

수익정책

영국의 축산물 가공식품 관리는 누가하고 있는가?

이 상 진

서 론

우리는 이 사회를 살아가면서 잘된 점도 보고, 잘못된 점도 보고 있다. 잘된 점은 더욱더 잘 되게 하기 위하여 노력하고 계승발전시키고 있는 반면 잘못된 점은 보고도 그냥 지나치거나 왜곡된 이론에 밀려 그대로 방치하면서 살아가는 것을 종종 보고있는 것이다.

이들테면 도로를 달리는 차가 오른쪽으로 통행을 하여야 하는 것이 사회의 통념인데 왼쪽으로 달린다면 어떻게 되겠는가! 또한 빨간 신호등이 들어왔는데 그것을 무시하고 마구 질주한다면 아무도 통행을 못하게 되는 결과를 초래하게 되는 것은 불 보듯 뻔한 이치다.

이러한 현상이 우리 축산분야에도 나타나고 있는 것을 우리 축산인들은 잘 알고 있다. 그것이 축산물 가공식품의 관리업무일 것이다. 1985. 7. 1 이전에 축산물 가공식품 즉, 햄, 소세지, 포장육, 버터, 치즈, 시유 등에 대한 체계적이고 효율적인 위생관리로 산업의 발전을 위하여 농림부에서 관리를 하여 왔으나, 그 이후부터는 축산물에 대한 관리업무가 가축의 사육·도축까지는 농림부가, 가공·유통·판매단계는 보건복지부가 담당하는 이원화된 구조를 갖추고 있다는 것은 만천하가 다 알고 있는 내용이다.

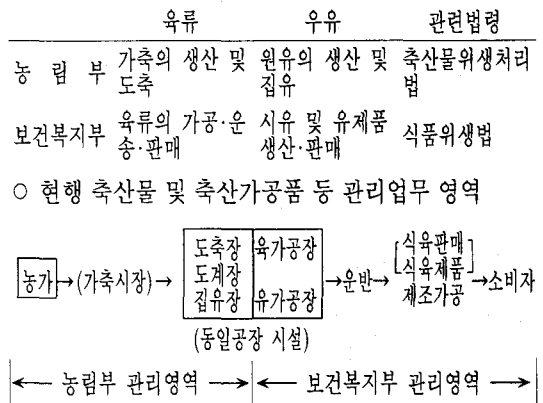
이 모순된 관리행태를 일원화시키기 위하여 '85년 이후부터 수차례에 걸쳐 농림부의 전문 수의조직이 관리하는 것이 타당하다는 논리와 함께 일원화 노력을 하고 있으나 현재까지 일원화가 되지 않고 있는 실

정에 있다.

따라서 필자가 지난 '96. 11. 24 부터 11. 27 까지 영국을 방문하여 조사한 영국의 축산물 가공식품관리는 누가 하고 있는가에 대하여 소개하고자 한다.

표. 우리나라 축산물 가공식품 관리형태

- 축산물 가공식품의 관리업무가 농림부와 보건복지부로 이원화
- 농 릫 부 : 축산산업진흥 차원에서 원료수급 및 생산업무 담당.
- 보건복지부 : 국민보건위생을 위하여 식품제조·가공업 인허가 및 식품위생관련업무



영국의 축산물 관리조직 및 실태

가. 농수식품부의 조직

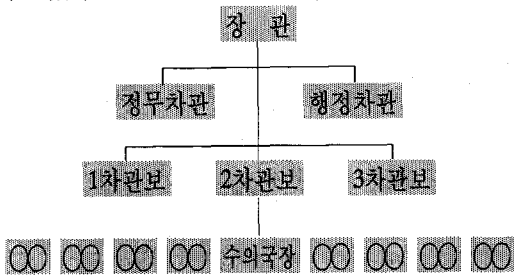
영국의 정부조직중 농수산식품의 위생문제를 다루는 곳은 농수식품부(Ministry of Agriculture Fisheries &

* 농림부 축산물 가공위생과

Food)로 장관 아래에 2명의 차관(행정차관, 정무차관)이 있고 다시 그 아래에 차관보가 3명으로 구성되어 있다.

이들 차관보(Permanent Secretary)는 정책의 입안 등을 하면서 장관을 보좌하는 역할을 수행할 뿐 모든 실무업무의 책임과 권한은 담당국장(Chief)이 갖고 있으며 직접 장관과 업무협의를 하고 있다는 것이다.

농수식품부 아래에 국장은 9명으로 구성되어 있으며 그중 축산물과 관련한 업무는 수의국에서 담당하고 있다.



나. 영국 수의국의 조직

영국은 여러 유럽국가와 마찬가지로 생산과 위생관리 분야를 명백하게 구분하여 관리하고 있다. 생산과 관련한 개량분야, 가격안정분야, 유통분야는 민간자율기구인 MLC(식육 및 가축위원회)에서 담당하고 있으며 가축방역과 위생문제만은 정부기구인 농수식품부 산하 수의국(Veterinary Service)에서 담당하고 있다.

이러한 이유는 위생문제 즉, 가축질병의 방역, 축산물의 위생적인 생산은 정부의 책임아래 이루어져야 축산물의 수출입 문제를 해결할 수 있으며, 나머지 부분의 축산분야는 민간자율적으로 담당함이 바람직하다고 보고있는 것이다.

또한 축산물의 위생은 가축질병과 연계하여 추진되지 않으면 안되는 것이며 농가소득의 증대를 위하여는 질병으로 인한 손실을 줄여야 한다고 판단하고 그 조직도 가축위생분야를 중심으로 구성되어 있다. 따라서 영국의 축산행정조직은 수의를 중심으로 구성되어 있으며, 일반 축산분야는 민간기구에서 담당하고 있다.

그렇다면, 영국 농수식품부 수의국의 조직은 어떻게 되어 있는 것일까? 그 실태를 살펴보면 수의국장

(현재 Dr. Keith Meldrum) 아래에 5개 분야의 업무영역을 갖고 있으면서 약 700명이 본부에 근무하고 있다. 그 5개 분야의 영역중 첫번째로 식육검사청(Meat Hygiene Service Agency)을 들 수 있다.

식육검사청의 세부적인 업무수행 사항은 영국내 허가된 축산물작업장(도축장·도계장·육가공장 등 식육가공품)에서 생산되는 모든 축산식품의 위생검사를 담당하고 법률에 의한 모든 위생관리를 수행하기 위하여 '95. 4. 1 설립된 영국 농수식품부 산하기관이다. 이 검사청 설립이전에 전국 300개 지방정부에 소속되어 식육검사 및 축산물작업장(가공장 포함)에 감독업무를 수행하던 것을 독립기관으로 분리 설치하여 농수산식품부 수의국과의 연계를 통한 업무를 수행하고 있다.

이 검사청이 설립됨으로 인하여 첫째로 비용의 절감과 육류생산시설의 위생적 설치 등을 유도할 수 있으며, 둘째로 유럽통합에 따른 검사방법의 획일성 유지와 비 유럽연합국가에서 요구하는 수입위생조건에 부합시키기 위하는데도 도움이 되며, 셋째로 식육검사청이 하는 일을 전담하는 체계를 구축하기 위한 모든 분야의 대표자 회의를 주재하고 그들의 자문하는 내용을 반영하는데도 효율적이며, 넷째로 단일검사기관의 설립으로 21세기의 육류위생검사 방향제시가 가능하고, 위생관리상태의 평가 및 위해요소 관리면에서도 효율을 극대화 할 수 있는 점 때문에 상기에서 설명한 바와 같이 300개 지방정부 소속으로 되어 있는 식육검사조직을 중앙정부소속으로 하여 산하기관에서 관리토록 한 것으로 영국의 검사체계를 체계적인 조직으로 변화시켰다고 볼 수 있다.

이 식육검사청은 요크(York)에 본부를 두고 그 산하에 6개 산하지청을 두고 있다. 그 본부는 '96. 3. 31 현재 71명의 행정관리조직과 1,019명의 수의사(시간제 고용 개업수의사 971명 포함)로 구성되어 있다.

두번째 분야로는 수의정책부(Policy sections)로 약 20명의 수의사와 200명의 행정계열 전문가로 구성되어 있으면서 수의국장이 장관에게 보좌할 수 있는 각종 자료를 만드는 일과 수의정책을 이끌어 나갈 방향의 설정에 관한 일을 수행하고 있다.

세번째 분야는 지방수의관리부(Veterinary Field Service)로 전국의 23개 지방사무소에서 수행중인 내용을

감독하고 있으며, 현재 지방사무소에 500명이 근무중에 있다.

네번째 분야는 수의시험연구부(Veterinary Laboratories Agency)로 그 산하에 13개소의 수의시험진단소(Veterinary Investigation Service Diagnostic Service)가 있으며, 연구기관으로 중앙수의연구소(Central Veterinary Laboratory)가 있다.

다섯번째 분야는 수의약무부(Veterinary Medicines Directorate)로서 동물약품의 개발, 검정에 관한 업무를 수행하고 있다.

표. 영국의 농수식품부 수의국 조직표



다. 영국의 축산물 가공식품의 관리

영국은 축산물 가공식품(지육, 정육, 포장육, 햄, 소세지, 버터, 치즈)을 누가 관리하고 있으며 어떻게 관리하고 있는 것일까? 또한 언제부터, 어느 범위까지, 왜 관리하고 있는 것일까? 하는 문제를 다루어 보자.

(1) 축산물 가공식품은 누가, 어떻게 관리하는가?

앞에서 설명한 바와 같이 영국의 농수식품부 산하에는 수의국이 있는데 이곳에서 모든 수의·축산 관련분야를 담당하고 있으며 일반적인 가격관리, 개발, 등급판정 등은 식육 및 축산위원회(Meat and Livestock Commission)에서 담당하고 있다. 즉, 국가에서는 식육의 위생문제, 가축의 방역문제, 약품의 관리문제 등만 직접 관리하고, 나머지 사육두수의 분석, 가격의 관리, 가축개발, 축산물의 유통분야 등과 관련한 업무는 농수식품부 산하 민간기구인 식육 및 축산위원회에서 관리하고 있다는 것이다.

왜 영국은 우리나라와는 너무도 다른 이런 형태의 정부조직을 갖고 있는 것일까? 그 대답은 너무도 간단하나 위생과 관련한 업무는 대부분 규제업무로서

철저하게 관리하지 않으면 축산업 자체가 한순간에 무너지게 되는 관계로 일관되고 체계적으로 정부에서 관리하여야 하지만 일반 가격관리는 민간기구에서 관리함이 더욱 효과적이고 자조금 제도의 운영에 따라 수행할 수 있는 것이기 때문인 것으로 조사되었다. 또한 종축의 개량과 유통문제도 단순한 업무로서 민간 자율기구에서 수행할 수 있다는 것이다. 따라서 위생문제만 정부에서 관리하고 있는 것은 우리가 조직관리를 하는데 주목하여야 할 문제이다.

영국에서 말하는 축산물 가공식품의 관리는 어떤 것일까? 수급 및 가격문제와 관련한 내용이 아닌 전적으로 위생문제와 관련한 일관된 관리체계인 것이다.

따라서 영국의 축산물 가공식품 관리체계는 생산(사육), 도축(집유), 가공까지의 농수식품부 수의국의 수의조직에서 담당하며, 관련규정에 의거 생산시설의 감독과 위생검사를 엄격하게 수행하고 있다.

(2) 축산물가공품의 관리를 농수식품부 수의국이 언제부터 담당하였는가?

필자가 이 문제를 영국의 농수식품부 관계관에게 질문을 하니 너무나 이상하게 생각하였다. 그 문제는 그 관계관도 모른다고 하였다. 축산물의 가공품은 사육, 도축, 가공, 판매단계가 연관되게 관리하지 않으면 안되는 절대로 안전성 확보가 되지 않기 때문에 영국이 생긴 이래로 부터 담당하여 왔다고 하여 우리의 현실과 너무 큰 차이가 난다는 것을 직감할 수 있었다.

(3) 농수식품부 수의국의 축산물가공품 관리범위는?

영국의 축산물 가공식품의 관리와 관련한 법률을 보면 동물성 원료(우유, 식육)로 한 모든 식품은 전부 농수식품부 수의국 산하 식육위생검사항청에서 담당하고 있다는 것이다.

미국은 농무부 산하 FSIS(식품안전검사국)에서 위생검사를 실시하고 있는데 검사범위는 식육 및 식육을 3%이상 함유한 식육가공품과, 가금육을 2%이상 함유한 가금육 가공품이다. 이같이 축산물의 최저함량을 2~3%로 정한 배경에는 2~3%의 수치에 대한 정확한 근거는 없지만 스프에 소량의 건조육이 들어있는 것과 같이 누가 보아도 명백한 일반 가공식품이지만 육류성분을 함유할 수 있기 때문에 2~3%의 기준을 정한 것으로 설명하고 있다.

영국의 축산물 가공식품관리 관련법 체제

영국에서 축산물 가공식품의 관리를 위한 법은 많은 변화를 가져다 주고 있다. 유럽이 통합되기 이전에는 각국에서 개별법에 의한 관리를 하여 왔으나 '91. 4. 1 유럽이 통합되어 모든 법 체계도 EC위원회에서 제정한 지침에 의거 각국의 국회에서 제정한 법률과 개별국가의 각부장관이 제정한 시행규칙과 각 실국장이 제정한 지침서(guideline)에 의거 관리하고 있다.

그렇다면 축산물 가공식품의 관리를 위한 법은 어떻게 되어 있는가? EC(유럽공동연합)에서 제정한 Council Directive 93/43 EEC 즉, The Hygiene of Food Stuffs(식품 위생지침 : '93. 6. 14일 제정)에 의거, 각국의 법률이 제정되고 있는데 이 식품위생지침은 Codex Alimentarius 등 국제기준에 근거하여 식품의 제조단계별 처리(원료, 제조, 포장, 저장, 운반, 판매)과정과 생산공정의 시설기준을 정하고 있다.

이 지침외에 육류 및 우유에 관한 지침으로 Council Directive 64/433/EEC 즉, Health Condition for the production and marketing of fresh meat(신선육의 생산과 판매에 관한 지침)과 Council Directive 92/46/EEC 즉, The Health rules of the production and placing on the market of raw milk, heat-treated milk and milk based products(우유 및 유제품의 생산과 판매에 관한 지침 : '96. 6. 16일 제정)에 의거 관찰되고 있다. 이 지침에 의거 유럽지역에 유통되는 도축장, 가공장, 저장창고 등은 전부 EC본부 수의당국에 등록절차를 거쳐야 하며, 관리감독의무를 지게 되는 것이다.

각 회원국(영국 등)은 상기 유럽공동체에서 제정한 지침(Directive)을 바탕으로 개별 법률을 제정하는데 영국은 축산물 가공식품 등을 포함한 식품위생과 관련한 The Food Safety Act(식품위생법)을 1990년도에 제정하여 동법상의 시설기준을 갖춘 모든 식품제조업소를 등록토록 하고 생산품에 대한 규격검사의 위생검사를 하도록 하고 있다.

그 하위법률로 1995년도 제정된 The Food Safety (General Food Hygiene) Regulations(식품위생법 시행규칙)이 원료, 가공, 조제, 포장, 저장, 운송, 유통을 포함한 전과정에 대한 위생관리를 일관성 있게 담당하도록 하고 있는데 이 시행규칙에는 동물의 사육과정과

도축에 관한 사항 및 원유의 위생관리 전반에 대한 내용이 규정되어 있으며 어류, 계란, 식육, 가금육, 유제품에 대한 위생관리에 관한 규정을 담고 있다.

또한 모든 식품의 위생관리와 식품생산시설, 영업자의 준수사항 및 HACCP 수행의무를 규정하고, 식품가공 종사자에 대한 준수사항도 포함하고 있다. 이 시행규칙외에도 The Food Safety(Temperature control) Regulations(식품의 온도관리에 관한 시행규칙을 제정하여 식품의 생산과정에 있어서 온도관리를 규정하고 있는데 특별한 과학적인 근거가 없는 한 모든 식품은 8℃ 이하로 유지하도록 하고 있으며, 우유는 63℃ 이상으로 처리하도록 하고 있다. 한편, 신선육, 가공육, 유제품 부산물 등 각 품목별 세부시행규칙은 다음과 같다.

○ The Animals, Meat and Meat Products(Examination for Residues and Maximum Residue Limits) Regulations 1991

○ The Animals, Meat and Meat Products(Examination for Residues and Maximum Residue Limits) (Amendment) Regulations 1996

○ The Animal By-Products Order 1992

○ The Animal By-Products (Amendment) Order 1996

○ The Meat Products(Hygiene) Regulations 1994

○ The Fresh Meat(Hygiene and Inspection) Regulations 1995

○ The Fresh Meat(Hygiene and Inspection) (Amendment) Regulations 1995

○ The Poultry Meat, Farmed Game Bird Meat and Rabbit Meat(Hygiene and Inspection) Regulations 1995

○ The Wild Game Meat(Hygiene and Inspection) Regulations 1995

○ The Welfare of Animals(Slaughter or Killing) Regulations 1995

○ The Minced Meat and Meat Preparations(Hygiene) Regulations 1995

○ The Animal By-Products(Identification) Regulations 1995

○ The Meat(Hygiene, Inspection and Examinations for Residues) (Charges) Regulations 1995

상기 법률의 운영 및 집행은 앞에서 설명한 농수식

품부 수의국 산하청이 식육위생검사청에서 담당하고 있다.

몇 은 말

필자가 8년전에 영국에서 유학생활동을 할 당시는 영국의 축산물 가공식품을 수의조직이 관리하고 있다는 것을 알고 있었으나 금번에 영국의 축산물 가공식품을 누가 관리하고 있는가 라는 과제를 가지고 직접 그 분야를 조사해보니 농수식품부 수의국에서 완벽한 관리를 하고 있다는 것을 보고 놀라움을 금치 못했다. 더군다나 유럽이 통합되고 자국산 축산물의 수출과 수입을 통제하고 검사를 수행하는 기관을 새로이 설치하고 있다는 것은 무엇보다도 우리에게 시사하는 바가 컸다. 그것도 축산물을 수출할 경우에 필수적으로 발행하는 위생검사증명서에 기재되는 동물의 질병에 관한 사항의 증명(구제역 등 악성가축전염병의 비발생 사실)과 수의사가 도축검사 및 가공식품검사를 체계적으로 수행하였다는 내용의 증명은 사육, 도축(집유), 가공, 판매의 개념이 일관되게 한 조직에서 관리하지 않으면 안되는 것을 그들은 알고 있는 것이다.

왜 우리는 이러한 개념을 모르고 있는 것인가, 아니면 말해서 그 이행을 하지 못하는 것인가. 알면서 잘못된 제도를 고치지 못한다면 축산물 가공식품의 발전은 영원히 되지 않을 것이며, 이 분야의 후진성을 알리게 되는 결과를 초래할 것이다. 빨리 고쳐 세계속의 한국 축산물 가공식품 관리체계가 되었으면 한다.

사실 우리는 농업을 수출산업으로 육성하여야 되겠다는 목소리는 많이 내고 있다. 그러나 정착 수출을

하기 위해서는 무엇을 어떻게 하여야 하는지 구체적으로 말하라고 하면 무엇부터 하여야 하는지를 망설인다. 축산물중 경쟁력이 있는 산업은 돼지고기와 닭고기라는 것도 알고 있고, 아주 가까운 일본이 이들 축산물의 대규모 수입처라는 것도 잘 알고 있다. 이러한 대규모 시장에 수출하는 돼지고기 그 상태는 보건복지부 소관이나 실제로 증명서의 발급, 위생검사는 농림부가 그 업무를 수행하고 있다니 우스운 일이다. 그리고 일본의 돼지고기 위생검사 조직은 일본의 후생성 생활위생국 소속 유육위생과로 수의조직에서 담당하고 있다는 것이다. 그외에 우리 육가공, 유가공업의 발전과 국제화를 위해서도 반드시 축산물의 가공식품은 일관되고 체계적인 관리를 위해서 농림부 수의조직이 관리되도록 되어야만 할 것이다. 또한 돼지고기 및 닭고기를 수출산업으로 육성하고 국제화에 맞는 수의조직을 개편하여야 할 것이다.

개편의 방안을 필자가 제시하면 농림부의 수의조직을 국단위로 개편하고 축산물에 대한 위생검사조직을 중앙단위 직속기관으로 하되 국립동물검역소 본소를 "수의검사소"로 개편하여 국내산과 수입육을 다함께 검사할 수 있는 체계로 바꾸면서 일본 등에 수의관을 파견하여 일본 수의조직과의 연대와 시장개척을 담당하도록 하여야 할 것이다.

끝으로 지금까지 필자가 조사한 영국의 축산물 가공식품 관리실태를 끝까지 읽어 주신데 대하여 감사하게 생각한다. 다음호에는 영국을 방문한 후 덴마크 농업무를 조사한 내용을 구체적으로 소개하고자 한다.

BST에 대하여

부스틴-에스를 투여한 젖소에서 유방부종현상이 일어납니다. 해결책과 이유를 알려주십시오.

첫째 이유는 부스틴-에스 투여시 유선분비세포 발달과 증가로 유방의 부종현상이 일어납니다. 개체차이에 따라서 이러한 현상이 나타나는 젖소도 있고 나타나지 않는 젖소도 있습니다. 하지만 유방부종현상은 3~4차 정도 투여 후에 없어지는 경우가 많습니다. 이 경우 꼭 전 착유를 실시한 뒤 우유를 짜셔야 합니다.

둘째 이유는 유방염일 가능성이 있습니다. CMT 검사나 체세포수 측정 또는 미생물학적 진단 등을 통해서 만약 유방염이라면 치료를 하신뒤 사용하시는 것이 좋습니다.