

돈육 품질 향상을 위한 제도들, 그 순기능과 역기능



정 찬 길 교수
건국대학교 축산대학
한국축산경제연구원장

1. 위해요소중점관리기준(HACCP)

우리나라에서는 축산물가공처리법에서 도서지역을 제외한 국내의 모든 도축장은 2003년 7월까지 HACCP 적용을 의무화하였으며, 기타 축산물작업장은 자율적으로 적용할 수 있도록 정하고 있으며, 현재 그 적용대상 품목 및 적용대상 기관, 단체, 조직을 계속 확대하고 있다.

HACCP 제도를 도입함으로써 얻게되는 이점으로는 첫 번째 식품안전성의 향상을 들 수 있다. 위해분석을 시행하게 되면 종전의 제조(조리)방법을 평가하게 됨은 물론 관리할 곳을 종업원이 명확하게 파악할 수 있게 된다.

두 번째는 HACCP 방식으로 생산된 제품의 경쟁력이 강화된다는 것이다. 식품의 위해를 예방하기 위하여 영업자는 안전한 식품을 사용할 수밖에 없다. 따라서 이 제도를 도입하여 생산됨으로서 안전성이 보증된 식품은 다른 식품에 비하여 확실히 경쟁력이 강한 상품이 될 수 있다. 또한 불량품 발생률도 저하되고 사고에 따른 손해배상이나 불량품 횡수의 위험성도 줄어들어 결국 경제적으로도 유리하게 된다.

세 번째는 조직 전체의 의식이 일체화될 수 있다는 점이다. HACCP 시스템을 조직에 도입하는 것은 경영자, 현장책임자, 작업종사자가 하나가 되어

특별기고

대처해야 하기 때문에 조직전체의 제품에 대한 이해와 위생지식의 향상을 기대할 수 있다.

네 번째로 경험이 과학적으로 뒷받침된다는 점을 들 수 있다. 지금까지 특정한 기술자가 경험적으로 얻은 기술을 과학적으로 뒷받침하여 알기 쉽게 매뉴얼(지침)을 작성함으로써 경험이 적은 사람이라도 품질향상이나 식중독 등의 위해방지에 높은 의식을 갖게 할 수 있다.

다섯 번째 잇점은 안전성이 지속된다는 것이다. 아무리 완전한 제도를 만들어도 시간이 지남에 따라 서서히 무너지는 수가 있다. 이 제도는 계획대로 실천하는지를 과학적인 수단을 이용하여 정기적으로 파악함은 물론 필요에 따라서 시스템을 변경하기 때문에 위생수준을 지속적으로 유지할 수 있으며 안전성을 보장할 수 있다.

한편 우리나라에서 HACCP 제도를 실행하는 과정에 있어서 몇 가지 문제점이 지적되었는데 그 내용을 살펴보면 첫 번째로 도축장내 HACCP 추진 전문인력 부족, 두 번째로 소비자의 HACCP 제품에 대한 이해 및 선호도 부족, 세 번째로 정부·유관기관 및 업계 간의 유기적 협력체계 부족, 네 번째로 유통과정의 안전을 보장할 수 있는 위생적인 유통장치 미비, 다섯 번째로 발생하는 막대한 비용의 분담 등을 들 수 있다.

2. 이력추적시스템(Traceability)

우리나라의 경우 쇠고기에 국한돼 시범 사업으로 시행되고 있는 이력추적시스템은 농산물 전체를 대상으로 적용시키려는 세계

적인 추세에 맞춰 중장기적으로는 돼지고기 뿐만 아니라 양계산물에도 적용할 것으로 예상된다.

현재 시험사업으로 실시하고 있는 이력추적제도가 제대로 정착될 경우 기대되는 효과를 살펴보면, 첫 번째로 소비자들의 알 권리를 충족시키고 신뢰도를 제고시킴으로서 국내 축산업 발전에 기여할 것으로 기대된다. 두 번째로 위생상 문제가 발생할 경우 신속한 원인규명 및 조치가 가능해져 소비자의 피해 및 경제적 손실을 최소화 할 수 있다. 세 번째로 가축개량, 경영개선 등 국내 축산업의 경쟁력을 강화하는데 도움을 줄 것으로 기대된다.

이러한 기대효과에도 불구하고 이력추적제도를 실행하기 위해서는 해결해야 할 문제점이 많은 것으로 나타났는데, 첫 번째 농가 호응도, 기록관리 및 자율 신고의식 등이 미흡한 실정이다. 귀표장착의 번거로움, 세원 노출 우려 등으로 별도의 인센티브나 강제 규정이 없을 경우 일반농가의 호응도가 낮을 가능성이 있다. 두 번째로 도축장·가공장·판매업소 등의 추가적인 부담을 들 수 있다. 개체식별번호를 확인하고 이를 일일이 제품(지육 및 정육)에 표시하는 데는 인력(노력)과 비용이 많이 소요되며, 또한 전산관리를 위한 인력, 장비 및 S/W 등을 위한 추가 비용이 발생하게 된다.

마지막으로 추적시스템 구축의 기본요건인 기록·관리기준을 기관·업체별로 다르게 마련하고 있어 소비자에게 혼란을 초래할 가능성이 있다. 다양한 이력표시 및 관리체계의 상이성으로 소비자가 혼란을 겪고 전면 실시 시 호환성 문제가 발생할 우려가

있으므로 정부가 표준가이드라인을 설정하여 확산할 필요가 있다.

3. 원산지표시제(Country-of-Origin Labeling)

원산지표시제는 2004년 6월 식품위생법 개정이 국회에 제출된 상태이며 빠르면 2005년 하반기부터 쇠고기 대형 음식점부터 단계적으로 시행될 것으로 예상하였으나, 현재 실효성 문제 등과 관련하여 보건복지위원회 소속 의원들의 반대에 부딪혀 진척을 시키지 못하고 있는 실정이다.

원산지표시제에 대한 각계의 입장을 살펴보면 생산자단체와 소비자단체의 경우 원산지표시제에 대해 찬성의 입장을 밝히고 있는 반면, 유통관련 단체는 비용 상승 등의 경제적인 이유로, 정부 및 정치권 일각에서는 통상문제 야기의 가능성 등의 이유로 부정적인 입장을 취하고 있다.

현재 우리나라에서는 원산지표시제 시행에 따른 비용과 편익에 대한 연구가 전혀 이루어지지 않은 관계로 시행준비가 완료된 미국의 분석 사례를 토대로 살펴보면, 미농무부의 경우 원산지표시의무제도가 양돈농가의 생산비를 약 10% 또는 두당 10.22달러 증가시키고, 미국의 양돈산업 전체로는 약 10억 2천만 달러의 비용증가를 초래하여 돼지고기 소비를 약 7% 정도 감소시키는 것으로 평가하였으며, 미국의 컨설팅 회사인 SC&CB(Spark Companies and Cattle Buyers)는 계열화 농장의 경우 전체 비용보다 이익이 1두당 약 2.5달러~6.5달러가 많게 나타난데 비해 계열화되지 않는 농가의 경우에는 비용이 이익보다 훨씬

많이 발생하는 것으로 나타났다.

4. 품질인증제

축산물품질인증이란 일정한 기준 이상의 품질을 확보하고, 위생적으로도 안전한 축산물을 생산한 농가(또는 생산자단체)가 농수산물품질관리법령에 의거 국립농산물품질관리원에 신청하면 심사과정을 거쳐 해당 축산물에 대해 품질인증해 주는 것으로써 생산자와 소비자를 동시에 보호할 목적으로 1995년 9월부터 실시하고 있다. 우리나라에서는 현재 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란을 품질인증 대상 축산물로 정하고 있으며, 축산물 품질인증은 국립농산물품질관리원 출장소에서 신청서가 접수되면 이를 심사하고 있다.

축산물 품질인증 실적을 살펴보면 2004년 8월 현재 계란이 64개소로 가장 많은 품질인증 실적을 나타내고 있으며 다음으로 한우고기(14개소), 돼지고기(8개소)의 순으로 나타났다.

현재 우리나라는 정부와 농림부 산하의 농산물품질관리원이 축산물 품질인증제가 더욱 활성화되도록 하기 위해 지속적으로 축산물 품질인증제 홍보를 실시해 나가고 있으며, 현장에서의 개선 사항들을 수시로 파악하여 제도를 보완해 나가고 있다.

특히 축산물 품질인증 농가가 축산물브랜드사업 및 한우사업대상자에 우선적으로 선정될 수 있도록 하는 등 축산물 품질인증제 활성화를 위해 다각적인 노력을 추진해 나가고 있는 현실이나 인증절차, 인증기준, 인증에 따른 인센티브 효과 등의 문제 등으로 비약적인 확산이 이루어지지 못하고 있는 실정이다. **양돈**