

KS규격 및 JAS규격의 현황과 방향

1. 서론

최근 생활수준의 향상으로 과거 배고픔을 채우기 위한 수단으로 사용되었던 먹거리가 기호에 의한 선택의 대상으로 바뀌게 되었으며, 또한 식생활에서 가공식품의 의존도가 점차 증가함에 따라 가공 기술의 고도화, 다양화가 강조되고 있는 실정이지만 국민건강에 지대한 영향을 미치는 각종 가공식품에 대한 뚜렷한 선택기준이 없어 소비자들의 구매에 커다란 혼선을 초래하고 있으며, 심지어는 가공식품이 가지는 품질식별의 어려움을 틈타 불량식품이 시중에 유통되고 있는 실정이다.

이에 우리나라에서는 농수축산 가공식품에 농수축산 가공식품 표준화(KS)제도를 도입하여 소비자가 한눈에 제품의 품질을 식별하고 우리식품을 구매할 수 있도록 KS표시허가제도를 적극 실시하게 되었다.

식품분야의 KS제도는 1961년 법률 제732호로 제정된 공업표준화법에 의거 1963년부터 실시되어 왔으나 20여년이 지나는 동안에 단지 3개품목 9개 공장만이 표시허가를 받을 정도로 그 실용화는 매우 미흡한 상태였고, 그동안 KS제도가 광공업품 위주로 실시됨에 따라 식품에 대한 표준화제도는 상대적으로 낙후된 상태이며, 선진외국과 비교해 볼 때에도 크게 뒤떨어져 있는 실정이었다.

이에 따라 정부에서는 식품분야의 KS제도를 정착, 활성화 시키기 위하여 공업진흥청에서 일괄관장하던 KS업무중 식품분야만은 농림수산부로 이관하는 것을 골자로 하는 시행령을 1986년 4월에 개정하였고, 동년 9월에

본 제도의 길잡이가 될 “농수축산 가공식품 표준화에 관한 운영요강”을 제정, 공포함으로써 가공식품표준화제도의 새로운 전기를 맞이하게 되었으며 1993년말 현재 151개 규격이 제정되었으며, 31개품목에 68개 공장이 KS 표시허가 공장으로 등록되어 있다.

한편 일본의 JAS(Japanese Agricultural Standard, 일본농림규격)은 1950년에 제정되어 일본 공산품(JIS)과는 별도로 운영하여 1993년말 현재 420여개 규격이 제정되어 운용되고 있으며, 일본 식품산업발전 및 소비자 보호에 크게 이바지 해 오고 있다.

2. KS와 JAS의 육제품 및 식육부문 규격의 내용

<표1>은 KS 및 JAS에 있어서 육제품 및 식육관련 규격을 나타낸 것이다.

<표1>에서 보는 바와 같이 KS에서는 총 14개 규격 중 제품규격이 10개, 시험방법 규격이 4개로 되어 있으며, JAS에서는 14종 32개 규격(JAS에서는 시험방법 규격이 별도로 없음)이 제정되어 있어, 규격수에 있어서는 3분지 1수준에도 못미치는 실정인데, 이는 우리나라 육가공의 역사가 일본에 비하여 현저히 짧은데 큰 원인이 있는 것으로 판단된다.

한편 대표적인 축육 가공품인 소시지에 있어서 품질 규격을 대비한 결과는 각각 <표2> 및 <표3>과 같다.

<표2> 및 <표3>에 나타난 바와 같이 KS 및 JAS규격의 성격이나 등급화 등 방향, 그리고 겉모양, 수분 등 일부항목에 있어서

<표1> 육제품 및 식육관련 규격수 ()는 규격수

KS규격명	JAS 규격명
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 햄 ◦ 프레스햄 ◦ 소시지 ◦ 쇠고기 가미 통조림 ◦ 베이컨 ◦ 돼지고기 통조림 ◦ 쇠고기 포장육 ◦ 돼지고기 포장육 ◦ 식육패티 ◦ 육포 ◦ 햄, 소시지 시험방법 ◦ 베이컨 시험방법 ◦ 육류통조림 시험방법 ◦ 포장육 시험방법 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 축육 조미통조림(2) ◦ 축육 야채 보일드 통조림 ◦ 축육 콘비프 통조림 ◦ 종류별 축산물 통조림 이외의 축산물 통조림(5) ◦ 축산물 병조림(3) ◦ 베이컨류(3) ◦ 햄류(5) ◦ 프레스 햄 ◦ 혼합 프레스 햄 ◦ 소시지(6) ◦ 케이싱 콘비프 ◦ 햄버거 패티 ◦ 칠드 햄버거 패티 ◦ 꼬챙이구이 새고기 통조림
계 14규격	14종 32규격

내용물의 품질은 동일하나, 내용물의 품위, 육 함유율, 결합재료 및 식품 첨가물 이외의 원재료 등의 항목에 있어서는 JAS규격이 KS 규격에 비하여 상향 설정되어 있음을 알 수 있다.

국가규격은 해당제품의 품질수준을 향상시킬 수 있도록 유도해야 하는 역할도 중요하지만 이는 규격을 제정할 때 생산업체, 소비자 단체 등 이해 관계자들의 의견을 조사하여 표준 심의회에서 결정해야 하는 현실적인 배경을 고려하지 않을 수 없는 불가피한 결과라고 생각된다.

예컨대, 규격의 내용을 선진국 수준으로 향상시켜 놓는다 하더라도 우리나라 식육가공업계의 현실이 그러하지 못하면 그 규격은 무용지물에 불과하기 때문이다.

따라서 규격의 내용은 그 나라 육가공 산업의 발전 및 기술수준, 그리고 소비자의 식품구매 수준에 따라서 합리적으로 결정될수밖에 없는 현실적인 여건이 중요하다고 할 수 있겠다.

3. KS육가공 제품의 유통실태

현재 육가공 업체중 KS허가를 획득한 업체는 제일제당, 진주햄, 한국냉장 및 롯데햄 등 4개 업체로 구체적인 내용을 살펴보면 <표4>와 같다.

<표4>에서 보는 바와 같이 국내의 4대 육가공 업체는 모두 KS업체이다.

그러나 이들 업체에서 생산하는 KS제품의 양은 전체 생산량의 1%수준에도 미치지 못하는 미미한 실정이다.

이같은 원인은 육제품의 소비지 유통실태와도 깊은 연관이 있는 문제로서 소매점, 슈퍼체인 등에서 저온 유통이 제대로 이루어지지 않고 있다는 점이다. 더군다나 KS규격에는 KS표시가 부착된 제품의 경우 유통관리에 문제점이 있으면 KS표시허가 취소까지도 할 수 있을 만큼 제품의 품질관리 못지않게 유통관리에 엄격한 주의를 기울이도록 규정하고 있기 때문이다.

따라서 이같은 문제를 크게 염려한 나머지 일부 대형 백화점을 제외하는 KS제품을 유통시킬수 없는 것이 관련업체들의 솔직한 심정일 것이다.

4. 문제점

우선 육가공 제품을 비롯하여 모든 KS제품이 마찬가지로 이지만 아직까지 KS가공제품에 대한 소비자의 인식도가 크게 부족하기 때문에 생산업체들 역시 KS에 대한 관심이 상대적으로 낮다는 점이다.

다음으로 식품행정이 일본의 JAS처럼 일원화가 되어 있지 않아 KS업체의 경우 보건사회부와 농림수산부 양쪽의 통제(?)를 받아야 하는 이중규제 또한 빼 놓을수 없는 원인이다.

또한 KS표시허가 획득업체에 대한 법적, 제도적 혜택이 적고 마지막으로 가공식품 KS제도를 관리, 육성할수 있는 전문기관이 없다는 점 등을 들수가 있겠다.

5. 전망 및 앞으로의 방향

육가공 제품을 비롯한 가공식품 KS제도를

<표2> KS규격상 소시지(비엔나, 프랑크푸르트 및 볼로냐소시지)

구 분	기 준			
	특 급	고 급	표 준	
겉모양	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 유리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 유리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 유리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.	
내용물의 관능품위 (색깔, 풍미, 육질 등)	체점기준에 따라 채점한 결과, 평균 4.0점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	체점기준에 따라 채점한 결과, 평균 3.5점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	체점기준에 따라 채점한 결과, 평균 3.0점 이상이고, 1점의 항목이 없어야 한다.	
육 함유율(%)	85이상	80이상	75이상	
수분(%)	65이하	65이하	65이하	
조지방(%)	35이하	35이하	35이하	
증량 결착제	조젤라틴(%)	사용하지 않는다	3이하	5이하
	기타재료	사용하지 않는다	7%이하, 다만, 전분, 밀가루 및 옥수수 가루의 함유율 (이하 "전분 함유율"이라 한다)이 5%이하	15%이하, 다만, 전분 함유율은 10%이하
원재료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기 및 돼지고기 2. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 분해물 3. 향신료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 토끼고기, 사슴고기, 염소고기 및 가금육 2. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 조젤라틴 3. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 분해물 4. 향신료 5. 천연착색료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 토끼고기, 사슴고기, 염소고기 및 가금육 2. 장기류 소, 돼지, 면양, 산양, 사슴, 염소의 콩팥 및 염통과 가금류의 위 3. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 조젤라틴 4. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 분해물 5. 향신료 6. 천연 착색료	
이물	혼합되지 않은 것	혼합되지 않은 것	혼합되지 않은 것	

〈 표3 〉 JAS규격상 소시지(비엔나, 프랑크푸르트 및 볼로냐 소시지)

구 분		기 준		
		특 급	상 급	표 준
내용물의 물위		색깔, 풍미, 육질 등을 관능검사 표에의거 채점결과 평균 4.5점이상이고 3점의 항목이 없을것	좌동 평균 4.0점이상이고 2점 또는 1점의 항목이 없을 것	평균 3.5점이상이고 1점의 항목이 없을 것
외면의 상태		KS기준과 동일	좌동	좌동
수 분		65% 이하	좌동	좌동
원료 어육류		사용하지 말것	좌동	10%이하만 사용할 것 다만 대구육은 5%이하만 사용
결 착 재 료	조젤라틴 이외의 결착재료	사용하지 말것	5%이하, 다만 전분, 밀 가루 및 옥수수 가루의 함유율은 3%이하	10%이하, 다만 전분, 밀 가루 및 옥수수가루의 함 유율은 5%이하
	조젤라틴	사용하지 말것	좌동	5%이하
식물첨가물 이외의 원재료		다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 돈육 및 우육 2. 돈 지방층 3. 조미료 식염, 당류 기타 조미 료로 사용이 가능한 것. 4. 향신료	다음에 기재한것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 돈육 및 우육 2. 돈 지방층 3. 결착 재료 전분, 밀가루, 옥수 수가루, 식물성 단 백, 난단백 유단백 및 혈액단백 4. 조미료: 특급과 동일 5. 향신료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 돈육 및 우육 마육, 면양육, 산양육, 가 금육 및 토끼고기 2. 돈 지방층 3. 장기 4. 대구, 참치, 청새치류 및 고래고기 5. 결착재료 전분, 밀가루, 옥수 수가루, 식물성단백, 난단백, 유단백, 혈 액단백 및 조젤라틴 6. 조미료 특급과 동일 7. 향신료

표4. KS허가 육가공업체 현황

업체명	품명	종류(등급)	허가번호(허가일자)
◦ 제일제당(주)이천1공장	소시지	비엔나(고급)	농 제1호('87. 3. 2)
	프레스햄	프랑크푸르트(고급)	농 제1호('87. 3. 2)
◦ (주)롯데햄 청주공장	소시지	프레스햄(표준)	농 제5호('87. 3. 2)
	소시지	프랑크푸르트(고급)	농 제2호('87. 3. 2)
◦ (주)진주햄 양산공장	소시지	비엔나(표준)	농 제3호('87. 3. 2)
	돼지고기 통조림	돼지고기 런천미트(표준)	농 제18호('88. 3. 17)
◦ (주)한국냉장 부산지사	소시지	비엔나(고급)	농 제10호('87. 9. 5)

활성화하기 위한 소비자, 생산자 및 제도적인 측면에서 방향을 제시하면 다음과 같다.

가. 소비자적 측면

소비자의 제품 식별에 대한 정보 미흡과 가공식품 KS제도에 대한 홍보가 미흡한 실정임으로

- 소비자에 대한 KS표시품의 우수성을 인식시키고 우수제품의 선별능력을 배양시키기 위하여 안내책자의 발행과 정보센터의 운영으로 정확한 제품정보 제공
- KS전문점을 마련하여 KS제품의 판매확대 및 조직적인 유통관리 체계구축

나. 생산자적 측면

- 공장심사전에 공장전반에 대한 진단을 실시하고 관리능력을 평가하여 그 결과를 토대로 품질관리 지도 실시
- 저온 유통시설 확충과 소매점에 대한 유통관리 교육강화
- KS표시 제품의 일정비율이상 생산공급
- 경영자의 자세가 업체의 KS의사에 밀접한 관련이 있으므로 경영주를 위한 교육강화

다. 제도적인 측면

- 식품 행정의 일원화
가공식품 KS제도가 보건사회부의 식품위생규격보다는 우위에 있기 때문에 KS표시허가를 획득한 업체에 대해서는 보건사회부의 관리가 면제될 수 있도록 제도적인 장치가 필요
- 식품 표준화법 제정
기존의 가공식품 KS제도는 공업표준화법에

의거하여 실시하고 있어 일반공산품을 연상하기 쉬우므로 일본의 JAS제도와 같은 독립적인 법의 제정이 필요

- KS표시허가 획득업체에 대한 제도적 혜택 부여

KS제도가 활성화되어 소비자들이 KS제품을 스스로 찾는 단계에 이르기까지는 KS표시허가를 획득한 업체에 대하여 관, 군납혜택, 세제혜택, 원료 수급지원 등 제도적인 혜택이 필요

- 가공식품 KS제도를 기능적으로 관리할 수 있는 전문적 관리기관의 필요

가공식품 KS제도가 식품의 특성을 살린 훌륭한 제도가 되기 위해서는 가공식품에 가장 많은 영향을 미치는 원료검사, 유통관리, 사후관리 등 중요한 포인트를 적절하게 관리할 수 있고, 가공식품 KS제도에 대한 교육, 정보, 제도보급 및 개선에 대한 기능을 체계적으로 수행할 수 있는 전문기관이 필요하다고 할 수 있겠다. *



박우문(朴愚文)

- 생년월일:
- 주민등록번호:
- 학력
- 건국대학교 축산대학 축산가공학과 졸업(농학사)
- 건국대학교 대학원 축산가공학과 졸업(농학석사: 육가공 전공)
- 중앙대학교 대학원 식품가공학과 재학중

- 경력
- 1984. 1~1988. 4 농수산물 유통공사 종합 식품연구원에서 연구원으로 근무
- 1988. 5~현재 식품개발연구원 축산물 이용 연구부에서 선임 연구원으로 재직중