

안전하고 신선한 수산물로 국민건강을 지키겠습니다.

2018. 1. 23.



목 차



국민건강과 수산물



정책 추진방향



중점 추진과제



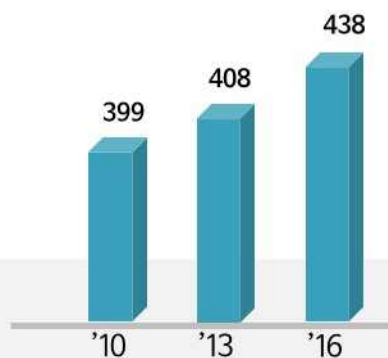
I. 국민건강과 수산물

1 수산물 소비와 공급

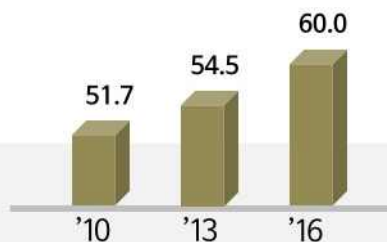
수산물 소비

〔 동물성 단백질 공급원의
34%를 수산물이 차지 〕

〔 1인당 수산물 소비량
세계 1위 〕

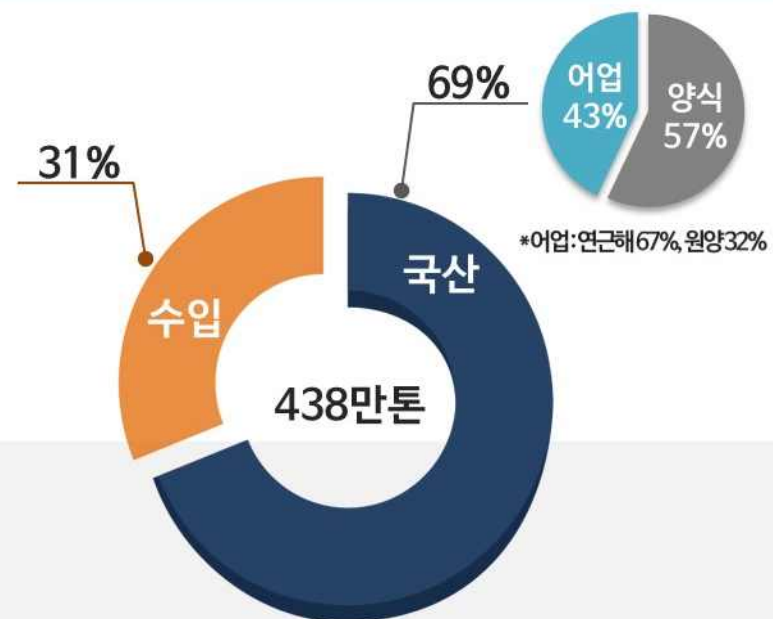


수산물 총 소비량 (단위: 만톤)



1인당 수산물 소비량 (단위: kg)

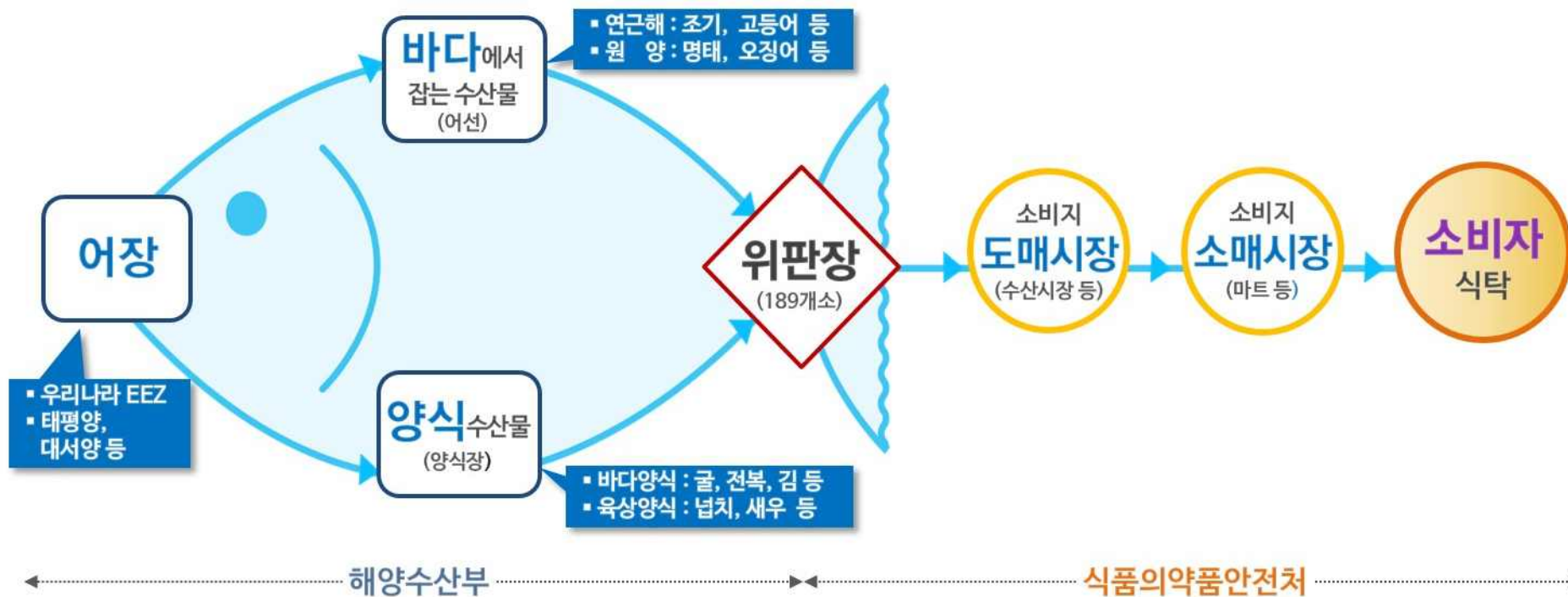
수산물 공급



2 수산물 생산 및 유통 구조

[생 산]

[유통 · 소 비]



3 수산물 안전성 실태

안전성 조 사

- ▶ 출하 前 93개 항목에 대한 안전성 조사 : 적합률 99.1%
 - 연근해 35종에 대한 방사능 조사 결과 모두 적합
- ▶ 312개 정점에 대한 어장환경 조사 : 99% 양호
- ▶ 수입수산물 검사·검역(식약처·해수부)
 - 검사 적합률 : 99.9% / 검역 적합률 : 99.9%

소비자 인 식

- ▶ 비브리오, 노로바이러스 등 수산물 식중독 지속 발생
- ▶ 유류유출 등 해양오염사고 시, 수산물 안전성에 대한 염려
- ▶ 양식수산물에 항생제 등 오·남용 우려
- ▶ 수입수산물이 국내산으로 원산지 둔갑 등

국민의 목소리를 반영하여 국민이 체감할 수 있는 정책 추진

II. 정책 추진방향

안전하고 신선한 수산물로 국민건강을 지키겠습니다.

추진방향 1

안전한 수산물이 생산되는
깨끗한 바다를 만들겠습니다.

추진방향 2

친환경 양식으로 패러다임을
전환해 나가겠습니다.

추진방향 3

소비자가 신뢰할 수 있는 **수산물**
유통인프라를 구축하겠습니다.

III. 중점 추진과제

안전한 수산물이 생산되는
깨끗한 바다를 만들겠습니다.

1. 깨끗한 바다환경 조성

2. 연근해 어장환경 관리

안전한 수산물이 생산되는 깨끗한 바다를 만들겠습니다.

1 깨끗한 바다환경 조성

오염물질 해양유입 차단

* 환경부, 지자체 협조

- ▶ 해양배출 하수 수질기준 강화
- ▶ 연안지역 오염 저감시설 확충
* 연안지역 공단(안산, 창원 등)을 비점오염원 관리 지역으로 지정
- ▶ 하천·하구 육상 쓰레기 유입 차단



해양폐기물 수거·처리

- ▶ 해양쓰레기 수거 및 오염퇴적물 정화
* 오염퇴적물 정화사업 : 울산 장생포항 등 5개소
* 해양쓰레기 연간 수거량 : 약 7만톤
- ▶ 해양폐기물의 소주기적 관리 강화
* 제3차 해양쓰레기 관리 종합대책 수립
* 「해양폐기물법」 제정 추진



체계적인 해역관리

- ▶ ‘先계획, 後이용 체계’ 확립
* 「해양공간계획법」 제정하여 '22년까지 공간계획 수립
- ▶ 해양환경에 대한 사전평가 강화
* 평가항목 정비, 분야별 전문기관 지정 등
- ▶ 특별관리해역 관리 강화
* 중금속 등 관리대상 물질 확대



안전한 수산물이 생산되는 깨끗한 바다를 만들겠습니다.

2 연근해 어장환경 관리

연안어장 모니터링 확대

- ▶ 양식어장 환경모니터링 정점 확대
* '18년 312개소 ⇒ '22년 352개소
- ▶ 연안어장 방사성 물질 모니터링을 연 4회로 확대

어장환경모니터링

중금속/POPs



양식어장 관리 강화

- ▶ 양식 품종별 어장청소 기준 마련
* 청소주기, 방법 등
- ▶ 양식 어장환경평가 확대 및 관리 강화
* 어류 ⇒ 패류 등 단계적 품목 확대
미흡어장은 재면허 제한(양식산업발전법 제정)



패류어장 위생관리

- ▶ 패류어장 인근 하수처리시설 확충
* '17년 67개소 ⇒ '22년까지 36개소 추가
(환경부 협조)
- ▶ 강우량 증가에 따른 패류 채취 제한 기준 마련
* 「농수산물 품질관리법」 개정



III. 중점 추진과제

친환경 양식으로 패러다임을
전환해 나가겠습니다.

1. 양식 생산 3대 요소 혁신

2. 친환경·스마트 양식 단지 조성

3. 양식장 밀식 개선

친환경 양식으로 패러다임을 전환해 나가겠습니다.

1 양식생산 3대 요소(물·사료·종자) 혁신

수(水)처리 고도화

- ▶ 양식장 유입수 수처리 기술개발 및 보급
* 전기분해 등 수처리 기술 도입 시, 폐사율 절반 이상 저감
- ▶ 미생물을 이용한 무환수(바이오플락) 수처리 기술 개발 및 보급
* 넙치 : 바이오플락 시스템 적용 기술 개발
새우 : 바이오플락 양식기술 민간 이전



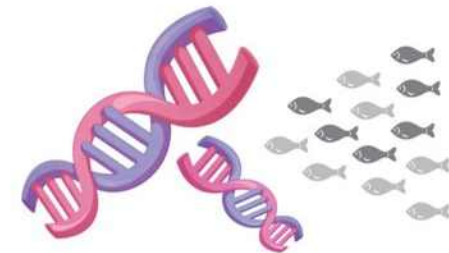
배합사료 사용 확대

- ▶ 친환경·고효율 배합사료 개발
- ▶ 품종별 단계적 배합사료 의무화
* (1단계) 넙치 ⇒ (2단계) 조피볼락 등



건강한 종자 개발

- ▶ 질병·고수온에 강한 우수종자 개발
* 넙치, 전복, 김 등
- ▶ 친환경 새우 연구센터 건립 착수
- ▶ 해조류 新품종보급센터 준공



친환경 양식으로 패러다임을 전환해 나가겠습니다.

2 친환경·스마트 양식 단지 조성

친환경·스마트 양식의 개념 및 필요성

- ▶ 환경 통제가 가능하여 질병 발생, 약품 사용을 근원적으로 차단할 수 있는 양식 시스템



스마트 양식 클러스터 조성 및 기술개발

- ▶ ICT, IoT 기반 친환경·스마트 양식 단지 조성 추진
 - * (1단계) 경남 고성 1개소 조성 ⇒ (2단계) 동·서·남해 권역별로 확대 ⇒ (3단계) 간척지 등을 활용하여 확대(농식품부 협조)
- ▶ 첨단양식 기술개발 마스터 플랜 수립
 - * 기술개발 사업단을 구성·운영 중

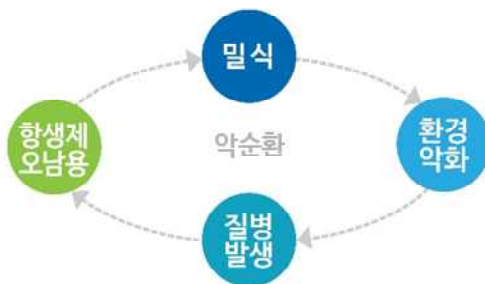


친환경 양식으로 패러다임을 전환해 나가겠습니다.

3 양식장 밀식 개선

밀식이 어장환경에 미치는 영향

- ▶ 밀식 ⇒ 사육환경 악화 ⇒ 질병 발생
⇒ 항생제 사용 ⇒ 국민건강 위협
- ▶ 밀식, 장기 연작으로 생산성 저하
(예시 : 전복 폐사율 40~50%)



표준사육기준 마련

- ▶ 주요 품목별 표준사육기준 마련
* ('18년) 전복, 넙치 ⇒ ('19년) 조파볼락, 강도다리
⇒ ('20년) 돔류, 송어, 쥐치
- ▶ 표준사육기준 단계적 의무화
* (1단계) 표준사육기준 초과 시, 재해대책비 등
미지급 ⇒ (2단계) 양식면허 심사·평가 시
반영 검토(「양식산업발전법」 제정)



양식장 관리체계 개편

- ▶ 면허지 외 불법 시설물 일제정비 및
면허 어장관리 시스템 구축
- ▶ 권역별 어장환경 개선 시범모델 개발
* (예시) 양식어장 시설 재배치(어장 맞교환,
외해 이설 등), 총 허용 양식량 설정, 어장청소 등



Ⅲ. 중점 추진과제

소비자가 신뢰할 수 있는 수산물
유통인프라를 구축하겠습니다.

1. 출하 前 안전관리 강화

2. 유통·소비 인프라 확대

3. 수산물 안전인증 시스템 강화

소비자가 신뢰할 수 있는 수산물 유통 인프라를 구축하겠습니다.

1 출하 前 안전관리 강화

안전성 조사 확대

- ▶ 안전성 조사 검사율을 '21년까지 25%로 확대
* '16년 11% ⇒ '19년 20% ⇒ '21년 25%
- ▶ 명태·꽂치 등 방사능 검사 확대
- ▶ 해수부-식약처-지자체 간 안전성 검사 협력 네트워크 강화



수산용의약품 오·남용방지

- ▶ 사용 실태 현장점검 확대
* 휴약기간 준수, 금지약물 사용 여부 등 연 2회 정기 점검 및 불시 점검 확대
- ▶ 유해 화학물질 사용 시 행정처분 강화
* (1차)적발 시 출하정지 30일 ⇒ (2차)면허취소
- ▶ 수산용의약품 사용 매뉴얼 배포(1만부) 및 교육 확대



수입 수산물 관리 강화

- ▶ 냉동·냉장 새우 및 여행자 휴대품 등 수입수산물 검역 확대
- ▶ 수입산 명태, 꽂치 등 원산지 특별 단속 실시



수산물 수입 검역증명서
첨부대상 확대

소비자가 신뢰할 수 있는 수산물 유통 인프라를 구축하겠습니다.

2 유통·소비 인프라 확대

위판장 위생 개선

- ▶ 노후 위판장 시설 현대화
* 신축 : 2개소 / 시설 개·보수 : 3개소
- ▶ 위판장 실태조사 및 현대화 계획 수립
- ▶ 냉동·냉장시설, 오·폐수시설 확보 등 위판장 위생기준 마련



[개선 전]



[개선 후]

신선 유통망 확충

- ▶ 수산물산지거점유통센터(FPC) 확충
* 3개소 신규 추진
- ▶ 소비지분산물류센터 건립
* 2개소 건립 추진



쾌적한 수산시장 조성

- ▶ 자갈치, 노량진 등 수산시장 시설 현대화
* (자갈치) '18년 완료, (노량진) '19년 완료
- ▶ 노후화된 전통수산물시장 위생시설 개선방안 마련



소비자가 신뢰할 수 있는 수산물 유통 인프라를 구축하겠습니다.

3 수산물 안전인증 시스템 강화

HACCP 인증 확대

- ▶ 컨설팅, 시설개선 지원 등 인센티브 제공으로 등록 확대
* ('17년) 154개소 ⇒ ('18년) 170개소
- ▶ HACCP 등록 양식장에 대한 사후 관리 강화
* 유해약품 1회 사용 시 등록 취소



수산물 이력제 활성화

- ▶ 수산물 이력제 의무화 시범사업 실시
* 조기·굴 등 대중성 품목
- ▶ 이력표시 수산물 소비촉진 및 홍보 강화
* 판촉행사 및 소비자단체 간담회 등
- ▶ 수입수산물 유통이력관리품목 확대
* 멍게, 냉장홍어, 새꼬막 등(관세청 협조)



원산지 표시 관리 강화

- ▶ 김치류·절임류의 천일염 원산지 표시 의무화
* 원산지표시법 시행령 개정
- ▶ 명예감시원 인력 확충 및 단속 강화
* 인력 확충 : ('17년) 689명 ⇒ ('18년) 750명
단속 강화 : ('17년) 94,600개소 ⇒ ('18년) 103,200개소



안전한 수산물,
몸에 좋은 수산물로
국민의 건강을 지켜내고

魚食 100세를 실현하겠습니다.

