



안전한 돼지고기 생산과 양돈산업의 미래

소비자들이 인식하는 안전한 돼지고기에 대한 이미지는 판매장에서 위생적으로 취급되고 판매되는 제품에서부터 우선 시작된다. 그 다음으로는 유통과정에서의 위생적인 취급상태, 제조·가공과정에서의 HACCP 적용 여부, 도축장에서의 엄격한 도축검사와 HACCP 적용, 농장에서의 건강한 가축사육 단계에까지 관심이 확대될 것이다. 즉, 농장에서 식탁까지(From Farm to Table)의 연결고리를 역으로 추적하고 안전성 여부를 판단하게 된다.

정부는 유통 및 판매단계에 Monitoring을 체계적으로 강화하고 그 결과를 정기적으로 소비자에게 알릴 수 있어야 한다.



홍종해
강원대학교 수의학과

양돈산업의 미래를 소비자 입장에서 보고 점검해 보겠다는 의식의 전환은 시장개방의 현 시점에서 업계의 경쟁력 강화를 위한 대책 마련에 매우 유익할 것으로 생각된다. 구호로만 국내산 돼지고기가 안전하다고 홍보하는 것은 긍정적인 호응을 얻을 수 없으며, 실제로 작업현장에서 안전하게 생산·관리되고 있음을 구체적으로 보여 주어야만 비로소 소비자들은 국내산 돼지고기에 대한 신뢰감을 갖게 될 것이다. 이러한 신뢰성 회복은 곧 업계의 밝은 미래와 직결된다.

광우병과 구제역 등 가축질병의 유입과 인체의 유해성 여부에 대한 논란 그리고 수입육에서 발견되는 유해성 세균의 문제는 수입육 판매부진으로만 그치는 것이 아니라 국내산 식육의 소비 감소로까지 연결되어 축산업계에 매우 심각한 피해를 초래하고 있다.

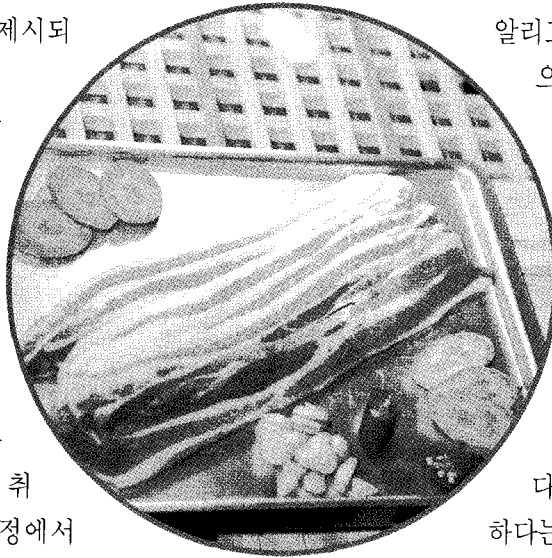
따라서 국내산 돼지고기가 수입육보다 안전하다는 차별화 전략과 소비자 홍보가 필요하다. 그러기 위해서는 안전성 관리를 위한 정부의 정책과 업계의 활동 등이 소비자에게 제대로 알려져야 하며, 또한 수입육에서 발견되는 문제점들이 국내산 식육에는 존재하지 않는다

는 과학적인 자료가 제시되어야 한다.

소비자들이 인식하는 안전한 돼지고기에 대한 이미지는 판매장에서 위생적으로 취급되고 판매되는 제품에서부터 우선 시작된다.

그 다음으로는 유통과정에서의 위생적인 취급상태, 제조·가공공정에서의 HACCP 적용여부, 도축장에서의 엄격한 도축검사와 HACCP 적용, 농장에서의 건강한 가축사육 단계에까지 관심이 확대될 것이다. 즉, 농장에서 식탁까지(From Farm to Table)의 연결고리를 역으로 추적하고 안전성 여부를 판단하게 된다.

앞으로 Recall과 제조물책임법이 근거하여 소비자 단체의 활동이 더욱 활성화되면 안전한 식품생산을 우선적으로 요구할 것으로 예상된다. 그렇게 되면 HACCP는 정부의 강요가 아닌 소비자 요구에 부응하기 위한 필수적인 조치로 업계는 받아들여지게 될 것이고 HACCP 적용이 점차 확대될 것이다. 한편, 정부는 유통 및 판매단계에 Monitoring을 체계적으로 강화하고 그 결과를 정기적으로 소비자에게 알릴 수 있어야 한다. 문제점 발견시에는 이를 감추기보다



▲소비자들이 인식하는 안전한 돼지고기에 대한 이미지는 판매장에서 위생적으로 취급되고 판매되는 제품에서부터 우선 시작된다.

알리고 신속히 개선하는 방향으로 정책의 투명성을 추구하는 것이 소비자의 신뢰감 회복에 도움이 될 것으로 판단된다.

얼마전 국립수의과학검역원에서 발간한 소책자의 제목인 '안전한 축산물의 선택은 소비자에게 있습니다'라는 표기는 매우 적절하다는 느낌을 주었다. 그 동안의 농림부는 소비자보다는 생산자를 우선으로 생각하는 정책을 수행한다는 이미지를 주어왔다.

낙후된 축산업계의 현실을 많이 수용하다 보니 정책수행 과정에서 축산물의 안전성 관리를 강화할 시기를 놓친 감이 있고, 그 결과 오늘날까지도 위생관리분야는 사각지대에 방치되었다고 해도 과언이 아니다. 그러나 축산물 가공업무 일원화로 농림부는 소비자에게 판매하는 단계까지도 제품의 위생과 안전성을 책임질 의무가 있다. 소비자를 진정으로 생각하는 정책이 현장에 반영될 때, 이것이 곧 축산업계의 이익과 직결된다는 미래지향적인 인식이 정착되어야 할 것이다.

앞으로는 농장에서의 인수공통질병관리가 강화되어야 한다. 가축사육의 주요 목적은 식육공급에 있으며

앞으로는 농장에서의 인수공통질병관리가 강화되어야 한다. 가축사육의 주요 목적은 식육공급에 있으며



소비자를 먼저 생각해야 양돈업이 산다

양돈업의 경쟁력 제고와 소비자의 안전을 위한 HACCP 도입이 필수적이다. 그러나 농장내에 존재하는 위해요인을 분석하고 예방조치를 갖추는 HACCP 기본 개념은 기존의 농장관리프로그램 강화에 매우 유용하게 활용될 수 있다.



▲국내산 돼지고기에 대한 신뢰감 회복은 곧 업계의 밝은 미래와 직결된다.

로 가축으로부터의 인수공통질병 병원체 전파를 예방하는 조치는 소비자측에서는 매우 중요한 사항이기 때문이다.

따라서 기존의 가축질병방역 및 박멸정책과 아울러 축산물로 인한 인수공통질병 병원체에 대한 감시 및 예방조치가 강화되고 체계적으로 관리되어야만 하겠다. 축산강국인 덴마크의 살모넬라 관리정책은 그 좋은 예이며 우리가 배워야 할 점들이 매우 많다. 반면, 농장에서의 HACCP 도입은 작업장 환경조건이 크게 다르므로 건물내의 작업공정에 적용하는 HACCP 이론을 그대로 적용하기에는 부적합하다. 그러나 농장내에 존재하는 위해요인을 분석하고 예방조치를 갖추는 HACCP 기본 개념은 기존의 농장관리프로그램 강화에 매우 유용하게 활용될 수 있다.

현재 도축장에 대한 HACCP 의무적용이 시행중이다. 이미 많은 작업장이 HACCP 업체로 지정받았으며 작업장 규모별로 단계적으로 확대 적용되고 있다. 그러나 기존의 모든 도축장에 HACCP 인증을 한다는 것은 작업장 현실을 고려할 때 불가능한 일이다. 기

준을 충족시키지 못하는 작업장은 과감히 도태시키는 것이 도축장의 경쟁력 제고와 업계의 생존을 위해서도 반드시 필요한 조치이다. 기왕에 의무적용 방침을 정했다면 좀 더 엄격하게 적용·관리되어야 하겠다.

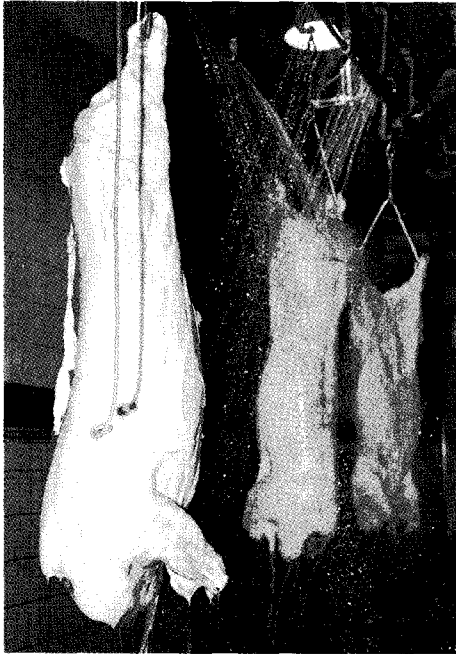
안전한 도체생산은 그 다음 단계인 제조, 가공, 유통, 판매과정에서의 안전성 관리에 직접적인 영향을 미치는 매우 중요한 과정이기 때문이다.

이와 함께 가축 사육두수와 도축시설 능력을 고려하여 지역적 균형있는 발전을 도모한다면 더 바람직 할 것이다.

또한 유통·판매분야에까지도 HACCP 확대적용이 필요하다. 유통·판매단계는 소비자들이 직접 관심을 갖고 주시하고 있으며, 품목별 HACCP 적용보다는 cold chain system 유지 및 위생적인 취급이 더 중요한 단계이므로 HACCP 모델 개발시 기존과 다른 관점에서 접근이 요구된다.

그러면 현재 국내에서 HACCP 업체로 지정받은 도축장 및 축산물가공장에서 생산되는 제품은 그 안전성을 보장할 수 있을까? 당연히 안전성을 보장할 수 있어야 한다.

그러나 안전성 보장에 대한 자신감을 갖추려면 다음의 두 가지 측면을 생각해 보아야 한다. 첫째는 HACCP 현장적용을 위한 자문(consulting)에 경험과 전문성을 갖춘 인력이



● 농장에서 식탁까지(From Farm to Table)의 연결고리를 역으로 추적하고 안전성 여부를 판단해야한다

제대로 참여하였으며, 원칙에 준하여 SSOP와 HACCP plan을 계획하였는지, 그리고 계획된 HACCP가 제대로 운영되고 있는지 여부이다.

이것은 업체의 책임사항이다.

둘째는 HACCP 지정업체가 된 이후 사후평가(감사)가 제대로 계획되고 수행되고 있는지, 특히 전문성을 갖춘 자격있는 평가자가 참여하여 실질적인 문제점을 지적하고 그에 따른 시정조치를 하고 있는지 여부이다. 이것은 정부의 책임사항이다.

국제적으로 인정된 안전성관리제도일지라도 그것을 집행하고 운영하는 사람의 의식과 자세에 따라서 생산된 제품의 안전성 보장에 대한 자신감 여부가 결정된다.

HACCP와 같은 매우 합리적이고 논리적

인 관리방법도 '적당히'란 고질적인 사고방식으로 적용되고 운영된다면 그 결과에서 기대할 것은 없다. 생산된 제품의 안전성을 보장할 수 없는 형식적인 HACCP로 그친다면 새로운 제도도입의 의미는 없으며 투자비용 손실뿐 아니라 우리 축산업계의 미래까지도 불투명하게 되는 것이다.

이제부터는 HACCP 제도의 계획·운영·관리상의 질적 수준을 높여가야 할 시점이다. 자문과 사후평가(감사)에 대한 실명제를 도입하면 어떠할까? 책임질 줄 아는 분위기 조성이 필요하기 때문이다.

양돈산업의 미래는 우리가 어떠한 자세로 경쟁력을 갖추는 노력을 하느냐에 달려있다고 본다. 그 핵심은 HACCP에 의한 안전성 확보이다. 국제사회가 기본적으로 요구하는 안전성 확보가 이루어져야만 그 토대위에서 가격과 품질 경쟁력을 갖추 수 있기 때문이다. 기왕에 안전성 관리가 양돈산업의 미래와 관련되는 결정적인 사항이라면, 국제사회에서 인정하는 HACCP 및 운영체계를 갖추고 해외시장을 개척하겠다는 공격적이고 긍정적인 자세도 필요하다고 본다. **양돈**