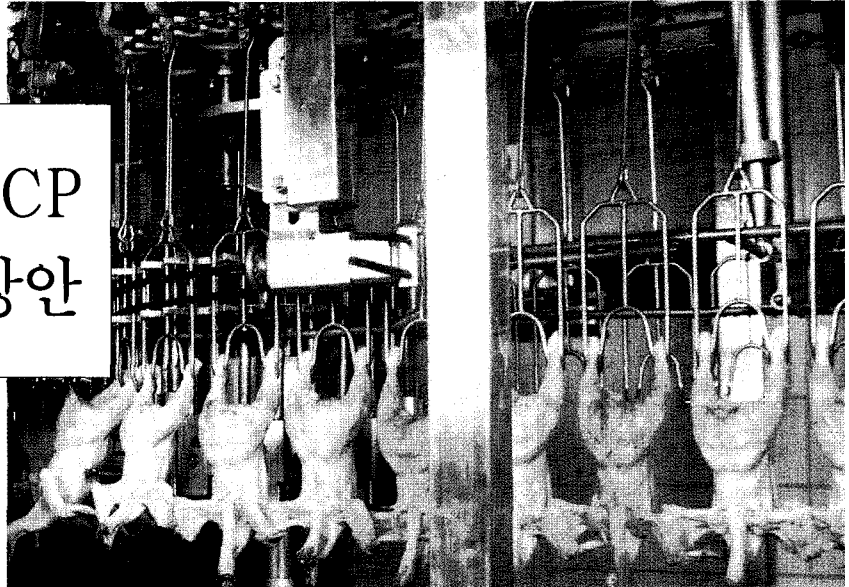


도계장의 HACCP 실태와 개선방안

김윤숙 박사
한국식품개발연구원



위해요소중점관리기준(HACCP)은 식품이 원료에서 처리·가공 및 유통의 전과정에서 소비자에게 위해를 발생시킬 가능성이 있는 유해물질이 식품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준으로 위해요소를 찾아 분석·평가하고 그 위해성을 제거하거나 안전성을 확보하기 위한 단계를 중요관리점을 설정하여 사전에 방어하는 수단과 절차(예방적 조치)를 말하는 것으로써 식품의 안전성을 보다 효과적이고 과학적으로 관리하는 제도이다.

이 제도의 적용으로 작업장 영업자는 자사제품의 신뢰도 향상으로 시장 경쟁력 향상을 기대할 수 있으며, 소비자는 안전하고 위생적인 식품 소비로 병원성 미생물 등으로 인한 위생상 피해를 최소화할 수 있다.

행정기관에서는 작업장에서 기록·보관하고 있는 HACCP에 근거한 모니터링 및 개선조치사항의 확인만으로도 평상시 그 작업장의 위생관리 시행상태를 파악할 수 있는 이점이 있다.

축산물은 일반식품과는 달리 동물에서 사람으로 전염되는 탄저 결핵과 같은 인수공통 전염병에 노출될 우려가 있으며, 동물의 내장 등에서 유래하는 병원성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 등 식중독 원인균에 쉽게 오염될 우려가 있을 뿐 만 아니라 축산 품은 고단백 식품으로 병원성 미생물에 오염될 시 증식이 가능하여 조리과정에서 2차적인 오염을 유발시킬 수 있다.

특히 축산물가공품은 위생적이며 양질의 원료가 필수 조건으로 생산단계부터 체계적인 위생관리를 필요로 하고 있어 이러한 문제가 발생할 경우에 단계별로 역추적하여 원인을 파악할 수 있는 체계의 구축이 중요시되고 있다.

그러므로 주요 선진국에서는 최종적인 소비자에 의하여 식품소비시 문제가 발생하면 생산단계가

지 그 원인을 역추적 할 수 있는 체계를 구축하고 위생관리 체제를 보다 효율적으로 수행하기 위하여 생산단계별로 위해요소중점관리기준을 설정하여 위해 요소를 사전에 제거할 수 있는 HACCP 제도를 시행하고 있으며, 우리나라도 이를 1995년 식품위생법에 도입한 이래 여러 분야에 자율적 혹은 의무적용을 하고 있다.

그러나 현장에서 HACCP 제도가 효율적으로 시행함에 있어 현실적으로 제기될 수 있는 장애요인들이 산재해 있으며, 이는 크게 다음과 같이 분류될 수 있다.

1. 도축장 시설 수준의 법적 기준 미흡

- 도축장 대부분이 규모가 영세하여 법적 시설 기준 미충족
- 기존 도축장 시설 노후화
- 기존 허가 도계장의 경우 위생적인 동선 개념으로 설계되어 있지 않음.
- 입도계장의 경우 기존 제품 출하 경로의 수정 불가피
- 시설 개보수에 투자되는 비용 및 위생관리에 추가되는 비용에 의한 생산비용의 증가로 경쟁력을 잃는 것에 대한 우려가 투자 외면의 원인이 됨.

2. SSOP의 운용수준 미흡

- 생산성 위주의 작업 체계
- 위생관리 체계의 부재
- 위생관리 체제관리를 위한 인력부족
- 타성적이며 정형화된 기존 위생관리체제
- 작업원들의 낮은 위생의식 수준

3. 선행관리 프로그램의 운용수준 미흡

- 공정관리, 위생관리 및 품질관리를 위한 검사업무의 미비
- 기록하는 습관의 부재로 문서를 통한 관리상태 파악이 어려움.
- 생계검사, 생체검사, 해체후 검사, 공정간 검사의 실행 현실
- 기계 및 설비의 보전관리 및 교정
- 수질 및 얼음 관리 부적절
- 유효한 소독 및 세척제에 대한 정보부족 및 운용미비
- 회수체제를 가동시킬 수 없는 외부 환경

- 미검사품 및 검사 불합격품의 관리 미비
- 효과적인 시정 및 예방조치 관리 미비

4. HACCP 실행 주체의 운용능력 부족

- 공정관리조차 주먹구구식으로 행하는 작업장이 있는 실정임.
- SSOP에 대한 의식조차 부족상태에서 그 보다 상위의 위생관리체제를 이해하는 데 어려움이 있음.
- 체제구축담당자들의 HACCP 원리에 대한 과학적인 접근방식에 대한 난해성 표명
- 혈연 지연의 인력 구조로 체계적인 지도력확보가 어려운 작업장이 많음.

또한 이러한 HACCP 적용현장에서의 장애요인 이외에 대외적인 요인도 산재하여 있으며, 이는 다음과 같이 정리될 수 있다.

1. 효율적인 운영을 위한 지원정책 부족

- 영세업자들의 경우 시설보수를 위한 자금확보에 어려움을 겪고 있음.
- 개별포장이 되어 있지 않아 인증 제품과 비 인증제품의 구별이 어렵고 가공·유통·판매 단계에서 관리가 불가능함.
- 미생물 등 관리기준에 대한 현실성 반영

2. 홍보 부족

- 막대한 설비 및 환경개선 자금투자 후 비인증제품과의 차별화 실패의 원인임.
- 정부 및 단체 혹은 소비자단체 주도의 대단위 홍보전략이 필요함.
- 기존 발간된 자료들이 소비자들의 관심을 끌지 못함.
- 경영자가 HACCP체제 구축시 얻을 기대효과를 충분히 이해시키지 못함.

3. 전문가의 부족

- 관련 정부기관의 HACCP 담당 전문인력 부족
- 현장 HACCP체제 구축을 위한 시설, 시행, 문서개발 등을 지도할 인력의 부족
- 병원성 미생물 시험법 연수기관의 부족으로 검사요원 부족
- 정부, 학계, 업체 현장작업자를 대상으로 체계적인 교육 훈련을 통한 전문가의 양성으로 유기적

인 체제확립이 요구됨.

4. 생산 전·후 단계에서의 위생관리 체계 부족

- 도축단계만을 의무 적용함으로써 가축의 사육단계, 가공단계, 유통단계에 내재해 있는 위생개념 부족에 의한 실상과의 괴리를 도축단계에서 모두 부담해야 하는 문제가 발생됨.
- 가축의 방역대책, 사료의 안전관리, 동물의약품의 안전 사용관리 등에 대한 관리 부재
- 권장적용대상인 축산물가공장이 HACCP 체제구축을 기피함에 따라 가공원료가 되는 HACCP 적용 도계장 생산제품의 우수성이 소멸됨.
- 가격경쟁에만 의존하는 유통업자들에 의한 시장점유로 제품의 위생적 우월성이 시장경쟁에 적용될 수 없음.

5. 정부의 의지에 대한 불신

- HACCP 국내적용을 시기상조로 보는 부정적 시각
- 의무적용의 유효기간이 정권의 교체기와 overlap되어 정책의 수정에 대한 기대감
- HACCP 적용이 불가능하다고 판단된 작업장을 2003년 이후 영업허가 취소의 실행가능성에 대한 불신감
- 사후관리의 효율성에 대한 부정적 시각으로 HACCP적용에 대한 검증심사를 1회성 행사로 보는 시각 팽배

이와 같은 문제점들을 해결하기 위하여 다음과 같은 개선 방안이 제시될 수 있을 것이다.

1. 교육, 훈련의 강화

- 정부 관리, 지도인력의 교육
- 실행 주체의 직무교육
- 지도인력의 확보
- 교육 프로그램의 다양화

2. HACCP 적용작업장에 인센티브제 도입

- 유통시 소멸하는 우수제품의 우월성 확보를 위한 방안 마련

- 생산성 및 수익성 증진을 위한 지원책 마련

3. 사육농장에서 생산, 가공, 보관, 운반, 유통, 소비까지 모든 단계에 HACCP원리를 적용한 위생관리 체제 도입

4. 일관성있는 정부 정책의 의지표명

- 불신을 불식시킬 수 있는 강력한 의지표명이 필요

5. 자주적인 체제구축을 유도

- 체제 구축시 균일화된 척도를 사용하여 평가하는 것을 지양
- 지속적인 연구 사업 및 기초사업을 통하여 대안적 관리방법에 대한 기초 data 확보
- 업계의 현실에 대한 공청회 개최

결론적으로 HACCP는 매우 효과적인 위생관리 체제이나 이를 국내에 성공적으로 정착시키기 위해서는 HACCP를 작업장에 도입하고자 하는 경영자의 강력한 의지와 이를 관리감독하고 지도하는 정부의 적절한 정책수립과 시행이 병행되어야 할 것으로 생각된다. C

닭고기 · 오리고기의 품질을 말하는 이름



치키 더키
Chicky Ducky

www.fine korea.co.kr (주) 화인코리아
TEL:061-331-8383 FAX:061-331-8387