

2026년 가락시장 산업안전보건위원회 개최

‘서울시농수산물공사 노사 대표, 가락시장 안전사고 예방 총력’

서울시농수산물공사(사장 문영표, 이하 '공사')는 지난 3월 23일 안전보건중심 경영체제 확립 및 체계적인 안전보건관리 강화를 위해 '산업안전보건위원회(이하 산안위)'를 개최하였다.

'산안위'는 안전 및 보건에 관한 중요 사항에 대해 노사가 함께 심의·의결하여 산업재해 예방 및 대책을 마련하는 기구로서, 이번 회의에서는 '26년 안전보건 실행과제 수립 현황, 재난안전관련 추진실적과 근로자 건강증진 활동 계획 등을 논의하였다.

사용자측 대표인 공사 사장은 "지난 한해 안전보건 세부 실행

과제를 323개로 세분화하여 체계적으로 안전보건활동을 추진하여 큰 사고나 화재 없이 안정적으로 한 해를 마무리할 수 있었다"고 하면서 "올해 역시 큰사

고 없도록 세심하게 관리하고, 이번 회의에서 제시된 다양한 의견을 적극 반영해 나가겠다"고 말했다.

근로자측 대표인 박백준 노조

위원장은 "이번 회의에서 논의된 사항들이 실제 현장에 충실히 반영되어, 올해도 안전한 사업장이 유지될 수 있도록 모든 구성원이 함께 노력해 주길 바란다"고 말했다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguplimes.com



▲산업안전보건위원회를 개최(서울시농수산물공사제공)

한우자조금, KBO 개막 '집관족' 위한 한우 간식 제안

맛과 영양 다 잡은 든든한 '집관' 파트너 한우

'2026 KBO 리그'의 막이 오르며 야구 열기가 그 어느 때보다 뜨겁게 달아오르고 있다. 최근 두 시즌 연속 천만 관중을 돌파하며 사상 유례없는 전성기를 맞이한 KBO는 올해 역시 천만 관중을 무난히 넘어설 것으로 전망된다. 개막전 티켓은 일찌감치 매진됐고, 인기 구단은 예매 시작과 동시에 입장권이 동나는 등 '하늘의 별 따기' 수준의 치열한 예매 경쟁이 펼쳐졌다.

이처럼 뜨거운 열기 속에 경기장을 찾지 못하고 '안방 1열'을 선택한 팬들도 적지 않다.

이에 한우자조금관리위원회(위원장 민경천, 이하 한우자조금)는 집에서 경기장의 분위기를 생생하게 즐기며 든든하게 배를 채울 수 있는 '집관 전용' 한우

간식 3종을 제안한다. 간편하면서도 영양을 갖춘 한우 매뉴와 함께라면 집 안에서도 응원의 열기를 한층 끌어올릴 수 있다.

최근 직후 시작되는 경기 시간에 식사를 놓치기 쉬운 직장인들에게는 빠르고 간편하게 준비할 수 있는 '한우 주먹밥'이 제격이다. 한입 크기로 만들어 응원 흐름을 끊지 않으면서도 든든하게 즐길 수 있으며, 지친 일상 속에 너지를 빠르게 보충해준다.

조리법도 간단하다. 팬에 다진 채소와 한우 다짐육을 넣고 불고기 양념으로 볶은 뒤, 소금·후추·참기름으로 밑간한 밥에 한우 양념육을 더해 먹기 좋게 뭉친다. 여기에 후리가게나 김을 곁들이면, 간편하면서도 완성도 높은 '집관' 매뉴가 완성된다.



▲한우 주먹밥(한우자조금 제공)

경기 후반, 긴장감이 최고조에 이르는 순간 시원한 맥주와 잘 어울리는 매뉴가 필요하다. 이때 '한우 나초 타코'를 곁들이면 야구장의 활기를 집에서도 생생하게 즐길 수 있다. 고소한 한우 설도와 매콤상큼한 살사가 어우러져 맥주와 뛰어난 궁합을 이루며, 간편하게 집어 먹기 좋은 응원 중에

도 즐기게 제격이다.

먼저 한우 설도를 타코 시즈닝과 함께 볶아 준비한다. 지방이 적고 단백질이 풍부한 설도는 단백질의 풍미를 살려 나초와도 잘 어울린다. 여기에 다진 토마토와 적양파에 소금·후추·라임즙을 더해 살사를 만들고, 으깬 아보카도로 과카몰리를 준비한다. 바삭한 나초 위에 재료를 올린 뒤 치즈 소스를 더하면, 대체로 음식과 풍미를 갖춘 한우 한입 간식이 된다.

아이와 함께 거실에 모여 야구 경기를 관람한다면, 맛과 영양을 모두 잡은 '한우 등심 샌드위치'가 훌륭한 선택이다.

성장기 어린이에게 꼭 필요한 양질의 단백질을 챙길 수 있는 것은 물론, 빵 사이에 속 들어간 한우 등심 덕분에 아이들이 경기에 집중하면서도 흘리지 않고 깔끔하게 먹을 수 있어 온 가족이 함께 응원에 전념하기 좋다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net

농협홍삼, 올리브영 타고 확 젊어진다

농협 대표 건강식품 브랜드인 농협홍삼은 국내 최대 헬스앤뷰티(H&B) 스토어인 CJ올리브영에 공식 입점했다.

농협홍삼은 지난 1월 올리브영 광화문점 입점을 시작으로 H&B 시장에 진출했으며, 이번 협업은

계기로 젊은 소비자층과의 접점을 넓힌다는 계획이다.

농협홍삼은 스트레스 관리와 수면케어 등 기능성제품 5종(스트레스엔비타C톡톡, 잠잠, 홍삼 밤양갱스틱, 홍삼정부스터, 홍삼 진국데이스티)을 선보이며, 간편

한 섭취 방식과 세련된 패키지로 2030소비자를 겨냥한다.

농협홍삼은 이달 300개 점포 입점을 시작으로 전국 약 1,700개 올리브영 매장으로 공급을 확대하여, 맞춤형 신제품 개발과 마케팅을 통해 H&B 시장을 공략할 예정이다.

강태영 기자
ktye0712@daum.net



▲농협 제공

aT, 바르셀로나 식품박람회서 1802만 달러 상당

K-푸드 경쟁력 입증... 상담액 15% 증가

농림축산식품부와 한국농수산물유통공사(aT)는 지난 23일부터 26일까지 스페인 바르셀로나에서 열린 '2026 바르셀로나 국제식품박람회(Alimentaria 2026)'에 참가해 총 204건, 1,802만 달러 규모의 수출 상담 성과를 거뒀다고 밝혔다.

올해로 50주년을 맞은 Alimentaria는 격년으로 개최되는 남유럽 최대 식품박람회다. 2024년 기준 약 70여 개국 3,000여 개 기업과 11만 명 이상의 방문객이 참여했으며, 이 중 약 25%가 해외 바이어로 구성된 유럽은 물론 중남미 등 스페인어권 시장 진출의 주요 교두보로 평가받는다.

문화체육관광부의 '2025년 국가이미지 조사'에 따르면 스페인은 EU 국가 중 한국 호감도가 77.4점으로 가장 높은 것으로 나타났다. 이에 따라 한국 농식품에 대한 수요도

증가하는 추세다. 실제로 올해 2월 말 기준 대스페인 한국식품 수출액은 712만 달러로 전년 대비 6.6% 증가했다.

이번 박람회에서 농식품부와 aT는 국내 우수 K-푸드 수출업체 10개사와 함께 한국관을 구성해 참가했다.

그 결과 수출 상담액은 2년 전 1,570만 달러 대비 약 15%

증가한 1,802만 달러를 기록했다.

현장에서는 유럽 내 가장간편식과 건강식품 수요 확대 흐름에 맞춰 다양한 제품이 주목받았다. 김치, 고추장 등 발효식품을 비롯해 핫도그·닭가슴살 등 냉동 간편식, 두부면과 단백질 스낵 등이 시식과 상담을 통해 참가객들의 관심을 끌었다.

김대경 기자
press@nonguplimes.com



▲바르셀로나 국제식품박람회 한국관 시식모습

해협인증원, 칭다오에서 수입식품 HACCP 교육

현지 위생관리 역량 강화 및 제도 신뢰도 제고

한국식품안전관리인증원(원장 한상배, 이하 해협인증원)은 중국 칭다오에 위치한 중국 주재소에서 수입식품 해협(HACCP) 적용 제조업소 영업자와 인증기관을 대상으로 교육을 실시했다고 밝혔다.

이번 교육은 3월 24일과 27일 양일간 진행됐으며, 수입식품 해협 제도의 신뢰도를 높이고 현지 제조업소의 위생관리 역량을 강화하기 위해 마련됐다. 특히 주재소 현장 강의와 온라인 생중계를 병행해 참여 접근성을 높였다.

3월 24일에는 중국 내 수입식품 해협 심사를 담당하는 인증기관 4개소, 총 70명을 대상으로 교육이 진행됐다. 주요 내용은 ▲인증기관 운영 규정 ▲현장평가 절차 및 방법 ▲해협 평가기준 등으로 구성됐다. 또한 전년도 주요 지적 사례를 공유

해 심사원 간 평가 편차를 줄이고 보다 객관적이고 엄격한 평가 체계를 구축하는 데 중점을 뒀다.

이어 3월 27일에는 수입식품 해협 적용업소 영업자 74명이 참여한 가운데 실무 중심 교육이 진행됐다. 교육 내용은 ▲현장평가 절차 및 방법 ▲중점 평가사항 ▲전년도 주요 지적사항

사례 공유 등으로, 현지 제조업소의 자율적인 위생관리 역량 향상을 도모했다.

해협인증원은 식품 및 축산물 안전관리 전문기관으로, 지난해 4월 중국 칭다오에 주재소를 설립해 수입 배추김치 등 수입식품의 현장평가와 안전관리 인증 업무를 수행하고 있다. 또한 현지 수출기업 지원과 관계기관 협력을 지속 확대하고 있다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net



▲한국식품안전관리인증원 제공

Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

지속가능한 食

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

지속가능한 씨앗을 뿌리다

지속가능한 그물을 거두다

지속가능한 식탁을 차리다