

# News

## 농림수산식품부



### 2009년 농림업생산액 42조 9,951억원 2008년 대비 8.4% 증가

농림업 총생산액 : 42조9,951억원  
(2008년 39조6,626억원대비 8.4% 증가)

- 농업 생산액 : 41조3,643억원(전체의 96.2%)  
(2008년 38조4,698억원 대비 7.5% 증가)
- 축산업 생산액 : 16조4,840억원(전체의 39.3%,  
농업생산액 중 39.8% 차지)  
(2008년 13조5,929억원 대비 21.3% 증가)
- 오리 생산액 : 1조2,323억원(전체의 2.9%, 농업  
생산액 중 3%, 축산업 생산액 중 7.5% 차지)  
(2008년 1조1,544억원 대비 6.8% 증가)

농림수산식품부는 2009년 농림업 생산액이 42조 9,951억원 이라고 확정 발표하였다. 2009년 농림업 생산액(42조 9,951억원)은 2008년 (39조 6,626억원) 대비 8.4% 증가하였다. 분야별로 농업은 41조 3,643

억원, 임업은 1조 6,309억원으로 2008년 대비 각각 7.5%, 36.7% 증가하였다.

2009년 농림업 생산액을 부류별로 살펴보면 2009년 농작물 생산액은 24조 8,802억원으로 2008년(24조 8,769억원) 보다 소폭 감소하였으나 농림업생산액에서 차지하는 비중은 57.9%로 2008년(62.7%) 보다 4.8%p 감소하였다.

식량작물 생산액 9조 8,635억원, 채소 7조 5,541억원, 과일 3조 5,106억원이며, 농림업 생산액 중 각 부문이 차지하는 비중은 각각 22.9%(2008:26.7%), 17.6%(2008:18.2%), 8.2%(2008:7.6%)로 나타났다. 축산 부문 생산액은 16조 4,840억원으로 2008년(13조 5,929억원) 보다 2조 8,912억원(21.3%) 증가하였으며, 전체 농림업 생산액 대비 비중은 38.3%로 2008년 34.3%보다 4.0%p 높아졌다.

임업 부문 생산액은 1조 6,309억원으로 2008년(1조 1,928억원)보다 36.7% 증가하였으나, 생산액 비중은 3.8%로 2008년보다 0.8%p 높아졌다.

농림업 생산액의 전년대비 증감 요인은 식량작물 생

(단위 : 억원, %)

	2007		2008		2009		(전년대비)	
	생산액(비중)		생산액(비중)		생산액(비중)	증감	증감률	
- 식량작물	89,095 (24.9)	→	106,067 (26.7)	→	98,635 (22.9)	△7,431	△7.0	
· 미곡	78,575 (21.9)	→	93,796 (23.7)	→	86,800 (20.2)	△6,996	△7.5	
- 채 소	74,839 (20.9)	→	72,135 (18.2)	→	75,541 (17.6)	3,407	4.7	
· 마늘	3,999 (1.1)	→	3,439 (0.9)	→	4,467 (1.0)	1,028	29.9	
· 양파	1,659 (0.5)	→	2,804 (0.7)	→	4,029 (0.9)	1,225	43.7	
- 과 실	28,223 (7.9)	→	29,984 (7.6)	→	35,106 (8.2)	5,121	17.1	
· 사과	5,143 (1.4)	→	6,977 (1.8)	→	8,130 (1.9)	1,153	16.5	
· 감귤	4,526 (1.3)	→	6,395 (1.6)	→	9,065 (2.1)	2,670	41.8	

(단위 : 억원, %)

	2007		2008		2009		(전년대비)	
	생산액(비중)		생산액(비중)		생산액(비중)	증감	증감률	
- 축 산업	112,773 (31.5)	→	135,929 (34.3)	→	164,840 (38.3)	28,912	21.3	
· 한 육우	34,478 (5.3)	→	35,476 (8.9)	→	40,948 (9.5)	5,472	15.4	
· 돼 지	33,197 (10.8)	→	40,853 (10.3)	→	54,734 (12.7)	13,881	34.0	
· 닭 · 계란	18,812 (5.2)	→	25,880 (6.5)	→	33,819 (7.9)	7,939	30.7	

산액은 쌀 생산량 증가(1.5%) 및 소비감소 등에 따른 가격 하락(전년대비  $\Delta 8.8\%$ )과 보리·잡곡·서류 등의 생산량 감소로 전년대비 7.0% 감소하였다.

채소류는 생산량은 소폭 감소( $\Delta 0.5\%$ )하였으나, 가격 상승(고추 14.5%, 마늘 36.5%, 양파 8.4%)으로 생산액은 전년대비 4.7% 증가하였고, 과실류 생산액은 생산량 증가(사과 5.0%, 감귤 18.2% 등)와 가격상승(사과 11.0%, 감귤 19.9% 등)으로 전년대비 17.1% 증가하였다.

**<생산액 변화가 큰 품목>**

- **쌀** : 생산량은 증가한 반면, 소비량 감소 등으로 가격 하락  
 -생산량 : (2008) 4,843천톤→(2009) 4,916 (증 1.5%)  
 -인당 연간 소비량 : (2008) 75.8kg→(2009) 74.0 ( $\Delta 1.0\%$ )
- **한육우** : 수입량 감소 및 소비 증가로 국내산 가격 상승  
 -수입량 : (2008) 224천톤→(2009) 198 ( $\Delta 11.6\%$ )  
 -인당 연간 소비량 : (2008) 7.5kg→(2009) 8.1 (증8.0%)
- **돼지** : 수입량 감소, 국내생산량 증가 및 국내산 선호에 따른 가격 상승  
 -수입량 : (2008) 214천톤→(2009) 210 ( $\Delta 1.9\%$ )  
 -인당 연간 소비량 : (2008) 19.1→(2009) 19.1
- **감귤, 사과** : 오렌지 수입 감소, 국내 과실 소비 증가로 국내산 가격 상승  
 -오렌지 수입량 : (2008) 135천톤→(2009) 95 ( $\Delta 29.3\%$ )  
 -사과 1인당 소비량 : (2008) 9.6kg→(2009) 9.9 (증3.1%)  
 -감귤 1인당 소비량 : (2008) 13.0kg→(2009) 15.4 (증18.5%)
- **양파, 마늘** : 수입 감소로 인해 국내산 가격 상승  
 -양파 수입량 : (2008) 39천톤→(2009) 26 ( $\Delta 32.9\%$ )  
 -마늘 수입량 : (2008) 53천톤→(2009) 32 ( $\Delta 39.1\%$ )  
 -양파 1인당 연간 소비량 : (2008) 17.0kg→(2009) 20.1 (증18.2%)

축산 부문은 생산량 증가(전년대비 한우 3.2%, 돼지 8.5%, 닭14.6%)와 더불어 가격 상승(한우 12.4%, 돼지 23.5%, 닭23.5%)으로 생산액이 21.3% 증가한 것으로 나타났다.

임업 생산액은 용재(목재), 수실(밤, 호도 잣 등), 약용(약초, 산수유, 오갈피 등) 등 임산물 생산량이 증가함에 따라 생산액도 36.7% 증가하였다.

농림업 생산액 상위 5개 품목 생산액은 ① 미곡, ② 돼지, ③ 한우, ④ 닭, ⑤ 우유이며, 이들 5개 품목 생산액이 전체 농림업 생산액의 50.5%를 차지하였다.

계란, 오리, 건고추, 인삼, 감귤까지 포함한 상위 10개 품목의 생산액은 전체 생산액의 63.1%로 나타났다.

농림수산식품부는 2009년 농림업 생산액의 큰 폭 증가(8.4%)는 경제가 어려운 상황에서 달성한 성과로 어려운 여건 속에서도 농림업분야가 우리나라 경제위기 극복에 기여하였다고 밝혔다.

농림업생산액은 2008년(전년대비 10.7%)과 2009년(전년대비 8.4%) 연속 큰 폭 증가로 지난 5년간(2005-2009년) 연평균 4.3% 증가하였다.

- 농림업생산액 증감 추이 : (2005)  $\Delta 2.7$   $\Delta$ (2006) 0.3  $\Delta$ (2007)  $\Delta 1.5$ →(2008) 10.7→(2009) 8.4%

특히 그동안 정부에서 적극 추진해온 음식점 원산지 단속, 쇠고기 이력제, 농업관측 제도 등 주요 정책의 적극적 추진으로 축산물 및 채소·과실류의 생산량 증가와 동시에 농가 판매가격 상승으로 이어진 것이라고 밝혔다. 한편 지난 2월 9일 통계청에서 발표한 어업생산액(6조 9,242억원)을 포함한 2009년 농림어업 생산액은 49조 9,193억원으로 2008년(46조 77억원)보다 8.5% 증가하였다

2009년 어업생산액은 6조 9,242억원으로 2008년 6조 3,451억원보다 9.1% 증가하였다.

# News

## [참고] 상위 30개 품목

### 생산액 기준

(단위 : 억원, %)

순위	2006		2007		2008		2009		증감률
	품목	생산액	품목	생산액	품목	생산액	품목	생산액	
전체		363,893		358,372		396,626		429,951	8.4
1	미 곡	84,057	미 곡	78,575	미 곡	93,796	미 곡	86,800	-7.5
2	돼 지	36,093	돼 지	33,197	돼 지	40,853	돼 지	54,734	34.0
3	한 우	28,356	한 우	31,156	한 우	32,819	한 우	38,054	16.0
4	우 유	15,213	우 유	15,512	우 유	16,041	닭	20,229	41.5
5	닭	13,300	닭	10,275	닭	14,294	우 유	17,384	8.4
누계		177,020		168,715		197,803		217,202	
6	계 란	8,674	건고추	9,990	계 란	11,586	계 란	13,590	17.3
7	수 박	8,294	계 란	8,537	오 리	11,544	오 리	12,323	6.8
8	건고추	8,157	수 박	8,009	수 박	9,393	건고추	9,913	8.7
9	딸 기	7,596	딸 기	7,997	건고추	9,117	인 삼	9,412	7.6
10	인 삼	7,069	인 삼	7,990	인 삼	8,749	감 굴	9,065	41.7
누계		216,809		211,238		248,192		271,505	
11	벧 쥬	6,804	배 추	7,195	딸 기	7,746	딸 기	8,575	10.7
12	오 리	6,480	벧 쥬	7,111	벧 쥬	7,000	수 박	8,261	-12.1
13	배 추	6,346	토마토	6,642	사 과	6,977	사 과	8,130	16.5
14	토마토	6,242	감	6,568	감	6,481	감	6,719	3.7
15	감 굴	6,209	오 리	5,824	감 굴	6,395	벧 쥬	6,234	-10.9
누계		248,889		244,578		282,791		309,424	
16	감	6,170	포 도	5,254	배 추	6,287	토마토	6,028	4.3
17	포 도	5,364	사 과	5,143	토마토	5,778	배 추	5,806	-7.7
18	사 과	5,272	감 굴	4,526	참 외	4,570	포 도	5,046	16.1
19	오 이	4,634	오 이	4,059	포 도	4,345	오 이	4,647	9.5
20	육 우	4,379	참 외	4,040	콩	4,265	참 외	4,645	1.6
누계		274,709		267,600		308,036		335,597	
21	참 외	4,163	마 늘	3,999	오 이	4,242	마 늘	4,467	29.9
22	꽃고추	3,975	산 약	3,754	마 늘	3,439	콩	4,358	2.2
23	마 늘	3,903	무	3,552	무	3,386	양 파	4,029	43.7
24	무	3,484	꽃고추	3,457	꽃고추	3,035	고구마	3,189	15.5
25	콩	3,255	육 우	3,322	양 파	2,804	무	3,066	-9.5
누계		293,489		285,684		324,942		354,706	
26	배	2,829	배	3,245	고구마	2,760	산나물	3,024	41.0
27	호 박	2,637	고구마	3,008	육 우	2,657	육 우	2,894	8.9
28	고구마	2,404	콩	2,709	배	2,413	호 박	2,673	14.5
29	양채류	2,253	양채류	2,517	호 박	2,334	배	2,499	3.6
30	복숭아	2,096	호 박	2,341	표 고	2,290	양채류	2,382	10.1
누계		305,707		299,504		337,436		368,179	

생산액 비중 기준

(단위 : %, %p)

순위	2006		2007		2008		2009	
	품목	비중	품목	비중	품목	비중	품목	비중
전체		100.0		100.0		100.0		100.0
1	미 곡	23.1	미 곡	21.9	미 곡	23.7	미 곡	20.2
2	돼 지	9.9	돼 지	9.3	돼 지	10.3	돼 지	12.7
3	한 우	7.8	한 우	8.7	한 우	8.3	한 우	8.9
4	우 유	4.2	우 유	4.3	우 유	4.0	우 유	4.7
5	닭	3.7	닭	2.9	닭	3.6	우 유	4.0
누계		48.6		47.1		49.9		50.5
6	계 란	2.4	건고추	2.8	계 란	2.9	계 란	3.2
7	수 박	2.3	계 란	2.4	오 리	2.9	오 리	2.9
8	건고추	2.2	수 박	2.2	수 박	2.4	건고추	2.3
9	딸 기	2.1	딸 기	2.2	건고추	2.3	인삼	2.2
10	인삼	1.9	인삼	2.2	인삼	2.2	감 굴	2.1
누계		59.6		58.9		62.6		69.1
11	벗 짚	1.9	배 추	2.0	딸 기	1.9	딸 기	2.0
12	오 리	1.8	벗 짚	2.0	벗 짚	1.8	수 박	1.9
13	배 추	1.7	토마토	1.9	사 과	1.8	사 과	1.9
14	토마토	1.7	감	1.8	감	1.6	감	1.6
15	감 굴	1.7	오 리	1.6	감 굴	1.6	벗 짚	1.4
누계		68.4		68.2		71.3		72.0
16	감	1.7	포 도	1.5	배 추	1.6	토마토	1.4
17	포 도	1.5	사 과	1.4	토마토	1.4	배 추	1.4
18	사 과	1.4	감 굴	1.3	참 외	1.2	포 도	1.2
19	오 이	1.3	오 이	1.1	포 도	1.1	오 이	1.1
20	육 우	1.2	참 외	1.1	콩	1.1	참 외	1.1
누계		75.5		74.7		77.7		78.1
21	참 외	1.1	마 늘	1.1	오 이	1.1	마 늘	1.0
22	꽃고추	1.1	산 약	1.0	마 늘	0.9	콩	1.0
23	마 늘	1.1	무	1.0	무	0.9	양 파	0.9
24	무	1.0	꽃고추	1.0	꽃고추	0.8	고구마	0.7
25	콩	0.9	육 우	0.9	양 파	0.7	무	0.7
누계		80.7		79.7		82.1		82.5
26	배	0.8	배	0.9	고구마	0.7	산나물	0.7
27	호 박	0.7	고구마	0.8	육 우	0.6	육 우	0.7
28	고구마	0.7	콩	0.8	배	0.6	호 박	0.6
29	양채류	0.6	양채류	0.7	호 박	0.6	배	0.6
30	복숭아	0.6	호 박	0.7	표 고	0.6	양채류	0.6
누계		84.0		83.6		85.1		85.6

## 유정복 농림수산식품부 장관 내정자는

행정·정치 두루 경험...종합적 안목 탁월



이명박 대통령은 지난 8일 농림수산물부 장관에 유정복 의원(한나라, 경기 김포·사진)을 내정하는 등 개각을 단행했다.

유정복 농림수산물부 장관 내정자는 1957년 6월 인천에서 태어나 제물포고(76년), 연세대 정치외교학과(80년)를 나와 서울대 행정대학원 석사(88년) 학위를 취득한 후 연세대학교 정치학 박사과정을 수료했다.

그는 1979년 제23회 행정고시에 합격, 내무부 장관비서실·재정국·행정국, 경기도 기획담당관으로 공직에 몸담았다. 이후 1994년 만36세로 김포군수, 1995년 인천시 서구청장, 1995~1997년 김포군수, 1998~2002년 김포시장(재임중 최연소 군수·구청장·시장 역임), 2000~2002년 전국 시·군·구청장협의회 사무총장을 역임했다.

그는 제17·18대 국회의원, 2005년 한나라당 제1정조위원장, 2005년 한나라당 대표비서실장, 2005년 한나라당 농어촌살리기 특별위원회 위원, 2007년 한나라당 박근혜경선후부 비서실장, 2008년 국토해양위원회 위원 등의 의정활동을 펼쳤다.

그는 특히 피감기관이 선정한 국정감사 우수의원(경향신문), 2005년 의정활동 우수의원(경향신문), 2007년 국정감사 우수의원(바른사회 시민회의), 2008~2009년 국정감사 우수의원(국정감사 NGO 모니터단) 등에 선정되며 우수한 의정활동을 벌였다.

그는 현재 대한민국 육군학사장교 총동문회장과 사단법인 한국전통무예총연합회 총재역을 맡고 있다.

유 내정자는 중앙기관, 지방자치단체, 국회의원 등을 역임한 행정가 겸 정치인으로 행정과 정치를 종합적

으로 보는 안목이 탁월하다는 평가를 받고 있다.

특히 온화하고 논리 정연한 성품을 바탕으로 '돈버는 농어업·살맛나는 농어촌'을 만들기 위해 농어업과 식품산업을 융합하고, 한 단계 업그레이드 시킬 적임자라 평가되고 있다.

이런 가운데 장관 입각에 고사를 하다 임태희 대통령 비서실장으로부터 강력한 설득으로 농식품부장관에 수락했다는 후문이다.

## 농식품부 차관급 인사 단행

김재수 신임 1차관...2차관에 정승씨

신임 농촌진흥청장엔 민승규씨 임명



▲왼쪽부터 김재수 1차관, 정 승 2차관, 민승규 농진청장

이명박 대통령은 지난 13일 농림수산물부 제1차관에 김재수 농촌진흥청장을, 제2차

관에 정승 농림수산물기술기획평가원장, 농촌진흥청장에 민승규 농식품부 제1차관을 각각 임명하는 차관급 인사를 단행했다.

김재수 제1차관은 1957년 경북 영양 출신으로 경북고와 경북대를 나왔으며, 행시 21회에 합격, 1978년 공직에 발을 내디딘 후 농식품부에서 시장과장, 국제협력과장, 농산물유통국장, 농업연수원장, 국립농산물품질관리원장, 기획조정실장 등을 두루 역임한 정통 농업관료이다.

정승 제2차관은 1958년 전남 완도 출신으로 전남대를 나왔으며, 행시 23회에 합격, 1980년 농림부에 첫 발을 내디딘 후 농촌인력과장, 총무과장, 식량생산국장, 농정국장, 식품산업본부장 등을 역임한 역시 정통 농업관료이다.

민승규 농촌진흥청장은 1961년 서울 출신으로 동국대를 나와 삼성경제연구소에서 줄곧 일해오면서 한국벤처농업대학을 설립 운영중에 있으며, 대통령실 농수산식품 비서관을 거쳐 현재에 이르고 있다.

축산신문 · 김영란 국장 · ysteed@hanmail.net

농촌진흥청



**여름철 유정란 보관 어떻게 해야 하나?**

**유정란은 무정란보다 보관기간이 짧아 꼭 냉장보관해야**

농촌진흥청(청장 김재수)은 요즘처럼 외부온도가 30℃ 전·후를 오르내리게 되면 계란의 신선도가 급격히 떨어져 적절하게 보관해야 하며, 특히 일반 계란에 비해 값 비싼 유정란을 실온에 보관 시 더욱 빨리 품질이 떨어지므로 냉장보관을 해야 한다고 밝혔다.

계란의 품질 변화는 저장기간 동안 온도, 상대습도, 취급방법 등에 따라 크게 달라진다. 특히 온도에 따라 계란의 품질 차이가 많이 나는데, 저온(5℃)에서 보관할 경우 106일이 경과해도 A등급 이상을 유지했으나 실온(17℃)에서 보관 할 경우는 1주일 만에 B등급으로 품질이 떨어지게 된다.

특히, 유정란은 실온에서 보관하게 되면 1주일 만에 신선도를 판가름하는 호우유니트가 63으로 급격히 떨어져 먹기에 곤란한 정도로 나빠지는데 비해, 무정란은 실온보관 1주일 경과시 호우유니트가 70으로, 무정란의 보관기간이 더 길지만 품질은 유정란과 무정란 모두 B등급 수준으로 떨어지는 것으로 나타났다.

그러나 무정란을 냉장보관 할 경우 42일이 경과해도 호우유니트가 72 이상을 유지할 수 있었으나 유정란

은 냉장보관 33일까지 A등급을 유지할 수 있어 냉장보관이 실온보관에 비해 저장기간이 많이 연장되나 저온보관에서도 무정란 보다 유정란의 품질 저하가 더 빨랐다.

이는, 일반 계란은 케이지에서 알을 낳아 계분 등이 묻을 가능성이 적으나 유정란의 경우 알을 낳는 산란상이 구비되어 있어도 닭들이 계사내부를 자유롭게 돌아다닐 수 있어서 10~30%는 계사 바닥에 알을 낳기 때문에 계란에 이물질이 묻고 또 제때에 수집하지 않을 경우가 있어서 무정란에 비해 빨리 상하게 된다. 특히 유정란은 수정이 된 살아있는 계란이라서 온도가 25℃ 이상 올라가게 되면 세포가 분열해 더욱 빨리 상하게 된다.

농촌진흥청 기금과 채현석 연구관은 “계란은 필수영양분이 골고루 들어있는 완벽한 식품중의 하나이지만, 요즘과 같은 더운 계절에 실온에서 보관할 경우 빨리 상할 수 있어 적절한 보관이 필요하다”며, 특히 “유정란의 경우 무정란에 비해 저장성이 떨어지기 때문에 구입한 계란은 바로 냉장고에 넣어줄 것”을 당부했다.

국립수의과학  
검역원



**식품 및 사료에서 곰팡이 독소를 10분 이내에 검출할 수 있는 나노항체 정제킷트 개발**  
**검사 기술의 정확도 향상과 정제킷트의 국산화 길 열려**

국립수의과학검역원은 자성을 띠는 실리카 나노물질과 곰팡이 독소에 대한 특이 항체를 이용하여, 사료 및 식품에서 주로 문제가 되고 있는 곰팡이 독소인 아

# News

플라토신과 제랄레논을 동시에 10분 이내에 신속하게 분리·정제할 수 있는 기술을 개발하였다.

본 기술은 2년 동안 서울대학교 화학과 이진규 교수팀과 공동연구를 수행한 결과로서, 서울대학교에서는 150나노 크기의 자성을 띠는 실리카 나노물질을 제작하였고,

검역원에서는 곰팡이 독소 특이항체의 생산과, 서울대학교에서 제작된 나노물질과 곰팡이 특이항체를 결합시켜 순수하게 정제하는 기술을 확립하였다.

이번에 개발된 기술은 나노 기술과 바이오 기술이 융합된 성과로서, 향후 2종의 곰팡이 독소를 동시에 정제할 수 있는 저가의 고효율 신속 정제키트가 산업화될 경우 현재 수입하여 사용하고 있는 고가의 면역친화정제키트를 대체할 수 있을 것으로 기대된다.

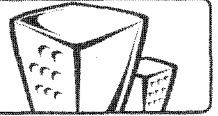
면역친화정제키트 수입추정량은 2009년도 약 80만 불, 2010년도 상반기 약 60만불로, 향후 정제키트의 수요가 대폭 증가할 것으로 예상된다.

현재 대부분의 선진국에서는 사료 및 식품 중에 아플라톡신과 제랄레논의 허용기준이 설정되어 있고, 국내에서도 식품 중에 아플라톡신과 제랄레논의 허용기준이 설정되어 있으며, 최근에는 그 적용품목이 확대되고 있다.

한편, 기존의 수입 키트는 항체와 고정상의 물질을 이용하여 곰팡이 독소를 개별적으로 정제하는 반면, 이번에 개발된 신기술은 용액속에서 분산력이 뛰어난 나노물질을 활용함으로써 동시에 여러 곰팡이 독소를 정제할 수 있다는 장점이 있다.

또한, 본 연구에서 확립한 나노물질과 항체의 결합기술은 향후 가축의 전염성 질병진단이나 곰팡이 독소 이외의 유해물질을 분리할 수 있는 방법으로 활용될 수 있다는 점에서 높이 평가된다.

## 식품의약품안전청



### HACCP 참여 확대 및 활성화를 위한 지원 사업 등 추진

안전수준 향상을 위한 체계적인 사후관리 강화 결과 식품의약품안전청(청장 노연홍)은 식품업체의 HACCP 참여 확대를 위한 지원사업 및 다각적인 제도개선을 지속적으로 추진하고, 안전수준 향상을 위해 HACCP 업체에 대한 사후관리를 강화해 나가겠다고 밝혔다.

안전한 식품생산 기반을 확고히 구축하기 위해서는 HACCP 업체 확대가 시급함을 인식하고, 재정규모가 열악한 중소기업에 대한 위생시설 개선자금 지원 및 제출서류 요건 등을 간소화하여 HACCP 참여를 유도한다는 방침이다.

#### ■중소업체를 위한 재정·기술지원 및 제도개선 추진

2007년부터 중소기업 HACCP 적용 확대를 위한 전문 컨설팅 비용을 165개 업체에 총 4억원을 지원하였으며, 2010년에는 HACCP 의무대상업체 70개 업체를 선정, 업체당 1천만원씩 총 7억원을 위생시설 개선 자금으로 지원하고 있다.

또한, 현장기술지원(1,514회), 전문기술상담(1,090회), 기술세미나(128회) 등 다양한 무상 기술지원사업을 펼치고 있다.

아울러 민원편의 제공 및 업체의 비용절감을 위해 HACCP 적용 민원처리기간 단축(60→40일), 지정신청서류 간소화 및 수수료(20만원)를 한시적으로 면제하는 방안도 마련 중에 있다.

## ■ HACCP 업체 사후관리 강화

HACCP 업체에 대해 2009년 및 2010년 상반기에 정기 조사·평가를 실시, 미흡사항을 개선 조치하였으며,

※정기평가 결과 : 2009년도(463개소 중 38개소 미흡), 2010년도 상반기(306개소 중 25개소 미흡 및 1개소 지정 취소)

• 현재 HACCP 관리가 미흡하거나 부적합 가능성이 많은 식품을 생산하는 101개 업체를 대상으로 특별검증을 실시하고 있으며, 검증 결과 HACCP 운영·관리가 미흡한 업체에 대해서는 즉시 개선 조치하여 식품위생수준을 향상시킬 계획이다.

## ■ HACCP 제도 소비자 인지도 향상 및 대국민 홍보 강화

소비자들이 HACCP 용어를 이해하기 쉽도록 소비자 선호도 조사를 통해 한글용어를 '식품안전관리 인증 기준' (기존 식품위해요소중점관리기준)으로 변경 추진 중에 있으며, HACCP 제도의 소비자 인지도 상승을 위해 TV 등 대중매체 및 지하철뿐 아니라 전국 옥외전광판, 정부중앙청사 홍보전광판 등을 통해 적극적인 홍보를 추진한 결과, 소비자 인지도가 점차 상승하고 있는 것으로 나타났다.

※소비자 인지도 : 18%(2008년)→25%(2009년)→35%(2010년, 예상)

## ■ 알기쉬운 HACCP 표준 및 공통기준서 개발·보급 추진

중소업체에서 HACCP 기준서 작성에 어려움을 토로함에 따라 배추김치 등 의무적용품목에 대해서는 표준기준서를 자율적용품목에 대해서는 공통기준서를 개발하여 영업자가 쉽게 이해할 수 있도록 보급하기

로 하였다.

이로 인해 HACCP 지정 초기단계의 발생할 수 있는 비용 절감과 기준서 작성에 따른 업체의 어려움이 대폭 개선될 것으로 예상하고 있다.

식약청은 HACCP 적용을 지속적으로 확대하기 위해 재정·기술지원 등 다양한 지원 사업을 실시하고 시설기준 완화 등을 통해 저비용으로 HACCP에 참여할 수 있도록 제도개선을 추진하는 한편, 안전식품 기반 조성 확립을 위해 HACCP 업체에 대한 관리·감독을 더욱 강화해 나가겠다고 밝혔다.

축산물위해요소  
중점관리기준원



## HACCP과 함께하는 여름휴가



축산물위해요소중점관리기준원(이하 기준원, 원장 석희진)은 7월 31일(토) 서울과 경기 지역의 초등학교 20여명과 학부모들 18여명을 대상으로 「HACCP 따라 테마체험 여행」을 실시하였다.



# News

오전에는 남녀노소 누구나 좋아하는 웰빙식품인 오리를 주원료로 가공하는 HACCP지정업체인 이목원(충북 음성 소재)을 방문하여 위생적인 오리가공식품 생산현장을 직접 확인하였으며, 오후에는 진주목장(경기 화성 소재)에서 가축사육단계(농장)HACCP에 대한 이해를 바탕으로 낙농체험을 실시하였다.

휴가철 교통란으로 예상보다 오랜시간이 걸려 업체에 도착하였음에도 불구하고, 참가자들은 지친기색 없이 처음 방문하는 HACCP지정업체에서 많은 호기심과 관심을 보이고, HACCP체험 행사에 대해 만족스러운 반응을 보였다.

본 행사는 올해 들어 3번째로 진행된 이번 체험여행으로, 석희진 원장은 계속적으로 축산식품 위생과 안전 관리 시스템인 HACCP를 알림으로써 일반소비자들의 식생활 안전향상을 위한 노력을 지속해 나가겠다고 밝혔다.

## 농수산물유통공사



### 학교급식, 9월부터 확 달라집니다

#### aT “전자조달시스템 통해 온라인으로 급식 식재료 계약·관리”

오는 2학기부터 학교급식 식재료를 온라인으로 구매할 수 있는 전자조달시스템이 도입된다.

aT(농수산물유통공사, 사장 윤장배) 농수산물사이버거래소는 오는 9월부터 인터넷상에서 식재료 공급업체와의 계약체결 및 관리가 가능한 ‘단체급식 식재료 전문 전자조달시스템’을 운영한다.

특히, 학교급식은 서울·부산·인천·전북·충남 지역 신청학교에 전자조달시스템을 우선 적용해 시범

실시하기로 했다.

이에 따라 학교급식 계약의 공정성이 확대되는 한편, 친환경농산물 등 국내 우수 농산물의 유통 및 생산자 직거래가 활성화될 것으로 기대된다. 또한 업체 선정, 가격 조사, 발주 등의 업무가 자동으로 처리됨으로써 학교업무도 크게 간소화될 전망이다.

학교급식 관련 계약 및 인증서류는 전자조달시스템에 등록되기 때문에, 각 학교들은 교육행정정보시스템(NEIS)을 통해 관련 서류를 수시로 열람하거나 출력할 수 있다. 축산물품질평가원, 축산물위해요소중점관리(HACCP)기준원 등과 전산으로 연계되어 있어 식재료의 가격정보나 인증서류가 필요한 경우에도 별도의 확인과정을 거치지 않아도 된다.

단체급식의 문제점으로 지적되던 공급업체 관리도 체계적으로 할 수 있다. aT 사이버거래소 전자조달시스템에는 현장실사를 거친 적격업체만 등록되며, 공급업체 관련 정보가 데이터베이스화되어 지속적인 관리가 가능하다. 원산지표시, 이력추적, 품질등급, 친환경인증 등 각종 품질 속성정보도 전자카탈로그를 통해 확인할 수 있다.

aT사이버거래소는 올해 5개 시·도 시범거래를 시작으로, 내년에는 10개 시·도 2,000개교, 2012년에는 16개 시·도 4,500개교로 참여폭을 확대하고 2013년에는 전국적으로 ‘학교급식 전자조달시스템’을 정착시킬 계획이다.

윤장배 aT 사장은 “이번 전자조달 시스템 도입으로 학교측은 행정업무가 간소화되고, 학생들은 보다 안전하고 신선한 급식을 제공받게 될 것”이라면서 “지자체별 농수산물 직거래가 활성화되면서 지역 농가에도 큰 보탬이 될 것으로 기대한다”고 밝혔다.

농림수산물  
기술기획평가원



**식품 위생, 친환경 살균소독제로 지킨다**  
단체급식용, 가공식품 제조용 식재료 및 식자재 살  
균소독수 개발

농림수산물기술기획평가원(이하 “농기평”)은 기존의 살균소독제에 비해 5배 이상 살균력이 강하면서도 인체에는 무해하며 살균 후 소독성분이 전혀 남지 않는 친환경적인 소독제가 개발되어, 국내에서 상품화에 성공했다고 밝혔다.

최근 현대인의 식생활에서 신선편이 식품, 가공식품에 대한 수요가 증가함에 따라 식품을 대량으로 제조,

가공,유통하는 데 있어서의 안전성 확보가 더욱 중요한 문제로 대두되었다.

이에 따라 식품 제조용 식재료, 조리기구, 설비 등의 관리에 대한 중요성이 높아지고, 이들 소독을 위한 소독제의 사용도 점차 증가하고 있다.

농기평은 농림수산물식품부가 지원하고, 농기평이 주관하는 농림기술개발사업으로 2007년부터 3년간 총 4.5억원의 연구개발비를 지원하여 한국코스믹라운드(주)와 한국식품연구원 연구팀이 공동으로 수행한 R&D 과제로부터 친환경적인 살균소독제인 미산성차아염소산수와 이를 생성하는 장치를 개발하는 데 성공했다고 밝혔다.

