

협 회 소 식

'88정기총회 가져

협회는 축산회관 회의실에서 제4회 이사회에 이어 88년도 정기총회를 2월29일 갖고 지난해 3천8백45만원의 결산액을 심의, 처리하는 한편 88년도 9천67만원의 수지예산안을 집행부 원안대로 심의, 확정했다.

이날 총회에서는 또 금년도 주요사업으로 육가공품의 기술증진 및 품질향상을 위한 육가공 기술향상 세미나 등을 갖기로 했으며, 원료육 비축 알선 국내외 시장정보를 위한 회지의 발간 등을 주요 사업으로 채택했다.

또 이날 총회에서는 정관 제5조(회원자격)와 제7조(회원가입절차) 및 제8조(회비, 분담금, 수수료 등) 등 일부를 개정했다.

한편 이날 회의에서는 정관 제12조(제재 및 제명) 및 제23조(임원의 해임)에 의거 恩正産業社를 회원사 제명 및 임원을 해임하고, 그 후임에 회원사인 서신유통의 安東官사장을 이사로 보선하는 한편 입회비 등에 대해서도 논의, 입회금 100만원을 50만원으로, 연간 매출액이 400억원 이상인 회원은 월 40만원, 100억원 이

상 월 30만원, 30억원 이상 100억원 미만은 20만원으로 책정했다.

대정부 건의문 제출

육가공품이 확대 수입되리라는 정부 예시로 협회는 5월16일 경제기획원, 재무부, 농림수산부, 상공부, 보사부 등 관련 부처에 건의문을 제출했다.(본문 2면 참조)

회원 2개사 늘어

한국식품공업(주) (대표 崔敬禧)와 선진축산(주) (대표 李元福)이 5월1일, 6월1일 각각 회원사로 가입했다. 이로써 회원사는 25개사가 되었다.

日기자단과 간담회

일본 관서협·소시지 기자단이 6월22일 내한, 당 협회 임원사 대표들과 서울시내 팔래스호텔에서 간담회를 가졌다. 23명으로 구성된 이들 기자단은 앞으로 당 협회와 유기적인 협조 관계를 갖고 상호 의견을 교환키로 했다.

한편 이들 기자단은 23일과 24일 제일제당 이천공장과 롯데햄·우유 청주공장을 방문, 견학했다.

식품공전 개정요구(안) 마련

보사부는 6월15일 고시 제88-40호로 식품위생법 제7조1항 및 제



10조1항의 규정에 의한 식품·기구 및 용기·포장의 기준·규격과 표시기준에 관하여 필요한 기준을 전면 개정 고시했다.

이에따라 협회는 9월 29일 식육제품 부분에 대한 개정요구(안)을 회원사의 의견을 받아 심의 확정 후 보사부에 제출했다.

다음은 개정요구(안)에 대한 내용이다.

***식품공전개정의견(안)**

페이지	항 목	공 전	조정 의견 (안)	사 유
116	5-1 식육가공품 3) 제조 가공 기준	(3) (63°C이상에서 30분간 가열) (8)···(63°C이상에서 30분간 가열···)	(3) (63°C이상에서 30분 이상 가열···) (8) (63°C에서 30분 이상···)	
117	5) 주원료 성분 배합기준 (1) 용어의 정의	① 햄 ② 프레스햄-조지방 20% 이하의 것을 말한다.	㉞ 피크닉 햄 돈육의 어깨 등심 부위를 가공한 것을 말한다. ㉟ 배리햄-돈육의 복부육을 가공한 것을 말한다. 조지방 35% 이하의 것을 말한다.	• 원료의 부위에 따라 분류를 한다면 어깨등심 부위와 복부육을 가공한 햄이 포함되어야 함. • 전지육으로부터 생산되는 지방량이 등심, 안심, 어깨등심, 복부육을 제외한 잔육의 40%를 차지하고 있으므로 잔육과 지방을 효율적으로 사용하기 위해서는 현행조지방 함량 규격인 35% 이하가 타당함.
118	5) 주원료 성분 배합기준 (1) 용어의 정의	⑧ 베이컨류 (나) 로스베이컨-돼지의 등심과 복부육을 가공한 것을 말한다.	(나) 로스베이컨-돼지의 등심부위를 가공한 것을 말한다.	
119	8) 표시기준	(2) 비가열 식품 제품은...	삭 제	• 포장지의 표기사항 과다
120	9) 보존 및 유통기한	(4) 권장 유통기한 ③ 소시지 혼합소시지 ㉞ 비가열 제품 ㉟ 냉동-12°- -18° 45일 ㊱ 멸균제품 실온 60일	“보존온도”란에 °C표시 (나) ㉞ 냉동 -12°C--18°C90일 ㊱ 실온 90일	• 단위누락 • 90일동안 냉동상태로 유통되어도 품질에 이상 없음. • 멸균하여 기밀포장의 경우, Retert제품과 동일하여 장기보존 가능
		⑦ 분쇄육 ㉞ 비가열제품 -12° -18° 30일 ⑪ 통조림, 병조림 실온 18개월	㉞ -12°C -18°C 90일 ⑪ 실온 36개월-60개월	(3) 소시지, 혼합소시지 (4) 비가열제품과 동일 7. 통조림 또는 병조림 • 별첨참조

가. 식품 공전 개정 요구안

1) 통조림 병조림의 권장 유통기간 현황

가) 외국의 예는 권장 유통기간을 규제한 것이 없고 자율적으로 표시케 됨

× 식품의 유통기간 표시에 대한 미국의 예(별첨 5표 참조)

1. 판매기일(Sell by)
2. 포장일시(Packed on)
3. 소비자권장일시(Best it used Before)

나) 수입 돼지고기 통조림의 경우, 3-5년 표시 유통

(1) 트리트(미국 아모르사 제품): 3년(별첨 2표 참조)

(2) 초프트햄(덴마크, 튜립사 제품): 5년(별첨 3표 참조)

(3) 포크 런천미트(덴마크, 튜립사 제품): 5년 등(별첨 4표 참조)

다) 국산품의 권장 유통기간

(1) 식품 위생법상 18개월로 되어 있음

2) 국산과 외국산의 권장 유통기간 차이로 인하여 파생되는 문제점

(1) 유통기간의 균형이 이루어지지 않고 있어 외국산 선호가 증가

(2) 소비자들이 외국산은 품질이 상당히 좋고 국산은 불량품으로 인식하여 외국산을 선호하고 국산품의 판매가 감소됨

(3) 수입 통조림은 유통기간 표시가 5년으로 되어 일시에 많이 도입하고 장기간 보관 판매할 수 있으나 국산품은 18개월 이상 되면 판매되지 않아 폐기해야 함

(4) 따라서 수입 통조림은 계속 수입 증가하고 소비자들의 기호도 수입품에 적응 되어가고 있

음

(5) 국산 제조 업체는 폐기분이 많아 생산비 증가됨

(6) 제품 회사에서 제품 유통기간에 자신이 있어 3-5년 유통기간 표기했을 경우, 소비자들은 권장 유통기간은 법상 절대 유통기간으로 인식하고 있어 유통기간 초과 제품 판매한다고 항의와 불신하며 유통기간 초과 제품이라고 구입을 기피함.

(7) 각 소비자단체 및 언론기관 등도 항의 또는 불신한바 있으며 앞으로는 항의 또는 불신할 것임.

3) 식품 공전 개정 요구안

- 1983년 식품 위생 담당공무원 및 위생관리인 교육을 위한 보사부 발행 식품위생 교육 교재에도 통조림 병조림 식품은 반 영구 식품으로 되어 있음(별첨 5표 참조)-

(제1안) 우리나라도 외국예에 따라 권장 유통기간을 식품위생법에서 삭제하므로써 각 제조회사에서 자신있는 유효, 유통기간을 자율적으로 표시케 하여 국제 경쟁할 수 있는 조치

(제2안) 우리나라 식품 위생법상 통조림 병조림의 권장 유통기간을 외국 제품 표시기간과 같이 최소한 36개월-60개월로 개정하여 동등한 유통기간을 표시케 하여 국제 경쟁할 수 있는 조치

4) 결 과

가) 식품공전 개정 요구안이 개정되지 않을 경우

(1) 권장 유통기간 차이로 외국산은 장기간 저장 판매할 수 있고 또한 수입국에서 수출품에 대한 국고 보조 등으로 염가수입 판

매하고 있어 수입품의 선호가 증가되고, 국산품은 원료육이 국제 가격 대비 고가이고 부가제 및 첨가제 등은 수입관세와 부가세가 첨가되어 외국산 생산비 보다 고가로 되며 또한 유통기간 표시가 짧기 때문에 폐기품이 많아 이종으로 생산비가 부담되어 국제 경쟁력 상실로 육가공업계 타격이 극심

(2) 권장 유통기간을 18개월로 할시 제조회사 자율적으로 표시한다 하여도 식품위생법상 권장 유통기간을 2배 내지 3배로 표시할 수 없어 외국산과 경쟁이 되지 않음.

육제품 할인판매

육가공품의 소비확대 및 국내 제품의 우수성을 널리 알리기 위한 계몽 할인판매 및 시식회가 주부들의 많은 호응도 속에 진행되었다. 지난 1월 22일부터 24일까지 새로나백화점 식품부에서 가져진 동 행사는 주부클럽연합회가 당 협회 회원사인 남부햄 롯데햄우유, 제일제당, 진주햄 등과 공동으로 마련, 큰 호응을 받았다.

동 할인판매는 제조일로부터 20~25일이 지난 햄, 베이컨 등 훈육제품은 정상가의 40%, 어육제품은 30일 경과품 30%, 40일 경과품 40%, 50일 경과품은 50%씩 할인 판매했다. 육가공품의 종류별 유통기간은 축육제품(햄 종류)의 경우, 10℃ 이하의 냉장 상태에서 30일까지, 어육연제품(소시지류)은 통상 상온에서 60일간은 제품 자체에 변질이 없다.