



국민과 함께 자연과 함께

보도자료

제공일 : 2010. 7. 5.
제공자 : 농림수산식품부 소비안전정책과
과 장 : 배 호 열
사무관 : 김 일 상
전 화 : 500-2099
쪽 수 : 2P
별첨자료 : 있음(2P)

이 자료는 2010년 7월 6일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

유기가공식품 인증제도 ISO 국제기준에 맞게 전환

- 국제기준인 ISO Guide 65 기준적용을 위한 식품산업육성법 하위법령 개정 -

- 농림수산식품부는 2008년 6월부터 시행중인 유기가공식품 인증제도를 국제기준에 맞게 개편한다고 밝혔다.
 - 농림수산식품부는 이를 위해 식품산업진흥법 시행령·시행규칙 개정안을 확정하고 7월중 관계부처 협의와 입법예고를 거쳐 빠르면 금년 9월부터 새로운 기준이 적용될 예정이다.
- 이번 개선안에서는 인증기관에 대한 형식적 요건이 폐지되고 국제기준인 ISO Guide 65(제품인증기관을 위한 일반 요구사항)를 적용하게 된다.
 - 현 제도는 인증기관에 상근 인증심사원을 3명이상 의무적으로 확보하여야 하고 인증심사원 자격도 학력과 경력의 요구수준이 너무 높아서 과도한 규제라는 지적이 있었다.
 - ISO Guide 65는 인증심사원, 품질관리, 기록 유지 등에 관하여 인증기관이 갖추어야 할 요구사항을 포괄적으로 규정하고 있으며, 미국·유럽연합·일본 등 대부분의 국가에서도 적용하고 있는 기준이다.

- 또한, 인증기관이 인증업체에 부과하던 출장비 등 수수료 기준에 대한 정부지침을 없애고, 인증기관이 자율적으로 정하여 이해관계인에게 공개하도록 하였다.
- 한편, 유기가공식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 식품첨가물 및 가공보조제 등의 허용물질 목록도 국내 식품관련 법률과 국제적 기준을 감안하여,
 - 천연착향료, 미생물 및 효소제제, 영양강화제 및 강화제 등 11개 물질이 신규로 허용된다.
 - 기구·설비와 관련된 세척·소독제는 '식품위생법'에 근거하여 폭넓게 허용하였으며,
 - 개암껍질, 나무수지, 나뭇재, 아르곤, 운모, 켈프 등 20개 물질은 허용물질에서 제외되어 개정안이 시행되면 사용이 금지된다.
- 농림수산식품부 소비안전정책관실 관계자는 "우리나라의 유기식품 인증제가 국제적 기준과 조화되는 기반이 될 것"이라며 이번 제도개선의 취지를 밝혔다.

<붙임> : 1. 식품산업진흥법 하위법령 개정 주요내용 1부.
2. ISO Guide 65 주요내용 1부. 끝.

식품산업진흥법 하위법령 개정 주요내용

가. 시행령 개정안

□ 우수식품인증기관 지정기준을 국제기준에 맞게 조정(제31조제1항제2호)

- 인증심사원 3명이상 보유토록 하던 것을 '적합하게 훈련된 전문 지식과 경험이 있는 충분한 인원'을 갖추도록 조정함
- 추상적이고 구체적 내용이 없는 운영업무규정(6종류)을 '제품인증시스템을 운영하는 기관을 위한 요구사항(KS A ISO Guide 65)'의 기준(23종류)에 적합한 인증업무규정으로 구체화함

□ 인증심사원의 자격기준을 폐지(현행 제32조 삭제)

- 인증심사원 자격을 시행령 제31조에서 ISO Guide 65 기준에 적합하도록 조정됨에 따라 폐지

나. 시행규칙 개정안

□ 국제적으로 유기가공식품의 생산 및 취급과정에서 사용이 허용되는 물질과 식품첨가물공전 등재품목 등을 참조하고, 국내 유기가공식품 업체의 요구 등을 반영하여 허용물질 목록을 조정

- 식품첨가물공전에 미등재된 물질(나무수지, 나뭇재 등)과 천연 재료 특성의 식품 성분 물질(식물성기름, 쌀가루 등)은 삭제
- 천연 착향료, 미생물 및 효소제재 등 생산업체 추가 요구 및 국제기준에서의 허용물질 반영
- 영양강화제, 카제이나트륨, 젖산칼슘 등 수출생산업체요구 반영

□ 정부에서 인증수수료 Guide라인을 정하여 운영하던 것을 인증기관이 자율적으로 업무규정에 정하여 이해관계인에게 공개토록 함

KS A ISO Guide 65

(제품 인증시스템을 운영하는 기관을 위한 일반 요구사항)

※ 이규격은 ISO 적합성평가위원회(CASCO)에서 제정, '98년 발행된 ISO/IEC Guide General requirements for bodies operating product certification systems을 번역하여 '02년에 작성하고, '07년에 확인한 한국산업규격임

※ 유기식품의 경우 미국, EU, 일본, 호주 등의 선진국에서는 이미 인증기관 지정을 위한 기준으로 적용되고 있으며, 일반제품인증에서 민간기관이 많이 활용하고 있음

■ 적용범위 : 제3자 제품인증시스템을 운영하는 기관이 갖추어야 할 능력과 신뢰성을 인정하기 위한 일반 요구사항을 규정

■ 주요내용

- 일반규정 : 업무수행 방침·절차, 운영방법, 공급자의 제품 평가기준
- 조직 : 관리주체 선정, 법인체, 문서화된 조직구조, 재정적 안정성 및 자원 확보, 교육·훈련·기술적 지식 및 경력보유 직원 충분고용, 품질시스템 보유, 외부 압력으로부터 영향 배제 등
- 운영 : 해당 제품규격에의 적합성 평가를 위한 조치사항 명시
- 외주계약 : 시험, 검사 등 외부기관에 외주할 경우 문서화된 협정서
- 품질시스템 : 품질방침, 품질시스템, 품질메뉴얼, 문서관리 등 문서화
- 문서화 : 인증기관의 운영, 제품인증시스템, 수수료, 로고 사용방식, 평가 및 인증절차 등 정보, 적절한 문서목록 유지 등
- 기록 : 법규정 준수, 평가 보고서, 인증절차 등 기록 보존 방침
- 기밀유지 : 개인 및 조직에서 인증활동관련 정보의 기밀유지 대책
- 인증기관 인원 : 인원의 책무, 자격기준 등
- 인증신청 : 인증제도 평가, 인증신청 및 절차에 대한 정보 제공
- 평가 및 평가보고서 : 신청제품에 대한 평가, 평가보고 절차 등
- 인증의 결정 : 제품의 인증여부 및 절차, 인증 결정, 인증문서 제공 등
- 사후관리 : 사후관리 절차, 변경사항 보고, 인증서 및 마크사용 평가 등