

 농림축산식품부	<h1>설명자료</h1>	정부혁신 보다 나은 정부
2019년 11월 29일 배포 시부터 보도하여 주시기 바랍니다.		
외식산업진흥과 과 장 이재식(044-201-2151), 사무관 김승동(2152) / 제공일 : 11월 29일(총 3매)		



우리 식재료의 수출 및 한식 전문인력 해외 진출 등도 지원할 수 있도록 제도를 설계해 나갈 예정

- 경향신문 11.29일 기사에 대한 설명 -

- “2018 해외 우수 한식당 인증 신청 요건”에는 조리장 자격, 한국산 식재료 사용 여부가 포함되었습니다.
- 이에, 쌀, 된장, 간장, 고추장, 한국술 중 3개 품목 이상 한국산 식재료를 사용하여야 합니다.
- 따라서, “2018 해외 우수 한식당 인증제 시범사업” 인증 신청 자격 요건 중 ‘한국산 식재료를 원산지표시한 식당’이라는 규정은 없음을 알려드립니다.
- 2019.11.29. 경향신문 029면 “먹거리 공화국”란에 실린 <미술랭스캔들> 제하의 기사 칼럼에 대하여 다음과 같이 설명 드립니다.

언론 보도(칼럼) 내용

- “2018 해외 우수 한식당 인증제 시범사업” 인증 신청 자격 요건 중의 하나는 한국산 식재료를 원산지표시한 식당이라고 명시
- 「한식진흥법」에 따라 해외 한식당에 한국 정부 인증마크가 붙는다면 해서 한식 위상이 높아질리 없어...

농림축산식품부 입장

- “2018 해외 우수 한식당 인증 신청 요건”에는 조리장 자격*, 한국산 식재료 사용 여부가 포함되었습니다.
 - * 한국조리사자격증 소지자, 한국내 한식교육 이수자(60시간 이상), 한국 내 한식당 조리근무 경력자(3년 이상) 중 1가지 충족
- 이에, 쌀, 된장, 간장, 고추장, 한국술 중 3개 품목 이상 한국산 식재료를 사용하여야 합니다.
- 따라서, “2018 해외 우수 한식당 인증제 시범사업” 인증 신청 자격 요건 중 ‘한국산 식재료를 원산지표시한 식당’이라는 규정은 없음을 알려드립니다.
- “해외 우수 한식당 지정제도”는 해외 한식당의 질적 수준을 높이기 위해 지난 8월에 제정된 한식진흥법에 따라 2020년 도입할 예정입니다.
 - 최근 한류에 힘입어 2009년 9천여개소에 불과했던 해외 한식당은 2017년 3만여개소로 증가하였으나, 소규모·생계형 한식당이 다수*로 음식의 맛, 위생, 서비스 등의 고급화에 한계**가 있는 것도 사실입니다.
 - * 전 세계에서 운영중인 한식당의 약 45%는 50석 이하의 소규모 매장
 - * 음식 위생, 맛, 서비스 등이 일정기준을 충족하는 매장을 우수 한식당으로 지정하여 한식당의 질적 수준을 높이자는 해외 한식당 경영주의 지속적인 건의도 존재
 - 이에, 정부에서는 해외 한식당의 질적 수준을 높이고자 2018년 중국 시범사업 결과 등을 반영하여 제도 도입을 추진 중에 있으며,
 - 우리 식재료의 수출 및 한식 전문인력 해외 진출 등도 지원할 수 있도록 제도를 설계해 나갈 예정입니다.

□ 참고로, 이탈리아, 일본, 태국 등도 **자국 음식문화의 확산과 자국산 식재료 수출 확대** 등을 위해 「해외 우수 한식당 지정제도」와 유사한 제도를 운영하고 있음을 알려드립니다.

<각 국가별 제도 운영사례>

- * 이탈리아-Ospitalita Italiana : 이탈리아산 와인 30% 이상 사용, 이탈리아산 올리브유 사용, 이탈리아어로 의사소통이 가능한 직원 최소 한 명 이상 고용 등
- * 일본-일본산식재서비스인증제 : 음식점, 소매점에서 일본산 식자재를 조리·취급하는 경우 정부에서 인증
- * 태국-Thai SELECT : 태국 메뉴 60% 이상이 태국 조리법을 사용하는 경우 등에 인증신청 자격 부여