기 때문에 식품위생법상의 많은 규율은 식품공전이나 식품첨가물공전에 의하여 법률을 집행하여서는 안되기 때문에 가능한 신속하게 법규명령을 제정하여야 할 것이다. 다만 법규명령이 제정되기 전까지 잠정적으로 식품공전과 식품첨가물공전이 공신력있는 전문가의 평가서로 사용될 수 있는 과도기 입법을 하여 법규명령의 공백을 보충할 수 있을 것이다.<sup>127)</sup>

현행 한국의 식품법상의 허용되는 유해성분과 그의 허용한계치는 식품공전에 규정하고 있다. 식품공전에 수재되어 있지 않는 유해성분의 허용한계치에 관하여는 행정청은 국민보건에 위해의 가능성이 있는 식품에 대하여 식품법 제56조에 따른 폐기처분이나 필요한 조치를 할 수 없으며, 식품법 제58조에 따른 허가의 취소나 영업의 정지 또는 영업소의 폐지를 하지 못한다. 이러한 의미에서 식품공전 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격에 관한 부분은 관계 행정청이 위생상의 위해를 방지하기 위한 조치를 할 수 있는 판단기준이 된다.

#### 4. 許容限界置之 確定節次에 관한 前提

##### (1) 食品衛生審議委員會에서 한계치확정을 위한 전제요건

허용한계치의 확정을 하는 기관은 식품법과 동시행령에 의하면 식품위생심의 위원회이다. 식품위생법 제42조에 의하면 보건복지부장관의諮問에 응하여 ①식중독방지에 관한 사항, ②농약·중금속등 유독유해물질의 잔유허용기준에 관한 사항, ③식품등의 기준과 규격에 관한 사항, ④식품등의 기준과 규격에 관한 사항, ⑤국민영양의 조사지도 및 교육에 관한 사항, ⑥기타 식품위생에 관한 사항을 조사·심의하기 위하여 보건복지부에 식품위생심의위원회를 두고 있다. 첨가

127) Monika Böhm, Rechtliche Probleme der Grenzwertfindung im Umweltrecht, in: UPR 1994, S.132 f.; Horst Sendler, Normkonkretisierende Verwaltungsvorschriften im Umweltrecht, in: UPR 1993, S.321 ff.



물과 잔유허용물질의 한계치에 관한 사항을 조사·심의하는 기관으로 식품위생심의위원회를 두고 있다. 그러나 법률에 규정된 바와 같이 식품위생심의위원회가 할 수 있는 권한은 조사·심의권만을 가지고 있지, 결정할 수 있는 권한은 없다. 심의라는 단어는 상세하게 조사·검토하여 그 가부를 토의하는 것이지 결정을 하는 것과 구별되기 때문이다. 식품위생심의위원회에 의하여 첨가물의 허용한계치가 조사 검토하여 한계치를 확정하는 것이 비록 한계치의 결정은 아니라고 할지라도 식품위생위원회의 구성원이 전문가로 구성되어 있기 때문에 일정한 구속력이 있는 것으로 보아야 한다. 식품위생심의위원회의 결정에 반하는 보건복지부장관이 하는 경우에는 명백한 정당화 이유가 있어야 할 것이다.

식품위생위원회가 심의한 첨가물의 한계치에 관하여 식품회사나 일반국민이 식품회사를 대표하는 위원이 전혀 없다는 이유로 식품위생위원회의 심의에 대하여 이의를 제기할 수는 없다. 식품에 함유된 잔유물의 허용한계치에 관한 결정은 민주주의에 근거한 다원적인 의사형성과정의 결과가 아니라,<sup>128)</sup> 오히려 하나의 전문성에 관한 문제라는 이유로 민주적 결정방식의 한계에 있는 부분이라고 하는 견해가 있다. 첨가물의 허용한계치를 구체적으로 확정하는가 아닌가의 문제와 어떻게 확정하는가에 관한 문제는 정치적인 관점에서도 이익형량과 가치판단에 따라 정치적으로 결정된다. 즉 시민이 어떠한 식품첨가물에 관하여 수용하여야 하고 어떠한 첨가물은 허용되지 않으며, 허용되는 경우에 어느 정도까지 허용되며, 어느 정도는 금지되는가에 관한 결정은 일정한 테두리안에서는 정치적인 영역에 속한다 할 수 있다. 물론 명백하게 유해한 첨가물로 분류된 첨가물이라고 할지라도, 아주 적은 양을 첨가하는 경우에는 명백한 유해성이 입증되지 않은 첨가물도 많이 존재함을 부인할 수 없다. 이와 같이 여러가지의 첨가물 중에는 유해성이 아직까지 입증되지 않은 첨가물을 단순히 금지시킬 것인지 아니면, 유해하지 않은 양을 어느 정도로 확정하여 허용된 범위의 양은 첨가할 수 있는 것으로 할 것인가는 많은 부분에서 정치적인 요소가 있음을 부인할 수 없다.

현재의 금지되거나 허용되는 첨가물, 그리고 허용되는 경우에 허용한계치는 첨가물공전에 규정되어 있다. 첨가물공전은 식품공전과 같이 행정규칙의 일종이

128) BVerwG, DVBl.1993, 1149 ff.(150 f.); 이에 대하여 비판적인 견해는 Winter, ZUR 1994, 22 ff.

다. 그러나 행정규칙은 원칙적으로 법적인 구속력을 가지지 않는다는 것이 공법 학자와 판례의 공통된 의견이다. 그러나 행정규칙은 사실 행정규칙을 반증할 수 있는 근거가 제기되지 않는 한 구속력이 있는 것으로 인정된다. 그러므로 행정규칙에 의하여 확정된 한계치가 일반시민에 의하여 수용되지 위하여는 한계치의 확정절차가 투명성을 유지하여야 한다.<sup>129)</sup> 그리고 실무상 첨가물공전은 사실 대외적으로 구속력을 가지는 규범으로 작용하고 있다. 그리고 판례와 학설은 비록 첨가물공전이 행정규칙이라고 할 지라도, 법규명령성을 인정하는 경향이 많다. 첨가물공전에 규정된 금지되는 첨가물의 종류와 허용한계치가 가지는 실용적-전래적 특성이 인식적 특성을 초월하며, 각각의 한계치가 위험가능성(리스크)의 수용성을 포함하고 있기 때문에, 구속력을 가지는 한계치는 입법자에 의하여 확정되어야 한다.<sup>130)</sup> 이러한 경우에 첨가물의 한계치는 민주적으로 정당화된 절차에 의하여 제정되었다고 할 수 있다. 법규명령이나 행정규칙을 제정하는 실재는 이러한 민주적 정당성을 가지지 못하는 경우에 제정절차에 관한 엄격한 규제에 의하여서만 정당화될 수 있다. 식품위생위원회에서 첨가물의 허용한계치의 제안에 요구되는 최소한의 요청은 식품위생위원회 구성원의 인적 독립성, 제안의 공개성 그리고 청문절차의 실행 등을 들 수 있다.<sup>131)</sup>

현행 식품위생법은 제42조에 식품위생위원회의 설치에 관하여, 제43조에 심의위원회의 조직과 운영에 관하여 규정하고, 동법시행령 제20조에 심의위원회의 구성, 제21조에 위원의 임기와 직무, 제22조에 회의 및 의사, 제23조에 의견의 청취, 제24조에 분과위원회, 제25조에 간사, 제26조에 수당과 여비에 관하여 규정하고 있고, 심의위원회의 의사결정과정의 민주성을 보장하기 위한 위원의 독립성과 제안한 안의 공개성에 관하여는 규정하지 않고 있다.

식품위생심의위원회 위원의 독립성과 심의과정에서 제안과 토의의 공개성에 관하여는 식품위생법에 명문으로 규정되어야 한다. 이는 위에서도 언급한 바와 같이 식품에 첨가가 허용되거나 금지되는 첨가물의 종류와 허용된 첨가물의 양은 많은 부분에서 이익형량과 가치판단을 필요로 하는 부분이기 때문에, 독립된

129) BT-Drs. 11/1568, S.113 ff.

130) v.Lersner, NuR 1990, 193 ff.

131) M.Böhm, Rechtliche Probleme der Grenzwertfindung im Umweltrecht, UPR 1994, 132 ff.(134).

전문기관의 심의와 토의가 중요함을 부인할 수 없다. 그러므로 식품위생심의위원회 위원의 독립성보장과 심의절차에 공개가 식품위생법에 첨가 규정되어야 한다.

## (2) 審議된 許容限界置에 관한 評價

식품위생심의위원회에서 제안된 한계치의 제안이 법정책으로 어느 정도 바람직하며, 제안된 한계치는 어느 정도 헌법에 합치하는가하는 문제가 제기된다. 규범의 정립과 규범의 구체화에 관한 合憲性的의 판단척도로 法治國家의 原理와 民主主義 原理가 원용되고, 법률유보는 이에 대한 구체화로 원용된다.<sup>132)</sup> 한계치의 확정은 본질적인 것이기 때문에 원칙적으로 입법자에 의하여 행하여져야 하는 결정이다. 그러나 이러한 세부적인 문제에 까지 입법자가 결정하여야 하면, 입법자는 지나친 부담으로 가지게 되므로, 本質性原則에 대한 요구의 상대화도 타당한 것으로 받아들여지고 있다. 물론 本質性原則을 상대화시킬 경우에는 한계치를 확정하는 절차에 대한 특별한 요청을 도입하여야 한다. 이렇게 함으로써 본질성요청은 상쇄될 수 있다. 사실 모든 세부적인 사항을 헌법에서 도출할 수는 없다. 그러나 우리는 헌법에서 첨가물의 허용한계치를 구체화시키는 본질적 세부규정에 관한 절차적 요건을 만드는 것을 입법자에 부여된 과제로 도출할 수 있다.<sup>133)</sup> 이를 열거하면:

- 개방적이고 공개적인 논의를 위한 조직적이고 절차적 보장
- 민주주의 원리에 근거하여 필요한 반대의견의 조정을 위한 각각의 분과위원회와 전체위원회의 구성에 다원적인 의견을 가진자로 구성

소수자의 보호를 보장하여야 하는 반대세력의 형성과 상반된 정보를 받을 수 있는 가능성이 있는 객관성을 추구하는 절차

이러한 절차상의 요청에는 소수의견을 대표하는 학자의 보호가 바탕을 이루고 있다는 인상을 받을 수 있다. 과학기술법에서 한계치의 확정은 순수 자연과학에서 도출되는 것이 아니라, 유통되는 식품에 의하여 개인이 어떠한 부담을 받는

132) Vgl. Denninger, Verfassungsrechtliche Anforderungen an die Normsetzung im Umwelt- und Technikrecht, 1991, S.117 ff.; Lübke-Wolff, ZG 1991, 219 ff.(239 ff.).

133) Vgl. Denninger, aaO., S.170 ff.

가하는 가치판단을 포함하고 있다는 것에서 출발한다면, 과학적인 전문가만의 참여로는 불충분하다 할 수 있다. 결국 중요한 것은 행정에 근접한 전문가위원회의 구성(식품위생심의위원회의 구성)을 할 때에 항상 관련된 모든 이해관계가 완전히 파악되어야 한다는 것이다.<sup>134)</sup>

현행 식품위생법 제43조는 동법시행령에 심의위원회의 조직과 운영에 관하여 규정하도록 위임하고 있다. 시행령 제20조는 식품위생심의위원회의 구성에 관하여 규정하고, 제3항에 위원은 관계공무원과 식품, 첨가물, 기구 및 용기포장에 관한 영업에 종사하는 자 또는 식품위생에 관한 학식과 경험이 풍부한 자중에서 보건복지부장관이 임명 또는 위촉하도록 규정하고 있다. 그리고 제2문에 관련 학회 또는 단체 등의 추천을 받을 수 있다고 규정하고 있다. 이 규정은 첨가물 한계치설정에 관련된 모든 이해관계자가 참여하여야 한다는 위의 원칙을 어느 정도 수용하고 있다고 보아야 한다. 그러나 제2문에 관련 학회 또는 단체의 추천을 받을 수 있다는 재량규정으로 입법화함으로써 보건복지부장관의 재량의 여지를 많은 범위에서 부여하고 있다고 할 수 있다. 현행 식품위생법상 첨가물 한계치의 확정은 법률에서 직접 규정하지 않고, 형식상 대외적인 구속력이 없는 행정규칙(첨가물공전)에 위임하고 있기 때문에, 질차적인 민주성은 엄격하게 보장되어야 한다. 이러한 보장을 위하여 이해관계가 있는 당사자가 첨가물한계치를 확정하는 절차에 필수적으로 참여하도록 하기 위하여 보건복지부의 재량조항을 강제조항으로 개정할 필요성이 있다. 이러한 경우에 첨가물공전에 규정된 첨가물한계치에 관한 확정은 정당성을 인정받을 수 있다고 하겠다.

## 5. 許容限界置確定の 內容的 尺度

우리가 한계치확정을 정치적 특징을 가지는 것으로 파악하는 경우에, 확정절차에 관한 규정이 존재한다는 것에 만족하여서는 않된다. 만일 우리의 현행 식품위생법과는 달리 의회가 법률에 의하여 한계치를 확정한다면, 이러한 법률은 헌법에 합치하는가에 관하여 심사될 수 있다. 이러한 법률의 합헌성심사에는 절

134) 이러한 의미에서 독일의 DIN-위원회의 구성과 관련하여 Lübke-Wolff, in: Hoffmann-Riem/Schmidt-Abmann, Konfliktlösung durch Verhandlungen, Bd.2, 1990, S.91, Fn.14.

차상의 흠결만이 심사의 대상이 되는 것이 아니라, 기본권을 침해하였는가에 관하여 내용적 심사가 되어야 한다. 만일에 한계치가 법률에 의하여 확정되지 않고, 행정부로 결정권한이 넘어가면, 원래의 법률에 관한 합헌성심사는 행정규범의 합법성심사에 의하여 대체될 수 있다. 그러나 이것은 단순한 절차적 심사에 지나지 않고, 내용적인 심사는 법률에 의하여서만이 대체될 수는 없다. 즉 내용적인 심사에는 법률뿐만이 아니라, 헌법상 보장되는 기본권에 의하여도 심사되어야 한다.

한계치확정의 내용의 합헌성을 심사하는 척도는 헌법이 모든 기본권보호에 전제하고 있는 생명권, 신체불가침권이다. 왜냐하면 식품의 첨가물한계치는 직접적으로 국민의 건강보호와 밀접한 관련성을 가지고 있기 때문이다. 여기서 문제가 되는 것은 특정된 사람의 집단에 관한 특별한 보호필요성이 한계치의 확정시에 어느 정도 고려되어야 하느냐에 관한 문제이다. 이러한 문제는 예를 들면 유아, 소아, 임산부, 노인 그리고 특정된 질병이나 특정된 물질에 민감성을 가지고 있는 사람(예를 들면 당뇨병환자나 나트륨에 특별한 알레르기반응을 하는 사람<sup>135)</sup>)이 충분히 고려되어야 하느냐이다.

### (1) 一般原則

일반적으로 이러한 한계치의 확정에서 불확정 개념의 해석시에 흔히 객관적 척도와 평균형태에 목표를 두고 있는 점을 주의할 필요성이 있다. 민감집단에 대한 고려는 부분적으로는 전혀 고려되지 않거나, 아기, 임산부 그리고 노인과 같은 典型的 危險可能性集團(*typische Risikogruppen*)<sup>136)</sup>에만 관련하여 고려되고 있다.<sup>137)</sup> 나트륨이나 방부제에 특별히 민감한 사람은 한계치의 확정에서 고려되어서는 않된다는 데에서 견해가 일치한다. 그러나 개별적으로 아주 비전

135) 이에 관하여는 이종영, 유럽연합의 다이어트식품에 관한 준칙, 법제연구 통권 제10호, 1996, 117면 이하 참조.

136) Risiko를 우리는 위험가능성이라고 해석하고자 한다. Risiko는 단순한 위험과는 차이가 있기 때문에 위험가능성으로 해석하는 것이 보다 적합하다고 사려된다: 이에 관하여는 이종영, 전자파의 위험가능성에 관한 법적 문제, 공법연구 제24집 제4호, 1996년 6월, 347면 이하 참조. Risiko를 단순히 위험이라고 해석하는 학자도 있다: 김일수, 과학기술의 발달과 형법, 한일법학연구 제13집, 1994년 12월, 132면 참조.

137) Vgl. Schmidt-Aßmann, in: AöR 106 (1981), 205 ff.(214).

형적인 민감성만이 한계치를 확정하는 데에서 고려되지 말아야 한다는 견해도 있다. 이 때에 무엇이 비전형적인가? 그리고 고려될 필요가 없기 위하여는 얼마나 많은 사람이 민감성에 고통을 받아야 하는가하는 문제가 제기된다.<sup>138)</sup>

식품법에서도 한계치의 확정은 평균인에 척도를 두고 있다. 현행 식품위생법 제4조에는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 식품에 대하여 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열을 금지하고 있다. 여기서 인체는 정상적인 인간의 신체라고 하여야 한다. 이에 대하여는 독일의 판례는 “식품의 음용이 정상적인 인간의 건강에서 원칙적으로 유해하게 작용하는 경우에 이러한 음식은 유해한 것”으로 해석하고 있다.<sup>139)</sup> 학설도 대체로 이에 일치하고 있다. 즉 건강하여 지나치게 민감하지 않는 사람의 건강이 식품법에 의하여 보호된다고 하고 있다. 특정된 식품이 특정된 표시에 의하여 음용할 수 있는 사람의 범위가 정하여 지지 않는 한, 병자나 병의 회복기에 있는 사람 또는 아기에게 발생하는 효과는 고려되지 않는다.<sup>140)</sup> 이에 의하면 우유는 어린아이에게 건강에 대한 위협이 없어야 한다. 그러나 어린아이도 먹게 되는 야채의 경우에 잔유농약에 포함된 중금속이 성인에게는 수용될 수 있는 양이라고 하더라도, 어린아이의 내장이 원칙적으로 중금속에 민감하게 반응한다는 것으로 알고 있음에도 불구하고 아이에게 건강을 해할 수 있는 양을 기준으로 하지 않고 성인을 기준으로 하여 한계치를 확정할 수 있는가하는 문제가 제기된다.

## (2) 憲法上的의 生命權과 身體의 不可侵

이러한 문제의 척도는 헌법의 생명권과 신체의 불가침권이다. 이외에 우리 헌법의 핵심적인 부분이라고 할 수 있는 있는 인간의 존엄과 가치에 대한 보장도

138) 이러한 문제는 식품법뿐만이 아니라, 과학기술과 관련된 많은 법률, 특히 환경법의 허용한계치를 확정하는 문제와도 관련된다. 예를들면 대기오염의 한계치를 확정하는 문제에서 일반인을 기준으로 한계를 확정하나, 천식환자는 고려의 대상에서 제외되어야 하는가하는 문제를 들 수 있다: Sellner, Immissionsschutzrecht und Industrieanlagen, 2.Aufl., 1988, S.28; Jarass, BImSchG, 4.Aufl., 1993, § 3 Rdnr.33.

139) BVerwG, LRE 21, 174, 179.

140) R.Streinz, Lebensmittelrechtshandbuch, Stand: Januar 1995, II.A.Rdnr.25.

중요한 척도가 된다. 헌법에 보장된 생명권과 신체의 불가침권을 그 특성에 의하여 방어권으로만 이해하면, 침해에 대한 방어는 국가의 행위에 대하여서만 대항할 수 있다. 그러나 생명권과 신체불가침권도 기본권으로서 단순히 국가의 행위에 대한 방어권으로 끝나는 것이 아니라, 기본권이 가지고 있는 가치질서 때문에 보호규범으로서의 성질을 가지고 있다. 이러한 보호규범은 국가에게 제3자의 행위방식이나 외부로부터의 영향에 대하여 생명과 신체의 침해를 보호하여야 할 의무를 부여하고 있다. 이에 의하면 국가는 입법적 행정적 조치에 의하여 식품의 첨가물허가에 의하여 야기되는 건강침해에 대하여 조치를 하여야 하는 의무를 부담하게 된다. 여기서는 위협에 대한 효과적인 방어뿐만 아니라, 위협에 대한 사전배려도 헌법에 의하여 명령된다.

인간의 범위와 관련하여 생명과 신체의 불가침에 대한 기본권은 인권이기 때문에 살아있는 모든 인간의 권리라는 데에는 논란이 없다. 생명권을 최초로 규정한 독일 기본법은 나치시대의 만행에 대한 반응으로 독일의 기본법 제1조제1항과 제2조제2항제1문에서 보장하고 있다. 현행 한국의 헌법도 당연히 생명권의 보장을 전제로 하고 있고, 인간의 존엄과 가치의 보장과 신체의 불가침에 관하여 보장하고 있다. 이러한 규정에 의하여 하나의 생명은 생존의 가치가 없는 것으로 평가하는 것을 금지하고 있다. 생명권은 특히 인간과 존엄의 가치에 관한 규정과 결부됨으로써 보다 강화되어 보장되고 있다. 이에 따라 인간의 불완전성과 불충분성은 인간의 존엄으로 보호된 인간본질에 속하게 된다.<sup>141)</sup>

생명권과 신체불가침권의 내용은 국가가 기본권보호의무의 구체화로 한계치를 확정하는 데에 중요한 역할을 하는 인적범위의 확정에도 원칙적으로 고려되어야 한다. 여기에서는 평균인 이하인 사람의 생명이나 신체의 상태도 보장의 대상에 속한다. 헌법에서 보장하는 생명과 신체의 불가침권은 원칙적으로 모든 개개의 국민에서 출발하고, 기본권의 가치질서에서 도출되는 국가의 보호의무도 모든 국민에 대한 기본권의 보호이기 때문에 항상 기본권실현의 기준이 평균인을 기준으로 하여 평가하여서는 안된다. 물론 모든 추상적 규율에서와 같이 한계치의 확정에서도 어느 정도의 一般化(Generalisierung)가 필요로 함이 부인될 수 없다. 그럼에도 불구하고 평균인보다 약한 인적집단의 보호가 원칙적으로 고려

141) 인간에 대한 유전공학과 관련하여 Benda, NJW 1985, 1730 ff.(1732).

되어야 한다. 어느 정도의 전형화(Typisierung)가 헌법적으로 허용되는가에 관하여는 여기서 결정될 수 없다. 그러나 생명과 신체불가침의 보호시에 일반화를 위한 재량여지는 조세법에서의 재량여지보다 아주 좁은 것은 분명하다.<sup>142)</sup>

헌법상 생명권과 신체의 불가침권에 따라 필요한 건강보호의 정도를 세부적인 범위까지 확정할 수 없다고 할지라도, 가장 건강한 평균인에만 기준하여 첨가물의 허용한계치를 확정은 헌법과 일치할 수 없다. 그리고 아기, 환자 그리고 노인 에 대한 고려를 예외적으로 특별식품에 대하여서만 하게 하는 것도 헌법이 보장하고 있는 생명권과 신체의 불가침에 일치한다고 할 수 없다. 이러한 의미에서 일반적으로 危險可能性集團(Risikogruppe)에 대한 보다 세심한 고려가 가능하다는 데에는 의문이 없다. 아기, 환자 그리고 노인들에게만 음용이 허용된다는 특별한 표시가 된 식품에 대하여서만 위험가능성집단을 한계치의 확정에서 특별히 고려하는 것이 아니라, 원칙적으로 특별히 표시되지 않은 일상적으로 음용되는 모든 식품이 항상 모든 민감한 사람집단에 의하여 건강에 유해함이 없이 음용될 수 있어야 한다. 물론 민감한 집단은 아주 특수하여 국민전체에서 아주 특별하여 극소수에 지나지 않는 사람의 집단이 아니라, 고려하여야 할 정도의 다수를 이루고 있는 사람의 집단이라고 하여야 한다. 이렇게 해석하는 경우에 특별히 보호를 필요로 하는 사람집단에 대한 예외적인 고려보다도 헌법상의 건강 보호에 대한 기본권에 일치한다.

법률의 해석영역에서 민감한 사람집단에 대하여 많은 부분에서 충분하게 고려되지 않았다고 하더라도, 이것이 곧바로 법률을 구체화하는 한계치의 확정에서도 고려되지 않았다고 할 수는 없다. 이러한 점에서 항상 첨가물공전이나 행정규칙에 의하여 첨가물이나 잔유물의 허용한계치의 확정시에 고려되어야 하는 것은 다음과 같다: 건강에 근거한 한계치는 항상 학문적 지식의 준수하에서 아기, 노인, 임산부, 수유를 하는 산모 등과 같은 특별히 민감한 국민의 집단과 특정된 질병을 가진 위험가능성집단에 대한 항상 학문적 지식을 존중하여 확정되어야 한다.

142) M.Böhm, aaO., S.135 f.



## 6. 法律下位 規範에 의한 許容限界置의 確定

식품법상 허용한계치와 관련된 분야는 첨가물과 잔유물에 관한 규율뿐만 아니라, 식품위생법 제4조에 규정하고 있는 판매 등이 금지되는 위해식품이다. 식품위생법 제4조에서 규정하고 있는 위해식품은 환경오염으로 인하여 식품이 오염되어 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 것이다. 다만 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 보사부장관이 인정하는 것은 예외로 하고 있다(제4조제2호). 그리고 제4조제3호는 식품이 병원미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것에 대하여, 제5호는 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 기타의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것에 대하여 판매등을 금지하고 있다. 여기서 환경오염에 의하여 판매가 금지되는 식품은 식품의 제조자나 판매자가 의도하지 않고, 제조자가 첨가하지 않고 식품에 환경오염에 기인하는 유독성물질이 남아 있는 식품을 말한다. 인근의 산업시설물에서 배출한 중금속에 의하여 부담을 받은 야채는 이러한 의미에서 환경에 의하여 오염된 식품이라 할 수 있다. 이에 반하여 잔유물질은 식품의 생산시에 사용된 성분(예를 들면 살충제)의 잔류량이다.

### (1) 環境汚染에 기인하는 有害·有毒物質의 許容限界置의 確定

환경오염으로 인하여 규제되는 식품에 대한 법적인 구속력있는 규율은 아주 적다. 현행 식품위생법은 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 염려가 있는 것에 대하여 원칙적으로 판매 등이 금지된다. 다만 예외적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 보건복지부장관이 인정하는 것은 판매등이 허용된다. 여기서 유독 또는 유해한 물질이라 함은 고려될 정도의 다수를 점하고 있는 민감성을 가진 사람의 집단에게 일정량을 섭취하면 건강에 침해를 발생시킬 염려가 있는 물질을 말한다. 이에 반하여 유독물질은 그 물질 자체로써 인체 미치는 위해의 정도가 심하여 통상 독물로 알려지고 있으며 이들은 치사량도 매우 소량인 경우가 많다. 반면에 유해물질은 유독물질에 비하여 독성의 정도가 비교적 낮은 것이라 할 수 있다.<sup>143)</sup> 식품위생법에서는 유독물질과 유해물질을 동일

하게 취급하고 있으나 허용한계치의 확정에서는 반드시 동일하게 다루어야 하는 것은 아니다. 즉 유독물질에 대하여는 신체의 침해정도가 강하기 때문에 유해성 물질보다 허용한계치를 엄격하게 정할 수 있다.<sup>144)</sup>

유독물질은 결국 독성을 함유하고 있는 물질이다. 독성은 그 작용에 따라 발암성, 최기형성, 돌연변이 유발성, 알레르기 유발성, 간손상성으로 구분할 수 있고, 신체의 특정된 장기에 특별한 유해를 주는 작용에 따라 간독성, 폐독성, 신장독성, 안독성 등으로 구분한다.<sup>145)</sup> 독성의 특성은 작용의 용량에 따라 결과발생을 예측할 수 있다. 그러나 발암성의 유독물질은 장기적으로 섭취됨으로써 일정량이 누적되어 신체에 암을 유발하는 물질로 이는 단순하게 예측하기 어려운 점이 있다. 알레르기를 유발하는 유독물질은 일부의 민감한 사람에게 그 효과가 나타나며, 그 효과의 크기가 개인에 따라서 많은 차이점이 있는 점이 특징이다. 유독물질은 생명체에 대하여 유해한 영향을 나타낼 가능성이 있는 화학물질이고, 이는 농도와 나타나는 기간<sup>146)</sup>에 따라서 인간의 건강에 미치는 결과에 차이가 있다. 즉 유독물질은 양이 중요한 작용을 하는 데,<sup>147)</sup> 용량과 기간에 따라 유해할 수도 있고 극미량의 경우에는 신체에 무해할 수도 있다.

식품위생법 시행규칙 제2조의2에는 유독유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 식품첨가물 또는 그 염려가 있는 식품첨가물중 법 제4조제2호 단서의 규정에 의하여 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 보건복지부장관이 인정하여 판매등 금지를 하지 아니할 수 있는 것은 1. 법 제12조의 규정에 의함 식품첨가물 등의 공전에 수록된 기준규격에 적합한 것, 2. 제1호의 식품첨가물등의 공전에 수록되지 아니한 것으로서 보건복지부장관이 법 제42조의 규정에 의한 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 유해의 정도가 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것으로 인

143) 강윤구/최영현/이성훈, 알기쉬운 식품위생법, 78면 이하.

144) 강윤구/최영현/이성훈(전게서, 79면)는 유독물질과 유해물질의 구별은 상대적이라고 하고, 이를 엄밀하게 구별할 실익은 없다고 하고 있다.

145) 최영석, 식품오염, 울산대학 출판부, 1995, 23면 이하.

146) 유독물질은 투여기간, 작용기간 또는 발현기간에 따라 급성 또는 만성 독성으로 구분되기도 한다(최영석, 전게서, 23면).

147) 철, 구리, 마그네슘, 코발트, 망간 그리고 아연과 같은 금속류는 인간에게 필요한 영양소이기 때문에 적은 양이 섭취되는 경우에 건강상의 장애를 유발하고 많은 경우에 독성으로 작용한다. 생명체의 종에 따라 동일한 독성을 가지는 물질이라고 하더라도 다르게 나타난다. 예에 관하여는 최석영, 전게서, 24면 참조.

정한 것이다. 식품공전 기준 및 규격의 적용중 식품일반의 규격에는 비소, 수은, 납에 관하여 허용되는 한계치를 정하고 있다. 비소는 고체식품, 액체식품 조미식품으로 분류하여 허용한계치를 각각 달리 규정하고 있다. 그러나 식품위생법, 동법시행령 그리고 시행규칙에서도 유독물질과 유해물질의 허용한계치확정시 기준이 되는 사람의 집단에 관하여는 아무런 언급이 없다. 유독물질과 유해물질의 허용한계치의 확정에 관한 문제는 건강과 밀접한 관련이 있는 영역이기 때문에 기준이 되는 사람의 집단을 명백하게 하여야 할 필요성이 있다. 물, 땅 또는 공기의 오염에 기인하여 식품에 잔유하게 된 유독물질과 유해물질의 최대허용치는 최근에 발달된 과학적 인식에 기초하여 아기, 노인, 임산부, 모유를 먹이는 산모 그리고 환자도 특별히 고려하여 식품상의 유독물질과 유해물질의 허용한계치를 확정하여야 한다. 유독물질과 유해물질의 식품속에 허용함유량은 국민의 건강에 대한 기본권과 밀접한 관련을 가지기 때문에 허용한계치의 산정기준이 되는 사람의 집단에 관하여 법률이나 시행령에 규정되어야 한다. 이러한 경우에 비로소 식품공전에 확정된 허용한계치는 사법상의 사후심사를 받게되고 국민의 건강은 효과적으로 보장된다.

## (2) 基準置의 確定

현행 식품위생법시행규칙 제2조의2제2호에 의하면 식품공전에 수록되지 아니한 것으로서 보건복지부장관이 법 제42조의 규정에 의한 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 유해의 정도가 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것으로 인정한 것에 대하여는 판매 등이 금지되지 아니 할 수 있다. 보건복지부장관은 식품공전에 원칙적으로 유독물질과 유해물질에 대한 허용한계치를 확정하고, 식품공전에 확정되어 있지 않은 유독물질과 유해물질에 대하여는 특별한 절차를 거쳐서 하나의 기준치를 마련하여야 한다. 이러한 기준치는 식품공전과는 달리 법적인 구속력이 부여되지 않고, 행정집행상 방향을 정하는 특성을 가지고 있다. 이러한 기준치는 식품속에 유해성분양을 최소화하게 한다. 그리고 기준치는 식품속에 포함된 유독성분이나 유해성분이 언제부터 지나치게 높은 것으로 되는가를 평가하는 척도로써 식품의 검사에 기여한다. 여기서 기준치의 확정에 작용한 척도도 사후 심사대상이 된다. 기준치의 확정에는 건강에 직접적인 위협을 주는 요소

뿐만 아니라, 위험가능성을 주는 요소도 포함되어야 한다.<sup>148)</sup> 기준치는 국민에 대한 식량의 배려를 고려하여, 통계상 그리고 건강보호적인 관점에 따라 확정되어야 한다. 개개의 기준치가 단순히 독극물학적인 관점에서만 확정되어서는 않는다. 왜냐하면 음용된 모든 식품에 대한 각각의 유해성분에 대한 전체적 유입량만이 평가되어야 하기 때문이다. 그 결과 기준치는 식품이 현재에 받고 있는 부담상황, 성인이 평균적으로 섭취하는 양 그리고 소위 세계보건기구의 기준치를 고려하여 결정하여야 한다.

### (3) 農藥殘留物

농약은 잔류성에 따라 비잔류성, 중간잔류성, 잔류성 농약으로 구분한다. 농작물에 뿌려진 농약은 광분해, 화학적 분해, 생물학적 분해(미생물에 의한 분해)로 분해되어 유독성이 없어지거나 경우에 따라서는 분해되어 오히려 유독성이 강화되는 물질<sup>149)</sup>도 있다. 잔류성 농약은 먹이연쇄가 진행함에 따라 농도가 강하게 나타나는 경우도 있다. 잔류성이 큰 농약에 대하여 농약의 殘留許容量이 확정되어야 한다. 식품공전은 허용되는 잔유물과 양에 관하여 규정하고 있다. 농약잔류물에 대하여 허용되는 종류와 각각의 식품에 따라 허용되는 양에 관하여는 식품공전에서 정하고 있다.

여기서도 허용한계치를 결정하는 기준이 되는 사람의 집단에 관하여는 식품위생법도 동법시행령 또는 시행규칙에서 언급이 없다. 독일의 경우에는 비교적 체중이 낮은 4세인 소녀가 농약잔유물질의 허용한계치를 정하는 기준이 되는 사람으로 하고 있다.<sup>150)</sup> 건강한 평균 성인을 잔유물질의 허용한계치를 결정하는 기준으로 정하지 않음으로써 보다 국민의 건강을 보호하고 있다고 할 수 있다. 그리고 음식습관은 성인의 음식습관에 따라서 결정함으로써 성인이 음용하는 다양한 음식을 기준으로 하여 허용한계치를 확정함으로써 아이들이 섭취하는 단순한

148) Rat von Sachverständigen für Umweltgutachten 1987, BT-Drs.11/1568 Rdnr.1271.

149) 예를들면 "유기 염소제인 헵타클로르로부터 발암성의 헵타클로르 에폭사이드가 생성되고, 유기인제인 슈라단에서 독성이 10만배나 강한 슈리단 N-옥사이드가 생성된다(최석영, 전계서, 64면).

150) vgl. Hans/Hübner, Bundesgesundheitsblatt 1992, 246 ff.

음식의 종류에 제한되지 않는다. 음식습관을 성인에 기준을 둬으로써 국민의 건강은 보다 폭 넓게 보장된다고 하겠다.

#### (4) 다이어트식품

다이어트식품은 육아용식품, 이유식품, 비만체중의 조절을 위하여 열량을 감소시킨 식품, 환자식을 위한 특별식품, 나트륨이 적은 식품, 식물성아교질이 없는 식품, 당뇨병환자를 위한 식품등이다.<sup>151)</sup> 현재 한국의 식품법과 시행령, 시행규칙에는 다이어트식품에 관하여 특별히 규제하는 조항을 찾아 볼 수 없다. 현재에 문제가 되고 있는 다이어트식품으로부터 국민의 건강을 보호하기 위하여 이에 대한 특별한 규범의 제정이 요구된다. 다이어트식품은 특수한 부류의 집단을 위한 식품이기 때문에 보다 엄격한 잔류허용치, 첨가물의 허용치를 확정하여야 한다.

### 第3節 食品法上 一般的 保護水準

#### 1. 一般的 保護水準의 必要性

제품의 품질을 규율하는 다른 법령역과 같이 식품법에서도 법규율은 항상 한편으로 국민에게 가능한 많이 식품을 배려하여야 하고, 다른 한편으로 인간의 자연적인 생활토대를 보호하여야 한다. 식품과 관련되는 여러가지의 법률은 제한된 토지에서 인간이 음용할 수 있는 물질을 가능한 풍부하게 공급하는 데에 기여할 뿐만 아니라, 이로 인하여 인간의 자연적인 생활토대가 보호되도록 하여야 하는 과제를 가지고 있다. 규율의 메카니즘은 식품의 자유로운 유통에서 위험한 제품과 성분을 다양하게 분류하여 각각에 적합한 규율을 하고, 경우에 따라서는 일반적 금지도 한다. 허용한계치는 이러한 체계에서 도입되게 된다. 식품법은 제품의 질에 관한 범중에서 가장 중요한 법에 속한다. 이러한 의미를 가지

151) 이종영, 유럽연합의 다이어트식품에 관한 준칙, 법제연구 통권 제10호, 1996년 6월, 134면 이하 참조.

는 식품법은 특별히 많은 종류의 규율형태를 가지고 있다<sup>152)</sup>

식품법상의 한계치확정을 위한 척도를 설정하기 위하여는 우선 식품법의 일반적 보호수준이 설명되어야 한다. 다음으로 이러한 한계치가 보호수준을 어느 정도 만족시키고 있으며 정확하게 규정하느냐 또는 한계치가 제품으로서 식품에 대한 요청을 어느 정도 실현하는가에 관하여 고찰된다.

## 2. 食品流通의 自由를 위한 一次的 制限으로서 濫用禁止

### (1) 남용금지규정

식품법체계의 일차적 출발점은 食品流通의 自由이다. 식품의 자유로운 유통은 식품을 국민전체에 가장 잘 배려하는 데에 기여한다. 이를 위한 법논리적인 출발점은 헌법에서 보장되고 있는 직업자유와 내용인 직업행사의 자유이다. 결국 한계치의 확정에 관한 문제, 식품법에도 적용되는 식품의 생산자, 유통자 그리고 판매자의 직업행사의 자유가 한계치의 확정에 영향을 미친다.<sup>153)</sup> 그러나 식품을 판매의 목적으로 시장에 유통시키는 자유는 헌법 제37조제2항에 의하여 국가안 전보장·질서유지 또는 공공복리를 위하여 필요한 경우에 한하여 법률로써 제한할 수 있다. 즉 공공복리라는 합리적인 이유로 직업행사의 자유를 제한하는 것이 정당화되는 경우에 헌법적인 문제가 없다.

이에 따라 식품위생법 제4조, 제5조 그리고 제6조에서는 소위 “남용금지조항(Mißbrauchsverbot)”을 두고 있다. 제4조에 의하면 1. 썩었거나 상하였거나 설익은 것으로서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것, 2. 유독유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 것, 3. 병원미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것, 4. 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 기타의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것, 5. 식품위생법 제22조제1항 또는 제5항의 규정에 의하여 영업의 허가를 받아야

152) 의약품법에서도 몇가지의 특수성이 존재한다. 예를들면 의약품의 허가전에 조사범위의 광대성과 철저함 그리고 공법상의 규정에 반하지 않는 경우에도 제품으로 인한 손해 배상에 관한 독특한 규정 등이다.

153) BVerfG, Beschl. v.16.Januar 1980, LRE Bd.12(1980/81), S.82, 88 = DVBl.1980, 637 f.

하는 경우 또는 신고를 하여야 하는 경우에 허가받지 아니하거나 신고하지 아니한 자가 제조·가공한 것, 6. 수입이 금지된 것 또는 제16조제1항의 규정에 의하여 수입신고를 하여야 하는 경우에 신고하지 아니하고 수입한 것등은 판매하거나 판매할 목적으로 採取·製造·輸入·加工·使用·調理·貯藏 또는 運搬하거나 진열하지 못한다. 제5조에 의하면 보건복지부령이 정하는 질병에 걸렸거나 그 염려가 있는 동물 또는 그 질병으로 인하여 죽은 동물의 고기·뼈·젖·臟器 또는 혈액은 이를 음식으로 판매하거나 판매할 목적으로 채취·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못한다. 제6조에 의하면 제7조제1항의 규정에 의하여 기준규격이 고시되지 아니한 화학적 합성물인 첨가물과 이를 함유한 물질을 음식첨가물로 사용하거나 이를 함유한 식품을 판매하거나 판매의 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못한다. 위와 같이 식품위생법 제4조, 제5조 그리고 제6조에 규정된 금지규범은 식품을 법으로 규제하기 시작한 때부터 있었다.<sup>154)</sup> 그러나 이 규정의 실용적 의미는 직접적인 적용면에서 비교적 적다. 이러한 이유에서 남용금지조항의 의미와 목적은 소비자를 건강에 대한 구체적 위험발생과 건강을 해할 염려가 있는 식품으로부터 보호되어야 한다는 保護的 思考方式이라고 해석될 수 있다. 이러한 의미에서 보호의 내용과 보호범위를 자세하게 확정할 필요성이 있다. 이 결과 어느 범위내에서 許容限界置確定을 위한 필요성이 존재하는가가 정확하게 설명된다. 그러나 식품법 제4조, 제5조 그리고 제6조의 금지규범은 불확정개념으로 규정되어 있다. 이러한 불확정 개념으로 규정된 금지규범은 식품의 정상적 품질수준을 확정하거나 끈임없이 수인되어야 하고, 기대될 수 있는 식품의 수인범위를 확정하는 데에는 불충분한다. 이러한 확정을 규범으로 하여야 하는 필요성은 있다.

인간에 의하여 화학적으로 합성된 성분이 자연상태에서는 전혀 존재하지 않는 성분인 경우에 사용과 유통을 위하여는 허가를 받도록 되어 있다. 이러한 성분은 자연환경체계와 인체에 지금까지 알려져 있지 않은 영향을 미칠 수 있다는

154) 독일에서는 이미 1879년 식료품, 기호품 그리고 소비재의 유통과 관련하여 법률에 형사처벌의 구성요건으로 규정하였다: vgl. Zipfel, Lebensmittelrecht, Kommentar der gesamten lebensmittelrechtlichen Vorschriften, Loseblattausgabe, 3. Aufl., Bd.1, Teil B, Einf.Rdnr.3 zum LMG.

것에는 충분한 개연성이 있다.<sup>155)</sup> 허가를 유보한 금지에 대한 기본적 사고는 허가의 수자를 가능한 적게 하는 데에 있다. 왜냐하면 화학적으로 합성된 성분은 만들어진 현재의 상황으로는 독성을 가지고 있다는 의심이 없을지라도 사후의 과학의 발달에 의하여 독성이 입증되거나 또는 그 자체로는 독성이 없을 지라도 다른 물질과 결합함으로써 인체에 예측될 수 없는 반응을 할 수 있는 가능성이 배제될 수 없기 때문이다.<sup>156)</sup> 그런데 이러한 성분에 대한 사용허가가 법규명령으로 허가되는 경우에 소비자보호에 합치하는 경우에만 정당화될 수 있다. 여기서 제기되는 문제는 허가를 위하여 해석을 넓히는 경우는 건강보호가 충분하게 고려되는가이다. 그러나 여기에 대한 답은 규율하고 제한하는 법규명과 관련하여 개별적으로만 판단될 수 있다. 그렇지 않는 경우는 이러한 성분이 아무런 제한없이 자유로이 유통되는 성분과 동일하게 취급될 수 있다. 이렇게 되면, 법률상의 금지가 법규명령상의 허가위임과 결부되기 때문에, 금지, 허가 또는 각성분의 양적 제한을 위한 종결적 법률상 결정이 아니고, 오히려 식품의 자유로운 유통과 건강보호와 관계가 원칙과 예외의 법률상 관계로 변질하게 되거나, 결정권이 입법자에게 있게 되는 것이 아니라, 명령제정자에게 있게 된다.

## (2) 大量疾病으로부터 國民의 健康保護

오늘날 식품을 오염시키는 식품제조과정에 대한 규제가 없게 되면, 개별적 소비자에게 영향을 미칠 뿐만 아니라, 국민전체에게 영향을 미치게 된다. 예를 들면 식수의 오염은 수많은 사람의 건강에 영향을 미치므로, 식수에 유독물질이 함유되는 것은 처음부터 배제되어야 한다. 이러한 것은 구체적이고 정확한 척도로 실현될 수 있다. 과학적 연구조사의 실제경험과 결과는 규범화되게 되고, 이러한 규범화에 의하여 식품이 갖추어야 하는 품질수준이 유지될 수 있다. 이러한 규범은 일차적으로 국민의 건강보호에 기여하여야 하고, 동시에 법의 통일에 기여하여야 한다.

---

155) A.Reich, Gesetzliche Anforderungen an Grenzwerte im Lebensmittelrecht, in: G.Winter(Hrsg.), Grenzwerte - Interdisziplinäre Untersuchungen zu einer Rechtsfigur des Umwelt-, Arbeits- und Lebensmittelschutzes, S.199 ff.(208).

156) Schulze, Grundzüge des Lebensmittelrechts, S.159, 171.



## (3) 長期的 有害로부터의 保護

공장에서 대량으로 생산되는 식품의 또 다른 문제영역은 중금속에 의한 부담과 화학적 합성물의 첨가이다. 중금속은 비중 4.0 이상의 무거운 금속을 말한다. 중금속은 환경오염 등에 의하여 또는 식품을 통하여 인체내로 들어 오는 데, 그 중에는 철과 같이 인체에 필수적인 금속도 있다. 그러나 인체에 필수적인 금속이라고 할지라도 일정량을 초과하는 경우에는 위해성이 있다. 수은, 납, 카드뮴 등은 생물에서 필요성이 증명되어 있지 않고, 유해성만 증명되고 있다. 금속들은 단백질이나 핵산에 결합하여 세포의 투과성을 변화시키기도 한다. 어떤 금속은 간단한 탄소 화합물과 결합할 수도 있다. 그 결과 신체의 기형위험성과 발암요인이 되기도 한다. 이러한 중금속은 독성뿐만 아니라, 생명체에 축적성도 있어 먹이연쇄에 따라 농축도가 크게 차이가 있다. 예를 들면 카드뮴은 해수에 비하여 해양무척추 동물에 25만배까지 농축되고, 납은 하천수의 무척추 동물에 10만배까지 농축된다. 중금속의 유해성은 생명체에 들어와서 신진대사에 의하여 생명체의 밖으로 배출되지 않는 중금속도 있다.<sup>157)</sup> 신체밖으로 배출되는 경로는 대변과 소변이다.<sup>158)</sup> 중금속의 흡수율은 여러가지의 요인에 의하여 영향을 받는다.<sup>159)</sup> 그 중에서 연령에 따라서도 많은 영향을 받는 데 신생아에게 흡수되는 비율은 성인에 비하여 100배 이상인 경우도 있다. 그 결과 중금속이 가지는 위와 같은 신체에 대한 위험성 때문에 식품으로 인한 흡수를 방지하는 규정에 근거하여 허용한계치의 기준을 어느 곳에 두어야 하는가하는 문제가 제기된다.

중금속과 유사한 문제는 여기 화학적 합성물에서도 제기된다. 화학적 합성물의 유해성은 무엇보다도 이 성분이 신체에서 분해되느냐 또는 누적되느냐에 의존한다. 이러한 화학적 합성물은 불확정된 시간에 따라서 다른 성분과 결합시에 어떠한 성분으로 합성되어 예상되는 질병과 전혀 예상되지 않은 질병(특히 암, 알레르기 등)을 발생시키거나 증대시킬 위험이 내포되어 있다. 또한 화학적 합

157) 최석영, 전계서, 197면.

158) 대변과 소변으로 배출되는 원소에 관하여는 최석영, 전계서, 198면 참조.

159) 금속이 장상피 세포를 통하여 흡수되는 데에 작용하는 요인으로는 금속의 물리 화학적 특성, PH, 미생물에 의한 대사, 식사 중의 천연 킬레이트제의 유무, 금속간의 상호작용, 당해 금속의 상피세포를 통과하는 메카니즘, 금속의 총량, 금속에 폭로되는 연령 등이다(최석영, 전계서, 198면).

성물은 식품속에 함유되어 인간에게 섭취되는 양과 인체에 대한 작용과의 관계가 불명확하기 때문에 인체에 유해한 양을 확정하는 일반적인 척도의 확정은 불가능하다. 물론 화학적 합성물의 섭취후 즉시 나타나는 인간의 건강상태의 변화는 파악될 수 있다. 그러나 건강상태의 변화가 나타나는 시기가 장기간인 경우에는 인과관계의 입증에 어려움이 있기 때문에 형사상의 상해죄나 민사상의 손해배상과 연결시키기에는 어려움이 있다. 그렇다고 일상적으로 인체가 유해성분에 의하여 부담되어야 한다는 것을 일률적으로 규범화하는 것은 적합하지 못하다. 예를 들면 건강에 대한 유해의 수준이 아직 형성되지 않았다는 이유로, 소비자에게 일상생활에서 식품으로 신체의 건강상태가 끈임없이 침해되는 것을 감수하여야 한다는 것은 기대될 수 없다. 이러한 것은 또한 식품법의 목적이 될 수 없다. 이러한 문제를 형법상의 상해죄로 장기적으로 작용하는 건강침해를 방지하는 데에는 어려움이 있다. 그러므로 식품법 제4조, 제5조 그리고 제6조에 규정된 금지규정은 아주 제한적으로만 국민의 건강을 보호할 수 있다. 이 규정은 유해한 식품으로부터 국민의 건강을 보호하는 첫번째의 단계라 할 수 있으므로 다른 특별법이나 법규명령에 의한 보충이 절대적으로 필요하다.

### 3. 法規命令에 의한 許容限界置確定의 制限

#### (1) 위임근거

현행 식품법의 체계는 식품법 제4조, 제5조 그리고 제6조의 금지규정이 요구하는 허용한계치가 법률에 의하여 확정되지 않고, 즉각적 건강위험과 장기적인 건강위험가능성으로부터 방지가 하위법률으로 규정되어 있다. 식품위생법에 원칙과 예외체계에 일치하여 위임근거가 2가지로 구분될 수 있다. 첫번째는 자유로운 유통과 관련된 식품이고, 두번째는 법률상 금지되나 법규명령에 의하여 허용되는 식품성분이다. 자유로운 유통과 관련된 식품을 규율할 수 있는 위임규정은 인체의 건강에 대한 유해를 방지하기 위하여 필요한 한에서 자유로운 식품의 유통을 제한하는 규정과 한계치가 제정될 수 있다. 법률상 금지되거나 법규명령에 의하여 비로소 허용되는 식품성분은 위임근거가 넓다고 하여야 한다. 그 결과 소비자보호를 위하여 필요한 범위내에서 법규명령에 의한 제한은 가능하다.

두번째에 속하는 제한에 관한 위임은 첫번째의 집단과 같이 건강에 대한 위협에 관한 경우도 포함한다. 건강상 또는 위생상 필요성이 있으면 법규명령으로 식품의 판매등을 제한할 수 있다. 식품과 식수에 대한 위생유지를 위한 법규는 원칙적으로 예방원칙이 실현될 수 있다. 여기에 두번째에 속하는 제한의 위임이 적용된다.<sup>160)</sup> 이러한 건강상의 관점 이외에 두번째에 속하는 제한의 위임영역에서는 경제적 손해로부터 소비자의 보호와 같은 관점도 중요한 역할을 한다.

## (2) 사전배려에 속하는 건강위협의 문제에 관한 제한가능성

허가를 받아야 하는 제품과 허가를 필요로 하지 않는 제품을 법률의 위임에 의하여 법규명령으로 제정할 수 있다. 이러한 법규명령에 의하여 인간의 건강을 위협할 수 있는 제품이 확정될 수 있다. 이러한 경우에 사실상 건강을 손상하는 것에 대한 증명이 되어야 할 필요성은 없다. 일반적 남용구성요건에 대하여 제한가능성의 확장은 두 가지면에서 나온다. 하나는 생활경험상 위험의 근접성이 발생하지 않도록 하기 위하여 예방적 규율이 가능하다. 여기에 속하는 식품으로는 다수의 사람에게 급성질병을 유발할 위험이 있는 식품들이다.

다른 하나는 식품의 위험성에 관하여 아직 과학적 연구가 불확실한 경우이다. 예를 들면 과학적 연구와 조사의 현재의 가능성으로 구체적 위해가 추측되나, 아직 증명은 되지 않는 경우이다.<sup>161)</sup> 이러한 것은 잠재적 위험성분의 지금까지 알려져 있지 않은 장기적 효과와 아직 연구되지 않은 성분상호간의 상승작용적 효과와 관련이 있다. 이러한 경우에 인과관계의 입증에 관한 문제는 위험범위의 달성에 관한 실증을 요구하지 않는다. 사실 얼마정도의 소비자에게는 시간적으로 장기간에 걸쳐서 독성을 가진 성분이나 발암성분의 영향으로 야기되는 손해가 있다. 이러한 손해에 대하여 경찰법상의 위험개념으로는 파악될 수 없다. 왜냐하면 이러한 장기적인 위험과 다른 성분과의 결합으로 발생하는 위험은 구체적이고 현실적인 위험을 경찰권의 발동근거로 하는 위험개념으로 파악될 수 없는 위험이다. 건강을 위협할 것이라는 추측에서 발생하는 법적인 결론은 事前配

160) Vgl. OLG Düsseldorf, Beschl. v.6.Juli 1977, LRE Band 11(1978/79), S.25 f.

161) Holthöfer/Nüsse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Kommentar, Band I. Rdnr.9 zu §9 LMBG.

慮(Vorsorge)의 영역에서만이 파악될 수 있다. 과학적 입증문제가 예방원칙(Vorbeugeprinzip)과 결합됨으로써, 가능할 수 있는 장기적 효과에 관한 불확실성은 소위 사전배려영역으로 되어, 이 사전배려영역에서 법적인 장치가 가능하다.

### (3) 최소침해성에 속하는 위협으로 침해의 제한

건강위협에 대한 입증될 수 없으나 추측될 수 있는 식품에 대한 통제가 경찰법상의 위험영역에 속하지 않고, 사전배려영역에 속한다면, 여기서 발생하는 문제는 국가가 가지는 제한권의 한계에 관한 문제이다. 그러므로 이러한 식품의 허용한계치를 확정하는 규범이 법률에 합치하게 되었는가에 관한 심사는 식품의 자유로운 유통에 대한 제한필요성에 의하여 식품법의 아주 포괄적 위임구성요건이 어느 정도 제한되는가이다. 제한의 필요성이 있는가에 관한 심사시에 명백하게 되어야 하는 것은 어떠한 방식으로 관련된 성분이 인간의 건강을 위협할 수 있으며, 금지나 한계치확정이 얼마나 잠복된 건강위협을 방지하는가이다. 이외에 명령제정자가 선택한 건강위협방지의 수단이 동일한 효과를 가지고 보다 적게 제한하는 다른 수단을 선택할 수 없는 경우에만 그 제한은 최소침해성을 충족한다.<sup>162)</sup>

이러한 최소침해성의 원칙 때문에 만일 행정부가 법규명령에 의하여 소비자의 건강보호를 위하여 제품생산자의 주관적 권리를 제한하기를 원하면, 제한하는 것에 대한 특별한 근거를 제시하여야 한다. 여기서 일차적으로 중요한 것은 어떤 제품이 어떠한 방식으로 생산되는 경우에 인간의 건강을 위협할 수 있다는 경험적 사실에서 금지나 한계치의 확정이 근거를 두고 있는가, 아니면 단순한 추측에 지나지 않는가에 관한 문제이다.<sup>163)</sup> 경험적 사실에서 금지나 한계치의 확정이 근거를 두는 경우는 주로 醫藥品의 許可와 관련된다. 만일 의학적인 지식에 의하여 타당한 정도를 넘어서는 위해가 규정에 맞게 사용하는 경우에도 발생한다는 협의가 있는 경우에만 허가는 경험적인 사실에 근거하여 금지나 한계치에 의하여 거부될 수 있다. 결국 제품의 자유로운 유통을 제한하기 위하여는

162) BVerfGE 25, 1 ff.(19 f.); 30, 292 ff.(316); 34, 71 ff.(78).

163) Holthöfer/Nüsse/Franck, aaO., Rdnr.16 zu §9 LMBG.

위해작용에 관한 협의가 충분히 구체화되어야 한다. 허가의 거부사유가 되는 위해에 대한 협의는 경찰법상의 위험개념으로 예방적 위험방지에 속한다. 이러한 의약품의 허가와 관련된 예방적 위험개념을 危險可能性(리스크)에 곧바로 적용할 수 없다. 위험가능성에 대한 제한에 대하여는 사전배려에 관한 규율이 적용된다. 의약품법은 법률상의 허가요건을 충족하는 경우에 의약품의 허가가 발하여져야 한다. 즉 의약품의 제조자는 법률상의 허가요건을 모두 이행한 경우에 허가청구권을 가진다. 그러나 식품법은 허가와 금지 또는 한계치의 확정이 법규명령에 의하여 규율된다. 그 결과 위임근거의 영역에서 넓은 형성의 여지를 점유하여 事前配慮原則(Vorsorgeprinzip)을 준수할 수 있는 법정립의 형식이 중요하다. 그러나 법규명령으로 식품생산자의 권리를 제한하는 데에 보건복지부는 구체적으로 식품공전이나 첨가물공전으로 한계치를 확정하고 특정된 성분에 대하여는 금지를 하여야 하는 특별한 이유를 제시하지 않고 있다.<sup>164)</sup>

#### (4) 比例의 原則

사전배려의 사고를 확장하는 데에 비례원칙에 의하여 한계가 지워질 가능성이 있다. 비례의 원칙은 일반헌법적 원리에서 도출되는 원리로 目的과 手段의 適正性과 最小侵害性 그리고 期待可能性으로 세분화된다.<sup>165)</sup> 그리고 침해의 중대성과 이를 정당화하는 이유의 법적인 비중사이의 전체적 형량시에 기대가능성의 한계가 준수되어야 한다.<sup>166)</sup>

164) 독일의 경우에 법규명령을 제정하는 행정부는 특정된 성분에 대한 사용의 금지나 한계치의 확정에 대하여 정당한 이유를 제시하고 있다: die Stellungnahme der Bundesregierung zur Festsetzung von Grenzwerten für Quecksilber in Fischen, BT-Pl.Pr.7/142, 22.Januar 1975, S.9843 C/D.

165) BVerfGE 30, 292 ff.(316): 현행 헌법 제37조제2항은 "국민의 모든 자유와 권리는 국가안전보장, 질서유지 또는 공공복리를 위하여 필요한 경우에 한하여 법률로써 제한할 수 있으며..."고 규정하고 있다. 여기서 "필요한 경우에 한하여"는 기본권제한입법의 한계규정이라 할 수 있고, 비례원칙의 명문화라고도 할 수 있다. 비례의 원칙을 과잉금지의 원칙으로 표현하는 견해도 있다. 과잉금지원칙에 관하여 자세한 내용은 황치연, 헌법재판의 심사척도로서의 과잉금지원칙에 관한 연구, 박사학위논문, 연세대학교 대학원, 1995년 12월 참조.

166) BVerfGE 40, 371(382 f.); vgl. Zum Recht des Verbraucher auf Gesundheitsschutz im Lebensmittelverkehr, ZLR 1974, S.43 ff.(46): 이것을 비례성

최소침해성의 개념에 이러한 기대가능성 원칙의 적용은 헌법적 상황의 배경에서 고려되는 경우에만 가능하다. 법체제는 영업의 자유에서 출발하여, 식품의 생산자에게 자기의 제품을 방해받지 아니하고 판매할 가능성에 대한 법적 청구권을 부여하는 것이다. 식품법에서 이러한 주관적 법적 청구권이 식품의 제조자에게 주어진 반면에, 식품을 이용하는 소비자 개개인에게는 국가에 대하여 건강 보호를 위한 특정된 규율을 하여줄 것을 요구하는 주관적 권리가 인정되지 않는다. 이러한 이유는 국가가 직접 소비자의 신체적 불가침권리를 침해하는 것이 아니라, 식품제조자의 권리가 국가의 허용한계치의 확정에 의하여 식품의 자유로운 판매행위가 방해받는 데에 있다. 이러한 생산자의 권리에 대하여 개개의 소비자는 단지 제품을 사지 않거나 건강을 해하지 않는 식품으로 대체하여 줄 것을 요구 할 권리만을 가지고 있다. 그 결과 소비자는 불량한 식품을 다른 사람에게 다시 판매하는 것을 중지할 권리를 행사할 수 없다.

식품의 제조하고 판매하는 자의 개인적 권리에 대하여 공동체이익으로써 건강위해의 위험으로부터 소비자의 보호가 존재한다.<sup>167)</sup> 이러한 해석으로써 건강보호에 대한 개별소비자의 기본권은 보호되어야 하는 집단적 소비자의 사고구조라는 간접적인 방식으로 나타난다. 이에 대하여 강조되어야 하는 것은 개인에 대하여 국가에게 보호의무가 부여된다는 것이다. 헌법에서 보장된 직업자유행사가 다른 사람의 기본권을 침해할 위험이 있는 경우에 국가는 상호대립하는 이익을 적정하게 조정할 권리와 의무를 가진다. 그러므로 비례의 원칙은 국가의 침해에 의한 직접적으로 관련된 식품생산자에 대하여서 뿐만 아니라, 단지 제3자로서 관련된 소비자에게도 적용되어야 한다. 금지의 필요성에 관한 문제와 한계치의 확정에 관한 문제를 위하여 비례의 원칙이 구체적으로 의미하는 것은 식품생산자의 직업자유에 대한 침해를 하기 위하여 국가는 정당한 이유를 제시하여야 하는 부담이 지나치게 높게 설정되어서는 않된다. 왜냐하면 국가가 식품생산자의 직업자유에 대한 제한을 위하여 지나친 정당화요구를 하는 것이 다른 한편으로 소비자에 대하여 국가가 이행하여야 하는 보호의무를 침해할 수도 있기 때문

---

의 원칙 또는 좁은 의미에서 비례의 원칙이라고 하고, 일정한 목적을 실현하기 위하여 특정된 수단을 행사하는 경우에 그 목적과 수단의 관계는 비례관계를 벗어나서는 아니된다는 것이다.

167) BVerfGE 25, 1(22): 30, 292(323).

이다. 식품제조자의 직업행사의 제한과 소비자보호를 위하여 국가가 이행하여야 하는 의무사이에 어느 것을 우선하여야 하는가에 관하여 의문이 있는 경우에, 신체의 불가침에 대한 권리에 우선을 두어야 한다. 왜냐하면 건강의 보호는 인간의 활동성을 위한 생존적 토대를 창출하기 때문이다. 이러한 것은 자유로운 상품의 유통뿐만 아니라, 허가를 필요로 하는 성분에도 적용된다.

### (5) 法律上 原則과 例外的 體系에서 許容限界置

허가절차는 관련된 성분이 허가전에 그 성분이 가진 독성과 관련하여 사실상의 심도있는 심사절차를 받는다는 데에 대한 어떠한 보장도 제공하지 않는다. 허가를 필요로 하지 않고 자유로이 유통되는 제품은 대하여 행정청의 검사가 행하여지지 않는다. 이러한 한에서 효과적인 건강보호는 행정의 적극성에 의존한다. 이러한 것은 바로 어떤 식품이 허가없이 유통되는 자유로운 식품으로 되느냐 또는 허가를 필요로 하는 식품으로 되느냐 아니면 이러한 식품들에 관하여 최대허용치의 제한을 두느냐에 관한 문제에도 적용된다. 법규명령제정자가 이러한 방향에서 제한규정을 두고 있지 않으면, 위해협의를 받는 성분을 유통시키는 결과를 초래한다. 殘留許容基準으로 식품공전에서 규정하고 있는 유독성 물질은 비소, 중금속 중에서 수은과 납 등이다. 식품속에 이러한 성분의 함유량은 식품위생법 제4조, 제5조 그리고 제6조의 濫用禁止規定에 의하여서만 제한된다. 명령제정자가 식품위생법 제4조, 제5조 그리고 제6조에 근거하여 허용한계치를 도입할 것을 결정하였다면, 명령제정자에게는 가능한 한계치의 확정을 위한 폭넓은 재량의 여지가 있다. 그러나 식품의 자유로운 유통이라는 원칙과 국민의 건강보호를 위한 식품의 자유로운 유통이라는 원칙에 대한 예외의 법률체계는 특정된 한계치를 결정하는 데에 적지 않은 영향을 미칠 수 있다. 이러한 것은 한계치의 확정시 식품의 자유로운 유통과 소비자의 건강보호라는 양자의 관점중 하나의 관점만이 관철되어야 하는 경우에는 항상 原則과 例外的 關係가 고려되어야 한다. 원칙에서 벗어나 강력한 한계치를 실행하기를 원하는 경우에 이를 규율하는 명령을 제정하는 자는 정당한 이유를 제시하여야 한다. 그 결과 국가에게는 어떤 화학성분의 가능한 위험에 대하여 증명하여야 하는 과제를 가지고 있다. 그러나 한계치가 확정된 모든 성분에 대하여 가능한 위험성을 입증하는

것은 쉬운 일이 아니다. 왜냐하면 현재 약 5백만 종류의 성분이 알려져 있고 그 중의 아주 일부만이 시장에 유통되는 화학성분이고 이 성분중의 아주 일부만이 그 독성에 관하여 검사되고 있기 때문이다. 독일의 경우에 작용성분중에서 가장 넓은 범위에서 독성이 심사되는 분야는 농약과 의약품이다. 그러나 이러한 농약과 의약품중에서도 아직 조사되고 있지 않은 부분은 농약에서 38%, 의약품에서 25%로 나타나고 있다. 의약품보다 위험가능성이 적은 식품에서의 검사는 아주 낮은 실정이다.

사실 이러한 이유 때문에 엄격한 허용한계치를 설정하는 것에 대한 정당화를 법적인 의미에서 너무 높게 요구될 수 없다. 그러나 原則과 例外의 關係가 정치적으로 작용하여, 과학적인 근거가 없는 경우에 높은 보호수준이 기대될 수 없고, 식품유통의 자유를 유리하게 하고 불확실한 것에서 위험받을 수 있는 건강상의 위험가능성이 충분하게 고려되지 않는 최소치를 발견하게 한다. 이러한 법적인 구조는 행정과 식품산업사이의 이익결부와 관계없이 소비자의 건강상 이익이 불출하고, 흠결있게 또는 늦게 보호하게 한다.<sup>168)</sup>

#### 4. 法政策的 提案

주지하는 바와 같은 현행법상의 문제점으로 인하여 건강보호를 보다 증진하기 위한 법정책상 고려되는 점은 무엇인가하는 의문점이 제시된다.

##### (1) 許容目錄

허가의 근거를 위임한 금지체계가 식품속에 인간에 의하여 화학적으로 합성된 모든 성분과 중금속부담에 까지 확장된다. 이러한 이유로 무해성에 관하여 입증된 성분과 허용한계치의 확정이 무해한 것으로 입증된 성분의 양에 관하여 허가할 필요성이 제기된다. 이러한 방식으로는 이미 주지된 사실상의 입증부담이 전환될 수 있다. 이러한 방식은 소위 허용되는 성분과 양에 관한 目錄(Positive list)를 제정하는 것이다.<sup>169)</sup> 이에 의하여도 허용되는 성분사이의 화학적 반응

168) A.Reich, aaO., 219.

169) 허용목록표에 의한 허가기준의 설정은 유럽연합의회의 의지에 따라 화장품에 사용되고 있다.



에 의하여 생성되는 성분의 유해적 작용의 위험은 완전히 배제되지 않는다. 그러나 유해작용이 많이 사라지는 것은 부인될 수 없다. 물론 이러한 법정책이 모든 성분에 적용될 수 없음도 분명하다.170)

허용목록에 의한 유해성분의 통제와 다른 법정책으로는 허가되지 않는 성분목록(Negativlist)의 작성에 의한 통제이다. 허가되지 않는 성분목록표에 의한 건강보호의 실현은 사용이 허가되는 수많은 성분을 확정하기 위하여 모든 통제를 하는 것은 불가능하지는 않으나 많은 어려움이 있다는 데에 있다.

만일 이러한 종류의 과학적 조사를 문제가 되는 모든 성분에 즉시 실행할 수 없고, 아직 알려져 있지 않은 위험가능성에도 불구하고 위해의 가능성은 있으나 아마 제품이 위해하지는 않을 성분을 포기하지 않으면, 모든 개별성분과 사례에 기술상 회피가능성을 심사하여 기대가 허용되는 위험가능성에 대한 사회적 이용을 형성하는 것이 단기적 효력을 가지는 즉시조치로 고려된다.

## (2) 技術上 回避可能性

오늘날에도 위해가능성한 성분이나 제조과정의 기술적 회피가능성의 문제는 개별성분의 허가와 한계치설정에 관한 전체적 논의를 실행한다. 한계치의 설정에 있어서 아직 한국의 학계나 실무에서는 이러한 점이 논의되고 있지 않으나 식품을 포함한 과학기술법분야에서 유해가능성한 성분의 한계치의 설정에 관한 문제에서 고려되어야 하는 법적인 요소에 관한 점은 사실 식품의 허가와 허용양에서 본질적인 문제라고 할 수 있다. 한계치의 확정은 식품의 품질이나 제조과정의 경제성에 관한 특정된 목표에서 출발한다. 이러한 목표가 잠재적 위험성을 가지는 성분이나 비례의 원칙에 일치하는 최소침해성의 수단으로 달성될 수 있다면, 이러한 유해가능한 성분이나 제조과정은 기술적으로 불가능하지 않으나 회피가능하다.171)

식품에서 첨가물의 허가시에도 기술상의 필요성은 고유적 이익으로써 형량에 고려되어야 한다. 현행 식품위생법 제7조제1항에 의하면 “보건복지부장관은 국

170) 유럽연합은 허용목록표에 의한 건강보호의 정책을 색소에도 적용하고 있다(EG-Amtsblatt, 27.9.1976, L262/169..)

171) Gündisch, Die Zulassung von Zusatzstoffen, ZLR 1975, S.389 ff.(395 ff.).

민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 규격을 정하여 고시하여야 한다”고 규정하고 있다. 현행 식품법에는 식품첨가물의 성분에 관한 규격을 정하는 경우에 특별히 고려되어야 하는 사항에 관하여 명시적으로 법률에 규정하고 있지 않고 있다. 식품위생법 제7조제1항의 “...필요하다고 인정하는 때에는...”에서 식품첨가물의 원칙적인 사용을 허가하고 있다. 그러나 식품위생법에서 식품첨가물을 규제하는 경우에 특별하게 고려되어야 하는 중요한 사항에 관하여 명시할 필요성이 있다. 특별히 고려되어야 하는 중요사항은 기술상, 영양생리학적 그리고 다이어트식품요건상의 필요성을 들 수 있다. 첨가물공전에 허용되는 첨가물의 종류와 양의 확정시에 이들의 요소가 고려되어야 한다. 이러한 방향에서 식품위생법 제7조제1항에 고려되어야 하는 하는 요소를 명시할 필요성이 존재한다.

식품첨가물의 종류와 양의 확정시 고려되어야 하는 요소는 식품위생법 제7조제1항에서 지도적인 의미를 지니고 있다.<sup>172)</sup> 물론 문제가 되는 것은 이와 관련된 기술상의 필요성이 여러가지의 제한적 기능을 가지는가 또는 확장기능을 가지는가이다. 기술상 필요성의 징표는 허가실무에 제한적으로 영향을 미칠 수 있고, 그 결과 기술상 필요한 첨가물이 허가를 받을 수 없게 할 수 있다.<sup>173)</sup> 반대로 확장적 해석으로 일치하는 필요성이 존재하는 경우에 법규명령의 제정자는 허가의 의무를 질 수 있다고 한다.<sup>174)</sup> 물론 소비자보호가 우선이고 이것이 기술적, 영양생리적 그리고 다이어트 필요성에 의하여 상대화될 수 없다는 데에는 학설이 일치하고 있다.

### (3) 危險可能性이 있는 成分使用과 市民의 參與

특정된 목표달성을 위하여 어떤 성분의 사용이 기술적으로 불가피한 것으로

172) 첨가물의 허가와 사용을 위한 심사표준에 관하여는 Kuhner/Pöler/Schroeter, Lebensmittel-Zusatzstoffe, 1978, S.98 ff.

173) Schroeter, Untiefen des neuen Lebensmittelrechts (I), ZLR 1975, S.18 f.; Gündisch(aaO., S.395)는 기술적 필요성을 자연과학적인 인과관계의 의미에서 기술상 필요성으로 이해하지 않고, 사회적 관련성에서 기술적 필요성으로 이해한다.

174) Schroeter, aaO., S.19; Gündisch, aaO., S.392 ff.

발혀졌다고 하더라도, 이것이 곧바로 이러한 성분이 허가되어야 한다는 것을 의미하지는 않는다. 오히려 고려되어야 하는 판단에 근거하여 성분의 허가가 개별적으로만 결정될 수 있다. 예를 들면 비용절감, 제품생산의 증가, 보존기간,<sup>175)</sup> 편리함 등과 같은 어떤 사회적 이익이 각각의 성분과 일치 여부가 한편으로 고려될 수 있다. 다른 한편으로 처음부터 관련된 성분을 포기하기를 원하지 않는다면, 불충분한 조사에도 불구하고 이러한 성분이 감수되어야 하는 건강상 그리고 환경적 위험가능성에 관한 평가가 시도되어야 한다. 모든 개별적 성분에 대한 이러한 심사가 행하여지는 경우에만, 합리적으로 발견된 근거에 기초하여 이러한 성분의 특정된 양의 투입이 이로 인하여 야기되는 건강상 그리고 환경적 위험가능성에도 불구하고 이에 일치하는 사회적 이용으로 정당화될 수 있는가에 관한 정치적 가치결정이 행하여질 수 있다.<sup>176)</sup>

이러한 위험가능성은 사전배려의 분야에서 문제가 된다. 왜냐하면 위험방지의 분야에서 건강보호에 명백한 우선이 부여되기 때문이다. 이러한 제한된 사용시에도 위험가능성과 이용의 분석은 많은 어려움이 있다. 왜냐하면 고려되어야 하는 관점에 대한 내용적 요청과 이러한 고려를 위한 타당하고 일반적으로 적용되는 원리를 구성하거나 법적으로 확정하는 것은 전적으로 불가능한 것으로 보이지 않기 때문이다.<sup>177)</sup>

더욱더 중요한 것은 지금까지 여론에 의하여 주목되지 않고, 심의위원회에서 행하여진 결정과정의 투명성을 확보하는 것이다. 예를 들면 전문가위원회에 소비자대표의 참가도 소위 전문적 근거를 가지는 결정시에 지금까지 들어나지 않은 정치적 평가에 대한 영향을 밝혀내게 하고 공적 정책포럼에 영향을 미치게 하는 데에 기여한다. 전문가의 논의과정에 소비자대표의 직접적 참가는 전문가의 작업에 대한 강한 정치적 통제를 행사할 수 있다. 사실 어떤 성분의 허가와

175) 유통기간에 관한 규정은 주로 식중독의 방지에 기여한다. 이러한 것은 독일의 질산과 질산염에 관한 명령에서 한계치의 확정에서 고려된다: Amtl.Begr. BR-Drs.567/80.

176) 과일이나 야채에 농약의 잔유물질 허용함유치의 확정에 관한 1976년 11월 23일의 EG-Richtlinien의 전문(EG-Amtsblatt Nr.L340/26 참조: "이러한 최대허용치의 확정시 식물의 성장의 필요성과 인간과 동물의 건강보호의 필요성사이의 관계가 고려되고 있다".

177) Marburger, Die Regeln der Technik im Recht, S.114 ff.(139 ff.); Roßnagel, Rechtliche Risikosteuerung, in: ders.(Hrsg.), Recht und Technik im Spannungsfeld der Kernenergiekontroverse, S.198 ff.(207).

한계치의 확정이 형식적으로는 입법자나 명령제정자에 의하여 결정되는 것이나, 실제로는 전문학자에 의하여 결정되는 점에서 소비자의 대표를 전문학자들의 논의과정에 참여하게 함으로써 진정한 참여가 행하여 진다. 물론 소비자의 참여로 인하여 전문가나 행정부에 결정에 대한 책임의 일부를 면제하게 하여서는 않된다. 오히려 중요한 것은 개별적 결정에 대한 가치척도가 명백하게 명명되고 정치적 논의과정이 도입되는 것이 중요하다. 이러한 경우에만 여론의 결정과정이 집행될 수 있고 정치적으로 통제가능하다.

## 第9章 食品의 檢査

### 第1節 國家의 課題로서 食品檢査

#### 1. 憲法的 命令으로 食品檢査

식품의 통제에 관한 문제를 설명하기 위하여 우리의 연구는 헌법원리로서 한국의 경제질서와 사회질서에서 출발한다. 헌법에 보장하고 있는 경제질서, 사회질서는 개인에게 부여된 기본권과 자유의 우선적인 보장에 근거를 두고 있다. 식품감독에 관한 국가의 간여는 한편으로 식품제조자의 기본권과 직접적인 관련을 가지고 있기 때문에 현행 식품위생법에 기초하여 진행되는 식품감독의 제도를 비판적으로 검토할 필요성이 있다.

식품위생법을 준수하고 있는가에 관한 검사는 어떠한 경제적인 결과를 초래하며 어떠한 기능을 가지는가 그리고 이러한 경제적 결과 기능은 국가에 의한 식품검사를 어느 정도 정당화하는가에 관하여 문제된다.

#### 2. 市場秩序에 國家의 介入

식품의 제조자나 유통자를 임의추출하여 통제하는 방식<sup>178)</sup>은 일반적으로 식품의 안전이라는 법익을 보호할 수 있는 하나의 방법임을 부인할 수 없다. 식품의 안전은 검사된 식품속에서 보전된다. 그 결과 식품의 소비자는 식품의 구매할 때에 식품뿐만 아니라, 안전이라는 법익도 무료로 얻게 된다. 식품이 개인의 재화라는 것에서 볼 때에 식품과 안전의 대상일치에 의한 안전이라는 법익은 사적

---

178) 국가에 의한 식품검사는 사실 모든 식품에 대하여 모두 검사될 수 없다. 식품의 제조, 가공, 조리 그리고 유통이 식품위생법, 동법시행령, 동법시행규칙, 식품공전, 식품첨가물 그리고 식품등의표시기준및제조가공시설에관한업무처리요령에 실제로 일치하는가를 검사하기 위하여는 국가의 검사를 위한 예산의 제한된 이유 때문에 임의추출방식을 선택할 수 밖에 없다고 할 수 있다. H.Berg, Kontrolle ist Stichprobensystem, in: Lebensmittel-Zeitung vom 1.10.1993, S.47.

인 이익이라는 특성을 가지게 된다. 사적인 이익은 소비생활에서 경쟁을 촉진하고 열등한 제품을 퇴화시키는 기능을 하고, 이러한 기능은 결국 시장법칙을 형성시킨다. 시장법칙이 원칙적으로 적용되는 분야에서는 국가도 원칙적으로 간여를 하지 않는 것이 헌법이 보장하고 있는 시장경제의 원리이다. 시장에서 판매되는 식품이 식품위생법령이 규정하고 있는 내용에 일치하지 않는다는 것이 증명되면 이 제품은 시장에서 도태되어 사라질 수 밖에 없다. 이러한 한에서 식품에 대한 통제는 원래적인 국가의 과제라고 할 수도 없다.

## 第2節 現行 食品衛生法上 食品檢査와 그 問題點

### 1. 法的根據

식품위생법의 보호규정내에서 식품검사가 가지는 법적 의미는 당연한 것이라고도 할 수 있다. 식품검사에 관한 일반규정은 식품위생법 제13조에 규정되어 있다. 여기서 식품검사의 대상은 실제로 제조, 가공, 판매되고 있는 식품이 식품위생법령상의 규정에 합치하는가이다. 식품위생법 제13조의 규정은 결국은 식품검사를 할 수 있는 관할관청과 권한규범이라고 할 수 있다.

### 2. 檢査對象

식품위생법 제13에 따르면 “보건복지부장관은 판매를 목적으로 하는 식품등의 제품중 대통령령이 정하는 것에 대하여 제품검사를 실시하여야 한다”고 규정함으로써 식품검사의 의무를 지는 식품과 단순한 재량으로 할 수 있는 식품을 구분하고 있다. 보건복지부장관이 식품검사에 관하여 의무를 지는 식품은 식품위생법시행령 제3조에 규정하고 있다. 이에 의하면 인삼제품과 건강보조식품, 첨가물중 타르색소·타르색소제제·보존료·보존료제제 및 기타 보건복지부장관이 국민보건을 위하여 필요하다고 인정하여 검사를 받도록 정한 품목으로 제한하고 있다.

식품검사대상품목에 대한 범구조는 대통령령으로 규정하도록 법률이 명령하고

있다. 그러나 인삼제품과 건강보조식품, 첨가물중 타르색소·타르색소제제·보존료·보존료제제를 열거하고 그외에도 보건복지부장관이 다시 정할 수 있도록 식품위생법시행령 제3조는 규정함으로써, 식품위생법 제13조의 의미와 법률유보의 원칙을 명백하게 침해하고 있다. 법률에서 명백하게 대통령령으로 규정하도록 명시되어 있음에도 불구하고 검사대상식품을 다시 보건복지부장관이 지정하도록 한 식품검사의 체계는 정비되어야 할 필요성이 있다. 검사되어야 하는 품목이 대통령령에 제한적으로 규정되어야 하지 보건복지부장관이 다시 정하게 하는 것은 법률유보원칙에 반한다고 할 수 있다.

### 3. 檢査管轄機關

#### (1) 법령상의 기관

식품위생법 제13조는 보건복지부장관에게 식품검사의 의무를 부여하고 상세하게는 식품검사를 하는 기관에 관하여는 동법시행규칙 제7조제1항에는 “법 제13조 및 영 제3조의 규정에 의한 제품검사는 제16조의 규정에 의한 식품위생검사기관에서” 행하도록 규정하고 있다. 이 경우에 인삼제품과 건강보조식품 및 영 제3조의 규정에 의하여 보건복지부장관이 정한 품목에 대한 제품검사는 보건복지부장관이 지정한 식품위생검사기관에서 행하도록 규정하고 있다. 이는 원칙적으로 식품검사는 동법시행규칙 제16조에서 정한 기관에서 이를 행하고, 예외적으로 보건복지부장관이 지정한 식품위생검사기관에서 행하도록 규정하고 있다고 해석된다.

식품위생법시행규칙 제16조제1항에 의하면 ①식품의약품안전본부, ②지방식품의약품청, ③국립검역소, ④시도보건환경연구원, ⑤국립수산물검사소(수산물의 검사에 한한다) 등이 식품위생검사기관이다. 동시행규칙 제16조제2항에 의하면 제1항 각호의 규정에 의한 기관외의 식품위생검사기관의 지정은 보건복지부장관이 정하는 기준에 적합한 검사시설과 인력을 갖춘 연구기관 또는 단체중에서 지정한다. 동시행규칙 제17조제1항에 의하면 제16조제2항의 규정에 의한 식품위생검사기관으로 지정받고자 하는 자는 동조동항의 규정에 의한 기준에 적합한 검사시설과 인력을 갖추어 보건복지부장관에게 신청하여야 한다. 제2항에는 신

청시 검사업무에 관한 규정을 첨부하도록 하고 있다. 규정에는 ①제품종류별 검사기간, ②검사의 절차와 시료채취에 관한 사항, ③검사수수료에 관한 사항, ④검사증명의 발행에 관한 사항, ⑤검사원이 준수하여야 할 사항, ⑥기타 검사업무에 필요한 사항을 포함하게 하고 있다.

식품위생검사기관의 지정은 식품위생법시행규칙에서 규정하고 있고, '指定'이라는 용어를 사용하고 있으나 내용은 '許可'라고 할 수 있다. 즉 식품위생검사를 할 수 있는 기관으로 지정된 연구기관이나 단체는 식품위생검사를 직업행위로 할 수 있다고 할 수 있다. 이렇게 해석하는 경우에 식품위생검사기관의 지정은 직업의 자유라는 기본권과 관련되므로 법률사항이다. 즉 식품위생검사를 할 수 있는 요건은 법률로 규정하여야 한다. 물론 구체적인 사항은 법규명령으로 규정되어야 할 것이다. 그러나 식품위생검사기관으로 지정되기 적합한 검사시설과 인력에 관하여 현행 식품위생법령에 명시되지 않고 있다. 식품위생검사를 할 수 있는 적합한 기관인지에 관한 기준은 결국 식품위생검사기관으로 지정될 수 있는가에 관하여 가장 중요한 요소라고 할 수 있다. 그러므로 식품위생검사기관의 검사시설과 구비하여야 하는 人的要件에 관하여는 법령에 명시되어야 한다.

## (2) 食品衛生檢査機關의 法的地位

### 1) 공무로서 식품위생검사

식품위생검사를 할 수 있는 기관의 구성원은 형법적인 의미에서 공무원이다. 행정법적인 의미에서 식품위생검사를 하는 기관과 구성원이 식품위생법에 규정된 권한의 범위를 유월하거나, 검사를 하기 위한 식품수거를 법률에 반하여 행하거나, 식품위생검사의 결과에 대한 비밀유지의무를 준수하지 않거나 또는 뇌물의 수수에 의하여 식품위생검사에 뇌물의 수수가 개입되게 되면, 형법상 공무원의 직무에 관한 죄에 따라 형사처벌을 받게 된다.<sup>179)</sup> 형법상 관련이 될 수 있는 범죄는 뇌물죄, 공무상 비밀누설죄, 직권남용죄 등이다. 그러나 합목적적이지

179) 형법이 규정하고 있는 공무원의 직무에 관한 죄는 직권남용죄와 직무위배죄 및 뇌물죄의 세 가지로 구분된다. 직권남용죄가 공무원에 의한 국민에 대한 범죄임에 반하여, 직무위배죄와 뇌물죄는 공무원에 의한 국가에 대한 범죄이다. 뇌물죄가 개인적인 이익을 위하여 지위를 이용하는데에 특징이 있는 반면에, 직무위배죄는 공무원의 직무상의 의무에 위배한 것을 내용으로 한다.



못한 행위가 곧바로 공무원의 직무위반이 될 수는 없다. 식품위생검사기관이 식품검사의무를 침해한 경우에 검사업무를 담당하는 검사자나 국가 또는 검사기관은 사법상의 손해배상의무를 부담한다. 이때 검사자나 검사기관이 국가법적인 의미에서 공무원인가는 중요한 요소가 아니다. 식품의 검사를 위한 수거가 합목적이지 못하나 허용되는 경우에는 식품의 압수는 공무의 위반이 아니다.

## 2) 刑法에 의한 保護

다른 한편으로 식품위생검사를 하는 자와 기관은 형법상 공무방해죄에 의하여 직무의 보호를 받는다. 식품위생검사와 관련하여 형법상 관련될 수 있는 범죄는 공무집행방해죄(형법 제136조제1항), 직무강요죄(형법 제136조제2항), 위계에 의한 공무집행방해죄(제137조), 공무상 비밀표시무효죄(제140조), 공용서류등무효죄(제141조제1항), 공무상 보관물무효죄(제142조) 및 특수공무방해죄(제144조) 등이다. 형법상 공무방해에 관한 죄는 공무원을 보호하기 위한 범죄가 아니라 공무원에 의하여 집행되는 공무 그 자체를 보호하기 위한 범죄이다. 공무원을 공무원이라는 신분 때문에 형법에서 특별히 보호하는 것은 헌법상의 평등원칙에 반한다. 이러한 의미에서 공무방해죄의 보호법익은 공무원에 의하여 실현되는 국가기능으로서 공무라고 해석함이 타당하다. 공무원의 공무를 형법으로 특별히 보호함으로써 발생하는 공무원의 지위보호는 하나의 반사적 이익에 불과하다고 할 수 있다.<sup>180)</sup> 공무방해죄에서 보호하는 대상이 공무원 자체가 아니라 공무원의 업무, 즉 공무이기 때문에, 식품위생검사와 관련하여 형법상 보호를 받는 것은 식품위생검사라는 공적인 업무이다. 그러므로 식품위생검사와 관련하여 형법상의 공무에 관한 범죄로 보호를 받기 위하여는 그 식품위생검사가 합법적이어야 한다. 식품위생검사를 하는 자가 비록 자기의 행위가 식품위생검사를 위한 합법적인 행위라고 간주하더라도 이것이 실제로 위법한 행위인 경우에는 형법상의 공무집행방해죄에 의한 보호를 받을 수 없다.

180) 독일의 형법 제113조도 공무집행방해를 규정함으로써 공무를 보호하고 있다. 그러나 현행 한국의 형법과는 달리 공공단체의 권력적 작용, 특히 명령 또는 처분의 강제적 집행에 제한하고 있다.

3) 食品衛生檢査機關의 錯誤

식품위생법에 규정된 사실상의 전제에 관한 식품위생검사자나 기관이 사안상 관할권을 가지고 그에게 부여된 재량의 범위내에서 행위하였다면, 식품위생검사의 착오가 위법한 것으로 되지는 않는다. 이는 특히 식품의 수거시 수거의 장소나 시간 그리고 수거상 준수하여야 하는 절차상의 착오와 관련된 될 수 있다. 식품수거자가 어떤 장소가 식품의 제조나 가공 또는 보관에 사용되고 있거나 판매되고 있는 장소라고 오인하여 사인의 주거지역에 들어간 경우에 주거침입죄가 되지 않는다. 물론 특별히 중대한 남용행위나 합리적인 생각없이 행한 자의적인 행위등은 직무를 위한 행위로 보호될 수 없다. 식품검사자의 객관적으로 정당화되는 행위에 대하여 식품을 제조하거나 가공하거나 판매하는 자는 단순히 수동적 인용의무를 부담한다.

(3) 食品檢査機關의 權限

1) 식품검사기관의 과제와 권한의 관계

식품검사는 식품위생법 제13조제1항과 동법 제15조, 제16조, 제17조 그리고 제17조의2와 관련하여 해석되어야 한다. 식품위생법 제13조는 국가에게, 구체적으로는 관할관청이 식품검사를 하여야 하는 과제를 부여하는 규정이고, 법률에 의하여 이러한 과제를 부여받은 국가기관이 과제를 수행하기 위하여는 과제를 수행하기 위한 권한규정을 부여받아야 한다. 이러한 의미에서 식품위생법 제13조제1항은 식품검사의 과제에 관한 규정이고, 제15조, 제16조, 제17조 그리고 제17조의2는 권한규정이라고 하여야 한다. 이러한 권한규정에 의하여 비로소 식품검사기관은 비로소 식품검사를 위한 권한을 행사할 수 있다. 식품검사의 권한을 실행하기 위하여는 검사결과에 따른 조치를 취할 수 있는 법적인 근거가 필요하다. 이것은 물론 법치국가의 원칙상 당연하다고 하겠다. 사실 법치국가의 법체계하에서 국가기관의 과제규정만으로 관할 국가기관의 권한규정이나 조치규정을 도출할 수는 없다. 반대로 권한규정이나 조치규정에서는 과제규정을 도출할 수 있다고 하여야 한다. 이렇게 해석하는 경우에만 법치국가의 원칙은 준수될 수 있다. 결국 식품위생법에 검사의 과제와 검사의 결과에 대한 조치가 규정되어 있어야 식품검사의 과제규정은 보장될 수 있다. 이러한 이유 때문에 식품

규정에 반하는 식품제조자나 유통자의 행위에 대한 단서나 구체적 출발점을 발견하지 않더라도 식품감독은 행하여질 수 있게 된다.

## 2) 食品検査機關의 出入權

식품위생법 제17조제1항에 의하면 保健福祉部長官, 特別市長, 廣域市長·道知事, 市長·郡守 또는 區廳長(自治區의 長에 한한다)은 필요하다고 인정하는 때에는 營業을 하는 자 또는 기타 관계인에 대하여 필요한 보고를 하게 하거나 관계공무원으로 하여금 營業場所·事業所·倉庫·製造所·貯藏所·販賣所 또는 기타 이와 유사한 장소에 출입하여 販賣를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등 또는 영업시설 등을 檢査하게 하거나 검사에 필요한 최소한의 식품 등을 무상으로 收去하게 할 수 있으며 필요에 따라 營業關係의 帳簿나 書類를 閱覽하게 할 수 있다고 규정하고 있다.

출입권은 개괄적인 것으로 해석하여야 한다. 그리고 출입은 가택권주체의 의사에 반하거나 가택권자가 부재중에도 출입할 수 있다. 이러한 의미에서 식품위생법 제17조제1항상 영업장소 등의 출입권은 헌법이 보장하는 주거의 자유에 대한 침해가 아니라 제한으로 해석된다.<sup>181)</sup> 그러나 기본권보호에 비례원칙상 식품검사를 위하여 영업장소 등에 출입한 관계공무원은 해당목적 달성한 경우에 반드시 가택권자에게 사후통보를 하여야 한다. 관계공무원은 정기적인 검사시에는 일반에게 개방되어 있지 않은 장소에 출입하기 전에 가택권자나 가택권의 대리자에게 정기검사를 하겠다는 사실을 통보하여야 한다. 그러나 관계공무원이 영업자나 가택권자로부터 검사를 위하여 출입을 환영받거나 검사에 대하여 이해시켜야 할 필요성은 없다. 그러나 식품검사의 물건을 수거하기 위하여 영업장소 등에 출입하기 전에 반드시 통보되어야 할 필요성은 없다. 식품검사를 효과적으로 하기 위하여 식품검사가 갑자기 행하여 질 수 있어야 한다. 식품검사자가 식품검사를 위하여 영업장소 등에 출입이 영업자에 의하여 사실상 불가능하게 되면, 강제적으로 출입하여 식품검사를 위한 물건을 수거할 수 있다. 영업자가 식품검사자의 출입을 강제력으로 방지하는 것은 형법상의 공무집행방해죄에 의하여 처벌을 받게 된다. 식품영업자 등은 구체적인 경우에 중대한 이유에서, 예를 들면 개인적인 이유에서 관계공무원의 영업장 등의 출입이 더 이상의 인용될 수

181) BVerfGE 32, 54 ff.(75 f.).

없는 경우에만 가택권에 근거하여 관계공무원의 출입을 금지할 수 있다.

출입하는 장소는 토지위에 건축된 공간뿐만 아니라, 움직이는 공간도 포함한다. 즉 기차내 구내식당이나 식품판매를 위한 입시가판장 또는 냉동차와 같이 운반차량도 포함된다. 다만 식품검사를 위한 공무원이 출입이 허용되는 장소는 식품이 제조되는 장소, 영업되는 장소 또는 판매되는 식품과 직접 관련이 되는 장소이어야 한다. 식품위생법 제17조제1항상 "...기타 이와 유사한 장소에..."는 식품의 원료, 포장용기 등이 저장되어 있는 모든 장소를 포함한다. 그리고 관계공무원이 식품검사의 목적으로 출입하기 위하여는 식품이 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등이어야 한다. 그러므로 개인의 부엌과 같이 판매를 목적으로 하지 않는 식품의 가공장소에는 식품검사공무원이 출입을 할 수 없다. 그러나 공공의 이익을 위하여 급박한 경우에는 개인의 부엌에서도 출입이 허용된다. 그러나 여기서 위험이 급박하여야 한다는 것은 공적인 안전과 질서에 대한 위험이 구체적으로 확정되어야 한다는 것을 의미한다. 그러므로 단순히 위험의 가능성만으로는 부족하나, 그렇다고 곧 이해가 발생한다는 확신이 있어야만 하는 것은 아니다. 개인의 부엌도 영업상의 목적으로도 이용되고 있는 경우에, 예를 들면 아침식사를 제공하는 여관의 부엌이 동시에 여관주인의 개인부엌으로도 사용되는 경우에는 식품검사를 위하여 관계공무원이 출입이 허용된다. 그러나 군대의 식당에 식품검사공무원의 식품검사를 목적으로 출입이 허용되는가에 관하여 문제가 될 수 있다.

현행 식품위생법에는 군대의 식당에 관한 예외규정을 명시하고 있지 않고 있다. 그러나 사실상 군대의 식당은 군대내의 시설물에 속하기 때문에 예외를 인정하여야 할 것이다. 이를 명백하게 하기 위하여 식품위생검사와 관련하여 군대 식당에 대하여 예외규정을 두는 것이 요청된다.

식품검사를 위한 식품감사자의 영업장 등의 출입권에 대한 시간적인 제한에 관하여는 현행 식품위생법 제17조제1항은 침묵하고 있다. 식품검사공무원이 공무를 위하여 출입이 허용되는 시간에 관한 규정의 보충이 요망된다. 식품위생법에 이와 같은 출입허용시간을 규정하는 경우에 비례의 원칙상 출입시간을 영업시간에 제한할 것이 필요하다. 공적인 안전이나 질서에 대한 급박한 위험이 존재하지 않는 한, 관계공무원의 출입권은 영업시간 동안에만 허용되는 것으로 이해하여야 한다. 여기서 영업시간은 각 영업장의 정상적인 근무시간으로 이해된

다. 여기서 정상적인 근무시간을 단순히 노동법상의 근무시간으로 제한할 필요는 없다고 생각된다. 노동법상의 노동시간을 위반하여 식품을 제조하기 위하여 식품제조소나 영업장이 운영되고 있고, 식품이 판매되고 있으면, 식품검사를 위하여 식품검사공무원이 출입이 허용되는 시간이 된다고 할 수 있다.

### 3) 食品製造過程의 調查觀察權

현행 식품위생법 제17조제1항에는 식품검사공무원에게 식품의 제조과정에 관한 조서관찰권을 명시하지 않고 있으나, 식품위생을 위하여는 식품제조과정에 관한 조서관찰권은 식품의 안전을 위한 검사에 중요한 요소이다. 다만 식품위생법 제17조제1항은 "...영업시설등을 검사하게..."를 규정하고 있기 때문에 이 규정이 식품검사공무원에게 식품제조과정에 관한 조서관찰권을 부여한 것으로 해석할 수 있다. 왜냐하면 식품위생법 제17조제1항은 식품검사자의 수거권을 규정하고 있기 때문이다. 또한 공무원의 식품영업장 등의 출입권은 식품조서관찰을 포함하고 있다. 최소한 식품의 수거권은 식품제조의 조서관찰권을 포함하고 있다. 식품의 제조에 대한 조서관찰 없이는 식품검사를 위한 식품수거가 행하여질 수 없다. 조서관찰은 보이는 식품검사를 위하여 영업장 등에 들어가서 혹시 감추어져 있는 검사대상물을 찾는 것을 포함하고 있고, 식품을 만지고 원료나 완성과정에 있는 식품이나, 완성된 식품의 관찰이나 판매를 위하여 진열된 식품진열대의 뒷면에 대한 조사도 포함한다. 조서관찰은 단순히 바라보는 것 이상이다. 조서관찰의 범위는 식품위생법상의 식품검사목적에 따라 확정되어야 한다.

수거되는 식품은 식품검사자의 선택에 따라 결정되기 때문에 식품수거자는 수거된 식품의 수거장소에 관하여 명시하여야 한다. 포장되지 않은 모든 식품의 무게를 검사하기 위하여 수거된 장소에서 무게를 다는 것이 허용된다. 여러 제품중에서 검사를 위한 수거품의 선택권은 식품위생법 제17조제1항의 검사공무원의 수거권에서 나온다.

영업시설의 검사를 조서관찰하기 위하여는 식품제조나 가공을 위한 기계의 작동이나 이 기계의 분해가 필요한 경우에 영업시설의 조사권에 의하여 허용된다. 식품검사를 위한 조서관찰권은 식품의 운반을 위한 기계나 시설과도 관련이 있다. 그리고 식품을 운반하는 운반차량에 대한 조서관찰, 우유수송차량에 대한 조서관찰, 우유운반통이나 운반호수에 대한 조서관찰도 식품검사권자의 권한에 포

함된다.

식품검사를 위하여 출입권과 조사관찰권을 가지는 자는 위에서 언급된 식품검사기관의 종사자 이외에 조사를 위하여 동반되는 자도 포함된다.

#### 4) 出入權과 檢査의 基準

식품위생법 시행규칙 제12조에 의하면 출입·검사 등은 연 1회 이상 실시하도록 하되, 국민보건위생상 필요하다고 판단되는 경우에는 수시로 이를 실시하게 할 수 있고, 보건복지부장관, 시·도지사, 시장·군수 또는 구청장이 시정명령, 식품 등을 압류 또는 폐기하게 하거나 영업하는 자에 대하여 식품위생상의 위해를 제거하기 위하여 용도·처리방법 등을 정하여 필요한 조치를 하거나, 식품위생법상 허가를 받아야 하는 경우 또는 신고하여야 하는 경우에 그 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 제조·가공·조리한 식품 또는 식품첨가물이나 이에 사용한 용기 또는 용구·포장 등을 관계공무원으로 하여금 압류 또는 폐기하게 하는 경우, 식품위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정되어 유통중인 당해 식품 등을 회수·폐기하게 하거나 당해 식품 등의 원료, 제조방법, 성분 또는 그 배합비율을 명하는 경우 등에 행정처분을 한 때에는 그 처분일부터 6월 이내에 1회 이상 출입검사 등을 실시하도록 하여야 한다. 다만 행정처분을 받은 영업자가 그 처분의 이행결과를 보고하는 경우에는 그러하지 아니하다.

#### 5) 收去權

식품검사를 위하여 식품검사자에게 주어져 있는 식품수거권은 식품검사를 실행하기 위한 본질적 전제이다. 식품법위반의 중요한 부분은 화학적 검사과정에서만 확정될 수 있다. 이를 위하여는 검사를 위한 표본이 절대적으로 필요하다. 식품위생법 제17조제1항은 표본의 수거를 위한 사안적 인적 전제를 규정하고 있다. 그러나 검사를 위하여 중요한 절차적인 요건에 관하여는 현행 식품위생법시행규칙 제13조제2항에 규정하고 있다. 이에 의하면 식품 등을 수거할 때에는 수거증을 교부하도록 하고, 수거증에는 수거자의 소속과 성명, 수거증의 기호와 번호, 수거품의 제조업소의 상호소재지, 수거품명, 수거수량, 수거사유, 수거일시, 품목생산신고번호, 수거장소 그리고 피수거자의 성명과 날인 등을 기재하도록

규정하고 있다. 식품을 수거한 관계공무원은 그 수거한 식품 등을 수거한 장소에서 봉합하고 관계공무원 및 피수거자의 인장을 봉인하여야 한다. 그리고 보건복지부장관, 특별시장·광역시장·도지사 또는 시장·군수·구청장은 수거식품 등에 대하여 지체없이 식품위생기관에 검사를 의뢰하여야 한다.

수거의 대상이 되는 식품은 식품위생법상의 규율을 받는 판매를 목적으로 하는 모든 식품이다. 식품제조장에서 제조되어 있는 식품중에서 판매목적이 아니라는 식품제조자의 釋明은 고려되지 않는다. 수거는 일반적으로 식품의 검사를 위하여서만 허용된다. 그러므로 식품의 검사에 필요하지 않는 표본의 수거는 허용되지 않는다. 식품위생법의 위반이나 준수의 단서가 될 수 있는 식품표본은 식품검사의 목적을 위하여 필요하다. 수거된 표본이 조사후에 식품위생법의 위반에 대한 적합하지 않거나 과잉적이라는 것은 중요하지 않다. 그러므로 수거의 필요성은 수거당시에 판단된다. 수거되는 표본은 식품감사자가 들어가도록 허용된 모든 장소에 있는 식품이다. 수거될 수 있는 식품은 소비자에게 이미 판매되어 운반되고 있는 식품에 대하여도 허용된다. 판매 목적인 식품은 식품이 현재 위치하는 장소가 판매자의 개인 주거지에 있어도 수거될 수 있다. 여러 식품중에서 어떠한 식품이 수거되느냐는 전적으로 식품검사자의 재량에 달려 있다. 그러므로 식품검사자는 그의 재량에 따라 식품의 제조자나 유통자에게 수거하거나 요청할 수 있다. 식품의 수거는 식품의 소유자에게 그 식품을 검사자에게 넘겨 줄 것을 요청하는 데에 제한되지 않는다. 즉 식품검사자는 자기가 식품소지자에 의하여 식품을 넘겨 받지 않고 직접 자기가 이를 집어서 검사용을 사용할 수 있다.

식품검사자는 원칙적으로 수거할 수 있는 식품 등의 대상과 그 수거량은 아래와 같다:

①무상수거대상식품 등

- 가. 식품위생법시행규칙 제12조제1항의 규정에 의하여 검사에 필요한 식품 등을 수거할 때
- 나. 유통중인 부정·불량식품 등을 수거할 때
- 다. 부정·불량식품 등을 압류 또는 수거·폐기하여야 할 때
- 라. 수입식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때

②유상 수거대상 식품 등

- 가. 도·소매업소에서 판매하는 식품 등을 시험검사용으로 수거할 때
- 나. 기준 및 규격의 제정·개정을 위한 참고용으로 수거할 때
- 다. 기타 무상수거대상이 아닌 식품 등을 수거할 때, 다만, 긴급을 요하는 등 필요한 경우에는 무상으로 수거할 수 있다.

③수거량

가. 식 품

식품의 종류	수거량	비 고
<p>인스턴트면류·물엿·벌꿀 ·간장·식초·케찹·식육 제품·어육제품·청량음료 ·얼음·식용유처리식품· 청주·합성청주·인삼드링 크·인삼과자류</p> <p>국수·전빵·두부·전분· 마요네즈·고추가루·카레 ·치즈·쇼트닝유·두유제 품·아이스크림(분말) 및 빙과류·유산균음료·다류 식품·크림·연유·분유· 발효유·유음료기타 인삼 제품(인삼드링크·인삼과 자류를 제외한다.</p> <p>기타 식품</p> <p>자연산물 ○곡류 ○채소류 및 과실류</p>	<p>600g (ml)</p>	<p>①검사에 필요한 시험재료(검체)는 세균검사항목이 없는 때에는 3개, 세균검사 항목이 있는 때에는 6개, 통조림식품은 6개를 수거하여야 한다. 다만, 용기에 넣어지지 아니할 경우 또는 포장단위가 커서 3개 이상을 수거하기 어려운 경우에는 수거량을 고려하여 필요한 양을 위생적으로 소분하여 수거할 수 있다.</p> <p>②3개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조연월일이 같은 것이어야 한다.</p> <p>③수거량은 검체의 개수별 중량 또는 용량을 모두 합한 것을 뜻한다.</p> <p>④용량검사를 하여야 하는 경우에는 수거량을 초과하더라도 식품공전에서 정한 용량검사에 필요한 양을 추가하여 수거할 수 있다.</p>



나. 첨가물

시 험 항 목 별	수 거 량
기준 및 규격의 적부에 관한 시험	고체: 200g 액체: 500g(ml) 기체: 1kg
비소·중금속 함유량시험	50g(ml)

다. 기구 또는 용기포장

시 험 항 목 별	수 거 량
재질·용출시험	기구 또는 용기포장의 기준 및 규격에 의한 검사에 필요한 양

식품위생법 제17조제1항에 의하면 관계공무원은 검사에 필요한 최소량의 식품 등을 무상으로 수거할 수 있다. 그리고 식품위생법시행규칙에는 위에서 기술된 바와 같이 무상으로 수거되는 식품과 유상으로 수거되는 식품을 구분하고 있다. 여기서 무상으로 식품이 수거되는 것에 관하여 정당한 이유가 필요하다. 왜냐하면 이는 재산권과 관련되기 때문이다. 문제는 현행 식품위생법시행규칙이 무상수거의 대상에 관하여서만 규정하고, 무상수거품의 소유주에 대한 제한은 하지 않고 있다. 즉 수거되는 식품은 소유주가 유통자인가 제조자나 수입자인가에 따라 재산권의 침해강도가 다를 수 있다. 즉 제조자나 수입자에게 검사를 위한 몇 개의 식품수거는 아주 적은 양일 수 있으나 동일한 양이 소매업자인 식품유통자에게는 결코 적은 양이 아닐 수 있다. 식품의 제조자나 수입자에게 무상수거는 헌법적으로 문제가 되지 않는다. 왜냐하면 공익을 위하여 식품제조자나 수입자에게 처분의 제한으로 수거는 인용될 수 있을 정도로 아주 적은 제한이기 때문이다. 즉 객관적으로 아주 적은 양이고 주관적으로 부담을 거의 느낄 수 없는 양이기 때문이다. 그러나 동일한 양이라 할 지라도, 피수거자가 재정상 명백한 손해로 되는 경우에 국가는 보상하여야 한다. 결국 수거를 유상으로 하느냐 무상으로 하느냐는 수거되는 식품의 대상에 따라서 뿐만 아니라, 피수거자에 따라서 결정하여야 한다. 이러한 의미에서 현행 식품위생법시행규칙은 개정의 필요성이 있다.

검사를 위한 수거와 관련하여 중요한 문제중의 하나 수거된 식품의 검사를 분명하게 하기 위하여 검사를 행한 검사기관이외에서 식품의 피수거자가 검사를 독립된 다른 검사기관에 허용하게 할 필요성이 있다. 왜냐하면 식품의 검사를 하는 검사소의 검사가 항상 정확한 검사를 한다고 할 수 없기 때문이다. 이를 보장하기 위하여 식품을 수거할 때에서 동일한 제품, 즉 제조날짜가 동일 한 식품에 대하여 수거자와 피수거자가 보관하여야 한다. 물론 피수거자가 보관하는 피수거품(Gegenprobe)은 수거하는 공무원에 의하여 봉인되고 날인되어야 할 것이다. 이러한 경우에 비로소 피수거자는 오상검사에 대하여 방어할 수 있는 기회를 부여받게 된다. 피수거자에게 보관되는 식품도 수거품이다. 식품위생법에서는 이러한 규정이 없다. 식품위생법에는 이러한 조항의 보충이 요망된다.

#### (4) 食品檢査者의 義務

##### 1) 證표제시의무

식품위생법 제17조제2항에 의하면 식품검사를 위하여 영업장소 등에 출입·검사·수거 또는 열람을 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지녀야 하며 관계인에게 이를 내보여야 한다고 규정하고 있다. 여기서의 증표는 식품위생감시원증으로 소속, 직위, 성명과 주민등록번호가 기재되고 사진이 부착된 증표이다.

##### 2) 의뢰받은 식품검사의 실행의무

식품위생검사기관이 보건복지부장관, 특별시장·광역시장·도지사 또는 시장·군수·구청장에 의하여 수거된 식품에 대하여 검사의뢰를 받은 경우에 다음의 방법에 따라서 검사하여야 한다: 식품위생법 제7조제1항·제2항 또는 법 제9조제1항·제2항의 규정에 의한 기준·규격이 정하여진 식품 등에 대하여는 그 기준·규격에 따라 검사하여야 한다. 이에 해당하지 아니하는 식품 등에 대하여는 식품위생법 제4조제1호 내지 제4호 또는 제3호에의 해당여부에 대하여 검사할 항목을 선정하여 검사를 의뢰하는 경우에는 그 항목만을 검사할 수 있다. 검사의뢰를 받은 식품위생검사기관은 기술 또는 시설의 부족 등의 사유로 검사를 할 수 없는 경우에는 지체없이 그 검사를 할 수 있는 다른 식품위생검사기관에 검체를 송부하고, 검사를 의뢰한 기관에게 그 사실을 통보하여야 한다. 식품위생법

사기관은 검사결과 식품 등이 식품위생법시행규칙 제14조제1항제1호의 기준규격에 맞지 아니 하거나 식품위생법 제4조제1호 내지 제4호의 1에 해당하는 경우에는 그 검체의 일부를 검사완료일부터 60일동안 보관하여야 한다. 다만, 보관이 곤란하거나 부패하기 쉬운 식품 등은 그러하지 아니하다. 식품위생검사기관은 검사를 하는 때에는 시험기록서를 작성비치하여야 한다. 이 경우 그 시험기록서는 최종기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

### 3) 검사결과보고의무

식품위생검사기관은 검사를 완료한 때에는 지체없이 그 검사결과를 시험성적서에 의하여 검사를 의뢰한 자에게 통보하여야 하며, 검사결과 그 제품이 식품위생법 제56조제1항의 규정에 의한 폐기처분의 대상에 해당된다고 인정되는 경우에는 보건복지부장관과 시·도지사 및 허가 또는 신고관청에 대하여 지체없이 그 뜻을 통보하여야 한다. 이 경우 허가 또는 신고관청은 지체없이 해당 제품을 수거·폐기하도록 하여야 한다. 식품위생검사기관은 주세법·수산업법 또는 인삼사업법에 의하여 허가를 받은 식품등의 검사결과 제14조제1항제1호의 기준·규격에 맞지 아니하거나 식품위생법 제4조제1호 내지 제4호의 1에 해당하는 것이 있을 때에는 그 시험성적서의 사본시험기록서의 사본 및 수거증의 사본을 갖추어 보건복지부장관에게 보고하여야 한다.

식품검사기관이 식품검사통보를 하여야 하는 자는 검사를 의뢰한 자이다. 그러나 정기적 식품검사의 결과나 식품검사자의 임의로 선택한 검사에 기하여 행하는 검사결과에 대하여는 식품위생법, 동법시행령 또는 시행규칙에 아무런 규정이 없다. 사실 식품검사기관이 법률의 규정에 의하여 임의로 행한 식품검사에 대하여도 식품검사의 결과가 통보되어야 한다. 여기서 통보를 받아야 하는 자는 식품영업을 하고 있는 식품의 소도매업자뿐만 아니라 관련된 식품의 제조, 가공 또는 유통에 관련된 자에게도 통보되어야 한다. 여기서 통보되어야 하는 사항은 검사가 행하여진 사실이다. 검사결과에 대한 추측은 통보의 대상에 속하지 않는다. 통보는 식품검사목적과 관련이 있어야 한다. 그러므로 검사식품의 구매가격에 관한 통보는 검사기관의 관할 사항이 아니기 때문에 통보의 대상에 속하지 않는다. 결국 식품검사기관이 식품검사를 받아야 하는 자에게 통보하여야 하는 의무는 통보의 필요성에 따라서 결정된다고 할 수 있다. 통보가 필요한가 또는

아닌가는 주어진 사안적 관점에 따라서 개별적으로 결정하여야 하기 때문에 검사기관의 재량사항이 아니라고 하여야 한다. 그리고 식품의 검사가 식품의 제조와 관련이 되는 경우에 식품의 양적 그리고 질적인 관점에서 전체적인 식품제조과정이 통보의 대상이 된다. 식품검사자가 이러한 통보의무를 이행하기 위하여는 식품위생검사자는 식품의 제조에 관한 필요한 모든 정보를 요청할 수 있어야 한다. 그리고 이렇게 획득된 식품제조과정에 관한 정보는 다른 식품경쟁업체에게 유출이 방지되어야 한다. 이는 형법상의 규율 대상에 속한다.

#### 4) 검사대장비치의무와 보존의무

식품위생검사기관은 식품위생법시행규칙 제18조제1항에 따라 검사대장을 비치하여야 한다. 검사대장은 최종기재일로부터 3년간 보존하여야 한다. 검사대장에는 접수번호, 신청연월일, 품목, 검사의 의뢰항목, 신청자의 주소, 성명, 검사연월일, 검사분석내용, 검사결과, 검사원성명을 기재하도록 식품위생법시행규칙 제18조제2항은 규정하고 있다.

## 4. 食品의 被檢査者

### (1) 식품피검사자의 권리

식품검사의 결과 당해 식품 등이 식품등의기준및규격에 적합하지 아니한 경우로서 미리 당해 영업자에게 그 검사결과를 통보받은 영업자는 식품위생법 제17조의2제2항에 의하여 검사결과에 대하여 이의가 있는 경우에는 보건복지부장관이 인정하는 내외 검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서를 첨부하여 보건복지부장관, 시·도지사, 시장·군수 또는 구청장에게 재검사를 요청할 수 있다. 재검사의 요청을 받은 보건복지부장관, 시·도지사, 시장·군수 또는 구청장은 재검사를 할 것인지 여부를 결정한 후 그 결과를 당해 영업자에게 통보하여야 한다. 보건복지부장관, 시·도지사, 시장·군수 또는 구청장은 당해 식품 등에 대하여 재검사하기로 결정한 경우에는 지체없이 재검사를 실시한 후 그 결과를 당해 영업자에게 통보하여야 한다. 이 경우 재검사수수료 및 보세창고비 등 재검사의 실시에 따르는 비용은 영업자가 부담하도록 식품위생법 제17조의2제4항은 규정하고 있다.

식품위생검사의 결과에 대한 재검사를 실시하는 경우에 식품위생법은 위와 같이 항상 재검사를 요청하는 식품의 피검사자에게 부담시키고 있다. 그러나 이러한 규정은 비용부담의 원칙에 일치한다고 할 수 없다. 재검사를 요청하는 재검사요청자가 재검사후에 일차적으로 검사한 결과에 잘못이 있는 것으로 입증되는 경우에도 재검사가 이에 대한 비용을 부담하여야 하는 것은 비례의 원칙에도 일치하는 규정이라고 할 수 없다. 물론 재검사의 결과 일차적인 검사와 동일한 결과가 나온 경우에는 재검사의 요청자가 이를 부담하여야 한다고 할 수 있으나, 원초적인 검사결과에 대하여 검사기관에 책임이 있으면 원초적인 검사를 행한 검사기관이 이를 부담하여야 한다. 이렇게 개정하는 경우에 비로소 식품의 검사기관도 보다 신중한 검사를 행할 수 있다.

## (2) 식품피검사자의 의무

### 1) 자기품질검사의무

식품 등을 제조·가공하는 영업을 하는 자는 보건복지부령이 정하는 바에 의하여 그가 제조·가공하는 품질 등이 제7조제1항 및 제2항 또는 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의한 기준과 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다. 보건복지부장관, 시·도지사는 영업을 하는 자가 직접 검사하기 부적합한 때에는 제18조의 규정에 의하여 지정된 식품위생검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다. 자기품질검사는 자기품질검사기준에 따라 실시하여야 한다. 자기품질검사기준은 다음과 같다:

#### ①식품 등의 검사

검 사 항 목	검사주기
가. 식품의 일반기준 및 규격 (1) 비소·중금속·첨가물 (2) 항생물질등·농약·아플라톡신·마비성패류독	매월2회 이상 6월마다 1회 이상
나. 식품별 개별기준 및 규격 (1) 미생물관련항목 (2) 중금속류 (3) 첨가물 (4) 기타 성분규격	매월 2회 이상 매월 2회 이상 매월 2회 이상 매월 2회 이상
다. 첨가물별 기준 및 규격	매월 2회 이상
라. 기구 및 용기·포장별 기준 및 규격	매월 2회 이상

- 주 : 1. 檢査항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다.  
2. 檢査주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.

### ②원료 또는 용기포장의 檢査

2월마다 1회이상. 다만, 당해 원료 또는 용기·포장의 제조·가공자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 檢査한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 檢査기관에서 檢査한 경우에는 그러하지 아니하다.

영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비 등으로 직접 檢査하기 어려운 때에는 식품위생검사기관에 의뢰하여 檢査할 수 있다. 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 보건복지부장관이 檢査능력이 있다고 인정한 당해식품에 한하여 의뢰하여 檢査할 수 있다. 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.

### 2) 정보제공의무

식품검사를 식품검사기관에 의뢰하는 경우나 식품검사기관이 그의 식품검사의무를 완수하기 위하여 식품검사를 실시하는 경우에 필요한 사항은 식품검사를 받는 자의 협조이다. 협조의 내용으로 우선 檢査받는 식품에 관한 정보제공이나, 식품제조과정에 관한 정보제공을 들 수 있다. 이를 식품피검사자의 협조의무라고 할 수 있다. 식품피검사자의 협조의무는 기술적인 보조 뿐만 아니라, 식품검사를 위하여 중요한 자기의 고유한 지식을 알려야 한다. 이 때에 정보를 제공하여야 하는 의무자는 자연인 뿐만 아니라, 법인도 포함된다. 여기서 자연인에는 식품의 소도매상의 운영자 뿐만 아니라, 식품의 제조, 가공 또는 유통에 종사하는 모든 사람을 의미한다. 정보제공의 의무를 지는 자는 관련식품의 소유자에 제한하여야 한다. 영업소유자가 그의 종업원에게 식품의 제조, 가공 또는 유통을 위임한 경우에는 이 종업원이 소유자의 지위를 실행하고 그 범위내에서 정보제공의무를 부담한다. 그러므로 식품에 대한 자기의 고유한 책임분야가 없는 종업원은 정보를 제공하여야 하는 의무를 부담하지 않는다. 법인은 그 기관에 의하여 행하여 진다. 그러므로 기관의 지위를 넘겨받은 사람이 일차적인 정보제공의무를 진다.

검사를 위하여 제공하여야 하는 정보는 검사를 위하여 필요한 정보에 제한된

다. 즉 검사목적에 일치하는 정보만이 식품검사자에게 제공할 의무를 식품의 피검사는 부담한다. 식품의 제조에 관한 정부는 전체적 제조과정과 관련된다.

식품위생검사가 경우에 따라서는 정보제공의 거부권도 가지는가하는 문제가 제기된다. 형사소송법상 증거거부권과 같이 원칙적으로 개별적인 문제에만 관련된다. 예외적으로 정보제공요청권의 대상이 자기포기로 되는 경우에 전체적인 정보제공은 거부될 수 있다. 그러나 정보제공의 거부권이 진실하지 않은 사실의 정보를 제공할 권리를 말하는 것은 아니다.

현행 식품위생법에는 식품검사자의 권리만을 규정하고 식품피검사의 정보제공의무에 관하여 명백한 규정은 발견되지 않는다. 이는 명백한 입법의 공백이라고 할 수 있다. 그리고 정보제공의무를 식품의 피검사자가 부여받는 경우에 명백하게 하여야 하는 사항은 정보제공에 관한 권리가 식품의 피검사자에게 있다는 것을 경우에 따라서는 식품검사자에게 알려야 한다. 이것은 일반적인 법치국가의 원리에서 나온다. 만일 식품검사자가 정보제공거부의무에 관하여 알리지 않은 경우에 이 정보는 사용할 수 없게 될 수도 있다. 물론 정보제공의무는 정보제공자가 형사법상의 소추의 위험이 있는 경우에 거부할 수 있다.

### 3) 인용과 협조의무

식품검사를 원활하게 하기 위하여는 식품의 검사를 받는 자의 협조나 인용없이 사실상 불가능하다. 이러한 의미에서 식품검사받는 자의 인용의무와 협조의무에 관한 규정의 보충이 필요하다. 이렇게 보충하면 식품검사자의 권리와 식품의 검사를 받는 자의 의무가 상호보완하게 된다. 단순히 식품검사자의 권리에서 식품검사를 받는 자의 인용의무와 협조의무가 도출될 수 없는 것은 법치국가의 원리에서 나온다. 이러한 의무는 식품위생법 제13조, 제15조, 제17조, 제17조의2에 따라 행하여진 식품위생검사의 조치에 대한 인용하는 것이다. 뿐만 아니라 피검자의 협조의무에서 일반적으로 검사공무원을 피검사자가 원조하여야 하는 의무가 도출된다고 할 수 있다. 여기서 인용의무와 협조의무를 지는 자는 검사받을 식품의 소유자 뿐만 아니라, 그 대리자도 포함된다. 인용은 식품검사공무원의 검사를 위하여 식품을 수거하거나 서류를 열람하는 행위에 대하여 방해하지 않는 것이라고 할 수 있다. 인용의무는 공무원에게 영업장소 등의 검사를 가능하게 하는 것도 포함된다. 그러므로 단순히 물리적인 강제력에 의하여 식품

검사를 방해하는 것 이외에 욕설이나 감정을 자극하는 폭언으로 식품검사에 지장을 주는 행위도 식품검사의 진행을 인용하거나 협조할 의무에 반한다고 할 수 있다. 물론 이 때에 인용되는 행위는 식품검사공무원이 식품위생법에 일치하는 행위를 하는 경우에 제한된다. 식품위생공무원이 식품위생법에 반하여 또는 자기의 권한 범위를 유월하여 식품검사 유사행위를 하는 경우에 이에 대하여 인용하거나 협조할 필요는 없다.

### (3) 자진제품검사신청

#### 1) 자진제품검사기관

식품위생법 제13조 및 동법시행령 제3조의 규정에 의한 제품검사는 식품위생법시행규칙 제16조에서 규정하고 있는 식품의약품안전본부, 지방식품의약품청, 국립검역소, 시·도보건환경연구원, 국립수산물검사소 그리고 보건복지부장관이 정하는 기준에 적합한 검사시설과 인력을 갖춘 연구기관 또는 단체중에서 보건복지부장관이 지정하는 연구기관이나 단체에서 식품위생검사를 행한다. 식품검사를 받아야 할 제품을 제조수입(자사의 제품을 제조하기 위하여 수입하는 경우를 제외한다) 또는 소분을 행하는 자가 제품검사를 받고자 할 때에는 제품검사신청서를 식품위생검사기관에 제출하여야 한다. 제품검사신청서는 일정한 서식형태로 되어 있다. 서식은 식품위생법시행규칙 [별지 제1호서식]에 규정되어 있다. 이에는 신청인의 성명, 주민등록번호, 주소를 기재하여야 하고, 검사받은 제품명, 제조(수입·소분)업소의 소재지, 제조(수입·소분)업소의 명칭, 영업허가(신고)번호, 제조(수입·소분)일자, 신청수량, 사용원재료 및 성분배합비율, 소분용량별 개수 등을 기재하도록 하고 있다. 이 경우 제조업자가 자가검사를 한 제품인 경우에는 그 성적서를 첨부하여야 한다. 이 경우 제조업자가 자가검사를 한 제품인 경우에는 그 성적서를 첨부하여야 하며, 검사신청은 검사에 필요한 제품전량을 봉인하기 쉽도록 일정한 장소에 준비한 후에 하여야 한다.

#### 2) 검사수수료납부

제품검사의 신청을 하는 자는 첨가물의 경우에는 식품위생법시행규칙 별표 4에 의한 제품검사에 필요한 시험재료("검체")의 채취단위마다 1천 2백원의 제품검사



수수료를 인삼제품, 건강보조식품 및 시행령 제3조의 규정에 의하여 보건복지부장관이 필요하다고 판단하여 지정한 품목의 경우에는 당해 제품의 판매예정가 또는 수출가격의 1,000분의 5의 범위안에서 보건복지부장관이 고시하는 제품검사수수료를 당해 식품위생검사기관에 납부하여야 한다.

### 3) 검체의 채취

식품위생검사기관[수입되는 식품 등의 경우에는 지방식품의약품청장(서울·부산·인천지방식품의약품청장에 한한다) 또는 국립검역소장(서울·부산·인천검역소장을 제외한다)]은 제품검사신청을 받은 경우에는 그 소속식품위생감시원으로 하여금 검체를 채취한 다음 검사대상이 되는 제품 전부를 봉인하게 하여야 한다. 다만, 보건복지부장관이 따로 정한 경우에는 당해 식품위생검사기관소속 식품위생감시원이 아닌 자로 하여금 이를 행하게 할 수 있다. 식품검사를 신청 받은 기관이 식품검사를 하는 경우에 검체를 채취한 식품위생감시원, 식품위생감시원의 자격요건을 갖춘 직원은 채취한 검체를 적당한 용기 또는 포장에 넣어 봉인하고 제품명, 신청인의 성명, 제조수입(자기소비용으로 수입하는 경우를 제외한다) 또는 소분 연월일, 용기의 용량별 개수, 제조번호를 표면에 기재하여야 하며, 인삼제품과 건강보조식품의 제조업자 및 식품 등 수입판매업자는 보관용 검체를 해당 업소에서 6월 이상 보관하여야 한다. 검체의 채취단위 및 채취량은 식품위생법시행규칙 별표 4에서 정하고 있다. 다만, 제품의 양이 그 검체의 채취단위에 미달할 경우에는 동표의 비율에 의하여 그 채취량을 감할 수 있다. 검체의 채취 및 봉인은 그 제품의 검사신청인의 참여하에 하여야 하며, 식품위생검사기관으로부터 합격통지서를 받기 전까지는 이를 개봉할 수 없다.

### 4) 제품검사의 방법

식품위생검사기관은 검사대상이 되는 제품에 대하여 식품위생법 제7조의 규정에 의한 기준규격에의 적합여부를 검사하고 그 합격여부를 신청인에게 통지하여야 하며, 불합격품에 대하여는 제품명 및 제조업소명, 제조수량, 제조번호, 불합격사유 및 실험개요를 보건복지부장관에게 즉시 보고하여야 한다.

5) 檢査結果에 따른 합격증지의 교부

식품위생검사기관은 제품검사의 결과 합격통지를 하는 경우 신청인에게 검사 신청량에 해당하는 제품검사합격증지를 다음 각호의 구분에 의하여 교부하고, 식품위생법시행규칙 별표 5의 기준에 의하여 수수료를 징수한다.

- i) 판매단위가 10그램 미만의 제품, 인삼제품 및 건강보조식품인 경우: 소형
- ii) 판매단위가 10그램 이상 50그램 미만의 제품의 경우: 중형
- iii) 판매단위가 50그램 이상의 제품인 경우: 대형
- iv) 수출용제품인 경우: 수출용

각호의 제품검사합격증지는 별지 제2호 서식에 의한다. 식품위생검사기관은 제품검사합격증지로 제품을 봉인하기 곤란하거나 부적당하다고 인정되는 제품에 대하여는 그 용기 또는 포장에 제품검사합격증지의 내용을 인쇄하거나, 식품위생법시행규칙 제3호서식에 의한 합격인을 찍도록 함으로써 제품검사합격증지의 교부에 갈음할 수 있다. 이 경우 국내용 제품검사합격증지가 인쇄되어 있는 용기는 수출용으로 사용할 수 있다. 제품검사합격증지를 교부받은 제조소분수입업자는 제품검사의 결과 합격한 제품에 이를 부착하여야 한다.

(4) 식품 등의 수입신고

1) 수입신고의무

판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등을 수입하고자 하는 자는 보건복지부령이 정한 바에 의하여 보건복지부장관에게 신고하여야 한다. 수입신고를 하고자 하는 자는 수입되는 식품 등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장에게 제출하여야 한다. 이 경우 수입되는 식품 등의 도착예정일 5일전부터 미리 신고할 수 있으며, 미리 신고한 도착항 도착예정일 등 주요사항이 변경되는 때에는 즉시 그 내용을 문서로 신고하여야 한다. 식품 등이 미리 신고한 도착예정일보다 늦게 도착하는 경우 그 지연기간은 행정규제 및 민원사무기본법 제15조의 규정에 의한 민원사무처리기간에 산입하지 아니한다. 이 때에 구비하여야 하는 서류는 다음과 같다:

i) 수입신고서

- 가. 농임산물을 수확 또는 채취한 그대로의 물건이거나 첨가물 또는 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아 볼 수 있는 정도로 단순히 씻거나, 고르거나, 다듬거나, 자르거나, 껍질을 벗기거나, 말리거나, 숙성하거나, 소금에 절이거나, 단순 가열한 것의 경우에는 식품위생법시행규칙 별지 제4호서식(1)을 기재하여 제출하여야 한다.
  - 나. 가목의 경우외의 식품 및 첨가물의 경우에는 식품위생법시행규칙 별지 제4호서식(2)를 기재하여 제출하여야 한다.
  - 다. 기구 또는 용기포장의 경우에는 식품위생법시행규칙 별지 제4호서식(3)을 기재하여 제출하여야 한다.
- ii) 수입승인서 사본(자사의 제품을 제조하기 위한 원료로 수입하는 경우와 수출용 원자재인 경우에 한한다)
- iii) 식품위생검사기관이 발급하는 자가기준 및 규격검토서 사본(자가기준 및 규격을 정하여야 하는 식품 등에 한한다)
- iv) 품목제조허가증(신고서) 사본 또는 영업허가(신고)증 사본(자사의 제품을 제조하기 위한 원료로 수입하는 경우에 한한다)
- v) 검사증명서[식품위생법시행규칙 별표 6의 식품등의 수입신고 및 검사방법에서 정하는 정밀검사대상식품 등으로서 보건복지부장관이 인정하는 국내의 검사기관에서 정밀검사를 받아 제출하는 경우에 한한다]
- vi) 제조방법설명서(식품위생법시행규칙 별표 6의 식품등의 수입신고 및 검사방법에서 정하는 정밀검사를 받았던 동일제조업소의 식품 또는 첨가물로서 정밀검사를 면제받고자 하는 경우에 한한다)

축산물을 수입신고하는 경우에는 수입신고서와 수입신고필증을 가축전염병예방법에 의한 축산물검역신청서와 축산물검역증명서로 갈음할 수 있다. 그리고 관세법등 다른 법률에 의하여 압류·몰수된 수입물품의 경우에는 수입신고서 및 첨부서류를 생략할 수 있다.

2) 신고를 요하지 않는 식품

식품위생법과 동법시행규칙에 따른 수입신고를 필요로 하지 않는 식품은:

## 第9章 食品의 檢査

- i) 한국에 있는 외국의 대사관공사관영사관 기타 이에 준하는 기관에 수입하는 공용의 식품 등 또는 그 기관에 소속된 공무원 및 그 가족이 수입하는 자가소비용 식품 등
- ii) 여행자가 휴대한 것으로 자가소비용으로 인정할 수 있는 식품 등
- iii) 무상으로 반입하는 상품의 견본 또는 광고물품으로서 그 표시가 명확한 식품 등
- iv) 외국의 경제수역에서 당해 국 선박과의 공동어업으로 포획·채취하여 국내선박에서 냉동 또는 가공된 수산물
- v) 식품 등의 제조·가공·조리·저장·운반 등에 사용하는 기계류와 그 부속품
- vi) 첨가물중 화학적 합성품을 제조하는 원료. 다만, 혼합제제의 성분이 되는 것을 제외한다.
- vi) 정부 또는 지방자치단체가 직접 사용하는 식품 등
- vii) 관세법 제51조의 규정에 의하여 세관장의 허가를 받아 외국으로 왕래하는 선박 또는 항공기안에서 사용하는 식품 등
- viii) 기타 보건복지부장관이 인정하는 식품

식품위생법 제16조제1항은 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등의 수입하고자 하는 자는 신고하여야 한다고 규정하고 있다. 이 조항에 의하면 판매나 영업목적으로 수입되는 모든 식품은 원칙적으로 신고되어야 한다. 이러한 원칙에 예외가 인정되기 위하여는 법률에서 일정한 조건을 정하고 구체적인 사항에 관하여는 시행령이나 시행규칙에 위임할 수 있다. 그러나 현행 식품위생법 제16조는 판매될 목적이나 영업상 사용되는 식품은 신고되어야 한다고 규정하고, 예외적으로 신고되지 않을 품목이 있을 수 있는 규정은 찾아 볼 수 없다. 그런데 식품위생법시행규칙에서 신고를 요하지 않는 식품에 위에서 언급된 바와 같은 품목에 관하여 신고의 예외를 허용하고 있다. 물론 신고를 요하지 아니하는 식품에서 단순히 신고원칙을 구체화하는 품목도 존재하나, 법률상의 신고의무를 시행규칙에서 아무런 법률상의 근거도 없이 이를 허용하는 품목도 있다. 이는 분명히 법치국가에 근거하는 법률우위원칙에 위배된다. 법률에서 주어진 의무를 면제받기 위하여는 법률에 이에 관한 근거가 있어야 한다. 그러나 신고를 요하지 아니하는 식품 등을 규정하고 있는 식품위생법시행규칙 별표 6의 규

정은 법치국가의 원칙에 위배되는 규정이라고 할 수 있다. 그러므로 식품위생법 제16조제1항에 예외적으로 신고의무가 면제되는 법률상 근거를 마련하고 구체적인 사항을 시행규칙에서 정하게 하는 것이 법치국가의 원칙에 일치한다고 하겠다.

### 3) 수입식품의 검사와 행정청의 의무

보건복지부장관은 필요하다고 인정하는 때에는 수입신고된 식품 등에 대하여 통관절차완료전에 관계공무원 또는 검사기관으로 하여금 필요한 검사를 하게 할 수 있다. 이 경우 보건복지부장관이 인정하는 국내의 검사기관에서 검사를 받아 그 검사성적서 또는 검사증명서를 제출하는 때에는 이로써 검사에 갈음하거나 그 검사항목을 조정하여 검사할 수 있다.

지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 식품의 수입신고에 따라 신고내용을 수리번호/수리일자, 접수번호/접수일자, 품목분류명/품명, 중량(kg)/금액(\$), 원산지/수출국, HSK번호/(수입일자), 검사종류/검사성적, 수입업소/제조회사를 기재한 수입신고수리대장과 매월 수입신고상황을 다음 달 15일까지 서식에 따라 보건복지부장관에게 보고하여 한다. 다만, 전산으로 처리한 경우에는 신고수리대장과 수입신고상황보고서를 전산출력으로 대체할 수 있다.

### 4) 검사의 종류와 대상

지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 식품 등의 수입신고를 받은 때에는 식품등의 수입신고 및 검사방법에 따라 당해 식품 등에 대한 검사를 실시하고, 그 결과 적합하다고 인정되는 경우에는 수입신고필증을 교부하여야 한다. 다만 다음의 1에 해당하는 식품 등에 대하여는 검사결과의 확인전에 필요한 조건을 붙여 수입신고필증을 교부할 수 있다:

#### i) 신선한 식품류

가. 살아있거나 신선하거나 냉장한 어패류

나. 신선하거나 냉장한 과실류 또는 채소류

ii) 원료의 수급 또는 물가조절을 위하여 긴급히 수입하는 식품 등

iii) 식품위생법 제10조의 규정에 의한 표시기준의 경미한 위반사항으로서 통관후 시중에 유통판매하기 전에 동사항을 보완할 수 있는 식품 등

지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 iii)에 의한 식품 등에 대하여는 표시보완 작업장의 소재지를 관할하는 시장·군수 또는 구청장에게 그 내용을 통보하여 표시보완 확인 등의 사후관리를 하도록 하여야 하고, 이를 요청받은 시장·군수 또는 구청장은 그 결과를 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장에게 통보하여야 한다. 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 위에 따라 검사결과 부적합한 식품 등에 대하여는 당해 수입신고 및 관할세관장에게 부적합하다는 사실을 지체없이 알려주어야 한다. 이 경우 그 사실을 통보받은 당해 수입신고인은 다음의 조치를 취하여야 한다: ①수출국으로의 반송 또는 다른 나라로의 반출, ②식용외의 다른 용도로의 전환, ③당해 식품 등에 대한 검사결과 기준 및 규격중 수분함량 등 경미한 성분규격의 위반사항에 해당하는 경우로서 가공·가열·용도제한 등으로 위생상 위해를 충분히 제거할 수 있는 것으로 인정되는 때에는 그 위해의 제거후 재수입신고, ④관능검사로 선별할 수 있는 경우에는 선별후 재수입신고, ⑤위에서 열거된 이외의 경우에는 폐기처분한다.

① 서류검사 및 그 대상

서류검사라 함은 신고서류를 검토하여 그 적부를 판단하는 검사를 마하며 그 대상은 다음과 같다:

- i) 대외무역관리규정에 의하여 외화획득용(수출용 원자재를 포함한다)으로 수입승인을 얻은 식품 등
- ii) 식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업허가를 받거나 신고를 한 자가 자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 식품 등
- iii) 식품위생법시행령 제3조의 규정에 의한 제품검사대상인 첨가물. 이 경우 제품검사성적서는 수입통관후에 제출할 수 있다.
- iv) 연구·조사에 사용하는 식품 등
- v) 정부·지방자치단체 또는 그 대행기관에서 수입하는 식품 등(이 경우 국내의 공인검사기관에서 발행한 검사증명서를 제출하는 것에 한한다)
- vi) 식용향료(조합향료 및 단일성분의 착향료를 포함한다)
- vii) 관세법 등 다른 법률에 의하여 보세구역내에서 압류·몰수하여 전사요구한 것으로서 그 물량이 식품위생법시행규칙 별표 7에서 정한 수거량의 3배 이상인 식품 등

viii) 식품 또는 첨가물에 접촉되는 재질이 스텐레스·나무·돌 또는 유리제로 된 기구 및 용기·포장

② 관능검사 및 그 대상

관능검사라 함은 제품의 성상·맛·냄새·색깔·표시·포장상태·정밀검사이력 등을 종합하여 그 적부를 판단하는 검사로서 서류검사를 포함하며, 그 대상품목은 다음과 같다:

- i) 식용을 목적으로 하는 원료성의 농·임·수산물로서 식품공전에 기준 및 규격이 설정되지 아니한 것(첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열하거나 냉동하는 등의 가공과정을 거쳐도 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 처리한 것을 포함한다)
- ii) 서류검사의 대상중 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장이 관능검사가 필요하다고 인정하는 식품 등
- iii) 정밀검사를 받았던 것중 다음의 조건을 충족하는 것으로서 보건복지부장관이 정하는 기간 이내에 재수입하는 동일제조업소의 식품등: (가) 자연산물은 생산국·품명·수출업자 및 포장장소가 같은 것 (나) 식품 및 첨가물은 제조국·제조업소·제품명·성분배합비율(첨가물은 성분규격) 및 제조방법이 같은 것 (다) 기구 또는 용기·포장은 제조국·제조업소 및 재질이 같은 것

③ 정밀검사 및 그 대상

정밀검사라 함은 물리적·화학적·미생물학적 수단 등에 따라 실시하는 검사로서 서류검사 및 관능검사를 포함하며, 그 대상품목은 다음과 같다:

- i) 서류검사 또는 관능검사의 대상에 해당하지 아니하는 식품 등
- ii) 국내외에서 유해물질 등이 함유된 것으로 알려져 문제가 제기된 식품 등
- iii) 수입신고에 따른 정밀검사결과 부적합처분을 받은 식품 등의 경우로서 그 처분을 받은 날로부터 1년 이내에 재수입하는 동일사 동일식품 등
- iv) 식품위생법시행령 제3조의 규정에 의한 제품검사대상인 식품 등(첨가물을 제외한다)
- v) 서류검사 또는 관능검사의 대상중 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장

이 정밀검사가 필요하다고 인정하는 식품 등

5) 식품 등의 검사방법

① 검사기관 및 동기관의 유의사항

- i) 수입식품 등의 검사는 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장이 행한다. 다만, 식품위생법시행령 제3조의 규정에 의한 제품검사 대상식품 등의 정밀검사는 식품위생검사기관에서 행하고, 수입신고인의 검사요청을 받았거나 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장의 검사의뢰가 있는 경우에는 식품위생검사기관(지방식품의약품청장 또는 국립검역소장을 제외한다)에서 직접 검체를 채취하여 정밀검사를 할 수 있다.
- ii) 수입신고인이 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장의외 식품위생검사기관에 검사의뢰를 한 경우에는 당해 식품위생검사기관이 보건복지부장관의 승인을 얻어 정한 검사수수료를 검사를 행한 검사기관에 직접 납부하여야 한다.
- iii) 보세구역등에서 수입식품 등의 검사를 행할 때에는 그 권한을 증표를 제시하여야 한다.
- iv) 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 수입식품 등에 대하여 그 검사결과 확인전에 동 식품 등이 유출될 우려가 있다고 판단되는 경우에는 봉인등 필요한 조치를 취할 수 있다.

② 검체의 채취 및 취급방법 등

- i) 검체의 채취 및 취급은 식품위생법 제7조제1항 또는 제9조제1항의 규정에 의하여 보건복지부장관이 고시한 검체의 채취 및 취급방법에 의한다.
- ii) 검체의 채취 및 취급은 식품위생법 제16조의 규정에 의하여 지정한 식품위생검사기관의 식품위생감시원의 자격을 갖춘 자가 수입신고인 또는 수입물품의 관리자의 참여하에 실시함을 원칙으로 한다. 이 경우 검사용 검체를 채취하는 때에는 수거증을 발부하여야 한다.
- iii) 검체채취량은 식품위생법시행규칙 별표 7의 수거량에 의한다. 다만, 검체의 최소포장단위가 수거량을 초과하더라도 검체채취로 인한 오염 등으로 검사결과에 영향을 줄 우려가 있다고 판단될 때에는 최소포장단위 그 대로 채취할 수 있다.



③ 검체의 정밀검사방법 및 그 결과의 통보

- i) 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장이 수입식품 등의 검체에 대한 정밀검사를 하는 경우에는 기준 및 규격의 적합여부에 대하여 행하여야 한다.
- ii) 수입되는 식품 등에 대한 기준 및 규격검사는 이전의 정밀검사결과 등을 고려하여 그 검출빈도가 높거나 인체의 위해도가 높은 잔류농약·중금속·병원미생물 등을 중점적으로 검사할 수 있다.
- iii) 수입신고인의 검사요청을 받았거나 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장으로부터 검사의뢰를 받은 식품위생검사기관은 정밀검사를 신속히 실시하고 그 결과를 지체없이 당해 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장(수입신고인의 검사요청에 의한 경우에는 수입신고인을 포함한다)에게 통보하여야 한다.
- iv) 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 정밀검사결과의 확인전에 필요한 조건을 붙여 수입신고필증을 교부한 때에는 정밀검사결과를 수입신고인에게 알려주어야 한다.

④ 국내의 공인검사기관의 시험성적서인정 등

수입신고인이 보건복지부장관이 정하는 바에 따라 국내의 공인검사기관의 시험성적서를 제출하는 경우에는 당해 식품 등에 대한 정밀검사에 갈음하거나 그 검사항목을 조정하여 검사할 수 있다.

⑤ 표시기준·허위표시 등의 확인

지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 수입식품 등이 식품위생법 제10조의 규정에 의하여 정하여진 표시기준에 적합한지 여부와 식품위생법시행규칙 제6조의 규정에 의한 허위·과대의 표시광고 및 과대·포장의 범위에 해당하는지 여부를 확인하여야 한다.

6) 수입식품의 전산관리

- ① 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 수입식품 등의 신고사항 등을 전산망에 입력하여 관리하여야 한다.
- ② 수입식품 등의 신고필증은 전산기기로 출력하여 교부하여야 한다.

7) 신고 및 검사업무의 세부기준 제정등

① 수입식품 등의 신고 및 검사업무와 관련한 세부처리요령은 보건복지부장관이 따로 정하는 바에 의한다.

② 유통기한 표시대상 식품의 수입신고필증을 교부할 때에는 그 유통기한만료일을 명시하여 교부하여야 한다.

8) 수입식품 등의 통관업무 관련부서의 협조사항

① 세관장은 식품위생법시행규칙 제11조제1항제5호의 규정에 따라 식품위생검사기관에서 수입식품 등에 대한 정밀검사를 행하기 위하여 당해 검체를 직접 채취하는 자에 대하여 보세구역에의 출입에 협조하여야 한다

② 보세구역에 출입하여 검체를 직접 채취하는 자는 식품위생검사기관의 검체채취자를 이를 증명하는 문서를 당해 보세구역의 장에게 제출하여야 한다.

(5) 綠色申告

농산물을 수입하는 자는 그 식품의 재배보관운송 등의 과정에서 사용한 농약 등의 종류와 그 사용시기를 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장에게 신고할 수 있다. 지방식품의약품청장 또는 국립검역소장은 신고를 성실히 한 자에 대하여 우선적으로 검사하는 등 우대조치를 부여할 수 있다. 성실신고자의 우대조치 등에 대하여는 보건복지부장관이 따로 정하는 바에 의한다.

## 第10章 結論

현행 식품위생법 제1조에 의하면 식품위생법은 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지함을 목적으로 한다고 규정하고 있다. 즉 식품위생법의 목적을 오로지 국민의 건강에 관련시키고 있다. 그러나 이러한 목적규정은 제4장의 표시규정과 관련이 없게 된다. 왜냐하면 제4장 식품표시는 소비자의 보호와 관련된 규정이기 때문이다. 그러므로 현행 식품법의 목적규정에 소비자의 보호목적도 규정하여야 할 것이다. 식품위생법의 목적은 식품위생법의 해석지침이 되기 때문에 법률의 집행과 해석에 중요한 의미를 가진다. 그러므로 현행 식품위생법의 목적에 관한 규정은 식품위생법의 내용과 일치하지 않게 된다. 이러한 점에서 식품위생법의 목적규정은 개선을 필요로 하는 부분이라 하겠다.

식품위생법상의 첨가물에 관한 정의는 식품과 구별을 하는 데에 많은 어려움이 있다. 첨가물에 대한 규정은 禁止原則을 입법자가 선택하고 있기 때문에 가능한 정의는 명확하게 되어야 한다. 현행식품에 규정된 添加物의 定義로는 수많은 식품첨가물을 올바르게 분류하고 파악하는 데 많은 문제점이 있다. 이를 위하여 법률에 보다 자세하게 규정하거나 아니면 시행령이나 시행규칙에 보다 자세하게 언급할 필요성이 있다.

食品衛生法の 체계상 첨가물의 허가는 식품위생법 제6조와 제7조의 첨가물의 원칙적 사용금지와 관련되어 있다. 그러나 제6조와 제7조제1항에 의한 化學的合成品인 添加物의 使用禁止와 보건복지부장관이 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 基準과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 規格을 정하여 고시된 첨가물은 예외로 하도록 되어 있다. 이러한 규범의 체계에 따르면 식품위생법 제6조상의 금지는 결국 화학적합성품인 첨가물의 허가에서 출발하고 있다고 할 수 있다. 그 결과 첨가물의 추상적이고 포괄적인 개념규정은 건강위해에 대한 의심이 없고 영양생리적으로 또는 기술적으로 필요한 성분이라고 할 수 있다. 첨가물의 허가는 체계상 식품위생법의 첨가물규정의 금지원칙에 대

한 相關概念이 된다. 이러한 금지원칙과 상관관계를 이루는 첨가물의 허용은 법규명령으로 구체화되어야 한다. 법률에서 원칙적으로 금지하고 있는 내용을 보다 구체화하고 이러한 구체화는 국민의 보건과 밀접한 관련성을 가지고, 식품생산업자의 영업권을 제한 또는 금지하는 내용이 되기 때문에 보건복지부장관의 고시의 형태로 허용되는 첨가물의 종류와 제한적으로 허용되는 첨가물의 종류와 사용량은 규범체계상 문제점이 있다. 식품위생법의 내용을 구체화하는 허용되는 첨가물의 종류는 결국 법규명령으로 규율하는 경우에 첨가물의 규제는 보다 정당성을 확보하게 된다.

방부제와 관련된 현행법상의 문제는 허용되는 방부제의 종류보다도 허용되는 방부제의 혼합사용에 관하여 충분하게 규정하지 않고 있다. 원칙적으로 사용이 허용되는 방부제는 상호선택적으로 사용이 허용된다. 그러나 서로 혼합하여 사용하는 경우에 각 성분의 최대치를 초과하여서는 않된다. 문제는 각 방부제의 최대치를 초과하지 않을 지라도 여러종류의 방부제를 혼합하여 사용하는 경우에 방부제의 총량적으로 하나를 사용하는 경우보다 유해할 수 있다. 뿐만 아니라 방부제 상호간의 화학적 반응으로 건강에 유해한 성분이 발생할 수 있다. 이에 관한 규제에는 현재의 과학수준으로 많은 어려움이 있는 것은 부인할 수 없으나 어느 정도의 대비책은 마련되어야 한다.

현행 식품위생법에 근거한 첨가물공전에는 위에서 언급된 바와 같이 허용되는 첨가물의 종류와 양, 사용되는 식품의 종류에 관하여 규정하고 있고, 원료속에 잔류된 방부제에 관한 문제에 관한 규정은 공백상태로 되어 있다. 식품법의 규율은 식품으로 인한 건강침해의 위험에 대한 방지하기 위한 첨가물의 종류와 양의 제한이외에 원료자체에 이미 함유되어 있는 방부제에 관하여 허용치를 확정하는 규정이 필요하다. 왜냐하면 식품위생법은 첨가물은 최종적으로 제조 또는 가공되는 식품에 대한 첨가만을 규정하고 있기 때문에, 원료자체에 이미 함유된 방부제의 제한도 필요하다. 물론 원료자체에 함유된 방부제는 완제품의 시각에서 첨가물이 아니다. 그러나 이를 규제하지 않을 경우에 국민의 건강에 중대한 위험을 줄 수 있다. 이를 위하여 원료속에 함유된 식품첨가물이나 다른 식품을 원료로 사용하는 식품은 禁止原則하에 두지 않으나, 특정된 방부제와 양에 관하여는 규정을 필요로 한다.

하루가 다르게 새로운 나오는 수많은 종류의 식품이 식품시장에 새로이 나타

나고 있다. 이러한 법적공백을 없애기 위하여 규정의 보충이 필요하다. 규범의 보충은 식품의 기준 및 규격에 식품의 유형이 없는 경우에 일반적인 거래관행에 따라 일상적으로 사용되는 표시를 하는 것을 원칙으로 하고 기존의 유형화된 식품과 구별되는 표시를 할 필요성이 있다. 이렇게 규정보충을 하는 경우에 식품 표시의 의무자는 소비자의 기대에 벗어나지 않은 식품표시를 하게 되고, 새로운 식품의 개발도 진흥시킬 수 있다.

식품성분중의 특정된 성분에 주의를 요하는 표시를 하게 할 필요성은 식품의 성분표시와 관련하여 제기될 수 있다. 이러한 표시방식은 성분의 단순한 표시로는 인식될 수 없는 중요한 성분에 관한 정보를 소비자에게 제공하는 목적으로 가진다. 이에 의하여 소비자는 가능할 수 있는 오인으로부터 보호되거나 또는 특정된 상황에 관하여 정보를 얻게 된다. 이러한 이유에서 특정된 성분에 관한 특별표시를 하게 하는 규정이 필요하다.

현행 식품 등의 표시기준은 식품의 최소한의 特性維持期限으로 표시하게 하지 않고, 식품의 소비기한으로 정하고 있다. 일반적으로 식품의 유통기한의 표시로 소비기한으로 표시하게 하는 경우는 미생물적인 면에서 아주 쉽게 변질되어 짧은 시간내에 인체에 유해할 수 있는 식품에 관하여 제한적으로 소비기한으로 표시하게 한다. 그러나 현행의 표시기준은 모든 유통기한의 표시를 소비기한으로 정하고 있다. 유통기한의 표시를 소비기한으로 표시하게 하는 데에는 식품의 변질원인에 있는 것이 아니라, 변질된 결과에 있다. 변질된 결과, 즉 가능한 인체에의 유해성이 소비자의 보호에 있기 때문에, 항상 짧은 기한내에 그 식품이 가지고 있는 특성때문에 인체에 대하여 직접적인 위험이 될 수 있는가가 중요한 요소가 된다. 그러나 식품의 특성상 변질되는 기한이 장기적인 경우에 정확하게 변질의 기한을 확정하는 데에는 어려움이 있다고 할 수 있다. 그러므로 현행 식품 등의 표시기준과 같이 일률적으로 유통기한의 표시를 소비기한, 즉 “○○년○○월○○일까지”로 정하기 보다는 식품의 특성에 따라 소비기한으로 정하거나 최소한의 유통기한으로 정하게 하는 것이 보다 합리적인 유통기한의 표시방법이라고 생각된다.

식품공전 등을 행정명령으로 보는 우리의 관점에서 제기되는 현실적인 문제점은 식품에 관한 주요한 법규범으로 식품공전 등이 사용되고 있는 현실이다. 사

실 식품공전 등은 현행 식품위생법하에서 사실상의 법규범으로서 역할 수행하고 있음을 부인할 수 없다. 이러한 데에는 가장 복잡한 범영역일 수 있는 식품위생 법분야에서 법규명령은 대부분 위생에 관련된 부분에만 규율을 하고, 식품분야에는 대부분 식품공전등으로 규제하고 있는 데에 있다. 식품공전등에서 규정하고 있는 거의 대부분의 부분을 법규명령으로 규정하여야 한다. 이렇게 하지 않고서는 식품법에서 법치국가는 空洞化되어 있다고 하여야 할 것이다. 그리고 식품공전 등의 본질적인 역할을 수행하게 할 수 있다. 현행 식품위생법상 식품공전 등은 원래의 역할을 수행하지 못하고, 일반 법질서와는 완전히 괴리되어 변형된 역할을 수행하고 있다고 할 수 있다. 그러므로 긴급하게 요구되는 분야는 법규명령에 의한 식품의 규제와 방형제시라 할 수 있다.

식품속에 남아 있는 잔류물로부터 국민의 근강을 보호하기 위하여 현행 식품공전에는 殘留物에 관한 許容限界置를 규정하고 있다. 그러나 식품공전에는 식품제조자, 가공자 그리고 판매자의 영업권을 제한하고 있다. 식품속에 남아 있는 유해한 殘留物에 대한 규제는 한편으로 국민의 건강을 보호하여야 하는 國家義務이지만, 다른 한편으로 이를 규제하는 경우에 식품제조자나 식품가공자의 營業權에 대한 制限이다. 이러한 영업권을 제한하기 위하여는 법률에 의하거나 법률에 근거하여야 한다. 그러나 현행 식품위생법에는 이에 대한 근거 규정을 발견할 수 없다. 이는 식품위생법 시행령, 시행규칙속에서도 역시 아무런 근거를 발견할 수 없다. 다만 식품공전속에서 항생물질의 잔류 허용기준, 농산물의 농약잔류 허용기준, 식육의 농약잔류 허용기준, 인삼(건조품)의 농약잔류 허용기준을 기재하고 있다. 식품공전에 최대한의 법적 효력을 부여하여 법규명령으로서의 성질을 인정하더라도, 이는 반드시 식품위생법의 관련된 규정에 근거를 두어야 한다. 그러나 식품위생법에서는 잔류물에 관한 규정을 두고 있지 않기 때문에 식품공전상의 잔유물에 관한 모든 규정은 법률상의 근거를 가지지 않은 法律留保의 原則에 위반되는 규정이 되어 사실상의 대외적인 구속력이 없다고 할 수 있다. 그러므로 잔유물의 허용과 규제에 관한 법률적 근거 조항이 식품위생법내에 규정될 필요가 있다.

잔류물의 허용한계치는 일상적으로 음용되는 식품에 따라 결정되어야 하기 때문에 현재 한국 국민이 일상적으로 음용하는 음식물의 종류에 따라서 결정된

다. 일상적으로 음용되는 음식물이 구체적으로 평균적으로 확정되어 그 식품속의 원료가 되는 물질의 특징과 잔류물의 통제가 산출되어 이를 평가하는 기관이 상설화되어 있어야 한다. 즉 우리의 식생활은 과거의 주식인 쌀에서 점차 우유를 포함하는 유제품, 육고기 섭취량의 증가, 과일섭취량의 증가로 변화하여가고 있다. 이러한 음식습관의 변화는 우유, 유제품, 소고기, 돼지고기, 사과나 딸기 등에 함유된 잔류물을 거의 일상적으로 섭취하고 있다. 잔류물의 대상은 주로 농약, 중금속, 질산염 등으로 하루동안에 평균인이 섭취하는 음식에 따라서 결정되어져야 한다. 이를 올바르게 결정하기 위하여 변화하는 음식습관에 따른 일상 음식물속에 평균적으로 음용하는 잔류물을 통계적으로 파악하기 위하여 전국적인 모니터링이 가동되어야 한다. 이렇게 하여 일상 음식물에 함유된 잔류물을 결정하고 개인에게 허용될 수 있는 건강을 침해하지 않는 범위내에서 잔류물의 허용치가 확정되어 진다.

환경오염으로 표시되는 성분의 종류는 점차 증가하고 있다. 환경오염에 의한 식품의 오염성분은 식품원료인 농작물이나 식육동물의 사육을 목적으로 의도적으로 투여되는 성분이 아니라, 공기, 물 그리고 토양에서 먹이연쇄에 도달되거나 직접 식품속에 도달되는 성분이다. 최근에 이러한 문제는 식품오염으로부터 국민의 건강을 보호하기 위하여 주시되어야 하는 분야이다. 특히 환경오염이 가속화되고 있는 한국의 현실에서 이에 대한 법적인 대응이 요망되고 있으나 현행의 식품위생법이나 동시행령 또는 동시행규칙에도 나아가서 식품공전에도 이에 관한 대응을 찾을 수 없다. 환경오염에 기인하는 식품오염을 규제하는 데에는 몇가지의 어려움이 있을 수 있다. 왜냐하면 환경오염으로 발생하는 수많은 성분을 분석하여 식품에 도달경로를 조사하여 이에 적절한 규제를 하기에는 많은 어려움이 있다. 그러나 명백하게 환경오염으로 발생하는 식품유해물질에 대한 규제를 위하여는 기존의 유해물질에 대한 규제로는 충분하지 않다. 이를 위한 근거조항을 식품위생법에 규정하는 것이 법치국가에 일치하는 입법정책이라고 할 수 있다.

현행 식품법은 환경오염에 의한 식품의 중금속오염을 원칙적으로 고려하고 있지 않고 있다. 그 결과 식품법에는 환경에 오염된 농작물이나 수산물을 유통금지시킬 수 있는 명백한 규정을 찾아 볼 수 없다. 다만 위에서 언급된 바와 같이

수질환경오염법에 의하여 오염된 농작물과 수산물을 수거·폐기할 수 있는 규정을 찾아 볼 수 있다. 토양오염에 의한 식품의 중금속오염은 사실 아주 중요한 것인데도 불구하고 식품법은 이에 관하여 침묵하고 있고, 다만 토양환경보전법에서 토양오염우려기준과 토양오염대책기준을 규정하여 토양오염에 따른 농작물 오염에 대한 조치를 취할 수 있는 근거를 마련하고 있으나, 수질환경보전법과는 달리 오염된 토양에서 재배된 농작물의 수거·폐기할 수 있는 근거가 없다. 그 결과 오염된 토양에서 재배된 농작물에 관한 사전예방책을 할 수 없다. 뿐만 아니라 대기환경보전법에서도 대기중의 중금속이 농작물에 직접적인 영향을 줄 수 있음에도 불구하고 대기오염환경보전법에는 이에 관한 규정을 발견할 수 없다.

환경오염으로 인한 농작물과 수산물의 중금속오염은 이미 실증되고 있다. 특히 대기, 물, 토양 등에 의하여 중금속으로 오염된 농작물과 수산물의 유통방지는 현대식품법의 중요한 과제라고도 할 수 있다. 그러므로 수질환경보전법과 동시행령, 시행규칙에서만 식품의 중금속오염으로부터 국민의 건강을 보호할 수 있는 법적 장치를 마련할 것이 아니라, 대기환경보전법, 토양환경보전법에서도 중금속으로 오염된 농작물과 수산물을 관계 행정청이 수거하여 폐기할 수 있는 권한을 마련하는 입법정책이 필요하다.

현행 식품위생법은 방사선조사를 금지하는 법률상의 근거를 마련하지 않고 있다. 식품위생법 제4조제2호에 따른 “유해·유독물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 식품”은 판매하거나 판매할 목적으로 採取·製造·輸入·加工·使用·調理·貯藏 또는 運搬하거나 陳列하지 못한다고 규정하고 있다. 이 범조항을 식품공전으로 방사선조사를 원칙적으로 금지할 수 있는 법률의 위임조항으로 생각하는 학설이 있을 수 있으나, 이 법률조항은 공권력발동의 근거가 아니라, 國家의 課題를 설정하여 주는 조항이다. 법치국가의 원칙상 기본권의 침해와 관련될 수 있는 법령의 근거는 법률상의 권한위임이 법률에 명백하게 존재하여야 한다. 이 법률에 근거하여 국가는 구체적인 사항을 법규명령으로 정할 수 있다. 그러나 방사선조사에 관한 권한위임은 식품위생법에 발견될 수 없다. 방사선조사의 규제가 필요함은 부인될 수 없으나 이를 위하여는 반드시 법률에 방사선조사를 원칙적으로 금지할 수 있는 권한위임조항이 있어야 한다. 이러한 의미에서 방사선조사를 규제할 수 있는 근거조항의 보충이 필요하다.



방사선분야의 기술의 발전은 식품분야에 放射線의 이용을 가능하게 하고 있다. 이러한 이용은 원칙적으로 건강에 유해하지 않는 한, 허용되는 것으로 법규범은 방향을 설정하여야 한다. 그러나 현행 식품공전에 의하여 규정된 방사선의 조사는  $^{60}\text{Co}$ 로 제한하고, 사용목적은 식품의 발아억제, 살충, 살균 및 속도조절에 제한함으로써 식품의 검사를 위한 사용을 허용하지 않고 있다. 이것은 발전하는 과학기술을 수용하지 않기 때문에 검토를 요한다. 뿐만 아니라 이온화 방사선 이외에 자외선에 의한 식품의 발아억제, 식품의 발균에도 사용되고 있는 점에서 이에 대한 법적인 고려를 하여야 한다. 자외선에 의한 식품의 처리는 식품 위생법을 근간으로 하는 법령에서 발견될 수 없기 때문에 이에 대한 법령상의 보충이 필요하다.

식품의 첨가물과 잔류물분야에서 생산자책임과 다른 한편으로 소비자자율은 누적효과의 건강유해적인 효과가 개별적인 경우에 수용되어야 할지라도 존중되어야 한다. 이러한 생산자의 책임과 소비자의 자율이 존중되기 위하여는 식품에 사용되는 첨가물이 가지고 있는 건강에 잠재적 위험가능성이나 누적효과의 위험성을 식품에 표시하게 함으로써 보장될 수 있다. 필요시에 식품용기에 식품첨가물을 표시하고 첨가물의 누적효과를 표시하게 하는 것을 식품제조자의 의무로 하고, 표시된 식품정보를 수용하여 그의 소비행위를 이에 일치하여 결정하는 것은 소비자의 책임하에 있다. 결국 식품첨가물의 누적효과의 발생으로 나타나는 건강에 대한 유해는 일반적 소비위험가능성의 영역에서 소비자가 부담하여야 한다. 그러나 이러한 책임을 소비자에게만 부과시키는 것은 합당한 것으로 받아들여지고 있지 않는다. 그러므로 현재의 상황을 극복할 다른 해결책을 찾아야 한다. 이러한 해결책은 국가의 간여정도와 행위여지를 제한하고 경제주체의 자율을 존중하는 것이다.

금지되거나 허용되는 첨가물, 그리고 허용되는 경우에 허용한계치는 첨가물공전에 규정되어 있다. 첨가물공전은 식품공전과 같이 행정규칙의 일종이다. 그러나 행정규칙은 원칙적으로 법적인 구속력을 가지지 않는다는 것이 공법학자와 판례의 공통된 의견이다. 그러나 행정규칙은 사실 행정규칙을 반증할 수 있는 근거가 제기되지 않는 한 구속력이 있는 것으로 인정된다. 그러므로 행정규칙에 의하여 확정된 한계치가 일반시민에 의하여 수용되지 위하여는 한계치의 확정절

차가 투명성을 유지하여야 한다. 그리고 실무상 첨가물공전은 사실 대외적으로 구속력을 가지는 규범으로 작용하고 있다. 그리고 판례와 학설은 비록 첨가물공전이 행정규칙이라고 할 지라도, 법규명령성을 인정하는 경향이 많다. 첨가물공전에 규정된 금지되는 첨가물의 종류와 허용한계치가 가지는 실용적-전래적 특성이 인식적 특성을 초월하며, 각각의 한계치가 위험가능성(리스크)의 수용성을 포함하고 있기 때문에, 구속력을 가지는 한계치는 입법자에 의하여 확정되어야 한다. 이러한 경우에 첨가물의 한계치는 민주적으로 정당화된 절차에 의하여 제정되었다고 할 수 있다. 법규명령이나 행정규칙을 제정하는 실체는 이러한 민주적 정당성을 가지지 못하는 경우에 제정절차에 관한 엄격한 규제에 의하여서만 정당화될 수 있다. 식품위생위원회에서 첨가물의 허용한계치의 제안에 요구되는 최소한의 요청은 식품위생위원회 구성원의 인적 독립성, 제안의 공개성 그리고 청문절차의 실행 등을 들 수 있다.

식품위생법, 동법시행령 그리고 시행규칙에서도 유독물질과 유해물질의 허용한계치확정시 기준이 되는 사람의 집단에 관하여는 아무런 언급이 없다. 유독물질과 유해물질의 허용한계치의 확정에 관한 문제는 건강과 밀접한 관련이 있는 영역이기 때문에 기준이 되는 사람의 집단을 명백하게 하여야 할 필요성이 있다. 물, 땅 또는 공기의 오염에 기인하여 식품에 잔유하게 된 유독물질과 유해물질의 최대허용치는 최근에 발달된 과학적 인식에 기초하여 아기, 노인, 임산부, 모유를 먹이는 산모 그리고 환자도 특별히 고려하여 식품상의 유독물질과 유해물질의 허용한계치를 확정하여야 한다. 유독물질과 유해물질의 식품속에 허용합유량은 국민의 건강에 대한 기본권과 밀접한 관련을 가지기 때문에 허용한계치의 산정기준이 되는 사람의 집단에 관하여 법률이나 시행령에 규정되어야 한다. 이러한 경우에 비로소 식품공전에 확정된 허용한계치는 사법상의 사후심사를 받게되고 국민의 건강은 효과적으로 보장된다.

농약잔류물 분야에서도 허용한계치를 결정하는 기준이 되는 사람의 집단에 관하여는 식품위생법도 동법시행령 또는 시행규칙에서 언급이 없다. 독일의 경우에는 비교적 체중이 낮은 4세인 소녀가 농약잔유물질의 허용한계치를 정하는 기준이 되는 사람으로 하고 있다. 건강한 평균 성인을 잔유물질의 허용한계치를 결정하는 기준으로 정하지 않음으로써 보다 국민의 건강을 보호하고 있다고 할

수 있다. 그리고 음식습관은 성인의 음식습관에 따라서 결정함으로써 성인이 이용하는 다양한 음식을 기준으로 하여 허용한계치를 확정함으로써 아이들이 섭취하는 단순한 음식의 종류에 제한되지 않는다. 음식습관을 성인에 기준을 둬으로써 국민의 건강은 보다 폭 넓게 보장된다고 하겠다.

식품첨가물과 잔류물의 허용한계치의 확정시 최소침해성의 원칙 때문에 만일 행정부가 법규명령에 의하여 소비자의 건강보호를 위하여 제품생산자의 주관적 권리를 제한하기를 원하면, 제한하는 것에 대한 특별한 근거를 제시하여야 한다. 여기서 일차적으로 중요한 것은 어떤 제품이 어떠한 방식으로 생산되는 경우에 인간의 건강을 위협할 수 있다는 경험적 사실에서 금지나 한계치의 확정이 근거를 두고 있는가, 아니면 단순한 추측에 지나지 않는가에 관한 문제이다. 경험적 사실에서 금지나 한계치의 확정이 근거를 두는 경우는 주로 醫藥品の許可와 관련된다. 만일 의학적인 지식에 의하여 타당한 정도를 넘어서는 위해가 규정에 맞게 사용하는 경우에도 발생한다는 협의가 있는 경우에만 허가는 경험적인 사실에 근거하여 금지나 한계치에 의하여 거부될 수 있다. 결국 제품의 자유로운 유통을 제한하기 위하여는 위해작용에 관한 협의가 충분히 구체화되어야 한다. 허가의 거부사유가 되는 위해에 대한 협의는 경찰법상의 위험개념으로 예방적 위험방지에 속한다. 이러한 의약품의 허가와 관련된 예방적 위험개념을 危險可能性(리스크)에 곧바로 적용할 수 없다. 위험가능성에 대한 제한에 대하여는 사전배려에 관한 규율이 적용된다. 의약품법은 법률상의 허가요건을 충족하는 경우에 의약품의 허가가 발하여져야 한다. 즉 의약품의 제조자는 법률상의 허가요건을 모두 이행한 경우에 허가청구권을 가진다. 그러나 식품법은 허가나 금지 또는 한계치의 확정이 법규명령에 의하여 규율된다. 그 결과 위임근거의 영역에서 넓은 형성의 여지를 점유하여 事前配慮原則(Vorsorgeprinzip)을 준수할 수 있는 법정립의 형식이 중요하다. 그러나 법규명령으로 식품생산자의 권리를 제한하는 데에 보건복지부는 구체적으로 식품공전이나 첨가물공전으로 한계치를 확정하고 특정된 성분에 대하여는 금지를 하여야 하는 특별한 이유를 제시하지 않고 있다.

식품검사대상품목에 대한 범구조는 법률에 따르면 대통령령으로 규정하도록 법률이 명령하고 있다. 그러나 인삼제품과 건강보조식품, 첨가물중 타르색소·타

르색소제제·보존료·보존료제제를 열거하고 그외에도 보건복지부장관이 다시 정할 수 있도록 식품위생법시행령 제3조는 규정함으로써, 식품위생법 제13조의 의미와 법률유보의 원칙을 명백하게 침해하고 있다. 법률에서 명백하게 대통령령으로 규정하도록 명시되어 있음에도 불구하고 하고 검사대상식품을 다시 보건복지부장관이 지정하도록 한 식품검사의 체계는 정비되어야 할 필요성이 있다. 검사되어야 하는 품목이 대통령령에 제한적으로 규정되어야 하지 보건복지부장관이 다시 정하게 하는 것은 법률유보원칙에 반하다고 할 수 있다.

식품위생검사기관의 지정은 식품위생법시행규칙에서 규정하고 있고, '指定'이라는 용어를 사용하고 있으나 내용은 '許可'라고 할 수 있다. 즉 식품위생검사를 할 수 있는 기관으로 지정된 연구기관이나 단체는 식품위생검사를 직업행위로 할 수 있다고 할 수 있다. 이렇게 해석하는 경우에 식품위생검사기관의 지정은 직업의 자유라는 기본권과 관련되고, 기본권과 관련되면, 이는 법률사항이다. 즉 식품위생검사를 할 수 있는 요건은 법률로 규정하여야 한다. 물론 구체적인 사항은 법규명령으로 규정되어야 할 것이다. 그러나 식품위생검사기관으로 지정되기 적합한 검사시설과 인력에 관하여 현행 식품위생법령에 명시되어 있지 않고 있다. 식품위생검사를 할 수 있는 적합한 기관인지에 관한 기준은 결국 식품위생검사기관으로 지정될 수 있는가에 관하여 가장 중요한 요소라고 할 수 있다. 그러므로 식품위생검사기관의 검사시설과 구비하여야 하는 人的要件에 관하여는 법령에 명시되어야 한다.

식품위생검사의 결과에 대한 재검사를 실시하는 경우에 식품위생법은 위와 같이 항상 재검사를 요청하는 식품의 피검사자에게 부담시키고 있다. 그러나 이러한 규정은 비용부담의 원칙에 일치한다고 할 수 없다. 재검사를 요청하는 재검사요청자가 재검사후에 일차적으로 검사한 결과가 잘못된 것으로 입증되는 경우에도 재검사가 이에 대한 비용을 부담하여야 하는 것은 비례의 원칙에도 일치하는 규정이라고 할 수 없다. 물론 재검사의 결과 일차적인 검사와 동일한 결과가 나온 경우에는 재검사의 요청자가 이를 부담하여야 한다고 할 수 있으나, 원초적인 검사결과에 대하여 검사기관에 책임있으면 원초적인 검사를 행한 검사기관이 이를 부담하여야 한다. 이렇게 개정하는 경우에 비로소 식품의 검사하는 기관도 보다 신중하게 검사를 할 수 있다.

식품위생법 제16조제1항은 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 등의 수입하고자 하는 자는 신고하여야 한다고 규정하고 있다. 이 조항에 의하면 판매나 영업목적으로 수입되는 모든 식품은 원칙적으로 신고되어야 한다. 이러한 원칙에 예외가 인정되기 위하여는 법률에서 일정한 조건을 정하고 구체적인 사항에 관하여는 시행령이나 시행규칙에 위임할 수 있다. 그러나 현행 식품위생법 제16조는 판매될 목적이나 영업상 사용되는 식품은 신고되어야 한다고 규정하고, 예외적으로 신고되지 않을 품목이 있을 수 있는 규정은 찾아 볼 수 없다. 그런데 식품위생법시행규칙에서 신고를 요하지 않는 식품에 위에서 언급된 바와 같은 품목에 관하여 신고의 예외를 허용하고 있다. 물론 신고를 요하지 아니하는 식품에서 단순히 신고원칙을 구체화하는 품목도 존재하나, 법률상의 신고의무를 시행규칙에서 아무런 법률상의 근거도 없이 이를 허용하는 품목도 있다. 이는 분명히 법치국가에 근거하는 법률우위원칙에 위배된다. 법률에서 주어진 의무를 면제받기 위하여는 법률에 이에 관한 근거가 있어야 한다. 그러나 신고를 요하지 아니하는 식품 등을 규정하고 있는 식품위생법시행규칙 별표 6의 규정은 법치국가의 원칙에 위배되는 규정이라고 할 수 있다. 그러므로 식품위생법 제16조제1항에 예외적으로 신고의무가 면제되는 법률상 근거를 마련하고 구체적인 사항을 시행규칙에서 정하게 하는 것이 법치국가의 원칙에 일치한다고 하겠다.



## 참 고 문 헌

### 1. 국내문헌

- 강희원, 환경위기시대에 있어서 "위험"에 대한 법학적 계몽을 위하여, 경희법학 제30권 제1호, 113면 이하.
- 강윤구/최영현/이성훈, 알기쉬운 식품위생법, 도서출판 우등불, 1995.
- 고무석/김강화/김경애/신말식/오승호/임현숙/전덕영/홍운호, 식품과 영양, 효일 문화사, 1996.
- 김일수, 과학기술발달과 형법, 한일법학연구 제13집, 1994, 132면 이하.
- 남궁석/소명환, 식품학총론, 진로연구사, 1996.
- 석종현, 일반행정법론(상), 삼영사, 1996.
- 유지태, 행정법신론, 박영사, 1996.
- 윤광로/이영춘/정동효, 현대인의 식품, 중앙대학교 출판부, 1995.
- 이종영, 전자파의 위험가능성에 관한 법적 문제, 공법연구 제24집 제4호, 1996, 347면 이하.
- 이종영, 유럽연합의 다이어트 식품에 관한 준칙, 법제연구 통권 제10호, 1996, 117면 이하.
- 최석영, 식품오염, 울산대학교 출판부, 1995.
- 홍준형, 행정법총론, 한울아카데미, 1995.

### 2. 국외문헌

- Adams, M., *Oekonomische Analyse der Gefährungs- und Verschuldungshaftung*, Bern 1984.
- Albert, H., *Freiheit und Ordnung*, Tübingen 1986.
- Bertling, L., *Anmerkungen zur Abhandlung von Horst*, ZLR 1982, S.430 ff.

- Beusmann, V. / Hinrichs, P. / Schrader, H., *Sozioökonomische Voraussetzungen und Konsequenzen biotechnischer Fortschritte in der Landwirtschaft*, in : Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.), Berichte über Landwirtschaft, Sonderheft 201 : biotechnologie in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, 1989, S.442 ff.
- Borrmann, Ch. / Michaelis, J., *Lebensmittel im europäischen Binnenmarkt - Zwischen Verbraucherschutz und Wettbewerb*, Hamburg 1990.
- Böhm, F., *Freiheit und Ordnung in der Marktwirtschaft*, in : Mestmäcker, E.-J. (Hrsg.), Wirtschaftrecht und Wirtschaftspolitik, Band 60, 1.Auflage, Baden - Baden 1980.
- Buchanan, J.M., *Die Grenzen der Freiheit - Zwischen Anarchie und Leviathan*, Tübingen 1984.
- Daumann, F., *Zur Notwendigkeit einer Harmonisierung im Gemeinsamen Markt*, Bayreuth 1993.
- Dauner-Lieb, B., *Verbraucherschutz durch Ausbildung eines Sonderprivatrechts für Verbraucher : systemkonforme Weiterentwicklung oder Schrittmacher der Systemveränderung?*, Berlin 1983.
- Dauses, M.A., *Die neuere Rechtsprechung des EuGH im Lebensmittelrecht unter besonderer Berücksichtigung des sogenannten Bierurteils*, ZLR 1987, S.243 ff.
- Dichtl, E., *Zur Schutzbedürftigkeit des Verbrauchers*, in : Dichtl, E. (Hrsg.), Verbraucherschutz in der Marktwirtschaft, Berlin 1975, S.23 ff.
- Eckert, D., *Neuere Entwicklungen in den europäischen Lebensmittelgesetzgebungen*, ZLR 1976, S.3 ff.
- Hufen, F., *Lebensmittelrecht*, Die Verwaltung 1994, S.329 ff.



- Grögens, H. / Köhler, H., *Verbraucherschutzrecht in der Marktwirtschaft: Ökonomische und rechtliche Aspekte des Konsumentenkredits*, in : Walter Eucken institut (Hrsg.) : Vorträge und Aufsätze, Band 114, Tübingen 1987.
- Hamer, E., *Privatisierung als Rationalisierungschance*, Minden 1981.
- Hamm, W., *Entartet die soziale Marktwirtschaft?*, in : Walter Eucken Institut (Hrsg.), Vorträge und Aufsätze, Tübingen 1957.
- Hansen, S.C., *Umrechnung von ADI-Wert in zulässigen Höchstwert für Anwendung des Zusatzstoffes im Lebensmittel*, ZLR 1989, S.762 ff.
- Hayek, F.A.von, *Der Wettbewerb als Entdeckungsverfahren*, Kiel 1968.
- Hayek, F.A.von, *Die Verfassung der Freiheit*, Tübingen 1971.
- Heckner, W., *Die Lebensmittelüberwachung im Binnenmarkt*, ZLR 1993, S.205 ff.
- Herzberg, K., *Regulierung und Überwachung bei Lebensmitteln - Eine ordnungstheoretische und ökonomische Analyse staatlicher Normsetzungsmaßnahmen und der amtlichen Lebensmittelkontrolle*, 1994, Verlag P.C.O Bayreuth.
- Herzberg, K., *Diskussionsbericht*, in : Streinz, R. (Hrsg.), *Novel Food - Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte der Anwendung neuer biotechnologischer Verfahren bei der Lebensmittelherstellung*, Bayreuth 1993, S.67 ff.
- Hesse, G., *Staatsaufgaben, Zur Theorie und Legitimation staatlicher Aufgaben*, Baden - Baden 1979.
- Hippel, E.von, *Verbraucherschutz*, 3.Auflage, Tübingen 1986.
- Holthöfer, H. / Nüse, K.H. / Franck, R., *Deutsches Lebensmittelrecht, Kommentar, Band I, II, Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände*

- Gesetz*, Stand 1996, Carl Heymanns Verlag, Köln · Berlin · Bonn · München.
- Horst, M.L.C., *Verbraucherinformationen bei verpackten Lebensmitteln - Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Nährstoff- und andere substanzbezogene Angaben*, 1988, Carl Heymanns Verlag, Köln · Berlin · Bonn · München.
- Horst, M.L.C., *Die neue Lebensmittel - Kennzeichnungs - VO - ein halbes Jahr nach Inkrafttreten - Ausgewählte Auslegungsfragen -*, ZLR 1982, S.193 ff.
- Horst, M.L.C., *Die Lebensmittelkennzeichnungs - Verordnung. Drei Jahre nach Inkrafttreten*, ZLR 1984, S.365.
- Horst, M.L.C., *Bericht über den Stand der aktuellen Entwicklung des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts*, ZLR 1986, S.114.
- Horst, M.L.C., *Standpunkt der Industrie zur Lebensmittelüberwachung, Vortrag gehalten anlässlich des zweiten Symposiums ber Lebensmittelkontrolle vom 6. - 8. Dezember 1989 in Rom*, in: Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Hrsg.), *Zweites Symposium über Lebensmittelkontrolle*, Brüssel · Luxemburg 1992, S.51 ff.
- Hummel-Liljegren, H., *Aufbau, Vollzug und Praxis der Lebensmittelüberwachung - Aufbau und Vollzug in den Ländern*, in : *Lebensmittelrechts - Handbuch*, 1. Auflage, München, Stand : 1995.
- Jägerhuber, P., *Das Mindesthaltbarkeitsdatum*, ZLR 1982, S.216.
- Kehrer, K., *Lebensmittelrecht und Wirtschaft*, in : Bundesminister der Justiz (Österreich) (Hrsg.), Wien 1984, S.24 ff.
- Kifurjak, S., *Eigeninitiative, Verantwortung und Risiko*, in : *Süddeutsche Zeitung* Nr.60 vom 13./14.März 1993, S.12.
- Klein, E., *Grundrechtliche Schutzpflichten des Staates*, NJW 1989, S.1633 ff.

- Klein, F., *Zu Art. 20 GG*, in: Schmidt - Bleitreu, B. / Klein, F. (Hrsg.), *Kommentar zum Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland*, Neuwied · Frankfurt/Main 1996.
- Koja, F., *Die Rechtsnatur des Lebensmittelbuches*, ÖJZ 1979, S. 385 ff.
- Krohn, A., *Einige Probleme der Nährwert - Kennzeichnungs - Verordnung*, ZLR 1979, S.411.
- Küchenhoff, G., *Naturrecht und Liebesrecht*, 2.Auflage,
- Kühn, K., *Die Auswirkungen der neuen Konzeption der Kommission auf die Zusammensetzung und Bezeichnung von Lebensmitteln*, in : Behr's Schriftenreihe Wirtschaftsrecht, Band 1 : EG-Recht und Lebensmittelrecht, 1987, S.67 ff.
- Kühn, K.H. / Ragotzky, K., *Die Neuordnung des Lebensmittel-Kennzeichnungsrechts. Erläuternde Übersicht mit Textteil und Fallbeispielen*, B.Behr's Verlag, Hamburg 1982.
- Ladeur, K. - H., *Alternativen zum Konzept der Grenzwerte im Umweltrecht - Zur Evolution des Verhältnisses von Norm und Wissen im Polizeirecht und im Umweltplanungsrecht*, in : Winter, G. (Hrsg.), *Grenzwerte. Interdisziplinäre Untersuchungen zu einer Rechtsfigur des Umwelt-, Arbeits- und Lebensmittelschutzes*, Werner-Verlag, 1986, S.127 ff.
- Langguth, S., *Einzelne Rechtsregelungen und aktuelle Fragen zur Vitaminierung von Lebensmitteln*, ZLR 1986, S.280.
- Lips, Peter, *Wegweiser durch das Lebensmittelrecht*, 4.Auflage, Deutscher Raschenbuch Verlag.
- Meier, G., *Lebensmittelrechtlicher Gesundheitsschutz im Gemeinsamen Markt*, RIW 1987, S.841 ff.
- Melamedow, G., *Machtkampf und Korruption*, in : Wostok - Informationen aus dem Osten für den Westen, Köln 1993, S.9 ff.

참고문헌

- Meyer, A.H., *Kennzeichnung impotierter Lebensmittel*, in : Forschungsstelle für Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth (Hrsg.), Bayreuth 1992.
- Michalski, L., *Sorgfaltspflichten im Lebensmittelrecht*, ZLR 1991, S.335 ff.
- Milles, D. / Müller, R., *Die relative Schädlichkeit industrieller Produktion. Zur Geschichte des Grenzwertkonzepts in der Gewerbehygiene*, in : Winter, G. (Hrsg.), Grenzwerte. Interdisziplinäre Untersuchungen zu einer Rechtsfigur des Umwelt-, Arbeits- und Lebensmittelschutzes, Werner - Verlag, 1986, S.127 ff.
- Münch, I.v. / Kunig, Ph. (Hrsg.), *Grundgesetz - Kommentar*, Band 1, 2, 4.Auflage, München 1992.
- Nüsse, K.H., *Zulässigkeit und Grenzen bildlicher Darstellungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen auf Packungen von Suppen in trockener Form*, DLR 1963, 85 ff.
- Oberender, P., *Möglichkeiten und Grenzen einer Selbstbeteiligung im Gesundheitswesen*, in : ders., (Hrsg.), Neuorientierung im Gesundheitswesen, Bayreuth 1988, S.97 ff.
- Oberender, P. / Rüter, G., *Innovationsförderung : Einige grundsätzliche ordnungspolitische Bemerkungen*, in : Ordo, Band 38, S.134 ff.
- Oberender, P. / Herzberg, K. / Kienle, M., *Brauchen wir eine Zulassungspflicht für neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten? Grundsätzliche ordnungspolitische Bemerkungen*, in : Streinz, R. (Hrsg.), Novel Food. Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte der Anwendung neuer biotechnischer Verfahren bei der Lebensmittelherstellung, Bayreuth 1993, S.39 ff.

- Ossenbühl, F., *Die Erfüllung von Verwaltungsaufgaben durch Private*, in : VVDStRL 29 (1971), S.137 ff.
- Reich, A., *Gesetzliche Anforderungen an Grenzwerte im Lebensmittelrecht*, in : Winter, G. (Hrsg.), *Grenzwerte. Interdisziplinäre Untersuchungen zu einer Rechtsfigur des Umwelt-, Arbeits- und Lebensmittelschutzes*, S.199 ff., Werner - Verlag, 1986.
- Reich, N. / Micklitz, H.-W., *Verbraucherschutzrecht in den Bundesrepublik Deutschland*, New York · Cincinnati · Toronto · London · Melbourne 1981.
- Reich, N. / Micklitz, H.-W., *Verbraucherschutzrecht in den EG - Staaten - Eine vergleichende Analyse*, New York · Cincinnati · Toronto · London · Melbourne 1981.
- Röpke, W., *Erziehung zur wirtschaftlichen Freiheit*, in : Hunold, A. (Hrsg.), *Erziehung zur Freiheit*, Erlenbach-Zürich, Stuttgart 1959, S.281 ff.
- Rützler, H., *Lebensmittelrechts-Handbuch*, C.H.Beck 1995, Band I.
- Schulze, K., *Aufbau, Vollzug und Praxis der Lebensmittelüberwachung - Lebensmittelüberwachung in der Praxis*, in : *Lebensmittelrechts - Handbuch*, 1.Auflage, München 1995.
- Schulze, K., *Lebensmittelüberwachung und Gericht*, ZLR 1978, S.173 ff.
- Tappeser, B., *Die Risiken gentechnisch hergestellter und verarbeiteter Lebensmittel*, in : Becktepe, Ch. / Jacob, S. (Hrsg.), *Genüsse aus dem Gen-Labors? Neue Techniken - neue Lebensmittel*, Bonn 1991, S.92 ff.
- Verardi, G., *Heutiger Stand der Lebensmittelkontrolle. Übersicht über die Rechtsgrundlagen und den Verwaltungsaufbau der einzelstaatlichen Kontrollsysteme*, in : Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Hrsg.), *Zweites Symposium über Lebensmittelkontrolle*, Brüssel · Luxemburg 1992, S.80 ff.

참고문헌

- Warning, W., *Rückstände/Verunreinigungen im Lebensmitteln*, in : Streinz, R.(Hrsg.), *Lebensmittels - Handbuch*, C.H.Beck München, Stand 1995.
- Watrin, Ch., *Der neue Leviathan. Über Gefahren einer Selbstzerstörung der freien Gesellschaft*, in : *Soziale Marktwirtschaft im vierten Jahrzehnt ihrer Bewährung*, Stuttgart · New York 1982.
- Winter, G., *Gesetzliche Anforderungen an Grenzwerte für Luftimmissionen*, in : Winter, G. (Hrsg.), *Grenzwerte. Interdisziplinäre Untersuchungen zu einer Rechtsfigur des Umwelt-, Arbeits- und Lebensmittelschutzes*, Werner - Verlag, 1986, S.127 ff.
- Zeppernick, R., *Zur Rolle des Staates in der sozialen Marktwirtschaft*, in: Walter Eucken Institut (Hrsg.), *Vorträge und Aufsätze Nr.113*, Tübingen 1987, S.9 ff.
- Zipfel, W., *Die lebensmittelrechtliche Bedeutung von bildlichen Darstellung auf Verpackungen*, DLR 1963, S.5 ff.
- Zipfel, W., *100 Jahre Lebensmittelrecht*, ZLR 1980, S.151 ff.
- Zipfel, W. / Rathke, K.-D. (Hrsg.), *Lebensmittelrecht - Kommentar, Band II*, Stand 1996.

연구보고 96-4 食品衛生法の 改善方案

---

1996년 12월 25일 印刷

1996년 12월 31일 發行

發行人 朴 松 圭

發行處 **한국법제연구원**

印刷處 東 洋 商 社

서울특별시 종로구 신문로 2가 1-103

전 화 : (722)2901~3, 0163~5

등록번호 : 1981. 8.11. 제1-190호

---

값 7,000 원

1. 본원의 승인없이 轉載 또는 譯載를 금함. ©
2. 이 보고서의 내용은 본원의 공식적인 견해가 아님.

ISBN 89-8323-010-X 93510

