



식품포장 업계 국제 표준 획득과 경쟁력

Global Standard and packaging Industry



윤 효 근
한국표준협회 전문위원

기업은 고객의 요구와 기대를 이해하여 고객이 만족하는 품질이 우수하고, 안전성이 확보된 제품을 공급하여야 한다. 최근에는 인터넷 등 다양한 매체를 통하여 고객이 공급자의 정보를 과거에 비해 쉽게 접근할 수 있다. 따라서 고객의 제품과 서비스의 선택 폭도 확대되고, 고객의 요구와 기대가 더욱 다양해지고 민감해지고 있다.

기업에서는 제품의 품질, 안전 등의 문제로 인하여 소비자 피해 및 기업에 막대한 손실을 끼칠 수 있다. 이에 대한 예방책으로 기업에서는 국제적인 제품 표준 및 경영시스템 인증을 획득하여 기업의 신뢰성 제고와 이를 통한 마케팅 능력을 향상시키고 있다.

일반적인 표준의 단계는 국제규격의 내용은 지역규격에서 채택되고 지역규격은 국가규격에서 국가규격은 단체규격에서 단체규격은 사내표준으로 채택되는 피라미드의 형태로 구성된다.

국제표준을 제정하여 보급하는 대표적인 기구로는 1947년 창설된 비정부 기구인 ISO (International Organization for Standardization : 국제표준화기구)이다. ISO는 총회에 의해 운영되고, 재정은 회원국의 회비와 간행물 판매 등으로 운영하며 현재 약 140여개 국가가 회원으로 가입하여 제품 및 서비스의 국제적 교환을 촉진하기 위한 국제표준의 제정,

보급 활동에 참여하고 있다.

기업에서는 국제 표준 획득하여 고객의 요구에 부응하는 하는 것이 경쟁력 제고에 필수적이다. 특히 국제적인 경영시스템 인증은 일관성 있는 제품의 공급과 고객만족 증진을 위해서는 노력한다는 증거를 고객에게 입증시키는 것이다. 대표적인 국제적인 경영시스템은 ISO에 의해 1987년 제정 공표되고, 2000년 2차 개정으로 발전된 품질경영시스템이다.

그 중 ISO 9001 : 2000 규격은 인증용(심사용)으로서 세계 각국의 수많은 기업 및 단체에서 2006년 말 기준 약 90만개 조직이 인증을 획득하고 있다.

ISO 9001이란 모든 산업 분야 및 활동에 적용할 수 있는 품질경영시스템의 요구사항을 규정한 국제규격으로 ISO 9001 인증은 기업의 제품 및 서비스의 실현시스템이 규정된 요구사항을 충족하고 이를 효과적으로 운영하고 있음을 제3자가 객관적으로 인증해 주는 제도이다.

국제표준화기구(ISO)에서 제정 공표하거나 제정 중에 있는 경영시스템을 소개하면 ISO 9000(품질), ISO 14000(환경), ISO 18000(안전보건), ISO 22000(식품안전), ISO 26000(사회적 책임), ISO 27000(정보보호) 등이 있어 있다. 특히 식품포장

기업에 관련 많은 경영시스템은 품질경영 및 식품안전경영시스템이다. 2005년에 세계적으로 공표되고, 우리나라에서도 2006년 도입, 운영하고 있는 식품안전경영시스템(ISO 22000)을 간략히 소개한다.

식품은 저장과 유통 관리가 안전에 중요한 사항이며 유통기간을 준수하는 것이 중요하다. 또한 식품은 일반 공산품에 비해 수명이 짧고, 경시변화가 있다. 사람이 섭취하는 것으로서 제품이 안전하지 못하면 심각한 위험을 초래할 수도 있다.

국제식품규격위원회(CAC: Codex Alimentarius Commission)는 식품안전성을 확보하기 위하여 식품의 원재료 생산에서부터 구매·제조·가공·보존·유통·최종소비까지의위해 가능성이 있는 단계나 생산조건에 대하여 잠재위해를 파악·평가·예방·유지하는 활동을 중점적으로 다루는 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Points 식품위해요소중점관리기준) 지침을 마련하였으며 국제적으로도 식품의 안정성과 적절성을 입증하는 필수적인 프로그램으로 인정받고 있다. 그러나 각 국가에서 HACCP 제도를 도입하여 운영하고 있으나, 식품 제조 및 조리(단체급식) 등 직접적인 조직 위주로 적용되고, 포장재 등 식품과 접촉하는 식품공급사슬에 속한 간접적인 조직은 포함되지 못하고 있다.

식품안전은 한 단위 조직에서만 안전을 확보하기가 어렵기 때문에 식품공급사슬의 관리가 필요하고, 국제적으로 통일된 규격에 대한 요구, 식품공급사슬 내의 이해관계자를 포함한 적용범위의 확대 등이 필요하다.

국제표준화기구(ISO)에서 ISO 22000을 공표하여 각 국가에서 인증제도를 운영하고 있다.

우리나라에서 한국표준협회(KSA) 등 인증기관에서 식품안전에 관련한 인증을 2006년부터 실시하고 있다.

ISO 22000(식품안전경영시스템)은 ISO 9001 구조를 바탕으로 국제식품규격위원회(CAC)의 HACCP 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있다. 이는 선행요건 프로그램을 기반으로 한 HACCP 원칙의 이행을 핵심으로 하며, 여기에 경영시스템요소를 부가하여 이루어진 것이다. 이러한 두 시스템의 결합은 식품안전 보장과 성과의 지속적 개선이라는 목적을 동시에 추구함으로써 강력한 시너지 효과를 기대하고 있는 것이다.

기업은 경영의 리스크를 관리하는 것이 상당히 중요하다. 다시 말하면 여러 측면에서 품질, 환경, 식품안전을 확보하는 것은 굉장히 중요하다. 특히 식품에 접촉하는 용기, 포장재 등을 공급하는 기업은 식품안전경영시스템을 수립하여 유지하는 것이 필요하다. 이는 고객의 기대와 요구에 부응할 수 있는 최적의 경영시스템 구축하고, 경쟁력 확보의 원천이다. 기업 내적으로는 고객만족과 기업의 신뢰성 향상으로 마케팅능력 강화, 업무관리의 효과성과 효율성 제고, 지속적인 개선에 의한 품질 코스트의 절감으로 이익 증대할 수 있는 기대효과가 있다.

경영시스템은 방침과 목표를 정하고 그것을 달성하기 위한 시스템이다. 경영시스템은 경영자의 리더십과 조직 구성원들의 전원 참여하에 운영되고, 사실에 입각한 의사결정 및 지속적인 개선을 통하여 효과성과 효율성을 제고할 수 있다. 포장관련 업계에서도 국제적인 경영시스템 구축과 제품표준 획득을 통하여 국제환경 변화에 능동적, 효율적 대비로 세계화추세에 부응하는 것이 바람직하다. [ko]