



XV. 농촌생활기술 보급

1. 사업결과 요약

- 시군농업기술센터를 지역농산물 가공기술의 전진기지로 육성하고 농업인의 농산물 가공 활동 활성화를 도모하기 위하여 농산물종합가공센터를 12개소 운영하고 있으며, 특히 리빙랩 시스템을 도입한 상품개발 전용시설 구축을 통해 소비자 맞춤형 농산물 가공제품 개발, 품질관리를 위한 자체 품질검사실 및 디지털 시스템(스마트 HACCP) 도입 등 더욱 위생적이고 안전한 식품안전관리 인증 기준으로 소비자 신뢰도 향상에 기여하였음. 농산물 가공기술 표준화 및 농산물 가공제품 개발 사업을 통해 농촌진흥기관의 R&D 기술을 적용하여 174건의 제품을 개발하고 83건의 제품을 상품화 하였으며, 농업인에게 64건의 기술을 이전하였음.
- 시군의 농산물종합가공센터를 통해 준비된 예비 가공창업자를 대상으로 농업인 소규모 창업지원사업을 7개소 추진하여, 지역농산물 활용 가공제품 개발 18건, 일자리 창출 31명 등 농산물 부가가치 증진 및 농촌 경제활동 역량 향상에 기여하였음. 식품안전관리인증 기준 강화에 따른 기존 농산물 가공사업장의 시설개선 및 노후화된 장비교체 등 7개소에 지원하여 4개소는 식품안전관리 인증 획득하였음.
- 지역특성에 맞는 차별화된 특산품 육성 및 부가가치 향상을 위한 특산자원 융복합 기술지원 사업을 추진하여 유기농인삼을 활용한 홍삼젤리스티크, 홍삼과자, 홍삼식초 등 9종을 개발하여 지역경제 활성화에 기여함
- 우리 쌀 소비 촉진을 주도할 수 있는 급식관계자 및 농업인 전문리더를 대상으로 우리 쌀 소비량을 확대하고자 우리 쌀 이용 식품가공기술 교육(다양한 우리 쌀 활용 교육, 우리 쌀 가공식품 활용 전문교육)을 시군단위(13개소) 18과정 1,435명 실시하여 쌀 빵, 떡, 쌀 제과, 아이스크림 등 생활속에서 다양하게 활용할 수 있도록 하며, 쌀 중심 식생활의 중요성에 대한 인식을 확산하였음
- 농촌노인들에게 공동생산을 통한 소일거리 사업화 등 일자리 창출을 통해 삶의 안정성을 강화하고자 농촌어르신 복지생활 실천 시범 사업(1개소)에 무궁화를 활용한 체험프로그램을 상품화하여 일자리 8명을 창출하였고, 농촌마을 공동농장 조성 시범으로 엽채류 및 뿌리채소 재배 공동농장과 마을의 겨울 체험 프로그램 개발 운영을 통해 일자리 15명을 창출하며 농촌노인의 농가소득에 기여함

- 작목의 농작업 위험요소 분석 및 개선으로 농작업 재해예방과 농업인 안전성을 향상시키고자 농작업 안전사업을 7개소를 추진하여 농작업 안전교육을 37회, 동력운반차 등 안전 및 편이장비 295대, 보호구 및 보조구 7,287개 보급을 통해 안전관리 수준은 33.3% 향상, 농작업 위험성은 55% 감소되었음. 농작업 유해요인 차단과 작업능률 향상을 위한 농작업 편이사업 10개소를 추진하여 농작업대 등 편이장비 322대, 안전화 등 보호구 2,222개 보급으로 근골격계 질환 위험성 47% 감소, 피로증상호소율 38.7% 감소, 통증 호소율은 39.5% 감소하였음. 또한, 축산 작업장에 대한 시설개선으로 작업장에 대한 안전관리 수준은 86.7% 향상, 농작업 위험성은 62.5% 감소하며 안전한 농작업 환경을 구축함

2. 사업 총괄표

사 업 명	계 획	실 적	성과지수
○ 지역농산물 가공 상품화 및 농촌융복합산업화 육성			
- 종균 활용 장류 품질향상 기술 시범	1개소	1개소	100%
- 특산자원 융복합 기술지원	1개소	1개소	100%
- 떡볶이 떡 상온유통 기술 시범	1개소	1개소	100%
- 약선 소재를 이용한 쌀 조청 제조시범	2개소	2개소	100%
- 위해요인 제어 전통장 제조발효 관리기술 시범	2개소	2개소	100%
- 농업인 소규모창업 기술 시범	2개소	2개소	80%
- 농산물 가공기술 표준화 지원	7개소	7개소	100%
- 농촌지도장비(농산물가공장비)	4개소	4개소	100%
- 농산물가공 품질관리 디지털 기반조성	1개소	1개소	100%
- 농산물 상품개발 기반조성	1개소	1개소	100%
- 농가형 가공제품 마케팅기술 지원	1개소	1개소	100%
- 농산물가공 창업 시범	4개소	4개소	100%
- 농산물가공 제품 개발 시범	9개소	9개소	100%
- 농산물가공제품 온라인 포장재 개발 시범	10개소	10개소	100%
- 공동이용가공시설 개선 시범	7개소	7개소	100%
- 농업인 가공사업장 시설장비 개선	7개소	7개소	100%
- 기능성 작물 활용 농업 융복합 모델 구축 (지역활력화작목기반조성)	1개소	1개소	100%
- 전통 식문화 계승활동 지원	1개소	1개소	100%
- 식농학습 농장	1개소	1개소	100%
- 유망 지역자원 관광 상품화	1개소	1개소	100%
- 우리 쌀 이용 식품가공기술 교육(다양한 우리 쌀 활용 교육)	13개소	13개소	100%
- 농산물 이용 식문화 확산 교육 시범	5개소	5개소	100%
- 경기 향토음식 행복 나누미 사업	5개소	5개소	100%
○ 농촌노인 생활 활력화 지원			
- 농촌어르신 복지생활 실천 시범	1개소	1개소	100%
- 농촌마을 공동농장 조성 시범	1개소	1개소	100%
○ 농작업 안전관리 및 작업환경 개선			
- 작목별 맞춤형 안전관리 실천 시범	5개소	5개소	100%
- 농작업 안전편이장비 보급시범	10개소	10개소	100%
- 고추 농작업 안전관리 개선 시범	2개소	2개소	100%
- 축산·가금 유해요인 사전예방 시범	1개소	1개소	100%

3. 지도과제별 추진결과

가. 지역농산물 가공 상품화 및 농촌융복합산업화 육성

(1) 종균 활용 장류 품질향상 기술 시범

(가) 목 적

- 전통장의 안전성 확보 및 연중 안정화된 생산체계 구축으로 전통장의 산업화 촉진
- 국산 농산물 이용한 장류 상품화로 부가가치 향상과 농업·농촌의 융복합 산업화 촉진

(나) 관련기술

- 시판 황국 종균을 사용한 개량식 메주 제조법(농촌진흥청 2018)
- 바실러스 세레우스에 대한 항균 활성 및 바이오제닉 아민 생성 저해 활성을 가지는 바실러스 아밀로리퀴파시엔스 NY12-2 균주 및 이를 포함한 조성물(농촌진흥청 2019)

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(양평)
- 사업비: 70백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
양평	이상국	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설규모: 가공사업장 190㎡ ○ 주요내용: 종균을 활용한 안전하고 균일한 장류제품의 연중생산을 위한 제조공정 주요 장비 등 기반조성 <ul style="list-style-type: none"> - 증자기, 메주성형기, 발효시스템 구축, HACCP 시설공사 등 - 콩 증자 공정 개선: 가마솥 → 증자기(시간 4배 절감) - 메주성형 공정: 수동성형 → 메주성형기(생산량 12배 증가) ○ 주요성과: 발효종균을 활용한 사각메주, 콩알메주 분말(체험용) 등 제품개발

(라) 금후계획

- 우리 농산물 활용 장류 생산으로 농산물 소비 및 부가가치 증진

(2) 특산자원 융복합 기술지원

(가) 목 적

- 특화작목 및 R&D 연구개발기술, 농업·농촌자원을 연계한 융복합 기술보급으로 지역특성에 맞는 차별화된 특산품 육성 및 부가가치 향상

(나) R&D 투입 기술

- 사카로미세스 세로비지에 N9을 이용한 증류식소주 및 이의 제조방법 (농촌진흥청 2017)
- 소화가 용이한 팽화쌀과자의 제조방법 및 이에 따라 제조된 소화가 용이한 팽화 쌀과자(한국식품연구원 2016)
- 유용성분이 증가된 뿌리식물 추출물 및 이의 제조방법
- PD계열의 진세노사이드 및 항산화력이 증가된 인삼분말제조방법 (농촌진흥청 2021)

(다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(2년차 안성)
- 사 업 비: 600백만원(국비 50%, 시군비 50) / 2년간 1,000백만원 지원
- 추진결과

사 업 명	안성시 유기농인삼 융복합 자원화
사 업 유 형	<input type="checkbox"/> 품목융복합 <input type="checkbox"/> 기능융복합 <input checked="" type="checkbox"/> 종합형(품목형+기능형)
사 업 목 표	유기농인삼 고부가가치 미래성장 농식품 산업 육성
특 화 품 목	주품목(유기농인삼), 부품목(쌀, 원유, 잡곡류)
최 종 산 물 (융 복 합 상 품)	홍삼젤리스트릭, 홍삼배농축액, 홍삼증류주, 홍삼식초, 샐러드소스 홍삼요거트, 수삼할루미치즈, 홍삼단백질파우더, 홍삼과자
주요 추진내용	<ul style="list-style-type: none"> ○지역협의체(생산·상품화·마케팅 분야) 구축 및 운영 <ul style="list-style-type: none"> - 유기농 홍삼 원료공급 협의 및 제품생산 방안 등 4회 37명 - 융복합상품 조기정착을 위한 홍보마케팅 방안 및 후속사업 도출 ○유기가공식품 생산 시설장비 및 인증 컨설팅 지원 <ul style="list-style-type: none"> - 대상: 조은이식품, 안성엄마손꾸러미영농조합법인 - 유기가공식품인증 2종(캔디류, 다류), HACCP 인증 1건 ○융복합 상품개발 및 공정 표준화

<p>주요 추진내용</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 대상: 조은이식품, 안성엄마손꾸러미영농조합법인 - 유기가공식품인증 2종(캔디류, 다류), HACCP 인증 1건 ○융복합 상품개발 및 공정 표준화 - 대상: 정현배주가, 새열린목장오거트치즈, 농업회사법인해솔팜(주), 농업회사법인 한경에프엔비(주) - 융복합제품 개발 및 공정표준화, 유기가공식품 인증 및 HACCP 컨설팅, 가공기반 구축 등 - 융복합 상품개발 7종(홍삼단백질파우더, 홍삼요거트, 수삼할루미치즈, 홍삼과자, 홍삼증류주, 홍삼식초, 홍삼샐러드소스)
<p>핵심성과</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○친환경 콩 생산 및 이용확대를 위한 다자간 업무협약 (대양작목반-농업기술센터-농업회사법인 두레푸드) ○국유특허권의 통상실시권 계약(PD계열의 진세노사이드 및 항산화력이 증가된 인삼분말제조방법/한국농업기술진흥원&농업회사법인 해솔팜 /2022.12.12.) ○유기가공식품 인증(제10800636호 캔디류, 제10800627 다류) ○HACCP 인증 획득(제2022-3-0952호/캔디류)
<p>성과지표 (기대효과)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○농가소득 증가율: ('21) 582백만원 → ('22) 651백만원, 11.8% ↑ ○경영체 매출액 증가율: ('21) 4,287백만원 → ('22) 4,722백만원, 10% ↑ ○지역 일자리 창출: ('21) 45.2명 → ('22) 59.2명, 31% ○가공상품 개발실적 9종 / 지적재산권 등록: 1건(특허 통상실시권) ○사업참여/수혜 농업인 증가: ('21) 4명 → ('22) 6명

(라) 금후계획

- 지역별 다양한 특화품목에 농식품 관련 R&D 기술 투입을 통한 차별화된 융복합 상품화 모델 육성 및 개발
- 유기가공식품 및 무농약원료 가공인증 품목 확대, 개발된 융복합 가공상품의 주요 소비층 확보 등 맞춤형 마케팅 활동

(3) 떡볶이 떡 상온유통 기술 시범

(가) 목 적

- 유통기간 중 제품 품질유지 기술을 이용한 떡 가공 농산업체의 현장애로 해결 및 떡 산업 활성화

(나) 관련기술

- 상온에서 장기유통이 가능한 떡볶이 떡 제조 방법(농촌진흥청 2019)

(다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(여주)
- 사 업 비: 120백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
여주	(주)팜스 (박이선)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설규모: 가공사업장 165㎡ ○ 주요내용: 상온 장기유통이 가능한 떡볶이 떡 생산을 위한 기반 조성, 제조공정 및 복합처리 기술 적용 <ul style="list-style-type: none"> - 세척기, 살균기, 산침지통 등 가공장비 구축 23종 - 산침지-가열살균 복합처리 기술 적용, 냉각시설 추가 설치 등 - 가공사업장 HACCP 컨설팅 및 시설 공사 ○ 주요성과: 상온유통 떡볶이 떡 개발 및 제조공정 개선 등 ○ 컨설팅지원: 국립농업과학원 연계 신기술시범사업 현장 맞춤형 컨설팅(냉각시설 추가 설치)

(라) 금후계획

- 떡볶이 떡 유통성 연장으로 학교급식 연계 및 쌀 소비 활성화
- HACCP 컨설팅을 통한 농산물 가공제품 안정성 확보

(4) 약선소재를 이용한 쌀 조청 제조시범

(가) 목 적

- 약선 소재 첨가 쌀 조청의 품질개선 기술로 농산물 이용 확대
- 국산 약선 소재를 활용한 기능성 조청 상품화로 부가가치 증진 및 산업화 촉진

(나) 관련기술

- 황기 첨가 조청 제조방법(농촌진흥청 2017)
- 생강, 아로니아 첨가 쌀 조청 제조방법(농촌진흥청 2017)

(다) 추진결과

- 사업량: 2개소(화성, 여주)
- 사업비: 140백만원(개소당 70백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
화성	정남영농조합 법인 (임춘량)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설규모: 가공사업장 115㎡ ○ 주요내용: 약선 소재 이용 기능성 쌀 조청 제조를 위한 가공장비 구축 및 기술적용 등 <ul style="list-style-type: none"> - 세미기, 유압착즙기, 스틱포장기 등 가공장비 구축 8종 - 도라지 생강 약선조청 제조 기술 전수 등 - 기존 전통식 조청 장비를 현대식 조청 제조시설 구축에 활용 - 반자동 장비 구축을 통한 노동력 절감 및 생산력 향상 - 식품에 무해한 조리기구 구축으로 식품위생 개선 ○ 주요성과: 도라지 생강 약선조청 개발 및 현대식 조청생산 방법을 통한 제조시간 단축
여주	성문종장농 업회사법인 (유춘희)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설규모: 가공사업장 238㎡ ○ 주요내용: 약선 소재 이용 기능성 쌀 조청 제조를 위한 가공장비 구축 및 기술적용 등 <ul style="list-style-type: none"> - 스팀저온교반농축기, 충전기, 당화솔 등 가공장비 구축 12종 - 이송펌프, 식품위생 바닥공사 등 - 기존 제조방식 대비 수율 12~15% 증가 - 습식 쌀가루 및 액화효소 사용을 통한 작업시간 단축 ○ 주요성과: 배생강조청, 배도라지조청 개발

(라) 금후계획

- R&D 기술 적용 가공제품 상품화를 통한 신뢰도 증가 및 추가 판로개척

(5) 위해요인 제어 전통장 제조·발효 관리기술 시범

(가) 목 적

- 전통장의 제조공정별 오염원 관리기술 적용으로 장류식품의 위생·안정성 확보 및 연중 안정생산체계 구축
- 고온(40°C이상)으로 인한 노지형 전통장 제조환경 개선으로 전통 장류 품질 유지

(나) 관련기술

- 전통장 제조공정별 미생물 오염관리 매뉴얼(농촌진흥청 2020)
- 실외 온실형 전통장 환경제어 발효관리모델 개발(농촌진흥청 2021)

(다) 추진결과

- 사 업 량: 2개소(용인, 양평)
- 사 업 비: 140백만원(개소당 70백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
용인	용인솔짓말 식품영농조합 법인 (조옥화)	<ul style="list-style-type: none"> ○규모: 장류 환경제어 온실조성 160㎡ ○주요내용: 전통장 제조환경 개선 및 시설구축 등 <ul style="list-style-type: none"> - 온실공사: 비닐하우스, 관제시스템 구축 - 농업용 전기공사: 3상 5kw - 온실 장독 바닥공사(데크설치) ○주요성과 <ul style="list-style-type: none"> - 온실형 장류 환경제어 시스템을 통한 고온기 환경조절, 장류 발효 환경 개선 및 품질 변화 억제 등 - 조옥화 우리콩된장 제품 개발 및 상품화
양평	성문종장농 업회사법인 (유춘희)	<ul style="list-style-type: none"> ○규모: 장류 환경제어 온실조성 99㎡ ○주요내용: 전통장 제조환경 개선 및 시설구축 등 <ul style="list-style-type: none"> - 장류 온실공사 및 환경제어 시스템 구축 - 미생물 오염방지 향아리 교체, 검사분석 등 ○주요성과 <ul style="list-style-type: none"> - 장류 발효환경 개선(온실형 환경제어시스템 구축)으로 고온기 온도제어, 위해요인 발생 및 장류 품질 변화 억제 등 - 한식된장 제품 개발 및 상품화

(라) 금후계획

- HACCP 컨설팅 및 인증 취득을 통한 장류 품질 안전성 확보

(6) 농업인 소규모창업 기술 시범

(가) 목 적

- 국내원료를 기반으로 한 농업인의 창업활동 지원으로 지역농산물의 부가 가치 증진 및 경제활동 역량 향상
- 농업 이외의 경제활동을 통한 농가소득 증대 및 농촌사회의 활력 부여

(나) 추진내용

- 제품의 가공·생산·상품화에 필요한 내부시설 리모델링, 장비구입 등 기반조성
- 위생적인 가공사업장 리모델링, 제품개발 등을 위한 컨설팅
- 포장 및 유통개선, 상표등록 및 출원, 전자상거래 및 홍보지원 등

(다) 추진결과

- 사업량: 3개소(안성, 가평, 평택) ※ 평택(2021년 이월)
- 사업비: 300백만원(개소당 100백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진실적

시군	사업체명 (대표자명)	추진실적	각종 인증현황
안성	배꽃길61 (권오교)	<ul style="list-style-type: none"> ○양금교반기 등 5종 가공장비 구축 ○가공사업장 시설개선 공사 ○포장디자인 및 홈페이지 제작 등 ○상품개발: 2건(배파이, 배만주) ○일자리창출: 9명(상시 5, 비상시 4) 	상표등록 (배꽃길61)
가평	봄뜨락 (조영순)	<ul style="list-style-type: none"> ○오븐튀김기 등 가공장비 구축 ○상품 포장재 및 홍보물 개발 등 ○상품개발: 2건(정과류, 강정류) ○일자리창출: 4명(상시 3, 비상시 1) 	상표출원 (봄뜨락춘)
평택	뜰안에 농원 (이인숙)	<ul style="list-style-type: none"> ○착즙기, 살균기 등 11종 가공장비 구축 등 ○HACCP 인증 컨설팅 ○상품개발: 5건(잼, 즙류 등) ○일자리창출: 3명(상시 2, 비상시 1) 	HACCP인증 (과채음료, 액상차, 과채주스)

(라) 금후계획

- 지역농특산물 활용 소규모 가공창업 사업 확대
- 고품질 제품개발 및 지속적인 홍보, 마케팅 강화로 유통판로 확대

(7) 농산물 가공기술 표준화 지원

(가) 목 적

- 농산물가공기술 균일화·표준화로 경쟁력 강화 및 사업화 촉진

(나) 추진내용

- 농산물종합가공센터에서 가공생산되는 제품의 표준화된 가공기술 정립
- 가공기술 개발 및 기술이전, 특허출원, 교육 등을 통한 성과 확산

(다) 추진결과

- 사업량: 7개소(용인, 고양, 화성, 평택, 파주, 연천, 도원)
- 사업비: 280백만원(개소당 40백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	신제품 개발 (31종 42건)		교육·컨설팅 등 추진 실적 (교육 211명, 컨설팅 23명, 소비자 반응조사 780명)	사업추진성과 (기술이전 14건, 상품화 지원 21건, 지식재산권 6건)
	R&D연계 (9종 11건)	R&D비연계 (22종 31건)		
용인	벌꿀 오란다 강정 등 (2종 4건)	바질차, 고구마쥬 등 (10종 15건)	HACCP 전문교육 등 17명	제품개발 기술이전 7건
			전문컨설팅 5명	상품화 지원 9건 고구마 스낵 제조 등 2건
고양	식혜 (1종 1건)	과채 가공품 등 (1종 4건)	제품개발 교육 등 13명	
화성	약선조청 (2종 2건)	빵잎가루, 토종 콩국수가루 등 (3종 4건)	가공장비 표준화 교육 등 28명	물김치 퓨레 등 2건
			쌀조청 제조기술 2명	도라지생강 등 2건 육수용 티백 등 1건
평택	선식 (1종 1건)	토마토볶음 고추장 등 (3종 3건)	HACCP 인증 1명	
			소비자 반응조사 10명	볶음 고추장 1건
파주	간편죽 등 (2종 2건)	동충하초 활용 전통식혜 등 (3종 3건)	가공제품 공유회 등 7명	
			제품개발 및 기술이전 8명 소비자 반응조사 750명	전통식혜 등 2건
연천	울무과자 (1종 1건)	울무강정 등 (2종 2건)	가공창업교육 20명	검은콩볶음 등 3건
			제품개발 7명 신규 개발제품 반응조사 20명	까망코차 등 7건
도원			가공기술 표준화 교육 등 126명	

(라) 금후계획

- 농산물 가공제품 품질향상 및 신제품 개발 지원 확대를 통한 농업인 가공사업 경쟁력 향상

(8) 농산물가공 품질관리 디지털 기반조성

(가) 목 적

- 농산물종합가공센터 식품위생 관리를 위한 첨단 자동화 시스템 구축으로 가공품 생산 효율화 및 노동력 절감

(나) 추진내용

- 농산물 가공 자체품질검사실(108㎡) 개축(미생물, 품질관리, 영양성분 검사), 스마트 HACCP 시스템 개발 및 기술적용(과채주스, 잼류 등 2개 유형 4품목)
- 품질관리 분석기기 및 농산물 가공 전처리기 구축 등
→ 품질검사 실적: 가래떡, 떡국떡 등 4개 항목 9회

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(이천)
- 사업비: 400백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과
 - 자체 품질검사실 구축

건축 방법 (규모)	주요 장비 및 기자재 설치			주요 품질검사 항목		
	구분	설치 현황	종류, 개수	구분	검사항목	종류
계	-	-	35종 52개	-	-	18종
개축 (108㎡)	미생물	스토마커, 배양기, 쉐이커, 분액여두진탕기	4종 6개	미생물	대장균, 대장균군, 일반세균, 바실러스 세레우스,	4종
	품질관리	가스크로마토그래피	1종 1개	품질관리	당도, 산도, 산가, 과산화물가, 타르색소, 보존료, 파툴린	7종
	영양성분	조지방분석기, 데시케이터	2종 2개	영양성분	유당 유산 조지방 콜레스테롤 조지방 조백 수분함량	7종
	공통장비	원심분리기, 인화성약품장, 후드, 초음파세척기 등	8종 9개			
	시료 전처리	곡류분쇄기, 곡물거피기	2종 2개			
	기타	실험대 및 가구	18종 32개			

- 품질관리 디지털 시스템 구축(스마트 HACCP 기술적용 내용)

주요 추진내용 및 결과	스마트 HACCP 기술적용(CCP)	비고
계	2유형 4개	-
<ul style="list-style-type: none"> ○(소프트웨어) 스마트 HACCP 통합관리시스템 개발 <ul style="list-style-type: none"> - 개발모듈: 현황판, HACCP 관리, CCP관리 모니터링, 컨트롤러, 선행요건관리, 온도관리모니터링, 위생환경점검관리, 교육관리, 시설/설비 점검관리, 환경설정 ○(하드웨어) CCP 모니터링 컨트롤러 설치: 5개 <ul style="list-style-type: none"> - CCP 1B: 저장탱크, 온도컨트롤러 - CCP-2P: 여과기, 압력센서/컨트롤러 - CCP-3P: 에어세병기 압력센서/컨트롤러 - CCP-4P: 금속검출기 통신보드 - CCP-5B: 온도컨트롤러 ○(하드웨어)보관창고 온도/습도 모니터링: 기존 시스템과 연계 ○(하드웨어)컨트롤패널 설치: 살균기,여과기, 후살균기 제어 ○(하드웨어)휴대용시스템컨트롤러, 전자칠판, 데이터수집 로컬PC 도입 ○(네트워크)가공센터 내 연동 네트워크망 구축 	과채주스(살균, 여과) 과채음료(살균, 여과) 액상차(살균, 여과) 잼류(살균, 세병, 금속검출기)	

- 연간 품질검사 실적

분류	분석항목	분석기간	총 분석횟수	주요 분석대상	비고 (분석주기 등)
-	4개 항목	-	9회	-	-
미생물	가래떡, 떡국떡	2022. 8. ~ 10.	3회	일반세균, 곰팡이 생성유무 등	
품질관리	두유	2022. 6. ~ 11.	3회	당도, 산도, 수분함량, 조회분, 조단백, 조지방 등	
	꾸지뽕차	2022. 6. ~ 11.	3회	당도, 산도, 수분함량, 조회분, 조단백, 조지방 등	

- 주요성과

구분	세부내용
○ 농업인생산 농산가공품 품질관리(2종, 3회)	- 22. 8. ~ 10. 가래떡, 떡국떡 미생물시험 : 일반세균수 측정, 곰팡이생성유무 등
○ 농산가공품 영양성분 분석시험 추진(2종, 3회)	- 22. 6. ~ 11. 개발제품(2종) 예비 영양성분분석 : 수분, 조단백, 조지방, 조회분 등
○ 농산가공품 소비기한 설정시험 추진(2종, 3회)	- 22. 8. 떡류 소비기한 설정 가속시험(예비) 추진, 소비기한 연장을 위한 제품컨설팅

(라) 금후계획

- 주요 시험분석법 정립 후 농업인 생산 가공제품 자체품질검사실 운영

(9) 농산물 상품개발 기반조성

(가) 목 적

- 농산물종합가공센터 내 상품개발 전용 시설구축을 통한 농업인 농외소득 활동 촉진과 지역 농산물 가공기술 전진기지로서의 역할 증대

(나) 추진내용

- 농산물 가공상품 연구개발실, 포장디자인 개발실, 제품평가실 구축
- 시제품 생산용 중소형 장비 및 시설기반 구축
- 리빙랩 협의체 구성 및 레시피 연구개발 등 20회, 상품화 지원 11건

(다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(1년차 양평)
- 사 업 비: 250백만원(국비 50%, 시군비 50) 2년간 500백만원 지원
- 추진결과
 - 사업장 조성

건축방법 (규모)	구분	면적	세부 시설·장비
시설 개선 (162㎡)	가공상품 연구개발실	78㎡	상품 연구개발실 온도, 환경 자동제어 시스템 장치, 인덕션 회전국술, 인덕션 렌지(2구), 작업대, 초음파 세척기, 다용도 믹서기, 슬라이스기, 날안기, 위생장비, 선반 등
	포장·디자인 개발실	58㎡	외·내포장재 포장실 조성
	제품평가실 및 라이브커머스실	26㎡	촬영 배경지, 조명, 마케라세트, 마이크세트, 모니터세트, 노트북, 중계, 분배장치

- 리빙랩 협의체 및 소비자 패널 활용 실적

구분	구성원		활용 실적	
	인원 (명)	직종 등 분류 (소비자, 이해관계자, 전문가 등)	횟수 (건)	주요 활용 내용
리빙랩 협의체	5	○마켓슬로우법인 대표(청년농업법인), 생활개선연합회장, 농산물가공연구회장, 발효식품연구회장, 향토음식연구회장	3	○가공제품 온라인 판매 확대를 방안 모색 ○상품개발실 운영계획 협의
소비자 패널	47	○양평군 청창농, 후계농업경영인	2	○제조원 활용 청년농업인 창업형 친환경 가공식품 레시피 연구개발 컨설팅 지원
	112	○농산물 가공, 발효식품, 향토음식 연구회원	15	○소규모 농가 단위별 절임식품 상품화 개발 실습교육 지원으로 가공제품 단점 보완

- 리빙랩 프로젝트 운영결과

연계 모임	구분	리빙랩 프로젝트 핵심내용 및 주요 개선사항
리빙랩 협의체	시제품 개발	○ 시제품 개발을 위해서 농산물가공, 발효식품, 향토음식 연구회 절임식품 제품개발 실습교육 진행
	포장 디자인 개발	○ 개발된 가공제품의 포장용량, 로고, 포장재 디자인, 포장재 유형 등 협의로 장비규격 검토
	협의체 운영규정	○ 상품개발실, 라이브커머스시설 운영 규정 협의

- 상품개발 및 상품화 지원실적(제품개발, 상품성 향상 등)

구분	종, 건	품목명
시제품 개발	절임식품 (11건)	○ 가지, 단풍깻잎 활용 장아찌(향토음식 연구회 실습교육) ○ 김, 깻잎, 하늘마, 양파&마늘 장아찌(발효식품 연구회 실습교육) ○ 마늘, 대파, 아스파라거스, 차요테, 표고버섯, 저염식 모듬채소 장아찌(농산물 가공 연구회 실습교육)

(라) 금후계획

- 리빙랩 협의체의 효율적 운영을 위한 전문 컨설팅, 교육 등 추진
- 건축물, 소방 등 추가 개선사항 검토 및 상품개발 연구에 필요한 장비 구축
- 오프라인 유통판매망 확대를 위한 관내 로컬푸드 등 입점 협의

(10) 농가형 가공제품 마케팅기술 지원

(가) 목 적

- 농업경영체에서 생산한 가공제품의 상품개선, 판매처 발굴, 홍보 등 품질 향상에서 유통까지 일관된 마케팅 기술지원
- 우수 가공상품을 발굴·기획하고 가공제품별 최적의 판매채널 탐색을 위해 다양한 유통마케팅 경로를 통한 판매경험 제공 및 기술지원

(나) 추진내용

- (1단계) 경영체별 가공제품 맞춤형 상품력 강화 등 경영진단
- (2단계) 제품개선·판로개척을 위한 전문가 컨설팅 지원
- (3단계) 유통·마케팅 역량강화를 위한 상세페이지 제작 등 교육
- (4단계) 온·오프라인 다양한 채널 활용 유통판로 개척활동 지원

(다) 추진결과

- 대상농가: 15개소
- 사업비: 100백만원(국비 50%, 도비 50)
- 추진결과

사업명	추진내용 및 주요성과	운영시기	참여인원
사업설명회 및 역량진단	○ 추진 사업설명회, 마케팅 교육, 경영체별 역량진단	3월	23
마케팅 역량강화 교육	○ 온라인 판매·홍보채널, 상세페이지 제작 등 마케팅 역량교육	3월	17
마케팅 현장 컨설팅(1차)	○ 역량진단 결과에 따른 농가경영, 판로개척, 상세페이지 등 맞춤형 현장 컨설팅(총45회)	4~7월	15
블로그 활용 홍보·판매 활성화 컨설팅	○ 내 사업장의 브랜드 블로그 마케팅의 이해 등 전문 교육(2회) ○ 농가별 블로그 마케팅의 전문컨설팅(총 36회)	5~6월	41
마케팅 현장 컨설팅(2차)	○ 상세페이지 운영관리, 상품등록, SNS 활용 홍보, 스마트폰을 활용한 영상촬영 요령 등 맞춤형 현장 컨설팅(총30회)	6~7월	15
온라인 판매 상세페이지 제작 지원	○ 소비트렌드를 반영한 제품별 소구점 발굴 및 상세페이지 제작(30개) ○ 다양한 판매채널 적용 썸네일 제작(30개)	6~9월	15
지역 특화상품 온라인 홍보·판매 지원	○ 전문 컨설팅, 상세페이지 및 홍보 콘텐츠 제작, 라이브 커머스 운영 등 - 누적 시청자수 13,660명, 매출액 287만원	8~10월	1
농가형 가공제품 박람회	○ 농가형 가공제품의 판로개척을 위한 직거래 박람회 - 메가쇼 수원 참가를 통한 판로개척(매출액: 31.7백만원)	12월	6
성과공유회	○ 사업평가 및 성과공유회	12월	15

(라) 금후계획

- 농산물 가공제품 소비동향에 따른 지속적인 온·오프라인 판로개척

(11) 농촌지도장비(농산물가공장비)**(가) 목 적**

- 지역농업 여건에 적합한 가공장비 지원을 통한 농산물 공동이용가공 시설 활성화 및 농산물의 부가가치 향상

(나) 추진내용

- 농산물 가공제품 안전성 강화에 따른 노후 장비 보완 및 장비 현대화 등

(다) 추진결과

- 사 업 량: 4개소(평택, 파주, 이천, 포천)
- 사 업 비: 877백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	주요내용
평택	- 스파우트 포장기 등 24종 구축(습식, 건식, 젤라또 라인 가공장비 구축)
파주	- 인덕션 등 2종(농업인 가공교육 추진)
이천	- 식품물성분석기 등 2종(농산물 가공제품 성분분석 및 품질검사)
포천	- 원심분리기 등 4종(농산물 가공제품 개발)

(라) 금후계획

- 지역농산물 활용 다양한 가공제품 개발 및 식품위생 수준 향상

(12) 농산물가공 창업 시범

(가) 목 적

- 지역농산물을 기반으로 한 창업활동 지원으로 부가가치 증진 및 농업인의 경제활동 역량 향상

(나) 추진내용

- 지역농산물 활용 가공창업을 위한 가공장비, 내부시설 리모델링 등 기반 조성
- HACCP 인증 기준에 적합한 전문 컨설팅 및 위생시설 구축 등
- 제품 및 디자인 개발을 위한 전문가 컨설팅 등

(다) 추진결과

- 사업량: 4개소(고양, 이천, 양평, 연천)
- 사업비: 400백만원(개소당 100백만원, 도비 30%, 시군비 50, 자부담 20)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업체명 (대표자명)	상품개발 (9종)	추진실적
고양	행복한 버섯 (김승옥)	비건만두	○전자동 만두성형기 등 가공장비 구축 3종 ○포장재 디자인 개발 등 ○HACCP 인증 완료(만두류), 상표출원 2건 ○일자리 창출 4명(상시 4)
이천	(주)그리트리 플러스 (이근호)	다진마늘, 생강	○위생장비 및 기구 등 구축 4종 ○HACCP 인증 기준 시설공사 등 ○HACCP 인증 완료(천연향신료) ○일자리 창출 6명(상시 6)
양평	양평오미자 (원순호)	오미자청	○HACCP 기준에 맞는 시설개선 및 가공장비 구축 ○포장재 디자인 개발 등 ○일자리 창출 3명(상시 3)
연천	콩맘 (김해숙)	다시마맛 간장 등 5종	○메주성형기, 분쇄기 등 가공장비 구축 17종 ○스마트스토어 및 패키지 디자인 개발 등 ○일자리 창출 2명(상시 2)

(라) 금후계획

- 고품질 제품개발 및 지속적인 홍보, 마케팅 강화로 판로개척 확보
- 지역농산물 활용 가공창업 우수사례 발굴을 통한 사업 활성화

(13) 농산물가공 제품 개발 시범

(가) 목 적

- 농산물 가공제품 소비동향을 반영한 다양한 가공제품 개발 및 기술이전으로 농업인 창업 활성화 및 농외소득원 창출 기여

(나) 추진내용

- 지역 농특산물의 가공기술 확립을 통한 제품의 상품화 기술력 확보
- 농업인에 대한 농산물 가공창업 기술 이전 확대로 가공창업 활성화 유도

(다) 추진결과

- 사 업 량: 9개소(고양, 화성, 평택, 이천, 안성, 포천, 양평, 여주, 가평)
- 사 업 비: 450백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적 및 주요성과

시군	제품개발 실적 (62건)	전문교육 등 추진실적 (교육 및 컨설팅 587명)
고양	담금주 등 4건	담금주 키트상품 및 동결건조 가공기술 전문교육 및 컨설팅(18명)
화성	절임류, 다류 등 27건	식품위생법, 식품제조 및 미생물 실습 교육, 원가분석 등(89명)
평택	토마토 젤라또 등 1건	농산물 가공제품 개발 등(60명)
이천	이천쌀칩, 꾸지뽕차 등 10건	제품개발 컨설팅 및 레시피 교육 등(13명)
안성	아로니아 및 딸기주스 등 7건	지역농산물 활용 상품개발 및 브랜드 네이밍 등 (14명)
포천	당조고추페스토 등 2건	당조고추페스토, 상항버섯위터젤리 등 제품개발 (70명)
양평	아스파라거스 장아찌 등 4건	식품위생법, 가공창업 절차, 농업회사법인 세무회계 이론 등 (188명)
여주	한글젤리 등 1건	가공창업 이론 및 실습, 유통전문판매업 절차 등 (65명)
가평	간편나물밥 등 6건	기초가공이론, 소스개발 실습 등 (70명)

(라) 금후계획

- 농산물 공동가공이용 시설을 통한 시제품 개발 및 창업보육 역할 확대

(14) 농산물가공제품 온라인 포장재 개발 시범

(가) 목 적

- 최근 소비동향에 따른 온라인 쇼핑의 급성장으로 농업인 가공제품 포장재 개발 및 컨설팅 지원을 통한 농업경영체 경쟁력 강화

(나) 추진내용

- 농산물 가공제품의 전자상거래 택배용 및 친환경 포장재 개발, 컨설팅 등

(다) 추진결과

- 사업량: 10개소(고양, 용인, 화성, 시흥, 김포, 이천, 포천, 여주, 가평, 연천)
- 사업비: 200백만원(개소당 20백만원, 도비 30%, 시군비 50, 자부담 20)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명 (대표자)	생산제품	추진실적
총계		34종	포장재 및 디자인 개발 39건
용인	하늘소리 (최문정)	벌꿀스틱 선물세트, 튜브형 벌꿀 선물세트	디자인 개발 및 시제품 박스 제작
고양	워드파머스 (양상국)	김치류 (갓김치, 열무김치 등)	사업장 로고 및 포장 디자인 개발, 친환경봉투를 이용한 포장재개발
화성	필레오 협동조합 (이미순)	누룽지, 꽃차, 생강청 등	선물세트 포장재 개발
시흥	관곡지연 (오후진)	연근차, 연잎차, 연근튀각 등	제품디자인(로고, 슬리브, 지퍼백 등)
	갯골영농조합법인 (정병덕)	연잎밥, 연근차, 연잎차 등	제품디자인(연근차, 연잎파), 선물세트 등
김포	농업회사법인 (주)꿈드림 (이운재)	우유, 요거트, 밀크티, 치즈 등	회수, 재사용 가능 보냉팩 개발 (24시간 이상 저온 유지)
이천	이천농산물가공연구회 (김효정)	이천쌀로만든조청 등 꾸러미 세트 2종	꾸러미 세트 개발에 따른 포장재 디자인 개발
포천	소담원 (송동신)	소스류(불고기 등),간장류, 이동갈비 밀키트	스파우트 파우치 및 용기 개발, 친환경 포장상자 및 라벨 제작 등
여주	좋은날 (최승애)	한과, 전통약과	전문 컨설팅을 통한 포장재 디자인 개발 등
가평	숲속의동화마을 (박동하)	새순보리 분말	택배용 및 선물용 포장재 개발 등
연천	한씨가원 (한병석)	생들기름 외 6종	택배 및 선물용 포장재 개발, 용기라벨 제작 등

(라) 금후계획

- 가공제품의 브랜드 마케팅 강화를 위한 온·오프라인 홍보 및 판촉 확대

(15) 공동이용 가공시설 개선 시범

(가) 목 적

- 농산물 공동이용가공시설 및 장비개선으로 시기별 농업인 가공수요에 대응하고 다양한 농산물가공 활성화로 농가소득 증대 기여

(나) 추진내용

- 식품 안정성 강화 정책에 따른 HACCP 인증 및 위생시설, 장비 개선

(다) 추진결과

- 사업량: 7개소(용인, 고양, 평택, 파주, 이천, 양평, 연천)
- 사업비: 700백만원(개소당 100백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

시군	주요 추진내용	가공기기 구축(50종)	가공시설 보완(12건)
고양	○ HACCP 인증을 위한 가공기기 구축, 식품 위생기준에 맞는 소형기구 등	위생기기 등 4종	냉각 및 이송시스템 시설 개선 등 3건
용인	○ 공동이용 가공시설 운영 개선 시설 및 가공장비 구축	스틱포장기 등 8종	바닥공사, 구획분리 등 1건
평택	○ 공동이용가공시설 장비 개선 (냉품제습건조기 등)	냉품제습건조기 등 9종	-
파주	○ 농산물종합가공센터 시설 개보수 ○ 스파우트 포장기 등 가공기기 구축	캔시머 등 9종	바닥 노후화 및 작업장 보수 공사 2건
이천	○ 농산물 가공 및 위생관리 시설 및 가공 장비 구축	스크류착즙기 등 11종	농산물 세척 및 전처리실 공사 2건
양평	○ HACCP 시설 보완 및 건식라인 구획 조성 및 시설 개선 ○ 안전관리 장비 및 노후장비 교체 등	자동실링기 등 4종	건식라인 구획 조정 및 공정개선에 따른 재배치 등 2건
연천	○ 농산물 가공제품 개발 가공장비 구축 ○ 식품 안전성 확보를 위한 시설 보수 등	자력 측정기 등 5종	분쇄실 설치 및 방충방서 작업 등 2건

(라) 금후계획

- 농산물 공동이용 가공시설 활용을 통한 시제품 개발 및 창업보육 역할 확대

(16) 농업인 가공사업장 시설장비 개선

(가) 목 적

- 식품안전관리인증(HACCP) 적용 확대에 따른 소규모 가공사업장 가공시설 개선지원

(나) 추진내용

- 농업인 가공사업장의 위생·안전 기준에 적합한 가공장비 구축 및 시설 개선
- HACCP 인증, 가공기계 구축 등 전문가 컨설팅 추진

(다) 추진결과

- 사업량: 7개소(파주, 이천, 안성, 포천, 양평, 가평, 연천)
- 사업비: 350백만원(개소당 50백만원, 도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명 (대표자)	컨설팅 및 주요사업 내용
파주	구본일발효 (구본일)	○ HACCP 인증을 위한 작업 구역, 제조설비, 이동경로 설정 등 ○ HACCP 시스템 구축 및 가공사업장 시설 보수, 장비구축 등 ○ HACCP 인증(청국장, 소스)
이천	마실(주)농업 회사법인 (김선화)	○ 제조설비 재배치, 원재료 입고, 서류심사 및 작업장 평가 등 ○ HACCP 인증 컨설팅, 리모델링, 가공장비 구축 등 ○ HACCP 인증(떡류)
안성	새벽시장 푸드영농 조합법인 (송광섭)	○ HACCP 시설 평면도 설계 및 디자인, 선행요건 관리기준 작성 및 운영방법, 교육훈련 및 HACCP 인증 컨설팅 ○ HACCP 인증 시설개선 및 가공장비 구축 등 ○ HACCP 인증(들기름, 참기름)
포천	일경팜앤푸드 (이혜경)	○ HACCP 인증 전문컨설팅(잼류) ○ 가공시설 개선 및 금속검출기 등 가공장비 구축 10종
양평	슬로패밀리 (최종호)	○ 작업공정 순서도 시각화 및 중점관리요소 관리, 내포장시 이물 혼 입 방지 기술, 계측장비 검증과정 등 ○ HACCP 전문 컨설팅, 저온저장고 및 위생장비 구축 등 ○ HACCP 인증(액상차)
가평	양지농원 (황정순)	○ 노화화된 시설장비 개선 및 생산물 안전성 관리 등 ○ 칸막이, 폴딩도어 등 노후시설 개선, 분쇄기, 볶음솥 등 장비 구축
연천	백학방아간 (이상경)	○ 방수바닥재질, 동선구분 구획, 제조공정도 및 유효성 검사 ○ HACCP 전문 컨설팅 및 시설공사, 금속검출기 구축 등

(라) 금후계획

- 식품안전관리기준에 맞는 가공제품 생산으로 지속적인 제품 안전성 강화 및 신뢰도 향상 확대

(17) 기능성 작물 활용 농업 융복합 모델 구축(지역활력화작목기반조성)

(가) 목 적

- 기능성 작물을 활용한 가공·체험·관광사업에 접목한 농업 융복합 산업화 지원 및 안정적 지역활력화 작목 기반조성을 통한 농가소득 증대

(나) 추진내용

- 기능성 작물 활용 치유 및 농촌체험 등이 가능한 재배포장 조성
 - 닥나무 재배포장: '21년) 900㎡(300주) → '22년) 6,984㎡(3,000주)
- 닥나무 차(라떼, 분말차 등) 제품개발을 위한 건조기, 덩음기 등 가공장비 구축

(다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(김포)
- 사 업 비: 200백만원(도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명 (대표자)	주요 추진실적
김포	농업회사법인 멀버리그린 (김지수)	○ 닥나무 재배시설 및 포장 조성 - 닥나무 재배포장: '21년) 900㎡(300주) → '22년) 6,984㎡(3,000주) ○ 가공제품 생산 주요 장비(건조기, 덩음기, 분쇄기), 저온저장시설 구축 - 닥나무 재배, 분말 제조기술 활용 닥나무 차류(라떼, 분말차 등) 생산 ○ 지역 특화품목 상품화 추진 실적 - 닥나무차: 로즈마리 등 닥나무 블렌딩 차 개발 6건 - 휴식 가능한 닥나무 재배포장: 닥나무 그림대회 개최 1건 ○ 가공제품 판로개척을 위한 홈페이지 구축, 차패키지 개발 등 ○ 농업경영체 평균 조수입 증가 및 일자리 창출 - 평균 조수입: '21년) 50,000천원 → '22년) 120,000천원 - 일자리 창출: 14명(상시 8명, 비상시 6명)

(라) 금후계획

- 닥나무 활용 화장품 원료 등 분말화 연구개발, 닥나무차 패키지 판로 확대
- 닥나무 활용 체험 프로그램 개발 및 농촌 융복합 모델 구축

(18) 전통 식문화 계승활동 지원

(가) 목 적

- 지역 농특산물의 이해를 바탕으로 하는 향토음식, 전통음식 및 식생활 등에 대한 교육을 실시하여 한국형 전통 식문화를 계승하는 전문인력 양성

(나) 추진내용

- 지역 농산물, 전통식품, 향토음식 등 로컬푸드 홍보 및 소비 활성화
- 향토 식문화를 계승 발전시킬 역량이 있는 인적자원 발굴

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(도원)
- 사업비: 50백만원(국비 50%, 도비 50)
- 사업내용
 - 지역 농특산물 활용한 향토음식 교육으로 농산물 소비촉진
 - 전통식문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활 문화 정립
- 주요성과
 - 지역 농특산물 활용 향토음식 역량강화 교육 등 5과정 15회 279명 교육
 - 교육 프로그램 개발, 교재·홍보물 발간 등: 1종(동의보감 속 식품보감) 100부

기간	과정명	대상	횟수	인원	주요내용
계			15	279	
5.17. ~ 10.20.	지역 농특산물 활용 향토음식 역량강화 교육	경기도 향토음식 연구회	7	139	- 지역 농특산물 활용 주제별 교육 · 고조리서(음식디미방, 동의보감 등) 이론 · 한식 다과, 차림음식 실습, 전통 발효 차 현장실습 등
7.7. ~ 7.8.	식생활 담당자 전문역량 강화 교육	담당 공무원	2	14	- 식문화 전문성 강화 교육 · 식문화 변화 양상과 사업 연계 방안 · 소비자 수요 및 환경 고려한 먹거리 현장탐방
6.30.	쌀 소비 촉진을 위한 소비자 교육	소비자	1	28	- 쌀 디저트 실습 교육 - 푸드마일리지 탄소중립 교육 및 실천운동
12.6. ~ 12.8.	전통식문화 계승 및 농촌융복합산업 활성화 농업인연구회 연찬교육	향토음식, 농산물 가공연구회	1	47	- 농산물 가공·업장 방문 지역 향토음식 사례발굴 - 연구회 활성화 농촌융복합산업 적용 방안 협의
11.28. ~ 12.12.	향토음식 능력배양 과제교육	경기도 향토음식 연구회	4	51	- 시군별 특색음식 실습 및 회원 간 정보 교류 · 뼈차장 맥적구이 등 향토음식의 실생활 활용

(라) 금후계획

- 전통식문화, 향토음식 등 전문인력 양성을 위한 체계적인 교육 과정 운영
- 시군별 향토음식 요리전시를 계획하여 성과를 확산 할 수 있는 기회마련 추진

(19) 식농학습 농장

(가) 목 적

- 농촌체험+미각교육+요리체험을 연계한 단계별 프로그램 적용을 통해 건강한 식생활 실천을 유도할 수 있는 식농학습 농장 육성

(나) 추진내용

- 농사체험-미각교육-요리경험을 제공하는 식·농체험 프로그램 개발
- 텃밭에서 직접 수확한 재료를 활용한 미각교육 및 요리체험 공간 조성
- 식재료에 대한 인식, 맛 표현 등 농업 및 요리체험을 통한 식생활 개

(다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(여주)
- 사 업 비: 50백만원(국비 50%, 시비 50)
- 추진실적

시군명 (사업장)	추진실적	규모	주 요 내 용
여주 (피크니코)	식농학습 농장조성	1식	- 요리체험 공간: 요리체험장, 위생실 - 식농학습 공간: 딸기체험장, 상추체험장
	프로그램	2종	- 친환경 다이닝 체험(3회차) · 1회차: 식농학습 교육과 미각교육 내용 이해 · 2회차: 미래농업의 이해(스마트 팜 소개), 생태체험(잎/열매/뿌리/흙 촉감 체험 등) · 3회차: 미각교육(오감으로 느끼는 식재료의 맛, 혀에서 느끼는 맛, 맛의 결합 등)과 생태체험 - 저면관수 이용 생태체험 · 저면관수 방식의 특수화분에 채소(방울토마토, 엽채류 등)를 가정에서 직접재배하며 관찰하여 교육적 측면으로 접근
	요리체험 메뉴개발	7종	- 직접 수확한 딸기와 엽채류를 활용 식농체험 및 요리프로그램 · 부르게스타, 팜포케, 눈꽃치즈 샐러드 피자, 불고기 파니니, 불고기 토띠아, 건강채소 스무디, 바질페스토

(라) 금후계획

- 소비자의 농업에 대한 이해와 올바른 식생활 실천으로 건강 증진 도모
- 지역 식재료의 부가가치 향상을 통한 농가소득 증대

(20) 유망 지역자원 관광 상품화

(가) 목 적

- 지역 식문화 자원을 활용한 체험 및 관광 콘텐츠 개발로 음식과 맛을 연계한 식문화 관광을 활성화하고 농촌 활력화

(나) 추진내용

- 지역 식문화자원 발굴 및 자료집, 관광 코스 개발
- 음식 및 자원 해설사 교육, 유망자원 활용할 관광코스개발·운영 컨설팅
- 상품 콘셉트에 맞는 체험·관광 기반 조성

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(김포)
- 사업비: 100백만원(국비 50%, 시비 50)
- 추진실적

시군명 (사업장)	추진실적	규모	주요내용
김포 (한강노을빛 체험마을)	식문화 제품개발	10종	- 도시락 2종, 모주 세트 2종, 빵류 5종, - 농산물꾸러미 요리키트 1종
	농가별 체험 및 팜파티 프로그램	2종	- 가족 힐링 요리 프로그램: 어린이요리교실 등 - 건강한 소모임 주방카페: 가족 주방체험 등
	체험 프로그램 리뉴얼 및 개발	4종	- 미나리 체험: 미나리 화관 만들기 등 - 연 체험: 연등행사, 연꽃초 만들기 등 - 버섯체험: 배지 활용 들꽃꽃이 놀이 등 - 도자기 체험: 모주 만들기 등
	프로그램 운영성과	4회	- 팜파티 4회 191명
	농가 소득		- 총소득액: '21년 157백만원 → '22년 304백만원 - 평균소득액: '21년 22백만원 → '22년 43백만원

(라) 금후계획

- 지속적인 운영을 위한 마을 기획단 구성 및 마을 활동가들의 역량강화 교육 추진

(21) 우리 쌀 이용 식품가공기술 교육(다양한 우리 쌀 활용 교육)

(가) 목 적

- 우리 쌀 소비촉진을 주도할 수 있는 지역 급식관계자 및 농업인 전문리더를 육성하여 쌀 소비 저변을 확대하기 위함

(나) 추진내용

- 쌀 생산품 및 가공품의 다각적인 활용 방법 확산으로 우리 쌀 소비 촉진
- 쌀 가공품 및 레시피 등 관련 농촌진흥청 연구개발 성과의 농촌현장 보급 확산
- 농업인 학습단체를 대상으로 실생활 적용 가능한 쌀 소비 전문리더 양성
- 단체급식 및 학습단체별 현장적용 맞춤형 교육으로 쌀 소비 전문리더 양성

(다) 추진결과

- 사업량: 13개소
 - 우리 쌀 가공식품 활용 전문교육: 3개소(용인, 화성, 포천)
 - 다양한 우리 쌀 활용교육: 10개소(수원,용인,화성,남양주,김포,광주,양주,이천,포천,여주)
- 사업비: 46백만원(국비 50%, 도비 15, 시군비 35)
- 추진실적
 - 우리쌀 가공식품 활용 전문교육: 4과정 12회 302명

시군명	교육과정	교육대상	기간	횟수	인원	주요내용
계				12	302	
용인	백옥쌀가공 연구회 과제교육	백옥쌀 가공연구회	3.16.~ 3.23.	2	20	- 우리 떡 기초 이론, 떡 가공 위생 안전관리 등
	우리쌀 가공식품 활용 전문교육	쌀소비 관련 지역리더, 백옥쌀 가공연구회	5.11.~ 6.1.	4	64	- 떡 제조기능사 국가기술자격증 취득 전문과정 - 14명 국가기술자격증 취득
화성	수향미를 이용한 급식메뉴	영양사, 조리사	9.21.~ 9.23.	1	134	- 수향미를 이용한 급식메뉴 - 청림중학교 등 2개 학교 급식 메뉴에 적용됨
		지역리더	10.24.	1	19	
포천	우리쌀 가공식품활용 전문교육	영양사, 급식관계관	10.13. ~10.20.	4	65	- 우리쌀 활용 디저트 만들기 - 어린이급식지원센터 기관과 협력하여 현장에서 활용할 수 있는 교육 추진

- 다양한 우리 쌀 활용 교육: 14과정 57회 1,133명

시군명	교육과정	교육대상	기간	횟수	인원	주요내용 및 추진성과
계				57	1,133	
수원	우리 쌀 베이킹 교육	농촌지역 소비자	8~10월	6	126	- 쌀 활용 베이킹 교육
포천	다양한 우리쌀 활용 교육	여성단체 회원	10.26.~ 27.	2	38	- 쌀 활용 다양한 디저트 만들기
용인	다양한 우리 쌀 활용 교육	쌀소비 지역리더, 백옥쌀가공 연구회	4~5월	4	72	- 다양한 우리 쌀 떡 실습 교육 (콩설기, 경단, 송편, 등)
화성	막걸리교육	시민	6.16.~ 6.24.	1	100	- 쌀 활용 막걸리 제조 교육
남양주	다양한 우리쌀 활용 교육	쌀 소비촉진 지역리더	5.26.~ 6.3.	4	80	- 한식 디저트 이론 및 실습
		여성농업인	8.10.~ 17.	2	60	- 쌀을 활용한 새로운 조리법 교육 및 제조 실습
김포	우리 쌀 이용 제과-제빵 기술교육	쌀소비촉진 지역리더	5.13~ 5.20	5	80	- 쌀 제과-제빵 기술교육
	막걸리 칼테일 만들기 교육	쌀소비촉진 지역리더	11.11.	1	30	- 막걸리 활용 칼테일 만들기 교육
광주	우리쌀 활용 홈베이킹	광주시민	8~9월	6	96	- 다양한 디저트 제조 실습 교육
이천	떡 제조기능사 국가기술자격증 취득과정	이천시민	2.15.~ 4.26.	11	121	- 떡 제조기능사 국가기술자격증 취득 교육(이론 및 실습) - 4명 국가자격증 취득
여주	여주쌀 명품떡 교실	일반인	9~10월	3	82	- 쌀에 대한 이해, 쌀 소비 촉진 방안 - 멧쌀설기떡 설화병 교육
	부모님과 함께하는 쌀 아이스크림 교실	초등생	9~10월	2	48	- 쌀에 대한 이해, 쌀 소비 촉진 방안 - 쌀아이스크림 만들기 실습
양주	우리쌀 활용 영양간식 만들기	양주시민	3~6월	6	120	- 쌀 활용 다양한 영양간식
	비건 디저트		5~7월	4	80	- 비건 건강 디저트 만들기

(라) 금후계획

- 우리쌀을 활용한 다양한 교육과정 개발로 쌀 소비 촉진과 우리쌀의 중요성 인식 등 올바른 식문화 확산 유도 추진

(22) 농산물 이용 식문화 확산 교육 시범

(가) 목 적

- 소비자를 대상으로 다양한 농산물을 활용한 요리전시, 공개강좌, 푸드쇼 개최로 우수한 경기도 식문화를 알리고 농산물 소비 확대

(나) 추진내용

- 소비자 대상으로 농촌에서 생산되는 먹을거리의 중요성을 알리기 위한 지역 농산물 활용 요리전시 및 강좌 교육
- 푸드쇼, 박람회 참가, 홍보물 제작, 체험행사 등을 활용한 식문화 홍보

(다) 추진결과

- 사업량: 5개소(수원, 부천, 남양주, 가평, 연천)
- 사업비: 100백만원(개소당 20백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

구 분	주 요 내 용
교육과정 운영	10과정 54회 751명
교육내용	미식체험 교육, 푸드테라피, 약선음식, 김치아카데미, 지역 농산물 활용 식문화 교육 등
행사	3회 2,939명
교재 및 홍보물	5종 365부(레시피 카드, 약선음식 등)

○ 관련행사

시군명	행 사 명	일 자	대 상	인원(명)	주 요 내 용
계: 3회 2,939명					
남양주	농산물이용 식문화 확산 경진대회 추진	10.12.	농업인, 소비자	824	‘남양주시 지역농산물 및 음식물 쓰레기 절감’을 주제로 생활개선 남양주시연합회 25개회에서 아이 디어 레시피 개발 및 전시
부천	가족 맛놀이 행사	11.26.	시민	115	맛놀이 체험 3종, 100인의 빠에야 푸드쇼 및 음식나눔
연천	2022 연천군 농특산물 활용 우수 식문화 홍보 행사	10.15. ~ 23.	국화전시회 방문객	2,000	연천군 농특산물 활용 음식 전시 및 시식 행사: 45종 메뉴

(라) 금후계획

- 한국형 전통식문화 이해 증진을 통한 바른 식생활 확대 및 보급
- 지역농산물과 향토음식의 전파를 통한 농산물 소비 촉진

(23) 경기 향토음식 행복 나누미 사업(주민참여)

(가) 목 적

- 음식이 평준화, 퓨전화 되어 점차 잊혀지는 지역 향토음식 발굴, 보급하고 지역사회 봉사를 통하여 전통의 맛을 계승하고자 함

(나) 추진내용

- 향토음식 보전을 위한 솜씨보유자 발굴 및 조리기술 전수교육
- 지역 향토음식 및 식문화 스토리텔링 발굴 및 자료화
- 지역 농산물로 만든 향토음식, 건강음식 나눔 봉사 및 푸드뱅크 연계 등을 통한 지역사회 소외계층, 불우이웃에 전달

(다) 추진결과

- 사업량: 5개소(화성, 평택, 양주, 안성, 여주)
- 사업비: 150백만원(개소당 30백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

구 분	주 요 내 용
교육운영	- 12과정 118회 2,353명 · 화성 1과정 20회 490명, 평택 3과정 39회 693명, 양주 2과정 15회 217명 · 안성2과정 22회 322명, 여주 4과정 25회 648명
발굴 및 개발	- 향토음식 93종 · 화성 23종, 평택 5종, 양주 27종, 안성 33종, 여주 5종
자료화	- 책자 및 전자책 5종, 영상 5종
관련행사	- 나눔활동 및 솜씨자랑 등 10건 · 화성 5건, 평택 1건, 양주 1건, 안성 1건, 여주2건
홍보실적	- 100건(신문 및 온라인 뉴스 등) · 화성 36건, 평택 33건, 안성 26건, 여주 5건

(라) 금후계획

- 한국형 전통식문화 이해 증진을 통한 바른 식생활 확대 및 보급
- 지역농산물과 향토음식의 전파를 통한 농산물 소비 촉진

나. 농촌노인 생활 활력화 지원

(1) 농촌어르신 복지생활 실천 시범

(가) 목 적

- 농촌노인의 보유기술, 솜씨 등의 자원을 활용한 소일거리 사업화로 공동체 문화 조성 및 활력 증진
- 사회적 가치 창출을 통해 농촌노인의 신체적·정신적 건강악화, 고령화로 인한 농촌 마을공동체의 침체 등과 같은 농촌문제 해결 촉진

(나) 추진내용

- 마을별 특성과 농촌노인 보유기술·솜씨 활용 사업화 시설 지원
- 노인 공동체 활동 및 손쉽게 할 수 있는 경제활동 지원

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(가평)
- 사업비: 50백만원(도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적
 - 참여인원: 25명(남 17명, 여 8명)
 - 활동내용
 - 공동체 활동 및 비즈니스 공간 조성: 무궁화 체험하우스
 - 공동체 활동 프로그램 개발
- 주요성과
 - 무궁화 체험을 통한 일자리 창출: 8명
 - 무궁화 식재 등 체험프로그램 상품화: 4종

(라) 금후계획

- 어르신들의 역량강화를 위한 프로그램 지원 및 안전한 농작업 활동을 할 수 있도록 컨설팅과 교육 지원

(2) 농촌마을 공동농장 조성 시범

(가) 목 적

- 마을주민 역량강화를 통한 농촌공동체 활성화 및 자생력 있는 지역 발전계획 수립
- 농촌노인들에게 공동생산과 협업관계 제공하여 소득 및 일자리 창출

(나) 추진내용

- 주민역량강화와 공동농장 생산기반조성 및 운영계획 수립을 위한 컨설팅
- 농촌노인에게 적합한 노인복지형 일자리 창출 지원

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(용인)
- 사업비: 30백만원(도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
 - 사업 참여인원: 21명(남 11명, 여 10명) * 65세 이상 비율: 71%
 - 교육 및 마을회의: 1회 14명(남 7명, 여 7명)
 - 활동내용
 - 농업생산 기반 조성: 엽채류, 뿌리채소 재배 공동농장
 - 공동생활 여건 조성: 체험교육장 조성 및 체험프로그램 개발(얼음썰매)
- 주요성과
 - 일자리 창출: 전담인력 21명, 노인 일자리 15명

(라) 금후계획

- 노인복지형 일자리 창출을 위한 공동농장이 안정적으로 운영될 수 있도록 마을리더 육성 교육 및 현장 컨설팅 지원으로 활력 있는 마을 조성

다. 농작업 안전관리 및 작업환경 개선

(1) 작목별 맞춤형 안전관리 실천 시범

(가) 목 적

- 농업현장에서 작목별 작업단계를 고려한 위험요인진단과 개선으로 농작업 재해예방 및 안전성 향상
- 농업인의 생명과 신체의 안전을 확보하기 위한 농업인의 안전관리 역량 강화

(나) 추진내용

- 농작업 안전관리 수준 평가표를 적용한 해당 작목의 농작업 위험요소 분석 및 위험성 평가, 작업 단계 개선대책 수립 및 우선순위 설정 등 전문가 컨설팅 수행
 - 안전관리 수준 평가(농작업 일반, 농기계, 농작업장, 위험물질, 생활안전 등)
 - 작업장, 작업자세, 농약, 농기계 등 개선대책 제시
- 작목별 맞춤형 안전관리 개선 실천
 - 농작업안전기록부를 활용한 농작업 안전이력 기록: 농작업 사고, 농약사용, 시설, 환경, 보호구, 건강 등 기록
 - 농작업 안전 보조구, 농작업 안전장비, 보조장치 보급 및 관리
 - 농작업 역량강화 및 근골격계 질환 예방 교육 등
- 전문가의 안전관리 향상도 평가 및 성과분석

(다) 추진결과

- 사업량: 5개소(용인, 화성, 남양주, 광주, 포천)
- 사업비: 350백만원(개소당 50백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진실적
 - 사업 참여인원: 62명(남 34명, 여 28명) * 65세 이상: 17명(28%)
 - 참여농업인 교육(누적치): 36회 380명
 - 안전편이장비 보급: 동력 운반차, 농작업대 등 231대
 - 보호구·보조구 보급: 농약방제복 568개
- 주요성과
 - 안전관리 수준(평균): 35.5% 향상
 - 농작업 위험성(평균): 55% 감소

- 위험요소 분석 및 개선방향

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	작업단계	위험요소	주요문제점	
용인	남사 생활개선회	1순위	보호구 없이 등짐형 인력 분무기 방제 작업	농약 사용 중독 위험	고온시 시설하우스 내 폐쇄 공간에서의 작업	방제복, 방제고글, 방제 마스크 등 공급/ 공기순환이 가능한 시설 하우스의 설계 필요
		2순위	등짐형 전동 분무기에 의한 방제 작업	분무기의 중량으로 팔, 어깨, 등 통증	허리통증, 어깨 통증, 손, 팔 통증	견인형 소형 전동 분무기공급, 효율적 방제작업에 대한 교육
		3순위	외발 인력 운반차 작업	외발 인력 운반차 사용	전복사고, 정강이 부딪침	전동운반차 공급, 효율적 작업 방법에 대한 안전 교육
화성	기린골 마을작목반	1순위	성토작업	전복위험, 근골격계 질환	깔림 근골격계질환	미니 관리기를 사용하여 작업의 편이성 증진
		2순위	방제작업	배낭형 엔진분무기 중량으로 허리 부담	근골격계질환	이동형 전동 분무기로 신체적 부담 낮춤
		3순위	농약관리	농약과 음료수 같이 보관 사고위험성	농약중독	농약보관함 보관 및 시건장치
남양주	덕이 작목반	1순위	위험농작업 환경	낙상, 충돌	태양노출/ 장애물 접촉	방호구 및 보호대 도입 착용
		2순위	병해충방제	농약중독	농약 노출	방제복장 도입 착용
		3순위	배 선별포장	좌식부담	근골격계 부담	입식 작업대 도입 이용
		4순위	배나무 가꾸기	중량부담	여성 취급 부담	경량 안전 장비 도입 이용
광주	친환경 채소 작목반	1순위	수확작업	근골격계 질환	작업자세, 반복작업	작업자세 등 안전교육, 근골격계 질환 예방 운동
		2순위	운반작업	정강이부상, 근골격계 질환	인력운반차 사용	전동운반차 보급, 근골격계 질환 예방 운동
		3순위	살포작업	근골격계 질환	작업자세, 반복작업	동력 살포기 보급, 근골격계 질환 예방 운동
포천	영중시설 채소작목반	1순위	운반 작업	기계적	손수레 사용시 신체적 부담 1회 운반용량이 작음	전동운반차 도입 운전 용이, 소음 및 진동이 없음 안전이용 교육 실행
		2순위	위험환경 방호	환경적	보행이 불편하고 미끄러지거나 부딪쳐 넘어지는 낙상사고	미끄럼 방지 예방용 안전화 및 안전 장화, 자외선 차단 및 안구보호용 보안경 등 이용, 습기가 있는 통로 모래 피복 및 균평 작업과 하우스 갱신 설치 시 통로 확장 등 권고 교육 실행

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	작업단계	위험요소	주요문제점	
포천	영중시설 채소작목반	3순위	병해충 방제	물적	농약노출, 농약 중독	밀치식 분무기 및 장화, 마스크, 보안경, 리텍스 장갑 등 방제-위험환경방호 검용 보조구 등 도입 이용, 농약희석 조제와 농약안전살포 방법 및 살포 후 장비 관리 등 안전수칙 교육 실행

- 개선결과

시군	주요문제점	개선내용
용인	등집형 인력 방제기로 방제작업을 하여 손, 상지, 하지, 팔 허리 어깨 등 근골격계 부담	전동모터를 장착한 이동형 분무기를 이용하여 허리, 손, 팔 등 근골격계의 부담 경감
	농약(20리터)을 분무기를 등에 지고 방제 작업을 하여 상지, 하지, 팔 허리 어깨 등 근골격계 부담	이동형 전동분무기를 이용함으로써 허리와 등의 부담을 줄임
	인력 외발 운반차 사용 농자재, 퇴비, 수확물 등 운반 시 수레와 부딪쳐 다치거나 운반 중 전복 가능성으로 안전 문제, 과도한 힘을 필요로 하여 부녀자, 노약자의 근골격계 부담	전동운반차를 사용으로 농자재와 수확물을 효율적으로 운반, 운반 시 과도한 힘을 주지 않고 다칠 위험도 적으면서 전복 사고 위험이 줄어듬
화성	승용관리기 이용 두둑작업 시 작업효율성은 높으나, 좁은 경지에서 사용이 불편하고 전복 위험	좁은 경지 미니 관리기를 사용하여 신체 부담 완화
	배낭형 엔진분무기 사용	이동식 전동 분무기로 이동의 편리성을 높이고 작업시 신체 부담 경감
	농약이 방치되거나, 위험하게 보관	농약보관함 사용
남양주	농약 중독(중독경험 60%)	방제복, 고글, 장갑, 장화 등 4종 31점 도입 이용
	여성의 장비이용부담(여성참여 38%)	충전기위, 화분교배기 등 9종 32점 도입 이용
	바닥 좌식 선별 40% (통증호소율: 허리100%, 어깨70%)	높이 간편조절식 농작업대 등 3종 9점 도입 이용
	낙상, 충돌 등 상해(경험률 90%)	농작업화, 근골격계 보호대 등 13종 148점 도입 착용
광주	수확 및 선별 등 장시간 반복작업으로 인한 근골격계 질환 위험	농기별 맞춤형 안전교육 및 장비 보급을 통해 근골격계 부담 감소
포천	농약 중독, 농작업위험환경 극복 신체상해 맞지 않은 장비로 신체 부담	농약 급성 및 만성 중독 예방 농작업위험환경 극복 신체상해 안전강화 여성에 맞는 장비도입으로 신체부담 경감

(라) 금후계획

- 농업인의 지속적인 안전 이력관리를 생활화 할 수 있도록 지도

(2) 농작업 안전편이장비 보급 시범

(가) 목 적

- 농작업 안전의 필요성 인식향상, 지역과 작목의 특성을 고려한 안전하고 편리한 장비보급으로 농작업 재해로부터 농업인 보호 및 작업능률 향상

(나) 추진내용

- 농작업 현황 및 실태조사, 인간공학적 작업평가, 안전편이장비 수요조사
- 안전편이장비 보급을 위한 전문컨설팅 실시
- 농가별 농작업 환경에 맞게 개선된 안전편이장비 및 보조구 보급
- 장비 안전사용 및 근골격계질환 예방 교육

(다) 추진결과

- 사업량: 10개소(수원, 화성, 안산, 평택, 김포, 파주, 광주, 안성, 여주, 연천)
- 사업비: 500백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
 - 참여인원: 159명(남 121명, 여 38명) * 65세 이상: 68명(43%)
 - 참여농업인 안전교육 결과: 42회 524명
 - 안전편이장비 보급: 농작업대, 전동 파렛트 322대
 - 보조구(보호구) 보급: 방제복, 마스크 등 2,222개
- 주요성과
 - 안전편이장비 사용효과 평균(5점 척도): 4.42점
 - 근골격계 질환 위험성 47% 감소
 - OWAS지수 편이성 4단계 도입전 2.65점 → 도입후 1.4점 / 1.25점 감소
 - 안전성 향상율
 - 자각적피로증상호소율 38.7% 감소, 통증호소율 39.5% 감소
- 우수사례
 - 편이장비 보급으로 농작업 부담 경감 및 작업 효율성 증대
 - '농작업 안전관리기록부' 작성을 통한 농업인 안전의식 향상 개선

(라) 금후계획

- 지급된 장비를 안전하게 사용하고 작업능률을 올릴 수 있도록 교육 및 사후관리

(3) 고추 농작업 안전관리 개선 시범

(가) 목 적

- 고추 재배 시 폭염 속 온열질환, 농약살포, 운반·세척·건조 등 단순 반복 작업을 인간공학적으로 개선하여 농작업 부담 경감 및 근골격계질환 예방

(나) 추진내용

- 위험요인을 분석 및 평가하고 개선대책 수립과 우선순위 설정을 위한 전문가 컨설팅 수행
 - 안전관리 수준 평가(농작업 일반, 농기계, 농작업장, 위험물질, 생활안전 등)
 - 고추 농작업의 위험요인: 모종심기, 줄대기, 수확작업, 농약살포, 지주세우기 등
- 맞춤형 안전관리 개선 실천
 - 농작업안전기록부를 활용한 농작업 안전이력 기록
 - 수확작업을 위한 농작업용 의자, 고추세척기, 전동운반차 등 보급과 농약 살포를 개선하기 위한 개인보호구 보급 착용 개선
- 전문가의 안전관리 향상도 평가 및 성과분석

(다) 추진결과

- 사 업 량: 2개소(용인, 연천)
- 사 업 비: 100백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
 - 참여인원: 31명(남 18명, 여 13명)
 - 농작업 안전교육(누적치): 9회 96명
 - 안전 및 편이장비 보급: 고추 세척기 등 64대
 - 보조구(보호구) 보급: 고추 지지대, 안전복 등 6,719개
- 주요성과: 안전관리 수준 증가(평균): 31% 향상
 - 위험요소 분석 및 개선방향

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	주요작업단계	위험요소현황	주요문제점	
용인	용인시 고추 연구회	1순위	지주대 세우기	반복동작	반복되는 지주대 세우기로 근골격계 부담	안전교육, Y자형 지주대 공급, 효율적 지주대 설치 기구 개발 공급
		2순위	수확물 세척	안전사고, 반복동작	인력세척으로 허리, 팔 등 근골격계 부담	안전교육, 수확물 세척기 공급

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	주요작업단계	위험요소현황	주요문제점	
		3순위	수확물 건조	반복동작, 부자연스러운 작업자세	고온다습환경에서 부자연스러운 작업자세	건조기 공급
연천	생활개선 고추 작목반	1순위	고추 수확	허리와 무릎에 부담	근골격계 부담	농작업 의자 보급 동력기계보급 스트레칭보급
		2순위	병해충방제	인력 살포, 농약노출	농약중독위험	살포기 보급 보호복 보급
		3순위	선별/세척	불편한 작업자세	근골격계 질환	세척기 및 높이 조절 작업대 보급

- 개선결과

시군	주요문제점	개선내용
용인	지주대 설치 작업시 큰 인력 소요. 1자형 지주대 설치 시 고추 생육 후반기 고추를 도복없이 지지하기 위해서 3개의 지주대를 사용하여 지주 설치에 과도한 힘의 사용 등 어려움이 있음	Y자형 고추 지지대 이용으로 지주대를 여러개 설치할 필요가 없어 지주대 설치에 소요되는 인력과 시간 절약
	수확물을 물이 담긴 양동이에 넣고 쪼그리고 앉거나 허리를 굽혀 인력으로 작업을 수행하여 무릎, 허리, 어깨, 손, 팔 등 근 골격계에 무리를 줌	수확물 세척기를 이용하여 세척시 쪼그리고 앉을 필요가 없어 근골격계 부담 경감
연천	쪼그려 앉는 자세부터 허리와 머리를 숙이는 자세에 이르기까지 불편하고 반복적인 자세로 대표적인 근골격계 질환이 유발되는 작업단계	고추수확의자 도입으로 허리를 굽히거나 쪼그려 앉을 필요성 없이 허리를 직립하고 작업이 가능해, 근골격계 부담 경감
	병해충 방제를 위해 농약을 살포함에 있어 제대로 방호구를 착용하지 않거나 고온다습한 기후로 인해 도중에 벗는 등 농약에 노출되는 위험성이 높은 작업단계	안면방호구, 고글과 같은 안전방호구 착용으로 농약살포에 있어, 농약 피부 접촉, 호흡기 흡입 등 농약중독 위험성 예방

(라) 금후계획

- 농업인의 지속적인 안전 이력관리를 생활화 및 안전관리를 할 수 있도록 지도

(4) 축산·가금 유해요인 사전예방 시범

(가) 목 적

- 축산·가금 작업에서 발생하는 사료에 의한 미세분진, 분뇨에 의한 유해가스 등 노출로 인한 호흡기 질환, 농작업 시 안전사고 등을 예방하기 위한 대책을 마련하여 농작업자 보호

(나) 추진내용

- 작업 시 안전사고 예방을 위해 작업활동과 작업장의 위험요인을 분석하여 평가하고 개선대책 수립 및 우선순위 설정을 위한 전문가 컨설팅 수행
- 맞춤형 안전관리 개선 실천
 - 농작업 안전기록부를 활용한 농작업 안전이력 기록
 - 착유자동탈락기 도입으로 착유 작업 개선 및 사고예방
 - 대형환풍기 설치로 미세분진, 분뇨 등에 호흡기 질환 예방
 - 착유장 미끄럼 방지를 위한 고무 매트 설치
- 전문가의 안전관리 향상도 평가 및 성과분석

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(김포)
- 사업비: 100백만원(개소당 100백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
 - 참여인원: 5명(남 5명)
 - 농작업 안전교육(누적치): 2회 10명
 - 안전편이장비 보급: 환풍기 등 35개
 - 축사 시설개선: 착유자동탈락기 8개
- 주요성과
 - 안전관리 수준 증가율: 86.7% 향상
 - 농작업 위험성 감소율: 62.5% 감소
 - 위험요소 분석 및 개선방향

단체명	위험요소 분석				개선방향
	우선순위	주요작업단계	위험요소현황	주요문제점	
베스트팜 낙농연구회	1순위	사료 급이 등 축사내 작업	유해가스 노출	유해가스에 노출로 인한 호흡기 질환	환풍기 보급
	2순위	착유	뒷발질 등 안전사고	착유꼭지 제거작업시 젖소가 발길질	자동탈락기 보급
	3순위	농작업장 정비	전도 위험	미끄럼 사고 위험	고무매트 보급

- 개선결과

주요문제점	개선내용
착유시 소뒷발질로 인한 부상 위험	착유자동탈락기 도입
착유장 바닥이 미끄러워 전도사고 위험	물청소 용이 고무매트 도입
가축분뇨 유해가스로 호흡기 질환 위험	대형환풍시스템 설치

(라) 금후계획

- 농업인의 지속적인 안전 이력관리 생활화 및 안전관리를 할 수 있도록 지도