

# HACCP 조기정책방안

▲이영순 (서울대학교 수의대 학장)

우리나라의 경우 대부분의 축산물 작업장이 축산물가공처리법령상의 시설기준도 만족시키지 못하는 등 많은 문제점을 가지고 있으며 도축작업시 일상적으로 관리 운용돼야 하는 SSOP도 상당수가 형식적으로 운영되는 것에 그치는 실정이어서 HACCP 추진에 장애요인이 되고 있다. 또 식품구입시 아직은 가격측면이 소비자의 구매결정에 최대 요인이 되고 있어 축산식품제조업체가 고품질 안전축산물을 생산하는데 걸림돌이 되고 있다.

이와함께 식품과 관련된 모든 정부 부서와 관련기관 및 단체, 관련업계간 유기적 협력체계와 역할 분담이 농장에서 식탁까지의 연속적 개념에서의 접근을 통한 식품의 안전성 확보에 가장 효과적이나 우리나라의 경우 이를 만족시키지 못하고 있다. 이율로 HACCP를 식품의 안전성을 보증하는 만병통치약으로 이해하거나 엄청난 기술과 금전적 재원을 투입해야 하므로 당분간 실현이 불가능한 선진국들만의 제도로 인식하고 있는 것도 문제점이다. 따라서 이같은 장애요소를 해소하고 HACCP를 효율적으로 추진하기 위해서는 무엇보다 정부의 주도적 역할이 강화돼야 한다.

이를 고려할 때 정부는 관련업계에 제반 정책적 지원을 병행하면서 유기적인 협력체계를 구축 강력히 추진하기 위해 일종의 「축산식품업계의 새마을 운동」으로 자리매김 하여야 한다고 본다. 이를 위해서는 첫째 체계적이고 일관된 HACCP 정책의 추진이 이뤄져야 한다.

실제로 도축장에서 HACCP를 오는 2003년까지 단계적으로 의무 시행토록 돼 있으나 대부분 도축장의 현실은 이를 따르기에 상당히 어려운 실정이며 도저히 시행하지 못하는 경우가 속출할 것이다. 이때 정부의 면밀한 처리방안과 강력한 후속조치가 이뤄질 수 있을지 의문시 되고 있으며 각 지방자치단체의 지원과 협조 역시 마찬가지다.

따라서 중앙정부와 지방자치단체간 일종의 상호협정서를 맺어 HACCP가 일관되고 강력하게 추진될 수 있도록 하고 업계에 대한 실질적이고 강력한 유인책 강구와 실천이 병행돼야 한다.

둘째로 HACCP에 대한 정부차원의 지속적이고 체계적인 교육 홍보의 추진이 필요하다. 현재 국내에서 가장 부족하고 시급한 사항중의 하나가 관련업계 종사자들의 교육과 홍보의 부족을 들 수 있다. 이를위해 우선 미국의 FSIS Training Education Center처럼 위생관련 공무원 영업자 등을 대상으로 체계적으로 교육 훈련시킬

수 있는 기관을 정부에서 지정해 운영하고 교육 홍보활동을 적극 전개할 필요하며 인터넷을 활용한 교육 홍보방안도 강구돼야 한다. 한편 언론매체를 활용한 대국민 홍보도 중요하다. 이는 민간업계에서 시행하기에는 어려움이 많으므로 정부가 나서준다면 그효과가 매우 크리라 기대한다.

셋째로는 현행 관련법령이 이를 위한 작업장에 대한 제재내용이 극히 미약하기 때문에 축산물 작업장에서 HACCP를 효과적으로 수행하고 있는지 여부를 객관적으로 검증할 수 있는 체계가 법률적으로 확립돼야 할 것이다.

넷째로 적절한 조직체계 구축이 필요한데 각 부처별 HACCP 업무를 통괄 조정할 수 있는 조직의 운영이 필요하다. 미국과 같이 대통령 직속 식품안전특별위원회를 설치하거나 국무총리실에 필요한 조직을 둘으로써 각 부처의 HACCP 업무를 국가적인 식품안전전략 차원에서 체계적으로 추진돼야 한다는 것이다.

다섯째 축산식품별 HACCP 적용모델의 지속적 개발 보급이다. 현재 식육가공공장이나 육가공공장에 대한 적용모델은 아직 개발 보급되지 않고 있고 도축장의 경우도 위생수준이 높은 도축장을 기준으로 하고 있어 중소규모 도축장에는 적용이 부적합한 측면이 많이 있는 만큼 이들을 위한 별도의 모델 개발이 필요한 실정이다.

여섯째로 종합적인 식품위생체계의 구축과 함께 정부에서는 HACCP 담당인력을 국외연수 등의 방법을 통해 전문가로 육성시키는데 많은 노력을 기울여야 한다.

이와같은 정부 정책과 함께 무엇보다 함께 병행돼야 할 것이 바로 업계의 자주적인 HACCP 추진이다. HACCP에 있어서 위생관리의 실질적인 주체는 작업장의 경영주와 종업원이다. 따라서 HACCP 시행에 있어서 관련 업체들은 경영주 및 종업원 모두가 관련제도에 대한 충분한 이해와 실천의지를 갖추는 것으로 경영주는 모든 물적 재정적 지원을 아끼지 말아야 하며 식품업계내에 상호 협조도 필수적으로 이뤄져야 할 것이다.

한편 현재의 HACCP 적용은 도축장 및 축산물가공장에 중점을 두고 있으나 앞으로는 농장 사료제조공장 축산식품 보관장 판매업소는 물론 최종소비하는 일반 음식점 또는 가정까지 확대 적용될 때 '농장에서 식탁까지'라는 본연의 목적에 부합될 것이다. 다만 이러한 적용범위의 확대는 관련업계의 준비과정 등을 감안해 연차적으로 추진돼야 할 것이다. C

(축산신문발췌)