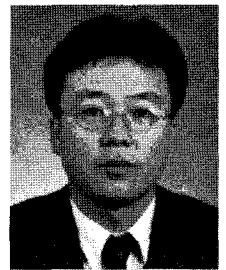
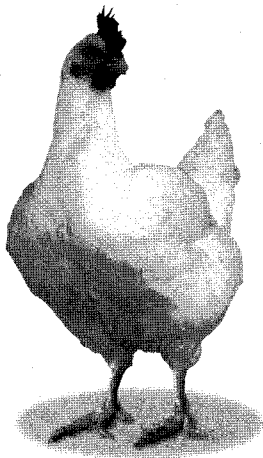


위생적인 닭고기 생산을 위한 정부정책



김용상 DVM, Ph.D
농림부 축산물위생과

식품위생이란 국제식품규격위원회(Codex)에 따르면 “식품연쇄상(food chain)의 모든 단계에서 식품의 안전성(safety)과 적합성(suitability)을 보증하기 위하여 필요한 모든 조건과 수단”이라고 정의하고 있다. 여기서 식품안전성이란 “식품이 그 의도하는 용도대로 조리되거나 섭취되는 경우에 소비자에게 위해를 일으키지는 않는다는 것을 보증하는 것”이다. 즉 식품위생이란 식품위생을 보장함으로써 달성하려고 하는 것이다.

식품의 안전성을 보증하기 위해서는 일반적으로 3 단계가 있다. 제1단계는 식품안전성에 대한 토대를 제공하는 식품위생의 일반원칙(General Principles of Food Hygiene)을 준용하는 것이다. 이러한 일반원칙에는 대표적으로 식품이 식용에 안전하고 적합함을 보증하기 위해서 식품의 생산·유통의 전과정

(from farm to table)에서 적용 가능한 식품위생 필수사항을 파악하여 이를 적용하는 것과, 식품안전성을 높이는 수단으로서 과학적 식품안전관리수단을 적용하는 것 등이다.

제2단계는 식품위생관련 구체적 요건을 적용하는 것이다. 대표적으로는 우수제조기준(Good Manufacturing Practices)/우수위생관리기준(Good Hygienic Practices)을 식품생산과정에 적용하는 것이다. 이들은 일반적으로는 법적 요건은 아니나 식품 안전성 보증을 위한 필요조건이다.

제3단계는 식품생산시 위해요소중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP)을 적용하는 것이다. HACCP는 전세계적으로 식품안전성을 보증하는데 있어 가장 과학적이고 체계적인 위생관리기법으로 인정되어 널리 활용되고 있으며,

Codex의 국제기준으로도 제정되어 식품생산시 이의 적용을 권고하고 있다.

지금까지 식품안전보증은 법적으로 이에 관한 제반 사항을 규정하는 것이었으나 이에는 몇 가지 취약점이 있다. 법령은 미지의 식품이나 공정 및 이들과 관련된 잠재적 위해요소들의 특수성을 고려하지 않고 일반적인 요구사항만 제시하며, 안전성에 필수적인 관리수단에 대한 체계를 제시하지 못하는 경향이 있다. 또한 법령은 안전성을 위해 필요한 수단들이 실행되고, 정확하게 수행됨을 보장할 수 있는 감시체계를 효과적으로 제공하지 못해 해당 공정이 관리상태를 이탈한 경우의 개선조치에 관한 조항을 정하지 못하며, 해당 제품이 확정된 요구사항에 따라 조리되었다는 증거를 제공하지 못한다. 또한 법령을 통한 식품안전보증은 안전하지 못한 식품의 검출을 위해 최종제품 시험에 의존하는 경향이 있다.

이러한 일련의 이유로 이를 보완하기 위하여 식품의 안전성은 제조자를 비롯한 식품취급자가 책임지며, 식품중 위해요소의 발생을 사전에 파악하여 통제하기 위한 다양한 노력들이 전개되고 있다.

위와 같은 점을 감안하여 축산식품의 안전성 확보를 위해 정부가 어떠한 정책을 시행하고 있는지를 설명하여 닭고기 업계에 종사하시는 분들의 정부시책에 대한 이해를 돕고자 한다.

1. 정책방향 및 시책

정부의 축산물위생 정책은 첫째, 안전하고 위생적인 축산식품 생산·공급체계를 구축하여 축산식품에 대한 소비자의 신뢰를 확보하고 국민보건을 증진하기 위한 것이며, 둘째, 국제기준에 부합되는 안전성이 보증된 고품질의 축산식품을 생산하여 국내외 국제경쟁

력을 확보함으로써 축산농가의 소득을 증대시키고 나아가 축산업 발전을 도모하기 위한 것이다.

이를 위해 정부는 다양한 식품위생정책을 수행하고 있는데 여기서는 주요한 몇 가지를 기술하고자 한다.

첫째, 원료생산단계에서 제품 최종판매단계까지 (farm to table) 체계적이고 효율적인 축산물 위생관리체계를 구축하는 것이다. 이를 위해 정부는 가축사육단계에 HACCP에 근거한 품질보증시스템인 우수농장관리제도(Good Agricultural Practice : GAP)를 도입하기 위해 검토를 하고 있다.

도축장에는 영업자 및 종업원이 축산물의 변질 또는 오염을 방지하기 위하여 작업전 및 작업 중에 반드시 지켜야 할 위생관리사항을 미리 설정하고 이를 매일 준수하는 위생관리기법으로서 HACCP 시행의 토대가 되는 위생관리기준(Sanitation Standard Operating Procedures : SSOP)과 상기 HACCP 제도를 법적으로 의무적용토록 하고 이를 정착시키기 위해 많은 시책을 펴고 있다.

가공장에는 SSOP를 의무적으로 시행토록 하고 있으며, HACCP에 대하여는 영업자가 희망하는 경우에만하여 자율적으로 적용토록 하되 업계가 이를 널리 활용할 수 있도록 HACCP 적용업소 지정제도를 운용하고 있다. 축산물 보관·운반·판매단계의 경우는 2002년 정부가 관계기관 및 업계와 공동으로 개발·보급한 'SSOP 운용지침 및 표준모델'을 자율적으로 시행할 수 있도록 교육·훈련에 중점을 두고 있다.

둘째, 공중위생상 위해가 발생할 우려가 높은 축산물 및 문제업소를 중심으로 위생지도·단속을 강화하는 등 유통축산물에 대한 효율적 위생감시체계를 구축하는 것이다. 정부는 매년 '축산물위생감시지침'을 수립하여 시·도, 국립수의과학검역원 등을 통하여 유통단계에 있는 축산물에 대한 효율적인 위생관리에 힘쓰고 있다.

셋째, 유통단계 위생문제 발생시 위해축산물로 인한 소비자 피해 사전예방 또는 피해최소화를 위해 위해축산물에 대한 회수제도(Recall) 및 제품의 생산이력제(Traceability)를 구축하는 것이다. 회수제도와 관련하여는 '위해축산물의회수및회수절차등에관한규칙(농림부령)'이 제정되어 운용 중에 있으며, 생산이력제는 그 시행방안에 관하여 현재 의견수렴 및 연구 중에 있다.

2. 그간 주요 추진실적

1) 위생관리제도 선진화

최근 몇 년간 정부는 축산식품에 대한 체계적이고 과학적인 위생관리를 통해 소비자의 신뢰를 높이고 축산물의 국제경쟁력을 높이기 위하여 위생관리제도의 선진화작업을 지속적으로 추진하고 있으며 여기서는 대표적으로 몇 가지를 기술하고자 한다.

첫째, SSOP 도축장 및 축산물가공장에서 HACCP는 도축장에서 의무적으로 적용할 것을 법적으로 규정하였다. 나아가 정부는 이들 제도 시행의 정책일관성을 유지하고 미시행작업장에 대한 법적 제재강화를 위해 영업정지 등 행정처분근거를 '01. 12. 31 축산물

가공처리법 개정시 마련하였으며, '02. 8. 3 동법시행규칙 개정시 SSOP 및 HACCP 미시행 작업장에 대한 과태료를 30만원에서 100만원으로 상향조정하고, 세부적인 행정처분기준을 신설하였다.

둘째, '01. 12. 31 축산물가공처리법 개정시 축산물 범주에 "식용란"을 포함시켜 처음으로 식용란에 대한 법적인 위생관리근거를 마련하였고, '02. 8. 5 동법시행규칙 개정시 세부 위생관리기준을 규정하였다.

셋째, 동법시행규칙중 식육판매업 영업자 준수사항에 식육거래기록을 의무적으로 구비할 것을 규정하여 원산지단속이나 위생문제가 발생할 경우 역추적 등이 가능토록 하였다. 또한 '01. 9.10일부터 한우와 수입 쇠고기와의 동시판매가 시행됨에 따라 육류유통의 투명성 확보를 위하여 식육판매업소에서 식육매입시 식육의 종류, 물량, 원산지 등을 기록하도록 의무화하여 이를 '02. 1. 1일부터 시행하고 있다.

넷째, 규제완화 및 선진국기준과의 조화를 위해 유통 중인 냉장육 제품을 냉동하여 냉동육 제품으로 판매하는 것을 허용하였다. 다만, 냉장육제품을 냉동으로 전환·판매하고자 하는 경우에는 축산물가공업(축산물수입판매업)의 영업자가 사전에 영업허가(신고)를 한 시·도지사(시장·군수·구청장)에게 전환품목명·중량·보관방법 및 유통기간을 보고(신고)하고, "본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다"라는 표

〈표 1〉 연도별 HACCP 적용도축장 수

연도	1999	2000	2001	2002	2003. 10
작업장수	-	10	30	57	92

〈표 2〉 연도별 축산물가공장 HACCP 적용대상 품목수 및 적용업체수

구분	1998	1999	2000	2001	2002	2003. 10
적용 품목수	6	6	8	9	13	13
적용 업체수	32	32	33	43	52	82

시를 하는 등 축산물표시기준(검역원고시)을 준수하여야 한다.

2) 축산물작업장 HACCP 시행 정착

정부는 1998. 12. 13일 축산물가공처리법 개정시 HACCP 제도를 법적으로 규정하고, 1998. 8. 10일 이에 관한 세부적인 사항에 대하여 “축산물HACCP고시(농림부고시)”를 제정하여 운영하고 있다. 동 고시에 의거 도축장 및 축산물가공장에 HACCP 제도가 운용되고 있다.

HACCP는 도축규모별(1일 도축실적기준)로 2000. 7. 1일부터 2003. 7. 1일까지 4개년으로 나누어 연차적으로 차등하여 모든 도축장에 의무적용하고 있다. 이에 따라 금년 7월 1일부터는 도서지역을 제외한 모든 소·돼지·닭 도축장(162개소)은 동 제도를 의무적으로 시행하여야 하며, 그렇지 않는 도축장은 영업정지 등의 행정처분을 받게 된다.

축산물가공장의 경우는 희망작업장에 한하여 자율적으로 수행하되 시행작업장은 농림부가 ‘HACCP 적용업소’로 지정하는 체계를 운영하고 있으며, 적용대상 품목을 국민다소비 축산식품을 중심으로 매년 지속적으로 확대하고 있고 HACCP 적용업소도 매년 증가하고 있다.

현재 동 제도 적용대상 축산물가공품은 총 13개 품목으로 육가공품 5개(햄·소시지·포장육·양념육·분쇄가공육제품), 유가공품 8개(우유·발효유·자연치즈·가공치즈·가공유·버터·저지방우유 및 아이스크림)로 그간의 HACCP 적용현황은 <표 1>과 <표 2>와 같다.

3) 축산물 위생관리수준 향상

그간 축산물 위생수준 향상을 위한 정부, 업계 등의 노력의 결과 축산물 위생수준은 지속적으로 향상되고 있다. 대표적인 수치는 <표 3>, <표 4>, <표 5>와 같다.

<표 3> 연도별 도축장 식육중 미생물오염 권장수준 위반율

(단위 : %)

연도	1999	2000	2001	2002	2003. 6
미생물					
일반세균	0.13	0.13	0.37	0.20	0.21
대장균	1.05	0.33	0.34	0.27	0.20
살모넬라균	0.04	0.01	0.50	0.15	0.15

<표 4> 연도별 식육중 유해잔류물질 허용기준 위반율

구분	1999	2000	2001	2002
위반율(%)	0.15	0.11	0.09	0.07

<표 5> 연도별 유통중 수거축산물 위생검사 부적합률

구분	1999	2000	2001	2002
부적합률(%)	1.1	0.7	0.5	0.3

최근 식품안전성에 대한 소비자의 높은 관심에 따라 위생적인 닭고기의 생산·공급의 필요성은 더욱 높아지고 있다. 이는 식중독균 등 식품유래질병으로 인한 건강상의 위해 및 사회·경제적 피해 등에 대한 소비자의 인식이 높아지고, 대량생산·대량소비 체계에 따라 집단식중독 사고 등 대형 식품위생사고가 빈발함에 따라 안전성이 보증된 식품에 대한 소비자의 요구가 증대하고 있고, 그렇지 못한 식품은 소비자로부터 외면을 받고 있기 때문이다.

국민 1인당 닭고기 소비량은 80년 2.4kg, 90년 4.0kg, 95년 6.0kg, 2000년 6.9kg, 2002년 8.0kg으로 크게 증가하고 있다. 앞으로도 닭고기의 소비량은 지속적으로 증가할 것으로 예상된다.

이러한 때에 닭고기업계가 소비자로부터 사랑 받을 수 있기 위해서는 무엇보다도 고품질 안전성이 보증된 닭고기를 생산·유통하는 것이다. 이러한 때만이 수입닭고기와의 경쟁력에서 살아남을 수 있을 것이고, 나아가 국제경쟁력 확보를 통한 수출시장 개척도 가능할 것이다.

닭은 사육단계에서부터 위생적으로 관리되어야 한다. 동물약품 안전사용기준을 준수하고, 항생제가 첨가되어 있지 않은 후기사료를 급여하여야 한다. 또한 우수위생관리기준(Good Animal Production Practice)과 같은 선진적 위생관리체계를 적용하는 것도 바람직하다. 닭도축은 반드시 HACCP 체계하에서 이루어짐으로써 안전성이 보증되어야 하며, 부분육 등 닭고기 포장육의 경우도 가능한 HACCP 적용육가공장에서 제조·판매되어야 할 것이다.

최근 일부에서 제기하고 있는 닭고기의 포장의무화도 관련업체 전체차원에서 냉정하게 검토해볼 필요가 있을 것이다. 닭고기 판매업소에서 법적인 영업자 준수사항을 철저히 준수하여 위생적으로 닭을 취급하여야 하며, 지난해 12월 농림부가 마련하여 전국의 식육

판매업소(정육점)에 제공한 '위생관리기준(SSOP) 적용지침 및 운용모델'도 업계에서 적극적으로 적용하여야 할 것이다.

이처럼 닭사육단계에서부터 닭고기 최종 판매단계까지 선진적인 위생관리체계를 구축함으로써 닭고기의 공중위생상 안전성은 보장될 수 있는 것이다. 특히, 금년 7월 1일부터 모든 닭도축장에 HACCP이 의무 적용되고 있고 미시행도축장에 대하여는 강력한 행정처분을 하고 있기 때문에 미시행업체는 조속한 시일내에 동 제도를 시행할 수 있도록 모든 노력을 다하여야 할 것이다.

정부는 앞으로 닭고기 등 축산물의 위생적인 생산 및 공급을 위해 필요한 법령 및 제도를 정비하는 등의 노력과 함께 현재 시행되고 있는 제반 위생관리제도 및 시책들이 성공적으로 운용될 수 있도록 최선을 모든 노력을 다할 것이다.

닭고기를 생산·유통하는 영업에 종사하는 모든 사람들은 '내가 취급하는 닭고기의 공중위생상 안전성은 내가 책임진다'는 위생의식을 철저히 가질 필요가 있다. 식육 취급자가 위생의식이 결여되어 있을 때에는 아무리 시설이 좋아도, 아무리 위생관리제도가 선진적이어도 그 식육은 병원성미생물 등 위해요인에 오염될 우려가 크며 그 식육의 안전성을 보증할 수 없을 것이다.

이제는 '안전성이 보증된 식품만이 이윤을 창출할 수 있다(Food safety is good business)'고 한다. 이는 그렇지 못한 제품은 국내외적으로 시장경쟁력이 없음을 의미하며, 식품업계 생존에 있어 식품안전성이 핵심적 요소임을 의미하고 있다. 소비자의 식품구매시 고려요소의 첫 번째 또는 두 번째가 안전성 문제라 한다. 이 점을 닭고기업계가 얼마나 인식하고 준비하고 또 이를 충족시키느냐가 닭고기 업계의 이윤창출 나아가 생존과도 밀접히 연관될 것이다. C