

소 사육단계 HACCP 도입 필요성 및 정책방향



이 기 중 농림부 축산물위생과 사무관

요즘 미국산 쇠고기 수입, 조제분유에서 대장균군의 일종인 엔테로박터 사카자키 검출 등으로 축산식품의 안전성에 대하여 축산농가 뿐만 아니라 온 국민의 관심이 고조되고 있다. 또한 연일 언론을 통하여 “국내 항생제 사용량이 일부 선진국에 비해 21배 과다 사용”, “동물용 의약품 항생제 내성을 증가”, “축산물 항생제 잔류위반을 증가” 등이 보도 되고 있어 이에 대한 소비자의 불안감 증대로 축산식품의 소비에 영향을 미치고 있는 실정이다.

이는 소비자 모두가 신뢰하고 축산식품을 소비할 수 있는 먹거리리를 만드는 가축 사육농가를 포함한 축산관련 영업자 뿐만 아니라 정부부처도 커다란 고민이 아닐 수 없다. 이에 따라 농림부에서는 안전하고 위생적인 축산물 생산과 공급을 위하여 '04년 7월 수립한 「축산물 위생·안전성 제고 종합대책」 및 '07.5월 수립한 「축산물 HACCP 확대 및 활성화 대책」에 따라 농장부터 판매까지 (Farm to Table) 단계별 축산물 안전관리 체계를 일괄 관리체계를 구축하게 되었다.

특히 우리나라의 전 세계적으로 유례를 찾아볼 수 없는 가축사육농가, 사료공장, 도축장, 가공장, 운반업, 보관장, 판매장, 집유장 등 8단계에 걸쳐 HACCP을 적용하고 있다.

위해요소중점관리기준(HACCP)기본개념은?

먼저 위해요소중점관리기준(HACCP)의 적용개념부터 정리해보는 것이 중요하다 할 것이다. HACCP이란 Hazard Analysis Critical Control Point의 약자로, 축산물의 원료 관리, 처리·가공·포장 및 유통의 모든 제조공정에 있어서 병원 미생물 등에 의한 오염의 위험성을 분석하고, 그 발생 방지를 위한 위생관리 기준을 정하여 제조 관리 하는 방식으로 식품의 안전성을 확보하기 위한 방법으로 정리할 수 있다.

모든 단계의 HACCP적용은 WTO/SPS협정문에 의거한 Codex(국제식품규격위원회)에서 정한 위해 분석, 중요관리점(CCP)의 설정, 관리기준의 설정,



모니터링방법의 설정, 개선조치의 설정, 검증방법의 설정, 기록 및 각종 문서의 보존 등 7원칙과 12절차에 따라 추진되고 있다.

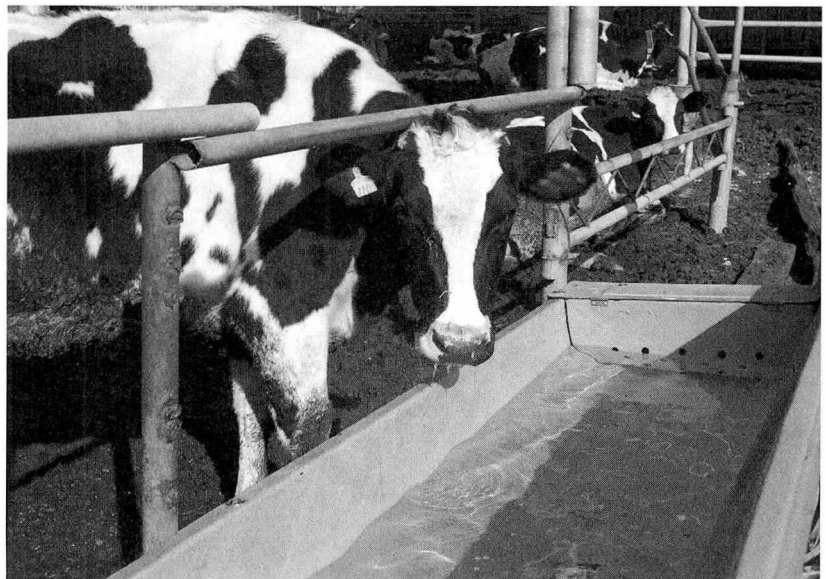
여기에서의 위해요소는 생물학적·화학적 또는 물리적 인자로서 자연독소, 병원성 미생물, 화학물질, 농약, 축산물에 잔류되는 동물약품, 인수공통전염병의 병원체, 가축의 대사과정 또는 식육이나 우유에서 생성될 수 있는 유해분해산물, 기생충, 축산물에 사용할 수 없는 식품첨가물 또는 색소, 털·먼지·쇠붙이 등 축산물에 혼입되거나 부착될 수 있는 이물질 등을 말하는 것이다. 참고로 HACCP는 1959년 우주인에게 무결점 식품을 공급하기 위하여 미국 항공우주국(NASA)의 요청으로 식품회사였던 Pillsbury사가 처음 도입하였다.

이런 HACCP제도를 미국·일본·유럽 등에서 도축장 및 가공장 등에서는 적용하고 있지만 우리나라와 같이 가축사육단계에 HACCP를 적용하는 국가는 없으며 이는 농장에서 가축을 사육하면서 관리가 제대로 이루어지지 않는다면 도축·가공·유통의 과정에서 할 수 있는 일이란 한계가 있을 수 밖에 없다는 인식에 따라 사육단계 HACCP를 도입하게 되었다.

사육단계의 HACCP 적용은 사육 질병으로부터 가축을 보호하고자 적정 사육밀도 유지, 환기·온도 관리 등 사육환경 개선을 위한 인

프라 구축 즉 사육시설의 현대화와 위생관리 시스템에 입각한 시설구축이 필수적이라는 것이다. 그리고 정리, 정돈, 청소, 청결, 습관화 등 5S 활동과 도입가축의 대책, 사료대책, 축산자재(깔개, 약제) 대책, 시설·설비대책, 세척·소독 대책, 해충 등 위해동물 대책, 가축질병대책, 종사자 위생관리대책, 생산물 관리·출하대책 등 9개 항목에 대한 우수농장 관리대책(GAP : good agriculture practices)을 주요 준수사항을 하고 있다. 여기에 물리적, 화학적, 생물학적 위해요소를 제거하는 기법인 위해요소 중점관리기준(HACCP)을 추가하여 종합적인 사육단계의 HACCP를 수행하는 것이다.

정부에서는 사육단계 HACCP 도입을 위하여 '06년 돼지, '07.6 소 HACCP 지침 및 적용모델 개발하였으며, '06.12 돼지, '07.9. 소에 대한 “위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표”를 제정하여 시행하였으며, 닭에 대하여는 '08.3월에 HACCP를 지정 신청할 수 있도록 현재 진행 중이다.



향후 10년간 사육농가의 50% 이상을 적용할 목표를 설정 하여 추진 중에 있으며 이를 위하여 사육·개량시설 현대화, 친환경축사 설치를 위한 자금 지원시 3년 이내에 HACCP 인증을 받는 조건으로 지원할 예정이며, HACCP적용 희망농업인이 전문가에 의한 컨설팅을 손쉽게 받아 볼 수 있도록 HACCP 컨설팅 비용의 70%를 지원하는 등 정부 지원사업을 확대해 나갈 계획이다.

가축사육단계의 HACCP 활성화로 인하여 과거 사육규모의 대형화에 따른 밀집사육으로 가축질병 예방 및 치료를 위한 동물용의약품의 오·남용이 대폭 감소될 것으로 예상되며 이로 인한 축산물 항생제 잔류 및 내성 문제도 감소하여 보다 안전하고 위생적인 축산물 생산이 가능할 것이다.

축산물에 대한 위생 안전관리는 아무리 강조해도 지나침이 없다. 축산식품에 대한 위생 및 안전

성의 첫 발은 우리 축산농가이다. 우리 축산농가가 안전하게 생산한 축산식품으로 인하여 소비자가 먹는 즐거움을 느낀다면 이보다도 더 즐거움이 없을 것이다. 가축사육단계의 HACCP는 생산자와 소비자 모두에게 식생활의 즐거움을 즉 “참살이(well-being)”를 가능하게 하는 연결 고리 역할을 하리라 확신한다.

다시 한번 우리 축산물에 대한 위생관리를 소홀히 할 경우, 소비자들은 우리 축산물을 외면하게 된다는 것은 너무도 잘 알고 있는 사실이다. 안전한 축산물을 생산 공급하여야만 우리나라 축산업 및 관련업계도 살아갈 수 있다는 점을 인식하여야 할 것이다. 농림부도 안전하고 위생적인 축산물의 생산 공급을 위해 HACCP제도의 확대 적용과 더불어 여러 위생관리 정책을 착실히 추진해 나가고자 한다. ☺

