

프랑스의 식품위생안전제도

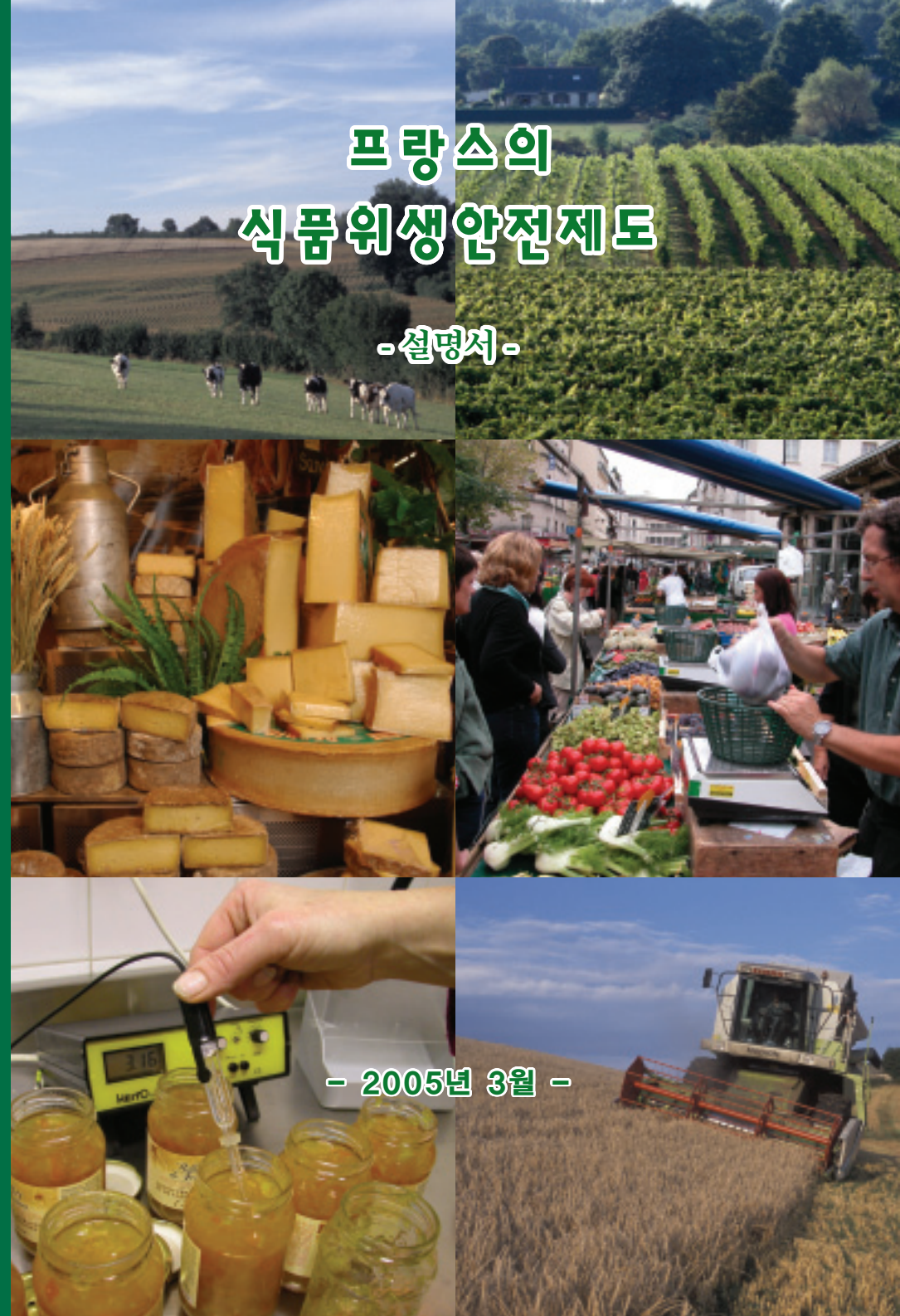
- 설명서 -



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION,
DE LA PÊCHE
ET DE LA RURALITÉ

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité
78, rue de Varenne
75349 PARIS 07 SP

문의 : seoul@missioneco.org
사진제공 : 프랑스 농식품부 P. Xicluna, X. Remongin
<http://photo.agriculture.gouv.fr>



- 2005년 3월 -

목 차

1 서문	3
2 서론	5
1. 식품시장 현황	5
• 프랑스, 유구한 가공전통의 농업국가	5
• 점점 더 가공되고, 점점 더 안전한 식품	5
• 새로운 소비방식을 위한 새로운 보존방식	6
2. 식품안전, 지속적인 주된 관심사항	7
• 늘 있어온 정부 개입	7
• 책임분담, 그러나 주요 역할은 국가의 몫	7
3. 정보, 필수불가결한 단계	8
3 법률상 제도	9
1. 유럽 및 국제 규정	9
2. 프랑스의 식품법	10
• 지속적으로 변화하는 규정	10
4 식품위생안전제도	11
• 국가와 시민사회 및 먹이사슬 주체자 사이의 시너지를 바탕으로 한 제도	11
• 위험평가를 위험관리로부터 분리시키는 제도	11
1. 위험평가와 위생감찰	12
• 원칙	12
• 구성	12
2. 위험관리	13
• 원칙	13
• 구성	13
3. 식품에 대한 정보와 위험에 관한 커뮤니케이션	16
• 원칙	16
• 체계	16
• 라벨링, 정보전달수단	16
• 트라샤빌리페 : 식품위생안전관리 수단	16
5 위험관리	17
1. 효율적인 검사제도	17
• 감찰과 다양하고 결정적인 검사	17
2. 신중우선주의 원칙 : 위험관리의 수단	18

1 서문

소비자의 기대에 부응하고 적절한 조치를 취하며 건강을 보호하는 것은 식품위생안전 책임당국의 의무이다.

이와 관련한 경험 교환은 중요한 것이며, 각 국가는 식품위생문제 접근방법과 제도에 대해 서로 정보를 공유하고 있어야 한다.

이것이 바로 우리가 가장 정확하고 이해하기 쉽도록 마련한 본 설명서의 목표이다.

식품위생과 관련된 문제들은 지난 40년간의 경제사회적인 변화에 많이 좌우되어왔다.

- 농산물의 생산, 가공, 판매 및 소비방식의 변화
- 사육, 재배 및 동물사료 생산의 집중화와 산업화
- BSE와 같은 새로운 질병발생과 식품을 통해 감염 가능한 질병의 발견
- 소비자의 새로운 요구 및 생활방식의 변화
- 식품교역 증가로 인한 식품유통관리의 어려움

이와 같이 식품위생안전분야에 있어 통합적인 접근을 요하는 요소는 많다.

프랑스의 경우, 소비자의 안전을 보장하기 위한 규정을 수립하는 것이 정부의 주임무이며, 상거래의 공정성을 확보하고, 경우에 따라 시장의 안전성을 위해 시장을 조정하는 제도를 확립하고 있다. 이 임무를 3개 부처 - 농업, 건강, 소비 - 에서 공동으로 맡고 있다.

본 자료는 이와 관련된 다양한 기관들의 소개를 통해, 식품위생을 보장하기 위한 프랑스의 전반적인 제도를 보여주하고자 한다. 프랑스 당국은 물론 업계, 생산자에서 산업체에 이르기까지 양질의 위생적인 제품을 선사하기 위한 전반적인 노력 및 실질적인 전국 조직망을 설명할 것이다.

티에리 클랭제 (Thierry KLINGER)
농업부 식품국장

2 서론

1. 식품시장 현황

■ 프랑스, 유구한 가공전통의 농업국가

프랑스 국토의 53%인 330만 헥타르에서 이루어지고 있는 농업은 국내산업의 매우 중요한 위치를 차지하고 있다. 프랑스는 2001년 프랑스 농업생산 추정액이 655억 유로로 유럽 제1의 농업 국가이다. 유럽국가들 생산에서 차지하는 비중이 23%로 독일, 이태리, 스페인보다 더 크다. 프랑스의 주요 농산물은 곡물, 유류, 사탕무, 와인, 육류, 가공육, 계란이며, 유럽연합 역외 수출이 20%로 유럽연합 **제일의 역외수출국**이다.



현재 프랑스내 110만명 이상이 농업에 종사하고 있다. :

- 40%는 사육에 종사하며 프랑스는 2천마리의 소와 1천6백만마리의 돼지를 사육하고 있다.
- 20%는 주요작물 재배에 종사,
- 14%는 포도재배에 종사.

프랑스 경제에서 농식품분야는 4.5%를 차지하고 있으며 이 중 농업과 농식품산업의 비율은 거의 동등하다. 프랑스는 주로 산지제품, 다양한 살아있는 제품이 유명한 유구한 요리전통의 국가로 알려져있다. 살아있는 제품이란 요구르트, 치즈, 생거위간 같은 살아있는 미생물을 함유하는 제품을 의미하며 철저한 위생기준하에서 생산되고 있다. 하지만 프랑스의 가공식품 산업도 유구한 전통을 자랑하고 있다. : **프랑스 식품의 80%**가 가공공장에서 제조되고 있다.



농식품분야는 무역흑자가 78억 유로로, 프랑스 제일의 산업으로 자리잡고 있다 :

- 3 200개 업체
- 382 600명의 종사자
- 1150억 유로의 매출

■ 점점 더 가공되고, 점점 더 안전한 식품

식품시장의 변화는 사회의 변화와 밀접한 관계를 맺고 있다. 도시화, 여성의 사회활동 증가, 일부 행동의 변화 등은 소비에 대해 새로운 행태를 만들어 내고, 식습관을 더욱 다양하게 만든다.

프랑스인들의 신선제품 구매는 점점 더 줄어들고 즉시 소비가 가능한 요리된 제품의 구매가 더욱 늘고있다. 농식품 산업에서 식품은 시장에 선보이기 전에 많은 가공을 거치고 있다. 또 대부분 대량으로 생산되기 때문에 새로운 기술적인 문제를 겪고 있기도 하다.

오늘날의 식품은 더 많이 가공되기는 하지만 더욱 안전해졌다. 1세기 전부터 식품의 품질은 지속적으로 향상되어 왔으며, 위험 또한 통계적으로 줄어들었고 심한 식중독은 이제 프랑스에서 극히 드문 일이 되었다. 일례로, 리스테리아균 발생건수가 1987년과 1997년사이 3분의 1로 줄어들었다.

■ 새로운 소비방식을 위한 새로운 보존방식

식품의 보존방식과 소비방식 또한 상당히 변화였다. 산업적인 보존기술은 냉장, 냉동, 살균, 멸균, 진공포장, 이온처리 등으로 다양해졌다. 이 모든 방식은 과학의 발달과 농식품산업의 발전으로 생겨난 것으로 특정한 안전요건을 요한다. 또한 단체급식 및 외식의 발달로 소비방식 역시 매우 다양해졌다.



2. 식품안전, 지속적인 주된 관심사항

■ 늘 있어온 정부 개입

프랑스 정부가 식품안전에 개입하는 것은 새로운 사실이 아니다. 산업계와 함께 지난 수십년간 식품시장의 새로운 변화에 따라서 정책을 수립하였다. 실제로 소해면상뇌증(BSE)이나 다이옥신 관리 등 지난 몇 해 동안 미디어를 통해 정부의 역할이 많이 강조되어왔고 좀 더 나은 식품위생안전을 위해 항상 노력을 하고 있다.



부정행위 규제 행정기관의 설립을 명시한 공중보건과 관련한 프랑스의 첫 식품법인 1905년 8월 1일자 법은 식품안전분야에 있어 국가정책의 현대적인 조직화를 가능케 했다. 이 법은 식품안전을 관리하는 현행 소비법의 근간이 되었다.

지난 세기, 프랑스의 식품정책은 안전분야에 중점을 두며 변화해왔다. 많은 해당국가들과 마찬가지로, 이 정책의 주요단계는 과학의 발전, 생산 기술, 업계 경험 그리고 유럽공동정책의 결정과 연관이 있고 1993년 유럽 단일시장 출범은 결정적인 역할을 하였다.

20세기의 마지막 10년간 발생한 파동들은 식품위생안전분야에 있어

정부의 조직수립 작업을 더욱 가속화하였고 이리하여 1998년 7월 1일자 법은 위생감찰과 인간소비 식품의 위생안전검사를 강화하게 된다.



■ 책임분담, 그러나 주요 역할은 국가의 몫

현재, 식품과 관련한 책임분담은 명백히 정해져있다. 원료생산자에서 식품보존의 주역할을 하는 마지막 단계인 소비자에 이르기까지, 각 산업단계의 주체자는 식품안전의 최대 조건들을 준수하여야 한다. 방식에 대한 의무가 아닌 결과에 대한 의무를 부여하는 1990년 유럽 연합 지침을 1990년초 프랑스가 채택한 이후 생산자, 가공자, 유통자는 자사식품에 대한 안전 책임자들이 되었다.

국가는, 높은수준의 소비자 보호를 보장하여야 한다. 그렇기 때문에 규정수립 외에도 농업, 보건, 소비 관련 3개 부처의 다양한 부서를 통해 식품안전 검사와 관련한 많은 업무를 이행하고 있다.



식품안전에는 5가지 원칙이 있으며 이중 4가지는 정부의 직접적인 개입을 요한다:

- 주체자들의 초기 책임(생산자, 가공자, 유통자).
- 과학 및 기술변화에 지속적으로 적응하는 위생규정.
- 정부의 작업장 승인, 검사 제도 및 그에 따른 제재.
- 위생감찰을 보장할 수 있는 능력.
- 위급 상황시 위험 관리할 수 있는 능력.

책임감있는 업체

프랑스의 경우, 식품의 제조와 출하는 위험분석을 기초로 하는 사전안전 원칙(소비법)과 제품 결함의 책임원칙(1998년 5월법)을 따라야 한다. 생산안전을 보장하기 위해, 업계는 생산활동의 주요한 요소를 파악하고 있어야 한다.

국제 식품규격 위원회(Codex Alimentarius)의 위생분과 위원회는 위해 요소 중점관리 기준(HACCP, Hazard, Analysis Critical Control Point)이라는 분석방법을 개발하였다.





3. 정보, 필수불가결한 단계

정보는 정부가 수립한 안전 절차의 한 부분이며 홍보를 통해 소비자를 계몽하는 것이다. 비상사태시에는 미디어가 중요한 중개역할을 한다. 또한 농식품 업체도 이 임무에 대한 중요성을 인식하고 있어 소비자를 위한 홍보캠페인을 펼친다.

따라서 미디어는 가장 중요한 역할을 한다 :

- 가공식품 사용에 대한 소비자 교육,
- 제품의 잘못된 처리로 생길 수 있는 위험 예방 - 홍보 캠페인을 통해 냉장 체인 준수 등을 알림,
- 잠재적인 또는 확인된 위험이 밝혀진 경우 소비자에게 알리기.



3 법률상 제도

1. 유럽 및 국제 규정

각 정부는 국민이 소비하는 식품의 위생안전을 보장해야하는 의무가 있다. 프랑스 국내규정은 좀 더 광범위하게 유럽연합 또는 국제규정과 조화를 이루고 있다. 1994년 4월 위생 및 식물위생 조치 적용에 관한 WTO 협정은 국제교역 관리를 위한 위생 및 식물위생관련 규정, 지침, 권고사항 수립을 담당할 국제기관들을 정하였다.

소비자 공중보건은 국제 식품규격 위원회(Codex Alimentarius)에서, 식물보호는 국제 식물보호 협약에서 그리고 동물위생 및 동물질병 관련은 국제 수역사무국(OIE)에서 담당한다.

소비자 보호와 시장실현 차원에서 유럽은 회원국내에서 적용가능한 식품관련 위생규정을 수립한다. 유럽법의 목표는 국가별 규정을 조화시키고 내수시장의 간격을 제공하는 것이며 또한 공동농업정책(CAP)차원에서 규정을 수립하는 것이다.

국제 식품규격 위원회(Codex Alimentarius)

연혁

국제 연합 식량 농업기구(FAO)와 세계 보건기구(WHO)의 프로그램으로 1962년 창설되었으며, 당시 급부상한 세계농식품산업에 지침이 될 국제규정을 수립하고, 공정 거래 및 소비자 건강보호를 위해 만들어졌다.



조직

165개 회원국으로 구성되어있으며 1999년 부터는 비정부기구도 옵저버 자격으로 참여하고 있다. 현재 2년마다 회의를 개최하고 있지만 가까운 미래에는 다양한 토론후 여러 문서를 채택할 수 있도록 매년 개최하는 것을 목표로 하고있다.



2. 프랑스의 식품법

■ 지속적으로 변화하는 규정

지난 1905년 식품 위생안전 관련 법이 처음으로 제정된 후 변화하는 시장 상황에 맞게 개정되어 왔다.

프랑스 규정은 오늘날 다음과 같이 이루어져 있다. :

• **유럽연합 규정** : 회원국가로서 프랑스는 유럽시장 내에서 수립된 식품위생 안전규정을 적용한다.

• **소비법** : 1993년 수립된 이 법은 1905년의 법과 1983년 7월 21일자 소비자의 안전에 관한 법 및

다양한 규정을 통합하고 있다. 여러 차례 개정이 되었으며 마지막 개정은 1998년에 이루어졌다. 소비법은 다양한 업계종사자들에게 해당되는 것으로, 한 제품의 다양한 면을 관리하며, 제품의 안전규정에 대한 적합성, 구성물질, 라벨링 등을 거쳐 유통망에 이르기까지를 관리한다.

• **농촌법** : 이 법은 생산작업장의 제도적 환경을 명시하고 있으며, 식품의 검사 및 품질에 대한 내용을 규정하고 있다. 1999년 7월, 농업동향법은 안전분야의 잠재적인 개념을 형식화하였다 “식품의 위생안전은 발이나 농장에서 시작되며 식품의 가공절차를 거쳐 소비자의 식탁에 이르기까지 점차적으로 이루어진다.” 트라샤빌리떼(생산이력추적제도)가 주요한 개념이 된 것이다.

• **1998년 7월 1일법** : 인간소비 제품에 대한 위생감찰과 위생안전점 검사를 강화한다. 이 법은 식품의 위생 및 영양 위험 평가를 담당하는 프랑스 식품위생 안전청 (AFSSA, Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments)이라는 독립적인 기관을 창설하였다. 법규화된 위생감찰제도는 또한 위생감찰연구소(InVS, Institut de Veille Sanitaire), 프랑스 의약품위생 안전청(l'AFSSAPS, Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé)(혈액, 약품 등)에 관한 내용을 담고 있다. 이 기관들은 보건부장관이 주재하며 농수산, 식품 및 농촌개발부, 재정경제부, 사회노동연대부가 참여하는 국립위생안전위원회에 의해 조정된다.



4 식품 위생 안전제도

■ 프랑스의 식품위생안전제도는 다음과 같이 3개의 개념으로 정의될 수 있다. :

- 정책상 방침 : 위험관리와 위험평가 분리.
- 위험관리를 위한 두 가지 행동원칙 : 예방과 신중.
- 국민에 대한 약속 : 투명성.

■ 국가와 시민사회 및 먹이사슬 주체자사이의 시너지를 바탕으로 한 제도

식품위생 안전제도는 위험의 평가와 관리를 바탕으로 한다. 이 다양한 임무를 완수하기 위해, 프랑스 정부는 위생 안전문제를 다루는 주체자 전체와 공동 노력을 경주하고 있다. 각 부처는 규정 수립이나 개정이 있을 경우 해당 업계종사자들과 시민사회 대표(소비자단체 또는 환경단체)들의 의견을 구한다. 이렇듯 자문기구내에서 과학, 기술적인 능력과 각자의 경험을 연계시킨다.

또한 소비자의 안전을 보장하고 규명된 이미 알려진 위험이 잠재적인 위험 요소임을 알리기위해 국가는 전문가와 업계와의 공조하에 구체적인 제도를 확립하였다. 감찰, 평가, 위험 검사 및 정보 등이 제도의 심장부에 자리잡고 있다.



위험평가를 위험관리로부터 분리시키는 제도

• 1998년 7월 법은 식품위생안전제도를 재정의하였다. 이 제도는 다수의 위생감찰, 그리고 위험평가와 위험관리 분리를 바탕으로 한다.

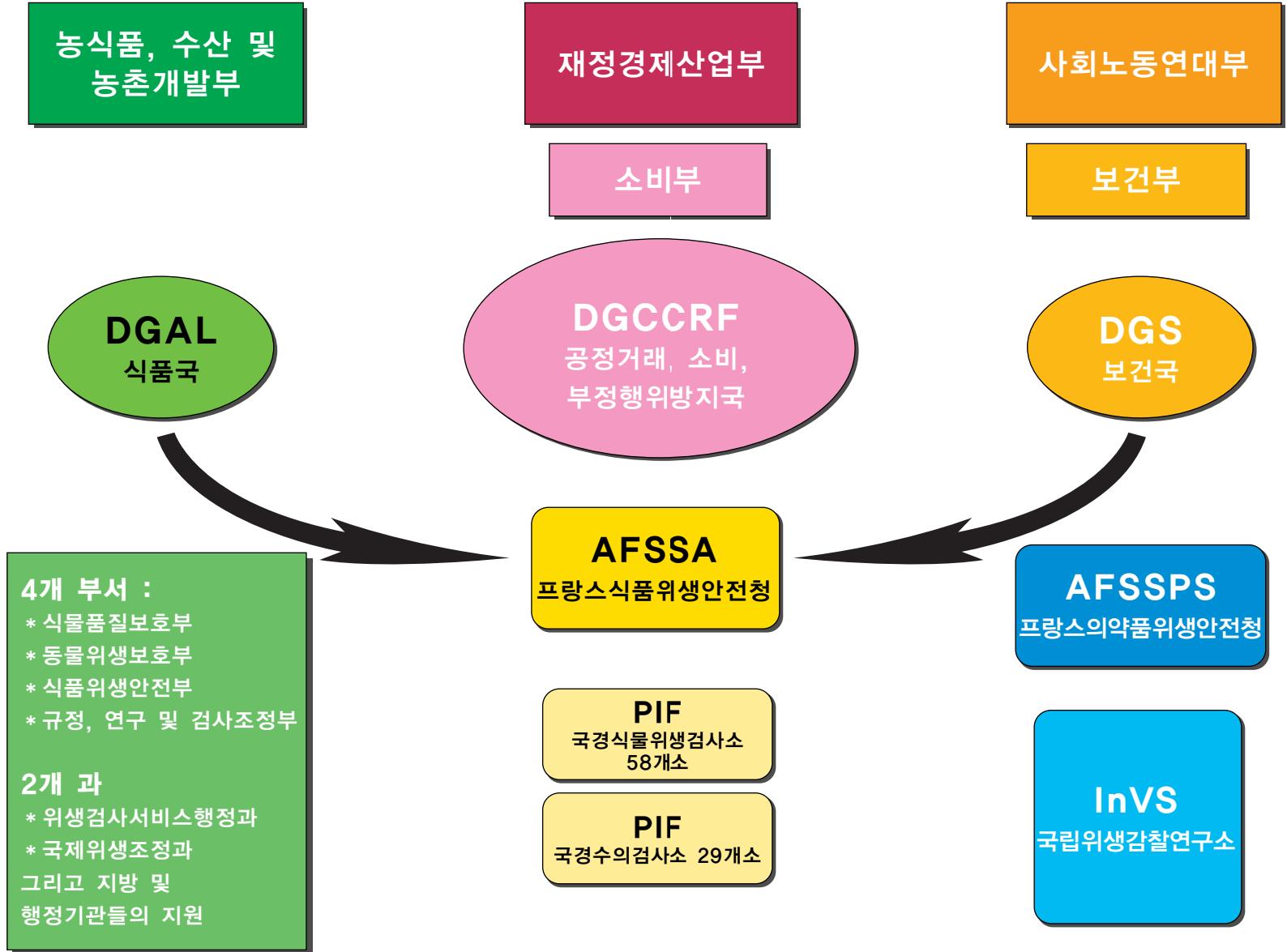
국립식품의회(CNA, Conseil National de l'Alimentation)

정의 - 국립식품의회는 독립적인 자문기구이다. 농업, 식품, 보건과 관련된 문제를 담당하는 부처 장관들이 프랑스식품정책 정의에 대해 자문을 구하며 특히 필요영양에 따른 소비변화, 소비자의 식품안전, 식품품질 등에 대해 의견을 구한다. 국립식품의회는 자체적으로 소집할 수 있다.

조직 - 국립식품의회는 먹이사슬 전체와 시민단체 회원 47명으로 구성되어 있다. : 소비자 및 이용자 단체(9명), 농업생산자(9), 가공 및 가내수공업자(9), 유통(3), 외식업(6), 농업, 농식품 및 유통 조합(5), 검증된 과학계 인사(6), 고문자격으로 토론에 참여하는 식품위생안전청 및 해당부처대표자.

되어 있다. : 소비자 및 이용자 단체(9명), 농업생산자(9), 가공 및 가내수공업자(9), 유통(3), 외식업(6), 농업, 농식품 및 유통 조합(5), 검증된 과학계 인사(6), 고문자격으로 토론에 참여하는 식품위생안전청 및 해당부처대표자.

위험평가와 위생감찰



위험관리

식물품질보호부



식물위생
바이오안전, 퇴치방법 및 실험
농약규정과 시장출하

동물위생보호부



동물위생
동물의약품과 사료
가축등록 및 가축이동통제
동물보호

식품위생안전부



원료
생산, 가공 작업장
외식업, 유통업체
식품감찰, 비상경계
수산물과 민물제품 위생품질

규정, 연구 및 검사조정부



식품규정 바이오기술
분석연구, 연구소
품질, 검사조정

1. 위험평가와 위생감찰

■ 원칙

위험평가는 다음을 기초로하는 과학적인 과정이다 :

- 위험 규명하기
- 위험 특징 파악하기
- 위험 노출 평가하기

영양 및 위생 위험 평가는 구성물질, 기술, 제도 등 식품생산절차 전체를 아우른다.

1998년 이후 강화된 위생감찰은 위험평가와 분리될 수 없는 단계 이고 공중보건에 대한 위협이 될 수 있는 모든 것을 탐지한다.



■ 구성

프랑스 식품위생안전청 (AFSSA, Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments)

보건, 농업 및 소비관련 부처 법의 관리하에 있는 공공기관인 프랑스 식품위생안전청은 1999년 4월 식품의 감찰과 안전을 강화하기 위해 설립되었다.

안전청은 인간 또는 동물에게 영향을 미치는 식품의 영양 및 위생 위험을 평가한다. 또한 감찰과 위험을 알리는 역할을 하며, 정보를 알리고 투명해야 할 의무가 있다. 13개의 연구소와 함께 안전청은 연구임무뿐만 아니라 정부에 과학적이고 기술적인 지원을 한다.

AFSSA는 10개의 전문위원회와 AFSSA연구소의 연구성과를 바탕으로 임무를 수행하고 있다. 자문 격인 안전청의 의견은 정부에 전달이 되며 그 내용은 항상 공개된다.

AFSSA에 880명, 이중 650명은 13개의 AFSSA 연구소에 종사



국립위생감찰연구소(InVS, Institut National de la Veille Sanitaire)

보건부 법 관리를 받는 국립위생감찰연구소는 공공기관으로 식품위생강화 차원에서 1999년 3월 설립되었다.

연구소는 위생감찰과 국민건강관찰 및 그 추이를 살피는 것이 임무이다. 전국에 소재한 공공 시설(9개의 행정구역간 역학반, CIRE)과 공조하는 155명의 종사자는 공중보건을 위협하는 사태 발생시 공공기관에 이를 알리고 권고사항을 전달해야 하는 임무를 맡고 있다.



8 000명 이상이 위생감찰 담당

위생감찰은 아래 기관에서 담당한다

프랑스식품위생안전청(AFSSA), 국립위생감찰연구소(InVS)와 프랑스의약품위생안전청(AFSSPS). 보건부 장관이 주재하는 국립위생안전위원회가 이들을 조정중재한다.

건강 및 환경에 대한 위험평가지 기타 다른 기관들도 개입한다 :

- 농업용 병해충 방지제품 및 농약 독성연구위원회
- GMO의 생분자공학 위원회



2. 위험관리

■ 원칙

위험분석은 다음 세 가지를 축으로 이루어진다. :

• 평가 • 관리 • 커뮤니케이션

Codex Alimentarius의 정의에 의하면 위험관리는 위험평가를 하고 소비자의 건강보호, 공정상거래의 원칙을 염두한 다양한 정책을 실시하는 절차이며 또한 그

에 따른 결정을 채택하는 것이다. 즉 적합한 예방 및 통제조치를 선택하는 것이다. 식품위험의 관리에 정책적인 특권으로, 위험의 과학적인 평가를 담당한 전문가들의 권고사항을 지방당국과 업체들이 이 위험을 통제할 수 있는 방법들과 연계시키는 일이다.

위험을 관리한다는 것은 위험을 파악하고, 선별하고 위험을 줄일 수 있는 조치들을 취하는 것이다. 이러한 조치들의 효과 관리 및 검사는 위험관리의 일부를 이룬다. 기본적인 개념인 위험의 특징은 파악하기에 따라 확인된 위험 또는 잠재적인 위험으로 달라진다. 확인된, 즉 알려진 위험을 관리한다는 것은 예방차원이다. 식품/감염원이라는 한 쌍을 관찰하는 감찰계획은 위험을 예방할 수 있는 수단을 알려주는 상당량의 정보를 제공한다. 반대로, 잠재적인 위험을 관리한다는 것은 불확실성을 관리한다는 것이다. 프랑스 정부는 이 불확실성에 대해 가장 잘 대처하기 위해 신중 우선주의원칙 적용을 매우 중요시하게 생각한다.



■ 구성

3개 부처가 개입한다.

- 농식품부 식품국(DGAL, Direction Générale de l'alimentation)
- 통상소비부 공정거래, 소비 및 부정행위방지국(DGCCRF, Direction Générale de la Concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes)
- 보건부 보건국(DGS, Direction Générale de la Santé)

위 3개 부처는 이중 권한이 있다. :

- 정책적인 권한 - 국제기구나 유럽연합기구내에서 프랑스를 대표하는 행정기관이며 국내 규정수립.
- 실무적인 권한 - 위생 및 식품 규정적용을 감시하며 조사실행.

■ 농식품부

식품국(Direction Generale de l'Alimentation - DGAL)

식품국은 농식품산업의 위생안전을 담당한다. 식물 보호, 동물위생 및 보호, 다양한 단계 - 준비, 수송 및 판매 - 에서 식품품질제도 수립 및 위생과 관련하여 권한을 행사한다. 또한 프랑스의 식품, 위생 및 식물위생 제도를 알리는 책임을 맡고 있다. 여러 국제기구 업무에 참여하며 유럽연합의 먹이사슬과 가축위생 상설위원회(CPCASA, Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale), 국제수역사무국(OIE, Organisation Mondiale de la santé animale), 식물 및 동물건강 보호를 위한 국제협정(CIPV, Convention Internationale pour la Protection des Végétaux et pour la santé animale) 그리고 Codex Alimentarius 에서 프랑스를 대표한다.



숫자로 본 식품국(DGAL)

중앙행정부에 200명,
식물보호 지방부서 22개소 (SPRV),
지역농림국 (DRAF),
식물보호부서 4개소 (SPV),
해외영토령 농림국 (DAF) - 총 정규직 425명.
지역수의국 100개소 (DDSV) :
기술직 3374명,
행정직 668명
국경수의감시소는 프랑스내 29개소,
국경식물위생감시소는 58개소.
진정한 전국 네트워크화



■ 통상소비부

공정거래, 소비 및 부정행위 방지국(Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, DGCCRF)

DGCCRF은 시장에서 개방적이고 공정한 경쟁이 이루어질 수 있도록 하며 일상생활속의 소비자를 보호하는 역할을 한다. 모든 소비자(구성, 첨가물, 허가된 처리, 라벨링, 상거래)의 안전, 공정성 및 품질 그리고 서비스에 주안점을 두고 활동하고 있으며 식품도 이들 활동의 한 부분을 차지하고 있다.

숫자로 본 DGCCRF

중앙행정부서에 400명, 이중 20여명이 식품위생안전 담당이다.
101개의 지역국이 있으며, 1개의 전국공정거래 및 부정행위방지조사국,
8개의 행정구역간 단속반 및 8개의 연구소가 있다.



■ 보건부

보건국(Direction Générale de la Santé, DGS)

보건국은 공중보건 및 식품 위생안전, 특히 식수로 사용되는 물과 관련된 모든 분야에 개입한다. 식수와 관련된 검사를 실시하고 식중독의 경우 그에 따른 조사를 실행한다.

숫자로 본 보건국 : 중앙부에 식품위생안전 담당 10

여명, 보건사회문제지역국 102개소(DDASS), 보건사회문제지방국 22개소(DRASS).

위의 3개 행정국이 위험관리와 검사 전체를 담당하고 있다. :

- 농식품부는 동물성식품과 식물성식품의 경우 제1차가공식품까지 모든 단계, 즉 밭에서 식탁까지에 이르기까지 일체의 위생품질을 담당한다.
 - 통상소비부는 식물성제품(1차가공품이외 것)의 먹이사슬을 관리하며 유통 및 소비지에서의 검사를 주로 실시한다. 특히 거래의 공정성 및 소비자 보호와 관련된 것을 중점적으로 관리한다.
 - 보건부는 수질과 관련된 문제들을 담당한다.
- 이 3개 부처는 또한 지방이나 행정구역에도 하부 기관이 있어 현장에서 검사를 실시하고 결정된 조치들을 적용한다.

3. 식품에 대한 정보와 위험에 관한 커뮤니케이션



■ 원칙

정부는 소비자에게 정보를 알리고 투명해야 할 의무가 있다. 파동이나 비상시에는 커뮤니케이션과 식품위생안전 및 위험에 대해 알리는 작업을 분리해야 한다. 소비자가 신뢰를 할 수 있도록, 소비제품에 대한 정보와 잠재적이거나 확인된 식품위험에 관한 정보를 알리는 것이 중요하다.

■ 체계

정부는 업계종사자가 준수해야할 의무를 규정하고 있다. 가령, 가공, 포장되어 판매되는 식품의 경우 라벨링을 해야 하는 의무가 있다.

■ 라벨링, 정보전달수단

가끔 소비자가 간과할 수 있지만 정보의 보고인 라벨은 제품의 진정한 개체등록증으로써 여러 정보와 위생권고사항을 설명하고 있다.

라벨에는 4가지의 정보기준이 있다 :

- 묘사적인 기준. 제품판매명, 로트 번호, 제품의 구성, 실중량, 사용법.
- 위생적인 기준. 제품의 신선도와 관련된 문구 - 유통기한일자, 구성요소와 연관된 위험, 보존온도와 주의사항.
- 의무적인 구별 기준. 소비자상담실 연락처(있을 경우) 또는 생산자 연락처와 로트번호, 동물성 제품은 제품의 마지막 가공자를 파악할 수 있는 수의도장이 찍혀있다. 또한 이 도장은 수의승인을 의미한다. 소고기의 경우 특별히 기타 정보를 명시해야 한다. : 동물의 원산지, 가축의 종류(소, 암송아지, 암소...), 그리고 축종(젖소 또는 육우)
- 가시적인 설명 기준. 그림. 제품의 가치를 높이거나 상기 의무문구에 추가적인 정보나 인증에 관한 문구(선택사항).



검사...
밭에서 식탁까지

■ 트라사빌리떼 : 식품위생안전관리 수단

트라사빌리떼는 투명성에 관한 중요한 보장이다. 국제규정 ISO 8402에 따라 「등록된 개체파악에 따라 전과정과 사용처 또는 업체의 소재지를 찾을 수 있는 능력」으로 정의되었다. 트라사빌리떼는 품질보장제도의 일부를 이룬다. 이 제도 덕분에 제조자가 로트별 각각의 원료의 특징을 제공할 수 있다. 좀 더 개괄적으로 트라사빌리떼는 한 제품 또는 이에 사용된 구성물질이 거처온 단계를 판매 장소에서부터 각기 다른 생산작업장까지 거슬러 올라갈 수 있도록 한다.

5 위험관리

1. 효율적인 검사제도

유럽연합 차원에서 그리고 국가차원(작업장의 위생, 생산의 위생 등)에서 수립된 규정적이고 법적인 조치 전체가 위험을 관리하는 데 있어 첫번째 방패막이다.



■ 감찰과 다양하고 결정적인 검사

이 검사들은 3가지로 분류할 수 있다. : 생산작업장 검사, 제품검사 그리고 식품사고와 관련된 조사. 업계는 또한 자체검사도 실시한다.

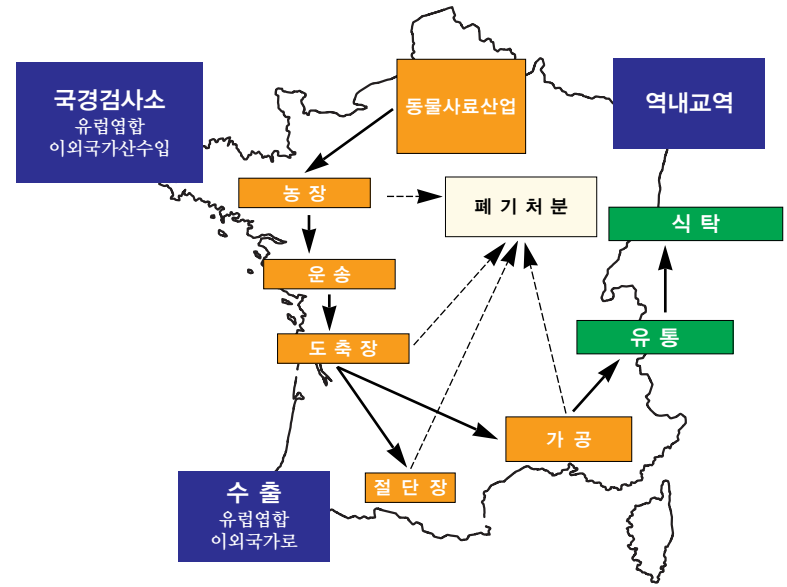
■ 생산작업장 검사

밭에서 식탁까지 식품국 검사부서 직원들은 식품위생품질을 감찰한다. 따라서 농장들은 여러 검사의 대상이 되고 수의검사관은 승인된 모든 도축장 검사를 실시한다. 동물성분이 들어간 식품을 생산하는 기업체 또는 가내수공업체 대부분은 지역수의당국(식품국)이 발행하는 위생승인을 받아야 한다. 해당 작업장들은 이렇듯 개장 전후로 검사를 받는다. 그리고 업체는 제품과 공정에 대한 정기적인 검사를 서류검사와 함께 받는다. 검사 횟수는 업체의 전반적인 위생수준과 활동분야와 연관된 위험의 수준에 따라 달라진다.

■ 제품검사

검사는 제품의 전과정내내 실시된다. : 제조, 수송, 저장, 유통. 검사 내용은 제품의 구성, 미생물 특징 및 보존여건(특히 온도) 등과 관계한다.

유럽연합 역외로부터 수입되는 동물성 또는 식물성 제품은 식품국 산하에 있는 국경검사소를 통해 검사한다. 냉동저장고, 유통장소 또는 업체내에서 무작위 검사를 실시함으로써 이 제도가 완성된다.



■ 식품독소 집단감염에 따른 조사

사전에 수립된 절차에 따라 개입사항을 정하고, 가장 짧은 시간내에 감염의 확산을 막거나 감염자를 치료할 수 있는 정보를 수집할 수 있다.

2. 신중우선주의 원칙 : 위험관리의 수단

1995년 2월 2일자 프랑스법으로 규정된 신중우선주의 원칙은 “공식적인 과학적인 증거는 없지만 여러가지 추정이 가능할 때, 당국은 위험잠재 제품의 사용 및 거래를 규제할 수 있고 규제해야 한다. 위생적인 위험은 물론 사회, 경제, 문화적인 위험도 해당된다”라고 규정하고 있다.

이 원칙은 정부가 위험평가가 불완전한 상태일지라도 위생 또는 식물위생에 관한 일정한 조치를 취할 수 있으며 시민 및 소비자 보호를 목적으로 신중을 기할 수 있도록 한다. 실제로, 잠재적으로 위험하고 돌이킬 수 없는 상황을 인지하였으나 과학적인 자료가 불완전할 때 정책가들은 과학적인 확인없이 신중한 조치들을 취할 권한이 있다.

신중우선주의는 잠정적인 상황으로 과학적인 새로운 자료에 따라 소비자 보호를 위한 조치를 재평가할 수도 있다.