

발간등록번호
11-1541000-000450-01

농수산물 소비안전정책의 이해

2010. 6



농림수산식품자료실



0004183

 **농림수산식품부**
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

농수산식품 소비안전정책의 이해

2010. 6

발 간 사



최근 몇 년간 멜라민, 말라카이트그린 검출 사건, 식품이물질 혼입 등의 식품관련 사고가 지속적으로 발생하고 국내 소득이 증대됨에 따라 소비자들의 식품안전에 대한 관심이 나날이 높아지고 있습니다. 이러한 시대적 변화에 부응하고자 농림수산식품부는 건강한 생산 환경 조성을 위해 거시적이고 장기적인 관점에서 농수산 식품 안전관리 정책을 수립·시행하고자 2009년 4월 소비안전정책관을 신설하고 소비안전 정책을 총괄하고 있습니다.

그러나 아직 대·내외적으로 전반적인 소비안전정책 업무에 대한 이해도가 낮아 그동안 농림수산식품부 소비안전정책관이 추진해온 농수산식품 안전정책을 구체적이고 일목요연하게 담아 누구나 그 내용을 쉽게 이해하고 궁금증을 해소할 수 있도록 하고자 '농수산식품 소비안전정책의 이해'라는 정책 소개서를 발간하게 되었습니다.

소비안전정책관에서는 현재 안전하고 소비자가 안심할 수 있는 농수산물 공급을 위해 인증제도, 원산지제도, 위생관리제도 등을 실시하고 있으며 본 책자에서는 이와 관련된 기본적인 정책 및 추진 사항을 정리하여 관련 공무원 및 소비자가 관련 정책을 쉽게 이해할 수 있도록 구성하였습니다.

첫 발간인 만큼 구성과 내용에 미흡한 점이 있겠으나 앞으로 미비점을 보완, 개선하여 좀 더 알기 쉽게 국민과 관련 업무 담당자에게 다가갈 수 있는 책자가 되도록 노력하겠습니다.

2010. 6.

농림수산식품부 소비안전정책관




CONTENTS

I	농수산물 안전관리	1
	1. 농산물의 안전관리	3
	2. 축산물의 안전관리	23
	3. 수산물의 안전관리	77
II	인증제도	93
	1. 유기농식품 인증제도	59
	2. 친환경농수산물 인증제도	10
	3. 수산물 품질인증제도	10
	4. 농·수산물 지리적표시제	8
	5. 전통식품 품질 인증제도	8
	6. 식품의 산업표준인증(KS)	31
	7. 식품명인제도	11
III	표시제도	153
	1. 원산지 표시제도	15
	2. 유전자변형농수산물 표시제도	17
IV	수·출입 검역제도	189
	1. 식물 검역제도	11
	2. 동·축산물 검역·검사제도	10
	3. 수산동물 검역제도	18
색인		221



I

농수산식품 안전관리

-  1. 농산물의 안전관리 / 3
-  2. 축산물의 안전관리 / 32
-  3. 수산물의 안전관리 / 77



I. 농수산물 안전관리

1. 농산물의 안전관리



가. 농산물 안전성 조사

1) 정의

안전성조사는 농가의 생산포장에 재배되고 있거나 저장창고에 보관되어 있는 것을 대상으로 시장 출하 전에 조사하고 조사결과 잔류허용기준을 초과한 부적합 농산물은 시장에 출하되지 않도록 폐기·용도전환·출하연기 등의 조치로 생산자와 소비자를 동시에 보호하기 위한 제도이다.

2) 도입배경 및 필요성

국가경제 발전에 따른 국민 생활수준의 향상으로 농산물에 대한 안전성이 사회적인 관심사로 부각되고, WTO 체제의 출범에 따른 농산물의 개방화 추세에 따라 농산물의 안전성 확보를 통해 우리농산물의 품질경쟁력을 향상하고 소비자를 보호하기 위한 제도가 필요하게 되었다. 이에 따라 1993년





6월 11일 제정 공포된 「농수산물 가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률」에 표준규격출하, 품질인증, 원산지표시 등은 관련규정이 제정 되었으나 농산물 안전성조사는 법적근거가 없어 동년 12월 4일 마련된 품관원의 유기농산물 품질인증 지침에 근거하여 1994년 처음으로 유기재배 농산물과 무농약재배 인증농산물을 대상으로 잔류농약검사를 실시하였으며 일반 농산물에 대한 안전성 조사는 「소비자보호법」에 근거해 농림부장관이 고시한 「농수산물 안전성검사업무 처리요령」에 따라 1996년 8월 1일부터 실시하였다.

품관원의 안전성조사는 안전한 농산물을 생산·공급하기 위하여 농산물 품질관리 차원에서 실시하는 것으로 생산 당시부터 시료를 수거하여 안전성 조사를 실시할 경우 분석 결과가 나오기 전에 이미 해당 농산물은 소비되고 없는 경우가 많아 실효성이 낮을 수밖에 없다. 따라서 농산물을 생산·저장·출하단계에서 안전성조사를 실시해야하는 특성을 반영하여 1997년 3월 7일 농산물에 대해 안전성조사를 실시할 수 있는 법적·제도적 근거를 마련하게 되었다. 1999년 1월 21일 기존 「농산물검사법」과 「농수산물 가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률」중 안전성조사, 품질인증, 원산지관리 등 농산물품질관리 분야를 통합하여 제정 공포한 「농수산물품질관리법」 제12조의 규정에 농산물 안전성조사 근거를 마련하여 동년 7월 1일부터 시행해 오고 있다.

3) 법적근거

□ 근거법률

● 「농산물품질관리법」

- 생산·유통·판매단계의 유해물질 안전성조사로 부적합 농산물의 시중 유통을 차단
- 농산물의 과학적인 안전관리를 위해 농산물에 잔류하는 유해물질의 실태를 조사



- 「인삼산업법」 및 「쌀소득등의 보전에 관한 법률」
 - 인삼, 쌀 안전성 관리를 위한 생산단계 안전성조사
- 「친환경농업육성법」 및 「농산물품질관리법」
 - 친환경, GAP 등 인증농산물의 생산 및 유통과정 관리를 위한 안전성조사
- 관련 법률
 - 「농약관리법」, 「토양환경보전법」, 「환경정책기본법」 및 「지하수법」
 - 농산물, 토양, 농업용수의 기준을 적용
 - 「식품위생법」
 - 농산물의 유통·판매단계의 농약·중금속·곰팡이 독소 등 잔류허용 기준을 적용

4) 추진경과

- 유기·무농약 품질인증품의 사후관리를 위해 농약 잔류조사 실시('94)
 - * 분석건수 : 96점, 농약성분 : 36성분
- 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」 에 안전성조사 실시 법적근거를 마련('97)
- 농산물 안전성 관리 업무가 확대됨에 따라 효율적인 분석체계 구축을 위해 「실험실정보관리 시스템(LIMS)」 도입('00)
- 폐광산 지역 쌀 중금속 조사 및 식중독균 모니터링 실시('01)
 - * 친환경농산물 김치 기생충란 모니터링('05)





- 분석소요 증가에 대비, 시·군 지역 정밀분석실 확충('04~'07)
 - 지역 정밀분석실 : ('04) 3개소 → ('05) 6 → ('06) 10 → ('07) 15
- 안전성 분석인원과 예산의 지속적인 확대 등 농산물 안전성조사 기반 구축
 - 분석인원 : ('06) 108 → ('07) 127 → ('08) 148 → ('09) 131
 - 예산 : ('06) 103억원 → ('07) 129 → ('08) 160 → ('09) 166
- 폐광산 중금속('06) 사건 발생으로 중금속(납, 카드뮴) 조사 확대
- 국내 농산물의 안전성 확보수준을 파악, 안전성 관련 지표로 활용하기 위해 유통 농산물에 대한 농약 잔류실태 모니터링 확대
 - 모니터링 수 : ('06) 1,531건 → ('07) 4,959 → ('08) 5,069 → ('09) 6,852
- 농산물 안전성조사 체계 개선('09.1)
 - 안전성관리 목적에 따라 '안전성조사', '탐색조사', '모니터링'으로 관리
- 유통·판매단계조사 추가 및 유해물질 잔류조사 체계 등 도입('09.12)
 - '잔류조사'를 도입하면서 '탐색조사'와 '모니터링'을 흡수
 - **민간 안전성 검사기관 지정제도 운영**

5) 조사 대상 및 절차

가) 조사 대상

- 생산·유통·판매되는 농산물 : 160개 주요 품목
 - 조사대상 품목의 특성에 따라 **생산·유통·판매단계**로 구분하여 안



전성조사 실시

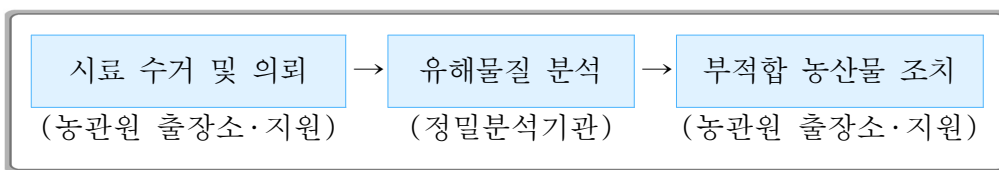
- 친환경·GAP 인증품 등 인증농산물의 생산 및 유통과정 관리를 위한 안전성조사 실시

□ 농산물의 생산을 위하여 사용되는 농지·용수·자재 등

■ 대상 유해물질 ■

구 분	대상 유해물질
잔류농약	식약청 고시 418성분 중 사용량이 많고 잔류기간이 긴 농약 성분
중금속	쌀, 배추 등 13품목의 카드뮴, 납 2성분
잔류성 유기오염물질	다이옥신, 푸란 등 12종
병원성 미생물	살모넬라, 바실러스 세레우스 등 6종
곰팡이 독소	쌀, 땅콩 등을 대상으로 아플라톡신 B ₁ 등 6성분
방사능	방사능 핵종 등 2종
항생물질	식약청 고시 84성분 중 사용량이 많은 동물용의약품

나) 조사 절차



6) 조사결과 조치

유해물질 잔류허용기준 초과시 부적합 농산물 생산자가 폐기, 출하연기, 용도 전환토록 조치하고 고지사항을 미이행 할 시에는 직접고발 및 관련법에 따라 조치토록 해당기관에 통보한다. 재배환경 및 자재의 허용기준 초과사실 및

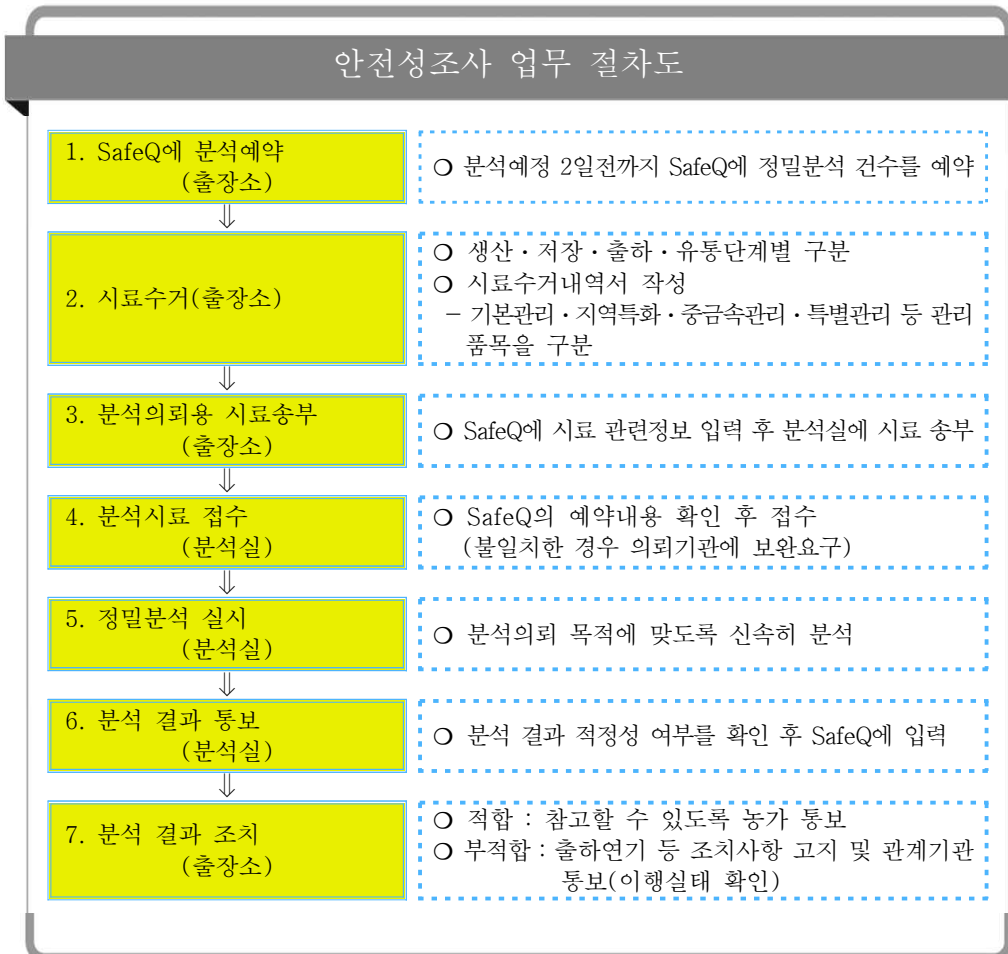




사용금지 사항은 농가에 통보하고 관계기관에 필요한 사항을 조치토록 통보한다.

7) 평가결과 및 향후 계획

정부의 지속적인 안전성 조사·관리로 부적합률이 지속적으로 감소하였다. 이는 국내 생산 농산물의 안전성이 상당한 수준으로 향상된 것으로 보이며 앞으로 정밀분석 위주의 안전성조사로 분석의 정밀도 및 신뢰도에 대한 제고가 필요하다. 따라서 정밀분석실의 시설·장비, 인력 보강 등 안전성 분석인프라 확충으로 분석 능력 향상시키고 소면적 재배 작물에 사용할 수 있는 농약 안전 사용기준 마련하며 농약제조 회사 중심의 농약 품목고시 시험에서 농진청의 직권시험 확대 운영이 필요하다고 여겨진다.



연도별 안전성조사 실적

(단위 : 품목, 건, %)



연도별	품목	조사건수			부적합건수 (B)	부적합률 (B/A)
		정밀분석 (A)	간이분석	계		
	품목	건	건	건	건	%
'09	232	63,934	-	63,934	1,503	2.4
'08	220	48,941	13,180	62,121	1,436	2.9
'07	186	41,025	28,058	69,083	1,477	3.6
'06	178	27,652	38,238	65,890	750	2.7
'05	155	23,689	40,035	63,724	730	3.1
'04	138	20,371	40,196	60,567	770	3.8
'03	135	19,328	40,242	59,570	880	4.6
'02	134	17,011	38,999	56,010	600	3.5
'01	128	15,110	40,234	55,344	636	4.2
'00	124	11,672	31,056	42,728	525	4.5
'99	111	8,154	20,527	28,681	473	5.8
'98	80	6,400	5,036	11,436	448	7.0
'97	75	4,192	-	4,192	107	2.6
'96	53	1,314	-	1,314	38	2.9

나. 오염농경지 특별관리 사업



1) 도입 배경

비위생매립지 및 산업단지 주변지역 등 오염우려 농경지의 중금속과 같은 유해물질을 조사하여 안전한 농산물의 생산기반을 조성하기 위함이다.

2) 현 황

폐금속 광산지역 중금속 오염이 사회문제로 부각됨에 따라 관계부처(농림수산식품부·환경부·지경부·식약청) 합동으로 '06.9월 대책을 추진했고, 전국 936개 폐금속 광산 중 '06년 44개소를 시작으로 4년간에 걸쳐 중금속 오염이 우려되는 431개소에 대해 우리부는 농산물을 환경부는 토양과 수질을 합동 조사했다.

부 처	업 무	대 책 내 용
농림수산 식품부	농 산 물 안전성조사	- 폐금속 광산 지역 중금속 오염 농경지에서 재배된 쌀, 배추 등 10개 농산물에 대한 중금속(납, 카드뮴) 안전성 조사 추진 * 기준초과 농산물은 해당 지자체에서 수매·폐기
환경부	토양·수질 오염조사	- 토양조사 및 주민건강영향조사 실시 * 폐금속 광산 중 중금속 오염우려가 높은 431개소에 대하여 '06년부터 '09년까지 토양오염도 조사 실시
지 식 경제부	광 해 방지사업	- 폐광산 지역의 농산물 기준 초과 지역(필지)의 휴경·객토 등 광해방지사업 추진 * 「광산피해의 방지 및 복구에 관한 법률」 제정 시행('06.6)
식약청	잔류허용 기준설정	- 농산물 안전성 조사기준 설정(납, 카드뮴) * 대상농산물 : 쌀, 대두, 팥, 옥수수, 감자, 고구마, 무, 배추, 파, 시금치

3) 추진 사항

쌀 등 잔류허용기준이 설정된 10개 품목을 대상으로 조사대상 유해물질로 지정된 납, 카드뮴이 잔류되어 있는지 농산물 중금속 안전성 조사를 실시했다. 그 결과 다음과 같은 결과를 얻었다.





* 10대 농산물 : 쌀, 대두, 팥, 옥수수, 감자, 고구마, 무, 배추, 파, 시금치

■ 농산물 중금속 안전성 조사 결과 '06~'09 ■

구 분	'06	'07	'08	'09
조사 건수	898	6,959	2,660	2,079
부적합건수	107	139	46	31
부적합률(%)	11.9	2.0	1.7	1.5
부적합물량(톤)	143.8	142.5	45.5	40.5

품관원 : 농산물, 국립환경과학원 : 토양, 용수

품관원에서 부적합 판정을 받은 농산물은 지자체에서는 수매·폐기하여 유통을 차단하고 지경부는 중금속 오염 농경지에 대한 휴경 및 토양복원 조치를 내리고 연2회(파종기, 수확기) 현장을 점검하여 계속 경작필지에 대한 휴경 보상비를 환수하고 있다.

4) 향후 추진 및 제도개선 사항

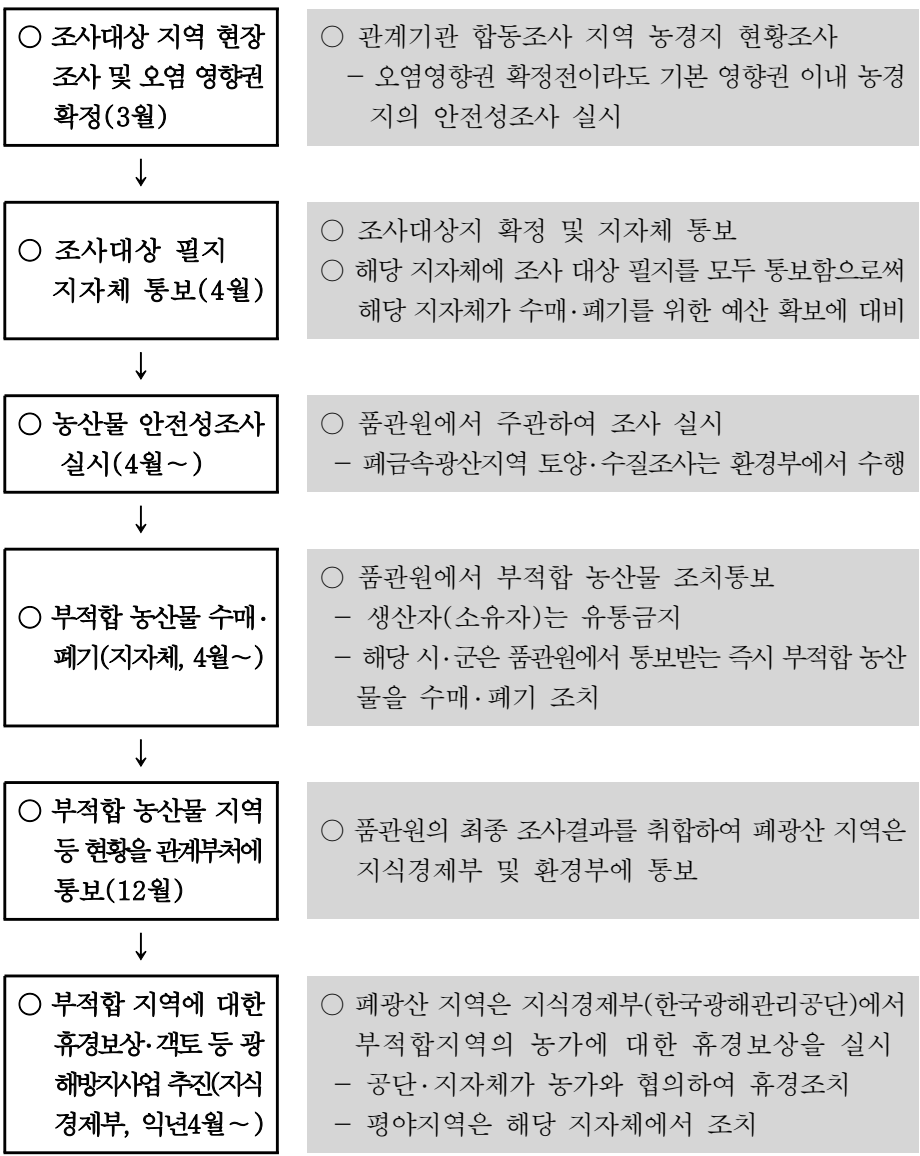
현행 10대 농산물을 당근, 마늘, 부추가 포함된 13대 농산물로 '10.7월까지 농산물 중금속 조사 대상품목을 확대 추진할 계획이며 지속적으로 중금속 기준 설정을 확대할 계획이며 장기적으로는 오염 영향권 내에 식용작물 재배를 근본적으로 방지할 수 있는 방안을 마련하고 경관작물 재배를 유도할 계획이다.

또한 조경수, 화훼 등 비식용 작물재배, 공원화 등 식용작물 재배를 근본적으로 방지할 수 있는 방안을 지자체 등과 협의 중이며 폐금속 광산 주변지역의 농지에서 생산된 농산물의 중금속 기준초과에 관계없이 시중 유통을 원천 차단할 수 있는 법적근거(휴경강제)를 마련 중이다.



참 고

농산물 중금속 안전성조사 일정





다. 수출 농산물 안전관리

1) 도입 배경

'96년 농산물 안전성 조사 시행 시부터 수출 농산물에 대해 안전성 관리를 해오고 있으며, 농산물 수출 확대 정책에 따라 '02년부터 수출 농산물 안전성 관리가 본격적으로는 시작되었다.

2) 추진 현황

수출 농산물 안전성 검사 현황 및 관계기관 역할을 살펴보면, 수출 농산물 안전성 검사를 매년 확대 하고 있으나, 수출국 기준 부적합 비율은 여전히 높은 편이며, 이는 '05년부터 EU·일본('06) Positive List System 도입 등 안전성 규제 강화가 주된 원인으로 보인다.

수출 농산물 잔류농약 검사는 다양하게 운영하고 있는데 첫째, 수출 농가를 대상으로 실시하는 규제검사로 우리원의 연간 안전성조사 계획에 따라 수출 농산물을 대상으로 농약을 검사하고, 수입국 기준에 불합격된 경우 수출 금지 조치를 하고 있다. 또한, 농산물 수출업체·수출농가에서 수입업체 등에 제출하기 위해 농약 검사 신청에 따라 민원검정 서비스를 해주고 있다.

수출국과 수입국(일본)의 협의에 따라 중점 관리 검사하는 방식으로 수출 농가를 대상으로 관리번호(ID) 부여하고 생산과정부터 사전에 농약검사를 실시하여 수출하는 방식으로 주로 일본 수출 농산물을 대상으로 관리하고 있다.

* 일본 수출농산물 ID관리 : ('94) 오이, ('01) 방울토마토, ('03) 파프리카, ('08) 들깻잎, 고추





■ 관계기관별 수출 농산물 주요 역할 ■

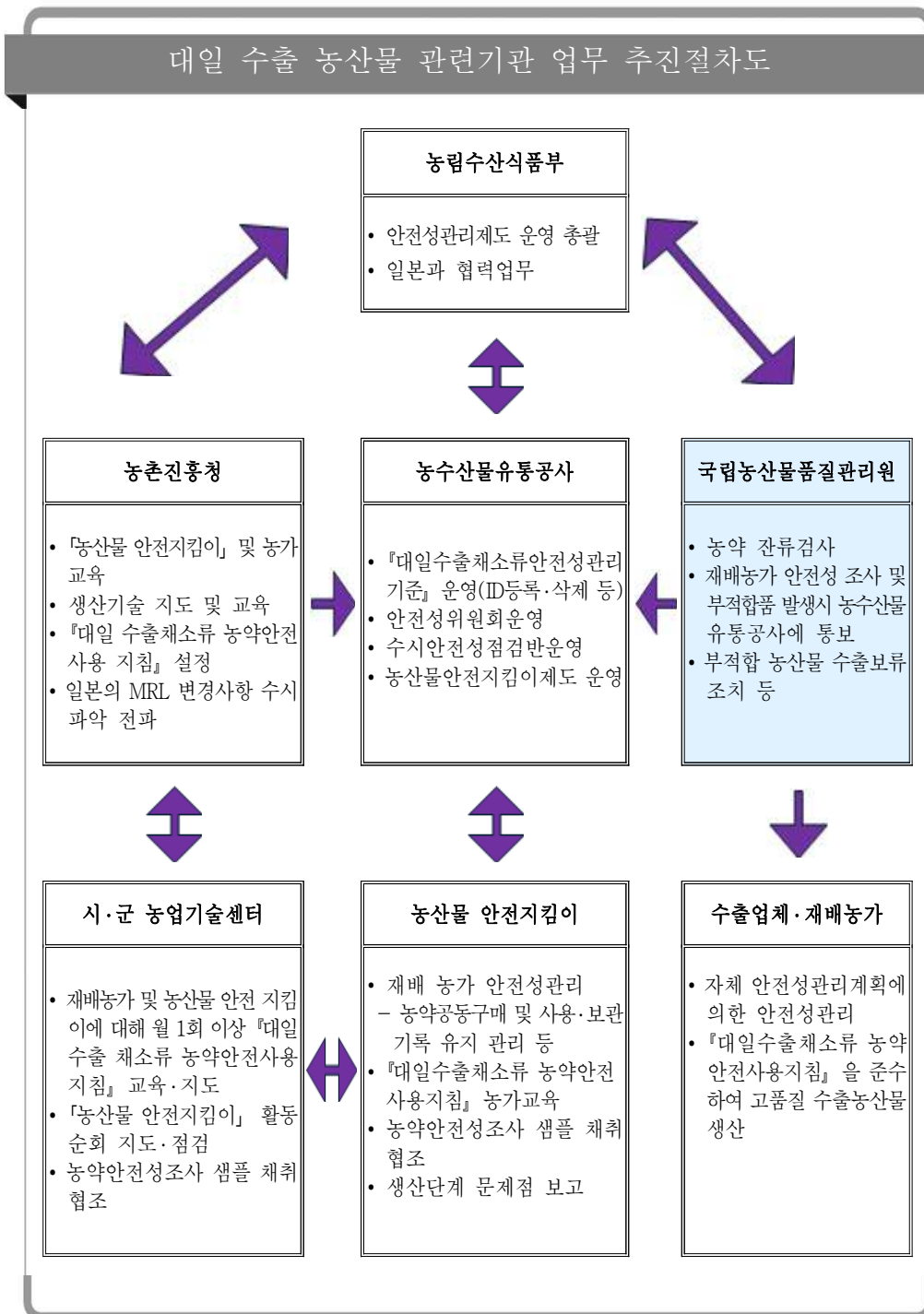
기관명	주요 역할
농림수산물식품부	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전성관리제도 운영 총괄 ○ 일본과 협력업무
농산물품질관리원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 채소류에 대한 안전성 검사 실시 ○ 수출국 기준을 초과한 부적합품에 대해 수출보류 조치
농수산물유통공사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대일 수출채소류 안전성관리 기준 운영관리 <ul style="list-style-type: none"> - 수출업체 등록심사, ID부여·관리 및 제재 ○ 수출채소류 안전성위원회 운영
농촌진흥청	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수출 농산물 농약안전사용지침 설정 <ul style="list-style-type: none"> - 수출국의 농약잔류허용기준 등을 조사
시·군 (농업기술센터)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 농업인 대상 농약안전사용기준 지도 ○ 안전성 검사 대상 샘플 채취 등 협조
수출업체	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자체 품질관리 계획을 수립하여 추진

3) 향후 발전 방안

수출 농산물 안전성 관리의 문제점으로는 농산물 수입국은 자국의 소비자 보호를 위해 농약 등 관리대상 유해물질의 종류와 규제기준 강화하는 추세이나 농업인의 노령화 등으로 수입국의 안전관리제도에 대한 이해가 부족하다는 점이다. 또한 수출 농산물의 신속한 안전성 검사가 필요하나 늘어나는 검사 물량에 비해 인력지원 등의 부족으로 검사기간 단축에는 한계가 있으므로, 검사 기법의 연구·개발로 검사시간 단축 및 검사결과 신속한 통보 방법마련 등이 필요하다.

안전성 검사를 통해 '12년 농수산물식품 100억불 및 금년도 53억불 수출 목표 달성의 견인차 역할을 지원하기 위해서는 안전성 문제로 수출시 불이익을 받는 사례가 발생하지 않도록 사전 예방차원의 안전성 검사·지원 확대 필요한 실정이다.







라. 생산단계 유해물질 잔류허용기준 마련

1) 도입 배경

생산단계 농산물의 안전성조사의 경우 「식품위생법」의 농약 잔류허용기준을 생산단계에 적용하면 농약살포 이후 잔류량 감소 추이가 감안되지 않아 부적합품 비율이 불합리하게 증가하여 농업인의 불이익이 발생되므로 이를 개선하기 위해 '99년에 처음으로 농촌진흥청에서 농약안전사용기준 등록 시 사용한 농약 잔류량 자료 중 농약감소 추세가 나타나는 자료를 선별하여 생산단계 유해물질 잔류허용기준을 설정 고시했다.

2) 그 동안 추진 현황

'02년부터 '04년까지 농림부에서 지원하는 예산으로 품관원 시험연구소 및 각 지원에서 생산단계 허용기준 설정 시험을 실시하여 '05년에 36품목 71성분 213개 잔류허용기준을 고시했으며, '06년부터는 품관원 예산에 생산단계 기준 설정 예산을 확보하고 품관원 분석기관 및 민간연구기관과 합동으로 매년 100개 정도의 허용기준 시험을 실시해 오고 있으며, '09년 말 현재 42품목 115개 583개의 허용기준을 설정하고 고시하였다.

■ 연차별 생산단계 허용기준 설정 현황 ■

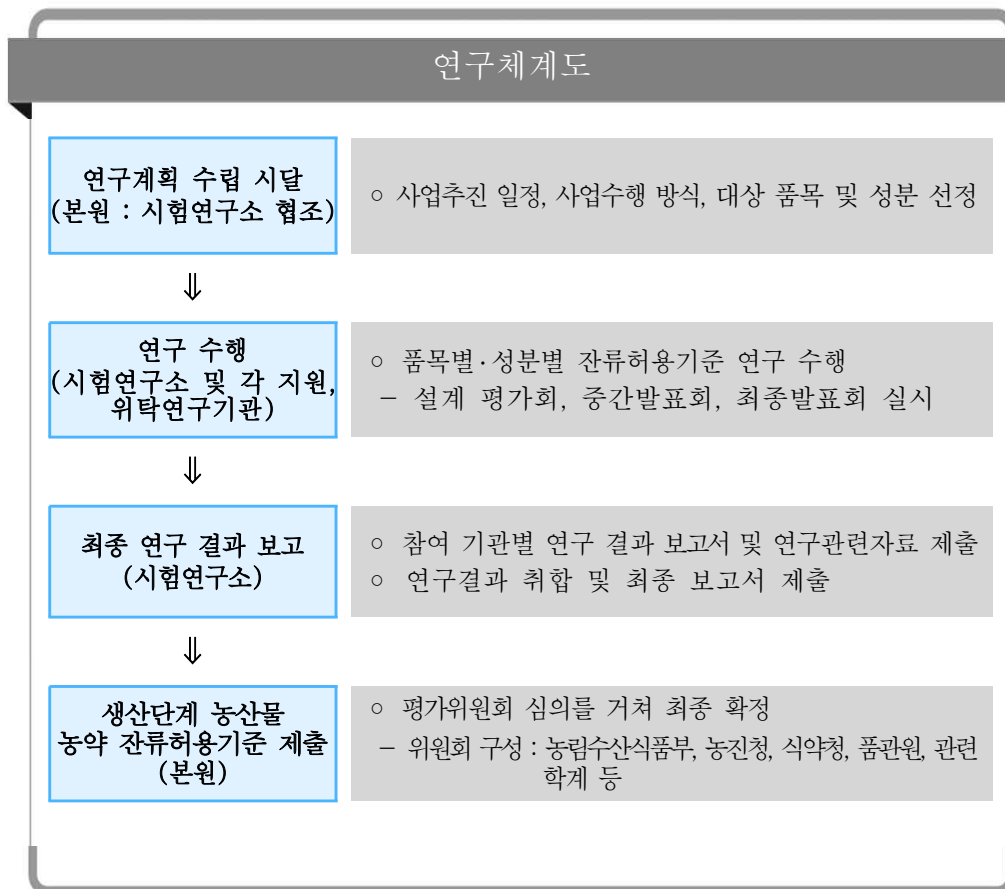
고시일	농산물 품목수	농약 성분수	기준수	기준 설정 자료(실적)	비고(예산)
'99.12.31	24	55	132	농진청 농약품목 등록자료 (1,158개 자료 중 신뢰도, 감소추세, 식품위생법의 기준 등을 검토하여 132개 기준 선별)	-
'05.5.24	36	71	213	'02년 시험연구결과 (10품목 12성분 18건) '03년 시험연구결과 (8품목 12성분 26건) '04년 시험연구결과 (11품목 24성분 40건)	농림부
'06.6.12	39	89	286	'05년 시험연구결과 (19품목 33성분 73건)	품관원
'07.8.7	39	99	387	'06년 시험연구결과 (18품목 52성분 101건)	품관원
'07.10.5	39	99	384	식품위생법 변경으로 기준 재정리	품관원
'08.8.5	39	108	483	'07년 시험연구결과 (14품목 54성분 99건)	품관원
'09.3	42	115	583	'08년 시험연구결과 (14품목 56성분 100건)	품관원





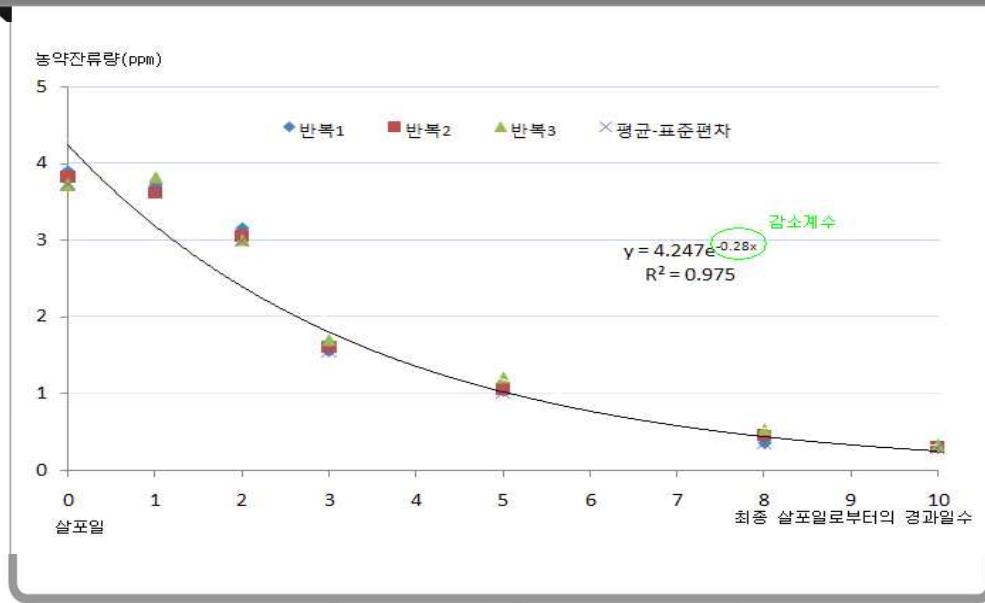
3) 기준설정 연구 절차

생산단계 잔류허용기준은 농산물의 품목별, 농약별로 수확 전 최종 농약 살포일로부터 수확 일까지 농산물 중 농약 잔류량의 감소추이 시험을 실시하여 생산단계 농산물의 경과 일자별 농약 잔류허용기준을 설정하는 것으로 연초에 잔류농약 시험결과를 분석하여 검출이나 부적합이 주로 발생하는 품목 및 성분에 대한 자료를 기초로 연구계획을 수립하고, 시험연구소 주관으로 각 지원과 위탁연구기관에서 연구를 수행하며, 최종결과는 평가 위원회의 심의를 거쳐 최종 확정된다.





농약 살포 후 잔류량 감소계수(감소상수) 산출



마. 우수농산물관리(GAP)제도

1) 도입 배경

식품과 관련된 크고 작은 안전사고가 매년 언론매체를 통해 보도되고, 국민의 소득수준 향상으로 식품에 대한 소비자의 관심이 증가함에 따라 국가 농산물 생산관리 시스템을 업그레이드 시키고 안전하고 위생적인 농산물에 대한 소비자의 욕구를 충족하기 위하여 생산단계에서부터 시작되는 농산물 안전관리체계 구축이 필요하게 되었다.

GAP 인증농산물은 재배단계에서 안전성관리 뿐만 아니라, 우수관리 시설을 통한 수확후 처리, 이력추적등록관리 등 생산에서 유통단계까지 안전성을 관리한다는 측면에서 소비자가 요구를 충족하는 농산물을 공급하기 위한 농산물





관리체계로 인정되었다. 또한 GAP 인증은 농산물 안전에 관한 국제동향에 적극 대응하기 위한 방안이기도 하였다.

GAP는 FAO, Codex 등 국제기구에서 기준안이 마련된 제도로 우리나라 과일, 채소류의 주요 수입국인 일본, 미국 등이 Codex의 과일, 채소류의 안전 생산기준을 수입 요건화 할 경우 국산 과일·채소류 수출에 장애요인으로 작용할 가능성이 있으므로 이를 지원하는 제도인 한편, 농산물 품질관리 관련법 체계뿐만 아니라 연구지원, 인프라구축, 인력 확보 등 전반적인 안전농산물 관리시스템을 정비하여 DDA 이후 수입산 농산물과 대응할 수 있는 품질경쟁력 확보체계를 구축하는 방안으로 필요한 제도이기도 하였다.

마지막으로, 저투입 지속형 농법으로 전환하여 농업환경에 미치는 영향을 최소화하고 농업의 지속성을 확보할 수 있는 제도기반을 마련함으로써 농촌의 자연환경 보호 및 농업의 지속성을 확보하기 위함이다.

2) 우수농산물관리(GAP) 정의

일반적으로 GAP(농산물우수관리)는 소비자에게 안전하고 위생적인 농축산물을 공급할 수 있도록 생산자 및 관리자가 지켜야 하는 생산 및 취급과정에서의 위해요소 차단 규범을 의미하는 것으로 우리나라 「농산물품질관리법」에서는 “농산물의 안전성을 확보하고 농업환경을 보전하기 위하여 농산물의 생산, 수확 후 관리(농산물의 저장·세척·건조·선별·절단·조제·포장 등을 포함한다) 및 유통의 각 단계에서 재배포장 및 농업용수 등의 농업환경과 농산물에 잔류할 수 있는 농약·중금속, 잔류성 유기오염물질 또는 유해생물 등의 위해요소를 적절하게 관리하는 것”이라고 정의하고 있다.

3) 도입효과

농산물 GAP인증은 소비자가 만족하는 안전하고 우수한 농산물을 생산·공급



한다는 측면뿐만 아니라, 안전 농산물 생산에 대한 농가의 인식을 재고함으로써 국산 농산물에 대한 소비자 인식제고 및 신뢰 향상으로 수익성 증대를 도모할 수 있다는 다방면의 효과가 있다.

GAP농산물을 생산하기 위해 준수해야하는 “우수관리기준”은 농가에 농산물 품질관리를 위한 방법을 제공함으로써 인증 농가와 농산물에 경쟁력을 확보하여 국산 농산물의 수출경쟁력 확보가 가능하며, “내국민 대우의 원칙”에 의하여 자국에서 GAP를 시행하게 되면 수입농산물에 대하여도 동등수준의 적용을 요구할 수 있어 수입억제 효과도 기대된다. 한편, 이력추적관리, 산지·생산자·생산년도 등의 표시는 소비자에게 우리농산물에 대한 신뢰도를 높여 지속적인 수요를 창출할 수 있다.

GAP인증농산물은 과학적인 위해요소안전관리로 생산된 농산물로 안심하고 먹을 수 있으며 농약·비료 사용절감 및 안전사용으로 농업환경을 지속적으로 보존하고, 국산농산물에 대한 신뢰도 제고는 농가소득증대, 수출확대, 농업경쟁력 향상에 기여한다.

4) 도입 경과

국제적으로 인정되는 고품질농산물 생산을 통한 수출 확대 및 농가 경쟁력 제고를 위해 2002년 9월 우리나라에도 GAP제도 도입이 결정되었으며, WHO FHH(Forum for the Harmonization of Herbal Medicines: 한약규격화 포럼)의 GAP 논의동향과 연계하여 우선적으로 약용작물에 대해 GAP제도 도입을 추진키로 하였다.

2003년 4월 FAO(Food and Agriculture Organization: UN 식량농업 기구)에서 농식품 안전성 확보의 방안으로 GAP 제도가 논의되고, 같은 해 6월에는 Codex에서 신선채소류 및 과일류에 대한 기준이 만들어짐에 따라 농산물 GAP를 재배가 가능한 전 품목에 대해 확대하기로 결정하였다.





GAP 인증제도 도입을 위하여 2003년 2월에 농림부·품관원·농촌진흥청·농협중앙회·농수산물유통공사·농업기반공사 등 6개 기관이 참여하는 T/F팀을 구성·운영하여 관련 제도 정비 및 시범사업을 추진하였다. 2003년에는 농림부 주관으로 GAP 로고를 제작하였으며 각국의 지침서와 기준을 참고하여 GAP 해설집을 발간하였다. 또한 국제기준에 부합되는 품목별 GAP 재배관리지침을 마련하기 위해 Codex 신선과일·채소위생관리규범 등을 참고하여 우리나라 실정에 맞는 GAP 재배관리지침을 마련하였다. 이 관리지침에는 환경위생, 토양, 용수, 농약, 비료 등 농업 생산과정에서 농산물의 안전성과 관련된 제반 사항이 포함하였다.

2003년부터 2005년까지 3년간 인증제도 본격 시행에 앞서 시범사업을 실시하고, 시범사업을 토대로 2005년 8월에 「농산물품질관리법」을 개정하여 GAP 인증제도의 추진에 필요한 법적 근거를 마련하였으며 2006년 1월 16일에 시행령과 동년 1월 25일 시행규칙을 개정하였다. 개정된 농산물품질관리법에 따라 2006년 1월 1일부터 본격적으로 인증업무를 추진하게 되었다. '09.6.9일 농산물품질관리법을 개정하여 GAP제도를 “우수농산물인증제도”에서 “농산물 우수관리제도”로 변경하고 '09.10.8일에는 농산물우수관리(GAP)제도 활성화 대책에 따라 GAP 인증 대상을 종전 105개 품목에서 국내에서 재배되는 모든 농산물을 확대하였다.

5) 근거법령

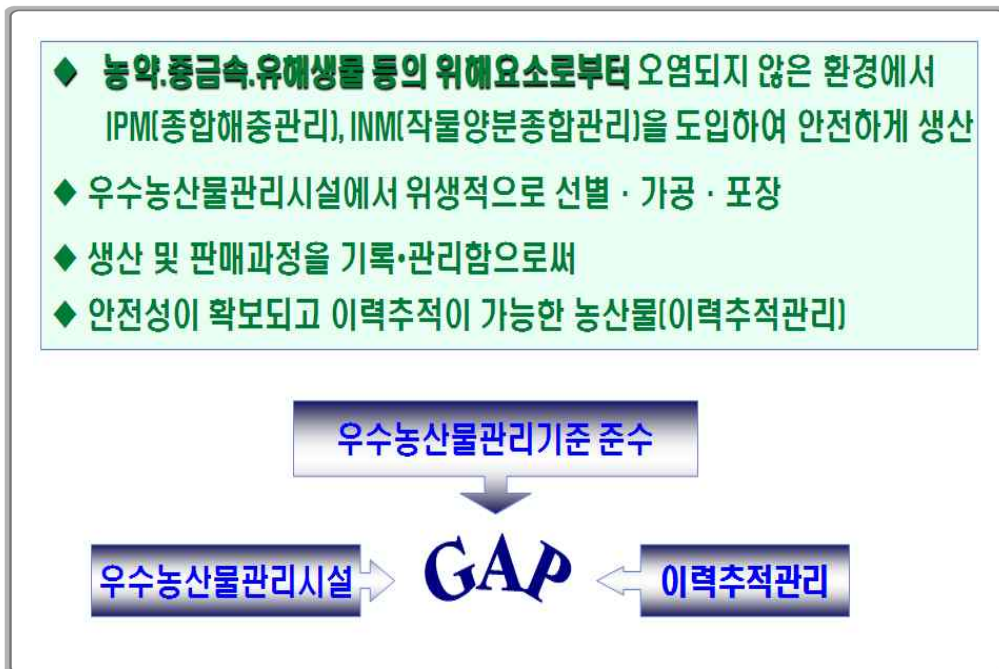
- 농산물품질관리법 제5조(농산물우수관리의 인증)
- 농산물품질관리법 제6조(농산물우수관리의 인증기관의 지정)
- 농산물품질관리법 제7조(농산물우수관리시설의 지정 등)
- 농산물품질관리법 시행규칙 제15조(농산물우수관리인증의 기준)





- 농산물품질관리법 시행규칙 제15조의2내지12(인증절차, 표시방법, 유효기간연장·관리시설 지정취소·인증기관 지정·취소 등)
- 농산물우수관리인증의 세부기준 및 그밖에 농산물의 수확후 관리를 하는 시설(농림수산물부 고시 제2009-419호)
- 농산물우수관리시설에서 처리될 필요가 없는 품목(농림수산물부 고시 제2010-46호)
- 농산물우수관리인증등에 관한 세부실시요령(품관원 고시 제2009-28호)
- 농산물우수관리기준(농진청 고시 제2009-32호)

6) 우수농산물(GAP) 생산·수확 단계별 중점관리 요소





7) 현황

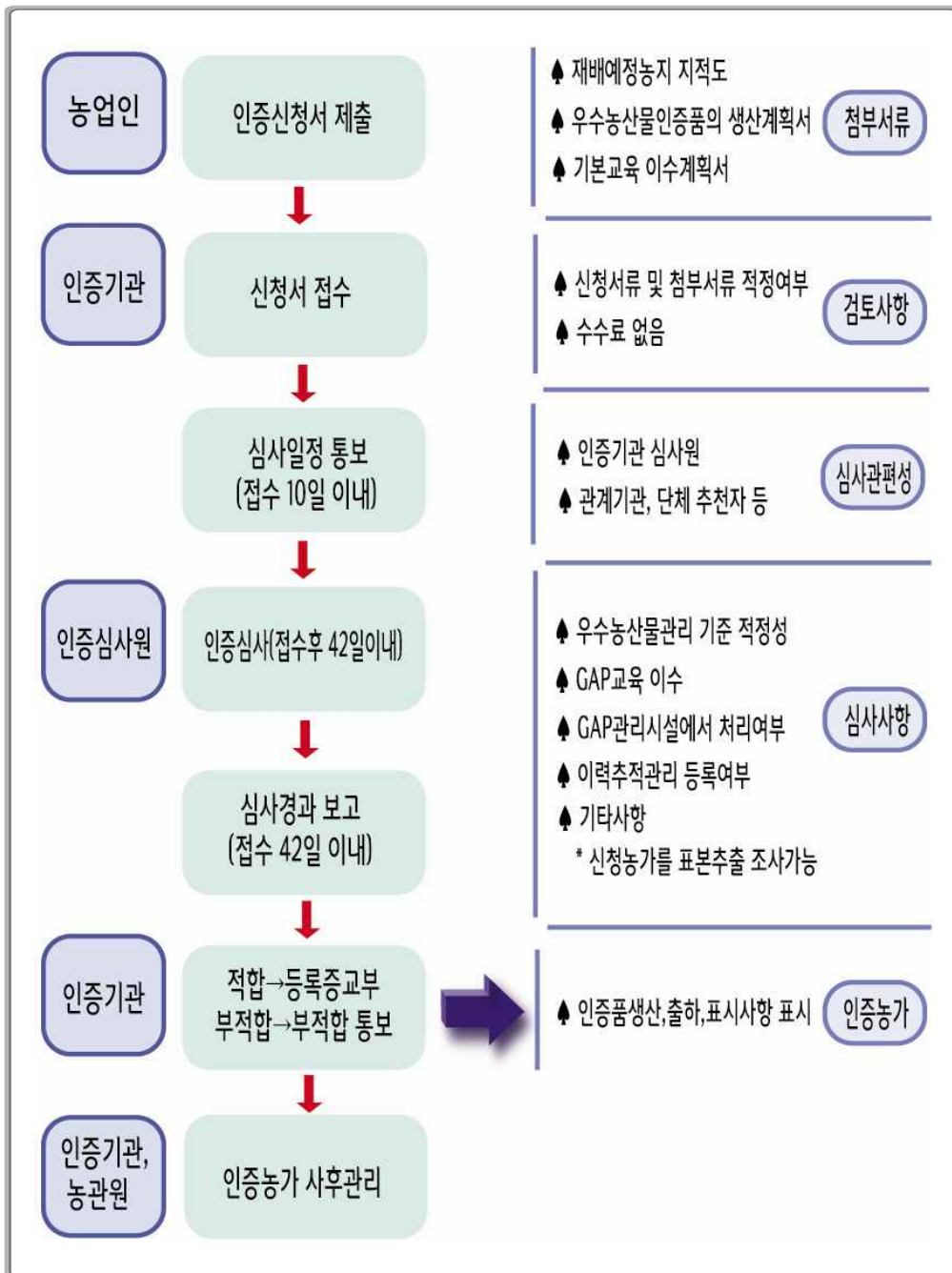
GAP인증은 2006년도에 식량작물 12품목, 특용작물 4, 약용작물 29, 버섯 9, 채소 28, 과수 14 품목 등 96개 품목을 대상으로 추진해 오다가 2007년에는 쌀보리와 걸보리와 맥주보리를 보리쌀로, 마와 산약을 마로, 고추와 풋고추를 고추로, 방울토마토와 완숙토마토를 토마토로, 단감과 뽕은 감을 감으로 통합하고, 더덕, 잇꽃(홍화), 둥글레(위유), 표고버섯, 피망, 치커리, 밤, 호도, 잣 등 9개 품목을 신규로 추가하였으며, 백수오(하수오)와 은조롱(백수오)로 분리하여 총 100개 품목으로 확대하였고, 2008년에는 취나물, 고사리, 부추, 콩나물, 무화과 등 5개 품목을 추가하여 105개 품목(식량작물-10, 특용작물-4, 약용작물-34, 버섯-10, 채소-30, 과수·수실-17)으로 확대하였다.

2009년 12월에 농산물우수관리인증 대상 품목을 국내에서 식용으로 재배되는 모든 품목으로 확대하였다.

GAP 인증기관 및 관리시설은 2009년 12월 31일 기준으로 43개 업체가 인증기관으로서 지정받았으며 인증된 관리시설로는 RPC(95개 업체), APC(82개 업체), 기타 (307개 업체)로 총 484개 업체를 지정하였다.



8) 인증 절차도





GAP와 친환경인증과의 차이

구분	G A P	친환경인증
법적 근거	농산물품질관리법	친환경농업육성법
추진 목적	안전농산물 생산, 공급	환경친화적인 농업
인증 종류	구분 없음	유기 / 무농약 / 저농약
인증 항목	관리사항(시스템)인증	관리사항(시스템)인증
표시 강제성	임의표시	임의표시
규격	규격제한 없으나 표준규격에 의해 선별	규격 제한 없음
인증 마크	있음	있음
자재 제한	농약, 비료사용은 안전사용기준 준수	친환경자재 사용 농약, 비료사용은 억제 또는 금지
인증 기관	민간	정부 및 민간단체 등
인증 주체	정부	-
	민간	농협, 농유공, 생약협회, 유통업체 등
이력추적제 적용	필수사항	생산단계 이력 관리





바. 농산물 이력추적관리제도

1) 도입배경 및 목적

국민 식생활 수준의 향상으로 농식품의 안전성에 대한 소비자의 욕구가 증대되고 있으며 국내 농업생산에 있어 과거 증산 위주의 농업방식에서 벗어나 고품질·안전성을 추구하는 방향으로 빠르게 전환되어 가고 있다. 특히, 예외 없는 시장개방화 추세로 농산물이 급속히 증가되고 있어 수입농산물의 안전성에 대한 관심과 우려가 커지고 있다. 최근의 불량만두속사건, 중국산 장어 말라카이트 검출 등 식품관련 사고는 해마다 되풀이 되고 있다.

이러한 식품관련 사고를 사전에 차단하기 위해 농식품이 유통되기 이전 단계인 생산, 재배, 수확 후 관리 단계의 위해요소에 대한 안전관리가 매우 중요하다. 따라서 사고를 미연에 방지하기 위해 농산물에 대한 추적 및 역추적 체계를 확립함으로써 문제 발생시 신속한 원인규명 및 조치를 취하여 농식품 안전성에 대한 소비자 신뢰성 확보하기 위하여 농산물 이력추적관리제도를 확대하고 있다. 그 결과 '06년 8,808농가에서 '10년에는 70,612농가로 확대되었다.

2) 정의

이력추적관리의 개념은 국가별, 기관별로 약간씩 다르기는 하지만 EU식품법의 일반원칙(CES 2001)/코덱스위원회(CEC2001)에서는 “식품, 사료, 동물 및 동물 관련 물질을 가공한 식품의 생산, 가공, 유통의 모든 단계에서 이것들을 추적하고, 또한 조사하는 능력”을 의미하고, 우리나라의 농산물이력추적관리 제도는 “농산물의 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록, 관리하여 해당 농산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 해당 농산물을 추적하여 원인 규명 및 필요한 조치를 할 수 있도록 관리하는 것”이라고 정의하고 있다.

이와 같이 농산물에서 이력추적관리의 체계가 확보되면 유통경로의 투명화,





그리고 특정식품에서 문제 발생시 원인의 파악 및 이에 따른 추적과 역추적을 통하여 제품의 회수가 가능하게 되며 소비자에게 농약, 비료 사용내역 등 생산 정보와 유통정보를 제공함으로써 농산물에 대한 소비자의 신뢰도 제고에 크게 기여할 수 있을 것이다.

3) 근거 법령

- 농산물품질관리법 제7조의5~제7조의7
- 농산물품질관리법 시행규칙 제15조의19~제15조의25

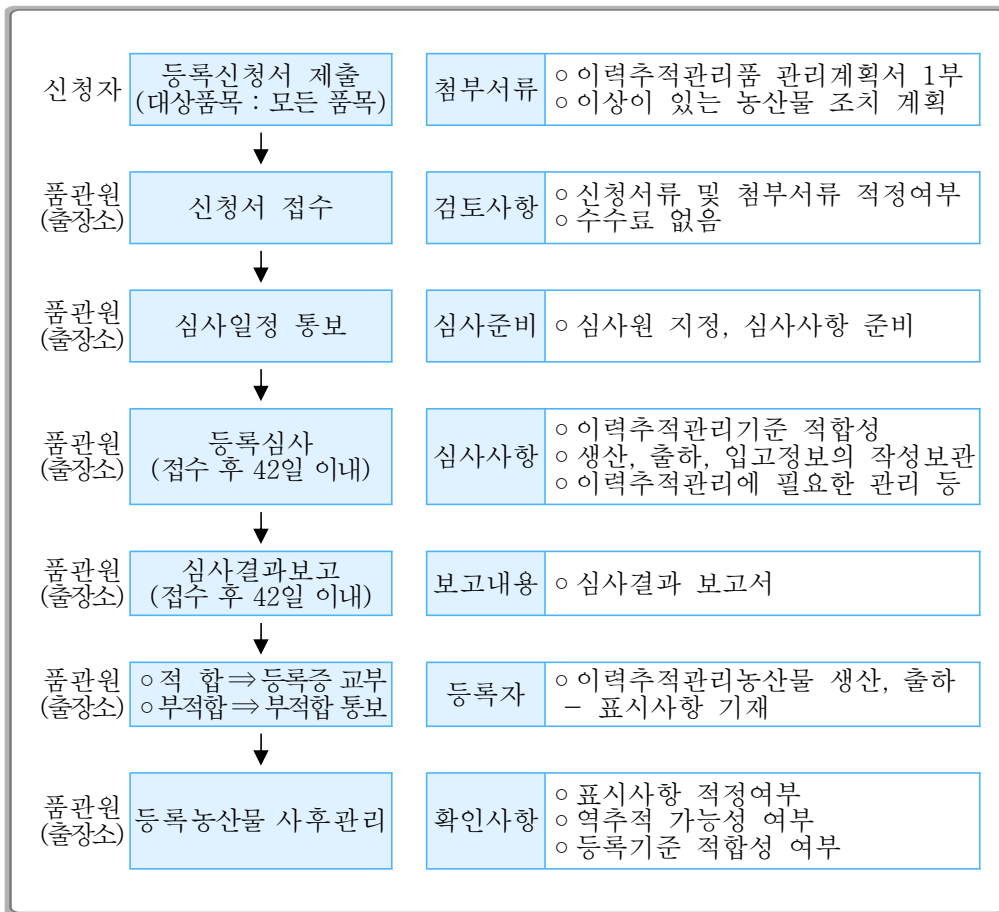
4) 추진경과

- '03년~'05년 : GAP 시범대상 농가를 대상으로 시범사업 실시
- '04. 3월 : 이력추적관리제도 추진방안 마련
- '04. 9월 : 이력추적시스템 가이드라인 마련
- '05. 8월 : 농산물품질관리법 개정·공포(이력추적관리제도 도입)
- '05. 11월 : 이력추적관리제도 심벌·로고 확정 및 Monitoring 실시
- '06. 1월 : 농산물품질관리법 시행령 및 시행규칙 개정
- '06. 2월 : 농림부 및 품관원 고시 확정
- '09. 12월 : 농산물품질관리법 시행령 및 시행규칙 개정(품목 확대)





5) 이력추적관리제도 인증 절차



6) 등록신청

이력추적관리대상 품목은 국내에서 식용으로 재배되는 모든 농산물로 확대되었고, 등록 신청 대상자는 이력추적 대상 농산물을 생산하는 주체(농업인, 작목반, 영농조합법인 등), 유통업자(APC, RPC, 유통업체 등), 판매업자이며 농산물이력추적관리 등록신청서, 농산물이력추적관리품의 해당 단계별 관리 계획서, 이상품에 대한 사후관리계획서를 구비서류로 제출해야 한다.





7) 등록기준

농산물이력추적제도 등록기준은 품관원 고시 제2009-32호 [별표1] 농산물 이력추적관리등록의 세부기준에 의거한다.

먼저 생산·유통·판매 단계별 정보의 기록·관리는 다음의 사항을 준수해야 한다. 첫째, 관리품을 누가 누구에게 공급하는지 기록관리 할 수 있어야 한다. 다만, 생산·유통·판매 단계에서 소비자에게 직접 매매하는 경우는 제외한다. 둘째, 농산물을 포장하여 판매하는 경우에는 포장재 등에 관리번호를 기재할 수 있어야 하며, 유통자가 포장을 하는 경우 생산자는 포장재 등에 관리번호 기재를 생략할 수 있다. 셋째, 농약 등 안전성에 위해가 될 수 있는 물질을 사용한 경우에는 그 내역을 기록·관리할 수 있어야 한다.

생산·유통·판매 단계별 정보를 제공해야 하므로 생산·유통·판매자는 관리품을 서류나 전산기록 등으로 관리할 수 있어 이력추적관리기관 등의 요구가 있을 경우 추적이 가능하도록 정보를 제공할 수 있어야 합니다. 관리품은 구분관리 되어야 하는데 생산·유통·판매자는 생산·유통·판매시 관리품이 아닌 농산물과 혼합되지 않도록 관리할 수 있어야 한다.

또한 생산·유통·판매 단계별 사후관리체계 확립을 통해 생산·유통·판매 별로 등록 신청자가 제출한 이상품에 대한 사후관리계획서는 관리품이 안전성 등의 문제가 발생할 경우 리콜, 폐기, 용도변경 등의 요구에 응할 수 있는 내용이 포함되어 있어야 한다. 마지막으로 농산물 이력추적관리체계를 구축함으로써 당해 농산물의 유통경로를 생산·유통·판매자 모두가 농산물이력추적 관리등록을 할 수 있어야 한다.

8) 등록 후 생산·유통·판매 단계별 기록·관리 사항

생산자는 생산자, 재배지·면적, 품목, 비료·농약 등 영농자재 사용내역을 기록한 생산정보와 날짜, 품목, 수확 후 관리시설 또는 출하처, 물량, 식별단위



(로트)번호 또는 이력추적번호를 기록한 출하정보를 관리해야 한다.

수확 후 관리시설 대표자는 입고정보인 날짜, 생산자, 품목, 물량과 출고정보인 날짜, 품목, 판매처, 물량, 식별단위(로트) 번호 또는 이력추적관리번호를 기록해야 합니다. 유통자(수확 후 관리시설 대표자 이외의 자)도 동일하게 입고정보(날짜, 생산자, 품목, 물량)와 출고정보(날짜, 품목, 판매처, 물량)를 기록 관리하고 판매자는 입고정보만 기록 관리하면 된다.

※ 입고정보기록장 또는 출고정보기록장 등에 입고품과 출고품과의 연계관계를 알 수 있도록 하여야 한다.

※ 유통자가 계산서·거래명세서 등에 입고정보의 내용을 기록하여 판매자가 동 계산서 등을 보관·관리하는 경우에는 판매자는 입고정보기록을 생략할 수 있다.

9) 등록 유효기간 및 등록사항 변경

등록 유효기간은 3년이며 유효기간이 종료되어 등록기간을 연장하고자 하는 자는 유효기간 만료 30일 전까지 농산물이력추적관리등록유효기간 연장신청서를 제출하여야 하며 변경사항은 변경사유 발생일로부터 1월 이내에 농산물이력추적관리등록사항변경신고서에 따라 변경신고 해야 한다.

10) 현황 및 추진실적

농식품 안전성에 대한 소비자의 욕구와 국제적 추세에 적절하게 대응하기 위해 '06년 2월 농산물이력추적관리제도를 도입한 이래로 대상품목은 '07년 100품목에서 '08년 105품목 그리고 '09년 국내에서 식용으로 재배되는 전품목으로 확대 되었으며 등록 농가수도 '07년 30천 농가, '08년 48천 농가, '09년 70천 농가로 증가했다.

농산물이력추적정보시스템 구축은 정보입력 및 연계, 소비자 조회 등 업무 효율화 추진을 위한 사업으로 이력추적관련 기관 및 단체 간 이력추적정보를





통합하기 위한 DB를 마련하기 위해 이력정보관리시스템(www.farm2table.kr)을 구축, 완료하였고 정보연계기술 개발 및 보급으로 타 시스템과 연계하여 구축하였다.

농산물 이력추적제 확산을 위한 온·오프라인 유통채널과 협력체계 구축으로 소비자 중심의 이력정보 제공을 위해 대형 소매업체 및 온라인 쇼핑몰과 MOU체결 및 이력추적관리 농산물 전문매장 개설 운영하고 있으며, 제도의 조기 정착을 위한 교육·홍보 추진으로 제도에 참여하는 생산·유통·판매자가 지속적으로 확대되는 추세이다.

11) 향후 추진 계획

별도로 운영중인 농·축·수산물 이력추적 홈페이지를 소비자 관점에서 통합하여 이력추적과 관련된 정책, 정보, 기술을 제공하는 통합 서비스를 실천할 예정이다.

※ 농산물(Farm2Table) + 축산물(MTrace) + 수산물(FishTrace) ⇒ 농축수산물(Farm2Table)

대형소매업체를 대상으로 이력추적농산물의 판매 활성화를 위한 판촉 및 유통업체의 정보관리자 교육을 지원하고 이력추적 농산물을 판매하는 대형소매업체에 이력정보 무상제공함으로써 이력추적농산물 판매 촉진을 위한 사업을 추진 할 것이다.

또한, 장부에 수기로 기록한 이력정보의 온라인 입력 대행하고 생산이력 정보를 컴퓨터에 입력할 수 있도록 출장 교육 실시하며 이력추적시스템 이용 편의를 위해 시스템 개선을 통해 제도의 조기정착을 위한 이력추적관리 등록 농가 지원 사업을 시행할 예정이다.

더불어 전산관리가 가능한 대상농가 등을 확보하고 확보된 농가 및 법인을 대상으로 홍보 및 교육 실시함으로써 이력추적정보 전산관리를 확대해 나갈 예정이다.



2. 축산물의 안전관리

가. 개요

축산물이란 소, 돼지, 닭, 오리 등 가축에서 얻어지는 식육과 원유 그리고 이를 원료로 하여 각각 가공한 식육가공품, 유가공품 그리고 알가공품을 말한다.

축산식품은 동물성 지방과 단백질로 구성되어 있어 사람에게는 중요한 영양원이나 미생물이 증식하기에는 좋은 배지 역할을 하게 되므로 축산식품 유래 식중독 등을 방지하고 소비자에게 안전한 축산식품을 공급하기 위해 농장에서 식탁까지(Farm to Table) 전문적이고 체계적으로 관리되고 있다.

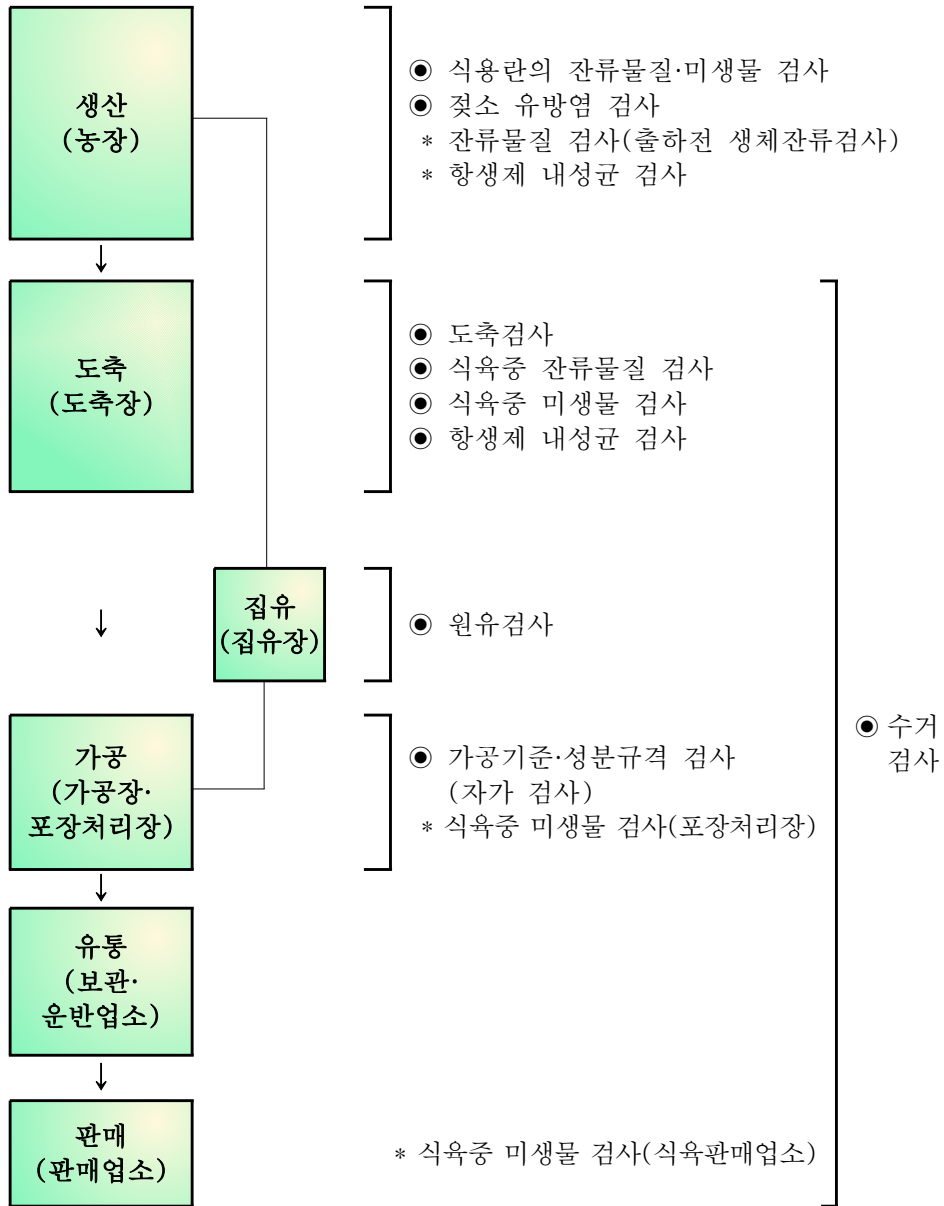
축산물 위생관리는 가축의 도살·처리 및 축산물의 제조·가공·유통·판매 등 각 단계별로 축산물의 위생적인 관리와 품질 향상을 통해 축산업 및 축산물 가공업의 건전한 발전을 도모하고 공중 위생향상에 기여함과 동시에 가축의 사육에서부터 최종 소비까지 일관된 위생관리를 통해 축산물 안전에 대한 소비자의 신뢰를 구축하는데 그 의의가 있다. 안전한 축산식품을 공급하기 위해서는 농장에서 식탁까지 전문적이고 체계적인 위생관리가 실시되어야 하는데 각 단계별 주요 사항을 살펴보면 아래와 같다.

<p>Step 1 (사육단계)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 농장 HACCP 단계적 도입 - 배합사료공장 HACCP 적용 - 유해물질 잔류방지 등 사양관리 지도, 교육, 홍보
<p>Step 2 (도축/집유/가공단계)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 도축검사, 원유검사, 병원성 미생물 및 유해물질 검사 - HACCP 적용(도축장: 의무적용, 축산물작업장: 자율적용) - 자체위생관리기준(SSOP) 의무적용 - 정기적인 시설점검 및 위생점검
<p>Step 3 (유통판매단계)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 전국적인 수거검사 실시로 유해축산물 유통차단 - 정기적인 시설점검 및 위생점검 - 자체위생관리기준(SSOP) 의무적용 및 HACCP 적용
<p>Step 4 (소비단계)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 안전한 축산식품 선택요령 교육·홍보 - 축산식품 안전성 관련 정보제공 - 부정·불량 축산식품 신고센터 운영(1588-9060)





축산물 유통단계별 안전성검사 체계





나. 축산물의 위생 감시

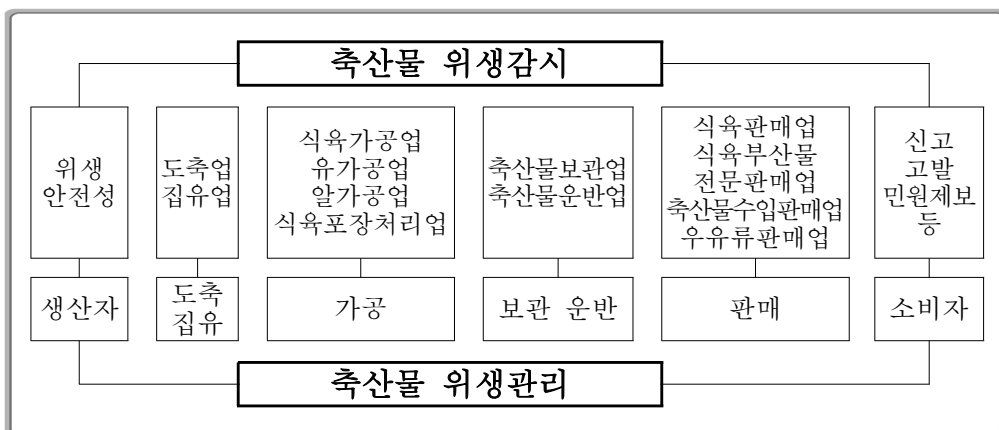
1) 의의 및 대상

축산물의 위생 감시는 축산물의 도살·처리·제조·가공·유통·판매 등 전반적인 과정에 대한 축산물의 위생상 문제점을 조사하고 수거·검사의뢰 등의 수단을 통하여 안전하고 위생적인 축산물을 소비자에게 공급하는데 의의가 있다.

축산물가공처리법 제19조(출입·검사·수거) 및 동법 제20조의2에 따라 검사관 또는 관계공무원은 도축장, 식육포장처리업소, 축산물가공업소, 축산물판매업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소에 출입하여 축산물·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사할 수 있으며 검사에 필요한 최소량의 축산물을 무상으로 수거할 수 있다.

축산물의 위생감시는 정기 감시, 특별 감시, 기획 감시등 3가지 유형으로 분류할 수 있다. 정기감시는 영업의 허가·신고 등의 업무를 관할하는 기관에서 축산물 가공처리법 시행규칙 제25조 제1항 단서에서 정하는 바에 따라 의무적으로 실시하는 것으로써 예방중심의 지도·홍보·교육활동을 포함하고 특별감시는 공중위생 또는 축산물의 거래질서 유지를 위해 당해 연도 위생 감시 지침에서 정하는 특별 위생 점검으로써 계절별·분야별 위해사고의 사전예방에 중점을 두어 실시한다.

주요감시사항은 정기감시에 준하여 실시하는 것이며, 기획감시는 언론동향, 국내·외 정보수집에 의하여 감시 사각지대 및 취약시기에 위해방지 또는 위해 해소를 위한 활동으로써, 사육·도축·가공·운반·판매 등의 단계별 위해발생 요인을 분석하여 해당 위해요인 해소를 위한 활동에 해당된다.





■ 업종별 점검 사항 ■

작업장	점검 사항
도축업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설기준 점검(계류장, 생체검사장, 작업실, 냉장 냉동실, 기타 시설 등) ○ 위생관리기준(자체위생관리기준 작성 및 운영 여부 등) ○ 위해요소중점관리 기준 ○ 영업자 준수사항 준수 ○ 위생교육 실시, 건강진단 등
집유업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설기준 점검(원유취급실, 검사실, 급수시설 등) ○ 위생관리기준(자체위생관리기준 작성 및 운영 여부 등) ○ 영업자 준수사항 준수 ○ 위생교육 실시, 건강진단 등
축산물 가공업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설기준 점검(작업장, 제조·가공설비, 급수시설, 화장실, 검사시설, 보관시설 등) ○ 사용원료 점검(비식용 원료, 가공기준 및 성분규격, 유통기한 경과제품 재사용, 수입원료, 보관 및 관리 등) ○ 제조 가공 공정 관리(원재료 배합기준, 제조·가공 공정관리, 제조설비 위생 관리) ○ 자가검사 관리(자가품질 검사, 부적합 제품 처리) ○ 영업자 준수 사항 ○ 허가·품목 제조 보고사항(허가사항, 품목 제조 보고 사항) ○ 위생교육 및 건강진단 ○ 축산물의 표시기준 준수(허위표시 과대광고)
식육 포장 처리업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설기준 점검(작업장, 제조가공설비, 급수시설, 화장실, 보관 시설 등) ○ 사용원료 점검(유통기한 경과제품 재사용, 수입원료, 보관 및 관리 등) ○ 제조 가공 공정 관리(제조·가공 공정관리, 제조설비 위생 관리) ○ 영업자준수사항(서류 등의 확인 검사) ○ 허가·품목 제조 보고사항(허가사항, 품목 제조 보고 사항) ○ 위생교육 및 건강진단 ○ 축산물의 표시기준 준수(허위표시 과대광고)
축산물 보관업 축산물 운반업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설기준 점검 ○ 위생관리 점검 ○ 위생교육 및 건강진단
축산물 판매업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설기준 점검 ○ 위생관리 점검 ○ 위생교육 및 건강진단 ○ 영업자 준수사항 이행



위 표와 같이 업종별 점검사항을 착안하여 지도 점검을 실시하고 무허가 제품, 표시가 없는 제품, 유통기한 변조 또는 허위 표시 제품 등에 대하여는 유통경로를 추적하여 행위자 적발, 고발 등 필요한 조치를 취하고 위반제품이 타 시·도(시·군·구) 허가(신고) 품목인 경우 즉시 해당 시·도(시·군·구)에 통보하여야 한다. 상습적인 위반행위에 대하여는 고발 조치를 병행 할 수 있다.

2) 허위표시 과대광고 단속

축산물가공처리법 제32조(허위표시 등의 금지) 및 동법시행규칙 제52조(허위 표시등의 범위와 적용)의 규정에 따라 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판·인터넷 그 밖의 방법에 의하여 축산물의 명칭·제조방법·품질·영양가·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위 중 허위표시·과대광고에 해당되는 경우에는 적발되어 해당 시·도에서 행정처분을 내리게 된다.

■ 허위표시 과대광고 유형 ■

- 허가받은 사항이나 신고 또는 보고한 사항과 다른 내용의 표시, 광고
- 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 오인할 우려가 있는 내용의 표시, 광고
- 제품중에 함유된 성분과 다른 내용의 표시, 광고
- 제조년월일 또는 유통기한이 사실과 다른 표시, 광고
- 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 공인된 사항외의 표시, 광고
- “주문쇄도”, “단체추천” 또는 이와 유사한 내용을 표현하는 표시 광고
- 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 오인할 우려가 있는 표시 광고
- 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시 광고
- “최고”, “가장 좋은” 또는 “특” 등의 표현이나 “특수제품” 등의 모





호한 표현의 표시, 광고

- 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 도안·사진·음향 등을 사용하는 광고
- 법 제9조제2항의 규정에 의하여 작성·운용하고 있는 자체위해요소중점관리기준과 다른 내용의 표시·광고 또는 자체위해요소중점관리기준을 작성·운용하고 있지 아니하면서 이를 작성·운용하고 있다는 내용의 표시·광고
- 법 제9조제3항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준적용작업장 등의 지정을 받지 아니하였음에도 지정을 받은 것으로 오인할 우려가 있는 내용의 표시·광고
- 판매사례품 또는 경품판매등 사행심을 조장하는 내용의 광고. 다만, 독점규제및공정거래에관한법률에 의하여 허용되는 경우는 그러하지 아니한다

3) 위해 축산물의 회수제도

위해축산물 회수제도(Recall)란 축산물 중 공중위생상 위해가 발생하였거나 잠재적으로 우려가 있을 경우 가능한 빨리 이 사실을 소비자에게 알림과 동시에 시장에 유통, 판매 중인 해당 제품을 회수함으로써 소비자의 안전을 확보하고자 하는 제도이다.

회수는 소비자의 안전을 위해 실시하는 것으로 위해제품으로부터 소비자를 보호하기 위한 조치이며 해당 사업자는 회수를 실시함으로써 사회적인 신뢰를 높임은 물론 품질 향상 효과도 얻게 된다.

회수제도는 자발적 회수와 회수 명령(강제회수)으로 구분할 수 있다. 자발적 회수는 축산물가공처리법 제31조의2 및 제26조의2에 의하여 영업자 또는 수입자가 위해 또는 위해우려 축산물에 대하여 국민들에게 알리고 자발적으로 회수·폐기 등 조치를 취하는 것을 말한다. 이 때 영업자는 축산물의 회수계획을 수립



하여 농림수산물식품부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 제출하고 회수기간이 종료된 후 지체 없이 그 결과를 허가관청에 제출해야 한다.

회수계획은 축산물의 명칭, 영업자 및 그 업소의 명칭·상호, 판매경로, 판매량, 제조연월일 또는 유통기한, 회수사유, 회수방법·기간 및 장소, 회수한 축산물의 처리방법, 당해 회수사실을 국민에게 알리는 방법이 포함되어야 하고 회수 결과보고서에는 축산물의 명칭, 생산량·판매량·회수량·미회수량 등이 포함된 회수실적, 미회수량에 대한 내역 및 조치계획, 재발방지를 위한 대책을 포함하여야 한다. 허가 관청은 영업자가 제출한 회수계획 또는 회수결과가 공중위생상 위해방지에 미흡하다고 판단되는 경우에는 이에 대한 보완을 요구할 수 있다.

회수명령은 축산물가공처리법 시행령 제27조에 따라 농림수산물식품부장관(국립수의과학검역원) 또는 시·도지사가 영업자로 하여금 강제적으로 위해 또는 위해 우려 축산물을 회수하게 하는 것을 말하고, 회수명령을 받은 영업자는 지체 없이 회수대상 축산물의 유통·판매를 중지하고, 5일 이내에 회수계획을 수립하여 회수명령을 한 관할행정청에 제출하여야 한다. 회수명령을 받은 자는 회수계획에 따라 축산물을 회수한 후 회수기간이 종료일부터 7일 이내에 회수 결과를 관할 행정청에 제출하여야 한다. 회수 명령을 받은 영업자는 회수광고를 서울특별시에서 전국을 대상으로 발행되는 2 이상의 일간신문에 게재하여야 한다. 회수광고는 제품의 이름, 회수대상 축산물의 제조연월일 또는 유통기한, 회수사유, 회수방법, 회수하는 영업자의 명칭·전화번호 및 주소, 기타 회수에 관하여 필요한 사항이 포함되어야 한다.





회수 대상 축산물

- 축산물가공처리법 제33조 제1항의 규정에 의한 다음 각항의 해당 축산물
 - 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것
 - 유독·위해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 우려가 있는 것
 - 병원성 미생물에 의하여 오염되었거나 그 우려가 있는 것
 - 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 기타 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것
 - 축산물의 표시기준에 의한 적합한 표시가 되어 있지 아니한 것
 - 수입이 금지된 것 또는 수입신고를 하여야 하는 경우에 신고하지 아니하고 수입한 것
 - 도축업, 집유업, 축산물가공업, 식육포장처리업소에서 도축, 집유, 가공, 포장 처리된 축산물중 합격표시가 되어 있지 아니한 것
 - 시장·도지사로부터 도축장, 집유업, 축산물가공업 영업허가 또는 시장·군수·구청장으로부터 식육포장처리업, 축산물보관업 영업허가 및 축산물운반업, 축산물 판매업 영업신고하지 아니한 자가 처리·가공 또는 제조한 것
 - 수거검사결과 부적합 판정을 받은 축산물
 - 잔류물질검사 결과 부적합 판정을 받은 축산물
 - 축산물의 가공기준 및 성분규격을 위반한 축산물
 - 병원성 미생물, 유독·유해물질 등에 오염 또는 오염우려가 있어 판매 금지 등 공중위생상 조치가 필요한 축산물
 - 그 밖의 인체의 건강에 위해를 가할 가능성이 있어 농림수산물부장관(국립수의과학검역원장) 또는 시·도지사(시장·군수·구청장)가 회수하여야 한다고 인정하는 축산물
- ※ 상기 축산물에 대해서 반드시 회수만을 실시하여야 하는 것은 아니며, 상황 및 여건에 맞게 회수, 압류, 폐기 또는 기타 공중위생상 조치 중 적절한 조치를 선택하여 조치하여야 함

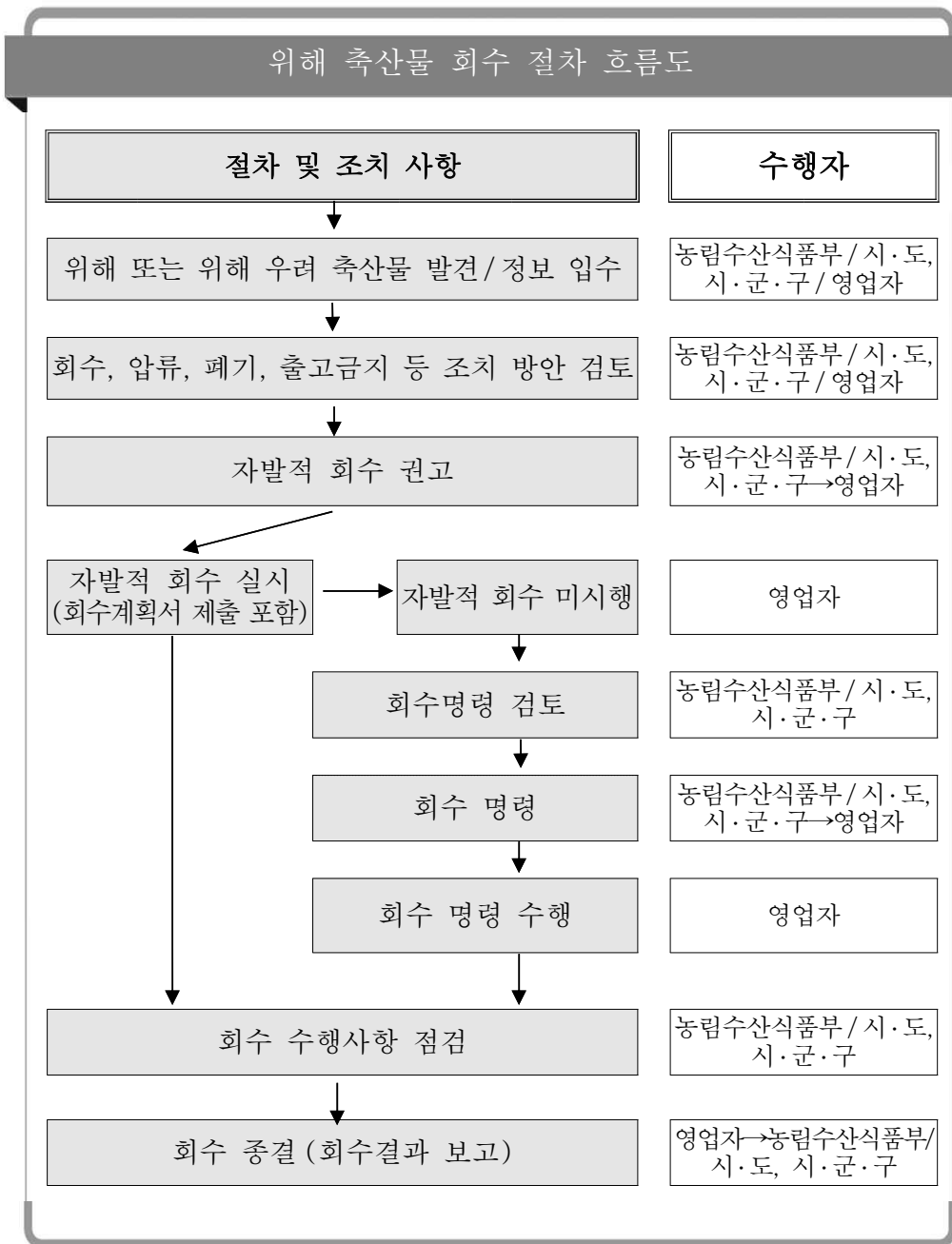


■ 위해 축산물 회수 절차 ■

- 가. 위해 또는 위해 우려 축산물 정보입수/발견 사실 통보(관계기관↔영업자)
- 나. 위해 또는 위해 우려 축산물 관련 업소 역학조사 실시 통상 국내 축산물의 경우 실시(관계기관)
- 다. 조치사항(회수, 압류, 폐기, 유통금지 등) 결정 및 통보(권고)(관계기관→영업자)
- 라. 자발적 회수시 영업자에게(는) 자발적 회수 권고(실시)(관계기관/영업자)
- 마. 필요시 회수명령 검토(필요시 축산물위생심의위원회 개최) 및 실시(관계기관→영업자)
- 바. 회수대상 축산물의 품목, 수량 결정(관계기관 또는 영업자)
- 사. 필요시 영업자와 협조하여 회수대상 축산물의 판매처 입수(영업자→관계기관)
- 아. 업소 자체적으로 회수전담팀 구성 권고(관계기관→영업자)
- 자. 회수대상 축산물의 집합장소 설정(영업자)
- 차. 2이상의 일간신문에 회수안내문 게재(영업자)
- 카. 인터넷 홈페이지 등에 회수안내(영업자+관계기관)
- 타. 영업자로부터 회수계획서 제출 받음(영업자→관계기관)
- 파. 회수계획서 보고(관계기관→농림수산물부, 검역원)
- 하. 필요시 회수상황 점검팀 구성(관계기관)
- 거. 일일 회수상황 점검(영업자+관계기관)
- 너. 관계기관 임회하에 회수 축산물에 대한 소각·반송·매몰 등 조치(영업자)
- 더. 회수종결 여부 최종 결정(영업자+관계기관)
- 러. 영업자로부터 회수결과보고서 제출 받음(영업자→관계기관)
- 머. 회수결과보고서 보고(관계기관→농수산물부, 검역원)

※ 상기 조치사항은 상황 및 여건에 따라 유연하게 선택적으로 활용





- ※ 영업자는 위해 또는 위해 우려 축산물 발견/정보입수시 관계기관에 즉시 알려야 함
- ※ 영업자는 관계기관의 회수 권고 없이도 자발적으로 회수를 실시할 수 있음
- ※ 회수명령은 반드시 자발적 회수 여부와 관계없이 상황 및 여건에 따라 실시할 수 있음



다. HACCP(위해요소중점관리기준)

1) HACCP의 역사

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)는 과학적이고 체계적인 사전 예방적 식품 위생관리체도로써 1959년 미국의 Pillsbury사에서 우주용 식품을 생산하면서 우주식의 안전성을 보증하기 위하여 원재료부터 제조·유통까지 모든 공정에 예방적 위해관리를 하는 것이 적합하다는 결론을 얻고 관련 위생관리 사항의 기록을 제시하면서 HACCP체도의 근간이 되는 개념이 정립되었다.

그 이후 1971년 National Conference of Food Protection에서 최초로 HACCP의 개요가 발표되었으며, 이때의 HACCP 원칙은 현재의 7원칙이 아닌 “위해분석 및 위험평가”, “중요관리점 결정”, 그리고 “중요관리점 감시”의 3원칙으로 구성되었다.

그리고 국가차원에서 HACCP 개념의 최초 적용은 1973년 미국 식품의약품청(U.S Food and Drug Administration, FDA)에서 저산성 통조림식품에 대한 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practices, GMP) 설정시 주로 HACCP 개념을 적용하였으며, 1988년에는 미국의 International Commission on Microbiological Specifications for Foods(ICMSF)가 기존의 HACCP 3원칙에 4개 원칙을 추가하여 현재의 HACCP 7원칙의 기본 틀을 제시하였고, 1992년과 1997년 National Advisory Committee on Microbiological Criteria on Foods(NACMCF)에서 HACCP 지침을 가다듬어 발표함으로써 오늘에 이르고 있다.

또한 WTO협정이 발효됨에 따라 국제적인 위생기준 확보 대책의 일환으로 HACCP 제도의 도입 필요성이 대두되었으며 1993년 CODEX 제20차 총회시 식품위생분과위원회(Codex Committee on Food Hygiene)에서 “HACCP 지침”을 발표하고 이를 적용토록 권고함으로써 국제기준화 되었으며 우리나라를





비롯하여 미국, EU, 일본, 캐나다, 호주 등 세계 각국에서 HACCP 제도를 적용하고 있다.

우리나라에서도 식품의 안전성 확보와 식품산업의 국제 경쟁력 제고를 위하여 1995년 12월에 보건복지부는 식품위생법을 개정하여 식품위해요소중점관리기준 규정을 신설하고, 1996년 12월에 ‘식품위해요소중점관리기준’을 고시한 바 있으며, 농림수산물부에서는 축산물 HACCP의 효율적인 운영을 위하여 1994년부터 1996년까지 식육처리장(도축장 및 도계장)과 유통과정에서의 축산 식품에 대한 위생적 안전성 관리대책 수립을 위한 종합적 조사연구사업과 1997년부터 1998년까지 위해요소중점관리기준(HACCP)적용에 대한 연구사업을 통해 우리나라 실정에 맞는 축산물작업장 HACCP 모델을 개발하였고, 1997년 12월 축산물가공처리법령 개정에 의한 HACCP 제도 도입과 1998년 8월 HACCP 적용운용에 관한 세부적인 사항을 규정하는 축산물위해요소중점관리기준(농림부고시)을 고시하여 축산물가공장 HACCP 적용을 시작으로 2000년부터 2003년까지 단계별 도축장 의무적용, 2001년 식육포장처리업, 2005년 식육 판매장, 2007년 축산물운반업, 집유업, 축산물보관업, 가축사육단계는 2006년 3월 HACCP 도입근거를 마련하여 2006년 돼지농장, 2007년 소농장, 2008년 닭농장, 2009년 오리농장 등 단계적으로 HACCP 적용을 추진하였으며, 사료 공장에 대하여는 2001년 3월 사료관리법 개정으로 HACCP 도입근거를 마련하여 2005년 1월부터 배합사료공장에 대하여 우선적으로 적용하고 있다.

그간 농림수산물부에서 운영중인 축산물위해요소중점관리기준(농림부고시)은 2005년부터 국립수의과학검역원으로 이관되어 검역원고시로 운영되고 있으며, 사료공장은 “사료공장위해요소중점관리기준(농림부고시, 2004.12.31)”에 따라 운영되고 있다.

국립수의과학검역원은 2007년 11월 27일 축산물보관업, 축산물운반업, 집유업 및 소농장과 2008년 8월 22일 닭농장, 2009년 7월 1일 오리농장 HACCP 평가기준 개발을 완료하여 “축산물위해요소중점관리기준”에 반영함으로써 가축



사육단계부터 식육판매단계까지 총9단계(농장·사료·도축·집유·식육처리·가공·운반·보관·판매)의 전 축산물 생산단계에 HACCP 적용으로 「From farm to table」을 완성하여 국민의 주요 식품인 축산물의 품질과 위생 및 안전성 확보를 통해 국민보건향상에 기여하고 있다.

축산물 HACCP 지정업무는 도축장의 경우 의무적용대상으로 영업의 허가권자인 시·도에서 HACCP 운영사항 확인 및 사후관리를 하고 있으며, 도축장이외의 축산물작업장과 가축사육단계는 2006년 11월부터 축산물위해요소중점관리기준원이 지정 및 정기심사를 담당하고 있다. 배합사료공장의 경우에는 사료관리법 및 사료공장위해요소중점관리기준(농림부고시)에 의거 농림수산물식품부가 지정 및 사후관리업무를 수행하고 있다.

2) HACCP 정의 및 체계

가) 정의

HACCP이란 **Hazard Analysis Critical Control Point**의 약자로 『해썹』이라고 발음하고 약자로 HACCP로 표기하며, 한글로 『위해요소중점관리기준』으로 통칭하고 있다. HACCP 제도는 가축의 사육·도축·가공·포장·유통의 전 과정에서 축산식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해 요소를 방지·제거하거나 공정 중에서 허용수준이하로 낮추어 안전성을 확보할 수 있는 단계를 중요관리점으로 설정하여 위해요소를 과학적·체계적으로 중점 관리하는 사전 예방적 선진위해관리 기법이다.

HACCP는 위해분석(HA)과 중요관리점(CCP)을 합친 용어로서 위해분석이란 “위해를 미리 예측하여 그 위해요소를 사전에 파악하는 것”을 의미하며, 중요관리점이란 “반드시 필수적으로 관리하여야 할 항목”이란 뜻을 포함하고 있다. 위해요소는 다음의 3가지로 생물학적(식중독균, 인수공통전염병, 곰팡이 등), 화학적(중금속, 잔류농약 등), 물리적(유리, 금속 등 이물질) 위해요소를 말하며





축산물을 생산하는 과정에서 이 3가지 위해요소들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해요소의 발생요건들을 차단하여 소비자에게 안전하고 위생적인 제품을 공급하기 위한 시스템적인 프로그램을 말한다.



축산물위해요소중점관리기준(검역원고시)에서 주로 사용하는 관련 용어의 정의는 다음과 같다.

- “위해요소중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 “HACCP”라 한다)”은 가축의 사육, 축산물의 원료관리, 처리·가공·포장 및 유통의 전 과정에서 위해물질이 해당 축산물에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.
- “위해요소(Hazard)”라 함은 생물학적·화학적 또는 물리적 인자로서



자연독소·병원성미생물·화학물질·농약·축산물에 잔류되는 동물약품·인수공통전염병의 병원체·가축의 대사과정 또는 축산물에서 생성될 수 있는 유해분해산물·기생충·축산물에 사용할 수 없는 식품첨가물 또는 색소·털, 먼지, 쇠붙이 등 축산물에 혼입되거나 부착될 수 있는 이물질 등을 말한다.

- “위해분석(Hazard analysis : HA)” 위의 각 위해요소의 정보를 수집하고 평가하는 것을 말한다.
- “중요관리점(Critical Control Point : CCP)”이라 함은 HACCP를 적용하여 축산물의 위해를 방지·제거하거나 허용수준 이하로 감소시켜 축산물의 안전을 확보할 수 있는 단계·과정 또는 공정을 말한다.
- “한계기준(Critical Limit)”이라 함은 중요관리점에 대하여 설정된 허용 범위 내에서 위해요소의 관리가 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
- “감시(모니터링, Monitoring)”라 함은 중요관리점에서 위해요소의 적절한 관리여부를 점검하기 위하여 실시하는 일련의 관찰이나 측정수단을 말한다.
- “개선조치(Corrective Action)”라 함은 중요관리점에 대한 감시결과 위해요소의 한계기준을 위반한 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.
- “유효성 확인(Validation)” HACCP 시스템이 유효하다는 확증 또는 증거 수집과 같은 확인 행위를 말한다.
- “검증(Verification)”이라 함은 해당 작업장·업소 또는 농장 (이하 “작업장등”이라 한다)에서 HACCP의 계획(적용)이 적절하게 운용되고 있는지의 여부를 평가하는 조치를 말한다.





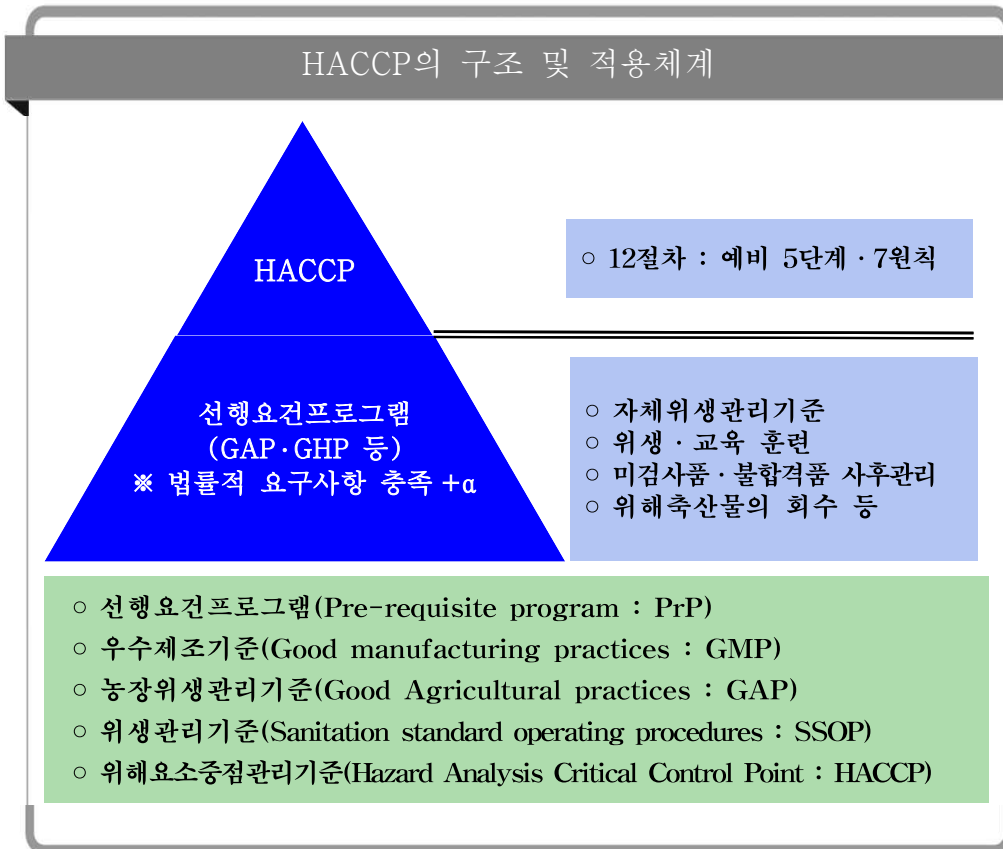
- “**선행요건프로그램(Prerequisite program)**”이라 함은 작업장·업소 또는 농장이 HACCP를 적용하는데 있어 토대가 되는 위생관리프로그램을 말한다.
- “**HACCP 계획(HACCP plan)**”이라 함은 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 작업장 등이 정한 자체위해요소중점관리기준 계획서를 말한다.

나) 구조 및 적용체계

HACCP 관리는 선행요건프로그램의 튼튼한 기초위에서 이루어질 수 있다. 즉, 선행요건프로그램의 효율적인 운영이 선행되어야 하는데 가축사육농장의 선행요건프로그램에는 축산물을 위생적으로 생산할 수 있는 시설 및 설비 즉 GMP(우수제조기준)과 SSOP(위생관리기준) 등이 포함되어 있어야 하며, 또한 HACCP 운영을 위하여 법률적 요구사항 준수가 반드시 선행되어야 한다.

■ 가축사육농장 선행요건프로그램 ■

가축사육농장의 선행요건프로그램은 축산물작업장에서 관리하는 위생관리체계와 다른 가축을 사육관리하는 위생관리 프로그램으로 축산물위해요소중점관리기준(검역원고시) 등 관련규정의 요구조건에 부합된 차단방역관리, 농장시설관리, 농장위생관리, 사료·동물용의약품·음수관리, 질병관리, 반입 및 출하관리 등이 포함되고, 이들 프로그램별로 작업 담당자, 작업내용, 실시빈도, 실시상황의 점검 및 기록방법을 정하여 구체적인 관리기준서를 작성하여 농업인 등이 준수토록 시행하고 이에 대한 기록을 보관하여야 한다.



- GMP: 건물의 위치, 시설 및 설비의 구조, 재질요건 등에 대한 기준
- SSOP: 영업장과 종업원 위생관리, 용수 관리, 보관 및 운송관리, 검사관리, 회수관리 등의 운영절차
- GAP: 가축의 출생, 도입, 성장, 사료급여 및 출하시점까지 관리해야 할 농장위생관리기준

만일 GMP, SSOP, GAP 등이 적합하게 설계되고 관리되지 않는다면 HACCP 또한 제대로 운영할 수 없게 된다. 그 이유는 HACCP 시스템은 기본적인 위생관리제도인 선행요건프로그램의 단단한 기초위에서 이루어져야하며, 선행요건프로그램에서 관리될 수 없는 위해요소를 HACCP 계획에 의해 사전에 중점적으로 관리·제거하는 시스템이기 때문이다.





3) HACCP과 축산식품 안전성

HACCP는 식품의 안전성을 확보하기 위하여 개별식품에 관계되는 위해와 해당 식품에 혼입되거나 오염될 수 있는 위해를 사전에 방지하거나 제거하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 사전 예방적 위생관리체계이다. 이 체계는 식품의 안전성을 보증하는데 있어 최종제품에 대한 검사에 의존하는 것이 아니고, 위해를 분석·평가하여 당해 위해가 최종제품에 유입되어 공중 위생상 위험을 야기하지 않도록 방지하는 예방 조치에 초점을 둔다.

HACCP는 모든 식품 및 축산식품에 대해 원재료 생산부터 최종제품의 소비자에게 이르기까지 일련의 식품사슬(food chain)에 적용될 수 있다. HACCP제도 도입에 따라 식품 및 축산물의 위생과 안전성을 향상시킬 수 있으며 자원의 효과적인 이용이 가능하며, 각 공정 및 단계에서의 위해에 대해 적절한 대처가 가능해진다. 또한 정부의 식품 및 축산물의 위생 감시 등에 도움을 줄 수 있으며 식품의 안전성에 대한 신뢰도가 높아짐으로써 식품소비 증가와 국제 무역을 촉진시킬 수도 있다.

HACCP를 성공적으로 시행하기 위해서는 영업자의 작업장 위생향상 및 HACCP 적용에 대한 확고한 의지가 우선적으로 필요하며 HACCP 세부계획에 대한 종업원의 충분한 이해와 실행이 필요충분조건이 된다. 또한 해당 제품의 특성 및 제조공정을 잘 알고 있고 식중독 등 식품 및 축산물위생에 대한 전문적 지식이 있는 사람들의 참여가 필요하다. 업계에서 식품 및 축산물 생산 시 HACCP를 적용하는 가장 큰 동기는 식품유래 위해물질의 발생을 줄여 국민들에게 안전한 식품 및 축산물 공급을 보증함으로써 제품에 대한 신뢰도를 높여 판매증가와 국제기준에 부합되는 제품 생산으로 수출에 기여할 것으로 기대하고 있기 때문이다.

소비자는 자신의 섭취하는 식품에 대해 항상 안전하고 위생적인 제품을 선택할 권리가 있으나 식품유래 위해물질 및 상해로 인해 경미한 증상에서부터



심하게는 사망에 이를 수 있다. 또한 이외에도 식품유래 질병 발생은 무역과 여행에도 손실을 줄 수 있고, 식품 소비감소와 소송을 발생하도록 할 수 있다. 그리고 식품의 변질은 경제적 낭비를 초래하고 무역 및 소비자의 신뢰에 악영향을 끼칠 수 있다. 식품안전성은 유사 이래 인류의 관심사였으며, 식품 안전성과 관련된 사건들도 또한 역사가 기록된 가장 초창기까지 거슬러 올라간다. 식품유래 위해는 식품과학·기술의 진보에도 불구하고 현대에 있어 가장 널리 퍼진 공중위생문제 중 하나이고, 경제적 생산성 감소의 주요 원인 중 하나이다.

4) HACCP 적용 효과

HACCP제도는 식품 및 축산식품이 소비될 때 공중위생상 안전함을 보증하기 위하여 식품 및 축산물의 생산, 가공, 제조, 조리중에 공중위생상 위해의 확인, 평가 및 통제에 대한 하나의 과학적, 논리적 그리고 체계적인 접근방법이다. HACCP 시스템은 과거의 최종제품 검사에 의존하는 비효율적 관리보다는 작업 공정에 대한 체계적이고 과학적인 사전 예방적 위생관리기법으로 HACCP는 식품안전성 측면에 있어 예방적이고 비용 효율적인 위생관리를 가능하게 한다. 일반적으로 HACCP를 도입함으로써 얻어지는 다양한 장점을 소비자, 생산자, 정부 및 국제교역적 측면에서 살펴본다.

가) 소비자 측면

소비자측면의 장점으로는 식품유래 위해물질 위험의 감소, 기본적인 식품 안전사항에 대한 인식 증가, 식품에 대한 신뢰도 증가, 삶의 질 향상 등이 있다. 또한, HACCP제도는 식품유래 위해물질로 인한 어린이 등의 사망률 감소, 의료비용 감소, 의료보험 비용감소 등 가정생활뿐만 아니라 사회적 불신 제거 등의 긍정적인 변화를 가져온다.





나) 생산자 측면

생산자 측면에서 HACCP 적용에 따른 주요 장점으로서는 중요관리점이 한계 기준을 벗어난 경우 즉각적인 개선조치를 통해 공중위생상 위해를 가진 제품의 유통 및 출하를 방지함으로써 소비자 및 정부에 대한 신뢰도를 제고할 수 있고, 중요관리점을 연속적으로 감시함으로써 제품결함에 대한 지속적인 관리가 가능하여 제품의 균일성이 증가하며, 식품안전성에 대한 영업자 및 종업원의 노력 향상과 제품에 대한 소비자 신뢰도 증가로 인한 제품의 매출 증가 효과를 나타낼 수 있다. 또한, HACCP 적용을 통해 부적합품에 대한 회수비용 및 폐기비용 감소로 생산비용을 절감할 수 있으며, 국제교역에서의 경쟁력 제고와 위생관리기록의 체계적 유지로 소비자의 배상요구 감소 및 효과적인 대응이 가능하여 식품위생관련 법적인 보험비용을 감소시킬 수 있는 등의 장점이 있다.

일반적으로 축산물작업장은 제품별, 제조방법별로 공정에 따라 구체적인 위생관리방법을 결정하며, 규격기준 중 성분규격의 준수여부는 최종제품에 대한 미생물 검사 등에 의존 할 수밖에 없는 결점이 있지만, 연속적 감시를 특징으로 하는 HACCP 시스템에 의해서 이러한 결점이 극복 가능하다. 또한 검사위주의 기존 위생관리 체계에서 사전 예방적 감시체계로 전환함으로써 고도로 숙련된 전문가가 아닌 비숙련자도 위생관리가 가능하다. 기존의 검사 방법으로는 최종제품에 대한 검사로 식품의 안전성 확보를 도모하였으나 HACCP에서는 공정관리 특히 중요관리점(CCP) 상태를 점검하여 보다 위생적인 생산관리와 제품의 품질향상 및 생산비용 절감효과 등으로 제조업체의 경영에 큰 도움이 될 것이다.

다) 정부측면

- ① 효율적이고 과학적인 식품위생관리가 가능하다. 종래의 위생감시 방법으로는 현장감시시의 공정위생관리 밖에 평가할 수 없었으나, HACCP에



서는 영업자가 위해발생을 방지하기 위하여 설정한 중요관리점에 대한 감시결과 및 개선조치결과 기록 등을 조사함으로써 평상시의 위생관리 등을 파악할 수 있어 효과적인 감시체계를 유지할 수 있다. 또한 기존에 형식적 규제·감시에서 지속적이며 근거위주의 물증확보와 원인분석으로 과학적 위생관리를 도모할 수 있다.

- ② 식중독 등 축산식품 유래질병 및 유해물질 오염감소로 의료비용, 인력 손실 등 공중위생비용이 감소한다.
- ③ 식품수출추진이 용이해진다. 대부분의 국가에서 교역되는 축산식품에 대해 HACCP 적용을 요구하고 있어 HACCP체계 하에서 생산된 축산식품에 대한 수출추진이 용이하다.
- ④ 정부의 위생 지도·자문기능과 민간의 자율적·독자적 위생관리강화로 상호 보완적인 역할 분담으로 위생관리의 효율성을 도모할 수 있어 공중 위생수준이 향상된다.
- ⑤ 식품에 대한 국민들의 신뢰도가 증가한다. 위생관리업무가 위생당국의 주관적 판단이 아니라 객관적 평가로 수행됨으로써 위생 행정업무의 공정성과 신뢰도가 제고되며, 행정기능의 과학화와 투명성 확보로 위생 담당 공무원의 감시·지도 활동의 능력이 제고된다.

라) 국제교역 측면

HACCP는 교역되는 식품의 안전성을 보증하는 수단으로서, 수출 추진의 주요 방안으로서 작용하며, 수입국에서도 수입식품을 통한 공중 위생상 위해요인의 유입을 차단하기 위하여 이를 요구하고 있다. 주로 무역을 통해 경제 발전을 도모하고 있는 개발도상국의 경우 이를 충족시키지 못하는 경우 당해 품목의 무역중단, 수입제한 등으로 막대한 경제적 손실을 야기할 수도 있다.

국제교역상에서 특히 개발도상국이 식품의 국제 교역 시 영향으로는 HACCP는





모든 국가에서 식품안전성 수준을 증가시키며, 국가간 식품안전성에 관한 상호 인정협정의 개발을 증가시키는 반면, 국제 교역되는 식품에 대한 HACCP 적용의 강제적 요구는 개발도상국산 식품의 국제교역을 제한할 수 있다. 단기적으로 HACCP으로 인한 제한은 교역대상국가간의 협정을 활용함으로써 완화될 수 있으며, 장기적 측면에서 개발도상국의 강제적인 HACCP 적용은 쉽게 접할 수 있는 관련 자료의 작성, 적절한 훈련 및 HACCP 일반 적용모델 제공 그리고 단계별·품목별 시범사업 등을 추진함으로써 가능할 것이다.

우리나라도 미국, EU에 소고기, 돼지고기 등의 수출을 추진한 바 있으나, 우리나라가 HACCP 적용 등 자국의 위생수준과 동등한 위생관리체계를 구축하고 있지 못하다는 이유로 수입이 불허된 사례 등을 감안하여 볼 때 HACCP는 축산식품의 국제교역 시 하나의 선행조건이 되고 있다.

5) HACCP적용에 의한 안전성 확보 방안

최근 식습관의 변화와 식품무역 및 여행 등의 용이함으로 인하여 질병의 확산방지가 어려워졌고 따라서 효과적인 위생관리는 식품유래 위해 및 상해, 식품변질에 따라 건강 및 경제에 미치는 악영향을 방지하는데 결정적인 역할을 한다. 아울러 1990년 초반부터 국제기구에서는 매년 수 억 명의 사람이 오염된 식품 및 물에 의해 야기된 질병을 겪고 있다고 강조한 바 있다. 실제로 식품 안전에 관한 관심은 최근에 크게 늘어났으며 이러한 이유로는 아래와 같은 내용을 제시 할 수 있다.

- 전 세계적으로 살모넬라증, 캄필로박터증과 같은 식품유래질병 발생 증가
- 식품유래질병의 심각성과 만성적인 질병 영향에 대한 지식 및 인식 증가
- 과학적·분석적 기술 발달로 식품중 소량의 오염물질 검출능력 향상



- *Listeria monocytogenes*, verocytotoxin을 생산하는 *E.coli*,
Campylobacter spp., 식품유래흡충 등 새로운 식품유래병원체 대두
- 노약자, 어린이, 면역 및 영양 결핍자, 병약자 등 질병 감수성이 높은 인구 증가
- 식품유래질병의 경제적 결과에 대한 인식 증가
- 공업화 및 식품대량생산으로 식품오염 위험 및 위험노출 인구의 급격한 증가
- 식품유통체계 복잡화로 식품오염가능성 증가
- 새로운 식품기술 및 제조·가공방법에 따라 해당제품 자체 또는 조리시 부적절한 취급으로 인한 안전성 문제
- 외식업소, 편의식품점 등의 이용증가 등 생활방식의 변화
- 해외여행 및 식품의 국제교역 증가로 외국유래 식품위험노출 가능성 증가
- 환경오염의 증가
- 식품안전성에 대한 소비자의 인식 증가
- 식품안전성에 관한 자원 부족 또는 감소

위와 같은 요인들로 인하여 식품안전성에 대한 관심증가, 불충분한 인적자원, 그리고 식품안전성 보증에 대한 비용 및 효과적인 식품안전성 보증방법에 대한 필요성 대두로 식품 및 축산식품 안전관리 수단으로 CODEX 등 국제적으로 HACCP이 제시되고 있으며, 축산식품 및 가축도 식품유래 위해 원인의 주요 전달체 중 하나이므로 축산식품의 위생 및 안전성 확보를 위해서는 각 단계 및 제조 공정상 위해분석을 실시하여 중요관리점을 중점적으로 관리함으로써





위해를 사전에 예방할 수 있는 HACCP 제도가 축산물의 안전성을 확보할 수 있는 가장 적합한 위생관리 프로그램이라 할 수 있다.

6) 국·내외 HACCP 제도

가) 국내 HACCP 적용현황

가축 및 축산물





년 도	내 용
1997. 12.	축산물가공처리법 개정으로 HACCP근거 조항신설(제9조) 및 동법 제8조에 도축장·축산물가공장에 SSOP 의무적용(농림부)
1998. 8.	축산물위해요소중점관리기준 제정고시(농림부) - 도축장은 2000.7.1일부터 2003.7.1일까지 규모별로 연차적 의무적용 - 축산물가공장은 자율적용(오리도축장 적용 2007.7.1)
1998. 8.	햄류·소시지류·우유류·발효유류·가공치즈·자연치즈 적용
2000. 2.	가공유류·버터류 적용
2000. 7.~2003. 7.	도축장(소·돼지·닭) 단계별 의무적용
2001. 6.	포장육 적용
2002. 9.	양념육류·분쇄가공육제품·저지방우유류·아이스크림류 적용
2004. 12.	사료공장HACCP고시 제정(농림부) - 2005.1 : 배합사료공장 적용
2005. 1.	축산물HACCP고시 제정(검역원)
2006. 3.	갈비가공품·건조저장육류·전란액·난황액·난백액 적용
2006. 11.	돼지농장·식육판매업·분유류·알가열성형제품 적용
2007. 5.	조제유류·염지란·베이컨 적용
2007. 11.	소농장·집유업·축산물운반업·축산물보관업 적용
2008. 6.	축산물위해요소중점관리기준원 법정법인 설치
2008. 8.	닭농장·유크림류·농축유류 적용
2008. 12.	식육추출가공품 적용
2009. 7.	오리농장 적용

일반식품





년 도	내 용
1995. 12	HACCP 제도 도입 근거 마련(식품위생법 32조의2)
1996. 12	HACCP 적용업소 지정 및 운영을 위한 세부운영규정 마련 (식품위해요소중점관리기준 고시)
1997~2002	- 어육가공품, 냉동수산식품, 냉동식품, 빙과류, 도시락류, 집단급식소· 식품접객업소 조리식품, 비가열음료, 레토르트식품 HACCP 적용기준 마련
2002. 8	의무적용에 대한 법적근거 마련(식품위생법 제32조의 2)
2003. 8	의무적용대상업소 지정 : 어목류 등 식품제조·가공업소) (식품위생법시행규칙 제43조의 2) - 어육가공품중 어목류, 냉동수산식품중 어류·연체류·조미가공품, 냉동 식품중 피자류·만두류·면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 김치류 중 배추김치
2005. 6	김치·절임식품, 저산성통조림, 두부류 또는 목류, 빵류, 소스류, 건포류, 특수영양식품 HACCP 적용기준 마련
2006. 12~2012. 12	매출액 및 종업원 수에 따른 단계별 의무적용(예정)

□ 수산식품

년 도	내 용
2002. 3	수출을 목적으로 하는 수산물 및 수산가공품 적용 시행
2003. 5	국내에서 생산되는 양식 수산물(넙치, 송어, 향어, 뱀장어) 적용 시행

나) 국외 HACCP 적용현황



□ 미 국

■ 법무부 식품안전검사국(Food Safety Inspection Service ; FSIS) ■

년 도	내 용
1996. 7. 25	도축장(포유류, 가금류), 식육처리장 및 식육제품 제조시설에 HACCP 규정을 강제 도입하는 규정 제정[Pathogen Reduction : Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP) Systems]
1998. 1. 26	종업원 500인 이상 대규모 업소에 대해 HACCP 적용 의무적용 및 Salmonella Performance Standard 시행
1999. 1. 25	종업원 10~500인 미만의 소규모 업체 적용
2000. 1. 25	종업원 10인 미만 또는 연간매출액 \$ 2.5백만불 이하 소규모 업체 적용
2001. ~	모든 식육 및 가금육 공장에 의무 적용

■ 식품의약품안전청(Food and Drug Administration ; FDA) ■

년 도	내 용
1995. 12. 18	어류 및 어패류 제품의 안전하고 위생적인 가공 및 수입절차(Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products)(21 CFR Part 123, 1240) 공포
1997. 12. 18	국내외 수산식품에 의무 적용함 - 수산식품 소매업자들에게도 HACCP를 기초한 식품안전원칙을 적용토록 하고 있음
2001. 1. 19	주스의 안전하고 위생적인 가공 및 수입절차(21CFR Part 120) 공포
2002. 1. 22	대규모 업체 적용 시작
2003. 1. 21	종업원 500명 이하 100명 이상 업체 적용
2004. 1. 20	종업원 100명 이하 적용 또는 년 50만불 보다 적은 업체 또는 전체 년 50만불 보다 많지만 식품은 5만불 이하인 업체





년 도	내 용
2004. 1. 1	<p>원유 및 유제품 자율적용 HACCP 시행[Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance(Grade "A" PMO) - 2003 Revision]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1999. 11. : NCIMS(National conference on interstate MilkShipments) Dairy HACCP Pilot Program(원유 및 유제품에 대한 HACCP 시험적용 프로그램) 제시 - 원유 및 유제품에 대하여 자율HACCP 적용 프로그램 조건이 2003년 NCIMS 에서 채택
2005. 7. 21	<p>음식점 및 소매업 영업자와 행정당국의 검사관을 위한 음식점 및 소매업 자율적용 HACCP 매뉴얼 초안(Draft Voluntary HACCP Manuals for Operators and Regulators of Retail and Food Service Establishments)(FDA HHS, Federal Register, Notice)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 적용 음식점 및 소매업(예; 베이커리, 카페테리아, 카지노, 교회 부엌, 스낵바 등)

□ 유럽연합

년 도	내 용
1995. 12	<p>HACCP에 기초한 [식품위생에 관한 지침(93/43/EEC)]을 제정하여 1995.12월 까지 EU 회원국에서 법제화할 것을 규정(대상: 모든 식품)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수산식품, 식육 및 식육제품, 유 및 유제품 등에 대하여는 개별적으로 위생 규제에 관한 EU Council Directive 가 제시됨으로써 HACCP 제도의 실시 요구
1991.	<p>[수산물의 생산 및 판매에 대한 위생조건(Council Directive 91/493/ ECC)] 제정으로 수산물에 대한 HACCP 이행 입법화</p>
1994.	<p>HACCP 시행을 위한 세부규칙(Commission Decision 94/356/ECC)을 각 회원국에 공포</p>
1996. 10	<p>EU 지역 내로 수입되는 모든 수산식품에 HACCP 의무화</p>
2004 .4	<p>EU 위원회에서 새로운 위생규정 채택 2006.1.1.부터 시행</p>



년 도	내 용
	<ul style="list-style-type: none"> - Regulation(EC) 852/2004 식품위생 - Regulation(EC) 853/2004 동물에서 유래한 식품의 특별위생규정 - Regulation(EC) 854/2004 사람이 소비하는 동물유래 생산물에 대한 공식적 통제 관리를 위한 특별 규정 <p><새로운 위생규정의 기본원칙></p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품사업자의 식품안전에 대한 우선적 책임 - 최초 생산에서부터 식품의 모든 단계 식품안전성 확보 - HACCP원칙에 기본을 두고 처리절차 이행 - 일부 식품의 경우에는 기본적으로 보통의 위생조건을 적용하고 좀 더 가능하고 세분화된 위생조건이 필요 - 일부 식품작업장을 위한 등록 또는 승인 - 새로운 규정에 맞는 모든 수준의 식품단계에서 식품사업자에 필요한 사항으로 HACCP 원칙 적용 또는 위생을 위한 “GUIDES TO GOOD PRACTICE”의 개발 - 전통적 생산과 방법 및 멀리 떨어진 장소에서 생산된 식품을 위한 융통성 (flexibility)

□ 영국(Food Standards Agency ; FSA)

년 도	내 용
2006. 1. 1	새로운 EU 식품위생규정을 적용(농장 등 1차 생산자를 제외하는 모든 식품 산업에 HACCP 원칙을 기초한 위생조치 및 시행되어야 함)
Meat Plants (FSA 승인)	- 도축장, Cutting plants, game handling establishments(수의사 통제), Cold store, Meat preparation or Meat products establishments
식육판매업 (butcher's shop)	모든 소매 식육판매업에 2000.4월 업소 자격증 제도 도입(1년 한)(HACCP 절차가 포함) 2006.1.1. 새로운 EU 식품위생규정을 적용하여야 하므로 2005년 말부터 자격증 제도 철수
2006. 1. 1	급식, 음식점 및 소매점에 대하여 SFBB(Safer Food better business) 적용 (HACCP 원칙을 기초한 식품안전처리방안)





□ 캐나다(Canadian Food Inspection Agency ; CFIA)

년 도	내 용
1992. 2	수산물에 대해 HACCP에 기초한 품질관리프로그램 시행(Quality Management Program ; QMP) - 의무적용 프로그램
1991년부터	식품안전강화계획에 의해 HACCP 적용을 권장하고 있으며, 식품군별로 매뉴얼을 개발하여 사업체에 제공(Food Safety Enhancement Program Manual ; FSEP)
1996. 9. 30.	농축산물 제조시설 및 곡류 선별소에 HACCP 도입 - 기본적으로 자율적FSEP(voluntary FSEP)이나, Licence를 요청하는 작업장은 의무적 FSEP 적용(Mandatory FSEP/HACCP) - 대상 : 수산식품을 제외한 연방에 등록된 모든 작업장(2007.6월 등록 작업장 : 육류 및 가공육, 낙농제품, 가공된 과일 및 야채, 식용란, 알가공품, 부화업, 꿀제품, MAPLE 생산품)
식품검사청	1997. 4 : 농무성 산하 CFIA()에서 QMP 및 FSEP를 관리

□ 일 본(후생성)

년 도	내 용
1995. 5. 24	식품위생법에 HACCP 개념 도입(“종합위생관리제조과정” 승인 제도 마련) (후생노동성 지방후생국)
1996. 5. 23	유·유제품 및 식육제품 적용을 위한 기준 설정
1997. 3. 24	레토르트 파우치 식품 적용 기준 설정
1997. 11. 14.	어육연제품 적용 기준 설정
1998. 7	식품제조과정관리 고도화에 관한 임시조치법(HACCP 지원법) 제정 시행
1999. 7	청량음료수 적용 기준 설정
2002. 9. 30	가축의 생산단계의 위생관리가이드라인 책정(농장 HACCP)
2003.	가축전염병예방법에 사양위생관리기준 설정(농장 SSOP)



라. 축산물의 표시제도

축산물의 표시제도는 소비자에게 정확한 정보를 제공하여 사고나 위해를 미리 방지하고 식품을 선택 여부를 결정할 수 있도록 도와주며, 업체에 의무 표시사항 이외에 업체의 자발적 표시 광고를 통해 공정한 거래 및 관행을 확보할 수 있도록 축산물가공처리법에 따라 운영되는 제도이다. 축산물 표시사항은 축산물가공품에 표시되는 문자, 숫자, 기호 등의 표현사항으로 소비자가 제품 구입시 정확하고 안전한 식품을 선택하기 위해 꼭 알아야 할 제품에 대한 정보가 들어 있다. 축산물가공처리법 제6조 제1항에 따라 농림수산물식품부장관은 판매를 목적으로 하는 축산물 표시에 대한 기준을 정하여 고시할 수 있으며, 축산물의 표시기준(국립수의과학검역원 고시)에 축산물의 표시대상, 내용 및 방법 등 세부사항을 정하고 있다.

축산물의 표시기준 적용 대상은 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 축산물가공품, 수입신고를 하여야 하는 축산물 중 축산물가공품, 그릇 또는 포장에 넣어진 축산물 중 수입축산물, 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만든 포장육, 소비자에게 직접 판매되는 그릇 또는 용기에 포장된 식용란으로서 표시를 하고자 하는 식용란 등이다.

표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소단위별로 표시하고 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하여야 하며, 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인으로 표시할 수 있다. 표시해야 하는 항목은 주표시면에 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량을 표시하고, 일괄표시면에 제조연월일, 유통기한, 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량을 표시하고, 영업장의 명칭 및 소재지, 영양성분 등은 임의장소에 표시하면 된다.





□ 주요 제·개정 사항

연 혁	주요 개정사항
'98.7.2 (농림부고시 제1998-38호)	○ “축산물의 표시에 관한 기준” 제정 - 축산물가공처리법의 이관 이후 축산물의 표시에 관한 기준 제정
'00.03.25 (검역원고시 제2000-3호)	○ “축산물의 표시에 관한 기준” 제정 - 농림부에서 검역원으로 고시 이관
'02.01.04 (검역원고시 제2001-10호)	○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 - “주표시면” 개념 도입 - 축산물의 표시기준 적용대상을 명확히 함 - 영양성분의 표시대상 확대 신설
'02.06.26 (검역원고시 제2002-5호)	○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 - 냉장육의 냉동유통 시 안내표시문구 신설
'04.01.20 (검역원고시 제2004-1호)	○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 - 알레르기 유발식품을 함유하는 제품은 그 함유 여부 표시 - “모유가 아기에게 가장 좋은 식품입니다”라는 안내표시 도입
'04.08.04 (검역원고시 제2004-4호)	○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 - 식육포장처리육 신설 관련 식육가공품에서 포장육을 분리하여 규정
'05.09.23 (검역원고시 제2005-10호)	○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 - 모든 원재료명 및 성분명 표시(복합원재료 개념 도입) - 다소비 축산식품 영양성분 표시 의무화 - 축산물가공품 중 원재료의 함량표시 범위 확대(주 표시면에 표시 포함) - 포장육 및 수입식육의 식육의 종류 및 부위명 표시 의무화 - 식용란의 권장표시기준 마련
'06.12.21 (검역원고시 제2006-8호)	○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 - 식육의 종류와 부위명 표시 의무 양념육에 확대 - 아이스크림 제조일 표시 의무화 - 의무표시 영양성분 확대(현행 5가지 → 9가지) - 조제유류 수유 후 남은 양 처리방법 권고문 신설



연 혁	주요 개정사항
'07.12.17 (검역원고시 제2007-23호)	<ul style="list-style-type: none"> ○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 <ul style="list-style-type: none"> - 날짜표시 방법 등 개선 - 원재료명 표시방법 개선 - 영양성분 표시정비 - 축산물별 개별 표시기준(햄류의 유형표시) 개선
'08.12.19 (검역원고시 제2008-26)	<ul style="list-style-type: none"> ○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 <ul style="list-style-type: none"> - 축산물유통전문판매업 신설에 따른 업소명 표시 방법 규정 - 영양성분 표시방법 등 개선
'09.06.29 (검역원고시 제2009-7호)	<ul style="list-style-type: none"> ○ “축산물의 표시기준” 일부 개정 <ul style="list-style-type: none"> - 포장육의 도축장명 및 등급 표시 의무화 - 냉장제품의 냉동제품 전환시 표시사항 보완 - 원재료명의 제품명 사용기준 등 보완 - 1회 제공기준량 보완

마. 축산물 유해물질 잔류 검사

1) 개요

우리나라의 축산물 내 유해물질 잔류검사는 1988년 일본으로 수출하였던 돼지고기에서 설과메타진이 검출되어 반송되어오는 사건이 계기가 되어 실시되었다. 그 당시만 하더라도 국내에는 잔류물질 분석 경험이 있는 전문가가 거의 없는 실정이었으나 1989년 이후부터 지속적으로 잔류조사사업을 수행하면서 잔류분석기법을 확립하여 1996년에 처음으로 육류 중 유해성 잔류물질 검사요령(농림수산식품부고시 제 1996-11호, '96. 2. 5)을 제정고시하였다. 이것은 이전까지 미국 등 선진 각국의 검사프로그램을 비교분석하여 우리나라 실정에 맞게 도입한 것으로 전국적인 잔류검사를 본격적으로 실시하게 된 근거가 되었다.

미국은 1967년부터 국가잔류검사프로그램(National Residue Program,





NRP)을 실시하여 오고 있으며, EU 등 선진 각국에서도 농장단계의 살아있는 가축에서부터 유통단계의 축산물에 이르기까지 각종 동물약품이나 다이옥신 등 환경유래 유해물질로부터 축산물의 안전성 확보를 위하여 자국산 뿐만 아니라 수입산 축산물에 대하여도 잔류검사프로그램을 도입하여 잔류물질 검사체계를 구축해 나가고 있는 추세이다.

각국 정부의 잔류검사 프로그램은 국가에 따라 차이가 있으나 목적에 따라 모니터링(monitoring program), 규제검사(surveillance program) 또는 강제 검사(enforcement testing program), 탐색조사(exploratory program) 또는 특별프로그램(special project) 등으로 구분할 수 있다. 일반적으로 모니터링과 탐색조사는 특정 물질과 품목에 대하여 잔류수준을 파악하고 잔류예방대책을 마련하기 위한 프로그램으로 볼 수 있고 규제검사 또는 강제검사 프로그램은 실제로 문제 축산물의 유통방지를 위해 위반도체를 폐기하는 조치가 취해지는 잔류검사라 할 수 있다.

국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC)는 각국 정부가 안전한 식품 공급을 보장하기 위한 지침으로서 1993년 식품의 동물약품 잔류 관리를 위한 규제 프로그램 설정에 관한 지침(CAC/GL 16-1993)을 제정하여 각국의 공통기준으로 사용할 것을 권장하고 있다.

우리나라의 잔류검사 프로그램은 잔류조사(monitoring program), 규제검사(surveillance program), 그리고 탐색조사(exploratory program)로 구성되어 있다.

현재 식육 및 식용란에 대한 잔류물질검사는 식육중 잔류물질 검사요령(농림수산식품부고시 제2009-172호, '09.8.25), 식용란의 미생물 및 잔류물질 등 검사요령(농림수산식품부고시 제2009-169호, '09.8.25)에 근거하여 식육(소, 돼지, 닭, 오리, 양, 염소, 말), 식용란(닭, 오리, 메추리에서 생산되는 알)에 대하여 각각 122종(항생물질 43종, 합성항균제47종, 호르몬 2종, 기타 약물 2종, 농약 28종), 46종(항생물질 20종, 합성항균제 26종)을 검사하고



있다. 식품공전의 동물용의약품 잔류허용기준에 따라 잔류물질 검사 결과를 판정하며 식품공전의 동물용의약품 잔류허용기준에서 따로 식품명이 정해져 있지 않은 식용동물의 부산물(내장, 뼈, 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위)은 해당동물의 “근육(고기)”에 준하여 기준을 적용하며, 개별동물에 대한 국내 및 국제식품규격위원회의 기준이 없을 경우 유사축종의 잔류허용기준 중 해당부위의 최저기준을 우선 준용하고, 동물용의약품 중 항생물질 및 합성 항균제의 경우 0.03 mg/kg(ppm)을 적용이 가능하다. 식육의 모니터링검사 결과 잔류허용기준을 초과한 경우 당해 가축 출하농가에 대하여 잔류방지 개선대책 지도, 잔류위반농가 지정, 규제검사 실시 및 과태료를 부과할 수 있다.

규제검사 결과 잔류허용기준을 초과한 경우 잔류허용위반농가의 출하가축 및 긴급도살·화농·주사자국 등 잔류위반이 의심되는 가축에 대해서는 반드시 규제검사를 실시하고 잔류허용기준치 초과 도체(부산물 포함)는 식용공급 불가하며 잔류허용기준 초과농가는 잔류 위반농가 지정 또는 규제검사기간 연장 및 과태료를 부과한다.

식용란의 경우 모니터링검사 결과 기준 초과시 6개월간 잔류허용위반농가로 지정, 잔류원인 조사 후 개선방안을 지도하고 잔류위반농가 지정 후 2주 이상 간격으로 2회 이상 출고보류 조치 후 규제검사 실시하며 검사결과 잔류허용 기준 초과시 식용을 목적으로 공급되지 않도록 조치 및 약사법에 따른 원인 조사 결과에 따라 과태료 처분하게 된다.

2) 검사 프로그램

가) 모니터링 프로그램(Monitoring program)

농장 또는 도축장에서 실시하는 것으로 출하 전 살아있는 가축에서나 도축 후 무작위로 시료를 채취하여 검사하는 체계이다. 서울시 보건환경 연구원을 비롯한 전국 16개 시·도 축산물위생검사기관에서 소, 돼지, 닭,





오리, 염소 등을 대상으로 매년 연간 약 10만두에 대해 잔류물질 모니터링을 실시하고 있다.

검사항목은 1996년도 옥시테트라싸이클린 등 항생제 5종과 설파제 2종에 불과하였으나 최근에는 페니실린 등 항생제를 비롯해 합성항균제, 항콕시딴제, 구충제, 호르몬 및 농약 등 70여종을 검사하고 있다.

모니터링 결과 잔류허용기준을 초과한 농가는 잔류위반농가로 지정하여 국립수의과학검역원 홈페이지(www.nvrqs.go.kr)에 공개하고 있다. 잔류위반농가는 6개월간 규제검사를 실시하며 잔류위반 원인조사 및 교육홍보 등 계도를 실시하고 있다. 따라서 1차 잔류위반농가가 전국 어느 도축장에 출하하든 규제검사를 의무적으로 받게 되며 잔류위반도체는 전량 폐기된다.

나) 규제검사 프로그램(Surveillance program)

규제검사는 잔류위반 가능성이 높은 가축이나 잔류물질에 대해 중점적으로 검사하는 체계이다. 규제검사 대상 가축은 1차 잔류위반농가에서 출하하는 가축, 긴급도살 가축, 그리고 화농부위나 기타 주사자국 등이 있는 잔류의심축을 대상으로 하여 검사한다.

검사항목은 주로 국내 잔류위반이 높은 물질인 페니실린, 암피실린 등 페니실린계, 옥시테트라싸이클린, 클로르테트라싸이클린 등 테트라싸이클린계 3종 설파메타진, 설파디메톡신 등 설파제 및 엔로플록사신 등 퀴놀론계를 반드시 검사하도록 하고 있다. 또한 과거 잔류위반농가에서 재출하한 가축에 대하여는 이전 모니터링 검사에서 위반되었던 물질을 포함하여 검사한다.

규제검사 결과 지육에서 잔류허용기준을 초과할 경우 해당 지육은 소각, 매몰, 동물원 사료활용 등의 방법으로 폐기 조치되며, 해당 농가는 이후 3개월간 규제검사기간이 연장되고 연속하여 잔류위반을 한 농가에 대하여 과태료(100만원이하)를 처분할 수 있도록 규정하고 있다.



다) 탐색조사 프로그램(Exploratory program)

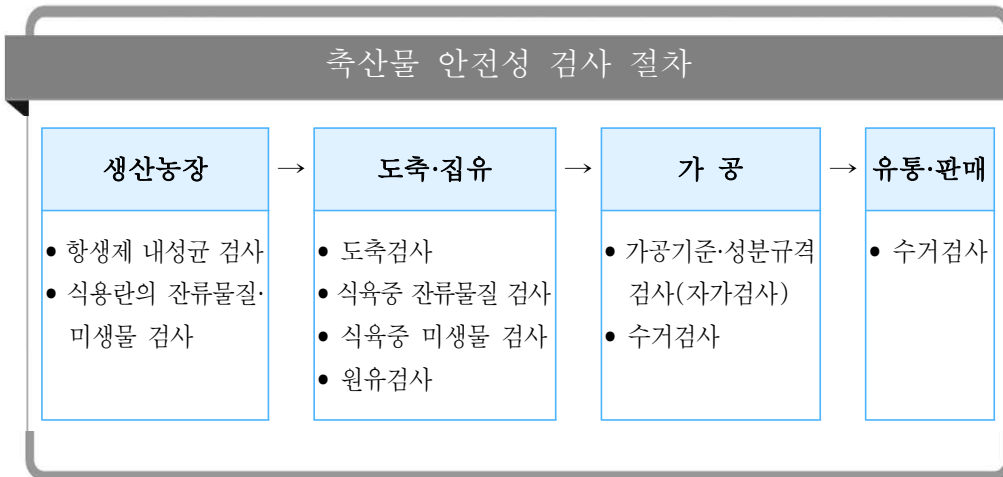
탐색조사는 국내 잔류허용기준이 설정되어있지 않거나 잔류허용기준이 설정되어 있더라도 국내산 또는 수입 축산물에 대한 일선 검사기관의 정밀검사 대상 물질로 포함되지 않은 물질에 대하여 잔류실태를 파악하기 위하여 실시하고 있다. 조사항목은 주로 국내외적으로 문제가 제기되었거나 제기 가능성이 높은 물질을 위주로 설정한다.

탐색조사 결과 잔류빈도가 높은 물질에 대하여는 잔류허용기준 설정을 추진하거나 차년도 잔류검사 대상물질로 반영하기 위한 기초자료로 활용하고 있다.

■ 우리나라 축산물의 잔류검사 체계 개요 ■

구 분	목 적	대 상	조치 및 활용
모니터링 검사 (시도)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유해물질의 잔류실태 파악(축종별 물질별) ○ 잔류위반가축 출하방지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전국적으로 일정량의 시료를 무작위 채취 검사 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위반시 잔류위반농가 지정 및 규제검사(6개월간) ○ 원인추적조사 및 잔류방지 제도 ○ 규제대상 물질 및 품목 설정 자료로 활용
규제검사 (시도)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위해 축산물의 유통 차단 ○ 잔류위반 우려축의 확인 검사 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1차 잔류위반농가 재출하 가축 ○ 도축검사시 잔류의심축(긴급도살축 등) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식용사용금지(폐기) 조치 ○ 지정기간 연장 및 연속 위반시 과태료 부과
탐색조사 (검역원)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기준 미설정물질의 잔류 실태 파악 ○ 기준 설정을 위한 기초 자료 확보 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 특정지역(공단주변 등 환경오염이 심한 곳)에서 생산된 가축 ○ 필요시 전국으로 확대 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기준 미설정 물질의 기준 설정 등 기초자료 ○ 유해물질요인 제거연구





바. 축산물가공품의 미생물검사

축산물의 가공기준 및 성분규격(국립수의과학검역원고시)에 의하여 식육(제조, 가공용 원료를 제외한다), 살균 또는 멸균 처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공품에서는 특성에 따라 살모넬라균 (*Salmonella* spp), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 장염비브리오균 (*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 대장균 O157:H7 (*Escherichia coli* O157:H7) 등 식중독균이 검출되어서는 아니 된다.

이러한 미생물이 발견될 경우 불합격 처리되어 시중에 유통되어서는 아니 되고 폐기처리 되어야 한다.



▶ 품목별 미생물 기준 ▶

유형	제품	세균수	대장균군	유산균수	대장균 O157:H7	살모넬라	비고
유가 공품	우유류	1ml당 20,000이하 (평균제품의 경우 음성)	n=5, c=2, m=0, M=10 (평균제품의 경우 음성)	1ml당 1,000,000 이상(유산균 첨가제품에 한함)			
	저지방 우유류						
	유당분해 우유						
	가공우유						
	산양유						
	발효우유		n=5, c=2, m=0, M=10	발효유, 크림발효유, 발효버터유 는 1ml당 10,000,000 이상 농후발효유, 농후크림 발효유는 1ml당 100,000,000 이상(냉동 제품은 10,000,000 이상)			
	버터우유	1ml당 20,000이하 (평균제품의 경우 음성)	n=5, c=2, m=0, M=10 (평균제품의 경우 음성)				
농축우유	1ml당 20,000이하 (농축우유, 탈지농축우유는 평균제품의 경우 음성)	n=5, c=2, m=0, M=10 (농축우유, 탈지농축우유 는 평균제품의 경우 음성)					





유형	제품	세균수	대장균군	유산균수	대장균 O157:H7	살모넬라	비고
	유크림류	1ml당 20,000이하 (가공유크림은 멸균제품의 경우 음성)	n=5, c=2, m=0, M=10 (가공유크림, 분말유크림은 멸균제품의 경우 음성)				
	버터류		n=5, c=2, m=0, M=10				
	자연치즈				n=5, c=1, m=10, M=100		
	가공치즈		n=5, c=2, m=0, M=10				
	분유류	1g당 20,000이하	n=5, c=2, m=0, M=10				
	유청류	1ml(g)당 20,000이하 (유청, 농축유청은 멸균제품의 경우 음성)	n=5, c=2, m=0, M=10 (멸균제품의 경우 음성)				
	유당						
	유단백 가수분해 식품	1g당 20,000이하	n=5, c=2, m=0, M=10				
	조제유류	1g당 20,000이하 (조제우유, 성장기용 조제우유, 성장기용 조제우유는 음성)	n=5, c=1, m=0, M=10				1. 엔테 로박터 사카자키 는 조제 분유, 기 타조제분 유에 한해 음성 2. 바실 러스 세 레우스는 1g당 100이하 (멸균제 품의 경 우 음성)



유형	제품	세균수	대장균군	유산균수	대장균 O157:H7	살모넬라	비고
	아이스크림류	아이스크림, 저지방 아이스크림	액체 1ml당 100,000이하 (유산균 함유제품, 발효유 함유제품의 경우 유산균수 제외)	1ml당 10이하	유산균수는 표시량 이상 (유산균함유 제품에 한한다)		
		아이스밀크, 샤베트, 비유지방 아이스크림	액체 1ml당 50,000이하 (유산균 함유제품, 발효유 함유제품의 경우 유산균수 제외)				
	아이스크림 분말류	1g당 50,000이하(유산균 함유제품, 발효유 함유제품의 경우 유산균수 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10	1g당 3,000,000 이상(유산균 함유제품에 한한다)			
	아이스크림 믹스류	아이스크림 믹스, 저지방 아이스크림 믹스	액체 1ml당 100,000이하 (멸균제품은 음성, 유산균 함유제품, 발효유 함유제품의 경우 유산균수 제외)	1ml당 10이하 (멸균제품은 음성)	1ml당 10,000,000 이상(유산균 함유제품에 한함)		
		아이스밀크 믹스, 샤베트믹스, 비유지방 아이스크림 믹스	액체 1ml당 50,000이하 (멸균제품은 음성, 유산균 함유제품, 발효유 함유제품의 경우 유산균수 제외)				





유형	제품	세균수	대장균군	유산균수	대장균 O157:H7	살모넬라	비고
식육 가공품	공통사항	멸균식육가공품은 음성	n=5, c=2, m=10, M=100(비가열 제품은 제외, 멸균제품은 음성)		원료 용 분쇄용, 분쇄가공 육제품 또는 (분쇄) 포장육은 음성		
	식육추출 가공품	1ml당 100이하(직접 음용하는 제품에 한한다)	음성(살균제품 이나 직접 음용하는 제품에 한한다)				대장균은 음성(살균 제품이나 직접 음용하는 제품에 한한다)
알가 공품	살균제품	1g당 10,000이하	1g당 10이하 (피단의 경우에는 음성)			음성	
	비살균 제품	1g당 500,000이하	1g당 100이하 (피단의 경우에는 음성)			음성	

※ 살균 또는 멸균 처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공품에서는 특성에 따라 살모넬라(*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 대장균 O157:H7(*Escherichia coli* O157:H7)등 식중독균이 검출되어서는 아니된다.



사. 쇠고기 이력제도

1) 정의 및 체계

쇠고기 이력제란 소의 생산(사육)·도축·가공·유통 과정의 각 단계별 정보를 기록·관리하여 문제 발생시 이동경로를 따라 추적 또는 소급하여 신속한 원인규명 및 조치를 가능하게 하여 소비자를 안심시키는 제도이다. 소 개체별로 유일한 개체식별번호를 부여하고 귀표를 장착, 출생·이동 및 도축단계까지 신고내용을 데이터베이스화하여, 소비자가 구입하고자 하는 쇠고기의 정보를 인터넷을 통해 개체식별번호를 입력하여 품종, 성별, 등급, 출생지, 사육지, 도축일자 및 도축검사결과 등을 확인할 수 있다.

동 제도는 비용과 노력이 많이 소요되어 주로 광우병이 발생한 국가(EU, 일본)와 호주 등에서만 실시하고 있으나, 한우산업의 발전과 소비자 보호를 위해 우리나라에서도 현실 여건에 맞게 단계적으로 도입하여 `08년 12월부터 본격 시행하고 있다.

쇠고기 이력제도는 쇠고기 이력정보를 조회할 수 있어 소비자의 알권리 충족 및 신뢰도를 확보하고 원산지 허위표시 등 둔갑판매 방지로 국내산 쇠고기를 믿고 구입할 수 있도록 하고 있다. 위생상 문제 발생시 신속한 조치로 소비자 피해 및 경제적 손실 최소화하고 광우병 등 각종 질병 발생시 환축의 이력을 추적 또는 소급하여 동거 소 등에 대한 신속한 조치가 가능하다. 소의 혈통, 사양관리 정보 등을 통합 관리·활용할 수 있어 축산업 경쟁력 강화에 기여하고 가축개량, 경영개선 등 국내 소 산업의 경쟁력 강화할 수 있다.

2) 추진 경과

2004.10 ~ 2008.12.21 쇠고기 이력추적제 시범사업 추진

2007.12.21 '소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률' 제정 공포





2008.12.22 ‘소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률’ 사육단계 시행
 2009.6.22 ‘소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률’ 유통(도축, 포장처리, 판매)
 단계 시행

3) 기관별 역할과 기능

기 관	역할 및 기능
농수산식품부	○ 사업운영총괄 및 지도 감독 ○ 쇠고기 이력시스템 DB 운영
시·도지사	○ 사육·도축·가공단계 보고 및 출입·검사에 관한 사항 ○ 과태료의 부과·징수에 관한 사항
농산물품질관리원	○ 판매 단계 보고 및 출입검사에 관한 사항 ○ 과태료의 부과·징수에 관한 사항
수의과학검역원	○ 수입소에 대한 개체식별번호 부여·통보 ○ 질병 등 역학조사를 위한 시료의 수거 및 검사
축산물품질평가원	○ 소 개체식별대장의 누락·오류의 수정에 관한 사항 ○ 유전자 검사에 필요한 시료의 수거 및 분석
위탁기관	○ 소 출생, 양도·양수, 폐사 등 신고서의 접수 및 기록관리 ○ 귀표의 부착 지원

4) 국가별 쇠고기 이력 추적시스템 비교

구분	프랑스	일본	한국
도입시기	1998(생산), 2000년(유통)	2003년(생산), 2004년(유통)	2008년(생산) 2009년(유통)
실시범위	생산~유통	생산~유통	생산~유통
귀표장착	농가	농가 및 농협지원	농가(위탁기관)
D/B 관리	농업식량부	가축개량센터	농림수산식품부
유통단계 표시내역	개체번호(도축장) 로트번호(판매장) 원산지표시(식당)	개체번호(도축장) 로트번호(판매장, 식당)	개체번호(도축장) 개체 또는 묶음번호(가공장, 판매장)
정보제공	개체번호 미공개 (소비자)	인터넷, 휴대전화 등	휴대번호, 인터넷 등
DNA 검사	없음	전체 도축두수의 1%	전체 도축두수의 1.5% 내외



5) 단계별 업무 흐름도

단 계	업 무
사육단계	<ul style="list-style-type: none"> ○ 출생(수입, 수출) 신고 <ul style="list-style-type: none"> < 등록내용 > - 송아지 출생시 위탁기관에 서면으로 신고하고 귀표 부착 - 귀표부착 후 이력추적시스템에 정보 입력 ○ 양도·양수, 폐사 <ul style="list-style-type: none"> - 소의 양도·양수, 폐사시 위탁기관에 신고 - 도축을 위해 출하할 경우도 도축장에 출하농가 인적사항 및 개체식별번호 등 정보를 도축검사신청서에 기재 통보 ○ 기존소 신고 <ul style="list-style-type: none"> - 기존소(2008.12.22일 이전에 가지고 있는 소)도 위탁기관에 신고 - 귀표부착우 : 이력정보등록 - 미귀표부착우 : 귀표부착후 이력정보등록 ○ 변경 신고 <ul style="list-style-type: none"> - 기 신고된 사항 중 개체식별대장의 내용을 변경, 누락오류의 수정을 하고자 하는 경우 신고
도축단계	<ul style="list-style-type: none"> ○ 도축신청 접수 <ul style="list-style-type: none"> - 도축검사신청서 접수 ○ 개체식별 번호 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 도축검사신청서와 귀표에 표시된 개체식별번호의 일치여부 확인 - 이력추적시스템 등록 여부 확인 ○ 위생검사 및 도축 <ul style="list-style-type: none"> - 출하된 소의 귀표와 신청서상의 개체식별번호 일치여부 확인 후 도축 - 검사관은 위생검사결과 전산입력(합격/불합격) ○ 라벨출력 및 부착 <ul style="list-style-type: none"> - 소와 도체에 표시된 개체식별번호의 일치여부 확인 - 개체식별번호가 표시된 라벨을 출력하여 도체의 갈비 내부 등에 부착 ○ DNA 시료 채취 <ul style="list-style-type: none"> - 축산물품질평가사 도체에서 시료채취 후 개체식별번호를 기록하여 축산물품질평가원 본원에 우송 ○ 등급 결과 입력 <ul style="list-style-type: none"> - 축산물품질평가사는 개체식별번호 확인 후 등급판정내역 입력 및 자료 전송





단 계	업 무
포장처리 단계	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가공장 입고 <ul style="list-style-type: none"> - 입고된 도체와 거래명세서상의 개체식별번호 일치여부 확인 ○ 발골·정형 <ul style="list-style-type: none"> - 가공장에 입고된 도체의 개체식별번호 확인 후 개체가 섞이지 않도록 부위별 발골·정형 ○ 부위별 포장 <ul style="list-style-type: none"> - 부위별로 포장된 부분육에 개체식별번호가 표시된 라벨을 포장지에 부착 ○ 박스 포장 <ul style="list-style-type: none"> - 부위별로 포장된 부분육의 개체식별번호와 일치된 라벨을 겹포장지에 부착하고 소포장지마다 해당 개체식별번호 표시 ○ 출하 <ul style="list-style-type: none"> - 거래명세서와 개체식별번호의 일치여부 확인 후 판매장으로 출고
판매단계	<ul style="list-style-type: none"> ○ 판매장 입고 <ul style="list-style-type: none"> - 입고된 부분육과 거래명세서상의 개체식별번호 일치 여부 확인 - 거래내역서에 개체식별번호 등 기록 관리 ○ 부분육의 소분할 <ul style="list-style-type: none"> - 개체식별 확인 후 단위별 소분할 작업 - 소분할 포장정육은 쇠고기의 개체식별번호와 동일한 번호를 포장지 등에 표시 ○ 개체식별번호게시 후 판매 <ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기 또는 진열대 식육표시판 등에 개체식별번호를 게시하여 판매 - 소포장단위 판매시 개체식별번호가 표시된 라벨을 포장지마다 부착후 판매 ○ 이력정보 공개 <ul style="list-style-type: none"> - 핸드폰, 터치스크린, 인터넷 등을 통해 쇠고기 이력 정보 공개
DNA 동일성 검사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 보관용 시료채취 <ul style="list-style-type: none"> - 도축장에서 보관용 DNA 시료채취 후 등급판정소로 이송 ○ 시료 보관 <ul style="list-style-type: none"> - 채취된 DNA 시료를 등급판정소에 보관 ○ 검사용 시료 채취 <ul style="list-style-type: none"> - 가공장, 판매장에서 검사용 DNA 채취 ○ DNA 동일성 검사 <ul style="list-style-type: none"> - DNA 추출, PCR 증폭, 전기 영동, DNA 판독 ○ DNA 동일성여부 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 도축장에 채취된 시료와 가공장·판매장에서 수거한 시료의 DNA 동일성 여부 확인



3 • 수산물의 안전관리



가. 수산물 안전성조사

1) 정 의

수산물의 안전성조사는 국내 생산·저장·거래전단계·유통 수산물에 잔류하는 중금속·항생물질·페류독소·식중독균 등의 유해물질이 관계법령에서 정하고 있는 잔류허용기준을 넘는지 여부를 조사하는 것을 말한다.

수산물의 특성상 오염·부패가 쉽기 때문에 단계생산단계(양식장)·저장단계(냉동·냉장창고)·거래되어 출하되기 전단계(위·공판장, 도매시장, 집하장 등)까지 안전성조사를 실시함으로써 불량수산물 시중유통을 사전 차단함으로써 안전한 수산물 생산·공급에 기여하고 이로써 생산자, 저장자, 출하자는 좋은 품질의 수산물을 만들어 상품의 가치를 높이고, 소비자는 안전한 수산물을 섭취할 수 있도록 하는데 목적이 있다.

2) 추진 배경

국민생활수준 향상에 따라 수산물 소비가 증가하면서 수산물의 품질향상과 안전성 확보가 절실히 필요하게 되었다. 그동안 수산물은 오염되지 않은 자연 환경에서 어획 및 양식되어 왔으나 최근에 급속한 산업화로 연안해역의 오염 증가와 일부 양식수산물에 무분별한 약제사용과 휴약기간을 준수하지 않고 출하하는 등 문제점이 발생하였다. 수입수산물의 검사와 국산 수산물에 대한 안전성검사가 형평성을 잃으면 국제통상마찰의 우려도 있어 이러한 배경으로 생산에서 소비까지의 모든 단계의 안전성을 확보하기 위하여 안전성조사를 실시하게 되었다.





3) 추진 경과

- 「농수산물안전성조사업무처리요령」을 마련하고, 안전 수산물 생산·공급을 위해 본격적인 안전성조사 실시('96)
- 「소비자보호법」 제5조를 근거로 「수산물안전성조사 업무처리요령」을 별도 제정, 수산물 안전성조사 실시('96. 9)
- 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」에 안전성조사법적근거를 마련 안전성조사 실시('97)
- 「농수산물품질관리법」 제정으로 조사 근거법령 변경('99)
- 「수산물품질관리법」 제정으로 조사 근거법령 변경('01)
- 「수산물품질관리법 시행령」 제정으로 안전성조사 이원화('01. 9)
→ 생산단계(수산물품질검사원장), 저장 및 거래전단계(시·도지사)
- 「수산물품질관리법 시행령」 개정으로 안전성조사 일원화('05. 7)
- 수산물 안전성검사(조사) 영역 및 기능 확대('09)
→ 농식품안전관리 개선 방안 추진계획에 의거 유통단계 조사기능 추가

4) 법적 근거

안전성 검사 대상은 정부관리차원에서 수산물품질검사원의 계획하에 조사하는 안전성조사와 수요자가 자율적으로 유해물질의 수준진단을 위한 안전성검사가 있다. 수산물품질관리법 제42조 및 동법 시행령 제37조, 제38조에 근거하여 저장과정을 거치지 아니하고 출하하는 수산물, 저장과정을 거치는 수산물중 생산자가 저장하는 수산물 및 출하되어 거래되기 전단계에 있는 수산물의 유해물질 정도를 조사하는 것이며, 동법 제29조 및 동법 시행규칙 제44조, 제45조, 제46조에 근거하여 외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 의한 모니터링



대상 수산물, 수출을 목적으로 검사 신청하는 수산물, 동법 제44조, 제6조 및 동법 시행규칙 제6조에 의거 품질인증 신청 및 시판중인 수산물, 안전성수준 진단을 위해 검정 의뢰하는 수산물을 대상으로 조사하며 수산물품질검사원의 계획에 따라 실시된다.

유해물질의 기준은 식품위생법에 준하여 검사하며 수출모니터링지침, 대일수출업치위생관리요령, 인증품 품질기준 고시에 준한다.

5) 안전성검사 대상

안전성검사 대상에는 정부관리 안전성검사와 민간자율관리 안전성검사로 나뉜다. 정부관리 안전성 검사는 생산·저장·거래전단계 수산물 및 학교급식·대형급식소 납품 수산물, 시중유통 인증·수입수산물로서 품질검사원의 계획에 따라 실시되는 검사이고 민간자율관리 안전성검사는 가공공장, 양식생산자 등이 수출 또는 유해물질 수준진단을 위해 안전성검사를 신청하는 수산물로서 수요자 요청에 따라 실시되는 검사를 말한다.

□ 유해물질 종류

유해물질의 종류는 다음과 같으며 그 기준은 식품위생법에 따른다.

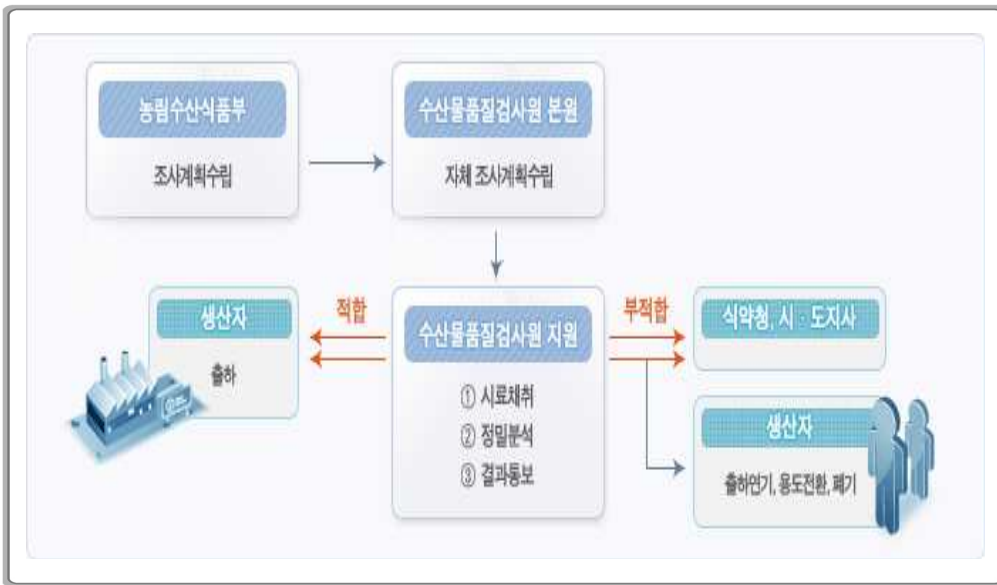
물질별	항 목(성분) 별
중금속	수은, 납, 카드뮴, 비소 등
유기물질	다이옥신, PCBs, TBT, PAHs, Co, 스틸베네 및 유도체 등
항생물질	옥시테트라사이클린, 옥소린산, 설파제, 엔로플록사신 등
미생물	대장균, 세균수, 장염비브리오, 황색포도상구균, 이질균 등
독소	패류독소(PSP·ASP·DSP), 복어독
방사능	¹³¹ I, ¹³⁴ Cs+ ¹³⁷ Cs
금지약품 (호르몬 포함)	클로람페니콜, 말라카이트그린, 니트로푸란 대사물질 및 제제, 크리스탈바이올렛, DES, MPA 등
잔류농약	엔도설판, 디코폴
일반성분	수분, 염분, 전질소, 아미노질소 등
기타물질	산가, 과산화물가, 이산화황, 타르색소, 인산염, 요오드, VBN, 히스타민, 노로바이러스 등



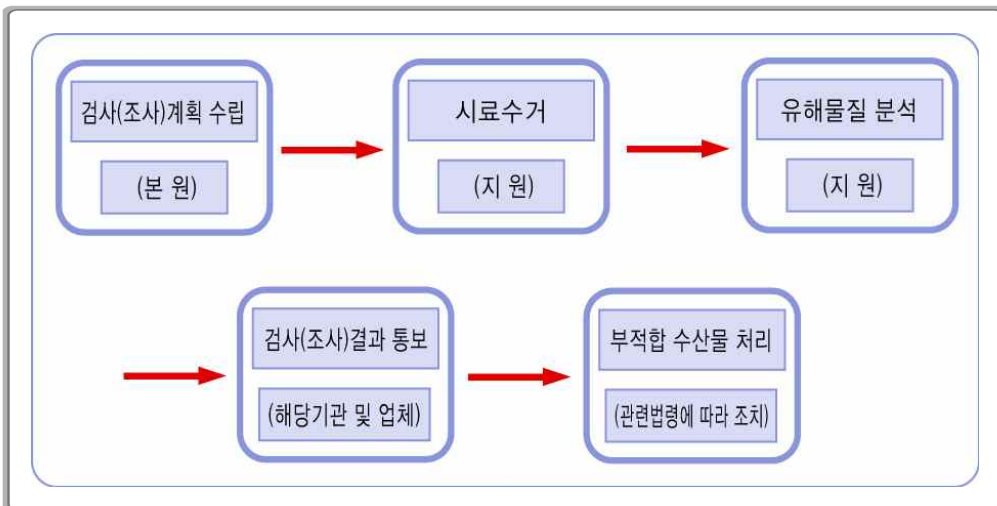
6) 검사 절차

□ 정부관리 안전성 검사

● 생산·저장·거래단계 수산물



● 수출 모니터링, 학교급식·대형급식소, 시중유통 인증·수입수산물



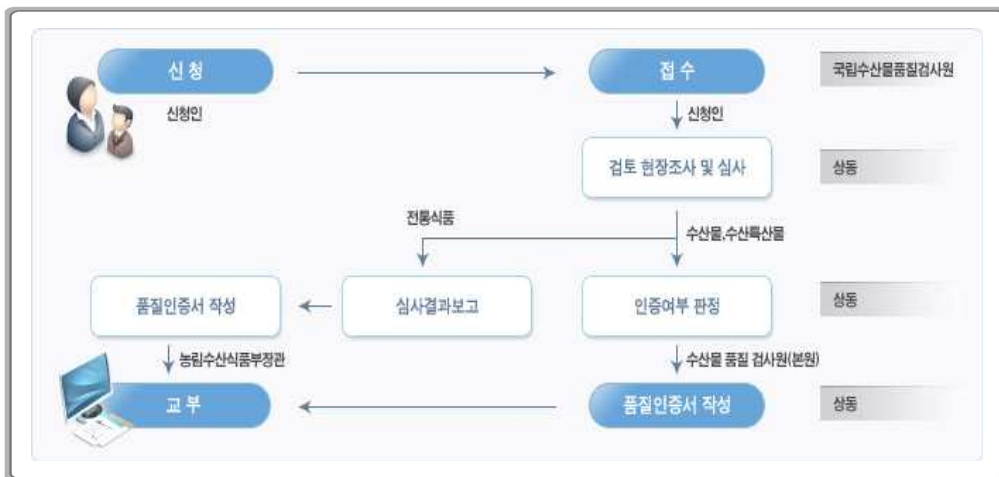


□ 민간 자율관리 안전성검사(조사)

● 수출 및 국내소비 수산물



● 품질인증 수산물





● 검정의뢰 수산물



농림수산물부가 조사항목 및 목표량 설정 등 조사계획을 수립한 뒤 수산물 품질검사원 및 수산과학원에서 조사품종등 자체조사계획을 수립하면 지원별로 품종의 특징에 맞게 배분한다. 각 지원에서는 계획에 맞게 해면양식장, 내수면 양식장, 패류양식장, 가공공장 같은 생산단계, 냉동창고같은 저장단계, 도매 시장·위판장·공판장·집하장 등과 같은 거래전 단계의 시료를 채취하여 정밀 분석하고 그 결과를 생산자에게 통보한다. 또한 수출 모니터링, 학교급식·대형급식소, 시중유통 인증·수입수산물등 유통중인 수산물의 유해물질을 모니터링하고 있다.

7) 부적합조치

생산·저장·거래전단계 수산물의 부적합시 출하연기·용도전환 또는 폐기 조치를 취하고 인증 수산물 부적합시 등록신청을 불허한다. 수출 등록시설 생산 수산물 및 수산가공품은 원인을 규명하는 등 폐기·식용으로 판매금지를 취한다.

2009년부터 안전성검사의 확대로 유통중인 수산물의 안전성을 모니터링하기 위한 조사로 급식수산물의 부적합인 경우 해당기관에 결과를 통보하고 유통 중인 수입수산물의 안전성을 모니터링함으로써 통관전 수입검사를 강화하도록 하고 있다.



8) 추진현황

(단위 : 종, 점, 항목, 건, %)

구분	연도별				
	2005	2006	2007	2008	2009
검사건수	1,368	5,359	4,970	6,281	7,136
부적합(부적합율)	3(0.22)	4(0.08)	7(0.14)	13(0.21)	175(2.45)

2009년 수산물 안전성검사 및 조사결과 일부 양식수산물을 제외한 연근해·원양·수입수산물 등은 전체적으로 안전한 것으로 평가되고 부적합 수산물 175건 모두 양식수산물로 사용이 허가된 항생제 양성반응 또는 검출로 충분한 휴약기간을 준수 후 재검을 실시하였다.

나. 수입수산물 안전성

1) 개요

수산물은 부식개념의 기호식품에서 영양식·건강식의 주식개념으로 소비패턴이 변천되는 위치까지 발돋움 되고 있다는 면에서 중요 식량자원으로 부상하고 있으나, 연근해 수산자원의 감소 및 1997년도 수산물 수입의 완전 자유화의 영향으로 수산물 수입은 증가 추세를 보이고 있다.

2009년도 수산물 수입은 28억9천만불로서 국가별로 살펴보면, 중국이 전체 수산물 수입량의 29.5%를 점유하고 있으며, 러시아, 베트남, 일본, 미국, 호주 등 순으로 수입되고 있다.

아울러, 소득수준의 향상과 수산물의 국내소비가 증가함에 따라 무분별한 수산물의 수입이 이루어져 2000년 납꽃게 사건, 2005년 말라카이트그린 사건 등이 발생하는 등 수입수산물의 안전성 확보 문제는 커다란 이슈로 떠오르고 있다.





이와 같이, 수입 수산물에 대한 위생관리의 중요성이 확대됨으로써 수입 수산물의 위생관리에 대한 특별한 관심이 요구된다.

2) 법적근거

식품위생법에 따른 수입수산물 검사는 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정(대통령령) 제29조 및 제35조에 따라 식품의약품안전청으로부터 위탁받아 '94.1.1부터 국립수산물품질검사원에서 실시하고 있으며, 구체적인 검사품목은 원료성 수산물(활어, 냉동·냉장품, 건제품, 염장품 등) 및 단순가공품(절단·탈피·가열·숙성·건조 또는 훈제한 수산동식물)이다.

3) 수입신고대상

식품위생법 제19조에 따라 판매를 목적으로 하거나 영업에 사용할 목적으로 식품 등을 수입하려는 자는 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전청장에게 신고하여야 한다. 다만 우리나라의 대사관·공사관·영사관에서 수입하는 공용의 수산물 및 가 가족이 수입하는 자가소비용 수산물, 무상으로 반입하는 상품의 견본 또는 광고물품, 정부 또는 지방자치단체가 직접 사용하는 수산물 등은 신고 제외대상 물품이다.

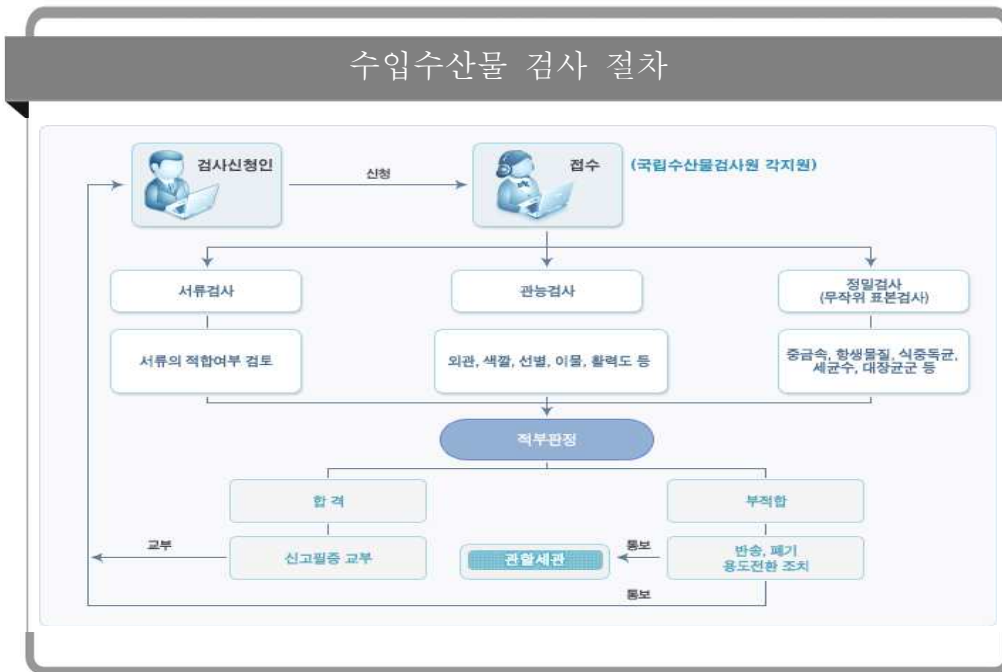
수입신고인의 자격은 식품위생법 제36조 및 같은법 시행령 제21조에 따른 「식품등수입판매업」 영업장 신고를 필 한 자나 수입품목 등을 영업상 사용하고자 하는 경우(식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 용기·포장류 제조업자)는 수입 신고시 수입 품목을 사용한다는 입증이 가능한 자를 말한다.

4) 수입신고절차

수입신고인이 첨부할 서류(중국, 태국, 베트남, 인도네시아 등 위생관리 약정 체결 국가는 위생증명서 첨부 등)를 갖춰 국립수산물품질검사원 각지원에 신고



후 위생안전 검사에 적합할 경우 수입신고확인증이 교부 되고 부적합시 신청자에게 반송, 폐기, 반출 조치가 내려지고 관할세관에도 통보 된다.



5) 검사의 종류 및 방법

검사종류에는 수입이력 및 품목에 따라 서류검사, 관능검사, 정밀검사, 무작위 표본 검사로 구분하여 실시한다.

서류검사는 수입신고서류 등을 검토하여 검사하는 방법으로 수출용원자재, 자사제품제조용, 연구조사용, 정부·지방자치단체 또는 박람회 및 전시회 등에 사용하기 위하여 수입하는 수산물, 반송수산물 중 변질이나 위생상 위해와 관련이 없는 것 등 식품의약품안전청장이 안전성이 확보되었다고 인정하는 식품이다.

관능검사는 제품의 성상·맛·냄새·색깔·표시·포장상태 등을 검사하는 방법으로 정밀검사결과 적합한 것 중 재수입하는 동일사, 동일식품이나, 서류





검사 대상중 관능검사가 필요하다고 인정하는 수산물(유사어종 및 처리형태의 확인이 필요한 수산물, 선도 또는 내용량의 확인이 필요한 수산물, 이물 또는 식품첨가물 사용여부 확인이 필요한 수산물 등)이 있다.

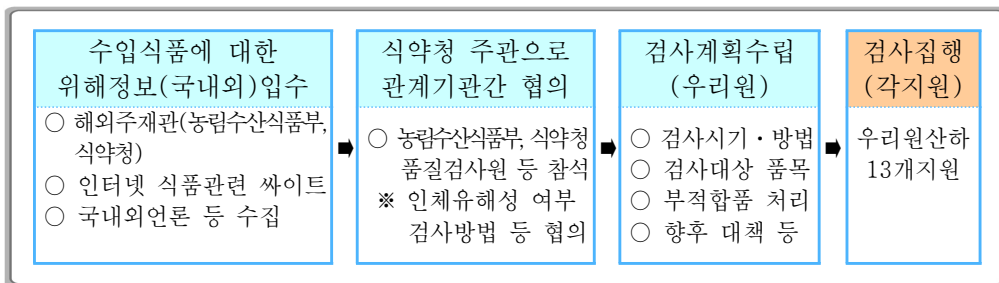
정밀검사는 물리적·화학적 또는 미생물학적 방법으로 검사하는 방법으로 최초로 수입한 경우, 국내외에서 위해물 등이 함유된 것으로 알려져 문제가 제기된 경우, 부적합 처분을 받은 이력이 있거나, 수출수산물 반송품의 정밀 검사 결과가 확인되지 아니한 경우 등이 있다.

무작위 표본검사는 국립수산물품질검사원장이 안전성확인이 필요하여 수립하는 표본추출 검사 계획에 의해서 실시하는 검사로서 그동안 검사결과 적합 판정을 받고 재수입하는 동일사 동일식품 등 서류검사 또는 관능검사대상 중 무작위 표본검사가 필요하다고 인정하는 식품을 대상으로 한다.

6) 특별검사

특별검사란 국내외에서 위해물질 등이 함유된 것으로 알려져 문제가 제기된 수산물에 대하여 식품안전성 확인을 위해 특별검사 계획을 수립하여 실시하는 검사로서 주요 특별검사 항목은 말라카이트그린, 니트로푸란, 크리스탈바이올렛, 클로람페니콜 등이다.

표본검사 및 정밀검사에서 부적합 빈발품목과 같이 수입식품의 안전성 확인이 필요한 품목은 반기별로 중점관리 대상품목으로 지정하여 무작위표본검사를 실시한다.





7) 검사 동향

(단위 : 건, 톤)

구 분	2006		2007		2008		2009	
	건 수	물 량	건 수	물 량	건 수	물 량	건 수	물 량
검 사	101,442	1,059,367	100,342	1,082,374	82,016	935,148	80,792	980,655
부 적 합	376	2,013	536	3,660	373	2,390	284	2,072
부적합률	0.4	0.2	0.5	0.3	0.5	0.3	0.4	0.2

2000년 이전 연간 50만톤 내외 수입에서 국내생산 감소 및 수입자유화로 수입량이 지속적으로 증가하여 현재 연간 100만톤 내외가 수입되고 있다. 수입 품목도 단순 원료성 수산물 수입에서 소득향상 및 웰빙문화 확산 등으로 소비자가 선호하는 즉석조리식품 등으로 품목이 다변화되는 추세이다. '09년 말 기준으로 국가별 수입실적은 중국, 러시아, 일본, 북한, 대만 순위이며, 품목별로는 명태, 콩치, 새우, 바지락, 참조기 순으로 수입되고 있다.

수입검사 결과 부적합 원인을 살펴보면, 과거 보관시설 미비로 선도저하, 이물질, 폐사 등 관능검사 부적합에서 최근 첨단장비 도입 및 분석기법 향상에 따른 항생물질 등 정밀검사 유해물질의 부적합 발생건수가 증가되었다.

정밀검사 부적합 항목으로는 중금속(수은, 납, 카드뮴), 미생물(식중독균, 대장균군), 항생제(엔로/시프로사신, 페플록사신, 니트로푸란) 이산화황, 타르 색소, 일산화탄소 등이거나 그동안 항생물질 등 유해물질에 대한 집중관리(특별검사, 중점관리 대상품목 운영 등)에 따라 부적합율도 '08년에 비해 다소 감소하였다.





8) 외국과의 위생협정

가) 위생협정의 필요성

'95년 WTO 출범으로 공산품뿐만 아니라 농업, 수산업, 서비스업 등 전 분야의 무역자유화가 이루어졌고, 미국, EU 등 선진국에서는 자국의 위생기준을 강화하고 수입수산물에도 이를 적용하게 되었으며 WTO/SPS협정에 따라 위생조치는 CODEX(국제식품기준규격위원회), OPPC(국제식물보호협회), OIE(국제수역사무국) 등과 같은 국제기술기구에서 정하는 기준에 준하기를 요기하는 등 세계적으로 식품에 대한 위생조건을 강화하는 추세 속에서 미국, EU 등 주요 수산물 수입국의 위생규제 강화에 따라 우리나라를 비롯한 수출국들은 동국가와 위생협정을 하게 되었다.

수산물 수입 개방에 따라 한국과 일본은 수산물 수출국에서 수입국으로 바뀌게 되었고 따라서 수입수산물의 위생과 안전에 관한 국민의 관심이 고조되고 급변하는 수산물 수출·입 여건에 신속한 대처가 필요하게 되었다.

나) 위생협정 체결현황 및 주요내용

국가별	약정	체결	시행	등록시설	
				한국	상대국
베트남	한·베트남 수출·입 수산물 품질관리 및 위생안전에 관한 약정	2000.7.5	2003.4.21	50	441
중국	한·중 수출·입 수산물 위생관리에 관한 약정	2001.4.5 2008.8.25 (1차 개정서명)	2001.7.1 (2009.8.1발효)	119	1,248
	한·중 수출·입 활수생동물의 검사·검역에 관한 약정	2004.12.16	2005.10.15	131	703 (양식장)
인도 네시아	한·인니 수출·입 수산물·수산제품의 품질관리 및 위생안전에 관한 약정	2005.9.15	2005.12.14	37	768
태국	한·태국 수출·입 수산물·수산제품의 품질관리 및 위생안전에 관한 약정	2006.6.27	2006.7.27	40	290



식용 원료의 수산물로 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 절단·가열·숙성·건조 또는 염장·염수장 등과 같이 가공한 수산동·식물을 대상으로 상대국에 수산물을 수출하기 위해 등록된 수산물 가공시설의 위생 안전조건에 대한 검사, 수입국이 위생관리기준 준수여부를 주기적으로 점검, 세부사항을 상대국에게 주기적으로 통보하고 규정 비준수로 수출이 정지된 가공 시설을 신속하게 통보하여 주며, 위생증명서 첨부을 의무화하였다. 수출제품은 실명제를 실시하고 문제 발생시는 해결시까지 잠정 수입중단 조치를 하는 등의 약정을 통하여 양국간 수입하는 수산물에 대한 위생관리를 강화하고 있다.

다. 수산물 이력제

1) 개요

수산물을 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 해당수산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 그 수산물을 추적하여 원인규명 및 필요한 조치를 하기 위한 것이다.

2) 법적근거

「수산물품질관리법」 제8조2(수산물이력추적관리)

3) 대상품목

모든 국산 수산물(원양산 포함) : 활·냉장·냉동수산물, 건조·염장 등 단순 가공품





4) 등록 및 관리

□ 등록신청 : 수산물을 생산·유통 또는 판매하는 자 중 「수산물이력추적관리 등록」을 희망 하는 자

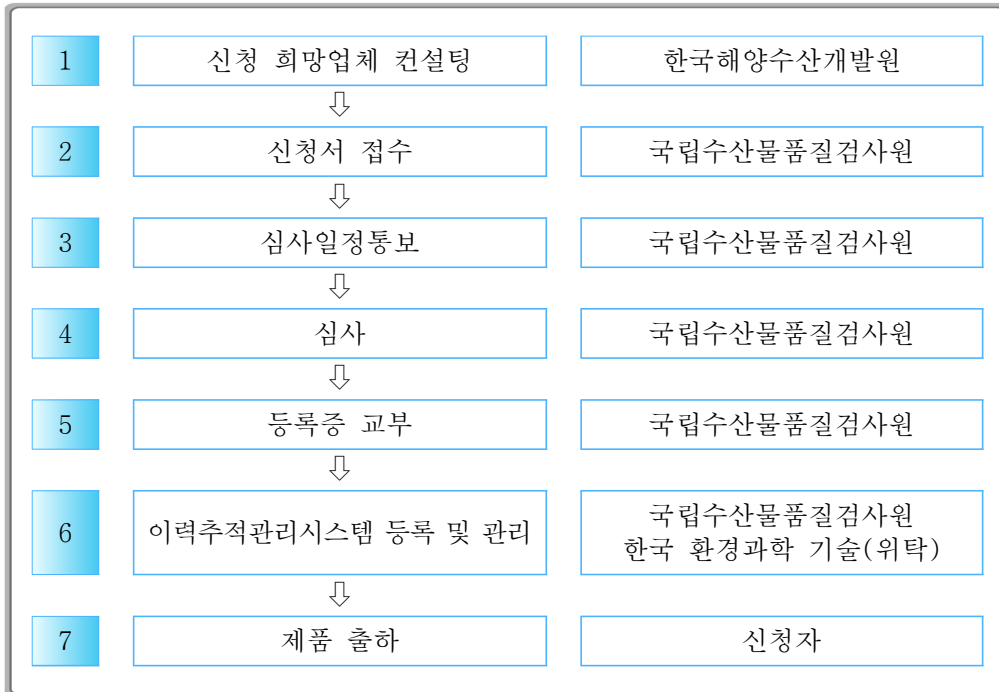
□ 등록심사 및 사후 관리 : 수산물품질검사원(각 지원)

- 이력제 등록심사 후 적격업체 등록 및 출하제품 품질기준 준수 여부 등 사후관리
- 조사 횟수 : 업체별 반기 1회 이상
- 조사결과 조치

행정처분대상	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1) 의무표시사항이 누락된 때	법 제12조	시정명령	표시정지 1개월	표시정지 3개월
2) 내용물과 다르게 허위표시 또는 과장된 표시를 한 때	법 제12조	표시정지 1개월	표시정지 3개월	등록취소
3) 수산물이력추적관리의 등록 기준을 위반한 때	법 제12조	표시정지 3개월	등록취소	-
4) 이력추적관리품이 아닌 제품에 이력추적관리품의 표시를 한 때	법 제12조	등록취소	-	-
5) 이력추적관리품의 생산이 곤란한 사유가 발생하게 된 때	법 제12조	등록취소	-	-



□ 등록 절차



□ 이력제 표시방법

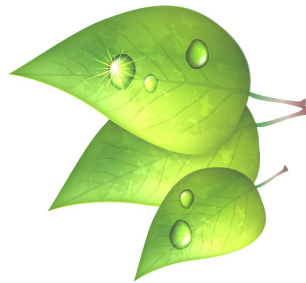




4) 등록현황(2010. 5. 현재)

□ 품목수 : 12개 품목(넙치, 참조기, 멸치, 갈치, 옥돔, 김, 마른미역, 염장미역, 전복, 바지락, 굴)

□ 업체수 : 467개소(생산·가공단계: 121, 유통단계:14, 판매단계: 148)



II

인증제도

- 1. 유기가공식품 인증제도 / 95
- 2. 친환경농수산물 인증제도 / 101
- 3. 수산물 품질인증제도 / 120
- 4. 농·수산물 지리적표시제 / 128
- 5. 전통식품 품질 인증제도 / 138
- 6. 식품의 산업표준인증(KS) /



II. 인증제도

1. 유기농식품 인증제도



가. 정 의

“유기농식품”이란 인증 받은 유기원료(유기농산물, 유기축산물 등)를 유기적인 방법으로 가공한 식품으로서 「식품산업진흥법」에 따라 인증 받은 식품을 말한다. 유기적인 방법이란, 화학적으로 합성된 첨가물의 사용을 최소화하고 방사선조사를 하지 않으며, 유기식품이 비유기식품 또는 오염물질과 접촉하지 않도록 구분하여 취급함으로써 유기원료의 순수성이 가공 과정을 통해 훼손하지 않도록 하는 것이다.

나. 목적 및 인증체계

유기농식품 인증제도는 유기 표시의 신뢰를 높임으로써 소비자를 보호하고, 선의의 사업자로 하여금 고품질의 유기식품을 공급할 수 있도록 장려하는





것을 목적으로 한다.

가공식품을 ‘유기’로 표시하거나 판매하고자 하는 자는 농림수산식품부 장관이 지정하는 인증기관으로부터 인증을 받아야 한다. 인증기관은 인증을 받고자 하는 사업자의 현장을 확인하여 인증서를 발급한다. 국립농산물품질관리원은 인증기관이 「식품산업진흥법」에 따라 인증업무를 엄정하게 수행하고 있는지, 인증 받은 사업자가 법의 규정을 준수하고 있는지를 검사함으로써 위반 행위가 발생하지 않도록 관리한다.

가공식품을 “유기”로 표시하거나 판매하고자 할 때에는 법에 따라 인증을 받아야 한다. 인증을 받아야 하는 사업자의 범위는 아래와 같다.

- 국산 또는 외국의 유기 원료를 사용하여 국내에서 유기가공식품을 제조 및 가공하고자 하는 자(도축 및 신선편이 가공, 육가공, 유가공, 도정 및 제분 업자 포함)
- 국내 판매를 목적으로 국산 또는 외국산 유기 원료를 사용하여 외국에서 유기가공식품을 제조하고자 하는 자
- 국내에서 국산 또는 외국산 유기가공식품을 소분 또는 재포장 하는 자

다. 인증 절차

인증을 받고자 하는 자는 인증신청서(법 시행규칙 별지 제13호 서식)와 식품품목제조보고서 사본, 유기취급계획서, 원료 및 첨가물이 인증기준에 적합함을 증명하는 서류 등의 문서를 첨부하여 인증기관에 신청하며, 신청할 때에는 인증기관이 정한 소정의 수수료를 납부한다. 첨부하는 ‘유기취급계획서’는 인증기관이 제공하는 양식에 맞게 작성하면 된다.

인증기관은 제출한 서류의 내용이 법의 기준에 적합한 것인지 검토하여 부적합한 내용이 있을 때에는 인증 신청인에게 바로 통보하여 수정을 요청한다.



서류검토 결과 하자가 없으면 인증기관은 신청인의 사업현장에 심사원(2명)을 파견한다. 심사원은 신청인과 이해관계가 없어야 하며, 객관적 사실에 근거하여 현장의 유기취급 체계가 법의 기준에 적합한 것인가를 평가하여 심사보고서를 작성한다. 심사보고서는 인증기관이 인증여부를 결정하기 위한 기초 자료이지만 심사보고서만으로 인증여부가 결정되는 것은 아니다.

심사보고서가 제출되면, 인증기관은 심사보고서뿐만 아니라 해당 인증 신청인과 관련된 모든 정보를 검토하여 인증 여부를 판정한다. 해당 신청인의 사업장에 파견되었던 심사원은 판정 과정에 참여할 수 없으며 판정에 대한 의견을 낼 수 없다.

판정에 의한 인증 신청인의 사업 현장이 법의 기준에 맞는 유기취급체계를 갖춘 것으로 판단되면 인증기관은 신청인에게 인증서를 발급한다. 만약 부적합한 것으로 판단되는 때에는 사안에 따라 부적합 통지, 개선 후 재심사, 추가심사 등의 조치를 취하게 된다.

인증 받은 사업자는 최초 인증을 받은 후 매년 1년의 정기심사를 받아야 하며, 그 절차는 최초 인증과 동일하다. 유효기간 만료 3개월 이전에 정기심사 신청서(식품산업진흥법 시행규칙 별지 제12호 서식)와 첨부문서를 인증기관의 장에게 제출하여야 한다.

라. 인증 표시

인증받은 사업자를 인증품에 제품명, 인증기관명, 인증번호를 표시하여야 한다. 구체적인 표시 요령은 유기가공식품 인증제도 운영지침에서 구체적으로 설명되어 있다. 유기가공식품으로 인증 받지 아니한 가공품에 유기가공식품으로 오인될 우려가 있는 외국어표시인 영어의 'Organic', 'Bio', 'Eco', 이와 같은 의미의 제3국 언어를 의미의 표현은 사용할 수 없다.





【 표시도형 】



마. 사후 관리

인증기관은 정기심사, 불시심사(인증 받은 사업자의 일부를 임의로 선정하여 불시에 현장 확인) 등에 의해 인증 받은 사업자가 위반행위를 하지 못하도록 관리한다.

또한, 국립농산물품질관리원은 시장 모니터링을 통해 인증 받은 사업자뿐만 아니라 인증 받지 않은 일반 사업자의 위반 행위를 감시한다.

인증기관 또는 국립농산물품질관리원에 의해 위반 행위가 발견되면 해당 사업자는 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하의 벌금, 500만원 이하의 과태료 등의 제재조치를 받게 되며, 인증기관과 맺은 계약에 의해서도 제재를 받을 수 있다.



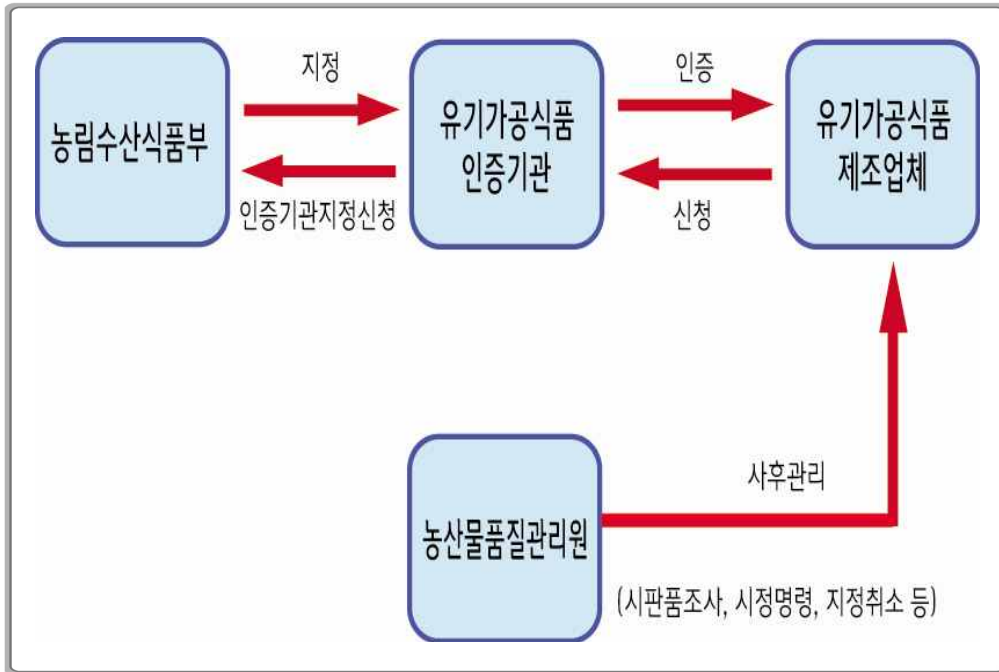
바. 인증기관 지정현황('10.5월 현재)

기관명	지정일자	주소	전화번호
한국식품 연구원	'08.12.24	경기도 성남시 분당구 백현동 516번지	031-780-9153
돌나라 유기인증 코리아	'09.03.12	강원도 원주시 소초면 장양리 192-3 장양농협 2층	033-732-4234
글로벌 유농인 영농조합법인	'09.06.11	대구시 북구 동호동 492-4번지(경북농업기술원 농업인 회관)	053-326-9895
컨트롤 유니온	'09.06.24	Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ, P.O Box 161, 8000 AD, Zwolle. The Netherlands	+31-38-4260100
한국지사		서울시 성동구 도선동 70 창성빌딩 401호	02-2281-9200
에코서트 에스에이 (ECOCERT SA)	'09.08.19	BP47 F - 32600 L'Isle Jourdain France	+33-5-62-07-34-24
한국 내 업무대리		충북 충주시 단월동 322 건국국제유기인증센터	043-855-3518
(주)오씨케이	'10.03.	서울시 서초구 서초동 1445-4 삼성래미안 서초유니빌 521호	02-522-4351 ~2

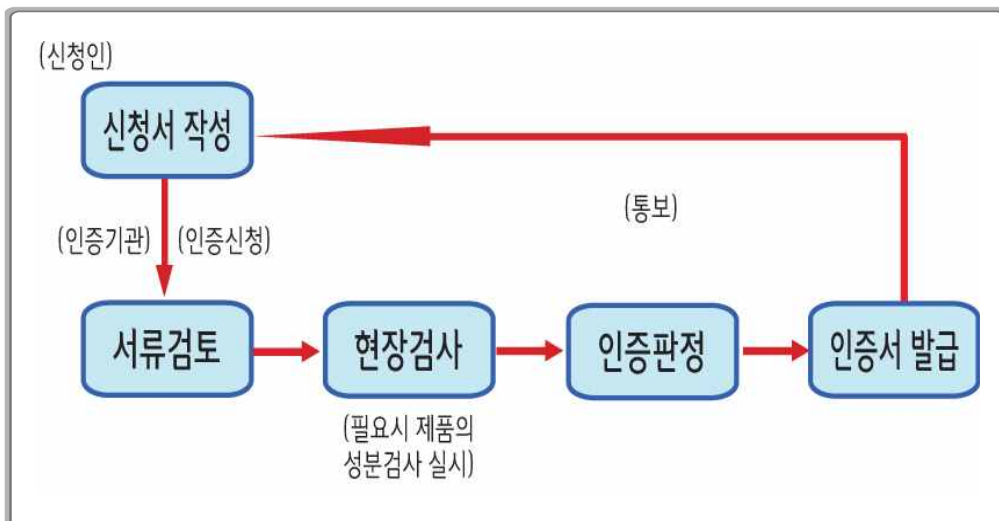




■ 유기농식품 인증 체계 ■



■ 유기농식품 인증절차 ■





2 • 친환경농수산물 인증제도



2-1. 친환경농산물 인증제도

가. 친환경농업의 목적

농업의 환경보전 기능을 증대시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이며 일반 농산물을 친환경농산물로 허위 또는 둔갑 표시하는 것으로부터 생산자·소비자를 보호하여 유통과정에서의 신뢰구축으로 친환경농산물 생산·공급체계를 확립하기 위함이다.

나. 도입 배경

한국의 농업은 그동안 증산위주의 고투입농법에 의존해온 결과, 농업환경이 악화되어 지속가능한 농업생산을 위협하고 있으며 지나친 농약사용은 토양미생물, 천적감소 등 생태계 교란, 수질오염 및 농산물의 농약잔류 문제를 야기하고 있다. 국제적으로는 농업·환경·무역의 연계 논의가 강화되고, Codex에서 유기농산물에 대한 기준을 제정하는 등 관련 국제규범이 제정됨으로써 국내농업에 미치는 영향이 점차 커질 전망임에 따라 환경보전 및 식품안전에 대한 국민의 관심제고에 적극적인 대응이 필요하였기 때문이다.

다. 친환경농업 연혁

'70년대 중반 정농회, 유기농업협회 등에서 자발적으로 추진함으로써 시작되었으며 정부는 '90년대 중반부터 환경농업과 신설('94)하고 「친환경농업육성법」





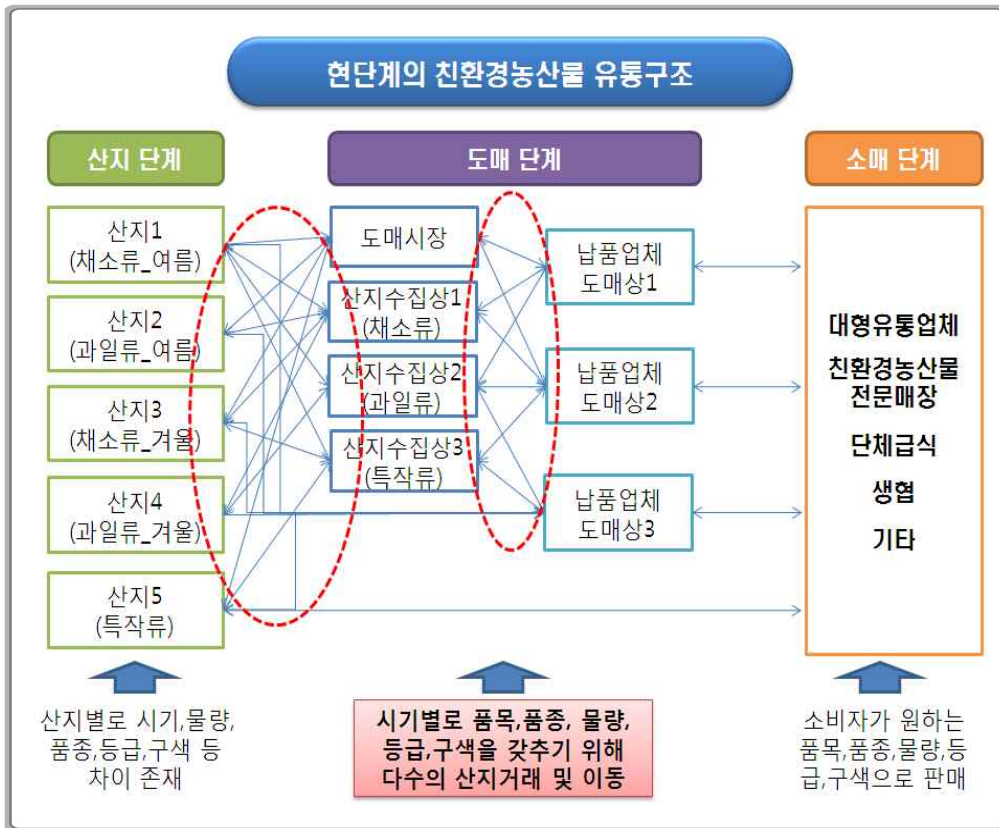
제정('97)하는 친환경농업육성정책 추진하였다. 제1차 친환경농업육성 5개년 계획('01~'05년)은 농업인과 소비자가 함께 하는 친환경농업 구현의 비전으로 고품질 안전농산물 생산을 추진하여 친환경농산물 생산비중을 '01년 0.3%에서 '05년 4.5%로 확대하였다. 제2차 친환경농업육성 5개년계획('06~'10년)에서는 국민의 건강한 삶과 생명환경농업 실현과 함께 '13년까지 친환경농산물 생산 비중을 10%까지 확대(저농약제외)하는 목표를 세우고 토양관리, 농자재, 생산 기반, 인증제도개선, 소비·유통 등 7개 분야 42개 세부과제 추진 중에 있다.

라. 친환경 농업 현황

1) 친환경농업 생산 및 유통현황

친환경농산물 생산은 매년 30~40% 증가 추세를 보이고 있는데 친환경농산물 생산비중(전체농산물 생산량 대비)은 ('00) 0.2%→('05) 4.4→('08) 11.9→('09) 12.2로 증가하였으며 저농약 제외 시에는('00)0.1%→('05)1.7%→('08)3.6%→('09)4.9%로 증가하였다. 품목별로는 과실류(26%)와 채소류(44%)가, 인증 단계별로는 저농약인증이 58%로 비중이 높다. 친환경농산물은 주로 직거래와 농협·대형할인매장 등 전문유통조직을 통하여 유통되고 있으며 생산자와 소비자 계약에 의한 계약재배가 활성화되고 있고 친환경농산물 판매장 수는 '08년 2,000여개소로 집계되었다.





2) 친환경농산물 인증제도

가) 개요

친환경농산물 인증에는 유기(농산물, 축산물), 무농약농산물(무항생제축산물), 저농약농산물이 있으며 전환기유기(농산물, 축산물)는 「친환경농업육성법」 개정('07. 3. 28)에 따라 폐지되고 무항생제 축산물이 신설되었으며 『친환경농업육성법』 개정('09. 4. 1)으로 '10년부터는 저농약농산물 신규인증이 중단되고 '15년까지만 기존 저농약농산물 인증농가에 대해서는 유예기간을 인정하고 있다.





나) 친환경농산물 인증마크



다) 친환경농산물 인증 절차 및 과정

품관원 및 민간인증기관('09년말 57개소)은 생산농가가 희망하는 경우 생산 여건과 품질관리상태를 심사, 인증여부를 통보해 주고 생산·출하과정 조사를 거쳐 적격품에 한해 인증표지를 표시 후 출하하고 있으며 내용물과 표시사항의 일치여부 등 인증품에 대한 시판품 조사를 통해 조사결과 인증 기준위반 등이상이 발견될 시에는 행정처분 및 고발조치를 취하고 있다. 인증품의 유효기간은 2년(유기재배는 1년)이다.

3) 친환경농업정책 개관

친환경농업정책의 목표는 '13년까지 친환경인증농산물 비중을 10%(저농약 제외)로 확대하고 '13년까지 화학비료·농약 사용량을 '99~'03년 대비 40% 절감하는 것이다.

- 화학비료 : ('99~'03)375kg/ha → ('07)340 → ('08)311 → ('13)225
- 합성농약 : ('99~'03)12.4kg/ha → ('07)13.1 → ('08)13.2* → ('13)7.4





가) 추진시책

□ 생산단계

유기질 비료지원사업, 천적방제사업, 녹비작물종자지원사업, 토양개량제 지원사업과 같은 친환경 농자재 지원 확대로 합성농약과 화학비료를 대체하기 위해 유기질 비료지원사업은 ('08) 200만톤, 1,160억원에서 ('09) 210만톤, 1,218억원으로, 천적방제사업은 ('08) 2,000ha, 44억원에서 ('09) 2,500ha, 45억원으로 녹비작물종자지원사업은 ('09) 137,000ha, 135억원 그리고 토양개량제 지원사업은 ('08) 491천톤, 404억원에서 ('09) 600천톤, 651억원으로 증대 하였다.

시·군 중심으로 1,000ha 규모 광역 친환경농업단지 시범사업 9개소를 조성('06계속 : 완주, 순천, 울진, '07신규 : 양구, 옥천, 익산, 장흥, 성주, 산청)하고 및 '08년에 시범사업 평가를 실시했다. 또한 마을단위로 10ha이상 **친환경농업지구**를 조성('08까지 948개소, '09년 43개소)했다. 또한 **친환경농업직불금 지원규모**를 ('08) 263억원에서 ('09) 423억원으로 지급을 확대하였습니다.

□ 인증제도 개선

소비자 혼란방지를 위해 '10년부터 유기·무농약 2단계로 개편하고 민간인증기관 활성화를 위해 현재(인증면적대비) 농산물 품질관리원(36% 수준)과 민간인증기관(64% 수준)으로 이원화되어 있는 인증업무를 '13년까지 완전 민간이양하고 인증농산물 사후관리를 강화할 계획이다.

□ 유통단계

유통단계에서 448억원을 출하선도금, 계약재배 등 용도로 활용할 수 있는 직거래매취자금 등으로 지원하고 자조금제(15억원)를 통해 생산자 자율의 소비촉진 활동 유도 및 학교급식 홍보(3.5억원)하였고 '12년 개장을 목표로 수도권 지역에 친환경농산물 종합물류센터 1개소 건립 추진하였다.('09년 설계비 등 17억원) 또한 유통활성화를 위해 생산과 소비를 연결하는 친환경농산물 전문판매장 설치 자금('09신규 : 10개소, 24억원)을 소비지매장 설치에 지원하였다.





□ 친환경농업분야 예산현황

(’09.11월 현재, 백만원)

사업명(회계명)		’06예산	’07예산	’08예산	’09예산	’10예산안	비고
합계		185,692	222,685	391,074	429,342	504,084	
예산	친환경농업 직접지불(농특)	11,377	17,546	26,305	42,309	52,018	친환경농업과
	친환경농업기반구축(광특)	19,500	24,500	33,000	14,650	40,700	친환경농업과
	생물적병해충방제(농특)	3,750	3,750	4,380	4,490	4,490	친환경농업과
	폐비닐 수거지원(농특)	3,000	2,961	2,946	2,030	-	친환경농업과
	폐비닐 수거지원(균특제주)	-	39	649	649	600	친환경농업과
	친환경비료지원(일반)	84,182	86,144	173,545	185,200	231,413	친환경농업과
	토양개량제보조(균특제주)	-	1,179	1,239	1,739	1,700	친환경농업과
	친환경농산물종합유통센터조성(광특)	-	-	-	843	6,309	친환경농업과
	녹비작물종자대지원(농특)	-	-	-	13,471	15,038	친환경농업과
	가축분뇨처리지원(농특)	34,114	42,394	66,386	75,409	77,321	축산정책과
	친환경농업인 교육훈련(농특)	387	400	500	450	450	친환경농업과
	친환경농산물 인증활성화(농특)	-	-	960	1,440	1,025	친환경농업과
	친환경농산물인증시스템개선(농특)	-	-	-	4,000	-	친환경농업과
	친환경농산물판매장설치(균특제주)	-	-	500	500	500	친환경농업과
예산 소계		156,310	178,913	306,030	347,180	430,614	
기금	축산환경종합지도(축발)	210	662	237	50	70	축산정책과
	친환경축사 시범사업(축발)	3,767	1,000	400	-	-	축산정책과
	친환경농산물 산지유통활성화(농안)	5,000	5,000	6,000	4,800	4,320	친환경농업과
	친환경농산물 소비유통활성화(농안)	-	-	2,400	2,400	2,400	친환경농업과
	자연순환농업활성화(축발)	-	16,300	32,300	27,470	24,260	축산정책과
	친환경농산물 직거래매취(농안)	20,000	20,000	40,000	40,000	40,000	친환경농업과
	친환경농산물 자조금(농안)	405	810	707	742	720	친환경농업과
	친환경농업연구센터(FTA)	-	-	3,000	6,700	1,700	친환경농업과
기금 소계		29,382	43,772	85,044	82,162	73,470	
농수산식품 총지출(예산+기금, 억원)		118,740	121,208	124,242	133,033	133,078	
총지출 대비 친환경농업 예산(%)		1.6	1.8	3.1	3.2	3.8	

* 농수산식품 총지출은 수산·어촌 부문은 제외된 농업·농촌, 식품업 부문임



□ 친환경농업 주요통계

구분	단위	'02	'03	'04	'05	'06	'07	'08	'09
친환경농산물 총 생산량	천톤 (%)	35	365	461	798(100)	1,128(100)	1,786(100)	2,188(100)	2,358(100)
유기	"	6	33	37	68(8.6)	96(8.5)	107(6.0)	115(5.3)	109(4.6)
무농약	"	16	120	167	242(30.3)	320(28.4)	444(24.9)	554(25.3)	880(37.3)
저농약	"	13	212	257	488(61.2)	712(63.1)	1,235(69.1)	1519(69.4)	1,369(58.1)
친환경농산물 총 생산농가	호 (%)	2,448	23,301	28,951	53,478(100)	79,635(100)	131,460(100)	172,553(100)	198,891(100)
유기	"	353	2,748	3,283	5,403(10.1)	3,235(4.1)	7,507(5.7)	8,460(4.9)	9,403(4.7)
무농약	"	1,060	7,426	9,776	15,278(28.6)	21,656(27.2)	31,540(24.0)	45,089(26.1)	63,653(32.0)
저농약	"	1,035	13,127	15,892	32,797(61.3)	50,812(63.8)	92,413(70.3)	119,004(69.0)	125,835(63.3)
친환경농산물 재배면적	ha (%)	2,039	22,238	28,218	49,807(100)	74,995(100)	122,882(100)	174,107(100)	201,688(100)
유기	"	296	3,327	4,622	6,095(12.2)	8,559(11.4)	9,729(7.9)	12,033(6.9)	13,343(6.6)
무농약	"	876	6,756	8,442	13,803(27.7)	18,066(24.1)	27,288(22.2)	42,938(24.7)	70,139(35.2)
저농약	"	867	12,154	15,154	29,909(60.0)	48,370(64.5)	85,865(69.9)	119,136(68.4)	117,306(58.2)
전체농산물대비 친환경농산물생산량(%)		0.2	2.1	2.5	4.4	6.2	9.7	11.9	12.2
경지면적대비 친환경농산물 재배면적(%)		0.1	1.2	1.5	2.7	4.2	6.9	9.9	11.6
친환경농산물(유기농산물)수입량	톤		804	5,313	8,500	6,843	9,677	11,499	10,137
유기질비료 공급량(생산)	천톤	1,917	2,276	3,109	3,249	3,832	3,960	4,103	시·도취합중
유기질비료 사용량(판매)	천톤	1,602	1,830	2,576	2,641	3,094	3,087	3,042	시·도취합중
유기질비료 지원량	천톤	400	600	600	700	1,200	1,350	2,000	2,100
화학비료 사용량(성분량)	kg/ha	382	350	385	376	257	340	311	267
농약 사용량(성분량)(전체)	kg/ha	12.4	12.7	13.0	12.8	12.9	13.1	13.2	취합중
농약 사용량(미생물농약제외)	kg/ha	11.1	10.4	11.1	10.7	11.1	10.8	10.7	취합중
친환경농업직불	억원	57	30	55	82	141	175	263	345
" 지원농가	호	18,697	12,195	14,520	26,511	45,567	60,090	87,416	112,409
" 지원면적	ha	10,459	10,459	12,827	21,877	35,030	45,434	72,444	90,132
" 지급단가	천원/ha	524	524~794	524~794	524~794	217~794	217~794	217~794	217~794





구분		단위	'02	'03	'04	'05	'06	'07	'08	'09
친환경 농업지구 조성사업	사업량	개소 (누계)	26 (612)	33 (645)	34 (679)	63 (742)	78 (820)	59 (879)	69 (948)	43 (991)
	국고지원액	억원	62	45	48	67	120	80	120	88
광역 친환경 농업단지조성	사업량	개소	-	-	-	모형 설계	3	6	-	11
	국고지원액	억원	-	-	-	4	75	165	210	55
원예작물 천적해충 방제사업	사업량	ha	-	-	-	321	1,066	1,107	2,500	3,500
	국고지원액	억원	-	-	-	12	38	38	44	44
토양개량제 공급량(전체)		천톤	809	738	618	637	644	547	491	600
	규산	천톤	455	414	326	340	354	294	289	367
	석회	천톤	354	324	292	297	290	253	202	233
입상 토양개량제 공급량(전체)		천톤	58	85	116	240	300	337	440	600
	규산질	천톤	58	85	110	200	240	236	289	367
	석회질	천톤	-	-	6	40	60	101	151	233
토양개량제 국고지원		억원	419	417	360	397	422	401	404	651
	규산	억원	239	252	209	232	245	227	238	381
	석회	억원	180	165	151	166	177	174	166	270
토양개량제 공급가격	규산(분상)	천원/톤	65.9	70.0	70.0	70.0	57.0	70.0	103	130
	석회(분상)	천원/톤	63.0	63.0	63.0	63.0	66.1	66.1	115.5	145
푸른들가꾸기 지원 (녹비작물종자대 지원)	국고지원액	억원	30	31	28	50	58	57	79	135
	사업량	천ha	78	75	66	105	136	134	120	138
친환경농산물 직거래 자금지원(농안기금)		억원	84	149	200	240	235	200	400	400
친환경농산물 유통활성화 자금지원(농안기금)		억원	-	-	-	-	50	50	60	48
친환경농산물 자조금 조성(국고)		억원	-	-	-	-	4	8	7	7
친환경농업인 교육훈련지원		억원	4.5	4.1	3.2	3.5	3.9	4	5	3.5



나) 친환경 농업 육성

친환경농업지구조성사업은 참여농가 10호, 농경지 10ha 이상 집단화된 지역에 친환경농업을 실천할 수 있도록 시설·장비를 지원하는 사업으로 지구당 200~1,000백만원(평균 500백만원)을 지원하며 지원조건은 국고 40%, 지방비 40%, 자담 20%이며 지원내용은 공동퇴비장, 미생물 생산시설, 친환경농산물 생산유통 시설 등입니다.

□ 연도별 추진실적

● 지구조성사업

(단위 : 개소, 백만원)

구분	'06	'07	'08	'09	'95~'09 누계	'10(잠정)	
사업량	78	59	69	43	991	12	
사업비	계	30,000	20,000	30,000	22,000	333,118	6,000
	국고보조	12,000	8,000	12,000	8,800	129,938	2,400
	국고융자	-	-	-	-	29,400	-
	지방비	12,000	8,000	12,000	8,800	105,352	2,400
	자부담	6,000	4,000	6,000	4,400	68,428	1,200

* '09년말 현재 추진실적

- 지구내 농지면적 : 23,163ha / 농가수 16,785호
- 인증면적: 14,377ha / 농가수 12,362호
- 지구내 인증면적 비율 : 62.1%

* 전체 경지면적 1,782천ha중 인증면적은 122천ha(6.9%)임

□ 광역친환경농업단지조성사업

광역친환경농업단지조성사업은 친환경농업육성을 위해 시·군 수계단위로 경종과 축산을 연계한 1,000ha 이상 광역단위의 자원순환형 단지를 조성하는 것으로 대상지역은 20개소('08까지 9개소, '09신규 11개소)로 '06~'07년은 완주, 순천, 울진, '07~'08년은 양구, 옥천, 익산, 장흥, 성주, 산청 '09~'11년은 정선, 진천, 무주, 고창, 영암, 신안, 화순, 사천, 거창, 고성, 영천입니다.





사업기간은 3년(개소당 100억원, 국고50%, 지방비40%, 자부담10%→ '10년 신규사업부터 국고40%, 지방비40%, 자부담20%)이며 연차별 지원액은 1년차 10%, 2년차 50%, 3년차 40%입니다. 친환경농자재 생산시설·장비, 친환경 농축산물 생산시설·장비, 친환경산지유통시설, 경종·축산순환자원화시설, 친환경교육·체험기반시설 등 사업을 지원했습니다.

* '08년까지 2개년 사업으로 추진('06~'07 : 1년차 50%, 2년차 50% / '07~'08 : 1년차 30%, 2년차 70%)

□ 사업 추진상황

'07~'08사업은 추진중으로 상반기중 대부분 완료되었고 '09~'11사업은 사업지역 확정 후 1년차 사업 추진 중에 있습니다.

□ 향후 추진계획

- '06~'07사업지역 운영활성화를 위한 사후관리 강화
- '07~'08사업 조기 마무리 및 사후관리
- '09~'11사업 1년차 사업 추진
- '10년도 광역친환경농업단지조성 사업내역 개편 추진
- '10~'12 사업대상지 선정을 위한 심사평가 추진('09.12월말까지)

다) 생물적 병해충 방제사업(천적)

시설원예작물의 합성농약에 의한 해충방제를 천적활용 생물학적 방제방법으로 전환코자 천적구입비용을 지원하는 사업으로 지원대상은 딸기, 토마토, 파프리카, 고추, 오이, 메론, 포도, 수박, 참외(9개 작물)를 재배하는 농가입니다. 지원액은 7,300천원/ha(평균)이며 지원조건은 국고 20%, 지방비 30%, 자담 50%입니다. 현재 천적보유수는 25종 및 10개사 천적회사가 있다.

* ('09) 업체별 점유율 : 세실 55.5%, 나비스16.3, 휴마이론 7.3, 에코원 7.1, IPM 6.2 등



□ 지원실적 및 '09 지원계획

(단위 : ha, 명, 백만원)

구분	천적지원					
	'05	'06	'07	'08	'09	
사업량	331	1,000	1,000	2,000	2,500	
사업비	계	2,190	7,300	7,300	14,600	18,250
	국고보조	1,095	3,650	3,650	4,380	3,650
	지방비	657	2,190	2,190	4,380	5,475
	자담	438	1,460	1,460	5,840	9,125

라) 생물적 병해충 방제사업(미생물농약)

천적으로 방제가 어려운 병해는 미생물농약 등 생물농약을 활용해 방제함으로써 친환경농가의 병해충 방제효과를 극대화하기 위함으로 1천ha당 국비 840백만원을 지원할 계획이며 지원대상은 농업인, 영농조합법인, 농업회사법인이다. 지원내용은 미생물농약 구입비 일부를 지원하는 것으로 지원단가는 4,200천원/ha(평균)이고 지원조건은 국고 20%, 지방비 30%, 자담 50%이다. 마지막으로 지원작물은 천적지원작물 5개딸기, 토마토, 고추, 오이, 수박과 친환경농산물 호박, 상추, 향미나리, 들깨, 배추이다.

* 미생물농약 등록 현황 : '08년까지 29종

□ '09 추진계획

- 10년 사업량 확정 : '09.11월
- 10년 사업지침 시달, 사업대상자 확정 : '09.12
- 미생물 농약 농가 공급, 현장점검: '09.10~12





마) 친환경농산물 유통

□ 친환경농산물 유통활성화 방안

친환경농산물종합물류센터 건립추진을 위해 '09~'12년까지 480억원을 투자하고 '09 예산으로 17억원(설계비 등)을 사용했으며 사업규모는 부지 86천㎡, 건물 30천㎡이고 사업부지는 경기 광주시이다.

수확기 수급조절을 위한 친환경농산물 직거래매취 및 유통활성화자금으로 ('08) 420억원, ('09) 448 (직거래매취 400, 유통활성화 48)을 지원하였다. 친환경농산물 소비지 판매장개설 지원을 위해 생협, 한살림 등 생산자·소비자 연계조직에 대한 친환경농산물 전용매장설치 지원 추진하여 '09년 신규로 10개소가 설치되었고(30억원 중 용자 24억원) 농수축산물사이버거래소 내 '친환경농산물관' 구축을 통해 사이버거래를 활성화 하였다.

※ 제주도 친환경농산물 대상, 대도시 소비지매장 지원사업은 별도 국고(균특) 5억 지원 (10개소)

□ 친환경농산물 소비촉진

('08) 14억원, ('09) 15억원(보조 7.5·자담 7.5)을 친환경농산물자조금으로 라디오광고, 병원 등 대량급식소 홍보, 6.2Day 지원 등 소비촉진 홍보 및 판촉활동 지원금으로 사용하였으며, ('07~'08) 6개소에서 ('09) 8개소로 친환경농산물 소비 우수식당 지정을 확대하여 추진하고 친환경농업단체와 소비자단체를 공동선정 한 후 사후관리를 수행했다. 친환경농산물 우수효과사례집 및 홍보동영상 제작 추진하였으며, 친환경농산물의 학교급식 확대도 도모하였다.

또한 친환경농업 현장체험('08 : 13회 453명→'09P : 25회 1,000명), 영양사 대상 직무교육('08 : 4회 600명→'09P : 5회 800명)등 학교장, 학부모, 영양사 등 학교급식 관계자 대상 캠페인 등을 추진하였다. 마지막으로 '09친환경유기농 박람회, 2009울진세계친환경농업엑스포 개최를 지원하였다.

※ 참여 관계자 대상 친환경농산물 구매가이드북 및 학교급식 레시피 배포 및 홍보



□ 친환경인증농산물 유통규모

'09년 농촌경제연구소에 의하면 **친환경농산물 시장 규모**는 '08년 3조 2천억원 수준이며 시장규모는 ('07) 19,000억원, ('08) 32,000억원이며 최근 웰빙 트렌드의 확산으로 소비가 크게 증가하는 추세이다.

친환경농산물 유통업체는 매년 증가 추세에 있으며, '08말 현재 약 2,000개 소로 백화점, 대형 할인점 등에 친환경농산물 판매코너 설치되어 있으며 대형 할인점 매장 및 유기농 전문판매장의 확장세가 두드러지고 있다. 친환경농산물 유통경로는 직거래가 10~15%, 생산자조직과 대형마트 거래가 40~45%, 소비자 단체를 통한 거래가 15~20%, 전문매장인터넷 거래가 20~25%이다.

4) 친환경농산물 인증

가) 친환경농산물 인증 종류 및 절차

□ 인증제도의 개요

인증기관이 농장시스템을 종합 점검하여 해당 농산물이 친환경농산물 인증 기준에 따라 재배·경영·품질관리 되었음을 보증해 주는 제도이다.

※ 인증기관 : 국립농산물품질관리원, 민간인증기관(49개소, '08년말 기준)

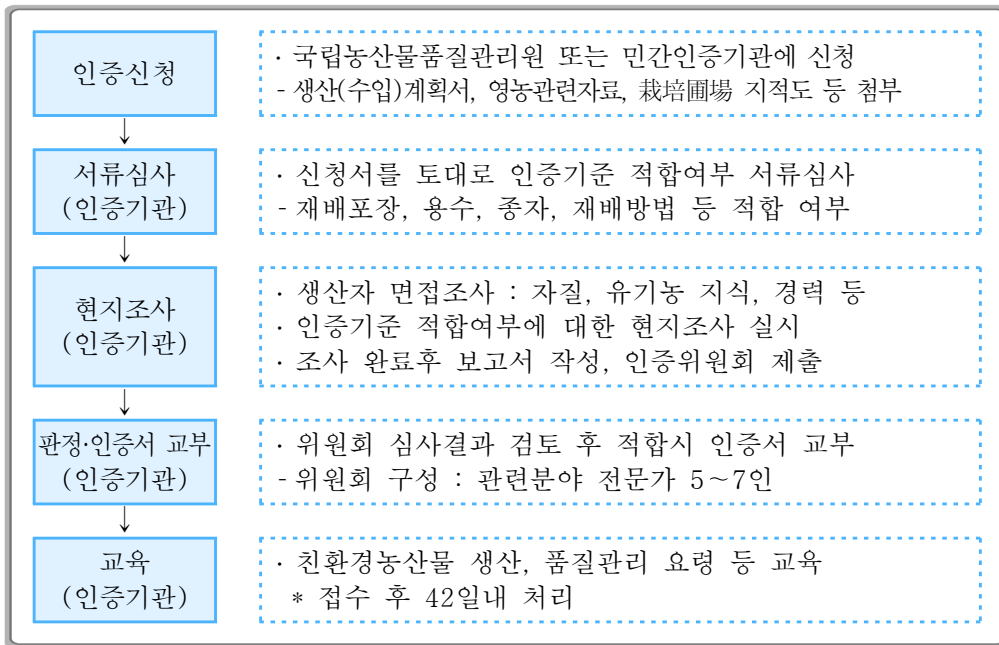
□ 친환경농산물 인증 종류

인증종류	주요 인증기준
유기농산물	○ 화학비료, 합성농약을 사용하지 않고 재배
무농약농산물	○ 합성농약 : 일체 사용하지 않음 ○ 화학비료 : 권장시비량의 1/3이내 사용
저농약농산물	○ 화학비료 : 권장시비량의 1/2이내 사용 ○ 합성농약 : 기준량의 1/2이하(제조제 미사용)





□ 친환경농산물 인증 절차



나) 친환경인증농산물 생산·유통 현황

□ 친환경인증농산물

소비자들의 친환경 안전농산물 선호와 정부의 친환경농업 육성에 힘입어 친환경인증 농산물 생산량이 급속히 증가하여 '08년말 친환경농산물 생산량은 전체 농산물의 11.9%로 최근 3년 평균 39.5% 증가하였다.

- 농 가 수(천호) : ('00) 2 → ('01) 5 → ('03) 23 → ('05) 53 → ('06) 80 → ('07) 131 → ('08) 173 → ('09) 199
- 재배면적(천ha) : ('00) 2 → ('01) 5 → ('03) 22 → ('05) 50 → ('06) 75 → ('07) 123 → ('08) 174 → ('09) 201
- 생 산 량(천톤) : ('00) 35 → ('01) 87 → ('03) 365 → ('05) 798 → ('06) 1,128 → ('07) 1,786 → ('09) 2,188 → ('09) 2,358



친환경인증 단계별('09년말, 생산량 기준)로는 유기인증 5%, 무농약 25%, 저농약 70%이며, 품목별('09년말 기준)로는 채소류 44%, 과실류 26%, 곡류 20%, 특작 등 기타 10%이다.

□ 친환경인증축산물

친환경(유기·무항생제)축산물 인증 및 생산(출하량) 실적은 ('05) 18농가 (0.3천톤) → ('06) 68(2) → ('07) 763(14) → ('08) 2,904(148) → ('09) 4,477(309)이다.

※ 친환경(유기)축산물인증('01. 7.31 시행), 무항생제축산물 인증('07. 3.28 시행)

● 축종별 인증 건수(농가) 및 출하량('09.12.31기준)

구분	인증건수(농가수)			출하량(톤)		
	계	유기	무항생제	계	유기	무항생제
계	2,080(4,477)	58(101)	2,022(4,376)	309,547	11,080	298,467
한육우	973(3,267)	15(45)	958(3,222)	11,847	423	11,424
젖소	60(97)	11(24)	49(73)	15,244	9,270	5,974
돼지	109(121)	4(4)	105(117)	14,259	124	14,135
산란계	502(543)	18(18)	484(525)	205,815	529	205,286
육계	275(282)	6(6)	269(276)	46,423	149	46,274
오리	140(143)	1(1)	139(142)	15,309		15,309
산양	16(16)	3(3)	13(13)	650	585	65
사슴	5(8)		5(8)			





다) 친환경인증농산물 신뢰성 제고 대책

인증농가 및 시제품 사후관리를 위해 생산과정인 인증농가는 분기당 1회이상 조사(수시조사 병행)를 시행하고 있으며, 유통과정의 시제품은 반기당 1회이상 조사(수시조사 병행)를 하고 있다.

■ 사후관리 실적 ■

년 도	고발	인증취소	표시정지 6월	표시정지 3월	정지 2월	정지 1월	표시변경	계
2003	12건	107건	3	17	1	25		165
2004	32	143	4	61		51		291
2005	18	202	3	66		51		340
2006	15	352	1	134	-	66		367
2007	29	797	7	200	-	81		1,114
2008	82	2,114	1	145	-	92		2,434
2009	121	1,921	-	65	-	124	2	2,233

□ 향후대책

친환경농산물인증품에 대한 사후관리를 강화하기 위해 유통중인 인증품 모니터링을 확대('10: 2천점)할 계획입니다. 친환경농산물 인증기관의 지정기준을 강화하여 인증심사원의 전문성 강화를 위해 교육이수 의무화하고 인증기준 위반 우려가 있거나, 위반 경력 있는자는 특별 관리하며 연간 관리할 수 있는 농가수준을 고려한 적절한 인증심사원 확보하고 인증심사의 객관성 확보를 위해 인증심의관 위촉 또는 심의위원회 구성운영 등 규모화된 거점인증기관 20여 개소(도별 2~3개소) 육성('10: 7.5억원)할 계획이다.



□ 친환경농산물 품목군별 인증량

(단위 : 톤, %)

년도	곡류	과실류	채소류	서류	특작류	기타	계
2004	45,980	151,074	199,159	11,117	9,499	43,906	460,735
2005	93,654 (11.7%)	288,518 (36.2%)	326,020 (40.9%)	15,651 (2.0%)	73,562 (9.2%)	342 (0.0%)	797,747
2006	172,079 (15.3%)	390,293 (34.6%)	423,567 (37.5%)	25,221 (2.2%)	116,429 (10.3%)	504 (0.1%)	1,128,093
2007	327,892 (18.4%)	521,561 (29.2%)	729,405 (40.8%)	51,557 (2.9%)	154,707 (8.7%)	752 (0.04%)	1,785,874
2008	393,479 (18.0%)	575,907 (26.3%)	978,221 (44.7%)	77,778 (3.6%)	161,949 (7.4%)	977 (0.04%)	2,188,311
2009	470,947 (18.0%)	603,022 (26.3%)	1,030,875 (44.7%)	73,022 (3.6%)	154,604 (7.4%)	25,304 (0.04%)	2,357,774

2-2. 친환경수산물 인증제도

가. 도입배경

최근, 국제적으로 well-being, LOHAS, 유기식품 등 식품에 대한 소비자의 요구가 기존의 품질을 뛰어넘어 생산과정의 안전성과 환경친화적 생산까지 확대고 있는 가운데, 인체에 유해한 화학합성물질 등을 사용하지 않거나 사용을 최소화하여 수서생태계와 환경을 유지·보전하면서 생산한 안전한 수산물 또는 그 가공품과 같은 친환경 수산물을 소비자에게 공급하기 위하여 친환경수산물 인증제도 도입하였다.

당시 품질인증제도로는 이러한 친환경적 요건을 충족할 수 없다고 판단하여 친환경수산물인증제도 신설 등을 골자로 2007. 8. 3일 「수산물품질관리법」을 개정하여 1년 후 인 2008. 8. 4일부터 시행하게 되었다.





나. 근거법령

- 「수산물품질관리법」 제8조의3 및 같은 법 시행규칙 제16조의10 내지 제16조의14
- 「친환경수산물인증기준 및 대상품목」 농림수산물부고시 제 2009-426호(2009.12.24)
- 「친환경수산물인증에 관한 세부요령」 국립수산물품질검사원고시 제 2010-1호 (2010.2.27)

다. 친환경인증의 정의

「수산물품질관리법」 제8조의3 규정에 의거 농림수산물부장관은 친환경 수산업의 육성과 소비자 보호를 위하여 친환경수산물인증제도를 실시하는데, 여기서 말하는 친환경수산물이란 친환경수산업을 영위하는 과정에서 생산된 수산물이나 이를 원료로 하여 위생적으로 가공한 식품을 말하며, 친환경 수산업은 인체에 유해한 화학적 합성물질 등을 사용하지 아니하거나 동물용 의약품 등의 사용을 최소화하여 수서생태계와 환경을 유지·보전하면서 안전한 수산물을 생산하는 것으로 정의된다.

친환경인증기준에 따른 친환경수산물이란 청정한 생산시설에서 질병, 동물 의약품 사용 등 생산이력 관리와 위생적인 생산과정을 거쳐 생산된 안전한 수산물이라고 할 수 있다.

라. 대상품목

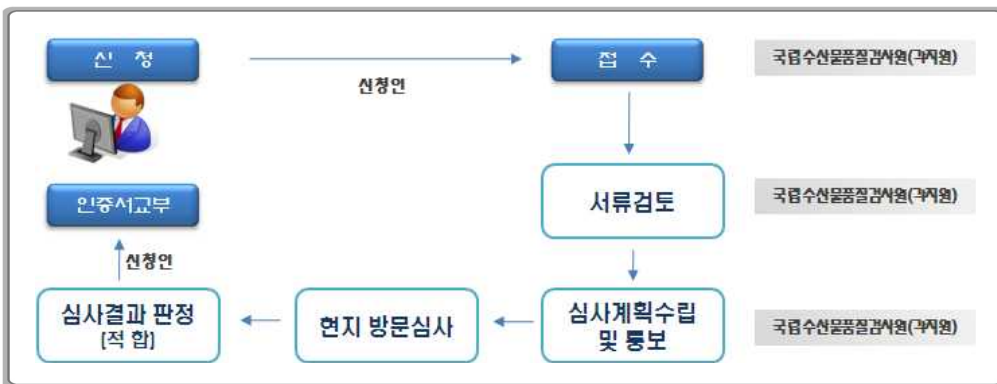
구 분(10)	수 산 물 명
양식어류(2)	넙치, 무지개송어
양식패류(2)	굴, 홍합
양식해조류(3)	김, 미역, 툇
해조류가공품(3)	마른김, 마른미역, 간미역



마. 인증표지 및 표시사항

	<p>친환경수산물표시품 : (등록명칭) Eco-SF : (영문등록명칭) (친환경표시등록기관 명칭)친환경표시등록 제000호 생산자 : _____ 주소 : _____ (전화 _____)</p>
<p>이 상품은 「수산물품질관리법」에 따라 친환경 명칭을 보호받는 표시품입니다.</p>	

바. 인증절차



사. 인증현황 및 추진계획

친환경수산물인증은 현재('10.4월) 김, 미역, 마른김을 포함한 3품목 11개 제품이 인증되었으며, 최근 마른김이 친환경인증 됨으로서 드디어 소비자가 백화점, 마트 등 식품판매점에 친환경수산물을 구매할 수 있게 되었다.

친환경수산물인증 활성화를 위하여 어업인을 대상으로 한 간담회, 설명회 등 제도홍보를 적극 추진하고 있으며, 앞으로도 대상품목 확대추진 등 많은 어업인이 인증을 받아 안전하고 우수한 수산물이 소비자에게 공급 될 수 있도록 최선을 다할 계획이다.





3 • 수산물 품질인증제도



가. 도입 배경

수산물의 수입자유화에 대비하기 위해서는 우리수산물의 품질을 향상시켜 수입품과 차별화함으로써 경쟁력을 높이는 수 밖에 없었다. 이에 따라 1993년 2월 15일 수산청은 「수산물의규격화및품질인정증명에관한운영요강」을 고시하였다. 이 요강은 4장 38절로 되어 있었는데 요약하면 다음과 같다.

- ① 수산물의 규격화 및 품질인정 증명의 효율적 운용을 위한 사항을 규정함으로써 수산물의 상품성 향상과 공정한 거래형성을 도모함을 목적으로 한다.
- ② 품질인정 증명은 공적기관이 수산물의 산지, 품종, 산년, 품위, 생산방법 등 품질에 관련되는 사항에 대하여 인증하는 것을 말한다.
- ③ 표준출하규격은 수산물의 품위등급과 포장재의 단순 통일화된 규격과 표시기준을 말한다.
- ④ 표준출하규격 및 품질인증심사기준을 제정하거나 개정할 때는 검사소장이 규정안을 제정하여 심의위원회의 심의를 거쳐 검사소장이 고시한다.
- ⑤ 품질인증실시기관은 국립수산물검사소 지소로 한다.
- ⑥ 검사소장은 이 요강의 운영을 위하여 필요한 세부지침을 정하여 시행한다.

이에 따라 국립수산물검사소에서는 1993년 3월 28일 인정대상품목을 건제품(마른오징어, 마른멸치, 굴비, 옥돔), 염장품(멸치젓, 어리굴젓, 간미역), 조미가공품(조미취치포), 해조류(김, 돌김, 가닥미역), 기타(지소장이 관할지역 내에서 생산되는 수산물 중 품질인증이 필요하다고 인정하는 것)으로 고시하고 시·도





및 시·군별 인증표시 사용승인번호를 지정하였다. 또한, 수산물품질인증 표시를 고시하고 1993년 4월 1일 수산물품질인증 잠정규격을 제정하였다.

수입농수산물의 유통관리를 통하여 소비자를 보호하고 국산원료로 한 가공산업의 육성을 위하여 농림수산부에서는 1993년 6월11일 「농수산물가공산업육성및품질에관한법률」을 제정·공포하였다. 이에 따라 1994년 3월 9일 수산청에서 동법에 의하여 새로운 수산특산물품질인증에관한요강을 제정 공포함으로써 종전의 요강과 고시는 폐지되었다.

1995년 1월 1일 WTO 체제 출범에 따라 이에 대응하기 위하여 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법」을 「농수산물품질관리법」과 「농수산물가공산업육성법」으로 분리하여 1999년 1월21일 제정 공포하였다. 이로써 수산물품질인증은 「농수산물품질관리법」, 수산특산물과 전통식품은 「농수산물가공산업육성법」의 적용을 받게 되었다. 해양수산부와 농림부 공동으로 운영되어온 이 법들은 그러나 수산물의 특수성을 고려한 법의 제정 필요성에 따라 2001년 1월 29일 수산물품질관리법이 제정 공포되었다.

나. 근거법령 및 연혁

- 「수산물의규격화및품질인정증명에관한운영요강」 (수산청, '93. 2.15)
 - 수산물품질인증제도의 효시
- 수산물 품질인정 대상품목 지정(국립수산물검사소 고시, '93. 3.27)
 - 인정대상품목으로 현재의 인증대상품목의 효시
- 「농수산물가공산업육성및품질관리에 관한법률」 제정('93. 6.11)
 - 농수산물의 품질인증제도 도입
- 「농수산물품질관리법」 및 「농수산물가공산업육성법」 제정('99. 1.21)
 - 수산물 품질인증은 「농수산물품질관리법」, 수산특산물 및 수산전통식품





품질인증은 「농수산물가공산업육성법」으로 분리

- 「수산물품질관리법」 제정('01. 1.29)
 - 「농수산물품질관리법」 제5조의 수산물 품질인증과 「농수산물가공산업육성법」 제13조의 수산특산물, 수산전통식품 품질인증을 통합
- 수산물·수산특산물및수산전통식품의품질인증대상품목과품질인증에 관한 세부기준 제정(해양수산부 고시 제2001-78호, '01. 9.22)
- 품질인증 세부실시요령 제정(국립수산물품질검사원 고시 제 2001-13호, '01.10. 9)
- (현) 「수산물품질관리법」 제6조 내지 8조 및 같은 법 시행령 제 10조 내지 12조, 같은 법 시행규칙 제6조 내지 16조
- (현)수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준 개정 (농림수산물부고시 제2009-142호, '09. 8. 24)
- (현)품질인증 세부실시요령 개정 (국립수산물품질검사원 고시 2009-7호, '09.11.23)

다. 품질인증의 정의

농림수산물부장은 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질을 향상시키고 소비자를 보호하기 위하여 품질인증 제도를 실시하고 각각은 「수산물품질관리법」에 따라 “수산물”이란 이식용수산물을 제외한 수산동식물, “수산특산물”이란 수산가공품 중 특정지역에서 생산하거나 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 제조·가공한 제품, “수산전통식품”이란 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품으로 정의하고 있다.



라. 대상품목

수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목은 전통성과 대중성을 갖추고 상품화 할 때 시장 경쟁력을 확보할 수 있으며 수산전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요한 수산물·수산특산물·수산전통식품 총 136개 품목(수산물 78, 수산특산물 11, 수산전통식품 47개)을 선정하여 운영하고 있다.

1) 수산물(78개 품목)

제 품 별	품 목 명
건 제 품 (15)	마른오징어, 덜마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비, 마른홍합, 마른굴, 콩치과메기, 마른뱅어포, 덜마른한치
염 장 품 (3)	간다시마, 간미역, 간고등어
해 조 류 (9)	마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찢뚝, 마른김(자반용)
횃 감 용 수 산 물 (23)	<ul style="list-style-type: none"> • 신선·냉장품 : 넙치, 조피볼락, 참돔, 방어, 삼치, 농어, 오징어,(13)붕장어, 우렁쟁이, 생굴, 홍어, 병어, 전어 • 냉 동 품 : 새조개, 피조개, 새우, 북방대합, 한치, 참치, 학공치,(10)홍어, 병어, 키조개(개아지살)
냉동수산물 (28)	고등어, 갈치, 삼치, 뱀장어, 붕장어, 대구, 꽃게, 가자미, 참조기, 참돔, 눈볼대, 전갱이, 오징어, 문어, 콩치, 청어, 새우, 옥돔, 굴, 병어, 민어, 홍어, 키조개(개아지살), 전복, 주꾸미, 명태, 붉은대게살(자숙, 각육), 붉은대게살(자숙, 봉육)

2) 수산특산물(11개 품목)



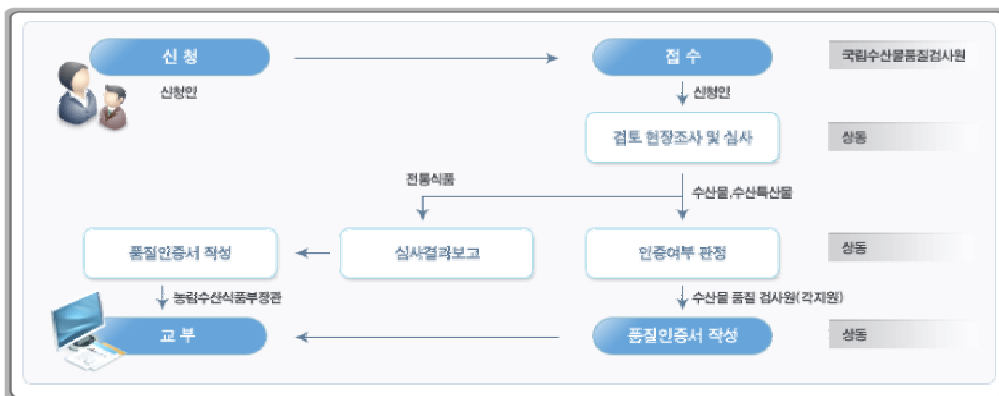


제 품 별	품목명
조미가공품(9)	조미취치포, 조미개량조개, 조미오징어, 조미찢은오징어, 조미늘인오징어, 조미썰은취치포, 조미늘인취치포, 송어(훈제), 산천어(훈제)
해조가공품(2)	다시마환, 다시마과립

3) 수산전통식품(47개 품목)

분류	품목명
젓갈류(30)	○ 젓갈 : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, (24) 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비, 청어알, 우렁챙이(멍게), 갈치속, 한치, 전복 ○ 액젓(4) : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 ○ 식해(2) : 가자미, 명태
죽 류(6)	복어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
계장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
건제품(2)	굴비, 마른가닥미역
기 타(6)	조미김, 고추장굴비, 채첩국, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장

마. 인증절차





수산물·수산특산물·수산전통식품 품질인증을 받고자 하는 경우 공장소재지에 위치한 국립수산물품질검사원 해당지원에 신청서를 제출하면, 관할지원에서 서류검사, 공장심사, 품질검사를 거쳐 합격으로 판정 시 품질인증서를 교부한다. 다만, 수산전통식품은 관할지원에서 심사결과를 농림수산식품부에 제출, 서류심사 후 합격으로 판정 시 농림수산식품부장관 명의의 인증서를 교부한다.

바. 인증표시





품질인증표지	인증표시 및 방법																				
 <p>수산물·수산특산물</p>	<p>○ 표시도표</p> <p>가. 기본형</p> <table border="1" data-bbox="509 636 1283 824"> <tr> <td rowspan="4">  </td> <td>품 명</td> <td></td> <td>생 산 자</td> <td></td> </tr> <tr> <td>산 지</td> <td></td> <td>전화번호</td> <td></td> </tr> <tr> <td>생산조건</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>주 소</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>나. 간이형</p> <table border="1" data-bbox="541 920 1056 1104"> <tr> <td rowspan="2">  </td> <td> 품명(산지, 생산조건) 생산자 : ※ 주소 및 전화번호는 식품 표시내용과 같습니다. </td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table> <p>○ 품질인증 표시방법</p> <p>가. 품질인증 문구 앞에 수산물인 경우 “수산물”, 수산특산물인 경우 “수산특산물”로 표시</p> <p>나. 생산조건란에는 양식산인 경우 “양식산”으로, 자연산인 경우 “자연산”으로 표시</p>		품 명		생 산 자		산 지		전화번호		생산조건				주 소					품명(산지, 생산조건) 생산자 : ※ 주소 및 전화번호는 식품 표시내용과 같습니다.	
	품 명			생 산 자																	
	산 지			전화번호																	
	생산조건																				
	주 소																				
	품명(산지, 생산조건) 생산자 : ※ 주소 및 전화번호는 식품 표시내용과 같습니다.																				
 <p>수산전통식품</p>	<p>○ 표시항목 : 산지, 품명, 생산자 또는 생산자단체의 명칭, 주소 및 전화번호, 생산조건</p> <p>○ 표시방법</p> <table border="1" data-bbox="528 1576 1264 1731"> <tr> <td rowspan="4">  </td> <td>품 명</td> <td></td> <td>생 산 자</td> <td></td> </tr> <tr> <td>산 지</td> <td></td> <td>전화번호</td> <td></td> </tr> <tr> <td>생산조건</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>주 소</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>		품 명		생 산 자		산 지		전화번호		생산조건				주 소						
	품 명			생 산 자																	
	산 지			전화번호																	
	생산조건																				
	주 소																				

사. 인증현황 및 추진실적



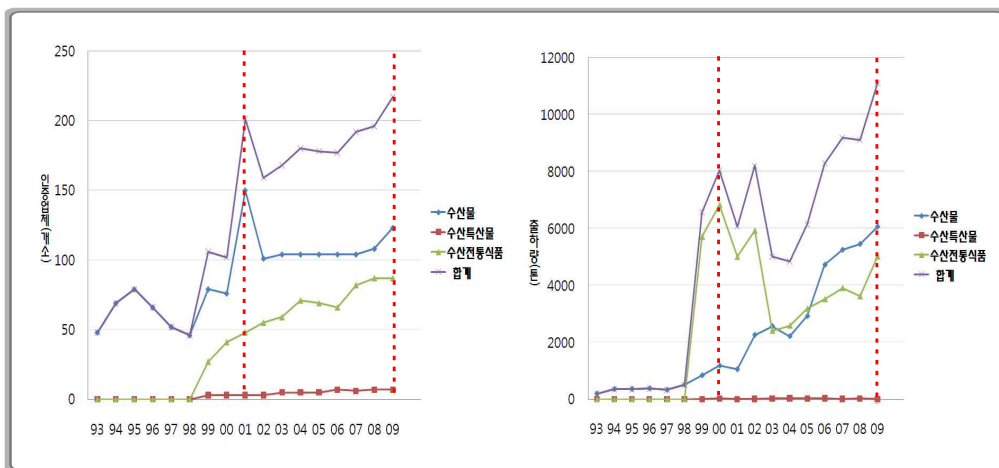
품질인증제도 시행(1993) 이후 인증제품 및 인증업체가 지속적으로 증가하여 '09년에는 총 55개 품목, 320여개 제품, 217개 업체가 인증되었다.

최근, 품질인증품의 수요가 늘어나면서 인증업체와 출하량이 눈에 띄게 증가하고 있는 가운데, 인증업체는 '08년(196개소)보다 21개소가 증가한 217개소가 인증되었으며, 출하량은 '08년(9천톤)보다 2천톤이 증가한 11천톤이 유통·판매되어 주로 백화점, 대형마트, 대형식품회사, 급식납품업체 등에 출하되었다.

'09년 통계에 따르면 단일품목으로 가장 인증이 많이 된 품목은 조미김(58건), 굴비(30건), 간고등어(26건) 순이고, 지역별로는 전남(102건), 부산(55건), 충남(30건) 순으로 많은 제품이 인증되었다.

이렇게 인증된 수산물·수산물특산물은 “品”, 수산전통식품은 “물레방아” 인증표시를 부착하여 전국으로 유통·판매되었다.

■ 연도별 인증업체 및 출하량 변동추이 ■



아. 향후 추진계획





「학교급식법」 제10조(식재료)에 따르면 수산물품질인증품을 우수하고 안전한 식재료에 규정하고 우선 구입·사용토록 하고 있으며, 서울시 등 지자체 「학교급식 지원 조례」에 따른 예산지원 대상 우수농축수산물에 수산물 품질인증품이 포함되어 있다.

최근, 학교급식에 대한 국민적 관심이 높아짐에 따라 품질인증품을 공급 받기 위한 급식식재료유통업체 및 학교급식관계자의 구입문의와 급식식재료 생산업체의 품질인증 신청문의가 이어지고 있다.

이에 따라, 품질검사원에서는 우수한 품질의 품질인증수산물이 학교급식에 공급될 수 있도록 인증제품 및 업체에 대한 정보제공 뿐 만 아니라, 학교급식 관계자 들을 대상으로 하는 교육, 홍보 등을 계획하고 있으며, 품질인증을 받기위해 신청한 식재료 생산업체에서 생산·가공된 수산물에 대해서도 엄격한 심사 후 합격한 제품에 한해 인증서를 교부할 계획이다.

이러한 계획이 성공리에 추진된다면 품질인증제도의 활성화 뿐 만 아니라, 생산어업인의 소득증대와 우수수산물 소비자공급이라는 두 마리의 토끼를 한번에 잡을 수 있을 것으로 기대된다.

4 ● 농·수산물 지리적표시제



가. 정 의

농산물품질관리법과 수산물품질관리법에 따르면, 지리적표시란 농·수산물 및 그 가공품의 명성·품질 기타 특징이 본질적으로 특정 지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 당해 농산물 및 그 가공품이 그 특정 지역에서 생산된 특산물임을 표시하는 것을 의미한다.

WTO TRIPs 협정의 정의에 따르면, 지리적표시는 상품의 품질·명성 또는 그 밖의 특징이 본질적으로 지리적 원산지에서 기인하는 경우 상품이 회원국의 영토 또는 회원국의 지역이나 지방에서 생산되었다는 것을 나타내는 표시를 의미한다. 농산물과 그 가공품이 상품으로 표현되어 대상 품목 범위를 넓게 잡고 있는 것 외에는 거의 같은 정의입니다. 우리나라의 지리적표시제는 대상품목만을 뿐 농산물품질관리법과 수산물품질관리법에 의해서도 시행되고 있다.

나. 도입배경 및 목적

1883년 “산업재산권보호에 관한 파리협약”은 최초로 지리적표시가 지적재산권의 하나로 보호받게 되었으나 지리적표시에 대한 명확한 정의가 내려지지 않았다. 1891년 “허위·기만적 출처 표시금지에 관한 마드리드협정”으로 지리적표시에 대해 파리협약보다 폭 넓은 보호규정 설정하고 오인을 야기할 수 있는 지리적표시에 대해서도 규제하게 되었다.

1958년 “원산지명칭 보호와 국제 등록에 관한 리스본협정”은 원산지 명칭으로 표기되는 지리적표시는 특정지역에서 생산된 상품의 품질이 자연 환경적·인적 요소를 포함하는 당해지역의 지리적 환경에 기인하는 경우, 그 상품에 지리적 명칭 부여하였고 1992년 “농산물 및 식료품의 원산지 명칭 및 지리적표시 보호에 관한 EU 규정”으로 프랑스 주도로 EU에서 지리적표시 등록제도 도입하였다.





1994년 “WTO/TRIPs 협정”은 국제적으로 지적재산권 분야가 가장 부각된 협정으로, TRIPs 협정의 지리적표시는 WTO 회원국 전체가 협정이행의 의무를 갖게 되었고 한국은 2001년부터 농수산물품질관리법이 제정되면서 의무화되었다. 최근 농·수산물과 그 가공품에 대한 소비 추세는 가격보다는 질 위주로 변해가고 있다. 또 생산지에서 비롯한 역사성과 토속성이 상품 선택에 주요한 요인으로 자리를 잡아가고 있고, 특히 먹을거리의 안전성과 맛에 대한 소비자들의 관심도가 점점 높아지고 있어 농·수산물과 그 가공품에 대한 선택 요소로 가격보다 품질이 중요하게 취급되고 있는 실정이다.

이에 따라 최근 농어업인과 생산자단체에서 양보다는 질 위주의 생산, 즉 품질과 브랜드로 시장에서 승부를 가리자는 의식이 자리를 잡아가고 있는 실정이다. 따라서 우수한 지리적 특성을 가진 농산물 및 가공품의 지리적표시를 등록·보호함으로써 지리적특산품의 품질향상, 지역특화산업으로의 육성 도모하고 지리적 특산품 생산자를 보호하여 우리 농·수산물 및 가공품의 경쟁력 강화하는 동시에 소비자에게 충분한 제품구매정보를 제공함으로써 소비자의 알권리 충족시키는데 그 목적이 있다.

다. 기대효과

지리적표시 인증을 통하여 생산자는 품질향상을 촉진시키고 이로써 소득을 증대시킬 수 있다. 국가는 국산농수산물을 국제적으로 보호하고 외국농수산물 부정유통을 방지하며 지역발전에 기여하는 효과가 있다. 소비자는 지리적표시 제에 의해 보호됨으로써 질 좋은 농수산물선택권을 확보하는 등 농수산물 개방에 효율적으로 대처하고 고품질의 식품을 요구하는 소비자의 욕구를 충족시키는 효과를 가진다.

라. 법적근거





1) 농산물

- (1) 농산물품질관리법 제8조, 제8조의 2~9, 제8조의 20, 제8조의 21, 제33조, 제35조, 제36조, 제38조
- (2) 농산물품질관리법 시행령 제17조 내지 제21조
- (3) 농산물품질관리법 시행규칙 제16조, 제19조, 제20조

2) 수산물

- (1) 수산물품질관리법 제9조
- (2) 수산물품질관리법 시행령 제13조 내지 제15조
- (3) 수산물품질관리법 시행규칙 제17조 내지 제21조

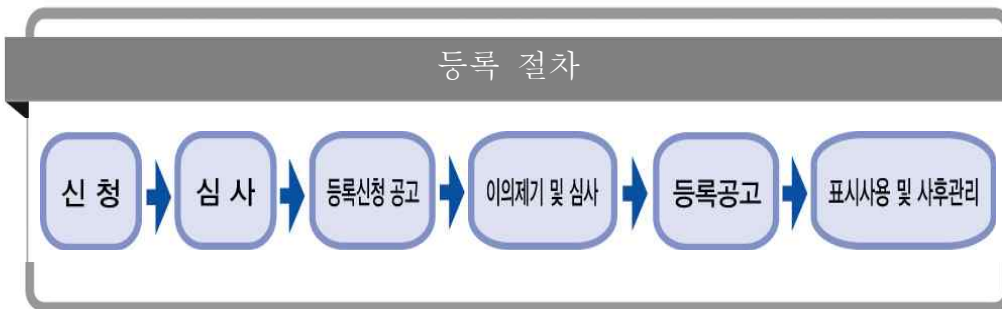
마. 실시경과

- (1) 지리적표시 등록제도 시행근거 규정마련(1999. 7.1)
- (2) 지리적표시등록심의회구성·운용규정 제정(2000.9.21)
- (3) 지리적표시등록심의회 구성(2001.8.25)
- (4) 지리적표시 등록대상 품목 개정(2002.9.10)
- (5) 지리적표시등록심의회구성·운용규정 개정(2005.10.11)
- (6) 지리적표시의 지적재산권강화 규정마련(2009.12.10)





바. 등록기준(농산물품질관리법 시행령 제15조)



당해 품목의 우수성이 국내 또는 국외에서 널리 알려진 품목, 품질등급이 표준규격의 최상등급 또는 관행적 최상등급일 것, 당해 품목의 명성, 품질 기타 특성이 본질적으로 특정지역의 자연환경적 요인 또는 인적 요인에 의하여 이루어진 품목일 것, 당해 품목이 지리적표시의 대상 지역 안에서 생산 또는 가공된 품목일 것, 기타 농림부장관이 필요하다고 인정하여 정하는 기준에 적합하여야 한다.

신청자격자(특정지역 안에서 지리적표시의 등록대상품목을 생산하거나 가공하는 자로 구성된 단체(법인)에 한함. 다만 등록대상품목의 생산자 또는 가공업자가 지역 내에 1인만 존재하는 때에는 예외적으로 가능)가 지리적특성을 가진 농·수산물과 그 가공품을 등록신청서와 7가지 구비서류(생산계획서(단체의 경우 각 구성원별 생산계획을 포함), 품질의 특성에 관한 설명서, 유명 특산품임을 증명할 수 있는 자료, 품질의 특성과 지리적 요인과의 관계에 관한 설명서, 지리적표시 대상지역의 범위, 자체품질기준, 품질관리계획서)를 작성하여 지리적표시관리기관장(국립농산물품질관리원장, 국립수산물품질검사원장)에게 제출하고 지리적표시관리기관장은 신청일로부터 15일 이내에 지리적표시 등록심의회에 심사 요청하여 심사위원회는 1년 내에 등록기준에 적합한지 여부를 심사한 후(지리적 표시의 명칭, 품질의 특성과 지리적 요인과의 관계, 자체품질기준의



적절성, 지리적표시 대상지역의 범위, 기타 필요한 등록요건) 등록신청을 거부할 사유가 없을 때 등록증을 교부하고 등록신청 공고합니다.

지리적 표시 등록 신청인의 성명·주소 및 전화번호, 지리적 표시 등록 대상 품목 및 등록명칭, 품질의 특성과 지리적 요인과의 관계, 신청자의 자체품질 기준, 지리적 표시 대상지역의 범위를 등록하고 누구든지 등록신청공고일로부터 60일 이내에 이의사유를 기재한 이의신청서와 필요한 증거를 첨부하여 지리적표시관리기관장에게 이의신청 가능합니다. 심사결과가 부적합하면 신청인에게 그 사유를 명시하여 통지하여야 한다.

사. 지리적특산품의 표시(농산물품질관리법 시행규칙 제20조)



지리적표시등록을 받은 자는 지리적특산품의 포장·용기의 표면 등에 표시 및 표시 사항을 붙이거나 인쇄할 수 있다.

아. 사후관리

지리적표시관리기관장은 지리적특산품의 품질수준의 유지와 소비자 보호를 위하여 지리적특산품의 등록요건에의 적합성, 지리적특산품의 관련서류 등의





열람, 지리적특산품의 시료수거·조사 또는 전문시험연구기관에의 시험의뢰 등을 할수 있다(법 제18조의 7). 이때 사후관리를 위한 수거·조사·열람 등을 거부·방해 또는 기피한 자는 1천만원 이하의 과태료에 처한다. 등록취소의 경우 청문을 실시하여야 한다(법 제33조).

자. 지리적표시 위반시 처분

위반행위	해당 법조문	행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 의무표시 사항이 누락된 경우	법 제8조의8	시정명령	표시정지 1개월	표시정지 3개월
2) 내용물과 다르게 거짓 표시나 과장된 표시를 한 경우	법 제8조의8	표시정지 1개월	표시정지 3개월	등록 취소
3) 지리적표시품이 아닌 제품에 지리적표시를 한 경우	법 제8조의8	등록 취소	-	-
4) 지리적표시품이 규격에 미달한 경우	법 제8조의8	표시정지 3개월	등록 취소	
5) 지리적표시품의 생산이 곤란한 사유가 발생한 경우	법 제8조의8	등록 취소	-	-

내용물과 다르게 허위표시 또는 과장된 표시를 3차에 걸쳐 한 때, 지리적표시의 등록기준을 2차에 걸쳐 위반한 때, 지리적특산품이 아닌 제품에 지리적특산품의 표시를 한 때, 지리적 표시등록을 받은 자가 전업·폐업 등의 사유로 지리적특산품의 생산이 곤란 한 때에는 등록취소되며, 이러한 이유로 등록취소시 취소일자 및 등록번호, 지리적표시 등록대상품목 및 등록명칭, 지리적표시 등록자의 성명·주소 및 전화번호, 취소사유를 등록취소공고를 하여야 한다.

지리적표시관리기관장은 조사 등 사후관리 결과로 지리적특산물품이 시정





명령, 표시정지, 등록취소 등 행정처분이 가능하며 이런 행정처분에 따르지 아니한 자는 1년 이하의 징역 또는 1천 만원 이하의 벌금에 처해진다. 지리적 특산품의 허위표시를 하거나 지리적특산품과 유사한 표시를 할 경우 및 지리적 특산품의 혼합 판매 또는 진열할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천 만원 이하의 벌금에 처해진다.

차. 지리적표시 단체표장제도

단체표장은 단체에 의해 소유되고 그 표장을 사용하는 자는 그 단체의 일원임을 나타내게 하는 표장이며, 단체 구성원이 단체표장을 사용하게 할 수 있다. 단체표장의 출원은 특허청에 하며, 지리적표시가 단체상표로 등록이 되면 단체상표권자는 제3자의 표장사용을 금지할 수 있다.

특허청에서는 지역경제 활성화 차원에서 보성녹차, 순창고추장, 한산모시 등 역사적으로 명성이 있거나, 독특한 품질로 수요자들에게 널리 알려져 있는 지역특산품의 상품 명칭을 상표법상의 권리로 보호하여야 한다는 지방자치단체, 생산자단체 중심의 대내적인 요구와 도하개발 아젠다(DDA) 협상 등 지리적 표시의 보호 대상품목의 확대 및 다자등록 시스템의 설치준용에 의한 지리적 표시의 보호강화방안 등과 관련한 대외적인 도전 또는 국제협상에 적극적으로 대응함과 아울러 국내의 지리적표시가 외국에서도 보호받을 수 있는 기반을 마련하기 위해서 지리적표시를 단체표장으로 등록받을 수 있도록 했다.

카. 수산물 지리적표시제

지리적 표시제의 대상만 다를 뿐 농산물 지리적표시제와 같다. 수산물품질 검사원에서 업무를 담당하고 있고 수산물품질관리법에 근거하며, 등록조건과 등록 방법은 농산물 지리적표시와 동일하고 현재까지 등록현황은 아래와 같다.





■ 지리적표시 등록현황 ■

종류	품목
농산물	보성녹차, 하동녹차, 고창복분자주, 서산마늘, 영양고춧가루, 의성마늘, 괴산고추, 순창전통고추장, 괴산고춧가루, 성주참외, 해남겨울배추, 이천쌀, 철원쌀, 고흥유자, 홍천찰옥수수, 강화약쑥, 횡성한우고기, 제주돼지고기, 고려홍삼, 고려백삼, 고려태극삼, 안동포, 충주사과, 밀양얼음골사과, 정선흥기, 남해마늘, 단양마늘, 창녕양파, 무인양파, 여주쌀, 무안백련차, 청송사과, 고창복분자, 광양매실, 정선찰옥수수, 진부당귀, 고려수삼, 청양고추, 청양고춧가루, 해남고구마, 영양무화과, 여주고구마, 보성삼베, 함안수박, 고려인삼제품, 고려홍삼제품, 군산찰쌀보리쌀, 제주녹차, 홍천한우, 영월고추, 영천포도, 영주사과, 서생간절곶배, 삼척마늘, 김천자두, 영동포도, 진도대과, 김천포도, 원주치악산복숭아, 영월고춧가루, 예산사과, 영광찰쌀보리쌀
임산물	양양송이, 장흥표고버섯, 산청곶감, 정안밤, 울릉도삼나물, 울릉도미역취, 울릉도참고비, 울릉도부지갱이, 경산대추, 봉화송이, 청양구기자, 상주곶감, 남해창선고사리, 영덕송이, 구례산수유, 광양백운산고로쇠수액, 영암대봉감, 천안호두, 문경오미자, 무주머루, 울진송이, 횡성더덕, 약양대봉감, 영동곶감, 가평жат, 홍천жат, 정선곶드레, 보은대추, 청도반시
수산물	보성별교꼬막, 완도전복, 완도미역, 완도다시마, 기장미역, 기장다시마, 장흥키조개

타. 외국의 등록사례

1) 유럽연합(EU)

EU는 지리적표시를 원산지명칭보호(Protected Designation of Origin : PDO)와 지리적표시보호(Protected Geographical Indication : PGI)로 구분하여 운용하고 있다. 원산지명칭보호(PDO)는 원료의 생산과 가공과정 모두가 해당지역 안에서 이루어져야 하지만, 지리적표시보호(PGI)는 생산, 제조 및 처리과정 중 어느 하나라도 지역과 연계성이 있으면 이 범주에 포함됨, 예를 들어 원료를 외지에서 가져오더라도 어느 지역의 특수한 제조방법에 의해 생산되면 PGI에 해당되며 보호수준은 PDO와 동일하다. 1992년 ‘농산품과 식료품



(가공품)에 대한 지리적표시 및 원산지명칭 보호에 관한 이사회 규칙'이 제정되면서 지리적표시제에 대한 법적인 근거가 마련됐다.

2) 프랑스

프랑스는 지리적표시제에 가장 먼저 눈을 뜬 나라다. 프랑스에서는 1900년대를 전후하여 외국산 포도 및 포도주에 밀려 자국산 포도 관련산업에 위기(품질 하락, 가격폭락, 표시문란)가 도래함에 따라 포도주산업의 부흥을 위해 AOC(원산지명칭보호)제도를 도입하였고, 1935년에 '포도주 및 증류주 국가위원회'를 설치, 1947년에 INAO(Institute National les Appellation d'Origine: 국립 원산지명칭관리소)를 설치하면서 AOC제도가 본격화되었으며, 1955년에 치즈에 대한 보호체계를 확립하고 1990년에 기타의 모든 농산물 및 식료품에 대해 확대 적용하여 프랑스의 AOC(원산지명칭보호)제도는 품질관리, 농가소득보장, 소비자보호 등 모든 면에서 성공적인 제도로 평가되고 있다. 프랑스 농업부가 관장하는 민간법인인 INAO가 등록 및 관리업무를 총괄하는데 생산자단체(가공 및 유통업체 포함)들이 신청하면 지방자치단체에서 검토한 후 INAO에 제출하고 전문가 그룹의 검토를 거쳐 품목별 규정에 대한 초안을 마련한 다음 농무성에 제출·승인한다.

3) 미국

일반 상표법 내에서 지리적표시를 보호하고 있는데 두가지 방법이 있다. 먼저 '인증표시'를 이용하는 것으로, 인증표시에는 단어·이름·상징 등이 사용된다. 이들 인증표시의 소유자는 정부기관이 되고, 해당 조건을 충족하는 단체에게 사용을 허가한다.

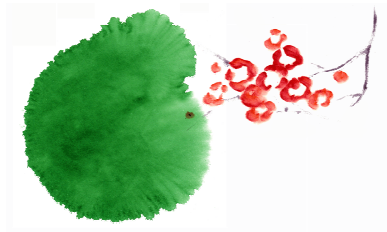
다음은 '단체표시'를 이용하는 것이다. 특정 단체가 회원을 대표해서 표시에 대한 소유권을 가지고 회원들에게 사용권을 양허할 수 있다.





4) 일본

상표법에는 지리적표시에 관한 명문의 규정을 두고 있지 않다. 유사한 제도인 ‘지역단체상표제도’를 보호수단으로 삼고 있다. 지역단체상표제도는 각 지역의 브랜드를 적절하게 보호, 사업자의 경쟁력 강화와 지역경제 활성화를 목적으로 하고 있다. 상표 등록을 할 수 있는 단체의 요건으로는 △법인일 것 △사업 협동조합 등의 특별법에 의해 설립된 조합일 것 △설립 근거법에 있어서 자격자의 가입 여부가 규정돼 있을 것 등이다.





5 • 전통식품 품질 인증제도



가. 정의

국산농산물을 주원료로 하여 제조·가공되는 우수 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도이다. 이 제도는 생산자에게 고품질의 제품 생산을 유도하고 소비자에게 질 좋은 안전한 식품을 공급하기 위한 전통 식품산업 육성의 핵심제도이다.

나. 필요성

한국 농업은 WTO체제하에서 급속한 농산물 시장개방과 여러 나라와 자유 무역협정을 체결함으로써 가격 경쟁력이 높은 농산물에 국내 시장을 한층 더 개방하도록 강요받고 있는 상황이다.

우리 농업은 국내에 한정되지 않고 세계농업과 함께 경쟁하는 시장에서 소비자 요구를 만족시키기 위해 농산물의 고품질화와 안전한 농산물 생산으로 수입 농산물과 경쟁할 시기가 되었다.

외국농산물의 국내유입이 크게 증가하여 매년 증가하는 수입식품의 양적 팽창으로 전 국민의 칼로리 섭취량의 약 절반정도를 수입식품에 의존하게 되어 식품공급의 해외 의존도가 심화됨에 따라 식품수급과 더불어 자국 소비자를 보호하기 위한 식품의 안전성에 대한 인식전환이 필요하게 되었다.

1993년 「농산물가공산업육성법」을 제정 여러 가지 지원시책을 통하여 농산물 가공 및 전통식품 산업을 육성해 왔으며, 「식품산업진흥법」 제정('08.6.28.)으로 전통식품 품질인증제에 대한 시행이 본격화되었다. 이는 소비처를 확대하고 농산물의 부가가치를 높일 수 있는 기반을 마련하며 농산물의 상품성 제고와 공정한 거래 실현을 도모함으로써 농업인의 소득을 증대하고 소비자를 보호하기 위함이다. 이런 측면에서 전통식품 품질인증 제도는 국민적 공감대의 형성을 통한 안전한 먹을거리 제공에 필수적인 제도라고 할 수 있다.

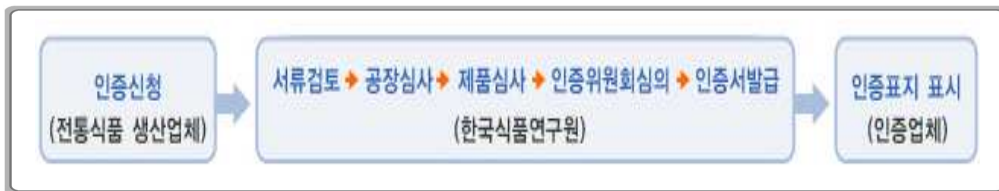




다. 인증 대상품목

국내에서 제조·가공되었거나 현재 소비되고 있는 다양한 식품 중에서 전통성과 대중성이 있으며, 상품화 할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있으며, 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요한 점 등을 고려하여 해당분야 전문가로 구성된 식품 산업진흥심의회회의 의결을 통해 결정된다.

라. 인증등록절차



품질인증 제조업체가 전통식품 품질인증을 받고자 하는 경우 신청서를 제출하면 품질인증기관으로 지정된 한국식품연구원에서 서류검토, 공장심사, 제품심사를 거쳐 합격으로 판정되면 한국식품연구원장이 전통식품 품질인증서를 교부한다. 인증받은 업체는 물레방아 마크를 사용할 수 있다.

■ 전통식품 인증 마크 ■

- 고향의 산 : 전승되어온 풍습과 전통을 상징하며 옛고향의 푸근함을 연상
- 열두개의 원점 : 알곡 즉 식품을 상징하며 연중 (12개월) 지속적 생산을 의미
- 물레방아 : 가공산업의 원조를 상징하며 회전축은 전통식문화의 계승발전을 의미





□ 품질인증심사

심사의 항목은 10가지 항목으로 평가내용은 다음과 같다.

- 공장입지 : 오염물질 발생시설 영향, 입출고 용이성 등
- 작업장 : 교차오염방지 등을 위한 작업장의 용도별 분리 및 구획 여부, 작업장의 벽과 바닥의 구조·기능, 작업장내의 온도 적정여부, 작업장내의 악취·유해가스·증기 등의 환기시설 적정여부, 방충 및 방서시설, 작업장내부의 수세·세척설비·소독장비 활용 여부, 작업장 내의 청결상태 등
- 제조설비 : 적정제조설비의 확보 및 관리여부 등
- 원료조달 및 관리 : 국내산 주원료조달방법 및 검증, 원재료·부재료 입고관리 적정성, 보관시설·방법 및 관리의 적정 여부 등
- 공정 및 품질관리 : 제조작업 표준 수립 및 이행여부, 최종제품의 해당 규격 및 품질기준 검사여부, 해당분야 전문인력과 시험장비를 통한 품질관리업무의 이행여부, 최종제품의 품질수준유지를 위한 보관 및 입·출고관리의 적정성 등
- 용수관리 : 지하수의 오염가능시설 보호 여부, 「먹는 물 관리법」에서 정한 수질기준에의 적정여부 등
- 개인위생 : 종업원의 건강검진 및 결과에 대한 조치여부, 위생장구와 작업화의 착용상태 등
- 환경위생 : 오·폐수의 처리 방법과 처리시설의 운영 적정여부, 폐기물의 처리방법 및 처리상태 적정여부, 화장실의 구조·위생장비 설치 및 관리상태 적정여부 등
- 유통관리 : 품질이 최종 소비시점까지 유지될 수 있는 유통장비 및 유





통방법의 적정성, 인증신청제품의 행정처분유무, 부적합품 처리의 적정성 등

- 포장 및 표시 : 포장재의 적합성, 포장재의 보관 및 입·출고 관리의 적정성, 홍보 및 제품에 대한 표시내용 적정여부 등

마. 사후관리

국립농산물품질관리원 및 인증기관(한국식품연구원)은 품질인증을 받은 제품에 대하여 당해 표준규격에 적합한지 여부를 확인하기 위해 연 1회 현장조사와 연 2회 시판품조사를 실시한다.

바. 전통식품품질인증 현황

규격번호	규격명	규격번호	규격명	규격번호	규격명
T001	한과류	T023	탁 주	T047	머루즙
T002	메 주	T024	녹 차	T048	곰 탕
T003	청 국 장	T025	식 혜	T049	족 발
T004	국 수 류	T026	미숫가루	T050	츄 즙
T005	목 류	T028	마늘장아찌	T051	수정과
T006	구기차차	T029	삼 계 탕	T052	고추장아찌
T007	건 표 고	T030	매실농축액	T053	약 주
T008	무말랭이	T031	가 래 떡	T054	곡물식초



규격번호	규격명	규격번호	규격명	규격번호	규격명
T009	꽃 감	T032	흑염소추출액	T055	감잎차
T010	일반표시기준	T034	고춧가루	T056	청 주
T011	엿	T035	등굴레차	T057	증류식소주
T012	조 청	T036	누 룡 지	T058	리큐르
T013	약 식	T037	대 추 차	T059	증 편
T014	고 추 장	T038	메밀가루	T060	새알심
T015	된 장	T039	인삼차류	T061	시래기
T016	간 장	T040	도라지가공품	T062	찌는 떡
T017	엿 기 림	T041	도토리묵가루	T063	치는 떡
T018	유자절임	T042	마늘쫄장아찌	T064	설렁탕
T019	참 기 림	T043	솔잎가공품	T065	과실식초
T020	김 치 류	T044	들깨잎장아찌	T066	뽕잎차
T021	두 부	T045	들 기 림		
T022	죽 류	T046	양념갈비		

사. 전통식품 CODEX 규격화사업

국제식품규격(CODEX)이란 WTO 체제하에 각국이 준수해야할 식품에 관한 최소의 기준으로 공정한 식품교역을 위해 세계 182개 회원국이 합의한 국제





식품규격이다. 우리나라는 2001년 김치가 처음으로 등록되었고, 2009년 고추장·인삼제품·된장이 등록되었으며, 이러한 동향은 세계 식품으로 도약하고 수출 경쟁력을 강화하는 등 효과를 나타낼 것이다.





6 • 식품의 산업표준인증(KS)

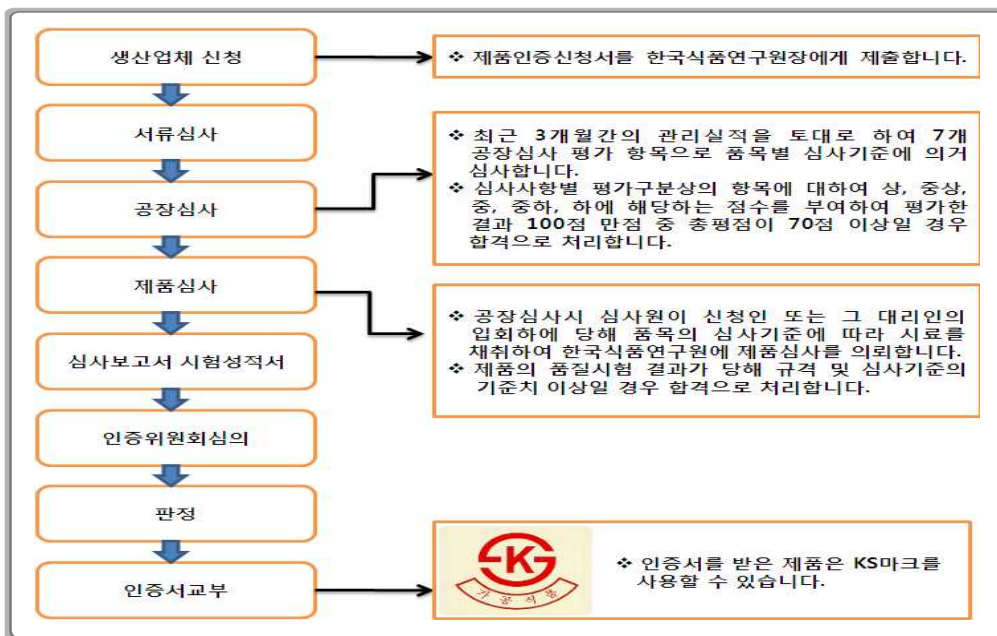
가. 정의

식품의 산업표준인증(KS)이란 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공식품의 품질고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하여 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품산업 경쟁력을 향상시키고 국민 경제발전에 이바지 하고자 하는 제도이다.

나. 법적 근거

- 「식품산업진흥법」 제20조(식품의 산업표준인증)
- 「산업표준화법」 제15조(제품의 인증)

다. 인증 절차





□ 인증심사 기준

(1) 제품분야

(가) 일반심사기준

● 표준화 일반

- 사내표준화 · 품질경영의 추진
- 사내표준화와 품질경영의 도입 및 확산을 위한 활동
- 표준화 및 품질경영에 관한 교육훈련의 실시
- 품질관리담당자 및 전문 인력 확보
- 불만처리 및 경로 추적
- 작업환경 및 안전시설 등의 관리상태

● 자재의 관리

- 검사항목, 자재 품질기준, 검사방법, 이행사항

● 공정관리

- 검사 또는 관리항목, 검사 또는 공정관리 방법, 이행사항, 제조작업표준

● 제품의 품질관리

- 제품의 품질기준, 검사방법, 이행사항

● 제조설비의 관리

- 제조설비의 보유현황, 점검 · 보수 · 유회관리 등의 관리규정 실시여부 등

● 시험 · 검사설비의 관리

- 시험 · 검사설비의 보유현황, 교정실시, 시험 · 검사설비의 관리규정 실시여부 등

● 유통관리

- 유통제품의 관리, 행정처분 등의 유무, 허위 또는 과장선전 등의 유무, 제품의 유통기한 또는 품질유지기한의 관리, 비상시 관리



(나) 한국산업표준(KS)별 심사기준

- 제품시험을 위한 샘플링방식
- 제품시험 결과에 따른 결함 구분(경결함, 중결함, 치명결함)
- 제품인증표시 방법
- 제품의 인증 구분(종류·등급 또는 명칭) 등

(2) 서비스분야

(가) 사업장 심사기준

- 표준화 일반
 - 사내표준화·품질경영의 추진
 - 사내표준화와 품질경영의 도입 및 확산을 위한 활동
 - 표준화 및 품질경영에 관한 교육훈련의 실시
 - 품질관리담당자 및 전문 인력 확보
- 서비스 운영체제
 - 서비스운영체제를 사내표준에 규정하고 수행시스템 구축
- 서비스 운영
 - 서비스운영사항을 사내표준에 규정하고 사전서비스, 서비스수행 및 사후서비스 수행
- 서비스 인력관리
 - 서비스 인력관리사항을 사내표준에 규정하고 서비스 수행 인력 및 전문인력 확보하고 교육훈련실시, 결과 반영
- 시설·장비, 환경 및 안전관리
 - 시설·장비, 환경 및 안전관리에 대한 사항을 사내표준에 규정하고 이에 따라 관리





(나) 서비스 심사기준

- 고객이 제공받은 사전서비스
- 고객이 제공받은 서비스
- 고객이 제공받은 사후서비스

(다) 한국산업표준(KS)별 심사기준

- 인증표시의 방법
- 서비스의 인증 구분(종류 등)

라. 사후 관리

KS 제품표시인증을 받은 제품은 현장조사와 시판품조사로 사후 관리되고 있다. 현장조사는 군납 등으로 타기관의 수시 조사를 많이 받고 있는 KS식품 인증업체의 특성상 부담을 경감하기 위해 표본으로 현장조사를 실시하며, KS 식품 인증업체 중 정기심사를 받는 업체는 제외한다. 시판품 조사는 시중의 유통과정에서 채취하여 그 품질이 표준기준과 일치하는지 여부를 확인하는 것으로써 연 2회조사를 실시하는 것을 원칙으로 하고 있다. 조사내용은 「식품산업진흥법」 또는 「산업표준화법」 등에서 정하는 사항의 표시방법, 표시사항의 적합성 여부 등을 확인하는 외관조사와 각 표준규격에서 정하는 항목별 품질 기준과의 적합성 여부를 확인하는 성분조사가 있다.





마. 행정 처분

행정처분대상	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
공장심사·사업장심사·서비스심사 또는 현장조사 결과 법 제17조 제1항에 따른 인증심사기준에 맞지 아니하여 총평점이 80% 미만 60% 이상인 경우	시정명령	표시정지 1월	표시정지 3월
공장심사·사업장심사·서비스심사 또는 현장조사 결과 법 제17조 제1항에 따른 인증심사기준에 맞지 아니하여 총평점이 60% 미만 40% 이상인 경우	표시정지 1월	표시정지 3월	표시정지 6월
공장심사·사업장심사·서비스심사 또는 현장조사 결과 법 제17조 제1항에 따른 인증심사기준에 맞지 아니하여 총평점이 40% 미만인 경우 표시정지	표시정지 3월	표시정지 6월	
제품심사 또는 시판품조사 결과 법 제 12조 제1항에 따른 한국산업표준에 맞지 아니하는 정도가 법 제17조 제1항에 따른 인증심사기준에서 정한 경미한 결함(표시위반 등)에 해당되는 경우	시정명령	표시정지 3월	
제품심사 또는 시판품조사 결과 법 제 12조 제1항에 따른 한국산업표준에 맞지 아니하는 정도가 법 제17조 제1항에 따른 인증심사기준에서 정한 중대한 결함(품질이나 성능의 결함 등)에 해당되는 경우	표시정지 3개월 및 판매정지 3개월	표시정지 6개월 및 판매정지 6개월	
인증받은자가 인증받지 아니한 자 또는 다른 인증받은자의 제품(서비스)을 자체 제조한 제품(자체 제공한 서비스)으로 위장하여 인증표시를 한 경우	표시정지 6개월 및 판매정지 6개월		
인증받은자가 자체 제조한 제품(자체 제공한 서비스)을 다른 인증받은자의 제품(서비스)으로 위장하여 인증표시를 한 경우	표시정지 6개월 및 판매정지 6개월		





바. 벌칙

가공식품표준화(KS)제도의 발전과 KS 제품표시인증업체의 보호육성을 위하여 정부에서는 인증기관의 인증을 받지 않고 제품의 포장, 용기에 가공식품 KS표시 또는 이와 유사한 표시를 하거나 이를 판매·수입 또는 진열·보관·운반을 한 자는 2년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처하도록 규정하고 있다(법 제42조)

▣ 표시대상 품목 ▣

규격번호	심사기준명	규격번호	심사기준명
KS H 2002	마가린	KS H 2003	설탕
KS H 2005	비스킷류	KS H 2008	포도당
KS H 2009	전분	KS H 2012	밀가루
KS H 2014	액상과당	KS H 2015	액상 올리고당
KS H 2016	탄산음료류	KS H 2017	혼합음료
KS H 2018	추출음료	KS H 2019	음료 베이스
KS H 2020	과일·채소 퓨레·페이스트	KS H 2021	과일·채소가공품
KS H 2022	향신료가공품	KS H 2023	자연치즈
KS H 2024	조제유	KS H 2025	성장기용 조제유
KS H 2026	두부류	KS H 2027	묵류
KS H 2028	생식류	KS H 2029	포도씨유
KS H 2030	가공유지	KS H 2031	혼합식용유
KS H 2032	기타식용유지	KS H 2033	향미유
KS H 2034	드레싱	KS H 2102	콩기름
KS H 2103	유채유	KS H 2104	미강유
KS H 2105	쇼트닝	KS H 2106	면실유
KS H 2107	참기름	KS H 2108	춘장
KS H 2109	마요네즈	KS H 2111	즉석면류



규격번호	심사기준명	규격번호	심사기준명
KS H 2112	식 빵	KS H 2113	물 엷
KS H 2114	인스턴트커피	KS H 2115	볶은커피
KS H 2116	토마토 주스	KS H 2117	인삼차
KS H 2118	간 장	KS H 2119	된 장
KS H 2120	고추장	KS H 2133	빵 류
KS H 2135	만두류	KS H 2136	잼 류
KS H 2137	떡 류	KS H 2139	절임류
KS H 2144	토마토케첩	KS H 2157	고춧가루
KS H 2158	복합 조미료	KS H 2161	녹 차
KS H 2162	옥수수기름	KS H 2163	과실 통조림
KS H 2164	단무지	KS H 2169	김치류
KS H 2172	당 면	KS H 2173	건조수프
KS H 2174	혼합양념소스	KS H 2176	대추 음료
KS H 2177	인삼 농축액	KS H 2178	건조 인삼
KS H 2179	생 면	KS H 2180	올리브유
KS H 2181	들기름	KS H 2182	홍화유
KS H 2183	해바라기유	KS H 2184	땅콩기름
KS H 2185	고추씨기름	KS H 2186	과실·채소즙 농축액
KS H 2187	과실·채소즙 분말	KS H 2188	과실·채소 주스
KS H 2189	과실·채소 음료	KS H 2190	과육음료류
KS H 2191	카레분	KS H 2192	건조카레
KS H 2193	즉석카레	KS H 2195	우유류
KS H 2196	환원우유류	KS H 2197	가공우유
KS H 2198	유음료	KS H 2199	농축우유
KS H 2200	산양유	KS H 2201	간 밤
KS H 2303	식 초	KS H 2503	두유류
KS H 2504	혼합장	KS H 2505	건면류
KS H 2506	생면류	KS H 2507	숙면류
KS H 2508	유당면류	KS H 2509	빙 과





규격번호	심사기준명	규격번호	심사기준명
KS H 2510	당절임	KS H 2511	즉석조리식품
KS H 2512	영·유아용 곡류조제식	KS H 2513	시리얼
KS H 2514	액상차	KS H 2515	침출차
KS H 2516	고형차	KS H 3002	분유류
KS H 3007	버터	KS H 3008	아이스크림
KS H 3009	체더치즈	KS H 3010	발효유
KS H 3012	액란	KS H 3015	가공치즈
KS H 3016	모짜렐라 치즈	KS H 3103	프레스 햄
KS H 3104	소시지	KS H 3106	쇠고기 가미 통조림
KS H 3108	베이컨	KS H 3110	돼지고기 통조림
KS H 3112	쇠고기 포장육	KS H 3113	돼지고기 포장육
KS H 3114	식육 패티	KS H 3115	육포
KS H 3116	통닭 및 부분육	KS H 3117	삼계탕
KS H 3118	통오리 및 오리정육	KS H 3119	양념갈비
KS H 3120	곰탕	KS H 4001	냉동 만두
KS H 4002	냉동 크로켓	KS H 4003	튀김용 냉동 새우
KS H 4004	냉동 돈육 커틀릿	KS H 5102	츄잉껌
KS H 6005	고등어 통조림	KS H 6007	꽂치 가미 통조림
KS H 6013	어육 소시지	KS H 6015	참치 기름담금 통조림
KS H 6017	어묵	KS H 6018	어류 통조림
KS H 6019	조미 김	KS H 6020	조미 오징어
KS H 6021	양념 젓갈	KS H 6022	멸치 액젓
KS H 6023	마른 미역	KS H 6024	콜뱅이 통조림
KS H 6025	마른 김	KS H 6026	마른 멸치
KS H 6027	다시마 가공품	KS H 6028	멸치 조림 통조림
KS H 6029	간고등어	KS H 6030	티백형 수산물가공품
KS H 6031	해물 패티	KS H 6032	냉동 생선 커틀릿
KS H 7101	식용소금	KS H 7103	L-글루탐산나트륨
KS H 7109	키토산 가공식품	KS H 7111	한천



7 • 식품명인제도

가. 식품명인제도의 정의

우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야를 정하여 전문가 심의를 거쳐 우수한 식품기능인을 명인으로 지정 육성하는 제도이다.

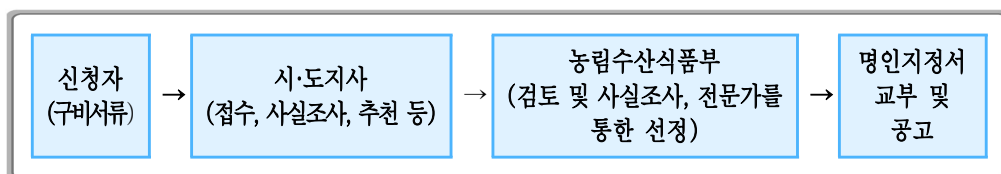
나. 식품명인의 자격

해당 식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 조사하거나 전통 식품의 제조·가공·조리방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자 또는 식품명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 5년(식품명인 사망 시는 2년) 이상 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자로 식품발전에 기여할 수 있는 자이다.

다. 식품명인 지정 대상품목

국산농산물을 주원료로 하여 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품으로 농림수산식품부장관이 지정하거나 특별시장·광역시장·도지사의 추천을 받아 지정하며 현재 지정품목은 주류, 과자, 김치 절임류 14류, 43품목이다.

라. 인증 절차





□ 신청 서류

- 보유기능 및 제품특성과 보존·보호가치에 관한 설명서
- 유래·전승 계보와 계승경위 및 활동상황과 비법 등 기능보유를 증명하는 서류
- 전통식품의 원형 복원을 증명하는 서류(전통식품분야에만 해당)
- 식품산업진흥법에서 정한 경연대회 수상을 증명하는 서류

마. 식품명인 추천 조건

시·도지사가 농림수산물부장관에게 식품명인의 지정을 추천하려는 때는 식품제조·가공·조리의 전통성·정통성 또는 우수성, 유래 및 전승계보, 계승경의 및 활동상황, 사용용기 및 기구, 제품의 특성, 분포 실태, 유사기능 보유자의 현황 그리고 해당 식품 기능의 계승·발전 가치에 대한 사실조사서를 제출해야 한다.

바. 명인으로 지정된 자에 대한 수혜

식품제조·가공 조리 등에 필요한 시설자금 및 원료구매자금, 포장디자인 개발, 식품전시회, 박람회 등의 개최 및 참가 등 판매촉진 및 홍보 사업, 명인 기능의 복원·전수를 위한 연구·교육사업 및 기능 복원·전수시설의 신·증설, 기능 전수에 필요한 도서 발간 및 국내외 세미나 발표회 개최 그리고 그 밖에 농림수산물식품부 장관이 필요하다고 인정하는 사업에 대해 예산의 범위 내에서 위의 사항을 지원 받을 수 있다.





III

표시제도

- 1. 원산지 표시제도 / 155
- 2. 유전자변형농수산물 표시제도 / 175



Ⅲ. 표시제도

1 원산지 표시제도



1-1. 농산물 원산지 표시제도

가. 원산지의 정의

농산물이 생산 또는 채취된 국가 또는 지역을 말한다. 국제적 거래에 있어서 원산지는 일반적으로 그 물품이 생산된 정치적 실체를 지닌 국가를 가리키고 국내적으로는 지역 또는 지방을 의미한다고 할 수 있다. 원산지는 가공·생산 공정 또는 재배 등의 과정을 거치지 않고 단순히 그 국가를 통하여 거래되었음을 의미하는 경유국, 적출국, 수출국과는 완전히 다른 개념으로 농산물은 동일 작물·동일품종이라도 재배지역·기후·토질·재배방법·시기 등에 따라 그 품질이 달라지고 가공품은 원료의 산지·가공방법 등에 따라 품질의 차이가 있을 수 있으므로 원산지의 표시가 요구된다.





나. 원산지 표시제 도입 배경

수입개방화 추세에 따라 값싼 농산물이 무분별하게 수입되고, 이들 농산물이 국산으로 둔갑 판매되는 등 부정유통사례가 늘어나고 있어, 공정한 거래질서를 확립하고 생산농업인과 소비자를 보호하기 위하여 '91년 7월 1일 농산물 원산지 표시 제도를 도입하였다.

다. 추진경과

「대외무역법」에서 '91년 수입농수산물의 원산지 표시제를 도입한 이후 식품의 건전한 유통질서 확립과 소비자의 올바른 선택권 확보를 위해 「농수산물 가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률」을 제정하여 '93년 6월 11일부터 유통 단계의 농산물·가공품 원산지표시제도 도입하였고 원산지표시 대상품목을 지속적으로 확대하고, 교육·홍보 및 단속 강화를 통해 원산지표시 이행률 증가시켰다. 대상품목은 '99년 439품목에서 '02년 442품목 그리고 '06년 531품목으로 확대되었다. 원산지표시 이행률은 ('06) 97.1%에서 ('07) 97.3%, ('08) 97.5%, ('09) 97.7%로 확대되었다.

미국산 쇠고기에 대한 국민의 불안감을 해소하기 위해 농산물품질관리법령을 개정('08.7.8)하여 음식점 원산지표시제 확대 운영을 통해 종전에 300㎡ 이상 일반음식점의 구이용 쇠고기(식품위생법)에 대해 원산지 표시를 시행하였으나 축산물(소·돼지·닭고기)의 경우 집단급식소 및 모든 음식점, 쌀·배추김치는 100㎡ 이상의 음식점과 위탁급식소로 확대하였다(쇠고기·쌀은 '08.7.8, 돼지고기·닭고기·배추김치는 '08.12.22부터 시행). 통신판매(인터넷, TV홈쇼핑 등)에 원산지표기를 의무화하는 농산물품질관리법 일부 개정(공포: '09.5.8, 시행: '09.11.9)하여 원산지 등 허위표시 행정처분 확정자 정보를 농림수산물부 홈페이지 등에 공개한다. '09.2.11, 입법정책협의회에서는 농림수산물부로



원산지표시업무 일원화 합의하고 일원화 위한 특별법(김춘진의원 발의) 추진 및 식품위생법의 원산지 관련조항 삭제에 합의했다.

라. 관련 법령

- 농산물품질관리법('09.12.10), 동법 시행령('09.12.14) 및 동법 시행규칙('09.12.17)
- 농산물 원산지 표시요령(농림부고시 제2009-337호)

마. 대상품목

농산물 및 그 가공품의 원산지 표시대상 품목은 대외무역법 제33조제1항에 의해 지식경제부장관이 공고한 160개 수입농산물 및 농산물품질관리법 시행령 제23조에 의거 농림수산물식품부장관이 공고한 160개 품목의 국산농산물과 211개 품목의 가공품이 있다.

바. 대상 영업자

농산물 및 그 가공품을 판매하거나 가공하는자, 식품위생법에 따른 식품접객업 및 동법 시행령에서 정하는 집단급식소 영업 및 집단급식소를 설치 운영하는자 그리고 축산가공처리법에 따라 축산물을 조리하여 판매 제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다)이다.

사. 원산지 표시방법

표시기준은 국산농산물, 수입농산물 및 수입가공품 그리고 농산가공품으로





나누어 살펴볼 수 있다. 국산농산물의 경우 원산지는 국산 또는 생산한 시·도, 시·군·구명으로 표시할 수 있으며 표시는 한글로 해야 한다. 다만 필요한 경우 한문 또는 영문을 병기할 수 있다. 수입농산물 및 가공품의 경우 원산지는 국명 또는 국명산, Made in 국명 또는 Product of 국명으로 표시하고 한글·한문 또는 영문으로 표시해야 한다. 마지막으로 농산가공품은 가공품에 사용된 원료농산물의 함량순위에 따라 원료농산물을 표시해야하며 국산원료는 ‘국산’으로 표시하거나 그 원료가 생산된 ‘시·도, 시·군·구’명으로 표시하고 수입 원료는 대외무역법령에 따라 원산지국가명을 표시한다. 다만 물, 식품첨가물, 당류 및 식염은 배합비율의 순위와 표시대상에서 제외된다.

따라서 사용된 당해 원료 중 배합비율이 50퍼센트 이상인 원료가 있는 경우에는 그 원료를, 배합비율이 50퍼센트 이상인 원료가 없는 경우에는 배합비율이 높은 순으로 2가지의 원료를 대상으로 하며 특정원료농산물의 명칭을 제품명으로 사용하는 경우로서 특정원료농산물이 농산가공품 원산지 표시 규정에 따라 함량 순위에서 벗어나 표시대상이 아닐지라도 특정원료농산물의 원산지를 표시해야 한다. 동일원료의 원산지가 다른 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 원산지별 혼합비율이 높은 순으로 원산지 및 혼합비율을 표시해야 한다. 다만, 3개국 이상의 국가에서 생산된 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 농림수산식품부장관이 정하여 고시한 바에 따라 2개국까지 원산지 및 혼합비율을 표시할 수 있다.

또한, 예외적으로 당해원료의 원산지를 ‘수입산’으로 표시할 수 있는 경우는 수입원료를 사용하는 경우로서 최근 1년 내지 3년간 연평균 3개국 이상 원산지가 변경된 경우, 최초 생산일로부터 1년 이내에 연평균 3개국 이상 원산지 변경이 예상되는 신제품인 경우 그리고 정부가 가공품 원료로 공급하는 수입쌀을 사용하는 경우이다.

표시방법은 포장하여 판매하는 농산물과 수입농산물, 농산가공품으로 나누어서 살펴볼 수 있다. 첫째, 포장하여 판매하는 국산 농산물의 경우 원산지는 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 포장재 바탕색과 다른 단색으로 표시해야 하며 글자





크기는 포장면적에 따라 달라진다.

포장면적이 3000cm²이상인 물품은 20 point 이상으로 원산지를 표시해야 하며 포장면적이 50cm²이상은 12 point 이상, 50cm²미만은 8 point 이상으로 표시해야 한다. 다만 8 point 이상의 크기를 표시하기 곤란한 경우에는 다른 표시사항의 글자크기와 같은 크기로 표시할 수 있다. 그 외 포장재는 직접 인쇄를 원칙으로 하나 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로 표시할 수 있으며 그물망 포장의 경우에는 꼬리표, 내찰 등으로도 표시 가능하다. 산물거래와 포장된 농산물 중 부득이 포장농산물 규정에 의한 표시를 하지 아니한 경우에는 스티커, 용기표면, 풋말, 안내판 등에 표시할 수 있다. 세부사항은 농산물 원산지 표시요령을 참고하시기 바랍니다.

둘째, 수입농산물은 통관 후 재포장하여 거래하거나 산물거래 등으로 원산지를 다시 표시하여야 하는 경우에는 국산농산물 표시규정에 따라 원산지를 표시한다.

셋째, 농산가공품 중 포장된 가공품은 식품위생법 및 축산물가공처리법의 표시기준에 의한 '성분(원재료) 및 함량' 표시란에 추가하여 표시한다. 다만 위의 표시란에 표시하기 어려운 경우에는 소비자가 알아볼 수 있는 위치에 표시한다. 글자크기, 색도 및 기타 사항은 국산 포장 농산물의 표시기준과 동일하다. 포장하지 않은 가공품과 포장된 가공품 중 부득이 표시를 하지 아니한 경우에도 국산농산물 표시방법에 따라 원산지 표시를 할 수 있다.

아. 음식점 원산지 표시방법

일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소를 운영하는 자는 음식점 원산지 표시 대상업자이며 다음과 같은 대상품목에 대해 원산지 표시를 실시해야 한다. 쇠고기는 식육·포장육·식육가공품을 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용, 육회용 등 모든 용도로 조리하여 판매 제공하는 것이며 돼지고기와 닭고기의





식육·포장육·식육가공품(양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품만 해당된다)으로 구이용, 찜용, 탕용, 튀김용으로 조리하여 판매·제공하는 것, 쌀, 배추김치이다. 다만, 쌀과 배추김치는 영업장 면적이 100㎡이상인 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소가 대상이다.

원산지 표시는 100㎡이상 업소에서는 메뉴판과 게시판에 반드시 해야 하며 기타 풋말 등 추가표시가 가능하며 100㎡미만 업소에서는 메뉴판 게시판 또는 풋말 중 선택하여 표시할 수 있다. 쇠고기 원산지 표시를 할 때에는 국산인 경우 원산지 및 식육의 종류(한우, 육우, 젓소)를 표시해야 하며 수입산인 경우에는 수입국가명을 표시하면 되며, 돼지고기와 닭고기는 국내산일 경우 ‘국내산’, 수입산일 경우 ‘수입국가명’을 표시하면 된다.

자. 원산지표시 단속과정

원산지표시 단속반을 편성하여 대상업소에 대해 단속 및 홍보를 실시하고 있으며 위반행위 조사 시 원산지 검정용 시료를 채취하고 유통과정 추적조사 및 시험연구소에 원산지 의뢰를 한다. 위반이 적발될 경우 위반행위자로부터 확인서를 징구하며 허위표시 행위자는 수사를 하여 허위표시 행위자의 수사 결과를 검찰에 송치하고 미표시자는 과태료를 부과처분을 내리고 있다.

차. 명예감시원 위촉·해촉

「농산물품질관리법」 제29조(농산물의 명예감시원) 및 동법 시행규칙 제44조(농산물 명예감시원의 자격 및 위촉방법 등) 및 농산물 명예감시원 운영에 관한 고시(품관원 고시)에 의거 '96년도부터 명예감시원제도를 도입하여 생산자·소비자단체장이 소속 직원이나 회원 중 농산물 유통에 관심이 있고 임무를 성실하게 추진할 수 있는 적격자를 품관원 각 도단위 지원장에게 추천하고 지원장이



위촉(위촉기간 3년)하고 장기간 교육·활동에 참여하지 않는 등 본연의 업무를 성실히 수행하지 않는 경우, 부정행위를 한 자, 단체탈퇴 등으로 임무수행이 불가능한 경우 해촉한다.

□ 명예감시원의 업무범위

농축산물의 원산지표시 등 과 관련된 합동단속·조사·감시신고, 농산물 규격 출하, 품질인증, 지리적표시 등 농산물 품질관리 업무와 관련한 위반사항 감시·신고 그리고 농산물 안전성조사 시료채취, 원산지표시 캠페인, 농산물 원산지 비교전시회, 품질인증품 직거래 기획 판매전 등 농산물 품질관리 전반에 관한 지도·홍보활동을 하고 있다. 위촉인원은 ('04) 3천명 → ('05) 17천명 → ('06) 25천명 → ('07) 25천명→('08) 25천명 →('09) 24천명으로 증가했다.

카. 원산지 부정유통 신고 포상금 제도

1) 법적근거

- 농산물품질관리법 제30조 및 동법 시행령 제31조
- 원산지등 표시 위반 신고포상금 지급요령

2) 지급대상

지급대상은 위반사항을 신고 또는 고발하거나 검거 및 검거에 협조한 자이며 부정유통 위반혐의에 대한 징역·벌금 등의 판결·처분확정 후 지급하게 된다.

3) 지급기준

예산의 범위 내에서 지급하고 있으며 부정유통 물량의 실거래가액 또는 과태료 부과금액 기준 5~200만원 차등 지급할 수 있다.





4) 포상금 예산 및 지급현황

년도	예산 (천원)	지급건수 및 금액	
		건수	금액
'03	126,655	448	126,655
'04	146,720	607	146,720
'05	247,720	572	230,800
'06	289,100	628	250,499
'07	318,400	1,196	318,377
'08	260,400	1,064	260,388
'09	260,000	573	260,000

과. 외국의 원산지 표시제도

1) 일본의 원산지 표시제도

JAS법(농림물자의규격화와품질표시의적정화에관한법률) 제19조의 8에 의해 모든 신선식품(농축수산물)과 8개 범주의 가공식품(절임류, 야채냉동식품, 건조·염장미역, 염건정어리·고등어, 염장고등어, 장어가공품, 가다랭이, 케즈리부시)에 대해 원산지표시를 의무화하고 있으며 가공식품 원산지표시 의무화를 확대할 방침이다.

2) 미국의 원산지 표시제도

『농업법(FSRA)2002에 의거 쇠고기·양고기·돼지고기의 신선/냉동, 부패성농산물(신선/냉동과일이나 채소), 땅콩에 대해 원산지 표시를 시행하고 있다.





- '02. 9. 잠정적인 자발적 원산지표시 기준(guideline) 마련
- '08. 9. 강제적원산지표시제도(Country of Origin Labelling; COOL)를 시행

※ 가축의 경우 미국에서 출생·사육·도축된 가축만 미국산으로 인정 (기존에는 미국에서 도축되면 미국산으로 인정해 옴)

3) EU의 원산지명칭보호(PDO)와 지리적표시보호(PGI)

EEC NO 2081/92 농산물과 식료품의 지리적표시 및 원산지 지정에 대한 보호 규정에 의거 신선육류 및 육류제품, 치즈, 식용유 및 지방제품, 맥주, 빵·케익·과자 등 제과류, 밀짚 등에 대해 원산지명칭보호와 지리적표시보호를 시행하고 있다

※ EU의 원산지 규정은 소비자 정보강화와 품질향상에 대한 소비자 기대 충족 및 농산물의 가치부여를 통한 농촌경제 활성화를 목적으로 하고 있으며, 등록된 품목의 원산지·지역의 명칭에 대한 보호가 주된 내용임





【참고자료】

□ 연도별 원산지단속 실적 총괄(품관원)

연도별	조사 연인원	조사 연업소	위반 업소수	위반업소 조치내역				
				허 위 표 시			미 표 시	
				계	입건	고발	업소수	과태료 금액
'09	명 99,489	개소 318,366	개소 5,635	개소 2,811 (12,593톤)	개소 2,663	개소 148	개소 2,824 (1,023톤)	만원 90,280

【위반업체 및 주요 적발품목】

- 위반업체별 적발 : ('06) 3,634개소 → ('07) 4,374 → ('08) 3,803 → ('09) 5,635
 - 허위표시 적발 : ('06) 1,902개소 → ('07) 1,723 → ('08) 2,054 → ('09) 2,811
 - 구속수사 : ('06) 36건 → ('07) 27 → ('08) 36 → ('09) 37
- 주요 10대 적발품목('09년)
 - 허위+미표시 : ①돼지고기(1,776건/1,768.6톤), ②쇠고기(1,151/1,545.6), ③떡류(282/870.7), ④배추김치(216/2,274.8), ⑤고춧가루(201/847.1), ⑥고사리(159/0.6), ⑦땅콩(149/137.6), ⑧닭고기(148/111.6), ⑨빵(129/165.0), ⑩표고버섯(128/1.8)
 - 허위표시 : ①돼지고기(1,274건/1,744.7톤), ②쇠고기(887/1,541.2), ③배추김치(147/2,122.9), ④고춧가루(142/708.0), ⑤닭고기(75/110.8), ⑥떡류(61/526.2), ⑦쌀(38/1,958.8), ⑧표고버섯(37/1.5), ⑨당근(34/17.7), ⑩고사리(32/0.2)



□ 단속기관별 지도·적발 업소수('09년)

구분	지도·단속 업체수 (개소)	구분	적발 실적(개소)			
			계	허위표시	미표시	과태료(천원)
품관원	155,439	쇠고기	746	609	137	271,000
		돼지고기	1,095	866	229	243,000
		닭고기	105	56	49	50,000
		배추김치	143	96	47	47,000
		쌀	37	12	25	28,000
		소계	2,126	1,639	487	639,000
지자체	608,989	쇠고기	182	141	41	76,400
		돼지고기	137	75	62	67,700
		닭고기	19	9	10	10,100
		배추김치	31	16	15	14,000
		쌀	32		32	37,000
		소계	401	241	160	205,200
합계	764,428	쇠고기	928	750	178	347,400
		돼지고기	1,232	941	291	310,700
		닭고기	124	65	59	60,100
		배추김치	174	112	62	61,000
		쌀	69	12	57	65,000
		합계	2,527	1,880	647	844,200





□ 음식점 종류 및 규모별 적발 실적('09년)

구분		적발 실적			
		계	허위표시	미표시	과태료(천원)
일반음식점	100㎡ 이상	978	694	284	378,800
	100㎡ 미만	598	472	126	149,000
	기 타	781	633	148	182,600
	소 계	2,357	1,799	558	710,400
휴게음식점	100㎡ 이상	9	6	3	5,000
	100㎡ 미만	8	6	2	6,000
	기 타	9	4	5	7,000
	소 계	26	16	10	18,000
위탁급식소	-	39	19	20	31,800
집단급식소	-	105	46	59	84,000
합 계		2,527	1,880	647	844,200

□ 쇠고기 허위표시 유형별 적발 실적('09년)

허위표시 유형별	적발 업소수	세부 내역
① 수입국가명 허위표시	298	미국산 → 호주산(144) 뉴질랜드 → 호주(53) 중국산 → 호주(12) 등
② 수입산을 국산으로 허위표시	228	호주산 → 국산(116) 미국산 → 국산(72) 뉴질랜드산 → 국산(31) 등
③ 쇠고기를 혼합하여 국산으로 허위표시	41	국산 + 호주 → 국산(15) 국산 + 미국 → 국산(9) 뉴질랜드 + 호주 → 국산(5) 등
④ 쇠고기를 혼합하여 수입국가명 허위표시	39	미국 + 호주 → 호주산(12) 뉴질랜드 + 호주 → 호주산(6) 등
⑤ 유명브랜드로 허위표시, 기타	144	경기산 → 황성산 등(112) 국내산육우 → 한우(18) 등
합 계	750	



1-2. 수산물 원산지 표시제도

가. 원산지의 개념

“원산지”라 함은 수산물이 생산·채취 또는 포획된 국가·지역·해역을 말한다(수산물품질관리법 제2조). 원산지는 가공·생산 공정 등의 과정을 거치지 않고 단순히 그 국가를 통하여 거래되었음을 의미하는 경유국, 수출국, 선적국과는 완전히 다른 개념이며, 국제규범에서 허용하고 있는 제도로서 미국, EU, 일본 등 대부분의 국가가 원산지표시 제도를 운영하고 있다.

나. 원산지 표시의 목적

수산물의 유통 및 판매 단계에서 정확한 원산지 정보를 제공하여 공정한 거래 질서를 확립하고 소비자의 올바른 구매선택을 돕기 위한 제도로서 국내 생산 어업인과 소비자의 권익 보호를 목적으로 한다.

생산활동의 세계화 현상으로 2개국 이상에 걸쳐서 생산되는 물품이 증가하면서, 품질이 떨어지고 임금이 저렴한 국가의 저가 수입품과 OEM 방식으로 생산한 수입품이 국산으로 둔갑되는 것을 방지하여 구매과정에서 소비자가 피해를 보지 않도록 하고, 특정지역 생산품(예: 완도전복) 또는 양질의 제품을 생산하는 자(국가)는 원산지를 표시함으로써 소비자로부터 우선구매의 이익을 얻게 된다.

또한, 질병발생 지역(국가)으로부터의 수입 또는 멸종위기에 처한 동·식물 등의 국제거래를 통제할 수 있도록 하여 국민보건과 자연환경에 대한 보호기능을 하며, 특정국가나 지역으로부터 수입하는 특정물품에 대하여 특혜조치를 취하거나 저가의 수입물품에 대한 덤핑관세 부과, 긴급수입제한 등의 조치를 취할 때는 당해물품의 원산지가 기준이 되므로 산업 및 무역정책에 있어서도 중요한 역할을 한다.





다. 수산물 원산지표시제 도입경과

1989. 10월 GATT/BOP의 “한국은 국제수지 적자 및 국내산업 보호를 이유로 더 이상의 수입제한은 불가능하다”는 수입자유화 권고에 의하여 점차적으로 수입개방을 추진하게 되었고, 국제무역 자유화에 따른 교역량 증대로 수입물품이 국내에 대량 유통됨에 따라 소비자의 알권리 충족을 위하여 수입수산물의 경우 1994년부터(국산 수산물은 1995년부터) 원산지표시 제도를 시행하게 되었다.

라. 수산물 원산지 표시 대상

1) 수입수산물 및 수산가공품

- 근거법령 : 대외무역법 제33조(수출입 물품등의 원산지의 표시)
 - 지식경제부장관이 공고한 원산지표시대상물품을 수출하거나 수입하려는 자는 그 물품 등에 대하여 원산지를 표시하여야 함
- 원산지표시 대상품목
 - 지식경제부장관이 고시하도록 규정하고 있으며, 대상품목은 HSK(관세·통계통합품목분류표)로 정하고 있는바 실제로는 식용가능한 모든 품목이 대상이 됨
 - 대외무역관리규정(지식경제부 고시) 제75조

2) 국산수산물 및 수산가공품

- 근거법령 : 수산물품질관리법 제10조(원산지의 표시)
 - 수산물 및 수산가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 수산물 및 수산가공품의 원료의 원산지를 표시하여야 함





- 표준규격품의 표시, 품질인증표시, 수산물이력추적관리의 표시, 친환경 수산물인증의 표시, 지리적표시를 한 경우에는 원산지를 표시한 것으로 인정

● 원산지표시 대상품목

- 농림수산물부장관이 고시하도록 되어 있으며, 어류, 갑각류, 패류, 연체동물류, 해조류, 수생동물류, 조미품, 훈제품, 어육제품, 통·병조림, 젓갈류, 레토르트식품 등 비식용을 제외한 사실상 모든 수산물 및 수산 가공품이 표시대상이 됨
- 수산물 원산지 표시요령(농림수산물부 고시)

마. 원산지 표시사항

수산물은 국산, 수입산, 그리고 원양산 수산물로 구분되며, 구체적인 표시사항은 다음과 같다. 국산 수산물의 원산지는 “국산”으로 표시하며, 품목의 특성상 필요한 경우에는 “연근해산”으로 표시하거나 그 수산물을 생산한 시·군명 또는 해역명을 표시할 수 있다. 다만, “국산” 또는 “연근해산”으로 표시하는 경우에는 우리나라 연근해에서 당해 수산물을 포획 또는 채취한 것이어야 하고, “시·군명” 또는 “해역명”을 표시한 경우에는 당해 수산물을 포획 또는 채취한 시·군 이거나 해역이어야 한다.

수입산 수산물의 원산지는 해당 수산물이 생산·채취 또는 포획된 “국가명”을 표시하여야 하고, 「원양산업발전법」에 따라 원양어업의 허가를 받은 어선이 해외수역에서 어획하여 국내에 반입한 원양산 수산물의 경우에는 “원양산” 또는 “원양산”의 표시와 함께 해역명(태평양, 대서양, 인도양, 남빙양) 표시할 수 있다.





바. 원산지 표시방법

원산지를 표시할 때는 한글로 표시하는 것이 원칙이며, 영자 또는 한자를 병기하여 표시할 수 있다. 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있는 글자 크기, 식별 용이한 곳에 표시하여야 하며, 쉽게 지워지거나 떨어지지 아니하는 방법으로 표시한다.

국산 수산물과 수입통관 후 재포장, 산물거래 또는 살아있는 상태로 유통되는 수입 수산물·수산가공품 중 포장하여 판매하는 수산물의 원산지표시 방법은 포장에 직접 인쇄하거나 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로 부착할 수 있으며, 그물망 포장 또는 무포장으로 엮거나 묶은 경우에는 내찰, 꼬리표 등으로 표시할 수 있다. 이때 글자크기는 포장 표면적이 50cm²이상인 경우에는 12포인트 이상, 50cm²미만은 8포인트 이상이며, 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 포장 바탕색과 다른 색깔로 선명하게 표시하여야 한다. 산물(날개포함)로 거래되는 수산물의 원산지는 용기에 표시하거나 스티커, 풋말, 표지판 등으로 표시하며, 스티커 및 안내표지판은 14포인트 이상, 용기 및 풋말표시는 30포인트 이상의 글자크기로 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 표시한다. 살아있는 수산물은 표시대상 제품에 직접 표시하기 곤란하므로, 보관시설(수족관, 활어차량 등)에 국산과 수입산이 섞이지 않도록 구획(다만, 원산지 및 수산물의 종류가 다른 경우에는 구획하지 아니할 수 있음)하고 풋말 또는 표지판 등으로 표시(일괄 표시 가능)할 수 있으며, 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 30포인트 이상의 글자크기로 표시한다.

서로 다른 2개 이상의 품목(수산물)을 용기에 담아 포장한 경우, 사용된 수산물이 모두 국산이거나 원양산 또는 수입산일 경우 혼합비율이 가장 높은 2개 이상의 품목을 대상으로 표시하며, 국산, 원양산, 수입산을 함께 사용한 경우에는 각각 1개 이상 표시하여야 한다.

국내 수산가공품의 원산지를 표시할 때는 물·식품첨가물·당류 및 식염은



배합비율의 순위와 표시대상에서 제외되며, 수입산 수산물을 원료로 하여 국내 가공한 경우에는 원료의 원산지 “국가명”을 표시하여야 한다. 사용된 원료중 배합비율이 50퍼센트 이상인 원료가 있는 경우 그 원료를, 50퍼센트 이상인 원료가 없는 경우에는 배합비율이 높은 순으로 2가지의 원료를 대상으로 표시하며, 특정원료의 명칭을 제품명으로 사용한 경우에는 특정원료가 표시대상이 아니더라도 표시하여야 한다. 동일한 종류의 원료로서 원산지가 다른 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 원산지별 혼합비율이 높은 순으로 원산지 및 혼합비율을 표시하며, 동일한 종류의 원료를 3개국 이상의 국가에서 생산된 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 2개국까지의 원산지 및 혼합비율 표시할 수 있다.

동일한 종류의 원료에 대하여 원산지별 혼합비율의 변경이 있는 경우 그 증감 범위가 30퍼센트 이내인 경우에는 종전의 원산지별 혼합비율이 표시된 포장재를 혼합비율의 변경이 있는 날부터 1년의 범위 내에서 사용가능하다. 특정원료의 원산지 또는 원료의 배합비율이 최근 3년 이내에 연평균 3회 이상 변경되었거나, 최근 1년 동안 3회 이상 변경되는 등 가공품 원료의 수급사정으로 원료의 원산지가 잦은 변경이 있는 경우 또는 최초 생산일로부터 1년 이내에 3회 이상 원산지 변경이 예상되는 신제품인 경우에는 당해 원료의 원산지를 “수입산”으로 표시할 수 있다.

수산가공품의 원산지 표시는 식품위생법 제10조의 표시기준에 의한 “성분(원재료) 및 함량” 표시란에 추가하여 표시하며, “성분(원재료) 및 함량” 표시란에 표시하기 어려운 경우에는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 표시하되, 포장에 직접 인쇄를 하거나 각인, 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로 표시하며, “성분(원재료) 및 함량” 표시와 같거나 더 큰 글씨로 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 색깔로 표시하여야 한다.

수출·입 수산물의 원산지표시 방법은 한글·한문 또는 영문으로 최종 구매자가 쉽게 판독할 수 있는 크기의 활자체로, 식별하기 쉬운 위치에 쉽게 지워지거나 떨어지지 않는 방법으로 표시하여야 한다. 구체적인 표시방법은 다음과 같다.





- “원산지:국명”, “국명 산(産)”, “Made in 국명”, “Product of 국명”, “Made by 물품 제조자의 회사명, 주소, 국명” 등의 방법으로 표시
- 수입 물품의 크기가 작아 위와 같은 방식으로 표시할 수 없을 경우에는 국명만을 표시
- 인쇄, 등사, 낙인, 주조, 식각, 박음질 또는 이와 유사한 방식으로 표시하는 것을 원칙으로 하지만 물품의 특성상 이와 같은 방식으로 표시하는 것이 부적합하거나 물품을 훼손할 우려가 있는 경우에는 날인, 라벨, 스티커, 꼬리표를 사용하여 표시할 수 있음
- 최종구매자가 오인할 우려가 없는 경우에는 통상적으로 널리 사용되고 있는 국가명의 약어를 사용하여 원산지를 표시할 수 있다(예: United States of America → USA)

사. 위반행위에 대한 처분 및 벌칙

원산지표시 위반 단속대상은 원산지를 표시하지 아니하는 행위, 원산지 표시 방법을 위반하는 행위, 원산지를 허위로 표시하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위, 원산지표시를 한 수산물 또는 수산가공품에 다른 수산물 또는 수산가공품을 혼합하는 행위 등이며, 단속기관에서 위반행위를 적발하게 되면 과태료부과 또는 형사처벌에 처해진다.

아울러, 원산지표시를 하지 않거나 허위로 표시한 자에게는 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령을 내리거나 표시위반 수산물·수산가공품의 판매 등 거래행위를 금지시킬 수 있으며, 원산지를 허위로 표시하여 시정명령이나 거래행위 금지처분을 받은 자 중에서 표시위반물량이 10톤 이상인 경우, 표시위반물량의 판매가격 환산금액이 5억원 이상(가공품의 경우 10억원 이상)인 경우, 적발일 이전 최근 1년 동안에 처분을 받은 횟수가 2회 이상인 경우에는 업체명, 업주명, 주소 및 시정명령을 받은 사실 등을 전국을 보급지역으로



하는 1개 이상의 일반 일간신문에 게재하도록 공표명령할 수 있다. 시정명령이나 공표명령을 이행하지 아니하는 자에게는 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금을 처한다.

야. 원산지표시 위반행위 신고 및 포상금

수산물 원산지 미표시 판매행위를 인지하였을 때는 관할 지방자치단체(시·도 또는 시·군·구) 및 국립수산물품질검사원(본원 및 13개 지원)에 신고할 수 있고, 원산지 둔갑판매 등 허위표시 행위에 대하여는 지방자치단체, 수산물품질검사원 뿐 아니라 관할 경찰서 및 해양경찰서에도 신고할 수 있다.

수산물 및 수산가공품의 원산지표시를 위반한 자를 주무관청이나 수사기관에 신고·고발한 자에게는 「수산물품질관리법」 제48조 및 같은 법 제39조에서 정하는 바에 따라 5~100만원의 포상금을 차등 지급할 수 있다.

자. 외국의 원산지표시 제도

1) 일본 : 가공품의 원재료에서 차지하는 중량비율이 50%이상인 원료의 원산지를 표시(50%이상이 없는 경우: 임의표시)

- '01.10월 농산물절임류, 장어양념구이 등 단순가공품 8개품목군의 원료 원산지표시 의무화
- '04.9월 20개 품목군으로 확대 : 곡류 등(8), 식육(5), 수산물(7)

2) 미국 : 2008농업법에 근거한 원산국 표시제 의무화(COOL)

- 표시대상
 - 육류, 어류, 신선 및 냉동 과일 및 야채, 인삼 및 땅콩 등 변질 가능한





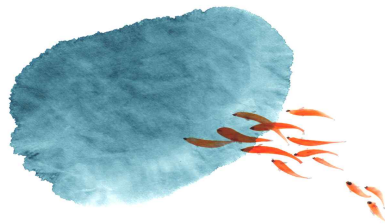
농축수산물(어류와 조개류는 자연산 또는 양식 등 생산 방법도 표시)

- 식당(restaurant), 구내식당(lunchroom, cafeteria) 등 식당업계는 적용제외

● 원산국 표시의무 위반건당 해당 판매점과 공급자에게 1000불의 벌금 부과

3) EU : 일반적으로 식품이 제조되거나 실질적 변형이 이루어진 국가명을 표시하고, 원료의 원산지는 표시하지 않음

4) 중국 : 식품상표 통용표준('95.2)에 따라 수입식품에 대해 원산지를 표시 하나, 국내 가공품과 그 원료의 원산지 표시 규정은 없음





2 유전자변형농수산물 표시제도



가. GMO 표시제의 개요

1) GMO 개념

유전자변형농수산물(GMO, genetically modified organisms)이란 기존의 전통 교배육종방법이 아닌 현대생명공학기술을 이용하여 다른 생물체(종)의 유용 유전자를 인위적으로 결합시켜 특정한 목적(제초제저항성, 내병·내충성, 품질의 특성화, 속성장 등)에 부합되도록 만든 생물체(농산물)로서 21세기의 식량문제를 해결할 수 있는 핵심기술을 갖추었다는 유익성과 잠재적 인체위해성, 환경문제, 사회 윤리적 문제 등의 위해성을 동시에 내포하고 있는 생명체이다.

2) GMO표시 도입배경

생명공학 기술이 발달됨에 따라 유전자변형농수산물의 재배가 상업화되고 생산·유통이 확대됨에 따라 인체·환경에 나타날 수 있는 안전성에 관한 논란이 계속되는 가운데 국제적으로 GMO 표시제에 대한 여론이 급속히 확산되었다. 우리나라에서도 소비자들의 불안이 가중되면서 GMO에 대한 표시제 조기 시행 요구가 증폭하였으며, 인체나 환경에 대한 위해성 여부와 별도로 소비자에게 GMO 농산물에 대한 올바른 구매정보를 제공할 필요성이 대두 되었기에 GMO 농수산물의 구분유통 관리를 통해 소비자에게 올바른 구매정보를 제공함으로써 알 권리를 충족시키기 위함이다.





3) GMO표시 추진경과

가) GMO 농산물

'98년 국회 국정 감사 시 여러 의원의 문제 제기에 따라 GMO 표시제 시행 검토한 이래로 농산물품질관리법('99.1.21) 및 동법 시행령('99.6.30) 제정하여 유전자변형농산물표시제 도입근거 마련하였고 GMO 표시조사에 관한 권한을 품관원장에게 위임하였다. 유전자변형농산물표시요령 고시안 예고 및 공청회를 실시('99.12)하였고 유전자변형농산물표시요령('00.4.22)을 제정한 이후 콩, 옥수수, 콩나물에 대해 '01.3.1일부터 유전자변형농산물 표시제를 시행하였고 '02.3.1일 부터는 감자도 표시를 실시하였다.

나) GMO 수산물

GMO 수산물에 대한 올바른 정보제공을 목적으로 수산물품질관리법('01.1.29) 및 동법 시행령('01.9.1) 제정하여 GMO 수산물 표시 근거를 마련하였고, 유전자 변형수산물의 표시대상품목 및 표시요령('02.12.31)을 제정 무지개송어, 대서양 연어, 미꾸라지, 관상용 유전자변형 어류에 대하여 표시하도록 규정하고 있다.

4) 근거법령

- 농산물품질관리법 제16조 내지 제18조
- 유전자변형농산물 표시요령(농림수산식품부 고시 제2009-85호)
- 유전자변형 표시대상 농산물의 시료수거 및 검정방법(농관원 고시 제2007-12호)
- 유전자변형농산물 표시조사 실시요령(농관원 예규 제149호)
- 수산물품질관리법 제11조
- 유전자변형수산물의 표시대상품목 및 표시요령(농림수산식품부 고시 제



2009-86호)

나. GMO개발·재배 및 이용·수입현황

1) GMO 개발 현황

농산물은 미국, 호주 등 23개국에서 22작물 192품종(event) 개발되었으며, 국내에서는 농진청, 대학, 종자회사 등에서 벼, 고추, 잔디 등 다양한 GMO를 개발중이나, 현재 상업적으로 재배되고 있는 GMO 농산물은 없다.

수산물의 경우 프랑스에서 '84년 형질전환어류(무지개송어, 금붕어) 개발을 시작으로 어류 등 36종에 대한 형질전환 보고가 있으며, 아쿠아바운티사(미국, 캐나다)에서 속성장 대서양 연어를 개발 미 FDA에 승인신청('99년) 중에 있으며, 미국, 대만에서 형광 관상어를 개발하여 국외 유통되고 있으나, 현재 국내 유통 중인 GMO 수산물은 없다.

(’09말 기준. ISAAA 자료)

구 분	옥수수	유채	콩	면화	감자	기타 (19품목)	합 계
품 목 수	49	15	9	29	10	43	24작물 155이벤트

2) GMO 재배 및 이용현황

'09기준으로 25개국에서 1억 3,400만ha의 GMO 재배하고 있으며 '08년 대비 7% 증가하였다. 국가별로는 미국(6,400만ha), 아르헨티나(2,130), 브라질(2,140), 캐나다(820), 인도(840), 중국(370)이 전체 GMO 재배면적의 95%를 차지하고 있으며, 작물별로는 콩(6,920만ha), 옥수수(4,170), 목화(1,610), 유채(640)가 전체 GM농산물의 99,6%를 차지하고 있다.

그 결과 '96년 GMO가 상업적으로 재배된 이래 전세계 약 50억 이상의 인구가 GMO를 식용으로 이용하고 있으며 미국, 브라질, 아르헨티나 등 GMO 주요





생산국은 GMO와 NON-GMO의 구분 없이 유통하고 있다.

3) 국내 GMO 수입 현황

GMO 농산물은 사료용 및 식품가공용 콩·옥수수를 수입하고 있으며 '09년 사료용 591만톤, 식품가공용 107만톤 등 698만톤을 수입했다.(식용 중 판매용 GM 옥수수 6톤 수입) 콩은 주로 식용유 원료, 옥수수는 종전 사료용, 최근 일부는 식용(전분당용)으로 수입하고 있다.

다. GMO 안전관리 체계

유전자변형농수산물의 개발 및 재배확대에 따라 환경 및 인체에 미치는 잠재적 위해성에 대한 우려 증가함에 따라 GMO의 국가간의 이동, 취급 및 안전관리를 위한 국제규정인 바이오안전성의정서가 발효되었다('03.9).

◆ **바이오안전성의정서** : GMO의 국가간 이동으로 발생할 수 있는 인체 및 환경위해를 방지하기 위한 국제 협약

- 우리나라는 '07.10월 가입('10.4월 현재, 158개국 가입)
 - * 미국·캐나다·호주·아르헨티나·우루과이·칠레 등은 미가입
- GMO를 ① 식용·사료용·가공용(FFP), ② 밀폐사용, ③ 환경방출용으로 구분하여 관리토록 규정

1) 전체 GMO 안전관리

GMO 위해성 심사는 「식품위생법」 및 「LMO법」에 따라 소관 부처별로 책임전담하여 관리하고 있는데, 인체위해성 심사는 보건복지가족부(식약청)에서 전담하고 환경위해성 심사는 용도별로 담당부처에서 전담 관리하고 있다.



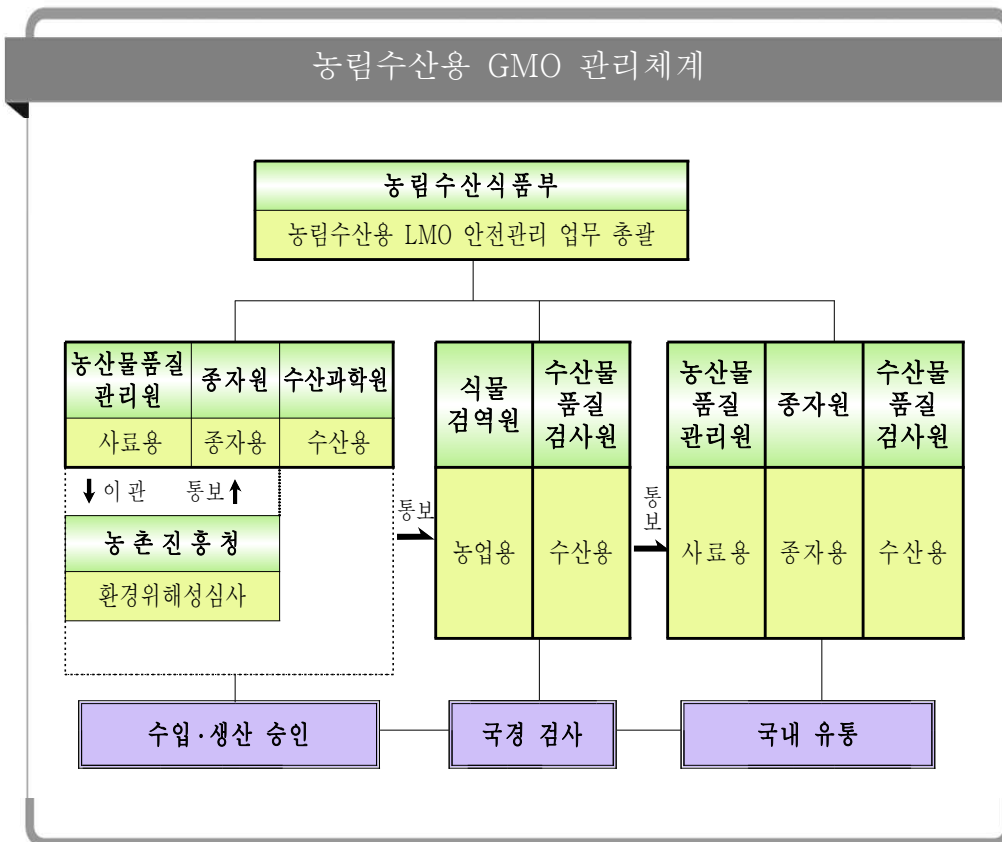


* 용도별 담당부처 : 식용·보건의료용(복지부), 산업용(지경부), 농림수산물용(농림수산물식품부), 시험·연구용(교과부), 해양용(국토부), 환경정화용(환경부)

2) 농림수산물용 GMO 안전관리

농림수산물용 GMO관리는 「위해성심사 → 수입승인 → 국경검사 → 유통관리」 4단계로 구분, 각 단계별 전담기관을 지정하여 관리하고 있으며 수입·생산 승인은 그 용도에 따라 전담기관을 지정·운영하고 있다. 따라서 사료용은 품관원, 종자용은 종자원, 수산물용은 수산과학원에서 담당하고 수입 농림수산물용 GMO의 수입승인 여부 검사 등의 국경검사는 사료 및 종자용은 식물검역원, 수산물용은 수산물품질검사원 담당하고 있다. 마지막으로 비의도적 환경방출 및 용도의 사용 여부 감독을 위한 국내유통관리는 사료용은 품관원, 종자용은 종자원, 수산물용은 수검원에서 관리하고 있다.





가) GMO 표시 관리

농산물은 “유전자변형농산물 표시요령”(농산물품질관리법)과 “유전자재조합 식품 등의 표시기준”(식품위생법)에 의거 '01.3.1부터 **소비자 알권리** 충족을 위해 GMO제품 표시제를 시행하고 있으며 표시제 대상은 유전자 변형 콩, 옥수수, 면화, 유채, 사탕무, 새싹채소이다. '07.6.29부터 GMO표시대상품목은 농산물품질관리법 시행령을 개정하여 “식약청장이 식용으로 수입·생산을 인정하여 고시한 품목(이를 싹틔워 재배한 콩나물, 새싹채소 포함)”으로 확대되었다.

수산물인 경우 “유전자변형수산물 표시품목 및 표시요령”에 따라 유전자변형 대서양연어, 무지개송어, 미꾸라지, 관상용 유전자변형 어류에 대하여 표시제를



시행하고 있다.

* 유전자변형가공식품에 대한 표시제는 식품위생법에 근거하여 식품의약품안전청에서 2001.7.13일부터 시행

구 분	표시를 해야 하는 경우	표시를 하지 않는 경우
농산물	식약청이 승인한 모든 GM 농산물	non-GM 농산물 ※ 3% 이하는 비의도적 혼입치로 인정
수산물	GM 대서양연어, GM 무지개송어, GM 미꾸라지, 관상용 유전자변형 어류	non-GM 수산물
가공식품	GM 농산물을 주요원재료로 사용하여 제조·가공한 모든 식품	○ non-GM 농산물을 사용한 경우, 구분유통증명서 또는 정부증명서 제출 ※ 3% 이하는 비의도적 혼입치로 인정

* 가공식품 중 간장, 식용유, 전분당류와 같이 가공 후 최종제품에 유전자변형 DNA나 외래 단백질이 남아있지 않을 경우 표시대상에서 제외되어 있으나, 최근 식약청에서 이들을 표시대상품목으로 확대하는 개정 추진 중
나) 표시 위반 시 벌칙

허위표시로 적발시에는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금형이며 미표시는 1천 만원 이하의 과태료이다.

다) 표시기준

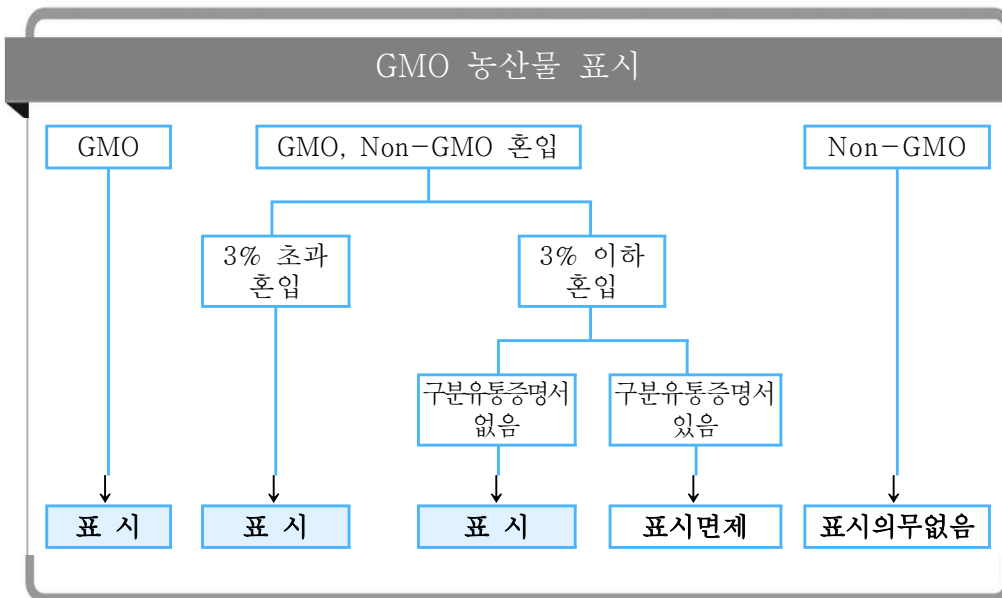
유전자변형농수산물인 경우에는 “유전자변형(농수산물명)”으로 표시하고 유전자변형농수산물이 일부 포함된 경우에는 “유전자변형(농수산물명) 포함”으로 표시하며 유전자변형농수산물의 포함가능성이 있는 경우에는 “유전자변형(농수산물명) 포함가능성 있음”으로 표시한다.





라) 표시 방법

포장품은 포장재, 산물판매품은 꺾말 등에 표시하고 포장하여 판매하는 경우에는 식별이 용이한 위치에 쉽게 알 수 있도록 활자체와 크기로 표시한다.



유전자변형농산물의 생산·유통과정 중 비의도적 혼입을 고려, GMO가 3%





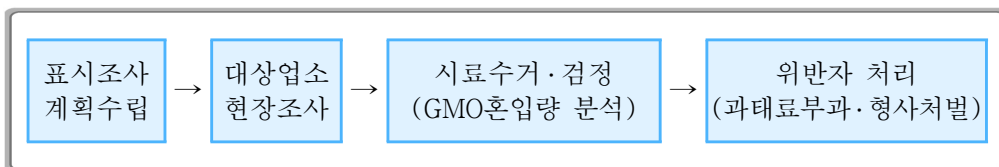
이하로 혼입된 경우에는 표시의무를 면제하고 있으나 이 경우 유전자변형이 아닌 농산물을 별도 구분관리 하였다는 증명서류 또는 정부증명서를 갖추어야 한다.

* 세계 주요국가의 GMO 비의도적 혼입률 : EU 0.9%, 호주 1%, 한국 3%, 일본 5%

마) 업무처리 절차

국립농산물품질관리원은 307천 개소 대상 업체를 500명이 250개반으로 조사반을 편성하여 판매업소를 대상으로 유통 중인 대상농산물의 표시여부 및 표시의 적정성을 확인하고 있다(종자 수입업체 및 유통업체도 포함). 품목별로는 콩·옥수수·유채 등은 수입자(실수요자 제외)의 포장작업 장소, 중·도매상, 소매상, 백화점, 대형할인점, 슈퍼 등을 중심으로, 콩나물, 새싹채소는 생산공장, 백화점, 대형할인점 등 판매점을 중심으로 관리하고 있다(두부제조, 옥수수 가공 등 가공품은 식약청에서 관리).

조사절차로는 추적조사와 과학적인 검정으로 적정성 확인이 있습니다.



먼저, 표시대상 업소를 방문하여 판매농산물의 표시실태와 적정여부를 점검하고 미표시, 또는 “GMO아님” 표시된 것에 대해 구분유통증명서 등 관련서류 확인한 후 현장에서 효소면역 항원항체반응 Kit를 이용한 간이(정성) 검정을 실시한다. 검정결과 양성 또는 그 외 의심이 될 경우, 시료 수거하여 분석기관(품관원 시험연구소 및 지원 분석실)에 검정의뢰하여 정밀분석 결과 및 사회적 검증자료를 통해 검토 조사기관에서 위반여부 판단처리하게 된다.





라. 농림수산업용 LMO 수입 승인관리

1) LMO 개요

LMO 수입 승인관리는 국민 건강을 보호하고 생물 다양성 보전 및 지속적인 이용에 미치는 위해를 사전에 방지하기 위해 LMO 안전관리 강화하기 위함이다.

가) 법적 근거

- 유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한법률 (2008.1월 시행)

나) LMO(Living Modified Organisms)의 정의

LMO란 현대생명공학을 이용하여 얻어진 새로운 유전물질의 조합을 포함하고 있는 모든 살아있는 생물체를 말한다.

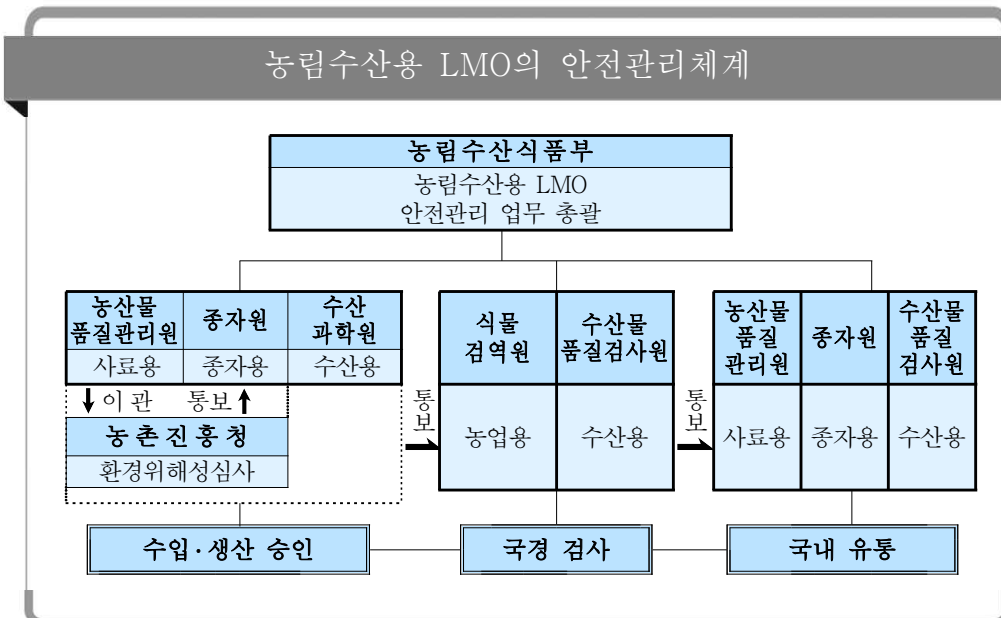




다) 기관별 업무

기관별	GMO	LMO
농림수산 식품부	GMO 표시관리 제도 법령 제 개정, 국제동향 수집분석	LMO 안전관리 제도 법령 제 개정, 국제 동향 수집분석
농관원	GMO 조사관련 규정 제개정, GM농산물(판매용) 표시조사, GMO 검정방법 개발	사료용 LMO 수입승인·사후관리, LMO 검정방법 개발
식물검역원	-	농업용 LMO 대상품목 수입검사, 국경지역내의 사후관리
국립종자원	-	종자용 LMO 수입(생산)승인·사후관리
수산물 품질검사원	-	수산물 LMO 수입(생산)승인
수산물 품질검사원	GMO 수산물(판매용) 표시조사, GMO 수산물 검정방법 개발	수산물 LMO 국경검사 및 유통관리
식약청	GM농산물 및 GM식품 수입신고, GM 농산물(가공용) 표시조사, GM식품 표시조사	식용 LMO 수입승인·사후관리 식용 LMO 수입검사

2) 농림수산용 LMO의 안전관리 체계





가) 수입·생산승인

LMO의 수입·생산승인은 용도에 따라 전담기관을 구분하여 사료용은 품관원, 종자용은 종자원, 수산용은 수과원에서 담당하고 있다.

수입승인 단계는 먼저, 수입승인 신청(신청인) → 접수(품관원) → 심사(환경 위해성 : 농진청, 안전관리 방안 : 품관원) → 승인여부결정(품관원) → 승인서 교부(품관원)로 진행되며 인체·환경 위해성 심사승인 여부 등 확인을 통해 최종 수입승인여부가 결정된다.

나) 국경검사

수입되는 농림수산물 LMO의 수입승인 여부를 검사하는 단계로 사료 및 종자용은 식물검역원, 수산용은 수산물품질검사원 담당하고 있다. 검사결과 국내 반입이 금지된 LMO가 적발될 시에는 폐기·반송조치하고 있다.

다) 국내 유통관리

LMO법에 의한 비의도적 환경방출 및 용도외 사용 여부를 사료용은 농관원, 종자용은 종자원, 수산용은 수산물품질검사원에서 감독하고 있으며, 농산물품질관리법 및 수산물품질관리법의 GMO 표시관리에 따라 농산물은 농관원, 수산물은 수산물품질검사원에서 관리한다.

사후관리는 수입단계 LMO검정(식검, 수검원) → 운송과정조사(품관원, 수검원) → 승인용도사용, 취급관리 실태조사·확인(품관원, 수검원) → 금지품 폐기·반송(품관원, 수검원) → 위반내용 사법기관고발 및 과태료 처분(품관원, 수검원) 등과 같은 단계로 진행된다.

라) 수입 승인 및 사후관리

민원인 편의를 위해 수입승인 및 사후관리 전산시스템 구축·운영('07.12)



함으로서 방문절차 없이 시스템으로 수입승인 신청 및 승인서 발급 받을 수 있게 하였고 LMO 안전관리를 위해 경기, 충남, 경남, 전북에 유전자 분석실을 설치하고 옥수수 등 5품목, 25계통의 LMO 검정기술을 개발했다.

더불어 LMO 수입 승인의 신속한 처리 및 사후관리 지도 단속을 통해 '08년 3,223건 714만톤(옥수수 705, 면실류 96)을 '09년 2,368건 591만톤(옥수수 581, 면실 10 등)을 수입승인 했고 사후관리를 통해 '08년 1,497회 8,531개소, 7개소 취급관리 위반 사항을 형사고발하고 '09년 1,443회 6,192개소, 취급관리 위반 5개소 형사고발, 관리대장 미작성 3개소에 과태료를 부과하였다.

또한, 매년 사료용 LMO의 비의도적 환경방출을 파악하기 위한 관계기관 합동 모니터링을 실시하여 농림수산식품부, NGO단체 등 관련기관과 합동으로 항구지, 사료업체를 대상으로 사료공장 구내, 인근도로 등 자생 옥수수, 면화를 수거하여 Kit검정 결과 양성반응 시료를 시험연구소에서 PCR 정밀검정결과하고 양성 반응이 나온 ('08년) 6개, ('09년) 4개 업체 취급관리 위반으로 사법기관에 고발 조치하였다.

3) 주요 국가별 GM식품 표시관리 비교

구분	한국	일본, 태국, 말레이시아	유럽연합	미국
표시 근거	검사 가능		원료 사용	미표시
비의도적 혼입치	< 3%	< 5%	< 0.9%	-
표시 대상	- GMO 성분이 남아있는 식품 - 원료 함량 상위 5순위 이내	- GMO 성분이 남아 있는 식품 - 원료 함량 상위 3순위 이내, 5%이상	- 모든 식품	- 기존 식품과 영양성, 알레르기성 등이 차이 나는 식품
사후관리 방법	서류 확인 및 분석 검사		이력추적제도	

※ GM식품표시제는 각국의 식량수급환경, 국민정서 등에 따라 관리규정에 차이가 있음





4) 정부 부처별 관리대상 GMO

관계 중앙행정기관	대상
농림수산식품부	농림수산물용 GMO 관리
교육과학기술부	시험·연구용 관리
지식경제부	국가책임기관 및 산업용 관리
보건복지가족부	보건의료용(식용) 관리
환경부	환경정화용 관리
국토해양부	해양용 관리
외교통상부	국가연락기관

※ 부처별 GMO관리는 「LMO법」의 규정에 따름






【참고 자료】

□ GMO/ LMO 용어 설명

구분	GMO(유전자변형체) Genetically Modified Organism	LMO(유전자변형생물체) Living Modified Organism
정의	<ul style="list-style-type: none"> ○ 현대생명공학기술의 응용에 의하여 창출된 생명공학의 산물로서, 인위적으로 유전자를 재조합하여 새롭게 조합된 유전물질을 포함하고 있는 유전자 변형체 	
차이점	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유전자변형 종자, 사료 및 가공식품 등 모든 GMO를 포함하는 광의의 개념 * 생식력 있는 GMO뿐만 아니라 가공하거나 파쇄된 GMO(GMO 콩으로 만든 두부 등) 포함 	<ul style="list-style-type: none"> ○ GMO 중에서 생식력이 있는 유전자 변형체로 협의의 개념 * 원형상태의 GMO콩을 포장에 재배할 경우 발아가 가능한 GMO

※ EU에서는 GMO, 바이오안전성의정서 상에서는 LMO 용어를 사용하고 있으나, GMO와 LMO는 국제적으로는 구분 없이 통용되고 있는 용어임

□ LMO와 GMO 비교



- 바이오안전성의정서에는 의도적으로 ‘현대의 생명공학 기술을 이용하여 얻어진 새로운 유전물질의 조합을 포함하고 있는 모든 살아있는 생물체’로 LMO를 정의

▶ LMO는 GMO의 한 부분이라 할 수 있음



IV

수·출입 검역제도

- 1. 식물 검역제도 / 191
- 2. 동·축산물 검역·검사제도 /
206
- 3. 수산동물 검역제도 / 213



IV. 수·출입 검역제도

1. 식물 검역제도



가. 식물 검역 개요

1) 정의

식물에 해를 주는 병·해충이 국경을 넘어 전파되거나 유입되는 것을 방지할 목적으로 수·출입되는 식물과 식물성 산물에 대한 병·해충 부착유무를 검사하고 유해병해충이 발견되면 검역조치(소독·폐기·반송)를 함으로써 우리나라 농작물의 피해를 방지하고 자연자원을 보호하기 위한 것이다.

2) 도입 배경

외국의 병해충이 국내에 유입되는 것을 식물검역이라는 수단을 통해 차단함으로써, 외국의 병해충에 대한 천적이거나 방제약이 없는 국내에 병해충이 빠르게 확산되는 것을 막고 방제를 위한 경제적·사회적 비용 발생을 미연에 방지하기





위험이다. 이는 외국의 병해충을 방제(박멸)하는데 들어가는 비용보다 훨씬 경제적이므로 여러 나라에서 실시하고 있다.

■ 식물병해충으로 인한 각국의 피해사례 ■

병해충명	피해국	연도	피해규모
포도뿌리혹벌레 (미국에서 유입)	프랑스	1859	포도주 생산량이 평년의 1/3로 떨어졌고 1870년의 보불전쟁 피해보다 컸음.
감자역병 (남아메리카 원산)	유럽	1830	아일랜드에서는 식량부족으로 100만명 아사자가 발생하고 북미대륙으로 민족 대이동이 일어나 인구가 1/3이나 줄었음
밤나무줄기마름병 (아시아에서 유입)	미국	1904	재래종 밤나무가 전멸하고 피해액은 1,000억으로 추정
지중해과실파리 (아프리카 원산)	미국	1910	850만 달러 손실
솔잎혹파리 (일본에서 유입)	한국	1929	1929년 이후 계속 피해가 발생하고 있으며 2000~2008년까지 1,332억원의 방제비용 소요
미국흰불나방 (미국에서 유입)	한국	1958	1958년 이후 계속해서 발생했으며, 2000~2008년까지 192억원의 방제비용 소요
소나무재선충 (일본에서 유입)	한국	1988	1988년 발생 이후 전국적으로 확산되었으며 2000~2008년까지 2,108억원의 방제비용 소요

3) 우리나라 식물검역의 역사

일제강점기였던 1912년 12월, 조선총독부령 제43호로 「조선관세정률」을 공포하여 일본에서 수입되는 재식 또는 접목용 과수 및 벚나무의 수입을 금지하고 검사와 소독을 실시한 것만 수입을 허용하였는데 이것이 우리나라 식물검역의 시작이었으며 검사와 소독을 실시하는 기관은 인천·부산·원산·진남포





세관과 군산·목포·청진세관지서를 정하여 실시하였다.

1945년 광복 후 부터 1958년까지는 한국전쟁 등으로 정치·사회적 혼란기인 13년간은 식물검역의 기능이 중단된 채 공백기를 맞았다. 전쟁 종료 이후 미국과 UN등의 원조 물자인 농산물 수입과 함께 외래병해충의 유입을 우려하는 여론이 일고 있었는데 1959년 6월 23명의 인원으로 부산·인천 등 8개 세관과 김포 국제공항 및 서울국제우체국 세관출장소, 전국 11개 시·도에 식물검역관을 배치하여 식물검역을 재개하였다.

식물검역의 근간이 되는 「식물방역법」은 1961년 12월 30일에 제정되었고, 이때부터 체계적인 식물검역이 이루어지게 되었다고 볼 수 있다(1953년 12월 식물검역에 관한 국제조약인 「국제식물보호협약」에 가입).

1978년 4월 정식으로 2과 5출장소 체제의 「국립식물검역소」 설치되었으며 1994년 12월에는 본소 2개과와 격리재배관리소 증설되고 2001년 12월 2개 출장소 증설 및 인천공항·중부·영남지소에 과조직(검역1과, 검역2과, 조사과)이 신설되었다. 2007년 11월에는 국립식물검역소에서 「국립식물검역원」으로 기관 명칭이 승격되었다.

4) 관련 법령

식물검역은 식물방역법에 따라 실시되고 있으며 우리나라는 WTO/SPS 협정에 조화시키기 위해 식물방역법을 개정하여 병해충관리체도를 운영하며 국제기준에 의한 과학적이고 엄격한 검역을 실시하고 있다. 주요법령으로는 식물방역법(법률 8930호, '08.3.21. 전부개정), 식물방역법 시행령(대통령령 제 20677호, '08.2.29) 및 식물방역법 시행규칙(농림수산부령 제56호, '08.12.31)과 식검고시 수입식물의 검역요령(제2008-10호, '08.12.26) 등 11건, 예규실험실 및 검역장비 관리요령('08.10.10)등 5건이 있다.





나. 주요 업무

식물검역원의 주요 업무는 크게 수출·입 식물류에 대한 병해충·잡초검역 및 LMO검사, 병해충 분류동정 및 위험분석, 식물검역에 관한 양자·다자간 국제협상, 식물검역기술 연구·개발, 해외병해충 예찰·방제 그리고 수입식물에 대한 격리재배검사로 나누어 볼 수 있다.

1) 수출·입 식물 검역(병·해충·잡초·LMO)

가) 수입검역

빈틈없는 국경검역을 실시하기 위해 설 및 추석전후에는 과일류, 채소류 등 제수용품에 대해 특별검사검사를 실시하고 있으며 봄철(3월~4월 초)에는 수입종자·묘목류 등을 면밀히 검색하고 여름철(7월~8월)에는 과일류 등 해외여행객 휴대품을 고의로 신고하지 않은 자에 해서는 과태료 엄중 부과하는 등 농산물 수입 급증시기에 「특별검사기간」을 설정(4회), 운영하고 있다.

수입금지식물 위장수입이 의심되는 품목에 대해 상대국에서 의무소독과 원산지 확인 등 수입요건 강화(베트남산 호두('08.1.1.부터 적용), 라오스산 호두('08.8.5.부터 적용))하고 과실파리, 참나무역병 등 발생 지역산 과실류 및 기주식물 등에 대해 긴급수입제한(14회)을 실시함으로써 수입요건 강화 및 수입제한 조치로 예방검역을 실시하고 있다.

또한, 휴대 및 우편식물은 수입금지품 반입 차단을 위해 공항의 경우 One-Stop 시스템 방식으로 검역과 통관이 동시에 이루어 질 수 있도록 합동 검사대 운영하고 금지식물 반입 우려가 높은 동남아 지역 여행객 및 보따리상 휴대농산물 중점 검사를 실시하며 항공우편물 24시간 통관체제에 따라 신속·정확하게 검역처리를 하고 있다.

※ X-ray 및 식물검역전용 탐지견 활용 확대를 위한 유관기관 유대 강화





마지막으로 검사의 효율성을 높이기 위해 수입금지식물 DB구축을 통해 식물 검역정보시스템에 등록된 품목을 식물분류학적으로 과(科)와 속(屬) 단위로 분류하고 품목×국가 조합으로 금지식물 DB를 마련하고 수출입식물 품목코드 재분류 및 Data 컨버전을 실시하여 품목코드 수정(990개), 통합(91개), 신규부여(211개) 및 과거 data 전환 하였다.

※ 금지식물 여부를 쉽고 정확하게 자동 검색할 수 있는 관리체계 구축

나) 수출 검역

우리 농산물 수출지원 협력을 추진하기 위해 국가별·품목별 수입검역요건을 홈페이지에 게시(50개국, 204개 품목)하고 우리 농산물에 대한 각국의 수입 검역요건을 DB화하여 수출자에게 제공하고 있으며, 우리 농산물 해외시장 확대 및 수출애로 해소를 위한 협상역량 집중을 위해 수출전문조직 육성을 위한 식물검역단지 선정기준 및 절차 마련 건의(원예전문생산단지관리지침 전면 개정, '09.10.17.), 수출유망 품목 및 시장개발 체계 개선방안 건의(농림수산물부) 등 우리 농산물 수출확대를 위한 수출검역지원 대책 수립을 추진하고 있다.

우리농산물 수출 확대를 위해 적극적으로 검역 협상에 임하여 2009년 3월에는 미국 미나리 수출협상 타결, 7월 이스라엘 접목선인장 수출협상 타결, 8월 대만 수출 사과·배·복숭아 생과실 검역요건 완화 협상완료 및 중국, 베트남, 호주 등 7개국에 채소, 과실, 화훼, 버섯류 14품목 37건을 신규 수출 허용을 요청하는 쾌거를 이루었다.

더불어 과학적인 근거와 상호주의에 입각하여 검역협상을 추진하고 (※ '08.12월까지 34개국에서 61개품목, 151건의 수입허용 요청) 신규 수입허용 요청품목 중 미국 캘리포니아산 석류 수입허용(9월), 뉴질랜드산 다래 식물 방역법 시행규칙 개정하여 수입허용(12월)함으로써 상대국의 수입허용 요청에 대해 효율적으로 대응하고 있다.



2) LMO 국경감시

현대생명공학기술의 안전성을 확보하기 위해 2001년 1월 유엔환경프로그램(UNEP)의 생물다양성협약(CBD) 특별당사국회의에서는 부속의정서로 카르타헤나의정서를 채택('03.9월 발효)하였다. 동 의정서는 LMO 수입국이 그 위해성을 평가하여 수입여부를 승인하도록 하는 새로운 국제규범으로 유전자변형생물체를 국가간 이동시킬 경우에는 위해성평가 결과 및 관리방법을 수입국에 사전에 통보하는 사전통보합의절차(AIA)를 거치도록 하는 것이 주요 골자이다. 이에 우리나라도 바이오안전성의정서 가입에 필요한 관련법 및 관리체계를 마련함에 있어 「유전자변형생물체의 국가간 이동등에 관한 법률」을 제정('01.3.산자부)하고 이 법의 대상이 되는 LMO는 용도에 따라 각 부처별로 안전관리체계를 마련하게 되었다. 식물검역원은 환경방출용, 종자용 또는 원형상태의 사료용으로 작물재배 환경에 영향을 미칠 수 있는 품목과 전세계적으로 개발·승인되어 상업적으로 유통되거나 유통 가능성이 있는 농업용 LMO의 수출입에 따른 국경감시 업무를 맡고 있고 2009년도 검사실적은 총 4,045건 7,644천톤 13,345천개이다.

LMO가 수입되는 국가는 미국, 인도 등 13개국이며 수입물량은 미국>인도>베트남>중국>브라질>파키스탄>호주>일본 순이며 이중 미국이 전체 수입량의 99% 차지하고 있다. 품목별 검사실적에 따른 수입수량 비율은 옥수수(93%)>소맥(6%)>목화(0.8%)>기타(0.2%)이고, 수입건수 비율은 옥수수(60%)>목화(15%)>소맥(6%)>토마토(5%)>호박(5%)>기타(9%) 순이다.

■ 2009년도 검사실적 ■

품목명	단위	수입 검사		합격				불합격	
				LMO		Non LMO		미승인	
		건수	수량	건수	수량	건수	수량	건수	수량
옥수수 등 21품목	천톤	4,045	7,644	2,110	5,401	1,904	2,243	31	21톤
	천개		13,345		4,000		13,341		





3) 병해충위험분석 및 해외병해충 예찰·방제

병해충 위험분석(PRA)는 식물방역법 제6조, 식검고시 제2009-30호, 제2009-31호에 의거하여 실시되고 있으며, 병해충위험분석 대상은 규제병해충 또는 비검역병해충을 지정하거나 조정하는 경우, 식물방역법 제2조제1호다목에 따른 잡초를 지정하거나 조정하는 경우, 수입금지대상식물·대상지역·대상병해충을 정하거나 조정하는 경우, 잠정규제병해충으로 처분한 병해충의 경우, 금지품에서 제외되는 병해충 등을 결정하는 경우, 기타 국립식물검역원장이 필요하다고 판단하는 경우이다.

병해충위험분석 방법은 식물방역법 제6조, 규칙 제8조, 병해충위험분석세부 실시방법(식검고시 제2009-30호)에 의거 유입경로 및 병해충위험분석 실시 여부 등을 조사하는 병해충확인단계, 경제적 손실등 위험의 정도 평가(유입 가능성, 정착가능성, 정착 후 확산가능성, 경제적 중요성)하는 병해충위험평가 단계 그리고 위험의 정도를 줄이기 위한 소독·폐기·반송 또는 수입금지 등의 조치방안 선택하는 병해충위험관리단계로 나뉜다.

해외병해충 예찰·방제 방법으로는 예찰트랩 모니터링, 유아등 조사, 끈끈이판·포장순회조사가 있으며, '07년 758개였던 예찰조사 트랩을 '08년에는 780개(트랩 605, 끈끈이판 170, 유아등 5)로 증대하여 공항·항만 주변, 수입농산물도매시장 등에 트랩 집중설치하고 예찰트랩을 모니터링을 통해 외래병해충에 대한 예찰을 실시하고 있다.

더불어 사과·배 수출단지 가지검은마름병 방제사업 추진하여 병발생 및 인근지역에 대한 약제방제로 병확산 예방(8시군, 1,049ha)하고 서양가시영경취 및 감자갈썩병 긴급방제 실시하였으며 신속하게 현장의 정보를 수집하기 위해 외래병해충 모니터요원 운영내실화를 위해 노력하고 있다.

4) 식물검역관련 국제협상 및 식물검역기술 연구·개발

ASEAN 식물검역전문가 연수사업('09.6.9.~6.20), 식물검역국제기준 마련을



위한 아태지역 워크숍 개최('09.7.28~8.5) 등 국제협력사업의 적극 추진으로 국가 신뢰도 및 우리 원 위상 제고하였고 국제회의 참여를 통해 우리의 입장 반영 및 역할 확대 하였다.

한·미 식물검역회의(12.9~12.12, 한국, 제주)에서는 한국산 감귤 및 토마토 조기 수출허용 요청 등 협의를 하고 한·호 식물검역회의(7.22~7.25, 호주 캔버라)에서는 한국산 파프리카 수출허용 협의 및 호주산 양벚 위험분석 협의 등을 함으로써 양자간 식물검역회의를 통해 원활한 현안 해결을 추진하였다. 또한 '08년 6개 국가에서 11개 품목(14건)에 대한 신규 수입허용 요청 접수 하고 국제기준 및 식검고시(수입금지식물의 수입허용과 관련된 병해충위험분석 실시요령)에 의거 국가별·품목별 우선순위를 지정, 단계적으로 병해충위험분석 실시(8단계)하여 상대국의 수입허용 요청에 대해 합리적으로 대응하였다.

식물검역기술 연구 개발에서는 유사과제 및 단편적인 과제수행을 지양하고, 병해충 분류동정, 검출기법 등 검역기술 분야의 단계적인 연구·개발을 위한 과제통합 및 체계적인 관리 및 신기술 도입을 통한 분류동정 기술개발 및 MB 대체 소독약제 개발을 통해 검역기능 강화를 위한 조사·연구사업 추진하였다. 조사연구사업 결과를 현장에 활용하기 위해 조사연구사업 기술전수를 위한 워크숍 개최 및 직원교육 실시하고 조사연구사업 결과의 전산화 및 데이터베이스 구축, 종자전염 바이러스 PCR module 검사법 개발관련 17건 등 조사연구사업 연구결과물에 대한 특허출원을 하였다.

5) 식물 검역 절차 및 체계

식물검역대상물품은 수입되는 모든 식물류, 흙, 병해충 등으로 화물의 경우 수입자로부터 검사신청을 받아 전국 667개소에서 검역을 실시하고 있으며 우편물은 국제우체국 2개소에서 우체국장으로부터 통보를 받아 실시하고 휴대품은 공항8개소 및 부두6개소의 입국장에서 여행객 등을 상대로 실시하고 있다. 그 외





고철, 중고농기계 등 병해충 유입원이 될 수 있는 물품도 식물검역을 실시한다.

검사방법으로는 서류검사, 현장검사, 실험실 정밀검사 그리고 격리재배검사를 병행하고 있으며 서류검사에서는 식물검역위생증(PC), 금지품 여부 등 확인하고 현장검사에서는 휴대현미경 등 휴대장비를 활용하여 현품 확인 및 병해충 부착유무 검사한다. 정밀검사에는 PCR, ELISA 장비 및 전자현미경 등 첨단장비를 활용하여 병해충 배양(培養), 분류동정 실시하고 있으며 과수묘목, 구근류 등 재식용 식물에 대한 바이러스 등 잠복여부 확인을 위해 포장에 심어 1세대 이상 격리검사를 실시하고 있다.

검사결과 규제병해충(2,255종)이 발견되면 검역규제를 실시하고 있으며 이중 금지병해충(72종 : 병12, 해충60)과 금지병해충의 기주식물(寄主植物)은 폐기·반송하고, 관리병해충(2,134종 : 병502, 해충1,612, 잡초20)과 규제비검역병해충(49종 : 병37, 해충2, 잡초10)은 소독 후 합격 처리를 하나 소독방법이 없으면 폐기·반송합니다. 검역과정에서 발견되는 국내 미분포 병해충도 소독 또는 폐기·반송하며 추후 병해충 위험도를 분석하여 검역병해충 여부 결정하게 된다.

가) 수입식물 검역체계

(1) 검사신청

수입자는 선박의 입항 또는 항공기 착륙시 지체없이 공항·항만 관할 지원장·사무소장에게 검사신청서를 제출하고 휴대품의 경우 “여행자휴대품신고서” 또는 “구술”로서 신고 가능하다. 그러나 비재식용식물등·금지품을 밀폐형 컨테이너·용기에 적재하여 해상운송 또는 내륙컨테이너기지로 운송하는 경우는 최종 기항지 또는 도착지에 검사신청서 제출이 가능하며 검사신청은 인터넷, 방문, 우편 등 고객이 편리한 방법을 이용하여 접수가 가능하다.



(2) 검사방법

서류에 의한 검사, 현장검사, 실험실정밀검사, 격리재배검사를 통해 실시한다.

□ 서류에 의한 검사

● 대 상

- 상대국에서 증열처리조건으로 현지검역을 실시한 망고·파파야·여지, 품목별 서류·현장검사방법과 실험실정밀검사방법(식검고시 제2009-24호) 별표 3의 서류검사 대상식물이다.

● 방 법

- 서류검사 대상식물은 현장검사 및 실험실정밀검사를 생략한다. 다만, 처음 수입하는 업체·품목·국가산은 제외한다.
- 서류검사 대상식물에 대한 검역적 안전성 확보를 위하여 주기적인 지정검사(spot check), 모니터링 검사를 실시한다.

□ 현장검사

- 대 상 : 품목별 서류·현장검사방법 및 실험실정밀검사방법(식검고시 제2009-24호) 별표 1의 따라 현장검사를 실시하는 품목이다.

● 방 법

- 검사장소에서 현자검사를 실시하는 식물방역관은 식물방역법시행규칙 제18조제2항 별표 3의 수량을 품목별 서류·현장검사방법 및 실험실정밀검사방법(식검고시 제2009-24호)에 의하여 검사하되 병징, 벌레 먹은 흔적, 잡초종자 등 병해충이 부착되어 있을 가능성이 높은 부위를 중점적으로 검사한다.
- 캔, 은박지 등으로 밀봉 포장되어 수입되는 종자류는 현장에서 병해충검사를 생략하고 실험실검사용 시료를 채취하여 실험실에서





검사한다.

- 현장검사의 단위구성은 식물의 상태 및 병해충의 부착가능성 등을 감안하여 품목별, 품종별, 생산자별, 생산지별 등으로 한다.

□ 실험실 정밀검사

- 대 상 : 식검고시 제2009-24호 별표1의 품목별 서류·현장검사방법 및 실험실정밀검사방법에 따라 실험실정밀검사를 실시하는 품목과 현장검사에서 병해충 부착혐의가 있는 식물, 수출입 상대국과 약정에 의하여 검사를 실시하는 품목이다.

● 방 법

- 실험실정밀검사 대상식물 중 재식용식물에 대하여는 지원실험실에서 검사하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 실험실정밀검사 여건이 갖추어진 사무소는 예외로 한다.
- 비재식용 식물 중 재식용으로 전환우려가 있는 식물은 재식용에 준하여 실험실정밀검사를 실시한다.
- 실험실정밀검사자는 현장검사자가 채취한 검사시료가 실험실정밀검사에 미흡하다고 판단될 때에는 현장검사자와 함께 검사시료를 다시 채취하여 검사할 수 있다
- 현장검사 및 실험실정밀검사에서 알·유충·약충·번데기 등이 검출되었으나 그 상태에서 분류동정이 불가능하다고 판단될 경우 사육하여 분류동정 한다. 다만, 다음 각호 1에 해당하는 경우에는 사육을 중단할 수 있다.

1. 당해 화물이 소독·폐기 또는 반송되어 종결 처리된 경우
2. 사육중인 해충이 생리적·환경적 장애 등으로 발육이 중단되거나



사멸되어 사육이 불가능하다고 판단되는 경우

□ 격리재배검사

- 대 상 : 화훼의 구근류, 양딸기묘, 장미나무의 묘목·삽수·접수, 감자의 괴경 및 고구마의 괴근, 벚나무·과수류의 묘목·삽수·접수, 수입허가를 받아 수입하거나 농업유전자원용으로 수입하는 식물 중 종자이다.

* “종자”란 씨앗, 구근, 묘목, 접수, 삽수 등의 재식 또는 번식에 이용되는 식물

● 방 법

국가포장 2곳(경기 수원, 경남 김해 소재) 및 지정포장(민간의 포장)에서 국내의 다른 식물에 병해충이 전파되지 않도록 일정한 요건이 갖추어진 지정포장(온실 또는 망실 등)에서 격리시킨 상태로 벚나무, 과수류묘목 및 허가받은 수입금지식물의 경우 **2년 이내**, 구근류 등 초본성 식물의 경우는 **1세대 이내**이며, 장미나무의 경우는 **1차 출하기**까지 재배하여 생육과정 중에 병해충이 부착되어 있는지 여부를 검사한다.

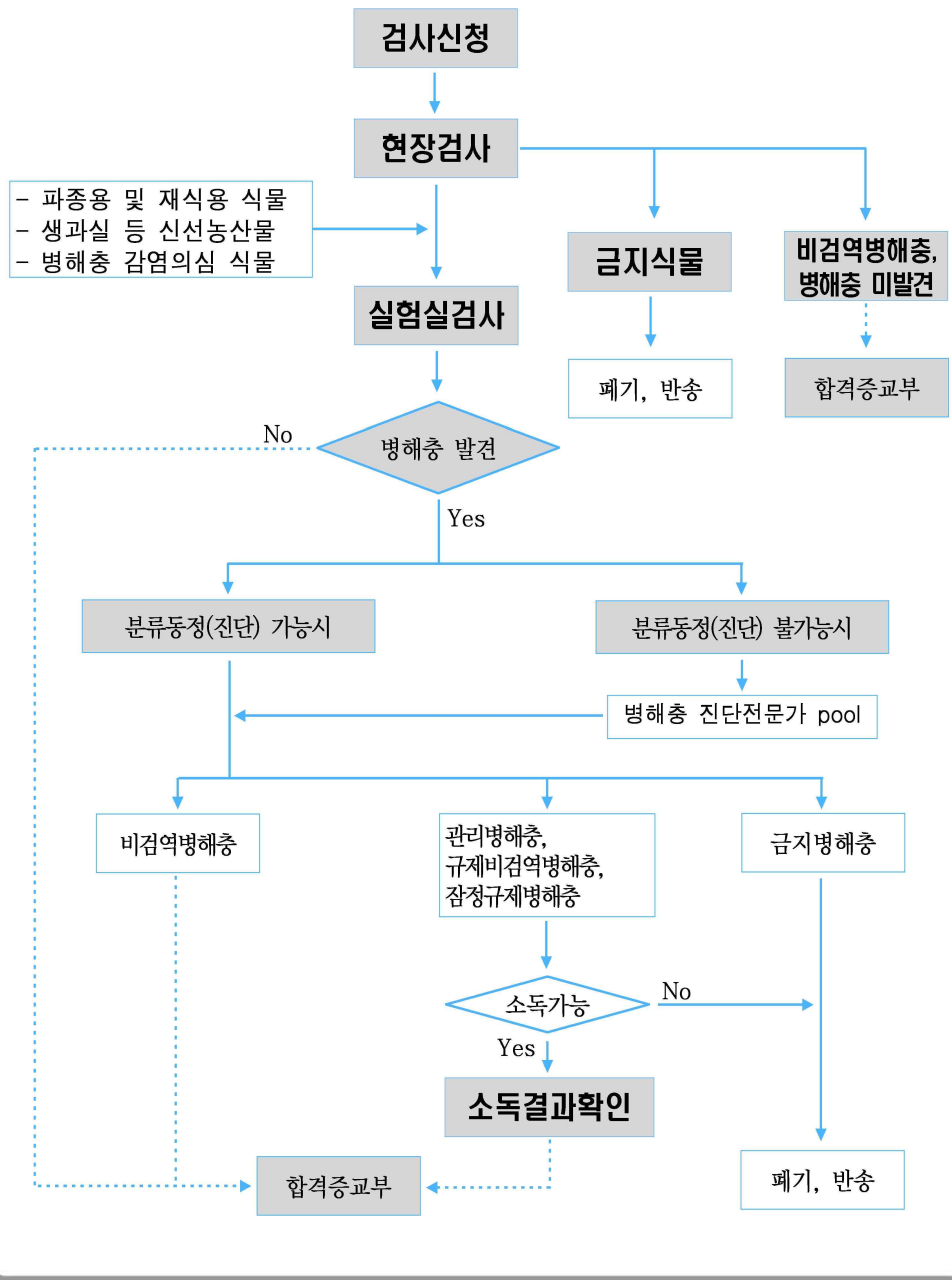
(3) 검사결과 처분

수입금지품, 식물위생증명서 미첨부, 금지병해충 부착된 경우에는 폐기 또는 반송처리를 하며 관리병해충·규제비검역병해충 부착시에는 소독처리를 하나 소독방법이 없는 경우에는 폐기 또는 반송을 한다.





수입식품 검역절차도





나) 수출식물 검역체계

□ 검사신청

- 수출자는 지원·사무소장에게 검사신청서를 제출하면 식물방역관은 수출자가 원하는 일시 및 장소에서 수출검사를 실시하고 있으며 수출상대국 요구에 따라 실시하는 재배지검사는 검사 개시 1개월 ~1년 전까지 제출해야 한다.

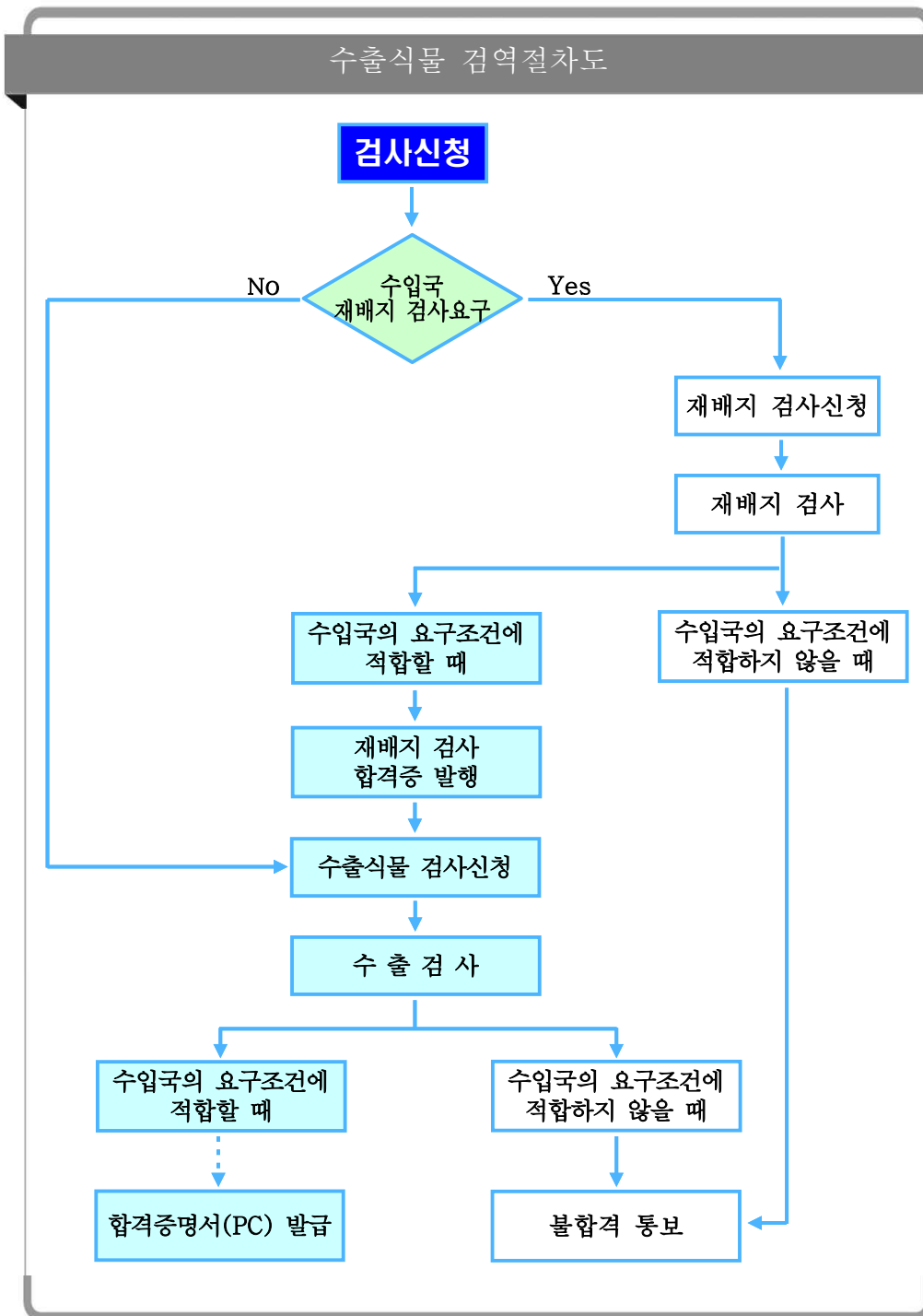
□ 재배지검사

- 대상은 상대국 요구에 따라 재배지에서의 생육 중 검사결과 특정 병해충 발생이 없다는 사실을 검사합격증명서에 부기하여 수출해야 하는 재식용 식물이며 검사방법은 정해진 검사시기에 수입국이 우려하는 병해충 감염여부에 대해 검사한다.

□ 검사결과 처분

- 병해충 검출사항이 없고, 수입국의 식물검역요건에 적합할 경우 검사합격증명서를 교부하거나 합격증인을 날인하나, 수입국의 식물검역요건에 부적합할 경우 신청인에게 불합격 사유를 통지하고 재검사에서 불합격한 경우 교부한 수출검사 합격증명서의 반환을 명하거나 날인된 합격증인을 말소한다.







2 동·축산물 검역·검사제도

가. 개요

사람검역이나 식물검역, 동물검역에서 다같이 사용하는 “검역(Quarantine)”이라는 용어는 라틴어로 『40』을 『Quarantum』이라고 말하는데서 유래된 용어로 1348년경 유럽의 페스트 대유행 시 이탈리아의 베니스(VENICE)와 제노바(JENOVA)항에서는 해외에서 입항해 오는 선박을 40일간 외항에 억류시켜 놓고 페스트가 발생하는지의 여부를 조사 확인한 후 페스트에 걸리지 않은 선원들만 상륙을 허가받은 것에서 유래되었다. 검역은 외국으로부터의 질병이나 오염을 차단하여 그 나라 국경내 가축과 사람의 안전을 도모하는 것이 주된 임무이다. 우리나라 수출·입 동·축산물 검역·검사제도는 가축전염병예방법에 의한 검역시스템과 축산물가공처리법에 의한 검사시스템으로 크게 구분할 수 있다.

■ 검역·검사 비교 ■

구 분	검 역	검 사
의 의	가축의 전염성질병이 국내 유입되는 것을 방지	위생적인 축산물이 국민들에게 공급되는지 여부 확인
해당 품목	수출·입 동·축산물	수입축산물
관련 법령	가축전염병예방법	축산물가공처리법
농림수산 식품부 고시	76개 수입위생조건(28개국) 지정검역물의 수입금지지역	
검역원 고시	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지정검역물의 검역방법 및 기준 ○ 지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준 ○ 검역물의 관리기준과 사양 및 보관관리인의 지정 규정 ○ 수입동물 사전신고서 제출요령 ○ 사료 및 기타지정검역물의 범위 ○ 혈청검사및검역등에관한 수수료의 납부 방법및절차등에관한규정 ○ 수입축산물중 잔류물질 정밀검사항목별 불합격조치 기준지침등 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 축산물 표시 기준 ○ 축산물의 가공기준 및 성분규격 ○ 수입축산물 신고 및 검사요령 ○ 전자문서교환방식에 의한 축산물의 수입신고 등 업무처리에 관한 규정 ○ 축산물검사수수료 및 검사의뢰 기준 등





나. 검역 대상

검역대상은 동물의 경우 우제류, 기제류, 개, 고양이 등 포유동물(고래 제외), 닭, 칠면조, 오리, 거위 등 조류, 꿀벌이며, 축산물의 경우 지정검역물인 동물의 생산물, 멸균처리되지 아니한 식육가공품 및 알가공품, 살균처리되지 아니한 유가공품, 동물의 정액·난자 및 수정란, 가축전염성 질병의 원인체 및 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건, 가축전염성 질병의 병원체를 퍼뜨릴 우려가 있는 사료, 깔짚, 기구 등이다.

이러한 동·축산물이 수입검역하기 전에는 “지정검역물의 수입금지지역 고시”에 따라 품목별로 수입금지 국가를 운영하여 주요 가축질병 청정국에서만 수입가능하도록 하고 있고 상대국과 협의한 28개국 76개 수입위생조건에 의하여 우리나라에서 승인해 준 수출작업장에서만 축산물이 수입될 수 있다. 이러한 동·축산물은 검역절차를 통과한 후 우리나라에 수입이 될 수 있고 국내 도착 후 정밀검사를 통해 안전성을 재확인하고 검역원에서 사전 승인한 검역시행장에서 검역을 실시하고 있다.

■ 동물 및 축산물 검역기간 ■

검역대상	우제류	기제류	닭,오리, 칠면조, 거위	병아리	개,고양이	영장류	기타동물	축산물
수출	7일	5일	2일	1일	1일*	1일	1일	2일
수입	15일	10일	10일	10일	10일**	30일	5일	3~18일

※ 광견병예방접종을 마친 것에 한한다

*** 입국 30일 전에 광견병예방접종을 접종마친 것에 한하여 1일

우리나라는 현재 28개 국가에 대하여 76개 수입위생조건을 운영하고 있으며, 지정검역물의 수입금지지역 고시에 따라 동·축산물 수입검역을 실시하고



있다. 수입금지지역 국가가 당해 지역에서 생산·사육·가공한 지역검역물을 우리나라로 수출하고자 하는 때에는 수입금지지역 해제를 요청해야 하며 우리나라는 수입위험분석을 실시하여 그 결과 위험이 없다고 판단하는 경우에 수입을 허용하게 된다. 동물 및 축산물 수입위험분석 절차는 8단계로서 아래와 같다.

■ 동물 및 축산물 수입위험분석 절차 8단계 ■

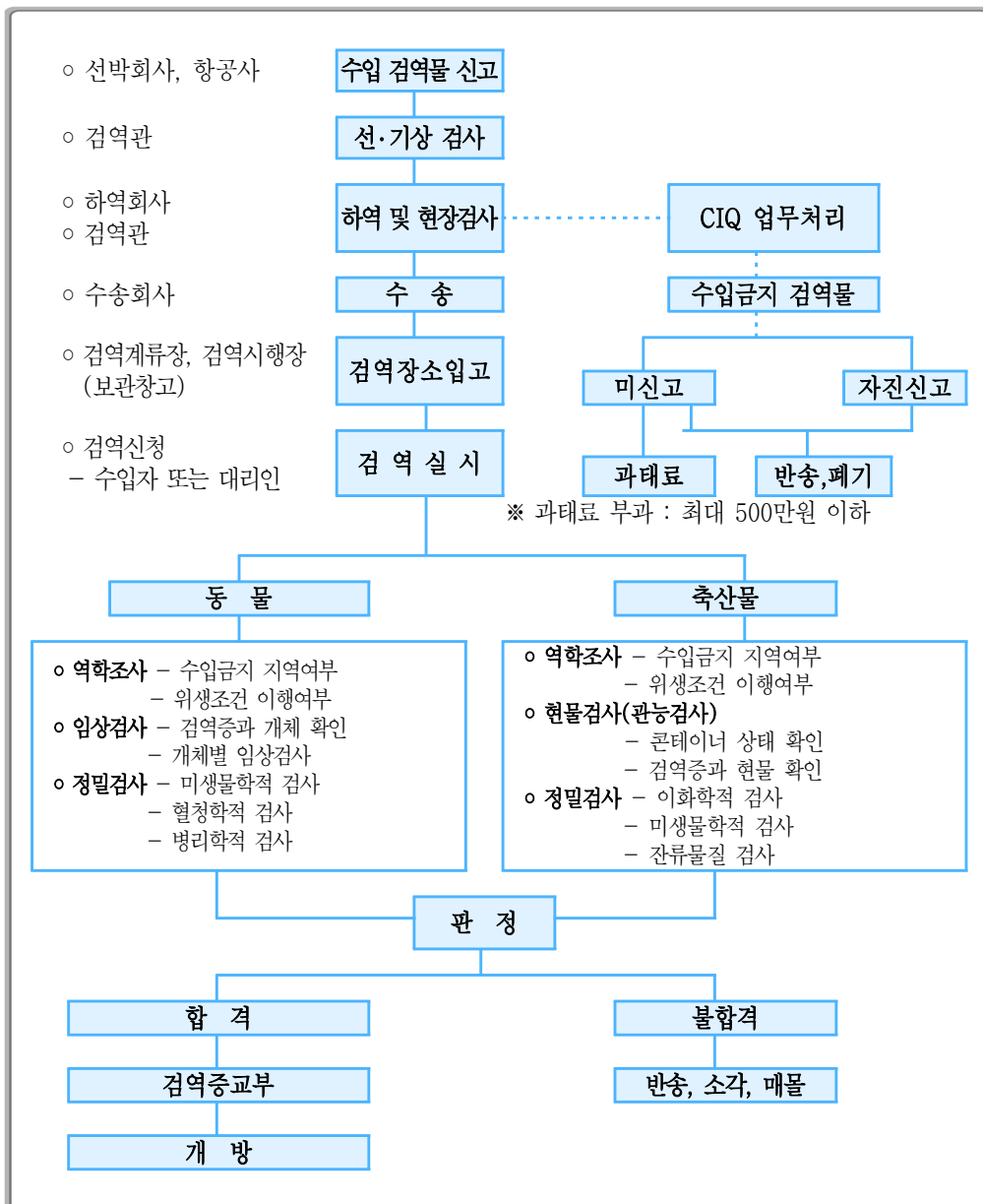
단계	제 목	내 용
1단계	수입허용 가능성 검토	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수입금지 국가에서 우리정부에 수입금지 품목(검역물)에 대한 수입금지 해제를 요청할 경우 ○ 한국정부는 해당 국가로부터 해당 품목의 수입을 허용할 수 있는지 여부를 OIE 정보 등 기 확보된 정보(가축전염병 발생여부 등)를 기초로 예비평가 실시
2단계	수출희망국 정부에 가축위생설문서 송부	○ 상대국가의 방역·위생 실태를 파악·평가하기 위하여 해당 국가의 가축방역조직·제도, 질병발생상황 및 발생시 통제능력 등 방역·위생 전반적인 사항에 대한 가축위생설문서를 상대국에 송부
3단계	가축위생설문서에 대한 답변서 검토	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우리측 가축위생설문서에 대한 상대국의 답변서를 검토·분석하여 해당 국가의 방역·위생관리 실태에 대한 평가 실시 - 해당 품목 수입에 따른 전염병의 유입가능성, 위험제거를 위한 검역방안 등 검토 - 필요시 추가 또는 보완자료 상대국에 요구
4단계	가축위생실태 현지조사	○ 우리정부가 상개국이 답변서를 통하여 제시한 정보의 사실 여부 확인 및 3단계까지의 평가내용을 검증하기 위한 현지 가축위생실태 조사
5단계	수입허용여부 결정	○ 상대국의 답변서 검토·분석 결과 및 현지점검 결과 등을 종합적으로 평가하여 해당 품목의 수입허용 여부를 결정
6단계	수입위생조건(안) 협의	○ 해당 품목의 수입허용에 따른 안전성을 확보하기 위하여 상대국의 가축전염병 비발생조건, 검사방법, 증명사항 등 수입위생조건에 대한 양국간 협의
7단계	수입위생조건 제정·고시	○ 국내 절차로서 상대국과 합의한 수입위생조건(안)에 대하여 의견 수렴을 위하여 일정기간 입안예고 실시하고 수입위생조건 제정
8단계	수출작업장 승인 및 검역증명서 서식 협의	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수출 대상물이 축산물인 경우 상대국이 승인요청한 수출작업장에 대하여 현지점검 등의 방식으로 수출작업장 승인 ○ 수입위생조건 내용을 기초로 대상품목에 대한 검역증명서 서식 협의 및 승인





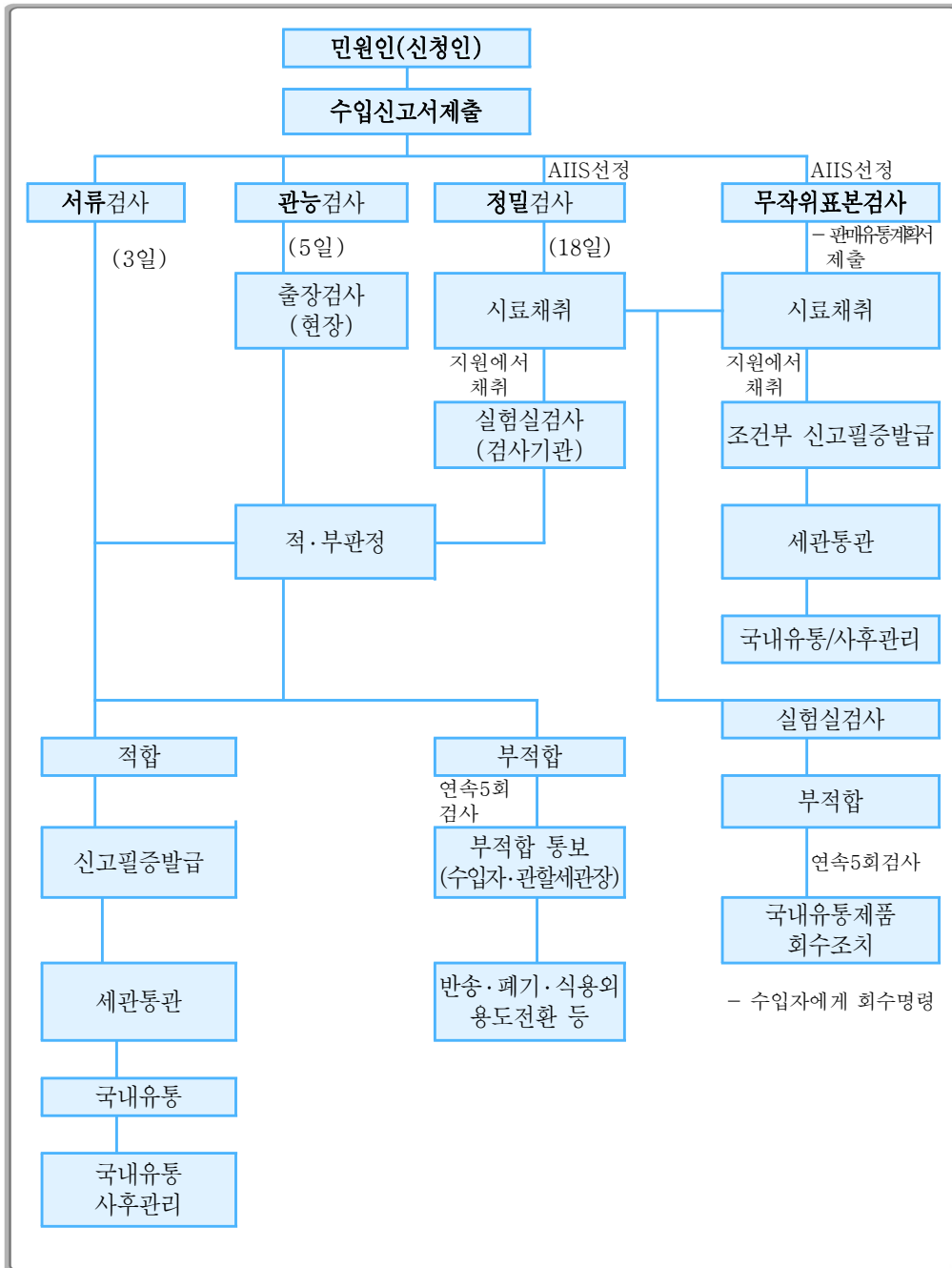
다. 동·축산물 검역·검사 절차

1) 수입 동·축산물 검역





2) 수입축산물 검사절차

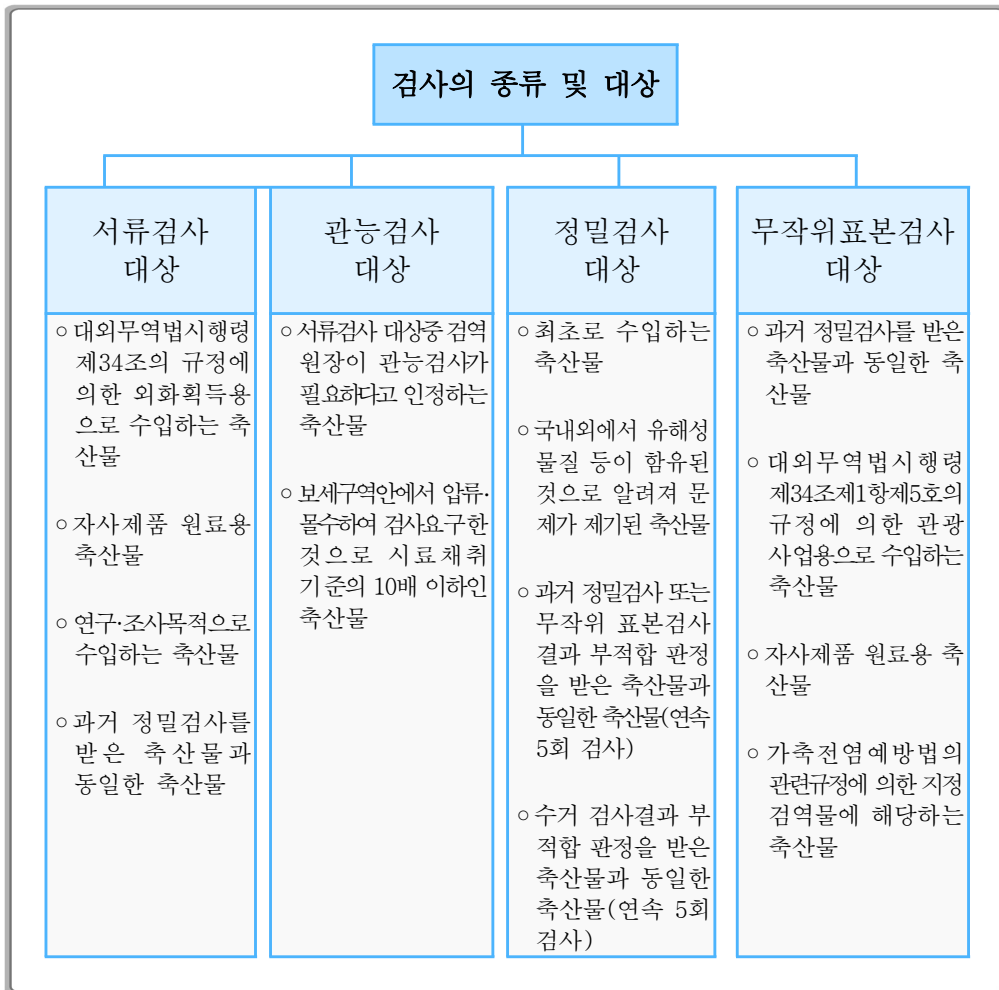




3) 수입축산물의 정밀검사 종류와 대상

수입하는 축산물에 대하여는 정밀검사를 통해 안전성을 확인하게 되는데 축산물가공품의 4개 축산물군 99개 유형(포장육 1개 유형, 유가공품 73개 유형, 식육가공품 16개 유형, 알가공품 9개 유형)에 대하여 45항목, 100세부항목에 대하여 정밀검사를 실시하고 있다.

※ 검사 항목 : 관능검사(2항목), 이화학적검사(10항목), 제품품질평가(13항목), 첨가물검사(9항목), 미생물검사(13항목), 잔류물질(4항목), 중금속(2항목), 방사능(2항목)





중국산 옥수가공품(식육추출가공품) 검역·검사절차 예시

□ 수입화물목록 확인

- 선박회사 및 항공사 또는 대리인은 수입화물에 대한 화물목록 제출

□ 선·기상 검사 및 컨테이너 검사

- 지정검역물 여부 및 검역물 운송가능여부 판단
- 지정검역물일 경우 역학조사 실시

※ 중국은 구제역 발생국가로 우제류 동물 및 생산물 수입금지

※ 단, BSE 관련국가를 제외한 국가에서 생산되는 식육추출가공품에서 습열 (121°C 15~20분, 또는 115°C 35분), 건열(160~170°C에서 1~2시간) 처리 및 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리된 경우에는 가축전염병 예방법 시행규칙 제33조 제1항에 의한 수입금지 지역에서 제외

□ 보세창고(타소장치장) 입고

- 검역관에 의한 관능검사, 현물검사 실시

□ 축산물 수입신고(화주, 관세사, 대행사 등)

- 대면신고 또는 인터넷 수입신고

□ 서류검사

- 상대국검역증명서 또는 멸균증명서 확인, 동일사 동일제품 여부 확인
- 한글표시사항, 수입선적 관련 증빙서류 등 확인

□ 정밀검사(AIS 자동선정 또는 **국내외 문제제기시 강제검사**)

- 미생물학적, 이화학적 및 잔류물질검사 등 실시

□ 판정

- 합격 : 축산물 수입신고필증 발급
- 불합격 : 반송, 소각 또는 매물





3 • 수산동물 검역제도



가. 개요

1) 도입배경

잡는 어업의 한계를 극복하고 기르는 어업을 육성하기 위하여 정부와 어업인이 많은 노력 하고 있으나, 양식현장에서 수산질병에 의한 많은 피해가 발생함에 따라 기르는 어업 발전의 저해요인이 될 뿐만 아니라 풍부하고 안전한 수산물 공급에도 많은 문제점이 발생하고 있어 수산동물 전염병을 체계적으로 관리하여 지속가능한 양식기반을 조성하고, 어업인 소득증대에 기여하기 위함이다.

2) 관련법령

살아있는 수산물을 수입하는 자는 수산동물질병 관리법령에 따라 검역을 받아야 하며 하위법령으로는 시행령, 시행규칙 및 관련 고시(“수출입 지정검역물의 검역방법 및 기준등에 관한 고시”, “검역시행장 외의 검역장소의 시설 기준 및 지정 등에 관한 고시”, “수입 지정검역물의 수출국가 파견검역 세부 절차에 관한 고시”) 3건을 운영하고 있다. 다만, 수출 시에는 수출국가에서 검역증명서를 요구하는 경우에만 동 법령에 따라 검역을 실시하고 있다.

3) 검역조직

국립수산물품질검사원의 조직은 본원(총무과, 품질검사과, 품질관리과)과 전국 13개지원으로 구성되어 있으며 본원 품질검사과에서는 원활한 검역업무 수행을 위해 총괄적 관리 기능을 가지고 있으며 13개 지원에서 현장검역 업무를 수행하고 있다.





또한, 여행자 휴대물품 검역을 위해 국제공항인 인천(2개소), 김포, 김해, 무안, 청주, 대구, 제주공항 등 8개소, 국제항인 인천(2개소), 부산, 군산, 동해, 속초, 평택항등 7개소로 총 15개소의 CIQ 사무실을 운영 하고 있다.

나. 일반현황

1) 검역대상 지정검역물

살아있는 수산동물 중 식용, 관상용, 시험연구조사용으로 어류, 패류, 갑각류, 국립수산물품질관리원장으로부터 이식승인을 받은 수산동물(알, 정액 포함)을 검역 대상 지정검역물이라 한다.

다만, 농림수산물부 장관이 정하여 고시하는 수입금지지역에서 생산 또는 발송되었거나 그 지역을 경유한 수산동물과 수산동물전염병의 병원체에 감염된 수산동물 또는 수산동물전염병의 병원체가 들어 있는 물건은 수입이 금지되어 있다. 그러나 시험연구조사 또는 수산동물질병의 진료, 예방을 위한 의약품 제조용인 경우 수산동물질병 관리법 제24조 및 동법 시행규칙 제26조에 따라 국립수산물품질검사원장의 수입허가를 받아 수입할 수 있다.

2) 검역대상 질병

검역대상 질병은 수산동물질병 관리법령에서 정한 잉어봄바이러스병, 흰반점병 등 25종의 수산동물전염병이 있으며, 국립수산물품질검사원장 고시인 “수출입 지정검역물의 검역방법 및 기준 등에 관한 고시”에서 검역대상 수산동물별로 각각 해당되는 수산동물전염병을 정하고 있다.





■ 수산동물전염병 List ■

분 야	법(11개)	시행규칙(14개)
바이러스 (18개질병)	노랑머리병, 돌돔이리도바이러스병, 잉어봄바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 참돔이리도바이러스병, 바이러스성신경괴사증, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성채장괴사증, 타우라증후군, 흰반점병	유행성조혈기괴사증, 전염성연어빈혈증, 전복바이러스폐사증, 구상바쿨로바이러스증, 사면바쿨로바이러스증, 전염성피하및조혈기괴사증, 전염성근괴사증, 흰꼬리병
기 생 증 (4개질병)	-	자일로닥틸루스증(자일로닥틸루스살라리스), 보나미아감염증(보나미아오스트레, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리젠스), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스)
진균(2개질병)	유행성폐양증후군	가재전염병
세균(1개질병)	-	제노할리오티스캘리포니아엔시스감염증

3) 검역장소 지정

검역장소는 수산동물질병 관리법 제32조에 따라 농림수산물부장관이 지정 고시한 검역시행장과 국립수산물품질검사원장이 지정한 검역시행장 외의 검역장소가 있다.

검역시행장 외의 검역장소 대상시설은 육상수조 보관시설, 육상수조 양식 시설, 수족관시설, 저온창고시설 등이 있으며 지정 신청 절차는 동법 시행규칙 제35조와 “검역시행장 외의 검역장소의 시설 기준 및 지정 등에 관한 고시”에 따라 검역장소의 시설평면도, 검역관리인 선임계약서 사본 등의 서류를 구비하여 관할 국립수산물품질검사원 지원장에게 신청한다.

신청서를 접수한 지원은 제출 서류와 현장 점검을 통해 검역장소로서의 시설 기준 등이 적합하면 지정서를 교부하게 된다.



■ 검역시행장 외의 검역장소 지정현황 ■

(기준일 : '10.5.11현재)

구분	육상수조 보관시설	육상수조 양식시설	저온창고시설	수족관시설
총 377개소	168개소	162개소	31개소	16개소

4) 수출국가 검역증명서

수산동물질병 관리법 제26조에 따라 지정검역물을 수입하려는 자는 수출국의 정부기관이 발행하는 수산동물전염병의 병원체를 확산시킬 우려가 없음을 증명하는 검역증명서를 첨부하여야 한다. 다만 수산동물의 검역을 담당하는 정부기관이 없어 국립수산물품질검사원장이 승인 공고한 국가이거나 수산동물 파견 검역증명서 첨부 등 동법 시행규칙 제28조제1항 각호의 조건에 합당한 경우는 수출국가 검역증명서 첨부를 면제한다.

따라서 '10. 5월 현재 수산동물의 검역을 담당하는 정부기관이 없어 국립수산물품질검사원장이 승인 공고한 국가는 가나, 노르웨이, 뉴질랜드, 독일, 마다가스카르, 마샬, 미얀마, 방글라데시, 벨리즈, 브라질, 사우디아라비아, 세이셸, 솔로몬군도, 스리랑카, 에리트레아, 영국, 예멘, 이란, 인도, 잠비아, 칠레, 캄보디아, 캐나다, 케냐, 콜롬비아, 탄자니아, 파나마, 파키스탄, 페루, 피지로 총 30개국이다.

다. 검역절차

1) 수출입 검역

지정검역물을 수출입 시 농림수산식품부장관이 지정 고시한 검역시행장 또는 국립수산물품질검사원장이 지정한 검역장소에 입고 후 관할 국립수산물품질





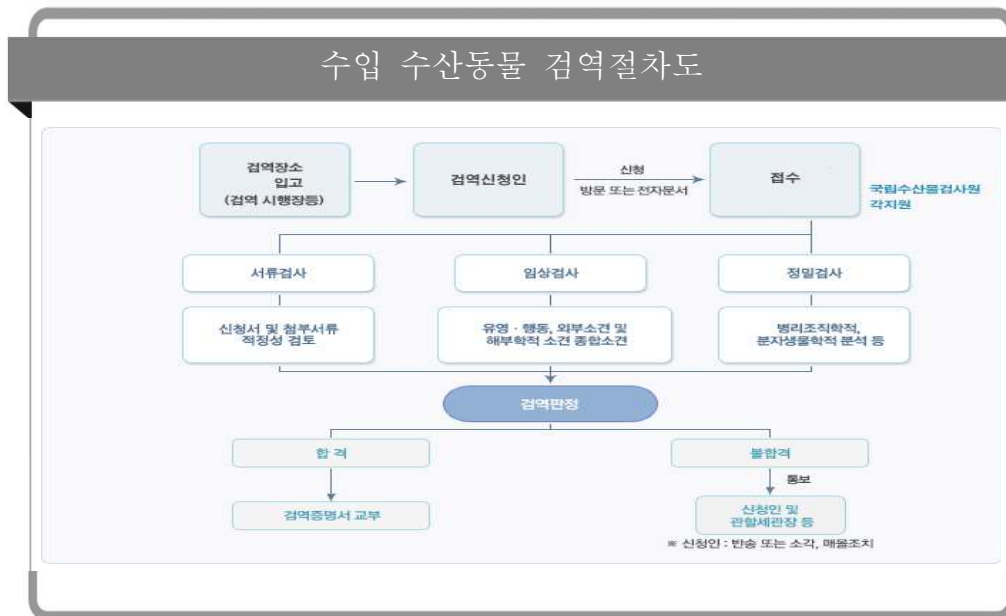
검사원 지원의 장에게 검역신청을 하여야 하며, 검사방법에는 서류검사, 임상검사, 정밀검사로 구분 실시하고 있다.

서류검사는 검역신청서 및 첨부서류의 적정성 여부를 검사하는 방법으로 그 대상은 수산동물전염성질병의 병원체 및 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건, 시험연구, 조사 또는 수산동물질병의 진료와 예방을 위한 의약품 제조에 사용되는 물건으로 수입허가를 받은 지정검역물 등이 있다.

임상검사는 지정검역물의 유형·행동, 외부조건 및 해부학적 소견을 종합하여 검사하는 방법으로 그 대상은 수산동물전염병의 대상이 되지 않는 지정검역물, 파견검역증명서를 첨부한 지정검역물 등이 있다.

정밀검사는 병리조직학적·분자생물학적·혈청학적 및 생화학적분석방법 등 검사하는 방법으로 그 대상은 이식용으로 수입하는 지정검역물, 임상검사결과 이상 징후가 나타나는 지정검역물 등이 있다.

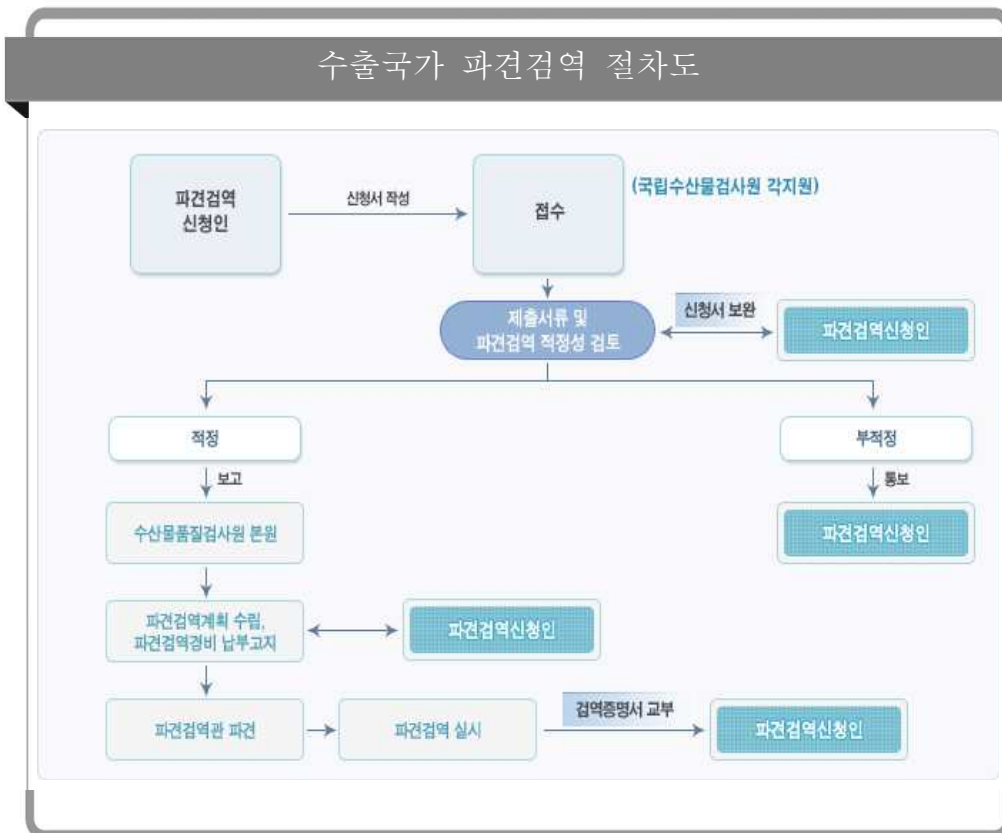
따라서 검역결과 합격 시 검역증명서가 교부되며 불합격 시 전량 반송 또는 폐기를 위해 신청인과 관할 세관장에게 불합격 통보를 한다.





2) 수출국가 현지 파견검역

수출국가 파견검역 대상은 지정검역물을 수입하려는 자가 그 수산동물을 수입하기 전에 수출국가에서 검역할 것을 요청하거나 수산동물의 수출국가 정부가 그 수산동물을 수출하기 전에 수출국가에서 검역할 것을 요청하는 경우이며 수산동물질병 관리법 제28조, “수입지정검역물의 수출국가 파견검역 세부 절차에 관한 고시”에 따라 국립수산물품질검사원장은 파견검역 신청서류 및 적정성 등을 종합 검토하여 파견검역이 필요하다고 인정하는 때에는 수산동물 검역관을 현지 파견하여 검역을 실시한다. 이때 소요되는 경비는 파견검역을 요청하는 자 또는 파견검역을 요청하는 해당국가가 부담한다.

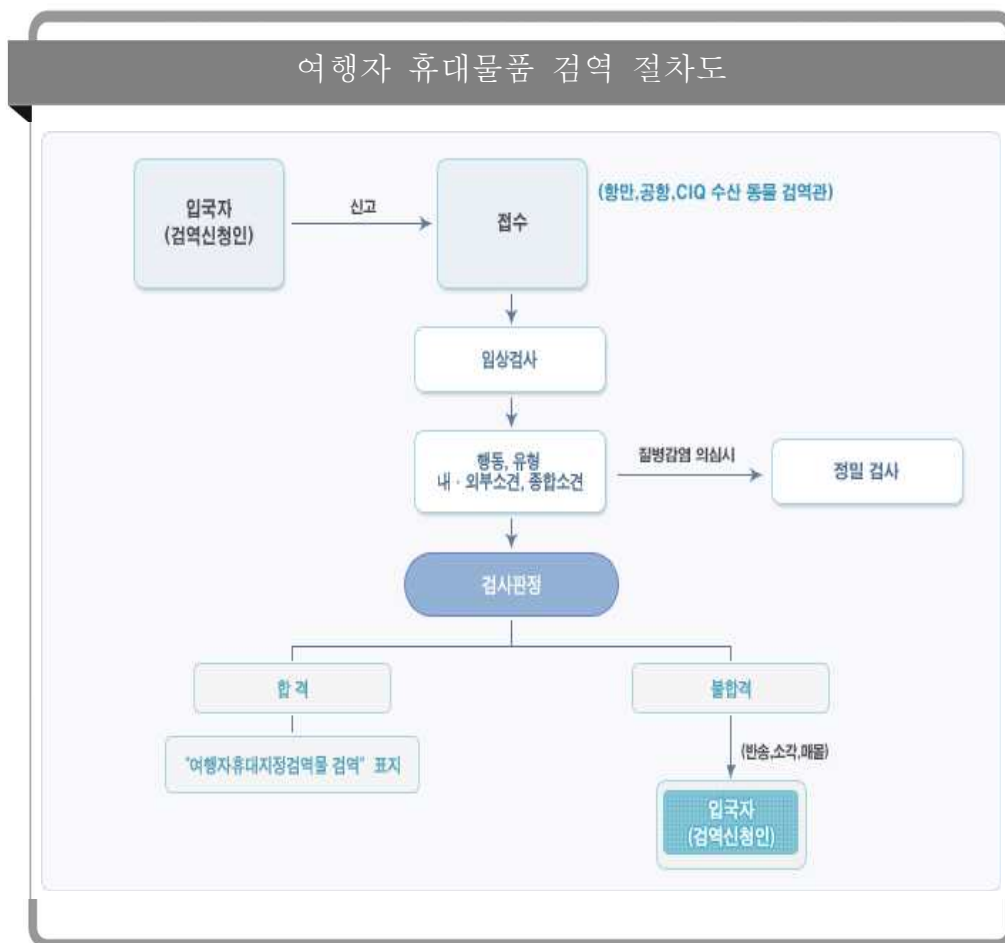




3) 여행자 휴대물품 검역

여행객이 지정검역물을 휴대하여 국내 반입 시 수출국가 정부기관이 발행한 검역증명서와 함께 여행자휴대품신고서를 작성 출입 공항 및 항만에 근무하는 수산동물검역관에게 제출하거나 구두로 신고하여야 한다.

다만, 자가소비용(총중량 5kg, 해외 총 취득가격 10만원이내)으로 인정되는 경우는 검역증명서 첨부가 면제되며 지정검역물 중 이식용 수산동물은 여행자 휴대물품으로 휴대할 수 없다.





색 인

(㉓)	대외무역법 136
감시(모니터링, Monitoring)6 4	(㉔)
개선조치(Corrective Action)6 4	모니터링 프로그램(Monitoring program) ·5 6
검역 206	무농약농산물 103, 113
검역대상 207	무작위표본검사 21
검역대상 질병 24	미생물농약 111
검역시행장 215, 216	(㉕)
검역장소 215	방사능 7
검역증명서 216	병원성 미생물 7
검증(Verification)64	비의도적 혼입 12
격리재배검사 19	(㉖)
곰팡이 독소 7	사료용 179
관능검사 85, 211	산업표준인증(KS) 1
관리 19	생산 19
관리병해충 19	생산환경관리 2
국내 GMO 수입 현황 18	서류검사 85, 199, 211, 217
국립수산물품질검사원 2	선행요건프로그램(Prerequisite program) ·6 4
국산 169	쇠고기 이력제도 3
국산농산물 157	수산가공품 170
규제검사 프로그램(Surveillance program) ·6 6	수산동물 검역제도 23
규제비검역병해충 19	수산동물전염병 24
금지병해충 19	수산동물질병관리법령 2
기획 감시 31	수산물 122
(㉗)	수산물 원산지 표시제도 5
농산물 안전성 조사 3 10	수산물 이력제 9
농산물 이력추적관리제도62	수산물품질관리법 78, 117
(㉘)	
단체표장제도 131	



지리적표시제	18	허위표시 과대광고 단속	63
지정검역물	214	허위표시 과대광고 유형	63
		현장검사	199
		회수 결과보고서	8
		회수 대상 축산물	9
		회수계획	8
		회수광고	8
		회수명령	8
		(B)	
		Bio	97
		(E)	
		Eco	97
		(G)	
		GMO 개념	175
		GMO 개발 현황	177
		(H)	
		HACCP	44, 49
		HACCP 계획(HACCP plan)	74
		HACCP(위해요소중점관리기준)	2-4
		(L)	
		LMO	183
		(O)	
		Organic	97
(ㄱ)			
천적	110		
축산물 유해물질 잔류 검사	36		
축산물가공품의 미생물검사	86		
축산물의 안전관리	2		
축산물의 위생 감시	4		
축산물의 표시제도	6		
친환경농산물 인증 절차	1		
친환경농산물 인증제도	1		
친환경농업 주요통계	17		
친환경농업육성법	101, 103		
친환경수산물 인증제도	17		
(E)			
탐색조사 프로그램(Exploratory program)	7-6		
특별 감시	31		
특별검사	8		
특정원료농산물	18		
(H)			
과건검역	218		
폐광산	6		
폐금속	10		
포상금	173		
표본 검사	5		
품질인증	122		
(호)			
한계기준(Critical Limit)	64		
항생물질	7		
해역명	169		



「농수산물 소비안전정책의 이해」 발간 이후 관련규정 개정 등으로 인하여 내용 확인이나 기타 문의·건의하실 사항이 있는 경우 농수산물안전상담센터(☎ 1577-1203)로 연락해 주시기 바랍니다.

농수산물 소비안전정책의 이해

발행일 | 2010년 6월

발행 | 농림수산식품부

제작·편집 | 소비안전정책과
농수산물안전상담센터
전화 : (02) 500-2186
경기도 과천시 관문로 88

인쇄 | 문중기획
전화 : (02) 529-8100