

0-157 파동이 양돈업계에 주는 교훈

근래 축산물인 식육류의 대장균 0-157검출 파동이 수입쇠고기에서 시작되어 전 축산업계로 파급되고 있다. 또한 수입 아이스크림의 리스테리아균 검출, 닭고기의 캄피로박터균 검출가능성 등 소위 신종 식중독 세균으로 인한 축산물 안전성에 대한 불신감이 사회적으로 고조되는 경향이 있다.

물론 지금까지 제기되고 있는 문제들은 주로 수입축산물을 중심으로 일어나는 일들이지만, 일단 위생적 안전성에 대한 논의가 시작되면 그 영향은 우리 신도불이의 국내산 축산물에도 함께 피해를 준다고 한다. 이는 축산물이란 1차 산물은 대부분 신선 육류 상태로 유통 소비되기 때문에 수입품과 국산품에 대한 명확한 구분이 어려우며, 설사 구분된다 하더라도 위생적 안전성 보장에 대한 의문이 제기되기 때문이다.

따라서 관련업계에서는 수입품과 국산품의 차별화로서 국내산 식육류의 우수성을 강조하는 것도 좋으나 그것만으로는 오래 갈 수 없으며, 언젠가는 일을 오히려 더 어렵게 만드는 결과가 될 수 있다.

요사이 새로운 용어로 HACCP(위해분석 중점관리기준)이란 말을 흔히 듣는다. 또 이 제도의 기본 원칙은 농장에서 식탁까지(from farm to table)의 위생적인 위해성을 분석하여, 중점적으로 관리할 필요가 있는 점(point)을 찾아내어 보다 근원적인 안전성 관리를 하자는 데 있다.

이 HACCP제도는 이미 선진외국에서 개발한 제도로서 특히 미국·캐나다·호주 등 우리나라에 축산물을 주로 수출하는 나라에서는 관련 법규를 개정하여 연차적으로 실시할 단계에 있다. 나라에 따라 다소 차이는 있으나 앞으로 2~3년후인 2,000년대부터는 이 제도의 전면적 실시를 목표로 이미 단계적 실시에 들어가고 있다.



신 광 순 교수

(서울대수의과대, 한국HACCP연구회장)

만일 HACCP제도가 본격적으로 실시되면 어떤 변화가 올 것인지 몇가지 예측되는 일들을 지적하면 다음과 같다.

첫째, UR타개와 WTO협정에 의한 동등성·균형성 원칙에 따라 HACCP제도에 의하여 생산·처리·가공된 축산물은 수입국의 별도 제재를 받지 않고 그대로 수입이 가능해진다. 즉 국내 축산물과 아무 차별없이 시장경쟁이 가능해 질 수 있다.

둘째, 특히 위생적 안전성 문제에 있어서도 동등한 규제를 적용시킬 수밖에 없기 때문에 우리나라에서도 HACCP제도를 도입하지 않을 수 없는 입장이 된다. 이 경우를 대비한 관련업체의 대응책이 늦었지만 지금부터라도 시작되어야 할 것이다.

셋째, 축산물이란 상품은 농수산물과 달리 국산품이란 특성이 비교적 낮다고 할 수 있다. 따라서 국내시장에서의 국제경쟁에 우위를 차지하려면 축산물의 품질면은 물론 위생적 안전성에도 이겨야만 경쟁이 가능한 것이다.

이상의 몇가지 가상 아닌 곧 닥쳐올 현실적 전개사항을 직시하는 축산인이라면 새로운 각오와 의식을 갖고 대처하지 않을 수 없을 것이다.

즉 현재까지는 이상적인 외국의 사례라고 여겨져왔던 위생적 안전성 관리문제를 얼마나 슬기롭게 실천하느냐가 곧 우리 축산업계의 앞날을 좌우할 수 있는 관건이 될 수 있음을 명심하여야 한다.

때는 바야흐로 생각과 말로 하는 시대는 지났고 행동과 실천으로 본보기를 보일때 불황도 타개되고 미래지향적 안전축산물 생산이 가능할 것이다. **養豚**

HACCP제도는 이미 선진외국에서 개발한 제도로서 특히 미국·캐나다·호주 등 우리나라에 축산물을 주로 수출하는 나라에서는 관련 법규를 개정하여 연차적으로 실시할 단계에 있다. 나라에 따라 다소 차이는 있으나 앞으로 2~3년후인 2,000년대부터는 이 제도의 전면적 실시를 목표로 이미 단계적 실시에 들어가고 있다.

