최 종
연구보고서

수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구

A Study on Modification of Seafood Quality Certification System in Korea

2004. 8

연구주관기관
한국해양수산개발원

해 양 수 산 부

최 종
연구보고서

수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구

A Study on Modification of Seafood Quality Certification System in Korea

2004. 8

연구주관기관
한국해양수산개발원

해 양 수 산 부

제 출 문

해양수산부장관 귀하

본 보고서를 “수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구” 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2004년 8월

주관연구기관명	:	한국해양수산개발원
총괄연구책임자	:	주 문 배
연 구 원	:	이 승 우
		정 갑 용
		홍 장 원
		이 충 선
		안 재 현
		정 명 화
위탁연구기관명	:	국립수산물품질검사원
위탁연구책임자	:	박 규 호
연 구 원	:	조 강 현
		김 대 식
		노 갑 철
		조 욱 현
		박 덕 만
		김 재 현
		박 미 정
		임 혜 연

요 약 문

Ⅰ. 제목

수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구

Ⅱ. 연구개발의 목적 및 필요성

우리나라의 수산물 품질인증제도는 1993년 초에 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」에 의거 제정된 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시, 1993. 2. 22)를 근거로 생산자와 소비자의 공동 이익을 제고하고자 추진되었다.

이 제도는 수산제품에 대해 정부가 가치를 인증한 제품에 대해 증표를 부착하여 시장에 출하하게 함으로써, 고품질 개발 및 상품성 향상과 공정거래를 도모하고 생산자에게는 수취가격 제고를 소비자에게는 안전한 수산물을 즐길 수 있도록 한다는 목적으로 추진된 것이다. 이 뿐만 아니라 외국산 수산물의 국내산 둔갑판매를 방지하고자 하는 간접적인 효과도 고려한 것이었다.

이와 같이 훌륭한 취지로 추진되어온 수산물 품질인증제도가 10년 이상의 기간이 경과하였음에도 불구하고 집행결과(성과)에 대한 평가는 엇갈리고 있다. 2003년 말 현재, 전국의 수산물가공업체는 약 3,500여 개인데 비해 수산물의 전체 품질인증업체는 156개 업체로 4.5%에 지나지 않는다. 이 가운데 2004년 4월 기준으로 수산물 품질인증업체 92개소, 수산물 전통식품 품질인증업체 59개소, 수산특산물 품질인증업체 5개소에 불과한 것으로 나타났다.

이와 같이 수산물 품질인증제도의 정착 및 확산이 부진한 이유로 수산물 품질인증 대상품목 선정의 한계성, 수산물 품질인증 품목의 관리 체계 미흡, 품질인증 제품에 대한 홍보 부족 등 다양한 요인이 지적되고 있다. 이러한 상황에서 수산물 품

질인증 및 선정기준을 위해요소 평가기술의 발전 및 국제기준과 소비자의 소비형태 변화에 조화롭게 조정하고, 아울러 현대화된 식문화의 변화를 반영한 수산물 품질인증제도의 활성화 대책이 요망된 것이다.

따라서, 이 연구의 목적은 현행 수산물 품질인증 대상품목과 인증기준 및 선정기준을 재검토하여 수산물 품질인증품목의 새로운 인정기준을 제시하고, 투명하고 표준화된 선정기준의 제시를 통하여 수산물 품질인증제도의 실효성을 제고하고자 한 것이다.

III. 연구개발 내용 및 범위

이 연구는 품질인증제도 및 집행체계, 운영에 관한 기존 연구를 검토하고, 이론적 틀을 정립하기 위한 국내외 문헌조사를 통한 법·제도적 연구와 함께 CODEX, TBT, ISO 등에서 규정하는 새로운 국제 식품기준을 검토하였다.

수산물 품질인증 실적과 운영실태를 중심으로 수산물 품질인증제도의 현 상황을 객관적으로 분석하고, 품질인증제도가 생산자(가공업자)에게 실질적인 도움을 주고 있는가에 대한 여부를 분석하기 위하여 현지 방문조사와 경영자료수집, 그리고 우편조사를 병행하여 수산물 품질인증업체의 경영효과를 분석하였다.

수산물 품질인증 기준 및 선정 기준을 재검토하기 위해 품질인증 선정에 관한 분류 기준 및 인증품목의 개별기준에 대한 적절성, 투명도 등을 식품위생학적 접근방법에 법·제도적 접근방법을 병행하였으며, 정책과정 분석을 활용하여 수산물 품질인증품목의 선정기준을 분석하고 선정기준의 계량화 및 표준화를 위한 문제점을 도출하였다.

또한, 정책과정 분석을 활용하여 품질인증 품목의 생산과정조사, 출하전 사전확인 및 출하품에 대한 시판품 조사 등 현장 조사법을 통한 실태 파악을 통하여 문제점을 도출하고자 하였으며, 수산물 품질인증품목의 선정기준을 분석하고 선정기준의 계량화 및 표준화를 위한 문제점을 도출하였으며, 품질인증의 새로운 기준을 제시한 후 전문가 회의를 통하여 공정성 및 신뢰성을 제고하고자 하였다.

연구의 추진방법은 한국해양수산개발원이 주관 수행하고, 식품위생학적 인증기준

에 대한 개편방안은 전문 국가기관인 국립수산물품질검사원을 위탁 연구기관으로 하였으며, 해양수산부 품질위생팀 및 국립수산과학원, 국립농산물품질관리원 등 관련기관과의 자료협조를 통해 구체적인 자료를 수집, 분석하고자 하였다.

Ⅳ. 연구개발결과

Ⅳ-1. 수산물 품질인증 관련 국내외 동향

수산물 품질인증 관련 국내동향

최근, 식중독, BSE(광우병), 돼지의 다이옥신 오염, 조류독감, 비위생적으로 처리된 만두파동 등에서 보듯이 식품관련 사고는 점점 대형화되고 증가하는 추세에 놓여 있어 국민들이 보다 안심하고 먹을 수 있는 안전하고 효율적인 식품의 생산, 가공, 유통 및 소비체계의 구축이 절실한 상황이다.

우리나라에서 식품안전사고가 빈번하게 발생하는 원인을 요약하면, 첫째, 식생활 환경의 급변, 둘째, 식품안전관리 체계의 미비, 셋째, 업종별 시설기준 완화 등 식품안전관리에 대한 느슨한 사전규제, 넷째, 식품안전을 위한 국가적 투자의 미비, 다섯째, 식품사고를 일으킨 식품사범에 대한 실효성 있는 처벌제도의 부재, 마지막으로 식품안전성 여부와 관련한 언론의 성급하고 과장된 발표 및 보도의 문제 등을 지적할 수 있다.

이에 정부는 식품안전관리시스템의 일원화와 수입식품의 검사제도 및 통관관리의 강화, 지방자치단체와 중앙행정기관과의 기능 조정, (가칭)식품안전기본법의 제정, 식품안전에 취약한 분야에 대한 특별대책을 마련하는 등 식품안전관리 대책을 강화하고 있는 중이다.

이러한 가운데, 수산물 품질인증제도는 수산식품의 품질 고급화와 위해요소 침투를 사전에 방지하여, 소비자들에게는 건강 지향적인 욕구의 충족과 생산자에게는 안전한 수산물의 생산 또는 가공에 대한 적절한 인센티브를 제공하기 위한 하나의 수단으로 사용되고 있다.

소비자들의 식품구매 결정요인 가운데 안전성에 대한 요인이 최우선적으로 고려

되고 있는 등 수산물을 비롯한 식품 안전성에 대한 소비자의 인식수준도 과거에 비해 상당히 높아졌다.

농산물 또한 고품질 안전농산물에 대한 소비자 요구가 증대되고, 지속가능한 친환경농업에 대한 관심이 확산됨에 따라 가능한 농약 및 화학비료의 사용량을 줄임으로써 생태계를 보존하고 친환경농업을 실현하기 위한 정책과 행동이 요구되고 있다. 최근에는 유전자변형 농산물의 상업화가 시작되고 생산·유통이 확대됨에 따라 인체와 환경에 잠재적인 위해를 줄 수 있다는 논란이 일부 제기되고 있는 가운데, 우리나라에서도 소비자들의 불안이 가중되면서 일부 품목에 대한 GMO 표시제도를 도입하여 2001년부터 시행하고 있다. 또한 증가하고 있는 건강보조식품에 대해서도 제품의 성분을 표시하는 등 관리를 강화하고 있다.

수산물 품질인증 관련 국제동향

WTO체제하의 식품 안전성 논의동향은 UR 협상결과, 농산물 무역이 자유화되는 과정에서 농산물에 대한 예외 없는 관세화 원칙에 따라 각국의 동·식물 위생관련 제도가 하나의 비관세 무역장벽으로 등장할 가능성이 높아짐에 따라 SPS 협정이 별도로 체결되었다. SPS 협정은 GATT 체제 밖에서 개별국가의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 하는 것이다.

이에 각국 정부는 자국민, 동물 및 식물의 생명과 건강을 보호하기 위한 위생수준을 설정하고, 수입 상품이 안전한가를 판단하기 위한 검사들의 보호조치를 취할 수 있는 권한을 인정해주고 있으며, WTO 회원국간에 위생 및 식물위생조치의 조화를 추구하도록 하도록 규정하고 있다.

TBT 협정은 서비스를 제외한 공산품과 농수산물을 포함하는 모든 종류의 상품에 적용되지만, 지난 UR 협상에서 TBT 협정은 SPS 협정에서 규정하고 있지 않는 기술규정에 대해서만 규정하기로 합의하였으며, 식품안전에 직접적으로 관련되는 포장 및 표시사항에 대해서는 SPS 협정을 적용하기로 하였다.

그러나 TBT 협정과 SPS 협정은 문제가 되는 조치의 성격에 있어서 근본적으로 차이점이 있는데, TBT 협정이 어떤 특정 조치가 수입물품을 차별하는지에 초점을 맞추는 반면, SPS 협정은 동 조치가 과학적 근거와 위험평가를 기본으로 한 것인지

의 여부가 핵심사항이다.

APEC에서는 2000년에 식품회수지침 및 부적합식품 정보교환 약정문이 합의되었으며, 식품교역 증진을 위한 MRA(양국간 상호인정협정)을 통하여, 회원국간 위생증명서를 상호인정하고 수입검사를 면제하도록 선언하였으며, 협정의 방식은 양국간 협정으로 하고, 시행시기는 굴, 바지락, 홍합 등 패류와 연체류를 우선적으로 실시하며, 2010년에서 2020년까지 대상품목을 연차적으로 확대하는 것으로 하고 있다.

Codex 식품기준은 국제적으로 통용될 수 있는 식품 규격기준을 포함하는 식품법전이라 할 수 있는데, 종전에는 회원국에서 식품관리 가이드라인으로 수락하여 권고기준으로 사용해 왔으나, WTO 출범과 함께 합의된 WTO SPS 협정과 TBT 협정을 통해서 식품의 안전기준과 동식물의 검역기준을 국제적으로 통일시킬 것을 의무화하고 있고, 이를 감시하는 규정이 마련되어 있어 WTO 체제 하에서는 Codex기준이 국가간 무역 또는 통상에서 국제기준으로 활용되고 있다.

Codex 식품기준은 소비자와 식품 생산가공업자, 국내식품관리기관 및 국제 식품교역에 있어서 세계적인 지침이 되고 있는데, 최종 이용자인 소비자의 인식뿐만 아니라, 식품생산 및 가공업자들의 사고에 막대한 영향을 미치고 있다.

또한 Codex는 식품의 안전성 확보를 위해 가장 기본적인 원칙이라 할 수 있는 HACCP을 도입하고 있으며, 어류 및 수산제품의 식품안전성을 확보하기 위해 Codex는 각종 어류 및 수산제품의 28가지 규격을 제정하고 있는데, 이러한 28가지의 규격 혹은 규범은 대체로 동일한 항목으로 이루어져 있다.

주요국의 품질인증제도

일본은 1970년대 전후 고도의 경제성장기를 거치면서 공해가 사회전반에 걸쳐 심각한 문제로 대두되었고 농약과 화학비료의 사용량 증가에 따른 피해 발생으로 식품의 안전성에 대한 우려의 목소리가 높아 졌으며 무농약, 무화학비료, 저농약 재배운동이 일어나기 시작하였다. 1971년 일본 유기농업연구회가 발족하면서 유기농업이란 단어가 처음으로 사용되었으며, 이때부터 유기농업운동이 생소제휴(生消提携) 형태의 직거래로 본격적으로 시작되었다.

1992년에는 유기농산물 등에 관한 청과물 특별표시 가이드라인의 설정되었으며, 1994년에는 환경보전형 농업추진의 기본원칙을 제정하여, 환경부하경감 대책, 새로

운 농법의 추진, 지역 리싸이클 촉진 등의 시책이 국가 및 현, 시정촌 등 각 단계에서 다양하게 추진되고 있다. 1993년 4월 유기농산물 등에 관한 청과물 특별표시 가이드라인을 제정하여 시행에 들어갔으며, 2000년 초 유기농산물 및 유기농산물 가공식품에 관한 생산자, 제조업자, 소분업자 등에 대한 인증기준을 제정하여 2000년 10월 1일부터 "농림물자의 규격화 및 품질표시적 정화에 관한 법률(JAS법)"법에 의한 유기농산물 인증제도를 시행하고 있다.

그리고, 일본의 농림수산기술소비센터는 품질인증을 전문으로 담당하는 민간인증기관을 지정하고, 지도·감독 업무와 인증농수산물에 대한 사후관리를 실시하고 있다. 품질인증 민간기관으로는 JONA(Japan Organic and Natural Association) 등 79개 기관(국내 65, 국외 14)이 활동하고 있다. 민간인증기관에 대한 지정기준에 관하여 구체적이고 폭넓게 지정하고 있으며, 인증기관에 대하여 농림수산성 대신이 등록인정기관에 대하여 보고를 요구하거나 인증업무의 상황 등에 관하여 장부 또는 서류상의 검사를 실시할 수 있도록 하고 있다.

미국은 80년대까지 일부 주정부 및 민간업계에서 각각 자체적인 기준으로 유기식품 인증제도를 운영해 왔으며, "유기식품생산법(연방법)" 및 "국가유기프로그램(NOP)"과 함께 "주정부 유기 프로그램"을 병행하여 품질인증제를 시행하고 있는데, 연방정부(USDA)는 38개 주정부와 57개 민간인증전문기관과 국외에는 18개국, 39개 인증전문기관이 미국내로 수입되는 농산물에 대한 인증업무를 담당하는 인증기관으로 지정받고 있다.

품질인증품목은 유기농산물 및 가공식품이며, 품질인증을 받은 품목은 1년 단위로 인증대상품목을 심사하고 있다. 유기식품 인증기관은 2002년 4월 현재, 58개 기관이 등록하였으며, 주정부 16개, 민간인증기관 42개 기관이다. 외국의 인증기관이 등록한 것은 37개 기관이며, 외국의 정부기관이 등록한 사실은 아직 없다.

품질인증 민간전문인증기관으로는 CCOF(Califonia Certified Organic Farmers) 등 81개 기관이 농무부인증마크를 표기할 수 있도록 하고 있으며, 민간인증기관은 적정한 전문가와 기술을 보유하고 NOP의 규정을 준수하는 기관에 한하여 심사를 통하여 인증기관으로 지정하고 있다.

캐나다(BC주)는 연방정부의 "농식품의선택과품질에관한법률"과 주정부의 "농식품품질프로그램"에 의하여 품질인증규정을 제도화하고 있는데, 인증기관은 각주의 인증협회 및 민간인증단체에서 농산물 품질인증 업무를 담당하고 있으며, 인증기관

협회에 독립검사자협회(IOIA)를 설치하여 인증체계를 관리하고 있다.

품질인증품목은 1년 단위로 인증대상품목을 심사하여 갱신하도록 규정되어 있으며, 인증기준은 경영관리, 생산과 관련된 생산지 구분 및 오염 등의 조건, 용수 및 종자, 재배방법, 생산품의 품질관리, 가공처리과정 등에 관하여 심사하고 있다. 사후관리는 연 1회 이상 현장조사를 통하여 인증서를 매년 갱신하는 심사를 거치고 있으며, 비인증품의 인증품 표시행위, 기술에 대한 불충족 행위, 인증서의 보유 기만행위, 검사자의 검사 거부 및 장부열람 거부 행위 등에 대하여 벌금 또는 금고형의 제재조치를 취하고 있고, 형사소송을 통하여 유죄평결을 받을 시 손해보상 또는 배상의 책임이 뒤따르는 등 비교적 무거운 제재조치를 취하고 있다.

독일은 EU유기농업규정에 의거하여 각 민간품질인증단체의 유기식품 생산기준에 의하여 품질인증제도를 시행하고 있는데, 인증기관은 정부가 민간인증단체를 인가(지정)하고, 민간품질인증단체가 품질인증관리를 담당하고 있다. 품질인증 민간전문인증기관으로는 22개 민간품질인증단체(BSC 등)가 있으며, 품질인증품목은 EU인증마크를 표기할 수 있도록 하고 있다.

Ⅳ-2 수산물 품질인증제도의 운영실태

Ⅳ-2-1 수산물 품질인증제도의 추진배경과 법적 근거

정부는 국민의 기대에 부흥하고 생산자와 소비자의 공동의 이익을 제고하기 위해 1993년에 수산물 품질인증 대상품목 지정(국립수산물검사소 고시, '93. 3. 27)하였고, 「농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률」에 의거 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시 1993. 2. 22)를 추진하게 되었다.

2001년 「수산물품질관리법」을 제정하면서, 기존 다수의 법령으로 분산되어 있던 수산물에 대한 관리규정을 통합하여 일원화하고, 수산가공산업을 육성하며 위해요소 중점관리제도 등을 도입함으로써 수산물의 품질관리를 강화하는 방향으로 기존의 「농수산물가공산업육성법」과 분리, 제정되었다.

수산물 품질인증제도의 법적 근거로는 상위법인「수산물품질관리법」과 하위법인「수산물품질관리법시행령」, 「수산물품질관리법시행규칙」등이 있으며, 그 외 「수산물・수산특산물및수산전통식품의품질인증대상품목과품질인증에 관한 세부기준」, 그리고 「품질인증세부실시요령」 등을 들 수 있다.

수산물·수산특산물, 수산전통식품 대상품목의(품질인증품목의 일반적인 선정 절차는 우선)일반적인 선정 요건은 전통성과 대중성이 있는 품목, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 품목, 보전, 계승 및 발전에 필요한 품목을 대상으로 수산물품질관리심의회심의를 거처 대상품목을 선정하고 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 개별기준은 해양수산부장관이, 품질인증 심사를 위한 세부적인 절차 및 방법 등에 대해서는 국립수산물품질검사원장이 정하여 고시하는 절차를 가진다.

Ⅳ-2-2 수산물 품질인증제도의 운영실태

수산물을 생산하는 수산물 가공업체는 전국에 걸쳐 약 3,500여 개가 운영 중에 있다. 이중 수산물·수산특산물 및 수산전통식품 등 품질인증제품을 생산하는 업체는 156개 업체(2004년 3월 기준)로 이들 인증업체가 생산하는 인증품목은 수산물 21개 품목, 수산특산물 4개 품목, 수산전통식품 43개 품목 등 총 68개 품목이 인증된 것이다.

수산물의 품질인증대상 품목은 농산물과 같이 1차 상품을 대상으로 하는 것과 달리, 원료상태의 1차 상품보다는 저차 또는 고차 가공품을 대상으로 하여 인증품목으로 지정하고 있다. 이러한 제품을 대상으로 하는 품질인증의 종류는 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 품질인증으로 분류하고 있는데, 수산물 품질인증 대상품목은 당해 수산물이 그 산지의 유명도가 높거나 상품으로서의 차별화가 인정되는 것으로 총 21개 품목을 지정 고시하였으며 그 중 건제품이 10개, 해조류가 8개, 그리고 염장품이 3개 품목으로 분류되고 있다.

수산특산물은 수산가공품 중 특정한 지역에서 생산하거나 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 제조·가공한 제품으로서 2001년 조미가공품 중 조

미쥐치포와 조미개량조개가 처음으로 수산특산물 인증 대상품목으로 지정되었으며, 2002년에는 해조가공품인 다시마환과 다시마과립이 추가되어 총 4개 품목이 인증품목이 지정되어 있다.

수산전통식품은 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 전통식품을 그 대상 품목으로 하고 있으며, 젓갈류, 죽류, 게장류, 건제품 그리고 기타 제품 등 5개 제품군으로 분류하고 있다.

수산물 품질인증품목의 인증실적과 인증 신청수를 살펴보면, 2003년 기준, 수산물 품질인증품목은 전년보다 2개 신청건수가 줄어들었으나, 수산특산물 품질인증은 2개, 수산전통식품 품질인증은 5개로 신청건수가 증가한 것으로 나타났다. 이러한 가운데 2002년과 2003년 인증 신청을 하지 않은 대상품목도 상당부분 있어 기존의 인증대상품목의 확대가 자원생산량 변화 등의 주변 환경여건을 고려하지 않은 채 이루어진 것으로 보여 진다.

수산특산물 품질인증품목은 수산물 품질인증품목에서 분리된 2001년 9월 이후, 수산특산물의 대상품목은 조미가공품(조미쥐치포, 조미개량조개)과 2002년 11월 해조가공품(다시마환, 다시마과립) 등 2개 품목이 추가된 이후부터 총 4개로 지정되어 품질인증대상 품목수에 큰 변화가 없었을 뿐만 아니라, 품질인증을 신청한 업체수와 신청건수에 있어서도 2001년부터 2002년까지는 3개 업체가 2개 품목(조미쥐치포, 조미개량조개)에 3건의 인증신청을 기록하여 매우 미미한 실적을 나타냈다. 그리고 2003년부터 2004년까지 품질인증 실적도 5개 업체가 기존 조미쥐치포, 조미개량조개 외에 다시마환 1개 품목에 대하여 인증 신청을 하는 등 총 3개 품목에 5건의 신청을 나타내 여전히 인증품목의 부족 및 인증 신청에서 낮은 실적을 기록하였다.

특히, 다시마 과립의 경우 2002년 수산특산물 인증대상 품목으로 지정된 이후, 단 1건의 인증 신청실적이 없어 수산특산물 품질인증품목의 낮은 실적의 주요 원인 중 하나로 지적되고 있다.

수산전통식품에서도 죽류(복어죽을 비롯한 6개 품목)를 비롯하여 건제품, 기타 제품 등을 위주로 인증신청실적이 극히 미미하였다. 반면, 젓갈류(젓갈 및 액젓) 등의 품질인증 신청건수는 상대적으로 높게 나타나, 인증 신청 업체가 가공과정이 단순하고, 출하 등의 제반 조건이 다른 고차 가공수산물에 비하여 상대적으로 낮은 조건을 가진 제품을 대상으로 인증신청을 많이 하고 있는 것으로 나타났다.

Ⅳ-2-3 수산물 품질인증업체 경영조사 결과

수산물 품질인증제도가 대상 경영체의 경영성과에 어떤 영향을 미치고 있는지를 조사하는 방법은 다양한데, 본 연구에서의 조사는 수산물 품질인증 업체를 대상으로 품질인증품의 생산 전후의 매출액과 영업이익 변화 등 경영성과를 비교하여 수산물 품질인증제도의 효과분석을 실시하였다. 이러한 이유는 설문조사 방법은 품질인증의 실시에 따른 경영체의 경영자의 의견을 조사하는 장점이 있지만, 구체적인 효과를 계량화하기 어려운 단점이 있으며, 수출업체를 대상으로 그 효과를 조사하는 것은 내수업체의 경영효과를 간과할 수 있기 때문이다.

재무제표 분석결과, 매출액, 영업이익 등에서 품질인증전보다 품질인증 후에 업체의 경영성과가 높게 나타났다. 매출액 비중별로 전체 매출액 중 품질인증품목의 매출이 50% 미만인 표본집단과 50% 이상인 표본집단으로 분류하여 분석한 결과, 두 그룹 모두 품질인증 후 매출액과 매출 총이익, 그리고 영업이익이 증가한 것으로 나타났다. 특히, 품질인증품목의 매출액 비중이 50% 이상이 표본집단이 매출액과 영업이익률에서 50% 미만인 표본집단보다 상대적으로 높게 나타난 것으로 분석되어 품질인증 품목의 비율이 높을수록 경영성과가 보다 높은 것으로 나타났다.

Ⅳ-2-4 농산물 품질인증제도의 운영실태

농산물 품질인증제도는 농산물(농식품)의 품질 고급화와 안전성을 제고하고, 소비자들에게는 건강 지향적인 욕구의 충족과 생산자에게는 환경 보존적인 생산에 대한 적절한 인센티브를 제공하기 위한 하나의 수단으로 사용되고 있다. 이러한 농산물 품질인증제도는 수산물 품질인증제도와 마찬가지로 1993년 「농수산물가공산업육성 및품질관리에관한법률」이 제정, 시행되면서 본격적으로 운영하고 있으며, 인증과정은 수산물 품질인증제도와 유사한 체계를 가지고 있다.

농산물과 관련된 인증제도로는 농산물 품질인증제도와 친환경 농산물인증제도, 우수농산물제도(GAP) 등이 운영되고 있으며, 친환경 농산물인증제도는 1998년 12월 「환경농업육성법」이 발효되어 농산물에 대한 품질인증은 이원화되어 2001년 7월부터 본격적으로 분리, 시행되었다.

농산물 품질인증대상품목은 곡류와 과실류, 채소류, 서류·특용작물, 그리고 축산물류 등으로 구분할 수 있으며, 각 품질인증대상품목은 생산조건과 농약의 사용, 그리고 농산물 품질에 따라 유기, 무농약, 저농약, 일반 등 4단계의 품질인증마크를 부여받고 있다. 이때 품질인증의 심사기준은 생산자의 자질 및 능력, 산지 유명도 및 성가도, 대외 신용도, 출하여건 및 판매처 확보, 생산포장 입지, 생산기술 수준, 생산시설 및 자재(종자 등), 자체 품질 관리수준, 품질관리열의도, 품질관리시설 및 기자재 등에 의하여 품질인증 심사의 적합 여부를 판단하고 있다.

농산물 품질인증제도의 인증 및 선정기준상의 특징으로는 첫째, 생산방법에 의한 품질인증의 4단계로 구분되고 있다는 점과 둘째, 품질인증 기준 및 관리가 이원화 또는 다원화되어 있다는 점을 들 수 있다. 셋째, 사후관리에 있어서의 철저함을 들 수 있다. 넷째, 농산물 품질인증품목 대비 높은 출하실적을 들 수 있고, 다섯째, 품질인증제도 및 품목에 대한 적극적인 홍보 등 정부의 노력을 들 수 있다.

그러나 이러한 농산물 품질인증제도 또한 인증 및 선정기준에 있어서 한계 및 문제점을 가지고 있는데, 첫째, 심사기준에 자의성 문제가 나타나고 있으며, 둘째, 품질인증의 관리를 담당할 전문인력의 부족을 들 수 있고, 셋째, 자체적인 품질인증품목 및 제도에 대한 적극적인 홍보에도 불구하고 소비자들이 아직은 농산물 품질인증제도에 대한 인식이 상대적으로 낮다는 점, 그리고 마지막으로 업체 및 유통업체에 대한 홍보, 교육이 다소 미흡하다는 점을 들 수 있다.

Ⅳ-3 수산물 품질인증 및 선정기준 분석

Ⅳ-3-1 수산물 품질인증 및 선정기준의 사회과학적 분석

수산물 품질인증 기준에 대한 분석은 우선 인증기준 및 선정기준으로 구분하여 분석할 수 있으며, 인증기준에 대한 분석은 품질인증의 일반 기준과 개별 기준으로 구분하여 분석할 수 있다.

품질인증의 일반 기준은 다시 개별 품질기준과 공장심사 기준, 그리고 인증표시 등에 대한 기준 분석으로 구분할 수 있는데, 우선 개별 품질기준은 수산물 품질기준과 수산특산물 품질기준, 그리고 수산전통식품 품질기준으로 세분화할 수 있다. 이러한 품질기준에 의하여 수산물 품질인증품에 대하여 인증을 받고자 신청하는 생산자는 개별 품목검사기준인 무게, 형태, 색택 등의 개별적인 기준과 국내산 여부 및 수분, 중금속 여부 등의 공통적인 기준에 따라 수산물 품질인증품목으로서 적합한지에 대한 여부를 심사를 받은 후, 합격한 제품에 한하여 수산물 품질인증품으로 인증받아 인증마크를 부여받고 있다.

다음으로 공장심사기준은 개별 품목검사 기준과 동시에 받는 것으로 품질인증을 신청한 업체에 대하여 현장조사를 통하여 이루어진다. 공장심사의 주요 항목으로는 원료확보, 생산시설 및 자재, 작업장환경 및 종사자의 위생관리, 생산자 자질 및 품질관리상태, 자체품질관리수준, 품질관리열의도, 출하여건 및 판매처 확보, 그리고 대외신용도 등의 8가지 항목에 대하여 심사를 하고 있으며, 채점 기준에 의하여 수산물 품질인증품으로 적합한지에 대한 평가를 하고 있다.

인증표시 기준은 인증품목에 대한 정확한 정보를 생산자가 소비자에게 1차적으로 전달하는 중요한 기능을 가지고 있으며, 수산물 품질인증마크는 1993년부터 농산물과 동일한 마크를 사용하여 수산물 품질인증품에 부착하여 사용하고 있다.

분석결과, 품질인증의 개별 검사기준이 관능검사를 통하여 심사를 하는 항목이 다수 포함되어 있어, 심사자의 개인적인 의견이 개입될 수 있는 자의성 문제가 발생할 가능성이 있는 것으로 나타났다. 공장심사 기준에 있어서도 위생 및 안전성 기준이 광의로 해석되고 있을 뿐만 아니라, 관련 조항이 미흡해 자의성과 객관성을

유지하기 어려운 것으로 분석되었다.

인증마크에 있어서는 농산물 품질인증마크와 동일한 마크를 사용함으로써, 수산물만의 특징을 정확하게 전달하기 힘들뿐만 아니라 수산물 여부와 수산물 중 어떠한 인증품 종류인지에 대하여 소비자의 혼란을 야기시킬 우려가 있는 것으로 나타났다.

품질인증의 선정기준 분석은 품질인증 종류의 선정기준과 대상품목의 선정기준으로 구분할 수 있다. 우선 품질인증 종류의 선정에 있어 기준은 원료의 생산방법과 가공정도에 따라 수산물, 수산특산물, 수산전통식품으로 구분할 수 있으며, 특정한 지역 또는 특징적인 생산방법에 따라 생산자가 해당 품질인증 종류에 대하여 인증신청을 하고 있다. 각 인증종류는 인증품의 개수는 수산물 21개, 수산특산물 4개, 수산전통식품 43개 등으로 구분된다.

이러한 가운데, 수산물·수산특산물과 수산전통식품의 선정절차가 다르고, 선정과정에서의 소요 기간이 상이함으로 인하여 관련 업무의 이중성이 나타날 수 있는 점이 문제점으로 나타났다.

품질인증 대상품목에 대한 선정기준을 분석한 결과, 선정기준에는 몇 가지 특징이 나타났는데, 첫째, 수산물 품질인증품목이 대중적인 소비품목이 아닌 비교적 저장성이 강한 품목 위주로 품질인증 대상품목으로 지정되어 있다는 점과 둘째, 품질인증 대상품목의 원료사용이 어류와 해조류 위주뿐만 아니라 해조류 및 갑각류 등의 비중이 비교적 분산되어 있어, 어류의 비중이 높지 않다는 점, 그리고 셋째, 수산물 품질인증품과 수산전통식품에 있어 일부 품목이 중복성을 가진다는 점이 선정기준상의 특징으로 나타나고 있다.

Ⅳ-3-2 수산물 품질인증 및 선정기준의 식품위생학적 분석

수산물 품질인증에 대한 식품위생학적 분석은 우선, 수산식품에 대한 안전성 및 위생에 관한 국제기준을 살펴보고자 하였다. 우리나라를 비롯한 일본, 미국, EU, 캐나다, 호주 등 외국의 안전성 및 위생항목 중 수은, 카드뮴 등 중금속 허용치와 세균 등의 검출 허용치, 항생물질 사용여부, 살모넬라, 리스테리아 등 식중독 사고를 불러올 수 있는 세균에 대한 허용 기준치, 그리고 패독 및 장염비브리오균 등 수산물 섭취로 인한 식품사고를 불러올 수 있는 위해요소의 검출 기준 등에 대하여 살

펴본 결과, 우리나라의 위생(검사)기준 항목은 세균 관련 7개, 중금속 관련 3개, 패독 관련 1개, 가공과정에서 발생할 수 있는 위해요소에 대한 위생기준 8개 등 총 24개의 기준이 식품공전에 마련되어 있는 것으로 나타났다.

구체적으로 우리나라의 주요 안전성 및 위생기준을 살펴보면, 냉동어패류의 세균수 기준치는 100,000/g, 해산어패류의 총수은 허용치는 0.5mg/kg, 납 허용치는 2.0mg/kg 등으로 나타났다. 그리고 양식어류의 옥시테트라싸이클린의 허용치는 0.2mg/kg, 활이매패류의 PSP(마비성패독)의 검출치는 80㎍/100g, 냉동・냉장물의 장염비브리오의 검출치는 음성, 살모넬라 및 리스테리아의 검출치 또한 음성으로 나타나야 한다.

이러한 위생항목을 분석한 결과, 우리나라 위생기준은 국제적 수준과 비슷한 수준을 유지하는 것으로 나타나는 가운데, 일본, 미국, EU 등에 비하여 상대적으로 낮거나 또는 위생기준이 없는 항목은 장관독소원성 대장균과 분변계 대장균 등의 12개 등으로 나타났다.

또한 수산물품질관리법상의 안전성과 위생 기준을 분석한 결과, 관련 법령 또는 조항에서 수산물의 안전성 및 위생기준 등이 마련되어 있음에도 불구하고, 수산물 품질인증기준에는 적극적으로 적용하고 있지 못한 것으로 나타났다.

<표 1> 주요국의 수산식품 관련 위생 및 안전성 기준수 비교

(단위 : 수)

국가 / 기준	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
세균관련	7	4	10	3	5	6
중금속관련	3	2	3	4	2	3
항생물질관련	3	2	15	-	14	15
패독관련	1	3	3	1	3	4
가공처리위생 과정 관련	8	3	1	-	4	1
기타	2	2	-	1	-	
총계	24	16	32	9	28	29

Ⅳ-3-3 수산물 품질인증제도에 대한 인식조사

수산물 품질인증업체를 대상으로 한 설문조사의 목적은 현재 시행되고 있는 수산물 품질인증제도의 문제점 도출과 수산물의 안전성이 향후 어떤 측면으로 강화되어야 하는가를 분석하기 위하여, 국립수산물품질검사원이 승인한 수산물 품질인증 업체를 대상으로 2004년 6월 28일부터 7월 20일까지 대인면접과 우편조사를 병행하여 실시하였다. 설문지 회수율은 전체 인증업체 중 27%인 45개 업체가 설문지에 응답하였으며, 설문지의 오류가 있는 4부를 제외한 41부를 대상으로 분석한 결과, 수산물 품질인증제도에 대한 평가는 비교적 긍정적인 답변이 58% 정도를 차지하였다. 반면, 부정적인 응답 중에는 소비자의 인식부족과 함께, 인증품목과 비인증품목간의 차별화가 이루어지지 않았다는 것이 보급활성화 및 소비촉진의 주요 요인으로 나타났으며, 대상품목 심사 및 선정과정상에서는 인증절차 및 담당기관의 전문성 부족과 인증대상 품목이 부족하다는 점, 그리고 인증기준에 있어 객관성이 결여되어 있는 것으로 나타났다.

향후 수산물 품질인증제도의 개편에 대한 방안을 묻는 질문에 인증품목의 확대 및 인증기준의 강화가 필요하다는 의견이 60%를 넘게 차지해, 이에 대한 개선방안이 시급히 제시되어야 하며, 제품별·품목별 인증기준 및 인증품목의 세분화도 개선되어야 하는 것으로 나타났다. 그리고 수산물 품질인증품에 대한 활성화방안으로 정부의 지원 및 홍보강화, 품질인증업체에 대한 금융지원 등이 주요 활성화 방안으로 나타났다. 또한 품질인증품에 대한 안전성 및 위생기준도 소비자 신뢰를 확보하기 위하여 보다 강화되어야 한다고 조사 분석 결과 나타났다.

소비자의 수산물 품질인증제도에 대한 인지도조사는 기존의 농산물과 일반식품에 대한 소비자의 인지도와 만족도, 소비실태, 안전성에 대한 연구결과 등 2차 자료분석에 대한 결과를 재해석하였다. 분석결과는 품질인증품에 대한 소비자의 인지도와 만족도 조사와 품질인증품의 소비촉진방안 두 가지로 구분하여 분석하였는데, 품질인증품에 대한 소비자의 인지도와 만족도 분석결과 품질인증제도에 대하여 조사 대상자의 절반 정도가 인지하고 있는 것으로 나타났으며, 품질인증품에 대한 비교적

만족하고 있다는 긍정적인 결과(조사대상자의 85%)가 도출되었다. 그리고 품질인증 품목에 대한 구매경험이 없는 소비자가 인증품목을 구입하는 않은 이유로는 판매처의 부족, 비인증품에 비하여 상대적으로 높은 가격 및 차별성 부족 등이 주요 원인으로 나타났다.

품질인증품의 소비촉진방안으로는 품질인증제도 및 품목에 대한 소비자 신뢰의 확보가 가장 중요한 요인으로 분석되었다. 이를 위해서 소비자에 대한 홍보강화와 판매촉진 활동을 강화할 필요가 있는 것으로 나타났다.

Ⅳ-4 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편과제

Ⅳ-4-1 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편과제

수산물 품질인증품의 개별기준 및 공장심사 기준 등의 인증기준과 대상 및 지정 품목의 선정 등 사회과학적 측면에 대한 분석과 수산식품에 대한 우리나라와 일본, 미국, EU, 호주, 캐나다 등 주요국의 식품위생학적 측면에 대한 분석, 그리고 수산물 업체와 소비자 등을 대상으로 인식조사 결과를 분석한 결과, 수산물 품질인증품 및 제도와 관련한 문제점과 개편과제로는 크게 품질인증 및 선정기준의 개편과제와 품질인증 활성화 저해 요인 등으로 구분할 수 있었다.

수산물 품질인증 및 선정과 관련한 문제점 및 개편과제는 품질인증 기준과 관련된 문제점과 선정기준에 대한 문제점으로 다시 구분할 수 있는데, 이러한 문제점과 개편과제는 대부분 수산물 품질인증품을 생산하는데 있어서의 개별 검사기준 및 공장심사 기준 등 생산기준과 관련한 문제점으로 나타나고 있다.

이를 구체적으로 살펴보면, 첫째, 품질인증 개별 검사기준이 지나치게 생산중심으로 구성되어 있다는 점을 들 수 있다. 품질인증의 기준과 관련하여 개별 검사기준의 항목으로는 수산물·수산특산물, 그리고 수산전통식품의 공통규격으로 국내산 수산물 여부 등의 기준과 함께 각 인증품목별로 무게(중량), 형태, 체장(크기), 이물

질 포함여부 등의 개별규격 기준 등으로 인증기준이 구성되어 있는 것으로 나타났다. 이러한 인증기준은 생산과 관련된 직접적인 기준으로서 다른 비인증품목에 비하여 상대적으로 우수한 수산물을 생산하는데 있어서는 효과적인 기준으로 작용할 수 있는 것으로 나타났으나, 생산단계 이후의 개별적인 유통 및 판매에 대한 기준이 미흡하여 수산물 품질인증품에 대한 전반적인 인증관리체계를 구축하는데 있어서는 어느 정도 한계점을 지니고 있는 것으로 나타나고 있다.

둘째, 생산과정에 대한 기준 중 시설 및 위생처리기준의 미비를 지적할 수 있는데, 시설 및 위생처리 기준은 공장심사 기준 중 '생산시설 및 자재', '작업장 환경 및 종사자의 위생관리', '생산자 자질 및 품질관리상태' 등에 대한 기준이 미흡한 것으로 나타났으며, 전반적인 작업장 시설 및 품질인증품목의 생산처리 과정에 대한 공통기준도 미흡한 것으로 나타났다. 수산물 품질인증품목을 생산하는 업체가 국제적인 위생기준의 일종인 HACCP을 적용한 사업장이 하나도 없다는 것은 수산물 품질인증품목을 생산하는 업체의 위생관리에 대한 소극성을 단적으로 나타내는 것이라고 할 수 있다.

셋째, 심사과정에 있어서 심사위원의 자의성이 개입될 가능성이 있다는 점이다. 개별 품목검사 및 공장심사단계에 관능검사를 중심으로 개별 품목검사 및 공장심사가 이루어지고 있다는 점과 함께 이러한 기준을 평가하는데 있어 객관적인 판단을 할 수 있는 채점기준에 대한 계량적 지표의 미비로 인하여 인증기준의 심사를 담당하는 담당자의 개인적인 견해가 반영될 가능성이 있는 것이다.

넷째, 품질인증품목은 비인증품에 비해 시각적인 차별성과 안전성뿐만 아니라 소비자가 인증품목에 대해 맛을 평가함으로써 다시 구매하고자 하는 구매 포인트로서 인증기준이 역할을 하지 않으면 안된다는 것이나 이에 대한 질적 평가 기준이 없다는 점이다. 대부분의 개별 품목검사기준 등 심사기준이 체장, 무게, 형태 및 이물질 포함여부 등 외형적인 측면과 양적 측면에 대한 기준으로 인증기준이 이루어지고 있어 수산물 품질인증품과 비인증품간의 차별화가 제대로 이루어지지 않은 문제점이 발생하고 있다. 즉, 개별적인 품목의 성분 및 인체에 이로운 기능적인 측면, 특별한 생산방법 및 특별한 지역에서 생산됨으로 인하여 기존의 다른 제품과 차별화를 나타낼 수 있는 맛 등에 대한 인증기준이 없어 수산물 품질인증품이 비인증품목에 비하여 질적인 면에서 상대적으로 높은 우위를 가진다고 객관적으로 평가할 수 없는 것으로 나타났다.

다섯째, 수산물 품질인증품에 발생할 수 있는 위해요소에 대한 안전성 기준이 미흡한 것으로 나타나고 있다. 특히, 이러한 기준은 수산물과 수산특산물의 경우, 기초적인 안전성 기준만이 포함되어 있는 실정이며, 수산전통식품의 경우에도 타르색소, 대장균군, 대장균, 휘발성염기질소, 산가, 과산화물가 등의 허용치 기준 정도가 추가되어 있으나 중금속 등에 대한 허용기준은 반영되고 있지 않은 것으로 나타났다.

다음으로 품질인증 대상품목을 선정하는 단계에서 개편과제로 나타나고 있는 주요 요인을 살펴보면, 대상품목의 선정에 있어 모호성과 자의성이 개입될 여지가 있다는 점이다. 이러한 문제는 수산물 품질인증제도가 처음 도입되었을 당시부터 대상품목의 선정과정에 있어 일정한 기준을 가지고 대상품목을 선정하지 못하였다는 한계를 가지고 출발하였다고 할 수 있다. 현재의 대상품목에 대한 선정기준은 전통성 및 대중성, 그리고 시장경쟁력 확보라는 점을 명시하고 있으나 이 또한 포괄적이고 추상적인 요인에 그치고 있다.

Ⅳ-4-2 수산물 품질인증제도의 활성화 저해요인

수산물 품질인증제도가 활성화되고 있지 못하다는 평가를 받고 있는 것은 품질인증 및 선정기준에 있어서의 문제점과 더불어 제도적, 운영적, 그리고 사회심리적 측면에서 활성화를 저해하는 요인이 발생하고 있기 때문이다.

이러한 활성화 저해요인을 3가지 측면에서 살펴보면, 우선 제도적 측면에서의 저해요인으로서 첫째, 생산단계에서 대상품목에 대한 제한적인 특성 부여를 들 수 있다. 수산물 인증품목은 생산조건과 생산방법의 차별성이 아니라 1차 또는 저차 가공한 가공품을 대상으로 하고 있어 생산단계에서 지역적인 특성과 어획 및 양식방법을 복합적으로 고려한 품질인증품목을 소비자에게 인식시키기에 다소 어려운 것으로 나타나고 있다.

둘째, 사후조사관리의 미흡을 들 수 있다. 생산 후의 시판품에 대한 정기적인 조사 및 품질관리에 대하여 정기적으로 조사하고 있으나 이를 관리하는 검사기관의

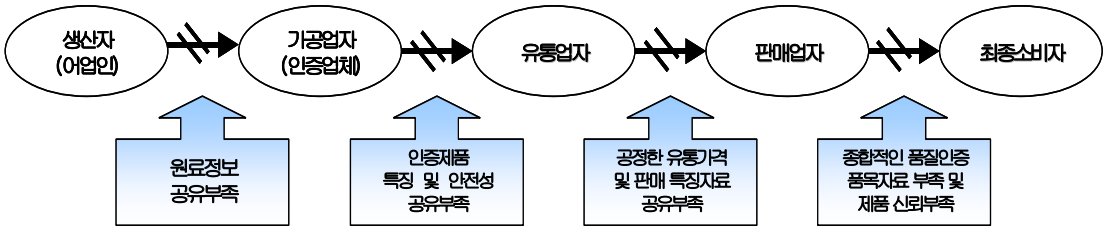
전문인력 부족으로 위반행위에 대한 적발 및 행정처분 등 사후조치 또한 미흡한 실정에 있다. 이러한 원인은 수산물 품질인증품목을 전문가로 하는 조직의 부재를 들 수 있으며, 이로 인하여 시판품 조사를 제대로 하지 못하는 것이 주요한 원인으로 나타나고 있다. 또한 순환보직 등으로 인한 업무의 연속성 결여와 최근 증가하는 수산물 수출입 검사업무에 대한 집중으로 인하여 품질인증 업무 비중이 낮게 취급되는 등의 원인도 일부 있는 것으로 나타나고 있다.

셋째, 인증표시에 있어 표시내용의 부족으로 인하여 소비자의 신뢰를 확보하는데 어려움을 겪고 있다는 점을 들 수 있다. 인증표시에는 수산물 품질인증 마크뿐만 아니라 생산자에 대한 정보와 제품에 대한 정보를 표시할 수 있도록 하고 있다. 이러한 인증마크 및 표시는 소비자가 수산물 품질인증품을 구매하는데 있어 중요한 구매정보제공의 1차적인 기능을 담당하는데, 인증마크 표시에 있어서 농산물 품질인증마크와 동일한 마크를 사용함으로써 소비자의 혼란을 발생시킬 가능성이 상존하고 있으며, 일부 품목에 한하여 생산정보의 누락 또는 부족 등으로 인하여 소비자가 구매판단 기준으로서 신뢰할 수 있는 정보 제공이 이루어지지 않고 있기 때문이다.

운영적 측면에서의 활성화 저해요인을 살펴보면, 첫째, 수산물 품질인증업무의 비효율적 배분을 들 수 있는데, 국립수산물품질검사원의 조직 및 인력 배치, 그리고 예산상의 문제로 인하여 진정 필요한 품질관리 업무가 뒷전으로 밀려있는 것이 현실이다. 이로 인하여 품질인증 업무는 활성화되지 못하고 있으며 장기적으로 추진해야 하는 정책의 수립 및 도입이 지연되고 있을 뿐만 아니라, 문제가 발생할 때마다 단기적인 처방에 급급하게 함으로써 긍정적인 정책효과가 지속적으로 나타나지 못하는 문제점을 가지고 있다.

둘째, 생산정보의 적극적인 공개 및 상품에 대한 홍보 부족을 들 수 있다. 수산물의 생산에서부터 가공, 유통 및 판매에 이르기까지 수산물 품질인증에 대한 정보의 공유가 제대로 이루어지지 않고 있어 인증품목에 대한 소비자의 신뢰를 얻는데 역부족인 실정이다. 특히 생산주체인 품질인증품목을 생산하는 업체의 홍보 및 마케팅 노력이 매우 미흡한 것으로 나타났다. 또한 인증품목 또는 인증제도에 대한 적극적인 홍보가 이루어지고 있지 않아 소비자의 수산물 품질인증품 및 제도에 대한 인지도가 낮은 실정이다. 이로 인하여 소비자의 신뢰 구축이 제대로 형성되지 못하고 있는 것이 품질인증제도의 활성화 저해요인으로 나타나고 있다.

<그림 1> 품질인증품에 대한 정보의 비대칭성 현황



셋째, 수산물품질인증심의회가 적극적으로 활용되지 못하고 있다는 점을 들 수 있다. 수산물품질인증심의회는 일반 수산물의 가공, 유통 및 품질과 관련된 전반적인 정책 및 품질인증의 선정 심의 등을 담당하고 있다. 그러나 정부기관, 생산자단체, 연구기관, 학계, 소비자단체 등으로 구성되어 있어 적극적으로 수산물 품질인증제도의 활성화와 연계되지 못하고 있다.

넷째, 품질인증제도에 대한 체계적인 교육 등의 부족을 들 수 있다. 수산물 품질인증품을 생산하는 업체에 대한 교육은 1년에 2회씩 정기적으로 교육을 실시하고 있는 것으로 나타나고 있으나, 이러한 교육내용에 있어 반복적인 내용의 교육 실시 및 실질적인 도움을 줄 수 있는 기술적 정보 교육이 부족한 것으로 나타나고 있다. 이러한 원인으로는 다양한 프로그램의 개발부족과 담당인력의 전문성의 부족 등으로 품질인증업체의 수요(Needs)를 충족시키지 못하고 있다는 점과 함께 품질인증업체에서도 단순히 공장심사의 기준 항목 중 '품질관리열의도'의 심사기준을 통과하기 위한 하나의 의례과정으로 생각하기 때문이다.

사회심리적 측면에서의 저해요인을 살펴보면, 우선 수산물 품질인증품에 대한 소비자의 무관심으로 인하여 업체에서 생산의욕을 상실하고 있으며, 소비자의 수산물에 대한 선호가 지나치게 활어 및 선어 중심으로 이루어져 있어 가공품에 대한 소비가 상대적으로 낮을 뿐만 아니라, 인증품을 활어 및 선어에 비하여 상대적으로 저가 품목으로 인식하고 있다는 점을 들 수 있다.

Ⅳ-5 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안

Ⅳ-5-1 수산물 품질인증 및 선정기준 개편의 기본방향

경제발전에 따라 식품에 대한 소비가 양질의 안전한 수산식품에 대한 소비의식이 점차 증가하고 있는 가운데, 이러한 수요에 대응하기 위하여 기존의 수산물 품질인증품에 대한 기준을 정비할 필요가 있다. 또한 안전한 수산물을 안심하고 소비할 수 있는 시스템을 구축하여 생산자에게는 수취가격의 제고를, 소비자에게는 수산물 품질인증품에 대한 신뢰성을 제고할 필요가 있다.

이를 위해서 수산물 품질인증 및 선정기준 개편의 기본방향으로 몇 가지 기준을 설정하고 이에 따라 품질인증 및 선정기준의 개편방안을 마련해야 할 것이다.

첫째, 수산물 품질인증 및 선정기준은 국제적인 기준과 비교할 때, 조화롭게 부합되는 방향으로 추진되어야 할 것이다. 수산식품을 비롯하여 식품에 대한 안전사고의 발생이 증가함에 따라 각국은 식품의 안전성 기준과 위해요소의 발생을 최대한 억제할 수 있는 방향으로 식품안전 대책을 수립하고 있다. 이에 수산물 품질인증품의 안전성 및 위생조건을 국제기준에 부합되는 인증 및 선정기준을 마련할 필요가 있으며, 장기적으로는 수산물 품질인증품을 수출할 경우를 대비하여, 주요국에 비하여 상대적으로 높은 기준을 적용하는 것이 바람직할 것이다.

둘째, 과학적이며 객관성을 확보할 수 있도록 품질인증 및 선정기준을 조정해야 할 것이다. 품질인증품에 대한 주요 검사방법인 현재의 관능검사에 있어서도 명확한 채점기준과 이를 표준화(점수화)하는 방향으로 기준을 재조정해야 할 것이며, 안전성 기준에 있어서도 각국의 수산식품에 대한 위생검사 기준 등과 비교하여 품목별로 구체적이며, 객관적인 기준을 제시해야 할 것이다.

셋째, 수산물 품질인증품과 비인증품과의 차별화가 명확하게 이루어질 수 있도록 해야 할 것이다. 품질인증 및 선정기준에 있어서, 비인증품과 차별화 될 수 있는 지역 특산물을 개발하고, 기존의 인증품 및 유사 제품과 차별성을 지닌 지역의 고유한 특산물을 발굴하여 새로운 인증품목으로 지정할 필요가 있다. 또한 맛 등에 있

어 인증품목과 비인증품목간에 차별화와 더불어 소비자가 안심하고 안전한 수산식품을 소비할 수 있도록 보다 강화된 안전성 기준의 적용 및 위해요소의 제거를 통하여 소비자가 품질인증품에 대하여 신뢰를 가질 수 있도록 해야 할 것이다

이를 통하여 수산물 품질인증제도의 활성화와 품질인증품목의 우수성에 대하여 소비자들이 믿고 구매할 수 있는 종합적인 수산물 품질인증 시스템을 구축해야 할 것이다.

Ⅳ-5-2 수산물 품질인증 및 선정 기준의 개편방안

수산물 품질인증 및 선정 기준에 있어서, 국제화와 객관화, 그리고 차별화 등의 기본방향에 맞추어 개편방향으로는 수산물 품질인증 품목수의 확대, 개별품목에 보다 강화된 안전성 기준 제시, 수산물과 수산특산물의 인증제도 통합, 품질인증 규격기준의 세분화 및 구체화, 그리고 기존 품질인증제도에 추가 인증기준의 설정 등 5가지 부분에 대한 설정할 필요가 있다.

첫째, 수산물 품질인증 품목수의 확대가 필요하다. 기존의 수산물 품질인증 지정대상품은 건제품, 해조품 등 대체적으로 보관하기가 비교적 용이한 제품을 위주로 하고 있으나, 소비자들이 주로 소비하는 활·선어 및 냉동·냉장품에 대한 인증이 이루어지지 않고 있는 실정이다.

따라서 소비자의 기호 및 소비 형태에 적절하게 대응하고, 더 나아가 제도의 활성화를 이루기 위하여 수산물 품질인증품목에 대한 품목을 확대할 필요성이 있다(품목 확대(안)은 본문의 <표 6-1>과 <표 6-2> 참조). 또한 수산물 품질인증 품목수의 확대와 더불어 새로운 인증기준도 추가적으로 설정해야 할 것이다.

둘째, 현재 수산물 품질인증 기준 중 개별품목검사 기준보다 강화된 안전성 기준을 마련할 필요가 있다. 이를 위해 국제기준(Codex)와 일본, 미국, EU 등 각국의 수산식품에 대한 위생(검사)기준 및 우리나라의 식품공전 안전성 기준 등을 고려하여 총수은, 메틸수은, 납, 카드뮴 등의 중금속 위생기준과 함께 세균수, 대장균수, 대장균, 분변계대장균, 옥시테트라싸이클린 등의 세균 관련 오염, 그리고 기타 안전성

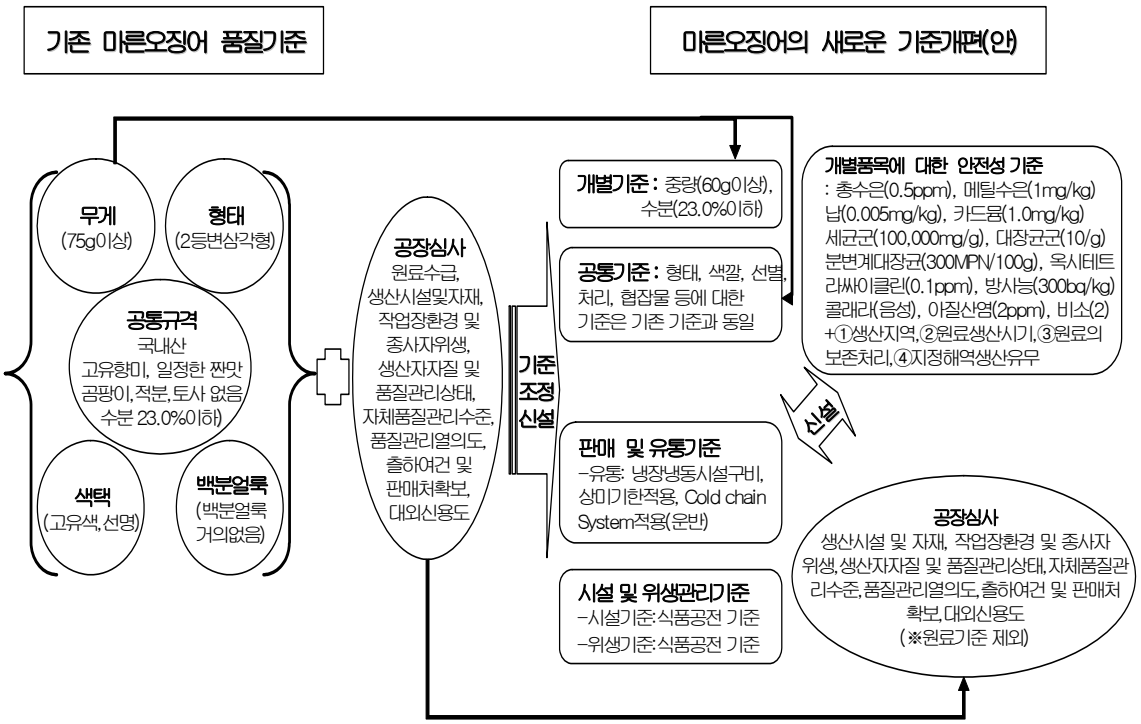
기준으로 방사능, 콜레라, 아질산염, 비소 등의 13개 안전성 관련 위생기준을 최소한의 수산품 품질인증품목의 안전성 요건으로 제시하고자 하였다. 그리고 수산물 품질인증 업체의 생산공장에 대한 심사기준을 추가적으로 마련하여 기준을 강화하는 방안으로 심사기준을 마련되어야 할 것으로 나타났다. 또한 수산물 품질인증업체의 작업장 시설 및 위생처리과정에 대하여 순차적인 위생기준 마련 및 HACCP 기준 지정을 의무화하는 방안도 필요한 것으로 나타났다.

셋째, 수산물과 수산특산물의 인증제도 통합 및 재분류를 해야 할 필요가 있다. 수산특산물이 기존 수산물에서 분리되어 별도로 인증을 부여받아 현재 4개의 품목에 대하여 품질인증대상품목으로 지정받고 있으나, 수산특산물 대상품목의 한계로 인하여 인증실적이 저조하고, 출하량 역시 낮은 수준을 나타내는 등의 문제점을 나타내고 있다. 또한 품질인증의 종류의 구분에 있어 기존의 수산물 품질인증품과 차별성 부족 등으로 인하여 소비자의 선택과정에 혼란을 주는 등 순기능보다는 역기능이 확대되고 있다. 따라서 이에 대한 통합 및 재분류에 대한 방안을 고려해야만 할 것이다.

넷째, 수산물 품질인증의 규격기준을 세분화 및 구체화할 필요가 있다. 기존 개별검사기준을 품목별 개별기준과 공통기준을 세분화하여 제품별 특성을 나타내는 기준항목에 대하여 구체적이며 명확한 제품 기준을 수립함과 동시에 원료의 안전성 확보를 위한 공통기준을 수립해야 할 것이다. 또한 이러한 품목별 개별기준에 대한 평가기준 지표인 성상채점 기준 또한 품목의 세분화 및 구체화를 위하여 새롭게 규정할 필요가 있다.

마지막으로, 새롭게 인증기준을 설정할 필요가 있다. 기존 품질인증 기준이 생산에 중점을 주고, 제품생산 및 제조, 그리고 출하과정에 집중적으로 기준이 마련되어 있으나, 원료의 생산 및 생산 후 유통과 가공에 대한 기준이 마련되지 못하다. 이로 인하여 수산물 품질인증품에 대한 신뢰가 약화되고 있는 것으로 나타나고 있다. 따라서 특정지역에서 해수의 성분기준 또는 생산제조과정 중 HACCP 등의 원료생산 및 제품생산에 대한 추가적인 기준을 새롭게 설정할 필요가 있으며, 생산된 제품이 출하되어 시장에 유통되는 단계에서 안전한 수산물을 소비할수록 해야 하며 품질이상이 발견될 경우를 대비하여 제조물책임법(PL)등의 강화하는 등의 유통 및 판매기준을 새롭게 신설할 필요가 있다.

<그림 2> 개편안 예시-기존 마른오징어의 품질기준과 향후 마른오징어의 개편방향 비교



Ⅳ-5-3 수산물 품질인증제도의 활성화 방안

수산물 품질인증제도 활성화의 기본방향

수산물 품질인증제도의 목적은 품질인증을 생산하는 생산자뿐만 아니라 이러한 제품을 소비하는 소비자 등 품질인증제도와 직접적인 관계를 지닌 양자 모두에게 편익을 가져다주는 데 있다. 이러한 목적을 달성하기 위하여 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안이 충분조건이라면, 수산물 품질인증제도의 활성화 방안은 생산자와 소비자 모두에게 편익을 줄 수 있는 필요조건이라 할 수 있다. 이러한 필요충분조건을 충족시키기 위한 수산물 품질인증제도의 활성화 기본방향은 소비자에게 고품질 수산물에 대한 정보를 인증표시 및 인증마크만으로 정보를 정확히 전달해 주어 소비자가 자신의 소비목적에 알맞은 고품질의 안전한 수산물을 선택할 수 있도록 하고, 생산자에게는 우수한 생산방법에 의해 생산된 고품질의 수산물에 대한 인증을 통해 상대적으로 높은 가격을 보장받도록 함으로써 고품질의 안전한 수산물

을 생산하도록 유인하게 한다는 대전제가 필요하다. 이와 같은 전제가 수산물 품질인증제도의 활성화를 위한 기본방향이라고 할 수 있다. 이러한 기본방향에 입각하여 실질적으로 동 제도가 활성화될 수 있도록 추진하여야 할 것이다.

수산물 품질인증제도 활성화의 실천방안

이상과 같은 수산물 품질인증제도의 활성화 기본방향에 입각하여 이를 구체적으로 실천하기 위해서는 단기적으로 실천 가능한 대안과 단기적으로 실천하기에는 용이하지 않은 중장기적 실천방안으로 구분하여 대안을 검토할 필요가 있다.

우선, 단기적인 방안으로는 첫째, 생산관계자(원료생산자 및 인증품 생산업체, 희망업체, 관련 유통업체 등)에 대한 충분하고 실질적인 교육훈련 강화와 수산물 품질 및 위생관리기준의 변화에 대한 신속하고 정확한 정보를 제공하는 것이다. 수산식품에 대한 정보와 품질인증과 관련된 국제동향 및 논의, 그리고 위생기준의 국제적인 동향 등을 수집하여 수산물 품질인증업체에 대상으로 한 연 2회의 정기 교육시 이러한 내용을 추가하여 교육을 실시할 필요가 있다. 그리고 동종업계의 우수한 기술개발 사례 및 모범사례를 발굴하여 소개함으로써 업체에 실질적인 도움이 될 수 있는 교육으로 자리 잡아야 할 것이다.

둘째, 소비자에 대한 수산물 품질인증제도의 홍보 강화뿐만 아니라 수산물 인증품목에 대한 홍보도 강화되어야 할 것이다. 소비자 홍보를 대폭 강화하고, 홍보에 필요한 예산 등의 지원을 확대하여 수산물 품질인증제도에 대한 정확한 정보의 제공과 동시에 도매상·소매상 등 중간 유통인에 대한 교육 및 홍보 프로그램도 제작·배포함으로써 품질인증제도에 대한 집중적인 홍보가 필요하다. 구체적인 방안으로서 매년 “수산물 품질인증제도 홍보 및 소비촉진 기간”을 설정하고, 이 기간동안 강연회 및 전시회, 매스컴 홍보 등 집중적인 홍보를 실시하는 등 구체적인 전략 마련을 검토할 필요가 있으며, 이외에도 품질인증 절차의 간소화 및 인증기준의 국제화도 수산물 품질인증 활성화를 위하여 구체적인 실천계획 수립을 검토할 필요가 있다.

셋째, 수산물 품질인증업체에 보다 강화된 기준을 적용할 필요가 있다. 그동안 수산물 품질인증 위반행위에 대하여 ‘시정명령’ 등의 가벼운 행정처분에 불과한 처벌기준을 적용한 것이 사실이다. 그러나 이로 인하여 일부 생산자들의 도덕적 해이로 질 낮은 품질인증품이 유통되었으며, 소비자들의 수산물 품질인증제도 전반에 대한 신뢰를 구축하지 못한 면이 일부 존재하고 있다. 따라서 위반 및 불법행위에 대한

보다 강화된 기준을 적용함과 동시에 제도를 잘 따르는 기업에게도 그에 상응한 인센티브 제공도 고려함으로써, 소비자들이 지금까지 가졌던 품질인증제도에 대한 부정적인 이미지 해소와 더불어 신뢰를 더욱 더 확보하는 것도 정부의 중요한 역할이 될 것이다. 이를 적극적으로 추진하기 위해 우선 생산-유통업체에게 자사상품에 대한 기록 관리를 철저하게 하는 방법 등을 활용할 수 있다.

넷째, 수산물 품질인증 품목에 대한 전문적인 유통 채널의 구성도 필요한데, 기존의 유통채널과는 차별화를 검토할 필요가 있다. 이에 대한 방안으로는 최근 정보화의 발달과 통신망의 발전으로 인터넷 보급이 보편화되었으므로, 전문 쇼핑몰 및 소비자 생협과의 채널 구축 등 새로운 유통채널을 마련하는 등 다각도의 방안을 모색하여야 할 것이다.

다섯째, 수산물품질인증심의회의 실질적인 활용을 들 수 있다. 수산물 품질인증품에 대한 선정과 인증과정에서의 심의가 수산물품질인증심의회에서 이루어지고 있으나, 해당 분과위원회의 위원 구성에서 소비자 및 관련 유통업체 등에 대한 배려는 물론 기술적으로 곤란한 것으로 일컬어지고 있는 '맛에 대한 평가단'으로 심의회를 적극적으로 활용할 필요가 있다(예를 들면, 미국의 유기농산물의 경우, 생산자와 가공업자, 소매유통업자, 기술 전문가 및 시민단체와 환경전문가 등 폭넓은 위원회 구성을 통하여 정책을 결정하고 있다. 프랑스의 위원회 구성은 소비자와 생산자, 정부, 관련 기관단체 및 전문가 등 총 60인으로 구성되어 있으며, 구성 비율은 소비자와 생산자 정부, 그리고 학계전문가의 비율이 각각 1:1:1:1의 비율로 위원회를 구성하여 소비자의 비중을 확대하여 식품인증 정책에 활용한 것이 특징이라 할 수 있다. 이들이 대상 인증식품을 시식하여 맛을 평가하는 역할도 수행하고 있다).

다음으로 중장기적인 방안으로는 검토할 수 있는 것은 첫째, 개별적인 품목에 대한 인증뿐만 아니라 생산단계에서의 인증제도 및 생산업체에 대한 인증, 그리고 유통과정상에 일정한 기준이상을 확보한 유통체계에 대한 인증방안 도입을 검토할 수 있다. 즉, 대형유통업체를 대상으로 한 생산에서 최종판매에 이르기까지 각 단계별로 기준을 설정해 일정 수준 이상을 충족하는 업체를 대상으로 '판매인증제도'의 도입도 고려해 볼 필요가 있고, '사이트 인증제'를 도입하는 방안도 하나의 검토방안으로 고려할 수 있을 것이다.

이와 더불어 인증마크에 있어서도 수산물의 특징을 나타낼 수 있도록 개선하고, 통일화된 인증마크에 다양한 생산방법을 표기하는 방안도 검토할 필요가 있다. 그

리고 브랜드화 도입방안도 도입할 필요가 있는데, 농산물의 경우, 특정지역에서 생산되는 1차 상품을 대상으로 생산방법과 생산조건 등을 통일하여, 동일한 규격을 품질인증품목을 생산하여 지역의 특징과 함께 브랜드화를 강화하고 있는 추세에 있다. 따라서 수산물에 브랜드화를 도입하기 위해서는 특정지역의 대상으로 하여 동일한 생산방법에 의하여 생산된 원료의 사용, 동일한 생산기술 및 정보의 공유를 통하여 지역특성을 고려한 통일화된 하나의 브랜드를 사용함으로써 제품 홍보에 대한 비용의 절감과 인지도 확대도 이끌어 낼 수 있는 등 최대한의 홍보효과를 낳을 수 있을 것으로 예상된다.

둘째, 수산물 품질인증품목의 생산-유통이력관리를 철저하게 추진할 필요가 있다. 이러한 이력관리를 바탕으로 최근에 국내 농축산물은 물론 국제적으로도 확산되고 있는 식품안전사고대응체계로서 식품이력추적시스템과 하자상품 회수제도를 적극적으로 도입하도록 할 필요가 있다. 이러한 장치를 통하여 생산자와 소비자는 물론 정부정책에 대한 신뢰의 끈이 튼튼하게 형성될 것으로 판단된다.

셋째, 수산물 품질인증기능을 전문으로 하는 조직 또는 전문가를 배치하여 적극적 행정 및 행정의 효율성 제고를 추진할 수 있도록 해야 할 것이다. 지금까지와 같이 한 사람이 다양한 업무를 동시에 담당하는 행정행태로서는 추구하고자 하는 목표를 달성하기 어려울 수밖에 없을 것이다. 따라서 수산물 품질인증제도의 활성화를 위한 하나의 방책으로 품질인증제도를 전담하는 조직의 설치를 고려해 볼 필요가 있다는 것이다. 이러한 전문조직 및 전문가 제도에는 다양한 방법이 있을 수 있는데, 조직내 개편을 통하여 추진하는 방안과 가칭 품질인증 전문직 또는 유통관리사를 배치하는 방법도 대안으로 검토할 수 있을 것이다. 또한 정부인증의 성과 및 민간전문기관의 성숙정도에 따라 수산물 품질인증기능의 단계적 민간위탁 내지 전문화된 '(가칭)수산물품질인증전문센터' 설립 등도 하나의 중장기 대안으로 검토할 수 있을 것이다. 이러한 업무의 민간위탁에 대한 규정은 현재 「수산물품질관리법」제8조에서 관련 생산자 단체를 품질인증기관으로 지정할 수 있도록 하는 법적 규정이 마련되어 있으나, 수산물 품질인증제도를 담당할 능력이 있는 생산자 단체를 육성하는 것이 선결과제로 지적되고 있다.

마지막으로 지역의 특산물 제도와의 연계를 강화하는 방안을 고려해야 할 것이다. 수산물에 대한 인증제도는 중앙정부가 시행하는 수산물 품질인증이외에도 지방자치단체에서 인증하는 지역특산물인증제도가 있다. 이는 지역에서 생산되는 우수한 수

산물을 대상으로 광역자치단체의 장 또는 기초자치단체의 장이 품질을 인증 또는 보증하는 제도로서 지방자치단체에서 적극적으로 제도에 대한 지원 강화로 인하여 점차 활성화되고 있는 추세에 있다(<표 2> 참조).

<표 2> 지방자치단체별 인증제도 운영 현황

지역	강원		경기		경북		전남	비고
인증마크	도지사인증		G마크		안동시	울진군	전라남도지사 농산물품질인증마크	
	물방울마크	푸른마크	환경친화 인증	지역명품 인증	안동시지정 특산물	울진군 청나빌레	통합마크	
상징								
특징	도지사 품질보증제 대상 농수특산물 품목 51개 지정	청정 농수산물을 대상으로 인증부여	환경친화인증 : 12개품목(채소류6, 쌀3, 버섯3)	지역명품인증(전통식품류) : 9개품목(장류2, 김치류4, 장류2, 가공식품4)	공동 브랜드 사용기간은 1년, 연장 가능하며 사용료는 면제	지역의 특산물을 공동으로 사용하게 하여 소득증대 및 인도 향상	지정명품제와 친환경농산물로 분류, 총 49개 도지사인증품중 5개가 친환경인증품 사용기간 3년	

지역특산물 중 농산물은 대부분 중앙정부가 시행하고 있는 농산물 품질인증제도의 대상 품목과 친환경농산물 인증제도의 대상품목등과 상당부분 일치하고 있으며, 이로 인하여 지역특산물을 인증하는 심사기준 역시 농산물 품질인증 관리 및 심사기준에 의하여 인증 대상품목을 평가하고 있는 상황이나, 수산물의 경우, 지역적 특징을 나타내는 품목과 중앙정부가 시행하는 수산물 품질인증제도의 대상품목이 다른 경우가 많아 지방자치단체는 지역특산물을 인증 또는 보증할 때 자체의 조례 또는 개별적인 선정 및 인증 기준으로 지역특산물 인증품목을 지정하는 경우가 많은 것으로 나타났다.

이에 중앙정부가 시행하는 제도와 지방자치단체가 시행하는 제도와의 연계를 강

화할 필요가 있는데, 구체적으로는 인증 및 보증의 대상품목의 확대를 통한 다양한 품목에 대한 기준을 마련하여 심사기준을 중앙정부에서 규정한 기준을 적용하도록 유도하여 이중 기준으로 인한 혼란을 방지하고, 인증업무에 대하여 중앙정부는 관리감독과 함께 평가기준 설정업무를 담당하고 인증부여 및 대상품목에 대한 심사는 지방자치단체에 권한을 위임함으로써 효율적인 업무 분담을 통하여 인증제도를 활성화하도록 유도하는 방안을 고려해야 할 것이다.

Ⅴ. 연구개발결과의 활용계획

이 연구는 수산물의 품질인증제도의 운영실태와 개편방안 논의에 대하여 우리나라와 주요 국가들의 현황을 살펴봄으로써 현재 우리나라의 수산물 품질인증제도의 문제점을 살펴볼 수 있었으며, 이를 통해 다양한 분야에서 시행되고 있는 품질인증제도의 장점 및 우수한 측면을 벤치마킹하여 수산물 품질인증제도에 연계시켜 품질인증제도를 활성화할 수 있는 방안을 도출하고자 하였다.

이 연구의 성과 및 활용방안으로서 먼저 수산물 품질인증제도 및 식품안전과 관련된 국제적인 동향과 농산물 품질인증제도 및 친환경 농산물 인증제도, 그리고 우수농산물제도 등 농산물에서 시행되는 품질인증제도에 대한 분석과 동시에 수산물 품질인증제도가 가지는 문제점을 제도적 측면과 위생학적 측면으로 파악하여 효과적인 수산물 품질인증제도의 개편방안과 효율적인 활성화 방안을 마련함으로써, 생산자에게는 생산의욕의 고취와 소득보장을, 소비자에게는 안전하고 안심할 수 있는 고품질의 수산물을 제공할 수 있도록 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안과 활성화 방안을 위한 정책자료로 활용할 수 있도록 하였다.

또한 수산물의 안전성 및 위생관리 측면을 보강함으로써 부가적으로는 소비자가 수산식품 전반에 대한 인식의 제고 및 신뢰감 획득을 가능하게 하여 수산물 소비촉진 효과 및 수출촉진효과를 기대할 수 있으며, 수산물 품질인증품목의 유통체계 확립 및 상품차별화로 가공업자뿐만 아니라 수산물 생산자 및 유통업자의의 소득증대

에 기여할 수 있다는 점을 제시하였다.

따라서 향후 수산물 품질인증제도의 실질적인 개편방안에 활용하고, 또한 품질인증제도 활성화 방안을 수립함에 있어서 기본자료로 활용이 가능하도록 하였다. 이와 동시에 이러한 정책이 구체적으로 실현되기 위해서는 실천방안별 구체적인 연구작업과 동시에 활성화를 위한 방안으로서 품질인증행정기능의 합리적인 재배분에 관한 연구 등에 대하여 보다 구체적인 검토의 필요성이 제기된다.

마지막으로 본 연구는 현행 수산물 품질인증 대상품목과 인증기준 및 선정기준을 재검토하여 수산물 품질인증품목의 새로운 인정기준을 제시하고, 투명하고 표준화된 선정기준의 제시를 통하여 수산물 품질인증제도의 실효성을 제고할 수 있는 대안을 제시하고자 하였지만, 연구를 수행함에 있어서 시공간적 제약으로 현실에 바로 적용할 수 없는 한계를 가지고 있는 것도 사실이다. 결과적으로 제시한 연구결과는 객관적인 학술적 검토를 통하여 도출된 정책적 대안임을 밝혀두며, 이러한 대안이 수정, 보완되어 정책으로 구체적으로 실현되기 위해서는 품목별 자연과학적 연구와 함께 정책결정권자의 합리적인 의사결정에 의해 추진되어야 할 것이다.

SUMMARY

Ⅰ. Title

A Study on Modification of Seafood Quality Certification System in Korea

Ⅱ. Research Objectives

With an attempt to increase income of seafood producers and to provide consumers with safe seafood, seafood quality certification system has implemented 10 years before. But the quality certification system has not yet institutionalized.

The reason can be found in the technological and institutional aspects. First of all, as of technological, the number of goods to be applied to seafood quality certification system have limited. Second, the standard of certification is not clear and vague. Third, consuming pattern of consumers has been rapidly diversified but the technology has not catched up the consumers behavior.

As of the institutions, above of all consumers hasn't recognised the seafood quality control system due to lack of active public relations. And second, consumer confidence has been fragile, It's because of loosened post-management and less strict screening of raw material.

Therefore, it has been asked that standard of seafood quality certification adjusts to the level of international standard and the coverage of seafood products applied to the quality control widen to reflect that consumers' changed

consuming pattern. In addition, it is needed that the standard of seafood control system become to measure and an imponderable aspects need to be indexation for standardization, which makes the standard objective and transparent. At the same time, setting up the standard of production, manufacture and sanitary and moreover its concrete action plan will make inspection of seafood quality control systematic.

In the sense, an objective of the study is to review what seafood is included in the seafood quality control system and how the seafood is certified under the system. Furthermore, the study tries to offer three guidelines. First, the seafood quality system needs to provide a new certification standard, which reflects a changed consumer pattern as well as an international food standard (CODEX, TBT, ISO). Second, the standard of seafood quality system needs to be transparent and clear, which will help raise the consumer confidence and the efficiency of quality certification. And third, the restructuring of seafood quality certification will help provide consumer with a safe and high quality of seafood and at the same time increase income of producer through raising price of its seafood.

Ⅲ. Result of the Research

As food related accidents like food poisoning, BSE and dioxin happen occasionally, many people are more likely to purchase a safe and credible food without fear. It is needed to build a safe system of its production, manufacture, distribution and consumption for seafood.

As the concerns of food safety have increased internationally, Codex plans to implement a HACCP, which stands for Hazard Analysis Critical Control Points, to secure food safety. Codex enacts 28 regulations for fishery and seafood and recommends each nation to make a minimum standard for food safety.

Recognizing the importance of food safety, each government implements various safety certifications for the primary goods and Korea government is carrying out diverse certifications for agricultural product including agricultural quality certification system, friendly environment agricultural certification and superior agricultural system as well as seafood.

In Korea, seafood certification system for quality control is that the government guarantees the safety for quality of a certain seafood, which aims at increasing income of producers and at providing consumers with a safe food. It has been 10 years since the certification has implemented.

However, a result of study shows that business performance of the company producing the certified seafood has improved better than producing non-certified seafood before. Also, a company that manufactures a certified seafood more than 50 percent shows improved performances rather than a company which produces a certified seafood below 50 percent. Therefore, we conclude that seafood certification system for quality control can increase income of producers.

In comparison with seafood certification system, agricultural products certification has systematic management tools including various kinds of certifications for quality control, a flexible operation of certification criteria, a specialized work and a strict post- management after sale. The agriculture certification system, however, has problems with lack of professionals, relatively low consumer awareness, and with interpretation of its standard voluntarily.

For a standard of seafood certification system, it is pointed that standard of production-oriented quality examination, of production equipment as well as its hygiene during production is shortfall and the standard is sometimes translated voluntarily during examination. Moreover, a evaluation standard of quality and hazard is not completed in the seafood certification for quality control.

To make clear selection criteria for seafood certification, the obscurity of standard when selecting as certification seafood and the case of translating the standard on own will are, above all things, solved. Furthermore, the standard of selection needs to be dual in a coming future.

There are various reasons why the seafood certification system does not make popular. We find out the reason in the manufacture that puts a limitation on the seafood to be selected as certification goods. In addition, we recognize that it is due to careless post-management, complicating and dual structure when applying to certification permission and lack of information in a certification mark.

As of its operation, a lack of systematic education on the seafood certification, closed production information to the public and an ineffective work sharing are pointed out the obstacle to develop the seafood certification system.

For social psychology, we find that consumer's apathy to seafood certification, Korean consumer's preference to live and fresh fish and no difference between the certified and non-certified seafood.

With these problems mentioned above, the basic direction to restructure the seafood certification system is to secure safety of the certified seafoods and to make clear the standard of quality certified, which will help inform consumers of superiority of quality of the certified seafood and build solid consumer confidence.

In addition, we propose considering international standards as well as the certification systems related to seafood quality control and doing benchmark the superiority of agricultural products quality certification system. It will help complement the loopholes in the law and institution of seafood quality certification. In order to activate the system, standard of the certification and of selection needs to strengthen. Also, seafood quality certification council plays a more important role and gradually transfers the function of seafood quality certification to private institutions.

In detail, we present five solutions to restructure the seafood quality certification system. First of all, our study suggests that unification of certification system of seafood and the indigenous seafood, which are authorized separatively and second, the number of certified seafood increases and third, safety standard for each certified product is in need and forth, size standard for

certified products needs to be in more detail and specification. And last and finally, we requested of adding an extra standard to the existing quality certification system.

To sum up, our study concluded that it is needed introduction of various certification system like sale certification system, site certification system, the expansion of role of seafood quality certification council, transfer the work of seafood quality certification to private institution as well as the Korea government's driving active policy on quality certification. And finally, we suggested to consider closely connecting the indigenous product of municipal corporation.

CONTENTS

Ⅰ. Chapter 1. Introduction ····· 1

1. Necessity and Objective of Study ····· 1
2. Literature Review ····· 3
3. Scope and Methods of Study ····· 4

Ⅱ. Trend of International and National Policies related to food safety and quality certification ····· 7

1. National trend of quality certification and food(seafood) safety ····· 7
2. International trend of quality certification and food(seafood) safety ····· 11

Ⅲ. Management of Seafood Quality Certification ····· 27

1. Background and legal base of seafood certification system ····· 27
2. Operation status of seafood quality certification ····· 35
3. Business performance analysis of a company producing the certified seafood ····· 52
4.. Standard of agricultural products quality certification system ····· 61

Ⅳ. Analysis of a selection standard for seafood quality certification ····· 81

1. Social science analysis of selection standard for seafood quality certification ····· 81
2. Food sanitary analysis of selection standard for seafood quality certification ····· 101
3. Research on seafood quality certification ····· 113

Ⅴ. Restructuring Task of Seafood Quality Certification ····· 129

1. Selection standard for seafood quality certification ····· 129
2. Obstacles to develop seafood quality certification ····· 138

Ⅵ. How to restructure a certification standard of seafood quality certification ····· 147

1. Basic guideline of seafood quality certification ····· 147
2. How to restructure seafood quality certification. ····· 148
3. How to activate seafood quality certification ····· 168

References ····· 183

Appendix ····· 187

목 차

제1장 서 론 ····· 1

제1절 연구의 필요성 및 목적 ····· 1
제2절 수산물 품질인증제도 관련 선행연구 분석 ····· 3
제3절 연구범위와 방법 ····· 4

제2장 수산물 품질인증 관련 국내외 정책동향 ····· 7

제1절 수산물 품질인증 관련 국내동향 ····· 7
1. 식품(수산식품) 안전성에 대한 국내 동향 ····· 7
2. 농산물 안전성 및 품질인증에 대한 국내 동향 ····· 9
제2절 수산물 품질인증 관련 국제동향 ····· 11
1. WTO, APEC 등 국제기구 논의동향 ····· 11
2. CODEX의 식품안전성 및 국제기준 ····· 13
3. 주요국의 품질인증제도 ····· 16

제3장 수산물 품질인증제도의 운영실태 ····· 27

제1절 수산물 품질인증제도의 개요 ····· 27
1. 수산물 품질인증제도의 추진배경 ····· 27
2. 수산물 품질인증제도의 법적근거 ····· 28
3. 수산물 품질인증제도의 인증 절차 및 표시 ····· 30

제2절 수산물 품질인증제도의 운영실태 ····· 35
1. 수산물 품질인증품목의 분류 ····· 35
2. 수산물 품질인증품목의 인증실적 ····· 39
3. 수산물 품질인증품목의 생산현황 ····· 41
4. 수산물 품질인증품목에 대한 조사관리 현황 ····· 46
제3절 수산물 품질인증품목(업체)의 경영효과 분석 ····· 52
1. 수산물 품질인증업체에 대한 경영효과 분석의 의의 ····· 52
2. 수산물 품질인증업체의 경영효과분석 ····· 55
제4절 농산물 품질인증제도의 인증기준 ····· 61
1. 농산물 품질인증제도의 일반현황 ····· 61
2. 농산물 품질인증제도의 운영실태 ····· 68
3. 친환경농산물인증제도와의 차이점 ····· 74
4. 농산물 품질인증제도의 특징 및 한계 ····· 77

제4장 수산물 품질인증 및 선정기준 분석 ····· 81

제1절 수산물 품질인증 및 선정기준의 사회과학적 분석 ····· 81
1. 수산물 품질인증품목의 인증기준 ····· 82
2. 수산물 품질인증품목의 선정기준 ····· 97
제2절 수산물 품질인증 및 선정기준의 식품위생학적 분석 ····· 101
1. 수산물 품질인증품목의 식품위생학적 분석 ····· 101
2. 수산물 품질인증품목의 식품위생학적 분석결과 ····· 101
제3절 수산물 품질인증제도에 대한 인식조사 ····· 113
1. 수산물 품질인증업체 설문조사 ····· 113
2. 수산물 품질인증제도에 대한 소비자 인지도조사 ····· 122
3. 수산물 품질인증 및 위생 관련 인증품목생산업체 및 유통업체 의견 ····· 125

제5장 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편과제 ····· 129

제1절 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편과제 ····· 129
1. 인증기준 측면 ····· 129
2. 대상품목의 선정측면 ····· 136
3. 인증품목 생산업체 선정측면 ····· 137
제2절 수산물 품질인증제도의 활성화 저해요인 ····· 138
1. 제도적 측면 ····· 138
2. 운영적 측면 ····· 142
3. 사회심리적 측면 ····· 145

제6장 수산물 품질인증 및 선정 기준의 개편방안 ····· 147

제1절 수산물 품질인증 및 선정기준 개편의 기본방향 ····· 147
제2절 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안 ····· 148
1. 품질인증 품목확대 및 기준 조정 ····· 148
2. 인증품목의 위생 및 안전성 강화기준 제시 ····· 158
3. 인증종류의 통합 및 재분류 ····· 162
4. 품질인증 규격기준의 세분화 및 구체화 ····· 163
5. 판매 및 유통 기준 등 추가 인증기준 설정 ····· 166
제3절 수산물 품질인증제도의 활성화 방안 ····· 168
1. 수산물 품질인증제도 활성화를 위한 기본방향 ····· 168
2. 수산물 품질인증제도 활성화를 위한 실천방안 ····· 169

참고문헌 ····· 183

부 록 ····· 187

표 목 차

<표 3-1> 품질인증대상품목의 표시 및 유효기간 ····· 34
<표 3-2> 수산물 품질인증 대상품목의 분류 ····· 35
<표 3-3> 수산특산물 품질인증 대상품목의 분류 ····· 36
<표 3-4> 수산전통식품 대상품목의 분류 ····· 37
<표 3-5> 수산물 품질인증에 관한 고시 및 대상품목지정추이 ····· 38
<표 3-6> 수산물품질인증 신청실적 ····· 40
<표 3-7> 수산물 품질검사원 지원별 품질인증 현황(2004년 3월 기준) ····· 42
<표 3-8> 수산물 품질인증 및 생산추이 ····· 43
<표 3-9> 수산특산물 품질인증 및 생산추이 ····· 45
<표 3-10> 수산전통식품 인증 및 생산추이 ····· 46
<표 3-11> 수산물 품질인증 위반행위에 대한 행정처분의 기준 ····· 48
<표 3-12> 연도별 품질인증업체 행정처분 내역 ····· 49
<표 3-13> 전체 표본 대상의 공통형 대차대조표 ····· 56
<표 3-14> 전체 표본 대상의 공통형 손익계산서 ····· 57
<표 3-15> 품질인증 품목 매출액이 50% 미만인 경영체의 공통형 손익계산서 ····· 59
<표 3-16> 품질인증 품목 매출액이 50% 이상인 경영체의 공통형 손익계산서 ····· 59
<표 3-17> 품질인증 비중별 재무비율 ····· 61
<표 3-18> 농산물 품질인증 대상품목 ····· 64
<표 3-19> 농산물 품질인증대상품목의 심사기준 ····· 65
<표 3-20> 생산조건에 따른 품질인증 세부 기준 ····· 66
<표 3-21> 농산물 품질인증품 출하현황 ····· 68
<표 3-22> 시・도별 농산물 품질인증품의 출하실적(2003년 기준) ····· 69
<표 3-23> 지원별・종류별 인증건수 및 농가수(2003년 기준) ····· 71

<표 3-24> 지원별·종류별 인증건수 및 농가수(2003년 기준) ····· 73
<표 3-25> 농산물 품질인증품목과 환경농산물 품목간의 인증대상 ····· 75
<표 3-26> 친환경농산물 인증기관 지정현황 ····· 76
<표 4-1> 수산물 중 마른오징어의 품목별 현행 품질기준 ····· 83
<표 4-2> 수산물 중 간고등어의 품목별 현행 품질기준 ····· 84
<표 4-3> 수산특산물 중 조미쥐치포의 현행 품질기준 ····· 85
<표 4-4> 수산전통식품 중 젓갈류의 품목별 현행 품질기준 ····· 86
<표 4-5> 젓갈(액젓) 및 식해류의 성상채점 기준 ····· 87
<표 4-6> 수산전통식품 중 게장류의 현행 품질기준 ····· 88
<표 4-7> 수산전통식품 중 게장류의 성상채점기준 ····· 88
<표 4-8> 수산전통식품 중 양념장어의 현행 품질기준 ····· 89
<표 4-9> 수산전통식품 중 양념장어류의 성상채점기준 ····· 90
<표 4-10> 품질인증 대상품목의 공장심사기준 ····· 91
<표 4-11> 수산물 품질인증마크와 외국의 인증마크 비교 ····· 95
<표 4-12> 품질인증 지정품목의 분류 ····· 96
<표 4-13> 품질인증 지정품목의 분류 ····· 98
<표 4-14> 각국 수산식품의 국제위생(검사)기준 현황 ····· 102
<표 4-15> 주요국의 수산식품 관련 위생 및 안전성 기준수 비교 ····· 110
<표 4-16> 품질인증제에 대한 소비자 연령별 인지도 ····· 123
<표 4-17> 품질관리제도에 대한 소비자 인지도 ····· 124
<표 4-18> 친환경농산물 소비촉진방안에 대한 소비자의견 ····· 124
<표 4-19> 추가 품질인증 지정대상 업계 요구안 ····· 126
<표 5-1> 식품공전상의 식품 보존 및 유통기준 ····· 130
<표 5-2> 품질인증의 개별기준 중 안전성관련 기준 현황 ····· 134
<표 5-3> 식품공전상의 원료기준 ····· 136

<표 6-1> 수산물 품질인증품목의 확대방안 ····· 149
<표 6-2> 수산특산물 품질인증품목의 확대방안 ····· 150
<표 6-3> 건제품의 새로운 품질인증 기준(안) ····· 151
<표 6-4> 염장품의 새로운 품질인증 기준(안) ····· 152
<표 6-5> 조미가공품의 새로운 품질인증 기준(안) ····· 153
<표 6-6> 신선 횟감용 수산물의 새로운 품질인증 기준(안) ····· 154
<표 6-7> 냉동 횟감용 수산물의 새로운 품질인증 기준(안) ····· 155
<표 6-8> 냉동 수산물의 새로운 품질인증 기준(안) ····· 155
<표 6-9> HACCP 등록 가공공장에서 생산된 제품의 품질인증 기준(안) ····· 156
<표 6-10> 지정해역 생산 어패류(원형)의 품질인증 기준(안) ····· 157
<표 6-11> 양념장어의 품질인증 기준(안) ····· 158
<표 6-12> 품질인증에 대한 식품위생학적 기준 추가(안) ····· 159
<표 6-13> 품질인증 대상품목의 추가심사기준(안) ····· 161
<표 6-14> 품질인증에 대한 성상채점 기준 추가(안) ····· 165
<표 6-15> 지방자치단체별 인증제도 운영 현황 ····· 180

그 림 목 차

<그림 1-1> 연구의 체계 및 흐름 ····· 5
<그림 3-1> 수산물 품질인증제도의 법적 체계 ····· 29
<그림 3-2> 수산물 품질인증대상품목의 선정절차 ····· 31
<그림 3-3> 수산물 품질인증대상품목의 인증신청처리과정 ····· 32
<그림 3-4> 수산물 품질인증 품목의 유통경로 ····· 51
<그림 3-5> 농산물 품질인증 절차 ····· 67
<그림 4-1> 수산물 품질인증제도의 수산물보급활성화 기여도 ····· 114
<그림 4-2> 수산물 품질인증상품을 인식하지 못하는 요인 ····· 115
<그림 4-3> 수산물 품질인증제도 선정 및 인증기준의 문제점 ····· 116
<그림 4-4> 수산물 품질인증기준 개선방향 ····· 116
<그림 4-5> 수산물 품질인증품목에 대한 개선방향 ····· 117
<그림 4-6> 수산물 품질인증에 추가할 항목 ····· 118
<그림 4-7> 소비자 구매활성화 방안 ····· 118
<그림 4-8> 품질인증 활성화를 위한 관리강화 항목 ····· 119
<그림 4-9> 식품안전성 확보를 위한 추가적 인증기준의 필요성 ····· 120
<그림 4-10> 수산물 품질인증제도의 사후관리 개선방향 ····· 121
<그림 5-1> 품질인증품에 대한 정보의 비대칭성 현황 ····· 143
<그림 6-1> 기존 마른오징어의 품질기준과 향후 마른오징어의 개편방향 비교 ····· 167
<그림 6-2> 수산물 품질인증심의회의 실질적 활용 및 구성 ····· 174
<그림 6-3> 유사인증제도 통합 및 품질인증의 다양성 반영 ····· 176
<그림 6-4> 수산물 품질인증제도와 이력추적시스템의 연계방안 ····· 178

제1장 서 론

제1절 연구의 필요성 및 목적

최근 건강에 대해 관심이 높아지면서 건강식품인 수산물 소비가 늘어나고 있으며, 특히 청정해역에서 어획 또는 양식한 신선한 수산물을 구매하고자 하는 소비자들이 늘어남에 따라 수산식품 매장에도 무공해, 무농약, 순자연, 저공해 등의 표현을 사용한 수산물이 시중에 많이 유통되고 있다. 그런데, 이런 식품은 값이 비싸기도 하거니와 확신을 줄 만한 공인기관의 보증이 없는 경우가 많아 소비자들이 선뜻 구매하기에는 투명하지 않은 점들이 있는 것으로 알려지고 있다. 이러한 맥락에서 정부는 신뢰할 수 있는 고품질의 수산물을 소비자에게 제공하기 위한 하나의 수단으로 수산물 품질인증제도를 실시하고 있다.

우리나라의 수산물 품질인증제도는 1993년 초에 「농수산물가공산업육성및품질관리에 관한 법률」에 의거 제정된 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시, 1993. 2. 22)를 근거로 생산자와 소비자의 공동의 이익을 제고하고자 추진되고 있다. 이 제도는 국가가 수산상품(수산물)에 대하여 가치를 인증한 상품에 대해 증표를 부착하여 시장에 출하하게 함으로써, 상품성 향상과 공정거래를 도모하고 생산자에게는 수취가격의 제고를 그리고 소비자에게는 고품질의 안전한 수산물을 즐길 수 있도록 한다는 것이다. 아울러 외국산 수산물의 국내산 둔갑판매를 방지하고자 하는 2차적인 목적도 있다.

그런데, 우리나라가 수산물 품질인증제도를 실시한 지 10년이라는 기간이 경과하였음에도 불구하고 이 제도의 집행결과(성과)에 대한 평가는 엇갈리고 있다. 현재, 전국의 수산물가공업체 3,500여개 중에서 수산물 품질인증업체는 168개소로 4.6%에 지나지 않는다.

아무리 훌륭한 취지를 가지고 출범한 제도라고 하더라도 현실에 적용이 제대로 되지 않는다면 그 제도는 이론에 불과하다는 것이다. 이상에서 보는 바와 같이 훌륭한 취지를 가지고 추진된 우리나라의 수산물 품질인증제도가 10년이 지난 지금 도입 및 확산이 부진한 것은 여러 가지 원인이 있다.

이와 같이 수산물 품질인증제도가 활성화되지 못한 원인을 진단해보면 다음과 같이 기술적인 문제점과 제도적인 문제점 등 몇 가지로 들 수 있는데, 기술적 문제점은 첫째, 수산물 품질인증 대상품목의 제한, 둘째, 품질인증 기준의 미비 및 모호, 셋째, 빠르게 변화하는 수산물 소비형태에 적절한 대응부족 등을 들 수 있으며, 제도적으로는 품질인증제도의 홍보부족으로 인한 소비자 인지도 부족, 둘째, 사후관리의 부족으로 인한 소비자 신뢰 확보 부족, 셋째, 원료에 대한 점검 미흡 등을 들 수 있다.

이에 우선 수산물 품질인증 및 선정기준을 국제기준과 소비자의 소비형태 변화에 조화롭게 개편하여 다양한 품목으로의 확대와 현대화된 식문화의 변화를 반영한 수산물 품질인증제도로 활성화될 수 있도록 정책적 전환이 요청되고 있다. 또한, 품질인증의 기준을 계량화하고, 비계량화 부문도 표준화를 위한 지표를 작성하여 인정기준의 객관성과 투명성을 확보할 수 있도록 하여야 한다. 동시에 인증품목에 관한 생산, 제조, 위생기준을 마련, 전 단계적인 실행관리방안을 마련하여 보다 체계화된 품질인증 심사 및 관리의 필요성이 제기되고 있다.

이러한 맥락에서 이 연구의 목적은 수산물 품질인증 대상품목의 인증기준 및 선정기준을 재검토하여 첫째, 국제식품기준(CODEX, TBT, ISO 등)의 변화 및 소비자의 소비형태 변화에 알맞은 새로운 인정기준을 제시하고, 둘째, 투명하고 표준화된 선정기준 제시를 통하여 품질인증품목의 신뢰성을 제고하여 품질인증제도의 실효성을 제고하고자 한 것이다. 아울러 이를 통하여 소비자에 안전하고 고품질의 수산물을 즐길 수 있도록 하며, 생산자에게는 수취가격을 제고하여 소득증대에 기여하도록 하는 것이다.

제2절 수산물 품질인증제도 관련 선행연구 분석

수산물 품질인증제도와 관련하여 선행연구는 거의 없는 상황이다. 특히, 수산물 품질인증기준에 대한 과학적, 합리적인 연구는 전무하나, 유사한 연구를 살펴보면, 첫째, 주문배(1998)는 「수산물 산지실명제의 도입방안에 관한 연구」에서 수산물 산지실명제의 도입·정착을 위해 3단계 방식을 제시하며, 대상품목 및 대상지역, 거래방식의 선정하고 산지실명유통제 실시하여 유통방식을 정착과 출하자에 대한 인센티브 제공에 대한 근거를 제시하였다. 또한 정책 추진을 위한 조직 및 재원확보를 통하여 수산물의 유통질서 확립과 고품질의 수산물을 국민에게 공급한다는 식량수급 정책 방안을 고찰하였다. 이 과정에서 하나의 유사과제로서 수산물 품질인증제도에 대해 검토하고 있다. 둘째, 김정택(2003)은 「소비자 지향적인 수산식품산업의 육성」연구에서 소비자 지향적인 공급체계 구축과 수산식품의 안전성 확보를 위하여 수산물 품질인증제도의 활성화와 원산지 표시제 강화, 수산물 위생관리방안에 있어서 HACCP 이행평가와 종합관리시스템 도입, 수산물 가공산업의 활성화 지원방안 및 가공산업의 공동화·협업화 방안과 수산물 유통·물류체계 개선, 수산물 소비패턴 변화와 소비확대 방안 등을 통하여 국내 및 수입수산물의 공급체계가 소비자 위주로 개편될 수 있는 방안을 모색하고자 하였다.

농산물의 경우에서는 김명환(1998)은 「농산물 품질인증제도와 안정성조사제도의 발전방향」연구에서 농산물의 안전성과 품질을 향상할 수 있도록 품질인증제도 및 안정성조사체계에 대한 활성화 방안을 제시하고자 하였다. 품질인증제도 및 안정성조사체계에 대한 현황을 분석하고, 그리고 품질인증 및 안전성 조사에 대한 국제규범을 검토하여 국내외 비교분석을 통한 우리나라의 발전방향 모색과 농산물의 생산 및 판매, 제도적 측면에서의 품질인증제도 개선방안과 안전성 조사방법과 규제방식의 개선방안을 제시하였다.

제3절 연구범위와 방법

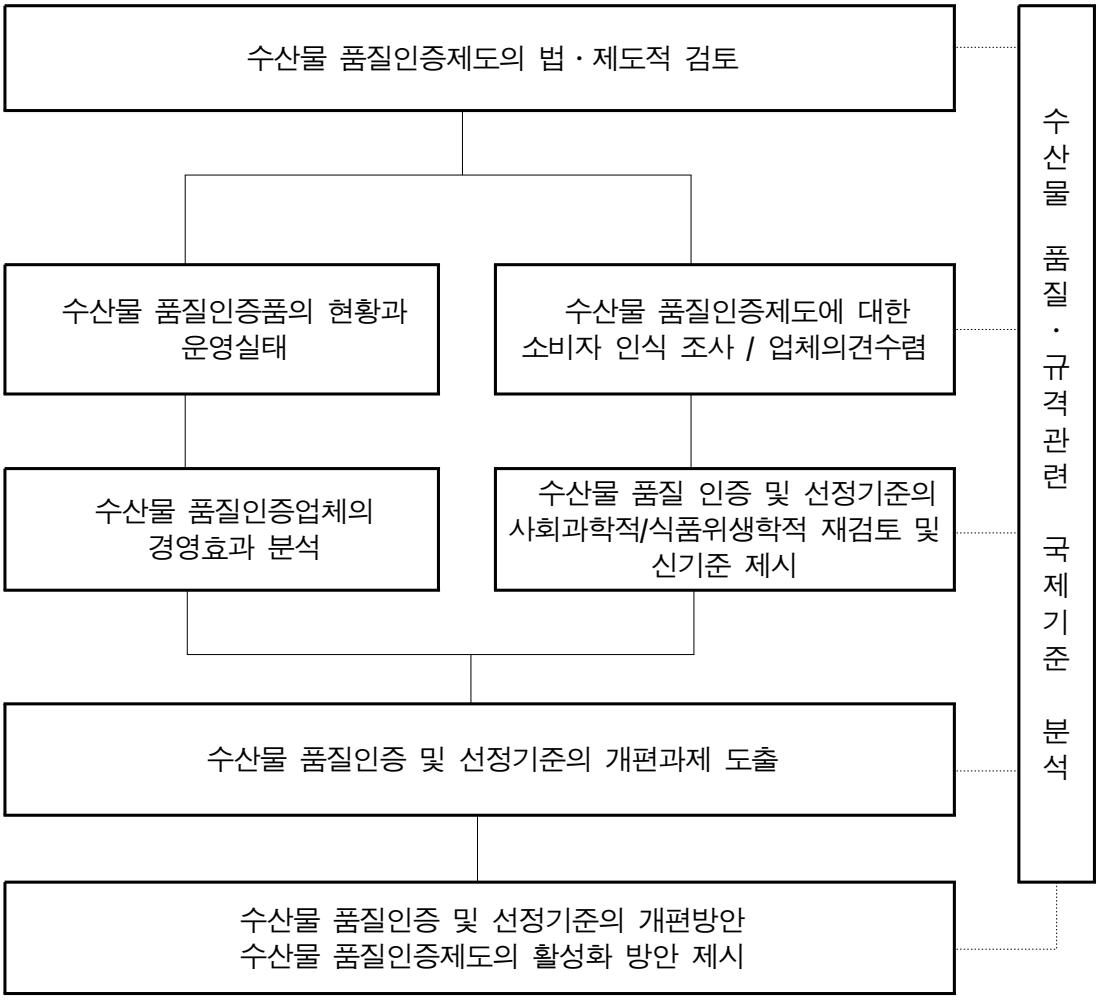
이 연구는 품질인증제도 및 집행체계, 운영에 관한 기존 연구를 검토하고, 이론적 논리적 틀을 정립하기 위한 국내외 문헌조사를 통한 법·제도적 연구, 그리고 CODEX, TBT, ISO 등에서 규정하는 새로운 국제 식품기준을 검토하였다. 또한, 수산물 품질인증 실적과 운영실태 그리고 인증업체의 경영분석을 위해 현지방문 조사 및 경영자료를 수집하여 인증전후의 경영효과를 분석하였다. 또한 소비자들이 품질인증제도를 얼마나 인지하고 소비하는가를 알아보기 위하여 품질인증관련 선행조사 결과 등을 분석하여 수산물 품질인증제도가 보완해야 하는 점을 분석하고자 하였다.

수산물 품질인증 기준 및 선정 기준을 재검토하기 위해 현재 품목별 규정되고 있는 인증기준을 법·제도적 접근방법에 병행하여 현 품질인증품목을 생산하는 업체를 대상으로 한 설문조사 및 면접조사를 통하여 수산물 품질인증 기준의 분류 및 개별 품목별 기준의 적절성과 투명도를 분석함과 동시에 품질인증 품목의 생산과정 조사, 출하품에 대한 사전확인 및 시판품 조사 등 현장 조사를 통한 실제현황을 파악하여 문제점을 도출하고 그 개선방안을 제시하고자 하였다. 또한, 정책과정 분석을 활용하여 수산물 품질인증품의 선정기준을 분석하고 선정기준의 계량화 및 표준화를 위한 문제점을 도출하였다.

연구의 추진방법은 한국해양수산개발원이 주관 수행하고, 식품위생학적 인증기준에 대한 개편방안은 전문 국가기관인 국립수산물품질검사원을 위탁 연구기관으로 하여 공동수행하며, 그 외 해양수산부 품질위생팀 및 국립수산과학원, 한국식품개발연구원, 부경대, 국립농산물품질관리원 등 관련기관과의 자료협조체제를 구축하고, 품질인증제도 관련 선진국의 사례조사 및 품질인증에 대한 병행하여 추진하고자 하였다. 특히 연구결과의 현실 적용성을 제고하기 위해 수산물 품질인증업체 및 식품위생 전문가, 유통업자 등의 관련 전문가를 중심으로 수시로 연구자문위원회를 개최하여 그들의 의견을 연구과정에 적극적으로 반영하고자 하였다.

이상의 연구내용에 대한 추진체계 및 흐름을 요약하면 <그림 1-1> 과 같다.

<그림 1-1> 연구의 체계 및 흐름



제2장 수산물 품질인증 관련 국내외 정책동향

제1절 수산물 품질인증 관련 국내동향

1. 식품(수산식품) 안전성에 대한 국내 동향

매일 사람들이 소비하는 식품에 대한 안전성은 인류의 생존을 보장하고 건강한 생활을 영위하기 위한 대전제이나, 식품의 안전성 확보와 관련하여 우리의 식탁을 위태롭게 하고 인체에 해로운 직·간접적인 위해 요인들로 인하여 인간의 건강과 생명이 자주 위험에 노출되고 있다.

식품에 대한 기본적이고 일차적인 욕구가 어느 정도 해결되고 경제 발전의 진행에 따라 식품 영양학적 측면과 건전성 측면이 보다 중요한 요인으로 등장함에 따라 식품 위생안전의 필요성도 더욱더 강화되고 있는 추세에 있다.

우리나라의 식품안전관리는 「식품위생법」 등 28개 법령으로 구성되어 운용되고 있다. 식품일반에 관해서는 「식품위생법」 등 8개 법령이, 농수산물에 대해서는 「농산물품질관리법」과 「수산물품질관리법」 등 14개 법령이, 소금과 먹는 물 등에 대해서는 「염관리법」과 「먹는물관리법」 등 6개 법령이 관련법으로 규정되어 있는 가운데, 보건복지부, 농림부, 식약청, 해양수산부 등 8개 부처 및 청에서 개별적으로 식품안전 정책이 결정되어 정책 결정의 다원화로 일관된 정책 수립 및 운영이 곤란하다는 문제점을 가지고 있다.

최근, 식중독, BSE(광우병), 돼지의 다이옥신 오염, 조류독감, 비위생적으로 처리된 만두파동 등에서 보듯이 식품관련 사고[1]는 점점 대형화되고 증가하는 추세에 놓여

---

1) 식품안전사고가 빈번하게 발생하는 구체적인 원인으로는 첫째, 식생화 환경의 급변, 둘째, 식품안전관리 체계의 불완전, 셋째, 업종별시설기준제도 및 식품위생관리인제도 폐지 등 식품안전관리에 대한 느슨한 사전규제, 넷째, 식품안전을 위한 국가적 투자의 미비, 다섯째, 식품사고를 일으킨 식품사범에 대한 실효

있어 국민들이 보다 안심하고 먹을 수 있는 안전하고 효율적인 식품의 생산, 가공, 유통 및 소비체계의 구축이 절실한 상황이다.

이에 정부는 식품안전관리시스템의 일원화와 수입식품의 검사제도 및 통관관리의 강화, 지방자치단체와 중앙행정기관과의 기능 조정, 식품안전 관련 법규의 정비와 식품안전에 취약한 분야에 대한 특별대책을 마련하는 등 식품 안전성 대책을 강화하는 정책방안을 추진 중에 있다.

식품일반 및 농산물의 안전성 확보뿐만 아니라 수산부문에 있어서도 수산물의 안전성 확보를 위하여 「식품위생법」 및 「수산물품질관리법」을 근간으로 하여 합리적인 체계를 갖추고자 국내외 여건변화에 따라 수산물의 안전기준을 개선 또는 강화하고 있는 추세에 있다. 그러나 이러한 수산물의 안전기준이 과학적 근거에 의하여 설정되었다고 하더라도 소비자들은 수산물의 안전에 대하여 많은 의문을 제기하고 있는 상황이다.

수산물은 국내생산 감소에 따른 자급률 하락과 함께 세계 수산물시장의 자유화, 개방화의 확대·강화 추세에 따라 수산물 수급에서 수입수산물이 비중이 1980년의 4.1%(41천 톤)에서 2002에는 41.6%(2,226천 톤)으로 수입량에서 약 2,185천 톤이 증가하는 등 앞으로 수산물 교역이 크게 증가할 것으로 예상되고 있어 수입수산물의 안전성 확보도 하나의 중요한 문제로 부각되고 있다.

이러한 가운데 수산물에 대한 위해요소 증가 가능성은 실제로 많은 수산물 안전성 관련 사고로 이어져 사회문제화 되기도 하였는데, 납 꽃게, 어패류의 다이옥신 함유, 양식수산물의 항생제 과잉 투입 등에 대한 문제뿐만 아니라 최근 식품사건의 기사를 살펴보면 수산물 위생과 관련하여 다양한 문제[2)]가 보도되고 사회적인 이슈로 등장하고 있다.

수산물 품질인증제도는 이러한 수산물 안전성과 관련하여 수산식품의 품질 고급화와 위해요소로부터 안전성을 제고하여 소비자들에게는 건강 지향적인 욕구의 충족과 생산자에게는 안전한 수산물의 생산 또는 가공에 대한 적절한 인센티브를 제공하기 위한 하나의 수단으로 사용되고 있다.

성 있는 처벌제도의 부재, 마지막으로 식품안전성 여부와 관련한 언론의 성급하고 과장된 발표 및 보도의 문제 등을 지적할 수 있음, 서울경제신문, '식약청 기고문-식품안전을 위한 제언', 2004. 7. 14.

2) 특히, 최근 물먹은 조기사건 등 중국산 수입수산물에 대한 안전성에 대한 불안과 함께 제주도에서 바이러스에 감염되어 폐사된 넙치를 가공하여 노량진수산시장을 비롯한 일반 시중 마크에 납품하는 등의 사건 등으로 인하여 수산물 안전성에 대한 의구심이 점점 증폭되고 있는 상황임.

식품 및 수산물의 안전성을 위협하는 위해요소의 증대 가능성이 높아진 것과 함께 수산물을 비롯한 식품 안전성에 대한 소비자의 인식수준도 과거에 비해 상당히 높아졌다. 농산물을 구매하는 소비자의 구매행동에 관한 조사에서[3] 소비에서 가장 중요한 요인 중 제품의 안전성 측면을 중시하겠다는 응답이 53.5%로 나타난 데 반하여 식품 구매시 일반적으로 고려하는 가격적인 요인은 안전성 요인 다음인 24.4%를 나타낸 것과 더불어 채소 및 육류의 소비구매[4]에 있어서 가장 중요한 결정요인으로 채소의 경우, 가장 중요한 요인인 맛(30.8%) 다음으로 중요한 결정요인으로 나타났으며, 육류의 경우에는 40.3%로 가장 높은 순위를 나타낸 결과에서 보듯이, 이제는 식품의 구매결정요인 가운데 안전성에 대한 요인이 최우선적으로 고려되고 있는 것을 알 수 있다.

2. 농산물 안전성 및 품질인증에 대한 국내 동향

농산물 또한 고품질 안전농산물에 대한 소비자 요구가 증대되고, 지속가능한 친환경농업에 대한 관심이 확산됨에 따라 가능한 농약 및 화학비료의 사용량을 줄임으로써 생태계를 보존하고 친환경농업을 실현하기 위한 정책과 행동이 요구되어지고 있다.

이러한 가운데 수입농산물의 급격한 증가에 따라 농산물의 안전성 문제가 중요하게 부각됨에 따라 검역기준 강화를 통한 안전성 확보 방안을 수립하였는데, 1968년부터 농약 잔류 검사를 실시한 이래, 1988년에는 28개 농산물과 17개 농약성분을 대상으로 농약 잔류 허용기준을 제정하였고, 1989년부터 본격적인 안전성 검사를 시행하였으며, 1996년에는 「농수산물안전성조사업무처리요령」을 고시하여 생산 및 출하단계와 저장단계에서 곡류, 채소류, 과실류 및 기타 농산물에 대하여 농약 및 중금속에 대한 검사를 시행하고 있다. 그리고 1999년에는 「농산물품질관리법」이 제정하였고, 「농산물안전성조사업무처리요령 개정 고시」의 개정을 통하여 보다 강화된 검사체계를 구축하였으며, 2002년에는 「농산물품질관리법」의 개정을 통하여 안전성 조사에 대한 사무를 중앙정부와 지방자치단체에서 공동으로 수행하는 검사체계를 구축하였다.

3) 이화영, 농산물 구매행동 조사, 농촌경제연구원, 1997.
4) 최지현 · 이계임, 채소 및 육류의 구매결정요인 조사, 농업경제학회, 2001.

또한, 농산물의 품질 향상과 안전농산물의 공급을 위해 특정 농산물이나 생산과정 또는 서비스와 관련하여 동일한 특정규격 또는 동일한 생산절차를 적용하는 농산물에 대해 믿을 수 있는 공식적인 인증기관인 국립농산물품질관리원에서 인증하여 소비자들에게 품질과 안전성에 대해 믿고 소비할 수 있도록 유통하고, 생산자에게는 높은 가격 프리미엄을 받을 수 있게 하기 위해 농산물 품질인증제도(Quality Certification System)를 시행하고 있는데, 곡류를 중심으로 총 67개 품목에 대하여 일반재배인증, 저농약인증, 무농약인증, 유기재배인증 등 생산조건에 따라 4단계의 품질인증을 부여하고 있다. 이와 더불어 우수농산물(Good Agricultural Practice, GAP) 제도,[5] 환경농산물에 대한 인증제도인 친환경농산물인증제도를 도입, 품질인증의 종류를 확대하고 있다.

1991년부터는 원산지표시품목과 원산지확인물품의 2가지로 구분된 원산지표시제를 시행하고 있는데, 이러한 제도의 근본적인 목적 가운데 하나는 농산물 품질인증제도와 같이 값싼 외국산 농산물이 무분별한 수입과 이들 농산물이 국산으로 둔갑 판매되는 부정 유통거래를 방지하기 위함이다.

그리고 유전자변형농산물의 상업화가 시작되고 생산·유통이 확대됨에 따라 인체와 환경에 잠재적인 위해성이 있을 수 있다는 논란이 일부 제기되고 있는 가운데 우리나라에서도 소비자들의 불안이 가중되면서 일부 품목에 대한 GMO[6] 표시제도를 콩, 콩나물, 옥수수에는 2001년 3월부터, 감자는 2002년부터 실시하고 있다.

또한 최근, 증가하고 있는 건강보조식품[7]에 대해서도 제품의 성분을 표시하도록 규정하고 있다. 이러한 성분 및 효능표시 사항에는 일관표시사항의 표시, 영양 및 강조표시 제한, 허위·과대표시, 광고의 규제 유용성, 용법, 용량 표시에 대하여 제한적으로 표기를 허용하고 있다.

---

5) GAP는 소비자에게 안전하고 위생적인 농축산물을 공급할 수 있도록 생산자 및 관리자가 지켜야 하는 생산 및 취급과정에서의 위해요소 차단 규범을 의미하는 것으로, 환경에 대한 위해요인을 최소화하고 소비자에게 안전한 식품제공을 위하여 농축산물의 재배, 수확, 수확후 처리, 저장과정중의 화학제·중금속·미생물에 대한 관리 및 그 관리사항을 소비자가 알 수 있게 하는 체계임.

6) 유전자변형농산물을 전세계적으로는 유전자변환농산물, 유전자조작농산물, 유전자조환농산물, 유전자재조합농산물 등으로 다양하게 표현되고 있으며, 흔히 GMO(Genetically Modified Organisms), GEO(Genetically Engineered Organisms), LMO(Living Modified Organisms)로 표현하고 있음.

7) 건강보조 식품이란 생체조절기능(생체방어기능, 노화억제기능, 질병예방기능, 질병회복기능)의 역할을 강조하도록 특수 조제되는 식품으로써 일반 영양소의 부족한 부분을 보조하는 식품을 말함.

제2절 수산물 품질인증 관련 국제동향

1. WTO, APEC 등 국제기구 논의동향

가. WTO/SPS 및 TBT 등 국제협정

WTO체제하의 식품 안전성 논의동향은 UR 협상결과, 농산물 무역이 자유화되는 과정에서 농산물에 대한 예외 없는 관세화 원칙에 따라 각국의 동·식물 위생관련 제도가 하나의 비관세 무역장벽으로 등장할 가능성이 높아짐에 따라, 전문 및 본문 14개조와 3개 부속서로 구성된 SPS 협정이 별도로 체결되었다.

WTO/SPS 협정은 과거 GATT 체제 밖에서 개별국가의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 하는데 SPS 협정의 근본취지가 있다. 이에 각국 정부는 자국민, 동물 및 식물의 생명과 건강을 보호하기 위한 위생수준을 설정하고, 수입 상품이 안전한가를 판단하기 위한 검사들의 보호조치를 취할 수 있는 권한을 인정해주고 있으며, WTO 회원국간에 위생 및 식물위생조치의 조화를 추구하도록 하도록 규정하고 있다.

또한 SPS 협정은 최종제품에 대한 요건, 제조방법, 검사, 증명서 발급, 처리 또는 식품안전에 직접 관련되는 포장 및 상표여건 등 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강보호 목적의 모든 유형의 조치를 적용대상에 포함시키고 있으며, 각국의 위생 및 식물위생조치는 관련 국제기구의 기준, 지침, 권고에 일치되도록 규정하고 있다.

수산물의 안전성 확보 및 위생관리와 관련된 문제는 SPS 협정 이외에 TBT 협정에서도 다루어지고 있다. TBT 협정은 동경라운드에서 체결된 9개의 MIN 협정 중 하나로, 불필요한 기술규정 등에 의한 표준화 제도가 국제무역을 저해하는 장애가 되지 않도록 해야 된다는 기본방침 아래, 의무사항의 적용범위를 지방정부 및 비정부 기관까지 확대하였고, 적용 및 관할범위를 명확히 하였으며 표준 및 기술규정의 개념도 표준화제도의 새로운 분야인 제조공정방법에까지 확대하였다.

TBT 협정은 서비스를 제외한 공산품과 농수산물을 포함하는 모든 종류의 상품에

적용되지만, 지난 UR 협상에서 TBT 협정은 SPS 협정에서 규정하고 있지 않는 기술규정에 대해서만 규정하기로 합의하였으며, 식품안전에 직접적으로 관련되는 포장 및 표시사항에 대해서는 SPS 협정을 적용하기로 하였다.

구체적인 내용으로는 TBT 협정 회원국은 기술규정과 관련해 수입되는 모든 상품에 대하여 내국민대우 및 최혜국대우를 보장하여야 하며(동 협정 제2조 제2항), 국제교역을 불필요하게 제한할 목적으로 기술규정을 준비·채택 또는 적용해서는 안되며, 또한 기술규정은 정당한 목적수행에 필요한 이상으로 무역을 규제하여서도 안된다고 규정하고 있다. 이러한 정당한 목적에는 국가안보상의 요구, 기만적 관행의 방지, 인간의 건강 또는 안전, 동식물의 생명 또는 건강, 환경의 보호 등이 포함되고 있다.

그러나 TBT 협정과 SPS 협정은 문제가 되는 조치의 성격에 있어서 근본적으로 차이점이 있는데, TBT 협정이 어떤 특정 조치가 수입물품을 차별하는지에 초점을 맞추는 반면, SPS 협정은 동조치가 과학적 근거와 위험평가를 기본으로 한 것인지의 여부가 핵심사항이다.

나. APEC 동향

APEC에서도 수산식품의 안전성 문제를 둘러싸고 다양한 검토가 이루어지고 있다. 그 중 위생조치의 주요 내용으로는 1999년 1월까지 APEC 참여국의 어류 및 어류제품에 적용되는 위생조치를 WTO/SPS 협정에 부합하는지에 대한 여부를 확인하고, WTO/SPS 협정 및 관련 국제협정에 부합되지 않는 기준을 협의하여 2000년까지 철폐하도록 한 바 있다.

APEC에서 식품의 검사와 기준·규격에 대하여 가장 많은 논의를 하고 있는 표준 및 적합성 소위원회(SCSC)에서는 1996년 말 식품 적합성 판정 상호인정 약정문을 합의하여 1997년부터 발효되기 시작하였으며, 2003년 12월말까지 총 19개국이 가입하고 있다.[8)]

2000년에는 식품회수지침 및 부적합식품 정보교환 약정문이 합의되었으며, 식품교역 증진을 위한 MRA(양국간 상호인정협정)을 통하여, 회원국간 위생증명서를 상호

8) APEC, Summary Conclusion of SCSC Ⅲ 2003. APEC홈페이지(http://www.apec.org/).

인정하고 수입검사를 면제하도록 선언하였으며, 협정의 방식은 양국간 협정으로 하고, 시행시기는 굴, 바지락, 홍합 등 패류와 연체류를 우선적으로 실시하며, 2010년에서 2020년까지 대상품목을 연차적으로 확대하는 것으로 하고 있다.

2. CODEX의 식품안전성 및 국제기준

가. CODEX 식품안전성 기준

Codex 식품기준은 국제적으로 통용될 수 있는 식품 규격기준을 포함하는 식품법전이라 할 수 있는데, 종전에는 회원국에서 식품관리 가이드라인으로 수락하여 권고기준으로 사용해 왔으나, WTO 출범과 함께 합의된 WTO SPS 협정과 TBT 협정을 통해서 식품의 안전기준과 동식물의 검역기준을 국제적으로 통일시킬 것을 의무화하고 있고, 이를 감시하는 규정이 마련되어 있어 WTO 체제 하에서는 Codex기준이 국가간 무역 또는 통상에서 국제기준으로 활용되고 있다.

Codex의 내용과 부속서의 구성을 살펴보면, 내용은 i)상품에 관한 식품 규격 237개 조항, ii)위생이나 기술적 관행에 관한 법령 41개 조항, iii)살충제 검토에 관한 규격 185개 조항, ⅳ)잔여 살충제의 제한에 관한 규격 3,274개 조항, ⅴ)오염물질에 관한 지침 25개 조항, ⅵ)식품 첨가물 검토 1,005개 조항, ⅶ)가축 위생약품 검토 54개 조항으로 구성되어 있다.

그리고 부속서는 a) Volume 1A- 일반원칙, b) Volume 1B- 일반원칙 (식품위생), c) Volume 2A- 식품의 잔여 살충제, d) Volume 2B- 식품의 잔여 살충제 (최대 잔여량 제한), e) Volume 3- 식품의 잔여 수의약품, f) Volume 4- 특별한 식이요법 이용 (소아나 어린이의 식품), g) Volume 5A- 급속냉동과일 및 야채 가공, h) Volume 5B- 신선한 과일 및 야채, I) Volume 6- 과일음료, j) Volume 7- 곡식, 콩류 및 유도식품, 야채 단백질, k) Volume 8- 지방과 기름 및 관련 식품, l) Volume 9- 어류 및 수산물, m) Volume 10- 육류 및 육류식품; 스프나 국거리, n) Volume 11- 설탕, 코코아 식품 및 초콜렛과 갖가지 관련 식품, o) Volume 12- 우유 및 유제품, p) Volume 13- 분석 및 표본추출 방법 등을 구성되어 있다. 각각의 Volume에는 일반원칙과, 일반 규격, 정의, 법규, 상품 규격, 방법 및 권고가 기술되어 있다.[9)]

Codex 식품기준은 소비자와 식품 생산가공업자들, 국내식품관리기관 및 국제 식품 교역에 있어서 세계적인 지침이 되고 있는데, 최종 이용자인 소비자의 인식뿐만 아니라, 식품생산 및 가공업자들의 사고에 막대한 영향을 미치고 있다. 이러한 Codex의 목적은 세계적으로 통용될 수 있는 식품관련법을 제정, 준수함으로써 식품으로 인한 인간의 위해 방지 및 국제간 식품의 원활한 교역을 목적으로 하고 있으며, 이와 같은 목적을 달성하기 위해 첫째, 세계적으로 통용될 수 있는 식품별 규격 설정, 둘째, 식품 첨가물의 사용대상 및 사용량에 대한 기준 설정, 셋째, 오염물질(잔여 농약, 잔류 수의 약품, 중금속, 기타 오염 물질)에 대한 기준 설정, 넷째, 식품 표시등 식품의 안전성과 원활한 교역을 위한 작업 수행 등과 같은 기본기능을 가지고 있다.

Codex 위원회의 최우선 과제는 소비자의 건강을 보호하고 식품무역의 공정한 관행을 보장하는 것이다. 이에 Codex 위원회는 식품기준의 설정과 관련 활동에 있어서 소비자의 보호를 최우선시하고 있는데, 제품기준과 일반기준의 설정에 있어서 소비자의 이해관계를 최우선시 하고 있으며, 기준을 위해 채택된 형식은 최소한의 수용 가능한 품질을 보유하고, 안전하며 그리고 건강에 위해하지 않는 제품을 소비자가 사용한다는 것을 보장하는 내용을 반영하고 있다.

기준의 명칭, 범위, 명세, 중량, 용적 및 표시를 포함하는 제품기준의 규정은 소비자가 오해하지 않도록 하며 그리고 구입된 식품에 기록되고 있는 표시는 소비자가 신뢰할 수 있도록 표기하도록 규정되어 있다.

식품위생의 일반원칙(General Principles of Food Hygiene) 적용을 위해 상세한 위생실무 규범을 지원하고 있는데, 저산성 통조림 식품, 대규모 조리에 있어서 사전에 요리된 식품, 가공된 육류 및 가금제품, 개구리 다리의 가공, 신선 육류 등에 대한 상세한 위생실무를 지원함과 동시에 유아 및 어린이를 위한 식품, 신선 과일과 야채의 포장 및 운송 등에 대한 기술실무규범을 규정하고 있다.

또한 Codex는 식품의 안전성 확보를 위해 가장 기본적인 원칙이라 할 수 있는 Guidelines for Application of the Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System(위해분석 중점관리 기준의 적용에 관한 지침)을 도입하고 있는데, 그 중에서 각종 어류 및 수산제품의 안전성 확보를 위한 HACCP의 실무적인 논의와 제안은

9) 자세한 내용은 주문배, 수산물의 안전성 확보를 위한 장단기 위생관리방안, 해양수산부, 2003을 참조하길 바람.

제 24차 Codex 위원회에서 상세하게 다루어졌다.

HACCP의 7가지 원칙[10]은 첫째, 원재료의 생산, 식품의 제조·가공 및 최종소비에 이르기까지의 전단계에 있어 잠재적 위해에 대한 관리방법 확립, 둘째, 위해 제거 또는 발생 가능성을 최소한 억제시키기 위한 장소, 공정, 작업단계의 결정, 셋째, 적정관리 기준의 설정, 넷째, 계획적인 측정 및 관찰제도 확립, 다섯째, 특정의 CCP가 관리기준에서 벗어날 경우를 대비한 개선방법 확립, 여섯째, HACCP의 효과적 기능을 확인하기 위한 검증방법 확립, 일곱째, 모든 방법 또는 기록에 관한 문선 보관 확립 등이다.

이를 바탕으로 식품의 위해분석 및 관계되는 작업에 있어 원재료, 부재료, 식품의 제조작업, 위해관리를 위한 제조공정의 역할, 제품의 최종적 사용방법, 위해에 대한 감수성 높은 소비자 집단 또는 식품의 안전성에 관한 역학적 자료에 관한 충분한 검토 후 HACCP 시스템을 적용하도록 규정하고 있다.

어류 및 수산제품의 식품안전성을 확보하기 위해 Codex는 각종 어류 및 수산제품의 28가지 규격을 제정하고 있는데, 이러한 28가지의 규격 혹은 규범은 대체로 동일한 항목으로 이루어져 있다. 즉, 1. 범위, 2. 명세 2.1 제품정의 2.2 제조정의 2.3 외양, 3. 필수적인 구성과 품질요인 3.1 대상어류 3.2 기타 성분 3.3 최종제품 4.식품첨가물, 5. 위생 및 처리, 6. 레이블링, 7. 샘플링, 검사 및 분석 7.1 샘플링 7.2 관능 및 실물검사 7.3 순중량의 결정 7.4 탈수 후 중량의 결정 8. 결함의 정의 8.1 이물질 8.2 냄새/맛 8.3 감촉 8.4 변색, 9. 표본승인, 부록 등의 순서에 따라 각종 어류 및 수산제품의 특성을 반영하면서 위생관리 규격에 대한 구체적인 기준을 제시하고 있다.

10) HACCP의 원리가 식품에 응용되기 시작한 것은 1960년대 초 미국 NASA(미항공우주국)가 미생물학적으로 100% 안전한 우주식량을 제조하기 위하여 Pillsbury사, 미육군 NATICK연구소와 공동으로 HACCP를 실시한 것이 최초이며, 이후 1973년 미국 FDA에 의해 저산성 통조림 식품의 GMP에 도입, 1987년에는 NAS의 식품보호 위원회로부터 HACCP의 채택을 권고받아 미국 농무부 식품안전검사국, 미 수산국, 미FDA, 미육군 Natick 기술개발연구소 및 대학과 민간의 전문가로 이루어진 식품 미생물기준 전국자문위원회 가 설치되어 검토를 거친 결과 1989년에 HACCP의 지침이 설정되어 HACCP의 7원칙을 제시하게 되었음.

나. CODEX 수산물관련 국제기준

Codex에서는 특정 식품의 기준 또는 식품 등급과 관련하여 세부내용을 마련하기 위하여 16개 소위원회를 두고 있다. 수산물 및 수산식품의 소위원회는 노르웨이에서 맡고 있으며, 연어통조림을 비롯한 24개 개별품목에 대하여 국제 기준을 규정하고 있으며, 신선어류를 비롯한 5개 어종에 대하여 권고기준을 설정하고 있다. 품목별 권고기준을 살펴보면 신선어류의 경우, 적용대상과 일반요구기준, 어획시 요구기준, 육상처리시 요구기준 등 생산에서 가공에 이르기까지의 권고기준을 규정하고 있으며, 어류 통조림의 경우, 적용대상과 일반기준, 가공기준의 국제기준과 기타 유의사항 등에서 세균과 오염 기준, 포장기준, 그리고 내용물 및 첨가물에 대한 국제기준을 규정하고 있다. 그리고 냉동어류의 경우, 신선어류와 어류 통조림의 권고기준에 덧붙여, 판매시 유의사항을 권고기준으로 규정하고 있으며, 새우류와 바다가재의 경우, 생산과정에 대한 처리절차를 보다 세분화하고 있다.

3. 주요국의 품질인증제도

가. 일본의 농산물인증제도

일본은 1970년대 전후 고도의 경제성장기를 거치면서 공해가 사회전반에 걸쳐 심각한 문제로 대두되면서 농약과 화학비료의 사용증가에 따른 피해가 발생하면서 식품의 안전성에 대한 우려의 목소리가 높아 졌으며 무농약, 무화학비료, 감농약 재배운동이 일어나기 시작하였다. 1971년 일본 유기농업연구회가 발족하면서 유기농업이란 단어가 처음으로 사용되었으며, 이때부터 유기농업운동이 생소제휴(生消提携) 형태의 직거래로 본격적으로 시작되었다.

일본의 환경보전형 농업이 농정의 중요한 부분을 차지한 것은 1992년 신정책이 마련된 이후라 볼 수 있다. 신정책에서는 유기농산물 등에 관한 청과물 특별표시 가이드라인의 설정 및 환경보전형 농업의 추진계획 수립 등 본격적인 환경보전형 농업추진 대책이 강구되었다.

1994년 환경보전형농업 추진본부가 환경보전형 농업추진의 기본원칙을 제정하면

서부터 환경부하경감 대책, 새로운 농법의 추진, 지역 리싸이클 촉진 등의 시책이 국가 및 현, 시정촌 등 각 단계에서 다양하게 추진되고 있다. 1999년 3월에 제정된 신농업기본법인 「식료・농업・농촌기본법」에서는 "농업의 지속적 발전"을 3대 농정이념 중의 하나로 삼고, 이를 위해 농업생산방식의 계획적인 전환, 유기성 자원의 순환이용촉진 등 환경보전형 농업시책을 적극 추진하고 있다.

1993년 4월 유기농산물 등에 관한 청과물 특별표시 가이드라인을 제정하여 시행에 들어갔으며, 2000년 초 유기농산물 및 유기농산물 가공식품에 관한 생산자, 제조업자, 소분업자 등에 대한 인증기준을 제정하여 2000년 10월 1일부터 「농림물자의 규격화및품질표시적정화에관한법률(JAS법)」법에 의한 유기농산물 인증제도를 시행하고 있다.

그리고 일본정부(농림수산기술소비센터)는 품질인증을 전문으로 담당하는 민간인증기관을 지정하고 지도・감독 업무와 인증농산물에 대한 사후관리를 실시하고 있다. 일본의 농산물 품질인증대상품목은 유기농산물 및 가공식품이며, 품질인증을 받기 위한 인증기준은 경영관리부분과 농장 등에 환경조건, 재배조건, 종묘에 대한 관리, 유해동식물의 방제, 수송・선별, 저장 등과 같은 공정관리 부문, 재배포장확인과 서류심사와 실질검사 등을 통하여 인증품목을 심사하고 지정하고 있다.[11)]

품질인증품목에 대한 사후관리는 연 1회 정기적인 서류 조사와 필요할 때 실시하는 긴급 조사를 함께 병행하여 실시하고 있다. 이때 품질인증의 표시 및 허위보고 또는 검사거부 및 방해 등의 부정한 방법이 인정되었을 경우, 품질인증에 대한 취소와 함께 사안의 경미 정도에 따라 징역형과 벌금형을 부과하는 형태로 제재를 가하고 있다.

품질인증 민간전문인증기관으로는 JONA(Japan Organic and Natural Association) 등 79개 기관[12)](국내 65, 국외 14) 기관이 있으며, 품질인증품목의 표시는 “유기 JAS"마크를 표기하고 있다. 민간인증기관에 대한 지정기준에 관하여 구체적이며, 폭넓게 지정하고 있으며, 인증기관에 대하여 농림수산대신이 등록인정기관에 대하여 보고를 요구하거나 인증업무의 상황 등에 관하여 장부 또는 서류상의 검사를 실시할 수 있게 하고 있다. 이때, 민간인증기관이 부정한 수단에 의한 등록신청을 받았

11) 2003년 1월 31일 현재 유기농산물 인증자수는 6,432농가로 일본 국내 4,126호, 일본 국외 2,306호가 인증을 부여받고 있음.
12) 2004년 1월 기준, 일본의 유기생산물 관련 인증행정기관은 399개로 나타났음(http://www.maff.go.jp/).

거나, 정당한 사유 없이 1년 이상 인증업무를 하지 않을 경우, 그리고 명령 또는 규정처분에 대한 위반행위를 행하였을 경우, 등록인증기관에 대한 등록취소 및 1년 이내의 업무정지 등의 제재를 가하고 있다. 유기농산물 인증기관의 등록유효기간은 5년이며 인증기준은 Codex가이드라인과 거의 같다.

일본의 유기농산물 유통방식은 '테이케이'라고 하여 소비자가 제휴를 맺어 생산소비하는 방식이 주가 되어왔으며 이 '테이케이' 방식은 IFOAM(국제유기농업운동연맹)에서도 일본의 특수한 유통방식으로 인정하고 있다.[13)]

나. 미국의 품질인증제도

미국은 80년대까지 일부 주정부 및 민간업계에서 각각 자체적인 기준으로 유기식품 인증제도를 운영해 왔으며, 1990년 「유기식품생산법(OFPA : Organic Foods Production Act)」을 제정하여 하위규정으로 유기식품 생산기준인 국가유기식품 프로그램 제정(NOP : National Organic Program)을 추진해 왔다. 미국 농무부는 NOP의 자문을 위한 국가유기규격위원회(NOSB : National Organic Standards Board, 위원 15명) 설치하여, NOSB의 권고안을 바탕으로 NOP(1차시안)을 작성, 1997년 12월 16일 발표하고, 1998년 4말까지 의견을 수렴하였는데, GMO, 방사선조사식품, 도시하수 슬러지의 퇴비이용 등이 주요한 이슈로 제기되었다. 제기된 의견을 반영하여 2000년 12월 유기식품의 생산·처리·가공에 대한 국가기준을 확정하였으며, 2002년 10월 1일부터 시행하고자 하였다.

미국은 「유기식품생산법(연방법)」 및 "국가유기프로그램(NOP)"과 함께 "주정부 유기 프로그램"을 병행하여 품질인증제를 시행하고 있는데, 연방정부(USDA)는 38개 주정부와 57개 민간인증전문기관, 미국 외의 해외에 18개국, 39개 인증전문기관이 미국내로 수입되는 농산물에 대한 인증업무를 담당하는 인증기관으로 지정받고 있다.[14)]

품질인증품목은 유기농산물 및 가공식품이며, 품질인증을 받은 품목은 1년 단위로 인증대상품목을 심사하고 있다. 유기농산물에 대한 인증기준은 영농기록과 유기농산물의 생산, 종자사용, 해충의 예방 및 억제 방법, 유기제품의 취급·저장·운송시

13) 한국농촌경제연구원 농정연구센터, 해외농업동향 자료, 2003.
14) http://www.ams.usda.gov/.

금지물질과의 혼합 및 접촉에 대한 금지 등에 관하여 심사하고 있으며, 품질인증품목에 대한 사후관리는 의심지역에서 생산된 생산물에 대한 오염물질 및 농약잔류검사를 실시하며, 연방정부는 최소 5년 단위로 생산물에 대한 샘플조사와 잔류물 테스트를 실시하고 있다. 이때 농약 및 오염물질이 잔류 허용기준의 5%를 초과하는 경우, 벌금형을 부과하고 있다.

유기식품 인증기관은 2002년 4월 현재, 58개 기관이 등록하였으며, 주정부 16, 민간인증기관 42개 기관이다. 외국의 인증기관이 등록한 것은 37개 기관이며, 외국의 정부기관이 등록한 사실은 아직 없다. NOP의 인증대상은 미국 내에서 유통되는 농산물 및 가공식품에 대하여 유기적으로 생산·취급된 것임을 표시를 하여 판매하는 경우에 적용(사료 포함)하며, 인증기준은 아주 세밀하게 구성되어 있다.

품질인증 민간전문인증기관으로는 CCOF[15] 등 81개 기관이 "Organic(농무부인증마크)"를 표기할 수 있도록 규정하고 있으며, 민간인증기관은 적정한 전문가와 기술을 보유하고 NOP의 규정을 준수하는 기관에 한하여 심사를 통하여 인증업체 및 농가를 지정하고 있다.

다. 캐나다(BC주)의 품질인증제도

캐나다(BC주)는 연방정부의 「농식품의선택과품질에관한법률」과 주정부의 "농식품 품질프로그램"에 의하여 품질인증규정을 제도화하고 있는데 인증기관은 각주의 인증협회 및 민간인증단체에서 농산물 품질인증 업무를 담당하고 있으며, 인증기관 협회에 독립검사자협회(IOIA : The Independent Organic Inspectors Association)를 설치하여 인증체계를 관리하고 있다.

품질인증품목은 유기농산물 및 가공식품이며, 품질인증을 받은 품목은 1년 단위로 인증대상품목을 심사하여 갱신하도록 규정되어 있으며, 유기농산물에 대한 인증기준은 농장의 경영관리, 생산과 관련된 생산지구분 및 오염 등의 조건, 용수 및 종

15) 직거래장터에 유기농산물임을 인증한 농업인단체(CCOF: Califonia Certified Organic Farmers)는 자발적 비영리 농업인 단체로서 농법 및 자재의 환경친화 인증을 통하여 환경농법의 확산을 통하여 농업을 환경친화적이고 지속개발 가능한 산업으로 발전시키고자 함을 목적으로 1980년 유기농산물을 생산하는 농민들이 자신들이 유기농법의 표준과 환경농산물의 표준을 마련하기 위해 결성되었음. CCOF의 인증절차는 인증 전 전문가의 현장평가 연2회를 실시하고, 3년의 전이기간 필요하며, 15개 분야에 650회원, 50,400에이커에 대하여 인증을 부여하고 있음. 경기도 화성군, 미국출장 보고서, 2000.

자, 재배방법, 생산품의 품질관리, 가공처리과정 등에 관하여 심사하고 있다.

품질인증품목에 대한 사후관리는 연 1회 이상 현장조사를 통하여 인증서를 매년 갱신하는 심사를 거치고 있으며, 비인증품의 인증품 표시행위, 기술에 대한 불충족 행위, 인증서의 보유 기만행위, 검사자의 검사 거부 및 장부열람 거부 행위 등에 대하여 벌금 또는 금고형의 제재조치를 취하고 있고, 형사소송을 통하여 유죄평결을 받을시 손해보상 또는 배상의 책임이 뒤따르는 등 비교적 무거운 제재조치를 취하고 있다.

품질인증 민간전문인증기관으로는 캐나다 BC주[16]의 경우, 14개 인증단체가 활동하고 있으며, “Organic(주정부인증마크)”를 표기할 수 있도록 하고 있다. 이때 민간인증기관은 일정기간 이상의 경력자가 독립검사자협회의 유기작물, 유기가공, 고급유기 검사 등의 검사자 교육을 이수한 자가 포함되어야만 인증기관업무를 할 수 있도록 하고 있다.

라. 독일의 품질인증제도

유기농업의 종주국인 독일의 경우, 유기농업의 환경친화 기능을 NGO, 학계 및 정부기관이 검토하고 이를 토대로 유기농업에 대한 직접지불제를 제안하여 실시하였다. 독일 유기농업은 생명동태농법(bio-dynamic)과 유기농업(organic agriculture)에 의해 발전되어 왔다고 할 수 있다. 여기서 "유기농법"이란 생명동태농법과는 다른 의미이나, 포괄적인 의미에서 ecological farming(biological farming)에 포함된다.

생명동태농법은 1940년대 Rudolf Steiner가 주창하고 생명동태농업에 관한 8개의 강좌를 열면서 시작되었는데, 유기농장을 살아 있는 유기체로 인식하고 생명동태농법으로 더욱 발전되었다. 반면, 유기농법은 Hans Muller박사에 의해 생명동태농업에 영향을 받아 1950년 창안되었다.

독일의 유기농업의 발전은 두 단계로 나누어 볼 수 있는데, 제1단계는 1960년대부터 1980년대 중반까지로 규정할 수 있으며, 이 시기에는 화학비료와 농약을 사용하

16) 태평양에 인접한 브리티시 콜롬비아주(BC주)의 유기농업은 채소와 과일 생산으로 특화되어 있으며, 대부분이 10에이커(약 14,000평)내외로 가족농이 주도하고 있음. BC 주정부는 주단위 인증 유기농산물 관리지침과 농가관리기준을 주 유기농업협회(COABC)와 협의하여 제정 실시하고 있으며, 유기농산물의 생산, 유통 및 수출활동을 지원하고 있음. 캐나다 친환경유기농업 연수 결과보고, 한국유기농업협회(http://www.organic.or.kr/), 2001.

면서 나타난 관행농법과 오염의 부정적 환경효과가 드러나면서, 농업생산자조직인 ANOG(유기농업협회)과「Bioland」가 1961년과 1971년에 각각 설립되었다. 1975년 독일유기농업재단인 "Stiftung Oekologie & Landbau (SOL)"이 출범되면서 유기농법의 기술경험과 정보의 교환이 조직적으로 이루어졌다. 독일유기농업재단은 세계유기농업단체인 IFOAM(국제유기농업운동연맹, International Federation of Organic Agriculture Movements)의 결성을 지원하였다. 이 시기에는 농업전문가들에게 유기농법이 성공적으로 실천될 수 있는 것이라는 것을 보여주는 사례로 이후에 많은 유기농업조직이 설립되어 오늘에 이르고 있다.

제2단계는 1988년부터 현재까지 단계로서, AGOL(유기농업연합회, Arbeits Gemeinschaft Okologischer Landbau)은 6개 유기농업생산자단체(Demeter, Bioland, ANOG, Biokreis, Naturland, Ecovin)의 상부기관으로서 독일유기농업재단의 발의에 따라 1988년에 조직되었다. 1984년 확정된 독일유기농업의 기본규약(Rahmenrichtlinien)은 개별 유기농업생산자단체의 기본규격의 골격이 되고 있다.

1989년부터 유기농업이 매우 빠르게 확산되었는데, 이는 EU 농업개방화 계획(Extensification programme)과 EU회의 규정(2078/92)에 의한 정부 지원금 때문이었다. 유기농업은 1990년 독일통일 이후, 유기농법이 용인되지 않아 일부농장에서 미미하게 유기농법이 실천되었던 구동독 지역에서 급속히 확산되고 있다.

독일유기식품시장에는 하루가 다르게 새로운 유기가공식품이 시장에 등장하고 있으며, 고가였던 유기식품 가격도 다소 하락되었고, 2000년부터는 소비자에게 유기식품임을 보증하여 신뢰를 줄 수 있는 “유기식품 품질인증 표시마크”가 하나로 통일되어 사용되고 있다.

1999년 12월말 현재 유기 농가수는 10,400호, 유기재배면적은 452,279ha에 달하고 있는데, 이는 전년대비 농가호수는 12.6%, 재배면적은 6.9% 증가하였다. 2000년 1월초 현재 9개의 유기농업생산자단체(AGOL에 속하는 회원단체)에 가입되어 있는 7,464명의 유기농가가 383,572ha의 재배면적을 갖고 있으며, 800개의 유기식품가공회사가 유기식품 품질인증을 받고 있다.

독일은 EU유기농업 규정에 의거하여 각 민간품질인증단체의 유기식품 생산기준에 의하여 품질인증제도를 시행하고 있는데, 인증기관은 정부가 민간인증단체를 인가(지정)하고, 민간품질인증단체가 품질인증관리를 담당하고 있다.

품질인증품목은 유기농산물 및 가공식품이며, 품질인증을 받은 품목은 1년 단위로

인증대상품목을 심사하여 갱신하도록 규정되어 있다.

유기농산물에 대한 인증기준은 농장의 경영관리, 생산과 관련된 토양관리, 병해충 구제방법 등의 생산조건, 재배포장・용수・종자, 수확물 등에 관련한 기록유지, 가공처리과정 등에 관하여 심사하여 인증품목을 지정하고 있으며, 품질인증품목에 대한 사후관리는 연 1회 이상 현장조사를 통하여 인증서를 매년 갱신하는 심사를 거치고 있다. 인증품에 대한 허위표시에 대하여 경미한 위반행위는 인증취소를, 중대한 위반은 형사고발조치를 취하고 있다.

품질인증 민간전문인증기관으로는 22개 민간품질인증단체(BSC 등)가 있으며, 품질인증품목은 “Organic(EU인증마크)”를 표기할 수 있도록 하고 있다. 독일은 EU유기식품규정에 따라 품질인증을 관리 감독하는 국가기간과 품질인증을 담당하는 인증기관을 두고 있으며, 인증업무를 담당하는 자는 관련분야의 학위 수여 또는 경력을 가지며, 국제기준에 관한 시험합격하고, 생산자와 이해관계가 없어야 인증업무를 담당할 수 있도록 규정하고 있다.

마. 기타(CODEX)의 품질인증제도

1) IFOAM

IFOAM(International Federation of Organic Agriculture Movement: 국제유기농업운동연맹)은 약 108개국 770이상의 단체회원으로 구성된 민간단체로 유기농산물의 국제기준을 설정 등의 목표로 활동하고 있다. 그리고 주로 유럽의 유기농업단체를 중심으로 이루어져 있다.

유럽에서 처음으로 기준을 만든 것은 프랑스의 "자연과 진보"로 1972년에 "cahiers des charges"(규약서)를 발표하였으며, 같은 해 이 단체는 IFOAM을 설립했다. 이러한 배경에는 많은 나라 특히 유기농업단체가 증가하고 그 이념과 기술의 다름으로 해서 유기농업운동의 분열조짐이 있을 때 여러 단체의 유기농업에 대한 이념논쟁과 실행방법의 차이를 뛰어넘어 각종 운동단체의 단결을 촉진할 목적으로 "자연과 진보"를 중심으로 토양협회 스웨덴바이오다이나믹농법협회, 남아프리카토양협회에 의해 IFOAM이 설립된 것이다. 그 이후 회원은 세계적으로 증가하여 1991년에는 아프리카, 라틴아메리카, 북아메리카, 아시아, 호주부회가 설치되고 국제적인 유기농업의

통일기준을 제안하기 시작했다.

IFOAM은 민간단체이지만 국제적인 신용이 높고 영향력이 켜 CODEX위원회의 회의에도 많은 영향력을 가지고 있다.

2) CODEX위원회

Codex 위원회는 식품의 국제무역을 촉진하기 위해 1962년에 FAO(국제식량농업기구)와 WTO(세계보건기구)의 합동식품규격위원회로서 설립되었다. Codex 위원회는 1991년부터 유기식품의 생산 및 수요증대에 따라 예상되는 국제간의 교역확대를 원활하게 추진하기 위해 유기식물과 유기축산물의 생산, 가공, 판매 등에 관한 국제기준 제정에 관해서 논의해 오고 있다. 각국의 정부위원만이 가입할 수 있지만 민간단체 등도 국제 옵저버로써 규격부회, 위원회 및 총회에 출석할 수 있다.

Codex 위원회는 가능한 한 전체합의방식에 의해서 결정된다. 전체합의방식은 의장이 만장일치가 되도록 노력하고 도저히 합의가 되지 않을 경우 투표가 이뤄지지만 그런 경우는 거의 없는 것으로 알려지고 있다.

투표권은 각국의 대표단 1인이고, 옵저버 자격의 참가자는 투표권은 없지만 의견을 제출하고 발표할 수 있도록 되어 있다. 합의방식을 취하는 위원회에서 옵저버가 중요하지만 부회에 참가하는 비용이 많이 들어 개도국이나 재력이 없는 NGO에 있어서는 참가하기가 어렵고 선진국이나 재력을 가지는 다국적기업의 옵저버가 중심이 되는 부회가 많아졌다. 또한 회의는 영어나 프랑스어의 동시통역으로 이루어져 그 이외의 국가에서는 활동의 제약을 가져올 수밖에 없다.

1999년 7월 채택된 Codex가이드라인은 농산물에 있어서 수확 전 3년간 (일년생 작물에 있어서는 작부 2년 전부터 수확시까지) 사용가능자재 목록에 표시된 것 이외의 자재를 병해충방제, 재배관리 등에 사용하지 않은 것이라고 정의하고 있다. 자재목록에는 병해충방제에 이용되는 것으로서 천연 살충성분을 함유하는 식물추출물, 보르도액, 미생물농약 등이고, 재배관리에 이용되는 것으로서 축산업에서 유래되는 마굿간 비료, 천연의 광석, 해조류 등이 표시되어 있다.

가공식품은 모든 원재료가운데 중량 비율로 95%이상이 유기농산물로 만들어진 것이어야 한다. 동일한 원재료는 유기농산물과 보통농산물을 섞어서 사용되지 않아야 하고 식품첨가물 또는 가공보조제로서 사용가능자재 목록에 나타낸 것 이외의

것을 사용하지 않아야 한다.

더불어 2000년 5월 Codex 제28차 식품분과위원회에서 축산물부문을 8단계로 진전시켰는데 2001년 6월 제24차 총회에서는 축산물 부분도 채택될 전망이다. 유기축산의 기본은 토양, 식물과 가축간의 조화된 관계의 발전 및 가축의 생리적, 행동적 요구를 존중해 주는데 있다. 이것은 유기적으로 생산된 사료의 제공, 적절한 사육공간, 행동에 필요한 적절한 사양관리체계, 스트레스를 최소화하면서 가축의 건강증진, 복지를 증가시키고 질병과 화학적인 가축약품(항생제포함)의 사용을 금지하는 가축관리 등에 의해서 이루어질 수 있다고 정의하고 있다. 특히 유기축산물은 유기농산물을 85%이상 섭취시켜야한다는 점에 특징으로 들 수 있다.

가이드라인은 회원국이 의무적으로 준수해야 하는 것은 아니지만 WTO/SPS협정에 의거 국제교역 분쟁 발생시 국제기준으로 적용될 수 있다. 또한 각 국은 자국의 상황에 따라 동 기준을 보다 강화된 기준을 제정할 수 있으나 이 경우 자국산과 수입산의 차별은 원칙적으로 불가능하다.

3) IFOAM과 CODEX의 유기농산물기준의 특징

IFOAM과 Codex가 제안하는 유기농산물의 주요기준은 각국 인증기준의 기본이 되는 기초기준으로서, 유기농업으로의 전환기간은 일본농림성의 가이드라인의 경우, 3년으로 정해져 있고 IFOAM에서는 1년(영년생 작물은 18개월), Codex에서는 2년(다년생은 3년)으로 되어 있다. 작물생산 기준으로는 IFORM은 다양성, Codex에서는 윤작을 의무로 되어 있지만 한국이나 일본에서는 거의 불가능한 영농방법이다. 종자에 있어서도 유기종자를 말하고 있지만 한국이나 일본의 종자는 거의 일반종자인 것도 문제시되고 있다.

또한 퇴비 등의 유기질자재는 가능한 한 동일포장의 유기축산물에 의해서 만들어진 퇴비를 사용해야 한다. 이는 유럽의 유기축산과 영농의 복합농업을 전제로 만들어진 기준이라고 볼 수 있다. 한국과 일본의 축산은 사료의 수입을 전제로 발전해 왔으며 사료의 자급은 농지면적만을 보아도 곤란한 상황이다. 더구나 가축의 사료가 유기농산물에 유래한 것을 100%사용해야 한다면 전혀 불가능하게된다.

한편 세계최대규모의 인증단체인 OCIA(Organic Crop Improvement Association: 국제유기농산물개량협회)에서는 유기농업포장과 관행농업포장의 완충지대로 8m을

기준으로 정해져 있다. 국제적인 유기농산물통일기준의 제정에는 일정의 의의가 있지만 전작중심으로 유기축산과 농산물을 복합적으로 시행하는 농업으로 대규모농업을 전제로 한 유럽과 미국형의 유기농산물기준을 수도작 농업과 소규모농업이 많은 한국과 일본의 아시아지역에 일률적으로 적용하는 것은 사회적, 자연적으로 불가능하기 때문에 어느 정도 지역적 특성 및 실정에 맞는 기준 책정이 배려되어야할 필요가 있다.

제3장 수산물 품질인증제도의 운영실태

제1절 수산물 품질인증제도의 개요

1. 수산물 품질인증제도의 추진배경

국민소득의 증대에 따른 생활여건 변화는 과거의 먹고사는 문제를 뛰어넘어 근래에는 우리가 일상적으로 접하는 먹거리가 얼마나 위해요소로부터 안전하고 건강성을 지니고 있느냐에 관심의 초점이 모아지고 있으며, 수산물 또한 건강식품으로 알려지면서 많은 사람들이 주식과 같이 섭취하는 식품으로 자리를 잡게 되었다.

이에 따라 정부에서는 국민의 기대에 부흥하고 생산자와 소비자의 공동의 이익을 제고하고자, 1993년 초에 "수산물 품질인증 대상품목 지정"(국립수산물검사소 고시, '93. 3. 27)하였고, 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」에 의거 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시 1993. 2. 22)를 추진하게 되었다. 이후 2001년 「수산물품질관리법」을 제정하면서 기존 다수 법령으로 분산되어 있던 수산물에 대한 관리규정을 통합하여 일원화하고, 수산가공산업을 육성하며 위해요소 중점관리제도 등을 도입함으로써 수산물의 품질관리를 강화하는 방향으로 기존의 「농산물품질관리법」과 분리되어 제정되었다.

수산물 품질인증제도는 국가가 수산식품에 대하여 가치를 인증한 상품에 대해 증표를 부착하여 시장에 출하하게 함으로써 상품성 향상과 공정거래를 도모하고 생산자에게는 수취가격 제고를 소비자에게는 고품질의 안전한 수산물 구입할 수 있도록 한다는 취지로 도입되었다.

이와 함께, 수산물 품질인증제도의 2차적인 목적은 수산물의 경쟁력 제고와 외국산 수산물의 국내 수산물 둔갑 방지를 목적으로 향후 인증 가능한 모든 수산물을

인증대상품목으로 확대하고, 인증기준 및 절차를 간소화하며, 또한 인증표시인 "品" 마크에서 인증내용에 따라 다양화하고 품질인증기관지정을 확대하여 생산자단체 및 제조·가공유통산업관련단체에 인증업무를 부여하는 등을 중심으로 정책을 추진하고자 하고 있다.

2. 수산물 품질인증제도의 법적근거

수산물 품질인증제도의 법적 근거로는 상위법인「수산물품질관리법」과 하위법인「수산물품질관리법시행령」, 「수산물품질관리법시행규칙」등이 있으며, 그 외「수산물·수산특산물및수산전통식품의품질인증대상품목과품질인증에 관한 세부기준」, 그리고 「품질인증세부실시요령」 등을 들 수 있다.

구체적으로 수산물 품질인증제도의 목적에 대해서는 "수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질을 향상하게 하고 소비자를 보호하기 위하여 품질인증을 실시한다(수산물품질관리법 제6조 제1항)"고 명시하고 있으며, 동조 제2항과 제3항, 그리고 제4항에서는 품질인증의 신청과 품질인증품의 표시, 그리고 품질인증의 기준·절차, 표시방법 및 대상품목의 선정 등에 대하여 규정하고 있다.

품질인증 대상품목의 선정(수산물품질관리법시행령 제10조)은 일정한 요건을 갖춘 품목중 심의회의 심의를 거쳐 해양수산부장관이 선정·고시하게 되어 있으며, 품질인증의기준(수산물품질관리법시행령 제11조)은 첫째, 품질수준 확보를 위한 생산시설과 자재를 갖추고 주변환경으로부터 오염의 우려가 없을 것, 둘째, 생산제품에 대한 품질관리가 우수하고, 유통 중 제품에 발생하는 변질 등 위생상 문제에 대한 관리체제를 갖추고 있을 것, 셋째, 품목별 품질등급 등의 기준에 적합할 것 등으로 규정하고 있다.

품질인증절차는 공장심사와 품질심사로 나눠지고 있으며 심사에 합격한 경우 수산물·수산특산물 품질인증서는 수산물검사원 지원장이, 수산전통식품 품질인증서는 해양수산부장관이 교부하도록(동시행규칙 제11조) 규정을 정하여 놓고 있다.

수산물 품질인증업체가 품질인증제품을 생산하는 유효기간(수산물품질관리법 제7조)은 2년으로 한하며, 품질인증품목을 지정하는 품질인증기관의 지정(수산물품질관

리법 제8조)에 관해서는 현재의 국립수산물품질검사원뿐만 아니라 생산자 단체를 지정할 수 있도록 규정하고 있다. 유효기간의 연장여부(수산물품질관리법 시행규칙 제13조)는 해양수산부장관이 정하는 바에 따라 연장이 가능하게 하고 있으며, 이때, 품질인증기관의 지정기준과 지정절차, 품질인증기관의 지도·감독 및 품질인증기관의 지정취소 등에 대한 세부기준은 동 시행규칙 제13조～제16조에 자세하게 규정하고 있다(<그림 3-1> 참조).

<그림 3-1> 수산물 품질인증제도의 법적 체계

○ **수산물품질관리법**	- 수산물품질인증제도의 실시근거(제6조) - 수산물 품질인증품의 유효기간 - 수산물 품질인증품의 인정기관 등을 규정
○ **수산물품질관리법시행령**	- 수산물품질인증품의 선정(제10조) - 품질인증품의 인증기준(제11조) - 품질인증품 인증의 절차(제12조)
○ **수산물품질관리법시행규칙**	- 품질인증의 신청(제6조) - 품질인증의 심사절차(제8조, 제9조) - 품질인증표시항목 및 인증방법(제7조) - 품질인증기관의 지정기준(제13조) - 품질인증기관이 지정절차(제14조)
○ **해수부 고시**	- 동법 제6조, 동법 시행령 제10조·제11조에 의거 - 수산물/특산물/전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준 규정 - 별표에서 세부기준 규정
○ **검사원 고시**	- 수산물품질인증세부실시사항을 규정 - 수산물, 특산물의 품질인증표시 등 규정

「수산물・수산특산물및수산전통식품의품질인증대상품목과품질인증에관한세부기준」(해양수산부고시 제2002-91호)에서는 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준을 정하고(제1조), 품질인증대상품목(제2조)을 수산물과 수산특산물, 수산전통식품으로 구분하며, 자세한 대상품목은 <별표 1>에서 구체화하고 있다. 또한 품질인증의 세부기준(제3조)에서는 품목별 품질기준과 공장심사 기준을 정하고 있다.

「품질인증세부실시요령」(국립수산물품질검사원고시 제2001-13호)에서는 품질인증의 대상품목과 품질인증의 신청, 수산물, 수산특산물, 수산전통식품의 품질인증 심사에 대한 심사와 인증마크의 표시 등을 구체적으로 규정하고, 수산물・수산특산물 품질인증번호 부여방법(<별표 1>)과 수산물・수산특산물 품질인증표시(<별표 2>)와 품질인증관련 신청 서식 등을 문서화하고 있다.

이외에도 수산물 품질인증제도와 관련된 법률로서는 식품의약품안전청의 「식품공전」에서 수산식품의 위해요소에 대한 검사기준으로 수은, 카드뮴 등의 중금속에 대한 허용치 규정과 공장심사에 필요한 시설기준 등이 규정되어 있으며, 「수산자원보호령」에서는 어족자원의 어획시 체장에 대한 규정을 두어, 수산물 품질인증제품의 원료의 최소한의 기준을 규정하고 있다.

그러나, 품질인증품목과 관련된 원료의 위해요소에 대한 구체적인 안전성 기준이 없는 상황에서, 위해요소에 대한 기준은 식약청의 식품공전을 토대로 안전성 검사를 시행하고 있으며, 수산물 품질인증품목의 생산시설과 생산 및 출하과정에 있어서의 위생안전 기준 또한 구체적으로 규정되어 있지 못한 상황이다. 이에 수산물 품질인증품목의 신뢰성 제고와 소비자가 안심하고 구매할 수 있는 제품생산을 위해 수산물 품질인증품목만의 안전성 기준에 대한 기준을 새로 마련해야 할 필요성이 있다.

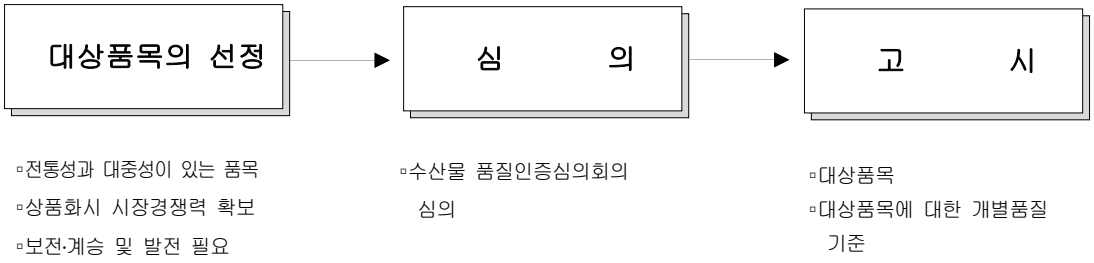
3. 수산물 품질인증제도의 인증 절차 및 표시

가. 수산물 품질인증품목의 인증 및 선정 절차

수산물 품질인증품목의 일반적인 선정 절차는 우선, 전통성과 대중성이 있는 품목, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 품목, 보전, 계승 및 발전에 필요한

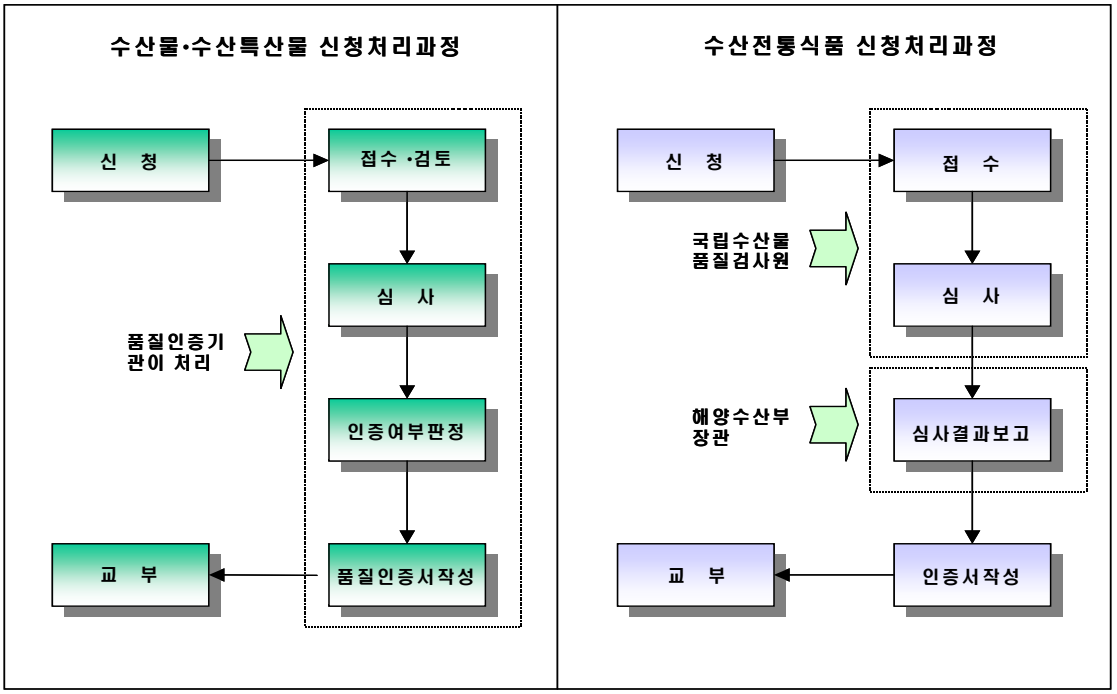
품목을 대상으로 수산물 심의회에 심의를 회부하고, 해양수산부장관은 해당 대상품목과 대상 품목에 대한 개별 품질기준을 고시하는 절차를 가진다(<그림 3-2> 참조).

<그림 3-2> 수산물 품질인증대상품목의 선정절차



품질인증의 인증절차는 <그림 3-3>와 같은데, 수산물 인증절차는 인증을 부여받고자 하는 생산자(가공업자)가 신청서와 품질인증품목의 생산계획서, 그리고 생산자확인서 등을 생산지역을 관할하는 해당 국립수산물품질검사원 지원에 관련서류를 제출하면 해당 지원에서 접수를 한다. 접수된 관련 서류에 대하여 국립수산물품질검사원 지원에서 심사를 한 후 적합한 경우, 수산물・수산특산물은 국립수산물품질검사원 지원장이 품질인증서를 교부하고 있는데, 수산특산물의 경우에는 수산물 품질인증품과 비슷하나 관련 서류에 있어 수산물과 달리, 최근 6개월간 제품의 생산・판매실적, 국산 수산물만을 원료로 사용하였음을 증빙하는 서류, 신청품목의 제조공정 개요서 및 단계별 설명서 등을 추가 첨부하여 제출하여야 한다. 이때, 신청인이 여러 품목을 생산할 경우에는 품목별로 1건으로 구분하여 인증대상품목에 대한 신청을 해야 한다.

<그림 3-3> 수산물 품질인증대상품목의 인증신청처리과정



자료 : 국립수산물품질검사원(http://www.nfpqis.go.kr/).

품질인증의 신청기한은 인증부여를 신청하는자(업체)가 연중 언제든지 신청이 가능하며, 품질인증 신청수수료는 품질인증신청서 1건당 30,000원 상당의 수수료가 소요되며, 동일인이 2건 이상의 신청을 동시에 하는 경우 추가 1건당 15,000원씩 추가적으로 비용이 소요된다.

수산전통식품도 비슷한 과정을 가지나, 생산자(가공업자)가 지원에 접수를 하고, 심의과정 후 심사결과를 해양수산부장에게 심의결과를 보고하며, 해양수산부장관은 특별한 결격사유가 없을 시 인증서를 생산자에게 교부하는 과정이 추가되는데, 이러한 절차가 기존 수산물과 수산특산물의 인증절차와 다른 점으로 구분되고 있다.

이때, 품질인증의 인증절차의 처리시간 또한 수산물·수산특산물과 수산전통식품은 차이가 있는데, 일반적으로 수산물·수산특산물은 15일, 수산전통식품은 약 35일 가량이 소요되나, 최근 교통의 발달 및 정보통신의 발달로 인하여 실질적인 인증기간은 조금 더 단축되고 있는 것으로 나타나고 있다(<표 3-1> 참조).

품질인증을 위한 심사는 공장심사와 개별 품목검사로 구분되고 있다. 공장심사항목은 원료확보, 생산시설 및 자재, 작업장환경 및 종사자의 위생관리, 생산자 자질 및 품질관리 상태, 자체 품질관리수준, 품질관리 열의도, 출하여건 및 판매처 확보, 대외신용도 등 8개 항목에 대한 심사로 구성되며, 개별 품목검사는 품목별 품질기준에 따라 개별품목이 갖추어야 할 기준에 대하여 심사를 하고 있다.

이때, 품질인증을 심사하는데 있어서 인증의 적합한 기준으로는, 공장심사의 경우 전체항목 중 "양"으로 평가된 항목이 없고, "미"로 평가된 항목이 2개 이하이어야 하며, "수"로 평가된 항목이 5개 이상이어야 하며, 품질심사의 경우는 개별 품목의 품질기준에 적합해야만 심사를 통과할 수 있다.

심사결과 인증기준에 적합한 경우는 품질인증서를 교부하고, 인증기준에 부적합한 경우는 그 사유를 명시하여 신청인에게 알려주어야만 한다. 다만, 그 부적합한 사항이 10일 이내에 보완할 수 있다고 인정되는 경우에는 보완기간을 지정하여 신청자로 하여금 미비한 사항을 보완하도록 한 후 다시 품질인증에 대한 심사를 받을 수 있도록 규정하고 있다.

나. 인증품의 표시 및 유효기간

품질인증 표시의 유효기간은 수산물·수산특산물은 품질인증을 부여한 날로부터 2년까지이며, 유효기간을 연장하고 싶은 생산자는 2년에 한번씩 인증을 갱신하도록 되어 있다. 반면 수산전통식품은 최초 인증을 받은 후 새로 인증을 갱신할 필요가 없도록 규정하고 있다.

인증표지 및 표시방법은 국립수산물품질검사원 고시(2001-13호) 제10조의 규정에 따라 표시하는데, 대상품목은 수산물 품질인증이 21개 품목과 수산특산물 품질인증 4개 품목은 “품(品)”마크와 함께 산지, 품명, 생산년도, 무게, 생산조건, 등급 및 업체명, 대표자를 표시하도록 하고 있다.

수산전통식품 43개 품목은 “물레방아” 마크와 함께, 품명, 원료명, 내용량, 제조년월일, 유통기한, 업체명, 대표자 등 제품·초장·용기의 크기·형태 및 주변의 도안 등을 고려하여 소비자가 알아보기 쉽도록 표시하고 있다(<표 3-1> 참조).

이러한 품질인증품에 대한 표시마크는 1993년 품질인증제가 처음으로 도입될 때의 표시방법을 거의 그대로 적용하고 있는데, 이러한 이유로는 농산물을 비롯한 수

산물 인증품목에 대한 소비자 인지도의 극대화 및 대 국민에 대한 품질인증제도와 인증품목의 홍보효과를 높이기 위하여 통합하여 인증마크를 사용한 것이, 해양수산부의 출범으로 인한 관리감독기관의 분리와 독자적인 품질인증 관련 법률 제정이 이루어진 이후에도 인증마크를 그대로 사용하고 있는 이유로 남아 있다.

수산물 및 수산특산물과 달리 수산전통식품에 대한 인증심사 규정과 인증표시 및 인증 유효기간 등은 농산물 품질인증과 같이 한국식품개발원이 심사를 받도록 한 제도를 그대로 거의 그대로 적용하고 있다. 이는 수산물과 수산특산물 품질인증품목보다 가공과정이 상대적으로 길고, 이러한 가공처리과정에서 위해요소가 발생할 가능성이 높으므로 엄격한 심사기준과 까다로운 행정절차 등의 요건으로 수산물과 수산특산물과 차별화를 가능하게 하기 위함이다. 그러나, 현재는 수산물・수산특산물 및 수산전통식품 인증품목을 국립수산물품질검사원이 모두 심사, 관리하는 가운데, 품질인증에 대한 처리기간 및 유효기간에 대하여 새롭게 기준을 검토할 필요가 있다.

<표 3-1> 품질인증대상품목의 표시 및 유효기간

구 분	수산물	수산특산물	수산전통식품
인증표지	"品"자 마크 표시	"品"자 마크 표시	"물레방아" 마크 표시
인증절차	신청→접수・심사(지원장)→인증서교부(지원장)	신청→접수・심사(지원장)→인증서교부(지원장)	신청→접수・심사(지원장)→본원장→해양수산부(인증서교부)
처리기간	15일	15일	35일
유효기간	2년	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원장	국립수산물품질검사원장	해양수산부장관

자료 : 국립수산물품질검사원(http://www.nfpqis.go.kr/).

수산물 및 수산특산물의 품질인증품목의 유효기간에 대한 연장은 일본, 미국, 캐나다, 독일 등의 선진국의 유기농산물의 경우에서도, 매년 또는 2년 간격으로 품질인증을 갱신토록 하고 있다. 이는 품질인증품에 대한 엄격한 자격적용 및 소비자의

건강을 위한 식품 안전성을 강화라는 측면에서 우리나라보다 보다 엄격한 기준을 적용하여 재연장에 대한 심사 후 정부가 제품에 인증을 하고 있는 상황이다.

제2절 수산물 품질인증제도의 운영실태

1. 수산물 품질인증품의 분류

수산물을 생산하는 수산물 가공업체는 전국에 걸쳐 약, 3,500개소가 운영 중에 있다. 이중 수산물·수산특산물 및 수산전통식품 등 품질인증제품을 생산하는 업체는 156개 업체(2004년 3월 기준)로 이들 인증업체가 생산하는 인증품목은 수산물 21개 품목, 수산특산물 4개 품목, 수산전통식품 43개 품목 등 총 68개 품목을 생산하고 있다.

수산물의 품질인증대상 품목은 농산물이 1차 상품을 대상으로 하는 것과 달리, 원료상태의 1차 상품보다는 저차 또는 고차 가공된 수산품을 대상으로 수산물 인증품목으로 지정하고 있다. 이러한 제품을 대상으로 하는 품질인증의 종류는 대상품목과 인증방법에 따라 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 품질인증으로 분류하고 있는데, 수산물 품질인증품목은 지역특산품을 주원료로 하여 비교적 단순 가공한 수산물을 말한다.

<표 3-2> 수산물 품질인증 대상품목의 분류

구 분	제품별 분류	품 목 명
수산물 (21개 품목)	건 제 품(10)	○마른오징어, 덜마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비
	염 장 품(3)	○간다시마, 간미역, 간고등어
	해 조 류(8)	○마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찐톳

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부시준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 1>.

수산물 품질인증품목은 총 21개 품목 중 건제품이 10개, 해조류가 8개, 그리고 염장품이 3개 품목으로 분류되고 있으며, 주요 품목으로는 위의 <표 3-2>과 같다.

수산특산물은 수산가공품 중 특정한 지역에서 생산하거나, 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 제조·가공한 제품을 수산특산물로 지정하고 있다.

이러한 수산특산물 품질인증은 2001년 수산물에서 분리되어 새로 품질인증의 한 종류로서 수산특산물 대상품목은 크게, 조미가공품과 해조가공품을 들 수 있다. 2001년 조미가공품 중 조미쥐치포와 조미개량조개가 처음으로 수산특산물 인증대상 품목으로 지정되었으며, 2002년에는 해조가공품인 다시마환과 다시마과립이 추가되어 총 4개의 인증품목이 지정되고 있다(<표 3-3> 참조).

<표 3-3> 수산특산물 품질인증 대상품목의 분류

구 분	제품별 분류	품 목 명
수산특산물 (4개 품목)	조미가공품(2)	○조미쥐치포, 조미개량조개
	해조가공품(2)	○다시마환, 다시마과립

주 : 2001년 조미가공품에 대해서만 수산특산물 지정이 이루어졌으나, 2002년에는 수산특산물 중 다시마환, 다시마과립 등 해조가공품이 추가되었음.
자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부시준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 1>.

수산전통식품은 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛과 향, 그리고 색깔을 내는 전통식품을 대상 품목으로 하고 있으며, 젓갈류, 죽류, 게장류, 건제품 그리고 기타 제품 등 5개 제품군으로 분류할 수 있다.

젓갈류[17]는 젓갈과 액젓으로 구분할 수 있는데, 젓갈 제품으로는 오징어, 명한, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리 등의 제품이 있으며, 액젓은 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우액젓 등이 있다. 이러한 젓갈류는 수산전통식품의 인증품목 중 63%(27개)의 품목비중을 나타

17) 젓갈은 어패류의 육, 내장, 생식소 등에 식염을 가하여 부패를 억제하고 자기소화 및 미생물의 작용에 의하여 원료를 분해·숙성시킨 제품으로 발효기술과 숙성기간, 첨가재료에 따라 젓갈류, 식해류 그리고 액젓으로 구분되고 있음.

내 가장 많은 품목을 가지고 있는 것으로 나타났다.

다음으로 죽류가 6개 제품(14%), 게장류가 3개 품목(7%), 건제품이 2개 제품(4.5%), 기타 제품이 5개(11.6%) 등의 순으로 수산전통식품의 인증품목으로 구성되어 있는 것으로 나타났다(<표 3-4> 참조).

<표 3-4> 수산전통식품 대상품목의 분류

구 분	제품별 분류	품 목 명
수산전통식품 (43개 품목)	젓갈류(27)	○젓갈 : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비젓, 청어알젓, 우렁쉥이(멍게)젓 ○액젓 : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 ○식해 : 가자미, 명태
	죽 류(6)	○북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
	게장류(3)	○꽃게, 민꽃게, 참게
	건제품(2)	○굴비, 마른가닥미역
	기 타(5)	○조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류(해조류)

주 : 2001년에 비하여 2002년에는 젓갈류(가리비젓, 청어알젓, 우렁쉥이젓), 기타(양념장어, 부각류(해조류))등의 품목이 인증대상품목으로 추가 지정되었음.

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부시준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 1>.

수산물의 품질인증품목의 지정대상품목 변화 추이를 살펴보면, 1993년 건제품과 염장품, 그리고 해조류 등 11개 품목으로 시작하여, 1994년에는 마른한치, 간다시마, 마른썰은미역을 추가로 인증 대상품목으로 지정하였다.

또한 1995년에는 조미가공품 중 조미개량조개와 해조류 중 실미역과 마른다시마, 건제품 중 마른꽃새우, 해조류 중 자리젓(자리돔젓), 한치젓, 소라젓, 오분자기젓 등 총 8개 품목을 추가로 인증대상 품목을 추가하였으며, 1996년과 1997년에 각각 1개 품목(마른썰은다시마, 덜마른오징어)을 인증품목으로 지정하였다.

2001년에는 61개 품목(수산물 21개, 수산특산물 2개, 수산전통식품 38개)으로 통합 개정하였으며, 2002년 수산특산물이 2개, 수산전통식품이 5개가 추가되어 2004년 현

재, 총 68개 품목이 지정되고 있다(<표 3-5> 참조).

<표 3-5> 수산물 품질인증에 관한 고시 및 대상품목지정추이

번호	법적 근거	지정 품목	비고
1	수산물품질인증대상품목지정 (수검고시 제1993-1호, '93.3.27)	○ 11개 품목지정 - 건제품 : 마른오징어, 마른멸치, 굴비, 옥돔 - 염장품 : 멸치젓, 어리굴젓, 간미역 - 해조류 : 김, 돌김, 가닥미역	
2	수산특산물품질인증에관한운영요강 (수산청고시 제1994-4호, '94.3.9)	○ 3개 품목 추가지정 - 건제품 : 마른한치 - 염장품 : 간다시마 - 해조류 : 마른썰은미역	
3	수산특산물품질인증에관한운영요강 (수산청고시 제1995-7호, '95.3.11)	○ 3개 품목 - 조미가공품 : 조미개량조개 - 해조류 : 실미역, 마른다시마	
4	수산특산물품질인증대상품목추가지정 (수검고시 제1995-4호, '95.9.11)	○ 5개 품목 - 건제품 : 마른꽃새우 - 해조류 : 자리젓(자리돔젓), 한치젓, 소라젓, 오분자기젓	
5	수산특산물품질인증대상품목추가지정 (수검고시 제1996-2호, '96.2.2)	○ 1개 품목 - 해조류 : 마른썰은다시마	
6	수산특산물품질인증품목추가지정	○ 1개 품목 - 건제품 : 덜마른오징어	
7	수산특산물품질인증실시요령개정 (수검고시 제1997-4호, '97.7.2)	○ 1개 품목 - 해조류 : 찐톳	
8	수산물품질인증의세부기준및대상품목 (해양수산부고시 제2001-27호, 2001.3.14)	○ 4개 품목 - 건제품 : 황태, 활태포, 황태채 - 염장품 : 간고등어	
9	수산물・수산특산물및수산전통식품의 품질인증에관한세부기준 (해양수산부고시 제2001-78호, '01.9.21)	■■ 대상품목 : 61개 통합개정 ○ 수산물 : 21개 품목 - 건제품 : 마른오징어, 덜마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태채, 황태포, 굴비(10개 품목) - 염장품 : 간미역, 간다시마, 간고등어(3개 품목) - 해조류 : 마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찐톳	

<표 3-5> 계속

번호	법적 근거	지정 품목	비고
9	수산물·수산특산물및수산전통식품의 품질인증에관한세부기준 (해양수산부고시 제2001-78호, '01.9.21)	○ 수산특산물 : 2개 품목 - 조미가공품 : 조미쥐치포, 조미개량조개 ○ 수산전통식품 : 38개 품목 - 젓갈류 · 젓갈 : 오징어, 명란, 창란, 소라, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 오분자기, 밴댕이, 자하(18개 품목) · 액젓 : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우(4개 품목) · 식해 : 가자미, 명태(2개 품목) - 죽 류 : 북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴(6개 품목) - 게장류 : 꽃게, 민꽃게(돌게), 참게(3개 품목) - 건제품 : 굴비, 마른가닥미역(2개 품목) - 기 타 : 조미김, 고추장굴비, 재첩국(3개 품목)	수산물, 수산특산물, 수산전통식품으로 분리
10	수산물·수산특산물및수산전통식품의 품질인증에관한세부기준 (해양수산부고시 제2002-91호, '21.11.11)	■■ 7개 품목 추가 ○ 수산특산물 : 2개 품목 - 해조가공품 : 다시마환, 다시마과립 (2개 품목) ○ 수산전통식품 : 5개 품목 - 젓갈류 : 3개 품목 · 젓갈 : 가리비젓, 청어알젓, 우렁쉥이(멍게)젓(3개 품목) · 기타 : 양념장어, 부각류(해조류)(2개 품목)	

자료 : 국립수산물품질검사원 내부자료.

2. 수산물 품질인증품목의 인증실적

수산물 품질인증품목의 인증실적과 인증신청수를 살펴보면, 2003년 기준, 수산물 품질인증품목은 전년보다 2개 신청건수가 줄어들었으나, 수산특산물 품질인증은 2개, 수산전통식품 품질인증은 5개 신청건수가 증가한 것으로 나타났다(<표 3-6> 참조).

<표 3-6> 수산물품질인증 신청실적

(단위 : 건, 개, %)

구 분	제품별	인증대상품목	인증신청실적[1]			
			2001	2002	2003	'02/'03증감
수산물	건제품	마른오징어외 9	85(6)	80(6)	78(6)	△2.5
	염장품	간다시마외 2	11(3)	8(3)	14(3)	42.9
	해조류	마른김외 7	103(7)	73(7)	81(7)	9.9
수산특산물[2]	조미가공품	조미쥐치포외 1	3(2)	3(2)	3(2)	0.0
	해조가공품	다시마환외 1	-(-)	-(-)	1(1)	100.0
수산전통식품	젓갈류[3]	오징어젓갈외 26	69(24)	75(23)	75(23)	0.0
	죽류	북어죽외 5	-(-)	-(-)	-(-)	0.0
	게장류	꽃게장외 2	3(3)	6(3)	9(3)	33.3
	건제품	굴비외 1	-(-)	-(-)	-(-)	0.0
	게장류	조미김외 4	11(2)	15(2)	17(2)	11.7

주 : 1) ( )은 품질인증대상품목수임.
2) 수산특산물은 2001년까지 수산물 품질인증품목으로 지정되다가, 동년 9월부터 분리되었음.
3) 수산전통식품의 젓갈류의 품목수는 2001년 28개에서 2002년에는 1개가 줄어든 27개 품목이 되었음.
자료 : 국립수산물품질검사원(http://www.nfpqis.go.kr/).

이러한 가운데, 2002년과 2003년 인증 신청을 하지 않은 대상품목도 상당부분 있어, 기존의 인증대상품목의 확대가 자원생산량 변화 등의 주변 환경여건을 고려하지 않은 채 이루어진 것으로 보여진다. 즉, 수산물 품질인증 품목 중 대표적인 건제품 품목인 황태, 황태포, 황태채는 인증실적이 거의 없는데, 이러한 이유는 지구온난화로 인한 동해안의 수온상승과 해양오염, 그리고 무분별한 남획으로 2000년대 이후 거의 명태가 어획되지 않는 것이 품질인증실적이 없는 주요 원인으로 나타나고 있다.[18]

18) 명태 어획량은 1998년 6.232톤에서 2000년에는 766톤으로 87% 가까이 감소하였으며, 이후 감소세는 지속하여 2001년에는 207톤, 2002년에는 215톤을 나타내고 있음. 통계청(http://www.nso.go.kr), 어업형태별 및 어류별 어획량, 2003.

수산특산물 품질인증품목은 수산물 품질인증품목에서 분리된 2001년 9월 이후, 수산특산물의 대상품목은 조미가공품(조미쥐치포, 조미개량조개)과 2002년 11월 해조가공품(다시마환, 다시마과립) 등 2개 품목이 추가되어 총 4개의 품질인증대상 품목수를 나타낸 이후 큰 변화가 없었을 뿐만 아니라, 품질인증을 신청한 업체수와 신청건수에 있어서도 2001년부터 2002년까지는 3개 업체가 2개 품목(조미쥐치포, 조미개량조개)에 3건의 인증신청을 기록하여 매우 미미한 실적을 나타냈다. 그리고 2003년부터 2004년까지 품질인증 실적도 5개 업체가 기존 조미쥐치포, 조미개량조개 외에 다시마환 1개 품목에 대하여 인증 신청을 한 건도 이루어지지 않은 체 총 3개 품목에 5건의 신청을 나타내 여전히 인증품목의 부족 및 인증 신청에서 낮은 실적을 기록하였다. 특히 다시마 과립의 경우, 2002년 수산특산물 인증대상 품목으로 지정된 이후, 단 1건의 인증 신청실적이 없어 수산특산물 품질인증품목의 낮은 실적의 주요 원인 중 하나의 원인으로 나타나고 있다.

수산전통식품에서도 죽류(복어죽을 비롯한 6개 품목)를 비롯하여 건제품, 기타 제품 등을 위주로 인증신청실적이 극히 미미하였다. 반면, 젓갈류(젓갈 및 액젓) 등의 품질인증 신청건수는 상대적으로 높게 나타나, 인증 신청 업체가 상대적으로 가공과정이 단순하고, 출하 등의 제반 조건이 다른 고차 가공수산물에 비하여 상대적으로 낮은 제품을 대상으로 인증을 상대적으로 많이 하고 있는 것으로 나타났다.

3. 수산물 품질인증품목의 생산현황

가. 수산물 품질인증의 지원별 품질인증 현황

수산물 품질인증업체는 해당 관할 지역과 가장 가까운 수산물품질검사원에서 인증신청 및 생산에 대한 관리를 받고 있는데, 전국의 수산물품질검사원은 서울권 1개소, 충청권 1개소, 전남권 3개소, 제주권 1개소, 경남권 1개소, 부산권 1개소, 경북권 1개소, 강원권 1개소 등 총 10개의 수산물품질검사원 지원이 설치되어 있다.

이러한 지원별 품질인증 현황을 살펴보면 <표 3-7>과 같은데, 품질인증업체는 10개 지원의 관할하에 총 165개소가 45개 품목(중복 계산)에 인증을 받고 있다.

지원별로 품질인증품의 현황을 구체적으로 살펴보면, 완도지원이 10개 인증품

목을 대상으로 37개 품질인증업체가 인증품목을 생산하는 것으로 나타나 가장 많은 인증품목 및 업체 분포수를 나타내고 있으며, 다음으로 목포와 여수지원이 각각 7개 품목과 6개 품목에, 21개 업체와 8개 업체가 품질인증품목을 생산하는 것으로 나타났다.

<표 3-7> 수산물 품질검사원 지원별 품질인증 현황(2004년 3월 기준)

(단위 : 개, 개소)

지원별	품 종	품 명	업체수
서울	1	○ 굴비	2
장항	3	○ 마른김, 마른돌김, 마른꽃새우	4
목포	7	○ 굴비, 마른멸치, 마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른실미역, 다른다시마	21
완도	10	○ 마른멸치, 마른김, 마름돌김, 마른가닥미역, 마른실미역, 마른썰은미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 간미역, 간다시마	37
제주	3	○ 마른옥돔, 굴비, 간고등어	18
여수	6	○ 마른멸치, 마른김, 마른실미역, 마른설은미역, 마른다시마, 마른썰은다시마	8
통영	1	○ 마른멸치	2
부산	7	○ 마른김, 마름가닥미역, 마른실미역, 마른썰은미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 간고등어	23
포항	5	○ 마른오징어, 덜마른오징어, 마른가닥미역, 마른실미역, 간고등어	42
주문진	2	○ 마른오징어, 덜마른오징어	8

자료 : 국립수산물품질검사원 품질관리과 내부자료.

이러한 가운데 지역별로 생산하는 인증품목의 종류가 다른 특징을 가지고 있는데, 완도를 비롯한 목포, 여수 등 전남지역의 주요 품질인증품목은 마른멸치 등 건어류와 마른김, 마른가닥미역, 간다시마 등 해조류 위주의 품질인증품목을 생산하는 것으로 나타났으며, 부산 및 통영 등 경남지역에서는 건어류와 해조류 이외에

염장품(간고등어) 등을 생산하고 있는 것으로 나타났다. 또한 경북지역과 강원지역에서는 마른오징어, 덜마른오징어 등 건어류를 비롯한 해조류, 염장품 등을 생산하여 지역적인 어획생산의 특성을 반영되어 수산물 품질인증품목이 생산되고 있는 것으로 나타났다.

나. 수산물 품질인증 및 생산추이

수산물 품질인증 및 생산추이를 살펴보면 2003년 기준, 수산물 품질인증 품목은 총 21개(누적집계 23개) 품목에 신규 인증건수는 23건(누적집계는 399건), 업체수는 15개소가 품질인증을 추가로 신청하였으며, 인증품목의 출하량은 2,569톤으로 나타났다(<표 3-8> 참조).

<표 3-8> 수산물 품질인증 및 생산추이

(단위 : 건수, 톤, ( )는 누계

구 분	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
인증 품목	2	7 (9)	6 (15)	5 (20)	2 (22)	- (22)	- (22)	- (22)	1 (23)	- (23)	- (23)[1]
인증 건수	21	45	30	23	7	15 (141)	62 (203)	67 (270)	78 (348)	28 (376)	23 (399)
업체수	21	43 (64)	30 (94)	25 (119)	6 (125)	9 (134)	43 (177)	42 (219)	54 (273)	21 (294)	15 (309)
출하량	194	358	360	380	331	511	840	1,179	1,052	2,261	2,569

주 : 2003년 수산물 품질인증품목 누적집계가 23개로 나타난 것은 2001년 수산특산물로 인증종류가 전환된 조미가공품 2개 품목이 집계되었기 때문임
자료 : 국립수산물품질검사원 품질관리과 내부자료.

인증별·연도별 수산물 품질인증 품목의 추이를 살펴보면, 수산물 품질인증품은 1993년 2개 품목에 대한 인증대상을 지정받은 후, 1996년에는 5개 품목이 추가 인증대상품목으로 지정받아 총 20개 품목으로 증가하였다. 이후 품질인증 대상품목은 약간의 증가추세를 나타냈으나, 2001년을 기점으로 23개 품목[19]을 유지하면서 2003

년까지 추가적인 대상품목 지정이 이루어지지 않았다.

수산물 품질인증건수와 업체수의 변화를 살펴보면, 1996년까지 인증건수와 인증업체가 급격히 증가하는 추세를 나타내다가, IMF 외환위기시기인 1997년과 1998년에는 인증건수와 업체 모두 감소한 것으로 나타났다. 이후 다시 증가세를 나타내며, 2001년까지 3년 동안 평균 69개의 품질인증신청건수를 나타내었다. 품질업체 또한 품질인증 신청건수와 비슷한 증가추세를 나타내고 있다.

수산물 품질인증 품목의 출하량도 인증건수 및 인증업체의 증가 추세와 유사한 증가세를 나타내고 있다. 1993년 194톤을 출하한 것을 시작으로 1994년부터 1997년까지는 330톤에서 380톤까지의 생산량을 나타내다가 1998년부터 출하량이 급격하게 증가하여, 2003년에는 1993년에 비하여 약 13배, 1998년에 비하여는 약 5배가 증가한 2,569톤의 출하량을 나타냈다. 이는 다음의 수산특산물 품질인증 및 생산추이와 비교하여 볼 때 상대적으로 높은 생산활동이 이루어지는 것으로 판단할 수 있다.

다. 수산특산물 품질인증 및 생산추이

수산특산물 품질인증 및 생산추이를 살펴보면, 2003년 기준 인증 품목은 총 4개 품목에 인증건수는 2건(누적집계는 6건), 업체는 2개 업체가 인증을 신청하였으며, 수산특산물 품질인증 품목의 출하량은 26톤으로 극히 저조한 출하량을 나타냈다 (<표 3-9> 참조).

수산특산 품질인증 대상품목 지정은 현재의 3가지 품질인증종류가 통합되어 재분류되기 이전인 1999년 2개 품목이 지정된 이후, 2002년 1개 품목이 추가로 지정되어 총 3개의 수산특산물 품질인증 대상품목으로 지정을 받았다. 인증건수와 업체수는 1999년 3개를 신청한 후, 2002년 1개 업체가 인증신청을 하였고, 2003년에는 2개 업체가 인증을 신청하여 6개 업체(누계집계)가 총 6건(누계집계)의 인증신청을 하였다.

수산특산물 품질인증 품목의 출하량은 1999년 10톤을 출하한 이후, 2000년과 2002년 사이에는 출하량이 반등의 거듭하면서, 2003년에는 26톤으로 1999년보다 2.6배가 증가한 것으로 나타났다. 그러나 전반적으로 수산특산물의 인증품목 지정뿐만 아니

19) 누적 집계 수치로서 2개 품목은 2001년 인증종류의 통합분류 과정에서 수산특산물로 인증종류가 바뀌었음.

라 인증신청건수와 출하량까지 수산물과 수산전통식품에 비하여 상대적으로 저조한 실적을 나타내고 있다.

<표 3-9> 수산특산물 품질인증 및 생산추이

(단위 : 건수, 톤, ( )는 누계

구 분	1999	2000	2001	2002	2003
인 증 품 목	2	- (2)	- (2)	1 (3)	- (3)
인 증 건 수	3	- (3)	- (3)	1 (4)	2 (6)
업체수	3	- (3)	- (3)	1 (4)	2 (6)
출하량	10	26	11	14	26

자료 : 국립수산물품질검사원 품질관리과 내부자료.

라. 수산전통식품 인증 및 생산추이

수산전통식품 품질인증 및 생산추이를 살펴보면, 2003년 기준 생산된 인증 품목은 총 27개 품목(수산전통식품의 인증대상품목은 총 43개 품목임)에 인증건수는 38건(누적집계는 101건), 업체수는 17개소가 신청하였으며, 품질인증 품목의 출하량은 2,411톤으로 나타났다(<표 3-10> 참조).

품질인증 품목은 1994년 농림수산전통 제49호로 강원도 속초에서 오징어젓과 가자미식혜 등 2개 품목이 인증을 받은 이후, 1996년 6개, 2000년에는 5개 등의 인증품목에 대한 인증 지정을 신청하였으며, 2003년에는 3건에 대하여 인증 지정을 신청하여 총 27건의 품질인증 지정을 나타냈다. 특히 2000년 이후 정부와 업계의 적극적인 품목지정과 함께 인증신청 의지가 높아짐에 따라 수산물과 수산특산물 품질인증품목에 비하여 상대적으로 활성화되고 있는 추세에 있다.

품질인증건수와 인증을 신청한 업체수는 1997년까지 인증신청 건수의 증가세가 소폭의 증가를 나타내었다. 이후 1998년과 1999년에는 신청건수가 1996년에 비하여 다소 감소세를 나타냈으나 이후 2000년부터 다시 증가세를 나타내며, 2003년에는 38건의 인증신청 실적을 기록하였다.

<표 3-10> 수산전통식품 인증 및 생산추이

(단위 : 건수, 톤, ( )는 누계

구 분	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
인 증 품 목	2	1 (3)	6 (9)	1 (10)	5 (15)	- (15)	5 (20)	3 (23)	1 (24)	3 (25)
인 증 건 수	2	1 (3)	4 (7)	9 (16)	5 (21)	6 (27)	14 (41)	10 (51)	12 (63)	101
업체수	2	1 (3)	4 (7)	9 (16)	5 (21)	6 (27)	14 (41)	49	12 (52)	7 (59)
출하량						5,716	6,832	5,007	5,929	2,411

자료 : 국립수산물품질검사원 품질관리과 내부자료.

품질인증업체수도 증가 추세도 2002년까지 품질인증 신청건수의 증가와 비슷한 추세를 나타냈다. 그러나 2003년에는 인증신청 건수보다 업체의 증가율이 절반으로 줄어들었는데, 이는 하나의 업체가 2개 이상의 인증품목 신청을 한 것이 인증신청 건수가 감소한 이유로 분석되었다.

품질인증 품목의 출하량도 출하집계가 시작된 1999년 5,716톤을 시작으로 2000년에는 전년에 비하여 20% 가량 증가한 6,832톤을 나타내었다. 이후 2001년에는 소폭의 감소세를 나타냈으나, 2002년부터 다시 출하량이 증가하는 것으로 나타났다.

4. 수산물 품질인증품목에 대한 조사관리 현황

수산물 품질인증 품목에 대한 조사관리는 「수산물품질관리법」 제6조의 규정에 지정된 수산물·수산특산물 및 수산전통식품을 대상으로 동법 제46조의 규정에 의해 제품 생산 후 조사 및 점검 등 사후관리를 실시하고 있다.

가. 수산물 품질인증품목의 조사

수산물 품질인증품목에 대한 정기조사는 품질인증을 받은 업체 및 품질인증품목을 대상으로 하여 인증업체에 대한 조사는 연간 2회, 시장에 출하된 시판품 조사는

월 1회 정기 조사를 실시하고 있다.

품질인증업체에 대한 정기조사는 최초 인증시 심사기준 이행여부, 인증품에 대한 각종 표시사항 및 이행여부, 표시사항과 내용물의 일치여부, 품질인증표지의 적정성 여부 등에 대하여 현장방문 조사를 통하여 조사를 실시하고 있다.

시판품에 대한 조사는 수산물·수산특산물 시판조사와 수산전통식품 시판품에 대한 조사로 구분할 수 있다. 수산물·수산특산물의 구체적인 조사내용은 첫째, 표시사항과 내용물의 일치여부, 둘째, 품질인증세부실시요령 제10조의 규정에 의하여 산지, 품명, 생산년도, 무게, 생산조건, 등급, 주소, 성명, 전화번호 기재 등의 적정성 여부, 셋째, 품질인증표지의 작도방법 및 문자의 색상 등의 적정성 여부와 관련하여 조사를 실시하고 있다.

수산전통식품에 대한 조사내용은 첫째, 표시사항과 내용물의 일치여부, 둘째 「수산물품질관리법시행규칙」제8조제1항제2호의 규정에 의한 표지도표 및 작도방법의 적정성 여부, 셋째, 동 규칙 제8조제4항의 규정에 의한 품명, 원료명, 내용물의 양, 제조년월일 및 유통기한, 생산자 성명, 주소 및 전화번호 기재의 적정성 여부 등에 대한 조사를 실시하고 있다.

나. 위반사항에 대한 제재조치

수산물 품질인증업체 및 시판품에 대한 조사과정 중 위반사항이 발생하였을 때, 이에 대한 제재조치 기준은 일반기준과 개별기준에 의하여 인증업체에 고발, 과태료 등의 처분을 실시하게 된다.

일반기준은 위반행위가 2가지 이상인 경우를 말하며 위반행위에 해당하는 각각의 처분기준이 다른 경우에 그 중 보다 무거운 처분기준에 받게 되며, 만약 2가지 이상의 처분기준이 동일한 표시정지인 경우에는 보다 과중한 위반행위에 대한 처분기준에 대하여 2분의 1까지 가중할 수 있도록 규정되어 있다. 이때 제재 조치는 각 처분기준을 합산한 기간을 초과할 수 없도록 규정하고 있다.

또한 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준은 처분일을 기준으로 최근 1년간 같은 위반행위로 처분을 받는 경우에 적용하고 있다.

생산자조직·생산자단체 또는 가공업자단체 구성원의 위반행위에 대하여는 1차적으로 위반행위를 한 구성원에 대하여 행정처분을 하도록 규정되어 있으며, 동 구성

원이 소속된 조직 또는 단체에 대하여는 당해 구성원의 위반 정도를 감안하여 처분을 경감하거나 당해 구성원에 대한 처분기준보다 한 단계 낮은 처분기준을 적용하고 있다. 또한 위반사항의 내용으로 보아 그 위반의 정도가 경미하거나 그 밖의 특별한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 그 처분을 경감할 수 있도록 하고 있다.

위반행위에 대한 개별기준으로 수산물품질관리법(제53조, 제54조)에서는 비인증품에 품질인증표시를 하거나, 인증품과 비인증품을 혼합 판매한 자에 대하여 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금에 부과할 수 있도록 규정하고 있으며, 수산물품질관리법 제12조의 규정에 의한 시정명령, 판매의 금지 또는 표시의 정지처분에 따르지 아니한 자는 1천만 원 이하의 과태료를 부과하는 등의 제재조치를 가하고 있다.

<표 3-11> 수산물 품질인증 위반행위에 대한 행정처분의 기준

행정처분대상	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
(1) 의무표시사항이 누락된 때	법 제12조	시정명령	표시정지 1월	표시정지 3월
(2) 허위표시 또는 과장표시	법 제12조	표시정지 1월	표지정지 3월	인증취소
(3) 품질인증기준에 위반한 때	법 제12조	표시정지 3월	인증취소	-
(4) 품질인증을 받지 아니한 제품을 품질인증품으로 표시한 때	법 제12조	인증취소	-	-
(5) 품질인증품의 생산이 곤란하다고 인정되는 사유가 발생한 때	법 제12조	인증취소	-	-

이러한 가운데 수산물품질관리법에서는 표시정지 등의 처분(제12조)에서 의무표시사항이 누락된 때, 허위표시 또는 과장표시 때, 품질인증기준을 위반하였을 때, 품질인증을 받지 아니한 제품을 품질인증품목으로 표시한 때, 그리고 품질인증품목의 생산이 곤란하다고 인정되는 사유가 발생할 때 등 5가지의 행정처분요건을 갖춘 행위를 대상으로 시정명령, 판매의 금지, 표시의 정지 또는 인증·등록의 취소 등의 처분을 할 수 있도록 규정하고 있다(<표 3-11> 참조).

연도별 품질인증업체의 위반행위와 행정처분 내역을 살펴보면, 2001년부터 20003년까지 최근 3년간 수산물, 수산특산물 그리고 수산전통식품의 위반건수는 2001년 21건에서 2002년과 2003년에는 11건으로 점점 감소하는 추세에 있는 것으로 나타났다. 또한, 위반행위에 대한 행정처분 결과도 점점 약화되는 것으로 나타나고 있는데, 즉, 2001년에는 시정명령 이외 등록취소가 3건이 있었는데 반하여, 2002년부터는 대부분의 위반행위에 대한 행정처분이 시정명령 위주로 이루어지는 것으로 나타나고 있다(<표 3-12> 참조).

품질인증 종류별로는 수산물과 수산특산물에 대한 위반행위가 수산전통식품의 위반행위보다 절대적으로 많은 것으로 나타나고 있는데, 2001년에는 모든 위반행위에 대한 적발이 수산물과 수산특산물에 집중되었으며, 이후에도 2002년에는 11건의 위반행위 중 10건이 집중되는 등, 수산전통식품에 비하여 수산물과 수산특산물이 상대적으로 위반행위를 많이 행하고 있는 것으로 나타나고 있다.

<표 3-12> 연도별 품질인증업체 행정처분 내역

(단위 : 건)

연도별	위반건수		주요위반품목	위반사항	행정처분내역
	수산물, 수산특산물	수산전통식품			
2001	21	0	굴비	인증표지미제작, 자료제출거부 등	등록취소 3건 시정명령 18건
2002	10	1	마른김 등 주로 해조류 위주	인증표기 위반	시정명령
2003	11	0	마른김 등 주로 해조류 위주	인증표시 부적정	시정명령

자료 : 국립수산물품질검사원 품질관리과 내부자료.

4. 수산물 품질인증 품목의 유통현황

수산물 품질인증 품목의 유통현황을 살펴보면, 수산물 품질인증품을 생산하는 업체가 전체 가공업체에서 차지하는 비중이 4.6%에 지나지 않는 것과 비례하여 수산

물과 수산특산물 그리고 수산전통식품 등 전체 수산물 품질인증 품목의 총 출하량은 5,006톤(2003년 기준)으로 전체 가공수산물 2,187,562톤(2000년 기준)[20]에서 약 0.002%에 그치는 등 가공수산물에서 차지하는 비중이 매우 미미한 것으로 나타났다. 이러한 비중이 가지는 수산물 품질인증품 기존의 선어와 활어 등의 일반 수산물과 다른 유통체계를 가지고 있으나, 수산가공품과는 유사한 유통채널을 통하여 유통 및 판매가 이루어지는 것으로 나타났다.

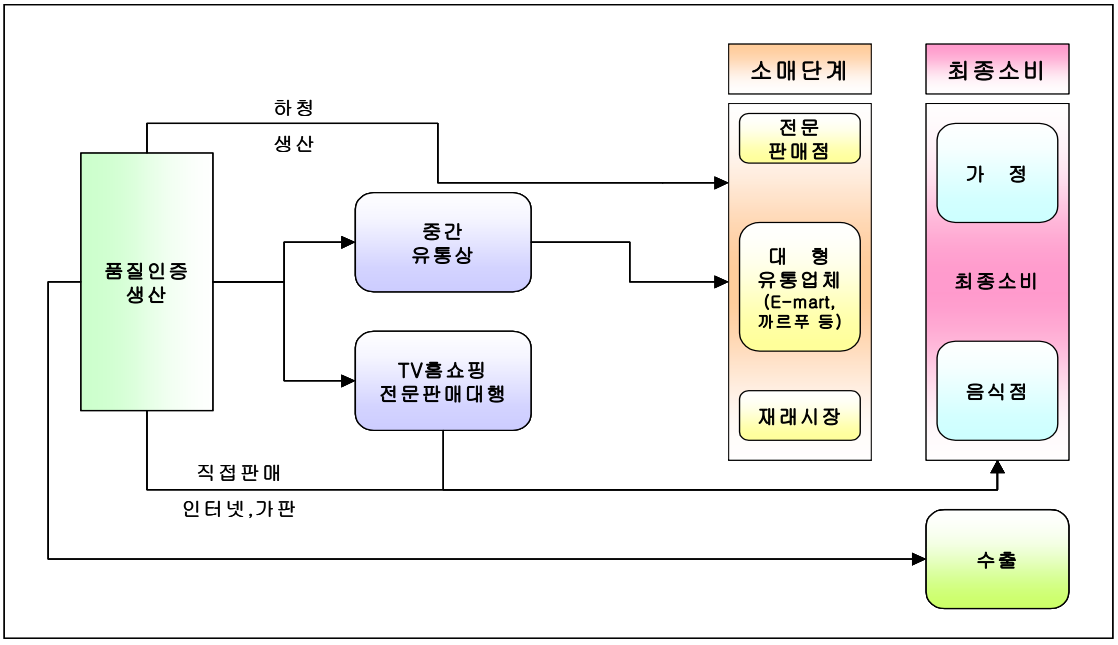
기존의 활어, 냉동수산물, 건어물, 패류 등과 같은 수산물의 유통경로[21]는 생산된 수산물이 산지위판장에서 1차 경매를 거친 후 산지수집상 또는 중간 유통업자에 의하여 수집된 후 소비지도매시장으로 출하되고, 소비지도매시장에서는 전국에서 출하된 수산물을 다시 상장하여 경매 또는 수의매매 방법을 거쳐 소매상을 통하여 최종소비자에게 이르는 유통단계를 따른다. 그러나 수산물 품질인증품목은 생산업체의 자체적인 판매망을 이용한 직접판매 또는 대형 유통업체나 가공업체에 하청 형태의 형식으로 제품을 생산하여 판매하는 비중이 상대적으로 높은 것으로 파악되고 있다.

수산물 품질인증 품목의 주요 유통경로를 살펴보면, 다음의 <그림 3-4>와 같이 나타낼 수 있는데, 주요 판매 경로는 첫째, 품질인증 가공업체가 생산한 품목을 소비자나 음식점 등 최종소비자에게 직접 판매하는 유형, 둘째, TV 홈쇼핑 또는 전문유통판매 채널에 판매를 대행하게 하고 수수료를 지급하는 형태, 셋째, 중간 유통상 또는 대형 유통업체에 하청을 받아 제품을 생산한 후 납품하는 형태 등으로 크게 구분할 수 있다.

예를 들면 농산물의 경우, 서종혁[22]은 전체 유기농산물의 70%가 도매시장을 거치지 않는 "시장외 유통"의 거래형태를, 그리고 나머지 30%는 대형 할인업태 또는 백화점, 건강식품전문코너 등을 통하여 유통되고 있다고 된다고 분석하고 있으며, 다른 연구에서는 도매시장을 거래하는 않는 부문과 백화점 및 할인마트로 유통되는 부분을 합치면 결국 유기농산물의 100%가 도매시장을 거래하지 않는 “시장외 유통”으로 거래된다고 보고 있다.[23]

20) 저차 가공상태의 냉동수산물을 포함한 수치임. 정명생, 수산물 가공산업 기초조사, 해양수산부, 2002.
21) 주문배, 수산물 유통구조 개선을 위한 법제도 개편방안, pp. 97~106, 해양수산부, 2004.
22) 서종혁, 유기농산물의 생산 및 유통실태와 장기발전 방향, 한국농촌경제연구원, 1992.
23) 김명환, 농축산물 직거래 활성화 방안, 한국농촌경제연구원, 1998.

<그림 3-4> 수산물 품질인증 품목의 유통경로



주 : 수산물 품질인증 품목의 유통경로에 대한 조사가 이루어지지 않아, 생산업체를 대상으로 한 면접조사와 해당 업무를 담당하는 전문가의 의견을 종합하여 작성한 것임.

농산물 품질인증품목의 유통과 마찬가지로 수산물 품질인증품목의 유통거래에 있어서도 대부분 도매시장을 거치지 않고 있는 것으로 추정되고 있으며, 이로 인하여 유통과정에 대한 현황을 정확히 파악하기 어려운 실정에 있다. 그러나 현지조사와 면접을 통한 결과를 종합하면 소규모의 품질인증사업자의 경우, 직접 판매와 하청 형태의 납품 비율이 높으며, 규모가 증가할수록 대형 유통업태나 TV홈쇼핑 등을 통한 일종의 직접 판매 비율이 높은 것으로 추정할 수 있다.[24)]

24) 수산물 품질인증업체에 대한 면접조사 결과, 마른오징어, 오징어 등을 생산하는 가공업체의 경우, 대형 도매 유통상이나 전문판매상에 대한 납품비율이 직접 판매보다 높은 비율을 나타냈으며, 간고등어 및 젓갈류 등을 생산하는 업체 중 비교적 경영규모가 큰 업체의 경우, TV홈쇼핑 판매, 인터넷을 통한 전자상거래, 그리고 직접 판매점을 개설하여 판매하는 비율이 상대적으로 높은 것으로 조사되었음.

제3절 수산물 품질인증품목(업체)의 경영효과 분석

1. 수산물 품질인증업체에 대한 경영효과 분석의 의의

가. 경영효과 분석의 필요성

대부분 소규모 경영체가 생산하는 농수산물은 포장단위와 품질에 따라 각양각색의 형태로 생산되고 있다. 따라서 제품을 구매하고자 하는 소비자는 자신의 식별능력에 의존하여 농수산물을 선택할 수밖에 없는 상황에 처하게 된다. 이러한 가운데 농수산물의 포장 또는 품질 규격화가 이루어지지 않은 농수산물에 대해서는 관련 정보의 부족 및 제품에 대한 소비자의 식별능력이 포장 규격화 품목보다 더욱더 떨어지게 되어, 소비자가 자신이 원하는 농수산물을 선택하지 못함에 따라 불만족을 야기시키기도 하였다.

그러나 우루과이 라운드가 타결된 후에 외국 농수산물의 수입이 증가하여 소비자가 선택할 수 있는 농수산물 선택 폭은 더욱 확대되면서, 국내에서 농수산물을 생산하는 농업인과 어업인은 외국의 대규모 경영체와 판매경쟁을 하지 않을 수 없게 되었다. 농수산물의 판매경쟁은 가격적인 요소뿐만 아니라 품질적인 요소 등에 대한 경쟁을 하게 됨에 따라 외국의 농수산물 생산 경영체보다 경영마인드가 떨어지는 우리나라 소규모 농수산물 생산 경영체는 외국시장은 물론이고 국내시장에서 판매경쟁에 어려움을 겪고 있다.

이와 같은 농어업 경영체의 경영 개선에 도움을 주기 위하여 정부는 농어촌구조개선대책 및 농어촌발전대책의 일환으로 농수산물의 품질을 향상시켜 대외경쟁력을 높이기 위하여 농수산물의 품질인증제도를 도입하게 되었으며, 이후 해양수산부가 농림부의 수산청에서 분리되어 독립된 중앙정부기관으로 독자화된 이후, 해양수산부는 2001년 1월에 「수산물 품질관리법」을 제정하고, 2001년 9월에 해양수산부 고시로 수산물과 수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준을 제정하고, 국립수산물품질검사원의 고시로 품질인증 세부실시요령을 제정하였다.

그러나 수산물 품질인증제도의 목적인 수산물의 품질을 향상시켜 소비자가 수산물 품질인증제도에 의한 품질인증마크를 부착한 수산물을 선택함으로써, 수산물 품질인증업체의 경쟁력이 향상되고, 경영성과에 있어 품질인증전보다 개선되었는지에 대한 경영분석이 이루어진 적이 없다.

다시 말하면, 수산물 품질인증제도에 의하여 수산물 품질인증 품목을 생산하고 있는 경영체의 경영성과가 품질인증을 받은 전후에 어떤 변화가 있는지에 대한 경영분석을 함으로써, 품질인증제도의 목표가 달성되고 있는지, 또한 목표가 달성되지 않고 있는지에 대한 중간 평가가 필요한 상황이다. 이러한 수산물 품질인증제도 도입에 따른 경영개선효과에 대한 중간평가의 결과를 기초로 하여, 보다 나은 효과를 창출할 수 있는 제도개선과 교육 및 홍보 방안을 제시할 때 수산물 품질인증제도가 수산물 생산자뿐만 아니라 수산물 소비자에게 편익을 증가시킬 수 있을 것이다.

나. 경영개선 효과분석 방법

1) 경영개선 효과분석의 개요

수산물 품질인증제도가 대상 경영체의 경영성과에 어떤 영향을 미치고 있는지를 조사하는 방법은 다양하다. 즉, 수산물의 품질인증 업체를 대상으로 설문조사를 하여 품질인증 수산물의 생산 전후의 매출액과 영업이익 변화에 대하여 분석하는 설문조사방법, 수산물의 품질인증제도가 대외경쟁력의 제고에 어떤 영향을 미치고 있는지에 대한 조사를 위하여 수출업체를 대상으로 수출 시장 규모의 확장 여부와 수출 판매단가의 상승 또는 수출량의 증가 등을 조사하기 위한 계량적 분석방법과 품질인증 수산물을 생산·판매하는 경영체를 대상으로 품질인증 수산물의 생산 전후의 경영개선 여부를 조사하기 위한 경영분석방법 등이 있다.

본 연구에서는 품질인증 수산물의 생산 전후의 경영성과를 비교하는 경영분석을 통하여 수산물 품질인증의 경영개선 효과분석을 한다. 왜냐하면 설문조사 방법은 품질인증의 실시에 따른 경영체의 경영자 의견을 조사하는 장점이 있지만, 구체적인 효과를 계량화하기 어려운 단점이 있으며, 수출업체를 대상으로 그 효과를 조사하는 것은 내수업체의 경영효과를 간과할 수 있기 때문이다.

2) 경영개선 효과분석 표본 선정

수산물 품질인증의 경영개선 효과분석에 필요한 기본 자료는 대차대조표와 손익계산서 등이다. 재무제표는 경영상태와 재무상태를 나타내기 때문에 공표의 의무가 있는 상장회사와 달리 비상장회사 경영체의 대표는 재무제표를 공표하거나 타인에게 알려주는 것을 꺼리는 실정이다. 따라서 168개 사(2003년 기준)에 이르는 모든 수산물 품질인증 경영체의 재무제표를 수집하여 분석하는 것이 가장 바람직하지만, 대상 경영체의 재무제표를 모두 수집하기 어렵기 때문에 국립수산물품질검사원의 도움으로 대상 경영체의 재무제표 제출을 요청하였다.

1차 자료수집 시에 품질인증을 받은 연도로부터 2년 후의 재무제표 자료를 요청한 결과 168개 경영체 중 24.4%에 해당하는 41개 경영체가 자료를 제출하였다. 이러한 41개 경영체를 대상으로 품질인증 받은 연도의 바로 직전 연도의 재무제표 자료를 2차로 요청한 결과 41개 경영체의 51.2%에 해당하는 21개 경영체로부터 자료를 수집하였다.

두 차례 모두 자료를 제출한 경영체의 재무제표를 검토한 결과, 자료가 부실한 경영체와 품질인증품목의 매출액이 전체 매출액의 5% 미만인 경영체는 분석대상 경영체에서 제외시켰으며, 최종적으로 경영개선효과분석 대상 경영체로 15개 경영체를 선정하였다.

3) 경영개선 효과분석 방법

품질인증에 따른 경영개선 효과를 분석하기 위해서는 대상 경영체로 선정된 업체의 품질인증 전·후의 재무제표를 상호 비교하여야 한다. 즉, 품질인증 전·후 매출액의 변동, 비용항목의 변동, 영업이익의 변동 등을 비교 분석함으로써 경영개선 효과를 추정할 수 있다.

먼저 조사 대상 경영체 중 표본으로 선정된 경영체의 손익계산서와 대차대조표를 기초로 경영분석을 한다. 대차대조표를 기초로 품질인증 전후로 경영체의 규모를 조사하고, 공통형 대차대조표를 작성하여 대차대조표의 주요항목인 유동자산, 고정자산, 유동부채 고정부채와 자본금 등이 차지하는 비율을 구하여 자산과 부채의 특징을 살펴보았다.

손익계산서를 기초로 품질인증 전후 수익과 비용의 크기를 조사하고, 공통형 손익계산서를 작성하여 손익계산서의 주요항목인 매출액, 매출원가, 판매관리비, 영업이익 등을 비교 분석하였다. 그리고 15개의 표본 경영체 중 품질인증 품목만 생산하는 경영체는 2개사에 불과한 것을 고려하여, 표본 경영체 15개사 중 품질인증 품목의 매출액이 전체 매출액의 50% 이상 차지하는 경영체와 50% 미만 차지하는 경영체로 분리하여 경영개선 효과를 살펴보았다.

마지막으로 매출액 영업이익률과 총자본 영업이익률을 구하여 수익성을 판단하고, 부채비율과 유동비율을 구하여 경영체의 장·단기 안전성을 분석하며, 총자산회전율과 고정자산회전율을 구하여 경영체의 자산 이용의 효율성을 측정하였다. 이 결과를 이용하여 품질인증 전·후와 품질인증 품목의 매출액 비율이 50% 이상인 경영체 집단과 50% 미만인 경영체 집단으로 나누어 수익성, 안전성과 활동성을 상호 비교·분석하여 경영개선 효과의 원인과 결과를 분석하였다.

2. 수산물 품질인증업체의 경영효과분석

가. 재무제표 분석

<표 3-13>는 분석대상 15개 경영체의 대차대조표를 구성하는 주요 항목의 평균, 최대값과 최소값을 나타내고 있으며, 각 항목 값은 품질인증 전과 비교한 품질인증 후 증가율을 나타내고 있다. 또한 대차대조표를 구성하고 있는 각 항목이 부채 및 자본총계에서 차지하는 비율을 살펴보기 위하여 공통형 대차대조표를 나타내었다.

품질인증 전 부채 및 자본총계의 평균은 715,774천 원이며, 품질인증 후 부채 및 자본총계의 평균은 1,089,453천 원으로 총자산은 증가하였다. 품질인증 전 부채 및 자본총계의 최대값은 2,763,958천 원이며, 최소값은 최대값의 0.5%인 14,027천 원이다. 그리고 경영체가 품질인증을 받은 이후 부채 및 자본총계의 최대값은 4,057,175천 원이며, 최소값은 최대값의 3.1%인 126,405천 원으로 나타나, 수산물 품질인증 품목을 생산·판매하는 경영체의 규모가 매우 다르다는 것을 알 수 있다. 이러한 결과는 경영체 규모가 대상 경영체마다 상이하기 때문에 기업의 유지·발전을 위하여, 서로 다른 경영전략의 수립과 집행이 필요하다는 것을 의미한다.

<표 3-13> 전체 표본 대상의 공통형 대차대조표

구 분	대차대조표						증가율	공통형 대차대조표					
	품질인증 전			품질인증 후				품질인증 전			품질인증 후		
	평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값		평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값
유동자산	389,449	1,235,798	867	651,769	3,104,445	10,601	19.6%	55.8%	97.8%	1.1%	57.5%	99.9%	8.4%
고정자산	326,325	2,672,627	10,718	437,684	1,765,218	190	6.0%	44.2%	98.9%	2.2%	42.5%	91.6%	0.1%
유동부채	187,619	884,100	-	318,400	1,781,795	25	122.4%	22.8%	82.0%	0.0%	26.9%	66.7%	0.0%
고정부채	100,549	610,000	-	447,649	1,701,983	-	3.7%	14.2%	58.4%	0.0%	37.0%	96.7%	0.0%
부채총계	288,169	884,100	-	766,049	3,483,778	6,383	369.6%	37.0%	92.3%	0.0%	63.9%	101.7%	5.0%
자본금	425,694	2,328,513	-	311,819	1,112,624	15,246	3.8%	58.6%	100.0%	0.0%	38.2%	95.0%	5.8%
부채 및 자본총계	715,774	2,763,958	14,027	1,089,453	4,057,175	126,405	4.6%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

공통형 대차대조표에서 보는 바와 같이 품질인증 전 유동자산과 고정자산의 비율은 각각 55.8%와 44.2%이고, 품질인증 후 유동자산과 고정자산의 비율도 각각 57.5%와 42.5%로서 품질인증 전과 비슷한 비율을 나타내고 있다.

자산 항목의 구성비는 비슷하지만, 자본조달의 원천인 부채와 자본금의 비율은 큰 차이를 나타내고 있다. 즉, 품질인증 전 부채와 자본금의 백분율은 각각 37.0%와 58.6%인데 반하여 품질인증 후 부채와 자본금의 백분율은 63.9%와 38.2%로서 부채의 비율이 상대적으로 크다. 이러한 현상이 발생한 것은 경영체의 규모 확장을 위하여 필요한 자본 조달원으로 외부에서의 차입금 위주로 이루어져 부채의 의존도가 높아진 것이 주요한 원인이라고 추론할 수 있다.

대차대조표를 구성하는 주요 항목에 대하여 품질인증 전과 품질인증 후의 증가를 알기 위하여 개별 경영체의 주요 항목의 증가율을 살펴보았다. 이러한 가운데 경영체의 규모에 따른 산술평균의 왜곡현상을 방지하기 위하여 가중평균방법으로 각 항목의 증가율을 구하였다. 개별 경영체의 대차대조표 항목 중 부채의 증가율이 369.6%로 가장 높았다. 반면, 고정부채의 증가율이 3.7%로 가장 낮고, 그 다음으로 자본금의 증가율이

3.8%로 낮은 것으로 나타났다. 이와 같이 수산물 품질인증 품목을 생산하는 경영체는 규모를 확장시키기 위하여 부채 특히, 유동부채로서 자본을 조달하고 있다는 것을 알 수 있다. 품질인증 경영체가 고정자산에 투자하기 위한 자본 조달원으로 유동부채를 사용할 경우에 상품의 판매가 어려울 경우에 경영악화로 인한 지급불능의 가능성이 높기 때문에 자본조달결정에 주의가 필요하다 할 수 있다.

<표 3-14>는 분석대상인 15개 경영체인의 손익계산서를 구성하는 주요 항목의 평균, 최대값과 최소값 등을 품질인증 전과 비교한 품질인증 후의 증가율로 표시하고 있다. 또한 손익계산서를 구성하고 있는 각 항목이 매출액에서 차지하는 비율을 살펴보기 위하여 공통형 손익계산서를 나타내었다.

<표 3-14> 전체 표본 대상의 공통형 손익계산서

구 분	손익계산서						증가율	공통형 손익계산서					
	품질인증 전			품질인증 후				품질인증 전			품질인증 후		
	평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값		평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값
매출액	994,375	3,878,014	135,489	2,363,194	7,206,917	171,229	3.7%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
매출원가	869,264	3,625,602	117,940	1,953,570	6,740,406	154,176	3.3%	86.3%	97.6%	63.4%	83.7%	95.8%	71.4%
매출 총이익	125,111	534,803	10,113	407,623	1,945,355	17,053	8.2%	13.7%	36.6%	2.4%	16.2%	28.6%	4.2%
판매비와 관리비	104,678	488,628	3,245	325,723	1,626,228	5,629	10.0%	11.6%	41.6%	1.6%	11.6%	24.9%	1.1%
영업이익	25,833	62,984	-5,427	83,558	319,127	5,823	5.8%	3.3%	7.6%	-1.3%	5.3%	14.9%	0.2%
참고 광고선전비	2,820	23,226	-	2,058	7,688	-	0.4%	0.3%	1.4%	0.0%	0.1%	0.5%	0.0%

개별 경영체의 품질인증 전 매출액의 평균은 994,375천 원이며, 품질인증 후 매출액의 평균은 2,363,194천 원으로 품질인증 후에 매출액이 증가한 것으로 나타났다. 이때, 품질인증 전 매출액의 최대값은 3,878,014천 원이고, 최소값은 최대값의 3.5%인 135,489천 원이며, 그리고 품질인증 후 매출액의 최대값은 7,206,917천 원이며, 최소값은 최대값의 2.4%인 171,229천 원으로 나타났다.

영업이익에서 품질인증전과 후의 평균을 비교해 보면, 품질인증 전 영업이익의 평

균은 25,833 천 원이었으나, 품질인증 후의 영업이익 평균은 83,558천 원으로 영업이익이 증가한 것으로 나타났다. 여기서 품질인증 전 영업이익의 최대값은 62,984천 원이며, 최소값은 -5,427천 원으로 나타났으며, 품질인증 후 영업이익의 최대값은 319,127천 원이며, 최소값은 최대값의 1.8%인 5,823천 원으로 나타났다. 분석결과, 경영규모의 크기에 따른 매출액과 영업이익의 크기는 매우 상이함을 알 수 있다.

공통형 손익계산서에서 보는 바와 같이 품질인증 전·후 항목의 구성 비율은 비슷하지만, 표본 경영체간 손익계산서 항목의 백분율은 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉, 품질인증 전 매출원가의 최대값은 97.6%, 최소값은 63.4%로서 차이가 있으며, 특히 판매관리비 비율의 최대값과 최소값은 각각 41.6%와 1.6%로 차이가 매우 큰 것으로 나타나고 있다.

손익계산서를 구성하는 주요 항목들의 품질인증 전과 품질인증 후의 증가여부를 알기 위하여 개별 경영체의 주요 항목 증가율을 구하고, 경영체의 규모에 따른 산술평균의 왜곡현상을 방지하기 위하여 대차대조표 주요 항목의 증가율을 구한 가중평균방법으로 각 항목의 증가율을 구하였다. 판매 및 일반관리비의 증가율이 10.0%로 가장 높으며, 매출원가의 증가율이 3.3%로 가장 낮은 것으로 나타났다. 또한 광고선전비의 증가율은 0.4%로 증가율이 미비하지만 품질인증품목의 홍보에 관심이 증가하고 있음을 알 수 있다. 품질인증 전·후의 매출액과 영업이익율이 증가한 것은 수산물 품질인증이 수익성 개선에 일부 기여하고 있음을 알 수 있다.

품질인증 품목의 매출액 비중별(50%미만, 50% 이상)로 표본집단의 손익계산서 주요 항목을 살펴보면, <표 3-15>에서 보는 바와 같이 품질인증 품목의 매출액이 50% 미만인 표본집단의 품질 인증 후 매출액과 매출 총이익, 그리고 영업이익 등이 모두 증가였으며, 품질인증 품목의 매출액이 50%를 초과하는 표본집단의 경우에도 품질인증 후 매출액과 매출 총이익, 그리고 영업이익 역시 증가하였다는 것을 <표 3-16>에서 알 수 있다. 그리고 <표 3-15>와 <표 3-16>를 비교하여 보면, 품질인증 품목의 매출액이 50% 미만인 표본집단의 품질인증 후 매출액의 증가율은 19.6%인데 반하여 품질인증 품목의 매출액이 50% 이상인 표본집단의 품질인증 후 매출액의 증가율은 714.9%로 50% 미만인 표본집단의 매출액 증가율보다 상대적으로 높은 것은 알 수 있다. 또한 영업이익률 증가율 역시 품질인증 품목의 매출액 비중이 50% 표본집단의 증가율은 213.9%이지만, 50% 이상인 표본집단의 영업이익률 증가율은 927.7%으로 이역시 상대적으로 높은 수치를 나타내고 있다. 이와 같이 품질인

증 품목을 생산하는 경영체의 경영성과는 개선된 것으로 나타났으며, 특히 품질인증 품목의 비중이 높은 표본집단의 경영성과가 더욱 개선되었다는 것을 알 수 있다. 그리고 품질인증 품목의 매출액 비중이 높은 표본집단이 낮은 집단보다 광고선전비의 증가율이 높다는 것은 품질인증 품목에 대한 홍보에 관심이 크다는 것을 추정할 수 있다.

<표 3-15> 품질인증 품목 매출액이 50% 미만인 경영체의 공통형 손익계산서

구 분	손익계산서						증가율	공통형 손익계산서					
	품질인증 전			품질인증 후				품질인증 전			품질인증 후		
	평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값		평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값
매출액	1,401,770	3,878,014	135,489	2,321,591	7,206,917	171,229	19.6%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
매출원가	1,228,870	3,625,602	117,940	1,994,714	6,740,406	154,176	30.5%	87.2%	97.6%	68.2%	86.7%	95.8%	73.0%
매출총이익	172,900	534,803	10,113	323,128	1,489,434	17,053	15.8%	12.8%	31.8%	2.4%	13.1%	27.0%	4.2%
판매비와 관리비	140,737	488,628	13,927	263,041	1,376,242	5,629	-25.1%	10.3%	29.1%	3.7%	10.0%	24.9%	1.1%
영업이익	32,164	62,984	-5,427	64,441	236,106	5,823	213.9%	2.4%	6.0%	-1.3%	4.6%	12.6%	0.2%
참고 광고선전비	3,686	23,226	-	2,100	7,688	-	-32.9%	0.2%	1.0%	0.0%	0.2%	0.5%	0.0%

<표 3-16> 품질인증 품목 매출액이 50% 이상인 경영체의 공통형 손익계산서

구분	손익계산서						증가율	공통형 손익계산서					
	품질인증전			품질인증후				품질인증전			품질인증후		
	평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값		평균	최대값	최소값	평균	최대값	최소값
매출액	528,781	1,472,434	195,758	2,410,739	6,805,496	701,345	714.9%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
매출원가	458,285	1,421,939	165,657	1,906,549	4,860,142	539,329	612.2%	85.3%	96.6%	63.4%	80.3%	91.4%	71.4%
매출총이익	70,496	241,561	11,034	504,189	1,945,355	60,638	1595.4%	14.7%	36.6%	3.4%	19.7%	28.6%	8.6%
판매비와 관리비	63,467	274,661	3,245	397,360	1,626,228	20,819	1989.2%	12.9%	41.6%	1.6%	13.4%	23.9%	3.0%
영업이익	18,598	33,100	7,392	105,405	319,127	39,819	927.7%	4.3%	7.6%	1.4%	6.2%	14.9%	1.0%
참고 광고선전비	1,830	9,318	-	2,010	5,087	131	118.5%	0.4%	1.4%	0.0%	0.1%	0.3%	0.0%

나. 재무비율 분석

<표 3-17>는 표본으로 선택된 품질인증 경영체를 품질인증 품목 매출액이 해당 경영체 매출액의 50% 이상인 경영체와 50% 미만인 경영체의 품질인증 전·후 수익성, 안전성, 활동성 및 성장성을 나타낸다. 기업의 주요한 경영성과인 수익성 지표로는 총자본 영업이익률, 자기자본 영업이익률과 매출액 영업이익률 등으로 구성된다. 경영체의 장·단기적 안전성 지표로는 유동비율과 부채비율 등을 사용하였다. 그리고 자산의 이용정도를 나타내는 활동성 지표는 총자산회전율과 고정자산회전율 등이며, 성장성 지표는 영업이익 증가율을 사용하였다.

분석결과, 표본 경영체 중 품질인증 품목의 매출액이 전체 매출액의 50%미만인 표본집단의 수익성과 성장성은 품질인증 전보다 품질인증 이후에 나아졌다. 총자본 영업이익률은 품질인증 전보다 1.2% 증가한 6.4%이며, 매출액 영업이익률은 0.4% 증가한 3.0%로 수익성이 개선되었다. 그리고 단기 안전성을 나타내는 유동비율은 매우 양호해졌으며, 장기적 안전성을 나타내는 부채비율는 53.3%에서 85.6%로 증가하여 안전성이 악화되었음을 알 수 있다. 그리고 총자산회전율은 품질인증 전·후의 값이 동일하지만, 고정자산회전율은 품질인증 전보다 낮은 36.7회이지만 고정자산의 이용정도가 매우 양호하다는 것을 알 수 있다.

품질인증 품목의 매출액이 전체 매출액의 50% 이상 차지하는 표본집단의 수익성과 성장성은 나아졌다. 단기 안전성을 나타내는 유동비율은 매우 양호한 것으로 나타났고, 부채비율은 29.1%에서 55.6%로 증가하였지만, 비교적 장기적 안전성이 있다고 판단할 수 있다. 총자본 영업이익률은 품질인증 전보다 6.6% 증가한 8.9%이며, 매출액 영업이익률은 1.5% 증가한 3.0%로 수익성이 개선된 반면에 자기자본 영업이익율은 58.0% 증가한 62.0%로 나타났다. 이와 같이 자기자본 영업이익률이 크게 증가한 이유는 총자본에서 차지하는 부채의 비중이 커지고, 영업이익이 증가하여 손익확대효과가 발생하였기 때문이다. 단기 안전성을 나타내는 유동비율은 매우 양호해졌으며, 장기적 안전성을 나타내는 부채비율는 29.0%에서 55.6%로 증가하였다. 그리고 품질인증 후 총자산회전율은 품질인증 전보다 1.4회가 증가한 2.0회로 높아졌으며, 고정자산회전율은 7.5회로 고정자산의 이용 효율성이 높다는 것을 알 수 있다.

품질인증 품목 매출액이 전체 매출액의 50% 이상 차지하는 표본집단의 총자본 영업이익률과 50% 미만인 표본집단을 비교하여 보면, 50% 이상을 차지하는 표본집

단의 매출액 영업이익률 값이 더 높은 것으로 분석되었다.

<표 3-17> 품질인증 비중별 재무비율

구 분		수익성			안전성		활동성		성장성
		총자본 영업이익률	자기자본 영업이익률	매출액 영업이익률	유동 비율	부채 비율	총자산 회전율	고정자산 회전율	영업이익 증가율
50% 미만	품질인증전	5.2	16.0	2.6	8,834.0	53.3	2.3	44.1	-
	품질인증후	6.4	73.7	3.0	73,100.6	85.6	2.3	36.7	213.9
50% 이상	품질인증전	2.3	4.0	5.5	322.1	29.0	0.6	8.8	-
	품질인증후	8.9	62.0	7.0	2,553.3	55.6	2.0	7.5	927.7

품질인증 품목의 매출액 50% 미만인 표본집단과 50% 이상인 표본집단의 품질인증 전후의 총 자본 영업이익률과 매출액 영업이익률을 살펴본 결과, 50% 이상인 표본집단 뿐만 아니라 50% 미만인 표본집단에서도 품질인증전보다 품질인증 후의 총자본 영업이익률과 매출액 영업이익률이 높았으며, 특히, 품질인증품목을 생산한 이루 수익성이 보다 크게 나타난 것으로 분석되었다. 그리고 성장성을 나타내는 영업이익 증가율도 품질인증 품목의 매출액이 50% 이상인 표본집단이 높았다. 이상의 결과로 볼 때 품질인증 품목의 생산이 기업의 경영개선에 긍정적인 영향을 주고 있음을 알 수 있다.

제4절 농산물 품질인증제도의 운영실태

1. 농산물 품질인증제도의 일반현황

가. 농산물 품질인증품목의 목적

농산물 품질인증제도는 농산물 또는 농식품의 품질 고급화와 안전성 제고하고 소비자들에게는 건강 지향적인 욕구의 충족과 생산자에게는 환경 보존적인 생산에 대

한 적절한 인센티브를 제공하기 위한 하나의 수단으로 사용되고 있다.

농산물은 그동안 생산과정에서 생산성 증대와 보다 높은 가격을 받기 위하여 화학비료 및 농약의 과다 사용으로 인하여 소비자들의 건강에 위해를 주었을 뿐만 아니라, 토양의 오염과 산성화, 수질 오염 등의 환경문제를 일으키고 있다. 따라서 높은 품질의 안전한 농산물을 생산하여 소비하는 것은 소비자와 생산자, 그리고 정부의 공통적인 관심사로 부각되고 있다.

그러나 문제는 농산물 또는 식품의 안전성 및 영양 등은 구매과정에서나 구매 후에도 잘 알지 못하는 상황이 발생하고 있다는 점이다. 즉, 대부분의 농산물에 있어 생산과 소비가 분리되어 있기 때문에 최종으로 구매하는 소비자들은 농산물의 농약잔류여부나 중금속 함유 여부, 영양정도 등 생산된 농산물에 대한 정확한 정보를 가지고 있지 않아 품질에 대한 객관적인 평가를 내리기 어려운 상황에 있다.

특히, 농약성분이 전혀 없고 유기질 비료만 사용한 유기재배, 재배과정에서 농약을 전혀 쓰지 않거나 상대적으로 적게 입하는 무농약 또는 저농약재배 등 안전성과 품질여부는 생산 농민만이 정확한 정보를 가지고 있으며, 소비자는 구매 농산물에 대하여 생산자가 제공하는 정보 또는 극히 제한적인 정보만으로 생산 농산물에 대한 정확한 이력을 알기는 어려운 상황이다. 따라서 사회적으로 농산물의 품질을 높이고 소비자들에게 안전한 농산물을 공급하는 시장체계를 구축하고자 하는 보완수단이 필요하여, 농산물 품질인증 및 보증 그리고 농산물의 브랜드화, 안전성검사의 강화 등의 제도가 도입되었다.

나. 농산물 품질인증제도의 추진경과 및 인증절차

농산물에 대한 품질검사는 1992년까지만 해도 일부 지역농협이나 작목반 단위로 지역특산품의 품질에 대해 자율검사를 실시하는 수준에서 이루어졌다. 그러나 지방자치단체의 시장·군수나 농촌지도소장이 지역 특산물의 품질을 보증하는 이러한 제도는 형식에 치우친 품질검사기준, 보증내용의 통일성 결여, 포장외부표시의 내용부실, 그리고 산지 또는 품질상태를 속이는 부정행위가 발생하는 등의 문제점을 나타내었다.

이에 농림부에서는 농수산물 유통구조개선대책의 일환으로 지역특산품에 대한 품질인증을 공공기관인 국립농산물검사소[25](현 국립농산물품질관리원)가 주체가 되어

인증제도를 시행함으로써 소비자의 신뢰도 제고 및 농산물 품질인증품에 대한 공신력을 부여함과 동시에 객관성을 확보하기 위하여 인증제도 정책을 추진하였다.

1992년 7월 1일부터 수입농산물과 경쟁할 수 있는 우리 농산물의 개발, 전국적 명성을 지닌 명품과 지역 일품운동의 지속적 전개 및 발굴과 그에 따른 성과 보상, 생산조건에 따른 인증으로 안전 농산물에 대한 소비자 신뢰 구축 및 소비자 입맛에 맞는 농산물 생산 공급체계의 확보를 목적으로 품질인증제도를 도입하였다.

이에 법적인 시행근거가 되는 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」이 1993년 6월 제정됨으로써 품질인증제도를 본격적으로 운영할 수 있게 되었으며, 품질인증대상품목을 선정한 후 품질인증 심사기준을 통과하는 농산물의 포장에 품(品)자를 형상화한 마크가 부여됨으로써 소비자들이 쉽게 식별할 수 있게 하였다. 이렇게 시작된 품질인증제도의 경과 과정을 살펴보면, 1993년 12월에는 신선채소, 쌀의 유기재배 및 무농약재배 등 유기농산물에 대한 품질인증제를 실시하였으며, 1995년에는 한우고기와 자연방사닭 유정란 등 축산물에 대해서도 품질인증제도를 실시하였다.

1996년 3월에는 '저농약' 농산물에 대한 품질인증을 실시하여, '유기', '무농약', '일반' 등 기존 3단계 인증에서 '유기', '무농약', '저농약', '일반' 등의 4단계 품질인증으로 확대하였고, 과실류에 대한 저농약 재배로까지 품질인증을 추가하여 대상품목을 확대하였다. 1998년 12월에는 「환경농업육성법」이 발효되어 품질인증에 대한 적용 법률이 이원화되었는데, 품질인증 조건 중에서 일반재배 품질인증품은 기존 법률인 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」의 적용을, 환경농산물인 유기재배, 무농약, 저농약 품질인증품은 「환경농업육성법」의 적용을 받게 되었다. 그리고 2001년 7월부터 본격적으로 일반 품질인증제도와 친환경농산물 인증제를 구분하여 시행하고 있다.

이러한 농산물 품질인증품과 친환경인증품목의 차이점은 품질인증농산물은 맛 등 품질이 우수하거나 특징적으로 재배한 농산물을 대상으로 인증을 부여하는데 반하여, 친환경농산물은 비료·농약을 사용하지 않거나 적게 사용한 농산물을 대상으로 인증을 부여하는데 있다.

25) 국립농산물품질관리원은 1949년 1월 농산물검사법 제정에 의해 농산물검사소 발족하였으며, 이후 1962년 12월 국립농산물검사소로 개칭하였고, 1992년 7월 농산물품질인증제도를 시행하는 등 업무영역의 확장과 기능 확충을 거쳐 1999년 7월 국립농산물품질관리원으로 재개칭하였음. 2004년 6월 현재 전국에 걸쳐 9개 지원 84개의 출장소가 운영되고 있음.

농산물 품질인증대상 품목은 곡류와 과실류, 채소류, 서류・특용작물, 그리고 축산물류 등으로 구분할 수 있으며, 각 품질인증대상품목은 생산조건과 농약의 사용, 그리고 농산물 품질에 따라 4단계의 품질인증마크를 부여받고 있다(<표 3-18> 참조).

<표 3-18> 농산물 품질인증 대상품목

구 분	품 목
1. 곡 류(13)	쌀, 찹쌀, 현미, 찰쌀보리쌀, 차좁쌀, 율무쌀, 검정콩, 흰콩, 붉은팥, 찰수수쌀, 수수쌀, 기장쌀, 찰옥수수쌀
2. 과실류(19)	사과, 배, 단감, 곶감, 감귤, 금감, 복숭아, 자두, 포도, 밤, 참다래, 유자, 건대추, 깐잣, 호두, 청견탄골, 한라봉, 개량머루, 떫은감(갑주백목)
3. 채소류(15)	토마토, 방울토마토, 건고추, 애호박, 가지, 참외, 수박, 조롱수박, 메론, 풋옥수수, 양파, 마늘, 더덕, 도라지, 마
4. 서류·특용 작물류(16)	감자, 고구마, 참깨, 느타리버섯, 마른표고버섯, 생표고버섯, 팽이버섯, 영지버섯, 영지버섯(절편), 새송이버섯, 큰송이버섯, 치커리(절편), 둥굴레, 홍화씨, 건조누에, 수삼
5. 축산물류(4)	한우고기, 돼지고기, 닭고기, 계란

자료 : 국립농산물품질관리원(http://www.naqs.go.kr/).

농산물 품질인증품목의 인증을 부여받기 위해서는 일정한 심사기준을 통해 기준에 부합하는 품목에 대하여 인증을 부여하고 있는데, 이러한 품질인증의 심사항목은 농림산물의 경우, 생산자의 자질 및 능력, 산지 유명도 및 성가도, 대외신용도, 출하여건 및 판매처 확보, 생산포장 입지, 생산기술 수준, 생산시설 및 자재(종자 등), 자체 품지 관리 수준, 품질관리 열의도, 품질관리시설 및 기자재 등의 10가지 항목에 대하여 심사를 하며, 축산물의 경우, 생산자의 자질 및 능력, 산지 유명도 및 성가도, 대외신용도, 사육규모, 축사(생산지) 입지, 사양기술 수준, 사육시설 및 기자재, 자체 품질 관리 수준, 품질관리열의도, 안전성 확보 및 유해물질 검출 여부, 판매처 확보 등 11가지에 항목에 대하여 심사를 하고 있다(<표 3-19> 참조).

<표 3-19> 농산물 품질인증대상품목의 심사기준

번호	구 분		항목 내용	비고
	농림산물	축산물		
1	생산자의 자질 및 능력	생산자의 자질 및 능력	○조직·생산능력이 5년 이상이고, 생산자단체 또는 전업농업인(전업축산농가)으로서 고품질의 생산품을 생산할 의지가 있는 자	
2	산지 유명도 및 성가도	산지 유명도 및 성가도	○산지유명도가 전국적 인지도를 가지며, 인증품으로서의 성가도가 매우 높을 것. ○산지 유명도와 특징적 사육방법에 의한 생산물	
3	대외 신용도	대외 신용도	○자체 상표를 개발하여 사용한 경력 ○브랜드를 상표등록하였거나, 자체 브랜드 개발 유무	
4	출하여건 및 판매처 확보	사육규모	○안정적인 판매처에 지속적 공급가능여부 ○지속적인 공급이 가능한 정도의 사육규모	
5	생산포장 입지	축사(생산지) 입지	○주변환경이 유해물질의 반산 등 오염우려가 없으며, 자연적 재해 우려가 없을 것 ○주변에 토양·수질·대기오염의 영향과 자연적 재해요소가 없을 것	
6	생산기술 수준	사양기술 수준	○품질기준, 크기 및 무게기준 등 품질수준 확보 여부 ○목표 품질수준 확보를 위한 해당 자격증 소지 여부	
7	생산시설 및 자재(종자 등)	사육시설 및 기자재	○품질기준, 크기 및 무게 기준 등 품질수준 확보를 위한 시설과 자재(종자 등)의 갖추어야 할 것 ○목표 품질규격 수준을 확보하기 위한 자동화시설 및 기자재의 확보 유무	
8	자체 품질 관리 수준	자체 품질 관리 수준	○영농일지 기록유무 및 우수한 사후관리 여부 ○질병 및 이상육 발생 등의 예방을 위해 일정한 품질관리 프로그램 실시여부	
9	품질관리열의도	품질관리열의도	○행정·지도기관·단체에서 주관하는 교육 참가여부	
10	품질관리시설 및 기자재	안전성 확보 및 유해물질 검출 여부	○생산작업 및 품질관리에 필요한 저장, 가공, 선별, 포장시설 및 기자재와 수송수단 확보여부 ○호르몬 제제를 사용하지 않고, 동물의약품의 안전사용기준 규정준수여부	
11		판매처 확보	○일정한 판매처 확보여부 및 지속적 출하가 가능한지에 대한 여부	

자료 : 국립농산물품질검사원(http://www.naqs.go.kr/)의 농산물 품질인증대상품목 중 과채류와 육류의 심사기준을 재정리하였음.

이러한 품질인증 심사항목은 재배 및 생산조건에 따라 다음의 <표 3-20>과 같이 나누어 질 수 있는데, 농산물의 경우, 재배토양, 재배용수, 재배품에 대한 포장, 기타 농약 잔류치 및 농약안전사용기준의 준수, 농촌지도소의 추천 시비량 등에 의하여 유기재배, 무농약재배, 저농약재배, 일반재배 등으로 구분하고 있으며, 축산물인 경우, 약품 휴약기간과 비육제 투입 요건 등 사육조건에 따라 전통한우로, 그리고 닭의 경우, 호르몬제 사용과 자연방사 등 사육조건에 의해 자연방사 유정란 등의 품질인증을 받고 있다.

<표 3-20> 생산조건에 따른 품질인증 세부 기준

구 분		세부 기준	비 고
1	유기재배	○ 화학합성농약과 화학비료를 전혀 사용하지 않고 재배 - 재배포장 : 유기재배를 3년 이상 실시한 포장일 것 - 재배토양 : 오염물질은 토양환경보전법의 우려기준 이하이고 유기물함량은 3% 이상일 것 - 재배용수 : 상수원수 2급(하천수, 호소수) 또는 농업용수(지하수) 이상일 것	
2	무농약재배	○ 화학합성농약을 전혀 사용하지 않고 재배 - 재배포장 : 주위환경이 오염 우려가 없으며, 청결하고 깨끗할 것 - 재배토양 : 유기재배와 동일 - 재배용수 : 유기재배와 동일	
3	저농약재배	○ 저농약재배 : 화학합성농약을 일반재배의 1/2 이하 사용하여 재배 - 재배포장, 토양, 용수 : 무농약재배와 동일 - 기타 : 생산된 농산물은 보건복지부 고시 농약 잔류 허용기준치의 1/2 이하일 것	
4	일반재배	○ 화학합성농약과 화학비료를 적정하게 사용하여 재배 - 재배포장 : 무농약재배와 동일 - 재배용수 : 농업용수 이상 - 기타 : 농약안전사용기준의 준수, 농촌지도소의 추천시비량 준수	
5	축산물	○ 전문기관이 인증하는 전통한우로 사육기간 및 동물약품 휴약기간을 준수하고 비육제를 투약하지 않는 사육조건 - 거세육성 비육 : 생후 6개월 이내에 거세하여 24개월령 이상 사육하고 생체중 550kg 이상 출하 - 육성비육 : 생후 22개월 이상 육성 비육하고, 생체중 550kg 이상 출하	
	닭고기	- 도체중량 0.6 ~1.5의 육등급을 가지며, 동물약품 휴약기간을 준수하고 비육제를 투약하지 않은 사육조건	
	자연방사 유정란	- 채식가능 초지에서 배합사료에 호르몬제, 항생제를 전혀 사용하지 않고, 자연방사하여 산란하게 하는 조건	

자료 : 국립농산물품질검사원(http://www.naqs.go.kr/).

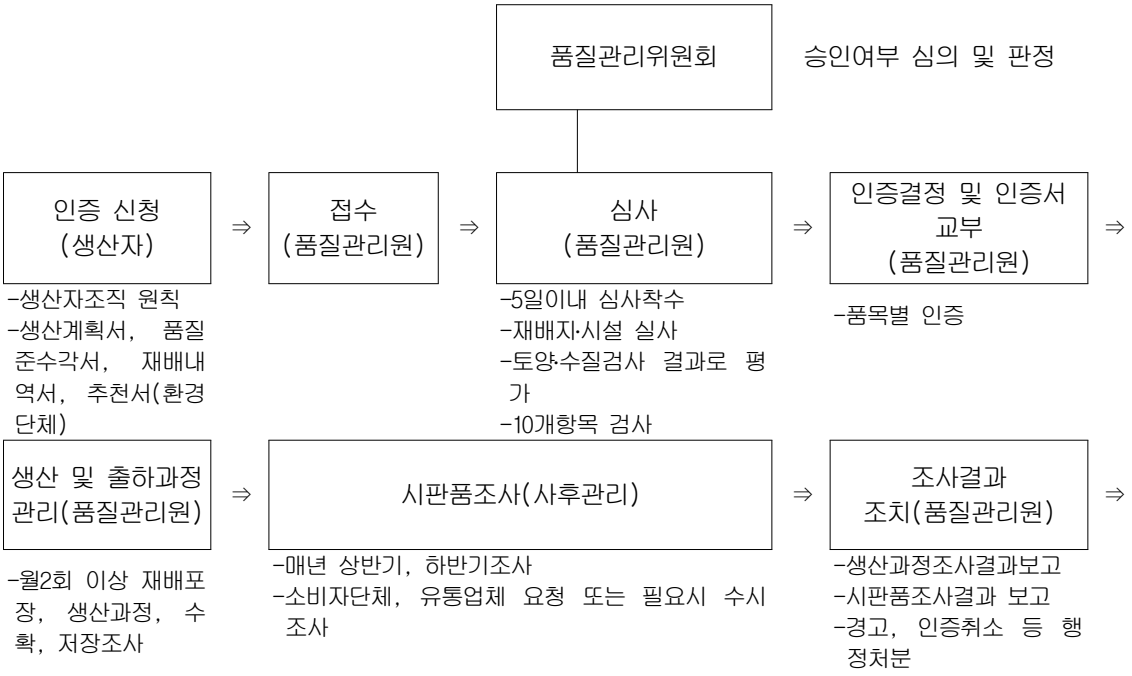
다. 농산물 품질인증제도의 추진절차

농산물 품질인증의 절차는 우선 품질인증을 받고자 하는 생산자가 생산계획서 및 기타 심사에 필요한 서류를 작성하여 국립농산물품질검사원 지원 또는 시·군 출장소에 제출하고, 국립농산물품질검사원은 제출된 서류의 심사를 통하여 인증여부를 결정하여 인증서를 교부하는 절차를 거치고 있다(<그림 3-5> 참조).

품질인증은 신청시기는 연중신청이 가능하고, 농산물에 품질인증을 받은 업체가 품질인증을 연장할 때는 2년에 한번씩 계속 승인 신청을 하도록 규정되어 있으며, 품질인증 신청시 생산자는 신청서, 추천서 등을 제출해야 한다.

이러한 품질인증품목에 대한 내용물과 표시사항의 일치여부 등 시판품 조사와 인증업체에 대한 정기 조사를 실시하고 있다.

<그림 3-5> 농산물 품질인증 절차



자료 : 국립농산물품질관리원(http://www.naqs.go.kr).

2. 농산물 품질인증제도의 운영실태

가. 농산물 품질인증품의 생산 현황

2003년 기준, 농산물 품질인증품의 출하실적은 곡류, 과실류, 채소류, 서류, 특작류, 축산물류 등 6개 인증대상 품종에 60개 품목이 250천 톤의 출하하였다. 이는 2002년 245천 톤보다 1.9% 정도 증가한 것으로(<표 3-21> 참조), 2003년 하절기 지속된 강우와 태풍 "매미"의 피해로 인증품 뿐만 아니라 일반 농산물의 생산량까지 감소되었음에도 불구하고, 145개 시·군에서 쌀(곡류)을 비롯한 채소류와 서류의 생산량이 증가하여 전년보다 출하량이 약간 증가한 것으로 나타났다.

<표 3-21> 농산물 품질인증품 출하현황

(단위 : 개, 호, 톤, %)

구 분		계	곡류	과실류	채소류	서류	특작류	축산물류
품목수		60	13	17	14	1	11	4
농가수		59,048	48,185	7,511	1,821	34	633	864
출하량	2003	250,472	152,292	60,860	19,029	260	1,775	16,256
	2002	245,683	135,002	72,913	16,036	83	2,125	19,524
	'02/'03	101.9	112.8	83.5	118.7	313.3	83.5	83.3

자료 : 국립농산물품질관리원 내부자료.

2003년 품목별 출하실적을 살펴보면, 곡류가 전체 출하량의 60% 차지하며 가장 많은 출하실적을 나타냈으며, 전년도와 비교하면 5%의 출하량 증가를 나타냈다. 채소류는 전체 농산물 품질인증품의 출하량 중 8% 정도를 차지하는 것으로 나타났으며, 전년도 품질인증품목의 출하비중보다 약 1.5%정도 증가한 것으로 나타났다. 반면 과실류와 축산물류는 강우와 태풍의 영향으로 2002년 전체 농산물 인증품목의 출하량 비중인 30%, 7.9%보다 각각 6%와 1.5%가 감소한 60천 톤과 16천 톤의 출하

량을 나타내, 농산물 중에서도 기상악화 등의 영향을 가장 많이 받은 인증품목으로 나타났다. 이밖에도 서류와 특작류도 농산물 품질인증품에서 차지하는 비중은 미미하나(각각 0.1%, 0.7%), 2002년에 비해서는 서류는 310%의 증가율을, 특작류는 16%의 감소율을 나타냈다.

시도별 출하실적을 살펴보면, 농산물 품질인증품을 가장 많이 생산한 지역은 강원도로 전체 생산량의 23%인 58천 톤을 생산하였으며, 다음으로 경기도가 56천 톤(22%), 경상북도가 32천 톤(13%)의 순으로 나타났다.

지역별 품종별 출하실적을 살펴보면 강원도의 경우, 가장 많은 출하실적을 나타낸 품종은 곡류로서 전체 인증품목 출하량 58천 톤 중 86%를 차지한 것으로 나타났으며, 다음으로 채소류가 6% 정도의 출하실적을 나타냈다. 반면, 서류 및 특용작물의 생산량은 다른 인증품목에 비하여 상대적으로 낮은 출하실적을 나타냈다(<표 3-22> 참조).

<표 3-22> 시・도별 농산물 품질인증품의 출하실적(2003년 기준)

(단위 : 톤)

시・도	곡류	과실류	서류	채소류	축산물류	특용작물	합계
경기	44,627	10,138	-	-	760	286	55,811
강원	49,776	2,600	6	3,405	1,632	255	57,674
충북	3,923	8,498	-	9,128	363	726	22,637
충남	8,270	9,537	-	201	312	3	18,322
전북	14,069	5,119	215	450	93	24	19,970
전남	7,218	4,256	-	3,036	95	343	14,948
경북	19,243	8,951	-	809	3,377	52	32,432
경남	2,893	4,754	-	109	1,074	86	8,915
제주	10	5,879	39	-	7,595	-	13,523
대구	109	-	-	1,890	955	-	2,954

<표 3-22> 계속

(단위 : 톤)

시・도	곡류	과실류	서류	채소류	축산물류	특용작물	합계
대구	109	-	-	1,890	955	-	2,954
인천	2,156	362	-	-	-	1	2,519
대전	-	525	-	-	-	-	525
광주	-	63	-	-	-	-	63
울산	-	179	-	-	-	-	179
합계	152,292	60,680	260	19,029	16,256	1,775	250,472

자료 : 국립농산물품질관리원 내부자료.

경기도의 경우에도 다른 인증품목보다 곡류가 차지하는 비중이 상대적으로 매우 높은 것으로 나타나고 있는데, 전체 인증품 출하량의 80%가 곡류이고, 다음으로 과실류가 10천 톤을 나타내 18%의 비중을 나타냈다. 반면, 서류와 채소류 출하실적이 전혀 없고, 특용작물 및 축산물류의 출하실적은 곡류와 채소류에 비하여 상대적으로 매우 미미한 수준에 머물고 있는 것으로 나타났다.

품목별 지역별 출하실적을 살펴보면, 충청지역과 전북지역에서는 과실류가 다른 인증품목에 비하여 상대적으로 많이 출하하는 것으로 나타났으며, 채소류는 강원지역과 충북지역에서 주로 출하되는 것으로 나타나고 있다. 이러한 이유는 재배 여건이 해당 품목을 생산하기에 유리한 지형과 기온 등의 산지의 특성을 갖추었을 뿐만 아니라, 신선도의 유지관리에 있어서 서울을 비롯한 대도시 소비권과의 인접성 및 접근성에 있어 유리하며, 다른 지역보다 상대적으로 낮은 생산비용 등의 이유로 인하여 가격 및 유통・판매에 있어 다른 지역에 비하여 경쟁력을 가질 수 있는 요인을 지니고 있기 때문인 것으로 판단된다.

지원별・종류별 인증건수 및 농가수 현황을 살펴보면, 지원별로 인증건수가 가장 많은 지원은 충남지원으로 총 164건을 인증하였으며, 다음으로 충북이 148건, 경기

가 147건, 강원이 141건의 순으로 나타났다. 반면, 제주와 경남지역의 인증 건수가 상대적으로 적게 나타났고 있는데, 이는 제주 지역이 갖는 생산여건과 상대적으로 품질인증품목을 구매할 수 있는 소비층이 작다는 점과 함께 서울을 비롯한 수도권으로의 출하여건이 다른 지역에 비하여 불리하다는 점 등이 복합적으로 작용하기 때문인 것으로 보인다. 지원별 인증농가 호수역시 인증건수와 비례하여 나타나고 있는데, 경기지원이 16,178호로 가장 많았으며, 다음으로 경북지원이 11,113호, 강원이 7,486호 등의 순이었으며, 인증 건당 경기지원이 평균 110호로 가장 많았으며, 제주지원이 평균 16호로 가장 적은 것으로 나타났다(<표 3-23> 참조).

<표 3-23> 지원별 · 종류별 인증건수 및 농가수(2003년 기준)

(단위 : 톤)

시 · 도	구분	곡류	과실류	서류	채소류	축산물류	특용작물	합계
경기	인증건수	46	83	-	-	15	3	147
	농가호수	15,250	829	-	-	96	3	16,178
강원	인증건수	53	34	1	24	18	11	141
	농가호수	6,409	229	12	495	284	57	7,486
충남	인증건수	28	116	-	6	8	6	164
	농가호수	3,899	1,134	-	34	12	6	5,085
전북	인증건수	27	53	1	8	3	5	97
	농가호수	5,303	370	17	169	8	55	5,922
전남	인증건수	21	57	1	13	5	13	110
	농가호수	3,233	522	4	372	5	68	4,204
경북	인증건수	19	70	-	10	18	8	125
	농가호수	9,514	1,117	-	169	226	87	11,113
경남	인증건수	13	77	-	4	6	9	109
	농가호수	2,670	587	-	196	49	310	3,812

<표 3-23> 계속

시・도	구분	곡류	과실류	서류	채소류	축산물류	특용작물	합계
제주	인증건수	1	124	1	-	6	-	132
	농가호수	37	1,973	1	-	159	-	2,170
합계	인증건수	232	698	4	82	89	68	1,173
	농가호수	48,185	7,511	34	1,821	864	633	59,048

자료 : 국립농산물품질관리원 내부자료.

나. 농산물 품질인증에 관한 사후관리

농산물 품질인증품목의 사후관리는 생산・출하과정에서의 조사와 시판품 조사 등으로 구분되고 있다. 2003년 기준, 생산 및 출하과정조사는 총 3,741회에 적발된 건수는 모두 32건으로 나타났다(<표 3-24> 참조).

주요 위법행위에 대한 적발건수를 살펴보면, '규격기준위반'이 15건으로 가장 많았으며, 다음으로 '인증품 생산곤란'이 8건, '표시위반'이 6건 등으로 나타났으며, 지역별로는 강원지원이 13건, 경북이 10건, 경기, 충남, 전남지원이 각각 2건 등의 순으로 적발 실적을 나타나 인증건수와 출하실적에 따라 위법행위가 상대적으로 증가한 것으로 나타나고 있다.

시판품에 대한 조사결과를 살펴보면, 2003년 기준 1,626회의 조사에 총 45건의 위법행위에 대하여 적발한 것으로 나타났다. 지원별 시판품 적발건수를 살펴보면, 경기지원이 23건, 전남이 10건, 그리고 강원, 전북, 경남지원이 각각 3건을 적발하여 '자체처분' 또는 '타 생산지 지원에 통보'하는 등의 행정처분을 실시한 것으로 나타났다. 생산 및 시판품 조사과정 중 행정조치 사항을 살펴보면, 총 77건의 행정처분 중 '시정명령'이 30건으로 가장 많았으며, '표시정지 3개월'이 24건, '인증취소'가 13건 등의 순으로 행정 처분을 한 것으로 나타났으며, 이러한 행정처분 실적은 전년도의 41건('시정명령' 17건, '표시정지 3개월' 12건, '인증취소' 2건 등)과 비교하여 볼 때, 약 2배정도 증가한 것으로 나타나고 있다.

<표 3-24> 지원별 · 종류별 인증건수 및 농가수(2003년 기준)

(단위 : 톤)

시 · 도	구분	고발	인증취소	표시정지 3월	표시정지 1월	시정명령	합계
경기	생산과정	-	-	2	-	-	2
	시판품	1	-	1	2	1	5
	계	1	-	3	2	1	7
강원	생산과정	-	6	-	1	6	13
	시판품	-	-	-	-	-	0
	계	-	6	-	1	6	13
충북	생산과정	-	1	-	-	-	1
	시판품	-	-	1	-	1	2
	계	-	1	1	-	1	3
충남	생산과정	-	-	2	-	-	2
	시판품	-	-	4	3	10	17
	계	-	-	6	3	10	19
전북	생산과정	-	1	-	-	-	1
	시판품	-	-	2	1	-	3
	계	-	1	2	1	-	4
전남	생산과정	-	1	1	-	-	2
	시판품	-	1	7	1	1	10
	계	-	2	8	1	1	12
경북	생산과정	-	3	-	-	7	10
	시판품	-	-	1	1	-	2
	계	-	3	1	1	7	12
경남	생산과정	-	-	-	-	-	0
	시판품	-	-	2	-	2	4
	계	-	-	2	-	2	4
제주	생산과정	-	-	1	-	2	1
	시판품	-	-	-	-	-	2
	계	-	-	1	-	2	3
합계	생산과정	0	12	6	1	13	32
	시판품	1	1	18	8	17	45
	계	-1	13	24	9	30	77

자료 : 국립농산물품질관리원 내부자료.

3. 친환경농산물인증제도와의 차이점

국내외적인 환경변화로 인하여 농산물 품질인증제도 이외의 인증제도가 필요하게 되어 친환경농산물인증제도를 시행하게 되었다. 국내적으로는 그동안 증산위주의 고투입 농법에 의존해온 결과 농업환경이 악화되어 지속가능한 농업생산을 위협하고 있고, 지나친 농약사용은 토양미생물, 천적감소 등 생태계 교란, 수질오염 및 농산물의 농약잔류 등의 문제를 발생시키고 있었으며, 국제적으로는 농업·환경·무역의 연계논의가 강화되고, Codex에서는 유기농산물에 대한 기준을 새로 도입하는 등 관련 국제규범이 제정됨으로써 국내농업에 미치는 영향이 점차 커질 전망됨으로써, 이에 환경보전 및 식품안전에 대한 국민의 관심 제고 및 적극적인 대응 필요하게 되어 친환경농산물 인증제도를 시행하게 되었다.

농산물의 품질인증제도는 앞서 설명한바와 같이 UR타결 이후 농어촌구조개선대책 및 농어촌발전대책의 일환으로 생산자에게는 소득증대를, 소비자에게는 안전한 농산물을 공급하여 생산자와 소비자간의 신뢰를 구축하는 농산물 공급체계를 확립하고자 시행한 제도로서 2001년 7월부터는 일반 품질인증제도와 친환경농산물 인증제를 구분하여 시행하고 있다.

이러한 친환경농산물제도는 농업의 환경보전 기능을 증대시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이며, 일반농산물을 친환경농산물로 허위 또는 둔갑 표시하는 것으로부터 생산자·소비자를 보호하여 유통과정에서의 신뢰구축으로 친환경농산물 생산·공급체계 확립에 그 목적이 있어, 농산물 품질인증제도의 목적에 있어 차이점을 보이고 있다. 또한 농산물 품질인증품은 맛 등 품질이 우수하거나 특징적으로 재배한 농산물을 대상으로 하고 있는 반면, 친환경농산물은 비료·농약을 사용하지 않거나 적게 사용한 농산물을 대상으로 한다는 점에 있어서도 차이점을 나타내고 있다(<표 3-25> 참조).

친환경농산물 인증제도는 법적 근거에 있어서도 농산물 품질인증제도와 다른 근거를 가지고 있는데, 농산물 품질인증제도가 「농산물품질관리법」 제5조(품질인증) 및 제7조(품질인증기관의 지정 등) 등에 의거하여 「농산물품질관리법시행령」과 「농산물품질관리법시행규칙」, 그리고 「농산물품질인증에관한규정」(농림부고시제 2003-54호) 및 「농산물품질인증에관한세부실시요령」(농관원고시 제2004-2호)에 그

근거를 두고 있는데 반하여, 친환경농산물 인증제도는 「친환경농업육성법」 제17조, 제17조의 3, 「친환경농업육성법시행규칙」제8조, 제9조, 제14조 내지 제17조 등에 그 근거를 두고 있다.

<표 3-25> 농산물 품질인증품목과 환경농산물 품목간의 인증대상

품질인증 농산물		환경 농산물	
유기 재배	○3년 이상 농약과 비료를 전혀 사용하지 않고 재배한 농산물	유기 농산물	○3년 이상 농약과 화학비료를 전혀 사용하지 않고 재배한 농산물
무농약 재배	○농약을 전혀 사용하지 않고 재배한 농산물	전환기유기농산물	○1년 이상 농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물
저농약 재배	○농약을 일반 재배의 1/2 이하로 사용해 재배한 농산물	무농약 농산물	○농약은 사용하지 않고 화학비료는 권장시비량을 준수하여 재배한 농산물
일반 재배	○품질이 뛰어난 것으로 농약과 비료를 적정하게 사용해 재배한 농산물	저농약 농산물	○농약은 안전사용 기준의 이하, 화학비료는 권장시비량을 준수하여 재배한 농산물

자료 : 국립농산물품질검사원.

친환경농산물의 인증과정은 인증신청 → 인증심사 → 심사결과통보 → 생산·출하과정조사 → 시판품 조사 등의 절차를 따르고 있으며, 인증방법은 생산농가가 희망하는 경우 생산여건과 품질관리상태를 심사하여 인증여부를 통보해 주고, 생산·출하과정 조사를 거쳐 적격품에 한해 인증표지 표시 후 출하하도록 규정하고 있다. 사후관리로는 내용물과 표시사항의 일치여부 등 인증품에 대한 시판품 조사를 하며, 조사결과 인증 기준위반 등 이상품 발견시에는 행정처분 및 고발조치 등의 처분을 내리고 있다.

친환경인증농산물의 종류는 <표 3-25>에서 나타나는 바와 같이, 농산물의 경우, 유기농산물, 전환기유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물 등 4종류가 있으며, 축산물의 경우는 유기축산물, 전환기유기축산물 등 2종류가 있다. 이러한 인증기준으로는 농산물의 경우, 경영관리, 재배포장 용수 종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등에 대한 심사를 하며, 축산물은 사육장 및 사육조건, 자급사료기반, 가축의 출처 및 입식, 사료 및 영양관리, 동물복지 및 질병관리, 품질관리 등에 대한

심사를 하고 있다.

친환경농산물의 인증업무는 기존 농산물 품질인증제도와는 달리 국립농산물품질관리원의 지도 감독하에, 농산물품질관리원과 민간전문인증기관이 인증업무를 위탁받아 공동으로 업무를 수행하고 있다. 현재 전문인증기관으로 지정된 기관은 (사)흙살림을 비롯한 7개 기관이 지정되어 있다(<표 3-26> 참조).

<표 3-26> 친환경농산물 인증기관 지정현황

지정번호	지정일자	인증기관명	대표자	인증기관소재지	인증업무 범위
제1호 (농관원고시 제2002-1호)	2002.01.31	(사)흙살림	이태근	충북 청원군 오창면 각리 642-6 (043)216-0934	ㅇ유기농림산물 및 유기축산물 ㅇ전환기유기농림산물 및 전환기 유기 축산물 ㅇ무농약농림산물 ㅇ저농약농림산물
제2호 (농관원고시 제2002-3호)	2002.05.23	(사)돌나라 한농복구회	이기송	강원 원주시 소초면 둔둔 2리 253-3 (033)747-4234	ㅇ유기농림산물 ㅇ전환기유기농림산물
제3호 (농관원고시 제2002-6호)	2002.08.12	(사)양평 환경농업-21 추진위원회	류인수	경기 양평군 양평읍 공흥리 316-10 (031)774-8095	ㅇ유기농림산물 및 유기축산물 ㅇ전환기유기농림산물 및 전환기 유기 축산물 ㅇ무농약농림산물 ㅇ저농약농림산물
제4호 (농관원고시 제2002-8호)	2002.11.14	(사)국산콩가공업협회	배종찬	서울 서대문구 신촌동 134 (02)3277-8330	ㅇ유기농림산물 ㅇ전환기유기농림산물 ㅇ무농약농림산물
제5호 (농관원고시 제2003-2호)	2003.07.11	(사)한국유기농협회	정진영	서울 송파구 가락동 72-3 (02)406-4462	ㅇ유기농림산물 및 유기축산물 ㅇ전환기유기농림산물 및 전환기 유기 축산물 ㅇ무농약농림산물 ㅇ저농약농림산물
제6호 (농관원고시 제2003-5호)	2003.12.15	(주)코악스	류재희	서울 서초구 양재동 84-16 현산빌딩 302호 (02)572-2978	ㅇ유기농림산물 ㅇ전환기유기농림산물
제7호 (농관원고시 제2004-3호)	2004.6.15	(주)케이엔티	김동우	서울 강남구 역삼동 789-6 (02)556-2001 (내선 360)	ㅇ유기농림산물 ㅇ전환기유기농림산물 ㅇ무농약농산물 ㅇ저농약농산물

자료 : 국립농산물품질관리원(http://www.naqs.go.kr/).

이러한 인증지정에 대한 법적 근거는 친환경농업육성법 제17조의2에 따라 인증에 필요한 인력과 시설을 갖춘 자와 외국에서 생산하여 국내로 수입되는 농산물에 대하여 친환경농산물 인증을 하고자 할 때에는 당해 국가에서 친환경농산물 인증에 필요한 인력과 시설을 갖춘 자를 인증기관으로 지정할 수 있도록 하고 있다.

이와 같은 친환경농산물 인증제도가 농산물 품질인증제도와 다른 점은 앞서 살펴본 바와 같이 첫째, 품질인증의 대상품목이 다르다는 점(친환경농산물의 대상은 국내산뿐만 아니라 수입산 농산물에도 부여할 수 있도록 규정하였음), 둘째, 제도를 추진하게 된 목적 및 배경이 다르다는 점, 셋째, 인증제도의 법적 근거가 서로 다르다는 점, 그리고 넷째, 인증업무에 대한 관리감독과 인증업무의 독자성 여부 등을 들 수 있다. 이러한 가운데, 친환경농산물 인증대상의 품목은 점차 확대되고 있는 반면, 농산물 품질인증 품목은 축소되어, 농산물 품질인증제도보다는 친환경농산물 인증제도에 무게를 두고 정책을 추진하고 있는 것으로 나타나고 있다.

4. 농산물 품질인증제도의 특징 및 한계

가. 농산물 품질인증제도의 특징

농산물 품질인증제도는 수산물 품질인증제도와 동시에 시행되었으나, 인증제도의 활성화 측면에서나 제도의 안전적 운영 측면 등에 있어, 수산물 품질인증제도에 비하여 성숙기에 접어들었다고 할 수 있다.

이러한 농산물 품질인증제도의 인증 및 선정기준상의 특징으로는 첫째, 생산방법에 의한 품질인증의 종류가 달라진다는 점을 들 수 있다. 농산물 품질인증의부여기준은 생산과정에 있어 재배방법에 따라 '유기재배', '무농약재배', '저농약재배', '일반재배' 등 4가지 인증종류로 구분되고 있는데, 이는 수산물이 1차 생산품을 대상으로 가공하는 과정 중 인증종류가 달라지는 것과 비교하여 볼 때, 인증기준상의 큰 특징이라 할 수 있다.

둘째, 품질인증 기준 및 관리가 이원화 또는 다원화되어 있다는 점을 들 수 있다. 농산물의 인증제도와 관련하여 일반인증제도와 전통식품제도, 친환경농산물인증제도, 그리고 GAP[26] 등의 관리업무는 제도에 따라서 각기 다르며, 수산물 품

질인증제도와 관리 측면에서 비교하여 보면, 수산물이 수산물·수산특산물, 그리고 수산전통식품이 정부에 의하여 관리업무가 단일화되어 있는데 반하여, 농산물은 일반 품질인증품목의 관리는 국립농산물품질관리원이, 농산물전통식품의 인증업무는 한국식품개발연구원이 담당하는 등 이원화된 구조를 지니고 있는 것이 큰 특징이라 할 수 있다.

셋째, 사후관리에 있어서의 철저함을 들 수 있다. 인증품목의 조사는 생산 및 출하과정에서의 조사와 시판품 조사를 구분될 수 있는데, 사후관리인 시판품 조사에 있어, 2002년과 2003년 2년간 위법행위에 대한 조사실적은 각각 41건과 77건으로 품목당 0.65건과 1.16건의 적발실적과 15건의 행정처분 실적을 나타냈다. 이에 반하여 수산물은 위반행위에 대한 적발건수는 동 기간 인증품목당 0.16건으로 나타나, 수산물 품질인증제도에 비하여 시판품에 대한 조사 등의 사후관리가 비교적 철저하다는 것을 알 수 있다.

넷째, 인증품목 대비 높은 출하실적을 들 수 있다. 주요 지정대상품목 대비 출하실적을 수산물과 직접적으로 비교하는 것은 다소 무리가 있지만, 농산물이 곡류 13, 과실류 17개 품목 등 총 60개 품목을 인증지정대상품목으로 하고 있는데 반하여, 수산물은 25개(수산전통식품 제외)에 머물고 있으며, 출하량에 있어서도 농산물이 2003년 기준, 250천 톤을 출하실적을 나타냈으나, 수산물은 2.6천 톤의 출하실적을 보여 농산물 품질인증품목의 출하실적이 절대적 그리고 상대적인 출하실적에서 수산물과 비교할 수 없을 정도로 높은 것으로 나타나고 있다.

다섯째, 품질인증제도 및 품목에 대한 적극적인 홍보 등을 들 수 있다. 2003년 기준, 농산물 홍보 및 판매를 위한 활동으로 품질인증 기획전을 54개 장소에서 186일 동안 개최하였고, 전국에 걸쳐 품질인증 판매코너의 설치도 총 167개 장소에 연면적 683평을 설치하여 운영하는 등의 노력과 더불어, 예산확보에 있어서도 정부예산

26) 농림부는 보도자료를 통하여, 현재 3% 수준인 친환경 인증 농산물 비중은 10년내 10%까지 확대하고, 93개소인 친환경농업시범마을도 157개로 늘리기로 했으며, 안전성 강화를 위해 정밀분석실이 47개소(기존 9개소)로 확대 운영하기로 하였음. 생산 단계 안전성에 대한 중점 관리하기 위하여 조사건수의 확대(2013년까지 9만 건으로 확대) 및 위반자에 대한 법적 제재와 정책지원 불이익 조치 등 강력한 제재를 가하기로 하였음. 또한 안전 농산물 생산기반을 조성하기 위해 1단계로 미국, EU 등 선진국에서 시행중인 GAP를 상반기 내 구축해 내년까지 과일, 채소, 특용작물 분야에 대해 시범실시 한 뒤 2006년부터 주요 농산물 96개 품목을 대상으로 전면 실시키로 하였으며, 2단계는 2005년부터 2008년까지 화학비료 지원을 중단하고, 2013년까지 화학 농·비료 사용량을 현재(12.8kg/ha) 대비 40% 절감할 계획임. 서울경제신문 2004년 3월 2일 기사참조..

뿐만 아니라 마사회 적립금 등을 확보하는 등의 적극적인 입장을 취하고 있다.[27]

나. 농산물 품질인증 한계

높은 품질의 안전한 농산물을 소비자에게 공급하고, 생산자에게는 소득증대를 위하여 추진된 농산물 품질인증제도는 1999년을 농산물과 관련된 또 다른 인증제도인 친환경농산물 인증제도를 시행함으로써 새로운 계기를 맞이하였다.

농산물 품질인증제도는 지정대상품목수의 조정과 잔류농약 검사 강화 등을 통하여 친환경농산물보다 보다 강화된 기준으로 국내 농산물만을 대상으로 안전성 강화 등을 통하여 인증제도의 목적을 성취하고자 하고 있으나, 품질인증 품목이 친환경농산물과 중복되어 이를 조정하는 가운데, 지정대상품목이 줄어들고, 출하실적이 상승세임에도 불구하고 친환경농산물에 비하여 상대적으로 실적을 보이는 등 일정한 한계점을 나타내고 있다. 실례로 2003년 농산물 품질인증품의 출하실적이 250천 톤에 이르고 있으나, 친환경농산물은 1999년 26천 톤의 출하실적을 기록한 후, 2000년 200천 톤, 2003년 366천 톤을 기록하는 등 농산물 품질인증의 출하실적을 앞지르고 있다.

이러한 가운데, GAP(우수농산물) 제도 등 유사한 제도가 함께 시행되고 있어 소비자의 선택혼란 등을 가중시킨다는 의견이 일부에서 제기되고 있다. 이에 농림부는 2010년을 기점으로 농산물 품질인증제도는 품목수의 축소조정을 통하여 보다 강화된 인증제도를 유지하고, GAP와 친환경농산물 인증제도는 통합하는 등의 정책을 추진 중에 있다.

농산물 품질인증제도의 인증 및 선정기준에 대한 문제점으로는 첫째, 심사기준에 있어 '산지 유명도 및 성가도' 등의 심사항목에 있어 객관적인 기준이 없어 심사자의 주관적 판단에 치우칠 우려가 크다는 문제점이 지적되고 있다.

둘째, 품질인증의 관리를 담당할 전문인력의 부족을 들 수 있는데, 국립농산물품질관리원 산하 9개 지원과 84개 출장소(2003년 기준) 1개소 당 1~2명이 인증업무를 담당하고 있고, 친환경농산물의 경우에도 민간전문인증기관이 7개소가 있으나 인증

27) 농림부의 홍보관련 예산은 크게 농특회계와 마사회 축산부문 적립금을 들 수 있는데, 농특회계의 예산은 2001~2002년까지는 10천만 원, 2003~2004년에는 약간 감소한 8천만 원을 편성되었으나, 마사회 적립금은 2003년 16천만 원에서 2004년에는 23천만 원으로 약간 증가하였음. 농림부 내부자료.

비율이 7%에 머무는 등 대부분의 인증업무를 국립농산물품질관리원이 수행하고 있어 인력부족과 업무과다로 인하여 품질인증업무를 올바르게 관리하기 힘들다는 지적이 제기되고 있다.

셋째, 품질인증제 홍보에 있어 본원·지원·출장소에서 자체실정에 맞는 계획을 수립하여 추진하고 있음에도 불구하고, 소비자·생산자 모두 품질인증제의 홍보가 미흡하다고 느끼는 것으로 나타나 이에 대한 보완 필요성도 제기되고 있다.

마지막으로, 소비자보호시책의 일환으로 품질인증품 반품교환제를 시행하고 있으나, 도매 및 소매단계과정에서 품질인증품 취급 및 전문판매업체가 소극적인 입장을 고수하고 있어, 업체에 대한 적극적인 제도취지에 대한 이해·설득과 함께 홍보·교육 등이 필요하다는 문제점이 제기되고 있다.

제4장 수산물 품질인증 및 선정기준 분석

제1절 수산물 품질인증 및 선정기준의 사회과학적 분석

수산물 품질인증 및 선정기준에 대한 분석은 제3장에서 살펴본 인증기준 및 선정과정에서의 문제점을 분석하고자 하였다.

구체적으로는 인증 기준의 문제점으로는 개별 품목검사와 공장심사 기준에서 나타나고 있는 자의성 및 모호성 여부에 대한 분석과 더불어, 시설기준과 맛 등 질적 기준에 대한 분석을 하여 문제점을 도출하고자 하였다.

수산물 품질인증제도의 선정 기준에서는 대상품목의 선정과 현행 품질인증 대상품목의 지정에 있어서의 문제점을 도출하고자 하였다.

품질인증 품목의 안전성에 대한 강화 요구가 증가하는 가운데, Codex의 수산물에 대한 안전성 기준과 식품의약품안전청의 "식품공전"의 안전성 기준을 비교하여, 품질인증 품목에 대한 안전성 항목이 어떻게 구성되어 있는지에 대한 구조분석과 함께 수산물 품질인증품목이 가지는 안전성에 관한 문제점을 이끌어내고, 국제위생검사기준의 비교를 통하여 세균, 중금속, 항생물질 등에 대한 각 국의 기준을 비교함으로써 우리나라 수산물 위생안전에 대한 보완점을 도출하고자 하였다.

이와 더불어, 품질인증제도가 활성화되지 않고 있는 저해요인을 제도적 측면과 운영적 측면, 그리고 사회 심리적 측면에서 살펴봄으로써 제5장에서 새로운 인증 및 선정기준 방안을 도출하고, 수산물 품질인증제도의 활성화를 위한 다양한 방안을 도출하는데 있어 과제를 제시하고자 하였다.

1. 수산물 품질인증품목의 인증기준

가. 품질인증의 일반 기준

1) 개별품목 검사기준

수산물 품질인증의 일반 기준으로는 개별품목 검사에 대한 기준과 공장심사에 대한 기준, 그리고 인증표시 등에 대한 기준 등 크게 3가지로 구분할 수 있다.

수산물 품질인증품은 인증품목에 따라 수산물, 수산특산물 및 수산전통식품 등으로 구분되고 있으며, 품목에 따라 개별적인 품질검사기준이 정해져 있다. 이러한 기준하에 품질인증을 신청할 때, 해당 품목으로서 적합한지에 대한 여부를 판정하여 합격한 제품에 한하여 품질인증마크를 부여하고 있다. 이러한 가운데, 수산물 품질인증의 일반 기준 중 개별 품목검사는 무게, 형태, 색택 등의 개별적인 기준과 국내산 여부 및 수분, 중금속 등의 공통적인 기준으로 구분할 수 있다.

가) 수산물 품질기준

수산물 품질인증품의 개별 품질기준을 살펴보면, 현행 수산물 품질인증 기준은 위생학적 기준보다는 개별 품목이 외형적 측면이나 제품의 고유한 특성을 가지는 일반적인 기준에 인증기준이 집중되어 있다. 구체적으로 건제품 중 마른 오징어의 품질기준을 살펴보면 다음의 <표 4-1>과 같이 나타낼 수 있다.

마른오징어의 개별 품질기준은 무게, 형태, 색택, 백분 및 얼룩의 정도에 따라 '특'품과 '상'품으로 구분되어 있다. '특'품을 품질기준을 살펴보면, 1마리당 무게는 75g 이상, 형태는 2등변 삼각형으로 정형되고 손상이 없으며, 흡반의 모양이 뚜렷하고 탈락이 거의 없어야 하고, 색택은 고유의 색깔을 띄며 선명하고 변질, 변색이 없어야 한다. 백분 및 얼룩의 기준에서 백분은 거의 없으며, 얼룩 또한 없도록 규정되어 있다. '상'품의 기준은 '특'품의 품목기준보다 약간 낮은 기준을 적용하고 있는데, 우선 무게는 60g 이상, 형태는 2등변 삼각형을 유지하되 손상의 거의 없고 흡반의 탈락이 거의 없는 것, 색택에 있어서는 고유의 색깔과 변색이 없는 것, 백분 및 얼룩은 백분은 다소 있으나, 얼룩이 거의 없는 것 등을 '상'품의 품질인증 품목으로

인증하고 있다.

그리고 '특'품과 '상'품의 공통규격으로 원료는 국내산이며, 고유의 향미와 이취가 없어야 하며, 짠맛이 심하지 아니하고, 곰팡이, 적분, 토사 및 기타 협잡물 등이 없어야 한다. 또한 수분함유량이 23.0% 이하여만 마른 오징어의 품질인증 품목으로 인증을 받을 수 있다.

<표 4-1> 수산물 중 마른오징어의 품목별 현행 품질인증 기준

항 목	특	상
1마리의 무 게	75g이상	60g이상
형 태	ㅇ동부는 2등변삼각형으로 정형되고 손상이 없는 것 ㅇ흡반의 모양이 뚜렷하고 탈락이 거의 없는 것	ㅇ동부는 2등변삼각형으로 정형되고 손상이 거의 없는 것 ㅇ흡반의 모양이 대체로 뚜렷하고 탈락이 거의 없는 것
색 택	ㅇ고유의 색깔을 띄고 선명하며 변질, 변색이 없는 것	ㅇ고유의 색깔이 보통이고 변질, 변색이 없는 것
백분 및 얼 룩	ㅇ백분이 거의 없으며 얼룩이 없는 것	ㅇ백분은 다소 있으나 얼룩이 없는 것
공통규격	ㅇ국내산이어야 한다. ㅇ고유의 향미를 가지고 이취가 없어야 하며, 짠맛이 심하지 아니하여야 한다. ㅇ곰팡이, 적분, 토사 및 기타 협잡물이 없어야 한다. ㅇ수분함유량 : 23.0% 이하	

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

다음으로 수산물 중 간고등어의 인증기준을 살펴보면, '특'품의 크기는 1마리당 40cm 이상이어야 하며, 무게는 600g 이상, 형태는 2등변으로 정형되어 있으며 손상과 변형이 없고 처리 상태가 우량해야 하며, 색택은 고유의 색깔이 우량하고 변질이 없어야 인증을 부여받을 수 있도록 규정하고 있다(<표 4-2> 참조).

간고등어의 '상'품의 인증기준은 크기에 있어 1마리당 35cm 이상이어야 하고, 무게는 400g 이상, 형태는 2등변으로 정형되어 있으며 손상과 변형이 거의 없고 처리 상태가 양호해야 한다. 또한 색택은 고유의 색깔이 양호하며, 변질이 없는 제품을

'상'품으로 인증하고 있다.

'특'품과 '상'품이 공통적으로 가져야 할 규격은 원료는 반드시 국내산이어야만 하고, 선도가 양호하고 부패취 등 다른 냄새가 없어야 하며, 내장과 아가미를 제거라고 머리에서 꼬리까지 절개하여야 한다. 그리고 혈액과 기타 협잡물이 없어야 한다. 염분 함유량은 5.0% 이하여만 품질인증품으로 지정받을 수 있다.

이와 같이 수산물 품질인증품의 개별 품목기준은 대부분이 길이 및 무게에 대한 간단한 측정검사와 더불어 외형적인 면에 대한 관능검사 위주로 이루어져 있으며, 위생 및 안전성에 대한 검사기준은 거의 없는 것으로 나타나고 있다.

<표 4-2> 수산물 중 간고등어의 품목별 현행 품질인증 기준

항 목	특	상
1마리의 크기(전장)	40cm 이상	35cm 이상
1마리의 무게(g)	600g 이상	400g 이상
형 태	○2등변으로 정형되어 있으며 손상과 변형이 없고 처리 상태가 우량한 것	○2등변으로 정형되어 있으며 손상과 변형이 거의 없고 처리상태가 양호한 것
색 택	○고유의 색깔이 우량하고 변질이 없는 것	○고유의 색깔이 양호하고 변질이 없는 것
공통규격	○원료는 국내산이어야 한다. ○선도가 양호하고 부패취 등 다른 냄새가 없어야 한다. ○내장과 아가미를 제거하고 머리에서 꼬리까지 절개하여야 하며 혈액과 기타 협잡물이 없어야 한다. ○염분함량 : 5.0%이하	

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

나) 수산특산물 품질기준

수산특산물의 품질인증 기준 역시 수산물의 품질인증 기준과 마찬가지로 안전성 및 위생기준보다는 개별 품목검사기준에 초점이 맞추어져 있다. 그러나 수산물과 비교하여 볼 때 가공정도에 있어서 수산물 품질인증이 1차 또는 저차 가공을 하는 등 비교적 단순가공단계를 거치는데 반하여, 수산특산물의 경우, 가공도가 수산물

인증품목보다 높아진 형태의 인증품목을 생산하고 있다. 이에 이산화황, 조미료 등 식품첨가물 등에 위생학적 기준 등이 추가적으로 마련되고 있다(<표 4-3> 참조).

수산특산물 중 조미쥐치포의 개별 품질검사기준을 살펴보면, '특'품을 기준으로, 형태는 바르고 균등하며, 손상품의 혼입이 없어야 하고, 색택은 고유의 색깔을 가지며 광택이 우량하고 곰팡이 및 백분이 없어야 한다. 그리고 선별에 있어 토사, 이물질의 혼입 및 변색품이 없고, 응혈육·착색육 및 파치품이 없어야 하며, 처리항목에 있어서는 피빼기가 충분하고 어피·등뼈가 붙어있지 않아야 인증기준을 통과할 수 있다.

<표 4-3> 수산특산물 중 조미쥐치포의 현행 품질인증 기준

항 목	특	상
형 태	ㅇ형태가 바르고 크기가 균등하며, 손상품의 혼입이 없는 것	ㅇ형태가 바르고 크기가 균등하며, 손상품의 혼입이 거의 없는 것
색 택	ㅇ고유의 색깔을 가지고 광택이 우량하며, 곰팡이 및 백분이 없는 것	ㅇ고유의 색깔을 가지고 광택이 양호하며, 곰팡이 및 백분이 거의 없는 것
선 별	ㅇ토사, 이물질의 혼입 및 변색품이 없으며, 응혈육·착색육 및 파치품이 없는 것	ㅇ토사, 이물질의 혼입 및 변색품이 없으며, 응혈육·착색육 및 파치품이 거의 없는 것
처 리	ㅇ피빼기가 충분하고 어피·등뼈가 붙어있지 아니한 것	ㅇ피빼기가 충분하고 어피·등뼈가 거의 붙어있지 아니한 것
공통규격	ㅇ국내산 원료이어야 한다. ㅇ조미료는 식품위생법에 규정된 첨가물기준 및 규격에 적합하고 조미액이 육질에 균등하게 침투하여야 한다. ㅇ수분함유량 : 25.0% 이하 ㅇ이산화황(SO2) : 30.0mg/kg이하	

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

'상'품의 개별 품목검사 기준은 형태에 있어 바르고 균등하며, 손상품의 혼입이 거의 없어야 하고, 색택은 고유의 색깔을 가지며 광택이 우량하고 곰팡이 및 백분이 거의 없어야 한다. 선별항목에 있어서는 토사, 이물질의 혼입 및 변색품이 없고, 응혈육·착색육 및 파치품이 거의 없어야 하며, 처리항목에 있어서는 피빼기가 충분하고 어피·등뼈가 붙어있지 않아야 인증기준을 통과할 수 있다.

‘특’품과 ‘상’품의 공통규격으로는 국내산 원료를 사용하며, 조미료는 식품위생법에 규정된 첨가물기준 및 규격에 적합하고 조미액이 육질에 균등하게 침투해 있어야 하며, 수분은 제품의 25.0% 이하, 이산화황은 1kg 당 30.0mg 이하인 제품에 한하여 품질인증을 부여하고 있다.

수산특산물 품질인증품목의 개별 품질기준은 수산물 품질인증품목보다는 안전성 기준항목이 보다 많은 것은 사실이나, 전반적인 안전성 기준항목은 비교적 적은 것으로 나타나고 있다.

다) 수산전통식품 품질기준

수산전통식품의 인증기준은 수산물과 수산특산물의 품질인증기준보다 개별 품목 기준보다 강화된 기준을 가지고 있다. 즉, 원료 사용에 있어 국내산 사용이 필수적이라는 품목별 공통규격과 함께 제품별 개별기준 항목에 있어, 원료, 색택, 향미, 협잡물 등 불순물 첨가여부 등 관련 기준 항목 이외에 세균수, 대장균군, 대장균, 수은 등의 안전성 관련 위생기준이 수산전통식품의 품질기준으로 추가되어 있다. 이러한 이유는 수산물과 수산특산물에 비하여 가공도가 높아짐에 따라, 제품을 생산하는 데 있어 긴 처리 과정이 필요하고, 제품 보존 및 변형 과정에서 의약품 등의 사용이 증가함에 따라 소비자에 위해한 요소의 첨가가 증가할 가능성에 대비해야 하기 때문이다.

<표 4-4> 수산전통식품 중 젓갈류의 품목별 현행 품질인증 기준

항 목	기 준
원 료	○알을 이용한 것은 생색소의 충전이 양호하며 파란 및 수란이 없어야 하며, 그 외 원료는 이종품 및 잡어의 혼입이 없어야 한다
색 택	○고유의 색깔이 양호하고 변색이 없어야 한다
향 미	○고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다
협잡물	○토사 및 기타 협잡물이 없어야 한다
처 리	○알의 경우 핏줄제거 및 배열이 양호하여야 한다
타르색소	○검출되어서는 아니된다(양념젓갈에 한함)

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

수산전통식품은 일반적으로 젓갈류, 게장류, 죽류, 건제품, 기타류 등으로 구분할 수 있는데, 이중 젓갈류의 인증기준을 살펴보면, 젓갈류의 공통기준은 국내산 원료를 사용해야 하고, 개별기준으로 원료에 있어 생색소의 충전이 양호하며 파란 및 수란이 없어야 하며, 이종품 및 잡어의 혼입이 없어야 한다(<표 4-4> 참조).

색택은 고유의 색과 변색이 없어야 하며, 고유한 향미를 가지고, 이미·이취가 없어야 하고, 또한 토사 및 기타 협잡물이 없어야 하며, 처리는 알의 경우, 핏줄제거 및 배열이 양호하여야 한다. 또한 타르색소는 검출되어서는 안되도록 품질기준이 설정되어 있다. 이러한 품질기준과 동시에 관능검사에 있어, 채점기준은 <표 4-5>와 같은 성상채점기준에 의하여 채점되는데, 이 때 채점결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 있을 시 인증을 받을 수 없도록 규정하고 있다.

<표 4-5> 젓갈(액젓) 및 식해류의 성상채점 기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 제품고유의 색택을 가지며, 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
풍 미	1. 고유의 풍미를 가지며, 이미·이취가 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 풍미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 풍미가 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 2점으로 한다. 4. 풍미가 현저히 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 1점으로 한다.
조 직 감 (액젓은 제외)	1. 조직감이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 조직감이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 조직감이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 조직감이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
외 관	1. 우수한 포장재 사용으로 포장상태가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 포장상태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 포장상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 포장상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

다음으로 수산전통식품 중 게장류의 품질기준을 살펴보면, 공통기준은 젓갈류와 마찬가지로 원료 사용에 있어서 반드시 국내산만 사용해야 한다(<표 4-6> 참조).

<표 4-6> 수산전통식품 중 게장류의 현행 품질인증 기준

구 분		기 준
관능품위		○성상채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성상	게	○고유의 색택과 향미를 가지며, 이미·이취가 없어야 하고, 점질물 및 물러짐 발생이 없어야 한다. 보각은 3개이상 탈락된 것이 없어야 하나 집게발이 탈락된 것이 포함되어서는 않된다. 다만, 집게발의 경우 탈락된 수만큼 포장 단위내에 포함된 경우는 제외한다.
	침장액	○고유의 색택과 향미를 가지며, 이미·이취가 없어야 하고, 표면 산막 및 점질물 발생이 없어야 한다.
대장균군		○10^2cfu/ml 이하
대 장 균		○음 성

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

<표 4-7> 수산전통식품 중 게장류의 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 제품 고유의 색택을 가지며, 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
풍 미	1. 고유의 풍미를 가지며, 이미·이취가 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 풍미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 풍미가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 풍미가 현저히 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 1점으로 한다.
조 직 감	1. 점질물 및 물러짐이 없이 조직감이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 조직감이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 조직감이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 조직감이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

개별기준으로 관능품위로서 색택 기준은 고유의 색택을 가져야 하며, 풍미 기준에 있어서는 고유의 풍미를 가지며, 이미·이취가 없어야 하며, 조직감 기준은 점질물 및 물러짐이 없이 조직감이 양호한 정도에 따라 채점을 하여 관능품위에 대한 검사를 실시하고 있다(<표 4-7> 참조). 성상 기준에 있어, 이러한 관능품위와 함께, 게의 경우 집게발이 탈락된 것이 없고, 보각은 3개 이상 탈락되어서는 안되도록 규정하고 있다.

게장류의 위생안전과 관련된 기준으로는 대장균군과 대장균에 대한 기준을 설정되어 있는데, 대장균군의 경우, ml당 10^2cfu 이하로 검출되어 하며, 대장균 검사결과 음성으로 나타나야만, 수산전통식품 인증을 부여받을 수 있다.

다음으로 양념장어의 품질기준을 살펴보면(<표 4-8> 참조), 양념장어는 2003년도에 수산전통식품 인증품목으로 지정받아 현재, 1개 업체가 양념장어 인증품목을 생산하고 있는데, 양념장어의 종류는 양념뱀장어와 양념붕장어를 대상으로 하고 있다.

<표 4-8> 수산전통식품 중 양념장어의 현행 품질인증 기준

구 분	기 준
관능품위	○양념장어의 성상채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
종 류	○양념뱀장어, 양념붕장어
성 상	○양념장어 고유의 색택과 향미를 가지고 이취 및 이물이 없어야 한다.
휘발성염기질소(mg%)	○20.0 이하
세균수(CFU/g)	○10^3이하(단, 가열제품에 한함)
대 장 균	○음성(단, 가열제품에 한함)
타르색소	○검출되어서는 안된다.

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

양념장어의 공통기준은 다른 수산전통식품과 마찬가지로 국내산 원료만을 사용해

야 하며, 관능품위로 색택, 형태, 선도에 있어 양호 이상의 평가를 받아야 한다(<표 4-9> 참조).

안전성과 관련된 기준으로는 4가지 정도가 설정되어 있는데, 휘발성염기질소의 경우 20.0mg% 이하여야 하고, 세균수는 g당 10^3cfu로 게장류보다 상대적으로 엄격한 기준이 설정되어 있으며, 대장균과 타르는 각각 음성과 검출되지 않아야만 수산전통식품으로 인증을 지정받을 수 있다.

<표 4-9> 수산전통식품 중 양념장어류의 성상채점기준

구 분	체 점 기 준
색 택	1. 고유의 색택을 유지하며 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택의 유지상태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
형 태	1. 형태의 손상과 변형이 없고 처리상태가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 형태의 손상과 변형이 없고 처리상태가 비교적 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 형태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 형태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
선 도	1. 고유의 신선취가 있으며 선도가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 고유의 신선취가 있으며 선도가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 선도가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 선도가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

2) 공장기준

품질인증품에 인증기준에 있어 품질인증 심사는 서류심사와 품질인증을 받고자 하는 대상품목에 대한 개별심사, 그리고 공장의 위생상태와 생산 및 출하에 대한 심사 등의 공장심사 항목으로 구분할 수 있다.

<표 4-10> 품질인증 대상품목의 공장심사기준

항 목	심 사 기 준	평가
1.원료확보	가. 원료 확보가 충분하여 제품생산에 지장이 없는 경우 나. 현재 원료 확보는 충분하지 않으나 계획된 제품을 생산에는 지장이 없는 경우 다. 원료 확보가 미흡하여 제품생산에 다소 차질이 우려되는 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양
2.생산시설 및 자재	가. 생산에 필요한 시설과 자재를 충분히 갖추고 있어 목표로 하는 품질수준을 확보할 수 있는 경우 나. 생산에 필요한 시설과 자재는 충분하지는 않으나 목표로 하는 품질수준을 확보할 수 있는 경우 다. 생산에 필요한 시설과 자재는 부족하나 단기간내에 보완이 가능하여 목표로 하는 품질수준을 확보할 수 있는 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양
3. 작업장환경 및 종사자의 위생관리	가. 주변환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없으며, 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리가 우수한 경우 나. 주변환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없으며, 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리가 양호한 경우 다. 주변환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없고 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리 상태가 다소 미흡하나 단기간에 보완이 가능한 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양
4.생산자 자질 및 품질관리 상태	가. 생산경력이 5년 이상이고, 건실한 생산자 또는 생산자 단체로서 고품질의 제품생산의지가 확고하고 생산제품의 품질관리가 우수한 경우 나. 생산경력이 3년 이상이고, 견실한 생산자 또는 생산자단체로서 고품질의 제품생산의지는 있고 생산제품의 품질관리가 양호한 경우 다. 생산경력이 1년 이상이고, 고품질의 제품생산 의지는 있으나, 생산제품의 품질관리가 아직 충분하지 못한 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양
5.자체품질 관리수준	가. 생산·출하과정에서 자체품질관리를 체계적으로 실시하고 있으며, 유통중 이상품에 대한 반품 교환제 등 사후관리체제가 우수한 경우 나. 생산·출하과정에서 자체품질관리를 실시하고 있으며, 유통 중 이상품에 대한 반품 교환제 등 사후관리체제가 양호한 경우 다. 생산·출하과정에서 자체품질관리는 실시하고 있으나, 유통 중 이상품에 대한 반품교환제 등 사후관리 체제가 미흡한 경우 라. 인증기준을 위반하여 인증취소 처분을 받고, 2년을 경과하지 아니하거나 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양

<표 4-10> 계속

항 목	심 사 기 준	평가
6.품질관리열의도	가. 품질관리 교육에 참여한 실적이 있어 우량제품생산 및 출하에 대한 열의가 높은 경우 나. 품질관리 교육에 참여한 실적은 있으나, 우량 제품생산 및 출하에 대한 열의가 보통인 경우 다. 품질관리 교육에 참여한 실적은 있으나, 우량 제품생산 및 출하에 대한 열의가 미흡한 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양
7.출하여건 및 판매처 확보	가. 판매처가 충분히 확보되어 있고, 품질인증품 요청물량을 지속적으로 공급할 수 있으며, 생산계획량 출하에 전혀 지장이 없는 경우 나. 판매처는 충분히 확보되어 있지 않으나, 추가로 판매망 확보가 가능하여 생산계획량 출하에 지장이 없는 경우 다. 판매처의 확보는 미흡하나, 판로개척의 가능성이 있어 생산계획량을 무리없이 출하할 수 있는 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양
8.대외신용도	가. 자체상표를 개발하여 사용한 기간이 3년 이상이며, 대외신용도가 매우 높고 유통과정에서 물의를 일으키지 아니한 경우 나. 자체상표를 개발하여 사용한 기간이 1년 이상이며 대외신용도가 높고 유통과정에서 물의를 일으키지 아니한 경우 다. 자체상표를 개발중이거나 대외신용도가 보통인 경우 라. 위의 "다"에 미달한 경우	수 우 미 양

자료 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2002-91호), <별표 4>.

공장기준은 인증기준 중 품질인증을 신청한 업체에 대하여 현장조사를 통하여 이루어지는데, 심사의 주요 항목으로는 '원료확보', '생산시설 및 자재', '작업장환경 및 종사자의 위생관리', '생산자 자질 및 품질관리상태', '자체품질관리수준', '품질관리열의도', '출하여건 및 판매처 확보', 그리고 '대외신용도' 등의 8가지 항목에 대하여 품질인증품목으로서 적합한지에 대한 여부를 평가하고 있다(<표 4-10> 참조).

심사평가의 적합 여부에 대한 채점 기준은 각 항목에 대하여, "수", "우", "미", "양" 등으로 채점하여 점수화하고, 채점결과 전체 항목 중 "수"로 평가된 항목이 5개 이상이어야 하고, "미"로 평가된 항목이 2개 이하여야 하며, "양"으로 평가된 항

목이 없어야 적합한 인증품목으로 인증받을 수 있다.

공장심사에 대한 기준을 분석해보면, 공장의 위생적인 처리 및 안전한 식품을 생산하는데 있어서의 직·간접적인 기준으로는 '생산시설 및 자재', '작업장환경 및 종사자의 위생관리', '생산자 자질 및 품질관리상태', '자체품질관리수준' 등 총 4개 항목으로 전체 공장심사 기준 8개 기준항목 중 50%를 차지하고 있으나, 실질적인 위생 및 안전성 확보를 위한 기준으로 제시하는데 있어서는 다소 미흡한 면이 존재하고 있다. 그리고 이러한 위생 및 안전성 기준의 내용상에 있어서 포괄적인 해석 및 규정을 담고 있어서도 공장심사를 실시하는 당일의 외부적인 조건과 심사 공무원의 주관적인 의사가 반영될 소지가 많은 것으로 나타나고 있다.

3) 인증표시의 기준

수산물 품질인증품만 아니라 일반식품에 표시되는 인증마크 및 인증표시 내용은 생산자가 소비자에게 제공하는 중요한 정보이지만, 정보의 표준화 문제와 소비자의 인식부족 등의 이유로 인하여 제대로 활용되지 못하고 있는 실정이다. 일반 인증표시[28]에는 농산물 품질인증제도, 환경표시제도, 식품영양표시제도 등이 있는데, 이러한 인증표시의 목적은 생산자가 소비자에게 전달한 정확한 정보를 제공함으로써, 소비자뿐만 아니라 궁극적으로 생산자에게 이윤을 보장하기 위함에 있다. 그러나, 인증표시에 담고 있는 정보의 형식 등이 표준화되어 있지 못함으로 인하여 본래의 정확한 정보전달의 목적이 퇴색될 수 있어, 인증표시에 대한 기준을 제대로 표시하는 것이 정보의 전달 내지 공급 측면에서 무엇보다도 중요하다 할 수 있다.

현행 수산물 품질인증품의 인증마크는 1993년 품질인증제를 도입한 후 약간의 세부적인 표시 내용에서의 수정을 가하였으나, 농산물 품질인증마크와 마찬가지로 최

28) 품질인증마크란 정부나 공신력 있는 기관이 제품 품질을 일정한 기준으로 검사하여 그 우수성을 인정해주는 제도로서, 제품의 품질향상과 소비자에게 좋은 품질의 제품을 제공한다는 것이 목적을 가짐. 현재 한국에서 통용되는 품질인증마크는 농산물 품질인증마크 이외에 공산품의 품질을 규격하는 'KS 마크', 정부가 품질관리가 우수한 업체의 제품에 주는 '품 마크', 공산품의 안전도를 인증해주는 '검 마크', 제조업체가 원해서 임의로 부착하는 'Q 마크', 열을 사용하는 기자재의 열효율과 안전도에 대한 '열 마크', 전기제품에 대한 안전마크인 '전 마크', KS, 품, 검 마크를 얻은 제품 중 디자인이 뛰어난 것에 한국디자인포장센터가 주는 'GD(good design) 마크', 포장이 뛰어난 상품에 부착하는 'GP(good package) 마크', 가전제품에서 발생하는 유해전자파를 억제하는 장치가 부착되었다는 'EMI(electromagnetic interference) 마크', 재활용품을 원료로 사용하였거나 폐기할 때 환경을 해치지 않는 상품에 환경처가 주는 녹색상품제도인 '환경 마크' 등이 있음.

초의 인증마크와 거의 동일한 형태를 사용하고 있다.

이렇게 초기 수산물 및 농산물 품질인증마크의 표시방법에 있어 세부적으로 다른 내용만을 표기한 동일한 품질인증마크를 사용한 이유는 수산물 품질인증제도를 시행할 당시, 제도 도입 및 정책의 집행기관이 농림부였으며, 품질인증제도를 정착시키고 활성화시키기 위하여 통합된 인증마크를 사용하는 것이 보다 효과적이라 판단하였기 때문이다.

이후, 1996년 해양수산부의 출범과 동시에 농산물 품질인증제도와 수산물 품질인증제도의 정책 추진 부처가 분리됨에 따라 독자적인 품질인증제도를 운영하게 되었다. 이에 따라, 수산물과 수산전통식품을 대상으로 품질인증품임을 인증표시를 하였으나, 인증품목에 대한 인증마크 표시는 출범 이전과 동일한 인증마크를 사용하였다. 이러한 이유는 독자적인 품질인증마크를 고안하여 독립적인 인증표시를 하기에는 기존의 품질인증마크에 대한 소비자의 인식이 어느 정도 인지되었고, 이러한 가운데 새로운 수산물 품질인증표시를 사용하기에 인증마크의 홍보의 어려움과 예산상의 문제 등으로 인하여 현재까지 기존의 인증마크를 사용하고 있다.

수산물 품질인증 마크인 "品"의 의미는 우수한 품질의 제품이라는 이미지 제고와 더불어 정부가 해당 인증마크를 부착한 상품에 대하여 일정한 검사를 하였고 이에 소비자가 안심하고 구매해도 좋다는 의미로 사용되고 있다.

그러나 현재의 수산물 품질인증마크는 수산물의 특징과 우수성을 나타내기에는 부족하다는 지적과 함께, 인증마크가 농산물 품질인증품목과 함께 표시되고 있어, 수산물 품질인증품의 고유한 특성을 나타내기 어렵다는 문제점이 제기되어 독자적인 인증마크를 고안하여 수산물 품질인증품목에 표시하는 방안이 고려되고 있다.[29]

<표 4-11>은 현재 사용하고 있는 수산물 품질인증마크를 일본의 인증마크와 비교한 것이다. 수산물 품질인증표시에 사용하는 마크는 비교적 단순한 "品"자 마크에 수산물인지, 수산특산물인지에 대한 생산조건을 병행하고 있으며, 하단에는 인증번호를 표시하고 있다. 그리고 품목과 산지, 무게, 등급, 성분함량, 생산년도, 생산자주소 및 성명, 전화번호 등이 표시하고 있으며, 수산전통식품의 경우에도 수산물과 수산특산물과 인증마크만 다르지만, 대부분의 표시사항은 비슷한 것으로 나타났다.

29) 수산물 품질인증업체를 대상으로 한 3차례의 현장조사에서 현행 품질인증마크에 대한 의견을 묻는 질문에 품질인증마크의 유지와 개선 또는 변경을 원하는 업체의 비중은 3 : 7 정도로 인증마크의 개선 또는 새로운 디자인의 적용을 바라는 것으로 나타났음.

<표 4-11> 수산물 품질인증마크와 외국의 인증마크 비교

구분	현행 품질인증표시		일본 유기농산물 사례*		미국의 유기농산물*
	수산물 · 수산특산물	수산전통식품	이시카와현 농산물	북해도 생산식품인증	유기농산물인증
인증 마크	품질인증 생산조건 국립수산물품질검사원 인증번호:0-00-00-00	수산전통식품 FISHERY TRADITIONAL FOOD (해양수산부 전통 제 호)	有機農産物 (転換期間中) 石川県認証	北海道認証 Hokkaido Food Product	USDA ORGANIC

주 : 일본 품질인증표시의 사례는 이시카와현에서 생산된 유기농산물과 북해도에서 생산되는 식품에 대한 인증 마크이고, 미국은 농림부의 유기농산물 인증마크임.
자료 : 국립수산물품질검사원, 일본 이시카와 현 및 북해도 정부 홈페이지, 미국(http://www.ers.usda.gov/).

그러나 이러한 수산물 품질인증마크 중 수산물임을 알 수 있는 표시가 국립수산물품질검사원 표시가 새겨진 것이 유일하며, 이러한 표시도 작게 나타나고 있어 소비자가 구매할 때 쉽게 인지할 수 없고, 마크의 도안에 있어서도 소비자가 도형의 상징이 "品"라고 쉽게 연상하기에는 부족한 면이 있다는 지적이 있다. 반면, 일본의 이시카와현의 유기농산물 마크와 북해도산 식품 인증마크는 문자의 크기와 디자인에서 인증마크가 붙은 제품은 시장에 출하된 품목이 어떠한 방법으로 생산되었으며, 그리고 이러한 품목이 농산물임을 소비자가 쉽게 알 수 있도록 문자 및 상징표시로 고안되어 있는 것으로 나타나 우리나라 수산물 품질인증마크와는 약간의 차이를 나타내고 있다.

나. 품질인증의 개별 기준

수산물 품질인증기준은 실험기기를 통한 과학적인 분석과 이를 통하여 측정된 결과에 대하여 심사를 하는 기준항목과 해당 전문가의 오랜 경험을 바탕으로 한 관능검사에 의한 측정 결과를 심사하는 기준항목으로 구분되어 있다.

그러나 관능검사의 결과에 의하여 심사되는 항목의 경우, 조사 공무원의 개인적인

의견이 포함될 가능성이 상존할 뿐만 아니라 검사를 실시하는 장소 및 날자 등 주위 환경에 따라 검사의 결과가 다르게 나타날 수 있는 가능성이 상존하고 있다.

<표 4-12> 품질인증 지정품목의 분류

구 분	마른오징어		간고등어		마른다시마		비고
	특	상	특	상	특	상	
크기(길이)	-	-	40㎝ 이상	35㎝ 이상	40㎝이상	30㎝이상	측정검사
무게(중량)	75g 이상	60g 이상	600g이상	400 이상	20g 이상	15g 이상	측정검사
형태	2등변삼각형, 정형화, 손상 없음. 흡반모양이 뚜렷하고 탈락이 거의 없음	2등변삼각형, 정형화, 손상이 거의 없음 흡반모양 대체로 뚜렷하고 탈락이 거의 없는 것	2등변 정형화 및 손상과 변형이 없고 처리상태가 우량한 것	2등변으로 정형되어 있으며, 손상과 변형이 거의 없고 처리상태가 양호한 것	-	-	관능검사
색택	고유색택을 지니며 선명하고, 변질·변색이 없음	고유의 색깔이 보통, 변질·변색이 없음	고유의 색깔이 우량하고 변질이 없는 것	고유의 색깔이 양호하고 변질이 없는 것	고유의 색깔이 우량하고 바랜 것이 벗으며, 백분 및 곰팡이가 없을 것	고유의 색깔이 양호하고 바래진 정도가 심하지 아니하며, 백분은 다소 있으나, 곰팡이는 없는것	관능검사
백분 및 얼룩	백분이 거의 없으며 얼룩이 없는 것	백분은 다소 있으나 얼룩이 없는 것	-	-	-	-	관능검사
공통규격	국내산, 고유 향미를 가지며 이취가 없고, 짠맛이 심하지 아니하여야 함, 곰팡이, 적분, 토사 및 기타 협잡물이 없어야 함, 수분함유량 23.0% 이하		원료 국내산, 선도가 양호하고 부패취 등 다른 냄새가 없어야 함, 내장과 아가미를 제거하고 머리에서 꼬리까지 절개하며, 혈액과 기타 협잡물이 없어야 함, 염분함량은 5.0%이하		국내산, 고유 향미를 가지며 이취가 없어야 함, 고엽, 적엽, 조렵, 충협, 상협의 혼입이 거의 없어야 함, 토사 및 기타 협잡물이 없어야 함. 수분함유량이 18.0%이하		관능검사 + 측정검사
측정검사 항목	2개		3개		3개		8개
관능검사 항목	5개		4개		4개		13개

주 : 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준을 측정검사와 관능검사로 구분하여 재정리한 것임.

예를 들어 <표 4-12>와 같이, 수산물 품질인증품목 중 마른오징어와 간고등어, 그리고 마른다시마의 개별 품목기준을 살펴보면, 마른오징어의 품목기준 중 일정한

기준으로 측정 가능한 검사항목으로는 무게 및 수분함유량 항목 등이고, 관능검사 기준항목은 형태, 색택, 백분 및 얼룩, 그리고 공통 규격 중 고유 향미 및 이취여부, 곰팡이 등 협잡물 포함여부 등의 항목에 대한 관능검사를 할 수 있는 것으로 나타났다.

간고등어의 경우, 검사항목으로는 크기, 길이와 염분함유량 항목을 들 수 있으며, 관능검사항목으로는 형태, 색택, 공통규격 중 선도 및 부패취 여부, 협잡물여부 등의 항목을 들 수 있고, 마른다시마의 경우에는 측정가능 검사항목은 길이, 중량, 수분함유량 등의 항목이 있으며, 관능검사항목은 색택, 고유향미 및 이취여부, 혼입여부, 협잡물 포함여부 등의 항목으로 구분할 수 있다.

이러한 인증기준을 구분하여 분석한 결과, 마른오징어의 경우 관능검사항목이 측정검사항목보다 3개가 더 많은 것으로 나타났으며, 간고등어와 마른다시마의 경우도, 관능검사항목이 측정검사항목보다 1개가 더 많은 것으로 나타났다.

관능검사의 기준은 「수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준」과 내부 심사기준에 의하여 성상채점기준 등이 설정되어 있고, 이러한 기준이 없을 경우, 식약청의 「식품공전」에 준용하도록 되어 있다. 그러나 이러한 기준에 있어서도 실질적인 검사업무를 오랫동안 담당한 전문 검사원의 경험을 바탕으로 한 육안 또는 감각 검사가 대부분이어서, 측정에 대한 객관성을 확보하기 어렵다는 지적도 제기되고 있다.

2. 수산물 품질인증품목의 선정기준

가. 품질인증의 분류기준

수산물 품질인증의 종류는 원료의 생산방법과 가공정도에 따라 품질인증 종류가 달라진다. 즉, 품질인증 선정기준에 있어, 수산물 품질인증품이란 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 비교적 단순한 가공수산물을 말하며, 수산특산물은 특정한 지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품을 말하고, 수산전통식품은 예로부터 내려오는 우리 고유의 수산식품과 고전적인 방법

이나 새로운 방법을 이용하여 만든 제품으로 품질인증 종류를 구분하고 있다.

이러한 가운데, 수산물 품질인증 품목은 건제품과 염장품, 그리고 해조류 등 3가지 품종에 21개 품목이 품질인증 대상품목으로 지정되어 있으며, 수산특산물은 조미가공품과 해조가공품 등 2가지 품종에 4개 품목이, 그리고 수산전통식품은 젓갈류, 죽류, 게장류, 건제품, 기타제품을 포함하여 5개 품종, 43개 품목이 지정되어 있다(<표 4-13> 참조).

<표 4-13> 품질인증 지정품목의 분류

구 분	수산물			수산특산물		수산전통식품				
	건제품	염장품	해조류	조미가공품	해조가공품	젓갈류	죽류	게장류	건제품	기타
주요 품목	마른오징어, 마른멸치, 황태, 굴비 등	간다시마, 간미역 등	마른김, 마른가닥미역, 마른다시마 등	조미쥐치포, 조미개량조개	마른다시마환, 다시마과립	오징어, 명란, 창란, 까나리 등	북어, 대구 등	꽃게, 참게 등	굴비, 마른가닥미역	조미김, 고추장굴비, 재첩국 등
인증 품수	10	3	8	2	2	27	6	3	2	5

자료 : 국립수산물품질검사원.

<표 4-13>를 살펴보면, 수산물과 수산특산물 품질인증 선정에 있어 다시마환과 다시마과립을 제외하고는 수산특산물에 대한 외형적으로 확연히 구분될 수 있는 가공상의 특징을 발견할 수 없음을 알 수 있다. 그리고 3종류의 품질인증품에서 수산물의 굴비와, 마른가닥미역은 수산전통식품의 건제품 품목과 동일한 품목으로 나타나고 있다. 이러한 2가지 품목은 품질인증의 종류는 다르나, 생산방법과 최종 출하형태가 유사하고 품질인증심사 기준 및 포장 등에서 약간의 차이가 있는 정도이다.

이러한 품질인증품목이 인증종류가 다름에도 불구하고 품목이 중복되는 이유로는, 2001년 수산물 품질인증품목이 통합되어 재분류되기 이전에는 품질인증품에 대한 관리가 국립수산물품질검사원과 한국식품개발연구원으로 구분되어 관리가 이루어졌으며, 이후 통합과정에서 이러한 품목중복에 대한 고려가 미흡했기 때문으로 판단된다. 그러나, 수산물 품질인증품에 대한 통합 조정 이후에도 품목간의 중복되

는 제품이 상존하고 있는 것이 사실이므로, 품질인증 종류에 따라 인증품목의 조정이 필요한 상황이다.

이와 관련하여 수산물 품질인증 종류에 따라 품질인증의 절차에 대한 조정도 필요한 것으로 나타나고 있다. 수산물 품질인증의 선정절차는 제3장의 <그림 3-2>에서 보는 바와 같이, 수산물 및 수산특산물, 그리고 수산전통식품의 인증신청처리과정에서 이원화되어 구조를 지니고 있다. 즉, 수산물과 수산특산물은 생산자가 품질인증 지정대상품목에 대한 인증을 신청하면, 국립수산물품질검사원장이 인증여부에 대한 심사 후 적합한 경우, 인증을 부여하고 있다. 반면 수산전통식품의 경우, 품질인증을 부여받고자 하는 생산자가 국립수산물품질검사원장에게 인증신청서를 제출하면, 인증여부에 대한 심사 후 심사결과를 해양수산부장관에게 보고하고, 심사결과에 이의가 없을 경우 해양수산부장관이 인증을 부여하는 등의 수산물과 수산특산물에 비하여 1단계의 선정기준 절차가 추가되어 있어, 품질인증 절차가 이원화된 체계를 가지고 있다.

수산물·수산특산물과 수산전통식품의 인증절차가 다른 이유는 수산전통식품의 인증절차에 대하여 보다 까다롭게 함으로써 수산전통식품에 대한 신뢰 및 인지도를 높이고자 인증절차를 구분하고 있으나, 품질인증에 드는 소요시간이 수산물 및 수산특산물의 15일보다 2배 이상 많은 35일이 소요될 뿐만 아니라, 품질인증을 담당하고 있는 일선 담당자에게는 업무 과중을 불러올 수 있으며, 이로 인하여 인력부족을 심화시키는 원인 중의 하나로 지적되고 있는 것을 볼 때 이에 대한 조정이 필요하다 할 수 있다.

나. 대상품목 선정기준

현재, 품질인증 대상품목에 대한 선정과정은 수산물을 생산하는 업체에서 품질인증을 지정받고자 하는 제품에 대하여 대상품목으로 지정되도록 요청을 하면, 국립수산물품질검사원이 수산물 품질인증심의회의 심의를 거쳐 인증에 적합하다고 판단을 한 후 품질인증품으로 지정하는 과정을 거치고 있다.

이러한 선정과정을 거친 수산물 품질인증품은 앞의 <표 4-13>과 같이, 수산물 품질인증 대상품목은 건제품, 염장품, 해조류 등 3가지 품목 21개 제품이 지정되어 있으며, 수산특산물은 조미가공품, 해조가공품 등 2가지 품목, 4개 제품이 지정되어

있다. 그리고 수산전통식품은 젓갈류, 죽류, 게장류, 건제품, 기타제품 등 5가지 43개 제품이 품질인증품으로 지정되어 있다.

품질인증 대상품목의 선정에 있어서 몇 가지 특징을 지니고 있는데, 첫째, 지난 10년간 대상품목으로 선정된 품목은 대중적인 수산물 소비품인 활어와 냉동·냉장품이 아닌 건제품과 염장품 등 비교적 저장성이 강한 품목이 품질인증 대상품목으로 선정되었다는 점을 들 수 있다. 수산물 중 굴비와 간고등어와 같은 품목은 건제품인 동시에 염수·염장제품으로 비교적 장시간 동안 저온에서 보관할 수 있는 품목이고, 수산특산물 중 조미쥐치포 또한 보관상에 있어 용이한 이점을 지니고 있다. 수산전통식품 중 젓갈류, 게장류 역시 저온 또는 냉장보관에 있어 타 제품에 비하여 잇점과 함께 대부분의 제품이 가공과정을 거치면서 부패하기 쉬운 수산물의 특징을 1차적으로 제거한 상태로 출하된 제품이 인증품목으로 선정되고 있다.

둘째, 수산물 품질인증품의 원료에 있어서 어류(39.7%)와 해조류(25.0%)를 많이 사용하나, 패류 및 갑각류도 원료로 사용되는 비율이 각각 14.7%와 11.8% 정도로 대상품목 중 다양한 원료가 사용되고 있다는 점을 들 수 있다.

셋째, 인증종류의 따른 품목의 중복성을 들 수 있다. 이에 대해서는 앞서 품질인증 종류의 선정기준에서 살펴본 바와 같이, 수산물과 수산전통식품간의 일부 품목이 중복되어 다른 인증품목으로 지정되어 있다.

이와 같은 특징을 나타내는 품질인증 대상품목의 선정에 있어 또 다른 문제점으로는 대상품목의 지정기준이 모호하다는 비판이 제기되고 있다. 즉, 품질인증 대상품목의 선정에 있어 명확한 기준이 없는 상태에서 품질인증 품목을 생산하는 업체 또는 일반 수산물 가공업자의 요구에 의하여 대중성이 있다고 수산물 품질인증심의회가 결정하는 지정대상 품목으로 선정되었던 것이다. 이로 인하여 소비자들에게 지정대상 품목의 선정에 있어 혼란을 그리고, 생산자에게는 뚜렷한 선정기준을 가지지 못한 채, 선정과정에서 모호성 및 자의성이 높게 나타난다는 비판이 제기되고 있다.

제2절 수산물 품질인증 및 선정기준의 식품위생학적 분석

1. 수산물 품질인증품목의 식품위생학적 분석

수산물 품질인증에 대한 식품위생학적 분석과정은 우선, 수산식품에 대한 안전성 및 위생에 관한 국제기준을 살펴보고자 하였다.

우리나라를 비롯한 일본, 미국, EU, 캐나다, 호주 등 외국의 안전성 및 위생항목 중 수은, 카드뮴 등 중금속 허용치와 세균 등의 검출 허용치, 항생물질 사용여부, 살모넬라, 리스테리아 등 식중독 사고를 불러올 수 있는 세균에 대한 허용 기준치와 패독 및 장염비브리오균 등 수산물 섭취로 인한 식품사고를 불러올 수 있는 위해요소 관련 요인의 검출 기준 등에 대하여 살펴보았다. 이러한 분석과정을 통하여 각국의 위해요소 및 안전성 관련 기준이 어떻게 구성되었는지를 간접적으로 살펴보고자 하였다.

다음으로 수산물 품질인증제도와 관련하여 수산물 품질인증업체의 현장조사 및 일부 품목을 생산·유통하는 업체 간담회를 통한 현재의 품질인증제도와 관련하여 생산업자 및 유통업자들이 생각하고 있는 품질인증품에 대한 식품 위생학적 문제점과 함께 향후 생산업자가 생산하는 품목과 관련하여 업체들의 의견수렴 및 개선 방안을 정리하였다.

또한 수산물 품질인증품의 기준에 있어서 개별 품목별로 가지고 있는 식품위생학적 기준의 재검토를 위한 배경과 중점 검토내용, 세부검토 내용을 분석하고자 하였다. 이를 위하여 현행 수산물 품질인증품 대상품목 및 개별기준에 대하여 인증대상 종류별로 1~2개 품목에 대한 기준항목을 분석하고자 하였다.

2. 수산물 품질인증품목의 식품위생학적 분석결과

가. 각국의 수산식품 국제위생(검사) 기준 비교

수산식품에 대한 국제적 위생 및 검사 기준은 기본적으로 Codex가 규정하고 있

는 검사기준과 일본, 미국, EU, 캐나다, 호주 등을 비롯하여 우리나라가 규정하고 있는 위생검사 기준이 수산물 생산 및 유통, 그리고 소비형태에 따라 약간씩 다른 경향을 가지고 있다는 점에서 분석의 출발점을 가지고 있다. 이에 수산식품 국제위생(검사)의 기준을 비교하기 위하여, 각국의 수산식품 관련 규정을 수집하여 분석하였다.

각국의 수산식품안전 및 위해요소에 대한 분석 규정을 살펴보면, 우리나라의 경우 식품의약품안전청의 「식품공전」 및 「수입수산물검사업무지침」을 기준을 분석대상으로 하였고, 일본은 후생노동성의 「식품위생법및식품·식품첨가물등의규격기준」을, 미국은 식품의약품국(FDA)의 「수산물및수산제품위해요소관리지침」, EU는 유럽공동체 집행위원회의 규정 No 466/2001의 「식료품내위해물질의최대한계치설정」을, 캐나다는 식품검역국의 「수산물및수산제품의세균, 화학적오염물질및독소에관한지침」을, 그리고 호주는 호주·뉴질랜드 식품규제 위원회의 「호주·뉴질랜드식품기준」을 기준을 검사기준의 분석대상으로 하였다(<표 4-14> 참조).

<표 4-14> 각국 수산식품의 국제위생(검사)기준 현황

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
세균수	○생식용 냉동어·패류 및 냉동대구머리가공품 : 100,000/g ○냉동창란 : 3,000,000/g	○문어(자숙,냉동), 게(자숙) : 100,000/g ○생식용굴: 50,000/g ○냉동식품 :100,000/g	○굴(신선,냉동) : 500,000/g	-	-	○갑각류(냉장전가열) : 1,000,000/g ○갑각류(냉동전가열) : 100,000/g ○연체류, 패류(비가열섭취) : 5개 시료중 1개 이하(단, 5개모두 100,000/g이하)
대장균군	○생식용 냉동어·패류 : 10/g	○어묵제품, 게(자숙), 문어(자숙,냉동), 냉동식품 : 음성	-	○갑각류,연체류 : 10~100/g	-	-

<표 4-14> 계속

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
대장균	-	○횟감용굴 : 230MPN/100g	○굴(신선,냉동) : 230MPN/100g 이하	-	○비가열섭취식품, 가열조리식품 : 5개시료중 1개 이하 (단40/g이하) ○생식용 패류 : 5개시료중 1개이하(단, 330/100g 이하) ○기타제품:5개시료중2개이하 (단 40/g이하)	○갑각류(냉장전 가열) : 10/g ○갑각류(냉동전 가열) : 9/g ○연체류, 패류 (비가열섭취) : 5개시료중 1개 이하(단, 7/g 이하)
장관 독소원성 대장균	-	-	○비가열섭취식품 : 1,000/g	-	-	-
분변계 대장균	-	-	-	○활이매패류: 300MPN/100g	-	-
총수은	○해산어패류(연체류포함),냉동대구머리가공품,냉동창란(심해산 어류 및 참치류제외), 담수어(생물기준): 0.5ppm	0.4ppm ○ 메 틸 수 은 : 0.3ppm (심해산어패류, 담수산어패류, 다랑어류 제외)	- ○ 메틸수은 : 1.0ppm 이하	○일반수산물 : 0.5ppm ○상어,참치,뱀장 어 등 1 8 종:1.0ppm	0.5ppm (상어, 다랑어, 새치류 제외)	○갑각류, 어류, 연체류, 패류 : 0.5ppm ○상어, 다랑어, 가오리류 : 1ppm
납	○해산어패류(연체류포함),냉동대구머리가공품·냉동창란(생물로 기준할 때), 담수어(생물기준) : 2.0ppm	-	○ 갑 각 류 : 1.5ppm ○굴,홍합,대합조개 : 1.7ppm	○일반수산물: 0.2ppm ○뱀장어,농어등 9종:0.4ppm ○갑각류(게갈색근제외) : 0.5ppm ○이매패류 : 1.0ppm ○두족류(내장제 외) : 1.0ppm	○Fish Protein Concentrate(FPC) : 0.5ppm	○어류: 0.5ppm ○연체류, 패류 : 2ppm

<표 4-14> 계속

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
카드뮴	○패류(생물기준) : 2.0ppm	-	○갑각류 : 3ppm ○굴,홍합,대합조개 : 4ppm	○일반수산물: 0.05ppm ○뱀장어,농어 등 9종 : 0.1ppm ○갑각류(게갈색근제외) : 0.5ppm ○이매패류 : 1.0ppm ○두족류(내장제외) : 1.0ppm	-	○연체류, 패류 : 2ppm
항생물질 및 농약, 살충제 등	○옥시테트라싸이클린, 스피라마이신 : 0.2ppm (양식 가능한 어류 및 갑각류) ○클로람페니콜 : 불검출(양식 가능한 어류 및 갑각류) ○옥소린산 : 불검출(뱀장어,양식)	○옥시테트라싸이클린, 클로르테트라싸이클린, 테트라싸이클린 : 0.2ppm ○스피라마이신 : 0.2ppm	○옥시테트라싸이클린 : 2.0ppm (연어류,메기류,바다가재) ○Sulfamerazine : 불검출 ○Sulfadi-methoxine과 Ormetoprim 화합물: 0.1ppm (연어류,메기류) ○인가되지 않은 약제 : 불검출 ○Aldrin,Dieldrin : 0.3ppm (어패류,가식부) ○Chlordane : 0.3ppm(가식부) ○Chlordecone : 0.4ppm(게 살), 0.3ppm(그 외의 수산물, 가식부) ○Heptachlor, Heptachlor epoxide : 0.3ppm(가식부)	-	○옥시테트라싸이클린 : 0.1ppm (연어류/바다가재, 가식부) ○Sulfadiazine, Sulfadimethoxine : 0.1ppm(연어류,가식부) ○Trimethoprim : 0.1ppm(연어류,근육) ○Tricainemethane sulfonate:0.02ppm (연어류,가식부) ○Florfenicol : 0.8ppm(연어류,근육) ○Formaldehyde, Hydrogenperoxide : 불검출(연어알) ○Ormetoprim : 0.5ppm(연어류,근육), 1.0ppm(연어류, 피부) ○Teflubenzuron : 0.3ppm(연어류,근육), 3.2ppm(연여류,피부) ○Emamectinbenzoate : 0.05ppm(연어류,근육)	○옥소린산 : 0.01ppm(태평양연어) ○옥시테트라싸이클린:0.2ppm(연어류) ○Trifluralin : 0.001ppm(새우류) ○Benzocaine : 0.5ppm(어류) ○Isoeugenol : 100ppm(어류) ○Aldrin 및 Dieldrin: 0.1ppm (어류,연체류,패류) ○BHC: 0.01ppm (어류,연체류,패류) ○Chlordane : 0.05ppm (갑각류,어류,연체류,패류) ○DDT : 1ppm(갑각류,어류,연체류,패류)

<표 4-14> 계속

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
항생물질 및 농약, 살충제 등			○Glyphosate : 0.25ppm(어류), 3.0ppm(패류) ○Diquat:0.1ppm ○Mirex:0.1ppm (가식부) ○Fluridone : 0.5ppm(어류, 가재류) ○DDT, DDE, TDE : 5.0ppm(가식부) ○Simazine : 12ppm(어류) ○2,4-D: 1.0ppm	** 별첨 **	○DDD : 5.0ppm ○ 불소화합물 : 150ppm (FPC) ○ 2,3,7,8 TCDD(Dioxin) : 20ppt ○ Piperonyl butoxide : 1.0ppm (건조 대구) ○기타 농업상의 화합물 혹은 파생물 : 0.1ppm	○Hexachloro-benzene(HCB) : 0.1ppm (갑각류,어류,연체류,패류) ○Heptachlor : 0.05ppm(갑각류,어류,연체류,패류) ○Lindane : 1ppm (어류,연체류,패류) ○Vinylchloride : 0.01ppm ○3-chloro-1,2-propanediol : 0.2ppm(굴소스) ○1,3-dichloro-2-propanol : 0.005ppm(굴소스)
방사능	○18개국가의 수입산,담수산,해산수산물131 I : 300Bq/kg ○134Cs+137Cs : 370Bq/kg	○134Cs+137Cs : 370Bq/kg	-	○134Cs+137Cs : 600Bq/kg	-	-
복어독	○육질 :10MU/g ○껍질 :10MU/g	○10MU/g	-	-	-	-
PSP (마비성 패독)	○해산이매패 및 그 가공품 : 80㎍/100g	○4MU/g	○0.8ppm (80㎍/100g)	○80㎍/100g	○80㎍/100g	○0.8mg/kg
ASP (기억상실성패독)	-	-	○식용게의 내장 : 30ppm ○그 외 수산물 : 20ppm	-	○20㎍/g	○20mg/kg
DSP (설사성패독)	-	○0.05MU/g	-	-	○1㎍/g	○0.2mg/kg
NSP (신경성패독)	-	-	○굴,홍합,대합조개(신선,냉동,통조림) : 0.8ppm (20MU/100g)	-	-	○200MU/kg
살모넬라	○냉장・냉동수산물(횟감용) : 음성	-	○음성	○갑각류,연체류 : 불검출	○음성	○갑각류(냉장・냉동전 가열) : 음성

<표 4-14> 계속

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
리스테리아	ㅇ냉장·냉동수산물(횟감용) : 음성	-	ㅇ비가열 섭취 식품 : 음성	-	ㅇ냉동식품(저장기간 10일 이상) : 음성 ㅇ냉동식품(저장기간 10일 미만) : 100CFU/g 미만	ㅇ상어류, gemfish, 다랑어류(훈제,진공포장) : 음성 ㅇ홍합류(비가열섭취) : 음성
황색포도상구균	ㅇ냉장·냉동수산물(횟감용) : 음성	-	ㅇ10,000/g 미만 ㅇ장독성의 경우 : 음성	ㅇ갑각류, 연체류 : 100~1000g	-	-
포도상구균	-	-	-	-	ㅇ5개 시료 중1개 이하 (단, 10,000/g이하)	ㅇ갑각류(냉장·냉동전 가열) : 음성 ㅇ비가열 섭취 식품 : 음성
Clostridium botulinum	-	-	ㅇ포자의 생성이 없고, 독소가 없어야 함	-	-	-
비브리오 패혈균	-	-	ㅇ비가열 섭취 식품 : 병원성 미생물 음성	-	-	-
장염비브리오	ㅇ냉장·냉동수산물(횟감용) : 음성	ㅇ횟감용 어패류 : 100MPN/g ㅇ문어(자숙,비가열섭취) : 음성 ㅇ게(자숙) : 음성	ㅇ비가열 섭취 식품 : 10,000/g	-	-	-
콜레라	ㅇ활,신선·냉장품, 냉동품 : 음성	-	ㅇ비가열 섭취 식품 : 음성	-	ㅇ가열조리 또는 비가열 섭취 식품 : 음성	ㅇ갑각류(냉장·냉동전 가열) : 음성 ㅇ패류(비가열 섭취) : 음성
타르색소	ㅇ새우살,다슬기살, 명란 등 : 불검출	ㅇ가공되지 않은 어패류 : 불검출	-	-	-	-
이산화황	ㅇ 건어포류 : 0.03g/kg미만	-	-	-	-	-
수 분	ㅇ건어포류 : 20.0% 이하(단, 전복은 22%이하) ㅇ한천:22.0%이하	-	-	-	-	-
조회분	ㅇ한천:6.0%이하	-	-	-	-	-
조단백질	ㅇ한천:3.0%이하	-	-	-	-	-

<표 4-14> 계속

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
열탕불용해 잔사물	○한천: 4.0%이하	-	-	-	-	-
붕 산	○한천:0.1%이하	-	-	-	-	-
일산화탄소	○냉동틸라피아(Fillet 또는 썰거나 자른 것) : 20㎍/kg이하 ○냉동참치(Fillet 또는 썰거나 자른 것) : 200㎍/kg이하 ○냉동틸라피아(진공포장) :10㎕/ℓ이하	○냉동틸라피아(Fillet 또는 썰거나 자른 것) : 20㎍/kg이하 ○냉동참치(Fillet 또는 썰거나 자른 것) : 200㎍/kg이하 ○냉동틸라피아,냉동방어(진공포장):10㎕/ℓ이하 ○냉동방어:350㎍/kg이하	-	-	-	-
PCBs (유기염소제)	-	○원양어패류 (가식부):0.5ppm ○내수면어패류(가식부):3.0ppm	○2.0ppm(가식부)	-	○2.0ppm	○0.5ppm
아질산염	-	○어육소시지 : 0.05g/kg ○연어알,대구알,명란: 0.005g/kg	-	-	○15ppm	-
아황산염	-	-	-	-	○대합조개 : 10ppm	-
인산염	-	-		-	○새우: 1.60% ○활가리비 : 1.47% ○어류 필렛 : 1.37% ○게 : 1.70% ○바다가재 : 1.47% ○연안산 대합조개 : 1.00%	-
히스타민	-	-	○다랑어, 만새기류 : 50ppm	○고등어,청어류 : 각 하구별 9개의 시료 중 평균치가 100ppm(2개의 시료가 100ppm이상~ 200ppm이하	○발효식품 : 20mg/100g ○고등어류 : 10mg/100g	○상어,Gemfish,다랑어류 : 200mg/kg ○다랑어 제품(통조림포함) : 200mg/kg

<표 4-14> 계속

국가 / 항목	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
니켈	-	-	ㅇ갑각류 : 70ppm ㅇ굴,홍합,합조개 : 80ppm	-	-	
비 소	-	-	ㅇ갑각류 : 76ppm ㅇ굴,홍합,대합조개 : 86ppm	-	ㅇFish Protein Concentration (FPC): 3.5ppm	ㅇ갑각류, 어류 : 2ppm ㅇ연체류,패류,해조류: 1ppm
크롬	-	-	ㅇ갑각류 : 12ppm ㅇ굴, 홍합,대합조개 : 13ppm	-	-	

주 : 각국의 수산식품 관련 자료를 취합 정리한 자료임.

우리나라의 위생(검사)기준 항목은 세균 관련 7개, 중금속 관련 3개, 패독 관련 1개, 가공과정에서 발생할 수 있는 위생기준 8개 등 총 24개의 위생기준이 식품공전에 마련되어 있는 것으로 나타났다.

우리나라의 주요 안전성 및 위생기준을 살펴보면, 냉동어패류의 세균수 기준치는 100,000/g, 해산어패류의 총수은 허용치는 0.5ppm, 납 허용치는 2.0ppm 등으로 나타났다. 그리고 양식어류의 옥시테트라싸이클린의 허용치는 0.2ppm, 활이매패류의 PSP(마비성패독)의 검출치는 80㎍/100g, 냉동·냉장물의 장염비브리오의 검출치는 음성으로 살모넬라 및 리스테리아의 검출치 또한 음성으로 나타나야 적격한 기준으로 판단하고 있다.

일본의 위생(검사)기준 항목은 세균 관련 4개, 중금속 관련 2개, 항생물질 관련 2개, 패독 관련 3개, 그리고 가공과 관련한 위생기준 3개 등 총 16개가 수산식품의 기준으로 설정되어 있는 것으로 나타났다. 구체적으로 안전성 및 위생기준을 살펴보면, 냉동식품의 세균수 기준치는 100,000/g, 해산어패류의 총수은 허용치는 0.4ppm, 메틸수은의 허용치는 0.3ppm 등으로 나타났다. 그리고 양식어류의 옥시테

트라싸이클린의 허용치는 0.2ppm, 활이매패류의 PSP는 4MU/g, DSP(설사성패독)의 검출치는 100MPN/g, 횟감용 어패류의 장염비브리오의 검출치는 100MPN/g, 원양 어패류의 가식부분의 PCBs(유기염소제)의 허용치는 0.5ppm 등인 것으로 나타났다.

미국은 위생(검사)기준 항목으로 세균 관련 10개, 중금속 관련 3개, 항생물질 관련 15개, 패독 관련 3개, 가공과 관련한 위생기준 1개 등 총 32개 기준이 수산식품과 관련을 가지는 것으로 나타났다. 구체적으로 생식용 굴의 세균수 기준치는 50,000/g, 해산어패류의 메틸수은 허용치는 1.0ppm, 연어류, 바다가재의 옥시테트라싸이클린의 2ppm인 것으로 나타났다. 그리고 식용 게의 내장부분에 대한 ASP(기억상실성 패독)의 검출치는 30ppm, 가열하지 않은 어패류에 대한 장염비브리오 검출치는 10,000/g, 해산 어패류의 가식부분의 PCBs(유기염소제)의 허용치는 2.0ppm 등인 것으로 나타났다.

EU의 위생(검사)기준 항목으로는 세균 관련 3개, 중금속 관련 4개, 패독 관련 1개 등 총 9개의 기준을 가지고 있으며, 각 국가마다 수산물의 소비형태 등에 따라 다른 기준을 가지는 있다. 구체적으로 세균관련 기준치는 국가별로 다르나, 일반수산물의 총수은 허용치는 0.2ppm이고, 상어 및 참치 등 심해성 어류의 메틸수은 허용치는 1.0ppm인 것으로 나타났다. 옥시테트라싸이클린의 허용치는 Codex의 기준과 같은 것으로 나타났는데 어류제품의 경우, 100㎍/kg 이하로 나타났다. 활이매패류의 PSP는 80㎍/100g, ASP는 20㎍/100g, 갑각류와 연체류에서 살모넬라가 검출되지 않아야 하며, 황색포도상구균은 100～1,000/g 이하가 검출되어야 기준을 통과할 수 있다.

캐나다의 위생(검사)기준 항목으로는 세균과 관련된 기준은 5개, 중금속 관련 2개, 항생물질 관련 14개, 패독 관련 3개, 가공과 관련한 위생기준 4개 등 총 28개의 기준을 가지고 있는 것으로 나타났다.

구체적으로 식용 패류의 세균수 기준치는 300/100g 이하, 일반수산물의 메틸수은 허용치는 0.5ppm, 연어류, 바다가재의 옥시테트라싸이클린은 0.1ppm인 것으로 나타났다. 그리고 활이매패류의 PSP는 80㎍/100g, ASP의 검출치는 20㎍/100g, 냉동식품에 대한 살모넬라 및 리스테리아 검출은 음성으로 나타나야 하도록 규정하고 있다.

마지막으로 호주의 위생(검사)기준 항목을 살펴보면, 세균 관련 위생검사기준은 6개, 중금속 관련은 3개, 항생물질 관련 15개, 패독 관련 4개, 가공과 관련한 위생기준 1개 등 총 29개의 기준을 가지고 있는 것으로 나타났다. 냉동 전 가열한 갑각류

에 대한 세균수 기준치는 1,000,000/g, 갑각류와 어류의 총수은 허용치는 0.5ppm이며, 상어와 다랑어 등 심해성 어류의 메틸수은 허용치는 1.0ppm으로 이하로 나타났다. 그리고 태평양연어의 옥시테트라싸이클린의 허용치는 0.1ppm, 활이매패류 등의 PSP는 0.8mg/kg, ASP 20mg/kg, DSP는 0.2mg/kg, 그리고 해산어패류의 살모넬라와 리스테리아는 검출되지 않도록 규정하고 있다.

이러한 분석 결과 총 39개 수산식품 관련 안전성 및 위생관련 항목을 비교한 결과는 다음의 <표 4-15> 와 같이 나타났다.

<표 4-15> 주요국의 수산식품 관련 위생 및 안전성 기준수 비교

(단위 : 수)

국가 / 기준	한 국	일 본	미 국	EU	캐나다	호 주
세균관련	7	4	10	3	5	6
중금속관련	3	2	3	4	2	3
항생물질관련	3	2	15	-	14	15
패독관련	1	3	3	1	3	4
가공처리위생 과정 관련	8	3	1	-	4	1
기타	2	2	-	1	-	
총	24	16	32	9	28	29

주 : 각국의 수산식품 관련 위생(검사)기준 자료를 취합하여 정리한 자료를 재해석한 자료임.

개별 위생항목 중 총 수은에 대한 세균수에 대한 기준은 일본(생식용 굴 50,000/g)이 가장 낮은 기준을 가지고 있는 것으로 나타났으며, 다음으로 우리나라(생식용 냉동어류 100,000/g)와 호주(100,000/g), 미국(굴 500,000/g) 등의 순으로 기준이 낮게 나타났다.

구체적으로 총수은의 기준을 살펴보면 해산어패류를 포함한 일반 수산물에 대한 기준은 우리나라, EU, 캐나다, 호주 등이 0.5ppm의 동일한 기준을 있으나, 일본은

보다 세분화되고 강화된 기준을 가지고 있는 것으로 나타나고 있는데, 총수은 기준은 0.4ppm, 메틸수은은 0.3ppm의 기준을 규정하고 있다.

항생물질 및 농약, 살충제 등에 대한 기준을 살펴보면, 옥시테트라싸이클린 항생물질 기준은 우리나라를 비롯한 일본, 미국, 그리고 호주 등이 수산식품 중 품목에 있어서는 약간의 차이를 가지고 있으나 대체로 0.2ppm의 위생기준을 가지고 있는 것으로 나타나고 있는 반면에 캐나다는 보다 낮은 0.1ppm의 기준을 가지고 있어, 다른 국가들보다 강화된 기준을 가지고 있는 것으로 나타났다.

전반적인 수산식품 위생(검사)기준과 관련하여 우리나라 위생기준은 국제적 수준과 비슷한 수준을 유지하는 것으로 나타나고 있다. 그러나 국제기준 및 타국에 비하여 낮은 위생기준으로는 장관독소원성 대장균과 분변계 대장균 등의 12개 위생기준이 마련되어 있지 않는 것으로 나타났다.

나. 수산물품질관리법상의 안전성 및 위생 기준

수산물 품질인증품에 대한 현행 안전성 기준을 살펴보면 수산물의 경우, 안전성과 관련된 항목은 내용물 외형부분과 관련하여 얼룩의 유무, 곰팡이, 적분, 토사 및 기타 협잡물 포함 여부, 적절한 수분 및 염분 함유량, 착색료 검출 유무 등에 대한 기준을 가지고 있으며, 수산특산물은 색택에 있어서의 곰팡이 포함여부, 선별에 있어 토사 및 이물질 포함여부, 변색품의 혼입 여부, 응혈육, 착색육의 포함여부, 그리고 이산화황, 수분 및 염분 함유량, 조미료 첨가 기준 등을 가지고 있다.

수산전통식품에서 젓갈류의 경우, 협잡물 포함여부, 타르색소 포함 여부와 수분, 염분, 전질소에 대한 기준이 있으며, 게장류는 대장균군과 대장균에 대한 기준이 규정되어 있다. 그리고 건제품 중 굴비는 착색료 기준이, 조미김은 가공과정 중 첨가되는 산가와 과산화물가에 대한 기준을 규정하고 있다. 고추장 굴비는 비가식부위에 대한 함량 기준과 대장균군에 대한 기준이 있으며, 재첩국은 세균과 대장균, 양념장어는 휘발성염기질소와 세균수, 대장균, 카르색소 등에 관련 기준이 있다.

수산물 품질인증제도의 안전성 및 위생 기준 관련 법령은 「수산물안전성조사업무처리요령」, 「수산물・수산가공품검사기준및이식용수산물검역기준」, 「대일수산물위생관리요령」, 「수출수산물・수산가공품검사대상품목지정」, 「수산물의생산・가공시설및해역의위생관리기준」등이 있다. 이의 내용을 살펴보면, 「수산물안전성

조사업무처리요령」에서는 생산단계의 유해물질 등에 대한 안전성 조사를 실시하도록 규정되고 있으며, 이러한 안전성 조사는 「식품위생법」 제7조에 의하여 제조, 가공, 사용, 조리 및 보존방법 등의 기준 등에 의하여 실시되도록 규정하고 있다.

「수산물・수산가공품검사기준및이식용수산물검역기준」에서는 정부의 수매・비축 수산물에 대한 검역기준과 외국과의 협약 및 수출당사국이 요구할 때 수산물의 관능검사와 중금속 및 항생물질, 세균 등에 대하여 정밀검사와 함께 이식용수산물에 대한 검역을 실시하도록 규정되어 있다.

「대일수산물위생관리요령」에서는 대일 수출 수산물에 대하여 옥시테트라싸이클린과 같은 항생물질이 수출수산물에 허용치 이상으로 함유되어 있는지에 대한 수출검사와 함께 대일 수출품을 생산하는 가공업체에 대한 지도관리를 실시하도록 규정하고 있으며, 「수출수산물・수산가공품검사대상품목지정」에서는 대중국 수출수산물에 대한 검사 대상 품목에 대하여 "수출입수산물 위생관리에 관한 약정서"에 의하여 안전성 검사를 반드시 실시하도록 규정되어 있다.

「수산물의생산・가공시설및해역의위생관리기준」에서는 수출을 목적으로 하는 수산물의 생산・가공시설 및 해역의 위생관리기준을 정하도록 규정되어 있다. 구체적으로는 생산・가공시설에 대한 시설기준 및 처리과정상의 위생에 대한 기준을 마련하고, 개별기준으로는 HACCP 및 EU 수출수산물을 생산하고 가공하는 시설에 대한 기준을 마련하도록 규정하고 있다.

그러나 관련법령 또는 조항에서 수산물의 안전성 및 위생기준 등이 마련되어 있음에도 불구하고, 이를 수산물 품질인증품에 적극적으로 적용하고 있지 못한 상황이다. 「식품공전」상의 위생기준은 수산식품뿐만 아니라 일반식품에 대하여도 관련 기준을 적용하고 있는 상황에 있다. 그러나 농산물 안전성 기준의 경우에는 식품의약품안전청장이 고시한「잔류허용기준적용지침」에 따라 적합・부적합 판정을 하고 있는 동시에, 별도의 법령을 규정하여 안전성 조사를 강화[30]하고 있는 추세로, 수산물도 안전성 및 위생에 대한 규정을 강화할 필요가 있다.

30) 농산물 안전성 조사는 「농산물안전성조사업무처리요령」에 의거하여, 생산단계 및 저장단계조사(1단계)와 출하단계조사(2단계) 등을 실시하고 있음. 1단계에서는 132개 품목에 대하여 자체의 유해물질 잔류허용 기준을 설정하고 있으며, 2단계에서는 식품위생법에서 정한 농약잔류허용기준을 적용하고 있음. 국립농산물품질검사원(http://www.naqs.go.kr)

제3절 수산물 품질인증제도에 대한 인식조사

우리나라 수산물의 품질향상과 소비자 보호를 목적으로 실시되고 있는 수산물 품질인증제도에 대하여 생산자 및 소비자를 대상으로 제도시행에 따른 실효성 및 소비자가 품질인증제도에 대하여 어떻게 인식하고 있는 지에 대한 조사를 그동안 한 적이 거의 없다. 이로 인하여 수산물 품질인증제도의 1차적 수요자인 생산자들의 의견 반영이 제대로 이루어지지 않고 있으며, 제도의 2차 수요자인 소비자가 품질인증제도에 대하여 어떻게 인식하고 있는가 등에 대한 분석이 제대로 되어 있지 못하는 것으로 나타나 있다.

따라서 생산자와 소비자가 주변에서 마주치기 힘든 수산물 품질인증품에 대하여 긍정적인 의식을 가지지 못하여 생산자는 생산의욕을 상실을, 소비자는 인증품에 대한 보다 적극적인 소비 의지를 가지지 못하고 있다.

품질인증업체를 대상으로 한 본 설문조사는 수산물 품질인증제도의 문제점 도출과 수산물의 안전성 강화와 관련하여 어느 부분이 보완되어야 할 것인가에 대한 지표 제공 및 향후 품질인증제도의 개선방향 및 활성화 방안에 대한 간접적인 기초자료로 활용될 수 있을 것으로 기대된다. 이에 인증업체에 대한 인터뷰 및 사전 협의회를 거쳐 조사항목을 도출하여 보다 정확한 조사가 이루어질 수 있도록 하였다. 또한, 소비자에 대한 품질인증제도를 농산물을 중심으로 하여 간접적으로 분석함으로써, 소비자들이 제도와 관련하여 요구하고 있는 점이 무엇인지에 대한 수요를 분석하고자 하였다.

1. 수산물 품질인증업체 설문조사

가. 조사개요

수산물 품질인증업체에 대한 설문조사는 품질인증품을 생산하는 168개 업체를 대상으로 인증 및 선정 기준에 있어 생산자들이 생각하고 있는 문제점과 향후 개선점, 그리고 품질인증제도의 활성화를 위하여 어떠한 점이 고려되어야 하는가를 분

석하는데 조사의 초점을 맞추었다.

설문조사의 대상은 국립수산물품질검사원에 등록된 수산물, 수산특산물 및 수산전통식품 생산업체를 대상으로 대인면접과 우편조사를 병행하여 2004년 6월 28일부터 7월 10일까지 2주간 실시되었으며, 대인면접의 경우 구조화된 설문지에 대한 설명과 함께 이를 응답자가 직접 기입하도록 하였다. 우편조사는 대상업체에 대한 우편송부와 함께 반송봉투를 동봉하였으며, 설문조사의 참여도를 높이기 위하여 전화, FAX 등으로 조사취지에 대한 설명과 참여를 요청하였다.

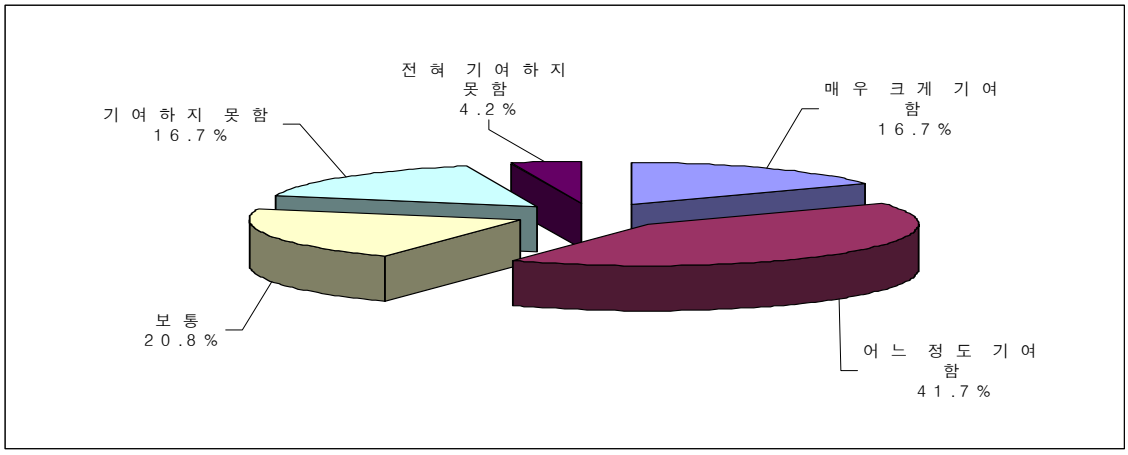
전체 인증업체 중 45개 업체가 설문지를 보내와 설문지 회수율은 27% 정도이며, 이중 설문지에 대한 응답이 부실하거나, 분석에 오류를 미칠 가능성이 있는 설문지 4부를 제외, 최종적으로 41부를 대상으로 설문조사 결과를 분석하였다.

나. 조사결과

1) 수산물 품질인증제도에 대한 평가 및 문제점

수산물품질인증제도의 평가 및 활성화방안에 대한 설문조사에서는 본 제도에 대한 평가와 함께 경영성과, 소비자의 인지정도, 구매활성화를 위한 정부차원의 지원방안 등에 대하여 조사하였다.

<그림 4-1> 수산물 품질인증제도의 수산물 보급활성화 기여도

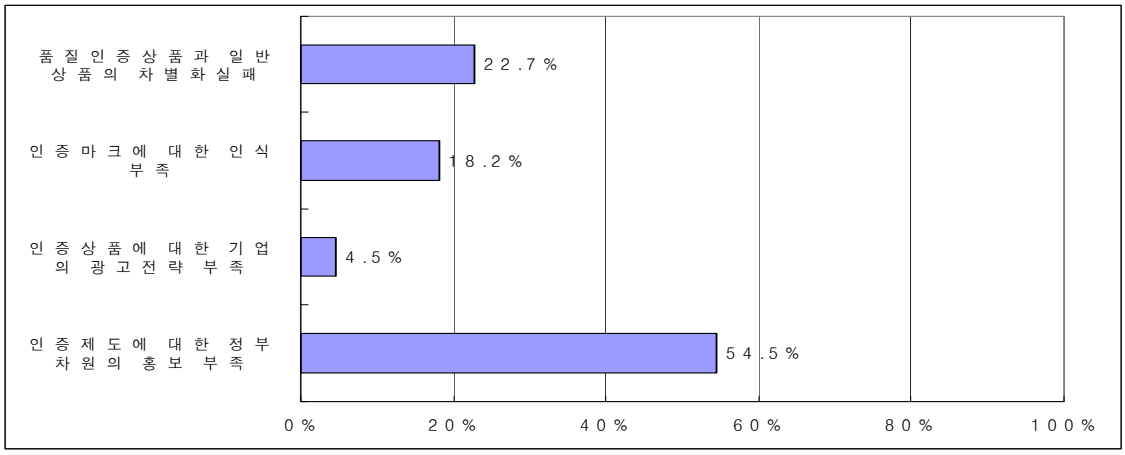


수산물 품질인증제도가 수산물 보급활성화에 어느 정도 기여하였는가에 대한 설문결과를 살펴보면, '매우 크게 기여'했다는 의견이 16.7%, '어느 정도 기여'했다는 의견이 41.7%로 수산물 품질인증제도가 수산물 보급활성화를 일정하게 기여했다는 긍정적인 평가가 다소 높게 나타났다(<그림 4-1> 참조).

한편 보급활성화 및 소비촉진에 기여하지 못했다고 판단한 경우 그 원인에 대하여 파악한 결과, '소비자의 인식부족'(75.0%)과 '인증제품과 비인증제품간의 차별화 실패'(20.0%)가 가장 큰 요인으로 작용하는 것으로 분석되었다(<그림 4-2> 참조).

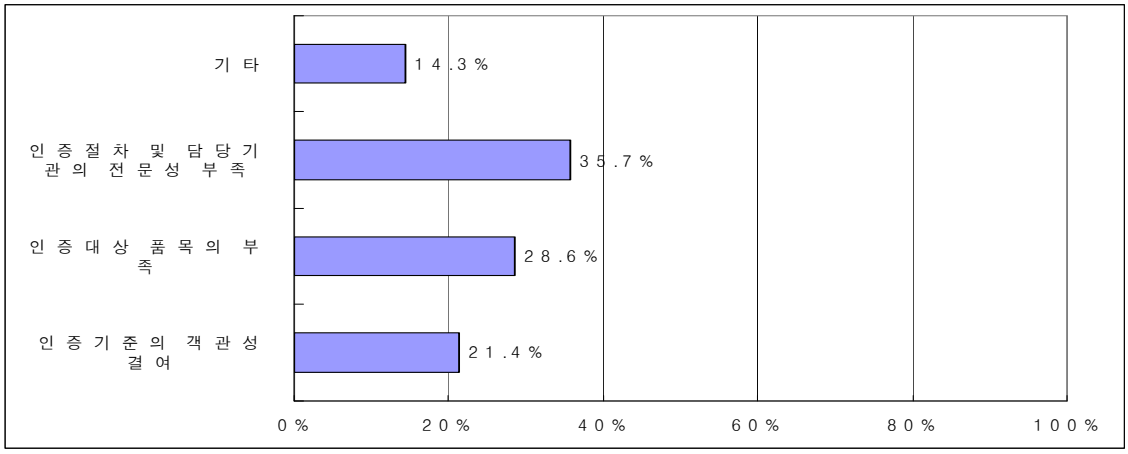
품질인증을 받은 후 경영성과에 대한 조사에서는 전체 응답자의 50.0%가 수익발생은 없으며 납품요건 충족 및 홍보효과를 위하여 인증을 받는다고 응답하였다. 소비자 선호도와 관련하여 수산물 품질인증상품을 인식하지 못한 주된 원인에 대하여 살펴보면 다음의 그림과 같이 인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족이(54.4%) 가장 큰 문제점으로 지적되었다.

<그림 4-2> 수산물 품질인증상품을 인식하지 못하는 요인



수산물 품질인증제도 개편과 관련하여 대상품목 심사 및 선정과정의 문제점에 대한 조사에서는 '인증절차 및 담당기관의 전문성이 부족하다'는 의견이(35.7%) 가장 높게 나타났으며, 다음으로 '인증대상 품목의 부족'(28.6%), '인증기준의 객관성 결여'(21.4%) 등의 순서로 나타났다(<그림 4-3> 참조).

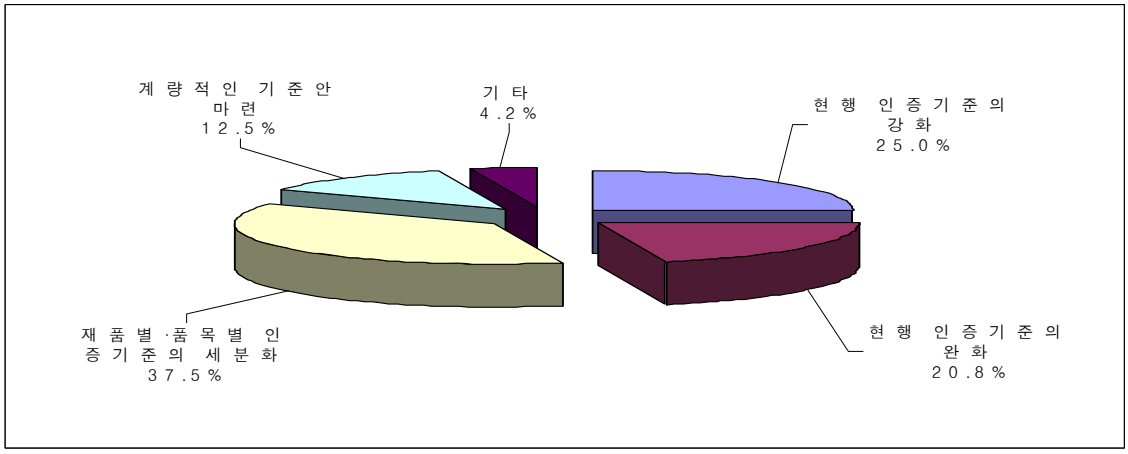
<그림 4-3> 수산물 품질인증제도 선정 및 인증기준의 문제점



2) 수산물품질인증제도 개편 및 활성화 방안

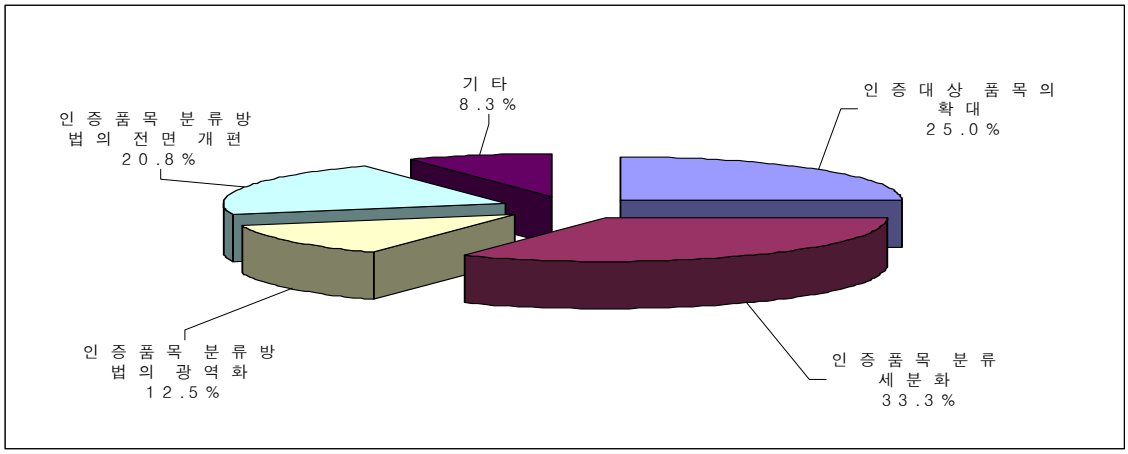
수산물 품질인증의 인증기준 및 인증품목에 대한 개선방향을 묻는 질문에서 '인증품목의 확대 및 인증기준의 강화가 필요하다'는 의견이 60.9%로 가장 높게 제기되었으며, 인증기준의 개선에서는 '제품별·품목별 인증기준의 세분화'가 필요하며, 인증대상품목에서는 '인증품목 분류의 세분화'가 필요한 것으로 나타났다(<그림 4-4> 참조).

<그림 4-4> 수산물 품질인증기준 개선방향



한편, 수산물품질인증제의 인증과 관련한 중량, 크기, 수분, 염장 등의 기준 중에서 문제점이나 개선의 필요성이 높은 기준에 대하여 조사한 결과, '중량기준의 개선'의 필요하다는 의견이 전체 응답자의 53.8%로 가장 높게 제기되었다(<그림 4-5> 참조). 이처럼 중량기준에 대한 개선의견을 가장 높게 제기한 것은 현재의 '특'과 '상'의 구분기준에 대한 문제점을 제기한 것으로 이를 단일화하여 중량 및 크기에 대해서는 최소의 기준안을 마련하는 방안에 대한 검토가 필요한 것으로 판단된다.

<그림 4-5> 수산물 품질인증품목에 대한 개선방향



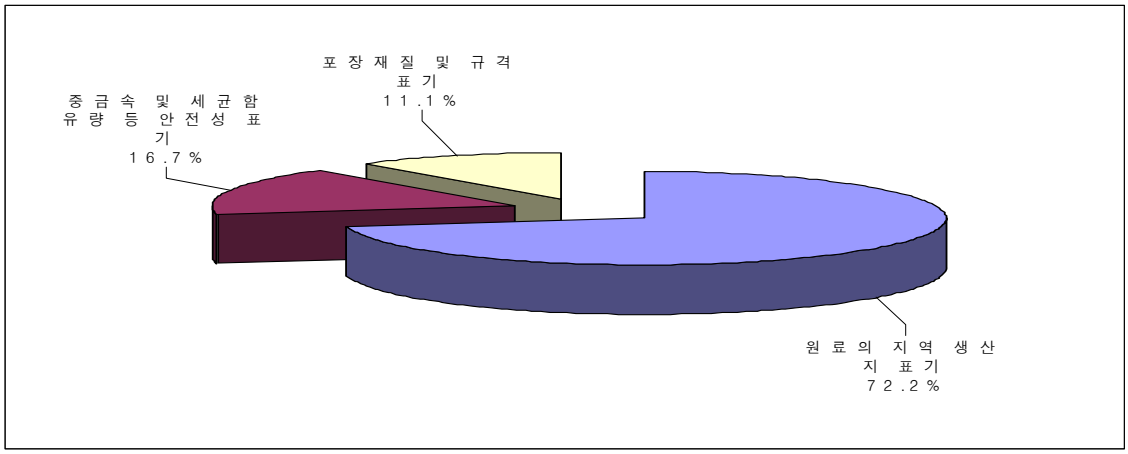
품질인증 기준 중에서 추가적으로 보안할 항목에서 대한 조사에서는 '원료의 지역생산지 표기'(72.2%)가 필요하다는 의견이 가장 높게 나타났으며, 이와 함께 '식품안전성에 대한 표기와 포장재질 및 규격을 표기하자'는 의견이 제기되어 향후 식품표시에 대한 강화와 지역명을 표시한 다양한 인증 대상이 추가적으로 늘어나야 할 것으로 품질인증품을 생산하는 업체가 생각하는 것으로 나타났다(<그림 8> 참조).

그리고 국내산 원료의 사용과 관련한 개선방향으로는 '국내원료의 생산지역'을 표기하자는 의견이 76.2%, '생산시기 표기'가 19.0%, '가공과정 표기'가 4.8%의 순으로 나타나 지역표기의 필요성이 상대적으로 높게 제기되었다.

등록업체의 관리 및 운영활성화를 위하여 품질인증 및 관리규정 중 강화의 필요성이 있는 항목에 대한 조사결과를 살펴보면, '식품위생 및 안전성기준을 강화하자'

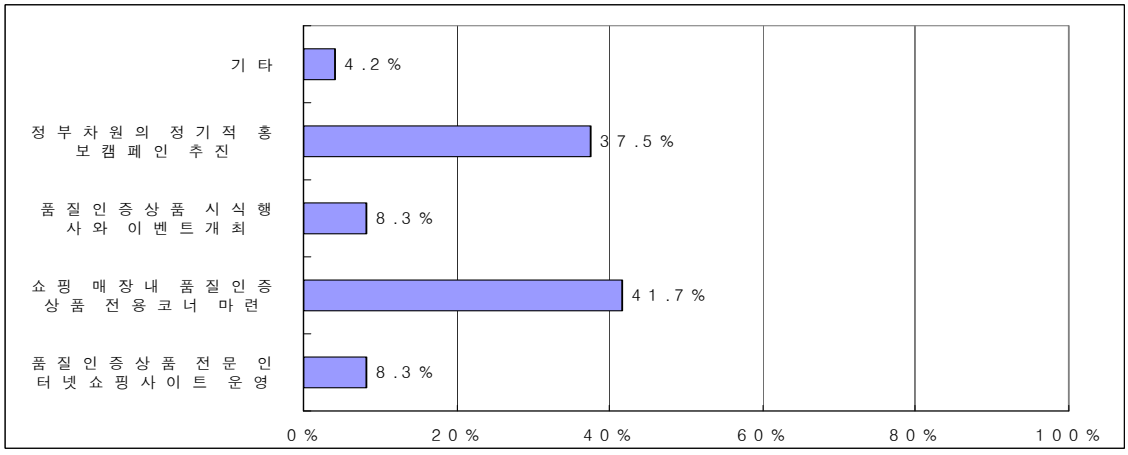
는 의견이 54.5%로 나타나, 식품위생에 대한 필요성이 상대적으로 높게 제기되었다.

<그림 4-6> 수산물 품질인증에 추가할 항목



수산물 품질인증품에 대한 소비자의 구매활성화를 위한 지원방안으로는 '정부차원의 정기적 홍보캠페인 추진'(79.2%)에 대한 의견이 가장 크게 제기되었으며, '인증상품에 대한 홍보비용지급'(12.5%), '품질인증업체에 대한 금융지원'(8.3%)등의 순으로 조사되었다(<그림 4-7> 참조).

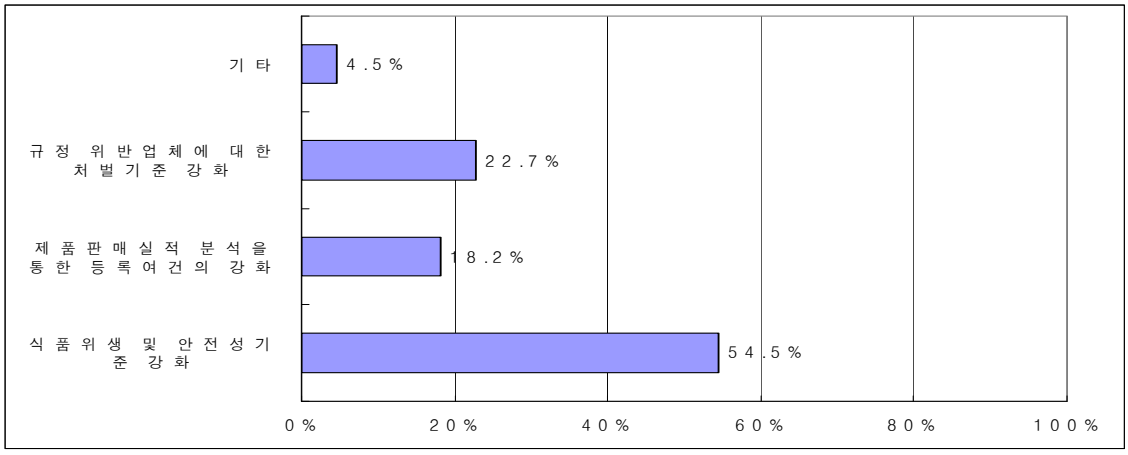
<그림 4-7> 소비자 구매활성화 방안



한편 수산물 품질인증상품에 대한 소비자의 구매활성화를 위한 가장 효과적인 방안으로는 '쇼핑 매장내 전문코너 마련과 홍보'가 중요하다는 의견이 가장 높은 의견으로 제시되었다.

품질인증 상품확대와 관련하여 지역별 수산물 인증품(지역특산품)을 수산물품질인증제도의 품목으로 전환하는 것에 대한 의견조사에는 '인증품목 확대를 위하여 찬성한다'는 의견이 34.8%, '반대한다'는 의견이 26.1%, '보통이다'라는 의견이 26.1%로 나타나 긍정적 견해가 다소 높게 나타났다.

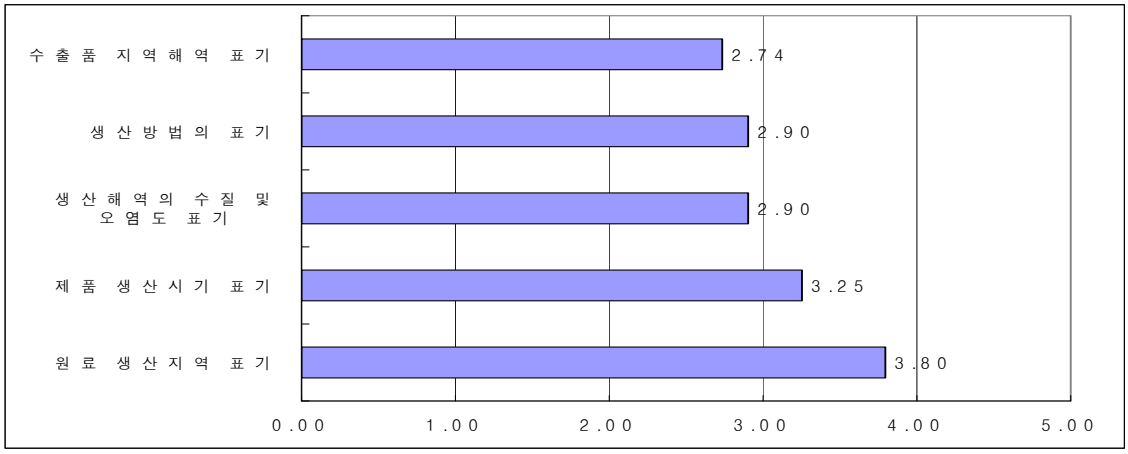
<그림 4-8> 품질인증 활성화를 위한 관리강화 항목



식품위생 및 안전성 확보와 관련하여 HACCP의 도입여부에 대한 의견을 분석한 결과, '정부차원의 지원 하에 도입이 가능하다'는 의견이 47.6%, '필요성은 있으나 영세성으로 도입이 어렵다'는 의견이 33.3%, '반드시 도입해야 한다'는 의견이 9.5% 등으로 나타나 도입필요성에 대한 공감대는 상당히 높게 형성되어 있는 것으로 판단된다.

이와 관련하여 식품안전성 및 상품성을 보장받기 위하여 '원료의 생산지역표기', '제품생산시기 표기', '생산해역의 수질 및 오염도 표기', '생산방법의 표기', '수출품 지역해역 표기'에 대한 필요성을 평가한 결과는 다음과 같다.[31)]

<그림 4-9> 식품안전성 확보를 위한 추가적 인증기준의 필요성



분석결과, '원료의 생산지역 표기'가 3.80으로 나타났으며, 이와 함께 '제품생산시기 표기'가 3.25로 2개 항목에 대해서는 필요성이 있는 것으로 평가되었으나 이를 제외한 항목의 필요성은 다소 낮게 평가되었다. 그리고 수산물제품의 안전성 및 신선도와 관련하여 일본에서 운영하고 있는 '제품최적상태기간 표시제도'와 같은 유효기간 표시제도의 도입필요성에 대한 의견에서는 응답자의 81.8%가 '필요성이 있다'고 응답하였다(매우 필요: 13.6%, 어느 정도 필요 68.2%). 반면 '필요하지 않다'는 의견은 4.5%로 나타나 신선도 및 식품안전성과 관련한 추가적 기준의 도입필요성에 대해서는 업체들간에 어느 정도의 공감대가 형성되어 있는 것으로 판단된다.

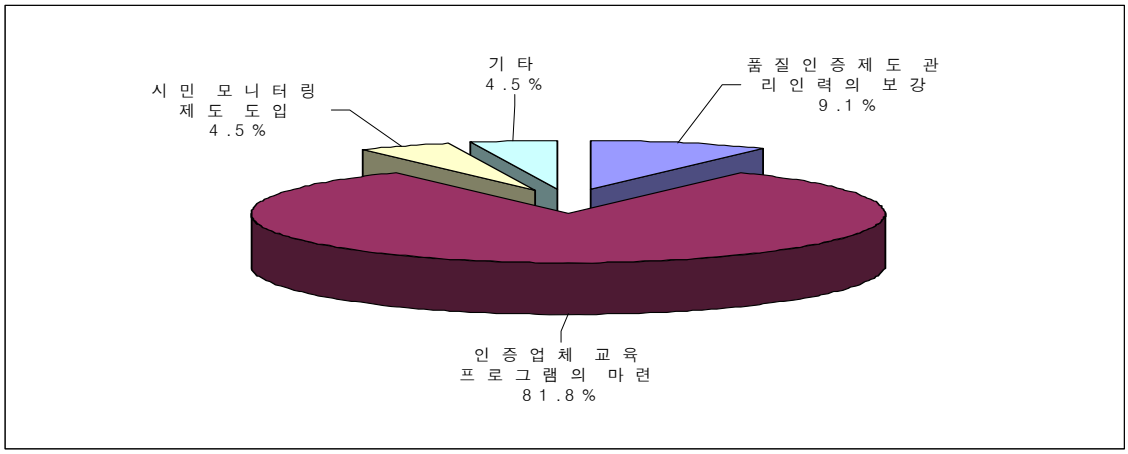
품질인증신청 처리기간 및 담당기관과 관련한 개선사항의 평가에서는 '처리기간을 단축하자'는 의견이 55.6%로 나타났으며, 이와 함께 '지역인증담당기관의 신설 및 전담기관의 설치가 필요하다'는 의견이 33.3%로 나타나 현행 처리기간에 대한 개선의 필요성이 상대적으로 높게 제기되었다. 그리고 품질인증기간 및 유효기간의 개선과 관련해서는 '품질인증 유효기간을 3년으로 연장하자'는 의견이 전체 응답자의 61.9%로 나타났다.

마지막으로 수산물 품질인증제도의 개선과 관련하여 사후관리방향에 대한 조사결과를 살펴보면 다음의 그림과 같이 인증업체에 대한 교육프로그램을 마련하자는 의

31) 본 항목의 평가는 리커트 5점 척도를 이용하여 도입필요성이 매우 높은 경우에는 5점, 반대로 매우 낮은 경우에는 1점을 부여하여 평가함.

견이 81.8%로 비교적 높게 제기되었다(<그림 4-10> 참조).

<그림 4-10> 수산물 품질인증제도의 사후관리 개선방향



수산물품질인증업체를 대상으로 한 의견조사 결과를 종합해보면, 업체들은 본 제도가 수산물 보급 활성화에 어느 정도는 기여하고 있는 것으로 평가하고 있지만 경영성과와 관련해서는 수익발생이 미미한 것으로 나타나 활성화방안의 마련이 시급한 것으로 판단된다. 또한, 소비자의 인식부족과 함께 정부차원의 홍보가 부족하다는 의견을 제기하여 인증제도의 활성화를 위해서는 정부차원의 정기적 홍보캠페인의 개최와 더불어 소비자가 상품을 쉽게 접근할 수 있도록 전용 코너 등을 마련하는 방안도 검토해야 할 것으로 나타났다.

품질인증제도의 개편과 관련해서는 인증품목의 확대와 더불어 인증기준의 강화가 요구되었다. 즉, 인증품목은 분류의 세분화가 필요하며 인증기준의 경우에는 제품별, 품목별 인증기준의 세분화가 필요한 것으로 나타났다.

수산물 품질인증기준 중 보안할 기준으로는 중금속 및 세균함유량 등의 안전성 표기가 필요한 것으로 제기되었으며 이를 위해 HACCP의 도입도 어느 정도 타당한 것으로 나타나 식품안전성 및 상품성 보장을 위한 추가적 기준에 대한 검토가 요구된다 할 수 있다.

품질인증절차의 개선과 관련해서는 '처리기간 단축 및 유효기간의 연장(3년)'에 대한 의견이 높게 제기되었으며, 사후관리방향으로 교육프로그램의 마련에 대한 의견

이 높게 제기되었다. 이에 따라 소정 교육프로그램을 이수한 업체에게 유효기간의 연장시 평가항목으로 연계시키는 방안의 검토도 필요한 것으로 생각된다.

2. 수산물 품질인증제도에 대한 소비자 인지도조사

수산물 품질인증제도가 올바르게 정착되고, 활성화되어 가고 있는가의 척도는 구매자인 소비자들의 인지도와 소비형태, 품질 만족도, 구매의사 등으로 판단될 수 있다. 본 연구에서는 농산물과 일반식품에 대한 소비자의 인지도와 만족도, 소비실태, 안전성에 대한 연구결과 등 2차 자료분석을 통하여 수산물 품질인증제도 활성화의 시사점을 도출하고자 한다.

1) 품질인증품에 대한 소비자의 인증도와 만족도 조사[32)]

품질인증품에 대한 소비자의 인지도와 만족도에 대한 조사는 기존 연구결과를 분석하는 2차 자료분석을 실시하였다. 분석대상인 농산물의 품질인증에 대한 인지도 조사는 20대～50대 주부 1,200명을 대상으로 실시되었으며, 이들에게 인증품목의 인지도와 구매빈도, 미구매사유, 품질 및 가격만족도 등을 조사되었다.

이러한 자료조사의 분석결과를 살펴보면, 전체 응답자의 51.8%(622명)가 품질인증제도에 대해서는 인지하고 있었으나 유기, 무농약, 저농약, 일반 제품 등으로 구분되어 있다는 사실은 모르고 있는 것으로 분석되어 대부분 단순인지에 그치고 있는 것으로 판단되었다(<표 4-16> 참조).

품질인증품의 구매경험이 없는 소비자들의 미구매사유로는 품질인증품 '판매처의 제한'(36.4%), '높은 가격'(31.8%), '일반농산품과의 차별성 부재'(16.7%) 등으로 나타났으며 향후 구매의사에 대한 조사에서는 응답자의 75.8%가 구매를 희망하고 있는 것으로 조사되어 올바른 홍보정책이 마련될 경우 향후 잠재적 수요자층은 풍부할 것으로 생각되었다.

구매경험자의 품질만족도는 응답자의 85.1%('아주 만족' 11.4%, '만족' 73.7%)가 만족한다고 응답하였으며, '불만족한다'는 의견은 제시되지 않아 품질인증품에 대한

32) 한국농촌경제연구원, 농산물 품질인증제도와 안전성조사제도의 발전방향, 1998.

만족도가 매우 높은 것으로 판단된다. 한편 품질인증품의 가격에 대해서는 응답자의 71.0%(매우 비쌈 4.0%, 비쌈 67.0%)가 가격이 높다고 응답하였으나, 이는 일반제품과의 단순가격비교로 품질인증품의 우수성 및 품질가치를 고려하지 않고 저평가한 결과로 판단된다.

<표 4-16> 품질인증제에 대한 소비자 연령별 인지도

구 분	전체	20대	30대	40대	50대 이상
응답자수(명)	1,200	222	436	306	233
인지자수(명)	622	102	241	163	115
인지도(%)	51.8	45.9	55.3	53.3	49.4

주 : 한국농촌경제연구원, 농산물 품질인증제도와 안전성조사제도의 발전방향, 1998를 인용하였음.

이에 대한 반증으로 품질인증품에 대한 추가적 지불의사(willingness to pay)에 대한 분석결과를 살펴보면, 품질인증품에 대하여 인지하고 있는 소비자들은 일반제품보다 16～20%의 추가적인 가격을 지불할 의사를 가지고 있는 것으로 분석되었다.

2) 품질인증품의 소비촉진방안[33)]

품질인증품의 소비촉진방안에 대한 내용은 농림부의 연구결과를 활용하였다. 본 연구에서는 연구내용 중 소비제도 개선을 위한 소비자의 인증제품 인지도와 소비촉진방안에 대한 설문조사 결과를 분석하여 시사점을 도출하도록 하였다.

품질인증제도 자체에 대한 소비자의 인지도 조사결과를 살펴보면, 전체 응답자의 75.7%가 '모르고 있다'고 응답하여 농촌경제연구원의 연구결과보다 인지도 수준이 낮게 나타났다(<표 4-17> 참조). 이러한 품질인증제도에 대한 인지도가 상대적으로 낮게 나타난 원인으로는 한국농촌경제연구원의 조사가 주부를 대상으로 분석한데 반하여 농림부의 연구에서는 일반인을 대상하였기 때문인 것으로 판단

33) 윤석원, 유기농산물 생산·소비·유통·제도개선에 관한 연구, 1999.

되며, 조사결과를 비교할 때 품질인증제도에 대한 국민 전체적인 인지도는 높지 않은 것으로 판단된다.

<표 4-17> 품질관리제도에 대한 소비자 인지도

구 분	구입경험이 있는 소비자		구입경험이 없는 소비자		전체 소비자	
	응답자	구성비	응답자	구성비	응답자	구성비
알고 있음	46	29.3%	11	14.1%	57	24.3%
모르고 있음	**111**	**70.7%**	**67**	**85.9%**	**178**	**75.7%**
합계	157	100.0%	78	100.0%	235	100.0%

주 : 윤석원외, 유기농산물 생산·소비·유통·제도개선에 관한 연구, 농림부, 1999를 인용하였음.

한편 품질인증제도의 활성화를 위해서 소비촉진방안에 대하여 조사한 결과를 살펴보면, 다음과 같이 본 연구 및 선행연구결과에서 품질인증의 신뢰성 제고가 무엇보다도 중요한 것으로 분석되었다(<표 4-18> 참조).

<표 4-18> 친환경농산물 소비촉진방안에 대한 소비자의견

구 분	구입경험이 있는 소비자		구입경험이 없는 소비자		전 체 소비자		기 존 연구결과	
	응답자	구성비	응답자	구성비	응답자	구성비	응답자	구성비
품질인증의 신뢰성제고	**57**	**36.3%**	**23**	**29.5%**	**80**	**34.0%**	**147**	**40.4%**
판매가격 인하	**34**	**21.7%**	15	19.2%	49	20.9%	64	17.6%
구매용이성(구매장소의 다양화)	32	20.4%	**21**	**26.9%**	**53**	**22.6%**	**93**	**25.5%**
소비자의 환경의식 변화	4	2.5%	4	5.1%	8	3.4%	0	0.0%
생산자/소비자 직거래확대	25	15.9%	13	16.7%	38	16.2%	26	7.1%
소비자단체 활성화 및 홍보대책	5	3.2%	2	2.6%	7	3.0%	34	9.3%
합계	157	100.0%	78	100.0%	235	100.0%	364	100.0%

자료 : 윤석원외, 유기농산물 생산·소비·유통·제도개선에 관한 연구, 농림부, 1999.; 서종혁외, 환경보전형 농업의 기술체계와 농가보급방안, 농촌진흥청 제2차년 완결보고서, 한국농촌경제연구원, 1996.

이와 함께 구매경험이 없는 소비자의 경우에는 '구매용이성'이 중요하다는 의견도 함께 제시하여 소비확산을 위해서는 소비자가 쉽게 구매할 수 있는 장소를 마련하는 것이 필요한 것으로 판단된다. 따라서 소비확산을 위해서는 품질인증상품의 안전성문제(중금속 오염, 잔류농약 등)를 해결하는 것이 최우선되어야 할 것으로 판단된다. 즉, 식품이라는 특성상 소비자의 신뢰성 확보가 소비촉진을 위한 기본적 요건이며, 이와 더불어 소비자가 쉽게 접근하고 구매할 수 있는 방안의 마련이 중요한 것으로 생각된다.

또한 광고와 캠페인의 추진을 통하여 품질과 안전성에 대한 홍보 및 유통업체와의 연계 방안마련 또한 소비활성화 및 선호도 증가에 중요한 요인으로 작용될 것으로 판단된다.

인증제도에 대한 소비자 조사결과를 종합해보면 농산물 및 수산물의 품질인증제도 모두 아직까지는 정착을 위한 과도기에 놓여 있는 것으로 생각되며 소비자의 폭넓은 인지도 확보 및 판매촉진을 위해서 다양한 정책의 마련이 필요한 것으로 판단된다. 따라서 수산물 품질인증제도의 확산을 위해서는 소비자들을 대상으로 한 국가적 차원의 홍보가 무엇보다도 중요한 것으로 생각되며 홍보를 통하여 소비자의 인지도 확보와 함께 수산물의 안전성을 보장하는 캠페인의 추진이 가장 중요한 것으로 생각된다. 그리고 농산물의 경우 하나로 마트, 하나로 클럽, 유기농산물 매장 등 전문매장을 통하여 판매되고 있는 점을 감안할 때 수산물 또한 전문 쇼핑코너나 인터넷 쇼핑몰 등을 운영하여 제품의 홍보 및 판매활성화에 노력해야 할 것이다.

3. 수산물 품질인증 및 위생 관련 인증품목생산업체 및 유통업체 의견

품질인증 품목을 생산하는 업체를 대상으로 현지 출장을 통하여 의견수렴을 한 결과, 해조류, 옥돔, 마른오징어 등의 인증제품을 생산하는 업체는 그동안 수산물 품질인증품목으로 지정되지 않았던 품목에 대하여 추가 지정이 필요하다는 의견이 제시되었다. 구체적으로는 활어 및 패류에 대한 품질인증 지정을 인삼먹인 전복, 키토산 넙치 등 기능성 수산물에 대한 품질인증 방안이 필요하다는 의견 등이 제기되었음. 또한 기존 수산전통식품에 지역생산의 특성을 가지며, 재래방법으로 제조한 어간장 등에 대한 추가지정에 대한 의견이 제시되었다.

이와 관련한 위생기준은 식품공전과 국립수산물품질검사원의 자체 기준에 의하여 심사기준을 수립하되, 국제기준에 부합하는 수준으로 위생관리에 보다 철저한 강화가 필요하다는 의견이 제시되었는데, 구체적으로는 소비자에게 안전성에 대한 신뢰도를 부각과 품질인증품에 대한 안심하고 소비할 수 있도록 중금속, 항생물질 등에 검사항목에 추가하고, 양식산일 경우, 유기양식인지 일반양식인지에 대한 구분과 일반양식일 경우, 항생재 등의 투약 및 잔류 기준에 대한 검사가 반드시 이루어져야 한다는 등의 의견이 요구되었다.

<표 4-19> 추가 품질인증 지정대상 업계 요구안

구 분	추가 인증제품 요구			비고
	수산물	수산특산물	수산전통식품	
생산업체 요구품목	활어, 패류, 횟감용 수산물, 필렛제품(간고등어, 갈치, 삼치살 등)	인산먹인 전복, 키토산 넙치,	어간장	추가 지정품은 어종 및 구체적인 품종에 대한 예가 같이 포함되어 있음
유통업체 요구품목	제주갈치, 추자도 굴비, 포항가자미, 고래꽃게, 속초 채낚기 오징어	녹차고등어		기능성 제품 추가 및 지역명과 품목명을 병행 표기 필요
품목수	4(5)	2(1)	1	

주 : 1) ( )안의 숫자는 유통업체 품질인증 요구 품목수임.
2) 국립수산물품질검사원의 해조류, 옥돔, 마른오징어 등의 인증제품을 생산하는 업체와의 간담회 결과를 요약・정리한 것임.

품질인증품의 원료에 대한 의견으로 고등어, 갈치, 옥돔 등과 같은 어종은 조업시기에 따라 맛과 원료의 질이 크게 달라, 최종 생산품의 품질에도 많은 영향을 미침. 따라서 이에 대한 차별화 전략으로 원료 구입에 대한 규정 및 포장표시에 대한 구체적인 원료 생산에 대한 내용 표기도 검토할 필요성이 있다는 의견이 제시되었다.

인증품목의 규격에 대한 개선방안도 제시되고 있다. 현행 오징어의 경우 품질규격이 중량으로 제한되고 있는데, 이는 현재 어획되고 있는 오징어의 체장 등 변화하는 자원상태를 고려하지 않고, 과거 일률적으로 품질규격을 제한한 것으로, 오징어

의 경우, 일정 이상의 중량품의 경우 맛과 영양 등에서 차별성이 없고, 오히려 중량이 무거운 오징어일수록 맛에서 다소 떨어지는 경향이 있으므로, 이에 대한 품질등급제를 삭제하는 것이 바람직하다는 생각하고 있는 것으로 나타났다.

또한 현행 HACCP 등록공장에서 국내산 원료를 가지고 생산하는 수산제품은 위생적인 측면에서 충분히 소비자에게 공감을 얻고 있는 상황임으로, HACCP을 적용하는 업체에서 생산하는 수산제품은 품질인증품으로 지정하는 것이 품질인증을 활성화하는 방안이 될 것이라는 의견을 제시되었다. 유통업체들은 생산지별로 특별한 방법으로 어획되는 생산품의 특성을 품질인증 품목과 결합하여 품질인증품의 품목명으로 지정하여 지역의 특산물을 최대한 이용할 필요가 있다는 의견을 제시되었는데, 즉, 대중적 소비성향이 큰 품목을 대상으로 하여 생산지와 생산방법을 소비자에게 알릴 수 있도록 하는 방안으로 지역명과 생산 품목명을 함께 알릴 수 있는 "속초 채낚기오징어", "제주 갈치" 등과 같이 품질인증 품목을 지정한다면, 소비자의 품질인증 품목에 대한 신뢰 제고와 함께 인증제도가 활성화될 수 있을 것으로 기대하고 있다.

그리고 품질인증 지정품목에 대한 인증마크의 개선과 영양성분표시, 조리방법 등에 대한 구체적인 정보제공 등을 통하여 소비자에게 친근감을 주고, 품질인증품이 비인증품목보다 우수하다는 차별성을 제공할 필요가 있다는 의견을 제시되었다.

제5장 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편과제

제1절 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편과제

1. 인증기준측면

가. 생산중심의 품질인증기준(생산후 과정관리 기준의 반영 미흡)

품질인증의 기준과 관련하여 개별 검사기준의 항목으로는 수산물, 수산특산물, 그리고 수산전통식품의 공통규격으로 국내산 수산물 여부 등의 기준과 함께 각 인증품목별로 무게(중량), 형태, 체장(크기), 이물질 포함여부 등의 개별규격 기준 등으로 인증기준이 구성되어 있는 것으로 나타났다. 이러한 인증기준은 생산과 관련된 직접적인 기준으로서 다른 비인증품목에 비하여 상대적으로 우수한 수산물을 생산하는데 있어서는 효과적인 기준으로 작용할 수 있는 것으로 나타났으나, 생산단계 이후의 개별적인 유통 및 판매에 대한 지원이 미흡하여 수산물 품질인증품에 대한 전반적인 인증관리체계를 구축하는데 있어서는 어느 정도 한계점을 지니고 있는 것으로 나타나고 있다.

유통 및 판매와 관련하여 수산물 생산업체의 영세성 등으로 우편판매 등 직거래가 대부분이고 일부 업체에서 판매점을 설치하여 운영하고 있는 실정이다. 이 경우 비용은 절약할 수 있으나 대량판매에 있어서 한계점을 지니고 있다. 또한 유통기한에 있어서도 품질인증품목에 대한 획일적인 유통기한 설정은 소비자가 품질인증품목에 대한 고유한 맛 등의 질적인 측면을 체험하는 데 있어 일반 비인증품목과 같이 취급할 가능성이 커 품질인증품목의 우수성을 상대적으로 축소시킬 가능성이 있다는 지적이 제기되고 있다.[34)]

현재 식품에 대한 유통기한 설정은 「식품공전」에 의거하여 식품의 유통기한을 표시하는 "유통기한 표시제도"와 유통기한을 추가로 연장할 수 있는 "유통기한 연장제도"의 두 가지 제도로 운영되고 있다(<표 5-1> 참조). 그러나 미국, 일본, 호주, EU, 캐나다 등 외국의 경우, 식품 유통기한 설정을 자율화하여 생산업체 스스로가 유통기한에 관련한 책임과 의무를 지도록 하고 있다. 우리나라 수산물 생산 및 가공업체는 자율적인 유통기한의 설정으로 인하여 차별성을 확보하기 곤란한 실정으로 일반 수산물 가공품과의 차별화가 이루어지지 않는 문제점이 발견되고 있다. 유통과 판매에 있어서 수산물 품질인증품만 판매하는 판매처 확보의 어려움 등으로 수산물 품질인증제도가 활성화되지 않는 간접적인 원인을 제공하기도 한다.

<표 5-1> 식품공전상의 식품 보존 및 유통기준

번호	보존 및 유통기준
1	○모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니된다. 또한 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
2	○모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니된다. 또한 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
3	○모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니된다. 또한 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
4	○제품은 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보관 유통하여야 한다.
5	○제품은 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보관 유통하여야 한다.
6	○도시락류는 제조된 식품을 가장 짧은 시간내에 소비자에게 공급하도록 하고 운반 및 유통시에는 냉장, 온장, 실온 및 일정한 온도 관리를 위하여 온도 조절이 가능한 설비 등을 이용하여야 하며 이때 냉장은 10°이하, 온장은 60°이상을 유지할 수 있어야 한다.
7	○어육가공품, 면류 중 냉장제품, 두유류 중 살균제품, 김치류 중 살균제품, 식해류 및 양념젓갈류, 발효음료, 가공두부, 튀김식품은 10°이하에서 보존하여야 한다. 다만, 어육가공품 중 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 멸균한 제품은 그러하지 아니할 수 있다. 또한 두부, 전두부, 묵류는 냉장하거나 먹는물수질기준에 적합한 물로써 가능한 한 환수하면서 보존하여야 한다.

34) 수산물 품질인증업체를 대상으로 한 면접조사 결과임.

<표 5-1> 계속

번호	보존 및 유통기준
8	○냉동제품은 품질변화가 최소화할 수 있도록 냉동시켜야 한다. 또한 식용얼음류는 0°이하에서 보존하여야 한다. 녹은 냉동제품을 재냉동시켜서는 아니된다.
9	○냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다. 두부, 전두부, 묵류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.
10	○흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.
11	○유탕처리제품은 지방의 산패가 지연될 수 있도록 취급에 주의를 기울여야 한다.
12	○제품의 운반 및 포장과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보관하여야 한다.
13	○식품판매자는 평상시의 판매량 등을 고려하여 지나친 물량 구입을 자제하고, 먼저 제조한 제품을 우선으로 출하하거나 판매하여야 한다.
14	○소비자로부터 불량식품에 대한 신고를 받았을 때에는 그 원인을 조사하여 소비자 권익보호에 최선을 다하여야 한다.
15	○포장식품은 허가없이 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시 대상식품인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.
16	○제조년월일 및 유통기한이 표시된 부분에 다른 인쇄물 등을 부착시키지 말아야 한다.
17	○보관과정중의 부주의로 인하여 부패·변질 또는 파손된 제품은 제조업소측에 반품 교환하거나 폐기처분하여야 한다.
18	○“유통기간”의 산출은 포장완료(단, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)시점으로 하고 캅셀제품은 충전·성형완료시점으로 하며, 선물셋트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통기한이 짧은 제품을 전체 제품의 유통기한으로 정하여야 한다. 다만, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 포장시점을 유통기간 산출시점으로 하여야 하고 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점을 유통기간 산출시점으로 하여야 한다.
19	○냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통시켜서는 아니되며, 실온 또는 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서는 아니된다. 또한, 냉장제품을 실온에서 유통시켜서는 아니된다.
20	○생로얄젤리는 품질변화를 방지할 수 있는 냉동 및 기타 방법으로 보존하여야 한다.
21	○제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조자(수입식품의 경우에는 제조자가 정한 유통기간 내에서 수입자)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.

자료 : 식품의약품안전청, 식품공전.

나. 시설기준 및 위생처리기준의 미흡

품질인증품을 생산하는 공장에 대한 심사 항목은 '원료확보', '생산시설 및 자재', '작업장환경 및 종사자의 위생관리', '생산자 자질 및 품질관리상태', '자체품질관리수준', '품질관리열의도', '출하여건 및 판매처 확보', 그리고 '대외신용도' 등의 8가지로 이중, 가공공장시설과 직접적으로 관련된 기준으로는 '생산시설 및 자재', '작업장환경 및 종사자의 위생관리', '생산자 자질 및 품질관리상태' 등 3개 항목만이 관련되어 있는 상황이다.

수산전통식품보다 수산물 및 수산특산물에 대한 공장생산환경이 대체적으로 낮은 수준을 나타내고 있는데, 구체적으로 굴비와 같은 수산물 인증제품의 경우, 일부 업체에서 깨끗한 작업장을 확보하지 않은 경우가 확인되었다.

이러한 가운데 제품의 생산 및 처리과정에 있어 안전하고 위생적인 생산처리의 조건인 HACCP 적용업소[35]를 살펴보면, 2004년 4월말 기준, 식약청 HACCP 적용업소 중 식품제도·가공업 분야(도시락)의 업소는 총 61(5)개소 중 수산제품을 생산하는 업체는 16개소로 약 26% 정도의 비중을 차지하고 있는 것으로 나타났다.

개별적으로 HACCP을 적용받는 수산물 품질인증업체도 있으나, HACCP의 적용이 강제적용사항이 아닌 이상, 수산물 품질인증품을 생산하는 업체의 자발적인 노력만이 필요한 상황이다. 그럼에도 불구하고 위생적인 생산처리를 위한 HACCP 규정을 준수하는 업체의 증가는 업체의 비용상승 및 관리상의 어려움 등으로 인하여 제한적일 수밖에 없다.

다. 심사기준의 자의성 개입 여지

수산물 품질인증품목에 대한 심사는 앞장에서 살펴본 바와 같이, 개별품질 검사와 공장심사기준으로 나눌 수 있다. 이러한 기준을 바탕으로 품질인증을 신청할 때, 품질인증 품목으로서 적합한 지에 대한 여부를 판정하여, 합격한 제품에 한하여 품질인증마크를 부여하고 있다.

35) 식품의약품안전청(http://www.kfda.go.kr), HACCP 지정업소 현황(2004년 6월 31일).

품목별 개별기준은 과학적인 분석을 통하여 측정된 결과에 대하여 심사를 하는 항목과 해당 전문가의 오랜 경험을 바탕으로 한 관능검사에 의한 측정 결과를 심사하는 항목으로 구분되어 있다. 그러나 관능검사의 결과에 의하여 심사되는 항목의 경우, 조사 공무원의 자의적(恣意的)인 의견이 개입될 가능성이 있다.

예를 들어 관능검사를 실시하는 항목으로는 형태, 색택, 백분 및 얼룩, 고유 향미 및 이취여부, 곰팡이 등 협잡물 포함여부 등을 들 수 있는데, 이러한 관능검사의 대부분은 수산물품질관리법에 의해 채점기준이 마련되어 있으나, 대부분이 검사업무를 오랫동안 담당한 전문 검사원의 경험을 바탕으로 한 육안 또는 감각 검사가 대부분이어서, 측정에 대한 객관성을 확보하는데 미흡한 점으로 작용할 수 있다.

또한 공장심사 항목 중 '품질관리열의도' 항목과 '우량 제품생산 및 출하에 열의', '생산자 자질 상태' 등에 대한 심사기준은 지속적으로 품질인증업체를 모니터링하고, 감시하지 않는 한 그에 대한 평가가 쉽지 않은 기준항목들이다.

이와 같이 객관적 판단이 미흡한 경우, 수산물 품질인증품에 대한 신뢰도가 떨어질 가능성이 높다. 또한, 검사 담당자의 입장에서는 그동안의 경험만에 의존하게 되어 객관성이 낮아지는 문제점이 발생할 수 있다.

라. 맛 등 질적 평가 기준의 미흡

수산물 품질인증품에 대한 인증기준 중 제품의 질의 특성을 결정하는 품목의 내부성분, 기능성, 특별한 생산방법, 지역적 생산의 특성 등이 나타날 수 있는 질적 평가에 대한 기준이 미흡한 상황이다.

현재, 품질인증의 기준에서 맛과 관련된 인증 심사기준으로는 개별 품목검사 기준에서 체장, 무게, 염분, 수분 등 일부 기준을 규정하고 있으나, 시각적으로 판단하기 어려운 질적 평가기준 설정이 미흡한 실정이다.

이러한 질적인 평가 기준을 새로 설정하는데 있어서, 객관적으로 질적인 평가항목을 만드는데 있어 어려움이 문제점으로 나타나고 있다. 또한 어렵게 질적인 측면에 대한 기준을 마련한다고 하더라도, 이에 대한 근거 마련과 사후 관리 등에 대한 어려움이 존재한다. 질적인 평가 기준을 마련하기 위하여, 1차로 특정한 소비자를 대상으로 일정한 기간을 통하여 지속적이며, 반복적인 수산물 품질인증품목에 대한 테스트를 실시하여 이에 소비자들이 무게와 크기, 형태 등과 관련하여, 평가항목을

수산물 품질인증품의 개별 품목검사 기준으로 설정하여, 소비자들이 이들 기준에 어떻게 반응하고 판단하는 지에 대한 연구를 수행할 필요가 있다.

바. 위해요소에 대한 사전예방적 기준 미흡

현재의 수산물 품질인증 품목에 대한 개별 기준 중 안전성과 관련한 기준은 수산물 및 수산특산물의 경우, 곰팡이 균의 검출여부와 식품위생법상 규정된 첨가물 기준 정도로 기초적인 안전성 기준항목만이 포함되어 있는 실정이다.

수산전통식품의 경우에도 일부 품목에 한하여 타르색소, 대장균군, 대장균등의 세균, 휘발성염기질소, 산가, 과산화물가 등에 대한 허용치 기준만을 규정한 정도로 중금속 등에 대한 허용기준 등의 기준항목은 없는 실정이다.

<표 5-2> 품질인증의 개별기준 중 안전성관련 기준 현황

구분	수산물			수산특산물		수산전통식품				
	건제품	염장품	해조류	조미가공품	해조가공품	젓갈류	죽류	게장류	건제품	기타
주요 품목	마른오징어, 덜마른 오징어, 마른한치, 황태, 황태포, 황태채, 굴비	-	마른가닥 미역, 마른 설은 미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찐톳	조미 쥐치포, 조미개량 조개	마른 다시마환, 다시마 과립	젓갈 21개 전품품, 액젓 4개 전품목	-	꽃게, 민꽃게, 참게	굴비,	조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류
안정성 관련 기준	곰팡이 및 충해, 착색료	-	곰팡이	곰팡이, 이산화황, 식품 첨가물	공팡이, 조미료	타르색소, 질소	-	대장균군, 대장균	착색료,	산가,과산화물가,대장균군,세균,휘발성염기색소,타르색소
품목수	7	-	6	2	2	25	-	3	1	5

주 : 전체 수산물 품질인증 품목의 개별기준을 안전성과 관련하여 정리한 것임.

<표 5-2>은 품질인증품목의 개별기준 중 안전성과 관련된 기준항목을 분석한 것

으로 수산물은 전체 21개 품목 중 13개 품목(62%), 수산특산물은 전체 4개 품목 중 4개, 수산전통식품은 전체 43개 품목 중 34개(79%) 품목이 안전성과 관련된 기준항목을 심사하는 것으로 나타났다.

그러나 대부분의 안전성 관련 기준들이 안전성에 있어 낮은 수준을 나타내는 기준항목들인데 반하여, 인체에 유해한 중금속 검출에 대한 기준은 포함되지 않아 이에 대한 보완이 시급한 것으로 나타났다.

이러한 수산물 품질인증품에 대한 안전성 검사가 생산된 원료로부터 출하에 이르기까지의 전 과정에서 실시해야 함에도 불구하고, 특정 기준항목만을 설정하여 이러한 기준에 대해서만 검사를 실시하는 것은 바람직하지 않은 것으로 판단된다. 모든 품질인증품에 대한 공통적인 안전성 기준이 필요하며, 이와 더불어 개별적인 특성을 감안한 개별 안전성 기준이 규정되어야 할 필요가 있다.

일반 수산식품 및 가공식품에 대한 위생 및 안전성 기준이 식품의약품안전청의 식품공전에 “식품일반에 대한 원료기준”과 “수산물에 대한 잠정규격” 등의 기준이 마련되어 있어(<표 5-3> 참조), 이를 적극적으로 적용하는 것도 필요하다. 또한 국제기준인 Codex의 기준에서도 수산가공품에 대한 위생 및 안전성 기준이 일부이기는 하나 품목별로 지정되어 있는 것을 제4장의 식품위생학적 측면에서의 수산물 품질인증품에 대한 분석을 통하여 살펴보았다.

이와 더불어 원료에 대한 기준도 새롭게 정립할 필요가 있다. 수산물 품질인증품에 대한 안전성 기준은 농산물과 달리 1차 생산원료를 대상으로 한 품질인증을 실시하는 것이 아니라, 생산된 원료를 저차 또는 고차 가공한 가공품을 대상으로 품질인증을 시행하고 있다. 따라서 보다 원료에 대한 높은 안전성 기준이 요구되고 있다. 이러한 이유는 품질인증품에 대한 가공도가 높아지는 처리과정이 길어져 이러한 처리과정에서 위해요소 발생 가능성이 높아지기 때문에, 원료에 대한 철저한 선별이 이러한 위해요소의 발생가능성을 줄일 수 있는 해결방안으로 다루어질 수 있는 것이다.

따라서 원료에 대한 기준의 검토와 관련 법 및 하위법에서 규정한 식품위생에 대한 관련 조사와 함께, 국제적 기준에 조화로운 기준을 위하여 보다 종합적인 연구가 필요하다 할 수 있다.

<표 5-3> 식품공전상의 원료기준

번호	원료기준의 내용
1	○원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패 변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.
2	○식품제조·가공영업허가(신고)대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는 물로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.
3	○허가(신고)대상인 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 부정 불량식품을 원료로 사용하여서는 아니된다.
4	○기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물, 수처리제 등은 그 기준 및 규격에, 주정은 주세법에 의한 품질기준에, 원료소금은 염관리법에 적합한 것이어야 한다.
5	○축산물을 가공식품의 원료로 사용하는 경우 축산물가공처리법의 도살 및 해체방법과 검사기준에 적합한 것이어야 한다. 또한 생지방은 축산물가공처리법에 의하여 검사에 합격한 소 또는 돼지로부터 식용을 목적으로 채취, 취급, 관리된 것으로 축산물가공처리법에 의한 도축업 또는 식육가공업 영업허가를 받았거나 축산물판매업 영업의 신고를 한 업소에서 위생적으로 채취한 것이어야 하며 정상의 유지성분 이외의 이물의 혼입이나 다른 동물의 지방조직 등이 혼합되지 아니한 위생적인 것이어야 한다.
6	○용수는 먹는물관리법에 적합한 것이어야 한다.

자료 : 식품의약품안전청, 식품공전-식품일반에 대한 공통기준 및 규격.

2. 대상품목의 선정측면

수산물 품질인증 대상품목의 선정은 「수산물품질관리법」제6조의 규정에 의거하여, 「수산물품질관리법시행령」제10조에 대상품목의 선정에 대한 규정이 명시되어 있다. 이러한 규정에 의한 수산물 품질인증품의 선정기준은 첫째, 전통성과 대중성이 있을 것, 둘째, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, 셋째, 수산전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것 등 세 가지 기준을 바탕으로 품질인증 대상품목을 선정하고 있다. 다음으로 이러한 선정기준을 가진 품목에 한하여 수산물 품질인증심의회의 심의를 거쳐, 해양수산부 장관이 선정하여 고시하도록 되어 있다.

그러나 이러한 선정과정에 있어서 문제점은 대상품목의 선정에 있어 가장 중요한 것 중 하나는 선정기준의 모호성 및 자의성을 제거하는 일이다. 기존의 선정기준은 전통성, 대중성, 시장경쟁력 확보 등에 대한 기준으로 지나치게 포괄적인 성격을 지닐뿐만 아니라, 객관성을 확보하기 위한 검증과정에 있어서도 매우 어려운 것이 사실이다. 따라서 이에 대한 보완도 필요한 것으로 나타나고 있다. 즉, 전통성 및 대중성, 시장경쟁력 등에 대한 검증작업을 할 수 있는 일정한 평가모델을 마련하여 운용하고, 보완적으로 소비자의 모니터링 등을 통한 보완이 필요한 상황이다.

수산물 품질인증 품목의 선정과정에 명확한 기준을 제시하고, 선정기준에 있어 지역적 특성을 나타내는 품목을 대상으로 수산물과 수산특산물로의 세분화 및 조정이 필요하며, 품질인증 지정품목의 생산실적 및 인증 신청건수 등을 고려하여 지정대상품목을 유지할 것인가 그렇지 않으면 폐지할 것인가에 대한 심사도 이루어져야 할 것이다.

이를 위해 수산물 품질인증심의회를 확대 개편하여, 소비자와 생산자, 관련 공무원 및 학계(연구소)를 포함한 심의의원 구성을 통하여 각계의 의견을 정확히 반영하고, 품질인증제도를 활성화하는 방향으로 정책을 추진하는 방안에 대해서도 현재보다 면밀한 연구와 함께 각계 계층의 의사를 묻는 구체적인 방안이 수립되어야 할 것이다.

3. 인증품목 생산업체 선정측면

수산물 품질인증품목의 선정은 품목별 품질기준 심사를 거쳐 인증품목으로 적합성을 지니고 있는 가를 판단한 후, 이에 대하여 문제점이 발견되지 않았을 때 인증을 부여하고 있다. 이러한 인증품목의 선정에 있어 근거가 되고 있는 것은 수산물과 수산특산물의 품목별 품질기준은 「수산물・수산특산물및수산전통식품의품질인증대상품목과품질인증에관한세부기준(해양수산부고시 제2002-91호)」의 <별표 2>에서, 그리고 수산전통식품의 품목별 품질기준은 동 세부기준 <별표 3>에서 그 근거를 마련하고 있다. 이러한 기준을 함께, 공장심사 기준 심사결과, 전체 항목 중 '수'로 평가된 항목이 5개 이상이고, '미'로 평가된 항목이 2대 이하이며, '양'으로 평가

된 항목이 없어야만 인증품목을 선정하고 있다(동 세부기준의 <별표 4>).

그러나, 이러한 인증품목 및 품질인증업체의 선정과정상의 문제로는 품질인증의 품목별 심사에 있어 투명하고 객관적인 판단이 어렵다는 점을 들 수 있다. 예를 들면 품질인증 선정에 있어 심사기준으로 되어 있는 공장심사에 있어서 '원료확보'항목의 경우, 모든 인증신청업체를 대상으로 획일적인 기준을 적용하기 어렵고, '우량제품 생산 및 출하에 대한 열의도'도 심사자의 자의적인 의견이 개입될 수 있다. 작업장에 대한 심사기준 중 식품취급시설, 급수시설, 화장실, 창고 등 관련 시설에 대한 심사기준이 없어, 인증품목 선정에 있어 위생처리부분이 제외되어 있다는 것은 문제점으로 나타나고 있다. 이러한 기준은 앞으로는 기본적으로 수산물 품질인증품목 뿐만 아니라 업체의 선정에 있어서도 기본 해당요건으로 지정할 필요가 있다.

마지막으로 공장심사 기준에 있어, 심사의 등급으로 '수', '우', '미', '양' 등을 채점하여 등급을 평가하는 데, 이러한 평가의 등급에 있어서도 품목별 기준 및 업체의 생산설비 및 시설기준이 다양한 인증품목을 생산업체별도 동일하고 획일적인 시설을 설비할 수 없으므로, 이러한 다양한 품목생산에 따른 다양한 심사와 함께 인증선정을 받는 업체와 이를 소비자들도 보다 쉽게 이해할 수 있도록 점수화하는 방안도 고려해야 할 필요가 있다.

제2절 수산물 품질인증제도의 활성화 저해요인

1. 제도적 측면

가. 제한적인 지정대상 품목

우선 제도적 측면에서의 저해요인으로서 첫째, 생산단계에서 대상품목에 대한 제한적인 특성 부여를 들 수 있다. 수산물 인증품목은 생산조건과 생산방법의 차별성이 아니라 1차 또는 저차 가공한 가공품을 대상으로 하고 있어 생산단계에서 지역적인 특성과 어획 및 양식방법을 복합적으로 고려한 품질인증품목을 소비자에게 인

식시키기에 다소 어려운 것으로 나타나고 있다. 즉, 원료의 생산지역이 어디이며, 생산방법은 어떤 방법에 의하여 생산되었는지에 대한 구분이 명확치 않고 단지 국내에서 생산되는 원료를 사용한다는 원산지 표시만을 하고 있는 상황이다. 이러한 가공품을 대상으로 한 제한적인 지정대상 품목의 문제는 여러 측면에서 나타나고 있다. 예를 들면 간고등어 품질인증 품목의 경우, 안동지역의 특산물로 생산지역의 특성과 생산방법의 특성을 바탕으로 대부분의 소비자는 안동지역에서 생산되는 간고등어에 대하여 신뢰를 가지고 있으나, 실제로 간고등어를 생산하는 업체의 분포지역을 살펴보면 안동지역에서 간고등어 품질인증품을 생산하는 생산업체는 전체 13개 업체중 단 4곳에 불과한 것으로 나타나고 있다.

따라서 이러한 생산지역과 생산방법을 기초로 한 품질인증 대상품목의 선정에 있어, 기존의 대상품에 대한 조정문제와 함께 향후 인증제품 선정에 있어서 생산지역과 생산방법을 고려한 인증대상 품목을 선정해야 할 것이다. 그러나 인증기준에 맞는 원료공급의 제한 등으로 인증제품의 생산비중이 상대적으로 적고 비인증품목에 비하여 상대적으로 고가일 수밖에 없어 생산업자가 품질인증품목에 대하여 상대적으로 적은 생산을 하고 있는 실정이다. 이러한 가운데 생산업체가 품질인증의 생산뿐 아니라 유통 및 판로부분에 대한 관리를 해야 하므로, 상대적으로 영세한 수산물 품질인증 가공업체에게는 큰 부담이 되고 있는 것으로 나타났다.

따라서 대형유통업태 등 최종판매자를 대상으로 품질인증업체로 지정하여 품질인증품목의 판매 촉진화와 인증제도의 활성화를 꾀할 수 있는 방안에 대하여 고려할 필요가 있다는 의견이 제기되고 있다. 즉, 이마트, 까르푸, 홈플러스 등의 대형할인점과 백화점 등의 수산물 판매코너 등 자체적으로 위생 및 품질을 철저히 관리하고 있는 최종 판매자를 대상으로 특정품목에 대한 생산방법과 유통, 그리고 가공에 대한 책임을 지게하고, 이에 대하여 “품질인증업체”로 지정하게 하는 방안을 고려할 필요가 있다. 이러한 대형 유통업태의 경우, 수산물에 대한 소비자들의 인식과 신뢰가 기존의 재래시장 및 도매시장 등 타 수산물 구입처보다 높고, 자체적으로 위생관리를 철저하게 하고 있는 것으로 나타나고 있다.

이에 품질 및 위생관리를 철저하게 하는 최종판매자에게 품질인증을 부여하는 방안은 인증품목의 선정기준 확대와 함께 대형 유통업태의 홍보로 인한 인증제도의 홍보효과도 자연스럽게 이루어질 것으로 예상되고 있다.

나. 관리인력의 부족

수산물 품질인증업체에 대한 사후조사 결과, 품질인증 업체의 위반건수는 2001년 21회, 2002년과 2003년에는 11건으로 나타났다. 이에 대한 행정처분도 2001년에는 등록취소 3건, 시정명령 18건으로 나타났으나, 2002년과 2003년에는 모두 시정명령으로 행정처분이 이루어졌다(자세한 내용은 앞의 <표 3-12>를 참조). 이러한 결과는 긍정적인 측면과 부정적인 측면, 두 가지로 그 원인을 해석할 수 있는데, 첫째, 긍정적인 측면으로는 품질인증업체에서 관련 법규를 잘 준수함으로 인하여 위반행위에 대한 적발건수와 이에 따르는 행정처분의 정도가 약화됐다는 것을 의미하는 것으로 판단할 수 있다.

둘째, 부정적인 측면에서는 인증실적 자체가 미미하게나마 증가하는 가운데 위반행위에 대한 적발건수가 적다는 것은 위반행위에 대한 조사를 담당할 전문 인력의 부족으로 인하여 실질적이며 보다 구체적인 위반행위에 대한 조사가 이루어지지 않는다는 것을 의미할 수 있다. 또한 위반행위를 적발한다하더라도 이에 따른 행정처분의 내역이 대부분 시정명령 위주의 가벼운 제재가 뒤따르는 원인도 위반행위에 대한 철저한 조사가 이루어지지 않고 있으며, 행정처분을 결정하는데 있어 사후적인 원인규명과 판단을 할 수 있는 전문인력의 부족으로 인하여 효과적인 제재수단으로 사용하기에는 무리가 있다는 측면으로 해석할 수 있다.

또한 수산물 품질인증품목에 대한 관리에 있어 일부 생산자들의 경우, 품질 및 효율성 제고, 신상품 개발을 위한 노력을 게을리 할 가능성이 크며, 이로 인하여 수산식품의 질적 저하 및 안전성면에 있어서 문제발생의 소지가 있어 사전 및 사후관리에 대한 철저한 조사가 이루어져야 하며, 이를 위해 담당 행정기관의 업무를 보다 강화하는 방향으로 조직 개편이 이루어져야 할 것이다.

다. 인증표시의 품목특성 반영 미흡

수산물 품질인증을 부여받은 품목에 대한 현재의 품질인증 마크는 수산물 및 수산특산물은 '품(品)' 마크 표시를, 수산전통식품은 '물레방아' 마크를 인증표시로 사용하고 있다.

이러한 인증표시는 농산물 품질인증품도 같은 마크를 사용하고 있으나, 해당 정부

기관의 독립화로 인하여 수산물 품질인증제도가 농산물 품질인증제도와 구분되어 시행되고 있다. 그러나 수산물의 특성을 반영하고 수산물 품질인증품목임을 쉽게 알 수 있으며, 시대적인 시각 디자인 측면에서 뒤떨어지지 않는 표시제도의 개편이 시급하게 이루어져야 시점이라 할 수 있다.[36)]

또한 다양한 인증표시(마크)가 부족한 것도 하나의 저해요인으로 작용하고 있다. 수산물 품질인증품목의 인증마크는 수산물·수산특산물 마크와 수산전통식품마크를 분리되어 사용되고 있으며, 이에 대한 표시는 농산물 품질인증마크와 동일한 인증마크를 사용하고 있다. 이로 인하여 수산물 품질인증제도가 출범 당시보다 상당한 제도정착 및 소비자에 대한 인지도를 개선시킨 것은 사실이나 수산물의 특성을 제대로 반영하지 못했다는 문제점이 나타나고 있다.

즉, 기존의 수산물 및 수산특산물 품질인증 표시가 수산물을 특성을 나타내는데 미흡한 점이 있다. 수산전통식품의 경우, 수산물과 전혀 관련이 없는 '물레방아' 표시를 함으로 인하여 농산물과의 차별성을 두기 어려운 점이 있다. 따라서 수산물의 특성을 반영하고 수산물 품질인증품목임을 쉽게 알 수 있으며, 시대적인 시각 디자인 측면에서 뒤떨어지지 않는 표시제도의 개편이 시급하게 이루어져야 할 것이다.

또한 향후 수산물 품질인증업체에 HACCP 기준을 도입할 때, 소비자에게 안전한 수산물을 공급하고 있다는 신뢰를 전달하기 위하여 전체적인 품질인증 품목에 대한 통일화 작업과 함께 세부적인 생산방법 및 처리과정에 대하여 소비자들이 쉽게 파악하고 이해할 수 있도록 하는 표시방안을 함께 고려해야 할 것이다.

36) 현재 사용되고 있는 품질인증마크 및 마크에 대한 인지도를 살펴보면 다음과 같음.

구분	AS마크	환경마크	GR마크	에너지절약 마크	친환경농산물 인증마크	농산물 품질인증마크
인증마크표시						
내용인지도	89.2%	70.8%	64.7%	78.8%	70.9%	69.1%

주 : (사)대한주부클럽연합회의 품질인증 및 마크 인지도에 관한 조사결과를 재정리한 것임.

이에 수산물의 고유한 특성을 나타낼 수 있는 인증마크의 디자인 측면에서, 다른 인증마크와 비교하여 시대적 흐름에 뒤지지 않고 인증표시(마크)가 주는 의미를 정확하게 전달할 수 있는 품질인증표시(마크)의 도입에 대한 검토가 필요하다.

2. 운영적 측면

가. 품질인증품목 행정기능의 비합리적 배분

수산물 품질인증 업무를 담당하는 국립수산물 품질검사원은 수산물 수출입 검사 업무 이외에도 안전성 검사, 원산지 표시제도 등 부가적인 업무를 담당하고 있다.

이러한 가운데 수산물 수출입의 증가와 이와 동반된 업무의 증가로 인하여 업무의 과중화가 발생하고 있다. 업무의 구체적인 예로 최근, 외국산 수산물 원산지 표시제뿐만 아니라 국내산 수산물에 대한 원산지표시제가 2004년 9월 1일부터 시행되는 등 인증관리담당 기관의 조직 규모에 비하여 상대적인 조직업무 과중화로 인하여 수출입 검사 업무 이외에 다른 업무에 대하여 소홀해질 가능성이 있다. 따라서 이에 대한 업무 효율화를 위하여 품질검사원의 기능(조직, 인력, 예산 포함)을 확대할 필요가 있으며, 장기적으로 외부기관과의 아웃소싱 활용을 적극적으로 검토할 필요가 있다.

그러나 외부 아웃소싱에 있어서는 민간기관을 비롯한 외부기관의 능력에 따라 좌우될 수 있는 것이나, 현재로서는 수산물 품질인증제도의 활성화 측면에서 민간기관에 대한 인증업무를 이양한다는 것은 바람직하지 않으며, 우선 생산자단체를 포함하여 연구기관, 민간기관 에 대한 전문능력 제고를 위한 지원이 선행되어야 할 것이다.

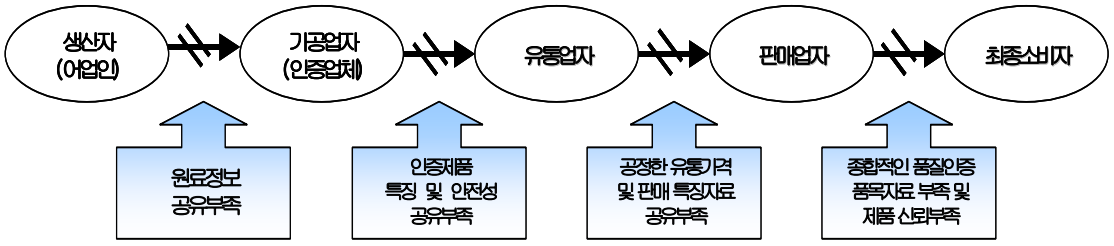
나. 체계적인 생산정보 공개 및 제도의 홍보 부족

수산물 품질인증제도의 활성화 저해요인 중 하나로서, 생산자에게 제품에 대한 독점적인 정보소유의 문제점을 들 수 있는데, 이로 인하여 소비자의 구매에 있어 품

질인증품의 대한 선호가 낮아지고 있다.

이러한 원인은 생산단계에서부터 최종 소비자의 구매단계에 이르기까지 생산정보 및 유통과 관련한 정보의 공유가 부족하기 때문이다. 즉, 생산자(어업인)은 가공업자에게 원료를 공급할 때 어느 지점에서 어떠한 방법으로 어류를 생산하였는지에 대한 정보를 제공하지 않고, 이러한 원료를 바탕으로 품질인증품목을 생산한 가공업자는 유통업자와 판매업자에게 인증제품의 특징 및 안전성에 대한 정보와 유통과정 및 판매의 특징에 대한 정보를 제공하지 않고 있다. 또한 판매자는 소비자에게 한정된 판매정보를 제공할 뿐 종합적인 품질인증 품목의 정보에 대한 제공을 하지 못함으로써 최종소비자가 수산물 품질인증품목뿐만 아니라 이와 관련된 주체의 정보를 신뢰하지 못하게 되는 구조적인 문제를 나타나게 되었다.

<그림 5-1> 품질인증품에 대한 정보의 비대칭성 현황



따라서 이러한 문제의 해결을 위해서는 각 주체별로 정확한 정보의 공유와 생산 및 유통과정상의 특징을 최종 소비자에게 정확히 알림으로써 소비자가 품질인증품목에 구매시 올바른 선택을 할 수 있는 여건을 마련할 필요가 있다. 또한 정부 역시 품질인증제도의 활성화를 위하여 홍보 및 정보체계의 구축 등에 보다 적극적인 입장을 가져야 할 것이다. 수산물 품질인증제도가 시행된 지 10년이 지난 현재에도 인증제도 및 인증업체를 관리·운영하는 국립수산물품질검사원의 품질인증 관련 통계 및 주요 자료에 대한 Data-Base가 제대로 구축되어 있지 못한 상황이다.

뿐만 아니라 인증업무를 담당하고 있는 공무원의 순환보직 등의 인사제도로 인하여 품질인증제도에 대한 전문성 부족 및 관리의 연속성이 떨어지고 있는데, 이로 인하여 수산물 품질인증 관련 정책 수행에 있어서 뚜렷한 기준이 없이 정부의 지원

이 이루어질 수 있는 문제점과 장기적인 수산물 품질인증제에 대한 정책 수립에 어려움을 가질 수밖에 없는 구조이다. 또한, 품질인증품에 대한 인지도가 낮은 것은 생산자단체나 정부의 품질인증제도 및 품목에 대한 홍보 부족 등에도 기인하고 있는 점을 감안하여 정부의 보다 적극적인 지원이 필요한 상황이다.

다. 수산물품질인증심의회의 소극적 활용

수산물 품질인증심의회는 「수산물품질관리법」에 의하여 수산물 품질인증뿐만 아니라 일반 수산물의 가공 및 유통과 품질과 관련된 전반적인 정책의 심의를 위하여 구성되어 있다. 그러나 정부기관, 생산자단체, 연구기관, 학계, 소비자단체 등으로 구성되어 있는 심의회의 운영이 수산물 품질인증제도의 활성화와 연계되지 못하고 있다. 또한 기술적으로 곤란한 것으로 일컬어지는 맛 등 질적 평가에 심의회를 적극적으로 활용할 수 있는 방안이 마련되고 있지 못하고 있다.

이에 기존의 품질인증심의회를 품질인증 관련 정책에 있어 최고의 심의기구로 확대 개편하고, 위원회 구성에 있어 다양한 의견을 수렴하기 위한 대안 모색이 필요하다. 이러한 대안으로 프랑스 방식이나 일본의 북해도 방식을 고려해 볼 필요가 있을 것이다.

라. 품질인증에 대한 체계적인 교육부족

수산물 품질인증제품을 생산하는 업체에 대한 교육은 1년에 2번식 정기적인 교육을 실시하고 있다. 그러나 이러한 교육이 매번 반복적인 교육과정과 교육내용에 있어서 새로운 내용이 추가되지 못하는 현상이 되풀이되면서, 품질인증을 생산하는 업체의 적극적인 교육참가 의지가 부족한 상황이다.

그동안의 교육이 품질인증의 심사 중 하나인 공장심사기준 중 하나의 항목인 '품질관리열의도'에 대한 심사 기준의 항목으로 지정되면서 생산자들의 자발적인 참여보다는 인증심사의 기준을 달성하려는 목적하에 형식적인 교육 훈련으로 되어 왔던 점이 사실이다. 이러한 형식적인 교육훈련을 방지하기 위해서는 향후, 교육훈련의 내용이, 정부의 품질인증의 정책 추진에 있어서의 생산자들의 의견반영의 창구로서의 역할과 더불어, 새로운 신기술의 전파 장소가 되어야 할 것이다. 즉, 외국의 품

질인증 및 안전성 관련 동향을 자세하게 교육하고, 생산과정 및 출하과정에 있어, 동종업계 또는 타업계에서 개발한 신기술과 외국의 기술 등을 소개하여 실질적으로 생산자에게 도움을 줄 수 있는 교육 기회의 마련이 절실하다.

또한 생산자간의 유기적인 네트워크 구축을 위하여 동종 품목을 생산하는 업체간의 정보 교환 및 생산방법을 교환 등을 활발히 전개시킬 수 있는 방안의 모색과 이를 위한 정부의 일정한 지원도 필요하다.

이러한 가운데 전반적인 생산기술의 향상과 제품 고급화를 동시에 구축할 수 있게 되며, 장기적으로는 일정 지역에서 동일 품목을 생산하는 업체가 하나의 브랜드화를 통하여 수산물 품질인증품목의 인지도 및 이미지를 제고하고, 수산물 품질인증제 및 품목 활성화를 달성할 수 있을 것으로 기대된다.

따라서 정부의 교육 훈련 내용을 상당부분 새롭게 개선하여, 생산자들이 자발적으로 교육훈련에 참가하는 기회를 제공해야 할 것이다.

3. 사회심리적 측면

수산물 품질인증제도의 활성화를 위해서는 제도적인 측면과 운영적인 측면과 더불어 사회 심리적인 측면도 검토할 필요가 있다. 우선, 소비자의 소비형태와 무관심을 들 수 있는데, 수산물 품질인증제도에 대한 소비자들의 무관심으로 인하여 수산물 품질인증품과 비인증품에 대하여 소비자들이 차별성을 거의 느끼지 못할 뿐만 아니라, 소비형태에 있어서도 대부분의 수산물을 활어 및 선어, 냉동·냉장 수산물을 구매하고 있어, 수산물 품질인증품에 대한 낮은 인지도와 구매횟수가 적어지는 등의 요인으로 소비가 활발하지 못한 것으로 나타나고 있다.

또한 국민 경제의 성장과 더불어 수산물뿐만 아니라 전반적인 식품소비구조에 있어 양적 측면보다 질적 측면이 강조되는 소비구조로 인하여 수산물 품질인증품에 대한 소비가 소폭의 증가세를 나타내고 있으나, 활어 및 선어 등에 비하여 고급화 이미지가 약한 가공물을 대상으로 하는 수산물 품질인증품목에 대한 구매의 선택기준에 있어 아직까지는 가격적인 측면이 구매형태의 주요 결정요인으로 나타나고 있어 소비의 활성화가 이루어지지 못하고 있는 것으로 나타났다.

이와 관련하여 소비자의 품질인증제에 대한 낮은 인지도로 인하여 수산물 품질인증품의 구매결정시 질적 요소가 가격적인 요소보다 낮은 구매결정요소로 나타나고 있는데, 이러한 원인은 생산자들이 수산물 품질인증품에 대한 충분한 정보를 소비자에게 제공하지 않음으로 인하여 수산물 품질인증품에 대한 소비자의 구매경정기준이 냉동·냉장어류와 같은 일반 수산물의 구매기준과 같이 가격적인 요소를 최우선시하는 간접적인 원인을 제공하기도 한다.

그리고 품질인증제도 및 품목이 활성화되지 못한 사회 심리적 주요 원인 중 또다른 저해요인으로는 생산자의 인증품목에 대한 마케팅 능력의 부족을 들 수 있다. 소규모의 영세 사업장을 운영하는 품질인증업체의 생산 위주의 경영으로 인하여, 판매 후에 대한 관리가 제대로 이루어지지 않을 뿐만 아니라 빠르게 변화하는 소비자의 기호에 대응하여 수산물 품질인증품에 대한 이미지 제고의 부재 및 홍보 부족 등과 과거의 마케팅 기법을 고수하는 등의 보다 적극적인 마케팅 기법을 도입을 주저하는 것도 수산물 품질인증제도가 활성화가 이루어지지 않는 사회심리적 요인 중의 하나로 나타나고 있다.

제6장 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안

제1절 수산물 품질인증 및 선정기준 개편의 기본방향

경제발전에 따라 식품에 대한 소비가 양질의 안전한 수산식품에 대한 소비의식이 점차 증가하고 있는 가운데, 이에 대한 수요에 대응하기 위하여 기존의 수산물 품질인증품에 대한 기준을 정비하고, 안전한 수산물을 안심하고 소비할 수 있는 시스템을 구축하여 생산자에게는 수취가격의 제시를 그리고 소비자에게는 수산물 품질인증품에 대한 신뢰성을 구축할 필요가 있다.

이를 위해서 수산물 품질인증 및 선정기준 개편의 기본방향으로 몇 가지 기준을 설정하고 이에 따라 품질인증 및 선정기준의 개편방안을 마련해야 할 것이다.

첫째, 수산물 품질인증 및 선정기준은 국제적인 기준과 비교할 때, 조화롭게 부합되는 방향으로 추진되어야 할 것이다. 수산식품을 비롯하여 식품에 대한 안전사고의 발생이 증가함에 따라 각국은 식품의 안전성 기준과 위해요소의 발생을 최대한 억제할 수 있는 방향으로 식품안전 대책을 수립하고 있다. 이에 수산물 품질인증품의 안전성 및 위생조건을 국제기준에 부합할 수 있도록 인증 및 선정기준을 마련할 필요가 있으며, 장기적으로는 수산물 품질인증품을 수출할 경우를 대비하여, 주요국에 비하여 상대적으로 높은 기준을 적용하는 것이 바람직할 것이다.

둘째, 과학적이며 객관성을 확보할 수 있도록 품질인증 및 선정기준을 조정해야 할 것이다. 현재의 관능검사에 있어서도 명확한 채점기준과 이를 표준화(점수화)하는 방향으로 기준을 재조정해야 할 것이며, 안전성 기준에 있어서도 각국의 수산식품에 대한 위생검사 기준 등과 비교하여 품목별로 구체적이며, 객관적인 기준을 제시해야 할 것이다.

셋째, 수산물 품질인증품과 비인증품과의 차별화가 명확하게 이루어질 수 있도록 해야 할 것이다. 품질인증 및 선정기준에 있어서, 비인증품과 차별화 될 수 있는 지

역 특산물을 새롭게 품질인증 지정대상품목으로 선정하며, 지역별로 고유한 특산물을 발굴하여 새로운 인증품목으로 지정할 필요가 있다. 또한 맛 등에 있어 인증품목과 비인증품목간에 차별화와 더불어 소비자가 안심하고 안전한 수산식품을 소비할 수 있도록 보다 강화된 안전성 기준의 적용 및 위해요소의 제거를 통하여 소비자가 품질인증품에 대하여 신뢰를 가질 수 있도록 해야 할 것이다

이를 통하여 수산물 품질인증제도의 활성화와 품질인증품목의 우수성에 대하여 소비자들이 믿고 구매할 수 있는 종합적인 수산물 품질인증 시스템을 구축해야 할 것이다.

제2절 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안

1. 품질인증 품목확대 및 기준 조정

현재 수산물 및 수산특산물, 그리고 수산전통식품의 지정대상품목은 각각 21개, 4개, 43개로 총 68개 품목이 인증품목으로 지정되어 있다. 그러나 수산물은 가공방법에 따라 1개의 생산원료를 가지고 다양한 제품으로 출하되고 있으며, 소비자 기호 및 식생활 문화의 변화 등으로 인하여 다양한 수산물 가공품목으로 생산되어 소비되고 있으므로, 사회적 변화요구에 적절하게 대응한 제품의 생산기준의 수립 및 조정이 수산식품 및 수산물 품질인증품의 소비확대를 위한 1차적인 조건이라 할 수 있다.

이에 현행 수산물 품질인증 대상품목은 건제품, 염장품, 해조류 등 3개 품종에 21개 품목으로 한정되어 있는 품목수를 품질인증 가능한 모든 수산물을 대상으로 확대해야 할 것이다. 특히, 횟감용 수산물(17개 제품), 냉동수산물(19개 제품), HACCP이행등록 양식장에서 생산된 활어(2개 제품), HACCP 이행등록 가공공장에서 생산된 제품(2개 제목), 지정해역 생산 어패류(6개 제품) 등에 대한 기준안을 새롭게 마련하여 품질인증의 대상품목으로 지정하는 방향으로 기준을 조정할 필요가 있다(<표 6-1> 참조).

<표 6-1> 수산물 품질인증품목의 확대방안

현 행		개 선 안	
제 품 별	품 명	제 품 별	추가신설품명
○건제품(10)	마른오징어, 덜마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비	○건제품(13)	마른홍합, 마른굴, 꽁치과메기
○염장품(3)	간다시마, 간미역, 간고등어	○염장품(3)	-
○해조류(8)	마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찐톳	○해조류(8)	-
		○횟감용수산물(17)	•신 선 넙치, 조피볼락, 참돔, 방어, 삼치, 농어, 오징어, 붕장어, 우렁쉥이, 생굴 •냉 동 새조개, 피조개, 새우, 북방대합, 한치, 참치, 학공치
		○냉동수산물(19)	고등어, 갈치, 삼치, 뱀장어, 붕장어, 대구, 명태, 가자미, 조기, 돔, 적어, 전갱이, 오징어, 문어, 꽁치, 청어, 정어리, 옥돔, 굴
		○HACCP이행등록 양식장에서 생산된 활어(2)	넙치, 뱀장어 ※전북, 새우 등 패류, 갑각류
		○HACCP이행등록 가공공장에서 생산된 제품(2)	어묵류, 붉은대게살
		○지정해역 생산 어패류(6)	굴, 우렁쉥이, 홍합, 바지락, 새조개, 피조개

수산특산물의 경우에는 앞에서 개편방안으로 제시한 수산물과의 통합 및 품목의 재분류의 작업을 기본방향으로 하되, 이러한 품목통합작업이 시간이 일정하게 소요되는 것을 감안하여 단기적으로 품목의 확대하는 방안을 추진해야 할 것이다. 이러한 품목의 확대 대상으로는 기존 해조류 품목은 제품을 그대로 유지하고 조미가공품의 경우, 조미찢은오징어, 조미썰은쥐치포, 조미늘인쥐치포 등 3개 제품을 추가로 지정하는 방안에 대하여 검토할 필요가 있다(<표 6-2> 참조).

품질인증의 인증기준의 조정에 있어서는 기존의 심사기준을 세분화하고 새로운

기준을 마련하는 방안을 검토하였다. 구체적으로 새로운 품질기준은 기존의 '품목별 개별기준'에서 '품목별 공통기준'과 '제품별 개별기준'을 분리하는 방안에 고려하였으며, 품목별 공통기준에서는 관능검사를 통한 형태, 색깔, 선별 등에 대한 기준을 수립하고, 제품별로 특성을 가지는 부분에 있어서는 개별기준을 새롭게 마련함으로써, 품질인증 기준을 강화하고, 원료에 대한 검사기준에 있어 수은, 납, 카드뮴 등은 중금속 오염과 세균 등에 대한 검사를 의무화하는 방안을 도입해야 할 것이다.

<표 6-2> 수산특산물 품질인증품목의 확대방안

현 행		개 선 안	
제 품 별	품 명	제 품 별	추가 신설품명
○조미가공품(2)	조미쥐치포, 조미개량조개	○조미가공품(7)	조미오징어, 조미찢은오징어, 조미늘인오징어, 조미썰은쥐치포, 조미늘인쥐치포
○해조가공품(2)	다시마환, 다시마과립	○해조가공품(2)	-

수산물 품질인증 품목확대에 따라 건제품, 염장품, 해조류 등 21개 품목에 대한 기준을 재검토할 뿐만 아니라, 횟감용수산물과 냉동수산물, HACCP이행등록양식장에서 생산된 활어품목, HACCP이행 등록가공공장에서 생산된 제품, 그리고 지정해역 생산 어패류 품목 등 새로 추가하고자 검토한 대상품목의 품목별 공통기준과 제품별 개별기준, 그리고 공장심사 기준을 비롯하여 생산과 유통, 판매에 필요한 전단계의 기준에 대하여 새로운 인증 기준을 도입해야 할 것이다. 그리고 연근해에서 생산되는 국내산 원료를 자원상태를 감안하지 않은 현재의 제품의 크기 및 중량에 의하여 구분되어지던 '특'품과 '상'품 구분은 폐지하는 방향으로 고려해야 할 것이며, 품목별 하나의 기준으로 단일화하는 방안을 검토하였다. 이러한 기존 품질인증 품목 기준에 대한 개편안과 새로운 기준마련을 구분하여 보면 아래와 같다.

가. 기존 품질인증품목 기준에 대한 조정 개편(안)

건제품의 품질인증의 개편안에서는 형태, 색깔, 선별, 향미, 처리, 협잡물 등의 항

목을 공통기준으로 설정할 필요가 있으며, '특'품과 '상'품의 이중 기준을 하나로 단일화하는 방안에 대하여 도입을 검토할 필요가 있다. 구체적으로는 기존 '개별 품목 검사기준'을 '품목별 공통규격'과 '제품별 개별기준'으로 구분하고, 이에 따른 인증기준 및 성상채점기준에 있어서도 자원상황을 고려한 기준안을 마련해야 할 것이다(<표 6-3> 참조).

<표 6-3> 건제품의 새로운 품질인증 기준(안)

<table>
<tr><th>구 분</th><th colspan="3">품 질 기 준</th></tr>
<tr><td>공 통
기 준</td><td colspan="3">○형태 : 손상과 변형이 거의 없고 처리상태 및 비만도 등이 양호하여야 한다.
○색깔 : 고유의 색깔을 띄고 선명하며 변질 및 변색이 없고 곰팡이, 백분 및 기름이 피지 아니하여야 한다.
○선별 : 선별이 양호하고 파치품의 혼입이 거의 없어야 한다.
○향미 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
○처리 : 두부, 등뼈, 내장 및 껍질이 잘 제거되고 육질에 혈액이 붙어있지 아니하여야 하며 진공 포장한 것에 한한다(꽁치과메기에 한함).
○협잡물 : 토사 및 그밖의 협잡물이 없어야 한다.</td></tr>
<tr><td rowspan="13">개 별
기 준</td><td>품 목</td><td>중량(크기)</td><td>수분</td></tr>
<tr><td>마른오징어</td><td>60g이상/미</td><td>23.0%이하</td></tr>
<tr><td>덜마른오징어</td><td>80g이상/미</td><td>50.0%이하</td></tr>
<tr><td>마른옥돔</td><td>25cm이상/미</td><td>-</td></tr>
<tr><td>마른멸치</td><td>대멸 77mm이상/미
중멸 46mm이상/미
소멸 31mm이상/미
자멸 16mm이상/미
세멸 16mm이상/미</td><td>25.0%이하
(세멸 : 30.0% 이하)</td></tr>
<tr><td>마른한치</td><td>40g이상/미</td><td>35.0%이하</td></tr>
<tr><td>마른꽃새우</td><td>-</td><td>20.0%이하</td></tr>
<tr><td>마른황태</td><td>70g이상/미
35cm이상/미</td><td>20.0%이하</td></tr>
<tr><td>마른황태포</td><td>50g이상/미
35cm이상/미</td><td>20.0%이하</td></tr>
<tr><td>마른황태채</td><td>-</td><td>23.0%이하</td></tr>
<tr><td>마른굴비</td><td>20cm이상/미</td><td>60.0%이하</td></tr>
<tr><td>꽁치과메기</td><td>-</td><td>50.0%이하</td></tr>
<tr><td colspan="3">○중금속(생물기준)
- 총수은 : 0.5mg/kg이하(심해산 어류 및 참치류 제외)
- 납 : 2.0mg/kg이하
- 카드뮴 : 2.0mg/kg이하(패류에 한함)
○마비성패독 : 80㎍/100g이하(해산이매패 및 그 가공품)</td></tr>
</table>

염장품의 품질인증 조정 개편안은, 인증기준에 있어 공통기준으로 해조류의 경우, 형태, 색깔, 선별, 향미, 처리, 협잡물 등의 항목을, 어류의 경우, 색깔, 형태, 향미, 선별, 처리 등의 항목을 두며, 개별기준으로는 품목별, 중량, 수분, 염분과 기타 개별품목의 특성에 맞는 기준 항목을 새롭게 규정하여, 새로운 품질인증 조정안을 마련할 필요가 있다(<표 6-4> 참조).

<표 6-4> 염장품의 새로운 품질인증 기준(안)

<table>
<tr><th>구 분</th><th colspan="4">품 질 기 준</th></tr>
<tr><td>공 통
기 준</td><td colspan="4">(해조류)
○형태 : 조체 발육이 양호하고 손상과 변형이 거의 없는 것
○색깔 : 고유의 색택으로 양호하며 변질 및 변색이 없어야 한다.
○선별 : 노쇠엽, 병충해엽 및 황갈색엽의 혼입이 없어야 한다.
○향미 : 고유의 향미를 가지고 이취가 없는 것
○처리 : 자숙이 적당하고 염도가 엽체에 고르게 침투하여 물빼기가 충분한 것
○협잡물 : 잡초, 토사 및 그 밖의 협잡물이 없는 것
(어 류)
○색깔 : 고유의 색깔이 우량하고 변질이 없는 것
○형태 : 손상과 변형이 없는 것
○향미 : 선도가 양호하고 부패취 등 다른 냄새가 없어야 한다.
○선별 : 파치품의 혼입이 거의 없어야 한다.
○처리 : 내장과 아가미를 제거하고 혈액과 기타 협잡물이 없어야 한다.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">개 별
기 준</td><td>품 목</td><td>중량(크기)</td><td>수 분</td><td>염 분</td></tr>
<tr><td>간미역</td><td>-</td><td>63.0%이하</td><td>40.0%이하</td></tr>
<tr><td>간고등어</td><td>35cm이상/미
400g이상/미</td><td>-</td><td>5.0%이하</td></tr>
</table>

수산특산물의 새로운 품질인증 조정 개편안은 조미가공품 수산물의 경우, 선별, 향미, 처리, 조미료 등에 대한 품목별 공통기준과 함께 조미오징어류의 경우, 제품의 형태 및 색택에 대한 구체적인 기준 검토를 실시하였으며, 이러한 결과 제품별 개별기준으로 오징어류, 조미쥐치포류, 어포류 등 다양한 가공제품에 대한 특성에 맞는 수분 기준에 대하여 검토하였다(<표 6-5> 참조).

<표 6-5> 조미가공품의 새로운 품질인증 기준(안)

구 분	품 질 기 준
공 통 기 준	○형태 - 조미오징어류 1. 동체는 형태가 바르고 손상이 적은 것 2. 늘인 것은 늘인 정도가 고르고 손상이 적은 것 3. 찢은 것은 찢은 정도가 고르고 손상이 적은 것 - 조미어포류 : 형태가 바르고 크기가 균등하며 손상품 및 파치품의 혼입이 없어야 한다. ○색택 - 조미오징어류 1. 색택이 대체로 고르고 곰팡이 및 백분이 거의 없는 것 2. 늘인 것은 배소로 인한 반점이 심하지 아니한 것 - 조미어포류 : 고유의 색깔을 가지고 광택이 우량하며 곰팡이 및 백분이 없어야 한다. ○선별 : 토사, 파치품 및 협잡물의 혼입이 거의 없어야 한다. ○향미 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없는 것 ○처리 : 피빼기가 충분하고 어피, 등뼈가 붙어있지 아니한 것이어야 한다. ○조미료 : 식품위생법에 규정된 첨가물 기준 및 규격에 적합하고 조미액이 육질에 균등하게 침투하여야 한다.
개 별 기 준	○수분 - 오징어류 : 30%이하(동체, 훈제제외), 42%이하(동체 또는 훈제) - 조미쥐치포류 : 25.0%이하 - 어포류(얼구운어류포함) 및 그밖의 가공품(꽃포포함) : 28.0%이하

나. 신규로 추가된 품질인증 지정품목에 대한 기준(안)

수산물 품질인증품목의 확대방안에서 새롭게 수산물 품질인증품으로 확대되는 방안으로 검토된 횟감용수산물에 대한 품목별 공통기준과 제품별 개별기준을 검토할 필요가 있다. 구체적으로 신선횟감용 수산물의 공통기준으로는 선도, 향미, 색깔, 처리, 보존 등의 기준항목을 규정하였고, 제품별 개별기준으로 굴의 경우, 굴의 개체크기 및 탄력도에 대한 규정을, 우렁쉥이의 경우, 색깔 및 육질정도와 무게 등에 대한 기준을 규정하고자 하였다. 또한 공통적으로 중금속 및 세균 등에 대한 안전성 기준과 개별 품목이 가지는 특성 중 굴의 경우, 마비성 패독 등에 대한 규정과 함께 보관방법, 유통기간 등에 대한 사항을 추가적으로 규정하는 방안을 검토하였다(<표 6-6> 참조).

<표 6-6> 신선 횟감용 수산물의 새로운 품질인증 기준(안)

구 분	품 질 기 준	비고
공 통 기 준	○선도 : 선도가 양호하여야 한다. ○향미 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다. ○색깔 : 고유의 선명한 색택을 띄어야 한다. ○처리 : 위생적인 장소에서 안전하게 처리되어야 하며, 이물등의 혼입이 없어야 한다. 다만, 어류는 혈액제거가 잘 되어야 한다. ○보존 : 청결하고 위생적인 용기포장에 넣어 10℃이하에서 보존하여야 한다.	
개 별 기 준	○굴 - 비만이 양호하고 유백색이어야 한다. - 탄력이 양호하고 타원형이어야 한다. - 마리당 3g 이상이어야 한다. ○우렁쉥이 - 육색깔이 짙은 노란색을 띠어야 한다. - 비만이 좋고 육질이 두꺼운 것이 좋다 - 마리당 15g 이상이어야 한다. ○중금속(생물기준) - 총수은 : 0.5mg/kg이하(심해산 어류 및 참치류 제외) - 납 : 2.0mg/kg이하 - 카드뮴 : 2.0mg/kg이하(패류에 한함) ○마비성패독 : 80㎍/100g이하(해산이매패 및 그 가공품) ○세균수 : 1g중 50,000이하 (생식용 생굴에 한함) ○분변계대장균 : 230MPN/100g이하 (생식용생굴)	
기 타 사 항	○생식용이라는 취지(가정에서 생식용 선어패류 등은 가능한 한 4℃이하에서 냉장 보존하도록 함과 동시에 냉장보존에서 꺼낼때에는 2시간 이내에 소비할 것) ○유통기간	○지워지지않도록 인쇄

냉동 횟감용 수산물의 경우도 신선횟감용 수산물과 마찬가지로 새롭게 품질인증 기준항목의 규정을 검토하였다. 공통기준으로는 형태, 색깔, 선별, 선도, 협잡물, 건조 및 유소 등 횟감용 수산물로서 가져야 할 기본 사항을 공통적인 인증기준으로 규정하였으며, 개별기준으로 중금속 및 세균 등에 대한 안전성 기준을 검사하도록 규정하다. 냉동 횟감용 수산물의 경우, 해동하여 선어 또는 냉동 그대로 소비하는 특성을 감안하여 유통과정에 대한 기준을 새롭게 검토할 필요성이 나타났는데, 유통시 반드시 Cold chain system을 유지하도록 하여, 품목의 특성을 최대한 유지하고, 기온의 변화에 따라 발생할 수 있는 안전성 문제를 해결하고자 기준을 새롭게 규정하고자 하였다(<표 6-7> 참조).

<표 6-7> 냉동 횟감용 수산물의 새로운 품질인증 기준(안)

구 분	품 질 기 준
공 통 기 준	ㅇ형태 : 고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 없고 처리상태가 양호한 것이어야 한다. ㅇ색깔 : 고유의 색택으로 양호한 것이어야 한다. ㅇ선별 : 크기가 대체로 고른 것이어야 한다. ㅇ선도 : 선도가 양호한 것이어야 한다. ㅇ협잡물 : 혈액 등의 처리가 잘되고 그 밖의 협잡물이 없는 것 ㅇ건조 및 유소 : 그레이징이 잘되어 있고 건조 및 유소현상이 없어야 한다.
개 별 기 준	ㅇ중금속(생물기준) - 총수은 : 0.5mg/kg이하(심해산 어류 및 참치류 제외) - 납 : 2.0mg/kg이하 - 카드뮴 : 2.0mg/kg이하(패류에 한함) ㅇ마비성패독 : 80㎍/100g이하(해산이매패 및 그 가공품) ㅇ세균수 : 1g중 100,000이하 ㅇ분변계대장균 : 230MPN/100g이하
기타사항	ㅇ생산에서 소비지에 이를때까지 Cold chain system을 유지해야 한다.

<표 6-8> 냉동 수산물의 새로운 품질인증 기준(안)

구 분	품 질 기 준
공 통 기 준	ㅇ대상 : 어패류를 진공포장하여 급속동결한 것이어야 한다. ㅇ형태 : 고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 거의 없어야 한다. ㅇ색깔 : 고유의 색깔이 양호하여야 한다. ㅇ선별 : 크기가 대체로 고르고 파치품 혼입이 거의 없어야 한다. ㅇ선도 : 선도가 양호하고 이취가 없어야 한다. ㅇ건조 및 유소 : 그레이징이 잘되어 있고 건조 및 유소현상이 거의 없어야 한다. 다만, 건조 및 유소를 방지할 수 있도록 보장수단을 강구한 것은 제외한다. ㅇ처리 - Fillet제품 : 뼈 제거가 잘 되어야 한다. - Chunk제품 : 일정한 크기로 절단되어야 한다. - I.Q.F제품 : 급속으로 개별냉동되어야 한다.
개 별 기 준	ㅇ중금속(생물기준) - 총수은 : 0.5mg/kg이하(심해산 어류 및 참치류 제외) - 납 : 2.0mg/kg이하 - 카드뮴 : 2.0mg/kg이하(패류에 한함) ㅇ마비성패독 : 80㎍/100g이하(해산이매패 및 그 가공품)
기타사항	ㅇ생산에서 소비지에 이를 때까지 Cold chain system을 유지해야 한다.

냉동 수산물의 경우, 대상품목으로 어패류를 진공 포장하여 급속 동결한 품목에 한정하여 형태, 색깔, 선별, 선도, 건조 및 유소 과정에 대한 기준과 처리에 있어 필렛제품, 정크제품, I.O.Q 제품에 대한 공통기준에 대하여 검토하였다. 그리고 개별기준으로는 총수은, 납, 카드뮴 등 중금속 오염에 대한 기준과 굴 등을 소비함으로써 발생할 수 있는 마비성 패독 등 식품안전사고를 발생시킬 수 있는 요인에 대한 검사기준과 신선도를 유지해야 하는 품목의 특성을 감안하여 유통기준으로 Cold chain system을 적용하도록 기준안을 새롭게 규정할 필요가 있다(<표 6-8> 참조).

<표 6-9> HACCP 등록 가공공장에서 생산된 제품의 품질인증 기준(안)

구 분	품 질 기 준	
공 통 기 준	○제품 : 수산물품질관리법 제25조의 규정에 의거 법 제23조제1항 또는 제4항에 규정에 의한 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설을 운영하는 자로서 생산·가공시설을 해양수산부장관에게 등록한 시설에서 생산한 제품이어야 한다.	
개 별 기 준	○어묵류(찐어묵·구운어묵·튀김어묵·맛살 등)	
	성 상	1. 색·형태·풍미 및 식감이 양호하고 이미·이취가 없는 것 2. 고명을 넣은 것은 그 모양 및 배합상태가 양호한 것 3. 구운어묵은 구운색이 양호하며 눌은 것이 없는 것 4. 맛살은 게·새우 등의 형태와 풍미가 유사한 것
	탄 력	5mm두께로 절단한 것을 반으로 접었을 때 금이 가지 아니한 것
	이 물	혼합되지 아니한 것
	○냉동붉은대게살	
	형 태	고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 없는 것
	색 깔	고유의 색택으로 양호한 것
	선 도	선도가 양호한 것
	선 별	크기가 대체로 고르고 다른 종류의 혼입이 없는 것
	잡 물	혈액등의 처리가 잘되고 그밖의 협잡물이 없는 것
	건조 및 유소	그리이징이 잘되어 건조 및 유소현상이 없는 것

HACCP 등록 가공공장에서 생산된 제품의 품질인증 기준안은, 공통기준으로 수산물 품질관리법 제25조에 의거하여, 위생요소중점관리기준을 이행하는 시설을 운영하는 생산·가공시설에서 생산한 제품을 대상으로 품질인증을 부여하고 있으며, 개별기준으로 어묵류는 성상, 탄력, 이물 등에 대한 규정을, 냉동붉은대게살은 형태,

색깔, 선도, 선별, 잡물, 건조 및 유소에 대한 기준을 규정하였다(<표 6-9> 참조).

지정해역 생산 어패류에 대한 품질인증 기준안은, 원료에 대한 공통기준으로 활력도와 신선도에 대한 기준과 함께, 개별기준으로 중금속, 마비성패독, 장염비브리오균 등에 식품안전사고를 발생시킬 수 있는 위해요소에 대한 안전성 기준을 규정하고자 하였다(<표 6-10> 참조).

<표 6-10> 지정해역 생산 어패류(원형)의 품질인증 기준(안)

구 분	품 질 기 준
공 통 기 준	<산 것> ○활력도 : 살아있고 병충해흔적이 없으며 활력도가 우량한 것 <신선한 것> ○선도 : 선도가 우량하고 고유의 신선취가 있는 것 <공통> ○형태 : 손상과 변형이 없는 것 ○색깔 : 고유의 색깔로 우량한 것 ○선별 : 크기 및 품질이 균일하고 이종품 및 파치품의 혼입이 없는 것.
개 별 기 준	○중금속 - 수은 : 0.5mg/kg이하 - 납 : 2.0mg/kg이하 - 카드뮴 : 2.0mg/kg (패류에 한함) ○마비성패독 : 80㎍/100g(해산이매패 및 그 가공품) ○장염비브리오 : 음성

주 : 1) 굴, 우렁쉥이 탈각은 횟감용에 준함.
2) 지정해역(6개해역) 1. 거제~한산만(경남), 2. 자란~사량해역(경남), 3. 산양해역(경남), 4. 가막만(전남), 5. 나로도해역(전남), 6. 창선해역(경남).

다. 수산전통식품의 새로운 품질인증 기준(안)

수산전통식품 중 양념장어에 대한 인증기준을 살펴보면, 양념장어류가 수산전통식품으로 지정된 것이 2003년으로 비교적 최근이고, 이로 인하여 품질인증 기준에 있어 안전성 및 형태 기준의 규정이 최근의 자원현황 등을 고려하여 수립하여, 검토기준 중 기존의 성상기준에서 휘발성 염기질소에 대한 규정을 제외한 것 이외의 특별하게 기준을 새롭게 검토한 것은 없다.

<표 6-11> 양념장어의 품질인증 기준(안)

구 분	기 준
관능품위	○양념장어의 성상 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
종 류	○양념뱀장어, 양념붕장어
성 상	○양념장어 고유의 색택과 향미를 가지고 이취 및 이물이 없어야 한다.
세균수	○10^3이하(단, 가열제품에 한함)
대 장 균	○음성(단, 가열제품에 한함)
타르색소	○검출되어서는 안된다.

2. 인증품목의 위생 및 안전성 강화기준 제시

가. 국제기준(Codex)과 식품공전의 안전성 기준을 최소한의 안전성 요건으로 설정

수산물 품질인증의 현행 품질인증기준은 생산과정위주의 인증제품에 대한 품질기준에 초점이 맞추어져 있다. 그러나, 이러한 생산과정위주의 품질기준으로는 식품 및 수산물에 대한 소비자의 안전성 요구를 반영할 수 없는 상황이다. 이에, 품질인증의 개별품목에 대한 보다 강화된 식품의 위생학적 안전성 기준을 제시할 필요가 있다. 새로운 인증기준에는 생산과정, 유통과정, 그리고 최종소비자가 구매하기 전 단계의 판매과정을 모두 포함하는 포괄적인 위생안전 기준을 수립해야 할 것이다.

또한 Codex가 규정하고 있는 수산식품에 대한 위생안전 기준과 수산식품에 대한 미국, 일본, EU, 캐나다, 호주 등의 수산식품 위생(검사)기준, 제품의 품질을 보장하는 생산과정에 대한 처리과정에 대한 HACCP 등의 규정 및 다양한 인증제도, 그리고 우리나라의 식품공전에 나타나 있는 일반식품이 위생안전 기준 및 수산제품에 대한 안전성 기준 등을 포함한 종합적인 안전성 기준을 수립해야 할 것이다. 즉, 생산과정에 있어서는 원료의 안전성 검사기준과 제조·출하과정에서의 위생기준, 그리고 유통 및 판매에 있어서 취급과정 및 보존에 대한 제품의 질적인 측면을 유지하면서 안전한 인증제품을 소비자에게 공급할 수 있는 위생학적 기준을 수립해야 할 것이다.

이에 식품위생학적으로 중요한 안전성 기준을 장기적으로 모든 수산물 품질인증 품목에 적용해야 할 것이다. 이에 대한 구체적인 기준으로는 다음의 13가지 기준을 들 수 있는데, 총수은, 메틸수은, 납, 카드뮴 등의 중금속 위생기준과 함께 세균수, 대장균수, 대장균, 분변계대장균, 옥시테트라싸이클린 등의 세균과 관련한 기준, 그리고 기타 안전성 기준으로 방사능, 콜레라, 아질산염, 비소 등의 13개 안전성 관련 위생기준을 기본 심사항목으로 적용하되 기존의 품목별 안정기준항목 및 품목별로 기준이 중복될 경우, 보다 강화된 기준을 적용하는 것을 원칙으로 해야 할 것이다 (<표 6-12> 참조).

<표 6-12> 품질인증에 대한 식품위생학적 기준 추가(안)

구분	현재 품목별 기준		새로운 품목별 기준			
			새로운 품목별 기본항목			추가항목
	수산물·수산특산물	수산전통식품	수산물·수산특산물	수산전통식품	Codex의 수산관련기준	수산식품의 국제위생 기준
기준	○수분 및 염분 등 품질보장항목	○세균수, 대장균군, 대장균, 타르색소 등 일부 위생학적 기준 포함	○기존 기준 + 수은, 납, 카드뮴, 전질소, 산가, 타르색소, 세균수, 분변계대장균, 클로람페니콜, 황색포도상구균	○기존 기준 + 수은, 납, 카드뮴, 산가, 전질소, 분변계대장균, 클로람페니콜, 황색포도상구균	○메틸수은 - 육식어류 : 1mg/kg - 비육식어류 : 0.5mg/kg ○납 : 0.005㎎/kg Body Weight(잠정허용주간섭취량) ○카드뮴 : 1.0 mg/kg (연체류, 패류) ○Oxytetracycline - 육부분 : 100㎍/kg - 간 : 300㎍/kg - 신장 : 600㎍/kg - 지방 : 10㎍/kg ○방사능 - 131I,134Cs,137Cs : 1,000Bq/kg - 90Sr : 100Bq/kg - 241Am,239Pu : 10 Bq/kg	○일본, 미국, EU, 캐나다, 호주의 수산식품 위생관련 39개 항목기준 적용
비고			○10개 위생기준 추가	○8개 위생기준 추가	○기존 식품공전 및 수산물품질검사원 기준과 비교하여 보다 강화된 기준 적용	○<표 4-14> 기준과 비교하여 보다 강화된 기준적용

또한 Codex의 수산물 위생관련 기준 및 일본, 미국, EU, 캐나다, 호주 등의 국제 위생 기준에 나타나 있는 39개 항목기준을 국내 품질인증 품목의 위생기준에 적용해야 할 것이다. 현행 품질인증품목의 기준과 식품공전에 나타나 있는 기본적인 위생검사 항목인 13가지 항목을 결합한 후, 개별 특성을 나타내는 품목에 있어 패독 또는 비브리오균 등 특정 위생관련 질병을 일으킬 수 있는 위생항목은 품목별로 추가 지정하여 심사항목으로 지정하는 것이 필요하다.

나. 품질인증 공장심사에 대한 추가적인 심사 기준 강화

그동안의 품질인증 심사기준은 개별 품목에 대한 품질기준 심사와 공장심사 등의 심사기준을 통과한 제품에 대하여 품질인증 마크를 부여하고 있다. 이러한 심사기준은 수산물을 가공하여 생산하는데 있어, 위생학적 측면에 대한 기준에 명확치 않아, 단지 눈으로 보이는 측면의 관능검사가 주요 심사기준으로 구성되었다. 이로 인하여 문제점이 발생하였는데 특히, 기존의 공장심사 기준에 있어 원료확보 항목은 수산물 품질인증업체의 경영상의 능력 및 생산가동능력, 자체 수용시설(창고) 능력 등의 내부적 요인과 대상어종의 당해 생산량 등의 외부적인 요인 등으로 그 적절성 여부를 판단하기 어려워 평가기준에 있어 불합리한 측면을 가지고 있다.

따라서 공장심사 항목 중 문제가 자의적 판단 및 모호성의 성격이 강한 원료확보에 대한 기준은 삭제하고, 품질관리 기자재 등의 확보 항목은 새로이 추가하는 것이 필요하다(<표 6-13> 참조).

위생관리 측면에서 살펴보면, 1995년 우리나라에 도입된 HACCP규정은 식품의 생산처리과정에 대한 식품위생학으로 보다 안전한 기준을 제시하였다고 평가받고 있다. 이에 최근 소비자들의 식품 안전성 요구에 반영하기 위한 생산자들이 HACCP 기준을 사업장에 적용한 사례가 증가하고 있다. 2004년 3월 현재, 식약청 등록기준으로 HACCP을 적용한 사업장은 식품제조·가공업에 있어 61개소, 단체급식분야 32개소, 농림부 이관업체 29개소 122개소에 이르는 것으로 나타나고 있다.

이러한 가운데, 수산식품관련 고시대상은 어육가공품 5개 업소, 냉동수산식품 11개소 등 16개소로 나타나고 있으나, 수산물 품질인증 품목을 생산하는 업체에서는 아직 HACCP 기준을 적용한 업체가 없는 것으로 나타나고 있다. 이러한 원인은

HACCP 기준을 받아들이는 데 있어 소규모의 영세한 업체들이 많아 경영상의 부담이 가장 크다는 점과 함께 인증과정에서 HACCP을 관리할 전문 인력을 확보하는데 있어서의 어려움 등으로 HACCP 기준을 적용하지 못하는 원인으로 파악되고 있다.

그러나 생산과정에 있어 단기적으로는 공장심사평가 및 시설기준평가와 함께 일반위생관리기준을 포함하여 안전성을 확보하기 위하여 장기적으로 HACCP 기준을 모든 사업장에 도입하는 방안을 도입해야 한다. 이러한 과정에서 품질인증 심사에 대한 간소화로 인증심사에 따른 비용을 상쇄시키고 품질인증제품이 안심하고 소비할 수 있다는 소비자의 신뢰를 구축할 수 있을 것으로 예상된다.

<표 6-13> 품질인증 대상품목의 추가심사기준(안)

구분 / 순위	기존심사방안	추가심사기준		
	개별기준+공장심사기준	제1안	제2안	제3안
		기존심사방안+식품위생법상 시설기준	제1안+일반위생관리 기준	제2안+HACCP관리기준
1	원료확보	건출물의 위치 : 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관 시설등이 설비된 건축물의 위치 등	원료·자재 및 완제품 구분관리여부, 원료·자재 적재·보관기록여부 등 6개	위해분석에 관한 5가지 평가
2	생산시설 및 자재	작업장 : 식품제조·가공외의 용도로 사용되는 시설과 분리여부, 원료처리실·제조가공실·포장실 및 기타 시설에 필요한 작업실기준 갖출 것, 작업장의 바닥·내벽 및 천정의 일정한 기준 갖출 것, 환기시설 설치여부, 해충방제	오염구역과 비오염구역으로 구분여부, 작업장 바닥시설, 배수여부, 내수처리여부, 작업장 천정의 위해여부, 작업문의 청소 용이여부, 채광 및 조명설비의 위생적 상태유지여부, 환기시설 설치여부, 화장실·탈의실 및 수세시설 위생관리여부, 소독시설 설치여부, 화장실 청결여부 등 작업장에 대한 일반위생관리기준 등 17개	CCP 설정 등 중요 관리점 6개
3	작업장환경 및 종사자의 위생관리	식품취급시설 등 : 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설의 적합성여부, 식품취급시설의 소득 및 살균 용이 여부, 냉동·내장시설 및 가열처리시설의 적정온도유지여부	제조·가공·조리공정에 따른 적절한 배치여부, 위생적인 포장여부, 냉각·냉장 및 냉동설비의 구조와 기능의 작업특성 적합여부, 냉장·냉동기기의 적절한 온도 유지여부, 위생관리에 필요한 시설·기구 구비여부 등 17개	HACCP 계획에 대한 검증 및 기록 등 5개항목

<표 6-13> 계속

구분 / 순위	기존심사방안	추가심사기준		
	개별기준+공장 심사기준	제1안	제2안	제3안
		기존심사방안+식품위생법상 시설기준	제1안+일반위생관리 기준	제2안+HACCP관리기준
4	생산자 자질 및 품질관리상태	급수시설 : 수돗물 또는 먹는물관리법 제5조 규정에 의거 적합한 지하수를 공급할 수 있는 시설보유여부, 취수원이 오염가능성으로부터 일정거리(20m) 유지여부	위생관리 기준설정 : 청소방법, 작업복 규정 등 12개	
5	자체품질 관리수준	화장실 : 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 수세식 화장실 설치여부, 내수처리 등 화장실 환경조건	검사사항 : 검사에 필요한 시설 및 기구의 정기적 관리여부, 원료·자재에 대한 정기적 검사여부 등 7개	
6	품질관리열의도	창고 등의 시설 : 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리하기 위한 창고시설 보유 여부	HACCP 규정 적용여부 등 1개	
7	출하여건 및 판매처 확보		제조공정별 기준설정 및 관리, 기록·유지여부 등 1개	
8	대외신용도			

주 : 기존의 수산물 품질인증 품목에 대한 세부기준 이외에 식품위생법에서 규정하는 시설기준과 일반위생관리 기준 및 HACCP 기준의 항목을 추가하여 재구성한 것임.

3. 인증종류의 통합 및 재분류

수산특산물은 2001년 9월 수산물 품질인증품목에서 분리되어 온 후 2004년 기준, 4개의 품질인증 대상품목에 연간 26톤의 출하실적을 나타내고 있다. 그러나 수산특산물은 생산방법과 지역에 따라 수산물 품질인증과 달리 구분되고 있지만, 실제 수산물과의 특성을 명확히 구분하는 것은 상당부분 모호한 부분이 존재하고 있다.

이로 인하여, 품질인증을 신청 또는 생산하는 생산자뿐만 아니라, 수산물을 구매하는 소비자에게도 인증품목에 대한 차별성을 인지시키지 못하고, 소비자의 선택과정에 있어 혼란만을 주고 있다는 문제점이 제기되고 있다. 또한 수산특산물의 출하실적과 인증대상 품목의 확대에 있어서도, 그 실적이 매우 미미한 상태로 머물고 있어, 수산물과 수산특산물 인증종류를 하나의 인증종류로 통·폐합해야 한다는 의

견이 생산업체를 대상으로 일부 의견이 제기되고 있는 상황이다.

이에, 수산물 품질인증과 수산특산물의 품질인증을 구분하던 종래 구분방법을 다시 통합하여 재분류하는 방안을 고려할 필요가 있다. 즉, 현재와 같이 수산물과 수산특산물을 분류함으로써 발생하고 있는 생산자 및 소비자의 인증종류에 대한 혼란을 최소화하고, 인증종류의 구분으로 인한 관리를 담당하는 기관의 업무의 중복 부분에 대하여 해소하는 방안을 검토할 필요가 있다. 즉, 수산물과 수산특산물의 통합 재분류 이후 수산특산물의 신청실적 및 출하실적이 매우 미미한 수치를 기록하였는데, 이러한 결과는 당초 통합 재분류로 인한 품질인증의 종류에 따른 특성을 최대한 이끌어내어 궁극적으로 전체 수산물 품질인증제도를 활성화하는 당초의 의도와는 상반된 결과를 나타냈으므로, 더 이상 통합 분류로 인한 효율성의 효과를 기대할 수 없는 상황에 이르고 있다. 따라서 수산물과 수산특산물에 대하여 인증품목 통합 및 재분류 과정과 동시에 업무효율화 및 수산물 품질인증 품목의 신뢰성을 강화시키는 방향으로 정책 추진이 이루어져야 할 것이다.

4. 품질인증 규격기준의 세분화 및 구체화

가. 기존 개별기준을 품목별 개별기준과 공통기준으로 세분화

기존의 품질인증품에 대한 심사기준은 수산물과 수산특산물은 품목별 개별기준으로, 수산전통식품은 품목별 공통기준과 제품별 개별기준으로 이루어졌다. 이러한 심사기준이 관능검사위주의 검사기준 및 검사 항목의 포괄성으로 인한 모호성이 발견될 수 있다는 문제점에 대하여 앞의 제4장과 제5장의 분석결과에서 나타나고 있다.

또한 현행 대상품목별 개별기준은 인증항목의 중복성 등의 문제로 개별적 특성을 나타내는 품질인증 기준항목이 부족하고, 개별 품목 및 수산식품 전체에 대한 공통적인 안전성 기준 또한 거의 없는 것으로 나타났다.

예를 들어, 어류의 품질인증 기준항목에서 크기(체장), 무게(중량), 수분 함유율, 염분 함유율 등의 품질기준에 있으나, 수산자원보호령[37]에서 규정한 28개 어종 중

37) 수산자원보호령 제10조에서는 돔류 4종, 농어, 방어 등을 포함한 28개 어종에 대한 수산동물의 포획금지체장 또는 체중에 대한 제한사항이 있으나, 수산물 품질인증품목에 사용되는 해당 어종의 체장제한

8개 어종에 대한 체장제한 기준이외에 명확한 기준이 없어 모든 어류에 대한 정확한 기준을 제시하기 힘들고, 이로 인하여 무게, 수분 함유율, 염분 함유율 등에 대해서도 맛 등의 질적 측면에서의 기준이 없는 상황이다.

따라서 기존의 인증제품의 '개별기준'을 '품목별 공통기준 + 제품별 개별기준'으로 세분화하고, 제품별 특성을 나타내는 항목에 대한 구체적이며 명확한 기준을 수립함과 동시에 원료의 안전성 확보를 위한 공통기준을 수립해야 할 필요가 있다(<부록>에서 기존 인증제도와 강화된 기준에 의한 새로운 인증기준을 예시하였음).

나. 추가적인 성상채점 기준 마련

기존 성상채점 기준은 어류와 패류, 해산물 등에 대한 전반적인 성상채점 기준을 규정하고, 이를 통하여 수산전통식품에 대한 품질기준을 심사한 후, 인증여부의 적합성을 판단하였다. 그러나 품질인증 및 선정의 개편방안 중 하나의 품목의 확대방안의 구체적인 품질인증기준뿐만 아니라 이들 품목의 관능검사 부분에 대한 심사시 지표가 되는 성상채점기준도 확대방안에 포함된 수산물 품질인증품이 대부분 1차 또는 다차 가공품이어서, 원어상태 또는 저차 가공품을 추가로 품질인증품목을 지정할 때 적용할 적합한 기준이 없는 것이 품질인증품목의 확대방안에 대한 부정적인 요인으로 나타나고 있다. 이에 수산물 품질인증 품목수 및 지정품 확대를 대비하여 새로운 품질인증기준 및 성상채점 기준 등의 규정이 시급한 상황이다.

추가적인 성상채점기준의 대상 품목은 활어・패류, 신선・냉장품, 냉동품, 건조품, 염장품, 한천 등 6개 품목이며, 성상채점 기준의 항목은 활력도, 선도(신선・냉장품 및 냉동품), 건조 및 유소, 풍미(건조품 및 염장품), 그리고 제정도 등에 대한 내용을 심사・평가하여 적합 여부를 결정하게 된다(<표 6-14> 참조).

성상채점기준에 의한 검사는 기본적으로 관능검사를 실시하며, 외관(형태), 색깔(색택), 선별 항목은 각 수산물에 공통으로 적용하고, 종류별로 심사 항목이 정하여진 것은 성상채점 기준 추가안에 따라 채점한 결과 3점 이상이고 1점 항목은 없어야 적합 품목으로 인증을 부여하는 방안을 고려할 필요가 있다.

은 붕장어, 전복, 오분자기, 말조개, 재첩, 꽃게, 참게, 명태 등 8개 어종에 대한 체장 제한만이 규정되어 있는 상황임.

<표 6-14> 품질인증에 대한 성상채점 기준 추가(안)

구 분	항 목	채 점 기 준	비 고
'활어·패류	활력도	1. 살아있고 병충해의 흔적이 없으며 활력도가 우량한 것은 5점으로 한다. 2. 살아있고 병충해의 흔적이 없으며 활력도가 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다 3. 살아있고 병충해의 흔적인 없으며 활력도가 보통인 것은 2점으로 한다. 4. 살아있고 병충해의 흔적이 있거나 활력도가 불량한 것은 1점으로 한다.	
신선·냉장품	선도	1. 선도가 우량하고 고유의 신선취가 있는 것은 5점으로 한다. 2. 선도가 양호하고 고유의 신선취 저도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 선도가 떨어지고 이취(유화수소, 암모니아취)가 약간 있는 것은 2점으로 한다. 4. 선도가 불량하고 이취(유화수소, 암모니아취)가 있는 것은 1점으로 한다.	
냉동품	선도	1. 선도가 우량하고 고유의 신선취가 있는 것은 5점으로 한다. 2. 선도가 양호하고 고유의 신선취 저도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 선도가 떨어지고 이취(유화수소, 암모니아취)가 약간 있는 것은 2점으로 한다. 4. 선도가 불량하고 이취(유화수소, 암모니아취)가 있는 것은 1점으로 한다.	
냉동품	건조 및 유소	1. 충분히 그레이징하거나 포장하여 건조 및 유소현상이 없는 것은 5점으로 한다. 2. 건조 및 유소현상이 비교적 없는 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 건조 및 유소현상이 보통인 것은 2점으로 한다. 4. 건조 및 유소현상이 심한 것은 1점으로 한다.	
건조품	풍미	1. 충해 및 곰팡이가 없고 고유의 풍미가 우량한 것은 5점으로 한다. 2. 충해 및 곰팡이가 없고 고유의 풍미가 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 충해 및 곰팡이가 없고 고유한 풍미가 보통인 것은 2점으로 한다. 4. 충해 및 곰팡이가 없고 고유의 풍미가 불량한 것은 1점으로 한다.	
염장품	풍미	1. 염분이 육질에 균등히 침투되고 고유의 풍미가 우량한 것은 5점으로 한다. 2. 염분이 육질에 균등히 침투되고 고유의 풍미가 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 염분이 육질에 약간 불균일하게 침투되고 고유의 풍미가 보통인 것은 2점으로 한다. 4. 염분이 육질에 불균일하게 침투되고 고유의 풍미가 불량한 것은 1점으로 한다.	
한천	제정도(齊整度)	1. 실, 산, 설한천 급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 없는 것은 5점으로 한다. 가루, 인상, 기타한천 형태, 품질이 균일한 것은 5점으로 한다. 2. 실, 산, 설한천 급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 극히 적은 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 가루, 인상, 기타한천 형태, 품질이 대체로 균일한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 실, 산, 설한천 급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 적은 것은 2점으로 한다. 가루, 인상, 기타한천 형태, 품질이 약간 균일하지 못한 것은 2점으로 한다. 4. 실, 산, 설한천 급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 많은 것은 1점으로 한다. 가루, 인상, 기타한천 형태, 품질이 불균일한 것은 1점으로 한다.	

주 : 기존 성상채점기준은 수산물 품질인증대상품목만으로 이루어졌으나, 향후 품질인증품목의 확대시 활어, 냉장·냉동품 등 다양한 품목에 대한 기준이 새로이 필요함으로, 이에 대한 성상채점기준을 「식품공전」에서 수산물에 대한 잠정규격을 인용하여 기준안을 마련하였음.

5. 판매 및 유통 기준 등 추가 인증기준 설정

현재의 수산물 생산기준은 제조 및 출하과정에 집중적으로 개별 품목검사 및 공장심사 기준이 규정되어 있다. 그러나 품질인증 제품이 농산물과는 달리 원료의 생산기준에 대한 기준은 원산지 기준만이 적용되어 있을 뿐 원료의 구체적인 생산지역, 생산시기, 생산방법 및 보관방법 등에 대한 내용은 나타나 있지 않아, 품질인증 업체에서 생산되는 인증품과 비인증품목의 차별성이 잘 나타나지 않을 뿐만 아니라 일반 생산업체에서 생산하는 비인증품목과의 차별성에 있어서도 현격한 차이를 나타내지 못하고 있는 실정이다.

따라서 원료의 생산지에 있어 '국내산'이어야 하는 기준보다 강화된 기준 도입 방안을 검토할 필요가 있다. 즉, 생산지역에 대한 기준 및 생산시기, 생산방법 및 보관 등에 대한 규정 도입을 적극적으로 고려할 필요가 있는 것으로 판단된다.

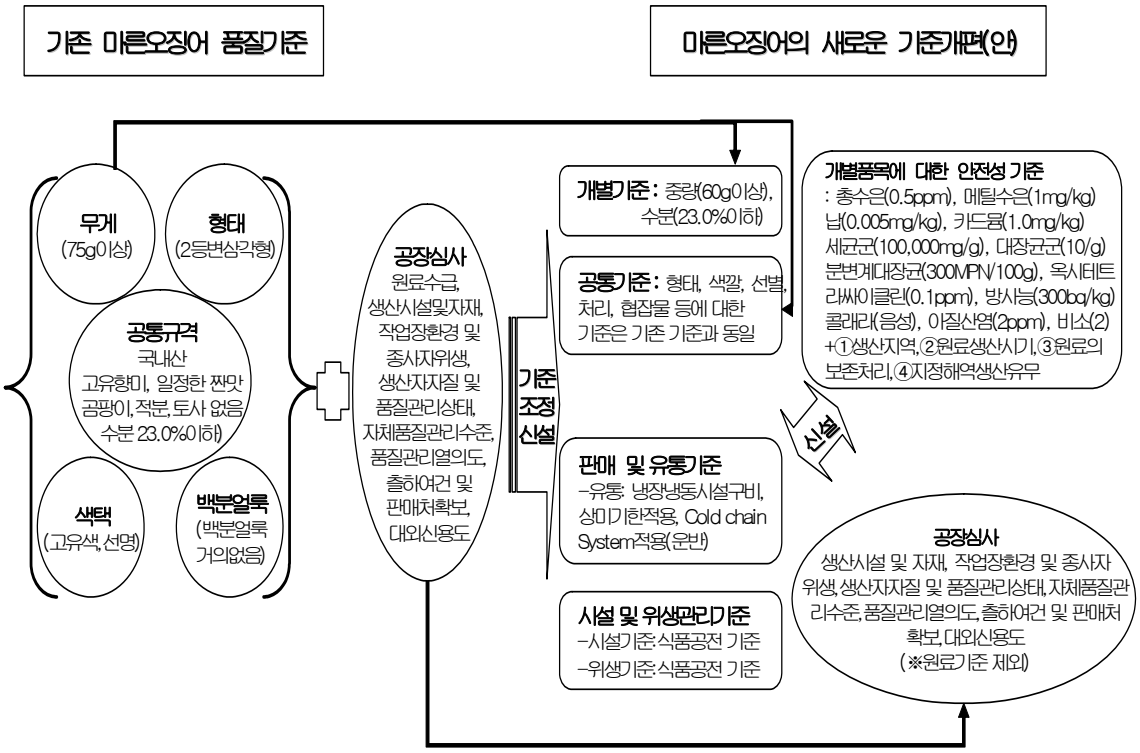
이와 더불어 새로운 유통 및 판매기준을 설정할 필요가 있다. 현재, 수산물 품질인증업체의 생산 후 유통 및 판매에 대한 관리는 거의 이루어지지 않고 있어, 제품의 안전성 확보 및 생산업체의 판로 확보에 있어 어려움을 겪고 있는 상황이다. 더군다나, 품질인증을 생산하는 소규모 생산업체의 경우, 독자적인 유통채널을 구축하는데 어려움이 있다. 예를 들어 수산물 품질인증품 중 건제품을 생산하는 업체의 경우, 일부 업체에서는 품질인증을 받은 품목임에도 불구하고, 대규모 유통상인에게 하청을 받아 제품을 공급하는 과정 중에 자체 생산표기 및 품질인증 표시를 포기하고 제품을 납품해야 하는 어려움이 발생하는 등 유통과 판로에 있어서 다른 인증품목보다 더한 어려움을 겪고 있는 것으로 나타나고 있다. 또한 제품을 판매하는 기준에 있어서도, 일반 수산제품 및 비인증품목과 함께 전시하거나 혼합하여 판매함으로써 제품에 대한 인지도가 약화되고 있어, 이러한 품질인증품목에 대하여 판매기준을 설정하여 유리 진열관 등의 전시판매 등 새로운 기준을 도입할 필요가 있다.

이러한 품질인증 및 선정기준의 개편방안이 성공적으로 이루어지기 위해서는 구체적인 도입 방안에 대한 검토와 함께, 품질인증 업체가 자율적으로 제도 도입을

받아들일 수 있는 유인책 또는 강제규정이 필요하다. 유인책의 방안으로는 유통채널 및 판매기준 설정에 따른 비용 문제에 대하여 정부의 일정한 지원이 필요하며, 다음 절에서 언급될 수산물 품질인증제도의 활성화를 위한 구체적인 실천방안도 필요하다. 이외에도 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안으로 검토될 사항으로는 식품표시에 대하여는 '상미(賞味)기한'을 설정 및 포장 등 제품 및 상품의 규격화, 인증마크의 통일 및 다양한 표기방안 도입 등을 고려할 필요가 있다.

이러한 수산물 품질인증 개편안을 가지고 마른오징어의 현재 품질기준과 향후 장기적인 기준 개편안을 비교해 보면 <그림 6-1> 과 같다.

<그림 6-1> 기존 마른오징어의 품질기준과 향후 마른오징어의 개편방향 비교



제3절 수산물 품질인증제도의 활성화 방안

1. 수산물 품질인증제도 활성화를 위한 기본방향

현재의 수산물 품질인증제도가 생산자와 소비자 모두에게 편익을 가져다주는 것이 수산물 품질인증제도의 목적이다. 이러한 목적을 달성하기 위하여 수산물 품질인증 및 선정기준의 개편방안이 충분조건이라면, 수산물 품질인증제도의 활성화 방안은 생산자와 소비자가 모두에게 편익을 줄 수 있는 필요조건이라 할 수 있다. 이러한 조건 등을 충족시키기 위한 수산물 품질인증 활성화의 기본방향은 소비자에게 고품질 농산물에 대한 정보를 인증마크만으로 정확히 전달해 주어 소비자 욕구에 맞게 고품질의 안전한 수산물을 선택할 수 있도록 하고, 생산자에게는 고품질 수산물에 대한 인증을 통해 품질에 따라 제값을 받도록 함으로써 고품질의 안전한 수산물을 생산하도록 유인하도록 하고자 하였다. 따라서 품질인증제도는 다음과 같은 기본방향을 가지고 제도를 보완하여 발전시켜 나가야 할 것이다.

첫째, 모든 소비자들이 품질인증 수산물을 알 수 있도록 대중매체를 통한 지속적인 홍보가 필요하다. 제도의 홍보는 공적 기능이기 때문에 홍보에 대한 비용은 정부에서 상당부분 부담할 필요성이 있다. 둘째, 수산물 품질에 대한 정부의 인증은 수산물 중에서 특별한 생산과정과 품질의 특성을 가지고 있는 품목을 대상으로 하기 때문에 인증대상은 조건별로 분명한 차이가 있어야 한다. 또한, 엄격한 제한과 사후관리는 반드시 필요한 과정이다. 그러나 심사과정의 복잡성 및 무분별한 인증품목의 확대는 수산물 품질인증제도의 도입 취지 및 효과를 반감시킬 가능성이 크므로 이에 대한 제한 조치도 함께 고려해야 할 것이다. 셋째, 수산물의 품질인증업무는 공적인 기능을 가지고 있기 때문에 정부 기관에서 수행하거나, 민간에 위탁(인증기관인가)을 할 경우에도 소비자의 신뢰성과 공공성을 확보·유지할 수 있도록 해야 한다. 넷째, 품질인증 기준은 가능한 국내 타 인증제도 및 국제적 기준에 부합하는 방향으로 추진되어야 할 것이다. 특히, 안전성 측면에서 국제기준이 최소화 기준이 될 수 있도록 국내 요건이 보다 강화되는 방향으로 추진해야 할 것이다.

마지막으로, 품질인증 대상 수산물의 유통에 있어 효율적이며 투명한 유통체계의 구축 및 최종 생산단계의 수산물 품질이 그대로 최종 소비자에게 이어질 수 있는

유통채널의 구성이 필요하다.

2. 수산물 품질인증제도 활성화를 위한 실천방안

이상과 같은 수산물 품질인증제도의 활성화 기본방향에 입각하여 이를 구체적으로 실천하기 위해서는 단기적으로 실천 가능한 대안과 단기적으로 실천하기에는 용이하지 않은 중장기적 실천방안으로 구분하여 대안을 검토할 필요가 있다.

가. 단기적인 실천방안

1) 품질인증품목 생산 관계자에 대한 체계적이고 정기적인 교육 강화

과거 수산물 생산자 또는 가공업자를 대상으로 한 정부의 교육에 대하여 형식적인 교육과정과 부실한 내용 등으로 인하여 부정적인 인식이 없었던 것은 아니었으나, 최근 빠른 소비 패턴의 변화와 국제적인 위생기준의 변화 등으로 인한 국내 관련 법규정의 변화 등에 대한 생산자와 가공업자의 정보화에 대한 욕구가 증가하고 있는 추세이다.

따라서, 생산과 유통, 그리고 판매에 이르는 전과정과 식품위생의 국제적인 흐름과 관련 법규의 체계적인 교육 등을 담당한 전문 교육기관을 지정하여, 품질인증업체를 대상으로 한 체계적이고 정기적인 교육을 강화할 필요가 있다. 이를 위해서 품질인증을 담당하는 기관에서 수산물 품질인증과 관련된 전문가 풀(Pool) 제도를 적극 활용할 필요가 있다.

현재 운용하고 있는 품질인증 전문가 풀제도를 보다 확대하고, 유통 전문가, 안전성 전문가, 마케팅 전문가, 그리고 생산방법과 관련한 최신 기술 등을 보유한 현장 전문가 등을 세분화하여 이를 체계적으로 활용할 수 있는 그룹을 구축하고, 매월 또는 분기별로 해당 전문가의 교육 등을 실시하는 동시에, 품질인증과 관련된 학술발표 등을 통하여 전문 지식을 축적할 필요가 있다.

이러한 과정을 통하여 수산물 품질인증품목을 생산하는 현재의 업체들뿐만 아니라 잠재적인 생산자 그룹, 그리고 소비자 등이 해당 지식과 관련하여 보다 손쉽게

정보를 취득하여 활용할 수 있는 데이터베이스를 구축함으로써 보다 현실적인 교육이 이루어질 수 있도록 해야 할 것이다.

2) 품질인증 위반행위에 대한 보다 강화된 제재 조치 필요

현행 품질인증품에 대한 관리체계는 사전적으로는 품질인증 품목에 대한 심사 및 제조·가공과정에서의 정기적인 조사와 사후적으로는 시판품 조사를 통하여 위반행위에 대한 조사를 실시하고 있다.

이는 품질인증업무를 담당할 인력 부족과 해당 기관의 과도한 업무로 인한 실질적인 조사가 이루어지지 않는 문제와 함께 품질인증업체의 법규 준수에 대한 도덕적 해이도 문제점으로 지적되고 있는 상황이다.

이러한 문제점을 해결하기 위한 방안으로 위반행위에 대해서는 보다 강화된 제재조치가 필요하며, 이를 뒷받침 할 담당 인력을 확보도 시급히 이루어져야 할 것이다. 구체적으로 위반업체에 대한 강화방안으로는 첫째, 품질인증을 신청하거나 연장하는 경우, 보다 엄격한 품질검사기준을 개별기준 및 공장검사기준에 적용하고, 둘째, 생산과정에 대한 자체적인 조사의 강화 및 시민단체 등의 모니터링을 보다 적극적으로 활용할 필요가 있다. 다음으로 시판품에 대한 조사 강화와 함께 일정횟수 이상의 위반행위에 대하여 업체에 "삼진 아웃제" 등을 적용하여 업체들이 위법 및 불법행위를 강력한 제재 조치를 취할 필요가 있다.

그러나 이러한 위반행위에 대한 제재조치를 강화할 경우, 품질인증 신청을 포기하거나, 생산활동이 위축될 수 있다는 단점이 나타날 수 있다. 따라서 적합한 절차를 거쳐 적극적인 생산활동을 하고 있는 우수한 업체에 대한 인센티브를 적극적으로 부여하는 방안이 선행되어야 할 것으로 판단된다. 즉, 우수 생산업체를 대상으로 정부의 시설자금의 지원 및 세금 우대 등을 통한 금융적 지원을 보다 강화하고, 실질적인 생산활동을 도움을 주기 위하여 선진 기술 등에 대한 보급을 강화하는 등의 정책적 지원을 통하여 생산업체의 인식변화를 불러일으키는 것이 우선적으로 필요하다고 할 수 있다.

3) 품질인증 수산물의 유통 효율화 추진

수산물 품질인증제품의 유통시스템은 일반 수산물과 크게 다르지 않은 유통채널을 가지고 있어, 품질인증을 받은 제품으로서의 유통상의 차별성이 부각되지 않고

있다. 또한, 품질인증품목뿐만 아니라 일반 수산제품에 있어서도 포장화, 규격화로 인하여 제품의 차이를 소비자가 인식하기에는 다소 어려운 상황이다. 따라서, 품질인증 수산물에 대한 대형유통업체 또는 전문판매점[38]과의 직거래망을 확대·구축하고, 기존 농산물 유통전문점과 소비자생활협동조합 등과의 연계를 통하여 소비자와의 직거래를 활성화 할 필요성이 있다. 그리고 수산물 품목인증 지정판매소 등을 신설 등을 설치하여 품질인증품의 판매촉진 및 홍보 전담매개체로 육성과 함께 이에 대해 세제 혜택 등의 유인책을 통하여 생산업체가 보다 적극적으로 참여할 수 있는 계기를 마련할 필요가 있다.

일본의 경우, 농산물에서는 JAS 제도의 보급에 협력하는 소매점을 「JAS협력점」으로 인정하고 있으며, JAS마크 부착상품을 우선적으로 판매하도록 전시하고 JAS의 PR 및 홍보를 정부가 담당하고 있는 등 각종 사업수행을 통해 JAS제도의 보급촉진에 노력하고 있다.

유통 효율화의 다른 방안으로는 정보화와 인터넷 상거래 등의 발달로 인하여 품질인증업체뿐만 아니라 일반 수산제품을 판매하는 방법에 있어서도, 업체별 홈페이지를 구축하여 판매하고 있는 상황이다. 그러나 이러한 개별판매는 단위 유통비용의 증가로 인하여 판매업체에 수익성을 낮추고 제품의 홍보에 있어서도 낮은 효율을 나타내므로, 품질인증업체에서 생산된 품질인증품목을 전문적으로 판매하는 인터넷전문판매사이트를 개설하여 운영할 필요가 있다.

전문판매사이트는 인증업무가 제3의 민간전문기관이 운영하거나, 정부에서 정부관련기관 또는 생산자단체(수협 등) 등을 통하여 개설함으로써, 소비자의 인지에 있어 보다 빠르고 효과적으로 이루어지게 해야 할 것이다. 이와 관련하여 다양한 인증제의 도입에서 살펴본 품질인증 품목을 판매한 인터넷에 대한 인증제를 도입해야 할 것이다. 즉, 수산물 품질인증 전문판매사이트를 구축하고, 이러한 사이트에 인증을 부여함으로써 판매뿐만 아니라 유통과정, 더 나아가서는 생산과 관련하여 최종 판매자가 품질인증품목에 대하여 품질을 보증함으로써 판매를 촉진시키고 소비자의 신뢰를 구축함으로써 생산자와 소비자 모두에게 이익을 줄 수 있을 것이다.

38) 농산물의 경우, 한국농림수산정보센터내에 농산물 품질인증품목 및 친환경농산물인증품목을 전문적으로 판매하는 인터넷 웹사이트(http://www.a-peace.com/)를 구축하여 운영하고 있음.

4) 수산물 품질인증제도에 대한 소비자 홍보 강화

수산물 품질인증에 대한 정부의 홍보예산은 2004년 처음으로 1억 원이 책정되어 지하철 광고 또는 옥외 선전 광고 등을 통하여 수산물 품질인증제도를 홍보하고 있다. 따라서 국립수산물품질검사원에서 실시하고 있는 소비자 홍보를 대폭 강화하고, 홍보에 필요한 지원을 확대하여 수산물 품질인증제도에 대한 정확한 정보의 제공과 도매상·소매상 등 중간유통인에 대한 교육 및 홍보 프로그램도 제작하여 집중적인 홍보가 필요하다.

이를 위해 정부 예산의 대폭적인 확대가 필요하며, 수산업 발전과 관련한 기금인 수산발전기금에서 수산물 품질인증업체를 포함한 우수 가공업체를 대상으로 관련 지원항목을 새롭게 편성하여 지원금에 대한 제도적 장치를 마련하고, 홍보효과가 큰 TV, 신문광고 등 매스컴을 이용한 홍보 확대 및 인터넷에 수산물 품질인증에 대한 정보를 보다 확대하여 제공하는 등 적극적인 노력이 필요하다 하겠다. 또한 지하철 광고 등 유동인구가 많은 지역을 대상으로 품질인증제도 및 제품에 대한 홍보를 강화하는 동시에 농협 하나로클럽과 대형할인마크, 백화점 등과의 지속적인 기획판매를 기획하고 이에 대한 행정적인 지원 등을 통하여 홍보효과를 극대화할 필요성이 있다. 구체적으로는 매년 "수산물 품질인증제도 홍보 및 소비촉진 기간"을 설정하여, 이 기간동안 우수 수산물 생산 사례 발표 및 기술 강연회와 학술발표 등을 실시할 필요가 있으며, 전시회 및 매스컴 홍보 등을 통하여 집중적인 홍보전략을 수립할 필요성이 있다.

현재 지방자치단체의 경우, "전라남도 우수농산물 상품전" 과 같은 제품의 판매 및 홍보행사를 주기적으로 농수산물유통공사의 aT센터를 통해 정기적으로 실시하고 있는데, 대부분 농산물 위주로 상품의 판매 및 홍보가 이루어지고 있다. 따라서, 수산물 품질인증품목 전시회를 바다의 날인 5월 31일을 기점으로 정기적으로 개최하여 대국민 홍보효과와 제도 시행의 목적을 바로 알리는 것이 필요하다.

또한 품질인증마크의 디자인에 대한 검토도 필요하다. 현재 사용하고 있는 수산물 품질인증마크는 제4장 및 제5장에서 인증표시에 대한 분석결과, 수산물만의 특성을 나타내기에 부족한 측면이 존재하고 있으며, 디자인면에서도 다소 현대적인 이미지를 담기 어렵다는 문제점이 나타나고 있다. 따라서 정부의 품질인증제도 및 품목의 홍보의 일환으로 인증마크의 현대화도 반드시 검토되어야 할 것으로 판단된다.

마지막으로, 도매시장에서 선어 및 냉동수산물 등 1차 상품 위주의 거래 품목을

다양화하여 판매채널을 다양성을 확보하고, 이러한 가운데 중도매인 등 유통주체에 대한 품질인증제도 및 수산물에 대한 교육 및 홍보프로그램을 수립하여 체계적인 홍보 및 활성화 대책을 수립해야 할 것이다.

5) 품질인증 기준의 국제화

국제적인 Codex 기준에서 수산물 품질인증제도와 관련하여 직접적인 가이드라인은 없으나, 통조림과 냉동어류 등을 중심으로 한 수산식품에 대한 안전성 가이드라인은 규정되어 있는 상황이며, WTO/SPS협정, 무역기술장벽협정(TBT)에서 Codex 규격을 구체적인 식품의 안전기준과 동식물 검역기준으로 받아들여 국제적인 통일기준을 수립하고 있다.

이러한 가운데, 현재 수산물 품질인증기준 중 안전성 부분은 그동안 식약청의 식품공전에 있는 중금속 및 세균 등의 오염 기준을 대부분 따르고 있으나, 이러한 기준은 수산물 품질인증품만의 기준이 아닌, 일반 수산식품에 대한 최소한의 기준으로서 소비자가 안심하고 품질인증 제품을 구입할 수 있도록 신뢰성을 구축하기 위해서는 보다 강화된 안전성 기준이 필요하다.

이에 국제기준에 부합할 뿐만 아니라, 심사기준에 있어서도 적극적인 위생가이드라인과 안전성 기준을 수립하는 등 수산물 품질인증품에 대한 추가적인 위생규칙 및 제도의 가이드라인의 구축 등 일련의 조치가 필요하다. 또한, 각 품목별로 안전성 및 생산과정에 대하여 HACCP 등의 적용을 단계적으로 의무화하는 등 수산식품이 최고로 안전한 식품임을 소비자에게 인식시키는 제도의 정착도 필요하다.

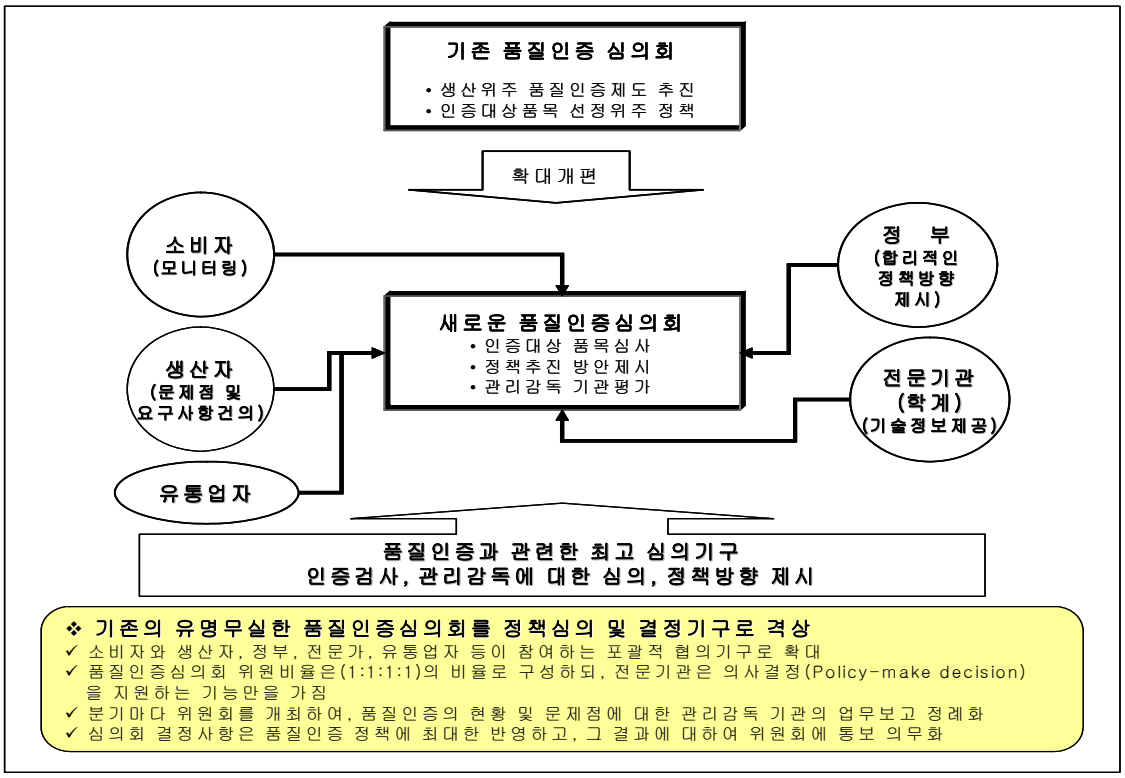
6) 수산물 품질인증심의회의 실질적인 활용

수산물품질인증심의회의 실질적인 활용을 들 수 있다. 수산물 품질인증품에 대한 선정과 인증과정에서의 심의가 수산물품질인증심의회에서 이루어지고 있으나, 해당 분과위원회의 위원 구성에서 소비자 및 관련 유통업체 등에 대한 배려는 물론 기술적으로 곤란한 것으로 일컬어지고 있는 '맛에 대한 평가단'으로 심의회를 적극적으로 활용할 필요가 있다(예를 들면, 미국[39]의 유기농산물의 경우, 생산자와 가공업자,

39) 미국은 유기농산물의 기준 및 전반적인 정책 결정에 있어 '국가유기기술위원회'를 두고 있는데, 위원회의 구성은 생산자(농업인) 4인, 가공업자 2인, 소매업자 1인, 기술 전문가 1인, 유기농산물과 관련된 소비자 및 시민단체 3인, 환경전문가 4인, 그리고 인증기관 등 16인으로 구성되어, 위원회 산하에 7개 분과위원회를 두고 있음(http://www.ams.usda/).

소매유통업자, 기술 전문가 및 시민단체와 환경전문가 등 폭넓은 위원회 구성을 통하여 정책을 결정하고 있다. 프랑스[40]의 위원회 구성은 소비자와 생산자, 정부, 관련 기관단체 및 전문가 등 총 60인으로 구성되어 있으며, 구성 비율은 소비자와 생산자 정부, 그리고 학계전문가의 비율이 각각 1:1:1:1의 비율로 위원회를 구성하여 소비자의 비중을 확대하여 식품인증 정책에 활용한 것이 특징이라 할 수 있다. 이들이 대상 인증식품을 시식하여 맛을 평가하는 역할도 수행하고 있다).

<그림 6-2> 수산물 품질인증심의회의 실질적 활용 및 구성



기존 품질인증의 업무를 민간전문인증기관에 위탁을 전제로 할 때, 이에 대한 사후관리에 대한 소비자의 모니터링 및 적극적인 의견을 반영하여 정책결정에 대한 투명성과 객관성을 확보하여 수산물 품질인증제도가 생산자와 소비자에게 보다 더

40) 수산물 품질인증과 관련하여 일본 북해도 출장결과, 현지 공무원과 면접조사를 한 내용임.

신뢰받고, 활성화될 수 있는 하나의 전기를 마련하기 위하여 생산자와 소비자, 정부와 학계 등을 비롯한 품질인증제도와 관련된 다양한 부문을 참여시켜 품질인증제도를 활성화시킬 수 있는 구체적인 정책 심의 기관으로 다시 재편될 필요가 있다(<그림 6-2> 참조).

나. 중장기적인 실천방안

1) 유사인증제도의 통합 및 인증제도의 다양성 반영

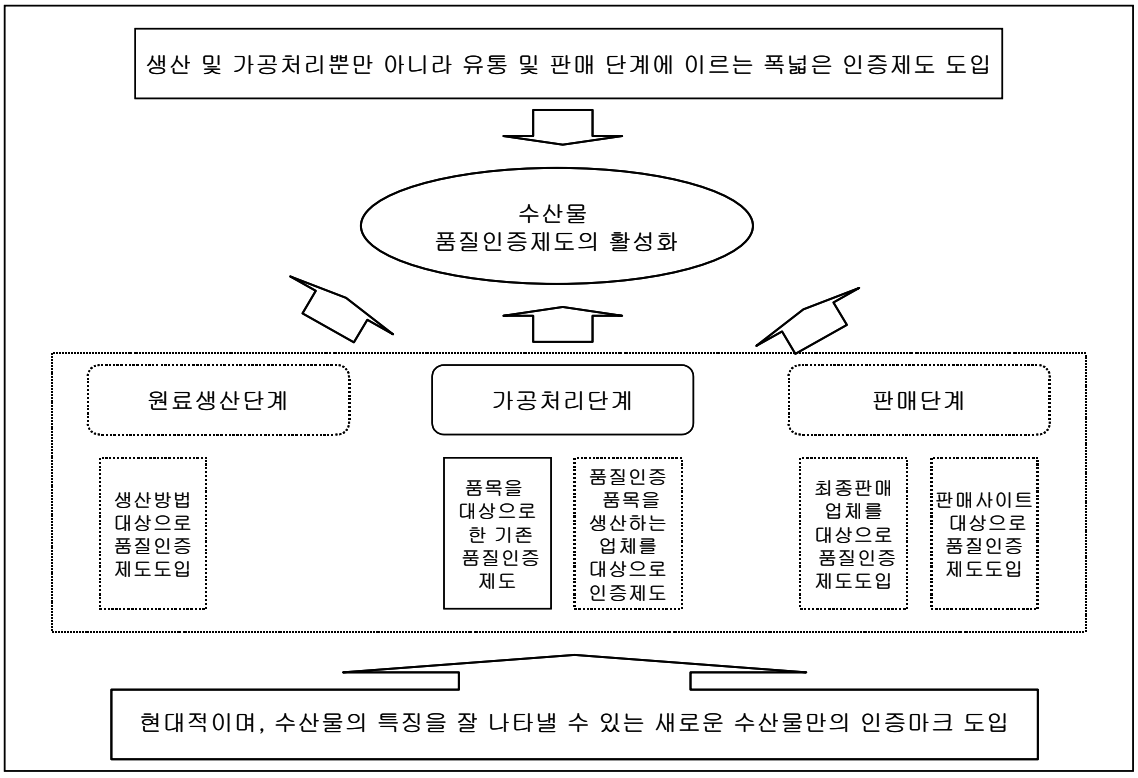
수산물의 품질과 관련하여 정부에서 운영중인 인증제도는 수산물 품질인증제도가 유일한 인증제도로 운용되고 있다. 이러한 단일의 인증제도는 대외 공신력의 향상 및 제도 추진에 있어 보다 효과적으로 정책을 집중시킬 수 있는 장점을 가질 수 있다. 그러나 수산물이란 1차 생산원료를 가지고 다양한 가공과정과 판매를 거치는 특징을 모두 반영할 수 없다는 단점을 있다. 또한, 관련 제도의 활성화에 있어 단일 제도로 인하여 그 활동이 위축될 수 있다는 문제점도 지적되고 있다. 따라서 수산물 품질인증제도를 활성화하기 위해서는 다양한 인증제도 및 관련 제도의 적극적인 도입이 필요가 있다.

수산물 품질인증제와 관련한 다양한 인증제의 도입을 몇 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째, 현재의 품질인증의 부여 대상은 품목이나, 생산업체에 대한 수산물 품질인증을 부여하는 방안을 고려할 필요가 있다. 현재 품질인증을 받은 인증업체는 품목에 대한 검사와 공장심사 검사를 받은 후 하나 또는 2개 정도의 수산물 품질인증품을 생산하고 있는 것으로 나타나고 있다. 그러나 품질인증품목뿐만 아니라 다른 품목에 있어서도 같은 가공·처리 공정을 거치는 경우가 많고, 이러한 공정을 통하여 생산된 품목의 경우, 품질 및 안정성에 있어서 해당 업체에서 생산하는 품질인증품목과 같은 수준을 확보하는 것으로 나타나고 있다. 이러한 일정한 수준을 가진 업체의 경우, 품질인증을 품목이 아닌 업체를 대상으로 할 경우, 업체의 개별적인 브랜드 및 홍보 작업과 연계되어 보다 효과적인 판매 및 제도 활성화를 기대할 수 있을 것이다.

둘째, 생산방법에 대한 인증제를 도입할 필요가 있다. 현재의 수산물 품질인증은 농산물과 같은 원료에 대한 1차 생산단계의 인증이 아닌 생산된 원료를 대상으로

가공처리하는 1차 생산단계의 인증을 실시하고 있다. 그러나 최근 뉴질랜드 및 외국의 유기 수산물 표시제도와 같이 생산단계에서부터의 수산물 안전성을 확보하려는 경향이 점차 확산되고 있는 상황이다. 국내에서도 일부 양식장을 대상으로 일정한 기준을 갖춘 사료, 성장촉진제 등의 항생물질을 투입하지 않는 등 국제적인 기준에 맞는 유기 수산물의 생산을 도입하고 있다. 따라서 생산단계에서부터 다른 수산물과 차별화되는 방법으로 생산된 유기 수산물에 대하여 "유기 수산물" 인증마크 제도를 도입할 필요가 있다.

<그림 6-3> 유사인증제 통합 및 품질인증의 다양성 반영



셋째, 유통 및 판매에 있어서의 인증제를 도입할 필요가 있다. 현재 대형유통업태를 중심으로 수산물 판매점의 경우 자체적으로 위생기준을 철저하게 준수할 뿐만 아니라, 생산과 유통, 그리고 판매에 이르기까지 유기적인 제품 안전 및 질적 측면의 보존을 하고 있으며, 이로 인하여 소비자의 신뢰를 어느 정도 구축한 상태이다.

따라서 이러한 대형유통업태 및 전문업체를 대상으로 특정품목에 대한 생산과 유통, 그리고 판매시설 등에 대한 기준을 마련하고, 이를 준수하는 업체에 대한 품질인증을 부여함으로써, 수산물에 대한 판매촉진과 함께 자연스러운 품질인증의 홍보효과도 함께 얻을 수 있을 것이다. 이와 함께 사이트 인증제의 도입 또한 검토 대상에 포함될 수 있을 것이다.

이와 더불어, 새로운 인증마크의 도입도 필요하다. 수산물이 건강과 신선함의 상징하고, 비인증 수산물과 다른 특징을 가진 수산물을 표현하며, 현대적인 디자인으로 품질인증품이 우수 수산물임을 각인시키고, 통일화된 인증마크에 다양한 생산방법을 표기하는 방안도 고려해야 할 것이다.

2) 수산물 이력추적시스템과의 연계

최근 빈번하게 발생하고 있는 다양한 식품안전과 관련된 사고와 관련하여 이러한 식품안전 문제를 해결하기 위하여 외국뿐만 아니라 국내에서도 새로운 위생관리시스템으로서 이력추적시스템(Traceability System) 도입이 확산되고 있다.

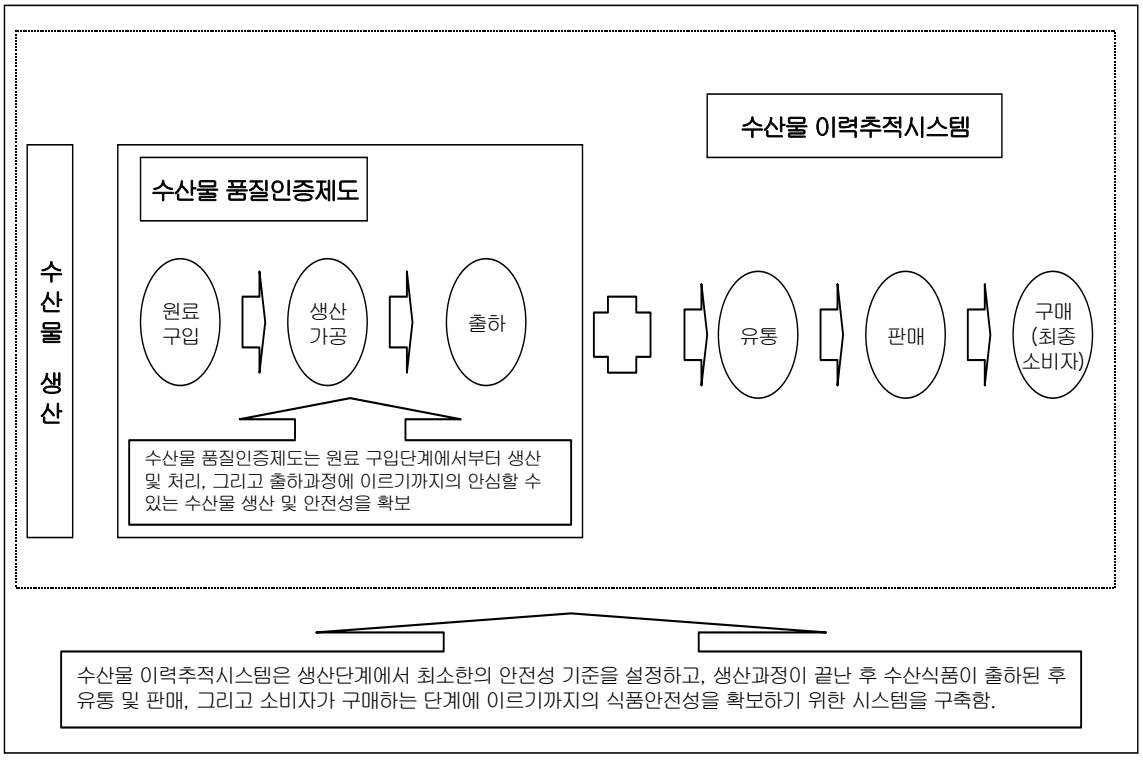
농산물의 경우, 2004년부터 본격적인 생산이력제 시행에 앞서 전국 35개 단위조합을 대상으로 양상추, 피망, 풋고추, 애호박 등과 같은 채소류와 사과, 배, 토마토, 수박, 참외 등 과채류를 대상으로 시범사업을 실시하고 있으며, 축산물의 경우, 한우를 대상으로 전국 9개의 시범대상 사업체를 선정하여, 2004년 10월 1일부터 시범사업을 실시하고자 준비중에 있다. 외국의 경우에서는 일본에서 2002년 굴 등 농수산물을 대상으로 시범사업을 실시하였고, 2003년부터 본격적인 본 사업을 실시하고 있다. 그리고 EU에서도 2005년 수산물 이력추적시스템 도입을 의무화하기로 하는 등 수산물을 안전성을 위한 제도의 도입이 확산되고 있는 상황이다.

수산물 품질인증제는 생산자에게 안전한 수산물을 생산하여 소비자에게 공급하게 함으로써 생산자의 소득 증대를 소비자에게는 안심하고 믿을 수 있는 시스템을 구축하는 것이 1차적인 목적임을 앞에서 살펴보았다.

이러한 가운데 수산물의 생산 및 가공을 위주로 한 수산물 품질인증제와 생산뿐만 아니라 유통 및 판매 그리고 최종소비자 단계에 이르기까지 전 단계에 대한 안전성을 확인할 수 있는 수산물 이력추적시스템을 도입함으로써, 안전성 확보하는 측면과 함께 수산식품의 위장판매, 둔갑판매 등으로 팽배하고 있는 소비자의 불신해소 및 수산물에 대한 신뢰회복과 함께 수산물 수출에 있어서도 까다로운 수입조

건을 만족시킬 수 있을 것으로 예상되고 있다. 이를 위해서 2004년부터 추진되고 있는 수산물 이력추적시스템에 대한 도입과 연계시키는 수산물 품질인증품목의 신뢰성을 제고하는 수단으로 활용할 필요가 있다.

<그림 6-4> 수산물 품질인증제도와 이력추적시스템의 연계 방안



이러한 가운데 수산물의 생산 및 가공을 위주로 한 수산물 품질인증제와 생산뿐만 아니라 유통 및 판매 그리고 최종소비자 단계에 이르기까지 전 단계에 대한 안전성을 확인할 수 있는 수산물 이력추적시스템을 도입함으로써, 안전성 확보하는 측면과 함께 수산식품의 위장판매, 둔갑판매 등으로 팽배하고 있는 소비자의 불신 해소 및 수산물에 대한 신뢰회복과 함께 수산물 수출에 있어서도 까다로운 수입조건을 만족시킬 수 있을 것으로 예상되고 있다. 이를 위해서 2004년부터 추진되고 있는 수산물 이력추적시스템에 대한 도입과 연계시키는 수산물 품질인증품목의 신뢰성을 제고하는 수단으로 활용할 필요가 있다.

3) 수산물 품질인증기능의 합리적 재배분 및 전문화 추진

현행의 국립수산물품질검사원의 조직, 인력, 예산구조상 수산물 품질인증품목의 심사, 생산업체의 관리, 시판품 조사관리 등을 체계적으로 수행하기에 상당한 한계를 가지고 있는 상황이다. 특히, 최근 수산물 수입이 증가하면서 담당인력과 예산 등의 부족이 심화되어 가는 가운데, 부가적인 업무인 수산물 품질인증에 대한 추가로 담당인력을 배치하거나 예산 확대하는 것은 매우 어려운 상황이다. 이러한 가운데 담당인력의 순환근무 등 공무원 조직의 특유한 근무방법으로 인하여 전문성의 부족 및 업무의 연계성에서도 일부 문제가 나타나고 있다. 다시 말하면 지금까지와 같이 한 사람이 다양한 업무를 동시에 담당하는 행정기능 수행방식으로서는 제도적 목표달성이 비효율적일 수밖에 없다.

따라서, 수산물 품질인증기능을 전문으로 하는 조직 또는 전문가를 배치하여 적극행정 및 행정의 효율성 제고를 추진할 수 있도록 해야 할 것이다. 지금까지와 같이 한 사람이 다양한 업무를 동시에 담당하는 행정행태로서는 추구하고자 하는 목표를 달성하기 어려울 수밖에 없을 것이다. 따라서 수산물 품질인증제도의 활성화를 위한 하나의 방책으로 품질인증제도를 전담하는 조직의 설치를 고려해 볼 필요가 있다는 것이다. 이러한 전문조직 및 전문가 제도에는 다양한 방법이 있을 수 있는데, 조직내 개편을 통하여 추진하는 방안과 가칭 품질인증 전문직 또는 유통관리사를 배치하는 방법도 대안으로 검토할 수 있을 것이다. 또한 정부인증의 성과 및 민간 전문기관의 성숙정도에 따라 수산물 품질인증기능의 단계적 민간위탁 내지 전문화된 '(가칭)수산물품질인증전문센터' 설립 등도 하나의 중장기 대안으로 검토할 수 있을 것이다. 이러한 업무의 민간위탁에 대한 규정은 현재 「수산물품질관리법」제8조에서 관련 생산자 단체를 품질인증기관으로 지정할 수 있도록 하는 법적 규정이 마련되어 있으나, 수산물 품질인증제도를 담당할 능력이 있는 생산자 단체를 육성하는 것이 선결과제로 지적되고 있다.

4) 지역의 특산물 제도와의 연계성 강화 및 통합 검토

수산물에 대하여 정부(또는 지방자치단체)가 인증하는 제도로는 농산물의 경우, 농산물 품질인증제도와 함께 친환경농산물 인증제도, 우수농산물 제도 등이 있으며, 수산물은 수산물 품질인증제도가 있다. 이에 반해 지방자치단체를 중심으로 한 수산물 또는 농산물에 대하여 지역적 특징을 나타낼 수 있는 품목에 한하여 품질을

인증 또는 보증하는 지역특산물 제도가 점차 활성화되고 있는 상황이다(<표 6-15> 참조).

<표 6-15> 지방자치단체별 인증제도 운영 현황

지역	강원		경기		경북		전남	비고
인증마크	도지사인증		G마크		안동시	울진군	전라남도지사농산물품질인증마크	
	물방울마크	푸른마크	환경친화인증	지역명품인증	안동시지정특산물	울진군 청나빌레	통합마크	
인증마크표시								
특징	도지사 품질보증제 대상 농수특산물 품목 51개 지정	청정 농수산물을 대상으로 인증부여	환경친화인증 : 12개품목(채소류6, 쌀3, 버섯3)	지역명품인증(전통식품류) : 9개품목(장류2, 김치류4, 장류2, 가공식품4)	공동 브랜드 사용기간은 1년, 연장 가능하며 사용료는 면제	지역의 특산물을 공동으로 사용하게 하여 소득증대 및 인도 향상	지정명품제와 친환경농산물로 분류, 총 49개 도지사인증품 중 5개가 친환경인증품 사용기간 3년	

자료 : 강원도 홈페이지(http://www.provin.gangwon.kr/); 경기도 홈페이지(http://www.gg.go.kr); 안동시홈페이지(www.andong.go.kr); 울진군 홈페이지(http://www.uljin.go.kr/); 전라남도 홈페이지(http://jeonnam.go.kr/).

지역특산물 중 농산물은 대부분 중앙정부가 시행하고 있는 농산물 품질인증제도의 대상 품목과 친환경농산물 인증제도의 대상품목과 상당부분 일치하고 있으며, 이로 인하여 지역특산물을 인증하는 심사기준 역시 농산물 품질인증 관리 및 심사기준에 의하여 인증 대상품목을 평가하고 있는 상황이나, 수산물의 경우, 지역적 특징을 나타내는 품목과 중앙정부가 시행하는 수산물 품질인증제도의 대상품목이 다른 경우가 많아, 지방자치단체는 지역특산물을 인증 또는 보증할 때 자체의 조례 또는 개별적인 선정 및 인증 기준으로 지역특산물 인증품목을 지정하는 경우가 많은 것으로 나타났다.[41)]

이에 중앙정부가 시행하는 제도와 지방자치단체가 시행하는 제도와의 연계를 강

화할 필요가 있는데, 구체적으로는 인증 및 보증의 대상품목의 확대를 통한 다양한 품목에 대한 기준을 마련하여 심사기준의 이중성을 방지하고, 인증업무에 대하여 중앙정부는 관리감독과 함께 평가기준 설정업무를 담당하고, 인증부여 및 대상품목에 대한 심사는 지방자치단체에 권한을 위임함으로써 효율적인 업무 분담을 통하여 인증제도를 활성화하도록 유도해야 할 것이다.

마지막으로 본 연구는 현행 수산물 품질인증 대상품목과 인증기준 및 선정기준을 재검토하여 수산물 품질인증품목의 새로운 인정기준을 제시하고, 투명하고 표준화된 선정기준의 제시를 통하여 수산물 품질인증제도의 실효성을 제고할 수 있는 대안을 제시하고자 하였지만, 연구를 수행함에 있어서 시공간적 제약으로 현실에 바로 적용할 수 없는 한계를 가지고 있는 것도 사실이다.

결과적으로 제시한 연구결과는 객관적인 학술적 검토를 통하여 도출된 정책적 대안임을 밝혀두며, 이러한 대안이 수정, 보완되어 정책으로 구체적으로 실현되기 위해서는 품목별 자연과학적 연구와 함께 정책결정권자의 합리적인 의사결정에 의해 추진되어야 할 것이다.

41) 강원도의 경우, 「강원도농수특산물품질관리에관한조례및시행규칙」에 의하여, 농수특산물품질관리심의회 및 품질보증에 관한 제반사항을 규정하고 있으며, 김, 다시마, 미역, 젓갈류, 가리비, 수산물의 병·통조림, 마른오징어, 명태, 건제어개류, 훈제어개류 등 총 10개 품목에 대하여 특허청에 상표등록 지정품목으로 인증하고 있음.

참 고 문 헌

1. 국내문헌(단행본 및 논문)

강원도, 「강원도농수특산물품질관리에관한조례및시행규칙」, 강원도, 1999.

경기도 화성군, 「미국출장 보고서, 화성군」, 2000.

국립수산물품질검사원, 「수산물 품질인증 활성화 방안(안)」, 2003.

국립농산물품질관리원, 「농산물품질관리연보」, 1999.

김상국, 「일본의 농식품 표시・인증제도와 시사점」, CEO FOCUS, 삼성경제연구소, 2001.

김명환, 「농축산물 직거래 활성화 방안」, 한국농촌경제연구원, 1998.

김명환 외 2, 「농산물 품질인증제도와 안전성조사제도의 발전방향」, 농촌경제연구원, 1998.

김정택 외, 「소비자 지향적인 수산식품산업의 육성」, 『신어업・어촌 발전전략』, KMI. 2003.

김봉태, '아직 국제적으로 통일된 유기 수산물 인증 체계 없어', 「지구촌 해양수산 2004.6.7 (제226호)」, 한국해양수산개발원, 2004. 6. 7.

농림부, 「농산물품질관리법」, 2003.

서종혁, 「유기농산물의 생산 및 유통실태와 장기발전 방향」, 한국농촌경제연구원, 1992.

서종혁 외, "환경보전형 농업의 기술체계와 농가보급방안", 농촌진흥청 제2차년 완결보고서, 한국농촌경제연구원, 1996.

식품의약품안전청, 「식품공전」, 2002.

윤석원, 유기농산물 생산・소비・유통・제도개선에 관한 연구, 농림부, 1999.

이화영, 「농산물 구매행동 조사」, 농촌경제연구원, 1997.

전창곤, 「농산물 공동브랜드화 실태와 발전 전망」,한국농촌경제연구원, 2003.

정명생 외, 「수산물가공산업 기초조사 연구」, 해양수산부, 2002.

정명생, '유기 수산물 양식 적극 시도해야', 「지구촌 해양수산 2004.6.7(제226호)」, 한국해양수산개발원, 2004.

주문배, 「수산물 산지실명제의 도입방안에 관한 연구」, 한국해양수산개발원, 1998.

_____, 「수산물의 안전성 확보를 위한 장・단기 위생관리방안」, 해양수산부, 2003.

_____, 「해양수산예산 성과관리제도 시행방안연구」, 해양수산부, 2003.

_____, 「소비자 지향적인 수산식품산업의 육성」, 해양수산부, 2003.

_____, 「WTO체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안」, 해양수산개발원, 2000.

_____, 「식품안전사고 예방・대응체계 분석」, 국무조정실, 2003.

_____, 「수산물 유통구조 개선을 위한 법제도 개편방안」, 해양수산부, 2004.

_____, "수산분야에 있어서 환경호르몬(내분비교란물질)의 영향에 대한 일본정부의 대책", 해양수산동향, 한국해양수산개발원, 2000.

_____, "선진국에 있어서 HACCP의 제도화 동향", 해양수산동향 통권54호, 한국해양수산개발원, 1997.

_____, "WTO 체제하의 캐나다 수입수산물 검사제도와 HACCP 제도화 동향", 해양수산동향(제983호), KMI, 2000.

_____, "쿨팩시스템을 이용한 수산식품 품질고도화방안", 수산식품, 수향문화사, 1999.

최지현・이계임, "채소 및 육류의 구매결정요인 조사", 농업경제학회, 2001.

최숙희, 「식품표시제 강화추세와 정책과제」, 삼성경제연구소, 2002.

해양수산부, 「수산물품질관리법」, 해양수산부, 2001.

해양수산부・국립수산물검사소, 「OECD 주요 회원국의 수산물검사제도」, 해양수산부, 1998.

2. 국내문헌(기타자료)

문화일보 기사, 2004. 7. 13.

서울경제신문 기사, 2004. 3. 2.

서울경제신문 기사, 2004. 7. 14.

식품의약품안전청 보도자료, 2000. 4. 6

한국수산경제신문 기사, 20004. 2. 8.

강원도(http://www.provin.gangwon.kr/).

경상북도 안동시홈페이지(http://www.andong.go.kr).

경상북도 울진군 홈페이지(http://www.uljin.go.kr/).

경기도(http://www.gg.go.kr/).

전라남도 홈페이지(http://jeonnam.go.kr/).

국립농산물품질관리원(http://www.naqs.go.kr/).

국립수산물품질검사원(http://www.nfpqis.go.kr/).

농촌진흥청(http://www.rda.go.kr/).

식품의약품안전청(http://www.kfda.go.kr/).

통계청(http://www.nso.go.kr/).

해양수산부(http://www.momaf.go.kr/).

한국농림수산정보센터(http://www.a-peace.com/).

나. 외국문헌

神山美智子, 伊庭みか子田坂興亞『ガットの落とし穴-食品安全基準』 家の光協會, 1992.

嘉田良平, 『世界の食品安全基準』 農山漁村文化協會, 1997.

(財)食料・農業政策研究センタ,『食料政策研究』, 1999.

富民協會・毎日新聞社, 『農業と經濟』, 1999.

Allen, J.M., "Efficient Food Safety Regulation in the Food Manufacturing Sector", Amer. J. Agr. Econ., 1996.

APEC, Summary Conclusion of SCSC Ⅲ 2003.

Caswell, J.A., "Current Information Levels On Food Lavels", Amer. J. Agr. Econ., 1992.

FAO/WTO, understanding the Codex Alimentarius, 1999.

FAO, "Legislation Governing Food Control and Quality Certification", FAO Legislative

Study 54, 1995.

Jones, L.E., "The Characteristics Model, Hedonic Prices, and the Clientele Effect", Journal of political Economics, vol. 96(3), 1988.

Nelson, P., "Advertising as Information", JPE, vol 82(4), 1974.

Spence, M., "product Differntiation and Welfare", American Economic Association, vol 66(2), May 1976.

Swinbank, A., "The Economics of Food Safety", Food Policy, vol 18(2), 1993.

Zarkin, G.A. and Anderson, D.W., "Consumer and Producer Responses to Nutrition Lavel Changes", Amer. J. Agr. Econ., 1992.

http://www.ams.usda.gov/

http://www.ers.usda.gov/

http://www.apec.org/

http://www.fao.org/

http://www.maff.go.jp/

부 록

1. 수산물 품질인증기준 개편(안)

■■ 수산물 품질인증기준 개편(안)

■■ 마른오징어의 수산물 품질인증기준 개편(안)

■■ 간 고등어의 수산물품질인증기준 개편(안)

■■ 조미쥐치포의 수산특산물 품질인증기준 개편(안)

■■ 양념장어류의 수산전통식품 품질인증기준 개편(안)

2. 수산물 품질인증 기준개편에 관한 설문지

1. 수산물 품질인증기준 개편(안)

■■ 수산물 품질인증기준 개편(안)

품질인증제품의 원료기준 채점표		
구분	제품별 분류	품목명
수산물 (21개)	건제품(10)	마른오징어, 덜마른 오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비
	염장품(3)	간다시마, 간미역, 간고등어
	해조류(8)	마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은 다시마, 찐톳
수산특산물 (4개)	조미가공품(2)	조미쥐치포, 조미개량조개
	해조가공품(2)	다시마환, 다시마과립
수산특산물 (43개)	젓갈류(27)	젓갈 : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비젓, 청어알젓, 우렁쉥이(멍게)젓
		액젓 : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우
		식해 : 가자미, 명태
	죽류(6)	북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
	게장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
	건제품(2)	굴비, 마른가닥미역
	기타(5)	조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류(해조류)

수산물품질인증제품 원료의 안전성에 대한 공통기준		
중금속기준	총수은	0.5ppm(해산어패류에 대한 한국기준)
	메틸수은	1mg/kg(Codex기준)
	납	0.005mg/kg(Codex잠정 허용주간 섭취량) 또는 0.2ppm(EU기준)
	카드뮴	1.0mg/kg(Codex기준) 또는 0.05ppm(EU기준)
세균등 오염	세균수	100,000mg/g 이하(한국, 호주의 기준)
	대장균군	10/g(한국, 호주 기준)
	대장균	음성, 230MPN/100g(굴에 대한 미국기준)
	분변계대장균	300MPN/100g(비가열섭취식품(원어상태)에 대한 EU기준)
	옥시테라싸이클린	0.1ppm(양식어류 및 갑각류의 캐나다기준)
기타 안전성 기준	방사능	300bq/kg(일반 수산물에 대한 한국기준)
	콜레라	음성판정(한국기준)
	아질산염	15ppm(캐나다 기준)
	비소	2ppm(호주기준)

<수산물 품질인증기준 개편(안)> 계속

수산물품질인증제품 원료의 안전성에 대한 공통기준		
원료의 생산지	생산지역	국내에서 생산한 제품을 대상으로 생산지역명을 표기
	원료생산시기	생산지역과 함께, 생산시기를 함께 병행하여 표기
	원료의 보존	청결하고 위생적인 냉장, 냉동시설을 갖추어야 하며, 10℃ 이하에서 보관할 것
	지정해역표기	원료의 생산지에 대한 수질기준 및 오염도에 대한 사전 보고 의무화

※ 공통기준은 일반수산물을 대상으로 Codex기준과 각국의 수산식품 위생(검사)기준의 최저치를 기준으로 하였음.

수산물품질인증제품 유통 및 판매에 관한 공통기준

유통기준	유통기한 관련	냉장 또는 냉장시설을 갖추고, 위생적인 취급 및 보관 장소를 구비해야 함
	유통표기	유통기한에 따른 품질(맛, 질)의 변화를 표기하는 "상미(賞味)기한" 표시 의무화하며, 표시는 지워지지 않도록 인쇄하여야 함. 그 외 기준은 식품공전의 '식품일반에 대한 공통기준 및 규격'을 따름.
	품질인증제품의 운송	냉동인증제품의 운송은 온도유지를 할 수 있는 Cold chain system을 반드시 적용할 것
판매기준	판매장소	독립된 인증제품 코너를 별도로 운영할 것
	판매 후 리콜	제품 이상이 발견되었을시, 반드시 해당품목에 대한 전제품을 리콜해야 하며, 소비자가 제품에 대하여 이의를 제기할시, 제품의 손상여부를 확인한 후 제품 교환을 해주어야 함.

※ 유통 및 판매에 대한 공통기준은 모든 수산물에 우선적으로 적용함.

수산물품질인증제품 원료의 개별기준

건어물	마비성패독	0.8ppm(미국기준) 또는 80㎍/100g(한국, EU, 캐나다기준)
	이산화황	0.03g/kg이하(한국기준)
	살모넬라	검사결과 "불검출"(EU 기준)
	황색포도당구균	100~1,000g 사이(EU 기준)
염장품	수분	63.0%이하(간미역),
	염장기준	40.0%이하(간미역), 5.0%이하(간고등어)
해조류	중량기준	마른김은 속당 250g 이상, 마른돌김은 속당 270g 이상이어야 함
	수분	마른김과 마른돌김은 15.0%이하, 마른미역류는 16.0% 이하, 다시마류는 18.0%이하, 찐톳은 16.0% 이하이어야만 함.
횟감용수산물	보존	10℃ 이하의 청결한 장소에 위생적인 용기포장을 하여 보존할 것
	마비성패독	0.8ppm(미국기준) 또는 80㎍/100g(한국, EU, 캐나다기준)
	세균수	50,000mg/g(생굴에 한함, 일본 기준)
	살모넬라	검사결과 "음성"판정(한국, 미국, 캐나다 기준)

<수산물 품질인증기준 개편(안)> 계속

수산물품질인증제품 원료의 개별기준

냉동횟감용 수산물	납	2mg/kg(패류에 한함, 한국기준)
	카드뮴	2.0mg/kg(EU기준)
	기타사항	Cold chain system 유지
	건조 및 유소	건조 및 유소를 방지할 수 있는 수단을 마련해야 함
냉동수산물	처리	필렛 제품은 뼈제거가 양호하며, 정크제품은 일정한 크기를 유지하여야 하고, I.O.Q제품은 개별냉동을 반드시 실시해야 함
	인산염(필렛제품)	1.37%(캐나다 기준)
	기타사항	Cold chain system 유지
HACCP이행 양식장 생산활어	양식장 운영	수산물품질관리법 제23조 4항의 규정에 의거 해양수산부고시 제2003-30호 규정에 의한 생산, 출하전 단계 수산물의 위해요소중점관리기준을 적용하여 생산
HACCP등록 가공공장에서 생산된 제품	공장 운영	수산물품질관리법 제23조 4항의 규정에 의거 법 제23조제1항 또는 제4항 규정에 의한 위해요소중점관리기준 이행시설에서 생산된 가공품이어야 함
	히스타민(고등어류)	100ppm(미국기준) 또는 10mg/100g(캐나다 기준)
	복어독(복어류)	10MU/g(한국, 일본 기준)
	아질산염(어육제품)	0.05g/kg(일본 기준)
	조회분(한천)	6.0%이하(한국 기준)
	조단백질(한천)	3.0%이하(한국 기준)
	열탕불용해잔사물(한천)	4.0% 이하(한국 기준)
	붕산(한천)	0.1%이하(한국 기준)
지정해역 생산어패류	설사성 패독	0.05MU(해산이미패 및 그 가공품, 일본 기준)
	표기	지정해역표기 반드시 해야함 1. 거제~한산만(경남), 2. 자란~사량해역(경남), 3. 산양해역(경남), 4. 가막만(전남), 5. 나로도해역(전남), 6. 창선해역(경남)
개별 위생기준	카드뮴	2.0mg/kg(한국, EU, 호주기준)
	니켈	70ppm(미국기준)
	크롬	12ppm(미국기준)
	PCBs(원양어패류)	0.5ppm(일본, 호주기준)
	마비성패독	0.8ppm(미국기준) 또는 80㎍/100g(한국, EU, 캐나다기준)
	리스테리아(홍합)	검사결과 '음성'(호주 기준)
	수분(전복)	22% 이하
조미가공품 위생기준	대장균	음성
	수분	오징어(30%이하(동체, 훈제제외), 42%이하(동체 또는 훈제)), 조미쥐치류(25.0%이하), 어포류(28.0% 이하)
	이산화황	0.03g/kg이하(한국기준)
해조가공품 위생기준	수분	10%이하
	검사기준	수산물품질관리법에서 정한 마른다시마의 수출용검사기준 합격품이상이어야 함
	조미료	식품위생법에 규정된 첨가물 기준 및 규격에 적합하고 조미액이 균등하게 침투해야 함

<수산물 품질인증기준 개편(안)> 계속

수산물품질인증제품 원료의 개별기준

젓갈류 위생기준	처리	알의 경우, 핏줄제거 및 배열이 양호해야 함
	타르색소	불검출
	아질산염	0.005g/kg(일본 기준)
액젓류 위생기준	수분	70.0% 이하
	염분	23.0% 이하
	총질소	1.0% 이상
	아미노질소	600mg/% 이상
	대장균군	음성
	타르색소	불검출
식해류 위생기준	대장균군	음성
	타르색소	불검출
죽류 위생기준	대장균군	음성
	세균수	음성(단, 멸균제품에 한함)
게장류 위생기준	대장균군	10^2cfu/g 이하
	타르색소	불검출
	포도상구균	검사결과 '음성'(호주 기준)
	살모넬라	검사결과 "불검출"(EU 기준)
	황색포도당구균	100~1,000g 사이(EU 기준)
	인산염	1.70%(캐나다 기준)
굴비 위생기준	수분	60.0% 이하
	타르색소	불검출
조미김 위생기준	수분	7.0%이하
	산가	4.0mg KOH/g 이하
	과산화물가	0.0meq/kg 이하
	타르색소	불검출
고추장굴비 위생기준	비가식부위함량	1.0% 이하
	대장균군	10^2cfu/g 이하
재첩국 위생기준	세균	음성(멸균제품에 한함)
	대장균	음성(비살균제품에 한함)
	관의상태	진공상태 유지
양념장어류 위생기준	세균수	10^3cfu/g 이하
	대장균	음성(단, 가열제품에 한함)
	타르색소	불검출

주 : 개별기준은 각국의 수산식품 위생(검사)기준의 최저치를 기준으로 하였으며, 공통기준에 우선하여 적용함

■■ 마른 오징어의 수산물품질인증기준 개편(안)

- 건제품의 새로운 품질인증 기준은 원료의 안전성 기준과 유통 및 판매기준 등에 대한 새로운 기준하에, 형태, 색깔, 선별, 향미, 처리, 협잡물 등의 항목을 공통기준으로 하고, 품목별 중량, 크기, 총수은, 납, 카드뮴 등의 중금속, 마비성 패독 등의 항목을 추가하여 인증기준을 마련하였음(<부표 1> 참조).

<부표 1> 품질인증제품(수산물의 건제품중 마른오징어)에 대한 현기준과 새로운 기준안의 비교

구분	현재기준	문제점	새로운 마른오징어의 기준		비고
성상기준	인증제품의 무게, 형태, 색택, 백분 및 얼룩 및 고유 향미 등에 대한 품질확보 및 유지에 관한 기준들로 인증기준이 마련되어 있음	1. 인증품목의 질적인 측면만을 강조하였고(성상기준 위주로 구성), 2. 인증품목에 대한 검사가 관능검사 위주로 이루어져 있음 3. 특품과 상품에 대한 구분으로 소비자 혼란 가중	개별기준	중량은 마리당 60g이상 수분은 23.0% 이하	특품과 상품의 구분을 통합하고, 품질인증 기준을 개별기준+공통기준체계로 개편
공통규격	국내산이어야 함 고유의 향미 및 이취가 없어야 함 곰팡이, 적분, 토사 및 기타 협잡물이 없어야 함 수분함유량은 23.0% 이하	1. 원료의 규격이 단순히 국내산으로 한정되어 지역적 생산의 특징을 나타낼 수 없고, 2. 원료의 안전성에 대한 기준이 마련되어 있지 않음 3. 유통 및 판매에 대한 기준을 새롭게 마련해야 함	공통(성상기준 위주)	형태 : 손상과 변형이 없으며, 처리상태와 비만도 등이 양호할것 색깔 : 고유의 색을 지니고 선명하며, 변질 및 변색이 거의 없고 곰팡이, 백분 및 기름이 없어야 함 선별 : 선별이 양호하고 혼입이 없어야 함 처리 : 두부, 등뼈, 내장 및 껍질이 잘 제거되고 육질에 혈액이 없음. 또한 진공포장을 할것(꽁치과메기) 협잡물 : 토사 및 그밖의 협잡물이 없음	
원료기준	수분 등의 함유량에 대한 일부 식품위생기준 포함	마른오징어의 경우, 원료의 식품위생학적 안전성 기준은 없는 상태임	총수은	0.5ppm(해산어패류에 대한 한국기준)	원료기준 추가
			메틸수은	1mg/kg(Codex기준)	
			납	0.005mg/kg(Codex잠정허용주간섭취량) 또는 0.2ppm(EU기준)	
			카드뮴	1.0mg/kg(Codex기준) 또는 0.05ppm(EU기준)	
			세균수	100,000mg/g 이하(한국, 호주의 기준)	
			대장균군	10/g(한국, 호주 기준)	
			대장균	음성, 230MPN/100g (굴에 대한 미국기준)	
			분변계대장균	300MPN/100g(비가열섭취식품(원어상태)에 대한 EU기준)	
			옥시테라싸이클린	0.1ppm (양식어류 및 갑각류의 캐나다기준)	
			방사능	300bq/kg (일반 수산물에 대한 한국기준)	

<부표 1> 계속

구분	현재기준	문제점	새로운 마른오징어의 기준		비고
원료 기준			방사능	300bq/kg(일반 수산물에 대한 한국기준)	
			콜레라	음성판정(한국기준)	
			아질산염	15ppm(캐나다 기준)	
			비소	2ppm(호주기준)	
			생산지역	국내에서 생산한 제품을 대상으로 생산지역명을 표기	
			원료생산시기	생산지역과 함께, 생산시기를 함께 병행하여 표기	
			원료의 보존	청결하고 위생적인 냉장, 냉동시설을 갖추어야 하며, 10℃ 이하에서 보관할 것	
			지정해역표기	원료의 생산지에 대한 수질기준 및 오염도에 대한 사전 보고 의무화	
유통 기준	없음	유통기준에 대한 새로운 기준 마련 필요	유통기한 관련	냉장 또는 냉장시설을 갖추고, 위생적인 취급 및 보관 장소를 구비해야 함	유통기준 추가
			유통 표기	유통기한에 따른 품질(맛, 질)의 변화를 표기하는 "상미(賞味)기한" 표시 의무화하며, 표시는 지워지지 않도록 인쇄하여야 함. 그외 기준은 식품공전의 '식품일반에 대한 공통기준 및 규격'을 따름	
			품질인증제품의 운반	냉동인증제품의 운송은 온도유지를 할 수 있는 Cold chain system을 반드시 적용할 것	
판매 기준	공장심사기준에 원활한 판매처 확보에 대한 내용만이 언급됨	판매기준에 대한 명확한 기준 설정필요	판매 장소	독립된 인증제품 코너를 별도로 운영할 것	판매기준 추가
			판매후 리콜	제품 이상이 발견되었을시, 반드시 해당품목에 대한 전제품을 리콜해야 하며, 소비자가 제품에 대하여 이의를 제기할 시 제품의 손상여부를 확인한 후 제품 교환을 해주어야 함	
공장 심사	기존 공장심사 기준 적용	원료수급에 대한 재고기준이 없어 원료심사항목 폐지여부 검토 필요	공장 심사	공장심사에서 원료항목을 제외한 새로운 공장심사 기준 적용	
시설 기준	없음	작업장내 시설기준이 없는 상태임	시설 기준	새로운 시설기준 적용 심사 평가	식품공전의 기준 적용
위생 기준	없음	작업장내 위생기준이 없는 상태임	일반위생기준	새로운 작업장내 위생기준 적용 심사 평가	식품공전의 위생기준 적용

주 : 마른오징어는 건제품 중 중간 순위의 매출량과 매출순위를 나타내고 있는 품목으로, 여기서 비교대상으로 지정한 것은 공통규격과 오징어의 개별적 특징을 나타내는 항목이 다른 건제품보다 많기 때문임.

ㅇ 간 고등어의 수산물 품질인증기준 개편(안)

- 염장품 중 간고등어의 새로운 품질인증 기준안은 기본적으로 원료의 안전성 기준에 초점을 맞추고, 다음으로 기존 품질기준과 함께 유통 및 판매기준 등을 포함하였음(<부표 2> 참조).

<부표 2> 품질인증제품(수산물의 염장품중 간고등어)에 대한 현기준과 새로운 기준안의 비교

구분	현재기준	문제점	새로운 간고등어의 기준		비고
성상 기준	마리당 크기(40cm, 35cm) 및 무게(600g, 400g) 기준과 형태는 2등변 정형에 손상과 변형이 없고, 처리상태가 우수하며, 고유의 색갈이 우려하고 변질이 벗는 품목을 인증품목으로 지정	1.인증품목의 질적인 측면만을 강조하였고(성상기준 위주로 구성), 2.인증품목에 대한 검사가 관능검사 위주로 이루어져 있음 3.특품과 상품에 대한 구분으로 소비자 혼란 가중	개별기준	마리당 크기(40cm, 35cm) 이상 염분함량은 5.0% 이하	특품과 상품의 구분을 통합하고, 품질인증기준을 개별기준+공통기준(성상기준)체계로 개편
공통 규격	국내산이어야 함 선도가 양호하고, 부패취 등 다른 냄새가 없어야 함 내장, 아가미를 제거하고, 모리에서 꼬리까지 절개하며, 혈액과 기타 협잡물이 없어야 함 염분함량은 5.0% 이하	1.원료의 규격이 단순히 국내산으로 한정되어 지역적 생산의 특징을 나타낼 수 없고, 2.원료의 안전성에 대한 기준이 마련되어 있지 않음 3.유통 및 판매에 대한 기준을 새롭게 마련해야 함	공통(성상기준 위주)	색깔 : 고유의 색깔이 우량하며 변질이 없는것 형태 : 손상과 변형이 없는 것 향미 : 선도가 양호하고 부패위 등 다른 냄새가 없어야 함 선별 : 파치품의 혼입 없어야 함 처리 : 내장과 아가미 제거 및 혈액과 기타 협잡물이 없어야 함(할복에 대한 기준 없음)	
원료 기준	없음	간고등어의 경우도 원료의 식품위생학적 안전성 기준은 없는 상태임	총수은	0.5ppm(해산어패류에 대한 한국기준)	원료기준 추가(개별 원료기준의 해당항목에 추가 안전성기준 통과할 것)
			메틸수은	1mg/kg(Codex기준)	
			납	0.005mg/kg(Codex잠정허용주간섭취량) 또는 0.2ppm(EU기준)	
			카드뮴	1.0mg/kg(Codex기준) 또는 0.05ppm(EU기준)	
			세균수	100,000mg/g 이하(한국, 호주의 기준)	
			대장균군	10/g(한국, 호주 기준)	
			대장균	음성, 230MPN/100g (굴에 대한 미국기준)	
			분변계대장균	300MPN/100g(비가열섭취식품(원어상태)에 대한 EU기준)	
			옥시테라싸이클린	0.1ppm (양식어류 및 갑각류의 캐나다기준)	
			방사능	300bq/kg (일반 수산물에 대한 한국기준)	

<부표 2> 계속

구분	현재기준	문제점	새로운 간고등어의 기준		비고
원료 기준	없음		콜레라	음성판정(한국기준)	
			아질산염	15ppm(캐나다 기준)	
			비소	2ppm(호주기준)	
			생산지역	국내에서 생산한 제품을 대상으로 생산지역명을 표기	
			원료생산시기	생산지역과 함께, 생산시기를 함께 병행하여 표기	
			원료의 보존	청결하고 위생적인 냉장, 냉동시설을 갖추어야 하며, 10℃ 이하에서 보관할 것	
			지정해역표기	원료의 생산지에 대한 수질기준 및 오염도에 대한 사전 보고 의무화	
유통 기준	없음	유통기준에 대한 새로운 기준 마련 필요	유통기한 관련	냉장 또는 냉장시설을 갖추고, 위생적인 취급 및 보관 장소를 구비해야 함	유통기준 추가
			유통표기	유통기한에 따른 품질(맛, 질)의 변화를 표기하는 "상미(賞味)기한" 표시 의무화하며, 표시는 지워지지 않도록 인쇄하여야 함. 그외 기준은 식품공전의 '식품일반에 대한 공통기준 및 규격'을 따름	
			품질인증제품의 운반	냉동인증제품의 운송은 온도유지를 할 수 있는 Cold chain system을 반드시 적용할 것	
판매 기준	공장심사기준에 원활한 판매처 확보에 대한 내용만이 언급됨	판매기준에 대한 명확한 기준 설정필요	판매장소	독립된 인증제품 코너를 별도로 운영할 것	판매기준 추가
			판매후 리콜	제품 이상이 발견되었을시, 반드시 해당품목에 대한 전제품을 리콜해야 하며, 소비자가 제품에 대하여 이의를 제기할 시 제품의 손상여부를 확인한 후 제품 교환을 해주어야 함	
공장 심사	기존 공장심사 기준 적용	원료수급에 대한 재고기준이 없어 원료심사항목 폐지여부 검토 필요	공장 심사	공장심사에서 원료항목을 제외한 새로운 공장심사 기준 적용	
시설 기준	없음	작업장내 시설기준이 없는 상태임	시설 기준	새로운 시설기준 적용 심사 평가	식품공전의 기준 적용
위생 기준	없음	작업장내 위생기준이 없는 상태임	일반위생기준	새로운 작업장내 위생기준 적용 심사 평가	식품공전의 위생기준 적용

주 : 간고등어는 염장품 중 업체수에 비하여 매출량과 매출액에 있어 다른 품목에 비하여 상대적으로 많고, 전체 수산물 품질인증품목 중 두 번째로 매출액과 배출량이 많은 품목임. 여기서 비교대상으로 지정한 것은 매출량에 있어 상위권을 형성하고 있는데 비하여 가공과정에 다른 품목에 비하여 상대적으로 많은 공정을 거침에도 불구하고, 원료의 안전성 및 위생기준이 없기 때문에 이에 대한 기준을 마련하고자 비교대상품목으로 지정하였음.

■■ 조미쥐치포의 수산특산물 품질인증기준 개편(안)

- 수산특산물의 새로운 인증기준안은 조미쥐치포를 대상으로 기준안을 마련하였음. 조미쥐치포 역시 수산물 품질인증 품목과 마찬가지로 원료의 안전성 강화에 인증기준을 맞추었고, 품질기준을 기존의 품질인증기준을 바탕으로 새로운 개별기준과 공통기준으로 새로 구분하였으며, 유통 및 판매시설 기준, 시설시준 및 위생관리기준이 새로 추가하였음(<부표 3> 참조).

<부표 3> 품질인증제품(수산특산물의 조미가공품 중 조미쥐치포)에 대한 현기준과 새로운 기준안의 비교

구분	현재기준	문제점	새로운 조미쥐치포의 기준		비고
성상기준	형태에 있어 바르고 크기가 균등하며, 손상품이 없는 것 고유색깔을 가지며 광택이 우량하고, 곰팡이 및 백분이 없는 것 토사, 이물질의 혼입 및 변색품이 없으며, 응혈육, 착색육 및 파치품이 없는 것 피빼기가 충분하고 어피, 등피가 붙어있지 아니한 것	1.인증품목의 질적인 측면만을 강조하였고(성상기준위주로 구성), 2.인증품목에 대한 검사가 관능검사 위주로 이루어져 있음 3.특품과 상품에 대한 구분으로 소비자 혼란가중	개별기준	수분 : 25.0% 이하 이산화황 : 0.03g/kg 이하 대장균 : 검출결과 음성	특품과 상품의 구분을 통합하고, 품질인증기준을 개별기준+공통기준(성상기준)체계로 개편
공통규격	국내산이어야 함 조미료는 식품위생법에 규정된 첨가물 기준 및 규격에 적합하고, 육질에 균등하게 침투해야 함 수분함유량은 25.0% 이하 이산화황(SO2)는 20.0mg/kg이하	1.원료의 규격이 단순히 국내산으로 한정되어 지역적 생산의 특징을 나타낼 수 없고, 2.원료의 안전성에 대한 기준이 마련되어 있지 않음 3.유통 및 판매에 대한 기준을 새롭게 마련해야 함	공통상기준(성위주)	형태가 바르고 크기가 균등하며 손상품 및 파치품의 혼입이 없어야 함 고유의 색깔을 가지고 광택이 우량하며, 곰팡이 및 백분이 없어야 함	
원료기준	수분함유량 및 이산화황 등 원료에 대한 식품위생기준 항목이 일부 포함되어 있음	원료의 식품위생학적 안전성 기준이 일부 마련되어 있으나, 전반적으로 안전성 기준은 미흡한 상태임	총수은	0.5ppm(해산어패류에 대한 한국기준)	원료기준 추가(개별 원료기준의 해당항목에 추가 안전성기준 통과할 것)
			메틸수은	1mg/kg(Codex기준)	
			납	0.005mg/kg(Codex잠정허용주간섭취량) 또는 0.2ppm(EU기준)	
			카드뮴	1.0mg/kg(Codex기준) 또는 0.05ppm(EU기준)	
			세균수	100,000mg/g 이하(한국, 호주의 기준)	
			대장균군	10/g(한국, 호주 기준)	
			대장균	음성, 230MPN/100g(굴에 대한 미국기준)	
			분변계대장균	300MPN/100g(비가열섭취식품(원어상태)에 대한 EU기준)	
			옥시테라싸이클린	0.1ppm (양식어류 및 갑각류의 캐나다기준)	
			방사능	300bq/kg (일반 수산물에 대한 한국기준)	

<부표 3> 계속

구분	현재기준	문제점	새로운 조미쥐치포의 기준		비고
원료 기준			콜레라	음성판정(한국기준)	
			아질산염	15ppm(캐나다 기준)	
			비소	2ppm(호주기준)	
			생산지역	국내에서 생산한 제품을 대상으로 생산지역명을 표기	
			원료생산시기	생산지역과 함께, 생산시기를 함께 병행하여 표기	
			원료의 보존	청결하고 위생적인 냉장, 냉동시설을 갖추어야 하며, 10℃ 이하에서 보관할 것	
			지정해역표기	원료의 생산지에 대한 수질기준 및 오염도에 대한 사전 보고 의무화	
유통 기준	없음	유통기준에 대한 새로운 기준 마련 필요	유통기한 관련	냉장 또는 냉장시설을 갖추고, 위생적인 취급 및 보관 장소를 구비해야 함	유통기준 추가
			유통 표기	유통기한에 따른 품질(맛, 질)의 변화를 표기하는 "상미(賞味)기한" 표시 의무화하며, 표시는 지워지지 않도록 인쇄하여야 함. 그외 기준은 식품공전의 '식품일반에 대한 공통기준 및 규격'을 따름	
			품질인증제품의 운반	냉동인증제품의 운송은 온도유지를 할 수 있는 Cold chain system을 반드시 적용할 것	
판매 기준	공장심사기준에 원활한 판매처 확보에 대한 내용만이 언급됨	판매기준에 대한 명확한 기준 설정필요	판매 장소	독립된 인증제품 코너를 별도로 운영할 것	판매기준 추가
			판매후 리콜	제품 이상이 발견되었을시, 반드시 해당품목에 대한 전제품을 리콜해야 하며, 소비자가 제품에 대하여 이의를 제기할 시 제품의 손상여부를 확인한 후 제품 교환을 해주어야 함	
공장 심사	기존 공장심사 기준 적용	원료수급에 대한 재고기준이 없어 원료심사항목 폐지여부 검토 필요	공장 심사	공장심사에서 원료항목을 제외한 새로운 공장심사 기준 적용	
시설 기준	없음	작업장내 시설기준이 없는 상태임	시설 기준	새로운 시설기준 적용 심사 평가	식품공전의 기준 적용
위생 기준	없음	작업장내 위생기준이 없는 상태임	일반위생기준	새로운 작업장내 위생기준 적용 심사 평가	식품공전의 위생기준 적용

주 : 조미쥐치포는 수산특산물 중 조미가공품의 한 제품으로서, 수산특산물 지정대상 품목중 실제 생산을 하고 있는 3개 품목(조미쥐치포, 조미개량조개, 마른다시마환) 중 하나로서, 꾸준히 매출이 증가하고 있는 품목임.

■■ 양념장어류의 수산전통식품 품질이증기준 개편(안)

- 양념장어는 수산특산물 중 가장 늦게 대상품목으로 지정받아, 다른 품목에 비하여 원료의 안전성 측면에 대한 부분은 가장 강화된 기준을 가지고 있는 품목임.
- 그러나, 다른 품질인증 품목과 마찬가지로 전반적인 원료의 위생기준에 대한 새로운 기준안 마련과 함께, 유통 및 판매기준, 시설기준 및 일반위생안전기준 등에 대한 새로운 인증기준개편안 마련을 통하여 소비자가 안심하고 소비할 수 있는 기준을 가지고 있을 필요가 있음(<부표 4> 참조).

<부표 4> 품질인증제품(수산전통식품의기타품목중 양념장어류)에대한현기준과새로운기준안의비교

구분	현재기준	문제점	새로운 양념장어류의 기준		비고
품질 기준	관능품위는 평균 3점 이상이어야 함 양념장어류의 품질인증대상 제품은 양념뱀장어와 양념붕장어에 한함 성상기준으로는 고유의 색택과 향미를 가지고 이취 및 이물이 없어야 함 휘발성염기질소는 20.0mg% 이하여야 함, 세균수는 103 cfu/g 이하여야 함(가열제품에 한함) 대장균은 가열제품에 한하여 음성으로 결과가 나와야 함, 타르색소는 검출되서는 안됨	1. 인증품목의 질적인 측면만을 강조하였고, 2. 검사는 관능검사와 원료의 안전성 검사 두 방법이 대등하게 이루어졌으나, 3. 안전성 기준에서 다소 검사항목이 미흡한 상황을 나타내어 4. 유통 및 판매에 대한 기준을 새롭게 마련해야 함	품질 기준	관능품위는 평균 3점 이상이어야 함 양념장어류의 품질인증대상 제품은 양념뱀장어와 양념붕장어에 한함 성상기준으로는 고유의 색택과 향미를 가지고 이취 및 이물이 없어야 함 휘발성염기질소는 20.0mg% 이하여야 함 세균수는 103 cfu/g 이하여야 함(가열제품에 한함) 대장균은 가열제품에 한하여 음성으로 결과가 나와야 함 타르색소는 검출되서는 안됨	품질기준은 현 기준을 그대로 적용
관능 품위 채점 기준	색택 : 고유색택의 유지 및 양호도로 따라 5점에서 1점까지 점수화 형태 : 손상과 변형, 그리고 처리상태에 따라 5점에서 1점까지 점수화 선도 : 신선취와 선도양호도에 따라 점수 평가	대부분 관능검사 항목으로 이루어져 있음	관능 품위 채점 기준	색택 : 고유색택의 유지 및 양호도로 따라 5점에서 1점까지 점수화 형태 : 손상과 변형, 그리고 처리상태에 따라 5점에서 1점까지 점수화 선도 : 신선취와 선도양호도에 따라 점수 평가	채점기준도 그대로 적용
원료 기준	휘발성염기질소, 세균수, 대장균, 타르색소 등 다른 품목에 비하여 안전성 기준이 많음	생산품목에 대한 식품위생학적 안전성 기준은 마련되어 있으나, 원료의 안전성 기준은 없는 상태임	총수은	0.5ppm (해산어패류에 대한 한국기준)	원료기준 추가(개별 원료기준의 해당 항목에 추가 안전성기준 통과할 것)
			메틸수은	1mg/kg(Codex기준)	
			납	0.005mg/kg(Codex잠정허용주간섭취량) 또는 0.2ppm(EU기준)	
			카드뮴	1.0mg/kg(Codex기준) 또는 0.05ppm(EU기준)	
			세균수	100,000mg/g 이하 (한국, 호주의 기준)	
			대장균군	10/g(한국, 호주 기준)	
			대장균	음성, 230MPN/100g (굴에 대한 미국기준)	
			분변계대장균	300MPN/100g(비가열섭취식품(원어상태)에 대한 EU기준)	

<부표 4> 계속

구분	현재기준	문제점	새로운 양념장어류의 기준		비고
원료 기준			옥시테라싸이클린	0.1ppm (양식어류 및 갑각류의 캐나다기준)	
			방사능	300bq/kg (일반 수산물에 대한 한국기준)	
			콜레라	음성판정(한국기준)	
			아질산염	15ppm(캐나다 기준)	
			비소	2ppm(호주기준)	
			생산지역	국내에서 생산한 제품을 대상으로 생산지역명을 표기	
			원료생산시기	생산지역과 함께, 생산시기를 함께 병행하여 표기	
			원료의 보존	청결하고 위생적인 냉장, 냉동시설을 갖추어야 하며, 10℃ 이하에서 보관할 것	
			지정해역표기	원료의 생산지에 대한 수질기준 및 오염도에 대한 사전 보고 의무화	
유통 기준	없음	유통기준에 대한 새로운 기준 마련 필요	유통기한 관련	냉장 또는 냉장시설을 갖추고, 위생적인 취급 및 보관 장소를 구비해야 함	유통기준
			유통 표기	유통기한에 따른 품질(맛, 질)의 변화를 표기하는 "상미(賞味)기한" 표시 의무화하며, 표시는 지워지지 않도록 인쇄하여야 함. 그외 기준은 식품공전의 '식품일반에 대한 공통기준 및 규격'을 따름	
			품질인증제품의 운반	냉동인증제품의 운송은 온도유지를 할 수 있는 Cold chain system을 반드시 적용할 것	
판매 기준	공장심사기준에 원활한 판매처 확보에 대한 내용만이 언급됨	판매기준에 대한 명확한 기준 설정필요	판매장소	독립된 인증제품 코너를 별도로 운영할 것	판매기준추가
			판매후 리콜	제품 이상이 발견되었을시, 반드시 해당품목에 대한 전제품을 리콜해야 하며, 소비자가 제품에 대하여 이의를 제기할 시 제품의 손상여부를 확인한 후 제품 교환을 해주어야 함.	
공장 심사	기존 공장심사 기준 적용	원료수급에 대한 재고기준이 없어 원료심사항목 폐지여부 검토 필요	공장 심사	새로운 공장심사 기준 적용	
시설 기준	없음	작업장내 시설기준이 없는 상태임	시설 기준	새로운 시설기준 적용 심사 평가	식품공전의 기준 적용
위생 기준	없음	작업장내 위생기준이 없는 상태임	일반위생기준	새로운 작업장내 위생기준 적용 심사 평가	식품공전의 위생기준 적용

주 : 양념장어류는 수산전통식품 중 가장 늦게 인증을 지정받은 제품으로서, 타 품목에 비하여 위생기준이 비교적 잘 마련되어 있음. 그러나 유통기준 및 판매기준 등의 다른 인증기준은 마련되지 않아, 새로운 개편안을 통하여 이에 대한 기준을 수립하고자 함.

2. 수산물 품질인증 기준 개편에 관한 설문지

수산물 품질인증기준 개편에 관한 설문

설문지

안녕하십니까?

해양수산부에서는 수산물의 품질향상과 생산장려를 통하여 어업인의 소득을 증진하고 수산물에 대한 소비자의 신뢰를 확보하여 보다 안심하고 안전한 수산물을 국민들에게 공급한다는 취지하에 「수산물 품질인증제도」를 실시해 오고 있습니다. 이 제도는 어업인의 소득확보에 크게 기여하는 것으로 어업인들로부터 호응을 얻고 있으나 시행과정에서 여러 가지 문제점이 제기되기도 하였습니다.

이에, 해양수산부에서는 수산물 품질인증제도의 발전적 방향을 모색하고자 수산물 품질인증제도의 개편을 추진하기로 하였으며,저희 한국해양수산개발원에서 「수산물 품질인증기준의 개편」에 관한 연구를 수행하게 되었습니다.

한국해양수산개발원에서는 본 사업의 추진과 관련하여 수산물 품질인증제도의 운영실태 파악을 위해 설문조사를 실시하고자 합니다. 응답자 여러분께서는 정부정책 수립에 동참한다는 마음을 가지시고 잠시 시간을 내시어 설문조사에 협조해 주시기를 부탁드립니다.

2004. 05.

한국해양수산개발원장

* 연락처: 한국해양수산개발원 수산어촌연구센터
연구책임자 주문배 연 구 위 원(02-2105-2844)
홍장원 책임 연구원(02-2105-2869)
이충선 연 구 원(02-2105-2851)

다음의 질문에 대하여 귀하의 의견에 따라 한가지만 선택하시어 '∨' 또는 '○' 를 해주십시오.

1. 「수산물 품질인증제도」와 관련하여 귀사가 받은 신 수산물품질인증 제목은 어떠한 것입니까?

① 건제품 ② 염장품
③ 해조류
☞구체적으로 제품을 적어주시길 바랍니다.
(_____)(※예 : 마른오징어)

2. 수산물품질인증기준은 현재 품목별 개별기준과 공통기준으로 인증을 받고 있습니다. 귀사가 생각하시는 다음의 공통기준 중 문제점 또는 개선점이 있는 기준은 어떠한 것입니까?

① 중량기준 ② 크기기준
③ 수분기준 ④ 염장기준
☞해당기준의 구체적 문제점 및 개선방안을 적어주시길 바랍니다
(_____)(※예 :중량기준이 모호하다)

3. 다음으로 수산물품질인증기준 중 다음의 개별기준 심사 중 문제점 또는 개선점이 있는 기준은 어떠한 것이라고 생각하십니까?

① 형태기준 ② 색깔기준
③ 선별기준 ④ 향미기준
⑤ 처리기준 ⑥ 협착물 기준
☞해당기준의 구체적 문제점 및 개선방안을 적어주시길 바랍니다
(_____)(※예 :색갈기준이 모호하다)

4. 수산물 품질인증기준과 관련하여 공통 및 개별 기준에 있어 추가적으로 보완할 기준이 있다고 생각하시는 항목은 어떠한 것이 있습니까?

① 원료의 지역 생산지 표기 ② 세균함유량 등 안전성 표기
③ 포장재질에 규격 ④ 작업방법 등
⑤ 기타 (_____)

5. 「수산품 품질인증제도」의 시행과 관련하여 대상품목의 심사 및 선정은 올바르게 이루어지고 있다고 생각하십니까?

① 품목별 특성이나 가공기술등을 감안하여 아주 적정하게 이루어지고 있음
② 어느 정도 적정하게 이루어지고 있음
③ 품목별 특성이나 가공기술 등을 감안하지 않고 이루어지는 경우가 많음
④ 심사 및 선정이 올바르게 이루어지지 못하고 있음
⑤ 기타 (_____)

6. 「수산물 품질인증제」의 개선과 관련하여 인증대상 품목은 어떠한 방향으로 개선하는 것이 좋다고 생각하십니까?

① 인증대상 품목의 확대 ② 인증품목 분류 세분화
③ 인증품목 분류방법의 광역화 ④ 인증품목 분류방법의 전면 개편
⑤ 기타 (_____)

7. 「수산물 품질인증제」의 개선과 관련하여 인증기준은 어떠한 방향으로 변경하는 것이 좋다고 생각하십니까?

① 현행 인증기준의 강화 ② 현행 인증기준의 완화
③ 재품별·품목별 인증기준의 세분화 ④ 계량적인 기준안 마련
⑤ 기타

8. 현행 수산물 품질인증품목의 신청에 대한 처리기간은 15일 이내에 처리, 국립수산물품질검사원의 각 지원장이 인증을 담당하고 있습니다. 귀사는 이 처리기간과 인증기간에 대하여 어떻게 생각하십니까?

① 매우 만족한다 ② 만족한다
③ 그저 그렇다 ④ 불만족한다
⑤ 매우 불만족한다

(※ ④번과 ⑤번을 답하신 경우, 9번의 설문에 응하여 주시길 바랍니다.)

9. 품질인증신청 처리기간 및 담당기관에 대하여 불만족하고 있다면, 어떠한 방향으로 개선되어야 하겠습니까?

① 처리기간의 단축 ② 처리기간의 확대
③ 신청자의 의한 인증기관 선정 ④ 지역 인증담당기관 신설 및 전담기관 설치
⑤ 매우 불만족한다

10. 「수산물 품질인증제」의 개선과 관련하여 인증절차는 어떠한 방향으로 개선하는 것이 좋다고 생각하십니까?

① 품질인증 처리기간 및 인증기관의 통일 ② 품질인증 유통기간의 단축(1년)
③ 유효기간의 폐지 및 정기 검사제도 실시 ④ 품질인증 유효기간의 연장(3년)
⑤ 기타 (_____)

11. 「수산물 품질인증제」의 개선과 관련하여 사후관리방향은 어떻게 개선하는 것이 좋다고 생각하십니까?

① 처벌규정의 강화 ② 품질인증제도 관리인력의 보강
③ 인증업체 교육 프로그램의 마련 ④ 시민 모니터링 제도 도입
⑤ 기타 (_____)

12. 귀사가 수산물 품질인증을 받은 경우 인증 후 경영성과는 어떠합니까?

① 인증 전보다 10%의 경영수익 발생 ② 인증 전보다 20%의 경영수익 발생
③ 인증 전보다 30%의 경영수익 발생 ④ 인증 전보다 40%의 경영수익 발생
⑤ 수익발생은 없으며 납품요건 충족 및 홍보효과를 위해 인증을 받음

13. 귀하는 수산물 구매자인 소비자가 수산물 품질 상품 및 마크를 인식하고 있으며 이러한 구분에 따라 수산물 선호도에 차이가 있다고 생각하십니까?

① 수산물 품질인증상품을 구별하며 있으며 인증상품을 선호함
② 수산물 품질인증상품을 구별하지 못하며 인증상품을 선호하지 않음
③ 수산물 품질인증상품을 구별하나 차별성이 없어 인증상품을 선호하지 않음
④ 기타 (_____)

14. 귀하는 수산물 품질인증상품을 소비자가 인식하지 못하며 이를 선호하지 않는 이유는 무엇이라고 생각하십니까?

① 인증제도에 대한 정부차원의 홍보 부족 ② 인증상품에 대한 기업의 광고전략 부족
③ 인증마크에 대한 인식 부족 ④ 품질인증상품과 일반상품의 차별화실패
⑤ 기타 (_____)

15. 귀하는 「수산물 품질인증제」의 활성화를 위한 국가적 차원의 지원방안 중 가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

① 품질인증업체에 대한 세제지원 ② 품질인증업체에 대한 금융지원

③ 인증 상품에 대한 홍보비용 지급 ④ 정부차원의 정기적 홍보캠페인 추진

⑤ 기타 (_____)

16. 수산물 품질인증제도의 발전을 위하여 해결해야 할 문제점 및 과제는 무엇이라고 생각하십니까? 의견이 있으시면 적어 주십시오.

_____

주 의

1. 이 보고서는 해양수산부에서 시행한 수산특정연구개발사업의 연구보고서입니다.
2. 이 보고서는 한국해양수산개발원에 의하여 수행된 연구결과이며, 연구결과는 연구진의 개인적인 견해로 해양수산부의 공식적인 견해가 아님을 밝혀 둡니다.
3. 이 보고서 내용을 발표 또는 인용할 때에는 반드시 해양수산부에서 시행한 수산특정연구개발사업의 연구결과로 공식적인 견해가 아님을 밝혀야 하며, 연구결과를 도출하기 위해 사용한 제한적인 조건(연구의 범위, 대상, 방법, 한계 등)을 반드시 명시하여야 합니다.
4. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개할 수 없습니다.