

소비자를 위한 가축방역과 축산식품안전체계 확립

본고는 지난 4월 28일 영남축산진흥회 주최로 영남대학교 국제관에서 열린 '농축산물의 국제화 시대에 대응한 우리의 자세' 심포지움에서 박종명 국립수의과학검역원장의 「'국제화 시대에 대비한 방역의 중요성과 우리의 자세」 내용 중에서 일부를 발췌하여 게재한 것이다.

- 편집자주

가축방역으로 축산식품의 안전성을 향상시키는 것은 소비자의 신뢰를 확보하기 위한 것이다.

정부는 안전한 축산물을 공급하기 위해 1996년 주요 가축질병 근절대책을 수립하여 추진하였고, 열악한 도축환경을 개선하고 원료육의 위생적인 생산·관리를 위한 과학적인 선진 위생관리시스템을 도입하기 위해 1997년 축산물가공처리법 제정시 위해요소중점관리기준(HACCP) 제도를 시행할 수 있는 법률적 근거를 마련하였으며, 이후 2003년 7월까지 도축장 규모별로 HACCP를 적용하도록 기준을 마련·시행하여 왔다.

국립수의과학검역원에서는 위생관리 프로그램의 개발 및 적용과 함께 도축장 및 가공장에서 HACCP의 조기정착을 위한 기술지도 및 교육 훈련과 HACCP 교육기관의 교육프로그램 내실화, 대 국민 홍보 등을 지속적으로 추진해 오고 있다.

또한 축산물 처리·가공업체를 중심으로 추진되었던 표준위생관리기준(SSOP)의 적용을 금년부터는 유통·판매업체에까지 자율적으로 확대 적용할 계획이며, 유통·판매업체의 표준위생관리기준 조기정착을 위해 지도·점검을 지속적으로 전개해 나갈 계획이다.

〈표 1〉 축산물작업장 HACCP 적용현황

구분	도축장(의무)			식육가공장	유가공장
	계	소·돼지	닭 등		
대 상	162개소	111	51	2,315	166
적 용	83	80	36	92	32
도축비율		소:89%, 돼지:95%	92%		

※ 2004. 4월말 현재

그러나 축산물의 안전성을 결정하는 가장 중요한 요인은 가축의 사육단계에서 위생적인 사육관리이다.

축산식품 생산의 제일 첫 단계는 가축의 사육이며, 가축사육 농장에서 가축의 건강은 축산물의 품질을 결정하는 가장 큰 요소가 되고, 좋은 원료가 좋은 제품을 생산한다는 일반적인 원리가 적용된다.

1993년 세계 수의식품위생학회(The World Association of Veterinary Food Hygienists) 제11차 총회에서는 “건강한 가축 → 안전한 식품 → 건강한 사람(Healthy Animal → Safe Food → Healthy Men)”을 대회 구호로 하여 축산식품의 안전성을 강조한 바 있다.

건강한 가축 생산의 요체는 가축질병의 방제이다. 가축 사육단계에서 질병예방과 철저한 국경검역으로 해외악성가축질병의 유입을 방지하는 것은 건강한 가축 생산기반의 확보와 함께 안전하고 위생적인 축산물을 생산하기 위한 필수 요소이다.

영국의 광우병, 벨기에 축산물의 다이옥신 오염사고를 경험한 EU집행위원회는 식품안전을 향상시키기 위하여 농가에서 식탁까지(from farm to table) 생산자의 자가검사 및 현대식 위

해 통제 기술의 활용을 통한 생산자의 책임을 강화하고, 생산농가에 우수농장관리규정(Code of good practices)을 도입하며, 식품원료의 품질 관리, 세균오염 방지, 저장·수송 중의 냉장 유지 등을 보장하기 위하여 모든 생산자에게 HACCP제도를 시행하고, 위해 발생시 다양한 식품원료(사료 포함)의 확인을 위한 생산자(회사)의 등록과 위해요소의 추적(traceability)이 가능하도록 하는 제도적 장치를 마련하고, 소비자 건강을 해할 우려가 있는 위해식품을 시장에서 수거하는 절차상의 의무를 생산자에게 부과하는 규정을 공포하였다.

이 규정안의 핵심은 생산에서 소비까지 일관된 안전성의 확보이며, 생산과정에 참여하는 모든 사업자들에게 책임과 의무를 부과하는 것이다.

따라서 축산식품의 안전성을 확보하기 위하여 축산물의 생산에서 가장 중요한 부분이 바로 가축사육임을 깊이 이해하고 건강한 가축이 생산될 수 있도록 해야 한다.

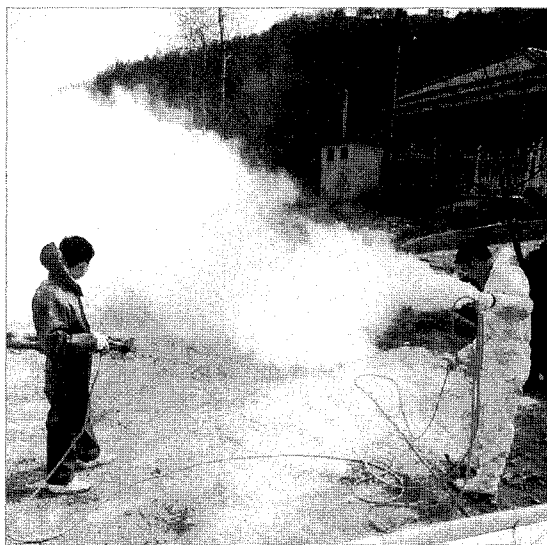
또한 안전축산물생산 의지가 굳은 영세 사육농가를 연계하여 축종별, 지역별 계열화를 추진하고 고품질 시대에 맞추어 상품 차별화를 시도하여야 한다. 이것이 바로 “얼굴 있는 제품”으



로 브랜드화 및 추적시스템을 구축함으로써 생산자는 노력에 대한 올바른 평가를 받고 더욱 노력하려고 하는 동기를 부여할 수 있게 하는 방안이다.

상표와 표시사항은 소비자와의 약속이므로 어떠한 경우에도 지켜져야 한다. 계열화 주체는 항상 상표(브랜드)관리에 철저를 기하여 약속을 지키지 않는 생산자에게는 상당한 불이익을 줌으로써 자기가 관리하는 상표에 대한 소비자의 신뢰를 확보하고 고객을 만족시켜야 한다.

정부는 국제기준에 맞게 축산물의 표시기준, 축산물의 가공기준 및 성분규격 등 축산물 위생관리 규정을 지속적으로 개선하여 소비자와 생산자를 동시에 보호할 수 있도록 노력하고 아울러 소비자가 참여하는 적극적인 위생감시로 부정불량 축산물을 생산·공급하는 업체(소)를 배제함으로써 안전하고 위생적인 축산물을 생산·공급하는 업체(소)는 보호받도록 노력할 것이다.



그러나 이 모든 것들은 정부의 힘만으로 해결할 수 있는 것이 아니라 축산물을 생산·공급하는 축산농가와 축산물 처리·가공·유통업계에 종사하는 모든 사람들의 책임과 의무이며, 축산 전문가들의 도움이 있을 때에만 가능한 일이다.

안정성이 보장되지 못하는 축산식품이 유통될 경우 그에 따른 1차 피해자는 소비자가 되겠지만 소비자가 외면한 상태에서 궁극적으로는 생산자와 우리 축산업계가 공동으로 피해자가 되는 것이다.

소비자를 보호하고, 생산자와 함께 하는 축산물안전관리의 중심에 서서 소비자를 위한 가족방역과 축산식품 안전체계 확립을 위하여 우리 모두 적극적인 참여와 협력과 역할을 다합니다. C