

# Contents

등급정보 365\* \_ 2011 February Vol.174



표지사진  
'매화'  
연구개발팀 차장 백정경작

- 02 \_ 칼럼  
국민의 안전하고 품질 좋은 축산물 제공을 위한 노력
- 04 \_ 기획특집  
축산법시행규칙 일부 개정(안)
- 06 \_ 전문가심층분석  
소 로타바이러스 실사병
- 08 \_ 농가탐방 - 한우  
'2010년 등급판정결과 우수농가'  
당너머한우농장 - 이현복 농가
- 09 \_ 농가탐방 - 돼지  
'2010년 등급판정결과 우수농가'  
대륙농장 - 이준식 농가
- 10 \_ 등급판정 통계자료 - 소
- 15 \_ 등급판정 통계자료 - 돼지
- 18 \_ 등급판정 통계자료 - 계란
- 19 \_ 등급판정 통계자료 - 닭고기
- 20 \_ 축산상식  
예방접종 후 매몰범위, 이동제한, 수매 등에 관한 기준
- 21 \_ 쇠고기 이력제 / 지역축산소식
- 23 \_ 축산물품질평가원소식



축산물품질평가원

## ○ 칼럼 | 국민의 안전하고 품질 좋은 축산물 제공을 위한 노력



대한영양사협회\_김경주 회장

# 국민의 안전하고 품질 좋은 축산물 제공을 위한 노력

국민의 생활수준 향상으로 축산물 소비가 증가하고, 안전하고 품질 좋은 축산물에 대한 수요가 높아짐에 따라 축산물의 농장에서부터 식탁에 이르기까지의 전 과정에서 위생 및 안전성 관리를 통한 우수한 축산물 공급의 필요성이 대두되고 있다. 특히 단체급식에서 축산물은 우수한 단백질 급원식품으로 축종별로 한 달에 2~8회 제공될 정도로 급식 제공 횟수가 높고 급식을 이용하는 피급식자가 일천이백만명 이상인 것으로 볼 때 단체급식에서의 축산물 품질 및 안전성 확보는 무엇보다 중요한 것으로 여겨지고 있다. 이에 단체급식에서는 HACCP 시스템이 적용된 축산물 구입, 축산물등급제도 및 원산지 확인 등의 절차를 통해 안전하고 우수한 축산물을 사용하고 있으며, 특히 학교급식에서는 우수하고 안전한 축산물을 납품받을 수 있는 축산물등급제도와 축산물검수 안심서비스를 적용하여 안전 관리를 더욱 철저히 하고 있다.

축산물품질평가원을 중심으로 실시하고 있는 축산물등급제도는 축산물의 품질을 정부가 정한 일정 기준에 따라 구분하여 품질을 차

별화함으로써 소비자에게 구매시표를 제공하고, 생산자에게는 보다 좋은 품질의 축산물을 생산하게 하여 축산물 유통을 원활하게 하는 생산자·유통업자·소비자 모두를 위한 제도로 급식에서는 납품 받는 축산물 등급을 실시간 확인하고 부정 납품 방지와 수요자의 신뢰를 확보하여 안전한 식재료가 급식에 사용되도록 하는 평가기준으로 사용되고 있다. 학교급식의 경우 납품되는 축산물은 학교급식법시행규칙 제4조제1항, 「축산법」 제28조에 따라 쇠고기는 육질등급이 3등급 이상인 한우 및 육우, 돼지고기는 2등급 이상, 닭고기는 품질등급이 1등급 이상, 계란은 품질등급이 2등급 이상의 품질 좋은 축산물을 구매하여 급식에 사용하고 있다.

또한 축산물등급판정확인서의 위·변조 또는 중복사용 등의 문제점을 해결하고자 개발된 축산물검수 안심서비스는 축산물 납품 시 첨부된 등급판정 확인서의 진위 여부 확인 및 부위별 생산량을 세세히 납품량을 등록·관리하는 총량규제 시스템이다. 서비스 요청자기 인터넷 접속 후 확인서 발급번호만 입력하면 확인서에 기재되어 있는 모든 사항을 즉시 확인할 수 있어 확인서 위·변조가 원칙적으로 불가능해 단체급식에서 안심하고 품질 좋은 축산물을 공급받을 수 있게 되었다.

이러한 축산물검수 안심서비스는 '09년 전국의 학교로 이용이 확대되어 '10년 4월 기준 9천579개 학교(전국 초·중·고교의 86.2%)에서 이용하고 있고, 학교급식 담당 영양사 및 영양교사의 설문조사 결과 88.7%가 서비스 이용에 만족이상으로 답변한 것으로 나타났다. 또한 학부모들도 이 서비스를 통해 자녀가 다니는 학교에서 납품받는 축산물의 국내산 및 등급 여부를 확인할 수 있어 안심할 수 있을 뿐만 아니라 각 교육청에서는 관할 학교의 검수내역 모니터링이 가능하여 축산물의 안전에 대한 불안감을 해소시켜 학교급식에서 우리 축산물에 대한 신뢰를 구축하는데 큰 역할을 하고 있다. 이러한 축산물검수 안심서비스를 학교급식에서 뿐만 아니라 유치원, 대형병원 등으로의 확대해 나갈 계획으로 보다 많은 단체급식소에서 축산물 안전성 확보가 가능해질 것으로 보인다.

이렇듯 위생적으로 안전하고 품질이 우수한 축산물의 제공은 보다 안전하고 질 높은 급식을 가능하게 하여 피급식자들의 건강증진을 도모하므로 넓은 의미에서는 국가단위의 공중보건에도 큰 기여를 한다고 볼 수 있다. 이를 위해 영양교육·상담 및 단체급식을 관리하고 있는 우리 영양사 및 영양교사는 질 높은 급식을 위한 다양한 축산물 메뉴 개발과 신속하고 정확한 정보 제공을 위해 노력할 것이며 정부에서는 농장에서 식탁까지의 축산물 전 과정의 품질 및 위생을 관리하는 안전관리제도를 더욱 강화해야하고, 축산물품질평가원에서는 앞으로도 축산물의 생산·유통·소비단계에서 축산물 품질 향상을 유도하여 국민들에게 안전하고 품질 좋은 축산물을 제공할 수 있도록 노력해주시길 바라는 바이다.