

축산물 가공품을 효율적으로 관리하기 위한 방안은 무엇인가

이 상 진

농림수산부 축산국 가축위생과 수의사

1. 머리말

우리는 사회생활을 하면서 많은 현상을 보고 있다. 도장을 전문으로 새기는 사람, 축구를 잘하는 사람, 요리를 잘하는 사람등과 같이 사회가 세분화되면서 전문화되어 가고 있는 것을 보고 있다. 이러한 전문화 추세에 따라 대학에서도 단과대학으로 분리되어 있고 다시 세분화된 "과"로 구분되어 전문인을 양성하고 그 분야를 공부하고 연구하여 사회의 일부분은 그 사람이 맡도록 하고 있다. 이러한 것은 전세계 각국에서도 같은 현상일 것이다. 그러나 여기에 그 전문가에 의하여 관리되지 못하는 업무가 하나 있다. 그것이 "축산물가공품의 관리업무"일 것이다. 대학에서 축산물의 위생관리에 대한 집중적인 공부를 하고 사회에 진출하였음에도 사회의 모순된 제도때문에 그 역량을 발휘하지 못하는 현상을 초래하고 있다.

이 문제가 어떻게 되어 있는지, 그 개선대책은 무엇인지등을 알아보고자 본 글을 쓰게 되

었다.

2 축산물가공품이란 ?

축산물가공품의 정의는 여러가지 측면에서 생각할 수 있는데, 첫째가 학술적인 측면에서의 정의, 둘째가 법률적인 측면에서의 정의일 것이다. 학술적인 측면에서의 정의는 축산농가에서 생산한 가축을 도축한 지육등과 젖소에서 생산한 원유를 원료로 하여 다른 식품첨가제와 혼합하여 변형등을 시킨것으로 햄, 소세지, 육포등을 들 수 있으며, 원유를 단순가공한 시유와 발효등의 조제과정을 거친 버터, 치즈등을 들 수 있을 것이다.

법률상으로는 식품위생법에 규정된 내용과 과거 농림수산부에서 운영하던 축산물가공처리법상의 정의를 들 수 있는데, 대체적으로 1차 가공품은 정육, 단순포장육과 시유를 말할 수 있으며, 2차 가공품으로는 햄, 소세지, 버터, 치즈, 육포 등을 말할 수 있다.

3. 현재 상기의 축산물 가공품의 관리는 누가 하도록 되어 있는가?

우리들이 생을 영위하기 위하여 매일 먹고 있는 축산물과 그 가공품을 위생적으로 처리하고 관리하는 업무는 누가 담당하고 있는가 하는 부분이 중요하다. 그 업무가 모하계도 정부의 조직상 농림수산부에서는 축산산업 진흥차원에서 원료의 수급 및 생산업무를 담당하고 있고, 보건복지부는 국민보건 위생을 위하여 식품제조, 가공업 인허가 및 식품위생 관련 업무를 담당하고 있다는 사실이다.

즉, 가축 사육에서 도축까지는 농림수산부가 담당하고, 도축장을 떠난 축산물은 보건복지부가 담당하는 기이한 현상으로 그 업무가 일관성이 결여된 상태로 운영되고 있다는 것이다.

이러한 업무가 이원화 된 경위는 해방이후 축산물 및 그 가공품의 관리는 일관성있게 농림수산부에서 관리하여 왔으나 그 당시에는 가공품의 생산이 극히 미미하여 관리상의 문제가 없었으나, 가공품의 종류가 점차 늘어남에 따라 '62년도에 "축산물가공처리법"을 제정하여 농림수산부가 담당하여 가공업체 및 판매업소에 대한 인·허가 업무수행 및 위생관리를 철저히 하여 왔다.

한편, 보건복지부는 일반식품의 허가관리에 대한 검사업무를 수행함으로써 전문성이 보장된 상태에서 관리업무를 담당하게 된 것이다.

그러나 '85. 7월 축산물가공품의 관리업무를 농림수산부에서 식품의 위생 및 안정성 관리강화를 위한다는 미명아래 축산물의 가공식품에 대한 관리업무를 보건복지부로 이관하게 되었다. 그 결과 농림수산부는 "축산물가공처리법"을 개정하여 가축의 생산·도축과 원유의 생산, 집유만 "축산물위생처리법"에 의해 담당토록 되었으며, 보건복지부는 육류의 가공, 운송, 판매와 시유 및 유제품의 생산과 판매는 "식품위생법"에 의하여 관

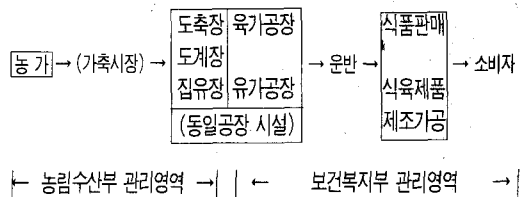
리하게 되었다.<표 1-1>

<표 1-1> 축산물가공품의 관리실태

	육 류	우 유	관련법령
농림수산부	가축의 생산 및 도축	원유의 생산 및 집유	축산물위생처리법
보건복지부	육류의 가공, 운송, 판매	시유, 유제품 생산 판매	식품위생법

이러한 관리실태를 지표로 살펴보면, 농가에서 생산된 가축이 가축시장에서 거래되고, 거래된 가축은 도축장에서 도축이 되어 동일시설인 육가공시설에서 가공품으로 제조되어 식육판매업소 및 수퍼체인을 통하여 소비자에게 판매되는 일관성이 없는 체제로 운영된다는 것이다.<표 1-2>

<표 1-2> 현행 축산물 및 그 가공품의 관리업무 영역



4. 실질적으로 축산물가공품의 관리는 누가 하고 있는가?

축산물은 일관된 관리가 되어야 축산업을 발전시키고 개방화되어 가는 국제상황에 적극 대처하여 국제경쟁력을 강화시킬 수 있다는 것은 모두가 인정하는 현상이다. 이러한 상황에 대처하기 위하여 정부(농림수산부)에서는 업무체제상 보건복지부 업무인 축산물의 1차 생산품인 정육·포장육·시유와, 2차 생산품인 햄·소세지·버터·치즈·육포등의 가공품을 생산하는 업체에 자금을 지원하고, 위생관리를 하고 있다.

한편, 지방자치단체에서도 농림수산부의 사업계획에 따라 시·도축산과(시군은 축산계(과))에

**제
도
및
정
책**

서 가공·유통시설 지원사업에 대한 집행업무를 담당하고 있다는 것이다. 아울러 육류중 유해성 잔류물질등 위생검사도 실시하고, 축산식품에 의한 식중독등의 사회적인 문제가 발생할 경우 조사와 사후관리를 실시하고 있다. 또한, 식육판매업소에 대한 쇠고기·돼지고기 가정유통, 가격관리업무와 수입쇠고기의 한우둔갑등 부정축산을 유통지도 단속과 도축장·가공장 및 식육판매업소 경영과 교육을 실시하고 있으며, 식육판매업소의 부위별, 등급별 진열 및 판매지도를 담당하고 있다.

특히, 수출하는 육류와 그 가공품의 위생검사는 국립동물검역소에서 실시하여 "위생검사증명서"를 발급하는 문제는 주목하여야 할 부분이다.

소비단체에 대한 지원과 관리부분을 본다면 한우전문판매점 설치지원, 정육점 냉장육판매 위생시설 개선자금 지원, 학교 우유급식지원등

을 실질적으로 농림수산부 및 산하 축산관계 부서에서 담당하고 있다.(표 2-1)

이러한 지원을 하는 이유는 앞에서 설명한 바와 같이 소비자들의 질적인 욕구에 적극적으로 대처하고 수입축산물과의 경쟁에서 이겨 우리 축산업을 발전시키는데 그 궁극적인 목적인 점을 감안한 것이다.

5. 축산물 가공품의 관리업무가 보건복지부로 이관된 이후로 어떤 현상이 발생하고 있는가?

1985. 7월 축산물가공품(정육·포장육·시유 등 1차 가공품, 햄·치즈·버터·소세지·육포 등 2차가공품)이 보건복지부로 이관될 당시 우리나라에서 생산되는 가공품의 종류는 극히 미미하였다. 그러나 소비구조에서 많은 변화를 가져오게 됨에 따라 생산되는 품목이 다양화되었다. 이러한 다양화되고 늘어난 축산가공품에

〈표 2-1〉 보건복지부 소관업무이나 실제 농림수산부에서 담당하는 업무내용

	가공·유통분야	축산물검사 분야	소비단체
농림수산부	<ul style="list-style-type: none"> · 축산물 생산·가공·판매의 계열화사업 지원 · 축산물종합처리장 건설 · 식육유통센타 지원 · 유가공 지원, 식육처리 기술교육 실시('91~'95년간 지원액 : 1,902억원) 	<ul style="list-style-type: none"> · 원료 축산물에 대한 위생검사 · 수출입축산물에 대한 위생검사 및 위생증명서 발급(국립동물검역소) 	<ul style="list-style-type: none"> · 한우전문판매점 설치지원 ('93~'95 지원액 : 855억원) · 정육점 냉장육 판매 위생시설 개선지원('95 : 75억원) · 학교우유급식지원('91~'95 : 300억원) · 정육점등 육류 유통종사자 및 소비자 위생교육 실시
시·도 (시·군)	<ul style="list-style-type: none"> · 가공·유통시설 지원 사업에 대한 집행업무 · 돼지고기 즉석가공·판매 시설 설치 · 한우전문판매점 및 집배센타 차량지원 · 특정부산물유통신고자에 대한 포상금 지급 	<ul style="list-style-type: none"> · 육류중 유해성잔류물질등 위생검사 실시(가축위생시험소) · 축산식품(식육 및 우유) 사고에 대한 조사 및 사후관리 	<ul style="list-style-type: none"> · 식육판매업소의 쇠고기, 돼지고기 판매 부정유통, 가격관리 업무 · 수입쇠고기의 한우 둔갑등 부정축산물 유통지도 단속 · 도축업자 및 식육판매업소 경영자 교육 · 식육판매업소의 부위별, 등급별 진열 및 판매지도

대한 소비자, 생산자·사업자와 WTO대책 차원 등 여건의 변화를 살펴보고자 한다.

1) 소비자 보호 측면에서 발생한 현상

축산물의 소비형태가 양 위주에서 질 위주로 전환됨에 따라 소비자들이 위생적인 육류와 우유를 공급받고자 원하고 있으나, 업무가 이원화 되어 있음에 따라 체계적이고 효율적인 위생관리가 되지 않고 있는 실정에 있다. 예를 들어 보면 지난 1995년도에 발생한 "우유 위생문제 사건" 즉 "고름우유 사건" 발생시 체세포의 생산원인, 효율적인 관리 방법등에 대한 문제는 뒤로 하고 체세포가 많이 함유된 우유는 사람이 먹지 못하는 것인 양 매도를 하는 결과를 초래하게 되어 결과적으로 우유의 소비량이 감소되고 우리 축산농가는 많은 어려움을 초래하게 되었던 것이다.

사실 이런 문제 즉 축산물의 위생문제는 폭로성으로 해결되어서는 절대로 아니된다고 본다. 문제의 내용을 인지하도록 하고 문제점을 차근차근 해결하는 방향으로 유도하여야 할 것이다. 아 물론 '95년도 하반기에 우유에 대한 위생관리 업무가 농림수산부와 보건복지부로 이원화되어 있음에 따라 일사불란하게 대처하지 못한점은 인정하고도 남음이 있다. 만약 농림수산부에서 이 문제를 일관성있게 다루었다면 생산자와 소비자가 동시에 보호되는 시책이 신속하게 이루어 졌을 것이라는 생각이 든다.

축산물은 타 식품과는 달리 가축에 오는 질병이 사람에게 감염되는 인수공통전염병(탄저, 부루세라, 결핵, 무구조충등)이 200여종이 있으며, 동물에서 유래되는 병원성 미생물(살모넬라, 리스테리아 등)에 의한 식중독을 일으키기 쉬우며, 쇠고기·돼지고기에는 무구조충, 유구조충등의 기생충이 있어 국민의 건강보호를 위하여는 전문가에 의한 축산가공품의 관리가 필수적이나 실질적으로 비 전문가가 관리하고 있는 상황에

있는 것은 안타까울 뿐이다. 전문가가 우리 축산물가공품을 관리하는데 얼마나 중요한가 하는 문제는 지난해에 유통중인 소골을 먹은 사람의 죽은 원인을 처음에는 탄저병으로 인정하고 조사하였으나, 농림수산부의 수의사 조직에서 추적 조사를 실시하여 탄저병이 아닌것으로 결론을 내린바 있다.

또한, 최근에는 영국에서 발생한 "광우병 사건"의 경우도 농림수산부에서 수입되는 육류와 그 부산물등에 대한 조사를 하고 있는 점만 보아도 실질적인 권한과 책임이 없는데도 양축농가와 소비자를 동시에 보호하기 위하여 실질적으로 업무를 수행하고 있다는 것이다.

사실 가축의 사육단계에서부터 도축단계까지의 질병에 대한 방역부분과 도축장에서의 위생 검사만 철저히 한후 지육을 출고하면 농림수산부의 의무는 다 끝나는 것이다. 그러나 우리 소비자들은 축산물가공품에 문제가 생기면 보건복지부로 문의를 하게 되는 점을 미루어 볼때 축산물의 위생관리는 농림수산부에서 일관성있게 관리하여야 실질적인 소비자를 위한 시책이 개발될 수 있을 것이다.

최근 미국에서 발생한 햄버거의 살모넬라 식중독 사건 발생시의 예를 보더라도 미국 농무부에서 가축의 생산, 도축, 가공, 유통, 판매등을 일괄적으로 관리함에 따라 신속하게 대처하고 있는 것은 좋은 예가 될 수 있을 것이다. 사실 미국에서는 연간 식중독의 발생건수가 700만건이라고 한다. 그중 육류로 인한 경우가 500만건으로서 미 문제를 해결하기 위하여 미국 농무부에서 HACCP(육류요소중점관리제도)를 도입하여 법제화를 추진중에 있는 것이다. 이것 또한 생산자와 소비자를 보호하기 위한 수단이 되고 있으며 농무부에서 담당하고 운영하고 있다는 것이다.

시중에 유통중인 육류 및 우유를 수거하여 향

제 도 및 정 책

생물질, 합성항균제, 농약, 중금속등을 검사한 결과 양성으로 판정될 경우는 반드시 추적하여 그 원인을 규명하고 대책을 수립하여 개선책을 마련하여야 하나, 생산과 유통이 이원화되어 있음에 따라 일방적인 발표만 함으로써 국민들의 우리 축산물에 대한 불신을 조장시키는 결과만 초래하고 있다. 예를 들면, 지난 '95년 "고름우유사건"시 설과제등이 국제허용기준치(0.01ppm)에 훨씬 못미치는 양(0.002ppm)이 검출되었음에도 발표를 함으로써 국민들이 우리 우유에 대한 불신을 하게 되어 소비량이 급격하게 감소(당시 약 20%감소)되는 결과를 초래하게 되었다.

2) 생산자 및 사업자 보호측면에서 발생된 현상

축산물의 유통형태가 과거에는 생산과 도축, 가공, 유통, 판매가 서로 각각 분리되어 있었으며 그 취급자 즉 사업자도 각기 다른 사람이 관리하게 되었다. 그러나 '90년을 전후하여 쇠고기등이 수입되어 오며 따라 유통구조개선등을 추진함으로 인하여 그 개념이 일관된 형태로 변화되어 가축의 생산에서 부터 도축, 가공, 유통, 판매를 한 사업자가 일관되게 하는 "통합경영체계"로 전환되어 나가고 있다.

이러한 통합경영체계의 도입은 유통비용을 절감하여 국제 경쟁력을 높이는 차원에서 농림수산부의 사업목표중의 하나이다. 통합경영체계의 도입과 함께 다루어야 문제는 체계적이고 효율적인 위생관리일 것이다. 사실 국제적으로 문제가 되고 있는 HACCP체계의 도입도 일관된 관리형태 아래서의 문제해결을 하여야 할 것으로서 통합경영체계와 위생관리는 분리하여 생각해서는 안될 것이다.

예를 들어보면 쇠고기의 생산형태가 한사업자(영농법인)가 소사육, 도축, 육가공, 한우전문

판매점으로 연계되는 전 과정을 직접 경영하고 사업을 추진하고 있으며, 농림수산부는 동 사업에 투자되는 자금을 지원하고 있다.

또한 돼지고기는 사육, 도축, 육가공, 판매를 일괄관리체계 구축을 통한 생산비 절감 및 수출산업으로 육성중이며, 닭고기는 계열화 체계로 전환하여 경쟁력 있는 산업으로 육성하고 있다.

축산물 가공품의 관리업무가 이원화되어 있음에 따라 한 가공장에 두 개의 부처가 관여함에 따른 문제점이 야기되어 생산자 및 관련업계에 대한 불편 및 민원이 야기되고 있는등 사업자의 불편이 가중되고 있는 실정에 있다.

3) WTO 대책차원에서 발생된 현상

WTO 출범으로 국내 및 수입축산물에 대한 위생검사를 "무차별 원칙" 아래 실시하여야 하는 점과 소비자들이 위생적인 육류를 공급받고자 하는 추세에 따라 육류에 대한 위생수준 향상을 위한 각종 시책을 종합적으로 마련 추진할 필요성 대두되고 있는데도 업무가 이원화되어 있음에 따라 실질적인 관리가 되고 있지 않은 문제점이 있다. 예를들면 돼지고기, 닭고기등 축산물을 수출코자 할 경우는 국립동물검역소(수의사)에서 검역을 마친 후 축산물 위생검사 증명서를 발급한 위생증명서를 상대국에서 인정하여야만 수출이 가능하나, 수출품목인 정육, 햄, 삼계탕등의 관리를 위한 실제업무분장은 보건복지부로 되어 있는점이 있다.

또한, 보건복지부 업무소관이 수입축산물(정육, 햄, 소세지, 치즈등)에 대한 위생검사를 "행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정"에 의거 농림수산부(국립동물검역소)에서 실시하고 있으나, 국내산은 업무위원회로 체계적인 위생검사가 되지 않고 있다.

축산물 및 가공품의 수입개방화에 따라 우리 입맛에 맞는 국산원료를 사용하여 새로운 제품의 개발로 축산농가 및 소비자 보호의 필요성이 있어 농림수산부는 식품업계 및 학계등에 우리나라 산 원료를 이용한 가공품의 개발을 하기 위한 노력을 하고 있으며, 나아가 우리나라산 축산물 및 가공품의 수출을 위한 국내식품의 국제 경쟁력 강화를 위하여는 국산 원료의 사용이 필요하다.

WTO 체제 출범으로 진공포장육, 치즈, 햄등 가공식품의 수입이 급격히 증가되고 있으나, 국내 가공산업은 유치단계에 있는 점에 비추어 볼 때 축산물 수급과 유통에서 진공포장육 및 가공식품의 비중을 높이나가도록 지원해 나감으로써 국내 축산농가들을 수입축산물로 부터 보호해 나갈 뿐만 아니라 우리 축산업도 수출지향의 산업으로 발전시켜 나가는 것이 필요한 것이다. 따라서 이를 위해서는 가공식품을 포함한 모든 축산물의 수급·가격 및 위생관리에 대한 권한·책임 및 현실적인 시책운명을 농림수산부로 일원화함이 시급한 실정이다.

6. 축산물 가공품의 관리업무를 전문인이 담당하여야 하는 이유와 일반식품의 위생관리와는 왜 다른가?

가축에는 인수공통전염병, 기생충등이 있음에 따라 체계작업 관리가 되어야 하며, 축산물의 유통형태가 가축의 생산에서 부터 도축·가공·유통·판매를 한데 묶은 계열화 체제로 전환되고 있는 점을 고려할 때 위생검사도 생산에서 부터 전문가가 체계적인 검사를 하여야 한다.

미국의 경우 식중독 발생건수 700만건중 육류로 인한 경우가 500만건으로 이는 유통과정상 관리소홀로 식중독의 원인이 되었다고 한다. 최근에는 각종 소비자 단체등에서 시중에 유통중인 축산가공품을 수거하여 검사를 실시하고 있다.

**국내 가공산업은 유치단계에
있는 점에 비추어 볼때 국내 축산농가들을
수입축산물로 부터 보호해 나갈 뿐만 아니라
우리 축산업도 수출지향의 산업으로
발전시켜 나가는 것이 필요한 것이다.**

수거 검사에서 문제가 발생될 경우는 그 내용을 발표를 하는 방법을 선택하고 있는데, 이러한 방법은 소비자를 현혹하게 만들어 소비를 위축시키고 결과적으로 산지 가축의 가격을 하락시키게 되어 사육의욕을 저하시켜 사육을 포기하는 결과까지 연계되는 현상을 초래하게 되는 것이다.

따라서, 소비자를 실질적으로 위한다면 그 결과를 관련기관에 통보하여 원인을 추적 관리토록 함이 타당하다고 본다. 그러나 추적조사를 위하여는 업무가 일원화 되어 있어야 가능하나 이원화되어 있는 현재로서는 불가능한 실정에 있다.

수입 축산물의 경우도 상대국에서 수의사가 발행한 위생검사증명서가 첨부되지 않을 경우 반송등의 조치를 하고 있으며, 실제 위생검사는 "행정 권한의 위임·위탁에 관한 규정"에 의거 국립동물검역소에서 담당중에 있는 점도 전문가에서 관리하고 있는 단적인 예이다.

국제적으로 WTO 출범에 따라 축산물 및 그 가공품의 위생검사에 관한 국제규정을 국제수의사무국(OIE : 파리본부소재, 143개 회원국, 각국 수의대표자 모임)에서 정한 것을 따르도록 SPS(식품위생 및 위생에 관한 협정)에 규정되어 있는등 축산물의 특수성으로 인하여 세계각국도 전문가의 조직이 있는 농림수산부에서 관리중에 있는 점도 좋은 예가 될 수 있다.

축산물의 가공·처리는 가열등 처리과정에서 대부분의 균은 사멸하나 균이 분출하는 독소는 사멸하지 않아 각종 식중독의 원인이 되는데 불

완전 가공처리시에는 균이 사멸하지 않으므로 육류는 도축에서 가공·유통단계까지, 우유는 집유에서 시유제조 단계까지, 원료 축산물의 생산 및 가공·처리가 일관성있게 다루어져야 한다.

따라서, 축산가공품의 안정성 관리를 위하여는 가축의 질병관리부터 축산물의 생산 및 가공단계까지 일관되게 관리하여야만 더욱 안정성이 확보된 육류 및 유제품을 소비자에게 공급할 수 있다는 점등 때문에 미국, 호주, 일본 등 선진국에서는 생산·도축·가공·유통단계 별로 위험요소 중점관리제도(HACCP: Hazard Analysis & Critical control point)를 도입중에 있으며, 우리나라에서도 축산식품의 안전성 확보 관리대책 수립을 위하여 "현장으로 기술개발사업의 일환으로 연구를 추진하는등 안전성 관리에 많은 노력을 하고 있어 농림수산부에서 관리시 안정성 확보에는 문제가 없을 것이다.

7. 세계각국의 축산물 가공식품 관리는 누가 하는가?

이러한 이유등으로 세계각국에서도 축산물의 생산·가공·유통을 부처간 이원화하여 관리하는 국가는 없으며, 영국·프랑스등 국가는 일반식품까지 관리하고 있다.

농수산식품성에서 축산물 가공품의 관리업무를 일관성 있게 다루고 있는 국가는 영국, 프랑스, 화란, 이태리, 캐나다이며, 1차산업성에서 다루고 있는 국가는 호주, 뉴질랜드이고, 미국, 태국, 필리핀 등은 농업부에서 업무를 담당하고 있는 등 대부분의 국가가 일반식품과는 달리 농업관련부서에서 축산물 가공품의 관리업무를 담당하고 있다는 사실이다.

다만, 일본등 일부국가의 경우는 보건후생성에서 관리하고 있으나, 보건후생성에 수의관련

조직을 두고 도축부터 가공, 유통, 판매의 단계를 수의사가 담당하고 있다는 것이다.

8. 축산물 가공품의 관리업무 이관을 위하여 지금까지 추진한 내용은?

그간 축산관련 단체와 소비자 단체에서 축산물의 가공품에 대한 관리업무를 농림수산부로 일원화하는 건을 각계에 건의한 결과, 행정쇄신위원회에서 축산물 가공품의 관리업무를 농림수산부로 일원화하는 건을 정식과제로 채택하여 '96.3.15일 각계에 의견을 문의한바 있다.

이 의견문의에 대하여 보건복지부, 한국식품공업협회, 식품위생연구원등 3개 기관만 농림수산부 일원화 안전에 부동의하고, 15개 시도, 정읍시등 3개시군, 한국낙농육우협회, 축협중앙회 등 10개 관련단체는 전부 동의하는 실정에 있다. 보건복지부는 도축, 집유에서부터 검사, 가공, 수송, 판매까지 모든 위생관리업무를 보건복지부가 일관되게 관장토록하는 것이 바람직하다는 의견을 제시한바 있다. 행정쇄신위원회는 동과제를 '96.4.24 실무위원회에 상정하여 협의한바, 농림수산부로 일원화하는 내용을 가결하고 본회의 상정키로 한바 있다. '96.6월 중에 동건을 본회의에서 협의할 계획이다.

9. 보건복지부에서 농림수산부로 이관되어야 하는 축산물 가공품의 이관범위는?

축산물 가공산업의 인·허가 및 관리감독권을 농림수산부 소관사항으로 변경하고 축산물 가공업은 식품위생법의 식품제조가공업에서 분리하여 농림수산부 소관사항으로 하며, 축산물 가공식품에 대한 위생검사등 제조공정관리도 농림수산부에서 수행하도록 관련규정을 개정하여야 한다.

일원화 대상 축산물 가공품의 범위는 축산물

가공품의 범위는 내용물중 축산물의 비중이 10% 이상되는 것으로 되어야 하는데 미국의 경우 축산물의 비중이 2-3% 이상인 것을 농무부에서 관장하고 있다.

10. 맺음말

축산물의 수입자유화에 따른 국제경쟁력 확보를 위하여 그간에 생산형태와 유통형태 및 소비형태에서 많은 변화를 가져오고 있다. 생산은 과거에 부업중심의 사육규모에서 전업규모로의 변화를 가져오게 되었고 수입개방화에 따른 경쟁력 확보를 위한 수단으로 구조개선과 시설 현대화사업을 통한 다두사육규모로 전환하여 생산비 절감을 추진중이며, 자가가 생산한 축산물을 직접 판매하고자 하는 체계로 전환되고 있으며, 가공 및 유통을 지육 유통에서 정육 및 가공품으로 생산하여 유통하는 체계로 바뀌고 있으며, 육류에 대한 부가가치를 높여 수입육류에 대한 경쟁력 확보를 위한 조치로서 신선육을 유통시키고자 유통체계를 cold chain system 체계로 개선하고 있다.

또한 소비형태는 량위주에서 질위주로 전환되고 있으며, 위생적이고 안정한 축산물을 소비하고자 하는 소비자들의 요구를 충족시키기 위한 위생검사체계의 도입이 요구되고 있는 실정에 있다. 이러한 생산, 유통, 소비형태가 통합경영형태로 급격히 변화됨에 따른 위생관리도 체계의 변화에 부응토록 하는 조치가 필요하다는 것이다. 생산비 절감 및 유통의 효율화 방안을 위하여 통합경영체제를 먼저 추진한 선진 외국에서도 위생관리를 함께하고 있다는 것은 중요한 것이다.

일관된 경영체제에 대한 위생관리도 체계적으로 함께 다루어져야 실질적인 생산자, 소비자, 사업자등을 보호할 수 있다. 유통단계의 축산물을 수거검사한 결과를 발표할 경우, 가득이나 어려운 국내축산업이 붕괴되는 결과를 초래하고, 도리어

수입축산물의 소비확대만 조장하는 결과를 낳게 되었다.

그러나, 축산물 가공품의 관리업무가 생산에서부터 도축까지는 농림수산부에서 담당하고, 가공, 운송, 판매는 보건복지부가 담당하게 되도록 되어 있음에 따라 이런 변화체제에 적극 대응하지 못하는 결과를 초래하고 있다.

따라서, 위생관리도 생산에서부터 도축, 가공, 판매의 전과정을 통한 실질적인 관리가 되어야 함으로 농림수산부로 관리업무가 일원화되어야 한다.

소비자 보호를 위한 축산물 가공식품의 관리는 어느 부서에서 담당함이 바람직한가 하는 문제는 축산물의 위생수준향상을 위하여는 기본적으로 생산단계에서부터 가축질병방역실시와 함께 유해성잔류물질의 오염방지를 위한 조치와 도축단계에서의 결핵, 부루세라 등의 인수공통 전염병의 전면적인 차단과 식중독을 일으키는 병원미생물의 오염을 최소화 시키기 위한 조치 및 유해성잔류물질의 체계적인 검사가 필요하며, 가공, 유통, 판매단계에서는 사람, 기구 등에 의한 오염을 막을 수 있는 조치가 되어야 실질적인 소비자 보호를 이룰 수 있을 것이다.

그러나 현실적으로 가축의 생산에서부터 도축까지는 축산물 위생처리법에 의한 농림수산부 소관이고, 가공단계에서 유통, 판매는 식품위생법에 의한 보건복지부 소관으로 이원화되어 있음에 따라 체계적인 검사가 이루어지지 않은 문제점이 있다.

결론적으로 축산물 가공품의 관리업무가 '85년 이전 농림수산부가 담당할 당시 그대로 이관된다면 우리 수의 축산 전문인들은 축산가공산업의 육성에 최선의 노력을 기울여 생산자와 소비자를 동시에 보호하고, 축산물의 개방에 적극 대처해 나가야 할 것이다. ☹

○필자 상담처 : (02)504-9438