

기관소식



농림축산식품부

KT와 가축전염병 확산대응을 위한 MOU 체결

농림축산식품부(장관 이동필, www.mafra.go.kr)와 (주)KT(회장 황창규, www.kt.com)는 6월 25일 조류인플루엔자(AI) 등 가축전염병 확산 방지 및 신속한 방역 대응을 위해 업무협약(MOU)을 체결했다고 밝혔다.

올해 가금농가에 막대한 피해를 입혔던 AI는 확산 메커니즘 규명이 힘들어 방역 및 통제에 어려움을 겪고 있는 상황으로 이에 따라, 동물 방역 주무부처인 농림축산식품부(이하 농식품부)와 빅데이터 분야 선도기업인 KT는 AI 확산에 따른 피해를 최소화하기 위해 양 기관의 핵심 역량을 모으기로 했다.

농식품부와 KT는 ▲ 사람/차량 이동과 AI 확산 간의 연관관계 분석을 통한 확산 예측 모델 개발 ▲ AI 확산 경로 규명 및 사전 방역을 위한 발병 예상지역 선정 ▲ AI 확산 분석에 기반한 타 가축 전염병 확대 적용 ▲ 정보통신기술(ICT) 분야의 포괄적인 협력 등 대상 분야를 정하고 구체적인 협업 추진을 위해 양 기관이 공동 연구를 진행할 계획이다.

이를 위해, KT의 기지국 통계 데이터와 농식품

부의 국가동물방역통합시스템(KAHIS) 데이터를 융합하여 AI의 확산이 사람·차량의 이동과 어떻게 연관이 있는지 분석하고, 선제적 방역이 시급한 지역을 예측함으로써 AI 확산 대응을 위한 구체적인 방안을 제시할 예정이다.

농식품부 이동필 장관은 “농장을 출입하는 축산 차량의 출입정보(GPS)를 실시간으로 수집·활용하는 방역시스템을 구축하여 역학조사시간을 과거 농장당 평균 20시간에서 현재 4시간 대로 대폭 단축하였으며, 앞으로 빅데이터 등 최신 정보통신기술을 활용한 정부3.0을 통해 창조적인 농정 실현을 적극 추진해 나갈 계획이다.” 라고 말했다.

KT 황창규 회장은 “작년 서울시와 합작한 심야 버스(일명 올빼미 버스) 성공사례를 바탕으로 이번에도 빅데이터를 활용하여 AI 확산 경로를 실증적으로 규명할 수 있도록 집중 지원할 계획이며 향후에도 국가·사회적으로 다양한 사례를 발굴하여 공공이익 및 창조경제에 기여하겠다.”고 밝혔다.

식품의약품안전처

여름 휴가철 식·의약품 건강안전정보 제공

식품의약품안전처(처장 정승)는 본격적인 여름 휴가철을 앞두고 건강한 여름나기를 위해 피서 지나 야외활동 시 알아두어야 할 식·의약품 안전정보를 제공한다고 밝혔다. 여름 휴가를 즐겁고 건강하게 보내기 위해서는 ▲ 식재료 구입 및 식중독 예방 요령 ▲ 모기기피제 및 제모제 사용 시 주의사항 ▲ 물놀이 시 보청기 사용 시 주의사항을 숙지하는 것이 필요하고 설명했다.

[식재료 준비부터 계획적으로]

◎ 최근 캠핑 이용객이 증가하면서 바닷가, 계곡 등 야외에서 음식을 직접 조리·섭취하는 경우가 많은데, 덥고 습한 날씨에는 식중독 발생 우려가 매우 높으므로 식재료 준비부터 계획적으로 실시할 필요가 있다. 식재료 장보기는 계획을 세워 필요한 만큼만 구입하고, 가급적 1시간 이내에 마치되 냉장·냉동식품은 마지막에 구입하는 것이 좋으며, 표시사항을 잘 확인하여 신선한 식품을 구입하도록 한다.

※ **식재료 구입순서** : 쌀, 통조림 등 냉장이 필요 없는 제품 → 과일·채소 → 햄, 요구르트 등 냉장 가공식품 → 육류 → 어패류

- 세척 절단 등 전처리 신선과일 및 채소는 냉장제품을 구입하고, 과일채소류를 육류/수산물과 함께 구입 시 분리하여 담는 것이 좋다. 수산물은 몸통이 탄력이 있고, 눈이 또렷하며, 윤기가 나고 비늘이 부착된 신선한 것을 구입하는 것이 좋다.

[식중독 예방을 위해서는 단계별 식품안전요령을 지키세요!]

◎ 기온이 높고 냉장·냉동 시설이 부족한 캠핑

시설 등 야외에서는 식중독균 증식이 왕성한 만큼 음식물 보관과 섭취에 특히 주의해야 한다.

- 식재료를 운반·보관할 때는 자동차 트렁크나 햇볕이 직접 닿는 곳에 보관하지 않고, 아이스박스, 아이스팩 등을 이용하여 운반하며, 과일·채소는 고기나 생선의 육즙이 닿지 않도록 분리하여 보관하는 것이 좋다.

- 조리할 때 주의 사항은 ▲ 바비큐 등은 내부까지 충분히 가열 조리하기(85℃, 1분 이상) ▲ 생고기 조리 시 사용한 젓가락 등을 익힌 음식을 집거나 섭취용으로 사용하지 않기 ▲ 민물 어패류는 기생충의 중간 숙주이므로 섭취를 자제하고 불가피한 경우 반드시 잘 익혀서 섭취하기 등이다.

- 섭취할 때 주의 사항은 ▲ 식사 전 손을 깨끗이 씻거나 물티슈로 닦기 ▲ 조리 후 실온에서 보관한 식품은 2시간 이내에 섭취하기 ▲ 안전성이 확인되지 않은 계곡수나 샘물 등을 함부로 마시지 않기 ▲ 마실 물은 미리 가정에서 끓여서 가져가기 ▲ 야생버섯, 설익은 과일, 야생식물 등을 함부로 채취하거나 섭취 자제하기 등이다.

◎ 바다 수온이 20℃ 이상 되는 여름철에는 비브리오 패혈증 감염과 아니사키스증 유발 위험이 증가하므로 가능한 한 충분히 익혀서 먹는 것이 좋다.

※ **비브리오 패혈증균** : 만성간질환과 같은 면역기능이 떨어진 사람들에게 잘 감염됨. 냉장(5℃이하)에서는 증식하지 못하고 민물에 매우 약하므로 수돗물로 깨끗이 씻어서 섭취

※ **아니사키스증** : 아니사키스 기생충에 감염된 해산물을 조리하지 않고 섭취 시 발생하는 급

성 보통 질환

[여행용 상비약 미리 준비하세요!]

◎ 여행용 상비약은 제품 설명서에 기재된 사용법과 주의사항을 잘 확인 후에 사용하도록 한다.

※ **여행용 상비약 10가지** : 1.해열·진통·소염제 2.지사제·소화제 3.종합감기약 4.살균소독제 5.상처 연고 6.모기기피제 7.멸미약 8.일회용 밴드 9.고혈압, 천식약 등 평소 복용약 10.소아용 지사제, 해열제

- 고혈압, 당뇨, 천식과 같은 만성질환자는 복용 중단 시 질환이 악화될 수 있으므로 여행 전 의사 또는 약사 상담을 통해 필요량을 준비하도록 한다.

- 12세 이하 어린이의 경우 여행지에서 물이 바뀌어 급성 설사, 소화 불량 등으로 배가 아픈 경우가 자주 발생하므로 지사제, 소화제를 준비하고 어른 지도 하에 용법·용량을 지켜 복용하도록 한다.

- 넘어지거나 긁히는 외상이 발생하면 살균소독제와 연고로 상처를 소독해 추가 감염을 방지하는 것이 중요하나, 만약 연고 사용으로 인한 발진 등 과민 반응이 생길 경우에는 사용을 중지한다.

◎ 상비약을 원래 용기에서 덜어 다른 용기에 담아 가져하면 오인·혼동할 수 있고 품질 저하의 원인이 되므로 가급적 삼가야 한다.

◎ 열이 나거나 두통이 있을 때 주로 많이 복용하는 '아세트아미노펜' 성분의 해열진통제는 간 손상을 줄 수 있으므로 약물 복용 시에는 음주를 피하는 것이 좋다.

◎ 해외여행을 하는 경우, 말라리아 등 풍토병에

대비하여 미리 예방접종을 받는 것이 좋다.

- 또한, 국가 별로 반입할 수 있는 의약품의 양을 사전에 확인하는 주의가 필요하다.

※ 만성질환용 복용자는 영문 처방전을 사전에 준비하면 현지에서 해당 약품 구매 시 도움이 되며, 여행국 질병 정보는 '해외여행질병정보센터(<http://travelinfo.cdc.go.kr>) 확인

[3세 이하 어린이에게 멸미약 먹이지 마세요!]

◎ 감기약이나, 해열진통제, 진정제 등을 복용 중인 사람은 멸미약을 사용하지 말아야 하며, 3세 이하 어린이에게는 멸미약을 먹이지 않아야 한다.

◎ 또한, 녹내장, 배뇨장애, 전립선비대증이 있는 사람이 멸미약을 사용하는 경우에는 안압이 높아지거나, 배뇨장애 증세가 악화될 수 있기 때문에 멸미약을 사용하지 않는 편이 좋다.

◎ 알약이나 마시는 약의 경우, 승차 30분에서 1시간 전에 미리 복용하고, 껌은 멸미가 나기 시작할 때 씹다가 10~15분 후에 버리도록 한다.

◎ 특히, 패취제의 경우 반드시 1매만 붙이고 이동이 끝나면 즉시 떼어낸 후 손을 깨끗이 씻도록 한다.

- 어린이는 반드시 어린이용 패취제를 사용하되, 8세 미만의 어린이는 사용하지 않도록 한다.

[모기기피제 사용 후에는

반드시 사용 부위를 씻거나 세탁하세요!]

◎ 피서지나 야외 활동 시 자주 이용하는 모기기피제는 모기가 싫어하는 물질이나 곤충의 후

각을 마비시키는 성분을 함유하여 모기가 무는 것을 막아주는 제품으로 사용 시 주의가 필요하다.

- 단시간 야외활동에는 낮은 농도 제품을 선택해 필요시 반복 사용하는 것이 바람직하며 과량 또는 장시간 사용하지 않도록 한다.
- 피부나 옷 위에 사용 가능하지만 옷 안쪽 부위에는 사용하지 말고, 옷이나 양말 등에 뿌린 경우에는 다시 입기 전에 반드시 세탁해야 한다.
- 눈이나 입 또는 상처부위, 햇볕에 탄 부위에는 바르지 말고, 특히 어린이가 사용할 경우에는 어른 손에 묻혔다가 발라주며 어린이 손, 눈, 입 주위에 바르지 않도록 한다.
- 외출에서 돌아오면 모기기피제를 사용한 부위를 물과 비누로 깨끗이 씻어야 한다.

[살충제 분사 후

반드시 환기를 시킨 후 입실하세요!]

- ◎ 살충제(에어로솔)를 사용할 때는 분사하는 사람 이외는 방이나 텐트 등 입실을 피하고 분사 후 반드시 환기를 시킨 후 입실해야 한다.
- 코일형, 매트형, 액체전자모기향의 경우 영·유아(만 6세 미만)에게 노출될 수 있는 장소나 특히 환기가 안되는 밀폐된 좁은 공간(승용차 안, 텐트, 방 등)에서는 사용하지 말아야 한다.
- ◎ 모기기피제나 살충제 구입시에는 용기나 포장에 '의약외품' 표시가 있는지 반드시 확인하며, 특히 무허가 제품을 구입하지 않도록 주의하여야 한다.

[벌레 물린데 긁거나 침바르지 마세요!]

◎ 벌레에 물리거나 쏘였을 경우에는 먼저 상처 주위를 물과 비누로 깨끗이 씻은 후 의약품을 사용하고, 가렵다고 긁거나 침을 바르면 이차 감염을 일으킬 수 있으므로 주의해야 한다.

- 벌에 쏘였을 때는 먼저 피부에서 벌침을 제거하는 것이 중요하며 현장에서 침을 제거하지 못한 경우 즉시 병원으로 가서 제거해야 한다.
- 가려움을 없애기 위해서는 히드로코티손, 프레드니솔론 등 부신피질호르몬제가 함유되어 있는 약을 바르고, 가려움과 통증이 동반될 경우에는 디펜히드라민, 살리실산메틸, 멘톨, 캄파 등이 함유된 약을 사용한다.
- 특히, 벌레 물린 후 천명(씩씩거림), 호흡곤란, 구토, 설사, 빠른 심장박동, 현기증 등의 전신 알레르기 반응(아나필락시스)가 나타날 경우에는 즉시 병원가도록 한다.

[제모제 사용 후 바로 일광욕 하지 마세요!]

- ◎ 제모제 사용 후 바로 일광욕을 하면 광(光)과 민반응을 일으킬 수 있으므로 제모제 사용 후 최소 24시간 이후에 일광욕을 하여야 한다.
- 또한, 제모제의 주요성분인 티오글리콜산은 발진, 알레르기 등을 일으킬 수 있고, 테오드란트, 향수 또는 수렴화장품(Astringent)에 함유된 알콜 등이 피부 자극 및 발적을 유발할 수 있기 때문에 동시에 사용하지 말아야 한다.
- 특히, 의약외품 제모제에 대하여 '천연', '자연' 등을 표방하는 것은 거짓광고에 해당하며, 혹시라도 부작용이 없거나 적을 것이라는 기대를 갖고 '천연' 등을 표방하는 제품을 선택하지 않도록 주의해야 한다.

- ◎ 몸의 호르몬 분비 변화가 심한 임신 또는 모유 수유 중인 여성은 사용하지 말아야 하고, 생리 중 여성의 경우에도 몸의 호르몬 분비 변화가 일어날 수 있어 가급적 사용을 자제하여야 한다.
- 불가피하게 사용 할 경우 의사와 상의하고 사용을 원하는 작은 부위에 피부 패치테스트를 실시하여 24시간 후에 부작용이 없는 경우 사용하여야 한다.
- ◎ 제품 구입 시에 용기나 포장에 '의약외품' 표시가 있는지를 반드시 확인하여 무허가 제품을 구입하지 않도록 주의하여야 한다.

[물놀이 시 콘택트렌즈, 보청기, 심장충격기 사용 주의하세요!]

- ◎ 콘택트렌즈를 착용한 채 많은 사람들이 이용하는 물놀이 시설을 이용하는 경우에는 안구염증의 위험성을 증가시킬 수 있어 가급적 콘택트렌즈 대신 시력보정 물안경을 착용하는 것이 좋다.
- 콘택트렌즈를 착용한 경우에는 사용 후 반드시 의약외품으로 식약처 허가를 받은 생리식염수, 렌즈세척액, 보존액만을 사용하여 세척, 살균, 소독을 철저히 해 보관용기에 넣어 관리하도록 한다.
- 콘택트렌즈 착용 중 통증, 충혈, 과도한 눈물, 시력저하 등의 증상이 나타나면 바로 사용을 중지하고 안과 전문의와 상담하여야 한다.
- ◎ 보청기 착용자의 경우 수영 등 물과 접촉이 될 상황에서는 반드시 보청기를 빼고 활동을 해야 하며 물속에 빠뜨렸다면 마른 헝겊으로 빨리 닦은 후 즉시 전지를 제거하고 전문가에게 점검 받도록 한다.

- 또한, 여름철 높은 열기와 습기는 보청기 고장의 원인이 될 수 있으므로 사용 후에는 먼지나 귀지 등을 털어내고 직사광선을 피해 전용케이스에 보관하여 습기를 제거하도록 한다.

- ◎ 피서지에서 급성 심장마비 등 응급환자가 발생하여 자동제세동기(AED, Automated External Defibrillator)를 사용하는 경우 자동제세동기에 온도와 습도 차에 의해 수증기가 응결될 수 있어 응결된 수증기가 모두 제거된 후 사용하여야 한다.

- 또한, 사용 대상자와 장비는 물기가 없는 장소로 이동하여 사용하고, 사용 대상자의 상체가 물에 젖어있다면 패드를 부착할 곳의 물기를 제거하여 감전사고에 대비하여야 한다.

식약처는 휴가철을 맞아 해외여행을 떠나는 국민들이 외국에서 안전성이 입증되지 않은 식·의약품을 무분별하게 구입하여 국내로 반입하는 경우가 있어 이를 방지하기 위해 외국위해식의약품정보를 상시 제공하고 있다고 밝혔다. 외국위해식의약품 정보는 식약처 홈페이지, 모바일월, 페이스북에서 확인할 수 있고, 제품명 등을 통한 검색도 가능하여 해외에서도 스마트폰을 이용하여 관련 정보를 쉽게 활용할 수 있다. 외국위해식의약품 정보를 미리 확인하지 못했다면 출국 전 인천공항 출국장 전광판을 통해 외국위해식의약품 정보를 확인할 수도 있다.

※ **외국위해식의약품** : 품질이 부적합하여 회수 대상인 제품, 무허가 제품, 유해물질이 함유된 제품, 독성이 있어 식용이 금지된 원료 사용 제품 등

※ 외국위해식의약품 정보 확인 방법

- ① 식품의약품안전처 홈페이지>분야별정보>소비자위해예방>위해정보공개>에서 확인
- ② 식품의약품안전처 모바일웹 설치 및 접속 (m.mfds.go.kr/mri)>'외국 위해 식의약품'
- ③ 위해정보과 페이스북 접속 (www.facebook.com/riskinfo)

식약처는 식·의약품 건강안전정보를 숙지하여 건강하고 안전한 여름휴가를 지내기를 바란다고 밝혔다.

농림축산검역본부

국립생태원과 업무협력 강화를 위한 양해각서(MOU) 체결



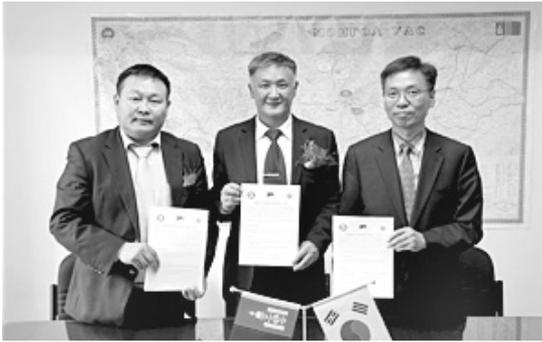
농림축산검역본부(본부장 박용호)는 국립생태원(원장 최재천)과 최근 국내 고병원성 조류인플루엔자(HPAI) 발생 및 기후변화에 따른 야생 동·식물의 보호·보전 등 상호관심 분야에 대한 업무협력을 강화하기로 합의하였다. 이를 위해 7월 11일(금) 국립생태원에서 박용호 농림축

산검역본부장, 최재천 국립생태원장 및 관계자들이 참석한 가운데 야생 동·식물 질병 방역 및 보호·보전을 위한 공동연구 및 조사 등을 주요 내용으로 하는 양해각서(MOU)를 체결하였다. 농림축산검역본부는 철새 등 야생동물의 이동 경로 및 환경위해 외래식물 등에 대한 공동 조사 및 연구를 통하여 국가 재난형 동물 질병 및 식물 병해충 유입 방지에 최선을 다하기로 하였다. 또한 양 기관은 이번 협약을 통하여 최근 기후 변화와 지구 온난화에 따른 생물 다양성이 급격히 감소하는 현실을 인식하고 야생생물 보전 및 생태를 위한 공동 연구 및 조사를 통하여 야생생물의 보호·보전에 기여하기로 하였다. 이날 박용호 농림축산검역본부장은 “이번 MOU 체결이 야생생물 질병·병해충에 대한 방역, 연구 및 조사 등 공동 협력을 통하여 양 기관의 발전과 국내 야생 동·식물의 보호·보전을 위하여 크게 기여하게 될 것”이라고 말하였다.

농촌진흥청

몽골에 우리 농업 기술 전한다!

농촌진흥청(청장 이양호)은 국내 농업 기술을 전파하고 있는 19번째 해외농업기술개발(이하 KOPIA) 센터가 7월 1일 몽골 울란바타르의 국립농업지도센터에 문을 연다고 밝혔다. 두 나라는 지난해 12월 체결한 농업 기술 협력에 관한 업무 협약에 따라 이번 몽골 센터를 열었다. 정부3.0 추진에 맞춰 해외 정부기관과 협업하고



주곡의 자립 생산을 달성한 녹색 혁명과 연중과 채류 생산을 가능하게 한 백색 혁명 등 선진 농업 기술과 경험을 전파할 계획이다.

농촌진흥청 이양호 청장은 “이번 몽골 센터가 문을 열면서 지금까지 운영해 온 아시아 7개 나라의 센터들과 힘을 모아 한국과의 농업 협력 기반을 다지는데 큰 역할을 할 것으로 기대한다.”라고 밝혔다. 또한, 농촌진흥청 노수현 기술협력국장은 “몽골에 농업 전문가를 파견해 몽골의 연구 인력과 공동 연구할 계획이다.”라며, “올해부터 추진하고 있는 ‘우수 밀 품종 종자 증식’, ‘사료 작물 우수 품종 종자 증식’, ‘영양 개선을 통한 양의 육질과 양모질 개선’ 협력 사업은 몽골의 식량 자급률을 높이고 축산 농가의 소득에도 도움이 될 것이다.”라고 말했다.

한편, KOPIA는 현재 베트남과 캄보디아, 필리핀 등 아시아 8개 나라와 케냐, 알제리 등 아프리카 6개 나라, 볼리비아와 에콰도르를 비롯한 남미 5개 나라 등 전 세계 19개 나라에서 운영 중이며, 도미니카공화국 센터도 7월 중순께 문을 연다.

*** KOPIA 센터 운영 현황(19개 나라)**

- 아시아CIS : 베트남, 미얀마, 캄보디아, 필리핀, 태국, 스리랑카, 우즈베크, 몽골

- 중남미 : 파라과이, 브라질, 볼리비아, 에콰도르, 페루
- 아프리카 : 케냐, DR콩고, 알제리, 에티오피아, 우간다, 세네갈

농촌진흥청 국립축산과학원

서울대학교 농생명대와 손잡아

농촌진흥청(청장 이양호) 국립축산과학원과 서울대학교 농업생명과학대학이 축산업 발전을 위해 맞손을 잡았다. 두 기관은 지난 7월 10일 서울대 관악캠퍼스에서 축산과학기술 개발과 협력을 통한 축산업 발전을 위해 양해각서를 체결했다.

이번 협약은 지속적인 축산업 발전을 위해 축산 관련 기술의 연구 개발과 교육, 보급 및 산업화가 필요하다는데 인식을 같이하고 긴밀한 협력 관계를 구축하기 위해 마련됐다.

소와 닭, 돼지 등 가축 관련 기술 개발과 육종, 번식, 영양, 조사료, 유가공과 육가공 등 전통 축산학과 생명 공학 분야에서 다양한 교류를 이어갈 방침이다.

아울러, 식품과 친환경 축산, 동물 질병을 포함한 경제 동물(인간 생활에 도움을 주는 경제적으로 가치가 있는 동물로 사육하는 동물)과 관련된 파생 산업을 찾아내 연계 기술을 개발하는 데 앞장서고, 서로 기술 정보를 교류하기 위한 토론회와 공동 연수도 추진할 계획이다.

농촌진흥청 국립축산과학원 홍성구 원장은 “이번 협약을 계기로 두 기관 간의 연구 개발과 기

술의 산업화 협력을 확대함으로써 FTA와 가축 질병 등 현안을 해결하고 지속 가능한 축산업을 실현하는 데 한 걸음 더 다가가는 계기가 될 것이다.” 라고 말했다.

축산물안전관리인증원

민원접수 간편화를 위한 이메일 (e-mail) 민원접수 개시

축산물안전관리인증원(이하 인증원, 원장 조규담)은 7월 16일부터 축산물안전관리인증(HACCP) 등 심사관련 민원접수 절차를 간편화하고 접수창구 다양화를 통한 고객 불편 해소를 위해 ‘이메일(haccpcs@ihaccp.or.kr)을 통한 민원접수’를 개시했다.

그동안 심사관련 민원 접수는 축산물안전관리인증(HACCP) 심사의 종류(인증, 조사평가, 연장) 및 고객 편의에 따라 방문, 우편, 팩스, 인터넷(통합관리시스템; 인증원 심사관리 시스템)을 통해 이뤄졌으나, 접수절차 간편화에 대한 고객의 요구에 부응하고 신속한 접수 처리가 필요한 민원 및 보완서류 등 간단한 민원서류에 대한 업무처리 개선을 위해 이메일을 통한 민원접수를 추가·운영한다. 각종 민원 서식 및 기록 등은 파일(문서, 스캔, 사진 등) 형태로 첨부해야 하며, 민원접수 담당자는 이메일 확인 즉시 신청인에게 유선 및 문자를 통해 접수 및 처리과정에 대해 안내할 예정이다.

조규담 원장은 “기관의 핵심가치인 「고객만족」을 적극적으로 실천하고, 고객의 기대에 부응하

는 맞춤형 서비스 제공을 위해 민원업무 처리절차를 지속적으로 개선해 나가겠다”고 말했다.

축산물품질평가원

『재미있는 축산물 이야기』 발간



축산물품질평가원(원장 허영, 이하 축평원)은 축산물의 다양한 소비패턴의 변화에 따라 축산물에 대한 소비자의 관심과 궁금증이 지속적으로 높아지는 상황에서 소비자들의 궁금증을

해결해 주기 위해 『재미있는 축산물 이야기』를 발간하였다.

축평원은 2011년 9월부터 네이버 지식iN 활동을 통해 약 1,400여 건을 답변 하였으며, 이중 소비자들이 가장 궁금해 하는 축산물 이야기들만을 한데 묶어 『재미있는 축산물 이야기』책자를 발간하게 되었다. 『재미있는 축산물 이야기』책자는 일반 소비자를 대상으로 국내산 축산물에 대해 보다 정확한 소비정보 등을 문답식으로 구성하였으며, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란 등 9개 PART로 구성되었다. 또 각 PART별로 키워드를 적어 소비자가 손쉽게 찾을 수 있게 하여, 소비자 궁금증을 적극 풀어줌으로써 국민의 축산 이해도 증진과 축산물에 관한 건전한 인식 전달을 할 수 있도록 작성

하였다.

또한 축평원은 행복한 대한민국을 여는 정부3.0의 정보개방·공유·소통의 일환으로 운영되는 ekaepia에서도 서비스 제공할 예정이다.

*7월 중순부터 축산물유통정보센터(www.ekaepia.com, ekaepia.com)에서 열람 가능
허영 원장은 “재미있는 축산물 이야기 발간을 통해 소비자들이 축산물에 대한 궁금증을 해소하고, 보다 정확한 정보 제공으로 우리 국민들이 안심하면서 소비할 수 있는 문화가 정착될 수 있도록 노력하겠다”고 밝혔다.

한국농수산물유통공사

외국인과 다문화가정, 파워블로거로
구성된 글로벌기자단 출범

한류와 함께 K-FOOD의 브랜드 가치가 높아지고 있는 가운데 우리나라 농식품의 우수성을 전 세계에 알리게 될 글로벌 블로그 기자단이 본격적인 활동에 돌입, 농식품 세계화에 한 발짝 더 다가서게 됐다. 한국농수산물유통공사(사장 김재수, 이하 aT)는 7월 4일 오전 서울 양재동 aT센터에서 김재수 aT 사장, 블로그 기자 등 100여명이 참석한 가운데 “2014 aT 블로그 기자단 발대식”을 개최했다.

이번 블로그 기자단 구성은 그동안 전국 단위로 선발하던 국내 블로거 30명뿐만 아니라 국내 거주 외국인대학생 10명, 다문화가정 11명, 이들과 함께 호흡을 맞추게 될 외국인 구사능력이 우수한 국내대학생 9명 등으로 글로벌 기자단을

꾸렸다. 최종 선발된 30명의 글로벌 기자단은 향후 6개월 동안 한국 농수산식품의 우수성과 지원정책을 비롯한 생생한 농식품 소식을 aT 블로그, 유튜브, 페이스북, 트위터 및 본인의 블로그에 포스팅하는 등 다양한 활동을 펼치게 된다. 글로벌 기자단의 단장은 지난 2009년 한국 문화와 언어에 관심이 많아 우리나라에 오게 된 베로니카 로페즈(여·27·국적 파라과이, 한양대 4학년 재학) 양이 맡게 됐으며 베로니카 양은 5개 국어에 능통한 것으로 알려져 있다. 국내 블로거도 네이버, 다음, 티스토리 등에서 파워블로거로 인증 받아 활동하는 우수 블로거가 대거 참여하여 SNS를 활용한 홍보가 한층 활성화될 것으로 보인다.

또한 이날 발대식에서는 aT 블로그기자단-대한민국 농식품 미래기획단(YAFF)-aT 농식품 사내학습조직 ‘영포럼’ 등 3자간 “한국 농수산식품의 우수성과 지원 정책을 홍보하기 위한 업무협약”을 체결했다. 지난 2007년부터 블로그 기자 제도를 처음 도입한 aT는 2009년 포털사이트 네이버에 공식블로그를 개설했으며, 농식품 정책에 대한 온라인 소통창구로 자리매김하고 있다.

aT 김재수 사장은 “농식품 산업은 생명산업이며 미래산업”이라고 전제한 뒤 “국민의 참여와 공감을 주는 생생한 현장들을 소개해 고부가가치 산업으로 주목받고 있는 창조농업의 청사진을 널리 알려 나가겠다”고 강조했다.

농협중앙회

상반기 축산식품 수출 성장세 두드러져

농협의 상반기 축산식품 수출액은 4,053천불로 전년 동기대비 230% 증가한 것으로 나타났다. 전체 축산식품 수출액 중 품목별로는 유제품류가 2,732천불로 67%를 차지하였고, 돈육, 삼계탕이 뒤를 이었다. 국가별로는 전체 수출액 중 중국 수출액이 2,464천불로 61%를 차지하였으며 홍콩, 미국, 필리핀 순으로 수출영역을 넓혔다. 수출 주체별로는 서울우유가 63%, 목우촌이 28% 순으로 축산식품 수출에 기여한 것으로 나타났다. 농협은 올해 축산식품 1천만 불 수

출을 목표로 하반기에도 수출 확대와 신 시장 개척을 위해 지역축협과 공동 대응기로 계획하고, 중앙회가 총괄적인 마케팅, 시장조사, 대외협력 등의 지도·지원 기능을 수행하기로 했다. 이를 위해 농협은 7월 21일 축산식품 수출 실무자 등이 참석한 가운데 제2차 축산식품 수출 실무자 협의회를 개최하고 상반기 축산식품 수출 현황 점검, 하반기 수출확대를 위한 구체적인 방안 등에 대해 논의할 계획이다.

농협중앙회 이기수 축산경제대표이사는 “하반기 축산식품 수출확대를 위해 중국-유제품류, 일본·홍콩-육가공품, 미국·홍콩-삼계탕, 몽골-돼지고기 등 국가별 수출 전략품목 육성과 수출국 다변화에 총력을 경주하겠다”고 밝혔다.

