

사육단계 HACCP 적용 현황과 오리농장 HACCP의 필요성



김 현 수 농장2팀장
축산물위해요소총점관리기준원

1. 오리농장 HACCP의 필요성

근래의 우리나라 축산업은 수입개방의 확대와 사료비의 상승, 가축질병 발생 등(구제역, 조류인플루엔자)으로 그 어느 때보다 어려운 상황이다. 이러한 어려움을 극복하고 국내 축산업이 발전하기 위해서는 안전성에 대한 소비자의 신뢰도를 제고하고 위생적인 생산 기반을 조성하는 것이 무엇보다 중요하다. 이에 반해 안전축산물 구매에 대한 소비자 요구는 급격히 증대되고 있어서 사육단계부터 판매단계까지 HACCP 시스템의 조기 구축이 불가피하고, 우리 축산물 HACCP 제도에 대한 대내·외적 신뢰도 제고가 요망되고 있다.

오리산업이 농림업 생산액 1조원을 돌파하면서 축산업 가운데 돼지, 한우, 우유, 닭, 계란에 이어 6위를 차지하는 등 농업 주요 품목으로 자리잡아가고 있다. 또한 오리 사육 구조도 소규모 농가에서 점차

전업화, 규모화 되어 가고 있는 추세로서 산업의 위상도 점차 높아지고 있다. 그러나 지난 몇 년간 오리 바이러스성 감염 등의 질병 피해로 생산성 저하뿐만 아니라 오리고기의 위생 및 안전성에 관심이 증가하였으며 항생제 잔류 피해 등 소비자들의 우려가 높아지고 있다. 따라서 소비자들의 불신을 잠식시키고 오리산업을 발전시키기 위해서는 농가에서도 방역의식 고취나 고품질 안전 오리고기 생산에 더욱 노력을 기울여야 할 것으로 여겨지고, 이와 관련하여 사육 관리의 투명성 제시가 필요하게 되었으며 위생 및 안전성 관리의 방안으로 HACCP 제도 도입이 필요하다고 생각한다.

2. 사육단계 HACCP이란?

사육단계 HACCP 적용은 농장단계에서의 식품안전 관리로 사육환경 개선을 위한 시설 관리와 위생 관리 시스템 구축을 시작으로 도입가축의 대책, 사료대책, 축산자재, 시설·설비대책, 소독 대책, 해충 등 위해동물 대책, 가축질병 대책, 종사자 위생 관리대책, 생산물 관리·출하대책 등의 선행요건 프로그램에 대한 주요 준수사항으로 하고 있다.

HACCP를 실천하기 위해서는 전제조건으로서 선행요건프로그램이라고 하는 것이 요구되는데 농장에서는 이를 GAP(good agricultural practices), GPP(good production practices)라고도 부른다.

이것은 농장의 자체 위생관리기준을 말하는 것으로 농장의 위생적인 환경을 확보하기 위한 농장 시설·설비의 구조, 가축의 도입에서부터 출하에 이르기까지 가축 취급 시 시설·설비, 기기의 세척·소독, 사료, 음용수, 쥐·곤충 대책, 작업자의 위생·건강관리 및 작업자 교육의 관리사항을 정한 일반적인 위생관리사항으로 농장 작업자가 자체 위생관리기준(선행요건프로그램)에 따라 농장을 충

실히 관리하는 것이 중요하다.

HACCP를 도입하기 위해서는 선행요건프로그램 이라고 하는 기준서를 작성하여 운영하여야 하는데 가축 및 우유 생산기술에 대한 지침서를 작성, 비치 하여 경험이 부족한 사람이라도 가축 및 우유 생산에 필요한 여러 기술들을 습득할 수 있게 해줌으로써 업무 착오로 발생할 수 있는 위해를 사전에 예방할 수 있다.

목장에서 HACCP 적용은 문서화된 자체관리기준으로 현장에서 이행되어야 하며, 그 과정 및 결과를 기록화하는 절차를 거치게 된다.

여기에 물리적, 화학적, 생물학적 위해요소를 사전에 예방하는 기법인 위해요소중점관리기준(HACCP 7원칙 12단계)을 추가하여 종합적인 사육단계의 HACCP SYSTEM을 수행하는 것이다.

3. 사육단계 HACCP 추진 현황

우리나라는 1997년 12월 축산물 가공처리 법령에 HACCP 근거규정을 신설하고 축산물작업장 위생관리기준과 위해요소 중점관리 기준을 도입하였다. 축산물 안전성 확보에 있어서 가장 중요한 것은 사육단계에서 위해요소를 줄이기 위한 사육단계 위해요소중점관리제도의 도입 필요성이 제기되었다. 가축사육단계 HACCP 적용은 2006년 3월 축산물 가공처리법 개정으로 법적근거를 마련하여 단계별 HACCP 적용계획에 따라 2006년 10월 돼지농장에 대하여 우선 적용하였고 2007년 11월 소농장, 2008년 3월 닭농장에 대하여 HACCP 잠정평가기준 마련하여 적용을 추진하고 있다.

국립수의과학검역원에서는 2008년 말 오리농장 HACCP 적용 가능 여부를 검토하였으며 2009년 5월에 오리농장 HACCP 평가기준을 개발하여 현장에 우선적용하였고 6월 잠정평가기준이 마련된 뒤

2009년 7월 1개 농장이 지정을 받았다.

현재 축종별 지정 현황은 아래 표에 나타내었다.

| 구분 | | 사육단계 HACCP 지정 누계 현황 | | | |
|----|-----|---------------------|------|------|------|
| | | 2007 | 2008 | 2009 | 합계 |
| 축종 | 돼지 | 61 | 152 | 160 | 373 |
| | 한우 | 7 | 69 | 256 | 332 |
| | 젓소 | 1 | 40 | 120 | 161 |
| | 산란계 | - | 26 | 100 | 126 |
| | 육계 | - | 16 | 70 | 86 |
| | 오리 | - | - | 1 | 1 |
| 합계 | | 69 | 303 | 707 | 1079 |

4. 결론

단백질이 풍부하고 불포화지방산이 많아 시대에 흐름에 맞게 다이어트 시 영양보충용, 피부건강에 좋고 기력을 회복시키고 혈관질환 예방에도 탁월한 효과가 있는 오리고기를 찾는 소비자들이 많아졌다.

식생활 안전에 대한 소비자의 눈높이가 높아져 있는 요즘 오리를 비롯하여 축산물에 대한 위생 안전관리는 아무리 강조해도 지나침이 없다. 축산식품에 대한 위생 및 안전성의 시작은 우리 축산 농가이며, 축산물에 대한 위생관리를 소홀히 할 경우, 소비자들은 우리 축산물을 외면하게 될 것이다. 안전한 축산물을 생산 공급하여야만 우리나라 축산업 및 관련업계도 살아갈 수 있다는 점을 인식하여야 한다.

따라서, 오리농장에서도 HACCP시스템을 농장의 현실에 맞게 적용하여 보다 체계적인 사양관리와 질병관리로 안전한 오리고기를 생산하여 오리 산업이 경쟁력을 확보할 수 있도록 HACCP 제도를 적극 활용하길 바란다.

오리농장 HACCP 지정에 관한 문의사항은 무료기술상담센터(031-390-5252~3) 또는 홈페이지(www.ihaccp.or.kr) 상담신청을 활용하시기 바랍니다.