



# 닭고기 품질향상을 위한 HACCP 적용



김 윤 숙

한국식품개발연구원  
식품자원이용연구본부 선임연구원

## 1. HACCP란?

위해요소중점관리기준(HACCP)은 식품이 원료에서 처리 가공 및 유통의 전과정에서 소비자에게 위해를 발생시킬 가능성이 있는 유해물질이 식품에 혼입 되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준이다. 이를 위하여 위해요소를 찾아 분석·평가하고 그 위해성을 제거할 수 있거나 안전성을 확보할 수 있는 단계를 중요관리점으로 설정하여 사전에 방어하는 수단과 절차(예방적 조치)를 말하는 것으로써, 식품의 안전성을 보다 효과적이고 과학적으로 관리하는 제도이기도 하다.

이러한 이유에서 일부 선진국들은 자국에서 생산되는 식품과 수입식품에 대한 안정성 확보의 수단으로 HACCP 적용을 요구하고 있는 실정이다.

이는 이 제도를 작업장에 적용할 경우 영업자는 자사제품의 신뢰도 향상으로 시장 경쟁력 향상을 기대할 수 있고 제품을 소비하는 소비자는 안전하고 위생적인 식품 소비로 병원성 미생물 등으로 인한 위생상 피해를 최소화할 수 있다는 이 제도의 장점에 근거하고 있다. 또한 위생을 관할하는 행정기관에서는 적용 작업장에서 기록 보관하고 있는 HACCP에 근거한 모니터링 및 개선조치사항을 확인하는 것만으로도 평상시 그 작업장의 위생관리 시행상태를 파악할 수 있는 이점이 있어 이를 안전성 확보의 수단으로 이용할 수 있는 것이다.

## 2. 닭고기 생산에서의 HACCP

축산물은 일반식품과는 달리 동물에서 사람으로 전염되는 탄저 결핵과 같은 인수공통 전염병에 노출될 우려가 있으며 동물의 내장 등에서 유래하는 병원성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 등 식중독 원인균에 쉽게 오염될 우려가 있다. 또한 축산 식품은 고 단백질 식품으로 병원성 미생물에 오염될 시 증식이 가능하여 조리과정에서 2차적인 오염을 유발시킬 수 있다.

미국에서는 세균성 식중독의 원인균으로 가장 높은 빈도를 나타내는 것이 *Campylobacter jejuni*이며 그 다음이 *Salmonella*라고 한다. 일부 유럽국가에서는 지난 10~15년간 *Salmonella* 식중독 사례가 20배나 증가한 경우도 있었으며 영국의 경우만 해도 *Salmonella* 식중독으로 인한 비용이 수억 파운드에 추정되었다고 하는데 이러한 균종 들은 주로 닭을 비롯한 가금류에서 많이 발견되는 것으로 알려져 있어 닭고기 생산을 더욱더 위생적으로 관리할 필요성이 강조되고 있어 원료육 및 가공품 생산에 있어서의 안전성 확보가 필수적이다.

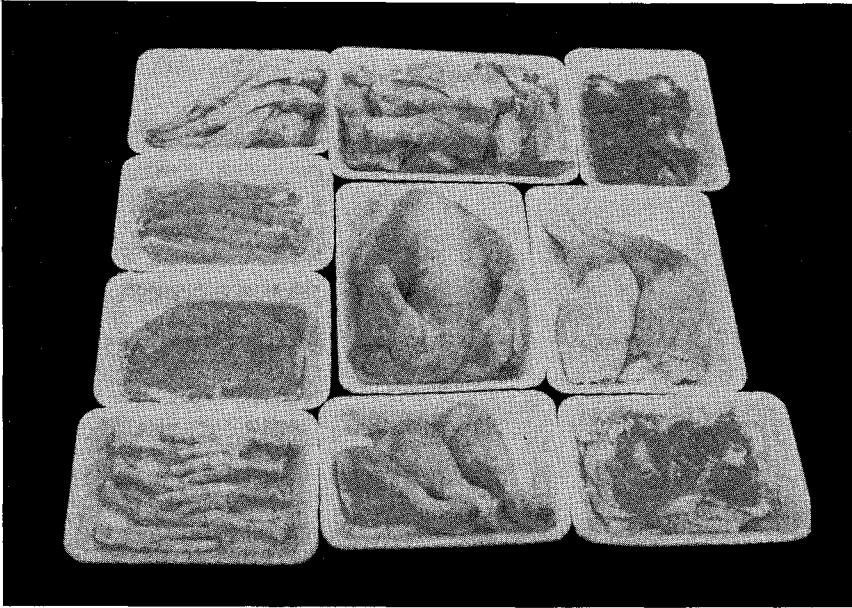
또한 닭고기 등 원료육을 이용한 축산물가공은 위생적인 원료의 확보가 고품질제품생산의 필수 조건으로 원료의 생산단계부터 체계적인 위생관리를 필

요로 하고 있다. 이러한 HACCP개념의 관리 체계에서는 제품의 안전성에 위해가 되는 문제가 발생할 경우에 단계별로 역추적하여 원인을 파악할 수 있는 체계의 구축이 중요시되고 있어 위생적인 제품의 생산을 가능하게 한다.

## 3. 우리나라의 HACCP적용

주요 선진국에서는 위생관리 체제를 보다 효율적으로 수행하기 위하여 생산단계별로 위해요소중점관리기준을 설정하여 위해 요소를 사전에 제거할 수 있는 HACCP 제도를 시행하고 있으며 우리나라도 이를 1995년 식품위생법에 도입한 이래 여러 분야에 자율적 혹은 의무적용을 하고 있다. 국내 도계장의 경우에는 2000년 7월부터 2003년 7월까지 의무적으로 적용하도록 규정하고 있다. 이와 같이 정부가 강한 의지를 가지고 도계장에 HACCP를 적용





실행 주체의 운용능력 부족등을 꼽을 수 있다. 또한 대외적인 요인으로는 효율적인 운영을 위한 지원정책 부족, 홍보 부족, 전문가의 부족, 생산 전 후 단계에서의 위생관리 체계 부족, 정부의 의지에 대한 불신 등이 있을 수 있으나 이를 보다 효과적으로 적용하기 위하여는 교육, 훈련의 강화, 사육농장에

하려는 의도는 국내 소비자에게 위생적이고 안전한 닭고기를 공급하려 함과 동시에 닭고기를 수출품목으로 육성하고자 하는 데 있다.

실제 우리나라의 도계장에서 생산되는 닭고기의 미생물수준은 작업장에 HACCP개념의 위생관리체제를 적용하였을 때 약 1/100이상 감소하였으며 전체적인 제품의 질도 향상되어 적용하지 않은 작업장과 구별되는 품질의 제품을 생산하고 있다.

#### 4. HACCP적용시 제기되는 문제점 및 개선방안

우리나라의 도계장 작업장 현장에서 HACCP 제도가 효율적으로 시행되는 데 있어서 현실적으로 제기될 수 있는 장애 요인들이 산재해 있으며 이는 크게 도계장 시설 수준의 법적 기준 미흡, SSOP의 운용수준 미흡, 선행관리 프로그램의 운용수준 미흡 및 HACCP

서 생산, 가공, 보관, 운반, 유통, 소비까지 모든 단계에 HACCP원리를 적용한 위생관리 체계 도입, 일관성있는 정부 정책의 의지표명 및 자주적인 체제구축 유도 등이 개선 방안으로 제시될 수 있을 것이다.

#### 5. 결 론

HACCP는 고품질의 위생적이고 안전한 닭고기를 생산하기 위한 매우 효과적인 위생관리 체제이나 이를 국내에 성공적으로 정착시키기 위해서는 HACCP를 작업장에 도입하고자 하는 경영자의 강력한 의지와 이를 관리감독하고 지도하는 정부의 적절한 정책수립과 시행이 병행되어야 할 것으로 생각된다. 이러한 노력을 통하여 생산된 우리의 닭고기는 수출 품목으로의 자리 매김과 함께 고품질 닭고기에 대한 국내의 소비자 요구도 충족시킬 수 있을 것이다. **양계**