

심포지움 종계②

〈본 고는 지난 5월 17일 농촌진흥청 주최로 개최된 「선진국형 친환경 축산업 발전 심포지움」에서 서울대학교 박봉균교수가 발표한 내용중 일부를 발췌한 것입니다. - 편집자주→

축산식품 안전성 향상을 위한 발전 방향

축

산식품은 본래 가축으로부터 생산되므로 병든 가축으로부터 인수공통전염병의 전파, 도살·해체 처리과정에서 유해한 세균 등 미생물의 오염으로 인한 식중독의 발생, 축산물의 생산성을 높이기 위하여 사용하는 각종 동물용 의약품의 가축체내이행 및 잔류와 산업발전에 따른 각종 공해물질의 증가로 인한 환경오염으로 유해물질의 가축체내 오염·축적은 축산물을 이용하는 인간의 건강을 크게 위협하고 있다. 정부는 축산식품에서의 이러한 위험성을 방지하기 위하여 축산물의 처리·가공에는 청결과 위생을 특히 강조하여 왔으며, 축산물의 검사를 국제기구의 권고에 따라 동물질병의 전문가인 수의사에게 맡겨 사전검사를 받도록 제도화하고 있다.

축산의 선진국에서는 축산식품의 안전성을 확보하기 위하여 다양한 방법을 적용하고 있다. 최근 문제가 되고 있는 축산식품의 안전성을 확보하기 위하여 다양한 방법을 적용하고 있다. 최근 문제가 되고 있는 유해미생물의 피해를 방지하기 위하여 미국에서 시행하고 있는 “식품 위해요소중점관리기준(HACCP; Hazard Analysis Critical Control Point)” 계획은 위생적이고 안전한 축산물을 안정적으로 공급하여 소비자의 건강보호와 축산산업의 안정적 발전을 이룩하기 위한 것으로 축산물 처리·가공장을 중심으로 생산에서 소비까지 전 과정에서 안전성을 확보하려는 것이다.

우리 나라의 경우는 도축장은 2000. 7. 1부터 2003. 7. 1까지 작업장 규모별로 연차적으로 의무 적용되며, 축산물가공장은 식육가공장(햄, 소시지류) 및 유가공장(우유, 발효유, 자연치즈, 가공치즈)에 우선 자율적으로 적용하고 있다. 현재 HACCP가 적용되고 있는 작업장은 도축장이 4개소이고, 축산물가공장은 31개소, 유가공장이 28개소, 육가공장이 3개소이다. 미국의 돼지고기

박봉균 교수

(서울대학교 수의과대학)

생산자협회에서는 자체적으로 “돼지고기 품질인증프로그램(Pork Quality Assurance Program)”을 실시하고 있는데, 이 사업은 협회에 가입된 양돈장의 농장주들에게 안전성이 확보된 돼지고기의 생산을 위하여 자돈의 구입에서부터 출하시까지 돼지의 사육과정에서 사양가들이 지켜야 할 사항을 HACCP 원리를 적용하여 설정하고 이것을 준수할 것을 서약하게 한 내용이다.

1. 가축사육단계

가축의 사육은 축산식품 생산의 제일 첫 단계이다. 가축사육농장에서 가축의 건강은 축산물의 품질을 결정하는 가장 큰 요인이며, 좋은 원료가 좋은 제품을 생산한다는 일반적인 원리가 적용된다. 건강한 가축생산의 요체는 가축질병의 방제이다. 정부는 양축농가의 방역활동을 지원하기 위하여 공동방역사업단을 설치하고 가축방역에 힘을 기울이고 있다. 그러나 가축방역은 가축의 사육자가 자신이 사육하는 가축을 보호하기 위하여 시행하여야 하는 것이며, 위생적인 사육관리를 위하여 최선의 노력을 기울여야 한다. 다음으로 안전축산물 생산 의지가 굳은 영세한 규모의 사육농가를 연계하여 축종별, 지역별 계열화를 추진하고 고품질 시대에 맞추어 상품차별화를 시도하여야 한다. 이것이 바로 “얼굴있는 제품”으로 브랜드화 및 추적시스템을 구축하므로서 생산자는 노력에 대한 올바른 평가를 받고 더욱 노력하려고 하는 동기를 부여할 수 있게 하는 방안이다.

2. 축산물 처리 · 가공단계

축산물작업장 경영주와 종업원의 철저한 직업의식과 위생관리기준(SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures)의 확립이다. 축산식품의 생

산자들은 철저한 위생관리로 국민의 생명을 질병으로부터 보호한다는 궁극 높은 사명감과 직업의식을 가지고 안전축산물 생산을 위한 제반 규정과 규칙을 준수하고 이행해 나가야 한다. 도축장, 도계장, 집유장 그리고 축산물가공장을 포함한 모든 축산물작업장의 HACCP도입은 바로 위생적으로 안전한 축산물을 생산하기 위한 조치로서 축산관련 산업의 발전을 도모하고 국민건강을 지키는 길이며, 21세기 자율과 책임의 시대를 대비하는 것이다.

3. 유통 · 판매 단계

축산식품의 운반과 판매의 위생관리는 축산식품의 특수성을 고려하여 일반식품보다 훨씬 높은 위생수준이 유지되어야 한다. 축산식품의 높은 영양성은 유해한 미생물에게도 훌륭한 영양이 되며 변질과 부패가 빠른 특징이 있다. 더욱이 이러한 변화가 육안적으로 확인될 때에는 이미 식품으로서 가치를 상실한 경우가 되므로 규정된 운반, 저장, 판매관리가 이루어져야 한다. 축산식품의 유통·판매에서 특별히 강조되어야 할 사항은 냉장유통체계(cold chain system)이다.

4. 소비자

대부분의 원료축산물로 분류되는 식육과 계란 등은 많은 미생물을 보유하고 있으며, 축산물의 검사가 완전한 전수검사가 아니기 때문에 간혹 인체에 유해한 병원미생물에 오염되어 있을 수도 있다. 이러한 위험을 배제하기 위하여 조리는 필수적인 조건이며 조리과정에서 교차오염의 방지와 조리된 식품의 취급관리는 식품의 안전성 확보에서 중요한 부분이다. 그리고 가정에서 조리를 담당하는 주부나 식품의 조리 및 판매업자들은 식품의 안전성 확보를 위하여 충분한 주의를

심포지움 종계②

집중하여야 하며, 이에 대한 특별한 홍보교육이 필요하다.

5. 축산물 안전성 검사강화

안전한 축산식품의 공급을 위하여 반드시 필요한 사항으로 안전한 축산식품생산을 위하여 실시되어야 하는 모든 사항들이 성실하게 이행되는지를 확인할 수 있는 감시기능의 강화이다. 이러한 기능은 국내생산이나 수입되는 축산물을 불문하고 내수용으로 공급되는 모든 축산물에 대하여 공평하게 적용되어야 하며 이러한 기능을 원만하게 수행하기 위하여 법률적, 제도적 기반이 확립되어야 한다. 아직도 식용란, 족발, 보쌈 등 기타 축산물에 대한 위생관리규정 정비가 지연되어 일선 정부기관 및 소비자들의 혼선 및 불편을 야기하고 있다. 또한 현행 “축산물의 가공기준 및 성분규격”, “축산물 등의 표시에 관한 기준” 등과 같은 축산물 규정으로는 해마다, 수시로 변화하는 축산식품의 유형 및 업종 다양화에 따른 민원사항이 제기될 가능성이 상존하여 이에 대한 대책 마련이 시급하다. 축산물가공처리법 제정으로 축산물 안전성검사 강화를 위한 법률적 기반은 완성되었으나, 이 법의 효율적 집행을 위하여 우리 나라 축산식품위생과 관련한 정부조직이 효율적으로 운용되어야 한다. 그리고 이것은 바로 가축질병을 방제하여 안전한 축산물을 생산하게 하는 가축방역조직과도 연계하여 깊이 있게 검토되어야 한다.

중앙축산물위생검사기관인 국립수의과학검역원과 축산물위생관리집행기관인 지방자치단체간의 업무협조체계가 미약하다. 검역원은 중앙축산물위생검사기관으로서 그 역할이 막

중하며, 특히 지난 1999. 12. 31자 “행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정(대통령령)”이 개정되어 지금까지는 농림부가 수행했던 축산물의 가공기준 및 성분규격, 축산물의 위생등급, 축산물의 표시에 관한 기준, 수입축산물의 검사 및 국내외 검사기관의 인정, 축산물 영업자에 대한 축산물 검사결과 및 수출입실적 등의 보고명령과 영업장의 출입검사수거, 축산물위생검사기관의 지정, 축산물에 대한 암류 폐기, 동물용의약품(백신 포함) 인허가 및 동물약품제조 수입업체지도 감독 등의 업무가 검역원으로 이관됨에 따라 말 그대로 축산물위생업무에 관한 실질적 집행기관으로서의 그 역할을 수행하게 되었다. 그러나 검역원은 현재는 2급 중앙기관으로서 식품의약안전청이 시도에 대한 지도 감독권한을 확보하고 있는 것과는 달리 검역원은 이러한 권한이 없어 중앙과 지방간의 유기적인 위생관리체계 구축이 어려운 상황이다. 이는 결국 검역원과 시도간에 유기적인 업무협조체계를 구축함으로서 해결해야만 할 것이고 이 부분에 있어서 수의 업계 모두는 적극적인 협력자세를 갖고 관련업무수행에 임해야 할 것이다.

이러한 생산현장의 필요성에 의하여 정부는 수의과학연구소와 동물검역소를 통합 개편하여 생산현장에서의 가축질병방제와 가축사육과정에서의 안전성 향상을 위한 활동을 강화하고, 축산

〈표 1〉 식육위생검사의 변천

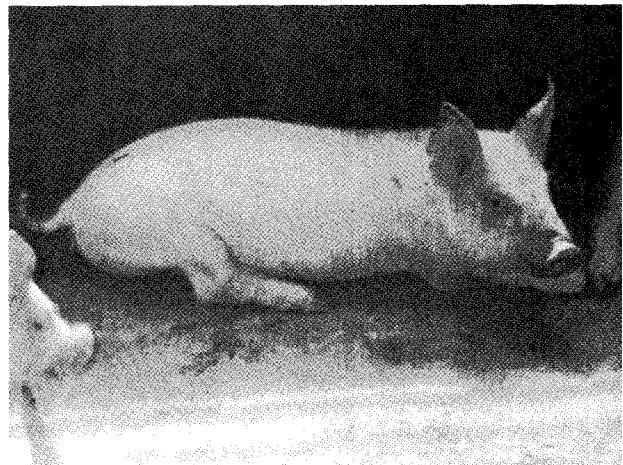
구 분	초기 질병검사	식육 위생검사	잔류물질 검사	병원성미생물 검사
시 기	초기 문명국	1900년대 이후	1960년대 이후 (1975년 제도화)	1980년대 이후 (1997:HACCP)
목 적	식육적부 감별	인수공통전염병 예방	동물약품, 환경오염물질 등의 잔류방지	병원미생물 (식중독)예방
방 법	육안검사	병리해부검사	정밀기기분석	미생물학적 검사

식품의 위생관리를 강화하기 위한 지도, 교육, 홍보와 감시활동을 수행하는 중앙정부차원의 축산물 및 축산물 가공품 위생관련 표준검사기관기능을 수행하도록 하였다. 이러한 바탕위에서 규제 내용의 감시와 조사가 합리적이고 능율적으로 이루어진다면 안전한 축산식품의 생산은 물론, 가축을 사양하는 축산농가에서도 위생관리의 소홀과 동물약품의 부적절한 사용은 오히려 손해가 된다는 사실을 깊이 인식하므로서 불량축산물의 생산을 방지할 수 있을 것이다.

우리 나라에서도 축산물의 위생관리와 검사업무에 종사하는 모든 사람들은 도축과 도계의 현장에서 가축과 가금의 질병과 건강의 이상유무를 정밀히 검색하고, 그 결과를 가축생산 현장인 축산농가에 제공하여 방역과 위생관리에 활용하게 하며, 축산물 처리·가공장 및 유통업소의 위생관리 지도, 감독과 종업원 위생관리를 통하여 안전한 축산식품이 생산·유통될 수 있도록 책임과 의무를 다하며, 소비자로부터 신뢰받는 축산물검사업무의 수행을 위하여 유해미생물과 잔류물질 그리고 유통제품의 감시적 수거검사를 위한 시료채취 및 실험실 검사를 통한 과학적 근거에 의한 검사를 실시하므로서 생산자와 소비자를 모두 만족시킬 수 있는 합리적인 축산물검사가 이루어질 수 있도록 노력하여야 할 것이다.

리스테리아 오염으로 인한 미국산 소시지 회수사건 등 축산물 위해사고를 사전에 예방할 수 있는 체계가 아직 만족할 만한 수준으로 구축되지 않아 다이옥신 등 각종 유해물질에 대한 위험분석(Risk Analysis)으로 사전에 위험성이 높은 물질을 파악하여 이에 대한 대처능력을 확보할 필요가 있다.

또한 신속하게 공중위생상 위해를 찾아낼 수 있는 국내외 위해정보 수집능력을 키워야 한다. 또한 미국산 소시지 회수, 벨기에산 다이옥신 사건 등에서 알 수 있듯이 공중위생상 중대한 위해



▲가축의 사육은 축산식품 생산의 제일 첫 단계이다. 가축사육농장에서 가축의 건강은 축산물의 품질을 결정하는 가장 큰 요인이며, 좋은 원료가 좋은 제품을 생산한다는 일반적인 원리가 적용된다.

가 발생하였을 경우 이에 즉각 기준으로 따를 수 있는 긴급대처표준요령(SOP: Standard Operating Procedures)이 마련되어 있지 않아 문제발생시 초기에 신속하고 조직적인 대처를 하지 못하는 점이 문제가 될 수 있다.

축산물가공처리법에서는 다양한 품목의 축산물가공품이 관리대상으로 추가되어 임상병리검사를 중심으로 하는 도축·도계검사와 잔류물질검사, 유해미생물검사 이외에 성분·규격에 관한 검사 등 그 종류는 130여 항목이 된다.

축산물의 위생관리업무에 종사하는 모든 사람들은 이러한 변화에 능동적으로 대처하여 생산현장을 지도하고 이끌어 나갈 수 있도록 항상 새로운 학문과 기술을 익히고 자질을 향상하며 우리 사회로부터 신뢰와 존경을 받는 전문인이 되도록 노력하여야 할 것이다.

끝으로 부정축산물의 근절이다. 부정축산물이란 이제까지 축산물검사를 받지 않은 미검사품을 통칭하는 용어이었으나 현대적 개념으로 본다면 검사를 받았더라도 검사기준에 적합하지 않은 축

심포지움 종계②

산물을 모두 포함하는 개념으로서 규격기준에 맞지 않거나 유해한 미생물이나 잔류물질 등이 잔류 또는 오염되어 있다면 모두 부정축산물로 간주되어야 할 것이다. 축산물의 검사는 정부가 국민의 건강을 보호하기 위하여 실시하여야 하는 기본적인 임무이다. 그것은 축산물 검사내용이 인수공통전염병의 방제는 물론 식중독 유해세균과 유해물질의 잔류로 인한 국민건강의 위험요소를 제거하는 활동이 포함되어 있기 때문이다. 또한 축산물 검사를 통하여 가축의 질병을 조기에 예찰하고 신속한 방역대책을 수립할 수 있도록 하는 기능을 가지고 있다. 그러므로 축산물검사 결과는 당해 축산물을 식용 적·부 판정하는 것은 물론, 식용부·적 판정시 이를 폐기하여야 하며, 축산에 중대한 영향을 미칠 수 있는 가축전염병이 발견될 때에는 신속하고 적절한 방역조치를 취할 수 있어야 한다. 그리고 이러한 모든 것은 국민건강에 중대한 영향을 미치며, 가축 소유주에게는 상당한 불이익을 강요하게 된다. 이러한 이유로 세계 각국은 축산물위생검사를 중앙정부에서 직접 관장하며 가축질병과 축산물 검사에 대하여 전문지식을 갖추고 있는 전문가들에 의하여 실시되고 있는 것이다.

특히 축산물의 유해미생물과 잔류물질 검사는 그 종류가 다종 다양하고 고도의 정밀분석기법이 적용되므로 시간과 경비가 많이 소요되어 사전에 충분한 정보를 수집하여 위해의 우려가 있는 물질에 대하여 집중적으로 수행되어야 한다. 이러한 목적을 달성하기 위하여 국내산 축산물에 대하여는 전국적으로 잔류실태 조사를 지속적으로 확대 실시하여 잔류 위반 빈도가 높은 물질은 규제검사를 실시토록 하고 환경오염물질에 대한 탐색조사를 실시하여 위해요인을 사전에 제거하며 철저한 규제검사를 실시하여 축산식품의 안전성을 확보하여야 한다. 또한 수입축산물에 대하여는 수입상대국의 축산업 실태, 사양관리, 사료(원

료사료 포함)의 유해물질관리, 동물약품사용, 축산물의 잔류허용한계설정 현황과 전국적인 잔류실태 조사결과 등 관련된 정보를 사전에 충분히 수집하여 철저한 규제검사를 실시하여야 할 것이다.

그러나 이러한 최종제품의 위생검사는 소비자들에게 안전한 축산식품을 공급한다는 의미는 있으나 우리나라 축산업의 경쟁력 제고를 위하여는 충분하지 못하다. 수입개방에 대응하여 국제경쟁력을 갖추기 위하여는 최종제품의 품질관리, 즉 quality control보다는 가축의 생산단계에서부터 위해요인을 제거하는 품질향상, 즉 quality improvement의 개념으로 전환하여 종축의 생산에서부터 사양관리 최종출하 및 처리·가공, 유통에서 소비에 이르기까지 불량품이 발생할 수 있는 소지를 사전에 제거하여 생산성이 높고 소비자들의 욕구에 맞는 제품을 생산하도록 하는 노력이 필요하다. 최종제품에 대한 규격·기준이나 미생물 또는 잔류물질의 검사는 축산물의 전 생산과정에 대한 안전성의 확인일 뿐이지 검사 그 자체가 최선은 아니기 때문이다.

축산물의 유해미생물이나 잔류물질 규제와 검사는 세계 각국이 모두 실시하고 있으며 다만 그 규모나 대상에서 차이가 있을 뿐이다. 또한 동물약품이 축산의 생산성 향상을 위하여 사용되는 것은 바람직한 일이며, 현대와 같이 집약적인 축산형태에서는 필요한 일이나 그로 인한 국민보건상의 유해성도 밝혀진 일이므로 그 사용을 올바르게 하여 그 수익성을 최대로 취하면서 동시에 그로 인한 유해성은 최소화하여야 할 것이다.

축산을 연구하는 연구자들은 축산물에서 유해미생물의 오염을 방지하고 유효성이 높고 안전성이 보장된 새로운 물질의 개발과 이들 신물질의 유효성, 안전성 및 안정성 평가에 더욱 노력하여야 하며, 축산물을 생산하는 생산자들은 이러한 연구결과에 따라 만들어진 위생관리와 안전사용

기준을 준수하므로서 과학기술의 수익은 최대로 취하면서 동시에 그 유해성을 배제하여 결과적으로 소비자에게 신뢰받는 건전한 축산발전을 이루어야 할 것이다.

아울러 축산식품위생관련 규정과 제도 및 조직을 정비보완하고 시설과 장비를 보강하여 이러한 분야의 시험·연구는 물론 철저한 조사와 검사로 불량한 축산물이 생산되거나 수입되지 않도록 최대의 노력을 기울여 우리 나라 축산식품의 위생과 안전성을 최고의 수준으로 유지되도록 하여야 할 것이다.

6. 사료검사의 강화

최근 축산식품의 안전문제의 상당비율이 사료안전성과 관련됨이 밝혀짐에 따라 정부는 사료의 안전성을 확보하기 위한 제반조치를 강화하였다. 사료중 병원성미생물 오염이 문제됨에 따라 육계 산란계용 배합사료에서는 병원성미생물이 함유되어서는 안됨을 새롭게 규정하였다.

또한 '96. 12. 10일 "사료내 잔류농약 및 동물약품의 허용 기준"을 고시하여 농약 17종, 동물용의약품 59종에 대한 첨가 허용기준을 설정하였고, 착유용, 산란용, 비육후기용, 육계출하용 배합사료에 동물약품을 첨가하는 것을 금지하였다. 또한 사료 내 항곰팡이, 항산화제, 착색제, 구리, 아연에 대한 함유기준을 설정하여 관리하고 있고, 동물약품첨가 배합사료는 생산부터

출고까지 전과정을 기록 관리토록 의무화함으로서 사료첨가 화학물질에 대한 통제를 체계적으로 수행하도록 하였다. 단미 보조사료에 대하여도 공정서를 제정토록 함으로서 효율적인 통제가 이루어지도록 하였다.

'95년부터 사료생산자의 책임하에 품질을 검사하고 보증하도록 하여 "사료에 대한 위생관리는 사료생산자 책임으로"라는 자주적 위생관리체계를 도입 운용하고 있다.

다만, 수요자의 의뢰 및 기타 필요하다고 인정되는 경우 국가에서 사료검사업무를 수행하는데 이 경우 1차검사는 축협사료검사소에서 수행하며 여기에서 불합격되어 확증검사가 필요한 경우에 실시하는 2차 검사는 농촌진흥청 축산기술연구소에서 실시한다. 그러나 2001년부터는 사료검정의

주요 근원으로

〈표 2〉 1998년 사료검사결과 및 조치내역

구 분	사료검사건수	위반건수	위반율(%)	행정처분건수
국내산 사료	3,348	104	3.1	103
수입산 사료	55	17	11.0	17
계	3,503	121	3.5	120

〈표 3〉 2000년도 중국, 대만, 북한으로부터 건초류 등 수입 식물검역실적
(2000. 3. 25현재)

국 가	품 명	검 사		소 톡		불 합 격		소독약제	
		건수	중량(톤)	건수	중량(톤)	건수	중량(톤)	MB	
중 국	옥수수 (사료용)	331	1,496,325	6	29,971	-	-		
"	톱밥	7	575	-	-	-	-	MB	
"	떡갈잎	10	1,068	2	156	-	-		
"	목초류	73	18,539	-	-	2	2,971		
"	알파파	3	470	-	-	-	-		
"	밀짚	30	4,640	-	-	-	-		
"	옥수수 속대	13	589	-	-	2	2		
"	콘糗	6	780	-	-	-	-		
대 만	톱밥	1	0.2	-	-	-	-		
북 한	볏짚	4	2,056	2	1,000	1	540	MB	
"	떡갈잎	1	325	-	-	-	-		
계		479	1,525,376.2	10	31,127	5	3,513		

* MB: Methyl Bromide(CH₂Br), 살충제 농약

심포지움 종계②

공정성을 확보하기 위하여 사료검정기관을 축협 사료검사소에서 국가기관인 국립농산물품질관리원으로 일원화할 예정이며, 현재 사료의 검정항목도 단백질, 일반 주성분보다 농약, 동물약품, 중금속 등 유해물질에 대한 집중적인 검사를 실시하고 있다. 또한 정부는 수입사료에 대한 사전검정을 강화하여 사료의 공정서가 설정되어 있는 사료는 수입통관 전에 유해물질, 농약 등에 대한 검정을 실시하여 합격된 것만을 통과시키고 있다. 연도별 사료검정사업은 '98년에 123항목으로 확대하여 검사를 강화하고 있다.

7. HACCP시행의 향후방향

HACCP시행에 있어서 현실적으로 가장 크게 문제가 되고 있는 것 중 하나는 동 제도를 시행하는데 필요한 기본적 토대가 허약하다는 것이다. 즉, HACCP제도는 당해 작업장의 GMP수준이상의 훌륭한 작업조건을 갖고 있어야 한다는 것과, 당해 작업장이 상당수준의 자체위생관리능력을 보유하고 있음을 나타내는 자체위생관리기준(SSOP; Sanitation Standard Operating Procedures)을 효율적으로 적용하고 있어야 한다는 것이다. 그러나 우리 나라의 도축장 시설 및 위생수준은 선진국 및 국제기준과 비교하여 볼 때는 상당한 차이가 있는 것이 사실이며, 이 점이 국내에서 HACCP제도의 조속한 구축에 최대 장애가 되고 있다. 따라서 정부는 축산물생산업소가 축산물가공처리법령에 따른 작업장 시설기준을 준수하고 있는지에 대한 점검을 강화하고 부적합 작업장에 대한 행정조치를 강화할 계획이다. 또한 작업장별 위생관리기준(SSOP) 운용여부를 현지점검하여 형식적으로 운용하거나 관련 규정에 부적합한 업체에 대하여도 행정지도감독 및 행정처분을 강화할 계획이다.

정부에서 금년중 중점적으로 추진할 계획인

HACCP업무중 또 하나는 축산물별 HACCP실행 모델을 보급하는 것이다. 도축장의 경우는 앞에서도 언급하였듯이 이미 99년도에 "도축장 HACCP실무작업반"에서 마련한 도축장별 HACCP적용 기본모델을 널리 보급하는 것이고, 축산물 가공품의 경우는 현재 HACCP기본모델이 개발되어 있지 않은 상태이므로 금년중에 필요성이 큰 품목부터 우선하여 한국식품개발연구원 또는 한국보건산업진흥원 등을 통하여 기본모델을 개발할 계획이다.

또한 정부는 금년 7월 1일부터 HACCP가 의무적용되는 도축장을 지원하기 위하여 검역원에 도축장HACCP 예비적용을 위한 특별작업반을 구성 운영하고 있는데, 이는 HACCP의 효율적 실행을 위한 전문가의 현지지도 및 문제점 발견 시 당해 업체와 공동으로 해결책을 모색하게 된다. 동 작업반은 이미 '99. 7월부터 검역원, 한식연 등의 HACCP전문가로 구성되어 운영되고 있다.

축산물가공품의 경우 금년도 HACCP정책의 주요 방향은 적용대상품목을 확대하는 것이다. 우선 HACCP 관리평가기준이 없는 베이컨, 분쇄육가공품, 버터, 분유 등 국민다소비식품이면서 HACCP적용의 필요성이 큰 품목에 대한 관리평가기준을 개발하고, 기 적용품목 및 신규적용품목에 대한 HACCP적용 기본모델을 개발하는 것이다.

마지막으로 농림부에서 중점적으로 추진하고자 하는 HACCP에 대한 교육홍보의 강화이다. HACCP제도는 축산물생산자가 자기가 생산한 축산물의 위생관리를 책임지는 자주적 위생관리기법이므로 무엇보다도 중요한 것은 정부위생기관, 관련단체, 축산물생산·유통업소, 소비자등 모든 이해 당사자들이 동 제도의 필요성 및 중요성을 이해하고 이에 적극 동참하여야 한다는 것이다. 양돈