

공학석사 학위논문

수입식자재의 유통현황 및
미생물학적 연구



2006년 2월

부경대학교 산업대학원

식품산업공학과

권 오 철

이 논문을 권오철의 공학석사
학위논문으로 인준함.

2005년 12월 9일

주 심 수산학박사 조 영 제



위 원 공 학 박 사 전 병 수



위 원 농 학 박 사 양 지 영



목 차

Abstract	1
서 론	3
재료 및 방법	5
1. 시료	5
2. 배지 및 시약	5
3. 실험방법	5
3.1 일반세균수 측정	5
3.2 대장균군 및 대장균(<i>Escherichia coli</i>) 측정	6
3.3 황색포도상구균 (<i>Staphylococcus aureus</i>) 측정	6
3.4 리스테리아 모노사이토제네스 (<i>Listeria monocytogenes</i>) 측정	6
결과 및 고찰	8
1. 이론적 고찰	8
1.1. 수입식품의 안전관리 제도	8
1.2. 수입식품의 안전관리현황	9
1.2.1. 수입 절차	

1.2.2. 검사 절차	
1.3. 수입식품등 수입신고현황 -----	12
1.4. 부산지역특급 호텔 수입식품 사용현황 -----	22
2. 부산지역 호텔용 수입식자재의 위생적 수준 -----	39
2.1 한글 표기 사항 -----	39
2.2 외관 검사 -----	41
2.3 미생물 검사 -----	45
요약 -----	48
감사의 글 -----	49
참고문헌 -----	50

Study on Distribution and Microbiological State for Imported Raw Food Ingredients

Oh-Cheol Kwon

**Department of Food Industrial Engineering
Graduate School of Industry
Pukyong National University**

Abstract

An investigation was conducted to search a presentation of imported raw food ingredients and experiment their sanitary status on five-star hotel in Busan according to increase of imported food.

1. It was reviewed about safe management system of imported food, import process and inspect process. It was necessary to introduce a lot of system for management of safe import food.

2. Looking for a present status of import food in 2004, it was increasing and agricultural products and process food were main items. A failed items of import food was mainly caused by a experimental investigation. They were mainly composed by other processed food and imported by America and China. Their main causes were a violation of standard specification, microbiological

specification and usage of food additive.

3. Raw imported food ingredients and experiment their sanitary supplied on five-star hotel in Busan was investigated by general , sheep or poultry and meats and fishery products and number of general items was highest.

4. Korean details of raw imported food ingredients and experiment their sanitary supplied on five-star hotel in Busan were good but will be careful for expiration date. In case of appearance inspection, jts results was good but canned food was occassionally crushed or dirty

5. Natural spice was careful and Frozen vegetables or fish was contained with *E. coli* and *Staphylococcus aureus* by microbiological inspection of raw imported food ingredients and experiment their sanitary supplied on five-star hotel in Busan.

서 론

오늘날 우리 사회는 경제성장과 국민소득의 증가, 가치관의 변화, 교육수준의 향상 등으로 인하여 급격한 변화를 맞이하고 있다. 이와 함께 호텔기업들은 21세기를 맞이하여 대중화 하려는 현상을 보이고 있다. 이러한 이유에서 현재 우리나라 관광호텔의 식음료 매출액은 호텔기업의 중요한 소득원이 되고 있다. 그러나 과거에는 많은 호텔 경영자들이 호텔 식음료를 단지 투숙객에게 제공하는 것만으로 생각함으로써,¹⁾ 식음료 부분이 수익원 이라기보다는 서비스용 부대시설로서 판단하여 경영상의 이익이 어렵다고 생각해왔다. 이러한 식음료가 현재에는 중요한 공헌을 하고 있는 추세이다. 이에 따라 특급 호텔들이 사용하고 있는 식품 품질에 대한 개념은 영양, 위생적인 측면에서 확대되어 환경의 오염으로부터 유발되는 잔류물질로서 동물약품, 항생제, 호르몬제, 사료, 제초제, 비료, 농약 등의 잔류물이나 수은, 카드뮴, 납 등과 같은 중금속, 방사성물질 잔류물의 유무로 그 가치를 규정하고 있으며, 특히 법적으로 유해물질의 허용량을 규정함으로써 소비자의 건강을 보호하고자 노력하고 있다.²⁾

선진 외국들은 이러한 환경변화에 자국민의 건강을 보호하고 안전한 식품을 공급하기 위하여 수입식품의 재배단계에서 부터 제조, 가공단계까지 관리하고 있으며, 수입 식품의 통관시에는 감시, 검사, 관리를 통하여 적합한 식품만 반입시키고 있고, 통관된 수입식품이라도 계속적인 모니터링을 통하여 수입 후 수입식품의 안전성 관리에 만전을 기하고 있다. 이를 위하여 우리나라와는 달리 식품위생

법 관리 및 운영체제를 효율적으로 운영하고 있으며, 정보관리, 수집체계, 수입식품의 사후관리, 감시기능을 강화하고 있다. 즉, 인체에 위대한 중금속, 합성보존료, 방사선조사 여부, 유해 미생물 등을 중심으로 감시하고 있으며, 각국별 여러 가지 위해정보를 수집, 데이터 베이스화하여 수입식품 검사정보 및 정책 자료로 활용하고 있다.

우리나라는 수입식품에 대한 관리체계가 매우 미흡하다. 특히 외화 획득용 수입식품(관광호텔용 수입식품)에 한해서 신속한 통관차원에서 신고서류만 검토할 뿐 식품자체에 대한 검사는 잘 이루어지지 않고 있는 실정이다. 또 한 이 식품을 구매, 관리, 생산, 판매하는 호텔 종사자들의 수입식품의 문제점과 사후관리에 관한 지식도 미흡한 상태이다.

따라서 본 연구는 수입식품의 현황과 부산지역 특급호텔에 납품되고 있는 수입식자재의 현황에 대해 조사하고 이의 위생적 현황에 대해 알아보고자 하였다.

재료 및 방법

1. 시료

부산광역시에 소재하고 있는 한국관광용품센터등 호텔 수입식품 업체와 특급 호텔 자재창고에서 소스류, 향신료, 냉동 야채, 냉동 해산물, 육류, 갠 과육등을 무균적으로 수집하여 실험에 사용하였다.

2. 배지 및 시약

본 실험에 사용된 일반세균용, 대장균 및 대장균군용, 황색포도상구균용 배지는 3M 주식회사의 PetrifilmTM aerobic count plate, E. coli/coliform plate, Staph express count plate를 사용하였으며, 그 외 사용한 시약은 Sigma co.로 구입한 1급 시약을 사용하였다.

3. 실험방법

3.1. 일반세균수 측정

식품 시료 중에 함유된 일반세균수의 검사는 식품공전(2004)에 준하여 실시하였다. 즉, 시료 10g과 멸균생리식염수용액 90ml를 Stomacher bag에 취하고 Stomacher로 230rpm에서 120초간 균질화하였다. 균질화 된 시료 1mL를 단계적으로 멸균생리식염수용액 9mL에 희석하여 PetrifilmTM aerobic count plate에 1mL씩 취하여 35°C에서 24시간 배양 후 standard plates count(SPC)에 의해 생성된 red colony수를 계수하여 colony-forming unit(CFU)/g로 나타내

었다.

3.2. 대장균 (*Escherichia coli*) 및 대장균군 (Coliforms) 측정

식품 중의 대장균 및 대장균군을 검출하기 위하여 식품 시료 25g에 멸균생리식염수용액 225mL를 가한 후 Stomacher로 균질화 한 후 이 중 1mL를 연속적으로 10배 희석한 다음 각 희석단계별 시료를 Petrifilm™ E. coli/coliform plate에 1mL 씩 취하여 35℃에서 24시간 배양 후 기포를 가진 blue colony는 대장균 양성으로 간주하고, 기포를 가진 red colony는 대장균군 양성으로 간주하여 CFU/g으로 나타내었다.

3.3. 황색포도상구균 (*Staphylococcus aureus*) 측정

식품 중의 황색포도상구균을 검출하기 위하여 식품 시료 25g에 멸균생리식염수용액 225mL를 가한 후 Stomacher로 균질화 한 후 이 중 1mL를 연속적으로 10배 희석한 후 각 희석단계별 시료를 Petrifilm™ Staph express count plate에 1mL 씩 취하여 35℃에서 24시간 배양 후 생성된 적자색 균체를 양성으로 간주하였으며, 이때 확인이 어려운 적자색 균체는 디스크를 삽입 후 동일 온도에서 1~3시간 추가배양 후 분홍색의 pink zone을 나타내는 것을 CFU/g으로 나타내었다.

3.4. 리스테리아 모노사이토제네스 (*Listeria monocytogenes*) 측정

*Listeria monocytogenes*의 검출은 검체 10g을 취하여 90mL의 멸균생리식염수를 가한 후 Stomacher로 균질화 한 후 1mL를 취하여 Fraser Listeria배지 9mL에 접종하여 35℃에서 48시간 동안 증균배양을 실시하였다. 증균 배양액 중 양성반응을 보인 배양액 1mL를 modified oxford agar 에 접종하여 균질하게 spreading 한 후 30℃에서 48시간 배양하였다.

결과 및 고찰

1. 이론적 고찰

1.1. 수입식품의 안전관리제도

수입식품의 소비가 증가함에 따라 이에 대한 국가의 안전관리 체계는 매우 중요한 부분을 차지하게 된다. 우리나라의 경우 최근 식품의 안전성에 대한 관심이 높아짐에 따라 사회적 문제가 되는 사건들이 늘어나고 있다. 이에 현재 우리나라에서 수입식품의 안전관리를 위해 추진하는 제도에 대해 조사하였다. 첫째, 사전공장등록제 도입제도가 있다. 이는 수출국의 제조·가공업소 중 우리나라 식품위생법에 적합한 제조·가공식품 등을 대상으로 하며, 수출국 제조업소로부터 「사전확인 신청서」 접수 후 검토하고 현지 확인 후 등록관리를 하도록 하는 절차를 거치게 된다. 이런 절차에 의해 사전공장등록이 되면 국내 제조가공업체와 동등하게 취급하여 수입신고시 서류검사에 의해서만 수입할 수 있는 제도이다. 둘째, 식품 등 수입판매업자의 통합관리를 들 수 있다. 현재 시·군·구에서 관리하고 있는 “식품 등 수입판매업” 관리업무를 지방청으로 이관하는 것을 검토하고 있으며, 이로서 수입식품 등 검사업무와 함께 관리함으로써 신속하고 효율적인 사후관리 체계를 구축할 수 있고, 수입식품 등 통합전산망으로 수입업소 관리하는 제도를 말한다. 셋째, 수입식품 검사결과와 홍보강화 및 국제기준과의 조화 추진을 들 수 있다. 한·칠레 자유무역협정, 중동 및 아시아, 유럽 국가와의 무역공동위

(외교통상부) 및 APEC, ASEM등에서 논의되고 있는 식품분야 제도 개선에 적극 참여하며, 수입식품 검사결과 및 위해 발생시 대국민 홍보활동을 강화하고, 위해우려식품을 수입금지시키며, 검사결과를 주기적으로 발표하여 수입식품에 대한 국민의 불안감을 해소시켜주는 제도 등이 있다.

1.2. 수입식품의 안전관리현황

1.2.1. 수입절차

수입식품 등을 수입을 하고자하는 자는 <식품등수입신고서>를 작성하여 식품의약품안전청에 제출하게 된다. 수입식품 등의 조건에 따라 서류검사, 관능검사, 정밀검사 또는 무작위표본검사로 대상을 구분하게 된다. 서류검사는 접수된 서류로만 실시하고, 관능검사는 현장에서 시료의 상태를 확인하며, 정밀검사 또는 무작위 표본검사는 현장에서 검체를 채취하여 식품의약품안전청의 자체 검사 또는 식품위생검사기관으로 부터 검사를 받게 되며 그 결과에 따라 적부 판정을 하게 된다. 적합 판정을 받은 수입식품 등은 <식품등수입신고필증>을 발급받아 국내에 유통되며 사후국내유통관리를 받게 된다. 그러나, 부적합 판정을 받은 수입식품 등은 수입자 및 관할 세관장에게 부적합사실을 통보하고 이에 반송, 폐기, 식용외 용도전환 등으로 구분하여 처리하게 된다.

1.2.2. 검사절차

수입식품등을 국내에 수입하고자 할 경우에는 검사를 받아야

유통될 수 있다. 이러한 검사를 받아야 하는 검사대상은 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 수입식품 등이 모두 포함되며, 식품 등의 기준 및 규격과 표시기준 적합여부를 확인할 필요성이 있는 식품 등, 위생상의 위해발생 우려가 있는 식품 등 그리고 기타 식품 위생상의 위해에 관한 보고자료 검토결과 국민보건 상 검사가 필요하다고 인정되는 식품 등이 그 대상이 된다. 검사의 종류로는 (1) 서류검사 (2) 관능검사 (3) 정밀검사 (4) 무작위표본검사로 나누게 된다. 서류검사의 경우 신고서류 등을 검토하여 적부를 판단하며 처리기간은 접수일로부터 2일 이내에 행하여야 하며 사용 원재료 및 표시사항 적합여부, 외화획득용수입 승인여부, 자사제조용 원료 해당여부, 국내외공인검사기관 성적서 확인, 동일사 동일식품 해당여부등 검사하거나, 동일사 동일식품으로 인정되던 식품 등의 기준 및 규격이 개정(성분규격 검사항목 또는 잔류농약 추가, 강화 또는 변경)된 경우에는 최초 수입식품으로 분류하여 정밀검사를 실시하게 되며 다만, 최근 정밀검사 실시 후 1년 이내에 재수입되는 식품 등은 강화, 추가 또는 변경된 항목에 대해서만 정밀검사를 실시하게 된다. 기준·규격이 완화된 경우에는 동일사 동일식품으로 인정할 수 있으며, 식품의약품안전청장이 통보하는 수거·검사결과 부적합 수입식품 등 관련 자료를 참고하여 정밀검사 대상 식품이 서류검사로 처리되지 아니 하도록 조치하도록 하고 있다. 관능검사의 경우 제품의 색상·맛·냄새·색깔·표시·포장상태·정밀검사 이력 등을 종합하여 적부를 판단하며 처리기간은 접수일로부터 3일이내에 행하여야 한다. 부패·변질 여부, 이물질함유 등을 집중 검사하고 원료성 농·임산물의 경우 기준·규격 설정여부를 반드시

시 확인하고 있다. 정밀검사는 수입식품 등의 물리적·화학적·미생물적 검사를 실시하며 처리기간은 접수일로 부터 10일 이내에 행하여야 한다. 국내외에서 유해물질 함유 등 문제가 제기된 식품은 식품의약품안전청장의 지시에 따라 검사를 실시하고, 정밀검사, 무작위표본검사 또는 수거·검사 결과 부적합 처분을 받은 식품 등은 1회 정밀 검사 후 적합하여 재수입할 경우 동일사 동일 식품으로 인정하고 있다. 또한, 동일사 동일 식품으로 인정되던 식품 등의 기준 및 규격이 개정되어 종전보다 강화(추가, 변경)된 경우에는 강화(추가, 변경)된 항목을 포함하는 전체 항목에 대하여 재검사를 실시한다. 다만, 최근 정밀검사 실시 후 1년 이내에 재수입되는 식품 등은 강화, 추가 또는 변경된 항목에 대해서만 정밀검사를 실시한다. 식품위생법시행규칙 제11조제5항의 규정에 위반한 자(부적합 수입식품의 용도전환, 반송·폐기 등 처리 규정)에 대한 철저한 관리를 기하고 동 수입자가 수입하는 식품 등에 대하여는 반드시 정밀검사를 실시하며, 식품위생법시행규칙 제11조제3항제1호 및 제2호의 규정에 의한 식품(신선한 식품류 및 원료의 수급 또는 물가조절용으로 긴급히 수입하는 식품 등) 등의 경우에는 접수일로 부터 5일 이내에 정밀검사를 완료하는 것을 원칙으로 한다. 무작위 표본검사는 식품의약품안전청장의 표본추출계획에 따라 실시하는 물리적·화학적·미생물적 검사를 실시한다. 처리기간은 접수일로 부터 5일 이내로 하며, 다만, 통·병조림식품, 레토르트식품 등 가온보존 검사대상은 제외한다. 동일사 동일 식품, 자사제조용 원료 및 관광사업용으로 수입하는 식품(수입량50kg이상)을 대상으로 하며, 제외대상으로는 정제·가공을 거쳐야만 식품 원료로 사용할 수 있는 것과 식품의약품

안전청장이 별도 검사를 지시하는 식품 등이 있다.

검사 지시 식품 등에 대한 검사는 철저히 하도록 하고 있으며 각 지방청장 또는 검역소장은 식품의약품안전청장이 위해정보 등에 의하여 검사지시된 품목에 대하여 철저한 검사를 실시하며, 각 지방청장 또는 검역소장은 수입식품 전산망 품목코드 입력에 철저를 기하여 품목코드가 오기되거나 누락되지 아니 하도록 하고 있다.

1.3. 수입 식품등 수입신고현황

2004년도에 수입 신고된 농·임산물, 가공식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기 · 포장, 건강기능식품은 총 196,968건으로 금액으로는 6,503백만불에 해당되며, 중량으로는 11,454천톤에 이른다. 이는 표1에서와 같이 2003년도에 비하여 소폭 증가함을 볼 수 있다.

표 1. 2004년도 수입신고 증가 현황

구분	2003	2004	증가율(%)
신고건수	185,299	196,968	6.3
중량(천톤)	11,119	11,454	3
금액(백만불)	5,801	6,503	12.1

품목별 수입신고 수리현황은 표2와 표3과 같았으며, 중량을 기준으로 밀이 2,373천톤으로 전체 수입량의 약 21%를 차지하여 가장 많은 량이 수입되었고, 옥수수, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료가

각각 2,067천톤, 1,653천톤으로 그 뒤를 이었으며, 이들 식품이 전체 수입량의 약 53%를 차지하고 있음을 알 수 있다. 이 외에 대두, 타피오카, 바나나, 쌀, 보리, 오렌지, 기타가공품 순으로 나타났으며, 주요 10개 품목이 전체 수입량의 74%를 차지하고 있다.

표2. 품목군별 수입신고 처리현황

품목군별	구분	건수	중량(톤)	금액(천불)
계	총 계	196,968	11,454,205	6,503,832
	적 합	196,013	11,451,041	6,495,304
	부적합	955	3,164	8,528
농·임산물	계	32,316	7,677,632	2,497,457
	적 합	32,263	7,677,319	2,497,180
	부적합	53	313	277
가공식품	계	110,967	3,432,421	2,703,101
	적 합	110,354	3,429,822	2,700,274
	부적합	613	2,599	2,827
식품첨가물	계	27,613	162,957	418,245
	적 합	27,582	162,934	418,106
	부적합	31	23	139
기구 또는 용기·포장	계	20,256	169,722	452,193
	적 합	20,231	169,645	451,938
	부적합	25	77	25
건강기능식품	계	5,816	11,472	432,835
	적 합	5,583	11,321	427,805
	부적합	233	151	5,030

표3. 주요 품목 수입신고 수리현황

구분	총수입량	계	밀	옥수수	정제가공 식품원료
중량(천톤)	11,454	6,093	2,373	2,067	1,653
점유율(%)	-	53	21	18	14

※ 점유율(%) : 전체 수입량 대비 품목별 수입량

국가별로 살펴보면 표4, 표5 및 표6과 같았으며, 전체 111개 국가 중 미국이 1위를 차지하였으며, 이는 전체 수입중량의 약 30%이며 금액의 28%를 차지하였다. 미국에서 수입되는 주요 품목은 밀, 대두, 옥수수, 오렌지 등이며, 그 다음 주요 수입국은 호주, 중국, 브라질 순으로 호주에서는 밀, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 보리, 감자 등, 중국에서는 옥수수, 쌀, 고추, 배추김치 등, 브라질에서는 옥수수, 대두, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 기타가공품 등이 주로 수입되었다. 이들 4개국에서 수입되는 식품등이 전체 수입량의 중량기준으로 약 78%를 차지하는 것으로 나타나 식품의 수입에 있어서 일부 국가의 의존도가 매우 심한 것으로 나타났다.

표4. 국가별 수입현황

구분	총계	미국	호주	중국	브라질
중량(천톤)	11,451	3,448 (30.1%)	2,156 (18.8%)	1,700 (14.8%)	1,628 (14.2%)
금액(백만불)	6,495	1,851 (28.5%)	628 (9.7%)	1,048 (16.1%)	527 (8.1%)

* () : 점유율

표5. 국가별 수입신고 현황(중량순)

2003년				2004년			
순위	국가	중량(톤)	건수	순위	국가	중량(톤)	건수
	총계	11,118,936	185,299		총계	11,454,205	196,968
	소계	10,295,000	103,945		소계	10,492,012	111,010
1	미국	3,074,652	36,142	1	미국	3,447,660	37,158
2	중국	2,789,611	47,832	2	호주	2,156,018	3,717
3	호주	1,902,384	3,807	3	중국	1,700,041	58,019
4	브라질	1,091,612	1,148	4	브라질	1,628,140	1,098
5	과테말라	343,877	39	5	필리핀	307,251	2,906
6	필리핀	314,661	2,862	6	과테말라	303,098	27
7	베트남	256,734	2,977	7	베트남	300,893	3,239
8	말레이시아	189,853	1,681	8	아르헨티나	273,659	466
9	캐나다	168,888	2,378	9	말레이시아	200,454	2,078
10	태국	162,728	5,079	10	캐나다	174,798	2,302

표6. 주요 생산(수출)국별 수입신고 수리현황

순위	수출국명	중량 (톤)	금액 (천불)	건수	주요수출품목
총계		11,454,205	6,503,832	196,968	
소계		10,492,012	4,734,129	111,010	
1	미국	3,447,660	1,850,552	37,158	밀, 대두, 옥수수, 오렌지, 밀, 쌀, 연육, 서류가공품, 곡류가공품, 기구류중 폴리에틸렌
2	호주	2,156,018	628,434	3,717	밀, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 보리, 감자, 당류가공품, 옥수수, 목화씨기름, 기타가공품, 초콜릿가공품, 곡류가공품
3	중국	1,700,041	1,047,910	58,019	옥수수, 쌀/매현미, 고추, 배추김치, 재제소금, 대두, 당근, 식염절임, 당면, 기타가공품
4	브라질	1,628,140	526,864	1,098	옥수수, 대두, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 기타가공품, 과실류채소류가공품, 커피, 콩기름, 목화씨기름, 인스탄트커피, 캐러멜
5	필리핀	307,251	159,648	2,906	바나나, 파인애플, 과실류채소류가공품, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 야자유, 과채퓨레, 비스킷류, 과·채가공품, 과실음료, 망고
6	과테말라	303,098	55,044	27	정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 커피
7	베트남	300,893	105,977	3,239	타피오카, 커피, 연육, 조미건어포류, 고추, 서류가공품, 과실류채소류가공품, 견과류가공품, 호박, 계피
8	아르헨티나	273,659	159,874	466	콩기름, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 옥수수, 우유, 정제가공유지, 콩샐러드유, 과실류채소류가공품, 연육, 기타식용유지, 두유액
9	말레이시아	200,454	127,174	2,078	정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 팜유, 팜올레인유, 야자유, 팜스테아린유, 정제가공유지, 연육, 참깨, 기구류중 유리제, 글리세린
10	캐나다	174,798	72,652	2,302	밀, 보리/맥주맥, 정제가공을 거쳐야 하는 식품원료, 서류가공품, 영양강화밀가루, 채종유, 기타가공품, 겨자, 곡류가공품, 옥수수기름

수입식품 등의 부적합 현황을 살펴보면 표7과 같았으며, 수입신고된 총 196,968건 중 955건이 부적합으로 판정받았는데 이는 중량으로 3,164톤 금액으로는 8,528천불에 이르며, 총 수입건수 대비 부적합율은 0.49%이었고, 정밀 검사 대비 부적합 비율은 2.3%로 나타났다.

표7. 검사종류별 수입신고 처리 현황

품 목 유 형	구 분	건 수	중 량(톤)	금 액(천불)
계	총 계	196,968	11,454,204	6,503,832
	적 합	196,013	11,451,040	6,495,304
	부적합	955	3,164	8,528
서류검사	계	128,314	8,508,732	4,834,318
	적 합	128,277	8,508,632	4,834,101
	부적합	37	100	217
관능검사	계	29,917	1,608,492	902,827
	적 합	29,848	1,608,232	902,645
	부적합	69	260	182
정밀검사	계	34,507	572,445	550,066
	적 합	33,716	570,311	542,421
	부적합	791	2,134	7,645
무작위검사	계	4,230	764,535	216,621
	적 합	4,172	763,865	216,137
	부적합	58	670	484

수입식품 등의 부적합 식품의 유형을 보면 표8과 같았으며, 농·임산물이 53건, 가공식품이 613건, 식품첨가물이 31건, 기구 또는 용기·포장이 25건, 건강기능식품이 233건으로 나타났다. 부적합이 가장 많았던 품목은 번데기가공품, 참깨페이스트 등 기타가공품으로 70건(중량 252톤 금액 302천불)이었으며, 그 다음으로 향신료조제품 35건, 소스류 34건, 수산물가공품 28건, 과실류채소류가공품 26건 등의 순으로 나타났다.

표8. 주요 부적합 품목 및 건수

(단위 : 건수)

구분	총계	기타 가공품	향신료 조제품	소스류	수산물 가공품	과실류채소류 가공품
건수	955	70	35	34	28	26

국가별 부적합 현황은 표9와 표10과 같았으며, 중국, 미국, 일본, 태국, 프랑스, 호주 순으로 부적합 건수가 많았으며, 이들 6개국의 부적합 건수는 666건으로 86%를 차지하고 있으며, 이 중 중국이 312건으로 전체 부적합 중량의 32.7%로 가장 많았고, 그 다음으로는 미국이 191건으로 20.0%를 차지하였다. 부적합 수입식품의 생산국인 중국의 경우 부적합식품으로 향신료제품, 천연향신료, 기타가공품등이었으며, 미국의 경우 맥주, 기타 가공품, 식이섬유보충용식품등으로 나타났다.

표9. 주요 수입 국가별 부적합 건수 및 점유율 구성비

구분	총계	주요 수입 국가							기타 국가
		소계	중국	미국	일본	태국	프랑스	호주	
부적합건수	955	666	312	191	60	40	33	30	289
부적합율(%)	100	69.7	32.7	20.0	6.3	4.2	3.4	3.1	30.3

* 부적합율(%) : 총 부적합 건수 대비 각 나라별 부적합 건수

표10. 주요 부적합식품 생산(수출)국 현황

순위	수출국명	중량(톤)	금 액 (천불)	건수	주요 부적합 식품등
총 계		3,164	8,528	955	
소 계		3,007	7,314	703	
1	중국	2,335	2,443	312	향신료조제품, 천연향신료, 기타가공품, 곡류가공품, 식염절임
2	태국	153	157	40	알로에 겔제품, 과실류채소류가공품, 기타식육가공품, 국수(건면류), 수산물가공품
3	미국	132	2,888	191	맥주, 기타가공품, 과실주, 식이섬유보충용식품, 기타 영유아식
4	베트남	97	129	26	서류가공품, 계피, 수산물가공품, 기타 빵또는 떡류, 기타코코아가공품
5	인디아	64	73	14	두류가공품, 기타가공품, 파프리카추출색소, 수산물가공품, 식이섬유보충용식품
6	일본	61	1,279	60	혼합음료, 향신료조제품, 알로에착즙액제품, 스낵과자류, 수산물가공품
7	인도 네시아	51	41	22	마카로니, 소스류, 기타가공품, 스낵과자류, 기타코코아가공품
8	터키	46	108	3	혼합식용유, 식초절임, 초콜릿가공품
9	프랑스	35	168	33	과실주, 기타가공품, 당류가공품, 식이섬유보충용식품, 기타식육가공품
10	멕시코	33	28	2	수산물가공

수입식품 등의 부적합 현황에 대한 자료를 표11, 표12 그리고 표13에 나타내었다. 국가별 부적합현황을 보면 2003년에는 금액으로는 중국, 미국, 북한의 순이나 건수로는 중국, 미국, 일본의 순이었으나 2004년에는 금액으로는 미국, 중국, 일본이었고 건수로는 중국, 미국, 일본의 순으로 나타났다. 부적합 주요품목으로는 기타가공품이 70건, 향신료조제품 35건, 과일류채소류가공품 26건으로 주요 품목으로 나타났다. 또한, 부적합 사유로 살펴보면 기준규격위반이 292건, 미생물위반이 236건, 첨가물사용기준위반이 218건으로 주요 원인을 알 수 있었다.

표11. 국가별 부적합 현황

2003				2004			
순위	국가	금액(천불)	건수	순위	국가	금액(천불)	건수
	총계	6,442	1,002		총계	8,528	955
	소계	5,814	800		소계	7,815	708
1	중국	2,903	341	1	미국	2,888	191
2	미국	1,228	213	2	중국	2,443	312
3	북한	420	10	3	일본	1,279	60
4	일본	350	68	4	대만	297	12
5	캐나다	226	24	5	호주	232	30
6	뉴질랜드	196	23	6	프랑스	168	33
7	호주	168	23	7	태국	157	40
8	인디아	143	22	8	베트남	129	26
9	태국	91	61	9	핀란드	114	1
10	필리핀	89	15	10	터어키	108	3

표12. 주요 품목별 부적합 현황

순위	품 목 명	중 량 (톤)	금 액 (천불)	건수	주요 부적합 내용
	총 계	3,164	8,528	955	
	소 계	1,753	1,193	191	
1	향신료조제품	466	390	35	수분 초과, 타르색소 검출, 대장균균 양성, 허용외 식품첨가물 사용, 부패변질
2	기타가공품	252	302	70	기준규격위반, 미생물기준 위반, 합성보존료 사용, 수입신고위반(미신고 식품첨가물 검출)
3	천연향신료	243	90	13	세균수 기준초과, 수입신고위반(부적합 식품 재수입)
4	곡류가공품	158	56	8	세균수, 대장균 기준초과, 합성보존료 사용
5	식염절임	146	64	16	허용외 식품원료사용, 첨가물 사용기준 위반, 대장균균 양성, 수입신고위반
6	과실류채소류가공품	130	93	26	내용량부족, 대장균균 기준초과, 첨가물사용기준위반, 수입신고위반(미신고 식품첨가물 검출)
7	전분가공품	116	55	3	합성보존료 검출, 수입신고위반(미신고 식품첨가물 검출)
8	서류가공품	97	55	8	대장균균, 세균수 기준초과, 이산화황 초과검출
9	두류가공품	82	47	7	세균수, 대장균균 기준초과, 유통기한 임의연장
10	알로에겔제품	63	41	5	세균수 기준초과, 합성보존료 사용

표13. 수입식품 원인별 부적합 현황

부적합사유	건수	중량(Kg)	금액(US\$)
계	955	3,164,151	8,527,839
기준규격위반	292	621,863	4,938,860
미생물(세균수,대장균,대장균군)	236	977,128	1,552,935
첨가물사용기준위반	218	865,146	916,793
수입신고위반(신고내용과다름)	82	251,110	320,328
허용외 첨가물	39	40,395	106,147
잔류농약초과	25	47,703	321,213
유해물질함유	15	1,233	99,421
허용외 원료	15	43,760	95,584
부패변질	11	112,187	41,318
유통기한경과	11	76,377	40,038
수입신고위반(부적합식품 재수입)	5	70,867	65,485
보존기준위반	2	1,241	4,512
유통기한변조	2	18,101	12,405
제조일자변조	2	37,040	12,800

1.4. 부산지역 특급호텔 수입식품 사용현황

부산지역 내 특급호텔 등에 수입식자재를 공급하는 현황을 조사한 결과, 일반식자재는 표 14와 같았으며, 양 및 가공류 원료는 표15와 같았고, 육류원료는 표16과 같았으며, 수산물원료는 표17과 같았다.

일반식자재는 과즙, 커피 및 차, 조제과실, 조제채소, 조제식료품, 소스 및 케찹, 잼 및 제리, 버터, 치즈, 향신료, 조제어류, 국수류, 스

프류, 유지류, 시럽류, 겨자 및 이스트, 엑기스·식용색소 및 식초, 곡분·코코아 및 케익믹스, 생과일, 냉동스프류, 외산소모품, 냉동야채류를 들 수 있고, 특수식자재의 경우 베이커리, 보로방 및 타블렛, 냉동육가공품, 거위간·야생버섯 및 자연산캐비어, 일식자재, 중식자재, 호주/유럽산 및 기타 자재, 독일 식자재, 기타 치즈류, 파스타류 그리고 와인류를 들 수 있다. 육류에는 쇠고기 지육/정육/부산물, 송아지고기, 양고기, 닭고기, 돼지고기, 가금육, 부산물 및 기타육등을 들 수 있다. 수산물로는 냉동새우류, 연어, 바다가재, 가리비, 삭스핀, 초밥 재료, 참치류, 활어/선어 및 기타 수산물등이 포함되어 있다.

표14. 부산지역 일반식자재의 종류 및 매출량

품명	규격	매출수량		비 고
		2004년	2003년	
GRAPE JUICE	12/46	31/0	52/0	STOCK 품목
GRAPEFRUIT JUICE	12/46	49/0	45/0	
LEMON JUICE	12/32	54/0	50/0	
PINEAPPLE JUICE	12/46	100/0	132/0	
TOMATO JUICE	12/46	235/0	195/0	
LIME JUICE(ITALY)	12/1	0/8	0/0	
AUS.FRESH APPLE JUICE	12/1	7/0	0/0	
AUS.FRESH GRAPE JUICE	12/1	23/0	0/0	
SANKA COFFEE	5/100	75/3	40/0	
NESCAFE COOL COFFEE MIX	12/1	1/0	0/0	
JASMINE TEA (TEA SET)	12/1	12/10	12/6	
TEA BAG(대)	12/100	30/9	28/0	
APRICOT HALVES	6/#10	0/0	1/0	
BLACKBERRY	8/#303	0/0	21/0	
MARACHINO CHERRY	6/0.5	0/0	1/0	
DARK SWEET CHERRY	6/#10	18/0	25/3	
LYCHEESE FRUIT	24/20	2/0	5/0	

MIXED NUT	6/#5	141/0	138/0
PEAR HALVES	24/#2.5	27/0	19/0
PEACH HALVES(황도)	24/30	0/0	26/0
ALMOND SLICED	6/30	0/0	8/0
BLACKBERRY	24/425	24/11	13/0
RAMBUTAN(TH)	24/20	140/0	104/0
PEACH HALVES(황도)	24/30	0/0	24/0
ARTICHOKE HEART	6/#10	17/0	8/0
COCKTAIL ONION	12/2	3/0	10/0
BABY CORN	24/15	32/21	36/0
CREAM CORN	24/#303	15/0	14/0
SWEET PICKLE	6/#10	0/0	21/4
BLACK RIPE OLIVE	24/#303	10/0	63/0
GREEN STUFFED OLIVE	12/10	10/0	48/0
TOMATO WHOLE	6/#10	0/0	115/0
TOMATO PUREE	6/#10	12/0	10/0
TOMATO CRUSHED	6/#10	3/0	8/0
MUSHROOM WHOLE	6/#10	0/0	2/5
COCKTAIL ONION	6/2	4/0	0/0
SWEET KERNELL CORN	6/75	53/0	67/0
KADOTAFIG	12/#303	57/0	64/0
TOMATO COULIS(NE)	6/3	50/0	66/0
CAPER SURFINE	12/2	0/0	11/0
GARLIC SALT	12/19	0/2	0/3
LEMON GELATIN	12/24	0/0	2/0
ORANGE GELATIN	12/24	0/0	3/0
STRAWBERRY GELATIN	12/24	0/0	1/0
HORSERADISH	12/2	0/0	13/0
BLUEBERRY PIE FILLING	6/#10	10/0	22/0
CHERRY PIE FILLING	6/#10	3/4	31/4
PEANUT BUTTER	12/1	53/10	43/0
CAPER SURFINE(S)	6/2	28/0	16/0
KNOX GELATINE	12/1	1/6	2/1
BLUEBERRY PIE FILLING(S)	12/21	54/0	0/0
CHERRY PIE FILLING(S)	12/21	76/11	0/0
HORSERADISH(OB)	4/128	20/0	8/0
A-1 SAUCE	12/10	8/0	15/0
CHILI SAUCE (BOTTLE)	12/12	0/6	0/6
CHILI SAUCE	6/#10	7/0	24/0
CRANBERY SAUCE	24/#300	3/0	1/19

GREY'S CHUTNEY SAUCE	12/2	0/5	0/0
HOT SAUCE	24/6	8/0	10/0
KIKKOMAN (KOIKUCHI) SHOYU	1/18	76/0	93/0
OYSTER SAUCE	24/490	45/0	59/0
TABASCO SAUCE	24/2	52/0	78/0
WORCESTER SHIRE SAUCE	12/5	0/0	1/3
AKAMISO	1/20	43/0	29/0
USUKUCHI SHOYU	6/1.8	22/0	23/5
TAMARI SHOYU	6/1.8	3/0	2/5
SHIROMISO	1/20	13/0	8/0
TOMATO PASTE	6/#10	49/0	55/0
SASIMI SOY SAUCE	6/1.8	53/0	47/0
XO SAUCE	12/220	0/3	0/0
CHARSIU SAUCE	12/240	0/6	0/0
DEMI GLACE SAUCE(NE)	6/1	0/1	0/0
WORCESTERSHIRE SAUCE(대)	12/12	0/0	0/3
ORANGE P.JAM(HERO) PK	210/0.5	0/0	45/0
STRAWBERRY P.JAM(H) PK	210/0.5	0/0	134/0
APPLE MINT JELLY	6/#10	0/0	0/2
HONEY PORTION	200/0.5	-2/0	5/0
APRICOT PORTION JAM	210/0.5	0/0	-3/0
HONEY PORTION(HERO)	210/0.5	0/0	61/0
HONEY(BOTTLE)	6/2.5	101/0	69/0
ORANGE P.JAM(H,JAR)	144/1	0/0	15/0
STRAWBERRY P.JAM(H,JAR)	144/1	0/0	22/0
BUTTER,1LB	40/1	269/0	317/0
BULK BUTTER(5KG)	4/5	154/0	0/0
BUTTER, 1LB(AUS)	30/1	30/0	0/0
PORTION BUTTER(AUS)	1,200/10	10/200	48/0
PORTION BUTTER	400/10	3/0	5/0
AMERICAN CHEESE	4/5	22/0	32/0
CREAM CHEESE	6/3	369/4	356/0
SWISS CHEESE	4/5	19/0	35/0
PARMESAN CHEESE	24/3	13/5	13/0
PARMESAN CHEESE	12/1	47/6	67/0
AMERICAN CHEESE(S)	6/3	0/4	0/0
CREAM CHEESE (AUS)	8/2	30/0	10/0
BURGER SLICED	12/3	2/0	0/0
BASIL SWEET WHOLE	12/6	0/0	1/0
BAY LEAVES	12/2	0/0	4/0

CARDMON SEED GROUND	12/1	2/3	1/0
CHILI POWDER	12/1	2/1	1/7
CUMIN SEED WHOLE	12/1	0/3	0/7
NUTMEG GROUND	12/1	1/5	1/2
OREGANO GROUND	12/12	0/8	0/0
SAFFRON	1/1	7/0	10/0
TARRAGON LEAVES	12/4	0/4	0/2
BLACK PEPPER GROUND	12/1	1/6	3/0
BLACK PEPPER WHOLE	12/18	0/0	12/0
SPANISH PAPRICA GR.	12/1	3/6	5/10
WHITE PEPPER GROUND	12/1	0/7	12/0
WHITE PEPPER WHOLE	12/22	1/7	3/0
WHITE PEPPER WHOLE(SS)	20/650	1/19	0/0
BASIL SWEET WHOLE(SS)	20/180	0/15	0/0
BAY LEAVES(SS)	4/230	8/2	4/1
TARRAGON LEAVES(SS)	20/140	0/1	0/0
BLACK PEPPER WHOLE(SS)	20/500	8/10	1/0
CARAWAY SEED WHOLE(S)	12/8	0/0	0/1
CINNAMON GROUND(S)	12/8	0/10	1/6
CORIANDER GROUND(S)	12/7	3/9	2/7
CURRY POWDER(S)	12/8	5/11	4/8
ROSEMARY LEAVES	6/2	0/0	3/0
SAGE LEAVES(S)	12/5	0/1	0/0
ALL SPICE SEASONING(SS)	12/400	0/2	0/0
CARAWAY SEED WHOLE(SS)	20/540	0/3	0/5
CINAMON GROUND(CO)	12/510	0/10	0/9
PICKLING SPICE(POUCH)	1/1	0/0	5/0
WHOLE ROSEMARY LEAVES(SS)	12/150	7/10	2/5
THYME LEAVES(S)	12/5	0/0	3/4
PICKLING SPICE WHOLE(SS)	12/450	0/0	1/1
THYME LEAVES WHOLE(SS)	12/180	4/9	3/0
OREGANO WHOLE (COSTCO)	12/12	1/2	0/2
ANCHOVY	24/28	3/11	3/18
CAVIER RED	12/12	0/0	0/1
KATSUOBUSHI	4/500	185/0	244/0
SNAIL MEAT	12/28	55/0	28/0
SPAGHETTI	20/500	0/0	2/0
BEEF SOUP BASE	12/1	2/0	5/10
CHICKEN SOUP BASE	12/1	0/0	15/0

CHICKEN POWDER	12/1	4/0	0/1	
CHICKEN STOCK(NE)	6/1	0/0	1/0	
OLIVE OIL(EXTRA VIRGINE)	12/750	15/0	0/0	
PURE OLIVE OIL(SP)	4/1	0/0	204/0	
OLIVE OIL PURE(OB)	3/1	328/0	25/0	
CHOCOLATE SYRUP	24/1	0/0	16/9	
GRENADINE SYRUP	12/2	2/3	1/4	
PANCAKE SYRUP	4/1	16/0	18/2	
CHOCOLATE SYRUP	12/623	19/0	1/0	
MUSTARD PREPARED	4/1	52/3	63/0	
KONA WASABI	10/1	15/4	18/7	
ANGOSTRA BITTER	12/10	0/0	0/3	
RED WINE VINEGAR	12/12	4/0	9/0	
PINACOLADA MIX	12/32	15/5	14/0	
OAT MEAL	12/42	9/0	11/11	
FRESH ORANGE	70/1	0/0	88/0	
FRESH ORANGE	86/1	0/0	20/0	
EXTRACTOR FUNNEL	1/1	3/0	0/0	
RICE WARM JAR	1/1	0/0	1/0	
REFRIGERATER OH-1400	1/1	0/0	1/0	
REFRIGERATER OH-2000	1/1	0/0	1/0	
PRESENTATION CABINET	1/1	0/0	1/0	
SEMINAR TABLE 18"*72"	1/1	0/0	40/0	
SEMINAR TABLE 18"*96"	1/1	0/0	20/0	
ASPARAGUS MEDIUM	6/2.5	0/0	2/0	
BABY CARROT WHOLE	12/2	25/0	74/2	
BABY LIMA BEANS	12/2.5	3/0	0/0	
CAULIFLOWER	12/2	5/0	55/0	
GREEN BEANS, REGULAR CUT	12/2	30/0	30/0	
GREEN PEAS	12/2.5	45/9	38/0	
MIXED VEGETABLE, 5-WAY	12/2.5	136/0	125/0	
BAKED POTATO	1/30	65/0	13/0	
POTATO SKIN(SHELL)	1/200	0/0	6/0	
KRUNCH WEDGE	6/5	38/0	40/0	
BROCCOLI FLORET	12/2	40/0	197/0	
BLUEBERRY IQF	1/20	0/0	8/0	
(1)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	20/0	0/0	특별품
(2)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	20/0	0/0	(Order
(3)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	20/0	0/0	Base)
(6)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	5/0	0/0	일식품,

(7)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	5/0	0/0	기자재외
(8)ROUND SASHIMI PLATTER	1/1	5/0	0/0	
(9)OB LONG SASHIMI	1/1	10/0	0/0	
(10)ROUND SASHIMI PLATE	1/1	50/0	0/0	
(11)ROUND SOY BEAN SAUCE BOWL	1/1	100/0	0/0	
(12)OB LONG FISH BROILE PLATE	1/1	50/0	0/0	
(13)ROUND FISH BROIL PLATE	1/1	50/0	0/0	
(14)NIMONO BOWL W/COVER	1/1	30/0	0/0	
(15)NIMONO BOWL W/COVER	1/1	30/0	0/0	
(16)NIMONO BOWL W/COVER	1/1	30/0	0/0	
(17)ROUND SOY BEAN SAUCE DISH	1/1	50/0	0/0	
(18)ROUND TEMPURA SAUCE BOWL	1/1	50/0	0/0	
(19)COBACHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(20)COBACHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(21)COBACHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(22)COBACHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(23)COBACHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(24)TENDASHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(25)CHINMI IRE	1/1	30/0	0/0	
(26)CHINMI IRE	1/1	30/0	0/0	
(27)CHINMI IRE	1/1	30/0	0/0	
(28)CHINMI IRE	1/1	30/0	0/0	
(29)CHINMI IRE	1/1	30/0	0/0	
(30)CONOWATA BOWL	1/1	50/0	0/0	
(31)EGG STEAM BOWL W/COVER	1/1	150/0	0/0	
(33)EGG STEAM BOWL W/COVER	1/1	150/0	0/0	
(34)EGG STEAM BOWL W/COVER	1/1	50/0	0/0	
(35)RICE BOWL W/COVER	1/1	50/0	0/0	
(44)COBACHI BOWL	1/1	50/0	0/0	
(B1)RICE BOWL	1/1	70/0	0/0	
(B3)OB LONG FISH BROILE PLATE	1/1	70/0	0/0	

(B4)NIMONO BOWL W/COVER	1/1	70/0	0/0
(B5)COBACHI BOWL	1/1	100/0	0/0
(B6)COBACHI BOWL	1/1	100/0	0/0
(B7)COBACHI BOWL	1/1	100/0	0/0
(B9)YAKUMI IRE W/COVER	1/1	70/0	0/0
(B10)COBACHI BOWL	1/1	70/0	0/0
(B11)OSHINKO	1/1	70/0	0/0
(58)SALAD BOWL	1/1	200/0	0/0
(5)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	30/0	0/0
(4)OB LONG SUSHI PLATE	1/1	30/0	0/0
(49)WOODEN BOWL	1/1	30/0	0/0
(32)EGG STEAM SPOON	1/1	200/0	0/0
(36)HIRESAKE CUP W/COVER	1/1	50/0	0/0
(37)OCHA CUP	1/1	500/0	0/0
(38)EAR THEN POT SET	1/1	50/0	0/0
(39)CHOPSTICK HOLDER	1/1	300/0	0/0
(51)SUSHI CUP	1/1	50/0	0/0
(V1)OCHA CUP W/COVER	1/1	50/0	0/0
(V2)OCHA CUP W/COVER	1/1	50/0	0/0
(V3)OCHA CUP	1/1	50/0	0/0
(V5)SAKE WINE BOTTLE	1/1	10/0	0/0
(V5)SAKE WINE CUP	1/1	20/0	0/0
(V6)SAKE WINE BOTTEL	1/1	10/0	0/0
(V7)SAKE WINE SUP	1/1	20/0	0/0
(V10)SOY BEAN SAUCE POT	1/1	5/0	0/0
(V11)YOJI IRE	1/1	5/0	0/0
(V12)YAKUMI IRE	1/1	5/0	0/0
(B12)CHOPSTICK HOLDER	1/1	100/0	0/0
(56)SAKE WINE TLE COLER	1/1	5/0	0/0
(52)SAKE WINE CUP(BLUE)	1/1	50/0	0/0
(53)SAKE WINE CUP(GREEN)	1/1	50/0	0/0
(54)SAKE WINE BOTTEL(BLUE)	1/1	20/0	0/0
(55)SAKE WINE BOTTLE	1/1	20/0	0/0
(40)SUIMONO BOWL W/COVER	1/1	50/0	0/0
(41)SUIMONO BOWL W/COVER	1/1	50/0	0/0
(42)MISOSHIRU BOWL W/COVER	1/1	200/0	0/0
(43)UNAGI BOWL W/COVER	1/1	30/0	0/0
(45)ZENSAI PLATE	1/1	30/0	0/0
(46)HANGETHIU BON	1/1	30/0	0/0

(47)ZENSAI	1/1	30/0	0/0
(48)TEMAKI SUSHI STAND	1/1	20/0	0/0
(V8)OBON	1/1	20/0	0/0
(V9)MINI BON	1/1	20/0	0/0
(V13)CASUTA BON	1/1	5/0	0/0
(V14)OCHA COUSTER	1/1	50/0	0/0
(B2)MISOSHIRU BOWL W/COVER	1/1	150/0	0/0
(B8)CHINMI IRE BOX	1/1	70/0	0/0
(B13)OBON	1/1	70/0	0/0
(B14)OHITSU SPOON	1/1	30/0	0/0
(50)ARUMI NABE	1/1	500/0	0/0
(57)YAKUMI SPOON	1/1	15/0	0/0
FRESH ASPARAGUS 6.8 kg	1/15	60/0	60/0
FRESH ASPARAGUS(US)	1/28	0/0	2/0
FRESH FENNEL POLY PACK(5KG)	1/5	8/0	8/0
FRESH ASPARAGUS (5KG)	1/11	13/0	11/0
FRESH WHITE ASPARAGUS	1/5	0/0	1/0
FRESH ASPARAGUS(AU)	1/10	26/0	6/0
FENNEL POLY PACK(4KG)	1/4	21/0	0/0
FRESH SHALLOTS(HO)	1/5	103/0	80/0
FRESH GREEN ASPARAGUS 6.5	1/6.5	0/0	20/0
MINI BRIOCHE 30G	90/30	0/0	85/0
WHOLE WHEAT FILLO DOUGH	12/1	5/0	3/0
BLOC OF GOOSE LIVER F.C	1/310	112/0	67/0
DRIED MOREL EXTRA W.STEM	1/500	1/0	1/0
RUSSIAN SEVRUGA	1/30	56/0	30/0
NAMEKO	24/400	0/0	2/12
FROZEN NAMA WASABI	30/200	0/20	12/20
CHASOBA	100/120	6/20	4/0
FROZEN IKURA	1/1	39/0	13/0
SATOIMO ROPPO	8/2	3/7	1/0
ITOGAKI	30/100	0/20	0/0
SHOYU KOIKUCHI	1/18	10/0	0/0
YOSHINO KUZU	1/5	3/0	0/0
TENAGAEBI(M)	20/300	0/5	0/0
EDAMAME PASTE	10/1	1/0	0/0
MIJINKO(RED)	1/500	5/0	1/0
MIJINKO(WHITE)	1/500	7/0	16/0

ANKIMO	1/190	20/0	54/0
AWASESU(SUSHISU)	1/20	59/0	37/0
YOMOGIFU	1/230	20/0	0/0
AWAFU	1/230	49/0	0/0
ANKIMO	48/190	1/15	0/0
HIJIKI	12/1	1/1	0/0
FR. IKURA	10/1	2/4	4/6
ATARIGOMA	24/300	6/0	4/0
MISO SAKURA	1/20	0/0	6/0
ARIMA SANSHO	32/180	2/5	0/0
KARASUMI HON (150G)	100/01	1/25	0/0
MISO SHIRO(SAIKYO)	1/20	1/0	0/0
UMEFU	1/85	0/0	10/0
SURIMI (MARUKIN)	1/500	0/0	4/0
ZUKE YAMAGOBO MISO	12/1	0/0	1/10
AOUME KANRONI (S)	1/1	12/0	0/0
HOTARUIKA KAMAAGE	1/400	5/0	0/0
AOUME KANRONI M	12/1	0/0	2/0
INANIWA UDON	60/200	3/0	0/58
SHICHIMI TOGARASHI	10/1	4/3	0/1
BAIKA RENKON	10/800	0/0	0/5
KOGANE KINKAN	12/1	0/5	0/0
MOMIJIFU	1/85	0/0	15/0
NATTO	120/120	1/0	0/0
YURINE KANRONI	12/1	1/0	0/0
UMEBOSHI	36/270	0/0	7/20
YAMAMOMO SYRUP ZUKE	15/250	0/0	1/0
HAJIKAMI	48/65	0/0	2/0
BAINIKU	24/280	0/0	0/20
SUSHIGARI SHOGA	10/800	0/0	15/0
SURIMI (MARUKIN)	30/500	2/15	2/5
MOZUKU	1/1	43/0	0/0
HOJICHA	30/200	13/29	8/28
HAJIKAMI KOUHAKU	48/15	0/0	0/24
SHICHIMI TOGARASHI	20/300	0/0	3/5
MOMIJI OROSHI	24/360	0/0	0/15
KAZUNOKO	1/500	94/0	69/0
ZUKE SHIBA	1/1	10/0	0/0
UNAGI NO TARE	6/1.8	21/4	26/0
MITO NATTO	90/50	17/29	8/6

SENCHA	30/200	13/26	8/0
YAMAGOBOZUKE (RED)	15/750	4/12	1/0
SUSHI SHOGA (RED)	10/1.3	1/0	0/0
YOSHINOKUZU	1/5	2/0	1/0
SALMON KINUTAMAKI	20/5	0/0	0/10
NINJIN NEJIRUME	20/600	0/0	0/13
KUWAI SUZU AJITSUKE	12/480	0/0	0/4
BALSAMIC VINEGAR 2YR OLD	12/500	52/0	54/10
CAJUN SEASONING	6/623	3/3	6/1
GREEN PEPPER CORNS	12/800	0/0	5/0
KALAMATA OLIVE JUMBO	100/01	33/60	24/0
SUNDRIED TOMATO IN OIL	4/2.95	0/3	0/0
JALAPENO PEPPER WHOLE	6/A10	0/0	6/0
JALAPENO PEPPER SLICED	6/A10	91/0	69/2
COUS COUS	24/500	1/12	1/0
SEMI-DRIED TOMATOES	1/1.25	94/0	0/0
HELA 2000	1/1	0/0	4/0
HELABIN E	1/2	24/0	5/0
FRIED SAUSAGE SPICE 'KK'	1/1	39/0	5/0
ROLAN	1/1	50/0	0/0
BIERSCHINKEN P. SEASONING	1/1	5/0	0/0
WIENER WURSTCHEN			
HELAMANT	1/1.5	0/0	1/0
WOLFF F+90/50 - BROWN	1/25	20/0	0/0
WOLFF F+90/50 - YELLOW	1/25	20/0	0/0
JUNIPER BERRIES	1/1	1/0	0/0
DEBRECZINER SPICE	1/1	0/0	1/0
MEAT LOAF SPICE			
HOMEMADE	1/1	4/0	0/0
THUERINGER			
ROASTBRATWURST	1/1.5	3/0	0/0
BEER SAUSAGE "PAULANER"	1/1	0/0	2/0
LIVER CHEESE SPICE	1/1	5/0	1/0
PERWIENAL HH	1/1	15/0	0/0
COOKED SALAMI SPICE	1/1	10/0	0/0
WIENER WURSTCHEN SPECIAL	1/1	0/0	4/0
WOLFF F+ 90/50 CREAM	1/25	20/0	0/0
SAUSAGE STRING - GREEN	1/200	32/0	0/0
SAUSAGE STRING BLUE/WHITE	1/200	4/0	0/0

SAUSAGE STRING - WHITE	1/200	30/0	0/0
FREEZE/DRIED OREGANO CUT	6/45	0/0	0/1
WINE SAUERKRAUT	12/850	15/0	0/0
DARBO APRICOT PRESERVE	60/28	3/0	5/0
DARBO ORANGE MARMALADE	60/28	41/0	0/0
DARBO STRAWBERRY PRESERVE	60/28	44/0	10/0
DARBO HONEY	60/28	27/0	0/0
CLAM JUICE	12/46	8/10	8/0
BLACK TEA RICH BREW	1/1.2	0/0	12/0
BLACK TEA UVA BOPF	1/1.8	0/0	18/0
BLACK TEA OP	1/1.8	0/0	24/0
BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST	1/3	0/0	42/0
BLACK TEA KANDYAN	1/0.6	0/0	11/0
BLACK TEA NORMAL	1/2.4	0/0	34/0
FLAVOURED TEA ORANGE	1/3	0/0	24/0
FLAVOURED TEA STRAWBERRY	1/2.4	0/0	23/0
FLAVOURED TEA LEMON	1/1.5	0/0	24/0
FLAVOURED TEA MANGO	1/1.4	0/0	12/0
GREEN TEA	1/3	0/0	47/0
ZASAI (채)	20/1	23/0	74/0
DRY SHARKS FIN	1/1	0/0	5/0
L&P WORCESTER SAUCE	12/10	0/0	1/0
BABY CORN	24/425	0/0	1/0
FISH SAUCE	12/700	0/0	1/0
TENDERIZER	12/1	0/0	1/0
WHEAT POWDER	1/25	0/0	5/0
BAMBOO FUNGUS	1/500	0/0	20/0
CORN STARCH	24/1	0/0	1/0
OLIVE VEGETABLE	12/180	0/0	1/0
DACE WITH BLACKBEAN	48/227	0/0	1/0
FRIED NOODLE	5/1	0/0	1/0
SATAY SAUCE	6/3	0/0	1/0
YAKINIKU SAUCE	6/1.8	0/0	1/0
KIMLAN SANG CHAU	12/500	0/0	0/11
ADDITIONER POWDER	1/1	0/0	1/0
CANE SUGAR	50/600	0/0	1/0
FROZEN SHARKS FIN SLICE,	100/01	0/0	5/0

BOILED			
SNOWFROG CREAM	1/600	0/0	2/0
SPICY BAKE MIX	12/25	0/0	1/0
LEMON GRASS POWDER	1/600	0/0	9/0
SHEEP CASING 20-22MM	1/1	70/0	210/0
MUSTARD PORTION	1/500	0/0	7/0
TOMATO CRUSHED	6/6	0/0	2/0
HOG CASING 28/30MM	1/1	20/0	0/0
HOG CASING 26/28MM	1/1	120/0	40/0
PROSCUITO PARMA(BONE OUT)	100/.01	270/11	212/12
TOPPING STRAWBERRY	6/1	5/0	17/0
STRAWBERRY TOPPING	6/1	0/0	10/0
TOPPING SAUCE STRAWBERRY	4/1	40/0	0/0
TOPPING SAUCE KIWI	4/1	15/0	0/0
KIWI TOPPING	6/1	0/0	12/5
HELA ROLAN	1/1	0/0	16/0
SAMBAL NASI GORENG	1/200	0/0	50/0
DIJON MUSTARD	6/1012	1/2	0/0
COCONUT MILK	24/400	1/23	0/0
STRAWBERRY JAM (FORTNUM&MASON)	96/28	10/0	0/0
FUSILLI TRICOLOR LENSİ	12/500	0/0	14/6
PENNERIGATE TRICOLOR LENSİ	12/500	6/0	20/11
FARFALLE TRICOLOR LENSİ	12/500	16/0	26/4
TAGLIATELLE LENSİ	12/500	0/0	1/0
LASAGNE LENSİ	12/250	16/11	22/7
LINGUINE (BAVETTE13)LENSİ	12/500	2/9	1/0
TORTIGLIONI(RIGATON)LENSİ	12/500	4/0	2/0
FETTUCCHINE LENSİ	24/454	0/0	4/0
FUSILLI TRICOLOR (SPIRAL)	20/500	0/0	2/0
DELVERDE FUSILLI TRICOLR (TRESAPORI)	12/500	7/0	3/0
DELVERDE FETTUCCELLE	24/500	1/0	0/0
CAMEMBERT CHEESE	1/125	0/0	528/0
EDAM CHEESE	12/200	0/0	4/11
CLASSIC CITRUS JUICER	1/1	1/0	0/0
CORBY TROUSER PRESS	1/1	0/0	25/0

비고) 규격12/46 - 개당46oz제품이12개가 1box. 매출수량 31/0 - 2004년 입고가 31box,제조수량은 0을 나타냄.

표15. 부산지역 특급호텔의 양 및 가공류 원료의 종류 및 매출량

품명	규격 Kg	매출수량		비 고
		2004년	2003년	
LAMB RIB RACK	100/01	533/0	0/0	USA
LAMB RIB RACK 8-9UP	100/01	113/20	1,313/0	
DUCKLING	100/01	2,527/42	4,001/50	
PHEASANT	100/01	0/0	16/47	
TURKEY WHOLE16-18	100/01	0/0	293/68	
PHEASANT(국내)	100/01	73/14	0/0	
VENISON LOIN B-LESS(부가)	100/01	0/0	20/75	
AUS LAMB LOIN	100/01	125/72	0/0	AUS
AUS LAMB RACK STANDARD	100/01	868/51	0/0	
AUS LAMB LEG	100/01	0/0	20/30	
AUS LAMB LEG(BONELESS)	100/01	618/72	427/90	
LAMB FRN.CAP-OFF 24/26	100/01	59/54	0/0	
LAMB RACK FRN CAP OFF 28OZ +	100/01	63/30	0/0	

비고) 매출수량 113/20-113.20Kg 사용

표16. 부산지역 특급호텔의 육류 원료의 종류 및 매출량

품명	규격 Kg	매출수량		비 고
		2004년	2003년	
OX TAIL(AUS)	100/01	127/30	0/0	USA
121C OUTSIDE SKIRT(SEL)	100/01	0/0	49/50	
PORK SPARE RIB	100/01	0/0	13/90	
(excel)PORK BACK RIB (US) 2LB DOWN	100/01	0/0	66/77	
109 RIB ROAST READY	100/01	38/50	0/0	
109 RIB ROAST READY	100/01	0/0	23/30	
112 RIBEYE ROLL	100/01	146/70	855/30	
120 BRISKET BONELESS	100/01	0/0	1,082/50	
123A SHORT RIBS	100/01	0/0	433/70	
123A SHORT RIBS	100/01	126/50	40/50	
123A SHORT RIBS	100/01	27/80	0/0	
123A SHORT RIBS	100/01	0/0	3,006/73	
174 SHORT LOIN	100/01	0/0	60/89	
180 STRIPLAIN SHORT CUT	100/01	0/0	145/10	

180 STRIPLOIN SHORT CUT	100/.01	0/0	399/60	
180A STRIPLOIN EX.CUT	100/.01	0/0	727/95	
180A STRIPLOIN EX.CUT	100/.01	0/0	619/35	
180A STRIPLOIN EX.CUT	100/.01	0/0	740/0	
180A STRIPLOIN EX.CUT	100/.01	0/0	703/23	
180A STRIPLOIN EX.CUT	100/.01	995/0	130/50	
189A FULL TENDERLOIN	100/.01	1,038/20	2,282/80	
189A FULL TENDERLOIN	100/.01	376/70	1/50	
189A FULL TENDERLOIN	100/.01	0/0	826/37	
189A FULL TENDERLOIN	100/.01	0/0	314/70	
CHUCK EYE	100/.01	0/0	263/90	
CHUCK EYE	100/.01	0/0	90/85	
112 RIBEYE ROLL 8-10LB	100/.01	0/0	755/30	
CHUCK FLAP TAIL	100/.01	0/0	103/20	
112 RIBEYE ROLL.(PRIME)	100/.01	0/0	306/73	
180 STRIPLOIN.(PRIME)	100/.01	0/0	438/75	
180A STRIPLOIN (PRIME)	100/.01	33/80	0/0	
123A SHORT RIBS.(PRIME)	100/.01	321/80	0/0	
337 VEAL HIND SHANK	100/.01	0/0	206/10	
337 VEAL HIND SHANK	100/.01	0/0	228/70	
346 VEAL BUTT TENDERLOIN	100/.01	0/0	29/50	
346A VEAL BUTT TENDERLOIN	100/.01	103/90	147/40	
347 VEAL SHORT TENDERLOIN	100/.01	69/70	48/50	
349A VEAL CAP OFF ROUND	100/.01	0/0	50/0	
349A VEAL CAP OFF ROUND	100/.01	48/60	0/0	
337 VEAL HIND SHANK (S)	100/.01	57/40	0/0	
RIBEYE LIP OFF.(PRIME).(U)	100/.01	210/34	83/80	
S-CHUCK EYE	100/.01	48/80	572/10	
S-CHUCK ROLL	100/.01	20/0	30/0	
S/RIB 7MM	100/.01	0/0	167/54	
B'LESS CHUCK S-RIB	100/.01	0/0	445/36	
(U)112 RE ROLL	100/.01	560/24	160/54	
2011 INSIDE CAP-OFF	100/.01	70/30	0/0	AUS
2150 TENDERLOIN S/M ON	100/.01	0/0	46/60	
2240 CUBE (RIBEYE)ROLL	100/.01	4/75	0/0	
BONE IN CHUCK SHORT RIB	100/.01	212/75	0/0	
BOBBY VEAL TENDERLOIN	100/.01	148/14	0/0	
BOBBY VEAL TENDERLOIN	100/.01	52/35	0/0	
2150 TENDERLOIN SM ON	100/.01	0/0	653/85	
2150 TENDERLOIN SM ON	100/.01	0/0	24/60	

2150 TENDERLOIN(GRAIN)	100/.01	101/90	0/0	
TENDERLOIN(G.CH.LF)	100/.01	115/40	0/0	
(A)RIB S-8MM	100/.01	168/44	0/0	
SHORT RIB(NZ)	100/.01	227/80	0/0	NZ
CUBE(RIBEYE) ROLL(NZ)	100/.01	447/54	649/96	
CUBE(RIBEYE) ROLL(NZ)	100/.01	292/90	0/0	
2160 TENDERLOIN S/S OFF(A)	100/.01	9/90	0/0	
(N)RIB S-10MM	100/.01	417/8	0/0	
CHUCK EYE ROLL	100/.01	0/0	216/50	USA
1123A S/RIB 8MM	100/.01	0/0	210/68	
*CHUCK RIB 25MM	100/.01	0/0	408/62	
123A SHORT RIB	100/.01	29/43	0/0	
123A SHORT RIB	100/.01	157/30	0/0	
123A SHORT RIBS	100/.01	50/40	0/0	
112 RIBEYE ROLL	100/.01	0/0	1,171/20	
120 BRISKET	100/.01	0/0	123/50	
1690 SHORT RIB	100/.01	945/15	0/0	
TENDON	100/.01	20/40	0/0	
TENDON	100/.01	0/0	20/0	
TENDON	100/.01	55/0	0/0	
*124 BACK RIB(U)	100/.01	0/0	110/72	
(U)189A TENDERLOIN	100/.01	0/0	955/55	
HANGING TENDER	100/.01	0/0	54/44	
B'LESS SHORT RIB	100/.01	0/0	53/80	
2140 STRIPLOIN	100/.01	173/0	0/0	
CUBE ROLL(NZ)	100/.01	80/84	0/0	
PORK BELLY(뺨기에)	100/.01	767/14	0/0	
PORK BACK RIB (CHILE)	100/.01	0/0	13/83	
DICED HANGING TENDER	100/.01	637/34	0/0	
*S-CHUCK ROLL	100/.01	0/0	291/58	
S-CHUCK FLAP TAIL	100/.01	0/0	1,149/86	
S/RIB 8MM	100/.01	0/0	446/58	

비고) 매출수량127/30= 127.30Kg

표17. 부산지역 특급호텔의 수산물 원료의 종류 및 매출량

품명	규격 Kg	매출수량		비 고
		2004년	2003년	
PEELED IQF 71/90	10/1	40/0	32/0	
PEELED IQF 60/90	10/1	141/0	143/0	
SUSHI EBI 2L	30/156	20/0	20/0	
ZUKUMI 20/30 (FR.)	100/01	365/50	0/0	
CONCH MEAT 2L	100/01	45/0	0/0	
CONCH MEAT, L	100/01	250/0	0/0	
TIGER H/S 13/15(T)BB	6/1.8	0/0	10/0	
TIGER H/S 16/20(T)BB	6/1.8	15/0	10/0	
TIGER H/S 21/25(T)BB	6/1.8	30/0	67/0	
TIGER H/S 26/30(T)BB	6/1.8	0/0	3/0	
TIGER WHOLE U/5 (T)	6/1.5	165/0	90/0	
PTO 21/25	6/2	2/0	0/0	
PTO 26/30	6/2	216/0	92/0	
(PUD)61/70	6/2	46/0	34/0	
TIGER H/S 13/15(베트남)	6/1.8	0/0	5/0	
TIGER WHOLE 13/15(베트남)	6/1.5	17/0	0/0	
PTO 26/30(베트남)	6/2	55/0	51/0	
ATL SALMON 9/11 노	100/01	1,070/50	452/70	
ATL SALMON 9/11 노	100/01	74/60	0/0	
SALMON FILLET P-BONE OUT	100/01	1,300/10	3,500/0	
FR.LOBSTER TAIL 9-10OZ(쿠바)	100/01	235/0	0/0	
FR.LOBSTER 8/12(SCAMPI)	100/01	0/0	15/0	
LOBSTER TAIL 8 OZ(오만)	100/01	0/0	180/0	
LOBSTER TAIL 9 OZ(오만)	100/01	305/0	185/0	
LIVE LOBSTER 500-600G	100/01	8/70	0/0	
LIVE LOBSTER 800-900G	100/01	9/60	88/30	
SCALLOP 10-20CT/LB	100/01	1,320/17	1,279/34	
SCALLOP 20-30CT/LB	100/01	244/98	0/0	
FR.TILAPIA FILLET (M)	100/01	280/0	350/0	
FR. TILAPIA FILLET (2L)	100/01	286/44	0/0	
BLACK COD(7LB UP/PC)	100/01	0/0	15/36	
BLACK COD H&G 5/7LB (SILVER)	100/01	472/15	0/0	
KING CRAB MEAT	100/01	0/0	200/0	
CAPELIN ROE(부가세)	8/0.5	23/0	4/6	

2. 부산지역 특급호텔용 수입식자재의 위생적 수준

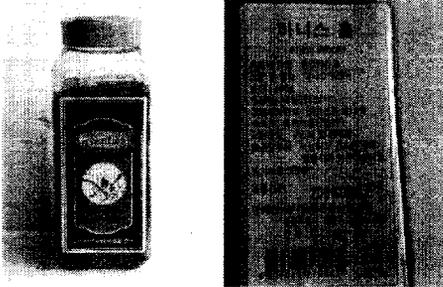
2.1 한글 표기 사항

표18. 부산지역 특급호텔용 식자재의 한글표기사항

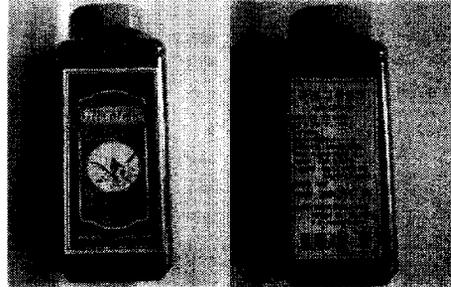
제품명	유형	성분명	원산지	유통기한
Anise Whole	천연 향신료	아니스 100%	네덜란드	2006.09.07까지
Cumin Ground	천연향신료	큐민100%	네덜란드	2006.09.07.까지
파슬리 후레이크	천연향신료	파슬리 100%	프랑스	2007.04.28
에이스(건조제품)MACE	천연향신료	에이스100%	미국	2007.04.01.까지
Curry Powder		고수열매 25%, 호로파15%, 심황 15%, 커민씨10%, 생강5%, 겨자 5%, 소금5%, 고추5%, 아니스 5%, 계피5%, 육두구5%	미국	2007.01.01.까지
Panda Oyster Sauce		굴 추출물 11%(40brix기준), 설탕, 소금,L-글루타민산나트륨,설탕,소금, L-글루타민산 나트륨, 히드록시 프로필인산이진분,밀	홍콩	2009.06.22까지
Tabasco Pepper Sauce	소스류	양조식초, 고추 10.5%, 정제염	미국	2008.05.09
Toban Djan		고추,소금,설탕, 장두 2.0%, 대두 1.5%, 밀	중국	2008.4.1
Star Mustard	향신료 조제품	겨자, 식초, 물, 소금, 심황, 향신료	미국	제조일로부터 2년(05.01.31)
Balsamic Vinegar of Modena	과실 양조식초(초산함량: 6%)	와인식초(69.5%) 포도주스(30%), 카라멜 색소	이탈리아	2007년 02월 19일 까지
헛트 토마토 유스	과실 유스/통조림	토마토 98.99%, 소금, 비타민씨	미국	제조일로부터 3년(05.02.17)
동서 리치스 황도(2절)	과실류, 채소류, 가공품. 산성 통조림 / 살균 제품	복숭아(57.31%) 백설탕, 옥수수 시럽, 구연산	그리스	2007/08/11
멸치 통조림	수산물 통조림 (기름담근 통조림)	멸치 (72%), 올리브 오일(23%), 소금(5%)	모로코	제조일로부터 3년까지
리치스 피티드 블랙올리브	식염 절임 / 살균제품	올리브(44.156%) , 식염, 젖산철	스페인	제조일로부터 3년까지
델몬트 파인애플 슬라이스		파인애플(68.42%), 파인애플과즙(24.28%), 백설탕(7.3%)		제조일로부터 2년까지

제품명	유형	성분명	원산지	유통기한
레드와인 식초	과실 식초 /양조 식초 /살균 제품	버킨디산 레드와인 100%, 무수 아황산(산화방지제)	미국	2006년 10월 23일까지
홍합		홍합 100%	뉴질랜드	제조일(2004-02-21)로부터 24개월까지
콜리플라워			멕시코	포장일(2004년 12월 06일)로부터 18개월까지
냉동 홍다리 얼룩 새우			태국	제조일(2005.2.1)로부터 24개월까지
브로콜리			멕시코	포장일 2005년 02월 12일로부터 18개월까지
Parmesan		파마산 치즈 98.21%(부분 탈지유 96.75%, 치즈컬처, 소금, 효소), 셀룰로오스파우더, 소르빈산 칼륨 (합성보존료)	미국	제품 하단에 표기된 기일까지 (년/월/일)
까망베르	연성치즈/저지방	반탈지유,소금,젖산 배양균,레닛	프랑스	별도표시(일/년/월) 상품뒷면에 표기
프로마지 드 웨브르	생치즈/고지방	염소우유,소금,유산배양균,레닛	프랑스	별도표시(일/월/년) 상품뒷면에 표기
블루 도베르뉴	연성치즈 저지방	우유,소금,유즙배양균,페니실린움,염화칼슘	프랑스	별도표시(일/월/년) 상품뒷면에 표기
에망탈 프레지낭	반경성치즈/중지방	우유,소금,젖산배양균,레닛	프랑스	별도표시(일/월/년) 상품뒷면에 표기
린다양과	농산물 병조립	양과(60%),물(15%)식초(15%)설탕(9%)소금(1%)	스페인	제조일로부터 3년
냉동홍다리얼룩새우 (자숙, 탈각)- 핏감용	비가열십취 냉동식품 (냉동전가열제품)	새우100%	태국	2006.12.01 포장2004.12.02
하이거 브랜드 달팽이 통조림		달팽이59%물 38.9%소금2%향신료(바질)0.1%	인도네시아	제조일로부터 3년까지

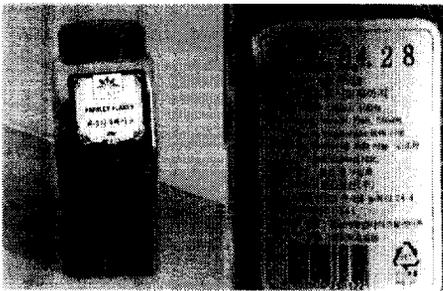
2.2. 외관 검사



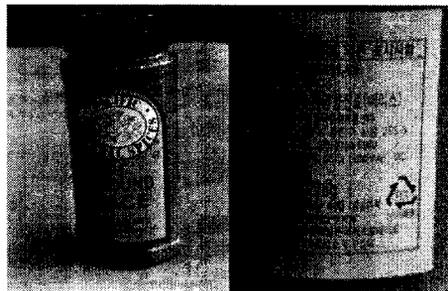
(1)



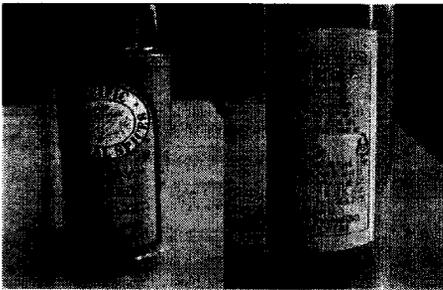
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(9)



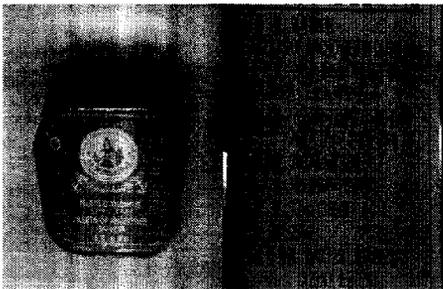
(10)



(11)



(12)



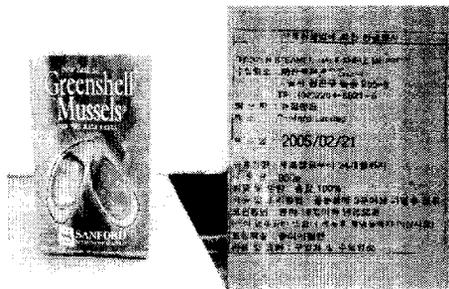
(13)



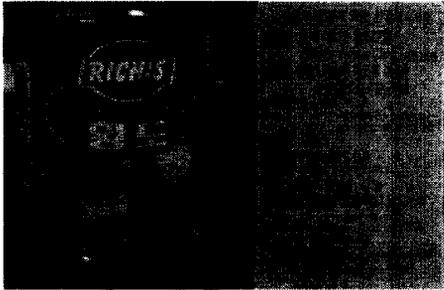
(14)



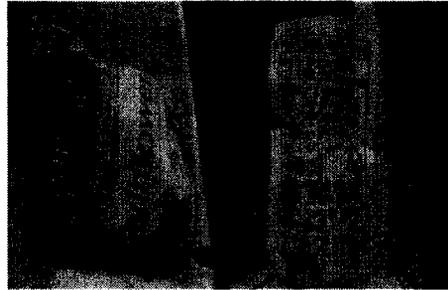
(15)



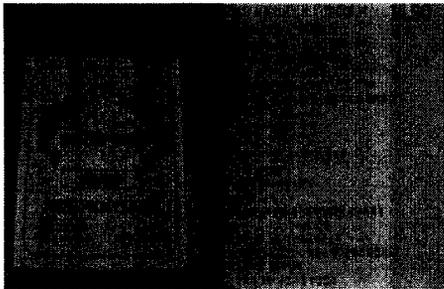
(16)



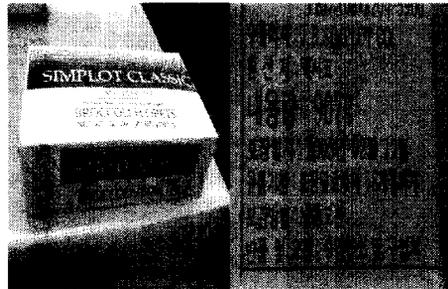
(17)



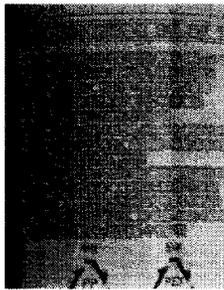
(18)



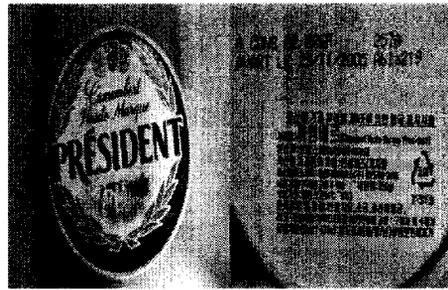
(19)



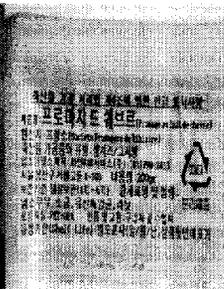
(20)



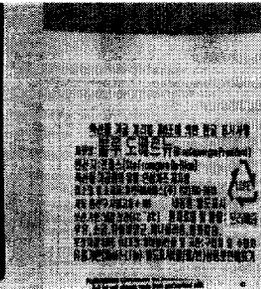
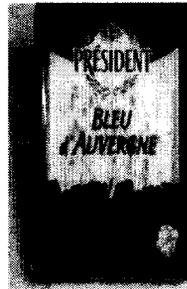
(21)



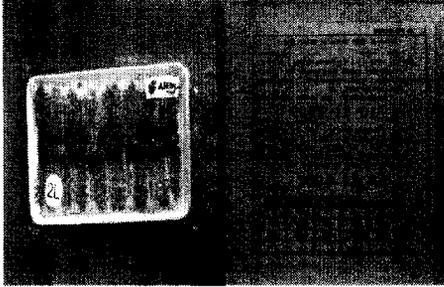
(22)



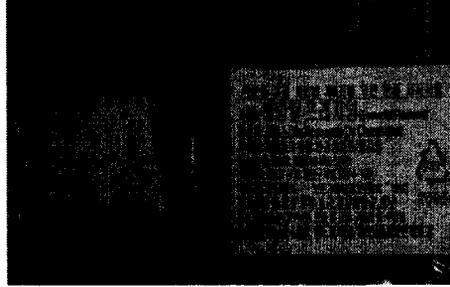
(23)



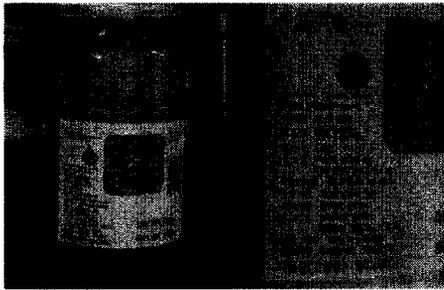
(24)



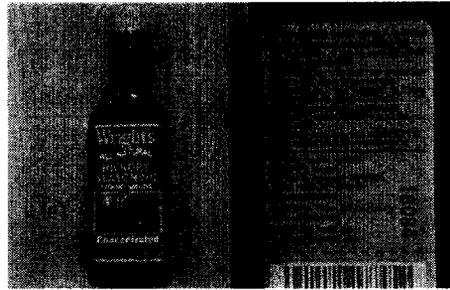
(25)



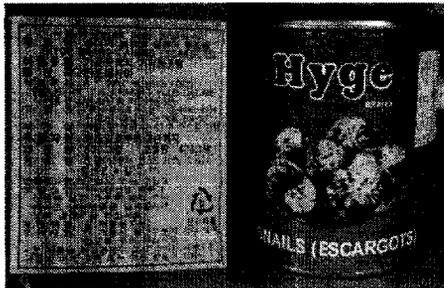
(26)



(27)



(28)



(29)



(30)

사진1. 수입식자재 사진

(1) 아니스홀 (2) 큐먼그라운드 (3) 파슬리후레이크 (4) 에이스 (5) 커리파우다 (6) 팬다굴소스 (7) 타바스코소스 (8) 중화두반장 (9) 머스타드 (10) 발사빅 비네거 (11) 헌트 토마도쥬스 (12) 동서 황도 (13) 별치통조림 (14) 올리브 (15) 하인즈 레드와인 (16) 홍합 (17) 황도 (18) 서니플라워 (19) 냉동홍다리얼룩새우 (20) 브로콜리 (21) 파미션 (22) 까망베르 (23) 프로마지드쉐브르 (24) 블루도베르뉴 (25) 초밥용냉동새우 (26) 에망탈 프레저닝 (27) 린다양과 (28) 희커리시즈닝 (29) 날팽이통조림 (30) 파인애플통조림

2.3 미생물 검사

표19. 부산지역 특급호텔용 수입식자재의 미생물검사 결과

분 류	종 류	AC			ST	EC	유산균
		10 ¹	10 ²	10 ³			
천 향 신 료	아니스홀	TNTC	TNTC	11	2	2	—
	큐먼그라운드	8	ND	ND	ND	ND	—
	파슬리 후레이크	7	ND	ND	ND	ND	—
	메이스	TNTC	TNTC	4	ND	ND	—
	커리파우다	TNTC	TNTC	259	ND	26	—
소스	이금기굴소스	ND	ND	ND	ND	ND	—
	타바스코	163	1	ND	ND	ND	—
	중화두반장	ND	ND	ND	ND	ND	—
	스타겨자	ND	ND	ND	ND	ND	—
식초	하인즈레드와인	ND	ND	ND	ND	ND	—
	발사빅 비네거	ND	ND	ND	ND	ND	—
주스	Hunts Tomatoes Juices	ND	ND	ND	ND	ND	—
	동서칠리스황도	ND	ND	ND	ND	ND	—
통조림	멸치통조림	ND	ND	ND	ND	ND	—
	리치스피티드블랙올리브	TNTC	TNTC	6.5×10 ⁵	ND	ND	—
	홍합	30	3	ND	ND	1	—
냉동품	콜리플라워	3	ND	ND	ND	ND	—
	냉동홍다리얼룩새우	9	ND	ND	ND	ND	—
	브로콜리	91	17	ND	1	1	—

분 류	종 류	AC			ST	EC	유산균
		10 ¹	10 ²	10 ³			
치즈	Parmesan	1	ND	ND	ND	ND	
	까망베르	TNTC	TNTC	TNTC	ND	ND	1.1×10 ⁶
	프로마지드쉐브르	7	2	ND	ND	ND	2.4×10 ⁶
	블루 도베르뉴	TNTC	TNTC	5.8×10 ⁵	ND	ND	1.5×10 ⁶
	에망탈 프레지던	TNTC	TNTC	91	ND	ND	5.9×10 ⁴
농산물	린다양과	ND	ND	ND	ND	ND	-
	황도	ND	ND	ND	ND	ND	-
	파인애플통조림	ND	ND	ND	ND	ND	-
수산물	새우	175	21	2	14	ND	-
	달팽이통조림	ND	ND	ND	ND	ND	-

부산지역 내 특급호텔에 사용되는 식자재의 한글표시사항은 대체로 양호한 편이었으나 일부 제품에 대해서는 남아있는 유통기간이 상대적으로 적게 남아 있는 제품들을 볼 수 있었다. 통조림 등 유통기간이 길다하여 재고관리 시 항시 유통기한을 잘 관리해야 할 것으로 보인다. 외관상으로는 큰 문제는 발견되지 않았으나 통조림 제품의 경우 찌그러지거나 버니가 적재된 경우를 관찰 할 수 있었다. 또한 냉동제품의 경우는 온도관리에 주의를 기울여야 할 것으로 사료된다. 이러한 수입식자재의 미생물 실험결과, 천연향신료의 경우 미생물 관리에 주의를 기울여야 하며, 냉동 채소류 및 수산물의 경우

에도 대장균 및 화농균등에 주의를 기울여야 할 것이다.

우리나라는 최근 수입식품 검사업무의 전산시스템을 개발, 도입하여 운영 중에 있다. 그러나 WTO 체제 하에 식품의 교역이 개방됨에 따라 각종 수입식품이 증대되어 수입검사 비율이 다른 국가에 비해 높음에도 이들 식품에 대한 수출국의 정보가 없는 관계로 현 검사업무의 수행은 실효성이 낮은 것으로 보여 진다. 또한, 식품 위생관리제도가 제품의 안전성을 강화하고 소비자의 건강을 보호하기 위해서는 국내외 여건변화에 부응하기 위한 사전 관리에서 사후관리 체제로의 변환과 더불어 식품의 안전성, 유용성을 확보하고 보다 과학적이고 합리적인 제도개선이 필요하다. 현실적이고 선진화된 식품 위생행정을 전개하여 식품위생관련 자료의 확보를 위해 더욱 노력하여야 할 것이라 사료된다. 외국과는 달리 우리나라 관광호텔의 경우, 영업장의 숫자와 규모가 많기 때문에 필요한 수입 식자재의 양과 종류가 많다. 그리므로 각 식당에서 주기적으로 주문하는 수입 식자재의 범위가 방대하여 어느 정도로 재고를 두어야 할지 혼란에 빠질 경우가 종종 있다. 많은 식자재가 수입품에 의존하고 있으며, 조달기간이 길고, 달러화의 잦은 변동에 따른 가격 불안정으로 인하여 비축을 많이 하고 있으며, 비효율적인 국내 유통환경과 일부 품목에 대해서는 제한된 공급자에 의한 식자재의 독점상태 등에 원인을 들 수가 있고, 그리고 호텔 내부적으로 구매를 계획, 시행, 평가, 통제 및 피드백까지 하나의 유기체적인 시스템으로 파악되어 있지 못하는 점에도 이유가 있다고 사료된다.

요 약

수입식품이 증가함에 따라 부산지역 내 특급호텔에 사용되는 수입식자재의 현황을 조사하고 이의 위생적 현황에 대해 조사한 결과 다음과 같았다.

1. 수입식품의 안전관리제도, 수입절차, 검사절차등에 대해 조사하였으며, 보다 안전한 수입식품의 관리를 위해 많은 제도의 도입을 검토할 필요가 있었다.

2. 2004년도 수입식품의 현황을 살펴보면, 매년 증가하는 추세이며 농산물과 가공식품이 주 품목이었다. 수입식품의 부적합건수는 주로 정밀검사에 의해 이루어지며 기타가공품이 주 품목이었고 미국, 중국이 주된 생산국이었으며 주로 기준규격위반, 미생물위반 그리고 첨가물사용기준위반이 주 요인이었다.

3. 부산지역 내 특급호텔 등에 공급되는 식자재는 일반식자재, 양 및 가공류, 육류 그리고 수산물로 나누어 조사하였으며 주로 일반식자재가 가장 많은 품목을 차지하고 있었다.

4. 부산지역 내 특급호텔 등에 공급되는 식자재의 한글표기사항을 조사한 결과, 대체로 양호하였으나 남아있는 유통기한이 적은 품목을 관찰 할 수 있었다. 외관검사의 경우도 양호하였으나 통조림제품의 경우 찌그러지거나 먼지가 많은 경우가 있었다.

5. 부산지역 내 특급호텔 등에 공급되는 식자재의 미생물 실험 결과, 천연향신료의 미생물에 주의를 해야 하며 냉동야채류 및 냉동수산물의 경우 대장균, 화농균이 검출되었다.

감사의 글

어느 덧 3년이란 시간이 흘러 이렇게 결실을 맺게 되었습니다. 인자함과 너그러움으로 물심양면 지도하여주신 양지영 교수님께 진심으로 감사를 드립니다. 제 논문의 심사를 맡아주신 조영제 교수님과 전병수교수님께도 감사드리며 석사과정을 지도해주신 이근태교수님, 김선봉교수님, 이양봉교수님, 안동현교수님께도 깊은 감사를 드립니다. 그리고 발효식품공학실 학우들에게도 고마움을 표합니다. 또한, 학교생활을 무사히 마칠 수 있도록 배려해주신 부산롯데호텔조리부 여러분과, 부산롯데호텔 Cold Chicken 여러분께도 심심한 감사를 드립니다.

논문을 쓰면서 저의 부족한 점도 많았고 좀더 열심히 하지 못하고 소홀히 한점부분도 못내 아쉬움으로 남습니다. 이 논문이 끝이 아니라 새로운 시작의 밑 그림이 될 수 있도록 열심히 노력하고 배우는 자세로 생활할 것을 다짐합니다.

저에게 길이 되어주신 양지영 교수님을 비롯하여, 먼저 졸업하신 선배님, 그리고 차후 졸업할 후배들과 변함없이 함께 할 수 있도록 노력 할 것이며, 교수님의 제자로 부끄러움 없이 노력하며 살겠습니다.

마지막으로 학위과정 중에 아내가 되어 묵묵히 저에게 힘이 되어주고 세상에서 제일 이쁜 수현이를 선물로 준 아내 은영에게 이 논문을 바칩니다.

참 고 문 헌

Keith L. Goldman. James J. Eyster, "Hotel F&B Leases: The view form the Restaurant", The Cornell Quarterly, .33, 6. DEC, 1992,p72.

Eisel, W.G., R.H. Linton and P.M. Muriana. 1997. A survey of microbial levels for incoming raw beef, environmental sources, and ground beef in a red meat processing plant. Food Microbiol. 14: 273-282

Maguire, H., P. Pharoah, B. Wmino, C. Davison, D. Barrie, E.J. Threlfall and S. Chambers. 2000. Hospital outbreak of Salmonella virchow possibly associated whit a food handler. J. Hosp. Infect. 44, 261-266

보건복지 포럼 1998년 6월호 p56.

최양욱. "관광호텔 식자제아웃소싱에 관한 연구". 경기대학교 대학원 석사학위논문. 2002.

김윤성. "관광호텔 식음료상품의 식품효소 중점관리제도(HACCP)에 관한연구". 경기대학교 대학원 석사학위논문. 1999.

신재영, 최대웅 공저. “외식 위생 관리론”백산 출판사. 1999.

한국 식품 공업회. “식품 및 첨가물 규격기준”. 1994.

박현지. “관광호텔 식음료 자재관리에 관한연구”. 경기대학교 대학원
박사학위논문. 1993.

김종규. 2004. “김밥 조리조건에 따른 미생물 품질 평가와 중요관리
점의 관찰”.J. Fd Hyg. Safety 19(2), 66-73

김문희. “부산 소재의 대형 식품매장에 진열되어 있는 식품의 미생
물학적 품질”. 부경대학교 산업대학원 석사학위논문. 2003.

한국 식품의약품 안전청. 2005. 식품안전관리지침.

한국 식품의약품 안전청. 2003.9 수입식품등 검사지침.

한국 식품의약품 안전청. 2005.1 수입식품등 검사현황.

한국 관광용품 센타..부산지사 2004. 호텔납품현황.