

농림수산물식품부

한·페루 FTA 협상 타결



2009년 3월부터 페루와 진행해 온 FTA 협상이 지난 8월 30일(현지시간) 타결되었다.

우리측은 농수산업의 민감성을 고려하여 양허 제외, 농산물 세이프가드, 계절관세, 장기 관세철폐 기간 설정 등 다양한 예외적 수단을 확보하여 국내 관련 산업에 대한 피해가 최소화될 수 있도록 했다.

쌀, 쇠고기, 고추, 마늘, 양파, 인삼류, 분유, 사과, 배, 감귤, 명태 등 주요 민감 농수산물(107개 품목)의 양허를 제외하고, 다른 민감 품목(202개)에 대해서는 10년 초과 장기 관세로 철폐하기로 했다.

페루측은 쌀과 쌀 관련 가공품(4개 품목)의 양허를 제외하고 농수산물 79개 품목에 대해 10년 초과 장기 관세로 철폐한 반면, 농산물 660개(농산물의 68.8%)와 수산물 156개(수산물의 91.2%)에 대해 즉시 철폐하기로 했다.

그간 민감 품목인 오징어 등 수산물에 대한 페루의 조기 개방 요구가 최대 현안이었으나, 우리측은 최대한 노력하여 10년 수준에서 합의했다.

이와 별도로 닭고기, 무당연유, 치즈, 천연꿀 등 민감 농산물에 대해서는 수입물량을 정한 뒤 초과할 경우 관세를 부과하는 농산물 세이프가드 제도도 도입한다.

위생 및 검역(SPS)에 대해서는 WTO 협정상의 권리와 의무를 확인하고, 양국간 SPS 위원회 설치, 양자 협력을 강화하기로 합의했다.

향후 양국 정부는 협정문에 대한 법률검토(legal scrubbing)를 통해 최종 협정문을 확정 한 이후, 금년 11월경 협정문에 가서명하기로 합의했다.

또한 협정문 정식 서명 및 발효 등 후속 절차도 조속히 진행시켜 나갈 예정이다.

전남·북 닭·오리고기, 홍콩 수출 가능

농림수산물식품부는 2010년 9월 7일부로 전남 및 전북지역 닭고기·오리고기의 홍콩 수출을 재개한다고 밝혔다.

2009년 7월부터 국내산 닭고기와 오리고기를 홍콩으로 수출해 왔었으나, 금년 5월과 6월 전남 지역과 전북지역에서 저병원성 조류인플루엔자가 확인됨에 따라 홍콩정부는 해당지역에서 생산되는 닭고기·오리고기의 수입을 중단한 바 있다.

농식품부 관계자는 저병원성 조류인플루엔자에 대한 국내 방역조치를 홍콩측에 적극적으로 설명한 결과, 조기에 수출이 재개될 수 있었다고 설명했다.

대 홍콩 닭고기 수출 실적은 2009년 202톤(311천\$)에서 2010년 7월 369톤(511천\$)으로 증가했다.

농식품부는 앞으로도 국산 닭고기와 오리고기 수출 대상 국가의 범위를 확대해 나가겠다고 밝혔다.

관세청

추석 농산물 원산지 특별단속 결과 발표

추석 농산물을 원산지 단속 결과 중국산 조기, 미국산 홍어, 브라질산 닭 등이 적발됐다.

관세청은 추석 민생안정대책으로 유통질서 확립 및 소비자 보호를 위해 실시한 원산지 특별단속에서 121개 업체에서 130억원 상당의 식료품을 적발했다고 지난 9월 29일 밝혔다.

이번 단속은 원산지 위반가능성이 높은 쇠고기·돼지고기·닭고기·꽃감 등 제수용품과 의류·구두·지갑 등 주요 선물용품을 대상으로 했다.

주요 적발 사례로는 중국산 조기로 가공한 선물용 굴비의 원산지를 국내산으로 둔갑시켜 판매하고, 칠레산 홍어의 가격이 급등하자 가격이 저렴한 미국산·아르헨티나산을 칠레산으로 허위표시하고 미국산에 극소수 칠레산 홍어를 혼합한 사례가 있다.

또 미국·브라질 등에서 수입된 닭고기를 양념 등의 가공과정을 거쳐 프랜차이즈 가맹점에 공급하면서 원산지를 미표시하거나 '수입산'으로만 표시했다.

적발사항에 대해서는 과징금·과태료 등을 부과하고 닭고기의 경우 관련기관에 통보해 적절한 처분을 받도록 할 예정이다.

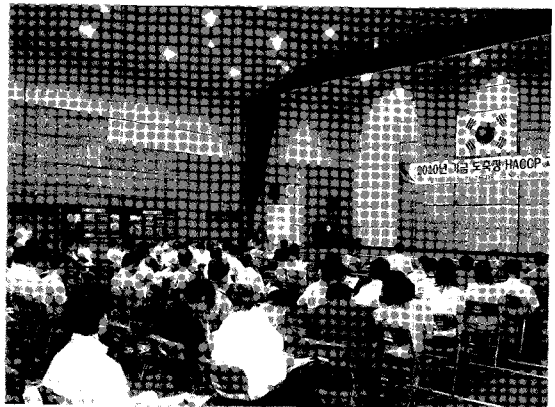
관세청이 밝힌 이번 단속의 특징은 업체들이 단속기관의 추석 단속강화를 예상해 단순 미표시나 부적정 표시와 같은 외견상 위반사례가 줄어 양적 단속실적은 감소했으나 원산지를 확인할 수 없도록 하거나 허위로 표시하는 등 그 수법이 지능화

되고 있다는 점이다.

한편 관세청은 소비자의 선택권 보호 및 국민 참여 유도를 위해 대국민 홍보 캠페인을 추진 중에 있다. KTX 열차 및 주요 도시 지하철 스크린도어 광고, 명동 옥외 전광판과 KTV 자막광고를 진행 중이며 재래시장 길거리 홍보로 정확한 원산지 표시 동참을 유도하고 있다.

국립수의과학검역원

닭·오리 등 도축장 위생수준 높인다



국립수의과학검역원(원장 이주호)은 지난 9월 3일 검역원 대강당에서 닭·오리 등 가금도축장의 위생관리 수준을 높이기 위해 도축검사 업무를 담당하는 시·도 검사관, 책임수의사 등을 대상으로 HACCP 등 특별교육을 실시했다.

이번 교육에는 검역원 소속 검역관, 지방 공무원, 도축장에 근무하는 책임수의사 등 112명이 참석했다.

2007년부터 도축검사 기능강화 대책의 일환으

로 검사관의 검사역량을 높이기 위한 노력은 계속 되어 왔으나 닭·오리 도축장을 대상으로 특별교육을 실시하는 것은 2009년에 이어 두 번째이다.

교육은 닭·오리에 대한 생체 및 해체검사를 비롯하여 HACCP관리 등 위생관리 전반에 대한 교육이 이루어졌으며 농식품부 강대진 사무관, 검역원 황인진 사무관 등 전문가들이 강사로 나섰다.

검역원은 이번 교육이 일선에서 근무하는 검사관들의 검사역량을 높임으로써 도축장 위생관리 수준을 한 단계 높이는 계기가 될 것으로 기대하며 앞으로도 HACCP 등 전문교육 프로그램을 꾸준히 추진하여 선진국 수준의 닭·오리 도축장 위생관리 및 축산식품 안전성을 확보해 나가겠다고 밝혔다.

### 학교 등 단체급식 축산물 납품업소 특별점검 실시

국립수의과학검역원은 식중독 등의 위해사고를 예방하기 위해 오는 10월 29일까지 학교, 단체 등에 축산물을 납품하는 업소 1,149개소에 대한 특별 위생점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 검역원 감시반원, 시·도 교육청 급식담당, 명예축산물위생감시원으로 구성된 총 21개 합동점검반을 편성하여 전국적으로 실시할 예정이다.

특히, 이번 점검은 학교급식법에 따라 납품 우선권을 가지고 있는 HACCP 적용업소를 대상으로 실시되며, 일부 HACCP 적용업소의 경우 HACCP 기준에 따른 위생관리가 제대로 되고 있지 않다는 제보가 있어 HACCP 기준을 지키고 있는지 여부를 집중적으로 점검할 예정이다.

주요 점검사항은 학교에 납품하는 축산물의 보

존 및 유통기준 준수, 유통기한 표시허위표시 등 축산물의 표시기준, 원료사용의 적정여부 등이며, 적발된 업소에 대해서는 축산물가공처리법령에 따른 행정처분 등의 조치를 취하도록 관할 행정기관에 통보할 계획이다.

국립수의과학검역원은 9월 이후 기온이 다소 낮아지면서 위생관리가 소홀해 질 수 있어 이에 대한 관리감독을 더욱 강화해 나갈 계획이라며, 관련 업체에서도 축산물 위생 관리에 철저를 기해 줄 것을 당부했다.

### 농촌진흥청

#### 낙과 피해 사과 이용, 닭 사료 개발



농촌진흥청(청장 민승규)은 수확기를 앞두고 태풍 피해로 떨어져 피해를 보는 사과가 매년 발생하는 점을 감안하여 낙과된 사과를 발효시켜 닭의 사료로 이용하는 연구를 수행해 사료화 하는데 성공했다.

이번에 개발한 사료를 닭에게 먹인 결과, 일반 사료를 먹인 닭에 비해 체중도 늘고 닭의 건강상태도 좋아진 것으로 나타나 사과농가는 물론 양계

농가에 도움이 될 것으로 기대된다.

낙과사과 발효사료 제조방법은 낙과사과 100kg 당 유산균(106 이상)을 300g 첨가하여 발효통의 온도를 35~38℃로 유지하고 공기가 통하지 않도록 한 후 약 5~7일간 두면 매우 좋은 기능성 발효사료가 제조된다.

이렇게 제조된 낙과사과 발효사료를 육계 사료에 1~3% 첨가하여 급여한 결과, 닭의 체중은 10% 이상 더 나가고 특히 사과발효사료 내에 들어있는 유산균과 유기산이 항생제 대체효과까지 뛰어나서 닭이 건강하게 자랄 수 있게 된다.

이러한 사과 발효사료 제조방법과 전용균주는 이미 특허등록을 완료하고 농가에 기술지원을 할 경우, 많은 농가에서 좋은 호응을 얻을 것으로 보인다.

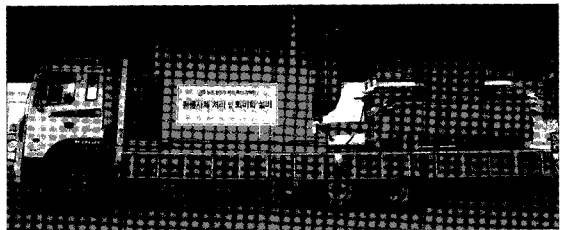
또한 국내 사과가공공장에서 발생하는 사과부산물은 연간 3,000톤 이상으로 매년 증가하고 있고, 소각과 매립 또는 해양투기 등을 통해 폐기물로 처리되고 있어 사과주스 제조공장은 폐기물처리비용에 부담을 느끼고 있기 때문에 이를 발효사료로 제조할 경우, 환경오염도 막고 사료비도 절감할 수 있어 일석이조의 효과를 볼 수 있다.

사과부산물 및 발효균주를 이용하여 만든 발효사료는 영양성분이 풍부하고 생리활성물질이 많아 좋은 사료가 될 수 있으며, 특히 유산발효가 잘 일어나 발효 완료시 가축에게 매우 유익한 유기산 생성량이 높아져 닭에게 잘 맞는 재료이다.

농촌진흥청 서육석 가금과장은 "매년 사과껍질 등 지역별로 발생하는 농산부산물이 6백30만톤 이상인데 이를 발효사료로 활용하면 배합사료 170만톤을 대체할 수 있고 연간 사료비도 1,100억원 절감이 가능하다"며 "앞으로 농산부산물 발효사료 및 발효전

용 균주의 개발을 통해 축산농가의 사료비 걱정을 줄여나갈 것"이라고 밝혔다.

### 폐사가축, 발생현장에서 바로 처리가능



농촌진흥청은 축산농가의 폐사가축을 친환경적으로 처리하는 새로운 해결방법을 제시했다.

최근 국가적으로 문제화된 구제역, 조류인플루엔자 등 가축전염병에 의해 살처분되는 가축뿐만 아니라 축산농가의 일반 폐사가축 처리의 어려움이 있으며, 기존 소각, 매몰 방식이 아닌 친환경적인 폐사가축 처리방법이 요구되고 있다.

기존 폐사가축 처리방법으로 제시되었던 소각 또는 매몰방법은 매몰을 위한 부지확보의 어려움, 매몰로 인한 지하수 오염 가능성, 소각시 사용되는 연료비용 과다소요, 매연발생, 환경분쟁 등의 어려움이 있다.

이러한 어려움으로 인해 축산농가가 자체적으로 폐사가축을 처리하기에는 매우 어려우며, 또한 폐사가축 처리를 위해 폐사가축 발생농장에서 이동하여 처리함으로써 2차 오염에 노출될 가능성도 남아있었다.

이번에 개발한 이동식 폐사가축 처리장비는 기존 소각, 매몰법에 국한된 폐사가축 처리법을 혁신적으로 개선한 처리장비로 폐사가축 발생지역에 이동 후 현장에서 폐사가축의 위생적 처리후 처리

부산물의 퇴비화 과정까지 가능토록 한 것이 핵심 기술이다.

이동식 폐사가축 처리장비는 고온·고압의 스팀방식을 이용, 250°C, 4기압(kg/cm<sup>2</sup>)으로 3시간 가열 및 진공처리를 통해 폐사가축을 완전 멸균처리 및 융해시켜 2차 질병전파요인을 차단했으며, 처리과정을 통해 발생된 부산물은 장비내 탑재된 교반기를 활용하여 폐사가축의 퇴비화가 가능토록 제작되었다.

본 장비는 5톤 차량 탑재형태로 구성은 폐사가축처리장치와 교반기로 구성되었으며, 1회 처리능력은 소(650kg) 3두, 돼지(100kg) 20두, 닭(2kg) 1천수 정도가 가능하며, 처리시 사용되는 에너지원인 유류는 50ℓ (경유)가 소비되며, 총 처리시간은 6시간(1차 폐사가축처리 3시간, 교반기를 통한 퇴비화 3시간)이 소요된다.

장비에 부착된 호이스트를 이용하여 폐사가축의 장비내 투입이 가능하며, 연료점화, 처리부산물의 입·출입 등 모든 처리과정은 자동화 방식으로 구성되어 1인으로도 충분히 장비작동이 가능하며, 5톤차량을 활용한 구동방식으로 발생지역에 신속한 이동이 가능하여 발생장소에서 당일 설치 후 당일 처리가 가능하다.

또한 처리부산물의 퇴비화과정은 처리부산물과 수분조절제(톱밥)를 활용, 3시간의 교반과정을 통해 생산된 처리부산물은 퇴비화가 가능한 탄질률(C/N) 13 정도의 퇴비성분 수치를 확인했다.

새 도래시기를 맞이하여 닭·오리 등 가금류 사육 농가를 대상으로 고병원성 조류인플루엔자(HPAI) 재발방지 교육을 오는 10월 21일까지 전국 23개 지역에서 실시한다고 밝혔다.

이번 교육은 과거 발생지역·철새도래지 등 시 집중관리지역의 가금농가 및 종오리 농가를 대상으로 각 지자체 가축방역기관의 시 전문강사를 초빙하여 시 예방수칙과 의심축 발생 시 신고요령 등에 대한 교육을 실시할 계획이다.

각 도별 시 재발방지 순회교육 일정은 다음과 같다.

일자	대상 지역	장소	
합 계		23회	
9. 29	13:30 충남 아산·천안	아산시 농업기술센터	
9. 30	13:30 홍성	홍성군 축산회관	
10. 4	13:30 전북 남원·임실	남원시 농업기술센터	
10. 5	13:30 충남 공주	공주시 농업기술센터	
	전북 정읍·고창	정읍시 농업기술센터	
	전남 나주·무안	나주시청	
10. 6	13:30 전북 진안·장수	장수 국민체육센터	
10. 7	13:30 충남 논산	논산시 농업기술센터	
	전북 김제·전주	김제시 농업기술센터	
10. 8	13:30 전북 익산·군산	익산시 농업기술센터	
	16:30 경기 포천	양계협회 포천시지부	
	13:30 경북 상주	상주시 농업기술센터	
10. 11	13:30 전남 곡성·순천	순천시 농업기술센터	
	13:00 경기 양주·포천	포천시 농업기술센터	
	13:30 경북 경주	경주시 농업기술센터	
10. 14	09:30 경기 안성·평택	안성축협	
	13:30	충북 진천·청원	청원군 농업기술원
		전남 강진·영암	강진군 농업기술센터
		경북 안동	안동시 농업기술센터
10. 15	13:30 충북 음성	음성군 여성회관	
	14:30 경남 양산·울산	양산축산종합방역소	
10. 18	13:30 경기 이천	이천시 농업기술센터	
10. 21	08:30 강원 춘천	춘천시 농업기술센터	

가축위생방역지원본부

HPAI 재발방지를 위한 가금농가 순회교육 실시  
가축위생방역지원본부(본부장 배상호)는 북방철

축산물위해요소중점관리기준원

창립 4돌 맞아 대토론회 실시

축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은 지난 9월 28일 창립 4주년을 맞아 본원 3층 대강



당에서 전 직원이 모인 가운데 자체행사로 간단하게 창립기념 행사를 가진 후 전 직원의 창의적인 의견을 수렴하는 대토론회를 가졌다.

석희진 원장은 창립행사 기념식에서 “2004년 축산물위생·안전성 제고 종합대책 수립 당시 축산물HACCP기준원 창립을 주도했던 한 사람으로 창립 4돌이 매우 감개무량하며, 지난 시기는 축산물HACCP의 활성화와 저변확대, 그리고 조직의 외적인 발전과 토대를 구축하기 위해 많은 노력을 기울여 왔다면, 앞으로는 변화에 대응하기 위한 질적인 도약을 이루어야 한다”고 말했다.

더불어 변화를 위한 고통이 따른다고 해서 중도에 포기하지 말고 반드시 내일을 위한 도약의 기회로 삼기를 바라며, 서로를 신뢰하고 노력해 나간다면 불가능할 일이 없을 것이라며 직원들의 화합을 강조했다.

이어서 2시간 30분간 진행된 전 직원 대토론회에서는 창립의 주최였던 기존 멤버부터 신입직원에게 이르기까지 다양하고 자유로운 의견이 개진되었다.

주요 내용은 시대의 변화에 맞고 좀더 쉽게 인식할 수 있도록 기관명을 변경하자는 의견과 축산물HACCP 홍보를 위한 아이디어, 직원 복지 향상, 조직 문화 개선의 필요성 등 다양하고 알찬 의견들이 제시되었다.

석희진 원장은 이 자리에서 개진된 의견 중 직원 복지 등 바로 시행할 수 있는 부분은 즉각 조치하고 기타 예산이 수반되거나 장기적으로 추진되어야 하는 사안에 대해서는 사업계획에 하나하나 반영하여 추진해 나가겠다고 약속했다.

### 따뜻한 이웃사랑 실천



축산물위해요소중점관리기준원은 추석명절을 맞아 지난 9월 17일 관내 사회복지시설인 달팽이 지역아동센터를 방문하여 따뜻한 사랑을 나눴다.

이번 방문 행사는 추석명절을 맞이하여 주변의 소외계층을 위문·격려함으로써 나눔문화를 확산하고 소외계층과 어려움을 함께하여 이웃사랑을 실천하고자 하는 취지에서 마련했으며, 전 직원이 나서 준비한 정성이 담긴 성금을 전달했다.

달팽이지역아동센터는 따뜻한 손길이 절실히 필요한 어린이들을 가족처럼 돌보며 운영하는 소외아동복지시설로, 센터 운영자는 “잊지않고 찾아주시고 도움을 주셔서 감사하다”며 고마움을 전했다.

### 농장심사 업무역량 강화를 위한 심화교육 실시



축산물위해요소중점관리기준원은 지난 9월 10일 중부지원 교육장에서 본·지원 농장심사 업무 담당자 31명을 대상으로 업무역량 강화를 위한 심화교육을 실시했다.

이번 농장 심화교육은 HACCP 지정 수요가 확대됨에 따라 심사관들의 사양관리 및 질병 등에 대한 전문성 강화와 심사기준 표준화를 통해 현장 심사를 강화하고 실행위주의 심사를 도모하고자 하는 취지로 진행된 교육이다.

소, 돼지, 닭, 오리에 대한 사양관리, 질병 등에 대해 심도 있게 교육을 실시했으며, 특히 외부전문가인 KP양계연구소 정용운 소장을 초청하여 닭·오리 사양 및 질병관리에 관한 교육을 진행했다.

앞으로 기준원에서는 더욱 많은 외부 전문가를 초청하여 농장 심사관들의 정기적인 심화교육을 진행할 예정이며, 이러한 이론교육과 실습교육을 병행하여 농장의 사양관리와 질병에 대한 현장감 있는 심사가 이루어질 수 있도록 할 계획이다.

### ‘성희롱예방 및 양성평등’ 교육 실시



축산물위해요소중점관리기준원에서는 10월 4일 건전한 직장문화 형성을 위하여 전 직원이 참석할 가운데 ‘성희롱예방 및 양성평등’을 주제로 미래 사회교육개발원의 박춘화 부원장을 초청하여 특강을 실시했다.

이번 교육은 성희롱 예방교육의 배경 및 필요성, 성희롱 관련법, 성희롱의 발생원인 및 판단기준, 대처방법 및 구제절차, 양성평등에 관한 내용으로 이루어졌으며, 성희롱 인지수준 점검 목록을 통하여 평소 스스로의 성희롱에 대한 인지도를 점검해 볼 수 있는 시간이었다.

또한 어느 직장에서나 있을 수 있는 직장내 성희롱 동영상물을 통해 성희롱 자체의 문제점과 피해자의 고통을 간접적으로나마 체험할 수 있었으며, 무엇보다 관리자의 성희롱에 대한 입장을 재정립하여 보다 건전하고 건강한 직장문화를 정착할 수 있게 되었다.

(사)한국육가공협회

제4대 회장에 (주)하림 이문용 대표 선출



(사)한국육가공협회는 지난 9월 28일 방배웨딩문화원에서 임시총회를 개최하고 (주)하림 이문용 대표를 제4대 회장으로 선임했다.

이날 선임된 이문용 회장은 인사말을 통해 “현재 청소년층에 제한적이던 수요를 다양한 연령층으로 확대해야 하고, 그러기 위해서는 보다 서구화된 육가공산업을 접목하여 발전시켜야 할 것”이라고 강조했다.

(사)대한영양사협회

‘키 쑥쑥 배 쑥쑥 영양교실’ 운영

(사)대한영양사협회(회장 김경주)와 CJ프레시웨이(대표 박승환)는 10월부터 오는 11월 중순까지 6주 동안 경인, 강원, 충청, 호남, 영남 등 전국 5개 권역의 지역아동센터에서 영양교육프로그램 ‘키 쑥쑥 배 쑥쑥 영양교실’을 운영한다.

이번 영양교실에는 선정된 지역아동센터의 아동들을 대상으로 하여 전국 초중학교의 현직 영양교사와 CJ프레시웨이의 영양사가 자원봉사 교사로 참여해 올바른 식생활과 아침식사 방법, 비만을 예방하는 식습관, 손씻기의 중요성과 올바른 방법, 음식물쓰레기의 감량방법 등을 가르친다.



이번 교육은 교육용 애니메이션과 보드게임 등을 통해 아이들의 흥미를 유발하고 요리 시 기초적으로 알아야 할 국물과 양념장 그리고 삼색주먹밥과 김치피자 등 간편한 요리를 만드는 과정을 동영상으로 시청한 후 직접 만들어보는 시간도 가질 예정이다.

미국대두협회

한국주재사무소 이전

미국대두협회(American Soybean Association - IM) 한국주재사무소(대표 조세영)는 지난 9월 17일자로 사무소를 중구 태평로1가에서 강남구 대치4동으로 이전했다.

- 주소 : 서울 강남구 대치4동 892 포스코센터빌딩 서관 11층
- 전화 : (02)559-0755
- 팩스 : (02)559-0700 