

안전축산물 생산과 소비만이 살 길이다

이상진 서기관 (농림부 축산국 축산물위생과)

요즘 축산물 가격이 사상 유래 없는 호황을 누리고 있다. 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란에 이르기까지 전 품목에 있어 만족할 만한 가격을 유지하고 있다. 과거에는 돼지가격이 하락하면 쇠고기 가격이 덩달아 하락하여 축산물 가격이 상호 보완관계에 있어 수급을 맞추기에 상당히 어려운 시절도 있었다.

그러나, 최근의 가격은 우연의 일치가 아니다. 이미 잘 알고있듯이, 우리나라 축산물의 가격은 세계의 축산물 수급 및 가격 동향에 따라 형성된다는 점을 간과해서는 안 된다. 1995년 세계무역기구(WTO) 출범 이후 축산물의 무역이 자유화되어 세계 각 국의 축산물이 우리나라에 수입되고 있는 상황에서는 수급의 흐름도 전 세계적인 차원에서 접근하고 있다는 것이다.

더 나아가, 최근에는 과거의 단순한 물량수급에 의한 국제가격형성이 아닌 위해요인의 관리비용이 가미된 국제 축산물가격 형성이 된다는 것이다. 다시 말해서, 웰빙(well-being)시대에 세계 축산물가격은 가축의 사육단계부터 최종소비단계까지의 “위해요인을 얼마나 잘 관리하느냐”, “관리를 하는데 비용이 얼마나 소요되느냐”, “그 관리내용을 소비자가 얼마나 인정하느냐” 하는 문제에 귀착이 된다는 것이다. 이러한 견지에서 보아 축산물의 위생안전관리 비용이 곧 수출가격에 전가되어 현재의 우리나라 축산물가격이 만족할 만한 수준에서 형성된다는 점을 미루어 볼 때 현재의 가격이 우연의 일치가 아니라는 점을 서두에서 말하고자 한다.

따라서, 필자는 국제사회에서의 위해요인 발생에 따른 축산물가격의 형성과 우리나라 축산물가격에 미치는 영향 등을 살펴보고, 우리 축산업이 살아가기 위해서는 무엇을 해야 하는지에 대하여 서술하고자 한다.

1. 국제사회의 축산물 가격형성은 어떻게 되어 가는가?

세계 각 국의 축산물 위생 안전성 문제는 숨 가쁘게 돌아가고 있다. 즉, 위생 안전성이 확보되지 않은 축산물은 신뢰할 수 없고 소비를 기피한다는 것이다.

예컨대, 네덜란드 및 벨기에 돼지고기에서 다이옥신 검출, 벨기에산 계란에서 니트로푸란 검출, 호주 산 쇠고기에서 후루아주론 농약 검출, 유럽·미국·캐나다·일본에서의 광우병 발생, 중국 등에서의 조류인플루엔자 발생, 세계 각국에서 슈퍼박테리아 출현 등 축산물 위생 안전성과 관련한 사고가 발생할 때마다 수입국은 자국민의 건강보호를 위해서 수입을 중단한다는 것이다.

가히, 축산물의 무역은 이러한 위생 안전성 문제로 인하여 거래가 중단되고, 위해 요소가 발생한 해당 국가에서는 각종 질병 위생문제의 해결을 위해 막대한 자금의 투입이 불가피하다는 것이다.

다시 한번 생각해 보건데, 이러한 질병, 위생문제를 해결하기 위해서는 자금 투입이 되고 이것이 곧 원가상승의 요인으로 작용하여 수입가격의 상승을 가져오게 된다는 것이다. 그리고, 안전하게 생산되는 우리나라 축산물은 우리 소비자들이 믿고 살 수 있어 품질 가격차를 높이게 됨으로써 소비자 가격은 상승할 수밖에 없다는 것이다.

이러한 결과는 세계무역기구 출범이 우리에게 불리한 조건은 아니다. 위생 안전 문제를 가지고 적절한 활용이 가능하다는 점이다. 과학적으로 안전성이 확보되지 않은 축산물을 수입 결정전에 충분한 검토 아래 허용한다는 제도와 수입 후 검사를 통하여 불합격 해당제품 폐기 등의 방법을 통하여 제동을 걸 수 있다는 것이다. 바꾸어 말해서, 안전성이 확보가 되지 않은 우리 축산물은 우리 소비자들이 원하지 않을 뿐만 아니라, 다른 국가에 수출이 되지 않는다는 점도 깊이 인식하여야 할 것이다.

2. 우리는 무엇을 어떻게 해야 하는가?

요즘 우리 축산물의 가격이 대체적으로 높다고 하여 좋아할 문제는 아니다. 만약 광우병, 조류인플루엔자, 탄저, 항생제, 대장균 O157-H7 등 위생 안전성 문제로 인하여 우리 소비자가 우리 축산물의 소비를 외면한다고 생각해 보자. 우리 축산업은 그대로 붕괴할 것이다.

이러한 문제는 깊이 생각하여야 할 것이다. 현재 이 시점에서 위생 안전성 문제가 조용하다고 하여 소홀하거나, 아무런 생각 없이 다룬다면 우리 축산업은 일순간에 붕괴의 위기를 맞게 된다는 점을 인식하여야 할 것이다. 또한, 축산물에 대한 위생 안전성 문제의 강조가 축산업을 영위하는데 방해가 된다는 혹자들의 생각, 즉 축산이 없다면 위생 안전이 필요 없다는 생각은 우리 축산업을 외국 축산물에 의존하겠다는 위험한 발상이라는 점을 이번 기회에 말하고 싶다.

축산물의 안전성이 무엇보다도 중요하다는 점을 다시 한번 말하고자 한다. 세계 각국은 위생 안전성 확보를 위하여 그리고 수출산업으로의 육성을 위해서 막대한 자금을 투입하고 있다. 세계무역기구(WTO)도 위생 안전성, 방역문제는 허용보조(Green Box)로 인정하고 있다는 점은 의미하는 바가 크다.

사실, 우리는 무엇을 어떻게 해야 하는가? 이에 대한 대답은 간단하다. 2004년 7월 29일, 이에 대한 대답은 나왔다. ‘축산물 위생 안전성 제고 종합대책’이다. 이대로 하면 된다. 가축의 사육단계부터 최종 소비단계까지의 위생 대책을 잘 추진하면 된다. 그 종합대책은 28개 대과제와 94개 소과제로 이루어져 있다. 다른 종합대책과는 달리 이 과제를 농림부는 착실히 추진하고 있다.

3. 그동안 소비자가 원하는 축산물 안전관리를 어떻게 하여 왔는가?

축산물 위생 안전성에 대한 수준은 상당히 개선되었다. 그동안 축산물의 위생관리에 대한 정부와 업계, 축산농가들의 노력은 너무나 컸다고 생각한다.

1998년 축산물 가공품 관리업무가 보건복지부에서 농림부로 이관된 이후 도축장, 축산물 가공장에 대한 HACCP 제도를 시행하였고, 도축장에 대해서는 2003년 7월 1일부터 HACCP를 의무적으로 시행하게 되었다. 그 결과 도축장의 위생관리 수준은 일반 세균수 기준으로 $10^6 \rightarrow 10^2$ 으로 향상되었다. 사실, 예전의 도축장위생관리 수준과 비교할 때 엄청난 발전을 하였고 세계적인 수준의 관리가 되고 있다는 셈이다.

사육단계에 대한 위생관리에서 가장 중요한 사안은 항생제 등 항균물질의 안전사용에 관한 것이다. 가축의 사육에 있어 항생제는 사용하지 않을 수 없다.

그러나 그 항생제를 안전하게 사용한다면 커다란 무리는 없다는 것이다. 즉 항생제별로 정해진 휴약기간(테트라사이클린의 경우 약 14일) 준수, 항생제가 들어 있지 않는 후기사료의 급여(도축장 출하 전 약 20일)시에는 잔류허용기준을 초과하지 않는다는 것이다. 그리고 가축질병의 특성에 맞는 항생제의 사용으로 오·남용을 막자는 것이다. 농림부는 이의 준수를 위하여 그간에 전국순회교육 및 홍보물의 제작 배포를 통하여 농가에서 이의 준수를 당부하고 있다.

앞에서 설명한 바와 같이, 도축장의 HACCP 의무적용 도축장(소, 돼지, 닭) 162개소 중 2006년 2월 현재 135개소가 운용 중에 있다. 나머지 HACCP를 운용하지 않는 도축장은 폐업, 휴업, 영업정지 등에 있어 앞으로 폐업 도축장이 늘어날 것으로 판단된다.

□ HACCP 적용 도축장 현황(2006. 3. 6 현재)

합계	소·돼지	닭	오리
138	93	42	3

※ HACCP 비고시 축종 : 오리

※ 도축장에 대한 HACCP 적용 업무 : 2003. 7. 1 시 · 도 이관(시 · 도에서 확인서 발급)

축산물 가공장에 대한 HACCP 운용은 자율적으로 시행되고 있다. 현재 HACCP를 운용중인 축산물 가공장은 307개소로 운용 가공장이 급속도로 늘어나고 있다. 학교급식, 군납, 대형유통업소, 정부기관 등의 구내식당에서는 HACCP적용 가공장에서 생산된 축산물을 우선사용하고 있는 점을 고려할 때 앞으로 HACCP운용 가공장은 빠른 속도로 늘어날 것으로 전망된다.

□ HACCP 적용작업장 등 지정 (2006. 4. 6 현재)

합계	축산물						사료
	소계	유가공업	식육포장 처리업	식육 가공업	알가공업	식육 판매업	
346	307	34	199	70(26)	2	2	39

※ () : 적용품목이 포장육 및 식육가공품인 업소

축산물의 운반, 보관, 판매단계의 위생관리에서 중요한 것이 자체위생관리기준(SSOP) 및 영업자 준수사항의 이행을 통한 위해요소의 재 오염을 막는 것이다. 농림부, 시·도, 검역원은 이의 이행을 지속적으로 감시하고 있으며, 위반 시에는 관련법령에 따라 행정처분 등을 하고 있다.

이와 같이 그동안 축산물에 대한 위생안전관리는 빈틈없이 추진되어 왔으며, 그러한 사실도 소비자에게 홍보(Risk communication)하여 신뢰를 구축하고 있다는 점을 말하고자 한다.

4. 앞으로의 축산물 안전관리는 어떻게 하여야 하는가?

축산물의 위생 안전성 확보는 가축사육단계부터 최종 소비단계까지 체계적으로 관리하는 것이 무엇보다도 중요하다. ① 위해요소를 원천적으로 차단하기 위한 사육단계의 위생관리강화 ② 도축·가공과정에서의 위해요소 제거 ③ 유통(운반, 보관)단계에서의 재 오염 방지 ④ 판매·소비단계의 위생·안전성 확보로 나누어 일관성 있게 추진하여야 한다. 만약 축산물의 가공단계부터 다른 기관에서 업무를 담당한다고 가정할 경우 위생 안전관리가 제대로 될 리 없다.

사육단계의 위생관리는 사료생산 및 유통과정상의 위생관리, 축종별 HACCP적용으로 나누어 추진된다. 사료에 대한 위생관리는 사료공장에 대한 HACCP적용을 2005년 1월 1일부터 시행하고 있다. 그리고 축종별 HACCP적용은 돼지, 젖소, 비육우, 산란계, 육계 순으로 적용 할 계획으로 현재 '돼지 사육단계의 HACCP적용지침 및 모델개발'을 추진 중이다. 사육단계의 HACCP적용은 물리적 위해요인(주사침 등), 화학적 위해요인(항생제, 중금속, 농약 등), 생물학적 위해요인(대장균 O157 : H7, salmonella 등)을 제거하는 기법을 개발 중에 있다. 사육단계 HACCP는 적정가축사육에 필요한 시설 등 인프라와 사양 및 위생관리기법인 선행요건프로그램(GAP)을 기본으로 하고 HACCP를 운용하는 것이다.

그 추진계획을 살펴보면, 올해에는 돼지농장의 사육단계 HACCP를 시범적으로 시행하게 되고, 내년에는 젖소와 비육우 농장에 대한 HACCP를 시행하고, 2008년에는 산란계와 육계에 대해 HACCP를 도입하게 되는 것이다.

도축장에 대한 HACCP는 2003년 7월 1일부터 의무적으로 적용하고 있다. HACCP 인증을 받은 후에도 사후관리가 중요하다. 도축장 HACCP를 받은 후에 착실히 운용하고 있는 업체가 대부분이지만, 일부 업체에서 소홀히 다루고 있으며, 업체마다 그 관리수준에 차이가 있는 것으로 파악되고 있다. 이러한 문제를 해소하기 위해 2005년부터 '도축장 HACCP 운용실태 평가'작업을 소비자단체로 하여금 추진하고 운용을 잘하는 도축장에 대하여 운용자금을 지원하고 있다.

가공장에 대한 HACCP적용은 의무사항은 아니지만, 소비자는 HACCP적용 가공장에서 생산된 축산물의 소비를 희망하고 있어 앞으로 HACCP적용은 빠른 속도로 진행될 것으로 내다보고 있다. 농림부도 이러한 추세가 활성화 될 수 있도록 중앙행정부처, 시·도, 대형유통업체 등에 HACCP적용 가공장에서 생산된 축산물을 구매하도록 년 4회 이상 협조요청을 하고 있다.

유통단계(보관, 운반)의 HACCP적용과 위생관리는 2007년을 목표로 HACCP 지침개발에 주력을 하고 있다. 그리고 판매단계는 2005년 1월 1일부터 HACCP 인증을 희망하는 축산물 판매장에서 신청을 할 경우 검역원에서 심사후 인증을 하고 있다. 집유 단계의 HACCP 적용은 내년에 적용하는 것을 목표

로 지침을 개발 중에 있다.

5. 맷음말

축산물에 대한 위생 안전관리는 아무리 강조하여도 무리는 아니다. 앞에서 말한 바와 같이, 전 세계적으로 축산물에 대한 위생 안전관리를 위한 비용투입에 따라 원가가 상승함으로써 수출가격이 높아져 우리나라 축산물가격의 상승이 가능하게 된다는 것이다.

우리 축산물에 대한 위생관리를 소홀히 할 경우, 소비자들은 우리 축산물을 외면하게 된다는 것은 너무도 잘 알고 있는 사실이다. 이에 축산농가, 도축, 가공, 보관, 운반, 판매, 집유, 사료업의 영업자 및 종사자는 영업자 준수사항, 자체위생관리기준, HACCP 운용, 항생제 사용 안전수칙 등의 준수를 통하여 안전한 축산물을 생산 공급하여야만 우리나라 축산업 및 관련업계도 살아갈 수 있다는 점을 명심하여야 할 것이다. 농림부도 이러한 점을 유의하여 올바른 정책이 추진될 수 있도록 관련법령의 개정과 '축산물 위생 안전성 제고 종합대책'을 착실히 추진하고자 한다. ■