

정책워크숍 발표자료집

식품정책의 방향과 과제

2008. 12. 23

한국농촌경제연구원

차 례

토론회 개요

발표자료

1. 식품정책의 효율적 추진방향 최지현 1
2. 영양정책의 방향 문현경 19
3. 한국 식생활문화 정책방안 정혜경 31
4. 식품안전관리체계 곽노성 51

토론회 개요

- 주제: 식품정책의 방향과 과제
- 일시: 2008년 12월 23일(화) 17:00~19:00
- 장소: 경기도 과천시 그레이스호텔
- 주최: 한국농촌경제연구원

- 주제발표
 - 제1주제: 식품정책의 효율적 추진방향 <식품산업정책을 중심으로>
 - 발표: 최지현 (선임연구위원)
 - 제2주제: 영양정책의 방향
 - 발표: 문현경 (단국대학교)
 - 제3주제: 한국 식생활문화 정책방안
 - 발표: 정혜경 (호서대학교 식품영향학과)
 - 제4주제: 식품안전관리체계
 - 발표: 곽노성 (한국보건사회연구원)

제 1주제발표

식품정책의 효율적 추진방향
<식품산업정책을 중심으로>

최 지 현 (선임연구위원)

식품정책의 효율적 추진방향

〈식음산업정책을 중심으로〉

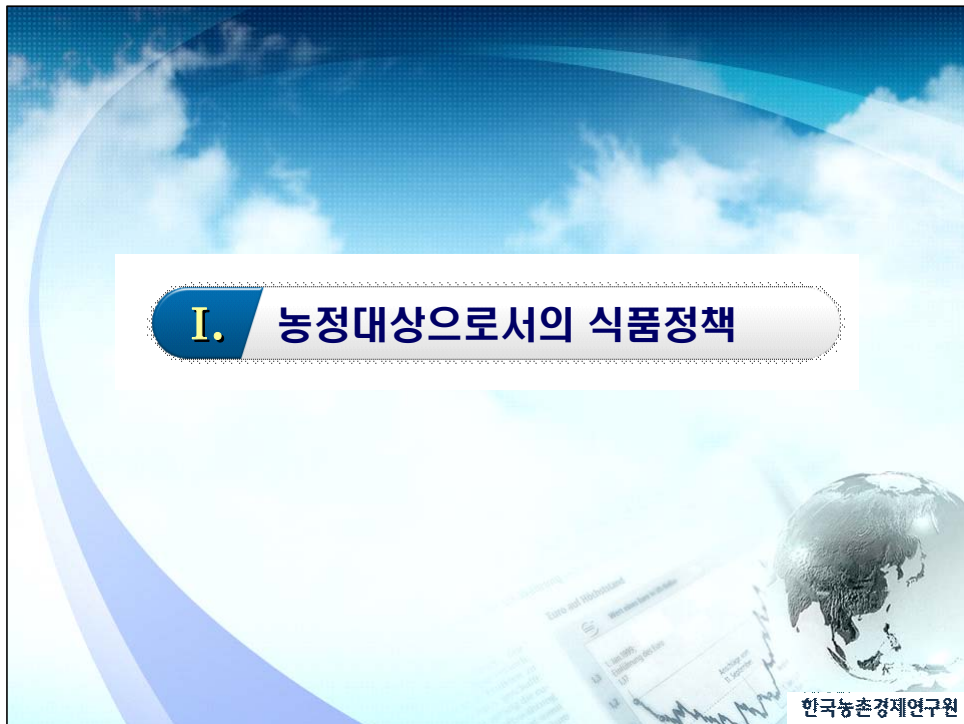
2008.12.23

최지현 선임연구위원

목 차

- I. 농정대상으로서의 식품정책
- II. 선진국 식품정책 동향과 시사점
- III. 식품산업정책의 효율적 추진방향
- IV. 정책과제

한국농촌경제연구원



1.1. 정책여건변화

3/30

농정패러다임의 전환시대

● 「농업·농촌종합대책」(2004~2013)과 119조원 투융자계획 수립

- ➡ 시장지향적 구조개편, 친환경 고품질 농업, 신성장동력 확충
- ➡ 농정 패러다임을 변화된 환경에 맞게 시장지향적 구조로 전환
- ➡ 정책의 중점이 농업에서 농업·농촌·식품으로 전환, 농식품 안전성 관리제도 강화, 농업과 식품산업 연계강화가 화두로 대두

한국농촌경제연구원

1.1. 정책여건변화

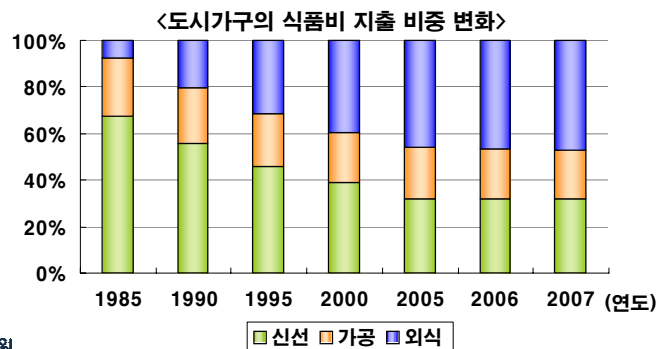
4/30



食 = 農 에서 食 = 農 + 食品産業으로 개념 전환

- 식품소비패턴 변화와 식품제조업과 외식산업 등 식품산업의 성장

- ➡ 외식소비 비중: 1985년 8% ⇒ 2007년 47%
- ➡ 식품산업성장률(95~2005년) 9.3%, 농림수산업 3.3%



한국농촌경제연구원

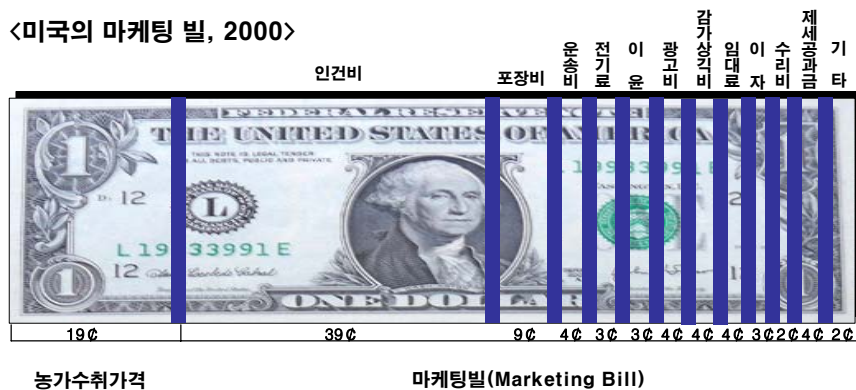
1.1. 정책여건변화

5/30

- 식품산업의 성장과 농업부문 부가가치 감소

- ➡ 미국의 예: 농가수취가격비율 41%(1950) → 19% (2000)
- 식품가공 및 유통산업의 발전

〈미국의 마케팅 빌, 2000〉



한국농촌경제연구원

1.1. 정책여건변화

6/30



푸드시스템(food system) 개념 도입

- 농업문제는 농업(생산)-식품제조(가공)업-식품유통업-외식산업-식품소비의 푸드체인 (food chain)의 문제로 인식
 - ➡ “食”의 외부화 급진전, 식품안전관리문제 큰 이슈 등장
 - ➡ 농업문제는 먹거리문제로 재인식

한국농촌경제연구원

1.1. 정책여건변화

7/30



식품의 문화적 요소 중요성

- 食은 건강을 위한 선택의 문제, 食의 세계화로 문화적인 측면 강조, 식문화가 국가 이미지와 위상에 영향
 - ➡ 일본의 기꼬만 간장, 스시, 한국의 김치와 비빔밥 등

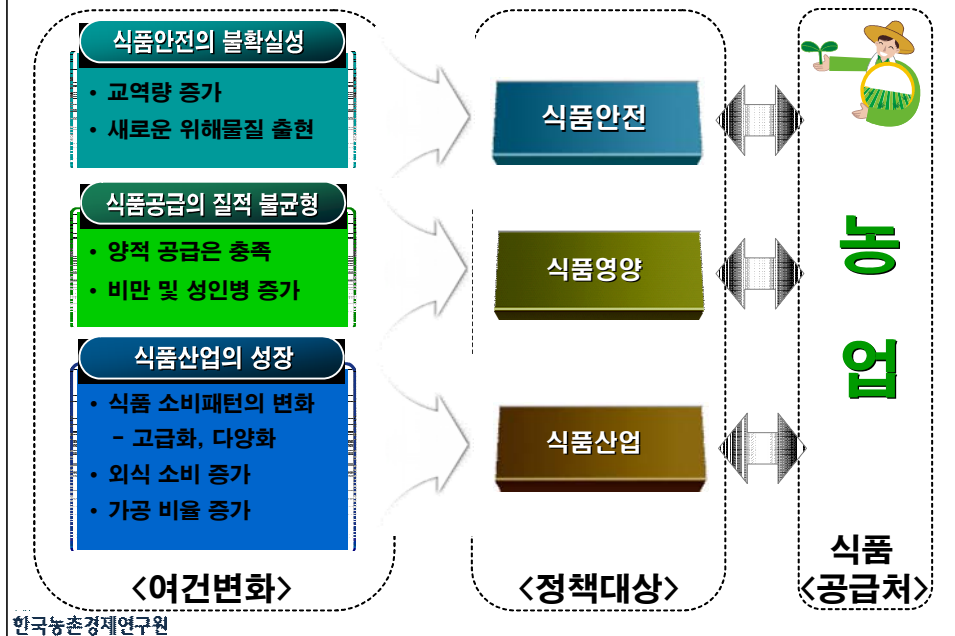


농업의 고부가가치 산업화를 위한 조직 개편

- “농림수산식품부” 출범으로 식품산업과 농업의 연계 강조, 농업의 고부가가치화 지향

한국농촌경제연구원

1.2. 식품정책의 범위 설정



II. 선진국 식품정책 동향과 시사점

2.1. 식품안전정책의 중점 추진

10/30



농장에서 식탁까지(farm to table) 일관관리 : 이력추적제 실시

- 단계별 종사자의 안전관리 역할과 책임 규명



식품안전관리정책의 투명성 확보

- 위험관련정보와 의사결정과정 등 공개 및 공유
 - ➡ 위험정보교환(risk communication) 기능 강조

한국농촌경제연구원

2.1. 식품안전정책의 중점 추진

11/30



식품안전에 대한 소비자신뢰 제고 역점

- 식품안전문제에서 소비자 문제 최우선순위를 두고 정책 추진

< 일본의 소비자청 설립 추진 경과 >

- 배경
 - 식품 위장표시, 과대광고문제, 중국산 수입만두 농약 성분 검출, 수입농식품의 멜라민 검출로 식품 안전관리에 대한 국민 우려 고조
- 경과
 - 2008년 4월 23일 후쿠다 총리가 「소비자청」 설립 제안
 - 2009년 상반기 설립 예정
- 식품관련 주요사항
 - 식품안전기준법에 규정한 기본적 사항의 책정과 식품의 안전성 확보에 관한 관계자 상호간의 정보 및 의견교환에 관한 사무의 조종
 - 식품위생법 규정의 식품, 첨가물 등의 표시기준에 관한 사항
 - 식품 허위 또는 과대 표시 또는 광고한 식품, 첨가물 등의 단속에 관한사항

한국농촌경제연구원

2.1. 식품안전정책의 중점 추진

12/30



과학주의에 입각한 식품안전정책 추진

- 안전문제를 위험평가-위험관리-위험정보교환의 위험분석체계(risk analysis system)에 의한 과학적이고 체계적 접근



식품안전관리행정의 일원화 및 통합 추진

- 생산단계에서부터 소비단계에 이르는 안전관리 행정 일원화 경향
 - ▶ 영국 식품기준청(FSA), 캐나다 식품검사청(CFIA), 독일 소비자보호식품청(BVL), 뉴질랜드 식품안전청(NZFSA), 덴마크 수의식품청(DVFA), 스웨덴 국립식품청(NFA) 등

한국농촌경제연구원

2.1. 식품안전정책의 중점 추진

13/30



식품안전관리행정의 일원화 및 통합 추진

- 미국도 2005년 이후 농식품 안전관련 기관 및 업무의 다원화와 협력체계 부재의 문제 해결을 위해 새로운 식품안전기구(Food Safety Administration:FSA) 출범 필요성 제기

FSA는 모든 식품안전성 관련 법안을 관할하며, FSIS, APHIS 등의 기능과 식품안전성 관련 연구, FDA의 CFSAN(center for food safety and applied nutrition), CVM(center for veterinary medicine)와 기타 식품안전성 관련 기능, EPA의 살충제 잔류 관리업무, NMFS의 수산물 검사 및 기타 관련된 기능 등을 관할

한국농촌경제연구원

2.1. 식품안전정책의 중점 추진

14/30



식품안전관리행정의 일원화 및 통합 추진

- 2008년 farm bill에 식품안전위원회(Congressional Bipartisan Food Safety Commission)의 출범이 포함되지 못해 식품안전관리 일원화를 위한 독립기관인 FSA의 설립 무산
- 미의회의 식품안전관리 비효율에 대한 비판여론이 높아 식품안전 일원화 논의가 오바마 정부기간 중에도 계속 될 전망
- ➡ GAO(회계감사원)는 차기 111회 의회 의제로 식품안전시스템 정비 제기

한국농촌경제연구원

2.2. 농업과 식품산업의 연계 강화 추진

15/30



식품산업클러스터 구축

- 식품클러스터 추진으로 농업과 식품산업 연계강화 방안 모색
 - ➡ 덴마크 코펜하겐지역과 스웨덴 서부 말뫼지역의 클러스터, 네덜란드 푸드 밸리 형성으로 지역경제 활성화



지역의 푸드공급체인과 연계한 지역농식품 소비확대 지향

- 지역 내 신선하고 안전한 식품 공급 운동 추진
 - ➡ 일본 지산지소운동, 한국 생협운동, 이태리 슬로푸드운동
 - ➡ 미국과 캐나다의 지역사회 식량안보(CFS) 영국의 로컬푸드 등

한국농촌경제연구원

2.3. 정부주도의 식품영양정책 추진

16/30

- 미 농무부(USDA)의 식품공급 및 영양프로그램(FANPs)
 - ➡ 푸드스탬프 프로그램(FSP), 부인, 유아 및 어린이를 위한 특별 영양 지원 프로그램(WIC)
 - ➡ 학교급식프로그램(National School Lunch Program)
- 농업부처 또는 농업-보건부처 공동의 식품영양정책 전개
 - ➡ 미국, 일본, 노르웨이 등 식생활지침 공동 제작

한국농촌경제연구원

2.4. 선진국 식품정책의 시사점

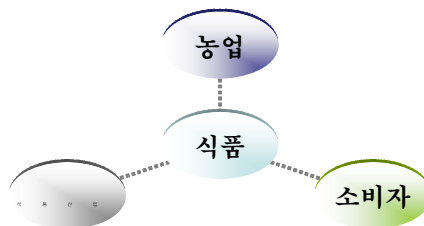
17/30



소비자와 식품을 주요농정 대상으로 취급

- 안전한 식품을 안정적으로 책임 공급하는 것을 농정 최우선 목표로 설정

〈식품과 연계한 농정추진체계〉



식품정책은 소비자 관점의 농업정책

- ➡ 농정에 식품안전, 영양 등 소비자 관련정책 포함
- ➡ 시장 및 소비자와 연관성이 많은 식품문제 주요농정이슈 부상

한국농촌경제연구원

2.4. 선진국 식품정책의 시사점

18/30



식품산업(food industry)은 푸드체인상의 품목 산업으로 규정

- 쇠고기산업(beef industry), 돈육산업(pork industry), 쌀산업(rice industry), 토마토산업(tomato industry)
- 선진국은 식량자급률 높아 자국산 농산물의 가공 및 소비비율이 높고, 품목별 수직통합(vertical integration) 일반화
- 농업정책 개념 속에 식품산업 정책 자연스럽게 수행
- 우리나라의 경우 식량자급률이 낮아 국내 농산물 이용비율이 낮고, 품목별 계열화 정도가 낮아 식품산업정책 개념정립 어려움



생산부터 소비까지 일관된 농식품 안전관리 역할 수행

- 전문성을 지니고 일관된 식품안전관리로 소비자 신뢰 구축

한국농촌경제연구원

III. 식품산업정책의 효율적 추진방향

한국농촌경제연구원

3.1. 접근방법

20/30

- 푸드체인 전체를 고려한 산업정책적 시각에서의 정책 추진 필요
 - ➡ 영세한 식품산업의 규모화를 위한 직접적인 지원은 시장 왜곡과 모델헤저드 초래
- 소비자의 요구를 반영하여 농수산물의 가격과 품질을 업그레이드 시킬 가능성이 높은 분야를 중심으로 지원
 - ➡ 가격과 품질의 업그레이드 없이 농업인의 소득향상을 목표로 식품산업을 무리하게 연계하는 시책은 지양

한국농촌경제연구원

3.2. 기본방향

21/30

소비자 중심의 정책 추진

- 시장개방 확대와 소비자의 고품질 안전농식품에 대한 수요 대응위해 farm to table에서의 농식품과 농산업의 연계 필요
 - ➡ 산지 규모화, 계열화, 산지의 전문 마케팅 능력 강화 등
 - ➡ 푸드체인 전반 모니터링 필요
 - 농축산물 이력추적제, 각종 인증제 정비 및 홍보 등
- 소비자의 올바른 식품선택 뒷받침
 - ➡ 식생활 개선, 식생활지침 마련 등

한국농촌경제연구원

3.2. 기본방향

22/30



우리 식문화의 유지 발전과 연계한 정책 추진

- 전통식품과 전통음식을 계승 발전
- 지역식품산업을 지역 식문화와 연계 발전시켜 지역경제 활성화
 - ➡ 지역의 관광사업과 연계한 지역농산물 소비확대



우리 농식품의 공세적 해외시장 진출 지원

- 우리 농식품의 국제경쟁력 확보위해 고품질 농산물에 대한 적극적인 마케팅과 홍보 필요
- 우리 식문화의 우수성 전파로 국가 이미지와 위상 제고

한국농촌경제연구원

3.3. 정부역할

23/30



공공성 있는 사업 수행

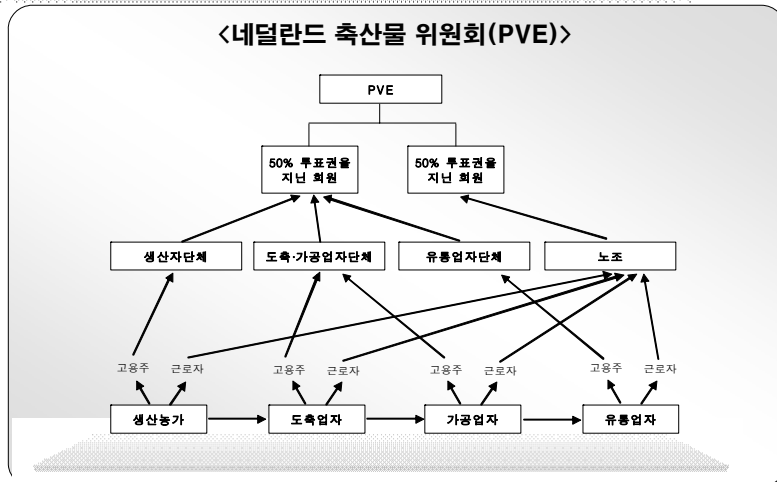
- 공공성 전제로 당위성 부여하여 사회적 공감대 형성
 - ➡ 농업과의 연계를 위한 인프라 구축, 한국 식문화의 정체성 확보 및 계승, 식문화의 국제교류
 - ➡ 단, 식품기업 활동이 공공성을 가지는 경우 지원 검토 가능
 - 육가공회사의 양돈계열화사업, 국산원료 사용한 식품업체의 한식 해외프랜차이즈사업 등

한국농촌경제연구원

3.3. 정부역할

24/30

네덜란드 푸드체인(생산-유통-가공-소비)의 수직통합을 통한 품목별 대표조직 육성 사례



한국농촌경제연구원

3.3. 정부역할

25/30

🔍 식품산업과 농업의 연계 조성을 위한 인프라 구축

- 식품산업과 농업의 연계를 높여 주는 조성기능 수행
- ➡ 산지와 업계(가공 또는 외식업체)의 정보네트워킹사업, 식품산업 관련 통계의 생성과 보급, 식품산업발전 핵심 R&D 등

🔍 식문화발전과 대외위상제고

- 한국형 식생활의 개발 및 보급, 올바른 식생활 교육 등
- 전통식품 육성과 한식 세계화

한국농촌경제연구원

3.4. 정책 분류에 따른 지원방향

26/30

- 식품산업정책은 사업성격에 따라 “공공성 유지분야”, “전략적 육성분야”, “선택적 조성분야”로 구분하고 공공성유지분야와 전략적 육성분야 중심으로 지원
 - ➡ 공공성 유지분야: 통계정보 제공, 인증체계 구축 등 인프라성격을 지닌 사업
 - ➡ 전략적 육성분야: 전통식품의 발전과 계승, 식문화교류 및 전파 등의 분야
 - ➡ 선택적 조성분야: 정부와 민간이 역할을 분담하여 추진해야 하는 사업으로 식품제조업 및 외식업 육성 분야

한국농촌경제연구원

3.4. 정책 분류에 따른 지원방향

27/30

〈식품산업 발전 종합대책의 유형분류와 추진과제〉

		추진방향	중점 추진과제
공공성 유지분야	통계·정보 제공	식품산업 정보·통계 선진화	- 현황 및 시장동향 관련 정보의 수집·분석·제공 - 산지와 식품제조·외식업체 간 정보교류 확대
	식품인증	식품인증 제도의 확충·정비	- 유기·가공식품 인증제도를 도입·시행 - 농수산물과 식품으로 이원화되어 있는 표준규격을 “농수산물 종합규격제도”로 통합 - 지리적 표시제의 손해배상청구권, 권리침해 금지청구권 등 권리보호 강화
	식생활·식문화 교육	국산 농식품의 소비기반확대 및 합리적인 식품소비 유도	- 맞춤형 식생활 지침 개발·보급 - 식문화 지침 보급 및 교육활동 전개
	R&D	식품 R&D 투자역의 확대	- “식품”분야 R&D 독립, 투자 확대 - 신성장 수요분야 집중
전략적 육성분야	전통식품	전통식품의 세계 영용화	- 전통식품의 현대화·과학화 및 글로벌화 - 전통식품 생산업체의 산업화 지원 - 전통식품 품질인증·영인제도의 활성화
	한식세계화	한식의 세계 5대 음식진입	- 한식 표준화 등 세계화의 토대 마련 - 한식 홍보 및 마케팅 - 한식당 고급화 및 고품격 문화상품화 - 해외진출 외식업체 재정·외교행정적 지원 확대
선택적 육성분야	식품제조업	업체에 대한 맞춤형 지원	- 식품기업에 최적의 기업환경 제공 - 중소기업의 생산성 향상 및 경영개선 지원 - 지역 농수산물의 가공 확대
	외식산업	외식산업의 고부가가치화	- 외식업소 경영시스템의 선진화 지원 - 식재료 유통 고속도로 달성 - 관광·문화·식재료 산업 등 동반 성장
	전문인력양성	인력 양성을 통한 식품산업의 경쟁력 제고	- 식품 전문연구기관을 지정하여 교육비용 등 지원 - 교육 프로그램을 수요 맞춤형으로 세분화 - 윤리인을 통한 상시학습 제공 - 식품관련 직업인식의 제고로 우수인력 유치
	컨설팅	식품업체의 경영개선	- 식품제조·외식업체 대상 컨설팅 지원 - 업계 수요에 부응하는 맞춤형 컨설팅 체계 구축

주: 2008년 초에 수립된 사업기준으로 분류

한국농촌경제연구원

3.4. 정책 분류에 따른 지원방향

29/30

〈식품산업 발전 종합대책의 유형분류와 추진과제〉

구분	쟁점사항	바람직한 추진방향
식품 R&D	· 민간 R&D 와 국가 R&D · 식품 R&D 관리 일원화	· 중장기 신성장 R&D 집중 · 농업 R&D 관리 일원화 및 독립 기관 설치
한식세계화	· 민간기업 마케팅 · 농업과 연계	· 식문화 전파 및 교류를 통한 국가 이미지 홍보와 위상제고
클러스터	· 경제성과 기업유치 가능성 · 농업과 연계	· 시설지원 지양 · 민간기업 유치 인센티브 제공 · 지역특산식품클러스터와 연계
제조업/외식업	· 민간영역 투자	· 인프라위주 지원으로 최소화

한국농촌경제연구원

IV. 정책과제

한국농촌경제연구원

4. 정책과제

31/30



부처 간 정책 조정체계 구축

- 식품산업정책은 농림수산물식품부(식품산업진흥), 보건복지부(식품안전 및 위생), 공정거래위원회(공정거래 및 소비자보호 관련), 지식경제부(산업표준 설정, 수출 및 일반적인 산업진흥), 중소기업청(중소기업육성) 등으로 분산·추진
 - ▶ 식품 R&D 사업 사례: 농림수산물식품부, 농촌진흥청, 보건복지가족부, 교육과학기술부, 식약청, 지식경제부, 중소기업청 등에서 분산 수행
- 분산 추진으로 업무를 통괄 조정하는 기능이 없어 사안에 따라 혼선 야기 가능성
- 식품산업정책을 전체적으로 조정할 수 있는 「식품산업정책조정심의위원회(가칭)」 구성 검토

한국농촌경제연구원

감사합니다

제2주제발표

영양정책의 방향

문 현 경 (단국대학교)

영양정책의 방향

단국대학교 문현경

우리나라는 지난 수십년 동안 경제, 사회, 문화 모든 면에서 여러 가지 변화를 겪었다. 이런 모든 변화는 우리의 식생활에 영향을 주기 때문에 우리의 식생활은 많은 변화를 가져왔다. 이런 식생활의 변화와 다른 변화들은 서로 영향을 주면서 우리의 건강에 영향을 주고 있다.

그렇다면 좋은 건강을 가지기 위해 우리는 어떻게 해야 하나? 간단히 말하면 우리 몸이 필요한 양에 맞게 식품으로 섭취를 해주어야 한다. 우리는 식생활을 통해서 영양소 즉, 우리 몸이 필요로 하는 성분을 얻는다. 그런데 그 양이 많아도 적어도 안 된다. 적절한 양이 우리 몸에 공급되어야만 한다. 똑같은 영양소라도 또 같이 섭취하는 영양소에 따라 필요한 양이 다르기 때문에 적절한 양을 섭취하는 것은 단순하지가 않다.

그러나 다행히 우리 몸이 적절한 건강을 유지하기 위한 양의 범위는 상당히 넓기 때문에 대부분의 성분 즉 우리한테 알려져 있는 영양소들은 정상적인 식사를 하는 경우는, 대부분의 건강한 성분의 경우, 크게 염려 할 필요는 없다. 이것은 개인적인 수준에서도 균형이 맞아야 하고, 가구 수준에서도, 또 국가 수준에서도 그 균형이 맞아야 한다.

개인 수준에서 어떤 영양소들을 적게 섭취했을 경우, 전반적인 면역력의 감소나 미량영양소 부족증에 걸리는 것은 잘 알려져 있다.

또한 영양소의 과잉도 많은 만성퇴행성질환의 원인이 되고 있다. 지방이 높은 식사를 할 경우 일부 암이나, 고혈압, 당뇨병, 심장병 등이 잘 걸리고, 나트륨을 많이 섭취할 경우 고혈압이나 일부 암에 잘 걸리는 것으로 알려져 있다.

이렇게 어떤 영양성분의 과잉이 질병의 원인이 되는 경우도, 또 어떤 성분이 모자라는 것이 원인이라고 의심되는 경우도 허다하다. 고혈압의 경우 소금섭취의 과다나 에너지섭취과다 즉, 비만이 주요 위험요인으로 의심받고 있으나, 포타시움이나 칼슘 부족 또한 중요한 위험요인으로 여겨지고 있다.

이렇게 식생활을 통해서 얻는 영양소의 과다나 과소는 개인 수준에서 우리의 건강에 중요한 영향을 미치고 있고, 가구 수준에서 식품의 과다는 과잉의 경우 식품의 낭비를 모자랄 경우 각구의 식품 불안정으로 사회, 문화적인 문제

를 야기한다. 국가 수준에서도 식품의 과다나 부족은 문제가 된다. 그래서 국민건강과 자원의 문제를 생각한다면, 식생활을 돌아보지 않을 수 없으며, 어떻게 하면 바람직한 방향으로 유도할 것인가가 중요한 관건 일 것이다. 또한 식품소비는 식품을 생산하고 다 먹은 것을 버리는 환경에도 밀접한 관계가 있어 다양한 측면에서의 접근이 있을 때 만 바람직한 방향으로의 유도가 가능 할 것이다.

식품을 잘 섭취해서 영양 상태를 좋게 하기 위한 궁극적인 목적은 인류의 행복, 즉 복지일 것이다. 그리고 개인의 행복의 기본이 되는 것은 건강일 것이다. 그래서 많은 사람들은 건강하기 위해서 많은 돈과 노력을 투자하고 있다. 국가적인 수준에서 본다면 건강한 국민이 건전한 노동력을 제공해서 생산성이 높아져 국가경제가 탄탄해지고, 건강하다면 의료비의 소비가 적어져서 바람직 할 것이다.

이렇게 개인이나 국가나 건강한 것을 바라고, 또 개인의 건강도 국가의 정책이 건강을 유도할 수 있으므로 많은 나라에서 국가의 중요한 정책은 국민의 건강을 위하여 국민들이 잘 먹고 아프지 않게 하는 것이다. 그리고 먹는 것은 인간의 기본 권리이므로 그것의 충족은 당연한 정책으로 받아들여지고 있다.

이렇게 개인적인 이유에서나 국가적인 이유에서 건강하지 못한 상태, 즉 질병의 원인이나 영향을 주는 요인들에 대해서 많은 연구를 하고 있다. 이런 연구들의 결과를 보면, 많은 요인들이 영향을 주고 있는데 그중에서 식생활에 큰 부분을 차지하고 있다는 것은 잘 알려져 있다.

모든 국민들이 충분히 먹고 아프지 않게 식생활을 잘하기 위해서는 영양정책이 잘 세워져야 하는데 여기서는 영양정책의 정의, 변화과정 그 구성요소에 대해서 살펴 보겠다.

1. 영양정책의 정의

영양정책에 대해서 살펴보려면 우선 정의가 어떤가 살펴보아야 할 것이다. 우선 정책(policy)에 대한 정의를 보면 여러 가지가 있으나, 여기서는 몇 가지를 소개해 보고자한다.

- "Policy can be seen as an activity aimed at formulating problems, trying to have an acceptance of the relevance of these, and organize problem-solving activities around them." (Jacobson 1964)(1)

- Policy is "a course of action or inaction", that is consist of "a web of a

decisions and actions that allocate values " or "a set of interrelated decisions concerning the selection of goals and the means of achieving them within a specified situations (Ham and Hill, 1984)(1)

-Policy is defined as "having goals and objectives, that its attainment " constitutes a process, and that it has been given, through Government decision, "a mandatory nature".

여러 정의에서 볼 수 있는 바와 같이 정책은 문제가 있는 경우, 그것을 해결 하도록 여러 가지 방법을 강구해가는 과정으로 정부가 주체가 되어 국민전체의 이익을 추구하도록 하는 것일 것이며, 국가의 정책은 여러 가지 정책이 있을 것이다. 이중의 하나가 영양정책일 것이다.

영양정책(Nutrition Policy)은 여러 가지로 불려져 왔었다. 그 이름을 보면 "nutrition planning", "multisectoral nutrition planning", "intersectoral nutrition planning", "nutrition strategy", "food and nutrition strategy", "food and nutrition policy", "food supply and nutrition policy", "food health policy" and "food health strategy"등 여러 가지가 있다.

이렇게 여러 가지 이름으로 불리다가 1972년 FAO(UN, Food and Agriculture Organization)에서 FAO의 역할이 농업계획이 그 주요한 역할이고 농업계획과 영양과의 관계가 중요하므로 영양정책에 대한 정의를 내렸다.

-Nutrition policy : "a complex of educational, economic, technical and legislative measures designed to reconcile projected food demand, forecast food supply and nutritional requirement"(FAO,1972)

영양이 또한 건강과도 중요한 관계여서 WHO(World Health Organization)의 역할에도 속하므로 1973년에 WHO의 Nutrition Unit의 대표가 Asia Congress of Nutrition에서 정의를 내렸다.

-“A food and nutrition policy can be defined as the formulation of a set of co-ordinating measures which, when implemented, will ensure the best possible nutrition status for the whole population but focus particularly upon the protection of those groups in which malnutrition is the most prevalent”(Bengoa,1973)

2년 후 PAHO(Pan-American Health Organization)가 더 포괄적인 정의를 내렸다.

-“A national food and nutrition policy is a coherent set of principles,

objectives, priorities and decisions adopted by a government to foster national development and thus to satisfy the basic nutritional requirements of the population and ensure life-long good health, well-being, and productivity. To be effective, such a policy must be implemented through multidisciplinary programs coordinating the sectors of agriculture, education, health, labor, and commerce, including the food industry. These sectors must, therefore, join their efforts and resources to increase the production, availability and consumption of basic foods, and to ensure optimum utilization of essential nutrients."(PAHO,1976)

또한 1988년 유럽북부국가들의 영양정책은 고찰하면서 Jul은 영양정책의 정의를 아래와 같이 했다.

—“Nutrition policy would comprise the whole complex of political action in the area of food supply and health, that does or may influence the nutrition of a population.”

위의 정의에서 볼 수 있는 바와 같이 영양정책은 새로운 개념이라기 보다는 각 상황과 시대에 따라서 조금씩 변화해가고 있으나, 이 정의의 내용이나 영양정책이 불려진 다른 이름으로 보나 식품공급과 보건에 관련된 모든 정책으로 국민영양에 영향을 줄 수 있는 모든 사람을 포함하는 것을 알 수 있다.

2. 영양정책의 변화

영양정책은 일반적으로 양적인 영양정책(Quantitative Nutrition Policy)와 질적인 영양정책(Qualitative Nutrition Policy)이 있다.

양적인 정책은 전체 인구집단이 충분한 식품을 섭취할 수 있어서 영양 부족에 걸리지 않도록 하는 것이다. 일반적으로 영양부족이나, 빈곤, 기아 등을 말할 때는 식품이 부족한 것을 의미하기 때문에 충분히 식품을 생산하지 못해서 부족하게 공급되는 가난한 나라를 생각하나, 실제로 있어서는 충분한 식품이 생산되더라도 공급이나 분배가 제대로 되지 않는다면 이 문제는 어느 나라에서나 문제가 될 수 있어서 정책적인 배려가 모든 나라에서 필요하다.

질적인 영양정책은 식품의 양적인 문제가 해결되었을 때 식품 공급이 균형 있는 식품 섭취를 이룰 수 있도록 하는 것이다. 이것은 잘못된 식생활과 관련된 질병으로 인한 조기사망을 예방하기 위한 것으로, 식생활의 결과인 영양상태가 만성퇴행성질환과 관련이 있다는 것에 기본을 두고 있다. 만성퇴행성 질

환의 경우 질병의 발병에 시간이 오래 걸리고 한번 발병하면 완치가 어렵고 관리에 의료자원의 소모와 노동력의 감소 등 경제적인 여파가 크기 때문에 많은 나라에서 위험집단의 관리를 통한 예방을 비용 효과 측면에서 가장 효율적인 방법으로 여기고 있다. 이런 위험에 처해있는 인구집단은 어느 나라에나 있기 때문에 질적인 영양정책은 모든 나라에서 필요하다.

양적인 영양정책은 자연재해나 전쟁 같은 인간이 만든 재해 때문에 생긴 식품부족으로 인한 문제를 해결하기 위해서 오래 전부터 있어왔다. 유럽에서는 세계 제2차 대전 후 영양적으로 건전한 식품공급을 통해 영양상태를 개선시키기 위해서 여러 가지 정책이 세워졌다. 1949년 FAO에서 식품수급표(Food Balance sheets)를 시작한 것은 좋은 예이다. 그러나 1945~1975년까지의 대부분의 정책은 영양부족이 일어나지 않도록 식품이 부족하지 않게 국가가 식품 생산, 공급, 수출, 수입을 미리 계획해야 한다는데 주안을 두고 있어서, 식품공급이 충분하다면 영양정책이 필요 없을 것이라고 생각되고 있었다.

1970년대의 세계 식품 부족은 FAO의 식품영양정책의 양적인 정책에 더욱 힘을 쏟게 했다. 양적인 식품정책도 단순한 식품생산이 아니라 여러 분야가 합해야 하므로 1974년 World Food Conference에서 모든 나라의 영양상태를 향상시키기 위해서 정부가 여러 분야가 모두 계획에 참여하도록 해야 한다는 것을 강조했으며, 이것은 많은 나라에서 새로운 개념이었다.

FAO가 1962년에 영양정책에 포함되어야 하는 부분이라고 지정한 7가지 분야는 다음과 같다.

1. A programme to relate medical activities and public health legislation and services to the nutritional needs of population,
2. A food and agricultural programme to relate the production, processing, handling and consumption of food and nutritional needs,
3. Actions in respect to food standards, food control and legislation,
4. steps to be taken to meet the needs of special group through special feeding programmes
5. A periodic assesment of levels of food consumption and nutritional status
6. Nutrition education and training programs at several levels
7. Research and investigation in food and nutrition problems.

식품수급을 원활히 해서 국민의 영양 상태를 향상시키기 위해서 이렇게 여러 가지 활동을 포함해야 하기 때문에 영양정책을 위해 다분야적인 접근이 시도되었다. 그러나, 양적인 영양정책은 식품공급이 충분한 경우 정치적인 관심이 적어지기 때문에 다분야적인 협조가 이루어지지 못했다.

식품공급이 충분하지 못한 경우, 이런 다분야적인 접근을 위해, 개발계획에 영양정책이 포함되도록 권장되었다. 이런 접근은 많은 저개발국이나 개발도상국에서 시도하도록 권장되었다.

선진국의 경우 양적인 문제가 해결되었으나, 영양문제는 계속 문제로 남으면서 다른 시도가 필요하게 되었으며 질적인 영양정책이 필요하게 되었다.

많은 나라에서 양적인 정책의 필요는 정책입안자, 정치가, 또 농업생산자 모두에게서, 식품증산 정책만이 강조되는 면이 있으나, 저항 없이 받아들여진다. 그러나 질적인 정책이 받아들여지는데 오랜 기간이 필요했다. 이런 정책을 처음 세운 나라는 영양정책을 1930년대 수립하여 실시한 노르웨이로서 1960년대에 이런 개념을 정책에 도입했고, 1974년 World Food Conference에 소개하였다. 질적인 영양정책과 양적인 영양정책을 실시하기 위해서는 다분야적인 접근이 아닌 영양정책이 하나의 중요한 정책분야로 자리 잡았다.

이런 과정과 세계 여러 나라의 경험이 합해져 1992년 International Conference for Nutrition에서 정한 Declaration and Plan of Action에서 영양정책은 양적인 정책이나 질적인 정책 어느 한가지만이 아니라 이 두 가지가 하나의 복합적인 개념으로 받아들여지고 있다.

1992년 세계 영양 선언에서 영양을 향상시키기 위한 정책과 프로그램분야는 다음과 같다.

- improving household food security
- protecting consumer though improved food quality and safety
- preventing specific micronutrient deficiencies
- promoting appropriate diets and healthy life styles
- preventing and managing infectious disease
- caring for the socie-economically deprived and nutritional venerable
- assessing, analysing and monitoring nutritional situations

3. 영양정책의 요소

영양정책은 국민들이 식품을 잘 먹어서 영양을 얻어서 건강을 유지, 증진시

킬 수 있도록 하는 것일 것이다. 그래야만 국민들이 건강해서 국가 경제발전에 필요한 건강한 노동력을 제공할 것이고, 질병에 걸리지 않아 의료비의 지출도 적게 하고, 국민 스스로도 행복하게 살 수 있을 것이다.

그렇다면 영양을 충분히 얻기 위해서는 어떤 식품이 제공되어야 하는가, 우선은 양적으로 충분해야 할 것이다. 또한 질적으로도 좋은 식품이 제공되어야 할 것이다. 영양의 균형을 이루기 위해서는 영양소의 균형을 이룰 수 있도록 다양한 식품이 제공되어야 하며, 식품자체가 품질이 좋아야 할 것이다. 또한 양과 질뿐만 아니라, 안전한 식품이 제공되어야 할 것이다.

안전하고, 질적으로 우수하고, 충분한 양이 공급되었다고, 모든 국민이 영양이 좋아지는 것은 아닐 것이다, 이런 식품들은 우선 이용 가능하도록 (Availability) 공급되어야 한다. 이 식품들은 국민들에게 받아들여져야 할 것이다 (Acceptability) 이것은 개인의 기호일수도 있고, 종교나 문화적인 이유도 있을 것이다. 이런 식품들이 실제 섭취되기 위해서는 접근이 가능 (Accessibility)해야 할 것이다. 이것은 경제적인 면, 지리적인, 교통수단 등 여러 가지 면이 고려되어야 할 것이다.

실제 이런 조건이 다 갖추어져서 식품이 공급되고, 환경이 조성되어도 마지막 섭취를 결정하는 것은 개인이다. 그래서 식품섭취를 하게 하는 데는 여러 가지 면의 보호관리(care)가 필요하다. 또한 대부분의 영양문제의 원인을 직접적인 원인인 식품 섭취만을 문제로 삼고 있으나 대부분의 문제들은 간접적인 원인이나 내재된 문제를 다루지 않고는 문제가 해결 되지 않을 대가 많다.

그래서 이런 식품공급문제, 보호관리 차원의 모든 것이 영향을 주기 때문에 이런 문제를 알아내기 위하여 많은 나라에서 각 나라의 식품 영양 체계나 식품 소비에 영향을 주는 요인들을 분석하여 거기에 맞는 정책들을 세우고 있다.

식품섭취를 통해 영양소를 얻어 건강을 유지하는 전 과정의 분야를 크게 5가지 분야로 나누어 보면 식품공급, 분배, 소비, 식품섭취, 영양소 이용, 건강상태로 생각해 볼 수 있다.

첫째 식품공급분야에 관련된 영양 정책에서 고려해야 할 정책분야를 보면 우선 식품생산에 관여하는 농업정책, 지속가능한 농업을 하게 하는 환경을 만드는 환경정책이 있을 것이다. 식품공급은 식품수입도 관여하므로 무역정책 즉 경제정책도 관여한다. 식품생산은 가공식품의 생산을 포함하므로 산업정책도 관련되어 있다.

둘째 식품분배를 보면 외식산업의 경우 산업정책, 분배에 관여되는 사회복지

정책, 경제정책 등이 영양정책을 고려해야 한다.

셋째 식품소비를 보면 식품소비를 잘하기 위해서는 식품선택을 해야 하는데 여기에는 식품의 가격과 식품을 살 수 있는 수입 등 경제정책, 정보를 제공하는 광고, 교육 등 관련정책이 있다.

식품섭취는 식품소비와 영양보충제, 기능성식품의 섭취를 생각할 수 있는데 여기에는 의약품관련정책, 식품이외의 보충제를 섭취하는데 영향을 주는 광고, 교육, 정보 관련정책이 영양정책을 고려해야 한다.

넷째 영양소 이용은 개인의 영양소요구량이나 질병유무에 영향을 받는다. 그러므로 질병치료와 예방에 관련된 보건정책, 의료정책 등이 관여되며, 영양소 요구량에 영향을 주는 관련환경에 대한 정책들도 영양정책이 감싸안아야 하는 분야이다.

마지막으로 건강상태가 어떤가가 영양상태가 영향을 주는 중요한 마지막 단계다. 여기에 관련된 정책은 전체국민을 대상으로는 보건정책, 근로자를 대상으로는 근로복지정책 등 대상에 따른 여러 복지 정책들이 영양정책을 포함하게 될 것이다.

이렇게 영양정책은 다양한 분야를 포함하고 있으며, 이런 모든 분야가 일관되게 움직이도록 계속적인 연구관리가 필요할 것이다. 그래서 영양정책을 잘 실천하기 위해서는 영양연구와 모니터링이 필수적이다.

영양연구분야와 영양정책분야, 그리고 국민의 식생활에 관한 monitoring은 정삼각형의 세 변과 같아서 상호 의존적이며 보완적인 관계에 있다. 생의 주기에 따른 영양소의 필요량, 만성퇴행성 질환의 원인, 예방, 관리에 있어서의 영양의 역할, 식품소비의 경제적 양상, 식행동에 관한 사람들의 지식 및 태도, 식품의 영양소 함량, 인체 내 이용도, 영양소간의 상호작용, 영양 모니터링 연구 등의 인체 영양에 관한 모든 연구는 결국 정책결정을 위하여 필요한 자료로 제공되며 이들 과학적인 자료를 바탕으로 영양정보와 교육 프로그램, 식량생산과 마케팅, 식품안전과 표시제도, 강화제도, 식생활 지침, 국가 건강증진 목표, 군대 급식, 식품보조 등의 사회복지제도 등이 수립되게 된다. 또한 수립된 영양정책은 국민 식생활과 영양상태의 개선을 위하여 수행되며 수행된 결과의 효과관정을 위하여 다시 모니터링하거나 새로이 필요한 정책이나 연구분야를 확인하기 위하여 국민영양조사 등의 모니터링이 실시되어야 한다.

4. 앞으로의 방향

우리나라의 경우 지금까지는 농업정책, 식품정책, 보건정책 모두 존재하고 있었으나, 이런 요소들에서 영양과 관련된 정책방향은 매우 미흡하였다. 이제까지는 이런 정책들이 시급히 해결해야할 문제들에 치중하였다.

농업의 경우는 식품, 특히 쌀 증산이 시급했고, 보건정책의 경우 아픈 사람의 치료에, 식품정책의 경우 위생안전에 급급했었다. 물론 시급한 문제들이 다 해결된 것은 아니나 지속적인 노력이 이루어지고 있으며, 많이 보완되어 왔다.

그러나 현재 영양정책은 전무한 실정으로, 모든 사람들이 몸에 좋다는 각종 식품에 현혹되어 있으며, 앞으로 우리나라 사람들의 식생활의 방향을 어떻게 이끌 것이며, 현재의 식생활의 현황과 변화가 앞으로 우리 국민의 영양상태 건강에 영향을 줄지 아무도 모르고 있다.

이제 통합적인 시각으로 영양정책을 세워서 모든 분야가 협력하여 국민건강을 이루도록 해야할 것이다. 영양 정책을 세우기 위해서는 다음 다섯가지를 최소한도 실현해야 할 것이다.

1. 영양목표설정과 정책의반영
2. 영양정책의 다분야적접근
3. 사회정의의 실현
4. 질높은 식품의 공급
5. 환경친화적인 식품의 공급

시급한 과제는 여러 가지가 있으나 우선 몇 가지를 열거해 보겠다.

- 기본적인 영양연구의 확충
- Monitoring system의 확립
- 식품산업 및 농업의 방향 연구
- 식품안전을 위한 연구 및 규제
- 영양정책을 수행할 조직 확보

참고문헌

1. Bronner F Nutrition Policy in Public Health Springer Publishing Company New York. 1997.
2. Helsing E The initiation of National nutrition policies : A comparative study of Norway and Greece STYX publication, Groningen. 1990.
3. Wheelock U implementing dietary guidelines for healthy eating Blackie Academic Professional London. 1997.
5. 문현경 밀레니엄을 여는 국민영양 발전전략 대한지역사회 학술대회자료집 1999
6. 문현경 국민영양정책의 문제 및 발전방향 식품산업과 영양 5(3) 62-65, 2000
7. 문현경 영양감시체계 대한지역사회영양학회지 5(4) 716-721, 2000
8. 문현경, 건강증진을 위한 영양사업, 한국보건교육건강증진학회 춘계학술대회 자료집, 2006
9. 문현경, 식생활 · 영양 그리고 건강, 한국생활환경학회 추계 학술대회, 2006
10. 문현경, 국민건강을 위협하는 우리나라 주요영양문제 및 해결과제-효과적인 국가영양정책을 위한 전문가포럼 자료집, 대한영양사협회, 2007
11. 문현경, 영양정책과 방향, 한국보건교육건강증진학회 2007년도 춘계학술대회 자료집 2007
12. 백희영, 오명숙, 천종희, 문현경, 윤진숙, 이심열, 정효지. 건강한 미래를 위한 식생활 길라잡이. 신광출판사, 2004
13. 장유경, 정영진, 문현경, 윤진숙, 박혜련 지역사회 영양학. 신광출판사. 2001.

제3주제발표

한국 식생활문화 정책방안 - 고민과 모색 -

정 혜 경 (호서대학교 식품영양학과)



한국 식생활문화 정책방안 - 고민과 모색 -

정 혜 경
호서대학교 식품영양학과



차 례

I. 세계화 시대, 음식문화의 의미는?

II. 식생활문화(정책)의 정의 및 범주

III. 한국식생활(및 정책)의 변천

IV. 한국의 식생활 관련 사업들

V. 외국의 식생활문화 사업 및 정책

VI. 한국식생활문화관련 연구사업(안)

I. 세계화 시대, 음식 문화의 의미는?

음식은 단순한 생존의 도구가 아닌 자국민들의 정체성과 문화수준을
표현하는 세계인의 언어

“음식전쟁, 문화전쟁” → 세계적 추세

현대는 새로운 미각의 시대, 먹는 것은 새로운 문화 경험

한국음식 → 세계적인 건강식임에도 문화정책 및 홍보 미비

2차 대전 중 미군병사의 편지, 시드니 민츠 “음식의 맛, 자유의 맛”

“내 나라 국민들이 받은 수 백만 가지의 다른 축복을 지키는 것과
마찬가지로 나는 코카콜라를 마시는 풍습을 지키기 위해 싸운다.”

II. 식생활문화의 정의

- 식 문화란? -식품의 생산, 조리, 가공하는 체계와 상차림, 식사예절 등 식사행동의 체계가 통합된 문화
- 식품의 조리 가공법, 도구, 그릇 등의 식기 류, 상차림과 식사방법을 알려주기 때문에 식 문화를 통해 한 나라의 한 지역의 역사, 관습, 전통 등을 이해할 수 있음
- 전통 식 문화란? -우리 민족 고유의 식생활과 관련된 생활양식이나 행동양식으로서 국가적 차원에서 진흥시킬 만한 전통적이고 문화적인 가치가 있다고 인정되는 것 (식품산업진흥법)
- 일본 식 문화의 범위 : 생산, 식 재료, 조리는 물론 기호와 영양, 식사행동, 먹는 도구와 장소 등 음식에 관한 모든 범위를 포함한 인류 공통의 개념 (식 문화추진간담회, 2005.7)
 - 일본의 역사와 환경에 기인한 특징을 반영
- 그러면 식생활 문화정책이란?

문화자원으로서의 한국 음식

전통음식은 문화상품으로 개발되어 일상 속에서 향유되어야 함. 음식문화? 인종, 국가 정체성을 규정하는 새로운 코드

즉, 전통음식을 문화적 코드로 읽어내야 함

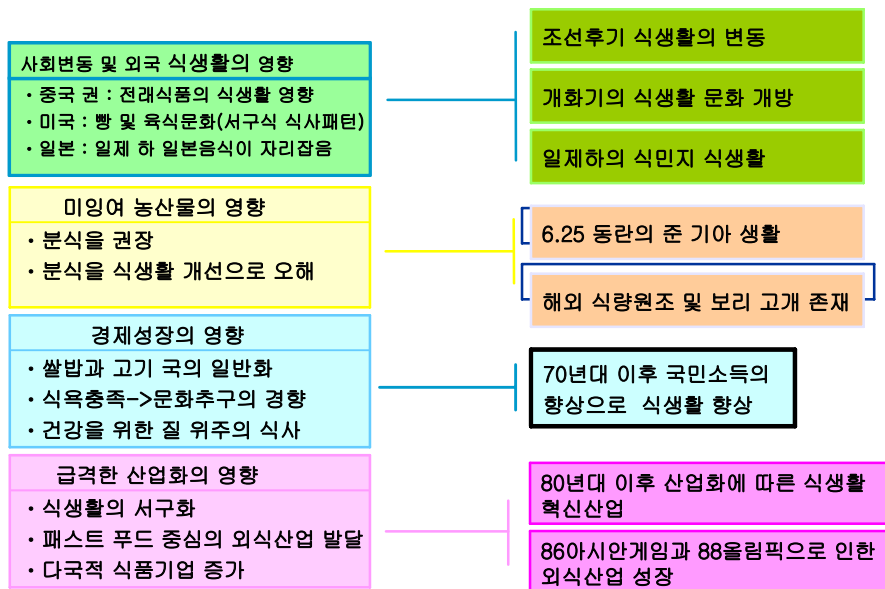
김치, 나물 등 웰빙 시대에 맞는 우수한 음식을 국제적 수준으로 포장하여 세계화 시켜야 21세기 선진국 대열에 자리매김할 것

따라서, 한국음식을 문화적으로 읽고 소통하는 것이 필요

음식 만들기는 자기 지역의 생태에 대한 지식 추구이며, 몸을 치유하는 행위



III. 한국식생활의 변천



국가정책과 식생활

■ “국가동원체제시기 혼 분식장려운동과 식생활의 변화” 공 제욱 (2007)

■ 식생활정책: 식생활개선국민운동본부 설립 (1983년 7월 ~ 2008년 11월)

■ 식량절약 및 식생활개선운동

“혼 분식장려운동, 국가동원체제, 식생활의 서구화, 새마을 운동, 미 잉여농산물 원조, 절미운동, 식생활개선, 쌀 소비 촉진운동, 우리농산물소비운동 등 ...”

현대 한국인의 식생활 문화

- 인구증가 및 경제력 향상
- 농업기술의 혁신
- 식품산업분야의 발달
- 외식산업의 발달
- 외래문화의 유입
- 의학 및 영양학발달로 인한 정보량 증가
- 국민의 의식구조 변화
- 가족제도의 변화

현대 한국 식생활 문화

- 주식의 변화
- 전통음식의 섭취 감소
- 식생활의 서구화
- 식생활의 다양화

한국인의 식생활 행동 변화
A→A'

미래의 식생활

전통적인 식문화에 기반한
식생활문화 정립

IV. 식생활문화관련사업 : 농림수산식품부

- 한식 세계화 사업
 - 한식세계화 지원체계구축, 해외진출정보수집, 지역 향토음식 세계화, 한식우수성구명
- 한식교육 및 경쟁력 강화
 - 한식 전문조리인력 양성, 해외한식당 인증제도 운영지원, 한식당 고급화 지원
- 한식체험 및 홍보강화
 - 한식우수성 홍보, 한식체험 지원, World Best 한식콘테스트
- 해외 진출 한식당 시설비 융자 지원
- 전통식생활보급 사업
- 한국형 식생활 지침 및 교육 프로그램 개발 및 보급
 - 전통 식생활확산을 위한 세미나 개최 홍보 등

식생활문화 관련사업 : 문화체육관광부

- 음식관광 및 관광상품화 기반 구축
 - 관광가이드용 음식스토리, 지역대표음식 콘텐츠 개발, 미용, 사찰과 결합한 음식 테마상품 개발, 외국관광객 선호 조리법 개발 등
- 음식 관광 및 관광 상품화 기반 구축
 - 음식경연 대회, 전시회, 박람회 개최지원, 음식 팸 투어, 아리랑 TV 제작 지원 등
- 음식 관광 및 관광 상품화 기반 구축
 - 중국인, 무슬림 등 외래관광객 전문식당 지정 및 지원 (경영컨설팅, 외국어 메뉴판 제작)

식생활문화 관련사업 : 보건복지부

- 취약계층 영양지원 프로그램 확대
 - 임산부 및 영 유아 보충 영양관리 시범 사업, 취약계층 급식배달 서비스 확대
- 바른 식생활을 위한 자료 개발, 보급
- 식생활지침 개발, 레시피 개발, 교육자료 개발, 보급 및 교육
- 만성질환 양상에 근거한 식생활목표 설정, 영양교육자료 개발 및 보급
- 가공식품 영양표시제도 (식약 청)
 - 영양표시제도 개선 사업, 산업체 영양표시 업무 지원, 소비자 대상 영양표시 교육 홍보

국민식생활관련 지역사회와 시민단체의 활동내용

❖ 생활 협동 조합의 역할

	식품 관련 활동 내용	지역 생협 조직
한살림	• 유기농산물의 소비자-생산자 직거래 • 산지체험 통한 도-농 교류 • 환경(유기)농업 운동 등	• 한살림 서울생협 등 17개 지역 한살림 생협이 전국 범위로 활동
한국생협 연합회	• 안전한 농산물의 소비자-생산자 연결 • 친환경 우리농산물 급식 확대 • 식품 안전 교육 • 산지체험 교육 통한 도-농 교류	• 수도권 28, 충청권 6, 호남권 10, 영남권 13, 기타 4
두레생협 연합회	• 안전한 먹거리와 친환경적 생활재의 소비자-생산자 연결 • 먹거리, 생태, 환경, 건강, 자녀교육 부분의 교육문화 활동	• 회원생협 15, 준회원 생협 7
여성민우회 생협	• 여성 생산자와의 교류 • 생활재의 개발 및 공동 이용 • 생산지 견학 등	• 2005년 말까지 하나였던 생협이 남서여성민우회, 동북여성민우회, 고양여성민우회 등 4개로 분화하여 연대 (2006년 현재)
기타	• 가족 농사체험 프로그램 • 학교급식 개선 • 재생비누협동조합 • 유기농산물 거래, 자연학교	

❖ 학교급식관련 시민운동

	구성	활동내용
학교급식법 개정과 조례제정을 위한 국민운동본부 (연대조직)	• 부문별 단체로서 (사)참교육을 위한전국학부모회, 전국교직원 노동조합, 학교급식전국네트워크, (사)한국농업경영인중앙연합회, 한국생협연합회, (사)한살림, 전국공무원노동조합 등 11 단체 • 지역본부로서 16개 광역시도의 단체 및 기초단위 운동 본부	• 학교급식의 직영화와 무상급식의 실현 그리고 학교급식에 우리농산물 사용을 의무화하는 내용의 학교급식법 개정과 조례제정운동 • 급식문화개선을 위한 연구 및 범국민운동 • 단위학교급식환경개선을 위한 연구 및 사업 • 안전한 농수축산물의 생산과 공급체계 형성을 위한 연구 및 사업 • 기타 학교급식과 관련한 사업
학교급식 전국네트워크	• 학교급식의 실질적 개선 및 우리 농업 지키기 위한 학부모, 교사, 학생, 영양사, 생산자 등 학교급식과 관련자	• 목표 : 무상급식, 직영급식, 우리 농산물 사용 • 학교급식 정책 연구 활동 • 학교급식 관련 교육 연수 • 학교급식 관련 상담실 상시 운영 • 학교급식법개정과 조례제정을 위한 국민운동본부와 연대활동

❖ 식생활관련 대안운동

	구성	식생활 관련 활동내용
수수팔딱 (아사모)	• 2001년 알레르기성 질환을 가진 아이들의 엄마들이 결성	• 우리 고유 먹거리 보존 • 자연요법 • 모유 먹이기 운동
다음을 지키는 사람들	• 2000년 '다음을 지키는 엄마모임'이라는 공부모임에서 시작	• 생태분과 : 자연주의 육아교육 실시 • 먹거리분과 : 대안적 먹거리 발굴 • 생활환경분과 : 유해화학물질 반대운동
생태유아 공동체	• 2000년 부산의 학부모, 교사, 유아원 원장들이 모여 시작한 먹거리 공동체 • 2005년 '수도권 생태 유아공동체' 발족	• 양질의 친환경 농산물과 식단을 유치원과 어린이 집에 공급 • 사탕 · 과자 · 탄산음료 안 먹기 등 먹거리 교육 • 모유먹이기 운동
녹색연합	• '푸른 한반도 되찾기'시민 모임과 배달환경클럽이 녹색당과 배달녹색연합으로 통합된 후 1996년 명칭변경	• 건강한 먹거리 보급 활동 • 바다와 갯벌 살리기
서울환경 운동연합		• 식품첨가물, GMO, 환경호르몬 등 식품안전 관련 활동, 학교 친환경 급식 확대운동, • 가족이 함께 차리는 밥상운동
초록교육 연대	• 2005년 교사, 환경단체 활동가, 대학교수 및 전문가, 정부와 지자체, 교육청의 환경생태 교육관련 담당자들이 모인 운동단체	• 친환경 급식을 비롯해 생태친화적인 학교교육 • 빈 그릇 운동(음식쓰레기 안 남기기 운동) • 학교 환경 생태교육의 활성화
환경과 생명 전국 교사모임	• 환경문제와 환경교육에 관심 가진 전국 유치원·초·중등 교사들의 자발적인 네트워크	• 학교환경교육, 생태기행, 환경교육프로그램 및 교재와 교구제작보급과 활용, 전국 환경 교사 연수, 세계 환경교육현장방문활동, 사회실천활동 등

V. 외국 식생활문화 관련 사업 사례

- 일본의 '식육기본법' 제정을 통한 식생활교육 사업 추진
 - 전국 초, 중, 고등학생 농업현장 체험 및 요리교실 개최, 일본형 식생활확산을 위한 포럼 개최 및 메뉴 개발, 일본형 식생활이 건강에 미치는 영향 연구, 민간활동 지원, 언론매체 홍보 등
 - 지역에서의 이벤트 개최 등, '식사밸런스 가이드' 보급, 민간조직 지원, 교육농장 활성화 등
- 프랑스의 식문화 사업
 - 지방 전통 요리를 '계승요리 문화자산'으로 등록, 어린이 미각 조리교실 등 미각교육(미각주간 설정)추진, 요리경연대회, 심포지엄 개최, 그린 투어리즘과 교육농장 제도 운영

외국 식생활문화 관련 사업 사례

- 이탈리아의 슬로우 푸드 운동 전개
 - 교육농장 채택, 식생활관련 이벤트 개최, 미각교육 추진, 요리과학대학 설립, 슬로우 푸드 인정 식재료 요리 음식점 등록 등
- 미국의 식생활교육
 - 초, 중, 고등학교 영양교육 실시, 교재개발, 교실에서의 농업교육, 5 a day 운동 (하루에 일정량의 채소, 과일 섭취 운동)추진 등

일본식문화추진 간담회의 행동선언

- 선언1. 일본 식 문화의 기준이 되는 텍스트를 작성한다.
- 선언2. 음식의 안전, 안심캐러밴(caravan)을 세계에 파견한다
- 선언3. 외국인 요리사를 대상으로 한 실무연수를 실시한다
- 선언4. 세계요리대회를 일본에서 개최한다
- 선언5. 외국인에게 일본음식의 뛰어남을 체험하게 한다
- 선언6. 식 교육 활동을 강화한다
- 선언7. 뛰어난 재료를 생산하는 생산자와의 연계를 강화한다
- 선언8. 훌륭한 요리사를 표창한다
- 선언9. 요리학교와 음식점의 연대를 강화한다
- 선언10. 대학에 음식관계의 학부와 학과를 설치한다

식 문화연구 추진 간담회 (2005년 7월)

VI. 한국식생활문화관련 연구사업(안)

식생활문화정책

식생활문화 연구부

한국 식문화 연구

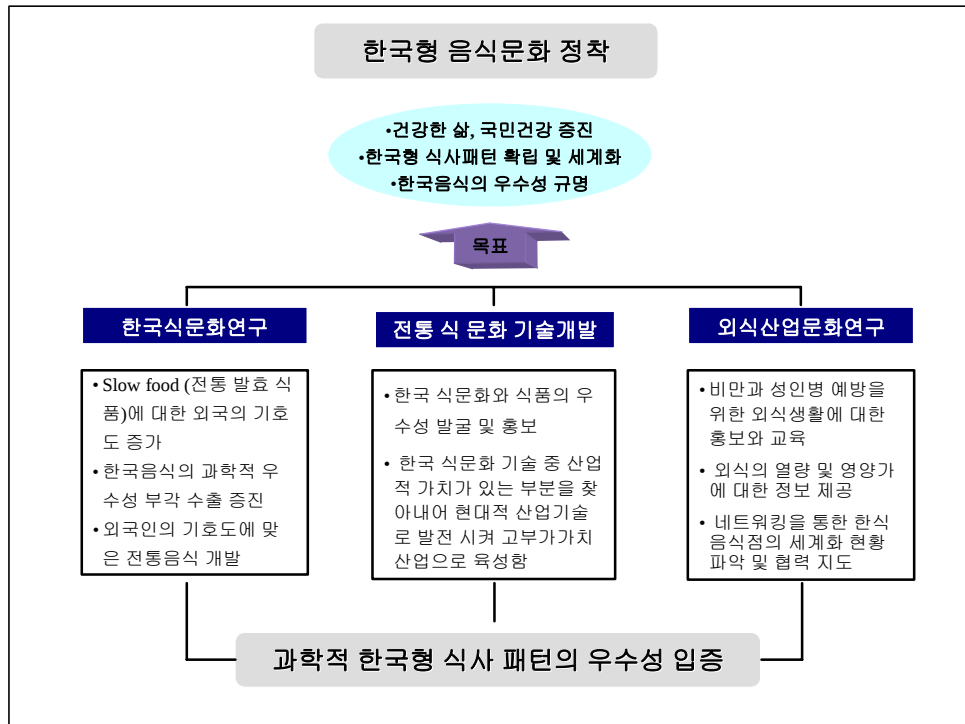
- 한국음식에 대한 연구활동
- 한국식생활문화의 형성과정에 대한 연구
- 특성 별 합리적인 한국형 표준 식단개발
- 한국형 식사패턴의 한국형 표준 식단 개발
- 한국형 식사패턴의 우수성 규명
- 비교 식 문화 연구
- 세계 속 한국형 음식문화의 정착방안 연구

전통 식문화 기술개발

- 역사적 고증에 의한 전통 식문화 기술 발굴
- 전통음식의 문화원형, 컨텐츠 작업
- 식품조리과학적 측면의 한국형 식사패턴의 우수성 규명
- 전통 한국식생활의 건강기능적 특성 규명 및 발전 방향의 모색
- 한국전통식품의 안전성 평가 및 증진 기술 개발
- 한국전통 식품의 가공 및 저장 기술

외식산업문화연구

- 한국의 외식 역사를 체계적으로 정리하여 우리나라 식당문화의 변천사 체계화
- 한국음식경 해외진출 지원을 통한 한국 문화 전파
- 한국음식의 세계상품화 전략 연구
- 한국식당의 세계진출에 대한 방안 모색
- 한식 레스토랑의 조리 및 맛 표준화 연구



한국식문화 연구

연구의 필요성

- 우리나라 식생활의 과학적 우수성 증명
- Slow food (전통 발효 식품)의 대한 외국인의 인식변화
- 한국음식 표준화 레시피 개발
- 전통음식에 대한 계승, 발전 의지 및 인지도 상승
- 다양한 메뉴 개발 필요

연구 목적

- 급속한 경제 발전 및 여성인력의 사회적 진출로 인한 외국 형 fast food 및 instant food 에 대한 선호도 증가
- 서구 식생활로 인한 각종 성인병의 발병 문제 → 진료비 상승
- 전통발효 식품과 같은 slow food에 대한 건강상의 이점이 인정되고 있으나, 외국인에게서의 기호도 부족
- 농수산물 및 각종 식품 류의 수입 증가 → 한국음식의 과학적 우수성 부각 수출 증진
- 한국형 음식문화의 정착

주요 연구 내용

✓ 한국 음식에 대한 연구활동

- 한국 전통 음식의 고증 및 발굴
- 고문헌을 통한 한국음식의 재현

✓ 한국 식생활 문화의 형성과정에 대한 연구

- 문헌을 통한 한국의 식생활사 정립
- 전통적인 한국의 상차림 특성
- 한국인 밥상의 식품 영양적 구성
- 한국 전통 끼니 문화의 우수성과 비판

도시, 농촌, 중 도시,
도서벽지 장수촌 등

✓ 특성 별 합리적인 한국형 표준 식단 개발

- 현장 방문을 통한 지역별 식생활의 특징 파악 및 식생활 지도
- 지역별 식생활 문화와 건강상태에 따른 섭취유형별 특징 분석 및 합리적 식단 개발
- 바람직한 한국형 음식문화 유형 제시
- 섭취 유형별 한국형 표준 식단 개발

✓ 한국형 식사패턴의 우수성 구명

- 영양가 측면에서 한국형 식사패턴의 우수성을 규명
- 성인병 예방(암, 당뇨, 심장질환 등) 음식 구성탐 개발
- 건강한 식생활 문화정착 (식생활 관련 지침 확립)

주요 연구 내용

✓ 비교 식문화의 연구

- 현대에서 한국인의 식습관 변화
- 남북한의 식문화 비교 연구
- 지역간 교포사회의 식문화 비교



✓ 세계 속 한국형 음식문화의 정착방안 연구

- 혼례, 통과 의례음식의 현대화 방안
- 국내,외 외국인 한국형 식사패턴에 관한 기호도 조사
- 한국형 식사패턴 및 전통식품에 대한 관능검사
- 비교 분석을 통한 문제 유형별 대체방안 제시
- 국내,외 한국음식점 현황 및 메뉴 분석
- 외국 현지인 정서에 맞는 전통음식 개발 혹은 현대인의 식생활에 맞는 전통 음식 개발
- 외국인들에게 친근할 수 있는 전통음식 발굴 및 계승 방안 모색 및 레시피 개발

기대효과

✓ 기술적 측면

- 한국음식의 표준화된 조리법 개발
- 새로운 한국형 식사패턴 개발
- 각종 성인병 예방 식품개발

✓ 경제적 측면

- 개발된 전통음식의 표준화된 레시피를 식품산업에 활용
- 건전한 식생활지도로 각종 성인병 경감 및 의료비 절감
- 메뉴의 표준화, 단순화를 통해 작업의 동선을 줄이고, 작업 시간을 효율화 시킴
- 국내농산물 우수성 입증으로 우리농산물 활용도 증가
- 전통음식 수출로 외화 획득
- 국내외 외식산업 발전에 이바지

기대효과

✓ 학문적 측면

- 전문인력 양성
- 현대인들의 식생활 문화 파악
- 고문헌 조사를 통해 전통음식에 관한 발굴
- 전통음식의 생리활성적인 면 규명
- 국외논문에 발표

전통 식문화 기술 개발

연구의 필요성

- 서구식사패턴으로 인한 비만인 증가
- 영양적과 건강상의 이점을 갖는 전통음식의 보존, 발전
- 역사적 관점에서 한국식문화기술의 체계적 확립
- 미래사회의 식문화 전개 방향 제시



연구의 목적

- 한국 식문화와 식품의 우수성 발굴 및 홍보
- 한국 식문화 기술중 산업적 가치가 있는 부분을 찾아내어 현대적 산업기술로 발전 시켜 고부가가치 산업으로 육성함

주요 연구 내용

✓ 역사적 고증에 의한 전통식문화 기술 발굴

- 곡류음식문화 기술
- 김치와 채소의 음식문화 기술
- 장류의 음식문화 기술
- 육류와 생선의 음식문화 기술
- 양념의 생리활성 효과 분석

✓ 전통음식의 문화원형 콘텐츠 작업

- 전통음식 관련 캐릭터 개발
- 애니메이션 및 사이버 게임 제작

✓ 식품, 조리과학적 측면의 한국형 식사패턴의 우수성 구명

- 고문헌속의 전통식사패턴 발굴 및 조리법 복원
- 전통 한국형 식품의 조리과학적 우수성 입증
- 계절별, 도시별 한국형 식사의 영양가 분석
- 한국형 식사패턴 (부재료, 주재료)의 생리활성 구명
- 전통음식의 간편화를 위한 음식의 표준화와 다양한 레시피 개발
- 한국형 전통음식 표준 조리법 개발



주요 연구 내용

✓ 한국고유 식단과 식품의 건강기능적 특성 구명 및 발전 방향의 모색

- 전통적 한국 식단의 영양적 평가
- 한국식단의 건강기능적 특성을 향상시키기 위한 방안
- 현대 도시주부의 생활패턴에 적당한 한국 식단의 제시방안
- 한국 식단준비의 인간공학적 분석
- 한국 고유식품에서 질병예방적 요소의 발굴 및 관련 성분 규명
- 고유발효식품의 건강기능성 성분 확인

✓ 한국전통식품의 안전성 평가 및 증진 기술 개발

- 한국 전통발효식품에서 식중독 미생물의 생육과 사멸 패턴 연구
- 수산발효 식품의 기능성 향상을 위한 가공방법 개발
- 특히 한국 식품의 안전성 평가 및 증진 방안
- 특히 한국 식품의 숙성원리 구명
- 생명공학적 기술에 의한 한국발효식품에서의 미생물학적 특성 평가

주요 연구 내용

✓ 한국전통 식품의 가공 및 저장 기술

- 한국 고유식품에서 사용되는 조미료의 평가
- 장기 저장 식품의 원리적 해명
- 고유 식품보관 용기의 기능적 특성 구명
- 냉장고를 이용한 고유식품의 품질향상기술 개발
- 한국고유 식품으로부터 향 산화 및 항균성 소재물질의 탐색
- 한국고유식품의 저장 및 유통방법 개발



기대효과

- 소멸되고 있는 음식문화와 식품기술을 발굴해 내어 새로운 전통기술의 영역을 확보함
- 미래지향적인 음식문화의 모형 제시
- 과학적인 원리규명을 통한 국민건강 관리 기여
- 식품산업계에 새로운 부가가치 창출
- 세계적인 홍보를 통한 국가 이미지 향상

외식산업 문화 연구

연구의 필요성

- 소득수준 향상, 여가시간 증대, 여성의 사회진출 증가 → 외식소비자들의 수요 급증
- 국내외 외식사업체들간의 경쟁 심화 (인구 77명당 식당 한 개)
- 외식문화와 국민 건강 및 영양상태의 상호관련성에 대한 연구 필요
- 외국음식 위주의 메뉴에서 전통음식의 메뉴 개발 필요

2003년도 국가별 외식 관련 통계

자료, 농림부(2006) 농림업주요통계

국가	인구	1인당 GNP	외식업체수	외식업매출
한국	4800만명	12,700\$	605,000	40조 원
일본	1억 2천만 명	36,000\$	785,000	30조 엔(330 조 원)
미국	2억 7천만 명	36,000\$	847,000	3990억불(5백 10조 원)

연구의 목적

- 비만과 성인병 예방을 위한 외식생활에 대한 홍보와 교육
- 외식의 열량 및 영양가에 대한 정보 제공
- 네트워킹을 통한 한식 음식점의 세계화 현황 파악 및 협력 지도

수출 유망한 한식 상품 목록

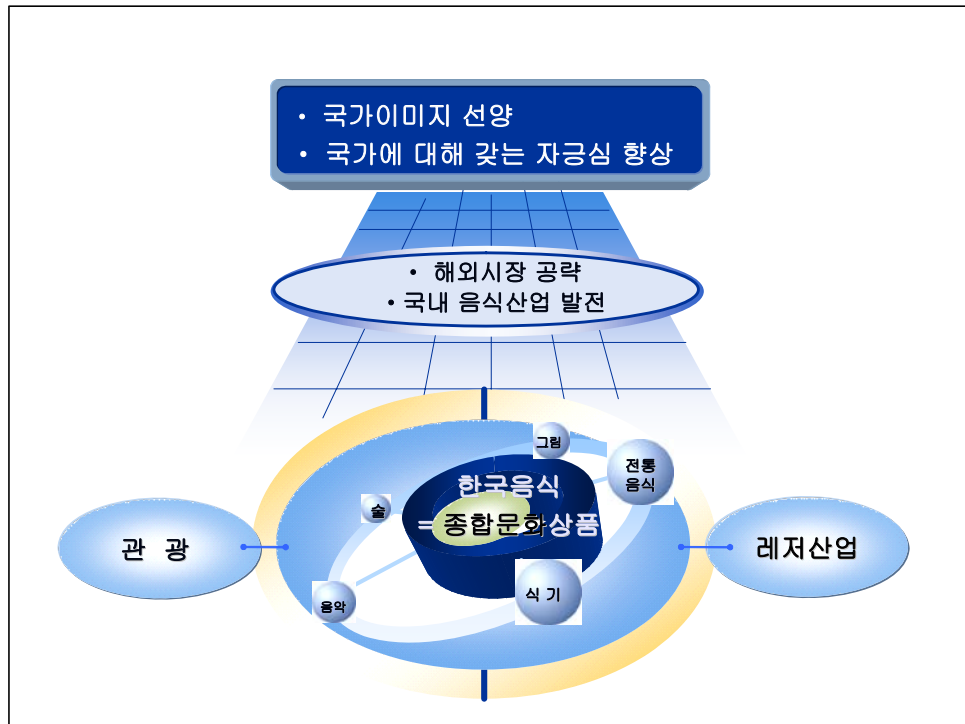
탕류	곰탕, 설렁탕, 추어탕, 갈비탕, 삼계탕, 육개장, 만두국
밥류	비빔밥, 돌솥비빔밥
국수류	냉면, 국수, 도토리 국수
고기류	불고기, 양념갈비
김밥류	불고기 양념, 채소쌈 밥, 주먹밥, 생선김밥, 채소김밥, 김치김밥
가공식품	김치, 김치 류, 순대
기타	떡볶이, 파전, 떡류

주요 연구 내용

- 한식의 외식 역사를 체계적으로 정리
- 패스트 푸드 섭취가 청소년의 비만과 영양상태에 미치는 영향
- 외식에서 섭취하는 열량 및 영양소의 분석 및 영양 평가
- 한국 음식의 조미료 사용실태에 대한 연구
- 한국 음식점 해외진출 지원을 통한 한국문화 전파
- 한국 음식의 세계상품화 전략 연구
- 한국식당의 세계진출에 대한 방안 모색
- 레스토랑 음식의 영양표시에 대한 연구
- 한식 레스토랑의 조리 및 맛 표준화 연구
- 외식이 국민건강에 미치는 영향에 대한 사회경제적 비용 연구
- 국민건강메뉴선정 및 건강외식을 위한 건강메뉴의 개발 지원

기대효과

- 한국음식의 세계상품화를 통한 한국문화의 보급
- 한국음식의 맛 보급을 통한 문화마케팅 효과 확보
- 건강 외식을 통한 국민건강 증진 효과
- 한국 식당의 세계적 네트워킹을 통한 한국 식품과 식문화의 우수성 홍보로
국가 이미지 향상



제4주제발표

식품안전관리체계

곽 노 성 (한국보건사회연구원)

식 품 안 전 관 리 체 계

2008. 12. 23

한국보건사회연구원
곽노성

목 차

1. 서론
2. 과거 사례 분석
3. 선진국 수준의 식품안전
4. 결론

1. 서론

- 매년 크고 작은 식품안전 사고 발생
 - 올해 : 이물 → 미국산 쇠고기 → 멜라민
 - 미국산 쇠고기, 우리 사회를 멈추다
 - 멜라민, 식품원료에서 식품첨가물로 확산
 - 소비자 : 자포자기 상태
 - “미국산 쇠고기까지는 피할 수 있다고 생각했지만, 멜라민 파동 이후 이제는 포기해야 하는 것 아닌가 생각”
- ⇒ 많은 대책에도 불구하고 크게 달라진 것은 없는 상황이며, 근본적인 변화가 필요

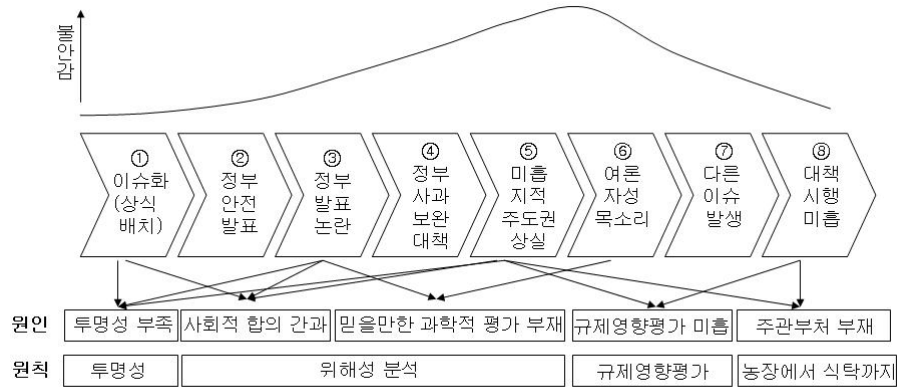
2. 과거 사례 분석

- 매년 식품안전 문제가 이슈화되고 있으며, 국민생활과 국가경제에 심각한 타격 초래

연도	주요 이슈
2008	이물질(생쥐머리 과자, 칼날 참치, 벌레 라면 등), 광우병, AI, GMO, 멜라민
2007	사카자키균(분유, 이유식), 농약(녹차)
2006	식품첨가물(과자), 대형 학교급식 식중독
2005	김치기생충알, 말라카이트 그린(장어, 송어등)
2004	불량 만두소
기타	고름우유, 포르말린 통조림 등

- 식품안전 이슈 중 실제 건강상 피해자가 발생한 경우는 06년 학교급 식사고가 유일, 대부분 위기관리·소통의 실패로 발생

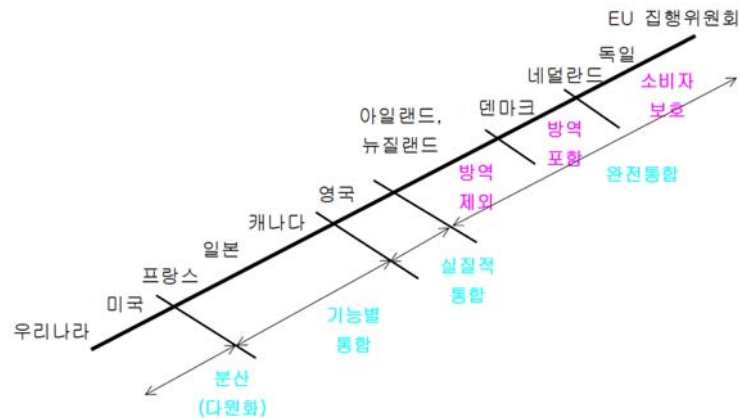
□ 식품안전 이슈는 통상 다음과 같은 순서에 따라 전개



<현재 우리 식품안전행정체계의 모습>

구 분		재배/사육/ 양식 등	수입		국내 가공	유통 (보관/ 운반등)	소 비 (식당, 백화점 등 최종판매)
			비·단순가 공	고차 가공			
농산 식품	정책	농식품부	복지부/식약청				
	지도 단속	농식품부/지자체	식약청		식약청/지자체		
수산 식품	정책	농식품부	복지부/식약청				
	지도 단속	농식품부	농식품부	식약청	식약청/지자체		
축산 식품	정책	농식품부	농식품부/식약청(유해물질 잔류기준)				복지부
	지도 단속	농식품부/지자체	농식품부		농식품부/지자체		식약청/지자체

3. 선진국 수준의 식품안전



□ 현재 우리가 겪고 있는 문제를 EU, 일본 등 선진국도 겪었으며, 4대 원칙 원칙에 따라 관련 법령, 조직, 업무방식 등 전면개편

- 농장에서 식탁까지(from farm to table) ⇒ 명확한 주관부처
- 위해성 분석(risk analysis) ⇒ 과학적 평가와 정책결정의 분리, 커뮤니케이션을 통한 사회적 합의 중시
- 투명성(transparency) ⇒ 활발한 커뮤니케이션은 소비자 신뢰 회복의 기본, 커뮤니케이션의 출발은 정보 공개
- 규제영향평가(regulatory impact analysis) ⇒ 경제성 등을 감안한 합리적 대안 마련, 과도한 규제비용으로 소비자에게 피해가 돌아가는 부작용 예방

□ 선진국이 시행한 식품안전관리 4대 원칙과 우리의 원인은 일치

식품안전 논란의 원인	식품안전관리 4대 원칙
정책결정의 투명성 부족 및 사회적 합의 중요성 간과	투명성
신뢰할만한 과학적 평가 부재	위해성분석
규제영향평가 부재	규제영향평가
식품안전 주관부처 부재	농장에서 식탁까지

4. 결론

□ 당장 식품안전관리 4대 원칙 구현은 현실적 곤란

- 부처간 이해관계가 첨예한 사안으로 정치적 동력 필요

□ 실현 가능한 원칙부터 단계적으로 추진할 필요

- 투명성 강화 : 식품안전 관련 모든 위원회 활동 공개
- 위해성 평가 신뢰성 제고 : 정치적 독립적 위원회 설치 필요
- 규제영향평가 실효성 제고 : 호주 방식 도입 검토 필요
- 식품안전 정부조직 통합
- 식품안전 관련 법제 정비(품목별 → 기능별)