

축산물 위생 · 안전관리 추진현황

농림수산식품부

농식품안전관리 개선방안의 주요내용

부터 조사에 착수

- ◇ 과학적인 안전성 검사체계를 구축
- ◇ 정보공개를 확대하고 참여 · 소통을 강화

2) 소비자 수요 충족 및 지자체 등과 연계 강화

1. 안전성 검사체계 개선

- 가. 소비자의 관심이 높은 분야의 검사 강화
 - 군부대, 학교 등 대형급식소에 납품 농식품 검사 및 지자체별 특산물 검사 지원 확대

1) 안전성 검사의 과학적 기반 강화

가. 통계기반의 검사대상 및 규모 산정

- 검사대상의 위해수준, 위반율, 전체 모집단의 크기 등을 감안하여 검사성분 및 시료수를 산정
 - Codex의 무작위 샘플링 권장기준, EU 샘플링 기준 등 국제수준을 고려
- 식품사고에 대응을 위하여 예비적인 검사계획 수립(2~3%)

- 나. 지역생산 농산물 안전성 검사에 지방자치단체의 역할을 강화하고 민간 검사기관과 협력도 강화

3) 안전성 검사 · 조사 개선을 위한 법령 개정

나. 유해물질에 대한 과학적 · 종합적 평가 체계 구축

- 탐색조사를 강화하고 종합적인 잔류조사체계 구축
 - 잔류조사계획 수립을 위해 2009년에 조사설계 등 계획을 수립하고 2010년

- 가. 안전관리에 사용하는 용어를 정비하고 위험평가, 잔류조사, 민간 검사기관 활용 등을 위한 법령 개정

- 안전성 검사 관련 고시 · 훈령 및 행정지침 개정(2009년 상반기)

- 농산물의 '잔류조사' 는 개정. 농산물 품질관리법에 반영(2009. 1) 중이며, 농산물과 수산물품질관리법 통합 추진(2009년 하반기)

I. 축산물가공처리법령 개정 주요내용

1. 축산물가공처리법 개정(2007. 12. 21)

1) 축산물위해요소중점관리기준(HACCP) 관련

- 축산물위해요소중점관리기준원 설치
- 정기심사제 도입
 - 1년에 1회 이상 실시하던 사후관리에 관한 사항을 법률에 규정
- HACCP 지정의 유효기간제 도입
 - HACCP 지정의 유효기간은 지정을 받은 날부터 3년으로 하고, 지정의 유효기간을 3년 이내의 범위에서 연장할 수 있음
- HACCP 수수료 징수에 관한 법적 근거를 마련

2. 축산물가공처리법 시행령 개정(2008. 5. 9)

1) 닭·오리고기의 포장유통 대상 확대(제12조의3)

- 단계별 확대 계획에 따라 연간 1일 평균 도축수가 8만수 이상에서 5만수 이상인 도축업영업자로 확대(대상 업소가 5개소에서 18개소로 확대됨)
- ※ 2010년부터는 모든 닭·오리 도축영업자는 물론 식육판매업, 축산물수입판매영업자까지 포장유통의 대상 확대

2) 축산물유통전문판매업 신설(제21조제6호 마목)

- 유통업체가 자사브랜드 상품으로 판매하는 축산물의 위생적인 관리를 위하여 축산물유통전문판매업을 신설하여 신고하도록 함
- ※ 축산물유통전문판매업
 - 축산물(포장육·식육가공품·유기 가공품·알가공품을 말함)의 가공 또는 포장처리를 타인에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업

3. 축산물가공처리법 시행규칙 개정(2008. 8. 20, 12. 22)

1) 축산물에 사용하는 살균·소독제 등의 기준 강화(별표 1)

- 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것이어야 함을 명시적으로 규정

2) 수입축산물의 정밀검사대상 확대(별표 7)

- 허위로 신고하여 행정처분을 받은 영업자가 처분일로부터 1년 이내에 수입하는 축산물을 정밀검사대상에 포함(관리강화)



3) 도축장 실명제 도입(별표 13)

- 소비자가 육류를 구입할 때 위생수준이 높은 도축장에서 도축한 축산물을 선택할 수 있도록 도축장에 대한 정보 제공(판매시 표시)

4) 닭·오리고기 냉장보존온도 강화(별표 2 및 10, 검역원고시)

- 냉장 및 냉동보존온도에 관한 사항을 '축산물의 가공기준 및 성분규격' (검역원고시)에서 규정하도록 위임하고, 가금육의 냉장보존 온도를 -2℃~5℃로 강화(2011. 7. 1 시행)

5) 축산물의 거래내역 작성에 관한 사항(별표 12 및 13)

- 축산물의 유통경로를 투명화, 축산물의 신속한 회수·폐기를 위해 영업자에게 판매처·판매량 등에 관한 거래내역 작성 의무화

6) 축산물의 원산지 표시제도에 관한 사항(별표 12 및 13)

- '농산물품질관리법'에 따른 원산지 표시제도의 원활한 시행을 위해서 영업자는 판매하는 축산물의 원산지 및 종류를 기재한 영수증 또는 거래명세서를 발급토록 의무화

II. 축산물가공처리법령 개정 추진 방향(2009년)

1) 법률 제명 변경 및 위반사실의 공표 신설

- 법의 목적에 맞게 제명 개정('축산물의 위생·안전 관리법' 등)
- 행정처분이 확정된 영업자에 대해 행정처분 내용, 해당 영업소 및 축산물의 명칭 등 위반사실을 인터넷 등에 공표

2) 위해요소중점관리기준 적용 대상 확대

- 계란집하업, 부화업 등도 HACCP 지정 근거 마련

3) 축산물위생검사기관 관리 강화

- 지정 유효기간제 도입, 검사능력 낮은 기관 재지정 금지, 지정취소 기관은 재지정의 제한 등 검사기관 관리 강화

4) 영업허가 권한 등 일부 지방 이양

- 도축·집유·가공업(시·도 허가) → 인구 50만 이상의 시의 장

5) 축산물가공품의 범위 확대 규정에 관한 사항

- 축산물이 주원료임에도 불구하고 축산물로 분류되지 못한 품목(족발, 머리고기, 순대, 바비큐, 구운 계란, 삶은 계란 등)을 축산물가공품에 포함하여 관리하도록 범위 확대
- 기타 식육가공품, 기타 알가공품 신설

6) 위생교육 대상 확대 및 교육주기 강화

- 축산물위생검사기관의 검사업무 담당자를 교육 대상에 포함하고 영업자에 대한 정기 위생교육 실시
 - 정기 교육 : 허가·신고 시 1회 → 2~3년 1회
- 도축장 등에서 검사업무를 담당하는 공무원(검사관)에 대한 정기보수교육(매년) 의무화

7) 닭·오리고기 포장유통 의무화 전면 시행

- 5만수 이상 도축장 → 도축장, 판매장 전면 시행(2010년 시행)
 - ※ 전면 시행시 닭·오리고기는 포장된 제품만 유통 가능(판매장에서 절단 판매 금지)

Ⅲ. 축산물 안전관리 정책 방향

1. 2008년 주요 추진실적

1) 멜라민(중국 유제품), 다이옥신(칠레 돼지고기 등) 검출에 신속 대응

- 멜라민 검출된 사료·사료원료, 알가 공품 회수·폐기(2008. 9~10)
 - 국내 유통 중인 유제품 및 알·식육가 공품, 국내산 사료, 양식 수산물, 농산물에 대해 멜라민 수거검사(전량 불검출)
 - '유해사료의 범위와 기준' 을 개정, 멜

라민의 사료 사용금지 명시

- 다이옥신 검출(3회 연속)된 칠레산 돼지고기 회수·폐기 및 검역 중단

2) 국내 축산물에 대한 안전관리 대책 추진

- 유해 잔류물질(12만건) 및 미생물(12만건) 등 축산물 검사

3) 축산농가 HACCP 적용 등 안전 축산물 생산여건 확충

- '축산물 HACCP 기준'의 법정법인화(2008. 7), 컨설팅 지원 등 적용여건을 확충함에 따라 HACCP 적용 축산농가 대폭 증가
 - ※ HACCP 업체 전체/농장 : (2007) 906개소/75농장 → (2008) 1,528개소/380농장(전체 69% 증가/ 농장 407% 증가)
- 도축 위생관리 강화를 위한 HACCP운용수준 평가(소비자단체에 의뢰) 및 도축장 실명제 도입(2008. 12) 등 추진
 - '도축장 구조조정법' 을 제정(2008. 12), 열악한 도축장 퇴출유도
- 유기·무항생제 축산물 생산 농장에 대한 직불제 도입(2009. 1 시행)
 - 한우·젓소·돼지·닭 등 4개 축종 대상, 2009년 예산 10억원
- 축산물 위생처리, HACCP운용, 잔류방지 요령 등 위생교육(1만3천명)

4) AI 조기 종식 등 인공통전염병 예방대책 추진

- 2008. 4. 1~5. 12(42일간) 19개 시·군·구에서 발생한 고병원성 AI 33건에 대한 신속한 대응으로 조기 종료
- 2008. 6. 29일 이동제한 해제 후
- 2008. 8. 15일 청정국 선언
- AI 재발 방지대책 시행(2008. 7)으로 AI 상시방역체계 구축

2. 주요성과 및 문제점

1) 안전한 축산물의 생산·유통을 위한 위해요소 예방프로그램(HACCP)을 농장부터 판매단계까지 완성

- 1997년 7월 도축장·가공장에 시범 도입한 이후, 2008년 3월 닭농장에 HACCP이 도입됨으로써 'Farm-to-Table HACCP' 이 완성됨
- 2008년 12월말 기준, HACCP 적용업소·농장은 1,528개소로서 국내 축산물 생산·유통량의 약 60%에 해당
- 한편 HACCP 적용 분위기가 확산되고 있어 HACCP 심사인력 및 전문 컨설턴트의 양성이 시급한 것으로 판단됨

2) 도축장의 HACCP 운용 수준 평가, '도축장 구조조정법' 제정 등을 통해 도축장 위생관리 여건을 강화

- 도축검사는 가축이 핵심적인 식육 안

전성 관리수단이나, 국내 현실은 검사인력과 전문지식의 부족, 전문적인 훈련 부재 등으로 인해 완벽한 기능을 발휘하지 못하고 있는 상황

3. 추진계획

1) 사육단계 안전관리

가. 항생제 사용감축 등 항생제 내성균 저감대책 추진

- 사료 첨가용 동물약품 감축 : (2008) 25종 → (2009) 18종 → (2011) 9종/항생제 금지
- 항생제 등 잔류 위반농가 규제(6개월 출하제한, 출하시 정밀검사) 및 지도 강화
- 항생제 사용 통제를 위한 수의사 처방제 도입방안 마련(2009. 6)
- 항생제 내성률 모니터링(2,700건/년)을 통한 저감대책 효과 검증

나. 사료의 위생·안전성 강화

- 2012년까지 모든 배합사료 공장에서 HACCP 적용(2008년 94개 중 76개소 81%)
- 동물성 단백질 사용여부 및 유해물질 검색을 위한 국내유통 사료 수거검사 등 사료 안전성 검사 강화

다. 사육부터 판매까지 예방적 안전관리제도(HACCP) 적용 확대

○ 2012년까지 국내 생산·유통 축산물의 80% 이상에 HACCP 적용 추진

- 컨설팅 업체 선정(2~3월초) 및 선행요건 등 충실한 컨설팅이 이루어지도록 컨설팅 업체·농장 지도·감독(분기별)

- 업종별 컨설팅 능력·경험을 충분히 검토(농장 컨설팅의 경우 전반적인 사양·방역관리 지도능력 중시)

※ 현황(2008. 12. 31 기준) : 농장(380), 도축장(145) 등 1,528개소/총 물량의 60% 수준

○ HACCP 적용 농장·가공장 등에 인센티브 부여

- 군납·집단급식소의 HACCP 축산물 사용 촉진, 학교급식의 경우에도 HACCP 계란 등 사용 확대(학교급식 : 육제품에 대해 2007년 의무화)

- 축사시설 현대화 및 브랜드 사업 지원 시 HACCP 적용농장 우대

라. 가축질병 예방과 항생제 등 동물약품 사용 감축 등을 위해 축사시설 현대화 및 밀집 사육 방지 유도

○ 전업규모 축산농가의 노후화된 축사시설 현대화 추진(10년간 1조5천억원)

- HACCP 지정을 받았거나, 축사표준설계도를 활용하는 농가 등에 우선지원

○ 적정 사육기준 준수여부를 상시 점검, 밀집사육에 따른 폐해 방지 유도

2) 도축·가공단계 안전관리

가. 식육 중 항생제 잔류물질 등 검사프로그램 개선

○ 위해도·발생가능성 등을 종합적으로 고려한 검사프로그램 개발

- 유해 잔류물질·미생물에 대한 위해평가·관리지침 제정(2009년 : 항생제 30종 등 유해 잔류물질 104종, 식중독균 10종 검사)

○ 식육 중 사용금지약품 잔류여부 탐색조사(2009년 잔류물질 18종, 1,770건)

나. 도축장 등 도축·가공업체 안전관리 강화

○ 소비자단체 주관 HACCP 운용 평가(매년 실시) 등 도축장 위생 관리 강화

- 1차, 2~3월 시·도 자체점검 → 2차, 4~10월 HACCP 운용수준평가 → 3차, 10~11월 시·도 자체점검 및 행정처분 등 3단계 점검 실시

- 지육(도체) 반출 등의 과정에서 발생하는 병원성 미생물 오염방지를 위해 도축장 내 부분육 경매·가공시설 설치 : 2008년 30% → 2012년 90%

○ 도축장·가공시설에 HACCP·위생시설개선 자금 지원(2009년 600억원)

다. 도축검사의 정확성과 신뢰도 제고 추진

- 도축검사 기술교육을 위한 시설 설치 (2009~2010) 및 시·도 검사관에 대한 의무교육 추진(축산물가공처리법 개정, 2009. 12)
- 도축검사·질병방역 간 정보교류 시스템 구축 : 2009년 4~6월간 1차 시범사업, 2009년 8~10월간 2차 시범사업을 통해 내년도 축산물 검사사업에 반영
 - '축산물안전관리시스템' 과 질병정보 시스템 연계 등 실행방안 마련

3) 유통단계(수입포함) 안전관리

가. 유통 중인 축산물에 대한 안전성 관리 강화

- 영업자 준수사항 등에 대한 위생 감시 강화 : 취약시기 기획단속, 불량 축산물 신고업체 집중단속 등
- 불량 축산식품 유통방지를 위한 수거 검사 확대 : 2008년 8,500건 → 2009년 10,000건
- 도축부터 판매 단계까지 위해미생물 증식을 억제하여 식육 안전성을 확보할 수 있도록 저온유통체계(콜드체인) 강화
 - 일본 등 선진국과 Codex기준, 연구결과 등을 고려하여 가금육의 유통온도 기준을 강화(2008. 8)하여 권장적용중(2011. 7월 의무적용)
 - 유통온도 기준강화 : 현행 $-2^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ → 강화 $-2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$

나. 식육에 대한 도축장 실명제, 포장유통조기 정착

- 시·도 국립수의과학검역원 등과 합동으로 도축장 실명제 이행실태점검 및 단속 실시(2009. 6. 21일까지는 단속보다 계도위주로 점검)
- 2010년까지 닭고기·오리고기의 포장유통 전면 의무화
 - 2007년 6월 8만수 이상 도계장 → 2008년 6월 5만수 → 2010년 모든 도계·가공장 및 식육판매점
 - 분할 판매되는 소·돼지고기는 도축장 반출시에 한해 포장 시행방안 검토

4) 위해정보 공개 강화

- 가. '축산물가공처리법'을 개정, 식품안전위반정보 공개 근거 마련(2009. 12)
- 위반자 행정처분 내역(영업자명, 영업장소, 위반 및 조치내역) 공개 추진
 - *현재 회수내역 및 잔류위반농가 등을 검역원 홈페이지에 공개

나. 위해 축산물 정보공개에 관한 표준요령 마련

- '축산물 위생위험 긴급대처요령(행정지침)'을 개정, 정보공개 요령 반영
- 국내·외 발생 위해에 대한 과학적 정보 및 위해 방지요령 등 상시 제공