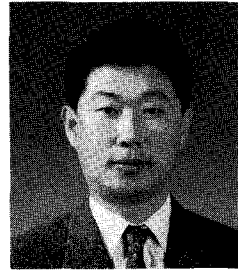


도계장 HACCP 정착방안



김 홍 국
(주)하림 대표
(사)한국계육협회 회장

1. HACCP도입배경

위해요소중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 HACCP라 한다)은 최근 들어 관심이 고조되고 있는 추세이며 식품 업계 및 축산업계에서 지대한 관심을 가지는 일종의 위생관리제도를 말한다.

HACCP란 위해분석과 중요관리점이라는 영문단어 첫글자를 인용하여 부르는 말로서 식품 및 식육의 작업과정중에 발생되어 사람 위생에 위해로 작용하는 위해요소들을 파악하고 이를 바탕으로 위해를 제거하기 위한 중요관리점을 설정하며 설정한 중요관리점들을 집중적으로 관리함으로써 식품의 안전성을 확보해보자는 식품위생관리제도의 한 분야이다. 이 제도는 1959년 미국 Pillsbury사에 의해 처음 도입되었고 식품에 대한 최종생산품의 검사만으로 식품

의 안전성을 보장할 수 없으므로 축산물의 원료관리, 처리, 가공 및 유통의 각 단계에서 존재할 수 있는 위해를 사전에 제거함으로써 최종제품의 위생을 최대한 보장하고자 시작되었다. HACCP가 우리 나라에 도입된 것은 지난 1990년대 초반으로 그 역사가 그리 길지 않다.

이 제도는 보건복지부에서 1995년 식품위생법에 HACCP시행의 세부적인 관련조항을 규정함으로써 법적 제도화를 마련하는 기초를 이루었으며 식육업체 4곳을 선정하여 시범 적용한 것을 시작으로 그 적용업체를 확대하여 시행하고 있다.

한편, 축산물에 대하여는 1997. 12. 13. 개정된 축산물가공처리법에 따라 모법에 위해요소중점관리기준 규정을 신설하였으며 세부적인 내용은 축산물위해요소중점관리기준('98 농림부고시)에 규정하여 실시하고 있는 중이다.

2. HACCP의 시행

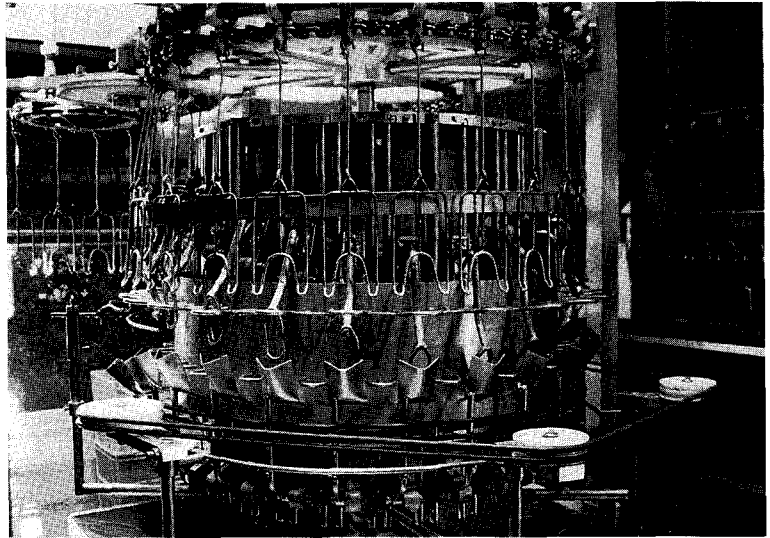
우리가 흔히 알고 있듯이 HACCP는 식품 및 축산물의 안전성을 확보하는 데 있어 과학적이고 체계적인 위생관리 기법이라고 알려져 있으며 이 제도는 이미 미국, 캐나다, 호주 등 주요 선진국에서 이미 제도화하여 실제 적용되고 있는 관리제도이다. 이 제도는 UN산하 FAO/WHO 합동 국제식품규격위원회(Codex)에서

국제 교역되는 식품의 생산, 유통시 적용하여야 할 지침으로 각 회원국에 권고하고 있는 제도이기도 하다.

이 제도는 축산업계 뿐만 아니라 식품산업 전반에 걸쳐 도입이 계획되고 있다.

현재 우리 나라 축산업은 빠른 속도로 변화, 발전하고 있으나 이에 따른 사양관리 및 품질, 위생관리는 아직 이를 뒷받침할 만한 수준은 아니다.

지난 한해 양계업계에서는 많은 어려움이 있었다. IMF의 영향으로 소비는 늘지 않고 공급은 과잉되어 생산과 소비의 불균형이 심각하였고 이에 따라 양계산물은 생산원가를 밀도는 가격하락을 나타내었으며 이런 외중에 외국산 수입 계육의 무분별하고 폭발적인 수입으로 국내 산지 가격의 하락을 더욱 부추겼던 게 사실이다. 값싼 외국산 수입육 및 그 산물의 국내 수입은 올해에도 큰 폭으로 증가되리라 예상된다. 이러한 때에 소비자들의 소비성향과 소비동향을 파악하고 값싼 수입육과 경쟁할 수 있



는 고품질의 국내산 계육 생산은 매우 중요하다. 이 같은 문제의 해결을 위해서 엄격한 품질 및 위생관리를 통한 품질의 향상, 위생적인 시설에서 위생적으로 처리한 제품을 소비자에게 제공하여 식품의 안전성을 확보하는 방안이 절실히 대두되게 된 것이다.

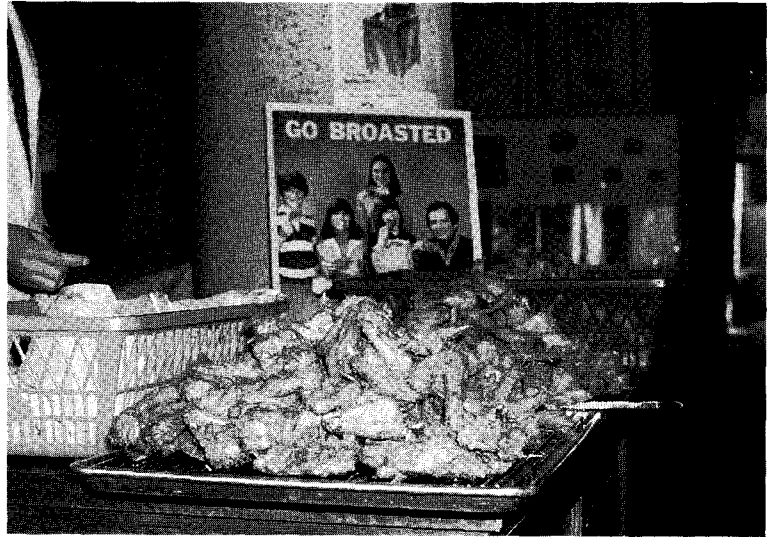
이러한 식품의 안전성을 확보하기 위한 일련의 제도화된 위생관리법이 바로 HACCP인 것이다.

1999년 기준으로 현재 우리 나라는 1백10여 곳의 도축장과 60여곳의 도계장이 설치 운영되고 있으며 대부분의 사업장은 시설의 낙후성과 영세성을 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

그러므로 이러한 영세사업장에서 생산되는 계육의 위생상태를 신뢰할 만한 수준으로 끌어올리기에는 많은 투자와 시간이 소요된다. 이러한 때 도계장의 HACCP도입과 정착은 매우 중요하다 하겠다.

도계장의 HACCP도입은 많은 어려움이 예상되고 시간도 많이 소요되리라 생각된다.

정부 특히, 농림부에서는 이러한 제도 도입에 앞서 지난 1998년부터 이 제도도입을 위한 많은 준비와 계획 등을 추진하여 왔으며 시범시행업체를 선정 이들 업체를 통한 모델 개발과 적용지침 등을 제공하고 있고 이러한 결과 마침내 일 도축실적에 따라 2000년 7월부터 점진적으로 도축장 및 도계장에 실제 HACCP를 의무적용, 시행할 예정이다.



3. HACCP의 정착

필자는 HACCP 시행단계로서 편의상 크게 다음 세가지로 구분 하고자 한다.

① 제1기(도입기) : 이 시기는 HACCP도입을 위한 계획수립과 시범적용을 통한 모델을 설정하는 준비단계 이다.

② 제2기(정착기) : 이 시기는 HACCP를 실제 작업장에 적용하여 이 제도의 관리하에 제품을 생산하는 단계로 HACCP가 제도로서 정착되기 위한 핵심단계이다.

③ 제3기(안정기) : HACCP 도입과 정착을 마치고 더욱 발전된 단계로서 이 제도가 작업장에서 주요위생관리제도로 대체되고 완전히 정착된 단계라 할 수 있다.

이상과 같이 3단계로 구분할 때 지금 우리나라 현 상황은 제1기 도입말기로서 작업장에 이 제도를 도입하기 전에 시범적용을 통한 모델선정과 계획을 끝마친 상태이다. 그러므로

이 제도를 축산물 작업장에 도입하고 정착시키기 위하여 필자는 다음 몇 가지를 제시하는 바이다.

즉, 첫째, 작업장내 한국형 HACCP시행 모델 개발과 선택적 수용이다. HACCP제도는 원래 선진국 수준에 맞춰 개발된 제도이므로 이 제도를 전적으로 우리 나라에 그대로 적용시 현실성과 수준에서는 수용할 수 없는 상이한 부분이 상당수 발견될 것이다.

그러므로 이 제도가 아무리 과학적이고 체계적인 위생관리 제도라 하더라도 우리 나라 현실성으로 작업장에 수용할 수 없는 수준이라면 이는 무용지물인 셈이나 마찬가지이다. 우리나라 도계장의 시설 및 위생수준의 낙후성과 영세성을 감안하여 이 제도의 선택적 수용이 중요하다 하겠다.

둘째, 업체 스스로의 자율적인 HACCP실행 의지 및 이의 실천이다. 기본모델이 개발되고 적용 계획이 수립되었다 하더라도 실제로 이 제도를 적용하고자 하는 업체에서 스스로 실행

하고자 하는 의지가 없다면 이는 속빈 강정이나 다름 없는 것이다.

말을 물가에 데려갈 수는 있지만 물을 먹는 것은 말 스스로인 것이기 때문이다. 실천의지와 이의 실제 실천이야말로 HACCP성공의 필요조건이라 하지 않을 수 없다. 따라서 사업주체자의 인식의 폭을 넓혀 의식전환을 유도하고 이 제도가 정착될 수 있도록 관련업체와 유관기관 및 소비자 등이 상호 유기적인 협력체계를 구축하여 서로 공동 대처하는 노력이 절실히 요구된다.

한편 HACCP 계획의 이론과 실체는 서로 상이할 수도 있다. 따라서 이 계획을 실제로 실천해 보지 않고는 HACCP도입과 정착을 논할 수 없는 것이다.

HACCP계획을 도입하고자 하는 업체에서는 이 계획을 직접 작업장에 실천으로 옮겨 문제점을 도출하고 발생한 HACCP계획의 이론상 문제점을 해결하며 개선해 나가야 할 것이다. 그리함으로써 HACCP는 작업장에 자연적으로 정착되리라 생각된다.

셋째, 제품이 농장에서부터 생산, 가공 및 소비자에게 유통되어 이르기까지 모든 과정을 관리할 수 있도록 HACCP의 제품 유통 전 과정으로의 점진적 확대 실시이다.

현재는 도축장 및 축산물가공장에 한하여 실행을 목표로 준비중이지만 이는 향후 농장 및 소비자 유통 전반에까지 확대 관리하여 소비자에게 위생적이고 고품질의 제품이 제공될 수 있도록 하여야 할 것이다. 이것이야말로 진정한 HACCP인 것이다.

끝으로 정부 및 행정당국의 적극적인 홍보 및 지원이 필요하다.

이 제도가 왜 필요하며 업체에 도입하려 하고 정착시켜야 하는 이유 등을 적극 홍보하여야 할 것이다. 또한 이 제도 시행업체에게는 정부에서 '국제 경쟁력 제고 사업'의 일환으로 정책 자금 등을 지원하여 실질적인 사업이 되도록 해당 업체를 독려하고 HACCP도입 및 정착을 적극 유도하여야 할 것이다.

4. 맺는말

2000년은 축산업계에 HACCP를 본격 적용하는 원년으로 기록될 것이다.

올 한해는 위생관리체계의 새로운 돌파구를 모색하는 시기로 새천년 시작과 함께 신개념의 위생관리제도로써 HACCP가 이 땅에 정착되기 위해 소비자들의 부단한 관심과 정부, 업체, 유관기관 등이 긴밀한 협력체계를 구축하여 국제 경쟁력으로 적극 대처 할 수 있는 HACCP를 추구해야겠다.

HACCP제도의 시행은 바로 생산성 향상으로 이어져 도래하는 외국 축산물의 완전 국내 시장개방에 대처하며 우리 식품의 안전성 확보와 고품질 제품으로 외국 제품과 경쟁할 수 있는 국제경쟁력 제고를 위한 유일한 대처방안임을 우리 축산인 모두는 명심해야 할 것이다.

아울러 소득수준 향상으로 안전식품에 대한 소비자의 욕구가 높아져 감에 따라 원료의 생산 단계에서부터 최종소비 단계까지 해당 식품의 철저한 위생관리로 소비자로부터의 신뢰성을 확보하는 것은 이 시대의 시대적 소명이며 이를 위한 HACCP제도의 도입과 정착은 소비자에 대한 업체의 기본적인 기업윤리이자 의무임을 다시 한번 강조하는 바이다. **양계**