

협회소식

'90년도 정기총회 개최

본회는 지난 2월27일 삼정호텔에서 90년도 제1차 이사회 및 제4차 정기총회를 갖고 지난해 9천7백17만5천2백21원 결산액을 심의 처리하는 한편 90년도 1억3백23만7천원 수지예산안을 집행부 원안대로 심의, 확정했다.

이날 총회에서는 또 올해의 주요사업으로 육가공제품의 수요개발과 기술향상 및 품질개선 세미나, 개최, 소비확대를 위한 공동홍보, 자율지도 운영 품질관리·환경위생·유통개선의 조사연구등을 주요 사업으로 채택했다.

또 총회에서는 재임중 전보된 한국냉장의 전임 安敎德대표를 현 辛建鎬 대표로 교체 개선했으며, 정관 제8조(회비 분담금 및 수수료 등) 3항을 이사회에서 이를 정하도록 하는 등 일부를 개정했다.

또한 총회는 사무실 임대료 인상 및 지난해 7월 가졌던 건강식 생활을 위한 심포지엄 결산액을 승인했다.

수입 육가공 제품의 표시기준 및 검사강화에 대한 건의

본회는 육가공업계와 양돈농가 및 소비자보호 차원에서 수입 육가공제품의 안전성 확보와 유해물질 조사를 위해 12월 8일 보사부에 수입 육가공품의 표시기준 및 검사 강화에 대한 건의를 했다.

다음은 그 내용이다.

1. 식품위생법의 적용 강화

가. 표시기준

식품위생법 시행규칙(별표 1)의 “식품, 첨가물, 기구 및 용기, 포장의 표시기준(제5조 관련)”중, 다음 사항을 유의하여 엄격히 적용하여야 한다.

- (1) 제품명의 표기(한글이 영문보다 크거나 같아야 한다.)
- (2) 원재료의 함량 및 첨가물 표기

㉞ 원료함량 순위에 따라 5

가지 이상의 원료명과 3가지 이상의 함량표시.

㉞ 첨가물의 명칭과 용도 표시

(3) 제조일자 표기 : (국내법 적용시 까지)

(4) 유통기한 표기 : 제조자가 정한 유통기한 표시

(5) 특정성분의 제품명 사용 기준 적용

(6) 3. 품목별 개별사항 라. 식육제품과 같이 용어의 정의 구분 표기를 동일 적용.

나. 규격 기준

식품공전의 식육제품 규격 기준과 동일하게 적용한다.

2. 수입 통관시의 검사 강화

가. 수입 통관시 정밀 이화학검사 실시

- 식품공전의 규격기준 적용
- 매 수입시 마다 검사
- 일반 성분분석, 미생물 분석, 잔유 농약 분석, 첨가물 분석

나. 수입 신고시 원료육 함량등 표시기준 및 규격기준 등

식품위생법의 기준에 맞추어 서류작성 제출 (양식화하여 매 신고서마다 제출 및 이에 정밀검사 실시)

육가공업체 65% 증가

90년 3월말 현재 전국 육가공업체 수가 첫 조사 시점인 지난 87년 3월 대비 65%가 증가한 2백51개

업체로 나타났다.

본 회가 전국 시·도에 문의, 조사 파악한 바에 따르면 첫 조사 시점이었던 지난 87년 3월 1백52개였던 육가공업체는 지난해 30%가 증가한 1백98개 업체였으며, 금년에는 27%가 증가한 2백51개 업체였다.

특히 경기도의 경우에는 1년 사이에 32개 업체가 증가한 것으로 집계되었다. 각 시·도별 변동사항은 다음과 같다.

각 시·도 별 업체현황

구 분	서울	부산	대구	인천	광주	대전	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	계
86.8. 현	40	11	7	3	-	-	20	6	5	12	4	10	8	5	-	131
87.3.	51	11	7	4	1	-	26	8	4	6	4	11	8	10	1	152
89.3.	71	16	10	5	4	-	41	8	8	1	6	4	6	16	2	198
90.3.	79	15	12	7	4	-	73	5	10	4	6	7	8	16	2	251
증 감	8	△1	2	2	0	3	32	△3	2	3	0	3	2	0	0	53

식품공전 의견안 제출

본회는 1월20일 회원사 기획 및 개발담당 실무부서장 회의를 갖고 식품공전상 의견안을 다음과 같이 보사부에 제출했다.

식품공전에 관한 의견(안)

현행규격	개정요구(안)	사유
5. 식육제품 5-1식육가공품 5)주원료성분배합기 (2)성분배합기준 ⑥분쇄육 : 70% 이상	⑥분쇄육 : 50% 이상	분쇄하여 빵가루를 문힌 제품(돈까스류)의 경우, 빵가루 부착 비율이 50% 수준으로 신제품 개발이 불가한 실정임.
6. 어육연제품 6-1어육가공품 9)보존 및 유통기한 (3)권장유통기한 ②멸균제품 : 2월	② 멸균제품 : 실온90일	식육 제품의 권장유통기한 ③소시지, 혼합소시지 ④ 멸균제품 실온 90일과 동일한 제조공정을 거친 제품으로 규격기준의 형평을 유지.

식육의 위생관리 기준 제정

보사부는 식육의 출하, 유통, 판매 등에서 부터 조리, 가공, 섭취에 이르기 까지의 각 과정별 위생관리에 필요한 기준을 제정, 운영하므로써 식육의 안전성 확보와 품질을 향상시키고자 2월12일 식육의 위생관리 기준을 제정 배포함에 따라 회원사에 통보했다.

햄, 베이컨류

유통기한 조정안 제출

본회는 보사부가 식품공전에서 기히 정하고 있는 식품별 권장 유통기한에 대하여 보다 합리적으로 개선키 위하여 그동안 의견 취합 등 재 검토한 결과를 종합하고, 이의 조정 검토에 대한 의견이 있을 시 제출토록 함에 따라 회원사의 의견을 종합, 다음과 같이 4월 3일 외국의 실례를 참조, 보사부에 제출했다. (다음 면 참조)

• 식품가공품 유통기한 조정안

식품명	현행	보사부개선안	협회조정안	조정사유
① 햄류	0-10°C : 30일	-	가) 가열제품 : 0-10°C : 30일 나) 비가열제품 0-5°C : 25일	<ul style="list-style-type: none"> • 제조과정중 가열시간 및 가열온도에 따라 가열제품과 비가열제품으로 구분. • ③소시지, 혼합소지와 동일하게 적용.
② 베이컨	10°C이하 : 25일	10°C이하 : 15일	가) 가열제품 냉장(0-10°C) : 30일 냉동(-12°C이하) : 90일 나) 비가열제품 냉장(0-5°C) : 25일 냉동(-12°C이하) : 90일	상동

• 선진국(일본) 베이컨제품의 표시표(사례)

회사명	따후다이햄	일본햄	이또햄	프리마햄	비고
상표명	NSL베이컨	하밍타임 슬라이스 베이컨	베이컨	슬라이스 베이컨	
포장형태	진공포장	진공포장	진공포장	진공포장	
NET중량	105G	105G	105G	105G	
가격	298엔/개	298엔/개	298엔/개	298엔/개	
제조일	89.5.20	89.5.12	89.5.13	89.5.2	
상미기간	50일	30일	35일	35일	
상미기한	89.7.8	89.6.11	89.6.19	89.6.5	
보존방법	10°C이하에서 보존	10°C이하에서 보존	10°C이하에서 보존	10°C이하에서 보존	

수입식품 관리지침 배포

식품제조일 등 추가 요청

보사부는 지난 1월29일 식품 등의 수입 검사업무에 관하여 그 절차와 방법을 구체화하고, 표준화하여 검사업무의 신속성·공정성 그리고 정확성을 도모하고자 수입 식품 관리지침을 각 검역소에 하달했다.

지침서는 표시사항 검사 중, 한글 표시를 생략할 수 있는 범위 및 한글 표시 확인시 유의사항으로 수입 식품 등의 한글 표시도 국내 제품처럼 임의로 떼거나, 덧붙일 수 있는 스티커 등 의해서는 안된다는 등 세부사항을 지적했다.

관리지침은 오는 7월1일부터 시행에 들어 간다.

한편 본 회는 별지사항의 제품명세서 기재사항 중, 제품제조일 및 수입품 롯데번호, 수량, 유통기한 및 설정근거를 추가해 주도록 요청했다.(90면 참조)

생돈 공급 장기계약 협의회 개최

본 회는 3월9일 농협중앙회 국제회의실에서 금년도 생돈 공급 장기 계약체결을 위한 협의회를 가졌다.

이날 협회에는 金東坤상근부회장과 회원사인 롯데햄·우유, 제일제당, 진주햄, 대림식품, 동남육가공, 봉림축산 대표 및 임원과

실무부서장이 참석했으며 농협측에서는 전국 농협지도부장이 참석했다.

협의회에서는 육가공사업 현황과 전망에 대한 김부회장의 설명과 의견 교환, 납품 가격에 대해 협의했다.

이날 종합 토의 결과 납품 가격에 대해 농협측과 본회는 서울 3개 도매시장의 당일 평균 지육 시세의 65% 적용 조건을 제시했으나, 일선 농협은 66% 이상을 주장했다.

한편 생산비 보장선 적용에 있어서 1백kg 짜리 기준으로 생산비 11만6천6백67원에 20%씩을 각각 가감한 최저 보장선 9만3천3백30원, 최고 보장선 14만원을 놓고 협의한 바, 업체와 일선 농협 쌍방간 희망치별로 상담하여 진행키로 했다.

기획·개발담당 실무 부서장 회의

본 회의는 제품의 유통기한에 대한 표시 방법 등을 논의키 위해 1월19일 협회회의실에서 회원사 기획, 개발담당 실무부서장 회의를 가졌다.

이날 회의에서는 식품공전에 관한 개정요구(안)과 수입 육가공제품에 대한 표시기준 강화 방안에 대한 관련 부처 협조사항 등이 논의되었다.

임원 회의 가져

본 회의는 자율지도 운영에 관한

세부 계획 등 업계 현안을 협의키 위해 4월25일 2차 가공 회원사 임원회의를 가졌다.

협회 회의실에서 가져진 이날 회의에서는 자율지도 운영의 보사부 훈령 변경에 따른 자격, 임무, 대상, 횟수 등과 과당 관측 경쟁지양 방안, 수급 및 가격 동향 보고 요령, 생돈 공급 장기계약에 따른 농협중앙회의 협의내용, 부정·불량 식품 근절대책, 회지 "육가공"발간에 따른 협조사항, 유통기한 표시사항, 심포지엄 개최 시기 및 식품 등의 규격 기준 개정사항 통보 및 협의가 있었다.

중국 농업부 일행 본 회 들러

중국 조선족 자치주 농업국의 李澤鍾국장이 5월3일 본 회를 방문, 金東坤 부회장과 국내 및 중국 육가공업계 현황에 대해 상호 의견을 교환했다. 李국장은 동 농학회의 이사장으로도 있으면서 중국 농업의 현대화에 큰 공헌을 해

온 것으로 알려져 있다.

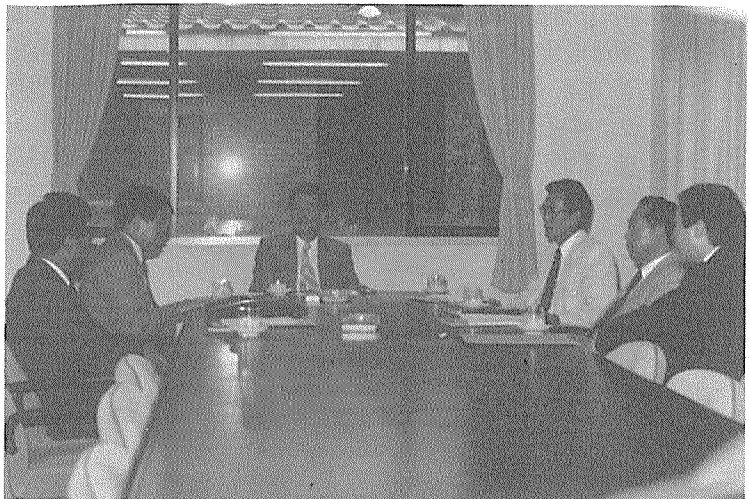
한편 지난해 8월28일에는 중국 농업부 「구이닝강」비서장(국장급)과 흑룡강목단강시 농업과학원 金철교수 일행이 본 회를 방문, 姜晋佑회장과 양 국간 육가공산업의 발전 방향에 대한 간담회를 가진 바 있다. 이들 일행은 국내에서 개최된 세미나에 참석차 내한 중이었다.

수입 소시지 불법 유통

본 회의는 1월부로 수입자유화된 소시지 제품이 시중에서 표시사항 위반 등 불법 유통되고 있음을 적발, 5월 18일 관련 부처에 통보하고 서울시청 이의 시정 또는 행정조치해 줄 것을 요청한 바 있다.

불법 유통내용은 다음과 같다. 한편 지난 3월말 현재 수입된 소시지는 7만1천1백77kg으로 금액은 19만2천9백49달러로 확인되었다.

* 수입 소시지 불법 유통 현황
가. 수입원 및 판매원 : 전화번호





식품위생법에 의한 표시	
제 품 명	콘킹 프랭크 소세지
수 입 원 및 관 계 원	(주)세정교역 서울·서초구 빙내동 756-1
영양신고번호	서초 19-4나-8나
제 조 년 월 일	본제품의 포장에 별도 표시되었음 (읽는 법) 예: 0800 → 그해 80일째 되는 날 제조일 즉: 1990. 3. 1
유통 기 한	제조일로부터 90일
중 량	454g
원료 및 함량	돼지고기, 닭고기, 소고기...79.86% 수분...11.98% 소금...2.60% 복수수시업...2.40% 항료, 인산...3.16% 소듐 나트라이트 (발색제)...0.01%
빈품교환장소	구입처 및 수입원(536-9871)
보관상 주의	냉동실 보관
식 육 제 품	

- 누락
- 나. 제조년월일: 「본 제품의 포장에 별도 표시되어 있음」으로 표기되어 있으나, 표기가 없거나 제품 포장 표기 방법 모호
- 다. 유통기한: 90일은 냉동 제품인데도 불구하고, 다음 보관주의사항이 없을 뿐더러 냉장 쇼케이스에 냉동 제품을 넣고 파는 냉장 유통상태이므로 위생법상 위배될 뿐더러 변질 제품 유통 야기시켜 국민 보건에 큰 위협 초래
- 라. 원료 및 함량
- 1) 돼지고기, 닭고기, 소고

- 기...79.86%로 표기되어 있음: 위생법상 「원료 함량 순위에 따라 5가지 이상의 원료명과 이 중 3가지 이상의 주요 성분의 함량(백분율)을 표시하여야 한다」로 되어 있으나, 돼지고기, 닭고기, 소고기로 구분 표시량을 뿐더러 주요 성분의 함량을 모호하게 하여 소고기 함량 전부 인양 착각, 유도케함.
- 2) 발색제를 소듐 나트라이트로 표기되어 있음: 국내 위생법상 발색제는 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨으

- 로 표기케 됨 (소비자 혼란 야기)
- 마. 보관상 주의: 사용 또는 보존기준에서 「...냉동, 냉장 등 저온에 보관하여야 되는 제품은 그 보관 온도를 표시하여야 한다」로 되어 있으나, 온도 표시가 없어 소매상의 보관 유통과 소비자들의 혼란을 야기시킴.
- 카다로그 1부
 - 견본품 사본(미국 윌슨사의 콘킹소시지) 1부
- 수입원: (주)세정교역
구입처: 뉴코아 백화점(이하 식품부).