

육가공 알림판

보사부 인사

▲ 감사관 洪鍾玉 ▲ 위생국장 金龍文 ▲ 국민연금국장 曹基畝.

김용문 국장은 서울대 문리대 국문과를 졸업하고, 국립보건의 사무국장, 보사부감사관등을 지냈다.

▲ 위생제도과장 任仁哲 ▲ 공중 위생과장 林堯澤 ▲ 위생관리과장 全道石 ▲ 음용수관리과장 李載寬 ▲ 국립서울검역소식품검사과장 申東均.

농림수산부 인사

농림수산부는 4월 23일 부이사관 승진인사를 단행하고 金東根 축정과장을 감사관에, 李相茂 농업금융과장을 농업공무원 교육원교수부장에, 金鍾遠 기술심의관 직무대리를 농어촌개발국 기술심의관으로 각각 임명했다.

또 공석중인 유통국장에 安性奉 농진청 기획관리관을 농진청 기획관리관에는 金東源 감사관을 각각 전보발령하고. 4월 30일자로 국립종축원장에 金오성 국립생사검사소장을 전보발령했다.

직제개정, 증원

농림수산부직제가 지난 3월 20일 개정, 공포되었다. 농어촌발전

종합대책을 효율적으로 추진하고 농산물 수입개방 등 국제 여건의 변화에 능동적으로 대처하기 위하여 농림수산부의 국·과 조직을 개편·조정하고 일부 필요한 인력을 보강하려는 이유 때문이다.

개정주요골자는 ▷축종별 축산 행정조직을 직능별 조직으로 전환하기 위하여 축산국의 대가축과와 중소가축과를 축산경영과와 축산물 유통과로 각각 개편하였으며 ▷농림수산물의 수입자유화에 효율적으로 대처하기 위하여 농업정책국의 국제협력과를 차관 직속의 농업협력통상관으로 확대·개편하는 것 등이다.

이번 직제 개편에 따라, 축산국 축산경영과는 가축의 개량증식, 능력검정 및 수정란이식, 축산물 생산비 조사분석, 축산물자조금 제도운영, 축산경영지도 및 단체관리, 우수수급 및 가격관리, 원유생산 및 집유지도 그리고 유가공산업의 육성 및 지원 사항 등을 분장한다.

그리고 축산물유통과는 축산물 수급 조절 및 가격업무의 총괄, 축산물유통개선기반 계획의 수립 및 총괄, 축산물공판장과 가축시장의 육성 및 지도감독, 가축 및 그 생산물의 수급조절·수매·방출 및 가격 안정 시책, 가축의 수출입 관련 업무, 육가공산업의 육성 및 지원, 원모피가공업의 육

• 축정과:	수급계장	이수현
(백형기과장)	지도계장	정병학
	기획계장	이상용
	마사계장	손윤식
• 경영과:	경영계장	최한
(이인형과장)	개량계장	정진국
	낙농계장	김남철
• 유통과:	수급1계	권기석
(김경남과장)	수급2계	구능환
	유통계장	박종근
	지도계장	김의호

성·지도사항을 분장하도록 하였다.

한편 기존의 축정과는 축산국의 주요 업무계획의 수립 및 심사·분석, 장·단기 축산시책의 기본방향수립, 축산업현동종합 및 한국마사회의 육성 및 지도감독, 축산업차관 및 합작투자의 총괄, 축산진흥기금의 운영·관리 및 감독, 축산자금지원의 총괄, 축산금융제도의 개선, 축산물 재해대책의 총괄, 축산진흥사업의 평가·시상 및 축산진흥대회에 관한 사항 그리고 기타 국내 다른과의 주관에 속하지 아니하는 사항을 분장케 한다.

한편 이번 직제개정에 따라 증원된 18명을 포함하여 농림수산부 근무 공무원 정원은 661명으로 늘어났다.

한국식육연구회

한국식육연구회(회장: 한석현)는 건국대 국제회의실에서 '89년도 학술세미나 및 정기총회를 개최했다.

본 회와 남부햄(주)후원으로 지난해 11월18일 개최된 학술세미나에서는 ▲ 육제품의 결착력에 관한 고찰(충북대 최양일 교수) ▲ 닭고기를 이용한 가공제품 개발(강릉대 이영현 교수) ▲ 육질의 인위적 조절방법 및 효과(단국대 강종욱 교수) ▲ 육류의 지방산화에 관한 연구(축산과학연구소 황기 연구원) 등 4편의 연구논문이 발표됐다.

한국 식육연구회(회장 : 박형기)는 건국대 축산대학 회의실에서 회장단 회의를 갖고 임원진을 개편했다. 12월22일 개편된 임원진은 다음과 같다.

△고문 : 송계원(서울대), 한석현(건국대) △회장 : 박형기(전북대) △부회장 : 채영석(강원대) △감사 : 김정현(한국농장) △총무간사 : 김천제(건국대) △학술간사 : 이무하(서울대) △편집간사 : 오홍록(충남대) △기획간사 : 신현길(건국대) △재무간사 : 최병택(영원식품) △업무이사 : 강창기(강원대), 이영진(축산기업조합), 김안규(평권), 문덕영(진주햄), 이보명(남부햄), 성삼경(영남대), 오동환(순천대), 박순용(축협), 박기영(롯데햄), △편집위원 : 문윤희(부산산업대), 최양일(충북대), 박구부(경상대), 오홍록(충남대), 강종욱(단국대), 이영현(강릉대)

동물자원센터

동물자원연구센터(소장 정길생·건국대학교 축산대교수)가 5월 15일 건대상허기념도서관 6층 국제회의실에서 정근모과기처자

완을 비롯 축산 관계인사 등 3백여명이 참석한 가운데 개소식을 갖고, 축산관련 기술연구의 새로운 장을 열었다.

동물자원연구센터는 지난 2월9일 과학재단으로부터 엄격한 6단계 평가를 거쳐 우수연구센터로 지정돼 이날 개소식을 가졌다.

이 연구센터는 과학재단이 엄선한 13개 연구센터 가운데 농수축산 분야 연구기관으로서는 유일하게 우수 연구센터로 지정됐다.

건국대학교내에 설립된 동물자원연구센터는 건국재단지원금 22억원, 과학재단지원금 2억원, 기타지원금 1억3천7백여만원의 예산으로 ▲육종분석연구 ▲영양사료연구 ▲위생·질병연구 ▲생리생태연구 등에 걸친 연구사업을 수행한다. 동 센터는 한편 당 협회 姜晋佑 회장을 자문위원으로 위촉한 바 있다.

미원, 세진농산 육가공사업 참여

미원그룹(회장 차昌郁)이 축산인테리어이션사업에 박차를 가하고 있다.

즉, 사료에서 돼지도축, 육가공제품생산 외식사업을 일관 체제로 계열화 시키고 있다.

미원그룹은 회장비서실에 유통 및 축산계열 사업팀을 신설하고 외식사업에 이어 3월 육가공, 냉동식품사업에 진출해 1차계열화 작업을 끝냈으며 축산인테리어이션 작업의 중추가 되고 있는 第一農場은 미원햄을 비롯해 10여종의 햄 소시지를 4월 중순부터 내놓았다.

세진농산(주)(대표 吳世珍)이 육가공사업에 참여했다.

세진농산은 지난 12월 경기도 포천군 일동면 유동리 19번지에서 공장 준공식을 가진데 이어 올림픽션수춘아파트내 올림픽프라자에 「마이스터텔리」 매장 개장식도 가졌다.

세진농산이 3억원을 투입해 준공한 이공장은 건평1백평의 소규모공장으로 1일 5백~7백kg의 햄·소시지 등의 육가공품을 생산할 수 있는데 이미 25개 제품의 품목허가를 받았다.

축협중앙회

축협중앙회는 明宣植회장 선출에 이어 부회장을 비롯한 상임 및 비상임이사·감사등 새 임원진이 모두 확정됐다.

축협중앙회 회원조합장들은 4월26일과 27일 열린 임시총회에서 부회장에 宋찬원씨(57·전한국종축개량협회장)의 임명을 찬성 1백22표, 반대 43표로 동의했다.

또한 임총에서 鄭忠植(기획실장), 金順甲(선거관리지도부장), 韓太植(총무부장), 尹駿炳(경영지도부장), 李基福씨(한우개량사업소장) 등 5명의 상임이사 임명동의안을 의결 처리했다.

한국종축개량협회

공석중인 한국종축개량협회장에 權五杰씨(58·現서울우유협동조합장)가 선출됐다.

종축개량협회는 5월18일 이사회에서 權씨를 만장일치로 선출함으로써 상임회장에서 비상임 회장

체제로 탈바꿈했다.

농업진흥공사

정부임명에 따라 농업진흥공사 사장에 金榮鎭씨(59·전농경연원장)가 이사장엔 白文씨(63·前한국축축기술개발공사사장)가 3월2일자로 부임했다.

건국대 축산대학

맹원재 건국대 축산대학 사료학과 교수가 2월26일자로 건국대 축산대학장에 임명됐다.

신임 맹원재 학장의 임기는 92년까지이다.

건국 종합축산

건국대학원(이사장 : 류승운)이 국내 농축산업의 국제경쟁력 강화를 위한 산학 협동의 일환으로 기존의 건국우유·건국햄·건국사료 등을 통합, 종합식품회사「건국 종합축산」을 발족했다.

지난 4월2일, 건국종합축산은 경기도 이천군 대월면에 6만2천여평의 부지를 확보, 최첨단 농축산 실습단지를 조성키로 하고 대표에 전년규 전 건국사료사장, 본부장에 정충일 전 서울우유 생산부장, 기획조정실장에 한상기 건국대 축산대학 교수를 각각 임명 발령했다.

건국종합축산은 앞으로 우유·햄· 핫도그· 치즈· 햄버그· 피자· 소프트아이스크림 원료 등을 생산할 계획이며, 2천년대까지는 국내 제1의 종합축산기업으로 성장을 목표로 하고 있다.

농어민 후계자신문

(사)한국농축수산물유통연구원이 (주)농어민후계자신문(대표 : 류달영)으로 상호를 변경하고, 사단법인에서 주식회사로 법인을 바꿨다.

(주)농어민후계자신문은 4만5천명의 농어민 후계자가 주주로 참여하여 신문을 발행하게 되는데, 신문 제호는 종전과 같이 주간 농축수산물유통정보로 발행하게 된다.

▲주소 : 서울 서초구 반포1동 747-14

▲전화 : 547-2254

한편 동 사는 4월 10일 오후 6시 힐튼호텔 컨벤션센터에서 창사대회를 가졌다.

이날 창사대회에 전국농어민후계자협의회 회장들과 정부관계자 국회의원 등 관련인사 1천5백여명이 참석하여 대성황을 이루었다.

롯데햄·우유를 검사기관으로

농림수산부는 (주)롯데햄·우유를 대일 수출돈육 잔류물질 검사기관으로 추가 지정했다.

농림수산부는 지난 2월17일 가축위생연구소(소장 : 박근식)로부터 (주)롯데햄·우유가 잔류물질 검사장비, 검사요원, Blind Test 등을 보유해 잔류물질검사에 적합하다는 판정을 해 음에 따라 검사기관으로 지정한 것이다.

(주)롯데햄·우유는 대일 수출돈육 잔류물질 검사 신청이 있을 경우 합성항균제 검사를 해 주게

된다.

한편, 농림수산부는 지난해에 서울대 수의과학연구소 등 8곳을 대일수출돈육 유해잔류물질 검사기관으로 지정한바 있다.

이로서 대일수출돈육 유해잔류물질 공식 검사기관은 9곳으로 늘어났다.

농촌경제연구원

「한국농정 40년사」의 편찬은 1948년 대한민국 정부수립 이후 1988년까지 40년간의 농정의 흐름을 25개 분야별로 체계적으로 정리된 것이다. 한국농촌경제연구원이 만 4년 간에 걸쳐 완성하였는데 처음으로 시도된 것으로 상·하포함하여 총 2천 페이지에 달하는 방대한 분량으로 구성된 대작이다.

이 책은 지난 40년간의 한국경제의 변천과 이와 관련된 한국농지의 발전과정을 분야별·단계별로 주요시책과 추진배경 미 주요사업의 내용, 그리고 이에따른 당시의 사업실적에 대한 평가 등 지난날 농정의 문제점을 규명함으로써 앞으로의 농정방향을 제시하는데 그 목적을 두었다.

대한양계협회

대한양계협회는 2월 22일 축산회관대회의실에서 총 대의원 1백74명중 1백43명이 참석한 가운데 90년도 정기총회를 열고 신임회장에 신흥중(고창양계 사장)씨를 선출했다. 임기는 3년.

대한양계협회는 5월 8일 63빌딩

에서 미국 캔사스주립대 F. 커닝햄박사를 초청하여 「닭고기의 생산 및 2차가공」에 대한 세미나를 개최했다.

닭고기 가공판매 및 유통에 관한 세미나가 5월 8일 63빌딩 글로리아룸에서 개최되었다.

대한양계협회가 주최하고 한국식육연구회, 사료협회가 이날 행사에서는 ▲우리 나라 육계산업의 문제점과 대응방안 ▲닭고기 가공제품의 개발동향과 발전방향 등 2편의 연제가 발표되었다.

월간 「사슴」

월간사슴(대표 :李강홍)은 4월 10일 오후 6시 여의도 63빌딩 별관 3층 코스모스홀에서 학계·양육업계 관계자 5백여명을 초청하여 창간 기념자축연을 가졌다.

현대축산출판

「제1회 닭의 날」행사가 현대축산출판(주) (대표이사 :김중곤)의 주관으로 4월 28일부터 5월 1일까지 서울 어린이대공원 야외음악당에서 개최됐다.

「닭의 날」행사는 위생적이며 영양가 많은 닭고기, 계란을 국민에게 널리 홍보하여 지속적인 소비촉진에 기여하기 위해 마련된 행사이다.

한국소비자 보호원

한국소비자보호원은, 지난 3월 1일자로 농축산전문위원 6명을 선임했다.

전문위원은 ▲이재진(가축위생연구소 병독과장) ▲우기대(농업기술연구소 농화학과장) ▲임선옥(서울대 농대교수) ▲조남길(국립식물검역소 검역과장) ▲지규만(고대 농대교수) ▲이석주(농약공업협회 상무이사) 등이다.

한국영양학회

한국영양학회는 회장에 蔡範錫교수(서울대 의대)를 피선했다. 부회장에는 許甲範교수(연세대 의대), 李良子교수(연세대 가정대), 金美京교수(이대 가정대), 崔惠美교수(서울대 가정대)가 각각 피선했다.

한국육가공협회

한국육가공협회는 金文祚 영남우유사장을 회장직무대행으로 선임했다.

육가공협회는 1월 8일 사장단회의를 열고 金福鏞회장의 사표로 공석중인 협회장에 金부회장을 회장직무대행으로 선임, 전임 회장의 임기가 만료되는 내년 상반기까지 회장직무를 수행토록 했다.

농어민 후계자 협의회 사무실 이전 및 전화번호 변경

- 주 소 : 서울시 서초구 반포1동 747-13(수암빌딩 3층)
- 전 화 : 020514-7562~4
- 팩시밀리 : 02)514-7564

한국식품유통학회

한국식품유통학회는 權元達충북대교수를 2년 임기의 새회장으로 선출했다.

또 차기 회장에는 鄭福祚 고려대교수를 선임하고, 趙炳贊동국대교수와 설인준경상대교수는 부회장으로 추대했다.

육가공기술인협회

한국육가공기술인협회(회장 金正현)는 창립 10주년을 맞아 6월 16일부터 17일까지 양일간 대전 유성관광호텔에서 정기총회 및 학술발표회를 가졌다. 이날 가져진 심포지엄 내용은 다음과 같다.

- 염지중의 육의 물리적 변화 : 이성섭 박사(롯데중앙연구소)
- 비엔나 소시지 보존성에 대하여 : 이정우 실장(제일제당)
- 염지중의 햄육과 베이컨의 특성 변화 : 박중희 과장(진주햄)
- Cooked Ham and Ham products in fibrous Casing : 이승용 부장(태원식품)

보사부고시 제89-75호

보사부는 식품 등의 기준 및 규격 개정사항을 90.

1. 10고시(제89-75호)했다.
12. 방사능 잠정 허용기준 시험법 1, 전처리방법 중 ⑥식용류 등은 다음과 같다.

⑥ 식육류 등

㉞ 식육류 등은 식용으로 쓰이지 않는 부분(뼈, 껍질, 비계, 가시 등)이 있을 경우 이를 제거하고 분쇄기 또는 믹서기로 갈아 균질한 분포가 되도록 한다.

㉟ 측정중 부패의 우려가 있는 경우 포르마린(포름알데히드 37%용액)을 시료 1kg에 2ml를 가할 수 있다.

㊱ 측정용기에 그대로 옮기고 기포를 제거하기 위하여 다져 넣어 체적을 최소화 한다.

㊲ 상기 시료의 중량을 달고 밀봉하여 이를 시료 표본으로 한다.

항의 규정에 의해 식품등의 기준 및 규격중 다음과 같이 개정 고시한다.

1990. 4. 25

보건사회부 장관

식품등의 기준 및 규격중 개정고시

식품등의 기준 및 규격을 별첨과 같이 개정 고시 한다.

부 칙

① (시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다. 다만 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격중 8. 표시기준은 1991. 1. 1부터 시행한다.

② (경과조치) 이 고시 고시이전에 분말청량음료로 품목제조허가를 받은 제품으로서 그 제품명에서 “쥬스”를 인용하여 허가를 받은 품목은 1990.12.31까지 이 고시기준에 적합하도록 품목제조 허가신청 변경 허가를 받아야 한다.

보사부고시 제90-34호

식품위생법 제7조제1항, 제9조제1항 및 제10조제1

현			행		
5-1 식육가공품 5) 주원료성분 배합기준 (1) 용어의 정의 기타식육가공품-①- ⑫ 이외의 것을 말한다. 9) 보존 및 유통기준 (4) 권장유통기한			⑬ 햄버그패티-식육을 세절 또는 분쇄가공하여 성형 한 것 또는 전분 조미료 등을 가하여 성형한 것으로서 가열 조리하여 빵과 함께 식용하는 것을 말한다. ⑭ 기타식육가공품-①- ⑬이외의 것을 말한다.		
제품류	보존온도	유통기한	제품류	보존온도	유통기한
⑥ 육지물 ㉞양념불고기류 ㉞냉동햄버그 ㉞통조림병조림	0-5°C 0°C이하 -12°C이하 실온	 25일 30일 3년	⑥ 육지물 ㉞ 양념불고기류 ①1 통조림병조림 ①2 햄버그패티	0-5°C 실온 0°C이하 -12°C이하	 4일 3년 25일 30일

햄버그 패티 및 비가열 어육 반제품 허가관리 지침 중,

1. 식육제품중 「햄버그 패티」의 허가관리

가. “햄버그 패티”는 식육제품 제조·가공업”으로서 식품공전(식육함량 50%이상 등)에 적합한 경우에 품목제조허가하고, “식육제품 제조·가공업”외의 다른 업종으로는 일체 허가하지 않것. (보건사회부 고시 제90-34호: '90. 4. 24참조)

나. '90. 4. 25 이전에 식육함량 50%미만의 제품으로서 “식품가공업(기타식품가공업)”으로 영업허가와 품목제조 허가를 받아 제품을 제조하고 있는 기존영업자에 대하여는 다음 기준에 의하여 관리한다.

- (1) 식품가공업으로 계속 영업을 하고자 하는 경우에는 「햄버그 패티」라는 명칭 또는 「햄」, 「햄버그」나 「패티」라는 용어를 포함하는 명칭은 제품명칭 등으로 사용 또는 표시·광고 할 수 없다.
- (2) 제품포장의 제품명 바로 우측 또는 하측의

팔호안에 2호활자 이상의 크기로 식육함량(백분율)을 표시하여야 한다.

- (3) 위 1), 2)를 제외한 표시는 식품위생법 시행규칙 제5조및과 식품공전의 규정에 의한 표시기준에 적합하게 하여야 하며, 동 제품의 보존 및 유통기준은 식품공전의 「햄버그 패티」에 준하여 관리한다.
- (4) 제품의 기준 및 규격은 식품위생법 시행규칙 제4조의 규정에 의한 자가기준 및 규격으로 관리한다.

항생물질 기준 초과 축산물 수거 폐기

앞으로 축산물 가운데 쇠고기 돼지고기 닭고기등은 항생물질이 많이 포함돼 있으며 수거, 폐기된다.

보사부는 89. 12. 7일 쇠고기 등 3종의 축산물에 대한 항생제·합성항균제·호르몬제 등 항생물질 40종의 잔류 허용기준을 마련, 이 날자로 고시하고 1년 동안의 경과기간을 거쳐 90년 12월 1일부터 시행키로 했다.

축산물 항생물질 잔류허용기준

구분	약 명	쇠고기	돼지고기	닭고기
항	네오마이신	0.25이하	해당없음	해당없음
	노보비오신	1.0이하	해당없음	1.0이하
	모넨신	0.05이하	해당없음	0.05이하
	바시트라신	0.5이하	0.5이하	0.5이하
	버지니아마이신	해당없음	0.1이하	0.1이하
	살리노마이신	불검출	불검출	해당없음
	스트렙토마이신	해당없음	불검출	불검출
생	스피라마이신	0.025이하	0.025이하	0.025이하
	암피실린	0.01이하	0.01이하	해당없음
	에리트로마이신 암	불검출	0.1이하	0.125이하
제	옥시테트라사이클린	0.1이하	0.1이하	1.0이하
	올레안도마이신	해당없음	0.15이하	0.15이하
	클로람페니콜	불검출	불검출	불검출
	클로르테트라사이클린	0.1이하	0.1이하	1.0이하
	티로신	0.2이하	0.2이하	0.2이하

	페니실린 하이그로마이신B	0.5이하 해당없음	불 검 출 불 검 출	불 검 출 불 검 출
합 성 항 균 제	나이카바진	해당없음	해당없음	4이하
	니트로빈	0.1이하	0.1이하	0.1이하
	테코퀴네이트	2.0이하	해당없음	2.0이하
	설파디메톡신	0.1이하	0.1이하	0.1이하
	설파메라진	0.1이하	0.1이하	0.1이하
	설파메타진	0.1이하	0.1이하	0.1이하
	설파모노메톡신	0.1이하	0.1이하	0.1이하
	설파퀴녹살린	0.1이하	0.1이하	0.1이하
	암푸롤리움	0.5이하	해당없음	0.5이하
	에토파베이트	해당없음	해당없음	0.5이하
	올라퀸독스	0.05이하	0.05이하	해당없음
	옥소린산	0.05이하	0.05이하	해당없음
	오르메토프림	해당없음	해당없음	0.1이하
	쥬 렌	해당없음	해당없음	3이하.
	치암페니콜	0.5이하	0.5이하	0.5이하
카바독스	해당없음	불 검 출	해당없음	
클로피돌	0.2이하	0.2이하	0.5이하	
푸라졸리돈	해당없음	불검출	해당없음	
성 장 호 르 몬 제	디에칠스티베스트롤 에스트라디올벤조에이트 제 라 놀 트렌볼론아세테이트 프로게스테론	불 검 출 0.00012 0.002이하 0.0014이하 0.003	불 검 출 해당없음 해당없음 해당없음 해당없음	불 검 출 불 검 출 불 검 출 불 검 출 불 검 출

수입식품 관리지침('90. 1. 29) 보건사회부

1. 목 적

식품위생법 제16조 및 식품위생법시행규칙 제11조에서 규정하고 있는 식품등의 수입검사업무에 관하여 그 절차와 방법을 구체화하고 표준화하여 검사업무의 신속성·공정성 그리고 정확성을 도모하고자 함.

2. 내 용

가. 총 괄

- 1) 식품등의 수입제한에 관한 사항과 이에 따른 수입추천 또는 확인등에 관한 사항은 대외무

역법 제18조규정에 의한 수출입공고와 통합공고에서 정한 바에 의거 운용된다.

- 2) 식품등의 품목분류는 원칙적으로 당해식품의 원료의 배합비율, 제조방법, 포장상태, 용도 등을 참고하여 식품위생법 시행령 제7조(영업의 종류) 및 식품공전의 규정에서 정한 바에 따르도록 하고 건강보조식품, 다류 등 업종분류가 애매한 경우에는 보건사회부와 사전 협의하여 처리한다.
- 3) 수입식품의 위생과 안전검사에 관한 업무는 다른 법령에서 정한 것을 제외하고는 이 지침에 따른다.

나. 수입신고

1) 신고를 요하지 아니하는 식품 등

- 가) 식품위생법시행규칙 [별표6] 2. 신고를 요하지 아니하는 식품등에 해당하는 것
- 나) 화학적합성품인 식품첨가물을 제조하기 위한 원료
- 다) 정부기관에서 직접 사용하기 위한 식품등으로서 수입후 판매하거나 유통할 대상이 아닌것.

2) 신고서류

- 가) 구비서류(식품위생법시행규칙 제11조)
 - 수입신고서 2부(별지 제4호서식)
 - 수입허가증 사본 또는 수입승인서 사본
 - 내용명세서(송장)사본
 - 선적서 사본
 - 식품판매업신고증 사본(판매를 목적으로 수입하는 경우에 한함)
 - 자가기준 및 규격검토서 사본(자가기준 및 규격대상품목에 한함)
 - 품목제조허가증 사본(자가소비용 원료로 수입하는 경우에 한함)
 - 제품명세서(주요원료 및 화학적합성품의 명칭과 제품의 용도 등이 기재되어야 하며 외국인용의 식품 등 원자재는 제외함)

나) 구비서류정구시 유의사항

- (1) 수입신고서 기재 구체화 : 동일제품을 추후 수입하고 이화학적 검사등을 면제받고자 하는 자에게는 수입신고서에 성분배합 비율등을 구체적으로 기재하도록 한다.
- (2) 자가기준, 품목제조허가증 그리고 제품명세서가 면제되는 자연식품의 범위 : 다른 물질이 첨가되거나 혼합되지 아니하고 채취된 그대로 또는 단순히 건조·냉동한 것으로서 원형을 알아볼 수 있는 정도로 절단한 것까지 포함한다.
- (3) 제품명세서의 활용
 - 신속한 검사와 식품의 안전성관리에 있어서 수입자의 책임을 제고하기 위하여 수입자에게 되도록이면 제품명세서를 구체적으로, 작성토록 하고 이를 서명 확인하게 한다.(별지 제품명세서 서식을 이용

할 것)

○ 식품중 합성감미료, 합성착색료, 산화방지제, 표백살균제, 발색제등을 사용하였거나 방사선조사처리를 하였을 때에는 이를 기재하도록 유도한다.

○ 외국인용 식품이라도 대량구매하는 가공식품이나 문제예상식품은 제품명세서를 제출토록 한다.

다) 기타 관련서류의 징구

- (1) 필요한 경우 외국인용 식품 또는 수출용 원자재임을 증빙하는 서류
- (2) 수입자가 스스로 필요한 식품위생검사를 행한 경우 수출국 또는 국내공인검사기관의 검사성적서

다. 검사의 종류별 처리방법과 유의사항

1) 서류검사

○ 징구한 서류들로서 식품위생상 위해여부를 판단처리하며 그 대상은 식품위생법시행규칙 [별표6] 3. 검사요령중 서류검사 대상을 참조한다.

2) 관능검사

○ 서류검사후 서류상 기재사항과 일치여부, 이물질함유나 부패, 변질여부. 포장상태와 표시사항등을 확인하여야 하며 그 대상은 식품위생법시행규칙 [별표6] 3. 검사요령중 관능검사 대상을 참조한다.

○ 다음은 서류검사로써만 검사를 행할 대상이라 하더라도 문제가 예상될 때에는 관능검사를 행한다.

가) 최초 수입되는 조원료 또는 자가소비용 원료

나) 제품명세서를 제출하여야 함에도 이를 제출하지 아니하거나 또는 기재사항이 불충분한 경우

다) 조원료 또는 자가소비용원료로서 해당 완제품이 성분규격등의 부적으로 식품위생법상 행정처분 대상이 된 경우

라) 천연향료, 천연향료등이 혼합된 착향료 그리고 첨가물공전상 사용기준만 정하여진 착향료등 세가지 이외의 향료

3) 이화학적 및 세균학적검사

- 식품위행법시행규칙 [별표6] 3. 검사요령 중 이화학 또는 세균학적 검사대상을 참조한다.
- 다음은 관능검사로서 검사를 마칠 대상이라 하더라도 문제가 예상될 때에는 이화학적 또는 세균학적 검사를 행한다.
 - 가) 최초 수입되는 농축수산물과 조원료 그리고 자가 소비용원료
 - 나) 식품첨가물 공전에 규격 및 시험기준이 정하여진 향료
 - 다) 기 수입되어 수입검사 또는 유통중 검사시 문제가 된 식품 등
 - 라) 수출국 또는 다른 수입국에서 유해물질 오염등의 문제가 제기된 식품
 - 마) 수송중 위생상 안전성에 영향을 줄 수 있는 사고가 발생하는 식품
 - 바) 기타 보건사회부장관이 이화학적 검사가 필요하다고 인정하는 식품
- 4) 검사처리방법과 유의사항
 - 가) 식품공전과 첨가물공전에서 정하고 있는 규격과 기준에 의거 검사를 행하되 공전에 수재되어있지 아니한 품목은 자가기준 및 규격에 의한다.
 - 나) 식품공전에 수록된 제품과 유사 또는 동일한 경우에는 자가기준 및 규격을 설정하여 검사할 수 없으며 한번 제출된 자가 규격을 다시 변경하여 검사를 해서는 안 된다.
 - 다) 이미 자가기격이 인정된 제품과 동일한 제품의 경우 타인이 인정받은 자가기격을 사용하여 검사받을 수 있다.
 - 라) 자연농축산물이나 조원료등에 대한 검사는 식품공전에 허용기준이 정하여진 범위 내에서 검사하는 것을 원칙으로 하되 필요한 경우에는 검사항목을 추가로 설정하여 검사할 수 있다.
 - 마) 검체의 수거는 식품공전상의 검체 수거요령에 의하도록 하되 표본의 대표성이 충분히 확보될 수 있도록 대표장단위 3곳이 상에서 분할 수거하여야 한다.
 - 바) 검사결과 부적합으로 판정된 경우 그 결과가 검사 및 수거기관의 오류에 의한 것이라고 인정되는 것이 아니면 재검사할 수 없다.
- 5) 국내외 검사기관의 사전 검사결과의 인정
 - 수입자가 다음 요건에 적합한 검사결과를 수입신고시 제출한 경우에는 검역소장은 이들 이화학적검사 결과로 인정할 수 있다.
 - 가) 사전 검사결과를 인정할 수 있는 검사기관 요건
 - 수출국의 연방 또는 주정부가 설립한 검사기관
 - 수출국의 연방 또는 주정부가 공인하였거나 지정한 연구 검사기관
 - 식품위생법에 의하여 식품위생검사기관으로 지정된 식품위생검사기관
 - 나) 검사결과의 인정요건
 - 검사기관의 요건을 갖춘 공인검사기관이 검사하여야 함.
 - 우리나라에서 정하고 있는 검사방법에 따라 검사가 이루어져야 함
 - 검사성적서에 검사방법, 각 기준별 검사결과를 구체적으로 표시하여야 함.
 - 운송과정중 특별한 위해요인이 확인되지 않아야 함.
- 6) 동일사 동일제품 인정범위
 - 기 수입되어 검사를 받았거나 검사결과를 제출하여 인정받은 결과는 다음과 같은 범위내에서 재차수입시에도 이를 인정할 수 있다.
 - 가) 동일사 동일제품 요건
 - 제조국, 제조회사, 제품명칭, 주요 분배합비율이 동일한 제품(성분배합 비율이 같되 용량 : 크기가 다른 경우는 동일제품으로 처리할 수 있으나 건본품등 유통 판매 제품이 아닌 경우에는 인정되지 아니함)
 - 자연산물의 경우 원산지가 동일국이어야 함.
 - 나) 검사결과 인정 유효기간
 - 신고수리일자로 부터 월일을 계산하며 그 기간을 1년으로 함.
 - 다) 동일제품인지의 확인
 - 기 수입검사를 받은 동일제품을 수입하고 종전의 검사결과를 인정받고자 하는

자는 수입신고시기 수입신고서 사본을 제출하여야 한다.

- 기 수입신고한 검역소와 새로 수입신고한 검역소가 다른 경우에도 타검역소의 검사결과를 인정받을 수 있으며 이때 새로 수입신고한 검역소는 이를 기 수입신고한 검역소에 확인하여야 한다.

라) 유통수입식품에 대한 검사

유통중인 수입식품에 대하여 필요한 경우에는 동식품을 수거하여 표시기준과 기준·규격의 적합여부를 확인, 검사하여 수거·폐기등 필요한 조치를 할 수 있으며 차후 동일제품 수입시 동일사 동일제품으로 인정하지 아니한다.

7) 검사결과 확인전에 통관을 허용할 수 있는 범위

수입식품등의 검사는 통관절차 완료전에 마쳐야 함이 원칙이나 검역소장이 아래 요건을 모두 갖추었다고 인정할 경우는 검사결과 확인전이라도 검사후 문제가 될 때에는 수입자가 자진폐기·전용등을 하겠다는 조건에 의하여 검사필증을 교부할 수 있다. 다만, 기 수입된 식품등으로서 수입검사나 유통검사시 부적합판정을 받은 적이 있거나 수출국등에서 유해물질의 오염등으로 문제가 제기된 품목을 제외한다.

가) 검사기간이 장기간(3주이상)소요예상되는 품목, 신속하게 처리하지 않으면 부패·변질될 우려가 있는 품목 또는 수입량이 많아 보세창고등에 오랜 시간 보관이 여의치 않는 품목

나) 통관후 유통경로를 쉽게 파악할 수 있고 검사부적합사후 조치가 가능한 농축산물이나 식품원료

라. 표시사항 검사

1) 한글표시를 생략할 수 있는 범위

- 제조가공업자,接客조리업자 그리고 소분판매업자가 재가공이나 재포장의 대상으로서 직접 또는 주문에 의하여 수입하는 식품등(관련서류 확인을 요함)
- 날개의 청과물등 농수산물로서 소비자가 그

품질상태를 판단할 수 있는 제품(용기·포장에 넣어진 경우 용기·포장에는 표시기준에 의한 한글표시가 되어야 함)

- 공산품관리법에 의하여 유통전 한글 표시사항이 점검 확인되는 기구·용기
- 식품위생법에 의하여 제품검사 후 재포장되는 식품등

2) 한글표시 확인시 유의사항

- 한글로 반드시 표시하여야 할 식품등에 대하여는 검사시 이를 확인하고 수입신고를 수리하여야 한다.(한글표시가 되어 있지 아니한 품목은 보세중 가공하도록 조치)
- 수입식품등의 한글표시도 국내제품처럼 임의로 떼거나 덧붙일 수 있는 스티커등에 의하여서는 아니된다.

- 소량의 제품으로서 스티커에 의한 한글표시가 불가피하다고 검역소장이 인정하는 경우에도 동 표시는 제품의 주표시부분(육면체나 원통형의 제품의 경우 위아래부분은 제외)에 외국어로 표시된 내용을 감추지 않도록 하여야 하며 글자의 활자크기도 외국어 활자보다 작아서는 아니된다.(외국어 표시가 없는 경우 6호활자 이상)

- 검역소장은 한글표시 확인시 표시사항을 정확하게 표시하고 있는지 여부도 확인하여야 한다.

— 식품위생법시행규칙 제5조 별표2에서 규정한 표시기준사항(유통기한 표시, 성분 표시등)

- * 수입제품의 용기·포장에 제조자가 표시한 제조일 및 유통기한이 명시되어 있지 아니한 경우에는 수입자가 제조일이나 유통기한을 확인하여 표시기준에 적합하게 표시하도록 한다.

- * 수입제품에 대한 표시를 모두 한글로써만 표시할 때에는 국내제품에 대한 표시규정(식품위생법시행규칙 별표 2, 2. 표시사항 및 기준, 2. 품목별 공동사항중 가. 식품 및 첨가물규정)을 따라야 하고 특히 제조업소의 소재지 표시시 국적을 포함하여야 하며, 판매업소명의 표시시에도 소재지와 함께 수입식품판매업 영업신고번호까지

표시하여야 한다.

- 식품위생법시행규칙 제6조 제3항 별표 3에서 규정한 허위·과대표시 여부
- 업소명, 소재자, 번호 등이 식품판매업 신고서 내용과 같은지 여부

마. 불합격식품등의 처리

- 수입식품검사는 표본추출검사인 바 관능 또는 이화학적검사 결과가 불합격인 경우 해당 식품 전체를 불합격으로 처리하여야 한다.
- 검사결과 불합격된 경우에는 동 사실을 신고인에게 통보함과 아울러 반송 또는 폐기등의 조치지시를 하여야 한다.
이 불합격 사실은 보건사회부장관에 보고하고 각 검역소장에게도 동 내용을 통보함으로써 보세운송등에 의하여 재신고되는 사례가 발생하지 않도록 한다.
- 각 검역소장은 분기별 불합격식품의 반품, 용도전용, 폐기처분등의 처리내용을 확인하여야 한다.

- 불합격식품으로서 통관후 위해를 제거할 수 있다고 일정하는 가공·가열·선별의 범위는 관세적용상 차이나 수입규제 회피의 수단으로 이용되어서는 아니되고 아울러 물음 모두에 대한 처리결과가 쉽게 확인될 수 있어야 한다.

바. 보고

- 각 검역소장은 매월말 수입신고실적을 보고하여야 하며 분기별로 검사불합격 식품등의 내용과 이후 처리사항에 대하여도 보건사회부장관에 보고하여야 한다.

사. 경과규정

- 한글표시사항 검사관계는 수입업자에게 이를 통보하여 준비케 한 후 '90. 7. 1부터 시행함.
- 동일사 동일제품에 인정범위에 관한 사항은 수입업자에게 이를 통보하여 준비케 한 후 '90. 4. 1부터 시행함.

보건사회부 고시 제90-47호

식품위생법 제7조 제1항, 제9조 제1항 및 제10조 제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격중 다음과 같이 개정 고시한다.

1990. 6. 11

보 건 사 회 부 장 관

제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 3. 제조, 가공기준중 10)을 11)로 하고, 10)은 다음과 같이 신설한다.

10) 식품별 기준 및 규격에서 정하는 권장유통기한을 초과해서 설정하고자 하는 경우에는 연구기관등의 과학적 연구결과나 그 타당성이 입증되어야 한다.

제4. 식품별 기준 및 규격중 일부식품의 권장유통기한을 별첨과 같이 개정한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

식품등의 기준 및 규격개정

5. 식육제품	5-1 식육가공품	②베이컨 : 10°이하 25 일	②베이컨 : 10° 이하 15 일
		③소시지, 혼합소시지 Ⓜ비가열제품 Ⓨ냉동 : - 12°~ - 18° 90 일	③소시지, 혼합소시지 Ⓜ비가열제품 Ⓨ냉동 : - 15° 이하 * 3개월
		⑦분쇄육비가열제품 -냉동 : - 12°~- 18° 90 일	⑦분쇄육비가열제품 -냉동 : - 15°이하 3개월