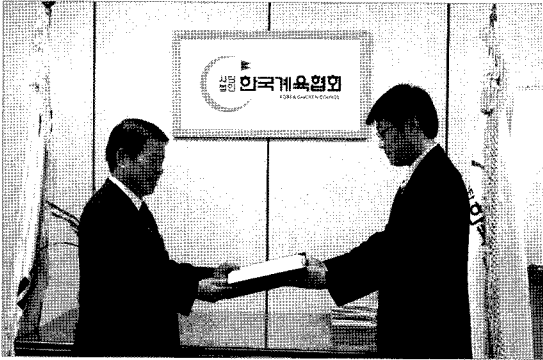


신규 직원 채용

▶▶ 건국대 김종식 씨



본회 정병학 회장은 2011년 11월 1일자로 3개월 간의 수습기간을 마친 김종식 씨에게 임용장을 수여했다.

이번에 채용된 김종식 씨는 건국대학교 원예학과 재학 중이며, 본회 회계팀에서 근무하게 된다.

제5차 이사회 개최

▶▶ 현안 문제에 대해 논의



본회는 지난 10월 6일 제5차 이사회를 개최하

고, 업계 현안사항들에 대해 논의했다.

이날 회의에서는 축산계열화사업법 제정 관련 사항과 10대 현안과제 추진 사항들에 대해 보고했으며, 닭고기 소비확대 홍보 방안(안)과 축산물 검사제도 개선(안)을 원안대로 처리했다.

'제16회 농업인의 날' 행사 참가

▶▶ 닭고기 소비촉진 활동 전개

본회는 오는 11월 11일(금)부터 11월 13일(일)까지 농촌진흥청 대운동장(잔디운동장)에서 열리는 '제16회 농업인의 날' 직거래장터 및 전시·홍보·판매행사에 참가해 국내산 닭고기의 영양 및 우수성에 대해 소비자들에게 홍보한다.

본회는 이날 1개 부스를 꾸며 3저1고의 친환경 식품인 국내산 닭고기의 영양과 우수성 홍보를 통해 닭고기 소비확대를 유도해 농가 소득을 향상시키고, 닭고기를 이용한 다양한 요리 시식을 통해 소비기반을 넓힌다는 계획이다.

계열화사업에 관한 법률 제정 관련 공청회 참석

▶▶ 김옥성 부회장, 본회 의견 피력

김학용 의원실에서 의원입법으로 추진 중인 축산계열화사업에 관한 법률 제정과 관련, 지난 10월 13일 국회의원회관에서 농림수산물유통부 주관으로 '축산계열화사업에 관한 법률 제정을 위한 공청회'가 열렸다.

이날 공청회 토론자로 나선 본회 김옥성 부회장은 "법 제정시 계열주체와 사육농가의 애로사항을



해결하는 방안이 망라돼야 하고 모범사업자뿐 아니라 모범사육농가도 지원해야 하며 계열화업체 부도시 안전망 구축여부도 반영하는 한편 수급조절 조항을 별도의 항으로 처리할 필요가 있다”고 밝혔다.

본 축산계열화사업에 관한 법률은 이르면 이달 중 국회에 의원입법으로 상정되어 처리될 예정이다(자세한 사항은 'Focus' P67 참조).

축산물의 가공기준 및 성분규격 개정안 관련

▶ 오는 11월 24일까지 의견서 제출

농림수산물검역검사본부에서는 축산물위생관리법 제4조 2항의 규정에 따라 '축산물의 가공기준 및 성분규격 개정(안)'을 행정예고했다.

이와 관련 본회는 본 개정안을 회원사에 공문 발송했으며, 본 개정안에 대해 의견이 있는 회원사의 경우 오는 11월 24일(목)까지 의견서를 본회로 제출하면 된다.

'축산물의 가공기준 및 성분규격 개정(안)'은 본회 홈페이지(www.chicken.or.kr) 자료실에 게재되어 있다.

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부 개정고시 알림

▶ 회원사에 공문 발송

농림수산물검역검사본부에서는 축산물위생관리법 제4조 2항에 따라 축산물 가공기준 및 성분규격(농림수산물검역검사본부 고시 제2011-105호; 2011.10.12)에 대하여 지난 10월 12일자로 고시했다.

이에 본회는 아래와 같이 주요 개정내용에 대한 사항을 담은 공문을 회원사에 발송하고, 관련 업무에 참고토록 했다.

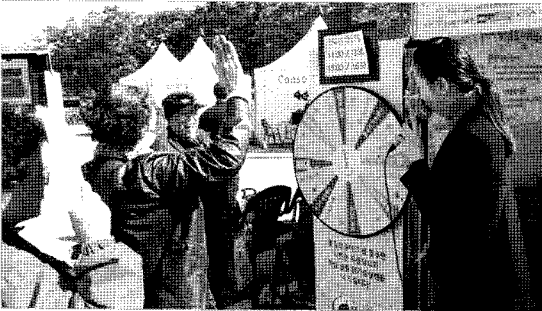
자세한 내용은 농림수산물검역검사본부 홈페이지(www.qia.go.kr) 알림마당에 게시되어 있다.

〈주요 개정내용〉

- 버터류·자연치즈·가공치즈 규격에서 데히드로초산 삭제, 자연치즈·가공치즈 규격에 프로피온산 추가, 솔빈산을 소르빈산으로 개정
- 원료의 정상적인 처리·가공상 완전히 제거되지 않는 정도의 털, 뼈를 이물의 제외대상으로 추가
- 식용란의 보관 및 유통기준인 냉소의 범위(0~15℃) 구체화
- 식육가공품 가공기준 중 가열 및 비가열식육가공품의 살균·멸균처리 제외 품목에서 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 삭제
- 축산물 유통기간 설정 대상을 식육판매영업자와 식용란수집판매 영업자로 확대
- 분쇄가공육제품의 해당품목류 예시 개정
- 원료알 관능검사법의 식용부적합알 분류 대상에 부화에 실패한 알 추가

‘우리나라 안전축산물 소비자 한마당’ 참가

▶▶ 닭고기 우수성 홍보



본회는 지난 10월 20일부터 21일까지 2일간 과천 경마공원에서 (사)한국소비생활연구원 주최로 개최한 ‘2011 우리나라 안전축산물 소비자 한마당’ 행사에 참여해 닭고기 우수성 및 본회 품질보증마크에 대해 홍보했다.

이날 행사에서 본회는 소비자들에게 전단지과 포스트잇을 나눠주며 국내산 닭고기의 영양과 우수성, 안전성 등에 대해 홍보했으며, 닥트 이벤트를 통해 본회 ‘품질보증마크’에 대해 홍보하는 시간을 가졌다.

2012년도 다이어리 제작

▶ 11월 중 제작 예정

본회는 회원사 및 육계관련 기관·단체·업체의 주소록 등 유용한 정보를 수록한 2012년도 다이어리 제작에 착수했다.

본 다이어리는 육계관련 종사자들의 원활한 정보교류와 빠른 업무처리 등을 위한 것으로 본회 회원사를 비롯 정부기관, 축산단체, 축산관련 교육기관, 관련 업체 등의 주소록과 닭고기 산업관련 각종 정보들이 수록될 예정이다.

2012년도 다이어리는 11월 중 제작해 12월 중 회원사를 비롯 육계관련 기관·단체, 업체에 발송된다.

본 다이어리에 광고게재를 원하는 회원사나 계육관련 업체에서는 오는 11월 25일(금)까지 본회로 문의하면 된다.

■ 광고문의 : (031)707-5722~4

김호진 과장 ☎

“회원사의 소식을 보내주세요”

「월간 닭고기」에서는 ‘회원사 소식’ ‘업계 소식’ ‘회원사 탐방’ ‘회원사 제품소개’ 등의 코너를 통해 본회 회원사의 소식이나 회사를 소개하고 있습니다.

자사 홍보를 원하시는 회원사(준회원사, 농가회원 포함)께서는 단신이나 회사소개 내용을 매달 20일까지 이메일 또는 팩스로 보내주시시오.

육계 및 계육관련 기관·단체 및 업체에서도 홍보하고 싶으신 내용이 있으시면 내용을 작성하시어 매달 20일까지 보내주시면 홍보해 드리겠습니다.

■소식 보내실 곳

- 취재문의 : (031)707-5722~4
- 팩 스 : (031)707-5725
- E-mail : hj@chicken.or.kr

- 웹하드(www.webhard.co.kr)
- ID : chicken PW : 1111
- ‘닭고기원고’ 폴더

