

[세미나중계]

2015년도 사료 품질 및 안전성 교육



▲ 본회 이양희 회장이 인사말을 하고 있다.

▶ 교육 전경



한국사료협회는 사료관리 관련규정의 개정내용 및 향후 개선방향 등에 대한 교육을 통해 관련업무 실무자의 이해도 증진 및 실무능력 향상을 도모하고 사료의 품질향상과 안전성 제고를 통해 위생적이고 안전한 축산물 생산에 기여하고자 2015년도 사료 품질 및 안전성 교육을 실시하여 참석자들로부터 좋은 반응을 얻었다. 이에 본지는 이번 교육 내용을 요약하여 게재한다.

1. 교육 개요

- 일시 및 장소 : 2015. 6. 2~3일(1박 2일, 대천 한화리조트)
- 교육인원 : 사료제조업 종사자 및 시·도 공무원 등 206명

2. 주요 교육내용

- 사료 관련고시
개정내용 및 향후
개선방향

<강사>

농림축산식품부
축산경영과
정순일 주무관



<교육내용>

- 제조업 및 성분등록 시 주의사항
- 사료의 표시사항 기준 및 주요 위반사
례 해설
- 사료의 수입신고 시 주의할 점과 법령
숙지 당부
- 2015 사료관리법 하위고시 개정방향
설명

- 사료공정의 설정
· 변경 또는 폐지
관련 절차 안내

<강사>

농촌진흥청
국립축산과학원
소경민 박사



<교육내용>

- 사료공정 설정·변경 또는 폐지의 법
적 근거
- 사료공정 설정·변경·폐지 절차
- 사료공정심의위원회 운영방법
- 사료공정 심의요령 해설

- 사료 수입신고 제도 설명 및 시연
<강사>

본회 구매부 이용희 과장
기획조사부 김덕희 대리

<교육내용>

- 사료 수입신고의 중요성
- 수입신고의 법적근거
- 수입신고의 검정구분 및 절차
- 관세청 유니패스를 통한 수입신고 방법 시연

- 사료 통관 관련
세관 기업심사 및
업무관리

<강사>

인천관세법인
하영기 이사



<교육내용>

- 세관장의 기업심사 유형 및 심사방법
- 최근 기업심사 주요 진행 실적
- 주요 심사 포인트 및 사례

- 주요 원료의 품질
및 안전성 평가

<강사>

본회 사료기술연구소
문홍식 소장



<교육내용>

- 사료의 품질관리
개요
- 사료 내 주요 유해물질의 범위 및 허용기준
- 유해물질의 분석현황 및 방법
- 옥수수, 대두박, 어분의 품질 평가 