

상품성 향상, 유통효율 제고, 공정한 거래 실현 위해



국립수산물품질검사원은 수산물의 상품성 향상과 유통효율 제고 및 공정한 거래 실현을 위한 수산물표준규격을 지난 1월 22일 고시한 바 있다. 고시는 어종별 표준거래단위, 수산물의 포장치수, 포장재료 및 포장재료의 시험방법 등을 규정하고 있다. 고시에 따르면 포장재료는 식품위생법에 따른 용기·포장의 제조방법에 관한 기준과 그 원재료에 관한 규격에 적합하여야 한다. 고시된 표준포장규격과 포장재료 중 PS대(폴리스티렌대)의 규격은 아래와 같다.

표준포장규격 (거래단위별 공통규격)

구분	포장규격				KS규격		
	거래단위(kg)	길이 (mm)	너비 (mm)	높이(mm)		1단 적재 상자수	규격 번호
				낮은 상자	높은 상자		
전체 어종 공통 규격	5이하	488	305	135	150	2×4	11-31
		545	345			2×3	신규
	5~10	545	345	135	150	2×3	신규
		550	366			2×3	11-16
	10~15	550	366	135	150	2×3	11-10
		580	435			4	신규
	15~20	580	435	145	155	4	신규
		660	440			2	11-10
	포장 재료	한국산업규격 KS M380 8 발포폴리스틸렌 단열통 1호 내지 3호 규격에 준하여 밀도 0.025g/cm ³ 이상의 것을 사용					

- 주 : 1. 포장규격 : 한국 산업규격 수송포장계열 치수(KS A1002) 또는 적재효율 90% 이상인 신규 규격을 우선 적용
- 2. 1단적재상자수 : KS A1002의 T-11 표준파렛트(1.1m×1.1m)에 1단으로 적재시 상자 개수
- 3. 규격번호 : T-11 표준파렛트(1.1m×1.1m) 69개 수송 포장계열 치수의 일련 번호
- 4. 상자 두께 : 길이 및 너비 두께는 25mm, 바닥 두께는 44mm를 적용
- 5. 뚜껑 높이 : 40mm 적용. ※ 단 굽, 오징어의 상자두께와 뚜껑높이는 도매시장에서 사용하는 어상자 규격을 그대로 적용

포장재료 및 포장재료의 시험방법

밀 도(g/cm ³)	굴곡강도(N/cm ²)	흡수량	연소성
0.025 이상	20이상	두께 30mm 미만 2.0이하, 두께 30mm 이상 1.0이하	이하3초 이내에 꺼져서 찌꺼기 없고 연소한계선을 초과하여 연소하지 않을 것