

식품유통기한 자율화 및 냉동·냉장 유통망 현황

I. 식품유통기한의 자율화

류 및 식품유통기한제도에 관한 분쟁이 양국이 서로 쌍무협정에 서명하고 타결되었다. 이날 협의에서 정부는 미국측의 요구를 수용해 진공포

95.7.20일 한국정부와 미 무역대표단간의 육

■ 주요합의내용

구 분	잠정유통기한 (95.10.1~96.6.30)	자율화시기	관련 HS 코드번호
진공포장 냉장육	우육 90일 돈육 45일	96.7.1	0201(.10.,.20.,.30) 0203(.11.,.12.,.19)
냉동육	우육 12개월 돈육 9개월 가금육 9개월	”	0202(.10.,.20.,.30) 0203(.21.,.22.,.29) 0207(.21.,.22.,.23.,.41.,.42.,.43.,.50))
냉동식품	냉동소시지 3개월 분쇄가공육 3개월	”	1601.00 1602(.10.,.20.,.31.,.39.,.41.,.42.,.49.,.50.,.90)
육류이외의 냉동식품	9개월	”	0306(.11.,.12.,.13.,.14.,.19)) 0406(.10.,.30.,.90) 0408(.19.,.99) 0710(.10.,.21.,.22.,.29.,.30.,.40.,.80.,.90)) 0811(.10.,.20.,.90) 1604(.11.,.12.,.13.,.14.,.15.,.16.,.19.,.20.,.30) 1605(.10.,.20.,.30.,.40.,.90) 1905(.10.,.20.,.30.,.40.,.90)) 2002(.10.,.90) 2004(.10.,.90) 2008(.11.,.19.,.20.,.30.,.40.,.50.,.60.,.70.,.80.,.91.,.92.,.99) 2009(.11.,.20.,.30.,.40.,.50.,.60.,.70.,.80.,.90)

장 냉장육과 냉동우육, 돈육, 가금육, 냉동식품의 유통기한 자율화시기를 당초계획보다 빠른 96.7.1로 합의했다.

이로 인하여 최대쟁점이던 진공포장 냉장육의 잠정유통기한이 우선 95년 10월초부터 96년, 6월말까지 쇠고기 90일, 돼지고기 45일, 냉동돼지고기와 닭고기는 9개월, 냉동쇠고기는 현행대로 12개월, 냉동소시지는 3개월로 변경 예정이며 96.7.1부터는 완전 자율화된다.

따라서 그동안 유통기한의 제한으로 수입이 어려웠던 진공포장 냉장육이 연내 수입이 될 전망이다.

미국은 이번 합의로 수출증대와 연간수출액이 연간 적어도 2억 4천만달러에 이르는 결과를 초래할 것으로 전망하고 1999년까지 추가된 연간 수출액은 10억달러에 이를 것으로 추정하고 있다.

II. 관련단체 및 업계의 반응

① 낙후된 재래시장의 거래비중이 높고 업체-도소매-소비자에 이르는 콜드체인시스템이 제대로 구축되지 않고 있는 상황에서 냉동 및 냉장제품의 유통기한을 자율화하는 것은 지극히 위험한 처사라는 지적이다. 특히 논란이 돼 온 진공포장 냉장육의 경우 0~2℃의 보존온도를 지켜야 하는데 냉동제품과는 달리 보존상태를 육안으로 쉽게 구분할 수 없고 변질우려마저 커 국내에서의 냉장육 유통은 사실상 불가능하다는 것이다

② 또한 자율화 시기까지의 준비기간이 1년도 채 남지 않은데다 국내 유통구조를 단시일 내에 개선한다는 것은 불가능한 일여서 유통기한 자율화를 둘러싼 파문은 쉽게 가라앉히기 어려울 것으로 보인다.

③ 농민단체들도 취약한 생산기반하에서 무제한적인 육류수입은 국내 축산업의 존립기반을 무너뜨리는 행위라며 비난하고 있다.

④ 수입개방후 경영여건의 악화로 판매부진과 적자경영의 이중고를 겪고 있는 육가공업계는 가격경쟁력이 우세한 수입품의 시장잠식이

가속화될 전망이어서 중소기업의 도산은 물론 대기업들도 수익성이 없는 생산에서 손을 떼고 수입품 판매에 치중하는 등 육가공 산업 전반에 걸친 후유증이 크게 예상된다.

III. 냉동·냉장 유통망실태

식품의 유통기한 자율화에 따른 조기수입과 관련 협회 회원사에 대한 냉동냉장 진열장(쇼케이스)에 대한 실태를 다음과 같이 조사해 보았다.

1. 조사범위(육가공품 매출실적기준)

대 기 업 : 제일제당, 롯데햄·우유, 진주햄(3개사)

중 기 업 : 남부햄, 대림수산의 3개사

소 기 업 : 세화, 코텔리햄의 5개사

2. 냉동 냉장진열장 공급대수(평균)

가. 냉장 쇼케이스 공급대수 (회사당 평균)

단위(대)

구분	280L이하	400L이하	400L이하	540L 이상	계
대	대리점	11,325	5,866	1,575	18,766
기	슈퍼	936	921	822	2,679
업	기타	100			100
	소계	12,361	6,787	2,397	21,545
중	직매장	30	50	320	400
기	대리점	50	100		150
업	슈퍼	2,450	650	100	3,200
	소계	2,530	800	420	3,750
소	직매장	15	5		20
기	대리점	16	20		36
업	백화점	11	3		14
	슈퍼	37	20		57
	기타	9	3		12
	소계	88	51		139
합	계	14,979	7,638	2,817	25,434

나. 냉동 쇼케이스 공급대수

구 분		스토커	냉 동 형 태			계
			대 형	중 형	소 형	
대 기 업	대리점	2,143	2,562	1,152	747	6,604
	슈 퍼	1,104	1,292	945	91	3,432
	기 타					
	소 계	3,247	3,854	2,097	838	10,036
중 기 업	직매장	20	35	10	12	77
	대리점	300	30	35	40	405
	슈 퍼	19	30	10	27	86
	소 계	339	95	55	79	568
소 기 업	직매장	6		3	7	16
	대리점	13		7	6	26
	백화점	15		2	6	23
	슈 퍼	5		11	8	24
	기 타	6		6	3	15
	소 계	45		29	30	104
합 계		3,631	3,949	2,181	947	10,708

3. 냉장 냉동진열장(쇼케이스) 공급가격

구 분		냉장쇼케이스	냉동쇼케이스
대 기 업	280이하	12,364대×33만원=407,913만원	3,854대×160만원=616,640만원
	400이하	6,787대×42만원=285,054만원	5,344대×150만원=801,600만원
	540이상	2,397대×171만원=409,887만원	838대×140만원=117,320만원
	소계	1,102,854만원	1,535,560만원
중 기 업	280이하	2,500대×33만원=82,500만원	220대×160만원=35,200만원
	400이하	800대×42만원=33,600만원	394대×150만원=59,100만원
	540이상	420대×171만원=71,820만원	79대×140만원=11,060만원
	소계	187,920만원	105,360만원
소 기 업	280이하	88대×33만원=2,904만원	29대×150만원=4,350만원
	400이하	51대×42만원=2,142만원	75대×140만원=10,500만원
	소계	5,046만원	14,850만원
합 계		1,295,820만원	1,655,770만원

4. 운영체계

- 주기적으로 점검하고 (1년, 6개월, 월초간격) 5년 경과후 교체

	A/S 운영팀 보유	점검팀 보유
대기업	0	0
중기업	0	0
소기업	제작사에 의뢰	제작사에 의뢰

5. 냉장(동) 쇼케이스 매년 공급계획

구 분	냉장 쇼케이스		냉동 쇼케이스	
	신 규 공 급	교 체 공 급	신 규 공 급	교 체 공 급
대 기 업	800대	950대	1,800대	500대
중 기 업	50대	30대	50대	50대
소 기 업	25대	6대	22대	4대

6. 칠드 미트 유통시(수입시) 추가설치 여부 및 자금조달 방법

가. 추가설치

대 기 업	280 l 이하	2400대×31만원=74,400만원	
	400 l 이하	1200대×42만원=50,400만원	
	540 l 이상	800대×171만원=136,800만원	
	계	4400대	261,600만원
중 기 업	280 l 이하	240대×31만원=7,440만원	
	400 l 이하	120대×42만원=5,040만원	
	540 l 이상	80대×171만원=13,680만원	
	계	440대	26,160만원
소 기 업	280 l 이하	45대×33만원=1,485만원	
	400 l 이하	30대×42만원=1,260만원	
	계	75대	2,745만원
합 계		4915대	290,505만원

나. 자금조달방법

칠드미트 유통에 따른 쇼케이스 추가설치(대기업:4,400대, 중기업:440대, 소기업:75대)시 자금조달 방법으로 국가에서 연 3%의 장기 저리융자 지원희망

7. 조사결과

1)백화점, 직매장, 대리점, 슈퍼등에 대기업은 대용량(540l), 중소기업은 중소용량(280l~400l)의 냉동,냉장진열장(쇼케이스)을 공급하여 자사제품의 냉동,냉장보관 및 진열판매.

2)냉동냉장 진열장은 공급업체에서 6개월 단위로 정기점검하고 5년(내용년수) 경과제품은

교체.

3)대기업의 경우 전국의 백화점, 대리점, 슈퍼등에 31,581대의 냉동, 냉장진열장을 공급하고 있고 중기업인 (주)세화(94년 매출액 97억원)의 경우 직매장(5개소)에 30대, 대리점(25개소)에 150대, 백화점(11개소)에 11대, 슈퍼(56개소)에 70대 총 250대를 공급하고 있음.

4)수입판매업자의 경우 대부분 자체 냉동냉장 보관창고와 운반차량 없이 관련 영업자를 통해 호텔, 식당, 백화점, 수입식품 코너등에 운송판매.

8. 유통실태

1)94년 육류소비량은 약 115만톤으로 이중 수입육은 14만톤(12%)이며 육류소비는 증가추

세로 2000년에 150만톤 소비예상.

2) 수입육은 주로 미국(50.3%), 호주(34.8%), 뉴질랜드(13.6%), 캐나다(1.3%)로부터 수입되고 우육의 경우 수급조절용 70%, SBS(업자간 자율구매제도)용 30%임.

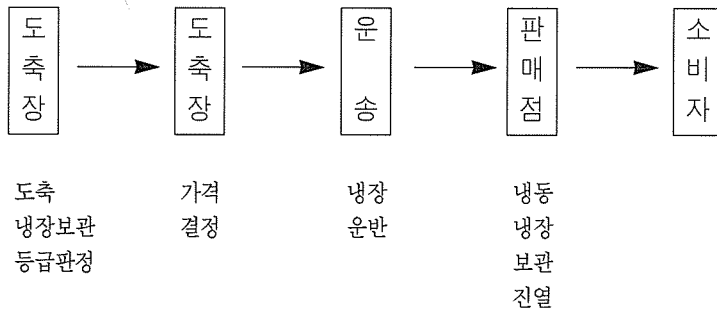
3) 95년 3월 현재 전국의 식육가공업체는 750개소이나 자금규모 1,000억원이상 상위 4개사(제일제당, 롯데햄, 진주햄, 진로)를 제외하고는 대부분 영세함.

4) 식육판매업소의 대부분(71.5%)이 점포를 임대 운영하고 있으며 80년 허가제에서 신고제로 전환이후 난립, 과당 경쟁으로 영세성을 면치 못하고 있음.

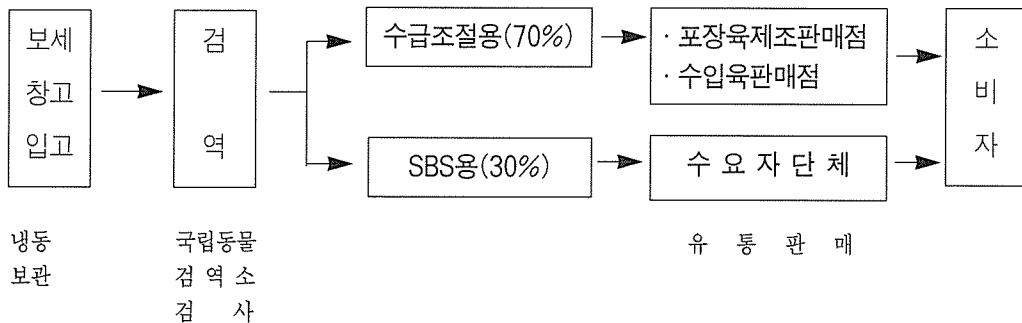
81년 16,291개소 --> 94년 44,521개소 (273% 증가)

9. 유통구조

(1) 국내산 식육

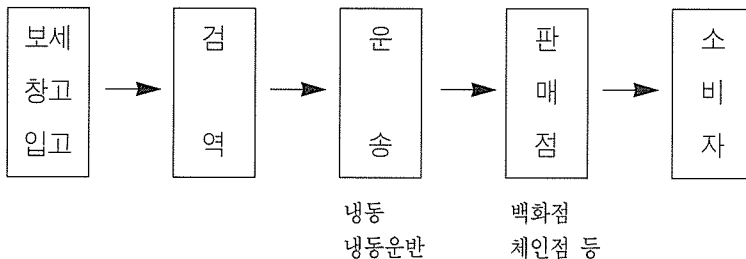


(2) 수입 식육

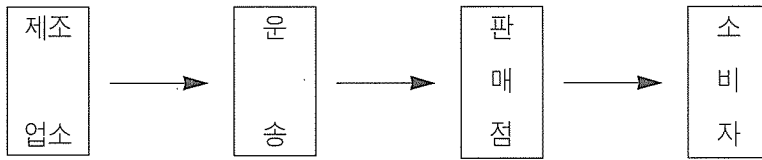


(3) 식육가공품

① 수입제품



① 국산제품



IV. 한국의 창고업 시설현황

1. 냉동창고 (93.8. 현재)

구 분	업체수	시설동수	시설면적(평)	보관능력(M/T)
서울	8	14	4,769	14,307
부산	6	11	3,000	9,000
대구	19	34	8,376	25,128
인천	2	2	1,420	4,260
광주	11	18	5,882	17,616
대전	3	3	1,713	5,139
경기	70	82	36,820	110,460
강원	16	27	5,163	15,489
충북	59	62	5,475	16,425
충남	76	96	11,615	34,845
전북	34	40	8,725	26,175
전남	141	183	31,646	94,938
경북	208	299	40,951	122,853
경남	155	199	34,393	103,179
제주	20	21	3,475	10,425
전국	828개소	1001동	203,423평	610,269톤

2. 냉장창고 (94.7. 현재)

구 분	업체수	시설동수	시설면적(평)	보관능력(M/T)
서울	6	7	10,718	45,100
부산	57	67	125,501	451,822
대구	—	—	—	—
인천	2	3	2,263	4,300
광주	—	—	—	—
대전	1	1	312	700
경기	32	39	38,193	151,344
강원	4	7	1,511	11,000
충북	3	4	5,326	2,810
충남	1	2	55	500
전북	2	2	406	2,500
전남	—	—	—	—
경북	14	21	4,400	17,110
경남	30	40	10,137	36,597
제주	—	—	—	—
소계	152	103	198,883	723,783
항만장	15	15	16,582	59,066
합계	167	208	215,735	782,849

3. 냉동·냉장시설 현황

1)냉동창고의 보관능력은 총 610,269톤이나 냉동보관 연평균 물량은 431,005톤,70.6% 수준임.

2)냉장창고의 보관능력은 총 782,849톤이나 냉장보관 연평균 물량은 547,994톤,70% 수준임.

3)냉동,냉장창고는 주로 부산,경인지역에 위치하고 있으며 물류비용등을 이유로 경인지역 창고는 여유공간이 많음.

4)대기업의 경우 자체창고를 소유하고 있으나 중소기업,수입업체의 경우 전문창고업을 이용.

5)수입식품의 경우 15개 보세창고(59,066톤)에 평균 7일간 입고하고 있으며 93년에 수입물량은 216천톤이었고 명절등 성수기에는 보세창고 보관능력 부족으로 2~3일간 선상에서 보관.

4. 냉동운반 탑재차량 현황

구 분	차량수	비 고
영업용	4,075대	* 2.5~4.5톤 적재차량
자가용	19,179대	

1)운반차량은 냉동,냉장 구분없이 모든 탑재 제품을 냉동상태로 운반.

2)영업용의 경우 중소기업,수입업자등의 운반주문에 따라 운송.

3)자가용의 경우 대기업,창고업등의 필요시 자사제품 운송.

5. 유통단계별 냉동·냉장상의 문제점

가. 도축 및 수입식육제품

1) 94년말 전국의 도축장은 115개소로 대체로 시설이 노후되고 육류수입 개방으로 가동율도 저조하며 위생도축을 위한 신규시설 투자기피.

2)수입냉장 식육제품의 경우 운송,보관,진열 판매시 취급자의 위생 인식부족으로 냉동 또는 실온에 방치.

3)일부 수입판매업자의 경우 한탕주의 영업행위가 성행하고 수입후 제품에 대한 사후관리 책임의식 부족 및 위반시 타지역으로 이동하여 재영업.

나. 식육의 제조 가공 재포장

1)냉동수입원료육을 실온까지 해동, 가공한 후 재냉동함으로써 조직파괴,맛저하등 품질변화 초래

2)작업장의 온도유지(15℃ 이하)시설이 미비하고 주위환경의 위생상태도 대체로 불량

다. 운송

1)냉동·냉장설비가 없는 차량으로 운반하거나 냉동설비 차량의 경우에도 경비등을 이유로 미가동 운송

2)차량바닥에 식육을 적재하여 운반함으로써 미생물등에 오염 우려

라. 유통 판매

1)백화점,정육점,슈퍼등의 진열판매대에 개폐장치가 없어 냉동·냉장제품의 적정온도 유지불가

2)영세 판매업소의 경우 전기료등 경비절감을 이유로 야간,휴일등에 냉동시설 미가동

3)종사자들의 위생의식 부족으로 제품의 선입선출 원칙 미준수

4)대도시의 판매업소(66.3%)는 육류를 냉동냉장 진열장에 판매하나 기타 지역의 업소(22%)는 진열장 미활용