

HACCP으로 닭고기 안전성 확보 - 도계장

(주)마니커 동두천공장, HACCP 운용수준 평가 1위

본지 김 호 진 기자

HACCP 제도는 가축의 사육·도축·가공·포장·유통의 전 과정에서 축산식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해 요소를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요관리점을 설정하여 과학적·체계적으로 중점관리하는 사전위해관리 기법이다.

도축장의 경우 1998년 세부시행기준인 축산물위해요소중점관리기준(농림부고시 제 1998-49호)을 제정하여 우리나라의 모든 도축장은 관련 법령에 따라 HACCP 제도를 의무적으로 적용하고 있다.

HACCP을 적용하고자 하는 축산물 작업장 및 농장은 필수적으로 영업자(농업인), 관리자, 종업원이 HACCP의 개념 및 제도를 충분히 이해하고 접근하는 것이 중요하며 정확하



도계장

게 위해요소를 분석하고 중점관리점을 설정해야 한다.

모든 작업장들은 위생관리기준(Sanitation Standard Operating Procedures : SSOP)을 선행프로그램으로 수행해야 한다. 위생관리기준(SSOP)은 위생적으로 적절하게 적용되고 있음을 확인하기 위해 정기적으로(예를 들면 매일) 평가되어야 하며, 또한 위생관리를 보장하기 위해서는 필요시 수정해야 한다.

HACCP 적용작업장 등의 영업자 및 농업인은 정기교육훈련을 이수해야 하며, 축산물 위해사고의 발생 및 확산이 우려되는 경우에는 수시교육훈련을 이수해야 한다. 또한 HACCP 적용도축장의 관리책임자는 종업원에 대하여 작업장 등의 시설관리, HACCP 관리 및 기타 필요한 사항의 교육·훈련을 정기적으로 실시해야 한다.

2001년 9월 24일 HACCP 지정을 받은 (주)마니커 동두천공장은 HACCP의 효율적인 관리를 위해 교육의 필요성을 강조하고, 전 직원들을 대상으로 외부 컨설팅업체의 위생교육을 비롯 자체 HACCP 교육을 받게 하고 있다.

그 결과 (주)마니커 동두천공장은 지난해 한국소비자연맹의 닭·오리 도축장 HACCP 운용수준 평가 결과에서 가장 높은 평가점수를 받았다.

(주)마니커 동두천공장, HACCP 운용수준 평가 1위



생산총괄 이종진 전무, 생산연구전략실 조재찬 과장, 조금준 수의사, 박영 수의사(좌로부터)

HACCP 운용수준 평가결과 가장 높은 점수 받아

도축장 HACCP 운용수준평가사업은 농림수산식품부가 2004년 7월 29자로 발표한 '축산물 위생·안전성 제고 종합대책'의 일환으로 한국소비자연맹이 주관이 되어 도축장 HACCP 운용수준 평가위원회 및 실무 평가단

을 구성, 도축장별로 현지실사를 통해 HACCP 운용수준을 평가하여 상·중·하로 구분 발표하는 것이다.

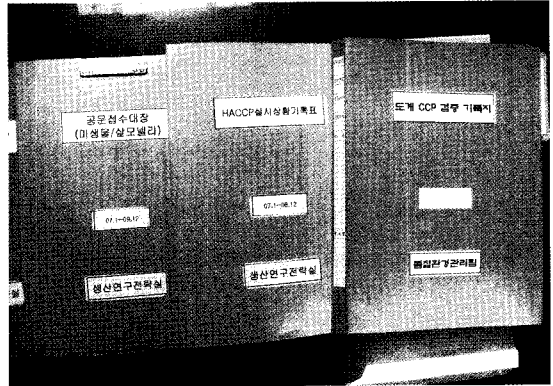
도축장 HACCP 운용제도는 축산물가공처리법에 의거 2003년 7월 1일부터 의무적으로 도입토록 되어 있으나, 실제 운용수준은 도축장마다 차이를 보이고 있다는 지적에 따라 HACCP제도의 사후관리차원에서 도입된 제

HACCP으로 닭고기 안전성 확보 - 도계장

(주)마니커 동두천공장, HACCP 운용수준 평가 1위



세균 및 미생물 검사 장면



HACCP과 관련된 기록유지를 위한 문서철들

도이다.

한국소비자연맹이 지난해 12월 1일 발표한 도축장 HACCP 운용수준 평가결과에 따르면 닭·오리 도축장에서는 (주)마니커 동두천공장이 가장 높은 평가를 받은 것으로 나타났다.

이번 평가는 9개 소비자단체 실무자들과 수 의과대학 교수, 자치단체 축산물 위생담당 공무원 등으로 구성된 평가단이 지난해 6월 15일부터 10월 10일까지 직접 도축장을 방문, 평가한 결과에 따른 것이다.

(주)마니커 동두천공장은 지난 1년간 품질향상을 위해 출하전 잔류물질 검사를 실시하고 있으며, 최근에는 부분육 중심으로 리스테리아 검사를 진행하고 있다.

또 축산위생연구소와 공동으로 초생추 및 출하계를 대상으로 혈청검사를 실시해 백신접종 효과를 개선 중에 있으며, 칠러 소독수 투입방법 변경으로 미생물 오염도를 개선시키는 등의

노력을 기울이고 있다. 생산총괄 이종진 전무는 “이러한 노력들이 긍정적인 결과를 가져온 것 같다”고 말했다.

위생교육의 중요성 강조

(주)마니커 동두천공장의 HACCP 위생관리는 사후관리에 초점을 맞춘다고 한다. 사후관리의 중요 포인트는 바로 손 씻기! 이종진 전무는 가장 쉬운 것 같아 보이지만 지키기 어려운 것이 손 씻기라고 한다. 그리고 손 씻기를 생활화 하는 등 개인위생을 철저히 지키면 다른 위생관리는 저절로 따라온다는 설명이다.

(주)마니커 동두천공장은 HACCP의 위생교육과 관련해 외부 식품위생컨설팅 업체인 식품위해관리연구소와 1년마다 계약을 맺고 정기적으로 사후관리 컨설팅 교육을 받는다.

(주)마니커 동두천공장, HACCP 운용수준 평가 1위

이 교육은 생산직 직원뿐만 아니라 회사 대표를 비롯 사무직, 관리직 등 모든 임직원들이 관련법 개정 시 주의해야 할 점이나 외국의 HACCP 시설 도입, 다른 분야의 HACCP 운영 사례를 통한 HACCP 요점 등 새로운 HACCP에 관한 시청각 교육을 통해 개선점을 많이 보완해나가고 있다.

교육의 중요성은 아무리 강조해도 지나침이 없다는 것이 이종진 전무의 생각이다.

내부 교육의 경우 하절기·동절기 위생점검, 작업개시 전·후 위생관리, 작업 중 위생관리, 작업장 청소방법 등 기본적 위생관리부터 온도와 미생물과의 상관관계 등의 교육을 통해 CCP관리를 용이하게 한다.

한편, 동두천공장은 일반세균, 대장균, 살모넬라뿐만 아니라 황색포도상구균, 리스테리아 등의 병원성 미생물 검사도 자체적으로 실시하고 있다. 또 출하전 농가에 대해서 혈청 샘플을 채취해 출하전에 잔류물질 검사를 실험실에서 병행하고 있다.

철저한 기록유지로 HACCP 완성

(주)마니커 동두천공장에서 위생교육 외에 중요하게 여기는 것은 '기록유지'다. 기록유지는 HACCP 계획의 중요한 부분으로 기록은 정확해야 하고 작업공정, 이탈, 시정 조치 및 기타내용 등이 포함되어 있다. 기록의 정확성이

결여되면 작업장에 대한 검사보류 및 중지될 수 있다.

HACCP과 관련된 기록은 생산연구전략실에서 위해분석 작업표, HACCP 작업기준표, CCP 점검표, 위해요소관리대장, 미생물검사 기록표, 주요 장비 점검일지, HACCP 작업장 기록 총괄표 이외에도 잔류물질검사대상, 완제품미생물검사대상 등 자체적으로 문서들을 작성하여 보관하고 있다.

현재 동두천공장은 200억원 규모의 대규모 증설공사가 한창 진행중에 있다. 이 공장이 준공되면 1일 닭고기 생산량이 현재 10만수에서 배인 20만수로 확대된다.

(주)마니커는 단계별로 증설공사를 진행해 도계라인은 올 여름 성수기 이전에 완공, 가동하고 부분육 등 가공라인은 가을부터 가동한다는 계획이다.

이런 어수선한 분위기 속에서도 HACCP 운용수준 평가 1위를 차지한 것은 (주)마니커 동두천공장의 모든 임직원들이 주인의식을 가지고 도계장 위생관리에 만전을 기한 노력의 결과가 아닐까.

올해도 HACCP 운용수준 평가결과 우수 작업장으로 선정되길 기대한다.