

정부·기관 소식

농림수산식품부

원산지표시 신규 품목

2.11일부터 본격 단속 및 위반시 처벌

농림수산식품부는 2010년 8월 11일부터 적용되는 원산지표시 신규대상 67개 품목과 오리고기, 배달용닭고기 등 음식점 원산지 표시대상 확대품목에 대해 계도기간이 2월 10일자로 종료됨에 따라 2월 11일부터 본격적인 단속을 추진하고 있다.

【주요 신규 대상품목】

- 음식점 : 쌀 · 배추김치(100㎡이상→모든음식점), 오리고기 · 배달용 닭고기는 모든음식점
- 농산물 가공품 : 빵, 떡, 제과·제빵, 피자, 만두류, 주류 등
- 식염 : 천일염, 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금 등
- 농산물 : 해바라기, 오이, 풋고추, 블루베리, 석류 등

아울러, 원산지를 표시하지 않고 기 제작한 포장재도 제작비용 등을 감안 6개월간 사용토록 유예기간을 부여하였으나 동 기간이 종료됨에 따라 2.11일부터 포장재에 원산지를 표시하여 사용하여야 하며 미표시자에 대해서는 과태료 처분을 받게 된다.

농수산식품분야 R&D 투자 1,339억원

농림수산식품부(장관 유정복)는 농정현안 해결을 도모하고 미래 성장동력 창출을 견인하기 위해 농림수산식품 관련 민간 연구기관, 산업체연구소 등에 연구개발비를 지원하는 “2011년도 농식품부 R&D사업 추진계획”을 확정·발표하였다.

2011년도 R&D사업은 총 1,339억원 규모로 생명산업기술개발사업 522억원, 고부가가치식품기술개발사업 248억원, 수산실용화기술개발사업 109억원, 기술사업화지원사업 80억 등이 지원된다.

특히, 생명산업 육성을 목적으로 지원되는 생명산업기술개발사업의 경우(신규 투자액은 257억원) 가축질병, 채소수급 문제, 농식품안전 등 주요 정책현안 해결을 위해 중점 투입된다.

농식품부는 2011년도 R&D사업의 지원규모 확대, 사업개편, 추진방식 개선 등 대대적인 개편을 하겠다고 밝혔다.

2011년 농식품부 R&D사업비는 총 1,339억원으로 2010년 1,092억원에 비해 247억원(22.6%)이 확대 투자된다.

1994년부터 도입된 농림기술개발사업은 생명산업기술개발사업, 첨단기술개발사업, 수출전략기술개발사업, 융복합지원센터지원사업 등 4개 사업으로 개편하여 추진한다.

정부 정책방향과의 연계성을 높이기 위해 농식품부에서 지정공모(Top down)하는 기획과제 비중을 확대하고, 연구기관이 자유응모(Bottom up)하는 일반과제도 중점투자분야를 지정·공모하는 방식을 도입할 계획이다.

또한, 농식품부 R&D 기획단(2010.9월 구성)을 운영하여

현안문제를 해결하고 미래를 준비한 기획과제를 선정하였고, 특정분야 연구자가 아닌 다방면의 연구자들이 참여할 수 있도록 연구주제를 선정하였다.

한편, 연구개발 성과의 활용도 제고와 우수기술의 산업화 촉진을 위한 종합적인 지원시스템도 구축할 계획이다.

먼저, 연구성과의 활용을 촉진하기 위해 “농식품분야 R&D 연구성과관리 종합계획”을 마련하고 있다.

우수 기술 산업화 지원을 위해 농수산업자신용보증기금을 통한 보증우대와 저리·장기의 융자금 등을 지원할 수 있도록 관계기관 협의 등을 추진 중에 있다.

농식품분야 R&D 연구성과를 보다 손쉽게 접근·활용할 수 있도록 2010년부터 추진 중인 ‘농림수산식품 R&D 통합정보 서비스(FRIS)’가 금년 4월부터 본격적으로 운영될 계획이다.

먹을거리를 사랑하는 기자들이 풀어쓴 식품안전이야기 발간

농림수산식품부는 농식품안전 관련 위해요소에 대한 과학적인 내용과 농식품안전 용어, 최근 발생한 농식품 안전사고 및 동향 등을 수록한 ‘먹을거리를 사랑하는 기자들이 풀어쓴 식품안전 이야기’를 발간하였다.

주요 내용은 농식품안전 관련 법률, 위해평가 기준/규격, 농식품안전 용어, 최근 발생한 국내 농식품 안전사고 및 최신 동향 등에 대한 내용을 상세히 수록하여 관련업계 및 언론계 등에서 활용할 수 있도록 하였으며, 그 동안 농식품안전 사고 발생시 농식품안전에 대한 위해요소 및 전문가 등에 대한 부족한 정보로 인하여 객관적 사실 전달

에 애로를 겪는 생산자, 소비자, 관련업체들에게 도움이 되도록 하였다.

식품안전 이야기는 농식품 안전에 대한 국민들의 관심이 높아지면서 미디어의 역할이 중요시됨에 따라 수요자 맞춤형 정보제공, 언론과의 소통 강화를 위한 목적으로 만들었다.

농식품부 관계자는 “이 책자는 식품안전사고에 대해 언론사 및 업무관계자 등에게 과학적인 사실에 기반한 정확한 정보를 제공하여 국민들이 식품사고에 대해 올바른 지식을 제공받을 수 있는 기반을 마련할 수 있는 좋은 기회가 될 것”이라고 밝혔다.

농림수산식품부는 이 책을 비매품으로 발간하여 언론사와 관련 기관 및 단체 등에 1,500부를 배포하였으며, 관련 업계와 일반국민들이 자유롭게 활용할 수 있도록 농식품 안전정보서비스(www.foodsafety.go.kr)에 e-book으로 제공할 계획이다.

여성농어업인, 농어촌의 전문 인력으로 육성

농림수산식품부는 여성농어업인을 농어촌의 전문 인력으로 육성하기 위해 제3차 여성농어업인 육성 기본계획(2011~2015년)을 마련하여 시행한다고 밝혔다.

제3차 기본계획에는 ‘창조성·전문성·리더십을 겸비한 여성농어업인 육성, 생애주기별 맞춤형 지원을 통한 여성농어업인 삶의 질 향상’을 비전으로 설정하고, 여성농어업인의 직업적 권익향상, 전문농어업경영역량강화, 지역개발 리더 및 후계인력 육성, 여성농어업인의 삶의 질 향상 및 정책추진 인프라 강화 등 5대 추진전략, 39개

과제에 5년간 7,017억원이 투자된다.

특히, 제3차 기본계획에는 다음과 같은 과제들이 중점적으로 추진될 계획이다.

귀농·귀촌 및 결혼이민 여성 등 신규유입 인력의 농어촌 정착 지원 및 소규모 창업 지원 등으로 여성농어업인을 전문 인력으로 육성하여 농어촌 지역의 활력을 높이고, 농어촌은 고령화가 빠르게 진행되고 있어 여성농어업인의 노후생활에 도움이 되도록 여성농어업인 국민연금보 험료 지원, 경로당 등을 이용한 공동취사 활성화 지원 등 으로 따뜻한 농어촌 사회를 만들어 갈 수 있는 과제들을 포함하였다.

농촌진흥청

알코올 중독 문제 해결 '메디라이스' 개발

농촌진흥청은 동물실험을 통하여 자체 개발한 흑찰거대 배아쌀(밀양263호)이 알코올 중독 치료에 탁월한 효과가 있음을 확인하였다고 밝혔다.

※흑찰거대배아미 : 검정색의 찰쌀로 씨눈이 매우 큰 쌀(거대배)

농촌진흥청 신소재개발과 강항원과장팀과 부산대학교 의학전문대학원 김성곤 교수팀의 공동연구 결과에 따르면, 밀양263호는 일반사료를 섭취한 대조구에 비하여 알코올 중독에 걸린 생쥐의 알코올 섭취량을 현미는 50%, 발아현미는 65%까지 획기적으로 감소시키는 것으로 나타났다.

실험재료로는 밀양263호 현미와 이 현미를 48시간 발아시켜 기능성 성분을 증가시킨 발아현미가 사용되었다. 이번 연구에 사용된 밀양263호는 농촌진흥청이 흑미이며

찰쌀인 조생흑찰과 거대배 찰쌀(YR23517Acp79)을 인공교배하여 개발한 품종으로 흑미, 찰쌀 및 거대배아쌀의 특성을 모두 지니고 있다.

실험동물로는 4주령 C57BL/6, 수컷 생쥐를 구입하여 환경적응, 알코올 중독 유발 등 5주간의 준비단계를 거친 다음, 4처리구로 나누어 처리구당 8마리를 대상으로 알코올 중독 치료효과 실험을 1차, 2차로 나누어 수행하였다. 실험결과, 사료를 먹인 생쥐는 실험 시작 10일 이후 평균 알코올 섭취량이 11.0g/kg으로 41% 늘어난 반면, 밀양263호를 먹인 경우는 3.8g/kg으로 50% 감소한 것으로 조사되었다.

또한 발아시킨 밀양263호를 이용한 실험에서는 10일 이후 평균 알코올 섭취량이 2.4g/kg으로서 알코올 섭취량이 65% 감소함을 확인할 수 있었다.

특히 밀양263호의 알코올 섭취 경감 효과는 현재 알코올 중독 치료약으로 사용되고 있는 아캄프로세이트와 날트렉손의 알코올 섭취 감소효과와 유사한 결과를 보임으로써 향후 치료약 소재 개발 가능성이 높을 것으로 기대되고 있다.

이번 전 임상 동물실험을 통하여 재료의 가바(GABA) 함량과 비례하여 알코올 섭취 감소가 관찰되어 흑찰거대배아쌀(밀양263호)에 포함된 가바 성분이 알코올 중독 치료에 중요한 후보물질 중에 하나임을 확인하였다.

성분분석 결과, 밀양263호에는 기존에 혈압 조절과 신경안정에 관련이 있다고 알려진 가바 성분이 일반쌀에 비해 9배(34mg/100g), 발아현미에는 22배(88mg/100g) 함유되어 있었다.

밀양263호에는 이외에도 항산화 활성이 우수한 안토시아닌, 화장품 재료로도 사용되는 감마 오리지놀을 비롯하

여 무기성분인 칼슘, 마그네슘, 철 등이 다량 함유되어 있는 것으로 조사되었다.

밀양263호는 새로 개발된 식물체로서 특히 출원되었고, 항산화 활성과 미백 활성에 기초한 화장료 조성물과 건강 기능성 성분을 이용한 기능성 음료수, 그리고 알코올 중독 치료용 조성물로서 특허 출원을 완료하였다.

농촌진흥청 전혜경 국립식량과학원장은 “이번 연구결과를 토대로 올해부터 알코올 문제해소 또는 해결을 위해 건강기능성 식품 원료 인증을 위한 임상실험, 추출한 물질을 이용한 알코올 중독 관련대사 메카니즘 구명 연구 등을 추가로 수행하는 한편 고혈압 및 체내 콜레스테롤 저하, 노화억제 기능이 있는 메디라이스 품종 개발을 위해 더욱 노력하여 쌀의 부가가치를 높이고 새로운 시장을 창출해 나가겠다”고 밝혔다.

「왜 신품종 신기술인가」 발간



농촌진흥청은 최근 우리나라 농업과 지역발전에 중요한 디딤돌이 된 품종과 기술을 모아 「왜 신품종 신기술인가」 사례집을 펴냈다.

농진청과 민간, 대학 등에서 개발·

보급중인 신품종과 신기술은 연간 수백, 수천 건에 이른다. 이 중에는 생산농가와 유통업체, 소비자 모두에게 인정받는 획기적인 품종과 기술이 있다.

더욱이 수입품종을 대체해 생산농가의 로열티부담을 덜어주고 수출 물꼬를 터준 신품종과, 최근 소비흐름과 맞으면서도 농가의 노력과 부가가치를 높인 신기술 등은 우리 농업의 든든한 기초기반이기도 하다.

이 책은 지금까지 농촌진흥청에서 개발한 신품종과 신기

술 중에서 농가 소득향상과 수출확대 기여도가 높은 신품종, 생산성을 크게 높여준 신기술, 그리고 그 신품종과 신기술을 통해 지역활성화에 영향을 끼친 성공사례 15가지를 담고 있다.

신품종으로는 벼 ‘신동진’, 밀 ‘금강’, 콩 ‘대풍’, 청보리 ‘영양’, 사과 ‘홍로’, 국화 ‘백마’, 선인장 ‘다홍’, 고구마 ‘신자미’, 누에 ‘골든실크’, 닭 ‘우리맛닭’ 등 10가지이다. 일반쌀보다 1.3배 큰 <신동진> 벼는 한눈에도 다른 품종과 구별돼 최고급 브랜드 쌀 ‘타라이스’가 되어 지역경제 발전에 기여했고, 사과 <홍로>는 조생종부터 만생종까지 일품종 일색이던 사과시장에서 국산품종의 위상제고와 추석사과로서의 시장진입에 성공했다.

국화 <백마> 품종은 주요 소비처인 일본에서 최상 품종으로 인증받아 인기가 급상승해 하락세를 면치 못하던 국내 생산량과 수출량을 단번에 역전시킨 주역이기도 하다.

신기술로는 사과 밀식재배기술, LED 이용 국화 전조재배기술, 유기고추 종합생산기술, 버섯생력화 액체종균 생산기술, 한우개량기술 등 5가지를 소개하고 있다.

1990년대 중반 경북지역을 중심으로 보급된 ‘사과 밀식재배기술’은 조기수확과 노동시간절감, 고품질 과일 생산으로 경북 영주시의 경우 일반재배에 비해 400억원의 소득증대 효과를 가져왔다.

최근 개발 보급된 ‘국화 전조재배기술’은 반도체 광원인 발광다이오드(LED)를 농업에 활용해 에너지 절감과 생산성 향상에 커다란 성과로 각광받고 있는 사례이다.

농촌진흥청 기술경영과 강진구 과장은 “왜 신품종 신기술인가에 소개된 사례들은 그동안 농진청이 개발한 신품종 신기술 중에서 현장에 전파돼 지역 활성화로 이어진 사례”라며, “독보적인 신품종·신기술을 연구한 분들의

땀과 노력 등이 함께 전해졌으면 한다”고 밝혔다.

또한, “농가소득 증대와 농업발전에 기여할 우수 신제품, 신기술을 지속적으로 발굴·보급함으로써 우리 농업의 새로운 활로를 열어갈 계획”이라고 말했다.

책자 구입에 관한 문의는 농촌진흥청 기술경영과(031-299-2335)로, 열람은 농촌진흥청 도서관 홈페이지(lib.rda.go.kr)에서 할 수 있다.

식품의약품안전청

식품첨가물에 대한 모든 정보 ‘한눈에’ 식품첨가물공전 해설서 발간

식품의약품안전청(청장 노연홍)은 식품첨가물공전을 누구나 쉽게 이해하고 접할 수 있도록 식품첨가물의 기준규격 정보부터 안전성 평가결과까지 체계적으로 정리된 「식품첨가물공전 해설서」를 발간한다고 밝혔다.

현재 식품첨가물공전에 등재된 식품첨가물은 595품목으로 공전에 등재된 식품첨가물의 기준규격 사항 이외의 제조공정, 사용용도, 안전성 자료 등에 대한 종합적인 정보를 해설서에서 찾아볼 수 있다.

이번에 발간되는 해설서의 주요 내용은 식품첨가물 각 품목에 대한 ▲지정일자 ▲성분규격(설정사유 등 해설) ▲성분 유래 ▲물리·화학적 특성 ▲제조공정 ▲주요용도 ▲제외국과의 성분규격 및 시험방법 비교 ▲안전성 평가결과 등에 대한 정보(2,800여 쪽)를 담고 있다.

예를 들어, 합성보존료인 「소르빈산」에 대한 정보를 살펴보면, 국내에서는 1962년에 처음 지정된 품목으로 우리나라를 비롯하여 CODEX, EU, 미국, 일본의 기준규격 정

보는 물론 국제적으로 안전성이 입증된 품목임을 쉽게 확인할 수 있다.

식약청은 이번 해설서가 식품제조업체와 지방식약청, 시·도 등의 관련 업무 담당자에게 필요한 식품첨가물 전반에 관한 종합적인 정보 제공은 물론 소비자들이 궁금해 하는 안전성 정보를 제공하여 식품첨가물에 대한 올바른 정보 제공에 기여할 것으로 기대한다고 밝혔다.

축산물위해요소중점관리기준원

건국대학교 동물생명과학대학과의 MOU 체결



축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은 2월 16일 건국대학교 동물생명

과학대학(학장 한성일)과 ‘축산물 안전관리 분야의 기술발전과 위생관련 정보의 상호교환’을 위한 양해각서를 체결하였다.

이번 업무협약은 양 기관 간에 축산물위생 등과 관련한 연구협력과 정보제공 등의 상호교류를 위한 것으로, 축산물위생과 관련된 학술, 기술정보의 상호이용 및 교환은 물론, 공동연구수행, 조사연구사업의 상호 협조, 공동사업발굴 및 추진, 축산물HACCP교육 등을 위해 공동 노력하기로 합의했다.

석희진 원장은 인사말을 통해 “양 기관이 가지고 있는 전문성을 잘 융합해 나간다면 우리의 축산업이 지속가능한

산업으로 성장해 나가는데 크게 도움이 될 것"이라며 이번 협약체결에 큰 의미를 부여하였다.

한성일 학장도 "앞으로 축산물위생업무 및 기술·연구분야의 시너지 효과를 기대할 수 있게 되었으며, 국민의 식생활 안전과 직결되는 축산물HACCP제도의 정착과 발전을 위해 적극적으로 협력해 나갈 것"이라고 소감을 피력하였다.

축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은 2월 17일 기준원 3층 대강당에서 금년에 계획된 36회 교육 중 첫번째 교육인 경영인과정(정기)교육을 실시하였다.

이번 1차 교육에는 축산물HACCP 지정을 받은 식육포장처리업, 식육가공업, 알가공업, 유가공업 및 식육판매업체의 57명의 영업자가 참석하였다.

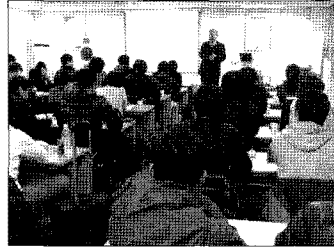
축산물 가공·유통 HACCP 경영인과정(정기)교육은 축산물위생관리법에 의거 축산물가공, 유통업종의 HACCP 지정업체 영업자가 매년 1회 (4시간 이상) 받아야 하는 정기교육으로, 축산물안전관리 및 HACCP정책, 축산물HACCP 지정업체 사료발표와 성공적인 HACCP 등 4시간으로 구성되어 있다.

올해 실시되는 교육의 가장 큰 특징은 유통분야 축산물 HACCP 전문가양성을 위한 유통 전문과정(비합숙) 신설 및 교육수요자의 편의 제고를 위한 권역별(수도권, 관동, 중부, 영남, 호남)로 교육을 실시하는 점이다.

석희진 원장은 "이번 교육을 시작으로 교육생들의 전문성 강화를 위한 현장 실무중심의 교육에 초점을 맞추어, 축산물HACCP운영에 직접적인 도움이 될 수 있는 교육생 중심의 내실 있는 교육을 실시하겠다"고 말했다.

※2011년도 연간 교육일정은 홈페이지(www.ihaccp.or.kr)에서 확인할 수 있다.

가공 유통 및 가축사육단계 심사관 역량 강화 교육 실시



축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은 중부지원 교육장에서 본·지원 심사관을 대상으

로 2월 15일에 가공장 및 유통단계 교육을 실시한데 이어, 18일에는 가축사육단계의 업무역량 강화를 위한 심화교육을 실시하였다.

이번에 실시한 가공장 및 유통단계의 심화교육은 개정된 축산물위생관리법령과 관련고시내용을 포함하여 각 업종(품목)별 심사관의 전문성 강화를 통한 업무역량 강화에 초점을 맞추었다. 또한, 평가기준에 대한 상세한 이해 및 본·지원간의 심사표준화와 식육판매장 시설 기준 및 미생물 실험에 관한 심도 깊은 교육도 실시하였다.

가축사육단계에서는 개정된 축산물위생관리법과 가축전염병예방법, 관련고시에 대한 교육을 통하여 농장심사관의 체계적인 HACCP 현장심사 및 강화된 실행주위의 심사를 유도하고자 하였으며, 특히, 외부전문가인 충북대학교 모인필 수의대 교수와 SNS사료 길덕윤 부장을 초청하여 「농장에서의 살모넬라 관리방안」과 「반추가축 사료영양 및 조사료의 특성」에 관한 교육을 통하여 질병 및 사양 관리에 관한 심사관의 전문성 향상을 도모하였다.

앞으로, 기준원에서는 주기적으로 외부 전문가를 초청하여 심사관의 심화교육을 실시하여 업무역량 강화와 심사표준화를 통하여 고객만족도 제고에 최선을 다할 계획이다.