
제1차 수산식품산업육성 기본계획(2021~25년)

2021. 3.



해양수산부



목 차



| | |
|----------------------------------|----|
| I. 계획의 수립배경 | 1 |
| II. 수산식품산업 현 주소 | 3 |
| 1. 국내 수산식품산업 현황 및 문제점 | 3 |
| 2. 대내외 여건 | 6 |
| III. 기본 방향 | 9 |
| IV. 세부 추진 계획 | 10 |
| 1. 수산식품산업의 역량 강화 | 10 |
| 2. 신기술 융복합을 통한 수산식품 고부가가치화 | 15 |
| 3. 수산식품 품질 향상 및 소비 기반 조성 | 20 |
| 4. 해외시장 진출 확대 및 전후방 산업 연계 강화 .. | 23 |
| VI. 주요 과제 추진일정 | 28 |

I. 계획의 수립배경

1 수립 배경

- 우리나라는 1인당 수산물 소비량이 높은 국가로, 수산식품은 제1위 단백질 공급원으로 기능하는 중요 국민 먹거리

* 주요국 1인당 수산물 소비량(FAO)-노르웨이(53.3kg), 일본(50.2kg), 중국(39.5kg), 미국(23.7kg)

** 한국인 1인당 소비량(KREI, '18) - 쌀(72.3kg), 육류(64.3kg)

- 수산식품산업은 성장가능성과 일자리 창출 효과가 크고, 수산업·물류·외식 등 전·후방 연관산업으로의 파급효과가 큰 산업

* 생산유발효과('18)는 2.2(전 산업 1.790), 취업유발계수 13.0(전 산업 10.1명/10억원)

- 수출 역시 '15년 이후 꾸준히 증가하였으며, 김의 경우 코로나19 영향에도 수출이 증가하는 등 국가 전체 식품 수출 견인해옴

* 수출액(억불): ('15) 19.2 → ('16) 21.3 → ('17) 23.3 → ('18) 23.8 → ('19) 25.1 → ('20) 23.2

** 김 수출액(억불): ('10) 1.1 → ('15) 3.0 → ('17) 5.1 → ('18) 5.3 → ('19) 5.8 → ('20) 6.0

- 그러나, 그간 수산식품은 법적으로 식품의 일종으로 취급되면서, 농축산 식품과 비교하여 중요성이 상대적으로 낮게 평가됨

- 식품산업은 단순 농산물과 수산물의 합이 아니라, 특성에 맞게 발전되어야 하며, 생산환경, 가공·보관방법 등에서 확연한 차이

* 수산물은 부패속도가 빨라 냉장·냉동 보관, 대내외 환경(태풍, 적조, 고수온 등)에 따른 원료 생산 불확실성, 제품 처리의 복잡성 및 전문성, 허가 또는 면허 취득 필요 등

- 이에 기존 「식품산업진흥법」을 분법하여 「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률(이하 “수산식품산업법”)」을 제정, 별도의 법적 근거 마련

- 수산식품산업 육성 기반을 마련하고, 정책의 본격 추진을 위한 기본 계획('21~'25) 수립 추진

⇒ 수산식품 소비 트렌드, 코로나 19로 인한 사회·경제적 변화 등에 대한 대응을 바탕으로 수산식품산업 육성을 위한 중장기 정책 과제 제시

2 계획의 범위와 성격

- 기본계획은 「수산식품산업법」에 따라 수산식품산업의 육성 기반을 조성하고 관련 산업의 경쟁력 강화를 위해 5년 마다 수립함(법 제5조)
 - **(범위)** 수산식품산업*은 소비자가 수산물을 식품**으로 소비하기까지 산업 전반을 의미하나, 이 계획은 가공·소비·수출(협업)을 중심으로 작성
 - 별도의 개별 법률과 계획에 따라 육성방안을 마련하고 있는 어업·양식 등 생산단계, 수산물 유통, 외식업은 이 계획의 범위에서 제외
 - * 수산식품산업(시행령 제2조) : 수산물에 인공을 가하여 생산·가공·제조·조리하는 산업(제1호) 및 제1호의 산업으로부터 생산된 산물을 포장·보관·수송 또는 판매하는 산업
 - ** 사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농수산물, 농수산물을 원료로 하는 모든 음식물
- **(내용)** 수산식품산업 육성에 관한 기본 방향, 수산식품산업과 수산업의 연계강화 등 11개 분야를 기본계획에 포함토록 규정

「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제5조제2항

1. 수산식품산업의 육성에 관한 기본방향
2. 수산식품산업과 수산업의 연계강화에 관한 사항
3. 수산전통식품의 개발·보급 및 세계화에 관한 사항
4. 기능성이 확인된 수산식품의 개발 및 관련 산업의 육성에 관한 사항
5. 수산식품의 품질향상·수급·인증제도 등에 관한 사항
6. 수산식품산업 관련 기술의 개발 및 보급 등에 관한 사항
7. 수산식품산업 관련 전문 인력의 양성 및 통계·정보화에 관한 사항
8. 우수 수산 식재료 소비 촉진에 관한 사항
9. 수산식품의 품질 등에 관한 소비자 정보제공 및 보호에 관한 사항
10. 수산식품클러스터에 관한 사항
11. 그 밖에 수산식품산업 육성에 필요한 사항

- ‘제3차 해양수산발전기본계획(‘21~‘30)’, ‘제2차 수산업·어촌 발전 기본계획(‘21~‘25)’를 바탕으로 과제의 유기적 연계를 통한 계획 구체화

Ⅱ. 수산식품산업의 현 주소

1 국내 수산식품산업 현황 및 문제점

1. 현황

□ (규모) '18년 기준 수산식품 산업* 규모는 약 11.3조원

* 한국은행 「산업연관표」의 '수산가공품' 부문 총투입계로 상품과 서비스의 생산과 처분에 관련된 모든 거래를 분석한 수치(부가가치 포함)

○ '19년 기준 수산물 가공업 분야 생산액은 6조 635억원으로 생산량은 대체로 감소, 생산액은 대체로 증가 추세('19년의 경우 전반적으로 감소)

* 수산물 가공업 생산량(만톤) : ('16) 157.5→('17) 129.2→('18) 135.7 →('19) 108.5

* 생산액 : ('16) 5조 9,629억→('17) 5조 9,167억→('18) 6조 2,021억→('19) 6조 635억

【참고 : 국내 수산(가공)식품 산업('19년)】

▶ (지역별) 생산액이 가장 많은 지역은 부산(1조 5,749억원, 26.0%)이며, 전남(1조 2,973억원, 21.4%), 경기(6,685억원, 11.0%) 순

- 생산량이 가장 많은 지역도 부산(31.7만톤, 29.2%)이며, 전남(27.3만톤, 25.1%), 경남(13만톤, 12.0%) 순

▶ (품목별) 생산액이 가장 많은 제품은 냉동품(원형동결)으로 전체 생산액의 22.6%(1조 3,713억원)를 차지. 조미가공품(18.0%), 해조제품(14.1%) 순

- 생산량 기준으로 냉동품(원형동결)(24.7%)이 가장 많으며, 해조제품(18.2%), 연제품(14.5%) 순

□ (고용) '19년 기준 수산식품산업(가공업) 사업체 수는 3,323개소, 종사자 수는 3.8만명

* 수산물 가공업 업체수(개소) : ('17) 3,269 → ('18) 3,276 → ('19) 3,323

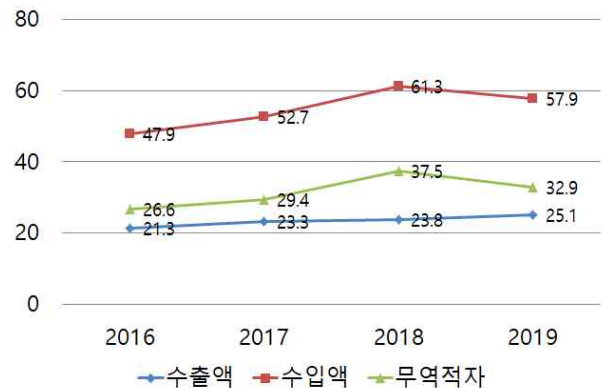
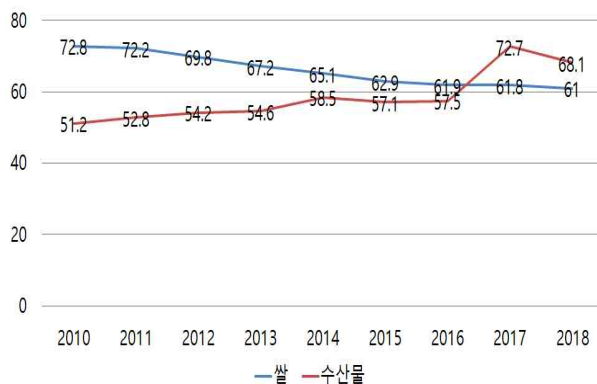
* 수산물 가공업 종사자수(명) : ('17) 36,998 → ('18) 38,064 → ('19) 38,298

○ 평균 사업체당 종사자 수는 11.5명으로 작은 규모로 수산식품산업이 운영되고 있으며, 특히 전남지역 업체(6.3명)가 상대적으로 영세

* 지역별로 가공업체수는 전남(1,1107개소), 경기(422개소), 부산(366개소)순이며, 종사자수는 부산(7,696명), 전남(7,029명), 경기(6,285명) 순

□ (소비) 국민 1인당 평균 수산물 소비량('18)이 **68.1kg**으로 세계 평균 (20kg)의 약 3배, 쌀 소비량 보다 많은 수준

- 탄수화물 중심에서 육류·수산물 등 단백질과 지방 함량이 많은 식품으로 소비패턴이 변화하고 있어, 수산물 소비는 꾸준히 증가 전망
 - 다만, 수산식품은 주식보다는 반찬 등 부식으로 소비되어, 가격·위생문제 등 이슈에 민감하고, 소비탄력성이 높은 편
- 전국평균가구 식품 지출 중 수산식품의 비중은 12%로, 2000년대 12~14%를 차지하였으나, 2010년대에는 11~13%로 다소 감소



< 국민 1인당 평균 소비량 변화(단위 : kg) > < 수출입 및 무역적자 규모 (단위 : 억불) >

□ (수출입) '19년 기준 수산물 수출은 25.1억불, 수입은 57.9억불로 무역 수지 적자 구조

- 국가별 수출은 일본(29.2%), 중국(20.8%), 미국(11.9%), 태국, 베트남 순으로 많으며, 수입은 중국, 러시아, 베트남, 노르웨이, 미국 순
- 특히, 수출 실적 상위 5개국이 전체 수출의 약 76%, 수입 실적 상위 5개국이 전체 수입의 약 65%를 차지하는 등 특정국 집중이 높음
- 상위 10개 품목*이 전체의 약 70%**를 차지하는 등 상위 품목에 대한 수출 의존도 높음

* 1김, 2참치, 3게, 4굴, 5대구, 6전복, 7삼치, 8넙치, 9고등어, 10어묵

** 10대 품목 비중(%):('14) 64.0 → ('15) 65.8 → ('16) 67.5 → ('17) 69.5 → ('18) 69.8 → ('19) 67.5%

2. 문제점

□ 수산식품 업계의 영세성

- 수산식품업계의 역량은 전반적으로 국내 식품산업의 평균 수준에도 못 미치는 열악한 상황으로 국내·외 여건 변화 대응 취약

* '16~'18년 수산가공산업 수준(식료품 업계 평균 대비) - 10인이상 사업체 대상
: 업체 당 종사자수 30명(69.4%), 출하액 65.8억원(24.1%), 부가가치 22.5억원(22.8%)

- 연간수출 금액 백만불 미만 수출업체가 80% 이상이며 업체당 평균 수출액은 1.1백만불 수준으로 수출 역량과 경험 부족

* (백만불 미만) 1,875개사, 82.4% (천만불 미만) 350개사, 15.4%, (천만불 이상) 50개사, 2.2%

□ 무역적자 규모 확대 및 수출 품목·국가가 제한적

- 수산식품의 수출과 수입 모두 증가하고 있으나, 수입이 큰 폭으로 증가하여 무역수지 적자 규모가 상승하는 추세

- 日·中·美 수출 상위 3국의 수출비중이 전체 61.8%로 무역 분쟁 등으로 인한 수출 규제시 대체 할 수 있는 안정적인 수출시장 부재

- 수산물 수출 58.5%가 활어, 단순 냉장·냉동 등 저부가가치 형태로 수출되고 있으며, 최근 태국 등 저임금 국가와 경쟁 심화

* 기후조건상 김이 생산되지 않은 태국은 한국, 중국에서 마른김을 수입하여 스낵김으로 가공하여 중국, 인도네시아, 말레이시아 등으로 수출('18년 51백만불)

□ 수산식품 산업에 대한 체계적 지원 정책 부재

- (통계자료 부재) 통계청, 해수부 등 관련 통계를 작성하고 있으나, 통계분류를 각각 다르게 사용하여 정확한 실태 파악이 어려움

* (통계청) 광업제조업조사 - 한국표준산업분류, 10인이상의 사업체만 포함
(해수부) 수산물가공업통계조사 - 자체 통계 분류

- (지원정책) 그간 수산물 생산 증대에 집중된 정책으로 수산물을 '식품산업' 관점에서 인식하고 육성하기 위한 지원책이 부족

2 대내외 여건

1. 대내 여건

□ 인구감소·구조 변화에 따른 식품 소비 트렌드 변화

- (소비정체) 인구감소, 저출산·고령화로 인한 주 소비 연령층(생산 연령 15~64세) 감소로 장기적으로 전체 식품 내수시장은 위축 전망

* 생산연령인구(인구수, 비중) : ('17) 3,757만명, 73.2% → ('25) 3,585만명, 69.1%(연평균 33만명 감소)
고령인구 비중(인구수, 비중) : ('17) 707만명, 13.8% → ('25) 1,051만명, 20%

- (편의성 추구) 1인·맞벌이 가구 증가에 따라 편의성 중심의 즉석·동결식품, 밀키트(Meal+Kit), HMR 등 가공식품 구입이 증가

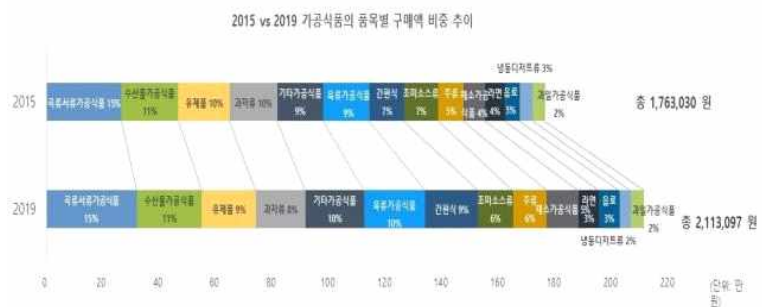
* 1인가구 비중(장래가구추계, %) : ('00)15.5 → ('10)23.9 → ('15)27.2 → ('19) 29.8

- 중소형 마트를 통한 소용량·소포장 수산식품과 냉장반찬류(대게 딱지장 등) 및 HMR 식품(국·탕류, 생선구이류 등) 판매가 상승

* 가구당 가공식품 총 구매액 : ('15) 약 176만원 → ('19) 약 211만원, 약 20% 증가



<신선·가공식품 구매액 비중 변화>



<가공식품 품목별 구매액 비중 추이>

- (건강·친환경 관심 증대) 비만·당뇨 등 식습관 관련 질환 증가에 따라 식생활 개선을 통한 질병예방, 건강기능식품에 대한 관심 증대

* 건강기능식품 섭취 경험률(%) : ('05) 25.7 → ('10) 41.3 → ('17) 50

- 소비자 인식 개선으로 사회적 책임을 고려하는 윤리적 소비 증가

- (언택트 소비 일상화) 식품 구매처는 대형마트는 줄고, 슈퍼마켓과 풀필먼트 서비스, 근접배송 등을 활용한 온라인 식품 소비 증가

* 온라인 쇼핑몰 거래액 비율('19.12월→'20.6월)

: 음식료품(9.6%→11.5%), 음식서비스 (8.0%→9.9%), 농축수산물(2.5%→3.5%)



<온라인 식품 구입 여부, '19.12 (KREI) >



< 온라인 쇼핑 구매액 현황, '20.8 (통계청) >

2. 대 외

□ 세계 수산식품 시장 동향 (2020 세계 수산 및 양식업 동향보고, FAO)

- (소비) '17년 기준 전 세계 1인당 평균 수산물 소비량은 20.3kg (연평균 1.5% 증가)으로 동물성 단백질의 主 공급원으로 기능

* 밀(67.1kg), 쌀(54.4kg) 수산물(20.4kg), 가금류(14.1kg), 돼지(12.4kg), 소(6.4kg)

- FAO는 '18년 대비 수산물 소비량이 14% 증가('28)할 것으로 전망 하며, 중국, 인니 등 ASEAN 국가의 수산식품 소비가 증가 예상

* 중국 1인당 연간 수산식품 소비량 : ('00) 25.5kg→('23e) 43.0kg

- (교역) '18년 어획·양식된 수산물의 38%인 6천 7백만톤이 교역되었으며, 수출액은 약 1,640억 달러 규모

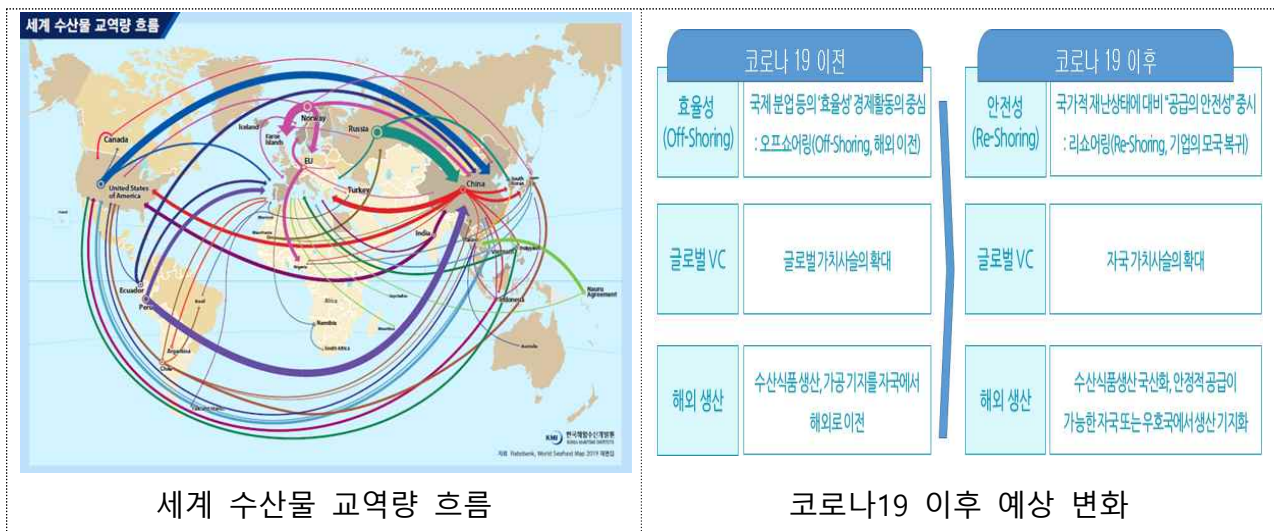
- 세계 최대 수산물 수출국은 중국이며, 노르웨이, 베트남 순, 수입국은 EU, 미국, 일본 등이나 베트남 등 개발도상국의 수입이 지속 증가 추세

<선진국(파란색)과 개도국(주황색)의 수출 및 수입 추이(FAO)>



□ 코로나19 확산 이후 수산물 소비·수출 시장 변화

- (GVC변화) 미중 무역분쟁, 보호무역주의下 코로나19 확산은 글로벌 가치사슬(Global Value Chain)을 통한 생산구조 붕괴와 공급망 변화 야기
 - 자국 중심의 리쇼어링 현상 등으로 교역 감소가 예상되는 반면, 중국産에 대한 의존도 감소로 수출에 기회 요인



- (4차 산업혁명) 비대면 문화의 일상화로 수산식품산업 전반에 4차 산업혁명 기술(IoT, 빅데이터, AI 등)의 적용이 더욱 가속화될 전망
- (기후변화) 수산자원의 회복 및 관리의 중요성, 친환경·지속가능 수산식품에 대한 국제적 요구 및 구매 수요 증대
- (소비트렌드) 면역력 증진을 위한 건강식, 가정내 소비·비대면 소비 증가로 인한 간편식 선호 증가

Ⅲ. 기본 방향

비전

**소비자가 선호하는 품질 좋고 안전한 '수산식품'
국가경제에 기여하는 '수산식품산업'**

목표

◆ 수산식품산업의 양적·질적 성장

- ▶ 수산식품 산업 규모 : ('19) 11.3조원 → ('25) 13.8조원
- ▶ 수산식품산업 고용 : ('19) 3.8만명 → ('25) 5만명

◆ 수산식품 소비·수출 확대

- ▶ 1인당 수산물 소비량 : ('19) 68.1kg → ('25) 74.0kg
- ▶ 수산물 수출액 규모 : ('19) 25.1억 달러 → ('25) 30억 달러

4대 전략

[기업]

수산식품 기업
역량 강화

[수산식품]

소비자 맞춤형
수산식품 개발

[소비]

수산식품 품질 향상
및 소비 확대

[산업 외연 확대]

해외시장 진출 ·
전후방 산업과의 연계

12개 추진 과제

- ① 수산식품기업의 체계적 육성
- ② 수산식품 클러스터 등 인프라 확충(H/W)
- ③ 수산식품산업 선진화 기반 마련(S/W)

- ① 미래유망 수산식품의 신사업화 지원
- ② 新소비 트렌드에 맞는 수산식품 상품 개발
- ③ 지역특화 전통수산식품 육성

- ① 수산가공식품 품질·안전 관리 체계 구축
- ② 소비자 정보제공 확대
- ③ 식생활 교육 및 식품 지원을 통한 소비기반 확대

- ① 수출 다변화 및 K-FISH 브랜드 확산
- ② 글로벌 비대면 교역·소비시장 대응
- ③ 수산업·외식업 등 전후방 산업 연계 강화

IV. 세부 추진 계획

1 수산식품 기업 역량 강화

◇ 수산식품기업의 영세성 극복하고, 스마트 강소 기업으로 성장을 위한 기업의 역량 강화 및 산업 전반의 육성 기반 마련

1 수산식품기업의 체계적 육성: 스타트업→중소·중견→강소·수출 기업

□ 수산식품기업 스타트업 성공모델 창출

- 유망기업 및 예비창업자를 지원하기 위한 지역별 창업투자지원 센터를 운영하고, 콘테스트를 통해 창업아이템 발굴·지원*도 추진

* 수상팀 기업 환경분석 및 기획기사 홍보 지원, 창업 아이템 사업화 지원, 투자보증 연계 등

- 수산모태펀드 출자를 통해 유망 수산기업에 집중 투자하는 민·관 합동 수산펀드를 지속 결성하고 투자규모 확대*

* '20년 총 2,030억원 규모의 13개 펀드 운영 중, '21년 총 250억원 규모 신규결성 추진



- 수산식품클러스터 인프라 활용 현장밀착형 수산인력교육 시행, 창업보육공간 조성 및 엑셀러레이팅 등 창업 기반 지원

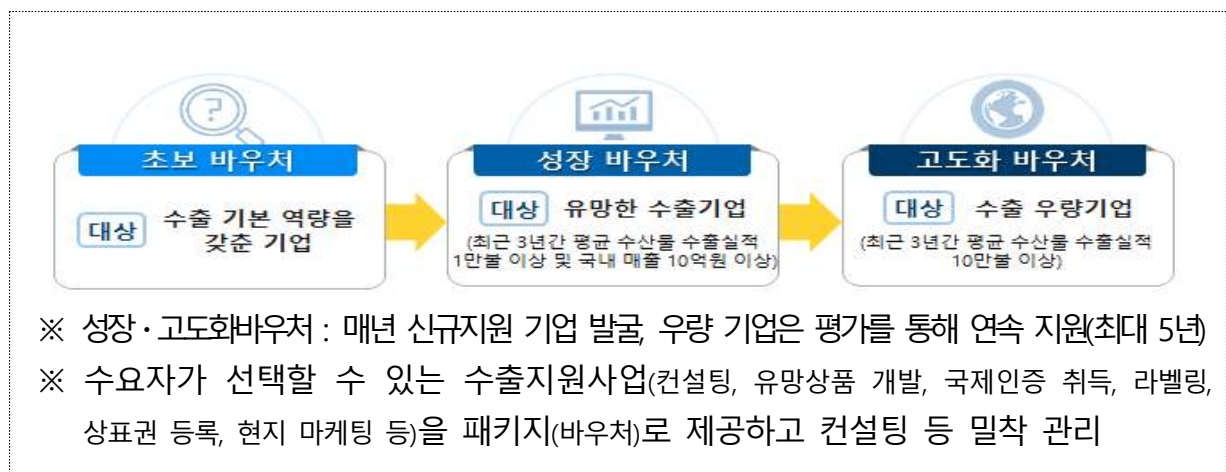
* 권역별 수산식품클러스터 설계 반영 및 클러스터별 운영계획(전남, 부산) 마련(~'22)

□ 우수 중소 수산식품기업의 강소기업화 지원

- 성장 가능성이 높은 중소 수산식품 가공기업의 온라인 유통채널 입점, 물류 인프라 확보 지원 등 온라인 유통망 접근 확대('22~)
- 주요 온라인몰, 대형포털 등 온라인 유통채널 입점을 지원하고, 입점을 위한 제품 리뉴얼, 포장·디자인 규격화 등 컨설팅 지원
- 수산식품 거점단지 등을 활용하여 소비 트렌트 변화에 맞춘 HMR 등 간편식품, 건강식품, 온라인 유통전용 식품 등 개발 지원('21~)

□ 글로벌 수출기업 성장 지원

- 우수 수출기업을 발굴, 수출 기본 역량 및 성장 가능성 등을 종합 평가하여 성장 단계별 지원 체계 구축·운영('21~)
- 내수 중심기업은 수출준비를 위한 컨설팅, 바이어 발굴 등 수출 전 과정의 원스톱 솔루션을 통해 수출기반 형성 공고화



- 수출 1억불 이상 수출 대표 품목 확대*를 위해 생산-가공-수출 연계 조직 결성 유도 및 조직 성장을 위한 지원 체계** 구축
- * 1억불 이상(김, 참치 등) + 굴, 넙치, 전복, 어묵 등 확대 및 글로벌 브랜드화
- ** 품목별 자율협의체 → 조직화(법인화) → 2개 이상의 품목 연합·통합 조직
- 신규 대표 품목은 법인화 및 수출성장기반 조성에 주력, 조직화된 품목은 고부가가치 창출·규모화를 위한 사업 운영 내실화에 집중

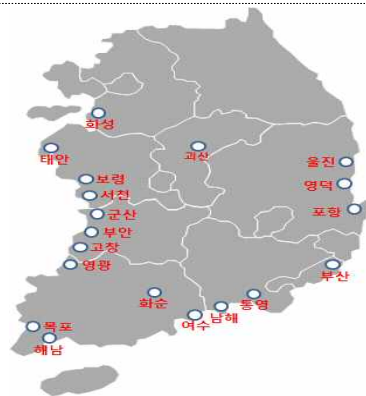
2 수산식품클러스터 등 인프라 확충

□ 권역별 수산식품클러스터 및 지역별 거점단지 조성

- 가공·R&D·수출이 연계된 스마트형 '수산식품클러스터'를 권역별로 조성하고, 선도사업으로 전남권·부산권에 우선 추진
 - * (전남) '20~'23년, 1,089억원 (부산) '22년~'25년, 1,285억원(잠정, 예타진행중)
 - 수산식품산업 육성을 위한 산·학·연·관 네트워크 구축, R&D 체계 마련 등을 담은 '수산식품클러스터 종합계획' 수립('21)
- 중장기적으로 우리나라 해역별 생산여건에 따라, 서해안(해조류), 남해안(어패류), 동해안(연체·갑각류) 특화 수산식품 가공벨트* 조성 추진
 - * 수산식품산업 연관 원료생산-가공-유통 및 연구개발 인프라를 연결하여 조성한 산업 기반
- 지역 영세 수산 가공업체 육성을 위해 중·소규모(약 150억원)의 거점단지를 구축하고, 지역 특화 수산식품 개발 및 상품화 등 지원
 - * 기존 13개소 조성 + 6개소 준공예정(~'22년/화성, 해남, 화순, 서천, 태안, 통영)



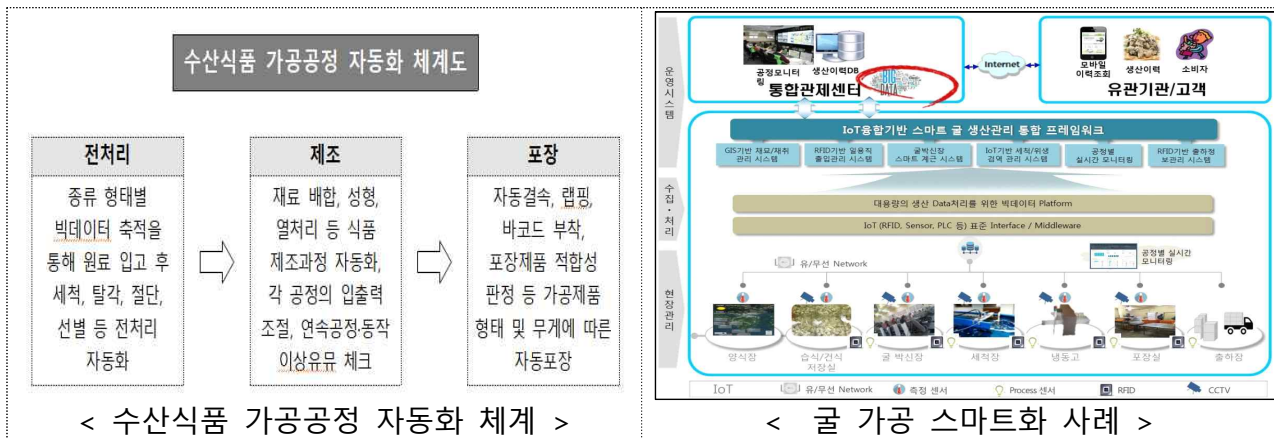
<부산 수산식품클러스터>



<지역별 거점단지 위치>

☐ 스마트 가공 공정 기술 개발 및 단계적 도입

- AI·IoT 등 스마트 기술을 활용하여 전처리부터 제품생산까지 수산 식품 가공공정 전반에 필요한 자동화·스마트화 기술 개발
- 어류·해조류·갑각류·패류 중 2종 이상 수산물에 대해 핵심공정 자동화 기술을 개발하고, 현장 실증 추진(스마트가공기술개발, '21~'25년)



- 스마트 가공기술개발 R&D사업과 연계, 수산가공품목과 공장 규모를 고려한 스마트 수산식품 가공공장 표준모델 수립(‘25)

<스마트 수산가공공장 표준모델(안)>

목표 : 품종별, 제품형태별 표준화된 스마트 가공 프로세스 제시

| | | |
|--------|------------------|--------------------|
| 1.원료수급 | 입출고, 주문량 분석 | 원료수급 자동예측 |
| 2.전처리 | 수산물 사이즈 스캔 | 절삭기, 뼈 제거기 세팅 자동화 |
| 3.가공 | 전처리 데이터 및 선별기 활용 | 로봇화 공장, 불량 |
| 4.포장 | 품종별, 크기별 빅데이터 | 최적 압력·규모 맞춤 포장 |
| 5.보관창고 | 입출고, 적재 단위 데이터 | 입출고 자동화 및 가공 속도 제어 |

- 중소 수산가공업체에 스마트 수산가공기자재 및 가공공장 표준 모델 보급·적용 지원* 및 실증·확산을 위한 시범단지** 구축 추진
- 수산식품산업거점단지, 수산식품클러스터 등 가공기능이 집약된 인프라 대상 IoT, 빅데이터 기반 테스트베드 구축

* 수산가공인프라인 수산식품클러스터, 거점단지 연계 및 개별 공장에 대한 보급사업 추진

** 기존 수산식품 가공인프라 대상 수산가공 스마트화 시범단지 지정 및 구축(‘24년~, 1개소)

□ 공유 기반 수산식품 가공단지 구축 추진

- 소규모 생산자를 위해 스마트 가공설비 및 시제품 생산설비, 시험 데이터 등을 공동이용 할 수 있는 공유기반 가공단지 구축 추진

* 기존 수산식품 가공인프라 대상 역량강화 또는 신규 단지 구축 검토

③ 수산식품산업 선진화 기반 마련

□ 수산식품산업 육성 전담 체계 구축

- 수산식품 육성 정책(해양수산부), 수산식품 연구(국립수산물연구원), 정보분석 전문기관, 수출지원기관 간의 연계 협력 추진

- ▶ (정책) 해양수산부 수출가공진흥과에 식품 담당계를 신설하고, 「수산식품산업법」 및 육성 계획 총괄 담당
- ▶ (연구) 수산과학원 산하 (가칭)수산식품연구센터 설립을 통해 영양성분, 품질 안전, 가공 원천기술 등 수산식품분야 기초연구 기반 강화
- ▶ (정보·수출) 공모·평가를 통해 정보분석 전문기관 및 수출지원기관 지정

- 산·학·연·관 수산식품산업 연구인력 및 연구시설을 연계하여 수요자(수산식품산업계) 중심 수산식품 R&D 협력 네트워크 구축

* (인력) 권역별 연구인력 발굴 및 인력 풀 관리, 협력과제 발굴 정기협의회 추진
(시설) 수산식품클러스터 내 시험분석·시제품 생산 설비 공동 활용

□ Digital 기반 수산식품산업 정보분석 및 통계 조사

- 통계 조사 항목·범위, 기간 등 통계조사 기본계획을 수립('21)하고, 수산식품산업 분야 통계조사 실시 및 작성 추진('22~)

- 수산식품 관련 생성된 빅데이터를 산업적으로 활용하기 위한 오픈 플랫폼을 구축하고 및 기타 정보 제공 플랫폼*과의 연계 강화

* 수산식품 영양성분 정도DB, 수산식품 기능성성분 표시

□ 수산식품산업 미래 혁신인력 양성

- 수산식품 전문인력 양성기관을 신규 지정하고, 수산식품업계를 대상으로 전문 교육프로그램 개설·운영 추진

* 전문인력 양성 기본계획을 수립('22), 교육 개설 추진('23~)

- 수산식품 전문 지식을 기반으로 ICT 등 미래 융합기술을 접목한 미래 수산전문 연구인력(대학원생 등) 양성 사업 지속 추진('19~'25)

2 신기술 융·복합을 통한 수산식품 고부가가치화

◇ 간편식품, 기능성식품, 대체식품 등 미래 유망식품을 선제적으로 개발 및 상품화 지원을 통해 수산식품 산업의 성장 견인

1 미래 유망 수산식품의 新사업화 지원

□ 수산물 기능성 식품 개발 활성화 지원

- 기능성 표시제 도입에 따라 문헌 검토, 성분 분석, 임상실험을 통해 굴·미역 등 주요 수산물의 기능성에 대한 과학적 근거 확보
 - 빅데이터 등 통합정보 시스템을 구축하여 업계가 기능성 식품 개발의 기초자료로 활용할 수 있도록 제공하고 고시형 원료로 등록
- * 해조류 - 체내 미세먼지 유래 유해성분 흡착 효과, 숙면 유도 효과 등 규명
- 수산물 유래 소재를 이용한 기능성 표시 식품·건강기능식품 원료 개별 인증에 필요한 기능성 평가 지원
 - 정신건강·호흡기 질환 등 최근 수요가 급증하고 있는 건강 분야에 기능 효과가 있는 수산물 유래 성분 발굴 및 개별인정 획득 지원

【참고 : 건강기능식품 정의 및 시장 규모】

- ▶ **(정의)** 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 여러 가지 제형으로 제조한 식품
 - 제조기능·기능성 등 요건에 적합하면 누구나 사용이 가능한 **고시형 원료**와 식약처장으로부터 인정을 받아 개발자만 사용하는 **개별인정형 원료**로 구분
- ▶ **(시장규모)** 세계 건강기능식품 시장은 '20년 기준 약 **192조원** 규모 예상, 세계적인 웰빙 트렌드와 고령화로 **최근 5년간 연평균 6% 성장**
 - 국내 건강기능식품 시장 규모도 '20년 **3조원대** 시장 규모 돌파 예상('15년 2조 3,291억원)

□ 푸드테크(Food-Tech) 산업 육성

- 수산식품 고유의 모양, 맛, 질감 등을 유지할 수 있는 수산식품 전용 3D 프린트·잉크 카트리지 등 제품 개발 지원
 - 어묵·생선스테이크 등 3D 프린팅에 적합한 수산 가공식품 모델을 제시하고, 영양 등 특정 성분 첨가를 강화한 기능성 식품* 등 개발
- * 3D 프린트를 통해 소비자가 원하는 성분으로 구성된 수산가공식품 개발
- 수산자원 고갈 문제를 해소하고 채식시장 공략을 위해, 해조류 추출물을 활용하여 인공 참치·새우 등 대체 수산물 개발



- 수산물 유래 세포를 배양하여 자연 수산물과 비슷한 맛을 내는 인공 수산물을 생산할 수 있는 배양육 실용화 기술 개발 지원
 - * 어류에서 세포 분리 → 세포 배양 → 착색·지방혼합 등으로 배양육 제조

□ 고령친화 수산식품 산업 육성

- '고령친화우수식품 지정제도' 도입에 따라 고령친화 수산식품의 육성 및 산업 진흥을 위한 KS 표준 및 인증제도 개편 추진
 - 지원센터 운영, 우수수산식품 및 우수사업자 지정제도 운영을 위한 지침 제정, KS 표준 개정 등 추진
- 퇴행성 관절 질환 등 노인성 질환에 효과가 있고, 약화된 저작·소화 기능* 등을 고려한 고령친화 소재 및 수산식품 개발

* 고온고압 처리를 통해 수산물 경조직(硬組織)을 연화하여 고령 친화형 가공식품 제조

2 新소비 트렌드에 맞는 5대 수산식품 개발 지원

차세대 간편 수산식품 개발 추진

- 고차 가공식품, 온라인 판매용 식품, 원물 수산물의 간편식(HMR*)화 등 소비 트렌드에 맞는 식품 개발 추진('21~)

* 가정간편식(Home Meal Replacement) : 가정식 스타일의 완전·반조리 형태의 제품을 구매하여, 바로 또는 간단히 조리하여 섭취할 수 있도록 제공되는 식품

- 기존 간편식에 기능성·수요 특성·영양균형 등을 더한 새로운 형태의 미래형 HMR 식품 개발 기획 추진

* 건강기능성 HMR 식품(다이어트용·건강관리용), 영양균형(1일 영양섭취권장량)이 잡힌 HMR식품, 비건용 HMR, 반려동물용 HMR, 식사대용식 등

- 광파오븐, 에어프라이어 등 스마트 가전에서의 HMR 식품의 최적 조리 기능 개발 등 스마트가전용 간편식 제품* 개발

* 제품 포장에 부착된 QR코드 등을 인식하면 가전의 온도·시간이 자동으로 설정·조리

세대별 맞춤형 수산식품 개발 지원

- 고령층, 장년층, 청소년층, 영유아층 등 세대별 맞춤형 수산식품 개발을 지원하고, 인체실험 비용 등 지원 추진

| 세대 | 맞춤형 식품 특징 |
|------|---|
| 고령층 | • 면역력 증진, 수면장애 극복, 뼈 건강 및 혈압관리 등에 유익한 수산식품 원료 발굴 및 상용화 기술 개발 지원 |
| 장년층 | • 수산물을 활용한 다이어트식품, 갱년기 중년 대상 호르몬 개선과 면역기능 정상화를 위한 수산식품 개발 |
| 청소년층 | • 수산물을 활용한 콜라보 음식, 간식 등 기술개발 지원을 통한 청소년 맞춤형 수산식품 다양화 추진 |
| 영유아층 | • 필수영양소, 미세영양소 등 성장기에 필요한 영양이 골고루 담긴 수산식품 개발 지원 |

□ 친환경 수산식품 인증·소비 활성화

- 친환경 유기가공식품인증 수요에 대응한 국·내외 인증제 활성화
 - 수산물·수산가공품 우수인증관리제도 도입 방안, 유기가공식품에 대한 동등성 협정 체결(EU, 미국) 등 검토 추진
- 친환경 안심·안전 표준포장기술 개발·지원, 우수 친환경 수산물 먹거리에 대한 지속적인 소비 계층 확보 등

□ 수출 식품 전략 육성

- 소비 트렌드 변화에 따라 수요가 높아진 통조림, 가정간편식 등 가공품 형태의 수출용 제품을 개발하여 전략적으로 육성
 - 특히, 사회적 활동 자제, 외식 수요 감소로 수출이 부진한 참치, 넙치 등 원물 수산물은 밀키트* 형태로 개발하여 수출 판로 확대

* 밀 키트(Meal Kit) : 손질한 식재료와 레시피가 담긴 식사용 키트

- 가정에서 요리에 활용되는 소스류(굴 소스 등), 간편 건강식으로서 스낵류(해조류 스낵·넙치 스낵 등) 등을 수출 적합 상품으로 개발

□ 프리미엄 펫푸드 등 특수식품 개발

- 수산물 소비량이 많은 반려묘*(猫)를 대상으로 다랑어·넙치 등 고급 원료를 활용하여 맛과 영양을 갖춘 프리미엄 펫푸드 개발

* 반려묘 1마리의 연간 섭취 수산물의 양은 13.7Kg로 추정(KMI)

- 반려 동물 생애주기별·품종별 발생할 수 있는 질병을 예방하기 위한 동물별 맞춤형 영양제 및 기능성 원료 펫푸드 개발

* 미역 유래 칼슘 보조제, 어유 유래 오메가-3 지방산 등

3 지역특화 전통수산물육성

□ 명인제도 활성화 및 지정 제품 관리 강화

- 수산전통식품의 제조·가공·조리 분야의 명인의 지정을 확대하고, 지정 이후 모니터링 및 정기적 재심의를 통한 사후관리 강화
- 소비자 기호에 맞는 명인 수산전통식품을 발굴, 체험 및 온라인 홍보 지원 등으로 전통식품 소비저변 확대

* ('19) 7개 → ('20) 9개(+2개) → ('21) 11개(+2)

□ 음식 관광 등을 활용한 지역 특화 수산물 소비 확대

- 전통수산식품을 지역별로 특화하여 어촌지역의 주요 관광 자원으로 육성하고, 지역축제, 체험마을 등을 통해 홍보 활동 강화

* 어촌특화상품과 전통수산식품을 결합하여 지역 대표 상품으로 개발

- 식단, 조리법 등을 개발·홍보하고, 미디어를 활용한 인식제도 및 소비 확대



<어촌특화상품(전북·조개분말)>



수산물 명인 방송(MBN 생생정보마당)

□ 전통수산식품의 세계화

- 국내 수산제품의 국제적 우위선점을 통한 어업인 소득 증대를 위해 주요 전략 수산제품의 CODEX 국제규격 등재 추진
- 김제품의 품질요소(수분, 산가) 분석법 최종 승인 대응('21예정) 및 신규 품목(미역, 어묵, 훈제굴 등)의 CODEX 규격 등재 추진

* CODEX 국제규격 제정은 8단계의 심의과정을 거치며, 각 단계별 심의 분과 (총회, 식품위생, 수산물 및 수산가공품분과 등) 대응

3 수산식품 품질향상 및 소비기반 조성

◇ 인증제 활성화, 정보제공 확대 등을 통해 고품질의 수산식품 생산 기반을 마련하고, 식생활 교육 등을 통한 소비 기반 확대

1 수산가공식품 품질·안전 관리 체계 구축

□ 우수수산식품 확대를 위한 인증제도 활성화

- 품질인증, 지리적표시제 등 수산식품 분야 다양한 인증제를 통합·검토하여 단일의 인증 브랜드 형성을 통해 간소화 및 인지도 제고

* (현재) 11개 인증제 개별 운영 → (개편) 일부 통합 및 인증표지 개선

- 분산되어 있는 인증제 관련 근거법률을 정비하고, 인증 제품에 대한 구매 활성화 지원 및 품질 등 사후관리 강화

□ 가공수산식품 스마트 품질관리 시스템 구축

- 김, 어묵 등 수산식품의 품질향상을 위해 가공수산식품 등급제 도입 검토 추진('21~)
- AI, 빅데이터를 활용한 스마트 자동품질 등급 검사 기술 개발을 추진('23~)하고, 권역별 클러스터에 설치하여 등급 검사 시행('25~)

□ 수산물 품질관리사 제도 활성화

- 산지 위판장, 수산가공업체 등 유통·가공 단계에서 수산식품 품질 향상·관리를 위한 전문인력 활용 방안 마련
- 수산물 품질관리사의 전문성 제고를 위해 수산식품 전문인력 양성 프로그램과 연계한 보수교육 실시 방안 검토

2 소비자 정보제공 확대

□ 소비자 신뢰 확보를 위한 이력 정보 제공 확대

- (국내산) 이력제 의무화 시범사업(생굴, 굴비/’18~’21년) 종료 성과 평가를 기반으로 수산물 유통구조에 부합하는 이력제 개선방안* 마련
 - * 품목별 유통구조, 해외사례 등을 검토하여 중장기 추진계획 수립(~’21.下)
- (수입산) 안전이 우려되는 일본산 및 수입 의존도가 높은 수입 수산물을 유통이력 의무신고 대상으로 추가 지정(17개→25개)
 - * 유통이력심의위원회 구성, ’20년 추진실적 평가 및 대상품목 재검토(’21.2분기)
- (정보공개) 국내 및 수입 유통이력 대국민 공개를 위한 「수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률」 개정 추진

□ 원산지표시제 관리 강화

- 중점품목*(10품목)을 선정하여 선택과 집중을 통한 효과적 단속 추진, 조직화·지능화되는 위반행위 단속을 위해 기동단속반 운영
 - * 선정기준: 수입량, 위반빈도, 소비자 민감도, 사회적 이슈 등을 고려하여 선정
- 유전자, 이화학분석법 등 활용하여 원산지 판별기술 개발*(13품종, ~’25), 디지털 증거 활용을 위한 디지털 포렌식센터** 지정·운영
 - * 기술개발 현황 및 계획 : (’19) 45 → (’20) 47 → (’22) 52 → (’25) 60품종
 - ** 디지털 포렌식센터 설치 계획 : (’20) 1 → (’21) 2 → (’24) 3개소

□ 원스톱 식품영양성분 정보 제공 체계 구축

- 분산 제공 중인 농·축·수산물, 가공식품의 식품영양 정보*를 표준화하여, 통합 DB를 구축하고, 공공데이터포털을 통해 제공
 - * 수산식품성분표(해수부), 국가표준식품성분표(농진청), 식품안전나라(식약처)
- 분석항목은 현재 67항목을 국가표준식품성분표 수준으로 130항목까지 확대하고, 수산가공품 및 전통수산식품에 대한 분석 제공

3 식생활 교육 및 식품지원을 통한 소비 기반 확대

□ 취약계층 수산식품 바우처 사업 도입

- 저소득 취약계층의 영양 불균형 해소와 국내 수산식품 공급기반 확대를 위해 수산물 구입 바우처 제공사업 도입 검토
- 전자카드 방식의 제도 운영, 지역별 제철수산물 중심의 품목 선정으로 수요자의 선택권과 혜택을 보장

□ 지역단위 식생활 교육 활성화

- 식습관 형성기 영유아를 대상으로 수산물 관련 놀이 및 체험 활동을 제공하여 수산물에 대한 친근감 및 바른 식생활 문화 형성
- 직접 참여할 수 있는 체험 위주로 영유아 눈높이 맞춤형 프로그램 (수산물 요리 활동 및 만들기 체험 등) 개발
- 미래 소비층인 청소년과 군장병들에게 수산물의 우수성을 교육·홍보하여 소비확대 유도
- 학교 및 군 급식 관계자 대상 수산물 요리 레시피 보급 확산, 현장 요리교실 개최 확대로 신세대 취향에 맞춘 수산물 수요 창출
- 학교급식을 통한 수산물 선호도 향상을 위해 우수 수산물 식재료 지원사업(“우리 수산물의 날”) 단계적 확대 추진
- 로컬푸드 매장과 연계한 지역단위 수산물 교육 추진
- 농산물 중심의 로컬직매장에 수산물이 판매될 수 있도록 입점 지원 사업을 단계적으로 확대하고, 이를 활용한 지역단위 식생활 교육 병행
- * 권역별 입점지원 확대(~'27) 및 지역단위 수산물 요리 레시피 교육 추진

□ 수산물 요리법 개발·홍보를 통한 양식수산물 활용 촉진

- 활어 형태로 소비되는 양식수산물을 중심으로 다양한 요리법 등을 개발하고, SNS 등을 활용한 홍보를 통해 소비 촉진 추진

4 해외시장 진출 확대 및 전후방 산업 연계 강화

- ◇ 수산식품산업의 글로벌 경쟁력을 강화하여 해외 진출을 확대하고, 수산업·외식업 등 전후방 산업과의 연계를 통한 동반성장 도모

1 수산물 수출 다변화 및 K-FISH 브랜드 확산

□ 수출 시장 다변화

- 日·中·美 시장 의존도가 높은 수출구조 개선 및 지속적 수출 확대를 위해 신흥·전략·주력시장별 맞춤형 수출전략 마련

▶ (신흥시장) 중동·중남미 등 K-씨푸드 인지도가 낮은 시장

- 해조류 등 소비자 선호 품목을 중심으로 테스트숍 운영, 무역지원센터 재배치를 통한 바이어 발굴, 홍보 확대 등 시장개척 활동 집중

▶ (전략시장) 아세안·유럽 등 소비가 증가하고 있는 시장

- 빅바이어 중심의 B2B 거래 활성화를 지원하고, K-FISH 브랜드를 활용한 한국 수산식품에 대한 호감도 제고를 통한 소비 저변 확대

▶ (주력시장) 日·中·美 시장으로 전체 수출의 60% 이상 차지

- 라이브방송 등 온라인 시장을 적극 활용한 수출 규모 확대 및 소스·HMR식품(밀키트) 등 차세대 유망품목의 테스트 시장으로 적극 활용

□ K-FISH 브랜드 확산 및 소비자 신뢰 제고

- (시장 확대) 한류 콘텐츠와 연계한 마케팅을 통해 브랜드 이미지 제고 및 다양한 품목·판매 거점* 확대로 해외시장 진출 기반 강화

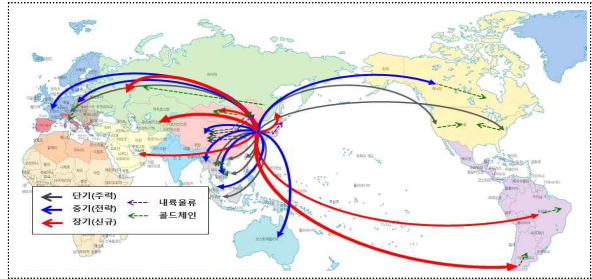
* ('21)외식 프랜차이즈 → ('23)글로벌 체인 호텔 → ('25)전용 플래그십

- (품질 강화) 품목별 품질관리 상세매뉴얼을 제작·배포하고, 위생·안전에 대한 모니터링을 강화하는 등 품질관리 강화

□ 국내외 물류 체계 활성화

○ (해외) 품질 경쟁력 제고 및 해외시장 진출 확대를 위해 **물류망 확충**

- 중국·아세안 등 내륙권에 **콜드체인** 운송망 구축 추진
- 주요 항만·공항에 **물류기지 지정** 확대 추진



○ (국내) 활수산물의 수출 규모화 기반 확충 및 안정적 물류체계 구축

- 활력도 저하 및 폐사 등 상품 손실 최소화를 위해 **특수 컨테이너** 제작 및 주요 항만·공항 인근 **보관 수조** 지원 확대 추진

□ 능동적·효율적 수출지원 체계 강화

○ (대응·지원) 수출국 현지 컨설팅기관 자문 및 국내 수산식품 수출 전문가 pool을 구축하여 **수출 컨설팅·멘토링 강화**

- 수산식품 전문 무역지원센터 기능 강화*로 수출기업의 해외 판로 개척 및 수출시장 다변화를 위한 교두보 마련

* (1단계) 중소기업의 해외 진출 지원(3년/센터 내 입주) → (2단계) 지사화(2년)

○ (해외인증) 글로벌 인증* 지원과 신규 인증 진입을 위한 기준 번역** 제공 확대 및 인증 취득 지원을 위한 인증지원기관 지정·운영('21~)

* 생산기반(ASC, MSC 등), 식품규격(SQF, IFS 등), 할랄인증, 코셔인증 등('21.18억)

** (~'20) 전복·넙치 ASC → ('21) 김 등 해조류 ASC·MSC → ('22~) 식품규격인증

- 우리나라와 수출국간 유사한 인증제도 조사 및 국가간 인증 동등성 협정 체결을 위한 체계 구축('22)

* ('23) 유기가공수산식품 한-EU 동등성 협정 체결 → 미국, 동남아 등 확대('24~)

2 글로벌 비대면 교역·소비시장 대응

□ 디지털 기반 교역시장 활성화 기반 구축

○ (기반 구축) 코로나 등과 같은 외부상황 변화에도 흔들리지 않는 K-씨푸드 온라인 수출지원 플랫폼(B2B 플랫폼) 구축

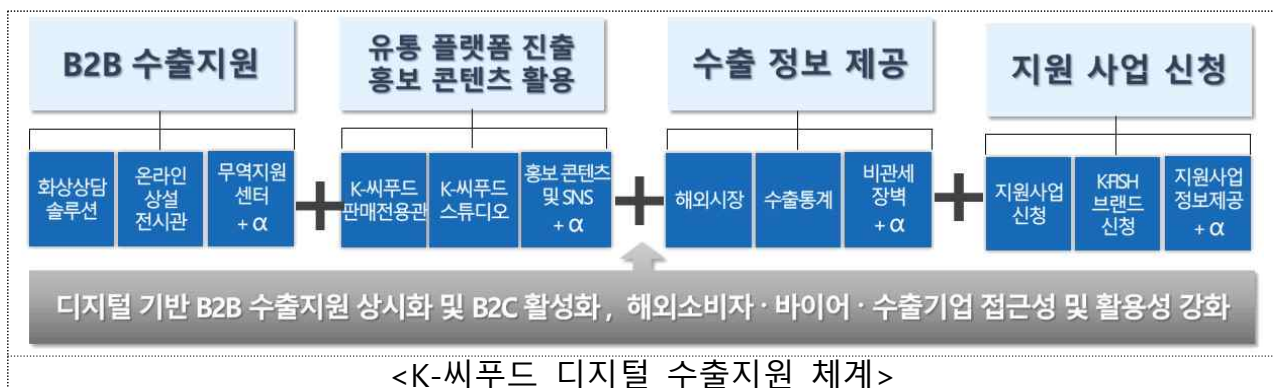
- 해외 수산물무역지원센터와 연계한 유망상품 전시, 바이어 알선, 수출 상담 등 연중 원스톱 수출 서비스* 제공 및 대외 홍보** 강화('21~)

* www.k-seafoodtrade.kr('20.9월) + 중국, 미국 등 무역지원센터('20년 기준 7개국, 10개소)

** 바이어·유통업체 대상 SNS 운영 및 e브로셔 정기발송, 온라인 기반 홍보 콘텐츠 제작 등

- 온라인 상설전시관 운영으로 디지털 기반 글로벌 전시회를 정립·확산하고, 라이브커머스*를 활용하여 상품 중계 등 홍보 강화

* K-SEAFOOD 미디어 스튜디오 + 온라인 상설 전시관 ⇒ 쇼케이스, 방송 판매 등



○ (활용성 강화) B2B 플랫폼 고도화를 통한 바이어 확대, 수출거래 편의·다양성 제공 등으로 수출 양적 확대 및 질적 성장 도모

- 전시-상담-결제-물류 등 수출거래 과정에 온라인 기능 제공 및 국내외* B2B 플랫폼과 연계하여 디지털 거래 활성화('22~)

* (국내) K-푸드트레이드, 아그로트레이드 등/ (해외) 아마존, 알리바바, 옥타몰 등

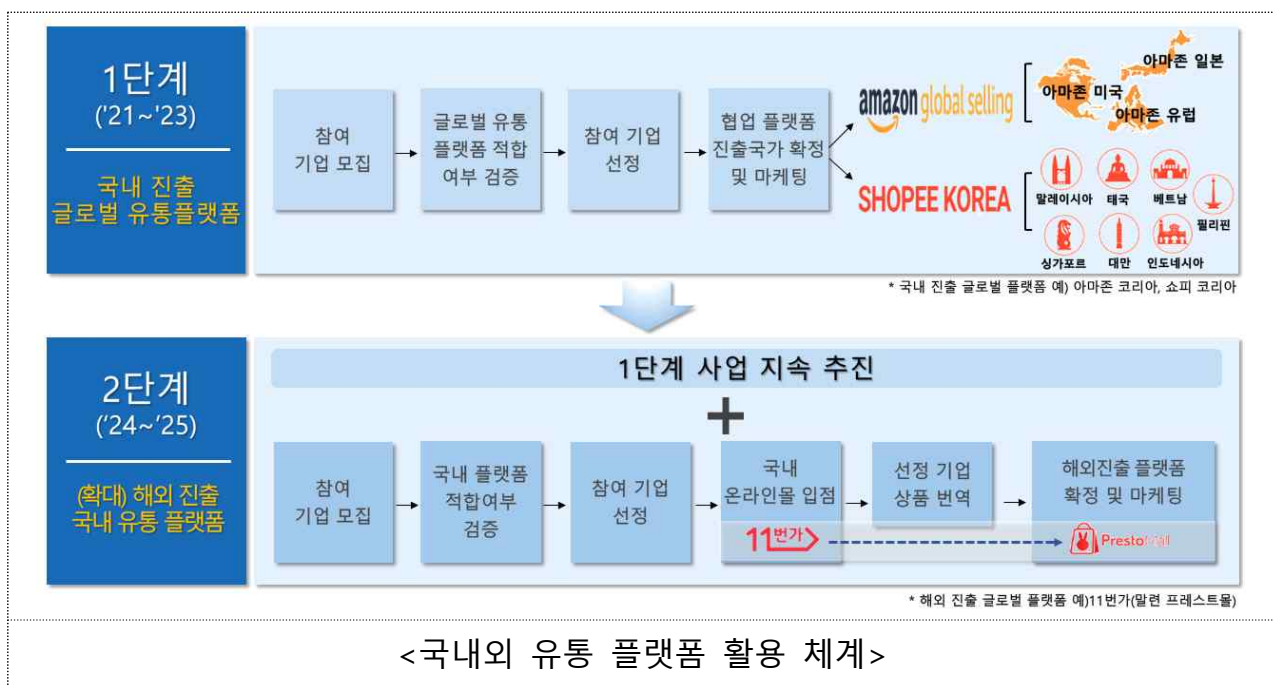
- 우리 수출기업과 해외 바이어 DB를 활용한 지능형 서비스를 도입, K-씨푸드 글로벌 디지털 얼라이언스* 강화('23~)

* 거래정보 분석을 통한 수출상품·기업 매칭 추천, 맞춤형 시장보고서 및 적합한 마케팅 정보 제공, 샘플배송 및 바이어 국내 초청 등 수출지원 프로그램 연계 추진

□ 디지털 기반 소비시장 진출 확대

- (플랫폼 확대) 현지 소비자 니즈에 맞는 상품을 발굴, 주요 수출국의 유명 온라인몰에 'K-씨푸드 판매 전용관' 구축 지속 추진
 - 수산식품 취급 전문 글로벌 무역상사 및 파워 셀러를 발굴, 홍보·판촉 지원으로 K-씨푸드 진출 유통플랫폼 확대 및 다양성 확보
- (플랫폼 고도화) 글로벌 B2C 플랫폼에 한국 중소·중견기업이 직접 상품을 판매할 수 있도록 상품 브랜드몰 개설 지원
 - 현지 문화, 소비 성향 및 소비 타겟 등을 반영한 다양한 온라인 기반 콘텐츠*를 제작(21~)하여 마케팅 활용 등 소비 촉진 제고

* K-씨푸드 레시피, 푸드쇼 등을 인포그래픽, 영상 등으로 제작/日.中.美 등 다국어 지원



□ 글로벌 현지 시장 정보 제공 확대

- 코로나19 확산 이후 전 세계적으로 수요가 증가한 수산가공품 시장 관련 제공 정보 확대
- 기존 대면 수출지원사업 설명회를 비대면 방식으로 전환하여, 수출교육 콘텐츠 게시, 카카오톡 채널 운영 등 온라인 접근성 제고

3 전후방 산업 상생 협력 강화 : 수산업↔수산식품산업↔외식업

□ 양식·어업 생산자와 수산식품기업 간 계약생산 활성화

- 식품가공업체가 안정적으로 원재료를 조달하고, 공급·유통비용을 절감할 수 있도록 가공용 원료 수산물에 대해 계약생산 지원
- 자금력이 부족한 중소 수산식품기업의 국내 수산물 신용거래 촉진을 위해 국산 수산물 구매이행보증보험 지원 사업 도입 검토
 - 보증보험 도입 관련 농식품기업 사례 조사 및 국내 수산식품기업 수요 조사('21)를 실시하고, 추진 방안 마련('22~)

* 농식품의 경우 '18년 '국산 농축산물 구매이행 보증보험'사업 도입

□ 국내 수산 식재료 활용 촉진

- 지역 수산물을 활용하여 전처리·선별·냉동 등 1차 가공을 전문으로 하는 지역 수산가공업체(소재식품업체) 육성
 - * 외식·식품기업은 원재료 보다는 1차 가공된 재료에 대한 수요가 증가하는 추세
- 국내산 수산물 활용 수산식품 가공기업에 각종 정부 지원 사업* 평가 시 가점 부여 등 우대
 - * 가공설비 지원, 해외시장 개척 지원 등

□ 수산식품 제조기업과 외식 프랜차이즈 업체 간의 연계 지원

- 식품기업 간 외식 프랜차이즈 가맹계약 시 건전한 협력 모델 확산을 위한 모범 협력 사례 발굴·시상 및 인센티브 제공

VI. 주요 과제 추진일정

| 세부 추진과제 | 주요 내용 | | 일정 |
|----------------------|---------------------------------|---|---------|
| [전략 1] 수산식품 기업 역량 강화 | | | |
| 1 수산식품기업의 체계적 육성 | ① 수산식품기업 스타트업 성공 모델 창출 | ▪ 지역별 창업투자지원센터 운영 | '21~계속 |
| | | ▪ 민관 합동 수산펀드 결성 | '21~계속 |
| | | ▪ 수산식품 클러스터 인프라 활용 창업기반 지원 | '22~계속 |
| | ② 우수 중소 수산식품기업의 강소 기업화 지원 | ▪ 중소 수산식품기업 온라인 유통망 입점 및 컨설팅 지원 | '22~계속 |
| | | ▪ 수산식품 거점단지 활용 간편식품, 건강식품 등 개발 지원 | '21~계속 |
| | ③ 글로벌 수출기업 성장 지원 | ▪ 수출기업 성장 단계별 지원 체계 구축·운영 | '21~계속 |
| ▪ 수출 품목 조직화·법인화 지원 | | '21~계속 | |
| 2 수산식품 클러스터 등 인프라 확충 | ① 권역별 수산식품클러스터 및 지역별 거점단지 조성 | ▪ 수산식품클러스터 종합계획 수립 | '21 |
| | | ▪ 권역별 수산식품 클러스터 조성 | '21~계속 |
| | | ▪ 중·소규모 거점단지 구축 | '21~'22 |
| | ② 스마트 가공공정 기술 개발 및 단계적 도입 | ▪ 스마트 가공기술개발 R&D 추진 | '21~'25 |
| | | ▪ 스마트 수산식품 가공공장 표준모델 수립 | '25 |
| | | ▪ 수산가공 스마트화 시범단지 지정 | '24~계속 |
| | ③ 공유 기반 수산식품 가공단지 구축 추진 | ▪ 기존 수산식품 인프라 등 활용 공유기반 가공단지 구축 추진 | '21~계속 |
| 3 수산식품산업 선진화 기반 마련 | ① 수산식품산업 육성 전담 체계 구축 | ▪ 수산식품 담당계 신설 추진 | '21 |
| | | ▪ 수산식품 정보분석 전문기관 지정 | '21 |
| | | ▪ 수산식품 R&D 협력 네트워크 구축 | '21~계속 |
| | ② Digital 기반 수산식품산업 정보분석 및 통계조사 | ▪ 수산식품산업 통계조사 기본계획 수립 및 통계조사 실시 | '21~계속 |
| | | ▪ 수산식품 빅데이터 오픈 플랫폼 구축 추진 | '22~계속 |
| | ③ 수산식품산업 미래 혁신인력 양성 | ▪ 수산식품 전문인력 양성기관 지정 및 전문 교육 프로그램 개설·운영 추진 | '22~계속 |
| | | ▪ 미래 수산식품 전문 연구인력 양성(R&D) 추진 | '21~'25 |

| 세부 추진과제 | 주요 내용 | | 일정 |
|------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| [전략 2] 소비자 맞춤형 수산식품 개발 | | | |
| 4 미래유망 수산식품의 新사업화 지원 | ① 수산물 기능성 식품 개발 활성화 지원 | ▪ 주요 수산물의 기능성 과학적 근거 확보 추진(R&D) | '22~'26 |
| | | ▪ 수산물 기능성 통합정보 시스템 구축 | '25~계속 |
| | | ▪ 수산물 기능성 성분 발굴 및 개별인정 획득 지원 | '21~'25 |
| | ② 푸드테크 산업 육성 | ▪ 3D 프린팅 기술 적용 수산식품 개발 | '23~'27 |
| | | ▪ 해조류 활용 대체 수산물 개발 | '23~'27 |
| | | ▪ 수산물 유래 세포 배양육 기술 개발 | '23~'27 |
| | ③ 고령 친화 수산식품 산업 육성 | ▪ 고령친화 우수식품 지정 제도 운영 | '21~계속 |
| | | ▪ 고령층 맞춤형 수산식품 개발 | '22~'26 |
| | 5 新 소비 트렌드에 맞는 5대 수산식품 개발 지원 | ① 차세대 간편 수산식품 개발 추진 | ▪ 소비 트렌드에 맞는 식품 개발 |
| ▪ 미래형 HMR 수산식품 개발 | | | '22~'26 |
| ▪ 스마트 가전용 간편식 제품 개발 | | | '22~'26 |
| ② 세대별 맞춤형 수산식품 개발 지원 | | ▪ 세대별 맞춤형 수산식품 개발 지원 | '22~'26 |
| ③ 친환경 수산식품 인증·소비 활성화 | | ▪ 동등성 협정 체결 검토 | '21~ |
| | | ▪ 수산물·수산가공품 우수 인증 관리제도 도입 | '22~ |
| ④ 수출 식품 전략 육성 | | ▪ 원물 수산물 활용 밀키트 개발 | '22~'26 |
| | | ▪ 소스류, 스낵류 등 수출용 상품 개발 | '22~'26 |
| 6 지역 특화 전통수산식품 육성 | | ① 명인제도 활성화 및 지정 제품 관리 강화 | ▪ 대한민국 수산식품 명인 지정 확대 및 사후관리 강화 |
| | ▪ 명인 수산전통식품 체험 및 온라인 홍보 지원 | | '21~계속 |
| | ② 지역 특화 수산식품 소비 확대 | ▪ 지역별 특화 수산전통식품 홍보 | '22~계속 |
| | ③ 수산전통식품의 세계화 | ▪ 김 CODEX 국제규격 등재 추진 | '21년~ |
| | | ▪ 신규품목 CODEX 국제규격 등재 추진 | '22년~ |

| 세부 추진과제 | 주요 내용 | 일정 |
|---------|-------|----|
|---------|-------|----|

[전략 3] 수산식품 품질 향상 및 소비 확대

| | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------|
| 7 수산가공식품 품질안전 관리 체계 구축 | ① 우수 수산식품 인증제도 활성화 | ▪ 인증제 통합 및 개선 검토 ▪ 인증제품 구매 활성화 지원 | '21~계속 '21~계속 |
| | ② 가공수산식품 스마트 품질관리 시스템 구축 | ▪ 수산가공식품 등급제 도입 검토 ▪ 스마트 자동품질 등급 검사 기술 개발 | '21~ '23~ |
| | ① 수산물 품질관리사 제도 활성화 | ▪ 수산물 품질관리사 활용 방안 검토 ▪ 보수교육 실시 방안 검토 | '21~계속 '22~계속 |
| | ① 소비자 신뢰 확보를 위한 이력 정보 제공 확대 | ▪ 수산물 이력제 개선방안 마련 ▪ 수입산 수산물 유통이력 신고대상 추가 지정 검토 | '21 '21 |
| 8 소비자 정보제공 확대 | ② 원산지 표시제 관리 강화 | ▪ 중점품목 기동단속반 운영 ▪ 원산지 판별기술 개발 ▪ 디지털 포렌식 센터 지정·운영 | '21~계속 '21~'25 '21~계속 |
| | ③ 원스톱 식품영양성분 정보 제공 체계 구축 | ▪ 수산식품성분 분석항목 확대 ▪ 식품영양 정보 통합 DB 구축 | '21~계속 '21~계속 |
| | ① 취약계층 수산식품 바우처 사업 도입 | ▪ 수산물 구입 바우처 사업 도입 검토 | '21~계속 |
| | ② 지역단위 식생활 교육 활성화 | ▪ 영유아 눈높이 맞춤형 프로그램 개발 ▪ 학교·군 급식 관계자 대상 수산물 요리 레시피 보급 ▪ 우수 수산물 식재료 지원사업 단계적 확대 추진 ▪ 로컬푸드 매장 내 수산물 입점 지원 확대 | '21~계속 21~계속 21~계속 |
| 9 식생활 교육 및 식품지원을 통한 소비기반 확대 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

[전략 4] 해외시장 진출 · 전후방 산업과의 연계

| | | | |
|--|-----------------------------------|--|------------------|
| 10 수출 다변화 및 K-FISH 브랜드 확산 | ① 수출 시장 다변화 | ▪ 수출시장 다변화 수출전략 마련 | 매년 |
| | ② K-FISH 브랜드 확산 및 소비자 신뢰 제고 | ▪ 한류 콘텐츠 연계 판매 거점 확대 ▪ 품질 관리 상세 매뉴얼 제작·배포 | '21~계속 '21~계속 |
| | ③ 국내외 물류 체계 활성화 | ▪ 해외 내륙권 콜드체인 운송망 구축 추진 | '21~계속 |

| 세부 추진과제 | 주요 내용 | | 일정 |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------|
| | | ▪ 해외 주요 항만 공항 물류기지 지정 확대 추진 | '21~계속 |
| | | ▪ 국내 주요 항만 공항 인근 보관 수조 지원 확대 추진 | '21~계속 |
| | ④ 능동적 효율적 수출지원 체계 강화 | ▪ 수산식품 무역지원센터 기능 강화 | '21~계속 |
| | | ▪ 해외인증 취득 지원기관 지정·운영 | '21~계속 |
| 11 글로벌 비대면 교역·소비시장 대응 | ① 디지털 기반 교역시장 활성화 기반 구축 | ▪ K-씨푸드 온라인 수출지원 플랫폼 구축·운영 | '21~계속 |
| | | ▪ 국내외 B2B 플랫폼과 연계하여 디지털 거래 활성화 | '22~계속 |
| | | ▪ K-씨푸드 디지털 얼라이언스 강화 | '23~계속 |
| | ② 디지털 기반 소비시장 진출 확대 | ▪ K-씨푸드 판매 전용관 구축 추진 | '21년~ |
| | | ▪ 글로벌 유통 플랫폼(B2C) 내 상품 브랜드몰 개설 지원 | '21~계속 |
| | ③ 글로벌 현지시장 정보 제공 확대 | ▪ 수산가공품 시장 정보제공 확대 | '21~계속 |
| | | ▪ 수산물 수출 정보 온라인 접근성 제고 | '21~계속 |
| 12 수산업·외식업 등 전후방 산업 연계 강화 | ① 양식·어업 생산자와 수산식품기업 간 계약생산 활성화 | ▪ 가공용 원료 수산물 계약생산 지원 | '22~계속 |
| | | ▪ 국산 수산물 구매이행 보증보험 지원사업 도입 검토 | '21~'22 |
| | ② 국내 수산 식재료 활용 촉진 | ▪ 1차 가공 전문 지역 수산가공업체(소재식품업체) 육성 | '22~계속 |
| | | ▪ 국내 수산물 활용 수산식품 가공기업 인센티브 부여 추진 | '22~계속 |
| | ③ 수산식품 제조기업과 외식 프랜차이즈 업체 간의 연계 지원 | ▪ 모범 협력사례 발굴·시상 및 인센티브 제공 추진 | '22~계속 |
| | | | |