

가공식품 표준화(KS) 제도와 期待效果

농림수산부 농산물유통국 유통과
행정사무관 윤 정 철

1. 개 요

(1) 가공식품 표준화(KS)제도란?

- 본 제도는 가공식품의 품질, 가공기술, 표시사항 등을 표준규격화 하여 정부가 KS표시허가를 통해 품질을 공인하는 제도로서,
 - ①표준화제도의 합리적인 추진으로 가공원료의 안정적인 수요확대 및 가공식품의 품질향상과 생산성향상을 기하면서
 - ②거래의 단순화, 공정화를 통한 소비자를 보호하고 나아가서 공공복리증진 및 식품산업의 건전육성에 기여하고자 하는 제도이다.
- 우리나라의 KS제도는 1961년 9월에 법률 제732호로 공업표준화법이 제정, 공포됨으로써 처음으로 도입되었으며 '63년에는 식품분야에도 KS제도가 적용 운영되게 되었다. 그간('63~'86. 4까지) 공업진흥청에서 공산품과 함께 본 식품 분야도 취급 운영하여 왔으나, 그 실용화는 공산품에 비해 1.3%로서 (23년간 실용화현황-공기름 1개품목, 4개공장) 매우 미미한 실정이다.
- 이에따라 정부에서는 식품분야의 KS확대 및 정착을 위해 '86. 4월에 가공식품 KS업무를 공업진흥청으로부터 농수축산물 원료의 수급 및 처리를 관장하는 전담부서인 농림수산부로 이관하였다.
- 농림수산부에서는 본 업무의 효율적인 추진을 위하여 '86. 9월에 동업무의 시행지침인 「농수

축산 가공식품 표준화(KS)에 관한 운영요강」을 제정 고시하고 식품에 대한 전문 연구기관인 한국식품개발연구원에 규격관리실을 신설하여 본 업무를 본격 추진하게 되었다.

(2) 가공식품표준화(KS) 적용대상

- 표준화가 적용되는 대상에 있어, 가공식품 KS 규격은 일반식품과는 달리 별도의 기준을 정하고 있는바, 그 별도의 기준을 살펴보면
 - 식품종류의 분류 및 범위
 - 품질수준과 등급기준
 - 제품의 크기, 형태, 구조 및 표시사항
 - 생산시설, 기술 및 단위공정의 관리수준
 - 품질관리 수준
 - 관련용어, 기호, 문자 등까지 표준화대상으로 삼아 가공식품 표준화를 추진하고 있다.

(3) 식품표준화제도와 식품위생제도의 차이점

- 보사부가 관장하고 있는 식품위생관리제도는 강제법인 식품위생법에 근거하여 위생상의 위해방지를 목적으로 국민보건에 관련된 위생기준에 따라, 식품의 영업 및 제조허가 여부 등을 결정함과 동시에 모든 식품으로 유통되기 위한 최소한의 기본요구사항을 관리하는 제도로서, 최종제품의 위생적 안정성 확보를 목적으로 하며
- 식품표준화 제도는 임의법인 공업표준화법에 의

거 유통의 공정화를 목적으로 하는 것으로써 KS표시허가는 업체의 자의적 신청을 받아 소정의 품질규격 기준에 의한 심사를 거쳐 우수식품의 생산이 가능한 업체라고 인정될 경우, KS표시허가를 부여하는 제도이다. 따라서 이들 각 제도는 유통경제나 보건위생의 두 분야를 상호 보완하고 있다.

2. 가공식품표준화(KS) 절차

가. KS규격관리(규격제정, 개정, 확인)

(1) 규격제정

- 규격의 제정은 새로운 표준규격을 만드는 것으로서, 유통 및 거래과정에서 규격설정이 필요하다고 인정되는 품목에 대하여 품질의 등급 표시 및 포장방법, 유통조건 등에 관한 기준을 규정하는 것을 말하며, 국가적인 필요와 이해관계자의 신청에 의해 이루어지는 것으로서 정부에서는 효과적인 규격제정을 추진키위해서 규격 미설정 품목중 품목선정 기준에 의거 해당 빈도가 높은 것부터 우선 실시하고 있다.

(2) 규격 개정, 확인

- 규격제정과 개·확인한 날로부터 5년이 경과하거나, 또는 그 이내라도 여건 변동등으로 개정이 필요하면 규격을 재검토 보완하는 것이 개정 또는 확인임

나. KS표시허가 대상품목 지정 및 심사기준 설정

(1) KS표시허가 대상품목 지정

- KS표시허가를 위한 선행조건으로서, KS규격이 기 제정되어있는 품목중에서 KS표시허가 대상 품목을 정하는 것으로서
- 소비자보호와 식품 산업 발전을 위해 필요하거나 이해관계자의 요청이 있을 경우 대상품목을 지정하고 있다.

(2) 심사기준 설정

- KS표시허가신청시, KS표시허가 여부를 결정하는 공장의심사 기준을 정하는 것으로서, 표준화 일반, 유통관리, 자재의 관리, 공정관리, 제품

의 품질관리, 제조설비사항, 검사설비사항 등의 기준을 정한다.

- 심사기준의 설정은 KS표시허가대상품목 지정과 동시에 설정하게 됨

다. 심의회(전문위원회. 부회)구성운영

(1) 업계, 소비자단체, 학계, 연구원의 관계자들로 구성되며, 도 위원회에서는 KS규격제정, 개정·확인, KS표시대상품목지정, 심사기준 등을 심의하게 됨

- 식료품부회의 부의에 앞서, 사전에 심의를 하기 위하여 필요시 임의로 구성 운영하게 됨

(2) 식료품부회

- 학계, 업계, 관계전문가 11인으로 구성되며, KS규격제정, 개정·확인, KS표시대상 품목지정, 심사기준 제정시에는 반드시 동 부회의 심의의결을 거쳐야 함

라. KS표시허가

- KS표시지정 품목을 생산하는 자 중 KS표시허가를 신청하고자 하는 자는 심사기준 공고후 2개월간 생산관리실적과 구비서류를 첨부하여 KS표시허가 신청서를 제출하면 서류 검토후, 공장심사기준에 의거 표준화일반, 유통관리, 자재관리, 공정관리, 제품의 품질, 제조 및 검사설비 등 7개항목을 평가한후, 심사기준에 적합할시 KS표시를 하도록 허가를 함

마. 사후관리

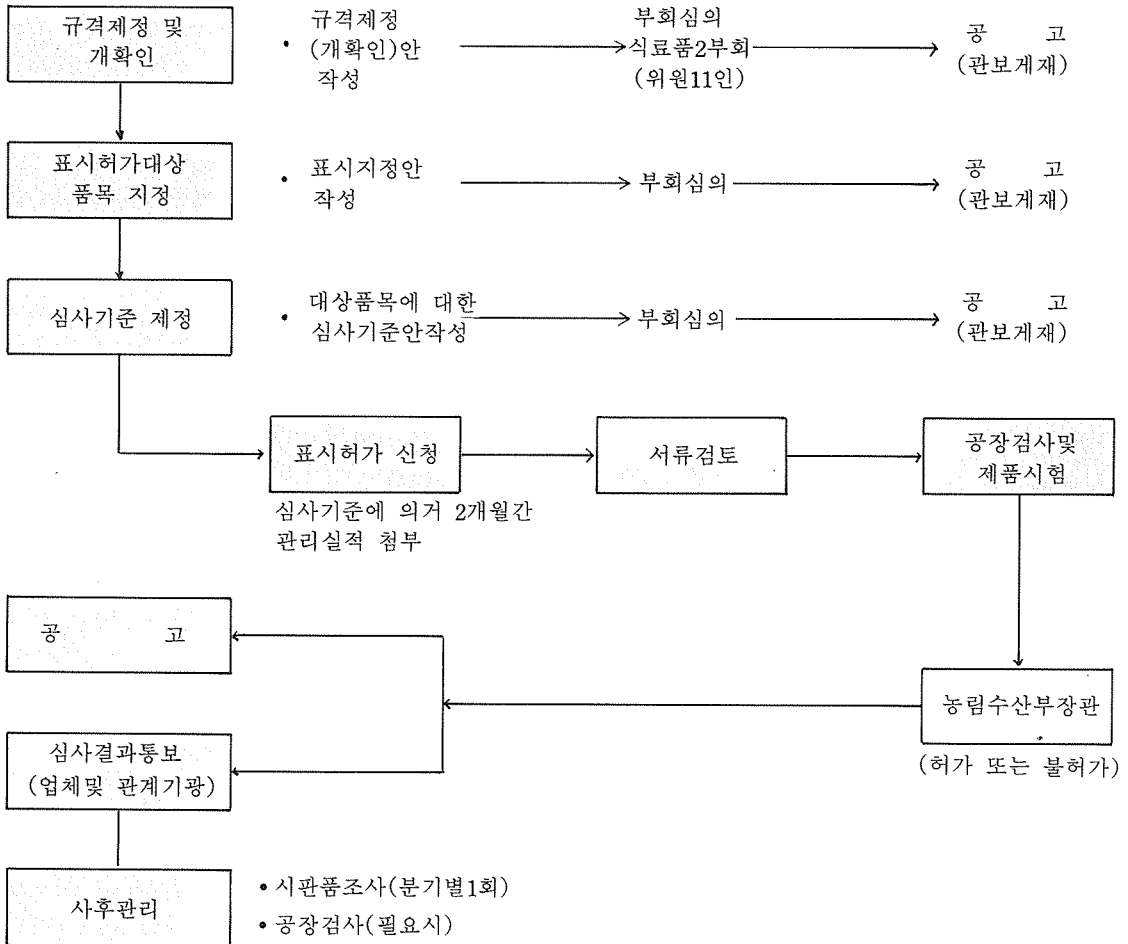
- KS표시허가를 취득한 이후에도 취득할 당시의 품질관리 수준여부를 확인, 검토하기 위하여 표시허가 6개월경과시 공장검사를 실시하여, 매 분기별로 시판품을 수거하여 성분 분석 등을 실시함으로써 소비자보호 등에 주력하고 있음.

3. 기대효과 및 지원제도

(1) 기대효과

가공식품의 품질, 가공기술, 표시사항 등을 표

○ 상기 가공식품 표준화(KS) 절차를 도식화 하면 다음과 같다.



준규격화하고 정부가 KS표시허가를 통해 품질을 공인함으로써

- 생산자에게는 품질향상과 생산성향상을 제고시키며, 판매촉진을 유도하고
- 소비자에게는 유통의 공정화와 제품선택의 편의를 도모하고, 신뢰성을 제고시키며
- 국민경제상으로는 식품산업 발전과 국제경쟁력을 강화하는데 이바지 함.

(2) 지원제도

- 정부차원에서 KS제품의 품질향상을 기하고 KS제도를 확대, 보급시키기 위하여 1981.10.21 국무총리지시 제36호로 공공기관의 KS표시품 사용촉구에 관한 지시를 한바 있고
- 공업표준화법 제22조의 3 (표시품의 우선구매)에도 국가, 지방자치단체, 정부투자 기관, 공공단체 및 한국산업은행 출자기업체는 물품구매시, KS표시품을 우선구매토록 규정하고 있으며
- 교육 및 홍보를 확대 실시하고 있음
- 식품제조업체 대상 품질관리 교육실시

- 제도보급을 위한 소비자교육(가공식품 KS제도 지방순회 홍보교육)
- 표준화 제도해설집 및 안내책자 발간 배포
- 신문, TV, 라디오, 월간지 등에 KS제도 홍보

4. 가공식품표준화(KS) 추진현황

- '86.4월에 가공식품 표준화(KS)업무가 농림수산부로 이관됨에 따라 KS표시허가 품목과 공장수가 매년 증가된 추세에 있다.

(1) KS규격관리 및 표시허가 현황

	공진청이관	'86-'87	'88	'89계획	누 계
○ 구격제정	63	9	13	9	94
○ 구격개·확인	-	56	15	7	78
○ 표시지정및 심사기준제정	1	16	5	11	33
○ 표시허가					
- 공장	4	15	5	12	36
- 품목	1	7	4	7	19

○ KS표시허가 대상품목 지정내역

	지 정 품 목	지정기준
'68	콩기름(1)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유통량이 많고 ○ 소비자 관심이 높고 ○ 가공원료의 국내 의존도가 높고 ○ 품질관리가 용이하고 ○ 기술수준이 선진국수준에 달한품목
'86	소시지, 프레스햄, 양조간장 과실음료, 전지분유, 탈지분유 퐁치보일드통조림(7개)	
'87	마요네즈, 딸기잼, 미강유 버터, 마가린, 아이스크림 전분, 돼지고기통조림 참치기름담금 통조림(9개)	
'88	식빵, 물엿, 밀가루, 고추장, 고춧가루(5개)	
'89(P)	토마토케찹, 과실통조림 어류통조림 과당, 발효유, 쇼트닝 조미김, 어묵, 된장, 복합조미료 조미오징어(11개)	

※ 89.10현재 : 토마토케찹, 과실통조림, 어류통조림, 된장, 복합조미료, 어묵, 쇼트닝.

○ 표시허가 내역

('89.10말 현재)

구분 허가기관명	품목명	허가공장수	허가 업체명
	개	개	
공업진흥청	콩기름	4	제일제당, 삼양유지 동방유량(인천,진해)
농림수산부	소시지	4	제일제당, 롯데햄 진주햄, 한국냉장
〃	프레스햄	1	제일제당
〃	과과실음료	3	롯데칠성(오포,양산) 해태음료
〃	양조간장	3	삼양식품,오복식품 삼화식품
〃	마요네즈	2	오뚜기식품 베스트후드미원
〃	딸기잼	1	샤니
〃	아이스크림	1	삼양식품
〃	미강유	1	신양현미유
〃	전분	3	미원식품, 두산곡산 선일포도당
〃	돼지고기 통조림	1	진주햄
〃	마아가린	1	삼림유지
〃	고추장	4	삼화식품, 진미식품 오복식품, 세우농산
〃	참치기름 담금통조림	1	동원산업
〃	복합조미료	2	미원식품, 제일제당
〃	고춧가루	1	두산농산
계	16개품목	33개	



(2) 주요 국별 규격제도 현황

○ 우리나라는 다른 외국에 비해 가공식품 표준화가 매우 부진한 실정에 있음.

('88.12.31 현재)

구분 국명	규격명	관장부서	총규격수	식품전반	가공식품	원료기타
한국	KS	공업진흥청	8,032	28	28	-
		농림수산부	85	85	85	-
일본	JIS	통상성	7,744	-	-	-
	JAS	농림수산성	415	415	337	78
미국	ANSI	통상성	7,818	-	-	-
	USDA	농무성	382	382	172	210
영국	BS	농수식품성	83	83	23	60
		통상성	9,800	-	-	-
인도	IS	상공부	8,755	859	390	469
대만	CNS	경제부	10,815	729	369	360
국제기구	ISO		5,273	298	298	-
국제기구	FAO/WHO		239	239	183	56

- 곡류 : ('70)90% → ('83)72%
- 수산물 : ('70)6% → ('83)8%
- 유제품 : ('70)2% → ('83)12%

식생활의식의 고도화 및 평준화 → 무공해, 고급, 편의 가공식품의 수요증대
상대적으로 급속한 고급, 편의식품의 성장 (75~'87)

성장율	품 목
500%이상	우유, 발효유, 대두유, 전분, 물엿 사이다, 아이스크림, 소시지
300~499	분유, 수산물통조림, 식빵, 설탕과자, 맥주
200~299	정당, 간장, 건과자, 라면
	식용포도당, 유우스
100~199	쇼팅, 밀가루, 주정, 소주

5. 금후전망

(1) 식품산업 관련 여건변화

- 식생활 양식의 변화에 따른 가공식품 소비증대
 - 식료품비중 가공식품비의 비중증가
 - '70 : 15.9% → '87 : 23.7% (외국 : 일본 45%, 구미 60~90%)
 - * 가공식품의 소비량 추정
 - '84~'90 : 년평균 6.0% 증가
 - '91~2000 : 년평균 5.7% 증가
- 가공식품 소비양상의 변화
 - 곡물위주의 단순가공품(제분, 제당) → 육류, 과채류, 유란류 등의 편의, 고급식품

(2) 금후전망

- 상기와 같이 국민소득의 증가, 도시화, 여가선용 기회의 증대, 핵가족화등으로 가공식품의 수요가 급증하고 있으며, 또한 수입자유화에 대비하여 국내 가공식품의 품질향상이 절실히 요망됨에 따라, KS제도가 확대될 전망이다.
- 따라서, 가공식품의 품질향상을 위해서는 업계 여러분들의 협조하에 가공식품의 KS제도의 활성화가 이루어져야 하겠음.
- * 일본의 경우, JAS제도에 대해 소비자의 인식도와 신뢰도가 높아 JAS마크 표시가 없는 가공식품은 판매가 부진하고 있음.

