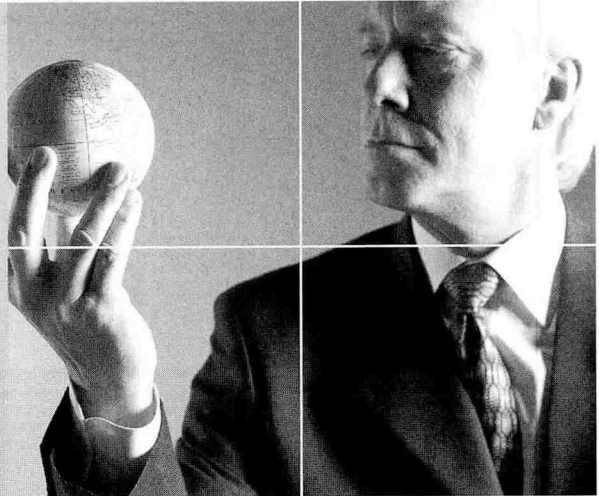


뉴질랜드 식품안전관리시스템 소개(1)

NZFSA 연수 주요 내용

김용상 박사(농림부 가축방역과 수의사무관)



1. 느낀 점과 앞으로의 계획

뉴질랜드는 참으로 자연이 아름다운 나라이다. 뉴질랜드 사람들도 자연만큼이나 순박하고 때 묻지 않았음을 쉽게 느낄 수 있다.

내가 직접 겪은 일인데 웰링턴 시내 버스 정류장에서 버스를 타기 위해 기다리고 있는데 어떤 중년의 아줌마가 버스에서 내려 황급히 정류장 옆에 있는 벤치로 다가가 영어로 “아이고, 이것을 깜빡하고 그냥 놓고 버스를 타고 몇 정거장 갔다 생각이 나서 다시 돌아왔다”고 하고 지갑을 주워 들고 다시 버스를 타는 것이었다. 주위 사람들도 별 일 없다는 듯이 그냥 보고 있었다.

어렸을 때 어디서 많이 들어본 유사한 뉴질랜드 이야기가 있지 않는가?

나의 가족이 뉴질랜드에 머문 2년 동안 일반 사회에서나 아이들 학교에서나 우리들이 동양인 또는

외국인이어서 뉴질랜드 사람으로부터 차별대우를 받거나 또는 무시를 당한다고 느낀 적이 없었다.

미국이나 영국 등에서는 동양인으로서 차별대우를 받았다는 소리를 무척이나 많이 들었는데 이곳에서는 전혀 없었다. 그런 면에서는 큰 행운이 아니었나 싶다.

나는 2004년도에 중앙인사위원회의 공무원 국비장기해외훈련프로그램 대상자로 선정되어 지난 2005년 7월부터 금년 7월까지 뉴질랜드 식품안전청(New Zealand Food Safety Authority (NZFSA))에 파견근무를 하게 되었다.

그간 농림부에서 축산식품안전업무를 담당했을 때나, 국무조정실 식품안전TF팀에서 우리나라의 식품안전관리시스템에 대한 종합대책을 수립하는 업무를 수행할 때나 외국의 식품안전관리시스템에 대한 심도 있는 연구를 하고 싶었는데 그 기회를 갖게 되어 무척이나 감사하게 생각하였다.



식품이 전체 수출액의 50% 이상을 차지할 만큼 뉴질랜드에서 식품산업이 국가경제에 미치는 영향이 막대한 나라로서 전체 식품생산액의 80% 이상을 수출하고 있고, 국내 소비량의 25%를 해외에서 수입하고 있는 만큼, 국제무역에 매우 민감한 나라이다. 일례로 유제품과 양고기의 경우에는 세계 시장에서 거래되고 있는 전체량의 50% 이상이 뉴질랜드산이다.

뉴질랜드는 선진국이다. 단지 소득수준뿐만 아니라 생활수준, 의식수준이 이를 말해 주고 있다. 안전하고 위생적인 식품에 대한 소비자들 및 수입 상대국의 요구는 매우 높으며, 이러한 국내외적인 요구를 충족시키기 위해 식품업계는 높은 수준의

식품안전관리를 실시하고 있다.

이러한 뉴질랜드에서 식품안전관리를 총 책임지고 있는 곳이 NZFSA이다. 모든 식품을, 생산·유통·판매·소비 단계에서 식품안전업무를 담당하는 기관이다.

나는 이런 NZFSA에서 지난 2년간 뉴질랜드 식품안전관리시스템에 대한 심도 있는 연구를 수행할 수 있어 너무 좋았다.

NZFSA 직원들은 내가 이질감을 느끼기 힘들 정도로 편안하게 대해주었으며, 나의 연구 활동에 관한 모든 지원을 아끼지 않았다.

본 기관에서 연구하면서 느낀 것은 많이 있지만 몇 가지만 우선 들어 보면 첫째, 모든 직원들이 말

은 바 업무에 정말 충실하였다.

2년간 같이 있으면서 근무시간에 잠깐의 잠을 자거나 신문을 보거나 또는 인터넷으로 업무와 관련 없는 것을 하는 것을 보지 못했다.

둘째, 직원들 대부분이 소관 분야에 있어 전문가였다. 우리와 달리 직급은 없고 직책만 있는 공무원 체계에서 같은 분야에 계속 종사한 결과가 아닌가 생각된다. 나와 같은 기술행정을 하는 사람들에게는 전문성이 매우 중요하다.

셋째, 업무가 조직적이고 체계적인 방식에 의해 수행되었다. 대부분의 업무가 미리 관련 전문가들에 의해 개발되고 설정된 양식과 방식을 따라 공개적으로 수행되었으며 이들 수행내용은 업무정보프로세스에 따라 저장되고 공개되었다.

NZFSA's Strategic Framework, Risk Management Framework, National Verification System (NVS) 등이 대표적인 사례이며 추후 이들에 대한 세부적인 소개를 하겠다.

앞으로 몇 번에 걸쳐 소개되는 뉴질랜드의 식품안전관리시스템이 특히 수의공중보건분야에 근무하는 수의사들에게 조금이라도 도움이 되었으면 한다.

2. 주요 연구내용

2년 동안 NZFSA에서 수행한 주요 연구 분야는 식품안전법령; 식품안전관련 주요 추진 정책; 식품의 안전성 및 적합성을 보충하기 위한 주요 운용 프로그램; 생산이력추적시스템; HACCP 시스템; 식품업체 식품안전검증시스템(NVS)이다.

첫 회에서는 이에 대해 간략히 알아보고 세부적인 내용은 앞으로 연재하고자 한다.

1) 식품안전법령

식품안전법령으로는 우선 식당 등 최종 판매 및 소비 분야에 적용되는 Food Act 1981(우리의 식품위생법에 해당), Food Hygiene Regulations 1974(우리의 식품위생법시행규칙에 해당), 그리고 Australia New Zealand Food Standards Code 등이 있다.

Food Act 1981을 모범으로 하고 있는 주요 하위법령으로는 Food (Safety) Regulations 2002, Food Standards, Dietary Supplements Regulations 1985, 그리고 Food (Fees and Charges) Regulations 1997 등이 있다.

식품안전에 관한 세부적인 사항을 규정하고 있는 Food Hygiene Regulation의 운용 책임은 현재 대부분 Public Health Units(우리의 보건환경 연구원에 해당) 및 지방정부당국에 있는 반면, 중앙차원에서는 NZFSA가 보건부(MoH) 소관인 Health Act를 제외한 식품안전성에 관한 전체적인 책임을 지고 있다.

Public Health Units는 NZFSA와 계약에 의해 일반 식품업소들이 자발적으로 Food Safety Programme (FSP)를 실행하는 것을 관리하는 업무를 포함하여 Food Act 1981을 집행하는데 있어 NZFSA를 지원한다.

NZFSA는 Animal Products Act 1999(우리의 축산물가공처리법에 해당), Agricultural Compounds and Veterinary Medicines Act 1997(우리의 농약관리법과 「동물용의약품등취급규칙」(농림부령)을 합해 놓은 것에 해당), 그리고 Wine Act 2003을 집행한다.

참고로 NZFSA는 정부차원에서 진행중인 국내

산 및 수입산 식품에 대한 종합관리대책인 Domestic Food Review와 Imported Food Review의 결과로서 뉴질랜드에서 생산, 가공, 유통 및 수입되는 모든 식품에 대한 위생관리를 일관되고 체계화하기 위해 새로운 식품법안(Food Bill)을 2008년 7월 발효하는 것을 목표로 하여 마련 중에 있다.

2) 식품안전관련 주요 추진 정책

NZFSA가 추구하는 미래 조직의 모습은 국내외의 모든 이해당사자들로부터 신뢰를 받는 세계 최고의 식품규제프로그램을 구축하여 이를 효과적으로 운영하는 것이며, 이에 의거 3가지 전략적 방향 즉 ① 소비자 건강을 보호하고 향상시키는 식품규제프로그램, ② 뉴질랜드의 경제적 성장 및 번영을 뒷받침하는 식품규제프로그램, ③ 식품관련제품의 국제교역이 유지되고 증가되는 것을 설정·운용하고 있다.

NZFSA는 식품을 생산·유통·취급함에 있어 해당 식품의 안전성에 대한 최종 책임은 당사자들이라는 원칙을 명확히 하고 이에 근거하여 식품안전관리프로그램 및 관련 법령과 제도를 운영하고 있다.

Risk Management Programme, National Chemical Residue Programme, National Microbiological Database, 회수제도, 식품생산 이력추적제도 등이 모두 이러한 원칙에 기반해 있다.

NZFSA의 업무 전략 및 목표는 크게 네 가지로 첫째, 뉴질랜드에서 생산, 유통, 또는 소비되는 식품이 사람건강에 안전하고 적합함을 보증하는 것

이며, 둘째, 과학적이고 효율적인 식품안전관련 프로그램을 수행하는 것이며, 셋째, 이해당사자와 공개적이고 상호작용하면서 그리고 충분히 협의하여 식품안전과 관련된 업무를 수행하는 것이며, 넷째, 신뢰할 수 있는 과학 및 위험평가를 활용하여 식품에 대한 “결과에 근거한 기준”을 설정하고, 이를 시종일관되게 실행하는 것이며, 다섯째, 식품 생산·공급의 안전성 및 적합성에 있어 신뢰를 보증하는 것이다.

그리고 마지막으로, 국제기준을 준수하고, 무역에 대한 기술적 장벽을 최소화하여 뉴질랜드 식품 안전성 수준을 제고하는 것이다.

3) 주요 식품안전관리 프로그램

뉴질랜드에는 관련법령에 근거하여 식품의 안전성 및 적합성을 보증하기 위한 정부차원에서 다양한 규제프로그램을 실행하고 있음.

대표적인 프로그램으로는 위험관리프로그램(RMP), 잔류물질통제프로그램(NCRP), 미생물통제프로그램(NMD), 식품안전성프로그램(FSP), 정부검증시스템(NVS), 정부보증프로그램(OAP) 등이 있음. 상기 전략 및 목표를 달성하기 위해 수행되는 모든 식품규제프로그램은 아래의 4가지 기본 요소에 근거해서 고려되고 수립된다.

- ① 위험관리기본틀
(Risk Management Framework)
- ② 규제모델(Regulatory Model)
- ③ ‘수용 가능한 위험 수준’을 충족
(Meet ‘accepted levels of risk’)
- ④ 위험에 근거한 관리계획
(Risk-based Management Plans)

4) 위해 식품 이력추적시스템

Animal Products Act 1999에 의거 하위법령에서 구체적인 사항들을 규정하고 있는데 이것을 실질적으로 가능하게 하는 것은 이동하는 농장동물의 위생상태 증명, 정부인증시스템(official assurance system), 전자적 수출증명 시스템(Electronic Certification (E-cert)), 그리고 위해 식품 회수 시스템이다.

농장동물의 이동과 관련하여 이들의 이력을 추적할 수 있는 구체적인 근거가 되는 규정은 Animal Products (Specifications for Products Intended for Human Consumption) Amendment Notice (No.3) 2005이다.

본 규정에 의거 Animal Products Act 적용대상 동물들이 하나의 농장에서 여타 농장, 작업장, 가축시장 등으로 이동할 경우 당해 동물의 이동에 관한 정보를 제공하고, 관련 자료를 보관함으로써 향후 필요한 경우 이들 서류에 의거 역추적을 수행한다.

Animal Products (Specifications for Products Intended for Human Consumption) Notice 2004의 제34조제(3)항에서 식품업체의 요건으로 “동물 유래물질 및 생산품에 대한 어떤 물품(제고)관리프로그램이 서류화되고 관련기록이 유지되어야만 한다.”고 규정하고 있다.

정부인증에 관한 세부사항을 규정하는 법령은 Animal Products (Official Assurance Specifications) Notice 2005이다. 이는 정부 인증 대상과 인증의 구체적인 절차 및 기준들을, 특히 E-cert에 관하여 상세히 규정하고 있다.

이들 법적 근거에 의거 동물 유래물질 및 동물

생산품의 이력을 추적할 수 있는 것과 관련되는 다양한 시스템이 법적으로 규정되어 있다.

예를 들면, 농장에서 여타 농장 또는 작업장으로 이동하는 가축은 이의 이력에 관한 동물위생증명서(Animal Status Declaration)를 반드시 동반하여야 하며, 식품을 생산·보관·취급하는 작업장은 공중위생상 위험을 통제하기 위한 RMP를 의무적으로 운영하도록 하고 있는데 동 RMP에서 각 작업장은 이력추적에 관한 절차 및 기준을 운영하도록 규정하고 있다.

또한 수출되는 식품은 정부로부터 공식적 인증을 받아야 하는데 이를 세부적으로 규정하고 있는 Official Assurance System에서 이력추적에 관한 구체적인 절차 및 기준을 규정하고 있다.

NZFSA Verification Agency는 공식적인 검증 절차에 따라 각 작업장의 이력추적 시스템에 대한 정기적, 비정기적 점검 및 검증을 수행하고 있다.

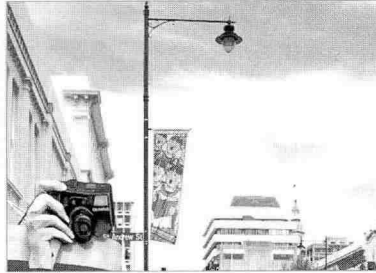
NMD, NCRP에서도 기준 위반 발생시 이에 대한 역추적을 규정하고 있다.

5) 식품 위해요소중점관리시스템

뉴질랜드의 경우 HACCP 제도를 식품업계에 정착시키기 위한 노력은 오래되었으며, 그간 식품에 관한 국제기준을 제정하는 업무를 담당하고 있는 Codex에서 HACCP 제도에 관한 국제기준을 마련하는 과정에도 적극적으로 참여하고 있다.

뉴질랜드에서 식품업체들은 법적으로 HACCP 제도를 시행하여야 한다.

다만, 그 적용형태는 식품생산유통의 전 과정에 있어 단계별로 다양한 차이가 있고 그 명칭도 다양하다.



예를 들면 축산식품과 수산식품 작업장은 Risk Management Programme의 형태로, 일반 식품 접객업소는 Food Safety Programme, 기타 식품 업소는 Food Control Plan이란 이름으로 HACCP의 원칙을 적용하여 식품안전관리를 하고 있다.

HACCP 제도의 자발적인 실행은 1991년 이후 정부에 의해 식품업계에 적극적으로 권장되었다.

업계는 해외시장 개척을 위한 상대국가 또는 수입업체의 요구, HACCP 실행에 대한 소비자의 요구, 그리고 식품안전성과 연관된 점증하는 상업적 책임 등으로 인해 동 제도의 사용을 요구받는다.

현재 뉴질랜드에서 시행되고 있는 HACCP 원칙은 Animal Product Act 1999에서 규정하고 있는 Risk Management Programme 규정들에 근거를 두고 있으며,

<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/haccp.index.htm>에 있는 “Guide to HACCP Systems in the Meat Industry”에서 HACCP 제도에 관한 세부적인 정의, 지침 등을 찾을 수 있다.

물론 동 HACCP 원칙이 Codex에서 규정하고 있는 HACCP 적용 지침에도 부합되어야 함을 명확히 하고 있다.

정부는 업계가 원활하고 효율적으로 HACCP 제도를 실행할 수 있도록 하기 위해 가축의 종류별/주요 식품별 HACCP 적용 모델, HACCP 적용 작업장 모니터링 방법 등 각종 소프트웨어를 NZFSA 웹사이트에서 게재하고 있고, 이해당사자들 뿐만 아니라 소비자들의 이해를 돕기 위한 다양한 HACCP 홍보자료를 만들어 보급하고 있다.

또한 업계에는 가능하면 정부가 제공한 HACCP 지침들에 따라 HACCP 제도를 시행할 것을 권고하고 있다.

6) 식품안전관리 검증시스템

NZFSA 소속 부서인 Verification Agency (VA)는 NZFSA에서 관할 또는 집행하고 있는 식품안전관련 법령 및 정책이 실제 식품업계 현장에서 적절하고 적법하게 시행되고 있는지 여부를 감시·감독하는 프로그램인 식품안전관리검증시스템(National Verification System (NVS))을 운영하고 있다.

본 시스템은 VA 소속 감독관이 실제 식품 작업장 또는 현장에서 체계적이고 효율적으로 그리고 투명하게 검증업무를 수행할 수 있도록 하는 것이 목적이다.

NZFSA는 각 식품업소에 대한 감시·감독업무를 담당하는 현장 감독관(Travelling Supervisors)들의 검증업무를 지원하기 위해 이들에게 NZFSA에서 수행하고 있는 각종 식품안전관련 프로그램들에 대한 구체적인 검증사항들을 사안별로 매월 또는 반기별로 인터넷을 통해 제공하고 있다.

그렇게 함으로써 감독관들의 견해 또는 검증능력 차이 등에 따른 혼란을 최소화하고 전국적 차원에서 동일한 수준으로 일관된 감독이 이루어질 수 있도록 하고 있다.

뉴질랜드에서 작업장에서 식품안전법령에 따른 위생관리가 제대로 수행되고 있는지에 대한 일차적인 검증 책임은 영업자에게 있으며, 이를 위해 영업자는 상기 VA의 검증시스템과는 별도로 자체적으로 효율적인 내부 검증시스템을 갖고 있어야 한다.

중요한 점은 NVS는 각 작업장간의 식품안전관리

수준을 고려하여 수행되는 프로그램이라는 것이다.

위생관리가 훌륭한 작업장은 높은 수준의 위생 등급을 정부로부터 부여 받게 되며 이에 따라 VA의 검증빈도가 낮은 반면, 위생관리 수준이 낮은 작업장은 반대의 경우가 되어 VA의 검증을 자주 받게 된다.

이를 NZFSA는 위생관리능력에 근거한 검증(Performance-Based Verification (PBV))이라 하며 이를 세부 규정으로 설정하여 운영하고 있다. **대한수**

※ 다음호에서는 NZFSA를 포함한 뉴질랜드 식품안전관리 조직체계 전반에 대해 살펴보고자 한다.

다만, 뉴질랜드 식품안전관리시스템에 대해 원문자료 또는 추가적인 자료를 얻고 싶은 분들은 NZFSA 인터넷 홈페이지인 <http://www.nzfsa.govt.nz>를 방문하여 필요한 자료를 입수할 수 있다.

