

계란제품 위생관리 종합대책 추진현황



1. 추진 배경

농림수산식품부는 지난 3월 12일 계란 위생관리 종합대책을 발표하였다. 이 종합대책은 안전식품으로 애용되고 있는 계란의 철저한 위생 및 품질관리로 소비자의 신뢰를 돈독히 하여 양계산업의 지속성장을 도모하고자 하는 것이다.

상품의 경쟁력을 이야기 할 때 일반적으로 가격과 품질 경쟁력을 우선적으로 고려한다. 이러한 경쟁 조건은 “다른 조건이 동일하다면” 이라는 단서가 붙는다. 그러나 식품을 포함한 모든 상품은 경쟁조건이 동일할 수 없다. 브랜드 명칭부터가 다르다. 상품이 부족할 때는 시장가격과 공급량의 결정권을 공급자가 더 많이 갖는다. 그러나 공급자 경쟁체계가 심화되고 상품에 대한 정보가 투명해지는 현대사회에서는 수요자와 유통업자의 거래교섭력이 더 커지게 마련이다. 아울러 상품의 선택기준도 변화하고 있다.

농림수산식품부가 조사한 “2010년 식품안전에 관한 국민의식 조사 보고서(2010.5)”에 의하면 농축수산물 구매시 안전성에 대해 84.9%가 걱정된다고 응답하고 있다. 농축수산물 구매시 우려하는 사항으로는 잔류농약이 60%, 중금속 22.4%, 세균 8.2%, 이물질 5% 등을 제시하고 있으며 유통기한, 신선도, 원산지 거짓표시 등도 관심사항이다. 실제 구매시 고려하는 중요요인으로는 안전성이라는 응답이 40.5%로 가장 높고 다음으로 신선도가 35.2%, 맛 11%, 가격 7.8%, 영양 4.8%, 외형 0.4% 등으로 조사되었다.

한편, 최근 우리나라에서도 계란의 위생 안전문제가 지속적으로 제기되고 있다. 지난해 7월에는 소비자시민모임에서 시중에 판매되는 계란을 대상으로 품질등급 검사를 실시한 결과 40%에 달하는 제품이 최하위 등급이었고, 오염물질이 남아있는 알 또는 껍질이 깨진 알이 포



최 대 휴

농림수산식품부 안전위생과장
부이사관

함된 제품이 각각 59%와 90%에 달하는 등 품질과 안전성에 상당한 문제가 있다고 발표하였다. 뒤이어 10월에는 부화에 실패한 종란(무정란 등)을 불법 유통하거나 가공한 업체의 관계자가 구속되는 사건이 발생하여 액란제품의 안전소홀을 지적하는 언론보도가 있었다. 금년 7월 13일 MBC 뉴스데스크 및 14일 불만제로에서는 부화 중지란의 유통실태가 또다시 방영되었다. 미생물 오염에 의한 식중독 발생상황도 유의해야 할 대상이다. 잘 알려진 대로 가금류는 살모넬라균의 주요 오염원이기 때문에 살모넬라균 오염을 감축시키기 위한 각별한 관심과 노력이 요구되는 것이다. WHO 등 국제기구와 선진외국에서는 살모넬라균 오염을 줄이기 위해 가금농장에서의 방역은 물론 계란의 보관, 유통 및 가공에 관한 엄격한 규제기준을 적용하고 있다.

그동안 우리나라는 국민들의 건강한 식생활과 축산농가의 성장과 소득안정이라는 측면을 강조하여 산업육성에 주력해 왔다. 그러나 이제는 위생적으로 안전할 것은 제1의 경쟁력 요소이다. 양계산업의 정의도 1차적인 육계나 계란 생산의 범주 뿐만 아니라 도계산업, 가공 및 외식산업과 연계되는 종합적인 연관산업으로서의 양계산업으로 인식되어야 하고 이 과정에서 안전성은 전 과정에서 중요한 경쟁력 요소로 관리되어야 한다.

이러한 배경 아래서 농림수산식품부는 그동안 육류 등 다른 축산물에 대해 상대적으로 관리가 취약하였던 계란의 유통 및 안전관리를 보다 체계적으로 관리 하고자 하는 것이다.

2. 계란의 위생관리 현황과 개선대책

우리나라 계란 생산 및 유통 각 단계에서의 위

생관리 현황을 간단히 살펴보면 계란산업에도 2008년부터 축산물 위생관리의 핵심수단인 위해 예방시스템(HACCP)이 적용되고 있다. 산란농장이나 계란집하장에서 식용란 시료를 채취하여 항생제 등 잔류물질, 살모넬라균 및 부패란 등을 검사하고 있다. 살모넬라균이 검출될 경우 생식용으로 사용되지 않도록 하는 한편 해당 농장에 대해 2주 간격으로 4회 연속검사를 실시한다. 잔류물질이 검출된 경우에는 6개월간 잔류위반 농가로 지정하여 출고보류 조치 후에 검사를 실시하며, 부적합 시에는 식용으로의 사용을 금지하게 된다. 그러나 식육 등 다른 축산물과 달리 축산물가공처리법에 따른 위생관리가 가능한 대상 업종이 없는 상태이기 때문에 유통 제품을 수거하여 검사하는 방식에 의존하고 있어 관리 수준은 매우 미흡한 실정이다.

알가공 단계에서는 식육가공업 등과 같은 방식으로 가공업체에 대한 시설기준 및 위생관리 기준을 규정하고 이를 준수하도록 하고 있다. 가공업체는 생산하는 제품의 품질과 안전성을 확인하기 위해 '축산물의 가공기준 및 성분규격(국립수의과학검역원장 고시)'에 따라 매월 1회 이상(식품첨가물을 사용하지 아니하는 알가공품은 6

개월마다 1회 이상) 정기적인 검사

를 실시하여야 한다. 참고로, 검사를 위한 시설 및 장비를

구비하지 못한 경우에

는 전문 검사기관에

위탁하여 검사를 하

게 함으로써 불편을

최소화할 수 있도록

하고 있다. 알가공품의

판매는 일반적인 축산물과



마찬가지로 관리하고 있으나, 유통온도 또는 보관 방법, 유통기한 등 식용란의 판매에 관하여는 특별한 기준이나 규제가 없는 실정이다. 소비자에게 안전한 제품을 공급하고 올바른 정보를 제공할 수 있도록 제도개선이 필요한 분야이다.

이러한 위생관리의 문제점을 해소하여 농림수산식품부가 마련하여 추진코자 하는 대책의 주요 내용은 살펴보면, 1) 계란의 생산 및 가공·유통과정에서 축산물가공처리법에 따른 실질적인 위생관리가 이루어질 수 있도록 산란계 농장에 설치된 집하시설, 계란집하장, 계란유통상, 소비자 대상 계란판매점 등의 시설·장비 및 영업자 등 종사자에 대한 위생관리 기준을 신설할 예정이다. 2) 위해예방을 위한 HACCP 시스템의 적용도 더욱 확대해 나갈 예정이다. 3) 살모넬라균 등 식중독균의 오염을 예방하고 감축 또는 제거하기 위하여 전국의 부화장과 산란농장에 대해 살모넬라균 오염도를 일제조사하고, 오염정도에 따라 양성균 도태, 초생추 또는 식용란 출하제한 등의 조치를 취할 예정이다. 4) 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외), 부화를 중지한 알 등은 물론이며 내용물이 누출되지 않는 알, 난각막이 손상된 알, 부화에 사용되었던 무정란의 경우에도 식용으로 사용할 수 없으며, 오염된 알의 경우에도 세척 및 소독을 하지 않고서는 생식용 또는 가공용으로 사용하지 않도록 관리기준을 강화해 나갈 계획이다. 5) 계란의 신선도 유지와 소비자 정보 제공 등을 위하여 계란의 포장 판매 및 유통기한 표기 등의 유통개선도 추진할 예정이다. 6) 계란가공품 생산과 관련한 시설 및 위생관리 요건을 강화하여 가공 및 유통과정에서의 위해

요소가 발생하지 않도록 시설 및 영업자 준수사항도 강화할 예정이다.

3. 제도개선 추진상황 및 향후 계획

농림수산식품부는 육류, 우유 및 계란 등 축산물과 가공품 등 모든 축산식품의 위생관리를 한 단계 더 강화하기 위하여 현행 “축산물가공처리법”을 “축산물위생관리법”(2010.5.25 공포)으로 개정하는 등 제도개선을 추진하고 있다. 계란 유통업 신설과 영업자가 지켜나가야 할 제반 영업자 안전관리 기준 등의 계란 위생안전 대책 대부분은 법 시행령과 시행규칙 및 관련 고시 등의 개정을 통해 구체화 될 예정이다. 2010.7.20일 현재 하위법령에 대한 입법예고가 완료됨에 따라 규제심사 및 법제심사 등 관련 법령정비 절차에 따라 하위규정을 정비하여 금년 11.26 법 시행에 차질 없도록 준비해 만전을 기해 나갈 계획이다. 식품에 대한 소비자의 의식을 종합적으로 판단해 보면 안전성이 구매 결정에 가장 크게 영향을 미치며 가장 중요한 경쟁력의 요소라는 점이다. 특히 이러한 안전관리는 생산농가에서부터 조리 가공하여 식탁에 제공하는 모든 생산 및 관련 영업 및 소비자의 공동 책임이다. 불법적인 유통, 비위생적인 제품 유통으로 소비자 신뢰를 저버린다면 그 피해는 당해 영업자 및 유통단계만의 문제가 아니다. 정부 차원의 제도개선과 위생관리에 우선적으로 노력을 기울이겠지만 계란 관련산업 전체의 이해가 걸린 문제인 만큼 업계의 상호 협력과 공동의 노력도 매우 긴요한 사항이다. 이번 대책을 통하여 계란의 위생적 관리로 국내외 소비자에 대해 우리나라 계란의 안전성과 품질의 우수성에 대한 소비자 신뢰를 확고히 하는 전환점이 되기를 기대한다. 양계