



6월15일  
화요일

# 보도자료



실국	농식품유통과	과장	강종철	팀장	김영석	☎	286-6430
----	--------	----	-----	----	-----	---	----------

## 전남도, 김치제조업체 생산비 절감 기술 보급 박차

- 6.16. 배추김치 양념 속냉기 설비, 생산비 절감 기술 등 설명회 개최 -

전라남도가 국산김치 사용 인증업체 표시제와 김치 소비촉진 대책 추진에 이어 김치 생산비 절감 대책 마련에 본격적으로 나섰다.

전라남도는 6월16일 무안군 삼향읍에 위치한 남악복합주민센터에서 김치생산 업체 관계자 등 30여명이 참석한 가운데 김치 생산비 절감 기술 보급 설명회를 개최했다고 밝혔다.

이는 중국산 김치보다 3배 가량 비싼 국산 김치의 생산비를 낮춰 내수시장에서의 소비와 수출을 확대하기 위해서다.

이날 설명회에서는 세계김치연구소 정영배 선임연구원이 ‘배추김치 양념 속냉기 자동화 설비’, 한국식품안전관리인증원의 서연범 팀장이 스마트 HACCP 현황 및 발전방향, 박정일 팀장이 ‘스마트 HACCP 자동 기록관리 시스템’ 등에 대한 설명이 있었다.

특히, 세계김치연구소가 개발한 ‘배추김치 양념 속냉기 자동화 설비’의 경우 공정 투입인력을 기존의 1/4 수준으로 줄일 수 있고, 시간당 김치 생산량도 기존 수작업보다 9배가량 많이 생산할 수 있어 획기적으로 생산비를 절감할 수 있다.

또한 ‘스마트 HACCP 자동 기록관리 시스템’은 기존 수기로 기록 관리하던 중요 관리점(CCP) 데이터를 디지털화를 통해 수집·분석하여 한계기준 이탈 알림 등 실시간 모니터링이 가능한 프로그램이다.

한편, 전남도와 한국식품안전관리인증원은 협약을 통해 10여개 업체를 선정하여 업체당 약 3,000만 원 상당의 ‘스마트 HACCP 자동 기록관리 시스템’을 무상으로 보급할 계획이다.

강종철 농식품유통과장은 “국산 김치의 소비를 확대하기 위해서는 생산설비

자동화 등을 통해 노동력 부족 해소와 생산비 절감이 선행되어야 한다”고 하면서 “앞으로 배추절임, 양념혼합, 포장 등 단위공정에 대한 자동화 설비 등의 보급을 확대하여 김치의 본고장 전남이 김치산업을 주도적으로 육성해 나갈 것”이라고 말했다. (사진있음)