

농관원, 축산물 원산지 표시 위반업체 적발

수입 및 소비자 수요가 증가한 품목 점검

국립농산물품질관리원은 축산물 수요가 증가하는 휴가철을 맞아 축산물 수입·유통업체, 유명 피서(관광)지 축산물 판매장, 음식점 등을 대상으로 7월 14일부터 8월 14일까지 원산지 표시를 점검하여 위반업체 329개소(품목 355건)를 적발했다.

이번 단속은 '개식용종식법' 제정(2024.2.6.) 이후 점차 수입이 증가하고 있는 여름철 대체보양식 음식인 흑연소, 오리고기를 집중관리 대상으로 선

정하고, 원산지를 거짓 표시하거나 미표시한 행위를 중점 점검했다. 점검 결과 위반업체는 329개소를 적발했으며, 위반품목은 오리고기 161건(45.4%), 돼지고기 88건(24.8%), 염소고기 42건(11.8%), 소고기 37건(10.4%), 닭고기 26건(7.3%), 벌꿀 1건(0.3%) 순으로 나타났다.

위반업체는 지난해 대비 75개소(29.5%)가 증가했으며, 특히 염소고기는 지난해 4건에서 42건, 오리고기는 지난해 46건에서 161건으로 큰 폭으로 증

가한 것으로 나타났다. 이는 농관원 사이버단속반을 활용한 염소 및 오리고기 위반 사항에 대한 집중 모니터링과 바비큐 즉석식품 등 관리 사각지대를 강화한 결과이며, 오리협회와 위반 개연성 있는 업체

에 대한 적극적인 정보 공유와 합동단속을 통해 드러난 성과이다. 농관원은 적발업체 중 중국산 오리고기 등 외국산 축산물을 국내산으로 판매한 103개 업체를 형사입건했으며, 미표시로 적발한 226개 업체에 대해서는 과태료 7천4백만 원을 부과했다.

김대경 기자
press@nonguetimes.com



해협인증원, 국제학술대회서 '스마트 혁신과 식품안전' 연구 성과 공유

'스마트 혁신과 식품안전: 차세대 기술이 만드는 새로운 표준' 주제

한국식품안전관리인증원(원장 한상배, 해협인증원)은 8월 27일(수)부터 29일(금)까지 여수 디오션리조트에서 진행되는 '2025년 한국식품저장유통학회 국제학술대회'에 참가하여 분과를 운영한다.

해협인증원은 식품 가공, 유통, 저장과 관련된 사업성과 및 식품

안전 연구 정보를 공유하기 위해 매년 다양한 식품 관련 학술대회에 참가하고 있다. 이번 한국식품저장유통학회 국제학술대회에서는 '스마트 혁신과 식품안전: 차세대 기술이 만드는 새로운 표준'을 주제로 8월 28일(목) 오후 4시 30분부터 디오션리조트 그랜드볼룸AB에서 분과를 진행한다.

주요 내용은 ▲스마트 식품안전을 위한 데이터 기반 신속 병원균 검출 플랫폼(고려대학교 박현우 교수) ▲4차 산업 기술을 활용한 식품특화 스마트센서 개발 연구(해협인증원 박정일 팀장) ▲스마트 해협 선도모델 구축 사례(CJ제일제당 고지혜 팀장)이며, 좌장은 해협인증원 홍진환 인

증사업이사가 맡는다. 홍진환 인증사업이사는 "해협인증원은 식품안전관리 기술을 업체들이 활용할 수 있도록 스마트공장 구축 지원과 스마트해협 플랫폼 고도화 사업을 추진하고 있다"라며, "이번 분과 운영은 스마트 혁신을 기반으로 한 식품안전관리 기술을 알리는 좋은 기회가 될 것이다"라고 밝혔다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net

K-미식벨트 미식해설사 양성교육 개시

지역 식문화 교육부터 해설 시나리오 롤플레이링까지

한식진흥원(이사장 이규민)은 8월26일(화) 한식문화공간 이음에서 '2025년 K-미식벨트 조성사업'의 세부 과제인 미식해설사

양성교육 이론과정을 실시했다. 이번 교육에는 지난 7월 1일부터 14일까지 약 2주간 모집을 통해 선발된 교육생들이 참여했

다. 이들은 K-미식벨트 관광 상품을 이끌어갈 첫 기수 미식해설사로 활동하게 된다. 올해 조성되는 K-미식벨트는 ▲관광광역시의 김치 ▲안동시의 전통주 ▲금산군의 인삼 등 지역 고유의 미식 자원을 연결해 관광 상품으로 개발하는 사업이다.

특히 관광객의 출발지가 서울에 집중된 점을 반영해 서울 지역 교육생도 함께 선발, 해설사의 네트워크를 강화했다. 이론교육 과정은 ▲K-미식벨트 사업 및 추진 현황 ▲한국 음식과 지역 식문화 이해 ▲해설사 시나리오 작성 및 롤플레이링 등으로 구성됐다. 참가자들은 문화관광해설사, 전통주소믈리에, 발효음식 전문가, 향토요리연구가 등 다양한 전문 자격과 경력을 바탕으로 풍부한 경험을 공유하며 교육의 깊이를 더했다. 이론교육을 마친 교육생들은 각 벨트 지역을 직접 방문해 현장교육에 참여하게 된다. 현장에서는 주요 관광 거점에서 체험과 실전 해설 연습이 진행될 예정이다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguetimes.com



▲K-미식벨트 미식해설사 양성교육 기념 사진(한식진흥원 제공)

서울우유협동조합, '듀오안 2종' 리뉴얼 출시

장 건강 돕는 원료 추가로 기능성 업

서울우유협동조합(조합장 문진섭)은 대표 발효유 제품 '듀오안 2종'의 기능성을 한층 강화해 더욱 건강한 맛으로 리뉴얼 출시한다.

2019년 6월 첫 선을 보인 드링크 요거트 '듀오안'은 서울우유 전용 목장에서 생산한 국산 원유와 세계 수출 1위 듀오안 유산균을 결합한 프리미엄 농후 발효유 제품이다. 장내 미생물에 대항하기 위해 유산균과 유산균의 먹이가 되는 프로바이오틱스를 함께 포함한 신바이오틱스 제품으로, '건강한 발효유'로 호평 받고 있다.

이제 힘입어 서울우유는 소비자 자신이 '듀오안'을 더욱 맛있고 건강하게 즐길 수 있도록 장 건강에 도움을 주는 원료를 추가해 기능성을 더욱 강화한 제품으로 전격 리뉴얼했다. 특히, 글로벌 MZ 세대를 중심으로 유행하고 있는 '파이버맥싱(Fibermaxxing)' 트렌드를 적극 반영했다. '파이버맥싱'은 하루 식이섬유 섭취량을 최대한으로 높이는 새로운 식품관으로, 사회관계망서비스(SNS)를 통해 고섬유질 음식이나 관련 요리법 등을 공유하며 빠르게 확산되고 있다.



▲듀오안 2종(서울우유 제품)

새로운 듀오안은 '오리지널'과 '화이버' 총 2종이다. 먼저, '듀오안 오리지널'은 푸른농축액과 유산균의 영양공급원인 락투로스(ing)' 트렌드를 적극 반영했다. '파이버맥싱'은 하루 식이섬유 섭취량을 최대한으로 높이는 새로운 식품관으로, 사회관계망서비스(SNS)를 통해 고섬유질 음식이나 관련 요리법 등을 공유하며 빠르게 확산되고 있다.

'듀오안 2종'은 대형마트, 슈퍼(SSM), 편의점 등 오프라인 채널은 물론, 다양한 온라인 채널에서도 만나볼 수 있다. 서울우유협동조합 발효유마케팅팀 김중표 팀장은 "새 단장한 듀오안 2종은 유익균의 장내 증식을 돕는 유산균과 프로바이오틱스를 모두 함유한 기존의 신바이오틱스 제품에서 푸른농축액, 식이섬유 등 기능성 원료까지 더한 업그레이드 제품"이라며 "앞으로도 고품질 원료 경쟁력을 바탕으로 빠르게 변화하는 소비 트렌드를 반영해 서울우유만의 차별화된 건강 유제품을 선보일 것"이라고 말했다.

안진아 기자
midal0210@naver.com

경기도, '2025 기후급식 콘퍼런스' 개최

국내외 전문가·시민사회·정책 관계자 참여 기후위기 대응형 공공급식 미래 모델 제시

경기도가 기후위기 시대 공공급식의 미래와 새로운 정책을 모색하기 위한 국제 콘퍼런스를 연다. 도는 오는 9월 3일과 4일 이틀간, 성남 판교 경기 창조경제혁신센터 국제회의장에서 '2025 기후급식 콘퍼런스 in 경기'를 개최한다고 26일 밝혔다.

이번 행사는 '기후위기 시대, 공공급식의 새로운 길을 묻다'를 주제로, 국내외 전문가와 정책 관계자, 시민사회 등이 참여해 기후급식 정책의 성과와 미래 방향을 논의한다. '기후급식'은 지역 농산물 활용, 저탄소 식단 구성, 음식물쓰레기 저감을 통해 기후위기 대응하는 지속가능한 공공급식 모델이다.

콘퍼런스는 기조 강연과 세션 발표, 토론회로 구성된다. 첫날에는 기조 강연과 함께 세션 1 '기후급식 정의와 국내외

추진 사례가 진행되며, 일본·인도네시아 등 해외 전문가와 유니세프(UNICEF)가 참여해 각국의 사례를 공유한다. 둘째 날에는 세션 2 '지속가능한 기후급식 체계로의 전환'(저탄소 식단, 지역 먹거리 순환 등)과 세션 3 '세상을 건강하게 바꾸는 기후급식'(공공급식 확대, 정책 제안)이 이어지고, 발표 후 토론회로 마무리된다.

행사장에서는 탄소발자국 비교 식단 전시, 저탄소 레시피 실습, 업사이클링 체험존(제로웨이스트 사례 등)이 운영되며, 학교급식 누리소통망(SNS) 자랑대회, 기후위기 OX 퀴즈대회, 누리소통망(SNS) 환경 챌린지 인증 이벤트 등 참여형 부대행사도 함께 열린다.

도는 지난해 '기후급식 패스'를 처음 개최하며 정책 발

굴과 확산을 이끌어왔으며, 올해는 콘퍼런스를 통해 국내 성과를 공유하는 동시에 해외 전문가와 협력 방안을 모색한다. 박종민 경기도 농수산생명과학장은 "이번 콘퍼런스는 단순한 학술 행사가 아니라 정책과 현장 실천으로 이어지는 계기가 될 것"이라며 "경기도 기후급식이 로컬에서 글로벌 기후정책으로 확산되는 중요한 전환점"이라고 말했다.

한명덕 기자
press582@nonguetimes.com



지속가능한 食

우리 먹거리는 어디서 어떻게 올까요?
생산자와 소비자의 연결망을 잇고,
K-푸드 수출시장과 식품산업의 인프라를 만들고,
수요와 공급의 균형점을 찾아가기까지.
한국농수산식품유통공사는 농촌과 어촌,
우리 식탁을 지속가능하게 연결합니다.

지속가능한 씨앗을 뿌리다

지속가능한 그물을 거두다

지속가능한 식탁을 차리다