

< >

기사와 사진으로 알아보는 식품위생법 반세기


□ '60년대에도 꼬꼬면이?

<p>○ 식품위생법 제정(1962.1.20)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생상 유해음식물 및 유해물품 취체규칙, 청량음료수 및 빙설영업체취규칙 등 1900년부터 존재하던 식품관련 9개 위생법규를 통합</li> </ul>	
<p>○ 식품위생법 첫 위반사례('62)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부산 일대에 미군부대에서 버린 빈 깡통을 그대로 써서 콩치통조림 등을 만든 업소 6개소 적발</li> </ul>	
<p>○ 우리나라 최초의 "라면" 등장('63)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- '63년 처음 치킨라면이 생산되었는데 당시 가격은 10원 (현재 라면 가격은 800 ~1000원)</li> <li>- 곡식위주의 생활을 하던 우리나라 사람들은 들어보지도 못했던 라면이란 제품이 나오자 라면의 '면'을 무슨 섬유나 실의 명칭으로 오인하였다고 함</li> </ul>	

□ '70년대 - 비전문가도 우수식품을 구분할 수 있게 하라 !

<p>○ SF(Superior Food)식품 지정제('70.11.12)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부정불량식품의 감별이 어려워 국민 누구나 쉽게 알아보고 선택할 수 있게 하자는 취지에서 출발</li> <li>- SF식품은 정부가 안전한 품질을 보증하는 우수식품으로, 포장지에 SF로고 표시</li> </ul>	
--	--

## 기회는 공정하게 희망은 다 같이!

<p>○ ‘바나나 우유’ 탄생(‘74)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹거리 부족현상과 국민의 영양결핍 현상을 해결하기 위해 우유소비가 권장되었으나, 흰우유 소비가 생각만큼 늘지 않자 우유에 다른 맛을 가한 가공우유 제품 개발을 독려, ‘74년에 바나나 우유가 최초로 시장에 출시됨</li> </ul>																																																																									
<p>○ 가격 표시 합동단속 실시(‘76)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 다방, 음식점 등 8개接客업종에 대한 업소별 가격기준을 마련, 이를 근거로 가격표시 위반 합동 단속이 전국 35개 주요 도시에 실시, 최고 가격 이상의 값을 받지 못하도록 관리</li> </ul> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">※ 한정식 2,500원, 불고기백반 1,150원 설령탕 700원, 자장면 350원</p>	<p><b>위생接客업소 기준가격</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">업소</th> <th rowspan="2">종류</th> <th colspan="3">가 격</th> </tr> <tr> <th>최</th> <th>고</th> <th>최 저 대 표</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">전속분식</td> <td>한정식</td> <td>2,500</td> <td>500</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>전골백반</td> <td>2,200</td> <td>600</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>보우스트라이</td> <td>1,400</td> <td>700</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">대중분식점</td> <td>불고기백반</td> <td>1,150</td> <td>400</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>설령탕</td> <td>700</td> <td>250</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>갈비탕</td> <td>600</td> <td>300</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>냉면</td> <td>550</td> <td>200</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>우동</td> <td>350</td> <td>120</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">다방</td> <td>자장면</td> <td>350</td> <td>120</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>보우피</td> <td></td> <td></td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>홍차</td> <td>100</td> <td>50</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>우향차</td> <td>200</td> <td>50</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>인삼차</td> <td>200</td> <td>50</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>장화차</td> <td>200</td> <td>50</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td rowspan="1">방</td> <td>원프리카</td> <td>150</td> <td>50</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	업소	종류	가 격			최	고	최 저 대 표	전속분식	한정식	2,500	500	500	전골백반	2,200	600	700	보우스트라이	1,400	700	700	대중분식점	불고기백반	1,150	400	700	설령탕	700	250	400	갈비탕	600	300	500	냉면	550	200	500	우동	350	120	150	다방	자장면	350	120	150	보우피			100	홍차	100	50	50	우향차	200	50	150	인삼차	200	50	150	장화차	200	50	150	방	원프리카	150	50	50
업소	종류			가 격																																																																					
		최	고	최 저 대 표																																																																					
전속분식	한정식	2,500	500	500																																																																					
	전골백반	2,200	600	700																																																																					
	보우스트라이	1,400	700	700																																																																					
대중분식점	불고기백반	1,150	400	700																																																																					
	설령탕	700	250	400																																																																					
	갈비탕	600	300	500																																																																					
	냉면	550	200	500																																																																					
	우동	350	120	150																																																																					
다방	자장면	350	120	150																																																																					
	보우피			100																																																																					
	홍차	100	50	50																																																																					
	우향차	200	50	150																																																																					
	인삼차	200	50	150																																																																					
	장화차	200	50	150																																																																					
방	원프리카	150	50	50																																																																					

### □ 80년대 - 변태영업 요구시 ‘손님거부권’ 발동

<p>○ 대중음식점 관리 허가제로 재전환(‘81)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품위생법 시행령 개정을 통해 대중음식점 관리를 신고제로 완화하였으나, 퇴폐영업 등의 성행으로 3년 만에 다시 허가제로 재전환(‘84년)</li> </ul>	
<p>○ ‘3분 카레’ 출시(‘81)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 완전 멸균 과정을 거친 즉석식품인 3분 카레제품</li> <li>- 끓은 물이나 전자레인지로 데우면 바로 먹을 수 있는 ‘간편식’으로 소비자들의 큰 호응을 받음</li> </ul>	
<p>○ 손님 거부권 부여(‘86)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공익 및 선량한 풍속 유지를 위해 식품接客영업자의 영업시간을 제한하고, 주인에게 손님 중 도박행위자, 변태행위 요구자 등을 거부할 수 있는 권한 부여</li> </ul>	

## 기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

### □ '90년은 '범죄와의 전쟁' 중

<p>○ 식품등 위해사범 척결을 위한 범죄와의 전쟁 선포('90)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반음식점, 이용실 등에서의 퇴·변태 영업 척결과 에너지 절약차원에서 음식점 등에서의 심야영업을 제한하기 위해 집중 지도·점검 실시</li> </ul>																
<p>○ '즉석밥' 등장('96)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 대한민국 국민의 주식인 밥이 즉석편의식품으로 출시</li> <li>- 출시 초기에는 밥을 사먹는다는 데에 소비자들이 상당한 거부감을 가졌으나 출시 15년만인 '11년에는 연간판매량 1억개를 돌파하였음</li> </ul>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>연도</th> <th>1996년</th> <th>2002년</th> <th>2008년</th> <th>2011년</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>판매액</td> <td>1,000억 원</td> <td>2,000억 원</td> <td>5,000억 원</td> <td>10,000억 원</td> </tr> <tr> <td>판매량</td> <td>100만 개</td> <td>200만 개</td> <td>500만 개</td> <td>1,000만 개</td> </tr> </tbody> </table>	연도	1996년	2002년	2008년	2011년	판매액	1,000억 원	2,000억 원	5,000억 원	10,000억 원	판매량	100만 개	200만 개	500만 개	1,000만 개
연도	1996년	2002년	2008년	2011년												
판매액	1,000억 원	2,000억 원	5,000억 원	10,000억 원												
판매량	100만 개	200만 개	500만 개	1,000만 개												
<p>○ 식약청 출범('98)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- '96년 식품의약품안전본부로 출범하여 2년 후인 '98년에 독립청인 식품의약품안전청으로 승격</li> <li>- 당시 776명의 인원으로 출발하여 현재는 1,460명으로 조직이 확대되어 최고의 식품안전 전문기관으로서 역할 수행</li> </ul>	<p><b>식품의약품안전청 청사전경</b></p> <p>최대 청장은 식품의약품안전본부와 독성연구소를 겸임한 박종서씨가 맡았다. 청의 출범으로 기존의 검사기능에 보건복지부가 담당했던 식품의약품안전본부의 행정기능을 병행·협력과 연구·검사에 통합이 이루어졌다.</p>															
<p>○ 유흥종사자의 범위 조정('99)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품위생법 제정 이후 유흥종사자로 관리되었던 가수, 악사, 무용수가 '99년이 되어서야 그 대상에서 제외</li> <li>- 이에 따라, 일반음식점에서 가수, 악기연주자, 코미디언 등의 공연이 가능해짐</li> </ul>	<p><b>일반음식점에서도 공연 이르면 6월부터</b></p> <p>이르면 올해 6월부터 일반음식점에서도 가수 등이 공연할 수 있게 된다. 또 가수와 악기연주자 코미디언 등 유흥집 객행위에 직접 종사하지 않는 사람들은 유흥종사자의 범위에서 제외된다.</p> <p>21일 보건복지부는 그동안 유흥주점으로 제한됐던 각종 공연이 일반음식점에서도 이뤄지는 것을 주요 골자로 한 식품위생법 시행령 개정안을 마련해 관계부처와 협의에 들어갔다고 밝혔다.</p>															

## 기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

### □ 2000년대 소비자 보호 중심의 정책으로

#### ○ 위해식품 등의 공표제도 도입('05)

- 위해식품을 유통하여 회수·공표 명령을 받은 영업자는 '위해식품등 긴급회수문'을 중앙일간지에 공고하고, 식약청 홈페이지에도 게시토록 함

식품의약품안전청의 올해 1분기 위해식품 긴급회수 사례 (단위: kg)

회수 상품	회수 사유	출고량	회수량	회수율(%)
장미영남구이 K사	말린카이프로그린 견줄	17,835	1,638	9.1
조이오징어채 S사	황색모도상구균	11,760	420	3.6
조미튀김포 N사	황색모도상구균	10,450	0	0
조이오징어채 S수산	황색모도상구균	5,380	37	0.7
조미튀김포 D사	황색모도상구균	12,000	166	1.4
올타일퍼머먼스 U사	클로스트리디움왕상제	90	0.35	0.4
새고막 S무역	카드륨	12,000	1,260	10.5

(자료: 식품의약품안전청)

#### ○ 영양표시 제도 도입('07)

- 식품제조·가공업자가 제조하는 특수용도식품, 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 건과류, 캔디류, 초콜릿류 및 잼류, 면류, 레토르트식품, 음료류에 영양표시 의무화

**영 양 성 분**

1회 섭취량 (1개/25g)  
총 12회 섭취

1회 섭취량 당 영양성분 함량 (1회 섭취량 기준)

영양성분	1회 섭취량 당 함량	% Daily Value*
열량	150kcal	
탄수화물	22g	7%
단백질	2g	3%
지방	6g	12%
나트륨	55mg	2%
칼슘	15mg	2%

\*% Daily Value는 식품의약품안전처에서 정한 기준에 따른 것입니다.