

발간등록번호

11-1541000-001711-01

---

# 산지 수산물 유통시설 위생관리 프로세스 수립 최종보고서

---

2013. 1

**[주]팜넷 & [주]지역농업네트워크**

<이용상의 주의>

1. 본보고서는 농림수산식품부의 연구용역에 의해 작성되었음.
2. 본 보고서의 내용은 연구진의 의견이며 농림수산식품부의 공식 견해와 다를 수 있음.
3. 출처를 밝히면 본 보고서의 인용은 자유롭게 할 수 있으나, 전부 혹은 일부를 전제할 경우 발주처의 허락을 얻어야 함.

# 제 출 문

농림수산물식품부 장관 귀하

본 보고서를 “산지 수산물 유통시설 위생관리 프로세스 수립”의 최종보고서로 제출합니다.

2013. 1.

(주) 팜넷 대표이사 최태환  
(주)지역농업네트워크 대표이사 박영범



---

---

# 목 차

---

---

I. 연구개요 .....	9
1. 연구필요성 및 목적 .....	9
2. 연구과제 및 방향 .....	10
3. 연구추진 체계 .....	11
II. 수산물 유통 환경의 변화 .....	71
1. 수산물 유통구조의 변화 .....	17
2. 수산물 위생관리 현황 .....	28
III. 산지 수산물 유통시설 위생관리 현황 .....	53
1. 산지 수산물 유통시설 현황 .....	35
2. 산지 위판장 위생관리 현황 .....	45
IV. 해외 수산물 유통시설 사례 .....	76
1. 일본 .....	67
2. 호주 .....	72
3. 시사점 .....	78
V. 산지 위판장 위생관리 가이드라인 .....	38
1. 기본방향 .....	83
2. 산지 위판장 위생관리 가이드라인 .....	86
3. 위생관리 우수산지 위판장 인증제도 검토 .....	111
VI. FPC 운영매뉴얼 .....	145
1. FPC 개념과 기능 .....	145
2. FPC 운영의 기본 방향 .....	157
3. 분야별 FPC 운영매뉴얼 .....	172

VII. 결론 및 제언 .....	243
[참고문헌] .....	247
[부록] 위판장 현장조사 결과 .....	251
[부록] 위생시설 투자계획 기초자료 .....	265
[부록] 위판장 기본시설 기준표 .....	268
[부록] 일본 위생품질관리 시장 인증기준 .....	277
[부록] 농림수산식품부 어획수산물 위판장 위생관리 권고 지침 .....	289
[부록] 위판장 위생관리 기준서 .....	297

# I. 연구 개요

---

1. 연구의 필요성 및 목적
2. 연구과제 및 방향
3. 연구추진 체계





# I. 연구개요

## 1. 연구의 필요성 및 목적

### 가. 배경

- 산지 위판장은 수산물 산지유통의 핵기능을 담당하는 곳으로 산지와 소비지의 연계, 공정경쟁을 통한 가격형성 기능, 수산물의 집산과 분리 등 수산물의 가치 사슬에 있어 가장 중요한 기능을 담당하고 있음
- 산지 위판장은 수산물 유통의 중심임에도 불구하고 시설 노후화, 위생 및 품질 관리 미흡 등으로 수산물의 안전 및 품질관리가 제대로 이루어지지 않고 있음
- 산지에서 제 기능을 하지 못하는 산지 위판장은 소비 트렌드를 상당부분 읽어 내지 못하고 있으며, 대형유통업체의 급속한 성장으로 수산물 유통의 주도권을 넘겨주게 되는 상황에 봉착하였음
- 산지 위판장이 산지에서의 유통기능을 제대로 수행하기 위해서는 출하시설 정비, 위생시설 확충 등 식품안전성 확보를 통하여 차별화 및 경쟁 우위를 확보해야함
- 이를 위해서는 산지 위판장의 기본적인 위생관리에 대한 기본계획 수립이 필요함

### 나. 목적

#### □ 산지 위판장 위생관리 가이드라인 수립

- 산지 위판장에서 변화하는 시장의 흐름에 대처하지 못한 가격주도권이 대형유통업체로 이동하게 된 원인중 하나라고 볼 수 있음
- 대형유통업체들은 막강한 자본력을 바탕으로 산지 중도매인과의 직거래를 추진하고 있어 산지 위판장의 유통 기능은 더욱 약화되고, 수산물 유통체계에서 대형유통업체의 비중이 더욱 증가될 것으로 예상됨
- 산지 중심의 유통구조 형성을 위해서는 시장의 니즈를 충분히 반영할 수 있어야 하며, 이를 위해서는 먹거리의 가장 기본인 위생관리가 전제되어야 함

- 위생관리 가이드라인 수립을 통하여 산지 위판장의 위생관리가 가능하게 함으로써 소비자의 신뢰도를 높이고, 수산물의 부가가치 향상을 통하여 어업인 수익가격을 향상시키는 노력이 필요함

#### □ FPC 운영매뉴얼 제시

- 산지위판장의 위생관리 기준을 수립하고, 위생관리 매뉴얼을 배포하여 산지에서 기본적인 위생관리는 물론 유통 및 물류의 기초시설로서의 기반을 다져야함
- 올해부터 수산물 산지거점유통센터(FPC) 건립사업이 진행 중에 있으므로 수산물 산지유통센터라는 명칭에 걸맞게 위생관리기준에 따라 건립하고, 운영되어야 함
- FPC 운영 매뉴얼을 통하여 향후 수산물 산지거점유통센터(FPC)가 위생적이고 효율적으로 운영될 수 있도록 하고, 이를 통해 산지 수산물 유통이 활성화 될 수 있을 것임

## 2. 연구과제 및 방향

### 가. 연구과제

#### □ 국내 수산물 유통시설 위생관리 현황 및 문제점 분석

- 산지 수산물 유통시설 현황 분석
- 국내 산지 위판장 현장 조사를 통한 위생관리 현황 및 문제점 도출

#### □ 해외 수산물 유통시설 사례 분석

- 해외 수산물 유통시설 위생관리 사례 분석
- 해외 사례 분석을 통한 국내 벤치마킹 요소 발굴

#### □ 산지 수산물 유통시설 위생관리 가이드라인 마련

- 산지 수산물 유통시설 위생관리를 위한 산지위판장 위생관리 가이드라인 작성
- 산지 위판장 향후 투자방향 제안
- 산지 위판장의 위생관리 조기 정착을 위한 사후관리 방안으로 우수 산지 위판장 인증제 운영 검토

- FPC 운영 매뉴얼 개발
  - FPC 기본 운영 매뉴얼 작성
  - FPC 정책방향 제안

## 나. 연구방법

- 현장경험 전문가 중심의 연구인력 구성을 통한 심층 현장 조사 진행
  - 현장경험이 풍부한 컨설턴트로 연구 인력을 구성하여 실천 중심적 연구 진행
  - 지역별, 규모별, 취급 품목별, 형태별 현장 조사를 통한 양질의 조사결과 도출
- 폭 넓은 의견수렴을 위한 민간 전문가 및 정책 전문가 자문 시행
  - 민간 전문가 그룹 결성 후 FGI를 시행하여 소비자의 니즈 파악 및 민간업체의 시설 위생관리 프로세스 파악
  - 정책 전문가 자문을 통하여 의견 수렴 및 용역 품질관리 추진
- 산지 수산물 유통시설 매뉴얼 개발
  - 산지 수산물 유통시설 위생관리를 위한 가이드라인 작성
  - 향후 수산물 산지거점유통센터(FPC)의 효율적 운영을 위한 FPC 운영 매뉴얼 개발

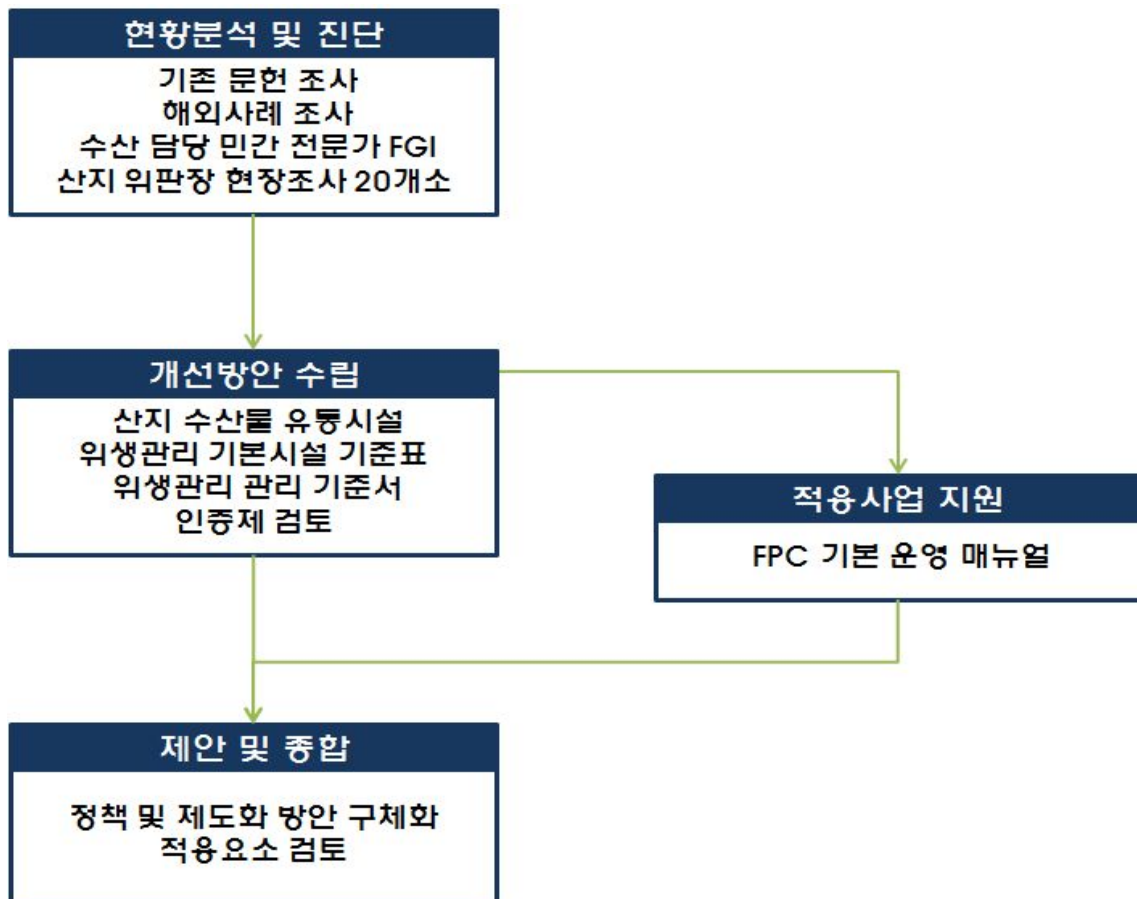
## 3. 연구추진 체계

### 가. 연구추진 체계

- 1단계 : 현황분석 및 진단
  - 기존 문헌과 데이터를 바탕으로 현재 수산물 유통구조 분석
  - 기존 문헌 및 현장조사를 통한 해외 수산물 유통시설 위생관리 현황 조사
  - 수산담당 민간 전문가 FGI를 통한 수산물 유통의 문제점 및 시장 니즈 파악
  - 산지 위판장의 위생관리 현황 조사(20개소)

- 2단계 : 개선 방안 수립
  - 산지 수산물 유통시설 위생관리 기본시설 기준 개발
  - 산지 수산물 유통시설 관리 기준서 작성
  - 우수 산지 위판장 인증제 검토
  - FPC 기본 운영 매뉴얼 개발
  
- 3단계 : 제안 및 종합
  - 정책 및 제도화 방안의 구체화와 적용 문제 요소 검토
  - 연구결과 검토 요소를 반영한 최종보고서 제출

그림 1. 연구추진 체계



## 나. 연구추진 일정

구 분	월별 추진 일정														비 고			
	5월		6월		7월		8월		9월		10월		11월			12월		1월
	하	상	하	상	하	상	하	상	하	상	하	상	하	상		하	상	
문헌 및 데이터 분석	■	■																
해외사례 분석			■	■														
관계자 인터뷰			■	■	■	■	■	■	■	■								
민간 전문가 FGI					■	■	■	■	■									
기본시설 기준표 작성						■	■	■	■	■	■							
유통시설 현장조사							■	■										
현장조사 결과 분석								■										
위생관리 체크리스트 작성								■	■									
기본시설 적정 투자계획 수립										■	■	■						
FPC 운영 매뉴얼 작성										■	■	■						
위판장 인증제 검토										■	■	■						
중간보고회													■					
수협 설명회														■				
보고서 수정															■	■		
최종보고회																	■	
추진진도 (%)	5	10	15	20	25	30	35	40	50	60	70	80	90	95	95	100	100	



## II. 수산물 유통 환경의 변화

---

1. 수산물 유통구조의 변화
2. 수산물 위생관리 현황





## II. 수산물 유통 환경의 변화

### 1. 수산물 유통구조의 변화

#### 가. 강제상장제 폐지와 계통출하 감소

- 공개 경매를 통한 공정거래 유도, 계획생산을 통한 수급안정 도모를 위하여 강제상장제를 폐지하고, 자유판매제를 시행하였음
- 1994년 1단계로 10개 품목, 1996년 2단계로 패류, 1997년 3단계로 연근해 어획물의 전량을 폐지하고, 전량을 자유판매제로 전환하였음
- 자유판매제의 도입으로 다양한 유통형태가 형성됨에 따라 계통판매 비율은 감소하였음(1996년 68.5% → 2005년 55.3% → 2010년 51.4%)<sup>1)</sup>

#### 나. 구매자 중심의 유통구조

##### □ 대형유통업체 중심의 유통구조

- 수산물의 산지유통은 산지 위판장, 비시장 조직, 산지수집상의 3가지 형태로 이루어지나 주로 위판장을 통해 거래가 이루어졌음
- 산지 수협은 우리나라 수산물 산지유통의 계통출하를 담당하는 유일한 산지유통조직이나 계통출하량 감소, 영세한 규모, 위판장 경매기능 약화, 민간 산지벤더의 난립으로 인하여 수협의 유통 기능이 위축되고 있음
- 농산물의 경우 APC(농산물산지유통센터)를 통한 원물의 집산·분산이 가능하고, 상품화가 진행되어 소비지로 유통되고 있으나 수산물의 경우 대부분의 위판장에서는 상품화의 기능 없이 집산·분산의 기능만 담당하고 있음
- 산지의 상품화 및 가공 시설도 수협보다는 규모가 영세한 업체가 많고, 세척, 절단, 건조, 포장 등의 단순한 공정라인 중심으로 운영되어 수산물의 부가가치 향상을 통한 어가 환원이 어려움
- 대형유통업체들은 소비자의 니즈에 대한 대응력 부재와 물류과정에서의 위생문제 등으로 산지 중도매인과의 직거래를 통하여 원물을 확보하고, 자사 물류센터를 통한 상품화로 부가가치를 향상시키고 있는 추세임

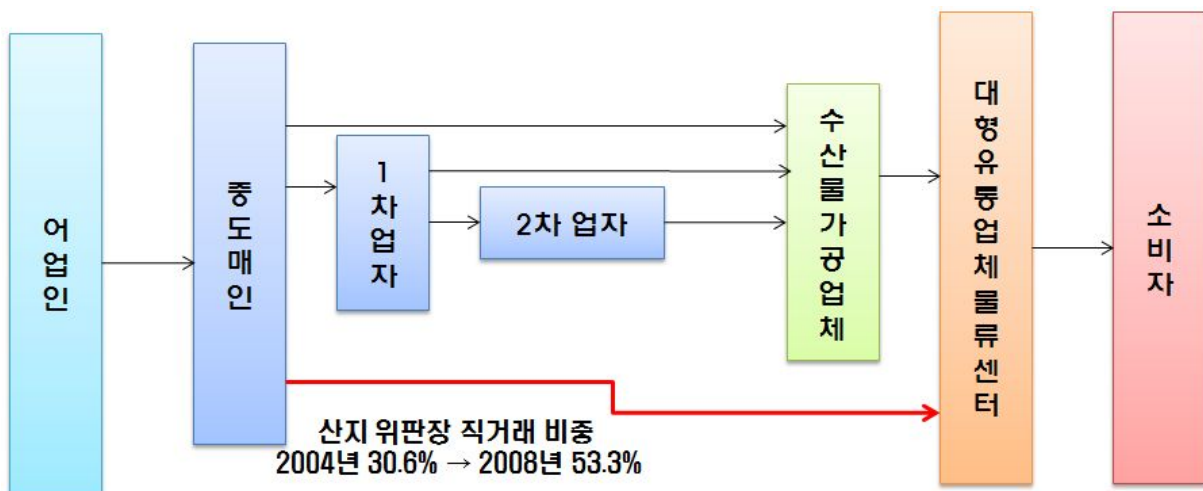
1) 수산정보포털([www.fips.go.kr](http://www.fips.go.kr))

- 대형 유통업체들은 자사 물류센터 운영을 통하여 PB, PL 상품화를 추구하고, 산지 중도매인과의 직거래 확대를 통한 물류비용 감소 및 위생관리 강화를 진행하고 있어 대형유통업체를 중심으로 수산물 유통구조가 변화하고 있음
- 대형유통업체를 중심으로 수산물의 유통구조가 변화함에 따라 가격 주도권이 대형유통업체로 이동하게 되어 산지에서의 유통기능은 더욱 약화되고 있는 추세임

□ 대형유통업체 구매 프로세스

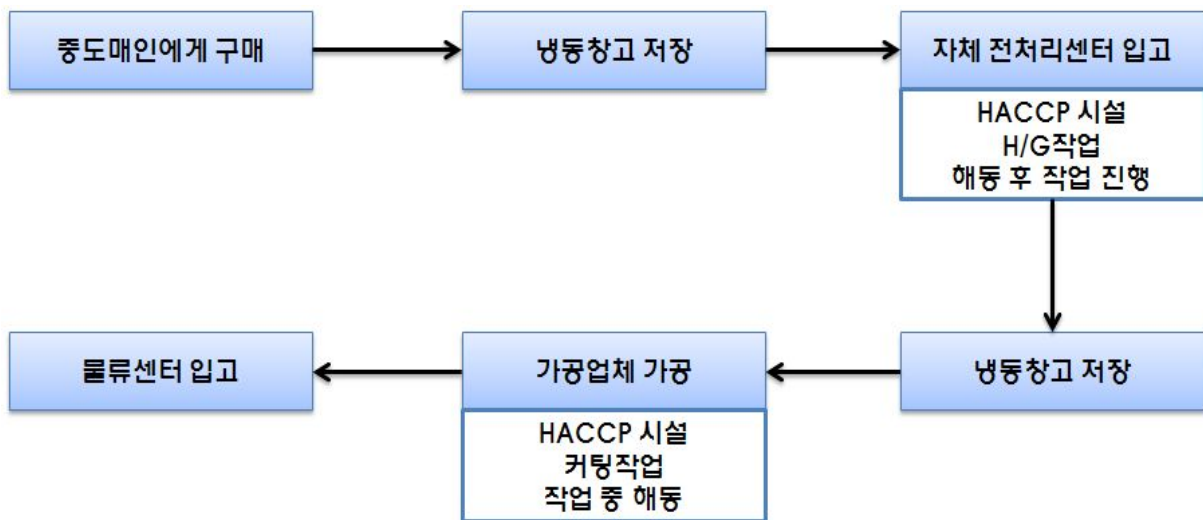
- 수산물은 어획시기가 한정되어 있기 때문에 연중 판매를 위해서는 어획시기에 대량의 물량을 구입하여 저장하여야 함
- 수산물 저장창고 확보 및 운영비용의 부담이 높기 때문에 창고 시설을 소유한 중도매인들에게서 저장된 수산물을 시기별로 구매하는 비율이 높음
- 수산물의 유통경로는 B2C 경로의 경우 대부분 어업인 → 중도매인 → (1,2차업자 → )수산물 가공업체 → 대형유통업체 → 소비자의 단계로 다단계의 구조로 형성되어 있음
- 이에 따라 대형유통업체들은 물류비를 감소하고, 자체 입고기준을 맞춰서 납품이 가능한 산지 중도매인과의 직거래 비중을 증대시키고 있음
- 한 주요 대형유통업체의 경우 산지 위판장의 중도매인과의 직거래 비중을 취급액을 기준으로 2005년 30.6%에서 2008년 53.3%로 23.3%를 증가시켰음

그림 2. B2C업체 수산물 유통단계(예)



- B2B 경로의 경우 중도매인에게 구매 후 외주 창고에 저장을 하고, 자체 전처리 센터에서 반제품 작업을 실시한 후 다시 냉동 창고에 저장함
- 발주가 나면 냉동 창고에서 제품을 가공업체로 보내어 완제품으로 가공한 후 물류센터에 입고된 후 각 거래처에 납품이 진행됨
- 최근 B2B 경로로 납품 하는 업체들이 소비지에 있는 대형유통업체로도 출하하는 경우가 증가하고 있음
- 최근 펠렛등 가공된 수산물의 수요가 높아짐에 따라 B2B경로로 납품하던 상품들을 소비지 대형유통업체에 납품하는 경우가 증가하고 있어 B2C, B2B 융복합 형태의 유통구조가 형성되고 있음
- 수산물의 유통 구조상 해동과 냉동이 반복되어 육질이 저하되는 경우가 많아 산지에서 1차 가공 및 보관이 가능한 시설과의 거래수요가 높으나 현재 산지의 유통시설에서는 이러한 조건을 맞추기가 어려운 상황임

그림 3. B2B 업체 수산물 유통단계(예)



- 대형유통업체들은 「그림4」와 같이 신선식품인 수산물에 대하여 엄격한 입고 기준을 가지고 있음
- 수산물 표시 기준에 따라 포장을 하여야 하고, 냉동/냉장 수산물에 대한 온도 기준을 설정하여 입고 시 차량의 온도를 점검하고 있으며 부류별 품질기준에 따라 검품을 진행하고 있는데 산지 위판장에서는 이러한 입고기준을 맞추기 어려운 실정임

- 이에 유통업체들은 입고기준에 맞추어 납품이 가능한 산지 중도매인들과의 거래량을 증대시키고 있음

그림 4. 국내 B대형유통업체 수산물 입고기준

### 1. 수산물 표시기준

아래 항목 중, 한가지라도 미표시 또는 오기하였을 경우는 1차 위반으로 한다.

구분	표시유무	적용	비고	합부
제품명	○	박스포장된 제품	비닐랩 등으로 내용물을 확인 할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 원산지만 해당됨	
내용량	○	박스포장된 제품		
업소명 및 소재지	○	박스포장된 제품		
제조연월일(포장일)	○	박스포장된 제품		
보관 및 취급방법	○	박스포장된 제품		
원산지	○	원산지표시 대상품목(별첨2)		
유전자재조합	○	유전자재조합표시 대상품목(별첨3)		

● 의무표시 / ○ 선택표시

### 2. 온도기준

구분	관리온도	적용	비고	합부
냉동	-18℃이하	냉동수산물	온도는 유통차량 온도를 기준으로 함.	
냉장	0~10℃	냉장수산물		

### 3. 수산물 품질기준

분류별 해당 품목 검품 시, 아래 기준을 적용하여 1가지 항목이라도 부적합한 경우는 반품한다.

구분	검품 기준	합부	
어류	1. 외관이 깨끗하고, 크기가 균일할 것. 부적합품 10% 이내일 것. (단, 병원용 사양의 경우, 부적합품 5% 이내일 것) 2. 이물(타어종) 혼입이 없을 것. 3. 선어일 경우, 암모니아취등 이취가 없을 것. 4. 연체류 경우, 해동 후 중량감량이 20% 이하일 것.		
패류	건 패류	1. 타 패류 혼입이 없으며, 이물 혼입이 없을 것. 부적합품 3% 이하일 것.	
	냉동패류	1. 고유의 형태를 가지고 손상(부서짐, 깨짐)과 변형이 3% 이하일 것. 2. 해동 후 중량감량이 10% 이하일 것.	
	생물패류	1. 타 패류 혼입이 없으며, 이물 혼입이 없을 것. 부적합품 3% 이하일 것. 2. 이취가 없으며, 입이 벌어진 것, 손상 및 협작물이 없을 것.	
건제품	1. 타어종 및 이종품 혼입이 없을 것. 부적합품 3% 이하일 것. 2. 크기가 균일하며, 짙은 냄새가 없을 것.		
갑각류	1. 어종 고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 없을 것. 부적합품 3% 이하일 것.		

○ 해외 유통업체 수산물 구매 기준 사례

- 해외 유통업체들의 수산물 입고 기준은 국내유통업체의 입고기준보다 더욱 까다로우며 품목별로 오디트 평가를 진행함
- 해외 유명 소비지 유통업체인 C사의 경우 건어물을 구매하기 전 15개의 항목에 대하여 오디트(Audit) 검사를 시행하고, 90점 이상이 되어야 거래를 진행함
- 15개 항목 중 위생관리 항목이 따로 지정되어 있으며 위생관리 항목 안에 19개의 세부 평가항목으로 구성되어 있으며 배점은 380점으로 총점의 11%의 비중을 차지하고 있음
- 평가 내용은 위생관리 리스트 및 담당자, 설비 위생관리 현황, 교차오염 방지 시스템, 시설 내 위해요소 관리 방안 등으로 철저한 위생관리 없이는 좋은 평가를 받을 수 없음

표 1. C사 Audit 평가항목 중 위생관리 부분

번호	질문	가이드라인
1	시설이 주위생스케줄(MSS)을 가지고 있는가?	MMS는 반드시 청소 빈도, 청소가 필요한 모든 설비 및 구역 리스트와 책임담당자를 보여주어야 한다.
2	시설이 서면으로 된 표준위생작동절차(SSOP's)를 가지고 있는가?	표준위생작동절차는 반드시 표준청소방법(사용되는 화학물질, 화학물질의 농도, 접촉 시간, 온도, 빈도, 행균 절차 및 재청소절차)을 포함해야 한다.
3	기록과 검사가 주위생스케줄(MSS)이 올바르게 실행되는지를 보여주는가?	검사관은 설비(식품 및 비식품)와 청소 구역 그리고 올바른 사인과 실행여부가 적힌 검사기록을 반드시 확인해야 한다.
4	시설이 청소 방법이 효과적이며 설비가 손질이 잘 되어있는지를 입증할 수 있는 가동전 검사프로그램과 같은 방안을 가지고 있는가?	설비는 반드시 청소 방법의 효과를 입증할 수 있는 가동전 검사프로그램을 가지고 있어야 한다. 이는 사용 절차, 검증 방법(신속한 테스트 키트, 오디트 등), 그리고 시정조치를 설명해야 한다. 또한 헐거워진 설비, 분실되거나 파손된 부분, 낡은 것, 과도한 윤활유 또는 저울에 대한 시각적 확인사항도 포함해야 한다.
5	시설이 주기적이고, 문서로 기록되는 위생트레이닝을 실행하고 있는가?	트레이닝은 위생 작업자의 고용 시, 그리고 그 후 적어도 1년에 한 번씩 실행되어야 한다.
6	가동전 정치세척(CIP) 제품 라인이 물로 세척되는 지를 확인할 공식적절차를 가지고 있는가?	절차는 반드시 문서화 되어야 하며, 생산 시작 전 어떠한 화학적 잔류물도 라인에 남아있지 않다는 것이 입증 되어야한다.

구분	질문	가이드라인
7	비식품 화학물질 컨트롤 프로그램을 가지고 있는가?	프로그램은 모든 인증된 청소용 화학물질, 올바른 사용과 저장 방법을 리스트화 해야 한다. 화학물질은 올바르게 라벨링 되어야 하며, 라벨 표기에 따라 사용되어야 한다.
8	시설에서 사용되는 비식품 화학물질에 사용가능한 물질안전보건자료(MSDS)를 가지고 있는가?	물질안전보건자료(MSDS)는 모든 관계자가 손쉽게 열람할 수 있어야 한다.
9	설비에 사용되는 살균제 농도를 모니터 가능한 테스트 키트를 가지고 있으며, 살균제 농도가 모니터링되며 문서화되고 있는가?	문서는 반드시 사용 살균제의 종류, 농도, 타겟 범위와 모든 시정조치를 포함해야 한다.
10	라벨링 또는 컬러코딩과 같은 청소 설비 및 도구의 교차 오염을 방지 시스템이 있는가?	청소 설비 및 도구가 오직 의도된 목적에 맞게, 의도된 장소에만 사용 된다는 것을 입증할 수 있는 프로그램을 가지고 있어야 한다.
11	모든 식품 접촉 설비가 위생적인 깨끗한 상태로 올바른 장소에 보관되며, 사용 전 재 위생처리 되는가?	
12	식품 오염, 식품접촉표면 및 식품접촉물질의 오염을 방지하기 위해 모든 호스가 바닥에서 떨어진 곳에 보관되는가?	
13	바닥, 벽, 천장, 환풍기, 플로어, 선반, 카트 등과 같은 모든 비식품접촉구역이 깨끗한가?	
14	모든 바닥의 배수관이 깨끗하며 최상으로 덮여있는가?	
15	모든 쓰레기와 다른 폐기물들이 식별되고 뚜껑이 덮여있는 용기에 버려지는가?	
16	모든 팔레트가 청소와 해충 감지에 용이할 수 있도록 벽으로부터 충분한 거리를 두고 있는가?	
17	나무 팔레트 젖은 구역에 금지되는가?	
18	쓰레기통이 의도된 목적에 따라 명확하게 식별되는가?	
19	작업 구역의 쓰레기통이 정기적으로 비워지는가?	

## 다. 소비 트렌드 변화

### □ 소비자 환경 변화

- 출산율 저하와 평균수명 연장 등으로 최근 우리나라의 인구구조는 ‘저출산·고령화’로 집약할 수 있으며, 특히 고령화가 빠르게 진행되고 있음
- 국내 65세 인구 비중이 2000년에는 7.2%이었으나 2030년에는 24.3%까지 증가하여 초고령 사회로 진입할 것이라 예상됨
- 이는 HMR(Home Meal Replacement:가정대용식)의 실버 수요 확대에 이어질 것이라 전망되고 있음

표 2. 인구 구성비 전망

(단위 : 천명, %)

인구항목		1990년	2000년	2005년	2010년	2020년	2030년
총인구		42,870	47,008	48,138	48,875	49,325	48,635
인구수	0~14세	10,974	9,911	9,241	7,907	6,118	5,525
	15~64세	29,701	33,702	34,530	35,611	35,506	31,299
	65세 이상	2,195	3,395	4,367	5,357	7,701	11,811
구성비	0~14세	25.6	21.1	19.2	16.2	12.4	11.4
	15~64세	69.3	71.7	71.7	72.9	72	64.4
	64세 이상	5.1	7.2	9.1	11	15.6	24.3
	계	100	100	100	100	100	100

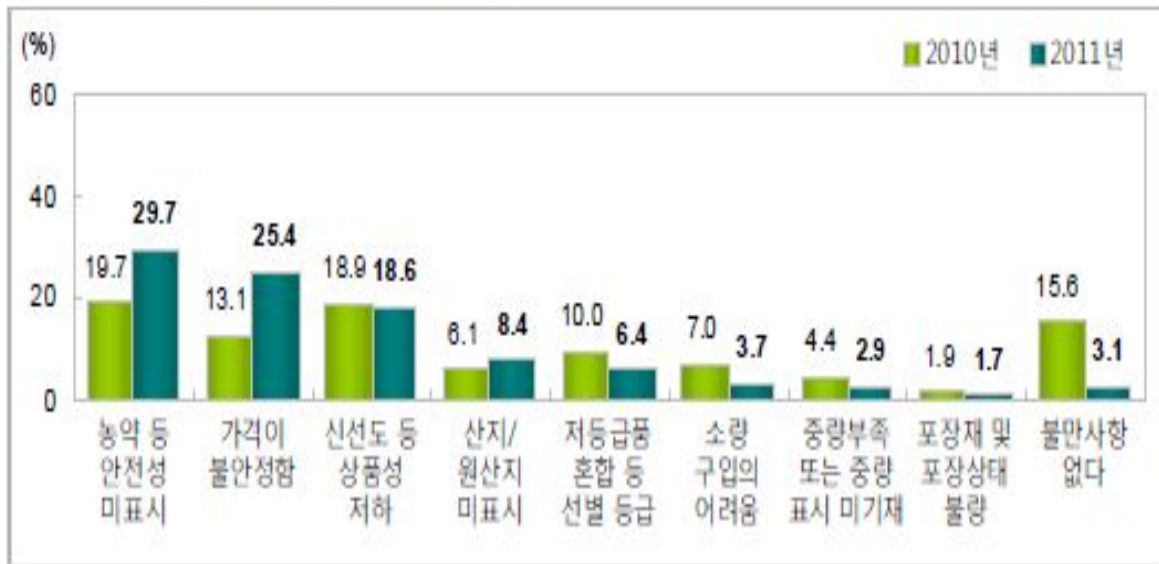
[자료] 통계청(<http://www.nso.go.kr>)

- 핵가족화 또한 2006년 1,642만 가구에서 2030년 1,987만 가구로 지속 될 것으로 예상되고, 여성의 경제활동 인구 증가, 여가활동 증대 등으로 이들의 가치관이나 소비성향이 사회에 큰 영향을 끼칠 것으로 예상됨
- 이러한 소비자의 환경변화에 따라 다수의 연구기관은 편의화, 웰빙지향, 감성소비, 가치추구, 참여 등의 소비 트렌드로 나타날 것으로 예상하고 있으며, 이는 식품소비에도 영향을 미칠 것으로 예상하고 있음

□ 안전·안심 농수축산물 선호도 증가

- 최근 식품 위생과 관련된 안전사고가 자주 발생하면서 먹거리 안전성에 대한 중요성이 매우 높아지고 있음
- 품질 위주의 안전한 농산물에 대한 농수축산물의 선호도가 높아짐에 따라 친환경·로컬푸드에 대한 관심이 증대되고 있으며, 유기농, 무농약, GAP, HACCP 등 안전성과 관련된 인증제도가 보편화 되고 있음
- 소비자들이 농수축산물을 구입 할 때 느끼는 주요 불만사항은 안전성 미표시(29.7%), 가격 불안정(25.4%), 상품성 저하(18.9%) 등이며, 안전성에 대한 불만사항은 2010년 대비 2011년에 10% 증가하였음

그림 5. 농축수산물 구입 시 불만사항

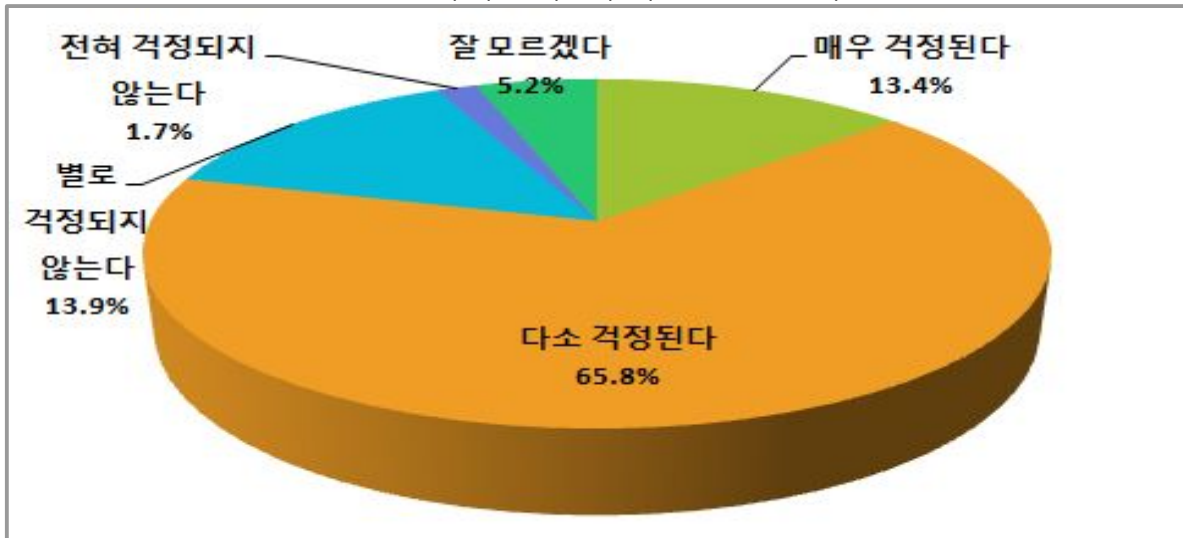


[자료] 2011년 중요 농축수산물 소비패턴, aT, 2011

- 2011년 국민 소비행태 조사에 따르면 시중 판매되는 농수축산 식품에 대한 안전성은 ‘다소 걱정된다.’로 응답한 비율이 65.8%이며, ‘매우 걱정된다’의 응답은 13.4%로 약80%가 농수축산 식품 안전성에 대한 신뢰도가 낮은 것으로 나타났음



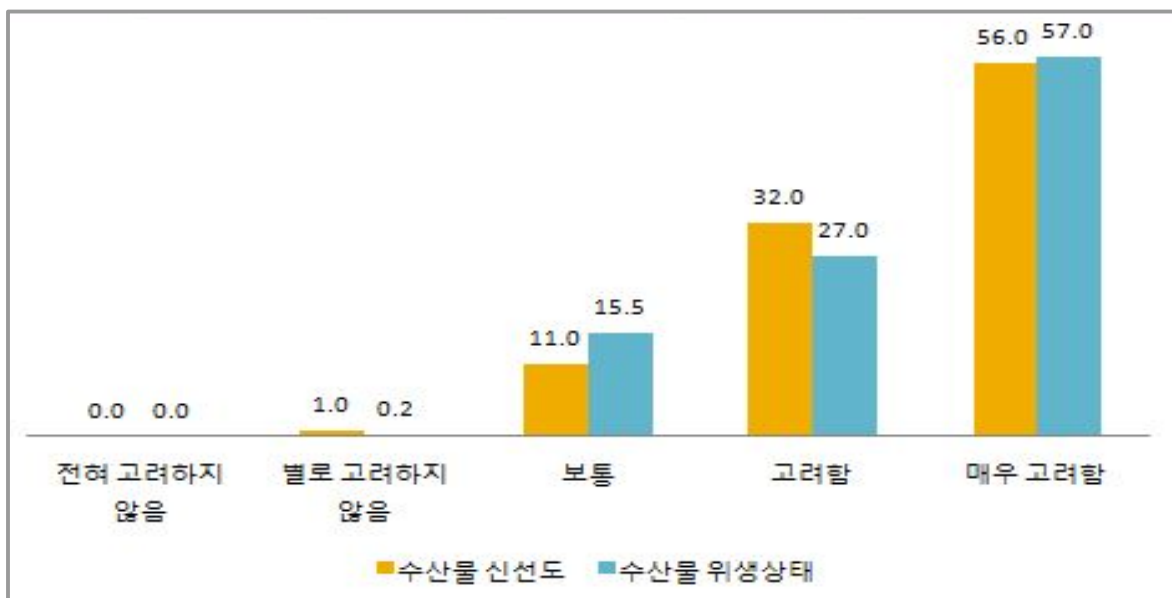
그림 6. 농수축산 식품에 대한 안전성 인식



[자료] 2011 국민소비행태 및 의식구조 조사, 소비자원, 2012

- 소비자들은 수산물을 구매할 때 신선도와 위생 상태에 대하여 매우 높게 고려하여 구매하고 있는데 수산물의 신선도를 고려한다는 소비자는 88%, 위생 상태를 고려한다는 소비자는 84%로 매우 높게 나타났음

그림 7. 소비자들의 수산물 구매 시 고려사항

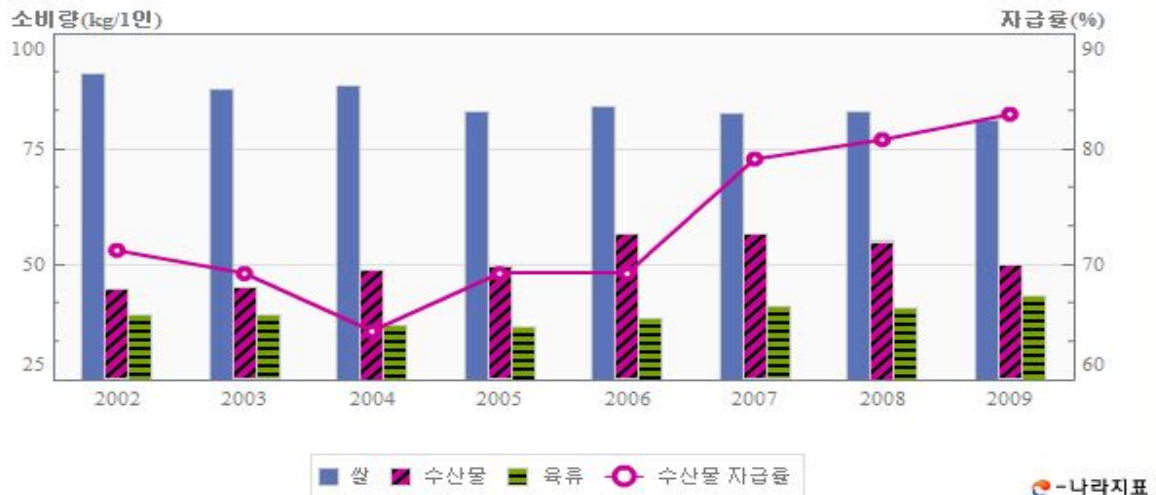


[자료] 수산물의 어획후 처리 실태와 개선방안에 관한 연구, KMI, 강종호 외, 2010

## □ 수산물 및 편의제품 소비 증가

- 건강에 대한 관심 증대로 수산물이 건강식품으로 인식되어 소비자의 선호도가 높아졌음
- 1인당 연간 수산물 소비량은 2001년 42.2kg에서 2009년 49.8kg로 지속적으로 증가하고 있음

그림 8. 1인당 수산물 소비량

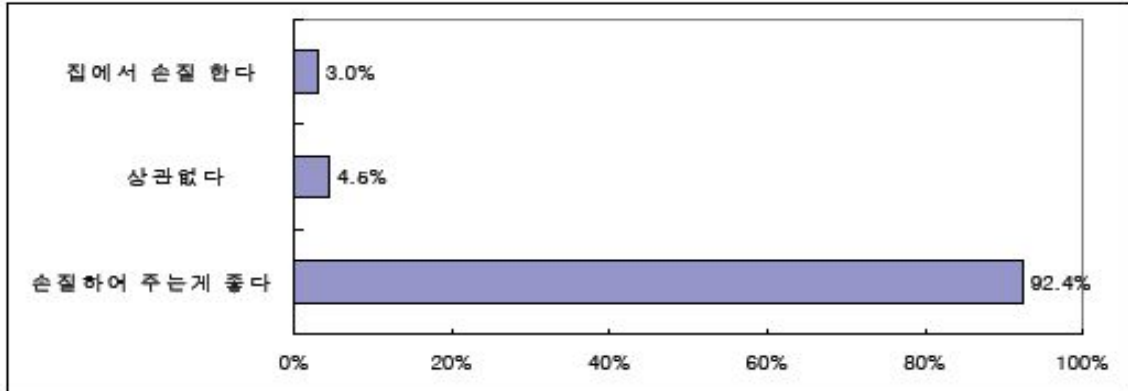


[자료] e-나라지표(<http://www.index.go.kr>)

- 또한 소비 인구의 환경변화 - 1인 가구 및 여성 노동 인구 증가, 여가활동 증대등-로 소용량 포장제품과 신선편이 식품(fresh-cut) 및 가정간편식(HMR: Home Meal Replacement)의 수요가 증가하고 있음
- 가정간편식의 경우 현대인의 라이프스타일 변화를 반영한 가장 주목받는 식산업으로서 세계적 시장 조사기관 데이터모니터는 관련 시장이 연평균 5.2%씩 성장하여 2014년에는 규모가 약3조 2970억 달러에 달할 것으로 예상<sup>2)</sup>하고 있으며, 신선편의 식품은 연평균 8~15%의 높은 성장률을 나타내고 있음
- 수산물을 구입하는 소비자들도 대부분 생선 구입 시 내장이나 아가미 손질과 같이 1차적으로 손질된 편의제품을 선호(92.4%)하는 것으로 나타남

2) 아워홈 HMR 시장 공략 박차, 머니투데이(2011.8.11.) 기사 발췌

그림 9. 생선 구입 시 내장·아가미 손질 선호 여부



[자료] 2009년 수산물 소비행태 조사 결과보고, 수산업협동조합중앙회, 2010

## 라. 산지 수산물 유통시설 위생관리의 필요성

### □ 산지 수산물 유통시설의 신뢰도 확보

- 소비지에서는 안전하고 믿을 수 있는 먹거리, 조리가 간편한 제품에 대한 니즈가 높아지고 있는 추세임
- 대형유통업체에서도 엄격한 입고기준을 통하여 위생관리가 된 제품을 취급하고 있으며, 해외에서는 위생관리가 된 수산물이 보편화되었음
- 현재 산지 수산물 유통시설의 위생관리에 대한 중요성은 산지와 소비지 모두가 인식하고 있으나 원물을 취급하는 산지 유통시설에서의 위생관리에 대한 지침이나 매뉴얼이 보급되지 않아 위생관리가 제대로 이루어지지 못하고 있음
- 대형유통업체들은 유통단계 최소화를 통해 수산물의 선도 및 품질을 유지하고자 산지 중도매인과의 직거래를 증가시키고 있으나 산지 유통시설에서 수산물의 위생 및 품질관리가 진행된다면 거래할 의향이 있는 것으로 나타났음
- 수산물 가공품의 경우 HACCP가 의무화 되어 2012년 말부터는 소규모 수산물 가공시설까지 위생 관리 감독이 시행될 예정이지만 산지 위판장등 산지 수산물 유통시설은 해당되지 않음
- 소비지에 안전하고 신선한 수산물을 공급하고 있다는 신뢰를 확보하기 위해서는 산지 수산물 유통시설의 위생관리가 가장 먼저 진행되어야 할 것임

## □ 산지 중심의 수산물 유통구조 재편

- 대형 유통업체들이 산지 위판장 거래가 아닌 산지 중도매인등을 통하여 구매하는 이유는 산지 위판장에서 출하되는 수산물의 경우 대형유통업체의 입고기준을 맞추지 못하기 때문임
- 또한 다단계 구조인 수산물 유통구조로 인하여 물류 효율이 낮고, 클레임 발생 가능성이 높기 때문에 대형유통업체들은 산지 중도매인을 통하여 수산물을 구매하고, 자체 물류센터 및 하청업체를 통하여 상품화를 진행하고 있음
- 이에 수산물의 유통 및 상품화에 따른 부가가치가 어민에게 환원되지 못하고 있는 상황임
- 대형유통업체에서도 산지 유통시설에서 수산물 상품화 및 저장 기능을 수행하는 것을 선호하고 있기 때문에 향후 FPC(산지 수산물거점유통센터)를 통하여 위생적인 시설에서 산지 위판은 물론 상품화까지 진행된다면 대형유통업체와의 직거래 추진이 가능할 것이고, 상품화에 따른 부가가치를 어가에 환원할 수 있을 것으로 보임
- 산지 유통시설에서 위생관리를 기본으로 수산물 유통의 한 축- 집하, 분산, 상품화 기능-을 담당한다면 대형유통업체 중심의 수산물 유통구조를 산지 중심의 수산물 유통구조로 다시 재편할 수 있는 기회가 될 수 있음

## 2. 수산물 위생관리 현황

### 가. 상품화 단계에 따른 위생관리 현황

- 수산물은 원물, 단순 가공품(절단), 건어물, 고차 가공품으로 다양한 상품화가 가능함
- 고차가공품의 경우 연제품, 훈제, 통조림등 기술력을 요하는 상품들이 많아 대기업을 중심으로 생산 시설을 운영하고 있어 위생관리가 철저하게 이루어지고 있음
- 단순 가공품의 경우 HACCP 도입 등으로 위생관리가 개선되고 있으며, 건어물의 경우에도 선도업체들의 위생관리 강화로 위생관리를 강화하고 있는 추세임
- 그러나 원물을 취급하는 산지 시설의 경우 위생관리를 강제할 근거가 없어 위생관리의 사각지대에 놓여있음

그림 10. 수산물 상품화 단계



## 나. 수산물 가공제품 위생관리 기준

- 고차가공 제품의 경우 이미 HACCP 인증이 의무화 되었고, 단순가공제품의 경우 의무 HACCP 적용대상으로 2012년 12월까지 연매출 1억 미만 또는 종업원 수 5인 이하인 모든 사업자까지 HACCP인증이 의무화되었음

표 3. HACCP 제도

### ※ HACCP 제도<sup>3)</sup>

- 목적 : 식품의 원료에서부터 제조·가공·조리·유통과정을 거쳐 소비에 이르기까지 모든 단계에서 인체에 위해를 가할 수 있는 요소를 공정별로 분석하고 이를 중점관리 하는 과학적인 위생관리시스템인 HACCP(위해요소중점관리기준)제도를 조기 정착시켜 활성화함으로써 안전한 식품제조기반 구축

- 근거법령

식품위생법 제32조의2(위해요소중점관리기준)

식품위생법 시행령 제54조 관련 [별표 2] 과대료의 부과금액

식품위생법 시행규칙 제43조의2 내지 제43조의7

식품위해요소중점관리기준(식품의약품안전청 고시)

- 중점추진 사업

의무적용대상영업자(시행규칙 제43조의2) : 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 김치류 중 배추 김치 제조·가공업소

※ 식품위생법시행령 제7조제1호의 식품제조·가공 업소에만 해당

의무적용 상품의 구분 기준

어묵류 : 식품공전 12. 어육가공품 중(1) 어묵

어묵류 : 식품공전 12. 어육가공품 중(1) 어묵

냉동수산물식품 중 어류 · 연체류 · 조미가공품 : 어류 또는 연체류를 단순 절단 하거나 가공, 조미하여 냉동한 식품(빵가루 입힘을 포함)

※ 조미가공품 : 어류 및 연체류를 주원료(50%이상)로 하여 소스 등을 첨가, 조미하여 그대로 냉동하거나 가열 · 조리 등을 거쳐 냉동한 제품

• 의무적용 대상 시기(배추 김치 의무적용 시기는 고시 개정중)

2006. 12. : 연매출액 20억 이상이면서 종업원 수 51인 이상

2008. 12. : 연매출액 5억 이상이면서 종업원 수 21인 이상

2010. 12. : 연매출액 1억 이상이면서 종업원 수 6인 이상

2012. 12. : 연매출액 1억 미만 또는 종업원 수 5인 이하

## 다. 위생관리 선도 기업 사례

### □ 씨푸드 라이프

- 건어물 제조업체인 ‘씨푸드라이프’의 위생에 대한 투자 이후 경쟁업체들이 위생관리를 확충하게 되면서 건어물 업체의 위생관리가 발전하게 되었음
- 씨푸드 라이프는 2000년 가락시장에서 건어물 소분 납품을 시작하여, 2005년 3월에 경기도 성남에 신규가공공장을 설립하였음
- 건어물 소분 가공장에 11억을 투자하여 위생관련 시설과 위생관리 인력 투자진행을 하며, 업계 최초로 이물 제거 선별, 살균 등 최첨단 시설을 구축하였음
- 당시 건어물 소분가공장은 가내수공업 형태로 운영되었으나 최초의 현대식 설비를 갖춘 가공공장을 건립하였음
- 업계에서는 건어물 위생관리에 대한 의구심을 제기하였고, 건어물 가공공장에 대한 무리한 투자라는 의견이 많았으나 씨푸드 라이프는 업계 최초로 건어물에 대한 위생관리를 실시하였고, 이를 차별화 포인트로 활용하여 마케팅을 추진하였음
- 그 결과 국내 유명 대기업과 지속적인 거래를 진행하고 있으며, 후발업체들에게 선진 모델로 소개됨으로써 건어물 가공공장의 위생관리 및 현대화를 촉진할 수 있었음

그림 11. 씨푸드 라이프 가공공정



- 2005년 4월 삼성에버랜드와 이례적으로 장기계약을 체결하여 위생시설확충이 매출확대로 연계되었으며, 경쟁업체에서도 위생관리에 대한 의식이 높아짐
- 2005년 10월 풀무원, 2006년 3월 CJ푸드시스템, 5월 한화국토개발, 6월 신세계푸드시스템, 11월 푸드머스, 12월 삼호F&G까지 단기간 우수한 대기업에 납품계약을 체결하였고, 2007년에는 아워홈과도 계약을 체결하여 건어물 제1업체로 발돋움하였음
- 2007년에는 절단수산물까지 사업을 확대하여 HACCP지정을 받았으며, 연매출 300억의 기업으로 성장하였음
- 씨푸드 라이프는 대형식자재 유통업체 전체를 거래하는 유일한 제조업체이며, 차별화된 위생관리를 통한 매출확대 및 거래선 충성도를 높인 사례라고 볼 수 있음





# Ⅲ. 산지 수산물 유통시설 위생관리 현황

---

1. 산지 수산물 유통시설 현황
2. 산지 위판장 위생관리 현황



### III. 산지 수산물 유통시설 위생관리 현황

#### 1. 산지 수산물 유통시설 현황

##### 가. 산지 수산물 유통시설의 개념

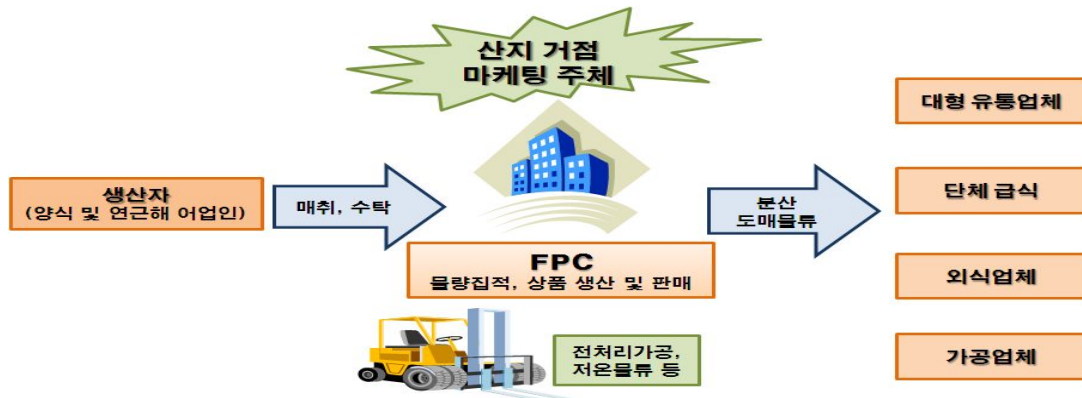
###### □ 산지 수산물 유통시설의 개념 및 기능

- 수산물의 유통은 산지유통과 소비지유통으로 구분할 수 있는데 산지유통은 어업인, 산지수협, 산지 중도매인, 물류업자(운송·창고), 가공업자등이 위판장을 중심으로 시장을 형성하고, 소비지 유통은 도매시장법인, 소비지 중도매인, 매매참가인, 소매상, 대형유통업체등이 중심이 되어 거래를 형성하고 있음<sup>4)</sup>
- 산지 수산물 유통시설은 수산물의 생산에서 소비에 이르는 과정에 가장 중심적인 기능을 하는 시설이라 할 수 있으며, 위판장, 공판장, 가공시설, 냉동창고등이 포함됨
- 농산물의 경우 산지유통센터(APC)를 통하여 집하, 분산, 선별, 포장 작업 후 도매시장으로 출하되고 있으나 수산물의 경우 산지 위판장에서 집하와 분산, 가격이 결정되고, 가공시설, 냉동창고 또는 소비지도매시장으로 출하됨
- 산지 위판장은 산지 수산물의 생산과 유통을 연계하는 기능을 수행하며, 어획물의 가격을 결정하고, 소비지로 분산하는 역할을 담당하고 있음
- 최근 수산물 유통의 효율성 제고를 위해 위판장의 기능뿐 아니라 저장, 전처리, 가공까지 가능한 FPC 건립 사업을 진행하고 있음
- 본 연구에서는 산지 수산물 유통시설이라 함은 양륙, 선별, 위판, 포장, 저장, 출하의 기능을 가진 산지 시설로 간주함
- 수산물 가공시설의 경우 HACCP 기준에 의한 시설 건립 및 운영이 진행되고 있기 때문에 본 용역에서는 산지 수산물 유통시설을 산지 위판장으로 한정하고 산지 위판장내에서의 위생관리 부분만 다루는 것으로 함

4) 수산물 저온유통시스템의 실태와 개선방안 130p, 한국해양수산개발원 주문매, 이현동, 2008.12.

**\* FPC(Fisheries Products Processing & Marketing Center)<sup>5)</sup>**

- FPC란 산지에서 수산물을 집적하여 상품을 생산·판매하는 거점 유통시설
- 지역별·품목별로 물량을 집적, 세척·선별·포장 등 전처리 가공 및 도매물류 등을 통해 상품을 생산, 소비지에 판매하는 기능을 수행
- 상품의 수준은 한정하지 않으며, 물류 효율화를 통한 원물의 선도제고 및 저차 또는 고차 가공 상품에 이르기까지 다양한 구성 가능
- 생산자 단체인 수협을 중심으로 FPC를 경영하여 FPC를 통해 창출된 부가가치가 생산자에게 환원될 수 있도록 시스템 구축



□ 산지 위판장의 개념 및 기능

○ 산지 위판장의 개념

- 수산업법 시행령 43조와 44조에 위판장의 지정과 취소에 대한 내용이 명시되어 있음
- 수산업법 시행령 43조에 따르면 시·도지사는 법 제61조 제1항 제7호에 따라 관할시장·군수·구청장의 신청을 받거나 관할시장·군수·구청장과의 협의를 거쳐 어촌·어항법에 따라 지정된 어항, 항만법에 따른 항만, 그 밖에 어획물 양륙시설을 갖춘 선착장 또는 물양장 등으로서 농림수산식품부장관이 지정하여 고시한 지역 중 하나에 해당하는 어항, 항만 또는 지역 중 일부를 포획·채취 또는 양식한 수산동식물과 그 제품의 매매장소(위판장)로 지정할 수 있음
- 또한 시·도지사는 위판장을 지정한 후에는 위판장의 명칭 및 관리자, 위판장의 소재지, 규모 및 위판시설 명세에 대한 내용을 고시하고 농림수산식품부장관에게 통보하여야 함
- 시·도지사는 법 제61조 제1항 제7호에 따라 지정된 위판장이 거짓이나 그 밖

5) 수산물 산지거점유통센터(FPC) 사업추진 기본계획, 농림수산식품부, 2012. 2

의 부정한 방법으로 위판장의 지정을 받은 경우, 또는 1년 이상 계속하여 위탁 판매한 실적이 없는 경우에 해당하는 경우 관할 시장·군수·구청장의 요청을 받거나 관할 시장·군수·구청장과의 협의를 거쳐 위판장의 지정을 취소할 수 있으며, 위판장 지정을 취소한 경우에는 그 사실을 고시하고 농림수산물부 장관에게 통보해야 함

- 수협중앙회 공판자업요령(예) 제3조3호에 따르면 위판장이라 함은 수산업법 시행령 제43조 1항의 규정에 의거 포획·채취하거나 양식한 수산동식물과 그 제품의 매매장소로 시·도지사로부터 지정받은 사업장이라 명시하고 있음<sup>6)</sup>
- 현재 위판장과 공판장의 용어를 혼용하는 경우가 많은데 위판장과 공판장은 기능상의 차이는 거의 없으나 규모와 개설방법, 농안법의 적용여부에 따라 구분되는데 위판장은 농안법을 준용하긴 하지만 적용받는 것은 아님
- 위판장과 공판장은 거래방법에 상장경매원칙을 허용하거나 준용한다는 점에서 방법상으로 큰 차이가 없으나 공판장은 개설자가 수협이라는 점과 입지의 제한이 없다는 점을 제외하고는 도매시장과 큰 차이가 없음
- 위판장은 수협이 개설하지만 시설이나 운영에서 방법을 달리할 수 있고, 소매시장의 개설이나 기타 부대시설의 운영에도 자유롭다는 차이가 있으며, 입지나 시설의 제한도 없음<sup>7)</sup>
- 일반적으로 위판장은 산지에서 생산된 수산물의 양륙·가격형성·분산기능을 담당하고, 공판장은 소비지에서 판매 및 분산기능을 담당한다고 할 수 있음

표 4. 위판장과 공판장의 차이점

구분	위판장	공판장	도매시장	종합유통센터
개설근거법령	수산업법	농안법	농안법	농안법
판매, 수집방법	경매, 입찰, 위탁	경매, 입찰, 위탁, 매취	경매, 입찰, 위탁, 매취	예약수의거래
운영주체	수협	수협, 생산자단체	민간법인, 공동출자법인	정부, 지자체
개설자	수협	수협, 생산자단체	지자체	정부, 지자체
소재지	어항입지	제한없음	광역시, 시	구분없음
규모	제한없음	제한있음	제한있음	제한있음

6) 수협 내부자료

7) 산지 수산물 시장 실태조사 및 활성화 방안 연구, 한국수산물 수산정책연구소, 2008

○ 산지 위판장의 기능<sup>8)</sup>

- 수산물 공급은 한정된 규모의 어선들이 정해진 성어기에 어장과 어항을 신속히 이동하여 이루어지며, 왕복 횡수가 곧 어획량을 결정하기 때문에 이동시간과 판매시간을 최대한 짧게 운영하기 위해서 위판장은 연안에 위치하고 있음
- 위판장으로 양륙된 수산물들은 경매를 통하여 바로 거래가 이루어지기 때문에 어종 또는 크기에 따라 분류하여 진열하는 기능도 함께 수행함
- 산지 위판장에서는 경매를 통해 가격이 결정되고 거래가 이루어지는데 어업 생산자는 시장도매업자 역할을 수행하는 수협에 어획물을 위탁 판매하고, 수협은 등록된 중도매인들과 경매 및 입찰에 의해 가격을 결정함
- 수산물을 구입한 중도매인은 구입대금을 수협에 납입해야하는데 납입 기일 조건은 즉일 납입이 원칙이며, 수협은 판매수수료를 공제한 후 어업 생산자에게 지불함
- 어업생산의 사이클은 어장조업→어획→귀항→양륙→경매→대금결제→연료·어구·선원식료 보급·선원 임금지불·재출항·조업 의 형태이며, 어업생산 사이클의 시간 단축은 곧 조업횡수의 증가로 이루어지기 때문에 당일 대금 결제는 가장 중요한 기능임

나. 산지 위판장 현황

□ 전국 산지 위판장 현황

- 2011년 전국의 산지 위판장은 총 207개소<sup>9)</sup>이며, 중앙회 1개소, 회원조합 206개소임

표 5. 전국 산지 위판장 현황

구분	위판장 구분								
	위판장 총계	위판장		시설보유 위판장	시설미보유 위판장(현장위판 포함)				
		지정	미지정		위판장	물양장	가두리 양식장,양판장	어촌계	기타 (선상,뗏목)
합계	207	168	39	159	12	16	7	6	7
중앙회	1	1	-	1	-	-	-	-	-
조합	206	167	39	158	12	16	7	6	7

[자료]2011년 수산물 위(공)판장 현황, 수산업협동중앙회, 2012.

8) 수산물유통론, 1997, 장영수 ; 수산물 산지위판제도 개선을 위한 연구, 2010, 한국해양수산개발원 재인용 및 재정리  
 9) 내륙지 공판장은 제외하였으며, 중앙회에서 운영하는 인천공판장의 경우 연안에 입지하여 위판기능을 수행하므로 포함하였음

- 지역별로는 중앙회에서 운영하는 인천공판장을 제외하고 78개 조합에서 206개의 산지위판장을 운영하고 있음
- 전남지역이 56개소로 가장 많고, 경남지역 50개소, 경북지역 24, 강원지역 23개소임

표 6. 지역별 산지 위판장 현황

지역	조합수	산지위판장 총계	
		개수(개소)	비율(%)
합 계	78	206	100
경 인	5	9	4.4
강 원	9	23	11.2
충 청	7	15	7.3
전 북	2	3	1.5
전 남	18	56	27.2
경 북	9	24	11.7
경 남	18	52	25.2
부 산	3	14	6.7
체 주	7	10	4.8

[자료]2011년 수산물 위(공)판장 현황, 수산업협동중앙회, 2012.

□ 위판장 규모 및 매수인 현황

- 위판장 규모는 대지 722,027㎡, 연면적 298,795㎡임
- 중도매인은 총 3,496명이고, 매참인은 426명임

표 7. 위판장 규모 및 매수인 현황

구분	위판장 규모(㎡)				매수인현황		경매사 현황	
	대지	연면적	경매장		중도매인 (명)	매참인 (명)	자격증 보유자	자격증 미보유자
			유개	무개				
합계	722,027	298,795	184,996	32,294	3,099	420	124	207
중앙회	13,030	11,672	4,850	-	26	6	3	-
조합	708,997	287,123	180,146	32,294	3,073	414	121	207

[자료]2011년 수산물 위(공)판장 현황, 수산업협동중앙회, 2012.

□ 조합별 위판 실적

- 조합별 위판실적을 정렬해보면 부산공동어시장이 위판물량 221,967톤, 472,286백만원으로 가장 많고, 부산조합 241,749백만원, 제주어류조합 185,647백만원, 여수조합이 168,086백만원임
- 부산공동어시장과 제주어류조합을 제외한 20개 조합의 위판장은 66개소, 위판장 면적은 119,600㎡이고, 2011년 취급물량은 612,035톤, 2,191,605백만원임

표 8. 2011년 조합별 위판실적 상위 22개소(금액기준)

(단위 : m<sup>2</sup>, 톤, 백만원)

순위	조합명	위판장 개수	면적	물량	금액
1	부산공동어시장	1	66,195	221,967	472,286
2	부산	5	17,153	77,709	241,749
3	제주어류	1	0	16,723	185,647
4	여수	2	20,336	41,363	168,086
5	삼천포	4	4,801	46,182	144,360
6	목포	2	8,060	31,370	143,866
7	구룡포	6	3,224	38,083	140,626
8	기선권현망	3	5,910	19,690	134,639
9	한림	2	3,004	18,332	133,698
10	신안	4	5,114	28,607	107,950
11	서귀포	2	1,593	7,622	101,219
12	성산포	1	2,040	11,309	96,423
13	굴수하식	1	3,279	13,489	92,877
14	보령	3	3,145	14,817	90,136
15	고흥	10	2,843	54,143	88,850
16	후포	3	2,621	16,767	82,613
17	군산	2	11,588	27,962	82,510
18	통영	3	7,026	48,002	80,284
19	진도	6	2,573	70,619	72,105
20	경주	1	250	20,279	67,830
21	인천	2	11,367	8,251	61,135
22	완도금일	4	3,673	17,439	60,649
계(2위~22위) ※ 제주어류 제외		66	119,600	612,035	2,191,605



□ 위판장 시설 현황

- 산지 위판장의 건물 경과 연수는 개장한지 10년 미만이 전체의 34.6%를 차지하고 있고, 10년~20년 사이의 위판장이 56개소로 35.3%임
- 20년 이상 된 위판장은 48개소로 전체의 30.2%를 차지하고 있어 노후화된 산지 위판장의 건물이 많은 것으로 나타났음

표 9. 건물 연수별 위판장 분류

구분	10년 미만	10~15년	15~20년	20~30년	30~40년	40~50년	50년 이상	합계
개소	55	26	30	23	10	14	1	159
비중(%)	34.6	16.4	18.9	14.5	6.3	8.8	0.6	100

[자료] 수협중앙회, 2011. 12, 시설을 보유한 위판장이 159개소임.

- 연면적별로 위판장을 분류해보면 50,000㎡이상 대규모 연면적을 보유한 곳은 부산공동어시장(65,130㎡) 한 곳임
- 1,000㎡ 이하의 소규모 위판장이 104개소로 50.2%를 차지하는 등 산지 위판장의 규모가 영세함

표 10. 연면적별 위판장 분류

연면적	개소	비율(%)
<b>합계</b>	<b>207</b>	<b>100</b>
50,000㎡ 이상	1	0.5
10,000㎡ ~ 50,000㎡	4	1.9
5,000㎡ ~ 10,000㎡	6	2.9
1,000㎡ ~ 5,000㎡	51	24.6
500㎡ ~ 1,000㎡	40	19.3
500㎡ 이하	64	30.9
선상위판	13	6.3
물량장	16	7.7
어촌계 기타	12	5.8

[자료] 수협중앙회, 2011.12

- 위판장의 주요 시설은 주차장, 오물처리장, 위생시설<sup>10)</sup>, 사무실이고, 그 중 주차장의 면적이 가장 넓고, 위생시설의 면적이 가장 좁음
- 이용가공시설은 제빙, 저빙, 냉동, 냉장시설이 있으며, 냉장시설의 면적이 가장 넓음

표 11. 위판장 시설 현황

구분	필수시설(m <sup>2</sup> )				부수시설 (중도매인 사무실등)
	주차장	오물 처리장	위생시설 (화장실)	사무실	
합계	88,852	7,269	2,734	47,357	9,120
중앙회	15,624	492	73	112	458
조합	73,228	6,777	2,661	47,245	8,662

[자료]2011년 수산물 위(공)판장 현황, 수산업협동중앙회, 2012.

구분	이용가공시설							
	제빙		저빙		냉동		냉장	
	T/D	m <sup>2</sup>	M/T	m <sup>2</sup>	T/D	m <sup>2</sup>	M/T	m <sup>2</sup>
합계	1,224	7,207	21,677	8,536	1,531	5,804	86,053	56,611
중앙회	-	-	-	-	10	14	-	-
조합	1,224	7,207	21,677	8,536	1,521	5,790	86,053	56,611

[자료]2011년 수산물 위(공)판장 현황, 수산업협동중앙회, 2012.

## 다. 산지 위판장 지원 사업 현황<sup>11)</sup>

- 농림수산물식품부에서는 시설 지원 사업으로 수산시장 시설개선, 노량진 수산시장 건립, 수산물 물류 표준화, 수산물 유통시설 건립, 수산물산지거점유통센터(FPC) 지원 사업을 시행하고 있으며 시설 건립 및 개보수와 관련된 지원 사업 위주로 구성되어 있음

10) 위생시설로 자료에는 명시되어 있으나 화장실로 표기함

11) 농림수산물식품부 내부자료 재정리

□ 수산물유통시설 건립 사업

- 수산물 유통시설의 확충을 통한 수급·공급기능 강화 및 유통단계 축소에 따른 어업인 소득증대를 위해 추진되는 사업임
- 2012년까지 778억 원이 지원되었고, 1963년부터 진행되었음
- 세부사업으로는 수산물 위판장 건립, 수산물 직매장, 해양수산복합공간조성, 수산물유통물류센터, 친환경 김 물류기지, 전복일류화상품기지, 친환경 일류 수산물 공급센터 지원이 있음
- 자치단체 자본보조로 지원되며 지원 비율은 30, 40, 50% 임
- 최근 3년간 지원 실적은 2009년 25개소, 2010년 21개소, 2011년 21개소, 2012년 10개소임

표 12. 최근 4개년 사업추진 실적

2009년	25개소 지원(위판장 11, 직매장 4, 복합공간 3, 유통물류센터1, 기타 6)
2010년	21개소 지원(위판장 11, 복합공간 4, 유통물류센터 4, 기타 3)
2011년	21개소 지원(위판장 13, 직매장 2, 복합공간 3, 유통물류센터 3, 전복일류화1)
2012년	10개소 지원(위판장 1, 직매장 3, 복합공간 1, 유통물류센터 5)

- 2013년 이후에는 위판장을 비롯해 지역별·품목별 거점이 될 수 있는 품질·위생관리형(HACCP등) 중심으로 유통시설을 육성할 예정임
- 단순 위판 기능에서 탈피하여 위생관리 기준에 따라 시설노후화·물량 규모 등을 감안하여 위생설비 등에 집중 지원할 예정임

□ 수산시장 시설개선 사업

- 수산시장 시설개선 사업은 수산지장의 바닥 및 비가림등의 시설 개선을 통해 안전한 수산물 공급과 출하자인 어업인 및 소비자 이용 편의를 증진으로 추진됨
- 2007년부터 지속된 사업으로 2012년까지 62개소, 총290억이 지원되었음

표 13. 최근 4개년 사업추진 실적

2009년	16개소 지원(도매시장 6, 위판장 9, 공판장 1)
2010년	19개소 지원(도매시장 5, 위판장 13, 공판장 1)
2011년	10개소 지원(도매시장 1, 위판장 9)
2012년	22개소 지원(위판장 22)

- 향후 위생관리 기준에 따라 지역별·품목별 특성에 맞는 거점 위판장을 중심으로 육성하고, 시설노후화·물량규모·입지여건 등 사업타당성 검토 후 거점 위판장에 위생설비에 집중 지원하여 유통 효율화 및 안전한 수산물 공급을 위한 시설 지원을 실시할 계획임
- 국내에서 가장 큰 규모인 부산 공동어시장의 경우 2007년부터 2012년 까지 시장시설개선사업을 지원받았고, 국비 64억을 포함하여 총 사업비 약130억이 소요되었으며 바닥, 배관, 조명, 냉동시설, 제빙시설, 상가옥, 위판장 지붕판등 시설 및 설비 개보수를 진행하였음
- 부산 공동어시장은 약130억 원을 들여 시설을 개선하였으나 위생관리와 관련한 시설 개보수가 거의 없어 위생개선효과는 미미한 것으로 보임

표 14. 부산 공동어시장 시설개선 사업

연도	사업내용	총사업비	국비
2007	수산물매장 보수, 본 건물 간선교체, 위판장 바닥(1판장), 위판장 방풍막(13개소), 선박급수 배관(1돌제), 세척수 배관(1차), 상가옥 도장(1,2돌제)	2,419,404천원	1,693,582.8천원
2008	위판장 우수관 보수, 폐수처리장 구조물 보수, 벨트컨베어(4종 16대), 돌제 상가옥 보수(배수로)	750,000천원	300,000천원
2009	상가옥 도장(18동), 제빙실 보수, 위판장 조명(1판장), 주차장 증축, 폐수탱크 보완, 위판장 바닥(2판장), 폐수 배수설비 보완, 냉동 공장 응축기 교체, 냉동 공장 크레인 교체	2,600,000천원	1,040,000천원
2010	위판장 상가옥 교체(6동), 우양앞 상가옥 보수, 위판장 바닥(2판장), 보일러실 보수, 본관 노후창호 교체, 폐수처리장 보수, 냉동 공장 시설보수, 위판장 배관(2돌제), 위판장 조명(2판장), 위판장 콘베어 전기간선	2,500,000천원	1,750,000천원
2011	분위판장 상가옥 도장(17동), 위판장 지붕판 교체(6동), 폐수 시설 구조보수(A구간), 어민의 집 개보수, 창고형 매장공사,	2,227,000천원	891,000천원
2012	위판장 지붕판 교체(14동), 돌제위판장 상가옥 도장, 돌제위판장 1,2기 배수로, 폐수시설 구조보수(B구간), 별관 노후창호 교체, 주차장 바닥 포장 및 도장, 시설물(본관) 누수 및 결로, 신관 화장실 보수, 부대시설 보수, 본관 횡주관(상수도, 지하수), 냉동 공장 수변전 설비 교체, 돌제 1기 등 기구 교체	2,550,000천원	750,000천원
<b>합계</b>		<b>12,996,404천원</b>	<b>6,424,582,800원</b>

## □ 수산물산지거점유통센터(FPC) 지원

- 유통환경 변화에 대응하여 산지에서 생산자 중심의 강력한 마케팅 주체의 기능을 수행할 수 있는 수산물 산지거점유통센터(FPC)를 육성하여 FPC의 마케팅 수익이 생산자에게 환원되는 시스템을 구축함으로써 FTA에 대응한 생산자의 소득증대에 기여하는 것을 목표로 추진됨
- 사업시행 방식은 자치단체 자본보조 방식이며 국비지원은 40%임
- 2012년에는 속초시, 제주도에 각 1개소 씩 선정되었고, 2012년 7,200백만원의 예산이 책정되었음

## □ 수산물 물류표준화 사업

- 물류기기 공동이용 지원을 통한 수산물 물류 효율화 촉진과 지게차·전동차·파렛트 등의 지원을 통한 산지 위판장 및 소비지 도매시장의 하역기계화, 출하 표준화를 추진하기 위하여 2013년부터 사업이 진행될 예정임
- 2013년 사업금액은 총600백만원으로 전동차 10대, 지게차 20대, 파렛트 15,294개가 지원될 예정이며 민간경상보조 방식으로 사업이 진행됨
- 사업시행주체는 수협중앙회이고, 50% 지원 형식으로 사업이 진행됨

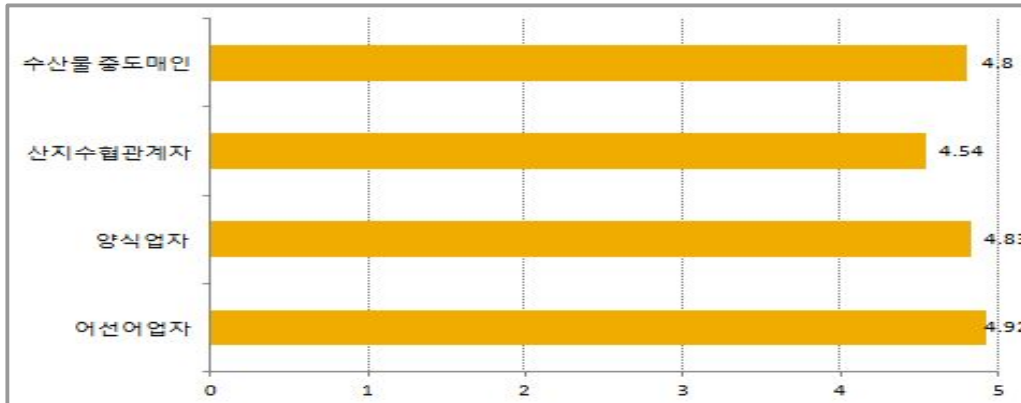
## 2. 산지 위판장 위생관리 현황

### 가. 산지위판장 관계자의 위생관리 인식<sup>12)</sup>

- 수산물의 위생관리 및 품질관리에 대한 인식조사에 따르면 생산자, 산지 수협 관계자, 산지 중도매인간의 차이가 있는 것으로 나타났음
- 관계자들 모두 품질관리 및 위생관리에 대한 중요성을 높게 인식하고 있음
- 특히 어선어업자는 4.92로 가장 높게 인식하고 있었고, 산지 수협 관계자가 4.54로 가장 낮게 나타났음

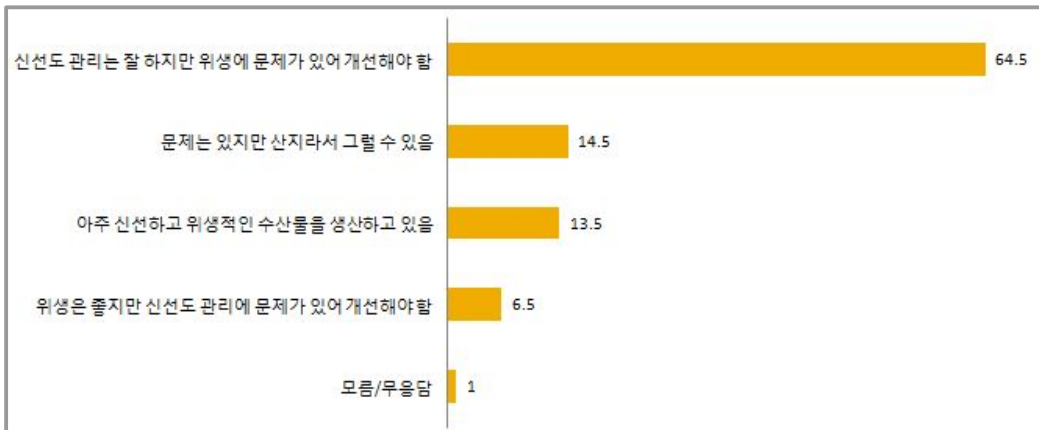
12) 수산물의 어획후 처리 실태와 개선방안에 관한 연구, KMI, 강중호 외, 2010 에서 발췌 및 재정리

그림 12. 어업관계자들의 위생관리 인식



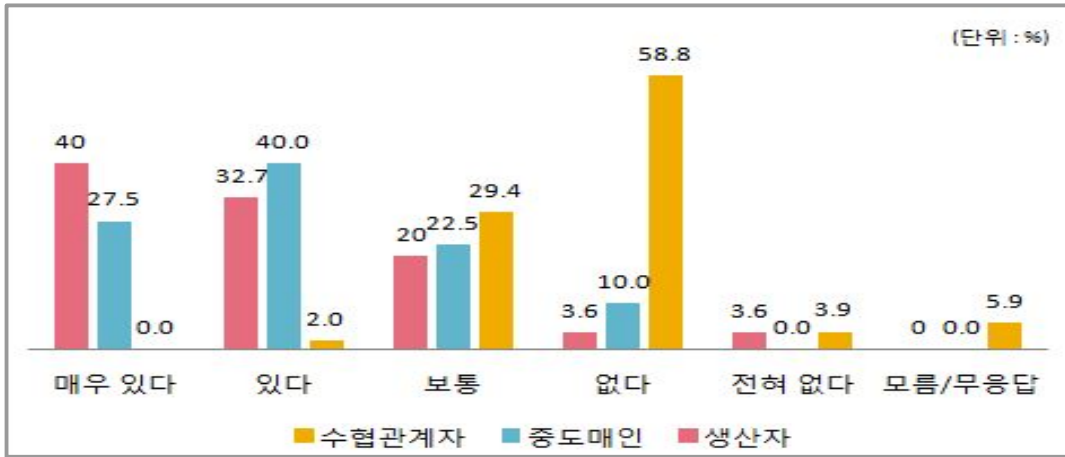
- 또한 산지에서 직접 수산물을 구입해본 소비자들의 경우 산지에서의 위생에 문제가 있다고 생각하는 비중이 높게 나타났음
- 신선도 관리는 잘하고 있으나 위생에 문제가 있어 개선해야한다고 응답한 소비자는 64.5%로 나타났음
- 아주 신선하고 위생적인 수산물을 생산하고 있다고 응답한 소비자는 13.5%에 그치고 있음

그림 13. 산지에 직접 방문한 소비자들의 위생관리 이미지



- 관계자들은 품질 및 위생관리에 따른 가격지지 경험에 대하여 생산자(양식업자, 어선어업자)들은 72.7%가 있다고 응답하였고, 중도매인은 67.5%가 있다고 응답하였는데 수협 관계자들은 58.8%가 없다고 응답하였음
- 응답한 수협 관계자들이 속한 수협에서는 경매 시 전량을 산지 중도매인에게 넘겨 판매를 하지 않기 때문인 것으로 풀이되며, 위생 및 품질관리 부분에 있어 생산자와 산지 중도매인이 더욱 민감하게 반응하고 있는 것으로 풀이됨

그림 14. 어업관계자들의 품질 및 위생관리에 따른 가격지지 경험



## 나. 작업별 위생관리 및 운영 실태<sup>13)</sup>

- 양륙에서부터 위판, 선별작업등 전반적인 작업운영에 대한 지침 및 매뉴얼을 가지고 있는 곳은 20% 미만이고, 품질관리, 위생관리 담당자 지정한 위판장도 20% 미만으로 나타났다
- 위판장 관리보다 양륙 및 선 별시 관리가 더 되지 않고 있는 실정이고, 선도관리에 중요한 얼음 및 세척수 관리도 50%를 넘지 않고 있음

표 15. 작업별 위생관리 및 운영 실태

(단위 : %)

구분		예	아니오	무응답
양륙, 선별 시 관리	작업 지침 및 매뉴얼 유무	21.6	76.5	2.0
	온도관리 유무	13.7	84.3	2.0
	위생관리 유무	23.5	74.5	2.0
얼음 및 세척수 관리	얼음 수질 및 위생기준 유무	43.1	56.9	3.9
	세척수 사용 여부	39.2	58.8	2.0
	세척수 살균, 청정해수 취수 여부	43.1	54.9	2.0
위판장 관리	운반차량 출입방지 여부	58.8	39.2	2.0
	작업 시 바닥에 놓은 후 처리 여부	45.1	54.9	
	온도관리 여부	21.6	74.5	3.9
	경매장과 작업장 구역 구분	45.1	54.9	
	위생관리 매뉴얼 및 지침	15.7	84.3	
	품질관리 담당자 여부	19.6	80.4	
	위생관리 담당자 여부	19.6	80.4	

13) 수산물의 어획후 처리 실태와 개선방안에 관한 연구, KMI, 강중호 외, 2010 에서 발췌 및 재정리

## 다. 현행 산지 위판장 위생관리 기준

- 현재 농림수산물식품부에 어획수산물 위판장의 위생관리 권고사항에 기본적인 산지 위판장의 위생관리를 위한 내용이 모두 포함되어 있음
- 그러나 강제 규정이 없는 권고사항으로 현장에서의 인지도가 매우 낮고, 현장에서의 활용도도 매우 낮은 형태로 구성되어 있어 권고사항에 준하여 위생관리를 시행하고 있는 산지 위판장도 거의 없다고 볼 수 있음

### □ 어획수산물 위판장의 위생관리 권고사항 주요내용

#### ○ 수산물 접촉 표면의 조건 및 청결

- 수산물을 담는 용기는 플라스틱이나 철재 재질, 그에 준하는 위생용기를 사용하도록 명시되어 있으며, 사용 전후로 세척 및 소독을 하도록 권고하고 있음
- 위판장 시설내로 외부 오염원이 유입되지 않도록 청결하게 관리하고, 양륙 후 위판장으로 이동함에 있어서도 위생관리를 하도록 하고 있음

표 16. 어획수산물 위판장의 위생관리 권고사항

구분	주요내용
장비 및 기구제작	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물의 오염을 방지하고, 수산물에 손상을 가하지 않으며, 녹이 슬지 않는 장비 및 기구를 사용</li> <li>- 수산물을 담는 용기는 플라스틱이나 철재 재질, 그에 준하는 위생용기 사용</li> <li>- 얼음 취급 장비는 청결을 유지하고, 위생적인 방법으로 보관</li> </ul>
청결 및 소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물 접촉 표면은 항시 청소, 세척, 소독</li> <li>- 작업 종료 후 세척하고, 적절한 보관 장소에 보관</li> <li>- 수산물을 담는 모든 용기는 사용 전 세척, 소독하여 수산물이 오염되지 않도록 하고, 사용 후에도 세척, 소독하여 보관</li> <li>- 경매 종료 후 수산물은 깨끗한 용기에 포장하고, 오염을 방지할 수 있는 방법으로 보관</li> </ul>
위판장 청결 및 소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외부로부터 오염원이 유입되지 않도록 차단</li> <li>- 위판장 바닥, 벽, 칸막이, 천장, 장비, 기구 등은 수산물의 오염원이 되지 않도록 깨끗하고 청결한 상태로 관리</li> <li>- 수산물 처리에 사용되는 용수는 상수 또는 청정해수를 사용하되, 냉동장비의 냉각수용 또는 다른 목적으로 사용하기 위한 용수는 수산물을 오염시킬 위험이 없는 경우 비음용수 사용 가능</li> <li>- 어획수산물 수취장소 및 이동통로는 청소가 용이하고 철저히 관리</li> <li>- 하역장소로부터 위판장으로 수산물을 운반하는 시스템은 위생적인 설비를 갖추고 청소·세척·소독</li> </ul>



○ 위판시설(내·외부)

- 외부인의 입출입을 금지하고 있고, 배수를 위한 바닥 경사, 방충방서 관리, 폐기물 처리에 대한 기준을 제시하고 있음

구분	주요내용
일반사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 양호한 위생상태 유지</li> <li>- 허가받지 아니한 사람이나 동물의 출입 금지</li> <li>- 수산물 저장 용기는 위생적으로 관리하고, 녹은 물이 배출될 수 있어야 하며 사용 시 청결 유지</li> <li>- 모든 시설은 오염 및 불순물로부터 적절히 보호될 수 있도록 설치하고, 작업 시에는 쓰레기나 다른 오물을 적절히 보관, 처리</li> <li>- 시설 내의 바닥은 단단하고 평활하고, 청소가 용이하며, 미끄럽지 않도록 관리하고 배수가 잘되고 적당한 경사가 있어야 함</li> <li>- 수산물의 진열에 사용되는 바닥, 호스를 사용하거나 물이 넘치거나 이와 유사한 방법으로 청소되는 바닥, 정상적인 작업 중 물이나 기타 액상폐기물을 배출하는 바닥은 적절한 배수가 이루어져야 함</li> <li>- 벽과 천정은 청소가 용이하고, 내부 식성·불침투성의 재질로 설비</li> <li>- 설치류의 서식처가 되어서는 아니 되며, 부적절한 배수로 인하여 수산물을 오염시킬 수 있는 상태가 되지 않도록 유지</li> <li>- 작업자의 탈의실 설치</li> </ul>
배관 및 설비	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물 선별·진열·포장하거나 용기·기구를 세척 또는 보관하는 장소의 위에는 하수 또는 폐기물 배관을 설치하지 않도록 함</li> </ul>
폐기물의 처리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관령법령 및 규정에 따라 처리</li> <li>- 폐기물 보관 장소 및 운반용기는 곤충·해충을 유인하거나 이들의 서식·산란장소가 되지 않도록 유지·관리</li> </ul>

○ 용수 및 얼음제조용 용수의 안전

- 정기적인 용수검사를 권고하고 있고, 얼음제조에 대한 관리 기준도 제시하고 있음

구분	주요내용
용수공급	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 음용수 관련법령 또는 규정에 적합한 용수공급원</li> <li>- 1년에 1회 이상 용수검사 실시</li> </ul>
얼음제조	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제빙기를 이용하여 위판장에서 음용수로 직접 제조</li> <li>- 허가된 시설에서 제조</li> <li>- 수산물 보관용 얼음은 음용수나 청정해수로 제조하고, 오염이 방지되는 조건하에서 보관</li> </ul>
용수관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 교차오염 방지, 적절한 압력 유지, 역류방지 장치 설치</li> <li>- 청소 및 소독이 용이하고, 배수가 용이한 용수 저장탱크 사용</li> </ul>

○ 손 세척, 소독 및 화장실 시설의 유지관리

- 손 세척에 대한 온수공급 시설과 화장실 내 환기장치 설치를 권고하고 있음

구분	주요내용
손 세척시설	- 온수 공급이 가능하고, 작업자 수에 맞는 적절한 규모로 설치 - 비누 또는 세제, 일회용 타월, 공기식 손 건조장치, 쓰레기통 등을 구비
화장실	- 자동문형태로 위판장 쪽으로 직접 열리지 않도록 함 - 화장실 내부에 공기를 외부로 배출할 수 있는 환기장치 설치

○ 교차오염 방지

- 바닥 경매 및 작업을 금지하고 있고, 교차오염 방지를 위한 작업구획 구분 및 개인위생에 대한 내용을 포함하고 있음

구분	주요내용
수산물의 보호	- 모든 어획 수산물은 운반 시 오염으로부터 보호 - 어획수산물은 진열 및 보관 시 바닥에 직접 닿지 않도록 하고, 오염원과 구분하여 보관하는 등 오염으로부터 보호 - 작업 시 수산물은 바닥이나 작업장으로부터 오염되지 않도록 일정 높이 및 간격을 유지 - 작업장 도구, 장비 및 용기는 용도별로 구분하여 사용하고, 사용 후에는 세척·소독을 하고 정해진 위치에 보관 - 어획수산물은 작업 시 상처를 입히지 않는 방법으로 취급하고, 진열·보관 시 녹은 물이 다른 어획물과 접촉하지 않도록 함
작업공정의 분리	- 각 작업간의 교차오염을 방지할 수 있는 공간을 확보하고 작업을 시간적으로 분리하여 실시
종업원의 위생관행	- 위판장의 작업자가 처리, 진열, 포장 작업을 하는 경우에는 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 작업 전에 손을 씻고 소독 - 손 세척 시설에서 비누와 물로 손을 씻고 소독

○ 유독물질의 적절한 표시, 보관 및 사용

- 시설운영에 꼭 필요한 유독물질만 보관 및 사용하도록 하고 있고, 관련규정에 적합한 것을 사용하도록 하고 있음

구분	주요내용
유독물질 보관	- 위판장 내에는 시설운영에 필요한 유독물질만 보관 - 유독물질은 수산물이나 수산물접촉표면의 상단에 보관하지 않음
유독물질의 사용 및 표시	- 살충제의 잔류로 인한 수산물 또는 포장 재료가 오염되는 것을 방지하기 위하여 관련법령 및 규정에 적합한 것만을 사용 - 세제 및 소독제는 관련법령 및 규정에 따라 표시하고 사용

## ○ 불순물로부터의 보호

- 조명 및 소독제, 얼음 관리에 대한 관리기준을 제시하고 있음

구분	주요내용
조명시설	- 조명시설, 채광창 및 기타 유리제로부터 보호될 수 있도록 조명시설은 안전한 형태의 것이거나 파손 시 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 보호
세제 및 소독제	- 수산물 접촉표면이 오염되는 것을 방지하기 위하여 관련 법령 및 규정에서 허가된 것만을 사용
보관에 사용되는 얼음	- 공장에서 직접 제조되지 아니한 얼음은 수령 시 검사 - 외부에 직접 노출이 되지 않는 안전하고 위생적인 방법으로 저장
기타	- 수산물을 처리·진열·포장·운반하는 장소에는 천장 등에 응축수가 생기는 것을 최소화하여 응축수로 인하여 수산물, 수산물접촉표면 및 수산물 포장 재료가 오염되지 않도록 적절한 조치 실시

## ○ 종업원의 위생관리

- 종업원들은 모자와 장갑을 꼭 착용하고, 작업복을 착용하고 작업장 밖을 출입하는 것을 금지하고 있음
- 위판장 출입자는 위판장내에서 흡연, 음식물을 먹거나 쓰레기를 버리지 못하도록 하고 있고, 위판장 내 준수사항을 위판장 입구와 내부에 부착하도록 하고 있음

구분	주요내용
종업원 관리	- 전염성의 질병이 있는 종업원은 작업 금지 - 손에 상처가 있는 종업원이 적절한 불침투성의 보호대 및 일회용 장갑으로 이를 보호하고 있는 경우에는 수산물 처리작업 허용
작업자 준수사항	- 모자, 장갑 착용 - 적절한 손 세척 및 보석류·장신구류 착용 금지 - 작업장에서 착용한 앞치마, 작업복 및 작업모 등을 그대로 착용하고 작업장 밖을 출입하지 않음 - 작업 중 음식을 먹거나, 음료수를 마시는 행위, 침을 뱉는 행위나 흡연을 하지 않음
위판장 출입자 준수사항	- 위판장내에서 흡연, 침 뱉기, 쓰레기 투기, 음식물을 먹고 마시는 행위 금지 - 위판장 및 위판된 수산물을 오염시키는 행위 금지 - 위판장 내부 출입 시 필요 물품 외에는 지참을 금지 - 위판장 입구 및 내부에 위판장 내 준수사항을 부착하여 위생수칙을 준수할 수 있도록 함

○ 해충의 배제

- 설치류, 곤충 등의 위판시설 유입을 차단하고, 위판시설의 내부 밀폐, 방충망 설치, 에어커튼 설치를 권고하고 있음

구분	주요내용
유입 차단	- 설치류, 곤충 및 기타 해충의 위판시설 내부 유입 차단
시설운영	- 위판시설 내부 밀폐 - 고정되지 않은 창문에 1인치당 15mesh이상의 방충망 설치 - 외부와의 차단을 위한 에어커튼 설치
방역	- 주기적인 구제 및 방역 실시

○ 감독·교육

- 위판시설의 관리 및 위생관리·감독을 위한 직원을 배치하고, 자체 위생관리 매뉴얼 작성 및 운영과 위생관리 교육추진을 권고하고 있음

구분	주요내용
감독자	- 위판시설 관리 및 위생관행 감독을 위한 감독자 지정 - 위판장 및 장비의 청결, 위판시설내의 작업 실태, 오염으로부터의 수산물 보호가 적절히 이행되고 있는지 관리
매뉴얼	- 위판시설 관리 및 위생관행 준수를 위한 자체 매뉴얼을 작성하여 운영
교육	- 수산물 취급 및 위생관리에 대한 교육을 정기적으로 실시

## 라. 산지 위판장 위생관리 현황 현장조사

### □ 개요

#### ○ 조사일정

- 2012년 8월 ~ 9월

#### ○ 현장조사 대상지 선정기준

- 조합별 위판실적 70위 이내 조합(위판금액 60억 이상)중 각각의 기준에 부합하는 위판장 20개소를 선정하여 진행하였음
- 선진사례 5개소는 기존의 산지 위판장의 위생 및 시설현대화 관련 문헌에서 선진 사례로 소개되었던 위판장 2개소<sup>14)</sup>(감포위판장, 속천위판장)와 수협중앙회에서 운영하고 있는 위판장인 인천공판장, 국내 최대 규모로 많은 물량을 취급하고, 시설도 현대화된 부산공동어시장, 감천항 국제 도매시장으로 선정하였음
- 신규건립은 최근 건립하였거나 건립중인 위판장으로 2012년 7월에 완공된 한림수협 제2위판장과 현재 건립중인 여수시 수협 위판장을 선정하였음
- 또한 유통기능뿐만 아니라 관광명소로서의 기능도 함께 하고 있는 위판장인 소래 위판장, 속초 위판장, 주문진항 위판장, 서귀포 위판장 조사를 통하여 관광형 위판장의 차별화된 기능 및 위생관리에 있어 주안점을 검토하였음
- 그 외 11개소는 지역별, 취급 부류별로 분류하여 선정하였음

표 17. 현장조사 대상지

14) 수산물 산지위판제도 개선을 위한 연구, 2010, 한국해양수산개발원 ; 산지 위판장 시설개설 및 어촌관광 연계방안, 2010 수산업협동조합중앙회 수산경제연구원의 시설개선사례를 보고 선정

구분	기준	위판장명
선진사례형	- 기존 연구 자료에서 개선사례로 제시한 위판장	감포위판장, 속천위판장
	- 중앙회에서 운영하는 위판장	인천공판장
	- 최대 규모, 시설 현대화된 어시장	부산공동어시장, 감천항 국제도매시장
신규건립형	- 2012년에 완공된 위판장	한림수협 제2위판장
	- 현재 건립중인 위판장	여수위판장
관광기능형	- 관광지에 입지하고 있는 위판장	속초항 위판장, 주문진항 위판장, 소래위판장, 서귀포 위판장
지역형	- 충청권, 전라권, 경상권, 제주권	영흥위판장, 장항위판장, 흥원위판장, 안흥위판장, 완도금일수협 위판장, 모슬포 위판장, 제주시수협 본소위판장

○ 현장조사 대상지

지역	조합명	위판장명	취급부류	'11 위판량 (톤)	'11 위판금액 (백만원)	개장년도	선정기준
인천	중앙회	인천공판장	선어	6,168	23,215	1973	선진사례
	인천수협	소래	선어, 활어	2,730	28,000	1986	관광형
	영흥수협	영흥	활어, 패류	1,003	6,655	2003	지역형
강원	속초시수협	속초항	선어	6,660	27,384	1968	관광형
	강릉시수협	주문진항	냉동, 활어, 연체류	6,657	36,140	2004	관광형
충청	서천군수협	장항	선어, 건어, 해조	2,329	22,000	1994	지역형
	서천서부수협	홍원	선어, 활어, 패류	2,426	26,060	2009	지역형
	서산수협	안흥	선어, 활어, 건어	4,187	31,083	1994	지역형
전라	여수수협	여수	선어, 건어	40,395	157,418	1980	신규건립
	완도금일수협	활선어	활어, 선어	2,043	16,265	2007	지역형
		건어물	건어물	2,289	20,234	1995	지역형
경상	경주시수협	감포	선어	20,279	67,830	1922	선진사례
	진해수협	속천	선어, 활어	1,667	16,199	1992	선진사례
	거제수협	장승포	활어	11,318	19,265	1998	지역형
부산	부산 공동 어시장		선어, 활어	221,967	472,286	1963	선진사례
	부산동부수협	현장위판장	패류, 해조류	1,760	1,621	현장위판	지역형
	감천항 국제 도매시장		활어, 선어, 냉동	68,000	190,000	2008	선진사례
제주	한림수협	제2위판장	선어	18,332	133,698	2006	신규건립
	모슬포수협	모슬포	선어, 활어	6,372	24,702	1993	지역형
	서귀포 수협	서귀포	선어, 냉동	7,454	99,650	1993	관광형
	제주시수협	본소	선어, 냉동	4,989	38,996	1975	지역형

[자료] 2011년도 수산물 위(공)판장 현황, 수협중앙회, 2012

#### □ 산지 위판장 현장조사 결과

- 산지 위판장에서의 수산물 이동 과정은 양륙 → 위판장으로 입고 → 경매 및 작업 → 보관 및 운송(출하)의 단계로 이루어져 있음
- 주요 조사 내용은 입고, 위판장, 보관 및 운송, 용수, 개인위생관리로 나누어 조사하였음
- 위판장의 경우 위판장 시설 및 경매·선별 작업등에 대한 부분을 포함하였음

#### ○ 입고

- 양륙 후 위판장까지의 거리는 가까울수록 선도유지가 용이하나 부지 및 어항의 특성상 먼 거리의 위판장부터 가까운 거리의 위판장까지 다양하게 나타났음
- 양륙에서 위판장까지 비가림 시설이 없는 경우가 대부분으로 양륙 후부터 태양광, 비, 상온에 노출되어 위생관리가 되고 있지 않음을 알 수 있음

표 18. 양륙 후 위판장까지의 거리

구분	5m 이내	5m~10m	10m~30m	30m이상	계
개소 수	11	7	1	1	20

표 19. 양륙 후 위판장까지의 비가림 시설 유무

구분	유	무	계
개소 수	3	17	20

- 양륙장에서 위판장까지의 거리에 따라 이동수단이 달라지는데 5m~10m이내의 경우 인력 또는 리어카로 이동하고 그 이상일 경우 지게차, 트럭 등으로 수산물 이동함
- 부산공동어시장, 감천국제수산물시장, 여수수협외의 경우 컨베이어 벨트를 설치하였으나 이용률은 낮은 편임

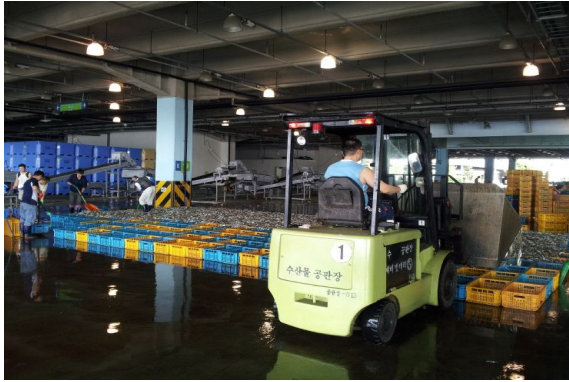
표 20. 위판장까지의 이동수단<sup>15)</sup>

구분	인력	리어카	지게차	트럭	컨베이어 벨트
선어	24%	34%	17%	14%	10%
활어	9%	36%	9%	45%	0%

그림 15. 위판장까지의 이동수단

15) 중복 사용 위판장이 있어 비중으로 표시





지게차



컨베이어 벨트



리어카



트럭

- 선어의 경우 나무상자가 많이 사용되고 있으나 세척의 어려움, 위생, 악취 등으로 최근 스티로폼 박스, 플라스틱 박스의 사용률이 증가하는 추세임
- 활어의 경우 플라스틱 상자가 사용됨

표 21. 양륙 후 위판장까지 이동 시 용기재질<sup>16)</sup>

구분	목상자	스티로폼	플라스틱 상자	망
선어	61%	17%	17%	5%

그림 16. 위판장까지의 용기재질

16) 중복사용이 있어 비중으로 표시



나무 상자



활어용 플라스틱 상자

### ○ 위판장

- 활어 위판장의 경우 대부분 밀폐형 구조로 되어있는데 온도관리를 위함도 있지만 도난방지 등의 이유로 밀폐형으로 건립하는 경우도 있음
- 선어 위판장의 경우 원물 이동의 편의 및 관행상의 이유로 밀폐형보다는 천장만 설치한 경우가 많음
- 밀폐형 위판장의 경우에는 경매 또는 작업시 출입구를 개방하고 있어 주변 곤충, 설치류 등의 유입을 막기 어려움

표 22. 위판장 형태별 구분<sup>17)</sup>

구분	밀폐형	천장형	노지형	계
활어	3개소	3개소	-	6개소
선어	3개소	13개소	2개소	18개소

- 대부분의 바닥은 시멘트로 이루어져있고, 지게차, 트럭 등의 출입으로 바닥이 고르지 못하여 물고임 현상이 발생하고 있음

그림 17. 위판장 전경

17) 활어, 선어 위판장을 함께 하는 위판장의 경우 선어와 활어를 각각의 위판장으로 구분하였음



밀폐형



천장형



천장형



노지형

그림 18. 위판장 바닥



- 선어의 경우 대부분이 바닥에서 경매와 경매 후 선별작업 이루어짐

- 부산공동어시장, 감천국제수산물도매시장은 파렛트 위에 어상자 채로 놓거나 플라스틱 상자에 담아 경매, 경매 후 선별 및 포장작업이 진행되고, 한림수협외의 경우 일부는 철제선반 위에서 작업이 이루어짐
- 대중어종의 경우 바닥에서 경매와 경매 후 작업이 많이 이루어지고 있었으며, 고가어종의 경우 선반 위 작업등 품질관리를 위해서 바닥 작업을 실시하지 않고 있었음
- 경매가 진행될 때 관계자들 외에도 경매장 입출입이 가능하며 관광형 위판장들의 경우 관광객 관람로 구분 없이 경매를 관람할 수 있음
- 최근 건립된 한림수협의 경우 2층에 관람통로를 만들어 경매 관계자를 제외한 사람들은 2층에서 경매를 관람할 수 있도록 하였음
- 최근 위판장 내에서의 흡연, 음식물 반입을 금지하는 위판장들이 증가하고 있으나 적극적인 관리는 되고 있지 않음

그림 19. 경매 및 선별 전경





### ○ 보관 및 운송

- 선어의 경우 나무상자에서 플라스틱박스, 스티로폼 박스로 변화하고 있는 추세임
- 위판장내에서의 운송수단은 위판장까지의 운송수단과 동일하게 사용하고 있음
- 크기가 작은 위판장은 인력, 리어카 사용이 많고, 개방형 위판장의 경우 지게차, 트럭으로 운송하는 위판장도 있음
- 선어의 선도관리는 박스에 얼음을 채우는 방법 이외에 다른 방법은 사용하지 않고 있음
- 작업별 구획관리가 이루어지지 않고, 선별·경매·출고가 한 공간에서 동시다발적으로 진행되고 있음

그림 20. 보관 및 운송관리 현황



○ 용수관리

- 대부분 위판장 인근의 해수를 사용하고 있으며 선어 세척, 바닥세척, 활어 보관 등의 용도로 사용하고 있음
- 활어의 경우 수조내의 해수 온도관리가 중요한데 냉각설비를 보유한 위판장은 50% 밖에 되지 않아 여름철 활어 관리가 어려울 것으로 보임
- 서천수협 장항위판장에서는 해수를 정화조에 보관하여 정화 후 사용하고 있으나 다른 활어 위판장의 경우 해수를 바로 사용하여 이물질 등의 유입 가능성이 높음

표 23. 활어 수조 냉각설비 보유 현황 및 수조 형태

구분	냉각설비 보유	냉각설비 미보유	시멘트 수조	플라스틱 수조
활어	50%	50%	89%	11%

- 서해의 경우 약 30M 지하의 해수를 펌핑하여 사용하고 있으며, 여과 후 사용하여야 하나 위판장 규모에 따라 없는 경우가 있음
- 취수원은 동해의 경우 육지에서 2~300M 떨어진 곳에서 배관을 통해 펌핑하여 사용함

표 24. 위판장 해수 취급원

구분	위판장 주변 해수 사용	근거리 해수 사용
비중	80%	20%

그림 21. 용수관리 현황

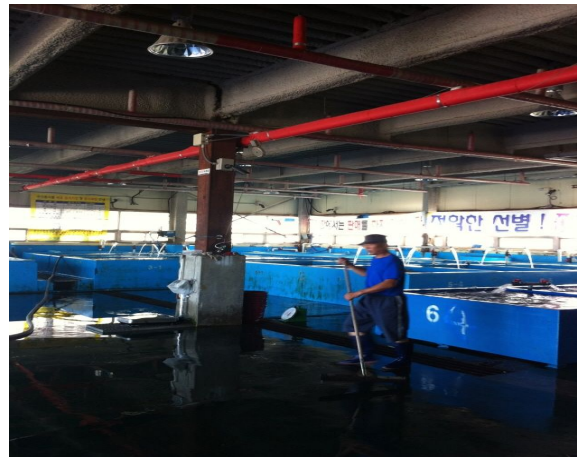




○ 개인위생관리

- 위판장 내의 모든 작업자가 위생화를 착용하고 있지는 않으며, 위판장의 위생 보다는 개인보호를 위해 위생화를 신는 경우가 많음
- 작업자들의 손 세척 시설 등이 구비되어 있지 않음
- 작업복을 착용하거나 작업모를 착용하지 않고 선별 및 포장작업을 진행하며, 경매시 외부인과 경매 관련인들과의 구분이 되지 않음

그림 22. 작업 관계자 전경







## IV. 해외 수산물 유통시설 사례

---

1. 일본
2. 호주
3. 시사점



## IV. 해외 수산물 유통시설 사례

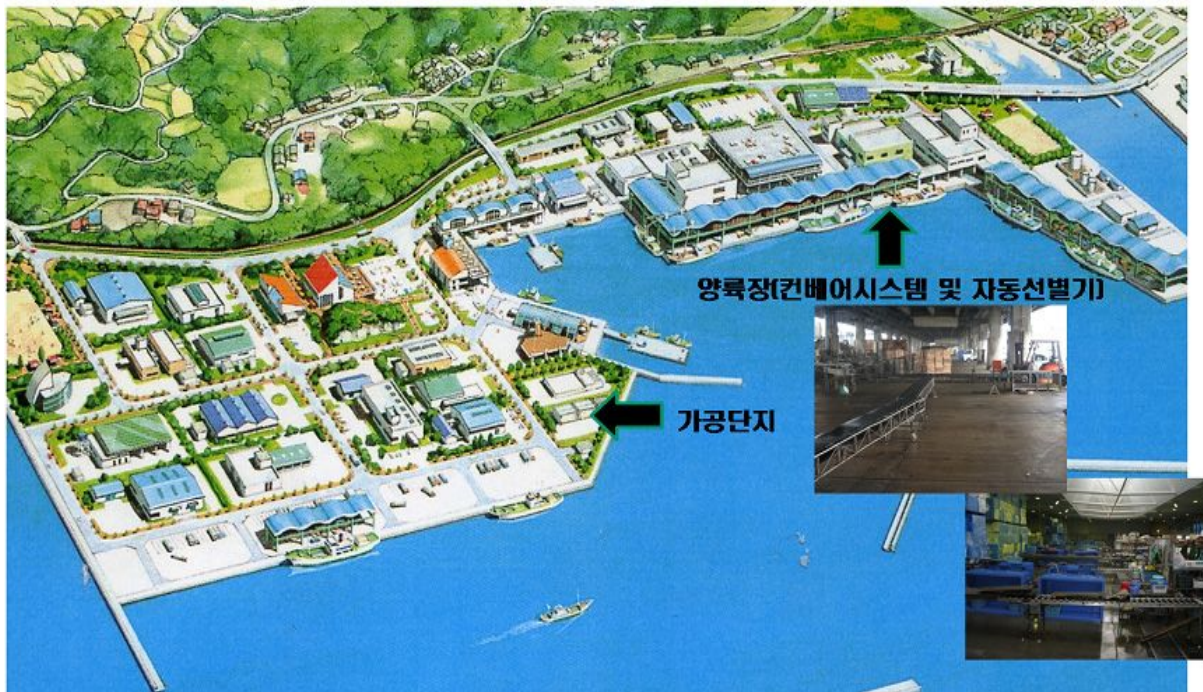
### 1. 일본

#### 가. 마츠우라 어시장<sup>18)</sup>

##### □ 시장개요

- 마츠우라 어시장은 1979년에 일본원양선망조합이 개설한 생산자 어시장임
- 고등어, 전갱이의 양륙량은 일본에서도 손꼽히며, 소형선망, 연안어업도 양륙하고 있음
- 1983년 자동선별기 도입 하였고, 2003년 3월 일본 전국 최초로 위생시설이 완비된 출하시설인 오사카나뎀을 설치하였음
- 시장에서 사용하는 해수는 전량 자외선 살균해수를 사용하는 등 고선도 유지 시스템을 운영하고 있음

그림 23. 나가사키현 마츠우라 어시장 전경

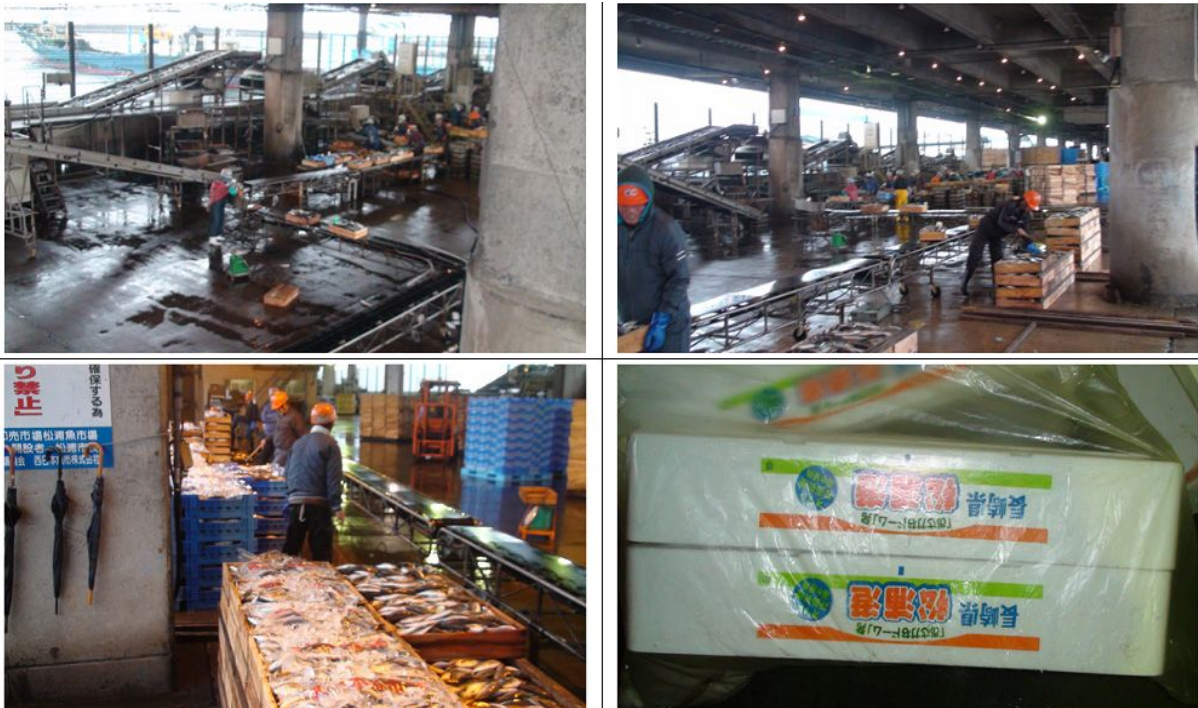


18) 수산물 어획후 처리 실태와 개선방안, 농림수산물부, 2010, 내용 발췌 및 정리

## □ 시설 현대화

- 1983년에 자동선별기를 도입하였으나, 어가들의 반발로 인하여 약 10년에 걸쳐 정착시켰음
- 처음에는 바닥에서 선별, 처리하는 방식으로 진행하였으나 위생관리와 운영의 효율화를 위하여 양륙, 선별의 자동화를 추진하였음
- 피쉬펌프, 자동선별기, 컨베이어시스템등을 일본 최초로 도입하였고, 정착 이후 효율적인 선별과 처리시간으로 비용 및 양륙시간이 절감되었고, 이에 어가들의 양륙양도 증가하였음
- 2003년 양륙, 선별된 수산물의 재입상 과정에서의 위생문제 해결을 위하여 저온관리 시설을 도입하여 타 시장과는 차별화된 양륙, 처리능력을 갖추게 되었음

그림 24. 마츠우라 어시장의 양륙 및 선별과정



- 마츠우라 어시장의 양륙시스템은 반자동화된 양륙시스템으로 포장까지 2단계로 나뉨. 1단계는 “선창 → 크레인(뜯채) → 선별기 → 집어통”까지의 작업으로 집어통은 경매가 끝날 때 까지 임시로 수산물을 보관하는 용기임. 경매가 종료 되면 2단계로 중도매인이 낙찰 받은 집어통을 포장처리공장으로 보내게 되고,

- 여기에서 “집어통 → 컨베어 → 포장기 → 출고”의 과정을 거치게 됨
- 2단계로 작업과정을 나눈 이유는 경매를 하기 때문인데 일본은 낙찰 받은 중도매인이 원하는 포장형태가 제각각이기 때문에 이를 사전에 알 수가 없어 양륙·선별과 포장과정을 분리하였음
  - 양륙에서 출하까지 어획한 수산물이 위판장의 바닥에 놓이지 않고 위생적인 과정을 거친다는 점에서 선진사례라고 할 수 있으며, 양륙·선별 및 포장·재입상·출하 구역이 분리되어 있다는 점에서 우리나라 위판장과는 다른 것을 알 수 있음
  - 경매 후 수산물의 세척과정에서도 살균 처리된 냉해수를 이용하여 세척과 동시에 선도관리를 겸하고 있으며, 출하용 어상자로 재입상되어 출하준비를 완료함

#### □ 시설 현대화의 성과

- 시설 개선 및 효율성 증대, 구매자 평가 향상으로 선망 관련 타 시장이 양륙량이 급감하고 있는 것에 반하여 양륙량이 유지되고 있음
- 이전에는 어체가 손상되었을 경우 저가의 사료용으로 판매하던 것을 시설현대화와 상품화 시설 도입으로 인하여 식용으로 판매할 수 있게 되어 전체적인 수익성이 증가되는 효과를 가져왔음
- 규격화가 가능해짐에 따라 전체적인 매출 상승을 가져왔으며, 출하처의 신뢰도가 높아져 꾸준한 거래관계를 유지하고 있음
- 출하되는 스티로폼 박스에 시장 브랜드를 노출시키므로써 타시장과의 차별화를 도모하고 있음

## 나. 가고시마현 카사사쵸 어협<sup>19)</sup>

#### □ 시장개요

- 2004년 1,1200백 엔을 투자하여 지역일체형 종합위생관리를 위한 신시장을 건설하였음
- 1965년 개장한 기존 시장이 너무 넓어 정상적인 수산물의 위생관리가 어려워 광역어항정비사업을 신청하여 시장을 개보수 한 후, 2004년 우량위생품질관리 시장인증을 신청하여 2006년에 최초 선정된 3개 시장에 포함되었음

19) 수산물 어획후 처리 실태와 개선방안, 농림수산식품부, 2010, 내용 발췌 및 정리

그림 25. 카사사초 어협 위판장



#### □ 시설 현대화

- 소규모 어항에 입지하고 있고, 도로변에 위치하고 있어 중도매인이 차량이 노상주차를 하고, 시장 내 차량 진입에 따라 매연과 온도관리가 되지 않았음
- 또한 새, 쥐등이 쉽게 드나들어 위생관리가 전혀 되지 않고, 위판장 관계자들도 위생관리에 대한 개념이 없어 흡연, 화장실 출입 후 경매장 출입등 위생관련 문제가 상존해 있었음
- 주요 개선 사항으로는 위판장 바닥을 물량장 바닥과 분리하여 높이를 다르게 하였으며, 바닥경사를 이용하여 오수의 배출을 용이하게 하였고, 살균해수를 공급할 수 있는 살균해수 공급시설을 설치하였음
- 전동 지게차를 도입하여 매연에 의한 수산물 오염을 방지하였음
- 시설 개선을 통하여 생산자의 선도관리와 연계하여 해수 얼음을 이용하여 5℃ 이하에서 관리하도록 하였고, 위판장에서의 배송시의 적재단계까지 유지시키고 있음

표 25. 카사사초어협 위판장 시설개선 내용

구분	개선내용	비고
살균해수	자외선 살균을 통한 살균해수 공급시설	40톤/시간
공조시설	뜨거워진 공기의 배출을 위한 공조 시설	
경매장 선어배열 단상	생선이 바닥에 단지 않고, 벌레, 쥐등의 침입 방지	바닥 40cm이상
지게차	매연방지를 위한 전동 지게차 도입	
바닥경사설치	해수 및 오수의 배출 용이	
출입 오염관리	출입구 살균구역 설치(장호소독, 손소독), 화장실 출입 살균시설, 2톤 이하 트럭 살균실 설치, 장화 및 모자 착용등 금연 등 필수 조건부여	출입구에 경고문 설치
물량장 지붕	조류의 침입 및 새똥 방지	
위판장 바닥	물량장 바닥과 분리하여 높게 설치	
물량장 선별시설	서서 작업이 가능하도록 선별대 및 컨베어 설치	
구획 설치	물량장(선별), 경매장, 차량 반출구를 구분하여 서터 설치	

□ 시설 현대화의 성과

- 다양한 교육을 통하여 어가와 관계자 모두 선도관리에 대한 인식이 변화하였음
- 가고시마현 내에서 품질에 대한 신뢰도가 높고, 소비자 인지도 상승으로 타 어협의 위판장보다 우선적으로 거래되고, 가격도 높음
- 선도관리가 잘 되고 있어 소매점 점포 진열 후에도 타 위판장보다 선도유지시간이 길고(진열 후 3일 유지) 잔품이 크게 줄어 중도매인들의 선호도가 매우 높음
- 타 지역은 10년 전에 비하여 가격이 30~40% 하락한 것에 비하여 하락폭이 10% 정도이며, 가고시마 도매시장보다 가격이 높음
- 이전에는 중도매인들이 도매시장에 출하하였으나 시설 현대화 이후 독자적 판로를 만들어 거래하고 있으며, 유통단계 축소로 부가가치가 상승하였음

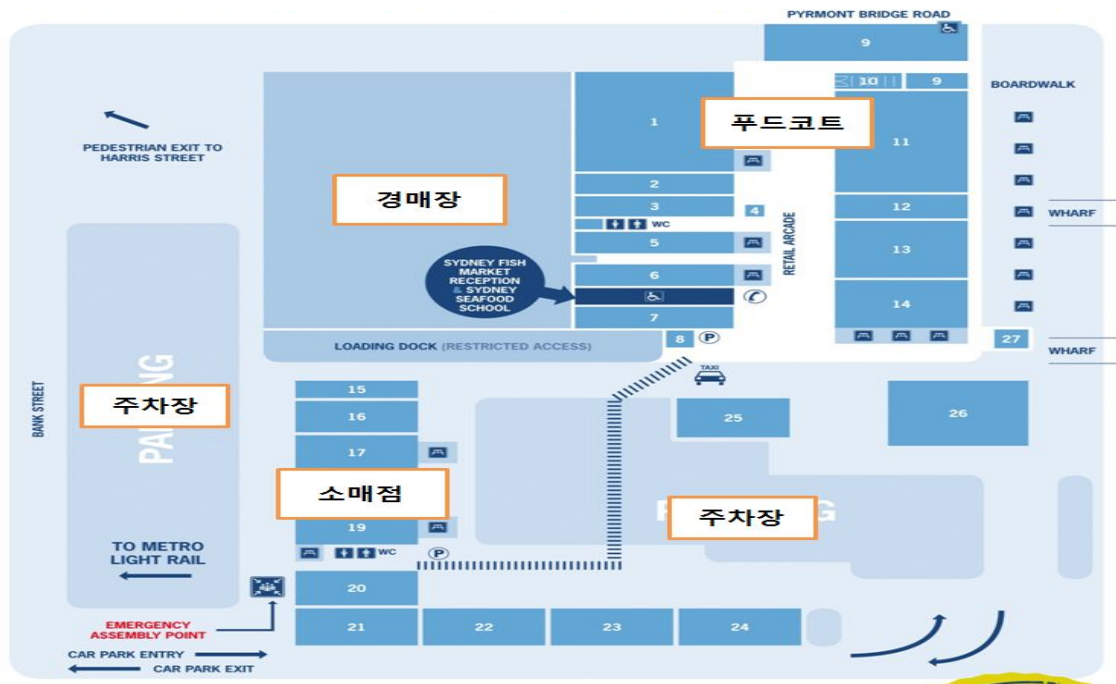
## 2. 호주

### 가. 시드니 피쉬 마켓(Sydney fish Market)

#### □ 시장개요

- 호주 시드니 피쉬 마켓은 호주 최대의 수산물 유통시설로 1954년 정부투자자로 설립되었고, 1994년 민영화되었음
- 도매시장으로 1일 80톤 내외로 경매가 진행되고, 호주 각지에서 수산물을 수집하여 경매가 진행됨
- 시내에 위치하고 있어 관광 연계형 유통시설로 구분할 수 있고, 방문객을 대상으로 하는 소매업도 진행하고 있음
- 경매장, 보관창고, 판매시설, 식당시설, Sydney Seafood School로 구성되어 있으며 경매장의 경우 사전 등록자만 출입할 수 있으며, 경매시간 외에는 외부인의 출입을 통제하고 있음
- 도매시장이지만 위생관리 기준이 명확히 정립되어있고, 우수하게 운영되고 있는 사례이기 때문에 조사하게 되었음

그림 26. 시드니 피쉬 마켓 시설구성도



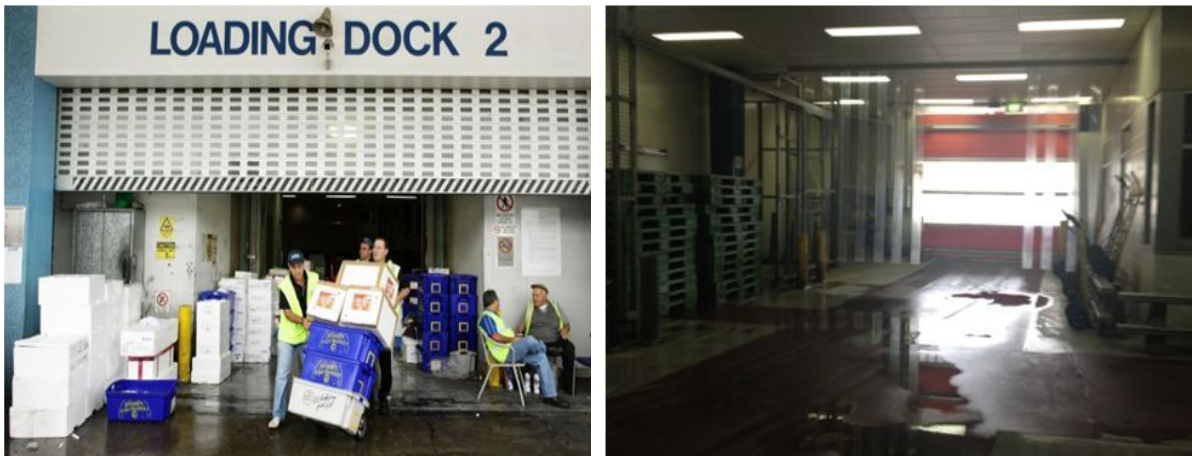


## □ 경매장

### ○ 경매장 내부 관리

- 외부와의 교차오염을 차단하기 위하여 출입구에 1차 스피드도어를 설치하여 외부와 격리 하였고, 경매장 내부에는 비닐커튼을 활용하여 2차 구획관리를 진행하고 있음

그림 27. 원물 반입 출입구



### ○ 방문객 출입관리

- 경매시간 이외에는 사람의 출입을 금지하고 있고, 업무상 관계없는 인원의 출입을 엄격하게 통제함
- 사전 허용된 인원만 출입할 수 있으며, 지정된 복장을 착용하고 안내원의 지시에 따라 움직여야 함

그림 28. 출입금지 표지판



○ 경매

- 플라스틱 트레이로 상품을 운반하고, 얼음을 채워 온도를 관리함
- 어체가 바닥과 접하지 않도록 대형어류의 경우 스테인리스 매대를 사용하고 있으며, 소형 어류의 경우 스티로폼 박스 또는 지정한 플라스틱 트레이를 사용함
- 경매장 안에 세척시설을 보유하고 있어, 패류 및 세척이 필요한 제품은 세척을 진행한 후 경매를 진행함

표 26. 경매시간표

시간	내 용	비 고
D-1 15:00	익일 경매 상황 점검 및 물량 예측	
2:00	상품의 품질 확인 및 온도 확인	품질보증팀
4:00	경매 상품 확인	중매인
5:30	경매진행	
9:00	청소	시장관리

그림 29. 경매장 내부전경

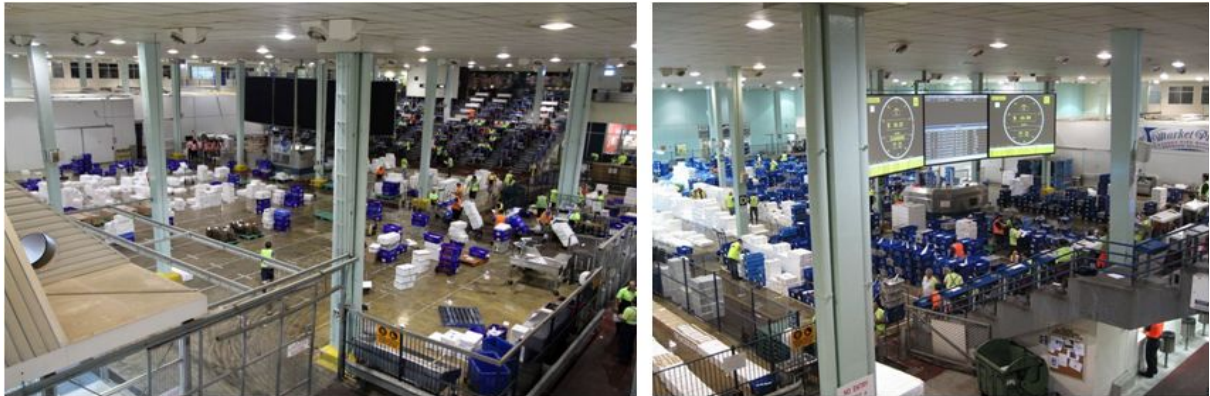


그림 30. 지정된 플라스틱 트레이 활용



그림 31. 어체의 배열 및 이동



○ 온도 관리

- 상품별, 업무별 기준온도 설정을 통해 온도관리를 철저히 함으로써 유통기한을 확보하고 높은 상품성을 유지함
- 온도관리 규정은 “Seafood Handling Guidelines”에 의거하여 진행하며, 상품의 형태별로 헛감용·선어·냉동·자숙제품으로 구분하여 관리함

내 용	상 품	기준온도
보관	선어	-1℃~ +5℃
	냉동	-25℃이하
냉동	선어	-25℃이하
이동	선어	-1℃~ +5℃
	냉동	-20℃이하

- 선어의 경우 보관의 최적의 온도를 0℃부근으로 설정하고 얼음을 채우는 방법으로 온도를 유지함
- 얼음을 채우는 방법으로 온도유지를 하는 이유는 얼음물을 활용한 냉각력 (cooling Power)이 공기온도를 -6℃~-7℃로 유지하는 것보다 20배 이상으로 높다고 판단하고 있기 때문임
- 얼음 조각의 투입 시에 1리터당 1.5~3.5kg의 소금(입자가 굵은)을 투입하고, 해당 어체의 크기나 상태에 따라 조절하여 투입량을 결정함
- -1℃이하로 보관되면, 어체가 냉동상태로 변화되어 손상이 되므로 0℃ 유지에 최선을 다함
- 얼음 해동시 물의 고임을 막기 위해 박스 아랫부분에 6cm정도의 얼음을 담은 후 어체를 놓고 그 위에 적당량의 얼음을 덮음

- 온도관리에 가장 중점을 두는 이유는 바이어에게 선별이 잘 되어있고, 품질이 높은 수산물을 최대한의 유통기한을 확보하여 공급하기 위함임

○ 경매 후 청소관리

- 9단계에 걸쳐 경매장을 청소하고 있어 경매장에서 이취가 전혀 없고, 물기가 제거된 채로 관리함
- 청소 이후 외부인의 출입을 철저히 통제하여 청결상태를 유지함

그림 32. 청소 9단계

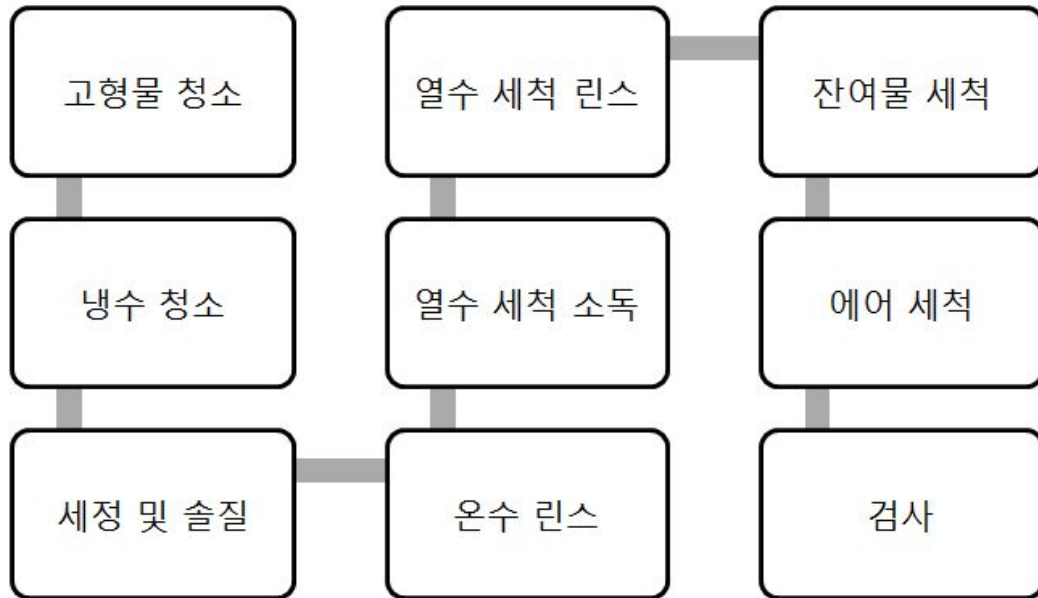


그림 33. 청소 후 경매장



○ 다양한 표지판 설치

- 다양한 경고 표지판 설치를 통하여 관계자들에게 위생관리의 중요성을 강조하고 있음
- 금연표지, 통로청결 표지, 개인안전장비 착용 표지 등 출입구 및 벽면에 부착함
- 출입자들 복장을 점검 할 수 있는 안내판을 설치하여 출입자 스스로 복장과 개인 위생 상태를 점검할 수 있도록 함

그림 34. 다양한 표지판



그림 35. 출입자 복장 및 위생안내 표지판



□ 위생관리 성과

- 2007년 4월 ISO:22000<sup>20)</sup>을 획득하고 시스템 업그레이드 추진하였음
- HACCP 프로세스를 원물 선별, 가공에 걸쳐 표준기준 정립하였음
- 클레임처리에 소요되는 시간이 2004년 대비 2007년에 29.5% 감소하였고, 보상 금액도 71% 감소함

20) ISO 22000은 식품의 모든 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 효과적으로 관리하기 위하여 ISO/TC34/WG8의 주도로 ISO회원국 및 CODEX, 국제식품안전협회 등 식품 공급기관이 공동으로 개발한 국제규격으로 기존의 HACCP이 가지는 지역성 및 규제중심의 인증 제도를 품질경영시스템 차원에서 접근한 국제표준규격으로 식품안전경영시스템임



### 3. 시사점

#### ○ 엄격한 위생관리

- 마츠우라 어시장, 카사사쵸 어협, 시드니 피쉬마켓 모두 엄격한 위생관리를 통한 온도관리 및 선도관리를 진행하고 있음
- 구획별 관리, 출입관리, 청소관리 등을 엄격히 시행하고, 다양한 어종을 취급하는 어시장으로 어종별, 용도별 온도관리 규정을 통하여 수산물이 최적의 상태로 유통될 수 있도록 하고 있음

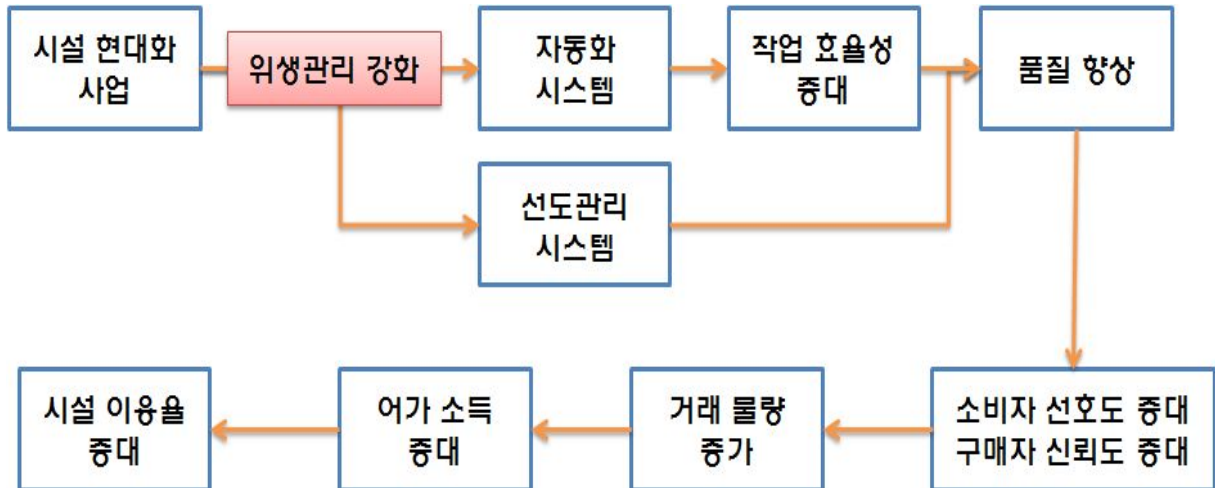
#### ○ 시설 현대화를 통한 수산물 부가가치 향상

- 마츠우라 어시장, 카사사쵸 어협 모두 정부의 시설지원 사업을 통하여 시설현대화를 구축하였음
- 이러한 시설 현대화 사업을 통하여 자동화 시스템, 선도관리 시스템 등의 구축을 통해 위판되는 수산물의 품질을 향상시켰고, 이는 구매자의 신뢰도 향상 및 선호도 증가로 나타나게 되었음
- 이는 자연스레 어가 소득 향상으로 귀결되어 어가들의 마츠우라 어시장, 카사

사쵸 어협 이용률도 증가하게 되는 결과를 가져오게 되었음

- 마즈우라 어시장, 카사사쵸 어협의 사례는 시설 현대화사업을 통한 수산물 부가가치 향상으로 어가 소득이 증대되고, 시설을 이용하는 어가가 증가하게 되는 선순환 구조 창출의 사례로 볼 수 있음

그림 36. 수산물 유통의 선순환 구조 창출







# V. 산지 위판장 위생관리 가이드라인

---

1. 기본방향
2. 산지 위판장 위생관리 가이드라인
3. 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도 검토



# V. 산지 위판장 위생관리 가이드라인

## 1. 기본방향

### 가. 위생관리를 전제로 한 가이드라인 수립

#### □ 산지 위판장의 위생관리 기준 수립

- 수산물은 선도관리가 가장 중요한데 선도관리라 함은 미생물의 증식 등을 제어하거나 그 요인을 제거 또는 증식환경의 제어를 진행하는 것임
- 이를 위해서는 수산물의 양륙 또는 출하작업에 있어 수산물 및 작업환경의 온도관리, 체류 없는 신속한 운반에 의한 시간관리, 어체를 손상시키거나 어패류를 소모시키지 않은 손상방지조치의 실시가 가능한 시설이 필요함
- 수산물의 유통은 다단계로 이루어지기 때문에 각 단계별로 위생관리가 엄격히 실시되어야함
- 산지 위판장은 어선에서 어획물이 양륙되는 수산물 유통의 출발점이 되는 시설이며, 경매·선별등 다양한 작업이 집중된 장소이므로 산지 위판장 내에서 온도관리, 시간관리, 손상방지조치가 가능해야 함
- 소비지의 경우 대형유통업체에서 엄격한 입고관리 기준이 있고, 가공시설의 경우에도 2012년 12월부터 연매출액 1억 미만 또는 종업원 수 5인 이하 사업장까지 HACCP이 의무 적용대상에 해당되나 산지 위판장의 경우 위생관리에 대한 법적 관리 기준이 없음

그림 37. 산지 위판장의 유통 범위



## □ 산지 위판장의 시설 및 운영기준 수립

- 산지 위판장은 2011년 현재 207개소가 전국적으로 분포하고 있고, 50%가 1,000 m<sup>2</sup> 미만의 영세한 시설이며 건립된 지 20년 이상 된 노후 시설도 23%를 차지하고 있음
- 산지 위판장은 대부분 어항에 입지하고 있고, 해수를 사용하기 때문에 육지보다 건물 및 시설의 노후화 속도가 빠름
- 명확한 시설건립 및 운영 기준이 없어 대부분의 위판장은 기존의 시설과 동일한 형태로 건립되거나 개보수 되고 있음
- 대부분의 위판장에서는 위생관리의 중요성은 인식하고 있으나 관리 방식 등에 대한 정보 및 사례가 공유되지 않고 있음
- 최근 밀폐형으로 위판장이 건립되는 경우가 있으나 시설운영 및 관리에 있어서는 기존의 관행을 그대로 답습하고 있는 상황임
- 이러한 관행적 운영의 악순환을 선순환 구조로 바꾸기 위해서는 산지 위판장 시설 및 운영에 대한 기본 가이드라인이 필요함

## 나. 효율적인 위판장 위생관리를 위한 운영방안 제시

### □ 가이드라인을 통한 효율적인 산지 위판장 운영

- 산지 위판장의 위생관리는 위생관리를 위한 권고지침은 있으나 산지 위판장 운영을 위한 매뉴얼은 따로 제작되어 있지 않고 수십 년 동안 진행된 관행적인 운영형태를 띄고 있음
- 위생관리를 전제로 한 시설운영, 인력관리 등 전반적인 산지 위판장의 운영을 위한 지침마련이 필요함
- 산지 위판장의 위생관리를 위한 하드웨어와 소프트웨어 관리 기준을 수립하고 이에 대한 세부관리 내용을 보급함으로써 산지 위판장에서 위생관리를 효율적으로 진행할 수 있도록 함
- 현재 산지 위판장의 현실에 맞게 가장 기본적인 위생관리 기준을 설정함으로써 위생관리의 조기 정착화를 도모하고, 위판장별 현실에 맞추어 운영할 수 있도록 함
- 또한 단계별 기준을 제시하여 수준별 위생관리가 가능하도록 하고, 현재 산지 위판장의 운영관리 수준에 대한 자체평가가 가능하도록 함

## □ 가이드라인을 통한 산지위판장 관리방안 수립

- 가이드라인을 토대로 위생관리 기준서를 개발하여 산지 위판장에서 활용할 수 있도록 함
- 가이드라인을 통하여 자가 점검이 가능하도록 하여 위생관리는 물론 산지 위판장의 위생관리 운영 프로세스를 체득할 수 있도록 함
- 향후 인증 및 평가체계 도입 시 평가 자료로 활용할 수 있도록 하여 산지 위판장의 효율적인 위생관리가 가능하도록 함

## 다. 제도적 관리방안 검토

### □ 위생관리를 위한 지원 사업 검토

- 현재 산지 위판장 지원 사업은 시설 지원 사업이 전부임
- 위생관리가 가능한 산지 위판장 운영을 위한 적절한 투자계획을 검토함
- 위생관리 및 운영의 효율화를 위해서는 위생교육, 컨설팅등 산지 위판장의 운영 지원을 위한 사업이 필요함
- 산지에서의 시설 개보수 및 신규 시설 건립 시 자문 및 컨설팅 수요가 높기 때문에 자문 또는 컨설팅을 지원할 수 있는 제도적 지원에 대한 검토가 필요함
- 또한 산지 위판장의 위생관리를 위한 지원 사업 진행될 수 있도록 법제화가 필요함

### □ 위생관리 우수 산지 위판장 인증제 검토

- 산지 위판장의 체계적인 관리를 위해서는 제도 연계가 필수적이므로 위생관리 우수 산지 위판장 인증제를 검토해 볼 수 있음
- 기본시설 기준표를 중심으로 평가 항목을 수립하여 인증을 신청한 시설에 대해 평가를 실시하고 일정 기준을 충족하는 시설에 인증서를 수여하는 방식으로 고려해 볼 필요가 있음
- 또한 향후 인증 시설에 한하여 인센티브를 도입하는 방안을 고려해 볼 수도 있을 것임

## 2. 산지 위판장 위생관리 가이드라인

### 가. 개요

- 산지 위판장의 가이드라인은 산지 위판장의 가장 기본적인 위생관리를 위하여 준수해야할 내용으로 구성하였음
- 운영부분의 소프트웨어와 시설부분의 하드웨어로 구분하여 기준을 작성하였음
- 소프트웨어의 경우 품질관리, 영업장 관리, 방충방서관리, 용수관리, 작업관리, 개인위생관리의 6개의 항목으로 대분류하고 19개의 세부항목으로 구성하였음
- 하드웨어의 경우 영업장 관리, 방충방서관리, 용수관리, 작업관리의 4개 항목으로 대분류하고, 17개의 세부항목으로 구성하였음
- 세부항목별로 관리기준을 수립하고 관리 기준에 대한 세부내용을 함께 작성하였음
- 위생관리 가이드라인을 근거로 작성한 위생관리 기준서를 배포하여 위판장에서 자체적으로 위생관리를 진행하고 자가 점검을 할 수 있도록 하였음

그림 38. 산지 위판장 위생관리 가이드라인 구성\_소프트웨어

1. 품질관리	품질관리 전문인력	5. 작업관리	교차오염방지(선어/냉동)	
	품질관리 기준		수조관리(활어)	
2. 영업장 관리	건물		보관관리(선어/냉동/활어)	
	출입구		설비 및 도구관리	
3. 방충방서 관리	구제 및 방역활동		폐기물 관리	
	설비관리		온도 관리(선어)	
4. 용수관리	작업용수		6. 개인위생 관리	복장관리
	배관			건강관리
	용수보관			위생교육
	얼음관리(선어)			

그림 39. 산지 위판장 위생관리 가이드라인 구성\_하드웨어



- 산지 위판장에서 위생관리를 시행하기 위한 기본항목들로 기준을 작성하였으나 현재 산지 위판장의 현실을 감안하여 필수와 권장의 2단계로 나누어 위생관리를 실시할 수 있도록 하였음
- 산지 위판장의 기본적인 위생관리를 위해서는 필수항목과 권장항목 모두를 시행해야하는 것이 마땅하나 현재의 산지 위판장의 현실에서는 필수항목과 권장항목 모두를 충족시키기는 어려움
- 따라서 산지 위판장에서의 최소한의 위생관리를 시행하기 위하여 필수항목을 지정하였음
- 필수항목의 경우 최소한의 위생관리를 위한 기준과 더불어 운영측면 및 적은 비용으로도 충족할 수 있는 항목으로 구성하였고, 권장항목의 경우 기본적인 위생관리 기준과 함께 시설 개보수 등의 비용이 필요한 항목으로 구성하였음

구분		주요 기준	항목 수			
			공통	선어	냉동	활어
SW	필수	산지 위판장의 최소한의 위생관리를 위한 기준	17	9	4	3
	권장	산지 위판장의 기본적인 위생관리를 위한 기준	10	1	3	1
HW	필수	산지 위판장의 최소한의 위생관리를 위한 기준	27	0	0	2
	권장	산지 위판장의 기본적인 위생관리를 위한 기준	24	0	0	0
합계			78	10	7	6

- 취급부류(선어, 활어, 냉동)에 따른 적용기준을 작성하여 취급 부류별 위생관리가 가능하도록 하였고, 공통으로 관리되어야 하는 항목은 공통으로 적용하였음

표 27. 취급부류별 가이드라인\_소프트웨어

구분	세부항목	관리 기준	적용
용수 관리	얼음관리	- 얼음은 제빙기를 이용하여 직접 제조하거나, 권한이 있는 기관에 의하여 허가된 시설에서 제조된 것을 사용 - 수산물 보관에 사용하는 얼음은 음용수나 청정해수로 만들고, 오염되지 않도록 보관	선어
작업 관리	교차오염 방지	- 작업순서 및 구역별로 교차오염 최소화 - 작업 시 수산물을 바닥으로부터 오염되지 않도록 일정 높이 및 간격 유지	선어, 냉동
	수조관리	- 수조는 주기적인 청소 및 소독 등을 통해 위생적으로 관리 - 활어의 품질 유지를 위해 수조의 산소 공급 및 해수온도를 제어	활어
	보관관리	- 수산물은 외부에 장시간 방치하지 않고 양륙에서 출하까지 작업을 신속하게 처리	선어, 냉동
		- 활어는 외부에 장시간 방치하지 않고 양륙에서 수조보관 및 출하까지 작업을 신속하게 처리	활어
		- 선별 후 수산물의 선도 유지를 위한 충분한 용량의 냉동시설을 보유	냉동
	온도관리	- 수산물의 품질유지를 위해 적정 온도 유지	선어

표 28. 취급부류별 가이드라인\_하드웨어

구분	세부항목	관리 기준	적용
작업 관리	수조관리	- 수조는 인체에 유해하지 않은 재질 사용 - 활어의 품질 유지를 위해 수조의 산소 공급 및 해수온도를 제어	활어



## 나. 소프트웨어 가이드라인

### □ 품질관리

#### ○ 품질관리 전문 인력

- 수산물을 취급하기 위해 이에 대한 기초지식이 풍부한 전문 인력을 확보하여 품질 관리 시스템을 운용할 수 있어야 함

관리기준	세부내용	분류
품질관리를 위한 전문 인력을 확보하여 위관장 전반의 품질관리를 총괄해야 한다.	식품관련 전공자이거나 식품업계 경력이 있는 자 이어야 함.	필수

#### ○ 관리 기준

- 영업장, 작업자, 작업도구, 주변 환경, 폐기물 등 전반적인 위생관리를 위한 위생관리 기준(매뉴얼)을 보유해야 함
- 각 부분의 담당자를 지정하여 점검 및 검증 활동 여부를 확인하고, 검증 활동의 경과 중 기준 이탈 사항이 발생한 경우 철저한 원인 분석 및 재발 방지 대책을 마련하여 개선 활동을 시행하고 있는지의 여부와 기록 관리를 하고 있어야 함

관리기준	세부내용	분류
위관장 전반에 걸친 품질관리 기준서(매뉴얼)을 작성하고 이를 정기적으로 점검해야 한다.	선행요건에 대한 세부적인 품질관리 기준을 정해야 함	권장
	관리기준에 따라 주기적인 자가 점검이 진행되어야 하며 기준 이탈사항 발생 시 조치사항 및 재발방지방안이 같이 기록, 관리되어야 함	권장

□ 영업장 관리

○ 건물

- 건물의 밀폐는 셔터 또는 스크린 등의 설치로도 인정할 수 있고, 외부인의 출입이 특히 통제되어야 함

관리기준	세부내용	분류
건물은 외부의 오염물질을 차단할 수 있어야 한다.	건물은 작업이 없을 경우 보안 및 외부노출 차단을 위해 밀폐 관리되어야 함	필수

○ 출입구

- 모든 출입차량 및 출입자의 출입내역을 기록하고 관리하여야 함

관리기준	세부내용	분류
위판장의 출입구는 출입통제 및 구분 관리되어야 한다.	위판장에는 설비/차량의 출입구와 사람의 출입구를 구분, 관리하여야 함	필수
	위판장에는 사전에 허가받은 자를 제외하고 외부인들의 출입을 제한해야 함	권장

□ 방충방서관리

○ 구제 및 방역활동

- 연무방역 또는 분무방역 시 위판장 내의 설비 및 도구에 영향이 없도록 시행하고, 수립된 기준을 바탕으로 시행되는 구제 활동을 통한 원인 분석 및 개선 대책을 마련하여 효과적인 구제활동을 시행하여야 함

관리기준	세부내용	분류
해충 등 위생동물의 번식 및 성장 방지를 위한 활동을 주기적으로 시행해야 한다.	하절기와 동절기를 구분하여 주기적으로 구제 및 방역을 시행해야 함.	필수

○ 설비관리

- 저감활동 모니터링을 통해 실시된 구제 활동 결과의 원인 분석 및 개선 대책을 마련해야 함

관리기준	세부내용	분류
위판장 내/외부에는 위해생물 침입방지 설비를 설치하고 주기적으로 점검 관리해야 한다.	포획 내용은 주기적으로 모니터링 하여 분석 후 유입경로를 차단함으로써 저감활동을 유지해야 함.	권장

□ 용수관리

○ 작업용수

- 저수조의 오염 물질의 유입을 방지하기 위해 잠금 장치를 설치해야하고, 청소 에 용이한 구조인지 확인하고 최소 1회/반기 청소를 실시하여야 함

관리기준	세부내용	분류
사용되는 용수의 살균 및 여과의 효과에 대해 주기적으로 검증한다.	수도법의 수질기준의 적합여부를 1회/년 이상 검증해야 한다.	필수

○ 배관

관리기준	세부내용	분류
배관은 오남용 되지 않아야 한다.	지하수, 해수, 상수도, 온수, 스팀 등은 용도에 맞게 구분 표시 되어야 함	권장

○ 용수보관

- 저수조 없이 직수로 사용할 경우 기준에 해당되지 않는 것으로 함
- 저수조 외부의 도장이 벗겨져 빛이 투과되면 안 되고 내부에는 부유물질이 떠 있으면 안됨
- 청소 시행 내역 및 청소 후 용수검사의 결과를 기록하여 보관하도록 함

관리기준	세부내용	분류
저수조는 주기적인 청소 및 소독 등을 통해 위생적으로 관리되어야 한다.	저수조는 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치해야 하고 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검해야 함.	필수
	1회/반기 주기로 청소 및 소독을 시행해야 하며 수리, 청소 및 소독 시행 후 용수 검사를 반드시 시행해야 함.	필수

○ 얼음관리(선어)

- 외부 반입된 얼음의 입고검사를 포함하여 얼음에 대한 정기적인 안전성 검사를 실시함
- 얼음 제조업자에 대한 관리기준을 수립하고 점검하도록 함
- 얼음 보관 시 타제품과 혼재하여 보관하지 않고, 얼음이 교차오염에 노출되지 않도록 함

관리기준	세부내용	분류
얼음은 제빙기를 이용하여 직접 제조하거나, 권한이 있는 기관에 의하여 허가된 시설에서 제조된 것을 사용해야 한다.	제빙기는 주기를 정하여 세척소독 및 필터를 교체해야 함.	필수
	해수는 살균 처리된 해수를 사용해야 하며 작업용수와 마찬가지로 얼음용수도 정기적인 안전성 검증을 시행해야 함.	필수
	외부 반입 시에는 입고검사를 반드시 시행 함.	필수
수산물 보관에 사용하는 얼음은 음용수나 청정해수로 만들고, 오염되지 않도록 보관해야 한다.	얼음은 오염을 방지할 수 있도록 외부에 직접 노출되지 않는 안전하고 위생적인 방법으로 저장 함.	필수
	얼음은 반드시 바닥으로부터 10cm이상 이격을 두어 보관하여 바닥으로부터의 오염을 방지해야 함.	필수

## □ 작업관리

### ○ 교차오염 방지(선어, 냉동)

- 위판장은 충분한 공간을 확보하여 위생 관리를 실시하는데 장애가 되지 않도록 함
- 교차오염 방지를 위해 작업대 또는 팔레트 등을 활용하여 바닥과의 이격을 실시하되 이격 관리가 어려울 경우, 교차 오염을 방지하기 위한 대책을 마련하고 운용함

관리기준	세부내용	분류
작업순서 및 구역별로 교차오염을 최소화 할 수 있어야 한다.	양육, 경매, 선별, 냉동, 출고 등의 작업은 각 구역별로 충분한 공간을 확보하고 작업을 시간적으로 분리하여 시행해야 함.	필수
작업 시 수산물을 바닥으로부터 오염되지 않도록 일정 높이 및 간격을 유지한다.	수산물은 바닥으로부터 최소 10cm 이상 이격하여 보관, 작업해야 함.	권장
	수산물의 바닥과의 이격이 어려울 경우, 비닐이 깔린 P-box 사용 또는 작업 전 바닥의 세척 등 교차오염을 최소화 할 수 있는 방안을 시행해야 함.	필수

### ○ 수조관리(활어)

- 저수조의 오염 물질의 유입을 방지하기 위해 잠금 장치를 설치함
- 청소용 용이한 구조로 건립하고, 최소 1회/반기 청소를 실시함
- 수조 내의 적정 수질 유지를 위한 설비를 확보하고 운영하며, 기록을 보관함

관리기준	세부내용	분류
수조는 주기적인 청소 및 소독 등을 통해 위생적으로 관리되어야 한다.	1회/반기 주기로 청소 및 소독을 시행해야 하며 수리, 청소 및 소독 시행 후 용수 검사를 반드시 시행해야 함.	필수
	수조는 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하기 위해 덮개를 설치해야 하고 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검해야 함	권장
활어의 품질유지를 위해 수조 내 해수온도를 관리해야 한다.	적정 온도 유지 여부를 주기적으로 확인해야 함.	필수

○ 보관관리

- 양육에서 수조보관 및 출하까지 선도 관리를 위한 시간 관리 기준을 수립하고 기록함
- 활어의 신선도에 영향을 미칠 만큼 외부에 노출되지 않도록 함
- 냉동제품을 취급하기 위한 적절한 냉동 설비를 구비하고, 냉동시설의 적정 온도 기준을 수립하고 온도 관리 현황을 기록함
- 냉동설비 내의 각 상품들은 구역별로 보관 하도록 하고, 별도의 식별이 가능한 표시를 함
- 위판장 내에서 주로 사용되는 유독성, 인화성, 비식용 화학물질의 보관 장소를 지정하고 담당자를 지정하여 관리하도록 함

관리기준	세부내용	분류
수산물은 외부에 장시간 방치하지 않고 양육에서 (냉동 및) 출하까지 작업을 신속하게 해야 한다.(선어/냉동)	노면 및 진열대에 방치하는 것을 금하고 양육에서 (냉동 및) 출하까지 선도관리에 필요한 시간 관리를 시행해야 함	필수
활어는 외부에 장시간 방치하지 않고 양육에서 수조보관 및 출하까지 작업을 신속하게 해야 한다.(활어)	외부에 장시간 방치하는 것을 금하고 양육에서 수조보관 및 출하까지 선도관리에 필요한 시간 관리를 시행해야 함	필수
선별 후 수산물의 선도 유지를 위한 충분한 용량의 냉동 시설을 갖추어야 한다(냉동)	냉동 시설의 적정 온도 유지 여부를 주기적으로 확인해야 함.	필수
	냉동 시설 내 유니트쿨러 하단에는 응축수로 인한 오염을 방지하기 위해 수산물을 적재하지 말아야 하며 주기적인 제상 및 청소를 통해 청결상태를 유지해야 함.	권장
	각 상품들은 냉동시설 내 구역별로 구분 보관되어야 하며 상품명, 입고일 등 식별표를 통해 혼용을 방지하거나 선입선출이 가능해야 한다.	권장
유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 수산물취급구역으로부터 격리된, 환기가 잘되는 장소에 잠금장치와 함께 별도로 보관해야 한다.	보관 장소에 적절한 사용법과 함께 오사용 시 긴급대처방안을 게시하여야 함	필수

○ 설비 및 도구관리

- 작업도구를 세척/소독 하기 위한 청소 용품을 구비하고, 사용되는 약제의 안전성을 위한 MSDS(산업물질 안전보건자료)를 구비하도록 함
- 교차오염을 방지하기 위해 세척 전/후 용기를 별도로 구분하고 보관하도록 함

관리기준	세부내용	분류
위판장에는 작업에 사용되는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 설비나 도구를 갖추어야 한다.	브러시, 세제, 소독제, 고압세척기 등과 같은 적절한 청소용품 및 장비가 갖추어져야하며 별도의 장소에 청결하게 보관되어야 함.	필수
	세제, 소독제 등은 수산물용으로 사용이 허가된 제품을 사용해야 함	필수
위판장에 사용되는 용기 및 도구는 용도별, 구역별로 구분하여 사용한다.	세정이 끝난 용기는 청결한 곳에 세정 전 용기와 구분하여 보관해야 함.	필수

○ 폐기물 관리

- 폐기물 전용용기를 밀폐하여 관리하고, 위판장 내에 방치하지 않도록 함

관리기준	세부내용	분류
위판장내 발생된 폐기물은 교차오염 방지를 위해 구분관리 한다.	발생된 폐기물은 위판장에 장시간 방치하지 않고 발생하는 즉시 외부로 반출해야 함	권장

○ 온도관리(선어)

- 선어의 품질 유지를 위한 온도 관리 기준을 수립하고 기록하여 관리하도록 함

관리기준	세부내용	분류
수산물의 품질유지를 위해 적정 온도를 유지할 수 있도록 해야 한다.	위판장 내부 온도관리 또는 얼음을 이용해 수산물의 품온을 위생적으로 유지해야 함	필수

□ 개인위생관리

○ 복장관리

- 작업복과 실외복을 구분하여 착용하도록 하되 구분착용이 어려울 경우, 최소한 하의를 제외한 상의는 구분 착용해야하며 앞치마를 착용하였을 경우에는 상의도 제외하며 앞치마를 작업복으로 갈음하도록 함
- 머리카락 노출 및 작업자 위생복, 위생화의 청결 상태 여부를 확인하며 주기적으로 점검하고, 점검 시행여부를 기록 보관함

관리기준	세부내용	분류
모든 작업자는 위생적인 복장상태를 유지해야 한다.	작업모: 머리카락이 노출되지 않아 효과적으로 탈모를 방지해야 함.	권장
	작업복: 청결상태를 확인할 수 있도록 밝은 색으로 하며 청결상태를 유지해야 함. (필요 시 앞치마를 착용할 수 있으며 작업복과 동일하게 관리해야 함.)	권장
	위생화: 물 사용이 잦은 위판장의 특성 상 밝은 색의 고무장화를 착용하며 청결상태를 유지해야 한다.	필수
	위판장에서 착용한 작업모, 작업복, 앞치마 등을 착용한 상태에서는 위판장 밖 출입을 금지한다.	권장
	작업자가 옷을 갈아입을 수 있도록 탈의실을 설치해야 한다.	권장

○ 건강관리

- 위판장에 종사하는 모든 작업자의 건강진단증(보건증)을 보유하고, 위판장 출입시 개인건강상태를 확인하도록 함

관리기준	세부내용	분류
모든 작업자는 수산물 취급에 적합한 수준의 건강한 상태를 유지해야 한다.	전염성 질병이 있는 종업원은 수산물 또는 수산물접촉표면과 접촉할 수 있는 장소에서의 작업을 금지한다.	필수
	손에 상처가 있는 종업원은 적절한 보호대 또는 장갑을 착용한 경우에만 작업을 허용한다.	필수



○ 위생교육

- 계획적인 교육을 위해 연간 작업자 위생 교육계획을 수립하고 진행해야 함
- 위생 교육 실시 후 이에 대한 결과를 기록으로 관리함

관리기준	세부내용	분류
모든 작업자는 계획된 교육일정에 따라 주기적으로 위생교육을 받아야 한다.	품질 전담자에 의해 주기적으로 위생교육을 시행한다. (1회/월 1시간 이상 권장)	필수
	신규작업자는 작업 투입 전 작업에 필요한 기본적인 위생교육 및 작업방법 등에 대해 교육을 시행한다.	필수
	위생교육에 따라 작업자는 흡연이나 침을 뱉거나 작업 중 취식 행위 등 비위생적인 행위를 금한다.	필수

다. 하드웨어 가이드라인

□ 영업장 관리

○ 작업장 환경

- 수산물 작업 이외의 건물과 분리되지 않으면 물리적 위해요소, 생물학적 위해요소, 화학적 위해요소가 교차오염 될 수 있으므로 분리하여 교차오염을 예방하여야 함
- 수산물 취급 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 되어야 하며 여기서 위판장이라 함은 양륙장을 포함한 수산물의 이동, 선별, 포장 및 보관구역을 지칭함
- 위판장으로부터 최소 3m 이상 도로는 포장되어야 하고, 조경시설이 없어야 함
- 위판장 및 건물 주변에 대한 주기적인 환경점검을 실시하여야 하고, 위생동물, 해충의 서식 또는 은거지가 될 만한 장소가 있는지 상시적으로 점검해야 함

관리기준	세부내용	분류
위판장은 독립된 건물이거나 수산물 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의해 별도의 공간으로 구별)해야 한다.	폐수, 화학물질, 기타 오염물질 발생시설로부터 완전히 분리되어 일정거리 떨어져있어야 함	필수
	부대시설인 화장실, 식당, 휴게실, 사무실 등은 위판장과 벽, 층으로 완전히 분리되어야 함	필수
위판장 주변은 동물이나 곤충 등의 서식 또는 번식을 방지할 수 있도록 청결히 관리해야 한다.	위판장 주변에 이물 혼입, 해충 등의 서식지가 되는 조경을 피해야 함	필수
	위판장 차량 출입로는 아스팔트/시멘트 등으로 포장하여 먼지/분진 등이 날리지 말아야 하며, 물웅덩이 등이 없어야 함	필수

○ 건물

- 위판장 건물은 양륙장을 제외한 구조물로서 양륙장과 기타 수산물 취급시설과 관계없는 구역과 확실히 구분되어야 함(양륙장과 구분이 없을 경우 구조물은 차양막이 있는 구역까지로 한정)
- 건물의 밀폐는 셔터 또는 스크린 등의 설치로도 인정하며 특히 외부인의 출입이 통제되어야 함
- 출하장의 차양막은 수산물 상차를 포함해 출하작업이 이루어지는 모든 구역에 설치되어야 하며 양륙장은 건물 내부에 빗물이나 태양광이 들어오지 않을 정도 여도 인정하는 것으로 함
- 출하장의 구조는 외부차량이 위판장 내부로 진입할 수 없는 구조여야 함

관리기준	세부내용	분류
건물은 위판장이 확실히 구분될 수 있고 외부의 오염물질이나 빗물, 태양직사광, 해풍 및 곤충, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있는 구조여야 한다.	위판장은 기타 외부구역과 명확히 구분될 수 있도록 벽, 칸막이, 선 등으로 구역설정이 되어 있어야 함	필수
	위판장은 빗물, 태양광 차단을 위한 지붕이 설치되어야 함	필수
	건물은 작업이 없을 경우 보안 및 외부노출 차단을 위해 밀폐 관리되어야 함	필수
	위판장은 외부 오염물질이나 해풍을 차단하기 위한 벽, 셔터, 스크린 등이 설치되어야 함	권장
	위판장에는 빗물 및 태양광 차단을 위한 차양막이 양륙장쪽으로 최대한 가깝게 설치되어야 함	권장
	출하장(상차구역)에는 빗물 및 태양광 차단을 위한 차양막이 설치되어야 함	권장
	외부차량의 위판장 출입을 방지하기 위해 출하장은 도크(Dock) 구조 또는 출고장 바닥의 높이가 높아야 함	권장

○ 바닥/벽/천정

- 육안으로 관찰 시 위판장 바닥 패임, 갈라진 틈이 없어야 함
- 벽, 기둥은 위판장 작업 시 최소한 물기가 닿는 부분까지만 틈이나 흠이 없어야 하며 천정을 포함한 기타 부분은 주기적으로 청소를 시행해야 함
- 바닥/내벽/천장/기둥은 내수성(스테인리스, 알루미늄, FRP, 테프론 등 물을 흡수하지 않는 것), 내열성, 내약품성, 항균성, 내부 식성 재질로 구성하여야 함
- 콘크리트 재질일 경우 육안 관찰 시 패임 등 노후화 현상이 없고 지속적인 보수를 진행해야 함
- 외부에 노출된 흠이 많은 철제 구조물은 육안 관찰 시 이물 또는 먼지가 쌓이지 않도록 하고 주기적인 청소를 시행해야 함
- 내벽뿐만 아니라 기둥도 포함하여 도색을 진행해야 함

관리기준	세부내용	분류
위판장 바닥/벽/천정/기둥은 견고하고 평평해야 하며 틈이나 흠 등이 발생되지 않도록 관리되어야 한다.	틈이나 흠이 발생 할 경우 세척소독이 잘 안되어 오염물질로 인한 곰팡이 등 미생물이 자라게 되므로 틈, 구멍발생이 차단되는 재질로 해야 함.	필수
바닥/벽/천정/기둥은 내수성·항균성·내부식성의 세척·소독이 용이한 재질로 해야 하며 특히 염분에 지속적인 노출에도 견딜 수 있는 재질로 해야 한다.	벽/천정은 내부식성, 불침투성 재질이어야 함.	필수
	바닥은 내수성 재질이어야 함.	권장
천정은 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이, 응축수 등이 발생하지 않도록 청소가 용이한 구조로 해야 한다.	청소가 용이하도록 흠이 없는 내수성 재질이어야 함.	권장
내벽은 밝은 색 내수성의 세균방지용 페인트를 사용하여 도색해야 한다.	최소 바닥으로 부터 1.5m 이상 높이 까지 도색해야 함.	권장

○ 배수

- 배수로의 기울기는 최소 2/100이 되어야 함
- 배수로의 배수상태를 육안으로 직접 확인하여 기울기의 적절성을 확인하고, 배수관 입구에 해충 및 구서 방지를 위한 고정형 트랩을 설치해야 함

관리기준	세부내용	분류
위관장은 배수 및 청소가 용이한 모양과 폭으로 기울기를 가져야 하며 곤충이나 설치류 등의 유입과 악취 및 폐수의 역류를 방지할 수 있도록 해야 한다.	배수로는 바닥과 함께 배수가 용이하도록 적절한 기울기가 되어야 함.	필수
	배수로는 매립형 또는 완전밀폐형으로 설치하며 덮개는 완전폐형, 구멍형, 격자형 등을 설치하여 배수 및 청소가 용이한 구조로 함.	필수
	배수관은 방서, 악취, 폐수 역류 방지 등이 가능한 U자관 또는 이에 준하는 시설로 설치해야 함.	필수

○ 조명

- 작업구역별(부대시설 포함) 조도 기준을 수립하여야 함
- 조도는 위관장 전체가 아닌 작업이 이루어지는 직접적인 위치와 높이에서 측정해야 하며, 주기적으로 조명을 점검해야 함
- 작업구역은 220lux 이상(선별/육안검사구역은 540lux이상), 기타 부대시설(창고, 사무실 등)은 110lux 이상의 조도가 확보되도록 함

관리기준	세부내용	분류
수산물의 품질을 육안으로 확인할 수 있도록 적절한 조도가 확보되어야 하며 원래의 색을 오인하지 않도록 색상과 밝기를 유지해야 한다.	작업구역은 220lux 이상(선별/육안검사구역은 540lux이상), 기타 부대시설(창고, 사무실 등)은 110lux 이상의 조도가 확보될 수 있도록 해야 함.	필수
조명시설은 내수성, 내부식성 재질을 사용해야 하며 파손시 파편의 혼입 방지를 위해 조명커버 등의 보호 장치를 해야 한다.	위관장내 모든 조명에 적용되어야 하며 플라스틱 재질의 전체 커버 또는 형광등의 경우 개별커버를 설치해야 함.	필수

○ 환기

- 위판장이 셔터, 스크린 등이 설치되어 있어 밀폐는 가능하나 벽으로 밀폐되어 있지 않아 강제 환기가 필요 없는 구조에는 환기 시설을 설치하지 않아도 되는 것으로 함

관리기준	세부내용	분류
위판장은 필요 시 악취 또는 유해가스 등을 신속히 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 하며 외부로 개방된 환기시설에는 쉽게 탈부착이 가능하고 세척소독이 용이한 방충망을 설치해야 한다.	위판장이 밀폐되어 있을 경우, 위판장 전체에 대하여 자연환기 시설인 창문이 아닌 별도의 강제 환기시설을 설치해야 함. (환풍기, 공조시설 등)	권장
	환기시설에는 정지시 외부 오염물질 등이 유입되지 않도록 자동 또는 반자동의 역류방지 댐퍼 등을 설치해야 함.	권장

○ 창

- 여닫이 또는 미닫이 형식의 창문이 설치되었을 경우 실제 육안 관찰 시 청결하고 주기적인 청소 등 관리 방안을 수립하고 시행해야 함
- 수산물의 위판이 이루어지는 위판장 내부뿐만 아니라 위판장에 영향을 미치는 모든 구역까지 포함하여 비산방지대책이 이루어져야 함

관리기준	세부내용	분류
위판장 내에는 사전 위해요소 제거를 위해 창을 설치하지 않는다.	작업을 위한 채광은 조명을 통해 확보해야 함.	권장
창을 설치할 경우에는 청소가 용이한 구조로 설치해야 한다.	여닫이 또는 미닫이 형식이 아닌 사면처리가 된 고정형 창문을 설치해야함.	권장
창의 유리는 파손 시 유리 조각이 위판장내로 흩어지거나 제품에 혼입되지 않도록 비산방지장치를 설치해야 한다.	파손의 우려가 없는 재질(강화유리, 강화플라스틱 등)을 사용하거나 또는 필름 등으로 비산방지 코팅을 해야 함.	필수

○ 출입구

- 손세정조, 손건조시설, 손 소독제, 장화소독조 및 세척설비를 설치하고, 손세정조는 온수를 공급하도록 함
- 출입인원에 대비하여 충분한 시설로 설치하고, 위생복 살균 및 소독기 설치시 살균온도는 60℃ 이상으로 함
- 손 소독제는 교차오염 방지를 위해 고체소독제가 아닌 액상소독제를 사용해야 함
- 세척소독시설 배치순서는 손소독이 휘발성물질(주정등)인 경우 손 세척→손 건조→손소독의 순서로 하고, 손소독이 비휘발성물질(차아염소계)인 경우 손 세척→손소독→손 건조의 순서로 실시함

관리기준	세부내용	분류
위판장의 출입구는 개인위생관리를 위한 세척, 권장건조, 소독설비 등을 구비해야 한다.	장화소독조 및 장화세척설비가 갖춰져야 함.	필수
	자동 또는 반자동의 손세정조, 손 소독제, 손 건조설비가 설치되어야 함	권장
	손 세척설비는 온수를 공급할 수 있어야 하며 작업자 수에 맞는 적절한 규모(크기, 개수) 를 갖춰야 함.	권장
	앞치마 착용 시 앞치마 세척설비가 갖춰져야 함	권장

○ 화장실

- 첫 번째 세부기준은 위판장과 직접적으로 연결되어서는 안 되지만 불가피한 상황의 경우 주기적인 청소 등으로 청결상태를 유지하여야 함
- 손세정조, 손 건조시설, 손 소독제, 장화소독조를 설치하고, 화장실 내에 독자적인 환기설비를 설치함

관리기준	세부내용	분류
화장실은 작업에 영향을 미치지 않는 곳에 청소가 용이하고 위생적인 구조로 설치해야 한다.	위판장과 직접 연결되지 않은 위치 또는 별도의 독립된 공간으로 구분되는 구역에 설치되어야 함.	필수
	위생적인 정화조를 갖춘 수세식으로 설치되어야 함.	필수
	벽과 바닥은 내수성, 내부식성 재질로 함.	필수
화장실에는 반드시 개인위생설비를 설치해야 한다.	자동 또는 반자동의 손세정조, 손 소독제, 손 건조 설치되어야 함.	필수
	장화소독조는 발목까지 충분히 소독액이 잠길 수 있는 깊이로 해야 함.	필수
화장실 공기는 위판장으로 유입되지 않도록 환기설비가 설치되어야 한다.	화장실 환기는 외부로 배출될 수 있도록 단독으로 이루어져야 하며 환풍기에는 반드시 강제방출설비를 설치해야 함.	권장

○ 폐기물 처리시설

- 폐기물처리장 및 폐수처리시설은 위판장에 어떠한 영향을 줄 수 있는 구조여서는 안 되고, 발생 폐기물을 고려한 충분한 공간 여부를 확인해야 함
- 모든 하수는 반드시 폐수처리시설을 통해 배출되도록 하고, 청결유지를 위한 주기적인 청소활동의 기준 수립하고 시행 상황을 기록하여야 함

관리기준	세부내용	분류
폐기물/폐수처리시설은 위판장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리 용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 한다.	폐기물처리장은 위판장으로부터 일정한 거리를 두고 수산물과 비수산물을 구분하여 설치, 운영되어야 함.	필수
	폐기물처리장은 위판장과 구분된 구역에서 지붕 또는 덮개가 있는 위생적으로 밀폐된 구조로 설치, 운영되어야 함.	필수
	폐수처리시설도 위판장으로부터 일정한 거리를 두고 설치되어야 하며 침출수 및 악취 등이 발생되지 않아야 함.	필수
	해충류 번식을 방지하기 위해 적절한 방충방서 시설(전격 살충등, 자동 약제 분무기, 쥐끈끈이 등)이 설치되어야 함.	권장

□ 방충방서관리

○ 설비관리

- 위판장 특성에 따라 조류퇴치활동 > 방서활동 > 방충활동 순서로 중요도를 관리하도록 함
- 방충방서활동을 위한 설비(포충등, 쥐트랩 등)의 배치도를 작성하고, 저감활동 모니터링을 통해 실시된 구제 활동 결과의 원인 분석 및 개선 대책을 마련함

관리기준	세부내용	분류
위판장 내/외부에는 조류 유입방지설비를 포함하여 쥐트랩 등 적절한 방충방서 설비를 설치해야 한다.	조류의 유입방지 설비(조류방지그물, 커튼, 지붕 상단 조류퇴치설비 등)이 설치되어야 함.	권장
	위판장이 밀폐된 경우에만 쥐먹이상자를 위판장 외부에 설치하고 그 외 경우에는 쥐끈끈이만 설치해야 함.	권장
	전격 살충등은 위판장에서 직접적인 관련이 없는 구역에서만 사용해야 하며 포충등은 밀폐된 구역에서만 사용해야 함.	권장

□ 용수관리

○ 작업용수

- 설치된 정화 장치 내부의 필터에 대한 자체적인 교체 주기 수립 여부를 확인하고, 실제 교체내역에 대한 기록을 관리함

관리기준	세부내용	분류
위관장에 사용되는 해수는 살균 및 여과장치를 거쳐 위생적으로 사용되어야 한다.	항구 외곽에 취수시설을 설치하고 마이크로필터장치, UV살균등 등 적절한 방법을 통해 살균해야 함. (심층수는 살균 미시행可)	권장

○ 배관

- 배관에 연결된 호스의 경우 바닥 끌림 현상이 발생하지 않도록 하고, 배관이 외부에 노출되지 않았을 경우, 단열처리는 해당 없는 것으로 함

관리기준	세부내용	분류
배관은 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응축수가 발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다.	- 배관에 연결된 호스는 오염을 방지하기 위해 끝이 바닥에 닿지 않는 등 보호 장치를 통해 관리해야 함.	필수
	배관은 역류를 방지할 수 있는 장치를 설치해야 함.	권장
	응축수 방지 등을 위해 배관은 단열처리가 되어야 함.	권장
	지하수, 해수, 상수도, 온수, 스팀 등은 용도에 맞게 구분 표시 되어야 함.	권장
	천정의 배관은 외부에 노출되지 않게 밀폐해야 함.	권장

○ 용수보관

- 저수조 없이 직수로 사용할 경우 기준에 해당되지 않는 것으로 함
- 시멘트 재질은 방수코팅처리를 실시해야 함

관리기준	세부내용	분류
저수조는 인체에 유해하지 않은 재질을 사용해야 한다.	저수조는 위생적인 재질(FRP, 스테인리스 등)을 사용해야 함. (시멘트 재질은 방수코팅처리 필요 함.)	필수



□ 작업관리

○ 수조관리(활어)

- 인체에 유해하지 않은 재질(FRP, 스테인리스 등)을 사용함
- 시멘트 재질을 방수코팅처리를 실시해야 함

관리기준	세부내용	분류
수조는 인체에 유해하지 않은 재질을 사용하고 주기적인 청소 및 소독 등을 통해 위생적으로 관리되어야 한다.	수조는 위생적인 재질(FRP, 스테인리스 등)을 사용해야 함. (시멘트 재질은 방수코팅처리 필요 함.)	필수
활어의 품질유지를 위해 수조의 산소공급 및 해수온도를 제어할 수 있도록 해야 한다.	수조의 산소공급 및 해수온도를 제어할 수 있는 설비가 있어야 함.	필수

○ 설비 및 도구관리

- 설비, 도구 재질 중에서 특히 나무재질은 사용하지 않도록 함
- 단일품목 취급 또는 작업구역이 확실한 구분 등으로 인해 교차오염의 가능성이 높지 않다고 판단될 경우 모양이나 색상으로 구분하지 않아도 됨

관리기준	세부내용	분류
위관장 내에서 사용되는 설비, 도구는 수산물의 오염을 방지할 수 있는 재질이어야 한다.	위관장 내에서 사용되는 설비, 도구는 내수성, 내부식성 재질로 열탕, 증기, 살균제 등으로 소독, 살균이 가능해야 함	필수
위관장에 사용되는 용기 및 도구는 용도별, 구역별로 구분하여 사용한다.	용도별, 구역별 구분은 용기 및 도구의 모양이나 색상으로 구분해야 함	권장

○ 폐기물 관리

- 폐기물 전용용기는 밀폐하여 관리하여야 함

관리기준	세부내용	분류
위관장내 발생된 폐기물은 반드시 뚜껑이 있는 충분한 용량의 내수성재질의 전용 용기를 사용하여 관리해야 한다.	폐기물 용기는 수산물 보관용기와 구분될 수 있는 전용용기를 사용해야 함	필수

## 라. 위생시설 투자계획<sup>21)</sup>

### □ 위생관리 산지 위판장 시설투자비 산출

- 위판장 시설투자에 소요되는 비용은 건설비와 운영비로 크게 구분할 수 있음
- 위판장 건립에 투입되는 비용은 해당 건축물 및 설비 등의 비용으로 1m<sup>2</sup>당 1,605천원이 소요될 것으로 추정<sup>22)</sup>되며, 운영상 필요한 급속냉동, 냉동, 냉장시설 및 위생시설은 별도의 투자금액으로 산출하여 제시함
- 운영비는 인건비, 위생시설운영비 등으로 구분할 수 있으며, 인건비는 위생전담 인력 배치에 따른 급여이며, 운영비는 실험실 운영경비 및 위생기기 유지비용 등 기타경비를 포함함
- 시설에 대한 투자비용을 산출로 인해, 부지매입비는 고려하지 않기로 함

### ○ 건설투자비용<sup>23)</sup>

- 건설투자비용은 건축·토목공사비와 설비공사비용이 포함되며, 위생시설을 운영하기 위한 위생기와 실험기기 배치를 포함함
- 산지위판장은 현재 천정만 존재하는 개방형이 주를 이루고 있고, 최근 밀폐형이 건립하고 있으며 건설비는 1m<sup>2</sup>당 219천원의 추가 비용이 소요될 것으로 추정됨
- 본 보고서에서 언급한 시설기준으로 추가적인 시설보완이 필요하며, 신규건립시에 투자되는 금액은 1m<sup>2</sup>당 1,605천원으로 추정되며 기존 밀폐형 건립비용 대비 1m<sup>2</sup>당 319천원의 추가 비용이 소요될 것으로 추정됨

표 29. 유형별 위판장 건립비용

(단위 : 천원/m<sup>2</sup>)

항목	기준		위생시설 기준 도입	비 고
	천정만 시공	밀폐형		
건축·토목공사	646	845	1,108	
설비공사	380	393	442	
간접비	41	48	55	
합 계	1,067	1,286	1,605	

21) 위생시설 투자계획은 위판장의 면적, 설계 계획에 따라 상이하기 때문에 참고자료로만 활용

22) 600평 규모로 건축예산을 설계하였으며, 급속냉동, 냉동, 저온창고 제외한 순수위판시설 예산임

23) 기존 유형의 설립비용은 연면적 240평, 층고 7M, 철근 콘크리트구조로 산출하였음, 위생시설 기준에 맞춘 설립비용은 연면적 600평, 층고 7M로 산출 (상세기준 및 금액은 부록으로 첨부함)

○ 냉동·냉장 시설

- 온도관리 및 상품 보존에 있어 필요한 급속냉동시설·냉동보관창고·저온시설은 상품별, 사업유형별 차이가 나타나지만 1,980m<sup>2</sup>(600평)의 위판시설 규모에 적절한 규모를 산정하여 투자금액을 산정하였음
- 위판시설 규모에 맞추어 냉동·냉장 규모를 산정하고, 규모에 맞추어 1m<sup>2</sup>당 기준 단가를 적용하여 적정 비용을 산출하였음

표 30. 냉동·냉장시설 투자비용

항목	적정규모 <sup>24)</sup> (m <sup>2</sup> )	공사비용(천원)		비고
		총금액	m <sup>2</sup> 당	
급속냉동공사	99	225,000	2,272	
냉동 공사	132	280,000	2,121	
냉장 공사	198	300,000	1,515	
합계		805,000		

○ 위생시설 및 기구

- 기존 건축비 및 설비이외에 위생관리를 위해 추가되는 시설에 대한 비용을 산출하였음
- 최소한의 필요 면적은 72m<sup>2</sup>로 제시하였으며, 위생시설 및 실험실의 기본 구축 비용으로 34,740천원을 추정함
- 탈의실, 위생전실, 입출고전실, 상품화 선별·포장실, 실험실 등의 비용으로 산정하였으며, 위판장 규모에 따라 조정되지 않고 기본 구축시설로 산정함

표 31. 위생시설 및 기구 투자비용

구분	규모	금액(천원)	주요설비 <sup>25)</sup>	비고
남여탈의실	12m <sup>2</sup>	1,695	락카, 집기	
위생전실	15m <sup>2</sup>	10,914	냉온수설비, 세정대, 에어샤워, 장화세척 등	
입출고전실	20m <sup>2</sup>	1,705	입출고 문, 배기 여과망 등	
상품화실	15m <sup>2</sup>	9,103	금속검출기, 온도장치 등	
실험실	10m <sup>2</sup>	11,323	베지, 배양기, 시약, 냉장고 등	
합계	72m <sup>2</sup>	34,740		

24) 1,980m<sup>2</sup>(600평)의 규모의 위판시설에 적절한 규모로 가정함

○ 운영비용

- 운영비용은 위생관리를 위한 전담인력 인건비와 위생시설 및 실험실 운영에 대한 비용으로 구분할 수 있음
- 전담인력은 작업장 관리, 품질관리, 서류관리, 실험실 관리 등을 총괄하여 담당하며, 식품위생관련 전공자를 대상으로 채용을 권장함

표 32. 운영비용

구분	금액(천원/년)	내 용	비고
위생전담 인력	30,000	복리후생, 4대보험 포함	
외부검사 의뢰비용	1,000	공인기관 외부 위탁	
실험실 시약	2,000	시약 및 기구 유지보수	
위생용품	3,000	작업복, 위생모, 장화 등	
위생교육	1,000	HACCP전문/기본 과정	
합계	37,000		

□ 산지 위판장 개선을 위한 투자계획

- 산지위판장은 207개로 파악되고 있으며, 이중 105개의 위판장이 연면적 500m<sup>2</sup> 이하의 소형위판장임
- 위생시설의 도입은 투자효율을 고려하여 지역별 거점 위판장을 위주로 구축되어야하며, 각 조합별로 위판장을 통합하여 운영하고, 중소 위판장은 거점 위판장으로의 산지 이동 수단을 구축하고, 상품성 유지와 위생관리에 있어 철저한 관리가 필요함
- 산지위판장의 위생기준에 근거한 신규건립은 조합별 1개소 (총 78개)로 추진하여 진행하되 FPC 지원사업에 위판장 시설개선비가 포함되어 있으므로 FPC 지원사업 수혜조합(30개)은 제외하고 투자계획을 수립하도록 함
- 위판시설의 면적은 1,980m<sup>2</sup> (600평)이상으로 하고, 위판시설 규모에 맞는 적절한 기타시설을 포함하여 전체 면적 3,306m<sup>2</sup>(1,000평)을 기준으로 투자계획을 산정하였음
- 위판시설의 기본 규모는 1,980m<sup>2</sup>(600평)으로 2011년 조합별 위판실적 상위 20개 조합의 위판장 평균 면적이 1,812m<sup>2</sup>(550평)이고, 2012년 7월 완공된 한림수협 제2위판장의 면적이 1,932.91m<sup>2</sup>(585평)이므로 1,980m<sup>2</sup>(600평) 규모를 기준으로 산정하였음

25) 세부리스트별 가격은 부록으로 제시함

- 기타 시설의 경우 냉동·냉장시설, 제빙·저빙시설, 쓰레기 처리장, 상온창고, 소각시설, 오폐수 처리시설을 포함하였음

○ 산지 위판장 건축비용

- 3,306m<sup>2</sup> (1,000평<sup>26)</sup>)기준의 산지 위판장을 건립하는 비용은 다음과 같음
- 면적에 따라 건축비용은 변동할 수 있으며, 기타비용은 변동이 작음

표 33. 산지 위판장 건축비용<sup>27)</sup>

(단위 : m<sup>2</sup>, 천원)

항 목	금액	1m <sup>2</sup> 당 단가	항 목
설계·인허가 비용	327,500	99	지질조사, 기본설계, 실시설계, 감리비
건축공사	3,000,000	907	토목, 콘크리트, 지붕, 도장, 골재 등
설비공사	972,000	294	기계설비, 전기, 통신, 소방 등
간접비 <sup>28)</sup>	1,217,000	368	
위생시설 및 기구	34,740	18	위생관리 시설, 실험실, 실험기구 등
냉동·냉장시설 <sup>29)</sup>	805,000	243	급속냉동99m <sup>2</sup> (30평), 냉동 132m <sup>2</sup> (40평), 냉장 198m <sup>2</sup> (60평)
제빙·저빙시설 <sup>30)</sup>	700,000	212	제빙실 165m <sup>2</sup> (50평), 저빙실 165m <sup>2</sup> (50평)
필수시설	90,000	27	쓰레기 처리장 99m <sup>2</sup> (30평):정온 10℃ 기준
부수시설	169,000	51	상온창고(231m <sup>2</sup> (70평)) : m <sup>2</sup> 당 667천원 소각시설 (33m <sup>2</sup> (10평)) : m <sup>2</sup> 당 455천원
오폐수 처리시설 <sup>31)</sup>	220,000	67	
합 계	7,535,240	2,286	※3,306m <sup>2</sup> (1,000평)기준

26) 현재 위판장 규모를 감안하고, 향후 위판장의 통폐합을 고려하였을 때 표준 규모는 600평이 적정할 것으로 판단되고, 600평 규모의 위판장에서 연간 6,000톤의 물량을 위판할 수 있을 것이라고 추정됨. 연간 위판물량은 주변위판장의 사례를 참고하였음

27) 연면적 3,306m<sup>2</sup>(1,000평), 1층 1,980m<sup>2</sup>(600평)<경매장>, 2층 1,320m<sup>2</sup>(400평) 기준

28) 산재보험, 고용보험, 연금보험, 건강보험, 노인장기요양보험, 안전관리비, 퇴직공제비, 환경보존비, 일반관리비, 기타 경비, 이윤등 포함

29) 급속냉동 1m<sup>2</sup>당 228천원, 냉동 1m<sup>2</sup>당 2,121천원, 냉장 1m<sup>2</sup>당 1,515천원

30) 부록 제빙계획서 참조

31) 오폐수처리시설 50m<sup>3</sup>/day 기준으로 산정(철근콘크리트 구조물 공사, 폐수처리시설 기계장치 포함) 220,000천원

## ○ 연도별 투자계획

- 조합별 1개소를 신규 건립하는 가정으로 금액을 산출하였으며, 3,306m<sup>2</sup>(1,000평) 기준의 위판장을 기준으로 사업비를 구성함
- 국고 40%, 지방비 30%, 자부담 30%로 사업비를 배분하여 설계함

표 34. 연도별 투자계획

(단위 : 억 원)

구분	'13년	'14년	'15년	'16년	'17년	'18년	합계
개소	4	10	10	8	8	8	48
금액/개소 <sup>32)</sup>	75	77	80	82	84	87	
총금액	300	773	796	656	675	696	3,895
국비(40%)	120	309	318	262	270	278	1,558
지방비(30%)	90	232	239	197	203	209	1,168
자부담(30%)	90	232	239	197	203	209	1,168

- 위생기준에 부합한 신규 위판장 설립 1차 기간을 2015년으로 지정하여, 총 24개소의 신규건립을 추진하며, 1차 기간의 평가를 통하여 2018년까지 24개소에 대한 사업을 보완하여 추진하도록 함
- 년차별 신규건립 위판장은 공모를 통하여 선정하며, 노후화된 위판장을 우선적으로 선정하며, 위판량이 많고 규모가 큰 지역부터 위판장 위생시설에 대한 투자를 진행하되 조합내 통폐합 위판장 우선으로 사업을 지원함
- 30년 이상이 된 위판장은 현재 25개이며, 20~30년의 위판장은 23개로 48개의 위판장을 우선적으로 사업대상으로 선정함

## 마. 위생관리 가이드라인 법제화

- 위생관리 가이드라인이 정착되기 위해서는 법적 제도화가 뒷받침 되어야 함
- 현재 산지 위판장에 대한 규정이 있는 법은 수산업법 시행령으로 수산업법 시행령 제43조와 44조에는 위판장의 지정과 취소에 대한 내용이 명시되어 있음
- 그 중 제43조의 위판장 지정 조건에 위생관리 기준을 포함하여 신규로 건립하는 위판장의 경우 위생관리형으로 건립할 수 있도록 추진하는 방안을 검토해야함

32) 연도별 건축비용 상승률을 3%로 산정함

표 35. 수산업법 시행령 개정(안)

현행	개정(안)
<p>제43조(위판장의 지정)①시·도지사는.....다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 어항, 항만 또는 지역 중 일부를 포획·채취 또는 양식한 수산동식물과 그 제품의 매매장소(이하 "위판장"이라 한다)로 지정할 수 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「어촌·어항법」에 따라 지정된 어항</li> <li>2. 「항만법」에 따른 항만</li> <li>3. 그 밖에 어획물 양륙시설을 갖춘 선착장 또는 물양장 등으로서 농림수산식품부장관이 지정하여 고시한 지역</li> </ol> <p>②시·도지사는 제1항에 따라 위판장을 지정한 경우에는 다음 각 호의 사항을 고시하고 농림수산식품부장관에게 통보하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 위판장의 명칭 및 관리자</li> <li>2. 위판장의 소재지, 규모 및 위판시설 명세</li> </ol>	<p>제43조(위판장의 지정) ① 좌동</p> <p>② 시·도지사가 제1항에 따라 위판장을 지정할 경우에는 <u>별표 7에 따른 위판장 위생시설 기준을 충족한 경우에 한한다.(신설)</u></p> <p style="text-align: center;">※ <u>별표 7 위판장의 위생시설 기준(신설)</u></p> <p>③ 시행령 제43조 제2항의 내용과 같음</p>

### 3. 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도 검토

#### 가. 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도 필요성

- 산지 위판장의 기본시설 기준은 산지 위판장의 기본적인 위생관리 및 품질관리를 위한 시설 및 관리기준이며 기본시설 기준의 활성화를 위해서는 제도적 뒷받침이 필요함
- 농림수산식품부의 어획수산물 위판장의 위생관리 권고사항에도 불구하고 산지 위판장에서의 위생관리가 되지 않고 있는 것은 관계자의 낮은 인식, 개보수 비용의 부담 등 다양한 이유가 있지만 제도적인 강제력이 없는 것도 이유 중의 하나라고 볼 수 있음
- 기본시설 기준표의 조기 정착 및 활성화를 위해서는 기본시설 기준표를 기준으로 위생관리 수준을 평가하여 인증하는 위생관리 우수 산지 위판장 인증제 도입을 검토해볼 필요가 있음
- 농림수산식품부에서는 향후 위생관리 기준에 따라 지역별·품목별 특성에 맞는 거점 위판장을 중심으로 육성하고, 시설 노후화·물량 규모·입지 여건 등 사

업타당성 검토를 통해 거점 위판장에 위생설비를 집중 지원하여 유통 효율화 및 안전한 수산물을 공급할 수 있도록 하는 계획을 가지고 있음

- 이에 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도는 농림수산식품부의 지원 사업 받은 위판장의 사후관리 및 산지 위판장의 위생관리의 저변확대에 기여를 할 수 있을 것으로 보임

## 나. 국내 위생 및 품질관리 인증제도 사례

### □ 농식품 인증제도

- 국내 농식품의 인증제도중 위생 또는 품질관리에 대한 제도로는 농산물우수관리 인증제도, 친환경농산물 인증제도, HACCP 제도, 전통식품 품질인증제도, 가공식품 KS 표시제도 등이 있음
- 품질이 우수하고 안전한 농식품을 차별화하기 위하여 1990년대 이후 본격적으로 농식품 인증제도가 실시되었음

표 36. 농식품 인증제도 구분

인증제도명	품목	인증기관	비고
GAP	농산물	민간 인증기관	
친환경인증	농산물	민간 인증기관 농산물품질관리원(친환경인증)	유기, 무농약, 저농약
	축산물	민간 인증기관 농산물품질관리원(친환경인증)	유기축산물 무항생제축산물
HACCP	식품	식품의약품안전청	
	축산물	축산물 HACCP기준원	
가공식품산업 표준KS 인증제도	식품	한국식품연구원	



○ 농산물우수관리인증제도(GAP)

- 농산물우수관리인증(Good Agricultural Practices, GAP)제도는 소비자에게 안전하고 위생적인 농산물을 공급할 수 있도록 생산자 및 관리자가 지켜야 하는 생산 및 취급 과정에서의 위해요소를 차단하는 관리제도임
- 「농수산물품질관리법」 제2조에 따르면 농산물우수관리는 농산물의 안전성을 확보하고 농업환경을 보전하기 위하여 농산물의 생산, 수확 후 관리 및 유통의 각 단계에서 재배 포장 및 농업용수 등의 농업환경과 농산물에 잔류할 수 있는 농약, 중금속, 잔류성 유기오염물질 또는 유해생물 등의 위해요소를 적절하게 관리하는 것을 말함
- 인증대상은 식용을 목적으로 생산·관리하는 농산물로 축산물은 제외되며 인증의 유효기간은 2년임
- 신청기관은 농산물품질관리원장이 지정한 농산물우수관리인증기관에 신청해야 하고, 신청 시기는 신청대상 농산물이 인증기준에 따라 생산계획중이거나 생육 중인 농립산물로 생육기간의 2/3가 경과되지 않은 경우에 신청 가능 함
- 인증기준은 ① 농산물우수관리 기준에 의해 적합하게 생산 및 관리 된 것, ② 농산물우수관리시설에서 수확 후 관리를 한 것일 것. 다만, 품목의 특성상 우수관리시설에서 관리할 필요가 없는 것으로 판단하여 농림수산물부 장관이 고시하는 품목은 제외, ③ 농산물의 이력추적관리 등록을 한 것 이어야 함
- 연1회 이상 생산과정조사와 유통판매과정 조사를 통한 사후관리제도가 있음

표 37. 농산물우수관리인증(GAP) 세부내용

인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효기간	사후관리
농산물	농수산물품질 관리법	국립농산물 품질관리원	민간인증기관	2년	① 생산과정조사 -연1회: 인증기관 ② 유통판매과정조사 -연1회:농관원

○ 친환경농산물 인증제도

- 친환경농산물 인증제도는 「친환경농업육성법」 (제17조, 제17조의3)에 근거하여 시행하고 있는데, 소비자에게 보다 안전한 농산물을 제공하기 위해 전문 인증기관이 엄격한 기준으로 친환경 농산물을 선별, 검사하여 정부가 그 안전성을 인증해 주는 제도임

- 친환경 농산물이라 함은 합성농약, 화학비료 및 항생·항균제 등 화학자재를 사용하지 않거나 사용을 최소화 하고 농업·축산업·임업 부산물의 재활용 등을 통하여 농업생태계와 환경을 유지 보전하면서 생산된 농산물(축산물 포함)을 말함
- 친환경 농산물은 생산방법과 사용자재에 따라 유기농산물(유기축산물), 무농약 농산물(무항생제축산물), 저농약농산물로 분류하고, 저농약농산물의 경우 2010년부터 신규인증이 중단되었으며, 기존에 인증을 받은 농가는 2015년까지만 유효기간 연장이 가능함

표 38. 친환경 농산물 종류 구분

구분		내용	비고
농산물	유기농산물	유기합성농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물	
	무농약농산물	유기합성농약은 사용하지 않고 화학비료는 권장시비량의 1/3 이하를 사용하여 재배한 농산물	
	저농약농산물	유기합성농약의 살포회수는 1/2이하, 최종살포일은 2배수를 적용하고 화학비료는 권장시비량의 1/2이하로 사용하여 재배한 농산물	
축산물	유기축산물	항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 유기사료를 급여하여 사육한 축산물	
	무항생제축산물	항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 무항생제 사료를 급여하여 사육한 축산물	

- 농산물품질관리원으로부터 인증기관으로 지정받은 인증기관에 신청하여야 하고, 인증의 유효기간은 2년(유기농산물은 1년)임
- 사후관리는 연1회 이상 생산과정 조사를 실시하고, 연2회 이상 유통과정 조사를 실시함
- 인증기준은 「친환경농업육성법시행규칙」 제9조에 의거, 경영관리, 재배포장, 용수, 종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등의 모든 항목에 적합해야 하고, 이

기준은 생산자의 영농경력, 포장 여건, 토양 및 용수의 건강성, 생산 및 품질기준의 적합성, 생산물의 안전성 등을 포함함

표 39. 친환경 농산물 인증기준<sup>33)</sup>

구분	세부 인증기준
유기농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 작목별 2~3년의 전환기간 준수</li> <li>- 화학비료와 유기합성농약 사용 금지</li> <li>- 유기종자 사용, GMO종자 사용 금지</li> <li>- 방사선조사 불가, 농산물에 잔류농약 미검출</li> <li>- 유기축산 유래 가축분뇨 사용</li> </ul>
무농약농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유기합성농약 사용금지</li> <li>- 화학비료는 권장 성분량의 1/3 이하 사용</li> <li>- 방사선 조사 금지, GMO종자 사용 금지</li> <li>- 농산물 잔류농약 미검출</li> </ul>
저농약농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 화학비료는 권장 성분량의 1/2 이하 사용</li> <li>- 유기합성제초제 사용금지</li> <li>- 방사선 조사 금지, GMO 종자 사용 금지</li> <li>- 잔류농약은 허용기준의 1/2이하</li> </ul>
유기축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 100% 유기사료 급여(GMO 사료 금지)</li> <li>- 축종별 전환기간 준수(3주~12개월)</li> <li>- 항생제·성장촉진제·호르몬제 사료첨가 금지</li> <li>- 출하되는 축산물에는 동물용의약품 미잔류</li> </ul>
무항생제축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 축사 밀도는 농관원장이 정하는 밀도 준수</li> <li>- 교배는 종축을 사용한 자연교배 권장</li> <li>- 합성항균제·성장촉진제·호르몬제 사료 첨가 금지</li> <li>- 출하되는 축산물에는 동물용의약품 미잔류</li> </ul>

표 40. 농산물 친환경인증제도 세부내용

인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효기간	사후관리
농산물	친환경농업 육성법	국립농산물 품질관리원	민간 인증기관	2년 (유기 1년)	① 생산과정조사 -연1회:농관원, 인증기관 ② 유통판매과정조사 -연2회:농관원
축산물	친환경농업 육성법	국립농산물 품질관리원	민간 인증기관	2년 (유기 1년)	① 생산과정조사 -연1회:농관원, 인증기관 ② 유통판매과정조사 -연2회:농관원

33) 글로벌 경쟁력 강화를 위한 수산식품 정부인증제도 개선방안 114p, 한국해양수산개발원, 주문배 외, 2011

## ○ HACCP

- 현재 우리나라에서 식품에 적용되는 위해요소중점관리기준(HACCP : Hazard Analysis & Critical Control Point)은 「식품위생법」의 규제를 받는 식품의약품안전청 소관의 HACCP와 「축산물위생관리법」, 「농수산물품질관리법」의 유제를 받는 농림수산물식품부 소관의 HACCP로 이원화되어 있음
- 식약청소관 HACCP는 「식품위생법」 제48조(위해요소중점관리기준)에 의거하여 식약청장이 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해물질이 섞이거나, 식품이 오염되는 것을 방지하기 위해 위해요소중점관리기준을 식품별로 정하여 고시할 수 있고, 보건복지부령(동법 시행규칙 제62조)으로 정하는 식품<sup>34)</sup>을 제조·가공·조리·유통하는 영업자는 식약청장이 식품별로 고시한 위해요소중점관리기준을 지키도록 규정하고 있음
- 농림수산물식품부 소관의 HACCP는 축산물에 적용되는 HACCP와 수산식품의 생산·가공단계에서 적용되는 HACCP으로 구분할 수 있음
- 축산물 HACCP는 「축산물위생관리법」 제9조(위해요소중점관리기준) 제1항에 의하면 농림수산물식품부장관은 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 인체에 위해를 끼치는 물질이 축산물에 혼입되거나 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정별로 위해요소중점관리기준을 농림수산물식품부령으로 정하는 기준에 따라 정하여 고시한다고 규정하고 있음
- 축산물 HACCP는 사료공장으로부터 도축장, 식육포장처리업, 축산물가공장, 축산물 보관·운반·판매업까지 축산물의 생산·가공유통의 모든 분야에 적용되며, 우리나라의 모든 도축장은 관련법령에 따라 HACCP를 의무적으로 적용하고 있음
- 수산물 HACCP는 「농수산물품질관리법」 제70조(위해요소중점관리기준) 제1항의 수출을 목적으로 하는 수산물과 수산가공품, 그리고 제2항의 생산·출하 이전 단계의 수산물에 대한 위해요소중점관리기준을 정하여 고시함을 규정하고 있음

34) 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산물식품중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 김치류중 배추김치와 같이 총 7가지임

표 41. HACCP 세부내용

인증대상	인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효 기간	비고
식품	식품작업장, 단체급식	식품위생법	보건복지부	식품의약품안전청	-	7개 품목 의무적용
축산물	도축장, 작업장, 농장	축산물위생관리법	농림수산식품부	축산물위해요소중점관리기준원	3년	도축장 의무적용
	사료공장	사료관리법	농림수산식품부	축산물위해요소중점관리기준원	-	
수산물	대외수출 수산물 양식장, 생산가공작업장	농수산물품질관리법 <sup>35)</sup>	농림수산식품부	농림수산검역검사본부 <sup>36)</sup>	-	수출대상 국 요구 시

### ○ 가공식품산업표준 KS인증제도

- 「산업표준화법」에 따라 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공식품의 품질고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하여 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품사업 경쟁력을 향상시키고 국민경제발전에 이바지하고자 하는 제도임
- 인증신청은 한국식품연구원의 한국산업표준 인증업무규정 별지 제3호 서식(산업표준화법 시행규칙 제9조의 별지 제7호 서식과 같음)의 제품 인증 신청서를 한국식품연구원장에게 제출해야 함
- 인증심사 결과 판정기준은 공장심사와 제품심사로 구분하여 모두 합격한 경우 인증하는데 공장심사는 심사사항별 평가구분상의 항목에 대하여 “상”, “중상”, “중”, “중하”, “하”에 해당하는 점수를 부여하여 평가한 결과 100점 만점 중 총 평점이 70점(규칙 제16조 제5항의 규정에 의하여 공장심사의 일부를 생략하는 경우는 나머지 심사항목 배점 합계의 70%)이상일 경우 합격으로 처리고, 제품심사는 제품의 품질시험 결과가 당해규격 및 심사기준(표시사항 포함)의 기준치 이상일 경우 합격으로 처리함
- 평가는 표준화일반, 유통관리, 자재관리, 공정관리, 제품 품질관리, 제조설비관리, 검사장비관리의 7가지 항목으로 이루어짐

35) 기존 「농산물품질관리법」과 「수산물품질관리법」이 통합되어 「농수산물품질관리법」 공포(2011.7.21.)

36) 국립수의과학검역원, 국립식물검역원, 국립수산물품질검사원이 농림수산검역검사본부로 통합(2011.6.15.)

표 42. 가공식품산업표준KS 인증제도 평가사항

평가항목	평가사항
① 표준화일반	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사내표준화 및 품질경영방침 확립과 실행계획 실시</li> <li>- 품질경영 도입확산을 위한 분임조 운영 및 주기적 자체점검 실시</li> <li>- 경영자 및 간부의 표준화 전문교육 이수와 전 종업원 교육훈련 실시</li> <li>- 자격 갖춘 품질관리담당자 확보 및 직무수행의 적정성</li> <li>- 소비자 불만저리에 대한 원인분석 및 조치</li> <li>- 작업장 환경 및 안전시설 등의 관리개선</li> </ul>
② 유통관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규정된 품질기준 및 표시사항과의 취급·보관·운반과 진열방법 등의 적정성</li> <li>- 행정처분·과태료 또는 형벌을 받은 사실유무 확인</li> <li>- 규정된 광고·선전 등 홍보의 적정성</li> <li>- 제품별 합리적 유통기한 설정 및 관리상태</li> <li>- 합리적 제품회수 및 폐기 등 관리체제유지</li> </ul>
③ 자재관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원부재료의 표준, 검사방법 및 보관관리방법 등 규정의 합리성</li> <li>- 원부재료의 규정에 따른 품질검증실시</li> <li>- 원부재료 납품업체관리 및 재고관리활동</li> <li>- 자재관리활동 결과의 주기적 분석 및 개선활동</li> </ul>
④ 공정관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 공정단계의 합리적 설정 및 단계별 제어수단 확립</li> <li>- 제조작업표준 설정 및 작업현장에서의 활용성</li> <li>- 공정단계별 중간검사 실시 및 기록관리 활동</li> <li>- 공정관리활동의 주기적 분석 및 개선활동</li> </ul>
⑤ 제품품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품표준, 검사방법규정, 보관관리규정 및 표시규정 등의 합리성과 구체성</li> <li>- 제품별 품질관리활동과 주기적 분석 및 개선사항</li> <li>- 최근 3개월간의 제품검사결과가 설계품질과의 일정편차범위 유지</li> <li>- 품질관리활동에 따른 시정조치 및 예방조치</li> </ul>
⑥ 제조설비관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제조설비의 보유현황, 설비운전지침 및 일상 관리사항</li> <li>- 설비별 관리대장 작성 및 관리사항 기록유지</li> <li>- 운전조건의 표준화 및 계측기류의 교정관리</li> <li>- 설비관리활동의 주기적 분석 및 단계별 개선활동</li> </ul>
⑦ 검사장비관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 검사장비의 보유현황, 외부기관과의 사용계약체결과 장비사용방법규정</li> <li>- 검사장비별 관리대장 작성과 관리사항 기록유지 및 교정관리</li> <li>- 검사장비 관리활동의 주기적 분석 및 단계별 개선활동</li> </ul>

- 사후관리는 연2~4회 실시를 원칙으로 하고, KS 제품표시인증을 받은 제품을 시중의 유통과정에서 채취하여 그 품질이 표준기준과 일치하는지 여부를 확인함
- 최초인증을 받은 연도부터 3년마다 정기심사를 실시하여야 하고 제품인증의 경우 공장심사 및 제품심사를 서비스 인증인 경우에는 사업장 심사를 실시함
- 시판품조사 및 정기심사 결과 제품이 표시된 표준에 적합하지 않거나 공장의 생산여건상 가공식품KS표시품 생산이 곤란하다고 인정될 경우에는 그에 상응하는 개선명령, 표시정지, 판매정지, 인증취소 및 시판품 표시제거 등의 처분을 진행함

표 43. 가공식품 KS 인증제도 세부내용

인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효기간	사후관리
가공식품	산업표준화법	국립농산물품질관리원	한국식품연구원	3년	① 시판품조사 - 연 2~4회 ② 정기심사 - 3년주기

## □ 수산물 인증제도

### ○ 품질인증제도(수산물, 수산특산물, 수산전통식품)

- 「농수산물품질관리법」 제14조(수산물 등에 대한 품질인증)에 따르면 농림수산식품부장관은 수산물과 수산특산물<sup>37)</sup>의 품질을 향상시키고, 소비자를 보호하기 위하여 품질인증제도를 실시한다고 규정하고 있음
- 또한 품질인증의 기준, 절차, 표시방법 및 대상품목의 선정등에 필요한 사항을 대통령령으로 정하고 있음
- 품질인증의 유효기간은 2년이고, 품질인증을 받기 위해서는 ① 해당 수산물·수산특산물이 그 산지의 유명도가 높거나 상품으로서의 차별화가 인정되는 것 일 것 ②해당 수산물·수산특산물이 품질 수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설·자재를 갖추고 있을 것 ③해당 수산물·수산특산물의 생산·출하 과정에서 자체 품질관리체계와 유통과정에서의 사후관리체제를 갖추고 있을 것의 3가지 기준을 모두 충족해야 함

37) 수산특산물이란 수산가공품중 특정한 지역에서 생산하거나 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 제조·가공한 제품을 말함

- 품질인증의 대상품목은 총136개품목으로 수산물의 경우 건제품, 염장품, 해조류, 횡감용 수산물, 냉동수산물등의 5개 유형이고, 수산특산물은 조미가공품, 해조가공품등의 2개유형, 수산전통식품은 젓갈류, 죽류, 계장류, 건제품, 기타등의 5개 유형임

표 44. 품질인증 대상품목

구분	품목유형(개수)	세부품목
수산물 (78개 품목)	건제품(15)	마른오징어, 덜마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비, 마른홍합, 마른굴, 콩치과메기, 마른뱅어포, 덜마른 한치
	염장품(3)	간다시마, 간미역, 간고등어
	해조류(9)	마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찢툰, 마른김(자반용)
	횡감용수산물(23)	신선·냉장품(13) : 넙치, 조피볼락, 참돔, 방어, 삼치, 농어, 오징어, 붕장어, 우렁챙이, 생굴, 홍어, 병어, 전어 냉동품(10) : 새조개, 피조개, 새우, 북방대합, 한치, 참치, 학공치, 홍어, 병어, 키조개(개아지살)
	냉동수산물(28)	고등어, 갈치, 삼치, 뱀장어, 붕장어, 대구, 꽃게, 가자미, 참조기, 참돔, 눈불대, 전갱이, 오징어, 문어, 콩치, 청어, 새우, 옥돔, 굴, 병어, 민어, 홍어, 키조개(개아지살), 전복, 주꾸미, 명태, 붉은대게살(자숙, 각육), 붉은대게살(자숙, 봉육)
수산특산물 (11개 품목)	조미가공품(9)	조미취치포, 조미개량조개, 조미오징어, 조미찢은오징어, 조미늘인오징어, 조미썰은취치포, 조미늘인취치포, 송어(훈제), 산천어(훈제)
	해조가공품(2)	다시마환, 다시마과립
수산전통식품 (47개 품목)	젓갈류(30)	젓갈(24) : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비, 청어알, 우렁챙이(명게), 갈치속, 한치, 전복 액젓(4) : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 식혜(2) : 가자미, 명태
	죽류(6)	복어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
	계장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
	건제품(2)	굴비, 마른가닥미역
	기타(6)	조미김, 재첩국, 고추장굴비, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장



표 45. 수산물 품질인증제도 세부내용

인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효기간	사후관리
수산물 수산식품	농수산물품질 관리법	농림수산식품부	농림수산검역 검사본부, 지정인증기관	2년	시판품조사 - 월1회 이상 실시 - 인증업체의 출하처를 대상 으로 년1회이상 실시

○ 친환경수산물 인증제도

- 친환경수산물 인증은 「농수산물품질관리법」에 의거하여 친환경농수산업의 육성  
성과 소비자 보호를 목적으로 시행되고 있음
- 친환경수산물 인증기준은 ①양식장의 수질환경은 「환경정책기본법 시행령」 제  
2조에 따른 환경기준 및 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 제11조에 따른  
수질기준에 적합할 것, ②친환경수산물 양식용으로 도입하는 종묘는 병이 없음  
이 증명될 것, ③종묘 도입에서 출하 시까지 양식 과정에 대한 관리기록을 유  
지하여 양식이력을 확인할 수 있을 것, ④친환경수산가공품은 친환경수산물을  
원료 또는 재를 사용하여 친환경적 방법으로 가공할 것으로 되어 있음
- 친환경수산물 인증의 대상품목은 15개 품목으로 양식어류, 양식패류, 양식해조  
류, 양식갑각류, 해조류가공품의 4개 유형으로 구분되어 있음

표 46. 친환경수산물 인증의 대상품목

분류	품목명
양식어류(3)	넙치, 무지개송어, 뱀장어
양식패류(3)	굴, 홍합, 전복
양식갑각류(1)	흰다리새우
양식해조류(4)	김, 미역, 툇, 다시마
해조류가공품(4)	마른김, 마른미역, 간미역, 조미김

- 유효기간은 2년이고, 농림수산물검역검사본부에서 인증을 시행함
- 사후관리는 반기1회의 생산과정조사와 반기1회의 시판품조사로 이루어지며 생산과정조사는 친환경수산물 인증품 생산·출하과정에서 인증기준에 규정된 사항의 준수여부 등에 대하여 조사하고, 시판품조사는 판매를 목적으로 진열·보관중인 인증품을 대상으로 조사하고, 각종 표시사항과 내용물의 일치여부, 출하 기준 준수여부, 인증품이 아닌 수산물의 혼합여부, 허위 및 유사표시 여부에 대하여 조사함

표 47. 친환경수산물 인증제도 세부내용

인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효기간	사후관리
수산물	농수산물품질 관리법	농림수산물식품부	농림수산물검역검사본부	2년	① 생산과정조사 - 반기1회 ② 시판품조사 - 반기1회

### ○ 수산물 HACCP

- 수산물에 적용되는 농림수산물식품부 HACCP는 수출을 목적으로 하는 수산물과 수산가공품, 생산·출하 전단계의 수산물의 2가지 유형으로 구분할 수 있음
- 「생산·출하 전단계 수산물의 위해요소중점관리 기준」은 농수산물품질관리법 제70조2항에 따라 생산·출하전단계 수산물에 대한 위해요소중점관리기준을 정하여 안전한 수산물을 생산·공급함으로써 소비자를 보호하고 소비를 촉진시켜 어업인의 이익증대를 도모함을 목적으로 함
- 이 기준의 적용대상은 육상어류 양식장에 한정하고 있으며, 관리기준은 ① HACCP 이행시설로 등록하고자 하거나 등록된 시설은 수산업법 제41조 및 동법 시행령 제27조에 따라 육상해수양식어업으로 허가한 시설 또는 내수면어업법 제11조 및 동법시행령 제9조에 따라 육상양식어업으로 신고된 시설이어야 함 ② HACCP 이행 양식장은 다음의 사항이 포함된 HACCP 관리기준서를 작성하여야 함 ③ HACCP 이행양식장은 양식장 HACCP기준 및 위생관리기준을 준수하여야 함 ④ HACCP 이행시설로 등록하고자 하거나 등록된 시설에 대한 조사·점검은 HACCP 이행상황 조사 점검표를 이행하고 1개월 이상 HACCP plan을 운영하여야 함 ⑤ HACCP 농림수산물검역검사본부장은 이행 및 조사·점검사항을 품목별로 세부기준을 마련하여 적용할 수 있음

표 48. HACCP 관리기준서 내용

<p>1. HACCP 팀구성  가. 조직 및 인력현황  나. HACCP팀 구성원별 역할 등</p> <p>2. 어류설명서  가. 제품명  나. 용도  다. 작성자 및 작성 연월일  라. 양식어 규격  마. 구매자, 출하처 및 출하시 운반자  바. 기타 필요한 사항</p>	<p>3. 생산공정도 등  가. 생산공정도  나. 양식장 평면도(사육동, 사육관리시설, 출입자동선, 소독시설등)  다. 용수 및 배수처리 계통도</p> <p>4. 위해요소의 분석  5. 중요관리점 설정  6. 중요관리점의 한계기준 수립  7. 모니터링 체계  8. 한계기준치 이탈 시 기록유지 및 개선방법  9. HACCP plan 검증방법 및 기록유지방법</p>
--	---

- 「수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리 기준」은 농수산물품질관리법 제23조 제1항의 규정에 의하여 수출을 목적으로 하는 수산물 및 수산가공품의 생산·가공등 각 단계에서 발생할수 있는 위해요소를 분석하여 중점적으로 관리할 수 있는 기준을 정함을 목적으로 하고 있음
- 위생관리 기준은 ①HACCP 이행시설로 등록하고자 하거나 등록된 시설은 법 제19조의 규정에 의한 수산물가공업의 등록 신고를 하거나 식품위생법 제22조의 규정에 의한 영업의 허가를 받거나 신고한 시설이어야 함. 다만, 수산물가공업의 등록신고 또는 영업의 허가 신고 대상이 아닌 시설을 그리하지 아니함 ② HACCP이행시설로 등록하고자 하거나 등록된 시설은 법 제22조의 규정에 의하여 농림수산식품부장관이 고시한 “수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리 기준”중 “수산물의 생산·가공시설위생관리기준”의 위생관리기준(공통)에 부합하여야 함
- 또한 HACCP 세부관리기준을 이행하여야 하는데 주요 내용은 다음과 같음

표 49. HACCP 세부관리기준

관리기준		세부내용
1	HACCP팀 구성	책임자와 구성원 역할 명시
2	제품설명	제품명칭, 유형, 정상, 유통방법등 설명
3	제품 명시	제품의 용도, 소비자 명시

관리기준		세부내용
4	제품 공정도	제조공정도(작업장 평면도, 용수 및 배수처리 계통도 등) 개발 및 검증
5	위해분석 및 HACCP plan 개발	위해결정 및 예방조치 설정을 위한 위해분석 실시 HACCP plan은 제품종류별로 구분, 문서로 작성, 이행 <b>&lt;HACCP plan 주요내용&gt;</b> 위해분석 시 확인된 위해를 명시하여 관리 확인된 각각의 위해에 대한 CCP(중점관리기준) 명시 각각의 CCP를 충족시키는 한계기준 명시 한계기준 이행보장 위해 CCP에 대한 모니터링 절차 명시 CCP에서 한계기준 벗어나는 경우 시정조치 계획 포함 CCP 모니터링 결과를 기록할 수 있는 기록관리체계 수립 적합이행 여부를 평가할 수 있는 검증절차 및 빈도 명시
6	HACCP plan 서명 및 날짜 기입	가공공장 현장의 최고 책임자 서명, 날짜 명시
7	시정조치	한계기준을 벗어난 경우 적절한 시정조치 수행, 기록·관리
8	검증	HACCP plan이 위해관리에 적합한지 여부 검증
9	기록·관리	냉장품은 최소 1년, 냉동품은 최소 2년 가공시설에 보관
10	교육·훈련등	수산인력개발센터장, 검역검사본부장 실시 교육·훈련참가
11	위생관리절차	문서로 된 위생기준운영절차(SSOP) 보유 및 이행 HACCP 이행업체는 아래의 위생관리 준수여부 모니터링 <b>&lt;위생관리항목 모니터링(SSOP) 관련&gt;</b> 가공용수 및 얼음제조용 용수의 안전 식품과 접촉하는 표면의 제작조건 및 청결 비위생적 물질로부터 교차오염 방지 순의 세척·소독 및 화장실 설비의 유지·관리 불순물로부터 식품, 식품접촉표면, 식품포장재료 보호 유독성물질의 적절한 표시, 보관 및 사용 미생물 오염의 원인이 될 수 있는 종업원의 건강관리 해충의 구제

- 인증은 농림수산검역검사본부에서 진행하고, 연1회 정기점검을 통하여 기준이행 여부를 확인함

표 50. 수산물 HACCP 세부내용

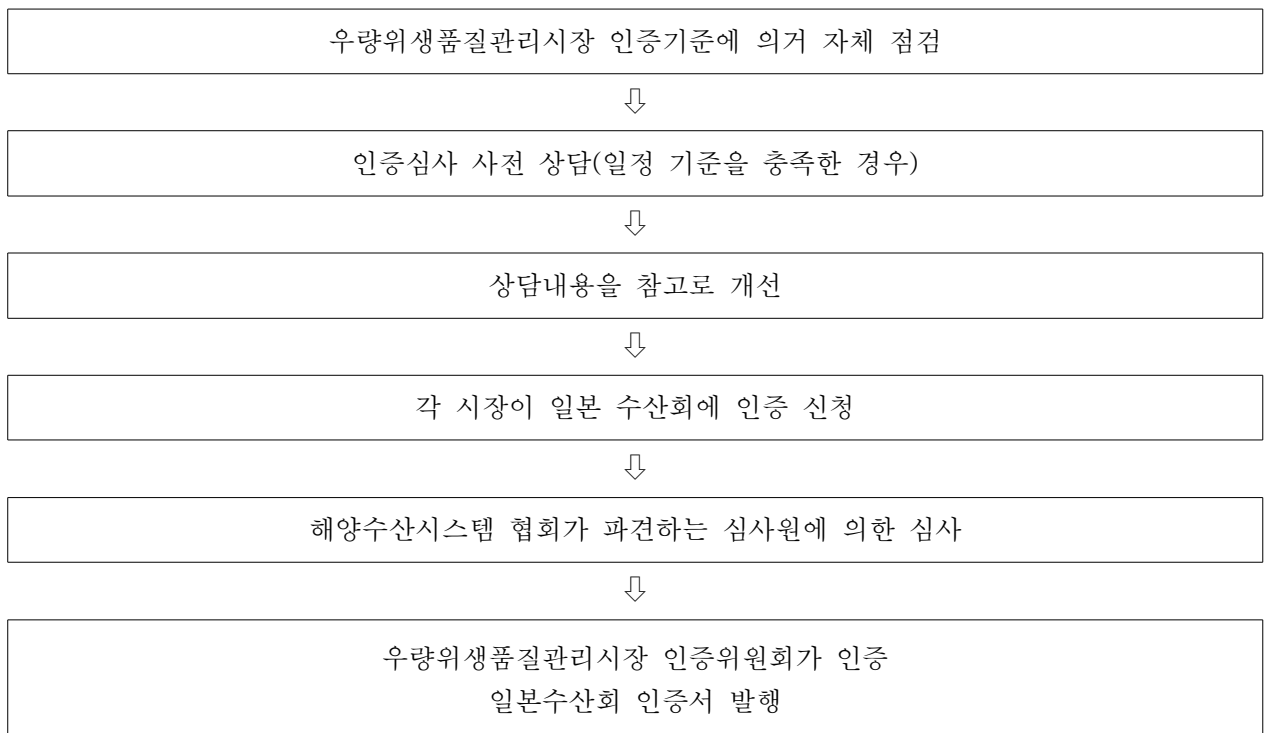
인증대상	근거법률	인정기관	인증기관	인증 유효기간	사후관리
수출 수산물·수산가공품 육상어류 양식장	농수산물품질 관리법	농림수산식품부	농림수산 검역검사 본부	-	연1회 정기점검

## 다. 해외 수산분야 위생 및 품질관리 인증제도

### □ 우량위생품질관리시장 인증제도

- 일본은 수산물의 위생 및 품질을 우수하게 관리하고 있는 산지 시장을 인증·공표함으로써 개별 산지 시장이 이들의 사례를 바탕으로 위생품질관리 향상에 적극 참여할 수 있도록 2004년 인증기준으로 책정되어 2005년부터 심사인증이 시작되었음
- 인증취득을 위하여 시장에서는 위생품질관리에 대한 자발적 노력을 실시하고, 소비자에게는 안전한 수산물의 구입에 대한 정보를 제공해야 함
- 사업 추진체계는 각 지역에서 개설자, 출하자, 도매업자, 매수인 등이 위생품질관리추진협의회를 설치한 뒤, 인증기준을 참고로 자체 점검을 실시하고 인증심사 전에 사전 상담을 받아야함
- 각 시장은 검토내용을 참고로 지적된 사항을 개선하여 일본수산회에 인증을 신청하게 되고, 심사원에 의한 현지조사, 인증위원회의 심사를 통해 우량위생품질관리시장 인증을 받게 됨

표 51. 우량위생품질관리시장 인증제도 추진체계



- 인증조건과 인증기준은 소프트웨어와 하드웨어로 구분되어 있으며, 인증조건의 경우 협의회 설치, 책임자 선정등 조직체계와 위생관리 체계에 대한 조건(소프트웨어)과 후생노동성의 기준에 적합한 시설 및 설비 조건(하드웨어)을 제시하고 있음
- 어시장의 위생품질관리를 위관 기준은 우선적으로 필요한 사항(기본항목)과 바람직한 사항(권장항목)으로 나누어 제시하여 어시장 현실에 맞는 위생관리를 시행할 수 있도록 하고 있음
- 인증기준과 체크리스트를 연동하여 자체적으로 위생현황 점검이 가능하도록 하고 있으며, 시설은 물론 운영체계의 기준까지 제시하고 있어 체계적인 위생관리가 가능하도록 운영하고 있음
- 소프트웨어부분은 실제 매일 실시하고 있는 사항과 주력으로 관리해야 하는 항목을 관리하는 것을 목표로 하고, 하드웨어부분은 실제적인 위생관리에 대한 인식 및 미추진부분에 대한 계획수립을 목표로 하고 있음
- 2012년 3월 31일을 기준으로 총 7개의 어시장이 우량위생품질관리 시장 인증을 받았음

표 52. 일본 우량위생품질관리시장 인증 시장

어시장명	개설자	구조 및 면적	인증획득일
笠沙町漁業協同組合水産物小規模卸売市場 (카사사초어협수산물시장)	카사사초어협	구조 : 철골 일부 2 층 면적 : 985 m <sup>2</sup>	2006년 3월 6일
地方卸売市場洋野町宮八木魚市場 (양노마치지방도매시장)	이와테현양노마치	구조 : 철골조 단층건물 면적 : 1,304 m <sup>2</sup>	2006년 3월 6일
地方卸売市場宮古魚市場 (미야코어시장)	이와테현미야코시	구조 : 철골조 단층건물 면적 : 4,030 m <sup>2</sup>	2006년 3월 6일
鳥羽磯部漁業協同組合答志集約地方卸売市場 (토바이소베어협지방도매시장)	토바이소베어협	구조 : 철골조 단층건물 면적 : 1,020 m <sup>2</sup>	2006년 6월 9일
北さつま漁業協同組合地方卸売市場 (사즈마어협도매시장)	북사즈마어협	구조 : 철골조 단층건물 면적 : 2,250 m <sup>2</sup>	2009년 1월 19일
太地町漁業協同組合地方卸売市場、太地漁港타이지초어협지방도매시장	타이지초어협	구조 : 철골조 단층건물 면적 : 2,700 m <sup>2</sup>	2011년 3월 3일
すくも湾中央市場 (스쿠모만중앙시장)	스쿠모만어협	구조 : 철골조 단층건물 면적 : 4,070 m <sup>2</sup>	2012년 3월 2일

□ MSC (Marine Stewardship Council) 표준<sup>38)</sup>

- MSC는 환경보호와 수산물 안전을 위해 개발한 글로벌 스탠다드로 독자적인 글로벌 비영리 조직으로 지속가능하고 관리하기 좋은 수산물의 지속적 생산환경 기준을 개발하였음
- 세계최대 수산물 구매회사인 유니레버사와 세계야생동물기구(WWF : World Wildlife Fund)가 1996년부터 장기적이고 지속가능한 글로벌 어장을 확보하고 해양 에코 시스템을 통합하려는 방법을 모색하기 위해 1997년 해양관리위원회(MSC : Marine Stewardship Council)를 설립하였고 1999년부터는 독립된 NGO단체로 활동하고 있음
- 해양관리위원회는 'MSC 표준'이라는 수산물 인증제를 관리하고 있으며, 이 제도는 지속가능하고 합법적인 방법으로 수산 식품이 생산되었음을 인증하는 국제표준으로 인정받고 있음

그림 40. MSC 인증마크



- 세계식량농업기구 역시 MSC 표준이 지속가능한 어업을위한 행동강령에 의해 어획되고 있음을 증명하는 제도라고 인정하고 있음
- 2000년 호주의 록 랍스터(Rock Lobster:바다가재)를 최초로 시작해 알래스카의 연어어업 등에 대한 인증이 이루어졌음
- MSC라벨이 첨부된 수산제품은 환경문제에 민감한 지식층 소비자에게 '자원보존과 환경 친화적인 상품'이란 인식을 객관적으로 심어주어 다른 제품보다 소

38) www.msc.org, RETAIL, 매거진 2012년 2월호 134p ~137p , 3월호 128 ~ 131p에서 요약 및 정리

- 비가 증가하고 있음
- 환경적으로 신뢰할 수 있는 수산 관리 및 실행을 보증하기 위해 엄격한 심사를 거쳐 정해진 라벨을 부여함
  - MSC 표준은 ①지속가능한 어업자원 유지의 원칙(Sustainable Fish Stocks) : 어군의 지속가능성을유지하는 수준에서 어업이 이루어져야 함 ②환경영향 최소화의 원칙(Minimizing Environmental Impact) : 생태계의 구조, 생산성, 기능 및 다양성을 유지하도록 관리되어야 함 ③효과적인 관리 원칙(Effective Management): 지방, 국가 및 국제법이 허용하는 합법적이 어업이어야함 의 3원칙으로 구성되어 있음
  - MSC 인증은 7단계의 평가에 의해 진행되며 MSC인증기관으로부터 인증을 받게 되고, 인증기간은 최대 5년이며 인증 후에는 연례 정기 감사가 진행됨
  - MSC 인증을 받기 위해서는 각 성과지표에서 60점 이상 점수를 획득해야 하고 MSC의 3가지 원칙에 대한 점수가 80점 이상이어야 함

표 53. MSC 인증 평가절차

단계		내용
1	Fishery announcement and assessment team formation 어업발표 및 평가팀 구성	전체 평가에 대한 발표 진행
2	Building the assessment tree 평가체계 구성	MSC 원칙에 따른 성과지표, 점수 및 가이드 라인 설정
3	Information gathering, stakeholder meetings and scoring 정보수집 및 관계자 미팅	평가담당자 인터뷰 진행 및 점수 책정
4	Client and peer review 평가초안 검토	서머리 보고서 작성 및 검토
5	Public review of the draft assessment report 초안평가보고서 공개 검토	MSC 웹사이트에 초안평가보고서 업로드 이해관계자 의견 수렴
6	Final report and determination 최종평가보고서 및 결정	MSC 원칙에 부합하는지 최종 검토 최종 평가보고서 MSC 웹사이트에 업로드 인증 결정 및 문제제기 의견 수렴(15일)
7	Public certification report and certificate issue 인증서 발행	인증서 발행



- 2010~2011년 MSC 연간보고서에 따르면 MSC 인증 수산물의 유통량은 25억달러 이상에 달하고, 80개국 1,600개업체가 MSC인증의 관리 연속성(Chain of Custody : 인증받은 제품이 공급과정 단계에서 인증 받지 않은 제품과 섞이지 않는 것을 증명하는 것)을 유지하고 있고, 전세계에서 어획되는 수산물 가운데 약 6%가 MSC 인증을 받았고, 현재까지 105개 어업, 56개어종이 MSC 인증을 획득하고 145개 어업이 인증평가중이라고 밝혔음
- 현재 전세계에 1만여개의 MSC 인증 수산물이 유통되고 있는데 이 중 약 30%가 독일에서 거래되고 있고, 10%는 영국과 네덜란드 등에서 유통되고 있어 유럽을 중심으로 MSC 표준이 적용되고 있으며, 대형유통업체들이 MSC 표준이 적용된 수산물 공급을 주도하고 있음
- 최근에는 MSC표준이 적용된 인증 수산물을 원료 또는 사료로 이용한 제품까지 MSC 인증이 확산되고 있고, 인공수정을 통해 부화한 치어를 제한된 시설에서 키워 생산한 양식 수산물에도 MSC 표준을 적용하고 있음

## 라. 위생관리 우수 산지 위판장 인증제(안)

### □ 인증제 운영 검토사항

- 위생관리 가이드라인과 국내 사례 조사를 바탕으로 일정 기준 이상의 위생관리를 진행하고 있는 위판장에 대하여 농림수산물부가 그 우수성을 인증하는 “위생관리 우수 산지 위판장 인증제도”를 통하여 국내 산지 위판장의 위생관리 및 위생 의식 확대되도록 기본적인 운영모델을 마련하여 검토하고자 함
- “위생관리 우수 산지 위판장 인증제도”의 운영 모델을 개발하기 위해서는 관리기관, 인증대상 설정, 인증형태, 평가방법, 사후관리방법등에 대한 검토가 필요함

### ○ 운영 및 관리기관

- 우리나라의 농식품 인증제도는 시장에서 자율적으로 생성된 것이 아니라 정부가 소비자와 생산자 보호를 위하여 시행해 왔기 때문에 대부분의 인정과정에서 정부의 역할이 매우 크게 나타남
- 대부분의 인증제도가 인정기관은 정부나 산하기관이 담당하고 인증기관은 주로 민간인증기관이 담당하고 있으나 수산물친환경인증, 수산물 품질인증의 경우

농림수산물검역검사본부에서 인증을 담당하고 있음

표 54. 농수산물 인증제도 관리체계<sup>39)</sup>

인증제도	인증대상	인증유형	인증방식	인정기관	인증기관
친환경인증	농축산물	임의	제3자	국립농산물품질관리원	국립농산물품질관리원, 민간인증기관
	수산물	임의	제3자	농림수산물식품부	농림수산물검역검사본부
	가공식품	임의	제3자	농림수산물식품부	민간인증기관
GAP	농산물	임의	제3자	국립농산물품질관리원	민간인증기관
HACCP	대외수출 수산물양식장, 생산가공작업장	임의	제3자	농림수산물식품부	농림수산물검역검사본부
	도축장, 작업장, 농장, 사료공장	임의	제3자	농림수산물식품부	축산물위해요소중점관리 기준원
	식품 작업장, 단체급식	임의	제3자	보건복지부	식품의약품안전청
수산물품질인증	수산물, 수산물특산물, 수산물전통식품	임의	제3자	농림수산물식품부	농림수산물검역검사본부

- 수산물과 관련된 인증을 담당하고 있는 농림수산물검역검사본부의 경우 수산물의 품질인증, 지리적 표시, 유전자 변형, 생산가공시설관리, 안전성 조사, 친환경수산물 인증, 수산물 이력제, 수산물검정등의 인증 및 검사업무를 모두 담당하고 있음
- 농림수산물검역검사본부 내의 수산물안전부에서 총괄하고 있으며 도단위 지역본부와 지역사업소를 운영하고 있음
- 대부분의 수산물 인증은 생산 및 가공과 관련된 것으로 산지에 근접해 있으므로 산지 위판장과의 지리적 근접성도 뛰어날 것으로 보임
- 따라서 우수 산지 위판장 인증제도의 경우에도 다른 수산물 인증제도와 마찬가지로 농림수산물식품부에서 관리하고 농림수산물검역검사본부에서 인증하는 것으로 제도를 시행하는 것이 효율적일 것으로 사료됨
- 그러나 산지 위판장은 지리적으로는 산지에 위치하여 있으나 생산단계가 아닌

39) 농식품안전인증제도의 현황 및 과제, 국회예산정책처, 제민, 2011.8, 36p 재정리

유통단계로 분류되어 농림수산물부가 아닌 식품의약품안전청의 관할범위에 속함

- 농산물의 경우 산지유통센터(APC)는 농안법에 의하여 규정되어 있으나 산지위판장의 경우 농안법에 규정되어 있지 않음
- 산지 수산물의 유통 활성화와 산지 위판장의 기능 확대를 위해서는 농림수산물부와 식품의약품안전청간의 산지 위판장 관리에 대한 업무협약이 필요함
- 따라서 위생관리 우수 산지 위판장의 인증제도의 인정기관은 두 기관의 협의 후 관할 기관이 담당하고, 인증기관은 민간인증기관에서 담당하여 제도의 신뢰성을 강화하는 방식이 바람직함

표 55. 운영 및 관리기관 검토사항

인정기관	인증기관
- 농림수산물부와 식품의약품안전청간의 산지 위판장 관리에 대한 협의회 선결된 후 담당 관할 기관이 운영	- 수산물에 대한 전문성을 가진 민간기관에 위탁 - 민간 인증기관에 위탁함으로써 신뢰도 및 효율성 제고

### ○ 인증구분

- 현재의 전국 산지 위판장은 10년 미만 위판장의 비중이 34.6%, 10이상 ~20년 미만인 위판장의 비중이 35.3%, 20년 이상된 위판장 30.2%이고, 규모가 500㎡ 이하인 위판장의 비중이 30.9%, 500~1,000㎡ 이하인 위판장의 비중이 19.3%로 대부분의 위판장이 노후화 되어있고, 규모가 적기 때문에 단기간에 위생관리 기준에 부합하여 인증을 받을 수 있는 위판장을 찾기가 어려움<sup>40)</sup>
- 인증제에 대한 인지도 및 저변 확대를 위해서 단계별 인증제를 두어 시행하는 것이 적정할 것으로 사료됨
- 친환경농산물 인증제도의 경우 유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물로 구분하여 인증하고 있으며, 저농약농산물의 경우 2010년부터 신규인증을 중단하고, 기존 인증농가의 유효기간 연장도 2015년까지만 유효하도록 하고 있음
- 우수 산지 위판장 인증제도도 이와 마찬가지로 모범 위판장과 우수 위판장으로 인증을 구분하여 인증을 진행하고 향후 제도가 정착되면 모범위판장 인증을 중단하는 방향으로 하는 것이 바람직할 것이라 판단됨
- 모범위판장장의 경우 투자비용을 크게 소요하지 않더라도 전담인력, 운영체계

40) 표 10 참고(43p)

구축등의 소프트웨어 부분의 개선으로도 가능할 수 있도록 하고, 향후 시설지원사업은 모범위판장 인증을 받은 위판장을 대상으로 지원하여 그 결과로 우수 위판장 인증을 받을 수 있는 체계로 운영하는 방식도 검토해볼 수 있을 것임

표 56. 인증구분 검토사항

단일 인증(우수 위판장)	단계별 인증(모범 위판장 / 우수 위판장)
- 현재 산지 위판장의 현 상황으로는 단기간에 위생관리 우수 위판장으로 인증할 수 있는 위판장이 없음 - 인증제에 대한 인지도 및 저변 확대를 위해서는 모범 위판장 / 우수 위판장으로 단계를 두어 운영하는 것이 적정함	

○ 평가방법

- 평가는 앞서 개발한 위생관리 가이드라인을 중심으로 진행하여 산지위판장의 위생관리 프로세스에 따라 위생관리가 진행될 수 있도록 추진해야 함
- 모범위판장의 경우 가장 기본적인 필수항목에 대한 판정으로 최소단위의 인증을 부여하는 것이므로 배점방식이 아닌 적부판정 방식이 적합하며, 위생관리 가이드라인의 필수항목의 적부판정을 통하여 모든 항목이 적합판정을 받았을 경우 인증해 주는 것으로 하는 것이 바람직할 것으로 보임
- 우수위판장의 경우 필수항목과 권장항목을 동일한 배점방식으로 진행한다면 필수항목과 권장항목간의 차이가 없고, 필수항목에 대한 의무감이 약화 될 것으로 보임
- 우수위판장은 모범위판장보다 한 단계 높은 인증이기 때문에 필수항목에 전체에 대한 적부판정을 받는 것을 전제조건으로 하여 평가함으로써 모범위판장과 차별화를 두는 것이 적합함
- 필수항목과 권장항목의 배점을 달리하여 평가한다면 권장항목의 판정에 의미가 약화될 것으로 보임
- 따라서 필수항목의 적부를 전제조건으로 하고, 필수화 권장항목에 동일한 점수를 부여하여 총점대비 비중으로 인증기준을 수립하는 것이 가장 효율적인 방법일 것으로 사료됨

표 57. 평가방법 검토사항

모범 위판장	
구분	① 배점: 없음 ② 판정: 필수항목만으로 평가하고, 적부를 판정하여 모든 항목이 적합일 경우 인증
특징	가장 기본적인 필수항목에 대한 판정을 통해 최소단위의 인증 부여

우수 위판장			
검도안	1안	2안	3안
구분	①배점:필수, 권장항목 일괄 1점 부여 ②판정:총점(필수+권장)대비 80% 이상 점수 획득	①배점: 필수, 권장항목 일괄 1점 부여 ②판정:총점(필수+권장)대비 80% 이상 ③기타:필수항목은 적부판정 병행	①배점:필수(3점), 권장(1점) ②판정:총점(필수+권장)대비 80점이상 ③기타:필수항목은적부판정병행
특징	필수항목과 권장항목의 차이가 없고 필수항목에 대한 의무감 약화	필수항목의 적부를 판정기준으로 두어 권장항목과 차별화 실시	필수항목만으로 이미 80점이 넘어 권장항목의 판정에 의미가 없음

○ 유효기간 및 사후관리 방법

- 대부분의 농식품 인증 및 수산물 인증제도의 유효기간은 2년이고, 사후관리를 1년에 1회 실시하고 있음
- 유효기간이 없는 인증제의 경우 정기적인 평가와 검사를 통해 기준에 위배되었을 경우 경고조치 및 인증무효 조치등을 취하고 있음
- 위판장의 경우 인증기준에 맞추어 시설을 갖추는 것이 가장 중요하고, 시설은 자주 변경되는 대상이 아니기 때문에 타 인증제도와 마찬가지로 유효기간은 2년으로 책정하고, 연1회 사후관리를 통하여 점검하는 방식으로 진행하는 것이 적합할 것으로 보임

표 58. 유효기간 검토사항

1년	2년	3년
- 위판장 특성 상 인증기준에 적합한 시설을 갖추는 것이 가장 중요하고, 시설은 잦은 변경의 대상이 아니므로 적정 운용 여부의 검증을 통한 인증 유효기간은 중기적 의미인 2년이 적절함		

표 59. 사후관리방법 검토사항

사후관리방법	① 주기 : 1회 / 1년 ② 방법 : 필수항목에 한하여 점검 ③ 1항목이라도 부적합일 경우 인증 취소
--------	---

## □ 인증제 운영 모델

### ○ 운영방안

- 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도는 산지 위판장이 필요에 의해 자발적으로 참여하는 인증제도로 운영하도록 함
- 인증 단계별로 필수항목 및 권장항목을 만족하고, 평가 결과 일정 수준이상인 산지 위판장에 인증을 승인하고, 인증서를 부여함
- 인증 유효기간은 2년이고, 처리 절차는 서류 접수 → 서류 심사 → 현장 점검 → 결과통보 → 사후관리의 5단계로 운영하며, 농림수산검역검사본부에서 관리하도록 함
- 모범 위판장, 우수 위판장으로 구분하여 인증하고, 우수 위판장은 모범 위판장의 상위단계로 지정하며 모범위판장은 필수항목만을 평가하고, 우수위판장은 필수항목과 권장항목 모두를 평가함으로써 차별화를 두도록 함

표 60. 위판장 인증단계 구분

구분	모범 위판장	우수 위판장
정의	위판장 운영에 있어 최소한의 위생관리가 가능한 위판장	위판장이 기본적인 위생관리가 운영되고 있어 수산물의 부가가치 향상이 가능한 위판장
평가기준	기본시설기준의 필수항목만으로 평가	기본시설기준의 필수항목과 권장항목 모두 평가

- 평가방법은 모범위판장의 경우 위생관리 가이드라인의 필수 항목만으로 평가하여 적합여부를 판정하여 모든 항목이 적합할 경우에 인증을 부여함
- 우수 위판장의 경우 필수항목의 적합여부 판정을 진행하여 모든 항목에서 적합 판정을 받는 것을 기본조건으로 하고 그 기준을 충족시킨 후 위생관리 가이드라인의 필수와 권장 항목을 일괄적으로 1점씩 부여하여 총점(필수 + 권장) 대비 80% 이상 점수를 획득하여야 인증을 부여함
- 사후관리는 연 1회 실시하며, 필수항목에 한하여 적합여부를 점검하여 1항목이라도 부적합일 경우 인증을 취소하도록 함
- 사후관리는 모범 위판장과 우수 위판장 모두 동일하게 적용하는 것으로 함

표 61. 위생관리 우수 산지 위판장 운영방안(안)

구분	모범 위판장	우수 위판장
인정기관	농림수산식품부 또는 식품의약품안전청	
인증기관	민간 인증기관	
인증 유효기간	2년	
구비서류	신청서	
처리절차	① 서류접수 ② 서류심사 ③ 현장점검 ④ 결과통보 ⑤ 사후관리	
평가방법	- 필수항목만을 평가하고, 적합여부를 판정 - 모든 항목이 적합일 경우 인증	- 전체 필수항목에 대하여 적합 판정을 받아야 함 - 필수, 권장항목에 일괄 1점 부여하여 총점 (필수+권장) 대비 80% 이상 획득하였을 경우 인증
사후관리	① 주기: 1회 / 1년 ② 방법: 필수항목에 한하여 점검 ③ 1항목이라도 부적합일 경우인증 취소	

### ○ 평가기준

- 평가 기준은 본 연구에서 개발한 산지 위판장의 기본시설 기준표<sup>41)</sup>에 따라서 평가를 진행하도록 함
- 평가 항목은 품질관리, 영업장관리, 방충방서관리, 용수관리, 작업관리, 개인위생관리의 6개 대항목과 세부 항목별로 관리 기준과 필수/권장항목으로 구분되어 있고, 하드웨어와 소프트웨어로 나누어 평가함
- 또한 취급부류별로 항목이 구분되어 있기 때문에 산지 위판장에서 취급하는 부류에 따른 항목으로 평가를 진행함
- 모범 위판장의 경우 취급부류별로 해당되는 세부항목이 상이하여 총점이 다르므로 획득한 점수로 인증을 하지 않고 총점대비 80% 이상을 취득한 경우에 인증을 부여하기로 함

41) 본 보고서의 위생관리 가이드라인의 기본시설 기준표를 평가지표로 활용하도록 함

- 평가기준에 있어 산지 위관장의 상황을 고려하여 해당되지 않는 기준은 N/A처리를 하여 총점에 영향을 미치지 않도록 함
- 선어, 활어, 냉동의 취급부류별 평가기준은 모두 품질관리, 영업장관리, 방충방서관리, 개인위생관리는 공통항목으로 동일하며 소프트웨어의 경우 필수 17개, 권장 10개항목이고, 하드웨어의 경우 필수 27개, 권장 24개 항목으로 구성되어 필수항목이 총 44개, 권장항목이 총 34개임

표 62. 취급부류별 공통 평가항목\_SW

구분	세부항목	필수	권장
품질관리	품질관리 전문인력	1	0
	품질관리 기준	0	1
영업장관리	건물	1	0
	출입구	1	1
방충방서관리	구제 및 방역활동	1	1
	설비관리	0	1
용수관리	작업용수	1	0
	배관	0	1
	용수보관	2	0
작업관리	보관관리	1	0
	설비 및 도구관리	3	0
	폐기물 관리	0	1
개인위생관리	복장관리	1	4
	건강관리	2	0
	위생교육	3	0
합계		17	10

표 63. 취급부류별 공통 평가항목\_HW

구분	세부항목	필수	권장
영업장관리	작업장 환경	4	0
	건물	2	4
	바닥/벽/천정	2	3
	배수	3	0
	조명	2	0
	환기	0	2
	창	1	2
	출입구	1	3
	화장실	5	1
	폐기물처리시설	3	1
방충방서관리	설비관리	0	3
용수관리	작업용수	0	1
	배관	1	3
	용수보관	1	0
작업관리	설비 및 도구관리	1	1
	폐기물 관리	1	
합계		27	24



- 선어의 경우 필수항목 54개, 권장항목 35개로 총 89개의 평가 항목이 있고, 활어는 필수항목 49개, 권장항목 35개로 총 84개, 냉동은 필수항목 48개, 권장항목 37개로 85개의 평가 항목으로 구성되어 있음
- 공통항목을 제외하고는 선어는 필수 9개, 권장 1개로 11개 항목, 활어는 필수 5개, 권장 1개로 6개 항목, 냉동은 필수 4개, 권장 3개로 총 7개 항목이 부류별로 다른 평가 항목임

표 64. 취급 부류별 평가 항목

선어			
구분	세부항목	필수항목	권장항목
용수관리	얼음관리	5	0
작업관리	교차오염 방지	2	1
	보관관리	1	0
	온도관리	1	0
합계		9	1
차별점	얼음을 활용한 온도 유지 및 이에 따른 얼음 제조환경 기준		
활어			
구분	세부항목	필수항목	권장항목
작업관리	수조관리	4	1
	보관관리	1	0
합계		5	1
차별점	수조보관에 따른 수조의 안전성 확보		
냉동			
구분	세부항목	필수항목	권장항목
작업관리	교차오염 방지	2	1
	보관관리	2	2
합계		4	3
차별점	냉동보관에 따른 냉동시설의 온도관리 및 구분보관		

○ 인증제 시뮬레이션

- 현장조사를 진행한 20개소 중 3개소를 대상으로 평가시뮬레이션을 실시했으며 본 과제에서 개발한 평가기준을 바탕으로 시뮬레이션 평가를 실시해본 결과 3개소 모두 모범위판장, 우수위판장 인증을 받지 못하는 점수를 획득하였음
- 본 시뮬레이션 평가는 현장조사 결과를 토대로 진행되었고 현장조사시 조사하지 못한 항목의 경우 0점 및 부적합으로 처리하였기 때문에 실제 평가점수와 다소 차이가 날 수 있으므로 본 결과를 절대적으로 신뢰하는 것은 한계가 있음
- 평가 시뮬레이션을 시행한 3곳 모두 선진사례로 평가받고 있는 위판장에도 불구하고 인증기준 점수에 미치지 못하는 것으로 나타났음
- 3개소 모두 소프트웨어 부분에 있어서는 품질관리, 방충방서관리, 개인위생관리 부분에서 낮은 점수를 받았는데 이 항목들은 운영사항의 개선만으로도 기준에 도달할 수 있는 항목들로 기본시설 기준표의 보급으로 개선될 수 있음
- 하드웨어의 경우 용수관리, 작업관리, 방충방서관리 항목에서 낮은 점수를 획득하였음
- 현재의 평가 항목으로는 인증 위판장이 하나도 없음을 감안할 때, 인증사업을 시행하기 전 사전조사를 통해 평가항목과 배점방식에 대한 보정작업을 통해 최종 확정해야 함
- 그러나 본 인증이 위생관리를 위한 기준이고 향후 위생관리 강화를 위한 방향으로 추진되고 있는 사업이므로 현재의 수준에서 인증을 받도록 하는 것보다 개선을 통하여 인증을 받을 수 있도록 추진하는 것이 바람직 할 것으로 보임

표 65. 평가시뮬레이션 결과\_감천항 국제도매시장

구분	소프트웨어						하드웨어					
	배점			점수			배점			점수		
	필수	권장	계	필수	권장	계	필수	권장	계	필수	권장	계
품질관리	1	2	3	0	0	0						
영업장관리	2	1	3	1	0	1	23	15	38	17	9	26
방충방서관리	1	1	2	0	0	0	0	2	2	0	1	1
용수관리	7	1	8	5	0	5	2	4	6	1	1	2
작업관리	8	2	10	7	1	8	2	1	3	2	0	2
개인위생관리	6	4	10	2	0	2						
합계	25	11	36	15	1	16	27	22	49	20	11	31
필수 부적합 항목	10개						7개					
평가결과	55.3%/100% (필수+권장 취득점수 / 필수+권장 배점합계)											
기타	용수관리 1개 항목 N/A처리 활어항목 N/A 처리											

- 감천항 국제도매시장의 경우 선어를 기준으로 평가하였으며, 밀폐형 구조의 형태임에도 필수항목 중 소프트웨어 10개, 하드웨어 7개, 총 17개의 항목에서 부적합 판정을 받았으며, 필수항목과 권장항목의 취득점수 합계도 55.3%에 불과한 것으로 나타났음
- 소프트웨어의 경우 필수항목에서는 품질관리, 방충방서관리, 개인위생관리의 점수가 낮았고, 권장항목은 50%이상 점수를 받은 항목이 없음
- 하드웨어는 필수항목에서 용수관리 항목의 점수가 50%로 가장 낮았고, 권장항목은 용수관리, 작업관리의 점수가 50% 이하로 나타났음
- 감천항 국제도매시장의 경우 국내 최대규모, 최신시설과 설비를 보유하고 있음에도 불구하고 모범위판장 인증도 받지 못하는 상황임
- 이러한 이유는 위생관리를 고려하지 않고 시설투자를 진행하여 위생관리 부분에 소홀했기 때문이라고 사료됨
- 특히 소프트웨어 부분에서의 취득점수가 44.4%로 하드웨어부분의 취득점수(63.3%)보다 낮게 나타나고 있어 위생관리 부분에 있어 미흡한 것으로 보임
- 그러나 소프트웨어 부분은 운영방법의 수정만으로도 개선이 가능하므로 빠른 시간내에 점수가 상승할 수 있을것으로 보임

표 66. 평가시물레이션 결과\_한림수협 제2위판장

구분	소프트웨어						하드웨어					
	배점			점수			배점			점수		
	필수	권장	계	필수	권장	계	필수	권장	계	필수	권장	계
품질관리	1	2	3	0	0	0						
영업장관리	2	1	3	1	1	2	23	16	39	18	8	26
방충방서관리	1	1	2	0	0	0	0	3	3	0	0	0
용수관리	7	1	8	5	0	5	2	4	6	1	3	4
작업관리	8	2	10	5	1	6	2	1	3	1	0	1
개인위생관리	6	4	10	1	0	1						
합계	25	11	36	12	2	14	27	24	51	20	11	31
필수 부적합 항목	13개						7개					
평가결과	51.7%/100%(필수+ 권장 취득점수 / 필수+ 권장 배점합계)											
기타	용수관리 1개 항목 N/A처리 활어항목 N/A 처리											

- 한림수협 제2위판장의 경우 선어를 기준으로 평가하였고, 밀폐형 구조의 형태임
- 2012년에 건립된 가장 최근에 건립된 위판장임에도 불구하고 소프트웨어 13개, 하드웨어 7개로 총20개의 필수항목에서 부적합 판정을 받았고, 필수항목과 권장항목의 취득점수 합계도 51.7%에 불과함
- 소프트웨어 부분에서는 필수항목에서는 품질관리, 방충방서관리, 개인위생관리에서 낮은 점수를 받았고, 권장항목에서는 영업장 관리를 제외하고는 50%이상 획득한 항목이 없었음
- 하드웨어에서는 필수항목에서는 영업장 관리에 있어 78%의 점수를 획득하였으나 그 외항목에서는 50%이하의 점수를 획득하였고, 권장항목의 경우 용수관리를 제외하고는 모두 50%이하의 점수를 획득하였음
- 한림수협 제2위판장도 감천항 국제도매시장과 마찬가지로 소프트웨어 부분의 점수가 하드웨어보다 낮게 나타났음
- 소프트웨어의 취득점수는 38.9%이고, 하드웨어 취득점수는 60.8%로 하드웨어의 취득점수가 약1.5배 높게 나타났음
- 시설투자에 비하여 운영 및 관리가 미흡한 것으로 판단되며 이는 운영방안의 개선과 담당자의 의지만 있으면 개선될 수 있는 사항임

표 67. 진해수협 속천위판장

구분	소프트웨어						하드웨어					
	배점			점수			배점			점수		
	필수	권장	계	필수	권장	계	필수	권장	계	필수	권장	계
품질관리	1	2	3	0	0	0						
영업장관리	2	1	3	0	0	0	22	13	35	11	3	14
방충방서관리	1	1	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0
용수관리	3	1	4	3	0	3	2	4	6	2	2	4
작업관리	7	2	9	4	0	4	4	1	5	3	0	3
개인위생관리	6	4	10	0	0	0						
합계	20	11	31	7	0	7	28	19	47	16	5	21
필수 부적합 항목	13개						12개					
평가결과	35.9%/100%(필수+권장 취득점수 / 필수+권장 배점합계)											
기타	영업장관리 3개, 방충방서관리 2개 항목 N/A처리 선어, 냉동항목 N/A 처리											

- 진해수협 속천위판장의 경우 활어를 기준으로 평가하였고, 지붕만 있는 형태의 위판장임
- 필수항목의 경우 소프트웨어 13개, 하드웨어 12개로 총 25개의 부적합 판정을 받았고, 필수항목과 권장항목의 취득점수도 35.9%로 매우 낮게 나타났음
- 소프트웨어 부분에서는 필수항목에서 용수관리 100%, 작업관리 57%를 제외하고, 그 외의 다른항목과 권장항목 모두에서 어느 점수도 받지 못하였음
- 하드웨어의 경우 필수항목은 용수관리 100%, 작업관리 75%의 점수를 획득하였고, 권장항목의 경우 용수관리 50%, 영업장관리 23%를 획득하고 다른 항목에서는 점수를 획득하지 못하였음
- 속천위판장도 다른 시뮬레이션 위판장과 마찬가지로 운영과 관련된 부분에 대한 개선을 통하여 소프트웨어 부분의 점수를 개선시킬 수 있을 것으로 보임
- 앞에서 언급한 모든 내용을 종합하여 본 연구에서 제시하는 위생관리 우수 산지 위판장 인증제 운영 모델은 다음과 같음
- 모범 위판장과 우수 위판장으로 구분하여 기본시설기준표에 명시된 품질관리, 영업장관리, 방충방서관리, 용수관리, 작업관리, 개인위생관리 부분에 대한 필수항목과 권장항목을 평가하여 위생적으로 관리하고 있는 산지 위판장을 인증하여 향후 산지 위판장에서의 위생관리가 보편화 될 수 있도록 함

## 마. 향후 추진 과제

- 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도는 본 연구에서 개발한 위생관리 가이드라인의 활용과 산지 위판장의 위생관리 강화를 위한 제도적 장치임
- 성공적인 인증제도의 도입을 위해서는 정부 및 관련부처의 노력과 위생관리를 위한 강한의지가 필요함
- 위생관리 가이드라인이 보급된다 하여도 산지 위판장에 제대로 정착되기 위해서는 상당한 시간과 노력이 필요함
- 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도를 함께 추진하기 위해서는 인증제와 위생관리 가이드라인에 대한 홍보를 다양한 채널을 통하여 실시하여야 함
- 또한, 그 이전에 산지 위판장의 위생관리에 대한 필요성 및 중요성에 대한 정보를 공유할 필요가 있음
- 위생관리 가이드라인의 조기 정착을 위해서는 산지 위판장들을 대상으로 전문

컨설팅을 지원하거나 교육 등을 통하여 위생관리 가이드라인의 활용과 인증제 참여를 적극적으로 유도하여야 함

- 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도는 위생관리 가이드라인의 기본시설기준표를 평가표로 활용하여 운영하는 방식이기 때문에 위생관리 가이드라인의 기준 수립이 선결되어야 진행할 수 있음
- 향후 신규 건립되는 산지 위판장 및 FPC등에 시범사업형태로 기본시설기준에 맞도록 시설을 건립하도록 유도하고, 운영 및 건립과정에 생길 수 있는 문제점과 애로사항들을 검토하고 보완하여 기본시설기준을 수정하는 것을 우선 과제로 삼는 것이 적절하다고 사료됨
- 그 이후 위생관리 우수 산지 위판장 인증제도의 시범사업을 통하여 인증제도의 타당성을 분석하고 보완해나가야 할 것이라 사료됨
- 인증제도의 시범사업은 기본시설기준에 따라 운영하고 있는 산지 위판장을 중심으로 진행하고 모범 위판장 인증을 획득한 산지 위판장에 인센티브를 부여하는 방안까지 검토해볼 필요가 있음

## **VI. FPC 운영매뉴얼**

---

- 1. FPC 개념과 기능**
- 2. FPC 운영의 기본 방향**
- 3. FPC 운영매뉴얼**





# VI. FPC 운영매뉴얼

## 1. FPC 개념과 기능

### 1] FPC 사업의 배경

□ 유통환경 변화에 따라 수산물도 상품화의 필요성 증가

- 수산물의 상품화는 규격화, 규모화, 차별화를 통해 정시(定時), 정량(定量), 정질(定質), 정가(定價)의 공급 능력과 품질관리 능력을 갖추는 것을 의미함
- 상품화의 필요성은 대형유통업체의 시장점유율 증가하고, 경쟁이 심화됨에 따라 규격화된 대규모 물량의 안정적 공급과 비용절감 요구가 동시에 나타나기 때문에 더욱 심화되고 있음
- 신선식품 및 수산물 판매가 많은 대표적인 소매업태인 대형마트와 슈퍼마켓의 매출액은 2006년 45조원에서 2011년 62조원으로 37.8% 증가함. 그 가운데 수산물 매출액이 차지하는 비중이 대형마트는 4.0%, 슈퍼마켓은 3.4%로 소매액 기준으로 2011년에 2.3조원에 달함<sup>42)</sup>. 이를 생산자 수취가율 50%를 기준으로 환산하면 산지판매가가 1조2천억원으로 2011년 전체 수산물 생산액 8조730억원의 14.9%에 달함

표 68. 대형유통업체 매출액 및 수산물 매출액 추정

년도	대형마트		슈퍼마켓 매출액	수산물 매출액			산지가격 판매액 (50%적용)
	매출액	국내 매장수		대형마트 (4.0%)	슈퍼마켓 (3.4%)	소계	
2006	26	337	19	1.0	0.7	1.7	0.8
2007	28	363	20	1.1	0.7	1.8	0.9
2008	30	394	22	1.2	0.7	1.9	1.0
2009	31	409	22	1.2	0.8	2.0	1.0
2010	34	433	24	1.3	0.8	2.2	1.1
2011	37	447	25	1.5	0.9	2.3	1.2

\* 대형마트, 슈퍼마켓 매출액 : 리테일매거진(2012.11.)

\*\* 수산물 매출액 비중 : (사)농식품신유통연구원, 대형유통업체의 농산물 구매형태분석 및 정책대응 방안, 2008.

42) 2011년 이마트의 수산물 매출액은 6,500억원 규모로 전체 신선식품 매출액 2조8,000억원의 23%를 차지하고 있음. 수산물 가운데는 일반어류(갈치, 고등어, 굴비 등)가 2,500억원, 기호어류(새우, 굴, 전복, 생선회 등)가 1,700억원, 건해산물(멸치, 김 등)이 2,300억원 수준임

<참고> 대형유통업체의 신선식품 구매실태 (농식품유통연구원, 2008)

○ 업체별 신선식품 매출액 추정 (소매기준, 2007년 기준)

(단위:억원)

구분	대형마트	슈퍼마켓	백화점	합계
양곡	8,275	7,619	429	16,323
채소	10,597	8,366	298	19,261
과일	11,847	8,515	783	21,145
축산	16,908	17,429	1,737	36,073
<b>수산</b>	<b>11,966</b>	<b>7,818</b>	<b>1,802</b>	<b>21,587</b>
합계	59,593	49,747	5,049	114,389

○ 산지가격 기준 대형유통업체 농수산물 취급액

(단위:억원)

구분	대형유통업체 판매액			생산액 (B)	점유율 (A/B)
	소매기준	농가수취율	산지가격기준 (A)		
양곡	16,323	81.1	13,238	89,055	14.9
채소	19,261	35.0	6,742	36,517	18.5
과일	21,145	51.2	10,826	66,536	16.3
축산	36,073	60.0	21,644	112,773	19.2
수산	21,587	50.0	10,794	47,615	22.7
합계	92,802		63,244	352,496	17.9

○ 대형유통업체 산지직거래

(단위:억원)

구분	대형유통업체 취급액(A)	산지직거래 비중 (B)	산지직거래 규모 (A*B)
양곡	13,238	74.3	9,836
채소	6,742	45.8	3,088
과일	10,826	45.3	4,904
축산	21,644	38.5	8,333
수산	10,794	20.8	2,245
합계	63,244		28,406

- 이러한 변화는 시장의 발전단계에 따른 현상으로 우리나라 수산물 시장도 로버트 블렛버그(Blattberg Robert C.)가 시장의 역사적 발전단계에서 제시한 시장발전의 3단계인 비차별화 상품-집중된 시장 단계에서 4단계인 차별화 상품-집중된 시장 단계로 진입하고 있음을 의미함

표 69. 시장의 발전단계별 유통의 역할과 시장형태

시장발전단계		유통의 역할
1단계	전시장(Pre-market) 단계	· 로빈슨크루소 경제 (자급자족 경제)
2단계	비차별화 상품-분산된 시장	· 구매자와 판매자 확인 · 물물교환, 정기시장, 재래시장
3단계	비차별화 상품-집중된 시장	· 특화된 시장에서의 효율적 유통 · 시장에서의 가격결정 · 광고시작, 표준규격화 시작 · 도매시장(유사), 공판장 등
4단계	차별화 상품-집중된 시장	· 특화된 시장에서의 효율적 유통 · 고객 요구에 대응한 표적 마케팅 · 브랜드화 표준규격화 단계 · 도매시장, 도매물류회사, 물류센터 등
5단계	차별화 상품-분산된 시장	· 쌍방향적 정보 흐름 · 유통 거래정보흐름의 관리 · 전자상거래, 홈쇼핑 등

\*자료 : 로버트 블렛버그 외, 21세기 마케팅 정보혁명, 김영사, 1996.

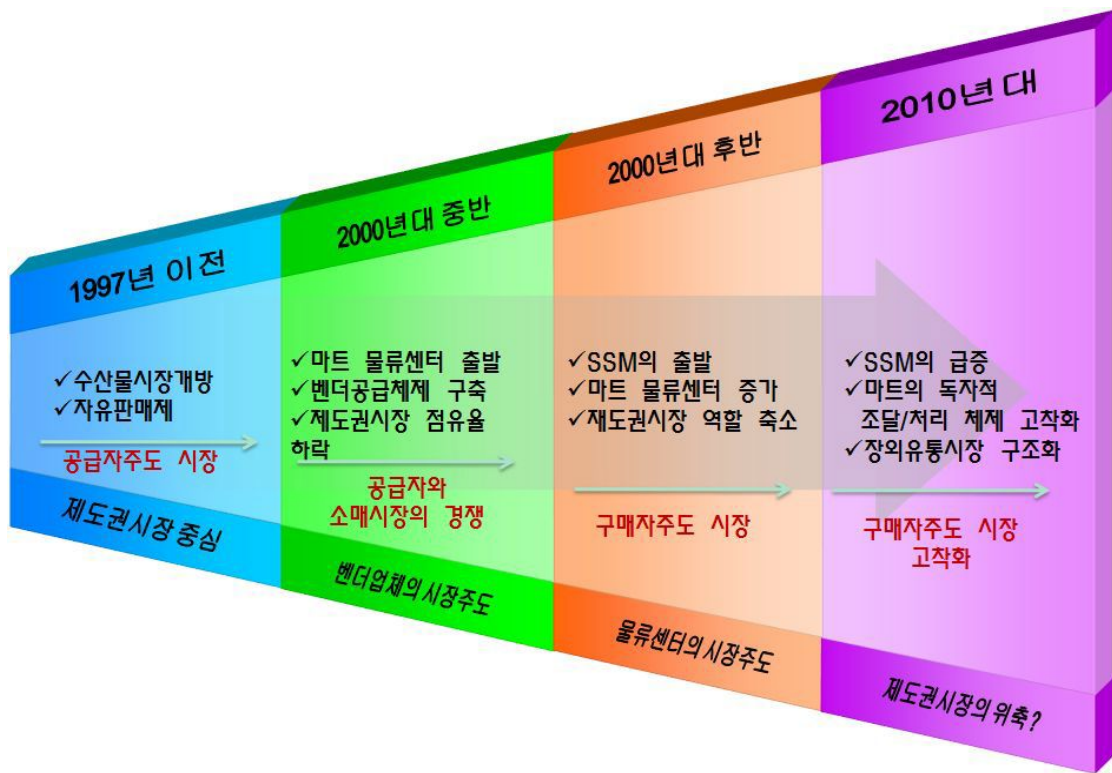
□ 소비도 안전성 증시, 간편조리 상품 수요 확대, 정보전달의 다양화로 합리적 가격 증시 패턴으로 변화

- 한국농식품유통공사의 소비실태 조사(2011년) 결과에 따르면, 고등어의 경우 2008년에는 생물구입이 53.4%로 자반구입 46.6%보다 높았으나, 2011년에는 자반구입이 51.5%로 생물구입 48.5%보다 높게 나타남.
- 또한 포장 고등어 구입에도 머리꼬리가 제거된 필렛구입이 51.1%로 머리꼬리포함 구입 48.9%보다 높게 나타남
- 수산물에 대한 정보 취득도 ①지인으로부터 32.8% ②홍보전단지 29.3% ③TV/홈쇼핑 25.4% 순으로 얻는 것으로 나타나 상품에 대한 정보 전달도 전략적으로 접근할 필요성이 높아지고 있음

□ 수산물 산지유통의 효율화를 통한 비용절감 및 부가가치 증대 필요

- 수산물 유통환경의 변화에 따라 수산물 유통구조도 변화함. 2000년대 이후 대형마트의 급성장과 더불어 기존의 공급자 주도 시장에서 수요자 중심시장으로 빠르게 전환되고 있음
- 특히 2000년대 후반부터는 산지위판장과 도매시장을 중심으로 한 제도권 시장의 위상이 급격히 하락하면서 대형유통업체가 독자적 유통시스템을 구축함으로써 비용절감 및 소비자 니즈에 대한 충족을 강화시켜 나가고 있음

그림 41. 수산물 유통구조의 변화



\*자료: 한국해양수산개발원, 수산물 유통 효율화를 위한 비용절감 방안 연구, 2010.

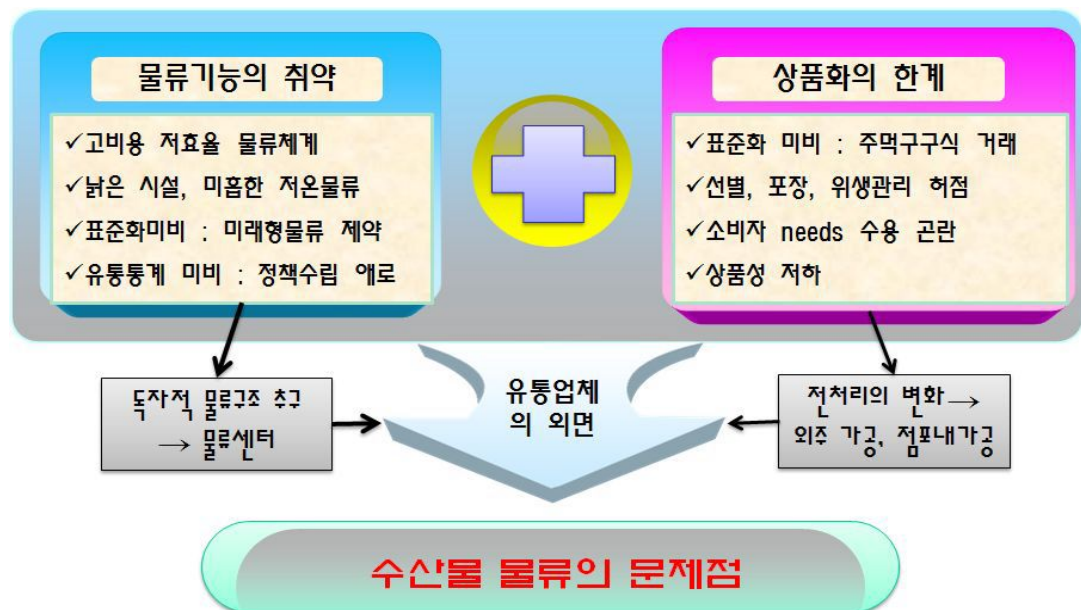
- 그러나 수산업 분야의 생산자단체는 위와 같은 유통 변화에 효율적으로 대응하지 못하고 있으며, 이와 같은 문제점은 선행연구에서도 지적되고 있음. 대표적으로 한국해양수산개발원<sup>43)</sup>은 우리나라 수산물 유통의 문제점을 크게 상류기능, 물류시스템, 품질 및 위생관리 측면에서 지적하고 있음
- 상류기능의 문제점으로는 제도권 시장인 산지위판장과 도매시장의 거래물량 감

43) 한국해양수산개발원, 수산물 유통 효율화를 위한 비용절감 방안 연구, 2010.

소 및 수급조절 기능의 약화로 수요자 주도형 시장 전환에 효율적으로 대응하지 못하고 있음



- 둘째, 물류시스템이 전체적으로 낙후되어 있고, 상품화 능력도 취약하여 시장을 주도하고 있는 대형유통업체와의 거래교섭력을 확보하지 못함



- 셋째, 대량 구매자들이 가장 중요시 하는 선도관리 및 위생관리가 미흡함. 특히 백화점 및 대형마트 등 대량구매자들은 선도관리를 가장 중요시 하고 있으나, 산지의 대응이 미흡함. 운송과정도 제도적으로 일반 화물트럭 운송이 허용되고

있으며, 운송 수단에 대한 위생 관리가 철저하지 못함. 특히, 경매장과 하역장을 분리하고, 경매장과 바닥의 단차를 둠으로써 차량 진입에 따른 배기가스, 타이어 분진등에 대한 관리가 거의 이루어지지 않고 있음

\* 식품제조업의 온도별 운송 비중 : 상온 15.3%, 냉장 43.5%, 냉동 41.2%

\* 식품유통업의 온도별 운송 비중 : 상온 4.8%, 냉장 22.8%, 냉동 72.3%

\* 외식업의 온도별 운송 비중 : 상온 13.5%, 냉장 34.3%, 냉동 52.2%

- 또한, 수산물 전처리가공 단계에서도 전처리가공기능이 미흡해 부가가치 창출수준이 낮음. 특히, 소비자에 가까운 유통단계일수록 전처리가공의 구매 비중이 높아지고 있는데, 이러한 소비자 니즈에 산지유통 주체들이 효율적으로 대응하지 못하고 있음
- 전체적으로 수산물은 산지유통주체에 의한 산지유통기능이 효율적으로 수행되지 못함으로써 부가가치를 도매단계 이후에서 상품화 및 유통을 담당하는 상인들이 수취하거나 부가가치 창출기능 자체가 취약한 상태임. 즉 생산자 및 산지유통주체의 부가가치 또는 소득 창출 기능이 매우 취약함
- 실제로 대형유통업체들의 산지직거래 비중은 매우 낮은 것으로 나타남. 농식품신유통연구원(2008) 조사에 의하면, 슈퍼마켓과 백화점은 거의 전량을 도매거래에 의존하고 있으며, 대형마트의 경우 산지직거래 비중이 25.4%에 불과함

표 70. 수산물 업체별 구입처 현황(2007)

구분	구입처	대형마트	슈퍼마켓	백화점	농협유통
산지직거래	어가/어촌계	-	-	-	0.1
	산지수협	1.8	1.7	0.6	23.2
	연합사업단/공동법인	-	1.2	-	12.6
	영어법인	23.6	-	3.1	2.6
	소계	25.4	2.9	3.7	38.4
도매거래	수집상/밴더	68.7	11.9	91.2	37.7
	중도매인	4.4	40.5	-	16.6
	도매상	-	44.6	5.1	7.2
	수협중앙회	1.5	-	-	-
	소계	74.6	97.1	96.3	61.6
합계		100.0	100.0	100.0	100.0

\*자료: (사)농식품신유통연구원, 대형유통업체의 농산물 구매형태분석 및 정책대응 방안, 2008.

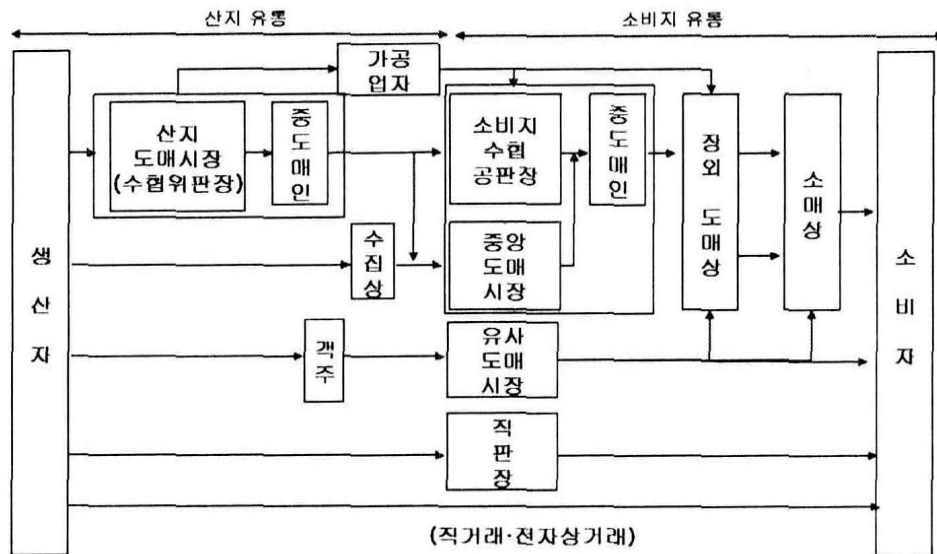


## 2 FPC의 정의와 기능

### □ FPC의 정의

- FPC(Fisheries Products Processing & Marketing center)는 수산물을 산지에서 집적하여 상품화하여 판매하는 유통시설로 규격화, 규모화, 차별화를 통한 부가가치를 제고를 위한 기반 시설임
- 앞서 제시한 바와 같이, FPC는 소비지가 대형화된 유통업체가 주도하는 집중된 시장으로 바뀌고 소비자의 욕구가 다양화되는 상황에 대응하기 위한 시설로 소비지에서 요구하는 상품을 정시, 정량, 정품, 정가에 공급하는 능력을 갖추기 위한 산지유통시설임
- 여기서 산지유통시설이라 함은 생산자로부터 중앙단위 도매시장과 소비지 유통업체에 공급되기 이전까지의 과정에서 수산물의 수집, 선별, 저장, 포장, 가공, 분산 기능을 수행하기 위해 필요한 시설을 의미함.

그림 43. 수산물의 산지유통과 소비지유통 경로

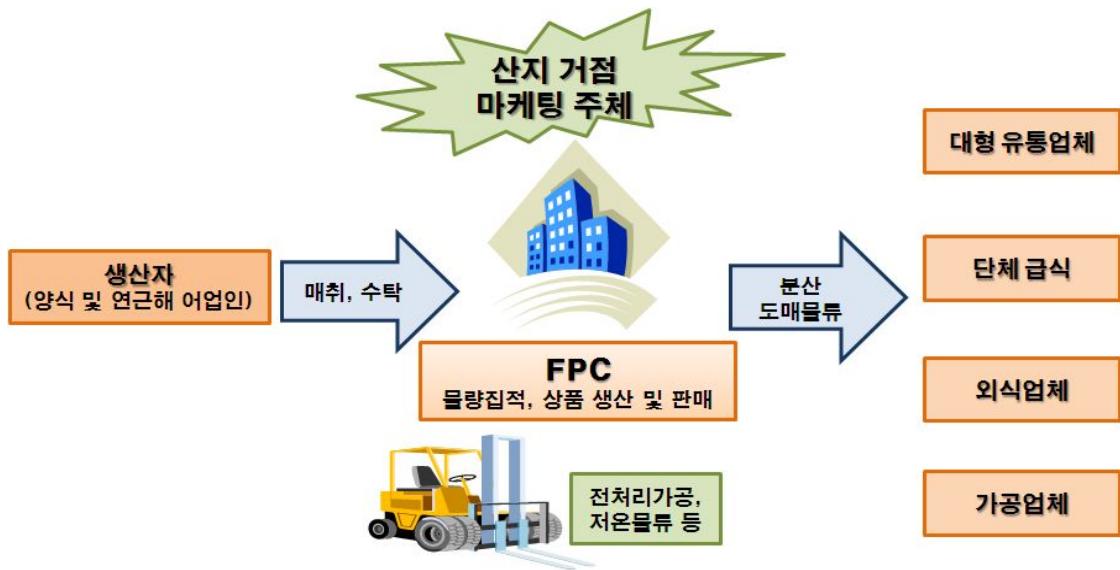


\*자료: 송계의 외, '부산 대형할인점의 수산물 유통실태 및 구조 효율화', 한국항만경제학회지 제25집 제2호, 2009.

- 따라서 FPC는 지역별, 품목별로 어획 또는 양식되는 수산물을 특정 지역에 집적하여 세척·선별·포장을 통한 원물유통, 전처리가공, 고차가공, 도매물류 등을 수행하기 위한 다양한 시설로 구성됨



그림 44. FPC의 기본 개념



\*자료 : 농식품부, FPC 추진계획, 2012.

#### □ FPC의 주요 기능

- FPC의 주요 기능은 원물의 선별·포장, 전처리가공, 도매물류, 마케팅 등 규격화와 품질관리, 가공을 통해 원물의 부가가치를 높이는 산지유통 기능임
- 원물의 선별·포장은 소비지에서 원하는 수산물을 집적하여 규격에 따라 선별, 포장하여 규격별 수요량만큼 공급하는 기능이고, 전처리가공은 세척, 절단, 포장 등의 자동화 및 상품의 표준화, 규격화를 위한 작업을 수행하는 기능임
- 도매물류는 산지와 소비지를 연결하는 거점 산지역할을 수행하는 기능이고, 마케팅은 매우 광범위한 활동을 포함하고 있는데 소비자 수요를 반영한 상품 기획, 판로개척, 홍보·관측, 브랜드 개발 및 관리 등을 포괄함
- 참고로 FPC와 유사한 기능을 수행하는 농업분야 유통시설은 APC(Agricultural Products Processing Center : 농산물산지유통센터)임. FPC와 APC는 개념적으로 등급화, 규모화를 통해 부가가치를 높이기 위한 산지유통시설이라는 점은 동일하지만, 수산물과 농산물의 특성상 운영방식과 상품화기능에 차이가 있음
- APC는 시장기능(=가격형성)이 없이 원료 농산물의 선별, 포장, 마케팅 기능이 중심인 산지유통시설임. 이에 비해 FPC는 위판을 통한 원물판매, 전처리가공 및 고차가공, 마케팅 기능을 수행하는 시설로 시장기능(=가격형성, 분산)까지를 포괄하고 있는 산지유통시설이라는 점이 가장 큰 차이점이라고 할 수 있음

- 운영방식도 APC는 수탁이 중심인 반면, FPC는 가격형성 기능이 포함된 위판과 마케팅 기능이 중심임. 그러나 FPC도 생산(=양식) 및 어획단계부터 차별화된 원물의 안정적 확보 및 품질관리체계를 구축하기 위해서는 단계적으로 회원제 관리방식인 수탁 중심으로 전환할 필요가 있음

표 71. APC와 FPC의 비교

구분	주요 기능	운영 방식
APC	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 원료 농산물 선별, 포장</li> <li>▪ 전처리 가공 (세척, 절단 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 수탁</li> <li>▪ 계약재배</li> <li>▪ 매취</li> </ul>
FPC	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 원물 위탁판매</li> <li>▪ 전처리 가공 (머리, 꼬리 절단 등)</li> <li>▪ 고차 가공 (자숙, 필렛 가공 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 위탁판매 (위판)</li> <li>▪ 약정출하</li> <li>▪ 매취</li> </ul>

<참고> 농산물산지유통센터(APC)의 주요 기능

구분	기능
원료농산물 조달	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생산농가에 대한 교육 및 지도</li> <li>• 회원제 출하조직 육성</li> <li>• 원물의 안정적 확보를 위한 계약 추진               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 품종, 파종, 수확, 재배조건 및 물량인도시기 등이 명시된 계약 추진</li> </ul> </li> <li>• 생산자의 계약이행시 혜택 및 불이행에 대한 제재</li> <li>• 공동선별 및 공동계산(pooling)</li> </ul>
상품화 및 수확후 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신상품 기획 및 개발</li> <li>• 선별(등급), 규격, 포장(표준규격상품) 등</li> <li>• 가공처리(세척, 박피, 절단 등)</li> <li>• 예냉 등 수확 후 처리 및 저온저장</li> <li>• 품질 및 식품안전성 관리</li> </ul>
마케팅 및 판매관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시장지향형 마케팅 전략 수립 : 마케팅믹스(4p)</li> <li>• 표적시장, 표적고객에 대한 시장조사</li> <li>• 시장세분화, 포지셔닝</li> <li>• 상품차별화 및 브랜드화</li> <li>• 유통경로 및 판매방식 선택</li> <li>• 가격결정방식 선택</li> <li>• 계약조건에 대한 교섭력 확보</li> <li>• 광고·홍보 및 판매촉진</li> <li>• EDI 수발주 및 전자상거래 기반 구축</li> </ul>
물류관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적절한 수송수단의 선정 및 관리</li> <li>• 콜드체인 시스템(저온수송) 구축</li> <li>• 파렛트화 및 일관 수송 체계</li> </ul>
경영관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 회계기록의 유지 및 관리</li> <li>• 자금관리, 채권관리, 위험관리, 손익 및 자산관리</li> <li>• 인사 및 성과관리(노무관리), 세무관리</li> </ul>
시설 및 장비 운영관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조업계획 및 생산관리</li> <li>• 적정 설비 및 기술 도입(선별기, 예냉기, 저장 가공시설 등)</li> <li>• 시설 및 설비 관리, 입출고 관리, 자동화 관리</li> <li>• 이력추적 관리(traceability)</li> </ul>

\*자료 : (사)농식품신유통연구원, APC 건립·운영 매뉴얼, 2008.

### ③ FPC 특징 및 유형

#### □ 산지위판장과 FPC 비교

- FPC는 산지 상품화 시설로 안정적 원물 확보, 정확한 선별 및 등급화를 통한 규격화 기능과 마케팅 기능이 가장 중요한 요소임
- FPC는 산지위판장을 중심으로 설치될 수는 있으나, 반드시 위판장과 위판기능을 반드시 포함해야 하는 것은 아님. 그러나 현실적으로 수협이 FPC 운영주체가 될 가능성이 높기 때문에 수협의 위판기능을 포괄할 가능성이 높음
- 산지위판장은 가격형성과 분산이 주 기능인 반면, FPC는 상품화와 마케팅 기능 위주의 시설임

표 72. 위판장과 FPC의 차이점

구분	산지위판장	FPC
입지	어항에 입지(전국 205개)	전국 10여개소 설립 목표
주요 시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 위판장, 냉장·냉동창고 등</li> <li>- 위생시설 전무</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 현대화된 위판장</li> <li>▪ 전처리가공시설, 저온유통시스템, 해수살균시스템, 폐기물처리시설 등을 위생관리형 시설로 구축</li> </ul>
역할 및 기능	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 선별, 포장, 위판, 저장, 도매</li> <li>- 현재 위판 기능이 중심</li> <li>- 전처리는 대부분 중도매인 수행</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 위판, 매취 등으로 물량 집적</li> <li>▪ 전처리 가공, 도매물류 기능</li> <li>▪ 상품화브랜드개발 등 마케팅 기능 강화</li> </ul>
거래 유형	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 중도매인에 의한 거래 중심</li> <li>- 수협은 생산자와 중도매인 연결</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 수협의 매수, 판매능력 강화</li> </ul>

#### □ FPC 유형별 모델

- FPC는 다양한 기준에 의해 유형을 구분할 수 있음. 주요 유형 구분 기준은 ① 위판기능(=시장기능)의 포함 여부 ②위판시설의 규모 및 위치 ③주요 상품의 유형 ④주력 기능 ⑤경영형태 등이 제시되고 있음
- 이 가운데 시장기능의 포함 여부와 주력 상품 유형이 FPC의 기능과 구성을 결정하는데 중요한 요소로 작용함
- FPC는 산지유통시설로 산지유통 기능의 활성화에 초점을 맞출 필요가 있음

표 73. FPC의 유형 구분

분류기준	유형	내용
위판장 유무	위판장 연계형	<ul style="list-style-type: none"> <li>위판장 중심으로 FPC 설립, 위판장과 FPC가 연계되어 운영</li> <li>수협이 FPC 운영주체로서 역할</li> <li>수협은 직접 위판에 참여하거나 매취 등의 방법으로 물량을 매입, 전처리 등을 거쳐 유통</li> </ul>
	독립 기관형	<ul style="list-style-type: none"> <li>FPC와 위판장이 시설로서 연계되지 않음</li> <li>운영주체는 수협이외에도 어업회사법인 등 다양</li> <li>운영주체는 인근 위판장의 위판에 참여하여 물량을 매입하거나 어업인과의 계약거래를 통해 물량을 수입, 전처리가공 등을 통해 상품화</li> </ul>
위판장 규모	광역형	<ul style="list-style-type: none"> <li>대규모 위판장(예: 연면적 1만㎡ 이상, 위판액 연 500억원 이상) 대상</li> <li>* 예 : 여수 본소위판장 18,399㎡/1,200억원, 부산공동어시장 65,195㎡/4,370억원 등</li> <li>대량의 다양한 상품 처리, 원양어선 물량 처리 가능</li> <li>수도권 대형 소비지와 연계, 물류센터 역할</li> </ul>
	지역 거점형	<ul style="list-style-type: none"> <li>중규모(예: 연면적 1천㎡ ~ 1만㎡ 미만, 위판액 연 200 ~ 500억원 미만) 위판장 대상</li> <li>* 예 : 마산 본소위판장 7,623㎡/454억원, 통영 본소위판장 7,907㎡/366억원 등</li> <li>지역내 주요 어종 또는 특산물을 취급하는 거점시설</li> <li>지역내 소비지와 연계, 로컬푸드(Local Food)의 중심 역할</li> </ul>
상품유형	원물취급 중심형	<ul style="list-style-type: none"> <li>활어, 선어 등을 주요 상품으로 취급</li> <li>정확한 선별, 포장, 1차 가공을 통한 등급화, 규격화 중심</li> <li>가공시설보다 냉장·냉동 등 저온물류시스템 구축에 중점</li> </ul>
	가공품 취급형	<ul style="list-style-type: none"> <li>단순처리·가공 상품을 주로 취급</li> <li>절단·세척·포장 등 가공에 필요한 시설 구축에 중점</li> <li>- 전처리 수준은 주변 가공공장을 고려하여 반제품 개념의 원료를 공급할 수 있는 시설 등을 검토</li> </ul>
	소재형상품 취급형	<ul style="list-style-type: none"> <li>전처리부산물, 등외품 등에 대한 가공처리 중심</li> <li>자원 재활용을 통해 부가가치 제고 가능</li> </ul>
기능유형	유통기능 중심형	<ul style="list-style-type: none"> <li>산지와 소비지를 연계하는 산지 거점 유통시설 기능에 중점</li> <li>상품화 및 물류기능 강화, 주요 어종에 대한 대형 공급처 역할</li> </ul>
	관광기능 부가형	<ul style="list-style-type: none"> <li>인근 관광지와 연계하여 관광명소로 기능</li> <li>지역특산물의 부가가치 제고, 소매유통 기능 추가</li> </ul>
경영형태	조합연합 사업형	<ul style="list-style-type: none"> <li>지구별·업종별 수협간, 지구별 수협과 중앙회간 공동경영체계                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공동출자법인(위판장 현물 출자 검토) 형태, 수협중앙회의 출자 유도</li> <li>- 향후 위판장 통·폐합 방향과 연계</li> </ul> </li> <li>물량 규모화, 연합 마케팅, 경제사업에 조합의 역량집중, 마케팅 능력 축적 효과, 중앙회의 판매기능 강화를 통한 계통 출하시스템 구축 기대</li> </ul>
	민간법인 참여형	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통·가공 분야 어업회사법인 등 참여, 민간 노하우 활용</li> </ul>

\*자료: 농식품부 내부자료.

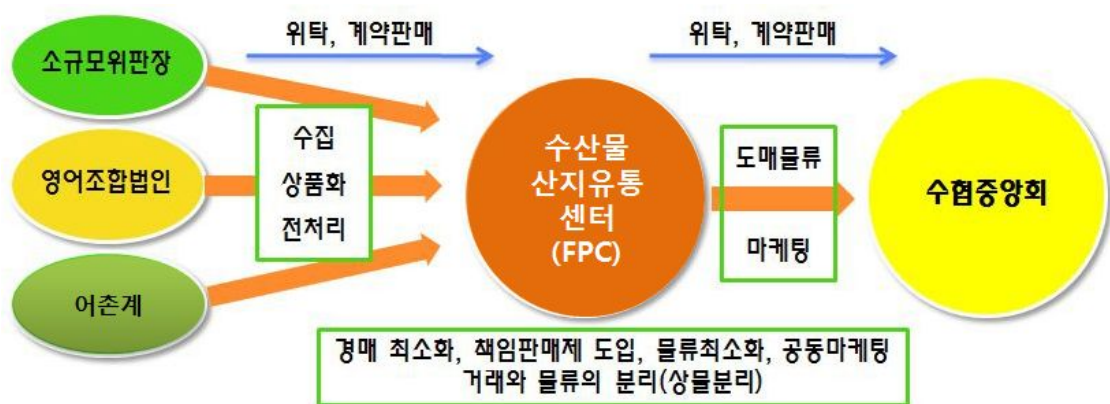
## 2. FPC 운영의 기본 방향

### 1] 산지조직 계열화를 통한 부가가치 창출 추구

#### □ 산지 판매조직의 계열화시스템 구축을 목표로 추구함

- FPC는 생산과 유통의 계열화를 통해 시장경쟁력을 강화해 나가기 위한 시설임
- 유통계열화는 기본적으로는 소규모 위판장, 영어조합법인, 어촌계 등으로부터 원료 제공(위탁판매, 매취, 약정출하)받아서 FPC가 선별, 포장, 전처리, 고차가공 등을 통해 판매하는 체계임
- 계열화 방식은 FPC의 운영 주체에 따라 단위수협 주도형과 가공업체 주도형으로 구분할 수 있음. 단위수협 주도형은 위에서 제시한 계열화의 기본모델 형태이고, 가공업체 주도형은 산지판매조직은 원료를 제공하고 다수의 가공업체(예: 안동간고동어협회, 젓갈영어조합법인 등)가 가공 후 판매하는 방식임

그림 45. FPC의 중심의 산지판매조직 계열화



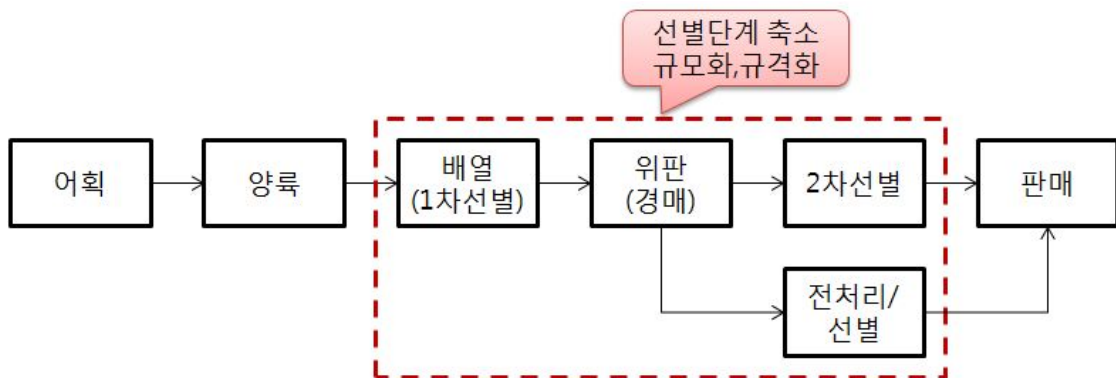
\*자료 : 한국해양수산개발원의 수산물 유통 효율화를 위한 비용절감 방안 연구(2010)의 내용을 일부 보완함.

#### □ 선별체계 개선을 통한 규격화, 차별화 기능 강화

- 수산물 산지유통의 기본은 등급화(=규격화)와 품질관리 강화임. 현재와 같이 대형유통업체가 주도하는 시장에서 이 2가지 기능은 상품으로서의 자격을 갖추기 위한 기본 조건, 즉 부가가치를 창출하는 기본 조건임
- 우선, 등급화를 통한 산지의 부가가치 증대는 다음의 2가지 과정을 통해 달성함

- 첫째, 현재 위판과 중도매인 또는 밴더에 의해 2중으로 수행하던 선별·포장 과정을 FPC에서 일원화하여 수행함으로써 중간상인의 마진과 비용을 산지에서 수취하도록 함. 특히 어패류(꼬막 등) 등은 농가 또는 어촌계에서 소규모로 선별하던 것을 FPC에서 수집하여 일괄 선별(기계선별 등) 함으로써 보다 정확한 등급화 및 선별 효율성 제고 등을 통해 부가가치를 높임

그림 46. FPC의 산지유통 과제



- 둘째, FPC가 다양한 거래처 특성에 맞는 등급을 안정적으로 공급함으로써 판매 가격을 높이고, 로스 감소에 따른 비용 절감을 통해 부가가치를 높임
- 또한, 품질관리를 통한 부가가치 증대는 어획에서부터 시작하여 최종 소비단계 까지 유통 과정 전반에 걸친 유통기한 연장 및 로스율 감소를 통해 창출함
- 품질관리는 선도관리, 처리과정에 따라 좌우됨. 그 가운데 선도관리는 위판·선별·가공·포장되는 장소에서 온도관리, 얼음의 비균일화에 따른 온도차이에 큰 영향을 받는데, 현재는 대부분 온도관리 시스템 없이 이루어짐으로써 로스율이 높게 나타남. 또한 선상저장, 양육, 위판, 선별, 포장 과정에서 어체관리 및 처리시간에 따라 유통기간 및 로스율에 큰 차이가 발생함
- ※ 현재까지 어종별로 작업방식, 유통방식에 따른 로스율 차이에 대한 연구결과는 거의 없는 상태임. 그러나 그 동안의 경험과 선진국의 사례를 볼 때, 로스율이 상당할 것으로 추정됨

<참고> 수산물 산지유통의 문제점

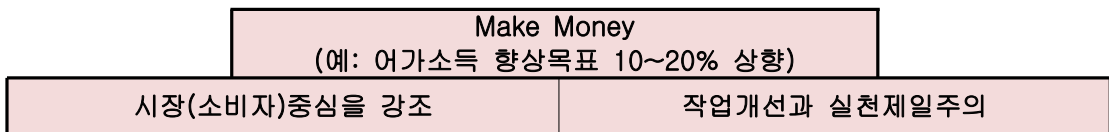
- 현재 수산물은 양륙-배열-경매-선별·입상-출하 등의 과정을 통해 이루어짐
- 이 과정에서 2가지의 비효율성이 발생함. 첫째, 양륙과정 이후에 1차 선별이 이루어지는 배열과정과 중도매인이 배열된 원물을 낙찰받은 후에 재선별작업을 거치는데, 이 과정에서 실질적으로 선별비가 2중으로 들어가고 시간지체로 인해 선도관리가 어렵고 로스율이 증가하여 전체 비용이 증가함. 또한 등급화, 구매 대행에 따른 유통마진을 생산자나 생산자단체가 아닌 중도매인이 수취함으로써 생산자의 수취가를 낮추고 있음
  - ※ 자기책임 판매 중도매인의 유통이윤(제 비용 제외) : 10% 내외
  - 구매,물류 대행 중도매인의 유통이윤(제 비용 제외) : 3~5% 내외 (대계의 경우)
  - ※ 대형유통업체 납품 중도매인의 유통마진 : 12% 내외 (수수료 5%, 물류비 7%)
- 둘째, 산지위판장의 품질관리 미비에 따른 유통기간 단축 및 로스율 증가로 인한 비용이 심화되고 있음. 위판장의 품질관리 시설 미흡으로 신선도 유지에 어려움이 있으며, 출하시 유통기간 단축 및 판매가 하락의 원인으로 작용함
  - ※ 박준모(2011)의 연구에 따르면, 전국 위판장 시설 160개소 가운데 냉장시설을 갖춘 곳은 20.3%, 냉동시설을 갖춘 곳은 19.3%에 불과함. 또한 저빙시설과 제빙시설을 갖춘 곳도 각각 15.8%에 불과하여 산지위판장의 중도매인들이 품질을 관리하기 어려운 조건임
- 또한, 유통구조가 다단계가 됨으로써 유통마진이 매우 높게 나타남. 수산물의 유통마진 실태 조사(산지 수산물시장 실태조사 및 활성화방안 연구, 2008)에 따르면, 주요 10대 수산물의 평균 유통마진은 49.8%이며 평균 유통비용은 15.3%, 평균 상업이윤은 40.0%로 나타남
- 산지유통활성화는 중도매인 또는 중간상인들이 수취하던 유통마진을 산지유통주체(수협, 생산자 등)가 그 기능을 효율적으로 수행함으로써 유통마진 또는 부가가치를 추가 수취하는 것을 의미하기도 함

## 2] 어가소득 향상을 위한 프로세스(Process) 창출

- FPC 사업목표 및 성과배분을 어가 소득 증대에 초점을 맞춤
  - FPC의 궁극적인 목표는 어가소득 향상에 있음. 따라서 FPC의 운영 목표는 어떻게 부가가치를 높여서 어가에게 추가소득을 올려줄 것인가의 관점에서 설정되어야 함

- 농업분야를 보면, APC 운영 목적이 농협, 농업법인 등 경영체의 수익 창출에만 그치는 경우도 적지 않게 나타나고 있음. 이런 경우 생산자와 유통주체간에 안정적 사업관계 형성도 안되고, 정책지원의 정당성도 약화되는 문제점이 나타남
- 따라서 FPC 운영주체의 경영안정화도 중요하지만, 생산자 소득증대가 FPC 운영의 궁극적인 목적임을 잊어서는 안되며, 경영진은 종사직원, 생산자들에게 이 점을 명확히 인식시켜야 함

그림 47. FPC 운영의 기본 목표



□ 시장의 요구를 어가 소득증대로 연결할 수 있는 프로세스 창출

- 경제사업에서 부가가치를 내려면 ‘시장수요를 충족시키는 것’이 필수적임. 따라서 한발 앞선 시장흐름에 대한 파악과 이를 실천해야 함
- 현재 수산물 시장에서 일어나고 아래와 같은 다양한 변화들을 FPC 운영주체는 어가의 소득증대로 연결시킬 수 방법이 창조적으로 개발해야 함
  - 1> 수산물 시장의 가격불안정성 심화
  - 2> 대형유통업체의 직구매 확대
  - 3> 안전 수산물에 대한 소비자 관심 증가
  - 4> 전처리, 간편가공 상품 등 소비의 편의성 강조
  - 5> 수산물의 규격화 및 대량구매 등
- 그 방법은 가공사업 확대, 브랜드화, 물류효율화, 조직화 등 다양한 측면이 있을 수 있으며, 지역의 여건과 사업주체의 역량에 따라 실행방법이 개발되어야 함

□ FPC 운영 수익의 어가 환원제도 마련

- 정부 지원으로 설립된 FPC는 궁극적으로는 어가 소득 향상이 목적이므로 FPC 운영 수익을 어가에 환원할 수 있는 제도를 마련함
- 일반적으로 적용하는 기준으로는 ①출하실적 ②약정출하 이행율 ③자재 공동구매 등이 있음
- 기준에 대해서는 사전에 어가와 사전 합의를 통해 마련하고, 충분한 교육을 통해 인지도킴으로써 사업참여도를 높이고, 집행과정에서도 투명성을 확보함



### ③ 경영체의 경영혁신(=경제사업활성화) 프로세스 창출

#### □ FPC는 경영체의 경영혁신의 출발이자 결과임

- FPC의 성공적 추진을 위해서는 운영주체, 특히 수협은 경영혁신 차원에서 전사적으로 접근해야 함. 단순 시설운영 방식으로 접근해서는 과잉투자에 따른 경영부실을 초래할 가능성이 많음
- 실제로 농업분야의 경우, APC 사업 초기에 다수의 경영체가 경영혁신에 대한 인식부족으로 APC 운영 활성화에 실패한 경우가 많음

FPC 사업 = 경영개혁 기법 = 경영컨설팅 재설정 = 현장적용의 원칙 수립

- FPC 도입은 수산물이 생산부터 유통되기까지 각 단계에서 이루어지는 어획, 양륙, 선별, 포장, 저장, 가공, 출하관리 등으로 이루어진 기존 유통 관행에 정면으로 도전하는 것이며, 위판 중심의 단순 판매사업의 개선이 아니라 마케팅 중심으로 경제사업 체질 자체를 바꾸는 것임을 명확하게 인식해야 함
- 따라서 FPC 사업은 경영혁신에 대한 종합적 전략을 바탕으로 정확한 경영방침을 확정하고, 시설설치와 운영방식 등을 현장에서부터 구체화시켜 나가야 함. 즉, 경영체 고유의 경영특성을 경제사업 활성화라는 개념에 접목시켜야 함

#### □ 경영혁신의 실천 및 실행력 제고를 위한 조직문화 개선

- FPC 도입이 피상적인 몇 가지 아이템 실천에 그친다면 실패할 수밖에 없음. 경영혁신이 조직내에서 효과적으로 작동하려면 사업목표나 조직문화, 담당직원의 배치 등 경제사업 활성화를 위한 기본적인 인프라 개선이 필수적임
- 조직문화 혁신은 CEO를 비롯한 전체 임직원의 회의 및 토론이나 교육과정을 통해 '실행하는 사업조직'으로 전환되어야 가능함. 이를 위해서는 중간관리자의 역할이 매우 중요하므로 중간관리자급의 리더 발굴 및 육성이 중요함
- 또한 초기 계획이 FPC 사업에 완전히 들어맞는 형태로 제시될 수는 없으며, 내외부 환경 변화와 사업의 성장과정에 맞춰 발전되어야 함. 기본 개념에 대한 이해를 바탕으로 경영체의 실정에 맞게 재조정하고 실천하지 않으면 아무런 효과를 거둘 수 없다는 사실을 인식해야 함
- 경제사업 활성화를 깊이 이해하고 적용하기 위해서는 경영체 내에 FPC운영팀이 우수한 인력으로 구성되어야 함. FPC 운영팀은 단순 계획수립이나 업무조정

을 하는 곳이 아니라 FPC 사업을 주도하고, 스스로 의견을 내놓고, 사업조직을 일정한 방향으로 이끌어 가는 강한 팀으로써의 위상을 확립해야 함

#### □ 경영혁신은 경영진의 리더십으로부터 시작

- 경영혁신은 사업조직의 관점에서 경영체의 조직문화를 다시 바라보는 것임. 과연 해당 경영체에서 경제사업 활성화의 관점을 전면적으로 받아들여야 하는가 아닌가 도입과정에서 핵심쟁점임
- 경영혁신을 위해서는 경영진이 경제사업 활성화 방향을 구체적이고 강력하게 제시해야 함. 왜냐하면 여러 곳에서 예상치 못한 변화에 대한 저항을 극복하고 목표를 달성하기 위해서는 경영진의 강력한 의지가 필수적이기 때문임
- 리더십의 영역은 해당 경영체의 내부에 그치는 것이 아니라 생산자 뿐만 아니라 영어법인, 선주협회, 중앙단위 협의체 등으로 확장시켜 나가야 함

#### □ FPC 중심의 차별화된 부가가치 창출 프로세스 정립

- 경제사업 활성화는 경제사업을 구성하는 프로세스를 철저히 파악하는데서 시작됨. 이러한 분석을 통해 부가가치 창출과 비용절감의 요소와 과정을 파악하는 것이 FPC 부가가치 창출 프로세스를 정립하는 출발임
- 이 과정을 통해 지역특성, 품목특성에 적합한 FPC 운영 모델을 창출해 나가야 함. 따라서 경제사업 활성화를 프로세스 개선과 동의어로 인식하고, 끊임없는 시행과 평가를 통해 새로운 프로세스를 정립해 가야함
- 현재 FPC는 원물판매, 전처리 가공, 고차가공, 소매판매 기능 등을 포괄하고 있는데, FPC 운영을 통한 어가의 부가가치 증대 모델이 명확히 분석 제시되어야 함. 그렇지 않으면 위에서 제시된 다기능을 무리하게 모두 포함시키려고 할 경우 운영 효율성 저하가 우려됨
- 특히, 수산물 유통에서 현재 단계에서 가장 시급히 요청되는 부가가치 창출을 위한 기능은 ①어획후관리를 통한 품질향상 및 로스율 축소 ②위생관리 강화를 통한 소비자의 안전성 요구 충족임
- 어획후관리 효과에 대한 연구(한국해양수산개발원, 2010)에 따르면, 고등어의 경우 어획후관리 기술 적용시 포장비용 절감효과만으로도 생산자 수취가격이 13.7% 증가하고, 품질개선 및 유통손실 감소에 소비자가격 인상 효과까지 감안할 경우 25.4%까지 증가할 수 있다고 분석됨

- 위생관리 부문도 로스율 감소, 대형유통업체 직거래에 따른 유통마진 축소, 유통손실 감소 효과 등으로 생산자 수취가격 상승 효과가 있을 것으로 기대됨

<참고> 고등어에 대한 어획후처리 개선 효과 분석

▪ 어획후관리기술 적용시 경제적 효과 (고등어)

- 생산자 수취가격은 단순 비용절감만 고려한 경우, 3,074원/kg으로 13.7% 상승하였고 생산자 수취율은 5.8%p 상승함.
- 소비자가격이 상승하는 경우, 어획후처리 개선 이전에 비해 25.4% 상승하고, 생산자 수취율은 6.0%p 상승함
- 고등어의 경우는 어획후처리를 통한 선별, 포장비용의 절감만으로도 최소 13.7% 이상의 생산자 수취가격 상승효과를 거둘 수 있으며, 소비자가격 상승을 고려한다면 최대 25.4%의 상승을 기대됨

단위 : 원/kg, %

품목	개선 전 (A)	개선 후		B/A	C/A
		비용절감 (B)	소비자가격 인상(C)		
생산자 수취가격	2,704	3,074	3,390	13.7	25.4
유통마진	3,634	3,265	3,581	-10.2	-1.4
소비자 지불가격	6,338	6,338	6,972	0.0	10.0
생산자 수취율	42.7	48.5	48.6		
유통마진율	57.3	51.5	51.4		

주 : 1) 비용절감은 비용 절감효과만 생산자 수취가격에 반영된 경우임  
 2) 소비자가격 인상은 제6장의 설문조사결과, 10%의 가격인상을 반영한 경우임  
 3) 비용절감액 및 가격상승액은 50%만 생산자 수취가격에 반영된다고 가정하였음

\*자료 : 한국해양수산개발원, 수산물의 어획후처리 실태와 개선방안에 관한 연구, 2010.

<참고> 농업분야의 농가소득 향상 프로세스 창출 사례

시장변화	대응책	브랜드/사업주체
산지가격 불안정	공급가 안정화 → 수확기 매취사업 확대	정안밤/정안농협
고급화	메론특품 시장개척 → 당도차별화, 물량통제	세지메론/세지농협
물류센터 개장	규격화, 규모화, 차별화 → 품목 최초 공동선별	외서배/외서농협
신선농산물 선호	차별화, 규모화 → 수확작업 새벽 전환, 공동선별	아침딸기/구룡농협
대형유통업체 성장	판매권 위임, 마케팅 전문성확보 → 공동계산	울곡딸기/울곡농협
수급불안	고랭지 농산물 안정 공급 → 규모화, 연합판매	대관령원협
대규모 물량 분산	성출하기 대량 처리 → 출하차별 물량 약정	감곡복숭아/감곡농협

<참고> 부산 대저농협 “짭짤이 토마토” 유통활성화 프로세스

- 대저 토마토는 맛, 균일한 품질, 물량 확보 등을 통해 ‘명품화 전략’을 꾸준히 추진해 고당도의 특화 품질로 최고 가격 실현하여 평균 경락가 대비 약 2.5배 높은 가격에 판매(kg당 평균 단가 3,800원)
- 대저 토마토 생산 농가는 생산량 위주의 재배 방법에서 탈피해 소비 트렌드에 맞춘 친환경 재배와 품질 위주의 토마토 생산에 주력함
- 토마토 수확 후 수도작 재배를 통해 토양 내 염류집적을 낮추어 연작 피해를 방지하고, 낙동강 삼각주 토양의 염분을 활용해 짭짤한 맛의 토마토를 생산하고, 재배 기술상 배수와 습도 조절을 통해 빗살무늬 토마토를 생산하는 등 특화된 상품을 개발함
- 토마토 육묘는 농협 공동 육묘장을 통해 시기별 맞춤 공급이 가능하므로 회원 농가는 육묘 공급에 대한 불안을 덜고 저가로 공급받음
- 농협은 토마토 품질 균일성을 확보하기 위해 선별기준을 개발하여 적용함

선별기준 1		선별기준 2		비고
구분	개당크기	구분	1개 크기	
특대	250g 이상	특대	320g 이상	선별기준 1, 2를 농가가 직접 선택·표기·적용함. (선별기준 적용을 농가에 일임함)
대	210g 이상	대	240g 이상	
중	180g 이상	①	200g 이상	
소	150g 이상	②	170g 이상	
특소	100g 이상	③	140g 이상	
		④	110g 이상	
		⑤	90g 이상	
		⑥	70g 이상	

※출처 : 대저농협 내부자료

<참고> 농산물의 우수 마케팅 사례

- ① 김제 농산무역 : 파프리카
  - 품질규격화, 안전관리로 일본내 대형유통업체(Dole사 등) 수출 판로를 개척 : 국내 파프리카 수출량의 50% 점유
- ② 영주 풍기농협 : 세척사과
  - GAP사과를 세척, 날개포장하여 껍질을 벗기지 않고 바로 먹을 수 있는 ‘안심사과’ 창출하여 편리성 및 안전성 중시 니즈 충족
- ③ 부여 석성농협 : 양송이
  - 저온유통, 소포장 작업, 연중공급체계 구축으로 대형유통업체 연중 납품
- ④ 합천연합사업단 : 딸기
  - 저품위 딸기나 시세하락 하락시 ‘냉동딸기’를 개발하여 딸기 주스용으로 연중 판매
- ⑤ 진주연합사업단(풋고추), 경주연합사업단(토마토)
  - 신규 도매시장 개척시 목표시장을 설정하고, 지속적인 관찰과 시범물량 출하, 관계자 면담을 통해 출하초기부터 장기적 관점에서 추진
  - 출하시기에 전국 주요 도매시장을 매일 파악하여 출하처별 협상 및 물량 조절

#### 4] 철저한 품질관리의 실천

##### □ DB에 기반한 품질관리시스템 구축

- 경제사업 활성화의 핵심은 품질관리 능력임. 품질관리는 상품화 능력이며, 정시, 정량, 정품, 정가의 공급능력을 의미함
- 품질관리 실패(=저품질) 또는 상품화의 실패에 따르는 비용은 FPC 사업의 성패를 좌우하기 때문에 사업담당자를 비롯하여 경영진, 생자자 및 관계자 모두 철저히 품질관리의 중요성을 철저히 인식하고 품질관리를 실행해야 함
- 품질관리의 실패는 어선부터 소매 매대까지 모든 곳에서 나타날 수 있음. 따라서 품질관리는 생산부터 소비까지의 전체 과정에서 이루어져야 함
- 철저한 품질관리를 위해서는 각 과정별로 세부적인 실적관리 체계를 구축해야 함. 데이터의 축적 및 관리, 데이터에 의한 사업 시스템은 FPC의 조기정착과 성과를 올릴 수 있는 지름길임

그림 48. 저품질에 따른 비용에 대한 이해

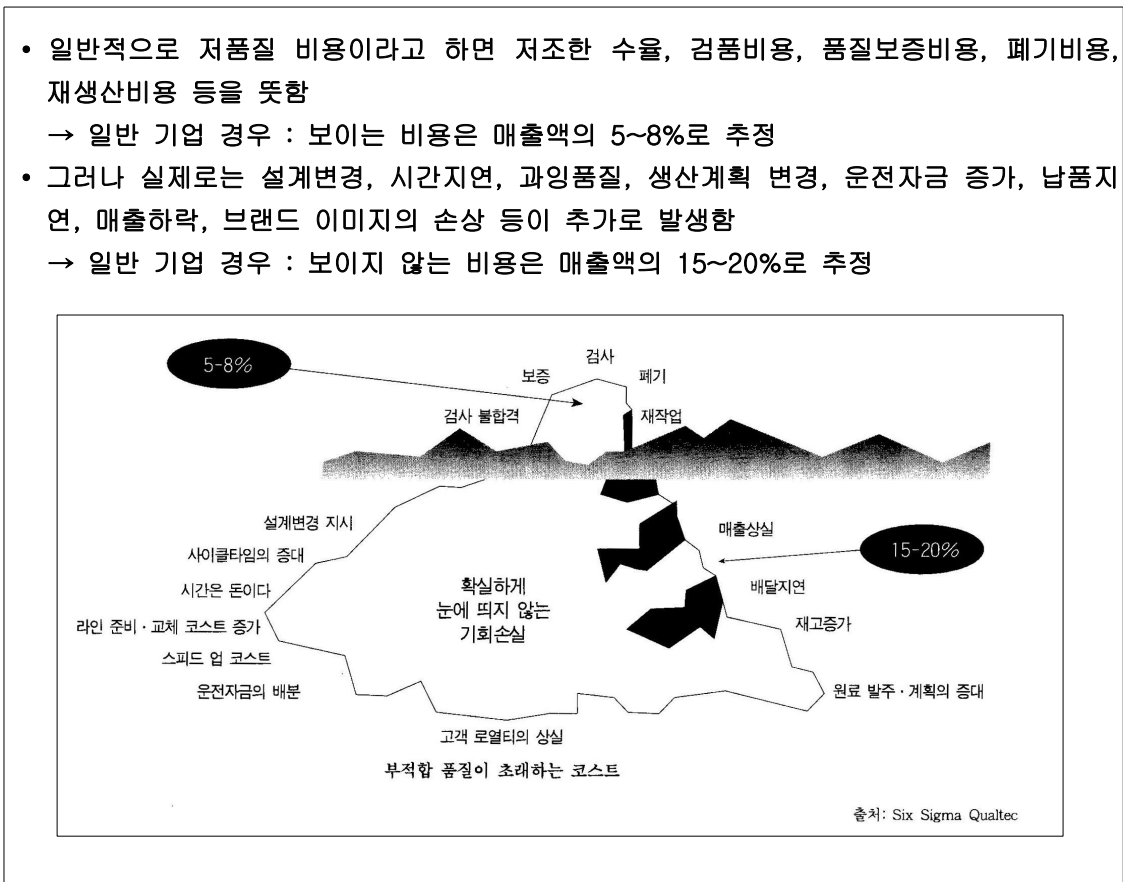
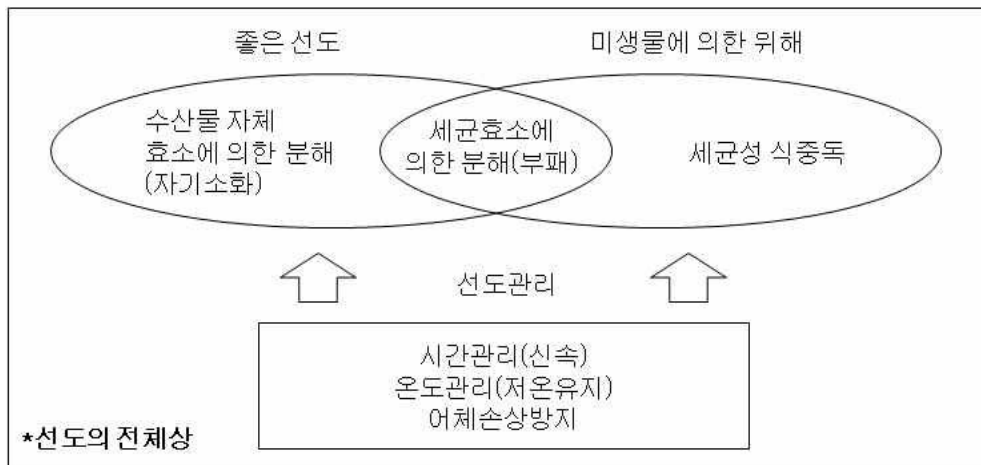
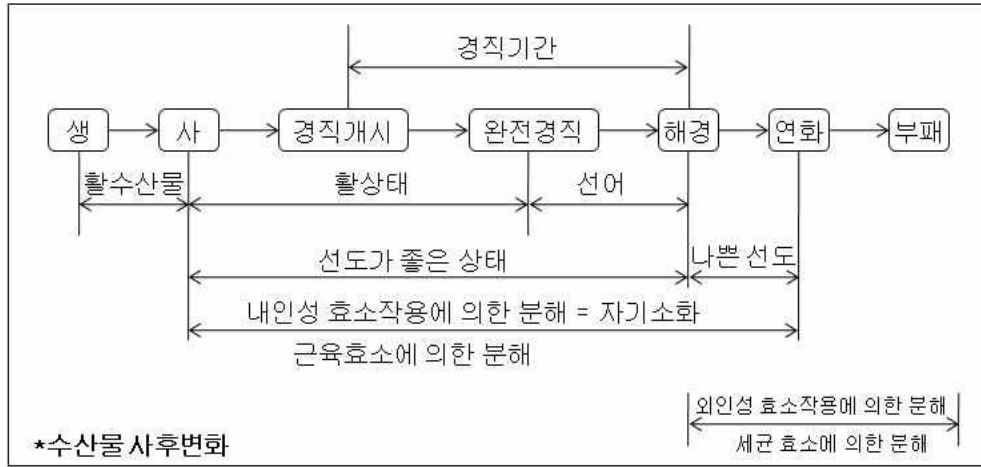


그림 49. 수산물의 선도변화 과정



\* 자료: 주문배 외, 수산물 저온유통시스템의 실태와 개선방안, 2008.

- 수산물은 활어→선어→냉동 단계로 유통되고 가격도 단계적으로 낮아지기 때문에 각 단계별, 시기별로 품질관리를 어떻게 하느냐에 따라 신선도, 유통기한, 로스율 등이 크게 차이가 나며, 이는 결국 부가가치에도 큰 영향을 미침
- 장홍석(2007)의 연구 결과에 따르면, 일본의 경우 신선·냉장용 어류의 산지시장 도매가격을 100으로 보았을 때 냉동용은 47%, 사료·미끼용은 24%로 전체 산지 가격은 44%에 불과함. 우리나라도 이와 유사한 상황으로 결국 가격이 높은 어체의 유통 비중이 얼마나 되는지에 따라 전체 부가가치가 결정되게 됨
- 따라서 산지유통 단계에서 시간관리(신속성), 온도관리(저온유지), 어체손상방지 프로세스에 따라 전체 부가가치에 큰 영향을 미치게 됨

표 74. 일본 사례 : 고등어의 용도별 산지시장 도매가격 및 소매가격 변화

구분	신선·냉장용	냉동용	사료·미끼용	전체산지가격
산지시장 도매가격 (A) (신선어류 가격대비 비율)	223 (100%)	105 (47%)	24 (11%)	98 (44%)
소매가격 (B)	533			
신선 소매가격에 대한 산지시장 도매가격 비율 (A/B)	42%			

\* 주 : 1. 가격은 모두 1999~2003년의 평균임  
 2. 신선·냉장용은 400g이상, 냉동용은 300~399g, 사료·미끼용은 299g 이하임  
 \* 자료 : 어업정보서비스센터 ; 농림수산성, 「수산물유통통계연보」 ; 총무성, 「가계조사연보」

□ 품질관리는 생산자·공급자가 아닌 바이어·소비자의 관점에서 실행

- 관행적인 사업방식과 품질관리에 중심에 둔 프로세스 개선활동의 차이를 정확하게 비교해 보아야 함
- 전형적인 과거방식은 어획/양식-양육-선별-가공-포장-출하 과정에서 부분적인 개선시도에 그침. 무엇보다도 생산자 입장에서의 개선시도에 그치는 경우 많았음
- 반면에 FPC의 품질관리 개선활동은 소비자입장에서 곧 ‘우리고객에게 중요한 것’이 무엇이나에 따라 보다 적극적으로 개선해야 함
- 품질관리에 기초한 접근방식은 핵심적인 요인, 즉 품질에 결정적인 영향을 미치는 요인으로 중점을 좁힌 뒤에 조직 전체가 공동으로 그 과제를 개선해 나가야 함. 즉 사업적 관점에서 우선 순위를 정하고 압축된 핵심과제에 대한 개선을 수행해야 함
- 품질관리의 기본관점은 생산자 또는 작업현장의 관점이 아니라 소비자(바이어)의 관점임. 경제사업 활성화 조직은 철저한 선별작업과 숙련노동화, 리콜제, 판촉행사를 통해 상시적인 소비자의 목소리를 듣고 이를 철저히 반영함
- 경영적 관점에서 효과를 얻으려면 사업효과가 큰 주제에 노력을 집중하는 것이 중요함. 단계별로 개선과제를 선정하는 것이 중요한 이유도 이 때문임

5] 사업인프라 구축 및 마케팅 전문가 육성

□ FPC 운영의 성패는 전문가 인력의 확보에 좌우

- 품질관리 프로세스 개선에는 초기에 비용 증가를 가져올 수 있음. 가장 큰 요인은 미숙련으로 인한 비용과 사업참여자(어가 등)에 대한 인식 전환 비용임

- 개선 프로세스를 정착시키기 위해서는 각 부문별 전문가 육성하고, 사업참여자에 대한 신뢰를 통해 사업참여율을 높여나가는 것이 필요함. 여기서 가장 중요한 것은 경영체 내의 현장에서 실제 업무를 담당할 중간관리 인력의 육성임
- 전문성을 키우기 위해서는 실습위주의 교육에 적극 참가시키는 것이 필요함. 유통전문가 교육은 집합교육에 치우치지 말고 현장과 자신이 안고 있는 문제에 대처하는 능력개발에 중점을 두어야 함
- 관점과 방법론의 습득에 역점을 두되, 문제는 현장에서 이를 제대로 활용할 수 있도록 하는 인재발굴은 궁극적으로 사업조직이 해결해야 할 핵심 과제임

#### □ 경영혁신 의지를 담은 효율적 실무추진 체계 구축

- 사업목표와 개선과제를 채택한 다음으로 중요한 것이 효율적인인 실무추진체계 구축으로 ①인프라구축 ②전담 사업조직 구성이 주요 과제임
- 사업인프라 구축 : 인프라 구축에서 가장 중요한 것은 FPC 운영에 대한 '전사적인 지원체계'를 마련하는 것임. 경영진은 단순히 성과관리만 하는 것이 아니라 사업조직을 전문적으로 지원할 수 있는 지원자가 되어야 함. 특히 FPC 운영 과정에서 발생하는 생산자들의 각종 민원성 불만 제기에 대한 합리적, 사업적 대응을 통한 사업팀의 사기진작이 필요함.
- 전담 사업조직 구성 : 경제사업 활성화를 위해서는 사업 책임자의 역할과 행동 규범, 필요인원 등을 구체적으로 제시하고 이들이 생각하고 있는 것을 적극 지원해 주어야 함. 이를 통해 해당조합은 자신에게 적합한 추진시스템을 구축함. 사업책임자의 개인차를 무시한다면 직급이 높거나 CEO의 관심이 높을수록 사업성고가 빨리 나타남. 또한 사업책임자는 조직내 최고 인재여야 함

#### □ 마케팅 전문가 육성 및 유의사항

- FPC 사업에서 마케팅 전문성은 사업 전체의 성패를 좌우할 수 있는 매우 중요한 요소임. FPC 실행 초기에 가장 우려되는 상황이 유통조직에 마케팅 전문가가 없는 경우임. 마케팅 전문가가 없을 경우, 어가들이 사업참여를 기피하고, 비용만 증가하고 어가소득 증대 또는 마케팅 성과가 나타나지 않을 수 있기 때문에 사업추진이 매우 어려워짐
- 따라서 FPC가 안정적으로 정착하기 위해서는 마케팅 전문성을 갖춘 전문인력을 반드시 확보해야 함



- 마케팅 전문가를 확보하는 방법은 내부 육성과 외부 영입이 있음. 먼저, 내부 육성은 조직 내에서 마케팅 능력이 가장 우수한 인력을 선발하여 마케팅교육, 우수조직의 노하우 습득, 유통시장에 대한 조사·분석의 기회를 지속적으로 제공함으로써 전문인력으로 육성함

표 75. 마케팅 전문가 육성 방법

- 마케팅 교육지원 : 유통교육원 등의 마케팅전문가 과정 등 이수
- 우수사례 견학 및 인적 네트워크 구성 지원
- 지속적인 시장투어 등을 통한 시장흐름 습득 지원

- 외부영입은 유통조직의 기존 직원들과의 팀워크 등을 고려하여 채용함. 다만, 아직까지 수산물마케팅 전문가에 대한 채용시장은 형성되어 있지 않기 때문에 충분한 사전조사가 필요함

표 76. 마케팅 전문가 외부 채용시 주요 체크사항

- 수산물 유통 경험
- 수산물과 지역어업에 대한 이해도
- 어가조직화 및 품질관리에 대한 이해
- 마케팅 전문성 : 신상품개발, 세일즈 능력 등
- 조직문화에 대한 이해 및 적응성

- 한편, 마케팅 전문가를 육성하는데 있어서 가장 피해야하는 행위는 실패에 대한 책임을 개인에게 전가하는 것임. 마케팅 실패가 발생하였을 경우, 경영진에서 어떻게 대응하느냐에 따라 마케팅 담당자의 사기가 좌우됨
- 마케팅 전문가 육성을 위해서는 마케팅 과정에서 발생하는 비고의적 리스크나 실패에 대해서는 판매담당자에게 책임을 전가해서는 안되고, 경영진에서 적극적으로 책임져 주어야 함

<참고> 농업부문 사례 : 합천 울곡농협

- 합천 울곡농협은 ‘농산물도 공산품처럼’이라는 슬로건으로 탄생한 ‘예냉딸기’로 유명함
- 조합의 판매담당자는 사업초기에 딸기 골판지 박스포장 실패, 피망 연합마케팅 3일만에 와해 등 다양한 사업실패 경험
- 당시 조합장의 적극적인 후원과 새로운 시도에 대한 지원으로 현재의 ‘딸기’ 판매의 가장 성공적 사업모델로 성장시킴

## □ FPC 독립회계시스템 구축

- 현재 FPC 운영주체는 기본적으로 독립회계시스템을 구축하여 경영성과 및 운영의 투명성을 확보해야 함
- 현재 수협의 경우, 금융업과 경제사업 회계가 분리되어 있지 않기 때문에 사실상 FPC 사업의 성과를 점검하면서 경영 효율성을 높여 나가는데 한계가 있음
- 향후 분리된 회계시스템을 개발할 계획이지만, 그 때까지는 사업 실적과 운영을 효율화시킬 수 있는 다양한 방안을 개발하여 상시적으로 관리해야 함

## ⑥ 사업에 대한 연구 및 자기확신 강화

### □ 사업추진 주체의 사업에 대한 연구 강화

- FPC 사업은 어가와 유통조직간의 신뢰에 기반을 두고 있기 때문에 어가와 협의, 설득, 협상의 연속이라고 할 수 있음. 이러한 상황에 효율적으로 대처하고, 사업의 원칙을 위배하지 않으면서 효율적으로 사업을 추진하기 위해서는 사업추진 주체들이 사업에 대한 충분히 이해하고 있어야만 가능함
- 따라서 FPC 사업주체는 끊임없는 자기개발 및 사업에 대한 연구를 통해 어가와 이해관계자들로부터 신뢰를 확보하고 사업을 리드해 나가야 함
- FPC 사업은 위판, 선별, 판매에만 그치는 것이 아니라 공동구매, 신상품기획, 브랜드화 등 다양한 분야로 심화 발전할 수 있기 때문에 사업의 성숙도에 따라 지속적인 유통혁신을 시도해 나가야 함

### □ 전문가 네트워크 구축

- FPC 사업추진시 우수사례의 사업담당자, 관련 전문가와의 네트워크를 구축하여 항상 자문을 구할 수 있는 체계를 구축하는 것이 필요함
- 특히, 사업기획 또는 준비단계에서 네트워크를 활용할 경우, 시행착오를 줄이고, 육체적·정신적으로 힘들때 자문을 구하고 어려움을 극복하는 계기가 됨
- 참고로, 농업분야의 경우 농협중앙회 주도로 6주 이상의 중장기 프로그램의 품질관리사 교육을 실시하고, 교육 이수자들의 모임인 '농협품질관리사회'를 구성하여 상호 정보를 교류하는 네트워크로 적극 활용하고 있음

## □ 사업추진 핵심주체의 자기확신 강화

- FPC는 경영체 전체의 경제사업을 혁신하는 사업으로 추진과정에서 경영체 내 외부의 반대, 대규모 투자에 따른 부담, 업무량 증가, 사업성과에 대한 불확실성 등 다양한 어려움이 예상됨
- 이러한 어려움을 극복하기 위해서는 핵심 추진주체의 자기희생적 노력과 유통조직의 대표부터 실무자까지 전사적 대응체계가 뒷받침되어야만 가능함
- 특히, 핵심 사업추진 주체가 FPC 사업이 어가소득 증대와 유통혁신을 통한 경제사업 활성화를 달성하겠다는 ‘자기혁신 의지와 확신’이 있어야 함. 그렇지 못하면 사업추진 과정에서 겪게되는 육체적, 정신적 난관을 극복하지 못하고 중도에 포기하게 됨
- 중도에 포기할 경우, 생산자들의 부정적 인식이 형성되어 오히려 다음에 사업을 추진할 경우 ‘해봤는데 안되더라’라는 경험적 회의주의가 팽배하게 되어 오히려 더욱 어려운 경우에 빠질 수 있음을 명확히 인식해야 함

### <참고> 농업부문의 판매사업 ‘이단아들’

- 2000년대 초중반에 농협 유통혁신은 ‘농협의 판매사업의 이단아’라는 불리는 핵심주체들에 의해 주도됨. 이들이 성공사례를 창출함으로써 전국적으로 유통혁신 노력이 확산됨
- 이 당시만 해도 농협 판매계 직원 1~2명이 온갖 반대를 무릅쓰고, 거의 백지상태에서 유통혁신을 추진해야 했기 때문에 ‘미쳤다’는 소리를 들으면서도 사업을 추진하는 경우가 많았음. 현재 유통혁신 성공사례 가운데 다수가 당시 이단아들로 불리었던 이들이 시작한 사업임
- 당시 이단아로 불리었던 많은 핵심주체들은 수산지유통혁신의 출발점이자, 농협의 역할이라는 강력한 자기확신을 갖고 있었음

### 3. FPC 운영 매뉴얼<sup>44)</sup>

#### 1] 사업 기획

□ 1단계 : 내외부 환경 분석을 실시함

##### ○ 개요

- 주요 분석항목은 아래와 같으며, 분석 수준은 경영체 여건, 필요에 따라 결정함
- 분석은 아래의 방법을 종합적으로 활용함
  - 1> 내부 분석자료
  - 2> 관련분야 지역 내외부 전문가 면담 : 연구기관 전문가 등
  - 3> 통계 및 문헌자료 조사
  - 4> 시장 전문가 면담조사 : 중도매인, 바이어 등
  - 5> 그동안의 경험 등

##### ○ 내부 여건 분석

- 경영체의 경영상황 분석
  - 1> 경영체 내부의 사업부문별(특히, 경제사업부별) 손익구조·원가분석
  - 2> 유통시설 현황 및 투자여력 분석
  - 3> 경영체 내부의 투자우선 순위 분석 등
- 신규 성장동력의 필요성 여부 : 경영, 정체성 측면에서의 신규사업 필요성 등
- 생산자(조합원)와 요구 : 만족도, 개선과제, 투자항목, 신규사업 동참여부 등
- 지역내 수산물의 경쟁력 분석
  - 1> 출하량, 출하시기의 경쟁력(점유율 등)
  - 2> 품질 경쟁력 : 유통방식, 문제점 및 애로사항
  - 3> 비용구조 등
- 경영체 내부의 추진동력 분석
  - 1> 경영진(이사, 감사 포함)의 의지, 직원들의 의견 파악
  - 2> 주요 이해관계자 의견 등

44) 본 자료의 생산자조직화, 마케팅, 시설도입과 관련된 내용은 (사)농식품신유통연구원이 개발한 「APC 건립운영 매뉴얼」(2008. 농림수산식품부 발간)의 해당 부문을 주로 요약 정리함

○ 외부 여건 분석

- 지역 생산여건 분석
  - 1> 어가구조, 주력 생산품목, 생산량 및 생산실적 등
  - 2> 생산방식, 유통방식, 생산·유통의 문제점 등
- 유통시장 분석
  - 1> 거시적·품목별 소비패턴 조사
  - 2> 주요 도매·소매단계 경로별 유통실태 및 문제점 분석
  - 3> 각 단계별 비용 분석 등
- 선진사례 분석 : 국내 선진사례 조사·분석, 해외 선진사례 조사 등
- 정책 분석 : 농식품부, 광역지자체, 시군의 주요 정책지원 사업내용, 예산 등

□ 2단계 : 지역내 파급효과, 가동율 등을 고려하여 어종을 선택함

○ 주력 어종 선택

- 주요 사업대상 어종은 FPC가 산지유통시설임이기 때문에 지역성을 고려한 선택이 필요함.
- 주요 선택 기준으로는 다음과 같은 요소를 고려함
  - 1> 생산규모 및 지역내 파급효과
  - 2> 시장차별화 가능성 및 어종특성 등
- 기본적으로는 FPC는 인력, 유통시설에 대규모 투자가 수반되기 때문에 지역내 파급효과 크고, 출하기간이 긴 어종을 중심으로 선정하는 것이 바람직함

- ① 생산규모 : 등급별 규모화를 통한 거래교섭력 확대를 추구하기 때문에 일정규모 이상의 어획 또는 생산 규모를 갖추고 있으면 유리함
- ② 지역내 파급효과 : 경제사업 활성화를 위해 인력, 시설 등 상당한 투자를 필요로 하기 때문에 어가에게 일정규모 이상의 파급효과가 있는 어종을 선정하는 것이 유리함
- ③ 시장차별화 가능성 : 산지간 경쟁, 품목간 경쟁이 심화되면서 시장차별화 요소를 명확하게 설정할 수 있는 어종을 대상으로 시장교섭력까지 확보할 수 있기 때문에 성공 가능성이 더 높음
- ④ 어종특성 : 사업의 효율성을 볼 때 1)가격이 일정수준 이상이고 2)등급화가 용이하고 3)등급간 가격차가 크거나 가격역전 현상이 적고 4)가격변동이 적고 5)출하기간이 긴 품목이 유리함

○ 가동율을 고려한 어종 선택

- 수산물은 기본적으로 활어→선어→냉동으로 변화되고, 활어와 선어는 계절성을 갖고 유통되고 있기 때문에 상품별, 시기별 부가가치를 고려하여 사업대상 어종을 선택함
- 특히, FPC 운영에는 대규모 인력과 투자가 수반되기 때문에 가동율을 확보할 수 있도록 취급 품목을 선택함

<사례> 속초수협 FPC 운영계획

- 개요 : 2013년 FPC 사업자로 선정. 총사업비 180억원
- 주요 취급어종 : 가동율을 고려하여 선정
  - ① 지역내 생산 : 계절성이 강함. 도루묵, 가자미, 양미리, 오징어, 붉은대게 등
  - ② 외부조달 : 연중공급 어종. 고등어, 삼치, 조기 등

□ 3단계 : 시장차별화 요소 발굴함

○ 마케팅 포인트 발굴

- FPC의 성공 가능성을 높이기 위해서는 마케팅 포인트(Marketing Point)를 명확하게 설정해야 함. 특히 규격화, 규모화를 바탕으로 바이어나 소비자에게 새로운 가치를 부여할 수 있는 요소를 도입하여야 사업효과를 높일 수 있음
- 상품화의 기본요소인 ①품질 ②규격 ③물량 조건을 바탕으로 브랜드화, 수산물 이력제, 가공 등 보다 심화되고 시스템화된 차별화를 추진할 필요가 있음

표 77. 수산물 상품화의 요소

항목	내용	전략
1.품질	·최상급~최하급간 구분 ·안전성, 신선도 요구 ·신상품 요구	·품질에 따른 판로차별화 ·위생기준 설정 및 준수 ·어획후 관리기술 적용 ·저온유통체계 구축
2.규격	·정확한 선별 ·다양한 규격(소포장) ·전처리 가공	·자동화선별 도입 (기계선별기 등) ·위생기준 충족시설에서 선별 ·포장 다양화 (소포장, 진공포장 등) ·새로운 상품기획(가공 등)
3.물량	·연중 안정공급 ·수요변화에 따른 주문대응	·냉동 등 저장능력 확보 ·사전 물량계획 및 조정

○ 구매자의 입장에서 상품 분석

- 상품분석은 기본적으로 시장, 매장, 관계분야 전문가 면담 등을 통해 직접 수행함. 단기적으로는 컨설팅기관 등 외부의 도움을 받는 것도 필요하지만, 상품기획, 유통 정보 및 네트워크, 유통에 대한 통찰력 등 마케팅 역량을 조직 내부적으로 갖추어야 하기 때문에 직접 실행하는 것이 필요함
- 상품분석은 마케팅 포인트를 고려하여 진행하고, ①소비패턴(용도, 소비량) ② 품질을 판단하는 요소(신선도 등) ③가격 ④판촉 등 다양한 측면을 고려함
- 또한 상품분석을 통한 시장차별화를 위해서는 사업담당자 입장에서 생산자의 관점이 아닌 구매자 또는 소비자의 관점으로 접근할 필요가 있음
  - <예1> 선물용 vs 자가소비용 : 선물용일 경우에는 포장패키지를 고급화하고, 명절 선물용일 경우에는 2~5만원까지 상품을 구성함
  - <예2> 신선도 vs 육질 : 신선도가 소비자의 구매 포인트인 상품은 유통기한을 최대한 단축하거나, 어획후관리 기술을 도입하여 선도유지
  - <예3> 소량 소비 vs 대량 소비 : 소량소비 상품은 소포장, 식당 등 대량소비 위주의 상품은 대포장 중심으로 출하
  - <예4> 계절 소비 vs 연중 소비 : 계절소비 상품은 주 소비기간 위주로 출하하되, 홍수출하 방지를 위해 판로 다변화
- 이 외에도 여러 가지 관점에서 상품을 분류할 수 있으며, 마케팅 담당자는 상품특성에 적합한 시장차별화 요소를 적극 발굴해야 함

□ 4단계 : 경제사업 활성화에 대한 중장기 비전을 설정함

- 사업조직은 사업과 경영체에 대한 중장기 비전과 목표를 설정하고, 사업성과의 기준으로 적용시킴으로써 조직 발전의 모태로 삼음

<예시> 경제사업 활성화의 비전과 목표

- 비전 : 3년내 어가소득 00% 향상
- 직거래 판로개척 : 3년내 00개, 00액으로 확대
- 사업기반 확대 : 기계선별시스템 도입, 저온유통체계 구축 등
- 사업고도화 : 가공사업 도입, 수산물이력제 시행, 수출 등
- 가공품목 확대 : (현재) 00개 품목 → (3년후) 00개 품목
- 수익성 확보 : (현재) 00% → (3년후) 00%

- 사업을 추진하다 보면 경영손익과 사업성과에만 몰두되어 사업목적과 조직의 발전방향에 대해 무관심한 경우가 나타날 수 심한현상이 나타남. 이 경우 일정 기간이 지나면 사업 자체가 관행화되거나 취약해지는 경향이 나타나게 됨

## □ 5단계 : 사업자원 확보 방안을 마련함

### ○ 사업자원 확보

- 경제사업 활성화를 위한 사업을 안정적으로 추진하기 위해서는 인력, 유통시설, 운영자금 등의 사업자원 확보가 필요함
- 사업자원은 단기간에 확보하기 어렵기 때문에 최소 6개월 앞으로 내다보고 준비해야 하며, 중장기적 관점에서 투자여력의 확충, 재원확보 방안 등을 바탕으로 검토되어야 함
- 특히, 수협은 고정투자에 대한 이사회, 총회 의결절차가 필요하기 때문에 시간이 상당히 소요됨
- 자원확보 방법은 1)사업조직 자체 투자 2)지자체 및 정책사업 유치 3)수협중앙회 등 유관기관 지원확보 등이 있음

### ○ 유통시설 확보

- 안정적 사업기반을 확보하기 위해서는 적절한 규모의 FPC 도입을 추진하고, 시설규모는 지역내 생산량, 1일 처리량 등을 고려하여 적절한 수준으로 확보함
- 필요한 유통시설은 상품화 방식과 어족 특성 등을 고려하여 선진사례 조사, 전문가 자문 등을 통해 구성함. FPC와 같은 대규모 투자시에는 반드시 전문가 위원회를 운영하여 효율적인 시설이 도입되도록 함
- 한편, 부족한 시설에 대해 ①인근 시설임대 ②기존 작목반 보유 시설 임대 ③ 기존시설 개보수 등을 통해 필요시설을 확보함

### ○ 운영자금 확보

- FPC 운영을 위해서는 일정규모의 운영자금 확보함
- 운영자금은 ①정책자금 (농안기금 등) ②수협중앙회 지원 ③내부차입 등을 통해 조달할 수 있으며, 조달 금리와 규모 등의 차입조건을 고려하여 운영함
- 수협은 은행업을 겸업하고 있기 때문에 담보여력 등에 큰 영향을 받지 않으나, 민간경영체는 운영자금 확보시 반드시 담보여력 등을 고려하여야 함



○ 지자체 협력사업 추진

- 상품화를 통한 어가소득 증대를 위한 사업추진은 지역내 수산물 발전과 연계되는 공공성을 지닌 경우가 많음. 특히 수협, 영어법인 등 생산자단체에 의해 추진되는 사업의 경우, 지역경제 활성화 및 소득증대 사업으로 볼 수 있기 때문에 지자체 협력사업 추진이 가능함
- FPC 운영주체는 사업활성화를 위한 촉진 사업을 지자체와 사전에 충분한 협의를 통해 발굴하고, 사업초기 리스크를 생산자단체와 생산자, 지자체가 분담하여 사업이 성공적으로 정착할 수 있도록 준비함
- 상품화 및 품질관리 초기비용, 물류비, 브랜드마케팅비 등이 대표적 사례임

□ 6단계 : 손익과 손익분기점을 추정함

○ 사업손익 추정

- 매출액 추정 : 상품별, 유통경로 또는 판매처별로 매출액, 매출원가, 매출이익율 등을 추정함. 세부적인 추정이 어려울 경우, 각 상품별 유사 사례의 매출이익율을 조사하여 추정함
- 비용 추정 : 비용은 제조원가, 판매관리비, 금융비용, 세금 등의 세부 항목을 조사하여 추정함. 세부적인 추정이 어려울 경우, 유사 사례를 조사하여 추정함
- 이를 바탕으로 3년 이상의 손익을 추정함

○ 손익분기점 추정

- 손익분기점 분석 : 손익분기점은 매출액과 그 매출을 위해 소요된 모든 비용이 일치되는 점으로서, 투입된 비용을 완전히 회수할 수 있는 판매량이 얼마인가를 나타내줌. 손익분기점을 도출하기 위해서는 비용을 변동비용과 고정비용으로 분류하여 다음의 산식에 따라 산출함.

$\text{손익분기점} = \frac{\text{총고정비}}{(1 - \text{단위당 변동비} / \text{단위당 판매가격})}$
---

□ 7단계 : 사업기획서를 작성함

- 대상에 따라 쉽게 이해할 수 있도록 작성 : 비교분석, 사례제시, 계량화, 시각화
- 자료 제시는 지역 또는 경영체의 이슈, 민감도 등에 따라 탄력적으로 운영
- 주요 제시 내용은 위의 조사항목을 종합적으로 제시

## ② 원물 확보

□ 1단계 : 원물조달 방법은 리스크 분산을 위해 2가지 마련함

- FPC는 가동률을 높이고 효율적 운영을 하기 위해서는 원물의 균질성을 확보하기 쉽고, 안정적이고 계획적 원료조달이 용이한 계약생산 형태의 원료조달체계가 확보 되어야 함
- FPC의 원물 확보 방법은 다음과 같이 3가지 방법이 있음
  - 1> 산지위판에 참여하여 매입하는 방법(=위판)
  - 2> 출하약정 또는 계약을 체결하여 매입하는 방법(=약정출하)
  - 3> 외부에서 매입하는 방법(=매취)
- 위판은 FPC 운영주체가 산지위판에 매참인 또는 중도매인으로서 직접 참여하여 매입하는 것으로 원물을 신속하게 안정적으로 확보할 수 있고, 위판가격 상승을 통해 어가 실익을 증대시킬 수 있는 장점이 있음
- 그러나 FPC 운영주체가 수협일 경우, 산지위판장 운영주체가 위판에 참여하기 때문에 위판가격이 상승하거나 위판 물량이 부족할 경우 중도매인과 갈등이 발생할 가능성이 큼. 특히 위판가격의 적정성에 대한 논란이 발생할 가능성도 큼. FPC 운영 수협도 위판가격 상승은 원물의 조달비용 증가로 이어지기 때문에 가공, 유통 과정에서 부가가치가 창출되지 않으면 판매가 어려움
- 약정출하는 FPC 운영주체가 생산자에 대한 지원책을 마련하고, 선상처리 및 위판이전 단계의 품질관리와 전량 위탁 등을 조건으로 생산자와 출하약정 또는 출하계약을 체결하여 조건부로 위탁받는 방법이 있음
- 약정출하는 기본적으로 생산자들이 출하약정을 준수함으로써 받게되는 혜택이 명확해야 함. 출하약정 내용은 지역별로, 어종별 생산방식, 운영주체의 경영여건 등을 고려하여 생산자와 FPC간 협의를 통해 결정함

### <사례> 수협의 생산자 지원 내용

- 보령수협 : 2000년대 초반부터 생산자에게 판매선급금 지원
- 속초수협 : 소속 생산자협회에 출하장려금을 정액으로 지원
- 하동수협 : 양식어가에 자금지원 및 양식활동 효율화를 위한 치어입식, 양식기술 및 경영 교육 등 지원
- 강구수협 : '영덕대게 브랜드'를 개발하여 상표 등록 완료. 자망협회 회원어가 중심으로 사용

- 약정출하 조건으로 우선 검토할 수 있는 것은 다음과 같음
  - 1> 출어자금 또는 출하장려금 지원
  - 2> 브랜드사용권 부여
  - 3> 양식의 경우 운영자금 지원 및 양식활동 지원
  - 4> 신규어종일 경우 전량판매 등
- FPC와 출하약정을 체결한 생산자들에게는 약정 준수와 효과에 대해 지속적으로 교육하고 확산시키는 조직화 과정이 수반되어야 함
- 매취는 외부시장 또는 유통업체에서 매입하는 방법으로 원하는 스펙과 품질의 원물을 확보하여 가공 및 유통의 효율성을 높일 수 있으며, 비수기 또는 비생산 품목도 안정적으로 원물을 확보하여 FPC의 가동율 및 수익성을 높일 수 있다는 측면에서 장점이 있음
- 그러나 상대적으로 생산자 실익 증대 효과가 적고, 운영주체의 정체성 및 공공투자에 대한 논란의 가능성이 많음. 또한 FPC 운영주체가 수협일 경우에는 조합원들과의 갈등의 원인이 될 가능성이 큼
- 원물확보 방법을 결정할 때는 수산물 종류에 따른 특성도 적극 고려해야 함
- 원료조달 방식을 결정하는데 가장 핵심적인 요인은 ①원가근거의 명확성 ②가격결정 방식 ③저장성 여부에 따른 수급조절 가능성 등임
- 어류별로 보면, 선어류는 생산이 어획을 통해 이루어지기 때문에 생산량 변화가 심하고, 수급조절이 어렵고 저장성도 약하여 안정적 원물조달이 어려움. 특히 가격도 산지위판을 통해 결정되기 때문에 가격 리스크도 큼
- 양식활어류는 생산량 예측과 이에 따른 수급조절이 가능하고, 원가가 치어가격과 양식비용에 결정되기 때문에 근거가 명확함. 이에 따라 양식활어류는 가격도 협상을 통해 수의매매 방식으로 이루어지는 경우가 많음
- 패류는 채취 또는 양식으로 생산되는데 자연조건에 영향을 많이 받기 때문에 생산량 변화는 큰 편이며, 대부분 어촌계 단위로 수집상 또는 중도매인 등을 통해 유통되는 경우가 많기 때문에 가격은 협상을 통해 수의매매 방식으로 이루어지는 경우가 많음
- 건어류는 원초가격과 가공비용 산출에 의해 가격결정이 가능하고, 저장성이 높기 때문에 수급조절에도 유리함. 대부분 수의매매 형태로 거래됨
- 이와 같은 어종별 특성을 고려할 때, 선어류는 위판 또는 매취 방식으로 조달하고, 양식어류, 패류, 건어류 등은 생산자, 어촌계, 생산자조직 등과 출하약정을 통한 약정출하 방식으로 원물을 확보하는 것이 바람직함. 선어류 가운데서도 어획

- 량이 많은 고등어 등은 선주와의 계약을 통해 조달하는 것도 가능할 것임
- 원물확보는 조달의 안정성을 확보하기 위해 항상 복수의 방법을 모색해야 함. 출하약정을 통해 원물확보의 조달 가능성을 높이고, 위판 또는 매취 등의 방법도 함께 검토하여 물량확보의 안정성, 가격변동에 따른 손익악화의 리스크에 대비할 필요가 있음

표 78. 수산물의 부류별 가격형성 방식 및 특성

구분		선어류	양식할어류	패류	건어류	원양수입어류	
원가명확성		×	○	×	◎	◎(원양) ○(수입)	
원가근거		어선어업 원가불명확	치어가격변동, 양식비용 산정가능	중매인·수집상 구매후 소분·포장출하	원초(원어) 가격변동, 가공비용 산정가능	원양어업 원가불명확, 수입어류 원가명확	
생산량변동		◎	△	○	○	◎(원양) ×(수입)	
가격변동		◎	△	○	△	○(원양) △(수입)	
수급조절		×	○	○	○	○(원양) ◎(수입)	
저장성		×	○	◎	◎	◎(원양) ◎(수입)	
가격 결정	1차	경매	◎	×	△	×	×
		수의매매	×	◎	○	◎	◎
	2차	경매	◎	○	○	×	×
		수의매매	×	○	○	◎	◎

\* ◎ 아주높음, ○ 높음, △ 낮음, × 아주낮음을 의미

\*\* 자료: 한국해양수산개발원, 「수산물 유통구조 개선을 위한 법제도 개편방안」, 2004

<참고> 농산물의 원물조달 방법에 따른 특성 비교

구분	생산자로부터 원물조달				APC직접조달	
	수탁	공동선별· 공동계산	매취	계약재배	공동수확	직영농장
상품판매	APC	APC	APC	APC	APC	APC
출하권	생산자	APC	APC	APC	APC	APC
선별	생산자	APC	APC	APC	APC	APC
원물소유권	생산자	생산자	APC	APC	생산자	APC
약정여부	X	O	X	O	O	O
생산행위	생산자	생산자	생산자	생산자	생산자	APC
생산기반	생산자				생산자	APC

\* 자료: (사)농식품신유통연구원, APC 건립·운영 매뉴얼, 2008.

□ 2단계 : 품질관리와 안정적 조달을 위해 **약정출하** 확대함

○ 약정출하와 회원제 관리 방식

- 앞서 제시한 방법별로 장단점이 있으나, 생산자에 대한 실익 증대 등을 고려할 때 ‘생산자와 출하약정을 체결하여 출하하는 약정출하’방식 확대함
- 이 방식이 생산자간 신뢰에 기반한 산지유통 및 수협의 경제사업 활성화라고 하는 FPC의 설립 목적을 적극 달성하는데 가장 적합한 방식임
- 약정출하가 확산되기 위해서는 FPC와 생산자간 선도 향상, 어체손상 방지, 신규어종 개발, 어로비용 절감(자재 공동구매 등) 등 품질 및 부가가치 제고를 위한 다양한 방법을 개발하여 도입하여 기존과 차별화되는 생산 유통 프로세스를 창출해야 함
- 기존 프로세스와 차별화도는 요소를 안정적으로 도입하기 위해서는 생산자가 이를 받아들이고 실천해야 하기 때문에 지속적인 교육과 더불어 관행 프로세스를 따른 생산자들과 차별화를 위한 ‘회원제 관리 방식’의 도입이 필요함
- ‘회원제 관리 방식’이란 생산자들이 FPC와 약속한 내용(품질관리 조건, 위판 조건 등)을 이행하는 FPC로부터 약속된 지원을 받을 수 있는 권한을 갖는 방식으로, 이에 동의하는 회원들만을 대상으로 운영되는 폐쇄형 관리 방식임. 이 방식은 생산자와 FPC에게 의무와 권한을 동시에 부여하는 제도임

○ 약정출하의 개념 및 필요성

- 약정출하는 생산자와 유통조직과의 사이에서 특정품목의 가격과 물량, 양도시기, 양도조건을 결정하여 구두나 서면으로 거래를 맺어 판매를 위탁하거나 물량, 양도시기만 결정하고 가격은 별도의 기준(산지시세 등)에 의해 결정하는 방식으로 수산물을 거래하는 방법하는 일종의 계약출하 방법임
- 계약 또는 약정 당사자들의 불확실성과 위험을 줄이기 위해서 계약의 법적 구속력이 유지되어야 하며 계약서 또는 약정서에 의해 효력이 발휘됨
- 약정출하는 일정품위의 원물을 안정적으로 조달하기 위한 방법으로 상품소유권이 FPC에 있어 브랜드, 선별, 판매처 및 가격 결정 등 의사결정의 폭도 넓음

○ 약정출하시 출하약정 방법

- 약정출하는 쌍방이 보상과 위험 사이의 균형과 상호의무가 포함되어야 함. 거래 당사자를 명확하게 규정하며 위탁하는 품목의 유형과 품질을 명시해야 함

- 생산과 마케팅활동에 관해서 생산자와 FPC간 책임을 확실히 하고, 다음과 같은 내용을 포함하여 약정을 체결함
  - 1> 양도 혹은 수집에 관한 시기와 방법
  - 2> 가격 혹은 그밖에 사항들을 확실히 명시하고 제품의 양, 질, 양도 방법 등이 달라졌을 경우의 효과(영향)를 명시하며 지불수단과 시간 등을 명시함
  - 3> 특정가격이나 가격을 결정하는 공식을 명기함
  - 4> 계약가격을 고정할 수도 있고, 시장여건에 따라 일정수준 이상(ex. 기준가격  $\pm 20\%$ ) 변동 했을 때 계약가격을 조정할 수도 있음
  - 5> 품목 특성에 따라 계약기간 설정함
  - 6> 조정자(분쟁발생시 조정해 줄 사람)를 명시하거나 혹은 분쟁 발생 시 해결방법 및 계약서상에 계약자간의 의무를 확실히 명시함
- 생산자와 FPC간의 논란을 예방하기 위해 상호간 인정하고 지킬 수 있는 범위 내에서 계약이 이뤄져야 함. 또한 원물대금은 인수시기에 지급하며, 원물의 인수전에 품질기준에 따라 검사 및 등급판정을 받아야 함
- FPC는 협약 규정을 통해 생산자에 의한 위반이나 위반위협이 있을 경우 초기 계약명령과 금지명령, 성신행 명령 등을 내릴 수 있으며, 협약위반은 이사회로 하여금 생산자 회원자격 박탈여부를 판단하도록 할 수 있음

<참고> 농산물 출하약정서의 주요 기재 사항

- 필수 기재 사항
  - 1> 출하약정 : 출하어종, 어획시기, 출하량 등
  - 2> 사업 참여 의무
  - 3> 선별등급 및 품질관리 기준
  - 4> 계약기간 및 계약해지 조건
  - 5> 약정출하 및 판매비용의 처리방법
  - 6> 대금정산 방법 및 수수료
  - 7> 약정 불이행시 제재사항
  - 8> 브랜드 사용 및 관리기준 등
- 선택적 기재 사항
  - 1> 어획량 전량 약정출하
  - 2> 계약이행보증금
  - 3> 상호협력 및 의무사항 등

- 참고로 출하약정서 예시와 농업부문의 약정서 사례(경주연합사업단)를 제시함

표 79. 수산물 출하약정서 예시 (필요에 따라 수정 보완 필요)

○○품목 출하약정서					
○○FPC(이하 "갑"이라 한다.)과 생산자 ○○○(이하 "을"이라 한다.)간에 다음과 같이 출하약정을 체결한다.					
제1조(총칙) 본 약정은 "갑"과 "을" 간의 수산물 출하에 적용하며 "갑"과 "을"은 본 계약서에서 정하는 바에 따라 신의와 성실의 원칙에 입각하여 이를 이행하여야 한다.					
제2조(계약이행보증금) ① 본 계약 체결과 동시에 "을"은 계약이행을 담보하기 위하여 이행보증금 ○○○원을 "갑"에게 납부한다.					
② "갑"은 이행보증금을 내부에 예치하며 "을"에게 납입영수증을 교부한다.					
③ 본 계약 해지시 "갑"은 "을"에게 의무이행보증금을 환불 한다.					
단, 제12조 1항 1호 내지 2호의 경우에는 의무이행보증금을 환불하지 아니하고 위약금으로 징수한다.					
제3조(계약출하) ① "갑"은 "을"에게 어종, 시기, 생산기술 등 수산물 생산과 관련하여 지도하고 "을"은 이를 성실히 이행하여야 한다.					
② "을"은 다음과 같이 재배하여 "갑"에게 출하한다.					
어종	어법	출하시기	출하량	출하규격	비고
제4조(출하 및 판매) ① "을"은 제3조에 따라 재배하여 생산한 수산물 중 "갑"의 검사가 완료된 수산물을 "갑"에게 무조건 출하해야 한다.					
② 출하 장소는 "갑"이 지정하는 장소를 원칙으로 하되 "을"과 협의하여 정할 수 있다.					
③ 판매와 관련하여 "을"은 "갑"에게 이의를 제기하지 않는다.					
④ 출하 및 판매에 소요되는 선별비, 포장비, 운송비, 홍보 마케팅비 등 제반비용은 상호 협의하여 정하는 바에 따른다.					
제5조(공동선별) ① "갑"은 "을"이 출하한 수산물을 공동선별하여 상품화한다.					
② 선별, 등급, 품질관리 기준은 "갑"과 "을"이 협의하여 결정한다.					
제6조(브랜드) "을"이 출하한 수산물은 "갑"의 ○○브랜드를 사용하여 판매한다.					
제7조(대금정산) ① 판매대금의 정산기준은 등급별로 별도로 정하며, 정산주기는 ○○일 단위로 한다.					
※ 정산기준은 등급별로 위판가격, 기준시세(도매시장 등), 별도의 협의가격 등의 방법으로 협의를 통해 결정함					
③ "갑"은 판매대금에서 제4조 4항에 의한 제비용을 공제 후 "을"에게 정산 지급한다.					
제8조(수수료) 출하수수료는 판매대금의 ○○%로 한다.					
제9조(지도·지원) ① "갑"은 "을"이 고품질의 안전한 수산물을 생산할 수 있도록 지도하여야 한다.					
② "갑"은 "을"의 생산활동에 필요한 지원을 할 수 있다.					

제10조(상호의무사항) ① "갑"은 "을"이 출하한 수산물을 상품화하고 판로를 확대하여 판매가격을 높일 수 있도록 노력하여야 한다.

② "을"은 수산물 생산에 전념하여 고품질의 안전한 수산물을 생산할 수 있도록 최선을 다해야 한다.

제11조(계약기간) ① 본 계약은 ○○년○○월○○일부터 ~ ○○년○○월○○일까지로 한다.

② 계약 만료일 1개월 전까지 "갑"과 "을" 모두 해지 의사표시가 없는 경우 1년씩 자동연장 된다.

제12조(계약해지) ① "을"이 다음 각호의 1에 해당될 경우 "갑"은 계약만료 이전이라도 본 계약을 해지할 수 있다.

1. "을"이 제13조의 계약해지에 해당하는 경우
2. 기타 "을"이 본 계약사항을 위반한 경우
3. "갑"과 "을" 쌍방간에 합의한 경우

② "갑"은 제1항에 의거 계약을 해지한 경우에는 그 사실을 "을"에게 통지한다.

제13조(제재사항 및 면책사유)① "갑"은 사업내실화를 위해 "을" 이 제 3조 2항의 계약 출하량 미달 시 다음과 같이 출하를 제한한다.

계 약 출 하 량	제 재 사 항
90% 이상 100% 미만	경 고 조 치
70% 이상 90% 미만	향후 1년간 출하금지
70% 미만	계 약 해 지

② 천재지변 및 기타 "갑"이 인정하는 불가피한 사유로 "을"이 계약출하를 미이행하였을 경우 "갑"은 제1항의 내용을 적용하지 않을 수 있다.

제14조(소송관할법원) 본 계약에 관한 소송은 "갑"의 주소지를 관할하는 법원으로 한다.

제15조(기 타) 본 계약서에 명시되지 않은 사항은 쌍방이 협의하여 결정 한다.

이상의 각 조항에 의해 본 계약이 체결되었음을 증명하기 위하여 계약서 2부를 작성하고 "갑"과 "을" 쌍방이 서명(또는 날인)후 각각1부씩 보관한다.

년 월 일

갑	주 소 : 성 명 :	(인)
을	주 소 : 성 명 :	(인)

\* 참고 : (주)지역농업네트워크, 수탁형 공동계산제 표준 매뉴얼, 2009. 의 공선출하회 출하약정서를 기초로 수산업에 적용함



**<참고> 경주연합사업단의 토마토 출하약정서**

**토마토 출하협약서**

제1조 (목적)본 협약은 농협경주시연합사업단(경주시APC)의 원활한 운영을 통한 농가 편익증대를 위하여 고품질 농산물 생산을 유도하고 공동선별 공동계산을 통한 다양한 상품화로 농가소득증대에 그 목적을 둔다.

제2조 (운영원칙)연합사업 토마토 공동출하 협의회 회원은 다음사항을 준수하고 성실히 이행한다.

- 1.출하농가는 공동선별 공동계산 및 전량 무조건 수탁원칙에 따라야 한다.
- 2.출하농가는 품종·친환경기준(저농약이상)등 사업단에서 지정하는기준에 합당한 품질을 출하하여야한다.
- 3.출하농가는 출하처, 판매가격, 선별기준에 대하여 일체의 이의를 제기하지 않는다.
- 4.농가가 출하한 농산물의 품질이 현격히 떨어져 가격하락 및 전체품위 영향을 미친다고 판단될 경우 출하정지를 명할 수 있다.
- 5.출하된 상품에 이상이 있어(유통과정상의 하자는 제외)리콜시 이유불문하고 반품 또는 교환에 응한다.
- 6.출하농가는 작목반 소속농협과 출하 및 정산에 관한 사항을 협의하여야 한다.
- 7.연합사업단은 농가편익 및 소득증대를 위하여 최선을 다하여야 한다.

제3조 (브랜드 사용)

1. 브랜드명: 이사금 (경주시 농산물 공동브랜드)
2. 사용품위: 등급 분류기준상 상품 이상
3. 브랜드 관리기준: 경주시 농산물 공동브랜드 관리조례에 따른다.

제4조 (판매대금 정산)

- 1.판매대금 정산은 공동계산제로 하고 일주일(화~월)주기로 정산한다.
- 2.판매대금 정산 내용

구분	출하처 공제	출하 수수료	운송비	포장재비	자조금 손실부담금	선별비	기타
내용	판매처 공제	사업단 수익	화물 운송	포장 단위별	기금조성	선별 작업비	
적용율	실공제액	4%	출하처별 계약단가	개당 단가	1%	대40원 소60원	

- 출하처 공제 : 출하처 공제액은 출하처 공제 실비로 한다.
- 운송비 : 운송비는 서울운송기준으로 공제하고 잔액은 추후 정산한다.
- 포장재비: 포장재는 구입견적 가격에 수수료 4% 합한 금액으로 한다.
- 자조금 : 사업추진상 가격손실 또는 리콜 등 각종 사업손실 보전을 위해 적립한다.
- 선별비 : 제 6 조 작업비 정산 조항에 의한다.

제5조(등급별 분류 기준)

1. 무게규격은 농관원 표준규격기준에 의하여 사업단에서 조정한다.

구분	대특	특	1등	2등	3등	4등	5등	6등	등외
무게(g)	300 초과	300~ 250	250~ 210	210~ 180	180~ 150	150~ 120	120~ 90	90 미만	하품

2. "토마토 품질관리위원회" 구성운영 : 회장단 및 사업단직원

가. 품질관리 내용

구분	내용	구분
선택(속도)구분	3월중:70%이상 4월이후:50%이상	출하시기별속도조절
당도구분	5브릭스이상	주기별농가측정공시
고르기구분	파지,공과(풍선), 뽕족이,기형	파지:농가폐기(수확시폐기요망) 풍선,뽕족이:개인별출하후정산 기형:박스또는무포장P상자단위판매

나. 농가출하 시간

일요일 ~ 목요일 : 15:00까지 (당일 작업물량 초과분 익일선별)

금요일 : 14:00까지(당일 전물량 출하관계로 주의 요망)

제6조 (작업비 정산)

1. 작업비는 기타잡자재비를 포함하며 대포장40원/kg, 소포장60원/kg으로 한다.

(단)정산후 잔여분은 농가에 환원한다.

2. 인건비

구분	남	여	비고
지급금액(1일)	55,000원	28,000원	참대:2,000원/1일
시간외근무	9,000원/1시간	4,500원/1시간	
근무시간	09:00~18:00	08:30~18:30	

제7조 (수수료 및 자조금적립)

1. 출하대금의 4%를 수수료로 수취하고 그 중 1%이상을 연합사업 장려금으로 농가에 환원한다.

2. 사업단 수익 중 일부를 출하농협 출하장려금으로 지급한다.

3. 기타적립금이 필요할 시 협의회 의결에 의하여 적립할 수 있다.

제8조 (기금의 사용) 제5조 3항의 기금은 다음 각호에 사용한다.

1. 판매처의 부도·파산으로 판매대금을 회수 불능시 그 대금.

2. 거래처 등 기타 협의회 공동이익을 위한 사업.

제9조 (벌칙)아래사항을 위반할시 출하정지 처분할 수 있으며 향후 2년간 출하할 수 없다. (단. 정지처분시 기출하한 물량에 대한 보조금도 일체 지급하지 않는다)

1.제2조의 원칙을 위반하여 타회원에게 손해를 입혔을 경우.

2.본인이 참여를 회피할 경우.

3.기타 연합사업단 운영에 지장을 초래했을 경우.

위 사항을 준수할 것을 약속합니다.

\* 자료 : (주)지역농업네트워크, 수탁형 공동계산제 표준 매뉴얼, 2009.

## ○ 가격결정 방식

- 가격결정방식은 크게 ①고정가격 ②공식가격 ③비용합산으로 구분할 수 있음
- 고정가격은 일정기간 거래가격을 고정가로 설정하는 가격결정 방식임. 초단기 (ex. 1~2개월) 계약이 일반적으로 기간이 길어질수록 고정가격 설정에 따른 위험이 증가함. FPC나 생산자 모두 계약가격을 고정의 위험을 해소하려고 하기 때문에 가격 폭등락시 분쟁발생 및 위약 소지가 큼
- 공식가격(formula price)은 다수의 생산자가 유통업자가 대량의 수산물의 선도 계약을 하고, 가격을 설정하는 기능에 대한 중요성이 존재할 때 가격을 설정하는 방식으로 활용할 수 있음. 효과적으로 가격을 설정할 수 있을 정도로 구매자와 판매자가 충분히 존재하는 산지위판장과 같은 가격결정 시장(price determining market)이 있을 때 유용함. 공식가격은 그 가격이 기초로 한 시장에 따라 변동하므로 가격위험을 회피할 수 있는 수단을 제공하지 못하며, 계약기간 동안 가격행동을 예측하는 것이 어렵기 때문에 가격 재평가나 가격조정이 자주 발생하는 단점이 있음
- 비용합산(cost plus) 방식은 주로 양식 등 원가근거가 명확한 경우에 적용하고 있는 방식으로, 생산비를 기초로 하는 공식가격을 이용하여 최저가격 수준을 결정함. 생산비의 적정성에 대한 논란의 가능성이 있음. 계약내용에 계정규정을 포함하여 시장가격이 계약 최저가격보다 낮을 때 또는 상회할 경우 이익과 손실을 분담할 수 있음

## □ 3단계 : 생산자 조직화를 통해 회원제 출하조직을 육성함

### ○ 개념 및 필요성

- FPC의 운영활성화를 위해서는 생산자 조직화를 통해 가급적 균질적이고도 고품위의 원물확보가 필요함
- 이를 위해서는 어획 또는 양식 과정에 대한 지도, 위생 및 어획후관리, 선별, 저장, 이송 방법에 이르기까지 그 지역과 어종에 적합한 통일된 방법이 필요함
- 고품질의 차별화된 원물을 안정적으로 확보를 위해서는 기존의 출하조직을 활용하거나 목표지향적 생산자조직 결성 및 생산자조직 간의 계열화를 해야 함
- 이를 토대로 하여 구체적인 출하계획을 세우고 규격화, 규모화, 차별화를 위한 원물조달의 효율성을 높이고 규모의 경제를 추구하도록 해야 함

## ○ 생산자 조직화 방향

- FPC는 회원제에 기반을 둔 전속 출하조직을 중심으로 원물을 확보하는 것이 바람직함. 기존 출하조직 중 충성도가 높은 조직은 여러 방법(인센티브, 계약, 가격안정 등)을 사용하여 회원제 출하조직으로 단계적으로 변화시켜 나갈
- 느슨한 출하조직 또는 생산자는 시장여건, 가격, 외부 요청 등에 의해 출하하지 않을 확률이 비교적 높음. 선어류는 대부분 위판을 통해 거래되기 때문에 외부 출하 가능성이 낮지만, 양식 또는 패류 등은 상대적으로 가격 등의 변화에 따라 출하처 또는 출하방식을 달리할 가능성이 높음
- 전속 출하조직을 육성하기 위해서는 생산·출하실태, 생산자조직 현황, 생산자 필요사항 등을 세부적으로 파악함. 또한 기존의 출하조직은 비핵심 출하조직으로 지속적 거래, 교육, 지도, 설득을 통해 회원제 출하조직으로 유도함
- 출하에 관한 목표치를 사업계획서에 명시하여, FPC 전년도 취급량보다 10~30% 증가된 물량을 목표로 정하는 것이 바람직함. 사업계획서에는 ①출하 생산자의 조직화 ②출하판단에 관한 사전합의의 형성 ③어획 및 출하관리체계 정비 ④ FPC에의 출하계획 등을 명시함
- 생산자와 FPC의 관계는 계약만으로 유지되기는 어려움. 지역사회가 인정하는 다양한 신뢰와 인간관계를 유지해야 함. 이를 위해서는 잘 팔아주는 것과 더불어 생산자에 대한 관심과 교육, 지도, 배려 등을 통해 상호간 이해와 신뢰, 유대관계를 강화해야 함

## ○ 회원제 출하조직의 육성 방법

- 회원제 출하조직이란 FPC와 계약에 의해 계열화되고 가입제한 등 엄격한 의무 이행이 요구되는 회원제로 운영되며, FPC 주도로 위생관리, 출하시기 조절, 생산 기술공유, 공동선별 실천을 전제로 하는 전문화된 생산자 조직임
- 회원제 출하조직 중심으로 어촌계 관리체계를 재편성하고, FPC와 계열화하여 통합적이고 일괄적인 원물조달 체계를 구축함
- 어획된 수산물을 판매하기 위한 방식에서 판매를 염두에 둔 품질관리를 추구하는 시장지향적이고 소비자지향적인 FPC 회원제 출하조직으로 육성하기 위해서는 어획후처리 및 양륙·선별·포장 프로세스의 개선, 어가의 규모화, 회원의 참여 확대가 선행되어야 함
- 회원제 출하조직 육성하기 위한 기본적으로 실천해야 방법은 다음과 같음

- 1> FPC 회원제 운영 : 참여 생산자 조건 및 대상 규정
- 2> 전속 출하협약 체결 : 출하 의무와 생산기준 및 어획후처리기준 통일
- 3> 어종별 1개 이상 조직육성
- 4> 출하조직 육성을 위한 각종자금 집중지원
- 5> 조직육성을 위한 교육기회를 대폭 증가시키고, 지역별 순회교육 실시
- 이 가운데 기존 어촌계 조직을 출하약정을 이행하는 어종별 조직으로 재편하는 것이 가장 중요하고 어려운 과정임. 특히 연근해 어업은 어종보다는 어구, 어업을 기준으로 생산자조직이 구성되어 있어 어종별 조직화에 어려움이 예상됨.
- 그러나 상품이라는 관점에서 보면, 품질관리를 강화하기 위해서는 어종별 생산자조직으로 전환해야 함. 기존 어촌계 조직 구조로는 사실상 품질관리시스템을 적용하기 어려움
- 생산자 조직의 재편은 기존 관행을 변화시키는 것이기 때문에 어가의 변화에 대한 거부 등으로 어려운 과정임. 농업부문의 경험을 볼 때, 목적 지향적인 계약출하조직으로 농가조직을 재편하는 것은 매우 어려운 과정으로 APC의 성공은 곧 농가조직화의 성공과 일치한다고도 말할 수 있음
- FPC도 생산자조직 재편은 생산자와 유통조직간에 상호 신뢰 및 명확한 부가가치 창출 프로세스가 명확하게 설정되어야만 가능함. 이러한 측면에서 보면, 생산자조직 재편은 곧 경제사업활성화 과정과 동일한 의미를 지닌다고 할 수 있음
- FPC의 생산자조직도 사업적 관점에서의 권한과 의무가 불분명하고 품질관리 프로세스를 적용하기 어려운 느슨한 조직 형태를 사업적 관점과 약정출하 관계가 명확한 조직으로 재구성되어야 함

표 80. 기존 생산자조직의 유형별 분류

구분	형태		FPC가 요구하는 형태
발생요인별	자생적 작목반 조직		
	인위적 출하조직		◎
구성형태별	지역형	부락별 어촌계 조직	
		영어법인별 출하조직	◎
	특정구성 조건형	연령별 어가 조직	
		특정생산기술공유형 출하조직	◎
활동형태별	친목도모형 생산자조직		
	사업형 회원제출하조직		◎

표 81. 기존 어촌계와 FPC 회원제 공동출하조직 비교

구분	기존 어촌계	회원제 출하조직
출하처	산지위판장, 도매시장 출하 중심	물류센터, 백화점, 단체급식 등 시장 개척에 주력
지역범위	마을단위	FPC 단위
조직규모	마을단위 어가	유통업체 요구에 대응할 수 있는 수준
판매규모	비교적 소규모	상대적으로 대규모
회원자격	제한 없음	조직내 규약에 적합한 생산자 (규모, 어선수준 등)
품질관리노력	품질관리 노력이 느슨하고 공동 활동이 적음	참여어가들은 어획, 출하 과정에 걸쳐 공동으로 수행
선별능력	계원 전체 공동수행	전담인력 활용
품질불량시	계원에 대한 제재수준이 낮음	품질불량시 조직탈퇴, 공동브랜드 사용금지, 벌금부과 등 엄격한 조치
판매대금정산	산지위판	대부분 등급별 구분 정산
의사결정	전통적	시장지향적

- 이를 위해서는 주력 어종을 중심으로 출하약정을 체결에 동의하는 어가나 선주를 중심으로 생산자조직을 재구성함. 이 때 부수적인 어종에 대한 처리는 위판 등을 통해 별도의 처리 방안 마련함
- 또한 생산조직 재편을 위해서는 모든 어가를 대상으로 하기 보다는 일정한 기준을 선정하고 출하약정체결을 통해 권한과 의무를 동시에 이행할 수 있는 생산자를 선발하여 시작함. 특히 사업초기에는 참여하는 생산자의 숫자보다는 소수로 시작하더라도 기본 원칙에 충실할 수 있는 생산자들로 구성하는 것이 매우 중요함. 이 조직을 통해 가시적 성과를 창출함으로써 참여 어가를 단계적으로 확대해 나감
- 생산자 조직 육성을 위한 보다 구체적인 방법은 다음과 같음
- 우수 생산자, 회원제 출하조직에 대한 집중적인 교육지원 실시 : 기존 생산농가와 접촉이 많은 지역단위 선도어가와 단체를 파악하고 이들을 생산방식 일원화를 위한 교육 및 품질관리 전파를 위한 촉진자로서 적극적으로 활용함
- 생산자 교육을 광범위하게 전개하여 회원제 출하조직의 장점과 FPC이용의 당위성을 적극적으로 알리고, FPC를 통한 출하가 어가 편이성 증진, 경제적 안정에 유리한 수단임을 인식시켜야 함. 회원에 대해서는 일정시간, 기간의 교육이수를 의무화할 필요가 있음

- 생산자조직 결속력 강화 : FPC는 회원간 정보교류를 촉진시켜 기술의 상향평준화를 꾀하는 동시에 회원전체에 대한 공동체의식을 함양하도록 지원함. 특히 양식 어류에 대해서는 전문가 자문, 컨설팅, 신기술 도입 등을 지원하여 생산기반 확대를 위해 노력해야 함. 또한 회원 중 일정 자격을 갖춘 우수 생산자를 선발하여 국내외 연수기회를 제공하고 소비지 견학을 통해 고품질 수산물 생산의욕을 고취시킬 필요가 있음
- 우수한 리더 발굴 및 양성 : 생산자 조직은 특정목표 지향적인 조직으로 조직의 유지·발전을 위해서는 조직관리와 강력한 리더십을 가진 리더가 필요함. 출하조직은 FPC의 지휘체계 적용이 어려우므로 조직의 권위, 직위로 통제가 불가능한 경우가 많은데, 생산자 리더십을 통해 각종 민원 및 업무추진의 문제를 해결하도록 유도함. 우수한 리더는 다음과 같은 조건을 필요로 함
  - 1> 영향력의 행사 : 조직원의 FPC 사업참여를 통한 성취동기를 자극시켜 주며, 소속감과 자존심을 높여서 그들의 잠재력을 발휘시킴
  - 2> 직관력 : 시장정보를 파악하고 변화를 예견하며 신뢰를 구축하는 능력임. 유능한 리더는 유통시장 환경변화를 신속히 감지하여 주변상황을 유리하도록 만드는 능력을 갖추어야 함
  - 3> 이해심 : 조직원들의 강점을 파악하여 약점을 보완시켜 주고, 회원 상호간의 정보교환을 원활히 시켜주는 조직을 발전시킴
  - 4> 가치관의 일치 : 리더가 조직의 규범이나 원칙과 조직원의 가치관을 충분히 이해하여 이들 두 가지를 잘 조화를 시켜주도록 하여야 함. 개인적 목표나 가치관이 생산자조직이 추구하는 목표와 일치할 때 성과가 나타남

□ 4단계 : 수익의 생산자 환원시스템을 도입하여 결합력을 강화함

- FPC 운영 성과를 생산자와 공유할 수 있는 방법을 도입하여 생산자와의 신뢰형성 및 사업적 밀착도를 높임
- 우선 검토 가능한 방법으로 생산자별 출하실적 또는 조건부위탁시 약정 이행율에 비례하여 ‘이용고배당’ 방식의 출하장려금제, 선도금 지급시 금리를 차등 적용하는 방식 등이 있음
- 수협의 경우, 출하실적 또는 약정이행율을 이용고 배당의 중요 평가기준으로 반영하는 것도 필요함
- 조직화 수준이 높을 경우, 뉴질랜드의 제스프리 키위처럼 생산자들이 FPC 시설

에 대한 일정정도 지분을 갖고 운영수익을 배당받는 방식도 도입 가능함. 이 방식을 도입하기 위해서는 우선 생산자들이 지분출자에 동의해야 하며, FPC가 독립채산 또는 독립법인으로 운영되어 회계 및 운영의 투명성이 확보되어야 함

<참고> 농산물 회원제 약정출하조직(=공선출하회)의 구성 및 사례

○ 공선출하회 구성

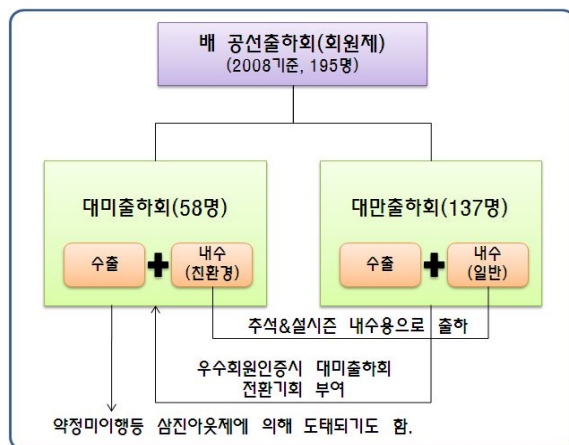
- 농산물의 약정출하조직인 공동계산제 조직은 ①공동계산 범위 ②사업방식 ③의사결정방식에 따라 구성방식에 차이가 있음
- 농가조직은 사업 기능, 관리 기능, 지도 기능을 수행하는데, 각각의 기능별 단위는 조직의 구성방식과 참여 농가수에 따라 차이가 있을 수 있음
  - 사업의 단위 : 공동계산제 단위
  - 관리의 단위 : 농가조직을 관리하는 기능으로 정보교환의 단위
  - 지도의 단위 : 재배기술, 사업의 기초단위
- 일반적으로 사업단위는 공동계산 단위이기 때문에 공동계산 품목 또는 상품별로 구성하고, 지도·관리 단위는 원활한 정보교환 및 의사소통이 가능하도록 일정규모 이하로 나눔

○ 공동계산제 도입 초기의 농가조직 구성과 운영

- 공동계산제 도입 초기에는 공동계산은 사업참여 농가 전체를 대상으로 실시하고, 원활한 의사소통과 지도·관리를 위해 농가조직을 10~15명 내외의 3~4개 정도의 농가조직(=작목반)으로 나누어 운영하는 것이 바람직함

○ <사례> 상주 외서농협

- 배 공동계산제로 유명한 외서농협은 수출사업을 기준으로 대미와 대만 공선출하회로 구분하여 운영하고, 공동계산도 출하회 단위로 실시함
- 즉, 외서농협은 공동계산, 지도·관리를 모두 출하회 단위로 수행하고 있는 형태임





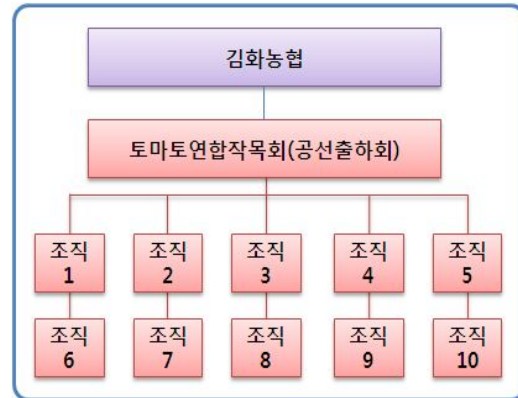
○ <사례> 영주 풍기농협, 철원 김화농협

- 영주 풍기농협(사과), 철원 김화농협(토마토)은 공동계산은 상품별로 실시하고, 지도·관리는 10~15명 단위의 소규모 농가조직(자체적으로는 '작목반'이라고 칭함)으로 나누고 있음

【사례 : 영주 풍기농협】



【사례 : 철원 김화농협】



\* 자료 : (주)지역농업네트워크, 수탁형공동계산제품표준매뉴얼, 2009.

<참고> 농산물의 농가조직화 활동

○ 단계별 농가조직화 활동

- 농가조직화는 농가 스스로 농산물 가치 증대를 위해 유통조직과 하나의 경제주체처럼 협력적 의사결정을 하고, 이를 준수할 수 있도록 유도하는 활동으로 공동계산제의 근간임
- 공동계산제와 관련한 농가조직화의 과제는 단계별로 차이가 있음
  - ① 초기단계 : 규모화와 마케팅 강화를 위한 공동계산제 참여
  - ② 성장단계 : 재배기술의 상향 평준화와 품질향상(재배매뉴얼), 생산이력제 등 안전농산물 생산과 마케팅 강화를 위한 유통조직의 지도사항 준수
  - ③ 안정단계 : 신농법, 신품종 도입 등 원물 차별화, 가공사업 등 신사업 추진에 대한 합의와 참여
- 유통조직은 각 단계별로 농가조직화 계획을 수립하고, 사업예산을 이에 수립함
- 특히, 농협은 사업계획에 미리 반영하여 사업추진 과정에서 예산부족으로 농가조직화 활동이 위축되지 않도록 함

○ 공동계산제 도입 초기 활동

- 농가조직화 목표
  - ①공동계산제 사업 참여 유도
  - ②유통조직과 농가간 신뢰 구축
  - ③농가에게 비전과 새로운 가능성 제시
- 교육내용
  - ①농업정책과 유통의 변화, 공동계산제의 필요성, 선진사례 등
  - ②유통조직의 비전과 공동계산제 사업의 추진방향 등
- 교육방식 : 우수강사 강의, 선진사례 견학, 토론 등
- 농가와 유통조직간 주요 토론 내용
  - ①해당 품목의 지역내 생산·유통의 문제점
  - ②해당 품목의 유통흐름과 우수사례
  - ③기술개선 과제와 목표, 유통체계 개선과제와 마케팅 방향
  - ④주체별 역할분담 등

○ 공동계산제 성장·안정화 시기

- 공동계산제의 성장·안정화 단계에서는 ①참여농가 확대에 의한 양적 성장 ②원물 차별화, 안전성 관리체계, 상품수율 향상 등 시장지향적 마케팅 강화 ③당면 현안에 대해 유통조직과 농가의 공동대응 강화 ④농가의 약정(=계약) 이행을 제고를 위한 조직화 활동을 전개함

<사례> 외서농협의 농가조직화 활동

- 매년 10번 이상 진행 : 회의, 교육 형태로 운영. 농협주관
  - 배 기술대학 운영 : 매월1회 이론 및 현장교육
  - 수출 및 수확 후 관리기술 현장컨설팅 실시
  - 주요 시기별 사업추진과 연관된 당면 현안 수시교육
  - 회원상호간 자체 정보교환을 통해 기술상향 평준화 추진
    - 선도농가의 재배현장 견학지도(토양관리, 병해충관리, 시비 등)

\* 자료 : (주)지역농업네트워크, 수탁형공동계산제표준매뉴얼, 2009.

- ※ 마케팅은 상품 및 제품이 판매되어 고객의 니즈를 충족시킬 수 있도록 앞서 제시한 시장조사, 상품기획, 상품화, 품질관리를 포함하여 판로확보, 가격결정, 판촉, A/S 등을 포괄하는 개념임
- ※ 그러나 여기서는 마케팅을 크게 3개 파트로 구분하여 제시하고자 함
  - ▶ 파트1 : 마케팅 이해 및 시장조사
  - ▶ 파트2 : 상품화 및 품질관리
  - ▶ 파트3 : 판로확대(판로개척, 홍보·판촉) 및 브랜드 개발·관리

### ③ 마케팅 이해 및 시장조사

#### □ 1단계 : 마케팅 개념 및 프로세스를 학습함

##### ○ 마케팅의 정의

- 마케팅(Marketing)이란 고객과 조직의 목표를 충족시키기 위한 교환이 일어날 수 있도록 하기 위해 상품, 서비스 및 아이디어의 설계, 가격결정, 촉진, 유통을 계획하고 실행하는 과정임. 즉, 기업이 상품을 판매하기 위해 고객의 욕구에 맞는 상품을 생산하고, 소비자가 살 수 있는 가격을 책정하여 유통시키고, 적극적으로 판매촉진활동을 하는 일련의 과정임
- FPC는 원료 수산물을 그대로 판매하는 것이 아니라 선별, 가공, 처리 등의 과정을 거쳐 하나의 제품 형태로 판매하기 때문에 판매 활동은 소비자로부터 출발함. 즉, 소비자가 원하는 제품을 개발, 생산해야 하며 타제품과 경쟁에서 이기기 위해서는 다양한 마케팅 활동이 필요함
- 여기서 마케팅(Marketing), 유통(Distribution), 판로개척 등의 용어를 같은 개념으로 이해하고 사용하는 경우가 있는데, 본질적으로 상당한 차이가 있는 개념들로 의사결정자나 사업담당자들, 생산자 리더들은 그 차이에 대해 명확하게 인식하여야 함
- 마케팅은 본질적으로 부가가치를 창출하기 위한 시장분석 및 포지셔닝, 차별화 요소의 발굴, 상품개발, 유통경로(판로)의 구성 및 개척, 가격설정, 홍보·판촉, 사후관리 등을 포괄하는 활동 전체를 의미하는데 비해, 유통은 생산된 상품을 어떻게 판매처 또는 유통경로별로 어떻게 배분할 것인가에 초점을 맞춘 활동임
- 여기서 가장 결정적인 차이는 마케팅은 부가가치를 창출하기 위한 거의 모든

활동을 목적 의식적으로 재창출하는데 비해, 유통은 주어진 상품을 전제로 생산자 소득을 극대화시킬 수 있는 판매처 확보 및 물량 배분 활동을 중심으로 한다는 점에 차이가 있음

- 또한, 판로개척은 새로운 판매처를 확보하는 활동을 의미하는 것으로 마케팅이나 유통의 일부분에 그치는 개념임
- 이렇게 볼 때, FPC도 판매활동을 유통의 관점에서 마케팅의 관점으로 전환하여야만 부가가치 창출 및 시장경쟁력 확보가 가능할 것임

### ○ 마케팅 체계

- 마케팅은 소비자 분석을 포함한 마케팅 환경을 분석한 다음, 시장을 동질적인 그룹으로 세분화하여 표적시장을 선정하고 타제품과 차별화시키기 위한 포지셔닝을 결정하며 제품, 가격, 판촉, 유통 등 제반 마케팅활동을 관리하는 것임
- 이러한 마케팅 활동은 마케팅 환경 및 소비자 구매행동을 이해함으로써 시작되며, 마케팅 기회를 알기 위해서는 시장조사가 선행되어야 함
- 소비구조가 다양화되면서 소비자들을 몇 개의 동질적인 집단으로 세분화(Segmentation)하고, 그 중에서 표적시장을 선정(Targeting)하여 마케팅을 집중하는 경향이 커지고 있으며, 시장은 지리적 변수, 인구통계학적 변수 등에 의해 세분화되며, 규모와 성장률, 각 유통센터의 목표와 자원에 따라 세분시장을 평가하여 표적시장을 선정하게 됨
- 경쟁제품과 차별화시키기 위해서는 자기의 제품을 적절한 위치에 포지셔닝(Positioning) 시켜야 하며, 이를 위해서는 제품 서비스, 이미지 등에서 자기의 강점, 약점을 파악하고 적절한 경쟁우위를 선택하여야 함
- 표적시장의 선정, 포지셔닝과 같은 전략적 계획이 수립되면 구체적인 마케팅믹스(4P) 관리 계획이 수립, 실행되어야 함

표 82. 마케팅 믹스(4P)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가격계획(Price Planning) : 상품가격의 수준과 범위, 가격결정기법, 판매조건 등 결정</li> <li>• 제품계획(Product planning) : 제품, 제품구색, 제품이미지, 상표, 포장 등의 개발과 관련된 의사결정</li> <li>• 유통계획(Place planning) : 유통경로를 설계하고, 물류 및 재고관리, 도매상 및 소매상 관리를 위한 계획</li> <li>• 촉진계획(Promotion planning) : 광고, 인전판매, PR(public relations), 판매촉진 등을 통해 고객이나 일반대중에게 의사를 전달하는 과정</li> </ul>
--

## ○ 시장지향적 마케팅 전략 수립 : 1차 소비자는 바이어

- FPC가 변화하는 마케팅 환경 하에서 부가가치를 제고하여 이용자들에게 편익을 제공하기 위해서는 무엇보다도 효과적인 마케팅 활동을 수행해야 하며, 이를 위해서는 시장지향적 마케팅 전략의 수립이 필수적임
- 시장지향적 마케팅의 기본은 먼저 마케팅 환경 분석 및 조사를 통해 기회를 찾고, 시장세분화를 통해 목표시장과 목표소비자를 설정하고, 마케팅믹스 계획을 수립하는 것임
- 시장지향적 마케팅 전략 수립에 있어서 가장 필요한 것은 FPC가 상대하는 고객을 이해하는 것임
- FPC의 궁극적인 고객은 소비자이지만 1차로 상대하는 대상은 도매시장의 중도매인 혹은 물류센터 및 대형유통업체의 바이어들이며, 이들의 요구사항이 무엇인지를 정확히 파악하는 것이 중요함
- 또한 소분포장품 등 소비자를 직접 상대로 하여 판매하는 상품에 대해서는 최종 소비자들의 요구사항 파악이 필수적임

## □ 2단계 : 마케팅의 출발이자 원천인 시장조사를 시행함

### ○ 시장조사의 개념

- 시장 조사란 과거와 현재 상황을 조사하고, 분석을 통해 미래를 예측함으로써 마케팅전략 수립의 지침을 제공하고자 하는 미래 지향적인 활동으로, 마케팅 의사결정을 위해 실행 가능한 정보제공을 목적으로 다양한 자료를 체계적으로 획득하고 분석하는 객관적이고 공식적인 과정임
- FPC의 활동을 시장 환경에 적응시켜 FPC가 추구하는 목적을 달성하기 위한 전략이나 정책을 세우는데 필요한 정보를 입수하기 위해 각종 자료를 수집하고 분석하는 일련의 과정임

### ○ 시장조사의 범위

- 신상품 개발과정에서 시장에 대한 이해는 신상품 개발목표를 설정하고, 시장에서의 기회포착을 위해 선행되어야 할 과제임
- 이와 같은 맥락에서 시장조사과정은 시장구조, 경쟁상황, 각종 환경적 요소, 소비자들의 구매형태, 니즈파악 등을 분석하고 이해하는 매우 중요한 과정임
- 시장조사는 크게 거시적 환경 분석, 산업 환경 분석, 기업 환경 분석, 소비자

환경 분석으로 분류할 수 있음

- 거시적 환경 분석 : 사회·문화적 변화나 법 제도적 구조, 납품업자나 유통업자의 제도적, 형태적 특징을 분석함
- 산업 환경 분석 : 시장의 규모, 산업 내 경쟁 여건, 경쟁 구조 등을 분석함
- 기업 환경 분석 : 경쟁사와 자사의 강점과 약점을 분석하고, 목표시장의 시장점유율과 성장률 분석, 각 기업들의 경영 전략 등을 분석함
- 소비자 환경 분석 : 소비자의 구매 형태나 기호 등 목표고객의 특징을 분석함

### ○ 선진사례 분석

- 신상품 및 신규 브랜드를 도입하기 이전에 필수적으로 고려해야 하는 것이 시장성이 있는지, 리스크는 없는지, 그러한 리스크에 대응하기 위한 방안은 무엇인지 관한 것임
- 이러한 요인들을 미리 파악하여 사전에 위험요소들을 줄이거나 제거할 수 있다면 신상품 및 신규 브랜드의 성공률을 높일 수 있을 것이며, 이를 위한 가장 효과적인 방안은 선진사례를 분석하는 것임
- 특히 전처리, 가공 등 시설에 관한 것은 투자비용 대비 위험부담이 높기 때문에 꼼꼼한 사전체크가 필요함. 이 경우 선진지 견학이나 연수를 통해 직접 시설과 운영에 관한 현황을 분석하여 장단점을 파악하고, FPC 여건에 맞는 시설과 운영 프로세스를 도입함

### ○ 시장트렌드 분석

- 소비자조사 : 시장의 트렌드를 가장 잘 반영하고 있는 것이 소비자의 의식이나 생활양식임. 소비자가 어떠한 상품을 원하는지 또한 다른 경쟁상품과 비교했을 때 자신의 상품에 어떠한 태도를 가지고 있는지 가장 직접적으로 측정하는 방법은 바로 소비자 조사임. 다소 비용이 많이 들고 전문 인력을 보유하거나 혹은 외부 전문가에게 의뢰를 해야 한다는 단점은 있으나 향후의 시장 환경은 점점 소비자를 직접적 타겟으로 하지 않으면 안 될 정도로 소비자 중심으로 확대되고 있기 때문에 소비자 조사는 정기적으로 수행하여야 함

<사례> 햇사레 소비자 조사

- 경기도 이천과 충북 음성군 지역의 농협 공동브랜드인 햇사레는 우리나라 농산물 가운데 브랜드 인지도가 가장 높은 대표적인 브랜드임
- 햇사레 조합공동사업법인은 상품 확장에서 부터 포장디자인의 변경에 이르기까지 하나하나 소비자의 의견을 묻고 그 의견을 토대로 작업을 수행함
- 현재는 대형유통업체를 직접적 타겟으로 하고 있지만 향후 개별 소비자를 직접 타겟으로 확대하여 제스프리카 썬키스트와 같은 세계적 브랜드로 발돋움하기 위해서는 꾸준하고 정기적인 소비자 조사가 필수적 과정이라고 생각하기 때문임
- 사업초기부터 지속적으로 소비자조사를 시행하여 현재 햇사레는 국내 과일브랜드로는 드물게 상당히 높은 소비자인지를 보유하고 있음

\* 자료 : 농촌진흥청, 「신상품 및 신규 브랜드 개발과정 분석과 성공요인 연구」, 2008

- 수산업 인적 네트워크 활용 : 수산업 분야의 인적 네트워크를 활용하는 것은 많은 비용을 들이지 않고 효과적으로 시장의 흐름을 파악하는 방법임. 특히 현재 수산물과 관련하여 소비자와의 접점에서 소비자의 요구를 가장 빠르게 파악하고, 그러한 요구에 민감한 사람은 대형유통업체의 바이어나 도매시장의 중도매인임. 따라서 이들에게 수산물의 상품화 뿐 아니라 상품 리뉴얼, 포장재 리뉴얼, 마케팅 전략 등에 관하여 세부적인 의견이나 조언을 구할수록 소비자의 니즈에 가까워 질 수 있음
- 그 외 수산업관련 전문가의 자문, 유통마케팅 교육 등 외부 교육 시 참석한 수강생들과의 의견교환을 통해서도 시장동향과 정보를 수집할 수 있음

< 소비자의 태도와 행동 분석을 위한 체크리스트 >

분석 요인	체크리스트
제품/상품에 대한 태도	① 자사제품과 경쟁사 제품에 대한 태도(예: 선호도)는 어떻게 다른가? ② 자사 제품의 대량 구매자들의 태도는 어떤가? ③ 자사 제품의 대체제가 존재하는가? ④ 경쟁사와 대비하여 가격, 품질, 내구성 등의 요소에서 순위는? ⑤ 자사의 제품은 대중적으로 구매되는가? 아니면 특정 집단 중심으로 구매되는가? ⑥ 자사의 제품에 대한 고객은 어떠한 향상/개선을 원하는가?

분석 요인	체크리스트
제품/상품 구매 활동	① 자사 제품의 구매 결정에 영향을 미치는 중요 요소는 무엇인가? ② 각 고객 집단별로 구매 패턴(예: 특정 기간 동안의 구매액수 및 구매량)은 어떤가? ③ 자사 제품에 대해 얼마나 자주 구매가 이루어지는가? ④ 고객에 대한 서비스, 인적판매, 판매원의 추천 등이 얼마나 자사 제품의 구매에 영향을 미치는가? ⑤ 구매 결정은 즉각적인가 아니면 계획된 것인가? ⑥ 자사 제품에 대한 구매가 계절성(예 : 특정 기간에 구매가 많거나 적음)을 가지는가? ⑦ 판촉 활동이나 광고 활동이 제품의 선택에 영향을 미치는가? ⑧ 자사의 고객은 제품이나 브랜드에 대한 충성도가 어느 정도인가?

<사례> 일광역농조합법인 신선편이 협회 및 세미나

- 일광역농조합법인은 독자적인 시장조사가 단기적인 경쟁력 확보에는 도움이 되지만 장기적으로 산업 전체를 활성화시키기 위해서는 동종업체가 함께 시장의 동향을 정확히 파악하고 시장의 흐름을 이끌어나가야 한다는 것을 인지함
- 따라서 신선편이 협회를 설립하여 신선편이 채소사업을 하고 있는 업체들이 함께 시장의 동향을 분석하고 소비자의 흐름파악 뿐 아니라 그에 대한 대응책을 모색하고 시장의 흐름을 선도하는 역할을 수행하고 있음
- 또한 신선편이 상품을 리뉴얼할 때에는 납품하는 대형 유통업체의 바이어 의견을 성실히 반영할 뿐 아니라 바이어와의 세미나를 정기적으로 수행하고 있음

\* 자료 : 농촌진흥청, 「신상품 및 신규 브랜드 개발과정 분석과 성공요인 연구」, 2008

#### 4] 상품화 및 품질관리

□ 1단계 : 상품화 개념을 정립함

○ 상품화의 개념

- 상품화란 원료 수산물에 동종의 다른 수산물과 차별화된 특성을 가미함으로써 새로운 가치를 부여하는 활동을 말함. 상품화는 소비자에게 다른 가치 및 효용을 제공함으로써 더 높은 가격을 획득하고자 한다는 의미에서 공산품에서 신제품을 개발하는 것과 같은 개념임



- 수산물은 원료에 불과하다고 생각하고, 여기에 어떤 요소를 가미하여 상품으로 만들 것인가 하는 상품화 포지션을 설정하고 기획하는 마인드를 갖추어야 함

○ 상품화의 유형

- 상품화의 초기 단계는 생산자가 판매한 수산물이 변함없이 소비자에게 잘 전달 되도록 하는 선별, 소포장에서부터 시작됨. 그러나 상품화가 더욱 발전하면서 전처리 및 2차 가공제품으로까지 확대됨
- 상품화에서는 소비자가 인식하는 품질과 생산자의 품질기준을 일치시키는 것이 무엇보다 중요함

표 83. 농식품의 가치를 제고하는 상품화의 유형

상품화 유형	적용사례	현장사례
식품의 외형을 개선	소포장, 모양, 디자인, 새로운 포장 등 개선	강원도 캡슐애호박
식품의 숨은 정보를 강조	친환경성, 기능성 등 특성 제품	학사농장 유기농채소
감성 및 이미지 강조	이색적인 것, 명품, 감성자극	강릉 합격사과
식품의 편리성을 제고	절단과일, 샐러드, 신선편이 식품	대관령 원협 전처리시설
새로운 기술을 적용	냉동말기, 냉동홍시	합천을곡농협, 감나루

○ 상품화 계획의 수립 방법

- 상품화 계획은 크게 1>내부에서 아이디어를 창출하는 방법과 2>외부 전문인력을 활용하는 방법으로 수립함
- 내부 임직원의 아이디어 창출 : 사업실무 담당자들의 아이디어 창출을 위한 견학 및 연수에서부터 개인적인 여행, 독서 등을 통해 상품화 아이디어를 얻기도 하며, 직원전체 및 관련부서 회의를 통해 상품화에 관한 아이디어를 창출하고, 선별하는 과정을 통해 상품화 소재, 컨셉 등을 발굴할 수 있음. 내부로부터 아이디어가 창출되기 위해서는 창조적이고 개방적인 조직문화 형성이 필요함
- 아웃소싱 및 전문 인력의 활용 : 비용을 수반하기는 하지만 필요에 따라서는

아웃소싱을 하거나 필요한 해당 전문가를 활용하는 것도 중요함. 적절한 시점에 사업에 필요한 전략을 수립하는 것은 분명 전문적인 지식과 스킬을 요구하는 것이며, 이를 위해서는 다소의 비용을 감수 하고라도 해당 전문가에게 위탁하거나 조언을 구할 필요가 있음

<참고> 상수 허브 랜드 '꽃밥' 사례

- 해외연수나 여행을 가면 농산물 시장을 직접 체험하면서 상품화에 대한 아이디어를 얻곤 하는데 상수 허브 랜드의 대표적인 상품인 '꽃밥'역시 해외 농산물 시장을 돌아다닐 때, 현지에서 판매하는 콘 샐러드를 보고 영감을 얻어 상품화한 케이스임
- 상수 허브 랜드의 '꽃밥'은 비빔밥 위에 각종 식용 꽃을 얹음으로써 독창성과 미래성을 가미하여 시각적, 미각적 요소를 극대화 한 상품사례임

\* 자료 : 농촌진흥청, 「신상품 및 신규 브랜드 개발과정 분석과 성공요인 연구」,2008

○ 유의 사항

- 상품화는 브랜드 전략을 고려하여 추진함
- 브랜드화는 향후 그 브랜드가 단일 브랜드로서 위치할 것인가, 통합적 브랜드로 확장시킬 것인가를 판단하여 전략적으로 접근함
- 상품개발시에도 향후 사업방향을 점검하여 어떠한 컨셉과 브랜드 가치, 이미지를 가지고 갈 것인지를 결정해야 함

□ 2단계 : 상품화 전략을 수립함

○ 상품 트렌드 분석

- 새로운 시장을 창출하고, 매력적인 시장을 확보하기 위해서는 수산물 소비 트렌드를 읽고, 그에 적합한 다양한 형태의 상품화 및 제품개발을 추구하여야 함
- 최근 인구구성의 변화, 소비자의 가치체계 변화로 소비자가 고려하는 요소들이 다변화하여 소비패턴의 양극화가 더욱 확대되는 추세임. 과거에는 적당한 가치를 가지면서 적당한 가격을 갖춘 표준화된 수산물이 주종을 이루었으나, 최근에는 가치 상품과 표준화된 상품으로 소비패턴이 명확하게 구분되어 지불의사가 완전히 달라지는 소비패턴을 보이고 있음
- 즉, 소비자는 가치가 적은 가치상품에 대해서는 저렴한 가격을 지불하려 하는 반면, 자신의 취향에 맞는 가치가 높은 상품에 대해서는 높은 가격을 기꺼이

지불할 의사를 가지고 있는 양극화 현상이 나타나고 있음. 앞으로도 이러한 추세는 더욱 확대될 것으로 예상됨

- 따라서 보다 높은 가격을 얻는 차별화된 가치 있는 수산물의 수요에 대응하기 위해서는 수산물의 다양한 가치를 제고하는 상품화가 중요함. 기능성 식품, 명품, 디자인이 우수한 차별화된 농·식품 등 소비자의 만족도를 높이도록 다양한 형태의 상품화가 강화되어야 함
- 반면, 표준화된 상품수요에 대응하기 위해서는 작업표준화로 생산비, 물류비를 절감하여야 함. 특히 급성장이 예상되고 있는 식자재 시장의 경우 가격은 낮지만 규모화로 높은 소득을 얻기 위해 작업 단순화 표준화를 통한 대량생산-대량거래 능력을 확보 하여야 함
- 이와 같은 농식품 소비의 트렌드를 잘 이해하고, 트렌드를 반영한 제품 또는 상품 개발이 필요함

#### ○ 상품성 향상 포인트 발굴

- 어떤 수산물의 출하시기와 판매처가 동일하더라도 어가마다 받는 가격에 차이가 발생하는 것은 그 수산물의 내적 품질수준, 외적 상품성 수준, 기타 거래관련조건의 차이에 주로 달려 있음
- 같은 날 경매된 어류라 하더라도 특품과 하품 간에 5~6배 차이가 나는 경우도 흔할 정도로 품질수준에 따라 가격차가 매우 큼
- 소비자의 소득수준이 향상되면서 농식품 소비에 지불할 수 있는 구매력이 늘어나고, 고품질 수산물에 대한 수요가 증대되면서 구매패턴도 가격중심에서 품질중시경향으로 변화하고 있음
- 수산물의 품질은 어종, 위생관리, 어획후관리, 저장 및 유통방법 등에서 결정되므로 고품질 수산물을 공급하기 위해서는 어획에서부터 판매처까지 품질이 좋은 상태를 유지하도록 해야 함

#### ○ 정확한 선별 및 품질관리 방안 마련

- 포장박스 상단에 품질이 좋은 상품을, 하단에는 중·하품을 넣거나, 외부표시사항과 내용물을 다르게 포장해 소비자를 속이는 행위가 일부 나타나고 있음
- 이는 선별시 발생하는 경우와 포장시 발생하는 경우로 구분 할 수 있으며, 이러한 행위는 수산물의 상품화에 저해요인이 됨으로 이에 대한 개선이 필요함

- 전국적으로 많은 출하자가 물량을 출하하는 도매시장 거래에서는 대 포장 및 2~3단 적재 시 중매인의 상품신뢰를 확보하는데 오랜 시간이 걸리며, 따라서 선별 등 철저한 상품관리가 필요하며, 특히 새로운 판로에 신규출하 하는 경우라면 1단 적재나 작은 포장단위로 승부하는 것이 시장정착 기간을 단축시킬 수 있음

## ○ 포장 개선

- 포장개선을 위해서는 포장규격화 및 표시사항에 대한 검토뿐 아니라 포장디자인, 포장재, 포장단위에 대한 검토가 필요함
- 포장디자인은 제품의 용기, 또는 포장지를 디자인하고 제작하는 것과 관련된 일련의 활동으로서 ①제품을 담아 보호하고, 제품을 운반하기 편리하게 해주는 제품기능 ②제품 식별, 이미지전달, 제품에 대한 소비자의 태도를 우호적으로 변화시켜주는 의사전달기능 ③가격을 표시하여 소비자의 구매량을 조정하게 만들고 구매를 유도하는 가격기능을 수행함
- 포장디자인은 소비자의 라이프스타일 및 욕구를 충족시키는 포장디자인, 비용을 절감할 수 있는 포장디자인, 구매를 유도하는 포장디자인 등을 기준으로 평가할 수 있어 이를 감안하여 포장디자인을 개선하는 것이 필요함
- 특히 포장된 수산물을 살 때 소비자들이 확인하고 싶은 것은 내용물의 품질이므로, 포장용기가 구매를 촉진시키기 위한 수단이 되기 위해서는 소비자들의 쇼핑 주기/관행, 식구수, 냉장고 용량까지도 고려하여 포장 디자인을 개선함
- 포장재 선택은 상품성 보존기간, 소비자기호 다양성, 소비자 선호형태, 패키지의 편리성과 노동력조건 등 많은 요소들이 동시에 고려되어 결정할 사항임
- 소비자 선호를 고려한 출하전략이 필요하며, 최근 소비수준 향상과 핵가족화 등으로 소비지에서는 깨끗하고 소량화 된 1단 포장, 개방형 포장, 소포장 상품을 선호하는 추세를 보이고 있음
- 포장단위를 결정할 때에는 ①소비자의 취급편리성, 소비자 구매력과 관련하여 수요에 미치는 영향 ②가격수준별 포장단위 변화 : 비쌀 때는 소포장, 대중 소비철에는 대포장 ③경기불황기, 특수(대목)시기 소비자의 포장단위 기호를 고려한 조정 ④출하처별 주거래 단위 및 판매특성 ⑤시장선호, 가격 유리성, 농가 포장재비용과 노동력소요량, 운송·상하차효율 등을 고려함
- 참고로 소비자 요구에 부응하는 농산물 포장의 조건을 살펴보면 다음과 같음

<참고> 소비자요구에 적합한 농산물 포장조건

- 포장내용물의 품질을 믿을 수 있어야 함
- 포장의 표시내용과 내용물이 일치해야 함
- 소비자의 생활 패턴에 맞는 중소형 포장을 개발해야 함
- 내용물을 한눈에 살펴볼 수 있어야 함
- 농가 개별선별이 아닌 공동선별 된 상품으로 포장해야 함
- 상품의 포장은 소비자의 구매의욕을 자극할 수 있어야 함
- 브랜드화 되어야 함
- 농산물 포장에도 Bar-Code가 도입되어야 함.

<참고> 잎맞춤 배의 선물용 상품개발 사례

포도 2kg	배 선물용 8입(잡곡세트)	배 소포장 4입
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ '07년 2kg 포도 신규 패키지 소비자반응 탁월</li> <li>▪ '07년 포도 판매단가 향상 - 06년 3,096원 → 07년 3,526원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ '07년 추석 총 9,000개 제작판매 추석 4일전 완전매진</li> <li>▪ 배 선물용 8입 판매가 32,000원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 배 소포장 4입 신규 패키지 시장에서 폭발적인 반응</li> <li>▪ 경기 농특산물전 개최를 통한 4입(13과) 7,500개 구입증정</li> </ul>

\* (주)지역농업네트워크, 수탁형공동계산제표준매뉴얼, 2009.

○ 지속적인 신상품 개발

- 신상품 개발은 시장 유지 및 확대를 위해 필요하며, 고객을 위한 마케팅활동의 핵심이며 기업의 성장과 수익성 결정에 핵심임
- 그러나 신상품 개발이 꼭 성공을 가져오지는 않으므로 체계적인 절차에 의해 신제품을 개발하여 리스크를 줄여야 함
- 또한, 신상품은 시장상황 변경에 따라 지속적으로 이루어져야 함. 일반적으로 농업분야의 우수 APC의 경우, 최소한 2~3년 단위로 신상품을 출시하고 있음
- 신상품 개발에서 가장 중요한 요소는 조직적으로 실패를 받아들일 수 있는 문화가 형성되어 있거나 CEO의 리더쉽이 필요함. 이것이 없으면 일시적인 히트

상품은 나올 수 있으나 지속적인 히트상품 개발 및 프로세스 개선 등은 이루어지기 어려움. 따라서 지속적인 신상품 개발 문화를 형성하는 것이 필요함

□ 3단계 : 효율적 선별 및 품질관리 프로세스 도입함

- 산지단계에서 가격을 하락시키는 가장 큰 원인은 위판 단계에서의 부정확 선별임. 특히 선어의 경우, 선별 부정확으로 인한 가격하락 현상이 심함. 패류도 생산자 또는 어촌계 단위로 수작업 선별이 대부분으로 정확하지 않은 경우가 많음
- 현재 선어 위판은 어선에서 위판장의 콘크리트바닥에 내려 놓으면, 항만노조원들이 크기, 어체손상 정도를 기준으로 대략적으로만 선별하여 나무상자 등에 담은 상태로 이루어짐. 이렇게 하는 이유는 신속한 처리가 가장 큰 목적임

그림 50. 어상자 양륙(어상자 어선 선적→선상 입상→양륙) 과정



그림 51. 대형선망의 양륙 및 양륙 시 위판장 모습



그림 52. 수산물의 선별 및 재입상



- 이와 같은 방식으로 위판이 진행되기 때문에 생산자의 수취가를 좌우하는 정확한 선별이 이루어지지 않은 상태에서 가격이 형성됨. 중도매인들도 대도시 도매시장에 출하하거나 유통업체 등의 거래처에 납품하기 위해서는 재선별 과정을 거쳐야 하기 때문에 선별에 따른 비용을 사실상 이중으로 부담하고 있음
- 따라서 양륙 이후 위판 전에 정확하고 효율적인 선별 프로세스를 운영하여 도매 단계에서 재선별을 하지 않고도 유통할 수 있는 시스템이 도입되어야 함. 이 경우 통해 생산자의 수취가 제고, 이중 선별에 따른 비용절감, (전처리) 가공 효율화 등의 효과가 나타날 것임. 이를 위해서는 4가지의 과제가 있음
- 첫째, 선별후 위판 시간까지의 선도를 관리(특히 온도, 위생 관리)할 수 있는 위판시설이 갖추어져야 함
- 둘째, 효율적이고 정확성 높은 선별시스템이 개발되어야 함. 어종과 생산규모 등을 고려해야 하겠지만, 기계선별시스템을 도입할 필요가 있음. 이를 위해서는 선별기계, 사용용기, 어체손상방지기술, 선별기준 및 제어시스템, 선상처리기술 등 전체 시스템에 대한 연구개발이 이루어져야 함
- 셋째, 생산자와 중도매인 등 이해관계자에 대한 교육과 인식전환임. 일본의 마츠무라시장에서도 기계선별시스템을 도입하여 정착하는데 생산자들의 반대가 심하여 10년 정도 소요됨. 따라서 새로운 선별시스템을 도입하기 위해서는 FPC 운영주체의 사업의지와 생산자, 중도매인 등 이해관계자간에 사전에 충분한 토론과 합의가 이루어져야 함
- 넷째, 정확한 선별 및 품질관리 효과를 수치화하여 제시함으로써 생산자의 인식을 높임. 참고로 철원 김화농협은 조합의 공선출하 품목인 토마토에 대해 저품위출하로 인한 농가소득 감소액을 산출하여 농가정산서에 표시하여 제공함으로써 농가들이 상품성 향상 및 품질관리의 중요성에 대해 인식하도록 유도함

<참고> 철원 김화농협의 토마토 공선출하 정산서

<b>◆ 전체중량 및 금액 - 기타품위중량 및 금액 = 수정후 전체 중량 및 금액</b>		
3,632,256 kg	- 698,050 kg	= 2,934,206 kg
3,810,083,280원	- 308,756,080원	= 3,501,327,200원
<b>◆ 전체 평균단가 - 수정후 평균단가 = 평균단가 차액분</b>		
1,049 원	- 1,193 원	= 144원
<b>◆ 상품성 저하품 출하로 인한 농가소득 감소 차액은 = 100,519,200원</b>		

※ (주)지역농업네트워크, 수탁형 공동계산제 표준매뉴얼, 2009.

□ 4단계 : 효율적인 전처리가공 시스템을 구축함

○ 전처리가공의 수요 파악

- 최근 소비자들의 라이프스타일이 변화하면서 가정에서는 수산물 조리의 불편함으로 없애고, 식자재업체는 조리시간 단축 및 균일화된 수산물 공급을 위해 전처리된 수산물에 대한 수요가 증가함

표 84. 수산물의 업체별 구매 형태

단위 : %

품목	식품제조업		유통업		외식업	
	원물	전처리	원물	전처리	원물	전처리
명태	77.8	22.2	90.3	9.7	76.2	23.8
(물)오징어	59.0	41.0	65.7	4.3	86.1	13.9
고등어	99.7	0.3	88.3	11.7	77.4	22.6
갈치	86.9	13.1	98.4	1.6	79.2	20.8
조기(굴비)	98.5	1.5	96.3	3.7	47.1	52.9
꽂치	100.0	0.0	98.3	1.7	78.9	21.1
광어					99.3	0.7
다랑어류					0.0	100.0
돔					98.8	1.2
농어					99.9	0.1
전복					88.0	12.0
김	72.8	27.2	56.0	41.0	33.2	66.7

주 : 가구는 서울, 부산, 대구, 광주, 대전을 대상으로 조사함  
 자료 : 농림수산식품부, 「식품산업 분야별 현황조사」, 2009.

- 실제로 농림수산식품부(2009) 조사에 따르면, 전처리 수산물 구매비율이 고등어는 유통업 11.7%, 외식업 22.6%로 나타났으며, 갈치는 식품제조업 13.1%, 외식업 20.8%로 나타남
- 우리나라의 수산물 전처리가공은 산지의 가공처리장 부족으로 대부분 밴더나 대규모 유통업자들에 의해 수행되면서 산지의 부가가치 창출 및 유통경쟁력이 미약함. 일부 산지에서 이루어지고 있는 전처리가공도 중도매인들에 의해 이루어지고 있으며, 규모화나 위생처리 등이 미흡함
- FPC에서 전처리가공을 추진할 경우 다음과 같은 요소를 충분히 고려해야 함



○ 안정적 판로 확보

- 수산물 전처리 가공은 거래처별로 요구하는 용도에 따라 어종, 규격, 가공방식에 차이가 있기 때문에 판로를 확보한 이후에 가공을 진행해야 리스크를 최소화할 수 있음. 특히 특수 어종은 소비처가 제한적이기 때문에 반드시 판로를 확보한 상태에 진행해야 함
- 고등어, 갈치, 조기 등 대중적인 어종도 유통업체별로 상호 가격, 품질에 대한 경쟁을 피하기 위해 가공방법과 스펙을 달리하는 경우가 많음
- 가공사업을 안정적으로 추진하기 위해서는 안정적 판로를 확보하고, 거래처와 충분한 협의하여 상품기획 및 상업화를 추진해야 함

○ 냉·해동 품질관리 기술 확보

- 수산물 가공은 대부분 냉동 원물을 해동하여 사용하게 되는데, 기본적으로 생물은 냉동과 해동을 하면 품질 변화가 나타나게 됨

- 품질관리를 위해서는 어종별 특성에 따라 냉동전 원물의 상태, 냉동방식, 해동방식, 포장방식, 조리방식 등 전처리가공에 대한 연구개발을 수행하여 최적의 품질을 생산할 수 있는 기술을 확보함

공 정	작업 방법 및 조건
입고/검수	Item별 작업 1~2일전 품질/중량 검수
해동	-5°C ± 1°C 해동 대차 적재 / Item별 40~48시간 해동고 보관
전처리	15°C 머리/꼬리/지느러미/내장 제거
커팅	할복/절단(수작업) 골절기
급냉	-40°C 3~4시간 냉동 보관
소분/실링	중량에 맞게 소분 Sealer로 밀봉
금속탐지	15°C 금속탐지기 통과 / 이물질 검출
박스포장	Box포장 (내/외 표시사항)
냉동보관	-25°C 출하대기(냉동고 보관) 출하시 점포명, 품명, 중량 스티커 부착

○ 위생관리 강화

- 전처리가공은 HACCP 인증을 받은 공장에서 진행하고, 각종 위생관리 기준을 철저히 준수하여 안전한 제품을 생산함

< 예시 : 수산물 전처리가공 프로세스 >

- 산지에 가공공장이 입 \*자료: (주)대양FMS 홈페이지.

지할 경우, 위생관리 측면에서 특히 주의해야할 부문은 ‘물’ 문제임. 수산물 가공을 위해 물은 양적으로도 풍부해야 하고, 미생물 등 오염원이 있는지 반드시 부지매입 전에 확인해야 함

- 실제로 농산물의 경우, 가공공장 설치시 물 문제를 고려하지 않아 많은 추가 비용이 발생한 경우가 상당수 있었음

<참고> 표준 수산물 전처리 모델 (2007)

<p><b>1. 냉동생선류 해동방법</b></p> <p>가. 10℃ 이하의 냉장실에서 제품내 공기가 순환될 수 있도록 포장지에 환기구를 두어 해동(두께 5인치 이상 : 72시간 이내, 5인치 이내 48시간 이내)한다.</p> <p>나. 염도 3.5%의 찬물(21℃이하)에서 2 이내에 해동전용시설에서 포장상태로 해동한다(적정량을 사용하여 해동)</p> <p>다. 해동 후 즉시 흐르는 음용수로 세척하여 작업을 시작한다.</p> <p>라. 해동방법, 해동시작 시간, 해동완료 시간 등은 일지에 기록한다</p> <p><b>2. 내장제거 및 비 가식부위 제거</b></p> <p>가. 해동된 생선류는 내장 및 지느러미 등 비 가식부위 제거한다</p> <p>나. 교차오염이 없도록 전용 칼, 도마를 지정하여 표시하고 작업 전후에 세척·살균한다</p> <p>다. 품목별 자체기준을 수립하여 일정크기로 절단한다</p> <p><b>3. 세 척</b></p> <p>가. 3조식 싱크대에서 음용에 적합한 흐르는 물로 2회 이상 세척하여 이물제거한다</p> <p>나. 물기를 제거하고 전용 보관 상자에 넣어 포장 후 용도에 따라 냉장·냉동한다</p> <p>※ 주의사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전처리 작업은 일정 작업 구역 안에서 이물질을 잘 제거하고, 세척한 후 실온에 오래 방치하지 않도록 한다</li> <li>- 보관용기 등 식품용기는 외부용과 내부용으로 구분 사용한다</li> <li>- 지하수의 수질검사는 매년1회 정기적으로 실시한다</li> </ul> <p><b>4. 보 관</b></p> <p>가 냉장보관 시 모든 제품은 비닐 등으로 덮는다</p> <p>나. 보관용기는 플라스틱재질의 용기를 내부용과 외부용으로 구분 사용한다</p> <p>다. 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 충분한 거리를 확보하여 보관한다</p> <p>라. 충분히 세척·소독되지 않은 기구 및 용기 등의 반입을 금지 한다</p> <p><b>5. 개인위생</b></p> <p>가. 종사자는 정기적으로 신체검사를 받아야한다.</p> <p>나. 매일 작업 전 설사 등 건강상태를 확인하여, 이상이 있는 직원은 작업에 참여하지 않도록 한다.</p> <p>다. 작업 전·후에는 반드시 비누와 살균소독제로 손을 씻는다.</p> <p>라. 종사자는 작업 전에 위생복, 위생모, 위생장갑 등 적절한 위생복장을 갖추도록 한다.</p> <p>마. 일회용이 아닌 모든 물품은 정리정돈과 청결하게 관리한다.</p>
--

※ 자료 : 대전지방 식품의약품안전청, 2007.

<참고> 수산물 전처리 가공 프로세스 예시

조림 · 구이류

**HACCP제품**  
제조공정  
조림/구이류



순살류

**HACCP제품**  
제조공정  
순살류



\*자료: (주)대양FMS 홈페이지.

○ 가공인력의 안정적 확보 및 숙련도 향상

- 수산물은 특성상 ①어획량이 일정하지 않고 ②신선도 유지를 위한 신속한 작업이 필요하며 ③작업인력의 계절적 운용 등으로 작업체계가 안정화되기 어려움. 따라서 전처리는 기계에 의한 자동화 가공도 있지만, 대부분 인력에 의해 수작업으로 이루어짐
- 농어촌 지역에서는 인력을 안정적으로 운영하기가 어려운 경우가 많음. 특히 가공인력은 대부분 작업량에 따라 일용직 형태로 운영될 가능성이 높기 때문에 작업인력 확보 어려움에 따른 작업지연, 잦은 인력변동에 따른 작업효율 및 숙련도 약화 등에 대한 대처가 중요함
- 일용직 운영의 경우, FPC 직원에 의한 직접 관리보다는 작업단 내부적으로 자율적으로 운영할 수 있도록 유도 필요. 특히 작업량이 불규칙할 경우 자율적으로 작업순서를 정해 윤번제로 운영할 수 있는 체계를 도입함. 이를 위해 작업인력의 조달 및 관리에서 팀장제를 운영을 적극 추진함. 팀장에게 작업인력의 조달과 운영에 대한 권한을 인정함으로써 작업관리의 효율성 제고
- 또한 일용직 근로자 대한 4대 보험과 퇴직금 적용도 법적 의무사항이므로 반드시 고려해야 함. 이 경우 4대 보험 적용으로 급여의 약 10%, 퇴직금 적용으로 연급여의 8.3% 정도가 급여의 추가적인 비용으로 발생함
- 일용직 가공인력의 인건비는 주변 시세와 최저임금법 등을 고려하여 결정함. 이때 ①식대, 출퇴근비 포함 여부 ②야간근무시 야근수당으로 시간당 주간 근무의 1.5배 지급해야 함
- 인건비 책정 방식은 일당제, 작업량비례 방식, 혼합 방식 가운데 선택함. 일당제는 작업체계의 안정성을 확보할 수 있으나, 작업량과 인건비를 연동시키지 못하는 측면이 있음. 작업량비례 방식은 작업 효율성은 높은 반면, 작업의 정확성이 떨어짐

표 85. 일용직 근로자의 4대 보험과 퇴직금 적용 기준

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4대 보험 적용 기준                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 근로계약 내용이 1개월 이상(기간을 정하지 않은 경우 포함)이고, 월 80시간 이상일 때</li> <li>- 근로계약이 없거나 근로계약 내용이 1월미만(근로시간 불문)인 경우에는 실제 고용기간이 1월 이상이고 실제 근로시간이 월 80시간 이상일 때</li> </ul> </li> <li>▪ 퇴직금 적용 기준                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 상시근로자 5인 이상 사업장에서 최초 입사일부터 1년 이상 계속 근로한 경우</li> </ul> </li> </ul>
--

## 5] 판로확대 및 브랜드 관리

□ 1단계 : 전략적 판로확대 계획을 수립함

### ○ FPC 중심의 책임 판매체계 확립

- FPC는 자기책임에 의한 판매체계를 확립해야 함
- 특히, 수협의 경우 그동안 위판사업에 의존하여 마케팅 경험이 부족함. FPC사업을 추진하고자하는 다수의 수협도 자체적인 마케팅 체계를 구축하기 보다는 영어법인 또는 유통업체에 마케팅 기능을 위임하려는 경향도 나타나고 있는데, 이를 극복해야 함
- 이를 위해서는 소비자 지향형 마케팅 관점에서 생산, 선별·포장, 가공, 유통, 판촉, 브랜드 등 판매를 위한 모든 요소를 수립해야 함

### ○ 판매소구점(Selling Point) 기반한 판로확대 추진

- 판매담당자는 기본적으로 사업대상 품목에 대한 철저한 시장조사와 연구를 통해 판매소구점을 파악함
- 판매소구점(Selling Point)은 구매자가 그 상품이나 제품을 살만한 이유가 되는 요소임. 즉 구매자에게 어필되고, 구매자의 편리나 만족에 기여할 수 있는 요소라고 할 수 있음
- 판매담당자는 이를 바탕으로 마케팅 전략을 수립함. 여기서 마케팅 전략은 홍보·판촉 계획만을 의미하는 것이 아니라 판매소구점을 공략할 수 있는 요소를 창출하고 실제로 소비자에게 판매하는 전과정을 의미함

<사례> 판매소구점 발견 및 마케팅 포인트

- 세지 메론 : 후숙과일
  - 후숙으로 메론의 재맛을 느끼게 하자(20brix 이상의 당도)
- 앞맞춤 배 : 저장배 시장 독점 공급
  - 기후 변화로 저장성이 있는 배는 경기 남부권과 충남 북부권에 집중되어 있음

### ○ 유통경로 다변화를 통한 최적의 포트폴리오 구성

- FPC를 통한 부가가치 증대를 위해서는 등급별·품위별로 최적의 거래처를 확보하고, 유통경로별로 출하처를 다변화함으로써 거래교섭력을 강화해야 함

- 농산물 유통의 우수사례들을 보면, 특정 출하처에 의존하기 보다는 도매시장, 유통업체, 일반거래처, 해외수출 등 거래처별 유통규모 및 거래교섭력을 극대화할 수 있는 최적의 조합을 찾아가고 있음. 즉 유통조직에 적합한 최적의 포트폴리오를 구성해 나가고 있으며, 매년 상황에 따라 변동시켜 나가고 있음
- 또한, 거래처별 특성을 고려한 마케팅 전략을 수립하는 것이 중요함. 상대적으로 그동안 소홀히 취급되어 왔던 도매시장에 대해서도 전략적 접근 필요함.

<사례> 진주연합사업단의 농산물 유통경로 관리

▪ 목표 시장 설정

- 농협물류센터, 대형할인점(백화점), 외식업체
- 산지 직구매에 대해 인식을 공유하는 유통업체
- 신용거래가 가능한 신용상태 우수업체
- 도매법인 전속 거래처
- 기타 신용이 확실한 거래처

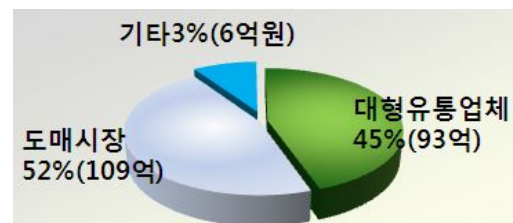
▪ 거래처 관리 및 발굴

- 대형유통업체(할인점) : 본부직원과 공동으로 납품 발굴
- 농협물류 납품처 : 기존거래처 관리 및 추가 발굴
- 법정 도매시장 : 기존거래처 관리 및 추가 발굴

▪ 2008년 거래처별 판매실적

- 도매시장 : 109억원(52%)
- 대형유통업체 : 93억원(45%).

홈플러스, 이마트,  
농협유통 등 납품.



▪ 도매시장에서 최고의 고추류 브랜드로 인정

▪ 유통업체 특성에 적합한 마케팅 전략 개발 : 도매시장 마케팅

- 타겟 시장에 대한 장기간 분석 : 특성 및 장단점 파악
- 도매법인과와의 거래가 성사되면 지속적으로 출하. 특히 가격변동이 있더라도 약속한 출하물량과 품질기준에 대해서는 철저히 준수
- 도매시장 신뢰 확보 및 판매가 상승

○ 전략적 도매시장 마케팅

- 유통환경 변화에 따라 대형유통업체들의 시장점유율이 높아지고 있지만, 도매

시장도 여전히 큰 비중을 차지하고 있는 시장임. 품목에 따라서는 도매시장에서 전체 물량의 80~90% 이상이 유통되기도 함

- 도매시장은 ①판로확보 ②유통경로별 출하처 분산을 위해서도 반드시 필요함
- 도매시장 마케팅은 ①도매법인별 특징분석 후 타겟 설정 ②일정규모 이상의 물량에 대한 전속출하 ③정확한 선별에 초점을 두고 추진해야 함
- 도매시장 출하시 시세에 따라 출하량을 급격히 변화시키거나 출하법인을 자주 이동시키는 경우에는 신뢰형성이 어려움
- 도매시장과의 협상력 제고를 위해서는 서울권 시장, 수도권 시장, 지방시장으로 출하처를 다변화하고, 가격과 물량에 대한 사전협의를 통해 출하량을 일정범위 내에서 조정해 나가야 함

### ○ 유통업체 판로확대

- 유통업체 마케팅은 유통업체별 장단점을 분석하여 타겟과 소구점(Selling Point)을 설정하고, 그에 적합한 상품기획 및 개발, 납품제안 및 바이어 설명회 등을 체계적으로 준비하여 추진해야 함
- 유통업체 거래를 위해서는 철저한 준비와 더불어 유통업체의 상황에 대한 지속적인 모니터링이 매우 중요함. 대부분의 유통업체는 기존 납품업체들이 있는 상황에서 사업 확장 또는 납품업체 변경기회를 파악하고 진입해야 하기 때문에 상당한 시간과 노력이 요구됨
- 또한 유통업체는 한번 거래가 중단된 경우, 재거래하기가 매우 어려움. 왜냐하면 거래업체 선정시 최종적으로는 경영진까지 검토하고 결정하기 때문에 신뢰가 상실된 경우 회복하기가 쉽지 않기 때문임
- 유통업체는 크게 B2C와 B2B로 구분할 수 있음. B2C는 대형마트, 슈퍼마켓 등이 대표적이고, B2B는 단체급식업체, 외식업체 등에 납품하는 식자재업체가 대표적임. 각 유통업체별로 바이어 및 소비자의 니즈에 차이가 있기 때문에 각각의 특성을 잘 고려하여 마케팅 전략을 수립해야 함
- 참고로, 대형마트의 일반적인 마케팅 소구점은 주로 다음과 같음
  - ① 신상품 또는 차별화요소 개발 : 신규어종, 기획상품 등
  - ② 일정스펙에 대한 안정적 공급능력 : HACCP 등
  - ③ 생산이력제 등 체계적 안전관리체계 : 수산물이력제 등
  - ④ 전략적 홍보·관측 지원 : 할인행사 지원 등
  - ⑤ 브랜드화 및 PB 출하여부 등

- 판로개척을 위해 ①업체별 사업설명회 ②납품제안 ③특관전 ④전시회 참가 등을 추진함. 이러한 활동은 지자체와 공동으로 추진할 경우, 사업에 대한 이해 및 협력사업 추진시 유리함
- 판로개척시 물류비 절감을 위해 출하처별 거래량, 물류여건, 결제조건, 채권확보 등을 고려함. 특히 유통업체는 다음 사항을 반드시 검토함
  - 1> 배송형태(점별 배송 vs 물류센터 배송)
  - 2> 결제조건(15일 vs 1개월 vs 2개월 등)
  - 3> 채권확보(무보증 vs 선도금 등) 등

<참고> 대형유통업체(L업체)의 농산물 거래처 주요 점검 사항

항 목	중요도	내 용
1. 선도유지	◎	•냉장차량이용,배송시간,수확시간조정 등
2. 일정 스펙 및 품위의 공급력	◎	•취급량, 선별기준, 작업인력의 숙련도 등
3. 안전성/품질 관리 방식	◎	•잔류농약검사, 수확전 당도검사 등
4. 상품화 기반 시설	◎	•선별기, 저온저장고, 작업환경 등
5. 물류체계	○	•소량배송, 소비자 저장, 급발주 대응 등
6. 업체의 가격결정 방식 수용 여부	◎	•업체 조건 수용 가능여부. 공동계산 기간.
7. 결제조건 수용 가능성	○	•업체 조건 수용 가능여부. 최장 45일 조건 수용 여부. 자체 운영자금 확보 여부.
8. 공급가능기간(연중 vs 시즌)	△	•연중공급 가능성. 릴레이마케팅 산지 등
9. PB 상품 공급	△	•가능여부 등
10. 사업주체의 탄력성	◎	•유통업체 거래 경험. 사업주체의 마인드, 상품개발의 적극성 등

### ○ 브랜드화 전략 수립

- FPC는 브랜드로 자체 브랜드와 지자체 또는 연합조직의 공동브랜드를 사용하고, 브랜드 사용에 대한 관리규약을 제정·운영함. 공동브랜드 경우에는 관련 조례 등을 준수함
- 브랜드 관리 측면에서는 수협 또는 FPC 자체 브랜드로 출하하는 것이 유리하지만, 브랜드화를 위한 자원확보, 중소규모 브랜드의 통합 및 규모화를 위해서는 지자체 공동브랜드를 사용하는 것이 유리함
- 또한 최근에는 유통업체의 시장주도권이 강화되면서 산지에 PB브랜드를 강하게 요구하는 경향이 많음. 판로확보와 브랜드화 측면에서 전략적 판단이 필요함



<사례> 경주연합사업단의 PB출하 반대

- 2008년 이마트 협력업체로 선정되어 직거래 코드 확보
- 지역 공동브랜드인 '이사금'을 포기하고 PB출하만을 요구
- 이에 공동브랜드 유지를 위해 이마트 거래 포기

<참고> 진주시 농협연합사업단의 농산물 브랜드 사용지침

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 준칙은 연합사업단의 공동브랜드상표관리업무를 규정함으로써 공동브랜드 상표의 신뢰도 제고를 목적으로 한다.

제2조(적용범위) ....

제3조(정의) 이 준칙의 공동브랜드 상표를 다음과 같다

- ①"초로미"이라 함은 특허청 상표법에 의하여 등록 제0579323호로서 상표권자는 농협중앙회 진주시지부이며 상표를 사용할 품목은 피망,고추,가지,깻잎,호박,단감,딸기,오이,배,매실로 한다.
- ②"다로미"이라 함은 특허청 상표법에 의하여 등록 제4006313100000호로서 상표권자는 농협중앙회 진주시지부이며 상표를 사용할 품목은 단감,딸기메론,배,청매실,살구,복숭아,밤,뽕은 감으로 한다.

제2장 공동브랜드 취급품목에 대한 상표관리

제4조(상표 표시기준) 공동브랜드 상표를 표시하여 판매할 수 있는 상품은 연합마케팅 사업 참여조합으로서 공동선별장을 운영하여 선별한 품목으로 한다.

제5조(포장재 조제 공급) 공동브랜드 상표 표시 포장재 및 라벨은 연합사업단 책임하에 공동 조제 공급한다.

제6조(포장재 관리) ①공동브랜드 상표가 표시된 포장재 및 라벨은 수급대장을 작성 비치하고 수급관리에 철저를 기하여야 하며, 매분기 1회 이상 재고조사를 하여야 한다.  
②공동브랜드 상표가 표시된 포장재와 라벨을 조합·조합원·작목반 기타 일반 상인 등이 임의조제 사용하지 못하도록 홍보·지도하여야 한다.

제7조(포장재의 규격 및 표시사항) 공동브랜드 상표가 표시된 포장재는 농산물 표준규격(국립농산물품질관리원장 고시)에서 정한 표시사항과 "진주시 지역 협 연합사업단" 명칭을 반드시 표시하여 상품의 신뢰도를 높이도록 하여야 한다.

제3장 공동브랜드 상표보호

제8조(상표보호센터) ①연합사업단은 공동브랜드 상표보호센터를 운영한다

②공동브랜드 상표보호센터의 기능은 다음과 각호와 같다.

1. 관내구역 공동브랜드 상표 불법제작 유통사례 정기조사 및 신고접수·시종조치
2. 관계기관에 고소·손해배상 청구 등 법적대응 활동
3. 조합·작목반·생산농가 기타 일반상인에 대한 공동브랜드 사용기준 홍보·지도

□ 2단계 : 대형유통업체의 특징에 적합한 전략으로 판로를 확대함

○ 시장확대 유형

- 출하처마다 상인의 특성이나 분산능력, 분산처, 수요층의 소득수준 등이 다르고 선호하는 어종, 포장단위, 등급, 선별방식, 포장재 등이 있을 것이므로 이러한 출하처의 특성을 고려하여 출하처 선택 및 판매 전략을 수립함
- 여기에는 신규 출하처에 대한 개척과 기존 출하처에 대한 관리 방안을 포함하고 있음
- 그 가운데 새로운 출하처 또는 시장을 개척하는 전략은 크게 세 가지가 있음
- 첫째, 전혀 새로운 수요를 창출하는 것임. 새로운 어종, 제품을 개발하여 새로운 수요(시장)를 창출하는 것이 대표적인 예임
- 둘째, 현재의 수요에서 새로운 가치를 부가하여 수요를 확장하는 것임. 기존의 시장에서 새로운 가치를 제공함으로써 보다 높은 부가가치를 창출하는 시장창출로는 상품화의 방법이 있음. 포장재/방법 변경, 소포장, 원물가공을 통한 새로운 형태의 농·식품을 개발하는 것임
- 셋째, 현재의 시장과 다른 목표시장을 개척하는 것임. 새로운 유통경로를 통해 시장을 확장하는 것으로는 대형유통업체, 식자재업체 등과 직거래, 홈쇼핑, 전자상거래 등을 확대하는 것이 있음

<참고> 농산물의 시장확대 유형 및 사례

유형	특징	사례
① 새로운 수요를 창출	• 새로운 작물, 품종, 제품을 개발	햇반, 새싹채소, 냉동홍시, 장생도라지
② 새로운 가치를 부여하여 수요를 확장	• 농산물을 농·식품으로 만드는 상품화	선별·소포장, 세척고구마, 캡슐 애호박
③ 현재의 시장과 다른 목표 시장을 개척	• 다른 유통경로의 국내외 대체 시장을 확보	홍화씨 전자상거래, 파프리카 수출시장 개척

○ 대형유통업체의 특징

- 소매업체 중 다점포화가 진행된 대규모 유통업체일수록 자체 물류센터를 확보하고 산지 직구매 비중을 늘려가고 있음. 대규모 유통업체일수록 전문화된 구매인력을 보유하고 있고 구매단위가 커 산지 직구매시 경제성이 높기 때문임
- 대형소매유통업체들은 판매량이 큰 품목은 거래물량이 많아 산지직거래를 추진

- 하는 반면, 취급물량이 적은 품목과 특수어종 등은 산지 직구매의 경제성이 떨어져 도매시장에서 주로 구입함
- 직거래 시에 FPC는 도매시장출하와 다른 접근방법과 출하전략을 가져야 함. 도매시장 출하 시 품질에 따른 가격차가 크지만, 도매시장에는 다양한 소비자욕구가 있으므로 다양한 품질의 수산물 거래가 가능함
  - 이에 반해 대형소매업체와의 직거래는 업체별로 품질규격에 대한 요구조건이 다르기 때문에 출하자가 이러한 요구조건에 따라야 하는 어려움이 있음. 따라서 소비자와 유통업체가 원하는 수산물에 대한 조사가 수시로 이루어져야 함
  - 대형유통업체마다 수산물 취급특성에 차이가 있어 저가에 대량 확보하려는 경우와 고품질을 중요시하는 경우 등 다양하지만, 대체로 정량, 정질, 정시 납품을 강력히 요구하므로 FPC는 이에 적극적으로 부응할 수 있어야 함
  - 산지 직거래를 원하는 유통업체들은 납품시 대규모 물량을 요구하기 때문에 FPC에서는 물량확보시 기존 단위에서 벗어나 영어법인 및 어촌계단위로 규모화 하여 소비지 대형유통업체와의 거래를 적극적으로 모색함
  - 대형유통업체의 산지직구입이 늘어나고 있지만 업체별 상권별 선호 품질 및 거래 방식 차이 등에 대한 파악과 대응이 필요함

<참고> 농산물의 대형유통업체 거래방식의 특징

<p>■ 백화점</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 백화점은 다양한 제품구색, 편리한 입지, 쾌적한 쇼핑공간을 갖추고 있으며, 제품구매가 사회적 지위와 관련된 주관적 만족을 줄 수 있음. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 백화점의 농산물 판매는 고급화와 다양화 측면에서 접근하는 방법이 바람직함</li> <li>- 백화점 방문고객의 특성상 고가격 상품의 구매확률이 유통업체 가운데서 가장 높기 때문에 농산물의 포장을 고급화하여 소비자로 하여금 판매욕구를 자극하고 있음</li> </ul> </li> <li>• 포장의 고급화 뿐만 아니라 상품의 고급화(특상품)를 동시추진 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 품질고급화 차원에서 유기농산물, 무농약 생산물위주 취급</li> </ul> </li> </ul> <p>■ 할인점</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 편리성 측면에서 소비자들의 전처리 및 소포장 농산물에 대한 선호도 상승 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 당근, 무, 고구마 등 세척 농산물 판매 증가</li> <li>- 비용절감 차원에서 점포 내 전처리 및 소분포장 작업 최소화</li> <li>- 간편 채소(미리 컷된 샐러드, 전자레인지 구이용 찐 고구마, 찐 감자, 자른 대파 등)에 대한 판매 확대</li> </ul> </li> <li>• 산지조달비용의 절감(매장공급가격의 인하)을 통해 소비자에게 취급농산물의 염가제 공 기회확대 등 가격경쟁력 강화에 주력</li> </ul>
---

- 식품 안전성 관리 강화
  - 안정성이 확보된 특정지역과의 거래를 선호, 품질 인증품의 판매확대 추진
- 지속적인 증거가 기획 상품 판매 확대 유지
  - 가격경쟁력 확보차원에서 추진
- 신선식품 만족제 운영
  - 고객이 상품에 만족하지 못하는 경우 교환, 환불해주는 리콜제도 운영
- 유통 업체상표(PB:Private Brand) 상품으로 브랜드 농산물 신뢰 확보
  - 산지농산물 브랜드 난립 및 브랜드 파워 미흡에 따라 유통업체 상표를 통해 농산물 안전성 및 신뢰도 구축 추진

### ○ 외식 및 식자재유통의 특징

- 외식 및 식자재 유통업체에서 취급하는 수산물은 백화점, 할인점 등의 유통업체와는 달리 품질보다 저가격을 선호함. 이는 낮은 식단가, 소비자의 품질구분 능력부족 등이 요인이 되고 있음
- 외식 및 식자재 유통업체의 수산물 구매 특성을 살펴보면 ①식자재 질의 일정한 유지(센트럴키친 운영으로 맛의 통일) ②계절별, 메뉴별 신규 식자재의 지속적인 개발 요구 ③수입 식자재의 사용증대 등이 있음
- 최근 식자재 유통업체에서는 업장에서의 노동력 절감, 쓰레기 처리문제 등으로 인해 산지에서 일정부분 가공하는 전처리 수산물에 대한 수요가 증대되고 있음
- 전처리 가공도를 높여 업장의 조리인력과 공간을 최소화하여 비용감소를 도모함은 물론 규격화된 맛의 유지를 위해 안전하고 표준화된 전처리 상품의 조달을 산지에 요구하고 있음
- 산지에서는 이러한 업체의 요구에 맞춰 식자재의 연간 안정적인 물량공급을 위한 원재료 확보, 가공시설에 대한 위생 점검 철저 및 신선재료 공급을 위한 일배송 물류시스템 구축이 필요함

### <참고자료> 대형유통업체의 구매단가 결정 및 대금지급 방식

\*자료 : (사)농식품신유통연구원, 대형유통업체의 농산물 구매형태분석 및 정책대응 방안, 2008. 인용

- 대형유통업체의 경우, 수산물 구매단가 결정의 기초가 되는 가격으로는 업체별로 다양한 시세를 검토하고 있음. 그러나 전반적으로 도매시장과 산지시세를 중심으로 구매단가를 결정하는 비중이 상대적으로 높음

구분	대형마트	슈퍼마켓	백화점	농협유통
도매시장	35.0	10.0	n.a	25.0
산지시세	28.3	55.0		55.0
생산자제시	16.7	20.0		5.0
경쟁업체가격	20.0	15.0		15.0
기타	-	-		-
합계	100.0	100.0		100.0

- 대금지급 방식

구분	10일 이내	20일 이내	40일 이내	40일 이상
대형마트	1	3	1	1
슈퍼마켓	1	1	1	-
백화점	-	1	1	-
농협유통	-	-	2	-
합계	2	5	5	1

- 운송비 부담 주체

구분	대형마트	슈퍼마켓	백화점	농협유통	합계
공급자	2	1	1	2	6
구매자	2	-	1	-	3
공동	-	1	-	-	1

- 특별포장재 사용 및 비용부담

구분		대형마트	슈퍼마켓	백화점	농협유통	합계
특별 포장재 사용	명절용 상품	3	2	1	2	8
	세일등 행사용 상품	2	2	1	-	5
	PB상품	3	2	1	-	6
	일반상품에도 적용	1	2	1	-	4
특별 포장재 비용부담	매입가에 산입하여 지불	4	2	1	2	9
	공급자가 부담	-	1	1	-	2
	양자가 부담	-	-	1	-	1
	기타	-	-	1	-	1

## □ 3단계 : 타겟에 적합한 홍보 및 관측관리를 실시함

### ○ 촉진(홍보 및 관측관리)의 개념과 분류

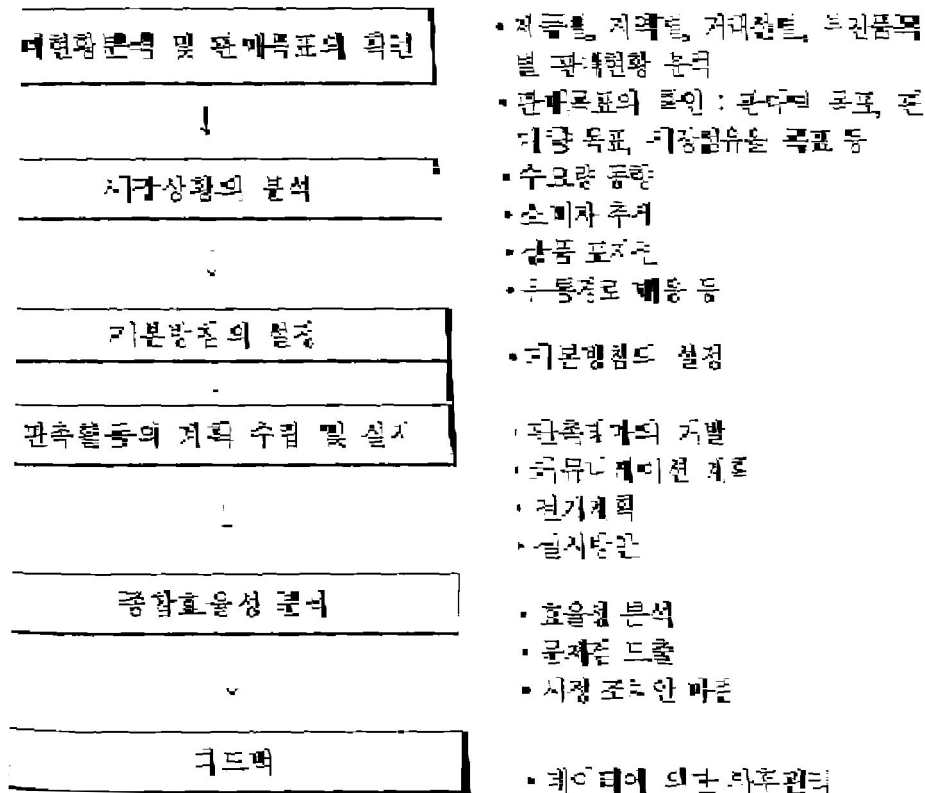
- 촉진이란 고객에게 자신의 상품을 알려 구매하고 싶은 욕구가 생기도록 하는 활동으로 기업의 총체적 마케팅 커뮤니케이션 프로그램을 말함. 촉진은 기업이 마케팅 목표 달성을 위해 사용하는 광고, 인적판매, 판매촉진, PR 등과 같은 활동의 조합으로 구성됨
- 촉진은 광고, 인적판매, 판매촉진, PR 등이 있음. 광고는 기업 등의 스폰서가 제품, 서비스 또는 아이디어를 제시하거나 촉진하기 위해 비용을 지불하는 비인적(非人的)형태의 커뮤니케이션임
- 광고의 특징은 ①광고되는 제품은 표준적이고 합법적인 제품이라는 공공적 특성을 갖고 있으며 ②같은 메시지를 반복적으로 사용함으로써 소비자들이 메시지를 깊이 알 수 있고 경쟁기업들의 메시지와 비교가 가능함. 단점으로는 ①많은 사람들에게 빨리 전달이 가능하나 비인적(非人的) 커뮤니케이션이기 때문에 판매사원들이 사용하는 방법처럼 설득적이지 못하며 ②일방적 의사전달이기 때문에 소비자들은 광고에 반응해야 한다는 의무감이 없고 흥미를 끄는 광고가 아니면 주의를 기울이지 않으며 ③비용이 많이 소모됨
- 인적판매는 소비자들의 선호를 높이고 확신을 갖게 하고 구매활동을 하는 단계에서 중요한 촉진 방법으로 제품이나 서비스의 판매를 목적으로 하는 기존 또는 잠재고객에 대한 판매 프리젠테이션 또는 대화와 같은 개인적 커뮤니케이션 및 박람회, 업종별 전시회 등의 행사가 활용되기도 함
- 인적판매의 특징은 ①소비자들의 욕구를 보다 직접적으로 알 수 있고 즉각적 반응이 가능하며 ②소비자와 판매원 사이의 다양한 관계가 형성되며 ③소비자가 광고보다 메시지에 더 많은 주의를 기울이고 반응하는 경향이 높음. 단점으로는 판매조직의 크기를 쉽게 변화시키기 어렵기 때문에 상당한 비용이 고정비용으로 묶이게 됨
- 판매촉진은 제품의 구매를 촉진하기 위한 단기적인 동기부여 수단을 말하며, 쿠폰, 증정품, 가격할인, 콘테스트 등과 같은 다양한 방법이 사용되고 있음. 판매촉진은 단기적 판매 향상을 위한 방법으로는 매우 효과적이나 장기 효과가 제한적인 단점이 있음.
- PR(public relations)은 기업이 자사의 이미지를 제고하거나 자사에 대한 호의적인 평판을 얻거나 비호의적인 평판을 제거 또는 완화시키려는 커뮤니케이션 활

동 등을 통해 기업과 직간접적으로 관련된 여러 유형의 집단들과 좋은 관계를 유지해 나가는 것을 의미함

### ○ 판촉활동 기획의 절차

- 판촉활동은 본래, 판매계획에 포함되는 것으로 주도면밀한 판매계획이 확립되어 있어야 양호한 판촉기획의 수립이 가능함. 그러나 근래에는 판매계획의 목표치를 가장 확실하게 획득할 수 있는 독자적인 추진 역할로서, 판매목표마다 판촉활동이 기획, 실시되고 있기도 함
- 유통업자(거래처) 대상이든 소비자 대상이든 판매촉진 활동을 전개하기 위해서는 크거나 작거나 경비가 드는 것은 당연하며, 예산 내에서 실시하여야 할 제약조건이 있음. 따라서 한정된 예산, 한정된 인원으로 가장 효과적인 판매촉진책을 검토하여 실시하여야 함
- 효율적인 목표달성을 위한 판촉활동 기획의 각 단계는 기본적으로 다음과 같다.

#### < 판촉활동의 기획 절차 >



<판매촉진 시 유의사항>

- 목적을 명확히 하여 가장 적합한 판촉책을 선정한다.
  - 거래처, 고객의 구매의욕을 자극하고 구매행동으로의 유도 등
- 어느 지역, 시장, 또는 거래처, 고객층을 표적으로 할 것인지, 소구하는 표적을 명확히 한다.
- 무엇을 판촉대상(상품, 서비스 등)으로 정할 것인지를 선정한다.
- 어느 정도의 효과, 성과를 올릴 것인지에 대한 목표를 정한다.
- 결정된 목표를 달성하기 위한 수단으로서 어떠한 판촉책을 강구할 것인가를 결정한다.
- 판매예산이 어느 정도 소요되는지를 검토하고 기대되는 효과, 성과와 대비시킨다.
- 단독의 판촉책 만이 아니고, 판촉물이나 캠페인, 콘테스트 등의 구성을 검토하고 상승 효과를 노린다.
- 핵심 영업사원은 판매방법이나 상품지식, 세일링 포인트 등을 충분히 숙달해야 한다.

○ 판촉관리

- 대부분의 농수산물의 경우, 산지 입장에서는 광고 등 비용이 많이 드는 판매촉진활동을 수행하기가 현실적으로 곤란하나 언론매체를 통한 홍보활동 및 시식행사 등의 판촉활동은 적극적으로 수행함
- 또한, FPC의 고객은 최종소비자가 아닌 중간구매자이므로 납품제안서 작성의 차별화, 상품설명회 활성화 등 특별한 판촉이 필요함
- 납품제안서 작성의 차별화 : 납품제안서 작성에 들어가는 항목은 기본적으로 생산기반, 상품의 특징, 거래조건, 물류와 배송, 매장에서 판촉을 위한 공급자 관련사항 등임. 납품제안서는 고객관점에서 고객가치(Customer Value), 고객 측 비용(Cost to the Customer), 편리성(Convenience), 의사소통(Communication)을 잘 생각한 후 작성되어야 함. 유통업체 매장에서 시식 등을 원활하게 개최할 수 있는 능력을 갖추고 있고 업체의 판촉계획에 맞추어 행사를 지원할 수 있는 의지를 나타내고, 공급물량에 대하여 문제가 발생하였을 때 리콜제를 운영한다는 것을 명시함
- 상품설명회의 활성화 : 상품설명회는 고객에게 상품 및 상품공급체계를 보여주고 설명하여 상품에 대한 정보를 제공함으로써 고객으로 하여금 관심을 갖게 하는 행사임. 공급하는 상품 및 서비스가 다른 산지와 차별화되는 것을 강조하는 등 설명회에서 프리젠테이션의 효과를 높이는 것이 중요함. 지나치게 행사화 하는 것을 지양하고 참석한 구매관련자들이 필요한 정보를 얻을 수 있도록 하여 이후 거래와 연계되도록 하는 것이 필수적임. 행사 후 참가자들에게 설문



조사를 하는 등 소감을 모니터링 하는 것이 필요함

- 인터넷 광고 활용 : 수산물에 대한 홍보 및 판촉활동을 강화하기 위해서는 인터넷을 통한 광고 및 홍보활동의 중요성이 점점 커지고 있음. 따라서 인터넷을 통하여 광고 및 홍보할 수 있는 방법도 지속적으로 고려하는 것이 필요함

### ○ 다양한 판매촉진 수단의 활용

- 할인판매(바겐세일) : 판매현장에서 일정비율을 할인해주는 것으로 가장 강력한 판매촉진 수단임
- 쿠폰(coupon) : 신문, MMS, 쿠폰집 등을 통해 특정한 제품을 구매할 때 구매자에게 일정 금액을 할인해 주는 방식임
- 증정품(샘플 sample) : 주로 신제품을 대상으로 활용되며, 소비자들이 시험 삼아 사용해 볼 수 있도록 적은 양을 따로 포장하여 무료로 제공하는 것을 말함
- 프리미엄(경품) : 소비자가 특정제품을 구매할 경우 다른 제품을 제공하여 상대적인 가격을 할인해주는 방식을 말함
- 보너스팩(2+1, 9+1 등) : 정상가격에 추가적인 제품을 제공하는 것으로 비사용자로 하여금 특정 제품을 사용해 보도록 유인하거나, 매출이 높은 상품과 낮은 상품을 연계하여 매출증대를 하기 위한 수단임
- 리베이트(rebate) : 쿠폰과 성격이 비슷하나, 가격할인이 구매시점(쿠폰)이 아닌 구매 후 일정기간이 지난 뒤에 일어난다는 점이 다름. 구매영수증 등을 모아서 관련업체에 보내면 구매가격의 일정비율을 되돌려 줌
- 무료시용(free trial) : 잠재고객이 그 제품을 구매할 것이라는 기대 하에 무료로 시용할 수 있도록 기회를 제공하는 것으로 시식행사, 시음행사 등이 있음
- VMD(Visual Merchandising) 비주얼 머천다이징 : 인스��어 머천다이징의 한 기법으로, 상품에 대한 시각적인 요소를 최대한 반영, 상품자체를 돋보이게 함으로써 판매에 기여하도록 하는 상품 관리적인 측면에서의 제반 활동을 말하는 것이다. 상품 종류, 연관 상품 등의 진열 및 디자인이 포함됨

### ○ 홍보·판촉의 유의사항

- 홍보·판촉의 목표는 소비자 인지도 제고가 아니라 매출 확대를 통한 농가소득 증대임. 소비자 인지도 제고가 최종 목표가 아니라 매출 확대를 위한 과정임
- 최근 지자체 공동브랜드가 확산되면서 TV광고 등 매스미디어를 활용한 브랜드

광고가 많음. 그러나 유통업체 입점 등 소비자의 구매로 연결될 수 있는 사전 준비가 미흡하여 실제로 매출증대로 연결되는 경우는 많지 않음

- 실제로 브랜드화 및 홍보·판촉 계획은 제약조건(예산, 시간, 인력 등), 유통활성화 단계 등을 충분히 고려하여 매출증대로 이어질 수 있도록 수립함
- 경험적으로 볼 때, 브랜드화 또는 사업초기에는 ①실제 판매가 이루어지는 매장 홍보 ②언론 기사화 ③지역축제, 이벤트와 연계한 홍보·판촉 등이 비용 대비 효과가 가장 높은 것은 편임

□ 4단계 : 차별화된 브랜드를 개발하고, 관리체계를 구축함

○ 농수산물 브랜드의 문제점

- 농수산물 브랜드의 문제점으로는 브랜드 발전의 기초부실, 브랜드 파워 미흡, 브랜드의 지나친 난립, 기 개발된 브랜드의 등록 저조, 브랜드에 대한 전문적 관리의 부족 등을 들 수 있음
- 특히, 브랜드에 따른 차별화 요소가 불분명한 경우가 많고, 지속적으로 상품 또는 제품에 대한 품질관리, 브랜드 이미지가 관리되는 경우는 거의 없음. 전국적으로 6000여개의 농수산물 브랜드가 개발되어 있으나 소비자들이 실제로 브랜드로 인식하는 것은 불과 1~2%에 불과함

표 86. 우리나라 농수산물 브랜드 문제점

구분	주요 내용
브랜드 발전의 기초부실	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 브랜드는 분명하고 차별적인 품질을 기초로 하고, 지속적이고 대규모 공급능력을 통해 시장점유율을 확보해 나가야하지만, 대부분 산지업체의 능력이 미흡</li> <li>• 생산·유통규모가 영세하고 상품의 철저한 품질관리를 통한 균질성 유지, 규격화 및 안정적 물량공급에 한계</li> </ul>
브랜드파워 (=인지도X충성도) 미흡	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 브랜드는 우선 소비자의 인지도가 높아야 되고, 그 인지도가 소비자의 구매로 연결되는 브랜드파워를 확립해야 하나 농수산물의 경우 아직까지 소비자들의 인식수준이 매우 낮음</li> <li>• 농수산물의 경우 일부 브랜드를 제외하고는 소비자의 인지도가 낮고, 브랜드 충성도가 높게 형성되지 못한 실정</li> </ul>
브랜드의 지나친 난립	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 특징 없는 품질, 차별력이 크지 않은 브랜드의 난립은 지나친 가격경쟁을 촉진하여 정상이윤 확보가 곤란</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원산지 위주의 브랜드 이름의 한계. 차별화된 개념 없이 원산지명 위주로 탄생한 브랜드 난립으로 브랜드 가치가 하락되며, 브랜드 이름에 제품속성이 반영되지 않아 지속적인 품질관리 및 마케팅에 어려움이 큼.</li> <li>• 개별, 유사브랜드의 난립과 함께, 지자체 또는 생산자단체간 연합에 의한 공동브랜드가 증가하면서 브랜드 overlapping 발생</li> <li>• 6천개 수준의 농수산물 브랜드가 있지만 실제 수도권백화점, 할인점 등에서는 대부분의 농수산물이 자사브랜드(PB)상표로 판매되고 있으며 산지 브랜드는 일부에 불과</li> </ul>
개발브랜드의 미등록	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 개발브랜드의 미등록으로 법적 보호를 못 받고 있음. 상표등록을 하지 않아 법적 보호를 받지 못하거나 브랜드명이 지역명이나 보통명사이기 때문에 상표등록을 하지 못하고 대신 의장등록만 하는 경우가 많음. 또한 우수브랜드에 대하여 일부 상표도용 및 유사상표 유통이 발생하고 있음.</li> </ul>
브랜드의 전문적 관리부족	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 브랜드의 전문적 관리가 이루어지지 못하고 있음. 브랜드를 만들어만 놓고 이를 지속적으로 관리하는 인력 혹은 부서는 갖추지 못하고 있는 실정임.</li> </ul>

○

## ○ 브랜드의 개념 및 브랜드 관리의 중요성

- 브랜드는 ‘판매자가 자신의 상품이나 서비스를 다른 경쟁자와 구별해서 표시하기 위해 사용하는 명칭, 용어, 디자인 혹은 그의 결합체’임. 이 정의는 브랜드는 특정 경영체가 자신의 제품 또는 서비스를 고객에게 명확하게 인식시키고 경쟁자로부터 차별화하기 위한 수단이라는 점을 강조하고 있음. 마케팅 관점에서 브랜드가 중요한 것은 교환을 통해 새로운 가치를 창출할 수 있기 때문임
- 최근 수산물 소비가 늘어나고 공급주체간 경쟁이 심화되면서 브랜드화를 통한 제품 및 상품 차별화가 중요해지고 있음. 즉, 소비자들은 각 수산물별로 생산되고 있는 많은 산지들에 대해 잘 알지 못하고 있으며, 이로 인해 산지와 품질평가가 제대로 이루어지지 않고 있음. 따라서 수산물도 공산품이나 농산물과 마찬가지로 소비자와 판로 특성을 고려한 브랜드화를 추진할 필요가 있음
- 브랜드화에서 핵심은 브랜드를 활용해서 수익을 창출할 수 있는가 여부임. 수익이 좋은 브랜드라고 해서 반드시 가격이 비싸야 하는 것은 아님. 실제로 가격이 낮더라도 지속적인 재구매를 창출함으로써 차별화된 시장 포지션을 확립

- 하고 지속적인 재구매를 유발함으로써 수익을 창출하고 있는 브랜드도 많음
- 수익창출의 핵심은 지속적인 재구매임. 농수산물에 있어서도 이는 마찬가지임. 특정 브랜드가 시장에서 살아남기 위해서는 지속적으로 소비자들이 재구매가 일어나도록 만드는 것이며, 이것이 바로 브랜드 파워임

표 87. 성공하는 브랜드의 조건

장기적 이익창출을 위한 성공조건	내 용
브랜드가 창출하는 가치의 정의	명확한 정의가 필요하며, 기능적, 사회적 가치를 창출해야 함
브랜드 로열티의 형성	소비자가 원하는 자리에 같은 브랜드를 다시 구매할 수 있는 환경조성 필요
브랜드 인지도 형성	브랜드를 전달하는 메시지는 매우 분명하고 짧아야 하며, 우리 농축산물의 장점과 소비자가 중요하게 생각하는 가치가 통합된 브랜드 이름을 결정해야 하고, 이를 효과적으로 알리는 구체적 방안 필요
소비자 관점에서의 지각된 품질의 관리	농축산물의 소비자는 해당 제품의 최고 품질이나 평균 품질이 아닌 동일한 브랜드 포장의 가장 나쁜 제품으로 평가하는 것을 고려하여 품질에 대한 철저한 통제 필요함
브랜드 연상의 관리	현재 브랜드화하고 있는 농축산물이 어떤 기억과 함께 떠올랐을 때 우리 농축산물의 고유 장점이 강화될 수 있어야 함
독점적 자산의 확보	농축산물 브랜드 구축의 원천이기 때문에 독점적 자산이 항구적인 힘을 발휘하도록 지속적인 홍보와 각인 작업이 브랜드 구축과 함께 진행되어야 함

\* 자료: 농촌진흥청, 브랜드경영 핸드북, 2009.

<참고> 브랜드에 대한 일반적 오해

- 브랜드는 ‘좋은 이름’임
  - 브랜드 네임은 상품에 대한 이미지, 호감도 등에 영향을 미치기 때문에 매우 중요한 요소임
  - 그러나 실제 수익으로 연결하지 못하면, 좋은 이름도, 홍보도, 포장도 모두 비용을 증대를 유발하는 요인일 뿐임. 즉, 비용 지향적 사업을 스스로 추진하는 것임
- 품질이 높으면 좋은 브랜드가 됨
  - 품질은 높이는 것은 좋으나 ‘생산자가 생각하는 품질’이 아니라 ‘소비자가 지각하는 품질’이어야 함
  - 많은 경우 생산자가 생각하는 품질 수준을 높이는데 그치는데, 이 또한 비용만 증가하고 수익을 내지 못하는 원인이 됨

\* 자료: 농촌진흥청, 브랜드경영 핸드북, 2009.

## ○ 브랜드 개발 및 네이밍

- 브랜드 개발 절차는 브랜드 언어 방향 탐구, 컨셉 도출 등을 통해 서비스 브랜드 네이밍 후보 안을 도출하고, 후보 안에 대한 평가를 통해 최종적으로 브랜드 네이밍 및 활용방안을 확정하는 단계를 거침
- 우선, 좋은 브랜드 네임을 결정하기 위해서는 좋은 브랜드 네임의 조건과 피해야 할 조건을 이해하는 것이 필요함. 실제로 브랜드 네임을 직접 개발하거나 전문업체에 위탁하더라도 이러한 조건들을 이해하고 있어야만 좋은 브랜드를 개발할 수 있음
- 좋은 브랜드 네임의 조건을 살펴보면, ①기억하기 쉬워야 하고 ②제품에 대한 좋은 암시를 주어야 하고 ③발음하기 편하고 좋지 않은 연상은 피하고 ④법적 등록이 가능하여야 함
- 반면, 피해야 할 브랜드 네임은 ①식별력이 없는 네임 ②선출원의 상표와 저촉되는 네임 ③유명한 상표와 저촉되는 네임 ④품질을 오인하거나 수요자를 기만하는 네임 등임. 특히 상표등록을 통하여 법적 분쟁이 없이 안정적으로 상표를 사용하려면 위의 네 가지 경우에 해당되지 않는 네임을 개발하여야 함

## ○ 상표 등록의 필요성 및 절차

- 기본적으로 상표등록의 상세내용은 특허청, 변리사 등 전문가에 확인 필요함. 그러나 효율적인 업무추진 및 시행착오 방지를 위해서는 담당자가 상표등록에 대한 필요성과 절차를 이해하는 것이 필요함
- 다른 사람이 상표등록을 받지 않거나 또는 다른 사람의 상표가 유명한 것이 아닌 이상, 상표등록을 받지 않고 상표를 사용하여도 문제는 없음. 그러나 상표등록 없이 상표를 사용하는 것은 매우 불안한 일로 상표등록이 필요한 이유는 안정된 상표 사용이 가능하고, 해당 상표에 대한 독점 및 배타권이 발생하기 때문에 향후 브랜드 가치가 높아질 경우에도 제도적으로 보호를 받을 수 있음
- 상표검색과 출원 : 상표검색이란 특허청에 먼저 출원된 동일하거나 유사한 상표가 있는지를 찾아보는 것을 말함. 만일 특허청에 선 출원 된 동일 또는 유사한 상표가 있는 경우 출원된 상표는 등록을 받을 수 없음. 또한 선 출원 된 상표가 등록을 받았다면 그 상표를 사용할 수 없음. 따라서 상표검색 후 일반적으로 문제가 없다고 판단되면 바로 출원을 하여 1년 정도 경과 후 상표등록을 받은 후 상표를 사용하는 것이 가장 안전함

- 상표의 등록절차 : 상표개발, 출원서 작성, 특허청 심사국 접수, 출원번호통지서 발부, 등록여부심사, 등록공고 등록증 발부 등의 순으로 이루어짐
- 상표권의 존속기간 : 상표권의 존속기간은 등록일로부터 10년임. 10년의 존속기간이 끝나기 전 1년 전에 존속기간 갱신출원을 하여 다시 존속기간을 10년 연장할 수 있음. 만일 상표권의 존속기간이 만료된 경우라도 6개월 이내에 존속기간 갱신등록 출원을 할 수 있음. 또한 등록 후 3년 동안 사용하지 않으면 등록 취소 대상이 됨

## ○ 수산물 브랜드화의 방향

- 시장개방 확대, 대형유통업체 성장, 소비자 기호 다양화 등 시장 환경 변화에 따라 향후 차별화를 위한 브랜드화가 증가하고 있음

### <참고> 농수산물 브랜드 관리의 기본방향

- 브랜드화를 위해 선별철저, 품질균일화, 전속출하, 물량규모화, 규격화, 디자인 다양화 등이 필요하며, 이를 통해 지속적으로 소비자인지도 제고 필요
  - 상품의 품질과 지역특성을 나타내며, 소비자에게 깊은 이미지를 남길 수 있는 명칭과 상징을 사용
- 생산 활동이 소비자 중심으로 전환함
  - 소비자의 생활방식, 소비자가 기대하는 사항, 염려하는 사항에 주목해야 함
  - 농수산물의 안전성, 기능성강화, 균질화, 포장용기의 소량화 등에 주목해야 함
- 품질 균질화를 위해서 선별등급을 소비자관점에서 합리적으로 조정
- 제품차별화 노력이 강화되어야 브랜드 상품으로서의 경쟁력이 보장됨
- 브랜드 농수산물의 공급물량을 안정적으로 확보하는 것이 선행되어야 함
  - 작목반 중심의 소규모 생산자들이 각자의 브랜드 전략을 수행해왔으나, 재배 품종별로 보다 광역화 대형화할 필요가 있음
- 특허청 상표등록이 가능한 브랜드라도 배타적 차별성까지 확보해야 함
- 브랜드는 브랜드 부착 그 자체보다는 제품차별화와 촉진활동을 통해 브랜드의 가치를 높여야만 의미가 있기 때문에 철저한 품질관리와 판촉활동이 필수적임
- 브랜드 이미지 구축을 위해 효율적 커뮤니케이션 전략수립이 필요
  - 일반적 브랜드보다는 소비자가 원하는 제품의 속성을 강조하는 브랜드화 방법이 필요함. 즉, 영양성분을 강조한 브랜드 또는 제품의 속성을 강조하는 브랜드 수식어를 사용하여 ~적인 소비자 인지도 구축이 필수적임.

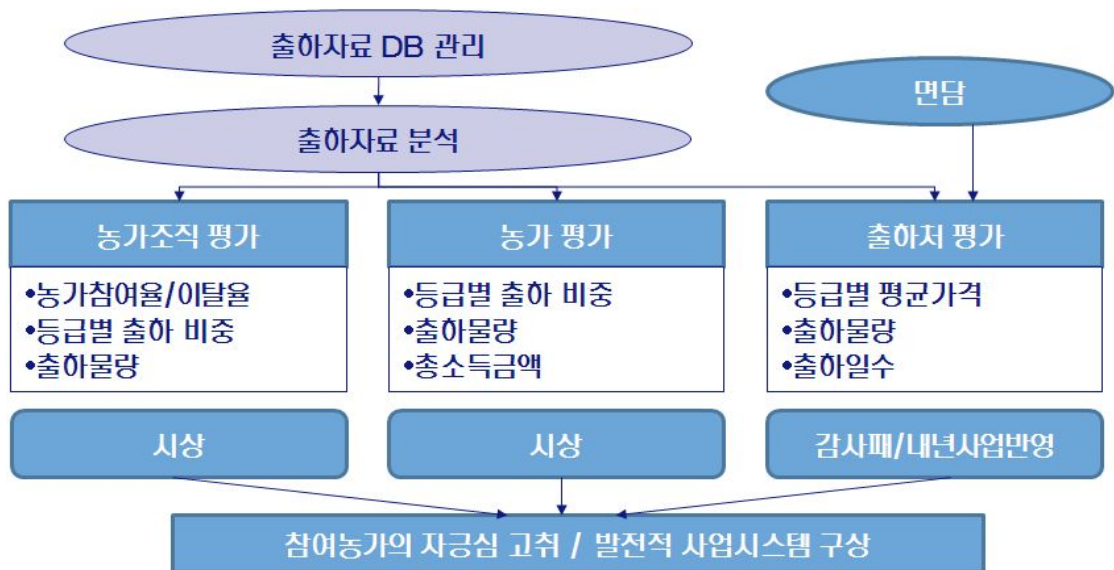
- 수산물 브랜드화를 위해서는 무엇보다도 산지가 균일한 상품을 생산·유통할 수 있는 능력(브랜드의 기초체질)을 갖추는 것이 전제 조건임
- 즉, 균일한 품질의 상품을 지속적으로 공급할 수 있는 능력이 선행적으로 이루어져야 그 효과가 상승함

## ⑥ 사업평가

□ 1단계 : 사업성과를 측정할 수 있는 지표를 설정함

- FPC 사업이 안정적으로 정착하기까지는 보통 3~5년 정도의 기간이 소요될 것으로 예상됨.
- 매년 사업결과를 분석하여 문제점을 개선하여 효율성을 높여 나가야 함
- 사업결과는 그동안 축적된 DB를 기초로 분석하며, 생산자, FPC 내부조직, 출하처 등으로 구분하여 세부 평가를 실시하고 개선책을 마련함

<참고> 농산물의 판매사업의 성과평가 체계



- 사업성과를 점검하기 위한 평가항목은 아래의 항목을 참고하여 FPC별 특성을 고려하여 설정함
  - ① 전년대비 사업실적 및 성장율
  - ② 어가소득제고 효과 : 출하어가, 비출하어가 비교 / 사례 분석
  - ③ 어가에 대한 지도 및 교육사업 : 만족도, 참여율 등 분석

- ④ 등급화, 규모화 실적 분석 : 전년대비 분석, 생산자별 분석
- ⑤ 조건부 위탁시 약정이율 분석 : 이행율, 위탁시 파악 등
- ⑤ 저품위 수산물 출하로 인한 어가소득 감소 효과
- ⑥ 품질관리 및 출하처 반응 분석
- ⑦ 출하처 관리 및 판로개척 성과 분석
- ⑧ 브랜드화 및 홍보·관측 효과 : 브랜드인지도 향상 등
- ⑨ 외부자원 확보 : 지자체 협력사업, 정책사업 유치 등

□ 2단계 : 평가회를 개최하여 자긍심을 고취함

- 평가회를 사업추진 결과를 종합적으로 평가하여 발표
- 평가회는 생산자, 중도매인, 지자체 등의 사업관련 주체 전체가 참여하는 축제의 장으로 활용
- 우수 생산자에 대한 포상으로 자긍심 고취

## 7] FPC 건립 절차 및 시설도입시 고려 사항

□ 1단계 : 농산물  
APC 건립 절차를  
파악함

- FPC 건립 절차는 대형 APC와 유사할 것으로 예상됨
- 건립절차는 준비단계, 설계단계, 공사단계, 운영 및 하자보수 단계로 구분됨
- FPC의 기능과 면적, 건축·설비도입 등을 좌우하는 준비 단계가 가장 중요함

\*자료: (사)농식품신유통연구원, APC 건립·운영 매뉴얼, 2008



<참고>

\*자료: (사)농식품신유통연구원, APC 건립·운영 매뉴얼, 2008

## □ 2단계 : FPC 건립 이전에 기본계획을 구체적으로 수립함

### ○ FPC 건립 기본계획 수립

- FPC 건립 기본계획은 FPC 건립과 운영 방향을 분야별로 구체화하는 것으로 설계 및 건축, 기계설비 설치 등의 기본 지침이 됨
- 기본계획은 다음과 같은 항목을 포함하여 수립함
  - 1> FPC 기능 설정
  - 2> 상품화 계획
  - 3> 집·출하 및 조업계획
  - 4> 시설 장비의 적정규모추정
  - 5> 기계설비의 선정과 배치계획
  - 6> 건립 계획
  - 7> 경영 분석, 운영 계획 등
- 다양한 전문가로 구성된 위원회 운영 : 전문가 자문 위원회를 구성하여 어떤 시설·장비가 어느 정도 규모/수량이 필요하며, 이런 필요 시설·장비를 도입했을 때 FPC 시설규모는 어떻게, 투자금액 사업비와 얼마나 차이가 나는가 등을 반복적으로 전문가·관계자와 검토함. 이 과정을 통해 의사결정자, 건립 담당자, 지자체 공무원, 생산자 등의 의견을 반영하면서 건립 계획을 확정함
- 기본계획은 앞서 제시한 순서에 따라 실시하는 것이 바람직하지만 실제로는 시행착오를 줄이기 위하여 ‘조사-조정-검토과정’을 반복해야 하며, 이러한 반복과정을 통해 「건립 기본계획」이 완성함
- 건립 기본계획 면밀히 수립하지 않으면, 옳은 설계가 나오지 못해 결국 FPC가 적절하고 합리적으로 건립되지 않을 수 있으니 유의해야 함

### ○ 전문기관을 통한 기본계획 수립

- 기본계획은 전문적인 지식을 필요로 함. 지식과 경험을 통해 해당 지역 및 산지 유통조직의 장단점을 분석하고 필요 시설·장비 수요를 도출하여 시설 면적, 투자 규모를 산정하고, 경제성 분석을 수행하는 과정이 쉽지 않기 때문임
- 보통 기본계획 수립 용역을 전문기관에 의뢰하여 실시하는 것도 적극 검토할 필요가 있으며, 소요 기간은 3~6개월 정도임
- 용역을 발주할 때는 계약서, 과업 지시서를 명확히, 구체적으로 작성함

<참고> 일광역농조합법인 전처리시설 도입 사례

- 일광역농조합법인은 신선편이 채소의 전처리 시설 도입의 필요성을 인식하고 도입에 앞서 유럽의 전처리 시설을 견학함. 시설의 활용도, 투자비용, 신선편이 상품 샘플 등 시설도입에 필요한 여러 가지 사항을 사전에 체크할 수 있었음.
- 그러나 유럽식 기계를 도입하고 난 후 중요한 시행착오가 있음을 발견함. 유럽의 소비자는 신선편이 채소를 대량으로 한꺼번에 구입하는데 반해 우리나라 소비자는 소량으로 구입하기 때문에 유럽식 시설보다는 일본식 시설이 우리나라 현실에 더 맞는 것이었음.
- 선진지 사례를 분석할 때에는 단순히 기계, 시설 등의 모방보다는 실제 도입 후 어떠한 장단점이 있는지 꼼꼼하게 비교 검토하여야 함.

\* 자료 : 농촌진흥청, 「신상품 및 신규 브랜드 개발과정 분석과 성공요인 연구」, 2008

□ 3단계 : FPC 건립시 상품화 및 필요설비 도입을 최우선 확정함

- FPC는 창고가 아님. 산지 유통조직과 해당지역 여건에 필요한 기계장비가 적합하게 도입되어야 비로소 FPC의 정상적인 운영이 가능함
- 따라서 일반 건축물과는 다르게 기본계획, 설계 단계에서 반드시 어떤 기계장비를 도입할 것인가에 대한 고민과 결정이 선행되어야 함. 기계장비 선정보다 설계·건축이 먼저 이루어지면 FPC 운영자가 원하는 대로 선별기 등 기계장비를 배치하지 못해, 동선이 꼬이고 사고 발생확률이 높아지고 업무 효율이 저하되는 등의 문제점이 발생할 수 있음
- 기계장비를 고려하지 않고 설계·시공할 경우 변경 요인이 발생하더라도 FPC는 건립이 완료되면 변경하기가 어렵고, 변경 시 많은 비용이 소요되므로 사전에 미리 기계장비 도입에 대해 고려해야 함
- FPC 기계장비의 핵심 부분은 위생시스템, 선별시스템, (전처리) 가공시스템임. 그 가운데 가장 중요한 것이 선별시스템임. 선별시스템은 투입, 계근, 선별, 세척, 이송, 정렬, 배출, 정보처리, 포장, 적재 등을 포괄함

□ 4단계 : 건축 설계시 다음사항에 유의함

○ FPC의 역할, 기능에 대한 명확한 사전 정립후 설계 착수

- 설계단계 전까지 명확한 FPC의 역할, 기능을 정립해야 함
- 취급품목 : 주 품목 - 취급물량, 자동화 수준, 상품화 계획 등

보조 품목 - 취급품목, 취급물량, 자동화 수준, 상품화 계획, 주 품목  
과의 연계 및 시설 가동률 제고 방안

- 상품화, 판매 계획 : 수출 여부, 전처리 및 2차 가공 등 가공 여부 등
- 설계 단계에서 이 부분을 명확히 하지 않으면, 시공 시 설계변경을 해야 하는 경우가 발생할 수 있고, 이는 사업비 상승으로 이어짐

<참조> 농산물 APC의 발주기관에 의한 설계변경 사례

- APC 건립공사 시 발주기관에 의한 설계변경은 매우 잦은 편이며, 그 이유는 APC에 대한 확고한 개념정립이 없기 때문임
- APC가 정확히 어떤 기능, 역할을 할 지 명확하지 않기 때문에, ‘사과만 취급 하려했다가 배, 복숭아도 같이 취급할 수 있도록 해달라’는 것과 같이 추가적인 요구를 하는 사례가 많음
- 중요한 것은, 발주자에 의한 설계변경은 공사비 상승으로 이어져 공사비 관리가 어렵고, 산지유통조직의 경영여건을 어렵게 할 수 있다는 점임
- 공사 시 설계변경은 한계가 있기 때문에 원하는 사항을 모두 반영하기 어려운 경우가 발생하게 됨
- 추가 요청 때문에 당초 목적했던 시설 등의 배치, 동선이 엉클어져 비효율적으로 건립되는 경우가 발생할 수 있음
- 따라서 기본계획, 설계 시 APC의 역할, 기능, 취급품목, 취급물량에 대해 심도있는 고민과 분석을 해야 함. 발주자에 의한 설계변경은 최소화하는 것이 바람직함

○ 설비 및 장비는 반드시 예산, 1일 취급량 검토한 후 도입

- 여러 요인에 의해 과도한 시설 장비를 도입될 수 있음. 특히 정부정책 지원 자금이 있어 시설을 신축하거나 규모를 확장하는 경우, 업적평가 등 정치적 고려에 의해 FPC가 건립되는 경우 등의 경우가 대표적임
- 기계장비의 도입 기종, 수량 등과, 시설(선별장, 저장고 등)의 면적은 ‘기본계획’ 용역 시 충분히 검토되어야 함
- 기본계획시 다양한 대안 검토 및 손익분석, 개략 공사비 등 검토하여 유통조직 내부적으로 가장 효율적이고 현실적인 대안을 마련해야 함
- 과다 시설 및 장비 투자는 ‘적자의 지름길’임을 명심해야 함. 특히 취급물량의 단순 합계로 시설, 장비 규모를 산정하면 절대안됨

- 특히, 예산, 1일 취급량 등을 충분히 고려하지 않고 과도한 자동화시설을 도입하는 경우도 문제이지만, 농어촌의 인력부족 상황을 고려하지 않은 시설설치도 장기적으로 볼 때는 비효율적일 수 있음
- 따라서 시설의 가동에 영향을 미치는 다양한 요소들에 대해 충분히 검토한 후에 최적의 시설을 도입하는 것이 필요함

#### ○ 설비의 배치, 작업구획 등을 확정 한 이후에 건축 설계 실시

- 반드시 사용할 기계장비를 먼저 선정하여 기계장비 배치면적, 동선 등으로 고려하여 건축물 설계를 해야 함. 기본설계가 완료되기 전 FPC의 주요 기계장비의 도입 기준, 사양 등이 확정되어야 이를 기준으로 한 내부 배치, 동선, 면적, 시설 투자비 산정 등 설계가 원활하게 진행되기 때문임
- 기계장비 선정보다 설계/건축이 먼저 이루어지면 FPC 운영자가 원하는 대로 선별기 등 기계장비를 배치하지 못해 동선이 꼬이고 사고 발생확률이 높아지고 업무 효율이 저하되는 등의 문제점이 발생할 수 있음

#### ○ 적합한 동선 검토

- 동선은 가능한 전진방향 (FFP : Foward Flow Process)으로 흘러야 하며, 겹치거나 (충돌하거나)불필요하게 복잡한 것은 지양하는 편이 좋음
- 동선이 겹칠 경우, 원물, 작업자 이동시 한쪽이 대기하는 등 시간, 장비 효율이 떨어지고, 심할 경우 사고가 발생할 우려가 있음
- 동선 계획 시 반드시 청결구역과 오염구역을 고려하여, 원물 또는 상품의 교차 오염을 방지해야 함
- 동선은 시설, 장비의 배치에 크게 영향을 받으므로, 종합적으로 고려해야 함

##### <단일방향 동선의 의미>

- 동선 : 원물이나 사람이 APC 입고부터 출하까지 내부에서 움직이는 선
  - 원물 동선, 작업자 동선, 작업차량(차량, 지게차 등)의 동선
- 동선은 한쪽으로 흘러야 효율적이고, 사고발생이 적다

#### ○ 위생시설, HACCP 등 안전시설 도입

- 최근 소비자의 안전성에 대한 요구가 높아져 신설되거나 보완되는 FPC는 거의

- HACCP 기준이나 위생기준을 충족시킬 수 있는 선별포장 시설을 도입하고자 함
- 그러나 FPC 전체 면적에 도입하는 것은 비용이 많이 필요하므로, 작업공간을 용도를 명확하게 하여 각 부문별 시설기준에 적합도를 고려하여 도입되어야 함

## 7] 외부 협력체계 구축

### □ 1단계 : 전국 FPC와 거점위판장간 네트워크 형성

- FPC 및 주요 거점위판장, 도매시장 등 전국단위 주요 유통주체들의 네트워크를 강화함. 네트워크의 핵심은 인적 교류와 정보 교류임
- 주요 방식으로는 1>협의회 구성 및 정례화 2>워크샵 및 브랜드전 등 개최 3>전문마케팅 및 품질관리사 과정 등 중간관리자 육성 교육과정 운영 및 수료자 협의회 운영 등을 통해 인적, 정보 교류를 촉진함
- 전국단위 네트워크를 활성화하기 위해서는 농식품부와 수협중앙회의 역할이 중요함. 농업부문의 경우 거점APC 협의회, 유통회사 협의회 등은 농식품부 주관으로 주기적(격월 또는 분기별)으로 협의회를 개최하고 있고, 농협중앙회는 전국 품질관리사 협의회, 브랜드대전, 산지유통서포터즈 등 다양한 형태로 인적, 물적 교류를 촉진하고 있음
- 또한, 전국단위로 사업간 연계성 강화 및 기능분화를 위해서는 전국단위 위판 정보 및 FPC의 사업정보에 대한 통합정보시스템 구축이 필요함. 이를 통해 상호 유통시설간 물적, 상적 정보가 집적되고 배분됨으로써 전체적인 수산물 유통의 효율성을 높임

### □ 2단계 : 전문가 네트워크 구축

- 수산물의 상품화 및 품질관리 강화를 위한 어획후관리기술, 대형유통업체 바이어, 전문 컨설턴트, 중도매인 등으로 구성된 전문가 네트워크 구축
- 정례 모임을 통해 상호 정보교류 및 공동사업 아이템 발굴 추진
- 필요시 정책개발 및 정책건의 등을 통해 사업활성화 촉진

### □ 3단계 : 수협중앙회의 유통조성 기능 강화함

- FPC 안정적으로 정착되기 위해서는 FPC에 대한 유통조성 기능이 강화되어야 함. 여기서 유통조성기능은 상품적 유통기능과 물적 유통기능이 합리적·효율적으로 수행되도록 도와주는 기능을 의미함

- 대표적인 유통조성 기능은 규격제도(표준화, 등급화 제도), 유통금융, 위험부담 제도(보험 등), 시장정보 창출(시장정보 유통활동을 위한 정보수집, 분석, 분배 활동 등) 등이 있음
- 유통조성 기능을 강화하는데 수협중앙회의 역할이 매우 중요함. 농업부문의 경우, 농협중앙회의 각종 조성기능 지원이 농협 APC의 활성화에 큰 기여를 함
- 농협중앙회의 APC 지원 기능은 크게 자금지원, 전문인력 육성, 정보교류 활성화에 초점을 맞추고 이루어짐. 특히 2009~2010년에는 산지유통혁신 112 운동, 2011~2015년까지는 산지유통혁신 1520 운동으로 체계화되어 추진됨
- FPC 활성화를 위해서는 수협중앙회의 체계화된 유통조성기능 강화가 필요함

<참조> 농협중앙회의 유통조성 기능 사례

- 전국 품질관리사 협의회 : 2001년부터 APC 농협의 판매사업 담당자 전문교육(6주)을 실시하고, 수료생으로 협의회를 구성하여 정기 모임 개최
- 농식품 상품설명회 개최 : 대형유통업체 바이어, 중도매인 등을 대상으로 농협에서 생산되는 주요 농산물을 소개하는 설명회 개최
- 수확후관리기술 지원단 운영 : 농산물의 수확후관리기술 확산을 통한 품질개선 및 유통효율화를 위해 수확후관리기술 전문가를 구성하여 지역단위 농협에서 요청시 컨설팅 수행
- 산지유통112 운동, 1520 운동 전개 : 산지유통활성화를 목표를 설정하고, 사업성과를 평가하여 특별승진, 포상, 자금지원, 해외연수 등의 기회를 제공함으로써 사기진작 및 우수사례 전파
- 경제사업 우수 사례집 지속적으로 발간 : 농협경제연구소, 전문기관 용역 등을 통해 우수사례를 적극적으로 발굴하고 전파

<참조> 농협중앙회의 산지유통혁신 1520 계획

- 비전 : 농협 중심의 농산물 산지유통체계를 구축
- 목표 : 2015년까지 공선출하회 2,000개소 육성, 연합사업 판매물량 2조원 달성, 품목광역연합 20개소 육성
- 방향 : ① 공선출하회는 2015년까지 조직별로 평균 사업물량 10억원, 수수료 5%, 회원수 50명 내외로 정예화  
② 'APC'와 '연합사업단'간 역할 분담으로 산지유통조직을 계열화
- 2012년 지원 계획 : 약 2,200명에 대한 교육사업 실시  
공선출하회 육성자금 1,570억원 지원  
연합사업 활성화자금 1,670억원 지원



## VII. 결론 및 제언

---

1. 요약 및 결론
2. 정책 제언
3. 향후 과제



## VII. 결론 및 제언

### 가. 요약 및 결론

- 본 연구는 산지 위판장의 위생관리기준과 운영방안을 수립함으로써 산지 위판장에서의 효율적인 위생관리가 가능하도록 하고, 향후 FPC 운영 매뉴얼을 제시함으로써 표준 모형을 설계하는 것을 목적으로 수행되었음
- 이를 통해 산지 위판장의 위생관리 정책 도입을 위한 기초자료로 활용하고자 함
- 지금까지의 연구결과를 요약하자면 다음과 같음
- 제2장 수산업 환경변화에서 수산물의 유통구조는 생산자 중심의 유통구조에서 대형유통업체를 중심으로 하는 구매자들이 주도하는 유통구조로 변화하였고, 안전·안심 먹거리에 대한 수요가 증가 하였고, 소비자들은 위생적이고, 간편한 수산물을 선호하고 있음
- 그러나 산지에서는 위생관리에 대한 인식은 하고 있으나 실제로 위생적으로 위판장을 운영하고 있지는 않고 있는 실정임을 확인하였음
- 제3장 산지 수산물 유통시설 위생관리 현황에서는 본 용역의 범위를 산지 위판장으로 한정하였고, 산지 위판장의 현황과 지원사업을 검토하였음
- 산지 위판장을 선진사례형, 신규건립형, 관광형, 지역형으로 나누어 현장조사를 진행하였고, 현장 조사 결과 위생관리가 제대로 이루어지고 있는 위판장은 없는 것으로 나타났음
- 밀폐형보다는 운영의 편의를 위한 지붕만 있는 천장형 위판장이 많았고, 어상자도 나무상자의 사용율이 가장 높았음
- 바닥관리, 출입관리, 개인위생관리등도 제대로 관리되지 못하고 있는 것으로 나타나 먹거리를 취급하는 곳임에도 불구하고 위생관리가 제대로 이루어지지 않고 있어 위생관리의 도입이 시급함을 알 수 있었음
- 제4장에서는 일본의 마츠우라 어시장, 카사사쵸 어협, 호주의 시드니 피쉬마켓을 해외사례로 선정하여 조사하였음
- 위생관리를 위해서는 기본적으로 시설이 뒷받침 되어야 하고, 위생관리를 통해 품질이 향상된 수산물은 소비자의 선호도와 신뢰도가 증대되게 되어 가격이 상승하는 효과를 가져오는 것을 알 수 있었고, 도입 가능한 시사점을 발견할 수 있었음

- 제5장에서는 산지 위판장의 위생관리 가이드 라인을 제시하였음
- 산지 위판장의 위생관리를 위한 기본적인 기준을 제시하여 산지 위판장에서 즉각 적용이 가능하도록 기본시설기준을 수립하고, 세부 운영방안을 제시하였음
- 기준은 소프트웨어와 하드웨어로 나누어 관리부분과 시설부분에 대한 기준을 제시하였고, 필수, 권장의 2단계로 기준을 나누어 제시함으로써 산지 위판장의 처한 상황에 따라 단계별로 위생관리가 가능하게 하여 위생관리의 조기정착을 유도하였음
- 또한 기본시설기준표를 통하여 자가 점검 및 향후 인증제 평가표로 활용가능하게 하였음
- 기본시설기준에 대한 사전 수협 설명회를 개최하였고 산지 수협에서도 신규 건립되는 위판장이나 개보수 지원이 가능한 위판장에서는 적용이 가능하다는 의견이 다수로 나타났음
- 산지 위판장의 위생관리와 기본시설기준의 제도화를 위하여 우수 산지 위판장 인증제 도입을 검토하였고, 현재의 낮은 위생관리 수준을 감안하여 모범/우수의 2단계 인증을 제시하였고, 평가 시뮬레이션을 진행하였음
- 인증제의 경우 기본시설기준을 평가표로 활용하였기 때문에 시범사업등을 통하여 운영시 나타날 수 있는 문제점과 애로사항을 검토하고 보완하여 기본시설기준을 수정하는 것이 우선과제임을 확인하였음
- 제6장 FPC 운영매뉴얼에서는 FPC의 개념과 기능을 검토하고, FPC 운영의 기본방향을 제시하고, FPC 운영 단계별 매뉴얼을 정립하였음

## 나. 정책 제언

- 이상의 연구결과와 같이 산지 위판장의 위생관리 기준은 향후 수산물 유통에 있어 수산물의 부가가치를 높이고, 산지 주도의 유통체계를 형성하는데 큰 역할을 담당할 수 있음
- 수산물의 가공산업은 비약적인 발전을 이룩하였으나 원물유통에 있어서 관행적인 방법이 지속되고 있는 것은 위생관리에 대한 낮은 인식뿐만 아니라 제도의 사각지대에 놓여있었기 때문임
- 산지 위판장이 제도적 관리하에 위생적으로 운영될 있다면 원물 유통체계가 일부 개선되고, 품질관리가 가능해 진다면 수산물 원물의 부가가치가 향상될 수 있을 것임

- 이를 위한 몇 가지 제언은 다음과 같음
- 현재의 위판장 시설지원 사업은 단순한 시설 개보수에 초점이 맞추어져 있음
- 수산물 유통의 단계별, 기능별로 시설 지원 체계를 재구성하고, 위생관리를 전제조건으로 하여 사업을 지원하는 방식을 고려해볼 필요가 있음
- 또한 위판장별 나열식 지원이 아닌 산지 수산물 유통의 활성화를 위한 시군별 종합계획 형태로 사업을 재구성하여 지역별 수산종합계획을 수립하여 체계적인 수산물 유통체계를 수립하는 것이 필요함
- 수산물 유통은 이를 규정할 실제적인 법 규정이 없이 다양한 법에 산재되어 있으므로 수산물 유통의 장기적인 발전을 위해서는 일관된 목표하에 이를 뒷받침해 줄 수 있는 법체계가 필요함
- 수산업법 시행령 개정을 통하여 산지 위판장의 위생관리를 강제할 수 있는 방안을 다양한 전문가 수렴을 통하여 모색하는 방안을 추진해야 함
- 산지 위판장이 관행적으로 건립되고 개보수 되는 이유는 정보의 부재가 가장 큰 이유임
- 산지 위판장, FPC 건립등에 있어 기획단계에서부터 컨설팅을 추진하여 산지 수산물 유통의 부가가치를 창출할 수 있도록 하고, 지속적인 위생관리 교육을 진행하여 관계자들의 위생에 대한 인식을 향상시킬 수 있도록 해야함

## 다. 향후 과제

- 수산물의 품질관리는 온도관리, 시간관리, 위생관리가 수반되어야 하는데 본 연구는 산지 위판장의 위생관리 기준 정립을 목표로 진행되었음
- 따라서 품질관리의 필요조건을 충족할 수 있으나 충분조건이 될 수는 없으므로 향후 수산물 품질관리에 대한 온도관리 및 시간관리에 대한 연구가 진행되어야 할 것임
- 선진사례형, 신규건립형, 관광기능형, 지역형으로 나누어 현장조사를 실시하였는데 대부분의 산지 위판장의 위생관리 현황이 대동소이하여 20개소의 현장조사만을 실시하였음
- 향후 기본시설기준의 명확한 접목을 위해서는 수협중앙회등 수산물 유통의 주체 또는 조사기관이 전국의 산지 위판장의 전수 조사를 진행한 후 현황을 분석하여 본 연구에서 제시한 위생관리 가이드라인의 적용 가능성 분석 및 세부적 용방안을 수립할 필요가 있음

- 현재 산지 위판장의 위생관리 수준이 매우 낮아 위생관리 기준을 이상적인 목표 달성을 위한 것이 아닌 최소한의 요건을 갖추기 위한 기준으로 수립하였고, 인증제 또한 기본적인 기준을 충족했음을 인정하는 방식임
- 산지 위판장을 제외한 산지의 수산물 유통시설은 HACCP기준을 충족시켜야 하기 때문에 산지 위판장으로 범위를 한정하였고, 산지 위판장 위생관리의 최종 목표 또한 HACCP 기준이 되어야 할 것으로 사료되나 현재 산지 위판장의 여건을 감안하여 위생관리에 대한 최소한의 가이드라인을 제시하는 것으로 본 연구를 진행하였음
- 향후 철저한 위생관리를 위해서는 산지 위판장뿐 아니라 산지 유통 프로세스에 따른 품질관리 방안 수립 연구가 필요할 것으로 사료됨

## 참 고 문 헌

- aT, 「2011년 주요 농축수산물 소비패턴」, 2011
- 소비자원, 「2011 국민소비행태 및 의식구조 조사」, 2012
- 강종호 외, 「수산물의 어획 후 처리 실태와 개선방안에 관한 연구」, 한국해양수산개발원, 2010
- 수협중앙회, 「2009년 수산물 소비행태 조사 결과보고」, 2010
- 주문배, 이현동, 「수산물 저온유통시스템의 실태와 개선방안」, 한국해양수산개발원, 2008
- 농림수산식품부, 「수산물 산지거점유통센터(FPC) 사업추진 기본계획」, 2012
- 한국수산물수산물정책연구소, 「산지 수산물 실태조사 및 활성화 방안 연구」, 2008
- 수협중앙회, 「수산물 위(공)판장 현황」, 2012
- 한국해양수산개발원, 「수산물 산지위판제도 개선을 위한 연구」, 2010
- 주문배 외, 「글로벌 경쟁력 강화를 위한 수산식품 정부인증제도 개선방안」, 2011
- 제민, 「농식품안전인증제도의 현황 및 과제」 국회예산정책처, 2011
- 로버트 블랫버스 외, 「21세기 마케팅 정보혁명」, 김영사, 1996
- 한국해양수산개발원, 「수산물 유통 효율화를 위한 비용절감 방안 연구」, 2010
- (사)농식품신유통연구원, 「대형유통업체의 농산물 구매형태분석 및 정책대응 방안」, 2008
- 송계의 외, 「부산 대형할인점의 수산물 유통실태 및 구조 효율화」, 한국항만경제학회지 제25집 제2호, 2009
- (사)농식품신유통연구원, 「APC 건립, 운영 매뉴얼」 2008
- (주)지역농업네트워크, 「수탁형공동계산제 표준매뉴얼」 2009
- 농촌진흥청, 「신상품 및 신규 브랜드 개발과정 분석과 성공요인 연구」 2008
- 농촌진흥청, 「브랜드 경영 핸드북」, 2009





## **[ 부 록 ]**

---

1. 산지 위판장 현장조사 결과
2. 위생시설 투자계획 기초자료
3. 위판장 기본시설 기준표
4. 일본 위생품질관리시장 인증기준
5. 농림수산물부 어획수산물 위판장 위생  
관리 권고지침
6. 위판장 위생관리 기준서



□ [부록] 위판장별 현장조사 결과

○ 수협중앙회 인천공판장

개장년도	1973		분류	선진사례			
취급부류	선어		사업범위	위판, 가공			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
6,168	23,215		26				
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
13,030	11,672	4,850	15,624	492	73	112	458
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 약 10m 이내이며 대부분 리어카로 이동하고 있음</li> <li>▪ 양륙 후 위판장까지 이동하는 동안 비가림 시설이 없고, 상온에 노출되어 위판장으로 이동함</li> <li>▪ 주로 이용하는 용기는 나무상자임</li> <li>▪ 경매 장소와 선별작업 장소가 분리되어 있으나 바닥에서 진행되고 있음</li> <li>▪ 상품의 출입과 출하가 분리된 일자형 동선으로 작업이 효율적으로 진행되고 있음</li> <li>▪ 배수로가 중앙에 위치하여 있고, 약간의 경사가 있어 물이 배수로로 흐를 수 있긴 하나 바닥이 고르지 못하여 물이 고이는 현상이 발생하고 있음</li> <li>▪ 위판장이 밀폐형으로 되어 있고, 경매 종료 후에는 출입문을 닫아 외부인의 출입을 금지하고 있지만 작업시 문을 밀폐하고 있지 않아 해충, 동물들의 출입이 가능함</li> <li>▪ 가공시설의 경우 HACCP인증을 받아야 하는데 수산물의 경우 기준이 매우 까다로움</li> <li>▪ 최근 지역 조합의 가공시설 수요가 증가함에 따라 HACCP 관련 문의가 증가하고 있음</li> <li>▪ 중앙회 차원에서 HACCP 관련 지원단 구성 및 운용이 필요함</li> <li>▪ 지역 조합에서 위생관리에 대한 인식은 낮을 수 밖에 없으며 어민, 조합 직원을 대상으로 위생관리 교육을 진행해야함</li> <li>▪ 특히 경매관련 담당자들은 의무적으로 위생관리 교육을 이수하도록 하여 위생관리의 중요성에 대한 인식을 심어주는 것이 필요함</li> </ul>						

○ 부산공동어시장

개장년도	1963		분류	선진사례			
취급부류	선어, 활어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
221,967	472,286		91	선어:3.4%/활어:4%			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
64,247	66,195	43,134	13,803	1,017.5	570	15,037	2,569
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2007년부터 현대화 사업을 진행하여 위판장 바닥, 지붕, 화장실등을 개보수 하였음</li> <li>▪ 수산어류 폐기물은 별도 처리구역이 없으며 수거업자가 매일 방문하여 수거함</li> <li>▪ 바닥은 고압세척기를 이용하여 세척하고, 해수를 사용함</li> <li>▪ 위판장은 지붕이 설치되어 있고, 동풍방지를 위판 roll-up 바람막이가 설치되어 있음</li> <li>▪ 해수는 연근해수를 취수하여 사용하며, 우물공법은 통한 자연여과 방식임</li> <li>▪ 물탱크는 매일 염소 소독을 실시하고 있음</li> <li>▪ 선어는 양륙 후 위판장까지는 컨베이어 벨트와 리어카로 이동하고 있으며 컨베이어벨트는 100여대가 운영중임</li> <li>▪ 바닥에서 경매와 작업이 모두 이루어지며 어종에 따라 상자와 팔레트를 활용하고 있음</li> <li>▪ 위판장내에서는 나무장자와 플라스틱 박스, 스티로폼박스가 모두 사용됨</li> <li>▪ 활어는 양륙 후 활어 수조차량으로 위판장까지 이동하고, 활어수조는 시멘트 재질로 파란색 내수성 페인트가 도색되어 있음</li> <li>▪ 부산 공동어시장은 국내 최대규모의 위판장으로 지난 5년간 진행한 시설 현대화 사업으로 타 위판장에 모범이 되는 사례가 있으나 국내에서 1차 원물만을 취급하는 위판장의 태생적 한계를 극복하기에는 아직 개선할 점이 많음</li> <li>▪ 위판장, 선별장 등 전 구역에 지붕이 있고, 일부 구역에 설치된 방풍막, 조도설비, 컨베이어벨트 등 여러 시설의 운영이 돋보이고, 자동 선별기를 설치하여 운영하고 있어 매우 고무적임</li> <li>▪ 그러나 작업효율의 저하등으로 자동 선별기의 가동율은 낮음</li> <li>▪ 시설면에서는 타 위판장에서 벤치마킹할 요소들이 있으나 바닥 작업, 배수로 및 폐기물 관리, 작업자 및 차량관리등 운영상에서의 미흡한 점은 타 위판장과 유사한 수준임</li> </ul>						

○ 감천항 국제도매시장

개장년도	2008		분류	선진사례			
취급부류	활어, 선어, 냉동		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
68,000	190,000						
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
		63,625	1,617	487.32		19,966	
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지 지게차, 컨베이어 벨트 등으로 이동함</li> <li>▪ 플라스틱 박스가 주로 사용됨</li> <li>▪ 경매 및 작업 모두 플라스틱 박스에 담긴채로 이루어져 바닥에 노출되지 않음</li> <li>▪ 위판장에는 지붕이 설치되어 있으며 모든 입구에 셔터가 설치되어 있으나 출고장에는 없으며 경매 및 작업시에는 항상 열려있음</li> <li>▪ 작업자들은 위생장화를 착용하고 작업에 임함</li> <li>▪ 최근 준공된 현대식 건물로 입고, 경매 및 작업, 출고가 일자(一字)동선으로 배치되어 있어 가장 이상적인 구조형태를 띄고 있음</li> <li>▪ 또한 위판장 입구에 셔터가 설치되어 있고, 복수의 자동선별기와 컨베이어 벨트 운영이 매우 돋보임</li> <li>▪ 세척이 용이한 위생적인 플라스틱 박스를 사용하고 있으나 설비 및 도구의 세척 및 소독이 가능한 구역이 지정되어 있지 않아 유지관리에 한계점이 있음</li> <li>▪ 부산공동어시장과 마찬가지로 시설면에서는 우수한 시설과 설비를 갖추고 있으나 운영 면에서는 타 위판장과 비슷한 수준으로 현재 산지 위판장의 운영 및 관리 매뉴얼이 필요할 것으로 판단됨</li> </ul>						

○ 진해수협 속천위판장

개장년도	2008		분류	선진사례			
취급부류	활어, 선어		사업범위	위판, 가공			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
670	6,220		17	4.5%			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
1,608	1,000	536.5	608		28	82	26
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 기존 문헌자료에서 선진사례로 소개되었던 곳이나 다른 위판장과 유사하게 운영되고 있음</li> <li>▪ 2008년 신축되었음에도 불구하고 바닥의 페인트 벗겨짐이 매우 심하고, 밀폐형이 아닌 개방형의 구조로 건립되었음</li> <li>▪ 위판장내에 선어 위판장과 활어 위판장이 구획만 정해져 있음</li> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m 내외로 인력과 리어카로 이동함</li> <li>▪ 선어의 경우 나무상자를 주로 사용하고 있고, 활어의 경우 플라스틱 박스를 사용함</li> <li>▪ 활어 수조는 시멘트 재질이고, 내수성 페인트로 도색이 되어 있음</li> <li>▪ 선어의 경우 여름철 얼음사용으로 온도를 관리하고, 활어는 수조 내에 온도관리 설비를 갖추고 있음</li> <li>▪ 위판장 내에 전시구역과 경매구역이 나뉘어 있는 것은 선진사례라 할 수 있음</li> <li>▪ 중도매인 및 어민들을 위한 휴게실, 샤워실등을 갖추고 있으나 위판장의 위생관리를 위한 시설은 없음</li> <li>▪ 가공시설은 HACCP 인증을 받았으며 군납을 위한 가공사업을 진행하고 있음</li> <li>▪ 직매장의 경우 진해수협 상품뿐 아니라 지역 수협의 가공상품들을 함께 전시하여 판매하고 있음</li> </ul>						

○ 경주시수협 감포위판장

개장년도	1922		분류	선진사례			
취급부류	선어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
20,279	67,830		29	4.5%			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
1,370	250	250	100		3	10	138
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 기존 문헌자료에서 시설 개보수 선진사례로 소개 되었으나 해수유입시설 설치 변경문제로 신규 위판장 완공이 지연되고 있음</li> <li>▪ 지연된 이유는 당진 지역의 해수 유입시설을 벤치마킹 하였으나 당진의 경우 서해이기 때문에 조수 간만의 차를 고려한 시설로 동해지역과는 맞지 않아 재 설계 하게 되어 공사가 지연되었음</li> <li>▪ 신규 위판장의 경우에도 위생관리를 고려하지 않고, 관행대로 개방형의 형태로 건립되었음</li> <li>▪ 상품 이동의 편의성 등을 이유로 밀폐형보다는 개방형을 선호하고 있음</li> <li>▪ 기존위판장의 경우 위판장까지 비가림 시설이 없고, 양륙 후 위판장 까지의 거리가 7m 이내로 인력 또는 리어카로 이동하고 있음</li> <li>▪ 선어의 경우 주로 나무상자를 사용하고 있으나 최근 스티로폼 박스의 사용율도 증가하고 있음</li> <li>▪ 경매와 작업 모두 바닥에서 진행되고 있으나 노면이 고르지 않고, 배수가 잘 되지 않음</li> <li>▪ 선어, 오징어, 활어 등 위판장 내에 위판 구역을 설치하여 운영하고 있는 것은 고무적임</li> </ul>						

○ 한림수협 제2위판장

개장년도	2002		분류	신규건설			
취급부류	선어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
위판장 규모			주요시설				
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
22,036	4,207	928	59	207	13	66	17
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2012년 8월 완공되었고 사업비는 21억 1천만원이 소요되었음(600평)</li> <li>▪ 제2위판장 신축시 위생관리를 고려하여 건립하였음</li> <li>▪ 밀폐형으로 건립하였고, 스피드 도어를 설치하여 경매가 종료되면 스피드 도어를 닫음</li> <li>▪ 1층은 위판장만 있고, 사무실, 화장실은 2층에 위치하고 있으며, 경매시 경매관계자만 위판장 출입이 가능하며, 관람객들은 2층의 관람통로에서 관람이 가능함</li> <li>▪ 위판장 내에서는 위생장화 착용을 권고하고 있고, 위판장 내에 흡연, 음식물 반입이 금지되어 있음</li> <li>▪ 배수로는 위판장 중앙에 설치하였고, 출입구와의 경사를 15cm로 하여 물이 고이지 않도록 하였음</li> <li>▪ 위판장 바닥은 시멘트 위페 코팅제품을 덧발라 지게차가 다녀도 노면이 망가지지 않도록 하였음</li> <li>▪ 폐수처리장도 위판장 시설 내부가 아닌 곳에 설치하여 운영하고 있음</li> <li>▪ 양륙장에서 위판장까지는 지게차로 이동하며, 비가림 시설은 없으나 향후 설치할 계획임</li> <li>▪ 위판장까지는 나무상자를 이용하나 위판장 내에서는 경매 종료 후 플라스틱 상자, 플라스틱 상자등도 사용함</li> <li>▪ 경매들 바닥에서 경매가 진행되고, 작업은 어종에 따라 바닥작업, 철제골격 위에서 작업이 이루어짐</li> <li>▪ 해수는 연근해수의 20m 해수를 사용함</li> <li>▪ 위판장에서의 위생관리중 가장 중요한 것은 바닥, 해수 유입 및 처리 시설, 사람 출입관리라고 생각하고 있음</li> <li>▪ 위판장에서 바닥경매가 주를 이루고 있는 이유는 물류 효율때문인데 현재 수산물은 파렛트의 규격이 표준화 되어 있지 않아 수협별로 상이한 파렛트를 사용하고 있음. 상자 및 파렛트 규격 표준화를 실시한다면 바닥경매가 아닌 파렛트 경매도 가능 할 것이라 생각되고, 위생관리가 가능한 플라스틱 상자의 이용도 보편화 될 것이라 생각함</li> </ul>						



○ 여수수협 여수위판장

개장년도	1980			분류	신규건설		
취급부류	건어물, 선어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
40,395	157,418			117	4.3%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
10,134	18,399	7,465	2,669		992	99	5,552
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m 이내이며, 컨베이어 벨트, 인력으로 이동함</li> <li>▪ 선어는 대부분 나무상자를 이용하여 위판장으로 이동함</li> <li>▪ 위판장 바닥에서 작업 및 경매가 진행되고, 작업장의 온도관리등은 전혀 이루어지지 않고 있음</li> <li>▪ 위판 후에는 나무 상자, 스티로폼 상자, 플라스틱 상자등 고객의 니즈에 따라 사용함</li> <li>▪ 위판장 내에서는 리어카로 이동하며, 일부 지게차를 이용하는 경우도 있음</li> <li>▪ 해수는 연근해 해수를 사용하고 있음</li> <li>▪ 현재 신규 위판장을 건립중에 있으며 2013년에 완공 예정임</li> <li>▪ 밀폐형 시설로 건립중에 있으나 위생관련 기준 및 설비에 대한 정보가 부족한 상황으로 국내 선진지 위판장 견학을 다녀왔으나 위생관리에 대한 프로세스등은 다른 위판장들도 없는 것으로 조사되어 타 벤치마킹 사례 공유가 필요함</li> <li>▪ 위생관련 설비 및 위생관련 기준 정립이 필요하다고 생각됨</li> </ul>						

○ 인천수협 소래위판장

개장년도	1986			분류	관광형		
취급부류	선어, 활어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
2,564	18,198			16	4.8%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
4,022	1,506	1,457	252	37	7	84	42
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m이내이고, 리어카로 이동함</li> <li>▪ 선어의 경우 나무상자를 주로 이용하고, 활어의 경우 플라스틱 박스를 사용함</li> <li>▪ 선어의 경우 바닥에서 경매와 작업이 모두 이루어지고, 활어는 시멘트 수조에 보관하고, 경매가 진행됨</li> <li>▪ 지붕과 외벽이 설치되어 있으나 출입문이 없어 주변 위해요소 반입이 가능하고, 경매 종료 후 외부인의 출입이 자유로움</li> <li>▪ 바닥이 시멘트로 이루어졌으며, 노면이 고르지 않아 배수가 잘 되지 않아 물이 고여있음</li> <li>▪ 위판장 바로 옆 젓갈시장이 위치하고 있어 관광객들이 많이 찾아오고 있는 곳으로 관광형으로 개발하기 좋은 입지이나 규모가 매우 작고, 시설이 낙후되어 개보수가 필요함</li> </ul>						

○ 속초시수협 속초항 위판장

개장년도	1968			분류	관광형		
취급부류	활어, 선어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
6,660	27,384			11	4.5%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
4,074	512	545		83		40	224
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 약 5m 이내이며 사람이 직접 운반하거나 리어카로 이동함</li> <li>▪ 양륙, 경매, 선별등 모든 작업이 비가림 시설 없이 외부에서 모두 진행되고 있어 외부의 모든 오염원에 노출되고 있으며, 주로 이용하는 용기는 나무상자, 플라스틱 상자임</li> <li>▪ 경매시 관계자가 아니어도 관람이 모두 가능하고, 경매 관계자들도 작업화를 착용하지 않는 사람이 많고, 외부 위판인 관계로 흡연도 자유로움</li> <li>▪ 위판장내로 트럭 및 외부차량이 수시로 출입하고, 위판장에서 200m 떨어진 곳의 20m 수심의 해수를 사용하고 있으며, 사용한 해수는 처리장을 통해 처리되어 배수되고 있음</li> <li>▪ 위판시설, 폐수처리시설 모두 매우 낙후되어 있으며, 2012년 FPC 사업자로 선정되어 신규 위판장을 건립할 계획임</li> </ul>						

○ 강릉시수협 주문진항 위판장

개장년도	2004			분류	관광형		
취급부류	선어, 활어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
6,657	36,140			18	4%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장(유개)	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
2,938		1,157	1,043	106	5.5	24	13
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m 이내로 인력 및 리어카로 이동함</li> <li>▪ 작업 전까지는 플라스틱 박스를 거의 사용하고 종료 후에는 플라스틱 박스, 스티로폼 박스를 이용함</li> <li>▪ 주요 어종에 따라 작업(경매, 선별) 구역이 설정되어 있으나 경매와 선별작업 모두 바닥에서 진행되고 있어 위생관리 및 품질관리에는 영향을 미치지 않음</li> <li>▪ 위판장이 비가림 시설만 구축되어 있어 해충, 방서류의 유입이 매우 자유롭고, 외부인의 출입도 자유로우며, 주변에 차량의 이동도 용이해 주변 오염에 대한 노출도가 높음</li> <li>▪ 위판장에서 200m 떨어진 곳의 수심 20m 해수를 사용하고, 주변의 시장에도 해수를 공급하고 있음</li> <li>▪ 위판장 주변에 어시장이 형성되어 많은 관광객들이 찾고 있으나 경매를 관람할 수 있는 시설이나 관리방안이 없음</li> </ul>						

○ 영흥수협 영흥위판장

개장년도	2003			분류	지역별		
취급부류	활어, 패류			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
1,003	6,655			13	4.3%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
1,652	972	495	991	241	99	39	
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 약 30m 이내이며 대부분 활어수조차량, 리어카 이동하고 있음</li> <li>▪ 주로 플라스틱 상자를 사용하고, 꽃게의 경우 망을 사용함</li> <li>▪ 활어 수조는 콘크리트 재질이며 수조의 해수는 연근해수를 사용하고 있음</li> <li>▪ 상품의 출입구가 동일하고, 활어 수조 차량이 수시로 출입하고 있어 매연으로 인한 오염가능성이 높음</li> <li>▪ 위판장은 지붕과 외벽이 설치되어 있으나 출입문을 항상 열어놓고 있어 해충, 방서류의 유입이 가능함</li> <li>▪ 바닥은 시멘트로 이루어져있으나, 노면이 고르지 않아 배수가 잘 되지 않음</li> </ul>						

○ 서천군수협 장항위판장

개장년도	1994			분류	지역별		
취급부류	활어, 건어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
2,329	22,000			38	5%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
1,459	1,459	1,459			17	284	132
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 활어 수조 차량으로 위판장까지 이동함</li> <li>▪ 활어 수조는 다른 위판장들과 달리 플라스틱 재질의 수조로 이루어져있어 페인트 벗겨짐 현상은 일어나지 않음</li> <li>▪ 해수는 연근해수를 사용하고 있으나 저장탱크에 보관한 후 정화하여 사용하고, 냉각시설을 통해 활어 수조의 온도관리를 진행하고 있음</li> <li>▪ 서해의 경우 해수에 이물질이 많기 때문에 정화 후 사용해야 하는 것이 필수 사항임</li> <li>▪ 활어위판장의 경우 밀폐형으로 구성되어 있고, 경매 종료 후에는 출입구를 닫아 놓음</li> <li>▪ 건어물 위판은 바닥에서 진행되나 샘플 경매만 이루어지고 있어 외부 오염을 적은 편임</li> <li>▪ 항이 폐쇄되고 신항이 건립됨에 따라 신항 근처에 위판장 신규 건립 계획을 가지고 있음</li> </ul>						

○ 서천서부수협 홍원위판장

개장년도	2009			분류	지역별		
취급부류	선어, 활어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
2,426	26,060			35	5%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
3,326	1,287	600	66	9.9	3.3	13.2	
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙장에서 위판장까지의 거리가 30m 이상으로 멀어 선어와 활어 모두 트럭으로 이동함</li> <li>▪ 양륙장과 위판장까지의 거리가 먼 이유는 바다 매립때문임</li> <li>▪ 선어의 경우 나무상자가 주로 이용되고, 바닥에서 위판 및 작업이 진행됨</li> <li>▪ 위판장은 비가림 시설만 있으며, 바닥은 시멘트로 구성되어 있음</li> <li>▪ 위판 후 리어카, 트럭으로 운송이 되어지고 있으며, 위판장 내로 차량의 이동이 자유로워 매연으로 인한 오염가능성이 높음</li> <li>▪ 또한 상온에서 경매 및 작업이 이루어 지고 있어 선도관리도 거의 되고 있지 않음</li> <li>▪ 활어 위판장의 경우 밀폐된 시설로 구성되어 있으며, 시멘트 수조에 플라스틱 박스에 활어를 담아 보관하고 있고, 수조 해수 온도관리를 위한 냉각시설이 구비되어 있음</li> <li>▪ 활어수조차량이 위판장내부에 자유로이 출입하고 있어 매연에 노출되어 있음</li> <li>▪ 위판장의 위생관리에 대한 필요성을 느끼지 못하고 있으며, 수산물은 유통의 최종단계인 판매처에서의 위생관리가 가장 중요하다고 생각하고 있음</li> </ul>						

○ 완도금일수협 활선어위판장

개장년도	2007			분류	지역별		
취급부류	건어물, 활어, 선어			사업범위	위판		
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)			중도매인수	수수료율		
2,043	16,265			27	4.8%		
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
2,528	773	773	307	65	61	25	30
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지 리어카로 대부분 이동함</li> <li>▪ 활어가 대부분이며 플라스틱 박스에 담아 작업, 위판이 진행됨</li> <li>▪ 활어 수조는 시멘트 수조이며, 플라스틱 박스를 활어수조에 넣어 경매가 진행됨</li> <li>▪ 위판장은 천장은 있으나 출입문이 없어 보안용 철망만 있음</li> <li>▪ 경매 시 관광객들도 자유롭게 입출입이 가능함</li> <li>▪ 경매 관계자들은 모자를 착용하고 있으나 작업자들은 작업화만 착용하고 있으며, 위판장 내에서 흡연하는 사람들도 있음</li> <li>▪ 해수는 연근해 해수를 사용함</li> </ul>						

○ 완도금일수협 건어위판장

개장년도		건어:1995		분류		지역별	
취급부류		건어물		사업범위		위판	
2011년 위판물량(톤)		2011년 위판금액(백만원)		중도매인수		수수료율	
2,289		20,334		31		4.8%	
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
1,514	1,514	1,514			21	25	15
총평 및 면담내용		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 트럭이 위판장 안으로 들어와 물건을 하차함</li> <li>▪ 컨베이너 벨트에 샘플을 흘려보내면 양 옆에 중도매인들이 상품을 확인한 후 경매를 진행함</li> <li>▪ 경매후 종이박스에 1.5kg 소분하여 포장함</li> <li>▪ 위판장은 직판장 한편의 개방된 공간에 위치하고 있음</li> </ul>					

○ 거제수협 장승포위판장

개장년도		1998		분류		지역별	
취급부류		선어		사업범위		위판	
2011년 위판물량(톤)		2011년 위판금액(백만원)		중도매인수		수수료율	
7,379		6,605		7		4.8%	
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
1,493	467	467					
총평 및 면담내용		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m 이내로 인력과 리어카로 이동하며, 나무상자를 이용함</li> <li>▪ 모든 작업과 경매가 바닥에서 진행되고 있으나 바닥 노면이 고르지 않아 물고임 현상이 발생함</li> <li>▪ 경매 미치 작업 후에는 플라스틱 박스에 담아 철제 선반에 올려져 급속냉동실에 입고됨</li> <li>▪ 위판장은 출입문이 없는 개방형으로 서류, 보행해충 및 조류의 출입이 매우 잦고, 악취가 심한 것으로 보아 서식지가 위판장 내에 있을 가능성이 있음</li> <li>▪ 다른 위판장과는 달리 위판장 물량의 90%가 사료용으로 판매되고 있어 위생관리가 더욱 이루어지지 않고 있는 것으로 보임</li> <li>▪ 시설 개선에 대한 수요는 매우 높음</li> </ul>					

○ 서산수협 안흥위판장

개장년도	선어 :1994 / 활어:1997		분류	지역별			
취급부류	선어, 활어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
4,187	31,083		27	4.8%			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
선어:1,102 활어:660	선어835 활어343	선어835 활어343	46	7	23	180	90
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙장에서 위판장까지 선어의 경우 트럭, 지게차, 리어카등 다양하게 사용하고 주로 나무상자, 플라스틱 상자에 담아 이동함</li> <li>▪ 활어는 활어수조 차량을 이용함</li> <li>▪ 위판장까지 이동하는 동안 비가림 시설등은 설치되어 있지 않음</li> <li>▪ 선어는 바닥에서 작업하고 바닥에서 경매를 진행하는데 위판장 바닥이 시멘트로 되어 있으며, 지게차, 트럭등의 입출입으로 바닥노면이 고르지 않아 물고임 현상이 발생하고 있음</li> <li>▪ 활어는 시멘트 수조에 담아서 경매를 진행하고 경매 종료 후 바로 활어수조 차량으로 이동함</li> <li>▪ 활어 수조의 경우 도색한 시멘트가 많이 벗겨져 있는 상황이며, 해수 온도관리 위한 냉각시설이 설치되어 있지 않음</li> <li>▪ 규모가 작은 위판장으로 오물처리장이 따로 있진 않으나 위판장 청소 후 찌꺼기등이 해수와 함께 하수로 흘러가기 때문에 하수구 내에 망을 설치하여 거른 후 바다로 방출함</li> <li>▪ 해수의 경우 지하 50m의 해수를 끌어쓰고 있는데 이물질이 많이 섞이고 있어 해수 유입시설 개보수 또는 정화시설이 필요함</li> <li>▪ 활어 수조 냉각시설과 폐수시설의 설치 수요가 매우 강하나 자금지원이 없어 어려운 상황임</li> <li>▪ 자부담금은 있으나 지방비 지원이 어렵고, 시설 개보수보다는 신규 위판장을 건립하고 있는 상황임</li> </ul>						

○ 부산동부수협 현장위판장

개장년도	2008		분류	지역별			
취급부류	패류, 해조류		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
1,760	1,621		4	4.5			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
물량장						225	
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 2m가 채 되지 않고, 위판장의 폭도 3m를 넘지 않음</li> <li>▪ 현장위판장으로 지붕등 어떠한 구조물이나 시설 없이 노지에서 경매가 이루어짐</li> <li>▪ 나무상자와 스티로폼 상자로 위판장까지 이동하고, 작업 및 경매 후에는 플라스틱 박스, 스티로폼 박스를 이용함</li> <li>▪ 멸치의 경우 위판장 앞 건물의 별도 경매장에서 경매가 진행됨</li> </ul>						

○ 모슬포수협 모슬포위판장

개장년도	1993		분류	지역별			
취급부류	선어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
6,372	24,702		37	4.5			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
2,075	1,107	928	59	207	13	66	17
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m 이내로 리어카 및 인력으로 이동하고 있으며 나무상자를 많이 사용함</li> <li>▪ 바닥에서 경매와 작업이 모두 이루어짐</li> <li>▪ 출고시 위판장 입구에서 트럭에 실거나 리어카를 통해 이동됨</li> <li>▪ 위판장에 지붕은 설치되어 있었으나 바닥이 시멘트 재질이며, 노면이 고르지 않아 배수가 잘 되지 않음</li> </ul>						

○ 제주시수협 본소위판장

개장년도	1975		분류	지역별			
취급부류	선어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
4,989	38,996		27	4.5%			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
896	718	718	83	50	7	528	16
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 거리는 5m이내이고, 비가림 시설이 설치되어 있으며, 지게차와 리어카를 이용하여 이동함</li> <li>▪ 위판장 바닥은 시멘트 재질이며, 기둥 및 벽면의 페인트 도색이 벗겨져 있고, 일부 부식되어 있음</li> <li>▪ 위판장은 입고, 경매 및 작업, 출고가 일자(一字)형으로 되어 있어 이상적인 구조임</li> <li>▪ 경매 및 작업은 바닥에서 이루어지며 플라스틱 박스, 나무 상자가 주로 이용됨</li> </ul>						

○ 서귀포수협 수산물유통센터

개장년도	1993		분류	지역별			
취급부류	선어		사업범위	위판			
2011년 위판물량(톤)	2011년 위판금액(백만원)		중도매인수	수수료율			
7,622	101,219		53	4.3%			
위판장 규모		주요시설					
대지	면적	경매장	주차장	오물처리장	위생시설	사무실	부수시설
3,527	1,409	1,409	680	73	20	86	76
총평 및 면담내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양륙 후 위판장까지의 이동거리는 5m이내이며 지게차, 리어카로 이동함</li> <li>▪ 나무상자와 플라스틱 상자가 주로 이용됨</li> <li>▪ 양륙 후 위판장까지 비가림 시설이 설치되어 있음</li> <li>▪ 바닥은 시멘트 이며 바닥에서 경매와 작업이 이루어지며 위판장 내에서는 리어카를 통해 이동됨</li> <li>▪ 위판장은 지붕이 설치되어 있음</li> <li>▪ 비가림 시설 밑으로 차량과 사람의 이동이 자유로움</li> </ul>						



□ [부록] 위생시설 투자계획 기초자료

○ 건설투자비용 산정 기초자료

(단위 : 천원/m<sup>2</sup>)

항목	기존		위생시설 기준 도입	비 고
	천정만 시공	밀폐형		
건축·토목공사	646	845	1,108	
설비공사	380	393	442	
간접비	41	48	55	
합 계	1,067	1,286	1,605	

<기존 위판장 시공 금액 산정 기준>

- \* 연면적:240평, 층고 7M, 철근콘크리트구조로 산출
- \* 독립기초이며, 파일공사 시공
- \* 바닥 : 200T 무근콘크리트에 에폭시하드너 적용, 트렌치 설치
- \* 옥상 노출우레탄 설치, 천정마감은 콘크리트면처리+수성페인트
- \* 밀폐형의 벽체는 콘크리트면처리+수성페인트로 마감
- \* 밀폐형의 벽체에 행거도어 설치
- \* 전기는 전등과 전열, 수배전반 설치
- \* 기계설비는 오배수, 급수, 옥외배관을 설치하며, 밀폐형의 경우 환기덕트를 추가 설치.

<위생시설 기준 도입 시공 금액 산정 기준>

1. 건축공사
  - 1) 연면적 1,000평(3,306m<sup>2</sup>) , 1층 600평(경매장), 2층 400평
  - 2) 파일공사 포함
  - 3) 기초 : 독립기초로 산정
  - 4) 구조는 철근콘크리트구조임.
  - 5) 내부는 판넬로 시공  
(내벽 : 50t 우레탄판넬, 외벽 : 100T EPS판넬, 천정 : 50T 우레탄판넬)
  - 6) 바닥 마감 : T200무근콘크리트 타설+워터후로아 시공
  - 7) 옥상바닥 : 노출 우레탄 시공
  - 8) 바닥 트렌치 시공

- 9) 사무실, 화장실 등 사무실용 공공시설 배치
2. 전기공사 : 수배전반, 동력설비, 전등설비, 전열설비, 케이블트레이 시공
3. 설비공사 : 장비설치, 오배수, 급수 및 급탕, 위생설비 등 시공
4. 통신공사 : 사무실 및 스피커 통신설비 시공
5. 소방공사 : 자동화재 탐지기 및 옥내소화전 설비 시공
6. 냉동냉장공사 : 급속냉동실(30평), 냉동창고(40평), 냉장창고 및 저온시설(60평) 설치  
---> 각종 장비 및 우레탄판넬, 각종 배관, 방열문 설치 포함
7. 제빙·저빙시설 : 제빙실 50평, 저빙실 50평 설치
8. 필수시설 : 쓰레기 처리장 30평
9. 부수시설 : 상온창고 70평, 소각시설 10평
10. 오폐수 처리시설 : 50m<sup>3</sup>/day 기준으로 산정(철근콘크리트 구조물 공사, 폐수처리시설 기계장치 포함)

**<제빙시설 기초자료>**

제빙능력(日産)		20 TON	
제빙수용톤		200 TON	
면 적	제빙실	49평	20TON×2조
	가치실	11평	
	저빙실	38평	
	기계실 전기실	22평	
	합 계	120평	
장비 동력	제빙냉동기	75 KW	
	브라인펌프	11 KW	
	냉각탑	2.2 KW	
	냉각수펌프	7.5 KW	
	브라인교반기	3.75 KW	
	송풍기	5.5 KW	
	원수펌프	1.5 KW	
	온수펌프	1.5 KW	
	제빙배수펌프	1.5 KW	
	양빙기	6 KW	
	저빙실 냉동기	7.5 KW	
	냉각기(저빙, 가치실)	1.2 KW	
동력 합계	124.15 KW		
예 산	건축	240,000,000 원	120 평
	단 열	40,000,000 원	
	냉동시설	130,000,000 원	
	제빙설비	240,000,000 원	
	기타 브라인 수전 등	50,000,000 원	
	소 계	700,000,000 원	
	부가세	70,000,000 원	
합 계	770,000,000 원		

<위생시설 및 기구 기초자료>

구분	규모	금액 (천원)	설비항목				비 고
			항목	사 양	수량	단가(원)	
남녀 탈의실	12㎡	1,695	락카	상하사용시 6인용	6	250,000	
			벽	E.P.S 50T(1000mm*1000mm)	45	11,550	
			문	E.P.S DOOR(2000mm*900mm)	2	88,000	
위생 전실	15㎡	10,914	냉온수	냉온수설비 공사 (노출부 및 매립 공사포함/1㎡)	4.8	65,000	
			세정대	400*800*300	1	320,000	
			손건조기	200mm*260mm*200mm	1	180,000	
			벽	E.P.S 50T(1000mm*1000mm)	54	11,550	
			문	E.P.S DOOR(2000mm*900mm)	3	88,000	
			포충등	끈끈이 방식	1	185,000	
			장화세척기	기울임 발판(풋벨브포함)+ 브러쉬	2	485,000	
에어샤워기	1400mm*1000mm*2200mm(3 인용)	1	7,700,000				
입출고 전실	20㎡	1,705	벽	E.P.S 50T(1000mm*1000mm)	9.1	11,550	
			포충등	끈끈이 방식	2	185,000	
			제품출고문	철셔터	2	600,000	
			흡배기구	여과망30mash(스텐서스망)	1	30,000	
상품화	15㎡	9,103	금속검출기		1	8,800,000	
			흡배기구	여과망30mash(스텐서스망)	2	30,000	
			벽	E.P.S 50T(1000mm*1000mm)	13.5	11,550	
			문	E.P.S DOOR(2000mm*900mm)	1	88,000	
실험실	10㎡	11,323	심부온도계		1	110,000	
			크린베지		1	1,800,000	
			고압멸균기		1	2,100,000	
			배양기		1	1,070,000	
			베지밋시약	일반세균수, 대장균균수, 피펫, 비이커 등	1	3,000,000	
			벽	E.P.S 50T(1000mm*1000mm)	13.5	11,550	
			문	E.P.S DOOR(2000mm*900mm)	1	88,000	
			기타			3,000,000	
합계	72㎡	34,740					

□ [부록] 위생관리 가이드라인 기본시설 기준표

▪ 소프트웨어

구 분	세부항목	관리기준	세부내용	적용 부문	분류	
					필수	권장
1. 품질관 리	품질관리 전문인력	품질관리를 위한 전문인력을 확보하여 위관장 전반의 품질관리를 총괄해야 한다.	● 식품관련 전공자이거나 식품업계 경력이 있는자 이어야 함.	공통	○	
	품질관리 기준	위관장 전반에 걸친 품질관리 기준서(매뉴얼)를 작성하고 이를 정기적으로 점검해야 한다.	● 선행요건에 대한 세부적인 품질관리 기준을 정해야 함.  ● 관리기준에 따라 주기적인 자가점검이 진행되어야 하며 기준이탈사항 발생 시 조치사항 및 재발방지방안이 같이 기록, 관리되어야 함.	공통		○
2. 영업장 관리	건물	건물은 외부의 오염물질을 차단할 수 있어야 한다.	● 건물은 작업이 없을 경우 보안 및 외부노출 차단을 위해 밀폐관리되어야 함.	공통	○	
	출입구	위관장의 출입구는 출입통제 및 구분관리되어야 한다.	● 위관장에는 설비/차량의 출입구와 사람의 출입구를 구분, 관리하여야 함.  ● 위관장에는 사전에 허가받은 자를 제외하고 외부인들의 출입을 제한해야 함.	공통	○	○
3. 방충 방서관 리	구제 및 방역활동	해충 등 위생동물의 번식 및 성장 방지를 위한 활동을 주기적으로 시행해야 한다.	● 하절기와 동절기를 구분하여 주기적으로 구제 및 방역을 시행해야 함.	공통	○	
	설비관리	위관장 내/외부에는 위해생물 침입방지 설비를 설치하고 주기적으로 점검 관리해야 한다.	● 포획내용은 주기적으로 모니터링하여 분석 후 유입경로를 차단함으로써 저감활동을 유지해야 함. - 주기적인 방역활동 권장 함. (동절기: 1회/2개월, 하절기: 1회/1개월)	공통		○

구분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부분	분류	
					필수	권장
4. 용수 관리	작업용수	사용되는 용수의 살균 및 여과의 효과에 대해 주기적으로 검증한다.	● 수도법의 수질기준의 적합여부를 1회/년 이상 검증해야 한다.	공통	○	
	배관	배관은 오남용되지 않아야 한다.	● 지하수, 해수, 상수도, 온수, 스팀 등은 용도에 맞게 구분 표시되어야 함.	공통		○
	용수보관	저수조는 주기적인 청소 및 소독 등을 통해 위생적으로 관리되어야 한다.	● 저수조는 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치해야 하고 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검해야 함.	공통	○	
			● 1회/반기 주기로 청소 및 소독을 시행해야 하며 수리, 청소 및 소독 시행 후 용수 검사를 반드시 시행해야 함.	공통	○	
	얼음관리	얼음은 제빙기를 이용하여 직접 제조하거나, 권한이 있는 기관에 의하여 허가된 시설에서 제조된 것을 사용해야 한다.	● 제빙기는 주기를 정하여 세척소독 및 필터를 교체해야 함.	선어	○	
			● 해수는 살균처리된 해수를 사용해야 하며 작업용수와 마찬가지로 얼음용수도 정기적인 안전성 검증을 시행해야 함.	선어	○	
			● 외부 반입 시에는 입고검사를 반드시 시행 함.	선어	○	
		수산물보관에 사용하는 얼음은 음용수나 청정해수로 만들고, 오염되지 않도록 보관해야 한다.	● 얼음은 오염을 방지할 수 있도록 외부에 직접 노출되지 않는 안전하고 위생적인 방법으로 저장 함.	선어	○	
	● 얼음은 반드시 바닥으로부터 10cm 이상이격을 두어 보관하여 바닥으로부터의 오염을 방지해야 함.		선어	○		

구분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부 분	분류	
					필수	권장
5. 작업관리	교차오염 방지	작업순서 및 구역별로 교차오염을 최소화할 수 있어야 한다.	● 양육, 경매, 선별, 냉동, 출고 등의 작업은 각 구역별로 충분한 공간을 확보하고 작업을 시간적으로 분리하여 시행해야 함.	선어/냉동	○	
		작업 시 수산물을 바닥으로부터 오염되지 않도록 일정 높이 및 간격을 유지한다.	● 수산물은 바닥으로부터 최소 10cm 이상 이격하여 보관, 작업해야 함. ● 수산물의 바닥과의 이격이 어려울 경우, 비닐이 깔린 P-box 사용 또는 작업 전 바닥의 세척 등 교차오염을 최소화 할 수 있는 방안을 시행해야 함.	선어/냉동		○
	수조관리	수조는 주기적인 청소 및 소독 등을 통해 위생적으로 관리되어야 한다.	● 1회/반기 주기로 청소 및 소독을 시행해야 하며 수리, 청소 및 소독 시행 후 용수 검사를 반드시 시행해야 함. ● 수조는 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하기 위해 덮개를 설치해야 하고 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검해야 함.	활어	○	
		활어의 품질유지를 위해 수조 내 해수온도를 관리해야 한다.	● 적정 온도 유지 여부를 주기적으로 확인해야 함.	활어		○
	보관관리	수산물은 외부에 장시간 방치하지 않고 양육에서 (냉동 및) 출하까지 작업을 신속하게 해야 한다.	● 노면 및 진열대에 방치하는 것을 금하고 양육에서 (냉동 및) 출하까지 선도관리에 필요한 시간관리를 시행해야 한다.	선어/냉동	○	
		활어는 외부에 장시간 방치하지 않고 양육에서 수조보관 및 출하까지 작업을 신속하게 해야 한다.	● 외부에 장시간 방치하는 것을 금하고 양육에서 수조보관 및 출하까지 선도관리에 필요한 시간관리를 시행해야 함.	활어	○	
		선별 후 수산물의 선도 유지를 위한 충분한 용량의 냉동 시설을 갖추어야 한다.	● 냉동 시설의 적정 온도 유지 여부를 주기적으로 확인해야 함.	냉동	○	
			● 냉동 시설 내 유니트쿨러 하단에는 응축수로 인한 오염을 방지하기 위해 수산물을 적재하지 말아야 하며 주기적인 제상 및 청소를 통해 청결상태를 유지해야 함.	냉동		○
		● 각 상품들은 냉동시설 내 구역별로 구분보관되어야 하며 상품명, 입고일 등 식별표를 통해 혼용을 방지하거나 선입선출이 가능해야 한다.	냉동		○	
	유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급구역으로부터 격리된, 환기가 잘되는 장소에 잠금장치와 함께 별도로 보관해야 한다.	● 보관장소에 적절한 사용법과 함께 오사용 시 긴급대처방안을 게시하여야 함.	공동	○		

구분	세부항목	관리기준	세부내용	적용 부문	분류	
					필수	권장
5. 작업 관리	설비 및 도구관리	위판장에는 작업에 사용되는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 설비나 도구를 갖추어야 한다.	● 브러쉬, 세제, 소독제, 고압세척기 등과 같은 적절한 청소용품 및 장비가 갖추어져야 하며 별도의 장소에 청결하게 보관되어야 함.	공통	○	
			● 세제, 소독제 등은 식품용으로 사용이 허가된 제품을 사용해야 함.	공통	○	
	폐기물 관리	위판장내 발생된 폐기물은 교차오염을 방지하기 위해 구분관리한다.	● 세정이 끝난 용기는 청결한 곳에 세정전 용기와 구분하여 보관해야 함.	공통	○	
			● 발생된 폐기물은 위판장에 장시간 방치하지 않고 발생되는 즉시 외부로 반출해야 함.	공통		○
온도관리	수산물의 품질유지를 위해 적정 온도를 유지할 수 있도록 해야 한다.	● 위판장 내부 온도관리 또는 얼음을 이용해 수산물의 품온을 위생적으로 유지해야 한다.	선어	○		
6. 개인 위생 관리	복장관리	모든 작업자는 위생적인 복장상태를 유지해야 한다.	● 작업모: 머리카락이 노출되지 않아 효과적으로 탈모를 방지해야 함.	공통		○
			● 작업복: 청결상태를 확인할 수 있도록 밝은색으로 하며 청결상태를 유지해야 함. (필요 시 앞치마를 착용할 수 있으며 작업복과 동일하게 관리해야 함.)	공통		○
			● 위생화: 물 사용이 잦은 위판장의 특성 상 밝은색의 고무장화를 착용하며 청결상태를 유지해야 한다.	공통	○	
			● 위판장에서 착용한 작업모, 작업복, 앞치마 등을 착용한 상태에서는 위판장 밖 출입을 금지한다.	공통		○
	건강관리	모든 작업자는 식품 취급에 적합한 수준의 건강한 상태를 유지해야 한다.	● 작업자가 옷을 갈아입을 수 있도록 탈의실을 설치해야 한다.	공통		○
			● 전염성 질병이 있는 종업원은 수산물 또는 수산물접촉표면과 접촉할 수 있는 장소에서의 작업을 금지한다.	공통	○	
	위생교육	모든 작업자는 계획된 교육일정에 따라 주기적으로 위생교육을 받아야 한다.	● 손에 상처가 있는 종업원은 적절한 보호대 또는 장갑을 착용한 경우에만 작업을 허용한다.	공통	○	
			● 품질 전담자에 의해 주기적으로 위생교육을 시행한다. (1회/월 1시간 이상 권장)	공통	○	
● 신규작업자는 작업 투입 전 작업에 필요한 기본적인 위생교육 및 작업방법 등에 대해 교육을 시행한다.			공통	○		
		● 위생교육에 따라 작업자는 흡연이나 침을 뱉거나 작업 중 취식행위 등 비위생적인 행위를 금한다.	공통	○		

▪ 하드웨어부분

구 분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부분	분류	
					필수	권장
1. 영업장 관리	작업장 환경	위판장은 독립된 건물이거나 산물취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층등에 의해 별도의 공간으로 구별)해야 한다.	● 폐수, 화학물질, 기타 오염물질 발생시설로부터 완전히 분리되어 일정거리 떨어져 있어야 함.	공통	○	
			● 부대시설인 화장실, 식당, 휴게실, 사무실 등은 위판장과 벽, 층 등으로 완전히 분리되어야 함.	공통	○	
		위판장 주변은 동물이나 곤충 등의 서식 또는 번식을 방지할 수 있도록 청결히 관리해야 한다.	● 위판장 주변에 이물혼입, 해충 등의 서식지가 되는 조경을 피해야 함.	공통	○	
			● 위판장 차량 출입로는 아스팔트/시멘트 등으로 포장하여 먼지/분진 등이 날리지 말아야 하며, 물 웅덩이 등이 없어야 함.	공통	○	
	건물	건물은 위판장이 확실히 구분될 수 있고 외부의 오염물질이나 빗물, 태양직사광, 해풍 및 곤충, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있는 구조여야 한다.	● 위판장은 기타 외부구역과 명확히 구분될 수 있도록 벽, 칸막이, 선 등으로 구역설정이 되어 있어야 함.	공통	○	
			● 위판장은 빗물, 태양광 차단을 위한 지붕이 설치되어야 함.	공통	○	
			● 위판장은 외부 오염물질이나 해풍을 차단하기 위한 벽, 셔터, 스크린 등이 설치되어야 함.	공통		○
			● 위판장에는 빗물 및 태양광 차단을 위한 차양막이 양육장쪽으로 최대한 가깝게 설치되어야 함.	공통		○
			● 출하장(상차구역)에는 빗물 및 태양광 차단을 위한 차양막이 설치되어야 함.	공통		○
			● 외부차량의 위판장 출입을 방지하기 위해 출하장은 도크(Dock) 구조 또는 출고장 바닥의 높이가 높아야 함.	공통		○



구 분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부분	분류	
					필수	권장
1. 영업장 관리	바닥/벽/천정	위관장 바닥/벽/천정/기둥은 견고하고 평평해야 하며 틈이나 홈 등이 발생되지 않도록 관리되어야 한다.	● 틈이나 홈이 발생 할 경우 세척소독이 잘 안되어 오염물질로 인한 곰팡이 등 미생물이 자라게 되므로 틈, 구멍발생이 차단되는 재질로 해야 함.	공통	○	
		바닥/벽/천정/기둥은 내수성·항균성·내부식성의 세척·소독이 용이한 재질로 해야 하며 특히 염분에 지속적인 노출에도 견딜 수 있는 재질로 해야 한다.	● 벽/천정은 내부식성, 불침투성 재질이어야 함.	공통	○	
			● 바닥은 홈이 없는 내수성 재질이어야 함.	공통		○
		천정은 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이, 응축수 등이 발생하지 않도록 청소가 용이한 구조로 해야 한다.	● 청소가 용이하도록 홈이 없는 내수성 재질이어야 함.	공통		○
		내벽은 밝은색 내수성의 세균방지용 페인트를 사용하여 도색해야 한다.	● 최소 바닥으로 부터 1.5m 이상 높이 까지 도색해야 함.	공통		○
	배수	위관장은 배수 및 청소가 용이한 모양과 폭으로 기울기를 가져야 하며 곤충이나 설치류 등의 유입과 악취 및 폐수의 역류를 방지할 수 있도록 해야 한다.	● 배수로는 바닥과 함께 배수가 용이하도록 적절한 기울기가 되어야 함.	공통	○	
			● 배수로는 매립형 또는 완전밀폐형으로 설치하며 덮개는 완전 폐형, 구멍형, 격자형 등을 설치하여 배수 및 청소가 용이한 구조로 함.	공통	○	
			● 배수관은 방서, 악취, 폐수 역류 방지 등이 가능한 U자관 또는 이에 준하는 시설로 설치해야 함.	공통	○	
	조명	수산물의 품질을 육안으로 확인할 수 있도록 적절한 조도가 확보되어야 하며 원래의 색을 오인하지 않도록 색상과 밝기를 유지해야 한다.	● 작업구역은 220lux 이상(선별/육안검사구역은 540lux 이상), 기타 부대시설(창고, 사무실 등)은 110lux 이상의 조도가 확보될 수 있도록 해야 함.	공통	○	
		조명시설은 내수성, 내부식성 재질을 사용해야 하며 파손 시 파편의 혼입 방지를 위해 조명커버 등의 보호장치를 해야 한다.	● 위관장내 모든 조명에 적용되어야 하며 플라스틱 재질의 전체커버 또는 형광등의 경우 개별커버를 설치해야 함.	공통	○	

구 분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부	분류	
					필수	권장
1. 영업장 관리	환기	위관장은 필요 시 악취 또는 유해가스 등을 신속히 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 하며 외부로 개방된 환기시설에는 쉽게 탈부착이 가능하고 세척소독이 용이한 방충망을 설치해야 한다.	● 위관장이 밀폐되어 있을 경우, 위관장 전체에 대하여 자연환기시설인 창문이 아닌 별도의 강제환기시설을 설치해야 함.(환풍기, 공조시설등)	공통		○
			● 환기시설에는 정지시 외부 오염물질 등이 유입되지 않도록 자동 또는 반자동의 역류방지 댐퍼 등을 설치해야 함.	공통		○
	창	위관장 내에는 사전 위해요소 제거를 위해 창을 설치하지 않는다.	● 작업을 위한 채광은 조명을 통해 확보해야 함.	공통		○
			● 여닫이 또는 미닫이 형식이 아닌 사면처리가 된 고정형 창문을 설치해야 함.	공통		○
			● 파손의 우려가 없는 재질(강화유리, 강화플라스틱등)을 사용하거나 또는 필름등으로 비산방지코팅해야 함.	공통	○	
	출입구	위관장의 출입구는 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비해야 한다.	● 장화소독조 및 장화세척설비가 갖춰져야 함.	공통	○	
			● 자동 또는 반자동의 손세정조, 손소독제, 손건조설비가 설치되어야 함.	공통		○
			● 손 세척설비는 온수를 공급할 수 있어야 하며 작업자 수에 맞는 적절한 규모(크기, 개수)를 갖춰야 함.	공통		○
			● 앞치마 착용 시 앞치마 세척설비가 갖춰져야 함.	공통		○

구분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부분	분류	
					필수	권장
1. 영업장 관리	화장실	화장실은 작업에 영향을 미치지 않는 곳에 청소가 용이하고 위생적인 구조로 설치해야 한다.	● 위관장과 직접 연결되지 않은 위치 또는 별도의 독립된 공간으로 구분되는 구역에 설치되어야 함.	공통	○	
			● 위생적인 정화조를 갖춘 수세식으로 설치되어야 함.	공통	○	
			● 벽과 바닥은 내수성, 내부식성 재질로 함.	공통	○	
		화장실에는 반드시 개인위생설비를 설치해야 한다.	● 자동 또는 반자동의 손세정조, 손소독제, 손건조설비가 설치되어야 함.	공통	○	
			● 장화소독조는 발목까지 충분히 소독액이 잠길 수 있는 깊이로 해야 함.	공통	○	
	화장실 공기는 위관장으로 유입되지 않도록 환기설비가 설치되어야 한다.	● 화장실 환기는 외부로 배출될 수 있도록 단독으로 이루어져야 하며 환풍기에는 반드시 강제방출설비를 설치해야 함.	공통		○	
	폐기물처리시설	폐기물/폐수처리시설은 위관장과 격리된 일정 장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 한다.	● 폐기물처리장은 위관장으로부터 일정한 거리를 두고 식품과 비식품을 구분하여 설치, 운영되어야 함.	공통	○	
			● 폐기물처리장은 위관장과 구분된 구역에서 지붕 또는 덮개가 있는 위생적으로 밀폐된 구조로 설치, 운영되어야 함.	공통	○	
			● 폐수처리시설도 위관장으로부터 일정한 거리를 두고 설치되어야 하며 침출수 및 악취등이 발생되지 않아야 함.	공통	○	
			● 해충류 번식을 방지하기 위해 적절한 방충방서 시설(전격 살충등, 자동 약제 분무기, 쥐꼬끈이 등)이 설치되어야 함.	공통		○

구분	세부항목	관리기준	세부내용	적용부분	분류	
					필수	권장
2. 방충방서관리	설비관리	위관장 내/외부에는 조류 유입방지설비를 포함하여 쥐트랩 등 적절한 방충방서 설비를 설치해야 한다.	● 조류의 유입방지 설비(조류방지그물, 커튼, 지붕 상단 조류퇴치설비 등)이 설치되어야 함.	공통		○
			● 위관장이 밀폐된 경우에만 쥐먹이상자를 위관장 외부에 설치하고 그 외 경우에는 쥐끈끈이만 설치해야 함.	공통		○
			● 전격살충등은 위관장에서 직접적인 관련이 없는 구역에서만 사용해야 하며 포충등은 밀폐된 구역에서만 사용해야 함.	공통		○
3. 용수관리	작업용수	위관장에 사용되는 해수는 살균 및 여과장치를 거쳐 위생적으로 사용되어야 한다.	● 항구 외곽에 취수시설을 설치하고 마이크로필터장치, UV살균등 등 적절한 방법을 통해 살균해야 함. (심층수는 살균 미시행 可)	공통		○
	배관	배관은 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응축수가 발생하지 아니하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다.	● 배관에 연결된 호스는 오염을 방지하기 위해 끝이 바닥에 닿지 않는 등 보호장치를 통해 관리해야 함.	공통	○	
			● 배관은 역류를 방지할 수 있는 장치를 설치해야 함.	공통		○
			● 응축수 방지 등을 위해 배관은 단열처리가 되어야 함.	공통		○
			● 천정의 배관은 외부에 노출되지 않게 밀폐해야 함.	공통		○
용수보관	저수조는 인체에 유해하지 않은 재질을 사용해야 한다.	● 저수조는 위생적인 재질(FRP, 스테인레스 등)을 사용해야 함.	공통	○		
4. 작업관리	수조관리	수조는 인체에 유해하지 않은 재질을 사용해야 한다.	● 수조는 위생적인 재질(FRP, 스테인레스 등)을 사용해야 함. (시멘트 재질은 방수코팅처리 필요 함.)	활어	○	
		활어의 품질유지를 위해 수조의 산소공급 및 해수온도를 제어할 수 있도록 해야 한다.	● 수조의 산소공급 및 해수온도를 제어할 수 있는 설비가 있어야 함.	활어	○	
	설비 및 도구관리	위관장 내에서 사용되는 설비, 도구는 수산물의 오염을 방지할 수 있는 재질이어야 한다.	● 위관장 내에서 사용되는 설비, 도구는 내수성, 내부식성 재질로 열탕, 증기, 살균제 등으로 소독, 살균이 가능해야 함.	공통	○	
		위관장에 사용되는 용기 및 도구는 용도별, 구역별로 구분하여 사용한다.	● 용도별, 구역별 구분은 용기 및 도구의 모양이나 색상으로 구분해야 함.	공통		○
	폐기물관리	위관장내 발생된 폐기물은 반드시 뚜껑이 있는 충분한 용량의 내수성재질의 전용 용기를 사용하여 관리해야 한다.	● 폐기물용기는 수산물 보관용기와 구분될 수 있는 전용용기 사용해야 함.	공통	○	

□ [부록] 일본 위생품질관리시장 인증기준

우량위생품질관리시장 인증조건(소프트웨어)

항 목		조 직 내 용	구체적인 인정조건		
1	조직체제	① 협의회 설치	관계자(개설자, 어항관리자, 출하자(어업인) 판매자, 구매자, 가능한 지방 공공단체 조직원)로 위생품질 관리 시스템을 만들어 조직적으로 위생품질 관리에 힘쓸 것.	협의회 설치	시장개설자, 어항관리자, 출하자, 판매자 및 구매관계자(원칙적으로 4인 이상)로 구성하고 협의회원 리스트를 작성 할 것.
			협의회 개최	협의회를 년 1회 이상 개최하고, 위생관리 교육을 하고 의사록을 작성 할 것	
		② 대표자 참가	위생품질 관리 협의회를 관계자중에서 대표자가 참가해서 조직체제가 문서화 되도록 할 것.	대표자 참가	협의회 관계자 중에서 각각의 대표자가 참가할 것
				조직 체제	설치요령에 조직체제가 명확하게 되어 있을 것.
2	위생품질 관리체제	① 책임자 선정	위생품질 관리업무 책임자(후생노동성이 정한 「식품사업자가 실시해야 하는 관리 운영 기준에 관한 지침에 대하여」에 명시된 식품위생 책임자) 및 위생품질 관리 체크 담당자를 선임하고, 직무를 문서화 할 것.	책임자 선임	협의회에 위생관리 책임자를 선임 할 것.
				직무와 책무 명확화	직무와 책무를 명확히 해서 문서화 할 것.
		② 위생품질 관리요령 작성	시장의 위생품질 관리에 필요한 위생품질 관리 매뉴얼을 작성 할 것.	위생품질관리 요령의 작성	협의회에서 인정한 시장의 일반적인 위생품질 관리에 필요한 실시사항(인정기준으로 정한다)을 기입하는 요령으로 할 것.

수량위생품질관리시장 인증조건(하드웨어)

후생노동성의 통지, 영업시설 기준의 적합		규칙에 근거한 인정을 위한 설비 조건	
① 시설면적은 통상 처리 하는데 필요한 넓이로 할 것.		충분한 면적	시설은 생선류를 취급하기 충분한 면적을 확보할 것
② 시설전체	진열대는 내수성이 있고, 배수에 적당한 설비를 할 것.	내수성의 재질	진열대는 세정에 용이 하도록 내수성이 있는 재질로 할 것.
	생선과 같은 종류를 직접 진열대에 방치하지 않도록 필요한 설비를 할 것.	생선을 진열하는 설비	생선류의 진열은 위생적인 생선 수납용기 또는 파렛트 등의 설비를 할 것.
	시설에 필요한 물을 충분히 공급할 수 있도록 설비 할 것.	급수 설비	수도물, 살균우물물 또는 살균해수, 심층수 해수를 충분히 쓸수 있도록 공급 설비를 할 것.
③ 양육장	양육장의 위생 확보	배수를 위한 경사확보	양육장이 위생관리상 문제가 되지 않도록 적당한 경사를 확보 할 것.
	양육장과 화물처리장의 동선 확보	양육장과 화물처리장의 동선 확보	양육장과 화물처리장을 근접시켜서 신속히 양육장에서 화물처리장을 반입 할수있도록 동선을 확보 할 것.
④ 진열경매장	지붕을 설치 할 것.	지붕	생선류의 오염 방지에 필요한 지붕을 설치 할 것
	작업대는 노면에서 10cm이상 높일 것 (시설외의 오염 방지)	작업면에서 10cm 이상	진열, 경매장의 바닥을 노면보다 10cm이상 높일 것 단 아래의 ※표시 모두 충족 시키되면 시설 이외로 오염방지가 되어 있는 것으로 한다
		※ 적당한 경사	원활한 배수가 되도록 바닥에 적당한 경사 유지
		※ 뚜껑이 있는 배수구	시설 밖으로 빗물이 흐르지 않도록 뚜껑이 있는 배수구를 설치 할 것.
		※ 오염방지시설	일반 차량에 의한 외부 오염을 방지하기 위해 주차장 등에 오염방지 설비를 할 것.
뚜껑이 있는, 충분한 용량의, 내수성이 있는 폐기물 용기를 구비해서 오수 누수를 방지하고 악취가 나지 않도록 할 것	폐기 생선류 용기	출하 할 수 없는 생선류(품질저하,오염,훼손)를 보관할 수 있는 위생적인, 뚜껑이 있는 용기를 설치할 것.	

우량위생품질관리시장 인증기준(소프트웨어 조건)

○: 기본항목, △: 권장항목

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용		
1. 시설, 설비의 관리	① 세정 및 청결도 체크	진열대의 청소시설을 위생품질관리 요령에 기재하고, 실시할 것. 또, 영업 개시전 청결도 체크를 실시할 것	○	청소(세정)	시장시설의 진열대를 영업을 끝날때마다 수도물 살균수 또는 살균해수로 충분히 세정하고 건조 시킬 것	
			○	청결도 점검 (영업전)	영업 개시때, 시장시설이 오염되지 않았나 점검하고 결과를 매회 기록 할 것.	
		② 조 명	진열장, 경매장에 적절한 조도가 확보될 수 있도록 관리요령으로 기재하고 실시 할 것. 또 보수점검을 실시 할 것	○	조 도	경매시 생선류 점검에 필요한 조도가 확보 될 것.
	○			조명기구의 보수와 점검	년1회 이상 보수, 점검을 할 것.	
	③ 환 기		진열장 환기 시설의 관리요령을 기재하고 실시 할 것. 또 보수점검을 실시 할 것.	○	환 기	시설이 폐쇄 관리구조일 경우는 적절한 환기를 할 것.
		○		환기설비 보수와 점검	환기설비가 있을 경우는 년1회 이상 보수, 점검을 할 것.	
	(2)시장시설의 위생관리	① 사람과 차량의 출입규제	사람과 차량 출입규제를 관리요령에 기재하고 실시 할 것.	○	사람 출입규제	출입규제의 대책(출입허가증 제시)을 세울 것
				○	차량 출입규제	출입규제의 대책(출입허가증 제시)을 세울 것
				○	출입금지 고지	시설내 진입금지를 게시판에 고지하고, 주지 시킬 것
	(3)시장시설의 비 개방	① 시장시설 필요시 폐쇄	필요시 시장시설을 폐쇄하는 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	필요시 폐쇄	셔트, 문짝, 선반, 커튼 또는 그 외 적당한 방법으로 필요시(영업종료 후, 휴장일) 외부와 차단 시킬수 있을 것
② 진열장 상시 비개방		진열장의 상시 비개방(출입구 문짝포함)실시관리 요령에 기재하고 실시 할 것	△	상시 폐쇄	셔트, 문짝, 선반, 커튼 또는 그외 적절한 방법으로 상시 외부와 차단 시킬 것.	

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용		
(4) 그 외	①양육장 위생관리	양육시 위생관리를 관리요령에 기재하고 실시 할 것.	○	방치 금지	생선류는 양육장에 방치하지 말 것	
		양육장의 청소 요령을 기재하고 실시 할 것	○	청소(세정)	양육장의 청소(세정)를 작업 종료 후에 할 것	
	②저온지역 위생관리	저온지역내의 청소 및 보수 점검을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	△	청소(세정)	저온지역내 청소를 생선 출하 후 적절하게 할 것	
		온도를 기록하는 요령을 기재하고 실시 할 것	△	온도기록	영업 시작 전과 종료 후의 온도를 매일 기록 할 것	
	③청소용구등의 관리	청소용구의 설비, 보관장소 및 위생관리 요령을 기재하고 실시 할 것	○	청소용구	청소용구는 필요한 수량을 항상 구비 할 것	
			○	호스 보관장치	호스는 보관장치를 사용해 더러워 지지 않도록 할 것	
			○	보관장소	청소용구의 위생적인 보관장소를 만들 것	
	2. 사람의 관리	① 출입자의 입구 지정(손세정 및 장화의 소독)	출입자(재 출입자 포함)는 지정된 전용 출입구로 출입 하도록 관리 하는 요령을 기재하고 실시 할 것	○	전용입구	전용입구로 출입 할 것
			출입자의 손세정 소독 및 장화 소독을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	손세정	출입자는 매회 손을 충분히 세정 할 것
○				장화소독	출입자는 매회 장화 소독을 충분히 할 것	



		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
2. 사람의 관리	② 출입자의 청결도 체크	출입자의 청결도를 체크하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	장화착용	출입자는 장화를 착용 할 것
			○	청결한 작업복,모자	출입자는 청결한 작업복과 모자를 착용 할 것
			○	청결도 점검	청결한 작업복,모자,장화를 착용하고 있는가 점검 할 것
	③ 출입자의 비위생 행위의 금지와 시정	시장내의 흡연 및 음식, 그 외의 비위생 행위 금지 내용을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	경 고	출입자의 금지사항(흡연,음식,생선상자에 흡발로 오르는 행위)을 게시판에 경고 할 것
			○	감 시	위반행위를 감시하고, 위반행위가 발생 했을 때 시정 시키고 기록 할 것
	④ 시장직원의 건강관리	시장직원 대상으로 건강관리를 하고 요령을 기재하고 실시 할 것	○	건강진단	시장직원은 정기적(년1회 이상)으로 건강진단을 실시하고 기록을 보존 할 것
			○	건강체크	시장직원은 건강상태(몸 상태)를 매일 체크하고 기록 할 것
		건강하지 못한 직원에 대한 대책을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	몸 상태 불량시 대응방법	건강이 안좋은(감염증에 의한 발열,설사의 증상) 시장 직원은 생선취급 업무를 하지 않도록 할 것
	⑤ 시장직원의 위생교육	시장직원 대상으로 위생교육에 대해 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	수 강	시장직원은 정기적으로 위생교육 개최 및 수강 할 것
			○	기 록	시장직원은 위생교육의 개최 또는 수강내용을 기록 할 것
			○	직장의 계발	시장직원은 수강결과를 직장에 전달하고 활용 할 것

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
2.사람의 관리	⑥ 시장 관계자의 건강관리	시장 관계자의 건강관리를 하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	△	건강진단	시장 관계자는 정기적(년1회 이상)으로 건강진단을 실시하고 기록을 보존 할 것
		건강하지 못한 시장 관계자에 대한 대책을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	△	건강체크	시장 관계자는 건강상태(몸 상태)를 매일 체크하고 기록 할 것
		건강하지 못한 시장 관계자에 대한 대책을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	△	몸 상태 불량 시 대응방법	건강이 안좋은(감염증에 의한 발열,설사의 증상) 시장 관계자는 생선취급 업무를 하지 않도록 할 것
	⑦ 시장 관계자의 위생교육	시장 관계자의 위생교육 실시를 관리요령에 기재하고 실시 할 것	△	수 강	시장 관계자는 시장 혹은 중앙단체가 개최하는 위생교육을 정기적으로 수강 할 것
			△	기 록	시장 관계자는 시장 혹은 중앙단체가 개최하는 위생교육의 수강을 기록 할 것
			△	직장의 계발	시장 관계자는 수강결과를 직장에 전달 또는 활용을 꾀 할 것
3. 차량관리	① 출입차량의 위생관리	시장내 차량 대상으로 위생관리를 하고 관리요령을 기재, 실시 할 것	○	전용차의 세정	시장내 전용차(FOLK LIFT)는 청결을 유지하고 전용차가 구역내를 오염 시키지 않도록 할 것
	② 부대설비의 위생관리	플랫폼과 같은 부대설비를 대상으로 위생관리하고 관리요령을 기재, 실시 할 것	△	생선류의 반출	생선류의 반출입은 플랫폼을 이용 할 것
4. 유해동물관리	① 유해동물의 정기적 구제	유해동물 대상으로 정기적인 구제를 관리요령에 기재, 실시 할 것	○	해충 구제	사무실, 휴게실 등의 쥐나 곤충의 방제작업을 정기적(반년에 1회 이상)으로 할 것
5. 손세정, 장화소독, 화장실 관리	① 손세정 용구	1회용 타올, 세제, 소독액의 상비를 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	손세정 용구의 보충	1회용 타올, 세제, 소독액을 상비 할 것
	② 장화 소독조	소독액 관리(살균효과 유지)요령에 기재하고 실시 할 것	○	소독액 보충	장화 소독조의 소독액 보충을 매일 할 것

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
5. 손세정, 장화소독, 화장실 관리	③ 화장실 관리	화장실 관리(화장실의 청소,소독, 기능 체크)를 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	청 소	화장실 구역내 세정을 매일 실시 할 것
			○	소 독	화장실 구역내 소독을 적절하게 할 것
			○	점 검	화장실 점검(청소,소독,기능)을 매일 한번하고 결과를 기록 할 것
6. 물 관리	① 해수 및 물 공급	시장시설에 필요한 청정한 해수 및 음용에 적합한 물 공급을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	급수의 용도별 확보	시장에서 필요로 하는 물(살균해수, 심층수, 수도물, 살균수, 해수, 살균우물물)을 용도별로 충분히 확보할 것
	② 시장내 사용수의 구분	시설내에 사용되는(살균해수, 심층수, 수도물, 살균우물물, 해수) 사용수의 사용목적별로 구분(청소용, 생선세정용)하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	물의 사용 구분	시장에서 사용하는 물은 용도에 맞는 종류(살균해수, 심층수, 수도물, 살균우물물, 해수)로 사용 할 것
			○	실수에 의한 오염 방지	배관 및 수도에 물의 종류 또는 용도(사용목적)별로 분리하고 각각 명표나 표식을 해 둘 것
	③ 해수의 살균처리 및 수질 체크	해수의 살균처리 방법 및 수질 체크를 하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	해수의 살균	생선류에 세정, 해수얼음에 공급하는 해수는 살균처리를 할 것. 단, 심층수를 사용하는 경우는 살균할 필요는 없지만 별도의 정해진 표준 세균기준을 지킬 것
			○	수질 검사	심층수, 살균처리된 해수는 정기적(년1회 이상)으로 세균검사를 하고 그 결과를 보존 할 것
			○	보수, 점검	해수살균장치는 필요한 기능을 유지 할 수 있도록 정기적(년1회 이상)으로 보수,점검을 할 것
	④ 우물물 수질 체크	우물물의 살균처리 방법 및 수질 체크하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	수질검사	살균된 우물물은 정기적(년1회 이상)으로 검사하고 그 결과를 보존 할 것

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
7. 용기관리	① 용기의 위생관리	용기 세정 및 청결도를 체크하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	세 정	시장내에서 사용하는 생선상자는 사용 후 세정 할 것. 구역내에서 세정할 경우는 생선류가 모두 출하된 후 할 것
			○	청결도의 점검	세정이 끝난 용기가 오염되지 않았는지 점검하고 결과를 매회 기록 할 것
	② 용 기 의 위생적 취급	용기의 위생적인 취급(통로상 방치 규제 포함)을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	△	살균처리	생선상자는 고온수를 사용해 세정,살균처리 할 것
			△	방치금지	생선상자는 노면이나 진열대에 방치하지 말 것
	③ 보관장소 보관방법	용기의 보관장소와 세정이 끝난 용기에 대해 청결을 유지하고 관리요령을 기재하고 실시 할 것	○	보관장소	세정이 끝난 용기는 청결한 곳에 보관 할 것
			○	보관방법	세정이 끝난 용기의 보관은 sheet를 이용해 청결을 유지 할 것
	④ 그외의 기계 기구의 위생 관리	용기 외, 생선류가 접촉하는 모든 기계, 기구류의 세정, 청결도를 체크하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	세 정	시장내에서 사용하는 기구는 사용후에 세정 할 것. 구역내에서 세정할 경우 생선류가 모두 반출된 후에 할 것
			○	청결도의 점검	세정이 끝난 기구가 오염되지 않았는지 점검하고 결과를 매회 기록 할 것
8. 생선류의 관리	① 생선류의 위생관리	생선류를 노면 또는 진열대에 방치하는 것을 금지하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	방치금지	생선류는 작업대, 노면에 방치하지 말 것
	② 생선류의 선 도, 품 질 유지	생선류를 양육장에서 출하 하가까 지 선도유지에 필요한 온도관리를 하고 관리요령에 기재, 실시 할 것	○	생선류의 온도유지	생선류는 양육장에서 출하하기 까 지 선어의 경우는 얼음을 채워 저온을 유지 할 것. 냉동어의 경우도 저온유지를 할 것

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
8. 생선류의 관리	② 생선류의 선도, 품질 유지	생선류를 양육장에서 출하 하기까지 선도유지에 필요한 시간관리를 하고 관리요령에 기재, 실시 할 것	○	생선류의 체류시간	생선류는 양육장에서 출하하기 까지 작업을 가능한 신속하게 할 것
		생선류를 양육장에서 출하 하기까지 시장내 품질관리에 필요한 것을 생선류의 취급요령으로 하고 관리요령에 기재, 실시 할 것	○	생선류 손상방지	생선류가 양육장에서 출하하기 까지의 사이에서 선별, 반송 또는 품질검사에 대해 생선의 손상방지를 충분히 고려 할 것. 특히 갈고리 취급에 주의 할 것
9. 그 외의 관리	① 유해, 유독 물질의 보관	구제제, 세정, 소독제 등 유해, 유독 물질의 사용방법 및 보관장소를 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	유해.유독물질 보관	취약, 소독제 등의 유해, 유독물질은 수납 할 수 있는 선반, 그외 안전한 곳에 보관 할 것
	② 폐기물 위생관리	폐기물이나 쓰레기의 용기 또는 적재 장소의 위생관리와 점검을 하고 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	청 소 (쓰레기통)	폐기물이나 쓰레기의 용기(쓰레기통)는 정기적(주1회 이상)으로 청소하고, 청결을 유지 할 것
			○	청 소 (보관장소)	폐기물이나 쓰레기의 적재장소(보관장소)는 정기적(주1회 이상)으로 청소하고, 청결을 유지 할 것
③ 폐기 생선류 용기 위생관리	폐기 생선류용 용기의 위생적인 취급요령을 관리요령에 기재하고 실시 할 것	○	세 정	진열장, 경매장에 있는 폐기 생선류용 용기는 매일 세정, 건조 시켜 청결한 상태를 유지 할 것	

우량위생품질관리시장 인증기준(하드웨어 조건)

○: 기본항목, △: 권장항목

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
1. 시설, 설비관리	① 폐쇄형의 구조	시설을 폐쇄형 구조로 할 것	△	폐쇄형의 구조	시설은 폐쇄형 구조 또는 서터, 문짝, 선반 등 그 외의 적절한 폐쇄 설비를 설치 할 것
	② 감시장치	위생관리상 필요한 감시장치를 설치 할 것	△	감시장치	시설 및 필요한 곳에 감시카메라를 설치 할 것
	③ 장화 소독조	시설입구, 화장실 입구에 장화 소독조를 설치 할 것	○	장화 소독조	시장시설 입구나 화장실 출입구에 각각 설치 할 것
	④ 손 세정 설비	시설입구, 시설 내 및 화장실 출구에 자동 또는 반자동 손 세정설비를 설치 할 것	○	손 세정 설비	시장시설 입구, 시설 내 또는 화장실 출입구에 손 세정 설비를 필요 수 만큼 설치 할 것
	⑤ 손 세정 용수	추울 때에는 손 세정 용수를 온수로 공급할 것을 실시요령에 기재하고 실시 할 것	△	온수 공급	추울때에는 손 세정용으로 온수를 공급해야 할 것
	⑥ 진열장, 경매장 구획 라인	진열장, 경매장을 구분하기 위해 로프 또는 진열대로 구획라인을 만들 것	○	구획 라인	생선 진열장과 통로 또는 다른 공간 사이에 로프 등을 사용해서 구획 라인을 만들 것
	⑦ 진열장, 경매장의 격벽에 의한 구획	진열장, 경매장에 필요시 시설폐쇄 차단이 가능한 구획 또는 문짝 등의 설비를 할 것	△	분리 벽	진열장과 다른 구획 사이에 분리 벽 또는 선반을 설치 할 것
	⑧ 양육장	차량의 진입방지 대책을 세울 것	△	차량진입 방지 대책	차량진입 방지 시설로 차량 진입방지 대책을 세울 것
2. 사람관리	① 흡연실 휴게실	시설내 오염방지를 위해 음식, 흡연 장소를 진열장, 경매장 밖으로 설치 할 것	○	휴게실 등	진열장, 경매장에는 절대로 설치하지 말고 구획 바깥에 음식 섭취나 흡연을 할 수 있는 휴게실을 설치 할 것

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
3. 차량관리	① 플랫폼 홈	생선류 입출하시 일반차량이 시설 내로 진입 할 필요가 없게 플랫폼 홈을 설치 할 것	△	반출입구	진열, 경매장과 직접 연결되지 않는 구조인 플랫폼 또는 dock shelter를 설치 할 것
	② 시장 내	유해한 배기가스가 배출되지 않게 할 것	△	fork lift	fork lift는 배기가스가 발생하지 않도록 할 것
4. 유해 동물 관리	① 조류 방지 설비	조류가 시설내로 침입하는 것을 방지하기 위해 조류방지 네트를 설치 할 것	○	조류방지 설비	피아노 줄, 낚시 줄, 너트, 커튼 등을 설치 할 것
	② 쥐 방지 설비	쥐가 시설내로 침입하는것을 방지하기 위해 sanitary pit를 설치 할 것	△	쥐 방지 설비	배수구의 뚜껑, U자관, sanitary pit, 네트커튼을 설치 할 것
5. 물 관리	① 해수살균장치	양육한 생선류의 세정에 사용하는 해수를 살균하기 위해 해수 살균 장치 설비를 할 것	○	해수 살균장치	생선류의 세정이나 냉각용으로 시장내에서 필요한 해수 용량에 맞는 살균처리 설비를 할 것. 단, 심층수를 사용하는 경우는 살균이 필요 하지않지만 별도로 정해진 세균기준을 충족 시킬 것(주)
	② 어항 내 오염을 방지하기 위한 배수시설	항내 오염을 방지하기 위해 배수 시설(항 외 배출설비,하수도에 의한 배출시설)이 정비 될 것	△	해수 배출시설	항 내의 시설에서 사용 수가 직접 배수되지 않도록 배수처리 설비를 할 것
6. 용기관리	① 위생적인 생선상자	생선류를 위생적으로 취급하기 위해 세정,소독이 용이한 생선상자를 구비 할 것	○	위생적인 생선상자	위생적인 생선상자(목재 또는 철판용기 사용 금지)를 준비 할 것
	② 합성수지 파렛트	보관, 이동과 하역의 효율화를 위해 합성수지 파렛트를 설치할것	△	합성수지 파렛트	생선류나 생선상자를 방치 하지 않기 위해 위생적인 합성수지 파렛트를 구비 할 것
	③ 고온수 세정제	생선류 용기를 효율적으로 세정하기 위해 고온수 세정장치를 구비	△	고 온수 세정장치	용기의 세정, 살균을 철저히 하기 위해 고 온수 세정장치를 구비 할 것

		일반적인 위생관리에 대한 내용	분류	구체적인 내용	
7. 그 외 관리	① 폐기물, 찌꺼기 보관시설	폐기물, 쓰레기 등을 보관 할 수 있는 위생적인 적재시설을 설비 할 것	○	폐기물 보관시설	폐기물이나 쓰레기의 보관 또는 적재에 필요한 설비를 할 것
	② 화물 운반장	어선에서 모든 자재를 싣는 곳(해안 벽, 용지 등)을 정비 할 것	△	모든 자재 적재장	양육장의 위생 확보를 위해 어선에서 모든 자재 적재장은 양육장과는 별도로 설비 할 것

표 1. 인정기준별 평가기준

구분	소프트웨어	하드웨어
채점	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 체크리스트에 따라 A~E등급 점수화</li> <li>- A = 10, B = 7, C = 3, D,E = 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 체크리스트에 따라 A~C등급 점수화</li> <li>- A = 10, B = 5, C = 0</li> </ul>
평가	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기본항목만을 대상으로 평가</li> <li>- 점수 총점이 70점 이상일 경우 인증</li> <li>- 기본항목 중 E등급이 있으면 인증 제외</li> <li>- 위생품질관리 현황, 관리항목의 중요도, 개선여지를 고려하여 평가</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기본항목만을 대상으로 평가</li> <li>- 점수 총점이 80점 이상일 경우 인증</li> <li>- 기본항목 중 C 등급이 있으면 인증 제외</li> <li>- 위생품질관리 현황, 관리항목의 중요도, 개선여지를 고려하여 평가</li> </ul>



## □ [부록] 농림수산식품부 어획수산물 위판장 위생관리 권고 사항

### 가. 용수 및 얼음제조용 용수의 안전

#### 1. 용수공급

- 1-1. 음용수 관련법령 또는 규정에 적합한 용수공급원으로 함
- 1-2. 용수는 수도법의 수질기준에 적합하고, 다음의 기준에 따라 공인기관에서 안전성 시험을 실시
  - 1-2-1. 용수검사는 1년에 1회 이상 실시, 시험성적서를 보유하고, 수질기준을 충족
  - 1-2-2. 용수 공급원(용수 저장탱크 포함)을 수리하고 소독한 후에는 용수검사를 실시

#### 2. 얼음제조

- 2-1. 수산물을 보관하는데 사용하는 얼음은 다음의 조건에 부합
  - 2-1-1. 제빙기를 이용하여 위판장에서 음용수로 직접 제조
  - 2-1-2. 권한이 있는 기관에 의하여 허가된 시설에서 제조
- 2-2. 수산물 보관에 사용하는 얼음은 음용수나 청정해수로 만들고, 오염이 방지되는 조건 하에서 보관

#### 3. 용수관리

- 3-1. 모든 용수배관 및 관련설비는 다음 조건에 적합하게 설계·설치·개조·수리·관리
  - 3-1-1. 용수 오염의 방지
  - 3-1-2. 사용에 적절한 압력 유지
  - 3-1-3. 음용수와 바람직하지 못한 수원(水源)에서 오는 물 사이의 교차 오염 방지
  - 3-1-4. 역류를 방지할 수 있는 장치를 설치하고, 이를 방지할 수 있는 양호한 상태를 유지
  - 3-1-5. 배관에 연결된 호스는 오염을 방지하기 위하여 끝이 바닥에 닿지 않도록 관리
- 3-2. 용수 저장탱크를 사용하는 경우에는 다음의 조건을 충족시킬 수 있는 안전하고 내구성이 있는 재질로 제작하고 관리
  - 3-2-1. 청소 및 소독이 용이
  - 3-2-2. 자체적으로 배수되거나 다른 적절한 방법으로 배수
  - 3-2-3. 내부는 인체에 해롭지 않는 식품용 도료를 도포하거나 이와 동등한 물질로 코팅하는 등의 방법으로 안전하게 관리
  - 3-2-4. 내부는 주기적으로 청소 및 소독을 실시하고, 그 결과를 기록·관리

## 나. 수산물 접촉표면의 조건 및 청결

1. 수산물 접촉표면이 되는 장비 및 기구의 제작
  - 1-1. 다음의 조건에 부합하는 장비 및 기구를 사용
    - 1-1-1. 수산물의 오염을 방지할 수 있는 방법으로 내부식불침투·세척·소독이 용이한 재질로 제작된 것을 사용
    - 1-1-2. 수산물 접촉표면은 조각이 노출되지 않고 설비의 일부가 수산물에 손상을 가하지 않도록 함
    - 1-1-3. 수산물 하역 및 운반에 사용되는 도구는 청결하며, 녹이 슬지 않도록 함
    - 1-1-4. 수산물을 담는 용기는 플라스틱이나 철재 재질, 그리고 그에 준하는 위생적인 용기를 사용
  - 1-2. 수산물 접촉표면의 모든 결합부분은 세척이 용이하도록 매끄럽고, 흠이 없으며, 용접 처리
  - 1-3. 얼음의 취급에 사용되는 모든 장비는 청결을 유지하고, 위생적인 방법으로 보관하고, 위의 (가) 및 (나)의 조건에 부합하도록 함
2. 수산물 접촉표면의 청결 및 소독
  - 2-1. 장비·기구 및 용기 등의 수산물접촉표면은 수산물 접촉표면의 오염을 방지할 수 있도록 청소, 세척, 소독
    - 2-1-1. 위판장 내에서는 브러쉬·세제·소독제·압력호스와 같은 적절한 청소용품 및 장비를 이용
    - 2-1-2. 작업을 시작하기 전에는 장비·기구를 소독하고, 수산물 접촉표면이 오염된 경우에는 작업을 중단
    - 2-1-3. 작업을 끝마친 장비·기구·도구는 적절하게 세척하고, 행-굵한 후 적절한 보관 장소에 보관
    - 2-1-4. 장비 및 기구를 세척할 수 있는 적절한 기구세척기를 구비하여야 하며, 별도의 장소에 청결하게 보관
  - 2-2. 수산물과 접촉하는 모든 컨베이어 및 장비는 오염을 방지할 수 있는 방법으로 자주 청소하고, 세척관리
  - 2-3. 수산물을 담는 모든 용기 등은 사용하기 전에 씻고 행구고 소독하여 수산물이 오염되지 않도록 하고, 사용 후에는 녹이 슬지 않도록 보관
  - 2-4. 보관 중 오염될 수 있는 용기는 사용하기 전에 씻고 행구고 소독하고, 사용할 수 없는 경우에는 폐기
  - 2-5. 경매가 종료된 수산물은 깨끗한 용기에 포장하고, 오염을 방지할 수 있는 방법으로 보관
3. 위판장의 청결 및 소독
  - 3-1. 어획물을 처리 작업하는 위판장으로부터 수산물이 오염되지 않도록 관리
    - 3-1-1. 위판장은 위판장의 외부로부터 오염원이 유입되지 않도록 차단

3-1-2. 위판장의 바닥·벽·간막이·천장·장비·기구 등은 수산물의 오염원이 되지 않도록 깨끗하고 청결한 상태로 관리

3-1-3. 작업장·기구·장비는 수산물 처리를 위해서만 사용

3-1-4. 수산물 처리에 사용되는 용수는 상수 또는 청정해수를 사용하되, 냉동장비의 냉각수용 또는 다른 목적으로 사용하기 위한 용수는 수산물을 오염시킬 위험이 없는 경우에는 비음용수를 사용 가능

3-1-5. 세제, 소독제 등은 식품용으로 사용이 허가된 것으로 하고, 기계·장비 및 수산물을 오염시키지 않는 방법으로 사용

3-2. 어획수산물 수취장소 및 수산물 이동통로는 청소가 용이하고, 청결히 관리

3-3. 하역장소로부터 위판장으로 수산물을 운반하는 시스템은 위생적인 설비를 갖추고 청소·세척·소독

## 다. 교차오염 방지

### 1. 수산물의 보호

1-1. 모든 어획수산물은 운반 시 오염으로부터 보호

1-2. 어획수산물은 진열 및 보관 시 바닥에 직접 닿지 않도록 하고, 오염원과 구분하여 보관하는 등 오염으로부터 보호

1-3. 처리 작업에 사용하는 장비 및 기구는 물 튀김, 먼지 및 오염을 방지할 수 있는 방법으로 보관

1-4. 작업 시 수산물은 바닥이나 작업장으로부터 오염되지 않도록 일정 높이 및 간격을 유지

1-5. 작업장 기구, 장비 및 용기는 용도별로 구분하여 사용하고, 사용 후에는 세척·소독을 하고 정해진 위치에 보관

1-6. 어획수산물은 작업 시 상처를 입히지 않는 방법으로 취급하고, 진열·보관 시 녹은 물이 다른 어획물과 접촉하지 않도록 함

### 2. 작업공정의 분리

2-1. 어획수산물을 처리 및 진열 또는 포장을 위해 최종수산물을 오염시킬 수 있는 공정은 다음과 같은 형태로 적절히 구분

2-2. 각 작업간의 교차오염을 방지할 수 있는 충분한 공간을 확보하고, 작업을 시간적으로 분리하여 실시

2-3. 수산물을 오염시킬 수 있는 작업은 적절한 장벽으로 분리

### 3. 종업원의 위생관행

3-1. 위판장의 작업자가 처리, 진열, 포장 작업을 하는 경우에는 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 작업 전에 손을 씻고 소독

3-2. 다음의 경우에는 모든 작업자가 적절한 손 세척 시설에서 비누와 물로 손을 씻고 소독

- 3-2-1. 작업을 시작하기 전
- 3-2-2. 작업장을 이탈한 후 다시 돌아왔을 때
- 3-2-3. 작업을 중단한 후 다시 시작할 때
- 3-2-4. 손이 더러워졌거나 오염되었을 때

## 라. 손 세척, 소독 및 화장실 시설의 유지관리

1. 손 세척 시설은 다음 조건에 맞게 설치
  - 1-1. 위판장에서 편리하게 이용할 수 있는 곳에 설치
  - 1-2. 작업자가 대기실에서 복장 착용 후 나오는 곳에 설치
  - 1-3. 장비 및 기구를 세척하는 세척조와 분리하여 설치
  - 1-4. 화장실 내부
2. 손 세척 시설은 온수를 공급할 수 있고, 세척·소독된 손의 재오염을 방지할 수 있는 방법으로 설계·제작
3. 작업자 수에 맞는 적절한 규모(크기·개수)의 손 세척시설이 있어야 하며, 작업자가 사용하는 것을 감독할 수 있는 곳에 위치
4. 각각의 손 세척 시설에는 다음과 같은 것들이 준비
  - 4-1. 손세척 비누 또는 세제
  - 4-2. 일회용 타올 또는 공기식 손 건조장치
  - 4-3. 개폐가 쉬우며 뚜껑이 있는 쓰레기통
  - 4-4. 종업원이 이해할 수 있는 언어로 쓰여진 손 세척 표어
5. 적절한 수의 수세식 화장실이 이용하기 편리한 장소 설치
6. 각 화장실에는 받침대 또는 적절한 화장지 걸이에 화장지를 충분히 비치
7. 화장실에는 뚜껑이 있는 페달식 휴지통을 사용
8. 화장실의 문은 문틀에 꼭 맞고 저절로 닫히는 형태이고, 위판장쪽으로 직접 열리지 않도록 함
9. 화장실 내부에 공기를 외부로 배출할 수 있는 환기장치를 설치

마. 불순물로부터의 보호

1. 어획수산물은 하역장, 위판장 그리고 위판장 내부에서 이동되는 동안 오염으로부터 보호
2. 수산물이 노출되는 장소에서 천장에 부착된 조명시설·채광창 및 기타 유리체로부터 보호될 수 있도록 조명시설 등은 안전한 형태의 것이거나 파손 시 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 보호
3. 세제 및 소독제는 수산물 및 수산물접촉표면이 오염되는 것을 방지하기 위하여 관련법령 및 규정에서 허가된 것만을 사용하여야 하며, 허가되지 아니한 화학적 합성품 등은 사용하지 않도록 함
4. 보관에 사용되는 얼음의 보호
  - 4-1. 공장에서 직접 제조되지 아니한 얼음은 수령 시 검사하고, 오염의 우려가 있는 방법으로 공급된 얼음은 수령을 거부
  - 4-2. 얼음 제조시설의 내부는 제조 중 및 제조된 얼음을 오염시키지 않도록 녹이나 이물을 제거
  - 4-3. 얼음은 오염을 방지할 수 있도록 외부에 직접 노출되지 않는 안전하고 위생적인 방법으로 저장
5. 수산물을 처리·진열·포장·운반하는 장소에는 천장 등에 응축수가 생기는 것을 최소화하여 응축수로 인하여 수산물, 수산물접촉표면 및 수산물포장재료가 오염되지 않도록 적절한 조치를 실시

바. 유독물질의 적절한 표시, 보관 및 사용

1. 유독물질의 보관
  - 1-1. 위판장 내에는 시설운영에 필요한 유독물질만 보관
  - 1-2. 다음과 같은 유독물질은 각각 분리하여 잠금장치를 설치하고, 보관실 내부에는 통풍장치 설치
    - 1-2-1. 살충제와 쥐약
    - 1-2-2. 세제, 소독제 및 청결관련 약품
    - 1-2-3. 부식성의 산, 연마제 및 기타 화학약품
  - 1-3. 유독물질은 수산물이나 수산물접촉표면의 상단에 보관하지 않음
2. 유독물질의 사용 및 표시
  - 2-1. 곤충이나 설치류를 구제하기 위하여 사용하는 살충제의 잔류로 인하여 수산물 또는 포장 재료가 오염되는 것을 방지하기 위하여 관련법령 및 규정에 적합한 것만을 사용
  - 2-2. 세제 및 소독제는 관련법령 및 규정에 따라 표시하여 사용
  - 2-3. 유독물질은 제조자가 상표(Label)에 지시한 대로 표시하고 사용

## 사. 종업원의 위생관리

### 1. 건강하지 못한 종업원의 관리

- 1-1. 전염성의 질병이 있는 종업원은 수산물 또는 수산물접촉표면과 접촉할 수 있는 장소에서 작업하는 것을 금지
- 1-2. 손에 상처가 있는 종업원이 적절한 불침투성의 보호대 및 일회용 장갑으로 이를 보호하고 있는 경우에는 위판장에서 수산물 처리 작업하는 것을 허용

### 2. 수산물을 취급하는 모든 작업자는 다음 사항을 준수

- 2-1. 작업모 등 모발의 이탈을 효과적으로 방지할 수 있는 모자를 착용
- 2-2. 작업자는 작업 전에는 항상 손을 깨끗이 씻어야 하며, 손에 상처가 있는 경우에는 수산물을 오염시키지 않도록 방수봉대로 감쌈
- 2-3. 적절한 손 세척 및 소독을 방해할 수 있는 반지 등의 보석류·장신구류는 착용하지 않음
- 2-4. 보석류·장신구류를 벗을 수 없는 경우에는 손가락 싸개나 불침투성 재질의 장갑 등을 착용하여 이를 보호
- 2-5. 손가락 싸개나 장갑을 사용하는 경우에는 다음의 조건에 부합
  - 2-5-1. 청결과 소독이 용이한 불침투성의 재질로 제작된 것
  - 2-5-2. 작업 중에는 수산물을 오염시키지 않도록 적절한 빈도로 세척하고 소독
  - 2-5-3. 오염이 발생하지 않고 위생적인 상태를 유지할 수 있는 적절한 장소에 보관
- 2-6. 앞치마는 청결을 유지할 수 있는 정도로 자주 세탁하거나 깨끗한 것으로 교환하여 착용
- 2-7. 작업장에서 착용한 앞치마, 작업복 및 작업모 등을 그대로 착용하고 작업장 밖을 출입하지 않음
- 2-7. 작업자는 작업 중 음식물을 먹거나 음료수를 마시는 행위, 침을 뱉는 행위나 흡연을 하지 않음

### 3. 위판장을 출입하는 모든 사람은 다음 사항을 준수

- (가) 위판장 내에서는 흡연, 침뱉기, 쓰레기 투기, 음식물을 먹고 마시는 행위 금지
- (나) 출입자는 위판장 및 위판된 수산물을 오염시키는 행위 금지
- (다) 출입자는 위판장 내부로 출입할 때 필요 물품 외에는 지참을 금지
- (라) 위판장 입구 및 내부에 위판장 내 준수사항을 부착하여 출입자(작업자 포함)들이 위생수칙을 준수할 수 있도록 함

## 아. 해충의 배제

- 1. 설치류, 곤충 및 기타 해충은 위판시설 내부로 유입되는 것을 차단

2. 위판시설 운영책임자는 해충 등 위생동물이 위판시설 내부로 유입되지 않도록 다음과 같이 시설을 운영
  - 2-1. 위판시설 내부는 밀폐
  - 2-2. 고정되지 아니한 창문 등에는 1인치당 15mesh 이상의 방충망을 설치
  - 2-3. 외부와의 차단을 위한 에어커튼을 설치
3. 위판시설 내부로 유입된 위생동물이 번식, 성장할 수 없도록 주기적으로 구제 및 방역을 실시하고, 이를 입증

#### 자. 위판시설(내·외부)

##### 1. 일반사항

- 1-1. 위판장 내의 모든 시설은 수산물이나 수산물접촉표면을 오염시키지 않도록 양호한 위생상태를 유지
- 1-2. 수산물을 처리·진열·포장하는 장소 및 수산물을 처리하는 장비·기구·포장재 등을 세척 또는 저장하는 장소에는 동물이나 허가받지 아니한 사람이 출입하는 것을 금지
- 1-3. 수산물을 저장하는 용기는 위생적으로 관리하고, 녹은 물이 배출될 수 있어야 하며, 사용 시는 청결을 유지
- 1-4. 모든 시설은 오염 및 불순물로부터 적절히 보호될 수 있도록 설치하고, 작업 시에는 쓰레기나 다른 오물을 적절히 보관, 처리
- 1-5. 시설 내의 바닥은 단단하고 평활하고, 청소가 용이하며, 미끄럽지 않도록 관리
  - 1-5-1. 배수가 잘 될 수 있는 적당한 경사가 있을 것
  - 1-5-2. 표면이 평탄하고, 위생적인 문제를 발생하거나 배수를 방해할 수 있는 깨어진 틈이 없을 것
  - 1-5-3. 바닥과 벽 사이의 접합부분은 물이 침투하거나 고이지 않도록 밀봉할 것
- 1-6. 다음과 같은 바닥에는 적절한 배수가 이루어져야 함
  - 1-6-1. 수산물의 진열에 사용되는 바닥
  - 1-6-2. 호스를 사용하거나 물이 넘치거나 이와 유사한 방법으로 청소되는 바닥
  - 1-6-3. 정상적인 작업 중 물이나 기타 액상폐기물을 배출하는 바닥
- 1-7. 벽과 천정
  - 1-7-1. 수산물을 처리·진열·포장하는 곳의 내부표면은 청소가 용이하고, 내부식성·불침투성의 재질로 설비함
  - 1-7-2. 오염원이 될 수 있는 파손된 부분이 없도록 잘 관리
- 1-8. 위판장 내는 수산물 찌꺼기, 잡동사니 등으로 인하여 쥐 등 설치류의 서식처 또는 은신처가 되어서는 아니되며, 부적절한 배수로 인하여 수산물을 오염시킬 수 있는 상태가 되지 않도록 유지
- 1-9. 작업자가 옷을 갈아입고, 개인용품을 보관할 수 있는 탈의실이 있어야 함
- 1-10. 위판 시설은 침수되지 않는 곳에 위치하여야 하며, 외부로부터 오염된 물이 유입되지 않도록 함

1-11. 만일 시설이 침수된 경우에는 물이 완전히 배수되고, 청소 및 소독될 때까지 위판 작업을 중단하고, 침수된 물과 접촉된 수산물은 폐기하거나 식용으로 사용금지

## 2. 배관 및 설비

- 2-1. 위판시설의 배관 및 설비는 적절한 압력 및 적정량의 물을 공급하고, 위판이 이루어지는 천정의 배관은 노출되지 않도록 함
- 2-2. 하수는 관련법령 및 규정에 따라 안전하고 효과적으로 처리
- 2-3. 수산물을 선별·진열·포장하거나 용기·기구를 세척 또는 보관하는 장소의 위에는 하수 또는 폐기물 배관을 설치하지 않도록 함
- 2-3. 환기·난방·냉방시스템은 수산물을 오염시킬 수 있는 조건을 만들지 않도록 함
- 2-4. 손 세척장소, 화장실, 위판작업장, 장비·도구를 세척하거나 보관하는 장소, 탈의실 등에는 종업원이 좋은 작업 관행을 유지할 수 있는 충분한 조명시설 설치

## 3. 폐기물의 처리

- 3-1. 폐기물은 관련법령 및 규정에 따라 처리
- 3-2. 폐기물 보관장소 및 운반용기는 곤충·해충을 유인하거나 이들의 서식·산란장소가 되지 않도록 유지·관리
- 3-3. 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 폐달식 뚜껑이 있는 쓰레기통을 사용

## 차. 감독·교육

- 1. 위판장은 위판시설 관리 및 위생관행을 감독하기 위한 감독자를 지정
- 2. 위판장은 위판시설의 관리 및 위생관행 준수를 위한 자체매뉴얼을 작성, 운영
- 3. 청소는 수산물 또는 수산물접촉표면을 오염시키지 않는 방법으로 실시하고, 이를 감독
- 4. 감독자는 수산물의 취급 및 위생에 대한 교육을 받고, 개인위생 및 위생관행에 대하여 잘 알고 준수하는 지를 감시
- 5. 감독자는 다음을 포함하는 위생관행이 적절히 이행되고 있는지 관리
  - 5-1. 위판장 및 장비의 청결
  - 5-2. 위판 수산물의 처리·선별·진열·포장 등 위판시설 내의 작업실태
  - 5-3. 오염으로부터 수산물의 보호
- 6. 위판장은 작업자의 수산물 취급 및 위생관리에 대한 교육을 정기적으로 실시
- 7. 작업자 및 관계자는 수산물의 취급 및 개인위생 관행에 대한 교육을 정기적으로 받고, 작업자는 질병의 증상이 있으면 감독자에게 즉시 보고



□ [부록] 위생관리 기준서

## 위판장 위생 관리 기준서

1. 영업장 관리 기준서
2. 위생 관리 기준서
3. 위판 시설 설비 관리
4. 용수 관리 기준서
5. 보관 운송 관리

# 1. 영업장 관리 기준서

## 목 차

1. 목 적
2. 적용범위
3. 용어의 정의
4. 책임과 권한
5. 관리기준
  - 5.1. 영업장관리
  - 5.2. 위판장관리
  - 5.3. 위판장내부관리
  - 5.4. 부대시설관리
6. 관련 문서
7. 기록 관리

## 1 목 적

본 기준서는 영업장 시설/설비와 관리 운영 및 절차 등에 관한 사항을 정함으로써 영업장에서 발생될 수 있는 위해요소를 사전에 예방하여 안전한 제품을 공급하기 위함을 목적으로 한다.

## 2 적용범위

영업장관리기준서(이하 “본 기준” 라고 한다)는 위판장에서 수산물을 취급함에 있어, 수산물의 입고, 보관, 출고 등 일련의 과정을 보다 위생적으로 관리하기 위하여 위판장에 대한 관리 기준, 점검 방법, 개선 조치방법 및 절차에 관한 사항을 그 범위로 한다.

## 3 용어의 정의

### 3.1 영업장

위판장과 주변시설(도로, 폐수처리시설, 창고 등) 및 부대시설(화장실, 탈의실, 휴게실 등)을 말한다.

### 3.2 위판장

수산물을 하역하여 이동, 경매, 선별, 보관, 출하 등이 이루어지는 구역을 말한다.

### 3.3 교차오염

수산물이 아닌 걸 표면 즉 작업자의 손, 설비, 기구, 용기 등에 의하여 이곳 저곳으로 위해미생물을 옮김으로써 발생 되어지는, 의도되지 않은 오염을 말한다.

### 3.4 기구류

가공도구, 용기 및 기타 수산물에 직접 접촉하여 사용되는 물건을 말한다.

## 4 책임과 권한

### 4.1 위판장 총괄

- (1) 영업장 관리기준을 승인한다.
- (2) 영업장 관리기준에 적합하도록 설치 운영할 책임이 있다.
- (3) 영업장 전반에 대한 위생관리를 지휘하는 역할을 수행할 책임과 권한이 있다.
- (4) 영업장 관리에 대한 문제점의 대책 및 신규투자 계획을 승인한다.
- (5) 영업장 환경관리, 영업장 내·외부관리 등을 총괄 관리한다.

### 4.2 관리팀장

- (1) 영업장 관리기준을 검토한다.
- (2) 위판장 및 부대시설 등의 운영 관리/감독한다.
- (3) 영업장관리에 필요한 점검표 등을 검토·승인한다.

- (4) 위판장 내 시설, 설비의 유지 보수를 관리한다.
- (5) 위판장 내 구역간 발생하는 부적합 사항에 대한 개선조치를 취하고 재발방지 대책을 수립한다.
- (6) 부적합 사항 발생 시 개선방안 및 재발방지 대책을 수립한다.

#### 4.3 관리담당자

- (1) 위판장 및 부대시설 등의 운영 관리를 실시한다.
- (2) 영업장관리에 필요한 점검 및 기록 관리를 실시한다.
- (3) 위판장 내 공정간, 구역간 발생하는 부적합 사항에 대한 개선조치를 실시한다.
- (4) 위판장 및 외부인 출입을 통제 관리를 한다.
- (5) 영업장 내부의 건축물, 시설/설비 등의 상태를 점검하고 해당 점검표에 기록·관리한다.
- (6) 부적합 사항 발생 시 관리팀장에게 보고하고 개선조치를 실시한다.

#### 4.4공무담당자

- (1) 작업장 내 시설, 설비의 유지 보수를 한다.
- (2) 부적합 사항 발생 시 운영관리팀장에게 보고하고 개선조치를 실시한다.

#### 4.5품질보증팀장

- (1) 영업장 관리기준을 검토한다.
- (2) 영업장의 점검활동 등을 통해 관리기준을 개선하고 문제 발생 시 해당부서에 통보하여 개선조치를 실시하게 하고, 재발방지 대책을 수립한다.
- (3) 영업장에 관련한 교육훈련을 주관하여 관리한다.

#### 4.6 품질담당자

- (1) 영업장 관리기준을 작성 및 검토한다.
- (2) 영업장의 점검활동 등을 통해 관리기준을 개선하고 문제 발생 시 품질보증팀장에게 보고 후 해당부서에 통보하고, 개선조치 결과를 확인하며, 필요 시 재검사를 실시한다.
- (3) 영업장에 관련한 교육훈련을 작업자에게 실시한다.

### 5. 관리기준

#### 5.1영업장 관리

- (1) 영업장 주변
  - 1) 영업장(수산물 위판장과 탈의실·화장실 등 부대 시설을 포함한다. 이하 같다) 주변은 배수가 원활히 진행되도록 하여 침수되거나 물 고임 등이 없어야 한다.
  - 2) 영업장은 폐기물, 폐자재, 폐수, 화학물질 등을 영업장 주변에 방치하지 않으며 오염 물질 발생원으로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치해야 한다.

- 3) 영업장 및 건물 주변 바닥은 먼지비산 등으로부터 오염을 방지할 수 있도록 아스팔트, 시멘트 등으로 포장 관리하여야 한다.
- 4) 위생동물, 곤충 등이 서식할 수 없도록 잡초 등을 제거하며, 조명시설/설비는 야간에 곤충의 유인을 막기 위해 가능한 한 출입구 방향으로 설치하지 않도록 한다.
- 5) 영업장 주변 배(우)수로 뚜껑은 손상되지 않도록 한다.
- 6) 폐기물 집하장 및 폐수 처리장은 해충이나 악취 등이 발생되지 않도록 청결하게 관리하며, [위생관리기준서]에 따라 1회/월 이상 관리팀에서 주관 하여 소독 및 방제 등을 실시 한다.

(2) 건물

- 1) 건물은 연기, 먼지, 해충 및 오염물질 등의 침입을 차단할 수 있게 설계, 시공한다.
- 2) 건물 외벽은 개방구가 없고 틈새나 구멍 난 곳이 없어야 한다.
- 3) 건물은 장기간 사용 또는 악천후에도 빗물로 인한 누수, 침하, 기울어지는 곳 등이 없는 튼튼한 구조물로 보수유지가 용이하게 시공한다.
- 4) 건물의 자재는 아래와 같은 조건을 만족해야 한다.
  - ① 수산물의 안전에 위해를 주지 않는 것
  - ② 독성증기를 방출하지 않는 것
- 5) 건물의 외부에 창문을 설치할 경우 파손 시 수산물로의 유입을 방지하기 위해 필름 등으로 코팅하여 관리한다.
- 6) 관리담당자는 작업장 주변 및 건물에 대해 [작업장 위생 점검표 1]에 따라 1회/일 이상 실시(단, 제조는 1회/주 이상) 하여 기록하고, 관리팀장의 승인 후 기록·유지한다.

5.2 위판장관리

(1) 구획, 공간 확보 및 동선

- 1) 위판장은 독립된 건물이거나 수산물 취급 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 2) 위판장은 제품의 특성에 따라 분리, 구획 또는 구분 하여야 한다.
- 3) 위판장은 탈의실, 식당 등과 분리되어야 한다.
- 4) 위판장(창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 최대한 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
  - ① 위판장은 취급하고자 하는 제품의 특성에 따라 분리 또는 구획 될 수 있다.
  - ② 관리담당자는 작업장 내부누수 및 오염물질, 곤충 등의 점검 등을 1회/1일 이상 점검하고 [작업장 위생 점검표 1]에 기록한다.

- ③ 위판장에 외부 오염물질의 유입을 방지할 수 있도록 외부와 연결된 통로 등을 주기적으로 점검하여야 한다.
- ④ 곤충 및 설치류의 유입을 방지하기 주기적으로 방충·방서 작업을 실시하여야 한다.
- 5) 위판장은 작업에 지장이 없는 공간을 확보해야 한다.
  - ① 작업자가 벽, 고정시설/설비 등과의 접촉 없이 작업가능
  - ② 작업자 이동 시 불편함이 없어야 됨 (교차지점 등)
  - ③ 지게차, 핸드 팔레트 등의 이동가능
- 6) 작업자 동선, 장비, 재료 및 제품은 수산물에 교차 오염이 배제 되도록 관리한다.
- 7) 관리기준 이탈 시 관리팀장은 개선에 필요한 계획을 수립하여 즉시 개선 조치 하고 필요에 따라 관련부서에 요청하여 개선조치 한다.

### 5.3 위판장 내부관리

위판장의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 위판하는 수산물의 특성에 따라 내수성, 내열성 등의 적절한 재질을 사용하거나 처리하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

(1) 관리담당자는 [작업장 위생 점검표 1]에 따라 점검을 실시하고 이탈 사항 발생 시 개선조치를 실시하고 필요 시 관련부서에 요청하여 개선조치를 실시하도록 한다.

#### (2) 바닥

- 1) 바닥은 소독수 등에 강한 내화학성 재질로서 물이 스며들지 않으며, 미끄럽지 않은 청소가 용이한 재질을 사용해야 한다.
- 2) 바닥은 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고 마른 상태를 유지하여야 한다.
- 3) 바닥은 평탄한 구조로 턱이 없고, 작업자 및 작업도구의 이동에 불편함이 없어야 한다.

#### (3) 내벽

- 1) 내산성, 내열성 등이 있는 적절한 자재로 설비하거나 세균 방지용 페인트를 바닥으로부터 1.5m 이상 도색하여야 한다.
- 2) 내벽과 바닥이 접하는 부분은 곡면으로 처리하고 이의 기준에 부적합 시에는 주기적인 점검 및 관리를 하여야 한다.
- 3) 전기공급 설비가 있는 내벽에 부식된 곳이나 거미줄 등이 없도록 관리한다.
- 4) 작업장 내벽의 창문은 파손 시 우려되는 비산을 방지하기 위하여 필름으로 코팅하여 관리한다.

#### (4) 천장

- 1) 천장은 빗물이 새거나 응축수가 떨어지지 않고 결로 방지가 가능해야 한다.

- 2) 천장은 청소가 용이한 구조로 시공되어야 하며, 천장은 파손, 구멍, 갈라진 틈이 없어야 한다.
  - 3) 전기공급 설비가 있는 천장에 부식된 곳 등이 없어야 한다.
- (5) 배수
- 1) 위판장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.
  - 2) 배수로, 배수구, 배수관 등은 폐수와 폐기물의 배출이 용이하도록 매끈한 재질의 타일이나, 스텐레스 등 내수성 및 내 부식성 재질로 시공하여야 한다.
  - 3) 정체되지 않고 배수가 잘 되도록 적절한 구배를 가져야 한다.
- (6) 배관
- 1) 위판장 배관은 노출부위의 청소가 용이한 구조(둥근형)로 하며, 작업 중 장애물이 되지 않게 시공한다.
  - 2) 배관은 청소가 용이한 구조로서 흠이 없고, 용접면이 깨끗하며 되도록 짧게 시공하여야 한다.
  - 3) 해수, 상수도, 온수 등은 용도에 맞게 구분 표시되어야 한다.
  - 4) 천장의 배관은 되도록 외부에 노출되지 않도록 밀폐 관리를 실시 해야 한다.
- (7) 출입구
- 1) 내수성·내부식성 재질로 먼지, 곤충, 설치류 등의 유입을 방지할 수 있도록 필요시 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
  - 2) 위판장 및 화장실 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염 가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.
  - 3) 위판장은 관계자외 출입을 금지시키는 등 출입자를 통제해야 한다.
  - 4) 작업실의 출입문에 설치된 창문은 파손 시 우려되는 비산을 방지하기 위하여 필름으로 코팅하여 관리한다.
- (8) 창
- 1) 창은 내수성·내부식성 재질로 밀폐가능 하여야 한다.
  - 2) 창의 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다.
  - 3) 창은 청소가 용이한 구조로 제작되어야 한다,
  - 4) 먼지가 누적되지 않도록 작업장 세척/소독 기준에 따라 세척을 실시한다.
- (9) 채광 및 조명
- 1) 선별 및 검사구역 위판장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스)를 유지하여야 한다.
    - ① 선별 및 검사구역(육안확인이 필요한 경우에 한함) : 540룩스(50피트 축광) 이상



- ② 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 수산물이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.
- ③ 품질담당자는 1회/월 이상 조도를 측정하여 [작업장 위생 점검표 2]에 결과를 기록하고 품질보증팀장의 검토 및 승인을 득한 후 유지·관리한다.

#### 5.4 부대시설관리

화장실, 탈의실은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.

##### (1) 화장실 관리

- 1) 손씻기 방법 및 절차를 POP로 작성하여 작업자들이 올바른 손씻기를 실시 할 수 있도록 한다.
- 2) 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성·내부식성 재질을 사용하여야 하며, 손을 사용하지 않고 개폐가 가능한 뚜껑 있는 휴지통(다만, 휴지나 휴지통을 사용하지 않을 수 있는 경우는 제외한다)을 비치하여야 한다.
- 3) 손을 직접 접촉하지 않고 물을 사용할 수 있는 세척 시설과 손을 건조시킬 수 있는 시설 (일회용 티슈를 사용하는 경우를 제외한다)을 설치 하여야 한다. 다만, 손을 접촉하여 사용하는 세척시설이 설치된 경우에는 손 소독 시설을 갖추어야 한다.
- 4) 손세척 시설은 온·냉수가 공급 될 수 있도록 한다.
- 5) 화장실에서 나가는 문은 가능한 손을 사용하지 않고 개폐가 가능한 구조로 한다. (단, 화장실 외부에 손 소독 장치를 설치할 경우 제외한다.)
- 6) 화장실은 작업장과 별도로 구획 되어야 하며, 직접 통하지 않은 위치에 시공 한다.
- 7) 문, 창문은 밀폐 가능구조로 하며, 사용에 불편함이 없도록 적절한 밝기의 조명 시설/설비를 설치한다.

##### (2) 탈의실관리

- 1) 탈의실은 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 구분 보관하여야 한다.
- 2) 작업자가 이용하기 편리한 크기와 구조로 시공하며 바닥, 벽, 천장, 출입문 등은 항상 청결 상태를 유지해야 한다.
- 3) 문, 창문은 밀폐가능구조로 하며, 사용에 불편함이 없도록 적절한 밝기의 조명 시설/설비를 설치한다.
- 4) 관리담당자는 1회/일 이상 [작업장위생점검표 1]에 따라 점검을 실시한다.

## 6. 기록 관리

기 록 명	기록 번호	작 성 팀	보 관 팀	보관 년한
작업장 위생 점검표 1				
작업장 위생 점검표 2				

## 2. 위생 관리 기준서

목 차
-----

1. 목적
2. 적용 범위
3. 용어의 정의
4. 책임과 권한
5. 관리기준
  - 5.1. 작업환경관리
  - 5.2. 방충방서관리
  - 5.3. 개인위생관리
  - 5.4. 폐기물 및 폐수관리
  - 5.5. 세척 및 소독관리
6. 기록 관리

## 1. 목 적

본 기준은 개인, 시설/설비, 작업환경 등의 위생관리 및 절차에 관한 사항을 정함으로써 작업 중 발생될 수 있는 위해요소를 사전에 예방하고 작업자의 위생의식을 개선하여 안전한 제품을 생산하기 위함을 목적으로 한다.

## 2. 적용범위

위생관리기준서(이하 “본 기준” 라고 한다)는 위판장에서 수산물을 취급함에 있어, 수산물의 입고, 보관, 출고 등 일련의 과정을 보다 위생적으로 관리하기 위하여 위판장에 대한 관리 기준, 점검 방법, 개선 조치방법 및 절차에 관한 사항을 그 범위로 한다.

## 3. 용어의 정의

### 3.1. 위생복장

수산물오염을 방지하기 위해 작업장 내에서 착용하는 모자, 장화 등을 포함한 청결한 복장을 말한다.

### 3.2. 방역소독

제품 생산 시 제품오염이나 소비자 클레임을 유발할 수 있는 쥐, 해충의 서식을 방지하거나 없애는 작업을 말한다.

### 3.3. 소독

수산물에 위해를 주지 않고, 위생적이고 안전한 약품 및 물리적인 방법 등을 통해 미생물 수를 오염 수준 미만으로 감소시키는 것을 말한다.

### 3.4. 오염

수산물에 공기, 물, 사람, 물품 등의 경로를 통해 발효와 부패에 관여하는 세균 등이 함유되거나 불순물질이 혼입되는 것을 말한다.

### 3.5. 부대시설

생산 활동을 지원하기 위한 시설로 화장실, 탈의실 등과 같은 복리 후생 시설을 포함한 시설을 말한다.

#### (1) 화장실

작업자가 용변 후 손 세척을 할 수 있는 세척 시설 및 개인위생에 필요한 소모품이 갖추어진 장소를 말한다.

#### (2) 탈의실

작업자가 위생복 등을 갈아입는 시설/설비가 갖추어진 장소를 말한다.

### 3.6. 기구류

가공도구, 용기 및 기타 수산물에 직접 접촉하여 사용되는 기구를 말한다.

(1) 칼

수산물의 머리, 지느러미, 내장 등을 제거하거나, 규격에 맞는 커팅 제품을 생산하기 위하여 사용되는 도구를 말한다.

(2) 도마

수산물의 머리, 지느러미, 내장 등을 제거하거나, 규격에 맞는 커팅 제품을 생산하기 위하여 받침대로 사용되는 도구를 말한다.

(3) 점보박스

항구에 접안된 배로부터 수산물을 옮기기 위한 용도의 용기를 말한다.

(4) L-카/카트

점보박스를 이동시키기 위한 작업 도구를 말한다. .

(5) 테이프 커터

스티로폼 박스 테이핑 후 테이프를 절단할 때 사용하는 기구를 말한다.

3.7. 폐기물

원재료 전처리 후 발생하는 비가식 부위 및 폐박스, 폐비닐, 끈 등을 말한다.

3.8. 청소

수산물찌꺼기, 먼지 또는 기타 불순물질 등을 제거하는 것을 말한다.

**4. 책임과 권한**

4.1. 위판장 총괄

(1) 위생관리기준을 승인하며 위생관리 전반을 총괄 관리한다.

(2) 위생관리기준에 따라 적합하게 시설설비 등을 설치하고 운영할 책임이 있다.

(3) 관리기준 이탈사항에 대한 개선조치 및 재발방지 대책과 유지보수 및 신규투자 등의 계획에 대하여 승인한다.

4.2. 관리팀장

(1) 위생관리기준을 검토한다.

(2) 위판장 및 부대시설/설비, 기구 등의 위생을 관리하며, 점검 결과를 검토·승인한다.

(3) 작업자의 건강상태를 관리한다.

(4) 각종 위생설비, 기구 등을 관리한다.

(5) 관리기준 이탈사항에 대한 개선조치를 취하고 재발방지 대책을 수립한다.

4.3. 관리담당자

(1) 위생관리기준을 준수한다.

(2) 위판장, 위생설비, 기구 등을 점검하고 위생적으로 유지·관리한다.

- (3) 작업자의 복장·건강·위생 상태 등을 점검하고 결과를 기록·관리한다.
- (4) 작업자 보건증 및 건강진단 결과서 수령하여 관리한다.
- (5) 관리기준 이탈 시 개선 조치를 실시한다.

#### 4.4. 공무담당자

- (1) 위생설비, 기구 등의 기능을 유지하도록 점검 및 관리한다.
- (2) 관리기준 이탈 시 개선조치를 실시한다.

#### 4.5. 품질보증팀장

- (1) 위생관리기준을 검토한다.
- (2) 위판장내 환경검사 등을 통해 위생관리기준을 개선하고 문제 발생 시 해당 부서에 통보하여 개선조치를 실시하게 하고, 재발방지 대책을 수립한다.

#### 4.6. 품질담당자

- (1) 위생관리기준을 수립 및 작성한다.
- (2) 위판장내 환경검사 등을 통해 관리기준을 개선하고 문제 발생 시 품질보증팀장에게 보고 후 해당부서에 통보하고, 개선조치 결과를 확인하며, 필요 시 재검사를 실시한다.
- (3) 세척 및 소독에 대한 결과 및 효과를 확인한다.
- (4) 주기적으로 외부 위탁업체를 통해 위판장 내부에 대한 방충·방역 작업을 관리한다.
- (5) 외부 위탁방역작업 실시에 대하여 소독필증 및 방제결과 보고서를 수령하여 확인 후 보관·관리 한다.
- (6) 관리기준 이탈 시 개선조치를 실시한다.

## 5. 관리기준

### 5.1. 작업환경관리

#### (1) 이물관리

- 1) 작업자 위생 점검표를 통하여 작업자로부터 기인 될 수 있는 이물 혼입을 최소화 한다.
- 2) 관리 기준 이탈 시 개선 조치를 실시하고 이에 대한 기록 관리를 해야 한다.

#### ① 작업자에 의한 이물 혼입 방지

##### 가. 작업자 소지품 혼입

- (가) 위생복 등에는 가능한 호주머니, 포켓 등을 만들지 않도록 한다.
- (나) 게시물에 압정 사용을 금지하며 서류 등에도 클립, 핀, 스템플러 등을 사용하지 않는다.
- (다) 볼펜 등 필기구는 점검표 작성자만이 소지하여 사용하고 가급적

끈을 달아 위판장에서 떨어진 장소에서만 사용할 수 있게 하며 뚜껑이 없고 눈에 잘 띄는 색으로 사용한다.

나. 작업자 모발, 체모 등의 혼입

(가) 작업자는 매일 출근 전에 세발과 빗질을 하여 모발이 자연적으로 탈락되지 않도록 관리한다.

다. 해충 등의 혼입 방지

(가) 위판장 주변의 해충 서식을 방지하기 위하여 환경 정리 및 청소를 주기적으로 실시하여 쓰레기, 덩불, 물웅덩이 등이 방지되지 않도록 청결하게 관리한다.

## 5.2. 방충·방서관리

### (1) 관리기준

1) 위판장은 방충방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다.

### 2) 자체관리

① 품질담당자는 1회/일 이상 위판장내의 해충 발생 정도를 모니터링하여 [방충방서점검표]에 기록한다.

② 품질담당자는 점검 시 아래에 따라 해충 등의 서식여부를 자세히 확인하고 이상 발생 시 즉시 조치토록 한다.

가. 조류, 비래해충 및 보행해충의 서식 및 존재 여부

나. 쓰레기통 내의 곤충의 흔적 유무

다. 벽 및 천장의 연결부, 모서리, 구석진 곳의 해충껍질 존재 여부

라. 어두운 지역 애벌레 또는 나방의 발견 여부

마. 벽 아랫부분, 파레트 밑이나 주변의 설치류 배설물 존재 여부 등

③ 품질담당자는 모니터링 결과를 연간(월간 등)단위로 분석하여 해충의 종류 및 수량을 파악하고 기준을 설정하여, 필요에 따라 관리 대책을 마련한다.

④ 쥐끈끈이, 트랩 등을 현장에 설치하고 설치된 사항은 현장 도면에 표시하여 [방제장비설치도면]을 작성한다.

가. 동절기(11월~3월) 1회/월, 하절기 (4월~10월) 2회/월 이상 방충·방서 및 방제 관리를 실시하며 방제결과보고서 및 소독필증을 작성하여 품질 및 관리팀에 전달한다.

⑤ 방제 관리 시 아래의 사항에 따라 실시한다.

가. 방역은 반드시 휴일 또는 작업종료 후 실시한다.

나. 위판장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생수칙에 따라 공정이나 수산물의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며 수산물취급시설 또는 수산물에 직, 간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.



(가) 방역 전: 수산물접촉면 부분덮개 사용

(나) 방역 후: 수산물접촉면에 직간접적으로 접촉한 부분 세척 실시

⑥ 방충방서 시 사용되는 약품의 종류, 사용량 및 MSDS 등을 [시험성적서/MSDS관리 대장]에 보관 관리 한다.

가. 방역약품으로 허가를 받은 것이어야 하며, 방역제의 성분 규격에 적합해야 한다.

나. 외기의 온도에 관계없이 방역력이 우수해야 한다.

다. 위판장 시설/설비, 작업도구 등을 부식시키지 않아야 하며, 안전하게 사용할 수 있어야 한다.

### 5.3. 개인위생 관리

품질담당자는 매 작업 시작 전 작업자의 복장 및 개인위생 상태 및 건강관리 등을 점검하고 2회/일 이상 점검을 실시하여, 결과를 [작업자위생점검표]에 기록한다.

#### (1) 건강관리

1) 작업자 신규 채용 시 또는 근무중인 작업자를 대상으로 식품위생법 제26조 등의 규정에 의한 건강 진단을 받아야 한다.

2) 1회/년 이상 병원 또는 보건소에서 검진을 받아 진단결과서를 보관하여 관리한다.

3) 품질담당자는 건강진단결과에 대하여 작업자 개인별로 정리·기록하여 건강상태의 관리가 지속적으로 이루어질 수 있도록 한다.

4) 작업시작 전 품질담당자는 건강상태를 확인하여 수산물을 통해 전파될 수 있는 질병 (전염성 상처, 피부병, 염증, 설사 등)이 의심되거나 질병에 걸렸을 경우 수산물을 직접 위판 또는 취급하는 작업에서 제외하고 필요한 조치를 취한 후 결과를 [작업자위생점검표]에 기록관리 한다.

① 계속되는 설사 및 복통이 있는 경우

② 화농성 상처가 있는 경우

③ 심한 감기와 몸살로 오한이나 발열이 있는 경우

④ 전염성 질병에 걸린 경우

⑤ 기타 신체상 이상이 있다고 판단되는 경우 등

5) 품질담당자는 작업 중 건강이상 발견 시 해당 작업자에 대하여 필요 시 귀가 조치 등으로 처리 한다.

① 단, 간단한 손에 상처 발생시 상처부위를 소독하고, 반창고나 고무골무 등의 보호조치를 취한 후 반드시 고무장갑을 착용한 후 작업에 임하도록 한다.

② 상처 또는 화농성 상처가 있는 작업자는 보호조치를 하고 작업에 임하게 하나, 수산물에 위해 요소를 주지 않는 간접 작업 등으로 전환한다.

#### (2) 작업자 위생 교육

1) 품질담당자는 작업자들의 위생 의식 향상을 위해 연간 위생 교육계획을 수립하여야 한다.

- 2) 수립된 연간 위생 교육 계획에 따라 1시간/월 이상 작업자 위생교육을 실시한다.
- 3) 품질 담당자는 실시한 위생교육을 [교육 훈련 결과보고서]에 기록 관리 하며, 위생교육에 참여한 작업자들은 서명을 실시하여 교육 이수 여부를 판단한다.
- 4) 해당 교육일 위생교육에 참여하지 못하였거나, 신규 입사자 발생 시 별도의 위생교육을 실시하고 이에 대한 [교육 훈련 결과 보고서]를 작성하여 종사자 중 위생교육 누락자가 발생하지 않도록 한다.

(3) 작업자 청결 관리

- 1) 두발은 청결하게 하며 수염은 매일 깎는다.
- 2) 손톱은 짧게 깎으며 매니큐어를 바르지 않고, 짙은 화장과 향수를 사용하지 않는다.
- 3) 개인용품(필기구, 담배, 휴대폰 등)과 음식물을 작업장에 반입하지 않는다.
- 4) 위판장내에서는 껌을 씹거나 취식 및 흡연을 하지 않는다.
- 5) 점검 등 관리목적으로 출입하는 관리자 등은 기본복장 외에 모니터링 및 검사에 필요 한 용품을 지참할 수 있다.

(4) 개인위생규정

- 1) 위생장화와 외출화, 위생복과 외출복이 교차되지 않게 구분하여 보관한다.
- 2) 작업자는 위판장 출입 시 위생장화로 갈아 신고 장화소독시설을 통과 할 수 있도록 한다.
- 3) 위판장에는 지정된 해당 작업자 외에는 출입하여서는 안되며, 부득이하게 출입해야 될 때는 규정복장을 착용하고, 소독 등의 위생규정을 지켜야 한다.
- 4) 작업 중 오염 가능성이 있는 물품 등과 접촉하였을 경우 세척 또는 소독 등을 통해 오염 가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.
- 5) 개인위생 불량 등과 같은 간단한 사항은 해당 작업자에게 개선조치를 지시하고, [작업자위생점검표]에 기록하여 품질관리팀장의 승인을 득한 후 유지·관리한다.
- 6) 작업자는 다음의 경우 손 세척 및 소독을 실시하여야 한다.
  - ① 위판장에 투입되기 전 및 화장실을 이용한 후
  - ② 위판장을 벗어난 후 다시 작업을 수행하기 전
  - ③ 오염된 물건을 사용 또는 접촉한 후
  - ④ 기계를 정비하거나 주유한 후
- 7) 소독시설의 소독수는 항상 알코올은 70%, 염소계는 200ppm,이상의 적정농도를 유지하고, 충분한 양이 남아 있도록 관리한다.

(5) 개인위생 시설·설비관리

- 1) 작업자가 충분한 세척 및 소독을 실시할 수 있는 크기와 구조로 시공되어야 하며, 항상 주기적으로 청소 소독하여 청결 상태를 유지한다.
- 2) 외출화를 위생장화로 갈아 신을 수 있도록 충분한 공간이 있어야 하며, 외출화와 장화를 구분하여 보관할 수 있는 신발장을 설치해야 한다.

- 3) 가능한 손을 사용하지 않고 이용 할 수 있는 손 세척·소독 시설/설비가 있어야 한다.
- 4) 장화를 세척 소독 할 수 있는 시설이 있어야 하며, 주기적인 교체와 세척이 이루어져야 한다.
- 5) 손의 물기를 제거할 수 있는 건조시설이나 종이수건 등을 비치해야 한다.
- 6) 개인위생에 필요한 수세용 물비누가 부족하지 않도록 비치한다.
- 7) 관리담당자는 1회/일 이상 점검을 실시하며 [위판설비점검표]에 기록유지하며, 기준 이탈 시 즉시 개선조치를 실시하도록 한다.

(6) 작업자 복장

품질담당자는 복장착용기준에 따라 작업자 복장착용 준수여부를 확인하여 [작업자위생 점검표]에 기록관리하며, 관리기준 이탈 시 즉시 교체 및 세척을 실시하도록 한다.

- 1) 위판장에 출입할 경우 장신구, 시계 등을 모두 제거하며, 긴머리, 인조손톱, 메니큐어, 너무 진한 화장 등은 하지 않도록 한다.
- 2) 위판장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복(상의)·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (단, 앞치마를 착용하였을 경우 위생복을 착용하였음으로 같음한다.)
- 3) 위판장으로 입실하는 모든 사람(방문객을 포함한다)은 규정된 복장을 착용하고 정해진 개인 위생 수칙과 이동 동선에 따라 출입하여야 한다.
- 4) 위생복의 착용과 탈의는 지정된 장소에서만 실시하며, 작업장 이외의 장소(외출, 출퇴근, 운동 등) 및 용도로 착용하지 않는다.
- 5) 위생복 세척 및 보관
  - ① 위판장에서 착용하는 위생복, 위생모, 장갑, 앞치마 등 위생용품은 주기적으로 세탁하여 청결히 관리 하며, 외출복과는 혼재되지 않도록 위생복 칸에 정위치 하도록 한다.
- 6) 외부인 복장 구비 및 관리
  - ① 외부인은 작업자와 같은 수준의 복장과 위생처리를 거쳐 입실하도록 한다.
  - ② 전용 가운, 모자, 위생화를 적정 수량 구비하도록 한다.
  - ③ 외부인 전용 복장 보관 시 다른 용도의 옷(외출복, 화장실 가운 등)과 혼재되지 않도록 구분하여 보관 한다.

(7) 교차오염관리

- 1) 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터 오염을 방지 해야 한다. 따라서 작업용 팔레트 위에서 작업할 수 있도록 한다.
- 2) 어종의 특성 상 팔레트 위에서 작업이 불가할 경우 피박스에 비닐을 덮어 작업을 하거나 이마저도 불가할 경우 반드시 작업 전 해수로 바닥을 3차례 이상 세척 후 작업을 한다.
- 3) 칼과 도마 등의 기구나 용기는 교차 오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용 하고 수시로 세척·소독해야 한다.

- 4) 고무장갑은 사용 후 반드시 소독하여 보관하도록 한다.
- 5) 고무장갑 보관 시 물이 빠질 수 있도록 손가락이 위로 가도록 보관한다.

(9) 위판장 출입절차

1) 작업자 출입절차

① 작업자 출입

가. 위판장 입실

(가) 복장착용 기준에 따라 위생복, 위생모, 위생장화, 앞치마를 착용한다..

(나) 올바른 방법으로 손씻기 및 손소독을 실시한다.

(다) 장화소독판에서 장화를 소독 후 입실한다.

나. 위판장 퇴실

(가) 착용한 위생복, 위생모, 위생장화, 앞치마를 세척, 소독하여 지정된 장소에 보관한다.

(나) 지정된 통로를 이용하여 퇴실한다.

② 방문객 출입절차

가. 위판장 입실

(가) 복장착용 기준에 따라 위생가운, 위생모, 위생장화 등을 착용한다.

(나) 올바른 방법으로 손씻기 및 손소독을 실시한다.

(다) 장화소독판을 지나도록 한다.

나. 위판장 퇴실

(가) 착용한 위생가운은 보관장소에 보관한다. 단, 일회용 위생모 등은 폐기한다.

(나) 위생화를 벗어 신발장에 보관한 뒤 외부화를 꺼내 갈아 신는다.

(다) 지정된 통로를 이용하여 퇴실한다.

5.4. 폐기물 및 폐수관리

폐기물 폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치 운영하며, 폐기물 등의 처리 용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리반출하고 그 관리기록을 유지하여야 한다.

(1) 폐기물 관리

- 1) 폐기물처리는 폐기물관리법의 관련규정에 따라 적합하게 처리해야 한다.
- 2) 폐기물 위탁 처리 시 폐기물처리기준에 적합하게 폐기물을 수집·운반·처리할 능력(폐 기물처리업 허가 등)이 있는지 확인 후 위탁한다.(단, 국가 및 지방자치단체, 광역 관 리시에 위탁할 경우에는 그러하지 아니한다.)
- 3) 폐기물 처리/운반하는 자는 반드시 폐기물운반업, 중간처리업, 최종처리업 등의 허가를 득한 사업자를 통해 시행하도록 한다.
- 4) 환경부령이 정하는 사업장폐기물배출자는 사업장폐기물의 종류, 발생량 등을

환경부 령이 정하는 바에 따라 시장, 군수, 구청장에게 신고하여야 한다.

- 5) 신고사항 중 환경부령이 정하는 사항을 변경하는 때에도 상기와 같이 운영한다.
- 6) 폐기물관리법에 따라 사업장폐기물의 종류와 양을 측정하고, 처리업체와 계약서를 작성하여 기준에 따라 이행하도록 한다.

(2) 폐기물 작업장 내부관리

1) 폐기물 이동

- ① 위판장 내부에서 발생하는 폐기물에 대해서는 관리팀장이 종류, 반출 주기 계획을 설정하여 관리한다.
- ② 폐기물 발생 시 보관장소로 즉시 운반하여 작업공간 주변에 방치되지 않도록 한다.
- ③ 재활용이 가능한 것과 불가능한 것으로 구분하고, 빗물 등에 의해 폐수가 발생되지 않도록 한다.
- ④ 1회/일 이상 폐기물을 지정된 장소에 반출하도록 한다.

2) 보관

- ① 반드시 지정된 장소에 위치하여 보관하도록 한다.
- ② 위판장 내부의 폐기물 보관은 지정된 장소에 보관한다.

3) 용기

- ① 외부에서 사용되는 폐기물 용기를 작업장 내부에서 사용하지 않도록 한다.
- ② 수산물용으로 사용되지 않도록 전용 용기를 사용하도록 한다.

- 4) 작업 중에 생성되는 폐기물은 종류, 반출주기, 반출장소 등을 설정하여 관리한다.

(3) 폐기물 작업장 외부관리

1) 폐기물 보관

- ① 폐기물의 보관 장소는 수산물 위판활동에 관계하는 장소와 분리된 공간에서 별도의 식별표시를 부착한 장소이어야 한다.
- ② 폐기물의 보관 장소는 다음 조건을 포함한다.
  - 가. 보관 시 적재하중에 견디는 장소
  - 나. 물이 스며들지 아니하는 장소
  - 다. 시멘트, 아스팔트 등의 재료로 바닥 포장된 장소
  - 라. 지붕과 벽면이 갖추어진 장소

2) 폐기물 보관장소 운영

- ① 관리담당자는 1회/일 이상 폐기물 보관장소의 청결 상태를 점검하여 [작업장 위생 점검표 1]에 결과를 기록하고, 관리팀장의 승인을 득한 후 유지·관리한다.
- ② 폐기물보관장소는 1회/월 이상 소독 및 방제를 실시하며 필요 시 방충방서 설비를 설치하여 해충 및 설치류, 조류의 접근을 차단한다.

#### (4) 폐수관리

- 1) 폐수처리시설은 수질환경보전법에 의한 시설 및 설치 기준에 적합해야 한다.
- 2) 위탁처리 하는 경우 시설관리담당자는 계약서, 위탁업체의 허가증 등을 보관 관리한다..
- 3) 폐수처리시설은 작업장과 떨어진 곳에 설치 운영하여야 하며, 가능한 낮은 온도를 유지하고 통풍이 잘 되어야 하며, 위생해충과 위생동물의 침입을 방지하며 청소세척 및 소독이 용이해야 한다.
- 4) 폐수처리시설은 청결하게 관리하며, 해충이나 악취 등이 발생하지 않도록 1회/월 이상 정기적으로 방제 및 소독을 실시하여야 한다.
- 5) 폐수처리장은 주기적으로 세척하며, 방역소독은 1회/월 이상 실시한다.
- 6) 관리담당자는 1회/일 이상 폐수처리장의 청결 상태를 점검하여 [작업장 위생 점검표 1]에 결과를 기록하고, 관리팀장의 승인을 득한 후 유지·관리한다.

#### 5.5. 세척 및 소독관리

##### (1) 작업장 청소

- 1) 품질담당자는 청소 상태를 확인하여 [작업장 위생점검표2] 에 기록하며, 이탈사항 발생시 재청소 등을 실시한다.
  - 2) 수산물취급지역의 하수구, 보조구조물, 벽, 바닥은 일일 작업종료 후 즉시 실시한다.
  - 3) 작업시작 전 위생점검을 실시하여 청결한 상태를 확인하고 작업을 시작한다.
  - 4) 세척제, 소독제가 잔류하지 않도록 충분히 세척한다.
  - 5) 생산 현장(보관장소 포함)내 모든 장소에서 액상유출 사고(예, 구토, 출혈 등)가 발생할 시에는 모든 작업을 중단하고 즉시 청소를 실시한다.
  - 6) 액상 유출 현장에 대해서는 염소계 소독제(1000ppm)를 주변에 튀지 않도록 뿌리고 10~20분간 방치한 후 깨끗한 물로 세척한다.
- (2) 위판장에서는 기계, 설비, 기구, 용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
- (3) 관리담당자는 세척 및 소독시 제품의 사용방법과 주의사항에 따라 실시해야 한다.
- 세척·소독 시설에는 작업자들에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시 하여야 한다.
- (4) 소독제의 잔류여부 확인
- 1) 세척·소독 과정에서 세제 및 소독제에 의한 수산물 오염이 발생되지 않아야 한다.
  - 2) 관리 담당자는 관리기준 이탈 시 세척 등 추가 실시 후 개선조치를 실시하고 결과 등을 [위판설비 점검표]에 기록 한다.
- (5) 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.
- 1) 세척 및 소독제 보관방법

- ① 세척제는 공중위생법에 의해 신고된 업체에서 제조한 세척제를 사용해야 한다.
- ② 기구 등의 살균소독제 및 식품첨가물 혼합제재는 식약청에서 허가된 제품을 사용 해야 하며, 시험 성적서 및 MSDS 및 영업허가증 등을 주기적으로 보관하도록 해야한다.
- ③ 세척 및 소독제는 잠금장치가 설치된 분리된 별도의 공간에 보관 해야 한다.

2) 청소기구 및 용기 보관방법

- ① 청소기구 및 용기는 구역별로 구분하여 분리된 별도의 전용공간 또는 청소도구 함에 보관하여야 한다.
- ② 청소기구 및 용기는 공정 또는 구역별로 식별 표시하여 구분 보관한다.

**6. 기록 관리**

기 록 명	기록 번호	작 성 팀	보 관 팀	보관 년한
작업자위생점검표				
작업장 위생 점검표 1				
작업장 위생 점검표 2				
년간교육훈련계획표				
교육훈련결과보고서				
방충방서점검표				

### **3. 위판시설 설비 관리**



## 목 차

1. 목적
2. 적용 범위
3. 용어의 정의
4. 책임과 권한
5. 관리기준
  - 5.1 위판시설 설비관리
  - 5.2 기계기구류관리
  - 5.3 모니터링기구관리
  - 5.4 얼음생산설비
6. 기록 관리

## 1. 목적

본 기준서는 위판시설·설비관리 전반을 체계적이고 효율적으로 관리하기 위해 운영 및 절차 등에 관한 사항을 정함으로써 사용 중 발생될 수 있는 위해요소를 사전에 예방 하여 안정된 제품을 지속적으로 생산하기 위함을 목적으로 한다.

## 2. 적용범위

위판시설 설비 관리(이하 “본 기준” 라고 한다)는 위판장에서 수산물을 취급함에 있어, 수산물의 입고, 보관, 출고 등 일련의 과정을 보다 위생적으로 관리하기 위하여 위판장에 대한 관리 기준, 점검 방법, 개선 조치방법 및 절차에 관한 사항을 그 범위로 한다.

## 3. 용어의 정의

### 3.1. 시설

수산물을 취급하는 모든 건물이나 지역 및 동일한 경영관리 하에 있는 주위환경으로 위판장 및 화장실, 식당 등의 장소에 설치된 것을 말한다.

### 3.2. 위판시설·설비

수산물과 직·간접적으로 접촉되는 위판에 필요한 기계, 장비류 등을 말한다. .

#### (1) 자외선 소독기

칼, 장갑 등을 보관하여 자외선으로 소독하는 설비를 말한다.

#### (2) 에어컴프레샤

에어를 필요로 하는 기계에 대하여 에어를 생산 및 여과하여 공급하는 설비를 말한다.

#### (3) 컨베이어벨트

항구에 접안된 배로부터 수산물을 위판장으로 옮기기 위한 용도로 전기로 구동되는 벨트 형식의 운반도구를 말한다.

#### (4) 전동지게차

위판장에서 대용량의 수산물을 옮기기 위한 용도의 전동차량을 말한다.

#### (5) 자동선별기

수산물을 양육한 후 크기별로 자동 선별하는 설비를 말한다.

#### (6) 제빙기

수산물의 선도 유지를 위해 사용되는 얼음을 생산하기 위한 설비를 말한다.

### 3.3. 모니터링 기구

위판과정에서 온도, 중량 등에 관한 기준 및 규격을 검사하는 계측기를 말한다.

예) 저울, 적외선 온도계, 중심 온도계 등

### 3.4. 점검

설비의 이상발생을 미연에 방지하기 위한 예방조치를 말한다.

#### (1) 정기점검

위판설비 고유의 성능이 적합한지의 여부를 점검장비 및 오감을 이용하여 [년간정기정비계획표]에 따라 주기적으로 확인하는 것을 말한다.

#### (2) 일상점검

생산작업자가 작업시작전, 운전이나 그 전후에 점검장비 및 오감을 이용하여 실시하는 외관검사 또는 간단한 조정 등을 말한다.

### 3.5. 정비

설비의 정상적인 가동을 위해 부분적으로 부품을 교체하거나 수리 또는 개조하여 그 기능을 유지 및 향상시키기 위한 일련의 조치를 말한다.

### 3.6. 설비이력

설비의 구입부터 현 사용상태까지의 기록을 표시한 것으로 제작처, 용량, 규격, 정비사항 등 설비의 모든 정보를 기록한 것을 말한다.

### 3.7. 운휴설비

설비의 고장 또는 일정기간 운행하지 않은 설비를 말한다.

## 4. 책임과 권한

### 4.1. 위판장 총괄

(1) 위판시설 설비관리기준을 승인한다.

(2) 위판시설설비관리기준에 따라 적합한 시설설비 등을 설치하고 운영할 책임이 있다.

(3) 설비의 신설, 증설, 개보수 및 폐기에 대해 승인한다.

(4) 관리기준 이탈에 따른 개선조치결과를 승인한다.

### 4.2. 관리팀장

(1) 위판시설·설비관리기준을 검토한다

(2) 생산에 필요한 위판설비 및 기구를 유지관리 한다

(3) 설비 신규 구입 및 폐기, 개보수 등을 검토하고 고정자산을 관리한다.

(4) 설비 및 기구를 적절히 배치하고 위생적으로 관리한다.

(5) 위판장 내 위판설비의 정비계획 및 점검결과를 승인한다.

(6) 관리기준 이탈사항에 대한 개선조치를 취하고 재발방지 대책을 수립한다.

### 4.3. 관리담당자

(1) 생산에 필요한 위판설비 및 기구를 유지관리 한다.

- (2) 위판설비 및 기구 등에 대하여 위생적으로 관리한다.
- (3) 위판시설·설비 및 기구 등에 대하여 점검 및 기록 관리한다.
- (4) 관리기준 이탈사항에 대한 개선조치를 취한다.

#### 4.4. 공무담당자

- (1) 위판시설·설비 관리기준을 시설관리담당과 협의하여 작성한다.
- (2) 위판장 내 위판설비에 대하여 위판시설·설비이력카드, 점검기준, 정비계획 등을 수립하여 점검·유지한다.
- (3) 위판설비의 이상발생 시 개선조치를 실시한다.

#### 4.5. 품질보증팀장

- (1) 위판시설·설비의 위생적 적절성을 검토한다.
- (2) 모니터링 장비 검·교정 계획 및 결과에 대하여 검토 및 승인한다.
- (3) 신규 설비에 대하여 재질, 청소, 소독 용이성 등에 대해 검토한다.

#### 4.6. 품질담당자

- (1) 위판시설·설비의 위생적 적절성에 대해 점검한다.
- (2) 모니터링 장비 검·교정 실시 및 일상점검을 실시한다.
- (3) 신규 설비에 대하여 재질, 청소, 소독 용이성 등에 대해 점검한다.

### 5. 관리기준

#### 5.1. 위판시설설비관리

##### (1) 재질

1) 수산물 위판·가공·포장·보관에 필요한 시설/설비·기구류 등은 농수산물품질관리법에서 정하는 기준에 적합해야 한다.

① 위판시설설비 등은 수산물의 오염을 방지할 수 있는 방법으로 설계되고 유지, 관리 되어야 한다.

2) 수산물에 오염을 주지 않는 재질로 독성물질, 이미, 이취 등을 전이 시키지 않아야 한다.

3) 수산물과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독 및 살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용, 보관해야 한다.

4) 작업의 특성상 온도, 습도, 화학물질 등에 대한 내성이 있어야 한다.

5) 반복되는 세척 및 소독 등에 대해 방습 및 부식이 되지 않는 내구성 재질 이어야 한다.

##### (2) 배치

1) 수산물취급시설·설비는 공정간 또는 취급시설·설비간 교차오염이 발생되지 아니 하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 위해요인에 의한

오염이 발생하지 아니 하여야 한다.

- 2) 공간을 충분히 확보하여 작업이 일정하게 수행될 수 있도록 한다.
- 3) 물고임 현상이 예상되는 곳에는 배수시설을 적절히 설치하여 배수가 원활히 진행 되도록 한다.

(3) 시설설비운영

- 1) 위판시설설비에 대한 설비명, 설비번호, 용도, 제작회사, 설치년도, 설치장소 등에 대한 내용을 [위판설비관리대장]에 기록한다.
- 2) 수산물취급시설설비는 정기적으로 점검, 정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.
- 3) 공무담당자는 위판설비관리대장에 명시된 설비 등에 대해서는 [년간정기정비계획표]에 따라 관리를 하고 [위판시설설비이력카드]를 작성하여 수리 내용 및 부품 등의 교체 내역을 기록한다.
- 4) 관리담당자는 [위판설비점검표]에 따라 점검을 실시하고, 이탈사항 발생 시 공무담당자에게 보수를 요청한다.
- 5) 공무담당자는 고장 유형파악 및 대책을 수립하여 자체 수리 또는 외부업체에 보수를 의뢰하여 개선조치를 실시한다.
- 6) 관리 및 공무담당자는 보수 결과 등을 [위판설비점검표], [위판시설설비이력카드]에 기록 유지한다.

5.2. 기계기구류 관리

(1) 관리기준

- 1) 수산물을 위생적으로 생산하는데 필요한 기계 및 기구류 등은 사용하기에 충분한 수량만큼 구입하여 운영하도록 한다.
- 2) 기계 및 기구류는 용도별로 구분하여 사용 보관하여야 한다.
- 3) 작업 중 쉽게 금속이물로 작용할 수 있는 커터칼, 스템플러 등의 도구는 사용하지 않는다.
- 4) 세척·소독 시 세제 및 소독제가 잔류하지 않도록 충분히 세척해야 한다.
- 5) 보관
  - ① 작업구역 및 공정, 용도별로 구분, 보관하여 교차오염을 최소화 한다.
  - ② 세척 소독된 기구, 용기 등은 물기를 완전히 제거하고, 청결함을 유지토록 해야한다..

(2) 기구류는 수산물에 직접 또는 교차오염 우려가 없도록 보관해야 하며, 아래 항목을 준수 한다.

- 1) 내벽, 천장, 바닥에서 10cm 이상 띄워 설치 및 보관한다.
- 2) 오염물질의 낙하가 우려될 경우 뚜껑, 덮개 등 오염 방지장치를 설치하여 보관 한다.
- 3) 작업자 이동에 불편을 주지 않는 위치에 작업도구 비치대 또는 보관대를 설치 및 운영한다.

5.3. 모니터링 기구 관리

- (1) 모니터링 기구 등은 사용 후 교차오염이 발생되지 않도록 모니터링기구 보관함 및 지정된 장소에 보관한다.
- (2) 모니터링 기구에 대한 검·교정 주기에 따라 검교정 계획을 작성 후 주기에 따라 검교정을 실시한다.
- (3) 품질담당자는 모니터링 기구(적외선온도계, 냉장·냉동온도계)는 주기에 따라 내부 검·교정을 하거나 외부교정전문기관으로부터 검 교정 실시 후 교정성적서 수취 및 [검교정결과서]를 기록 및 보관관리한다.
- (4) 외부 교정전문기관으로부터 교정 시 교정필증을 수취 받아 부착 관리한다. (단, 세척 소독으로 인해 훼손될 우려가 있는 경우는 제외한다.)

5.4. 얼음 생산 설비(제빙기)

- (1) 관리담당자는 얼음 생산 설비의 파손 및 청결 상태를 확인하여 1회/일 이상 점검하여 [작업장위생점검표1]에 기록 관리하도록 한다.
- (2) 관리담당자는 작동 및 파손여부 등에 대한 점검을 1회/일 이상 실시하여 [위판설비점검표]에 기록관리하며, 공무담당자는 [년간정기정비계획표]에 따라 주기적으로 정기 점검을 실시한다.

6. 기록 관리

기 록 명	기록 번호	작성팀	보관팀	보관년한
작업장 위생 점검표 1				
위판설비점검표				
년간정기정비계획표				
위판설비이력카드				
위판설비관리대장				
검교정 결과서				

## 4. 용수 관리 기준서

## 목 차

1. 목적
2. 적용 범위
3. 용어의 정의
4. 책임과 권한
5. 관리기준
  - 5.1 용수관리
  - 5.2 저수조 및 용수공급 시설관리
6. 기록 관리



## 1. 목 적

본 기준서는 제품 위판과정 중 사용되는 가공용수가 먹는물 수질기준에 적합하도록 수질을 관리함으로써 용수로부터 발생될 수 있는 위해요소를 사전에 예방하여 안전한 제품을 생산하기 위함을 목적으로 한다.

## 2. 적용범위

용수관리기준서(이하 “본 기준” 라고 한다)는 위판장에서 수산물을 취급함에 있어, 수산물의 입고, 보관, 출고 등 일련의 과정을 보다 위생적으로 관리하기 위하여 위판장에 대한 관리 기준, 점검 방법, 개선 조치방법 및 절차에 관한 사항을 그 범위로 한다.

## 3. 용어의 정의

### 3.1. 가공용수

제품의 생산 과정, 청소 작업 등에서 사용되는 물로서 기준에 적합한 것이며, 수돗물, 지하수, 해수 등을 말한다.

### 3.2. 얼음

선어의 신선도를 위한 사용하는 어업용 얼음을 말한다.

### 3.3. 저수조

용수를 저장하기 위한 물 탱크를 말한다.

### 3.4. 용수펌프장

용수를 저장, 공급하는 장소를 의미하며, 지하저수조/용수펌프 등 용수공급을 위한 부대시설을 포함한다.

### 3.5. 배관

용수의 공급, 회수 등을 위하여 금속 및 비철금속 등으로 연결하여 사용하는 관을 말한다.

### 3.6. 세척수

위판장 및 설비등의 표면에 이물 등을 제거하기 위해 사용되는 해수, 수돗물 또는 지하수를 말한다.

### 3.7. 소독수

기구등의 살균소독제에 가공용수를 일정비율 혼합하여 만든 살균소독수 또는 식품첨가물혼합제재를 말한다.

### 3.8. 살균소독장치

자외선 소독등과 필터로 가공용수를 살균하는 장치를 말하며, 저수조에서 가공장 유입 시 사용된다.

#### 4. 책임과 권한

##### 4.1. 위판장 총괄

- (1) 용수관리기준을 승인한다.
- (2) 용수관리 전반에 대한 업무를 총괄한다.
- (3) 용수설비의 신설, 증설, 개보수에 대해 승인한다.
- (4) 관리기준 이탈 시 조치사항에 대하여 승인한다.

##### 4.2. 관리팀장

- (1) 용수관리기준을 검토한다.
- (2) 위판장내 용수 공급 시설·설비를 관리한다.
- (3) 위판장내 용수, 세척수 등을 위생적으로 관리한다.
- (4) 관리기준 이탈사항에 대한 개선조치를 취하고 재발방지 대책을 수립한다.

##### 4.3. 관리담당자

- (1) 위판장내 용수 공급 시설·설비를 운영한다.
- (2) 위판장내 용수, 세척수 관리 기준에 따라 점검 및 관리한다.
- (3) 관리기준 이탈 시 개선조치를 실시한다.

##### 4.4. 공무담당자

- (1) 위판장 내 용수공급시설의 점검 및 유지보수를 실시한다.
- (2) 위판장 내 용수와 관련된 제반 설비의 유지 보수를 실시한다.
- (3) 관리기준 이탈 시 개선 조치한다.

##### 4.5. 품질보증팀장

- (1) 용수관리기준을 검토한다.
- (2) 용수 등의 검사 결과에 대하여 승인한다.
- (3) 용수 검사 등을 통해 관리기준을 개선하고 문제 발생 시 해당 부서에 통보하여 개선조치를 실시하게 하고, 재발방지 대책을 수립한다.

##### 4.6. 품질담당자

- (1) 용수관리기준을 작성한다.
- (2) 용수 등의 검사를 위해 샘플을 채취하여 수산물분석담당자에게 의뢰하고 그 결과를 관리한다.
- (3) 용수 등을 통해 문제 발생 시 품질보증팀장에게 보고 후 해당부서에 통보하고,

개선조치 결과를 확인하며, 필요 시 재검사를 실시한다.

## 5. 관리기준

### 5.1. 용수관리

- (1) 수산물 위판에 사용되거나, 수산물에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 해수이어야 하며, 해수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 해수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.
- (2) 수산물 위판에 사용되거나, 수산물에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.
  - 1) 연간검사(수도법)
    - ① '수도시설의 청소 및 위생관리 등에 관한규칙'에 따라 미생물학적 항목 및 심미적 항목 등의 6개 항목에 대한 용수검사규격을 1회/년 이상 실시한다.
      - 가. 탁도, 수소이온농도, 잔류염소, 일반세균, 총대장균, 분원성대장균군을 실시한다.
- (3) 1회/년 이상 먹는물 관리법 시행규칙 제 31조에 따른 수질검사기관에 의뢰하여 실시한다.
- (4) 관리담당자는 수조에 담긴 물에 대한 온도관리를 주기적으로 실시해야 하며 이에 기록을 [작업장 위생 점검표 1]에 실시하여야 한다.
- (5) 기준 이탈 시 이에 대한 개선 조치를 마련토록 한다.

### 5.2. 저수조 및 용수공급 시설관리

용수시설 및 관리는 관리계획에 따라 주기적으로 실시하며, 저수조 및 용수공급시설 등의 관리 및 개선사항 등은 [위판시설설비이력카드], [작업장 위생 점검표 2]에 기록 관리한다.

#### (1) 저수조

- 1) 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질로 사용하여야 하며 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고 누수 및 오염여부를 관리계획에 따라 정기적으로 점검하여야 한다.
- 2) 균열 또는 누수 되는 부분이 없어야 하며, 내부의 수중 및 수면에 부유물질이 없어야 한다.
- 3) 외부로부터 오염이 될 우려가 없는 장소에 위치하도록 하며, 주위에 외부 오염이 없도록 청결히 관리한다.
- 4) 저수조 내벽 및 내부구조물의 오염 또는 도장의 떨어짐과 오물·녹 침식물 등이 없어야 한다.
- 5) 품질담당자는 저수조는 인체에 유해하지 않는 재질(SMC 등)을 사용하며, 시험성적서를 저수조관리대장에 보관 관리한다.

- 6) 저수조는 반기별 1회 이상 [수도시설의 청소 및 위생관리 등에 관한 규칙]에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나 [수도법]에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며, 그 결과를 기록 유지하여야 한다.
- 7) 품질담당자는 저수조청소업자가 세척/소독 시 입회하여 청소상태를 확인하고 청소소독필증과 작업과정 사진(전, 후 1장씩), 약품의 사용량을 확인하고 그 결과를 [저수조관리대장]에 기록·관리한다.
- 8) 청소/소독에 사용되는 약품의 시험성적서와 MSDS를 보관하여 [저수조관리대장]에 보관 하도록 한다.
- 9) 품질담당자는 [작업장위생점검표2]에 따라 1회/월 이상 점검 및 기록을 실시한다.
  - ① 저수조 주변 청결상태 불량 시 정리정돈 및 청소를 실시한다.
  - ② 저수조 본체의 균열, 내부부식, 도장의 떨어짐 등의 발생 시 오염정도에 따라 용수공급을 중단하고 개선조치 후 공급을 재개한다.
  - ③ 저수조 청소 불량일 경우 청소업체에 통보하여 재청소를 실시한다.
- 10) 품질담당자는 점검결과 이탈사항 발생시 즉시 용수공급을 중단하고 품질보증팀장과 관리팀장에게 보고하여 원인을 파악하여 저수조위생점검부에 기록하도록 한다.

## (2) 배관

- 1) 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.
- 2) 가공용수 공급 파이프에서 결빙의 우려가 있는 부분은 단열재로 보온처리한다.
- 3) 품질담당자는 인체에 유해하지 않는 재질 사용 여부를 위해 배관 시험성적서를 [저수조관리대장]에 보관 관리한다.
- 4) [작업장위생점검표2]에 점검결과 및 개선조치 사항 등을 기록하고 품질보증팀장의 승인을 득한 후 유지 관리한다.

## (3) 용수공급시설

- 1) 작업량에 충분한 용수를 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 펌프의 용수 공급압력은 일정하게 유지되도록 한다.
- 3) 배관류는 역류를 방지할 수 있는 장치를 갖추어야 한다.
- 4) 펌프는 누수 및 소음이 없어야 한다.
- 5) 용수공급시설은 관계자만 출입할 수 있도록 시건장치를 하여 출입을 관리하도록 한다.

## (4) 살균소독장치

살균소독장치는 [작업자위생점검표2]의 주기에 따라 주기적으로 점검 및 보수를 실시하여 청결히 유지관리 한다.

- (5) 품질담당자는 정수 및 살균소독 장치의 효과성 자료를 설치업체로부터 수취관리하여야 하며, 주기적으로 1회/년 이상 자체검증을 통해 정수 및 살균의

효과성을 확인하여야 한다.

**6. 기록 관리**

기록명	기록번호	작성팀	보관팀	보존년한
작업장 위생 점검표 2				
저수조 관리 대장				

## 5. 보관 운송 관리

## 목 차

1. 목적
2. 적용 범위
3. 용어의 정의
4. 책임과 권한
5. 관리기준
  - 5.1 보관
6. 기록 관리

## 1. 목 적

본 기준서는 수산물의 입고, 보관, 운반 등의 운영 및 절차 등 에 관한 사항을 정함으로써 제품의 위해요소를 사전에 예방하여 안전한 제품을 생산 하기 위함을 목적으로 한다.

## 2. 적용 범위

보관·운송관리(이하 “본 관리기준”이라고 한다)는 위판장에서 수산물을 취급함에 있어, 수산물의 입고, 보관, 출고 등 일련의 과정을 보다 위생적으로 관리하기 위하여 위판장에 대한 관리 기준, 점검 방법, 개선 조치방법 및 절차에 관한 사항을 그 범위로 한다.

## 3. 용어의 정의

### 3.1. 수산물

해역으로부터 공급되는 모든 어패류, 갑각류 등을 말한다.

### 3.2. 부자재

수산물취급에 사용되는 포장재로서 스티로폼 박스 등을 말한다.

### 3.3. 부적합품

해당 품목의 검사규격 특성 및 판정기준을 만족시키지 못하여 품질에 영향을 주는 수산물을 말한다.

### 3.4. 반품

유통 중인 제품이 고객으로부터 항의, 교환요청 등의 불만접수로 수거 반입하기로 한 제품을 말한다.

### 3.5. 보관

수산물의 특성을 고려하여 그 품질이 최대로 유지될 수 있는 방법으로 보관하여야 함을 말한다.

### 3.6. 스티로폼보관창고, P-box 보관창고

검수가 완료된 스티로폼, P-box 등의 부자재를 보관하는 공간을 말한다.

### 3.7. 입고

접안된 선박 및 외부 협력업체로부터 수산물 및 부자재를 보관창고에 적재하는 일련의 활동을 말한다.

### 3.8. 출고

수산물, 부자재 등을 보관 장소에서 내보내는 것을 말한다.



### 3.9. 적재

수산물을 입고일자, 생산일자, 품목별 및 포장 단위별로 구분하여 창고 또는 차량에 놓아두는 것을 말한다.

### 3.10. 식별표시

타 물품과의 구분 및 물품의 현 상태를 인식할 수 있도록 꼬리표 부착 등의 적절한 수단으로 표시하는 것을 말한다.

### 3.11. 선입선출

위판장에 입고된 제품이 빠르게 입고 된 것부터 나간다는 것을 의미하는 것으로 일정한 품질 관리를 위함이다.

## 4. 책임과 권한

### 4.1. 위판장 총괄

- (1) 보관·운송 관리기준을 승인한다.
- (2) 보관·운송관리기준에 적합하도록 운영할 책임 및 권한이 있다.
- (3) 수산물 및 부자재 등의 보관 및 운송에 관한 모든 사항을 결정한다.
- (4) 관리기준 이탈에 대한 개선조치 및 재발방지 대책에 대하여 승인한다.

### 4.2. 팀장

- (1) 보관·운송 관리기준을 검토한다.
- (2) 작업장에서의 수산물 및 부자재 등 모든 물품의 보관/이동을 관리한다.
- (3) 생산에서 사용하는 창고, 지게차 및 운반기구의 전반적인 위생을 관리한다.
- (4) 관리기준 이탈에 대하여 개선조치를 취하고 재발방지 대책을 수립한다.

### 4.3. 관리담당자

- (1) 원부자재, 완제품 보관상태를 점검 및 관리한다.
- (2) 원부자재 및 제품 이동사항에 대하여 기록하고 관리팀장의 승인을 득한 후 유지 관리한다.
- (3) 수산물 및 부자재 등의 입고, 보관, 이동 시 위생적으로 취급하며, 재고관리 및 선입선출이 될 수 있도록 실시한다.
- (4) 생산에서 사용하고 있는 창고, 지게차, 운반기구 등의 위생 및 작동상태를 점검 및 기록하여 관리팀장의 승인을 득한 후 유지 관리한다.
- (5) 관리기준 이탈 시 개선조치를 실시한다.

### 4.4. 품질보증팀장

- (1) 보관·운송관리기준을 검토한다.
- (2) 관리기준 이탈 발생 시 해당 부서에 통보하여 개선조치를 실시하게 하고,

재발방지 대책을 수립한다.

#### 4.5. 품질담당자

- (1) 보관·운송관리기준을 작성한다.
- (2) 수산물 및 부자재 등의 관리기준 이탈 발생 시 품질보증팀장에게 보고 후 해당부서에 통보하고, 개선조치 결과를 확인하며, 필요 시 재검사를 실시한다.

### 5. 관리기준

#### 5.1. 보관

##### (1) 관리기준

- 1) 수산물 및 부자재 등은 교차오염의 방지를 위해 반드시 구분하여 보관한다.
- 2) 보관시설의 바닥, 벽, 천장 등의 재질은 내구성과 내수성 등을 갖추어야 한다.
- 3) 수산물 및 부자재 등은 교차오염을 방지하기 위하여 명확하게 구분하여 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 거리를 확보하여 적재·관리하여야 한다.
- 4) 품질담당자는 수산물 및 부자재 적재 및 보관 시 다음 사항을 준수토록 한다.
  - ① 벽 및 바닥으로부터 최소 10cm이상 이격 하여 청결히 관리한다.
  - ② 파렛트 또는 적재대(rack)를 이용하여 바닥에서 최소 10cm이상 이격하여 청결하게 보관 및 관리한다.
  - ③ 파손되거나 변형되지 않도록 적재 보관한다.
  - ④ 나무재질 파렛트 등 식물성 재질의 보관용기 등은 사용하지 않는다.
  - ⑤ 파렛트는 오염되지 않도록 항상 청결히 유지하도록 한다.
- 5) 품질담당자는 적재 및 보관 사항을 점검하고 이를 [작업장위생점검표2]에 기록 한다.
- 6) 기준 이탈 사항 발생 시, 품질보증팀장에게 보고하여 조치를 취한다.

##### (2) 수산물 입고

수산물은 선입선출 원칙에 따라 입고 출고 상황을 관리하여야 한다.

- 1) 수산물 입고 시 수량 및 입고 일자를 작성하여 수산물의 위치 및 재고 수량을 기록한다.
- 2) 관리 담당자는 수산물 출고 시 POP를 확인하여 선입선출 할 수 있도록 한다.
  - ① 관리 담당자는 [창고입출고현황]에 원재료 출고 및 재고량을 기록한다.

##### (3) 식별표시

- 1) 수산물 및 부자재의 식별은 관리담당자가 수산물명, 수량, 입고일자, 규격 등으로 구분하여 식별표시 한다.

##### (4) 독성, 화학물질 보관

- 1) 유독성/인화성/비식용 화학물질은 수산물취급 구역으로부터 격리된 지정된

장소 에 보관관리 해야 한다.

2) 보관창고는 잠금 장치를 설치하여 외부인에 의해 쉽게 노출되지 않도록 한다.

3) 지정된 장소는 환기가 잘되는 곳에 보관 취급되어야 한다.

## 6. 기록 및 관리

기 록 명	기록 번호	작성팀	보관팀	보관년한
작업장 위생 점검표 2				
창고 입출고 현황				

## 영업장 위생 점검표 1.

점검년월 :       년    월

대분류	구 분	점검사항	주 기	점 검 일 자				
				/	/	/	/	/
영업장 주변 환경	영업장 주변	위생곤충, 동물	D					
		청소 상태	D					
		정리 정돈	D					
		배수로	D					
		제조	W					
	건물외부 관리	위생곤충, 동물	D					
		외벽	D					
		바닥	D					
	폐기물 집하장	위생곤충, 동물	D					
		정리 정돈	D					
		청소 상태	D					
	폐수 처리장	위생곤충, 동물	D					
		청소 상태	D					
	기계실	위생곤충, 동물	D					
		청소 상태	D					
	영업장 내부 위생	영업장 내부관리	바닥, 내벽, 천장	D				
출입문, 통과구, 창문			D					
배수구			D					
급/배기구			D					
방충방서			D					
조명 및 창문 비산방지			D					
배관, 시설배치			M					
구획, 동선			D					
화장실		바닥, 내벽, 천장	D					
		출입문, 창문	D					
		배기구	D					
		변기, 세면대, 휴지통	D					
		비누, 휴지	D					
		온냉수 공급	D					
탈의실		바닥, 천장	D					
		출입문, 창문	D					
		배기구	D					
		옷장	D					

	사위실	휴지통	D					
		바닥, 내벽, 천장	D					
		온냉수 공급	D					
	소독수	장화 소독수	2회 /일					
		도마 소독수	D					
		작업장 및 위판설비 소독수	2회 /일					
용수	수조	파손 및 청결 상태	D					
		수온 관리	2회 /일					
	제빙기	파손 및 청결 상태	D					
	얼음	얼음 창고 온도 기록	2회 /일					
폐기물 보관 창고	폐기물 보관 창고	바닥/벽/천장 파손 및 청결 상태	D					
		팔레트 파손 및 청결상태	D					
		폐기물 적재상태, 바닥방치, 덮개 여부	D					
		방열문 이상소음, 작동상태, 파손 여부	D					
		방열문 작동 시 에어커튼 작동 및 이상소음 여부	D					
부자재 창고	부자재 창고	창고 내부 바닥/벽/천정 파손 및 청결상태	D					
		보관 랙/ 보관상자 파손 및 청결상태	D					
		내포장재 덮개, 이물 등 유입여부	D					
		적재 시 바닥, 포장재간의 이격 유지	D					
		잔량의 밀폐/식별표시 기준 준수	D					
		외포장 박스 파손 및 밀폐 여부	D					
		위험물 / 오염물질 방치 여부	D					

		환기시설 통풍상태, 이취 여부	D					
		방충방서 설비 설치 여부	D					
확 인	작 성							
	승 인							
기 록 방 법	○(양호), X(불량), 작업장 및 창고 온도는 실측치 기록							

발생일시	발생장소	이상발생내역	조치내역 및 결과	조치완료일시	조치자	확인

## 작업장 위생 점검표 2

○ 200   년       월

대분류	구분	점검항목	주 기	날짜					
자체 위생	개인 위생	1. 작업복, 작업화, 장갑 등은 청결하게 관리되고 있는가?	D						
		2. 두발, 수염, 손톱 등 개인위생은 잘 지켜지고 있는가?	D						
		3. 시계, 반지, 목걸이, 귀고리 등 장신구를 착용하고 있지 않는가?	D						
		4. 피부병, 심한감기 등 전염성 질병 감염되었거나 또는 식육의 안전성에 영향을 미칠 수 있는 심한 외상 등은 없는가?	D						
		5. 냉장/냉동 피킹장 조명 상태는 양호한가?	D						
	작업 전 위생 상태	1. 상품에 접촉되는 시설 및 도구등은 청결하게 관리되고 있는가?	D						
		2. 작업장 바닥/벽면/천장/배수로 등은 청결한가?	D						
		3. 작업장의 조명 상태는 양호한가?	D						
		4. 작업장 내부의 해충 등의 서식여부(배설물, 사체, 거미줄 등)가 관찰되지 않고, 청결하게 관리되고 있는가?	D						
		5. 출입구는 최대한 밀폐 되어 있는가?	D						
		6. 화장실, 탈의실등은 청결하게 유지되고 있는가?	D						
	작업 중 위생 상태	1. 입/출고시 상품은 바닥방치를 하지 않는가?	D						
		2. 입/출고시 상품의 품온이 상승하지 않도록 관리되고 있는가?	D						
		3. 상품 적재시 바닥, 벽면, 천장에 밀착되게 적재하고 있지 않는가?	D						

		4. 교차오염이 발생하지 않도록 위생적으로 운반, 처리, 보관하고 있는가?	D								
		5. 상품은 선입선출이 가능하도록 적재하고 있는가?	D								
		6. 포장재가 파손된 것은 없는가?	D								
		7. 반품/부적합품 등이 작업장 내 방치되어 있지 않는가?	D								
		8. 상품은 보관방법을 준수하여 온도대별로 구분보관되어 있는가?	D								
		9. 작업도구 및 작업장은 항상 청결하게 유지하고 있는가?	D								
		10. 차량 천정/벽면/바닥 청결한 상태를 유지하고 있는가?	D								
		11. 작업장 내 검수 구역의 조도는 충분한가?(검수구역 : 540룩스 이상)	W								
	작업 후 위생 상태	1. 작업에 사용하였던 시설 및 도구 등은 청소계획표에 따라 깨끗이 세척 소독하여 제 위치에 정리되어 있는가?	D								
		2. 작업장은 청소계획표에 따라 깨끗이 청소되어 있는가?	D								
		3. 청소도구는 일정장소에 정리 정돈 되어 있는가?	D								
4. 폐기물은 지정된 장소에 보관되며 적정하게 관리되고 있는가?		D									
저수조	주위 상태	1. 청결하며 쓰레기, 오물 등이 놓여 있지 않을 것	M								
		2. 저수조 주위에 고인 물, 용수 등이 없을 것	M								
	본체 상태	1. 균열 또는 누수되는 부분이 없을 것	M								
		2. 출입구나 접합부의 틈으로 빗물 등이 흘러가지 아니할 것	M								
		3. 유출관 배수관 등의 접합부분은 고정되고 방수, 밀폐되어 있을 것	M								



	윗부분 상태	1. 물을 오염시킬 우려가 있는 설비나 기계 등이 놓여 있지 아니할 것	M									
		2. 물이 고이지 아니하고 먼지 등의 위생에 유해한 것이 쌓이지 아니할 것	M									
저수조	월류관, 통기관	1. 오물, 붉은 녹 등의 침식물, 저수조 내벽 및 내부 구조물의 오염 또는 도장의 떨어짐 등이 없을 것	M									
		2. 수중 및 수면에 부유물질이 없을 것	M									
		3. 외벽 도장이 벗겨져 빛이 투과하는 상태로 되어 있지 아니할 것.	M									
	냄새	1. 물에 불쾌한 냄새가 나지 아니할 것.	M									
	맛	1. 물에 이상한 맛이 인지되지 아니할 것.	M									
	색도/탁도	1. 물에 이상한 색/탁함이 나타나지 아니할 것.	M									
	소독시설	1. 살균시설의 정상 작동 유무	M									
개선 조치 사항												
			점검자 확인자									
평가 방법	1. 점검자는 작업 전·중·후 상기사항을 평가한다.      점검기준: 출근(마감)일 기준 작성 2. 평가기준 가.양호(○): 위생관리가 준수된 상태 나. 불량(x): 위생관리가 준수되지 않는 상태 즉시 개선조치 3. 평가결과 부적합(불량)의 경우 종사자에 대한 위생교육과 현장에서 개선토록 조치한다.											

## 방충방서 점검표

	* 년	월	일	점검부서 :	비고																			
구분	점검항목	점검기준		점검결과																				
방 서 점 검	문, 창문	밀폐되어 있을것																						
		파손이 없을것																						
	벽면	파손이 없을것																						
		벽면사이 틈새 없을것																						
	천장	파손이 없을것																						
	포집결과	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 5%;">NO</th> <th style="width: 10%;">설치 위치</th> <th style="width: 15%;">관리기준 (총포집마리수)</th> <th style="width: 15%;">점검결과 (포집마리수)</th> <th style="width: 15%;">월누계 (총포집마리수)</th> <th style="width: 10%;">비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					NO	설치 위치	관리기준 (총포집마리수)	점검결과 (포집마리수)	월누계 (총포집마리수)	비고												
NO	설치 위치	관리기준 (총포집마리수)	점검결과 (포집마리수)	월누계 (총포집마리수)	비고																			
구분	점검항목	점검기준		점검결과																				
방 충 점 검	방충망	파손이 없을것																						
	포충등	UV light 상태																						
		포집등 커버 파손상태																						
		카트리지 교환상태																						
	비레해충 포집결과	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 5%;">NO</th> <th style="width: 10%;">설치 위치</th> <th style="width: 15%;">관리기준 (총포집마리수)</th> <th style="width: 15%;">점검결과 (포집마리수)</th> <th style="width: 15%;">월누계 (총포집마리수)</th> <th style="width: 10%;">비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					NO	설치 위치	관리기준 (총포집마리수)	점검결과 (포집마리수)	월누계 (총포집마리수)	비고												
	NO	설치 위치	관리기준 (총포집마리수)	점검결과 (포집마리수)	월누계 (총포집마리수)	비고																		
보행해충 포집결과	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th colspan="2"></th> <th rowspan="2">점검결과 (포집마리수)</th> <th rowspan="2">월누계 (총포집마리수)</th> <th colspan="2">이상발생내역 및 조치사항</th> </tr> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 5%;">NO</th> <th style="width: 10%;">위치</th> <th style="width: 10%;">발생구역</th> <th style="width: 10%;">비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>							점검결과 (포집마리수)	월누계 (총포집마리수)	이상발생내역 및 조치사항		NO	위치	발생구역	비고									
		점검결과 (포집마리수)	월누계 (총포집마리수)	이상발생내역 및 조치사항																				
NO	위치			발생구역	비고																			

	기준 이탈 사항	개선조치사항
이상발생내역		
* 자체 점검주기 : 1회/2주 (2회/월)		
* 외부업체 점검주기 : 2회/월		
* 기준이탈시 조치사항 : 공무담당자에게 연락후 즉시 조치 실시 또는 외부업체 담당자 연락후 즉시 시정 조치 한다.		
* 점검결과 : 적합 - 양호 , 부적합 - 불량		
* 포충등 , 보행해충 등 : 점검시 포집된 해충의 마리수를 측정하여 기입한다.		

교육 · 훈련 결과 보고서		작성	검토	승인
교육명		교육주관		
교육장소		교육일자		
사내강사명	소속	직위	성명	
교육내용				
<p>첨부 :</p>				
교육 실시 결과				
<p>※ 참석자 명단 작성하여 첨부</p>				



## 위판장 연간 교육계획표

작성	검토	승인

구분	대상	주기	교육내용	교육담당	계획												
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
정기교육	품질 부서장	1회/년	- 식품위생 관련 교육	외부 기관			0										
	품질 부서원	1회/년	- 식품위생 관련 교육 (4시간 이상)	품질 부서장				0									
	현장근무자	2회/년	- 자체 점검결과에 대한 교육	품질 담당					0					0			
	현장근무자	1회/월 (1시간)	- 작업장 위생관련 교육	품질 담당	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
수시교육	품질 부서장	수시	- 식품위생 외부교육 참여	외부 기관													
	품질 부서원	수시	- 식품위생 및 특별사항 발생 시 교육	품질 부서장													
	현장근무자	수시	- 조회시 마다 위생 관련 교육 실시	품질 담당	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
신규교육	신규 입사자	신규 입사시	- 식품위생 관련 교육	품질 담당													

## 년 교육 · 훈련계획표

월	교육 내용
1월	위생교육: 식중독이란? 식중독 예방법
	산업안전교육: 식품산업의 안전보건
2월	위생교육: 개인위생을 위한 올바른 복장
	산업안전교육: 5C 활동
3월	위생교육: 개인위생을 위한 올바른 건강관리
	산업안전교육: 지진발생 시 행동요령
4월	위생교육: 작업환경 위생관리
	산업안전교육: 환절기 심근경색 예방법
5월	위생교육: 방충방서
	산업안전교육: 황사로 인한 건강장해
6월	위생교육: 개인위생을 위한 올바른 청결관리
	산업안전교육: 춘곤증으로 인한 재해예방
7월	위생교육: 식중독이란? 식중독 예방법
	산업안전교육: 풍랑으로 인한 재해예방
8월	위생교육: 작업환경 위생관리
	산업안전교육: 여름철 질식사고 예방
9월	위생교육: 개인위생을 위한 올바른 복장
	산업안전교육: 식품산업의 안전보건
10월	위생교육: 설비/도구의 올바른 관리
	산업안전교육: 환절기 심근경색 예방법
11월	위생교육: 개인위생을 위한 올바른 청결관리
	산업안전교육: 겨울철 미끄럼사고 예방
12월	위생교육: 작업환경 위생관리
	산업안전교육: 한파로 인한 재해예방

## 검·교정 결과서

주 기	-검·교정 계획표에 따름 -이상 발생 시	기록 방법	내용 기록 후, 검·교정 성 적서 첨부	검 토	승 인
-----	---------------------------	-------	--------------------------	-----	-----

검·교정 일자	검·교정 대상	기기 번호	검정 방법	교정 방법	의뢰기관	검·교정 내용	비고

이상 발생 내역	발생 일시	발생 장소	이상발생내역	조치내역 및 결과	조치 완료일시	조치자	확인



## 작업자 위생 점검표

점검 주기 : 2회/일

구분	점 검 항 목	점 검 결 과											
		/		/		/		/		/		/	
		오 전	오 후	오 전	오 후	오 전	오 후	오 전	오 후	오 전	오 후	오 전	오 후
복장	규정된 위생복, 위생화, 위생모, 마스크 착용 및 청결상태												
	두발 청결과 수염의 면도 상태												
	진한 화장 여부												
손	손톱과 손의 청결 상태												
	반지 등의 장신구와 불필요한 사물 소지 여부												
	작업장 출입 시 손 세척 및 소독 기준 준수 여부												
건강	감염성 질환이 있는 작업자의 상태 여부												
	화농성질환, 설사복통 등을 일으키는 작업자 여부												
작업 중	작업 중 잡담 등의 불필요한 행동 여부												
	작업장 내에서의 흡연 및 음식물 섭취여부												
	작업자의 규정된 복장 착용 상태												
확인	작 성												
	승 인												
관리 기준	* 점검은 아침 작업시작전과 오후 작업 시작 전에 실시한다. * 범례 : ○ (양호), × (불량)												
이상 발생 내역	발생일시	발생장소	이상발생내역	조치내역 및 결과	조치완료일시	조치자	확인						



## 위판 설비 점검표

점검년월 :    년    월

양호(O),   불량(X)

실명	구 분	점 검 사 항	점 검 일 자					
			/	/	/	/	/	/
위판장 출입실	손 소독기	노즐 막힘 여부 및 알코올 잔량 확인						
	손 건조기	노즐 막힘 여부 확인						
	물비누, 세면대	물비누/온·냉수 공급 및 위생상태						
	휴지통	파손여부 및 위생상태						
박스세척실	고압세척기	노즐 압력 및 분사력 및 위생상태						
제빙실	제빙기	제빙기 필터 상태 및 위생 상태						
화장실 출입구	손 소독기	노즐 막힘 여부 및 알코올 잔량 확인						
기계실	에어컴프레샤	온도(70°C이하)/압력(3.0~3.5bar)/전압(20 A유지)						
	보일러	가스압력(2.5kpa 이하), 누출 등 이상여부 배출가스 매연 여부						
옥상	에어컨 FAN	소음 및 벨트 장력 이상 여부						
		여과망 및 주변 위생상태						
설비/기구		세척소독제 잔류 확인(잔류염소 Test paper)						
위판 설비 볼트/너트 탈락 여부		볼트/너트 탈락 여부 확인(주기: 1회/주)						
확 인		작 성						
		승 인						
발생일시	설비 명	이상발생 내역	조치내역 및 결과	조치완료일시	조치자	확인		





## 위 판 설 비 이 력 카 드

위 판 설 비 이 력 카 드						
				설 비 명		
				설 비 번 호		
				규 격 (형 식)		
				제 작 회 사		
				설 치 년 월 일		
				설 치 장 소		
				구 입 가 격		
관 리 책 임 자				설 치 장 소 및 이 동 사 항		
년 월 일	관 리 책 임 자	확 인	비 고	년 월 일	장 소	비 고
정 비 이 력 사 항						
정 비 일 자	이 력 사 항				확 인	비 고

