

도축장시설의 현대화 및 위생처리를 통한 오염방지는 물론 도축방법의 개선, 예냉시설 보완 및 수송시의 품질저하 방지 등의 노력이 필요하다고 본다.

## 2) 식육제품의 유통개선책

① 콜드체인 시스템(냉장유통체계)의 조기 정착을 위한 가공업자와 유통업들의 공동노력이 보다 필요하며 유통업자의 영세성 문제 해결을 위한 정부의 적극적 자금 뒷받침도 이루어져야 할 것으로 사료되며

② 식품위생법상의 준수여부가 가공업자에게만 부과되지 않았음을 유통업자들도 인식하여야 할 것으로 사료되며 또한 이 법의 운용도 그렇게 되어져야만 할 것이다.

③ 식육가공업 기술수준 향상 대기업의 식육가공업 참여로 식육가공품의 기술은 상당히 높아 졌으나 제조장에서의 온도관리·균관리 등에는 보다 세심한 주의를 기울여야 함은 물론 제조단계에서의 품질관리 기술 습득에 노력을 기울여야 할 것이다.

## ④ 생미기일 도입

제조일자에 집착하는 구매습관에 대해 일본의 경우는 소비자들로 부터 식육가공품을 언제까지 먹어야 하느냐 하는 의문이 제기 되어 도입된 것이 생미기일(식육가공품의 맛을 보증하는 기간)이었다고 하는데 우리나라도 제조일 보다는 생미기일이 도입 정착되어 진다면 더 나아가 법적 권장기간 통상(유효기간이라고 쓰고 있음)에서 가공업자의 자율에 의한 생미기일의 선의적 경쟁 유도로 보다 질 좋은 제품의 개발도 촉진되리라 사료된다.

결국은 제품이 만들어져 소비자에게 소비될 때까지의 모든 과정에 그 책임을 분담하고 있는 원료업자, 제조업자, 유통업자들이 「나는 소비자다」라는 의식속에서 주어진 업무를 충실하게 수행했을 때 만이 슬한 문제점의 근본적 개선이 이루어 지리라 판단된다.

# 소비자들 低價品

# 선호가 品質低下

— 생산업체 난립, 덤핑 판매 초래 —

## 高 光 鎭

(삼화식품 기술개발실)

### 1. 유통상의 문제점.

다류가 유통되고 있는 큰 맥락을 살펴보면 도매상을 통한 다방 등의 업소로 유통되는 것과 백화점, 슈퍼 등을 통한 소비자 유통으로 크게 나눌수가 있다. 여기에서 품질저하를 가져올 수 있는 요인이 발생되는데 이것은 도매상을 통한 다방 및 업소로의 유통과정에서 품질저하를 가져올 수 있는 요인이 다분하다는 것이다.

이같은 요인중 우선적으로 꼽히는 것은 업소로 공급되는 다류는 가격이 저렴해야 다방등의 업소에서 이윤이 많이 생기므로 이러한 저급품의 제품이 공급될 수밖에 없다. 또한 다방등을 찾는 소비자가 茶맛이 나쁘다고 불평을 하는 사람이 없다는데 문제도 있지만 공급하는 업자에게 문제가 더 많다고 생각된다. 유통업체측에서 본다면 이들 유통업자들은 국산차를 구매할 때 품질보다는 가격을 먼저 따지기 때문에 제조업자로서 제품을 판매하기 위해서는 가격을 인하할 수밖에 없고 그렇게하기 위해서는 제품의 품질도 인하한만큼 떨어질 수밖에 없는 실정이다.

### 2. 생산업체의 영세성

또하나의 문제는 다류를 생산하는 업체가 영세한데 있다. 앞에서도 언급했지만 많은 제조업체가 영세한 실정이다.

다류를 생산하는 업체는 일부업체를 제외, 대부분이 종업원수가 5명도 채 안되는 영세업체로 아직은 걸음마 단계를 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

현재 국산차 시장은 지난해 기준, 약 3백50억원을 형성하고 있는데 그나마 1백여개의 업체가 분할하고 있어 업체 개개의 규모는 대단히 소규모라 할 수 있다.

이렇게 다류를 생산하는 업체가 영세한 까닭에 경쟁은 치열해지고 치열한 경쟁속에서 살아남기 위해서는 제품의 질보다는 덤핑으로라도 판매하여 자금회전을 원활하게 하려는데에 품질저하를 가져오는 또하나의 요인이 발생되고 있는 것이다.

또 원료의 적절한 수급도 국산차 생산에 큰 변수로 작용하고 있다. 대부분의 업체가 영세하기 때문에 원료의 장기적인 확보나 보관이 어려워 그때그때 구입하는 경우 많은데 원료가 농산물인 국산차는 생산 작황에 따라 원가가 큰 차이가 있어 품질에 영향을 미치게 되는 것이다.

또한 같은 종류의 국산차라 할지라도 제조업체마다 가격도 다르고 원료 성분배합률도 일정치 않아 품질의 차이도 클뿐 아니라 유사제품들도 난무하는 것이다.

이러한 문제점들을 해결하기 위해서는 우선 군소업체들의 통폐합 또는 난립을 방지토록 정부의 제제조치가 필요할 것으로 보인다.

즉, 다류허가를 받고도 생산하지 않거나 비인기품목은 품목허가를 자진폐업 신고토록 권유해야 할 것으로 보인다.

그러나 이같은 정부차원의 제제조치나 단속 강화에 앞서 제조업소 스스로가 품질을 개선하고 엄격한 품질관리를 하여 가격의 경쟁보다는 품질의 경쟁을 택하는 양심적인 제조를 하여야 된다고 생각한다.

### 3. 제조업체의 각성이 우선되어야

아무튼 현재 국민의 건강 및 농가의 소득증대, 외화절감 나아가서는 수출을 통한 외화획득을 통하여 국산다류 제조업이 질적, 양적인

면에서 많은 성장을 해온 것만은 틀림없다. 이러한 성장속에서도 영세업체들의 난립 등으로 인하여 양적성장보다는 질적성장이 뒤떨어지고 있는 것 또한 부인할 수 없는 사실이다. 원료의 수입에서부터 제조, 가공 및 유통과정을 거쳐서 완제품이 소비자에게 공급되기까지의 전단계별 품질관리 기준과 식품별 기준및 규격관리를 함에 있어 필요한 표시 기준 및 유통기준 등의 강화와 철저한 관리가 이루어져야 할 것이다.

이것을 각 단계별로 살펴보면 식품의 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되거나, 유독유해물질 또는 병원성 미생물등에 오염되지 아니한 것으로 하여야 되고, 천연원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌등과 같은 이물질을 충분히 제거하고 필요할 때에는 음용수로 깨끗이 씻어야 하며 허가대상인 식품원료를 구입할 때는 제조허가를 받았거나 수입신고를 마친 것으로, 기준·규격이 적합한 것이어야 한다.

식품의 용기포장은 용기포장류 제조업신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 하며 기구 및 용기·포장류는 그 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 된다.

제조가공기준적인 측면에서 살펴보면 식품제조 가공에 사용되는 기계·기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지관리하며, 사용되는 물은 음용수의 수질기준에 적합한 것이어야 하고 제조 품목이 허가를 받은 식품은 허가받은 성분배합 비율제조방법 및 성상에 일치하도록 제조 가공되어야 한다.

이렇게 제조된 식품은 위생적으로 취급·판매되어야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니된다.

현재 다류제품(인삼제품 포함)의 성분규격은 대략 30여종의 항목(성상, 성분, 수분, 고형분, 내용량, 입도, 중금속, 인공색소 등)을 규정하여 품질관리를 하고 있으며 앞으로 제조업소 스스로 규격기준을 강화하여 철저한 품질관리를 하여야 될 것이다.

또한 위에 언급한 것과 같이 원료의 구입·

제조·가공 및 유통과정을 거쳐서 완제품이 소비자에게 공급되기까지 철저한 품질관리가 이루어지려면 기업의 재투자로 시설을 보완·확충해야 하고, 전문인력을 확보하여 제품개발 및 품질관리를 전문화하여야 할 것이다.

이와함께 다류업체가 현재 안고 있는 문제점을 해결하기 위한 대책으로 작업체간 상호 긴밀한 정보교환과 연대의식을 가지고 국민보

건증진에 노력하고 있으나 이에 앞서 국민 모두가 관심을 가지고 감시와 선도하는 자세를 가져야 되겠다.

그리고 무엇보다도 제조업소 스스로가 양심적인 제조를 하여야겠으며, 당국에서는 철저한 위생감시를 통하여 제조업소를 지도감독하여야겠고 국민도 관심을 갖는 3박자가 될 때 부정 불량식품 근절될수 있으리라 사료된다.

## 不正·不良食品 識別方法

### 不正·不良食品 識別方法

#### 1) 공통사항

제품별분류	식 별 방 법
가. 무허가제품	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 상품에 아무런 표시가 없음</li> <li>2) 허가번호, 제조일자등의 표시가 없이 등록·특허허가출원중이라는등 애매한 기관으로부터 허가를 받았다는 등의 내용을 표시함</li> <li>3) 허가관청 이외의 기관으로부터 허가를 받았다는 등의 내용을 표시함</li> <li>4) 가격이 타 제품보다 현저히 저렴하거나 고가임</li> </ol>
나. 허가제품의 변조품	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 겉모양은 거의 비슷하나 실제로 보면 내용물이 조금씩 다름</li> <li>2) 맛, 냄새, 색깔등이 원품과 다름</li> <li>3) 주성분의 함량이 지나치게 적음</li> </ol>
다. 허가제품과 비슷한 위조품	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 표시된 기호나 도안문자등이 허가제품과 약간 다르거나, 인쇄등이 뚜렷하지 못하거나 조잡함</li> <li>2) 상품의 명칭이나 제조회사 이름이 비슷함</li> </ol>
라. 유해한 물질을 사용한 제품	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 색깔이 유난히 짙거나 고옴</li> <li>2) 냄새가 이상하다</li> <li>3) 유난히 부풀어 있음</li> </ol>
마. 기타사항	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조업소명 및 소재지, 허가번호, 제조일자, 유통기한이 미표시되었거나 허위표시된 제품</li> <li>2) 부패, 변질, 변색 또는 미숙된 제품</li> <li>3) 포장이 파봉, 훼손된 제품</li> <li>4) 불결하거나 동·식물·광물성 이물이 혼입된 제품</li> <li>5) 다른 회사의 표시가 있는 용기, 포장등 사용제품</li> <li>6) 원재료명 및 주성분함량 미표시</li> <li>7) 가격이 터무니없이 고가이거나 저가인 제품등</li> </ol>