



# ISO 22000 시행과 업계 대응책

Effective Countermeasures of ISO 22000

국민의 생활수준이 향상됨에 따라 안전한 식품에 대한 욕구가 증폭되고, 식품산업에 있어 소비자로부터 식품 제조 가공·소비에 이르기까지 식품의 안전성, 건전성, 완전성을 강력히 요구받고 있다.

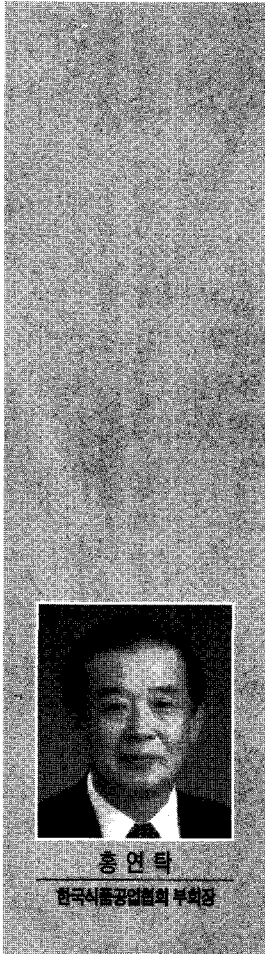
최근 국제표준화 기구(International Organization for Standardization)에서 식품산업체에 도입하고 있는 ISO 9001의 “제품설계에서부터 개발과 서비스에 이르기까지 전 생산 과정에 대한 품질보증시스템”에서 이제는 식품안전에 중요성을 인식하여 식품위해요소중점관리기준(HACCP)와도 동시에 접목을 시도하기 위해 ISO 22000을 추진하고 있으므로 이에 대책 마련이 시급해지고 있다.

ISO 22000은 식품위해요소중점관리기준(HACCP)과 품질경영시스템(ISO 9001), 환경경영시스템(ISO1401) 등 식품안전에 관한 기존국제인증 규격을 통합한 것을 말한다.

특히 유럽국가중에 영국, 벨기에, 네덜란드 등이 ISO 인증기관이 HACCP 인증업무를 수행하고 있으며 호주, 뉴질랜드 등도 HACCP를 기초로 한 ISO 9001 인증서를 발행하고 있다. 이런 추세에 따라 유럽과 일본도 통합 필요성을 느끼게 되었다.

우리의 경우는 ISO 9001은 한국인증원(KAB)의 인정을 받은 인증기관이 현재 35개 기관이며 전체가 인증심사를 수행하고 있다.

식품 분야(축산물·가공품 포함)에서는 353개 업체가 인증을 받은 것으로 외국 인증기관을 통해 받은 업체를 포함하더라도 약 700개 업체로 추산만 하고 있으나 타 산업에 비하면 적은 편에 속하는 것으로 판단된다.



홍연택

한국식품공업협회 부회장

이는 식약청 통계에 따르면 우리나라 전체 식품제조가공업소를 19,000여개(축산가공업체 포함)로 볼 때 약 4% 미만의 업체만이 품질경영시스템을 운영한다고 보아야 할 것이다.

식품업체의 ISO 인증이 낮은 이유 중에 하나는 일부 인증기관의 ISO 인증을 남발하는 경우와 인증 후 품질경영 확보를 위한 운영이 제대로 되지 못하는 시스템을 가지고 있어 자율적으로 유지하지 못한다는 결점을 가지고 있다.

우리나라의 경우는 정부로부터 HACCP 적용 업소로 지정 받은 경우만을 인정하고 있고 외국 인증업체로 받은 경우는 인정치 않고 있으며 일반 제조가공식품은 식약청에서 관리하고 축산물가공품은 농림부가 구분, 관리하고 있다. 선진국에서 ISO 22000 시스템이 도입이 되면 우리나라 식품을 수출할 때 선진 외국에서 식품위해요소중점관리기준(HACCP)과 품질경영시스템(ISO 9001), 환경경영시스템(ISO1401) 등을 포괄적으로 수용한 관리기준에 적합한 제품을 요구할 것이며 새로운 국제수출기준을 적용함에 따라 우리나라 식품산업에 영향을 미칠 것이 우려된다.

ISO 22000이 정식으로 발효되면 국제사회는 실질적 심사와 인증 여부를 확인할 경우 우리 식품산업에 미칠 혼란에 대하여 대책 마련이 시급함을 정부와 식품제조가공업, 유통업에 관계자들의 인식이 필요하다. 따라서 식품산업의 발전과 국제화를 위하여 국내 ISO 인

증과 관리상태를 정비하고 유지할 수 있도록 다양한 준비를 해야 하며 이를 위해 몇 가지 제언을 하고자 한다.

첫째, ISO와 HACCP의 관리에 있어 정부와 인증기관과 정부와의 공조와 협력 체제를 도입하여 일괄관리 할 수 있는 시스템을 도입해야 한다.

식품 관련 사고가 발생할 경우 생산, 제조가공, 유통 등의 소관 관리 논쟁으로 그 피해가 있었던 전례가 있듯이 ISO 22000이 도입 될 경우 분산 관리되고 있는 체제를 단일화하는 작업이 필요로 한다.

둘째, 식품위해요소중점관리기준(HACCP)과 품질경영시스템(ISO 9001), 환경 경영시스템(ISO 1401) 등을 통합관리 할 수 있는 인력을 양성하고 교육 시켜야 한다.

셋째, 국내 ISO 22000 적용에 따른 국제적 상호 인정과 적용을 위한 국제적 기관과의 업무교류를 적극적으로 참여하여 위상을 높여야 한다. 넷째, 시범적 운영을 통한 인증과 실천적 운영으로 시행상의 문제점을 분석하여 보다 발전적 운영과 보급뿐 아니라 지속적인 연구·조사 사업을 통해 식품 안전성 확보를 할 수 있도록 한다.

다섯째, 소비자들에게 ISO 인증의 신뢰확보를 위하여 인증획득보다 인증 이후에 시스템 관리가 중요하므로 업체와 인증기관, 이를 관리하는 국가가 목표 의식을 갖고 잘 유지하여야만 궁극적 목적을 달성 할 수 있을 것이다. □