국내 HACCP제도 현황

Trend of HACCP

권 오 건 / 푸드원텍(주) 본부장

최근 연이어 일어나는 식품의 이물관련 언론보도와 더불어 식품안전과 관련된 소비자의 관심히 급격히 고조되고 있다.

이와 더불어 "HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)"에 대한 관심도 또 한편에서 더욱 증가하고 있으며, HACCP의 적용에 대해 보다 명확한 이해가 필요한 실정이다.

많은 업소들이 HACCP 적용을 희망하고 있으나, 제조적 이해의 부족에 따른 혼선이 있어 HACCP 제도, 특히 官(정부)주도형 HACCP에 대한 보다 정확한 이해를 돕기 위한 설명을 하고자 한다.

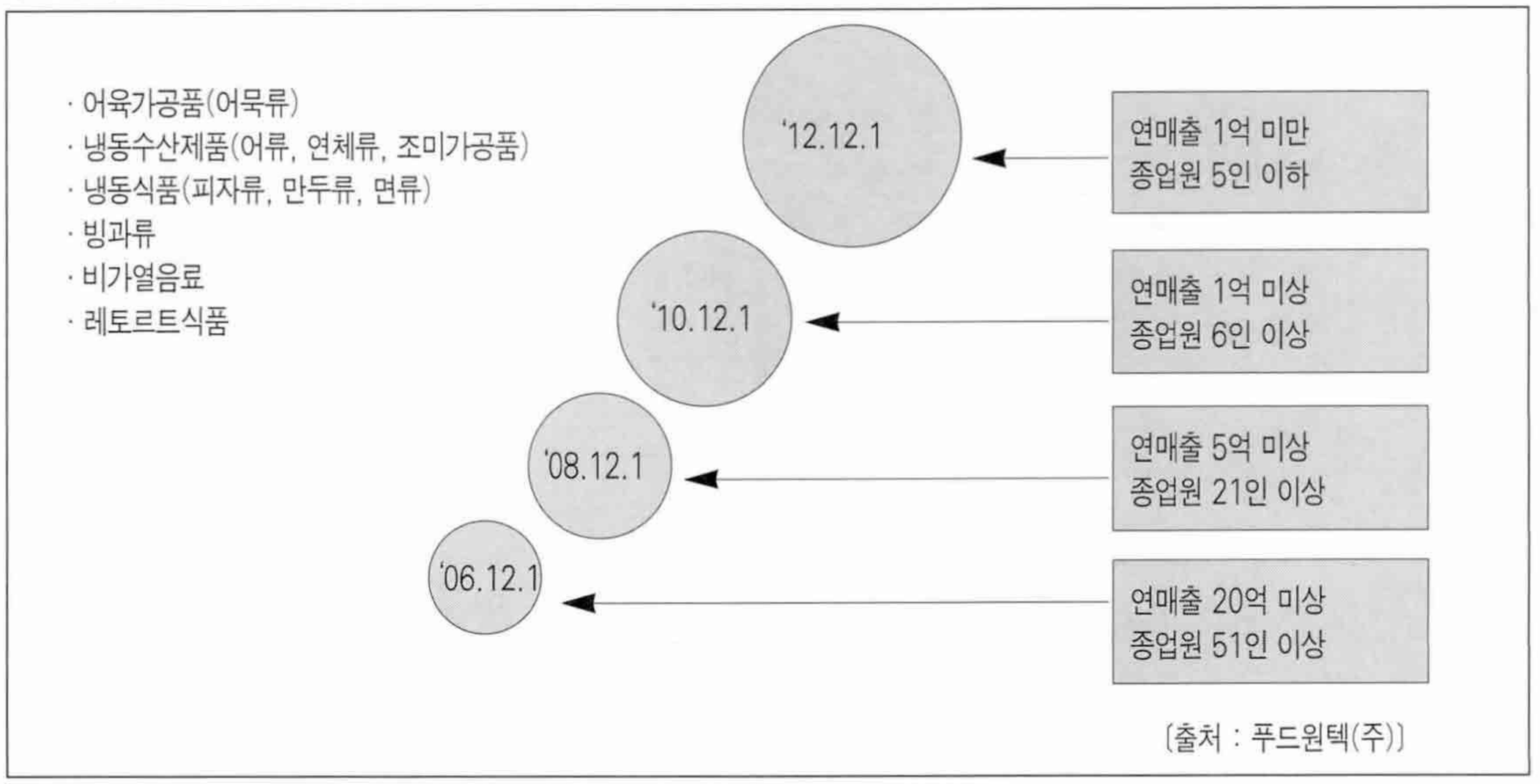
식품관련 산업에 대한 HACCP의 적용은 크게 나누어 보면 官(정부) 주도형과 민간주도형으로 구분해 볼 수 있다. 官(정부) 주도형 HACCP은 정부기관에서 HACCP 적용을 지원하고, 평가, 인증해 주는 체계이며, 흔히 "인증"이라는 표현보다는 "지정"이라는 표현을 주로 사용한다. 민

간주도형 HACCP은 외국계 기관에서 인증하는 HACCP 시스템을 의미할 수 있으며 LRQA, TUV, SGS, NSF 등 다양한 기관에서 시스템을 인증해 주고 있으며 ISO 22000 시스템으로 점차 전환되고 있는 현상을 보이고 있다.

官(정부)주도형 HACCP은 식품관련산업을 관장하는 법규에 근거하여, 적용하는 범위를 결정하게 된다. 다시 말해서 식품위생법의 관리를 받는 업소는 보건복지부 산하 식품의약품안전청(이하 식약청)에서 관리하는 HACCP을 적용하게 되며, 축산물가공처리법의 관리를 받는 업소는 농림수산식품부(이하 농수부)에서 관리하는 HACCP을 적용하게 된다. 따라서 현재 영업활동을 하고 있는 부분에 대해 영업신고가 어떻게 되어 있고, 생산하는 품목이 어느 법령의 지배를 받는가에 따라서 식약청 HACCP을 적용할 것인가, 농수부 HACCP을 적용할 것인가가 결정된다. 이에 반해 민간주도형 HACCP이나 ISO 22000의 경우는 그 적용범위를 특별하게 식품관련산업일 경우는 크게 제한하지 않는 특징을 보이고 있다 할 수 있다.

현재 官(정부)주도형 HACCP의 경우는 의무적으로 HACCP을 적용해야하는 품목을 법령에서 규정하여 HACCP을 적용하도록 강제하는 것과, 업소가 자율적으로 적용을 희망할 경우 적용하게 양면성을 가지고 있다. 의무적으로 HACCP을 적용하여야 하는 의무적용품목은 식약청의 경우 〔그림 1〕과 같이 2006년 12월 1일부터 6개 식품군(어육가공품

〔그림 1〕 각 고령층별 인구추이



〔출처 : 푸드원텍(주)〕

(어묵류), 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품), 냉동식품(피자류, 만두류, 면류), 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품)에 대하여 단계적으로 HACCP을 의무적용하고 있으며, 이보다 앞서 농수부의 경우 도축장, 도계장에 대하여 HACCP 의무적용을 2003년 7월을 기준으로 의무적용을 완료한 상태이다.

이와는 달리 HACCP을 자율적으로 적용하는 품목은 식약청의 경우 식품위생법에 근거하여 제조·가공한 식품이나, 단체급식 등을 대상으로 하고 있으며, 자율적용품목은 다시 식약청에서 고시한 "식품위해요소중점관리기준(HACCP 고시)"에 해당 식품에 대한 일정한 평가기준을 제시하고 있는 "고시식품"과 평가기준이 제시되고 있지는 않으나 HACCP을 자율적으로 적용하고자 하는 품목인 "비고시식품"으로 구분할 수 있다.

농수부의 경우 HACCP의 적용이 농장, 도축장, 유가공, 식육가공, 알가공, 포장육, 축산물판매, 사료제조까지 축산물의 생산에서 판매까지 광범위하

〔표 1〕 HACCP 고시

고시식품	어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품중 어류 · 연체류 · 패류 · 갑각류 · 조미가공품, 냉동식품 중 기타 빵 및 떡류 · 면류 · 일반가공식품의 기타가공품, 빙과류, 집단급식소 · 식품접객업소의 조리식품, 도시락류, 비가열음료, 레토르트시품, 김치절임식품 중 김치류 · 절임류 · 젓갈류, 특수영양식품 중 영아용(성장기용)조제식, 영 · 유아용 곡물제조식, 기타 영 · 유아식(주스류), 두부류 또는 묵류, 저산성 통 · 병조림 중 굴통조림, 건포류, 드레싱, 빵 또는 떡류 중 빵, 케익크류
비고시 식품	고시 식품을 제외한 모든 식품, 집단급식소 · 식품접객업소 조리식품

〔출처 : HACCP 기술지원센타 홈페이지〕

〔표 2〕 농수부 HACCP 적용범위

구 분		적용품목
가축사육업(농장)		돼지농장
도축업		소, 돼지, 닭
축산물가공업	유가공업	우유류, 저지방우유류, 가공유류, 발효유류, 버터류, 치즈류, 아이스크림류, 분유류
	식육가공업	햄류, 소시지류, 양념육류, 분쇄가공육제품, 건조 저장육류, 갈비가공품
	알가공업	전란액, 난황액, 난백액, 알가열성형제품
식육포장처리업		포장육
축산품판매업		식육판매업소
사료제조업		배합사료공장

〔표 3〕 식약청 HACCP 적용업소 현황(2008. 3. 17 기준)

구 분		업소 수	계
업종별	식품제조가공업소	344	385
	단체급식	41	
의무 · 자율적용	의무적용업소	205	385
	자율적용업소	180	
고시 · 비고시적용	고시	292	385
	비고시	93	

게 HACCP을 적용하고 있으며 세부내용은 〔표 2〕와 같다.

2008년 3월을 기준으로 HACCP을 적용하여 해당 관청의 지정을 받은 업소를 HACCP 적용업소라고 하며, 각 기관별 HACCP 적용업소 현황은 〔표 3〕과 같다.

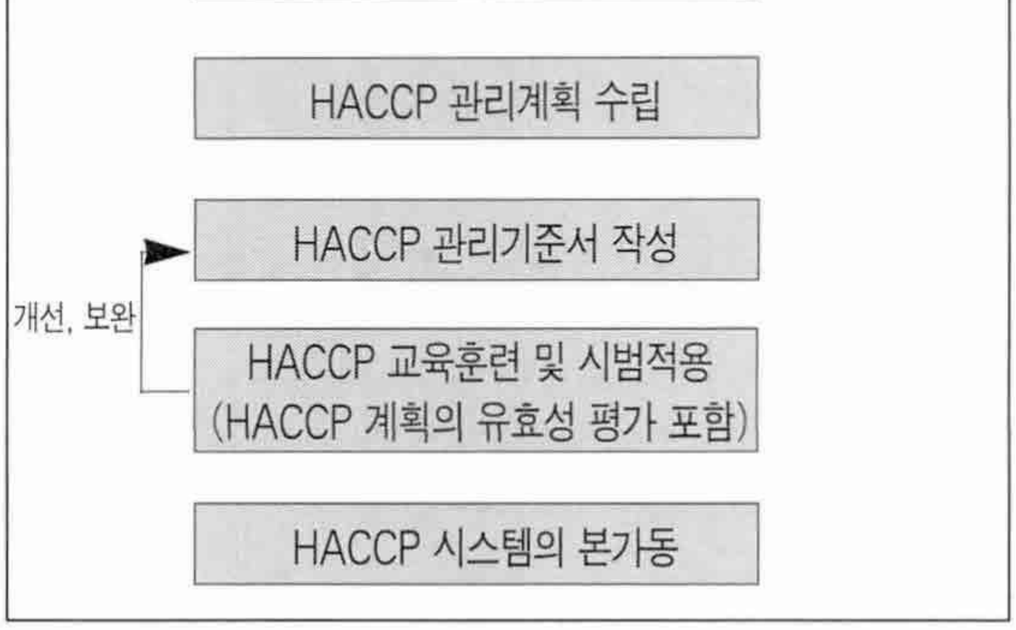
HACCP을 적용하고, 지정을 취득하기 위해서는 일정한 절차를 거쳐야 한다. HACCP을 적용하는 흐름은 HACCP 추진을 위한 추진팀 구성, 현장의 위생상태점검 및 요구조건에 맞는 시설의 확보, 선행요건프로그램의 수립 및 현장적용, HACCP 7원칙을 적용한 HACCP 관리기준의 확립, 종사자 교육훈련, HACCP 시스템 본격가동의 흐름을 가질 수 있다. 이러한 절차들을 사내에서 이행하여 일정기간의 HACCP 현장적용실적을 확보한 후, 식약청, 농수부 등에 HACCP 지정을 신청하고 지정심사를 받게된다. 시스템의 수립 및 적용의 절차는 ISO 2000과 크게 다른점은 없으나 시스템을 적용하고 지정을 받는 대상업종이 관할기관에 따라 제한적으로 정해져 있다는 것이 다른점이라 할 수 있다.

현재 국내에서 적용되는 HACCP 시스템은 식품산업, 특히 식품제조中 가공업과 축산물 생산, 가공, 유통을 중심으로 적용되고 있다. 이러한 제도적인 부분은 식품위생법에 따른 영업신고가 식품제조가공업, 집단급식소 등의 영업신고를 하였는가, 축산물가공처리법에 따른 축산물 가공 등의 영업신고 행위를 하였는가 하는 것이 HACCP 적용을 위한 관할기관이 어디가 되는가를 결정짓게 되며, 현행 제도

〔표 4〕 농수부 HACCP 적용 현황(2008. 3. 11 기준)

분류명	업체수
유가공업	39
식육포장처리업	469
식육가공업	132
알가공업	12
배합사료	68
축산물판매업	30
가축사육업	86
가축종축업	13
집유업	3
합계(중복제외)	792

〔그림 2〕 각 고령층별 인구추이



상에서는 식약청의 HACCP을 지정받기 위해서는 식품제조가공업, 집단급식소, 건강기능식품제조업, 식품첨가물제조업 등의 영업신고가 선행되어야 하고, 농수부의 HACCP을 지정받기 위해서는 도축업, 축산물가공업, 축산물판매업 등의 영업신고가 선행되어야 함을 인지하여야 한다.

ISO 22000에서도 "관련법령의 준수"라는 것을 전제조건으로 하고 있으므로 현재 적용되고 있는 HACCP 시스템의 적용과 크게 다르지 않으리라 생각된다. 다만 직접 식품을 취급하는 업종이 아닌 용기 · 포장의 제조 등에는 아직까지 식약청이나 농수부의 HACCP을 적용하는 것이 제도적 제한으로 인해 거의 불가능하다는 것을 인지해야 할 것이다.

또한 시중에서 HACCP 인증된 생산도구, HACCP 인증된 포장재, HACCP 인증된 작업도구 등으로 광고, 홍보되는 것을 가끔 접할 수 있는데, 이는 정확하게 표현하면 아무런 근거가 없는 것이며, 자칫 잘못하면 허위과대광고로 해석될 수도 있는 부분이다.

이러한 오류로 인한 선의의 피해가 발생하지 않도록 각별한 주의가 요구된다. 그리고 간혹 HACCP 시스템을 적용하고 있거나, HACCP 시스템의 적용을 추진하는 업소에서 HACCP 시스템을 목적 또는 목표로 인식하는 경우가 발생한다. 그러나 HACCP 시스템은 목표가 아니라 식품안전을 확보하기 위한 도구로써 활용되어야 하며, 이러한 도구를 적극적이며, 회사의 현장에 최적화하여 적용, 운영하기 위해서는 지속적인 교육中 훈련을 통한 인적자원의 자질 향상과, 현장에서 적용한 살아있는 현장 데이터를 바탕으로 보다 안전한 식품제공을 위한 지속적인 개선과 적용노력이 그 어느때 보다 더 필요한 상황이라 하겠다. ko