

정부기관소식

» 농림축산식품부

농업분야 에너지대책 TF 발족

농림축산식품부(장관 이동필)는 7월 18일 식품산업실장이 주재하는 ‘농업분야 에너지대책 TF’를 출범하고 제1차 회의를 개최하였다. TF는 최근 국가적 에너지 부족사태와 관련하여 농업분야에서도 에너지 절감을 통해 에너지 사용에 대한 효율성을 제고하고 정전대비를 철저히 하여 농작물 피해를 최소화하기 위한 것이다.

(*정전시 농업피해 : 축사 내부온도 상승으로 가축 폐사 위험, 시설 내 작물 작황에 영향, 저온저장 불가로 수확작물 폐기 등)

이날 첫 번째 회의에서는 에너지 절감과 정전 등에 대한 위험관리의 기본방향을 점검하고 분야별 위기관리 대응사례 및 에너지관리 우수사례 공유를 통해 각 기관별 에너지 절감 및 사전위험 예방 실천을 도모해 나가기로 하였다. 향후 농식품부는 ‘농업분야 에너지대책 TF’를 통해 위험관리 매뉴얼을 마련하고 정전시 축사, 시설하우스 및 저장창고 등의 피해를 최소화하기 위한 위기대응훈련을 실시할 계획이라고 밝혔다.

TF는 식품산업정책실장을 단장으로 하여 유통정책관(반장)과 농업에너지 총괄을 담당하는 기후변화대응과장이 간사로 참여한다. 부 내 농업에너지 관련 업무 실국 담당관 부 내 협의단으로 참여하여 입체적인 정책논의가 이뤄질 수 있도록 하였다. 또한 농업 유관기관이 참여하여 정부의 정책이 현장

에서 원활하게 집행될 수 있도록 하고 지방자치단체 및 업종별 협회와 단체도 관련 분야 안전이 논의될 경우 함께 참여할 계획이다. 분기별 정기회의를 원칙으로 하되 현안 발생시 즉각적으로 회의를 개최하는 등 신속적으로 운영되고, 농업에너지의 당면 현안부터 분야별 위기대응 매뉴얼 마련, 신재생에너지 보급, 농가 에너지 자립률 제고 등 중장기적 종합대책까지 폭넓게 논의할 예정이다.

관계자는 “농업이 선진화될수록 에너지 의존도가 높아지는 상황에서 농업에너지는 농업의 혈액과 같다.”며, “TF가 농업에너지 관련 정책의 적극적 추진을 위한 컨트롤타워 역할을 수행하여 에너지 고효율의 지속가능한 농업을 구현할 수 있도록 최선을 다하겠다.”고 밝혔다.

» 농림축산검역본부

질병진단기관간 업무협의회 개최

농림축산검역본부(본부장 박용호)는 지난 6월 18일 본부 대강당에서 가축질병 진단 표준화 및 협력 강화를 위하여 질병진단기관간 업무 협의회를 개최하였다. 이번 협의회에서는 16개 시·도 담당과장, 9개 민간 질병진단기관 진단 대표자 및 검역본부 업무 담당자 등 총 40여명이 참석하여 검역본부 2012년 질병진단 실적 발표와 함께 2013년도 질병진단능력 정도관리, 질병진단연찬회, 질병진단 전문교육과정, 동물질병 진단지침 및 표준검사법 개정 등에 대하여 심도 있게 논의하였다. 질병진단기관 참석자들은 협의회를 통해 질병진단과 관련하여 소통 및 협력 분위기 조성에도 크게 기여할 수 있을 것으로 평가하고 상호 정보 및 지속적인 기술

교류가 있기를 기대하였다. 농림축산검역본부는 협의회를 통해 논의된 내용을 기반으로 2013년도 질병진단기관 정도관리 계획을 확정하고 질병진단기관에 대한 적극적인 교육 및 기술지원 등을 통한 동물 질병진단의 질적 향상을 유도할 계획임을 밝혔다.

» 농촌진흥청

재밌게 배우는 농작업 안전관리 체험프로그램 개발



재미있는 플래시 애니메이션 보면서 농작업 안전을 체험해 볼 수 있는 프로그램이 개발됐다. 농촌진흥청(청장 이양호)은 농작업 중 발생할 수 있는 각종 위험 요인과 해결방안을 쉽고 재미있게 습득할 수 있는 '농작업 안전관리 체험프로그램'을 개발해 농업인 건강안전정보센터를 통해 제공할 계획이라고 밝혔다. 체험프로그램은 벼, 사과, 토마토, 감자, 축산, 고추, 포도, 참외 등 8개 작목별로 구성돼 있다. 우선 교육받기 원하는 작목을 고른 후 농작업을 선택하면 플래시 애니메이션을 통해 농작업 시 발생하는 재해를 비롯해 위험요인 경감 방법 등을 순차적으로 교육받을 수 있다. 특히 농업인이 쉽게 이해하고 흥미를 느낄 수 있도록 프로그램 진행방식

을 뉴스형, 전문가 상담형, 미션 수행형 등 다양하게 구성하고 플래시 애니메이션을 통해 실제 접할 수 있는 위험사례를 간접 체험할 수 있도록 해 교육 효과를 극대화했다. 농촌진흥청은 이번에 개발한 농작업 안전관리 체험프로그램을 농업인건강안전정보센터(farmer.rda.go.kr)를 통해 웹 서비스할 계획이며 디브이디(DVD)로도 제작, 시군 농업기술센터에 배포해 농업인 안전보건 교육 시 활용할 수 있도록 할 예정이다.

농촌진흥청 재해예방공학과 김효철 연구사는 “농작업 안전관리 체험프로그램은 단순한 지식 전달에서 벗어나 농업인이 흥미를 느끼며 쉽게 이해하고 습득할 수 있어 농작업 안전 교육의 효과를 높이는 데 크게 기여할 것이다.”라고 말했다.

» 국립축산과학원

고기 내 단백질 추출 기술로 고기과자 만든다

농촌진흥청(청장 이양호)은 한우 저지방 부위 소비 축진의 하나로 고기에서 간단하게 단백질을 추출할 수 있는 기술을 개발하고 이 기술을 이용해 고기과자를 만들었다고 밝혔다.

시중에서 도매가격 100g에 1,800원에 판매되는 한우 우둔부위에서 단백질만을 추출해 과자로 만들면, 2,974원의 추가 수익을 얻을 수 있어 원료고기 대비 60%의 소득증대 효과가 있는 것으로 나타났다.

※비용 5,246원: 100g 고기 구입비 1,800원, 단백질추출 1,820원, 재료비 등 기타 1,644원 ※소득 8,220원: 과자 생산 82.2g(82.2×고기과자 100원/g)

» 정부기관소식

고기는 약 70% 이상의 수분과 단백질, 지방, 그리고 소량의 탄수화물과 비타민, 미네랄 등으로 이뤄져 있다. 수분을 제외하면, 대부분 단백질과 지방으로 이뤄져 있으며 단백질은 크게 근육을 형성하는 근원섬유 단백질과 각종 육색소, 효소 등을 포함하고 있는 근장단백질 등으로 나뉜다. 고기에서 단백질을 추출하는 것은 수분과 지방 등 다른 성분들을 제외하고 단백질 중에서도 우리 몸의 근육을 형성하는 근원섬유 단백질을 추출해 내는 것으로, 농촌진흥청에서 개발한 방법은 기존 단백질 추출 방법에 비해 작업시간과 공정을 단축했을 뿐만 아니라 추출된 단백질의 색깔에서 적색도와 황색도가 낮아져 고기 고유의 색이 없어지고 탄력도가 높아져 다양한 식품소재로 활용이 가능할 것으로 보인다. 기존의 단백질 추출기술은 물과 고기를 함께 믹서에 갈고 결체 조직, 일부 지방을 걸러내기 위한 여과과정과 색소물질, 지방을 없애는 원심분리 과정을 3회 거쳐야 했다. 그러나 농촌진흥청 국립축산과학원에서 개발한 기술은 근원섬유 단백질이 소금에 용해되는 특성을 이용해 소금물과 고기를 함께 믹서에 갈고 여과, 원심분리하고 일반 물과 고기를 함께 갈아 다시 여과, 원심 분리하는 2회 반복만으로 근원섬유 단백질을 추출할 수 있다. 이렇게 추출한 단백질에 밀가루와 소금, 설탕 등을 넣고 혼합해 숙성과 건조과정을 거치면 고기과자가 완성되는데 고기과자 1개(5g)를 먹는 것은 1g 정도의 고기를 먹는 것과 같으며, 그 안에는 고기 단백질 0.1g이 들어있다.

농촌진흥청 국립축산과학원 강근호 연구사는 “고기 내 단백질은 우리 몸에 필요한 필수아미노산을 골고루 함유하고 있어 다른 식품들에 비해 좋은 단백질로 평가되고 있다.”라며 “앞으로 고기에서 추출한 단백질을 활용해 다양한 식품에도 확대 적용할 수 있다.”라고 말했다.

단백질의 가치를 100점으로 환산했을 때 고기(83) > 우유(78) > 콩(73) > 곡류(72) 순으로 고기 단백질이 우유나 콩, 곡류 등 다른 식품들에 비해 더 우수하게 평가되고 있다. 농촌진흥청 국립축산과학원 생명환경부 홍성구 부장은 “우리나라의 쇠고기 소비는 명절에 쏠림 현상이 심하며 부위별 선호도도 차이가 커 일부 부위의 재고량이 계속 늘어나면서 산업 발전에 문제가 돼 왔다.”라며 “앞으로 부위별 균형소비를 위해 다양한 기술을 개발해 이러한 문제들을 해결해 나가겠다.”라고 말했다.

농촌진흥청에서 조사한 가구별 쇠고기 부위별 구매비율 조사결과(2011)에 의하면 양지 68.1%, 등심 49.8%, 갈비 36.1%, 우둔 24.2% 및 앞다리살 23.2%로 저지방부위인 우둔이나 앞다리살 구매비율이 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.

» 식품의약품안전처

해외 위해정보 분석을 통한 사전예방적 식품 검사 강화

식품의약품안전처(처장 정승)는 해외 위해정보를 분석하여 국내 유통 중인 수입식품 5개 품목에 대한 유해물질 선형조사를 실시한 결과 모든 제품이 안전한 것으로 나타났다고 밝혔다.

(※선형조사 : 국내외로부터 수집·분석한 식품 위해정보를 근거로 위해우려식품의 국내 유통 및 유통 차단을 위해 사전예방적 조사·분석)

이번 선형조사(4월~6월) 대상은 ▲미국산 돼지고기 중 락토파민 ▲유럽산 햄류 및 유럽·호주산 치즈류 중 리스테리아 모노사이토제네스 ▲일본산 활가리비 중 카드뮴 ▲중국산 바비큐용 그릴 중 크

롬·니켈 등으로, 검사 결과 모든 제품이 기준에 적합한 것으로 나타났다.

(※락토파민 : 성장촉진제로 사용되는 동물용의약품. 다량 섭취시 구토·현기증 등을 일으킬 수 있음. 국내 기준은 0.01ppm(돼지고기 중 미국 : 0.05ppm, CODEX · 일본 : 0.01ppm))

(※리스테리아 모노사이토제네스 : 오염된 식육가공품, 유제품 등을 통해 감염되는 주요 식중독균으로서 감염시 가벼운 열·복통·설사 등을 유발하나, 면역력이 약한 사람에게 패혈증 등을 일으킬 수 있음(국내 기준은 불검출))

식약처는 앞으로도 국내외 위해정보를 분석하여 위해우려가 높은 식품을 대상으로 선행조사를 실시함으로써 국민 건강에 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 사전에 차단하겠다고 밝혔다.

(※선행조사 후, 위해우려가 높은 물질 검출시 수거·검사 확대 실시 등 조치)

아울러, 7월~9월에는 여름철 식중독 예방을 위한 집단급식소 내 식품에 대한 식중독균 검사도 실시할 예정이다.

는 지정을 준비중인 축산농가를 비롯한 가공·유통업체 55업소(농장) 65명이 참석하였으며, 업종별 전문심사관 6명이 1:1 개별상담을 실시하였다. 이번 기술상담에서는 농장 및 가공·유통 HACCP, 친환경 인증에 대한 강의와 함께 변경되는 축산정책 및 법령 정보 소개, 업종별 HACCP 심사시 주요 평가사항, 축산물HACCP 적용절차, 친환경농업육성 관련법령 소개에 이어 1:1 개별상담이 진행되었다.

축산농가 및 업소 실무자들은 주로 HACCP 운영상의 의문사항에 대해 상담을 요청하였으며, 전주완주김제축협 경제팀 정상민 주임은 “먼 곳까지 직접 찾아와 축산관련 교육 및 1:1 기술상담을 실시해줌으로 인해 HACCP 및 친환경인증을 준비하는 조합원들에게 큰 도움이 될 것 같다”라고 하였다.

기준원은 “거리상의 제약으로 방문상담이 어려운 지역을 대상으로 찾아가는 무료기술상담을 지속해 나갈 것”이라며, 향후 그간의 노하우를 바탕으로 HACCP, 친환경인증과 관련하여 업체들이 실질적으로 필요로 하는 정보제공을 통해 기술상담의 질적 향상도 도모해 나갈 것을 다짐하였다.

» 축산물위해요소중점관리기준원

「축산물HACCP 및 친환경인증」 찾아가는 무료기술상담 실시

축산물위해요소중점관리기준원(원장 조규담, 이하 기준원)은 7월 11일 (목) 전주김제완주축협 3층 회의실에서 HACCP 지정업소(농장)와 지정을 준비하는 업소를 대상으로 축산물HACCP와 친환경인증에 대한 무료기술상담을 실시하였다. 이번 기술상담은 전북지역에 소재한 축산물HACCP 지정 또

» 한국농수산물유통공사

한국 할랄(Halal)인증, 말레이시아 정부(JAKIM) 할랄인증과 동등성 획득

농림축산식품부와 한국농수산물유통공사(aT, 사장 김재수)는 한국 할랄(Halal)인증이 말레이시아 이슬람 개발부의 동등성 인정 최종심의를 통과하여 7월 1일부로 발효됨에 따라 국내에서 발급한 할랄인증서가 말레이시아에서 유통될 수 있는 자

» 정부기관소식

격을 갖게 됐다고 밝혔다.

이번 동등성 인정으로 수출업체의 비용절감은 물론이고 동남아뿐만 아니라 중동 식품시장에도 본격 진출할 수 있는 발판을 마련했다는 평가를 받고 있다. 무슬림(이슬람교도)에게 할랄인증 제품은 안심하고 먹을 수 있다는 인식이 강하기 때문에 한국 식품의 '격'을 한 단계 높일 수 있는 계기라는 게 aT 관계자의 설명이다.

말레이시아 정부(JAKIM) 할랄인증은 다른 이슬람 국가에 비해 복잡하고 어려운 인증절차를 거치기 때문에 국제적으로 공신력 있는 대표 할랄인증이다. JAKIM은 현지실사 등의 까다로운 심의과정을 통과한 47개국 73개 기관에 동등성 인증 권한을 부여해왔는데 이번에 한국이슬람중앙회가 이 할랄인증기관 리스트에 등재되는 것이다.

그동안 JAKIM 할랄인증을 받기 위해서는 말레이시아 정부(JAKIM)의 국내 현지실사를 거쳐야했기 때문에 시간적, 경제적 부담이 상당했다. aT는 이러한 업계의 애로사항을 해소하기 위해 한국이슬람중앙회와 협력하여 2012년부터 JAKIM 부총장 초청 세미나 개최, JAKIM 할랄 담당관 한국실사 지원 등 다각적인 노력을 기울여왔고 결국 동등성 인정의 성과를 이뤄낸 것이다.

aT는 이번 동등성 인정 성과를 이슬람 식품 시장 확대계기로 활용하고 동남아 이슬람 국가와 중동 시장 개척을 위해 인도네시아에 사무소를 설치하고 대규모 홍보관축행사과 현지 한국식품 세미나 등 입체적이고 다각적인 수출지원 활동을 전개할 예정이다.

이와 함께 aT는 동등성 인정의 수출 파급효과를 극대화하기 위해 7월 26일(금) 말레이시아, 인도네시아, 중동 등 무슬림지역 할랄 식품바이어를 초청하여 수출상담회를 개최했다.

박종서 aT 식품수출이사는 “할랄시장은 전 세계

20억 명을 소비자로 둔 2조 달러 규모의 거대시장”이라며 “이슬람시장에 한국식품이 본격적으로 진출할 수 있도록 현지 유티라이터 및 유통망 개척, 신규유통품목 발굴 등을 위한 다양한 수출지원 사업을 확대하겠다”고 말했다.

» 농협중앙회

농협, 유통사업장 원가절감을 위한 현장토론회 개최



농협중앙회는 이상욱 농업경제대표이사 주재로 7월 12일(금) 오전 고양농수산물유통센터에서 마트지원부장 및 직원, 농협유통센터 사장 등이 참석한 가운데 농협유통사업장 원가절감을 위한 숨은 손익 찾기 현장토론회를 개최했다. 이날 현장토론회에서는 매일 농협하나로마트 사업장에서 발생하는 각종 원가 및 비용을 절감하자는 의미의 EDLC(EveryDayLowCost)-원가절감운동에 대한 각 사업장의 원가절감 추진사례 및 아이디어 발표에 이어 향후 추진방안에 대한 열띤 토론과 다양한 아이디어가 제시되었다. 일부 사업장의 경우 매장 에너지 사용을 줄이기 위해 ▲ 개별 냉장·냉동 창고에 분산 보관된 소량재고의 통합 관리 ▲ 고객

수를 고려한 승강기·무빙워크 제한 운행 ▲ 상품 진열시 순차적 점등 등을 통한 10% 이상의 에너지 절감 등의 사례가 소개되었다.

고양유통센터는 농축산물 판매비중이 높은 농협매장의 특성상 많은 비용이 드는 농축산물 폐기물 처리 부담을 해소하기 위해 폐기물 처리방식을 부피 반출에서 무게반출로 변경, 연간 9천만원의 비용을 줄였다. 안성농산물물류센터는 개장에 맞춰 지금까지의 농산물 입고 및 진열 시간대를 심야시간에서 오전 6시 이후로 바꿔 전기도 절약하고 인건비도 절감하겠다는 아이디어를 제시했다. 농협유통양재점은 파프리카 운반용 박스를 재활용해 농가 부담을 덜어주고 판매가격은 낮추는 방안과 축산물 선물용 보냉가방을 고객에게 반납대금을 지불하고 회수하여 재활용하는 방안도 검토하고 있다. 이밖에도 ▲ 쇼카드·가격표시전단 흑백프린터 사용 ▲ 하나로마트 손해보험 통합가입 ▲ 비닐랩 등 저장품 아껴쓰기 ▲ 물류장비 통합운영 등 톡톡 튀는 실천방안이 도출됐다. 농협은 앞으로 EDLC-원가절감 운동을 집중적으로 추진하고 다양한 원가절감을 위한 실천방안을 발굴, 전파할 계획이다.

이상욱 농업경제 대표이사는 “농협의 원가절감 운동은 농업인과 소비자 모두를 위한 것이다”며 “원가와 비용을 줄여 소비자 판매가격 인하로 소비자는 값싸고 품질 좋은 상품을 구입할 수 있고 궁극적으로는 농산물 판매를 크게 증대시키게 될 것이다”라고 강조했다.

한편, 토론회 후 이상욱 농업경제대표이사는 농협 고양유통센터 『새단장 오픈 기념식』에 참석하여 매장 전반을 살펴보고 “앞으로도 농민과 소비자의 상생을 통해 농산물 소비가 확대될 수 있도록 최선을 다 하겠다”고 말했다.

