



## 수산물표준규격

- 국립수산물품질검사원 자료 제공 -

국립수산물품질검사원은 수산물의 전근대적인 유통관행을 개선하기 위해 포장을 표준·규격화하는 수산물 표준규격 고시를 만들어 최근 고시했다. 이로 인해 1백 여종 이상의 포장규격이 사용되는 등 천차만별이었던 수산물의 포장규격이 종류별로 통일될 것으로 보인다.

검사원은 고시에서 수산물의 표준거래 단위를 3kg, 5kg, 10kg, 15kg, 20kg으로 구분해 규정했고, 포장재질은 골판지 상자나 발포폴리에스틸렌 상자, 그물망 등을 사용하도록 했다.

해양수산부도 앞으로 수산물 규격상자를 만드는 업자들에게 표준규격을 따르도록 권장하고 수산물 표준 규격집을 만들어 어업인, 유통업자들에게 배포하는 한편 고등어 등 일부어종에 시범적으로 표준규격을 도입함으로써 표준규격이 확산될 수 있도록 할 방침이다. 본 고에서는 주요 내용을 살펴보도록 한다.

- 편집자 주 -

### 수산물표준규격

제1조(목적) 이 고시는 수산물품질관리법(이하“법”이라 한다) 제5조 및 동법 시행규칙(이하 “규칙”이라 한다) 제3조 내지 제5조의 규정에 의하여 포장규격 및 등급규격에 관하여 필요한 세부사항을 규정함으로써 수산물의 상품성 향상과 유통효율 제고 및 공정한 거래 실현에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. “표준규격품”이라 함은 이 고시에서 정한 포장규격 및 등급규격에 맞게 출하하는 수산물을 말한다. 다만, 등급규격이 제정되어 있지 않은 품목은 포장규격에 맞게 출하하는 수산물을 말한다.
2. “포장규격”이라 함은 거래단위, 포장치수, 포장재료, 포장방법, 포장설계 및 표시사항 등을 말한다.
3. “등급규격”이라 함은 수산물의 품종별 특성에 따라 형태, 크기, 색택, 신선도, 건조도 또는 선별상태 등 품질구분에 필요한 항목을 설정하여특, 상, 보통으로 정한 것을 말한다.
4. “거래단위”라 함은 수산물의 거래시 포장에 사용되는 각종 용기 등의 무게를 제외한 내용물의 무게 또는 마릿수를 말한다.

5. “포장치수”라 함은 포장재 바깥쪽의 길이, 너비, 높이를 말한다.
6. “겉포장”이라 함은 산물 또는 속포장한 수산물의 수송을 주목적으로 한 포장을 말한다.
7. “속포장”이라 함은 소비자가 구매하기 편리하도록 겉포장 속에 들어있는 포장을 말한다.
8. “포장재료”라 함은 수산물을 포장하는데 사용하는 재료로써 식품위생법 등 관계 법령에 적합한 골판지, 그물망, P.P, P.E, P.S, PPC 등을 말한다.

제3조(거래단위) ① 수산물의 표준거래단위는 3kg, 5kg, 10kg, 15kg 및 20kg을 기본으로 한다. 다만, 형태적 특성 및 시장 유통여건을 고려한 어종별표준거래단위는 별표 1과 같다.

② 5kg 미만, 최대 거래단위 이상 등 표준거래단위 이외의 거래단위는 거래 당사자간의 협의 또는 시장 유통여건에 따라 사용할 수 있다.

제4조(포장치수) 수산물의 포장치수는 별표2에서 정하는 한국산업규격(KS M3808)에서 정한 발포폴리스틸렌(P.S) 상자의 포장규격 및 한국산업규격(KS A1002)에서 정한 수송포장계열치수 T-11형 파렛트(1,100×1,100mm)의 평면 적재효율이 90% 이상인 것을 우선 적용하고, 높이는 해당 수산물의 포장이 가능한 적정높이로 한다.

제5조(포장치수의 허용범위) ① 골판지상자 및 발포폴리스틸렌상자(P.S)의 포장치수 중 길이, 너비의 허용범위는  $\pm 2.5\%$ 로 한다.

② 그물망, 직물제포대(P.P대), 폴리에틸렌대(P.E대)의 포장치수의 허용범위는 길이의  $\pm 10\%$ , 너비의  $\pm 10\text{mm}$ , 지대의 경우에는 각각 길이 · 너비의  $\pm 5\text{mm}$ 로 한다.

③ 속포장의 규격은 사용자가 적정하게 정하여 사용할 수 있다.

제6조(포장재료 및 포장재료의 시험방법) 포장재료 및 포장재료의 시험방법은 별표 3에서 정하는 기준에 따른다.

제7조(포장방법) 포장은 내용물이 흘러나오지 않도록 하여야 하며, 내용물이 보이도록 개방형으로 포장하는 경우에는 적재하는데 용이하여야 한다.

다만, 별표5와 같이 포장방법이 달리 정해진 품목은 그 규정에 따른다.

제8조(포장설계) ① 골판지 상자의 포장설계는 KS A1003(골판지상자형식)에 따른다.

② 별표5에서 정한 품목의 포장설계는 별지 그림에서 정한 바에 따른다.

제9조(표시방법) 표준규격품의 표시방법은 별표4에 따른다.

제10조(등급규격) ① 수산물 종류별 등급규격은 별표 5와 같다.

② 등급규격이 정하여진 품목중 발포폴리스틸렌상자(P.S) 포장이 가능한 품목은 별표2에서 정한 포장규격을 사용할 수 있다.

제11조(표준규격의 특례) 포장규격 또는 등급규격이 제정되어 있지 않은 품목 또는 품종은 유사 품목 또는 품종의 포장규격 또는 등급규격을 적용할 수 있다.



## 수산물의 표준포장규격(제4조 관련)

### 1. 표준포장규격(거래단위별 공통규격)

구 분	포장 규격					KS 규격	
	거래단위(kg)	길이(mm)	너비(mm) 낮은 상자	높이(mm)		1단적재 상자수	규격번호
				높은 상자	상자수		
전체 어종 공통 규격	5이하	488	305	135	150	2×4	11-31
		545	345			2×3	신규
	5~10	545	345	135	150	2×3	신규
		550	366			2×3	11-16
	10~15	550	366	135	150	2×3	11-10
		580	435			4	신규
	15~20	580	435	145	155	4	신규
		660	440			2	11-10
포장 재료	한국산업규격 KS M3808 발포폴리스틸렌 단열통 1호 내지 3호 규격에 준하여 밀도 0.025g/cm <sup>3</sup> 이상의 것을 사용						

- 주 : 1. 포장규격 : 한국산업규격 수송포장계열치수(KS A1002) 또는 적재효율 90% 이상인 신규 규격을 우선 적용  
 2. 1단적재상자수 : KS A1002의 T-11 표준파렛트(1.1m×1.1m)에 1단으로 적재시 상자 개수  
 3. 규격번호 : T-11 표준파렛트(1.1m×1.1m) 69개 수송포장계열치수의 일련번호  
 4. 상자 두께 : 길이 및 너비 두께는 25mm, 바닥 두께는 44mm를 적용  
 5. 뚜껑 높이 : 40mm 적용 \* 단 굴, 오징어의 상자두께와 뚜껑높이는 도매시장에서 사용하는 어상자 규격을 그대로 적용

### 2. 어종별 예외포장규격

구 분	포장 규격				KS 규격		
	거래단위(kg)	길이(mm)	너비(mm)	높이(mm)		1단적재 상자수	규격번호
				높은 상자	상자수		
고등어	10~20	550	366	150		6	11-25
		620	400	143		4	신규
오징어	20	545	345	150		6	신규
삼치	5~20	590	360	120		4	신규
		628	435	120		4	신규
갈치	3	687	412	120		4	11-8
	10~15	830	366	130		3	신규
굴	5이하	260	260	220		16	신규
바지락	5이하	366	366	230	270	9	11-46
		488	305	240	260	8	11-31
포장 재료	한국산업규격 KS M3808 발포폴리스틸렌 단열통 1호 내지 3호 규격에 준하여 밀도 0.025g/cm <sup>3</sup> 이상의 것을 사용						

\* 단, 표준포장규격(거래단위별 공통규격)에 맞게 출하한 경우에도 표준규격품으로 인정한다.

## 포장재료 및 포장재료의 시험방법(제6조 관련)

포장재료는 식품위생법에 따른 용기·포장의 제조방법에 관한 기준과 그 원재료에 관한 규격에 적합하여야 한다.

## 1. 골판지 상자

## ① 표시단량별 골판지 종류

표시단량	5kg 미만	5kg 이상 15kg 미만	10kg 미만 15kg 이상	10kg 이상
골판지종류	양면골판지1종	양면골판지2종	이중양면골판지1종	이중양면골판지2종

② 골판지의 품질기준 및 시험방법은 KS A1059(상업포장용 골판지), KS A1502(외부포장용 골판지)에서 정하는 바에 따른다.

## 2. P.E대(폴리에틸렌대)

## ① 표시단량별 P.E 두께

표시단량	5kg 미만	5kg 이상 15kg 미만	10kg 미만 15kg 이상	10kg 이상
P.E 두께	0.03mm이상	0.05mm이상	0.07mm이상	0.10mm이상

② P.E 종류 및 두께에 대한 인장강도, 신장율, 인열강도 등은 KS M3509(포장용 폴리에틸렌 필름)에 따른다.

## 3. P.S대(폴리스틸렌대)

밀 도(g/cm <sup>3</sup> )	굴곡강도(N/cm <sup>2</sup> )	흡수량	연소성
0.025이상	20이상	두께 30mm 미만 2.0이하, 두께 30mm 이상 1.0이하	3초 이내에 꺼져서 찌꺼기 없고 연소한계선을 초과하여 연소하지 않을 것

## 4. P.P대(직물제 포대)

섬 도(테니아)	인장강도(kgf)	봉합실인장강도(kgf)	적조밀도(올/5cm)	기 타
900±10	3.0이상	4.0이상	20±2	원단의 위사 너비는 4~6mm 이내로 접혀진 원사로 제작한다.

※ 원단은 KS A1037(포대용 폴리올레핀 연신사)의 폴리프로필렌 연신사로 적조한다



5. 표시단량별 그물망의 무게

표시단량	5kg 미만	5kg 이상 10kg 이상	10kg 미만 15kg 미만	15kg 이상
포장재무게	15g이상	25g이상	35g이상	45g이상

※ 원단은 고밀도 폴리에틸렌 모노필라멘트계이며, 메리야스 상으로 직조한 것

**표준규격품의 표시방법(제9조 관련)**

표준규격품을 출하하는 자는 규칙 제5조 제1항의 규정에 따라 “표준규격품” 문구와 함께 품목, 생산지역, 무게, 생산자의 성명 또는 생산자단체의 명칭, 출하자의 성명 및 전화번호를 포장 외면에 표시하여야 한다.

① 표시양식(예시)

표준규격품	표 시 사 항			
	품 목		생산지역	
	생 산 자		출 하 자	
	무게(마릿수)	kg( 마리)	연 락 처	

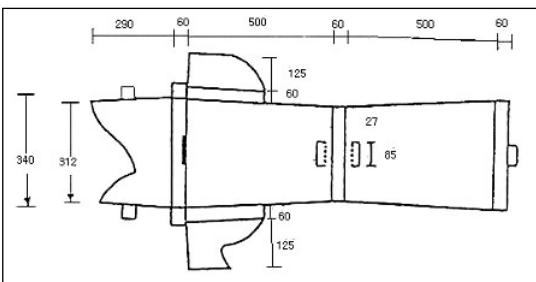
※ 무게는 반드시 표기하여야 하며 필요시 마릿수를 병기할 수 있다.

② 일반적인 표시방법

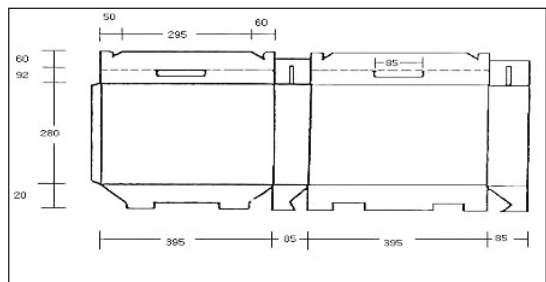
- ㉠ 표시사항은 가급적 한 곳에 일괄표시 하여야 한다.
- ㉡ 품목의 특성, 포장재의 종류 및 크기 등에 따라 양식의 크기와 글자의 크기는 임의로 조정할 수 있다.
- ㉢ 위 표시사항 외에 추가 표시사항이 있는 경우에는 추가할 수 있다.
- ㉣ 원양산의 생산지 표시는 수산물품질관리법시행령 제18조제2항에서 정하는 바에 따른다. **ko**

**수산물 표준규격중 포장규격 설계도면**

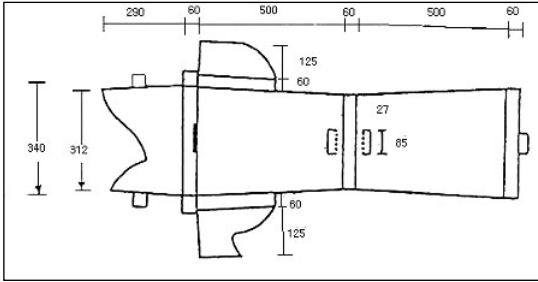
[그림 1] 복어 10마리 포장 설계도



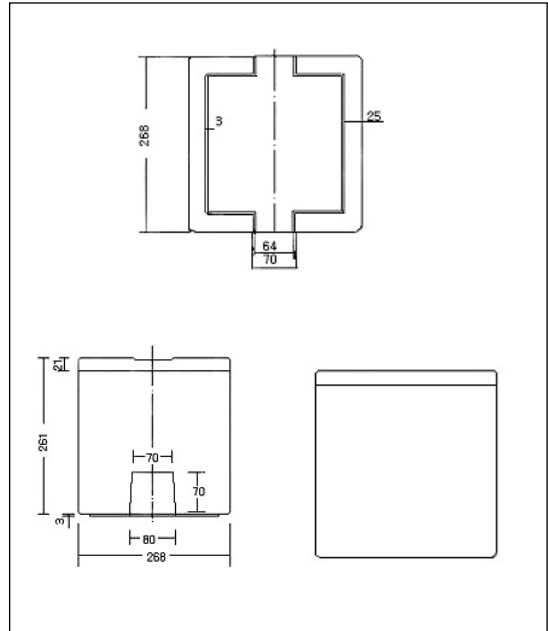
[그림 2] 굴비 10마리 포장 설계도



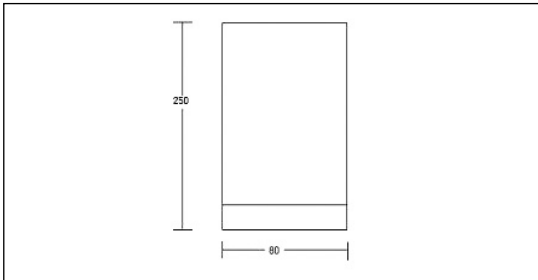
[그림 3] 마른문어 10마리 포장 설계도



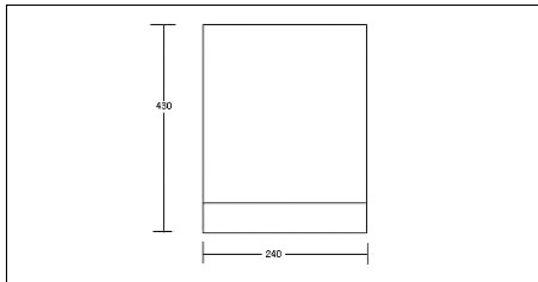
[그림 7] 생굴 10kg 포장 설계도



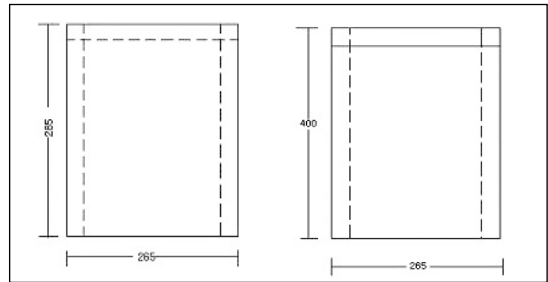
[그림 4] 생굴 200g 포장 설계도



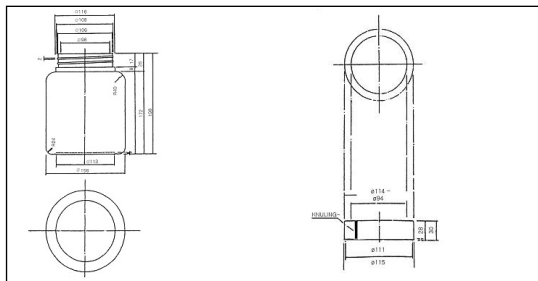
[그림 5] 생굴 1kg 설계도



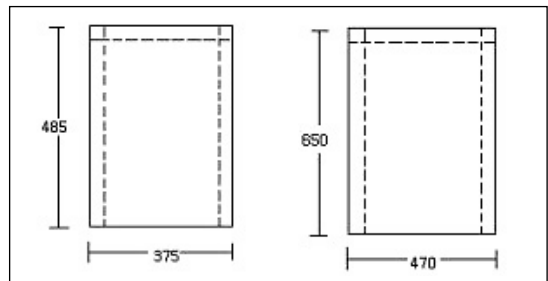
[그림 8] 바지락 3kg, 5kg 포장 설계도



[그림 6] 생굴 3kg 포장 설계도



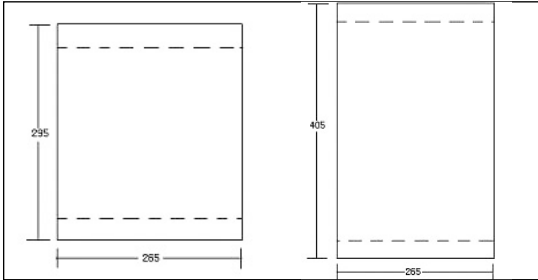
[그림 9] 바지락 10kg, 20kg 포장 설계도



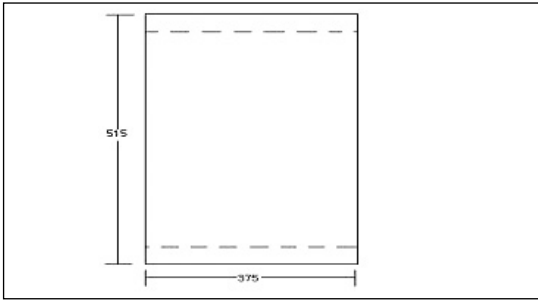


## 포장과 법률

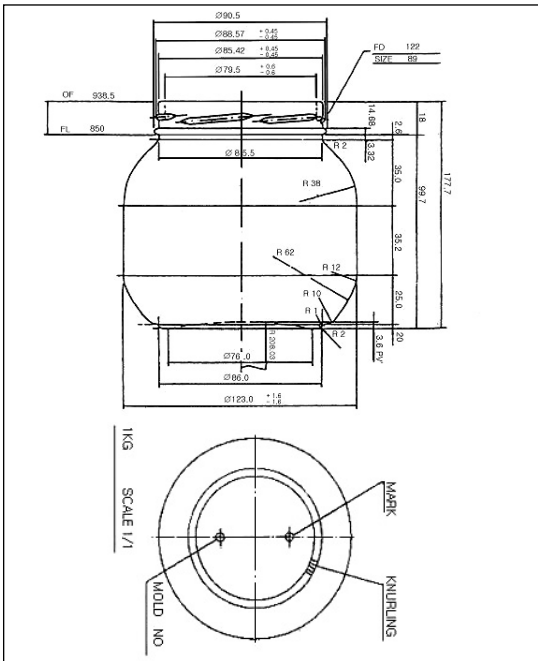
[그림 10] 고막 3kg, 5kg 포장 설계도



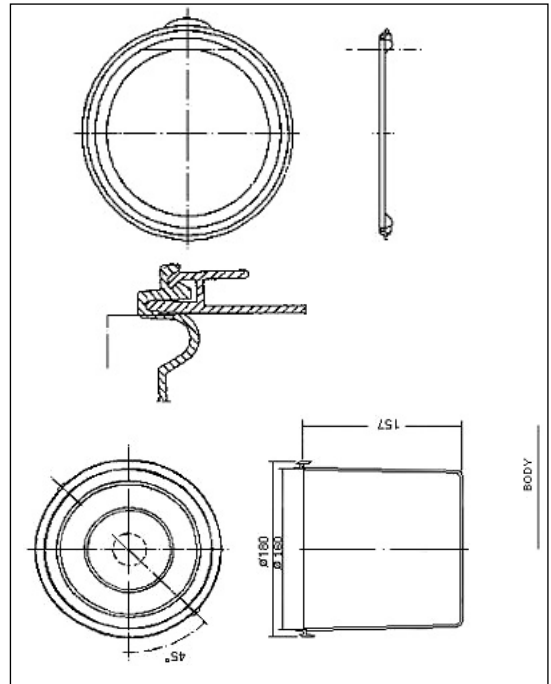
[그림 11] 고막 10kg 포장 설계도



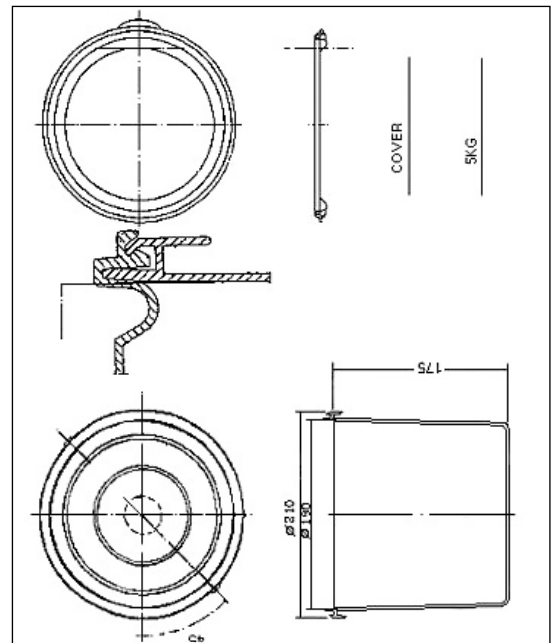
[그림 12] 새우젓, 멸치젓 1kg 포장 설계도



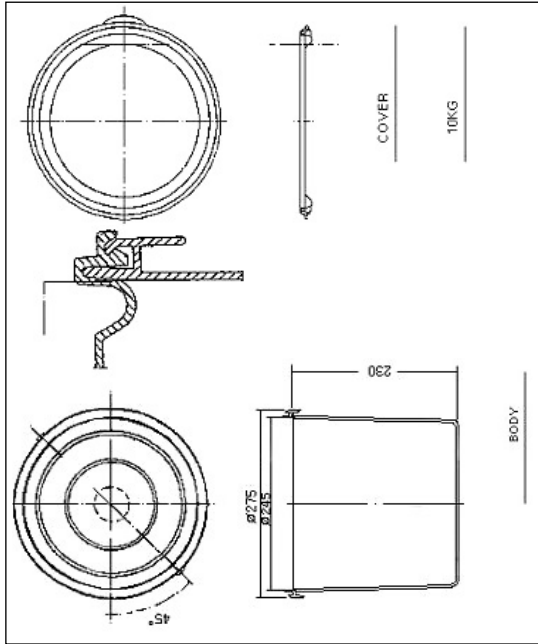
[그림 13] 새우젓, 멸치젓 3kg 포장 설계도



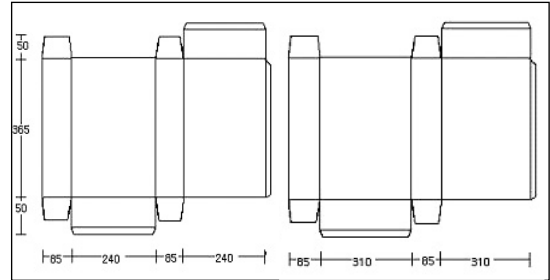
[그림 14] 새우젓, 멸치젓 5kg 포장 설계도



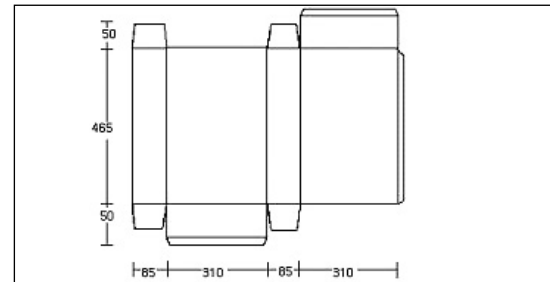
[그림 15] 새우젓, 멸치젓 10kg 포장 설계도



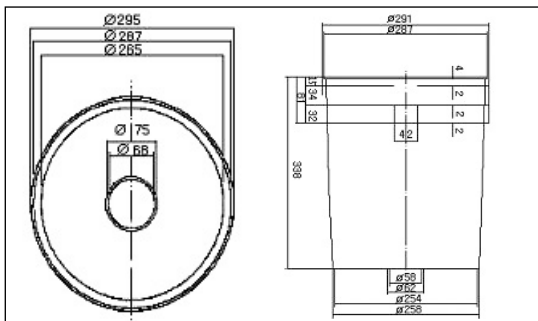
[그림 18] 냉동오징어 2kg, 4kg 포장 설계도



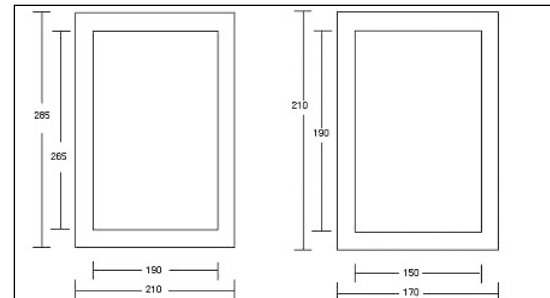
[그림 19] 냉동오징어 8kg 포장 설계도



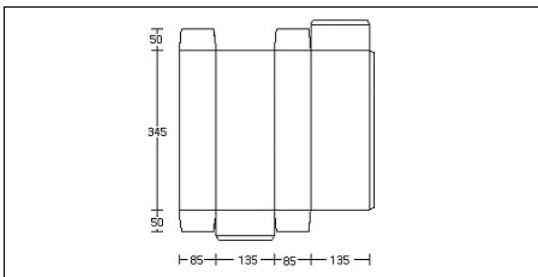
[그림 16] 멸치젓 20kg 포장 설계도



[그림 20] 간미역 200g, 500g 포장 설계도



[그림 17] 멸치젓 20kg 포장 설계도



[그림 21] 간미역 1kg, 3kg 포장 설계도

