

이 자료는 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.

WiKim 세계김치연구소
World Institute of Kimchi

보도자료

배포일	2019년 3월 27일(수)	매수	총 5 매(사진있음)
연구자	연구개발본부 위생안전성분석센터 정지혜 선임연구원 (jhjung@wikim.re.kr) (062)610-1851 / 010-9431-2235	미래 전략실	조정은 미래전략실장 (jecho@wikim.re.kr) (062)610-1735 / 010-3232-2211 송민지 연구원 (mjsong@wikim.re.kr) (062)610-1772 / 010-8380-9466

세계김치연구소, KOLAS 인정 범위 확대

- 총 44개 항목에 대한 김치 품질 분석 서비스 운영 -

- 세계김치연구소(소장 하재호)는 국가기술표준원 KOLAS(한국인정기구, Korea Laboratory Accreditation Scheme)로부터 농축산물, 식품 및 미생물 분야의 국제공인시험기관 인정 범위를 확대했다고 27일 밝혔다.
- KOLAS는 국가표준제도의 확립과 국내외 각종 시험기관의 자격 인증 업무를 수행하기 위해 설립된 정부기구이다.
- 세계김치연구소는 지난 2017년 10월 광주·전남지역 최초로 식품 및 미생물 분야 총 31개 항목의 국제공인시험기관 자격을 획득하는데 성공한 바 있다.
- 이번에 인증을 추가 획득한 항목은 농축산물 분야 9개, 식품 분야 2개, 미생물 분야 2개로 13개 항목이 추가되어 총 44개 항목으로 확대된 것이다.
- 세계김치연구소에서 발급되는 시험성적서는 상호인정협정(ILAC-MRA)이 체결된 103개국 100개 시험기관의 성적서와 동등한 효력을 인정받을 수 있다.
- 따라서, 농축산물이나 김치 수출시 국제공인을 받기 위해 수출 대상국에 직접 제품을 보내 들이던 시간과 비용을 절감할 수 있어 수출 활성화에 도움이 될 것으로 기대된다. 또한, 식품과 미생물뿐만 아니라 농축산물 분야까지 분석 신뢰도를 확보하여 광주·전남 지역 관련 산업 발전에 기여할 것으로 예상된다.

- 세계김치연구소 하재호 소장은 “KOLAS 인정 범위 추가 획득을 통해 국제공인시험기관으로서 공신력을 갖춘 국제 수준의 분석 서비스를 보다 폭넓게 제공할 수 있다”면서, “김치를 비롯한 식품 산업 국제 경쟁력 확보를 위해 지속적으로 노력할 것”이라고 밝혔다.
- 한편, 세계김치연구소는 KOLAS 분석 지원 서비스를 운영하고 있으며, 특히 중소김치업체에는 일부 항목에 대해 분석 수수료의 70%를 지원하고 있다.
- KOLAS 분석 지원 사업에 대한 자세한 사항은 연구소 분석지원 대표 번호(062-610-1800) 또는 이메일(yshwang89@wikim.re.kr)을 통해 문의하면 된다.

[첨부 1] KOLAS 국제공인시험기관 인정서 및 인정 범위(44개 항목)

[첨부 2] 세계김치연구소 사진 2매

Korea Laboratory Accreditation Scheme

국제공인시험기관 인정서

한국식품연구원부설 세계김치연구소

인 정 번 호 : KT768
법 인 등 록 번 호 : 129-82-10881
(또는 고유번호)
사 업 장 소 재 지 : 광주광역시 남구 김치로 86(임암동)
최 초 인 정 일 자 : 2017년 10월 24일
인 정 유효 기 간 : 2017년 10월 24일 ~ 2021년 10월 23일
인정분야 및 범위 : 별첨
발 행 일 : 2019년 2월 27일

상기 기관을 국가표준기본법 제 23 조 및 KS Q ISO/IEC 17025:2006 에 의거하여 국제공인시험기관으로 인정합니다. 또한 ISO-ILAC-IAF 공동성명에 언급된 바와 같이 인정된 분야 및 범위에 대한 기술적 능력과 시험기관의 품질경영시스템이 적절함을 인정합니다.



한국인정기구장
(Korea Laboratory Accreditation Scheme)



한국인정기구(KOLAS)는 국제시험기관인정협력체(ILAC)의 상호인정협정(MRA) 서명기구입니다.

KOLAS 국제공인시험기관 인정 범위(44개 항목)

분류	규격코드	시험항목
2. 화학시험 2.017 식품 (23)	식품의 기준 및 규격 (21)	일반성분(수분, 지방, 단백질, 회분), 총산, 식염, pH, 이물(김치 중 기생충(란)), 무기질(Na, Ca, Fe, K, P, Zn, Mg), 중금속(Pb, Cd, As), 수은, 콜레스테롤, 지방산, 당류, 비타민 A, 비타민 C, 타르색소, 보존료(HPLC), 식이섬유 조지방, 비타민 D
	내부시험법 (2)	캡사이시노이드, 알코올류
2. 화학시험 2.019 농축산물 (9)	식품의 기준 및 규격 (9)	총질소 및 조단백, 조지방, 수분, 회분, 비타민 A, 비타민 C, 비타민 D, 무기질(Na, K, Ca), 중금속(Pb, Cd, As, Cu)
9. 생물학적시험 9.002 미생물 (12)	식품의 기준 및 규격 (11)	일반세균수, 대장균(정량), 대장균군(정량), 유산균수, 바실러스세레우스(정성), 바실러스세레우스(정량), 클로스트리디움퍼프린젠스(정성), 클로스트리디움 퍼프린젠스(정량), 리스테리아모노사이토제네스(정성), 황색포도상구균(정성), 황색포도상구균(정량)
	AOAC PTM (1)	유산균수

※ 신규 시험 항목(13개) : 파란색 표기

[첨부 2] 세계김치연구소 사진 2매



△ 세계김치연구소(광주광역시 남구 김치로 86) 전경



△ 세계김치연구소 실험실