J. Fd Hyg. Safety 9(2), S1-S6(1994)

식품 및 첨가물의 국내외 규격 기준

이 성
한서대학교 화학공학과

식품법의 목적은 소비자의 위생상의 위해방지뿐만 아니라 경제적인 불이익으로부터의 보호 내지는 식품의 성분, 질 및 양에 대한 사기행위나 혼돈·기만으로부터 소비자를 보호하는데 그 주목적이 있다.

그를 위한 광범위한 보호기구로 식품법상 두가지의 원리가 있는바 하나는 특별히 금지하는 조항이 없는 한 식품을 자유롭게 생산·가공·유통·판매할 수 있는 남용의 원리(Miβbrauchsprinzip)와 국제법상 첨가제나 조사식품의 경우처럼 어떤 해당 규정상 분명이 허가되지 않았을 때는 사용을 금지하는 금지의 원칙(Verbotsprinzip mit Erlaubnis)이 있는바, 이경우 일반적으로 어떠한 특정한 성분과 특정한 종류로만 식품을 제조·판매할 수 있도록 허가되어 있다.

첨가제는 공업적으로 제조하는 식품의 경우 거의 분리해서 생각할 수 없다. 특히 fast food의 파고와 더불어 첨가물의 사용은 급격히 증가하고 있다. 세계적으로 첨가물 이용은 약 5,500개의 상이한 물질이 허가 이용되어지고 있다.

식품법상 첨가제는 식품의 성상에 영향을 주기 위해서 또 어떤 특정한 성질이나 작용을 얻을 목적으로 식품에 첨가되는 물질로 천연물질이나 천연물질과 화학적으로 똑같은 물질은 일반적으로 첨가제에서 제외되고 있다. 첨가물인지 아닌지의 여부는 대상 물질이 금지의 원칙에 의해 규제되고 있는지의 여부에 따라 결정되며, 첨가물이 아닌 물질은 자연산인 경우와 일반적인 유통 개념상 첨가제로 사용되어질지라도 전적으로 영양가나 풍미 때문에 이용되어질 경우 또한 첨가물에서 제외된다. 예를 들어 ascorbic acid의 경우 80%는 보존제로 사용되고 있으며 20%는 vitamin C로서 비타민 약품으로 사용하는 첨가물이 아닌 예이다. 식물 보호제 및 의약품 효능을 지닌 물질도 식품과 함께 섭취하는 물질이 아니므로 첨가물로 간주하지 않는다.

식품의 제조·가공에 사용되는 기술적인 보조제, 예를 들면 청정제, 여과제 및 기포제, 촉매제 등과 같이 식품에 포함되지 않고 가공후 다시 제거되는 것은 독일 식품법상 역시 첨가제로 취급되지 않는다. 식품제조상 기술적으로 피할 수 없는 적은 양의 기술적인 보조제의 여분은 식품법상 허용되고 있다.

독일 식품법상 첨가물의 예를 들면 소금과 아미노산 및 그 유도체를 제외한 무기물과 미량원소 및 그의 결합물질, 비타민A와 D 및 그의 유도체, 과당을 제외한 당 대용물질, 인공 감미료와 같은 일련의 물질들이 첨가물로 정의되고 있으며, 아울러 피복이나 케이스로 이용되어지는 물질 중 식품과 섭취하거나 섭취 예상되어지는 물질의 경우도 첨가물로 규제되고 있다. 독일의 경우 보존제·색소·항산화제 등 첨가물은 첨가물 유통령과 첨가물 허가령에 의해서 규제되고 있다.

첨가물 유통령은 모든 허가된 첨가물 목록의 열거와 첨가물의 순도규격을 규정하고 또한 첨가물 유통에 대한 필요조건과 특히 표시사항 및 특별한 경우 포장에서의 주의사항 및 고발에 필요한 안내등을 의무화하고 있다.

반면 첨가물 허가령에는 어떤 식품에 어떤 특정한 첨가물이 보존·착색을 위해 사용되고 또 SO_2 취급이나 산화제로 허용되는지를 다루고 있다. 표시의 종류도 여기에서 다루어지고 있다. "색소첨가", "SO_2-처리", "항산화제 첨가", 보존 식품에서는 "보존제첨가"의 표시등 첨가물 허가령에 의해 이용되어진다.

첨가물의 허가는 나라마다 다르며 또한 표시에 대한 규칙도 다양하다. 예를 들면 미국의 경우 영양가에 대한 표시나 Na 함량을 표기하도록 하고 있다.

독일의 경우 상당히 많은 양의 소금내지 Na 결합물질을 첨가한 쏘시지, 가공스프, 빵등을 들수 있으나 한국과 마찬가지로 아직 Na 함량의 표기는 없다.

미국 FDA 의 조사결과 소금과 같은 Na과 결합된 성분을 피해야 될 소비자군이 1978년의 14%에서 1988년의 60%까지 증가됐기 때문에 이러한 소비자들을 위해 Na 함량을 표기하도록 규제하고 있다.

다른 예로 식품에 SO_2 함량을 들수 있다. 독일에서는 50 mg/kg부터 "SO_2-처리" 했음을 표기해야 하나 미국의 경우는 SO_2 함량이 10 mg/kg 을 초과할 경우 SO_2로 처리했음을 표기하도록 규정하고 있다.

감미료인 saccharin과 cyclamat는 설탕의 대체물질로 주로 dietary food에 사용되어지는 첨가물로 "감미료 첨가한 dietary food"와 같이 표시해야 하고 설탕을 기준으로한 당도를 표시해야 한다. 혼합사용시도 사용비율을 표기해야 한다. 특히 saccharin은 사용량이 규제되어 있으며 씹는 껌이나 식초에 사용허가되어 있고 표기를 의무화 하고 있다.

Saccharin이 포함된 식초에 오이절임하는 경우 carry over 원칙이 적용되나 dietary food의 제조에는 carry over 원칙이 적용되지 않는다.

식품의 중간제품에 허용된 량의 색소가 들어 있을 때 carry over원칙의 구속을 받게된다. 즉, 중간제품에 들어있는 첨가물의 함량은 표시해야 한다.

만약 중간제품에 들어있는 첨가물이 최종제품에 공학적으로 아무런 작용을 주지 않을 때는 표시를 생략할 수 있다.

구워 만든 과자류에서 보존료로서 프로피온산 및 그의 염은 일반적으로 사용이 허가되고 있다. 영양생리학적으로 몸안에서 만들어질 수 있는 물질은 이 물질로 취급하지 않는 쪽으로 규제하고 있다. 빵에서도 열량이 적은 세절판매용 빵에서는 허가되어지며 최고 허용치는 3 g/kg 빵으로 규제하고 있다.

이탈리아의 경질치즈의 경우 ammonia와 formaldehyde의 농축제품인 hexamethylentetramine을 저장성을 높이기 위해 사용허가되고 있다.

EC의 생성으로 EC회원국들은 첨가제에 대한 허가의 단일화 내지는 규격화하고저 하고 있으나, 이미 보편적으로 허가되어 있는 쪽으로 통일하기 보다는 오히려 제한적으로 품목을 허가한 나라들에게 "자유화"하도록 강요내지 요청되고 있다. 이런 예로 독일 맥주의 순도에 대한 규칙이나 이태리의 연질맥면류 제품의 수입금지에 대한 유럽법정의 판결에 의한 보편화가 이에 해당된다.

이미 EC회원국중 몇 나라에서는 soft cheese의 제조에 항산화제의 첨가와, 저장성 증진을 위해 식품조사를 허용하고 있다.

이와같이 어느 첨가제를 결국 허가하게 될 지 각 나라마다 간파할 수 없는 상황에 있다.

UR의 타결로 인한 수입자유화에 따른 우리나라의 경우도 첨가물 규격화에 재고할 여지가 있으며 수입상품의 검사를 위해 다른나라 식품첨가물의 규격을 조사하고 국제적인 학문연구의 결과를 고려해야 하겠다.

EC 역내 시장에서의 식품 및 첨가물의 유통

식품의 생산·가공·유통상 규제하고 있는 국가간 상이한 법적 기준은 식품의 자유무역체계에 여전히 비관세 장벽으로 존재하고 있다.

1993년 1월 1일부터 유럽 공동체내의 시장이 사실상 통합을 이루었다. 이는 어떠한 장해나 제재없이 역내 시장안에서 인적 교류뿐만 아니라 상품교역 및 써비스업의 교역도 허가됨을 의미한다.

이는 3억 4천 5백만 인구를 가진 시장에 제한없이 식품을 유통시킬 수 있음을 뜻함과 더불어 공동시장에 대한 감시도 아울러 같이 해야 함을 뜻한다.

하지만 원산지가 다른 그동안 전혀 알리져 있지 않은 다양한 전통식품을 자국 소비자들을 위해 어떻게 판단할 지는 점점 더 많은 수입식품을 맞이하는 우리나라의 경우와 마찬가지로 아직 미지수이다.

일반적으로 식품 관계법규는 전체식품에 적용되는 수평적인 법규와 수직적인 법규 즉, 제품 특수성에 대한 법규로서 개개의 식품이나 식품군에 대한 식품의 질을 규정하는 법 및 령을 들 수 있다. 예를 들면 카카오제품, 초콜렛제품, 꿀, 과일쥬스, 과일넥타, 과일잼, 젤리, 마멜라데에 대한 규칙을 들 수 있다.

EC위원회는 수평적인 법규로 첨가물, 식품표시, 영양가 표시 등에 대해서 규정하고 있다.

수직적 즉 제품 특수성에 대한 규칙은 일반적으로 가능하다면 규정하지 않고 대신 상호 인정의 원칙으로 권장해 오고 있다. 이에는 "Cassis de Dijon"의 판결에 따른다.

유럽에서는 일찌기 유럽공동체 협약에 상품교역의 자유무역상 있을 수 있는 비관세 장벽을 없앨 것에 대한 내용을 수록하고 있으며, 70년대 "각 회원국에서 합법적으로 생산·유통되고 있는 제품은 전체 회원국에도 유통 가능하다"라고 하는 "Cassis de Dijon-판결"로 57년의 최초의 협약을 실제로 실천할 수 있는 계기를 마련하였다. 이 판결문의 주요 쟁점은 독일의 화주전매법(Branntwein Monopol G.)과 독일 맥주의 순도에 대한 규격(Reinheitsgebot), 연질맥 면류제품의 이태리에서의 수입금지, 독일의 축산물령이나 우유법에 의한 모방금지 등을 들 수 있다. 이는 이젠 원칙적으로 쌀이나 옥수수로 만든 맥주가 독일시장에 또 연질맥류로 만든 면류가 이태리로, 식물성 단백질이나 유단백이 첨가된 쏘시지가 독일시장에 수입·

유통되는 것이 허가됨을 뜻한다.

현행 법규상 역내국가간 상이한 문제는 상호 인정 협약에 의하도록 유럽공동체 위원회에서 권장하고 있으며 소비자 보호를 위해서는 적당한 표시기준에 따라 안전성을 기하도록 하고 있다.

기본적인 표시기준으로는 제품명, 책임소재에 대한 안내, 성분표시, 최저보존기간(특별한 경우 이용시간), 실 충진량을 들 수 있다.

유럽공동체 법에는 1985년 EC-위원회에서 제정한 기본원칙에 의거 더 이상 통합적인 EC의 질에 대한 규칙은 존재하지 않는다. 대신 소비자를 위해 제품에 사용한 첨가제의 표시 즉 첨가제의 종류 및 성분에 대한 정보를 공공의 건강 보호측면에서 상세하게 기술하도록 규정하고 있다. 그럼에도 불구하고 흥미로운 것은 똑같은 이름으로 유통되는 제품 중에 상이한 성분의 제품에 대한 감시에 자국의 품질에 상응하는 규격을 요구하는 위험이 따르게 되는 것이다.

위원회에서는 다음과 같은 가능성을 제시하고 있다.

제조국에서 합법적으로 만든 후 유통되어지는 제품 고유명

수입국에 있는 유사제품과 같은 제품명으로 유통되어지는 경우

Salami, Corned beef, Gulasch와 같이 생산국과 유통지 사이에 같은 제품명으로 언어가 같은 경우와 또 독일의 Pastete와 불란서의 Paté 또는 독일의 "Wurst"와 홀랜드의 "Worst"처럼 비슷한 경우 표기사항에 차이가 있다.

Pastete와 Paté의 경우 수입국으로서 독일과 생산지로서 불란서와 벨지움의 관계를 보면 독일시장에서는 Paté의 경우 "식탁에 바로 차려 놓을 수 있는 육제품"이란 설명을 덧붙이도록 하고 있다.

또 언어상 똑같은 독일과 덴마크의 Remoulade의 경우 독일 시장에서의 덴마크산 유통시 "덴마크산 Remoulade"로 표기를 하여 지방함량이 50%인 독일산과 지방함량이 30%인 덴마크산을 구별하도록 하여 유통허가하고 있다.

이와같이 국가와 국가간 상호인정협약에 따라 표시기준으로 소비자 보호를 유도하고 있으며 역내 국가간 무역상 비관세 장벽을 허무는데 노력하고 있다.

감시원은 자국제품의 성분과 질 규격에 대한 지식뿐만 아니라 외국제품의 성분에 대한 규격도 알아야 한다.

국가의 질 규격에서 벗어날 경우 그 식품을 유통불가라 판정할 수 없고 충분히 구별되는 표시하에 유통되어져야 한다. 수입상은 소비자에게 제품에 대한 적당한 특징을 표시로 알려야 함는 의무와 더불어 그에 대한 걱정을 지게됐다.

식품 첨가물에 대한 유럽공동체 내에서의 통용 규칙

역내 한 회원국에서 허용된 특정한 첨가물을 이용한 제품이 허가되지 않은 역내 다른 회원국에 수입될 경우, 수입국은 국제적인 학문 연구 특히 식품 전문위원회의 연구결과 내지 FAO와 WHO의 codex-alimentarius 위원회의 연구결과와 회원국의 식습관 등을 고려하여 건강상 위해가 없다고 간주될 때, 특히 제조 방법상 공학적으로 꼭 필요하다고 간주될 때는 수입이 허가되어져야 한다는 유럽 재판부(EuGH)의 판결문으로 유럽 공동체 내에서의 식품첨가물 유통허가를 구체화하고 있다.

허나 그동안 첨가물 규제에 대해선 일부만 일치를 보아왔다. 이를 두가지 측면에서 관찰할 수 있는데 하나는 착색료·보존료·산화방지제·유화제·호료의 경우로 공동체 차원에서 사실상 규정만 제정되어 있는 예이고, 다른 한편은 전적으로 역내 국가들에 의해 특정한 용도에 의해 첨가제로 허가된 물질을 함께 나열시킨 경우이다.

지금까지는 얼마간의 예외를 제외하고 공동체 차원에서 개개의 경우마다 개별적으로 사용조건을 규정하기를 포기하고 역내 회원국에 위임해 왔다. 그 결과 자연스럽게 교역상 장애가 되는 상이한 규정들이 제정되어 왔는데 이젠 이러한 체계 대신에 공동체 수준으로 광범위한 일치내지는 조화를 이루고자 노력하고 있다. 즉, 어떤 물질을 어떤 식품에 최대허용량과 같은 특정한 조건하에 첨가하도록 규제하는 내용을 뜻한다.

교역상 장벽을 허물고 동시에 소비자 보호 및 산업체의 시장조건등을 다 충족하면서 법규상 조화를 이루려는 기도는 대단히 어렵다.

유럽은 이런 의도하에 1988년 12월 첨가제 정책에 대한 기본틀의 원칙을 규정하면서 본격화하기 시작하였다.

이에 의하면 먼저 식품첨가물의 정의는 "가공 보조제(Verarbeitungshilfsstoffe)"로 즉, "기술적인 보조제(technische Hilfsstoffe)"로 정의하였는바 독일측에서 보면 이런 정의는 식품법상 일반적인 첨가물 금지의 조항상 원칙적으로 첨가제에서 제외시킨 개

념에 속한다.

EC의 기본원칙에 의하면 식품첨가물은 허가를 유보로하는 일반적인 금지의 원칙에 따르는데 즉, 식품첨가물은 장차 EC의 목록에 명확히 허가된 경우에만 이용되어질 수 있다.

첨가물의 사용 허가는 기술적으로 꼭 필요하고, 건강상 무해하고, 소비자에게 혼동을 주지 않는 경우만이 가능하다.

어떤 물질이 식품제조상 기술적으로 꼭 필요한지의 여부는 여러 각도에서 판단되어질 수 있는 논란의 여지가 있다. 독일 정부는 이에 대한 예로 맥주공정상 그들의 제조방법을 예로 들어 첨가제의 사용이 꼭 필요한 것이 아니다라고 맥주의 순도규격을 주장하며 또한 다음과 같은 개념에 따라 판단해야 한다고 유럽재판부에 그들의 주장을 내놓고 있는 실정이다.

즉 "이용되는 기본물질에 관한한 기술적인 필요성의 개념을 제품이 합법적으로 가공·생산되고 유통되고 있는지를 회원국 검사기관의 평가를 고려해서 판단되어야 한다. 뿐만 아니라 국제적인 학문 연구의 결과와 식품과학 전문위원회의 논문, FAO와 WHO의 codex-alimentarius-commission의 연구결과를 고려해야 한다".

이와같이 기술적인 필요성 여부에 대한 법정에서의 판단의 규범은 여전히 교역상 장벽인 수입국의 검사관계기관의 판단의 여지에 달려 있는 문제이다.

EC의 식품감시

전통적으로 식품의 성상에 대한 견해는 나라마다 매우 상이하고, 식품법상 규칙도 매우 차이가 있으며 자국의 식품산업의 보호차원에서도 상이한 방법으로 대처하고 있다.

그럼에도 불구하고 유럽공동체는 그동안 오래전부터 자유무역을 저해하는 요인들을 제거하자는 대전제아래 건강위해 방지에 우선하며 경제적인 이익에도 부합하는 것을 최선의 목표로 하는 감시체계를 마련하고 있다.

특히 공동체의 수평적이고 수직적인 규칙을 통해 또 유럽공동체 협약을 통한 역내 국가간 상호 인정협약의 원칙에 의해 상호 인정과 공정한 경쟁에서 안전성 및 높은 수준에서의 소비자 보호를 위한 한 결같은 식품감시 체계의 구축에 노력하고 있다.

유럽공동체 협약의 지침에 의한 EC국들의 감시대상 내용은 식품, 첨가물, 비타민, 무기물, 미량원소, 식품양념, 식품과 직접 접촉되는 식품용기 및 포장재 등이며, 감시는 정기적으로 또 혐의가 있을 경우에 행하고 수확·제조·취급·저장·출고·운반 및 모든 유통단계에 걸쳐 행한다. 가장 주안점은 위생이고, 식품제조에 이용되는 기계·운반용품·작업장·저장고의 상황·제조 및 판매실 등을 감시한다. 또 이용되어 지는 세정제 뿐만 아니라 부착된 레테르, 식품포장 등이 검사대상이다.

식품 첨가물의 품질 안정성 관리방안

제조업자·가공업자·유통업자의 상황

오늘날 식품분야 모든 기업이 직면하고 있는 상황은 이전보다 훨씬 어려운 상황에 처해 있다. 소비자의 식품의 질에 대한 요구는 높아졌고, 식품에 들어 있는 유해물질의 함량과 농작물 재배, 가축사양 및 식품가공을 통한 환경부담에 관한 소비자의 민감성은 크게 증가하였으며, 원거리 유통과 변천하는 소비형태를 통해 쉽게 부패할 수 있는 식품의 경우 최저 보존기간을 위해 필요한 조건들이 증가하고 있다. 이는 무방부제 내지는 순한 제품을 향한 소비자의 요망과 반대되는 경향이다. 법규도 새로운 원칙 특히, 제품에 대한 보험법 제정으로 강화되고 있는 실정이다. 검사는 점점 기업 자체검사제도로 추진되고 있다. 기업의 총생산액과 공장 규모는 수년내에 여러배 커졌으나 강화된 국내 및 국제경쟁으로 인해 자금압박은 증가되고 있다. 상업의 집중화를 통해 생산자와 가공업자에 대하여 보다 높은 요구를 관철시킬 수 있게 되었다. 이와 같은 상황으로 시장의 새로운 도전에 상응한 적당한 장치와 법제정으로 응해야 하는 필요성이 강조되고 있는 실정이다.

전통적인 품질관리

오늘날 품질 안전성에 대한 말은 대체로 전통적인 품질검사를 생각할 수 있다.

기업의 임무는 사실상 최종제품의 품질을 확립하는데 국한되어 있다. 성분분석을 통해서 결함제품이 시장에 공급되는 것을 피할 수 있게 되며 이런 종류의 품질 안전성 관리는 방어적인 것이다.

그 결과 일상적인 검사업무에 의한 생각할 수 있는 사실상의 제약은 매우 광범위 하다. 효과적이고 적합한 검사인 체계적인 재검사가 소홀히 행해질 수 있고, 필요로하는 표본 조사의 제약으로 비싼 시험결과에도 불구하고 결함제품이 시장에 출고될 수 있

는 위험이 존재하며, 결함제품을 찾아내도 생산공정을 최적화하는 일은 드물다.

오늘날 이러한 품질관리에 대한 개념은 더 이상 기업체의 목표는 되지 못한다. 왜냐하면 최종제품 검사를 통한 선별만으로는 규격화된 품질을 신뢰할 수 없고 유리한 가격으로 생산될 수도 없기 때문이다.

공정과정에 도입된 품질 안전성

최종 제품에 국한되지 않고 모든 공정과정을 검사하는 것으로 새로운 위생 표준에 입각된 개념이다.

바람직한 방법으로 원료와 공장 및 인력을 포함한 감시를 포함하며 주안점은 공정에 있지 제품에 있는 것이 아니며 특히 예방에 그 목적이 있는 것으로 검사 자체만으로는 아무런 가치가 없는 것이다. 얻은 data의 평가와 전체결과의 판독을 통해서 결함의 근원을 발견하고 공정을 개선하는 제도이다.

규격에 의한 품질 안전성

70년대 초에 처음으로 군사 및 핵기술분야에 분야별 특수한 품질 안전성에 대한 규격을 완성했다. 그로부터 국제규격 series로 ISO 9000부터 9004까지 이르게 되었다.

규격에 의한 품질안전성 장치도 역시 예방에 그 목적이 있는바 마찬가지로 결함의 원인을 제거할 교정조처가 매우 중요하다.

이런 관점에서 공정과정에 도입한 품질 안전성과 규격에 의한 품질안전성 제도를 비교할 만하다.

이 기준은 품질개념에 제품의 질과 써비스까지 확대시키는 제도로서 품질안전성과 관계있는 마케팅, 출고, 생산 등의 업무와 같은 모든 공장기능에 대해서 언급되고, 생산으로부터 써비스 분야까지의 전체적인 결함제거가 그 주목적이다.

즉, 생산·생산시설·기업구조·고객 및 공급구조와 같은 수많은 요인들이 품질안전성을 위한 결함제거의 대상이 되는 것이다.

독립적인 검사원에 의해서 규정된 규격에 의해 생산과 써비스의 질을 검사받게 된다.

품질 안전성에 관한한 독일기업은 국가 감시제도를 너무 오랫동안 신임해 왔다. 식품유통업과 생산기업체는 앞으로 지향하는 자체품질 안전성 제도와 제품보험법의 규정 및 EC표준에 많은 문제점을 제기하고 있다.

영국에서는 현재까지 식품공업에도 적용한 규격에 의한 품질안전성 제도(ISO-series)에 의해 약 450종의 허가증(certificate)를 발급받은 반면 독일의 경우는 겨우 6종(1993. 1월현재)에 해당되는 것으로 품질 안전성 분야의 발달 정도를 단적으로 보여주는 것이다.

식품 시장에서 점점 더 엄격해지는 규칙에 대응할 수 있도록 또 장기적으로 유럽 및 세계시장을 개척하고 살아남기 위해서는 식품 및 첨가물의 규격·기준을 제정 운용함에 현대품질경영의 장점을 이용하고 도입함이 바람직 하다고 본다.

맺는 말

본 연구는 통합 유럽시장에서의 식품 첨가물의 규격 및 유통발전관계의 흐름을 독일 식품법과 비교하여 진단함으로서 한국 시장에서의 대응방안을 고찰하고자 하였다.

첨가제는 공업적으로 제조하는 식품의 경우 거의 분리해서 생각할 수 없다. 색과 풍미 및 저장성을 소비자의 요구에 따라 어느정도 충족시켜 줄 수 있는 물질이기 때문이다. 특히 fast food의 파고와 더불어 첨가물의 사용은 급격히 증가하고 있다. 세계적으로 첨가물 이용은 약 5,500개의 상이한 물질이 허가 이용되어지고 있다.

전통적으로 식품의 성상에 대한 견해는 나라마다 매우 상이하고 법적 규격도 매우 차이가 있으며 자국의 식품산업을 보호하는 데도 상이한 방법으로 대처하고 있다.

유럽 공동체는 오래전부터 자유무역을 저해하는 요인들을 제거하고자 하는 노력을 기울여 왔다. 물론 소비자의 건강보호와 경제적인 이익에 우선함을 목표로 하고 있다. 이런 의도로 유럽공동체는 첨가제 정책의 기본틀을 마련했는데 첨가물의 사용허가는 허가를 유보하는 일반적인 금지의 원칙에 따르되 기술적으로 꼭 필요하고, 건강상 무해하고, 소비자에게 혼동을 주지 않는 경우만 사용 가능하도록 하고 있다.

우리도 이젠 수입식품이 국민 식생활에 차지하는 비율을 무시할 수 없는 수준까지 이른것 같다. 식품산업보호차원에서 마련된 식품법상 장치인 규격 및 기준도 이젠 국제적인 전문기구의 연구결과를 담보로 수입허가를 강요하는 압력을 예상할 수 있게 되었다. UR의 파고와 더불어 식품산업의 세계도 국가간 상호인정 협약에 따라, 자유무역에 장애가 되는 비관세 장벽을 철폐할 것에 대한 요구는 점점 거세질 전망이다. 자국의 소비자 보호를 위해서 감시원은 자국

제품의 성분과 질의 규격에 대한 의식 뿐만 아니라, 외국제품의 성분에 대한 규격도 알아야 한다.

오늘날 소비자의 식품의 질에 대한 요구는 높아졌다. 식품의 질에 대한 과거의 개념은 영양가적인 요소에 주안점을 두었으나 최근에 와서는 소화성 및 만족감과 관계되는 섬유질의 필요성이 중요하게 여겨지고 있으며 dietary food의 수요증가를 볼 수 있다.

그러나, 산업의 발달과 생활수준의 향상에 따라 위생적인 요소와 기호적인 가치, 또한 가공학적인 요인과 편이도 등이 점차 질에 대한 개념으로 확대 중시되고 있다.

그러나, 오늘의 식품의 질에 대한 개념은 위와 같은 영양가적이고 위생적인 개념에서 환경의 오염으로부터 오는 잔류물의 유무에 식품의 질을 논하고 있으며 법적으로 유해물질의 허용량을 규정하여 소비자 건강을 보호하고자 노력하고 있다.

이와 마찬가지로 식품 첨가물의 안전성을 위한 노력도 국가기관에 의한 최종제품의 검사로부터 기업 자체 검사제도에 의한 자체 품질 안전성제도로 진행되고 있다. 또한 제품에 대한 보험법 제정으로 더욱 안전성이 강화되고 있으며 규격에 의한 품질 안전성 제도 즉 ISO-seriés에 의해 품질 안전성을 기하는 나라도 있다. 식품 및 첨가물 시장에서 점점 더 엄격해지는 규칙에 대응할 수 있도록, 또 장기적으로 세계시장을 개척하고 상대하기 위해서는 식품 및 첨가물의 규격·기준을 제정 운용함에 현대 품질경영의 장점을 연구하고 도입함이 바람직하다고 본다.