

집단급식소의 HACCP 적용 현황 및 개선 방안 HACCP implementation in Food Service and the efficiency improvement plans

정은아

Jung, Euna

CJ 제일제당 식품안전센터

CJ CheilJedang Corp. Food Safety Center

1. HACCP 제도

1950

년대 후반에 HACCP의 개념이 도입된 이래로 HACCP에 대한 체계적인 guideline이 생기고, 현재는 전세계적으로 식품안전을 관리하는 최선의 tool로 통용되고 있다. HACCP은 식품위해요소 중점관리점으로 기존 식품안전관리인 '후조치'와 달리 원료 및 공정별로 위해요소를 미리 파악하여 중점적으로 관리해야 할 포인트를 찾아 일상적으로 관리하는 '선조치'의 방법이다.

국내에서는 1995년 12월 처음으로 식품위생법에 'HACCP'이 등장하여 관련 고시가 제정되었고, 식품의약품안전청과 농림수산식품부 등에서 주관하고 있다. CODEX의 HACCP guideline을 따른 식품위해요소중점관리 기준은 국내 HACCP 적용의 척도가 되고 있으며, 국내의 HACCP은 식품의약품안전청과 농림수산식품부(축산물 HACCP 기준 원 위탁)의 심사를 통하여 지정받는다.

도축장은 2000년 7월부터, 일부 식품유형은 2006년 12월

부터 HACCP 지정이 의무화되어 단계적으로 HACCP 지정을 받아야만 영업을 할 수 있게 되었다. 이는 식품안전관리에 대한 정부의 강력한 의지를 반영하는 것이며, HACCP이 현재의 가장 효과적이고 효율적인 식품안전관리 방안이라는 의미라 볼 수 있다. 현재, 식품은 7개 식품유형에 대해 의무화가 추진되고 있으며, 축산물은 도축장을 비롯하여 다수의 유형에 대해 의무화 진행 중이다.

2. HACCP 지정

앞서 말한 바와 같이 국내의 HACCP 지정은 정부기관의 '지정심사'에 의해서 진행된다. 국외 많은 다른 나라와 달리 정부에서 업체의 HACCP 적용을 평가하여 지정하고 있다. 지정심사는 크게 서류심사와 현장심사로 나뉜다. HACCP을 지정받고자 하는 업체는 HACCP plan과 관련 기준서 등을 작성하여 적용 실적과 함께 HACCP 지정 신청을 한다. 심사기관에서는 접수된 서류를 사전에 검토하고 현장을 직접 방문하여 현장에서 실제 적용되고 있는 사항을 심사하게 된다.

회원논단

이러한 심사를 거쳐 HACCP 지정을 취득한 업체는 일반 사설 기관 또는 외국계 기관에서 인증한 것과 달리 제품에 'HACCP 지정' 표시를 할 수도 있고, HACCP 지정에 대한 광고를 할 수도 있게 된다. 또한 매년 1회 씩 '사후심사'를 거쳐 HACCP 지정이 유지된다.

초기에는 식품의약품안전청 본청, 수의과학검역원에서 심사를 담당하였으나 적용 업체가 증가함에 따라 점차 심사 업무가 식품의약품안전청 지방청, 축산물 HACCP 기준원 등으로 이관되고 있다.

HACCP 심사에서 사용되는 평가표는 고시에 제시되어 있으며, 식품은 제조가공업소와 식품접객업으로 나누어 각각 선행요건관리, HACCP관리 부분으로 구성되어 있다.

HACCP 구축, 지정에 있어서 어려운 점은 현재까지는 HACCP 지정에서 필요한 HACCP plan과 관련 기준서 작성에 많은 노하우와 기술이 필요하다는 것이다. 대기업에서는 이미 그 기술을 정착시켜 새로운 유형의 식품에 대한 HACCP 적용에도 별다른 문제가 없는 듯 하나, 중소기업에서는 아직까지도 많은 어려움을 가지고 있는 것이 현실이다. 그렇기 때문에 전문가의 컨설팅을 받기도 하고, 업체별 특이성을 반영한 고유의 HACCP을 구축·적용하지 못하는 경우도 있다. 정부에서도 이 점을 고려하여 점차 '적용하기 쉬운 HACCP 제도'를 추구하고 있으나 아직 그 사이의 벽은 남아 있는 듯 하다.



3. HACCP 지정 업소의 확대

지금까지 HACCP 지정 및 적용은 식품 및 축산물 제조가공업소를 중심으로 빠르게 확대되고 있다. 농림수산식품부

는 일찍이 도축장을 의무 적용 대상으로 지정하여 축산물 가공의 '처음'부터 안전관리를 하고자 하여 가공업소의 실질적 관리를 도왔다. HACCP의 주 적용 및 지정 대상인 제조가공업소 외에도 식품접객업, 물류센터 등에서도 HACCP 적용이 이미 되었거나 추진 중이다.

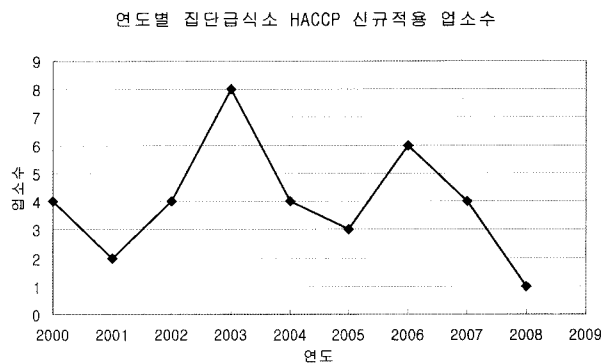
HACCP 의무화는 HACCP의 보편화에 견인차 역할을 하고 있고 이를 뒷받침하기 위한 여러가지 제도와 정부의 지원이 시행되고 있다.

일부 업체에서는 자발적으로 원료업체 및 농장에서부터 HACCP 개념에 의한 식품안전관리를 시도하고 있기도 하다. 이와 같이 HACCP은 food chain의 모든 단계에서 적용될 수 있는 식품안전관리의 tool이다.

4. 집단급식소의 HACCP 지정 및 유지

앞서 말한 바와 같이, 식품의 HACCP 지정은 심사 내용으로 볼 때 크게 두 종류로 볼 수 있다. 제조가공업소와 식품접객업소가 그것이다. 모든 제조가공업소가 같은 선행요건관리, HACCP관리 평가표를 사용하고, 접객업소용은 별도의 것을 사용한다.

식품접객업소 중 HACCP 적용 및 지정은 사실상 집단급식소에 한정되어 있다. 많은 양을 제조하여 넓은 범위에 판매되는 제조가공식품 못지 않게 최소 50인이 동시에 섭취하는 집단급식이야말로 식품안전관리가 필수적인 식품 공급업



집단급식소의 연도별 신규적용업소 수

소이다. 어느 것이 그 중요도가 더하다고 비교하는 것은 우매한 일일 것이나, 어느 것도 그 중요도가 떨어진다고 할 수는 없다. 그러나 현실은 확연한 차이를 보인다. 2009년 5월 현재 제도가공업소의 HACCP 지정업소 수는 539개 이다. 반면에 집단급식소의 HACCP 지정업소 수는 36개에 불과하다. 그 증가 추이를 보면 더욱 확연한 차이를 볼 수 있다.

2000년 12월 첫번째 HACCP 지정 집단급식소가 탄생한 이래로 지금까지 87개 업소가 HACCP 지정을 받았으며 이중 51개 업소는 자진반납 또는 계약만료에 의해 지정이 유지되지 않고 있다는 것은 집단급식소의 HACCP 지정 및 유지가 결코 쉬운 일이 아니라는 것을 말해준다.

이러한 현상이 나타나는 주요 원인은 제도가공업소 위주의 HACCP 지정심사 기준에 식품접객업소는 적합하지 않기 때문이다. 물론 현재 관리기준 및 심사항목은 별도로 나누어져 있지만 그 내용을 살펴보면 상당수의 항목이 동일한 것을 볼 수 있다. 이 두 영업소(제도가공업장, 집단급식조리장)는 분명한 차이를 살펴보자.

첫째, 조직에 있어서 많은 차이가 있다. 개개 업소마다 다르긴 하지만 한 영업소 안에서 이루어지는 업무를 볼 때, 모든 관리 부서가 하나의 영업소 안에 구성되어 있는 제도가공업소는 전체 구성 인원과 관계없이 그 업무도 분업화, 조직화되어 있다. 최소한 HACCP 고시에서 언급하는 업무의 대부분이 한 영업소 안에서 이루어진다. 그러나, 영양사 또는 매니저 등의 관리자 한 명(경우에 따라 그 이상)과 조리원으로 구성된 식품접객업소에서는 이와 같은 업무들을 모두 수행할 수 없는 것이 현실이다.

두번째로, 위탁급식업소의 경우에는 계약이 만료되면 자진취소가 된다. 이 때문에 시설 개선에 대한 투자가 어려울 뿐더러 계약이 종료되면 모든 것이 소멸되는 특성이 있다. 현재 집단급식소 HACCP 지정업소의 대부분이 위탁급식업소인 점을 감안할 때 이러한 특성은 HACCP 지정 유지의 큰 장애가 되지 않을 수 없다.

세번째, 가장 큰 차이점이라고 볼 수도 있는 것은 제도가공업소의 경우 원료의 입고부터 완제품 출고, 유통까지 최소한 하루 이상의 시간이 소요되는 반면, 집단급식소는 원료의

입고부터 완성된 메뉴의 섭취까지 최대 하루가 소요된다. 일반적으로 반일이면 섭취까지 완료되는 경우가 보통이다. 이러한 차이는 식품안전관리의 기본적인 목표는 같을지라도 그 방법은 같지 않을 수 있다는 점을 시사한다.

5. 집단급식소의 HACCP 확대에 대한 제언

식품접객업소의 HACCP 적용이 보편적인 외국의 경우를 비교해보면 참으로 아쉬운 일이 아닐 수 없다. 비단 다른 나라의 경우와 비교하지 않고도 식품접객업소 특히, 그 중심에 있는 집단급식소에서 제공하는 식사 안전성을 확보하고자 하는 HACCP이 '어려운 일'로 멀찍이 떨어져 있다는 것은 안타까운 일이다.

앞서 말한대로 제도가공업소와 집단급식소의 차이가 현저하다면, 지금처럼 평가항목 몇 개가 다르고 평가기준이 일부 다른 HACCP이 아니라, 첫 접근부터가 달라져야 한다고 생각한다.

첫째, 좀더 실질적인 HACCP plan을 제시할 필요가 있다.

현재는 지정을 받고자 하는 업소가 고시된 모델을 바탕으로 기준서, HACCP plan, 한계기준 설정 근거 자료 등을 준비해야 한다. 식품의약품안전청에 의해 '고시되었다' 라는 것은 CCP가 이미 정해졌다는 것이다. 집단급식소의 HACCP은 이미 지난 2000년에 고시되었다. 그렇다면, CCP를 결정하기 위한 앞선 작업도 무의미해진다고 볼 수 있다. 이미 결과가 정해진 것에 대해 업소별로 앞부분이 달라 봐야 얼마나 달라지겠는가 하는 것이다. CCP에 대한 관리 계획도 그러하다. 현재 업소에서는 일반적으로 알려진 관리 방법을 따르고 있다. 백지 상태에서 자체적으로 검증하여 기준을 수립하는 것이 아니다. 그렇다면, CCP 한계기준 설정 근거 자료 또한 고시에 포함시키는 것이 보다 실질적이라 볼 수 있다. 여차피 보편적으로 사용하는 기준 중에 선택하는데, 업소별로 그 기준의 근거를 철저히 확보하라는 것은 사실상 아무 의미가 없다. 예를 들어, CCP-2B로 정해진 '가열'을 보면, 식약청에서는 '85℃ 이상'으로 가열하도록 권장하고 있다. 이 기준을 업소에서 받아들여 자체 기준으로 수

회원논단

립했다고 하자. HACCP 지정심사에서는 이에 대한 근거 자료를 확보했는지, 근거가 적절한지를 심사할 것이다. 식약청에서 권장한 기준을 따르는데 그 기준의 근거는 업소에서 해야 한다. 대부분의 한계기준 설정 근거는 실험, 분석이 뒤따른다. 간단하게 끝낼 수도 있지만 여러 조건에서 수행해야 하는 것이 보통이다. 집단급식소에서 HACCP 지정에 대한 어려움은 여기에서 출발한다. 비용이 들어가고, 전문 인력이 필요한데 현실을 그렇지 못하다. 이럴 때, ‘근거 자료도 함께 제시되었으면...’ 하는 아쉬움이 나온다.

따라서, 집단급식소의 HACCP 지정을 확대하기 위해서는 정부에서 좀더 실질적인 HACCP plan과 자료를 제시하여 접근을 쉽게 하여야 할 것이다.

둘째, 정말로 심사가 필요한 부분이 무엇인가를 선택해야 한다.

제조가공업소와 달리 집단급식소는 대부분의 메뉴, 조리 공정이 크게 다르지 않다. 그래서 아마 고시된 HACCP plan이 가장 유용하게 적용될 수 있는게 집단급식소의 것이 아닐까 생각한다. 그렇다면, 집단급식소의 HACCP 적용 중 정말로 심사받아야 할 부분은 어떤 것이겠는가? 아마도 ‘현장관리’ 부분이 아닐까 생각한다. 현장의 시설이 다르고, 규모가 다르기 때문에 관리하는 정도가 달라진다. 이에 대한 ‘기준’이 또한 달라질 것이다. 여러가지 기준과 이에 대한 적용, 이것이 심사의 내용이다. 집단급식소에서는 특이하게 ‘공정관리’ 부분이 거의 같다. 따라서, 공정관리에 해당하는 HACCP plan은 앞서 말한대로 정부에서 거의 모든 것을 확정하여도 무방할 것이다. 지금처럼 CCP만 확정하는 것이 아니라. 그 외의 기준과 공정관리를 포함한 현장관리의 부분을 심사하면 좀더 효과적인 HACCP 적용을 유도할 수 있을 것이라 본다. 지금까지는 기준 수립, 특히 HACCP plan 수립, 서류 작성 등에 없는 인력을 최대한 동원하여 하느라 진이

다 빠진 상태다. 그렇지만, 위와 같은 논리로 볼 때 모든 공정이 대부분 같은 집단급식소의 ‘공정관리’인 HACCP plan을 모두 확정한다 하여 문제될 것이 무엇이 있겠는가. 서류 심사, 서류 준비의 노력을 실제로 식품안전 확보를 위한 ‘현장관리’에 투자하고 싶은 것이다. 이미 식약청에서는 식중독 관리를 위해 너무나도 많은 기준과 자료를 제시하였다. 이렇게 제시된 관리 방법대로 열심히 관리하면 높게 평가받아야 하지 않을까. 진정 식품안전 확보를 위해 노력을 투자할 곳이 어디인지 생각했으면 하는 바이다.

셋째, 전 식품접객업소를 HACCP 적용한다는 가정 하에서 출발하는 방법을 제안한다. 현재는 그렇지 않다는 가정 하에 HACCP 지정 신청과 심사를 거쳐 ‘지정업소’가 탄생한다. 그렇지만, 전 식품접객업소가 HACCP를 적용한다고 가정하고, 심사(또는 점검)를 일상적으로 실시하며 제대로 하고 있지 못한 업소를 지도, 처벌하는 반대의 접근 방법을 한번 생각해 본다. 이렇게 되면 지금보다는 가볍고 실질적인 집단급식소만의 HACCP이 탄생할 수 있을 것이고, 보다 빠른 속도로 HACCP이 확대될 수 있을 것이다. 즉, 식품접객업소에서 식품안전을 보다 확실히 확보할 수 있을 것이다. ‘가볍고 실질적인 HACCP’은 단지 심사항목을 줄이고, 심사 기준을 완화하는 것만은 분명 아니다. 진정한 ‘가볍고 실질적인 HACCP’은 누구나 쉽게 접근할 수 있는 것을 말한다. 이런 의미에서라면 대부분의 공정이 유사하다는 특징을 살려 그 답을 알려주고 그 답대로 잘 하도록 하면 그보다 더 쉬우게 있을 수 있을까 한다.

분명 현재의 집단급식소는 과거에 비해 비교할 수 없을 정도로 위생적인 마인드가 갖추어지고, 시설과 그의 관리 정도가 향상되었다. 이렇게 날로 발전하고 있는 추세를 HACCP 제도의 개선으로 더 이끌어 준다면 좀더 빛을 발할 수 있지 않을까 하는 생각이다. ☞