

협 · 회 · 소 · 식

냉동 식품업계 입회 활성화에 큰 기대

냉동식품 업체들이 우리 협회에 가입했다. 지난 7월 가입한 냉동식품 업체는 동원산업, 미원, 삼포식품, 한일후두, 해태제과 5개 업체이며, 10월1일자로 도투락이 회원사로 가입하므로써 기존 회원사 중 냉동식품을 생산하는 남부햄, 롯데햄우유, 제일제당, 진주햄과 더불어 냉동식품 분과위원회가 구성, 완료되었다.

냉동식품 업계는 지난 6월12일 삼정호텔에서 첫 모임을 갖고 냉동식품 업계의 제반 문제점을 서로 협의하고, 중지를 모아 공동이익 증진에 노력하여 업계 활성화에 기여할 것을 다짐한 바 있다.

또한 7월16일 金東坤상근부회장 주재로 첫 분과위원회의를 개최, 우리 협회의 정관, 분과위원회 규정, 회원현황 등 현황 소개가 있었다. 한편 분과위원장 선출 문제는 위원장은 선출을 하지않기로 합의하고 회의를 주재한 부회장이 계속 회의를 주재키로 했으며, 토의안건으로 냉동업체 활성화 방안과 애로사항, 식품위생법 개정 사항, 세미나문제, 협회지 발간에 따른 원고기탁과 광고문제, 회비 결정, 대정부 건의사항 등이 논의되었다.

냉동 식품업계의 분과위원회 구성은 지난 2월19일 제5차 정기총회에서 심의, 의결되어 정관에 규

정한 분과위원회 규정에 따른 것이다.

돼지고기 통조림 긴급관세 40%로 낮춰

정부는 돼지고기통조림 (HS 1602)에 대한 긴급 관세적용을 93년 6월30일까지로 2년간 연장하는 대신 긴급관세율은 현행 50%보다 10% 낮은 40%로 낮추기로 했다. 정부는 6월 30일로 긴급 관세적용이 종료되는 돼지고기통조림에 대하여 이같이 긴급 관세적용 시한을 연장키로 했다.

우리 협회는 지난 89년도에 관계당국에 건의했던 수입육제품 피해구제 신청기한이 6월30일로 만료됨에 따라 현 상황으로서는 도저히 국제경쟁력을 감수하기 어렵다고 보고 오는 93년까지 2년간 산업피해구제 기간을 연장해 줄 것을 건의했었다.

이같은 건의는 지난 89년도에 정부의 수입자유화 방침에 따라 일부 물지각한 오퍼상 및 수입상들이 제품을 마구잡이로 수입판매함으로써 국내 육가공업계가 큰 타격을 받아 당국에 피해구제신청을 제기, 당국으로부터 이유있다고 받아들여지므로써 금년 6월30일까지 수입돼지고기통조림 등에 대한 긴급관세 50%부과조치가 이루어졌으나 최근들어서도 국내 돈가상승으로 말미암아 육가공업이 불황에 처해 산업피해구제신

청기간을 2년간 더 연장해 줄 것을 관계당국에 건의한 것이다.

돼지고기통조림의 수입은 '87.7월 수입자유화 이후 '89년까지는 급격한 증가를 보여왔으나, '90년 5월 구제조치가 시행됨에 따라 '90년에는 수입물량이 2,560톤으로 '89년 대비 13.5% 감소하였으며, 수입금액은 5,477천\$로 22.9%의 감소를 보여 주었다. 이와 같은 수입감소 추세는 '91년에도 이어져 1/4분기 동안 수입물량은 420톤으로 전년 동기대비 53.6%가 감소하였으며, 수입금액은 1,216천\$로 감소를 보여주고 있다.

수입 돈육 검역관리 개선 요청

우리 협회는 지난 6월 14일 경제기획원, 농림수산부, 보사부, 국무총리 제2행정조정실에 수입 돈육 검역관리 개선을 요청했다.

이 요청서는 육가공 제품의 주원료인 돈육의 공급 부족사태가 더욱 심화하는 실정으로 당국은 육가공 업체에 가공원료용으로 한정 물량을 수입토록 조치하는데 따라 긴급 발주한 바 있으나 동물검역과 식품검역에 많은 시일이 소요, 긴급히 필요로 하는 원료의 적기 조달이 어려울뿐만 아니라 장기간 보세창고 보관으로 인한 보관료의 부담 발생 등으로 요청되었다.

또한 검역은 법상 불가피하나

같은 국가 기관의 검사로써 검사권 부분은 다른 한 기관은 검사서류 확인만으로 간소화하여 검사의 중복성을 피하도록 조정, 개선해 주기를 요청했다.

톤, 팽귄 80톤, 제일제당 53톤이었다.

육가공용 돈육 소비 확대 협조

농림수산부는 10월 들어 산지 돼지가격이 하락세를 보이자 이의 안정을 위해 10월17일 김동곤상근부회장과 회원사 임원급 협의회를 갖고, 육가공 원료로 국내산 돼지고기의 사용량을 늘려 줄 것과 원료 재고 규모도 평소보다 20% 수준 더 늘려 줄 것을 요청했다.

또한 이날 협의회에서는 그동안 돼지 가격상승으로 수출이 어려웠으나 돈가하락으로 수출 채산성이 높아진 점을 감안, 수출을 확대해 줄 것을 당부했다.

이에따라 우리 협회는 10월24

일 2차 가공회원사 회의를 갖고 적극 협조해 줄 것을 각 회원사에 당부했다.

소비자보호 관련 자료 제공

우리 협회는 기업소비자 전문가 협회(회장 장용진)가 11월29일부터 30일까지 양일간 동방플라자 지하 미술관에서 「정보를 제공할 의무」란 주제로 개최한 기업소비자 정보전시회에 우리 협회가 발행한 P·R지 「육과 육제품」 2천부를 제공, 소비자보호에 도움이 되도록 했다.

한편 우리 협회는 동 협회가 지난해 9월14일 서울시내 제일백화점에서 개최한 전시회에도 P·R지를 제공한 바 있다.

수입 돈육 매매알선

우리 협회는 돈육 수출업체에 수출 금액에 해당하는 가공용 돼지고기를 수입조처케 한데 따라 수출업체 중 가공용으로 사용하지 않는 회원사 중 천미통상으로 부터 매매알선 요청을 받아 구입을 희망하는 회원사에 알선했다.

1차로 7월12일 알선매매한 회원사는 대경식품 20톤, 코텔리햄 24톤, 진주햄 18톤, 팽귄 199톤, 한중식품 26톤이었으며, 2차로 동원산업(동일냉동) 10톤, 미원 20

냉동식품 관련 식품공전 개정 요구

우리 협회는 식육제품에 대한 식품공전 개정 의견(안)을 보사부에 제출한데 이어 7월중 냉동식품 업계가 입회함에 따라 공전 개정 문제가 있어 다음과 같이 냉동식품과 관련한 개정요구(일)을 냉동식품 회원사 실무서장 회의에서 협의, 정리하여 추가 제출했다.

냉동식품 관련 식품공전 개정 요구

현행	의견	의견 제시 사유
<p>5. 식육제품</p> <p>5-1. 식육가공품</p> <p>5) 주원료 성분배합기준</p> <p>(1) 용어의 정의</p> <p>⑪ 분쇄육-식육(육함량중 20% 미만의 계란 및 어육을 혼합한 것도 포함)을 분쇄하여 조미료 및 향신료 등을 첨가하여 냉동 냉장한 것 또한 혼연하거나 열처리한 것으로 수분 75%이하, 조지방 40% 이하의 것을 말한다.</p>	<p>5. 식육제품</p> <p>5-1. 식육가공품</p> <p>5) 주원료 성분배합기준</p> <p>(1) 용어의 정의</p> <p>⑪ 분쇄육-식육(육함량 중 20%미만의 계란 및 어육을 혼합한 것도 포함)을 분쇄 또는 <u>세절하여</u> 조미료 및 향신료 등을 첨가하거나 <u>또는 빵 가루등을 입힌 것으로서</u> 냉동, 냉장 한것 또한 혼연.....</p>	<p>• 정육을 그대로 세절하여 빵가루 등을 입힌 제품도 생산할 수 있도록 함.</p> <p>註: 빵가루를 입힌 제품의 삽입문제는 “까스류”</p>

□ 협회소식

현행	의견	의견 제시 사유
<p>⑬ 햄버그패티-식육을 세절 또는 분쇄가공하여 성형한 것 또는 전분 조미료 등을 가하여 성형한 것으로서 가열 조리하여 빵과 함께 식용하는 것을 말한다.</p> <p>⑭ 카스류-(신설)</p> <p>⑮ 기타식품가공품-①~⑬ 이외의 것을 말한다.</p> <p>(2) 성분배합기준</p> <p>⑥ 분쇄육: 70%이상</p> <p>⑦ 카스류-(신설)</p> <p>⑧ 기타: 육함량 50%이상</p> <p>9) 보존 및 유통기준</p> <p>(4) 권장유통기한</p> <p>⑥ 육지물</p> <p>㉔ 양념불고기류: 0~5℃ 4일</p> <p>⑦ 분쇄육</p> <p>㉔ 가열제품: 0~10℃ 30일</p> <p>㉕ 비가열제품: -12℃~-18℃ 90일</p> <p>⑫ 햄버그패티: 0℃이하 25일 -12℃이하 30일</p> <p>⑬ 카스류: (신설)</p> <p>1. 과자류</p> <p>1-1 빵 및 케익류</p>	<p>⑬ 햄버그패티-식육을 세절 또는..... 가열 조리하여 그대로 식용하거나 빵과 함께 식용하는 것을 말한다.</p> <p>⑭ 카스류-식육(육함량중 10% 미만의 어육, 계란을 혼합한 것도 포함)을 절단 또는 분쇄한 후 야채 또는 조미, 향신료를 첨가하여 빵가루를 입힌 것을 말한다.</p> <p>⑮ 기타식품가공품-①~⑭ 이외의 것을 말한다.</p> <p>(2) 성분배합기준</p> <p>⑥ 분쇄육: 빵가루를 입히지 않은것: 70%이상 빵가루를 입힌 것: 50%이상</p> <p>⑦ 카스류-육함량 50% 이상</p> <p>⑧ 기타: 육함량 50%이상</p> <p>9) 보존 및 유통기준</p> <p>(4) 권장유통기한</p> <p>⑥ 육지물</p> <p>㉔ 양념불고기류: 0~5℃ 4일 -15℃이하 6개월</p> <p>⑦ 분쇄육</p> <p>㉔ 가열제품: 0~10℃ 30일 동결한것 -15℃ 6개월</p> <p>㉕ 비가열제품: -12℃ 3개월 ~-15℃ 이하 6개월</p> <p>⑫ 햄버그패티: 0℃이하 25일 -12℃이하 30일 -15℃이하 6개월</p> <p>⑬ 카스류: -15℃이하 6개월</p> <p>1. 과자류</p> <p>1-1 빵 및 케익류</p>	<p>를 신설하지 않을 시 신설한 문구로서 카스류”를 신설하여 줄이는 본문구는 삭제하여 주시기 바랍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 현재 유통되고 있는 돈가스 등의 제품의 분류가 어렵고 각사별로 적용 유형이 다르므로 분류상 신설되어야 할 것임. • 번호변경 • 빵가루등을 입힌 제품의 경우 빵가루 부착 비율이 30~50% 정도이므로 제품개발 기능영역 확대 • 카스류는 성상에 따라 혼합육(식육, 야채, 조미, 향신료, 결착제품등을 첨가)에 빵가루를 입힌 것으로 빵가루 부착 비율이 50%이므로 식육 함량이 제한됨. • 번호변경 • 냉동식품의 경우 -15℃이하 이면 6개월 이상 보존이 가능하므로 6개월로 통일코자 함.

□ 협회소식

현	행	의	견	의견 제시 사유
9) 보존 및 유통기준 (4) 권장유통기한 만두류 : -15℃이하 3개월 피자류		9) 보존 및 유통기준 (4) 권장유통기한 만두류 : -15℃이하 9개월 피자류		<ul style="list-style-type: none"> • 국내 및 외국기관의 연구결과 냉동식품의 유통 기한이 1년 이며 일본의 경우도 냉동식품상미기간이 1년으로 되어있음
20. 기타식품		20. 기타식품		
20-4. 냉동식품 6) 특정성분을 제품명으로 사용할수 있는 원재료 배합기준 (2) 다음에서 정하는 원재료가 기준함량 이상인 때 식육류, 어류, 갑각류, 연체류, 극피류, 난류, 벌꿀 등에 대한 원재료 배합 기준 신설		20-4. 냉동식품 6) (2) ⑭ 식육류(정육으로 기준 할때) : 5%이상 ⑮ 어류(생물로 기준 할때) : 6%이상 ⑯ 갑각류(생물로 기준 할때) : 6%이상 ⑰ 연체류(생물로 기준 할때) : 6%이상 ⑱ 극피류(생물로 기준 할때) : 6%이상 ⑲ 난류(생난으로 기준 할때) : 5%이상 ㉑ 벌꿀 : 1%이상 ㉒ 기타 : 3%이상		<ul style="list-style-type: none"> • 신제품개발시 사용원재료의 배합기준이 없으므로 개발측면에서 애로가 많음 • 식육제품은 별도의 규격기준에 의해 관리되나 기타 냉동 식품의 경우 특정성분에 대한 배합기준이 없음

식품위생법 개정령(안) 제출

우리 협회는 보사부가 의견 조화를 요청한 식품위생법 시행규칙 중, 개정령(안)에 대해 5월22일 회원사 담당 실무부서장 회의에서 정리한 (안)을 다음과 같이 제출했다.

식품위생법 시행규칙 개정령(안)에 대한 의견

의견 1. 규칙안 제26조(P-15)

제26조 (품목제조 허가사항 등의 변경) (1) 제25조의 규정에 의하여 <u>성분 배합 비율, 제조 방법 또는 성상을</u> <u>제출하여야 한다.</u>
--

가. 협회 의견 : 현행대로 두는 것이 좋음. (제조 방법 삭제)

나. 사유

(1) 식품의 경우 다양한 소비자의 입맛을 충족시키고, 보다 싼 가격의 제품을 공급키 위해 기술 개발이 급속히 이루어지고 있으므로, 그에 따른 제조공정이 수시로 변경될 수 있음.

□ 협회소식

(2) 따라서, 업체에서 실제 제조방법 변경내용을 신고한다 하더라도 그 진위여부를 명백히 확인하기 곤란한 현실을 감안시, 추가항목 설정은 무의미할 것으로 사료됨.

의견 2. 식품 등의 표시기준 (별표 2 P-20)

1. 일반사항

(바) 제품설명 등 표시항목 이외의 표시사항에 대한 활자 크기는 표시항목의 활자 크기와 같거나 작아야 한다.

가. 협회 의견 : 조항 신설을 반대 함.

나. 사유

(1) 현행의 식품위생법상의 표시기준에는 “제품명, 업소명, 제조연월일, 유통기한, 영업허가, 중량·용량 또는 깃수, 원료명 및 함량, 보관상주의사항, 반품 또는 교환, 사용 또는 보존기준” 등 많은 항목들을 제품의 포장재에 표기토록 되어 있어, 유통기한 등 활자 크기가 정해진 것 이외 사항은 포장재 면적을 고려할 때 작은 글씨로 밖에 표현할 수 없으며, 이를 확대시 큰 것은 현실상 불가능하므로 포장재의 크기에 따라 적절히 표기토록 해야함.

(2) 식품업체는 제품의 특성을 쉽게 파악하고, 이해하기 쉽도록 표현하여, 제품을 선택하는데 혼동이 발생하지 않도록 해야 하므로, 제품설명 등의 문안은 다른 표시사항 보다 큰 활자를 사용할 수 있어야 함.

(3) 또한 수입개방으로 수 많은 수입식품이 범람하는 현실에서, 국내 제품의 경쟁력을 확보하기 위해서는 우리 제품의 특성을 잘 표시하여 외국의 다국적 유명브랜드와 경쟁할 수 있도록 해야 하나, 금번 예고 사항과 같이 너무 획일적인 기준으로 관리되는 것은 불합리함.

(4) 상기 내용은 국내의 모든 식품업체에서 생산되는 제품에 해당하므로 예고안대로 확정시 포장문안 수정에 따른 포장재 동판의 폐기, 신규 동판의 제작, 기존 포장 재고의 폐기 등 많은 자원의 낭비가 초래됨.

의견 3. 식품등의 표시기준 (별표 2 P-21)

1. 품목별 공통사항

가. 식품 및 첨가물

1) 제품명

(7) 상호를 제외한 어떠한 사항도 제품명과 함께 표시하여서는 아니된다.

가. 협회 의견 : 조항 신설을 반대함

나. 사유

(1) 국내 식품의 경우 제품명 보다 상표(브랜드)명이 소비자에게 잘 알려진 경우가 많으므로, 상표명 등이 함께 표시되도록 하는 것이 소비자로 하여금 제품을 선택하는데 도움을 줌.

(2) 또한 국내식품만 표기사항을 제품명 등 의무 표기사항 위주로 표현할 경우 제품을 획일화시키는 결과를 초래할 것이 우려되므로, 제품을 고급화·차별화시켜 수입식품과의 시장경쟁에서 우위를 확보할 수 있고 우리 제품을 손쉽게 식별할 수 있도록 상표와 제품명을 함께 표시할 수 있어야 함.

의견 4. 식품등의 표시기준 (별표 2 P-22-23)

□ 협회소식

2. 품목별 공통사항

가. 식품 및 첨가물

- 3) 제조연월일 4) 유통기한

제조연월일, 유통기한을 각인으로 표시할 경우 지워지지 아니하는 잉크를 사용한 각인을 사용하여 표시.

가. 협회 의견 : 현행대로가 좋음

나. 사유

(1) 국내 설비제작 기술수준의 향상과 더불어 식품업계의 많은 설비들이 자동화 추세로 가고 있어, 식품 자동포장기에 의한 자동포장의 경우 잉크에 의한 제조연월일, 유통기한의 표기가 어려워 각인으로만 표시를 하고 있음.

(2) 잉크를 사용한 각인을 하더라도 제조연월일, 유통기한을 표시할 경우, 잉크의 번짐에 의하여 오히려 제조일, 유통기한의 식별이 더욱 어려워 질 수 있으므로 식품업체가 소비자들에게 정확한 정보를 주기가 어려움.

(3) 또한 현행의 4호 활자 이상으로 각인시 제조연월일, 유통기한의 표기가 선명하므로 굳이 잉크를 사용할 필요는 없다고 봄.(외국에서도 각인만으로 시행되고 있는 것으로 알고 있음.)

의견 5. 식품 등의 표시기준 (별표 2. 신규 개정)

2. 품목별 공통사항

가. 식품 및 첨가물

- 7) 원료명 및 함량

(가) 유가공품, 식육제품, 어육연제품, 통조림 또는 병조림, 다류식품, 인스턴트식품, 건강보존식품, 특수영양식품, 인삼식품에 있어서는 원료함량 순위에 따라 5가지 이상의 원료명과 이중 3가지 이상의 주요성분의 함량(백분율)을 표시한다.

가. 협회 의견 : 일부 내용 삭제

개정 의견 : (가) 5가지 이상의 원료명을 표시하여야 한다.(이하 삭제)

나. 사유

(1) 식품의 경우 제품성분 변경이 수시로 발생하며, 이에 따른 성분함량 변경사항을 포장재상에 일일이 변경표시하는 것은 비효율성이 많으며 의미가 없다고 사료됨.

(2) 즉, 제품 성분변경 관리는 허가 관청의 규제사항이므로, 변경 상태는 허가관청에서 지속 관리토록 하고, 성분함량 변경에 따른 포장재 표시 사항 변경으로 인한 잉여포장재 발생을 방지하여 자원절약을 도모하고, 궁극적으로 포장비용 절감을 통해 국가 자원낭비를 방지할 수 있음.

의견 6. 식품등의 표시기준 (P-42)

(별표 12)

14. 식품등을 광고할 때에는 유통기한을 반드시 확인하고 제품을 구입하자는 내용을 인쇄물의 경우 6호 활자 이상 글자 크기로 표시하여야 하며 T.V의 경우 알아 보기쉬운 글자 크기로 2초 이상 반영 하여야 한다.

□ 협회소식

가. 협회 의견 : T.V는 삭제하고 인쇄물 광고에만 표시

나. 사유

- (1) 국민의 건강 식생활 증진과 불량식품의 범람을 예방하는 측면에서 좋은 방안이라고 사료되나,
- (2) 기업은 상품 특징에 대한 정보를 소비자에게 명확히 전달하여 구매시 올바른 선택을 할수 있도록 광고를 이용하고 있고 특히 정보 전달력이 강한 T.V매체를 많이 활용하고 있는 바, 유통기한을 확인하지는 문안을 삽입한다면 국민은 TV를 보면서 하루에도 수십번씩 유통기한을 확인하지는 내용을 봐야할 것이고 (국내 TV 광고중 식품광고가 전체의 약 30%를 차지하고 있음) 이러한 점이 오히려 전체 식품에 대해 국민에게 불신감을 심어주어 국민의 풍요로운 식생활과 식품업계의 건전한 발전에 나쁜 영향을 미칠 것으로 사료됨.
- (3) 한편으로 기업은 광고를 통해 상품내용을 소개하는데 많은 비용을 지불하고 있고 특히 TV 광고의 경우 15초, 20초 등의 짧은 시간에 상품 내용을 소개해야 하는데 유통기한을 확인하지는 내용까지 TV 광고에 포함시킨다면 기업에게는 부담이 되지 않을 수 없음.
- (4) 또한 우리나라 보다 가공 식품의 종류가 훨씬 다양하고 복잡하며, 냉동 식품 등 유통기한이 중요한 편의식품이 발달한 선진 외국에서도 TV 광고에 이와같은 내용을 삽입하는 경우가 없다는 것을 예로 들 수 있음.
- (5) 따라서 소비자가 차분히 많은 정보를 입수할 수 있는 인쇄물 광고를 통해 유통기한을 확인하지는 내용을 알림으로써 대 국민 홍보 및 계몽이 가능하다고 사료됨.

의견 7. 끼워 팔기 제한 (P-42)

(별표 12)

- 15. 장난감등을 제품과 함께 포장하는 경우 식품은 상온에서 1개월 이상 유통 가능한 식품에 한하며 장난감 등은 식품에 접촉하거나 식품의 포장에 손상을 주지 않아야 하고 식품가격의 10%이내(원가기준)에 한한다.

가. 협회 의견 : “희망소비자 가격의 10% 이내”로 변경 또는 삭제

나. 사유

- (1) 어린이의 건강증진과 위험방지를 위한 측면에서 좋은 내용이라고 사료되나, 장난감 등의 가격을 원가 기준으로 제한할 경우, 장난감 등의 가격이 한정되어져 값싼 장난감 등을 판촉물로 활용할 경우, 장난감 등의 품질이 오히려 조악해지고, 금방 망가짐으로서, 어린이의 위험노출 가능성이 있고 국가적으로 자원 낭비를 초래할 것임.
- (2) 따라서, 소비자가격의 10%이내로 변경하여, 보다 좋고 튼튼한 장난감등을 어린이에게 증정하므로써, 어린이의 건강증진과 함께 자원의 낭비를 방지토록 하는 것이 좋을 것으로 사료됨.(원가와 소비자가격 간에는 유통마진이 차지하는 비중이 높음)
- (3) 삭제하는 이유로는 본 조항을 신설함으로써 끼워 팔기를 제한 하는 것이 아니라 오히려 법에서 권장 하는 결과가 됨으로 전면 제한을 위해서는 삭제하는 것이 좋음.

의견 8. 개별기준 (P-63)

- 7. 제10조 (표시기준) 제2항, 제11조(허위표시등의 금지) 제1항 및 제2항 위반
바. 중량, 용량, 열량등이 표시된 양과 실제량의 허용 오차(부족)을 가감한 중량, 용량, 열량에 대하여

□ 협회소식

위 반 사 항	행정 처 분 기 준		
	제 조 가 공 업		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
(3) 5퍼센트이상 10퍼센트미만 부족한 때	품목제조 정지 15일	품목제조 정지 1월	품목제조 정지 3개월
(4) 5퍼센트 미만 부족한 때	시정지시	품목제조 정지 15일	품목제조 정지 1개월

가. 협회 의견

위 반 사 항	행정 처 분 기 준		
	제 조 가 공 업		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
(3) 5퍼센트이상 10퍼센트 미만 부족한 때 • 평균중량(10개)이 표시량이하인 경우 • 평균 중량(10개)이 표시량 이상인 경우	품목제조 정지 15일	품목제조 정지 1월	품목제조 정지 3개월
	시정지시	품목제조 정지 15일	품목제조 정지 3개월
(4) 삭제			

나. 사유

- (1) 중량, 용량, 열량 등의 표시기준 위반에 대한 규제는 소비자에 대해 균일한 품질의 제품을 공급한다는 측면에서 좋은 내용이나,
- (2) 제조가공중에 건조나 방냉을 필요로 하는 제품(특히 덩어리제품)일 경우에는 제조 공정의 대기시간 등으로 인하여 감량이 발생할 경우가 있으므로 일정 갯 수(10개 정도)의 평균 중량으로 표시량을 체크하도록 하여 규제사항을 다소 완화시켜 줄 것과
- (3) 또한 규제사항도 2원화하여 평균 중량이 표시량 이하인 경우 처벌을 강화하고, 이상인 경우 처벌을 완하시켜 융통성있는 제품관리가 바람직하다고 사료되며,
- (4) 5% 미만 부족에 대하여는 규제 조치를 하지 않는 것이 바람직 함.

의견 9. 개별기준 (P 62-65)

14. 법 제29조 (품질관리 및 보고) 및 규칙 제40조 위반 (별도 처분 기준이 있는 경우를 제외한다.)
가. 식품 및 첨가물의 제조 또는 가공업자의 준수 사항

□ 협회소식

위 반 사 항	행 정 처 분 기 준		
	제 조 가 공 업		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
(1) 제3호, 제4호 제7호 내지 제9호, 제13호 및 제 16호 위반	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 3월

가. 협회 의견 : 제13호를 (1)항에서 삭제 요망.

나. 사유

(1) 식품의 제조가공업자가 유통기한이 지난 제품을 전국에 걸쳐 관리한다는 것은 현실적으로 불가능한 것임. 즉, 전국적으로 식품을 관리하고 있는 점포수는 규모에 관계 없이 약 13만 여개로 추정되며 각 제조업체에서는 대리점이나 직거래처에 대한 관리는 하고 있으나 최종 소비자에게 제품이 판매되는 2차점, 3차점을 직접 관리코자 할시는 제조업체 마다 수 만명의 관리 인원이 필요하게 됨.

(2) 각 제조가공업체에서는 유통 판매업체에 판매한 제품 중, 기간이 경과된 제품에 대해서는 전량 반품 처리해 주고 있으며 유통기간 전이라도 품질 불량품에 대해서도 교환처리를 해주는 등 사후 관리를 철저히 하고 있음.

(3) 만약, 처벌 기준이 강화 될 경우 유통 판매 업체가 라이벌 생산업체와 결탁하여 다른 생산 업체를 영업 정지 처분을 받게 하고 싶으면 얼마든지 가능한 바, 이럴 경우 불신과 사회적 혼란 등이 우려 됨.

(4) 따라서 제조 가공 업체를 떠난 제품은 유통 판매업체 책임으로 관리 판매하여야 하는 것이 사회적 통념상 도리로 생각 되기 때문에 제조가공업체에 대한 처벌 기준을 완화하여 주시고 제13호를 제(3)항으로 규제함이 타당하다고 사료 됨.

의견 10. 제6조 제2항 제12호 관련 (P-4-6)

<p>식품 공정 개정(안) (공전 P-119)</p> <p>제4. 식품별 기준 및 규격</p> <p>5. 식육제품</p> <p>6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준</p> <p>(2) 다음에서 정하는 원재료가 기준함량 이상인 때</p> <p>1. 유지식물류 : 2% 이상</p> <p>2. 향신류 : 0.5% 이상</p> <p>3. 버섯류(생물로 기준할 때) : 5% 이상</p>
--

□ 협회소식

- 4. 야생식물류(생물로 기준할 때) : 2% 이상
- 5. 해조류(생물로 기준할 때) : 2% 이상
- 6. 유가공품(제품성분규격으로 기준할 때) : 5% 이상

가. 협회 의견 : 식품공전 원재료 배합기준을 다음과 같이 개정 요망.

특 정 성 분 명	기준함량%	비고	특 정 성 분 명	기준함량%	비고
곡 류	5	신설	기 호 식 물 류	0.5	신설
두 류	5	신설	야 생 식 물 류	2	기존
서 류	10	신설	해 조 류	2	기존
채 소 류	4	신설	식 육 류	40	신설
과 실 류	4	신설	육 가 공 품	5	기존
땅 콩 및 건 과 류	3	신설	갑 각 류	5	신설
유 지 식 물 류	2	기존	연 체 류	5	신설
향 신 류	0.5	기존	곡 피 류	5	신설
버 섯 류	5	기존	난 류	5	신설
감 미 식 물 류	0.5	신설	봉 산 물	0.5	신설

나. 사유

제6조 12호를 적용키 위해서는 “특정성분을 제품명으로 할 수 있는” 원재료 배합기준을 좀 더 구체화시키는 것이 선결문제라고 사료됨. 즉, 식품원재료 분류표에서 제시된 특정성분명이 21가지로 구분하고 있는데 식육제품의 원재료 기준 함량에서는 6가지에 불과한 관계로 이로인해 육가공 제품의 다양화가 이루어지지 못하여 육가공업 자체가 위축될 우려가 있음. 따라서 원재료 기준함량을 구체화시키는 것이 바람직함.