

# “이젠 ‘식품위생관리’가 필요합니다”

## 윌리엄 E. 퍼슬리 AIBI 부소장

AIB(미제빵연구소) 산하 기관인 AIB인터내셔널(이하 AIBI)의 부소장인 윌리엄 E. 퍼슬리(William E. Pursley)씨가 혜전대학교와 ‘식품위생관리’ 대행 업무 계약차 방한했다. AIBI가 전개하고 있는 ‘식품위생관리’ 업무가 무엇인지 들어 보았다.

〈취재 / 박종선 sunpark@mabkery.co.kr〉



**AIBI는 어떤 곳인지, 또 아시아에서의 활동 사항은?**

AIBI는 AIB(미제빵연구소)의 산하 기관으로 영국 런던에 본부를 두고 있는 식품위생관리 업무 담당 기관이다. 미국은 물론 유럽 등 전세계를 대상으로 활동하고 있으며, 아시아에서는 일본을 비롯해 대만, 중국의 식품 업체의 식품위생 관리를 하고 있다. 일본의 경우 아마자끼·후지·시끼지마제빵 등 제빵업체와 제분 업체, 4개의 유업체 등이 우리의 식품위생관리를 받고 있다.

**구체적으로 AIBI의 ‘식품위생관리’란 무엇인가?**

우리는 각 나라의 식품위생법을 취합해 식품위생 관련 표준화 지침을 만든다. 따라서 어느나라 법에 적용해도 적합하도록 돼 있다. AIBI는 식품위생관리 지침을 해당 업체가 제대로 지킬 수 있도록 교육하고 관리 감독하는 데 중점을 두고 있다. 예를 들면 해충·청결 문제부터 종업원 관리, 노후 설비에 따른 위생 확보 등 여러 부분에 세부 지침을 마련하고 교육과 관리 감독을 통해 식품 안전 사고가 발생하지 않도록 예방 조치를 하는 것이라고 할 수 있다.

**식품위생관리가 필요한 이유에 대해 설명해 달라**

식품을 제조·판매하는 업체는 이윤 추구를 위해 어떤 제품을 어떻게 만들 것인가에 중점을 둔다. 그러나 이젠 이 차원을 넘어서 식품위생에 중점을 두어야 한다. 이처럼 최근 들어 식품 위생이 중요한 것은 업체의 존망을 좌우하는 요소이기 때문이다. 미국에서는 식품에 약간이라도 문제가 있으면 전량을 회수해야 하고, 소비자에게 엄청난 보상을 해야 한다. 이로 인한 이미지 훼손 및 금전적 손해 등 업체의 타격은 무척 크다. 심한 경우 회사가 도산하는 경우도 있다. 몇해전 일본에서 O157균이 식품에서 검출돼 해당 업체가 망하게 된 것은 식품위생관리가 얼마나 중요한지 단적으로 보여주는 예이다.

**‘식품위생관리’의 진행 방식과 해당 업체가 얻는 효과는?**

업체가 우리에게 ‘식품위생관리’를 의뢰하면 직원이 파견돼 식품위생관리 시스템을 구축한다. 그리고 정기적으로 우리의 지침대로 제대로 진행되고 있는지 관리 감독하게 된다. 우리의 관리 감독을 받으면 해당 업체는 식품 위생 및 안전성을 확보하게 되고, 소비자의 크레임은 걱정하지 않아도 된다. 또 해당 업체가 우리의 지침을 잘 따라 줄 경우 AIBI는 식품위생 ‘인증’을 해준다. 업체는 인증 확보 후 자사 제품이 식품 위생 면에서 우수하다는 것을 소비자에게 알릴 수 있어 회사 이미지 제고 및 홍보에도 유리하다.

**한국 업체가 AIBI의 식품위생관리를 받기 위한 방법은?**

현재 한국에서는 ‘맥도날드’가 우리의 관리 감독을 받고 있다. 우리의 업무를 홍보하기 위해 이번 방한시 파리크라상과 제일제당을 방문했다. 또 AIBI의 식품위생관리 업무를 한국에 정착시키기 위해 우리는 지난 2월 20일 충남 홍성의 혜전대학교와 업무 관련 계약을 체결했다. 한국의 베이커리·제빵 및 식품업체는 이곳을 통해 우리의 식품위생관리를 받을 수 있다. 많은 업체가 관심을 갖기 바란다.

■ AIBI 식품위생관리 의뢰 문의:

혜전대학 계과제방과 조남지 교수 (041)630-5298