

Contents

등급정보 365' _ 2008 September Vol.145

- 07 칼럼
HACCP 시스템을 이용한
소비자의 안전먹거리
구입 방법에 대하여
- 04 기획특집
축산물가공처리법 시행규칙 개정안
- 06 전문가 심층정보
2008년 4/4분기 축산관측
- 08 업체탐방 - 소
충남 홍성의 "내포한우"
- 09 업체탐방 - 돼지
(주)리치몬-뽕돈 맛보래
- 10 등급정보 -소
- 15 등급정보 -돼지
- 18 등급정보 -닭고기
- 19 등급정보 -계란
- 20 에세이
- 21 지역소식/최고기이력추적제
- 22 등급판정소식 - 지역본부
- 23 등급판정소식 - 본부



표지사진 '옥수수 익을 무렵'
등급사업본부 고객지원팀 주임 김기완작

칼럼



축산물위해요소중점관리기준원 _ 박 형근 원장

HACCP 시스템을 이용한 소비자의 안전먹거리 구입 방법에 대하여

최근 한·미 FTA타결과 한·EU FTA협상 등 국제 무역자유화 시대가 도래되어 국내 시장도 외국제품과의 급속한 무한경쟁체제로 진입할 것으로 예상된다. 이에 따라 국내 축산물의 생산 및 가공 산업에서도 제품의 고압화 또는 안전, 위생수준 강화를 통하여 국제경쟁력을 높여야 한다는 필요성이 제기되고 있다. 동시에 소비자도 축산식품의 생산, 가공 및 유통과정을 통해 생산·판매되는 제품의 안전성에 대한 관심이 증가되고 있는 추세이다. 그러나 국내에서는 생산, 가공 등 축산식품의 유통정보, 식품안전 등에 대한 위험관리능력, 소비자 요구에 대한 피드백 등의 수준은 선진국에 비해 부족한 것이 현실이다. 이와 같은 문제로 식중독 발생, 다이옥신, 항생제 잔류 등으로 소비자로부터 안전한 먹거리에 대한 불신을 받고 있다. 특히 최근의 광우병 파동, AI 발생 등으로 축산식품 안전에 대한 소비자의 요구는 그 어느 때보다 높은 것이 현실이다. 따라서 축산식품의 관리는 생산 단계인 농장부터 중간 제품 생산, 최종 공급 등 전체 공급사슬에 대한 종합적이고 체계적인 관리가 필요하며 이렇게 체계적으로 관리된 축산식품을 소비자들이 손쉽게 선택할 수 있도록 하는 것이 필수적이다.

위해요소 중점관리제도(Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP)는 가축사육단계에서부터 원료의 가공 유통 운반 등 각 단계의 위생안전성 확보를 위해 필요한 중요관리점을 설정하고 이를 적절히 관리하여 식품의 위생 안전성을 확보하기 위한 시스템이다. 지금까지 알려진 가장 발전된 예방적 위생관리 체계로 1993년부터 CODEX(국제식품

규격위원회)의 권고에 의해 세계 각국은 식품의 안전성 확보를 위해 HACCP시스템을 적극적으로 활용하고 있다.

우리나라는 1997년 12월 축산물 가공처리 법령에 의거, HACCP 근거규정이 신설되었으며 2000년 7월 도축업을 시작으로 식육가공업, 식육포장처리업, 집유업, 식육보관업, 식육운반업, 사료업, 식육판매업이 2005년 1월까지 추가됐다. 또한 가축사육단계 중 2006년부터 돼지부분과 2007년에는 소 농장이 추가됐으며, 올해부터는 닭 농장 인증이 시행되고 있어 명실상부 농장에서 식탁까지(from Farm to Table) 총 9단계(농장-사료-도축-집유-식육포장처리-가공-보관-운반-판매)에서 HACCP시스템을 적용하고 있다. 현재 도축장은 의무적으로 HACCP을 적용하고 있는데 이에 대한 관리는 시·도에서 담당하고 있으며 농장부터 판매단계까지는 자율적으로 축산물위해요소중점관리기준원(약칭 축산물HACCP기준원)에서 지정과 정기심사 업무를 전담하고 있다.

〈표1〉 축산물HACCP적용작업장(농장) 지정현황

(2008년 8월 31일 현재)

합계	축산물								가축사육단계						배합사료	도축업			
	소계	유기공업	식육포장처리업	식육가공업	일가공업	식육판매업	집유업	보관업	소계	돼지	한우	젖소	신란계	육계		소계	소, 돼지	닭	오리
1205	818	41	543	154	16	50	12	2	171	124	18	25	-	-	71	125	93	41	11

1998년부터 적용해 온 축산식품의 HACCP적용은 이제 도약의 단계에 와 있다고 볼 수 있다. 이러한 HACCP시스템을 적용하여 생산된 제품은 안전성과 위생을 최대한 보장했다고 볼 수 있어 소비자들은 HACCP마크가 표시된 제품을 안심하고 먹을 수 있을 것이다. 특히 학교급식 납품에 HACCP인증을 의무화함에 따라 식육포장처리업의 HACCP적용 확대로 학교급식 등 단체급식소의 안전수준이 한 단계 높아졌으며 군부대 급식에도 HACCP적용 제품만을 납품하는 단계에 와 있다. 한편 우유 등의 유가공업, 햄, 소시지 등 식육가공업, 닭갈비를 이용한 알가공업도 많은 업소들이 HACCP 적용을 하고 있어 소비자가 선택할 충분한 유통물량이 HACCP을 적용하고 있다. 그러므로 소비자들이 축산식품을 구입할 때 그림과 같은 HACCP 지정마크를 확인한 다음 구매하는 것이 가장 안전하고 위생적인 축산식품을 선택했다 할 것이다. 그러나 아직까지는 홍보 부족으로 HACCP제도가 소비자에게 널리 알려지지 않아 추후 광범위한 소비자 홍보를 통해 HACCP제도를 알리고 이를 통해 소비자의 축산물 선택기준 중 최우선순위가 HACCP 지정여부가 될 수 있도록 해야 할 것이다.

축산물위해요소중점관리기준원에서는 축산물의 생산단계인 농장에서 소비자가 선택하는 판매단계에 이르는 모든 구간에 걸쳐 안전하고 위생적인 축산식품의 생산과 유통을 위해 현장에 가장 잘 맞는 HACCP적용을 유도하고 적용된 HACCP시스템이 현장에서 잘 유지될 수 있도록 함으로써 소비자들의 기대에 부응하도록 노력하고 있다. 따라서 소비자는 HACCP시스템이 적용되어 생산된 제품을 믿고 선택함으로써 국민의 보건향상 뿐만 아니라 이름 기반으로 우리나라 축산식품이 세계로 진출할 수 있는 계기가 될 수 있을 것으로 생각된다.

〈HACCP 적용 품목 표시 마크〉



〈HACCP 적용작업장(업소·농장) 표시간판〉

