

특집

전통식품 품질 인증제도의 현황 및 개선안

김 종 영

규격관리실

1. 서 언

국민생활수준의 향상과 식생활 양식의 변화에 따라 식품에 대한 국민의 관심 및 가공식품의 이용비율, 외식빈도 등은 날로 증가하는 추세를 보이고 있다. 또한, 산업화·도시화·개방화에 따른 원료 식품의 오염과 수입식품의 급증 등으로 식품의 안전성 및 품질보증에 대한 국민의 우려와 기대욕구도 크게 증대되고 있다. 아울러 복잡한 현대인의 생활향상과 인구의 고령화 등으로 식품에 대한 국민의 기대도 지금까지의 단순한 안전성 확보에만 그치지 않고, 식품의 영양학적 건강보조 또는 신체 조절 기능을 구하거나, 보다 간편한 것을 추구하면서 실물선호주의가 점차 확산되고 있다.

식품산업은 본래 내수산업적 성격이 강한 분야이지만, 최근 가공식품 및 식품원료의 수출입이 대부분 자유화됨에 따라 식품산업도 국제환경변화에 대단히 민감하게 반응하게 되었고, 따라서 국민경제와 국민보건에 중요한 일익을 담당하고 있는 식품산업이 앞으로도 지속적인 발전을 이루기 위해서는 국제적인 주변환경 변화에 능동적으로 대처할 필요가 있고, 정부로서도 이를 뒷받침하여 줄 필요성이 강조되고 있는 실정이다.

특히 우리나라는 1988년 IMF 8조국 가입, GATT 11조국 이행으로 최소한 국제사회에서는 개도국으로서의 이익이나 국내사정을 고려한 교역상의 비교역적 기능을 강하게 주장하기 어려운 입장에 서게 되었고, 더우기 '89년 10월 GATT 국제수지 조항의 졸업결정으로 '97년까지는 식품시장이 어떠한 형태로든 완전개방을 하여야 한다.

이 중 우루과이라운드의 농산물협상 진전내용을 보면 식품원료 뿐만 아니라 가공 및 반가공 제품의 전면적 개방을 예고하고 있고 농산물협상위원회 산하 “식품 및 동·식물검역규제 장벽제거 작업단”에서는 과학적 근거가 없는 단순한 소비자 관심차원의 검역규제를 금지할 예정이며 선진국과의 쌍무협상에서도 식품규격이나 표시제도 등 비관세장벽적인 요소에 대해 협의가 이루어지고 있다. 아울러 EC통합, 북미자유무역협정 등에 따른 세계경제질서의 재편은 우리의 새로운 수출시장으로서 뿐만 아니라 경쟁수출국으로서 관심을 가져야 할 것이다.

이러한 추세에 발맞추어 정부는 최근의 수입 농수산물 및 식품의 급증에 적절히 대응하고 생산자와 소비자의 이익을 동시에 증진시키고자 순수한 국산 농수산물을 주원료로 사용하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공되고, 고래

로부터 전승되어온 우리 고유의 맛과 향을 내는 우수전통식품에 대한 품질인증, 즉 “전통식품 품질인증제도”라는 전통식품 인증제도를 운영하고 있다.

본 고에서는 임의제도로 운영되고 있는 한국 전통식품 품질인증제도의 개요 및 현황과 그 발전방향에 대하여 논하고자 한다.

2. 현황과 문제점

2.1 필요성

우리나라의 국민 소득수준 향상과 식품가공산업의 발전 및 서양식 식문화의 도입 등에 따라 국민의 식생활 양식도 다양화·서구화되어 가는 추세에 있으며 일부 고유의 전통식품은 그 조리 및 가공방법이 사라져 가는 실정에 처해 있다. 일반적으로 우리나라 전통식품이란 한국이라는 집단공동체 내에서 자연환경의 인위적인 조작없이도 생산이 가능한 농수축산물을 이용하여 제조자들이 창안하고 발전시킨 고유한 가공조리 방법에 의해 조리 또는 제조된 식품으로 정의될 수 있고, 따라서 한국 전통식품의 종류는 지역적 식생활 풍습에 따라 각각 다르므로 그 내용이나 종류가 매우 다양하다.

이러한 전통식품에 대한 과학적 연구를 계속하여 전통적인 제조방법의 홍보, 제품의 품질에 영향을 미치는 요인들에 대한 조사, 장·단기적인 저장방법의 개발 및 포장 등에 관한 효과적인 방법의 모색이 필요하고, 아울러 전통적 특성이 갈수록 약화되는 식생활 문화속에서 전통식품의 가공산업화를 통한 전통식품의 육성은 필수적으로 요구되는 사업이라 할 수 있다.

따라서 식품산업 전반을 과학적이고 효율적으로 관리·발전시키기 위해서는 단순한 식품위생 행정만으로는 곤란하며, 업체의 자율적인 관리시스템 정착을 통해서 기본적인 식품안전성을 확보하고 나아가 소비자에게 품질을 적절히 보증할 수 있도록 유도하여 생산자와 소비자를 동시에 보호할 수 있는 인증제도의 필요성이 크게 부각되고 있는 실정

이다.

2.2 현 황

최근의 국제환경의 변화는 산업발전의 초기단계 를 벗어나지 못하고 있는 국내식품산업계 뿐만 아니라 식량안보적 차원에서 국내 농수산업에 큰 위협요인이 되고 있으므로 우리나라 식품산업이 경쟁력을 유지하면서 건전하게 발전하고 나아가 수출산업화될 수 있도록 뒷받침함으로써 국내 농수산업의 안정적 보호와 전통식품의 계승·발전을 도모하기 위해 농림수산부는 '91년 10월부터 “전통식품 품질인증제도 운영에 관한 규정”을 제정하여 생산업체의 자발적인 신청을 받으면 소정의 심사를 거쳐 전통식품품질인증표지의 사용을 승인하는 제도를 운영하고 있으며, '93년 6월에는 “농수산물가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률”을 제정하여 동 제도의 실시근거 법률을 마련하였고 '93년 12월에 동 법률 시행령을, '94년 1월에는 동 법률 시행규칙을 제정하기에 이르렀다.

이 제도는 국산 농수산물을 주원료로 하여 전통적인 방법이나 이에 준하는 방법으로 제조·가공되고, 고래로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛과 향을 내는 전통식품 중 농림수산부장관이 품질인증 대상품목을 매년 별도 지정하여 고시한 제품을 생산하는 자가 품질인증을 신청하면 소정의 규격요건에 따른 공장심사 및 제품품질시험을 실시하고 그 결과에 따라 농림수산부장관이 품질인증 여부를 판정하는 제도이다.

전통식품의 품질인증을 받고자 하는 자는 전통식품 품질인증 신청서에 공장부지의 사용권을 증명할 수 있는 서류, 최근 6개월간의 제품의 생산·판매 실적, 주원료로 국산 농수산물을 사용하였음을 증명하는 서류, 신청품목의 제조공정상황개요서 및 품목제조허가(신고)증 사본을 첨부하여 공장 소재지를 관할하는 시장·군수 또는 구청장에게 제출하여야 하며 신청서를 접수한 시장·군수는 이를 시·도지사를 경유하여 농림수산부장관에게 제출하여

야 한다.

농림수산부장관은 신청서류를 심사하여 경미한 사항은 10일 이내의 기간을 정하여 보완토록 할 수 있으며 주원료가 국산 농수산물이 아니거나, 전통적인 방법(이에 준하는 방법 포함)을 적용하지 아니한 경우에는 신청서류를 반려할 수 있다. 또한 상기 서류보완 기간을 초과한 경우에는 전통식품 품질인증 신청을 포기한 것으로 간주, 처리한다.

서류심사가 완료되면, 농림수산부장관의 위탁을 받은 한국식품개발연구원이 주관하여 공장심사 및 품질시험을 실시하게 되며, 공장심사는 해당 품목의 표준규격요건 및 전통식품 공장심사 기준에 따라 실시한다. 전통식품 공장심사 기준에 따른 항목별 평가기준은 ① 공장입지, ② 작업장, 환경관리, ③ 재재보관관리, ④ 제품보관관리, ⑤ 제조설비, ⑥ 주원료조달방법, ⑦ 주요공정관리, ⑧ 용수 관리, ⑨ 종업원의 위생관리, ⑩ 폐기물 처리상태, ⑪ 유통체계, ⑫ 제품의 포장 및 표시 등 12개 항목으로 구성되며 항목별로 수, 우, 미로 평가를 하게 된다.

한편, 공장심사시 주원료 농수산물이 국산이 아니거나 제조방법이 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법이 아닌 것으로 확인되면 심사를 중단하게 된다. 공장심사가 완료되면 심사자가 규정에 의거 시료를 채취하여 한국식품개발연구원 또는 시·도 보건환경연구원에 품질시험을 의뢰한다. 제품의 품질시험은 전통식품의 표준규격이 정해진 품목인 경우에는 해당 규격에서 정한 시험항목에 따라 시험하고, 표준규격이 제정되지 아니한 품목인 경우에는 ① 비소, ② 중금속, ③ 첨가물, ④ 이물질, ⑤ 타르색소 등 일반 식품성분 규격에 대해 실시하며 시험에 소요되는 경비는 신청자가 부담하도록 되어 있다. 품질시험이 완료되면 한국식품개발연구원은 심사보고서를 작성하여 농림수산부장관에게 보고하며 그 결과에 따라 농림수산부장관이 전통식품 품질인증 여부를 판정하게 되며 품질인증 업체에 대해서는 농림수산부장관이 이를 고시하여야 한다.

전통식품 품질인증을 받은 자가 그 인증의 표시

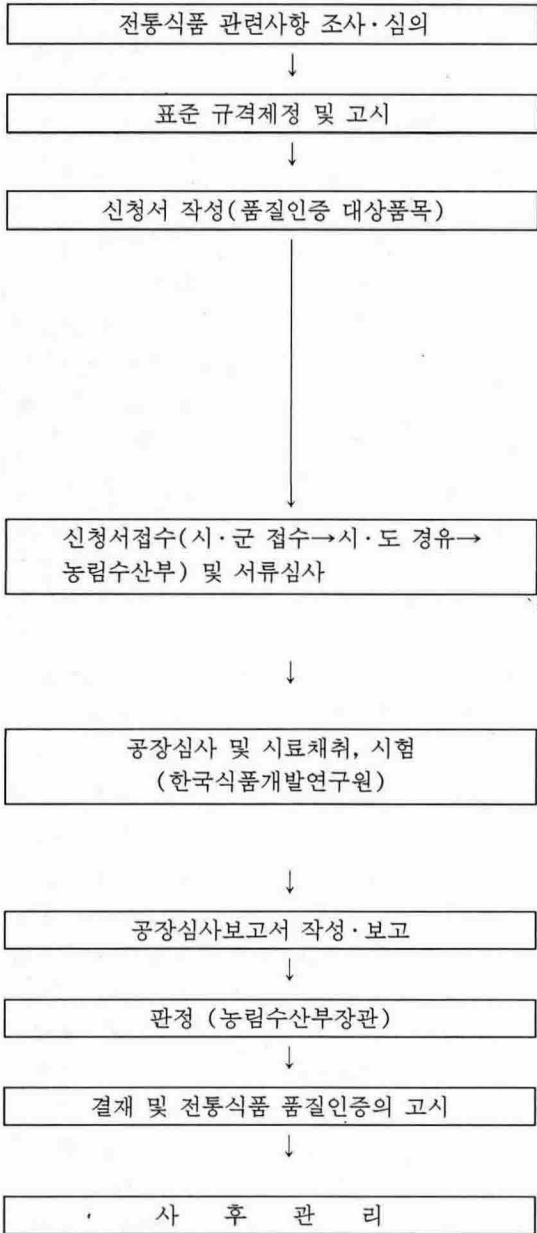
를 하고자 할 때에는 인증받은 품목의 제품·포장·용기의 표면 또는 송장에 농림수산부령이 정하는 품질인증 표지 및 표시사항을 붙이거나 인쇄하여야 하며, 분기별로 1회이상 사후관리를 받게 된다.

이상과 같은 전통식품 품질인증 제도의 운영에 관한 흐름도를 요약하면 (그림 1)과 같다.

그러면 여기에서 전통식품의 품목지정과 전통식품 품질인증 대상품목 지정의 기준과 절차를 살펴보기로 한다. 농림수산부장관은 국산 농수산물을 주원료로 하여 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품의 개발과 그 계승·발전을 위하여 필요하다고 인정하는 경우에는 품목을 지정하여 이를 지원·육성할 수 있도록 하고 있는데 전통식품 품목지정의 기준은 ① 전통성과 대중성이 있어야 하고, ② 상품화했을 때 시장경쟁력을 확보할 수 있어야 하며, ③ 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요한 것이어야 함을 요구하고 있다. 그리고 그 절차는 농림수산부장관이 전통식품의 품목을 직접 지정하거나 시·도 지사의 추천을 받아 이를 지정하는데 전통식품의 품목을 지정할 때에는 미리 보건복지부장관과 협의하여야 하며 전통식품의 품목을 지정한 때에는 이를 고시하여야 한다. 그리고 전통식품 품질인증 대상품목은 전통식품으로 지정된 품목중에서 농림수산부장관이 지정하여 고시하는 품목으로 하도록 하고 있다.

앞에서 살펴 보았듯이 전통식품 품질인증제도는 '91년 10월부터 실시되어 온 제도로서 아직까지는 과도기적 단계에 머물고 있는 실정이다. 그러나 최근 동 제도에 대한 관심이 급격히 높아지는 추세에 있으므로 향후 비약적인 발전이 기대되고 있다.

지금까지의 전통식품 품질인증 현황을 살펴보면, '95년 11월말 현재 전통식품 품질인증 대상품목으로, 표준규격이 제정되어 있는 한과류, 메주, 청국장 등 28개 품목이 지정되어 있으며 전통식품 품질인증 업체는 한과류 11개 업체, 고추장 23개 업체, 된장 6개 업체, 김치류 7개 업체 등 14개 품목 65개 업체에 달하고 있으며 이중 9개 품목 15



- 전문가협의회 → 학계, 생산자, 소비자단체 관련 공무원
- 표준규격제정(안) 작성 (한식연) → 농수산물 가공산업 육성 및 표준출하규격심의회의 심의 → 고시
- 1. 전통식품 품질인증 신청서 작성
- 2. 구비서류
 - 가. 공장부지의 사용권을 증명할 수 있는 서류 1부
 - 나. 최근 6개월간 제품의 생산·판매실적 1부
 - 다. 주원료로 국산 농수산물을 사용하였음을 증명하는 서류 1부
 - 라. 신청품목의 제조공정상황개요서(공정도 및 단계별 설명서를 말한다.) 1부
 - 마. 식품의 품목제초허가(신고)증 사본 각 1부
- 1. 신청서 및 구비서류 심사
- 2. 서류심사결과 경미한 미비점 보완통보 (보완기간 10일)
- 3. 주원료가 국산농수산물이 아니거나, 제조방법이 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법이 아닌 경우에는 신청서류 반려
- 1. 주원료 농수산물의 국산품 사용여부 확인
- 2. 제조방법의 전통적인 방법 사용여부 확인
- 3. 전통식품 공장심사 평가 (12개 항목별 평가)
- 4. 심사원이 공장심사시 현장에서 시료채취후 한식연 또는 기타 공인기관에 시험의뢰
- 1. 공장심사보고서 작성·보고(한식연→농림수산부)
- 2. 시험성적서 첨부
- 공장심사 평가결과 품질인증기준에 미달인 경우와 시험분석결과 불합격시는 불허가 판정
- 1. 농림수산부장관의 심사결과 결재
- 2. 전통식품 품질인증의 고시
- 3. 전통식품 품질인증서 교부
- 1. 시판품조사 : 반기별 1회이상 시중 유통품 수거분석
- 2. 검사 : 공장의 이전, 생산시설의 개조·확장 또는 축소 등 생산조건이 변경된 경우 등

※ 전통식품 공장심사 기준의 12개 평가항목

- 1. 공장입지 2. 작업장 환경 3. 자재 보관관리 4. 제품 보관관리 5. 제조설비
- 6. 주원료 조달방법 7. 주요 공정관리 8. 용수관리 9. 종업원의 위생관리
- 10. 폐기물처리상태 11. 유통체계 12. 제품의 포장 및 표시

그림 1. 전통식품 품질인증제도 운영 흐름도

표 1. 전통식품 품질인증 대상품목 지정, 규격제정, 품질인증 현황 ('95. 11월말 현재)

규격 번호	품질인증 지정 품목명	품질인증 품목지정	규격 제 정	품질인증실적	
				품목수	업체수
T 001	한과류	'91. 10. 24 (공고 91-52)	'92. 7. 18 (공고 92-34)	1	11
T 002	메주	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 003	청국장	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'92. 7. 18 (공고 92-34)	1	1
T 004	국수류	'94. 8. 5 (고시 93-38)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 005	묵류	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 006	구기자차	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 007	건표고	'94. 8. 5 (고시 93-38)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 008	무우말랭이	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 009	꽃감	'94. 8. 5 (고시 93-38)	'92. 7. 18 (공고 92-34)		
T 010	젓갈류	'94. 8. 5 (고시 93-38)	'92. 7. 18 (공고 92-34)	1	3
T 011	엿	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'93. 3. 14 (공고 93-14)	1	3
T 012	조청	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'93. 3. 14 (공고 93-14)	1	2
T 013	약식	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'93. 3. 14 (공고 93-14)	1	1
T 014	고추장	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'93. 3. 14 (공고 93-14)	1	23
T 015	된장	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'93. 3. 14 (공고 93-14)	1	6
T 016	간장	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'93. 3. 14 (공고 93-14)	1	1
T 017	엿기름	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'94. 3. 29 (고시 94-20)	1	1
T 018	유자 절임	'94. 8. 5 (고시 94-38)	'94. 3. 29 (고시 94-20)	1	2
T 019	참기름	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'94. 3. 29 (고시 94-20)	1	2
T 020	김치류	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'94. 12. 31 (고시 94-20)	1	7
T 021	두부	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'94. 12. 31 (고시 94-20)		
T 022	죽류	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'94. 12. 31 (고시 94-20)		
T 023	탁주	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'94. 12. 31 (고시 94-20)		
T 024	녹차	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'95. 7. 31 (고시 95-65)		
T 025	식혜	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'95. 7. 31 (고시 95-65)		
T 026	미숫가루	'95. 3. 4 (고시 95-10)	'95. 7. 31 (고시 95-65)		
T 027	감식초	'93. 1. 7 (공고 92-66)	'95. 11. 23 (고시 95-97)	1	2
T 028	마늘장아찌	'93. 7. 31 (고시 95-66)	'95. 11. 23 (고시 95-97)		
	계	28	28	14	65

개 업체는 '95년도에 신규 승인된 것으로서 생산업체와 소비자의 본 제도에 대한 인식이 급속히 확산되고 있는 추세를 보이고 있다(표 1 참조).

2.3 문제점

한국전통식품 품질인증제도는 앞서서도 언급했

듯이 아직까지는 과도기적 단계에 있지만 동 제도에 대한 관심이 주로 전통식품 가공업체를 중심으로 크게 확산되면서 소비자의 인식도도 점진적으로 증가되는 추세를 보이고 있다.

그러나, 보다 발전적인 전통식품 품질인증제도로 자리잡기 위해서는 현재 28개 품목에 국한되어 제

정되어 있는 규격을 대폭적으로 늘려 나아가 우수한 우리의 전통식품을 거의 망라할 수 있어야 할 것이며, 아울러 소비자 홍보를 통해 우수한 전통식품이 우리의 식단에서 본래의 위치를 되찾을 수 있도록 함께 노력해 나가야 할 것이다.

그러면 여기에서 한국 전통식품 품질인증제도의 문제점에 대하여 간단히 살펴보고자 한다.

첫째, 전통식품 품목지정 기준상의 문제로서 현행 농수산물 가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률 시행령 제28조(전통식품 품질인증의 대상품목)의 규정에 의하면 전통식품 품질인증 대상품목은 전통식품으로 지정된 품목중에서 지정하도록 되어 있는데 실제 전통식품 품목지정 기준상의 분류와 대부분 표준규격으로 제정되어 있는 전통식품 품질인증 대상품목 지정상의 명칭이 상당수 일치하고 있지 못하고 상호 모순되어 있다는 점이다.

둘째, 대부분의 전통식품 품질인증 대상업체는 영세하여 판매망 확보가 미흡할 뿐만 아니라 생산과 판매계획 수립에 있어서 시장의 변화에 대처하지 못하여 재고누적과 자금난에 봉착하는 경우가 많으며,

셋째, 원료구입에 있어서 우리 농산물 사용이 현재는 잘 이행되고 있지만 앞으로 점차 국내산과 외국산 원료의 가격차이가 더욱 심해질 경우 값싼 외국 농산물, 특히 중국산 사용과 이에 대한 정부의 규제상의 어려움이 예상된다.

넷째, 제품품질관리 및 시설장비 유지를 위한 기술인력 확보가 어렵고 경영자가 경영관리, 기술관리, 생산관리 및 판매관리를 겸하는 등 1인 4~5역을 수행하여야 하며 전통식품 생산형태가 대부분 기능인 인력 의존형 생산이어서 현실적으로 대량생산이 어려운 실정이다.

다섯째, 전통식품업체는 수출과 관련하여 소비자 및 주문자의 요구를 반영하려는 적극적인 노력이 부족하고 대부분 수출대행업체의 요청을 기다리는 경우가 많은데 수출대행업체의 영세성으로 인하여 가공업체의 애로사항인 해외시장의 정보수집, 바이어들의 알선, 가공업체에 대한 수출상담 및 지도 등을 적극적으로 수행하지 못할 뿐만 아니라, 전문인력 부족으로 인하여 기존 업무의 효율적 수행 역

시 제대로 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

끝으로, 본 제도에 대한 정부의 대국민 홍보부족과 품질인증을 위한 사전 기술 교육이 없어 품질인증기준에 대한 이해와 기술정보가 미흡하여 심지어 전통식품 품질인증 신청업체가 품질인증 공장심사 평가사항 및 표준규격상의 기준마저 알지 못하는 업체도 다수인 실정이다.

3. 개선안

앞에서의 여러 문제점이 도출되었지만 이를 하루아침에 개선시킬 수는 없다고 본다. 이러한 문제점에 대하여 어디까지나 생산업체와 정부가 합심하여 단계적, 점진적으로 접근하여야 한다고 보는데 현행 전통식품 품질인증 제도의 개선안에 대하여 몇 가지로 요약하면 다음과 같다.

첫째, 국내 판매망에 대한 지원이 있어야 하겠는데 시장요구에 대한 정보자료의 공급과 제품개선책을 강화하여야 한다고 본다.

둘째, 국산원료 사용을 위한 지원체제를 확보함에 있어 계약재배에 대한 지원과 제품검사에 있어 국산원료 식별방법을 강구하여야 하겠다.

셋째, 기술지원을 확대하여야 하겠는데 시장성있는 제품개발연구를 강화하고 농수산물유통공사에서 실시하고 있는 가공기술 수준향상을 위한 교육을 강화하여 현재의 년1회 산지가공기술교육을 세분화하여 심도있는 교육을 실시함은 물론 품질인증에 따른 생산 및 품질관리교육의 현지 출장지도를 강화하여야 할 것으로 보인다.

넷째, 수출시장 개척을 위한 지원도 강화하여야 한다고 보는데 해외 전시회 참여를 지원하고 정부의 시장정보 지원을 강화하여야 하겠으며 해외 교포사회와의 연계확대도 적극 모색하여야 하리라고 본다.

아울러, 제도운영상의 효율성을 제고시키기 위한 합리적인 운용체계 구축을 위해 필요한 규정의 정비 및 보완도 지속적으로 이루어져서, 명실상부한 전통식품 인증제도로서 토대를 구축해 나갈 수 있어야 할 것이다.