



곽형근
축산물HACCP기준원장

여러분의 안전하고 위생적인 축산물 생산을 돕겠습니다!

식품의 안전에 대한 소비자의 관심이 크게 증가하면서 시장개방과 함께 국내축산물의 경쟁력제고를 위해 품질 및 안전성에 대한 관심이 늘어나고 있다. 축산물의 경쟁력을 결정하는 요소는 크게 제품의 맛, 균일성, 안전성, 위생 등이 있으며 이들 중 식품의 안전성은 품질경쟁력을 결정하는 가장 중요한 구성요소로서 갈수록 강화되는 추세이다. 이러한 축산물의 안전관리를 위하여 우리나라에서 시행중인 제도 중 하나가 Hazard Analysis Critical Control Point(위해요소중점관리기준, HACCP, 해썹)이다. 이는 미국 NASA(미 항공우주국)의 아폴로우주선 비행사들에게 안전한 식량을 제공하기 위하여 1960년대에 최초로 고안되어 식품위해가능성을 최소화 하기위해 개발되기 시작한 시스템으로 식품의 위해를 방지하기 위한 사전 예방적 식품안전관리체계로서 식품안전 수준을 제고하기 위한 최적의 대안으로 받아들여지고 있다. 최근에는 HACCP가 전 세계적으로 대부분의 선진국에서 농장, 도축·가공, 판매단계 등 전체 축산물의 생산 및 유통단계에서 보다 강화된 기준으로 확대 적용하고 있다.

우리나라에서 HACCP는 1995년 법적근거를 마련하여 제도화한 이래로 축산물에서 적용은 1998년부터 가공육을 시작으로 HACCP를 적용하기 시작했으며 현재에는 농장, 도축장, 유통과정, 가공장, 식육판매점에 이르기까지 ‘농장에서 식탁까지 안전한 축산물의 생산’을

목표로 정책을 추진하고 있다. 농림부에서는 농장에서 식탁까지 확대적용을 위하여 2006년 9월 기준원을 설립하여 축산, 식품, 수의 등 각 분야의 전문가들이 HACCP적용작업장(농장)의 지정과 사후관리업무를 담당함으로써 보다 전문성이 있고 체계적인 관리체계를 구축하였다. 가공장을 시작으로 HACCP을 적용한 이래로 도축장은 의무적용되어 있으며 2007년 6월 현재 포장처리·가공업이 443업소, 유가공·알가공업이 47업소가 지정되었다. 소비자가 직접 접촉하는 판매점의 HACCP 적용이 축산물 전과정에서 가장 중요하며 이 단계가 현재 4만 여개 업소 중에서 4개 업소만이 지정되어 지정율이 대단히 저조하다. 현장실정에 맞게 완화된 새로운 평가기준을 토대로 기준원에서는 판매점의 지정 활성화를 위하여 현장애로사항의 청취를 통한 적극적인 기술상담 및 현장방문 기술지원 등을 실시하고 있다. 농장에서 HACCP의 적용은 2006년 11월부터 돼지농장을 시작하여 현재까지 22개의 농장이 지정을 받아 운영하고 있으며 올해 비육우와 젖소에 대한 평가기준이 마련되면 본격적인 지정업무를 수행하게 된다. 한편 기준원에서는 기술상담센터를 설치 운영하고 있는데 직접방문, 인터넷, 전화 등 여러 가지 방법으로 상담을 통한 지정부진업종의 활성화와 준비업소의 시행착오 최소화를 위하여 노력하고 있다.

최근 한미FTA 협상, 미국산 쇠고기수입 재개 등 우리나라 축산업은 과거로부터 전환기에 놓여있다고 볼 수 있다. 이러한 개방화 시대를 맞이하여 국내 우유 및 유제품을 포함하여 모든 축산물의 경쟁력을 향상시키고 안전성과 위생적인 생산으로 소비자의 신뢰를 확보하는 것이 무엇보다도 중요하다. 앞으로 낙농농가에서는 안전성 확보의 가장 선진 시스템인 HACCP를 우리나라의 농장의 현실에 맞게 잘 적용함으로써 보다 체계적인 사양관리, 위생관리, 차단방역 등을 통하여 생산성을 향상시키는 물론 안전축산물 생산을 통하여 최근 날로 줄어가는 우유 및 유제품의 소비감소에 대응하여 소비자로부터 선택받음으로서 우리 낙농농가의 경쟁력을 확보하는데 도움이 되도록 이 제도를 활용해야 할 것이다. 나아가서는 세계에서 가장 안전한 축산물의 생산을 통해 축산 선진국과의 경쟁에서 이겨나가고 세계의 소비자들로부터 선택받을 수 있도록 해야 한다.

축산물HACCP기준원 전 직원은 우리 축산물이 위생적이고 안전하게 생산되어 소비자로부터 신뢰받고 개방화 시대에 우리 축산물이 선택받을 수 있도록 우리의 임무를 성실히 수행하여 축산업 발전에 미력이나마 도움이 되도록 최선을 다하겠다. ☺