

정부 · 기관소식

농림수산식품부

국제곡물가 급등의 국내 영향 최소화해 업계와 정부가 공동 대응키로

농림수산식품부(장관 서규용)는 곡물가격 급등에 대응하여 장관 주재로 7.25일 오전 업계 간담회를 개최하여 정부의 선제적체계적 대응방안을 설명하고, 업계 의견을 수렴

* 간담회에서는 한우·한돈협회 등 축산단체와 사료·제분·전분당·대두가공 협회 등 곡물 관련 협회, 농협사료, KREI, 소비자단체 등 16개 기관 단체가 참석

관련 업계는 그간의 지속적인 원가부담 증대, 경영 악화 등의 어려움이 있지만, 금년에 사용할 곡물의 대부분을 확보(밀·콩·옥수수 1,426만톤 중 1,385만톤)하고 있는 만큼 금년말까지는 국내 제품가격이 인상되지 않도록 최대한 노력하기로 하였다.

* 콩과 옥수수는 12월 가공물량까지, 밀은 11월 가공물량까지 7월 이후 최소 4~5개월분을 확보

축산물 및 농산물 생산자 단체들은 사료비료 구입자금 지원 대책, 밀의 균급식 및 주정용 공급과 같은 수요기반 강화 대책, 밀콩옥수수 공공비축 확대 대책 등을 환영하며, 조속히 실시될 필요가 있다고 하였다.

소비자 단체는 원가인상 요인보다 더 많이 가격을 인상하거나 매점매석하여 품귀현상이 나타나는 일

이 없도록 함께 노력해 줄 것을 요청하였다.

또한, 이번 대책 중 국내 부존 조사료 자원 발굴 활용 대책은 국방부 등과 협의가 이미 진행되어 조속한 시일내에 비행장 및 4대강 주변의 갈대 등을 조사료로 활용할 수 있을 것으로 전망된다.

정부는 '08년 애그플레이션 때 추진했던 사료화학비료 구입자금 지원, 밀콩의 할당관세 무관세화, 쌀가루를 이용한 밀가루 대체 등을 재추진하고 이에 더해 콩밀 생산 확대 및 수요기반 강화, 밀콩·옥수수까지 공공비축 확대, 금융시장을 활용한 수입곡물가격 안정화 방안 등도 검토하기로 하였다.

농림수산식품부는 시장동향에 따라 관련 업계와의 회의를 개최하고 대책을 보완하며, 관계 부처와 협의하는 등 후속조치를 차질없이 추진해 나갈 계획이다.

농림수산검역검사본부

농림수산검역검사본부, 국가방역기관 국제표준 동물질병 진단업무 ISO 9001 갱신 획득

검역검사본부는 동물질병 진단절차에 관한 행정서비스 표준화를 통하여 투명성과 신뢰성 확보를 위한 품질경영시스템인 'ISO 9001 (품질인증)'을 갱신심사에서 우수한 평가와 함께 적합판정을 획득하였다.

검역검사본부는 앞으로도 국민이 신뢰하고 세계가

인정하는 글로벌 검역검사 본부와 시·도 방역기관의 질병진단 역량을 더욱 강화하여 신속하고 정확한 현장연계형 진단 서비스제공을 위하여 노력할 예정이라고 보도를 통해 밝혔다.

농림수산물검역검사본부(본부장 박용호)는 지난 7월 4일부터 11일까지 동물질병 진단절차에 관한 행정 서비스 품질경영 인증제도인 ISO 9001에 대한 갱신심사를 받았다.

이는 지난 2009년 9월 동물질병 진단절차에 대한 ISO 9001의 최초 인증이후 국제표준규격 유지여부를 평가하는 갱신심사의 일환으로 진행되었다.

이번심사에서 주요 가축질병에 신속하고 정확한 대응이 요구되는 검역검사본부와 시·도 가축방역기관(10개 기관)등 대상기관 모두가 적합판정을 받아 질병진단 서비스가 국제적인 수준임을 다시 한번 입증하게 되었다.

특히 검역검사본부는 축종별 담당제 지정, 질병진단업무 내부 역량 강화 등 자체적인 질병진단 품질관리 강화, 국가동물 방역통합시스템(KAHIS) 운영, 민원 해소를 위한 제도 개선 등 고품질의 행정 서비스를 국민에게 제공하기 위한 지속적인 노력이 우수한 평가를 받았다.

검역검사본부 관계자는 “이번 갱신심사를 계기로 ISO 9001 품질경영시스템을 더욱 발전시켜 고객에게 신속하고 정확한 현장연계형 질병진단 서비스를 제공함으로써 최고의 민원만족을 실현할 수 있도록 더욱 노력해 나갈 것” 이라고 밝혔다.

농촌진흥청

농촌진흥청 대표 리포트

「RDA Interrobang」 제74호
〈오리이야기〉 발간

농촌진흥청(청장 박현출)은 최근 농림업 생산액 7위 품목으로 급성장한 오리 산업의 지속적인 발전을 위해 국내외 관련 여건을 분석하고 소비 활성화 방안, 가치향상 전략과 연구 방향을 제시했다고 밝혔다.

오리는 여러 장점을 가진 동물로서 수천 년 전부터 인류와 함께 했으며 특히 고대에는 하늘, 땅, 물을 넘나드는 신령한 새, 농경의 새로 여겼다.

오리는 매우 강건하고 환경 적응력이 우수해 사육이 쉬우며 고기와 알 뿐 아니라 털과 부산물들도 이용가치가 높은 장점이 있다.

오리를 먹는 나라들은 닭에 비해서 훨씬 적으나 예로부터 중국, 프랑스 등을 중심으로 다양한 고급오리의 재료로 이용됐다.

오리고기는 육류 중 불포화지방산 함량이 가장 높고 비타민 A와 B군, 각종 무기질이 풍부하다.

오리의 뼈, 발 등 부산물은 콜라겐, 황산 콘드로이틴 함량이 높아 화장품이나 건강 기능식품의 소재로서의 활용 가능성도 가지고 있다.

중국은 세계 최대의 오리 생산국답게 많은 오리 요리가 존재하며, 유럽과 동남아시아 지역에서도 다양한 오리 조리법이 전해져 내려오고 있다.

우리나라에서는 90년대 이후 오리고기 소비가 대중화, 본격화됐으며 웰빙음식, 보양식으로 인기를 얻으며 주로 훈제, 주물럭, 백숙 등의 형태로 소비되고 있다.

2005년 대비 2010년 쇠고기 소비량은 31%, 돼지고기 8%, 닭고기는 42%가 증가한 반면 오리고기는 171%로 폭발적인 상승을 보였다.

그러나 1인당 육류 소비량(2010년 기준)으로 보면 소 8.8kg, 돼지 19.2kg, 닭 10.7kg, 오리 2.45kg



으로 다른 육류에 비해 낮아 앞으로 추가적인 성장 잠재력이 있는 것으로 분석된다.

이를 위해 오리고기가 조리하기 어렵다거나 비싸다는 선입견을 불식시키고, 다양한 메뉴와 조리법 개발, 가정소비를 늘릴 수 있는 부분육이나 가공육 상품 개발 및 적극적인 홍보가 필요하다.

아울러 한·중 FTA 등을 앞두고 국내외 시장 여건 변화에 탄력적으로 대응하고 경쟁력을 높이기 위해서는 체계적인 준비가 필요하다.

생산기반을 정비해 품질 차별화와 시장 다변화를 통해 맞춤형 수출상품을 개발하고, 주요 축종으로 부상한 오리산업에 대한 정부의 제도적 지원도 확대되어야 한다.

또한 오리의 육종에서부터 생산에 이르기까지 현장의 문제점을 개선하는 연구를 강화해 오리 산업을 지원해야 한다.

[제공] 농촌진흥청 가금과 김지혁 041-580-6712

국립축산과학원

가축용 생균제 선택 이렇게 하세요

공인기관 검증하고 유용미생물수 많을수록 효능 커

축산과학원에서 축산농가가 직접 가축용 생균제를 쉽게 선택해 사용할 수 있도록 가이드라인을 설정했다.

국내 유통되고 있는 가축용 생균제는 약 500여 품목으로 제품 수가 너무 많고, 미생물 종류 또한 비슷비슷해 유사제품이 다양해서 전문가가 아닌 축산농가가 직접 생균제를 선정해 활용하기 어렵다.

가축용 생균제를 선택할 때는 먼저 제품에 들어있는 미생물 수와 급여하려는 가축의 성장 및 생리 단

계를 파악해야 한다.

특히, 어린 가축, 축사 간 이동이나 고온 등에 의해 스트레스를 받은 가축, 성장단계 등에 따라 생균제의 종류가 달라져야 한다.

미생물 제제를 선택할 때는 설명서를 읽어보고, 반드시 수의과학검역원이나 각 시군 등 공인기관에서 공인된 제품으로 가능한 한 유용미생물이 많이 함유된 것으로 고른다.

또한 최소한 1kg에는 10억 개의 유용미생물이 존재하는 공인된 제품을 선택한다.

아울러 어린 가축에게는 축종에 관계없이 유산균을 먹이는 것이 좋다.

고기소를 비육할 때, 비육전기에는 주로 바실러스 계통이 바람직하고 비육후기에는 효모 등을 먹이면 증체와 육질개선을 기대할 수 있다.

스트레스를 받은 가축에게는 생균제 권장량의 1.5~2배를 먹이면 효과가 좋다.

농촌진흥청 국립축산과학원 김태일 연구사는 “생균제는 가축의 성장과 생리단계를 진단한 다음 이에 알맞은 미생물의 종류가 들어 있는 생균제제를 선정해 먹여야 보다 확실하고 정확한 효과를 기대할 수 있다.”며, “축산 농가에서는 생균제를 선택한 후 사용 전에 반드시 유의사항에 대해서 주의를 기울여야 한다.”라고 강조했다.

〈문의처 : 낙농과 김태일 연구사,
041-580-3388〉

식품의약품안전청

여름철(폭염 시), 식품안전을 위한 행동요령 발표

식품의약품안전청(청장 이희성)은 기후변화로 인해 예년보다 빨리 찾아온 무더위 및 폭염에 대비하여 가정에서 손쉽게 실천할 수 있는 식품 안전 취급 요령을 안내한다고 밝혔다.

지난 100년간(1912년~2010년) 우리나라 6대 도시 평균 기온이 약 1.8℃ 상승한 것으로 나타난 가운데 지구 평균 기온 1℃ 상승 시 살모넬라, 장염비브리오 및 황색포도상구균으로 인한 식중독 발생 건수는 각각 47.8%, 19.2%, 5.1% 증가하는 것으로 나타났다.

※ 식약청 ‘기후변화에 따른 식중독 발생 영향 분석 및 관리 체계 연구(2009년)’ 결과

또한, 약 10년(2001~2010년)간 폭염 발생 일수가 평균 9일에서 2050년까지 평균 25일로 약 3배가 증가할 것으로 예측하고 있으며, 그 발생 시기도 점차 빨라지는 것으로 나타났다.

※ 2050년 폭염발생일수는 약 3배 증가할 것으로 예측(기상청, 2011)

이러한 기후 변화는 식중독균 및 어패류독 등의 증가와 밀접한 연관이 있으므로 식중독 발생을 예방하기 위해서는 식품 구입부터 섭취 단계 까지 안전 관리가 필요하다.

〈식품 구입 시〉

- 실온에서는 1시간이 지나면 식품의 세균이 급속히 증가하므로 생활 잡화를 먼저 구입하고 식품 구매는 나중에 하며 식품 장보기는 가급적 1시간 이내로 끝마치는 것이 바람직하다.
 - 식품 장보기는 쌀, 통조림, 라면 등 냉장이 필요 없는 식품 > 채소, 과일 등 실온 보관 가능한 신선식품 > 햄, 우유, 어묵 등 냉장이 필요한 가공식품 > 닭고기 등 육류 > 고등어, 조개 등 어패류 순으로 구입한다.
- 냉장이 필요한 가공식품이나 육류, 어패류 등의

식품 구매를 하고 장본 후 집까지 30분 이상 소요된다면 아이스박스에 넣는 것이 권장된다.

- 특히, 김밥, 순대 등 즉석식품은 구매 후 바로 섭취하는 것이 가장 좋다.

〈식품 보관 시〉

- 구매한 식품을 냉장고에 보관하는 경우, 식품 특성 및 냉장고 위치별 온도 등을 고려해서 적절한 위치에 넣어야 식품의 신선도를 최대한 유지할 수 있다.
 - 일반적으로 냉장고 문쪽은 안쪽 보다 온도가 높고 온도 변화가 높기 때문에 달걀 보관 시에도 금방 먹을 것만 문쪽에 넣고, 좀 더 오랜 기간 두고 먹을 달걀은 포장 채로 냉장고 안쪽에 보관하는 것이 좋다.
 - 금방 먹을 육류, 어패류만 냉장실에 넣고 오래 저장할 경우는 냉동실 하단에 보관하고, 패류는 씻어서 밀폐용기에 넣어 저장하는 것이 좋다.
 - 채소와 과일은 흙, 이물질 등을 제거한 후 보관해야 하는데, 채소는 신문지에 싸서 보관하면 수분만 빼앗기므로 씻어서 밀폐용기에 담아 보관하도록 한다.

〈식품 조리 시〉

- 식품 조리 시에는 먼저 손을 깨끗이 씻고, 칼·도마 등 조리기구에는 교차오염이 일어나지 않도록 따로 사용하여야 한다.
- 조리 음식은 식품 내부까지 충분히 익도록 가열해야 하며, 특히 어패류는 85℃에서 1분 이상 익혀야 한다.
- 생선은 조리 전에 흐르는 차가운 물로 표면을 세척하여야 하고, 한 번 개봉했던 포장식품을 사용하는 경우에는 변질 여부를 반드시 확인하고 조리하도록 한다.

〈식품 섭취 시〉

- 조리한 반찬은 상온 보관 시 4시간 이내에 섭취하고, 끓이거나 볶지 않은 음식은 상온에서 더 빠른 시간 내에 상할 수 있어 주의해야 한다.
- 여름철에는 생선회나 육회와 같은 생식은 가급적 자제하는 것이 바람직하다.

식약청은 이와 같은 내용의 ‘폭염 대비 식품 취급 및 안전관리 요령’ 리플릿을 제작하여 지방자치단체 등에 배포할 계획이라고 밝혔다. 또한 여름철 폭염 시 면역력이 약한 노약자, 임산부들의 식품 섭취에 특히 유의해줄 것을 당부하였다.

축산물품질평가원

축산유통정보 전문 포털사이트

「축산유통종합정보센터(www.ekapepia.com)」를 오픈

축산물품질평가원(원장 최형규)은 축산업의 생산·유통·소비와 관련된 모든 정보의 흐름을 한눈에 확인할 수 있도록 축산유통정보 전문 포털사이트 「축산유통종합정보센터(www.ekapepia.com)」를 오픈, 서비스를 제공한다고 밝혔다.

우리나라 축산업의 규모가 최근 전체 농업생산액의 40%이상을 차지하는 등 괄목할만한 성장을 하고 있는 상황에 비례하여, 국민들의 축산업에 대한 궁금증을 해소하기 위해 평가원 자체 정보와 산재되어 있는 축산관련 유통정보를 모아 포털사이트를 개발하였다.

* 축산업 생산액 : ('00) 22.1% → ('10) 40.2%

축산유통종합정보센터(약칭 eKAPEPIA)에서는

①축산유통, ②가격·통계, ③등급정보 365+, ④이력정보, ⑤식육·소비정보 등 총 5개의 콘텐츠로 구성하여 우리나라 축산에 대한 전반적인 유통 흐름을 보다 쉽게 이해할 수 있도록 하였다.

① 축산유통 콘텐츠 : 축종·유형별 생산, 도축·가공, 유통·판매, 해외동향으로 구성

② 가격·통계 콘텐츠 : 국민들의 관심이 가장 많은 유통단계(산지, 도매, 소비자)별 가격, 기간별 경락가격 등을 일별 주별 월별 연도별로 쉽게 이용할 수 있도록 그래프를 통한 설명을 추가

③ 등급정보 365+ 콘텐츠 : 품질평가원에서 자체적으로 연구한 현장연구조사 보고서와 외부 보고서, 기고문, 외국의 축산 동향을 이용자가 편리하게 이용할 수 있도록 구성

④ 이력정보 콘텐츠 : 정부에서 추진하고 있는 쇠고기이력제 소개 및 이용자가 쉽게 이해할 수 있도록 단계별 흐름도를 통한 설명으로 구성

⑤ 식육·소비정보 코너 : 고기에 대한 일반상식과 전국 한우·돼지고기 전문 맛집 소개, 블로그, 전문가 Q/A 등으로 구성하여 제공

※ 맛집의 경우 국내산 축산물을 식재료로 사용하며 전국한우협회, 대한한돈협회에서 인증한 판매점과 한국낙농육우협회 등에서 추천한 판매점 등을 대상으로 등재

아울러 품질평가원은 축산유통정보에 대해 국민들이 쉽고 편하게 접근할 수 있도록 모바일서비스(m.ekapepia.com)도 개발, 서비스를 시행한다고

밝혔다.

모바일 서비스를 이용하고자 하는 사람은 스마트폰의 인터넷 검색창에서 m.eKAPEPIA.com을 입력하면 홈페이지에서 제공하는 실시간 도매시장 경락가격 현황, 유통단계 가격, 축산·등급통계, 등급·이력조회 및 맛집 정보 등을 이용할 수 있다. 축산물품질평가원은 축산유통종합정보센터가 일반국민들에게 올바른 축산정보를 제공하고 축산업에 대한 이해도를 높이는 정보 창구로서의 역할을 담당할 것이라며, 동 서비스가 축산정책 및 국내산 축산물에 대한 신뢰도를 증가시켜 국내 축산업의 발전에 기여하기를 기대한다고 말했다.

*** eKAPEPIA란**

‘eKAPEPIA’라는 단어는 축산의 모든 정보를 모아놓은 사이트라는 의미로 축산물품질평가원의 영어약자인 ‘KAPE’와 이상의 나라를 뜻하는 ‘utopia’의 ‘-PIA’를 따와 만들어진 합성어이다.

HACCP기준원

유통분야(식육판매업, 보관업, 운반업) 무료지도사업 운영 안내

HACCP기준원에서는 농장에서 식탁까지 HACCP 적용의 완성도를 높이기 위한 핵심요소인 축산물 보관업, 운반업 및 식육판매업의 HACCP 활성화를 위하여 일정 시설을 갖춘 업소를 대상으로 현장 밀착형 무료 기술지원을 실시한다.

대상

- ◆ HACCP 적용을 원하는 식육판매업소, 보관업소, 운반업소

운영 방법

- ◆ 운영 절차
신청 및 접수 ⇨ 지도업체 선정 ⇨ 현장방문 및 기술지도
- ◆ 선정기준
 - 대표자의 HACCP 적용 의지가 있는 업소
 - 상시 근무자 3인 이상(대표자 포함)인 업소
 - 작업장 분리 및 작업장 온도관리를 위한 쿨러 시설이 설치되어 있거나 유사 시설의 설치가 가능한 업소(식육판매업)
 - 상하차장의 데크시설을 갖추고 온도관리가 가능한 업소(보관업)
 - 기타 HACCP 적용을 위한 시설기준에 적합하거나 시설을 개보수 할 수 있는 업소
- ◆ 현장 방문 및 기술지도 내용
 - 시설 및 설비 등 현장 개선사항 지도
 - 작업장 및 작업자 위생관리 방법 지도
 - 기준서 작성 지도
 - 기록양식 배포 및 작성 방법 지도

신청 방법

- ◆ 무료지도 사업 신청서 작성(첨부파일 참조)
- ◆ 우편 : 경기도 안양시 만안구 안양6동 만안로 11 경기안양과학대학벤처센터 901호 심사2처
- ◆ 팩스 : 031-465-6696
- ◆ 전화문의 : 031-390-5261, 5266

한국농수산물유통공사

공동물류 통한 농식품 수출경쟁력 강화

해외로 수출하는 농식품 수출업체들의 물류비 부담이 줄어들 것으로 전망된다.

한국농수산물유통공사(aT, 사장 김재수)는 농식품 수출 물류효율화를 위해 운송비 과다소요로 수출에 애로를 겪고 있는 농식품 수출업체들을 대상으로 공동물류를 유도하기 위한 사업을 추진한다고 밝혔다.

공동물류활성화사업은 농식품 주요 수출항로별로 공동물류를 담당할 물류업체를 선정하고, 항로별 선정된 물류업체를 이용할 수출업체를 모집함으로써 물량규모화에 따른 해상운임 절감을 유도하는 사업을 말한다.

‘12년은 수출업체의 이용수요가 높은 5개 해상노선(부산-도쿄, 부산-기릉, 부산-시모노세키, 부산-LA, 부산-오사카)을 대상으로 시범사업을 실시할 예정이다.

aT 박종서 수출이사는 “본 사업을 통해 농식품 수출업체의 소규모·영세성으로 인한 운송료 과다소요의 문제를 해결함으로써 우리 농식품의 수출경쟁력 강화와 농가 소득 향상을 도모할 방침”이라고 밝혔다.

농협중앙회

농협 축산경제 사업구조개편 이후 올 상반기 1조8194억 달성

농협중앙회 사업구조개편 첫해인 올해 농협 축산경제의 상반기 사업실적이 지난해보다 9% 성장한 1조8194억원에 달하는 것으로 나타났다.

지난 20일 중앙회 회의실에서 열린 농협 축산경제 2/4분기 종합 경영분석회의에 보고된 농협 축산경제 2012년도 상반기 경영 성과분석자료에 따르면 올 상반기 사업실적은 자원부문 6441억원, 유통부

문 8402억원, 경영부문 289억원, 안심축산 2853억원, 컨설팅부문 209억원 등 총 1조8194억으로 지난해 동기대비 9% 성장했다.

특히 당기손익에서의 성과가 뚜렷해 농협 축산경제는 지난해 상반기 82억원의 적자를 기록한데 이어 당초 올 상반기에도 158억원의 적자를 계획했으나 262억원을 초과 달성해 104억원의 흑자를 기록했다.

이밖에 계열사인 농협사료는 올 상반기 6893억원의 매출실적을 올려 지난해 동기보다 16% 성장했으며, 농협목우촌 역시 지난해 동기보다 2% 성장한 2779억원의 사업실적을 올렸다.

농협 축산경제는 이같은 성장세가 유지될 경우 연도말 사업실적이 중앙회는 지난해보다 3% 성장한 3조6385억원, 농협사료와 농협목우촌은 지난해보다 각각 8%, 14% 성장한 1조3561억원, 5765억원을 달성할 수 있을 것으로 전망했다.

한편 농협 축산경제는 전 축종에 걸친 축산물 가격 하락과 경기침체의 장기화, 곡물가 상승 및 환율불안 등을 하반기에도 경제사업 여건이 좋지 않을 것으로 판단되나 흑자경영 달성을 통한 사업구조개편의 정착률을 위해 강도 높은 변화를 추구해 나가기로 했다.

그 일환으로 수익성·생산성 10% 증대와 비용절감 10%를 추진하는 가칭 축산경제 ‘10 plus 10 운동’을 실시하고 신설 및 적자사업장에 대한 경영진단을 통한 조기 정상화와 자금 및 재고자산 관리 효율화와 비상경영위원회 구성해 외부환경 변화에 선제적으로 대응해 나갈 계획이라고 밝혔다.