

# 콩나물 수거검사와 관련하여 알립니다.

콩나물은 우리 조상의 슬기로 이룩한 전통 식품으로 정부에서는 국민 다소비 식품으로 분류하고 국민보건위생 차원에서 관리하고 있습니다.

급격한 산업화에 기인한 각종 공해로 토양과 수질 및 대기의 오염도가 극에 달하고 각종 농작물의 농약 공해로 콩나물 종자콩에까지 심각한 상태가 이어지고 있습니다.

최근 우리 업계에 불어 닥친 농약사건의 파문은 무고한 우리를 범법자로 매도시키고 있으며 수백억원대에 달하는 매출 손실과 어찌면 조상전래의 전통식품인 콩나물이 이땅에서 영원히 사라질 수 있다는 위기의식 앞에 직면하여 있습니다.

이는 콩나물에 대한 실체의 파악없이 식품위생관리라는 목적만을 무리하게 추진하고자 하는 일부 일선행정기관의 안이한 처사와 특종만을 의식한 일부 언론기관의 편파적인 보도가 빚어 낸 어처구니 없는 현실로 우리는 이에 아무런 대응도 못한 채 한날 속죄양으로써 당해 오기만 하였습니다.

그러나 이제는 더이상 어처구니 없는 사실 앞에 수수방관하고 있을 수만은 없습니다. 농약 콩나물과 악덕업자라는 오명을 씻어내고 우리의 주권을 되찾아서 누구에게나 떳떳한 산업역군으로 국민위생의 일익을 담당하고 있다는 사명감과

자부심을 갖고 우리 생업에 임하여야 할 때라고 생각합니다.

따라서 첨부와 같이 콩나물의 수거 검사에 관한 행동 요령을 보내드리니 숙지하시고 이와 관련하여 무지로 인하여 다시는 불이익을 받는 경우가 없도록 당부하는 바입니다.

## 1. 콩나물은 식품위생법상 단속 대상이 될 수 없습니다.

굳이 국민보건위생을 목적으로 수거 검사를 한다면 출하 유통 단계에 있는 콩나물로 국한해야 합니다.

식품위생법 제2조 제1호의 정의에서 “식품이라 함은 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물을 말한다.”고 규정하고 있고 다시 동조 제7호에서 농업이나 수산업에 속하는 식품의 채취업은 영업의 허가 대상에서 제외한다고 하였다.

「식품」은 크게 두가지로 분류 할 수 있는데 식품위생법상 영업허가의 대상으로 하고있는 「제조가공식품」과 영업허가의 대상에서 제외된 농업 및 수산업에 속하는 농수산물 즉 「자연식품」으로 대별된다.

콩나물은 통계청고시(제91-1호 92. 1. 1)[별표 1-1]에서 일반적으로 노지에서 재배되지 않고 움막 및 기타 특정 고정

설비에서만 생산되는 작물의 재배 활동과 노지에서 일반적으로 생산되는 작물을 수경 재배시설, 공장설비등과 같은 특수 고정 시설에서 특수한 기술과 방법으로 작물을 재배하는 산업활동이라 하여 버섯과 함께 「시설작물생산업」(제01140호)으로 분류하고 있으며, 기본식품 관리요령(보사부고시 제86-1호, 86. 1. 13)[별표 1-2]에서도 배추, 무우와 함께 채소로 분류하고 있고 「식품등의 기준및 규격」(보사부고시 제89-6호, 89. 2. 20)[별표 1-3]에도 분명히 제조 가공식품이 아닌 자연식품으로 규정하여 성분과 규격을 명시하여 놓았고 “농산물”이나 “가공식품”이나 하는 유권해석상의 혼란으로 농림부와 보건복지부간의 소관 다툼은 국무총리실의 식품관련 소관부처 조정(국행이 100-388, 84. 9. 1)[별표 1-4]에 의하여 농림부(당시 농림수산부)로 소관이 확정된 몇가지 사실만을 볼때 콩나물이 농수산물임은 그 누구도 부인 할 수 없는 사실이다.

따라서 굳이 국민보건위생 차원에서 콩나물을 관리하겠다면 여타 농산물과 같은 차원에서 잔류농약허용기준의 설정 등 행정 기초가 마련되어야 할 것이고 그래도 현 제도상 수거검사가 불가피하다면 출하나 유통단계의 먹을 수 있는 콩나물로 국한시켜야 한다.

**2. 콩나물에서 농약성분이 검출되어도 원료콩에 설정된 잔류농약허용기준치 이하의 농약 검출시에는 처벌의 대상이 되지 않습니다.**

각종 산업공해로 대기, 수질, 토양등이 오염되고 있고 이러한 환경속에서 농작

물의 재배를 위해서는 적절한 농약의 방제가 불가피하며 콩나물재배에 이용되는 종자콩도 농약 오염에 무방비 상태라 할 수 있다. 특히 몇년전에 수입콩나물콩에서 허용기준치의 8배에 달하는 농약성분이 검출된 예가 있어 종자콩의 농약 오염도는 이미 심각한 단계를 넘어서고 있다. 따라서 이러한 콩으로 콩나물을 재배할 경우 농약성분의 잔류는 불을 보듯 뻔한 사실이다.

따라서 정부에서 고시한 잔류농약허용기준치중 콩나물 종자콩인 대두에 잔류농약허용기준치를 설정하였다면 마땅히 콩나물까지도 잔류한다는것은 기정사실로 대두의 농약잔류허용기준치가 콩나물의 기준치로 간주 할 수 있을 것이다.

뒤늦게나마 정부는 국무총리실을 통하여 “원료콩에 설정된 잔류농약허용기준치 이하의 농약이 콩나물에서 검출시에는 처벌 대상이 되지 않는다.”(국행이 51241-207, 94. 12. 24)[별표 2-1]고 유권해석을 내려놓고 있다.

따라서 보사부고시(제 1993-102,93. 12. 31)[별표 2-2]로 설정된 대두(종자콩)의 농약잔류허용기준치 이하의 성분이 검출되었을 시 아무런 법적 제재를 받을수 없는 것이다.

**3. 콩나물 농약사건 「식품위생법」과 「농약관리법」의 적용 한계에 관하여 알려드립니다.**

콩나물 농약사건은 식품위생법 제4조 제2호에 의거 “유해물질이 들어 있거나 묻어 있는것 또는 그 염려가 있는것”은 판매등을 금지하고 있는 규정의 위반으

로 5년 이하의 징역이나 1,500만원 미만의 벌금형에 처하게 되는 비교적 무거운 형벌이 주어 지는데, 농약관리법이 적용될 경우 농약관리법 제18조 농약의 안전 사용 기준의 규정위반으로 100만원미만의 벌금형으로 식품위생법 적용시보다 벌칙이 상대적으로 경감된다.

그러면 콩나물은 어디까지가 식품위생법을 적용받고 어떤 부분이 농약관리법의 적용을 받아야 하는지의 결정이 매우 중요하다.

콩나물은 전술한 바와 같이 농산물로서 여타 농산물 재배시와 같은 적용을 받아야 한다. 허나 궁극적으로 “먹는다”는 광의의 식품으로써 식품위생 차원에서 관리가 불가피 하다면 먹을 수 있는 즉 출하나 시장유통 단계에 있는 콩나물에 한하여 「식품위생법」의 적용을 받아야 하고 종자콩의 수침이나 재배단계의 것은 「농약관리법」의 규정이 적용되어야 하는 것이다.

협회에서 이와 관련하여 보건복지부에 질의한 결과 “종자콩의 발아 초기의 농약의 사용가능 문제는 「농약관리법」의 규정에 따라야 할것이고, 「식품위생법」상 콩나물이라 함은 먹을수 있을 정도로 재배된 상태의 것을 지칭함이 타당”(식안 65421-3241, 94. 8. 11)[별표 3-1]하며, “콩나물 재배시 농약을 사용하여 잔류농약이 검출되었다면 이는 농약 관리법 위반으로 보아야 할 것이고, 원료인 콩으로부터 잔류농약이 콩나물에까지 이행되어 식품공전중 대두에 정하여진 허용치 이상 검출되었을시는 식품위생법상 판매금지 해당 품목이라 할수 있다.”(식관 65451-522, 95. 7. 5)[별표 3-2]는 회시

내용을 볼때, 어느 일선행정기관이고 출하·유통단계 이외의 콩나물을 수거한다는 것은 발이나 논에서 한창 자라고 있는 어린 무, 배추 등을 불법으로 뽑아가는 경우와 조금도 다를 것이 없다는 점을 상기하여, 혹 식품위생관리를 목적으로 식품위생법의 규정에 의하여 출하유통단계 이외의 것을 수거하고자 하는 일선 공무원의 공무집행은 위의 관련사항을 참고하여 정중히 거절하시고, 계속 요구시는 협회로 연락 주시기 바랍니다.(협회전화 서울 203-4500 대표)

#### 4. 회원 여러분에게 당부합니다.

우리는 어려운 여건속에서 우리 조상의 슬기가 깃든 전통식품인 콩나물의 명맥을 이어가고 있고 국민 다소비 식품을 공급하고 있는 경제 역군으로 국민경제의 일익을 담당하고 있다는 사명감과 긍지를 갖고 우리의 생업에 임하여야 할 것입니다.

보다 양질의 콩나물 재배를 위하여, 우리 업계의 발전을 위하여 해야할 일을 우리 스스로가 너무 잘 알고 있으리라 생각하면서 다음 몇가지를 당부합니다.

- 가. 낱고 비위생적인 시설 및 기구는 개수 또는 교환토록 합시다.
- 나. 재배장은 항상 청결상태를 유지하시고 바닥 배수와 실내 통풍에 유의 하시기 바랍니다.
- 다. 콩나물에 불법 농약의 사용은 금하여 주십시오.
- 라. 콩나물 수거검사와 관련하여 본 유인물을 숙지하시고 담당공무원과 이견이 있을시 본 유인물을 보여

주시기 바랍니다.

마. 우리 모두가 굳게 단결합시다. 그리고 우리의 주장이 관철되도록 서로가 힘을 합쳐 최선을 다 합시다.

바. 본 유인물과 관련하여 의문 사항이나 추가 자료가 필요할때는 협회(02-203-4500)로 연락 주십시오.

[별표 1-1]

통계청 고시 제 91-1호

통계법 제11조의 규정에 의하여 통계표준산업분류(경제기획원 고시 제71호 :

1984. 1. 26)를 다음과 같이 개정 고시 한다.

1991년 9월 9일

통 계 청 장

부 칙  
이 고시 는 1992년 1월 1일 부터 시행한다.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 결 | 계 | 과 | 장 | 부 | 회 | 장 | 회 | 장 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

민원서류  
처리기간: 약 9.~12.

통 체

우135-080 서울시 강남구 역삼동 547-15 / 02) 222-1837 / 직속 538-5343 / 담당: 이순례

문서번호 02210 - 321  
시행일자 1994. 9. 3  
(경 우)  
수 신 대한주택협회장  
참 조

제 목 한국표준산업분류 질의 회신

1. 대두별 9408-005호('94. 8. 26 )와 경작기피원에서 우리청으로 이송된 대두 별 9408-007호('94. 8. 26 )에 대한 회신입니다.
2. 한국표준산업분류(통계청 고시 제91-1호, '91. 9. 9.)상, 일반적으로 노지에서 재배하지 않고, 흙막 및 기타 특정 고정설비내에서 풍나물을 주로 재배하는 사업체의 산업은 "01140 : 시설작물생산업"에 분류됩니다. 끝.



통 체

A. 농 임, 수 립 임 및 임 업  
(AGRICULTURE, HUNTING AND FORESTRY)

이 대분류에는 농업, 수림업, 임업 및 관련 서비스가 포함된다.

0114 시설작물 생산업 (Growing of crops under special frames)  
01140 시설작물 생산업 (Growing of crops under special frames)

비섯재배 및 채취, 풍나물 생산 등과 같이 일반적으로 노지에서 재배되지 않고 흙막 및 기타 특정 고정설비내에서만 생산되는 작물인 재배작물과 노지에서 일반적으로 생산되는 작물을 수정재배시설, 공기정리비 등과 같은 특수 고정시설에서 특수한 기술의 방법으로 작물을 재배하는 산업활동을 말한다. 일반적으로 노지에서 재배되는 작물(콩, 감, 미늘하두스 등)은 제외하며 일반 풍양채배를 하는 경우에는 시설작물 재배로 보지 않는다.

<포 함>

- 풍나물 재배
- 수경 재배, 각종 작물
- 시설작물 재배, 각종 작물
- 비섯 재배, 채취
- 흙막시설 재배, 각종 작물
- 송로 재배, 채취
- 공상식 고정설비시설 재배, 각종 작물

<제 외>

- 화훼작물 생산, 시설 재배 (01122)
- 콩고 생산, 시설 재배 (01123)

012 육산업 (Farming of animals)

각종 육식동물은 번식, 증식, 사육하여 판매용 육지동물 및 동물성 물질을 생산하는 산업활동을 말한다.

0121 소, 말 및 양 사육업 (Farming of cattle, sheep, goats, horses, asses, mules and hinnies: dairy farming)

소, 고기, 털, 모피 또는 가죽 등을 생산하기 위하여 소, 말, 양을 사육하는 산업활동을 말한다.

<제 외>

[별표 1-2]

# 기본식품 관리요령

별표 1. 기본식품관리요령 (제1호)

4. 식품관리와 일반원칙
- 모든 식품은 일정한 취급, 관리하여 조난, 분실에  
는 예방(또는 회피)하여야 한다.
  - 취급의 세심하기
  - 안전도의 철저
  - 저장 및 운반의 신경
  - 사용처로의 적절한
  - 식품위생의 철저
  - 식품위생관리법
  - 건강의 지양수기
  - 신선도의 선주관 조리
  - 조리한 음식은 신속하게 섭취
  - 냉장(또는 동결)
  - 72이하의 냉장보존 또는 60이하의 온  
냉보존

5. 식품별 관리요령

- 냉장, 동결 보관된 식품은 가열이나 증기압의  
냉장고에 식품을 보관할 경우, 동결을 피하고 상해  
를 방지할 수 있는 조건일

1. 목적  
우리 생활에서의 기본이 되는 식품의 합리적인  
관리요령을 확립코자 함.
2. 성 의  
이 요령에서 기본식품이라 함은 우리 국민이 상  
식하는 식품을 말한다.

3. 기본식품의 종류

| 식 품 군   | 개 별 품 목 레                           |
|---------|-------------------------------------|
| 주식류(단질) | 쌀, 보리알, 밀가루, 식량, 곡수수,<br>등          |
| 식용유류(지  | 참기름, 콩기름, 참깨기름, 옥수수,<br>등)          |
| 식용유류(액  | 기름, 미숫가루                            |
| 육류(생선류  | 참치, 대구, 멸치, 갈치, 전갱, 생선, 새<br>등 (냉장) |
| 육류(냉장)  | 류, 건어물, 어묵, 두부, 유제품                 |
| 계소류(비타민 | 배추, 무, 양파, 피, 상채, 오이,<br>등)         |
| 계소류(비타민 | 양배추, 홍시, 시금치, 등                     |
| 조미식품류(조 | 간장, 된장, 고추장, 고춧가루, 식<br>미)          |
| 미)      | 초, 식염수 등                            |

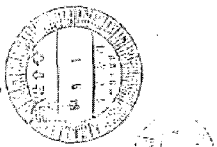
| 식 품 군                       | 관 리 요 령  |
|-----------------------------|--|
| 주식류(쌀, 보리알,<br>밀가루, 식량, 미분) | ○ 보관요령<br>- 원조(비타민) 함유하고 보충이 필요한 식품의 용기에 보관하여야 한다.<br>○ 취급요령(취급)사항<br>- 물, 열, 빛, 습기, 진동, 충격, 온도, 습도, 먼지, 곰팡이 발생시키지<br>않도록 주의한다.<br>- 저장 및 운반의 신경<br>- 사용처로의 적절한<br>- 식품위생의 철저<br>- 식품위생관리법   |
| 식용유류(식용유,<br>식용유, 식용유)      | ○ 보관요령<br>- 용기는 청결상태를 유지하여야 하는 안전한 곳에 취급하여<br>야 한다.<br>- 유리는 깨진 물과 같이 냉기가 많이 나는 식품과 분리 보관하여야 한다.<br>○ 취급요령(취급)사항<br>- 물, 열, 빛, 습기, 진동, 충격, 온도, 습도, 먼지, 곰팡이 발생시키지<br>않도록 주의한다.<br>- 저장 및 운반의 신경<br>- 사용처로의 적절한<br>- 식품위생의 철저<br>- 식품위생관리법 |
| 육류(생선류)                     | ○ 보관요령<br>- 용기는 청결상태를 유지하여야 하는 안전한 곳에 취급하여<br>야 한다.<br>- 유리는 깨진 물과 같이 냉기가 많이 나는 식품과 분리 보관하여야 한다.<br>○ 취급요령(취급)사항<br>- 물, 열, 빛, 습기, 진동, 충격, 온도, 습도, 먼지, 곰팡이 발생시키지<br>않도록 주의한다.<br>- 저장 및 운반의 신경<br>- 사용처로의 적절한<br>- 식품위생의 철저<br>- 식품위생관리법 |
| 계소류(비타민)                    | ○ 보관요령<br>- 용기는 청결상태를 유지하여야 하는 안전한 곳에 취급하여<br>야 한다.<br>- 유리는 깨진 물과 같이 냉기가 많이 나는 식품과 분리 보관하여야 한다.<br>○ 취급요령(취급)사항<br>- 물, 열, 빛, 습기, 진동, 충격, 온도, 습도, 먼지, 곰팡이 발생시키지<br>않도록 주의한다.<br>- 저장 및 운반의 신경<br>- 사용처로의 적절한<br>- 식품위생의 철저<br>- 식품위생관리법 |
| 조미식품류(조미료,<br>식염수, 식염수)     | ○ 보관요령<br>- 용기는 청결상태를 유지하여야 하는 안전한 곳에 취급하여<br>야 한다.<br>- 유리는 깨진 물과 같이 냉기가 많이 나는 식품과 분리 보관하여야 한다.<br>○ 취급요령(취급)사항<br>- 물, 열, 빛, 습기, 진동, 충격, 온도, 습도, 먼지, 곰팡이 발생시키지<br>않도록 주의한다.<br>- 저장 및 운반의 신경<br>- 사용처로의 적절한<br>- 식품위생의 철저<br>- 식품위생관리법 |

[별표 1-4]

국립현대미술관 (720-0212) 1984. 9. 1  
 수 선 : 송진기 원로  
 재 복 : 석동관원 스타공부서 조영

다음과 시 수 준 의 용 나 린 의 관 관 소 관 부 서 조 영 이 단 주 의 기  
 "석동관원 스타공부서 조영"을 중 이 재 복 을 목 디 야 조 영 이 단 주 의 기  
 서 명 에 한 친 을 직 역 수 서 기 아 합 니 디.

법 린 이 수 록 관 원 소 관 부 서 조 영 이 단 주 의 기



석동관원 스타공부서 조영 이 단 주 의 기  
 송진기 원로

국립현대미술관 원로 송진기

석동관원 스타공부서 조영 이 단 주 의 기

수 선 이 : 석동관원 소 관 부 서 조 영 이 단 주 의 기



|   |  |   |              |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
|---|--|---|--------------|---------|------|----|-----------------|-----|----|--------------|----------|-------|----|--------|----------------|-----|----|---|----|-------|----------|---|--------|------|----|---|--|-------|----|---|--|---|----|---------|-------|--|----|----|----|-----|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|------------------------------|
| <p>책소문(배우, 부부, 양파, 피, 오이, 감, 배추, 시금치, 상차, 콩나물)</p>  | <p>○ 보관요령<br/>                 - 채소는 반드시 통기를 제거한 후 포장지로 다시 밀봉 보관하여야 한다.<br/>                 - 찢은 채소와 절지 잎은 채소가 썩이지 않도록 분리 보관하여야 한다.<br/>                 - 3~5일 이내의 냉장 보관은 병해충 피해를 가져올 수 있다.<br/>                 - 광과 빛 강도를 모해 보관하여야 할 경우에는 밀실을 제거하지 말고 그늘 지고 서늘한 곳에 보관한다.<br/>                 ○ 진멸보편(저장)기한</p>   | <table border="1"> <tr> <td>품명</td> <td>저장온도(℃)</td> <td>보관기한</td> <td>비고</td> </tr> <tr> <td>배추(배우, 양배추, 시금)</td> <td>4~6</td> <td>1일</td> <td>병충상 있는 부분 제거</td> </tr> <tr> <td>양파, 피(파)</td> <td>15~25</td> <td>3일</td> <td>부패상 있음</td> </tr> <tr> <td>근채류(부추, 양파, 감)</td> <td>4~6</td> <td>2일</td> <td>"</td> </tr> <tr> <td>각)</td> <td>15~25</td> <td>2일(부패금지)</td> <td>"</td> </tr> <tr> <td>오이, 포여</td> <td>7~10</td> <td>5일</td> <td>"</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15~25</td> <td>3일</td> <td>"</td> </tr> </table> | 품명           | 저장온도(℃) | 보관기한 | 비고 | 배추(배우, 양배추, 시금) | 4~6 | 1일 | 병충상 있는 부분 제거 | 양파, 피(파) | 15~25 | 3일 | 부패상 있음 | 근채류(부추, 양파, 감) | 4~6 | 2일 | " | 각) | 15~25 | 2일(부패금지) | " | 오이, 포여 | 7~10 | 5일 | " |  | 15~25 | 3일 | " | <p>○ 보관요령<br/>                 - 장박은 수시로 뚜껑을 열어 행벌을 지킨다.<br/>                 - 장박의 입자는 고장방한 의의 단층의 정질물 지른다.<br/>                 - 진압에 들머야가 밀봉하였을 경우 그 부분들을 제거하고 한번 더틀어 보관한다.<br/>                 - 고춧가루 등 케용적인 용기에 넣어 진조하고 서늘한 곳에 보관한다.<br/>                 - 시초는 신박 상질이 스텝까지 합동용 사용 후 마해통 꼭 닫는다.<br/>                 - 고춧가루 등 케용적인 용기에 넣어 진조하고 서늘한 곳에 보관한다.<br/>                 - 시초는 신박 상질이 스텝까지 합동용 사용 후 마해통 꼭 닫는다.</p> | <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">품명</td> <td rowspan="2">보관온도(℃)</td> <td colspan="2">보관 기한</td> <td rowspan="2">비고</td> </tr> <tr> <td>밀봉</td> <td>진제</td> </tr> <tr> <td>종기류</td> <td>"</td> <td>"</td> <td>"</td> <td>"</td> </tr> <tr> <td>용수수기류</td> <td>"</td> <td>"</td> <td>"</td> <td>"</td> </tr> </table> | 품명 | 보관온도(℃) | 보관 기한 |  | 비고 | 밀봉 | 진제 | 종기류 | " | " | " | " | 용수수기류 | " | " | " | " | <p>표 ( ) 은 최 장 보 편 기 한 이</p> |
| 품명  | 저장온도(℃)  | 보관기한  | 비고           |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 배추(배우, 양배추, 시금)                                     | 4~6  | 1일  | 병충상 있는 부분 제거 |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 양파, 피(파)  | 15~25  | 3일  | 부패상 있음       |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 근채류(부추, 양파, 감)                                      | 4~6  | 2일  | "            |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 각)  | 15~25  | 2일(부패금지)  | "            |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 오이, 포여  | 7~10   | 5일  | "            |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
|   | 15~25  | 3일  | "            |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 품명  | 보관온도(℃)  | 보관 기한   |              | 비고      |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
|   |  | 밀봉  | 진제           |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 종기류   | "  | "   | "            | "       |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| 용수수기류   | "  | "   | "            | "       |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |
| <p>육류 및 생선류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 새우, 전어, 생선, 어묵, 부부)</p> | <p>○ 보관요령<br/>                 - 육류는 포장된 후부터 서유하기까지 모든 단계에서 냉각 또는 냉동상태로 보관한다.<br/>                 - 육류를 3~5일 정도 저장하고자 할 때는 4℃이하, 장기간 저장할 때에는 영동시켜 보관한다.<br/>                 - 영단은 영적 안정되고 냉동상태로 보관한다.<br/>                 - 생선은 내장을 제거한 후 스텝용포 여물이 있어 용기를 밀봉 다음 다른 식육과 분리하여 냉각고에 보관한다.<br/>                 - 두부는 반드시 원통에 담고 고춧가루를 잘 섞어 밀봉하거나 원통에 담고서 보관하는 것이 좋다.</p> |   |              |         |      |    |                 |     |    |              |          |       |    |        |                |     |    |   |    |       |          |   |        |      |    |   |  |       |    |   |  |   |    |         |       |  |    |    |    |     |   |   |   |   |       |   |   |   |   |                              |

叶込差方案

• 農産物因肉所管部處之 農産部室長

- 農産物部之 大韓豆菜生産者協會
- 設立認可 (76.10月) 解散例 (60.12.18)의
- 假稱 大韓豆菜衛生管理協會 設立
- 必要성이 없나고 同法 (63.7.30) 違反 있음.

• 5. 國民保健의 次元에서 保健部之 一般食品 衛生관리 業務의 一環으로 衛生監督業務를 施行하되함.

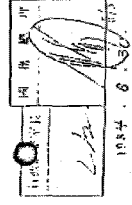
5. 措置建議

上記 調整法案을 關係部處로 하여금 施行토록 建議함.

※ 1987年 9月 4日 署長 農産物裁量室 調整室 印

報 告 書

國務總理閣下



國務省 第2行政調部官 金贊鎮 印

題目: 食品因肉所管部處調整

1. 食品製造業發明 對肉類 認可 監督의 多元化化와 所管部處 不明의 問題에 對한 制度改善 作業은 農産物 加工食品의 管理制度 改善計劃에 對한 現在 閣下法案의 改正案을 申請中에 있습니다.
2. 同 農産物 加工食品의 管理制度 改善計劃의 基本原則 農産物 製造 加工食品에 對한 諸般業務之 保證을 一元化하고 一般食品의 原料供給의 生産에 對한 業務는 農産物部 一元化하되 同에 있습니다. 이러한 原則에 따라 食用油脂供給의 公平 生産의 所管部處 決定에 對하여 部處間의 偏私를 防止 하도록 閣下 調整 報告드립니다.
3. 食用油脂供給에 對한 所管部處調整  
 가 食用油脂에 對한 業務現況  
 • 農産部: 油脂物生産計劃의 實施調整과 食用油脂 供給計劃 制定  
 • 保健部: 食用油脂의 輸入肉類業務  
 ※ 肉類油脂生産을 考慮한 合理的인 供給計劃 制定



4. 新聞報道 11誌

82.5.51 全國 聯合 農業 協會 假 稻 大 韓 農 協  
衛生 管理 協會 를 構 成 . 同 年 7 月 日 假 稻 大 韓 農 協  
의 서 教 次 農 水 產 部 與 保 社 部 를 訪 回 . 協 會  
發 表 報 告 司 事 中 韓 的 說 明 이  
農 水 產 部 假 稻 大 韓 農 協 所 屬 農 水 產 部 的 說 明 書  
IC 的 說 明 書 假 稻 大 韓 農 協 的 說 明 書 不 同 的 說 明 書  
있 었 다 .

2. 巨額 接 受 明 處 理 經 緯

82.2.28 : 農 水 產 部 假 稻 大 韓 農 協 假 稻 大 韓 農 協 ( 平 壤 市 )  
의 서 教 次 假 稻 大 韓 農 協 中 國 回 信  
의 서 教 次 假 稻 大 韓 農 協 中 國 回 信  
· 食 品 衛 生 法 上 假 稻 大 韓 農 協 的 對 象 이 不 同  
· 假 稻 大 韓 農 協 的 生 產 販 賣 管 理 是 農 水 產 部  
管 理  
· 假 稻 大 韓 農 協 的 生 產 販 賣 類 의 種 類 이 다 .

국무총리 행정조정실

[별표 2-1]  
우 110-760 서울신용동로 1-77 / 전화 (02) 710-2733 / 전송 717-0105

|       |  |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|---|---|---|---|---|---|
| 신 품   |  | 지 | 시 | 권 | 제 | 공 | 방 |
| 일 시 간 |  |   |   |   |   |   |   |
| 수 빈 호 |  |   |   |   |   |   |   |
| 처 리 과 |  |   |   |   |   |   |   |
| 담 당 자 |  |   |   |   |   |   |   |

문서번호 국행이 51241 - 207  
시행일자 1994.12.24. ( 10년 )

수신 두체합의

제 목 두체합의 합의에 대한 회신

귀 연회에서 우리실에 문의한 두체에 관한 문의(9402-0305호)에 대하여 불임과 회신합니다.

불임 : 두체합의 합의에 대한 회신. 끝.



국무총리 행정조정

[별표 2-2] 농약별 농산물 중 농약잔류허용기준(일부발취)

(보시부고시 제1983-102호:93.12.31)

| 농약성분명<br>(주요품목)     | 잔류허용기준<br>(ppm) | 해 당 농 산 물   |
|---------------------|-----------------|---|
| Captan<br>(캡틴수화제)   | 2.0             | 대두, 명콩, 아몬드   |
|                     | 5.0             | 보리, 고추, 오이, 가지, 토마토, 딸기, 사과, 배, 포도, 레몬, 수박, 메론, 자두, 밀, 망고, 체리, 오렌지, 자몽, 파인애플, 건포도, 양상추, 아보카도, 호박, 셀러리 |
|                     | 10              | 피망, 살구  |
| Benomyl<br>(베노밀수화제) | 0.1             | 쌀, 땅콩, 토란, 아스파라거스, 참깨, 기타종실류, 은행, 밤, 피칸, 아몬드, 호도, 기타 견과류  |
|                     | 0.2             | 대두  |
|                     | 0.5             | 보리, 옥수수, 밀, 호밀, 수수, 귀리, 메밀, 조, 가지, 오이, 호박, 아보카도   |
|                     | 1.0             | 양배추, 마늘, 당근, 셀러리, 수박, 버섯류, 바나나  |
|                     | 2.0             | 복숭아, 감, 양파, 메론, 사과, 배, 모과, 자두, 감, 파인애플, 망고  |
|                     | 5.0             | 상추, 양상추, 고추, 토마토, 딸기, 포도  |
|                     | 7.0             | 밀감, 레몬, 자몽, 오렌지, 기타 감귤류   |
|                     | 10              | 복숭아, 체리   |
|                     | 50              | 호프  |

豆菜協會 質疑에 대한 回信

- (1) 豆菜 生産行爲의 性格問題
  - 콩나물과 숙주나물생산은 토양과 빛을 이용하지 않아 진통적인 農作物 栽培方法과는 차이가 있지만, 土壤을 이용하지 않는 수경재배 등 새로운 農作物栽培 방법들이 개발되고 있는 점등에 비추어 볼 때, 농작물 재배행위의 일종으로 보는 것이 타당함
- (2) 豆菜에 대한 殘留 農藥 허용기준치 設定問題
  - 원형 農藥管理法上 인들비외의 農藥은 콩나물生産에 사용할 수 없으므로 콩나물자체에 대한 잔류농약 허용기준치 설정은 곤란하다고 판단됨
  - 다만, 원료콩에 설정된 殘留農藥 許容基準值 이하의 農藥檢出時에는 處罰對象이 되지 않음
- (3) 그린벨트内の 콩나물 재배사 설치 허용문제
  - 開發制限區域內에서 설치 가능한 시설의 종류는 都市計劃法 施行規則規定事項이므로, 都市計劃法の 立法趣旨에 따라 措置할 사항임



**우채원회사 회 부**

[별표 3-1] 1413  
 우채원회사  
 1994. 08. 11  
 우채원회사  
 1994. 08. 11  
 우채원회사  
 1994. 08. 11  
 우채원회사  
 1994. 08. 11

문서번호 석민 65421 - 724  
 시월일자 1994.08.11

우신 서울 송파구 병이동 62-3 풍원빌딩 302, 박재준

**제 목 문의 회신**

1. 귀협회 의 무공한 발전을 기원하오며 대우협 9402-027('94.8.1.)호로 우리 부에 문의하신 사항에 대하여 다음과 같이 회신합니다.

가. 질의 1)에 대하여

- 농약은 농산물의 재배등의 과정에서 사용함으로써 직접 식품의 성장기관 또는 토양 및 수계로 부터 농산물에 이행되어 농약성분이 잔류됨
- 관형 농약관리법의 규정에 의한 농약잔사용자철상 「인돌비」를 제의 하고는 어떤 농약도 사용치 못하도록 규정하고 있기때문에 농약의 잔류허용기준은 설정 하여야 할 필요성이 없다고 판단됨

나. 질의 2)에 대하여

- 콩나물은 국민 필수식품으로 선정하여 각 시도에서 수가검사 등 철저 관리하고 있으나 이들 대상에는 콩나물 이외에도 다수의 농·축·수산물에 포함하여 있음

다. 질의 3)에 대하여

- 농산물의 검체는 적정 점도로 제배되어 총상적으로 먹을 수 있는 상태의 검체할 수가없이 현학이라 판단됨. 따라서 콩나물의 검체상해도 적정수준으로 재배된 유통상태의 콩나물을 대상으로 같이 합리적으로 판단되나 총자물의 발아초기의 농약의 사용가능 문제는 농약관리법의 규정에 따라야 할 것으로 판단됨

라. 질의 4)에 대하여

- 식품위생법상 콩나물에 대한 정의 규정은 없으나, 콩나물이라 함은 먹을 수 있는 정도로 재배된 상태의 것을 지칭함이 타당함.

|                                |     |   |
|--------------------------------|-----|---|
| Thiophanate-methyl<br>(지오판수화제) | 0.1 | 쌀, 멥콩, 토란, 아스파라가스, 참깨, 기타 종실류, 은행, 밤, 피칸, 아몬드, 호도, 기타 견과류 |
|                                | 0.2 | 대두  |
|                                | 0.5 | 보리, 옥수수, 밀, 호밀, 수수, 귀리, 메밀, 조, 가지, 오이, 호박, 아보카도           |
|                                | 1.0 | 양배추, 마늘, 당근, 셀러리, 수박, 버섯류, 바나나                            |
|                                | 2.0 | 녹두, 팥, 강낭콩, 양파, 메론, 사과, 배, 모과, 자두, 감, 파인애플, 망고            |
|                                | 5.0 | 상추, 양상추, 고추, 토마토, 딸기, 포도                                  |
| Cabendazim<br>(가벤다수화제)         | 0.1 | 쌀, 멥콩, 토란, 아스파라가스, 참깨, 기타 종실류, 은행, 밤, 피칸, 아몬드, 호도, 기타 견과류 |
|                                | 0.2 | 대두  |
|                                | 0.5 | 보리, 옥수수, 밀, 호밀, 수수, 귀리, 메밀, 조, 가지, 오이, 호박, 아보카도           |
|                                | 1.0 | 양배추, 마늘, 당근, 셀러리, 수박, 버섯류, 바나나                            |
|                                | 2.0 | 녹두, 팥, 강낭콩, 양파, 메론, 사과, 배, 모과, 자두, 감, 파인애플, 망고            |
|                                | 5.0 | 상추, 양상추, 고추, 토마토, 딸기, 포도                                  |
|                                | 7.0 | 밀감, 레몬, 자몽, 오렌지, 기타 감귤류                                   |
|                                | 10  | 복숭아, 체리   |
|                                | 50  | 호프  |
|                                | 50  | 호프  |

보 건 복 지 부

[별표 3-2]

우) 427-760 경기도 과천시 용암동 1/ 권화 (02)503-7584 / 전승 503-8500 / 담당 : 식음권

문서번호 식권 65451 - 522

시행일자 1995.07.5.

\*수신 대한민국체육회장

|    |    |    |  |  |
|----|----|----|--|--|
| 신  | 지  | 지  |  |  |
| 점  | 시  | 시  |  |  |
| 일  | 일  | 일  |  |  |
| 각  | 각  | 각  |  |  |
| 시  | 시  | 시  |  |  |
| 간  | 간  | 간  |  |  |
| 수  | 수  | 수  |  |  |
| 번호 | 번호 | 번호 |  |  |
| 제  | 제  | 제  |  |  |
| 리  | 리  | 리  |  |  |
| 과  | 과  | 과  |  |  |
| 담당 | 담당 | 담당 |  |  |
| 자  | 자  | 자  |  |  |
| 명  | 명  | 명  |  |  |

체육 회의에 대한 회신

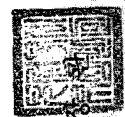
대우팀 9503-001호('95.06.22)와 관련된 회의의 회의에 대해 다음과 같이

회신합니다.

1. 용나물은 식안 65421-3241('94.08.11)호로 기 회신한 바와같이 국민다소바 식품으로 선정하여 품질관리 되고 있고 각 시도(시·군·구)별로 직정한 수거계획을 수립하여 판매업소등에서 행하고 있고
2. 용나물에서 농약이 검출 되었지만 이는 용나물 재배시 농약을 사용하였거나 잘못된 용으로 부된 이행된 것으로 볼수 있는데 용나물 재배시 농약을 사용하여 잔류 농약이 검출 되었다면 이는 농약잔류법 위반으로 보아야 할것이고, 권표인 품으로 부된 잔류농약이 용나물에게지 미량 되었을 경우 식음공진중 '대우'에 정하여져 있는 농약잔류 허용치 이상 검출 되었을 때 식음위생법 제45 제2항에 규정된 판매중 금지에 해당되는 품목이라 볼수 있음.



보 건 복 지 부



마. 절의 5)에 대하여  
 ○ 현재 우리부에서는 특정제품에 대한 인수는 국·양말의 식생활 안전과 관련하여 실시하고 있으며, 용나물산업의 특성상 안전은 귀회가 지역합바의 같이 농림수산부 가 관리하여야 할 사항으로 생각합니다. 끝.



보 건 사 회 부