

정부의 HACCP 정책, 이렇게 추진된다

노 경 상 | 농림부 축산국장

편집자(주)

이 원고는 축산식품의 안전성 확보를 위하여 정부·단체 등 수의·축산계가 혼신의 힘을 다하여 추진하고 있는 HACCP(햇썬)제도에 대하여 업계에 빠르게 정착할 수 있도록 지난 2001년 8월 29일(수) 14:00~18:00 한국농어민신문사 주관으로 한국마사회 강당에서 개최된 "HACCP 제도의 빠른 정착을 위한 정책세미나"의 내용입니다.

I 개요

1. 축산환경의 변화

대내적 축산환경 변화

최근 식품안전사고의 세계화 및 국내 빈발과 건강에 대한 소비자의 관심증대로 식품, 특히 축산식품의 안전성에 대한 관심 고조.

식품관련 안전사고 발생현황

유럽 광우병 파동('01), 미국산 소세지 리스테리아균 오염사건('01), 벨기에 축산물 다이옥신 오염사건('99), 미국산 쇠고기 병원성 대장균 O157:H7 오염사건('97), 호주산 쇠고기 엔도셀판 오염사건('98) 등

- ▶ 국민 건강 및 축산물 안전성 위협요소는 점차 증가하고 있는 실정
- 대량생산체계, 식품유통과정의 복잡화, 산업화에 따른 환경오염, 식품의 교역증가에 의한 위해 축산물 수입가능성 증대 등
- ▶ 축산물 수입증가·내수기반 침체 등으로 국내 축산물 수요 위축
- ▶ 백화점, 대형할인마트 및 소매유통업체의 대형화로 소비패턴 변화

대외적인 축산환경 변화 요인

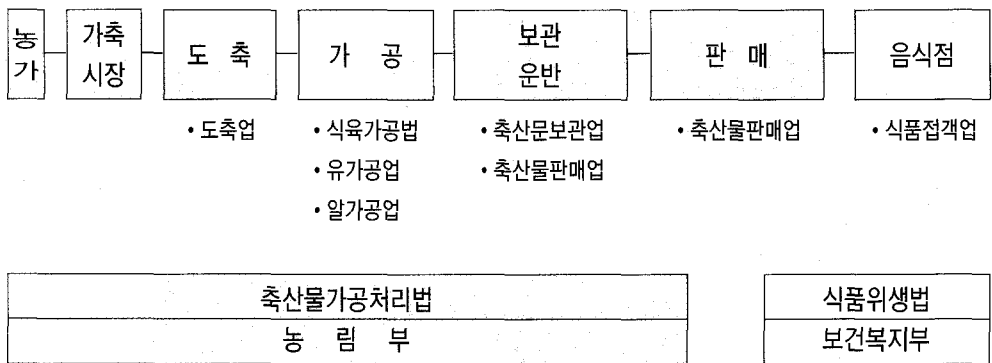
- ▶ WTO 체제 출범으로 식품교역시는 국제기준을 준수하여야 함
 - SPS 협정은 농·축산물의 교역 원활화를 위해 국제적으로 인정된 기준과 규격을 적용토록 하고, 국제식품규격위원회(CODEX)는 농·축산물 및 식품의 교역에 HACCP를 채택하여 적용토록 권고
- ▶ 주요 선진국의 축산물 소비패턴이 “고품질·안전축산물”로 변화

2. 축산물 위생·안전성 관리 실태

단계별 관리체계

- ▶ 현 축산물가공처리법은 가축의 도살·처리와 축산물의 가공·유통 및 검사에 관해 필요한 사항을 정하도록 함으로써 농장에서 판매까지(Farm To Table) 일원화된 위생관리가 가능해짐.
- 1962년 축산물가공처리법 제정 후 여러 차례 개정되었으나, 1997년 기존의 축산물위생처리법이 축산물가공처리법으로 개정되면서 축산물가공업·축산물운반업·축산물판매업이 농림부로 일원화되면서 축산식품에 특성에 맞는 전문적이고 체계적인 축산식품 위생관리 체계 구축

<축산식품의 흐름에 따른 관리체계>



단계별 위생관리 실태(문제점)

- ▶ 사육단계 : 중·소 사육농가가 다수인 사육 구조로 인하여 양축가의 가축에 대한 위생 관리 및 안전한 가축 공급에 대한 인식이 부족
 - 동물약품 오·남용으로 잔류물질 위반 가축 출하 상존
- 생산성 위주 경영으로 쾌적하지 못한 환경에서 사육·관리
 - 농장자체의 기법 위생·안전성 관리 미확립
- ▶ 도축단계 : 도축·도계장의 시설이 영세하고 낙후되어 있으며, 상대적으로 업체가 많아 가동이 부진함
 - 생산성 위주 작업으로 안전한 축산물을 위한

위생관리 미흡

- 도축업자 및 종업원의 위생관념 부족
- ▶ **가공단계** : 가공장의 규모가 영세하고, 지육 위주의 유통구조
- 경쟁력있는 고급육·등급육 및 브랜드육의 생산이 저조함.
- 가공업체 영세성으로 위생관리수준이 취약
- ▶ **운반단계** : 판매 및 유통의 복잡화로 축산물 소홀한 취급
- 도축장 반출시 상차시설을 이용치 않고 현수하지 않는 사례발생
- 이송차량의 냉장·냉동 관리 및 청결유지 미흡
- ▶ **판매단계** : 정육점 등을 통한 전근대적인 판매비율이 높음
- 판매업자의 위생관리지침 미준수
- 시설, 장비 및 기구의 위생적 관리 미흡

위생관리 체계 및 실태 평가

식중독 등 식품안전사고를 예방하고 나아가 고품질의 안전 축산물을 생산·공급하기 위해서 농장에서 식탁까지 일관된 위생관리가 필요한 바

- ▶ 이러한 일관된 위생관리를 위한 체계는 확립되어 있으나
- ▶ 유통 단계별 위생관리실태를 보면 세부위생 관리 지침 및 위생관념이 미흡하고 각 단계가 연계성이 부족한 실정임

3. 위생·안전성 확보방안

위생·안전성 확보 방향

- ▶ 식중독 등 식품안전사고를 예방하고 고품질의 경쟁력 있는 축산물을 생산을 통한 축산업 발전을 위해 위생·안전성 확보가 필수적 이므로
- 농장에서 식탁까지 일관적인 위생관리 확립
- HACCP, GAP, SSOP 등 위해의 사전 통제에 중점

향후추진전략

- ▶ **농장단계** : GAP(우수농장관리기준) 및 HACCP 도입
- ▶ **도축단계** : HACCP 정착화 및 도입완료 (2003.7.1)
- ▶ **가공단계** : 품목별 HACCP 자율 도입, SSOP(위생관리기준) 보급
- ▶ **운송단계** : SOP(표준작업요령) 보급
- ▶ **판매단계** : SOP(표준작업요령) 보급
- ▶ **보관단계** : SOP(표준작업요령) 보급
- ▶ **소비단계** : 위생적 조리방법 및 식중독 예방 요령 교육

Ⅲ 농장단계의 위생 안전성 확보 방안

- ▶ 약제사용 및 휴약기간 미준수 등 동물약품 안전사용 10대 수칙 미준수
- ▶ 분뇨, 약취, 파리 등 위해한 사육환경
- ▶ 자주적 방역 및 위생관리 기법 부족 등
▷ 후진적 사육관리

추진방향

- ▶ 생산자의 자가검사 등 자주적 위해통제 및 위생확보기법 확립
- ▶ 생산농가에 대한 GAP(우수농장관리기준) 보급
- ▶ 소·돼지 등 사육농장에 대한 HACCP 도입
- ▶ 사료에 대한 GMP(우수제조기준)/HACCP 도입

세부추진계획

- ▶ 농장에서 식탁까지 HACCP 적용 방안 연구 ('99-01)
- 육우·돼지·종계장의 위해요인 분석 및 CCP 확립
- HACCP 제도의 평가 기법 개발
- 도축장의 중점관리(CCP)모델 개발 등
- ▶ 생산농가에 대한 GAP(우수농장관리기준) 보급 장구
- 쾌적한 사육환경 : 분뇨처리, 방충·방서 등
- 동물복지적 사양관리 : 스트레스 감소 및 제거 프로그램 등
- 유해잔류물질 관리 : 급수청정, 사료공급, 동물용의약품 올바른 사용 등
- 출하전 생체잔류조사 실시 등
- ▶ 사료에 대한 GMP/HACCP 도입 ⇒ 자율 적용 중
- ▶ 농협 등 생산자 중심의 자주적 위생관리기법 개발·보급 병행 검토

Ⅲ 도축장단계의 위생·안전성 확보 방안

1. HACCP 도입 및 그 간 지원대책

가. HACCP 도입경과

- 축산물가공처리법령에 HACCP(위해요소중점관리 기준) 도입 ('97.12)
- ▶ 축산물가공처리법(제9조), 동법시행규칙(제7조) : HACCP 근거 마련
 - 도축장 및 축산물가공장에 HACCP 적용
 - ▶ 축산물위해요소중점관리기준 제정('98.8) : HACCP 세부사항 규정
 - 도축장 : 도축실적에 따라 '00년 7월부터 03년 7월까지 연차적 의무적용
 - 축산물가공장 : 희망업체에 한해 자율적용 (식육가공품·유가공품)

HACCP 의무적용 대상도축장 지정

- ▶ '00.1 : HACCP 의무적용 대상도축장 13개소 지정(기한 '00.7.1)
- ▶ '01.1 : HACCP 의무적용 대상도축장 37개소 지정(기한 '01.7.1)

나. 그간 HACCP 지원대책

- (1) HACCP의 효율적 추진을 위한 지원체계 구축
- 국내 도축장에 적합한 HACCP 적용모델 개발·보급
- ▶ 소·돼지·닭 도축장별 HACCP 시범사업 실시('97-'98)
 - 국내 도축장에 부합되는 HACCP 적용모델

업계 제공

▶ 농장에서 판매까지 HACCP 적용방안 연구 ('99.'00)

- 농림기술연구과제로 서울대 · 강원대 · 축기연 · 대한제당 합동연구
- 도축 · 가공 · 판매작업장의 SSOP모델 및 CCP전산화모델 개발

도축장 HACCP 정착을 위한 기술지원 및 전문가 육성

▶ “도축장 HACCP 실무작업반” 구성 ('98.10~'99.6)

- 농림부, 검역원, 축기연, 한식연등 HACCP 전문가 35명으로 구성
- 도축장 HACCP 실행매뉴얼을 제공하여 HACCP 토대구축

▶ “도축장 HACCP 시행추진반” 운영 ('00.1~'00.6)

- '00년 HACCP적용 대상도축장에 기술적 지원 및 자문 수행

▶ 검역원, 시 · 도, 한식연의 위생담당자를 HACCP 전문가로 육성

- 해외연수, HACCP 교육기관(한식연)을 통한 HACCP교육 등 실시

- 농업연수부에 HACCP 전문과정 개설('01.5) 및 운영

HACCP 컨설팅기관 지정(검역원)

▶ 도축장 HACCP 컨설팅 지원을 통한 HACCP 추진 원활화 유도

- 지정기관 : 한국식품개발연구원, 한국보건산업진흥연구원, 수의사회

- 컨설팅 실적 : 5개 도축장 완료, 25개 도축장은 진행중('01.6)

▶ 컨설팅 내용

- 개별도축장에 적합한 HACCP 관리기준서 개발 지원
- 도축장 영업자, 종업원에 대한 HACCP 교육
- 도축장 표준위생관리기준(SSOP) 개발 지원

▶ “도축장 HACCP 위생시설자금(축발기금) 지원

“도축장 HACCP 위생시설자금(축발기금)” 지원

▶ 도축장 HACCP 필수시설 개 · 보수자금 지원으로 HACCP 원활화

- 손 · 칼세척기, 공조시설, 지육상차시설 등 10종

▶ 실적/계획 : ('99) 8/10 → ('00) 14/15 → ('01) 15/15 → ('02) -/10개소

▶ 지원금액 : 개소당 500백만원 기준(용자 70%, 자담 30%)

- 지원조건 : 5년 거치 10년 상환, 연리 5%

“도축장 HACCP 컨설팅자금(축발기금)” 지원

▶ HACCP구축 지식이 부족한 도축장에 HACCP 컨설팅 지원

- 대부분 도축장은 HACCP 지식부족으로 HACCP 자체추진 불가능

▶ 실적/계획 : ('00)15/15 → ('01)15/15 → ('02)-/20개소

- ▶ 지원금액 및 조건 : 개소당 10백만원(보조 70%, 자담 30%)

(3) HACCP 제도 교육·홍보

교육·홍보자료 발간

- ▶ 외국의 HACCP 사례, HACCP 해설 및 질의·응답집 등 총4권 발간

HACCP 실시 기반조성 및 확산 위한 관련업계 교육

- ▶ 검역원, 시·도 등에서 축산물작업장 영업자 등에 HACCP 규정 등 교육

언론매체 등을 이용한 홍보

- ▶ 일간지, 수의·축산관련지 등에 HACCP 도입 필요성 및 지속 홍보
농림부·검역원 홈페이지에 HACCP 교육·홍보자료 게재

2. 도축장 HACCP 추진상황

가. 도축장 HACCP 추진일정

시기	축종	의무적용대상		비고
		일일평균도축실적	업체수	
'00.7.1	소	100두 이상 및 축산물종합처리장	12	도서지역제외 (13개도축장)
	돼지	1,000두 이상 및 축산물종합처리장	12	
	닭	100,000수 이상 및 계열화업체	1	
'01.7.1	소	50두 ~ 100두 미만	29	도서지역제외 (37개도축장)
	돼지	500두 ~ 1000두 미만	32	
	닭	50,000수 ~ 100,000수 미만	5	
'02.7.1	소	30두 ~ 50두 미만	-	도서지역제외
	돼지	300두 ~ 500두 미만	-	
	닭	30,000수 ~ 50,000수 미만	-	
'03.7.1	소	30두 미만	-	도서지역제외
	돼지	300두 미만	-	
	닭	30,000수 미만	-	

나. HACCP 추진실적

'00.7.1 HACCP 적용대상 도축장(13개소)

('01.7.27현재)

구분	업체수	비고
HACCP 적용업체	11	한냉중부공장(00.1.14)외
HACCP 심사후 보완 미적용업체	2	(주)신영축산외(※하반기 적용가능)
심사 준비중	-	-

'01.7.1 HACCP 적용대상 도축장(37개소)

('01.7.27현재)

구분	업체수	비고
HACCP 적용업체	4	롯데햄·우유(01.9.22)외
심사 신청업체	4	부광산업(주)외
HACCP 심사 준비중 미적용업체	14	(주)동원산업외
기타	15	태강산업외(※적용 어려움 예상)

'02. 7. 1 이후 HACCP 적용대상 도축장(124개소)

(01.7.27현재)

구분	업체수	비고
HACCP 적용업체	3	(주)화인코리아외
HACCP 심사 신청업체	1	우성식품(주)
미적용업체	120	-

3. 축산물 작업장 HACCP 지장현황

(2001. 8. 16일 현재)

대상품목

- ▶ 유가공품 : 우유류, 발효유류, 가공유류, 버터류, 가공치즈, 자연치즈
- ▶ 식육가공품 : 햄류, 소시지류, 포장육
- ▶ 도축장 : 소, 돼지, 닭

적용업소

계 도축장 식육가공장 유가공장 비교(자진반납)

51 19 4 28 비락 진천공장, 한국아구르트 천안공장

HACCP적용업소 세부현황

▶ 도축장

번호	업체명	적용품목	지정일	소재지
1	한국냉장(주)중부공장	소·돼지	'00.01.14	충청북도 청원군
2	축협중앙회 목우촌 육가공공장	돼지	'00.01.14	전라북도 김제시
3	대상농장(주)	돼지	'00.01.14	충청북도 음성군
4	(주)하림	닭	'00.09.08	전라북도 익산시
5	(주)롯데햄우유 김천공장	돼지	'00.09.22	경상북도 김천시
6	(주)박달재한우마을	소·돼지	'00.09.22	충청북도 제천시
7	안성축산진흥공사	소·돼지	'00.09.26	경기도 안성시
8	농협중앙회목우촌 음성계육가공장	닭	'00.12.18	충청북도 음성군
9	(주)명신산업	소·돼지	'00.12.29	경상북도 포항시
10	부경양돈조합 김해축산물공판장	소·돼지	'00.12.29	경상남도 김해시
11	(주)화인코리아	닭	'01.01.20	전라남도 나주시
12	성화식품(주)	닭	'01.04.23	충남 천안시
13	(주)마니커	닭	'01.04.30	경기도 용인시
14	진일산업(주)	소·돼지	'01.05.19	경남 진해시
15	(주)체리부로식품	닭	'01.05.28	충북 진천군
16	삼성식품(주)	돼지	'01.06.26	인천시 서구
17	제주축협 축산물공판장	돼지	'01.07.16	제주도 북제주군
18	농협중앙회 서울축산물공판장	소·돼지	'01.07.25	서울시 송파구
19	부광산업(주)	소·돼지	'01.08.16	경남 양산군

▶ 식육가공장

번호	업소명	품목명	지정일	소재지
1	제일제당(주) 이천 1공장	햄류·소시지류	'97.05.16	경기도 이천시
2	(주)롯데햄·우유 청주공장	햄류·소시지류	'97.09.02	충청북도 청주시
3	(주)대상농장	햄류·소시지류	'97.09.13	경기도 성남시
4	(주)롯데햄·우유 김천공장	혼합프레시햄·소시지	'00.04.16	경상북도 김천시

▶ 유가공장

번호	업소명	적용 품목	지정일	소재지
1	(주)비락 대구공장	우유	'98.06.12	대구광역시 달성군
2	(주)한국아구르트 양산공장	발효유류(발효유)	'00.09.14	경남 양산시
3	(주)빙그레 광주공장	우유	'98.06.12	경기도 광주군
4	(주)빙그레 논산공장	우유	'98.06.12	충남 논산시
5	(주)빙그레 도농공장	우유	'98.06.12	경기도 남양주시
6	(주)빙그레 김해공장	발효유	'98.06.12	경남 김해시
7	해태유업(주)수원공장	우유	'98.06.12	경기도 수원시
8	해태유업(주)강진공장	가공치즈	'98.06.12	전남 강진군
9	부산경남우유협동조합제1공장	우유	'98.06.12	경상남도 함안군
10	매일유업(주)중부공장	발효유 우유	'98.06.12 '99.11.03	경기도 평택시
11	매일유업(주)호남공장	우유 우유류(우유, 강화우유)	'98.06.12	경주광역시 광안구
12	매일유업(주)영남공장	가공유류(가공유, 저지방가공유) 발효유류 (발효유, 농후발효유)	'00.11.25	경북 경산시
13	삼양식품(주)유가공공장	우유	'98.06.12	강원도 원주시
14	남양유업(주)천안공장	우유류(우유, 강화우유) 가공유류(가공유, 유음료)	'00.11.25	충남 천안시
15	남양유업(주)경주공장	저지방가공유) 발효유류 (발효유, 농후발효유)	'00.12.20	경북 경주시
16	남양유업(주)공주공장	우유류(우유) 가공유류(가공유) 발효유류(발효유, 농후발효유)	'00.10.27	충남 공주시
17	학교법인 연세대학교 연세우유	자연치즈, 가공치즈 우유류(우유, 강화우유)	'98.06.12 '01.07.10	충남 아산시
18	엠디푸드코리아(주)	가공유류(가공유) 발효유류(발효유, 농후발효유)	'01.07.10 '01.07.10	충남 아산시
19	(주)한국아구르트평택공장	우유류(우유) 발효유류(농후발효유)	'00.11.14	전북 정읍시
20	(주)한국아구르트논산공장	우유류(우유, 강화우유) 발효유류(발효유) 가공유류 (가공유, 저지방가공유)	'98.06.12 '98.06.12	경기도 평택시 충남 논산시
21	서울우유협동조합 제1공장	우유류(우유, 강화우유) 발효유류(발효유, 농후발효유)	'00.07.10	경기도 양주군
22	서울우유협동조합 제2공장	가공유류(가공유) 버터류(버터, 가공버터)	'00.07.10	경기도 용인시

번호	업 소 명	적용 품목	지정일	소재지
23	서울우유협동조합제3공장	우유류(우유, 강화우유) 발효유류(발효우유, 농후발효유) 가공유류(저지방가공유, 유음료) 가공치즈, 자연치즈	'00.07.10	경기도 안산시
24	매일뉴질랜드치즈(주)	가공치즈	'98.06.12	광주광역시 광산구
25	파스타르유업(주)	우유	'99.03.10	강원도 횡성군
26	(주)롯데햄 · 롯데우유	우유류(우유, 강화우유)	'99.10.18	전북 임실군
		발효유류(발효우유, 농후발효유)	'99.03.10 '01.07.02	
27	(주)롯데햄 · 롯데우유	우유류(우유, 강화우유) 가공유(저지방가공유)	'01.07.25	대구시 달성군
		발효유류(발효우유, 농후발효유)		
28	학교법인건국대학교 건국유업	우유류(우유, 강화우유) 발효유류(농후발효유)	'01.08.01	충북 음성군

4. HACCP 추진상 문제점

가. HACCP 추진에 필수적인 기반어건 취약

HACCP 추진상 H/W측면의 전제요건인 기반시설 미비

- ▶ 대부분의 도축장이 법령상의 시설기준 미충족 및 시설 낙후
- 시설점검 실시한 139개 업체 중 13개 업체만 시설기준 충족
- ▶ HACCP에 필수적인 온수장치, 곡선처리, 바닥경사도 등 미비

HACCP 추진상 S/W측면의 전제요건인 위생관리 기준 준수 미흡

- ▶ 도축장 가동률 부진에 따른 생산성 위주작업으로 위생 업무 소홀
- 위생관리조작이 없고, 위생관리기준 작성 및 운용의 형식화

나. 도축장 HACCP 정착에 필요한 유통어건 미성숙

전근대적 유통구조로 HACCP 표시품 차별화에 한계

- ▶ 지육유통 비율이 높아 소비단계에서 HACCP 표시품 비교우위 상실
- 도축장 ▷ 정육점 : (소) 64.7%, (돼지) 42.9%,
- 도축장 ▷ 가공장 : (소) 8.5%, (돼지) 41.1%
- ▶ HACCP 표시품 비교우위 상실에 의한 HACCP 미적용품과의 동질화
- ▶ HACCP (미)적용품간 동질화시 생산·소비의 약순환 발생 가능
- 도축업자 : HACCP (미)적용품간 차별화 미흡 ▷ HACCP의지 퇴색
- 소비자 : HACCP 적용품 식별곤란 ▷ 가격 구매·HACCP 표시품 외면

유통과정중 식육안전을 위한 유통장치 미비

- ▶ HACCP 정착을 위해 포장육 유통, Cold Chain System 병행 필요
- 현재는 지육유통의 비율이 높고, 냉장유통 체계도 미흡한 실정.
- ▶ 차량 적재시 현수하지 않거나 지육이송레일을 이용치 않는 사례 발생

다. 기타 문제점

HACCP 도입에 따른 영업자의 회의적 시각 대두

- ▶ HACCP 도입시 초기투자 및 생산비용 증가로 HACCP 외면
- 도축장별 가동률 저하 및 전망 불투명에 따른 자금확보 애로

- 가동율('00.1.1~12.31) : (소) 34.3%, (돼지) 50.6%, (닭) 49.7%
- 자금 부족은 HACCP를 위한 시설투자 부진으로 귀결
- 중·소규모 도축장이 HACCP 도입시 10~20억 소요 추산
- HACCP를 위한 필수시설은 5억원 소요 예상
- ▶ 위생관리기법에 대한 개념 미정립으로 HACCP 도입 어려움
- 가동부진에 따른 생산성 위주 경영방식으로 품질관리는 미흡
- 자체위생관리조직·기법이 없이 HACCP 도입에는 한계가 있음
- ▶ 도축장내 검사인력(검사원) 추가 충원에 따른 인건비 부담
- 식육 안전성 확보를 위해서는 최소 3-4인의 검사원 필요
- 현재는 검사원 1인이 생체·해체(두부·지육·내장)검사를 실시
- 검사원 부족 및 검사원 업무보조를 위한 검사보조원 활용도 부족
- 검사보조원이 도축장 직원으로 임명되어 활용도가 낮은 실정
- 검사원을 보조할 검사보조원의 수도 낮은 실정
- 대부분의 도축장에서 검사보조원을 1~2인으로 운영

효율적 HACCP 지원체계 미확립

- ▶ 도축장 HACCP지원을 위한 전문인력 활용체계 부재

- 검역원 : HACCP 추진 담당자(20여명) 이동으로 인력활용에 애로
- 시·도 : 시·도 HACCP담당자도 도축장 방문수행에는 한계.
- 기타 : 한식연, 관련기관의 HACCP 전문가는 산재하나 미활용
- ▶ 정부 HACCP 추진기관간 유기적 협력체계 미구축
- 정부의 HACCP 추진기관간 정보교환 등 공조체계 부족
- 농림부, 보건복지부, 해양수산부의 정례협의 등 필요

소비자의 HACCP 이해 및 HACCP 표시품 선호 부족

- ▶ HACCP 제도 및 도축장별 도축 과정에 대한 이해 부족
- ▶ 안전한 축산물보다 가격에 의한 축산물 구입 패턴에 기인

축산물 HACCP 도입을 위한

1. HACCP 추진 중입평기

HACCP 조기 정착 필요성

- ▶ 위해요인의 사전제거를 통한 식중독 등 식품 안전사고 예방
- 축산물 수요증가로 기존 위생관리방식은 안전성 확보에 한계
- ▶ 축산물 수출증대 및 수입축산물에 의한 국내 축산업 보호
- 각 국은 HACCP 미적용 축산물에 대해 교역을 금지하는 추세



※ '98년 EU조사단은 닭고기 작업장의 위생 수준 미흡으로 수입불허

종합평가

- ▶ HACCP는 조기정착 되어야 하나 도축장의 영세성, 시설 노후화, 유통과정상 HACCP 적용품 차별화부족 등으로 현재 HACCP 추진실적이 부진하며 향후 정착화 과정에서 영업자의 반발 등 난관 예상

나. 정책의 기본방향

HACCP 추진 계획에 대한 영업자의 불신을 해소하고 HACCP 추진공전 및 정책후퇴 등의 시행착오를 최소화 하기 위해 HACCP의 성공적 정착여부에 대한 윤곽이 드러날 금년 하반기에 강력한 차별화정책을 통해 HACCP 분위기를 조성하여 자율적 HACCP 추진을 유도



도축장내 HACCP 의무적용은 일정에 의거 정상 추진

- ▶ HACCP 추진업체는 시설현대화 자금 등 재정적 지원 강화
- ▶ HACCP 미추진 업체는 영업정지 등 제재 강화
 - 시설기준, 위생관리기준에 근거한 실태점검 및 처벌강화

HACCP 이해 및 차별화를 위한 지속적 홍보 강화

- ▶ HACCP 표시품 차별화를 위한 홍보 등 강화

HACCP 적용 및 정착화 위한 지원체계 강화

- ▶ 거점도축장 육성을 통한 HACCP 적용 원활화

다. 향후추진계획

(1) HACCP 추진(적용)업체에 대한 지원 강화

시설현대화자금 등 재정적 지원을 통한 HACCP 가속화

- ▶ 3개이상 도축장 통합시 시설현대화자금 지원
 - 지원액 : 12,500백만원(용자:8,750백만원, 자담:3,750백만원)

HACCP 적용 도축장에 대한 도축세 감면 확대 추진

- ▶ 자치단체별로 HACCP 적용 도축장에 대해 도축세 감면토록 권고
- 감면율 : 현행의 50%, 감면기간 : 2002년 ~ 2003년(2년)
- 도축장이 1개소인 시·군부터 조례개정을 통한 시행 유도

HACCP 적용 도축장에 대한 인센티브 부여

- ▶ HACCP 적용 작업장에 한하여 수출작업장으로 승인
- ▶ HACCP 적용 도축장 병원성 미생물검사 완화 : (4회→1회)/월

(2) HACCP 미추진(미적용) 도축장에 대한 제재 강화

시설기준 및 위생관리기준에 의거한 일제점검 실시 (2차)

- ▶ 전국 도축장에 대한 2차 교차점검 실시 (10월중)
 - 검역원 본·지원 수의사 중심으로 합동점검반 편성(20개반, 40명)
 - 2차점검은 1차(5.21-5.26) 지적사항, 위생관리 실태 중심 점검
 - 재적발시 영업정지(1월) 등 관계규정에 의거 의법 조치 지시
 - 시설기준위반 : (1차)시설개수명령 (2차)영업정지 1월 (3차)영업정지2월
 - 위생관리기준위반 : 영업자(과태료 30만원), 종업원(과태료 10만원)

HACCP 미적용 영업자 등 규정 미준수자에 대한 제재 강화

- ▶ 축산물가공처리법 개정(정기국회)으로 HACCP 미적용 업체 처벌기준 강화
- (현행) 위해요소중점관리기준 미준수 영업자 : 과태료(30만원)
- (개선안) 위해요소중점관리기준 미준수 영업자에 허가취소 등 처분
 - (1차)영업정지1월 (2차)영업정지3월 (3차)허가취소
- ▶ 미생물검사 권장기준 마련 및 위반업체에 대한 제재방안 마련
- 지육에 대한 미생물검사 권장 기준(안) 신설

	일반세균수 (CFU/cmf, ml)	대장균수 (CFU/cmf, ml)	살모넬라균 (CFU/cmf, ml)
소고기·양고기	10 ⁵ 이하	10 ⁴ 이하	연속1회 검출
돼지고기	10 ⁵ 이하	10 ⁴ 이하	연속1회 검출
닭고기·오리고기	10 ⁵ 이하	10 ⁴ 이하	연속1회 검출

- 미생물검사 권장기준 위반업체에 대한 제재 규정(안) 마련
 - (1차)경고 (2차)영업정지 7일 (3차)영업정지 1월
- ▶ HACCP 대상 도축장 중 HACCP 미적용 업체는 규정에 따른 처분 실시
- 금년 HACCP 미적용 33개 업체는 과태료 (30만원) 부과토록 지시
- 신규 도축장은 HACCP 조건부 허가로 위생관리강화
- ▶ 신규 도축장은 6월내에 HACCP를 적용토록 조건부 허가
- HACCP 미적용시 영업허가 취소(등) 처분 유도

HACCP 표시품 차별화 및 HACCP 표시품 소비 촉진 유도

- ▶ 소·돼지 지육에 HACCP마크 표시하여 차별화
- HACCP표시품 차별화 HACCP표시품 홍보 HACCP표시품 우대
- ▶ 군납, 학교·단체급식업체 등에 HACCP 적용 축산물 사용 유도
- 국방부, 교육부, 보건복지부 등 정부기관 및 업체에 개별 홍보
- ▶ 백화점·대형마트 등 대형유통업체 대상으로 HACCP 표시품 홍보
- HACCP표시품 판매코너 마련, HACCP 표시품 우선구매 협조요청
- ▶ 포장육 및 기타 가공품의 HACCP 적용품 사용 유도
- 육가공협회 등에 HACCP 적용품 우선사용 협조요청
- HACCP적용 대상품목에 포장육을 추가
- HACCP 포장육은 HACCP도축장 생산지육을 사용 토록 의무화
- 장기적으로 포장육 및 기타 가공품도 HACCP 적용 의무화 검토
- 도축장 HACCP적용이 완료되는 2003년 7월 이후 적용 검토

HACCP 적용품 차별화 및 소비촉진을 위한 홍보 강화

HACCP 홍보용 책자 작성 및 배포

- ▶ HACCP 이해 및 HACCP 적용품의 차별화 위한 홍보책자 작성
- 목적 : HACCP의 이해 통한 HACCP 적용품 선호 유도
- 내용 : HACCP 일반사항, HACCP도축장과 일반도축장 비교 등
- 재원 : HACCP홍보비(40,000원 × 370원 = 14,828천원, 운송비 미포함)
- 홍보 : 육가공장, 동사무소, 관련협회, 업체 배포 및 교육교재로 사용

TV, 신문 등을 통한 HACCP 표시품 홍보 강화

- ▶ 도축장 HACCP 적용업체 합동으로 TV·신문 광고 유도
- HACCP에 관한 이미지 광고(HACCP 적용품 우수성) 등
- 필요시 유(육)가공협회 등 HACCP 적용대상 업종과 연계 추진
- ▶ 반사회보에 HACCP 홍보자료 게재 추진
- HACCP 홍보책자 작성 후 홍보문안 마련 하여 행자부에 협조 요청

HACCP 이해증진을 위한 홈페이지 구축

- ▶ 농림부 홈페이지에 HACCP 코너 별도마련
- HACCP관련자료, 홍보자료, 최신정보, 질의·응답코너 등 마련

(5) 기타 : HACCP 지원체계 구축

HACCP 추진 원활화 위한 민·관·업계 협력체계 구축

- ▶ “(가칭)축산물작업장 HACCP 추진협의회” 구성 및 운영(농림부, 시·도)
 - 목적 : 정부·관련기관 및 업계간 HACCP 상호협력방안 논의
 - “(가칭) HACCP 추진 중앙협의회” 구성 (농림부)
 - 위원 : 국장(위원장), 가축위생과장, 시·도 담당 과장 축산물위생처리협회장, 계육협회장, 관련 협회장 등
 - 운영 : 8월중 구성 및 전체회의, 필요시 수시회의
 - “(가칭) HACCP 추진 시·도협의회” 구성 (시·도)
 - 위원 : 각 시·도 담당국장(위원장), 시·도 담당 과장, 관련 시·군 부지사·부군수, 업체 대표자, 관련협회 등
 - 운영 : 8월중 구성 및 전체회의, 필요시 수시회의
- ▶ 인력 Pool제 활용을 통한 「도축장 HACCP 자문팀」 구성
- 거점 도축장에 대한 자문 지원 등 HACCP 업무에 활용
- 검역원 본원 10명, 지원·출장소의 HACCP 담당자 12명 및 관련업체 4명
- ▶ 정부의 HACCP 추진 관계기관간 공조 체계 구축
 - HACCP 정보교환 등을 위한 상시연락체계 (사무관급 : 월1회협의) 구축
 - ▶ 한국축산물위생처리협회 및 계육협회 적극적 참여 및 활용
 - HACCP 추진정책 홍보 및 도축장간 자율적 협력 장구로 활용

- “시·도 HACCP 추진협의회”에 적극참여 HACCP추진 협력 유도
- 도지부 활성화로 도내(간) 연계간 통합 및 HACCP 공동연구 유도
- ▶ HACCP 지역 전문가와 도축장 간 산·학·연 협력관계 구축
- 요건을 갖춘 수의과대학은 축산물위생검사 기관으로 승인
- 지역 HACCP 연구기관·수의과대학과 도축장의 자매결연 유도
- 산·학·연 합동으로 식육안전성 확보 및 위생 관리업무 능력 제고
- HACCP 적용·사후관리 및 연구 등에 있어 상호 협력 유도

HACCP 이해 및 적응능력 제고를 위한 지원강화

- ▶ 시·도별 거점 도축장 2개소 이내 육성
- HACCP자금 투입 및 위생관리가 철저한 도축장을 거점도축장으로 선정
- 시·도 HACCP 추진협의회에 의한 자율선정 및 추천
- 거점도축장은 HACCP시설·컨설팅자금 우선지원 및 자문실시
- 컨설팅 지원은「도축장 HACCP 자문팀」활용
- 거점도축장은 향후 HACCP 추진을 위한 지역별 교육장소로 활용
- ▶ 위생적인 작업 유도를 위한 위생관리기준 보급
- 위생관리가 우수한 관련업체의 위생관리 기준서를 보급하여 응용토록 유도
- 도축장 위생관리실태 2차 점검시(10월) 중

점검 예정

- ▶ HACCP 담당자의 교육효과 극대화를 위한 교재 및 교육표준화
- 현장실무에 활용할 수 있는 교육교재 작성으로 현장응용 극대화
- 교육교재 완성 후 동 교재를 활용한 실무 위주의 교육실시
- HACCP 추진이 양호한 업체 및 거점도축장을 교육장소로 활용

생·해체 검사 인력확보를 위한 검사보조원 활용방안(등) 검토

- ▶ (단기) 검사보조원 증원 및 위생교육을 통한 검사업무 참여

	검사보조원 1인	검사보조원 2인	검사보조원 3인	검사보조원 4인
소	30두이하	31두~60두	61두~90두	91두 이상
돼지	300두이하	301두~600두	601두~900두	901두 이상
닭	30,000수이하	30,000수초과		

- 축산물가공처리법 시행령(별표1)내년 상반기 개정 검토

- ▶ (장기) 시·도 위생검사기관 소속 검사원 증원 유도

IV 가공단계의 위생·안전성 확보 방안

- ▶ HACCP 도입 : 희망업체별로 일부 품목에 대해 HACCP 적용
- 식육가공품 : 햄·소시지, 포장육
- 유가공장 : 우유, 발효유, 자연치즈, 가공치즈,



가공유류, 버터류

- ▶ 10인 이하의 영세 가공장이 많아 위생관리
에 어려움
- 위생관리조직 부재로 위생관리기준 작성
및 준수 한계에 직면
- ※ 리스테리아균 검출 훈제족발을 유통시킨
부산 L식품은 위생관리 미흡판정
- ▶ 가공품에 대한 사후 샘플 검사는 위생관리상
한계 노출

2. 위생·안전성 확보 방안

추진방향

- ▶ HACCP 적용 품목확대 및 지속적 모델 개발
보급
- ▶ 위생관리기준(SSOP) 작성·보급

향후 추진계획

- ▶ 협회차원에서의 가공품에 대한 HACCP 적용
시범사업 실시('01이후)
- 국민 다소비 및 위생상 위해가 중요한 포장육
부터 실시
- ▶ HACCP 적용 품목의 지속적 확대
- 분쇄가공육, 양념육, 아이스크림류, 저지방
우유류
- ▶ 가공장별 위생적 작업을 위한 위생관리기준
운영 유도

V 운반단계 위생·안전성 확보 방안

1. 운반단계 위생관리 실태

- ▶ 냉장 차량내 지육을 현수하지 않는 사례 발생
- ▶ 냉장·냉동 차량의 청결유지 및 냉장·냉동
관리 미흡

2. 운반단계 위생·안전성 확보 방안

추진 방향

- ▶ 축산물의 위생적 취급을 위한 표준작업요
령(SOP) 보급

향후 추진계획

- ▶ 축산물운반업 표준작업요령(SOP)보급
- 식육운반시 특성에 맞는 냉장·냉동 상태
유지
- 운반차량 수시 세척·소독 실시
- 지육은 현수한 채로 운반 및 우지육은 포장
상태로 운반 권장 등

VI 축산물 보관단계의 위생·안전성 확보 수단

1. 축산물 보관단계 위생·안전성 확보 방안

추진방향

- ▶ 축산물보관업 표준작업요령(SOP) 보급

세부추진계획

- ▶ 축산물보관업 표준작업요령(SOP) 보급
- 방충·방서
- 건물 및 시설 청결 유지
- 기계·기구 등 장비 위생 유지
- 영업자 및 종업원의 위생적 작업 등 포함

VII 판매단계의 위생·안전성 확보 방안

1. 축산물 판매업 위생관리 실태

- ▶ 정육점 등 전근대적인 소규모 판매업소의 위생관리 미흡
- 손·칼등 세척 미흡, 지육을 매장안 방치 등
- ▶ 손, 도마, 칼 등에 의한 교차 오염 발생 가능

2. 위생·안전성 확보 방안

추진방향

- ▶ 축산물의 안전 취급·관리를 위한 표준작업요령(SOP) 보급
- ▶ 오염원 접촉 최소화를 위한 부분육 유통 체계 확립

향후 추진계획

- ▶ 축산물판매업 표준작업요령(SOP) 보급
 - 식육의 적절한 냉장·냉동 보관
 - 냉장·냉동 설비 및 기구 세척 등 위생적 관리
 - 식육작업 장비의 청결 유지
 - 식육취급시 종업원의 위생적 작업 등
- ▶ 냉장·부분육 유통 체계 구축
 - LPC 및 도축장의 규모화로 부분육·포장육 생산 유통 강화

VIII 맺음말

- ▶ 최근 식품안전사고의 빈발과 축산환경 변화로 인해 위해발생 가능성이 증대되면서 식품의 위생·안전성 확보가 지상의 과제가 되고 있음
- ▶ 특히 종래의 사후통제적인 샘플검사의 한계가 드러나면서 위해를 사전 예방할 수 있는 새로운 식품위생관리기법 즉, HACCP 제도가 위생·안전성 확보의 대안으로 인정받고 있음
- ▶ 이에 축산물의 위생·안전성 확보를 위해 유통단계의 핵심이라 할 수 있는 도축장에 HACCP 도입을 의무화하여 2003년 적용 완료 예정임
 - 도축장의 HACCP 도입에 따른 시행착오를 최소화하기 위해 도축실적에 따라 연차적으로 추진중이며 가공장은 자율적용 중임.
- ▶ 농장에서 식탁까지 축산물의 위생·안전성을 확보하기 위해서 HACCP(등)은 도축장 뿐만 아니라 농장·가공·유통·판매 단계가 상호연계되어 추진되어야 실효성이 있을 것인 바, 양축가 및 도축·가공·유통업자 등의 노력뿐만 아니라 위생적이고 안전한 식품을 선택하는 소비자의 지혜도 필요함



부스틴-에스와 바디컨디션(BCS)과의 관계를 알고 싶습니다.

바디컨디션이란 체중의 증감이 아닌 체지방의 축적정도를 표시하는 것입니다. 젖소는 체지방을 이용하여 우유를 생산하는데 바디컨디션이 3.0 이상이 되면 젖소에 무리없이 큰 효과를 기대할 수 있지만 2.5 이하가 되면 큰 효과를 볼 수 없으며 다음 비유기에 정상적인 상태로 도달되기 어렵고 대사성 질병에 걸릴 확률이 높습니다. 결론적으로 부스틴-에스를 투여할 경우 체내의 체지방 분해가 많아지므로 적정 사양관리가 이루어지지 않을 경우 바디컨디션이 떨어질 수 있습니다.

