

축산물 작업장 위해요소중점관리(HACCP) 제도적용

최춘배*, 최영진, 김선기
국립수의과학검역원 축산물검사부

축산물 위해요소중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point : HACCP)은 축산식품을 위생적으로 관리하기 위한 체계적이고 과학적인 접근방법으로서 축산물 작업장에서 작업과정중에 발생할 수 있는 각각의 생물학적, 물리적, 화학적 위해요소들을 파악하여 공중위생상 결정적인 영향을 미치는 요소·단계·절차를 중요관리점으로 설정하여 중점적으로 관리하는 식품위생관리 제도이다. 이 제도는 각 축산물 생산업체가 자율적으로 관리·검증하는 체계이며, 선진국에서도 적극 HACCP 적용을 위해 관련업계를 지도하여 안전한 축산물을 생산할 수 있도록 하고 있다. 또한 정부 당국에서는 동제도가 원활히 운영되는지 감독함으로써 위생적으로 축산물을 생산할 수 있도록 하여 최소한의 인적지원으로도 위생감시 활동을 할 수 있는 장점이 있다. 우리나라에서는 식품의 안전성 확보와 식품산업의 국제경쟁력 제고를 위하여 일반식품에 대하여는 1995년 12월 보건복지부에서 식품위해요소중점관리기준을 제정·공포하였고, 축산물에 대하여는 1997.12.13 개정된 축산물가공처리법에 따라 위해요소중점관리 기준규정을 신설하고, 농림부에서 축산물위해요소중점관리기준을 고시하여 관리하고 있다. 우선, 축산물작업장중 위생적으로 가장 중점을 두어야 할 도축장에 대하여 2000년 7월1일부터 2003년 7월 1일까지 도축규모에 따라 단계적으로 적용토록 의무화하고 있다. 국내 도축장에 대한 기본적인 연구자료가 미흡한 실정으로 국내에 바로 HACCP 제도를 적용하는데 문제점을 해소하기 위하여 시범업체 3개작업장을 대상으로 HACCP 제도적용 표준모델을 개발하였으며 1998년 8월부터 실무작업반을 운영, 도축장에 HACCP가 정착될 수 있도록 HACCP 적용매뉴얼을 편찬하여 업계에 보급하고, 1999년 10월부터 예비적용반을 구성 2000년 7월부터 의무적용되는 대상도축장에 대하여 개발된 일반모델을 토대로 HACCP를 적용하고 그 문제점을 업체 스스로 개선하고 HACCP 제도가 정착될 수 있도록 농림부·검역원·관련단체 학계 및 업계 대표자와 함께 관련업계를 지원하고 있다. 축산물가공장에 대한 이 제도의 적용은 영업자가 희망하는 경우에 한하여 신청후 인증하고 있으며 각종 우대조치를 통해 이를 권장하고 있다. 이 제도의 적용으로 영업자는 제품의 안전성 및 위생에 대하여 소비자 신뢰도 향상을 기대할 수 있고 소비자는 안전하고 위생적인 축산식품을 공급받음으로써 식중독등으로 인한 피해로부터 예방할 수 있다. 또한 국제화·개방화 시대에 축산식품에 대하여 국내축산식품의 위생수준을 한 단계 높임으로서 안전성에 대한 국제경쟁력을 확보할 수 있어 국내 축산식품산업을 생존산업에서 더 나아가 수출지향 산업으로 발전할 수 있게 될 것으로 생각한다.