

안전한 수산물 가공식품산업 육성

2-8

수산경영과

안전한 수산물 가공식품산업 육성을 위하여 수산물 가공·유통 시설사업 추진시 HACCP시설 도입을 통한 현대화 추진

□ 사업개요

- 사업량 : 12개소
- 사업비 : 11,863백만원(지특 3,559, 시비 3,559 자담 4,745)
- 사업내용 : HACCP 시설(가공, 포장, 냉장 등)

□ 추진계획

- '14년 수산물 산지가공시설사업 추진시 HACCP시설 권장
- '15년이후는 HACCP 시설 신청자 우선 선정
- HACCP 시설 미 적용시 사업 배제

□ 연도별 투자계획

(단위 : 백만원)

사업명	사업비							
	계 (총사업비)	기 투자액	2014년	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년 이후
수산가공식품 (HACCP시설)	12개소 11,863		2개소 1,863	3개소 3,000	2개소 2,000	2개소 2,000	3개소 3,000	-

※ 재원별 : 11,863백만원 【국비 3,559 시비 3,559 기타(민자) 4,745】

□ 문제점 및 대책

- HACCP 미적용 품목(멸치) ⇨ HACCP 시설 권장

□ 기대효과

- 국제 위생기준에 적합한 HACCP 시설을 갖추므로써, 안전성 확보와 신선한 수산식품 공급체계로 국민 신뢰 도모

