



HACCP를 위한 농장 준비사항

‘가축사육업 HACCP’는 정부의 축산물 경쟁력 제고와 안전관리 대책의 일환으로 2006년부터 시행되었다. 수입분유에서 쇠고기 검출, 육류에서 항생제 검출, 국산 김치 기생충 발표, 노래방 이물질 과자 사건 등 식품 안전사고의 급증에 따라 식품공정에 적용되었던 HACCP가 가축사육업에 정식으로 적용된 것이다.

따라서 많은 농가들이 자체적으로 운영했던 관리 방식이 체계화된 HACCP체제로 변모하게 되었다.

1. HACCP 적용

HACCP를 추진하기 위해서 농장은 위생, 방역, 시설, 질병, 자재, 경영 등 다양한 분야에 대한 기준을 제시하고 이를 현장 운영에 적용해야 한다.

그럼 농장은 HACCP를 적용하기 위해서 어떤 준비를 해야 하는가?

‘운영 주체의 마음가짐을 우선으로 꼽는다.’

경영주와 관리인 등 농장 운영에 관계되는 관계자 모두가 제도의 정착을 위해 자주적인 마음가짐을 가져야 하며, 이를 위해 외부 교육 이수, 물론 운영팀을 구성하여 기준 수립, 적용을 진행해야 한다. 진행 과정 간에 정기적인 내부 교육을 실시하는 등 적극적인 운영 방안을 모색해야만 한다.

농장의 HACCP 적용은 농장의 자주적인 체계 마련뿐만 아니라 축산물을 구매하는 소비자에 대한 최소한의 안전기준을 제시하는 만큼 정확한 기준 마련과 이를 적용하기 위한 의지가 중요하기 때문이다.

이후 농장은 총 8가지의 구성요소들에 대한 기준을 마련하고 구체적인 운영 방안을 수립해야 한다.



박 준 경

네오바이오(주)
인증사업부 본부장

2. 구성요소별 관리 기준

다음은 각 구성 요소별 관리 기준에 대한 것이다.

1) 차단 방역 관리

- (1) 방역관리 기준과 절차에 대한 기준 마련과 운영 방식 수립이 필요하다.
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록해야 한다.
- (2) 차단 방역을 위한 준비사항
 - 농장안내문, 방역 경고문 준비
 - : 외부인에게 농장이 HACCP가 적용되고 있음을 알려주기 위한 안내문 비치
 - 출입 관리 대장 운영
 - : 농장에 출입하는 모든 출입자에게 방문 기록을 작성하게 함, 방문날짜, 시간, 목적, 연락처 등 기록
 - 소독 실시 및 기록관리
 - : 농장 출입자, 출입차량 및 반입물품에 대한 소독을 실시하고 기록의 유지 여부 확인
 - 대인 방역 장비 비치
 - : 출입자 및 방문자에 대한 방역복, 장화 등 비치 여부
 - 외부인 통제
 - : 계사 내부에 외부인의 출입을 통제 여부
 - 농장 경계 구분
 - : 농장 외곽을 울타리 및 기타 경계의 표시 여부



2) 농장 시설관리

- (1) 시설관리 기준과 절차에 대한 기준 마련과 운영 방식 수립이 필요
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록
- (2) 시설 운영을 위한 준비사항
 - 시설(차단시설, 차량소독시설, 주차장, 물품반입창고 등) 비치
 - : 기본 운영 시설의 유무 점검
 - 배수관리
 - 사육관리
 - : 사육 단계별 구분 관리, 적정 사육 밀도
 - 계분 처리
 - : 계분 처리 시설 및 장비보유
 - 사육 환경
 - : 급이, 급수 공급 원활한 시설 보유, 온도 습도 관리 시설
 - 분뇨처리 시설
 - : 분뇨 유출 여부 및 방수 시설

3) 위생 관리

- (1) 위생관리 기준과 절차에 대한 기준 마련과 운영 방식 수립이 필요
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록
- (2) 위생 관리를 위한 준비사항
 - 기구, 신발, 장갑 등의 청결 관리
 - 계사 입구 발판 소독조 설치 및 관리
 - : 소독약 운영, 교체 주기 등
 - 폐사축 현황
 - : 폐사축 일일, 주간 기록
 - 계분 처리
 - : 정기적인 처리 및 청소 상태
 - 구서, 구충 관리
 - : 구서 및 구충 방법 수립 및 운영
 - 위생 방역 교육 실시
 - : 농장 운영에 관련된 관리인들에 대한 정기적인 위생 및 방역 교육 및 내용 기록
 - 사육단계별관리기준 규정 및 운영
 - 살모넬라 정기 검사
 - : 계군 및 사육시설에 대한 살모넬라 정기 검사 및 분석

4) 사용자재(사료, 동물약품, 음수)관리

- (1) 사용자재(사료, 동물약품, 음수)관리 기준과 절차에 대한 기준 마련과 운영 방식 수립이 필요
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록
- (2) 사용자재 관리 방안
 - HACCP 인증 배합사료 사용
 - : 인증서 및 분석 내용
 - 사료 관리
 - : 사료 입출고 내역, 사료통(Feed bin) 정기적인 청소 및 소독 유무, 지대 사료 보

관 장소, 급이기, 운반용 도구의 청결 및 관리 상태

- ※ 자가 사료는 사료 제조 및 설비에 대한 관리 기준 수립 및 운영
- 동물 의약품 관리
 - : 동물용의약품 잔류 방지 방안 수립 및 준수
 - 동물용의약품의 입출고 관리 및 사용 용기 관리
- 음용수 관리
 - : 1회/연 정기 검사 및 기록 유지, 저장탱크, 급수라인 유지, 정기소독

5) 질병 관리

- (1) 질병관리 기준과 절차에 대한 기준 마련과 운영 방식 수립이 필요
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록
- (2) 질병 관리 방안
 - 예방 관리 운영 방안 수립(백신접종, 임상 관찰 등)
 - : 내부 프로그램 운영 및 기록관리
 - 수의사의 관리
 - : 전문 수의사 모니터링 방안 수립
 - 기생충 관리
 - 내·외부 기생충 구제 방안

6) 입·출하 관리

- (1) 질병관리 기준 및 절차에 대한 기준 마련과 운영 방식 수립이 필요
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록
- (2) 입·출하 관리를 위한 준비사항
 - 구입한 계군의 이력 확보
 - : 종계장 등록 사항, 질병검진, 예방접종 기록 등 확인 및 보유

- 구입 계군의 임상증상 관리 및 기록 보유
- 출하 계군의 기록 관리
: 출하처, 운반자, 휴약기간, 무항생제 사료 급여 등 확인 및 기록

7) 원란 관리

- (1) 원란, 집란 및, 집란 시설에 관한 관리 기준과 절차에 대한 기준 마련의 운영 방식 수립이 필요
 - 기준서 작성과 구체적인 운영방안을 기록
- (2) 원란 관리를 위한 준비사항
 - 원란에 대한 동물의약품 잔류방지 방안 수립 및 운영
: 원란에 대한 잔류물질(항생제) 정기 검사 실시
원란의 선입 선출과 농장 마킹
원란의 보관(온도 관리)
오란, 파란의 처리
 - 집란실 관리
: 방충, 방서, 환기 시설 비치, 관리 청소상태
집란기, 집란 라인에 대한 정기적인 청소 및 소독, 온도관리
 - 기록 관리
: 출하일지 작성(출하처, 운반자, 차량상태, 항생제 잔류 여부 등)
 - 살모넬라 정기 검사
 - 자재 사용
: 난좌 위생 관리

8) HACCP 관리

- (1) HACCP 팀의 구성과 역할 확정
- (2) 생산물(닭고기, 계란)의 특성과 취급방법 기술

- (3) 사용설명서 작성
 - 용도, 품종, 작성자, 작성 (연 월 일)
 - 구매자, 도축장 출하시 운반자
 - 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부
 - 항생제 무첨가사료 급여기간 등
 - 원란 설명서
: 보관 온도, 작성자 및 작성연월일, 구매자 취급 및 운반 상 주의사항, 용도 등
 - 농장 평면도, 사양관리 절차도 작성 및 현장 일치 여부
 - 각 생산 단계별(반입, 사육, 출하, 집란 등) 발생 위해요소 분석
 - 위해요소별 HACCP 관리 방법 기록
 - CCP의 설정
 - CCP의 한계 기준 설정
 - CCP 모니터링 시스템 설정
 - 모니터링 실시(CCP별)
 - 모니터링에 따른 한계 기준 이탈 시 처리와 개선조치에 대한 기록 유지
 - HACCP 계획에 대한 정기적 검증 실시
 - HACCP 계획에 대한 기록 및 유지
 - HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련
 - HACCP 관리 기준서를 작성, 비치
- 이상의 사항들이 농장에서 준비하고 운영해야 할 최소한의 가이드라인이다.

HACCP 현장 도입시 농장은 이에 적합한 기준서와 운영이 이루어지고 있어야 하고 평가관 인증은 물론 사후 점검시에도 위 사항에 대해 중점적인 검정을 실시하게 된다. HACCP은 농장관리 체계화는 물론 생산된 축산물을 소비하는 소비자에 안전과 신뢰를 제공하는 최고의 기준임을 감안해 농장 최적화를 위한 최선의 방법임을 다시한번 강조해 본다. **양계**