

# 축산물 HACCP의 현황

## HACCP Trends of livestock and its products

이 주 연\*(Joo-Yeon Lee\*)

축산물안전관리인증원

Korea Livestock Products HACCP Accreditation Service

### 서론

식중독으로 인한 피해는 개인의 문제를 넘어 사회의 안정과 발전을 위협하는 존재이며, 사회적 부대비용을 발생시켜 국가경쟁력 저하의 직접적인 원인이 될 수 있다. WHO의 2015년도 보고에 따르면, 2010년 기준 전 세계적으로 약 6억건의 식중독이 발생하였고, 이로 인한 총 사망자는 42만명에 이르렀으며, 경제적 손실은 35조가 넘는 것으로 파악되었다(WHO, 2015). 미국에서만 매년 6명 중 1명이 식중독에 걸려 총 4천 8백만 명이 아프고, 이 중 128,000명이 입원하고 3,000명이 사망하며, 연간 15조 이상의 사회적 부대비용이 지출되는 것으로 조사되었다(CDC, 2014; Hoffmann et al., 2015). 우리나라에서도 2010년 식중독 발생에 따른 사회경제적 부담은 약 1조 2천억에 이르는 것으로 추정되고 있어(신호성 등, 2010), 식품안전 확보를 위한 관련 주체별(정부, 소비자, 산업체, 학계 등) 다각적이고 전략적인 노력이 이루어지고 있다.

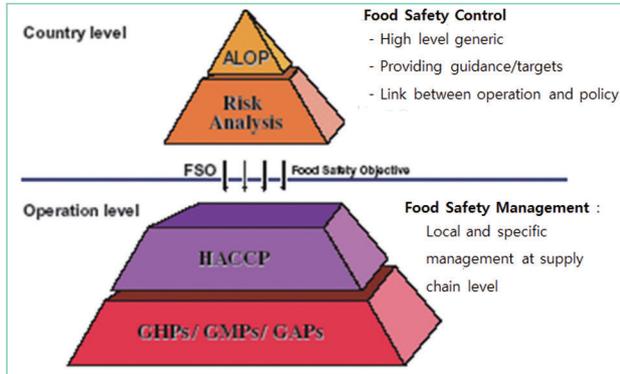
식중독의 주요 원인이 되는 요인은 약 200종의 미생물

학적, 화학적, 물리적 요인들이 있는 것으로 조사되고 있으며, 이 중 75% 이상이 인수공통전염병과 관련이 있는 것으로 보고되고 있다(Acheson, 1999). 실제로 전 세계적으로 발생하는 식중독 중 축산물 등 동물성 식품이 차지하는 비율이 70-80%를 차지하는 것으로 조사되고 있어, 각 국가에서는 축산물의 안전관리에 특별한 노력을 기울이고 있다. EU의 경우 식품위생법(Regulation EC No. 854/2004) 내 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point, 안전관리인증기준)을 모든 식품분야에 의무적으로 적용하도록 하고 있고, 동물성 식품에 대한 특별법을 두고 있고 있으며(Regulation EC No. 853/2004), 미국, 캐나다, 호주, 뉴질랜드 등에서는 축산물의 생산 및 판매에 대한 HACCP 의무적용을 실시하고 있다.

우리나라의 경우도 1997년 축산물에 대한 HACCP 적용을 위한 법적 근거가 마련된 이후 생산으로부터 판매까지 전 food chain에 대해 HACCP을 점차적으로 적용하여 현재 총 10개 업종이 적용되고 있다. 도축장의 경우는

\*Corresponding author: Joo-Yeon Lee  
Korea Livestock Products HACCP Accreditation Service,  
Director of Yeongnam Regional Office, 487 Dongdaegu-ro, Daegu, 41256, Korea  
Tel: +82-53-741-5210  
Fax: +82-53-741-5209  
E-mail: ljj@ihaccp.or.kr

그림 1. 식품안전관리 트렌드 모식도(by Karunasagar, I., Establishing Product Standards and Certification), ALOP : Appropriate Level of Protection, FSO : Food Safety Objective, GHP : Good Hygienic Practice, GMP : Good Manufacturing Practice, GAP : Good Agricultural Practice



2000년 7월부터 HACCP 의무적용을 실시하고 있으며, 집유업은 2014년 7월부터, 유가공업은 2015년 1월부터, 그리고 알가공업은 2016년 12월부터 HACCP의 의무적용을 단계적으로 실시하고 있다. 최근, HACCP에 대한 용어가 식품안전관리기준으로 개정되고, 식품안전관리가 식품의약품안전처로 통합되면서 관련법 및 고시의 개정 등 축산물 HACCP과 관련하여 많은 변화가 지속적으로 이루어지고 있다. 따라서, 본고에서는 HACCP이 축산식품의 안전관리에서 중요한 의미를 가지게 된 배경과 HACCP 관련 변화사항에 대해 알아보려고 한다.

### 1. 축산물 산업 중 HACCP의 의미

1995년 1월 세계무역기구(World Trade Organization, WTO)가 창립되면서 SPS 협정(Agreement on Sanitary- and Phytosanitary Measures, 위생 및 식물위생조치협정)이 발효됨에 따라 회원국의 경우 인간, 동물 또는 식품의 생명이나 건강을 보호하기 위해 국제적 조화, 동등성, 위험평가와 위생 및 식품위생 보호의 적정수준 결정, 투명성 등의 원칙에 따르도록 되어 있다. 또한, TBT 협정(Agreement on Technical Barriers to Trade, 무역기술장벽에 대한 협정)에 따라 무역에 대한 기술장벽을 낮추고 자유무역을 활성화하기 위해 각국은 식품의 기준·규격을 국

표 4. 식육판매업 경영주체별 HACCP 인증률

구분	농축협	백화점	마트	정육점 등	합계
업체수	1,519	95	501	49,736	51,851
인증	230	37	34	211	512
구성비(%)	15.1	38.9	6.8	0.4	1.0

제표준에 맞추도록 하고 있다(산업통상자원부 국가기술 표준원, 2016). 즉, 식품의 수입 시 회원국에서는 국제기준, 지침, 또는 권고를 제일 우선으로 적용하고, 국제기준보다 높은 보호수준을 요구하고자 할 시 과학적 정당성이나 위험평가에 기초하여 판단하도록 하고 있다. 이를 근거로, 1993년 Codex에서 HACCP을 권고하는 지침을 제시함에 따라, HACCP은 국제적인 식품의 위생안전관리 기준으로 인정받게 되었고, 각 국은 선진국을 중심으로 HACCP을 적용하기 위한 법적 근거 마련과 확대방안을 펼치고 있다. 우리나라도 1995년 가공식품에 대해 HACCP을 적용하는 법적 근거를 마련한 이후 축산물과 식품의 전 분야에 HACCP을 적용 및 확대하기 위한 정책을 해오면서 의무적용 분야가 점차 확대되고 있는 실정이다.

그렇다면, HACCP은 국제관계 속에서 자국의 보호를 위해 규제상으로 적용하고 있으므로 산업체에게는 불편함이 동반됨에도 불구하고 따라야 하는 규제이기만 한 것일까? 결론부터 말하자면, 전혀 그렇지 않으며, 감히 단언컨대 HACCP은 오히려 산업체가 규제로부터 자유로워져 자율성을 최대한 보장받는 탄력적 위생안전관리 체계라고 할 수 있다.

그림 1은 이와 같은 산업체에서 HACCP이 가지는 의미를 잘 보여주고 있는 최근의 세계적 식품안전관리 트렌드 모식도이다. 자유무역이 활발해지고, 앞서 언급한 SPS 협정이나 TBT 협정에 따라 국가적 차원(Country Level)에서는 국제적 기준과 같은 ALOP(Appropriate Level of Protection, 적정보호수준)을 제시하거나 위해평가 및 위해관리를 포함하는 위해분석(Risk Analysis)을 거쳐 과학적 자료에 근거한 최소한의 기준규격을 제시하는 FSO (Food Safety Objectives, 식품안전목표)를 관리하는 것이다. 이와 같은 국제 표준화되거나 최소화된 규제 속에 산

업체 측(Operation Level)에서는 HACCP이라고 하는 현장 맞춤형이며 자율적인 위생안전관리시스템을 적용하여, 업체의 규모, 관리 능력, 생산 식품의 특성에 맞게 탄력적인 관리를 하는 것이다. 이와 같이 각 업체의 현장에 맞는 탄력적인 HACCP 적용이 가능한 것은, HACCP 체계가 일률편차적인 기준을 요구하는 것이 아닌 7원칙 12절차라고 하는 개념(Concept)에 따른 시스템을 갖추도록 하고 있기 때문이다. 만일 업체에서 지켜야 하는 위생안전관리 내용을 세부적으로 규제화할 경우 업체에게는 큰 부담이 되거나 상당수 영업을 포기할 수 밖에 없게 될 것이다. 다만, 우리나라 축산물의 위생안전관리를 HACCP 수준까지 올리고, 누구라도 원하는 경우 실행할 수 있는 기준을 제시해 주는 동시에, 기준의 모호성을 배제하고 일정 수준의 표준화된 HACCP 운영이 될 수 있도록 법과 고시를 통해 그 기준을 제시하고 있어 산업체에서는 HACCP이 국가의 간섭으로 이루어지는 규제로 여겨질 수 있으나, 실상 의무적용 대상 업종이나 규모는 선진국에 비해 적은 상태이다. 한편, 자율적인 위생안전관리 체계는 정부에게는 관리감독의 최소화로 사회적 부담비용을 줄이면서, 산업체에게는 규제의 부담을 줄이고 자체관리의 자율성을 부여하여 산업의 진흥을 꾀하게 되어 제품 가격의 상승을 막아 순차적으로 소비자에게까지 이익을 주는 모두에게 이득이 되는 시스템이라 할 수 있다.

## 2. 축산물 HACCP 관리 현황

「축산물위생관리법」 제9조(안전관리인증기준)에 근거하고 있는 축산물에 대한 HACCP은 2013년 3월 이후 식품의약품안전처에서 관리하고 있으며, 동법 제9조의5에 따라 축산물안전관리인증원에서 인증, 조사·평가, 연장에 대한 심사를 실시하고 있다. 축산물 중 사료는 사료법에 따라 HACCP이 적용 되고 있어 농림축산식품부가 관리하고 있으며, 농장, 도축장, 집유장에 대한 HACCP 관리는 농림수산식품부에 위탁되고 있다. 최근 HACCP과 관련하여 진행되고 있는 중요한 사항으로는 의무적용의 확대와 안전관리통합인증의 적용이 있다. 도축장에만

적용되던 HACCP의 의무적용(2003년 7월 1일부터)은 2014년 집유장을 시작으로 유가공장, 알가공장까지 확대되고 있으며, 2013년 7월 30일부터는 안전관리통합인증제도 도입으로 HACCP을 통한 축산물의 전 단계(farm to table) 위생안전관리 강화를 꾀하게 되었다. 또한, 축산물과 식품의 HACCP 고시(‘식품 및 축산물 안전관리인증기준’)가 합쳐지면서 평가기준을 통일하였고, 점수제(5점제)로 평가방법이 변경되면서 HACCP 운영 수준의 차별화가 가능하게 되었으며, 우수하게 관리되는 농장(업체, 업소)은 조사·평가에 대한 완화 대상이 된다. 또한, 소규모 업체(업소)에 대한 평가기준이 신설되어 연매출액 10억 미만이거나 종업원 수가 10인 미만인 곳에서는 이를 적용할 수 있도록 하였다. 축산물과 식품 HACCP을 모두 진행하는 업체의 중복인증 및 사후관리의 불편을 해소하기 위해 축산물안전관리인증원과 한국식품안전관리인증원의 교차심사를 실시하고 있으며, 향후 두 기관의 통합으로 HACCP 심사업무가 일원화될 예정이다.

## 3. 우리나라 축산물 HACCP의 현황

### (1) HACCP 적용 영업의 종류 및 현황

현재 축산물은 농장, 사료, 도축, 집유업, 식육포장처리업, 가공업(식육가공업, 알가공업, 유가공업), 식육즉석판매가공업, 축산물판매업(식육판매업, 식육란수집판매업, 축산물전문유통판매업), 축산물보관업, 축산물운반업 분야에 HACCP이 적용되고 있다. 이 중 도축장은 2000년 7월부터 HACCP 의무적용이 실시되고 있으며, 표 1에서와 같이 집유장은 2014년 7월 1일부터 1일 평균 집유량에 따라 단계적으로 HACCP 의무적용을 시작하여 2016년 1월 1일까지 전체적으로 HACCP 적용이 완료되었다. 유가공업은 2015년 1월 1일부터 연매출액과 종업원수에 따라 HACCP 의무적용을 단계적으로 실시하여 2018년 1월 1일이면 의무적용이 완료되며, 알가공업은 2016년 12월 1일부터 역시 연매출액과 종업원수에 따라 단계적으로 의무적용을 시작하여, 2017년 12월 1일 전에 모든 알가공장이 HACCP

표 1. 농장분야 축종별 HACCP 인증 현황(2016.9.30. 기준)

축종	돼지	한우	젓소	산란계	육계	오리	메추리	부화업	산양	합계
대상 농장수	2,943	9,806	4,278	578	874	601	-	-	-	19,080
인증 농장수	1,504	2,773	500	812	879	250	22	18	18	6,776
인증률(%)	51.1	28.3	11.7	140.5	100.6	41.6	-	-	-	35.5

표 2. 가공분야 업종별 HACCP 인증 현황(2016.9.30. 기준)

분류	식육포장처리업	가공업			집유업 <sup>3)</sup>	합계
		식육가공업	유가공업 <sup>1)</sup>	알가공업 <sup>2)</sup>		
대상 업체수	4,482	2,524	291	132	62	7,491
인증 업체수	1,804	601	152	55	62	2,674
인증률(%)	40.2	23.8	52.2	41.7	100.0	35.7

<sup>1)</sup> 의무적용 : ('15.01.01.) 연매출액 20억 이상이면서 종업원 수 51인 이상, ('16.01.01.) 연매출액 5억원 이상이면서 종업원수 32인 이상, ('17.01.01.) 연매출액 1억 이상이면서 종업원수 6인 이상, ('18.01.01.) 연매출액 1억 미만이거나 또는 종업원수 5인 이하

<sup>2)</sup> 의무적용 : ('16.12.01.) 연매출 1억 이상이면서 종업원 5인 이상, ('17.12.01.) 연매출 1억 미만이면서 종업원 5인 미만

<sup>3)</sup> 의무적용 : ('14.07.01.) 1일 평균 집유량 150톤 이상, ('15.01.01.) 1일 평균 집유량이 75톤 이상 150톤 이하, ('16.01.01.) 1일 평균 집유량이 75톤 이하

표 3. 유통분야 업종별 HACCP적용 인증 현황(2016.9.30. 기준)

분류	축산물판매업			식육즉석판매 가공업	축산물보관업	축산물운반업	합계
	식육 판매업	식용란 수집판매업	축산물전문 유통판매업				
대상 업소수	51,851	1,355	-	-	363	1,883	55,452
인증 업소수	511	85	1	24	5	36	662
인증률(%)	1.0	6.3	-	-	1.4	1.9	1.2

적용을 완료하여야 한다. 앞서 언급된 의무적용 대상인 도축장, 집유업, 유가공업, 알가공업 이외 업종은 자율적으로 HACCP 적용이 실시되고 있으며, 향후, 식육가공업을 중심으로 의무적용 대상자가 확대될 예정이다.

## (2) 농장의 HACCP 인증 현황

2016년 9월 30일 기준 우리나라 농장의 HACCP 인증현황은 표 1과 같다. 대상수는 축종별 전업농을 기준으로 하였으며, 메추리와 산양의 경우는 비고시 축종으로 각각 닭과 소의 평가기준을 적용하며 HACCP 인증 통계도 역시 닭과 소에 포함시키고 있다. 부화업의 경우는 닭과 오리의 평가기준 적용 및 HACCP 인증 통계 반영이 이루어지고 있다. 주요 축종 중 돼지는 인증률 51.1%로 전업농

가 둘 중 하나는 HACCP 인증을 받았으며, 인증을 받은 농장들은 사육규모 상위그룹이 주를 이루므로 유통되는 물량은 이보다 많다고 할 수 있다. 한우 농장의 경우 28.3%가 HACCP 인증을 받아 한우 농장 세 군데 중 한곳은 HACCP 인증을 받았다고 할 수 있으며, 돼지와 마찬가지로 사육두수 상위그룹에서 HACCP 인증을 받는 경향이어서 HACCP 인증 농장으로부터 출하된 한우의 유통 물량은 이보다 높다고 본다. 또한, 생산단계 축종 중 한우 농장이 가장 많은 대상수를 가져 역시 인증 받은 농장수도 가장 많은 수를 보여주고 있다. 농장 인증률이 가장 높은 축종은 닭으로 산란계는 전업농 대상수 대비 140.5%의 농장이 HACCP 인증을 받은 상태로 유통되는 식용란은 대부분 HACCP 인증 농장에서 생산된 것으로 여겨될 정도이다. 다음으로는 육계농장이 100.6%로 역시 높

은 인증률을 보이고 있으며, 오리농장은 41.6%로 매년 증가추세를 보이고 있다.

**(3) 가공분야 HACCP 인증 현황**

가공분야에 대한 업종별 HACCP 인증 현황은 표 2에서와 같다. 식육포장처리업의 경우 2007년 1월 학교급식법의 개정에 따라 식육포장처리가공장이 없는 도서벽지를 제외하고는 학교급식을 위한 식육은 HACCP 인증 받은 가공장만이 납품할 수 있게 되어 인증수가 급속도로 성장하여 2016년 9월 30일 기준 40.2%의 인증률을 보이고 있다. 축산식품 가공분야는 의무적용이 점차 확대되고 있는 상황으로 2014년 7월부터 HACCP이 의무적용된 집유업은 2015년 1월 100% HACCP 인증이 완료되었다. 유가공장의 경우는 2018년 1월 1일까지 전 가공장에 대한 HACCP 적용을 완료해야 하며, 현재(2016.09.30.기준) 52.2%의 인증률을 보이고 있다. 알가공업 역시 금년부터 의무적용 대상이 되어 진행 중으로 현재 41.7%의 인증률을 보이고 있다. 식육가공업의 경우 23.8%의 인증률로 다소 낮은 경향을 보이거나 인증 받은 가공장 중 우리나라 식육가공품 생산 및 유통량 상위그룹이 거의 다 HACCP을 받아 HACCP 인증 가공품의 유통량은 70% 이상일 것으로 예상되고 있어, 이에 대한 HACCP 의무적용도 머지 않아 실시될 것으로 보고 있다.

**(4) 유통분야 HACCP 인증 현황**

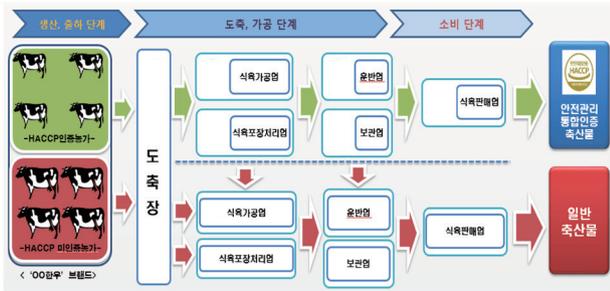
유통분야 HACCP 인증률은 전체적으로 1.2%로 타 분야 대비 미약한 상황이다(표 3). 특히, 2005년 5월부터 유통분야 최초로 HACCP 적용이 시작된 식육판매업은 10년이 넘는 기간 동안 1%대의 인증률을 넘어서지 못하고 있다. HACCP 인증을 진행한 곳은 주로 백화점, 농축협, 마트, 일부 개인 업소 등으로 그 현황은 표 4와 같다. 인증매장수로는 농축협이 가장 많으나 대상 업소수 대비 15.1%의 인증률을 보이고 있다. 백화점 중에서는 현대백화점(14/15개소, 93.3%), 롯데백화점(12/33개소, 33.3%),

신세계백화점(6/14, 42.9%), AK플라자(3/4개소, 75%), 한화갤러리아(2/5개소, 40.0%) 등으로 총 95개 백화점 중 37개소가 인증을 받아 38.9%의 인증률을 보이고 있다. 마트의 경우 최근 들어 HACCP 인증이 본격적으로 시작되어, 홈플러스(29/141개소, 14.2%), 이마트(3/157개소, 1.3%), 롯데마트(1/110개소, 0.9%), 메가마트(1/14개소, 7.1%), 코스트코(0/14, 0%)인 수준이다. 유통분야 중 식육판매업은 소비자와 접점을 이루는 최종 단계이므로 HACCP을 통한 위생안전관리가 매우 중요하며, 이에 못지 않게 중요한 단계가 운반업과 보관업이다. 운반 및 보관 단계의 철저한 관리가 수반될 때 food chain의 전 단계에 대한 위생안전관리가 확보되어 안전한 축산물을 소비자에게 공급할 수 있다. 그러나, 보관업과 운반업 역시 각각 1.4%, 1.9%의 인증률로 저조한 상황이다. 식품 및 축산물안전관리인증 기준에 대한 우대조치로 HACCP 적용시 「식품위생법」 제48조제11항, 「축산물위생관리법」 제19조제1항에 따른 출입·검사 및 수거 등의 완화가 가능하다. 또한, 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 우대조치 및 기타 안전관리인증기준 활성화 및 식품·축산물 안전성 제고에 필요하다고 인정되는 등의 우대조치와 함께 「축산물위생관리법」 제50조에 따라 영업자의 위생교육(법 제30조제3항에 의거)에 대해 HACCP 정기 교육훈련을 받았을 경우(법 제46조제1호부터 제6호까지에 의거) 생략할 수 있도록 되어있다. 따라서, 이와 같은 우대조치 및 혜택사항에 대해 해당 업계에 널리 알려 HACCP을 통한 위생안전관리 수준의 향상 노력이 필요할 것이다.

**4. 안전관리통합인증**

축산물 HACCP은 각각의 사료, 농장, 도축, 가공, 유통 등 단계별로 인증을 받고 있어 food chain 중 HACCP을 적용하지 않는 단계가 있을 경우 연계성 결여에 따른 단절된 HACCP이라는 한계가 발생할 수 있다. 따라서, food chain 중 단절된 인증의 문제점을 해결하고 전 단계(farm to table)에 대한 위생안전관리가 확보된 축산물을 소비자

그림 2. 안전관리통합인증 업체의 축산물의 전 단계 관리체계 및 일반 축산물과의 차이



에게 공급하기 위한 취지로 2014년 1월 31일부터 안전관리통합인증제도가 시행되고 있다. 즉, 안전관리통합인증은 그림 2에서 볼 수 있듯, 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등에 관계된 작업장·업소 또는 농장이 생산에서 판매까지 모든 단계에 대해 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하고 있음을 인증하는 제도로 일반 축산물과 차별화 된다.

안전관리통합인증은 생산으로부터 유통까지 전 단계에 대한 일괄적인 관리 주체가 필요하므로 인증 대상으로 「농업

협동조합법」에 따른 축산업협동조합, 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」에 따른 농업경영체, 또는 축산물의 연간 매출액이 50억 원 이상인 축산물판매업의 영업을 하는 자로 명시되어 있다. 2016년 8월말 기준 안전관리통합인증 현황은 총 18개로 생산브랜드(닭, 돼지, 한우)가 17개로 가장 많고, 유통브랜드가 1개이다(표 5). 안전관리통합인증을 받은 축산물 브랜드별 변화로는 인증 전 대비 인증 후 HACCP 적용 농장 및 업체(업소)가 증가하였고, 위생수준 증가와 함께 지역 소비량 및 수익성 증대로 부가가치 제고가 수반된 것으로 파악되고 있다(축산물안전관리인증원, 2015). 또한, 안전관리통합인증을 통해 소비자자들이 농장단계의 HACCP 인증 여부를 알 수 있게 되어, 생산단계의 HACCP적용에 대한 홍보에도 도움이 될 수 있다. 안전관리통합인증은 경영체에서 생산되는 모든 제품 또는 일부(전 단계 HACCP 적용 가능) 제품에 한해 받을 수 있으며, 판매장 내에서 일반제품과 구분만 하여 판매하면 가능하다. 또한, 직영 판매장을 보유하고 있지 않아도 3년 이상의 계약을 한 판매장이 있으면 가능하다.

표 5. 안전관리통합인증 경영체 및 브랜드 현황(2016년 8월말 기준)

번호	통합인증 경영체	브랜드명	구분	소재지	인증년도
1	평창영월정선축산업협동조합	대관령한우	한우	강원	2014
2	(주)현대그린푸드	현대백화점	대형유통	전국 13개 백화점	2014
3	무지개영농조합법인	진생원안심포크	돼지	세종	2014
4	농업회사법인(주)계림농장	계림농장	닭(알)	충남	2014
5	주식회사 하림	하림(자연실록)	닭(식육)	전북	2015
6	주식회사 참프레	참프레	닭(식육), 오리(행류)	전북	2015
7	해밀영농조합법인	드레난	닭(알)	경기	2015
8	(주)올품	자연에 좋은 닭	닭(식육)	경북	2015
9	(주)동우	동우	닭(식육, 양념육류)	전북	2015
10	농업회사법인 영신주식회사	영신주식회사	닭(알)	세종	2015
11	농업회사법인 가농바이오(주)	가농	닭(알, 전란액, 난황액, 난백액)	포천	2015
12	한국양계축산업협동조합	목계촌(영천한방란)	닭(알)	영천	2015
13	흥생농장	청국장란, 목초란	닭(알)	대구	2015
14	영농조합법인 무지개 농장	무지개농장	닭(알)	충주	2015
15	태흥한돈영농조합법인	태흥한돈	돼지	익산	2016
16	농업회사법인 (주)정원식품	정원식품	메추리(염지란)	충북	2016
17	지명영농조합법인	지든가	돼지	충남	2016
18	영포양계영농조합법인	-	닭(알)		

## 요약 및 결론

HACCP은 국제사회에서 인정하는 축산물의 위생안전 관리의 기준이 되었고, 우리나라에서도 이에 발맞추어 근거법 마련과 확대를 통해 국민의 보건향상을 위한 노력을 하고 있다. 이에 따라, 그 명칭 또한 안전관리인증기준으로 개정하였으며, 식품과의 기준 통일, 관련기관의 통합 준비, 의무적용의 확대 추진, 소규모 업소에 대한 별도 평가기준 마련 등을 통해 HACCP 인증의 저변화를 꾀하고 있다. 이러한 노력의 결과 축산물에 대한 HACCP 인증은 지속적으로 증가하여 농장분야는 35.5%, 가공분야 35.7%의 인증률에 도달하였으며, 도축업으로부터 집유업, 유가공업, 알가공업으로 의무적이 확대되고 있다. 다만, 유통분야는 최종 축산물의 안전성 확보를 위해 매우 중요한 중간 또는 최종 단계임에도 불구하고 HACCP 확대가 저조한 편이나, 소규모 업체(업소)용 평가기준 마련을 통해 저변화를 위한 기틀이 마련되었다고 할 수 있다. 또한, 단

계별로만 받았던 HACCP 에서 더 나아가 농장으로부터 판매까지 전 단계 HACCP 시스템에서 생산한 제품에 대한 안전관리통합인증을 통해 더욱 안전한 축산물을 소비자에게 공급하는 동시에 일괄적인 HACCP 적용으로 산업체 및 관리기관의 업무가 모두 효율적으로 이루어질 수 있게 되었다. 식품분야 전반에 대한 HACCP 의무적용을 확대하고 있는 선진국의 위생안전관리수준을 고려할 때 우리나라의 HACCP 적용은 더욱 확대·강화될 수 있으므로, 산업체에서는 지속적인 HACCP에 대한 관심과 적극적인 적용이 필요할 것으로 사료된다. 이를 위해 국가에서는 각종 지원정책 및 혜택부여 노력을 하고 있고, 축산물안전관리인증원에서는 각종 자료(일반 HACCP 모델, 소요경비모델 등)를 제공하고 기술지도를 실시하고 있다. 세계속에서 우리나라 국민의 건강과 보건증진, 그리고 축산물의 수출 활성화를 위해 HACCP을 통한 전략적 접근과 노력이 필요할 때라고 하겠다.

## 참고문헌

1. Acheson DW. (1999). Foodborne infections. *Curr Opin Gastroenterol.*, 15: 538-45
2. CDC(Centers for Disease Control and Prevention). (2014). Estimates of Foodborne Illness in the United States. <http://www.cdc.gov/foodborneburden/estimates-overview.html>.
3. WHO. (2015). WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases (2015)
4. Sandra Hoffmann, Bryan Maculloch, and Michael Batz. (2015). Economic Burden of Major Foodborne Illnesses Acquired in the United States. *Economic Information Bulletin Number 140*. USDA
5. 2015년 무역기술장벽(TBT) 보고서. (2016). 산업통상자원부 국가기술표준원
6. 신호성, 이수형, 김중수, 김진숙, 한규홍. (2010). 식중독의 사회경제적 비용추정 : 삶의 질 개념을 적용한 질병비용 추정법을 이용하여. *Journal of Preventive Medicine and Public Health*, 43(4): 352-361
7. 축산물안전관리인증원. (2015). 안전관리통합인증 업체가 되면 어떤 점이 좋을까? <http://blog.naver.com/hellohaccp/220570282051>