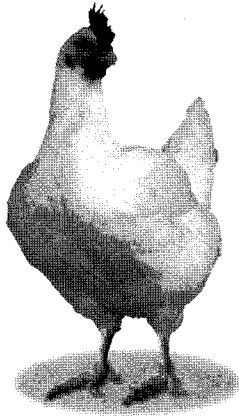


위생적인 닭고기, 뭘 보고 고르세요?



홍보부

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point, 위해요소중점관리기준)는 식품위해 발생을 사전에 방지하기 위하여 식품의 생산부터 소비에 이르기까지 모든 단계를 과학적이고 체계적으로 위생관리하는 제도이다.

HACCP는 1959년 우주개발계획 중 우주인에게 무결점 식품을 공급하기 위한 美 항공우주국(NASA)의 요청으로 식품회사에서 처음으로 도입하게 되었고, 이후 미국에서 병원성대장균 O157:H7에 의한 식중독이 폭발적으로 발생하고 식품에서의 위해요인이 증가하면서 HACCP가 식품위생 및 안정성 확보를 위한 대안으로 정립되어 왔다.

특히, 1993년 국제식품규격위원회(CODEX)가 식품안전성 확보수단으로 각 국에 HACCP 도입을 권고하고, 1995년 WTO/SPS 협정이후 교역식품에 HACCP를 적용토록 요구할 수 있게 됨으로써 각 국은 서둘러 HACCP를 도입하는 추세이다.

우리나라도 도축업과 가공업 영업자는 작업장의 위

생관리 강화를 위해 금년 7월 1일부터 모든 닭도축장에 HACCP를 의무 적용되고 있으며, 미적용시 영업정지 등의 강력한 행정처분을 하고 있다.

HACCP를 적용한 축산식품에는 정부가 인증하는 'HACCP 마크'가 있다. 소비자는 가장 깨끗한 닭고기를 구입시 HACCP 운용 도축장 및 가공장에서 생산된 제품인지 확인하고 제품을 구입해야 한다.

또한 본회에서는 HACCP 지정을 받아 시행하는 본회 회원사가 생산한 국내산 닭고기와 가공품에 '품질보증마크'를 붙여 외국산 닭고기와의 차별화로 신선하고 위생적인 닭고기를 생산, 우리나라 육계산업과 나아가 소비자 보호에 앞장서고 있다.

이제, 닭고기를 구입하실 때는 가장 깨끗한 축산식품에만 허락되는 'HACCP' 마크와 위생적이고 신선한 국내산 닭고기(본회 통합경영분과위원회 회원사에 한함)에만 붙는 '품질보증마크'를 꼭 확인하세요! C