

食品工業과 品質認證 制度

Quality Certification System in Food Industry

張 熙 鎮*
Chang, Hee chin

I. 머리말

국민의 생활수준이 향상될 수록 가공식품의 수요는 증가하고 식품을 가공하는 회사는 소비자의 요구에 맞는 제품을 만들어 공급하게 됨으로서 제품의 종류는 다양해지고 식품의 가공도는 높아지게 마련이다.

여기에 대두되는 것이 가공식품의 품질보증이다. 식품은 우리의 건강과 생명에 직결되기 때문에 안심하고 먹을 수 있는 식품을 공급하는 것이 식품을 가공하는 회사의 기본적 책임이다.

그러나 식품을 구입하는 소비자는 식품을 선택시에 품질 특히 안전성을 확인할 수 있는 방법은 없다. 물론 시중에서 팔리고 있는 제품은 식품위생법에 의거하여 정부에서 허가된 제품이 대부분이다. 그러나 식품위생법은 국민보건을 위한 최소의 기준일 뿐 좋은 제품을 처음부터 올바르게 만들기 위한 체계의 확립과는 별개의 문제이다.

소비자가 바라는 좋은 제품이 지속적으로 만들어 지려면 사용하는 원료, 가공 및 검사설비 그리고 여기에 종사하는 사람들의 일상관리가 될 수 있도록 조직체계가 갖추어져 있고 실제 그대로 이행되어야만 한다. 이것이 제대로 되어 있지 않으면 제품의 품질변동이 심하고 품질보증이 어렵게 된다.

따라서 객관적으로 품질보증을 할 수 없는 상태에서 생산된 수많은 가공식품 중에서 소비자

가 어떤 제품을 선택할 것인가는 용이한 일이 아니며 단순히 과거의 경험이나 생산회사를 신뢰하고 구입하는 도리밖에 없다.

그러므로 생산회에서는 자사의 제품이 완벽한 품질보증을 할 수 있는 체계에서 만들어 졌다는 것을 인정받고 싶고 소비자는 제3자가 그 제품은 믿을 수 있는 회사의 제품이라는 것을 객관적으로 인정해 준다면 제품을 선택하는데 편리할 것이다. 이러한 필요성 때문에 생겨난 것이 품질인증제도이다.

품질인증제도(品質認證制度)란 소비자가 요구하는 품질의 제품을 충분히 공급할 수 있다는 것을 중립적인 기관이 증명하는 제도이다. 이 제도는 이해당사자인 생산자도 소비자도 아닌 제3자가 보증하므로 제3자 품질인증제도(third party quality certification system)라고도 한다.

우리나라의 경우 산업표준화법에 근거한 KS 마크 표시허가제도와 농림수산부 고시에 근거한 전통식품 품질인증제도가 있고, 일본은 JAS(일본 농림규격)제도가 있으며 국제적으로는 ISO제도가 있다.

현재 우리나라는 농산물수입개방에 대응하면서 식품산업의 발전과 국제화에 어떻게 대처할 것인가가 큰 과제로 되어 있다.

품질인증제도의 활성화로 국내 식품업계의 품질관리 수준을 향상시켜 생산자와 소비자를 동시에 보호하면서 국제화도 조기에 정착하는 계기로 삼아야 하겠다.

* 食品技術士, 德水食品전설팅 代表

우리나라의 92년 식품류의 수출실적은 2,500백만 달러, 이 중 가공식품은 670백만 달러 수준이었다.

앞으로 더 많은 수출을 하려면 국내 뿐만 아니라 국제 품질인증제도에도 관심을 기울여야 할 것으로 생각된다.

본 고에서는 우리나라와 국제표준화기구에서 실시 중인 품질인증제에 대해서 살펴 보고자 한다.

II. 국내 및 국제 품질인증제도

1. 국내 KS 인증제도

(1) 가공식품의 KS제도란

우리나라의 표준화제도는 1961년 공업표준화법(1992년 산업표준화법으로 개정) 제정, 공포됨으로서 그 막을 열었으며 1963년에는 식품분야에도 KS규격(한국산업규격 : KS는 korean industrial standard의 약자임)이 제정되어 KS마크를 딸 수 있는 길이 열렸다.

가공식품의 KS제도란 합리적인 식품의 표준규격을 제정, 운용함으로써 가공식품의 품질과 생산성을 향상시키고 거래의 단순화와 공정화를 도모함으로써 생산자와 소비자를 모두 만족시키는 제도로서 생산자가 좋은 제품을 만들 수 있는 업체라고 인정되면 생산제품에 KS마크 부착을 허가하여 정부가 간접적으로 품질을 보증해주는 제도이다.

KS업무는 공업진흥청에서 관장하여 오다가 가공식품분야의 활성화를 위하여 1986년 부터 식품분야의 KS업무가 농림수산부로 이관되었으며 실무적인 업무는 농림수산부 산하 정부출연연구기관인 한국식품개발연구원에서 수행하고 있다.

(2) KS표시허가절차

KS표시허가를 받으려면 가공식품을 생산하는 업체가 자발적으로 신청을 하고 정부는 KS표시허가 심사기준에 따라 공장심사와 제품시험을 하여 좋은 품질의 제품을 만들 수 있는 업체라고 인정되면 KS표시허가 공장으로 허가된다.

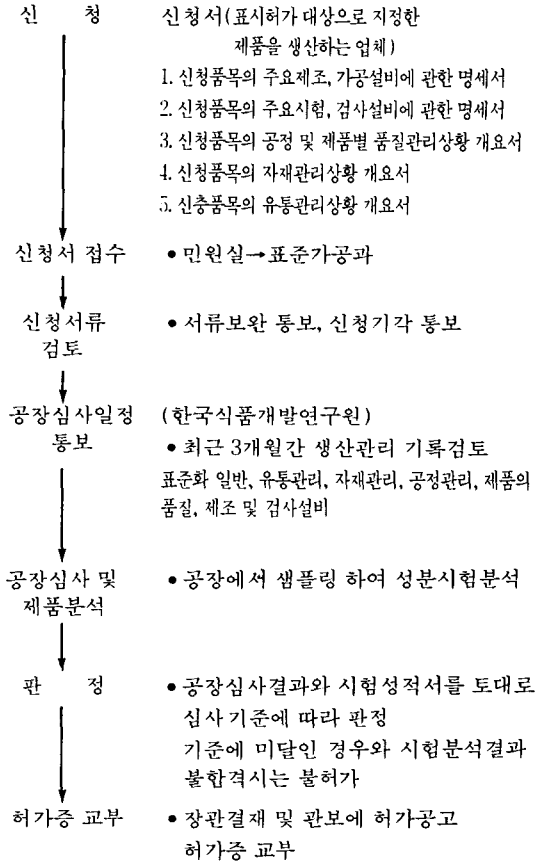


그림 1 KS표시허가 절차

심사기준은 표시허가 신청공장의 심사를 하기 위한 객관적인 평가기준으로 그 내용은 표준화 일반, 유통관리, 자재관리, 공정관리, 제품의 품질, 제조설비 및 검사설비 등에 대하여 평가토록 되어있다.

KS표시허가의 획득은 기업체가 얻고 싶다고 되는 것이 아니고 KS규격이 제정된 것 중 KS표시 지정품목에 한해서 받을 수 있다.

KS표시지정은 KS표시허가 대상품목을 정하는 것으로 KS규격이 이미 제정되어 있는 품목 중에서 농림수산부 장관이 소비자 보호와 식품산업의 발전을 위하여 필요하다고 인정하거나 이해 관계자의 요청이 있을 경우 심의회의 심의

를 거쳐 결정된다.

1993년 12월 현재 가공식품의 KS규격, KS지정품목 및 허가 현황은 표1과 같이 규격수는 144종, 표시지정 품목은 59종, 허가공장수는 68개이다.

(3) 사후관리

사후관리는 KS표시품의 신뢰성을 유지하기 위해서 허가관청에서 실시한다. 즉 정부에서 KS를 획득한 이후에도 KS표시허가 취득당시의 품질수준을 유지하고 또 관련 법규를 준수하고 있는지의 여부를 확인하는 수단으로서 사후관리를 실시하며 그 내용은 시판품의 조사와 공장검사이다.

시판품의 조사는 KS표시허가된 제품을 시중의 유통과정에서 채취하여 그 품질이 규격기준에 적합한지와 유통시설을 조사하는 것으로서

연4회이상 실시한다.

공장검사는 KS제품에 관련된 사람으로부터 이의 신청을 받은 경우와 시판품조사결과 그 규격에 미달되는 경우 그리고 공장의 이전 등으로 인한 생산조건이 변경된 경우에는 심사기준에 따라 필요한 사항에 대해 검사하는 것을 말한다.

시판품조사 및 공장검사결과 제품이 표시된 규격에 부적합하거나 공장의 생산여건상 KS표시품 생산이 곤란하다고 인정될 경우에는 그에 상응하는 처분을 받게 된다.

또한 KS제도의 발전과 KS표시허가업체의 보호를 위해 정부의 허가없이 포장 또는 용기에 KS표시 또는 이와 유사한 표시를 한 경우에는 2년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처하도록 되어 있다.

가공식품의 KS규격, KS표시지정 및 허가업체 현황

규격번호	규격명	제정일	개정일	KS지정여부, 허가업체
KS H 2001	가용성 사카린	64. 4. 9	82. 4. 20	
KS H 2002	마가린	63. 12. 8	90. 11. 12	☉ 삼립유지
KS H 2003	설탕	64. 7. 4	84. 12. 24	☉ 제일제당, 대한제당, 삼양사
KS H 2004	설탕의 시험방법	65. 12. 29	89. 10. 13	
KS H 2005	비스켓	66. 3. 31	93. 11. 1	
KS H 2006	밀크 캐러멜	66. 3. 31	88. 1. 5	
KS H 2007	포도당의 시험방법	69. 10. 16	92. 12. 30	
KS H 2008	포도당	69. 8. 30	86. 10. 30	
KS H 2009	전분	70. 9. 2	87. 11. 28	☉ 미원, 두산종합, 선일포도당, 방일산업, 풍진
KS H 2010	초코렛	69. 8. 30	86. 10. 30	
KS H 2011	페이(밀가루 시험방법)	
KS H 2012	밀가루	72. 10. 2	91. 12. 11	☉
KS H 2013	지방 스프레드	89. 10. 4	..	
KS H 2014	액상 과당	89. 11. 24	..	☉ 두산종합식품
KS H 2101	식용유의 시험방법	68. 8. 10	88. 11. 10	
KS H 2102	콩기름	68. 8. 10	87. 11. 28	☉ 제일제당, 동방유량, 삼양유지료
KS H 2103	유채유	68. 8. 10	89. 9. 20	☉ 정남식품
KS H 2104	미강유	68. 8. 10	87. 8. 1	☉ 신양한미유, 삼화유량, 정남식품
KS H 2105	쇼트닝	71. 7. 5	89. 10. 4	☉
KS H 2106	면실유	73. 12. 28	89. 9. 20	
KS H 2107	참기름	78. 11. 17	91. 12. 11	
KS H 2108	춘장	78. 11. 17	91. 9. 27	☉
KS H 2109	마요네즈	78. 11. 17	87. 8. 1	☉ 오투기식품, 베스트후드미원
KS H 2110	과실음료	70. 12. 7	93. 9. 21	☉ 롯데칠성음료, 해태음료
KS H 2111	즉석면류	70. 12. 7	90. 12. 14	☉
KS H 2112	식빵	71. 6. 25	93. 11. 1	☉ 가나안제과

규격번호	규격명	제정일	개정일	KS지정여부, 허가업체
KS H 2113	물엿	71. 7. 5	93. 9. 21	㉔ 두산종합식품
KS H 2114	인스턴트 커피	71. 7. 5	92. 12. 30	㉔
KS H 2115	볶은 커피	71. 7. 5	92. 12. 30	㉔
KS H 2116	토마토 주스	71. 8. 11	88. 12. 23	
KS H 2117	인삼차	72. 12. 30	91. 9. 14	㉔
KS H 2118	간장	72. 12. 1	91. 7. 29	㉔ 삼양식품, 오복식품, 삼화식품
KS H 2119	된장	72. 12. 1	89. 10. 4	㉔ 삼양식품, 오복식품, 매일식품
KS H 2120	고추장	72. 12. 1	93. 9. 21	㉔ 삼화, 진미, 오복, 세우, 동양, 삼원
KS H 2121	옥수수 통조림	72. 12. 30	91. 10. 31	
KS H 2122	양송이 통조림	72. 12. 30	91. 10. 31	
KS H 2123	과실류(복숭아·배·포도)통조림시험방법	75. 12. 9	89. 9. 20	
KS H 2124	복숭아 통조림	72. 12. 30	91. 10. 31	
KS H 2125	죽순 통조림	72. 11. 24	91. 10. 31	
KS H 2126	녹색완두콩 통조림	72. 12. 30	93. 11. 1	
KS H 2127	밤 통조림	75. 12. 9	..	
KS H 2128	배 통조림	72. 12. 30	88. 1. 5	
KS H 2129	밤 통조림의 시험방법	72. 12. 9	78. 4. 20	
KS H 2130	포도 통조림	72. 12. 30	88. 1. 5	
KS H 2131	페지(옥류통조림 시험방법)→H 3109	
KS H 2132	페지(돼지고기 가미통조림)→ 3110	
KS H 2134	페지(포도잼) →H 2136	
KS H 2136	잼	73. 12. 28	87. 8. 1	㉔ 샤니
KS H 2138	페지(사과잼) →H 2136			
KS H 2140	아스파라가스 통조림	73. 12. 28	88. 1. 5	
KS H 2142	밀감 통조림	74. 11. 25	89. 9. 20	
KS H 2144	토마도케첩	74. 11. 25	89. 5. 11	㉔
KS H 2146	통조림 일반시험방법	74. 11. 29	91. 10. 31	
KS H 2147	된장 시험방법	74. 11. 25	89. 10. 4	
KS H 2151	초콜렛 시험방법	74. 11. 25		
KS H 2152	인삼차 시험방법	74. 11. 25	91. 12. 17	
KS H 2154	채소류 통조림 시험방법	74. 11. 24	86. 12. 31	
KS H 2155	간장 시험방법	74. 11. 25	91. 7. 29	
KS H 2156	고춧가루 시험방법	88. 3. 7	93. 9. 21	
KS H 2157	고춧가루	88. 3. 7	93. 9. 21	㉔ 두산농산
KS H 2158	복합조미료	88. 3. 31	93. 9. 21	㉔ 제일제당, 미원
KS H 2159	다류 시험방법	88. 3. 31	93. 11. 1	
KS H 2160	홍차	88. 3. 31	93. 11. 1	
KS H 2161	녹차	83. 3. 31	93. 11. 1	
KS H 2162	옥수수 기름	88. 11. 10	90. 11. 12	㉔ 두산종합식품, 정남식품
KS H 2163	과실 통조림	89. 5. 11	..	㉔
KS H 2164	단무지	89. 12. 2	..	
KS H 2165	팜유	90. 12. 14	..	
KS H 2166	팜올레인유	90. 12. 14	..	
KS H 2167	팜스테아린유	90. 12. 14	..	
KS H 2168	팜핵유	90. 12. 14	..	
KS H 2169	김치류	90. 12. 29	91. 7. 29	㉔ 두산농산
KS H 2170	김치류 시험방법	90. 12. 29	..	
KS H 2171	야자유	92. 9. 27	..	
KS H 2172	당면	92. 10. 10	..	㉔
KS H 2173	건조스프	93. 9. 20	..	㉔
KS H 2301	주정 시험방법	72. 12. 30	75. 12. 3	
KS H 2302	주정	72. 10. 13	86. 10. 30	
KS H 2501	두부	75. 12. 26	90. 10. 19	㉔
KS H 2502	메주	75. 12. 26	89. 12. 1	
KS H 2503	두유	86. 12. 31	91. 9. 17	㉔

규격번호	규격명	제정일	개정일	KS지정여부, 허가업체
KS H 3001	분유의 시험방법	68. 8. 10	86. 12. 1	
KS H 3002	분유	68. 8. 10	91. 12. 11	㉔
KS H 3003	연유	68. 8. 10	88. 12. 23	
KS H 3004	시유 시험방법	86. 12. 30		
KS H 3005	시유	86. 12. 30	91. 12. 11	
KS H 3006	가공유	86. 12. 30	91. 12. 11	
KS H 3007	버터	87. 8. 21	· ·	㉔
KS H 3008	아이스크림	87. 8. 21	· ·	㉔ 삼양식품
KS H 3009	채더치즈	88. 3. 7	· ·	
KS H 3010	발효유	88. 3. 7	90. 12. 28	㉔ 삼양식품
KS H 3011	액란 시험방법	89. 11. 7	· ·	
KS H 3012	액란	89. 11. 7	· ·	
KS H 3013	크림	89. 11. 24	· ·	
KS H 3014	탈지유	89. 11. 24	· ·	
KS H 3015	가공치즈	90. 11. 2	· ·	㉔
KS H 3016	모짜렐라치즈	91. 9. 16	· ·	㉔
KS H 3101	햄·소시지 시험방법	72. 12. 30	86. 11. 12	
KS H 3102	햄	72. 12. 9	91. 9. 27	
KS H 3103	프레스햄	72. 12. 9	91. 9. 27	㉔ 제일제당
KS H 3104	소시지	72. 12. 9	91. 9. 27	㉔ 제일제당, 롯데햄우유, 진주햄, 한국냉장
KS H 3106	쇠고기가미 통조림	72. 12. 30	91. 9. 27	
KS H 3107	베이컨 시험방법	72. 12. 9	86. 12. 30	
KS H 3108	베이컨	72. 12. 30	91. 10. 31	㉔
KS H 3109	육류(쇠고기, 돼지고기)통조림시험방법	87. 11. 28	· ·	
KS H 3110	돼지고기 통조림	87. 11. 28	· ·	㉔ 진주햄
KS H 3111	포장육(쇠고기, 돼지고기) 시험방법	88. 12. 23	· ·	
KS H 3112	쇠고기 포장육	88. 12. 28	· ·	
KS H 3113	돼지고기 포장육	88. 12. 23	· ·	
KS H 3114	식육패티	89. 12. 2	· ·	㉔
KS H 3115	육포	92. 12. 30	· ·	㉔
KS H 4001	냉동만두	90. 12. 28	· ·	㉔ 도투락, 동일냉동
KS H 4002	냉동크로켓	91. 12. 11	· ·	
KS H 4003	튀김용 냉동새우	92. 10. 10	· ·	㉔
KS H 5001	탄산정량음료	70. 12. 7	93. 1. 5	
KS H 5101	껌시험방법	74. 11. 25	86. 10. 30	
KS H 5102	껌	72. 12. 9	86. 10. 30	㉔
KS H 6001	굴 통조림 시험방법	80. 8. 18	86. 12. 31	
KS H 6002	굴 보일드 통조림	72. 12. 30	91. 9. 27	
KS H 6003	어류 보일드 통조림 시험방법	75. 12. 9	86. 12. 1	
KS H 6004	오징어 보일드 통조림	75. 12. 9	91. 9. 17	
KS H 6005	고등어가미 통조림	75. 11. 24	91. 9. 17	
KS H 6006	고등어 보일드 통조림	75. 12. 30	89. 3. 13	
KS H 6007	꽂치가미 통조림	75. 12. 9	91. 9. 17	
KS H 6008	꽂치보일드 통조림	72. 12. 30	91. 9. 17	㉔
KS H 6009	오징어가미 통조림	75. 11. 24	91. 9. 17	
KS H 6010	게살 보일드 통조림	73. 12. 28	88. 3. 31	
KS H 6011	연체류(오징어 등)통조림시험방법	86. 12. 30	· ·	
KS H 6012	어류가미 통조림 시험방법	86. 12. 31	· ·	
KS H 6013	어육 소시지	86. 12. 31	90. 10. 26	㉔
KS H 6014	참치기름담금 통조림 시험방법	87. 8. 21	· ·	
KS H 6015	참치기름담금 통조림	87. 8. 21	· ·	㉔ 동원산업
KS H 6016	정어리 보일드 통조림	88. 3. 31	· ·	
KS H 6017	어묵	89. 3. 13	· ·	㉔ 한성기업, 오양수산, 삼호물산
KS H 6018	어류 통조림	89. 5. 11	· ·	㉔
KS H 6019	조미김	89. 11. 7	· ·	㉔ 대창, 세화수산, 동남산업, 동원산업

규격번호	규격명	제정일	개정일	KS지정여부, 허가업체
KS H 6020	조미 오징어	89. 11. 7	..	㉔ 한성기업
KS H 6021	양념 젓갈	89. 12. 2	..	㉔
KS H 6022	멸치 액젓	90. 11. 22	..	㉔
KS H 6023	마른 미역	91. 12. 11	..	㉔ 삼해식품
KS H 6024	골뱅이 통조림	92. 10. 10	..	㉔
KS H 7001	페지(사이클라민산 나트륨)			
KS H 7101	식용소금	66. 11. 8	93. 9. 21	
KS H 7102	합성식초	67. 7. 14	92. 12. 30	
KS H 7103	L-글루타민산나트륨	67. 10. 10	90. 12. 27	㉔ 제일제당, 미원
KS H 7104	페지(비천연성 주스분말)	
KS H 7105	탄산수소나트륨 시험방법	74. 11. 25	75. 9. 3	
KS H 7106	베이킹 소다	72. 12. 30	86. 10. 30	
KS H 7107	식용 알긴산나트륨 시험방법	74. 11. 25	..	
KS H 7108	식용 알긴산나트륨	72. 12. 30	..	
KS H 7110	식용 탄산나트륨	75. 11. 24		

㉔ : KS 표시 지정품목

2. 전통식품 품질인증제도

(1) 전통식품의 품질인증제도란

우리나라는 오랜 역사와 더불어 고유의 전통적인 식생활문화를 형성하여 왔다.

옛날부터 전해 내려오고 있는 전통식품은 가정에서의 생산이 줄어들고 공장에서 생산되면서 그 제조방법도 많이 변형되어 왔다.

우리 고유의 식문화 전통을 계승 발전시키면서 전통식품을 만드는 생산자와 그것을 소비하는 소비자의 이익을 증진시킬 목적으로 정부에서 우수한 전통식품을 만드는 기업의 제품에 대하여 정부가 간접적으로 품질을 보증해 주는 제도가 전통식품 품질인증제도이다.

여기서 전통식품이라함은 국산 농수산물을 주원료로 하여 전통적인 방법이나 이에 준하는 방법으로 가공되고 옛날부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛과 향미식품을 의미한다.

이 인증제도는 1991년 농림수산부 고시에 의거 시행되고 있으며 농림수산부 장관이 지정 공고(표 2 참고)한 전통식품을 생산하는 자가 임의로 신청하면 이를 심사후 적합하다고 판정되면 전통식품 품질인증표시를 당해제품의 포장, 용기에 할 수 있도록 되어 있다.

(2) 품질인증표시 허가절차

전통식품 품질인증 표시허가를 받으려면 전

통식품을 생산하는 업체가 자발적으로 신청을 하고 정부는 품질인증 심사기준에 따라 공장심사와 제품시험을 하여 좋은 품질의 제품을 만들 수 있는 업체라고 인정되면 전통식품 품질인증 표시승인 공장으로서 허가된다.(그림 2 참조)

심사기준은 표시허가 신청공장의 심사를 하기 위한 객관적인 평가기준으로 그 내용은 공장입지, 작업장환경, 원부자재 보관관리, 제품보관관리, 제조설비, 주원료 조달방법, 주요공정관리, 용수관리,종업원의 위생관리, 폐기물처리상태, 유통체계, 제품의 포장 및 표시에 대하여 평가토록 되어 있다.

93년 12월 현재 전통식품 인증표시 사용승인을 받은 제품은 한과, 약식, 된장, 고추장, 청국장, 쌀엿, 조청 등이 있다.

(3) 사후관리

사후관리는 전통식품 품질인증 표시품의 품질유지와 소비자 보호를 위하여 연 1회 이상 시판품조사를 실시하도록 되어 있다.

공장검사는 이의 신청을 받는 경우와 시판품조사결과 그 규격에 미달되는 경우 또는 공장의 이전 등으로 인한 생산조건이 변경된 경우에는 심사기준에 따라 검사하도록 되어 있다.

시판품조사 및 공장검사결과 제품이 표시된 규격에 부적합하거나 공장의 생산여건상 표시

품 생산이 곤란하다고 인정될 경우에는 그에 상응하는 처분을 받게 된다.

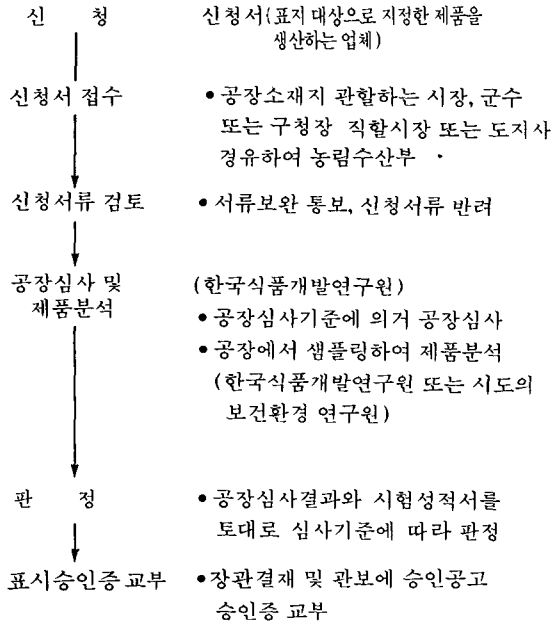


그림 2 인증표시 사용승인 절차

표 2 전통식품품질인증표지의 표시대상 품목

구분	종류
조미식품류	• 된장, 간장, 고추장, 청국장, 메주, 감식초
한과	• 한과
떡류(약식)	• 떡류(약식)
조청, 엿류, 엿기름	• 조청, 엿류, 엿기름
전통민속주	• 전통민속주
국수류	• 국수류
묵류	• 묵류
구기자차, 유자차	• 구기자차, 유자차
건표고	• 건표고
무우말랭이	• 무우말랭이
꽃감	• 꽃감
젓갈류	• 젓갈류
김치류	• 김치류
참기름	• 참기름
두부류	• 두부류
계	23 품목

3. ISO 9000시리즈 인증제도

(1) ISO 9000시리즈 인증제도란

무역거래의 발달로 국제적으로 통용될 규격의 필요성이 대두되어 1947년 국제표준화기구(international organization for standardization : ISO)가 탄생되었다.

ISO에서는 그동안 많은 규격을 만들었고 ISO 9000시리즈는 1987년에 제정된 품질보증 규격으로 ISO 9000에서 9004까지 5개의 규격으로 되어있다. (표 3 참조)

이 제도는 제3자 인증기관에 의한 기업의 품질보증 능력을 평가하는 제도로서 국제적으로 점차 확산되고 있다.

이 규격에서 품질보증의 정의를 보면 “제품 또는 서비스가 품질요구를 만족시키고 있다는 타당한 신뢰감을 주는 데 필요한 모든 계획적이고 체계적인 활동”이라고 되어 있다. 즉 고객으로부터 품질이 보증되어 있다는 신뢰를 받기 위해서 하는 필요한 활동을 뜻한다.

ISO 9000은 ISO 9000시리즈 규격의 사용방법에 대한 안내서로 표 3에 나타난 바와 같이 구입자가 공급자에게 요구하는 품질시스템 요구사항을 규정한 규격(ISO 9001~9003)과 공급자가 품질관리를 수행하는 데 필요한 지침을 규정한 규격(ISO 9004)으로 구분되어 있다.

표 3 ISO 9000시리즈 규격내용

규격	내용	비고
ISO 9000	품질경영 및 품질보증의 규격 -선택 및 사용의 지침-	ISO 9000~3 및 9004의 규격 구분 사용 안내 지침
ISO 9001	품질시스템-설계/개발, 제조, 설치 및 서비스에서의 품질보증 모델	구입자가 공급자에게 요구하는 품질시스템
ISO 9002	품질시스템-제조 및 설치에서의 품질 보증 모델	요구사항 규정
ISO 9003	품질시스템-최종검사 및 시험에서의 품질보증 모델	
ISO 9004	품질경영 및 품질시스템의 요소-지침	공급자의 품질경영 시스템 개발 및 실시 지침

ISO 9000 규격 시리즈는 현재 세계적으로 그 이용이 확대되고 있으며 이미 55개 이상의 국가

에서 국가규격으로 채택, 실시하고 있다.

특히 EC에서는 성내 유통상품에 대해 이 제도에 의한 인증을 의무화할 계획이며 앞으로 전 세계적으로 확대 실시 될 전망이 있으므로 수출업체의 경우 인증 획득의 필요성이 점차 증대되고 있는 실정이다.

우리나라는 1992년에 ISO 9000 시리즈를 그대로 번역하여 KSA 9000 시리즈로 제정한 바 있고 이것은 품질보증에 관한 최초의 KS규격이다.

(2) ISO 9000 시리즈 인증 절차

ISO 9000 시리즈의 인증을 받으려면 제품을 생산하는 업체가 자발적으로 ISO 9000 인증기관에 신청서를 제출하여 품질서류의 심사와 공장심사를 거쳐 적합하다고 판정되면 인증서를 발급받는다.(그림 3 참조)

우리나라의 기업은 지금까지 외국인 민간 심사기관을 통해서 인증을 받아왔으나 94년 1월부터는 국내에서도 직접 인증을 받을 수 있도록 되어 있다.

국내의 ISO 9000 인증을 받은 업체는 바이어의 요구와 기업의 필요성에 따라 주로 조선, 건설, 전기, 기계, OA기기 등의 분야이나 식품분야에서도 인증을 받은 업체가 있다.

(3) 사후관리

인증서 소유자는 인증기관의 심사관 방문에 대비해서 품질매뉴얼 사본을 항상 관리된 상태로 유지해야 하며 유효기간 중에 품질시스템의 변경이 있으면 인증기관에 통보해야 한다. 사후관리의 회수나 검사내용 등은 인증기관에 따라 다르나 년 2~4회의 사후관리를 받고 인증서의 갱신은 매3년마다 시행되며 품질시스템에 대한 재심사를 받도록 되어 있다.

ISO 9000 시리즈 중 어떤 품질시스템을 선택할 것인가는 ISO 9000에 규정된 기본조건을 고려하여 신청기업이 정하도록 되어 있으며 그 선택기준은 다음과 같다.

① ISO 9001

시장 및 고객으로부터 품질요구가 없거나 포괄적인 성능요구는 있어도 명확한 품질방법은 아니기 때문에 제조자가 자신의 설계에 의해 제품의 품질시방을 확정하고 그 적합성을 입증하기 위해 설계, 개발, 제조, 설치의 품질시스템의 유지가 필요한 경우

② ISO 9002

고객으로부터 품질시방이 명확히 제시되어 있거나 제품규격이 널리 알려져 있어 제조자가 설계할 필요성이 없어 제조, 설치의 품질시스템 기능에 의해 요구 품질사양에 대한 적합성을 입증할 수 있는 경우

③ ISO 9003

제품의 품질사양에 대한 적합성이 제조자의 또한 ISO 9004의 규격은 품질시스템을 개발하고 실시하는 기초요소를 기술한 것으로서 생산자 스스로 품질관리를 실행하는 데 필요한 지침으로 품질시스템 요소의 대조표는 표 4와 같다.

ISO 9000 시리즈에서 품질시스템의 정의는 "품질경영을 실시하기 위한 조직의 구조, 책임, 절차, 공정 및 자원"으로 되어 있다.

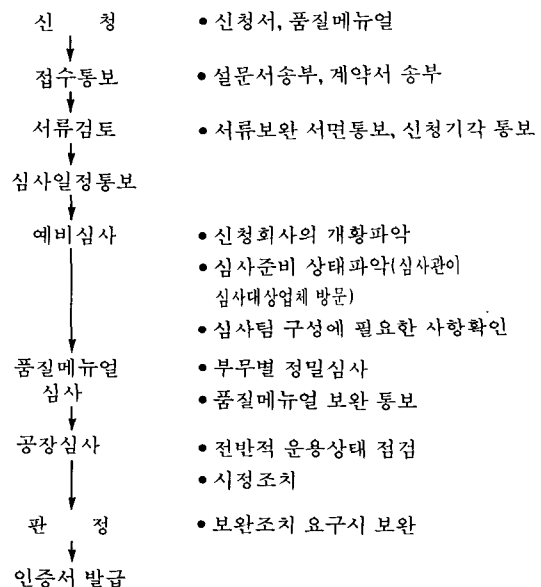


그림 3 ISO 9000 시리즈 인증절차

〈표-4〉 품질 시스템 요소의 대조표

ISO 9004 항의번호	제 목	대응하는 번호		
		ISO 9001	ISO 9002	ISO 9003
4	경영책임	4.1 ●	4.1 ◎	4.1 ○
5	품질시스템의 원칙	4.2 ●	4.2 ●	4.2 ◎
5.4	품질시스템의 감사(내부)	4.17 ●	4.16 ◎	-
6	경제성-품질에 관한 비용의 고려	-	-	-
7	마케팅에서의 품질(계약내용의 검토)	4.3 ●	4.3 ●	-
8	시방 및 설계에 있어서의 품질(설계품질)	4.4 ●	-	-
9	조달에 있어서의 품질(구매)	4.6 ●	4.5 ●	-
10	제조에 있어서의 품질(공정관리)	4.9 ●	4.8 ●	-
11	제조관리	4.9 ●	4.8 ●	-
11.2	자재관리와 추적(제품의 식별 및 추적)	4.8 ●	4.7 ●	4.4 ◎
11.7	확인상황의 관리(검사 및 시험의 상태)	4.12 ●	4.11 ●	4.7 ◎
12	제품확인(검사 및 시험)	4.11 ●	4.9 ●	4.5 ◎
13	계측 및 시험장치의 관리(검사, 계측 및 시험장치)	4.11 ●	4.10 ●	4.6 ◎
14	부적합(부적합품의 관리)	4.13 ●	4.12 ●	4.8 ◎
15	시정조치	4.14 ●	4.13 ●	-
16	취급 및 제조후의 제업무(취급, 보관, 포장 및 인도)	4.15 ●	4.14 ●	4.9 ◎
16.2	아프터 서비스	4.19 ●	-	-
17	품질문서 및 기록(문서관리)	4.5 ●	4.4 ●	4.3 ◎
17.3	품질기록	4.16 ●	4.15 ●	4.10 ◎
18	사람(교육·훈련)	4.18 ●	4.17 ◎	4.11 ○
19	제품의 안정성 및 제품책임	-	-	-
20	통계적 방법의 사용	4.20 ●	4.18 ●	4.12 ◎
-	구입자에 의한 지급품	4.7 ●	4.6 ●	-
		(20개 항목)	(18개 항목)	(12개 항목)

● 완전한 요구사항 ◎ ISO 9001보다 엄격하지 않다. ○ ISO 9002보다 엄격하지 않다. - 없는 요소

Ⅲ. 품질인증제도의 효과

1. 품질인증제도의 긍정적인 효과

생산자에게 효율적인 품질경영, 품질관리 시스템의 도입으로 사내 표준화가 확립되어 제품의 품질보증과 생산성 향상을 유도하고 동시에 제3자가 품질을 객관적으로 공인해 줌으로서 회사의 이미지가 좋아져 판매촉진에 도움이 된다.

특히 KS제품은 정부나 정부 투자기관에서 제품을 구입시 KS표시품을 우선 구매토록 되어 있는 특혜도 있다. 또한 전통식품 품질인증제도는 국산원료의 사용으로 농어촌 경제에 도움을 줄 뿐만 아니라 우리 고유의 전통식품의 가공기술을 유지 발전시키는 효과도 있다.

소비자에게는 식품품질의 평가와 선택의 어려운 점을 제3자가 안심하고 구입할 수 있도록

품질을 보증해 줌으로서 다양한 가공식품 중에서 자신의 취향에 맞는 제품을 쉽게 선택할 수 있는 기회가 부여되어 명량한 상거래가 이루어지고 가공식품을 신뢰하는 분위기가 조성된다.

국가적으로는 우수한 식품의 공정거래와 유통질서의 확립으로 식품산업이 발전하고 국제적으로는 가공식품의 품질 경쟁력을 강화시킬 수 있다.

2. 품질인증제도의 부정적인 효과

품질인증을 받은 업체나 내부의 품질경영, 품질관리 체계의 확립이 안된 상태에서 인증제도의 장점인 소비자의 신뢰, 정부 및 정부 투자관련 기관의 우선구매제도 및 판매촉진 만을 목적으로 급조해서 도입시에는 인증제도의 관리수준 유지관리가 어려워 회사의 실제 업무와 눈가림용으로 사용하는 인증제도업무의 이원화로 본래의 인증제도의 효과를 반감시킬 수 있다.

이러한 상황은 기업 내부의 인적, 물적 및 시간적 자원의 낭비일 뿐만 아니라 품질경영, 품질관리의 수준을 향상시키는 데 부정적인 장애요인이 되고 품질인증 제도에 대한 불신을 초래할 수도 있다.

기업이 내부적으로 수용태세가 안된 상태임에도 불구하고 남에게 보이고 어떤 상을 받을 목적으로 하는 경영도구의 도입은 그 제도 자체가 좋음에도 불구하고 장점을 살릴 수 없는 가능성이 크기 때문에 장기적으로는 오히려 저해 요소가 된다.

따라서 인증제도를 도입하기 전에 조직 구성원의 교육, 훈련과 표준화 등 좋은 제품을 처음부터 올바르게 만들 수 있는 시스템의 구축을 위한 의지와 노력이 필요하다.

IV. 국내 품질인증제도의 활성화방안

품질인증제도는 품질과 생산성 향상으로 생산자와 소비자의 이익을 동시에 증진시키는데 그 목적이 있다. 그러나 제도와 취지가 좋더라도 실제로 그 제도를 도입해서 활용하지 않으면 어떤 효과도 낼 수 없다.

품질인증제도의 활성화는 그 제도를 관장하는 정부와 제도를 도입하는 생산자가 다 함께 공동의 노력으로 소비자에게 좋은 이미지를 심어주어 제품선택에 연결될 때 가능하다.

1. 정부에서 해야할 일

(1) 인증제도에 대한 지속적인 홍보로 소비자의 인식을 제고

품질인증을 받은 제품은 품질관리가 우수한 업체에서 생산된 제품이라는 인식 즉 “품질인증제품=우수 가공식품”이라는 것을 정부에서 지속적으로 매스컴을 통해서 홍보하여 소비자가 가공식품을 구입시 인증표시만 보고도 안심하고 선택할 수 있도록 하는 분위기 조성이 필요하다.

소비자가 인증제품을 선호하게 되면 생산자는 당연히 인증제도에 관심을 갖게 될 것이다.

(2) 인증제품에 대한 철저한 사후관리로 신뢰성 제고

품질인증을 받은 제품은 소비자가 신뢰할 수 있어야 한다. 소비자가 만족하고 신뢰받을 수 있는 제품을 만들려면 형식적이 아닌 실질적인 품질관리 활동이 선행되어야 하고 허가기관에 서도 사후관리 강화로 인증제품의 품위가 손상되지 않도록 해야 한다. 좋은 제품을 만들려는 생산자의 의지와 노력 그리고 정부의 철저한 사후관리가 소비자의 신뢰를 구축하는 지름길이다.

(3) 인증제도를 쉽게 도입할 수 있는 시스템의 구축

대기업과는 달리 중소기업은 인력, 자금 등에서 취약하기 때문에 인증제도를 도입하고 싶어도 어디서부터 무엇을 해야하는지 모르는 경우가 많고 설령 그것을 안한다고 할지라도 그것을 수행할 만한 능력이 부족하다.

이러한 어려움을 해소시켜주는 방법으로서 인증제도 상담창구의 설치와 홍보 그리고 업종별 인증제도 표준 모델을 만들어 보급함으로써 도입이 용이하고 시간, 노력 및 경비의 부담을 줄일 수 있다.

(4) 인증제품에 대한 우선구매제도의 이행

산업표준화법에는 국가, 지방자치단체, 정부투자기관 및 공공단체가 물품을 구매할 때 인증 표시품을 우선적으로 구매하도록 되어 있으나 실제로는 이행이 안되고 있다. 이의 시정이 필요하다.

2. 인증업체에서 해야할 일

(1) 인증제품의 품질보증

인증제품을 생산하는 업체는 원료의 조달에서 유통과정에 이르는 모든 과정에서 완벽한 품질경영의 실천으로 소비자가 만족하는 제품을 계속적으로 공급하여 소비자로부터 신뢰를 얻어 실제로 판매증가에 연결되도록 해야한다.

또한 인증제품이 소비자의 기대에 못미치면 인증제도자체가 불신을 받을 우려가 있기 때문에 인증을 받은 업체는 더 좋은 제품을 만들려

는 의식을 갖고 끊임없는 개선이 뒤따라야 한다.

(2) 인증제도를 도입전에 수용태세의 준비

인증제도를 도입하려면 도입전에 할 일이 많다. 제도도입을 위한 조직내의 수용태세가 안되어 있는 상태에서 군납이나 광고선전 등 목전의 이익만을 목적으로 외부의 용역을 받아 짧은 시간이 급조해서 인증제도를 도입시에는 실제의 일과 인증제도에서 해야할 일이 이원화되어 업무량이 증가하고 장기적으로는 품질경영의 발전에 부정적인 영향을 가져오게 된다.

따라서 인증제도 도입전에 시간이 걸리더라도 계몽, 교육, 훈련 등 수용태세를 갖춘 후에 도입하는 것이 바람직하다. 도입 후에는 그대로 시행하면서 지속적으로 개선하여 그 수준을 점차 향상시켜 나가야 한다.

어떤 새로운 제도를 도입해서 그 조직에 정착하려면 3년 정도의 시간이 소요된다.

V. 맺는말

품질인증제도는 제3자가 객관적으로 품질경영 시스템을 진단, 지도함으로써 처음부터 좋은 제품을 올바르게 만들 수 있는 품질관리체계의 확립으로 기업에는 품질과 품질보증 능력이 향상되는 기회가 될 수 있으며 소비자에게 가공식품의 선택을 용이하게 하여 명량하고 공정한 상거래와 유통질서의 확립으로 국내의 식품공업이 한층 더 높은 수준으로 발전하는 계기가 되는 동시에 국제적으로는 가공식품의 경쟁력을

높이는 계기가 된다.

구슬이 서말이라도 꿰어야 보물이 된다는 속담이 있드시 제도와 취지가 아무리 좋더라도 실제로 그 제도를 도입해서 활용하지 않으면 어떤 효과도 낼 수 없다.

정부와 관련기관에서는 인증제도의 장점을 지속적으로 홍보하여 인증제도에 대하여 좋은 이미지를 심어주어 소비자의 제품선택시에 연결될 수 있도록 할 필요가 있다.

소비자들이 인증제품을 믿고 찾으면 기업은 자연스럽게 이 제도를 도입할 것이고 이로 인해 기업의 체질개선이 되고 식품공업도 한층 더 빨리 도약하는 발판이 될 것이다.

그러나 인증받은 업체에서 생산하는 제품의 품질이 소비자의 기대에 못미치면 인증제도 자체가 불신을 받을 우려도 있다.

기업이 인증제도를 도입하려면 많은 시간과 인력과 노력이 필요하다. 기업이 목전의 이익만을 도모하기 위해 인증제도를 기업 자체의 노력 없이 급조해서 다른 기업의 시스템을 그대로 모방하여 도입한다면 기업 자체의 업무량만 가중될 뿐 장기적으로는 오히려 이것이 발전의 계기를 가로막는 장애요인이 될 수 있다.

인증제도를 도입시에는 시간이 걸리더라도 기업 조직 구성원들에게 충분한 홍보 교육, 훈련을 하여 수용할 수 있는 분위기와 수용능력을 갖추는 것이 바람직하다.

이 인증제도의 활성화를 위해서는 관련기관의 홍보와 많은 기업이 자발적으로 적극 참여하도록 하는 유인수단이 필요하다.