

Kormeat News

「축산물등급판정소」

고객만족도 농업분야 기관 중 1위

축산물등급판정소가 '05년 고객만족도 조사에서 농업분야기관 중 1위를 차지했다.

기획예산처는 지난 2005년 11월부터 3개월동안 생산자, 육가공업체, 유통업체 종사자 620명을 대상으로 조사한 결과 축산물등급판정소가 78.0점으로 농업분야기관 중 1위를 차지했다고 밝혔다. 이는 77개 전체기관 평균인 77.1점보다 0.9점이 높은것으로 '서비스만족'을 의미한다. 또한 전년대비 12.9점 상승한 것으로 조사돼 '04년 대비 개선도에서는 전체기관 77개 중 3번째로 높은 개선도를 보였다.



등급판정소 관계자는 이번 결과에 대해 "판정결과에 대한 신속한 정보제공, 고급육 생산을 위한 농가 컨설팅, 방문고객에 대한 친절서비스, 해피콜을 통한 신속한 민원해결 등을 일선에 적용한 덕분"이라며 "고객맞춤형 서비스를 통해 더욱 가까이 있는 판정소가 되겠다"고 밝혔다.

고객만족도 조사는 2004년에 이어 두 번째 실시한 것으로, 국민에게 직접 서비스를 제공하는 산하기관은 연 1회 이상 고객만족도 조사를 실시하는 것이 의무사항으로 정부산하기관 관리법에 고시돼 있다.

「고기를 맛있게 먹는 법」 책자 발간

고기를 어떻게 하면 맛있게 먹을 수 있을까 고민하는 소비자를 위해 농림부가 '고기를 맛있게 먹는 법'이라는 책자 5천부를 발간해 소비자단체와 축산유관기관에 배포했다.



이번에 발간된 '고기를 맛있게 먹는 법' 책자는 90여쪽 분량으로 고기의 부위별 특징과 용도, 좋은 고기 선택 요령, 축산물 등급제도의 현황 등 고기에 대한 정보가 총망라돼 있다.

우리가 평소 많이 들었음에도 잘 이해하지 못하는 부위(제비추리, 토시살, 항정살, 등심덧살)의 특성 및 용도, 한우 고기가 왜 맛있는지, 얼린고기는 왜 맛이 없는지, 눈으로 고기의 품질 및 신선도를 알아보는 법 등 소비자가 일상 생활에서 가장 궁금해 하는 내용들도 수록돼 있다.

농림부 관계자는 "소, 돼지, 닭 등 고기는 부위별로 등심, 안심은 물론 제비추리 등 특수부위까지 모두 각각의 특성이 있다"며 "고기의 선택, 보관, 조리까지 소비자들이 알면 도움이 되는 기본 상식을 책자에 담았다"고 말했다.

'고기를 맛있게 먹는 법' 책자는 등급판정소 홈페이지(www.kormeat.com)에서 파일로 받아 볼 수 있다.

쇠고기 이력추적시스템 2008년 전국 확대

농림부는 쇠고기 이력추적시스템을 당초 계획보다 1년 앞당긴 2008년부터 확대 실시하기 위해 2007년 말까지 조직 정비와 법제화 완비에 모든 역량을 집중한다.

우선 시범사업 사업소를 지난해 9개소에서 올해 17개소로 확대하고 이들 사업장과 연계된 도축장, 가공장, 판매장, 음식점도 단계적으로 확대한다는



계획이다. 이를 토대로 2008년부터 송아지생산안정사업(124개 축협, 중사육두수의 78%)에 등록된 모든 소의 개체 관리도 전국적으로 실시한다. 특히 귀표탈락의 문제점을 개선하고 조직과 추진체계 정립을 위한 연구용역 실시한다는 방침이다. 이외에 DNA동일성검사의 미비점을 보완하기 위해 2005년부터 2007년까지 산·학·연 공동연구도 진행하는 등 쇠고기 이력추적시스템 전국 확대 실시를 위한 기반을 조기에 구축할 예정이다.

박상연 농림부 축산물위생과 사무관은 “올 2월부터 10월까지 쇠고기 이력추적시스템 전면실시를 위한 세부추진방안 연구용역을 완료하고 그 결과에 따라 제도와 관련법을 정비할 계획”이라며 “이 제도 조기정착에 모든 역량을 총 동원할 계획”이라고 밝혔다.

2006 우수축산물 브랜드

(사)소비자시민모임은 지난 1월 18일, 한우브랜드 13개·돼지브랜드 12개를 2006년 우수축산물 브랜드로 선정했다.

이번에 선정된 우수 축산물 브랜드는 시중에 유통되는 한우와 돼지 브랜드 500여개 중 각 시·도 지자체의 인증 기준에 부합한 브랜드를 추천받아, 현지실사를 받은 브랜드들이다.



소비자시민모임은 우수 축산물 브랜드를 인증하기 위해 축산물등급판정소, 소비자단체, 유통업체, 생산자단체, 학계, 축산연구소, 중축개량협회 등 16인의 각 분야별 전문가로 구성된 ‘우수 축산물 브랜드 인증 위원회’와 ‘실사위원회’를 지난해 3월부터 운영했다.

품질 균일성(45점), 고품질(15), 물량공급능력(10), 생산기반확보(10), 위생안전성(40), 브랜드관리(30), 총 150점 기준으로 점수를 매겼으며, 평가결과에서 합계 점수 100점 이상을 얻은 25개 브랜드를 ‘우수 축산물 브랜드’로 선정했다. 농림부는 2006년 우수 축산물 브랜드 인증으로 국내의 축

산물 브랜드 경영체가 스스로 책임지고 브랜드를 관리·운영을 하는 여건을 조성하여, 국내산 축산물 브랜드의 경쟁력을 강화하고 축산물에 대한 소비자의 신뢰도를 높일 수 있을 것으로 기대하고 있다.

2006 우수 축산물 브랜드

■ 한우 (13개)

남해화전한우, 대관령한우, 물맑은양평개군한우, 상주감먹는한우, 섬진강뜨레한우, 순한한우, 안성마춤한우, 장수한우, 팔공상강우, 함평천지한우, 함천황토한우, 홍천한우늘푸름, 횡성한우

■ 돼지 (12개)

포크밸리, 크린포크, 프로포크, 동설맥포크, 하이포크, 의성마을포크, 한라산도야지, 보성희천흑돈, 도드랍포크, 제주유채꽃도새기, 실라리안소백산흑돈, 문경약돌돼지

고객제안제도

축산물등급판정소는 경영혁신과 고객만족 아이디어를 도출하기 위해 전국민을 대상으로 고객제안을 받는다.

제안대상은 등급판정업무와 관련된 전반적인 내용과 경영개선 관련 사항 및 아이디어, 정부위탁사업과 관련된 내용이며, 홈페이지·우편·팩스로 접수받는다. 우수한 제안을 한 고객에게는 총 150만원의 포상금이 지급된다.

▶문의: 소비홍보팀 과장대리 배혜숙

Tel. 031-390-5564

표지사진: 참가에서 봄을 기다리며
(홍보전산부 부장 운영탁 작)