

농림수산식품부

장태평 신임 장관 취임



장태평 농림수산식품부 장관이 지난 8월 6일 정부과천청사에서 취임식을 갖고 집무에 들어갔다.

4월부터 끌어온 미국산 쇠고기 정국과 비료·사료·유류 가격상승 등 어려운 여건에서 취임한 장 장관은 취임 일성으로 시련과 어려움을 새로운 도약을 위한 동력으로 승화시키자고 강조했다.

장 장관은 취임사에서 “미국산 쇠고기 수입재개 과정을 교훈으로 삼아 4,800만 국민에게 안전한 농식품을 책임지고 공급하겠다”고 밝혔다. 국내산 뿐만 아니라 외국산도 ‘국경에서 가정까지’ 단계별 안전관리를 철저히 하고, 원산지 표시제·이력 추적제 등을 통해 소비자의 선택권을 확대해 나간다는 계획이다.

장 장관의 농정 목표는 농림수산업을 강한 산업으로 육성한다는 것이다. 이를 위해 생산자 조직화와 규모화, 농어업금융 개편, R&D 지원 등을 강조했다. 중소 농어가에게는 품목별 조직화를 지원하여 공동 생산·판매 방식으로 ‘이용과 경영의 규모화’가 실현되도록 하고, 전문 농어업인들에게는 기업적 경영을 할 수 있도록 기술과 자본, 규제완화 측면에서 지원한다는 구상이다.

장태평 장관은 전남 무안 출생으로 경기도, 서울대 사회학과, 동 행정대학원, 미국 오리건대학원 경제학과를 졸업하고, 행정고시 20회를 합격한 후

경제기획원 장관비서관, 소비자정책과장, 재산세 제과장, 국세심판원 상임심판관, 농림부 농업정책 국장(농업구조정책국장)직을 수행한 바 있으며, 이후 재정경제부 정책홍보관리실장, 국가청렴위원회 사무처장(차관급)을 역임했다.

우리나라 고병원성 AI 청정국 지위회복 선언

농림수산식품부는 금년 4월 1일부터 5월 12일까지 발생한 고병원성 AI(33건)가 성공적으로 박멸되었고, 우리나라가 국제수역사무국(OIE) 동물위생규약에 따른 조건을 충족시켰으므로 8월 15일 기준으로 다시 AI 청정국이 되었다고 선언했다.

마지막 발생지역(경북 경산 및 경남 양산)에서의 살처분 등 방역조치가 완료된 날(5월 15일)로부터 3개월이 경과되었고, AI 주요 전파 원인인 오리에 대한 전국적인 정밀검사 결과 이상이 없었다.

농식품부는 우리나라가 AI 청정국 지위를 회복했음을 OIE에 통보하고, 일본 등 우리나라로부터 닭고기 등 가금생산물을 수입했으나 AI 발생이후 수입금지 조치를 취한 국가들에게 수입금지 조치 해제를 요청할 계획이라고 밝혔다.

또한 농식품부는 그간 AI 방역추진 과정에서 파악된 재래시장·도심지 발생시 방역조치 미흡 등과 같은 일부 미비점을 기존 방역실시요령 및 SOP 등에 개정 반영하여 AI 대응체계를 재정비할 계획이라고 덧붙였다.

지난해 농림업 생산액 35조8천억, 축산부문 11조2,773억원

농림수산식품부는 2007년 각 품목별 생산량에 농가판매가격을 곱하여 산출한 농림업 생산액은 35조8,372억원으로 2006년 36조3,893억원보다

5,521억원(1.5%)이 감소했다고 밝혔다.

그 중 농업생산액은 34조6,850억원으로 2006년 35조2,324억원 보다 5,474억원(1.6%)이 감소했다.

2007년 전체 농림업생산액의 31.5%를 차지하는 축산부문의 생산액은 11조2,773억원으로 전년보다 3,990억원(3.4%) 감소했다. 이는 생산 두수 및 축산물 생산량은 약간 증가했으나, 가격이 다소 하락하여 생산액이 소폭(3.4%) 감소했기 때문으로 나타났다.

품목별 생산액 순위별로 보면 ① 미곡, ② 돼지, ③ 한우, ④ 우유, ⑤ 닭이 상위 5위 이내에 포함되었으며, 이들 5개 품목의 생산액이 전체 농림업 생산액의 47.1%를 차지했다.

‘축산물가공처리법 시행규칙’ 개정, 공포

농림수산식품부는 축산물의 위생·안전관리를 강화하는 한편, 영업자의 영업 편의를 도모하기 위해 규제를 완화하는 것을 주요 내용으로 하는 ‘축산물가공처리법 시행규칙’을 개정 공포했다. 이 시행규칙은 8월 20일자로 시행된다고 밝혔다.

동 시행규칙은 2007년 12월 21일 개정된 ‘축산물가공처리법’에서 위임한 사항을 정하고 도축장 실명제 도입, 축산물운반업 시설기준 중 영업장의 공동사용 등 규제를 완화하는 내용을 담고 있다.

개정된 시행규칙의 주요 내용은 위해요소중점관리기준(HACCP) 지정 유효기간제 및 정기심사 제도 도입에 따른 유효기간 연장 및 정기심사 신청 절차 등에 관한 사항을 정하고, 「국가표준기본법」에 따라 인정받은 시험검사기관도 축산물위생검사기관으로 지정할 수 있도록 했다.

소비자가 육류 구매 시 위생수준이 높은 도축장에서 도축한 축산물을 선택할 수 있도록 정보를

제공하기 위해 도축장 실명제를 도입했으며, 축산물수입판매업 영업자의 관리를 강화하기 위해 허위신고 등 부정행위가 적발되어 행정처분을 받은 축산물수입판매업 영업자가 행정처분을 받은 날로부터 1년 이내에 수입하는 축산물에 대하여는 정밀검사 대상에 포함했다.

영업자의 영업 편의 증진을 위한 규제완화 내용으로는 위해요소중점관리기준(HACCP) 지정 신청요건 중 증전에는 최근 3월간의 생산 또는 영업실적을 제출하도록 했으나, 최근 월별 실적으로 완화했으며, 「식품위생법」에 따른 일반음식점 영업자가 식육판매업을 하고자 하는 경우 영업장을 공동으로 사용할 수 있도록 했으며, 축산물운반업 시설기준 중 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 영업소를 공동으로 사용할 수 있도록 했다.

또한 식육판매업 영업자가 식육판매 표지판에 용도를 표시하지 않은 경우에는 ‘영업정지’ 처분 대신 ‘경고’ 처분으로 경감했다. 허가 등의 수수료 납부를 정부수입인지·수입증지 외에 전자화폐·전자결제로도 납부가 가능하도록 했으며, 축산물수입판매업 영업신고 등의 제출서류를 전자문서로 제출할 수 있도록 했다.

이번에 개정된 ‘축산물가공처리법 시행규칙’이 시행되면 축산물의 위생·안전관리 수준 향상과 함께 영업에 종사(려)는 자에게는 규제완화에 따른 상당한 편의 증진이 기대된다.

추석 농식품 물가 및 민생안정 대책 마련

농림수산식품부는 추석을 맞아 농식품 물가안정과 고유가와 농자재가격상승에 따른 농어업인 부담을 완화하기 위한 ‘추석 농식품 물가 및 민생안정 대책’을 마련했다.

이번 대책에 포함된 주요 내용은 최근 물가상승에 따른 소비자의 부담을 덜어주기 위해 유동인구가 많은 지역과 수도권 관공서 광장 등 전국 2,297곳에 다양한 추석맞이 직거래 장터를 개설하고 성수품을 최대 40%까지 할인 판매하며, 특히 축산물 직거래 특판 행사 및 홍보에 집중하기로 했다.

추석을 맞아 물가와 민생 안정을 위해 오는 9월 12일까지를 특별대책기간으로 설정하고 제수용품 등 16개 추석 성수품을 특별관리품목으로 정해 수급과 가격 동향을 점검하기로 했다(16개 품목 : 쌀, 사과, 배, 무, 배추, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란, 밤, 대추, 명태, 고등어, 갈치, 조기, 오징어).

추석을 맞아 수요가 급격하게 증가하여 물가상승이 우려되는 성수품은 계약재배 물량, 정부비축품의 방출 등으로 평소보다 최대 3배 이상으로 공급물량을 확대하기로 했다.

가격안정이 예상되는 품목에 대해서도 수급여건 변화에 대비한 공급물량을 사전에 확보하고 평소보다 출하물량을 확대하여 수급 및 가격안정을 도모하기로 했다.

또한 추석기간 중 부정유통을 차단하여 농식품의 유통질서를 확립하기 위해 특별사법경찰관 1,100명과 명예감시원 3,000여명을 투입하여 원산지 표시 특별단속을 실시한다.

한편 고유가와 사료·농자재 가격의 인상, 미국산 쇠고기 수입 재개, AI 발생과 유류오염사고 등으로 어려움에 처한 농어업인 민생안정을 위한 대책도 함께 마련했다.

농림수산식품부는 대책 추진상황을 점검하고 수급 애로를 해소하도록 '추석 농식품 물가안정대책반(반장 : 식품산업본부장)'을 구성·운영키로 했다.

〈추석 농식품 물가 및 민생안정 대책(닭고기·달걀)〉

□ AI 발생 영향으로 육계사육 마리수가 크게 감소, 산란계도 크게 감소하여 닭고기와 달걀은 공급량 부족으로 가격이 크게 상승

○ 추석기간 중 닭고기 가격은 공급량 부족으로 강세를 보일 것이나, 달걀은 오히려 비수기로 하락 또는 약보합 전망

- 육계마리수 : (2006. 6)84,279천수 → (2007. 6)87,358 → (2008. 6)77,853
- 산지닭가격(1kg) : (2006. 7)1,339원 → (2007. 7)1,165 → (2008. 8. 18.)2,049
- 달걀가격(특란10개) : (2007. 8중)1,235원 → (2008. 7중)1,603 → (2008. 8. 20)1,517

국립수의과학검역원

축산식품에 대한 냉장 보관 및 유통온도 기준 강화

국립수의과학검역원은 매년 증가되는 식중독을 예방하기 위해 즉석섭취 축산물과 가금육 포장육에 대한 냉장 보관 및 유통온도 기준(권장기준)을 대폭 강화한다고 밝혔다.

즉석섭취 축산물의 경우 보통 냉장상태로 유통되고 있으나, 리스테리아균 등의 저온성 식중독균은 6℃ 이상에서도 계속 증식하는 특징이 있어 그 이하의 온도로 보존·유통하도록 기준을 개정했다.

쉽게 변질·부패되는 닭고기 등 가금육 제품에 대해서는 -2℃~5℃ 이하에서 보존·유통하도록 강화(종전은 -2℃~10℃ 이하)한다.

이울러, 지난해 중국산 갈비탕 제품에서 대장균군이 검출된 데 따른 위생관리강화 대책의 일환으

로, 관계부처 협의를 거쳐 갈비탕 등 탕류제품을 식육추출가공품으로 분류하여 육류와 동등한 위생 관리를 할 수 있도록 하였다.

식육추출물에 식육이나 다른 식품 등을 원료로 한 제품(갈비탕, 족탕 등 탕류 제품)을 식육추출가공품으로 분류함에 따라 해당 품목을 취급하는 영업자는 종전의 식품위생법이 아닌 축산물가공처리법에 의한 관리감독을 받게 된다.

이 개정규정은 올해 10월 1일부터 시행될 예정이므로 관련 기관 및 업계에서는 착실하게 사전 준비해 나갈 것이 요망된다.

이번 개정고시에는 방사선 처리 축산물 검사방법(3종) 신설, 영유아 조제분유의 영양성분(비타민)과 유해물질(중금속)에 대한 시험방법을 추가하는 등 검사방법의 보완사항도 포함되어 있다.

국립수의과학검역원은 앞으로도 축산물 위생기준과 검사방법 등을 선진국 수준으로 발전시키기 위해 각계 의견을 폭넓게 수렴하여 지속적으로 제도 개선을 추진해 나가겠다고 밝혔다.

닭농장 및 유가공품 HACCP 평가기준 고시

국립수의과학검역원은 닭농장 및 유가공품(농축유류·유크림유)에 대한 HACCP평가기준의 확대 적용과 축산물 가공처리법령 개정사항(유효기간제, 정기심사 등)을 반영하기 위해 지난 8월 22일 축산물위해요소중점관리기준(검역원고시 제2008-11호)을 개정했다고 밝혔다.

닭농장 및 유가공품 HACCP 평가기준은 2008년 1월경 학계, 협회, 업계, 공무원 등 전문가를 중심으로 T/F팀을 구성하여 현장실태조사, 전문가 협의회, 업종별 평가기준 설명회 등을 통해 개발되었다.

이번에 고시한 닭농장 HACCP 평가기준은 선형 요건프로그램과 HACCP관리 항목으로 구분하여 생산단계부터 축산물 안전성을 확보할 수 있는 체계를 갖추고 있으며, 육계와 산란계로 구분하여 평가할 수 있도록 세분화했다. 또한 유가공품(유크림유·농축유류)은 공정별 HACCP 평가기준이 추가되었다.

또한 축산물가공처리법 및 동법시행규칙 개정내용인 HACCP 관련사항(유효기간제, 정기심사 등)을 반영하기 위해 고시 전문을 개정했다.

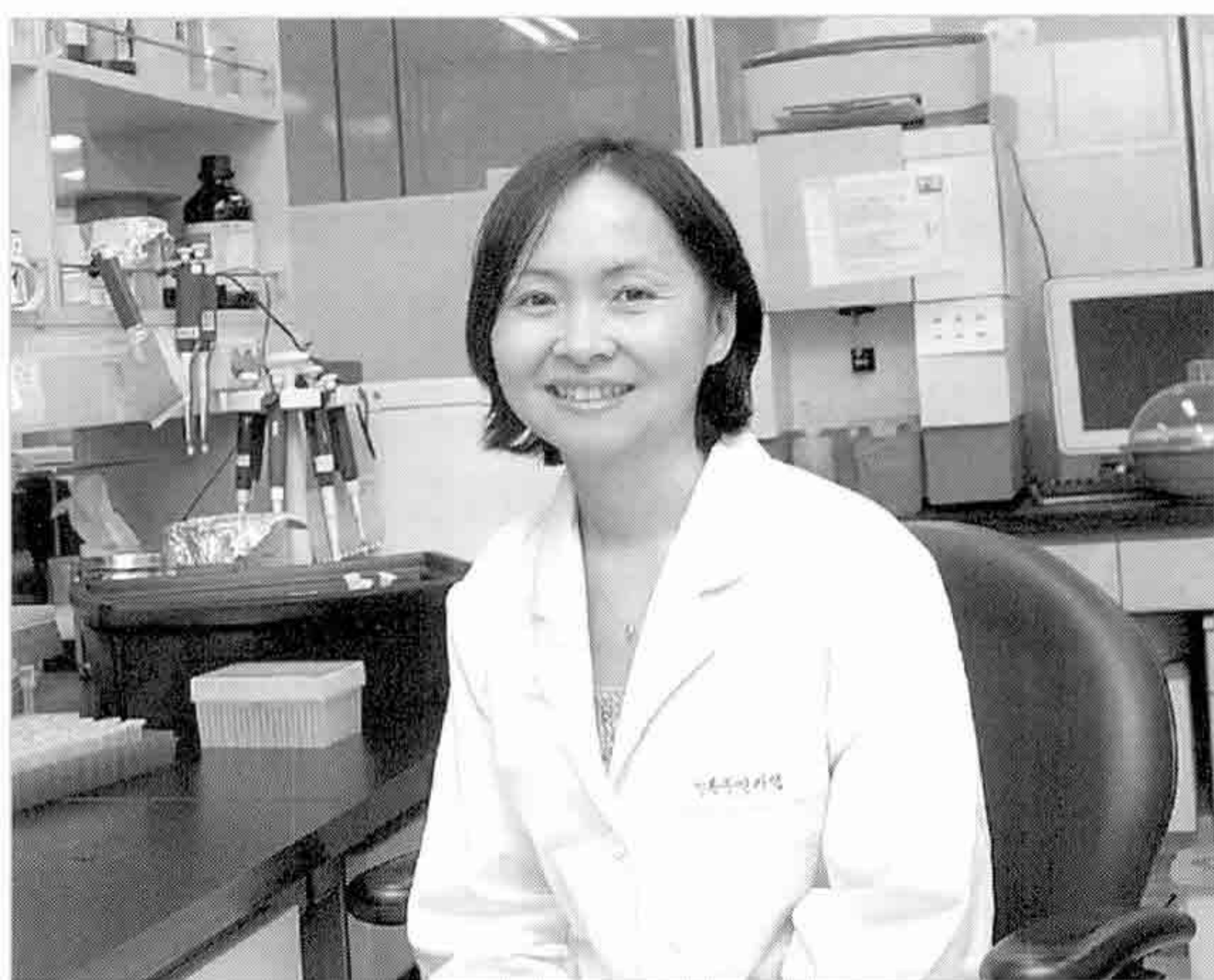
동 평가기준은 검역원 홈페이지(www.nvrqs.go.kr)에서 다운로드할 수 있으며, 고시 적용 후 현장의 보완요구 등이 있을 경우 지속적으로 개선하여 우리나라 실정에 맞는 HACCP 평가기준을 구축해 나갈 것이라고 말했다.

검역원은 이번 닭농장과 유가공품(농축유류·유크림유)의 HACCP 평가기준 개발로 HACCP적용 대상이 확대되어 주요 식품인 닭고기 및 계란 등의 품질과 안전성을 확보하게 됨으로써 국민보건 향상에 기여할 것이라고 밝혔다.

유전자재조합 기법을 이용한 저병원성 AI 백신 개발기술 발표

국립수의과학검역원 동물위생연구소(소장 양창범)의 조류인플루엔자연구팀은 유전자재조합 기법을 이용한 H9N2 AI 백신개발에 관한 연구결과가 수의과학분야의 저명한 국제학술지인 'Veterinary Microbiology' 8월호에 게재되었다고 밝혔다.

우리나라에서는 H9N2형의 저병원성 조류인플루엔자(LPAI)가 지속적으로 발생되고 있으며, 이에 대한 피해를 최소화하고 근원적 예방을 위해서 2007년부터는 예방백신을 사용하고 있다.



하지만 조류인플루엔자의 특성상 끊임없이 바이러스가 변화하여 야외감염에 효과적인 새로운 백신 개발이 지속적으로 필요하나 기존의 전통적인 방법에 의한 개발은 안전성, 생산단가, 개발기간이 장기간 소요되는 등 문제점이 있었다.

이러한 문제점을 해결하기 위해 연구팀은 최근 인체백신에 일부 사용되고 있는 유전자재조합 기술(reverse genetics system)을 동물용 H9N2 A/백신 개발에 접목시켜 고증식성의 특성을 지니면서 동시에 야외감염주에 효과적인 방어능을 보이는 새로운 백신제조 기법의 가능성을 확인한 결과를 이 논문을 통해 밝혔다.

이윤정 연구팀장은 “이 기술의 핵심은 야외감염 주의 방어능 있는 유전자와 증식성이 뛰어난 바이러스의 유전자를 접목시킴으로 가능했으며, 동물용 조류인플루엔자 백신 생산에 있어서 생산단가를 낮추고, 짧은 기간에 백신주를 개발할 수 있는 새로운 가능성을 제시했다는데 그 의미가 크다”고 말했다.

국립농산물품질관리원

제수 및 선물용품 집중단속

국립농산물품질관리원(원장 최도일)은 민족의 대명절 추석을 맞이하여 선물 및 제수용품 등 농축산물 원산지 둔갑 위반행위가 늘어날 것에 대비해 추석 전(9. 13)까지 전국적으로 대대적인 원산지표시 일제단속을 음식점 원산지 단속과 병행하여 실시한다고 밝혔다.

이번 단속은 수입농산물 유통이 많을 것으로 예상되는 전국 중소도시이상 소비지 백화점, 대형업체는 물론 재래시장까지 공정·투명하게 실시하되, 단속 전에 생산자·소비자단체 명예감시원을 동원하여 원산지표시 캠페인 실시로 부정유통방지 홍보에 최선을 다할 방침이다.

한편, 농관원 관계자는 농산물 원산지표시제 정착은 단속만으로는 한계가 있고 무엇보다도 시민의 적극적 신고와 관심이 중요하다고 농산물을 구입할 때는 반드시 원산지를 확인하시고 표시된 원산지가 의심스러우면 전국 어디서나 부정유통신고 전화 ‘1588-8112번’으로 신고하여 줄 것을 당부했다.

■ 신고포상금 지급 : 최저 10만원부터 최고 200만원

축산과학원

육계 출하전 완충제 급여로 품질저하 방지기술 개발
고온 다습한 여름철에는 농가에서 도계장으로 운반하는 차량의 조건에 따라 닭고기의 육질이 크

게 영향을 받는 것으로 알려지고 있다.

운반 차량은 극도로 비좁기 때문에 닭들은 서로 발산하는 체온과 외부로부터의 뜨거운 바람, 분변에 의한 냄새, 서로 부딪치는 스트레스 등에 대응하게 되므로 이를 견디고자 닭의 체내에는 많은 변화가 생긴다.

만일, 도계할 때까지 생체의 균형을 회복하지 못할 경우 가슴살의 색깔은 희고 물렁거리면서 육즙이 많이 스며 나오는 이상육(PSE)이 많이 발생하는 것으로 알려지고 있다.

PSE 같은 이상육은 맛이 없고 저장기간이 짧기 때문에 소비자들이 구매를 기피하여 판매장 뿐 아니라 육계농장에서 여름철에 문제점으로 대두되어 왔다.

축산과학원에서는 여름철 외부온도가 30℃ 이상일 경우 육계 출하 2일 전에 완충제인 중탄산염(Sodium bicarbonate), 황산마그네슘(Magnesium sulfate)을 육계 사료에 1% 정도 급여함으로써 이상육 발생을 현저히 저하시킬 수 있다고 밝혔다.

육계를 농가에서 출하 시 외부온도가 평균 30℃, 수송시간이 3시간 소요되는 조건으로 도축 후 닭고기의 품질과 이상육(PSE) 출현율을 조사하여 본 결과 통닭의 1+등급은 육계사료만 급여한 대조구가 4%, 인삼염첨가구가 8%, 중탄산염 첨가구가 14%, 황산마그네슘 첨가구가 28%로 중탄산염 및 황산마그네슘 첨가구에서 1+등급의 출현율이 증가했다.

부분육에 있어서 가슴육의 PSE 출현율은 대조구 및 인삼염첨가구가 각각 92, 88%였으나, 중탄산염 및 황산마그네슘 처리구는 28, 56%를 나타내, 대조구에 비해 36, 64% 정도 PSE 출현율이

감소하여 품질이 개선되었다고 한다.

농촌진흥청 관계자는 “고온기 닭고기의 품질을 높이기 위해서는 출하하기 2일전에 사료에 중탄산염 및 황산마그네슘을 1% 정도 첨가하여 급여토록 농가에 권장하고 있다”고 전하고 이 연구결과가 신속히 모든 양계농가에 확산되도록 모든 노력을 다할 예정이라고 말했다.

축산물위해요소중점관리기준원

제2회 찾아가는 무료 기술상담 실시

축산물위해요소중점관리기준원(원장 곽형근)은 축산물HACCP을 지정받으려는 업체의 편의 제공을 목적으로 부산에 이어, 두 번째로 오는 9월 2일 호남권에서 ‘찾아가는 기술상담’을 무료로 실시한다.

대상은 전라남북도와 광주광역시에 위치한 HACCP 식육포장처리업소와 식육가공업소(계획 또는 준비 중인 업소 포함)로, 전북도청 4층 제2 중회의실에서 열린다.

상담 내용은 도면 검토, 기준서 작성요령 및 지침(표준)서 작성 요령, 기록(일지)운영 상담, 축산물 가공처리법 및 고시 개정 사항, 심사절차를 포함한 기타 HACCP신청과 운영에 필요한 사항 등이다.

축산물위해요소중점관리기준원장은 ‘찾아가는 기술상담’은 거리 제약으로 내원 상담이 어려운 업체를 배려하여 6~7명을 배치할 예정이며, 1대 1 맞춤형 개별상담을 실시한다는데 큰 의의가 있다고 밝혔다. 