

# 2020

## 수입식품 유통관리 강화사업

### 유통 실태조사 모니터 교육

- 일 시: 2020년 6월 16일(화)
- 장 소: 서울YWCA회관 4층 대강당
- 주 관: 한국소비자단체협의회
- 주 최: 식품의약품안전처



한국 소비자 단체 협 의 회  
Korea National Council Consumer Organizations



# 수입식품 유통관리 강화사업

## 유통 실태조사 모니터 교육

□ 일 시: 2020년 6월 16일(화)

① 서울, 경기, 인천 모니터원 - 10시 ~ 12시 30분

② 그 외 지역 모니터원 - 14시 ~ 16시 30분

□ 장 소: 서울YWCA회관 4층 대강당

□ 참석자: 소비자식품위생감시원 114명

사회 : 한국소비자재단 이정수 국장

I. 서울, 경기, 인천 모니터원		
시간	내용	강 사
10:00~10:10(10' )	인사말	소협
10:10~10:30(20' )	사업 소개	이정수국장 (소비자재단)
10:30~10:50(20' )	수입식품 등 검사방법	식품의약품안전처
11:00~11:50(50' )	실태조사 체크리스트 이해 및 분석	김주원 사무처장 (한국여성소비자연합)
11:50~12:20(30' )	질의응답	식품의약품안전처

II. 그 외 지역 모니터원		
시간	내용	강 사
14:00~14:10(10' )	인사말	소협
14:10~14:30(20' )	사업 소개	이정수국장 (소비자재단)
14:30~14:50(20' )	수입식품 등 검사방법	식품의약품안전처
15:00~15:50(50' )	실태조사 체크리스트 이해 및 분석	김주원 사무처장 (한국여성소비자연합)
15:50~16:20(30' )	질의응답	식품의약품안전처



<1강>

# 수입식품 유통관리 강화 사업 소개

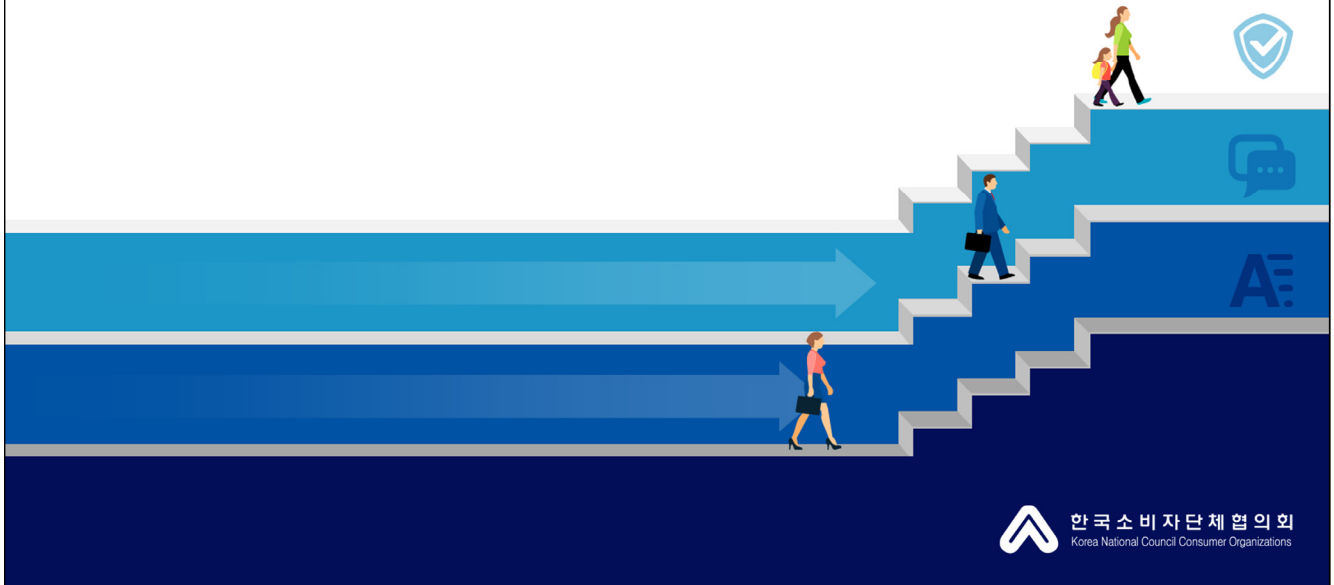
한국소비자단체협의회



[사업소개]

**2020년**

## 『수입식품 유통관리 강화』 사업



한국소비자단체협의회  
Korea National Council of Consumer Organizations

### 1. 사업목적 및 필요성



## CONTENTS



1. 사업 목적 및 필요성
2. 사업추진 체계
3. 전문가 자문위원회 구성 및 운영
4. 소비자 감시단 선발 및 관리
5. 유통단계별 실태조사
6. 위생우려제품 안전성 검사
7. 소비자 및 취급업자 대상 인식도 조사
8. 사업기획단 운영
9. 추진일정

### 1. 사업목적 및 필요성

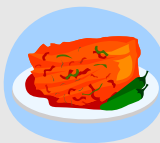
수입식품 유통관리 강화 사업소개

1. 사업목적 및 필요성

- 소비자가 유통관리 및 안전성 검사에 직접 참여함으로써 수입식품안전관리의 효율성과 투명성을 높임
- 식품안전의 수혜대상을 소비자로 인식하는 효율적인 민·관 협력 모델 제시함

2019년 현재 우리나라 시장에서 유통되는  
수입김치는 전체 상품김치 소비량의 42.1%

- 외식 및 급식업소에서 수입김치 사용비중 83.1%
- 수입김치에 대한 소비자 불안, 부정적 인식 높음



국내산김치 - HACCP인증 의무화  
수입김치 현지공장 - HACCP은 의무가 아님

국민이 직접 참여하여  
수입김치 유통관리 실태조사와 안전성 검사를  
실시하여 수입김치 안전관리의 투명성 확보



소비자 및 취급자 인식도 조사를 통해  
문제점을 파악하고 개선방안 마련



## 2. 사업추진체계



## 2. 사업추진체계

수입식품 유통관리 강화사업 소개

2. 사업추진체계

- 국민 참여를 통해 수입김치의 유통관리 실태조사 및 안전성 검사로 위생취약점 발굴·개선으로 소비자 신뢰 확보

- 사업추진 전문인력 구성 및 운영
- 소비자 대상 인식도 조사(1,000부)
- 유통단계별 위생관리 실태조사(1,000개소)
- 품질조사 및 안전성 검사(300점)
- 최종 보고회 및 보고서 작성
- 현장 모니터링 의견 피드백

수입식품(김치) 안전관리에  
국민 참여



수입김치 위생 및 안전관리  
대한 투명성, 안전성 확보



민관협력을 통한  
소비자 신뢰 확보

### 3. 전문가 자문위원회 구성 및 운영



### 3. 전문가 자문위원회 구성 및 운영

수입식품 유통관리 강화사업 소개

3. 전문가 자문위원회 구성 및 운영

#### 전문가 자문위원회 구성 및 운영

- 필요성 : 사업의 전문성, 구체성, 효율성 확보를 위해 전반적인 설계 및 기획에 대한 평가 및 자문 필요
- 구성(안) : 박기환(중앙대학교 식품공학과 교수), 김성현(세계김치연구소 박사), 김승태 (품질경영실장 (준대상))  
식약처 담당 사무관 등 전문가로 구성
- 주관 : 한국소비자단체협의회 (총괄)
- 운영기간 : 4월~10월
- 회의개최 : 오프라인 3회, SNS 및 이메일 등 온라인 자문 수시
- 역할 : 사업의 전반적인 기획 및 추진에 대한 자문  
유통실태조사 및 안전성 검사 항목 및 체크리스트 개발 자문  
소비자 및 취급자 인식조사 문항, 조사방법 등에 대한 자문



## 4. 소비자 감시단 선발 및 관리



### 4. 소비자 감시단 선발 및 관리

수입식품 유통관리 강화사업 소개

4. 소비자 감시단 선발 및 관리

#### 소비자 감시단 선발 및 관리

- 선정기준 : 한국소비자단체협의회 10개 회원단체 소속 **소비자식품위생감시원 중 현장경험 3년 이상**,  
소속 소비자단체장 추천, 현장실태조사 체크리스 및 보고서 등 활동의 성실성 및 내용 적합성 등 평가  
➡ 식품위생실태조사 업무 경력 및 능력이 우수한 소비자 감시원 선발 (100명)
- 역할 : 소비자 감시원 교육 수료 후 2인1조로 유통현장 방문  
유통단계별 위생실태, 취급 상태 등 현장실태조사 및 안전성 검사를 위한 검체 수거 실시
- 선발기간 : 5월
- 감시단 운영기간 : 6월~10월
- 관리방안 : 각 단체별 소비자 감시단 팀장 선출, 팀장과 유통실태조사 주관단체  
(녹색소비자연대, 한국여성소비자연합) 실무진과 긴밀하게 협의  
(팀장5명과 1개 단체가 유기적으로 협력하여 운영)

### 소비자 감시단 교육

■ 교육방향 : 소비자 감시단의 수준에 맞는 맞춤형 교육 실시

현장조사에서 간편하게 동일한 기준으로 활용할 수 있는 표준매뉴얼 제작 및 배포

■ 유통실태조사 교육 : 현장에서 모니터링 체크리스트에 기반한 구체적 실무 및 감시원 준수사항 및 유의사항 중심

■ 안전성검사 교육 : 안전성 검사를 위한 검체 수거 방법, 유의사항 등

#### 유통 실태조사를 위한 소비자 감시원 교육

- 일시 : 2020년 6월 16일 화요일
- 장소 : 서울YWCA회관 오전/오후
- 주관 : 한국여성소비자연합 · 녹색소비자연대
- 내용 : 현장 투입 전 조사전반 및 조사방법에 대한 집체교육

#### 안전성 검사를 위한 소비자 감시원 교육

- 일시 : 2020년 7월 중순(예정)
- 장소 : 서울(1회)
- 주관 : 소비자교육중앙회 · 한국소비자연맹
- 내용 : 안전성 검사의 전반에 대한 교육 실시

## 5. 유통단계별 실태조사



## 5. 유통단계별 실태조사

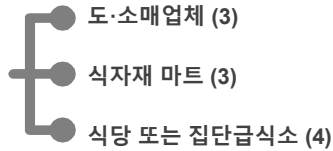
수입식품 유통관리 강화사업 소개

5. 유통단계별 실태조사

### 유통단계별 위생 및 보관·취급상태 등 실태조사

■ 조사대상 : 전국의 수입김치 수입업체 및 판매·도소매업체, 식당, 집단 급식소 등 약 1,000개소

전국 수입김치 유통업체  
(1,000개소)



■ 수입량 기준 수입업소 (상위 20개 수입업소, 총 218개소)

	업체명	주소		업체명	주소		업체명	주소
1	상상식품	인천 중구	2	(주)강서푸드뱅크	인천 중구	3	(농)(주)명우식품	인천 서구
4	청산푸드	경기도 김포시	5	(주)메이저코리아	경기도 수원시	6	(주)한미울산	부산
7	(주)쥬우	인천 동구	8	녹원푸드	부산	9	다미가식품(주)	서울 금천구
10	(주)영진공사	인천 중구	11	(주)인우F&C	서울 강남구	12	성원무역	인천 중구
13	(농)(주)산들푸드	경기도 이천시	14	(주)에이치엠푸드	경기도 하남시	15	(주)금산무역	경남 양산시
16	(주)하나푸드코퍼레이션	서울 동대문구	17	(주)우창상사	인천 중구	18	짬지식품(주)	인천 중구
19	(주)동방실업	경기도 평택시	20	(주)디푸드웨이	경기도 용인시			

| Page 12

## 5. 유통단계별 실태조사

수입식품 유통관리 강화사업 소개

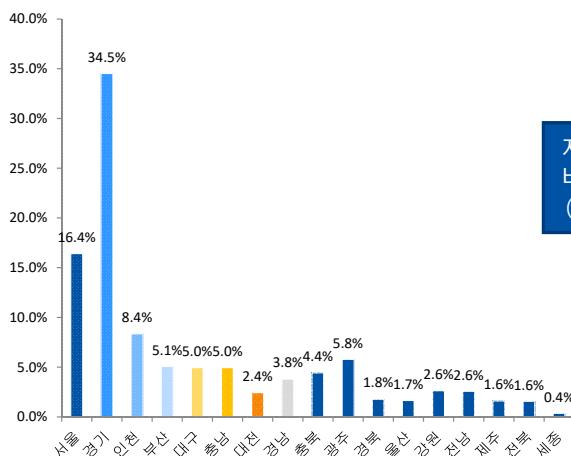
5. 유통단계별 실태조사

### 유통단계별 위생 및 보관·취급상태 등 실태조사

■ 수입김치의 지역별, 업종별 조사 대상 분포

- 전국 17개 시도 유통업체(도매업, 식자재마트) 중 서울, 경기, 인천, 부산에 약 65.4% 분포

- 유통실태조사 1,000개소(지역별 비율로 조사 대상 선정 후 조사)



지역  
배분  
(안)

	지역	업체(개)
1	서울	150
2	경기	350
3	인천	80
4	부산(경남 포함)	80
5	대구(경북, 울산 포함)	80
6	대전(충남, 세종포함)	70
7	광주(전남 포함)	70
8	강원	60
9	전북	50
10	제주	10
실태조사 총 업체수		1,000

| Page 13

### 유통단계별 위생 및 보관·취급상태 등 실태조사

- 조사방법 : 방문 대상업체에 식약처 협조공문 사전발송 후, 교육 수료한 소비자감시단(2인1조)이 유통현장 방문,  
소비자식품위생감시원증 및 식약처 협조공문 제시, 유통업체 이해관계자에게 실태조사에 대한  
내용 사전 설명 후 업체대표 또는 관리자 입회 하에 현장조사 실시
- 조사내용 : 보관창고 및 운송차량 등 위생 및 취급관리 상태, 유통기한, 보관기준 준수여부,  
유통경로, 운송방법 등 개발된 체크리스트에 근거한 내용
- 조사기간 : 6월 ~ 7월
- 사후관리 : 현장조사 결과를 바탕으로 영업자(수입업자, 유통업자, 음식점) 등 개선사항에 대한 제언 등 식약처와 협의
- 주관단체 : 한국여성소비자연합·녹색소비자연대

## 6. 위생우려제품 안전성 검사



## 위생 우려제품 안전성 검사

- 검사대상 : 체크리스트에 따른 유통단계별 실태조사 결과 하위점수로 위생적으로 문제 발생이 우려되는 제품과 수입김치의 시장점유율, 유통업체 등을 고려하여 대상제품 300개 선정
- 검사방법 : 교육을 수료한 감시원이 2인1조로 유통현장 방문하여 시료 구매  
시료구매 후, 냉장 차량을 이용해 시험·검사 기관에 배송 후 확인  
시료운송은 냉장 차량을 원칙으로 하나 예외적인 경우 사전협의 하에 냉장 포장택배 이용 가능  
식약처 지정 시험·검사기관(서울, 경기, 부산 등)에 의뢰하여 검사 실시

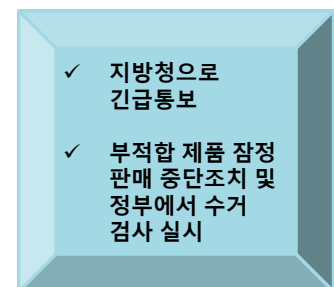
- 검사기간: 7월 ~ 9월



## 위생 우려제품 안전성 검사

- 검사내용 : 미생물 검사(n-5) 실시

	시험항목		수량(건)
1	여시나아엔테로콜리티카	n=5, 정성	300
2	장출혈성대장균군	n=5, 정성, PCR	300
3	클로스트리디움 퍼프리젠스	n=1, 정량	100
4	바실러스세레우스	n=1, 정량	100
5	황색포도상구균	n=5, 정성	100



- 미생물 검사항목은 김치에서 부적합 이력, 식중독 사례 등이 있는 식중독균 검사항목으로 고려하여 조정할 수 있음.

- 주 관 : 한국소비자연맹 · 소비자교육중앙회



## 7. 소비자 대상 수입김치 인식도 조사



### 7. 소비자 대상 수입김치 인식도 조사

수입식품 유통관리 강화사업 소개

7. 소비자 대상 수입김치 인식도 조사

#### 수입김치에 대한 소비자 인식도 조사

- 조사목적 : 수입김치의 양은 전체 김치 유통량의 40% 차지

소비자의 수입김치에 대한 관심이 높아지고 안전에 대한 요구도 증가하여 이러한 소비자인식을 파악하여 유통실태조사 체크리스트 등의 내용에 반영하고, 향후 수입김치 신뢰도 확보를 위한 기초자료로 활용하고자 함.

- 소비자의 소비행태와 선호도 및 요구, 불안감, 신뢰수준, 안전에 대한 인식, HACCP 의무도입에 대한 생각
- 수입김치에 대한 소비자의 불만 및 부정적인 항목을 발굴하고 개선



**수입김치에 대한 소비자 신뢰확보 및 불안감 해소**

**수입김치 안전관리의 정책 및 법, 제도 수립 시  
소비자 지향적 방향으로 추진할 수 있는 기초자료**



## 7. 소비자 대상 수입김치 인식도 조사

수입식품 유통관리 강화사업 소개

7. 소비자 대상 수입김치 인식도 조사

### 수입김치에 대한 소비자 인식도 조사

- 조사대상 : 식당, 마트 등을 주로 이용하는 주부, 회사원 등

- 일반소비자 약 1,000명

- 조사방법 : (주)마크로밀엠브레인 등 여론조사 전문기관을 통한 조사

- 조사내용 : 수입김치 구매여부, 섭취여부, 주로 섭취하는 장소, 수입김치 선호도, 수입김치 품질에 대한 인식, 안전성에 대한 평가, 수입김치 안전에 대한 신뢰수준, 수입김치에 대한 만족도, 불만내용, 수입김치에 대한 HACCP 의무화에 대한 인식 등

- 리서치 전문업체 및 전문가 자문, 사전설문을 통해 설문지 확정

- 조사시기 : 4월 ~ 5월 초

- 주 관 : 한국소비자단체협의회



| Page 20

## 8. 사업기획단 운영

한국소비자단체협의회  
Korea National Council of Consumer Organizations



- 사업추진 총괄기관과 세부사업추진기관, 식약처 간 매월 정기적인 회의를 통해

사업진도 관리 및 효율적 사회추진을 위한 상호협력 방안 논의

- 온·오프라인 회의 및 전문가 자문위원회와 병행 또는 별도 개최 등

유기적으로 의사소통 할 수 있도록 함.

- 중간보고, 최종보고 일정 및 보고서 내용 검토 등

사업전반에 대한 내용 및 유통실태조사, 안전성 검사 등

사후관리, 용역사업 이후의 연계 등 방안 마련

- 주 관 : 한국소비자단체협의회

구분	사무국
총괄	한국소비자단체협의회
세부1	유통실태조사 (한국여성소비자연합·녹색소비자연대)
세부2	위생우려제품 안전성 검사 (한국소비자연맹·소비자교육중앙회)
세부3	소비자 인식도조사 (한국소비자단체협의회)

## 9. 추진일정



주요 내용	2020년									
	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	
전문가 자문위원회 구성 및 운영										
모니터 구성 및 운영										
인식도 조사 설문지 및 유통실태조사 체크리스트 개발										
소비자 대상 인식도 설문조사(1,000건)										
유통업체 실태조사(1,000건)										
유통단계별 안전성 검사(300건)										
착수/중간/최종보고회 개최										
중간/최종보고서 제출										

\* 일정은 협의 후 변경될 수 있음.

한국소비자단체협의회  
 sohyub@consumer.or.kr  
 02-774-4050





<2강>

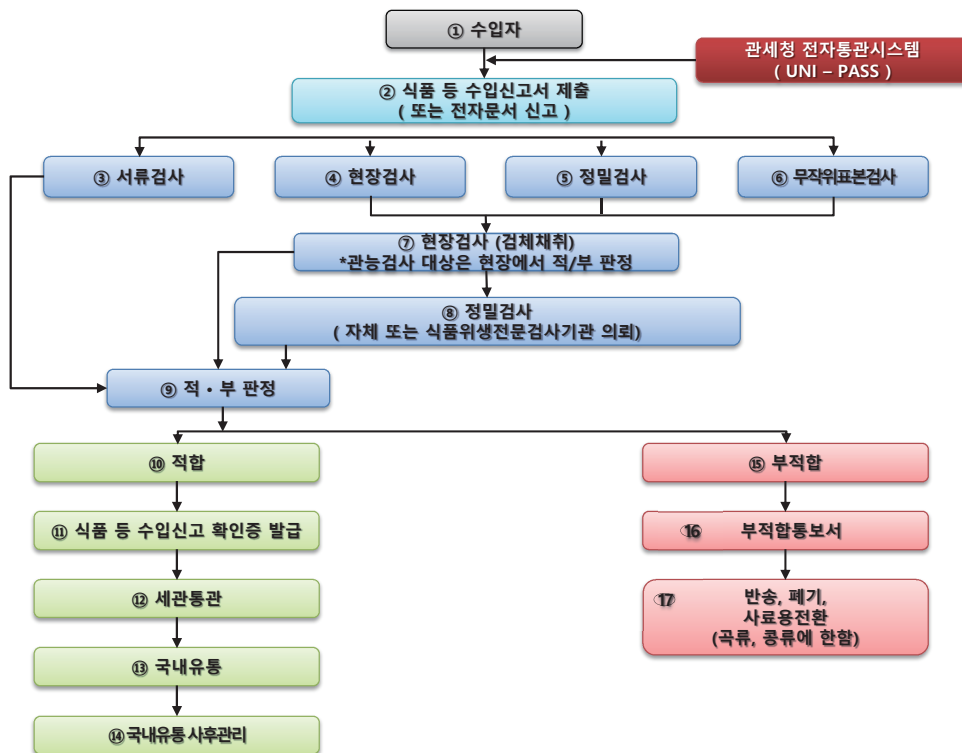
# 수입 식품 등 검사방법

식품의약품안전처





## 수입식품등 검사 절차

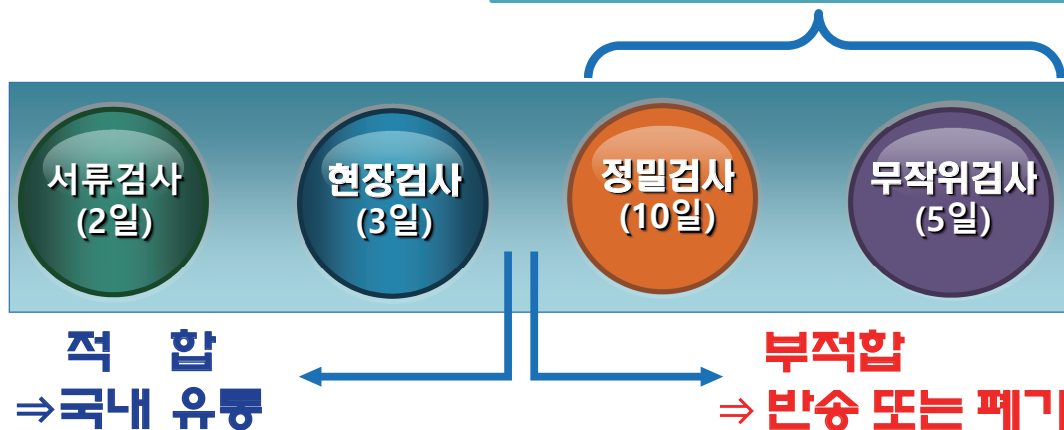


## 수입식품등 검사 방법

### 수입식품 검사 방법

### 이화학 검사

미생물, 영양성분, 잔류농약, 곰팡이독소, 벤조피렌, 식품첨가물, 부정유해물질(예: 실데나필 유사물질) 등 기준·규격 적합 여부 등 확인





# 서류검사

## 서류검사(2일)

서류검사

적합

부적합

### 검사 대상

- 외화획득용 / 자사제조용
- 연구·조사용
- 정부·지방자치단체 수입식품(검사성적서제출)
- 식용향료/들, 무착색 유리제 기구 및 용기포장
- 정밀검사 받은 동일사 동일식품등
- 박람회·전시회용 수입식품등
- 판매목적 선천성대사이상질환자용 식품
- 정제가공을 거쳐야만 하는 식품 또는 식품첨가물 원료
- 재가공하여 사용하는 기구 또는 용기·포장
- 재가공하여 수출하는 반송품 등
- 정밀검사 생략 대상 식품등

### 검사 내용

#### 서류 검사 진행

##### 확인사항

- ▶ 통관상태 (화물관리번호, 선명, 입항내역, 현품의 보세창고 입고내역 등)
- ▶ 제조국(수출국) 및 제조회사(소재지 포함)
- ▶ 제조공정 및 성분/재질, 한글표시사항
- ▶ 구비서류 (BSE, 위생증명서 등)
- ▶ 과거 부적합 이력 및 수입이력, 국내 유통 부적합 이력, 수입화주 행정처분 이력
- ▶ 기준 및 규격 신설, 강화이력, 지시지침 사항
- ▶ 수입신고 대행자 행정처분 이력 등

# 현장검사

## 현장검사(3일)

서류검사

현장검사

적합

부적합

### 검사 대상

- 정밀검사 또는 무작위표본검사 대상 제품
- 식품등의 기준 및 규격이 설정되지 아니한 것
- 서류검사 대상 중 지방식약청장이 현장검사가 필요하다고 인정하는 식품등
- 「관세법」에 따른 압류·몰수품 중 수거량의 10배 이하인 식품등

### 검사 내용

#### 서류검사 후 현장 출장하여 현품 확인

##### 확인사항

- ▶ 한글표시 적합 여부 (신고제품과 현품의 제품명, 성분, 유통기한, 제조회사, 허위과대광고 등)
- ▶ 제조국 표시 (제조사, 성분, 유통기한, 기타 인증 표시 등)
- ▶ 제품의 외형 및 포장 훼손 여부
- ▶ 부패·변질, 이미, 이취 등 확인
- ▶ 제품의 색상 및 용량 등 확인 (기구류)
- ▶ 보관방법 준수 등 확인
- ▶ 필요시 현품 사진 촬영

## 관능검사

### ※ 수입 농·임산물의 관능검사 기준

#### 관능검사 대상 품목 및 항목

대상품목	곡류 중 쌀, 옥수수, 보리
	두류 중 대두, 완두콩, 강낭콩, 팥
	견과종실류 중 땅콩, 아몬드, 호두, 피스타치오, 커피원두, 참깨, 들깨
	채소류 중 고추, 마늘, 고사리, 토란줄기
일반기준	품질과 선도가 양호하고 부패·변질 등 오염되지 아니한 것으로써 사람이 섭취하기에 적합한 것
관능검사 항목	곰팡이가 핀 것
	오물
	충해를 입은 것
	부패된 것
	이물

#### 관능검사 판정기준

결함의 백분율	판정	비고
고추, 대두, 옥수수 : 1% 미만	적합	
기타 농·임산물 : 5% 미만		
고추 : 1% 이상 ~ 3% 미만		
대두, 옥수수 : 1% 이상 ~ 5% 미만	선별 조치	보완
마늘 : 3% 이상 ~ 20% 미만		
기타 농·임산물 : 5% 이상 ~ 20% 미만		
고추 : 3% 이상	부적합	반송 폐기
대두, 옥수수 : 5% 이상		
마늘, 기타 농·임산물 : 20% 이상	부적합	반송 폐기
수경재배마늘의 혼입 : 1% 이상		

결함의 백분율(%) 산정 방식  
= 결함의 합(g)/관능검사 시험량(g) \* 100

## 정밀검사

### 정밀검사(10일)

서류검사

현장검사

정밀검사

적합

부적합

#### 검사 대상

- 1등급 수입식품등
  - 최초 수입품, 기준규격 강화 품목, 반송품, 정밀검사가 필요하다고 인정되는 식품등
- 2등급 수입식품등
  - 국내외 정보사항에 따른 검사, 별도 검사 횟수 또는 기간을 정하여 검사
  - 수입 또는 유통단계 부적합 제품(1년 이내에 재수입되는 경우 임의 선정, 1년을 초과하여 재수입되는 경우 수입신고 회수를 기준으로 5회 실시)
- 3등급 수입식품등
  - 특별관리영업자가 수입하는 수입식품 등
  - 식약처장이 고시하는 유해물질 검출 수입식품등의 해외제조업소에서 제조되어 부적합처분을 받은 날부터 2년 이내에 수입하는 식품등

## 정밀검사 수수료

### 관련 법령

- 수입식품법 시행규칙 [별표9] 수입식품등의 검사방법 등

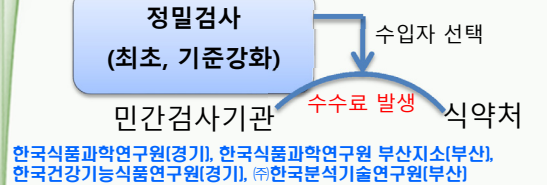
수입신고인이 지방식품의약품안전청외의 시험검사기관에 검사를 의뢰한 경우에는 해당 시험검사기관이 정한 검사수수료를 식품위생검사기관에 직접 납부해야 함

- 수입식품법 시행규칙 [별표15] 수수료

검사수수료 : 「식품의약품안전처 및 시험의뢰규칙」에서 정하는 시험수수료에 따름

### 수입식품 검사기관

- 6개 지방청 및 4개 민간 시험검사기관



## 무작위표본검사

### 무작위표본검사(5일)



#### 검사 대상

- 정밀검사 받은 식품 등이나 서류검사 또는 현장검사 대상 식품 중 표본추출계획에 따라 검사가 필요하다고 인정하는 식품 등
- 수입식품 안전관리에 필요한 정보를 수집하기 위해 검사가 필요하다고 인정하는 식품 등

#### 검사 내용

- 현장검사 후 검체 채취 규정에 의거해 수거 및 봉인
  - ▶ 검체수거량 : 수입식품법 시행규칙 [별표12]에 따름
- 검사항목 지정 후 검사 의뢰
  - ▶ 중점 및 의심항목(유해물질 등) : 지방청 분석실
- 무작위검사 후 결과 통보에 따라 최종 적부 판정
- 부적합 발생 시 부적합 제품의 반송·폐기 등 사후관리
  - ▶ 1년 이내에 이행토록 통보 후 지속적인 권고

## (참고) 김치 수입현황

### □ 최근 4년간 김치 수입신고 현황

(단위 : 건, 톤, 천\$)

연도	계			부적합		
	건수	중량	금액	건수	중량	금액
2016	14,353	254,443	119,162	4	25	12
2017	15,184	276,066	124,223	10	128	98
2018	16,455	294,162	133,771	3	12	52
2019	18,966	305,910	125,236	2	72	30

### □ 김치 수입 업체(수입업, 해외제조업) 현황

연도	수입업체 수(개소)	해외 제조업소 수(개소)	
		중국	베트남
2016	184	98	-
2017	192	68	3
2018	210	80	-
2019	219	79	1

<3강>

# 실태조사 체크리스트 이해 및 분석

한국여성소비자연합  
김주원 사무처장



## 수입김치 유통 실태 현장 조사서

기본사항			
1. 업소명(창고)		2. 대표자	
3. 영업신고번호		4.	
5. 소재지			
6. 수입업소명		7. 수입업소 소재지	

구 분	항 목	조사결과		
		적합	부적합	비고
1. 취급기준	· 식품 등 취급 시설을 청결하게 관리하고 있는지 여부		②	
2. 시설 기준	가. 냉장실 설치 및 온도계 설치여부 - 냉장실 정상작동 여부	①	②	
	나. 오염원 될 수 있는 제품과 분리, 구획, 구분 여부	①	②	독극물, 회공약품
3. 표시기준	가. 유통기한 표시 유무 - 제품에 표시된 유통기한 표시방법	① 유통기한 ② 품질유지 기간		
	나. 원산지 표시 여부	①	②	
4. 관리기준	가. 유통기한 관리 - 유통기한 경과제품 판매목적으로 보관여부 - 유통기한 경과 등 부적합 제품 별도보관 여부	①	②	
	나. 보관온도 준수여부 - 표시된 보관방법에 따라 보관하고 있는지 여부	①	②	
		① 온도표시 없음 ② 온도표시 있음 (           ℃ )		
5. 유통기준	가. 차량 위생관리 - 차량 내 식품 보관장소 청결관리 여부	①	②	
	나. 배송 중 온도 관리 - 차량 운송 시 냉장온도 관리 여부 - 일반택배 이용 시 냉장온도가 유지되도록 포장 처리하는 지 여부	①	②	
	다. 냉장차량 소유여부 (탑차나 냉장탑차를 소유하거나 전용으로 계약한 업체가 있는가?)	① 있다	② 없다	계약업체 유무

2020. . .

소비자식품위생감시원 조사자

(인), 조사자

(인)

실태 현장 조사 사진	
ex. 외관 및 내부, 냉장고, 유통기한, 차량 등	
1)	사진 2)
사진 3)	사진 4)
사진 5)	사진 6)



## 인터뷰 내용(공통)-취급업자 인식도

<b>문1. 성별</b>	① 남성                                  ② 여성
<b>문2. 나이</b>	① 20대    ② 30대    ③ 40대    ④ 50대    ⑤ 60세 이상
<b>문3. 업체 운영 형태</b>	① 수입김치 도매업                                  ② 수입김치 소매업(식자재마트) ③ 수입김치 수입본사(창고)                      ④ 수입김치 제공 식당 ⑤ 수입김치 제공 집단급식소    ⑥ 기타( )
<b>문4. 현 업체 운영 기간</b>	( )년
<b>문5. 종원원 수 [사업주 포함]</b>	( )명
<b>문6. 우수수입업소 인증여부</b>	① 인증 있음                                  ② 인증 없음
<b>문7. 1일 평균 판매량 (10kg기준)</b>	( )박스
<b>문8. 수입김치를 취급하면서 애로사항은?</b>	① 수입김치를 보관하는 균일한 환경 ② 숙성의 균일성 ③ 소비자에게 어느 정도 신뢰를 줄 수 있는지의 신뢰성/객관적 지표 ④ 기타 ( ) ⑤ 없음 ( )
<b>문9. 영업자 준수사항 중에서 수입김치를 다루면서 가장 중요하거나 힘들다고 생각하는 것은?</b>	
<b>문10. 수입김치를 취급하면서 느끼는 장/단점은?</b>	장점:  단점:
<b>문11. 수입김치의 유통 과정 중 위생문제 발생가능성이 가장 높을 것으로 생각 되는 단계는 어디입니까? 그 이유는 ?</b>	① 보관창고    ② 운송                                  ③ 유통업체(식자재 마트 등) ④ 음식점       ⑤ 집단급식소    ⑥ 기타( ) ※ 이유( )
<b>문12. 귀 업체에서 취급하는 수입김치의 용도는? (식당의 경우에만 응답)</b>	① 찌개용(김치찌개, 부대찌개 등) ② 요리재료 일부(만두소, 김치전 등) ③ 고객에게 직접 반찬으로 제공    ④ 볶음용 ⑤ 기타( )

<식당, 집단급식소>

수입김치 유통 실태 현장 조사서

기본사항			
1. 업소명		2. 대표자	
3. 영업신고번호		4.	
5. 소재지			
6. 업태			

구 분	항 목	조사결과		
		적합	부적합	비고
1. 등록 (신고)사항	. 영업등록 및 등록증 보관 여부		②	
2. 위생적 취급기준	가. 식품 등을 취급하는 원료보관실, 조리실 등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부	①	②	
	나. 어류 육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부	①	②	
3. 시설 기준	가. 냉장실 설치 및 온도계 설치여부 - 냉장실 정상작동 여부	①	②	
	나. 오염원 될 수 있는 제품과 분리, 구획, 구분 여부	①	②	독극물, 회공약품
4. 표시기준	가. 유통기한 표시 유무 - 제품에 표시된 유통기한 표시방법	① 유통기한 ② 품질유지 기간		
	나. 원산지 표시 상태 - 배추김치(배추, 고춧가루의 별도표시 여부)			
	- 배추의 원산지 표시 상태	①	②	
	- 고춧가루의 원산지 표시 상태	①	②	
5. 관리기준	가. 유통기한 관리 - 유통기한 경과제품 판매목적으로 보관여부 - 유통기한 경과 등 부적합 제품 별도보관 여부	①	②	
	나. 먹고 남은 음식물 또는 손님이 덜어먹을 수 있도록 진열·제공된 음식물을 다시 사용·조리하 는지 여부	①	②	
	다. 보관온도 준수여부 - 표시된 보관방법에 따라 보관하고 있는지 여부	①	②	① 온도표시 없음 ② 온도표시 있음 (      ℃ )

2020. . .

소비자식품위생감시원 조사자

(인), 조사자

(인)

실태 현장 조사 사진	
ex. 외관 및 내부, 냉장고, 유통기한 등	
1)	사진 2)
사진 3)	사진 4)
사진 5)	사진 6)

## 인터뷰 내용(공통)-취급업자 인식도

<b>문1. 성별</b>	① 남성                      ② 여성
<b>문2. 나이</b>	① 20대    ② 30대    ③ 40대    ④ 50대    ⑤ 60세 이상
<b>문3. 업체 운영 형태</b>	① 수입김치 도매업                      ② 수입김치 소매업(식자재마트) ③ 수입김치 수입본사(창고)          ④ 수입김치 제공 식당 ⑤ 수입김치 제공 집단급식소        ⑥ 기타( )
<b>문4. 현 업체 운영 기간</b>	( )년
<b>문5. 종원원 수 [사업주 포함]</b>	( )명
<b>문6. 월평균 매출액</b>	( )만원
<b>문7. 수입김치를 취급하면서 애로사항은?</b>	① 수입김치를 보관하는 균일한 환경 ② 숙성의 균일성 ③ 소비자에게 어느 정도 신뢰를 줄 수 있는지의 신뢰성/객관적 지표 ④ 기타 ( ) ⑤ 없음 ( )
<b>문8. 영업자 준수사항 중에서 수입김치를 다루면서 가장 중요하거나 힘들다고 생각하는 것은?</b>	
<b>문9. 수입김치를 취급하면서 느끼는 장/단점은?</b>	장점:  단점:
<b>문10. 수입김치의 유통 과정 중 위생문제 발생가능성이 가장 높을 것으로 생각 되는 단계는 어디입니까? 그 이유는 ?</b>	① 보관창고    ② 운송                      ③ 유통업체(식자재 마트 등) ④ 음식점      ⑤ 집단급식소    ⑥ 기타( ) ※ 이유( )
<b>문11. 귀 업체에서 취급하는 수입김치의 용도는? (식당의 경우에만 응답)</b>	① 찌개용(김치찌개, 부대찌개 등) ② 요리재료 일부(만두소, 김치전 등) ③ 고객에게 직접 반찬으로 제공    ④ 볶음용 ⑤ 기타( )

## 수입김치 유통 실태 현장 조사서

기본사항			
1. 업소명		2. 대표자	
3. 영업신고번호		4.	
5. 소재지			
6. 업태			

구 분	항 목	조사결과		
		적합	부적합	비고
1. 등록 (신고)사항	. 영업등록 및 등록증 보관 여부		②	300㎡ 만 해당
2. 위생적 취급기준	가. 식품 등 취급 시설을 청결하게 관리하고 있는지 여부	①	②	
3. 시설 기준	가. 냉장실 설치 및 온도계 설치여부 (냉장고, 진열대, 창고) - 냉장실 정상작동 여부	①	②	
	나. 오염원 될 수 있는 제품과 분리, 구획, 구분 여부	①	②	농약, 독극물, 화공약품
4. 표시기준	가. 유통기한 표시 유무 - 제품에 표시된 유통기한 표시방법	① 유통기한 ② 품질유지 기간		
	나. 원산지 표시 상태 - 배추김치(제품에 표시되어 있어 표시 안 해도 됨, 다만 표시하는 경우 배추, 고춧가루 별도표시 필요)	①	②	
5. 관리기준	가. 유통기한 관리 - 유통기한 경과제품 판매목적으로 보관여부 - 유통기한 경과 등 부적합 제품 별도보관 여부	①	②	
	나. 보관온도 준수여부 - 표시된 보관방법에 따라 보관하고 있는지 여부	①	②	① 온도표시 없음 ② 온도표시 있음 (      ℃ )

2020. . .

소비자식품위생감시원 조사자

(인), 조사자

(인)

실태 현장 조사 사진	
ex. 외관 및 내부, 냉장고, 유통기한 등	
1)	사진 2)
사진 3)	사진 4)
사진 5)	사진 6)

## 인터뷰 내용(공통)-취급업자 인식도

<b>문1. 성별</b>	① 남성                                  ② 여성
<b>문2. 나이</b>	① 20대    ② 30대    ③ 40대    ④ 50대    ⑤ 60세 이상
<b>문3. 업체 운영 형태</b>	① 수입김치 도매업                                  ② 수입김치 소매업(식자재마트) ③ 수입김치 수입본사(창고)                      ④ 수입김치 제공 식당 ⑤ 수입김치 제공 집단급식소    ⑥ 기타(                                  )
<b>문4. 현 업체 운영 기간</b>	(                                  )년
<b>문5. 종원원 수 [사업주 포함]</b>	(                                  )명
<b>문6. 월평균 판매량(10kg기준)</b>	(                                  )박스
<b>문7. 수입김치를 취급하면서 애로사항은?</b>	① 수입김치를 보관하는 균일한 환경 ② 숙성의 균일성 ③ 소비자에게 어느 정도 신뢰를 줄 수 있는지의 신뢰성/객관적 지표 ④ 기타 (                                  ) ⑤ 없음 (                                  )
<b>문8. 영업자 준수사항 중에서 수입김치를 다루면서 가장 중요하거나 힘들다고 생각하는 것은?</b>	
<b>문9. 수입김치를 취급하면서 느끼는 장/단점은?</b>	장점:  단점:
<b>문10. 수입김치의 유통 과정 중 위생문제 발생가능성이 가장 높을 것으로 생각 되는 단계는 어디입니까? 그 이유는 ?</b>	① 보관창고    ② 운송                                  ③ 유통업체(식자재 마트 등) ④ 음식점        ⑤ 집단급식소    ⑥ 기타(                                  ) ※ 이유(                                  )
<b>문11. 귀 업체에서 취급하는 수입김치의 용도는? (식당의 경우에만 응답)</b>	① 찌개용(김치찌개, 부대찌개 등) ② 요리재료 일부(만두소, 김치전 등) ③ 고객에게 직접 반찬으로 제공    ④ 볶음용 ⑤ 기타(                                  )





**MEMO**

**MEMO**

**MEMO**

**MEMO**

**MEMO**