

협 회 소 식

姜晋佑 회장 — 창립 1주년 맞아

“협조와 지혜가 더욱 절실” 강조

협회 창립 1주년을 맞아 姜晋佑 회장은 「어려운 여건하에서도 육가공산업 발전에 심혈을 기울이는 회원사 및 동업인 여러분들에게 격려를 드린다」고 말하고, 당면 과제로 등장한 것은 특히 근간 전 육가공업체 운영난은 대기업보다 중소기업의 포장육업체가 극심한 운영난을 겪고 있으며, 운영난이 누적 되므로써 품질이 저하되는 경향을 보이고 있어 소비자들의 불신을 초래하고 있으므로 우선 신뢰도 부양책의 일환으로 품질향상, 가격 통일, 부위별 등급별 차등가격제 실시와 관측책으로 중소기업과 대기업과의 연계, 백화점, 정육점, 식품점 등에 판로개척 방법 연구와 경영개선을 이루어야 하며, 경영이 어려우면 어려울수록 일치단결된 중지와 협조와 지혜가 더욱 절실함을 강조하는 한편 금년 7월 1일부터 육가공품 일부가 수입 자유화 됨에 따라 더욱 큰 시련이 예상되고 있다고 말했다.

이같은 이유로는 육가공시장 환경 미성숙, 유통환경 무질서 및 원료육이 국제가 대비 2~3배 고가이며, 또한 육가공품제조 공정에서나 유통 판매에서 냉동, 냉장, 시설 내에서의 작업, 유통 판매가 이루어지고 있으며, 또한 이에 공현되는 가공기계류, 포장제, 첨가물 등 부원재료가 높은 관세율로 적용, 전량 수입에 의존하고 있는 상태로서 외국 제품과의 경쟁력은 크게 뒤지고 있다고 말하고, 이러한 여건들을 감안, 대정부 건의서를 통해 단기적 대책으로 육가공 수입을 중지 또는 연기조치 하거나 동등한 여건하에서의 경쟁을 위한 조치를 취하여 줄 것을 요청하는 반면 장기적 대책으로는 국내 원료육의 안정적 공급과 가격정책, 부위별 등급별 가격차등제 실현, 가공용 원료육의 수입 개방, 수출을 위한 지원책을 마련, 국제 경쟁할 수 있는 여건을 부여해 줄 것을 당국에 촉구한 바 있다고 말했다.

끝으로 姜회장은 이 처럼 수입 개방 압력이 고조되고 있는 실정에서 우리 육가공업계는 자구책을 강구하지 않으면 시련은 더욱 가중될 것이 자명하며 국제화시대에서 국제경쟁 할 수 있는 여건조성을 위한 대정부 건의 등 협회를 구심점으로 하여 상호협외, 기술향상, 신제품개발, 원가절감 판매촉진을 해나가야 할 때임을 강조했다.

한편 협회는 앞으로도 실무부서장 회의, 회장단, 임원회의와 간담회를 통해 업계가 당면하고 있는 문제점들을 풀어나가기로 하고 현재 추진하고 있는 원료육의 다변화 및 포장육업계의 활성화 대책 등을 모색해 나가기로 했다.

'87정기총회개최

협회는 전경련회관 3층에서 제 2회 이사회에 이어 87년도 정기총회를 1월 19일 갖고 지난해 2천50만원의 결산액을 심의처리

하는 한편 올해 1억4백71만7천원의 수치 예산안을 집행부 원안대로 심의, 확정했다.

이날 총회에서는 또 금년도 주요사업으로 육가공품의 기술증진 및 품질향상을 위한 육가공 기술향상 세미나와 위생 및 경영합리화 세미나를 갖기로 하는 한편 원료육 비축 알선, 국내외 시장 정보교환을 위한 회지 발간 등을 주요사업으로 채택했다.

또 이날 총회에서는 정관 제8조(회비, 분담금 및 수수료)와 제17조(임원의 선출) 및 제18조(임원의 임기) 등 일부를 개정했다.

한편 이사회에서는 지난해 尙知食品이 大林水産으로 경영권이 이양됨에 따라 발생한 임원 결원부문에 대해 논의, 吳治南 사장을 새 이사로 보선하는 한편 월회비 징수 등에 대해서도 논의, 월 매출액이 1백만원 이상인 회원사에 대해서는 25만원, 30억 이상 15만원, 10억 이상 30억원 미만은 10만원, 10억 미만은 5만원을 각각 책정, 징수키로 의결

했다.

3 차 이사회

당 협회는 올들어 첫 이사회를 갖고 상반기중 경과사항 보고와 당면과제들을 폭넓게 논의했다. 6월16일 가져진 제3차 이사회에서는 식품 규격기준의 국제화 추진 계획 및 육가공품 수입자유화, 식공가입 추진, 회원가입 및 권유사항, 원료육 다변화 장기공급 추진, 기타 주요 업무를 보고했으며, 회지발간, 간담회 개최, 총회 부의안건 등을 협의했다.

兔肉 무상공급

당 협회는 육가공품의 다변화 추세에 따라 전 회원사에 토끼고기(정육) 3kg씩을 무상배분, 실험용으로 사용토록 주선했다. 兎兎物産(대표 金鍾聲)의 지원을 받아 3월중 배분된 토육은 제품화했을 경우, 제품의 질과 색상이 크게 돋보이며, 맛 또한 크

게 개선된다는 것.

회원사들은 앞으로 계속 실험을 통해 소비자들의 반응도 등 시장조사를 거쳐 제품화할 예정으로 있다.

육제품 할인판매

육가공품의 소비확대 및 7월부터 수입 개방된 육가공품과의 비교를 위한 계몽할인 판매가 주부들의 호응도에 힘입어 큰 성과를 거두고 있다.

지난 연말부터 6월까지 4차에 걸쳐 실시된 동 할인판매에는 남부햄, 동남육가공, 롯데햄우유, 제일제당, 진주햄 등 회원사가 참여, 1차 부터 3차까지는 새로 나백화점, 4차는 영동 한양유동통센타 식품부에서 실시하여 주부들의 큰 호응을 받았다.

동 할인판매는 제조일로부터 20~25일 지난 햄, 베이컨 등 훈육제품은 정상가의 40%, 어육연제품은 30일 경과품 30%, 40일 경과품 40%, 50일 경과품은 50%씩 할인 판매했다.

육가공품의 종류별 유효기간은 축육제품(햄종류)의 경우, 10°C 이하의 냉장 상태에서는 30일까지, 어육연제품(소시지류)은 통상 상온에서 60일간은 제품 자체에 변질이 없다는 것.

한편 주부클럽 金天柱회장은 「소비자들이 제조일자에 대한 불만을 갖고있어 이에 대한 조사와 감시를 위해 식품업계담당자들과 함께 반품 및 폐기처분 현장을 돌아보았다」고 말하고, 생각한 것 보다는 많은 반품량과 그

▽ 전경련 회관에서 개최된 '87 정기총회



에 준하는 반품액 등 당면한 육가공제품 반품의 과제가 심화되고, 테이프조차 개봉되지 않은 채 폐기처분되는 소세지 상자를 보고 충격이 컸다고 말했다.

회원사들의 동 할인판매는 당 협회주관으로 시식회 등을 겸해 계속해 나갈 계획이다.

포장육업계 활성화 대책회의

포장육업계 활성화 방안을 위한 대책 회의가 9월 4일 협회회의실에서 가져졌다. 이날 회의는 현재 시판중인 포장육 가격의 통일방안에 대해 집중 논의하는 한편 신뢰도 회복을 위한 품질향상에 적극 노력하기로 했다.

또한 부위별, 등급별 차등가격제 실시를 위한 구체적인 방안을 마련하기로 했으며, 포장육 판매 개척방안의 일환책으로 대기업 등과의 연계 및 수출 촉진 등을 피하기로 했다. 이날 회의는 또 포장육에 대한 원료 및 포장재와 기자재 등을 협회를 통해

공동 구매, 경영개선을 피하는 방안도 검토하기로 했다.

협회는 업계의 의견을 수렴, 대책을 세우기로 하는 한편 앞으로 업계 모임을 매달 갖고 침체된 포장육업계를 활성화해 나가기로 했다.

협회는 이어 10월 2차 가공 회원사 실무부서장 회의를 갖고, 종합식품 연구원의 연구 용역 건에 대한 협의 및 건의문에 대한 관계 부처 회신 보고와 오는 10월 중 세미나 개최와 관련, 일본의 육가공제품 전문가와 국내의 학계 인사를 초빙해 폭넓은 의제를 다루도록하는 한편 육가공산업의 발전 방향을 모색하기로 했다.

또 이날 회의에서는 회지 편집위원회 구성 및 협의회를 갖기로 했으며, 이밖에 식품 규격기준 심의 추진 및 원료육의 공동 구매 포장재 공동 구매 알선과 제품 판매시 관측물 제공 및 가격의 할인 판매 금지 사항 등이 논의되었다.

식육제품 규격기준안 마련

당 협회는 보사부가 올해 국내 가공식품에 대한 기준, 규격의 국제화 계획에 따라 지난 4월 30일 부터 관련 회원사 연구개발실의 연구원들과 3차에 걸쳐 식육제품의 기준, 규격안을 마련, 6월 초 보사부에 제출했다.

식육제조가공업에 대한 개선안은 코덱스 국제 식품규격과 미국, 일본 등 선진국의 식품규격을 수집, 이를 토대로 식육의 정의, 원료의 구비요건 및 처리요령, 제조가공 기준, 공정, 주원료 성분 배합기준, 품질규격, 품목별 규격, 표시기준, 보존기준 및 유통기준, 시험방법 등으로 나누어 심의했다.

한편 보사부는 이 안을 토대로 오는 12월 식품위생심의 위원회 심의를 거친 후, 확정 고시할 방침이다.

당 협회 주관하에 진행된 식육 부문 국제화 추진 심의 회원사 및 동업인 업체는 다음과 같다.

▲ 大韓綜合食品(李정림 연구실장, 韓庸燮 과장), 롯데햄·우유(차기영 품질관리차장, 李康錫 과장), 第一製糖(李정우 개발실장, 金漢泰 수의사), 東南肉加工(李渭衡 총무부장), 三元農易(韓圭列 공장장, 劉戊相 연구원), 韓中食品(李유민 연구원)

주요 심의내용을 요약하면 다음과 같다.



▲ 성황을 이룬 육가공품 할인 판매

| 현행기준 | 개정요구(안) | 사유 |
|--|--|---|
| <p>* 식품 위생법 시행규칙 (별표 1)</p> <p>2. 표시사항 및 기준</p> <p>2. 품목별 공통사항</p> <p>가. 식품 및 첨가물</p> <p>3) 제조 연월일 (가)..... (사).....</p> <hr/> <p>4) 유통기한 (가) 연월일 (제품의 특성 또는 제조 공정상의 이유등으로 연월일로 표시하기 어려운 제품의 경우에는 “제조일로부터 00일”을 표시 하여야 할 식품</p> <p>* 빵류 및.....</p> <p>* 식육제품</p> <p>7) 원료명 및 함량 (가) 유가공품, 식육제품, 어육 연제품 통조림, 또는 병조림제품, 다류 식품, 인스탄트식품, 영양등 식품에 있어서는 원료함량 순위에 따라 5가지 이상의 원료명과 그 함량 (백분율)을 표시하여야 한다. (나) (가)의 식품을 제외한 표시대상식품은 원료 함량순위에 따라 5가지 이상의 원료명을 표시하여야 한다.</p> <hr/> <p>3. 품목별 개별 사항</p> <p>라. 식육제품 (가) “식육제품”의..... (나) 제품의 종류에 따라서 햄, 프레스햄, 혼합햄, 소시지, 건조소시지, 반건조소시지, 혼합소시지, 건조혼합소시지, 반건조 혼합 소시지, 소시지, 분쇄육, 액상 알가공 품으로 구분하여 제품명 가까운 곳에 4호 활자 이상으로 표시하여야 한다.</p> | <p>“아항” 신설</p> <p>아) 식육제품의 경우에는 유통기한 권장기준에 따라 유효 연월일만을 표시 할 수 있다. (단, 육지물, 카트미트, 포장육은 제외한다.)</p> <p>식육제품란에 () 삽입</p> <p>* 식육제품 (육지물, 카트미트, 포장육에 한함)</p> <p>(가) 항의 “식육제품” 삭제</p> <p>(나) 항의 말미에 단서 신설 단, 식육제품에 있어서는 주원료 과육 기타 식육으로 구분하여 그 함량(백분율)을 표시하여야 한다</p> <p>(나) 항에 다음 품목 추가 건조 저장육, 육지물, 카트미트, 냉동육 포장육</p> | <p>유효 연월일만 표시 사유</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 소비자는 제조일만보고 구매함으로써 1주일정도 경과하면 구입기피 2. 유효 기간은 30-60일 인데도 판매 매되지 않음으로서 폐기처분물이 대량 발생 3. 국가적으로 막대한 재원손실 및 업체별 연간 10-20억원의 결손 초래 4. 유효 연월일을 표시하는 품목 이외, 육지물, 카트미트, 포장육은 제조일과 유효기간을 기간을 명시 하여야 하기 때문에 별도로 () 단서 삽입함 <p>주원료와 기타 식육으로 구분 사유</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 소비자는 육가공품 돈육, 우육만을 사용 제조한 것으로 인식 2. 기타육(염소, 양, 토끼, 닭, 칠면조 등)을 가미 표시하면 소비자는 구매 기피현상 3. 국가적 차원에서 원료육 다원화 자원활용에 지장 4. 예로서 모피를 수출하고 남은 토육은 내수가 증가일로이나 자원활용 지난(소비자, 애완용 인식) 5. 신제품을 개발하여 5가지이상 표시할 경우 타사가 모방함을 방지코자 함 <p>* 신설되는 제품명을 삽입코자 함</p> |