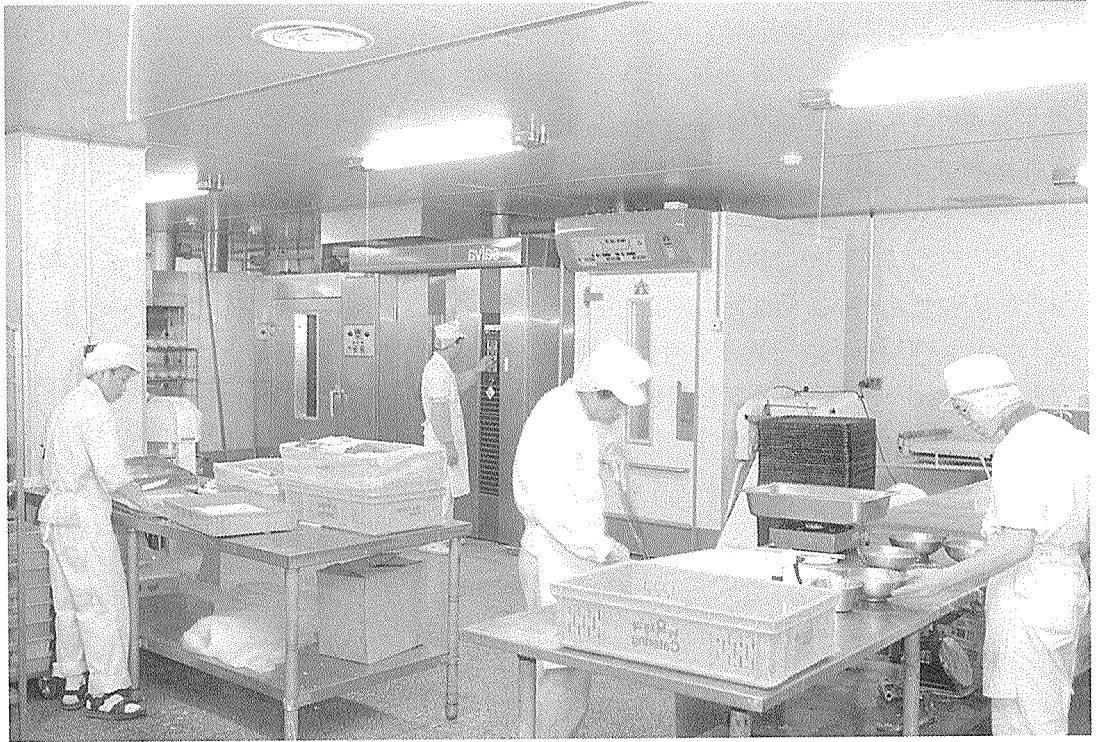


식품회수(Recall)제도는 영업자가 자발적으로 위해식품을 가장 빠르고 효과적으로 회수하여 소비자를 보호하기 위한 조치이다. 이번 호에서는 이러한 적극적 소비자보호조치인 식품회수제도의 실시에 따른 식품업계의 구체적인 대응 방안을 알아보도록 한다. □글/한국 식품위생연구원 유화춘 박사



집중분석! 식품회수제 벗겨보기

식품회수제도 도입에 따른 식품업계의 대응방안(Ⅲ)

식품회수제 도입에 따른 식품업계의 대응방안 중 우선적으로 고려해야할 사항은 회수상황 발생부터 회수 종료시까지 일괄적으로 회수를 진행시킬 수 있는 회사내 식품회수팀 또는 전담부서의 구성 등 회수에 대비한 조직 및 관리 등을 들 수 있다. 즉, 회수상황에 신속하게 대처하도록 회수진행 전반에 걸쳐 정보나 도움을 줄 수 있는 인원으로 구성된 회수전담부서나 팀이 갖춰져야 한다.

식품회수 전담부서의 설치·운영

한편, 식품회수 전담부서는 회수종료시까지 24시간 운영되어야 한다.

또한 회수상황 발생시 식품자진회수 시행계획을 수립하고 지방회수담당관에게 회수상황에 대한 계획을 보고하며, 회수를 진행시켜 회수종료에 대한 보고 및 시행한 회수에 대한 평가를 하고, 언론에 공표하며 기타 회수에 관련된 업무를 수행한다. 또한 자진회수에 대비하여 제품명, 제조번호, 판매경로, 유통량 등의 영업에 관한 기록을 유지하고 보관하도록 한다.

다음으로 위해정보 접수와 위해분석을 위한 과학적인 검사업무의 활성화를 기해야 한다. 식품 등으로 인해 발생하는 각종 위해정보를 수집하기 위해 관내병원, 보건소, 소비자단체, 약국 등의 기관과 명예식품감시원, 리·통장 등의 인원이 활용된다.

이처럼 수집된 정보는 회수담당기관을 거쳐 회수회사에 통보되며 회수회사는 되도록 빠른 시간내에 해당시료를 분석하여 제품의 회수여부를 결정해야 한다. 이를 위해 과학적으로 위해 요인을 검사할 수 있는 방안을 활성화시켜야 한다.

각종 기록서의 준비와 보관

회수상황이 발생했을 때 위해제품을 쉽게 인식할 수 있도록 제품의 제조 번호나 Lot Number 등 제품을 추적할 수 있는 자료를 분명하게 하도록 한다.

제조일자, 유통기한, 로트번호 등을 코드화하여 유통, 판매업체의 전산화가 이루어진다면 회수상황에 대처하기 쉬울 것이며, 유통기록은 회수제품을 추적하는 데 절대 필요하므로

자사제품의 유통거래처에 대한 기록을 철저히 관리·보관하도록 한다.

또한 원료에서 제품이 만들어질 때까지 제조기록을 잘 유지하는 것이 무엇보다도 중요하다. 즉, 제조기록을 잘 기록한다면 회수상황이 발생했을 때 위해분석을 하는데 도움을 줄 수 있을 뿐만 아니라 회수대상범위도 줄일 수 있는 근거를 제공할 수 있다.

참고로 자가품질검사에 관한 기록서, 판매에 관한 일체서류(유통거래처, 판매일자, 판매량, 판매금액 등), 식품 등 수입판매업자의 경우에는 수입신고필증·수입증명서·선적서·사용 등에 대한 원료수불 관련서류의 사본과 판매관련 기록, 기타 식품자진회수에 필요한 서류 일체 등은 최종기재일로부터 2년간 유지하고 보관한다.

다만 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용 등에 대한 원료수불 관계서류(제품생산량, 제조번호, 제조단위 등)는 3년간 보관한다.

자사제품 유통망의 파악

회수상황 발생시 빠른 시간내에 자사제품을 회수하는 것이 관건이므로 식품 제조업체는 자사제품에 대한 유통망을 사전에 파악하여 회수상황에 대비하는 것이 필요하다.

대부분 도매수준의 거래처는 파악하고 있을 것이나 소매수준이나 소비자수준까지 회수를 실시할 수 있으므로 자사제품을 취급하는 도매업자로 하여금 각 거래하는 소매단계의 거래처와 거래제품의 이름과 제조번호, 거래량 등에 대한 정보를 기록·보관하도록 조치한다.

자사제품의 유통체계의 관리

회수책임은 영업자 중 위해발생 원인을 제공한 자가 책임

을 지도록 되어 있다. 그러므로 식품제조업체에서는 자사제품을 유통시키는 유통업소를 어느 정도 사전에 정비하고 통제할 필요가 있으며, 냉장·냉동식품 등 특별히 관리가 필요한 제품을 취급하는 영세한 유통, 판매업자의 경우는 주의사항을 전달하여 자사제품을 유통시키는 것이 중요하다.

또한 냉장·냉동 식품을 유통시킬 경우, 냉장·냉동 탭차의 관리를 철저히 하도록 한다. 자동온도기록 장치를 의무화하고 식품의 운송일자도 기록 보존하도록 한다. 특히 용역회사에 유통을 맡길 경우 문제가 발생하기 쉬우므로 냉장·냉동 탭차의 관리를 확실히 해야 할 것이다.

식품제조업체는 자사제품의 유통업소를 어느 정도 사전에 정비하고 통제할 필요가 있으며, 냉장·냉동식품 등 특별 관리가 필요한 제품을 취급하는 영세한 유통, 판매업자의 경우는 주의사항을 전달하여 자사제품을 유통시키는 것이 중요하다.

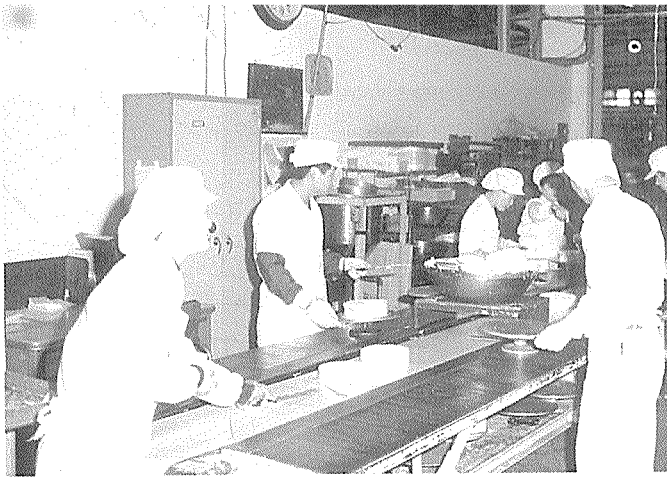
식품제조공정의 과학적 품질관리

지난해 12월 29일 개정된 식품위생법 제32조 2항에 의해서 위해요소중점관리기준(Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP)을 규정하여 향후 우리나라에서도 식품의 원료관리, 제조·가공 및 유통의 전과정에서 위해한 물질이 당해 식품에 혼입되거나 당해 식품에 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 식품별로 정한 후 이를 고시하여 영업자에 대하여 이를 준수하게 하도록 했다.

그러므로 각 식품제조업소는 자사제품의 회수상황 발생에 대비하기 위해서 위해요소 중점관리기준과 연계하여 공정관리를 철저히 하는 것도 한 방법이 될 수 있을 것이라 생각된다. 이러한 위해요소중점관리기준을 자사제품의 공정관리의

〈표〉 회수제도 도입에 대비한 식품제조업체의 각 부서별 관리사항

해당부서	관리사항	해설
생산부문에서의 관리사항	품질관리	원재료의 선택과 검수에서부터 제조공정의 각 단계에서 과학적인 관리가 필요.
	기록관리	원료에서 제품이 만들어질 때까지 제조기록을 잘 유지하는 것이 무엇보다도 중요.
판매 부문에서의 관리사항	유통관리	자사제품을 유통시키는 유통업소를 사전에 정비하고 통제할 것. 또한 냉장·냉동 식품 등 특별히 관리가 필요한 제품을 취급할 때에는 영세한 유통 판매업자에게 충분한 주의사항을 전달.
	냉동·냉장탭차 관리	자동온도 장치의 의무화, 식품운송 일지 등의 기록·보존.
	유통라인 관리	자사제품의 전 유통라인을 자세히 파악하여 언제든지 회수상황에 대비할 것. 따라서 무자료 거래를 없애도록하여 정확한 거래자료를 보관하도록 한다.
	제품기록 관리	제조일자, 유통기한 유통번호 등을 코드화하여 기록을 잘 유지 보관할 것. 무엇보다도 전산화가 이루어져야한다.
관리부문에서의 관리사항	회수조직 관리	식품회수팀 또는 식품회수 전담부서 구성, 이에대한 전반적인 관리 필요.
	원재료 품질 기록 관리	검수시간, 납품업소에 대한 정보, 물품의 자세한 기록 등을 유지 보관할 것.



▲원료에서 제품까지의 제조기록을 포함한 모든 공정의 철저한 기록은 회수상황이 발생되었을 때 위해 상황을 분석하는 데 큰 도움을 줄 것이다.

일환으로 사용하지 않더라도 언제든지 발생할 수 있는 회수 상황에 대비하기 위하여 각 식품제조업체는 공정의 품질관리에 만전을 기해야 한다.

또한 원료에서 제품까지의 제조기록을 포함한 모든 공정의 철저한 기록은 회수상황이 발생되었을 때 위해상황을 분석하는 데 큰 도움을 줄 것이다.

결론적으로 자사제품의 원료관리, 제조·가공 및 유통의 전과정에서의 과학적 품질관리를 위한 노력은 회수상황의 발생을 근본적으로 줄일 수 있는 유일한 대책이 될 수 있을 것이다.

최근에는 소비자의 안전과 결함상품으로 인한 피해구제에 대한 대책의 하나로 제조물책임법(Product Liability: PL제

도)의 도입이 적극 검토되고 있다. 따라서 향후 우리나라에서도 이 법이 시행될 예정으로 있어 식품제조업체에서는 자사제품에 대한 품질경영을 하지 않을 수 없으며, 영업자는 회수제도를 통해 해외시장에서의 경쟁력 제고 및 국내소비자의 신뢰획득과 차후 배상책임 위험으로부터 벗어날 수 있는 제도라는 인식을 가져야 하겠다.

우리나라에서도 소비자의 안전의식이 크게 향상되었으며 이제는 기업의 경쟁력 제고를 위해서라도 식품업계 스스로 위해식품을 회수하여 사전에 소비자를 보호한다는 의지를 가져야 한다.

무엇보다도 국민이 매일 섭취하고 있는 식품의 위생과 안전을 책임진다는 사명감으로 식품제조업과 식품유통업에 관여하는 모든 사업자, 경영자, 종사자들의 적극적인 의식전환이 있어야 한다. **네!**

☞ 독자 여러분의 제보를 받습니다

<월간 베이커리>에서는 지난5월호 부터 '확대경' 란을 신설, 제과업에 종사하는 독자여러분에게 도움이 될 만한 베이커리 및 식품 관련 사항들을 집중 분석, 해설해 왔습니다.

이에 본지에서는 독자 여러분의 요구에 더욱 부응하고자 독자 여러분의 의견이나 제보를 받습니다. 꼭 알고 싶은 내용이나 다뤘으면 하는 기사에 대한 의견이 있으시면 주저말고 본지 독자엽서를 이용하거나 편지 및 팩스를 통해 보내주시기 바랍니다. <전화 / 팩스 : 277-0702 / 273-1822>

제빵 기계의 혁신을 원하십니까?

쇼케이스 제작 · 수출입 업체

대인산업

■ 취급품목

- 컨백션 오븐, 피자오븐
- 파이롤러, 피자롤러
- 아이스크림, 믹서기
- 냉동·냉장 쇼케이스
- ※ 교환, 수리도 합니다!!



대인산업

인천광역시 남구 도화1동 563-15(임요섭)
TEL.(032)866-5001~9 (042)621-0524~5 FAX.(032)874-5001