



ISO 22000(식품안전경영시스템) 인증

-ISO 22000(식품안전경영시스템)인증을 통한 제조기업에서 서비스믹스 경쟁력 강화-



RDAS 기술지원센터 안희준 원장
(02)597-9033 rdas114@hanmail.net

제16편 해외인증시리즈

ISO 22000 FSMS(식품안전경영시스템)에 대한 인식을 살펴보면 생산과 가공, 유통, 도/소매업자 모두에 적용1차 생산자인 농민에서부터 최종 소매업자에 이르기까지 ISO 22000 규격에 맞추지 못할 경우 수출을 위한 판매 자체가 어렵고 유통된 식품의 문제시 리콜제 적용을 의무화 되어있어 기준 미달 식품의 유통이 이루어졌을 경우 치명타 예상된다.

식품업체의 경쟁력은 ISO 22000 인증을 받는 것이 중요한 것이 아니라 ISO 22000인증을 통해서 안전한 제품의 실현하여 생산혁신에 새로운 경쟁력을 창출 할 수 있어야 한다.

소비자들의 식품위생에 대하여 관심이 점점 높아지고 있다.

따라서, 식품의 유해균의 번식이나 잔류농약 등 식품 생산에 상정된 위험한 부분을 억제해 식품사고를 최소한으로 억제하는 식품안전경영시스템이다.

이와 같이 식품업체들의 가치(Value)에 대해서 인식이 있어야 한다. 고객의 구매활동은 자신의 욕구를 충족시키고 있는 제품들을 파악하고, 이들 제품들 중에서 어떠한 제품이 보다 자신에게 '가치'가 있는가에 의해 제품을 선택하게 된다. 즉, 제품에 있어 '가치'는 고객으로 하여금 '선택'의 기준(Criteria of Choice)이다.

특히, 식품 업체의 경쟁력은 고객한테 원하는 가치(Value)를 만드는 능력이 있는 기업이 되어야 한다.

다시 말하면 이제는 식품제조기업의 제조성과에 초점을 둔 생산전략보다

- ① 제조성과(과업):유형적 가치(품질, 가격, 납기, 생산성, 기술혁신, 디자인, 유연성:제품 믹스, 신제품 개발에 관계되며
- ② 서비스 성과(과업):무형적 가치(고객 불만처리 서비스, 커뮤니케이션, 이미지, 인증마크, 고객대응, 안전성, 편리성, 유용성, 공정성, 신



속성, 명성, 서비스 직원 교육, 고객 서비스, 정보제공)를 믹스(mix)해야 할지 모르지 않으면 안 된다.

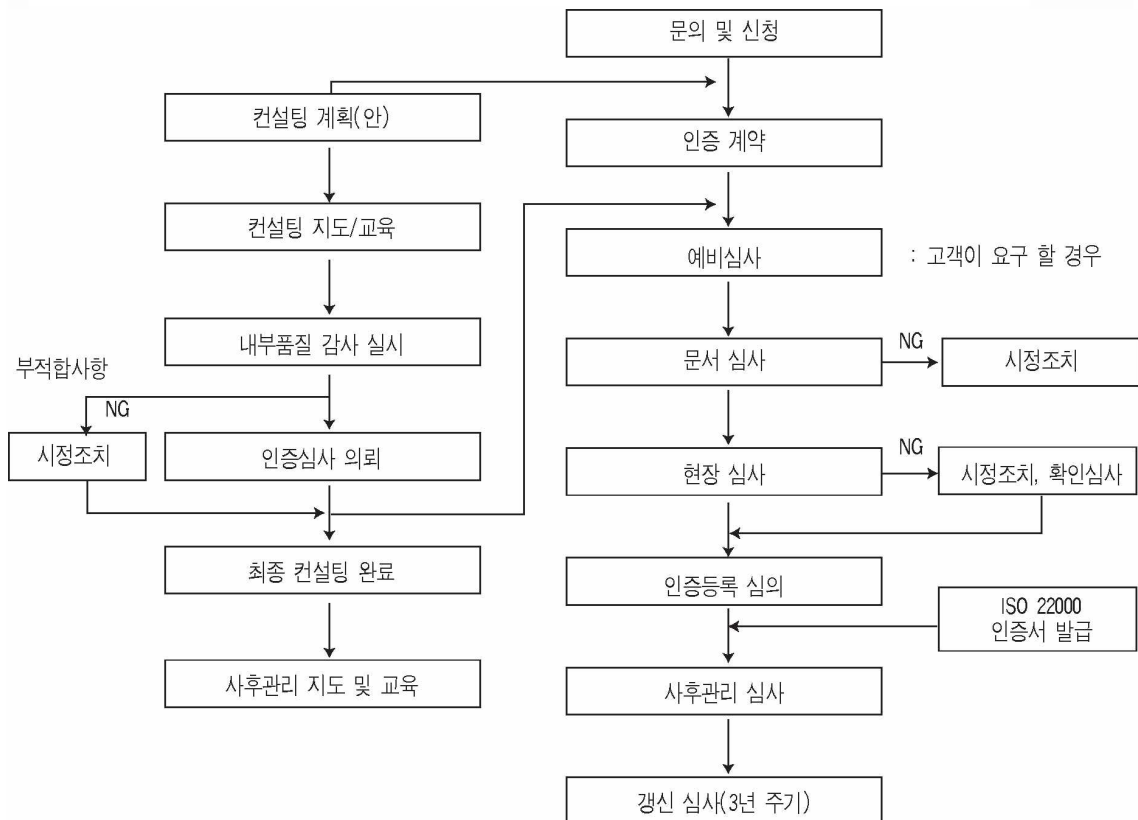
식품 제조기업에서는 서비스가 중요한 시점에서 식품제조기업에서 서비스 믹스하여야 만이 식품제조기업이 높은 수익과 성장을 이룩하면 믹스(mix)에 기우려야만 한다.

ISO 22000인증은 식품안전위해요소와 관련된 식품공급 사슬내의 의사소통이 반영되어 있는 최초의 국제규격인 ISO 9001의 구조를 바탕으로 Codex의 HACCP 7원칙 12절차 포함하고 관리 수단을 중심으로 한 ISO 9001:2000 구조으로 지속적인 개선의 달성요구이다.

ISO 22000 인증 식품사슬별주 분류표를 살펴보면

- A. 사육/양식 (축/수산업),
- B. 제배업(농업)
- C. 가공업1 (부패하기 쉬운 동물제품)
- D. 가공업2 (부패하기 쉬운 채소제품)
- E. 사료 생산업
- F. 가공업3 (안정성 식품)
- G. 단체 급식업, 도/소매업
- H. 서비스업
- I. 장비 제조업
- J. (생)화학 제품 제조업
- K. 포장재 제조업에 분류표 구분되었다.

< ISO 22000 인증 컨설팅 및 심사에 대한 Process >





다시 말하면, ISO 9001:2000으로 통해서 철저한 문서관리와 지시서 작성을 기록 남기고 실제 운영한 다음 ISO 22000 인증을 도입하는 것이 바람직하다. 앞에서 식품경쟁력은 생산성, 품질 가격중심으로 무엇보다 중요한 것을 21세기에는 이것보다는 무형가치 서비스를 하지 않으면 안된다. 다시 강조하면 인증을 통해서 서비스 가치의 능력을 만들어 기업은 경쟁력을 높여서 기업이 생존할 수 있다.

중소기업 경우는 ISO 9001:2000을 먼저 철저히 QMS 체계화 시킨 후 ISO 22000 도입이 바람직하다고 한다.

ISO 22000 지향목표를 살펴보면 소비자들의 욕구 : 식품 위해성에 대한 관심을 식품안전성을 강력히 요구, 시장 환경 변화 : 지속적 경제 성장에 따른 식품 생산과 유통체계 및 생활양식의 변화, 가공식품소비 등 식품공급 사슬 내 조직에 대한 식품안전

경영 요구사항을 국제적인 차원에서 조화가 요구된다.

식품기업들의 ISO 22000 시스템 도입을 위해 시스템 구축 계획 수립 및 추진 전담반 구성들의 형식적으로 하지 않고 실제적으로 시스템체계를 구축하여야 한다.

이제는 식품기업들은 인증 규격에 맞는 규격 기준에 맞출 수 있는 중소식품기업이 증가되어야 하는 무렵이고 고객만족도 제고 실천을 위한 관리시스템 도입 및 구축 운영하여 인증의 서비스 일부분의 가치(Value) 상승시킬 수 있게 하는 식품기업은 경쟁력이 높아져 매출이 크게 늘어 날것이라고 기대된다. **표준**

< 다음 편에 계속 >