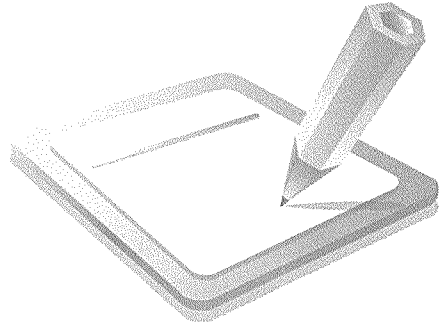


협 · 회 · 소 · 식



1. 이사회(3회)개최

- 우리회 현안사항 협의를 위하여 3회(1.28, 4.26, 6.21)에 걸쳐 이사회 개최

2. 축산물 도축·가공시설 운영자금 지원

- 농림사업시행지침에 의거 축산물 도축·가공시설 원료구매자금이 우리회 회원사에게도 지원대상에 포함됨에 따라 3개사에서 5,145백만원이 신청되어 농림부로부터 자금을 배정

3. HACCP 교육실시

- HACCP 교육·훈련기관으로 지정된 한국식품연구원에 회원을 대상으로 위탁교육 계획이 통보되었으며 각사별로 1명씩 지원

4. 육가공품 포장재의 안전성에 관한 연구용역계약 체결

- 연구목적 : 다양한 육가공품에 사용되는 포

장재에 대하여 국내기준의 적합여부 및 잠재적 위해성이 있는 물질들에 대한 screening 연구를 수행하고 이를 통한 육가공품의 안전성과 건전성을 파악, 개선하여 소비자에게 홍보

- 용역기관 : 한국축산식품학회 (총괄연구책임자 이근택 교수, 강릉대)

○ 기간: 05. 4. 1~05. 11. 30

- 조사대상 제품 : 시중에 유통중인 다양한 육제품 및 육제품용 양념소스 및 포장재

5. 축산물의 표시기준 중 개정(안) 건의

- 소량의 함량변화에 대응할 수 있도록 하기 위해 중량비율이 2% 미만인 경우에는 함량순서에 관계없이 원재료명을 표시하고

○ 복합원재료의 구성원료표시는 내림차순에 따라 표시하지 않아도 가능토록 하고 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만인 경우에는 복합원재료의 명칭만을 표시할 수 있도록 함

- 햄, 소시지 제품의 영양성분 함량은 빈번하게 오차범위를 초과하므로 영양성분 표시대상

에서 햄류, 소시지류 제의를 요청

○ 식육포장처리업자가 식육을 수입하여 포장 처리하는 경우에는 도축장의 명칭(상호)표시는 현실상 어려움으로 생략하도록 함

6. 축산물위해요소중점관리기준 건의

○ 현 평가기준에 의하면 햄·소시지류의 제조 공정상 염지액을 별도 제조 과정없이 원료육, 스파이스, 아질산나트륨, 부재료 혼합후 물을 투입하는 대다수의 경우 임의로 염지액을 제조후 분석해야 하므로

○ 축산물의가공기준 및 성분규격중 아질산이온 잔류량 기준 준수 관리를 위해서는 염지 종료후 염지육에 대한 아질산이온 잔류량 관리로 변경함이 필요

7. 식육가공품 요리책자(햄·소시지 베이컨으로~) 발간

○ 식육가공품의 소비홍보를 위하여 우먼센스 7월호 별책부록으로 8만부를 제작 배포하고 회원사들에게 1만부 배포

8. 식육가공품 소비자조사용역 실시

○ 식육가공품과 냉동식품에 대한 소비자 선호도에 대한 소비자조사를 격년제로 실시하고 있으며 리서치엔리서치사에 연구용역을 체결하여 조사용역 실시

9. 회원사 동정

○ 모닝웰(주)이 <CJ모닝웰(주)>로 상호변경
○ (주)선진은 "식육가공" 및 식육제품 분야가 (주)에스제이팜스(대표자:이현희)로 독립법인 설립하고 (주)선진은 동물사료, 음식료를 제조(대표 : 이범권)

○ (주)우현식품이 (주)우와돈 으로 상호변경
○ 한창물산(대표자 : 한오수) 포장육(우육, 돈육), 양념육류, 햄류, 소시지류 HACCP 적용작업장 지정(5. 27)

○ 대상농장을 대상사료(대표 김형찬)가 흡수 합병하고 대상팜스코(주)로 상호변경

○ 정성푸드올(대표자 : 이승훈) 포장육(우육, 돈육) HACCP 적용작업장 지정(6.23)

○ 홈메유통(주)(대표자 : 임성천) 신규회원가입(7. 1)

