



● HACCP 관리의 법적 규제와 지정 현황

한국에 있어서 닭고기의 위생관리에 HACCP 제도를 처음 도입한 것은 1997년 12월 '축산물가공처리법'을 개정함으로써 시작되었다. 즉 동법 제9조(위해요소중점관리기준), 동법 시행규칙 제7조(적용대상 등)의 규정을 신설함으로써 HACCP의 법률적 체제를 갖추게 되었다.

그 후, 1998년 8월에는 HACCP시행 규정인 '축산물위해요소중점관리기준'을 공포하였다. 그

후, 순차적으로 그 범위를 확대하여 2001년 7월부터는 5만수에서 10만수 이하의 중규모 시설, 그리고 2003년 7월부터는 3만수 이하의 소규모 시설에 적용하도록 법률적으로 의무화 하고 있다.

이상의 추진 일정으로 지금까지 (2001년 8월말 현재) 이미 한국 정부의 농림부에서 HACCP 적용 계속 처리장으로 지정된 시설과 지정을 받기 위하여 준비중인 시설을 보면 별표와 같다.

이 표와 같이 지금까지 지정을 받은 도계장 시

한국의 닭고기 위생관리 & HACCP

한국산 닭고기의 일본 수출의 본격화가 예고되면서 일본도 한국의 닭고기 위생에 대해 많은 관심이 기울이고 있는 것으로 알려지고 있다. 특히 한국의 도계장의 HACCP 추진사항은 위생문제에 있어 최대의 관심사항으로 대두되고 있다.

이에 본지는 일본의 월간 poultry news 및 월간 Haccp의 요청으로 서울대 수의과대학 신광순 교수가 기고한 내용을 발췌해봤다. (편집자주)

신 광 순

(한국HACCP연구회 회장)

내용은 닭을 비롯한 소, 돼지에 대한 처리장(도축장)의 일반적 위생관리기준(SSOP)은 물론, HACCP의 실시 시기를 명확히 규정하고 있다.

이 HACCP관리 기준에 의하면 2000년 7월부터 2003년 7월까지 3년간에 걸쳐 연차적으로 전국의 도축장(113개소)과 도계장(61개소)에 의무적으로 적용하도록 규정하였다.

여기서 계속 처리장의 예를 보면 2000년 7월 1일부터 1일 평균 처리실적 10만수 이상의 계열화 업체시설(생산에서 처리, 가공, 유통까지의 콘소시움체제의 업체가 대부분 해당됨)부터 HACCP를 우선 적용하도록 하였다. 물론, 이 범위에 들어 있더라도 시설별로 HACCP를 자율적으로 적용(최저 3개월이상)한후, 일정 수준에 달한 시설에 한하여 당국(농림부 수의과학검역원담당)의 엄밀한 심사를 거쳐 지정하는 시스템으로 되어있다.

설은 그 규모는 물론 최신의 처리시설을 구비한 훌륭한 설비와 위생적 관리 체제를 확립한 시설중에서 HACCP 도입을 비교적 빨리 시작한 곳이 대부분이다. 그동안 위생적 관리시스템을 위한 설비개선에 노력하고, 또한, 모델사업을 1~2년간 직접 현장에 적용하여 그 경험을 토대로 HACCP 기준을 충족 시켰다고 국가(농림부)에서 심사를 받은 곳이 지정되었다.

특히, 냉장 다리고기의 대일 수출을 본격적으로 추진하는 시설은 한국 계속 산업계에서도 수준급인 (주)하림(HALIM)과 (주)마니커(MANIKER)의 양사가 선발주자이다. 즉, 한국의 부산에서 고속 웨리리를 이용하면 후쿠오카의 시장에 1일 이내, 오사카나 도쿄에도 2일 이내에 공급할 수 있는 지리적 이점을 충분히 충족시킬 수 있다고 본다.





2 HACCP 조기 정착을 위한 행정 대응과 지원 추진 체제

(1) 행정 대응과 지원체제

한국 식육산업에 HACCP의 효과적 도입을 위하여 정부측(농림부)에서 지원하고 있는 내용을 요약하면 다음과 같다.

1) 국내 도축(계)장에 적합한 HACCP 적용 모델의 개발과 보급

1997년부터 2년간 도축장별(소, 돼지, 닭)로 HACCP 시범 사업을 실시하고 도축장에 적합한 모델을 개발하여 업계에 제공하였다.

2) 농장에서 식탁까지의 HACCP 적용방안 연구(1999년~2000년)

농림기술 연구 과제로 대학(서울대, 강원대), 축산기술 연구원과 업계의 합동 연구를 실시하여 도축, 도계, 가공, 판매 작업장의 SSOP모델과 CCP전산화 모델을 개발하였다.

3) HACCP 정착을 위한 기술 지원과 전문가 육성(1998~1999)

‘도축(계)장 HACCP 실무작업반’을 구성하여 HACCP 시행 메뉴얼을 제공하는 등 그 토대를 구축하였다. 또한 별도로 ‘도축(계)장 HACCP 시행 추진반’을 운영하여 대상시설에 대한 기술적 지원과 컨설팅을 하였다.

이밖에도 HACCP 전문가 육성을 위하여 중앙 정부기관의 담당자는 물론 지방기관의 위생 담당자에 대한 교육 훈련을 계속하여 실시하고 있다.

4) HACCP 조기 정착을 위한 자금 지원

‘도축(계)장 HACCP 위생 시설 자금(축산발전기금)’ 사용계획의 일환으로서 HACCP의 필수 시설인 세척 살균(가열)설비, 공조시설, 냉장 냉동 시설, 상차운반설비 등 10여종에 대한 보수 자금을 지원하고 있다. 지원 금액은 시설당 5억원(융자 70%, 자담30%)으로서 조건은 5년 거치 10년 상환, 연리 5%의 정부기금 융자를 실시하고 있다.

이밖에도 컨설팅 비용으로서 시설당

700~1000만원을 같은 조건으로 지원하는 제도도 있다.

(2) 앞으로의 HACCP 추진 계획

앞으로도 HACCP를 적극적으로 추진하기 위하여 농림부에서 계획하고 있는 내용을 요약 소개한다.

1) HACCP 추진(적용)시설에 대한 지원강화

이것은 시설 현대화자금 등 재정적 지원에 대한 HACCP의 가속화 사업을 말한다. 즉, 농림부에서는 3개소 이상의 도축(계)장을 통합하는 경우 시설 현대화에 소요되는 자금을 지원하는 계획(총 125억원)을 세워 2002년부터 실시할 예정으로 예산에 반영하고 있다.

또한, 지방정부(시,도)는 별도로 HACCP 적용시설에 도축세를 감면하는 계획도 있다. 그 감면율은 현재의 50%까지 줄이되 앞으로 2년간 실시할 예정이다.

이밖에도 농림부에서는 특히 HACCP 지정 시설에 한하여 수출 작업장으로 승인함으로써 닭고기를 비롯한 식육 수출 시에는 HACCP 처리를 하지 않으면 수출허가를 하지 못하도록 하는 체제를 준비하고 있다. 이제도는 수입국이 안심하고 수입할 수 있게 하기 위함이다.

2) HACCP 미적용 도축(계)장에 대한 체제 강화

농림부에서는 금년 중에 현행의 시설 기준과 위생관리기준(SSOP)에 의하여 전국 시설에 대한 점검을 실시하고, 그 결과에 따라 기준에 미달된 곳은 행정체제(시설개선명령, 영업정지 등)를 명하는 등 강력한 처분을 예정하고 있다. (2003년 7월까지)

또한, 영업자에 대하여도 현행 처벌 기준과 미생물 검사 기준을 강화하여 HACCP 미적용 업체에 대하여 영업정지, 허가 취소 등 처벌을 하도록 전 도축(계)장에 대한 의무적 적용을 목표로 하고 있다. 즉, HACCP를 실시하지 않는 처리시설은 살아남을 수 없는 시기가 2년 후에 올 수 있는 것이다.

(3) HACCP 제품의 유통 촉진과 지원체제

1) HACCP 제품 유통 촉진을 위한 여건 조성
한국에서는 이미 HACCP 지정제품에 대한 표시제도가 관리 기준에 명문화 되어있다. 그 제도를 이용하여 소비에 대한 홍보를 계속하여 소비자들이 HACCP 표시가 있는 것과 없는 것을 구분할 수 있도록 유도 시킴으로서 차별화를 꾀할 예정이다. 특히, 대형 유통업체(백화점, 슈퍼마켓등)에서도 HACCP 표시품 판매 코너를 별도로 하는 등의 방법도 생각할 수 있다. 또한, 학교급식, 산업체급식, 군대급식 등에도 HACCP 제품을 우선으로 구입할 수 있도록 입찰시에 고려하는 등 HACCP가 아니면 유통이 어렵도록 할 것이다.

2) HACCP 추진 협력 체제 조성

민·관 업체가 참여한 협의 기구로서 '축산물 작업장 HACCP 추진 협의회'를 구성하여 상호협력 방안을 논의한다던가 자문팀을 구성하여 활용할 예정에 있다.

또한, 관련 단체등(계육위생처리협회, 계육협회)의 자율적 HACCP 추진등 HACCP의 활성화의 요건 조성에 행정적 지원을 계속 할 것이다.

3) 기타의 추진상황

지방정부에서는 지역별로 2개소 이내의 거점 또는 모델 도계장을 선정하여 집중적으로 육성할 예정이다. 또한, 실시설별로 자체 도축검사에 필요한 검사원과 수의사 확보는 물론 현재 축산물 가공 처리법에 근거한 검사보조원제도(소정의 교육 훈련을 거쳐 인정함)를 충분히 활용할 예정이다. 즉, 일정 규모의 처리 시설에는 검사원과 검사 보조원의 배치를 확대하여 미생물 관리와 도축검사에 만전을 기할 것이다. (예)3만수 이하는 각1인, 3만수 이상은 각각2인)

차 7원칙을 근거로 작성한 각종 시행 지침을 기본으로 하고 있다. 또한, HACCP의 지정, 심사, 평가 등을 실제 담당하고 있는 기관은 농림부 산하인 국립수의과학검역원(원래의 농촌진흥청 가축위생연구소(수의과학연구소)과 국립동물검역소를 병합하여(1998년)발족한 기관에서 총괄하고 있다. 물론, 지방 기관인 시·도 축산, 위생 담당 부서와 시험 검사 기관과의 협력으로 관리되고 있다. (지금까지는 중앙정부가 직접 소관하고 있음.)

여기서 HACCP 관리 기준과 각종 메뉴얼을 제명만을 소개한다.

- ① 축산물 위해요소 중점관리기준(기본 시행 규정)
 - ② 도축(계)장 위생관리기준 작성지침
 - ③ 도축(계)장 HACCP계획 작성 지침
 - ④ 도축(계)장 HACCP 검증지침
 - ⑤ 정부 위생당국의 HACCP 감독지침
 - ⑥ 축산물 위해요소 관리지침
 - ⑦ 소의 도축장 HACCP 일반모델
 - ⑧ 돼지의 도축장 HACCP 일반모델
 - ⑨ 닭의 도축장 HACCP 일반모델
 - ⑩ 전문가 및 담당자의 교육 훈련 교재 등
 - ⑪ 국민(소비자)에 대한 계몽 홍보자료 등
- 또한, 참고를 위하여 HACCP 관리의 기본적인 위생 기준인 '축산물 위해요소 중점관리 기준'의 주요 내용만을 항목별로 요약한다.

① 목적(제1조) 및 용어의 정의 (제2조)

모범인 축산물 가공처리법(제9조) 및 동법 시행규칙 (제7조)의 수행을 위한 시행 규정으로서 축산물의 원료관리, 도살처리, 부분육가공 또는 유통의 각단계별로 위해 요소의 중점관리를 규정할 목적으로 만든 기준이다.

또한, 제2조에는 HACCP에서 사용하는 용어에 대하여 정의 를 하고 있다.

② 적용 대상 작업장(제3조)

전국의 도축(계)장은 2003년 7월까지 의무적으로 적용토록 하고 있다. 또한 축산물 가공장(식

HACCP 관리 기준과 각종 시행지침

한국에서 HACCP를 적용하기 위하여 농림부에서는 각종 메뉴얼은 물론 FAO-WHO의 12절

육가공장의 햄, 소시지류와 육가공장의 우유, 발효유, 가공치즈, 자연치즈 등)은 영업자의 희망에 따라 적용하는 것을 원칙으로 한다.

③ 작업장 시설등(제4조) 및 위생 관리등(제5조)

현행 축산물 가공 처리법 시행규칙 상의 시설 기준과 작업장의 위생관리 기준 또는 영업자 및 종업원의 준수사항의 적용을 원칙으로 한다.

④ HACCP 관리(제6조)

HACCP 관리 기준서 (12절차,7원칙에 의함)의 작성과 준수를 원칙으로 한다.

⑤ 기타의 내용은 개선조치(제7조), 기록관리(제8조), 관리자의 의무(제9조), 교육훈련 등(제10조), 지정신청(제11조), 지정(제12조), 감독기관의 검사 기준 등(제13조), 과태료 처분 기준(제14조), 우대조치(제15조), 사후관리(제16조) 등이다.

HACCP실시의 행정 대응, 및 그 실시 상황 등에 대하여 살펴보았다.

결론적으로 말하면 한국에서 HACCP의 도입 역사는 짧지만 제도면에서는 선진국의 수준에 도달하고 있다고 본다. 또한, 업계 측에서도 근래 HACCP에 대한 관심과 의지가 높아져 시설 설비를 새롭게 하는 등 열심히 노력하고 있는 상태로 살아남기 위한 몸부림이기도 하다.

특히, 대일 계육 (주로 다리고기)수출을 위하여서도 HACCP의 현장에서의 실사가 선행조건인 것은 업계의 상식으로 되어있다. 앞으로도 일본측 시장에서 본다면 가장 가까운 이웃나라인 한국의 닭고기 산업에서 보다 철저한 위생관리와 안전성이 확립되고, 또한, 냉장된 가공품의 교류가 더욱 신장 되도록 희망하고 있다. 즉, 일본의 시장에서 수요가 적은 가슴고기는 한국으로 수출하고, 반대로 일본에서 수요가 많은 다리고기를 한국에서 수입함으로써 두 나라 업계간의 교역이 보다 원만히 신장하기를 기대한다. ☺



이상으로 한국에서의 닭고기 위생 관리와

▶ HACCP 지정 도계 처리장 현황(2001년 8월 말 현재) ◀

지정 년.월.일	지정 시설 업체 명	1일 처리 규모	소재지
2000.9.8	(주)하림 (HALIM)	25만수	전라북도 익산시 망성면 어랑리 13-14
2000.12.18	농협중앙회 목우촌 계육 가공장	6만수	충청북도 음성군 금왕면 오선리 131
2001.1.20	(주)FINE KOREA	10만수	전라남도 나주시 금천면 고동리 313
2001.4.23	성화식품(주)	3만수	충청남도 천안시 도영 화덕리 319-6
2001.4.30	(주)MANIKER(용인지점)	15만수	경기도 용인시 고령동 676-1
2001.5.28	(주)CHERRYBRO식품	5만수	충청북도 진천군 이월면 중산리 10-1

시설 업체 명	1일처리 규모	소재지
(주)PLUS Food	10만수	경기도 김포시 월곶면 갈산리 140-2
(주)동우	5만수	전라북도 군산시 서수면 관원리 507-1
(주)MANIKER (동두천지점)	5만수	경기도 동두천시 하봉안동127
한강CM(주)	7만수	경기도 화성군 태안면 안령리 산 146-159
(주)HAEPYO Food Service	8만수	서울시 영등포구 양평동 4가 2
우인산업(주)	3만수	인천시 계양구 효성동 515-2