

Contents

등급정보 365* _ 2010 April Vol.164

- 02 _ 칼럼
소비자가 알면 유용한 축산물HACCP
- 04 _ 기획특집
'축산물의 가공기준 및 성분규격' 개정
- 06 _ 전문가 심층정보
돼지 생산성 향상을 위한 미생물 이용 기술
- 08 _ 농가탐방 - 소
2009년 등급판정결과 한우부문 우수농가
통로목장 - 강현구 대표
농가탐방 - 돼지
2009년 등급판정결과 돼지부문 우수농가
창평농장 - 윤석권 대표
- 10 _ 등급정보 - 소
- 15 _ 등급정보 - 돼지
- 18 _ 등급정보 - 닭고기
- 19 _ 등급정보 - 계란
- 20 _ 에세이
축산물품질평가원 홍보대사가 되다
- 21 _ 쇠고기 이력제 / 지역축산소식
- 23 _ 품질평가원소식 - 본부



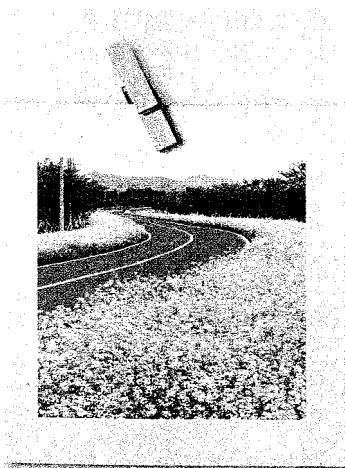
축산물위해요소중점관리기준원_ 석희진 원장

소비자가 알면 유용한 축산물HACCP

축산물품질평가원이 축산법 개정으로 금년 1월 25일부터 사(社)명 개칭과 더불어 우리 축산물의 지킴이로서 사명감을 가지고 한 단계 더 나아가겠다는 새로운 각오를 다진데 대하여 격려와 찬사를 보낸다.

어느 수학자의 계산에 의하면 일생동안 인간의 입을 통해 들어가는 음식의 양이 약 50톤에 이른다고 한다. 먹거리의 소재는 과거 양을 중시하던 부족의 시대, 품질의 시대, 맛과 멋의 시대를 거쳐 위생과 안전시대로 접어들면서 식품의 위생과 안전이란 개념이 가장 밑바닥에 절대조건으로서 존재하는 가치로 마음속 깊이 자리하고 있다.

최근 들어 구제역과 AI 등 가축질병과 식품안전사고가 발생하면서 사회적으로 이슈화됨에 따라 먹을거리에 대한 소비자들의 관심이 부각되고 있으며, 특히 축산물은 그 자체가 영양 덩어리로 미생물 등 오염 가능성이 타 식



'꽃길'

제주지원 과장 정기환작

품보다 높아 제품의 원료 생산과 제조과정에서 엄격한 안전 관리가 요구되고 있다.

현재 축산물의 안전성을 담보하는 시스템으로는 소비자에게 안전한 먹을거리를 제공함으로써 국민보건 증진에 기여함을 목적으로 하는 축산물위해요소중점관리(HACCP)라는 우수한 제도가 있다.

축산물위해요소중점관리기준원이 수행하고 있는 축산물HACCP 제도란 축산물의 위생적 관리와 안전성 확보를 위한 제도로써 농장에서 식탁까지(Farm-to-Table) 전 과정에서 발생 가능한 위해요소를 분석하여 중요관리점을 선정 관리함으로써 위해를 사전에 차단하는 효과적인 시스템이다. 우리나라는 가축의 사육과 사료공급, 농장, 도축장, 가공장, 보관, 운반, 판매점 등 모든 단계에서 HACCP를 적용하고 있는 만큼 위해요소를 미연에 방지할 수 있는 체계를 갖추고 있다.

소비자는 생산현장에서부터 가공, 유통 등 전 단계에서 적용하고 있는 HACCP시스템을 통해 위해로부터 보호받고, 가족들의 안전한 식생활을 위해서 위생적으로 생산된 제품을 선택할 권리를 누릴 수 있다. 이러한 소비자의 권리를 보상에 주기 위한 축산물HACCP 제도의 시행은 소비자 눈높이에 맞는 위생관리와 정확한 위생 감시활동 및 철저한 운영평가 등을 통하여 생산과 소비를 이어 가는 가교의 역할을 다해야 할 것이다.

얼마 전 세계 각국의 빙상건각들이 모인 가운데 캐나다 밴쿠버에서 동계올림픽이 개최되어 우리나라는 종합 5위라는 기대 이상의 성적을 거두며 경제대국은 물론 동계 스포츠 강국으로써의 면모를 과시했다.

어느 분야에서건 세계최고가 된다는 것은 보이지 않는 피와 땀의 결실을 의미한다. 재능도 있어야 하지만 그에 못지않게 꾸준한 노력과 성실함이 뒷받침되어야 한다. 한 TV 매체에서는 '최고만을 기억하는 세상'이라며 최고지상주의를 비판적 개그의 소재로 삼기도 했지만 이는 그만큼 최고의 자리에 오르기가 어렵고 힘들다는 반증이기도 하다.

축산물품질평가원이 축산물 품질관리의 선봉에 서서 품질 좋고 안전한 축산물로 소비자에게 다가갈 수 있는 최고의 기관으로서의 역할을 다져 나가는 한편, 더불어 '등급정보 365'에서 선하는 정보와 소식을 통해서 한층 수준 높게 소비자의 식생활을 보장하고 축산업 발전의 한 축으로서의 역할을 굳건히 다져나가기를 기대해 본다.