# 국립수산물품질관리원

**김세훈**
국립수산물품질관리원

## National Fishery Products Quality Management Service

Se-Hun Kim
*National Fishery Products Quality Management Service, Busan 49111, Korea*

## Ⅰ. 기관소개

국립수산물품질관리원은 해양수산부 소속기관으로 본원과 14개 지원으로 구성되어 있으며, 1906년부터 신선하고 안전한 수산물을 국민에게 제공하기 위해 수산물의 안전성과 품질을 관리하고 수출을 지원하는 국가기관이다.

## Ⅱ. 연혁

1906.07 마른정어리 최초 검사
1937.04 수산제품검사소 설립



그림 1. 국립수산물품질관리원 본원 전경.

1949.06 상공부 중앙수산검사소
1961.10 농림부 중앙수산검사소
1966.02 농림부 수산청 중앙수산검사소
1996.08 해양수산부 국립수산물검사소
2008.03 농림수산식품부 국립수산물품질검사원
2011.06 농립수산검역검사본부 수산물안전부
2013.03 해양수산부 국립수산물품질관리원

## Ⅲ. 주요 업무

### 3.1. 안전한 수산 식품 공급

#### 3.1.1. 수산생물 질병 관리(검역)

수산생물 검역을 통한 외래질병 유입 차단으로 국내 생태계 및 양식산업 보호를 목적으로 업무를 수행하고 있다. 지정검역물은 이식용, 식용, 관상용, 시험연구조사용 수산생물(살아있는 어류, 패류, 갑각류, 양서류, 냉동·냉장한 전복류 및 굴, 새우류)이 해당되며, 수산생물 전염병은 어류 10종, 갑각류 10종, 패류 6종, 양서류 3종으로 총 29종이 지정되어 있다. 27개소 공항만으로 반입되는 여행자 휴대품에 대해서도 검역을 실시한다.

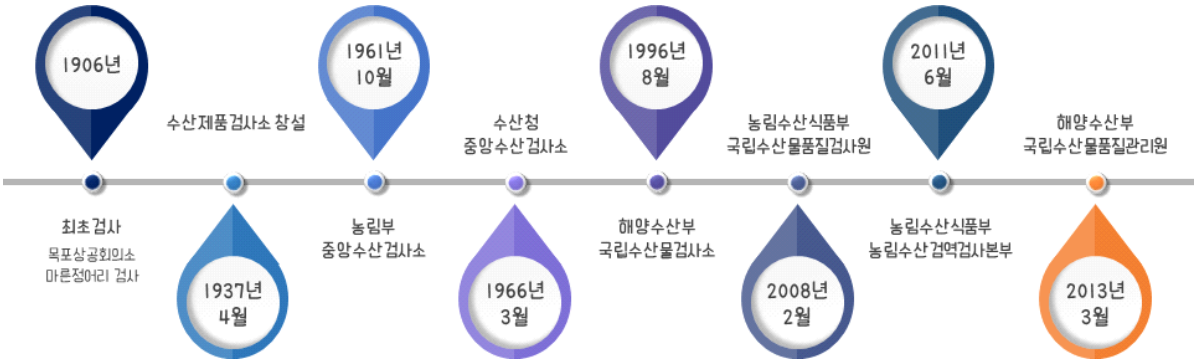



그림 2. 국립수산물품질관리원 연혁.

3.1.2. 수산생물 질병 관리(방역)

국내 수산생물의 방역을 통한 수산생물전염병의 예방 및 확산 방지로 수산생물의 안정적인 생산·공급과 수생태계 보호 등을 목적으로 업무를 수행하고 있다. 방역대상은 수산생물양식시설 및 수산생물집합시설 등의 어류, 패류, 갑각류, 해조류, 포자, 정액 또는 알 등 수산생물이 해당하며, 수산생물전염병은 어류 10종, 갑각류 10종, 패류 6종, 양서류 3종으로 총 29종이 지정되어 있다. 신속하고 효율적인 방역업무를 위해 수산생물전염병 진단 및 제어기술 개발을 위한 연구를 수행하고 있다.

3.1.3. 국내 수산물 안전성 조사

국내 수산물의 안전성을 위해 유해물질 허용기준 초과 여부를 확인하는 수산물 안전성 조사를 하고 있다. 2024년 12월 기준으로 수산물을 생산하는 양식장부터 운반선, 보관 창고, 거래하는 도매시장 및 공판장까지 조사하고 있으며, 조사시설은 양식장 15,065개소, 냉장·냉동창고 812개소, 위·공판장 216개소이다. 안전성 조사항목은 중금속, 항생물질, 식중독균, 방사능, 잔류농약 등 196항목이고, 조사 결과 부적합 시 폐기, 출하연기, 용도 전환 등의 조치를 하고 있다.

3.1.4. 수산용 의약품 안전관리

수산용 의약품 제조 관리 및 안전사용 관리를 통한 수산식품 안전성 확보를 목적으로 업무를 수행하고 있다. 수산용의약품 인허가·감시대상은 수산용 의약품 제조·수입 업체이며, 임상시험계획서 심사, 안전성 및 유효성 기술검토 등의 인허가 기준을 따르고 있다. 신규 잔류정책(허용물질목록관리제도, PLS) 대응을 위해 수산용 의약품의 안전사용기준 확충연구를 수행하고 있다.

3.1.5. 소금 품질검사 및 관리

소금의 안전성 확보 및 불법유통 방지를 위한 유통전 검사 및 의무검사 시행을 위해 소금 품질검사를 하고 있으며, 검사대상은 국내산과 수입산 소금이다. 국내산 소금은 천일염, 화학부산물소금, 재제조소금, 가공소금 등 식용 및 비식용 소금을 검사하고, 수입산 소금은 천일염, 정제소금, 재제조소금 및 암염 등 비식용 소금을 대상으로 검사한다. 소금 품질 관리를 위해 천일염의 생산지역, 생산자, 생산 년도를 기록, 관리하여 문제 발생 시 신속한 원인 규명과 회수 등 조치를 가능하게 하는 제도인 '천일염이력제'를 시행하고 있다.

## 3.2. 품질향상 및 유통 질서 확립

3.2.1. 원산지 표시 지도・단속

소비자의 알권리 충족과 공정한 유통 질서 확립으로 생산자와 소비자를 보호하기 위해 원산지 표시 지도단속을 수행한다. 생산・가공・유통・판매하는 모든 수산물 및 그 가공품(비식용 제외)을 대상으로 국산(국산,

국내산, 연근해산), 원양산(원양산), 외국산(국가명)의 표시기준을 따르고 있는지에 대해 지도·단속한다. 원산지 표시 단속반을 편성하여 표시대상 업소 지도·홍보, 위반행위를 조사·단속하여 위반 행위자에 확인서를 징수한다.

3.2.2. 수산물 이력제도(수산물 이력추적관리, 수입수산물 유통이력관리)

어장에서 식탁에 이르기까지 국내 수산물 이력 정보를 소비자에게 공개하여 안심하고 선택할 수 있도록 도와주는 '수산물 이력추적관리'와 수입 후 국내에서 유통되는 수산물의 투명하고 안전한 이력 관리를 통해 유통체계를 확립하여 생산자와 소비자를 보호하는 '수입수산물 유통이력관리' 업무를 수행하고 있다.

3.2.3. 수산물 인증제도

생산자를 보호하고 안전한 수산물 공급으로 소비자에게 신뢰를 주는 인증제도를 시행하고 있다.

## 3.3. 수출지원 및 국제협력

3.3.1. 수산물 검사 및 등록시설·관리

외국과의 협약 또는 요청에 따라 수출 수산물의 안전성 보증을 위해 수출 전 검사 및 가공시설을 관리하고 있다. 검사대상은 위생약정체결국가(중국, 베트남, 러시아 등)로 수출되는 수산물, 수산가공품과 수출상대국 요청에 따라 검사가 필요한 수산물, 수산가공품(미국, EU, 일본 등)이다. 생산지 확인, 시설등록, 적합 여부 서류 검사, 오감으로 적합 여부를 판단하는 관능검사, 물리적·화학적·미생물학적 방법에 따라 적합 여부를 판정하는 정밀검사를 통해 검사하며, 검사 결과 합격품에 대해 위생증명서를 발급해 준다. 등록시설관리는 위생약정체결국가 또는 수출상대국의 위생관리기준을 이행하여 수출하고자 하는 생산, 가공시설을 대상으로 이행한다.

3.3.2. IUU어업 방지 및 자원 보존의 국제협력

수산물 불법 어업 방지 및 수산자원 보존을 위한 항만국 검색 및 어획 증명서를 발급하고 있다. 불법·비보고·비규제 어업(IUU)을 감시하고 어획물에 대한 증명서 발급, 항만 검색을 통해 불법 어획 여부를 확인한다.

## 3.4. 과학적인 시험분석 및 연구

국제공인시험기관(KOLAS)으로 지정·운영하며 수




그림 3. 국립수산물품질관리원 주요 업무 소개.



공항만 반입 수산물 검역



수산생물 전염병 방역



양식장 수산물 안전성 조사



수산용 의약품 제조 관리



소금 품질검사



수산물 원산지 표시 지도 · 단속

그림 4. 수산물 안전성 조사 업무.

산물 품질 관련 분석 및 국제기준의 분석업무를 지원하고 있다. 원산지표시 위반 의심 수산물에 대해 유전자 분석 원산지 검정기법을 적용하여 51개 품목 121종에 대해 과학적으로 원산지판별을 수행하고 있다.

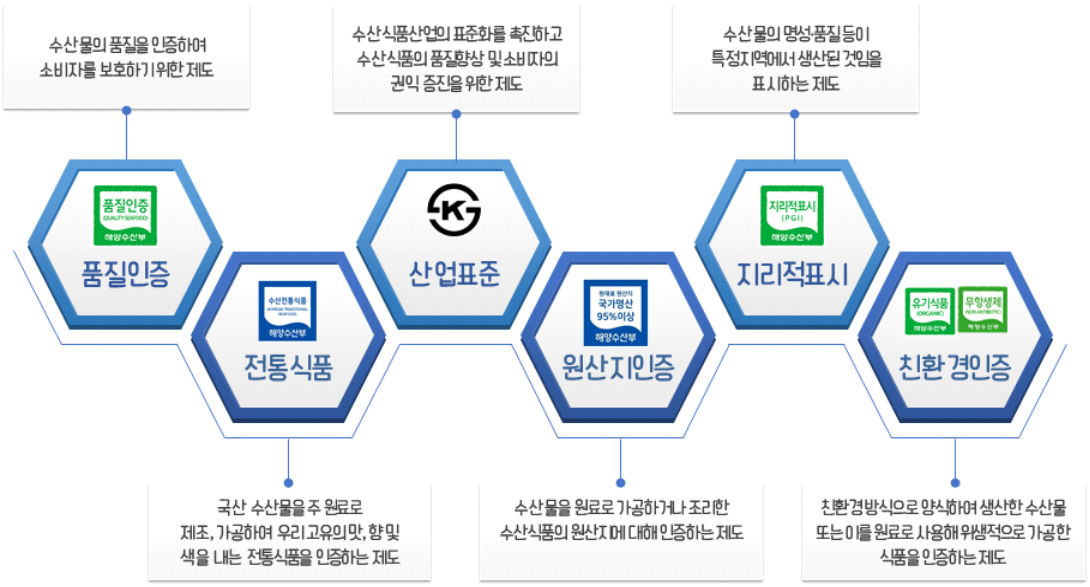



그림 5. 수산물 인증제도.



그림 6. 수산물 시험분석 및 연구.

## Ⅳ. 맺음말

국립수산물품질관리원은 수산물의 생산부터 유통, 수출까지 모든 단계를 안전하고 투명하게 관리하는 중추적인 국가기관으로 국민이 안심하고 수산물을 먹을 수 있도록, 그리고 수산업이 국내외에서 신뢰를 받을 수 있도록 중요한 일을 수행하고 있다.