

돼지 사육단계 HACCP의 의미와 정책방향



윤 기 호 과장
농림부 축산물위생과

최근 일련의 식품관련 사고의 예에서 알 수 있듯이 국민 소득이 높아지고 외식 및 집단급식 문화의 확대와 가공식품 소비가 증가됨에 따라 우리의 먹거리에 대한 위생적 측면의 관심이 날로 높아지고 있다. 특히 축산물의 경우 인수공통전염병을 전염시킬 수 있을 뿐만 아니라 일반식품보다 쉽게 변질, 부패하는 특성 때문에, 안전하고 위생적인 축산물을 소비코자하는 국민적 관심은 앞으로 더욱 높아갈 것이다.

이러한 소비자의 요구를 충족시키고 국민보건과 공중위생학적인 안전성을 향상시키기 위하여 정부에서는 축산물위생 안전성 제고 대책 등을 종합적으로 추진하고 있다. 특히, 가장 과학적이고 체계적인 위생관리제도로 전 세계적으로 축산식품생산관리를 위해 도입 활용하고 있는 위해요소중점관리기준(HACCP) 제도를 '97. 12월 도축장부터 도입하였고' 06. 3. 24일 축산물가공처리법 개정에 의해 사육단계에 대해서도 HACCP을 적용할 수 있는 근거가 마련되어 9월 25일 시행을 앞두고 있다.

그렇다면 HACCP 제도는 사육농가에 왜 적용하는 것인가? HACCP 제도에 의해 생산된 축산물은 소비자 지면에서 점차 높은 선호 경향을 보이고 있으며 예로서 학교급식이나 군납용 식육의 경우 HACCP 지정을 받은 작업장에서 생산된 제품의 사용량이 급증하고 있다. 또한 국제적인 교역물량이 늘어나면서 수입축산물에 대한 국내산 축산물의 경쟁력을 높여 나가야하는 상황임을 감안할 때 국제식품규격위원회(CODEX)에서도 농축산물 및 식품의

교역에 HACCP를 채택하여 적용토록 권고하고 있고 여러 국가에서 HACCP에 의해 생산된 제품을 수입 허용하고 있는 만큼 앞으로 HACCP제도에 의한 위생관리는 지속적으로 발전해 나갈 것이므로 이에 대한 철저한 대비가 필요하다.

HACCP는 축산물의 생산 과정 중 위해요소를 사전에 확인하고 확인된 위해요소를 예방하기 위한 관리방법을 결정하여 그 관리방법이 적절한지 여부를 지속적으로 확인함으로써 해당 위해요소를 적절하게 관리할 수 있도록 하는 시스템으로, 사육단계에서의 HACCP는 농가의 시설 및 설계 기준을 바탕으로 돈군 위생과 동물용의약품, 사료, 물관리, 차단방역 등 위생관리기준, 각 생산단계별 생산관리 기준을 기반으로 하고, 축산물 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있는 위해요소인 미생물, 기생충, 유해생물 등에 의한 생물학적인, 동물약품과 소독제 등의 화학물질, 주사바늘 등에 의한 물리적 요인 등을 분석하여 중점적으로 관리하여야 할 부분을 정하여 관리하는 체계이다. 따라서 사육단계의 HACCP 적용은 위생관리와 더불어 생산성 향상을 추구할 수 있으며, 경제적 이윤을 생각해 보면, 도입 초기에 농장에 적용하는 프로그램 등 예방비용이 늘어나 전체 생산비용이 일시적으로 상승할 수 있으나, 농장의 시스템 안정화 및 생산성 증가로 매출부분이 증가하고, 전체 비용이 차츰 줄어들면서 최종적으로는 농가의 수익이 증가 된다는 것이다. 최근 양돈농가 중 국제인증에 참여한 농가에서 이와 유사하게 소득 증대의 효과가 나타난 것이 좋은 예이다.

농림부에서는 돼지 사육단계의 HACCP 적용을 위해 지난 6월 '돼지 사육단계 HACCP 적용 지침 및 모델'을 개발하고 관련 단체에 배포하였으며 HACCP 지정을 위한 농가 평가기준을 국립수의과학검역원에서 수립하고 있다. 지정 절차는 HACCP 지정을 원하는 농가의 경우 일정기간 HACCP 운용을 실시하고 국립수의과학검역원에 지정 신청을 하면 평가를 거쳐 지정을 받게 된다.

마지막으로, HACCP 제도의 사육단계 적용은 안전한 축산물을 생산하는 기초를 확립하는 것이며, 이를 소비하는 국민에게는 보다 안전한 축산물을 공급케 하고, 생산하는 농가에는 생산성 향상을 통한 소득 증대 등 우리나라 축산발전에 큰 역할을 담당할 것으로 기대되는 제도로서 돼지 뿐만 아니라 '07년에 소, '08년에 닭에도 적용할 계획이다. 선진 위생 제도인 HACCP에 양축농가의 많은 참여와 관심을 당부드린다. **양돈**