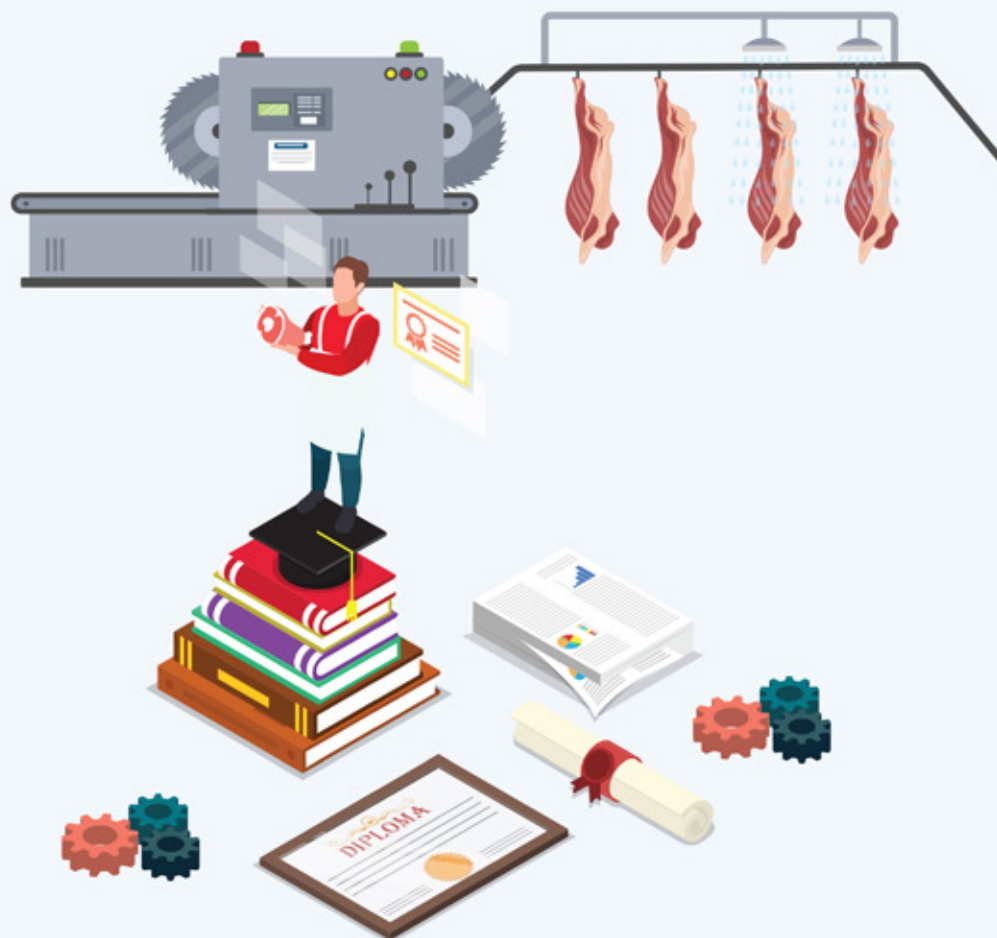


“식육가공기사” 국가기술자격 신설에 거는 기대

한국식품연구원 김영봉



정부에서는 식육가공 산업 육성 방안의 하나로 2013년 식육즉석판매가공업을 신설하였다. 식육즉석판매가공업은 식육판매업소에서 식육가공품을 만들어 판매할 수 있는 업종이다. 저지방 부위를 이용한 가공제품 소비 확대로 육류의 특정 부위 위주로 편중 소비되는 현상을 개선하고, 고부가 가공제품 생산과 개발을 통한 가치 향상, 소비자가 원하는 다양한 제품 생산이 가능한 양방향 소통형 소량 생산 방식, 당일 예상 판매량만큼만 생산함으로써 재고 조절은 물론 보존료 없이 생산이 가능하도록 하는 제조방식으로 많은 장점을 가지고 있다.

하지만 식육을 다루는 데는 자격증이 필요하다. 식육은 동물성 식품의 대표적인 것으로서 외부 환경과 처리 방법에 따라 민감하다. 뿐만 아니라 국민 보건에 직접적으로 영향을 주는 식품군이기에 때문에 올바른 지식이 없는 식육 및 육제품 제조 시 위생적으로 관리하기 어렵기 때문이다.

<식육가공기사 자격제도 도입 과정>

이에 따라 2010년에 한국식품연구원과 전문가 집단이 모여 육가공 산업 활성화 방안을 마련한 것을 바탕으로 2013년 육가공 전문인력 육성 방안 연구를 수행하여 식육가공기사 국가기술자격을 요청하게 되었다. 이후 2014년 식육가공기사 국가기술자격 종목개발 연구(한국산업인력공단 주관) 수행을 통해 2017년 고용노동부 국가기술자격법 시행규칙이 개정(2017년 12월 15일)되었고, 식육가공기사 자격제도 도입에 이르게 되었다.

<식육가공기사 검정 기준>

식육가공기사 자격증은 단순히 식육가공기술을 보유한 자에게 제공하는 임명장이 아니다. 국민의 건강과 생명에 직접적인 영향을 주는 만큼 전문적인 식육 위생 지식과 함께 새로운 제품을 개발하고 창조하는 연구자이자 예술가로 이제 출발해도 좋다는 자격 증명서이다.

식육가공기사 자격의 검정 기준은 원료 관리, 가공품의 생산, 제품 저장 및 유통 관리, 안전 및 위생 관리 및 축산식품 관련



필기시험 모습

법규 등 업무를 이해하고 실천할 수 있는 능력을 갖추었는지를 중점으로 한다. 검정 형태는 현행 국가기술자격 시험의 검정 기준과 동일하게 필기시험과 실기시험으로 구성된다.

<표> 식육가공기사 응시 자격 및 시험 과목

응시자격	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 산업기사 취득 후 + 실무경력 1년 ✓ 기능사 취득 후 + 실무경력 3년 ✓ 대졸(관련학과) ✓ 2년제 전문대졸(관련학과)후 + 실무경력 2년 ✓ 3년제 전문대졸(관련학과)후 + 실무경력 1년 ✓ 실무경력 4년 ✓ 동일 및 유사직무 분야의 다른 종목 기사등급 이상 취득자 	
시험과목	
필기시험 (과목)	실기시험 (필답형, 작업형)
<ul style="list-style-type: none"> - 식품위생학 - 식육과학 - 식육가공학 - 축산식품 관련 규정 - 제품저장 및 유통학 	<ul style="list-style-type: none"> - 위생검사 및 분석 - 공정설계/생산공정 기술관리 - HACCP - 제품별 가공기술



식육가공기사를 취득할 경우 제품 개발, 품질 관리, 유통 관리, 법규 관리 등 식육가공기사로서의 전문 역량을 활용한 기업 관리·운영이나, 창업을 통해 육제품을 고급화 할 수 있는 직업군을 택할 수 있을 것이다.

좀 더 구체적으로 이야기 하자면, 식육가공기사 국가기술자격 도입으로 식육가공 인력 전문화를 통해 축산(가공) 분야 대학 등 교육기관 전문 과정을 통해 습득한 이론·기능의 수준을 객관적으로 검증 받을 수 있게 됐으며, 국가자격증을 통해 노동집약적 수익 구조를 탈피해 새로운 수익 창출 모델을 제공할 수 있는 직업 선택 동기를 부여하고 직업 자부심도 고취할 수 있을 것으로 기대된다. 아울러 축산 분야에 새로운 일자리가 만들어지고 부가가치가 창출되는 선순환형 산업구조를 형성할 수 있으며, 국가자격증 보유 식육가공 전문가 양성을 통한 새로운 업종 창출과 산업현장 배치로 식육가공 산업을 활성화 하는 효과도 있을 것으로 예상된다.

뿐만 아니라 식육가공기사 자격 신설에 따라 국가자격증

보유 식육가공 전문가의 관리에 의한 위생관리 기준 강화로 식육 산업의 안전성을 확보할 수 있게 됐다. 생산·가공·유통·서비스와 직결되어 있는 식육가공 산업의 활성화로 축산업에 2·3차 산업을 접목하는 6차 산업화를 촉진할 수 있고, 특정 부위 소비편중 현상을 개선하여 건전한 식문화를 정착시키고, 식육 부위별 수급 불균형의 해소를 통해 가격 안정도 시킬 수 있을 것이다.

물론 육가공 산업 발전을 위해서는 국가기술자격 신설 하나로 만족해서는 안 될 것이다. 제품을 다양화하여 새로운 수익창출 모델을 제시하는 것이 필요하며, 이를 위해서는 인력 양성을 위해 식육가공기사 신설과 함께 새로운 제품 개발을 위한 기술과 위생 관리 할 수 있도록 하는 전문교육이 필요하겠다. 지난 30여 년을 식육가공 관련한 분야에 종사하고 있는 한사람으로서 식육가공기사 자격 신설을 통해 우리나라 식육가공 산업이 더욱 발전하고 새롭게 도약할 수 있는 발판이 될 수 있기를 진심으로 기대한다. 