

## 농림수산식품부

### 기획조정실장 박현출 · 식품산업정책실장 이상길씨 선임



박현출 실장

농림수산식품부는 지난 10월 8일자로 기획조정실장에 박현출 · 식품산업정책실장에 이상길씨가 각각 선임됐다고 밝혔다.

신임 박현출 기획조정실장은 1956년 무안에서 태어나 목포고등학교와 단국대 법학과, 단국대 대학원을 졸업했다. 행정고시 25회 출신으로 1982년 농림부에 첫발을 내디딘 후 무역진흥과장, 협동조합과장, 유통정책과장, 기획예산담당관을 거쳐 농업정보통계관, 축산국장, 농정국장,



이상길 실장

식품산업본부장을 지내고 현재에 이르고 있다.

신임 이상길 식품산업정책실장은 1958년 경북 청도 출신으로 경동고, 서울대 사회교육학과를 졸업하고 일리노이주립대에서 석사학위를 취득했다. 행정고시 24회에 합격, 1982년 행정사무관으로 공직에 첫 발을 내디딘 이후, 축산국 축산정책과장, 농업정보통계관, 식량정책국장, 축산국장 등을 역임했다.

### AI 청정국 유지를 위한 총력 대응

농림수산식품부는 11월 4일 식품산업정책실장(이상길) 주재로 시·도 가축방역담당 국장 및 관련협회장이 참석한 회의를 개최하여 AI 방역대책 추진 상황을 점검하고, AI 청정국 유지를 위하여 차단방

역에 최선의 노력을 다해 주기를 당부했다.

금번 회의는 2010년 'AI 상시예찰'에 따른 오리 검사결과 전남 장성에서 고병원성 AI로 전이될 가능성이 높은 저병원성 AI(H7/N6)가 검출되고, 일본 홋카이도 야생조류에서 고병원성 AI(H5/N1)가 발생됨에 따라 AI 유입방지 등 차단방역 강화가 필요함에 따라 개최했다.

농식품부 식품산업정책실장은 AI와 같은 악성가축질병에 대한 방역은 지방자치단체와 축산농가가 무거운 책임감을 가지고 앞장서야 한다고 강조하면서, 과거 국내에서 발생한 3차례('03, '06, '08)의 AI 발생 원인이 철새에 의해 유입된 것으로 추정됨에 따라 철새도래지 및 서식지에 대하여 소독(주 1회 → 2회) 및 출입자에 대한 통제 강화 등을 당부했다.

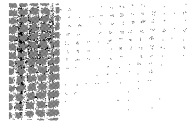
또한 AI 방역 취약 지역으로 거론되는 재래시장 및 가든형 식당에 대하여도 소독 및 예찰 등 차단방역을 철저히 해줄 것을 주문했다.

한편 해외 악성가축질병의 국내유입 차단을 위해 축산 농가는 악성가축질병 발생국 여행을 자제할 것을 권고하고, 부득이하게 이러한 지역을 다녀온 농장주 및 외국인 근로자는 귀국 후 최소 5일 간은 농장에 출입하지 말 것을 권고했다.

농식품부는 앞으로 시·도에서 실시하고 있는 상시예찰 방역업무 이행 실태 및 가금류 사육농가의 소독 실시여부 등에 대한 특별점검을 실시하여 조류인플루엔자 재발방지에 최선을 다하기로 했다.

### 원산지표시제 전국 순회설명회 개최

농림수산식품부는 8월 11일자로 시행된 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 확대 강화



된 원산지 표시제도의 조기 정착을 위해 지난 10월 13일 경북지역을 시작으로 오는 11월 9일까지 전국 순회설명회를 실시한다고 밝혔다.

이번 전국 순회설명회에서는 쌀·배추김치, 오리고기, 배달용 닭고기 등 확대된 음식점 원산지표시 대상품목과, 식용소금, 주류 등 추가된 품목에 대한 표시방법, 혼동·위장판매 금지규정 등 강화된 원산지 표시제에 대한 상세한 내용과 현장에서의 단속사례를 설명하고 여론을 수렴할 계획이다.

교육대상은 음식점체, 가공업체, 유통·판매업자와 명예감시원, 소비자단체, 지자체 및 농산물품질관리원 관계공무원 등이다.

음식점 원산지표시는 금년 8월 11일부터 쌀, 배추김치는 모든 음식점에서 의무화되었고, 오리고기와 배달용 닭고기에도 확대·적용되고 있다.

가공식품의 경우 종전에는 50% 이상인 원료가 있는 경우 그 원료의 원산지를, 50% 이상인 원료가 없는 경우 배합비율이 높은 2가지 원료에 대한 원산지만 표시하도록 했으나, 현재는 배합비율이 높은 2가지 원료에 대하여 원산지를 표시하도록 강화했다.

특히, 현수막 등에는 '우리 농산물만 취급', '국산만 취급', '국내산 한우만 취급' 등으로 표시하고 이러한 표시내용과 다르게 수입산을 판매하거나, 원산지 뜻말 등을 소비자에게 잘 보이지 않도록 은폐하는 경우 처벌 대상이 되도록 구체화했다.

## 면세유 사후관리 강화

내년부터 농협중앙회가 각 시·군별로 면세유관리위원회를 설치, 배정량을 심의하는 등 면세유류의 사후관리가 대폭 강화된다. 또 농업인에 대한

면세유류 관련 교육이 실시되고, 고추 등 면세유류 공급기준도 현실화했다.

농림수산식품부는 최근 이 같은 내용을 담은 '농업용 면세유류 공급요령 일부개정안'을 행정예고했다.

이 개정안에 따르면 농협중앙회는 각 시·군별로 면세유관리위원회를 설치, ▲면세유 배정 및 추가 배정 ▲유보량 등을 심의토록 했다. 이는 농업용 면세유류 공급의 신뢰 제고 및 투명성을 확보하기 위해서다. 위원회는 농업인과 국립농산물품질관리원, 지역농협, 지역언론인, 시·군 공무원 등 10인 내외로 구성되며 연 1회 이상 운영된다.

개정안은 또 지자체가 지역농협과 협조, 전년도에 5,000㏔ 이상의 면세유류를 쓴 농가를 대상으로 연 1회 이상 면세유류 관련 제도 등의 교육을 실시토록 했다.

아울러 농관원으로 하여금 농협중앙회 및 지역농협 등 면세유류 관리기관과 농업인 등에 대한 사후관리를 하고, 지자체는 에너지절감시설 등을 지원받은 농가를 해당 지역농협과 농관원에 통보, 이종으로 공급받는 혜택을 차단한다.

면세유류의 공급기준도 현실화했다. 개정안은 양계용 면세유류 배정기준을 육계·종계·토종닭으로 세분화하고 공급량도 현실화했다.

농식품부 관계자는 "농업용 면세유의 원활한 공급으로 농업인의 불편을 해소하고 사후관리를 강화하기 위해 이번 개정안을 마련하게 됐다"며 "관련단체 등의 의견을 수렴한 뒤 내년부터 시행할 것"이라고 밝혔다(자세한 내용은 P122 '정책II' 참조).

통계청

삼복 이후 닭 사육 30% 감소

삼복(三伏) 대목에 전국의 닭이 30%나 줄어든 반면 한우와 육우, 돼지는 늘어났다.

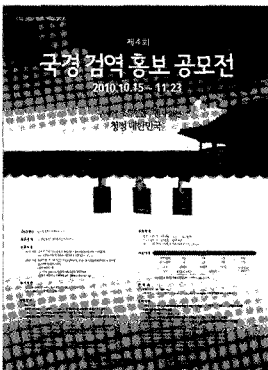
통계청이 지난 10월 13일 발표한 '3분기 가축동향'에 따르면 육계는 여름철 특수가 끝나는 계절적 요인 등에 따라 전체의 29.9%가 줄어든 7,127만 마리로 나타났다.

산란계는 낮은 계란 가격으로 사육심리가 위축돼 전 분기보다 2.4% 감소한 6,000여만 마리로 집계됐다.

한우와 육우는 295만 마리로 지난해 같은 기간보다 2.1% 늘었다. 여름철 소비가 상대적으로 닭에 집중된 가운데 소 사육두수가 늘어났기 때문으로 보인다. 같은 이유로 돼지도 990만 마리로 지난해보다 1.8% 늘었다.

국립수의과학검역원

제4회 국경검역 홍보 공모전 개최



국립수의과학검역원(원장 이주호)은 구제역, 조류인플루엔자 등 해외 가축전염병 유입 방지를 위한 국경검역의 중요성을 국민에게 널리 홍보하고, 국경검역에 대한 공감대 형성을 통해 범국민적인 참여를 도모하

기 위해 '국경검역 홍보 공모전'을 오는 11월 23일(화)까지 개최한다고 밝혔다.

벌써 4회째를 맞는 이번 공모전은 국경검역의 중요성 등을 표현한 포스터 부문과 건강한 동물·축산물 지킴이를 이미지화한 캐릭터 디자인 부문으로써, 학생·일반인·단체 등 누구나 참여 가능하며 댓글 및 설문 이벤트도 함께 진행된다.

수상자는 대상의 경우 농식품부장관상과 상금 200만원이 수여되는 등 총 58명에 대하여 상장 및 상금이 수여될 예정이다.

공모전 수상작은 오는 12월 15일(수) 발표될 예정이며, 향후 수상작들은 국경검역의 중요성을 알리는 검역원 홍보 자료로 활용될 계획이다.

■ 문의 : 1600-1627

■ 홈페이지 : <http://contest.nvraqs.go.kr>

아시아 축산식품 안전관리 국제 세미나 성료



국립수의과학검역원은 지난 10월 13일부터 10월 23일까지 11일간 아시아 15개국 29명의 축산물위생 관계관을 초청하여 '아시아 축산식품 안전관리 국제 세미나'(The Seminar on Livestock Product Safety Management for Asian

countries)를 성공적으로 개최했다고 밝혔다.

캄보디아, 브루나이, 인도네시아, 라오스, 말레이시아, 필리핀, 싱가포르, 태국, 미얀마, 베트남, 몽골, 아제르바이잔, 인도, 스리랑카, 카자흐스탄 등 15개국에서 참여한 이번 세미나는 우리나라의 축산식품 안전관리체계에 대한 소개와 선진 국경검역 시설, (주)하림 등 축산식품 생산공장 현장 방문이 포함되어 우리나라의 축산식품 우수성을 알릴 수 있는 계기가 되었다.

또한 참가국의 축산식품 안전관리에 대한 발표와 토론이 이루어져 국가간 축산식품 관련 정보를 교환했고, 참석자들은 참가국, 특히 한국의 위생관련 정보 및 우수한 현장적용사례에 많은 관심을 표했다.

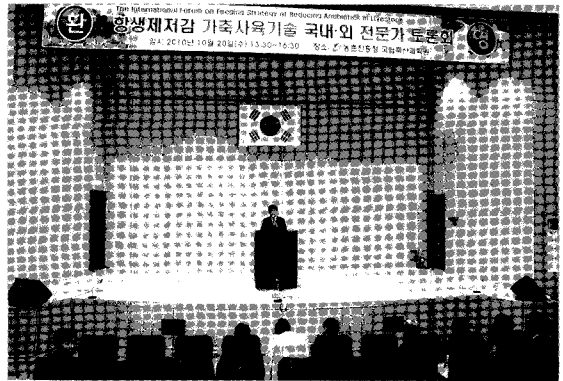
검역원은 이번 세미나를 통해 우리나라의 국제적 위상을 높이고 해외시장 확보에도 기여할 것으로 기대되며, 앞으로도 산학관의 다각적인 기술지원으로 아시아 국가의 위생수준 향상과 아시아 국가간의 네트워크 구축을 통한 축산물 위생 협력 체계를 지속적으로 확대할 계획이다.

## 농촌진흥청

### ‘항생제저감 가축사육기술 토론회’ 개최

농촌진흥청(청장 민승규)은 사료용 항생제 금지에 따른 현실적인 답안을 찾기 위한 일환으로 지난 10월 20일 국립축산과학원 축산자원개발부(성환)에서 국내외 각계 전문가를 초청해 ‘항생제 저감 가축사육기술 토론회’를 개최했다.

이번에 열린 토론회에서는 현실적으로 항생제를 가장 많이 사용하고 있는 양돈과 양계 분야 위주



로 주제발표와 토론이 진행되었다.

독일의 토비야스 스타이너 박사(Dr. Tobias Steiner)는 유럽의 최근 항생제 대체제 동향을 발표했는데, 성장촉진용 항생제의 사용을 금지한 유럽에서도 가축의 장 건강, 성장, 생존율에 영향을 받고 있고, 앞으로 항콕시들통제 금지도 예상된다고 했다. 항생제 대체 사양체계에서 중요한 것은 가축의 장을 보호하는 것을 기본으로 하여 소화관의 안정이 무엇보다 필요하다고 말했다.

또 일본의 야하라 요시히로(Yahara Yoshihiro)씨는 일본의 동물용 의약품 사용량은 지난 20년간 큰 변화는 없지만, 항균성 물질은 감소하고 백신은 증가하는 경향이라고 했으며, 특히 바이러스성 질병 백신 및 위생관리기술의 중요성을 강조했다.

최근 일본에서도 항생제 미사용에 대해 관심을 가지고 있으나, 질병 발생의 위험성과 사료효율 저하로 가격 경쟁력이 힘들다고 했는데 이와 같은 상황 때문에 일본에서는 항균성 물질 미사용 양돈은 현장에서 확대되지 않고 있다고 했다.

양계분야의 (주)하림 조현성 부장은 안전한 닭고기 생산체계 사례를 제시했고, 사료용항생제 사용 금지와 수의사 처방전이 실시되면 농가의 항생제 사용량이 대폭 감소하지만 생산성 저하가 우려되

는 바, 대응책으로 사육시설과 환경에 대한 중요성 및 기본 사양관리에 최선을 다해야 한다고 말했다. 또한 소비자를 위한 안전한 닭고기 생산을 위해 양계인의 의지가 중요함을 강조했다.

마일리지 부여 및 상품권 제공 등 인센티브를 통해 윤리의식을 지속적으로 고취해 나갈 예정이다.

## 축산물품질평가원

### ‘윤리컨테스트’ 개최



축산물품질평가원(원장 최형규)에서는 공공기관으로서 사회적 책임을 다하고 공직기강 확립을 통한 청렴마인드를 확산하기 위해 지난 10월 14일 ‘윤리컨테스트’를 개최했다.

이번 컨테스트는 정부의 ‘공정한 사회구현’을 위한 윤리적 실천을 위해 축산물품질평가원 임직원이 지켜야 할 윤리강령, 임직원 행동강령 등 윤리규범의 숙지 여부와 청렴한 나라 만들기 캠페인, 부패방지 시책 등과 관련된 출제범위를 선정하여 유형별 문제은행 방식으로 출제되었으며, 사내 인트라넷(KMS)을 통해 전 임직원이 동일 시간대에 동시 접속하는 방법으로 실시했다.

‘윤리컨테스트’ 결과 성적 우수자에 대하여는

### 전문역량 강화를 위한 ‘통계교육’ 종료



축산물품질평가원은 직원들의 전문역량 강화를 위해 도입한 통계교육을 지난 5월 13일부터 10월 8일까지 수도권과 중부권역에서 실시했다.

축산물품질평가원은 ‘창조적 핵심인력 양성 프로그램(PPK-1)’에 따라 수도권(본부, 서울·경기·강원지원) 및 중부권(충북·충남, 전북지원)으로 나누어 통계교육을 진행했다.

금번 통계교육은 직원들의 전문역량 강화를 위해 외부 전문강사(충남대 명건식 명예교수)를 초빙하여 매주 1회 120분간씩 총 12회에 걸쳐 집중교육을 실시했으며, 통계교육을 통해 직원들의 자료 분석, 실험설계, 논문작성 등의 능력 향상 뿐만 아니라 등급판정 결과자료 분석을 통한 농가 컨설팅 업무에도 큰 도움이 될 것으로 기대했다.

축산물품질평가원은 앞으로 체계적인 교육 시스템 구축과 함께 직원들의 전문역량 강화를 위한 다양한 교육을 지속적으로 추진할 계획이다.

**축산물위해요소중점관리기준원**

KOICA 베트남 연수생 축산물HACCP 관련 세미나 개최  
 축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은 지난 10월 21일 기준원 9층 회의실에서 KOICA 베트남 연수생을 대상으로 국내 축산물 HACCP의 적용 현황 및 기준원 업무내용 등에 대한 세미나를 실시했다.

이날 세미나에서는 한경대 관계자 및 베트남 기획투자부 농업분야 담당공무원과 연구원(총 6명)이 참석한 가운데 기준원 기관소개에 이어 국내 축산물 위생관리 현황 및 HACCP의 역사, 가축사육단계 HACCP, 베트남과 기준원의 국제교류 강화 방안 등에 대한 설명이 있었다.

세미나에 참석한 베트남 관계자들은 국내 축산물 HACCP의 활성화와 선진화된 축산물 안전정책에 대해 관심을 가지고 매우 진지하게 반응했으며, 베트남의 식품안전관리 체계의 구축시 이를 롤모델로 하고 싶다고 말했다.

특히 농장단계의 HACCP 진행에 대해 높은 관심을 보였으며, 베트남의 수출 주력 품목인 커피, 수산물 등의 식품 분야에 생산 단계부터 HACCP 적용을 위한 사업추진 의지를 표명했다.

석희진 원장은 “이번 세미나를 통해 베트남의 관계자들에게 우리나라의 앞선 축산물 위생관리 시스템을 알리는 계기가 되고 향후 국제협력을 강화할 수 있는 기회를 마련하는 장이 되기를 희망한다”고 밝혔다.

**(사)대한영양사협회**

**‘11월 11일 가래떡 데이’ 행사 개최**

(사)대한영양사협회(회장 김경주) 전국학교영양사회(회장 강선미, 광명 서면초등학교 영양교사)에서는 오는 11월 11일(목)을 ‘가래떡 데이’로 정하고 학교에서 우리 전통음식인 가래떡과 가래떡을 활용한 특색있는 식단 및 관련 영양정보 제공으로 전통 식문화의 우수성을 널리 알리는 홍보 활동을 전국적으로 전개하기로 했다.

이번 행사는 식문화의 패턴이 급속히 서구화되어 영양불균형 및 각종 성인병 유병률이 증가되고 있는 가운데 11월 11일을 ‘가래떡 데이’로 정하여 학생들에게 사라져가는 우리 전통음식을 먹고 체험하게 함으로써 우리나라 전통 식문화의 우수성을 되새기고 전통 식문화에 대한 관심을 불러일으키고자 마련했다.

아울러 학생들에게 1996년에 제정된 ‘농업인의 날(11월 11일)’을 기념하여 농업의 중요성을 인식시키고 농업인의 노고에 감사하는 마음을 가지도록 일깨우는 동시에 쌀 소비 촉진에도 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

각급 학교 영양사 및 영양교사는 학교 홈페이지와 식당 게시판을 활용하여 11월 11일을 ‘가래떡 데이’로 홍보하고 당일 학교급식에서 가래떡 및 가래떡을 활용한 음식을 제공하며, ‘가래떡 데이’의 취지, 가래떡의 유래, 쌀의 영양학적 우수성에 대한 정보 및 가래떡을 활용한 레시피 등을 주요 내용으로 하는 가정통신문을 제작하여 각 가정의 학부모와 학생들에게 안내할 예정이다. 