

발 간 등 록 번 호

G01670-09017

11-1541000-000270-01

국내 식품인증제도 통합 운영 (가칭 KAS 시스템 도입) 방안 연구

Study on the Method of Integrated Food Certification System
Operating in Korea

2009. 4

농림수산식품자료실



0017648

kfri

한국식품연구원

Korea Food Research Institute

발간등록번호

11-15410000-000270-01

G01670-09017

국내 식품인증제도 통합 운영(가칭 KAS 시스템 도입)방안 연구

Study on the Method of Integrated Food Certification System
Operating in Korea.

2009. 04

연구책임자 : 김 명 호
참여연구원 : 조 진 호
 : 정 진 용
 : 김 영 동
 : 이 용 환
 : 한 규 재
 : 정 승 원
 : 박 성 훈
 : 박 기 재
 : 임 정 호
 : 김 범 근
 : 김 중 찬

한국식품연구원
Korea Food Research Institute



목 차

목 차	1
요 약 문	5
I. 서 론	7
1. 식품 인증제도의 개요	7
2. 국내 식품인증제도 현황	9
가. 식품관련 정보 제공을 위한 표시제도	9
나. 식품품질(안전 포함)보증을 위한 제3자 인증제도	10
3. 기본적인 용어의 정의	11
가. Codex 식품수출입 검사 및 인증 가이드라인에서의 인증관련 정의	11
나. KS A/ISO IEC 17000(적합성평가 - 용어 및 일반원칙)에서의 용어 정의	12
4. 식품 인증제도의 개요	17
가. 식품의 품질	17
나. 인증실시 주체에 따른 인증제도의 개요	18
다. 인증대상에 따른 인증제도의 개요	19
라. 인증목적에 따른 인증제도의 개요	20
5. 제품인증의 기본사항	22
가. 일반 고려사항	22
나. 제품인증 시스템 유형에 대한 설명	23
다. 인증시스템별 모듈 해설	26
II. 본 론	29
1. 국내 기존 주요 식품관련 인증제도의 개요	29
2. 국내 식품인증제도의 유사·중복성 분석	34
가. 품질 인증제도	34
나. 제품 안전 인증제도	35
다. 환경 보호 또는 친환경 인증제도	36
라. 제품정보 인증제도	37
3. 해외 인증제도 현황	38
가. 일본의 식품 인증제도 개요	38
나. 중국의 식품인증제도 현황	39
다. 태국의 농수산물식품 통합 인증제도 개요	55
라. EU의 식품인증제도 운영 개요	55
마. 캐나다 식품인증제도 운영 현황 개요	61
4. 국내 농식품 인증업체 인증제도 운영실태 및 제도개선 수요조사	62
4-1. 설문조사의 개요	62
가. 설문조사서 개발	62
나. 설문조사의 실시	62
다. 설문조사 결과의 통계적 분석 및 결과	62
1) 조사대상기업의 기초통계분석 결과	62

2) 설문조사 통계분석의 추진과정	71
4-2. 식품품질인증제도가 경영성과에 미치는 영향	73
가. 인증취득이 매출증대에 미치는 영향 분석	73
나. 인증취득이 생산기술 향상 및 신뢰성 증진에 미치는 영향	74
다. 인증취득이 신규 고용창출에 미치는 영향	75
라. 인증종류별 인증취득이 제품 품질개선에 미치는 영향	76
마. 인증취득과 불만처리/회수 비용감소 효과의 분석	77
바. 식품품질인증제도의 경영성과	78
4-3. 현행 식품인증제도 운영관련 문제점 조사결과	79
가. 인증제도의 평가기준 차이에 따른 제도 통합운영 불가에 대한 문제점 인식	79
나. 심사기준이 까다롭고 심사원의 자의적해석으로 제도운영 일관성 부재의 문제점 인식	80
다. 소비자 인지도 부족에 대한 문제점 인식	81
라. 인증제도별 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함에 대한 문제점 인식	82
마. 인증획득 관련 전문인력 확보 곤란에 대한 문제점 인식수준	83
바. 시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득 필요성에 대한 문제점 인식수준	84
사. 형식적인 인증제도의 운영에 대한 문제점 인식수준	85
아. 인증기관 중심으로 제도운영이 된다는 점에 대한 문제점 인식수준	86
자. 인증제도별 인증제도 운영의 문제점에 대한 종합분석	87
4-4. 식품 인증제도의 취득목적 분석결과	88
가. 인증제도별 인증취득의 목적	88
나. 취득한 인증제도별 복수 개 인증의 취득목적	89
4-5. 식품인증제도의 기업경영에 대한 기여도 분석결과	90
4-6. 식품인증제도의 필요성과 개선방안	91
가. 식품품질인증제도의 필요성 인식수준	91
나. 기업경영에 도움이 되는 식품인증제도로 운영하기 위한 우선 고려사항	92
다. 식품인증제도의 복수 인증현황	94
라. 품질과 안전을 통합한 식품인증제도의 필요성 인식수준	95
마. 품질과 안전을 통합한 식품인증제도에 대한 참여(인증획득) 의사	96
바. 유기농수산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도의 단일화 필요성 인식수준	97
사. HACCP 적용사업장 지정/등록제도의 통합추진 필요성 인식수준	98
아. 가공식품 산업표준(KS)과 전통식품 품질인증제도의 통합운영에 관한 입장	99
자. 식품사슬 전체의 규격기준에 대한 효과적 관리방안 조사결과	100
차. 식품통합인증제도와 품질표시제도의 별도 운영에 대한 조사결과	101
카. 농수산물식품 인증제도의 통합추진을 위한 바람직한 방안	103
4-7. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간의 관련성 분석결과	104

가. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간 관련성 개요	104
나. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간 관련성 분석	105
4-8. 식품품질인증제도의 연구요약 및 시사점	110
가. 식품품질인증제도의 경영성과	110
나. 식품품질인증제도의 문제점	110
다. 식품품질인증제도의 취득목적	111
라. 식품품질인증제도의 기여도	112
마. 식품품질인증제도의 필요성과 개선방안	114
바. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간 관련성	115
Ⅲ. 결론	117
1. 기본적인 식품인증 모듈의 고려요소(ISO/IEC GUIDE 67)	117
2. 국내 농림수산물 및 식품인증제도의 통합 추진 원칙	117
3. 식품품질인증 체계	118
가. 주요 관점	118
나. 품질에 대한 개념과 인증 대상	118
다. 식품인증체계의 운영 목적과 방법	119
4. 국내 농수산물식품 인증제도 통합 추진방향	122
가. 1단계 : 농식품과 수산식품간 동일 인증제도 상호 통합 추진	122
나. 2단계 : 품질인증 및 안전인증, 유기인증 등 인증목적별 통합 추진방안 ...	127
다. 농림축수산물 및 가공식품 인증제도 통합운영 관리 방안	131
5. 통합인증제도 운영 법령(안)	142
<부록 1> 식품인증업체 실태조사용 설문서	145
<부록 2> 통합인증제도 관리를 위한 법률(안)	161

요 약 문

농림수산물과 이를 이용한 식품에 대한 소비자 요구사항에 대한 적합성을 보증하는 것은 전 세계적으로 인류의 건강과 생존에 직접적인 영향을 미친다는 점에서 모든 국가에서 그 중요성을 인식하여 다양한 보증수단(인증, 시험/검사, 평가 등)을 식품관련 법률 등을 통해 적용하고 있다.

일반적으로 식품은 불특정 다수의 소비자를 대상으로 거래가 이루어지는 관계로 명시적인 품질특성에 대한 요구사항을 획일적으로 규정하기가 어려운 특성을 가지며, 최소한의 안전과 품질기준을 개별 국가의 정부 또는 국제기구가 대상 소비자를 대신하여 법률적 규격기준이나 국제규격으로 설정하여 이에 적합한 식품만이 유통될 수 있도록 규제하게 된다. 그러한 가운데서도 제품의 안전은 소비자의 제품선택에서 필수적인 요구사항으로 적용되고 있지만, “안전한 제품”이 무조건적으로 시장에서 선택을 받는 것은 아니며, “안전”과 함께 다양한 소비자의 요구사항을 충족하는 식품임을 보증하기 위한 수단으로서 적합성 평가결과에 따른 인증제도가 발전되어 왔다.

우리나라의 경우에는 1920년대에 마련된 농산물검사법을 효시로 하여 검사중심의 품질보증제도가 발전되어 오다가 1962년 공업표준화법(현재의 산업표준화법)이 제정되면서 식품산업에 “KS 인증제도”가 도입되면서 본격적인 제3자 인증제도가 활성화되기 시작하였다. 이와 함께 소비자의 알 권리 충족과 다양한 품질요구사항 별로 그 적합성을 보증하기 위한 수단으로 현재 27종 이상의 농림축수산물 및 식품 관련 인증제도 또는 검사제도 내지는 표시제도가 관련 법률에 근거하여 운영되고 있다. 그러나, 이러한 다양한 제도 중에서는 기본적으로 동일한 제도가 정부조직법에 따라 관리조직이 분화됨에 따라 이원화된 제도로 운영되기도 하고, 유사한 성격의 인증제도가 중복 또는 상충되는 현상이 발생하면서 규격기준의 난립 등으로 인하여 생산의 합리화 또는 효율화를 제대로 도모하지 못할 뿐만 아니라 사용자에게도 정확한 정보를 제공하기가 매우 어려운 실정이다.

또한 식품에 대한 소비자의 요구사항이 점점 다양화, 복잡화되어가는 추세에 효과적으로 대응하면서 특히 식품안전에 관련된 모든 정보를 일괄적으로 제공할 수 있기 위해서는 품질과 안전을 동시에 보증할 수 있는 수단을 마련해야 한다는 요구가 생산자와 소비자 모두에게서 높은 수준으로 일어나고 있다. 아울러 소비자가 최종적으로 소비하는 식품의 안전 및 품질은 1차 생산단계에서부터 조리 및 섭취에 이르는 식품사슬(farm to table) 전체에 걸쳐 각 단계별로 요구되는 안전 및 품질 수준이 달성되었음을 보증하는 것과, 그러한 보증을 위해 수행된 활동 내용의 이력이 제공되게 하는 것이 특히 중요하다.

식품안전에 관한 인증은 우리나라는 “HACCP 적용작업장 지정제도”를 운영하고 있으며, 캐나다는 “FSEP” 또는 “QMP”를, 일본은 “총합적 위생관리체계”인증을 실시하고 있지만, EU의 경우에는 개별 정부차원 또는 EU 지역 차원에서는 “식품안

전"자체에 대한 인증은 하지 않고 있다. 마찬가지로 품질특성이나 생산방법의 특성 등에 대한 인증제도도 국가별로 차이가 있지만, 전반적으로 최근의 국제적 추세는 품질과 안전을 동시에 보증하는 통합형 인증제도를 실시하는 것이 선호되고 있으며, 특별한 생산 또는 제조방법이나 생산조건 등의 특정 목적에 따른 인증제도가 별도로 독립적으로 운영되게 하는 경향이 강하다.

이러한 국제적 상황과 함께, 국내 인증업체의 설문조사 결과를 바탕으로 합리적인 국내 식품인증제도의 통합 조정방안을 도출하여 국내 농림축수산물과 식품의 표준화 촉진 및 표시 적정화를 통해 생산자와 소비자를 동시에 보호하면서 국내 농림축수산업과 식품산업의 지속가능한 연계발전을 지원할 수 있는 방안을 도출하였다.

합리적인 국내 농림수축산물 및 식품 관련 인증제도의 통합 조정을 위해서는 "(가칭)농림축수산물 및 식품 표준화와 표시 적정화에 관한 법률"을 특별법으로 제정하여 법정 인증제도 및 표시제도를 통합 관리할 수 있게 하고, 동 법률 내에서 품질과 안전을 통합 보증할 수 있는 일반 인증제도를 "일반 KAFS"라 하여 운영하면서, 지리적 특성(지리적 표시등록)이나 제조방법이나 사용하는 원료 또는 작업자의 기술에 따른 특징(전통식품, 유기식품, 명인식품, 친환경 등)을 보증하는 인증제도를 "특별 KAFS"로 통칭하여 기존 인증제도를 존속시키거나, 동물복지, 사회적 윤리 또는 지구환경 등을 대상으로 하는 새로운 인증제도도 여기에 포함시켜 관리되게 할 필요가 있는 것으로 평가되었다.

또한, "일반 KAFS" 및 "특별 KAFS"의 2가지 인증제도와 함께 소비자의 알 권리를 충족시키기 위한 정확한 정보제공에 필요한 표시제도로서 "품질표시기준 가이드라인"을 설정하여 준수하게 하고, "생산이력정보"를 공표하게 하는 방법을 추가로 적용함으로써 소비자가 요구하는 모든 품질 및 안전 요구사항의 충족과 함께 정확한 정보제공이 가능하도록 관리되어야 하는 것으로 판단되었다.

이러한 통합조정된 인증제도의 운영 합리화를 위해서는 이들 인증제도 또는 표시제도에 적용되는 모든 규격기준 또는 인증심사기준을 재분류하여 농림축수산물에서부터 가공식품 및 이들과 관련된 서비스에 이르는 일체의 물품 및 활동에 대한 규격·기준 관리를 일원화할 수 있는 체제의 확보도 필요한 것으로 평가되었다.

"일반 KAFS"를 통해서 기본적인 법규 적법성을 충족하면서 시장에서 요구되는 품질과 안전을 동시에 보증하도록 운영함으로써 기존의 HACCP와 산업표준 인증을 대체할 수 있을 것이며, 이와 함께 다양한 품질특성 중에서 특정한 한 가지 또는 특색 있는 제조방법의 적용사실을 중점적으로 보증하기 위한 특별한 인증제도도 병용하는 것이 필요하므로 지리적 표시, 유기식품, 전통식품, 명인제품 등에 대해서는 "특별 KAFS 인증제도"로 존치하도록 하였다. 이와 함께 원산지, GMO, 방사선조사 처리, 영양성분강조표시, 건강기능성 표시 등의 "강조표시"문구는 "품질표시기준 가이드라인"을 통해서 관리되게 하고, "생산이력(이력추적제)"은 식품사슬 전체에 걸쳐 실시되게 규정하면서 품질표시 및 생산이력 정보공개는 자기적합성 선언(1차 인증)으로 관리되게 하였다.

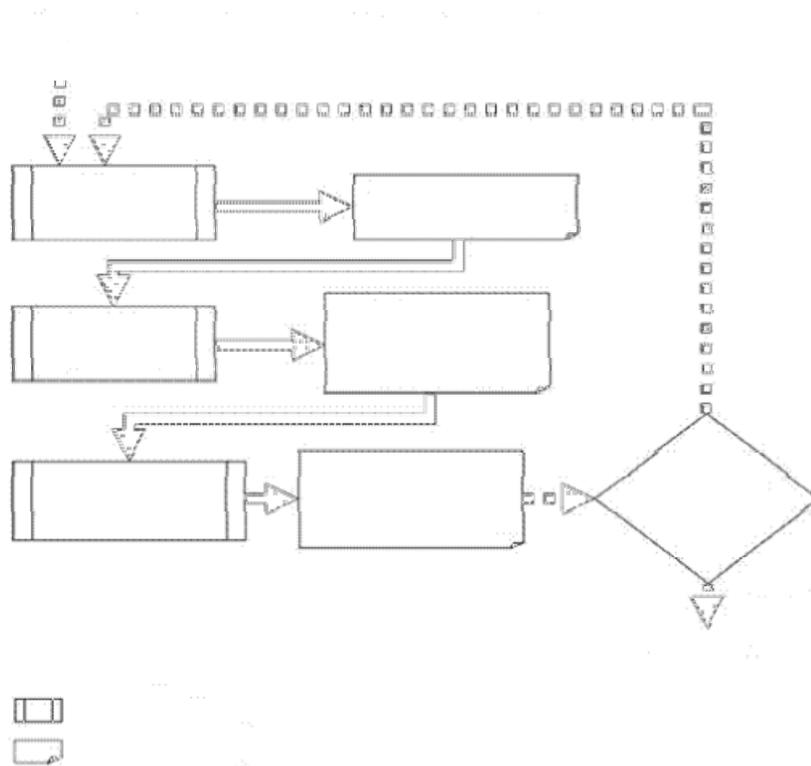
I. 서 론

1. 식품 인증제도의 개요

식품산업은 농수축산업에서부터 이들의 수확후 처리, 보관, 제조·가공, 포장, 운송 및 유통과 소비에 이르기까지 사람의 먹을거리를 취급하는 모든 산업을 총칭하며, 이러한 식품산업의 표준화 활동은 다른 산업과 마찬가지로 ISO Guide 2에서 규정한 바와 같이 “제품, 프로세스 또는 서비스”가 모두 그 대상으로 된다.

표준화 관련 분야에서 특히 적합성 평가에 관한 KS A ISO/IEC 17000 규격에서의 정의를 인용하면 식품산업에서의 “제품”은 생산 또는 제조·가공된 물질이나 그 관련 서비스를 총칭하며, 이들 제품이 규정된 요구사항에 대한 적합성 여부를 평가하기 위한 수단으로서 시험(testing), 검사(inspection) 또는 심사(audit)의 수단을 적용하고, 그 결과를 검토(review)하여 증명(attestation)을 발급하는 행위 또는 활동을 선언(declaration)이나 인증(certification)으로 정의하고 있다.

이 중에서 “선언”이란 제품을 공급하는 자가 자체적으로 요구사항에 대한 적합성을 증명하는 행위 또는 활동을 말하고, “인증”은 제품을 공급하는 자 또는 사용하는 자가 아닌 객관적 입장을 견지하는 제3자가 해당 제품의 요구사항에 대한 적합성을 증명하는 행위 또는 활동을 말한다. 이러한 일련의 적합성 평가활동을 도식화하면 그림 1-1.과 같다.

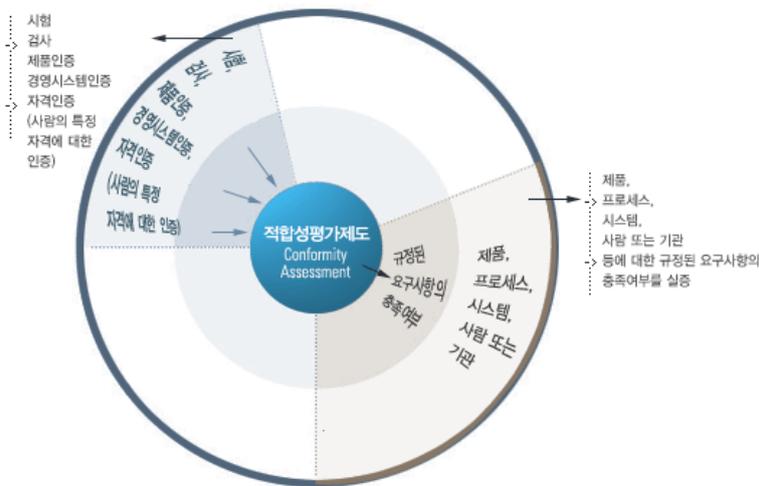


<그림 1-1. 적합성평가에 대한 기능적 접근방법>

우리나라에서는 1920년 6월에 제정된 “조선도량형령”에 의한 미터법이 도입된 것이 산업표준화의 효시이며, 1949년 8월에 제정된 농산물검사법에 의한 검사제도가 식품산업에 대한 표준화의 효시이기도 하다.

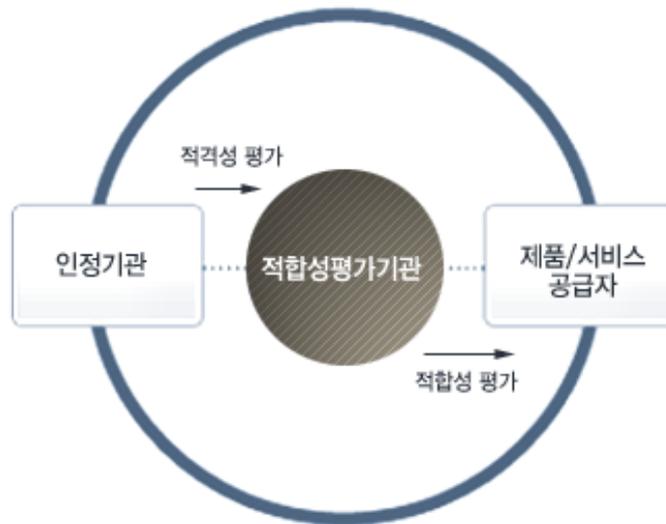
이후 수산물검사법의 제정과, 1961년 공업표준화법(현 산업표준화법)의 제정 등에 힘입어 식품에 대한 적합성 평가활동을 수행하여 인증하는 제도들이 도입·운영되고 있으며, 특히 우리나라의 경우에는 산업화 추진이 정부주도로 이루어진 관계로 대부분의 인증제도가 법률적 근거를 가진 법정 인증제도로 운영되고 있는 실정이다.

제품인증은 포괄적 개념에서는 프로세스의 결과물인 생산물과 그 관련 서비스에 대하여 법률이나 고객에 의해 명시된 요구사항이나 묵시적 기대사항을 충족하는지 여부를 평가하여 그 적합성을 증명하는 활동(그림 1-2 참조)이지만, 좁은 의미에서의 “제품”은 “서비스”를 제외하는 개념으로 통용되기도 하며, 우리나라의 법정 식품인증제도는 모두가 프로세스 결과 산물 중에서 서비스를 제외한 최종제품만을 인증대상으로 하는 특성을 가지고 있다.



<그림 1-2. 적합성 평가제도 개요>

이러한 제품 인증은 명시적 또는 묵시적 요구사항이 정확히 표명되어야만 하며, 이를 “인증기준”이라고 통칭할 수 있으며 이러한 일련의 활동을 적합성 평가체계(그림 1-3 참조)라고 한다. 식품의 경우에는 고객(국민)의 묵시적 요구사항을 포함하는 명시적 요구사항을 법률 또는 규격기준 등의 형태로 표현하고 있으며, 이러한 기준의 충족을 객관적으로 보증하기 위한 법정인증제도는 산업표준화법에 따른 KS 표시인증제도가 1960년대부터 도입된 이래로 인증 요구사항의 강조대상 측면에 따라 다양한 인증제도가 도입 운영되고 있으며, 이들 인증제도는 정부 조직의 개편 등에 따라 다변화되기도 하였다.



<그림 1-3. 적합성 평가체계>

2. 국내 식품인증제도 현황

우리나라에서 운영되고 있는 식품산업관련 인증제도 중에서 현재 법률적 근거를 가지고 있는 제도만 대별하여 보면 다음과 같다.

가. 식품관련 정보 제공을 위한 표시제도

식품관련 정보를 제공하기 위한 표시제도는 해당 식품이 가지는 안전, 품질 등의 정보를 소비자에게 전달하기 위한 수단으로 활용되는 제도로서 개별 법률로 그 표시방법을 규정하고 있으며, 1차 생산물과 가공식품으로 대별하여 정리할 수 있다.

(1) 농산물 및 수산물 관련 표시제도

기본적으로 농산물은 농산물품질관리법, 수산물은 수산물품질관리법에 근거하여 각각 표시제도에 관한 기준을 정하여 운영하고 있으며, 여기에 해당하는 제도로는 원산지 표시제도, 유전자변형(재조합) 농산물 및 수산물 표시제도, 포장 양곡의 표시 기준 등이 운영되고 있다.

(2) 가공식품 및 건강기능식품 등의 표시제도

가공식품은 1차 생산물보다는 더 복잡한 원재료 등이 사용되고 다양한 제조가공 단계를 거치므로 소비자에게 보다 구체적이고 정확한 정보제공을 위하여 많은 정보의 표시를 요구하고 있다. 이러한 식품들의 표시관련 요구사항은 식품위생법, 건강기능성식품에관한법률 및 축산물가공처리법에 근거하여 규정하고 있다. 이들과 관련한 표시사항은 우선 일반식품의 표시기준과 축산물 등의 표시기준 및 건강기능식

품의 표시기준이 각각 규정되어 있으며, 이를 통한 기초정보 외에 추가적인 정보표시방법도 규제하고 있다. 이들 주요 표시사항은 다음과 같다.

기본적인 제품정보(원재료, 포장 재질, 영업신고 등의 일괄표시 요구사항) 표시제도 외에 추가로 요구되는 제도는 유전자재조합식품 표시방법, 방사선조사처리식품 표시방법, 건강기능식품의 강조표시, 일반 식품군별 영양성분 표시, 유전자재조합식품 표시, 주류 표시방법(주세법), 유기식품 표시, 특수용도식품 강조표시, 식품포장재 재활용방법 표시 등이 규정되어 있다.

나. 식품품질(안전 포함)보증을 위한 제3자 인증제도

식품의 품질특성을 포괄적으로 보증하거나 또는 특정 품질특성만 강조하여 보증을 하기 위한 수단으로서 법정 검사/인증제도가 발전되어 왔으며, 이러한 제도는 현재까지는 주로 1차 생산물과 가공품을 구분하여 적용하는 방법으로 운영되어 왔지만, 최근 최종제품에 대한 직접적인 보증보다는 생산/제조·가공 과정에서의 예방차원적 관리활동의 능력을 평가하여 보증하는 것이 더 효과적이라는 사실인식이 확산되면서 1차 생산에서 최종 소비까지의 식품사슬 전체를 포괄하는 제도의 개발 및 적용이 세계적으로 확대되는 추세이다. 우리나라에서 현재 운영 중인 법정 임의 인증제도를 요약하면 다음과 같다.

(1) 1차 생산물의 품질특성 보증을 위한 인증제도

1차 생산물의 경우에는 주로 농산물품질관리법, 수산물품질관리법 및 친환경농업육성법의 3가지 법률을 통해 농수산물 품질관련 인증제도가 실시되고 있으며, 축산물가공처리법 및 수산물품질관리법에 의해 위해요소중점관리기준(HACCP) 제도가 실시되고 있다. 현재 운영 중인 인증제도는 우수농산물(GAP) 인증제도(생산과정 조사가 필수임), 지리적 표시등록제도(농산물 및 수산물), 이력추적관리제도, 원산지 자율표시 우수업체(수산물에는 없음) 등록제도, 수산물 및 수산특산물 인증제도(농축산물은 2007년부터 GAP 인증제 도입되면서 실시 중단), 친환경 농산물 및 수산물 인증제도, 생산출하전단계수산물의 위해요소중점관리기준(HACCP), 농장 및 사료공장의 위해요소중점관리기준(HACCP) 등의 등록 또는 인증제도가 시행되고 있다.

(2) 가공식품 인증제도

가공식품의 품질인증은 식품산업진흥법에 의해 한국전통식품품질인증제도(수산 전통식품은 수산물품질관리법에 따라 실시) 및 유기가공식품 인증제도가 운영되고 있으며, 산업표준화법의 위탁에 따라 가공식품 및 그 서비스의 한국산업표준(KS) 인증(농림축산 가공식품과 수산가공식품으로 구분되어 있음)이 실시되고 있다. 또한 수산물품질관리법에 근거하여 EU 수출작업장의 HACCP 시설 등록제도가 운영되고

있기도 하다. 아울러 식품위생법에 따라 식품 HACCP 적용작업장 지정제도가, 축산물가공처리법에 따라 축산물 HACCP 인증제도가 각각 실시되고 있다.

이와 함께 건강기능식품을 생산하는 작업장을 대상으로 하는 “우수제조기준(GMP) 적용업소” 지정제도가 운영되고 있다. 또한 식품위생법 및 건강기능식품관리에 관한 법률에 근거하여 이들 식품별 “이력추적관리기준”제도가 2009년부터 본격 시행될 예정이다.

(3) 인증제도 운영의 문제점

기본적으로 우리나라의 식품산업 관련 인증제도는 관장하는 법률에 따라 인증제도의 보증범위가 다르거나 제한적일 수 있다는 한계를 가지고 있으며, 농산물에서부터 가공식품까지 상호 연계되어 운영되어야 하는 제도(예; 유기식품, 지리적 표시제도, 이력추적관리제 등)가 그러한 연계성을 확보하기가 매우 어려운 구조를 가지고 있으며, 심지어는 동일한 인증목적과 절차를 가지는 제도임에도 서로 다른 법령 체계에서 운영되는 경우까지 발생하여 실제 산업계의 수요에 부응하기 어려운 문제를 가지고 있다.

또한, 다양한 인증제도가 운영되고 있기는 하지만, 인증의 목적 달성을 위한 체계적인 홍보 등을 통한 인증제도의 신뢰성 확보 및 성가유지 자체가 인증제도의 난립 때문에 제약을 받고 있어서 전체 식품공급량에서 인증품이 차지하는 비율이 10%를 넘지 못하는 한계를 나타내기도 한다.

3. 기본적인 용어의 정의

식품인증/검사제도의 도입 및 운영에 관하여 일반적으로 적용되는 주요 용어의 정의는 다음과 같다.

가. Codex 식품수출입 검사 및 인증 가이드라인에서의 인증관련 정의

적합한 보호수준(Appropriate Level of Protection ; ALOP) : 특정 국가가 자국 관할 영토내에서 사람의 생명 또는 건강을 보호하기 위하여 설정하는 위생수단이 적합하다고 간주될 수 있는 보호수준.(이는 다른 표현으로는 허용할 수 있는 "위험수준(acceptable level of risk)"이라 할 수 있다.)

심사(Audit) : 어떤 활동이나 그와 관련된 결과가 미리 계획된 목표에 적합한지를 결정하기 위한 체계적이고 기능적으로 독립된 검토/조사.

인증(Certification) : 식품이나 식품 관리체계가 요구사항에 적합하다는 것을 공식 인증기관이나 공인 인증기관이 문서화한 보증서 또는 이와 동등한 보증서를 제공하는 것. 식품의 인증은 해당하는 경우, 연속적인 현장 입회검사, 품질보증시스템의 심사 및 최종제품의 검토/조사를 포함할 수 있는 일련의 검사(Inspection)

활동에 근거할 수 있다.

검사(Inspection) : 식품, 원료, 가공처리 및 유통의 관리를 위한 시스템이나 식품 자체의 검토/조사를 하는 것으로 식품이 요구사항에 적합함을 검증하기 위하여 공정간 제품(반제품) 및 최종제품의 시험(testing)을 포함한다.

법규(Legislation) : 공중보건의 보호, 소비자보호 및 공정한 거래 환경을 보호하도록 다루면서 식품과 관련된 공적 기관이 제정한 법률, 시행규칙 및 하위 요구사항이나 처리절차를 모두 포함한다.

공식인정(Official accreditation) : 관할권을 가지고 있는 정부기관이 공식적으로 검사 및 인증 서비스를 제공하는 검사기관 및/또는 인증기관의 적격성을 인정하는 절차.

공식 검사시스템 및 인증시스템(Official inspection systems and official certification systems) : 규제차원의 기능이나 강제집행 기능 또는 이 둘 모두를 수행할 수 있는 권한을 부여받은 관할권을 가지고 있는 정부기관에 의해 검사 또는 인증이 실시되는 체계.

공인 검사시스템 및 공인 인증시스템(Officially recognized inspection systems and officially recognized certification systems) : 관할권을 가지고 있는 정부기관에 의해 공식적으로 승인 또는 인정을 받은 시스템.

요구사항(Requirements) : 공중보건의 보호, 소비자 보호 및 공정한 교역 조건을 다루는 식료품의 거래에 관련된 적격한 기관에 의해 설정된 평가기준.

나. KS A/ISO IEC 17000(적합성평가 - 용어 및 일반원칙)에서의 용어 정의

(1) 용어정의 적용의 일반원칙

KS A/ISO 17000에서 정한 용어의 정의는 통상적인 개념의 제품인증, 프로세스 인증, 인원에 대한 인증을 하는 과정의 일련의 활동뿐만 아니라 그러한 인증 활동을 수행하는 기관 또는 인증을 받고자 하는 조직에 대한 요구사항 등을 포괄적으로 정의하고 있다.

(2) 일반 적합성평가 관련 용어

2.1 적합성평가(conformity assessment) : 제품(3.3), 프로세스, 시스템, 사람 또는 기관과 관련된 규정된 요구사항(3.1)이 충족됨을 실증

비 고 1. 적합성평가에서 주로 다루는 분야에는 이 규격에서 정의한 활동인 시험(4.2), 검사(4.3) 및 인증(5.5)과 더불어 적합성평가기관(2.5)에 대한 인정(5.6)이 포함된다.

2. 이 규격에서 사용된 "적합성평가 대상" 또는 "대상"에는 적합성평가가

적용되는 특정 자재, 제품, 설치, 프로세스, 시스템, 사람 또는 기관이 포함된다. 서비스는 제품의 정의에 포함된다(비고 3.3의 비고 1 참조).

2.2 제1자 적합성평가 활동(first-party conformity assessment activity) 적합성평가 대상을 제공하는 사람 또는 조직에 의하여 수행되는 적합성 평가 활동

비 고 적합성평가 활동을 주어진 적합성평가 대상에 따라 제1자, 제2자 그리고 제3자로 구분하는 것은 계약에 의한 관련 당사자간의 법적 구분과 혼동되어서는 안 된다.

2.3 제2자 적합성평가 활동(second-party conformity assessment activity) 적합성평가 대상에 대하여 사용자로서의 이해관계를 가지고 있는 조직또는 자에 의하여 수행되는 적합성평가 활동

비 고 1. 제2자 적합성평가 활동을 수행하는 사람 또는 조직으로는 제품 구매자 또는 사용자, 공급자의 경영시스템을 신뢰하려는 잠재고객이나 이들의 이해관계를 대변하는 조직 등을 들 수 있다.

2. 2.2의 비고 참조

2.4 제3자 적합성평가 활동(third-party conformity assessment activity) 적합성평가 대상을 제공하는 사람 또는 조직 및 이 대상과 사용자로서의 이해관계를 가지고 있는 사람 또는 조직과 독립적인 기관 또는 자에 의하여 수행되는 적합성평가 활동

비 고 1. 적합성평가기관 및 인정기관의 독립성에 대한 기준은 이들 기관의 활동을 규정한 국제 규격 및 가이드에서 제공한다(관련규격 참조)

2. 2.2의 비고 참조

2.5 적합성평가기관(conformity assessment body) 적합성평가 서비스를 수행하는 기관

비 고 인정기관(2.6)은 적합성평가기관이 아니다.

2.6 인정기관(accreditation body) 인정(5.6) 업무를 수행하는 권한 있는 기관

비 고 인정기관의 권한은 일반적으로 정부가 부여한다.

2.7 적합성평가시스템(conformity assessment system) 적합성평가(2.1)를 수행하기 위한 규칙, 절차(3.2) 및 관리

비 고 적합성평가시스템은 국제적, 지역적, 국가적 또는 국내적 수준으로 운영될 수 있다.

2.8 적합성평가 스킴(conformity assessment scheme)

적합성평가 프로그램(conformity assessment programme) 규정된 적합성평가 대상에 대하여 동일한 규정된 요구사항(3.1), 특정 규칙 및 절차(3.2)를 적용하는 적합성평가시스템(2.7)

비 고 적합성평가 스킴은 국제적, 지역적, 국가적 또는 국내적 수준으로 운영될 수 있다.

2.9 접근(access)

시스템 또는 스킴에 대한 접근(access to a system or scheme) 신청자(조직)가 적합성평가시스템 또는 적합성평가 스킴의 규칙에 따라 적합성평가(2.1)를 받을 수 있는 기회

2.10 참여기관(participant)

시스템 또는 스킴에의 참여기관(participant in a system or scheme)
적합성평가시스템 또는 적합성평가 스킴의 운영에 참여하지는 않고 적용 가능한
규칙에 따라 운영하는 기관

2.11 회원기관(member)

시스템 또는 스킴에의 멤버기관(member of a system or scheme)
적합성평가시스템 또는 적합성평가 스킴의 운영에 참여할 기회를 갖고 적용 가능한
규칙에 따라 운영하는 기관

(3) 기본 용어

3.1 규정된 요구사항(specified requirement) 명시된 요구사항 또는 기대되는
특성에 관한 요구사항

비 고 규정된 요구사항은 일반적으로 규제, 규격 및 기술시방서와 같은
"규범문서"에 명시된다..

3.2 절차(procedure) 활동 또는 프로세스를 수행하기 위하여 규정된 방식[ISO
9000:2000, 3.4.5]

3.3 제품(product) 프로세스의 결과[ISO:2000, 3.4.2]

비 고 1. ISO:2000에서는 제품을 일반적으로 4가지 분야로 구분하고 있다 :
서비스(보기: 운송); 소프트웨어(보기: 컴퓨터 프로그램, 사전);
하드웨어(보기: 엔진, 기계부품); 가공물질(processed material, 보기:
윤활유). 대부분의 제품은 서로 다른 제품분류에 속하는 요소로
구성된다. 제품이 서비스, 소프트웨어, 하드웨어 또는 가공물질
어디에 해당되는지는 우위를 나타내는 요소에 달려 있다.

2. 5.2의 비 고 1에서 기술하고 있는 적합성 표명은 증명(5.2)의
제품으로 볼 수 있다.

3.4 제품인증시스템(product certification system) 제3자 제품적합성평가를
수행하기 위한 규칙, 절차 및 관리 [KS A/ISO IEC GUIDE 67]

비 고 ISO/IEC 17000, 2.7의 정의를 채택

3.5 제품인증 스킴(product certification scheme) 동일한 규정된 요구사항, 특정
규칙 및 절차가 적용되는 특정 제품에 관련된 제품인증시스템[KS A/ISO IEC
GUIDE 67]

비 고 1. ISO/IEC 17000, 2.8의 정의를 채택

2. "제품인증스킴"과 "제품인증시스템"간의 구별이 항상 국가적 수준에서
이루어지는 것은 아니다.

(4) 선정 및 결정에 관한 적합성평가 용어(그림 A.1 참조)

4.1 샘플링(sampling) 절차(3.2)에 따라 적합성평가 대상의 샘플(시료 또는 견본)을
확보하는 것

4.2 시험(testing) 절차(3.2)에 따라 적합성평가 대상의 하나 이상의 특성을 결정하는
것

비 고 "시험"은 일반적으로 자재, 제품 또는 프로세스에 적용한다.

4.3 검사(inspection) 제품설계, 제품(3.3), 프로세스 또는 설치에 대한 조사(examination)를 실시하고 특정 요구사항에 대한 적합성을 결정하거나 전문적 판단에 근거하여 일반 요구사항에 대한 적합성을 결정하는 것

비 고 프로세스 검사에는 사람, 시설, 기술 및 방법에 대한 검사가 포함될 수 있다.

4.4 심사(audit) 기록, 사실에 대한 진술 또는 기타 관련된 정보를 획득하고 **규정된 요구사항(3.1)**이 충족하는 정도를 결정하기 위하여 이를 객관적으로 평가하는 체계적이고 독립적인 문서화된 프로세스

주 이 규격에서 'audit' 을 '심사'로 표기하고 있으나, '감사'란 용어로도 사용 가능하다.

비 고 "심사"는 경영시스템에 적용되는 반면, "평가"는 적합성평가기관과 함께 일반적인 사항에 적용된다.

4.5 동등성 평가(peer assessment) **협정그룹(7.10)**에 가입하려는 후보기관 또는 이 그룹에 속한 타 기관의 대표자에 의해 수행되는, **규정된 요구사항(3.1)**에 대한 특정기관의 평가

(5) 검토 및 증명에 관한 적합성평가 용어(그림 A.1 참조)

5.1 검토(review) 적합성평가 대상의 **규정된 요구사항(3.1)**에 대한 충족여부를 확인하기 위해 수행된 선정 및 결정 활동의 적절성, 충분성 및 효과성과 그러한 활동의 결과를 검증하는 것

5.2 증명(attestation) 검토(5.1) 후 내려진 결정에 근거하여, **규정된 요구사항(3.1)**의 충족이실증되었다는 표명을 발행하는 것

비 고 1. 이 규격에서 표현한 "적합성 표명"은 **규정된 요구사항(2.2.1)**이 충족됨을 보장하는 것으로써 그 자체로 계약 또는 기타 법에 의한 보증(guarantee)을 제공하는 것은 아니다.

2. 제1자 및 제3자 증명 활동은 5.4에서 5.6까지 주어진 용어에 따라 구별된다. 그러나 제2자 증명 활동에 대해서는 특별한 용어가 주어지지 않는다.

5.3 증명의 범위(scope of attestation) 증명(5.2)에 포함된 적합성평가 대상의 범위 또는 특성

5.4 선언(declaration) 제1자 증명(5.2)

5.5 인증(certification) 제품, 프로세스, 시스템 또는 사람과 관련된 제3자 증명(5.2)

비 고 1. 경영시스템에 대한 인증은 등록으로 표현하기도 한다.

2. 인증은 인정(5.6)이 적용되는 **적합성평가기관(2.5)**을 제외한 모든 적합성평가 대상에 적용된다.

5.6 인정(accreditation) **적합성평가기관(2.5)**이 특정 적합성평가 업무를 수행하는데 적격하다는 공식적인 실증을 전달하는 제3자 증명(5.2)

(6) 사후관리에 관한 적합성평가 용어(그림 A1 참조)

6.1 사후관리(surveillance) 적합성 표명의 유효성을 유지하기 위한 근거로서, 체계적으로 반복되는 적합성평가 활동

6.2 정지(suspension) 규정된 **증명의 범위(5.3)**의 일부 또는 전체에 대한 적합성 표명의 일시적 무효

6.3 취소(withdrawal) 적합성 표명의 취소

6.4 이의제기(appeal) 적합성평가 대상을 제공하는 자(조직)가 **적합성평가기관(2.5)** 또는 **인정기관(2.6)**에게 적합성평가대상과 관련하여 내려진 결정에 대하여 재고를 요청하는 것

6.5 불만(complaint) 이의제기(6.4)와는 다른 것으로, 개인 또는 조직이 적합성평가기관(2.5) 또는 인정기관(2.6)의 활동과 관련하여 답변을 기대하면서 적합성평가기관(2.5) 또는 인정기관(2.6)에게 불만족을 표현하는 것

(7) 적합성평가 및 무역촉진에 관한 용어

비 고 7.4에서 7.9까지 사용된 "적합성평가 결과"는 일반적으로 적합성평가 활동을 통해 나온 **제품(3.3)**(보기 보고서 또는 인증서)을 의미하며 여기에는 발견된 부적합사항도 포함될 수 있다.

7.1 승인(approval) 명시된 목적 또는 조건 하에 **제품(3.3)** 또는 프로세스를 시장에 공급할 수 있게 하거나 사용가능토록 하는 허가

비 고 승인은 **규정된 요구사항(3.1)**의 충족 또는 **규정된 절차(3.2)**의 준수에 근거를 둘 수 있다.

7.2 지정(designation) 정부가 **특정 적합성평가기관(2.5)**에게 규정된 적합성평가활동을 수행하도록 내리는 권한

7.3 지정기관(designating authority) **적합성평가기관(2.5)**의 **지정(7.2)** 및 이러한 **지정(7.2)**에 대한 정지 또는 취소 혹은 그러한 정지의 철회를 수행하는 정부기관 또는 정부가 그러한 권한을 위임한 기관

7.4 동등성(equivalence)

적합성평가 결과에 대한 동등성(equivalence of conformity assessment results) 동일한 **규정된 요구사항(3.1)**에 대하여 서로 다른 적합성평가 결과가 동일 수준의 적합성을 보장하는 데 필요한충분성

7.5 인정(recognition)

적합성평가 결과에 대한 인정(recognition of conformity assessment results) 다른 조직 또는 사람이 제공한 적합성평가 결과에 대한 유효성의 인정(acknowledgement)

7.6 수용(acceptance)

적합성평가 결과에 대한 수용(acceptance of conformity assessment results) 타 기관 또는 자가 제공한 적합성평가 결과의 사용

7.7 일방적 협정(unilateral arrangement) 특정 당사자가 다른 당사자의 적합성평가 결과를 인정(recognition) 또는 수용하는 협정

7.8 양자간 협정(bilateral arrangement) 두 당사자가 서로의 적합성평가 결과를 인정(recognition) 또는 수용하는 협정

7.9 다자간 협정(multilateral arrangement) 셋 이상의 당사자가 상호 적합성평가 결과를 인정(recognition) 또는 수용하는 협정

7.10 협정그룹(agreement group) 협정 내용에 의거하여 협정서에 서명한 기관

7.11 상호주의(reciprocity) 두 당사자 상호 간에 동일한 권리와 의무를 갖게 되는 관계

비 고 1. 상호주의는 양자 간 상호관계 네트워크로 구성되는 다자간 협정 내에 존재할 수 있다.

2. 비록 권리와 의무가 동일하지만, 이들로부터 주어지는 기회는 다를 수가 있기 때문에 당사자 간의 동등하지 않은 관계를 만들어 낼 수 있다.

7.12 동등대우(equal treatment) 어떤 공급자의 프로세스 또는 제품(3.3)이 비교 가능한 상황에서 다른 공급자의 동종 프로세스 또는 제품보다 불리한 취급을 받지 않는 대우

7.13 내국민대우(national treatment) 다른 국가에서 생산한 제품(3.3) 또는 프로세스가 비교 가능한 상황에서 자국의 동종 제품 또는 프로세스보다 불리한 취급을 받지 않는 대우

7.14 동등 및 내국민대우(equal and national treatment) 다른 국가에서 생산한 제품(3.3) 또는 프로세스가 비교 가능한 상황에서 자국 또는 그 외의 국가에서 생산한 동종 제품 또는 프로세스보다 불리한 취급을 받지 않는 대우

4. 식품 인증제도의 개요

가. 식품의 품질

식품의 품질은 “개개의 식품이 갖추어야 하는 특성이나 특질의 총체”로 정의될 수 있으며, ‘식품’이란 기본적으로 “사람의 생명유지 등을 위해 섭취되는 모든 식재료품”으로 정의할 수 있다. 이러한 식품이 가져야 하는 특성이나 특질을 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

(1) 영양성(Nutrition)

인체의 생명유지에 필요한 영양분을 제공하여 주는 식품이 갖추어야 할 1차적 품질특성의 하나이며, 단위 식품량에 존재하는 영양소의 함량 등으로 평가된다.

(2) 건전성/완전성(Wholesomeness/Completeness)

개별 식품이 사람의 생명유지에 필요로 하는 모든 영양성분을 고루 갖추고 있는지 여부로 결정되는 완전성과 가공/처리를 거치는 과정에서 원료에서 유래한 성분의 손실이 거의 없이 원형대로 유지될 수 있는 건전성을 총칭하는 품질특성이다.

(3) 안전성(Safety)

해당 식품을 섭취한 사람에게 신체 또는 인명의 손상이나 손실을 가져오지 않을 수 있음으로 평가받는 식품의 2차적 품질특성 중 하나이며, 최근 소비자에게서 특별히 높은 관심을 받는 품질특성이다.

(4) 기호성(Organoleptic Preference)

식품을 섭취하는 사람의 관능적 요구사항을 충족시킬 수 있는 맛, 색깔, 향, 조식감 등으로 표시되는 식품의 2차적 품질특성으로, 최초 식품선택의 1차적 기준으로 작용한다.

(5) 기능성(Functionality)

해당 식품을 섭취한 결과가 인체의 기능발휘에 도움을 주거나 직접 작용하게 될 수 있는 특성이나 특질을 말하는 식품의 3차적 품질특성이다.

(6) 경제성(Economical Efficiency)

해당 식품을 구입하는 대가로 지불한 비용에 대한 만족도로 표시되는 식품의 3차적 품질특성이며, 소비자의 경제적 능력에 따라 구입 가능한 식품이 달라질 수 있다.

(7) 기타(Other Characteristics)

이외에도 식품 자체의 신선도(Freshness), 구매편이성(Purchasing Convenience) 내지는 시장접근성(Market Closeness), 식품정보 표시(Food Labelling) 등도 중요한 식품의 품질특성이 될 수 있다.

통상적으로 식품의 품질은 이상의 모든 특성과 특질의 총체를 말하지만, 이러한 품질은 소비자 또는 사용자의 요구사항에 따라 결정되며, 그 우선순위도 달라질 수 있다. 식품산업의 생산자 입장에서는 이러한 소비자의 명시적 또는 묵시적 품질을 모두 만족시켜야 할 책임이 있으며, 소비자의 명시적 또는 묵시적 요구사항은 워낙 다양하기 때문에 이를 대리하여 식품으로서 최소한 갖추어야 할 특성이나 특질은 우리나라에서는 식품위생법령(축산식품인 경우에는 축산물가공처리법령)으로 규제하고 있다.

그러나, 실제 기업이 시장경쟁력을 유지하면서 지속적인 성장을 달성하기 위해서는 명시적인 법률 요구사항을 달성하는 것은 기본이며, 이를 뛰어넘어서 묵시적인 소비자(사용자)의 요구사항을 지속적으로 충족시킬 수 있는 능력을 확보하는 것이 무엇보다 중요하다.

나. 인증실시 주체에 따른 인증제도의 개요

“인증”이란 “특정 물품이 요구되는 기준/규격 또는 요구사항에 적합함을 입증하는 활동을 말하며, 인증의 주체에 따라 다음과 같이 분류할 수 있다.

(1) 제1자 인증

“생산자 인증” 또는 “자기적합성 선언(Self-Declaration for Conformity)”이라고도 하며, 특정 물품을 공급하는 자(생산자)가 자체적으로 평가를 하여 해당 물품이 요구되는 기준/규격 또는 요구사항에 적합하다는 표시를 하는 것으로, 국제적 기준으로는 ISO/IEC 17050(2004)의 제1부 및 제2부 규격이 이를 위하여 제정되어 있으며, 우리나라의 경우에는 “자가품질검사제도(식품위생법 및 축산물가공처리법)”와 “가금류 도체에 대한 자체검사제도(축산물가공처리법)”가 여기에 해당한다.

(2) 제2자 인증

특정 물품이나 서비스의 공급에 관한 계약관계가 성립한 경우에 공급받는 자(사용자)가 공급자의 물품이나 서비스가 사용자의 요구사항을 충족시키고 있는지 여부를 평가하여 그 적합성을 인정하는 것을 말하며, 주로 유통점의 “PB(private brand) 상품”이나 정부조달, 기타 수직적 공급관계(예; 하청업체와 원청업체)를 맺는 식품상사에서 주로 이용되는 인증제도이다.

(3) 제3자 인증

특정 물품이나 서비스가 명시적으로 요구되는 일련의 요구사항을 충족하는지 여부를 생산자 또는 사용자가 아닌 제3자가 객관적 입장에서 평가하여 공급자의 물품이나 서비스가 적합함을 나타내는 증명을 하여주는 제도로써 통상적인 식품인증제도는 다른 제품 또는 서비스와 마찬가지로 대부분 제3자 인증으로 실시된다.

제3자 인증의 실시에 관한 국제적 기준은 제품인증의 경우에는 ISO/IEC Guide 65가 적용되는 것이 일반적이며, 경영시스템 인증인 경우에는 ISO/IEC 17021(2006)을 적용하도록 규정하고 있다. 우리나라 식품에 대한 인증제도에서는 정부가 주도하는 법정임의 인증제도(KS, 전통식품품질인증, 지리적 표시등록, 유기가공식품, 친환경농산물, 우수농산물 등)와 HACCP 지정제도 등이 모두 제3자 인증제도에 해당한다.

다. 인증대상에 따른 인증제도의 개요

인증주체가 인증을 희망하는 조직에 대한 인증 실시 대상에 따른 인증제도로는 관리체제(시스템)인증과 제품인증 및 이들의 복합인증으로 구분할 수 있으며, 이들의 개요는 다음과 같다.

(1) 시스템 인증

인증신청 조직이 운영하고 있는 인증대상 부분의 관리체제가 공급받는 자의 요구사항이나 법률적 요구사항을 달성할 수 있는지를 판단하기 위하여 명시된 평가기준에 적합한지 여부를 평가하여 그 결과에 따라 인증주체가 인증실시 여부를 확정하는 방식의 인증제도를 총칭한다.

우리나라 식품산업에 적용되고 있는 법정 인증제도 중에서는 식품위생법, 축산물가공처리법 및 수산물품질검사법에서 정하고 있는 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증제도가 대표적인 시스템인증이며, 이 외에도 농산물품질관리법 또는 수산물품질관리법에 따른 농산물 및 수산물의 지리적표시제도와 친환경농업육성법에 따른 유기농산물 인증제도 및 식품산업진흥법에 따른 유기가공식품인증제도도 역시 시스템인증으로 분류될 수 있으며, KS H ISO 22000(식품안전경영) 인증제도, KS A ISO 9001(품질경영) 인증제도 등도 여기에 해당한다.

(2) 제품인증

인증신청 조직이 공급하고 있는 최종 제품이 사용자의 요구사항 또는 사용자 대리인의 명시된 요구사항에 적합한지 여부를 규정된 시험·검사 방법을 실시하는 등

의 적합성 평가결과에 따라 합부를 판정하거나 그 결과의 신뢰수준에 따라 인증 실시 여부를 결정하는 방식의 검사 또는 인증제도를 제품인증이라고 한다.

기본적으로 제품인증은 그 인증대상을 최종제품으로 하므로 최종 제품에 인증을 받았음을 나타내는 인증 표지(마크)를 직접 부착하는 것이 가능하다. 이러한 제품인증의 가장 기본적인 형태는 제3자에 의한 샘플링검사의 실시를 통한 로트의 합부판정으로 결정하는 인증방식으로서 농산물품질관리법에 따른 표준출하규격에의 적합성 평가 또는 등급화를 실시하는 농산물검사제도, 수산물품질관리법에 따른 수산물검정제도, 식품위생법이나 축산물가공처리법에 따른 식품 및 축산물의 자가품질검사제도 또는 자체검사제도 등이 여기에 해당한다.

(3) 복합인증

인증신청 조직이 영속적인 생산시스템 내에서 반복적으로 적합한 제품을 안정적으로 생산하여 시장에 공급될 수 있는 능력을 갖추었는지 여부를 해당 조직이 보유하여 운영 중인 관리체계(시스템) 자체에 대해 명시된 평가기준에 따라 먼저 적합성평가를 실시하고, 그 결과가 적합한 경우에는 로트별 샘플링검사의 빈도 또는 시료의 수를 감소시켜도 인증대상 최종제품이 인증기준에 적합함을 보증할 수 있는 것으로 간주하여 일정시점에서의 최종제품 단위생산량 전체를 단일로트로 구성하여 1회 샘플링검사를 실시하고 이들 두 가지 결과가 모두 평가기준에 적합한 경우에 인증을 실시하도록 결정하는 방식을 말한다.

현재 우리나라에서 운영되고 있는 식품에 대한 법정 제품인증제도 중에서는 산업표준화법의 위탁을 받아 운영되는 가공식품의 산업표준(KS) 제품인증과 식품산업진흥법에 따른 전통식품품질인증, 농산물품질관리법에 따른 우수농산물인증(GAP)제도 등을 들 수 있으며, 제품인증의 방식에 관한 세부적인 내용은 5.항에서 별도로 다룬다.

라. 인증목적에 따른 인증제도의 개요

인증을 희망하는 조직이 공급하는 제품이나 서비스 또는 관리체계가 해당 생산물을 이용하는 사용자(고객)에게 보증을 제공하려는 대상 목적에 따라 인증제도는 다음과 같이 다양하게 분류할 수 있다.

(1) 품질인증 :

공급자가 제공하는 제품이나 서비스 자체나 이들을 제공하는 시스템이 명시된 품질 요구사항에 항상 적합할 수 있음을 보증하기 위하여 실시하는 인증을 말하며, 품질의 개념을 광의로 해석하는 경우에는 식품에 관련된 모든 인증제도를 품질인증제도라 할 수 있다.

좁은 의미에서는 사용자가 제시한 규격기준이나 지방서 또는 제3자 표준화기구가 제시한 규격기준에 대한 적합성을 보증하기 위한 인증제도로서 가공식품산업표준(KS)인증, 전통식품품질인증, 우수농산물인증 등이 여기에 해당한다. 또한 공급자

가 사용자의 요구사항을 항상 충족시킬 수 있는 능력을 가졌음을 보증하기 위한 인증제도로는 KS A ISO 9001(품질경영) 인증제도가 있다.

(2) 환경인증 :

공급자의 제품생산 또는 서비스 공급 활동이 환경에 미치는 영향을 최소화할 수 있는 능력을 갖추고 운영되고 있는지 여부를 그 운영체계(시스템)에 대한 명시된 요구사항에 따라 그 적합성을 평가하여 인증을 실시하는 환경경영체제(KS A ISO 140001) 인증제도와 실제 제품생산 활동의 전 과정에서 유기적인 생산체계를 유지하면서 생산하여 유기적 순수성을 보증할 수 있는 지 여부를 평가한 결과에 따라 인증을 하여주는 친환경농업육성법에 따른 친환경농축산물(유기, 무농약(무항생제) 포함)과 수산물품질관리법에 따른 친환경수산물 인증, 식품산업진흥법에 따른 유기 가공식품 인증 등이 이에 해당한다.

(3) 안전보건 인증

공급자가 제공하는 제품이나 서비스가 사용자의 안전을 보증할 수 있는 관리체계 하에서 공급되는지 여부를 그 관리체계에 대해 명시된 평가기준에 따라 적합성을 평가한 결과에 따라 인증을 하는 것이 안전 인증의 대표적인 유형이며, 식품산업에서는 식품위생법이나 축산물가공처리법 또는 수산물품질관리법에 따른 식품사슬의 단계별 위해요소중점관리기준(HACCP)이 대표적인 사례이다.

이와 함께 제품이나 서비스를 생산하는 현장에서 종사하는 사람의 안전보건을 보호하는 관리체계의 적합성을 평가하여 인증하는 안전보건경영(KS A ISO 18000) 인증이 여기에 해당하며, 좁은 의미의 품질특성에 대한 각종 검사제도(법정 검사 및 자가품질검사 등)도 여기에 해당한다.

(4) 제품정보 인증

공급자가 제공하는 특정 제품이나 서비스에 대한 그 특성이나 생산조건 등을 정확하게 공표하여 소비자를 보호할 수 있는지 여부를 명시된 평가기준에 따라 평가하여 적합한 경우에 인증을 부여하는 제도로서 소극적인 보호수단으로는 식품위생법 또는 축산물가공처리법에 따른 식품 또는 축산물의 표시기준제도를 대표적인 사례로 들 수 있으며, 건강기능성식품관리법에 따른 기능성 등의 강조표시제도, 농산물 및 수산물품질관리법에 따른 농산물 또는 수산물의 이력표시제도, 농산물 및 수산물 등의 지리적 표시제도, 식품위생법에 따른 식품이력표시제도와 영양소 표시제도 등이 여기에 해당한다.

5. 제품인증의 기본사항

가. 일반 고려사항

제품의 설계, 생산, 유통, 사용 및 폐기에 관련된 관심사항을 다루는 기법인 제품 인증은 거의 100년 이상 활용되어 왔다. 효과적인 많은 제품인증의 형태를 전세계에서 발견할 수 있다. 제품인증의 모든 형태가 매우 효과적일 수 있지만, 제품인증을 통해 해결될 특정 관심사항 및 제품인증이 운영되는 조건(임의 및 규제조건 모두)을 고려하면 특정 제품인증 시스템을 위한 최상의 요소를 신속히 선택할 수 있다.

제품인증은 적어도 다음의 세 가지 기능적 단계로 이루어져 있다:

- 선정(selection; 샘플링)
- 결정(Determination)
- 검토(review) 및 증명(attestation)(인증 결정)

표 I-5-1에 따른 제품인증시스템 및 품질경영시스템의 수준에 근거하여 다양한 요소가 포함될 수 있다(보기. 생산프로세스에 대한 평가, 시장으로부터의 샘플링). 그 중에서도 **선정(샘플링)**은 평가대상 특성의 결정, 요구사항(제품의 적합성을 평가하기 위한 근거가 되는 규정된 요구사항)의 결정, 평가 및 샘플링에 적용되는 절차 요구사항을 필요로 한다.

결정은 규정된 요구사항에 근거하여 결정을 내리는 활동에는 제품이 규정된 요구사항을 만족시키는지의 여부를 확인하는데 사용되는 기법의 보기로 시험, 측정, 검사, 설계 평가, 서비스 평가 및 심사가 포함될 수 있다.

특성에 대하여 결정을 할 때에는 측정(정량 값 또는 한계 값을 결정하기 위한) 및 요구 값과 측정값의 비교를 함께 사용할 수도 있다.

비 고 측정의 개념은 국제 측정 용어집(VIM)에 제시되어 있다.

인증서 또는 적합성 마크의 사용 권한을 승인하는 결정을 내리기 전에, 제품에 관련된 정량적 및 정성적 증거에 대한 적절성을 검토 및 문서화할 필요가 있다. 적절한 정보가 이용 가능한 경우, 인증서 발행 또는 적합성 마크의 사용 권한에 대한 승인 결정이 내려진다.

특정 제품의 경우, 결정 기능을 수행하는 인원과 다른 인원이 인증 결정을 내린다.

각 인증시스템의 규칙에 의거, 제품인증시스템의 일부 요소는 위탁 계약할 수 있다. 그러나 인증에 대한 결정은 위탁할 수 없다.

<표 I -5-1. 제품인증 시스템 구축을 위한 요소>

제품인증시스템의 요소 ^a	제품인증시스템 ^{b, c, d}							
	1a	1b	2	3	4	5	6	N ^e
1) 해당되는 경우, 선정 ^f (샘플링)	x	x	x	x	x	x		
2) 해당되는 경우, 다음을 통한 특성 결정 ^{f,g} : a) 시험 (ISO/IEC 17025) b) 검사 (ISO/IEC 17020) c) 설계 평가 d) 서비스 평가	x	x	x	x	x	x	x	
3) 검토 ^{f, g} (평가)	x	x	x	x	x	x	x	
4) 인증 결정 인증의 승인, 유지, 확대, 정지, 취소	x	x	x	x	x	x	x	
5) 라이선스(증명 ^f) 인증서 또는 마크 사용 권한의 승인, 유지, 확대, 정지, 취소		x	x	x	x	x	x	
6) 해당되는 경우 다음을 통한 사후관리: a) 시장에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사 b) 공장에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사 c) 무작위 시험 또는 검사와 병행된 품질시스템 심사 d) 생산 프로세스 또는 서비스 평가			x		x	x		

a. 해당되는 경우, 이러한 요소들은 신청조직의 품질시스템에 대한 최초평가 및 사후관리(예는 ISO/EC Guide 53 참조) 또는 생산 프로세스에 대한 최초평가와 병행할 수 있다. 평가가 실시되는 순서는 다양할 수 있다.

b. 제품인증시스템은 적어도 2),3),4)의 요소를 포함하여야 할 것이다.

c. 제품인증시스템에 대하여 자주 사용되며 적절히 시도되는 모델은 ISO/OEC Guide 28에 나와 있다 이것은 제품인증시스템 5에 해당하는 시스템이다.

d. 특정한 제품에 관련된 제품인증시스템에 대해서는, "스킴(scheme)"이라는 용어를 사용한다.(3.2, 비교 2 참조)

e. 참고문서 [16]은 시스템 7(배치 시험) 및 시스템 8(100% 전수시험)을 언급하고 있다. 적어도 시스템 1a의 요소들이 이들 시스템에 포함되어 있다면, 이들 시스템은 제품인증 시스템으로 간주될 수 있다.

f. 용어정의에 대해서는 ISO/IEC 17000 참고

g. 평가(evaluation)는 어떤 시스템에서는 결정(determination)을 의미하며, 다른 시스템에서는 검토(review)를 의미한다.

나. 제품인증 시스템 유형에 대한 설명

인증시스템 유형에 관한 다음의 보기는 모든 유형의 제품인증시스템을 나타내고 있지는 않다. 이 보기들은 많은 유형의 요구사항과 함께 사용될 수 있으며, 다양한 적합성 확인 메커니즘을 활용할 수도 있다.

(1) 시스템 1a

이 시스템에는 적합성에 대해 제품의 샘플을 평가하는 시험이 포함된다. 샘플링은 제품의 전체 모집단에 대해 통계적으로 중요할 수도 있고 그렇지 않을 수도 있다.

이 인증시스템에는 다음이 포함된다:

- a) 인증기관이 요청하는 샘플
- b) 시험 또는 평가에 의한 특성의 결정
- c) 시험성적서 또는 심사보고서에 대한 평가
- d) 인증 결정

(2) 시스템 1b

이 시스템에는 적합성에 대해 제품의 샘플을 평가하는 시험이 포함된다. 샘플링은 제품의 전체 모집단을 대상으로 한다. 샘플에 의해 대표된 각 제품별로 적합성 인증서가 제공된다.

이 인증시스템에는 다음이 포함 된다:

- a) 인증기관이 요청하는 샘플
- b) 시험 또는 평가에 의한 특성의 결정
- c) 시험성적서 또는 심사보고서에 대한 평가
- d) 인증 결정
- e) 라이선스

(3) 시스템 2

이 시스템에는 시험 및 시장 사후관리가 포함된다. 지속적인 적합성을 위하여 시장 사후관리를 실시하며, 시장에서 채취한 제품의 샘플이 평가된다.

이 인증시스템에는 다음이 포함된다.

- a) 인증기관이 요청하는 샘플
- b) 시험 또는 평가에 의한 특성 결정
- c) 해당되는 경우, 생산프로세스 또는 품질시스템에 대한 최초 평가
- d) 시험성적서 및 심사보고서에 대한 평가
- e) 인증결정
- f) 라이선스
- g) 시장에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사에 의한 사후관리

비 고 이 시스템은 유통 체인이 적합성에 미치는 영향을 파악할 수 있지만, 많은 자원이 요구될 수 있다. 또한 중대한 부적합이 발견되는 경우, 제품이 이미 시장에 유통되었기 때문에 효과적인 예방조치가 제한될 수 있다.

(4) 시스템 3

이 시스템에는 시험 및 공장 사후관리가 포함된다. 지속적인 적합성을 유지시키기 위하여 공장 사후관리를 실시하며, 생산지점에서 채취한 제품의 샘플이 평가된다.

이 인증시스템에는 다음이 포함된다.

- a) 인증기관이 요청하는 샘플
- b) 시험 또는 평가에 의한 특성 결정
- c) 해당되는 경우 생산프로세스 또는 품질시스템에 대한 최초평가
- d) 시험성적서 및 심사보고서에 대한 평가
- e) 인증 결정
- f) 라이선스
- g) 공장에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사 및 생산프로세스 평가에 의한 사후관리

비 고 이 시스템은 유통 채널이 적합성에 미치는 영향에 대한 지표를 제공하지 않는다. 심각한 부적합이 발견된 경우, 시장에 널리 유통되기 전에 해결할 수 있는 기회가 있다.

(5) 시스템 4

이 시스템에는 시장이나 공장, 또는 양쪽 모두에서 채취한 샘플에 대한 시험 및 사후관리가 포함된다.

이 인증시스템에는 다음이 포함 된다:

- a) 인증기관이 요청하는 샘플
- b) 시험 또는 평가에 의한 특성 결정
- c) 해당되는 경우, 생산프로세스 또는 품질시스템에 대한 최초평가
- d) 시험성적서 및 평가보고서(assessment report)에 대한 평가(evaluation)
- e) 인증 결정
- f) 라이선스
- g) 공장에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사 및 생산 프로세스 평가에 의한 사후관리
- h) 시장에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사에 의한 사후관리

비 고 이 시스템은 유통경로가 적합성에 미치는 영향을 보여줄 뿐 아니라 심각한 부적합을 파악하고 해결하는 시판 전(pre-market) 메커니즘을 제공한다. 다만 제품의 적합성이 유통 과정에서 영향을 받지 않는 제품에 대해서는 상당히 중복적인 수고를 들이게 될 수 있다.

(6) 시스템 5

이 시스템에는 시험 및 관련 품질시스템에 대한 평가가 포함된다. 품질시스템에 대한 사후관리를 실시하고, 시장이나 생산지점 또는 양쪽 모두에서 제품의 샘플을 채취할 수 있으며, 지속적인 적합성에 대하여 제품의 샘플이 평가된다.

이 인증시스템에는 다음이 포함된다.

- a) 인증기관이 요청하는 샘플
- b) 시험이나 평가에 의한 특성 결정
- c) 해당되는 경우, 생산프로세스나 품질시스템에 대한 최초평가
- d) 시험성적서 및 평가보고서(assessment report)에 대한 평가(evaluation)
- e) 인증 결정

- f) 라이선스
 - g) 조직에 대해 생산 프로세스 또는 품질시스템, 혹은 두 가지 모두에 대한 사후관리
 - h) 공장 또는 시장 혹은 양쪽에서 채취한 샘플에 대한 시험 또는 검사에 의한 사후관리
- 비 고** 지속적인 사후관리를 위해 수행되는 세 가지 요소의 정도는 주어진 상황에 맞게 조절될 수 있다. 결과적으로 이 시스템은 지속적인 사후관리에 대한 상당한 탄력성을 제공한다.

(7) 시스템 6

이 시스템은 특히 프로세스 및 서비스 인증에 관련된다. 인증의 요소에는 다음이 포함 된다:

- a) 프로세스 또는 서비스 평가에 의한 특성 결정
- b) 해당되는 경우, 품질시스템에 대한 최초 평가
- c) 평가(evaluation)
- d) 인증 결정
- e) 라이선스
- f) 품질시스템 심사에 의한 사후관리
- g) 프로세스 또는 서비스 평가에 의한 사후관리

다. 인증시스템별 모듈 해설

(1) 자기적합성 선언(Self-Declaration of Conformity ; Module I)

제1 모듈은 “자기적합성 선언”으로 통칭되며, 생산자가 스스로 일정한 규격기준에 적합함을 평가하여 그 적합성 표시를 부여하는 인증방식으로서, 그 인증결정의 기준에 따라 다음 다섯 가지로 구분하여 이들 모두를 채용하는 방식으로 자기적합성 선언을 하게 할 수 있다.

1) 생산관리 체제 및 기반구조 적합성 평가(Type A)

작업장의 시설 등에 관한 기반구조와 생산관리 체제 자체에 대한 적합성 여부를 평가하여 그 결과에 따라 적합성 표시를 하는 방식

2) 견본제품 적합성평가용 공인 시험/검사(Type B)

생산 결과물에 대한 견본(시료)을 공인시험/검사 기관에 시험/분석 의뢰하여 그 결과가 설정된 기준에 적합한 경우에 적합성 표시를 하는 방식

3) 출하제품 로트별 시험성적서 제시 요구/불필요(Type C)

실제 제품이 출하될 때마다 해당 로트별로 시험/검사 결과에 대한 성적서를 요구하거나 또는 요구하지 않고도 적합성 표시를 할 수 있게 하는 방식

4) 유통제품 무작위 샘플링검사 실시를 통한 시장 검증(Type D)

시장에서 유통 중인 제품을 무작위로 샘플링하여 그 검사결과에 따라 적합성

표시의 타당성을 검증하는 방식

5) 관리체제 적합성 평가결과에 따른 제품시험 면제(**Type E**)

1)의 관리체제 적합성 평가결과가 적합하면 최종제품의 시험을 면제하면서도 적합성 표시를 사용할 수 있게 하는 방식

(2) 제품검사를 통한 인증(**Certification by Sampling Inspection**) : **Module II**

제2 모듈의 인증은 직접적으로 최종 제품의 품질시험을 통해 적합성 표시를 할 수 있게 하는 인증방식으로서, 이러한 경우에도 제1 모듈과 마찬가지로 **Type A**에서 **Type E**까지의 다섯 가지 방식을 조합하여 인증을 결정하게 하는 방식으로 운영될 수 있다.

(3) 관리체제 적합성평가 인증(**Certification by Conformity Assessment for Control System**)

: **Module III**

제3 모듈의 인증은 직접적으로 최종 제품의 품질시험을 하기 보다는 인증하고자 하는 대상 제품의 생산관리체제가 요구되는 적합성 평가기준에 적합한지를 평가하여 인증을 결정하는 방식으로서, 제1 모듈의 **Type A**에서 **Type E**까지의 다섯 가지 방식과 함께 관리체제 자체에 대한 주기적인 재평가(**Type F**)까지 포함시켜 인증을 결정하게 하는 방식으로 운영될 수 있다.

(4) 복합적 적합성평가를 통한 인증(**Certification by Multi - Conformity Assessment**)

: **Module IV**

제4 모듈은 인증의 대상이 되는 제품 자체에 대한 적합성 평가와 인증대상 제품의 생산관리 체제에 대한 적합성 평가를 모두 포함하여 인증을 결정하는 방식으로 운영되는 인증제도로서 우리나라에서 운영되고 있는 가공식품 인증제도 중에서는 유기가공식품 인증제도를 제외한 거의 모든 인증제도(전통식품 품질인증, 산업표준인증 등)가 이 방식을 채용하고 있다. 이 모듈의 인증방식에서도 기본적인 평가요소는 제3 모듈과 마찬가지로 **Type A**에서 **Type F**까지의 여섯 가지 방식을 모두 포함시켜 구성되는 것이 일반적이다.

II. 본 론

1. 국내 기존 주요 식품관련 인증제도의 개요

서론에서 밝힌 바와 같이 현재 농수산물 및 식품관련 법정 인증제도를 요약하면 표 II-1-1과 같다. 즉, 식품정보 제공을 위한 표시제도는 일반식품, 축산물 및 건강기능식품별로 개별 법률에 따른 표시기준이 설정되어 있으며, 이들과 관련하여 유전자재조합식품, 유기가공식품, 원산지표시, 주류표시기준, 영양성분표시, 특정용도 강조표시 등이 설정되어 있다. 이와 함께 농산물 및 수산물의 경우에도 원산지표시제도, 지리적표시 등록제도, 유전자변형 농산물 및 수산물 표시제도, 포장 양곡표시제도 등이 양곡관리법, 농산물품질관리법 또는 수산물품질관리법 등에 따라 설정되어 운영되고 있다. 또한 주세법에 의한 주류 표시제도, 재활용촉진법에 따른 재활용용기 표시제도 등도 같이 운영되고 있다.(인증제도별 세부내용은 수재 생략)

한편, 식품 및 농산물의 제품 인증제도는 대부분 생산과정과 최종제품에 대한 평가를 통해 인증여부를 결정하고 인증품에 대해서는 사후관리를 실시하는 방식의 인증제도가 대부분이며, 제한적으로 생산과정의 평가만으로 인증을 결정하는 방식도 운영되고 있다.

농수산물의 경우에는 농산물품질관리법에 근거한 우수농산물인증제도(GAP), 지리적표시 등록제도, 원산지자율표시우수업체 등록제도, 이력추적제가 운영되며, 수산물품질관리법에 근거한 수산물 및 수산특산물 인증제도, 수산물 이력추적등록제 및 수산물 지리적표시 등록제, 친환경수산물 인증제도, 생산출하전단계수산물 위해요소중점관리기준제도와 수입수산물 가공시설 위생등록제도 및 수출(EU)용수산물 위생시설 등록제도 등이 운영되고 있으며, 친환경농업육성법에 의한 친환경농산물 인증제도가 각각 운영되고 있다.

가공식품의 경우에는 식품산업진흥법에 따른 한국전통식품품질인증제도, 유기가공식품인증제도와 함께 산업표준화법에 근거한 가공식품의 한국산업표준(KS)인증제도가 대표적인 인증제도로 운영되고 있으며, 이들 제도는 수산식품 및 수산전통식품은 현재 별도 제도로 운영되고 있기도 하다. 이와 함께 식품위생법 및 건강기능식품에 관한 법률에 따라 식품 및 건강기능식품에 대한 이력추적관리 등록제도가 운영될 예정이며, 이와는 별도로 건강기능식품 우수제조기준(GMP) 등록제도가 시행되고 있다. 또한, 식품위생법에 따른 식품위해요소중점관리기준(HACCP) 적용작업장 지정제도는 일반 가공식품 및 단체급식업소를 대상으로 실시되고 있으며, 축산물가공처리법에 따른 축산물위해요소중점관리기준(HACCP) 적용작업장 지정제도는 축산물 가공장 뿐만 아니라 사료공장, 농장 및 보관업과 판매업까지도 그 적용

범위를 확대하여 시행 중에 있다.

한편, 이력추적관리 등록제와 위해요소중점관리기준 지정제도, 유기식품 인증제도는 1차 생산에서부터 최종 제품 소비단계까지의 Food chain 전체를 대상으로 적용되는 특징을 가지고 있다.

<표 II-1-1> 국내 기존 식품관련 법정 인증제도 현황

인증제도명	인증대상 ¹⁾	인증 유형 ²⁾	인증 방식 ³⁾	관련 법률명	인정기관 (AB) ⁴⁾	인증기관 (CB) ⁵⁾	인증마크	인증 유효기간	비 고
농산물이력추적 관리제	1차 생산 농산물	임의	제3자	농산물품질 관리법	농림수산 식품부	농산물품질관리원		3년	등록제 방식
식품이력추적 관리제도	일반식품	임의	제3자	식품위생법	식품의약품 안전청	식품의약품안전청		-	등록제 방식
건강기능식품 이력추적관리제도	건강기능식품	임의	제3자	건강기능식품법	식품의약품 안전청	식품의약품안전청		-	등록제 방식
우수 농 산 물 (GAP) 인증	1차 생산 농산물 (생산기술행가 포함)	임의	제3자	농산물품질 관리법	농산물품질 관리원	지정된 전문인증 기관		작물별 유효기한	
친환경 농 산 물 등의 인증	1차 생산 농축산물	임의	제3자	친환경농업 육성법	농산물품질 관리원	지정된 전문인증 기관		1년	유기, 무농약, 저농약
농산물 및 농특 산물 품질인증	1차 생산 농림축산물	임의	제3자	농산물품질 관리법	농림수산 식품부	농산물품질관리원		1년	2006년 이후 실제 운영안함

1) 식품사슬의 단계별 1차, 2차, 3차 산물과 서비스를 총칭함.

2) 인증의 법적 의무 여부에 따른 구분으로 의무적용인 경우에는 법정강제, 임의적용인 경우에는 법정 임의로 구분함.

3) 인증결정권자의 지위를 말함(즉, 제1자(공급자), 제2자(고객) 또는 제3자).

4) 인증결정권을 가지는 기관을 지정하여 인증의 신뢰성을 유지관리 하기 위한 활동을 전담하는 기관.

5) 인정기관의 지정을 받아서 해당 인증을 결정하는 서비스를 제공하는 기관

인증제도명	인증대상 ¹⁾	인증유형 ²⁾	인증방식 ³⁾	관련 법률명	인증기관 (AB) ⁴⁾	인증기관 (CB) ⁵⁾	인증마크	인증 유효기간	비 고
지리적표시 등록제	1차 생산 농림축산물 및 그 가공품	임의	제3자	농산물품질 관리법	농림수산식품부	농산물품질관리원		-	
원산지 표시	1차 생산 농림축산물	의무	제1자	농산물품질 관리법	농림수산식품부	농산물품질관리원		-	<자율표시>
원산지 자율 관리 우수업체	1차농산물 판매업소	임의	제3자	농산물품질 관리법	농림수산식품부	농산물품질관리원		-	
유전자변형농산물 (GMO) 표시 제도	GM농산물 취급·처리자	의무	제1자	농산물품질 관리법	농림수산식품부	농산물품질관리원		-	
농산물 검사	정부 구매, 수출입 농산물 및 그 가공품과 대행품	의무	제3자	농산물품질 관리법	농림수산식품부	농산물품질관리원		-	
수산물 및 수산물 특산물 품질인증	1차 생산 수산물 및 그 가공품	임의	제3자	수산물품질 관리법	농림수산식품부	수산물품질관리원		2년	
수산물 지리적표시 등록제	1차 생산 수산물 및 그 가공품	임의	제3자	수산물품질 관리법	농림수산식품부	수산물품질관리원		-	

인증제도명	인증대상 ¹⁾	인증유형 ²⁾	인증방식 ³⁾	관련법률명	인정기관(AB) ⁴⁾	인증기관(CB) ⁵⁾	인증마크	인증유효기간	비고
수산물 원산지 표시	1차 생산 수산물	의무	제1차	수산물품질관리법	농림수산식품부	수산물품질관리원		-	<자율표시>
유전자변형수산물(GMO)표시제도	유전자변형 수산물	의무	제1차	수산물품질관리법	농림수산식품부	수산물품질관리원		-	
생산가공시설 위생관리(HACCP)등록	대외수출 수산물 양식장 및 생산가공작업장	의무	제3차	수산물품질관리법	농림수산식품부	수산물품질관리원		-	<수출대상국 요구에 한함>
축산물 HACCP	농장, 도축 및 가공장, 사료, 판매장	임의	제3차	축산물가공처리법	농림수산식품부	축산물기준원		-	<도축장 의무>
식품 HACCP	식품 작업장	임의	제3차	식품위생법	보건복지가족부	식약청		-	<7품목 의무 적용>
우수건강기능식품(GMP)	건강기능식품 생산 작업장	임의	제3차	건강기능식품법	보건복지가족부	식품의약품안전청		-	
신성회 품질인증	선어회 생산 작업장	임의	제3차	수산물품질관리법	농림수산식품부	수산물품질관리원		-	

2. 국내 식품인증제도의 유사·중복성 분석

가. 품질 인증제도

가공식품의 한국산업표준(KS)인증과 전통식품품질인증으로 대별되는 대부분의 제품품질 인증제도는 인증결정방식에서 상당한 유사성을 가지고 있다. 이들 인증제도는 인증주체에 따른 구분에서는 2008년 6월 28일부터 민간주도의 인증제도로 전환되기는 하였지만, 여전히 전형적인 제3자 인증제도이면서 법정 임의 인증제도로 운영되고 있으며, 인증을 결정하는 절차에서도 공장심사와 제품심사를 병행하는 복합인증의 특징을 가지고 있다.

한편 농산물품질관리법 또는 수산물품질관리법에 근거하여 실시되는 농산물의 표준출하규격에 따른 검사제도와 수산물 검정제도는 별도의 공급자의 관리체계(시스템)에 대한 평가는 없이 최종 생산물에 대한 시험·검사만으로 등급을 결정하거나 합부를 판정하는 방식으로 인증을 실시하는 순수한 제품인증제도로 운영되고 있다.

이 중에서 한국산업표준(KS)인증은 기본 운영근거 법률은 산업표준화법으로 동일한 법률이었지만, 그 동안 정부 직제가 농림부와 해양수산부로 분리 운영되어 온 관계로 농축산가공식품 KS인증과 수산 가공식품 KS인증으로 나뉘어 운영되어 왔다. 이러한 현상은 전통식품품질인증의 경우에도 수산전통식품은 수산물품질관리법에 근거하여 운영되어 옴으로써 농산물가공산업육성법에 다른 농축산 전통식품품질인증제도와 분리되어 운영되어 왔다.

가공식품 산업표준과 한국전통식품품질인증제도는 1996년까지는 단일 제도로 운영되어 오던 제도이었으나, 1997년에 농림수산식품부가 농림부와 해양수산부로 분리되면서 이들 2가지 인증제도가 주무부처에 따라 각각 농축산가공식품과 수산가공식품으로 나누어 제도가 운영되어 왔다. 2008년에는 이들 2개 정부조직이 다시 농림수산식품부로 통합이 되었으며, 식품산업진흥법이 2008년 6월 28일부터 발효되었음에도 법령 통합 등이 지연됨에 따라 아직까지 이들 2가지 제도는 분리되어 운영되고 있다.

이러한 가운데서도 가공식품 산업표준 인증제도의 경우에는 농축산 가공식품과 수산 가공식품 공히 인증기관을 단일기관(한국식품연구원)으로 지정하고 규격기준을 제외한 인증심사기준과 제도 운영요령 등을 동일하게 운영하므로 기본적인 제도의 동질성을 유지하고 있지만, 전통식품품질인증제도는 운영하는 법률 자체가 분리되면서 인증주체도 농축산 전통식품은 민간 인증기관(한국식품연구원)이 담당하고 수산전통식품은 정부조직(수산물품질검사원)이 직접 담당하면서 제도 세부운영 측면에서 다소간 차이를 나타내고 있다. 이는 농산물품질관리법과 수산물품질관리법에 따른 농산물의 표준출하규격에 따른 검사제도와 수산물의 검정제도에서도 유사한 경향을 나타내고 있다.

한편, 농축산 전통식품과 가공식품 산업표준 인증을 실시하는 적합성 평가기준은 전통식품의 경우에는 “한국전통식품표준규격”이 적용되고 가공식품 산업표준 인증에서는 품목별 “한국산업표준(KS H)”과 “한국산업표준 인증심사기준”이 적용되지만, 한국산업표준과 한국전통식품표준규격은 동일한 품목에 대해 이원화된 규격기준을 설정하는 경우도 빈발하고 있다. 전체적으로는 인증표지에서 “농림” 또는 “수산”이라는 두음자로 제도간의 차이를

식별하고 있으나 기본적인 제도운영 방법은 대동소이한 특징을 가지고 있으며 전형적인 제3자 인증으로 운영되지만, 전통식품 품질인증의 가장 큰 특징은 제품생산에 사용되는 주원료가 “국내산“이어야만 한다는 점이다.

나. 제품 안전 인증제도

우리나라의 식품안전과 관련하여 운영되는 인증제도는 수산물품질관리법에 근거하여 운영되는 “생산·출하 전 단계 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용양식장” 지정제도와 “수출용 작업장의 위생시설 등록제도”, 식품위생법에 근거하여 운영되는 “식품위해요소중점관리기준 적용작업장” 지정제도, 축산물가공처리법에 근거하여 운영되는 “축산물위해요소중점관리기준 적용작업장” 지정제도가 가장 대표적인 제품안전을 보증하기 위한 인증제도이다. 그러나 이들 인증제도 4종은 공히 실제 최종 제품의 안전성에 대한 심사는 실시하지 않으며, 제품 또는 (급식)서비스를 공급하는 관리체계(시스템)가 최종 제품 또는 급식이 안전함을 보증할 수 있는 능력을 가졌는지를 평가하여 지정여부를 결정하는 현장심사 중심의 인증제도이다.

개별 작업장에 대한 HACCP 적용여부와 그 적용 상태를 직접 평가하여 “HACCP”이라는 인증표지로 제품에 표지를 부착하게 하는 인증제도를 운영하는 국가는 우리나라 밖에 없으며, 지정을 위한 적합성평가의 주체로는 일반식품 및 단체급식업체는 식품의약품안전청이 주관하여 지정여부를 결정하고 있으며, 가축용 사료는 국립수의과학검역원이 주관하여 지정여부를 결정하고, 양식장 HACCP 등록 및 수출용 수산물 작업장의 위생시설 등록은 국립수산물품질검사원이 주관하고 있다. 그러나 사료를 제외한 가축 사육농장, 도축장 및 집유장, 축산물 처리·가공장과 축산물의 보관운반업 및 판매업은 특별법인인 “축산물 HACCP 기준원”이 그 지정업무를 담당하고 있다.

한편, 1차 생산물인 농산물의 안전성을 보증하기 위한 수단으로서 농산물품질관리법에 근거한 “우수농산물(GAP) 인증”제도가 국립농산물품질관리원의 주관 하에 실시되고 있으며, 이는 재배하는 포장의 환경조건과 재배방법 등에 대한 관리수준 평가를 통해 인증여부를 결정하는 제3자 인증 방식으로 운영이 되고 있으며, 인증의 실시는 적극적인 민간 인증기관이 주체가 되지만 인증받은 농가에서 생산된 농산물에 대한 안전성조사는 국립농산물품질관리원이 직접 수행하거나 별도로 농산물품질관리원장이 지정한 GAP 분석성적 인정기관이 담당하도록 하고 있다. 특히 GAP 인증을 받기 위한 전제조건으로는 반드시 이력추적제 등록을 의무화하고 있으며, 현재 100품목의 농산물이 그 인증 대상품목으로 지정되어 있다.

우리나라에서 식품안전을 보증하기 위하여 운영되는 HACCP 인증제도는 축산물은 국제식품규격위원회가 제시한 “농장에서 식탁까지”의 전체 식품사슬에 대한 적용이 가능하도록 규정하고 있으며, 그 중에서도 도축장은 축산물가공처리법에 따른 영업 허가권과 연계된 의무적용 대상 업종으로 지정되어 있고 그 외의 영업장은 임의적용 대상으로 설정되어 있다. 이에 반하여 식품위생법에 따른 HACCP 적용작업장 지정제도에서는 어육가공품(어묵류), 냉동수산물(어류, 연체류, 조미가공품), 냉동식품(피자류, 만두류, 면류), 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 배추김치의 7개 품목을 생산하는 영업자는 의무적용 대상으로 규정

되어 있으며, 그 외의 식품 영업자와 단체급식업소의 경우에는 임의적용 대상으로 규정되어 있다. 이와는 별도로 수산물품질관리법에 따른 수출용 수산물작업장의 위생시설 등록제도는 미국 및 EU 지역으로 수출하는 수산물가공장에 대해 사전 승인을 받아야 하는 제도로서 해당 국가를 대신하여 국립수산물품질검사원이 등록업무를 대행하고 있고 그 지정기준에는 HACCP 원칙이 포함되어 있는 제도이며, 수산물 양식장에 대한 HACCP 지정제도는 양식되는 수산물의 안전을 보증하기 위한 수단으로 HACCP을 적용하도록 하는 제도로서 이의 지정관리도 역시 수산물품질관리원이 담당하고 있다.

식품 HACCP 및 축산물 HACCP와 양식장 HACCP는 기본적으로 작업장에 대한 선행요건 프로그램 및 HACCP Plan의 타당성 평가와 그 실행의 적절성을 평가하여 적합한 경우에 지정한다는 측면에서는 적합성 평가방법이 모두 동일하다고 할 수 있지만, 세부 평가기준은 식품과 축산물의 경우에는 국내에서 개발된 평가항목으로 구성되어 있으면서도 근거법률의 차이 등으로 인하여 평가항목의 수와 그 내용에서 차이가 존재하며, 양식장 HACCP 평가기준은 이들 두 가지와는 전혀 다른 평가문항과 평가방식을 채용하고 있는 실정이다.

다. 환경 보호 또는 친환경 인증제도

환경의 선순환에 도움이 되면서 자연농법에 가까운 방법으로 생산된 농림산물이나 사육 또는 재배단계에서 화학적 물질을 사용하지 않고 생산한 축산물과 양식 수산물과 같은 친환경 또는 유기 농림수산물에 대하여 이들이 그러한 특별한 재배, 사육 또는 양식방법으로 생산활동의 전과정이 관리되었음을 보증하기 위한 인증제도로써 친환경농업육성법에 따른 유기 농림축산물 또는 무농약(항생제) 농림축산물 인증제도가 운영되고 있으며, 수산물품질관리법에 따라 양식 수산물에 대한 친환경수산물 인증제도도 운영되고 있다.

아울러 이렇게 생산된 유기 농림수산물을 주원료로 하여 최소한의 제조·가공을 거쳐 유기적 순수성을 훼손하지 않게 생산된 가공식품임을 보증하는 유기가공식품 인증제도가 식품산업진흥법에 근거하여 실시되고 있다.

친환경농업육성법, 수산물품질관리법 또는 식품산업진흥법에 근거하여 운영되는 인증제도는 모두 생산업자의 생산 환경과 그 관리체계가 유기적 순수성을 보호할 수 있는지 여부를 평가하여 인증여부가 결정되는 관리체계(시스템)인증 제도이며, 유기농산물과 유기가공식품은 적절한 자격을 갖춘 민간 인증기관이 법정 인증기준에 대한 적합성을 평가하여 인증을 실시하는 제3자 인증시스템으로 운영되고 있으며, 친환경 양식수산물은 국립수산물품질검사원이 직접 인증을 하는 방식으로 제도가 운영되고 있다.

유기농림수산물 및 유기가공식품의 인증에 관한 기본적 요구사항은 Codex가 정한 유기식품의 생산, 표시 및 마케팅에 관한 지침(CAC/GL 32-1999, Rev.1-2001)에 준거하여 규정하고 있지만, 세부 평가방법과 항목은 식품산업진흥법에 따른 유기가공식품 인증기준과 친환경농업육성법 및 수산물품질관리법에 따른 유기농산물 또는 친환경수산물의 인증기준 간에는 일부 차이가 존재하고 있기도 하다. 한편 식품산업진흥법 시행 이전에 농산물가공산업육성법 제13조에 근거한 특산물 등의 인증제도로써 농산물품질관리원 고시(유기농산물가공품 품질인증에 관한 규정)에 따라 운영되던 “유기농산물가공품 인증제도”는 식품산업

진흥법 시행과 함께 유기가공식품 인증제도로 통합되어 동 고시가 폐지되었다.

라. 제품정보 인증제도

식품의 구성성분이나 그 생산자 등에 대한 기본적인 정보를 제공하기 위한 수단으로서 가공식품인 경우에는 식품위생법에 따른 식품 등의 표시기준과 축산물가공처리법에 따른 축산물의 표시기준에 따라 개별 생산자가 자기적합성선언을 하는 방식으로 표시하도록 규제하고 있으며, 그 표시사항의 적절성 자체에 대해서는 정부당국이 평가 및 관리를 담당하고 있다. 이 외에도 특정 식품이 사람의 보건 또는 건강증진을 위한 특별한 용도에 적합하게 생산된 제품임을 나타내기 위하여 특정 성분(영양소)이 일정함량 이상 강화되었음을 나타내는 강조문구(Claim) 표시제도와 일정량의 식품 중에 존재하는 영양소별 함량을 표시하도록 하는 영양성분 표시제도와 같은 식품표시제도는 식품위생법이나 건강기능식품법 또는 축산물가공처리법에서 정한 표시기준을 충족하면 영업자가 자율적으로 표시할 수 있게 하면서 그 표시의 정확성에 대한 평가 및 관리는 정부가 직접 담당하고 있다. 이들 식품관련 법정 표시제도는 모두 자기적합성 선언에 따른 제1차 인증방식의 인증제도로 간주된다.

농산물과 가공식품을 모두 통괄하는 표시제도로는 소비자의 먹을거리 안전에 대한 높은 관심을 반영한 “원산지 표시제도”, “유전자변형 생물체 사용여부 표시제도” 등이 농산물품질관리법과 수산물품질관리법 및 식품위생법과 축산물가공처리법 등에 분산되어 각 기관별로 관리하도록 하면서 생산자가 자기적합성 선언을 하도록 규정하여 운영되고 있기도 하다. 이와 관련해서 농축산물의 경우에는 자율적으로 원산지표시를 잘 하는 작업장에 대해 “원산지표시 우수업체”라는 표지를 부착하거나 게시할 수 있는 인증제도를 농산물품질관리원이 운영하고 있으며, 유전자변형 농산물의 경우에는 비의도적으로 혼입된 유전자변형 농산물이 3% 미만인 경우에는 “Non-GMO식품(농산물)” 또는 “무 유전자변형식품(GMO-Free)”이라는 표시를 제1차 인증방식으로 표시할 수 있도록 허용하고 있다.

특히 최근에는 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 축산법 및 식품위생법에 의거 농축산물 및 수산물과 식품일반에 대해 그 생산이력 정보를 제공하기 위한 “이력추적제도”가 역시 제1차 인증방식으로 시행되고 있다.

한편, 특별한 생산 또는 제조방법을 적용한 제품임을 보증하기 위한 인증제도로써 제3차 인증의 대표적인 것은 위의 다.에서 밝힌 유기 농림수산물 및 유기가공식품 인증제도가 있으며, 제품이 생산되는 특정 지역의 지리적인 특성을 강조 표시하고자 하는 제품에 대한 인증제도로써 일정한 지역을 경계로 하는 특정지역에서 특산품으로 생산되는 제품임을 나타내는 인증표지를 사용할 수 있도록 농산물 또는 수산물의 지리적표시 등록제도가 각각 농산물품질관리법 또는 수산물품질관리법에 따라 농산물품질관리원이나 수산물품질검사원이 인증의 주체가 되는 제3차 인증제도로 운영되고 있으며, 지리적 표시제도가 도입되기 이전부터 농수산물과 그 가공품을 대상으로 하는 “특산물”인증제도(“品”字 마크)가 농산물 및 그 가공식품 또는 수산물과 그 가공식품에 대해 각각 실시되고 있었다. 이 중 농산물에 대한 특산물 인증제도는 우수농산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도가 도입되면서 폐지되어 현재는 수산물 및 수산가공식품에서만 특산물인증제도가 남아 있으며 이 제도도 역시

수산물품질검사원이 인증 주체가 되어 있는 제3자 인증제도이다.

특산물 인증제도는 지리적표시 등록제도와 그 보증대상의 성격은 유사하지만, 인증의 결정방식에서는 지리적표시 등록제도는 관리체계(시스템)의 적합성을 평가하는 방식으로 등록여부를 결정하면서 등록의 대상이 특정지역의 생산자 단체 내지는 동업자조합으로 되는 반면에 특산물인증제도는 작업장의 관리체계(시스템) 평가와 제품시험을 병행하는 복합 인증방식을 채용하면서 실제 인증대상은 개별 작업장 단위로 인증을 하는 차이점이 있다.

농림수산물을 포함하는 사람이 먹거나 마실 수 있는 식품에 관한 정확한 정보제공을 위한 정보관련 인증제도는 유기식품 인증제도와 지리적표시 등록제도 및 특산물 인증제도를 제외한 대부분의 제도는 제1자 인증에 다른 자기적합성 선언 제도로 운영되고 있으며, 이들 자기적합성 선언에 따라 특정 생산정보를 표시한 제품에 대해서 그 정보의 정확성에 관한 평가는 제3자 기관(정부당국)이 직접 관리하는 특징을 보이고 있다.

3. 해외 인증제도 현황

가. 일본의 식품 인증제도 개요

일본의 농식품 인증제도는 크게 보면 품질과 안전으로 구분하여 인증을 하는 것으로 볼 수 있으며, 이들 식품 인증제도의 실시 및 지원업무 전반은 농림수산성이 담당하고 있다.

일본의 농식품 품질인증제도의 근간은 1950년 5월 11일 법률 제175호로 공포된 “농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(2007년 3월 30일 최종개정-법률 제8호)”에 두고 운영되는 특징을 보이고 있다. 이 법률의 적용범위는 사람이 먹거나 마실 수 있는 식품으로서의 농림수산물 및 그 가공식품뿐만 아니라 임산물을 이용한 건축자재(합판 등)까지도 적용대상으로 확대되어 있지만, 주된 적용범위인 식품에는 주류와 의약품 및 의약부의 품과 화장품은 제외되는 것으로 정하고 있다.

JAS법에서는 농림물자 자체의 품질에 관한 기준과 후생노동성이 식품위생법에 따라 관장하는 영양성분표시를 제외한 농림물자 등의 품질표시에 관한 기준을 규격화하고 있으며, 특징적인 생산방법이나 유통방법에 관한 규격기준도 설정할 수 있도록 하고 있다.

설정된 JAS 규격에 적합한 농림물자를 생산하는 생산자는 그 물자별로 미리 “등록인정기관” 또는 “등록해외인정기관”의 인정을 받아서 그 인증표지를 제품에 부착하여 판매하게 되며, 인증표지를 부착하기 위한 인정방법은 “품질기준에의 적합성에 대한 시험·검사”와 “생산과정 또는 유통과정의 적합성 평가”를 거쳐야 하는 것으로 되어 있다.

JAS마크의 격부를 인정하여 주는 인정기관 등록은 독립행정법인인 농림수산소비기술안전센터가 담당하도록 하고 있으며, 등록인정기관은 인증표시를 하도록 등록하는 농림물자의 대상 범위를 선택적으로 할 수 있도록 하고 있다.

현재 JAS 제도는 기존의 품질기준에 따른 인증표시가 음식료품 및 유지에 대해 41품목 171규격이 제정되어 인증이 가능하며, 특별한 생산방법에 따른 인증제도로서 “유기 JAS제도(4품목 4규격)”, “생산정보 공표제도(우리나라의 생산이력제에 해당함. 5품목 7규격)”, “기타 생산방법(토종닭, 숙성햄 등 5품목 5규격)”에 대한 JAS인증제도가 운영되고 있으며, 유

통방법에 대한 인증기준은 아직까지는 제정된 것이 없다.

이와는 별도로 소비자에게 정확한 정보제공을 위한 품질표시기준으로서 신선식품(농수축산물), 가공식품(51종), 유전자변형식품 표시에 대한 기준이 설정되어 있고, 음료식품 중에서 20개 식품군에 대해서는 원산지표시가 의무화되어 있다.

한편, 일본에서의 식품안전을 위한 HACCP는 JAS인증제도와는 분리되어 별도로 식품위생법에 따라 관리되지만, 그 적용을 위한 생산업계를 대상으로 하는 지원은 농림수산성이 담당하고 있으며, 별도로 인증을 하는 제도는 없다. 다만 농림수산성에서 “총합적 위생관리”라는 제도를 신설하여 HACCP 원칙에 준거하여 작업장별 평가결과에 따라 인증을 실시할 수 있도록 하고 있으며, 최근에는 ISO(국제표준화기구)가 개발한 ISO 22000(식품안전경영) 규격에 따른 인증을 JAS 협회가 주관이 되어 실시하도록 하고 있다.

JAS 인증제도에 관한 세부사항과 JAS 법령 전문은 부록 2에 수재하였다.

나. 중국의 식품인증제도 현황

중국의 식품인증제도에서 가장 기본은 우리나라의 식품위생법 또는 축산물가공처리법에 근거한 영업허가(신고)제도와 유사한 형태인 “품질·안전”이 보장되는 식품에 한하여 시장진입을 허용하는 “QS” 표시 허가 제도를 들 수 있다. 이는 중국 영토 내에서 일반 시장에 제품을 출하하여 판매하고자 하는 영업자가 공급하는 모든 포장식품에 대하여 의무적으로 적용해야 하는 강제 인증제도로써 중국 정부당국이 법률에 의해 직접 규제하는 제도이다.

중국에서의 시장진입 허가제도는 특정 제품, 노무, 그리고 자본을 시장에서 판매할 수 있다는 것을 허가하는 제도이다. 즉, 시장의 주체(제품 생산자 및 판매자)와 객체(제품)가 시장에 진입할 수 있다는 것에 대한 허가를 부여하는 제도이다. 식품의 경우에는 “QS 표시”를 부착하게 하는 시장진입 허가제도가 기본적으로 요구되는 품질과 안전이 보장되는 식품에 한하여 시장진입을 허가하는 제도로서 법률에서 정한 규정된 요구조건을 모두 충족하는 생산자만이 식품생산 경영활동을 할 수 있도록 하고, 품목별 요구사항을 모두 충족하는 식품만이 시장에서 판매될 수 있게 하는 관리감독 제도로서 우리나라의 식품위생법, 건강기능성식품법 또는 축산물가공처리법에 따른 영업허가(신고)제도 및 품목제조보고 제도와 유사한 정부가 직접 통제하는 제도이며, 즉석판매업을 제외한 포장하여 유통하는 모든 식품이 적용대상으로 된다.

식품 품질안전 시장진입 허가제도는 구체적 관점에서는 다음 3 가지를 포함한다.

① 식품생산 업체는 생산허가를 받아야만 중국 영토 내에서 영업활동을 수행할 수 있으며, 이를 위해서는 해당 품목별 관련 법률 및 GB-T(중국의 식품관련 강제규격)에 따른 기본적 생산조건을 갖추어서 식품의 품질과 안전을 보증할 수 있다고 평가된 업체에 한하여 “식품생산 허가증”을 교부하고 이를 교부받은 업체만 시장에 제품을 공급할 수 있다.

② 개별 허가업체는 자신들이 생산하는 제품에 대하여 의무적으로 제품 품질 및 안전에 대한 요구사항을 기준으로 그 적합성 평가를 위한 시험·검사를 실시하여야만 한다. 제품 품질 및 안전에 대한 시험·검사를 실시하지 않은 제품이나 시험·검사 결과가 판정기준에 부적합한 제품은 시장에 출하하여 판매할 수 없다. 자체 시험·검사가 불가능한 영업자는 지정된

시험·검사기관에 위탁검사를 실시하여야만 한다. 특히, 2008년 멜라민 파동 이후에는 자체 시험·검사와는 별도로 모든 허가받은 영업자는 주기적으로 공인 시험·검사기관에 의뢰검사를 실시하도록 관련 고시가 개정되었다. 이는 우리나라의 식품위생법 또는 축산물가공처리법에 근거한 자가 품질검사제도와 유사하다.

③ 식품을 공급하는 영업자가 품질안전에 대한 요구사항을 충족할 수 있는 능력을 가지고 있음을 확인하여 식품생산허가증을 교부받은 영업자는 그 제품의 포장에 “QS”마크를 부착하여 시장에 제품을 출하하여야만 한다. QS 마크를 부착하지 않은 포장식품은 절대로 시장에 진입할 수 없으며, QS 인증표지가 부착된 식품에 대해서는 소비자와 정부당국이 쉽게 관리감독을 실시할 수 있게 된다. 이를 통하여 생산자에게도 자율적으로 식품의 품질 및 안전을 보증할 수 있는 능력과 그에 대한 책임감을 배가하게 된다.

1) 중국의 식품생산 허가제도(QS 표지 부착제도) 요약

중국의 식품생산 허가제도인 QS마크 부착 제도는 국가 중앙정부 차원의 공산품 영업허가 제도의 한 가지이다. 이는 식품의 품질과 안전을 보장하기 위하여 국내 식품생산 분야의 품질 관리업무를 총괄하는 행정조직을 설정하여 이들이 실제 식품 제조가공업체의 생산조건을 규제하는 감독용 제도이다.

중국 영토 내에서 식품 제조가공업에 종사하는 국민(개인 영업자), 법인 또는 기타의 조직은 최종 제품의 품질과 안전을 보장할 수 있는 기본적인 생산조건을 갖추어야만 하고, 규정된 절차에 준거하여 식품생산허가를 받아야만 생산 활동을 수행할 수 있다. QS표지를 부착할 수 있는 식품생산허가를 받지 못한 자는 특정 식품을 제조·가공 또는 생산할 수 없으며, 이를 위반한 무허가 식품은 어떠한 경우에도 판매할 수 없다.

“QS”는 식품에서 “품질 및 안전(Quality & Safety)”이라는 영문의 두음자를 모은 것으로, 국가품질감독총국이 “중국 제품품질법”, “중국표준화법”, “공업제품 생산 허가증 규정” 등의 법률과 “국무원 제품품질 강화 관리 결정” 등의 규정에 따라 식품 제조가공 업체를 관리하는 규제제도이다. 이는 중국 내에서 유통되는 모든 포장식품은 국가의 영업허가를 받아야 하며, 동시에 생산되는 제품에 대한 시험·검사를 실시하여 합격한 제품만 판매할 수 있게 하는 제도로써 이 표시(QS표지)를 부착하지 않은 무허가 식품은 시장에서 판매할 수 없다.

가) QS제도의 개요

“QS”는 식품의 “품질 및 안전(Quality & Safety)”이라는 영문의 두음자를 나타내며, QS 마크를 부착한 제품은 국가의 허가를 받은 식품생산기업이 반드시 강제적으로 검사를 받아서 합격한 제품에 대해 최소 포장 단위체별로 그 식품 포장지에 식품생산 허가증 번호와 식품 품질안전에 관한 시장진입 허가 표지(QS 마크)를 부착한 후에 출하하여 판매할 수 있게 된다. 식품품질안전 시장진입 표지를 부착하지 않으면 출하 및 판매를 할 수 없다. 2004년 1월 1일 이후부터 우선 쌀, 식물성 식용유, 소맥분, 장류와 식초의 다섯 식품업종에서 식품 품질안전 시장진입제도를 실행하였으며, 현재는 모든 포장식품에 확대 적용되고 있다.

나) 중국 식품 품질안전 시장진입제도의 법률적 근거

식품 품질안전 시장진입제도는 중국의 국가품질검사검역총국이 국무원의허가에 따라 “삼정” 방안으로 확정된 기능으로 “중화인민공화국 제품 품질법”, “중화인민공화국 표준화법”, “공산품 생산허가증 시행조례” 등의 법률법규 및 “국무원 제품품질향상에 관한 문제의 대략적 결정”의 관련 규정과 식품 및 그 생산가공 기업의 감독 제도를 제정한 것이다.

- “중화인민공화국 제품 품질법”

제12조 : “제품의 품질은 당연히 검사에 합격해야 하고, 부득이하게 불합격한 제품을 합격한 제품으로 기만하여서는 아니 된다.

제13조 : 사람의 건강과 신체 및 재산의 안전에 위해를 미칠 수 있는 공산품은 반드시 사람의 건강과 신체 및 재산의 안전에 관한 요구사항에 적합함을 보장하여야만 한다. 사람의 건강과 신체, 재산안전의 표준과 요구사항을 보장하지 못하는 공산품은 생산 및 출하가 금지된다.

- “중화인민공화국 표준화법” 제14조 : 강제성 표준은 반드시 이행되어야 한다. 강제표준에 적합하지 못한 제품은 생산, 출하 및 판매가 금지된다.

- “공산품 생산허가증 시행 조례” 제2조 : “통상적으로 실시되는 공산품허가증이 필요한 제품을 생산하고자 하는 기업은 반드시 해당 제품의 생산자격을 얻기 위하여 생산허가를 받아야만 한다. 생산허가증을 받지 못한 기업은 해당 제품을 생산할 수 없다. 국무원이 허가한 국가 검사검역 총국의 “3가지 법률”에 근거하여 국가검사검역총국이 전국 공산품 생산허가증 발급을 책임 관리한다. 생산허가증 관리의 대상제품 목록화 실시를 선언하였다.

- “공산품 품질 책임 조례”

제7조 규정사항 : 생산 활동을 수행하거나 판매하는 기업은 반드시 다음 규정을 엄격히 시행하여야 한다.

- ① 불합격한 제품은 판매를 엄격히 금지해야 한다.; ② 불합격한 원재료, 부분품을 재료로 사용해서는 안 된다.; ③ 국가가 미리 부적합하여 제거하도록 명령을 한 제품은 생산 또는 판매할 수 없다.; ④ 제품 품질표준이 없거나 품질검사기구의 검사를 받지 않은 제품은 생산 및 판매할 수 없다.; ⑤ 허위 또는 기만행위, 위조 상표, 명품 가장 등을 하지 않아야 한다.

- “국무원 제품 품질 향상 및 강화에 관한 결정”

제11조 명확한 요구사항 : “사람의 건강과 신체 및 재산의 안전에 관련된 제품은 품질기술 감독부문의 엄격한 생산허가증 심사를 통과해야 하며, 제품의 품질안전 인증제도와 개업 심사를 받도록 감독 관리를 강화한다. 만일 기본적 생산조건을 구비하지 못하면 합격제품 생산보증 이 불가능하여서 생산 활동에 들어가지 못하도록 규제한다.

- 국무원이 비준한 국가질량총국 “3가지 법률”에서는 다음을 명확히 규정하고 있다. : “국가 품질감독검사검역총국은 국내 생산업체의 제품품질 감독 및 통제와 강제검사를 책임진다.” 국무원은 최근 전문 연구를 통해 식품품질안전 감독 및 관리능력 문제에 대한 관련 직능부문을

품질검사총국이 식품생산가공 분야에서 식품 품질안전 관리감독에 대한 책임을 지도록 명확히 하였으며, 원천적인 식품 품질안전을 확보할 수 있도록 하였다.

2) 식품생산허가증(QS)제품범위

가) 시장진입제도가 우선 적용되는 기존 5대 품질안전 대상식품

- ① 밀가루 : 밀을 원료로 하여 가공·제조되는 범용 밀가루와 전용 밀가루를 총괄한다. 범용밀가루는 1등급 밀가루와 특제 2등급 밀가루, 표준밀가루, 보통밀가루, 고탄력밀가루 및 저탄력 밀가루를 포괄한다.
- ② 쌀 : 벼를 원료로 하여 가공·제조되는 쌀을 포괄한다.
- ③ 식용 식물성 유지 : 채종, 대두, 해바라기씨, 면실, 피마자, 동백, 옥배 및 홍화씨 등의 식물성 유지 채취용 원료를 이용하여 가공제작을 거친 반정제 식용 식물유지(1등급, 2등급)와 완전 정제 식용 식물성 유지(혼합유, 고급 조리유, 샐러드 유)를 포괄한다. 참깨유(참기름)을 제외한다.
- ④ 장류 : 양조간장과 혼합간장을 포괄한다.
- ⑤ 식초 : 양조식초와 혼합식초를 포괄한다. 보건용 식초는 제외한다.

이 외에 금년 3/4분기부터 국가품질검사총국은 전국적으로 존재하는 육제품, 유제품, 음료, 조미품, 즉석면, 과자류, 통조림, 청량음료, 급속 동결 면류 및 밥류와 팽화식품 등 10대 식품에 대해 품질안전 시장진입제도의 실시작업에 돌입한다.

나) 신규 10대 품질안전 시장진입제도 대상 식품

- ① 육제품 : 절이거나 말린 육제품, 장조림 육제품, 훈연 또는 구이 육제품, 자숙 햄·소시지 제품
- ② 유제품 : 액상유, 분유, 기타 유제품
- ③ 음료 : 병장 음용수, 탄산음료, 차 음료, 과즙·채소즙 및 그 음료, 유성분 함유음료 및 식물성 단백질 음료, 고체음료 등
- ④ 조미식품 : 당류, 조미료
- ⑤ 인스턴트 면류
- ⑥ 과자류

3) 식품생산허가증(QS) 세부 해설

① **환경** : 식품 생산가공 기업은 필수적으로 제품 품질과 환경을 보증하는 조건을 갖추어야 하며, 이 조건에는 주요 식품생산 기업 주변으로부터 유해한 기체의 유입이 없어야 하고, 방사성 물질과 확산성 오염원이 없으며, 곤충 등의 유해생물이 대량으로 발생할 가능성이 있는 장소에 인접하지 않은 곳이어야 한다. 생산현장, 창고 등 각종 시설은 생산기술과 위생 요구사

항 및 원재료 비축 등의 특징 등에 근거하면서 설치에 따른 방서, 방충 등을 고려하고 유해생물의 번식, 은닉 및 생육을 효과적으로 차단할 수 있는 조치를 하여서 식품의 품질 및 안전에 대한 위협요소를 제거하여야 한다.

② **생산시설** : 식품 생산가공 기업은 반드시 제품품질을 보증할 수 있는 생산설비, 가공기술 장비와 관련 보조설비를 갖추어야 하며, 제품품질에 상응하도록 적합한 원재료의 처리, 가공, 보존 등을 보증할 수 있는 작업장 및 장소를 갖추어야 한다. 다른 제품의 생산에서는 필요한 다른 생산설비를 갖추어야 한다. 예를 들면 밀가루 생산업체는 당연히 체별 및 정선시설, 비중식 석발기, 자력 선별 설비, 분쇄기, 거름(체) 설비, 집진기, 기타 필요한 보조설비와 원료 및 완제품 창고를 갖추어야 한다. 이에 비하여 쌀 생산가공장에서는 체별 및 정선시설, 풍력 선별설비, 자력 선별설비, 파쇄기, 방아기, 쌀 체 등의 설비를 반드시 갖추어야 한다. 제품수요에 따른 생산설비가 다르다면, 반드시 같은 장소에 비치해야 하는 것은 아니다. 다만, 제품품질 보증에 필요한 생산설비와 가공기술 관련 장비 등은 해당 기업 내에 반드시 갖추어야 하는 기본요건이다.

③ **원재료 요구사항** : 식품 생산가공 기업은 반드시 제품 품질에 따른 원재료 요구사항을 보증하여야 한다. 비록 식품생산가공 기업별로 생산하는 식품이 다르다면 사용하는 원재료, 첨가제 등이 다르지만, 무독성의 무해한 것이어야만 하며, 해당 강제 국가표준에 적합하면서 작업표준 및 관련 규정에 적합하여야만 한다. 식품용수를 처리해야 하는 경우에는 국가규정에서 정한 도시 및 농촌의 음용수 위생표준을 반드시 준수해야 하며, 사용하는 첨가제, 세정제, 소독제는 반드시 국가 관련법률과 법규에 따른 규정 및 표준의 요구사항을 충족시켜야만 한다. 식품 생산기업은 사용기한이 경과하거나 효력이 상실된 것 또는 변질, 오염되었거나 불결한 것 내지는 비식용 원재료를 이용하여 식품을 생산해서는 아니 된다. 예를 들면 쌀 생산업자는 이미 독성을 띠는 변질된 벼를 원료로 사용하여 가공생산을 수행하는 것은 불가능하며, 또한 식용 식물성 유지의 생산과정에서 식용으로 사용할 수 없는 식물성 유지원료와 혼합하여 식용 식물성 유지를 가공생산하는 것을 엄격히 금지하고 있다.

④ **가공기술** : 식품가공과정에서의 기술적 공정 설계는 당연히 과학에 근거하여 합리적이어야 한다. 생산가공과정은 당연히 엄격하고 규범적이며 채택된 필요한 신선식품과 가열처리식품의 교차오염이나 원료와 반제품 및 완제품의 교차오염을 방지하기 위한 조치를 준수해야 한다. 가공기술과 생산 공정은 식품의 품질 및 안전에 영향을 미치는 중요한 부분이며, 기술 유통과정은 식품 품질안전에 중요한 영향을 미치는 것에 대한 통제를 하는 것이다. 즉, 2001년의 길림성 길림 시에서 발생한 학생들의 두유 식중독 사건은 원인발생 기업이 공정기술에 대한 기준을 당연히 준수하여야 함에도 살균온도를 82℃에서 60℃로 내려서 살균효과를 얻지 못하여 발생한 것으로서, 세균의 생육을 촉진시키지 않도록 지표미생물의 수준을 직접 제어하지 못한 이유 때문에 발생한 것이었다.

⑤ **제품표준 요구사항** : 식품 생산가공 기업은 반드시 합법적이고 유효한 제품표준에 따라 생산을 해야하며, 무허가 생산을 하여서는 안 된다. 식품의 품질은 해당 강제표준과 기업이 명시적으로 채택한 표준별로 각각 요구하는 품질수준을 모두 충족시켜야 한다. 특별한 지시가 필요한 경우에는 강제성 국가표준에 대하여 기업이 반드시 집행하여야 하며, 기업이 자체적으

로 채택한 기업표준이 강제성 국가표준의 요구사항보다 낮은 수준은 허용되지 않는다. 다만 품질기술감독부문이 안을 마련한 경우가 아니라면 해당 기업표준은 무효화되며, 구체적인 제품에 이미 적용된 표준이 같지 않을 수 있다. 만일 소맥분을 생산한다면 생산되는 소맥분은 GB1355-1986《소맥분》 규격의 요구사항을 충족시켜야 하며, 소맥분에 사용하는 첨가제 및 첨가량은 반드시 GB2760-1996《식품첨가제 사용 위생표준》의 요구사항을 반드시 준수해야 하고, 쌀을 생산하는 기업은 국가표준 GB1354-1986《쌀》의 요구사항을 충족시켜야 한다.

⑥ **인적자원 요구사항** : 식품 생산가공 기업 중에서는 각 작업 단위가 다르고, 책임질 부문이 다르므로 인원에 대한 요구사항도 동일하지 않다. 기업의 법정 대표자와 주요 관리직원에 대한 요구사항은 식품의 품질안전에 관련된 법률적 지식을 가지고 명확한 책임과 의무를 가지도록 요구하며, 기업의 생산기술 인원에 대해서는 식품생산 활동을 담당하는 직무에 적합한 전문기술지식을 가져야만 하도록 요구하고 있다. 생산 작업 요원에 대해서는 해당 기능을 보유하고, 직업훈련을 이수하거나 자격증을 가지도록 요구하며, 품질검사 요원에 대해서는 직무훈련을 이수하고 규정된 자격에 합격하였으며, 해당 시험조작 요구사항을 충분히 감당할 수 있어야 한다. 식품 생산가공에 종사하는 인원, 특히 생산에 직접 관여하는 인원은 반드시 신체가 건강하고 전염성 질병에 걸리지 않은 자로서 양호한 개인위생을 유지하여야 한다.

⑦ **제품 운송 요구사항** : 기업은 제품의 저장, 운송 과정 중에 품질의 열화가 발생하지 않음을 보증할 수 있는 조치를 당연히 취할 필요가 있다. 식품 생산가공 기업이 생산한 완성품은 반드시 완제품 전용 창고에서 보관되어야 한다. 보존, 운반과 하역하는 식품의 용기포장, 공구, 설비는 반드시 무독, 무해하고 관련 위생요구사항에 적합하며 청결한 상태로서 식품오염이 방지되어야 한다. 운반 시에는 완성품과 오염물질을 같이 운반하여서는 아니 된다.

⑧ **검사능력** : 식품 생산가공기업은 자체적으로 생산하는 제품의 품질검사와 계량계측 수단을 갖추어야 한다. 간장을 생산하는 기업인 경우, 간장 표준에서 규정하고 있는 검사기계를 이용하여 제품 출하검사를 진행해야만 한다. 출하검사 능력을 갖추지 못한 기업인 경우, 법률적 자격을 갖춘 검사조직에 위탁하여 출하검사를 실시하여야만 한다. 기업의 계량기와 검사 및 계측 기기는 강제 검정의 대상이 되며, 반드시 법정 계량검정기술기구의 검정에 합격한 유효한 계측기만 사용하여야 한다.

⑨ **품질관리 요구사항** : 식품 생산가공 기업은 건전한 제품 품질관리 제도를 마련하여야 하고, 해당 품질관리 제도 내에서 품질에 영향을 미치는 부문을 명확히 규정하고, 품질에 책임이 있는 인원의 직무와 권한 및 그들의 상호관계를 규정하고, 검사조직을 규정하며, 검사인원에게 독립적인 권한을 부여할 수 있어야 한다. 기업이 정한 품질관리제도 중에는 상응하는 핵심적인 관리방법을 규정하여 엄격히 실시되어야 한다. 기업은 이에 따라 원재료의 입고관리, 출하제품의 출하검사, 관련 전체 생산활동 과정에 걸친 품질관리가 실시되게 하고 엄격한 품질규범의 실시와 품질책임에 대한 핵심 방법을 정하여 시행하면서 요구사항에 부적합한 원재료는 생산에 투입되지 않게 하고 불합격한 제품은 출하를 엄금하며, 품질 부결권을 행사하도록 한다.

⑩ **제품 포장 및 표시 요구사항** : 제품의 포장은 운반, 보존, 진열판매 등의 유통과정 중 에서 제품을 보호하고 운반이 편리하게 하며, 판매를 촉진하고 일정한 기술적 방법을 채용한

용기, 재료 및 보조물을 사용한 포장을 충칭한다. 제품이 다르므로 포장 요구사항도 서로 다를 수밖에 없지만, 예를 들어 식용 식물성 유지의 용기인 경우에는 무독하여야 하며 기름에 손상되지 않는 재질을 가져야 하도록 요구하고 있다. 식품포장 재료로는 포대, 종이상자, 유리용기, 플라스틱 제품 등이 사용될 수 있으며, 이들은 모두 무독, 무해하고 국가법률 및 법규에서 정한 규정에 부합되면서 동시에 해당하는 강제 표준의 요구사항에 적합하여야만 한다.

식품 표식(Label)의 내용은 사실이어야만 하고, 국가 법규를 반드시 준수하면서 해당 제품(표식)의 표준이 요구하는 사항에 적합하도록 제품명, 공장명, 주소, 원재료 성분표, 정미 중량, 생산일자 또는 유통기한, 제품표준의 번호 및 순서 약호 등을 표시해야 한다. 무포장식품으로 출하하는 경우와 대포장품에 사용하는 표식도 위의 사항을 준수하여야 한다.

출하되는 식품은 반드시 최소 판매단위의 식품 포장에 《식품생산허가증》번호와 식품시장 진입표지(QS-Mark)를 날인하여야 한다.

4) 식품생산 법규위반 시의 처벌규정

제55조 식품생산가공 및 판매 기업은 아래에 열거한 항목 중 한 가지에 해당하는 경우, 질량기술감독부는 생산, 판매를 금지하고, 생산허가증의 취득 제한 등을 한다. 또한 위법한 제품의 생산판매제품 총매출액의 15%에서 20%의 벌금을 부과한다.

- ①생산허가증 미 취득 제품의 임의 생산
- ②무허가 기업의 생산가공식품의 위탁생산
- ③식품생산유효기간이 경과 후 제품의 지속적인 생산
- ④허가범위를 벗어난 임의 생산
- ⑤무허가생산품의 판매

제 56조 식품생산허가증을 취득한 업체는 식품포장에 생산허가증번호및 QS마크를 표시하는 규정 따라서 제대로 표시하고 심각한 위반이 있는 경우 30,000위안(元)이하의 벌금을 부과하고 생산허가증을 취소한다.

제57조 식품생산허가증 QS를 위조, 남용한 경우, 생산허가증을 취득한 업체가 바뀌거나 생산허가증번호 혹은 표시를 바꾸어 부착한 경우, 질량기술감독부분직령을 변경한 경우, 《중국인민공화국제품질량법》 제 53조 규정에 따라서 처벌한다. 심각한 위반인 경우 식품생산허가증을 취소한다. 타인에게 생산허가증을 제공한 경우 규정에 따라서 처벌한다.

제 58조 연간심사를 받지 않거나 심사에 불합격한 기업이 변경신청을 하지 않고 계속 생산하는 경우 질량기술감독부는 허가기간제한을 한다. 기한이 경과하여도 갱신하지 않은 경우, 《중국인민공화국 제품질량법》제 53조 규정에 의거하여 처벌한다. 사안이 심각한 경우 생산허가증을 취소한다.

제 59조 법규에 따라 사용부적합으로 판정된 원재료, 식품첨가물, 가공식품의 생산은 《중국인민공화국 제품질량법》제 50조의 규정에 따라 처벌한다. 사안이 심각한 경우 생산허가증을 취소한다.

제60조 제품 출고검사능력을 갖추지 않은 업체 또는 위탁출고규정을 위반한 업체, 임의판매 업체의 경우, 혹은 규정된 시설을 위반한 경우, 질량기술감독위원회에서 허가기한제한을 한다. 기한을 넘기거나 사안이 심각한 경우 30,000위안(元)이하의 벌금을 가하고 심한 경우 생산허가증을 취소한다.

제 62조 식품품질안전이 강제기준에 부적절한 경우 《중화인민공화국제품품질법》 제 49조에 의하여 처벌한다. 사안이 심각한 경우 허가증을 취소한다.

제63조 업체의 생산가공과정 중 협잡물이 있고 가짜를 사용한 경우; 제품품질안전에 중대한 원인이 발생하는 심각한 사안의 경우; 국가감독위원회 또는 성급감독위원회의 감독조사과정에서 질량안전표시가 연속하여 2회 불합격인 경우; 업체가 감독관청의 심사를 거부한 경우; 사안이 심각한 경우 식품생산 허가증을 취소하고 관련 법률에 따라서 처벌한다.

5) 식품생산허가증(QS)신청절차

가) 허가증 신청 순서

식품생산가공 기업은 다음 순서에 따라 식품생산허가증 교부를 신청해야 한다.

- ① 식품생산 가공기업은 지역관할과 분할관리의 원칙에 따라 소재지 시급 이상의 질량기술감독부문에 식품생산허가증의 신청을 한다.;
- ② 기업이 신청서를 작성하고 관련 재료를 확보하여 소재지 질량기술감독부문으로 보고한다.;
- ③ 품질기술감독부문으로부터 통지를 받은 후에《식품생산허가증 수리 통지서》를 교부받는다.;
- ④ 접수한 심사대상 기업이 필수 구비조건과 출하검사능력을 갖추었는지에 대한 현장심사를 실시한다.;
- ⑤ 적합하면 해당 기업에 대한 증명서를 발급하여 식품생산허가증과 그 사본을 수령한다.

나) 허가증 발급 처리 소요기간

① 신청단계 : 15일 소요

식품생산가공에 종사하는 기업(1인 경영자 포함)은 규정된 순서대로 생산허가증을 받아야 한다. 신설 식품기업과 전업하는 식품기업은 해당 시점에 품질기술감독부문으로 식품생산허가증 발급 신청을 하여야 한다. 성(省)급, 시(지역)급 품질기술감독부문은 기업의 신청 자료를 받은 후 15일 이내에 심사팀을 편성하여 신청서와 자료 등의 완결성에 대한 문서심사를 완료하여야 한다. 기업의 자료가 요구사항을 충족시킨 후에 《식품생산허가증 수리 통지서》를 발급한다.

보완조치 : 20일 소요

기업이 신고한 자료가 요구사항을 충족하지 못하는 경우에는 기업이 품질기술감독부문으로부터 통지를 받은 날로부터 20일 이내에 보완·제출하여야 하며, 이 기일내에 보완을 하지 못하면 신청을 철회한 것으로 간주한다.

② 심사단계 : 40일 소요

기업의 서면자료가 합격한 후에 식품생산허가증 심사규칙에 따라 40일 이내에 기업이 반드시 갖추어야 하는 조건과 출하검사 능력에 대한 현장심사를 위한 심사팀이 해당 기업을 방문할 수 있게 요청하여 심사를 실시한다. 현장심사에 합격한 기업은 심사팀이 현장에서 시료를 채취하여 봉인한다.

1차 : 10일 소요

심사팀은 아마도 기업에 10일 이내에 증거자료를 제출하도록 요구할 수 있으며(별도의 규정이 있는 경우에는 제외함), 나중에 시료를 지정된 검사기관에 보내어 검사를 진행한다.

2차 : 10일 소요

필수 구비조건 심사를 거쳐서 검사합격증 발급이 되어서 허가증 발급조건에 적합하면 지방 품질기술감독부문은 10일 이내에 심사보고서를 심의하여 오류가 없음을 확인한 후에 규정된 시간 내에 자료를 통합하여 국가품질검사총국으로 보고한다.

3차 : 10일 소요

국가 품질검사총국은 성급 품질기술감독부문에서 올린 보고서를 접수하여 허가증 발급조건에 따른 기업의 자료가 부합되는지를 10일 이내에 심의하여 비준한다.

③ 허가증 발급단계 : 15일 소요

국가품질검사총국의 심의비준을 거친 후에 성급 품질기술감독부문은 15일 이내에 허가증 발급 조건에 부합되는 기업에게 식품생산허가증과 그 부분을 발행한다.

다) 허가증 관련 기간

① 증서

식품생산허가증의 유효기간은 3년으로 한다. 서로 다른 식품의 그 생산허가증 유효기간은 해당하는 규범문건 중의 규정에서 정한 바에 따른다.

② 허가증의 갱신 교환

식품생산허가증 유효기간 만료 6개월 전에 기업은 식품생산허가증을 신청한 품질기술감독부문에 허가증 교환발급 수리를 위한 신청을 하여야 한다. 품질기술감독부문은 규정에 따라 허가증 교환을 위한 심사를 신청순서대로 진행한다.

③ 연도별 심사

식품생산허가증에 대한 연도별 심사제도가 시행된다. 식품생산허가증을 취득한 기업은 허가증에 있는 유효기간 내에 매년 1년이 경과하기 1개월 전까지 소재지의 시(지방)급 이상의 품질기술감독부문에 연도별 심사를 신청해야 한다. 연도별 심사에 합격하면 품질기술감독부문이 기업의 생산허가증 부분에 심사의견을 기재하여 서명날인 한다.

④ 변경

식품 생산가공기업은 식품 원재료, 생산공정, 생산설비 등 생산조건에 중대한 변화가 발생

한 경우에는 그 변경사항 발생 후 3개월 이내에 식품생산허가증을 신청한 품질기술감독부문에 식품생산허가증 변경신청서를 제출하여 수리를 요청하여야 한다. 수리변경 신청시에는 품질기술감독부문이 해당 기업이 여전히 식품생산기업의 필수 구비요건 요구사항을 부합시키고 있는지 여부를 심사해야 한다.

기업 명칭의 변경이 발생한 경우에는 명칭을 변경한 후 3개월 이내에 식품생산허가증을 신청한 품질기술감독부문으로 식품생산허가증의 명칭변경수리를 신청해야 한다.

6) QS인증의 내용요약

① 이는 식품생산기업이 실시하는 식품생산 허가증 제도이다. 기본 생산조건을 구비하였으며 식품의 품질안전을 보증할 수 있는 기업에 대하여 《식품생산허가증》을 발행하며, 허가받은 범위 내에서 제품을 생산하고 제품품질을 위하여 반드시 갖추어야 하는 조건을 갖추지 못한 기업은 식품생산가공에 종사할 수 없게 하는 것이다.

② 기업이 생산하여 출하하는 제품은 강제검사를 실시하도록 하고 있다. 검사를 하지 않았거나 검사결과가 불합격한 제품은 판매를 위해 출하할 수 없다. 자체 검사조건을 갖추지 못한 기업은 위탁검사를 하도록 의무화하고 있다.

③ 식품생산허가증 제도를 실시함으로써 검사에 합격한 식품에만 시장진입표지인 QS 표지를 날인할 수 있다.

7) QS인증의 생산 공장 요구사항 개요

① 생산공장 일반 요구사항

국가 생산기업의 위생표준과 개별 상품의 해당 세척 내지는 통칙을 반드시 부합시킬 것.

② 필수 구비 생산설비

공정을 합리적으로 수행하기 위하여 필요한 공구 및 설비를 완전히 갖추어 것(심사세척과 대조함)

③ 필수 확보 검사설비

자체 시험제도를 반드시 갖추고 실험조건을 완비하며 동시에 필수 시험설비와 시약을 갖추어 것(심사세척과 대조함)

8) QS인증의 범위

① 가공식품 (즉석제조식품, 초급 가공식품은 그 범위에 포함되지 않음)

② 화장품

③ 플라스틱 포장용기 및 종이 포장용기

④ 식용 화공제품

⑤ 식품가공용 관련 설비

⑥ 치약

- 기업에서 QS 인증의 의의

- ① 시장진입 자격획득 : 인증을 받으면 생산제품의 시장진입이 허용되는 통행증으로 작용함.
- ② 우수식품생산(GMP) : 제품이 양호한 생산방법으로 규범적인 생산조건이 준수됨을 보증함.
- ③ 제품 품질제고 : 품질관리체계와 유효한 운영을 통하여 제품 생산과정에서 실제적인 공정관리가 가능하고 품질이탈 현상을 감소시켜 불합격품을 감소시키며, 동시에 제품품질이 양호함을 보증하여 품질안정성을 제고시켜 준다.
- ④ 관리활동의 평준화 제고 : 규범화된 관리를 통해 매년 생산활동이 이루어질 때마다 제어가 가능해짐.
- ⑤ 원가절감 : 관리체계의 문서화를 통해 개인행동의 표준화 및 과학적이고 합리적인 자원의 운용과 재작업 감소 및 원가절감을 통해 기업의 효용가치를 제고시킴.

- QS 인증의 새로운 요구사항 :

식품문제의 빈발 때문에 국가가 QS 인증업무 수행을 더욱 강하게 하고 있음.

인증기구와 감독관리를 병행하던 제도를 폐지하고, 세부규정과 추가제도를 더하여 특별히 기업에 대한 요구를 강화하였다.

① 위탁검사를 폐지하고 기업이 반드시 출하검사 능력을 갖추도록 요구하며, 이전에 인증을 받은 위탁검사 실시 기업은 금년 말까지 자체 실험실을 갖추도록 하고, 그렇지 못하면 QS 인증을 취소하도록 함.

② QS기업은 매년 엄격한 인증 사후감독 검사를 받아야 하며, 그에 대한 신청을 받아 핵심사항에 대한 심사를 진행한다. 만일 중요한 부적합 사항이 확인되면 기존 QS증을 무효화시킨다. 이는 해당 지역의 성급 품질기술감독부문이 총괄적으로 진행한다.

- QS 인증의 비용

- ① 신청비용 : 2,200/單元. 동시에 2가지 이상을 신청하는 경우에는 추가되는 1종마다 20%씩 가산함.
- ② 검사비용 : 각 성의 표준 집행가에 따른다. 동시에 자문비는 별도로 계산함.
- ③ 자문 수수료 : 자문기구가 표준적으로 자문을 한 경우에는 일반적으로는 15,000元임. 기업표준을 갖추게 하는 자문비용을 포함함.

9) QS 표지 인증절차

- ① 생산업체 소속지역 관장 품질기술감독국에 식품생산 허가 신청
 - 식품생산 허가신청서 2부
 - 업체 영업승인증 및 식품위생허가증, 업체 등록번호증 사본 각 1부 (등록번호가 없는 경우에는 담당자 신분증 사본 1부)

- 업체 생산 작업장 배치도 1부
- 업체의 생산 공정도(주요 제조설비 포함) 1부
- 업체 자체 품질관리 서류 1부
- 제품품질규격 관련 서류 1부
- 기타 신청서에서 구비하도록 요구하는 서류

※신청서 표지에는 업체의 직인을 반드시 날인하여야 하며, 복사본은 무효처리됨.

② 품질기술감독국이 심사팀을 구성하여 업체의 생산조건 및 최종제품 분석능력에 대한 현장심사 후 합격한 경우에만 허가증 발급.

③ 위탁가공제품 생산허가증관리 제품표시 실시

- 위탁처(증서 소유)가 피위탁처(증서 소유)에 맡겨 생산할 경우 제품포장재에 다음 두 가지 표시방식을 선택할 수 있다.
 - (㉠) 위탁처의 업체명, 주소와 피위탁처의 업체명, 생산허락표시, 번호 표시
 - (㉡) 위탁처의 업체명, 주소, 생산허가증표시, 번호 표시) 취탁처(증서 미보유)가 피 위탁처(증서 소유)에 맡겨서 생산하여 위탁처가 판매할 경우 제품포장재에 위탁처의 업체명, 주소와 피위탁처의 업체명, 생산허가증표시, 번호를 표시해야 한다.
 - (㉢) 아무 업체나 증서가 없는 업체에 맡겨서 생산허가제도관리제품을 생산하면 안 된다.
 - (㉣) 위탁가공제품을 생산, 판매할 경우 위탁처와 피위탁처간의 체결 계약서와 생산허가증을 성지방기술감독국에 보고, 제출하여야 한다. 보고 제출 후 기술감독국의 인허를 받으면 등록이 완료된다. 성, 자치주, 직할시에서는 기술감독국 사무처에서는 비고 상황에 따라 공업제품인허사무실에 보고를 하고 즉시로 업체에 대한 추적과 모니터링을 진행하여야 한다.



<그림 II-3-1> 중국의 품질안전 표시(시장진입허가증 관련)>

10) 중국의 안전식품 인증제도

“안전식품”인증은 제품 품질인증의 한 가지 종류이다. 품질인증은 원래 기본적으로 제품인증에서부터 출발할 것으로 지금까지 수백 년의 역사를 가지고 발전해 왔으며, 전형적인 제3자 제품인증방식으로서 품질관리 체계에 대한 인증이 전 세계의 대다수 기업의 광범위한 지지를 받아서 급신장하여 왔으며, 오늘날 제품인증은 품질인증의 주류로 자리 잡고 있다.

“안전식품” 인증을 받은 식품은 국가의 식품안전성 요구사항에 관련된 표준에 적합한 물품

임을 증명해 주게 되는 것이며, 식품의 생산과정이 식품안전관리 체계에 대한 요구사항에 적합함을 증명해 주는 것이다. 기업이 인증을 통과하면 인증서를 받을 수 있게 되며, 생산된 식품에 안전식품 인증표지를 부착하는 것이 허용된다. 이러한 특성을 가진 제품인증이 다른 품질체계인증을 부여하는 것과 중요한 차이점이다.

- “안전식품”인증의 결정방식

형식검사 + 공장검사(현장 샘플링검사) +사후감독(인증 획득 후)

- “안전식품”인증의 최대 장점

기업이 인증을 통과하면 인증서를 발급받으며, 동시에 만들어진 식품 현물에 직접 안전식품 인증표지를 부착할 수 있으며, 제품의 브랜드 이미지가 선전 강도보다 훨씬 더 높아지게 해준다.



<그림 II-3-2> 중국의 안전식품 인증표지

11) 중국명품표지 인증제도

① 상징표지에 사용하는 것은 경제발전 지표인 4개의 화살촉을 도안한 것이며, 합성된 한자인 “중국명패”의 名"자와 “품평명패”의 "品"자는 간결하면서도 중국의 명품이라는 이미지를 직접적으로 제시하게 하는 것으로서 기업의 기술혁신과 국제경쟁력 강화 및 국가 경제발전에 기여하도록 의도하는 것이다.

② 4개의 화살촉은 계속적으로 날아오르면서 숫자 1자를 만들면서 형상이 생동적이고, 풍요로운 땅을 가진 중국의 명품을 상징하면서 4가지 제1의 품질표준인 4대 평가지표로서 4대 핵심이념이 모인 “과학”, “공평”, “공개”, “공정”이라는 평가원칙을 견지하고 있다.

③ 표지 가운데 있는 오각성(별)은 신세기의 “중국명패”가 나왔음을 상징하고, 중국의 기업이 중단 없이 혁신하고, 명품의 의미를 쫓아가도록 독려하고자 함이다. 5개의 오성은 최고품질의 달성을 의미함과 함께 중국명품화의 전략적 추진이야말로 중국경제의 부흥에 초석이 됨을 상징적으로 나타낸다.



<그림 II-3-3> 중국의 명품식품 인증표지

12) 원산지 지역특산품 표지 인증제도

국가질량기술감독국은 1999년8월17일 국장령 제6호로 《원산지상품보호규정》을 선포하였다. 이것은 중국의 원산지상품보호제도부문의 규칙을 처음으로 규정한 것이다. 이 규정의 선포로 중국의 원산지상품보호법율의 지위를 명확히 하였고, 중국특색의 원산지상품 보호제도의 초보적 확립을 상징한다. 현재까지 중국의 원산지표시 상품은 85종이다.

규정에 의하여 중국의 원산지상품은 2급에 걸쳐 관리를 실시한다. 일급은 원산지제품 보호 업무의 주관부문을 국가질량총국에서 실시하고 그 아래에 원산지상품보호사무반을 두어 원산지상품보호 신청, 변경업무를 담당하며, 보호지역범위의 확인, 상품품종과 등록관리 등의 업무를 한다. 원산지상품보호반 하에 약간 명의 전문가로 전문위원회를 구성하고 원산지상품보호신청의 기술심사업무를 책임진다.

다른 일급은 지방인민정부의 건의에 근거하여 성, 자치구, 직할시 질량기술감독국에서 실시하고, 조직은 지방 질량기술감독부분, 업무주관부서, 업무협회 및 생산자 대표로서 원산지 및 보호신청조직을 구성한다. 지방심사보호반은 국가원산지보호반에 준하여 신청서 등을 처리하고 신청지역의 보호, 접수처리, 최초신청 생산자의 상품보호신청, 원산지상품 전용표시사용 등을 관리한다. 각급 지방질량기술감독부문을 책임범위에 따라서 원산지 및 제품의 생산과 판매촉진 감독관리를 한다. 각종 제품품질 위법 사항에 대하여 처벌한다.

원산지 및 제품전용표시는 타원형으로 윤곽을 나타내며 회색의 테두리, 녹색의 바탕, 타원의 중앙은 중화인민공화국의 지도. 타원형 아래 부분의 회색은 만리장성을 나타낸다.



<그림 II-3-4> 중국의 원산지 및 지역특산품 인증표지(지리적 표시)

13) 보건식품 표지

보건식품의 표지는 하늘색 도안으로서, 그 아래에 “보건식품”이라는 글자가 들어 있다. 국가공업상무국과 위생부는 얼마 전에 통지문 형태로 규정을 발표하였으며, TV, 신문, 인쇄물,

포스터, 판매장, 호외광고 등에서 보건식품 표지가 차지하는 면의 비율이 전체의 1/36을 초과하지 않도록 광고를 하고 있다. 그 중에서 신문, 인쇄물 광고 중의 보건식품 표지는 직경 최소 1센티미터 이상이어야 하며, TV, 영화, 기타 광고물에서의 보건식품 표지는 해당 광고 중에서 분명하게 보건식품이라는 표현을 하여야만 하도록 하고 있다.



<그림 II-3-5> 중국의 보건식품(건강기능식품) 인증표지

14) 유기식품 표지

유기식품 표지는 사람의 손 모양을 한 이파리 형상을 구성요소로 하고 있다. 이는 인류와 자연과의 조화를 형상화한 것으로서 인류의 생존과 자연보존을 함께 추구하고 있는 것이다. 유기식품의 개념에서 나온 것을 이념적으로 실제 응용한 것이며, 인류의 먹을거리가 자연 속에서 획득되고, 인류의 활동이 자연적인 규율을 존중하면서 지속가능한 발전을 추구하고자 하는 것이다.



<그림 II-3-6> 중국의 유기식품 인증표지

15) 녹색식품표지

녹색식품은 특정 생산방식의 생산을 통해 안전, 우수한 품질 및 영양식품임을 나타내는 전문표지를 권위 있는 기구가 사용하게 하는 제도이다.

중국녹색식품발전센터의 관련 인사의 소개에 따르면 제품포장에 녹색식품 위조상표를 부착하는 것을 방지하기 위하여 반드시 갖추어야 할 특징으로서 기존의 사용가능한 기업의 비법에 따라 녹색식품 표지를 부착하게 하여 소비자가 식별할 수 있게 하고 있다. 녹색표지의 위조를 방지하기 위하여 화폐제조기술을 적용하여 표지를 제작하도록 하고 있으며, 표지부착 제품의 일련번호와 그 도안은 화폐제조방식을 채용하고 있다.

녹색식품표준은 2개의 기술등급이 있다. AA급 녹색식품표시와 A급 녹색식품표시이다. AA급 녹색식품 표준요구사항은 생산지의 환경품질이 《녹색식품산지환경품질표준》과 부합하여야 한다. 생산과정 중 화학합성농약, 비료, 식품첨가물, 사료첨가물을 사용하지 않고, 수의약품 및 환경과 인체건강생산재료유해여부 조건에 부합한지를 제시한다. A급 녹색식품표준요구사항은 생산지의 환경품질이 《녹색식품산지환경품질표준》에 의하여, 생산과정 중 엄격한 녹색식품생산재료의 사용준칙을 지키고, 생산조작규정 요구에 부합되는지, 한정된 화학합성 생산재료를 제한적으로 사용하였는지 제시한다.



<그림 II-3-7> 중국의 녹색식품(친환경식품) 인증표지

16) 녹색환경 표지

환경을 보호하고 공공의 환경보호에 대한 적극성을 이끌기 위하여 소비시장에서 환경에 유익한 발전방향으로 유도하고, 국가는 환경표시프로그램을 지속적으로 수행한다. 1978년 독일이 환경표시를 처음으로 실행한 후 캐나다, 미국, 일본, 프랑스, 스위스, 덴마크, 핀란드 등 일련의 국가에서 지속 발전시켜왔다. 현재 독일의 환경표시제품은 7,500종이며 일본의 환경표시제품은 이미 2,500 여종이다.

환경표시는 일종의 증명성 표시이며 이것은 제품의 생산, 사용 및 폐기 과정 후 환경보호의 요구에 부합된다는 것을 의미한다. 같은 종류의 제품과 비교하여 환경에 미치는 나쁜 영향이 적고 자원을 절약하는 장점이 있다. 환경표시가 있으면 소비자는 그 제품이 환경과 관련되어 있다는 것을 알 수 있다. 구매가 용이하게 이루어지고 동시에 기업생산과정 중에서 자원의 절약, 오염의 감소를 촉진하여 환경에 유익한 제품의 개발을 도모한다.

중국은 1994년 중국환경표시제품인증위원회를 설치하였다. 현재까지 이미 100종의 제품이 환경표시인증을 받았다.

17) 국가 검사면제 제품 표지

2000년3월14일 국가질량기술감독위원회는 《제품질량감독관리면제법, 이하 면검법이라고함》을 제정하였다. 2001년 12월, 국가질량감독총국은 1년 정도 사전 실시하였고 국가질검총국은 면검법을 수정하여 9호로 다시 제정 공포하였다.

면검법은 질량감독검사활동의 실시를 면제시키는 법이다. 면검제품은 일정 기간내 일정 지역내에서 각종검사를 면제받는 것이다.

면검제품은 3년 동안 전국범위 중 일정지역에서 각 부문에 해당하는 여러 가지의 검사를

면제 받는 것이다. 면검표시는 품질표시에 속한다. 면검서를 교부받은 기업은 기간 내에 면제 표시를 받은 제품에 대하여 상표, 포장물, 사용설명서, 품질합격증 등의 검사를 면제받고 업체 자체에서 표시할 수 있다. 국가질량총국은 지정된 모양의 도안을 부착토록 하는데 면(免)제s라고 하는 중국의 병음(Mian)의 M자로부터 따온 것이다.



<그림 II-3-8> 중국의 국가 검사면제 제품 인증표지

다. 태국의 농수산물식품 통합 인증제도 개요

태국의 농업 및 농업협력부는 아시아태평양경제협력체(APEC; Asia-Pacific Economic Cooperation) 회원국이 태국의 식품안전 규격을 승인한 이후에 식료품 생산 사슬을 통해 농수산물 및 식품에 대한 고품질 인증을 실시하기 위하여 국가 표준을 도출하는 사업을 가속화하고 있다. 그리하여 현재까지 26만 개의 농장과 일천개소의 포장 작업장에 대해 인증을 수여한 우수농업기준(GAP)에 따른 인증을 위해 실행하여 온 “Q-마크”에 따른 110가지 농산물 및 식품 규격기준(Agricultural Commodity and Food Standards; ACFS)이 실행되어 왔다.

태국 국립 농산물 및 식품 규격원이 관장하는 Q-마크용 규격은 식품안전과 품질을 동시에 보증하도록 하기 위하여 Codex, OIE의 규격과 국제식물보호협약(International Plant Protection Convention)과 같은 국제규격에 근거하여 도출되어 왔다.

110개의 “Q-마크”용 규격기준은 축산물 분야 30개, 수산물분야 30개, 가공장 30개 및 기타 27개에 대해 인증을 수여하고 있으며, 이들은 우수농업기준(GAP), 우수제조기준(GMP) 및 위해요소중점관리기준(HACCP)에 기반을 두고 있으며, 농산물 및 식품의 안전과 품질을 동시에 보증할 수 있도록 설계된 법정 임의인증제도이다.

라. EU의 식품인증제도 운영 개요

EU에서의 식품관련 인증제도는 다른 산업과 마찬가지로 민간 주도의 인증제도가 자율적으로 시행되는 형태가 가장 보편적이어서 특히 서유럽 국가를 중심으로 식품산업계가 전체적으로 ISO 9001(품질경영시스템), ISO 14000(환경경영시스템), ISO 22000(식품안전경영시스템) 규격에 근거한 인증제도가 가장 보편적으로 적용되고 있다.

이와는 별도로 EU에서는 식품법에 따라 식품표시제도를 통해 소비자보호를 달성하기 위한 활동이 진행되고 있으며, 포괄적 개념의 품질이 통용되는 관계로 EU 역내에서는 특정국가의

개별 품질인증기준(예; BRC)이 상호 통용되는 실정이어서 법률적 인증제도는 상대적으로 제한적이다.

다만, 유기식품과 지리적표시 및 원산지표시 그리고 전통식품에 대한 인증표지는 별도의 법률에 의해 규정되어 운영되고 있으며, 이들 인증제도의 운영목적은 시장경쟁력 강화에 초점을 두고 있다.

EU 식품인증제도의 특징은 다양한 품질보증체계의 자율적인 적용을 통하여 식품라벨의 합리적인 이용이 가능하게 하면서 식품라벨에는 의무표시사항을 반드시 포함하면서 임의정보 제공이 가능하게 하고, 동시에 임의인증 로고는 품질에 대한 보증지표로만 사용한다. 이는 위생 및 안전은 법률적 요구사항으로 식품산업이 반드시 준수하여야 하는 사항이므로 경쟁우위 요소가 되지 못하므로 별도로 인증제도를 하지 않는 것이다.

그러한 가운데서도 민간인증 차원의 ISO 22000 인증은 상당히 활성화되고 있는 추세이며, 특정 제품이나 공정이 규정된 품질요구사항을 충족한다는 것을 보증하는 “식품품질보증체계(FQAS)”와 마찬가지로 자발적인 참여하에 운영되고 있다.

유럽에서의 최초 품질인증제도는 1930년대에 도입되었으며, 1990년대 접어들면서 급격히 확산되어 왔고, 그 중에는 1992년부터 적용되어 오고 있는 “EU food quality system”을 포함한다. 이 제도는 기업간 거래 및 기업과 소비자간 거래에서 다양한 형태로 운영되고 있는 바, B2B의 대표적인 사례로는 1차 생산 단계에서의 “EureGap”과 1차 생산 이후의 “British Retailer Consortium(BRC)”을 들 수 있고, B2C의 사례로는 “Label Rouge”와 “Fair Trade”를 들 수 있다. 유럽에서의 이러한 식품품질보증을 위한 인증체계(FQCS)는 대부분이 소비자를 대상으로 하는 제도가 대부분이며, EU 차원에서는 일반농업에 대한 EurepGAP, 유기농업에 대한 인증, 역외 지역으로부터 생산된 제품인증, 지리적 표시 및 전통적 특성에 대한 보증을 위한 FQCS가 마련되어 있다.

유럽에서는 PDO/PGI와 같은 GI(지리적 표시) 인증제도 및 TSG의 4가지 다른 형태로 FQCS를 운영하고 있지만, EC 차원에서 농산물 및 식료품 인증체계를 개발하고 실행할 수 있는 법률체계는 단일화된 것이 없다. 그렇지만, FQCS는 경쟁원칙에 관련된 사항과 역내 시장의 기능발휘, 소비자문제 및 라벨링, 식품안전 및 위생에 관한 사항 등을 다루며, 인증제도의 형태에 따라서는 동물복지, 유기농업, 종업원 보건복지, 환경보호 등의 문제도 다룬다. 또한 EU 집행위원회 차원에서 인증관리기구의 인정 및 관리에 관한 사항도 규제한다. 제품인증체계의 운영에 대해 국제적으로 인정된 원칙은 ISO Guide 65(EN 45011)에 설정되어 있다. 제품인증제도는 일부 제도의 경우에는 ISO Guide 65에 적합하도록 요구하기는 하지만, 임의제도로 운영된다.

- BRC(British Retail Consortium) 규격은 영국에서 주로 판매업자의 주문자상표 부착 식품(PB 상품)의 제조업자 평가에 사용되지만, 다른 유럽국가 및 전 세계 유통업체에서도 이용됨.;
- IFS(International Food Standard)는 BRC와 동일한 목적으로 주로 독일과 프랑스에서 이용;
- GlobalGAP/EurepGAP: 2007년 9월에 EurepGAP은 그 명칭과 로고를 GlobalGAP으로 전환 중이라고 발표했다. EurepGAP/GlobalGAP은 우수농업기준(Good Agricultural Practices; GAP)에 따른 농산물 인증에 관한 임의규격을 설정하는 민간 기구이다. 이는 Euro-Retailer Produce Working Group(Eurep)에서 대표적인 다수의 판매업자들에 의해 1997년에 설립되었다. EurepGAP은

- 농장 출하 전 단계 규격(pre-farm-gate-standard) : 이에 따른 인증은 종자의 파종 이전부터 농장에서 출하될 때까지의 인증품 생산과정을 다루고 있음.
- 이는 B2B(business-to-business) 라벨링이므로 소비자는 볼 수 없음.
- 일련의 규범문서로서 EurepGAP 일반규정, EurepGAP 관리사항 및 적합성 평가기준과 그 체크리스트를 포괄한다.

유럽 내 식품품질보증체계 인증방식에서 B2C(business-to-consumer)는 증가하는데 비해 B2B는 감소하는 정 반대적인 경향 때문에 다음 2가지 문제가 발생하고 있다.

- (1) 식품사슬 전반에 걸친 많은 수의 B2C 인증체계가 “FQCS가 전달하려는 의미에 관한 메시지”를 희석시키는 원인으로 지적되어 왔다. 소비자는 서로 다른 인증체계를 구분하는 자체와 그 각각의 정확한 의미를 이해하기가 점점 어려워진다고 주장한다. 인증제도별 세부 기준규격은 때로는 공개적으로 이용할 수 없을 수도 있고 접근하는 자체가 어려울 수도 있다. 인증 기준규격이 법률적 요구사항보다 강화되지 못한 경우에는 인증제품을 구매하는 소비자의 실질적인 효용가치를 감소시키게 된다.
- (2) 몇 가지 남아있지 않는 B2B 인증체계는 사실상의 산업표준으로 빠르게 전환되고 있으며, 그리하여 이들 제도에의 참여가 때로는 더 이상 자발적인 임의제도라고 할 수 없게 되기에 이르렀다. 현재까지 남아있는 B2B 인증체계 간에는 상호인정이 아직은 되지 않고 있다. 예를 들어 BRC 규격은 IFS와 조화되지 않고 있다. 국제규격화 사업을 통해 GFSI(Global Food Safety Initiative)가 서로 다른 식품안전 규격 간에 상호 인정과 협력을 원활히 하려는 목적을 가지고 추진되고 있다. GFSI의 장기적 비전은 단일 국제 식품 안전규격을 제정하는 것으로 유지하고 있다.

그렇지만, 이러한 움직임은 다음 여러 규격의 현재의 실상을 수용하면서 상호인정을 촉진할 수 있도록 지속될 것이다.

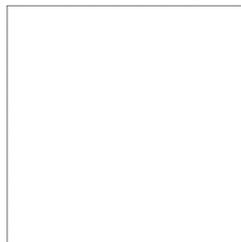
유럽에서의 식품관련 인증제도의 적용유형은 다음 3가지로 대별할 수 있다.

- 국제적인 것으로 정의될 수 있는 일련의 인증제도로써 유럽 내 모든 국가가 동일한 명칭과 특성을 가지는 것으로 확인된 ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, EurepGAP, IFS 및 BRC가 적용되고 있음.
- “국가차원(일부에서는 지역 또는 지방 차원)”의 인증제도로 정의될 수 있는 제도는 개별 국가별로 서로 다름.;
- 제3의 그룹은 동일한 유통업자가 존재하는 모든 국가에서 실제로 일치하는 특성을 가지는 것으로 확인되는 개별 판매업자별 특성을 반영한 인증제도가 포함된다.(e.g., Filières Qualité Carrefour; Filière Auchan).

<표 II-3-1> EU 주요 국가별 정책목적에 따른 식품 인증제도 예시

정책목적	인증제도 예	비 고
환경 보호	Leaf Marque (UK); Milieukeur (NL); agri-confiance (FR)	UK: 영국, NL: 네덜란드, FR: 프랑스, DE: 독일, DK: 덴마크, BE: 벨기에, ES: 스페인, IT: 이탈리아, PT: 포르투갈, CZ: 체코, AT: 오스트리아, EL: Int: 국제(International)
동물 복지	Neuland (DE); Anbefalet af dyrenes beskyttelse (Recommended by the Animals' Protection Society in Denmark) (DK); FreedomFood (UK)	
통합형 농업 생산	FruitNet (BE); Producció Integrada (ES); Agriqualita (IT)	
유기 농업	Demeter (Int); Bioland (DE); Agrobio (PT); AMA Bio (AT); Bio-Hellas (EL); etc.	
관능적 특성을 포함하는 우수한 제품품질	Label Rouge (FR); Klasa(CZ)	
지리적 생산 환경	Unser Land (DE); mentions valorisantes "montagne", "produit pays" (FR)	
윤리적 관점	Fair Trade label (Int); Max Havelaar (Int)	
식품 안전	QS (DE); Assured beef/pigs/ chicken/ combinable crops (UK);	

PDO [Protected Designations of Origin] : 유럽연합에서 특정 농산식품의 원산지명을 법규로 보호하는 제도로써 유럽은 농산식품의 지리적표시(GI: Geographical Indication)를 일종의 단체 상표로 앞서 제도화하였다. 유럽연합(EU)의 집행이사회는 1992년 '농식품의 지리적 표시와 원산지명칭 보호규칙'을 채택하여 PDO(Protected Designation of Origin) 및 PGI(Protected Geographical Indication)로 대표되는 지리적 표시(GI) 보호시스템을 도입하였다.



<그림 II-3-9> EU의 PDO(원산지보호) 인증표지

PDO는 어떤 지역의 명칭으로 1)특정 농산물 및 식료품이 인정된 노하우를 가지는 제시된 지리적 지역에서 생산, 가공 또는 조리가 그곳에서 이루어지며, 2)우수한 품질과 차별적인 특성이 자연적 및 인적 요인과 함께 본질적으로 또는 배타적으로 그곳의 지리적 환경에 기인한다는 점을 강조하기 위하여 법규의 보호 하에 사용되는 특정 지역명칭을 뜻한다. 유럽연합은 현재 맥주, 과자 및 빵, 치즈, 사이다, 자연탄산수와 용천수, 방향유(향수), 생선 등의 해산물, 신선육, 가공육, 과일과 채소, 올리브유, 식용유, 유가공식품·계란·꿀 등의 동물 추출물, 천연고무와 수지 등의 품목에 대하여 PDO를 시행하고 있다.

한편, 지리적인 지역에 밀접하게 연계된 농산물 및 식료품에 대한 「지리적 표시제」인 PGI 제도는 특정 지역의 전통, 특성과 노하우를 반영하는 제품에 그 지역 명을 쓰도록 허용함으로써 제품의 고유성과 품질을 보증하는 제도로써, 원산지 보호제도와 함께 지리적 표시제도의 한 축을 담당하며, 생산, 제조가공 또는 조리과정에서 최소한 하나 이상은 해당 지역 내에서 이루어져야 하도록 규정하고 있다.

상대적으로 다른 농식품보다 일찍 지리적표시의 보호가 시작된 와인에 대해서는, 유럽연합(EU)은 별도의 규칙으로 특정의 지역에서 생산된 퀄리티와인(quality wines)과 테이블와인(table wines)으로 구분하여 전자는 더 엄격한 요건으로 회원국들의 지리적 표시를 보호하는 정책을 펴고 있다.

지리적표시(GI)의 당위성은 정보경제학의 관점에서 주장된다. 농식품은 이른바 경험재화(experience good) 또는 신뢰재화(credence good)로서 소비자가 품질을 판단하기는 쉽지 않다. 원산지명칭 등의 식별력있는 표시를 부여하는 것은 이러한 정보의 비대칭성을 줄여서 소비자를 보호하는 데 일조한다고 볼 수 있다. 생산자의 입장에서 GI는 품질개선과 차별화에 대한 투자를 보상받기 위하여, 나아가 지적재산권의 차원에서, 적절히 보호되어야 한다고 주장된다.



<그림 II-3-10> EU의 PGI(지리적표시) 인증표지

지리적표시(GI)는 1995년 세계무역기구(WTO)의 출범과 함께 타결된 무역관련 지적재산권협정(TRIPS협정: Agreement on Trade Related Intellectual Property Rights)에서 후속협상 의제로 남겨졌다. 현재 PDO 등에 의한 '원산지명칭보호'는 지리적표시의 사용권을 생산자단체에게 배타적으로 부여함으로써 이루어지고 있는데, 이에 대하여 보호주의의 또 다른 수단, 경쟁의 제한, 카르텔 금지법규의 위반이라는 등의 비판이 없지 않다. 또한 이미 보통명사화한 것의 표시 사용권 허용여부를 둘러싸고 분쟁이 벌어지기도 한다.

전통적 특성 보증[Traditional Speciality Gauranted ; TSG]

이는 제품의 성분조성이나 생산방법 중 어느 하나가 전통적인 특성을 가지고 있느냐에 초점을 두는 전통식품 인증제도의 일종이다.



<그림 II-3-11> EU의 TSG(전통적 특성보증) 인증표지

TSG 시스템에서 요구되는 특별한 특질에는 다음을 포함한다.:

- 어떤 식료품의 생산에서 전통적인 원료를 사용함. 또는
- 전통적인 성분배합, 또는
- 생산 및/또는 가공 방식이 전통적인 방법을 반영함.

간단히 말해서 TSG 지정을 받기 위해서는 제품이 다른 제품과 구별되는 특질을 보유하여야만 하며 반드시 전통적이어야만 한다.

전통적인 명칭(Traditional names)

'전통적'이란 통상 1세대를 25년으로 간주하는 수 세대에 걸쳐 전승되어 왔음을 나타내는 EU 시장 내에서 입증된 관습적 명칭을 의미한다.

TSG 시스템의 특별 혜택

TSG 지정의 주된 목적은 다른 제품과의 차별화를 위해 지리적 지역과의 연계성을 필요로 하지 않으면서도 그에 따라 시장가격에서 우대받을 수 있는 고품질의 제품에 대해 허용된다. 이 시스템은 또한 EU의 문화유산의 일부로서 진품으로 유지될 수 있도록 도와준다.

절차(Procedures)

그 적용은 최소한 다음 사항을 포함하는 등록조건에 적법함을 보장하는 규격기준에 따라 이루어진다.:

- 등록하려는 명칭과 생산자/생산자단체가 해당 명칭의 사용제한권이 있는지 여부에 따라 신청하고 있는지 여부 및 해당 명칭을 하나 이상의 언어로 등록할 수 있는지 여부의 표시.
- 특별한 특성에 관련된 해당 제품의 주요한 물리적, 화학적, 미생물학적 및/또는 관능적 특성을 나타내는 제품특성의 기술(記述)
- 원재료의 본질과 특성 및/또는 사용되는 원재료 및/또는 제품의 조리방법을 포함하는 생산방법의 기술(記述)
- 전통적 특성을 평가할 수 있게 하는 세부사항 - 즉, 해당 제품의 특별한 특성을 규정하고 입증하는 핵심요소
- 인증 또는 검사제도

TSGs 등록기관에 명칭을 등록하기 위한 신청은 명칭의 사용 제한권 여부에 관계없이 할 수 있다.:

- 명칭의 사용제한이 없다는 것은 등록된 명칭이 등록된 규격기준에 일치하지 않는 제품의 라벨에도 표시할 수 있지만, '전통적 특성이 보증된' 그 약어인 'TSG' 또는 관련 EU 로고는 그 위에 나타낼 수 없음(명칭 사용의 제한이 없는 것의 예로는 모짜렐라 치즈를 들 수 있음)을 의미한다.

- ‘명칭의 사용제한을 가졌다’는 것은 ‘전통적 특성이 보증된’ 그 약어인 ‘TSG’ 또는 관련 EU 로고의 표시가 없다 하더라도 등록된 규격기준을 만족시키지 못하는 유사한 식료품의 표시에는 그 명칭조차 사용할 수 없음(이의 예로는 *Jamon Serrano*를 들 수 있음)을 의미한다.

마지막으로 EU에서의 식품 라벨링 관련 규정은 일반식품 표시사항에 추가하여 “영양성분 표시제도”, “보건 경고문 표시”, “동물 및 사람의 복지”, “GMO 관련 표시” 등을 규정하고 있으며, 이런 표시제도가 복합되는 경우에는 소비자에게 혼란을 주는 경우도 발생할 수 있어서 단일화 추진방안에 대한 논의가 진행되고 있다.

마. 캐나다 식품인증제도 운영 현황 개요

캐나다의 경우에는 기본적으로 주와 주 사이에 이동되는 식품이나 다른 국가로 수출되는 식품은 연방정부로부터 영업허가를 받아야 하는 것으로 규정되어 있으며, 이들 중에서 수산식품(신선 패류 제외)은 QMP(Quality Management Program)에 따라 관리되며, 수산식품을 제외한 모든 식품은 FSEP(Food Safety Enhancement Program)에 따라 관리된다.

이들 QMP 및 FSEP는 기본적으로 ISO 9001의 품질경영체제(Quality Management System ; QMS)를 기반으로 하면서 여기에 HACCP 원칙을 추가한 것으로 엄정한 법규 적법성을 기반으로 하면서 품질과 안전을 동시에 보증하는 제도로서 QMP 또는 FSEP에 따라 등록되어야 하는 식품업체에 대해서는 이들 프로그램에 따라서만 관리되도록 하고 있다.

캐나다의 FSEP 및 QMP는 현재 모두 캐나다 식품검사청(CFIA ; Canadian Food Inspection Agency)에 의해 관리되고 있으며, 최초에 적합 평가를 받은 작업장은 CFIA의 규제활동 과정에서 식품 유형에 따라 4가지로 분류된 사후관리 심사를 받으며, 이 과정에서 확인된 부적합 사항이 개선조치 되지 않으면 등록이 취소될 수 있다. 기본적으로 CFIA의 규제활동에 적용되는 법률은 캐나다 농산물법(Canada Agricultural Products Act)에 따른 유제품 시행규칙(Dairy Products Regulations)와 가공식품 시행규칙 및 알가공품 시행규칙에 다른 관리와 수산물 검사법(Fish Inspection Act)에 따른 수산물 검사 시행규칙과 식육 검사법(Meat Inspection Act)에 따른 식육 검사 시행규칙이 있으며, 이들과 함께 FSEP 표준 매뉴얼, 수산물 검사 프로그램에 따른 시설검사 매뉴얼, 식육과 유제품, 가공란 및 가공제품에 대한 절차 매뉴얼 등이 같이 활용된다.

한편, 농장 단계에서의 안전성 확보를 위해서는 캐나다 농장 식품안전 프로그램(Canadian On-Farm Food Safety Program)이 운영되고 있으며, 이는 국립 생산자협회(National Producer Organization)의 OFFSP Management System에 따라 인정 및 등록 관리되고 있으며, OFFSP는 농축산물 또는 반가공품 등의 종류별로 세분화되어 민간 주도로 운영되고 있다. 예를 들면, 캐나다 돼지협회는 별도의 품질보증 프로그램(Canadian Quality Assurance® Program)을 운영하고, 면양협회는 Canadian Quality Sheep and Lamb Program을, 양계업자 협회는 “Safe, Safer, Safest”라는 프로그램을 각각 운영하고 있다. 또한 동물영양협회는 사료안전 프로그램을 운영하고, 소 사육협회는 검증된 소 생산 프로그램을 운영하며, 이외에도 캐나다 농협과 곡류협회, 양봉협회 및 원예협회가 각각의 OFFSP를 운영하고 있다.

이와는 별도로 유기식품인증제도는 대부분의 규격기준이 북미유기식품생산협회(OFPANA)와 국제유기농업운동기구(IFOAM)의 두 개 기관에서 마련한 지침에 근거하고 있으며, 2캐나다 농산물법에 따른 유기제품 시행규칙(SOR/2006-338)에 따라 운영되고 있다. 소비자에 대한 정보제공을 목적으로 하는 원산지 표시 및 영양표시 등의 식품표시제도는 “소비자용 포장 및 라벨링 법과 시행규칙”에 따라 규제되고 있다.

4. 국내 농식품 인증업체 인증제도 운영실태 및 제도개선 수요조사

4-1. 설문조사의 개요

가. 설문조사서 개발

인증업체의 인증제도 취득 목적과 취득 이후의 운영실태 및 신규 인증제도의 수요 등에 대한 사항을 파악하여 신규 통합인증제도의 개발에 활용하기 위하여 기본적인 설문조사서를 부록 1과 같이 개발하였다.

나. 설문조사의 실시

개발된 설문조사서는 전담 조사요원 3명을 미리 훈련시켜서 직접 인증업체를 방문하여 조사를 진행하였으며, 식품산업진흥법에 따른 우수식품 인증업체와 식품위생법 또는 축산물가공처리법에 따른 HACCP 적용작업장 지정업체 및 기존의 농산물가공산업육성법에 따라 유기농산물가공품인증을 받은 업체 전체를 대상으로 설문서를 송부하여 복수 인증업체를 우선적으로 채택하는 방식으로 약 150개 인증업체를 계층샘플링방식에 따라 표본으로 발췌하여 통합 인증시스템의 수요도 조사를 실시하였다.

다. 설문조사 결과의 통계적 분석 및 결과

회수된 설문지는 통계분석 전문기관인 한국통계연구원에 의뢰하여 통계분석을 실시하였으며, 그 주요결과는 다음과 같았다.

1) 조사대상기업의 기초통계분석 결과

가) 응답자 특성

① 인구사회학적 특성 변인

○ 조사대상기업은 전체 1,762개 인증업체를 모집단으로 실시하였으며, 이 중 회수된 업체

수는 복수 인증업체를 개별로 환산하였을 때 319개 업체로서 회수율은 전체 평균 18.1% 이었고, 인증제도별로는 KS 및 전통식품 인증업체가 상대적으로 높은 응답율을 보였다 (표 II-4-1 참조).

- 전체 응답기업에 대한 인증종류별 구분없는 특성 변동요인별 집계표는 표 II-4-2 내지 표 II-4-3과 같았고 이들의 세부적인 분석결과는 다음과 같았다.

<표 II-4-1> 통합인증제도 관련 인증업체 설문조사 응답업체 현황

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	합계	χ^2	P
설문조사 총괄	발송 수	95 (5.4%)	279 (15.8%)	825 (46.8%)	496 (28.2%)	67 (3.8%)	1,762 (100.0%)		
	응답 수	39 (12.2%)	86 (27.0%)	152 (47.6%)	31 (9.7%)	11 (3.5%)	319 (100.0%)		
	응답율	42.1(%)	30.8(%)	17.5(%)	6.3(%)	16.4(%)	17.7(%)		
기업규모 (종업원 수)	50명 미만	21 (10.2%)	65 (31.6%)	100 (48.5%)	14 (6.8%)	6 (2.9%)	206 (100.0%)	20.76	0.054*
	50명~200명	7 (13.2%)	12 (22.6%)	21 (39.6%)	11 (20.8%)	2 (3.8%)	53 (100.0%)		
	200명 초과	7 (25.9%)	3 (11.1%)	13 (48.1%)	3 (11.1%)	1 (3.7%)	27 (100.0%)		
	무응답	4 (12.1%)	6 (18.2%)	18 (54.5%)	3 (9.1%)	2 (6.1%)	33 (100.0%)		
	소계	39 (12.2%)	86 (27.0%)	152 (47.6%)	31 (9.7%)	11 (3.4%)	319 (100.0%)		
매출액	5000만원 이하	17 (10.3%)	63 (38.2%)	61 (37.0%)	16 (9.7%)	8 (4.8%)	165 (100.0%)	41.13	0.001***
	5000만원~5억원	8 (10.0%)	13 (16.3%)	47 (58.8%)	11 (13.8%)	1 (1.3%)	80 (100.0%)		
	5억원~20억원	5 (22.7%)	3 (13.6%)	12 (54.5%)	2 (9.1%)	0 (0.0%)	22 (100.0%)		
	20억원 초과	4 (40.0%)	0 (0.0%)	6 (60.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	10 (100.0%)		
	무응답	5 (11.9%)	7 (16.7%)	26 (61.9%)	2 (4.8%)	2 (4.8%)	42 (100.0%)		
	소계	39 (12.2%)	86 (27.0%)	152 (47.6%)	31 (9.7%)	11 (3.4%)	319 (100.0%)		
소재지	서울/인천/경기	11 (9.9%)	27 (24.3%)	59 (53.2%)	12 (10.8%)	2 (1.8%)	111 (100.0%)	26.75	0.044**
	강원/제주	5 (14.3%)	14 (40.0%)	15 (42.9%)	1 (2.9%)	0 (0.0%)	35 (100.0%)		
	영남권	9 (13.4%)	18 (26.9%)	31 (46.3%)	8 (11.9%)	1 (1.5%)	67 (100.0%)		
	충청권	5 (8.3%)	15 (25.0%)	31 (51.7%)	7 (11.7%)	2 (3.3%)	60 (100.0%)		
	호남권	9 (19.6%)	12 (26.1%)	16 (34.8%)	3 (6.5%)	6 (13.0%)	46 (100.0%)		
	소계	39 (12.2%)	86 (27.0%)	152 (47.6%)	31 (9.7%)	11 (3.4%)	319 (100.0%)		

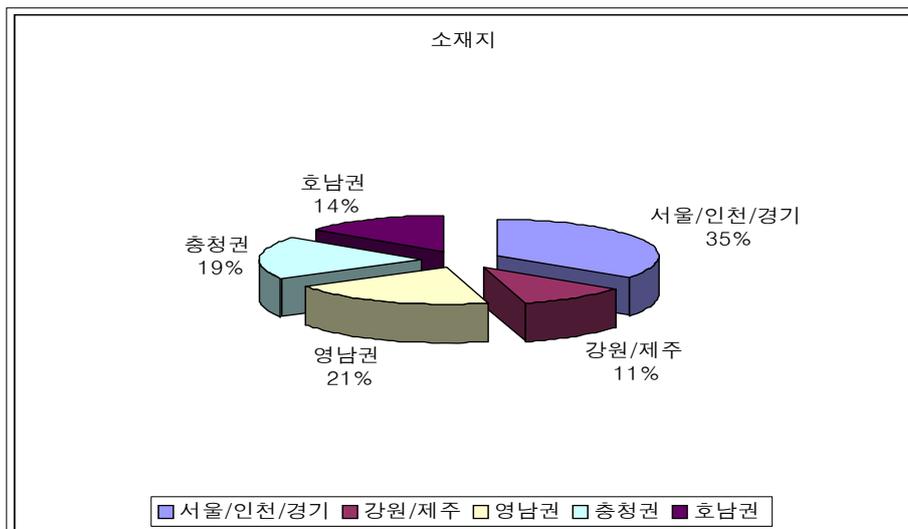
<표 II-4-2> 응답자 특성 변인(1)

구 분		빈 도	퍼센트
소재지	서울/인천/경기	111	34.8
	강원/제주	35	11.0
	영남권	67	21.0
	충청권	60	18.8
	호남권	46	14.4
조직형태	개인사업체	68	21.3
	회사법인	230	72.1
	기타	21	6.6
영업종류	김치류	46	14.4
	고춧가루/꽃감/녹차	8	2.5
	다류/당류/도소매	8	2.5
	도축업/돈육/두부	17	5.3
	한과류/떡류/면류	10	3.1
	발효유/빵류/식료품	3	0.9
	식육가공품/식육유지/식육포장처리업	38	11.9
	식품류/식품가공/식품제조가공업/식품제조업	17	5.3
	알가공업/압착식용유/우유가공업/육가공/장류	20	6.3
	축산물/축산물가공업/포장육	21	6.6
	한우/햄/홍삼진과	5	1.6
무응답	126	39.5	
규제적용 대상법률	식품위생법	84	26.3
	축산물가공법	57	17.9
	무응답	178	55.8
합계		319	100.0

<표 II-4-3> 응답자 특성 변인(2)

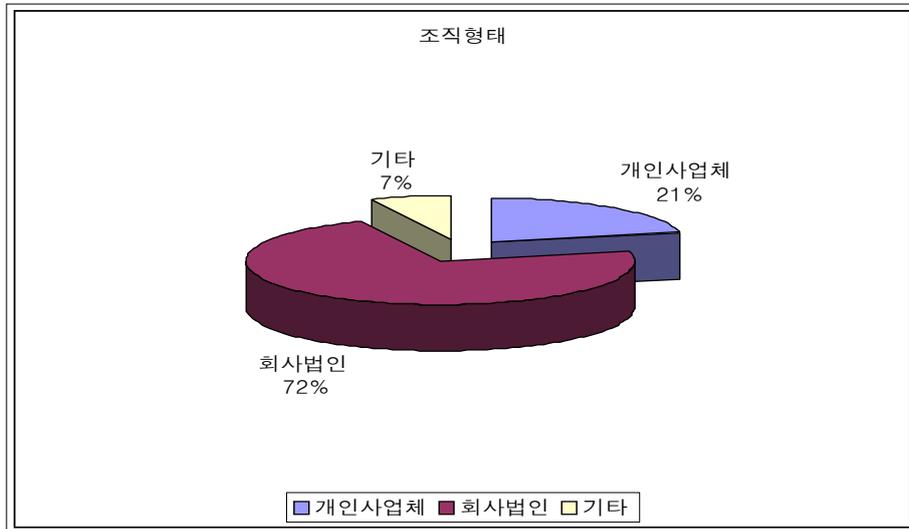
구 분		빈 도	퍼센트
인증취득	산업표준(KS)	39	12.2
	전통식품	86	27.0
	축산물 HACCP	152	47.6
	식품 HACCP	31	9.7
	유기가공품	11	3.4
품질관리	기업 내 연구개발/품질관리 전담조직이 있음	137	42.9
	연구개발/품질관리 전담 부서는 없지만 담당인력은 있음	81	25.4
	전담부서와 담당인력 모두 없음	18	5.6
	무응답	83	26.0
종업원 수	50명 미만	206	64.6
	50명~200명	53	16.6
	200명 초과	27	8.5
	무응답	33	10.3
총매출액	5000만 원 이하	165	51.7
	5000만원~5억 원	80	25.1
	5억 원~20억 원	22	6.9
	20억 원 초과	10	3.1
	무응답	42	13.2
인증매출	5000만 원 이하	153	48.0
	5000만원~5억 원	48	15.0
	5억 원~20억 원	14	4.4
	20억 원 초과	6	1.9
	무응답	98	30.7
합계		319	100.0

○ 전체 응답기업 319개의 소재지는 서울/인천/경기가 111개(34.8%)로 가장 높은 비율을 차지했고, 강원/제주는 35개(11.0%)로 가장 낮은 비율을 나타내었다.



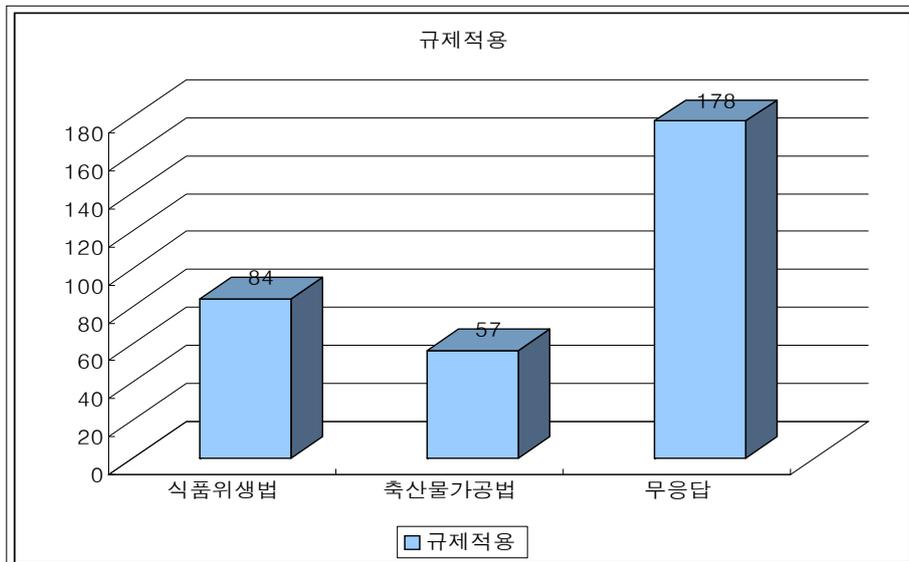
<그림 II-4-1> 응답기업의 소재지 분포도

- 응답기업의 조직형태는 회사법인이 230업체(72.1%)으로 가장 높은 분포를 보였고, 기타가 21개(6.6%)으로 가장 낮은 분포로 나타났다.

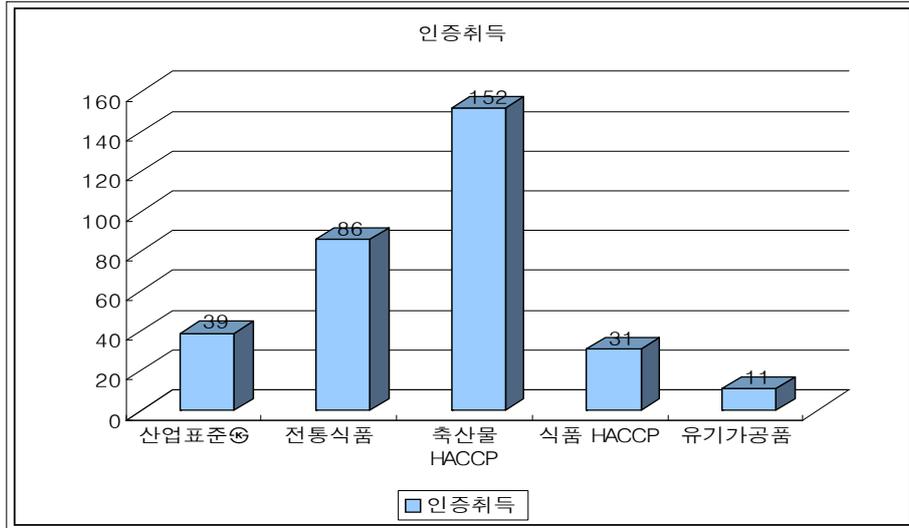


<그림 II-4-2> 응답기업의 조직형태별 분류

- 규제적용 대상법률은 무응답을 제외하고 식품위생법이 84명(26.3%)으로 축산물가공법 57명(17.9%)보다 더 큰 분포로 나타났지만, 실제 축산물 HACCP응답자는 모두 축산물가공처리법 규제대상이라는 점에서 축산물가공처리법 적용대상 기업이 최소한 46.4%를 차지하였으며, 응답기업별 인증획득 종류는 축산물 HACCP가 가장 높게 나타났다.

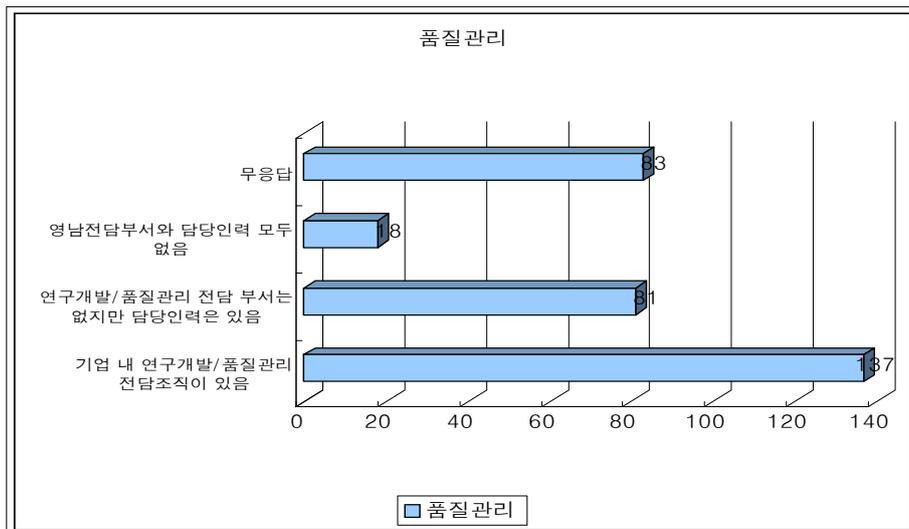


<그림 II-4-3> 응답기업의 규제적용 대상 법률



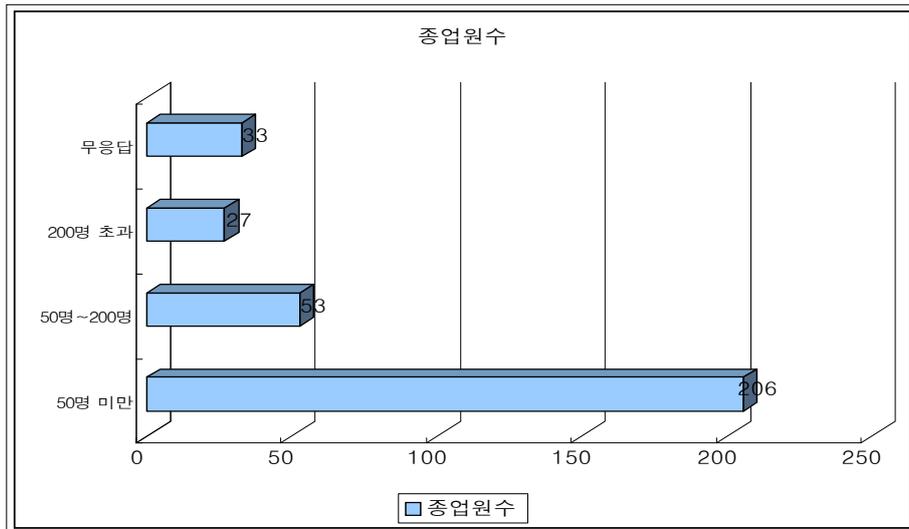
<그림 II-4-4> 응답기업별 인증종류별 분포도

- 품질관리활동을 위한 조직 또는 인원의 보유 여부에 대해서는 무응답을 제외하고 “기업 내 연구개발/품질관리 전담조직이 있음” 이라고 답한 경우가 137개 업체(42.9%)로 가장 많았고, “전담부서와 담당인력 모두 없음” 이라고 답한 업체도 18개(5.6%)나 존재하였음.



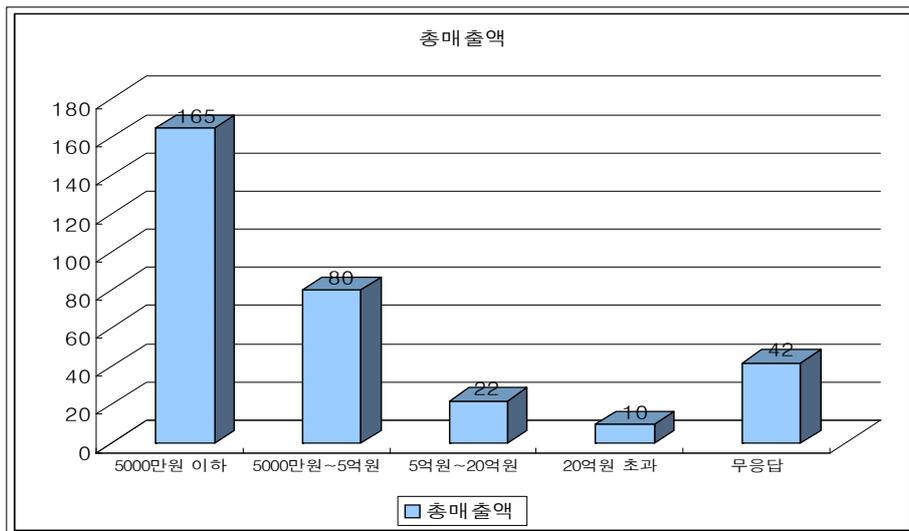
<그림 II-4-5> 품질관리 전담조직 또는 인원 보유 여부

- 종업원 수는 무응답을 제외하고는 50명 미만의 소기업이 206개(64.6%)로 가장 높았고, 200명 초과인 대기업이 27개(8.5%)로 가장 낮았음.



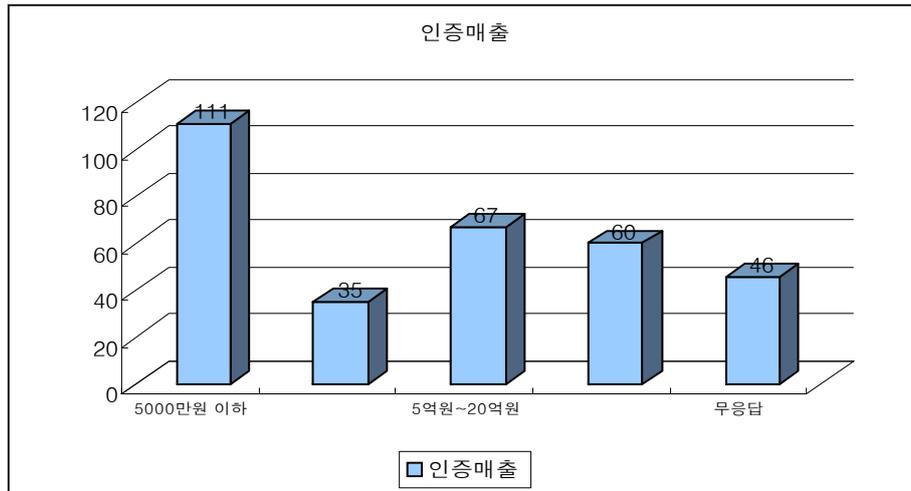
<그림 II-4-6> 응답 업체별 종업원수에 따른 분포도

- 총매출액도 무응답을 제외하고 5,000만원 이하가 165개(51.7%)로 가장 높았고, 20억원 초과가 10개(3.1%)로 가장 적었음.



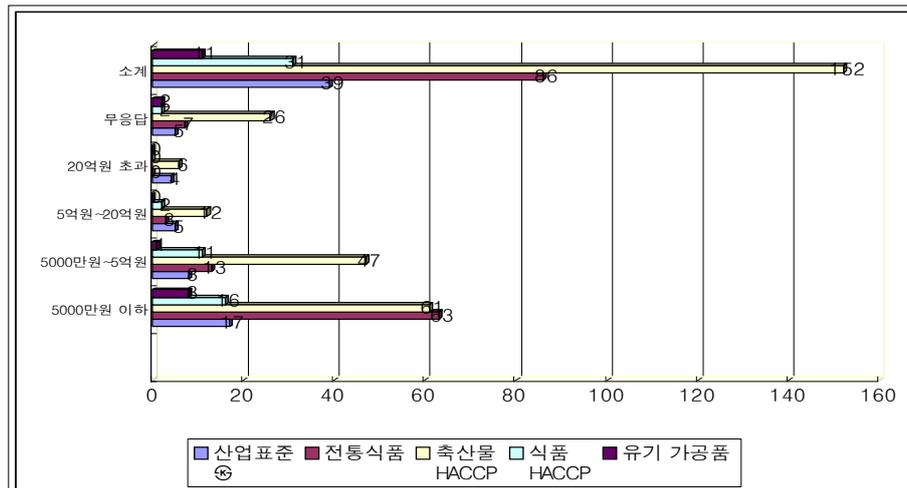
<그림 II-4-7> 응답 기업의 총매출액 분포도

- 인증제품 매출액 역시 무응답을 제외하고는 5,000만원 이하가 153개(48.0%)로 가장 높았고, 20억원 초과는 6개(1.9%)로 가장 적었지만, 총매출액별 분포는 5,000만원 이하, 5억원~20억원, 20억원 초과, 5,000만원~5억원의 순으로 각각 나타났음.



<그림 II-4-8> 응답기업의 인증제품 매출액 분포도

○ 인증제도별 응답기업의 인증제품 매출액 분포도는 그림 II-4-9와 같았다.



<그림 II-4-9> 응답기업의 인증획득 종류별 인증제품 매출액 분포도

② 기술통계 분석 결과

- 인증기업의 인증에 따른 경영성과 및 인증취득 및 운영에 관한 문제점에 대한 기술통계 분석 결과는 표 II-4-4와 같았다.
- 경영성과 측면에서 가장 효과가 큰 것은 제품 품질개선이었고, 신규 고용창출은 가장 낮은 평균값을 나타내어 인증획득이 실질적인 고용창출에는 연계되지 못하는 것으로 나타났다.
- 현재 운영중인 국내 식품인증제도의 문제점을 5점 채점법으로 채점한 결과, 인증 자체의 원래목적을 효과적으로 달성하지 못한다는 점과 기업경영에 실질적 도움이 되지 못한다는 점 및 전문인력 확보곤란과 인증제도 운영의 일관성 결여가 상대적으로 높은 수준의 문제점으로 파악되었다.

<표 II-4-4> 기술통계 분석 결과

구 분		사례수	평균	표준편차
경영성과	매출증대	319	3.36	0.04
	생산기술향상 및 신뢰성 증진	319	3.72	0.04
	신규 고용 창출	319	2.91	0.04
	제품 품질 개선	319	3.79	0.03
	불만처리/회수 비용 감소	319	3.29	0.04
문제점	인증제도 통합관리의 불가능성	319	3.01	0.05
	자의적인 해석으로 인한 일관성 결여	319	3.10	0.06
	인증획득 비용대비 효과성 결여	319	2.81	0.06
	인증획득에 따른 규제 및 관리의 불편함	319	2.63	0.06
	인증획득의 유지를 위한 전문인력확보의 어려움	319	3.15	0.05
	복수의 인증을 중복적으로 받음	319	3.05	0.06
	인증 자체의 목적을 효과적으로 달성하지 못함	319	3.24	0.05
	실제 식품기업 경영에 도움이 되지 못함	319	3.22	0.06
	기타	319	2.93	0.01

2) 설문조사 통계분석의 추진과정

가) 추진전략

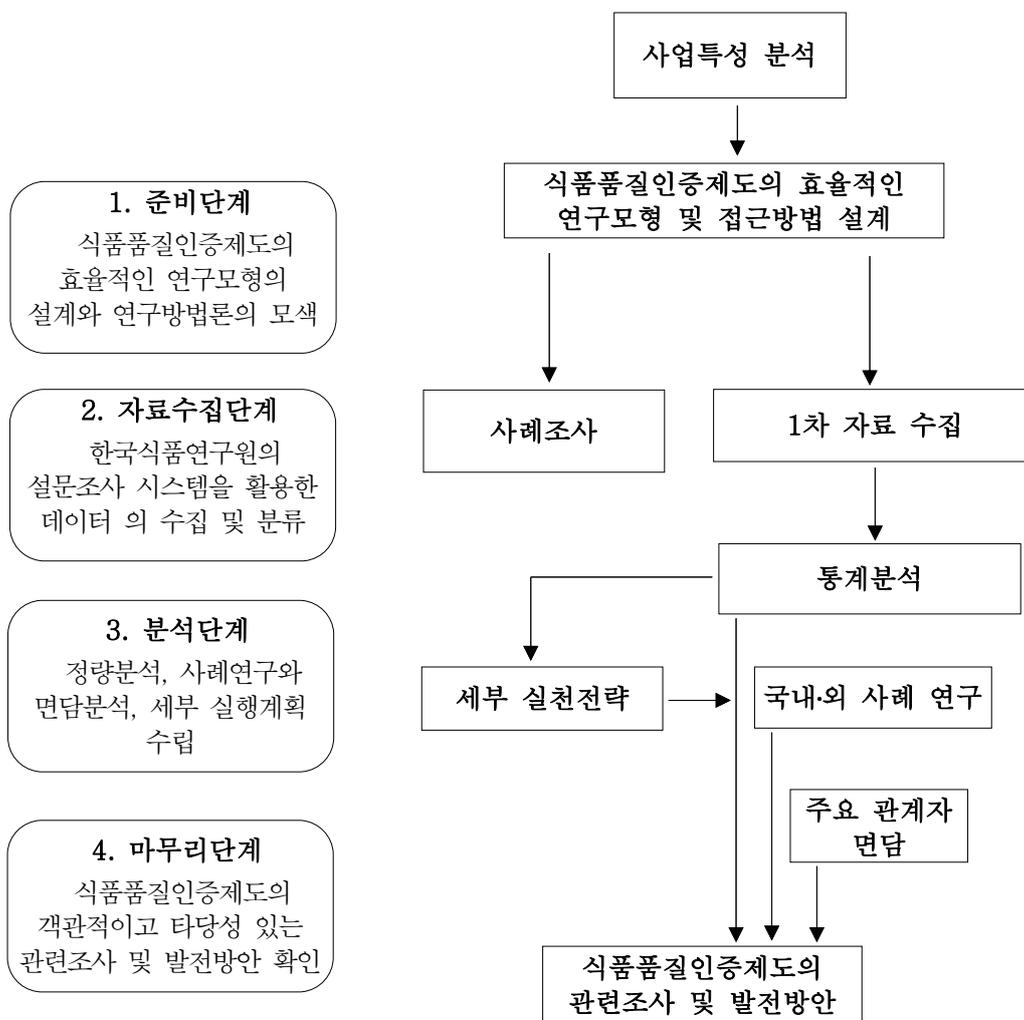
○ 본 설문조사 통계분석 사업의 단계별 추진전략은 다음과 같음.

<표 II-4-5> 단계별 추진전략

주요 내용		단계별 추진전략
사업수행 준비와 자료 수집	대상사업 목적의 설정	· 과제수행목록, 지원내역 등 확보, 이미 수행한 식품품질인증제도 관련 자료의 확보와 분석.
	세부 분야 현황 파악	
	주요 특성별 현황 분석	
식품품질인증제도의 세부 실행계획 수립을 위한 연구방법론의 설계	연구방법론의 개발	· 사업수행주체인 한국식품연구원과 협의하여 결정함.
	식품품질인증제도의 세부 실행계획 수립을 위한 연구방법의 설계	· 본 사업을 수행하기 위하여 연구진이 모두 참여하여 설계함.
	실증분석을 위한 조사지표의 개발	· 관련 문헌과 이미 수행한 분석에서 활용한 선행연구, 설문지, 인터뷰 등의 참고자료를 모두 고려하여 개발함.
	설문조사 대상	· 자료 수집대상이 되는 기업의 표본을 구성하기 위하여 한국식품연구원과 상의하여 결정함.
	자료 수집방법과 분석방법의 결정	· 한국식품연구원의 설문조사 시스템을 활용하여 직접 추출함.
식품품질인증제도의 실증분석 수행	자료수집	· 상세한 자료수집방법은 한국식품연구원과 상의하여 결정함.
	통계분석	· 빈도분석, 교차분석, 기술적 분석, 회귀분석, 분산분석 등 본 연구용역에 필요하다고 생각되는 정량적인 통계분석을 모두 사용할 예정임.
	평가지표와 평가체계 구축에 대한 분석	· 식품품질인증제도의 경영성과 · 식품품질인증제도의 문제점 · 식품품질인증제도의 취득목적 · 식품품질인증제도의 기여도 · 식품품질인증제도의 필요성과 개선방안 · 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간 관련성 · 식품품질인증제도의 연구요약 및 발전방안
	국내·외 우수 사례 발굴	· 기존 문헌, 인터넷 등을 이용하여 국내·외 유사사례와 우수한 사례를 수집하고, 비교함.

나) 추진 체계

- 본 용역사업은 준비, 자료수집, 분석, 마무리 단계 등 4가지 단계로 추진하였음.
- 이를 위하여 본 연구용역에 참여하는 연구진도 단계별로 참여하게 됨.
- 연구책임자를 중심으로 한국식품연구원의 식품품질인증제도 관련조사를 수행하기 위하여 준비단계, 자료수집단계, 분석단계, 마무리단계에 연구원들이 각각 참여하게 됨.



<그림 II-4-10> 추진 체계

4-2. 식품품질인증제도가 경영성과에 미치는 영향

가. 인증취득이 매출증대에 미치는 영향 분석

- 매출증대와 인증취득 간의 차이를 구체적으로 살펴보면 “보통”이 전체의 47.6%를 차지해서 가장 높은 응답율을 나타내었고, “높음” 이상은 전체의 36.7%를 차지하여 “낮음” 이하로 답한 7.8%의 응답자보다는 인증획득이 매출에 도움이 되는 것으로 나타났음.
- 매출증대에 미치는 영향이 “높음” 이상으로 응답한 기업이 차지하는 비율을 인증제도별로 구분하여 보면 식품 HACCP이 51.6%로 가장 높았고, 다음으로 축산물 HACCP(40.7%), 전통식품(44.2%), 산업표준(41%)의 순으로 나타나서 의무적용 대상제도가 많을수록 매출증대에 미치는 영향이 큰 것으로 분석되었다.

<표 II-4-6> 인증종류별 인증취득이 매출증대에 미치는 영향

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
매출증대	매우 높음	2 (5.1%)	6 (7.0%)	6 (3.9%)	1 (3.2%)	1 (9.1%)	16 (5.0%)	5.62	0.992
	높음	14 (35.9%)	32 (37.2%)	56 (36.8%)	15 (48.4%)	3 (27.3%)	120 (31.7%)		
	보통	19 (48.7%)	38 (44.2%)	76 (50.0%)	13 (41.9%)	6 (54.5%)	152 (47.6%)		
	낮음	3 (7.7%)	9 (10.5%)	11 (7.2%)	2 (6.5%)	1 (9.1%)	26 (8.2%)		
	매우 낮음	1 (2.6%)	1 (1.2%)	3 (2.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	5 (1.6%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

나. 인증취득이 생산기술 향상 및 신뢰성 증진에 미치는 영향

- 인증취득이 생산기술 향상 및 신뢰성 증진에 미치는 영향에 대해서는 응답기업의 54.5%가 높다고 답하였고, 11.3%가 매우 높다고 답하여서 실제 인증제도가 제품에 대한 신뢰성을 증진시키는데 직접적인 영향을 미치는 것으로 분석되었다.
- 인증제도별로 신뢰성 증진에 영향을 미치는 효과를 분석해보면 식품 HACCP가 77.5%가 “높음” 이상으로 답하여서 가장 밀접한 관계가 있는 것으로 나타났으며, 다음으로 전통식품이 73.2%, 유기가공품 63.6% 축산물 HACCP 61.2%, 산업표준 58.9%의 순으로 나타났다.

<표 II-4-7> 인증제도별 인증취득이 생산기술 향상 및 신뢰성 증진에 미치는 영향

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
생산기술 향상 및 신뢰성 증진	매우 높음	2 (5.1%)	13 (15.1%)	15 (9.9%)	6 (19.4%)	0 (0.0%)	36 (11.3%)	17.01	0.385
	높음	21 (53.8%)	50 (58.1%)	78 (51.3%)	18 (58.1%)	7 (63.6%)	174 (54.5%)		
	보통	14 (35.9%)	20 (23.3%)	53 (34.9%)	6 (19.4%)	4 (36.4%)	97 (30.4%)		
	낮음	1 (2.6%)	2 (2.3%)	6 (3.9%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	9 (2.8%)		
	매우 낮음	1 (2.6%)	1 (1.2%)	0 (0.0%)	1 (3.2%)	0 (0.0%)	3 (0.9%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

다. 인증취득이 신규 고용창출에 미치는 영향

- 인증취득이 신규 고용창출에 미치는 영향을 분석한 결과는 전체 응답기업의 61.1%가 보통이라고 응답하여 거의 영향을 미치지 않는 것으로 평가되었다.
- 인증제도별로 “보통”이라고 답한 응답기업이 가장 높은 비율을 차지한 순서는 산업표준, 전통식품, 식품 HACCP, 유기가공품, 축산물 HACCP의 순서이었지만, 이들 간에 통계적 유의차는 없었다.

<표 II-4-8> 인증제도별 인증취득이 신규 고용창출에 미치는 영향

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
신규 고용 창출	매우 높음	1 (2.6%)	1 (1.2%)	4 (2.6%)	1 (3.2%)	0 (0.0%)	7 (2.2%)	5.62	0.992
	높음	4 (10.3%)	12 (14.0%)	27 (17.8%)	4 (12.9%)	2 (18.2%)	49 (15.4%)		
	보통	26 (66.7%)	57 (66.3%)	85 (55.9%)	20 (64.5%)	7 (63.6%)	195 (61.1%)		
	낮음	5 (12.8%)	10 (11.6%)	24 (15.8%)	4 (12.9%)	2 (18.2%)	45 (14.1%)		
	매우 낮음	3 (7.7%)	6 (7.0%)	12 (7.9%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	23 (7.2%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

라. 인증종류별 인증취득이 제품 품질개선에 미치는 영향

- 인증취득이 제품 품질개선에 미치는 영향을 분석한 결과에서는 전체 응답기업의 58%인 185개 기업이 “높음”으로 답하였고, 응답기업의 60.5%가 “높음”이상으로 응답하여서 실질적인 품질개선 효과가 있는 것으로 분석되었다.
- 인증종류별로 제품 품질개선 효과를 “높음”이상으로 응답한 기업의 비율은 유기가공품이 81.8%로 가장 높았고, 다음으로 식품 HACCP(80.7%), 전통식품(74.5%), 축산물 HACCP(68.4%), 산업표준(59.0%)의 순으로 나타났지만, 인증제도별로 제품 품질개선 효과에 대한 상관관계는 전반적으로 높은 수준 이상으로 나타났음.

<표 II-4-9> 제품 품질 개선과 인증취득 간 차이

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
제품 품질 개선	매우 높음	4 (10.3%)	12 (14.0%)	22 (14.5%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	40 (12.5%)	13.46	0.336
	높음	19 (48.7%)	52 (60.5%)	82 (53.9%)	23 (74.2%)	9 (81.8%)	185 (58.0%)		
	보통	14 (35.9%)	17 (19.8%)	44 (28.9%)	5 (16.1%)	2 (18.2%)	82 (25.7%)		
	낮음	2 (5.1%)	5 (5.8%)	4 (2.6%)	1 (3.2%)	0 (0.0%)	12 (3.8%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

마. 인증취득과 불만처리/회수 비용감소 효과의 분석

- 인증취득에 따른 불만처리/회수 비용의 감소효과에 대해서는 전체 응답기업의 51.7%인 165개 기업이 보통으로 대답하여 실질적 효과가 크지 않은 것으로 나타났지만, “높음” 이상으로 답한 기업이 36.9%로 “낮음” 이하로 답한 기업(11.3%)보다는 상대적으로 감소효과는 나타나는 것으로 분석되었다.
- 인증제도별로 불만처리/회수 비용의 감소효과가 “높음”이상으로 답한 비율이 높은 순서는 식품 HACCP(54.9%), 전통식품(39.5%), 산업표준(35.9%), 축산물 HACCP(32.9%), 유기가공품(27.3%)의 순이었고, 인증 종류별로 불만처리/회수 비용 감소효과에 대한 상관관계는 보통수준 이상으로 나타났음.

<표 II-4-10> 불만처리/회수 비용 감소와 인증취득 간 차이

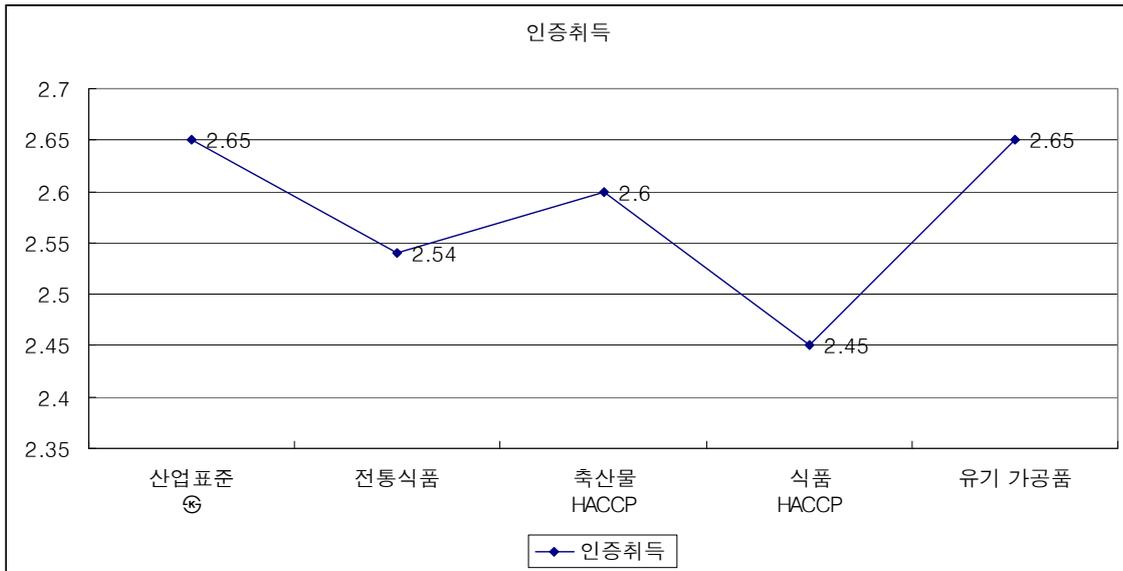
구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
불만처리 /회수 비용 감소	매우 높음	1 (2.6%)	8 (9.3%)	7 (4.6%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	18 (5.6%)	27.24	0.039**
	높음	13 (33.3%)	26 (30.2%)	43 (28.3%)	15 (48.4%)	3 (27.3%)	100 (31.3%)		
	보통	23 (59.0%)	41 (47.7%)	83 (54.6%)	12 (38.7%)	6 (54.5%)	165 (51.7%)		
	낮음	2 (5.1%)	8 (9.3%)	17 (11.2%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	29 (9.1%)		
	매우 낮음	0 (0.0%)	3 (3.5%)	2 (1.3%)	0 (0.0%)	2 (18.2%)	7 (2.2%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

바. 식품품질인증제도의 경영성과

- 인증제도별로 식품품질인증제도의 경영성과에 미치는 영향을 5점 채점법으로 평가한 결과를 보면 산업표준과 유기가공품이 가장 높은 평균점(2.65)을 나타내었고, 식품 HACCP가 가장 낮은 점수(2.45)로 나타났지만 이러한 결과는 통계적으로 유의하지 않았다.

<표 II-4-11> 인증종류별 식품품질인증제도가 경영성과에 미치는 영향

구 분	사례수	평균	표준편차	F	유의도	
인증취득	산업표준	39	2.65	0.59	0.73	0.572
	전통식품	86	2.54	0.65		
	축산물 HACCP	152	2.60	0.52		
	식품 HACCP	31	2.45	0.53		
	유기가공품	11	2.65	0.40		



<그림 Ⅱ-4-11> 인증종류별 식품품질인증제도가 경영성파에 미치는 영향

4-3. 현행 식품인증제도 운영관련 문제점 조사결과

가. 인증제도의 평가기준 차이에 따른 제도 통합운영 불가에 대한 문제점 인식

- 현행 인증제도간에 평가기준 차이로 통합이 불가능함을 중요한 문제점이라고 답변한 업체를 분석하여보면 전체 응답업체의 36.1%가 “보통”으로 답하였고, “심각”이 27.3%, “약간 문제”가 29.6%로 인증제도별로는 차이가 있었지만, 평가기준의 제도별 차이 자체는 통계적으로 유의차가 없는 수준으로 전체 인증업체가 불가피한 것으로 인식하는 것으로 평가되었다.
- 인증제도별로는 “통합운영이 안 되는 것이 문제”라는 점을 “심각한 수준”이상의 문제라고 응답한 기업의 비율을 보면 산업표준 인증업체가 46.1%로 가장 높았고, 다음으로 식품 HACCP(42%), 전통식품(37.2%), 축산물 HACCP(26.3%), 유기가공품(18.2%)의 순으로 나타났다.

<표 II-4-12> 인증제도 평가기준 차이로 통합 불가에 대한 인증제도별 문제점 인식수준

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
인증제도 평가기준 차이로 통합 불가	매우 심각	5 (12.8%)	6 (7.0%)	5 (3.3%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	18 (5.6%)	23.23	0.108
	심각	13 (33.3%)	26 (30.2%)	35 (23.0%)	11 (35.5%)	2 (18.2%)	87 (27.3%)		
	보통	13 (33.3%)	22 (25.6%)	67 (44.1%)	9 (29.0%)	4 (36.4%)	115 (36.1%)		
	약간 문제	7 (17.9%)	24 (27.9%)	29 (19.1%)	7 (22.6%)	2 (18.2%)	69 (21.6%)		
	문제 없음	1 (2.6%)	8 (9.3%)	16 (10.5%)	2 (6.5%)	3 (27.3%)	30 (9.4%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

나. 심사기준이 까다롭고 심사원의 자의적해석으로 제도운영 일관성 부재의 문제점 인식

- 인증제도 운영과정에서 까다로운 심사기준과 심사원의 자의적인 해석으로 제도운영의 일관성이 없음을 문제점으로 인식하고 있는 수준을 분석한 결과는 전체 응답기업의 45.8%는 “보통”으로 답하여 크게 문제가 안 되는 것으로 나타났지만, 인증제도간에는 다소간 심각성에 대한 인지도에 차이가 있는 것으로 나타났다.
- 이 문항에 대하여 “심각”한 수준 이상으로 응답한 업체가 차지하는 비율을 살펴보면 식품 HACCP가 35.5%로 상대적으로 큰 문제가 되고 있음을 보여주었고, 그 다음으로 산업표준(25.1%), 축산물 HACCP(25.0%), 전통식품(22.1%), 유기가공품(18.2%)의 순으로 각각 나타났다. 이는 법정 강제인증제도에서 자의적 해석과 일관성 부재가 더 심각한 문제임을 보여주는 것으로 해석된다.

<표 II-4-13> 인증제도별 심사기준 까다롭고 심사원의 자의적 해석에 따른 인증제도 일관성 부재에 대한 문제점 인식수준

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음	매우 심각	4 (10.3%)	5 (5.8%)	11 (7.2%)	4 (12.9%)	0 (0.0%)	24 (7.5%)	22.34	0.132
	심각	5 (12.8%)	14 (16.3%)	27 (17.8%)	7 (22.6%)	2 (18.2%)	55 (17.2%)		
	보통	15 (38.5%)	35 (40.7%)	81 (53.3%)	12 (38.7%)	3 (27.3%)	146 (45.8%)		
	약간 문제	7 (17.9%)	14 (16.3%)	19 (12.5%)	7 (22.6%)	4 (36.4%)	51 (16.0%)		
	문제 없음	8 (20.5%)	18 (20.9%)	14 (9.2%)	1 (3.2%)	2 (18.2%)	43 (13.5%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

다. 소비자 인지도 부족에 대한 문제점 인식

- 현행 인증제도의 문제점으로 소비자 인지도 부족을 평가한 결과에서는 전체 응답기업의 33.2%인 106개 업체가 “보통”으로 평가하였지만, 40.7%인 130개 업체가 “심각”한 수준 이상으로 평가하여 “소비자 인지도 부족”이 인증제도 운영에서의 중요한 문제점으로 나타났다.
- 이를 인증제도별로 살펴보면 축산물 HACCP 인증업체는 전체의 42.8%가 보통으로 대답하여 다른 인증제도보다는 문제점 인지도가 낮게 평가되었고, 식품 HACCP(58.1%)과 전통식품(52.1%) 인증업체는 상대적으로 다른 인증제도의 경우보다 소비자 인지도 부족을 더 심각한 문제로 평가하고 있는 것으로 나타났다.

<표 II-4-14> 인증제도별 소비자 인지도 부족에 대한 문제점 인식

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
소비자 인지도 부족	매우 심각	5 (12.8%)	18 (20.9%)	17 (11.2%)	3 (9.7%)	2 (18.2%)	45 (14.1%)	32.50	0.009***
	심각	8 (20.5%)	27 (31.4%)	31 (20.4%)	15 (48.4%)	4 (36.4%)	85 (26.6%)		
	보통	17 (43.6%)	16 (18.6%)	65 (42.8%)	6 (19.4%)	2 (18.2%)	106 (33.2%)		
	약간 문제	5 (12.8%)	18 (20.9%)	20 (13.2%)	6 (19.4%)	2 (18.2%)	51 (16.0%)		
	문제 없음	4 (10.3%)	7 (8.1%)	19 (12.5%)	1 (3.2%)	1 (9.1%)	32 (10.0%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

라. 인증제도별 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함에 대한 문제점 인식

- 인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함에 대한 문제점 인식수준을 인증제도별로 살펴보면, 전체 응답자의 48.3%는 “심각”한 수준 이상으로 문제가 된다고 지적하고 있으며, 이는 특히 유기가공품 인증제도에서 큰 문제(72.8%)로 인식되고 있는 것으로 나타났다. 이러한 현상은 인증에 따른 인센티브의 실질적 혜택은 없으면서 규제관리만 강화되어 있다고 인식하고 있음을 보여준다.
- 축산식품 HACCP과 산업표준 인증업체는 이를 심각한 수준 이상의 문제라고 답한 업체가 각각 45.4% 및 46.2%로 다른 인증제도보다는 상대적으로 낮은 수치를 보였지만, 전체적으로 통계적 유의차는 없었다.

<표 II-4-15> 인센티브 없음과 규제관리의 불편함에 대한 문제점 인식수준

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
인증획득 에 따른 인센티브 없음과 규제관리 불편함	매우 심각	4 (10.3%)	11 (12.8%)	23 (15.1%)	3 (9.7%)	3 (27.3%)	44 (13.8%)	7.87	0.953
	심각	14 (35.9%)	33 (38.4%)	46 (30.3%)	12 (38.7%)	5 (45.5%)	110 (34.5%)		
	보통	14 (35.9%)	26 (30.2%)	50 (32.9%)	10 (32.3%)	2 (18.2%)	102 (32.0%)		
	약간 문제	5 (12.8%)	11 (12.8%)	22 (14.5%)	5 (16.1%)	0 (0.0%)	43 (13.5%)		
	문제 없음	2 (5.1%)	5 (5.8%)	11 (7.2%)	1 (3.2%)	1 (9.1%)	20 (6.3%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

마. 인증획득 관련 전문인력 확보 곤란에 대한 문제점 인식수준

- 인증획득 관련 전문인력 확보 곤란에 대한 문제점 인식 수준을 살펴보면 과 인증취득 간의 차이를 자세하게 살펴보면 전체 응답업체의 44.8%가 보통이라고 답하였고, 26%가 심각한 수준 이상으로, 31.1%가 약간 문제 또는 문제없음으로 답하여서 평균적으로 큰 문제가 되는 것은 아닌 것으로 평가되었다.
- 인증제도별로 “심각”한 수준 이상으로 평가한 업체의 비율이 높은 순서는 식품 HACCP (32.3%), 전통식품(30.2%), 산업표준(28.2%), 축산물 HACCP(22.4%), 유기가공품(18.2%)의 순으로 나타났다.

<표 II-4-16> 인증획득 관련 인력확보 곤란과 인증취득 간 차이

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
인증획득 관련 인력확보 곤란	매우 심각	2 (5.1%)	3 (3.5%)	1 (0.7%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	8 (2.5%)	11.82	0.756
	심각	9 (23.1%)	23 (26.7%)	33 (21.7%)	8 (25.8%)	2 (18.2%)	75 (23.5%)		
	보통	17 (43.6%)	32 (37.2%)	77 (50.7%)	12 (38.7%)	5 (45.5%)	143 (44.8%)		
	약간 문제	5 (12.8%)	14 (16.3%)	23 (15.1%)	4 (12.9%)	1 (9.1%)	47 (14.7%)		
	문제 없음	6 (15.4%)	14 (16.3%)	18 (11.8%)	5 (16.1%)	3 (27.3%)	46 (14.4%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

바. 시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득 필요성에 대한 문제점 인식수준

- 시장의 요구가 다양화되어 복수 개의 인증획득이 요구되는 점에 대한 문제점 인식수준을 살펴보면 전체 응답기업의 36.7%가 “보통”수준으로 평가하고 있으며, “높음” 이상은 32.3%, “약간 문제” 이하도 31.1%로 전반적으로 중간 수준의 문제점으로 인식하고 있는 것으로 나타났다.
- 인증제도별로는 축산물 HACCP은 “보통”이 41.4%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 복수 인증획득이 요구되는 문제에 대해 “심각한 수준”이상으로 평가한 비율이 가장 높은 경우는 유기가공품 인증(45.5%)이었고, 그 다음으로 식품 HACCP(45.2%), 산업표준(43.6%)의 순으로 높게 나타났다.

<표 II-4-17> 시장요구의 다양함에 따른 복수 인증획득의 문제점 인식수준

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
시장의 요구의 다양함으 로 복수 개의 인증획득	매우 심각	4 (10.3%)	7 (8.1%)	14 (9.2%)	2 (6.5%)	2 (18.2%)	29 (9.1%)	20.83	0.185
	심각	13 (33.3%)	22 (25.6%)	24 (15.8%)	12 (38.7%)	3 (27.3%)	74 (23.2%)		
	보통	12 (30.8%)	32 (37.2%)	63 (41.4%)	8 (25.8%)	2 (18.2%)	117 (36.7%)		
	약간 문제	7 (17.9%)	14 (16.3%)	20 (13.2%)	6 (19.4%)	3 (27.3%)	50 (15.7%)		
	문제 없음	3 (7.7%)	11 (12.8%)	31 (20.4%)	3 (9.7%)	1 (9.1%)	49 (15.4%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

사. 형식적인 인증제도의 운영에 대한 문제점 인식수준

- 인증제도 자체가 형식적으로 운영되는 것을 문제점으로 인식하고 있는 수준의 분석결과에서는 전체 응답기업의 46.4%인 148개 업체가 보통 수준으로 인식하고 있는 것으로 나타났다, 20.6%가 “심각”한 수준 이상으로 인식하며 33%가 “약간 문제”이하로 인식하여 전반적으로 큰 문제는 되지 않는 것으로 평가되었다.
- 이러한 평가결과는 다른 문제점과는 달리 운영 중인 인증제도별로 유의차가 없는 수준의 결과를 보여서 전반적으로 문제가 되지 않음을 입증한 결과로 해석되며, 그러한 가운데서도 유기가공품(27.3%)과 전통식품(24.5%)에서 상대적으로 문제로 인식하는 수준이 다른 인증제도보다 높게 나타났다.

<표 II-4-18> 형식적 인증제도 운영에 대한 문제점 인식수준

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
형식적 인증제도 의 운영	매우 심각	2 (5.1%)	4 (4.7%)	4 (2.6%)	0 (0.0%)	1 (9.1%)	11 (3.4%)	7.86	0.953
	심각	7 (17.9%)	17 (19.8%)	22 (14.5%)	7 (22.6%)	2 (18.2%)	55 (17.2%)		
	보통	19 (48.7%)	39 (45.3%)	71 (46.7%)	14 (45.2%)	5 (45.5%)	148 (46.4%)		
	약간 문제	7 (17.9%)	13 (15.1%)	28 (18.4%)	7 (22.6%)	1 (9.1%)	56 (17.6%)		
	문제 없음	4 (10.3%)	13 (15.1%)	27 (17.8%)	3 (9.7%)	2 (18.2%)	49 (15.4%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

아. 인증기관 중심으로 제도운영이 된다는 점에 대한 문제점 인식수준

- 인증기관 중심의 제도운영을 문제점으로 인식하고 있는 수준을 전체 응답업체의 37%인 118개 업체가 “보통”으로 평가하고 있으며, 26.3%인 84개 업체가 “심각한 수준 이상”으로, 36.6%인 97개 업체는 “약간 문제 이하”수준으로 각각 평가하여 전반적으로 문제점의 인식수준은 “보통 이하”로 평가되었다.
- “보통”수준으로 평가한 결과는 축산물 HACCP(42.8%)와 식품 HACCP(35.5%)의 순으로 높은 비율을 차지하였고, “심각한 수준” 이상으로 평가한 결과는 유기가공품(54.5%)과 전통식품(32.5%)의 순으로 높은 비율을 차지하였다.

<표 II-4-19> 인증기관 중심의 제도운영에 대한 문제점 인식 수준

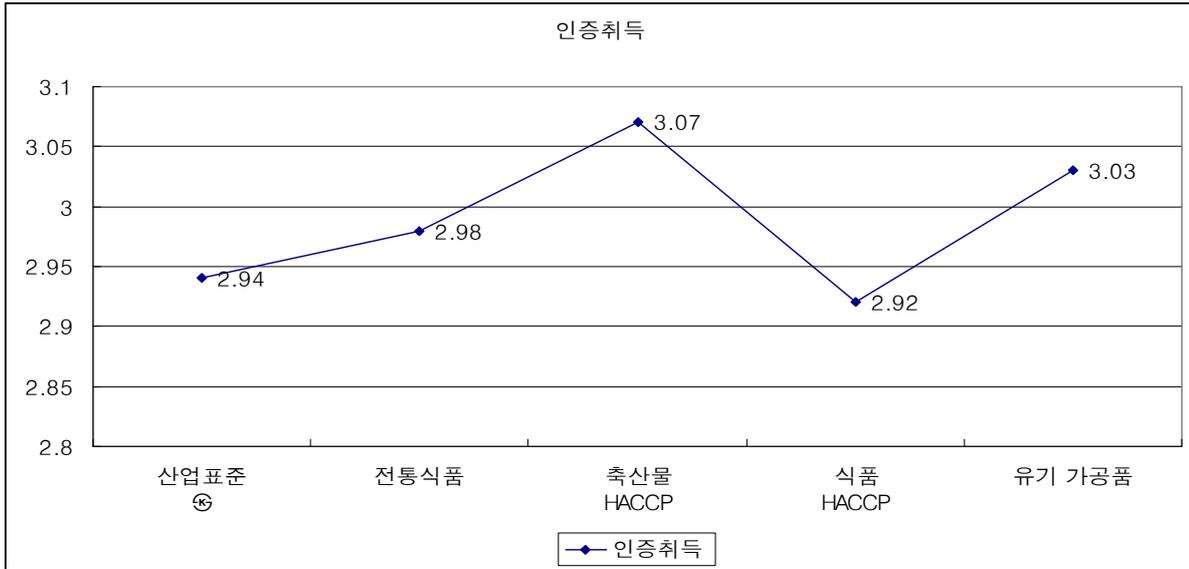
구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
인증기관 중심의 제도운영	매우 심각	3 (7.7%)	10 (11.6%)	2 (1.3%)	1 (3.2%)	0 (0.0%)	16 (5.0%)	26.06	0.053*
	심각	8 (20.5%)	18 (20.9%)	29 (19.1%)	7 (22.6%)	6 (54.5%)	68 (21.3%)		
	보통	13 (33.3%)	28 (32.6%)	65 (42.8%)	11 (35.5%)	1 (9.1%)	118 (37.0%)		
	약간 문제	10 (25.6%)	16 (18.6%)	29 (19.1%)	7 (22.6%)	1 (9.1%)	63 (19.7%)		
	문제 없음	5 (12.8%)	14 (16.3%)	27 (17.8%)	5 (16.1%)	3 (27.3%)	54 (16.9%)		
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	319 (100.0%)	319 (100.0%)	

자. 인증제도별 인증제도 운영의 문제점에 대한 종합분석

- 식품 인증제도별로 인증제도 운영의 문제점에 대한 중요성을 5점 채점법으로 채점한 결과에 대한 유의차 검정결과를 보면 축산물 HACCP가 가장 높은 차이를 나타낸 반면에 식품 HACCP는 가장 낮은 차이를 나타냈지만, 제도 간에 통계적 유의차는 없었다.

<표 II-4-20> 식품인증제도 운영의 문제점에 대한 인증제도별 인식수준

구 분		사례 수	평균	표준편차	F	유의도
인증취득	산업표준	39	2.94	0.69	0.65	0.625
	전통식품	86	2.98	0.67		
	축산물 HACCP	152	3.07	0.60		
	식품 HACCP	31	2.92	0.57		
	유기가공품	11	3.03	0.75		



<그림 II-4-12> 인증제도별 식품인증제도의 문제점 인식수준 차이

4.4. 식품 인증제도의 취득목적 분석결과

가. 인증제도별 인증취득의 목적

- 인증제도별로 인증취득 목적에 대하여 응답한 설문지만을 기준으로 분석한 결과를 살펴 보면 전체적으로는 고객의 직접적인 인증요구가 33.3%로 가장 높았고, 다음으로 대외 신뢰성제고가 17.2%, 마케팅 전략강화가 16.5% 등의 순으로 나타났다. 한편 인증제도별로 인증취득 목적을 분석한 결과는 다음과 같았다.
- 가공식품 산업표준인증의 경우에는 인증인센티브 수혜가 40%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 다음으로 대외신뢰도 제고(20%) 및 고객의 인증요구(17.1%) 등의 순으로 나타났다.
- 전통식품 품질인증은 마케팅 전략강화가 29.1%로 가장 높았고, 그 다음으로 인증인센티브 수혜(20.9%)와 고객의 인증요구(16.3%) 등의 순으로 나타났다.
- 축산물 HACCP의 경우에는 고객의 직접적인 인증요구가 45.9%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로 기업의 체질 및 공급제품의 품질개선(17.6%)과 기업 신뢰도제고(16.2%) 등의 순으로 나타났다.
- 식품 HACCP는 축산물 HACCP과 마찬가지로 고객의 직접적인 인증요구가 41.4%로 가장 높았으며, 기업의 신뢰도 제고가 27.6%로 2위를 기록하였다.
- 유기가공품의 경우에는 기업 체질 및 품질개선과 마케팅 전략강화가 각각 27.3%로 공동 1위를 차지하였고, 그 다음으로 고객의 인증요구가 18.3%를 차지하여 높게 나타났다.
- 전체적으로 HACCP는 고객의 인증요구가 직접적인 인증취득 목적으로 작용하고 있는 것으로 나타난 반면, 가공식품 산업표준 인증과 전통식품 품질인증은 상대적으로 “인증 인센티브 수혜”가 인증취득 목적에서 높은 비율을 차지하는 것으로 나타났다. 이와 함께 개별 기업의 시장에서의 신뢰도 제고도 주요 인증취득 목적으로 작용하는 것으로 나타났다.

<표 II-4-21> 인증제도별 당초 인증취득 목적

구 분		고객의 직접적인 제품품질 인증요구	기업의 체질 및 공급제품 품질개선	마케팅 전략 강화	기업이미지 제고 등 대외 신뢰성 제고	인증 인센티브 수혜	기타	무응답	응답자 소 계	X ²	P
인증 종류	산업표준(KS)	6 (17.1%)	4 (11.4%)	3 (8.6%)	7 (20.0%)	14 (40.0%)	1 (2.9%)	4 (10.2%)	35 (89.8%)	95.79	0.000***
	전통식품	14 (16.3%)	13 (15.1%)	25 (29.1%)	13 (15.1%)	18 (20.9%)	3 (3.5%)	0 (0.0%)	86 (100.0%)		
	축산물 HACCP	68 (45.9%)	26 (17.6%)	17 (11.5%)	24 (16.2%)	6 (4.0%)	7 (4.8%)	4 (2.6%)	148 (97.4%)		
	식품 HACCP	12 (41.4%)	2 (6.9%)	3 (10.3%)	8 (27.6%)	3 (10.3%)	1 (3.5%)	2 (6.5%)	29 (93.5%)		
	유기가공품	2 (18.3%)	3 (27.3%)	3 (27.3%)	1 (9.1%)	1 (9.1%)	1 (9.1%)	0 (0.0%)	11 (100.0%)		
합 계		102 (33.0%)	48 (15.5%)	51 (16.5%)	53 (17.2%)	43 (13.9%)	13 (4.2%)	10 (3.1%)	309 (96.9%)		

나. 취득한 인증제도별 복수 개 인증의 취득목적

- 개별 기업이 복수 개의 인증을 취득하는 목적을 응답하지 않은 업체를 제외한 전체를 기준으로 분석한 결과에서는 마케팅전략(27.7%)과 개별 인증제도의 제한성 보완(22.0%), 그리고 인증제도의 시장 인지도 차이(20.8%)가 상위 3가지 이유를 차지하였다. 한편, 인증제도별로 복수 개 인증획득 필요성을 살펴본 결과는 다음과 같았다.
- 산업표준 인증업체의 경우 인증인센티브 중복수혜가 29%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로 개별 인증제도의 제한성 보완(22.6%)이었고, 3위는 마케팅전략과 인지도 차이해소의 두 가지가 각각 19.4%로 나타났다.
- 전통식품 인증업체의 경우에는 마케팅 전략상의 필요성이 27.9%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로는 개별 인증제도의 제한성 보완(22.9%)과 시장 인지도차이(19.7%)의 순으로 나타났다.
- 이들에 비하여 축산물 HACCP 적용작업장의 경우에는 마케팅 전략상의 필요성이 42.5%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로는 시장에서의 인지도 차이 해소(27.5%)와 인증제도 제한성보완(20.0%)의 순으로 나타났다.
- 또한, 식품 HACCP 적용작업장의 경우에는 개별 인증제도의 제한성 보완이 31%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로는 마케팅 전략과 시장에서의 인증제도별 인지도 차이가 각각 24.1%로 높게 나타났다.
- 유기가공품 인증업체의 경우에는 고객의 복수인증 요구가 37.5%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로는 식품 HACCP과 마찬가지로 개별인증제도의 제한성 보완 및 시장에서의 인지도 차이 해소가 각각 25%로 나타났다.
- 요약하면, 산업표준 인증업체는 인센티브의 중복수혜를 위하여, 전통식품 인증업체는 마케팅 전략차원에서 복수 인증획득을 추진하는 반면에 시스템 인증인 HACCP와 유기가공품 인증 업체들은 마케팅 전략 또는 인증제도 자체의 제한성 보완을 목적으로 복수 인증을 취득하는 것으로 분석되었다.

<표 II-4-22> 복수 개의 인증 취득목적

구분	마케팅 전략상 복수 개의 인증이 필요하므로	인증 인센티브의 증복수혜	고객이 복수 개의 인증을 요구하므로	개별 인증제도가 인증대상 및 범위의 제한성을 가지므로 이의 보완을 위하여	경쟁기업 대응	인증제도별 신뢰도 및 시장 인지도 차이에 따라 추가 인증이 필요해서	기타	무응답	응답자 소 계	X ²	P	
인증 취득 종류	산업표준(KS)	6 (19.4%)	9 (29.0%)	1 (3.2%)	7 (22.6%)	1 (3.2%)	6 (19.4%)	1 (3.2%)	8 (20.5%)	31 (79.5%)	131.06	0.000***
	전통식품	17 (27.9%)	10 (16.4%)	2 (3.3%)	14 (22.9%)	5 (8.2%)	12 (19.7%)	1 (1.6%)	25 (29.1%)	61 (70.9%)		
	축산물 HACCP	17 (42.5%)	2 (5.0%)	3 (7.5%)	8 (20.0%)	1 (2.5%)	11 (27.5%)	2 (5.0%)	108 (71.1%)	44 (28.9%)		
	식품 HACCP	7 (24.1%)	1 (3.5%)	1 (3.5%)	9 (31.0%)	4 (13.8%)	7 (24.1%)	0 (0.0%)	2 (18.2%)	29 (81.8%)		
	유기가공품	1 (12.5%)	0 (0.0%)	3 (37.5%)	2 (25.0%)	0 (0.0%)	2 (25.0%)	0 (0.0%)	3 (27.3%)	8 (72.7%)		
합 계	48 (27.7%)	22 (12.7%)	7 (4.0%)	38 (22.0%)	11 (6.5%)	36 (20.8%)	4 (2.3%)	146 (45.8%)	173 (54.2%)			

4-5. 식품인증제도의 기업경영에 대한 기여도 분석결과

- 식품인증제도가 실질적인 기업경영에 기여하는 부분에 대한 인증업체의 응답결과를 종합적으로 살펴보면 응답업체 319개의 22.6%에 해당하는 76개 업체를 제외한 실제 응답업체 247개 중에서는 “시장에서의 신뢰성 확보 용이”가 31.6%인 78개 업체로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로 “정부입찰 등 공공구매 우선제도”에 따른 혜택이 27.9%인 69개 업체를 차지하였고, “매출증대”에 기여한다는 응답업체도 20.7%인 51개 업체가 있었다.
- 가공식품 산업표준인증제도의 경우에는 기여도는 응답업체의 70%인 21개 업체가 정부입찰참여시 가점부여 등의 공공구매 우선제도가 가장 큰 도움이 된다고 평가하였으며, 회수된 설문지의 23.1%가 이 항목에 대한 응답을 하지 않았다.
- 전통식품 품질인증업체의 경우에는 “매출증대”에 기여한다는 답변이 46.6%인 30개 업체로 가장 높은 비율을 차지하였고, “시장에서의 신뢰성 확보 용이”도 32%인 17개 업체가 응답하여 인증제도 자체의 시장신뢰성도 양호한 것으로 평가되었다. 한편 이 부문에 대해서는 응답업체 86개의 38.4%인 33개 업체가 답변을 선택하지 않아서 상대적으로 응답율이 가장 낮았다.
- 축산물 HACCP 및 식품 HACCP 적용작업장 지정업체의 경우에도 전통식품과 동일한 경향을 보여서 “매출증대에 기여”가 가장 높았고, 그 다음이 “시장에서의 신뢰성 확보 용이”가 2위를 차지한 반면 공공 우선구매가 상대적으로 낮은 비율을 차지했다.
- 한편, 유기가공품 인증업체의 경우에는 “시장에서 신뢰성 확보 용이”가 전체 응답자의 54.5%를 차지하여 가장 높은 비율을 차지하는 것으로 나타났다.
- 결론적으로 실제 개별기업이 식품인증을 유지하는 이유는 “매출증대”에 도움을 받기 위한 것임이 다시 확인되었고, 이는 기업의 존재목적인 “영리추구”와 “인증”이 직결됨을 보여주는 것이다. 특히 산업표준(KS)인증은 대부분이 방위청 납품에서 우선구매 또는 가산점 혜택을 받기 위한 것임을 보여주었다.

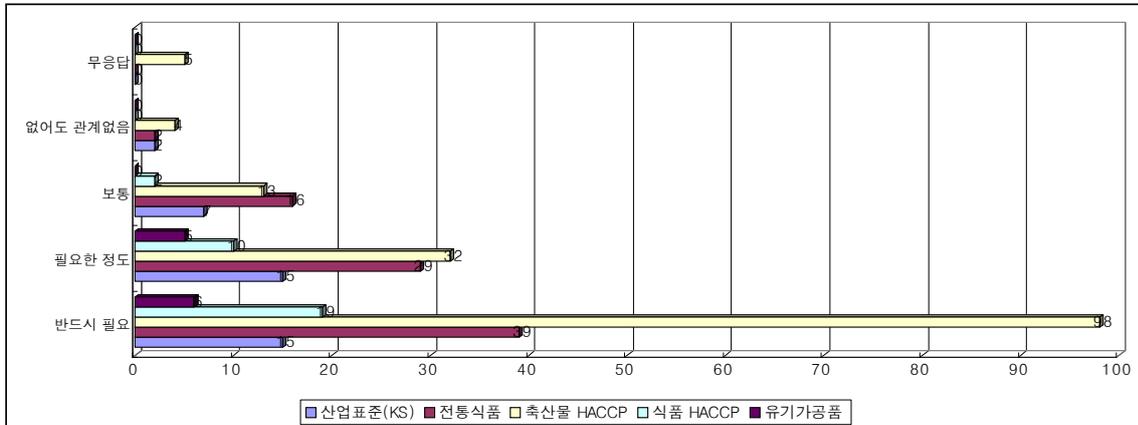
<표 II-4-23> 식품인증제도 운영이 기업경영에 대한 기여도 평가표

구분	정부입찰참여 등 계약지원	입찰참여 시 가점부여	인증 기술, 제품의 우대를 통한 매출증대에 직결	신규 거래처 개발용이 등 매출증대	시장에서의 신뢰성 확보용이	무응답	응답자 소 계	χ^2	P
인증 취득 종류	산업표준(KS)	6 (20.0%)	15 (50.0%)	2 (6.7%)	2 (6.7%)	5 (16.6%)	9 (23.1%)	121.29	0.000***
	전통식품	6 (11.3%)	0 (0.0%)	20 (37.7%)	10 (18.9%)	17 (32.0%)	33 (61.6%)		
	축산물 HACCP	15 (11.9%)	14 (11.1%)	32 (25.4%)	21 (16.7%)	44 (34.9%)	26 (27.1%)		
	식품 HACCP	2 (7.4%)	5 (18.5%)	9 (33.3%)	4 (14.8%)	7 (25.9%)	4 (87.1%)		
	유기가공품	1 (9.1%)	0 (0.0%)	2 (18.2%)	2 (18.2%)	6 (54.5%)	0 (100.0%)		
합 계	30 (12.1%)	39 (15.8%)	33 (13.4%)	18 (7.3%)	78 (31.6%)	72 (22.6%)	247 (77.4%)		

4-6. 식품인증제도의 필요성과 개선방안

가. 식품품질인증제도의 필요성 인식수준

- 인증제도를 운영중인 기업의 식품인증제도에 대한 필요성 인식수준을 조사한 결과는 무응답업체를 제외한 전체 응답업체의 56.4%가 반드시 필요하다고 답하였고, 29.0%가 필요한 수준이라고 답하여서 85.4%가 “필요한 수준”이상의 높은 필요성을 느끼고 있었으며, 인증제도별 인식수준 분석결과는 다음과 같다.
 - 유기가공품 인증업체는 응답업체의 100%가 필요한 수준 이상으로 응답하였다.
 - 식품 HACCP 지정업체는 93.6%가 “필요한 수준”이상으로 응답하였고, 축산물 HACCP 지정업체는 85.6%가 “필요한 수준” 이상으로 답변하여 전체 평균 수준보다 높은 필요성 인식도를 나타내었고, 이는 통계적으로 유의차가 있었다.
 - 반면, 가공식품 KS 및 전통식품 품질인증 업체의 경우에는 “필요한 수준”이상으로 답한 응답업체가 각각 77.0% 및 79.0%를 나타내어 상대적으로 다른 제도에 비하여 그 비율이 낮았다.
- 이상의 결과를 도수분포도로 나타낸 것이 <그림 II-4-13>이다.



<그림 II-4-13> 식품품질인증제도의 필요성에 대한 보유 인증제도별 인식수준

<표 II-4-24> 식품품질인증제도의 필요성과 인증취득 간 차이

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	X ²	P
식품품질인 증제도의 필요성	반드시 필요	15 (38.5%)	39 (45.3%)	98 (64.5%)	19 (61.3%)	6 (54.5%)	177 (56.4%)	28.01	0.031**
	필요한 정도	15 (38.5%)	29 (33.7%)	32 (21.1%)	10 (32.3%)	5 (45.5%)	91 (29.0%)		
	보통	7 (17.9%)	16 (18.6%)	13 (8.6%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	38 (12.1%)		
	없어도 관계없음	2 (5.1%)	2 (2.3%)	4 (2.6%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	8 (2.5%)		
	무응답	0 (0.0%)	0 (0.0%)	5 (3.3%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)			
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	314 (100.0%)	319 (100.0%)	

나. 기업경영에 도움이 되는 식품인증제도로 운영하기 위한 우선 고려사항

- 현재 인증을 유지하고 있는 종류별로 식품인증제도가 실질적인 기업경영에 도움이 되기 위한 고려사항에 대한 8개 질문에 대하여 우선순위별로 5개를 선택하도록 한 설문조사 결과는 표 II-4-25와 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
- 식품품질인증제도가 기업경영에 실질적 도움이 되기 위한 제도로 개선되기 위한 고려사항에 대한 설문조사 전체결과에서는 “임의 인증제도의 통합을 통한 단일 인증으로 품질 및 안전 동시보증가능”이 무응답업체를 제외한 전체 응답업체의 26.6%인 78개 업체가 응답하여 가장 높은 순위를 차지하였고, 그 다음으로는 “공동 홍보제도의 도입을 통한 시장 인지도 제고”가 50개(17.1%)업체, “유사한 민간 인증제도와 법정 강제인증제도간의 동등성인정”이 41개(14.0%)업체, “인증제도 운영절차의 합리적 개선” 35개(11.9%)업체, “법정 강제인증제도의 임의인증제도 전환”이 29개(9.9%)업체의 순으로 각각 나타났다.
- 특히, 기존 보유중인 인증제도별로는 식품 HACCP를 제외한 4가지 인증제도에 따른 인증업체인 경우에는 “품질과 안전을 통합한 단일 인증제도”를 도입하도록 고려되어야 한다는 요구사항이 모두 1순위 고려사항으로 나타났다.
- 한편, 축산물 HACCP에서는 “공동 홍보제도 도입”과 “유사 민간 인증제도와 동등성 인정”에 대한 요구가 공동 2위(각13.8%), 인증제도 운영절차의 합리적 개선이 4위(13.2%) 및 “강제 인증제도의 임의인증제도로 전환”요구가 5위(8.6%)를 각각 차지해서 현행 제도 운영방식 자체에 대한 개선요구도 상대적으로 높게 요구되었다.
- 식품 HACCP의 경우에는 8개 질문별로 거의 고른 응답분포를 보였지만, “법정 임의인증제도 획득시 강제법에 따른 규제완화”, “인증제도 운영절차의 합리적 개선” 및 공동 홍보제도 도입이 각각 16.1%로 공동 1위, “통합 인증제도 도입”과 “법정 강제인증제도의 임의인증제도로의 전환”과 “인증제도간 상호의제”가 각 12.9%로 공동 4위를 차지했다.
- 산업표준 인증업체의 경우에는 “유사 민간인증제도와 법정 강제인증제도간의 동등성 인

정”이 20.5%로 2위, “법정 강제인증제도의 임의 인증제도화(15.4%)”가 3위, “공동홍보를 통한 인지도제고(10.3%)”가 4위를 차지했다.

- 한편 전통식품 인증업체는 “공동홍보제도 도입(18.6%)”, “유사 민간 인증제도와 법정강제 인증제도간 동등성 인정(11.6%)”, “임의인증제도 획득시 강제법에 따른 규제완화(10.5%), 그리고 “제도운영절차 개선(8.1%)의 순으로 2위~5위를 차지했다.

<표 II-4-25> 인증종류별 식품인증제도의 기업경영지원을 위한 고려사항

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ ²	P
식품 품질 인증 제도의 고려 사항	임의 인증제도의 통합을 통한 단일 인증으로 품질 및 안전 동시보증가능	12 (30.8%)	22 (25.6%)	36 (23.7%)	4 (12.9%)	4 (36.4%)	78 (26.6%)	46.12	0.120
	법정 강제 인증제도의 임의 인증제도 전환	6 (15.4%)	6 (7.0%)	13 (8.6%)	4 (12.9%)	0 (0.0%)	29 (9.9%)		
	법정 임의인증제도 획득시 법정 강제제도에 따른 규제 완화	2 (5.1%)	9 (10.5%)	8 (5.3%)	5 (16.1%)	0 (0.0%)	24 (8.2%)		
	유사한 민간 인증제도와 법정 강제인증제도 간의 동등성 인정	8 (20.5%)	10 (11.6%)	21 (13.8%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	41 (14.0%)		
	인증제도 운영절차의 합리적 개선	2 (5.1%)	7 (8.1%)	20 (13.2%)	5 (16.1%)	1 (9.1%)	35 (11.9%)		
	법정 인증제도간 인증심사기준과 규격기준 통일와 추진	1 (2.6%)	4 (4.7%)	12 (7.9%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	19 (6.5%)		
	인증제도간 상호 의제를 통한 중복평가 면제	2 (5.1%)	4 (4.7%)	3 (2.0%)	4 (12.9%)	2 (18.2%)	15 (5.1%)		
	공동 홍보제도의 도입을 통한 시장 인지도 제고	4 (10.3%)	16 (18.6%)	21 (13.8%)	5 (16.1%)	4 (36.4%)	50 (17.1%)		
	기타	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (1.3%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (0.7%)		
	무응답	2 (5.1%)	8 (9.3%)	16 (10.5%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)			
합계	39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	293 (100.0%)	319 (100.0%)		

다. 식품인증제도의 복수 인증현황

- 식품인증제도별로 기존 인증업체의 인증 보유현황을 분석한 결과는 표 II-4-26과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
- 무응답업체를 제외한 전체 응답업체의 약 61.3%인 182개 업체가 2개 이상의 인증을 보유하고 있다고 응답하였으며, 복수 인증업체의 경우에는 2개가 24.2%인 72개 업체이었고, 11.8%인 35개 업체는 5개 이상의 복수 인증을 보유하고 있다고 응답하였다.
- 축산물 HACCP 적용작업장의 경우에는 단일 인증제도 보유업체가 전체 응답업체의 54.6%인 83개 업체로 다른 인증제도보다는 그 비율이 현저히 높게 나타났고, 나머지 인증제도 보유업체는 복수인증 보유업체가 최소한 74% 이상이었다.

<표 II-4-26> 식품인증제도 복수인증 획득 업체 수

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ²	P
인증제도 보유수량	5개 이상	10 (25.6%)	3 (3.5%)	17 (11.2%)	3 (9.7%)	2 (18.2%)	35 (11.8%)	81.33	0.000***
	4개	6 (15.4%)	11 (12.8%)	6 (3.9%)	5 (16.1%)	2 (18.2%)	30 (10.1%)		
	3개	10 (25.6%)	16 (18.6%)	9 (5.9%)	7 (22.6%)	3 (27.3%)	45 (15.2%)		
	2개	7 (17.9%)	30 (34.9%)	23 (15.1%)	10 (32.3%)	2 (18.2%)	72 (24.2%)		
	1개	4 (10.3%)	22 (25.6%)	83 (54.6%)	4 (12.9%)	2 (18.2%)	115 (38.7%)		
	무응답	2 (5.1%)	4 (4.7%)	14 (9.2%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)			
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	297 (100.0%)	319 (100.0%)	

라. 품질과 안전을 통합한 식품인증제도의 필요성 인식수준

- 품질과 안전을 통합한 식품인증제도의 필요성을 인식하고 있는 수준에 대한 설문조사 결과는 표 II-4-27과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
- 무응답업체를 제외한 응답업체를 기준으로 품질과 안전을 통합한 식품인증제도의 필요성에 대해서는 “반드시 필요(56%)” 및 “필요함 (27.8%)”으로 응답한 업체 수의 합이 250개(전체의 83.8%)로서 절대적인 필요성을 인정받는 것으로 나타났다.
- 이 중에서도 식품 HACCP 지정작업장의 경우에는 전체의 90.4%가 필요하다고 인식하고 있었고, 다음으로 전통식품 인증업체(81.4%), 축산물 HACCP 지정작업장(77.0%), 산업표준 인증업체(71.8%) 및 유기가공품 인증업체(63.6%)의 순으로 필요성을 인식하고 있었다.

<표 II-4-27> 품질과 안전 통합인증제도의 필요성

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ²	P
품질과 안전을 통합한 식품인증제도의 필요성	반드시 필요	17 (43.6%)	48 (55.8%)	77 (50.7%)	18 (58.1%)	7 (63.6%)	167 (55.9%)	20.45	0.430
	필요한 정도	11 (28.2%)	22 (25.6%)	40 (26.3%)	10 (32.3%)	0 (0.0%)	83 (27.8%)		
	보통	5 (12.8%)	7 (8.1%)	20 (13.2%)	1 (3.2%)	3 (27.3%)	36 (12.0%)		
	필요하지 않음	3 (7.7%)	4 (4.7%)	2 (1.3%)	2 (6.5%)	1 (9.1%)	12 (4.0%)		
	전혀 필요하지 않음	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (0.7%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (3.4%)		
	무응답	3 (7.7%)	5 (5.8%)	12 (7.9%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)			
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	299 (100.0%)	319 (100.0%)	

마. 품질과 안전을 통합한 식품인증제도에 대한 참여(인증획득) 의사

- 품질과 안전을 통합한 식품인증제도를 도입하는 경우에 기존 인증제도를 대체하여 신규 인증제도에 참여하겠다는 의사에 대한 조사결과는 표 II-4-28과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
- 무응답업체를 제외한 응답업체 중에서 통합인증제도로 대체하겠다는 답변은 기존 인증취득 종류간에는 유의차가 없었으며, 필요한 경우에 참여하겠다는 답변이 응답업체의 56%인 167건을 차지하여 가장 높은 결과를 보였고 반드시 참여하겠다는 답변도 23.8%인 71건에 달하여 전체 응답자의 79.8%는 통합 인증제도에 긍정적인 참여의사를 나타내었다.

<표 II-4-28> 품질과 안전 통합된 식품인증제도의 대체 의향

구 분		산업표준(KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	X ²	P
품질과 안전 통합된 식품품질인 증제도의 대체 의향	반드시 참여	11 (28.2%)	21 (24.4%)	30 (19.7%)	7 (22.6%)	2 (18.2%)	71 (23.8%)	16.94	0.656
	필요할 경우 참여	18 (46.2%)	47 (54.7%)	78 (51.3%)	19 (61.3%)	5 (45.5%)	167 (56.0%)		
	보통	2 (5.1%)	9 (10.5%)	23 (15.1%)	4 (12.9%)	3 (27.3%)	41 (13.8%)		
	참여하지 않음	5 (12.8%)	3 (3.5%)	7 (4.6%)	1 (3.2%)	1 (9.1%)	17 (5.7%)		
	전혀 참여하지 않음	0 (0.0%)	1 (1.2%)	1 (0.7%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (0.7%)		
	무응답	3 (7.7%)	5 (5.8%)	13 (8.6%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)			
	합계	39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	298 (100.0%)		

바. 유기농수산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도의 단일화 필요성 인식수준

- 유기농산물/유기수산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도의 단일화 필요성에 대한 인식수준을 조사한 결과는 표 II-4-29와 같았으며, 이를 분석한 결과는 전체 응답 업체 중에서 무응답업체를 제외한 244건 중에서 통합이 바람직하다고 답한 경우가 108건(44.3%), 절대적으로 필요하다는 응답은 44건(18%)로 나타나 전체 응답 업체의 62.3%가 통합할 필요가 있다고 하였다.
- 특히 유기가공품 인증업체는 응답업체의 90.9%가 통합의 필요성을 인식하고 있었지만, 다른 인증제도를 보유한 업체에서는 그 필요성 인식수준이 약 50% 이하이었으며, 이는 직접적인 인증제도 참여경험이 없었다는 측면에서 실제 제도운영에 참여하고 있는 유기가공품 인증업체의 의견을 반영하여 제도 통합을 추진할 필요가 있음을 보여 주었다.

<표 II-4-29> 유기농산물/유기수산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도의 단일화 필요성 인식수준

구분		산업표준(KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기가공식품	소계	X ²	P
유기농산물/유기수산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도의 단일화	국제적 제도와의 조화를 위해서도 절대적으로 필요함	7 (17.9%)	15 (17.4%)	12 (7.9%)	6 (19.4%)	4 (36.4%)	44 (18.0%)		
	인증제도 홍보의 효과성을 위해 통합이 바람직함	8 (20.5%)	33 (38.4%)	50 (32.9%)	11 (35.5%)	6 (54.5%)	108 (44.3%)		
	보통	7 (17.9%)	9 (10.5%)	21 (13.8%)	5 (16.1%)	0 (0.0%)	42 (17.2%)		
	농산물과 가공식품으로 분리 운영하여도 무방함	6 (15.4%)	12 (14.0%)	21 (13.8%)	4 (12.9%)	1 (9.1%)	44 (18.0%)		
	반드시 독립적으로 운영되어야 함	0 (0.0%)	2 (2.3%)	3 (2.0%)	1 (3.2%)	0 (0.0%)	6 (2.5%)		
	무응답	11 (28.2%)	15 (17.4%)	45 (29.6%)	4 (12.9%)	0 (0.0%)			
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	244 (100.0%)	319 (100.0%)	

사. HACCP 적용사업장 지정/등록제도의 통합추진 필요성 인식수준

- 식품 및 축산물 HACCP 적용사업장 지정/등록제도의 개선을 위한 두 가지 제도의 통합 추진 방향에 관한 인식수준을 파악한 결과는 표 II-4-30과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
- HACCP 적용사업장 지정/등록제도의 통합추진 필요성 및 접근방법에 대한 인식수준을 무응답업체를 제외하고 분석하여보면 “식품의약품안전청이 중심이 되어서 정부주도로 통합 운영하여야 함” 이라고 답한 응답업체가 71개(26.4%), “인증기관의 민영화를 전제조건으로 통합에 찬성함” 이라고 답한 응답업체가 68개(25.3%), “국제적 제도와의 조화를 위해서 절대적으로 통합이 필요함” 이라고 답한 응답자는 64개(23.8%)의 순으로 이들 3가지 응답이 전체의 75.5%를 차지하는 것으로 나타났지만, 세 가지 답변 간에는 통계적으로 유의차가 없었다.
- 한편, 축산물 HACCP 적용사업장의 경우에는 인증기관의 민영화를 통한 통합운영이 필요하다는 의견이 전체의 27.6%이었는데 반하여 식품 HACCP 적용사업장의 경우에는 식약청 중심의 정부주도 통합운영이 바람직하다는 의견이 전체의 41.9%를 차지하여 제도 관할권한에 따라 통합추진 방식에서 상당한 의견차이를 나타내었다. 또한 HACCP 지정사업장 중에서 축산물 HACCP과 식품 HACCP을 현행처럼 구분하여 운영하여야 한다는 의견은 각각 응답자의 5.3% 및 3.2%로 나타나서 통합운영의 필요성은 폭넓게 공감하는 것으로 나타났다.

<표 II-4-30> HACCP 적용사업장 지정/등록제도의 통합에 대한 입장

구 분		산업표준(KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	X ²	P
HACCP 적용사업장 지정/등록제도의 통합	절대적으로 통합 필요	7 (17.9%)	15 (17.4%)	32 (21.1%)	7 (22.6%)	3 (27.3%)	64 (23.8%)	46.63	0.001***
	인증기관의 민영화를 통한 통합	11 (28.2%)	8 (9.3%)	42 (27.6%)	6 (19.4%)	1 (9.1%)	68 (25.3%)		
	식품의약품안전청 중심의 통합 운영	6 (15.4%)	24 (27.9%)	27 (17.8%)	13 (41.9%)	1 (9.1%)	71 (26.4%)		
	의무적용 대상 작업장 cGMP적용 및 임의적용작업장 지정제도 폐지	10 (25.6%)	15 (17.4%)	25 (16.4%)	4 (12.9%)	0 (0.0%)	54 (20.0%)		
	반드시 현행처럼 운영되어야 함	0 (0.0%)	2 (2.3%)	8 (5.3%)	1 (3.2%)	1 (9.1%)	12 (4.5%)		
	무응답	5 (12.8%)	22 (25.6%)	18 (11.8%)	0 (0.0%)	5 (45.5%)			
	합계	39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	269 (100.0%)		

아. 가공식품 산업표준(KS)과 전통식품 품질인증제도의 통합운영에 관한 입장

- 가공식품 산업표준(KS) 인증제도와 전통식품 품질인증제도의 통합운영에 대한 필요성 및 통합추진 방식에 관한 조사결과는 표 II-4-31과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
 - 319개 업체 중 해당 문항에 응답한 212개 업체 전체적으로는 “규격 및 심사기준만 통합하고 주원료의 국산여부에 따라 전통식품 인증표지를 추가 사용할 수 있게”하는 방식을 55.7%인 118개 업체가 선택하여 1위로 나타났고, 현행과 같이 독립적으로 유지하여야 한다는 의견이 13.2%인 28개 업체로 2위를 차지하였다. 다음으로는 “두 가지 제도를 모두 폐지하고 새로운 인증제도를 만들어야 한다.”는 의견과 “전통식품 인증제도 중심으로 흡수통합되어야 한다”는 의견이 각각 11.8%인 25개 업체로 공동 3위를 차지하였다.
 - 이와 관련하여 현재 인증을 보유중인 한국산업표준 인증업체 및 전통식품 인증업체의 입장을 세부적으로 살펴보면, 두 가지 인증제도에 따른 인증업체가 공히 45% 이상이 규격 및 심사기준의 완전한 통합에 찬성하고 있지만, 현행처럼 유지에 대해서는 전통식품 인증업체가 14%로 산업표준 인증업체의 10.3%보다는 더 높은 수준을 나타내었다. 또한 기존 제도로서의 흡수통합에서도 개별 업체가 인증을 보유하고 있는 기존제도를 중심으로 흡수통합해야 한다는 답변은 산업표준 인증업체가 12.8%, 전통식품 인증업체는 18.6%로 나타나서 상대적으로 전통식품 중심의 흡수통합이 더 선호되는 것으로 나타났다.
 - 산업표준 인증업체 및 전통식품 인증업체의 경우 별도의 신규 인증제도를 만들어야 한다는 의견에 동의한 업체는 전체의 약 7% 수준에 불과하여 두 가지 제도의 폐지 자체에는 대부분 동의하지 않는 것으로 나타났다.

<표 II-4-31> 가공식품 산업표준(KS)과 전통식품 품질인증제도의 통합운영 방안

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ^2	P
가공식품 산업표준 (KS)과 전통식품 품질인증 제도의 통합운영	품질규격기준 및 인증심 사기준만 통합하고 주원 료가 국산인 제품만 전통 식품품질인증 표지를 추 가 사용할 수 있게 함	18 (46.2%)	42 (48.8%)	39 (25.7%)	18 (58.1%)	1 (9.1%)	118 (55.7%)	97.93	0.000***
	현행처럼 규격 및 인증 절차와 인증대상을 모두 독립적으로 유지해야 함	4 (10.3%)	12 (14.0%)	8 (5.3%)	3 (9.7%)	1 (9.1%)	28 (13.2%)		
	산업표준 인증제도로 흡 수 통합되어야 함	5 (12.8%)	1 (1.2%)	8 (5.3%)	1 (3.2%)	1 (9.1%)	16 (7.5%)		
	전통식품인증제도로 통 합되어야 함	3 (7.7%)	16 (18.6%)	3 (2.0%)	2 (6.5%)	1 (9.1%)	25 (11.8%)		
	두 가지 모두 폐지하고, 새로운 인증제도를 만들 어야 함	3 (7.7%)	6 (7.0%)	10 (6.6%)	5 (16.1%)	1 (9.1%)	25 (11.8%)		
	무응답	6 (15.4%)	9 (10.5%)	84 (55.3%)	2 (6.5%)	6 (54.5%)			
	합계	39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	212 (100.0%)		

자. 식품사슬 전체의 규격기준에 대한 효과적 관리방안 조사결과

- 식품사슬 전체의 각 단계에서 필요로 하는 규격기준의 효과적인 관리방안에 대한 설문 조사 결과는 표 II-4-32와 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
 - 이 문항에 대한 응답업체 265개 중에서는 “일원화된 관리체계를 통한 통합관리가 필요하다”는 의견이 전체의 69%(183 업체)로 압도적이었으며, 현행처럼 독자적으로 개별 법령으로 관리해야 한다는 의견은 20.3%(54개 업체)에 불과하였다.
 - 식품 HACCP 및 축산물 HACCP 인증업체의 경우에는 일원화된 관리체계에 대한 지지율이 약 35.2%포인트의 차이를 보였고, 식품 HACCP 지정 작업장은 별도 체계에 의한 통합관리를 압도적으로 지지(80.6%)한 반면 축산물 HACCP 지정작업장은 상대적으로 낮은 45.4%의 지지율을 보였다.
 - 기존의 산업표준으로 통합관리 되어야 한다는 의견은 산업표준 인증업체가 전체의 15.4%로 가장 높은 수준의 지지율을 나타내었다.

<표 II-4-32> 식품사슬 규격기준의 효과적 관리방안 조사결과

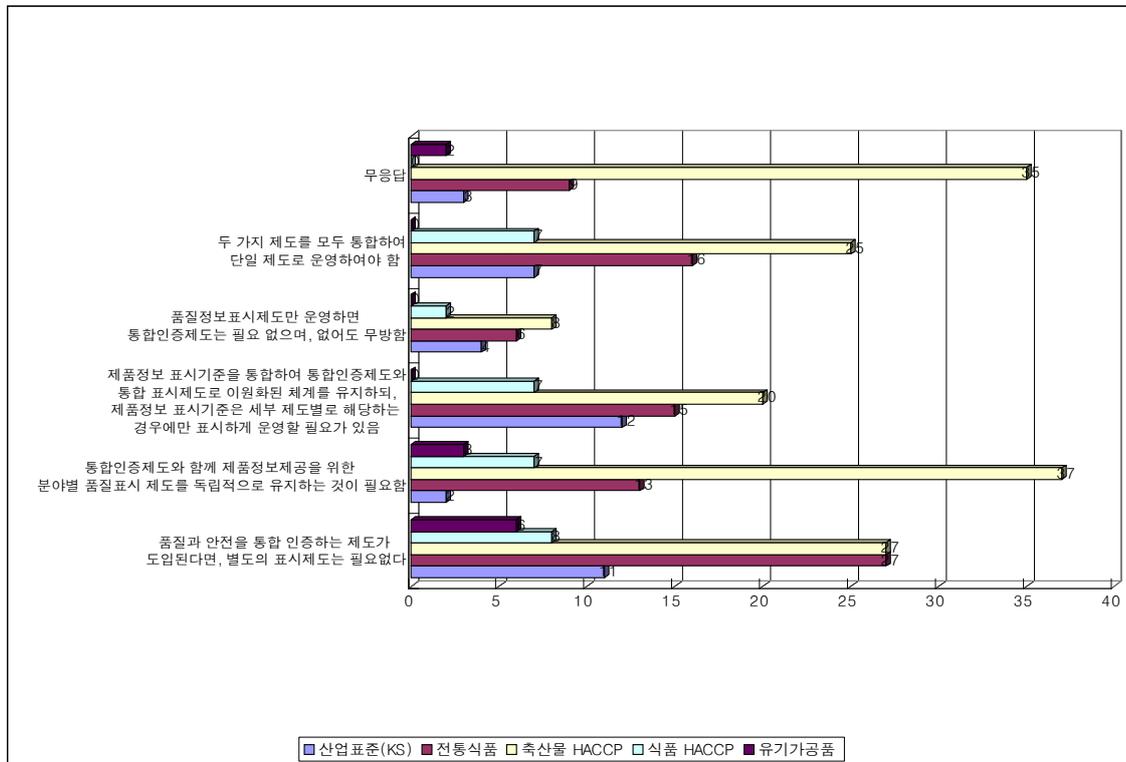
구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	X ²	P
식품사슬 규격기준 의 효과적 관리	모든 일련의 국가 규격 기준을 단일 관리체계에 따라 별도로 통합관리	25 (64.1%)	57 (66.3%)	69 (45.4%)	25 (80.6%)	7 (63.6%)	183 (69.0%)	56.12	0.000***
	현행처럼 개별 법령에서 독자적으로 관리	4 (10.3%)	14 (16.3%)	30 (19.7%)	4 (12.9%)	2 (18.2%)	54 (20.3%)		
	기존의 한국산업표준으 로 통합·일원화	6 (15.4%)	3 (3.5%)	6 (3.9%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	15 (5.7%)		
	상관없음	2 (5.1%)	4 (4.7%)	3 (2.0%)	2 (6.5%)	2 (18.2%)	13 (4.9%)		
	무응답	2 (5.1%)	8 (9.3%)	44 (28.9%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)			
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	265 (100.0%)	319 (100.0%)	

차. 식품통합인증제도와 품질표시제도의 별도 운영에 대한 조사결과

- 식품통합인증제도와 품질표시제도를 이원화하여 운영하는 방안에 대한 기존 인증업체의 입장을 조사한 결과는 표 II-4-33과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
 - 식품통합인증제도와 품질표시제도의 이원화 운영방안에 대해 응답업체의 29.3%인 79개 업체는 통합인증제도 도입시 별도의 인증제가 필요 없다고 답변한 반면에 분야별로 표시제도를 독립적으로 운영하여야 한다는 의견이 23%(63개 업체), 통합표시제도와 통합 인증제도를 동시에 이원화하여 운영하여야 한다는 의견이 20%(54개 업체)로 나타나서 통합인증제도의 도입 이후에도 독립적인 품질표시제도의 운영이 필요하다는 입장이 전체의 과반수에 가까운 43%나 차지하였다.
 - 한편, 통합인증제도와 품질표시기준을 모두 통합한 완전한 단일 인증제도로 운영하여야 한다는 의견도 20.4%(55개 업체)나 차지하였다.
 - 별도의 표시제도가 필요없다는 의견은 상대적으로 유기가공품 인증업체(54.5%)와 전통식품 인증업체(31.4%)가 평균보다 높은 것으로 평가되었다.

<표 II-4-33> 식품통합인증제도와 품질표시제도의 이원화 운영방안에 대한 입장

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	x ²	P
식품통합 인증제도와 품질표시 제도의 이원화	품질과 안전을 통합 인증하는 제도가 도입된다면, 별도의 표시제도는 필요없다	11 (28.2%)	27 (31.4%)	27 (17.8%)	8 (25.8%)	6 (54.5%)	79 (29.3%)	42.17	0.003***
	통합인증제도와 함께 제품정보 제공을 위한 분야별 품질표시 제도를 독립적으로 유지하는 것이 필요함	2 (5.1%)	13 (15.1%)	37 (24.3%)	7 (22.6%)	3 (27.3%)	62 (23.0%)		
	제품정보 표시기준을 통합하여 통합인증제도와 통합 표시제도로 이원화된 체계를 유지하되, 제품정보 표시기준은 세부 제도별로 해당하는 경우에만 표시하게 운영할 필요가 있음	12 (30.8%)	15 (17.4%)	20 (13.2%)	7 (22.6%)	0 (0.0%)	54 (20.0%)		
	품질정보표시제도만 운영하면 통합인증제도는 필요 없으며, 없어도 무방함	4 (10.3%)	6 (7.0%)	8 (5.3%)	2 (6.5%)	0 (0.0%)	20 (7.4%)		
	두 가지 제도를 모두 통합하여 단일 제도로 운영하여야 함	7 (17.9%)	16 (18.6%)	25 (16.4%)	7 (22.6%)	0 (0.0%)	55 (20.4%)		
	무응답	3 (7.7%)	9 (10.5%)	35 (23.0%)	0 (0.0%)	2 (18.2%)			
합계		39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	270 (100.0%)	319 (100.0%)	



<그림 II-4-14> 식품통합인증제도와 품질표시제도의 이원화 운영에 대한 입장

카. 농수산물식품 인증제도의 통합추진을 위한 바람직한 방안

- 농수산물식품 인증제도의 통합추진을 위한 바람직한 방안에 대한 조사결과는 표 II-4-33과 같았으며, 이를 분석한 결과는 다음과 같았다.
 - 이 문항에 응답한 271개 업체의 응답결과를 종합적으로 분석하여 보면 인증제도 통합을 위하여 가장 바람직한 방안으로는 “정부 부처별로 운영중인 인증제도의 통합을 선행한 후 부처/법률간 상호의제를 통해 조정하고 이후 유사 인증제도를 통합”하는 것이 좋다는 의견이 전체의 36.5%인 99개 업체로 가장 많았고, “부처와 관계없이 동일 인증목적의 유사 인증제도를 먼저 통합하고 단계별로 확대해나가야 한다.”는 의견이 29.5%(80개 업체)로 2위를 차지하였다.
 - 반면, “현행 제도를 유지하면서 시장자율기능에 맡기자”는 의견과 “별도 통합인증제도를 신설하여 다른 인증제도의 자연적 퇴출을 유도하자”는 의견은 각각 8.5%(23개 업체)를 차지하였다.
 - 부처별로 운영하는 인증제도의 선 통합이 필요하다는 입장이 가장 높은 비율을 차지한 인증제도는 식품 HACCP와 한국산업표준 및 전통식품 인증을 유지하는 업체들이었다.

<표 II-4-42> 농수산물식품 인증제도의 통합추진방안과 인증취득 간 차이

구 분		산업표준 (KS)	전통식품	축산물 HACCP	식품 HACCP	유기 가공품	소 계	χ ²	P
바람직한 농수산물식품 인증제도 통합추진방안	별도의 품질과 안전 통합인증제도를 신설하여 시장에서 다른 인증제도가 자연적으로 퇴출되게 함	2 (5.1%)	6 (7.0%)	11 (7.2%)	2 (6.5%)	2 (18.2%)	23 (8.5%)	33.18	0.032**
	정부 부처별로 운영되고 있는 인증제도 자체의 통합 또는 상호의제를 선행 실시한 후 부처간 유사 인증제도의 통합 추진	16 (41.0%)	33 (38.4%)	32 (21.1%)	14 (45.2%)	4 (36.4%)	99 (36.5%)		
	정부부처와 관계없이 동일한 인증목적별 유사제도의 통합을 선행한 후 2단계 전략으로 별도의 통합 범위 설정 후 통합 추진	9 (23.1%)	22 (25.6%)	39 (25.7%)	9 (29.0%)	1 (9.1%)	80 (29.5%)		
	인증대상 목적별 유사부분을 통합하면서 1차 농산물과 연계적용이 가능하도록 제도 통합 추진	4 (10.3%)	14 (16.3%)	22 (14.5%)	4 (12.9%)	2 (18.2%)	46 (17.0%)		
	현행 인증제도를 유지하면서 시장자율 조정기능을 맡겨야 함	5 (12.8%)	5 (5.8%)	12 (7.9%)	1 (3.2%)	0 (0.0%)	23 (8.5%)		
	무응답	3 (7.7%)	6 (7.0%)	36 (23.7%)	1 (3.2%)	2 (18.2%)			
	합계	39 (100.0%)	86 (100.0%)	152 (100.0%)	31 (100.0%)	11 (100.0%)	271 (100.0%)		

4-7. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간의 관련성 분석결과

가. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간 관련성 개요

- 본 연구에서 식품품질인증제도의 문제점은 인증제도 평가기준차이로 통합불가, 심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음, 소비자 인지도 부족, 인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함, 인증획득관련 인력확보 곤란, 시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증 획득, 인증제도운영이 형식적임, 인증기관 중심의 제도운영 등의 내용이 포함됨. 또한 경영성과는 매출증대, 생산기술 향상 및 신뢰성 증진, 신규 고용 창출, 제품 품질 개선, 불만처리/회수 비용 감소 등의 내용을 포함하였다.
- 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간의 관련성을 보면 인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함은 매출증대에 대해 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.
- 생산기술향상 및 신뢰성 증진은 인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함은 생산기술향상 및 신뢰성 증진에 대해 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났고, 인증제도 통합관리의 불가능성은 생산기술향상 및 신뢰성 증진에 대해 부정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.
- 인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함은 신규 고용 창출에 대해 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났음.
- 인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함, 인증자체의 목적을 효과적으로 달성하지 못함은 제품 품질 개선에 대해 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 인증제도 평가기준차이로 통합 불가, 심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음은 제품 품질 개선에 대해 부정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.
- 불만처리/회수 비용 감소는 인증제도 평가기준차이로 통합불가는 불만처리/회수 비용 감소에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났음. 심사기준 까다롭고 심사원 자의적인 해석으로 인한 일관성 없음은 불만처리/회수 비용 감소에 대해 부정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.

나. 식품품질인증제도의 문제점과 경영성과 간 관련성 분석

1) 매출증대

- 본 연구의 식품인증제도의 문제점과 매출증대 간의 관계에 대한 분석은 다음과 같다.
- 매출증대는 인증획득에 따른 규제 및 관리의 불편함에 대해 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났고 그 외의 다른 변수들은 통계적으로 유의 하지 않은 것으로 나타났다.
- 이러한 연구모형은 유의수준 95%에 대해 통계적으로 유의($F=2.029, P<0.05$)한 것으로 나타났다.

<표 II-4-43> 식품품질인증제도의 문제점과 매출증대 간 관계

구 분	비표준화된 회귀계수	표준 오차	표준화된 회귀계수	t	유의도
인증제도 평가기준차이로 통합 불가	3.25	0.18		17.65	0.000**
심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음	0.09	0.04	0.13	2.25	0.025*
소비자 인지도 부족	0.01	0.04	0.01	0.26	0.26
인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함	-0.04	0.04	-0.06	-0.98	-0.98
인증획득관련 인력확보 곤란	-0.13	0.05	-0.19	-2.60	-2.60
시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득	0.02	0.05	0.03	0.52	0.52
인증제도운영이 형식적임	-0.00	0.04	-0.00	-0.09	-0.09
인증기관 중심의 제도운영	-0.09	0.05	-0.12	-1.78	-1.78
실제 식품기업 경영에 도움이 되지 못함	-0.07	0.05	-0.10	-1.38	-1.38

주) R-square=0.119, Adj. R-square=0.097, F=5.251, P=0.000

** : P<0.01, * : P<0.05.

2) 생산기술향상 및 신뢰성 증진

- 본 연구의 식품인증제도의 문제점과 생산기술향상 및 신뢰성 증진 간의 관계에 대한 분석은 다음과 같았다.
- 생산기술향상 및 신뢰성 증진은 인증획득에 따른 규제 및 관리의 불편함에 대해 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났고 인증제도 통합관리의 불가능성에 대해 부(-)의 영향을 미치는 것으로 나타났음. 또한 그 외의 다른 변수들은 통계적으로 유의 하지 않은 것으로 나타났다.
- 이러한 연구모형은 유의수준 95%에 대해 통계적으로 유의(F=3.799, P<0.01)한 것으로 나타났다.

<표 II-4-44> 식품품질인증제도의 문제점과 생산기술향상 및 신뢰성 증진 간 관계

구 분	비표준화된 회귀계수	표준 오차	표준화된 회귀계수	t	유의도
상수항	2.55	0.17		14.24	0.000**
인증제도 평가기준차이로 통합 불가	0.09	0.04	0.14	2.29	0.022*
심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음	0.07	0.04	0.10	1.59	0.111
소비자 인지도 부족	-0.04	0.04	-0.06	-0.92	0.356
인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함	-0.09	0.05	-0.14	-1.90	0.058
인증획득관련 인력확보 곤란	0.01	0.04	0.01	0.28	0.775
시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득	0.01	0.03	0.01	0.30	0.761
인증제도운영이 형식적임	-0.05	0.05	-0.07	-1.00	0.315
인증기관 중심의 제도운영	-0.10	0.05	-0.15	-2.04	0.042*

주) R-square=0.091, Adj. R-square=0.068, F=3.887, P=0.000

** : P<0.01, * : P<0.05.

3) 신규 고용 창출

- 본 연구의 식품인증제도의 문제점과 신규 고용 창출 간의 관계에 대한 분석은 다음과 같다.
- 신규 고용 창출은 인증획득에 따른 규제 및 관리의 불편함에 대해 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났고 그 외의 다른 변수들은 통계적으로 유의하지 않은 것으로 나타났다.
- 이러한 연구모형은 유의수준 95%에 대해 통계적으로 유의하지 않은 것으로 나타났다.

<표 II-4-45> 식품품질인증제도의 문제점과 신규 고용 창출 간 관계

구 분	비표준화된 회귀계수	표준 오차	표준화된 회귀계수	t	유의도
상수항	3.53	0.20		17.63	0.000**
인증제도 평가기준차이로 통합 불가	0.07	0.04	0.10	1.63	0.102
심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음	0.03	0.04	0.04	0.63	0.527
소비자 인지도 부족	-0.12	0.04	-0.18	-2.58	0.010*
인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함	-0.08	0.05	-0.11	-1.56	0.119
인증획득관련 인력확보 곤란	0.03	0.05	0.04	0.61	0.536
시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득	-0.03	0.04	-0.04	-0.70	0.479
인증제도운영이 형식적임	-0.07	0.05	-0.08	-1.20	0.230
인증기관 중심의 제도운영	0.00	0.05	0.01	0.17	0.862

주) R-square=0.078, Adj. R-square=0.054, F=3.278, P=0.001

** : P<0.01, * : P<0.05.

4) 제품 품질 개선

- 본 연구의 식품인증제도의 문제점과 제품 품질 개선 간의 관계에 대한 분석은 다음과 같다.
- 제품 품질 개선은 인증획득에 따른 규제 및 관리의 불편함과 인증자체의 목적을 효과적으로 달성하지 못함에 대해 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났고 인증제도 통합관리의 불가능성과 자의적인 해석으로 인한 일관성 결여에 대해 부(-)의 영향을 미치는 것으로

로 나타났다. 또한 그 외의 다른 변수들은 통계적으로 유의 하지 않은 것으로 나타났다.

- 이러한 연구모형은 유의수준 95%에 대해 통계적으로 유의(F=3.376, P<0.01)한 것으로 나타났다.

<표 II-4-46> 식품품질인증제도의 문제점과 제품 품질 개선 간 관계

구 분	비표준화된 회귀계수	표준 오차	표준화된 회귀계수	t	유의도
상수항	2.57	0.16		15.16	0.000**
인증제도 평가기준차이로 통합 불가	0.09	0.04	0.14	2.36	0.019*
심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음	0.07	0.04	0.12	1.89	0.059
소비자 인지도 부족	-0.02	0.04	-0.03	-0.52	0.603
인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함	-0.06	0.04	-0.09	-1.30	0.192
인증획득관련 인력확보 곤란	0.03	0.04	0.05	0.77	0.438
시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득	-0.03	0.03	-0.05	-0.87	0.382
인증제도운영이 형식적임	-0.15	0.05	-0.22	-3.13	0.002**
인증기관 중심의 제도운영	-0.05	0.04	-0.08	-1.17	0.243

주) R-square=0.107, Adj. R-square=0.084, F=4.625, P=0.000

** : P<0.01, * : P<0.05.

5) 불만처리/회수 비용 감소

- 본 연구의 식품인증제도의 문제점과 불만처리/회수 비용 감소 간의 관계에 대한 분석은 다음과 같다.
- 불만처리/회수 비용 감소는 인증자체의 목적을 효과적으로 달성하지 못함에 대해 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났고 자의적인 해석으로 인한 일관성 결여에 대해 부(-)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 그 외의 다른 변수들은 통계적으로 유의 하지 않은 것으로 나타났다.
- 이러한 연구모형은 유의수준 95%에 대해 통계적으로 유의(F=3.302, P<0.01)한 것으로 나타났다.

<표 II-4-47> 식품품질인증제도의 문제점과 불만처리/회수 비용 감소 간 관계

구 분	비표준화된 회귀계수	표준 오차	표준화된 회귀계수	t	유의도
상수항	3.32	0.19		17.25	0.000**
인증제도 평가기준차이로 통합 불가	0.09	0.04	0.12	2.01	0.045*
심사기준 까다롭고 심사원 자의적 해석으로 일관성 없음	0.06	0.04	0.08	1.32	0.186
소비자 인지도 부족	-0.00	0.04	-0.00	-0.12	0.897
인증획득에 따른 인센티브 없음과 규제 및 관리의 불편함	-0.06	0.05	-0.08	-1.18	0.237
인증획득관련 인력확보 곤란	-0.04	0.05	-0.05	-0.84	0.399
시장의 요구의 다양함으로 복수 개의 인증획득	-0.01	0.04	-0.02	-0.46	0.644
인증제도운영이 형식적임	-0.17	0.05	-0.22	-3.07	0.002**
인증기관 중심의 제도운영	-0.04	0.05	-0.06	-0.81	0.415

주) R-square=0.104, Adj. R-square=0.081, F=4.493, P=0.000

** : P<0.01, * : P<0.05.

Ⅲ. 결론

1. 기본적인 식품인증 모듈의 고려요소(ISO/IEC GUIDE 67)

ISO/IEC Guide 67에서 정한 일반적인 제품 인증에서 적용 가능한 인증 모듈별 인증시스템의 필수 구성요소는 표 Ⅲ-1-1과 같으며, 이를 바탕으로 인증시스템 구성요소를 재구성하기 위하여 최종 제품(식품)의 인증방식별 모듈 구성요소를 검토하였다.

표 Ⅲ-1-1. 인증시스템의 모듈별 일반 구성요소와 인증결정방식의 조합표

인증 시스템 구성요소	인증 모듈							
	1A	1B	2	3	4	5	6	7
1. 인증대상의 선정(필요시 샘플링)	√	√	√	√	√	√		
2. 인증대상 제품의 특성 결정								
a) 시험(ISO/IEC 17025)								
b) 검사(ISO/IEC 17020)	√	√	√	√	√	√	√	
c) 설계 평가								
d) 서비스 평가								
3. 검토(평가)	√	√	√	√	√	√	√	
4. 인증결정 (승인, 유지, 확대, 정지, 취소)	√	√	√	√	√	√	√	
5. 인증서 발급 및 (사용권한) 관리 (마크 사용권 포함)		√	√	√	√	√	√	
6. 사후관리								
a) 시장에서 채취한 시료의 시험/검사			√		√	√		
b) 공장/현장 샘플링 검사/시험				√	√	√		
c) 랜덤샘플링검사 + 관리시스템 심사						√	√	
d) 생산 프로세스/서비스 재평가				√	√	√	√	

표 4.에서 제시한 인증모듈 중에서도 제4모듈 또는 제5모듈이 통합 인증제도의 실시방식으로는 가장 적합한 것으로 판단되며, 표시제도 및 자가품질검사제도와 같은 일반 규제사항에는 1B 모듈 또는 제2 모듈이 가장 적합한 것으로 판단되었다. 이는 향후 통합 모델의 개발 시 인증결정 요소로 반드시 반영되어야 할 요소를 결정하는 기준으로 적용할 수 있다.

2. 국내 농림수산물 및 식품인증제도의 통합 추진 원칙

우리나라에서 운영되고 있는 농림수산물 및 식품 인증제도는 기본적으로 개별 법령에 근거하여 입법목적 달성을 위한 수단으로 운영되고 있으므로 이들 제도의 통합을 위한 우선적인

적용조건은 개별 법률의 입법목적의 동질성을 기준으로 하는 것이다. 특히, 법률의 입법은 법률 사용자(국민)의 요구를 반영하는 것이므로 이러한 통합 과정에서 인증제도의 적용목적은 소비자의 요구사항과 일치시키는 것은 매우 중요한 요소가 된다.

또한, 개별 인증제도가 소비자의 알 권리를 효과적으로 충족시켜줄 수 있는 방법으로 제도의 통합 또는 조정이 이루어지는 것이 필요하므로 기존 제도별 특성과 정책목적에 훼손하지 않는 범위에서 통합 인증제도의 개발 및 운영이 추진되어야 하는 것 또한 가장 기본적인 원칙이다.

3. 식품품질인증 체계

가. 주요 관점

식품품질인증 체계는 제품의 특정 측면이나 그 생산방법의 특정 측면이 규격기준에 설정된 대로 확인되었음을 (인증체제를 통해) 보증하는 것이다. 이 체계는 식품공급 사슬(가공 이전 또는 유통 이후를 포함함)의 서로 다른 단계에서 공공적 또는 개인적인 관점을 망라하여 다양한 서로 다른 활동이 기능하는 것을 포괄한다.

식품품질인증체계의 출현은 전 세계적으로 다음의 동일한 원칙에 따라 이루어진다.

- 제품의 차별화 및 가치 부여; 및/또는
- 공식적인 식품 안전 및 위생 규격을 강화하여 제품책임 요구사항을 충족하고 판매자의 명성을 보호함.

식품품질인증체계의 다양한 본질적 차이점 때문에 이들의 적용을 다루는 법률체계도 복잡하고 다양한 정책분야로 분산되어 있다. 생산자에 대한 기본적인 요구사항은 높아지면서 안전성 원칙과는 분리되며, 제3국에서 수입되는 식품에 대해서는 강제할 수 없는 경우도 있다. 현재 우리나라와 EU 등의 경우에는 농산물과 식료품의 인증체계를 개발하고 실행하는 것을 통제하기 위한 단일 법률은 없다.

EU의 경우에는 2007년 2월에 개최된 식품품질인증협의회에서 경쟁법과 내부 시장관리법 및 표시에 관련된 문제를 포함하는 우수식품인증체계를 분명하고 간결한 지침으로 설정하겠다고 밝혔다.

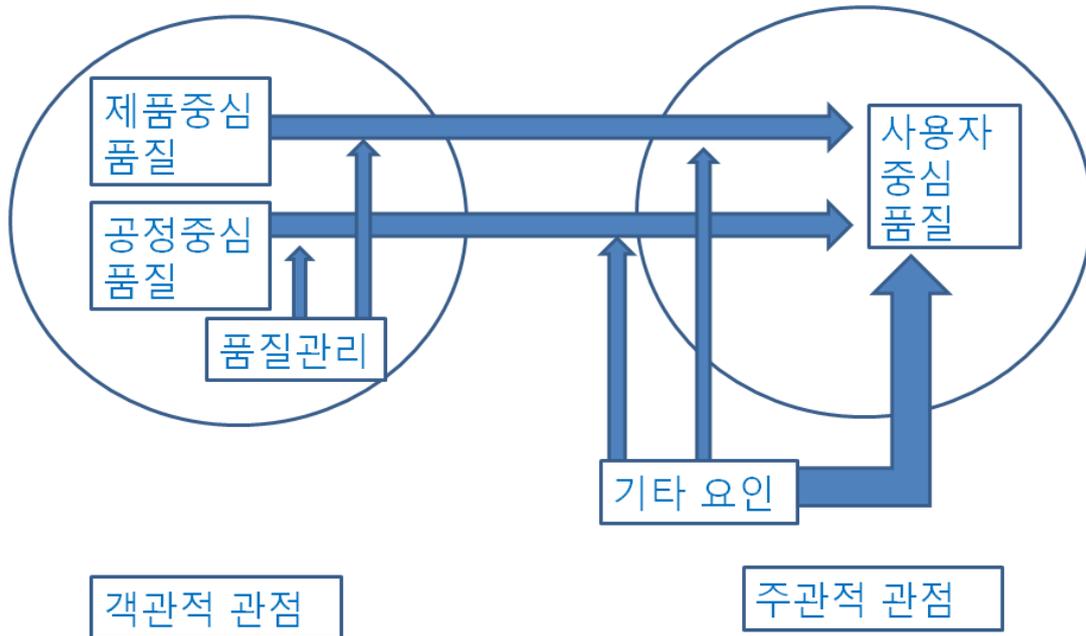
국제적 관점에서도 개별 국가의 규격이 많아지면서 개발도상국과 수출국들 간에 새로운 교역장벽이 될 것이라는 우려 때문에 이해상충이 발생하고 있으며, 이를 조정하기 위하여 Codex 수출입 검사 및 인증제도 분과위원회가 다양한 활동을 전개하고 있다.

나. 품질에 대한 개념과 인증 대상

식품품질 인증제도가 다루는 식품의 품질은 그림 3-1에서 보듯이 객관적 관점과 주관적 관점에 따라 다르게 정의될 수 있다.

일반적으로 객관적 관점에서의 품질은 제품이나 서비스가 갖추어야 하는 특성이나 특질의 총체로 정의되며, 식품의 경우에는 해당 식품이 갖추어야 하는 관능적, 이화학적 특성과 생물학적 특성으로 규정할 수 있다. 또한 그러한 식품을 생산하는 공정의 품질은 원재료의 입고에서부터 최종제품이 완성될 때까지 주관적 관점의 품질인 수요자 요구사항을 충족할 수 있음을 보증하기 위하여 필요한 관리활동을 단계별로 전개하게 된다. 수요자 중심의 품질을 개별 제품의 특성으로 변환한 것이 제품중심의 품질이라면, 그러한 제품중심 품질을 달성하기 위한 개별

활동의 단계별로 요구되는 특성을 공정중심 품질로 정의할 수 있으며, 객관적 관점에서 표시되는 이들 두 가지 품질이 식품인증체계 내에서의 인증대상이 된다.



<그림 III-3-1> 품질에 대한 일반적 개념

다. 식품인증체계의 운영 목적과 방법

식품인증체계의 기본적인 운영목적은 사용자에게 해당 식품이 필요한 요구사항을 충족하고 있음을 보증하는 것이다. 그렇지만, 일부 인증체계의 경우에는 농어촌 지역개발과 산업진흥이라는 부가적인 목적을 가지고 운영될 수도 있으며, 이러한 목적으로 개발되는 인증체계는 수출국과 개발도상국 사이에서 또 다른 교역장벽으로 진화될 우려 때문에 상충이 발생할 수도 있다. 또한, 개별 국가나 특정 지역이 자체용으로 개발한 규격기준과 인증체계가 국제화, 세계화 되는 경우도 빈발하고 있으며, 이의 대표적인 예로는 당초 EU지역 농산물을 대상으로 개발된 EurepGAP이 GlobalGAP로 확대된 것을 들 수 있다.

한편 대부분의 식품인증체계는 생산업체와 소비자 간에 신뢰관계를 유지시켜 주는 것을 목적으로 하는 바, 이는 시대 흐름과 사회인식의 변화에 따라 소비자의 요구사항이 지속적으로 변화한다는 측면에서 어느 정도 다양한 인증체계의 운영은 불가피한 환경을 창출한다. 그러한 가운데서도 사람의 먹을거리로서 갖추어야 할 기본적 특성인 안전과 최소한의 품질은 다른 요구사항의 변화에도 불구하고 지속적인 높은 소비자 관심을 유도하며, 이에 대한 인증체계의 수요는 계속 유지될 수밖에 없다. 최근에는 환경보호나 동물복지 및 인도주의 실현 등과 같은 직접적인 제품품질이 아닌 간접적 품질에 대한 인증수요도 크게 증가하는 추세이다.

식품인증제도의 운영방식과 관련해서 검토해야 할 향후 과제는 다음과 같은 것이 될 것이다.

① 정부차원에서 국내 식품인증체계의 모든 측면을 규제할 필요가 있는가?

일반적으로 성숙한 사회로 진입할수록 법률에 의한 그 적법성은 별도의 인증을 필요로 하지 않게 된다. 이는 자율관리를 통해 자기적합성 선언(1자 인증)으로 정리하는 것이 타당하지만, 기본적인 위반사례가 많으면 소비자가 이에 대한 불신을 가지므로 별도의 인증제도가 필요할 수 있다. 또한, 대규모 유통업자가 과도하게 높은 품질(안전을 포함)의 제품을 보다 저렴한 가격으로 조달하려는 압력에 대해 건전한 생산자 보호를 위해서도 국가가 정한 법규 적법성에 대한 별도의 인증제도가 필요하게 될 수도 있다. 이러한 인증제도는 국내시장에서의 일관성과 함께 국제적 인증제도와의 조화될 수 있게 하는 것이 바람직하다.

② 민간 자율의 인증제도가 환경보호, 동물복지 등의 분야에 대한 국가 법률적 요구사항에 적법함을 강조하기 위해 이용될 수 있는가?

새로운 인증대상 분야의 수요에 부응하는 민간 인증제도가 특히 국제적 상호인정이 가능한 체계로 인증을 하고 있다면 이를 국가 인증제도의 대체수단으로 이용할 수 있을 것이다. 이 경우 특히 중요한 것은 국내 해당 법률의 요구사항이 모두 적법하게 유지됨을 개별 인증제도가 보증할 수 있어야 한다는 전제조건이 성립된다. 후자의 조건만 성립한다면 신규 인증제도의 개발은 거의 이로 대체가 가능하다.

③ 하나 이상의 인증제도를 운영하는데 소요되는 예산과 그 집행비용을 어떻게 절감할 수 있는가? 인증비용 자체가 개발도상국의 생산자에게는 또 다른 부담으로 작용할 수 있다.

국가가 신규 인증제도를 직접 개발하여 운영하는데 소요되는 예산 및 비용의 경제적 효용 가치와 민간 인증제도 도입 및 운영에 따른 인증수요자의 경제적 부담에 대한 비용효과성의 비교분석을 통해 신규 인증제도를 도입할 지에 대한 의사결정을 할 수 있다.

④ WTO체제 하에서 TBT 및 SPS 협정에 위배되지 않을 수 있는가?

식품사슬의 전체 단계별 관련자에게 투명성을 제공하면서 TBT 및 SPS 협정에 위배되지 않는 범위에서 신규 인증제도의 개발 및 도입이 가능하다. 이는 기본적인 시장접근성을 제한하지 않을 수 있는 수단을 제공한다는 전제조건 하에서 추진이 가능하다.

식품품질인증제도가 수행됨으로써 얻게 되는 경제적 이익에 대한 증거는 다음과 같은 것이다.

- ① 농업인으로 하여금 핵심적인 시장에의 진입을 허용한다.
- ② 식품품질, 안전, 원산지, 환경보호 및 동물복지 등에 관한 정보를 소비자에게 효과적으로 제공할 수 있다.
- ③ 농업의 경영효율을 증가시킨다.
- ④ 해당 지방의 문화와 전통을 유지하고 사회적 연대를 강화시키면서 농촌개발에 긍정적인 영향을 미친다.

- ⑤ 수직계열화의 촉진을 통해 공급사슬 내에서 비용을 절감시켜준다.
- ⑥ 인증제도별로 차이는 있지만, 생산자의 가치를 향상시켜 준다.
- ⑦ 항상 추가로 투입되는 비용보다 높지는 않겠지만, 식품사슬의 전체 분야별로 가격상승을 유발한다.
- ⑧ 적합한 시장관리능력을 보유한 경우에 최상의 성공적인 효과를 거둘 수 있다.

그러나, 이와 함께 기존 인증제도에서는 다음과 같은 문제점도 많이 존재한다.

- ① 과중하고 중복적인 집행비용 및 예산 수요를 발생시킴
- ② 상대적으로 중소규모 생산자에게 어려움을 가중시킴
- ③ 단계별 관련자들은 인증제도의 투명성에 높은 관심을 보임.
- ④ 시장진입 장벽으로 작용할 가능성이 있으므로 불공정 계약의 심화를 야기할 수 있음.

기본적으로 식품인증제도가 농업 및 지역개발과의 연계성을 강화하기 위해서는 법률적인 기본적 요구사항을 ‘상당한 수준까지 초과’하는 수준의 보증을 제공해야 한다. 그렇지만, 일부 식품인증제도는 법률에서 정한 기본요구사항을 적용하면서 생산자로 하여금 자신들의 관리체계를 통해 이러한 요구사항의 충족 여부가 확인된다는 것을 보장할 수 있는 부가적인 문서화 요구사항을 부여하여 기본 요구사항을 세부적인 실천사항으로 변환하도록 요구하기도 한다(예; 전통식품 품질인증). 이렇게 되면 해당 제품은 동물복지나 위생 등과 같은 해당 규격에 적합하게 “보증된” 또는 “인증된”제품이라고 선전할 수 있게 된다.

1) 식품안전과 위생

우리나라에서는 식품안전 및 위생을 기본적으로 식품위생법 또는 축산물가공처리법에서 필수 요구사항으로 규정하면서도 이를 “식품(축산물) 위해요소중점관리기준”제도로 따로 정하여 운영하면서 이를 개별 기업의 시장 경쟁우위 전략으로 사용하도록 허용하고 있다. 또한, 이에 따른 “HACCP 인증”여부와 관계없이 개별 법률에서 정한 식품안전 및 위생요구사항이 충족되지 못하면 행정처분을 부과하는 이중적 규제체도로 작용하고 있다.

EU의 경우에는 식품안전 및 위생에 관한 부문은 법률에서 정한 식품안전 및 위생기준을 준수하여야만 하도록 규정하면서 이를 경쟁우위수단으로는 사용할 수도 없고 사용해서도 안 되도록 규정하고 있다. 캐나다의 경우에는 주와 주 사이에서 이동되는 식품이나 수출되는 식품 또는 전국적으로 유통되는 식품에 한하여 식품안전 및 위생 요구사항이 포함된 FSEP(수산식품을 제외한 식품) 또는 QMP(수산식품에 한함)에 따라 인증을 의무적으로 받도록 요구하며, 이들 업체에 대한 관리는 이들 두 가지 프로그램에 따라서만 이루어지도록 되어 있다.

EU의 이러한 관점은 식품안전과 위생은 경쟁 이전의 문제로서 소비자에게 마케팅 및 홍보 수단으로 적합하지 않다는 입장을 견지하는 것으로 산업계로부터 강한 지지를 받고 있다.

그렇지만, 모든 산업체가 법규 적법성을 엄격히 준수한다는 것이 보장되지 않는 경우에는 시장에서 식품안전 및 위생에 대한 보증수준의 차별화 내지는 신뢰성 측면에서의 보증에 대한 요구는 오히려 강화될 수도 있다. 식품안전에 대한 신뢰성을 효과적으로 보증하기 위한 보조수단으로서 원산지표시제도, 이력추적제, 지리적 표시제도 등이 보조적으로 사용될 수도 있다.

2) 기타 요구사항 관련 표시

식품안전 및 위생 규격 외에도 최근에는 식품생산자가 공급하는 제품이 노동법이나 동물복지법, 환경보호법과 같은 법률적 요구사항에 대한 적법성을 보증하기 위한 수단도 추가로 요구될 수 있다. 수출입에서는 직접적인 식품안전과는 무관한 검역상의 문제도 제기될 수 있으며, 이러한 관점에서는 검역증명서가 국가 간에 일반적 보증수단으로 통용되고 있다. 이러한 표시사항은 별도의 인증제도보다는 법규 적법성을 생산자가 자체 진단하여 표시하는 방식이 보편적이며, 따라서 식품표시사항은 기본 정보 제공사항 이외에 최소한 다음과 같은 사항을 추가로 다루도록 해야 한다.

- 식품의 법률적 요구사항과 제품 자체에 대한 식별용이성 강화
- 법률 요구사항 준수에 따른 편이성 증진
- 의무 요구사항이 적용되는 제품과 임의적용 제품 간의 구분용이성 제공

4. 국내 농수산물식품 인증제도 통합 추진방향

가. 1단계 : 농식품과 수산식품간 동일 인증제도 상호 통합 추진

식품인증제도의 통합은 인증 수요자 편이성 중심으로 이루어지는 것이 당연하지만, 우리나라의 식품인증제도는 산업표준이 열악한 상황에서 식품산업의 육성을 위하여 정부가 주도하여 발전하여 온 관계로 정부조직이 개편될 때마다 제도가 분화되어 온 것이 현실이다.

이와 관련하여 특히 1998년 해양수산부가 신설되면서 기존의 농림수산물식품부에서 운영하여 오던 농수산물 검사제도와 가공식품 산업표준 인증 및 전통식품 품질인증제도뿐만 아니라 기본적인 제품정보와 관련된 지리적 표시 등록제도, 원산지표시제도, GM 표시제도, 친환경 농수산물 인증제도 등의 모든 제도가 농산물(임산물 및 축산물 포함)과 수산물로 2원화되어 운영되어 왔다. 또한, 축산물 및 그 가공식품에 대한 강제법인 축산물가공처리법이 1986년에 당시 보건사회부로 이관되어 식품위생법에 따라 통합관리되어 오던 가공식품부문도 1998년에 농림부로 다시 환원되면서 자가품질검사 제도 및 식품표시제도와 제품회수 및 HACCP 등에 관한 사항도 축산물 및 축산물가공식품과 그 외의 식품으로 이원화되어 관리되고 있다.

이 들 이원화된 제도 중에서 우선 2008년에 정부조직법이 개편되면서 해양수산부의 수산물 및 수산식품 관련 사항은 농림수산물식품부로 일원화되었다는 점에서 농산물과 수산물로 구분하여 동일한 인증제도를 이원화하여 운영하여 오던 모든 제도는 우선적으로 일원화시켜야 할 필요가 있다(표 III-4-1 참조).

표 III-4-1. 일원화 추진 대상 동일 인증제도

농산물(임산물 및 축산물 포함)	수산물	통합 후 인증제도
농산가공식품 산업표준(KS)인증	수산가공식품 산업표준 인증	가공식품 산업표준(KS) 인증
농림전통식품 품질인증	수산전통식품 품질인증	전통식품 품질인증
유기 농산물 인증	친환경 수산물 인증	유기 농림수산물 및 식품 인증
농산물 원산지 표시요령	수산물 원산지 표시요령	식료품 원산지 표시기준
지리적표시 등록제	수산물 지리적표시 등록제	농림수산물 및 식품 지리적표시 등록제
우수농업기준(GAP) 인증	-	GAP 인증(수산양식 포함)
유전자변형 농산물 표시	유전자변형 수산물 표시	유전자변형 농림수산물 및 식품 표시제도
농산물 이력추적제	수산물 이력추적제	농림수산물 및 식품 이력추적제

표 III-4-1에 제시된 인증제도는 이미 언급한 바와 같이 기본적으로 동일한 인증목적 을 가지며, 거의 유사한 인증절차와 방식이 적용되고 동시에 거의 같은 인증로고를 사용하지만 그 적용대상 범위에서만 차이가 있는 것이므로 정책목적의 동질성 유지차원에서 우선적으로 통합되어야 한다. 이러한 통합 활동을 통해 개별 제도의 정책목적 달성을 효과적으로 추진하면서 대 소비자 인지도 제고가 가능할 수 있다.

1) 식품의 산업표준(KS) 인증제도 통합

식품의 산업표준 인증제도는 현재까지는 농축산 가공식품과 수산가공식품으로 구분하여 동일한 산업표준화법에 근거하여 2원화된 인증제도로 운영되고 있으며, 인증제도가 적용되는 품목별로 한국산업규격과 인증심사기준의 세부 내용은 차이가 있지만, 인증결과의 표시 및 인증 자체의 절차 및 방법은 동일하다는 특성을 가지고 있다.

동 제도는 1986년에 산업표준화법 시행령을 통해 당시 농림수산식품부로 업무위탁 된 이래로 단일 운영요강에 따라 운영되어 오다가 1998년 정부조직법 개편으로 농림부와 해양수산부로 분화되면서 농축산가공식품과 수산가공식품으로 분리되어 별도의 운영요강을 각각 제정하여 운영하여 오고 있다.

그러나, 이들 2가지 운영요강의 근거가 되는 법률은 모두 산업표준화법인 관계로 이 법률이 개정되면 2가지 운영요강이 별도로 각각 개정되어야 하는 등의 구조적인 행정낭비 요소를 가지고 있다. 그렇지만 실제 산업계 측면에서는 개별 규격과 인증심사기준에 따라 인증심사를 받아서 인증여부가 결정되며, 그 인증기관도 모두 한국식품연구원으로 일원화되어 있으므로 인증신청에서 인증승인까지의 절차에서는 크게 불편함이 없지만, 전반적으로 한국산업표준 인증제도 자체에 대한 소비자 인지도가 낮고 식품위생법이나 축산물가공처리법에 따른 규제요구사항에 대한 별도의 규제감시를 받아야 한다는 점에서 제도 활성화가 지연되고 있다.

산업표준 인증제도의 소비자 인지도 제고와 제도 운영과정에서의 효율성 확보 및 행정력 낭비를 방지하기 위해서는 우선적으로 분리 운영 중인 운영요강을 통합하는 것이 필요하며, 그 기반은 2007년 12월에 제정된 식품산업진흥법을 근거로 하여야 한다.

2) 한국전통식품품질인증 제도 통합

한국전통식품품질인증제도는 1991년 12월에 “전통식품 품질인증에 관한 요령”을 통하여 UR 타결 이후 농어민의 산지가공산업 활성화를 통한 부가가치 제고를 목적으로 국내산 농수산물을 원료로 사용하여 전통적인 방법이나 이를 계승·발전시킨 방법으로 우리 고유의 맛·향·색을 내는 식품을 생산한 식품에 대하여 정부가 품질을 보증함으로써 판매촉진을 달성하기 위하여 도입된 제도로서, 1994년에 제정된 농수산물가공산업육성법에 통합되어 법정 임의인증제도로 운영되어 왔다.

한국전통식품품질인증제도도 산업표준인증제도와 마찬가지로 1998년 정부조직법 개편으로 농림부와 해양수산부로 분화되면서 농축산전통식품과 수산전통식품으로 분리되어 별도의 방식으로 운영되어 오고 있다. 농축산전통식품은 기존의 농수산물가공산업육성법을 개정된 농산물가공산업육성법을 통해 기존의 방법대로 제도운영이 이루어지고 있었으며, 2007년 12월에 식품산업진흥법이 제정되면서 2008년 6월 이후에는 산업표준 인증과 같은 민간 인증기관 중심의 인증제도로 변경되어 운영되고 있다. 한편 수산전통식품은 1998년 해양수산부로 이관되면서 수산물품질관리법을 통해 동 제도가 운영될 수 있도록 하면서 수산물품질검사원을 이용한 정부조직이 직접 인증하는 제도로 현재까지 운영되고 있으며, 인증표지의 문양도 동일하지만 표지에 사용하는 문구에는 “수산”이라는 단어가 추가되어 있는 실정이다.

동일한 우리의 전통식품에 대한 품질인증제도이면서도 이들 두 가지 인증제도 간에는 인증심사의 주체와 인증표지의 문구가 차이가 있어서 소비자에게 혼돈을 줄 우려가 상존하며, 인증제도의 세부 운영방법이나 인증심사기준 등에서 계속 차이가 발생하여 인증받기를 희망하는 생산자에게도 혼란을 야기할 수 있다는 문제점이 있다.

따라서 제도의 동질성 유지와 시장에서의 혼란방지를 위하여 전통식품품질인증제도는 2007년에 제정된 식품산업진흥법에 따라 일원화된 관리를 할 수 있도록 수산전통식품인증제도를 흡수·통합시키고, 수산물품질관리법에서 정한 수산전통식품품질인증제도는 폐지하여야 한다. 다만, 수산전통식품 인증제도의 실시주체였던 수산물품질검사원은 필요한 경우 식품산업진흥법에서 정한 우수식품인증기관으로서 인증업무를 계속 수행하게 할 수는 있을 것이다.

3) 유전자변형(GM)생물체 표시제도와 원산지 표시제도

GM 농산물 또는 GM 수산물의 표시는 소비자의 안전에 대한 관심이 높아짐에 따라 도입된 1차 생산물에 대한 표시제도로서 표시에 대한 요구사항과 그 표시기준은 현행대로 유지하되, 표시의무 부과 등의 관리상의 절차만 통합하면 될 것으로 판단된다. 또한, 원산지 표시제도도 소비자의 수입식품에 대한 불신을 해소하기 위한 수단으로 도입된 표시기준제도로서 원산지에 대한 세부 표시기준은 현행 기준을 그대로 적용한다는 전제조건 하에서 관리상의 절차를 통합하는 것이 필요하다.

이들 2가지 표시제도는 각각 농산물 품질관리법과 수산물품질관리법에 따라 운영되고 있는 바, 이들 2가지 법률을 통합하여 농수산물품질관리법으로 변경함으로써 자동 통합이 될 수 있을 것이다.

4) 농산물 및 수산물과 가공식품의 이력추적제와 지리적 표시

이력추적제와 지리적표시제도의 두 가지 제도 역시 1998년의 정부조직법 개편에 따른 해양수산부의 신설에 영향을 받아서 농산물 품질관리법과 수산물품질관리법으로 나누어진 법률에 따라 동일한 운영목적(소비자 제품안전 관련 추가 정보제공)을 달성하기 위하여 동일한 제도를 2가지로 나누어 운영하고 있는 실정이다. 이와 함께 2009년부터는 식품위생법과 건강기능식품법에 따라 일반 식품 및 건강기능식품에 대한 이력추적제도 인증표지의 표시문구만 다르게 하여 농산물 이력추적제와 동일한 방법으로 운영되도록 규정되어 있다.

이 중에서 이력추적제는 최종 생산물 또는 제품의 안전보증을 위한 그 생산이력 정보를 제공할 수 있는 수단으로 중요시되지만, 적용대상과 범위는 농산물이나 축산물 또는 수산물뿐만 아니라 일반 식품에 이르기까지 그 적용대상에서 제한성을 가지고 운용되고 있다.

한편, 지리적 표시제도는 지리적 위치에 따라 특정 제품의 특성이 결정되거나 또는 제조방법에서 지방 연고성을 가지는 경우와 같은 인과관계가 성립되는 경우에 해당 지리적 위치의 명칭을 그 인과관계에 따라 생산된 제품에 표시할 수 있게 하는 제도로서 농축산물과 수산물로 구분하여 운영되고 있다.

농산물 및 수산물의 이력추적제와 지리적 표시제도는 GM 표시제 및 원산지 표시제도와 마찬가지로 농산물품질관리법과 수산물품질관리법의 통합으로 자연스럽게 통합 운영될 수 있게 해야 할 것이며, 그 중에서 이력추적제는 가공식품 또는 건강기능성 식품에까지 연계될 수 있는 방식으로 정립하여 통합·운영할 필요가 있다.

5) 우수농산물(GAP)인증과 수산특산물 인증제도 등

농산물 생산과정에서 농산물품질관리법에서 정한 토양 및 수질 등의 환경기준과 비료의 시비 또는 농약의 살포 등에 관한 기준을 준수하면서 최종 제품이 표준 출하규격에 적합한 경우에 이를 인증하여 주는 GAP인증제도는 농업생산물에 국한하여 적용하고 있으며, 수산물의 경우에는 표준출하규격을 기준으로 수산물품질관리법에 따라 수산특산물 인증(“品”字마크)제도가 시행되고 있다.

이 중 수산특산물인증은 농산물가공산업육성법에서 특산물 인증으로 존치되어 오다가 농산물 품질관리법에서 GAP 인증제도를 도입하면서 그 운영이 중단된 상태이며, 현재 농산물가공산업육성법 자체가 폐지되어 있는 상황이다.

따라서, 수산특산물 인증제도는 기본적으로 수산전통식품 인증제도로 통합하여 식품산업진흥법에 따른 한국전통식품품질인증제도로 흡수하여 운영할 필요가 있으며, 우수농산물(GAP)인증은 축산법에 따른 축산농가에 대한 “HACCP”지정제도와 수산물품질관리법에 따른 “생산출하단계수산물의 위해요소중점관리기준(HACCP)”을 통합하여 “우수농수축산물 인증제도”로 운영할 필요가 있다. 이 경우 수산물은 그 적용범위를 양식수산물로 제한하는 것이 타당하다.

이는 기본적으로 GAP를 Good Agricultural Practice와 Good Aquaculture Practice 및 Good Animal-Husbandry Practice가 포함되는 것으로 해석할 수 있기 때문이다.

6) 1단계 통합 후의 인증제도 운영방법

이상과 같은 방법으로 1단계 통합조정이 완료된 후에 운영되는 국내 식품관련 인증제도와 제도별 인증대상과 인증범위 및 운영방법 등은 표 III-4-2와 같다.

표. III-4-2. 1단계 통합 후의 인증제도 운영방법

구분 제도명	근거 법령	적용 대상	운영 주체	보증 특성	비 고
산업표준(KS) 제품인증	-산업표준화법 -가공식품표준화에 관한 운영요강	-농림축산가공식품 -수산가공식품 -식품첨가물	-지식경제부(법률) -농림수산식품부 -우수식품인증기관	-포괄적인 우수품질 (안전특성은 강제 법 준용)	운영요강 ¹⁾ 통합
전통식품 품질인증	-식품산업진흥법	-농림축산전통식품 -수산전통식품	-농림수산식품부 -우수식품인증기관	-주원료 국내산 -표준규격의 품질	수 산 전 통 식품통합 ²⁾
식품 HACCP	-식품위생법	-축산물 이외의 모 든 식품(식품공전)	-식품의약품안전청	-식품 안전	
축산물HACCP	-축산물가공처리법	-축산물 보관판매 업까지 전체 축산 물사슬	-수의과학검역원 -축산물HACCP 기 준원	-축산물 안전	농장은 GAP로 통합추진

구분 제도명	근거 법령	적용 대상	운영 주체	보증 특성	비 고
우수농수축산 물(GAP) 인증	-농수산물 품질관리법	-농림축산물 -양식수산물	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-1차 생산 농림수축 산물의 안전	품 질 관 리 법 ³⁾ 통합
수산특산물 인증	-농수산물 품질관리법	-수산물 및 그 가공품	-수산물품질검사원	-수산 특산물 품질	
농수산물 이력 추적제	-농수산물 품질관리법	-농림축산물 -양식수산물	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-1차 생산 농림수축 산물 생산이력정보	품 질 관 리 법 통합
농수산물 지리적 표시 등록제	-농수산물 품질관리법	-농림축산물과 그 가공품 -수산물 및 가공품	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-생산물의 품질과 지리적특성의 인과 관계	품 질 관 리 법 통합
친환경 농수산 물 인증	-친환경농수산업 육성법	-농림축산물 -양식수산물	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-특별한 생산방법 (친환경/유기)	법률개정 ⁴⁾
유기가공식품 인증	-식품산업진흥법	-유기농림수축산물 의 가공식품	-농림수산식품부 -우수식품인증기관	-특별한 생산방법 (유기)	수 산 가 공 식품 추가
GM 농수산물 표시제도	-농수산물 품질관리법	-농림축산물과 그 가공품 -수산물 및 가공품	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-GMO 사용여부 정보제공	품 질 관 리 법 통합
원산지 표시	-농수산물 품질관리법	-농림축산물과 그 가공품 -수산물 및 가공품	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-최종 제품 또는 그 사용 원료별 원산지 정보제공	품 질 관 리 법 통합
식품/건강기능 식품 이력추적제	-식품위생법 -건강기능성 식품에 관한 법률	-일반식품 (축산물 제외) -건강기능식품	-식품의약품안전청	-제품생산 이력정보 (원재료 조달 및 완제품 유통)	가공식품 ⁵⁾ 에 한함
축산물 이력 추적제	-축산물가공처리법	-축산식품	-수의과학검역원	-제품생산 이력정보 (원재료 조달 및 완제품 유통)	축산물 가 공식품 ⁶⁾ 에 한함

1) “농축산가공식품 표준화(KS)에 관한 운영요강”과 “수산가공식품 표준화(KS)에 관한 운영요강”의 통합.

2) “수산물품질관리법”에서 정한 수산전통식품 인증제도를 폐지.

3) “농산물 품질관리법”과 “수산물품질관리법”의 통합.

4) “친환경농업육성법”을 개정하여 현행 수산물품질관리법에 따른 친환경수산물 인증제도를 흡수.

5) “식품위생법”과 “건강기능식품에 관한 법률”에서 정한 “식품공전” 및 “건강기능식품공전”에서 정한 품목 중에서 “축산물가공처리법”의 적용대상이 되는 식품을 제외함.

6) “축산물가공처리법”에서 정한 “축산물의 가공기준 및 성분규격”에서 정한 축산가공품을 말함.

나. 2단계 : 품질인증 및 안전인증, 유기인증 등 인증목적별 통합 추진방안

현재 국내에서 소비자에게 종합적인 품질에 대한 신뢰성을 보증하기 위한 인증제도로는 가공식품 산업표준(KS) 인증제도가 가장 대표적이며, 그 외에 국내산 농수산물을 주원료로 이용하였다는 특징과 최종 제품이 전통적인 맛·향·색 등을 재현한 전통식품품질인증제도와 특산물 인증제도 등이 운영되고 있다. 한편, 식품의 품질특성 중에서도 특별히 “식품안전”에 대한 신뢰성을 보증하는 인증제도로는 “식품위해요소중점관리기준”, “축산물위해요소중점관리기준”, “생산출하전단계수산물의 위해요소중점관리기준” 등으로 구분되는 “HACCP”지정제도가 별도의 개별 법률에 근거하여 운영되고 있다.

아울러 유기적인 생산방법이나 취급방법에 따라 생산된 것임을 보증하기 위한 인증제도로는 “친환경농업육성법”에 따른 “친환경농산물”과 “수산물품질관리법”에 따른 “친환경수산물” 및 “식품산업진흥법”에 따른 “유기가공식품” 등의 인증제도가 운영되고 있으며, 이와 함께 제품 생산자의 보유기능에 근거하여 생산된 식품임을 보증하기 위한 “식품명인”제도가 식품산업진흥법에 따라 “일반식품 명인”과 “전통식품 명인”으로 구분하여 운영되도록 규정되어 있다.

이상에서 열거한 인증목적별 인증제도의 통합 운영방안을 검토한 결과는 다음과 같다.

1) 품질 인증제도(HACCP 제외)의 통합 운영방안

HACCP를 제외한 우리나라 식품품질 인증제도는 기본적으로 생산자가 포괄적인 소비자 요구사항(품질, 안전, 위생 등을 포함)을 지속적으로 충족시킬 수 있는 능력을 갖추고 있으며, 생산자가 공급하는 식품 자체가 식품위생법이나 축산물가공처리법에서 정한 식품(축산물)별 품질규격기준이나 기타 제반 법률적 요구사항을 충족하면서 동시에 개별 인증제도에 적용되는 규격기준 이상의 품질을 갖춘 제품만 시장에 공급된다는 것을 보증하도록 설계되어 운영되고 있다는 점을 특징으로 들 수 있다. 이러한 인증제도 중에서 산업표준(KS) 인증제도는 주로 농수축산 가공식품 및 식품첨가물을 대상으로 인증을 실시할 수 있도록 되어 있고, 전통식품 인증제도는 농수축산 전통식품 중에서 국내산 농수산물을 주원료로 사용하여 전통적인 방법으로 제조한 가공식품을 인증대상으로 하고 있다. 또한, 특산물 인증제도는 지리적 특성과 최종 제품 간에 인과관계가 성립되는 1차 생산물 또는 가공식품과 함께 특별한 재배 또는 제조 기술을 적용하여 특징적으로 생산된 제품을 대상으로 인증을 할 수 있도록 규정하고 있었지만, 농축산물의 경우에는 현재 이의 인증이 중단되어 있으며, 수산물과 그 가공품 일부에 대해서만 운영되고 있다.

이들 인증제도별 인증실시 목적을 단순 비교하면 “품질인증”으로 귀결되므로 단일 인증제도로 운영하는 것이 가능하겠지만, 구체적인 보증특성에서 전통식품품질인증과 일반 가공식품의 산업표준(KS) 제품인증은 동일한 식품에서도 주원료의 원산지가 중요한 인증결정 기준으로 차별화되므로 현행과 같이 분리하여 운영하는 것이 타당한 것으로 평가되었다.

다만, 농수산물을 이용한 특산물 인증제도의 경우에는 지리적 특성과의 상관성이 입증되는 제품을 대상으로 하는 특산물 인증은 지리적표시 등록제로 일원화하여 관리할 필요가 있으며, 이와 함께 특별한 제조기술/방법을 적용한 가공식품으로서 주원료가 국산인 경우에 인증하는 특산물은 전통식품 품질인증제도로 통합하고, 기타 특산물은 산업표준인증으로 일원화하도록

추진하는 것이 바람직하다. 이를 위해서는 농산물품질관리법 또는 수산물품질관리법에 근거하여 제정된 표준출하규격을 그 통합대상 인증제도에서 운영하는 규격기준에 편입시켜 통합 관리되게 하는 것이 타당하며, 인증의 결정대상은 특별한 제조가공기술이나 특정 제품을 각각 대상으로 할 수 있게 하는 것이 필요하다. 이와 같은 분류기준은 명인이 생산하는 제품에 대한 인증도 같은 방식으로 통합 또는 조정을 추진할 수 있을 것이다.

2) HACCP 지정제도의 통합추진 방향

우리나라에서는 EU 또는 미국과는 달리 강제법(식품위생법 또는 축산물가공처리법)에서 정하고 있는 개별 식품에 대한 안전 요구사항을 충족하는 제품을 생산하는 업체가 HACCP 원칙에 따라 위생 및 안전관리를 강화하여 실시하는 기업에 대하여 최종 제품에 “HACCP 적용작업장”으로 지정되었음을 나타내는 로고를 부착하여 판매할 수 있게 함으로써 안전한 수준에 따른 시장에서의 차별화가 가능하게 되어 있다. 이러한 가운데서도 식품위생법의 규제를 받는 품목 중 8개 품목은 강제법의 요구사항 외에 HACCP를 의무적으로 적용하도록 요구하고 있으며, 축산물의 경우에는 도축장만 의무적용하고 농장 및 사료공장이나 집유장, 유통처리장 및 가공장, 식육 처리장 및 가공장, 알 가공장과 축산물 운반보관업 및 판매업까지도 영업자가 자율적으로 적용할 수 있도록 법정 임의인증제도로 운영하고 있다. 한편, 수산물 품질관리법에서는 수출작업장에 대한 위생시설 등록제도를 운영하면서 수산물 수출작업장에 대한 사전등록을 의무화(이는 주로 EU 및 미국으로 수출되는 수산가공품 작업장에 대한 수출 상대국의 요구사항에 따른 것임)하고 있고, 양식수산물에 대한 “생산출하전단계 수산물의 위해요소중점관리기준”을 역시 법정 임의제도로 운영하고 있다.

식품안전은 모든 소비자에게서 제품선택의 최우선 기준으로 작용하고 있지만, 실제 식품의 생산 및 공급과정에서 식품안전 관리는 강제법(식품위생법 또는 축산물가공처리법 등)에서 정한 요구사항(c-GMPs ; current Good Manufacturing Practices)을 충족할 수 있음을 보증하는 것으로 충분하여야 한다. 다만, 이러한 법률 요구사항에 대한 적법성을 지속적으로 보증할 수 있는 능력을 유지하도록 지원하는 보조수단으로서 “HACCP 관리체계”를 활용하게 하는 것이 타당하다.

따라서 식품사슬 전체에 걸친 HACCP의 적용확대를 추진하되, 제도 운영의 절차와 방법은 식품의 종류가 축산물, 수산물 또는 이외의 식품인지 여부에 따라 별개의 제도로 운영하는 현재의 체계를 탈피하여 식품사슬의 각 단계별(1차 생산/수확후 처리/신선편이식품/가공식품/식품유통)로 구분하여 단일 평가기준을 설정하여 운영할 필요가 있다.

국제적으로 “HACCP 관리체계”를 가장 효과적으로 활용하고 있는 국가는 캐나다로서 캐나다는 수산식품에 대해서는 QMP(Quality Management Program)를 적용하고 그 외의 주와 주 사이에서 이동이 이루어지는 모든 식품은 FSEP(Food Safety Enhancement Program)를 적용하도록 되어 있어서 2원화된 체계인 듯하지만, 실제 이들 두 가지 프로그램의 운영 주체는 CFIA(Canada Food Inspection Agency)가 전담하여 제도 운영의 통일성 및 일관성을 높이고 있으며, 실제로 이들 두 가지 제도는 그 세부 평가 내용이 거의 동일하여 HACCP 원칙을 기존의 품질경영체제에 융합시켜 적용하고 있는 것으로 2005년에 국제표준화기구(ISO)가 개발한 식품안전경영시스템 규격(ISO 22000)의 모태가 되었다.

이러한 차원에서는 캐나다의 FSEP를 모델로 하여 국내 식품안전 인증체계를 재정비하는 것은 복잡하고 중복적인 식품안전 관리체계의 효율적인 통합방안으로 활용될 수 있다.

3) 1차 생산단계의 안전관리 등을 위한 인증제도의 통합방안

소비자에게 식품안전을 확실히 보증하기 위해서는 식품사슬 전체(from Farm to Table)에서의 단계별 안전관리가 필수적으로 요구되는 것은 주지의 사실이지만, 그 중에서도 1차 생산단계에서 안전한 수준이 확보되지 못한다면 최종 제품의 안전을 담보하는 것이 사실상 불가하므로 국내 1차 생산단계에서는 상기 2)에서 밝힌 “축산농장 및 사료공장 HACCP”와 “생산출하 전단계 수산물 HACCP”와 함께 농산물품질관리법에 따른 “우수농산물(GAP) 인증제도”가 병행 운영되고 있다.

1차 생산단계에서의 안전확보를 위한 기본적 수단은 생산단계에서 사용되는 농업용 자재(농약, 비료, 동물약품, 사료 등 포함)의 안전한 사용기준을 준수하는 것이며, 이는 해당 자재와 관련된 법률적 요구사항을 준수함으로써 충족될 수 있다는 점에서 “HACCP”라는 용어를 사용하기보다는 “GA(Agricultural/Aquacultural/Animal-Husbandry)P”로 통합하여 운용하는 것이 더 실질적이다. 이와 함께 원산지 표시 및 이력추적제를 GAP의 보조수단으로 활용할 수 있도록 하는 것이 필요하다.

4) 식품 정보제공을 위한 표시(Labeling) 제도의 통합방향

식품에 대한 소비자의 관심이 높아질수록 올바른 정보제공에 대한 요구수준도 강화되는 것이 당연하다. 기본적인 제품특성에 관한 정보제공은 식품위생법 또는 축산물가공처리법이나 건강기능식품법에서 별도의 표시기준을 정하여 규제하고 있으며 일반적으로는 인증제도를 통하여 평가 및 보증된 제품의 품질정보를 정확하게 제공하는 수단으로 이용되는 것으로, 이러한 법률에 의한 표시 요구사항은 건강기능식품 이외에는 대동소이하므로 통합 운영하는 것이 가능할 것으로 판단된다.

실제 식품표시제도에서는 생산자 정보, 제품 성분조성 정보, 유통기한, 알레르기 성분표시 등의 기본적 표시요구사항 이외에 원산지표시, GM원료 사용여부, 방사선조사 처리여부, 지리적 특성 보유여부, 특별한 제조방법/기술의 적용여부, 특정 영양성분 강조표시, 건강기능성 강조표시 등에 관한 강조표시까지를 망라할 수 있으며, 이들에 대한 표시규제 또는 관리는 기본적으로 생산자의 자율관리에 의존할 수밖에 없는 한계를 가지고 있다.

따라서 이들 표시제도는 개별 표시사항에 대한 세부기준을 구체적이고 독립적으로 설정하되, 국제적 기준 등과의 지속적인 조화를 위하여 개별 법률에 따라 정한 표시기준을 모두 통합하면서 부가 정보(생산이력 정보, 원산지 정보 등)의 제공까지 포함하는 별도의 표시기준 제도를 설치하여 통합 관리할 필요가 있다(일본 JAS의 품질표시기준 제도 참조).

또한, 이들 표시제도 중에서 GM 표시, 방사선 조사처리표시, 원산지 표시, 이력추적(생산정보)표시는 해당 식품의 안전과 밀접한 관계가 있으므로 식품안전 인증이 적용되는 제품에서는 부가적으로 준수하도록 인증 요구사항에서 통합 관리할 필요가 있다.

5) 특별한 생산방법 등에 대한 인증제도의 통합방안

현재 국내에서 운영되고 있는 농림수산물 및 식품에 관한 특별한 생산방법이나 생산조건 등에 따른 제품차별화를 위한 인증제도중에서 생산방법에 관한 인증제도로는 친환경농업육성법에 따른 “친환경농산물(유기농산물, 무농약(무항생제) 농산물, 저농약 농산물) 인증제도”와 수산물품질관리법에 따른 “친환경수산물 인증제도”, 그리고 식품산업진흥법에 따른 “유기가공식품 인증제도”가 각각 운영되고 있다. 이와 함께 특별한 생산조건에 관한 인증제도는 “농산물품질관리법”에 따른 “농산물 지리적표시 등록제”와 수산물품질관리법에 따른 “수산물 지리적표시 등록제”가 해당 농산물 또는 수산물의 가공품까지 그 적용범위에 포함해서 운영되고 있다.

이 중에서 친환경농업육성법이나 수산물품질관리법에 따른 “유기 농수산물 인증제도”와 식품산업진흥법에 따른 “유기가공식품 인증제도”는 이들 3가지 법률이 모두 농림수산물식품부 관장법률이라는 점과, Codex의 “유기식품가이드라인” 및 주요 선진국의 유기식품 관리제도를 고려하면서 제도운영의 효율화를 도모하고 인증수요 업계의 불편을 최소화하기 위해서는 3가지 인증제도를 모두 통합한 단일 인증제도로 운영될 수 있게 우선적으로 통합시켜야 한다.

반면, 지리적표시 등록제는 농산물품질관리법과 수산물 품질관리법 자체를 통합하는 과정에서 자연스럽게 단일 인증제도로 정리될 수 있을 것이며, 이 과정에서 동 인증제도의 적용범위를 가공식품에까지 확대 적용할 수 있는 근거를 마련하는 것이 추가로 필요하다.

지리적표시 등록제의 정비와 함께 원산지표시 제도는 지리적표시 등록을 한 제품인 경우에는 원산지표시 의무를 면제하는 법률조항의 신설이 필요하며, 농산물, 수산물 등의 1차산물과 가공식품 및 소분판매업에 이르는 식품사슬의 모든 단계에서 공통적으로 적용할 수 있는 단일 기준을 정립하는 것이 정보표시 의무자에게서 발생할 수 있는 오류를 최소화할 수 있는 길이다. 또한, 원산지 표시제도의 정비과정에서는 특별한 생산지의 지리적 위치를 보호할 가치(예; 금산 인삼, 충주 사과, 이천 쌀)가 있는 경우에 이들이 지리적 표시등록을 하기 전이라도 해당 지리적 명칭을 제한적으로 사용할 수 있게 하는 규정도 필요할 것이다.

6) 2단계 통합 후의 인증제도 운영방법

이상과 같은 방법으로 2단계 통합조정이 완료된 후에 운영되는 국내 식품관련 인증제도와 제도별 인증대상과 인증범위 및 운영방법 등은 표 III-4-3과 같다.

표. III-4-3. 2단계 통합 후의 인증제도 운영방법

제도명	구분	근거 법령	적용 대상	운영 주체	보증 특성	비 고
산업표준(KS) 제품인증		-산업표준화법 -가공식품표준화에 관한 운영요강	-농림축산가공식품 -수산가공식품 -식품첨가물 -식품관련 서비스	-농림수산물식품부 -우수식품인증기관	-포괄적인 우수품질 (안전특성은 강제 법 준용)	서비스 ¹⁾ 인증추가
전통식품 품질인증		-식품산업진흥법	-농림축산전통식품 -수산전통식품	-농림수산물식품부 -우수식품인증기관	-주원료 국내산 -표준규격의 품질	일부 특산 물 통합

구분 제도명	근거 법령	적용 대상	운영 주체	보증 특성	비 고
HACCP 인증	-식품위생법 -축산물가공처리법	-1차 생산 이후의 모든 식품 ²⁾	-식품의약품안전청 -수의과학검역원 -HACCP인증기관	-식품 안전	국내 용은 임의인증제 도 ³⁾ 로 전환
GAP ⁴⁾ 인증	-농수산물 품질 관 리법	-농림축산물 -양식수산물	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-1차 생산 농림수축 산물의 안전	
이력추적제 ⁵⁾	-농수산물 품질 관 리법	-농림축산물 -양식수산물	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-1차 생산 농림수축 산물 생산이력정보	식품관련 법률 ⁷⁾ 간 의제 필요
지리적 표시 등록제 ⁶⁾	-농수산물 품질 관 리법	-농림축산물과 그 가공품 -수산물 및 가공품	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-생산물의 품질과 지리적특성의 인과 관계	
유기식품 ⁸⁾ 인증	-친환경농수산업육 성법 -식품산업진흥법	-유기농림수축산물 의 가공식품	-농림수산물부 -우수식품인증기관	-특별한 생산방법 (유기)	법률통합 추진 필요
GMO ⁹⁾ 표시	-농수산물 품질 관 리법	-농림축산물과 그 가공품 -수산물 및 가공품	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-GMO 사용여부 정보제공	식품관련 법률 ⁷⁾ 간 의제 필요
원산지 ¹⁰⁾ 표시	-농수산물 품질 관 리법	-농림축산물과 그 가공품 -수산물 및 가공품	-농산물품질관리원 -수산물품질검사원	-최종 제품 또는 그 사용 원료별 원산 지 정보제공	

- 1) 개정된 '산업표준화법'에 근거한 외식산업 및 배달업, Catering 등에 대한 '서비스 인증' 추가 실시.
- 2) 농장 및 양식장 단계는 GAP로 통합하고, 그 이후의 가공/처리 단계와 가공/조리/유통/판매 단계까지는 HACCP 인증제도 실시를 통해 제품안전을 법률적 요구수준 이상으로 보장.
- 3) 수출용 수산물 작업장은 수산물품질검사원이 계속 의무적용제도로 유지하고, 그 외의 내수용 농림수산물 및 축산식품은 의무적용제도를 해지하고 임의인증제도에 의한 자율관리체제로 전환하여 통합운영.
- 4) Good Agricultural Practices + Good Animal-husbandry Practices + Good Aquacultural Practices로서 1차 생산단계 전체에 대한 통합 인증제도로 운영.
- 5) 농림수산물에서부터 가공식품까지의 모든 생산이력 등에 관한 정보제공으로 확대 실시.
- 6) 지리적 특성과 인과관계가 성립되는 농림수산물 자체 또는 그 가공품에 대한 지리적 명칭 보호.
- 7) 한시적으로는 통합된 "농수산물품질관리법"에 따라 인증 또는 표시 제도가 운영되게 하면서 "식품위생법", "건강기능식품법", "축산물가공처리법"에 따른 표시기준에서 동 제도에 의한 표시를 허용하도록 의제.
- 8) 친환경농수산업육성법에 따른 유기농수산물과 식품산업진흥법에 따른 유기가공식품을 통칭함.
- 9) Genetically Modified Organism.
- 10) 지리적 표시제도와는 다른 일반적인 식품 원료 또는 식품 자체의 원래의 생산지역이나 국가를 말함.

다. 농림축수산물 및 가공식품 인증제도 통합운영 관리 방안

소비자가 요구하는 식품품질 특성의 다양성(안전, 위생, 신선, 기호, 영양, 경제성 등)을 고려하면서 1차 생산물에서부터 가공식품에 이르는 모든 식품의 품질이 요구되는 특성을 충족하

고 있음을 소비자(다음 단계 사용자 포함. 이하 같다)에게 신뢰를 줄 수 있는 수단으로 보증하기 위해서 인증제도 또는 표시제도가 사용된다. 이러한 식품의 품질속성은 ①완성된 제품 자체의 품질구성 요소인 색깔, 크기, 모양 등과 같이 소비자가 제품을 구매하기 전에 그 품질수준을 확인할 수 있는 탐색재적인 속성과 ②당도, 산도, 맛 등과 같이 소비자가 제품을 구매하여 섭취한 뒤에야 품질수준을 확인할 수 있는 경험재적인 속성, 그리고 ③동물복지, 지리적 특성, 제조방법(유기적 방법, 전통적 방법, 수제품 등)의 특성, 사회적 윤리준수 등과 같은 제품을 구매하기 전이나 구매하여 섭취한 후에도 그 품질수준을 확인하기가 곤란한 프로세스적 품질이라는 신용재적인 속성의 3가지로 대별할 수 있다.

이들 세 가지 속성 중에서 탐색재적 속성과 경험재적 속성은 간헐적 또는 반복적인 시험소에서의 시험검사를 통해서 품질수준의 직접 확인이 가능하지만, 신용재적 속성은 해당 식품의 생산·제조 과정(프로세스)을 감시하지 않으면 그 품질수준을 확인할 수가 없으므로 특히 인증제도가 필요하다.

서론에서 밝힌 바와 같이 인증은 품질요소별로 요구되는 수준을 정의한 규격·기준을 바탕으로 생산·제조되는 식품이나 그 관련 서비스가 해당하는 규격·기준을 충족하고 있는지 여부를 확인하는 검사와 평가로 구성되며, 제품 또는 서비스의 검사 및 평가를 실시하는 주체와 인증의 대상에 따라 표 III-4-4와 같이 분류할 수 있다.

표 III-4-4. 인증 실시주체와 인증대상에 따른 인증제도의 분류

구 분	인증제도의 분류			
인증실시 주체	①제1자 인증 (자기적합성 선언)	②제2자 인증 (계약관계당사자)	③제3자 인증 (객관적 기관 인증)	④복합(①+②, ①+③ 또는 ①+②+③) 인증
인증실시 대상	㉠제품 또는 서비스 인증		㉡관리(경영)체제 또는 생산·제조방법 인증	
	㉢인적자원 인증	㉣시험소 인증	㉤복합(㉠+㉡, ㉠+㉡+㉢, ㉡+㉢, 또는 ㉡+㉢+㉣)	

현재 우리나라에서 법률에 근거하여 운영하고 있는 식품관련 인증제도는 인증실시 주체에 따른 구분은 모두 제3자 인증에 해당하며, 이들 인증제도의 인증실시 대상에 따른 구분은 표 4-4의 ㉡(이력추적제, GAP 인증), ㉢(식품명인 지정)와 함께 ㉠+㉡(산업표준인증, 전통식품품질인증, 지리적표시 등록), ㉡+㉢(친환경 농수산물 인증, 유기가공식품인증) 또는 ㉠+㉡+㉢(HACCP 적용작업장 지정), ㉡+㉢+㉣(자가품질검사기관 인정) 등과 같은 복합형 인증으로 구분할 수 있다.

또한 제공하는 식품의 정확한 정보 제공을 위한 표시제도로써 “원산지 표시”, “GMO 표시”, “영양성분표시”, “건강기능성 강조표시”, “식품 등의 일반표시(유통기한 등)” 등이 운영하고 있는 바, 이들은 해당 법률에서 명확한 표시기준을 설정하여 두고, 생산자가 그 기준에 따라 자율 또는 의무적으로 표시하게 하는 제1자 인증(자기적합성선언) 방식으로 운영하고 있다.

이러한 표시제도는 인증제도를 통해 보증되는 제품이나 서비스의 다양한 품질특성에 관련된 추가 정보를 제공하는 기능을 담당함으로써 공급자와 사용자간의 정보의 비대칭문제를 해결하는 중요한 역할을 담당하며, 이를 통하여 사용자의 선택 용이성이 보장된다.

1) 통합 인증제도의 개발 추진방향

가. 및 나.항에서 밝힌 1단계 및 2단계 통합조정을 통해 기본적인 식품 품질속성에 따른 인증제도의 정비는 완료될 수 있지만, 그럼에도 불구하고 실제 인증수요자인 생산자는 사용자의 다양한 요구사항에 대한 보증을 위해 여전히 복수 개의 인증을 획득하여야 하는 부담을 가질 수밖에 없다.

합리적인 통합 인증제도를 개발하기 위한 추진방향은 최소한 다음의 조건이 충족되게 하는 것이 필요하다.

- ① 인증대상 품질의 속성을 최대한 포괄한다.
- ② 제1자 인증(자기적합성 선언)을 통해 부가적인 정보를 제공할 수 있게 한다.
- ③ 원스톱 인증서비스가 가능하게 한다.
- ④ 법규 적법성을 기본적인 인증요구사항으로 한다.
- ⑤ 국내 식품관련 인증제도 전체를 통합·조정할 수 있는 독립기관을 설치하여 관리권한을 부여한다.
- ⑥ 지속적인 개선활동을 보장하면서 인증의 객관적 신뢰성을 제고시킨다.
- ⑦ 인증제품의 포괄적인 품질개선과 생산의 합리화, 거래의 단순·공정화 및 사용 또는 소비의 합리화를 도모할 수 있게 한다.
- ⑧ 부가적으로 필요한 인증제도에서는 중복평가가 생략될 수 있게 한다.
- ⑨ 1차 생산물에서 최종 제품까지의 정보 공유가 가능하게 한다.

이러한 조건을 충족하면서 1차 생산물에서 최종 가공식품까지의 생산·제조 및 서비스에 대한 안전 및 품질 정보를 종합적으로 제공할 수 있는 인증제도로써 “KAFS(Korean Agro-Foods Standards) 인증”제도를 도입할 필요가 있다.

2) 통합 인증제도의 보증대상

상기 1)의 추진방향에 따라 개발되는 가칭 “KAFS” 인증제도는 기본적으로 식품안전을 포함하는 종합적 품질을 그 보증대상으로 하여야 한다. 식품안전에 관한 인증은 HACCP 원칙을 적용하는 것이 전 세계적으로 일반화되어 있지만, 기본적인 제품안전은 개별 국가의 식품관련 강제법에서 요구수준을 규정하고 있으며 법률적인 식품안전 요구수준을 결정하는 과정에서 HACCP 원칙에 따른 과학적 위해분석을 근거로 하는 경우가 보편적이다. 이에 따라 EU의 경우에는 법률적인 필수 요구사항을 충족하도록 규제하고 있으므로 제품안전에 대한 법정 인증제도는 실시하지 않으며, 식품안전 자체를 시장에서의 제품 차별화 수단으로 사용하지 못하게 하고 있다. 미국의 경우에도 식품의 분야별 연방법률(CFR)에서 필요한 요구사항을 규정하면서 개별 식품기업이 HACCP를 적용하도록 요구하고 있지만, 그 자체를 별도로 인증하는 시스템은 규정하지 않고 있으며, 식품기업의 규제관리 수단으로 HACCP를 활용하고 있다. EU 및 미

국의 경우에는 식품안전 이외의 품질 자체에 대한 법정 인증제도도 운영하지 않고 있으며 민간 자율 인증제도로써 ISO 9000 또는 ISO 22000 등의 규격에 따른 경영시스템 인증이 널리 적용되고 있다. 반면, 캐나다는 연방정부의 영업허가가 의무화되어 있는 식품을 생산하는 업체(주와 주 사이에 이동되거나 국가간 교역이 되는 식품(수산식품 포함) 생산업체)에 대한 규제관리 수단으로서 HACCP 원칙과 ISO 9000의 경영관리적 측면을 결합한 식품안전성강화프로그램(FSEP)이나 품질경영프로그램(QMP:수산식품에 한함)을 의무적으로 적용하도록 규정하여 캐나다 식품검사국(CFIA)이 직접 승인관리를 하고 있다. 또한, 일본은 식품위생법에서 HACCP 원칙을 적용하는 기업을 “총합적 위생관리 체제”라는 이름으로 인증을 할 수 있도록 규정하고 있으며, 중국은 모든 식품영업을 하려는 자는 반드시 법률 및 필수 국가표준(GB-T)에 대한 적법성을 인증 받아야만 하도록 규정하고, 그에 적합한 경우에만 영업허가번호를 부여하는 방식으로 “QS-인가”제도를 운영하고 있다. 또한 태국도 “안전과 품질”을 통합하여 보증하는 “Q-Mark”인증제도를 전체 식품을 대상으로 단계별로 확대하여 실시하고 있다. 우리나라는 기본적으로 “식품위생법”, “축산물가공처리법” 또는 “건강기능식품에 관한 법률”에 따라 최소한의 영업요구사항을 충족하는 사업자별로 영업허가(신고)를 하고, 해당 영업자가 생산하여 판매하는 제품별로 “품목제조보고제도”를 운영하면서 영업자에게 “자가품질검사의무”를 부과하여 자기적합성 평가를 하도록 요구함으로써 법률적 요구사항에 대한 자율적 적법성을 확보를 요구하면서 동시에 “식품과 축산물”은 “위해요소중점관리기준(HACCP) 적용작업장 지정”제도를 의무 또는 임의제도로 운영하여 법률적 식품안전 기준보다 강화된 안전수준 확보를 요구하고 있으며, “건강기능식품”에 대해서는 “HACCP”대신에 “우수제조기준(GMP) 인증제도”를 운영하여 지속적인 적법성 보증을 추진하고 있다.

식품안전은 소비자의 식품선택에서 필수적으로 보증되어야 하는 기본 요구사항이지만, “안전한 식품”이면 소비자에게 “무조건적인 선택”을 받을 수 있는 것은 아니며 실제 식품의 거래에서는 “안전”이외의 다양한 “품질특성”이 소비자의 요구수준을 충족하는 것임이 보증되어야 한다. 이러한 품질특성은 위에서 언급한 탐색재적 특성과 경험재적 특성 및 프로세스에 대한 신용재적 특성으로 대별되며, 탐색재적 특성 또는 경험재적 특성에 대한 보증을 위한 수단으로서 자가품질검사제도 또는 제품인증제도가 활용되며, 신용재적 특성에 대한 보증수단으로는 프로세스 또는 관리(경영)체계 인증제도가 활용되는 것이 일반적이다.

제품인증제도의 대표적인 예로는 일본의 “일반 JAS 격부(格付)제도”, 태국의 “Q-Mark제도”, 우리나라의 “KS-Mark 제도”와 “전통식품품질인증제도” 및 전 세계 공통적인 “검사 및 등급화 제도”를 들 수 있으며, 관리(경영)체계 인증제도로는 캐나다의 “FSEP” 또는 “QMP” 관리제도, 일본의 “총합적 위생관리제도”, 우리나라의 “HACCP 적용작업장 지정제도”와 전 세계 국가별로 운영하고 있는 유기식품 인증제도(미국의 “NOP”, 일본의 “유기 JAS”, 우리나라의 “친환경 농수산물” 및 “유기가공식품 등)를 들 수 있다.

이러한 사항을 종합적으로 고려하면, 신규 개발되는 통합 인증제도는 농림수산식품 전반에 대한 기본적인 법규 적법성을 보증하면서 탐색재적 특성과 경험재적 특성을 동시에 보증할 수 있는 제품인증제도로 개발되는 것이 타당하며, 이를 통하여 최소한의 법률적 요구수준 이상의 제품안전과 일정한 양질의 품질이 지속적으로 확보될 수 있음을 보증하게 하여야 한다.

3) 인증결정 방식 설계

2)항에서 도출된 보증해야 하는 품질특성을 포괄하는 인증제도의 인증대상은 결국 최종 제품이나 서비스가 될 것이며, 이를 위하여 제품별 또는 서비스별로 보증하여야 하는 요구수준을 명시한 규격·기준을 설정할 필요가 있다. 설정된 규격·기준에 대한 적합성을 평가하는 방법을 인증결정 방식으로 정의할 수 있으며, KAFS 인증결정에서는 표 III-1-1.의 모듈 5에 반영되는 인증시스템 구성요소를 조합하여 적용하는 것이 바람직하다. 이 경우 인증대상 제품(서비스 포함)이나 인증대상 관리(경영)체계에 따라 인증결정방식을 다르게 적용할 필요가 있다.

가) 1차 생산 농림축수산물 인증

1차 생산되는 농산물, 임산물, 축산물 또는 수산물 자체는 기본적인 법정 검사를 통한 합부판정 또는 등급판정을 하는 방법으로 품질인증을 실시하도록 한다. 이를 위한 기준·규격은 농산물, 임산물 및 수산물은 각각의 품질관리법 또는 검사법에서 정한 “표준출하규격”과 “검사방법”을 그대로 적용하되, 최종 생산이 완료되어 출하되기 직전에 출하대상물 전체를 대상으로 샘플링하여 “검사 및 시험”을 실시한 후, 그 결과에 따라 “합부판정” 또는 “등급표시”를 실시하는 방식으로 인증하도록 한다. 이 방식에 의한 제품인증은 별도의 사후관리를 하지 않는다.

한편, 1차 생산물의 생산과정에서 관련 법률에서 정한 기준을 준수하여 지속적으로 안전하면서 좋은 품질의 생산물을 공급할 수 있는 능력을 보증하기 위한 “GAP 인증”은 해당 생산물을 재배 또는 사육하는 농장의 관리체제 및 관리결과 기록에 대한 적법성 평가를 실시하여 인증여부를 결정하고, 인증된 농장에 대해서는 유통 중인 제품의 무작위 수거검사와 일정한 기간(평균 재배 또는 사육기간)마다 관리체제의 재평가를 병행하는 사후관리를 통해 인증의 효력관리를 하도록 한다.

또한, 특별한 재배 또는 사육방법이나 지리적 특성과 최종 생산물의 품질특성간의 인과관계를 보증하기 위한 인증제도(유기 농림수산물 및 축산물 인증, 지리적표시 등록 등)는 기본적으로 “GAP 인증”과 동일한 방법으로 인증을 결정하되, 최초 인증 결정시에는 대상제품의 품질특성을 “시험 또는 검사”하여 요구사항에의 적합성을 확인하는 절차를 추가한다.

나) 가공식품(단순가공품 포함) 인증

단순가공품(전처리 식재료 등)을 포함한 가공식품은 해당 법률에서 정한 안전 및 품질 요구사항보다 높은 수준의 통합적 품질을 보증하기 위하여 관리(경영)체계에 대한 평가와 제품특성에 대한 평가를 복합적으로 실시하는 방식으로 인증을 결정하도록 한다.

이를 위해서는 인증 대상 품목 또는 제품별로 합리적인 규격·기준과 관리(경영)체계에 대한 평가기준을 별도로 설정하고, 적정한 시료채취방법과 검사 및 시험방법을 먼저 결정해야 한다. 이러한 규격·기준 등의 설정이 완료되고 나면 인증대상 범위를 선정하고, “관리(경영)체계에 대한 평가”를 실시하면서 동시에 제품의 품질(안전 포함)특성에 대한 “시험 또는 검사”를 실시하고 이들 두 가지 결과를 모두 검토하여 인증을 결정한다. 인증이 결정된 이후에는 그 인증의 효력 유지를 위하여 인증된 제품별로 시중에서 유통 중인 인증제품의 “무작위 수거검사”와 정기적인 “관리체제 재평가” 및 생산현장에서의 “제품 품질특성 샘플링검사”를 병행하는 사후관리를 통해 인증의 효력관리를 실시한다.

다) 통합인증 보조수단

가) 및 나)항에서 정한 방식에 따른 통합인증과 함께 국내산 농수산물을 주원료로 사용하여 전통적인 특성을 가지도록 생산된 제품(전통식품)이나, 특별한 제조·가공방법을 사용하여 생산된 제품(수제품, 유기식품 등) 또는 지리적 위치와 가공식품 간의 인과관계를 보증하는 제품(지리적 표시품)은 별도로 기존의 인증시스템을 그대로 적용하여 유지할 수 있으며, 통합인증의 보조수단으로서 기타 식품 표시제도(이력추적제, 원산지표시제, 영양소표시제 등)를 병용할 수 있다.

가공식품에 대한 통합인증 실시를 위한 인증제도 운영 전반에 대한 사항을 캐나다의 FSEP를 벤치마킹하여 개발할 필요가 있으며, 규격·기준의 통합관리와 보조수단(특별한 제조방법, 이력추적제, 원산지표시 및 기타 표시제도 등)에 대한 사항은 일본의 “농림물자규격화에 관한 법률”에 따른 JAS제도를 벤치마킹하는 것이 바람직하다.

4) KAFS 인증제도 운영 구성요소

농림수산물과 가공식품에 대한 법률 및 소비자(다음 단계 사용자 포함) 요구사항을 모두 충족할 수 있음을 보증하기 위한 KAFS 인증제도의 운영을 위해서는 인증시스템 관리체계와 인증에 적용하는 규격기준 관리체계, 인증업무에 종사하는 인적자원 자격관리체계, 그리고 시험분석기관 관리체계의 4가지 체계가 정비될 필요가 있다. 또한, 이러한 체계정비를 위해서는 먼저 KAFS 인증제도의 세부 구성요소를 구분·정리하여야 한다.

가) KAFS 인증제도의 구성요소

통합 조정된 농림축수산물 및 식품 인증제도를 총칭하는 KAFS 인증제도는 다음의 세부 제도들로 구성되어야 하며, 이러한 구성체계를 도표화하면 그림 III-4-1과 같다.



<그림 III-4-1> KAFS 인증제도의 구성체계

① 일반 KAFS 인증

1차 생산 농림수산물 및 축산물이나 이들의 가공품을 대상으로 해당 산물에 적용되는 법률적 요구사항을 기본적으로 충족하면서 개별 물품에 대하여 설정된 안전과 품질에 관한 규격 기준을 충족한다는 것을 보증하기 위한 인증제도로써 3)항의 가) 또는 나)에서 정한 인증결정 방식이 적용되는 인증을 말한다. 이는 기존의 한국산업표준에 따른 제품의 품질인증방식과 HACCP에 따른 관리체계 인증방식을 통합한 형태로 운영되게 하며, 필요한 경우에는 식재료 공급체계, 외식업, 프랜차이즈 영업 및 집단급식소 및 중앙집중식 주방이나 보관운반업 및 판매업과 같은 식품관련 서비스 인증까지 포괄할 수 있게 개발되어야 한다.

② 특별 KAFS 인증

일반 KAFS 인증대상 물품 중에서 그 생산 또는 제조방법이나 주원료 등이 특별하거나 지리적 특성에 따라 해당 물품의 특성이 결정되는 제품을 대상으로 하는 별도의 인증제도가 운영될 수 있어야 한다. 여기에 해당하는 인증제도는 기본적으로 일반 KAFS 인증에서 요구되는 법규 적법성을 준수하면서도 국내산 농수산물을 주원료로 사용하여 전통적으로 계승되어 제조·가공·조리방법으로 고유한 맛과 향을 재현한 전통식품과 특별한 제조·가공·조리방법(예; 수제, 자연발효 등)을 통해 특별한 제품특성을 확보할 수 있는 제품(수타면, 전통메주 등) 뿐만 아니라 특별한 생산·취급방법(친환경, 유기)을 적용하여 얻어지는 산물(유기농수산물, 유기가공식품 등) 등에 대한 인증과 지리적인 위치에 따라 결정되는 제품특성을 보증하는 지리적 표시 등록제를 포함한다. 또한, 앞으로는 동물복지, 사회적 윤리, 탄소라벨링 등의 인류와 지구환경을 고려한 특별한 인증제도가 추가로 운영될 수도 있을 것이다.

③ 품질표시기준

일반 KAFS 인증 또는 특별 KAFS 인증에 대한 표시와 함께 소비자가 요구하는 품질정보를 정확히 제공하여 식품선택의 용이성을 제공하기 위하여 필요한 식품군별로 합리적인 품질표시에 대한 가이드라인을 정하여 생산자가 동 기준에 따라 적정한 표시를 할 수 있도록 하는 제도가 같이 운영되어야 한다. 여기에는 식품위생법, 축산물가공처리법 및 건강기능식품에 관한 법률에서 정한 기본적인 표시사항 이외에 “강조표시(영양성분, 건강기능성 등) 기준”, “원산지표시기준”, “안전정보(GMO 함유여부, 방사선 조사처리여부, 알레르기 물질 함유 여부 등) 표시기준” 등을 포함한다.

④ 생산정보제공 시스템

농림수산물 또는 축산물의 생산에 관련된 정보에서부터 이들의 수확, 처리, 보관, 운반 및 가공과정과 완성된 식품의 유통에 관련된 일련의 생산 및 제조·가공·조리 및 소비의 전체 식품사슬에 걸친 이력추적성을 확보하기 위하여 식품사슬의 각 단계별로 그 전 및 후 단계와의 연계성 정보를 파악하여 제공하는 생산이력제가 운영되어야 한다.

나) KAFS 인증제도 운영에 필요한 규격·기준 관리체계

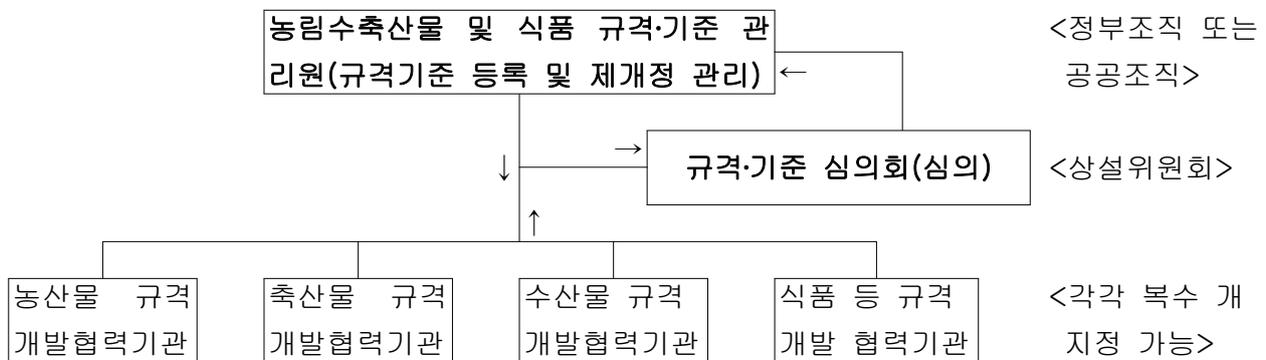
가)에서 밝힌 KAFS 인증제도의 4가지 구성요소별로 필요한 규격·기준 및 인증심사기준

또는 가이드라인은 별도의 규격·기준 전담 관리조직을 설치하여 일원화된 관리가 필요하다. 기본적으로 KAFS 인증제도는 최종 제품 또는 서비스를 인증하는 제도로 운영되는 것이므로 제품이나 서비스별로 법규 적법성을 포함한 요구되는 모든 품질특성의 수준을 정한 규격·기준을 설정하고, 이들 규격기준이 해당 공급자 조직에서 지속적으로 준수될 수 있는 관리체계를 유지하는지 여부를 평가하기 위한 인증심사기준을 같이 설정하는 것이 필요하다.

또한, 품질표시기준은 필요한 범위 내에서 구체적인 수준까지 가이드라인으로 제정하여 공급자 조직이 자체적으로 그 기준에 따른 적합성을 보증할 수 있게 하여야 하며, 생산이력정보 제공을 위한 기준도 별도로 설정되어야 한다.

이러한 규격·기준 및 인증심사기준 또는 가이드라인은 제도정비 초기에는 기존의 규격·기준 및 인증심사기준 또는 가이드라인을 그대로 통합 관리하는 방식으로 흡수하여 관리하되, 개별 법률에서 요구하는 의무사항에 관한 규격·기준과 사용자의 요구사항을 반영한 권장 규격·기준으로 그 분류를 구분하여 관리할 필요가 있다.

이를 위하여 KAFS 제도 운영에 필요한 규격·기준 및 인증심사기준 또는 가이드라인 전체의 관리를 전담하는 조직으로 “(가칭)농림수산물 또는 축산물 및 식품 규격관리원”을 신설하고, 그 산하에 분야별 “규격·기준 개발 협력기관”을 지정하여 규격관리를 일원화하는 것이 필요하다(그림 III-4-2 참조). 이들 조직은 개발 대상 규격에 따라 의무적용 규격은 기존 정부조직이 담당하게 하고, 임의적용 규격은 정부 또는 민간조직이 담당할 수 있게 한다. 또한 이들 일련의 규격기준은 이해관계자의 신청이 있거나 정책적 필요가 있는 경우에 제정이나 개정, 확인 또는 폐지를 할 수 있도록 규격기준심의회를 구성하여 관리되어야 한다.



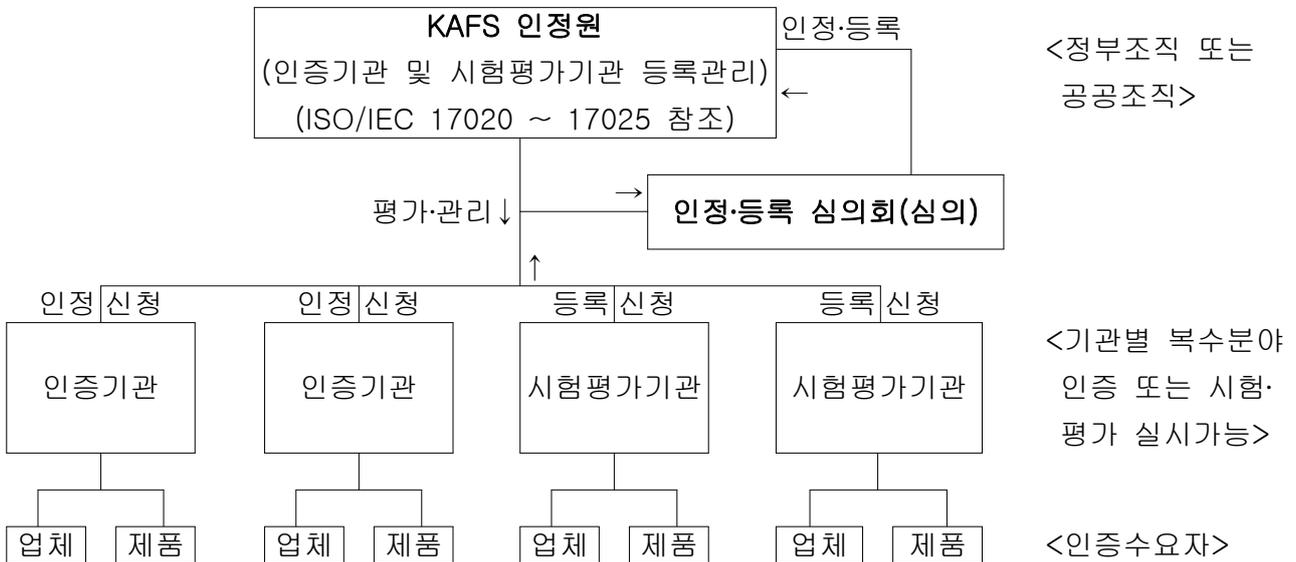
<그림 III-4-2> KAFS 규격·기준 관리 체계도

다) KAFS 인증시스템 관리체계

일반 KAFS 및 특별 KAFS 인증제도는 기본적으로 제3자 인증시스템으로 운영되는 체계이며, 인증의 결정방식에서는 관리(경영)체계 심사와 제품(또는 서비스) 심사를 병행하거나 이들 중 하나만 실시하는 방식을 채용할 수 있다. 이러한 인증결정방식에서는 인증을 결정하는 기관의 공신력이 인증제도 자체의 신뢰성에 중요한 영향을 미치므로 ISO/IEC Guide 65에 적격한 인증기관을 지정하여 관리할 수 있는 체계가 필요하다. 이와 함께 인증된 제품이나 서비스의 지속적인 인증기준 적격성 유지를 도모하여 생산자와 소비자를 동시에 보호하기 위해서는 시

중에서 유통 중인 제품의 무작위 수거검사와 정기적인 관리(경영)체계에 대한 재평가를 실시할 수 있는 사후관리 체계도 갖추어야 한다.

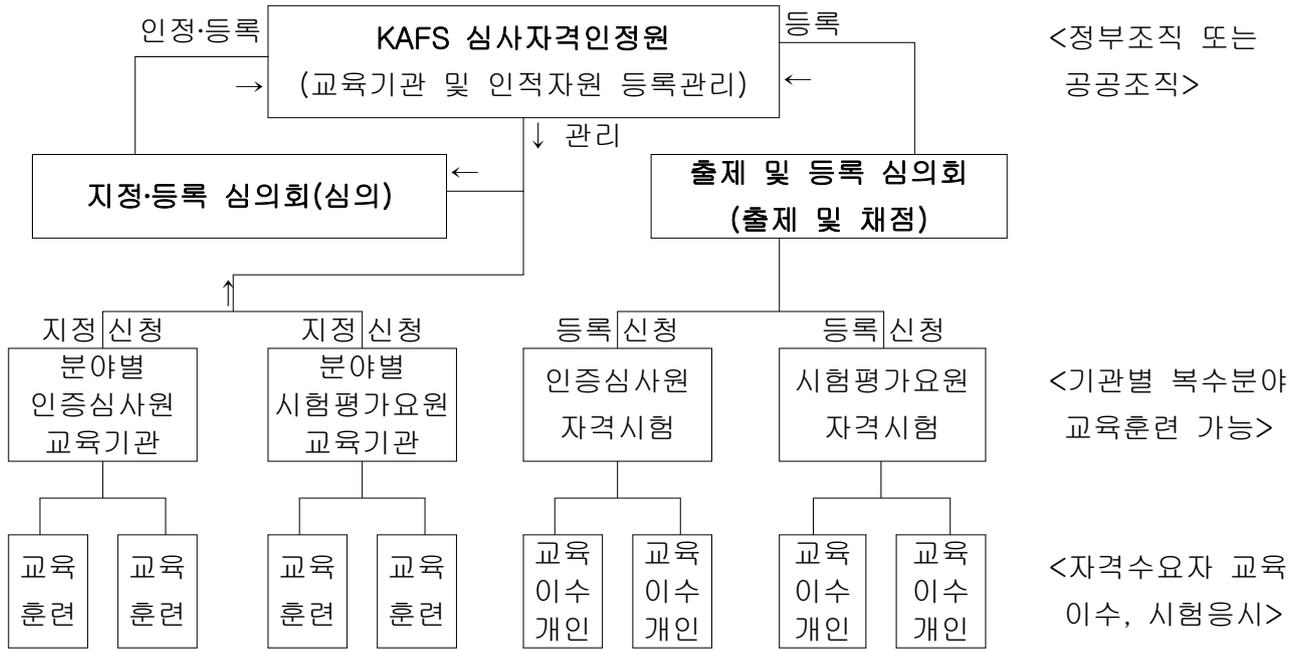
이를 위하여 공급자에 대하여 직접적인 인증심사 서비스 및 인증서 효력관리와 정기심사(사후관리심사)를 담당할 “인증기관(Certification Body)”과 규격·기준에 대한 적합성을 시험 또는 평가할 수 있는 “시험평가기관(Testing Laboratory)”을 지정하고 관리·감독할 수 있는 권한을 가진 “(가칭) KAFS 인정원(Accreditation Body)”을 별도로 설치하여 KAFS 인증제도의 신뢰성 있는 운영을 보장할 필요가 있다. 또한, KAFS 인증시스템에서 “인증기관” 또는 “시험평가기관”에 대한 인정이나 “공급업체”에 대한 인증의 유효기간은 3년으로 통일하여 매 3년마다 전면 재심사를 실시하도록 하되, 매년 부분적인 심사를 추가로 실시하도록 규정하여 인증제도의 신뢰성을 제고할 필요가 있다. 인증시스템 관리체계 운영에 필요한 조직의 모식도는 그림 III-4-3과 같다.



<그림 III-4-3> KAFS 인증시스템 관리 체계도

라) 인적자원 자격관리 체계

KAFS 인증제도 운영에서 그 신뢰성을 유지할 수 있는 절대적 요소 중 하나가 인증을 실시하거나 시험평가를 실시하는 인적자원의 적격성 관리이다. KAFS 인증결정 방식에 따라 필요한 인증심사원 또는 시험평가요원의 적격성 확보에 필요한 교육훈련 과정의 실시와 그 이수 결과에 따른 평가를 통해 적격한 인원이 인증활동을 수행하도록 보장하여야 한다. 이를 위하여 교육훈련기관과 인증요원자격관리기관을 분리하여 운영하게 하면서, 인증분야별로 전문화된 인증요원이 개별 인증기관 또는 시험평가기관에 고용되어서 인증을 실시하도록 할 필요가 있다. KAFS 인증체계 내에서의 인적자원 자격관리 체계도는 그림 III-4-4와 같다.



<그림 III-4-4> KAFS 인증관련 인적자원 자격관리 체계도

마) KAFS 인증표지

KAFS 인증제도에 따른 인증을 받은 제품이나 서비스를 식별할 수 있는 표지는 원칙적으로 기본 문양을 단일화하여 사용하는 것이 바람직하다. 이는 가장 기본적인 제품의 품질과 안전을 보증하는 일반 KAFS의 문양을 개발하여 이를 기본으로 하면서 특별 KAFS는 개별 제도의 기존 문양을 그대로 사용하되, KAFS 문양을 추가 삽입하는 형태(예; 전통 KAFS, 유기 KAFS, KAFS 지리적 표시 등)로 표시하게 한다.

한편, 품질표시기준에 따른 표시는 별도의 일괄표시 란을 정하여 일괄표시하게 하되, 국제적 기준에 따라 합의 된 문양(예; 방사선 조사처리 표시 등)이 있는 경우에는 이를 그대로 사용하도록 하며, 생산정보표시도 별도 서식에 따라 표시할 수 있게 한다. 아울러, 향후 필요에 따라 신규 개발되는 인증제도(사회적 책임, 동물복지, 공정거래, 탄소라벨링 등)도 기본적으로 "KAFS"문양을 이용하면서 해당 인증제도의 특징을 함축적으로 나타낼 수 있게 개발되도록 추진할 필요가 있다.

5) KAFS 제도 운영방법

4)에 따라 통합 조정 및 정비된 KAFS 제도의 운영은 기본적으로 법정 임의인증제도로써 운영하게 되며, 이를 위하여 "(가칭)농림축수산물 및 식품 표준화(KAFS) 및 표시 적정화에 관한 법률(이하 "KAFS법"이라 한다)"을 특별법으로 제정하도록 한다.

KAFS법은 기본적으로 "일반 KAFS" 및 "특별 KAFS" 인증에 대해서는 제3자 인증의 원칙을 적용하고, "품질표시기준"과 "생산이력정보"에 대해서는 제1자 인증(자기적합성 선언)의 원칙이 적용되도록 규정하고, 이들 인증절차 및 방법이나 관련 규격기준의 세부적인 분류 및 관리절차도 포함시켜서 규정되어야 한다. 또한 일반 KAFS 인증과 특별 KAFS 인증의 효력범위

와 사후관리 절차뿐만 아니라 KAFS 제도 운영에 필요한 각 심의회의 구성과 운영방법, 표준화 촉진시책 및 소요예산 지원, 인적자원 자격관리 등에 관한 전반적인 절차를 포괄하여 규정되어야 한다.

가) 일반 KAFS 및 특별 KAFS 인증제도의 운영

일반 KAFS 인증은 국내에서 유통되는(수입품 포함) 모든 농림축수산물과 그 가공품 및 이들에 관련된 서비스를 인증대상으로 하며, 이들 물품 또는 서비스의 법규 적법성을 포함한 안전 및 품질을 통합하여 보증하는 것을 그 목적으로 하고 있다. 따라서, 제도 도입 초기에는 기존의 HACCP 적용 작업장에 대해서는 최종 인증대상 물품이나 서비스의 해당 규격기준에서 정한 품질수준 적합성만 확인한 후 인증을 부여할 수 있게 하고, 기존의 산업표준 인증을 받은 물품이나 서비스는 법규 적법성에 대한 평가만 실시하여 KAFS 인증을 부여할 수 있게 경과조치를 하고, 최초 인증은 통합조정된 심사기준에 따른 관리(경영)체제 평가와 규격기준에 따른 제품 또는 서비스의 품질심사를 모두 실시하여 인증을 결정하도록 함을 원칙으로 한다.

다만, 자체 관리(경영)체제의 정비가 곤란한 중소기업에 대해서는 출하되는 제품의 로트별로 해당 규격기준에 따른 품질시험 결과에 따라 인증표지 부착여부를 결정할 수 있게 하는 수단도 병행 사용할 수 있도록 배려할 수 있다.

특별 KAFS 인증은 개별 제도(전통식품, 유기식품, 환경친화(저탄소) 식품, 지리적표시 식품 등)별로 특별한 생산 또는 제조방법이나 가공기술을 적용하여 특별한 품질특성을 확보한 제품이나 주원료 또는 제조방법이 지리적 특성에 영향을 받아 최종 제품의 품질특성이 차별화될 수 있는 제품을 그 적용대상으로 하며, 따라서 이 인증제도를 통해 보증하는 품질특성은 다양화 또는 다원화될 수 있지만, 이들 인증제도는 기존의 인증방식과 절차를 최대한 그대로 유지하는 방법으로 적용하면서 부분적인 통합조정을 하거나, 규격기준의 일원화된 관리만 하도록 하는 방법으로 운영되게 할 수 있다.

일반 KAFS 및 특별 KAFS는 미리 밝힌 바와 같이 제3자 인증시스템으로 운영되므로 독립조직으로 “(가칭)KAFS 인정원”을 설치하여 이 조직이 “인증기관”과 “시험평가기관”을 지정관리 할 수 있는 권한을 가지게 하고, 등록된 “인증기관”이나 “시험평가기관”이 직접 희망하는 업체의 물품이나 서비스를 인증하도록 하는 방식으로 운영되게 하는 것이 타당하다. 이 경우 인증심사 또는 시험평가를 실시하는 인원은 KAFS법에서 정한 분야별 자격기준에 적격한 인원을 해당 인증기관이나 시험평가기관이 고용하여 서비스를 제공하도록 하여야 한다.

나) 품질표시기준 및 생산이력정보 표시제도의 운영

품질표시기준과 생산이력정보 표시제도의 적용대상은 원칙적으로 일반 KAFS의 적용대상과 동일하지만, 대상 제품이나 서비스가 그러한 표시기준에 직접적인 해당사항이 없는 경우에는 적용하지 않을 수 있는 포지티브 방식으로 운영하도록 해야 한다. 품질표시기준은 기본적으로 품목별로 해당하는 농수산물품질관리법, 식품위생법, 축산물가공처리법 또는 건강기능식품에 관한 법률에서 정하고 있는 표시기준을 필수 표시사항으로 규정하면서 각종 강조표시(영양성분 강조표시, 건강기능성 강조표시, 특별한 처리방식(예; halal food) 강조표시 등)에 대한 기준과 부가적인 안전정보 표시(GMO 또는 non-GMO, 방사선조사처리, 원산지(국가 또는 지역),

알레르기 물질 함유여부 등)에 대한 기준을 해당하는 경우에 생산자가 자기적합성 선언을 하는 방식으로 표시하도록 하고, 이에 대한 사후관리는 시험평가 기관을 이용하여 유통 중인 식품의 무작위 수거검사를 실시함으로써 표시사항에 대한 일치여부를 확인하는 방식으로 운영되게 하여야 한다.

이와 함께 생산이력 정보는 원료에서부터 최종 소비되는 제품에 이르는 식품사슬 전체에 대하여 식품사슬의 각 단계마다 직전 단계에서 이루어진 활동의 내용과 다음 단계에 전달된 경로를 파악할 수 있는 수단이 확보되게 하는 방식으로 관리되게 하여야 한다. 이러한 정보가 기록으로 각 단계별로 유지되게 함으로써 최종 소비자에서부터 최초 생산자에게까지 그 생산 또는 가공처리 이력을 역추적할 수 있는 체계를 유지할 수 있게 운영할 필요가 있다.

5. 통합인증제도 운영 법령(안)

KAFS 인증제도의 효율적인 운영을 지원하기 위해서는 “(가칭)농림축수산물 및 식품의 표준화 및 표시의 적정화에 관한 법률”을 특별법으로 제정하여 일원화된 관리가 가능하도록 지원할 필요가 있다. 이 법률은 현행 농산물품질관리법, 수산물 품질관리법, 친환경농업육성법, 식품산업진흥법 등의 임의법률에서 운영되는 법정 임의인증제도와 그 관련 표준뿐만 아니라 식품위생법, 축산물가공처리법, 건강기능식품에 관한 법률 등의 강제법에 따른 필수 요구사항에 관한 규격기준 및 의무적용 인증제도까지 통합 관리할 수 있도록 규정할 필요가 있다.

이 법률의 주요 적용범위는 다음과 같다.

- ① 농림수산물을 포함한 식품의 품목별 표준규격과 인증심사기준 설정
- ② 품질 및 안전 통합 인증을 위한 일반 KAFS 인증제도 운영절차
- ③ 특별한 재배방법 또는 유통방법이나 지리적특성에 따른 특별 KAFS 인증제도 운영절차
- ④ 영양성분 및 식품안전, 원산지 등과 관련한 강조표시를 위한 품질표시기준 운영절차
- ⑤ 농림수산물 및 식품의 이력정보 표시와 국제 표준화 및 기타 농식품 표준화 및 품질표시의 적정화에 필요한 사항

이러한 적용범위를 다루기 위한 법률 조항의 구성요소는 다음 표 Ⅲ-5-1과 같으며, 법령 본문은 부록 2와 같다.

<표 Ⅲ-5-1> (가칭)농림축수산물 및 식품의 표준화와 표시 적정화에 관한 법률 구성요소

장 구분	조항 번호 및 주제	주요 내용
제1장 총칙	제1조(목적)	식품 품질 및 안전 통합인증과 소비자에게 정확한 정보제공
	제2조(용어 정의)	사용 용어의 정의 및 설명
	제3조(적용범위)	통합인증제도 운영에 관한 사항과 품질표시기준 등 표준규격 관리

장 구분	조항 번호 및 주제	주요 내용
제2장 농림축수산물 및 식품의 표준규격화	제4조(규격기준 및 인증 기준 설정) 제5조(표준심의위원회) 제6조(민원처리)	분류코드 설정 및 규격기준 또는 인증심사기준 제정/개정/확인 제정/개정/확인 관련 심의 전담 조직 운영절차 규격기준 또는 인증심사기준의 이해관계자 의견 접수 및 처리절차
제3장 인증제도 개발 및 운영 통제	제7조(인증제도 사전심의제도) 제8조(인정기관 설립) 제9조(인증기관 등록) 제10조(인증심사원) 제11조(수수료)	신규 인증제도 개발 시 사전심의 및 등록 의무화 및 그 절차 기술 농림수산물 인증제도 통합관리 전담조직으로(가칭)“한국식품인정원” 설립을 위한 근거, 절차 및 예산지원과 인력 규정 “한국식품인정원에 등록할 인증기관의 구비요건, 임무, 업무범위, 인적자원 및 재정적 자원 확보 수단 등을 규정하고 인증기관의 의무위반 시 처분기준 등을 포함한 전반적인 관리에 필요한 사항 규정 분야별 인증심사원 자격 및 활동방법 등 규정 인증심사 및 인정심사 수수료
제4장 인증실시	제12조(인증심사) 제13조(인증서 발급 및 인증표지) 제14조(이의접수처리 및 제도개선)	요구되는 인증심사 절차에 따른 인증심사 실시 세부절차 규정 인증심사 결과에 따른 인증서 발급 및 인증표지 작도법과 사용방법 규정(필요시 하위법령으로 위임) 이의처리절차와 지속적 제도개선 실시 의무화 및 필요시 위탁개발 허용근거 확보
제5장 사후관리	제15조(인증제도 통합 조정) 제16조(시판품조사) 제17조(정기심사) 제18조(처분) 제19조(벌칙) 제20조(수수료)	기존 인증제도의 통합 및 조정에 필요한 농식품부 자체보유 법률간 의제 또는 다른 법률과의 의제나 다른 부처와의 업무관계 재정립 시판품조사 방법을 통계적 기법에 따라 할 수 있게 재규정 매 3년 단위 전면 재심사 및 연차별 부분심사 실시방법 규정 적합성 평가기준 위반 시 처분할 수 있는 근거 기만행위, 허위, 변조 등에 대한 벌칙조항 근거 별도 처분 또는 중과처분 등에 대한 사안별 규정
제6장 부칙	제1조(경과조치) 제2조(시행일)	기존 인증제도별 자동 승계 또는 효력 인정 범위 규정 법률 시행일은 공포 후 6월 경과일

<부록 1> 식품인증업체 실태조사용 설문서

식품 품질인증제도 관련조사

안녕하십니까?

한국식품연구원 우수식품인증센터입니다.

「한국식품연구원」은 식품관련분야의 정부출연 연구기관으로서 공공적, 산업적, 과학적 가치를 지닌 연구개발 업무를 종합적으로 수행하는 기관입니다.

우리 연구원의 우수식품인증센터는 식품분야의 국가표준인증제도 개선사업의 일환으로 식품관련 인증을 취득한 업체에 대하여 현재 운영 중인 인증제도의 문제점을 파악하고 향후 개선방안을 도출하고자 합니다. 조사 결과는 식품의 품질 및 안전 수준향상, 식품 관련 산업의 발전을 위한 자료로 활용할 것이며, 귀사의 응답 결과는 연구활동 이외의 목적으로는 절대 이용되지 않습니다.

설문조사를 통해 수렴된 의견은 임의인증제도 개선에 적극 반영할 예정입니다. 다시 한번 귀사의 적극적인 협조를 부탁드립니다. 질문을 자세히 읽으시고 성실히 응답해 주시면 감사하겠습니다.

설문의 질문내용이나 기타 의문이 있으신 사항은 아래 연락처로 질의주시기 바랍니다.

한국식품연구원 우수식품인증센터

(<http://foodcert.kfri.re.kr>)

센터장 김 명 호 : (T. 031-780-9291)

<기본 정보>

□ 법정임의 인증제도의 개념

: 특정 정책목적을 달성하기 위해 자율적으로 지정된 인증기관이나 국가 인정기구에 의해 지정된 인증기관이 해당 법률의 입법목적 달성을 위해 설정된 기준 또는 절차에 대한 적합성을 평가하여 적합한 경우에 그 보증의 증명을 발급하는 제도이며, 대부분의 경우 법정 인센티브(우선구매 등)가 있음

□ 임의인증제도의 종류

: 가공식품 KS 인증, 전통식품 품질인증, 유기가공식품 인증, 축산물 또는 식품별 HACCP 적용작업장 지정제도(도축장 및 7개 식품군은 법정 강제인증), ISO 경영체제 인증, 지방자치단체 인증 등

□ 법정강제 인증제도의 개념

: **강제인증**은 국내에서 특정 제품과 관련된 영업을 하기 위해서는 해당 법률에서 정한 인가 또는 허가를 정부로부터 또는 국가가 위임한 기관으로부터 의무적으로 직접 받아야만 하는 제도로서 주로 국민의 안전 확보가 주 목적이며, 특별한 법적 추가 인센티브는 없음(예 : 식품위생법 또는 축산물가공처리법에 따른 영업허가 및 품목제조보고 등)

□ 강제인증제도의 종류

: 영업허가(신고)제도, 도축장 HACCP, 냉동식품 HACCP, 어육가공품 HACCP, 냉동수산물 HACCP, 빙과류 HACCP, 비가열음료 HACCP, 배추김치 HACCP

□ 통합 인증제도 추진 개념

: 소비자에게 신뢰성이 높은 식품을 공급하기 위하여 품질과 안전적 측면으로 이원화되어 있는 현재의 인증제도를 통합하여 단일 인증으로 두 가지 측면을 동시에 보증할 수 있는 관리체계 및 인증절차와 방법의 통합을 의미하며, 인증제도 난립을 제거하면서 소비자에게는 고품질의 안전한 식품이 공급될 수 있는 체계를 구축하고자 하는 것임.

I. 기업현황

사업체명				응답자		성명 :	
						전화 :	
대표자명	남, 여		창업연월		년		월
소재지	시·도	구	동		번지		기타
조직형태	개인사업체	회사법인		기타		영업의 종류	
							규제적용 법령 제조가공업 () 식품위생법 축산물가공법
품목현황	유형		식품(축산물) 품목명				
종업원	계		사무직 (자영업주)	기술직 (무급가족종사 자)	노무직 (상용종사자)	기타 (임시 및 일일종사자)	
	남						
	여						
	계						
현재 인증취득현황	인증 현황 및 취득연월일						
연구개발 및 품질관리현황	① 기업 내 연구개발/품질관리 전담조직(연구소, 부서 등)이 있음 ② 연구개발/품질관리 전담 부서는 없지만 담당 인력은 있음 ③ 전담부서와 담당인력 모두 없음						
년도	2007년도		2008년도		2009년도(예상)		
종업원수	명		명		명		
총 매출액	백만 원		백만 원		백만 원		
인증품 매출액	백만 원		백만 원		백만 원		

II. 회사의 제품별 총생산현황

생산 품목 (유형)	생산 제품명	연간 생산능력 (kg, L)	생산량 (kg, L)	생산액 (천원)	국내판매		국외판매		비고
					수량 (kg, L)	금액 (천원)	수량 (kg, L)	금액 (\$)	

※ 생산품목(유형)과 제품명은 식품공전 또는 축산물가공기준및성분규격의 유형과 품목명을 기재하며, 해당 품목에 속하는 제품이 복수개가 있는 경우에는 제품명을 다시 구분한다. 다만, 동일 제품명에서 복수 개의 포장단량이 있는 경우에는 이는 구분하지 아니한다.

III. 회사의 인증종류별 인증제품 생산현황

인증 품목명	생산 제품명	연간 생산능력 (kg, L)	생산량 (kg, L)	생산액 (천원)	국내판매		국외판매		비고 (인증 구분)
					수량 (kg, L)	금액 (천원)	수량 (kg, L)	금액 (\$)	

※ 동일제품 복수 인증인 경우에는 제품에 실제 표시한 인증표지를 비고란에 기재함

※ 인증 종류별로 구분하여 작성하되, 중복되는 경우에는 비고란에 중복인증 내용을 기재하고, 서식이 모자라면 칸을 추가하여 작성함.

IV. 인증 취득 후 귀사의 기술 향상이나 매출증대 등 경영성과에 미치는 영향 정도가 어떠한 것으로 판단하십니까? (인증별 구분)

구분	매우 높음	높음	보통	낮음	매우 낮음
매출증대					
생산기술향상 및 신뢰성 증진					
신규 고용 창출					
제품 품질 개선					
불만처리/회수 비용 감소					

※ 보유하고 있는 인증의 종류별로 별도의 도표로 작성함.

V. 현재 국내 식품인증제도가 가지고 있는 문제점의 심각성을 해당 칸에 표시하여 주시고, 이들 문제별 우선순위를 비고 란에 가장 심각한 문제점부터 차례대로 순위를 표시하여 주십시오.(보유 인증제도:)

국내 식품 인증제도의 문제점	매우 심각	심각	보통	약간 문제	문제 없음	비고
유사한 인증제도가 너무 많지만, 평가기준이 달라서 통합 관리가 불가능함.						
인증심사기준이 너무 까다롭고 심사원이 자의적으로 해석을 많이 하여 일관성이 없음.						
인증제도에 대한 소비자 인지도가 너무 낮아서 인증획득비용대비 효과성이 없음.						
인증획득에 따른 실질적인 인센티브는 없고, 규제 및 관리가 더 많아서 불편함.						
인증을 획득하여 유지하기 위한 전문 인력의 확보가 곤란함.						
시장(고객)의 요구가 너무 다양해서 복수 개의 인증을 중복적으로 받을 수밖에 없음.						
인증제도의 운영방법과 적용효과가 형식적인 측면만 강조하여 실제 품질 또는 안전의 보증이라는 인증 자체의 목적을 효과적으로 달성할 수 없음.						
인증제도를 운영하는 인증기관 중심으로 제도가 적용되어서 실제 식품기업 경영에는 도움이 되지 못함.						
기타()						

1. 귀사에서 가공식품 산업표준(KS) 인증을 취득한 목적은 무엇입니까?

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 고객(유통업자 또는 최종소비자)의 직접적인 제품품질 인증요구
- ② 기업의 체질 및 공급제품 품질개선
- ③ 마케팅전략 강화(우수한 품질보증능력 보유 강조)
- ④ 기업이미지 제고 등 대외 신뢰성 제고
- ⑤ 경쟁기업 대응
- ⑥ 인증 인센티브(조달청 또는 방위청 납품 등에서의 우선구매혜택) 수혜
- ⑦ 해외수출 촉진전략
- ⑧ 기타 ()

1-1. 귀사에서 전통식품 품질인증을 취득한 목적은 무엇입니까?

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 고객(유통업자 또는 최종소비자)의 직접적인 제품품질 인증요구
- ② 기업의 체질 및 공급제품 품질의 점진적 개선
- ③ 마케팅전략 강화(국산 농수산물 강조표시)
- ④ 기업이미지 제고 등 대외 신뢰성 제고
- ⑤ 경쟁기업 대응
- ⑥ 인증 인센티브(조달청 또는 방위청 납품 등에서의 우선구매혜택) 수혜
- ⑦ 해외수출 촉진전략
- ⑧ 기타 ()

1-2. 귀사에서 유기가공식품인증(해외인증 포함)을 취득한 목적은 무엇입니까?

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 고객(유통업자 또는 최종소비자)의 직접적인 유기식품 인증요구
- ② 기업의 체질 및 공급제품 품질의 점진적 개선
- ③ 마케팅전략 강화(환경친화성 강조)
- ④ 기업이미지 제고 등 대외 신뢰성 제고
- ⑤ 경쟁기업 대응
- ⑥ 인증 인센티브(조달청 또는 방위청 납품 등에서의 우선구매혜택) 수혜
- ⑦ 해외수출 촉진전략
- ⑧ 기타 ()

1-3. 귀사에서 HACCP 적용작업장 지정(식품 및 축산물)을 취득한 목적은 무엇입니까?

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 고객(유통업자 또는 최종소비자)의 직접적인 제품안전 인증요구
- ② 기업의 체질 및 제품안전의 점진적 개선
- ③ 마케팅전략 강화(제품안전 신뢰성 강조)
- ④ 기업이미지 제고 등 대외신뢰성 제고
- ⑤ 경쟁기업 대응
- ⑥ 인증 인센티브(조달청 또는 방위청 납품 등에서의 우선구매혜택) 수혜
- ⑦ 해외수출 촉진전략
- ⑧ 기타 ()

1-4. 귀사에서 복수 개의 인증을 취득한 목적은 무엇입니까?(보유 인증 수 :)

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 마케팅 전략상 복수 개의 인증이 필요하므로(친환경, 품질, 원산지, 안전 등)
- ② 인증 인센티브(조달청 또는 방위청 납품 등에서의 우선구매혜택)의 중복수혜
- ③ 고객이 복수 개의 인증을 요구하므로
- ④ 개별 인증제도가 인증대상 및 범위의 제한성을 가지므로 이의 보완을 위하여
- ⑤ 경쟁기업 대응
- ⑥ 인증제도별 신뢰도 및 시장 인지도 차이에 따라 추가 인증이 필요해서
- ⑦ 해외수출 촉진전략
- ⑧ 기타 ()

2. 귀사가 보유한 인증제도별로 실질적으로 회사에 도움이 되는 부분은 무엇입니까?

2-1. 가공식품 산업표준(KS) 인증

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

2-2. 전통식품품질인증

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

2-3. 유기농식품 인증

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

2-4. HACCP 지정

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

2-4. 기타() 인증

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 정부입찰참여 등 계약지원
- ② 우선구매, 조달청 또는 방위청 등록 등
- ③ 입찰참여 시 가점부여
- ④ 세액공제 등 조세지원
- ⑤ 인증 기술, 제품의 우대를 통한 매출증대에 직결
- ⑥ 신규 거래처 개발 용이
- ⑦ 연구개발사업 참여 시 지원
- ⑧ 병역특례기관 선정 시 혜택
- ⑨ 인증 후 일부 타 인증신청 시 심사평가 전면 또는 일부 면제
- ⑩ 시장에서의 소비자 인지도가 매우 높아서 신뢰성 확보 용이
- ⑪ 정부포상제도 등
- ⑫ 기타 인센티브 ()

3. 현재 귀사가 취득한 인증은 시장에서의 기술경쟁력 확보 및 신뢰성 강화를 위해 필수적인 요소입니까?()

- ① 반드시 필요
- ② 필요한 정도
- ③ 보통
- ④ 없어도 관계없음
- ⑤ 전혀 필요하지 않음

4. 현재 귀사가 보유한 복수 개의 인증 중에서 기업 경영 및 생존에 절대적인 요소가 되고 있는 인증제도는 어느 것입니까? ()

5. 귀사의 기업경영에 도움이 되는 인증제도가 되기 위해서 우선적으로 고려되어야 할 사항은 무엇입니까?

1순위() 2순위() 3순위() 4순위() 5순위()

- ① 임의 인증제도의 통합을 통한 단일 인증으로 품질 및 안전 동시보증 가능
- ② 법정 강제 인증제도(영업허가(신고)제도, 의무적용 HACCP)의 임의 인증제도 전환
- ③ 법정 임의인증제도 획득시 법정 강제제도에 따른 규제 완화
- ④ 유사한 민간 인증제도와 법정 강제인증제도 간의 동등성 인정(예; ISO 22000과 HACCP, 국내 유기농식품 인증과 외국 민간 유기식품인증 등)
- ⑤ 인증제도 운영절차의 합리적 개선(예; 인증결정 방식의 다양화체계 도입 등)
- ⑥ 법정 인증제도간 인증심사기준과 규격기준 통일화 추진
- ⑦ 인증제도간 상호 의제를 통한 중복평가 면제
- ⑧ 공동 홍보제도의 도입을 통한 시장 인지도 제고
- ⑨ 기타 ()

6. 현재 국내에서 운영 중인 인증제도별로 현실적으로 귀사가 정말 필요로 하는 인증제도가 되기 위해 개선해야 할 것은 무엇입니까?

- ① 법률적 개선사항 :
- ② 정책적 개선사항 :
- ③ 기타 개선사항 :

7. 귀사에서는 임의인증을 몇 개나 취득하고 있습니까?

- ① 5개 이상
- ② 4개
- ③ 3개
- ④ 2개
- ⑤ 1개
- ⑥ 취득안함

①에서 ⑤까지 응답하신 경우 취득하신 인증은 무엇입니까?

()

①에서 ⑤까지 응답하신 경우 다수의 인증을 취득하신 이유는 무엇입니까?

()

8. 귀사에서는 현재의 인증 이외의 임의인증을 추가로 취득하고자 하십니까? 예 또는 아니오
로 대답한 경우 추기획득 하고자 하는 인증제도와 그 이유는 무엇입니까?

()

9. 복수 개 이상의 인증을 획득하지 않아도 무방하기 위해 우선적으로 개선해야 할 사항은 무엇
입니까?

()

10. 우리나라 농수산물 인증제도의 선진화와 국제경쟁력 제고를 위해서는 품질과 안전이 통
합된 인증제도가 필요하다는 생각에 얼마나 동의하십니까?

- ① 반드시 필요
- ② 필요한 정도
- ③ 보통
- ④ 필요하지 않음
- ⑤ 전혀 필요하지 않음

11. 현재 운영중인 농림수산물 인증제도 중에서 품질(KS 및 전통식품품질)과 안전인증
(HACCP)을 통합하고, 소비자에게 제공하는 정보의 신뢰성을 위해 표시방법(원산지, GM,
특별 제조방법 등)기준을 병행 적용한다면 그러한 통합 인증제도를 수용하시겠습니까? 예
또는 아니오로 대답하고 그 이유를 밝혀 주십시오.

()

()

12. 문11.과 같은 인증제도가 도입되면 기존의 인증제도를 동 통합인증 제도로 대체하실 의향
이 있으십니까?

- ① 반드시 참여
- ② 필요할 경우 참여
- ③ 보통
- ④ 참여하지 않음
- ⑤ 전혀 참여하지 않음

13. 현재 운영중인 유기농산물/유기수산물 인증제도와 유기가공식품 인증제도를 통합하여 단일화하여 운영하는 것이 효과적이라고 생각합니까?

- ① 국제적 제도와 조화를 위해서도 절대적으로 필요함
- ② 인증제도 홍보의 효과성을 위해 통합이 바람직함
- ③ 보통
- ④ 농산물과 가공식품으로 분리 운영하여도 무방함
- ⑤ 반드시 독립적으로 운영되어야 함.

14. 식품위생법, 축산물가공처리법 및 수산물품질관리법에 따라 그 적용방법과 적용대상을 다르게 정하여 운영하는 HACCP적용작업장 지정/등록 제도를 개선하기 위한 수단을 바람직한 순서대로 기술하여 주십시오.()

- ① 국제적 제도와 조화를 위해서도 절대적으로 필요함
- ② 인증기관의 민영화(예; 축산물 HACCP 기준원)를 전제조건으로 통합에 찬성함
- ③ 식품의약품안전청이 중심이 되어서 정부주도로 통합 운영하여야 함.
- ④ 의무적용 대상은 식품공전 또는 해당 법률에서 필수 중점관리사항과 허용기준 및 감시방법과 검증방법을 규정하고, 임의적용 작업장은 지정제도를 폐지해야 함.
- ⑤ 반드시 현행처럼 운영되어야 함.

15. 가공식품 산업표준(KS)과 전통식품품질인증제도를 통합하여 운영하는 경우 가장 바람직한 방안을 순서대로 기술하여 주십시오.()

- ① 품질규격기준 및 인증심사기준만 통합하고 주원료가 국산인 제품만 전통식품품질인증 표지를 추가 사용할 수 있게 함
- ② 현행처럼 규격 및 인증절차와 인증대상을 모두 독립적으로 유지해야 함.
- ③ 산업표준 인증제도로 흡수되어야 함.
- ④ 전통식품인증제도로 통합되어야 함.
- ⑤ 두 가지 제도 모두 폐지되고, 새로운 인증제도를 만들어야 함.

16. 농수산물에서부터 가공식품에 이르는 일련의 식품사슬에서 필요한 규격기준 등의 효과적인 관리를 위해 바람직한 수단을 순서대로 기술하여 주십시오.()

- ① 1차 생산되는 농림수산물에서부터 가공식품까지 요구되는 모든 일련의 국가 규격기준을 단일 관리체계(법령)에 따라 별도(농림수산물 및 식품 규격)로 관리되게 하여야 함.
- ② 현행처럼 개별 법령에서 필요로 하는 규격기준을 독자적으로 설정하여 관리하게 하여야 함.
- ③ 기존의 한국산업표준(KS)으로 통합·일원화되어야 함.
- ④ 상관없음.

17. 식품 통합인증제도와 품질표시제도로 인증제도를 이원화하여 운영하는 방안에 대한 귀사의 의견은?

- ① 품질과 안전을 통합 인증하는 제도가 도입된다면, 별도의 표시제도는 필요 없다.
- ② 통합인증제도와 함께 제품정보(지리적 표시, 생산이력제, 유기식품, 특별한 제조방법 적용, 전통적 제조기술 적용 또는 원산지표시 등)제공을 위한 분야별 품질표시제도를 독립적으로 유지하는 것이 필요함.
- ③ ②의 제품정보 표시기준을 통합하여 통합인증제도와 통합 표시제도로 이원화된 체계를 유지하되, 제품정보 표시기준은 세부 제도별로 해당하는 경우에만 표시하게 운영할 필요가 있음.
- ④ 품질정보표시제도만 운영하면 통합인증제도는 필요 없으며, 없어도 무방함.
- ⑤ 두 가지 제도를 모두 통합하여 단일 제도로 운영하여야 함.

18. 국내 농수산식품 인증제도의 통합 추진 시 가장 바람직한 방안을 순서대로 기술하여 주십시오()

- ① 별도의 품질과 안전 통합인증 제도를 신설하여 시장에서 다른 인증제도가 자연적으로 퇴출되게 함.
- ② 정부 부처별로 운영되고 있는 인증제도 자체의 통합 또는 상호의제를 선행 실시한 후 부처간 유사 인증제도의 통합 추진
- ③ 정부부처와 관계없이 동일한 인증목적별 유사제도의 통합을 선행한 후 2단계 전략으로 별도의 통합 범위 설정 후 통합 추진(예; HACCP, 전통식품, KS 등)
- ④ 인증대상 목적별 유사부분을 통합하면서 1차 농수산물과 식품간의 연계적용이 가능하도록 제도 통합 추진
- ⑤ 현행 인증제도를 유지하면서 시장자율 조정기능에 맡겨야 함.

19. 우리나라 농수산식품의 국제경쟁력 제고를 통해 농수산업과 연계된 식품산업의 지속적인 발전을 지원하기 위하여 인증제도의 선진화를 위해 향후 정부가 추진해야 할 일이 무엇인지 의견이 있으시면 기재해 주십시오.

20. 기타 인증제도 개선과 관련된 의견이 있으시면 자유롭게 기재해주십시오.

<부록 2> 통합인증제도 관리를 위한 법률(안)

<부록 2> 통합인증제도 관리를 위한 법률(안)

법률 제○○○○호

농림축수산물 및 식품의 표준화 및 표시 적정화에 관한 법률

제정 : 2000년 0월 00일

제1장 총칙

제1조(목적) 이 법률은 적정하고 합리적인 농림축수산물 및 식품(이하 '물품'이라 한다)의 표준을 제정하여 보급함으로써 이들 물품 또는 서비스의 품질개선과 생산성 향상, 거래의 단순 공정화 및 사용 또는 소비의 합리화를 도모하고, 아울러 그 물품 또는 관련 서비스의 품질에 관하여 적정한 표시를 하도록 함으로써 일반소비자의 선택 편의성과 공공의 복지증진에 기여하는 것을 목적으로 한다.

제2조(정의 등) ① 이 법률에서 「물품」이란 다음 각 호에 나타낸 물자를 말한다.

1. 음식료품 및 유지
 2. 농산물, 임산물, 축산물 및 수산물과 이들을 원료 또는 재료로 하여 제조 또는 가공한 사람이 섭취할 수 있는 물자(제1호에 나타낸 것을 제외)로서 대통령령으로 정한 것
- ② 이 법률에서 「표준」이란, 물품 또는 서비스의 품질(그 형상, 치수, 중량 또는 내용량, 포장방법 등의 조건을 포함함. 이하 같음)에 대한 기준 및 그 품질에 관한 표시(명칭 및 원산지 표시, 기타 안전정보 표시를 포함한다. 이하 같음)의 기준을 말한다.
- ③ 이 법률에서 「한국농림축수산물식품표준(이하 “한국식품표준”이라 한다)」이란, 제3조의 규정에 따라 제정된 규격으로, 다음에 나타낸 물품 또는 서비스의 품질(안전 포함. 이하 같다)에 대한 기준을 내용으로 하거나, 그 품질을 보증하기 위한 관리체계에 대한 기준을 내용으로 하는 것을 말한다.
1. 품위, 성분, 성능, 기타 품질에 대한 기준(제2호 및 제3호에 나타낸 것 제외, 이하 “규격”이라 한다) 또는 그 품질을 보증하기 위한 관리체계에 대한 기준(이하 “심사기준”이라 한다).
 2. 생산 방법에 대한 기준
 3. 유통 또는 취급 방법에 대한 기준
- ④ 제3항 제2호 또는 제3호에 나타낸 기준과 관련된 한국식품표준은 생산방법이나 유통 또는 취급방법에 특색이 있어서, 이에 의해 가치가 높아진다고 인정되는 농림물자에 대해 제정할 수 있다.
- ⑤ 이 법률에서 「등록 인증기관」 또는 「등록 외국 인증기관」이란, 각각 제15조제1항 또는 제39조에서 준용하는 같은 항의 규정에 따라 농림수산물식품부장관의 등록을 받은 법인을 말한다.

제2장 한국식품표준의 제정

제3조(한국식품표준의 제정) ① 농림수산물식품부장관은 제1조에서 정한 목적을 달성하기 위해 필요하다고 인정한 때는 물품 또는 서비스의 종류를 지정하고, 이에 대한 규격을 제정한다.

② 제1항의 규격은 해당 규격에 관련되는 물품 또는 서비스의 품질, 생산, 거래, 사용 또는 소비의 현황 및 미래를 파악하고 국제적인 규격의 동향을 고려함과 함께 실질적으로 이해관계를 가지는 사람의 의견을 반영하도록 하면서 동시에 그 적용에서 동일한 조건에 놓이는 자에 대해 불공정하게 차별하지 않도록

록 제정하여야 한다.

③ 농림수산식품부장관은 제42조제1항에서 규정하는 음식료품 또는 같은 조 제3항에서 규정하는 물품 또는 서비스에 대해 제1항의 규정에 따라 규격을 제정할 때는 그 품질에 관한 표시기준을 정하지 않는 것으로 한다. 다만, 같은 조 제1항 내지 제3항의 규정에 따라 품질에 관한 표시기준에 대해 정해진 사항 이외의 사항에 대해 품질에 관한 표시기준을 정할 때는 이를 제한하지 아니한다.

④ 농림수산식품부장관은 수요자가 구입 시 용이하게 그 품질을 식별할 수 있다고 인정되는 물품 또는 서비스에 대해 제1항의 규정에 따라 규격을 제정할 때는 그 품질에 관한 표시기준을 정하지 아니할 수 있다.

⑤ 농림수산식품부장관은 제1항의 규정에 따라 규격을 제정하고자 할 때는 미리 한국식품표준심의회(이하 「심의회」라고 함)의 의결을 거쳐야만 한다.

제4조(제정 신청) ① 지방자치단체의 장 또는 이해관계인은 농림수산식품부령으로 정하는 절차에 따라, 물품 또는 서비스의 종류를 정하고 원안을 구비하여 한국식품표준을 제정해 주도록 농림수산식품부장관에게 신청할 수 있다.

② 농림수산식품부장관은 제1항의 규정에 따라 신청을 받은 경우에는 그 신청에 관련된 종류의 물품 또는 서비스에 대해 한국식품표준을 제정해야 하는 것으로 인정한 때에는 같은 항의 원안을 심의회에 회부하며, 그 제정의 필요가 없다고 인정한 때는 이유를 첨부하여 그 취지를 해당 신청인에게 통지하여야 한다.

③ 농림수산식품부장관은 제2항의 규정에 따라 통지를 할 때는 미리 심의회의 의견을 들어야만 한다.

제5조(준용) 제4조제2항의 규정은 한국식품표준의 확인, 개정 또는 폐지에도 이를 준용한다.

제6조(한국식품표준의 확인, 개정 및 폐지) 농림수산식품부장관은 제3조의 규정에 따라 제정하였거나 제4조의 규정에 따라 확인이나 개정된 한국식품표준이 계속 적정한지 여부를 그 제정 또는 확인이나 개정된 날로부터 5년을 경과하기 전까지 심의회에 회부하여 계속 유지하도록 확인하거나 또는 필요하다고 인정한 때에는 개정하거나 폐지하여야 한다.

제7조(고시) ① 농림수산식품부장관은 한국식품표준을 제정하고자 할 때에는 그 시행예정일 90일 전까지 예정고시를 하여야 하고, 개정 또는 폐지하고자 할 때에는 그 시행예정일 30일 전까지 고시하여야 한다.

② 한국식품표준을 확인한 경우에도 이를 고시하여야 한다.

제8조(한국식품표준 명칭의 사용금지) 이 법에 따라 제정, 개정 또는 확인된 한국식품표준이 아닌 물품 또는 서비스의 규격에 대해서는 한국식품표준 또는 이와 혼동하기 쉬운 명칭을 사용할 수 없다.

제9조(공청회) ① 농림수산식품부장관은 필요하다고 인정할 때는 한국식품표준의 제정 여부 또는 제정할 한국식품표준의 안에 대하여 공청회를 열어 이해관계인의 의견을 들을 수 있다.

② 한국식품표준에 대한 실질적 이해관계를 가진 자는 한국식품표준이 모든 실질적인 이해관계를 가지는 자의 의견을 반영하였는지 또는 그 적용에서 동일한 조건하에 있는 자에 대해서 불공정하게 차별을 주는 것이 아닌지에 대한 의견수렴을 위하여 농림수산식품부장관에게 공청회의 개최를 청구할 수 있다.

③ 농림수산식품부장관은 전 항의 청구가 있을 때에는 공청회를 개최하여야 한다.

④ 농림수산식품부장관은 공청회에서 제기된 의견을 검토하여 한국식품표준의 개정이 필요하다고 인정할 때에는 그 개정에 관하여 심의회에 심의를 요청하여야 한다.

⑤ 이외에 공청회에 대해 필요한 사항은 농림수산식품부령으로 정한다.

제3장 한국식품표준에 따른 인증

제1절 인증표지의 사용

제10조(제조업자 등이 실시하는 인증표지의 표시) ① 물품 또는 서비스의 제조, 가공(조리 또는 소분을 포함함. 이하 같음), 제공, 수입 또는 판매를 업으로 하는 자(이하 「제조업자 등」이라 함)는 농림수산물부령으로 정하는 바에 따라 공장 또는 사업소 및 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록된 인증기관의 인증을 받아서 그, 제조, 가공, 제공, 수입 또는 판매하는 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 대해 한국식품표준에 따른 적합성을 인정받은 해당 물품 또는 서비스 자체 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 농림수산물부령으로 정하는 방법으로 표시할 수 있다.

② 물품 또는 서비스의 생산업자, 기타 물품 또는 서비스의 생산과정을 관리 또는 파악하도록 농림수산물부령으로 정한 자(이하 「생산과정 관리자」라 함)는 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 농장 또는 사업소 및 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록된 인증기관의 인증을 받아서 그 생산과정을 관리하거나 파악하는 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 대해 한국식품표준에 따른 적합성을 인정받은 해당 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지(제2조제3항제2호의 기준에 관련되는 것에 한함)를 표시할 수 있다.

③ 물품 또는 서비스의 판매업자, 기타 물품 또는 서비스의 유통과정을 관리하거나 파악하도록 농림수산물부령으로 정한 자(이하 「유통과정 관리자」라 함)는 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 물품 또는 서비스의 유통과정 및 종류별로 미리 등록된 인증기관의 인증을 받아서 그 유통과정을 관리하거나 파악하는 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 대해 한국식품표준에 따른 적합성을 인정받은 해당 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지(제2조제3항제3호의 기준에 관련되는 것에 한함)를 표시할 수 있다.

④ 제3항의 인증표지의 표시는 다음 각 호에서 나타내는 기준에 대하여 각각 해당하는 각 호에서 정하는 인증심사의 결과에 따라 하도록 한다.

1. 제2조제3항제1호에 나타난 기준 : 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 실시하는 해당 물품 또는 서비스에 대한 인증심사
 2. 제2조제3항제2호의 기준 : 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 실시하는 해당 물품 또는 서비스의 생산과정에 대한 인증심사
 3. 제2조제3항제3호의 기준 : 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 실시하는 해당 물품 또는 서비스의 유통과정에 대한 인증심사
- ⑤ 제1항에서 제3항까지의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 제조업자 등, 생산과정관리자 또는 유통과정관리자는 그 표시를 능률적으로 하기 위하여 특별히 필요할 때에는 이 규정에 따른 인증표지의 표시를 하기 전에 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지의 표시를 미리 해 둘 수 있다.
- ⑥ 제5항의 규정에 따라 해당물자 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지가 표시된 물품 또는 서비스는 제1항 내지 제3항의 규정에 따라 인증표지의 표시가 승인된 이후가 아니면 양도, 위탁판매 또는 판매를 위하여 진열해서는 아니 된다.
- ⑦ 제5항의 규정에 따라 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시한 물품 또는 서비스의 제조업자 등, 생산과정관리자 또는 유통과정관리자는 그 표시가 해당 물품 또는 서비스에 관한 제1항 내지 제3항까지의 규정에 따른 인증표지의 표시기준과 실제 결과가 일치하지 않음이 명확한 때에는 지체 없이 그 표시를 제거 또는 말소하여야 한다.
- ⑧ 제1항 내지 제3항의 인증의 기술적 기준은 농림수산물부령으로 정한다.

제11조(소분업자에 의한 인증표지의 표시) ① 물품 또는 서비스의 소분을 업으로 하는 자(소분을 하여 자체적으로 판매하는 것을 업으로 하는 자를 포함함. 이하 「소분업자」라 함)는 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 사업소 및 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록인증기관의 인증을 받아서 인증표지를 표시한(제2조제3항제2호에 나타낸 기준에 관련되는 것에 한함. 이하 이 항 및 제33조에서도 같음) 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스(그 포장, 용기 혹은 송장에 해당 표시가 부착되어 있는 경우에는 해당 물품 또는 서비스를 포함함. 이 조에서는 동일함)에 대해 소분 후의 해당 물품 또는 서비스 또는 포장 혹은 용기에 소분하기 전에 해당 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 부착되어 있던 인증표지의 표시와 동일한 인증표지의 표시를 부착할 수 있다.

② 제10조제8항의 규정은 제1항의 인증에 대해 이를 준용한다.

(수입업자에 의한 인증표지의 표시)

제12조 ① 제44조 제1항에서 규정하는 지정 물품 또는 서비스(이하 이 조, 제29조제1항제5호 및 제31조에서는 「지정 물품 또는 서비스」라 함)의 수입업자는 농림수산물부령으로 정한 바에 따라 사업소 및 지정 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록인증기관의 인증을 받아서 농림수산물부령으로 정한 사항이 기재되어 있는 증명서 또는 그 사본이 부착된 해당 인증과 관련된 지정 물품 또는 서비스에 대해 그 수입하는 해당 지정물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지의 표시를 부착할 수 있다.

② 제1항의 증명서는 외국(해당 지정물품 또는 서비스에 대한 한국식품표준에 따른 인증표지의 표시 제도 및 동등한 수준이라고 인정되는 인증표지의 표시 제도를 가지고 있는 국가로서 농림수산물부령으로 정한 국가에 한함)의 정부기관과 기타 이와 동등하다고 농림수산물부 장관이 지정한 기관에 의해 발행된 것에 한정한다.

③ 농림수산물부 장관은 제2항의 지정을 했을 때는 지체 없이 해당 지정에 관련되는 외국의 정부기관에 준하는 기관의 명칭과 기타 농림수산물부령으로 정하는 사항을 공시하여야 한다.

④ 제10조제8항의 규정은 제1항의 인증에 대하여 이를 준용한다.

제2절 등록인증기관

제13조(등록인증기관의 등록) ① 등록인증기관의 등록(이하 이 절에서는 「등록」이라고 약칭함)을 받고자 하는 자(외국에 있는 사업소로서 제10조제1항내지 제3항, 제11조제1항, 제12조제1항, 제32조 또는 제33조의 인증(이하 이 절의 제46조제1항 및 제47조제1항에서는 「인증」이라고 약칭함)을 실시하려고 하는 자를 제외함)는 농림수산물부령으로 정한 절차에 따라 농림수산물부령으로 정한 구분별로 실비를 반영한 대통령령으로 정한 금액의 수수료와 함께 농림수산물부 장관에게 등록신청을 하여야 한다.

② 농림수산물부 장관은 전 항의 규정에 따른 신청이 있는 경우, 필요하다고 인정할 때에는 한국농림축수산식품 인정원(이하 「인정원」이라 함)에 해당 신청이 제15조제1항 각 호에 적합한지 여부에 대하여 필요한 조사를 하게 할 수 있다.

제14조(결격 조항) 다음의 각 호에 해당하는 법인은 등록을 받을 수 없다.

1. 그 법인 또는 그 업무를 수행하는 임원이 이 법률의 규정에 따라 벌금 이상의 형에 처해진 경우 그 집행을 마쳤거나 그 집행을 유예된 날로부터 일 년을 경과하지 않는 경우
2. 제25조제1항 내지 제3항 또는 제38조제1항 내지 제3항의 규정에 따라 등록이 취소되고, 그 취소된 날로부터 일 년을 경과하지 않은 경우
3. 제25조제1항 내지 제3항 또는 제38조제1항 내지 제3항의 규정에 따라 등록이 취소되기 이전 30일 이내에 그 취소와 관련된 법인의 업무를 수행한 임원으로서 취소일로부터 1년을 경과하지 않은 자가 그 업무를 수행하는 임원으로 되어 있는 법인.

제15조(등록의 기준) ① 농림수산식품부장관은 제13조제1항의 규정에 따라 등록을 신청한 자(이하 「등록신청자」라 함)가 다음에 나타난 모든 요건에 적합한 때에는 그 등록을 하여야 한다. 등록에 필요한 세부 절차는 농림수산식품부령으로 정한다.

1. 국제표준화기구(ISO) 및 국제전기표준회의(IEC)가 정한 제품인증을 실시하는 기관에 관한 기준에 적합한 법인일 것.
2. 등록 신청자가 그 신청에 관련된 물품 또는 서비스의 제조업자 등, 생산과정관리자, 유통과정관리자, 소분업자, 외국제조업자 등(일본에 수출되는 물품 또는 서비스를 외국에서 제조, 가공 또는 수출하는 것을 업으로 하는 자를 말한다. 이하 같음), 외국생산과정관리자(일본에 수출되는 물품 또는 서비스의 외국에서의 생산업자, 기타 해당 물품 또는 서비스의 생산과정을 외국에서 관리 또는 파악하는 경우로서 농림수산식품부령으로 정한 것을 말한다. 이하 같음), 외국 유통과정관리자(일본에 수출되는 물품 또는 서비스의 수출업자, 기타 해당 물품 또는 서비스의 유통과정을 외국에서 관리 또는 파악하는 경우로서 농림수산식품부령으로 정한 것을 말한다. 이하 같음) 또는 외국 소분업자(일본에 수출되는 물품 또는 서비스를 외국에서 소분하는 것을 업으로 하는 자(소분하여 자체적으로 판매하는 것을 업으로 하는 자를 포함함)를 말한다. 이하 같음)(이하 「피 인증사업자」라 함)에 지배되고 있는 경우로서 다음의 어느 하나에도 해당하지 않을 것.
 - (1) 등록신청자가 주식회사인 경우에는 피인증사업자가 그 모 법인인 경우.
 - (2) 등록신청자의 임원에서 차지하는 피인증사업자의 임원 또는 직원(과거 2년간에 해당 피 인증 사업자의 임원 또는 직원이었던 자를 포함함)의 비율이 2분의 1을 초과하고 있는 경우.
 - (3) 등록신청자의 대표권을 가지는 임원이 피 인증 사업자의 임원 또는 직원(과거 2년간에 해당 피 인증사업자의 임원 또는 직원이었던 자를 포함함)인 경우.

② 등록을 실시한 경우에는 다음 사항을 등록 대장에 기록할 것.

1. 등록 연월일 및 등록 번호
 2. 등록인증기관의 명칭 및 주소
 3. 등록인증기관이 인증을 실시한 물품 또는 서비스의 종류
 4. 등록인증기관이 인증을 실시한 구역 및 인증을 실시한 등록인증기관의 사업소 소재지
- ③ 농림수산식품부장관은 제1항의 등록을 했을 때는 지체 없이 제2항에 나타난 사항을 고시해야 한다.

제16조(등록의 갱신) ① 등록 유효기간은 3년 이내의 범위에서 시행령으로 정한 기간으로 하며, 그 기간이 경과할 때까지 갱신을 받지 않으면 등록효력을 상실한다.

- ② 제15조제3항의 규정은 제1항의 등록 갱신에 대해 이를 준용한다.
- ③ 제1항에 따라 등록갱신 신청이 있는 경우, 같은 항의 기간(이하 「등록 유효기간」이라 함) 만료일까지 그 신청에 대한 처리가 되지 않은 때에는 기존 등록 유효기간 만료 후 그 처분이 될 때까지는 등록의 효력을 유지한다.
- ④ 전항의 경우에, 등록갱신이 되었을 때는 그 등록의 유효기간은 종전의 등록유효기간 만료일의 익일 부터 기산하는 것으로 한다.

⑤ 농림수산식품부장관은 제1항의 등록갱신 신청이 등록 유효기간 만료일의 6개월 전까지 이루어졌을 때 또는 같은 항의 규정에 따라 등록이 효력을 잃었을 때에는 지체 없이 그 사실을 고시하여야 한다.

제17조(승계) ① 등록인증기관이 해당 등록에 관련된 사업의 전부를 양도하거나 등록 인증기관에 대해 합병 혹은 분할(해당 등록에 관련된 사업의 전부를 승계시키는 것에 한함)했을 때는 그 사업의 전부를 양수한 법인, 또는 합병 후 존속하는 법인 혹은 합병에 의해 설립한 법인 내지는 분할에 의해 그 사업의 전부를 승계한 법인은 그 등록인증기관의 지위를 승계한다.

② 제1항의 규정에 따라 등록인증기관의 지위를 승계한 법인은 지체 없이 그 사실을 증명하는 서류를

첨부하여 농림수산식품부장관에게 신고하여야 한다.

제18조(인증에 관한 업무의 실시) ① 등록인증기관은 인증신청을 받은 때에는 정당한 이유가 있는 경우를 제외하고는 지체 없이 인증을 위한 심사를 하여야 한다.

② 등록인증기관은 공정하면서도 농림수산식품부령으로 정한 기준에 적합한 방법에 따라 인증과 그 취소, 기타 인증에 관한 업무를 수행하여야 한다.

③ 등록인증기관은 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 인증을 한 피 인증사업자의 이름 또는 명칭, 주소, 기타 농림수산식품부령으로 정하는 사항을 농림수산식품부장관에게 보고하여야 한다.

제19조(사업소 변경 신고) ① 등록인증기관은 인증에 관한 업무를 하는 사업소의 소재지를 변경하려고 할 때는 변경하려고 하는 날의 2주일 전까지 농림수산식품부장관에게 신고하여야 한다.

② 농림수산식품부장관은 전 항의 신고를 받은 때에는 지체 없이 그 내용을 고시해야 한다.

제20조(업무 규정) ① 등록인증기관은 인증에 관한 업무규정(이하 「업무규정」이라 함)을 정하여 인증 관련 업무를 개시하기 전에 농림수산식품부장관에게 신고하여야 한다. 이를 변경하고자 할 때에도 마찬가지이다.

② 업무규정에는 인증의 실시 방법, 인증에 관한 수수료의 산출방법, 기타 농림수산식품부령으로 정하는 사항을 규정하여야만 한다.

제21조(업무의 휴폐지) ① 등록인증기관은 인증에 관한 업무의 전부 또는 일부를 휴지하거나 폐지하고자 할 때에는 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 휴지 또는 폐지하려고 하는 날의 6개월 전까지 농림수산식품부장관에게 신고하여야만 한다.

② 농림수산식품부장관은 제1항의 신고를 받은 때에는 지체 없이 고시하여야 한다.

제22조(재무제표 등의 비치 및 열람 등) ① 등록 인증기관은 매 사업연도 경과 후 3개월 이내에 해당 사업연도의 재산목록, 대차대조표 및 손익 계산서 또는 수지계산서와 사업 보고서(이들이 전자적 기록(전자적 방식, 자기적 방식, 기타 사람의 지각에 의해서는 인식할 수 없는 방식으로 만들어지는 기록으로 전자계산기에 의한 정보처리용으로 제공되는 것을 말한다. 이하 같음)으로 작성되거나 또는 그 작성을 전자적 기록으로 대체하여 작성이 되고 있는 경우에는 해당 전자적 기록을 포함함. 이하 「재무제표 등」이라 함)를 작성하여 5년 동안 사업소에 비치하여야만 한다.

② 피 인증 사업자, 기타 이해관계인은 등록 인증기관의 업무시간 내에는 언제든지 다음 사항을 청구할 수 있다. 다만, 제2호 또는 제4호의 청구를 하려면 등록 인증기관이 정한 비용을 지불하여야만 한다.

1. 재무제표 등이 서면으로 작성되고 있을 때는 해당 서면의 열람 또는 복사의 청구
2. 제1호 서면의 등본 또는 초본의 청구
3. 재무제표 등이 전자적 기록으로 작성되고 있을 때는 해당 전자적 기록에 기록된 사항을 농림수산식품부령으로 정하는 방법에 따라 표시한 것의 열람 또는 복사의 청구
4. 제3호의 전자적 기록에 기록된 사항을 전자적 방법(전자정보처리 조직을 사용하는 방법, 기타 정보통신 기술을 이용하는 방법으로서 농림수산식품부령으로 정하는 것을 말함)으로 제공하도록 청구하거나 해당 사항을 기재한 서면의 교부를 청구

제23조(적합화 명령) 농림수산식품부장관은 등록인증기관이 제11조제1항 각 호의 어느 하나에 적합하지 않은 것으로 확인된 때에는 그 등록인증기관에 대해 이들 규정에 적합하게 하기 위해 필요한 조치를 취하도록 명령할 수 있다.

제24조(개선 명령) 농림수산식품부장관은 등록인증기관이 제18조의 규정에 위배된다고 인정한 때에는 해당 등록 인증기관에 대해 인증관련 업무를 위해 하여야 할 사항 또는 인증의 방법, 기타 업무방법의 개선에 관하여 필요한 조치를 하도록 명령할 수 있다.

제25조(등록의 취소 등) ① 농림수산식품부장관은 등록인증기관이 제17조 각 호의 하나에 해당하는 때에는 그 등록을 취소하여야만 한다.

② 농림수산식품부장관은 등록인증기관이 다음 각 호의 하나에 해당할 때에는 그 등록을 취소하거나 일 년 이내의 기간을 정하여 인증에 관한 업무의 전부 혹은 일부의 정지를 명할 수 있다.

1. 제18조, 제19조제1항, 제20조제1항, 제21조제1항, 제22조제1항 또는 다음 조의 규정을 위반한 경우
2. 정당한 사유 없이 제22조제2항 각 호의 규정에 따른 청구를 거부한 경우
3. 전 제2호의 규정에 따른 명령을 위반한 경우
4. 부정한 수단에 의해 등록을 받은 경우

③ 농림수산식품부장관은 제2항에서 규정한 경우를 제외하고는 등록인증기관이 정당한 이유 없이 그 등록을 받은 날로부터 일 년을 경과할 때까지 그 등록과 관련된 인증업무를 개시하지 않았거나 또는 일 년 이상 계속하여 그 인증업무를 정지한 때에는 등록을 취소할 수 있다.

④ 농림수산식품부장관은 제3항의 규정에 따른 처분에 관련된 청문을 하려고 할 때는 청문일 일주일 전 까지 행정절차법에 따라 통지를 하면서 동시에 청문일 및 장소를 고지하여야만 한다.

⑤ 제4항에 따른 청문일에 실시하는 청문은 공개적으로 하여야만 한다.

⑥ 농림수산식품부장관은 제1항 내지 제3항의 규정에 따라 처분을 했을 때는 지체 없이 고시하여야만 한다.

제26조(기록의 보존) 등록인증기관은 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 기록을 작성하여 비치하고, 인증에 관한 업무에 관련된 농림수산식품부령으로 정한 사항을 기재한 기록을 보존하여야만 한다.

제27조(기밀유지 의무) 등록인증기관의 임원 혹은 그 직원 또는 그와 관련된 자는 인증에 관한 업무와 관련하여 알게 된 기밀을 누설하거나 또는 자신의 이익을 위해 사용해서는 아니 된다.

제28조(한국식품표준 등록인증기관이라는 명칭의 사용금지) ① 등록인증기관이 아닌 자는 한국식품표준 등록인증기관이라는 명칭 또는 이와 혼동하기 쉬운 명칭을 사용해서는 안 된다.

② 등록인증기관은 그 등록한 물품 또는 서비스 이외의 물품 또는 서비스에 대해서는 한국식품표준 등록인증기관이라고 하는 명칭 또는 이와 혼동하기 쉬운 명칭을 사용해서는 안 된다.

제3절 인증표지의 보호

제29조(인증표지의 표시 금지) ① 다음 각 호에서 정한 경우 이외에는 물품이나 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지의 표시를 하여서는 아니 된다.

1. 물품 또는 서비스의 제조업자 등이 제10조제1항 또는 제5항의 규정에 근거하여 그 제조, 가공, 수입 또는 판매에 관련되는 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우
2. 물품 또는 서비스의 생산과정관리자가 제10조제2항 또는 제5항의 규정에 근거하여 그 생산과정의 관리 또는 파악에 관련되는 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우
3. 물품 또는 서비스의 유통과정관리자가 제10조제3항 또는 제5항의 규정에 근거하여 그 유통과정의 관리 또는 파악에 관련되는 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우
4. 물품 또는 서비스의 소분업자가 제15조제1항의 규정에 근거하여 소분 후의 해당 물품 또는 서비스 또는 그 포장 혹은 용기에 인증표지를 표시하는 경우
5. 지정 물품 또는 서비스의 수입업자가 제12조제1항의 규정에 근거하여 그 수입과 관련되는 지정 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우
6. 외국제조업자 등이 제32조제1항 또는 제35조제1항에서 준용하는 제10조제5항의 규정에 근거하여 그 제조, 가공 또는 수출에 관련되는 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우

7. 외국 생산과정관리자가 제32조제2항 또는 제35조제1항에서 준용하는 제10조제5항의 규정에 근거하여 그 생산과정의 관리 또는 파악에 관련되는 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우
 8. 외국 유통과정관리자가 제32조제3항 또는 제35조제1항에서 준용하는 제10조제5항의 규정에 근거하여 그 유통과정의 관리 또는 파악에 관련되는 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지를 표시하는 경우
 9. 외국 소분업자가 제33조의 규정에 근거하여 소분한 후의 해당 물품 또는 서비스 또는 그 포장 혹은 용기에 인증표지를 표시하는 경우
- ② 누구라도 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지와 혼동하기 쉬운 표시를 하여서는 안 된다.

제30조(포장재료 등의 재사용의 제한) 인증표지가 표시되어 있는 포장재료 또는 용기는 그 인증표지를 제거하거나 말소한 후가 아니면 다시 특정 물품의 포장재 또는 용기로 사용해서는 아니 된다.

제31조(개선 명령 등) 농림수산식품부장관은 제10조제1항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 제조업자 등(이하 「인증 제조업자 등」이라 한다), 같은 조 제2항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 생산과정관리자(이하 「인증 생산과정관리자」라 한다) 혹은 같은 조 제3항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 유통과정관리자(이하 「인증 유통과정관리자」라 한다)가 실시하는 같은 조 제1항 내지 제3항의 규정에 따른 인증표지의 표시(인증 제조업자 등, 인증 생산과정관리자 또는 인증 유통과정관리자가 실시하는 같은 조 제1항 내지 제3항 또는 제5항의 규정에 따른 인증표지의 표시를 포함함), 제11조제1항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 소분업자(이하 「인증 소분업자」라 한다)가 실시하는 같은 항의 규정에 따른 인증표지의 표시 또는 제12조제1항의 인증을 받은 지정 물품 또는 서비스의 수입업자(이하 「인증 수입업자」라 한다)가 실시하는 같은 항의 규정에 따른 인증표지의 표시가 적합하지 않다고 인정될 때에는 해당 인증제조업자 등, 인증 생산과정관리자, 인증 유통과정관리자, 인증 소분업자 또는 인증 수입업자에 대하여 기간을 정하여 그 개선을 명하거나 인증표지의 표시제거 혹은 말소를 명령할 수 있다.

제4절 외국에서의 인증표지의 표시

제32조(외국제조업자 등이 하는 인증표지의 표시) ① 외국제조업자 등은 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 외국에 있는 공장 또는 사업소 및 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록인증기관 또는 등록 외국인증기관의 인증을 받아서 제조, 가공 또는 수출하는 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 대해 해당 물품이나 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지의 표시를 한국식품표준에 따라 할 수 있다.

② 외국 생산과정관리자는 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 외국에 있는 농장 또는 사업소 및 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록인증기관 또는 등록 외국인증기관의 인증을 받아서 그 생산과정을 관리 또는 파악하고 있는 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 대해 해당 물품이나 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지의 표시(제2조제3항 제2호에 나타낸 기준과 관련되는 경우에 한함)를 한국식품표준에 따라 할 수 있다.

③ 외국 유통과정관리자는 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 물품 또는 서비스의 유통과정 및 종류별로 미리 등록인증기관 또는 등록 외국인증기관의 인증을 받아서 그 유통과정을 관리 또는 파악하고 있는 해당 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 대해 해당 물품이나 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지의 표시(제2조제3항제 3 호에 나타낸 기준과 관련되는 경우에 한함)를 한국식품표준에 따라 할 수 있다.

제33조(외국 소분업자에 의한 인증표지의 표시) 외국 소분업자는 농림수산식품부령으로 정한 바에 따

라 외국에 있는 사업소 및 물품 또는 서비스의 종류별로 미리 등록인증기관 또는 등록 외국인증기관의 인증을 받아서 인증표지가 표시되어 있는 해당 인증에 관련된 물품이나 서비스에 대해 소분 후의 해당 물품이나 서비스 또는 그 포장 혹은 용기에 소분하기 전에 해당 물품이나 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 부착되어 있던 인증표지와 동일한 인증표지를 표시할 수 있다.

제34조(인증표지의 표시 금지) 제32조제1항의 인증을 받은 외국제조업자 등(이하 「인증 외국제조업자 등」이라 한다), 같은 조제2항의 인증을 받은 외국 생산과정관리자(이하 「인증 외국 생산과정관리자」라 한다), 같은 조제3항의 인증을 받은 외국 유통과정관리자(이하 「인증 외국 유통과정관리자」라 한다) 또는 제33조의 인증을 받은 외국 소분업자(이하 「인증 외국 소분업자」라 한다)는 제29조제1항 제6호 내지 제9호에 나타낸 경우를 제외하고는 일본에 수출되는 물품이나 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 인증표지 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시를 하여서는 안 된다.

제35조(준용) ① 제10조제4항 내지 제7항의 규정은 인증 외국제조업자 등, 인증 외국 생산과정관리자 또는 인증 외국 유통과정관리자에 대해 준용한다. 이 경우 제10조 제4항 중 「제3항」 및 같은 조 제5항 내지 제7항의 규정 중 「제1항 내지 제3항」이라는 것은 「제32조」로 대체하도록 한다.

② 제10조제8항의 규정은 제19조 제3호 또는 제4호의 인증에 대해 준용한다.

③ 제30조 및 제31조의 규정은 인증 외국제조업자 등, 인증 외국 생산과정관리자, 인증 외국 유통과정관리자 또는 인증 외국 소분업자에 대해 이를 준용한다. 이 경우, 제30조에서 「물품 또는 서비스」라는 것은 「우리나라로 수출되는 물품 또는 서비스」로, 제31조에서 「제10조제1항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 제조업자 등(이하 「인증 제조업자 등」이라 한다), 같은 조제2항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 생산과정관리자(이하 「인증 생산과정관리자」라 한다) 혹은 같은 조제3항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 유통과정관리자(이하 「인증 유통과정관리자」라 한다)가 실시하는 같은 조 제1항에서 제3항까지」라는 것은 「인증 외국제조업자 등, 인증 외국 생산과정관리자 혹은 인증 외국 유통과정관리자가 실시하는 제32조」로, 「인증 제조업자 등, 인증 생산과정관리자 또는 인증 유통과정관리자가 실시하는 같은 조 제1항 내지 제3항 또는 제5항」이라는 것은 「인증 외국제조업자 등, 인증 외국 생산과정관리자, 인증 외국 유통과정관리자가 실시하는 같은 조 또는 제35조제1항에서 준용하는 제10조제5항」으로, 「제11조제1항의 인증을 받은 물품 또는 서비스의 소분업자(이하 「인증 소분업자」라 한다)가 실시하는 같은 항」이라는 것은 「인증 외국 소분업자가 실시하는 제33조」로, 「명령하여」라는 것은 「청구하여」로, 「명령하다」라는 것은 「청구하다」로 대체하도록 한다.

제36조(외국제조업자 등의 공시) 농림수산식품부장관은 제18조제3항(제39조에서 준용하는 경우를 포함)의 규정에 따라 보고를 받은 때에는 지체 없이 해당 보고에 관련된 외국제조업자 등, 외국 생산과정관리자, 외국 유통과정관리자, 외국 소분업자의 이름 또는 명칭, 주소, 기타 농림수산식품부령으로 정하는 사항을 공시해야만 한다.

제5절 등록 외국인증기관

제37조(외국인증기관의 등록) 외국인증기관의 등록(이하 이 절에서는 「등록」이라고 약칭함)을 받으려는 자(외국에 있는 사업소에 의해 제32조 또는 제33조의 인증(이하 이 절에서는 「인증」이라고 약칭함)을 실시하려는 자에 한함)는 농림수산식품부령으로 정한 절차에 따라 농림수산식품부령으로 정한 구분별로 실비를 반영하여 시행령으로 정한 금액의 수수료를 납부하고, 농림수산식품부장관에게 등록 신청을 해야 한다.

제38조(등록의 취소 등) ① 농림수산식품부장관은 등록 외국인증기관이 다음 조에서 준용하는 제14조 각 호의 하나에 해당하는 때에는 그 등록을 취소하여야만 한다.

② 농림수산식품부장관은 등록 외국인증기관이 다음 각 호의 하나에 해당하는 때에는 그 등록을 취소하

거나 또는 일 년 이내의 기간을 정하여 인증에 관한 업무의 전부 혹은 일부를 정지하도록 청구할 수 있다.

1. 다음 조에서 준용하는 제18조, 제19조제1항, 제20조제1항, 제21조제1항, 제22조제1항 또는 제14조제13호의 규정을 위반한 경우.
2. 정당한 이유 없이 다음 조에서 준용하는 제22조제2항 각 호의 규정에 따른 청구를 거부한 경우.
3. 다음 조에서 준용하는 제23조 또는 제24조의 규정에 따른 청구에 응하지 않은 경우.
4. 부정한 수단에 의해 등록을 받은 경우.
5. 농림수산식품부장관이 이 법률의 시행에 필요한 범위 내에서 등록 외국인증기관에 대해 그 인증에 관한 업무에 관하여 필요한 보고를 요구한 경우에 그 보고를 하지 않거나 허위로 보고한 경우.
6. 농림수산식품부장관이 이 법률의 시행에 필요한 범위 내에서 소속 직원 또는 인정원에서 등록 외국인증기관의 사무소, 사업소 또는 창고에서 인증에 관한 업무의 상황 또는 장부, 서류, 기타 물건에 대한 검사를 시킨 경우에 그 검사를 거부, 방해 또는 기피한 경우.
7. 제4항의 규정에 따른 비용 부담을 하지 않은 경우.

③ 농림수산식품부장관은 제2항에서 규정한 경우 이외에 등록 외국인증기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그 등록을 취소할 수 있다.

1. 정당한 이유 없이 그 등록을 받은 날로부터 일 년을 경과하고도 그 등록에 관련된 인증에 관한 업무를 개시하지 않거나 또는 일 년 이상 계속해서 그 등록에 관련된 인증에 관한 업무를 정지하고 있는 경우.
2. 농림수산식품부장관이 제2항의 규정에 따라 일 년 이내의 기간을 정하여 인증에 관한 업무의 전부 또는 일부의 정지를 명령한 경우에 그 명령에 따르지 않은 경우.

④ 제2항제6호의 검사에 필요한 비용(시행령으로 정한 것에 한함)은 해당 검사를 받는 등록 외국인증기관이 부담하도록 한다.

제39조(준용) 제13조제2항, 제14조 내지 제24조, 제25조제4항 내지 제6항 및 제26조의 규정은 등록 외국인증기관에 대해 준용한다. 이 경우, 제13조제2항 중의 「전항」 이라함은 「제37조」 로, 「제15조제1항 각 호」 라는 것은 「제39조에서 준용하는 제15조제1항 각 호」 로, 제15조제1항 중에서 「제16조제1항」 이라는 것은 「제37조」 로, 제23조 중에서 「제15조제1항 각 호」 라는 것은 「제37조에서 준용하는 제15조 제1항 각 호」 로, 「명한다」 라는 것은 「청구한다」 로, 제24조 중 「제18조」 라는 것은 「제39조에서 준용하는 제18조」 로, 「명한다」 라는 것은 「청구한다」 로, 제25조제4항 중에서 「제3항」 이라는 것은 「제38조제1항 내지 제3항」 으로, 「일주일전」 이라는 것은 「2주일 전」 으로, 같은 조 제6항 중에서 「제1항 내지 제3항」 이라는 것은 「제38조제1항 내지 제3항」 으로 각각 대체한다.

제6절 인증표지가 표시된 물품 또는 서비스의 수입 등

제40조(인증표지의 표시가 부착된 물품 또는 서비스의 수입) 물품 또는 서비스의 수입업자는 인증표지의 표시 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시가 부착되어 있는 물품 또는 서비스(그 포장, 용기 또는 송장에 해당 표시가 부착되어 있는 경우에 해당 물품 또는 서비스를 포함함. 이하 이 조에서는 같음)로서 그 수입에 관련된 것을 양도하거나 양도를 위탁하거나 또는 양도를 위해 진열하여서는 안 된다. 다만, 다음에 나타낸 경우에는 이를 제한하지 아니한다.

1. 해당 표시가 인증 외국제조업자 등에 의해 그 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 부착된 경우.
2. 해당 표시가 인증 외국 생산과정관리자에 의해 그 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 부착된 경우.
3. 해당 표시가 인증 외국 유통과정관리자에 의해 그 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 부착된 경우.
4. 해당 표시가 인증 외국 소분업자에 의해 그 인증에 관련된 물품 또는 서비스에 부착된 경우.

제41조(인증표지의 표시제거 등) 물품 또는 서비스의 생산업자 또는 판매업자는 소유하는 물품 또는 서비스(제2조제3항 제2호 또는 제3호에 나타난 기준에 관련된 한국식품표준이 제정되어 있는 물품 또는 서비스로서 농림수산식품부령으로 정하는 것에 한함)로서 인증표지의 표시가 부착되어 있는 것(그 포장, 용기 또는 송장에 해당 표시가 부착되어 있는 경우에는 해당 물품 또는 서비스를 포함함)에 해당 한국식품표준에 적합하지 않음이 확인된 이유로서 농림수산식품부령으로 정하는 사유가 발생한 경우에는 지체 없이 그 표시를 제거 또는 말소해야만 한다.

제5장 품질표시등의 적정화

제42조(제조업자 등이 지켜야 할 표시기준) ① 농림수산식품부장관은 음식료품의 품질에 관한 표시의 적정화를 도모하여 일반 소비자의 선택에 이바지하기 위해 물품 또는 서비스 중에서 음식료품(생산방법 또는 유통방법에 특색이 있어서 이에 의해 가치가 높아진다고 인증되는 것을 제외)의 품질에 관한 표시에 대해서 농림수산식품부령으로 정하는 구분별로 다음에 나타난 사항 가운데서 필요한 사항에 대해 그 제조업자 등이 지켜야 할 기준을 정하여야만 한다.

1. 명칭, 원료 또는 재료, 보존 방법, 원산지, 기타 표시해야 할 사항
 2. 표시방법, 기타 제1호에서 나타난 사항을 표시할 때 제조업자 등이 준수해야 할 사항
- ② 농림수산식품부장관은 음식료품의 품질에 관한 표시의 적정화를 도모하기 위해 특히 필요하다고 인정할 때에는 제1항의 기준에서 정한 것 외에, 같은 항에서 규정한 음식료품의 품질에 관한 표시에 대해 그 종류별로 같은 항 각 호에서 나타난 사항에 대해 그 제조업자 등이 지켜야 할 기준을 정할 수 있다.
- ③ 농림수산식품부장관은 음식료품 이외의 물품 또는 서비스(생산방법 또는 유통방법에 특색이 있어서 이에 의해 가치가 높아진다고 인증되는 것을 제외)로서 일반소비자가 그 구입 시에 품질을 식별하는 것이 특히 필요하다고 인증되는 것 가운데서 일반소비자의 경제적 이익을 보호하기 위해 그 품질에 관한 표시의 적정화를 도모할 필요가 있는 것으로 시행령으로 정한 것에 대해서는 그 지정 후 신속하게 품질에 관한 표시에 대해서 그 제조업자 등이 지켜야 할 기준을 정하지 않으면 안 된다.
- ④ 농림수산식품부장관은 전 제3항의 규정에 따라 품질에 관한 표시의 기준을 정했을 때는 지체 없이 이를 고시해야만 한다.
- ⑤ 농림수산식품부장관은 제1항 내지 제3항의 규정에 따라 품질에 관한 표시의 기준을 정하려고 할 때는 미리 심의회의 의견을 들어야만 한다.
- ⑥ 제3조제2항 및 제9조제1항, 제4항 및 제5항의 규정은 제1항 내지 제3항의 경우에 대해서 같은 조 제2항 내지 제5항의 규정은 제1항 내지 제3항의 규정에 따라 정해진 품질에 관한 표시의 기준에 대해 이를 준용한다. 이 경우 제9조제4항 중에서 「그 개정에 대해 심의회의 심의에 회부하지 않으면」이라는 것은 「그 개정을 하지 않으면」으로 대체하도록 한다.

제43조(표시에 관한 지시 등) ① 농림수산식품부장관은 제32조제1항 또는 제2항의 규정에 따라 정한 같은 조 제1항 제1호에 나타난 사항(이하 「표시사항」이라 함)을 표시하지 않거나 또는 같은 항 혹은 같은 조 제2항의 규정에 따라 정해진 같은 조 제1항 제2호에 나타난 사항(이하 「준수사항」이라 함)을 준수하지 않는 제조업자 등이 있을 때에는 해당 제조업자 등에 대해서 표시사항을 표시해야 한다거나 준수사항을 준수해야 한다는 요지의 지시를 할 수 있다.

- ② 농림수산식품부장관은 제42조제3항의 규정에 따라 정해진 품질에 관한 표시기준을 준수하지 않는 제조업자 등이 있을 때는 해당 제조업자 등에 대해 그 기준을 지키도록 하는 요지의 지시를 할 수 있다.
- ③ 농림수산식품부장관은 제2항의 지시를 받은 자가 정당한 이유 없이 그 지시에 관련된 조치를 하지 않을 때에는 해당자에게 지시에 관련된 조치를 취하도록 명령할 수 있다.

제44조(지정 물품 또는 서비스에 관련된 명칭의 표시) ① 누구라도 제2조제3항 제2호에 나타난 기준

에 관련되는 한국식품표준이 정해져 있는 물품 또는 서비스로서 해당 한국식품표준에서 정한 명칭이 해당 한국식품표준에서 정한 생산방법과 다른 방법으로 생산된 다른 물품 또는 서비스에 대해서도 사용하도록 방치하면 일반소비자의 선택에 현저한 지장을 일으킬 우려가 있으므로 명칭표시의 적정화를 도모하는 것이 특히 필요하다고 인정되는 것으로서 시행령으로 지정한 것(이하 「지정 물품 또는 서비스」라 함)에 대해서는 해당 지정 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 해당 한국식품표준에 따른 인증표지의 표시가 부착되어 있지 않은 경우에는 해당 한국식품표준에서 정한 명칭의 표시 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시를 부착되어서는 안 된다.

② 누구라도 지정 물품 또는 서비스 이외의 물품 또는 서비스에 대해서 해당 지정 물품 또는 서비스에 관련된 한국식품표준에서 정한 명칭의 표시 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시를 부착되어서는 안 된다.

③ 물품 또는 서비스의 수입업자는 지정 물품 또는 서비스에 관련된 한국식품표준에 따른 인증표지의 표시가 해당 물품 또는 서비스 또는 그 포장, 용기 혹은 송장에 부착하지 않고, 동시에 해당 한국식품표준에서 정한 명칭 표시 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시가 부착되어 있는 물품 또는 서비스(그 포장, 용기 혹은 송장에 해당 표시가 부착되어 있는 경우에는 해당 물품 또는 서비스를 포함함)로서 그 수입에 관련되는 것을 판매하거나, 판매를 위탁하거나 또는 판매를 위해서 진열해서는 아니 된다.

제45조(명칭표시의 제거 명령 등) 농림수산식품부장관은 제44조의 규정에 위반한 자에 대해 지정 물품 또는 서비스와 관련된 한국식품표준에서 정한 명칭의 표시 혹은 이와 혼동하기 쉬운 표시를 제거 또는 말소하여야 한다는 요지를 명령하거나 또는 지정 물품 또는 서비스의 판매, 판매의 위탁 혹은 판매를 위한 진열을 금지시킬 수 있다.

제6장 보칙

제46조(보고 및 입회검사) ① 농림수산식품부장관은 이 법률의 시행에 필요한 범위 내에서 등록인증기관에 대해 인증에 관한 업무에 관하여 필요한 보고를 요구하거나 또는 소속 직원에게 등록인증기관의 사무소, 사업소 혹은 창고에 입회하여 인증에 관한 업무상황, 장부, 서류, 기타 물건을 검사하게 할 수 있다.

② 농림수산식품부장관은 이 법률의 시행에 필요한 범위 내에서 인증 제조업자 등, 인증 생산과정관리자, 인증 유통과정관리자, 인증 소분업자, 인증 수입업자, 제42조제1항 내지 제3항의 규정에 따라 품질에 관한 표시기준이 정해져 있는 물품 또는 서비스의 제조업자 등 혹은 지정 물품 또는 서비스의 생산업자, 판매업자 또는 수입업자에 대해 그 인증표지의 표시(인증표지의 표시를 포함함. 이하 이 항 및 다음 조 제2항에 대해서도 같음), 품질에 관한 표시 혹은 지정 물품 또는 서비스에 관한 명칭의 표시에 관하여 필요한 보고를 요구하거나 또는 소속 직원에게 이러한 자의 공장, 농장, 점포, 사무소, 사업소 혹은 창고, 기타 의 장소에 입회하여 인증표지의 표시, 품질에 관한 표시, 지정 물품 또는 서비스와 관련된 명칭표시의 상황 혹은 물품 또는 서비스, 그 원료, 장부, 서류, 기타 물건을 검사하게 할 수 있다.

③ 제2항의 규정에 따라 입회검사를 하는 직원은 그 신분을 나타내는 증명서를 휴대하여 관계인에게 이를 제시하여야 한다.

④ 제1항 또는 제2항의 규정에 따른 입회검사의 권한은 범죄 수사를 위해서 인정되는 것으로 해석해서는 아니 된다.

제47조(인정원에 의한 입회검사) ① 농림수산식품부장관은 제46조제1항의 경우에 필요하다고 인정할 때에는 인정원으로 하여금 등록인증기관의 사무소, 사업소 또는 창고에 입회하여 인증에 관한 업무의 상황 또는 장부, 서류 기타 의 물건을 검사하게 할 수 있다.

② 농림수산식품부장관은 제46조제2항의 경우에 필요하다고 인정할 때에는 인정원으로 하여금 같은 항에서 규정한 자의 공장, 농장, 점포, 사무소, 사업소 또는 창고, 기타 의 장소에 입회하여 인증표지의 표

시, 품질에 관한 표시 혹은 지정 물품 또는 서비스에 관련된 명칭표시의 상황 또는 물품 또는 서비스, 그 원료, 장부, 서류, 기타 의 물건을 검사하게 할 수 있다.

③ 농림수산식품부장관은 제2항의 규정에 따라 인정원으로 하여금 입회검사를 하게 한 경우에는 인정원에 대해 해당 입회검사의 기일, 장소, 기타 필요한 사항을 제시하여 실시할 것을 지시하도록 한다.

④ 인정원은 제3항의 지시에 따라 제1항 또는 제2항에서 정한 입회검사를 할 때에는 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 그 결과를 농림수산식품부장관에게 보고하여야만 한다.

⑤ 제1항 또는 제2항의 규정에 따른 입회검사에 대해서는 제46조제3항 및 제4항의 규정을 준용한다.

제48조(인정원에 대한 명령) 농림수산식품부장관은 제47조제1항 또는 제2항에서 규정한 입회검사 업무의 적정한 실시를 확보하기 위하여 필요하다고 인정할 때에는 인정원에 대해 해당 업무에 관하여 필요한 명령을 할 수 있다.

제49조(농림수산식품부장관에 대한 신고) ① 누구라도 다음에 나타난 경우에는 농림수산식품부령으로 정한 절차에 따라 그 요지를 농림수산식품부장관에게 신고하여 적절한 조치를 취하도록 요구할 수 있다.

1. 인증표지의 표시를 부착한 물품 또는 서비스가 한국식품표준에 적합하지 않다고 인증될 때.
2. 물품 또는 서비스의 품질에 관한 표시 또는 지정 농림물질에 관련된 명칭의 표시가 적정하지 않아서 일반소비자의 이익이 침해되고 있다고 인증될 때.

② 농림수산식품부장관은 제1항에서 규정하는 신고를 받은 때에는 필요한 조사를 하여서 그 신고내용이 사실이라고 인증될 때는 제31조(제35조제3항에서 준용하는 경우를 포함함) 및 제42조 내지 제45조에서 규정한 조치와 기타 적절한 조치를 취하지 않으면 안 된다.

제50조(지방자치단체장 등이 처리하는 사무 등) ① 이 법률에서 규정한 농림수산식품부장관의 권한에 속하는 사무의 일부는 시행령으로 정한 바에 따라 지방자치단체의 장이 실시하도록 할 수 있다.

② 이 법률에서 규정한 농림수산식품부장관의 권한은 농림수산식품부령으로 정한 바에 따라 그 일부를 농산물품질관리원장 또는 수산물품질검사원장과 그 소속 지원장 등에게 위임할 수 있다.

제7장 벌칙

제51조 다음 각 호의 하나에 해당하는 자는 일 년 이하의 징역 또는 백만 엔 이하의 벌금에 처한다.

1. 제8조의 규정을 위반한 자
2. 제10조제6항 또는 제7항의 규정을 위반한 자
3. 제29조의 규정을 위반한 자
4. 제30조의 규정을 위반한 자
5. 일본에서 제35조제1항에서 준용하는 제10조제6항 또는 제7항의 규정을 위반한 인증 외국제조업자 등, 인증 외국 생산과정관리자 또는 인증 외국 유통과정관리자
6. 제40조의 규정을 위반한 자
7. 제41조의 규정을 위반한 자
8. 제43조제3항의 규정에 따른 명령을 위반한 자

제52조 제25조제2항의 규정에 의한 명령을 위반한 경우에는 그 위반행위를 한 등록인증기관의 대표자, 대리인, 사용인, 기타 종업원은 일 년 이하의 징역 또는 백만 엔 이하의 벌금에 처한다.

제53조 제27조의 규정을 위반하여 그 직무에 관련해서 얻은 기밀을 누설하거나 또는 자기의 이익을 위해서 사용한 자는 1년 이하의 징역 또는 5000만 원 이하의 벌금에 처한다.

제54조 다음 각 호의 하나에 해당하는 자는 5000만 원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제28조제1항의 규정을 위반한 자

2. 제31조의 규정에 의한 인증표지의 표시의 제거 또는 말소의 명령을 위반한 자
3. 제45조의 규정에 의한 처분을 위반한 자
4. 제46조제2항의 규정에 따른 보고를 하지 않거나 허위 보고를 한 경우, 또는 같은 항 혹은 제47조제2항의 규정에 따른 검사를 거부하거나 방해, 혹은 기피한 자

제55조 다음 각 호에 나타낸 위반을 한 경우에는 그 행위를 한 등록인증기관의 대표자, 대리인, 사용인, 기타 종업원을 5000만 원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제18조제3항의 규정에 따른 보고를 하지 않거나 허위 보고를 한 경우
2. 제21조제1항의 규정에 따른 신고를 하지 않거나 허위 신고를 한 경우
3. 제26조의 규정에 따른 장부 기재를 하지 않거나, 허위로 기재하거나 또는 장부를 보존하지 않은 경우
4. 제28조제2항의 규정을 위반한 경우
5. 제46조제1항의 규정에 따른 보고를 하지 않거나 허위 보고를 한 경우, 또는 같은 항 혹은 제47조제1항의 규정에 따른 검사를 거부, 방해 혹은 기피한 경우

제56조 ① 법인(인격이 없는 사단 또는 재단으로 대표자 또는 관리인이 정해진 것을 포함함. 이하 이 항에서는 같다)의 대표자 혹은 관리인 또는 법인이나 사람의 대리인, 사용인, 기타 종업원이 그 법인 또는 사람의 업무에 관해서 다음 각 호에 나타낸 규정의 위반행위를 한 경우에는 행위자를 처벌하는 것 외에 그 법인에 대해서 해당 각 호에서 정하는 벌금형을, 그 사람에 대해서는 각각 이 조에서 정한 벌금형을 부과한다.

1. 제51조(제8호와 관련되는 부분에 한함) : 100억 원 이하의 벌금형
2. 제51조(제8호와 관련되는 부분을 제외함), 제52조 또는 제55조제2호 : 각 이 조항의 벌금형

② 인격이 없는 사단 또는 재단 법인에 대해 제1항의 규정을 적용하는 경우에는 그 대표자 또는 관리인이 그 소송행위에 대해 인격이 없는 사단 또는 재단법인을 대표하는 외에 법인을 피고인 또는 피의자로 하는 경우의 형사소송에 관한 법률의 규정을 준용한다.

제57조 제48조의 규정에 따른 명령을 위반한 경우 그 위반행위를 한 인정원의 임원은 20만엔 이하의 과태료에 처한다.

제58조 다음 각 호의 하나에 해당하는 자는 20만 엔 이하의 과태료에 처한다.

1. 제14조제2항의 규정에 따른 신고를 하지 않거나 허위로 신고한 자
2. 제22조제1항의 규정에 위반하여 재무제표 등을 갖추지 않거나 재무제표 등에 기재해야 할 사항을 기재하지 않거나 혹은 허위로 기재를 하거나 또는 정당한 이유 없이 같은 조제2항 각 호의 규정에 따른 청구를 거부한 자

부 칙

제1조(경과조치) 이 법 시행이전에 이 법에서 정한 인증제도와 동일한 인증제도에 따라 인증을 받은 자는 이 법에 따라 인증을 받은 것으로 본다.

제2조(시행일) 이 법률은 공포한 날로부터 90일이 경과한 날부터 시행한다.