

●●● **곽형근** 축산물HACCP기준원장

축산업계와 함께 안전성 확보



HACCP 제도를 통해 생산농가의 경쟁력과 생산성을 높이고, 국민들에게 안전한 축산식품을 공급하기 위해 설립한 축산물HACCP기준원은 2006년 11월 14일 개원식 이후 본격적인 업무를 추진 중이다. 갈수록 중요해지는 축산식품의 안전에 앞장서고 있는 축산물HACCP기준원의 곽형근 원장을 만나 그 동안의 활동과 축산식품의 안전, HACCP 제도에 대한 고견을 들어 보았다.

◀ **곽형근**

1976 농수산부 축산국 가공이용과
1985 국립동물 검역소 국제검역정보 담당 사무관
1999 국립수의과학검역원 축산물안전과 과장
2006~현재 축산물HACCP기준원 원장

축산물 안전성 확보 위해

축산물HACCP기준원 곽형근 초대 원장은 1976년도에 농림부 축산국 가공이용과 근무를 시작으로 30여 년간을 농림부 축산국을 거쳐 검역원 축

산물 안전과까지 축산물위생에 관한 전반적인 업무를 두루 경험한 축산식품분야 전문가다. 또한 20년 이상을 축산식품위생 전문가로 활동하면서 HACCP제도 도입에 중추적인 역할을 담당해 왔다. HACCP가 처음 도입된 1998년도 당시부터 업

무를 담당하면서 2006년 9월 퇴직 시까지 △축산물중 위해 잔류물질 검사 프로그램 최초 도입 △축산물 중 미생물 검사 프로그램 최초 도입 △안전성 관리체계 구축 등 여러 업적들을 쌓으면서 HACCP 기준정착을 위한 기틀을 만들어 왔다고 해도 과언이 아니다.

현재는 축산물HACCP기준원장이라는 위치에서 국민보건위생증진을 위한 축산물 안전성의 확대라는 과제를 가지고 또 한번의 도전을 시작하고 있다.

지난해 11월 1일부터 검역원에서 시행해 오던 HACCP적용 작업장 등의 지정 및 사후관리 업무를 이관 받아 본격적인 업무에 돌입하고 있는 축산물HACCP기준원 광형근 원장은 올해 HACCP 지정이 보다 활성화 될 수 있도록 하기 위해 다각적인 방안들을 계획·진행해 나가고 있다.

정확한 HACCP 지정과 혼란방지에 심혈을

2007년 1월 1일부터 시·도에서 시행하던 HACCP 적용 작업장의 사후관리 평가업무를 이관 받으면서 지정기관 변경에 따른 혼란을 방지하는 차원에서 시행 초 11~12월 두 달간에 걸쳐 검역원과 합동 출장을 실시해 왔다. 그 결과 지금의 HACCP지정업무는 검역원에서 하던 종전 수준에서 평가를 시행, 1차 실사 이후 지정율이 15% 정도로 검역원 당시와 비슷한 수준을 유지하고 있다.

사후관리 부분에서 보완이나 부적합이 98% 정도로 높게 나타나고 있는 사실에 대해 광형근 원장은 주변에서 우려의 목소리도 있을 수 있겠지만, 역으로 보면 시·도에서 사후관리 해 왔었던 기준 이상으로 엄격한 기준을 적용하면서 가일층 강화된 HACCP 관리를 시행, 점검하고 있음을 강



▲ 식육판매업소 현장 실사

조하였다.

기준원에서는 현재의 HACCP지정율을 향상시키기 위해 여러 가지 노력을 하고 있다. HACCP지정을 원하는 업체에 편의를 제공하고 부족한 점을 보완시켜 주고자 HACCP교육이 실질적으로 현장에 도움이 되도록 교육 프로그램을 시행하고 나아가 금년 1월부터 「기술상담센터」를 운영하고 있다.

기술상담센터에서는 HACCP 지정을 원하는 업체들의 자문역할을 통해 실질적이고 효율적 도움을 주는 기관으로 자리매김을 하고 있다. 따라서 HACCP 지정을 받고자 하는 업체나 업소는 신청 절차에 따른 혼란을 줄이고 언제든지 기술상담을 받을 수 있기 때문에 큰 도움이 되고 있다.

HACCP가 주는 가치

광형근 원장은 HACCP 지정이 주는 가치를 알아야 한다고 강조한다. 기업의 이미지 개선과 소비자의 선택 관점에서 위생과 안전이라는 가치는 무엇보다 중요한 요소가 되기 때문이다. 축산식품은 농장에서부터 판매점에 이르기까지 어느 한 단계만 잘한다고 되는 것이 아니다. 이제는 각 단계별로 HACCP를 통해 소비자들에게 축산식품의 안전에 대한 신뢰를 만들어 나가는 것이 중요함을



인식하고 실천해야 한다.

가축사육단계에서는 안전한 사료를 이용해 건강한 가축을 길러 공급해야하며, 도축과 가공은 위생적인 과정을 거쳐서 소비자들에게 공급해야 하기 때문에 HACCP 지정은 소비자에게 안전성 확보라는 기준에 무엇보다 중요하다.

또한 축산식품은 우수한 식품인 반면에 인수공통전염병이라는 질병의 위험도 있고 중간단계에서도 세균 오염의 위험이 있는 배지식품이다. 그래서 더욱 더 축산식품은 일반식품과 달리 최초 생산부터 최종 소비단계까지 어느 하나 소홀히 할 수 없기에 HACCP제도의 정착이 필요한 식품이다.

저변확대를 위해서

곽형근 원장은 소비자의 HACCP에 대한 인식 확대가 필요함도 언급했다. 전문유통판매 단계나 학교급식, 군납에서는 영양사나 식검장교 등 전문가들이 이미 HACCP 지정을 받은 축산식품과 위생기준을 요구하면서 정착이 되어가고 있으나 소비자들은 아직까지 HACCP에 대한 인식이 부족

하다. 따라서 축산물HACCP기준원은 관련기관과 협의하여 소비자 대상의 홍보를 강화해 나갈 방침이라고 한다.

생산농장에서도 돼지에 이어 2007년부터는 소, 2008년부터는 양계농장에서도 HACCP 지정이 이루어 질 예정이다. 이에 따라 축산물HACCP기준원은 농장 사육단계의 HACCP교육에도 지원을 아끼지 않고 있다. 현재 양돈협회 주관으로 실시하는 양돈HACCP 교육에 강사로 지원을 하고 앞으로 소와 닭 부분에서도 협회 주관으로 할 경우에 강사지원이나 교육지원 지원을 할 예정이다. 또한 생산자

협회 주관의 HACCP 교육이 원활치 못할 경우, 축산물HACCP기준원 내에서 교육프로그램을 운영하여 현장실정에 맞는 농가 교육을 실시해 나갈 예정이라고 한다.

지정기관이라는 차원 넘어서

곽형근 원장은 HACCP 교육과 홍보를 통해 경영자에서 종업원에 이르기까지 위생개념을 인식하고, 안전한 축산물 생산에 밑거름을 만들어 감은 물론, HACCP제도의 시행과 적용을 통해 소비자가 안심하고 애용할 수 있는 축산식품의 공급에 최선을 다 할 것이라고 밝혔다.

또한 축산물HACCP기준원이 단순한 지정기관이라는 차원을 넘어서 축산식품의 안전을 통한 국민보건위생증진이라는 목표를 달성하는데 축산업계와 함께 해 나가겠다고 밝혔다.

각 협회나 축산물HACCP기준원이 서로의 역할들은 다르지만 안전축산물 생산이라는 동일한 목표로 함께 해 나간다는 자세로 최선을 다하는 축산물HACCP기준원이 되도록 노력할 것임을 밝혔다. (정리 | 기영훈 기자)