

전통식품의 새로운 초안,

서포터즈가 함께 합니다

Since 1992

(사)한국전통식품협회

Korea Traditional Food Corp.



사단법인 한국전통식품협회
Korean Traditional Food Association

“

한국전통식품은 국내산 농수산물을 주원료로 하여 제조, 가공, 조리되어 우리 고유의 맛·형·색을 내는 전통식품은 대한민국을 대표하는 프리미엄 식품입니다.

”

전통식품은 맛, 건강, 안전한 먹거리입니다.





Contents

(사)한국전통식품협회 소개

01

전통식품 품질인증

02

ISSUE

03

01

Chapter

(사)한국전통식품협회 소개

- 인사말
- 협회 설립 목적
- 협회 조직기구표
- 협회 주요 연혁
- 주요 추진 사업



사단법인 한국전통식품협회 Korean Traditional Food Association

(사)한국전통식품협회는 농림축산식품부의 우리농식품 육성정책에 일조하며 식품산업진흥법의 법적 근거를 바탕으로 설립되었습니다.

또한 우리농수산물을 주원료로 전통식품을 생산하는 850여개 회원사의 사단법인입니다.

1991년 해외식품박람회, 동격식품박람회에 최초로 주도적으로 참가하여 농식품 수출의 신지평을 개척하였으며, 1991년에 '제2녹색시대' 행사를 통해 전국단위 직거래장터를 최초로 주관하였고, 1995년에 농수산물 가공산업육성법 발의 및 제정을 하였습니다. 협회는 우리농산물을 이용한 가공식품분야의 선구자적 단체이며, 우리농수산물, 전통식품의 활성화를 통해 농어촌 경제성장을 견인하고 해외시장 개척으로 세계속의 한국 농수식품의 가치실현을 통해 말은바 소명을 다하고 있는 단체입니다.



Purpose 협회 설립 목적

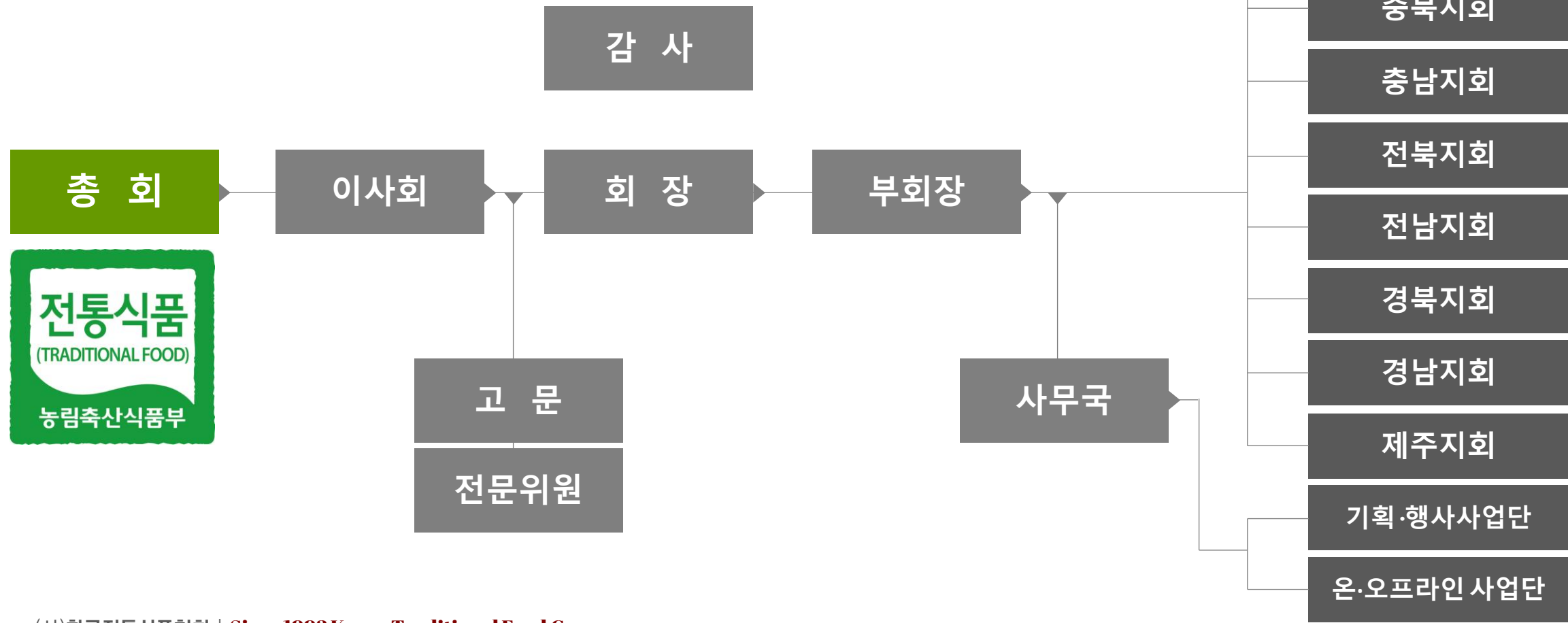
- 1 전통식품업체 및 산지가공업체 육성 및 지원
- 2 도시-농촌간 직접판매연결을 통한 직거래 활성화
- 3 전통식품 및 산지가공식품의 품질향상 및 제품개발연구
- 4 전통식품 및 산지가공식품의 집하장 및 공동판매장 시설운영



Since 1992

- 5 해외시장 개척 및 홍보
- 6 정부관계 기관에 농식품 발전에 관한 정책건의
- 7 정부로부터 위임받은 사항
- 8 품질 및 규격검사
- 9 전통식품업체 및 산지가공업체의 상호친목도모 및 원료공동구매
- 10 기타 목적달성을 위한 부대사업

Organization 조직기구표



Member 사무국인원

회장 이 광 범

- 現 (사)한국전통식품협회 회장
- 現 태성식품 대표

회장 장 세 일

- 現 한국전통식품 품질인증품목 수출협의회 회장
- 前 서울시 공무원 30년 재직
- 前 대통령 자문위원 농어업,농어촌 특별대책위원회 위원
- 前 농림수산식품부 종자위원회 위원
- 前 한국농촌지도자중앙회 사무총장
- 前 농림수산식품부 농산물품질관리 심의위원회 위원
- 前 농촌진흥청 농약안전성 심의위원회 위원
- 前 한국 농어촌 공사 이사
- 前 농림축산신문 발행인

사무총장 이 재 하

- 現 (사)한국전통식품협회 사무총장
- 現 한국전통식품 품질인증품목 수출협의회 사무총장
- 前 농협유통 공채1기
- 前 농협유통 동인회 총무
- 前 엽연초협동조합 중앙회 근무

사무국장 김 동 훈

- 現 (사)한국전통식품협회 사무국장
- 現 한국전통식품 품질인증품목 수출협의회 사무국장
- 前 (사)한국전통주진흥협회 사무국장
- 前 (사)한국전통민속주협회 사무국장
- 前 한국전통주수출협의회 사무국장

History

최근 협회 주요연혁

1992 (사)한국전통식품협회 설립

2014 2014 전통식품 in Tokyo
인터넷 쇼핑몰 동원몰 전통식품품질인증관 오픈
SBS 섯환경제 기운찬 우리밥상
2014 대한민국 식품대전
전통식품산업 발전 모색 세미나
FI Korea 2014
제 12회 아줌마대축제 우수 전통식품 홍보관

2015 2015 설맞이 전통식품직거래 대잔치
식약처 중소기업 나트류 저감화 기술 지원 위탁 용역
국가식품클러스터 국내협력기관 운영
2015 우수급식산업대전
FOOD WEEK KOREA 2015

2016 2016 설맞이 전통식품직거래 대잔치
식약처 중소기업 나트류 저감화 기술 지원 위탁 용역
국가식품클러스터 국내협력기관 운영

2017 2017 설맞이 전통식품직거래 대잔치
2017 대한민국 추석맞이 우리농산물, 전통식품 대잔치
2017 가을걷이김장 첫갈 대전

2018 2018 설맞이 전통식품직거래 대잔치
전통식품 서포터즈 출범식 및 간담회
2018 전통식품 품질인증 경쟁력 강화 교육사업
인터넷 농협몰 입점
롯데면세점 입점 품평회

2019 2019 설맞이 전통식품직거래 대잔치
2019 대한민국 우수전통식품 품평회
전통식품 품질인증 경쟁력 강화를 위한 세미나
한국전통가공식품 수출협의회 설립

2020 2020 설맞이 전통식품 및 우리농축수산물대잔치

Business 주요 추진 사업



각종 직거래사업 및 특산물전 등

- 각종 직거래행사 참여
- 식약처 위탁 사업
- 각종 세미나 개최, 박람회 참관



각종 통신판매사업 및 특판사업 등

- 인터넷 쇼핑몰 판매
- 우수전통식품, 선물세트 카다록 발행
- 전통가공식품 전시판매장
- 농식품체험 관광 프로그램 개발 기획



해외시장개척 및 수출 확대 사업

- 일본지역 시장개척 사업
- 미주지역 시장개척 사업
- 해외식품 박람회 및 해외시장개척 추진



Chapter — 02

전통식품 품질인증

- 전통식품 품질인증이란?
- 품질인증 품목
- 품질인증 절차

전통식품 품질인증이란?



한국전통식품 품질인증 마크는 국내산 농수산물을 주원료로 하여 제조, 가공, 조리되어
우리 고유의 맛 형 색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부(농림수산식품부)가
그 품질을 보증하고 관리하는 품질인증 마크입니다.

85 Item

전통식품 대상 품목은 이번 쑥차, 두유류등 5개항목 추가로 모두 85개 품목으로 늘어나게 됐다.(농림식품부 2018년 고시)

한과류, 메주, 청국장, 국수류, 묵류, 구기자차, 건표고, 무말랭이, 꽃감, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 간장, 엿기름, 유자차, 참기름, 김치류, 두부, 죽류, 녹차, 식혜, 미숫가루, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소추출액, 고춧가루, 둥글레차, 누룽지, 대추차, 메밀가루, 도라지가공품, 도토리가루, 솔잎가공품, 들기름, 머루즙, 족발, 찹쌀, 수정과, 곡물식초, 감잎차, 증편, 새알심, 시래기, 찌는 떡, 치는 떡, 곰국, 과실식초, 뽕잎차, 삶은 떡, 고추장장아찌, 된장장아찌, 간장장아찌, 당면, 만두, 부각, 순대, 전, 편육, 홍삼가공품, 곡물차, 육포, 농산물조림, 축산물조림, 백삼가공품, 국화차, 막장, 생식, 수육, 백삼, 홍삼가공품, 혼합장, 압착유, 건조채소류, 수제비, 연차, 생강차, 양념육류, 쑥차, 두유류, 고구마 말랭이, 절임류, 절임배추



전통식품 품질인증 절차

전통식품
TRADITIONAL FOOD

농림축산식품부

심사방법 (공장심사와 제품심사로 구분하여 실시합니다.)

공장 심사	최근 6개월간의 관리실적을 토대로 하여 10개 공장심사 평가항목별 30개 평가사항에 대하여 해당 품목별 표준규격에 의거 심사합니다.
제품 심사	공장 심사시 심사원이 신청인 또는 그 대리인의 입회 하에 해당 품목의 표준규격에 따라 시료를 채취하여 한국식품연구원에 제품심사를 의뢰합니다.

심사항목	주요 평가 요건
1. 공장 입지	주위환경, 건물구조, 운송여건 및 차량진출입로 등
2. 작업장	교차오염방지를 위한 작업장의 용도별 분리 및 구획여부, 작업장내의 벽과 바닥의 구조, 작업장내의 온도 적정여부, 작업장내의 악취, 유해가스, 증기 등의 환기시설적정여부, 방충 및 방서시설, 작업장내부의 수세.세척,소독시설 설치 여부, 작업장 내의 청결 상태 등
3. 제조설비	적정제조설비의 설치여부, 설비관리대장의 비치 및 관리의 적정성 등
4. 원료조달·관리	국내산 주원료조달방법 및 검증, 주원료 입고 관리적정성 등
5. 주요공정관리	제조작업표준 수립 및 이행여부, 최종제품의 해당규격 및 품질기준 검사여부, 해당분야 전문인력을 통한 품질관리업무의 이행여부, 최종제품의 품질 수준 유지를 위한 입·출고관리의 적정성 등
6. 용수관리	용수의 수질, 급수시설, 취수원 및 관련법에 따른 수질기준에의 적정여부 등
7. 개인위생	종업원의 정기건강진단 및 결과에 대한 조치여부, 위생장구의 착용상태, 외부인의 작업장내 출입 및 관리현황 등
8. 환경위생	폐수처리시설의 설치 및 가동상태, 폐기물의 처리방법 및 관리현황, 화장실의 구조, 위생장비 설치 및 관리상태 등
9. 유통체계	품질이 유지될 수 있는 유통장비 및 유통방법의 적정성, 인증신청품목의 행정처분유무 및 관리현황, 부적합품 처리의 적정성 등
10. 포장 및 표시	포장재의 적합성, 포장재의 입·출고 관리의 적정성, 표기사항의 적법성 및 관리현황 등

Issue

- 서포터즈 출범

- 대한민국 전통식품 품질인증 산업대전

전통식품의 새로운 시작,

서포터즈가 함께 합니다

03

Chapter

대한민국 전통식품 서포터즈 출범

(사)한국전통식품협회는 서포터즈 단장 황주홍 국회의원을 필두로 국회 및 롯데면세점과 공동으로 전통식품 품질인증을 받은 한국전통식품의 판로 확대, 판매 촉진과, 전통식품산업의 역량 강화를 통한 경쟁력 제고를 위하여 국회, 정부, 학계, 산업계 등 각계 분야로 구성된 대한민국 전통식품 서포터즈를 출범하였다.



대한민국 전통식품 품질인증 산업대전

(사)한국전통식품협회는 각 분야별 우수한 전통가공식품을 선정하고, 시상하여 국내외 바이어 및 소비자들에게 보다 효과적으로 홍보하고 마케팅 지원을 통해 수상업체의 판로개척에 도움을 주기 위하여 본 산업대전을 유치하였다.



E-Shopping 롯데 인터넷 면세점, 전통식품관 오픈

(사)한국전통식품협회는 2019년 롯데 인터넷 면세점에 11개사 19개품목으로 전통가공식품관을 오픈하여 전통식품의 판로 확대와, 판매 촉진을 위해 노력하고 있다.



전통식품 및 우리농축수산물 대잔치

(사)한국전통식품협회는 우리고유 명절인 설날을 맞이하여 우리농어업·농어촌의 소중함을 국민에게 인식시키고 농업인 우리농축수산물로 가공한 가공식품인 전통식품 명인들의 긍지와 자부심 고취와 홍보를 위해 180업체 200부스규모로 2020년 1월 14일~ 22일까지 AT센터에서 2020 전통가공식품 및 우리농축수산물 대잔치를 진행하였다.



2019 대한민국
전통식품 품질인증
산업대전 및 품평회
PRIMIUM KOREAN TRADITIONAL FOOD EXPO

2019.1.23(수) ~ 26(토)

THANK YOU FOR WATCHING



사단법인 한국전통식품협회
Korean Traditional Food Association