

축산물 안전성 관리의 문제점과 개선방향

출처 : 농협경제연구소
2012 NHERI 리포트 제199호 발췌

I. 축산물 안전성 관리강화 필요성

- 우리나라 축산업은 '70년대부터 본격적으로 발전을 시작한 국가 경제와 동반 성장하며 농·축산부문의 중추적 산업으로 자리매김
- 식생활에서 축산물 비중 증가로 1인당 연간 육류 소비량은 1990년 19.9kg에서 2011년 43.5Kg으로 2배 이상 증가
 - 해외 1인당 연간 육류소비량 수준(미국 107.8, 호주 92.4, EU 76.2, 칠레 77.0kg, 2010년 기준)을 볼 때 확대 여지도 있음
- 그러나 아직까지 축산물 위생관리가 완벽하지 못하여 사육부터 소비까지 여러 단계에 잠재적인 안전성 위해요인이 산재
- 안전성 위해요인은 어느 한 단계에서만 차단에 실패해도 최종 소비자에게까지 확산되어 막대한 피해를 초래할 우려가 있음.
 - 미국에서는 식품에서 유래하는 질병에 의한 소비자 신뢰감소로 제품회수와 소송비용에 매년 약 780억 달러의 손실이 발생 (Journal of Food Protection, Scharff, Robert L., 2012. 1)
- 안전성을 저해하는 주요 위해요인은 대부분이 미생물이나 잔류 물질로 축사와 도축장 그리고 육가공장 등 생산단계와 유통

[표 1] 연도별 축산물 안전성 관련이슈

연도	주요 이슈
1995	국내 고름우유 (항생제) 파동
1996	영국의 쇠고기 광우병(BSE) 사건
1997	국내 수입쇠고기 대장균 O-157:H7 검출
1998	국내 햄버거 O-157:H7 대장균 검출
1999	벨기에산 돼지고기 다이옥신 오염 파동
2000	국내에 구제역 발생
2002	국내에 구제역, 돼지 콜레라 발생
2003	국내에 조류인플루엔자 발생, 미국에 쇠고기 BSE 발생
2004	오스트리아산 돼지고기 항생제 검출
2006	국내에 조류인플루엔자, 학교급식에서 식중독 발생
2008	중국산 분유제품에서 멜라민 검출
2009	국내에 '신종플루' 용어사용으로 인하여 양돈업 침체
2010	국내에 전국적인 구제역 발생, 일본에도 구제역 발생
2011	국내에 조류인플루엔자 발생, 일본은 원전사고로 방사능 오염 우려

단계 마다 상재(常在), 문제 발생 시 축산물 전반에 대한 불신을 확산

- 소비자들의 생활수준 향상에 따라 축산물을 선택하는 기준이 과거의 '가격위주'에서 '안전성'을 더 중시하는 방향으로 전환
 - '60년대 : 식생활이 물가에 좌우되어 저렴한 가격위주로 구매
 - '70년대 : 품질과 위생에 대한 관심이 서서히 증가
 - '80년대 : 식생활의 다양성을 추구하고 건강을 중요시
 - '90년대 : 수입증가와 수입산 유해물 논쟁으로 안전성 요구증가
- 언론매체와 인터넷 등 신속하고 대중적 정보수단 발달로 안전성 위해사고 발생 시 소문과 우려가 급속히 확산되어 소비위축 초래
 - 식품 안전성에 대한 소비자 관심과 의식수준이 매우 높아져 구제역 등 사람에게 발병하지 않는 가축질병들도 전체 축산물의 신뢰를 저하시킬 우려가 있음.

[표 2] 농축산 식품에 대한 소비자 관심사항 변화

구분	60년대 ~	70년대 ~	80년대 ~	90년대 ~	2000년대 이후
유형	천연 이물질	유해미생물	중금속, 농약 첨가물 및 천연독성물질	다이옥신 등 발암물질과 트랜스지방산	신중미생물, 알레르기물질, 바이러스
이물 종류	돌, 곡물껍질, 동물 분비물	식중독미생물과 세균, 곰팡이	중금속, 농약 첨가물 및 천연독성물질	다이옥신 등 발암물질과 트랜스지방산	신중미생물, 알레르기물질, 바이러스
인식	안전개념(과학적 접근)에서 안심개념(심리적 접근)으로 변화				

※ "축산식품 안전안심 정책(이홍선, 21012.2)" 자료 일부내용을 재조정

- 점차 축산물 수입량이 증가하면서 유해물질이

나 병원성미생물 오염 등 수입 축산물에 대한 위생문제가 대두, 축산물에 대한 안전성 관리강화의 필요성 증가

- 수입 축산물 위생문제 발생사례
 - '97년 미국산 쇠고기의 병원성 대장균 0157:H7 오염, '03년 칠레산 돼지고기에서 다이옥신 검출, '04년 오스트리아 돼지고기 항생제 검출, '08년 중국산 우유 펠라민 사태 및 이탈리아 치즈 다이옥신 검출 사건 등
- 이에 정부는 축산물 안전관리에 대한 감시 감독을 점차적으로 강화하는 추세
 - 축산물 포장·냉장유통 및 축산물 표시의무 등의 준수여부 단속과 축산물 수거검사 강화
 - 축산물 표시사항 미준수와 도축영업자 안전성 관리기준 미운용 시의 벌칙을 강화 (2012년11월)
 - 유해물, 병원성미생물 위반 시 적용벌칙 : 1차위반은 영업정지 2개월, 2차 위반 허가 취소

※ 축산물위생관리법 시행규칙 일부 개정안 규제영향분석서(2012. 2, 농림수산물식품부 안전위생과)

[표 3] 축산물 안전성 관리를 규정한 국내 법령들과 주요 내용

관 련 법 령	주 요 내 용
가축전염병예방법	가축전염병의 예방, 공중위생, 방역, 검역
동물용 의약품 등 취급규칙	동물용 의약품 제조, 수입, 판매, 검증
사료 관 리 법	사료의 수급안정·품질관리, 안전성 확보
축산물위생관리법	축산물 검사, 위생관리, 품질향상, HACCP관리
소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률	쇠고기 이력추적, 귀표부착, 개체 식별 기록관리
농어업·농어촌 및 식품산업 기본법	식품산업 발전계획, 품질관리, 검역, 위생검사
낙 농 진 흥 법	원유와 유제품의 수급, 품질

II. 국내 축산물 안전성 관리현황

1. 축산물 공통기준

■ **관련법** : 축산물의 가공기준 및 성분규격(농림수 산검역검사본부 고시 제2011-118호, 2012. 4. 2)

■ **축산물 유통기간과 보존온도** : 유통기간은 소비자에게 판매할 수 있는 최장기간으로 제품의 특성에 따라서 취급업체가 자율적으로 기한을 설정, 보존온도는 별도로 정한 경우를 제외하고는 냉동 -18℃ 이하, 냉장 0~10℃로 유지해야 함.

■ 축산물 가공시설과 포장기준

- 축산물을 처리·가공·포장하는데 사용되는 기계·기구와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리, 원료 축산물과 직접 접촉하는 기계나 기구류는 세척이 편하고 부식되지 않는 재질이어야 함.
- 상온에서 장기보존이 어려운 축산물은 제품 특성에 따라 냉장, 냉동하거나 적절한 방법으로 살균 또는 멸균하고, 미생물 오염을 막을 수 있도록 위생적으로 포장
- 가공업체는 수시로 자가 품질관리를 실시하고 처리·가공·포장·보존 및 유통과정 중 항생물질 및 합성항균·호르몬제 사용 금지, 축산물 용기나 포장을 회수하여 재사용할 경우에는 음용수 등으로 깨끗이 세척하여 불순물이 잔류하지 않도록 관리

2. 축산물 표시제도

■ **법령** : 축산물위생관리법 및 축산물의 표시기준(농림수산검역 검사본부고시 2011-110호, 2011.12.23), 축산물가공처리법

- 축산물 위생등급 기준, 축산물 성분규격 및 축

산물에 사용하는 용기·기구·포장·검인용 색소·인쇄용 색소 관련사항 등을 규정

■ 축산물 표시제도의 기능

- 생산과 유통 및 저장단계의 부적절한 취급방법과 온도관리의 소홀로 인한 소비자 피해를 최종적으로 방지
- 축산물을 안전하게 소비할 수 있는 바람직한 조리방법을 홍보하고 허위표시와 과대광고 금지사항을 규정
- 소비자들이 직접 품질을 판단할 수 있도록 원재료, 성분, 영양 정보 등을 표시하여 제품선택의 기준 제공

■ 적용분야

- **축산가공품** : 축산물가공업 허가를 받은 영업자가 제조한 축산물가공품 또는 수입신고를 해야 하는 축산물가공품
- **수입축산물** : 그릇 또는 포장에 넣어진 상태의 축산물
- **포장육** : 식육포장처리업 허가를 받은 영업자가 취급하는 식육
- **식용란** : 소비자에게 판매되는 용기로 포장된 상태

■ 표시의무 및 위반 시 조치사항

- **식품위생법** : 음식점에서 육류를 조리 판매하는 경우, 육류의 원산지 및 종류를 표시하도록 규정
- **축산물가공처리법** : 식육 소매업소에서는 표지판에, 부위명, 등급, 용도, 100g당 가격, 원산지 표시 의무
- **위반 시 제재 조치**
 - 유통 기한이 경과된 제품의 보관, 종업원에 대한 위생교육 미실시, 수입산 쇠고기 거래 미신

고, 건강진단 미실시, 자체 위생관리기준 미운용 등 의무사항 위반 시 영업정지 및 과태료 부과

[표 4] 기타 축산물 표시관련 법령들의 주요 규정사항

구분	주요 내용
축산물 가공처리법	허위표시·과대광고, 식육판매업 표시, HACCP표시 등 축산물 표시기준(검역원고시)
식품위생법	축산물가공처리법 위임 사항(식품첨가물, GMO표시, 포장재질 표시 등)
농산물 품질관리법	원산지표시(농수산물원산지표시에 관한 법률 제정), 지리적표시, 품질인증 등의 표시
친환경 농업육성법	유기농산물(유기, 무항생제 등) 표시
소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률	유기농산물(유기, 무항생제 등) 표시

3. 휴약기간 및 잔류물질 관리

- 휴약기간은 가축에 동물약품 투여 후 약물이 축산물에까지 잔류되지 않도록 기준농도 이하로 배출되기까지 필요한 시간
 - 기준은 약품의 종류, 투여동물, 투여방법(주사, 음수, 사료첨가 등)과 투여량 등에 따라 상이
- 잔류물질이란 축산물에 잔류하여 그 축산물을 섭취한 소비자의 건강상 위해를 미치는 원 물질이나 대사물질
 - 동물약품, 유해중금속, 다이옥신, 곰팡이 독소, 토양 등과 사료나 물 또는 대기를 통하여 유입된 환경유래 오염물질 등
- 휴약기간 및 잔류물질 관리운영 경과
 - 1989년 일본에 수출하는 돈육의 검사를 계기로 항생제 검사 시작
 - 90년대 ‘축산물 잔류조사 5개년 사업’으로 전국단위 국내산 축산물 잔류조사 실시

- 1991년 축산물가공처리법에 따라 최초로 유해 잔류물을 함유한 육류의 유통방지를 위한 검사 프로그램 도입
- 1995년 농장 출하전 ‘휴약기간 기준’을 강화하고 준수 의무화
- 1996년 육류중 유해성잔류물질에 대한 검사 요령 제정
- 2005년 『식육중 잔류물질 검사요령』 개정으로 항생제 등 잔류위반농가에 대한 규제를 강화, 잔류 검사결과 양성 판정시 거래 제한 등 제제조치

■ 대표적인 잔류물질 준수기준 위반사례

- 소 : 휴약기간 미 준수, 투약기록 불량, 권장량 초과 등
- 돼지 : 휴약기간 미 준수, 권장량 초과, 투약동물 미 격리 등
- 닭 : 휴약기간 미 준수, 권장 투여량 초과 등

■ 휴약기간 관리대상 잔류물질

- 동물약품 : 항생물질, 합성항균제, 호르몬물질

[표 5] 축산물 중 잔류물질의 위해성

구분	종류	유해성
동물용 의약품	· 항생물질류 · 합성항균제 · 호르몬물질	· 내성균 생성·전달, 과민증 유발 · 내성균 생성·전달, 암의 유발 · 신체발육 이상, 암의 유발
환경 오염물질	· 농약류 · 중금속류 · 식물독소류 · 물질	· 만성중독증 유발 (신경마비 등, 일부 내분비 교란) · 체내축적으로 만성중독증 유발 (일부 내분비 교란) · 신체기능 장애, 암의 유발 · 내분비 교란작용 (환경 호르몬으로 작용)

자료 : 손성원(국립수의과학검역원)

» 집중탐구

- 환경오염물 : 농약류, 중금속류, 식물독소류, 내분비 교란물질

4. HACCP 제도

■ **법령** : 축산물위생관리법, 축산물위해요소중점관리기준(국립수의 과학검역원고시 제2012-119호, 2012.4.10), 축산물 가공처리법

■ **정의** : 가축사육과 도축 및 축산물의 가공, 유통의 전 과정에 위해요소를 분석, 제거하고 안전성 확보단계에 중요한 관리시점을 설정하여 체계적으로 중점 관리하는 제도

- **HA(Hazard Analysis, 위해요소분석)** : 생산공정 중 발생하여 혼입우려가 있는 생물·화학·물리적 위해요소¹⁾를 파악하는 과정
- **CCP(Critical Control Point, 중점관리점)** : 위해요소에 대해 예방, 제거, 감축하는 등의 확실한 안전성 확보조치가 가능한 단계나 공정

■ HACCP의 기본은 농장에서부터 식탁까지 안전성이 보장되도록 다음과 같이 단계별로 요건을 갖춘 관리시스템을 확립하는 것

- 축산물의 가공 전후 처리공정 전체에 위해요소와 세균오염을 사전에 차단할 수 있는 위생관리 기준 확립
- 관련시설과 설비 및 종업원의 건강과 안전성 관리에 필요한 준수기준을 체계적으로 규정하는 관리시스템 구축

■ **적용분야** : 농장, 사료, 도축, 집유, 식육처리, 가공, 운반, 보관, 판매

■ HACCP 제도도입 및 그간 운영경과

- 1998년에 최초로 축산물가공업을 대상으로 자율적용, 2000년에는 도축장에 의무적용
 - 이후 2001년에 식육포장 처리업에 자율적용하고 2004년에는 운반, 보관, 판매, 집유업에도 자율적용
- 2005년부터 배합사료공장에도 자율적인 HACCP적용하여 단계별 준수기준(7원칙12절

[표 6] 해썹(HACCP)의 7원칙 12절차

구분	절차(원칙)	추진항목	주요 추진사항
준비	1	HACCP 팀구성	생산관련 직책에 있거나 생산관련 전문지식을 갖춘 인력으로 구성
	2	제품설명 작성	원료 및 생산물 특성, 성분 또는 유통조건 등의 내용 기재
	3	용도 확인	생산물이 어디서 누가 어떤 용도로 소비될 것인지 가정하여 확인
	4	생산흐름 작성	생산공정의 흐름도, 생산시설 도면과 작업매뉴얼 작성
	5	공정흐름 확인	공정흐름도와 실제작업의 일치 여부를 현장 확인 (일반 위생관리 포함)
적용	6(원칙1)	위해요소 분석	원재료, 제조공정 등에 대한 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 분석
	7(원칙2)	중요관리점 결정	식품위해를 방지, 제거하거나 안전성 확보단계나 공정 설정
	8(원칙3)	한계기준 설정	위해관리의 허용기준 및 실천여부에 대한 판단기준 설정
	9(원칙4)	모니터링 체계 확립	관리기준 준수 및 확인여부 검증을 위한 관찰측정 또는 시험검사
	10(원칙5)	개선조치와 방법	모니터링 후 관리기준에서 벗어날 경우에 대비한 개선조치 설정
	11(원칙6)	검증절차와 방법	HACCP 시스템의 적절한 실행여부를 검증할 방법 및 절차 설정
	12(원칙7)	문서화 기록유지	HACCP 계획 실천에 대한 기록 문서화

1) - 생물적 : O157:H7, 살모넬라 등의 병원성미생물
 - 화학적 : 동물약품이나 농약 및 다이옥신 등 화학물질
 - 물리적 : 털 쇠붙이, 주사바늘 등과 같은 이물질

차) 준수 인증마크 부여
- 2006년말 부터는 농장에도 자율적용

※ 병원성 대장균 Risk Profile, 2010.10, 식품의약품안전청

III. 축산물 안전성 관리의 문제점

1. 생산부문의 잠재적 문제점

- 생산성 극대화를 위하여 가축을 집약사육하면 가축은 스트레스로 질병저항력이 저하되고, 많은 가축이 밀집 사육되어 개체별 건강상태 파악이 어려워짐.
- 질병예방에 취약한 열악한 사육조건에서 건강한 가축을 포함한 모든 가축에 과도하게 항생제를 사용할 경우, 그 약물이 가축의 체내에 잔류하게 될 우려
- 도축·가공단계 냉장·냉동시설 낙후 시, 위생과 안전성의 관리가 어렵고 뺏조각, 털 등 이물질과 유해물질 등에 쉽게 노출
 - 현재 식육의 상당부분이 지육상태로 반출되어 냉장보관 불량 시 세균번식 우려가 상존, 특히 유해세균은 한번 오염될 경우 열처리 이외의 방법으로는 완벽한 차단이 어려움.
- 비위생적 제조시설과 부적절한 취급방법에 의하여 안전성 위해 사고 발생 시 소비자들의 전체 축산물에 대한 신뢰도가 저하됨.
 - 미국의 축산물 안전성 위해사고 발생사례
 - 2009년 10월~12월 미국 16개주의 21명이 대장균 O157:H7에 감염, FSIS는 O157에 감염된 것으로 의심되는 National Steak and Poultry의 쇠고기 제품 248,000 파운드를 리콜 조치

2. 유통부문의 잠재적 문제점

- 냉장 유통시설 미비 시 세균에 노출될 우려가 크나 유통기한은 소매업소가 자율로 설정하여 장기간 유통 시 위해 우려가 증가
 - 유통경로가 복잡할 경우 신선한 축산물의 공급이 어려워지고 위해발생시 원인추적과 검사 기능도 취약해짐.
 - 소 돼지고기 : 일부는 위생적 수송수단과 냉장·냉동시설이 미비된 상태에서 지육상태로 유통되어 오염 및 품질저하 발생
 - 그밖에 열악한 시설에서 지육 이송장치 도르레 레일기름 오염 등으로 식육위생저하 문제 발생
 - 닭고기와 계란 : 일부 닭고기는 냉장 유통체계가 미비된 상태에서 비위생적으로 유통되고, 계란은 선도 및 위생상태에 따른 등급구분 없이 유통

3. 안전성 관리체제의 문제점

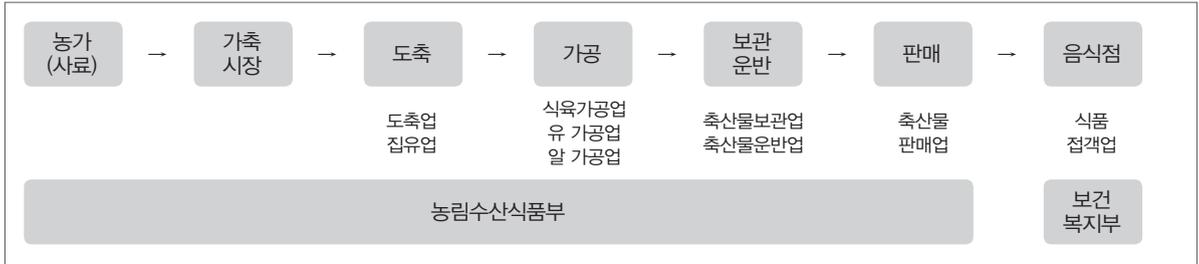
- 안전성 유지를 위하여 생산부터 소비까지 전체 과정에 일관성 있는 관리가 이루어져야 하나 관리기관의 이원화로 연속성 없이 단편적인 관리가 이루어지는 경향이 있음.
 - 축산물 안전성 관리는 대부분 농림수산식품부가 관리하나 최종 단계는 일부 보건복지부에서 관할
 - **이원화된 식육판매점 관리사례**
 - 유통기간이 긴 계란의 경우는 신선란 공급이 어렵고 파란이나 오염난이 자주 발생하는데 위생과 안전성 위해요소 감시기능이 미약함.
 - **영업신고 관리** : 식육의 판매는 축산물위생

» 집중탐구

관리법(농림수산식품부)에 따라서 식육판매업 영업신고를 하고, 햄·소시지는 식품위생법(보건복지부)에 따라 즉석판매제조가공업 영업신고 의무

- HACCP 기준 : 식육판매는 축산물의 표시기

준, 축산물의 가공기준 및 성분규격, 축산물위해요소중점관리기준(농림수산식품부)에 의하여 관리 되나, 즉석판매제조가공업에 대해서는 식품등의 표시기준, 식품공전, 식품위해요소중점관리기준(보건복지부)에 의하여 관리



축산물 안전성 관리 소관기관별 담당업무 체계도

[표 7] 축산물 안전관리 기관별 담당업무와 관련법률

기관	소관부서	담당업무	관련법률
농림수산 식품부	소비안전정책과 안전위생과 친환경농업과	농식품 안전 정책 농축산물의 안전관리 친환경농업정책	농산물품질관리법, 친환경농업, 육성법, 농약관리법, 비료관리법 등
	국립농산물 품질관리원 농림수산검역검사본부 농촌진흥청 축산물품질관리원 축산물HACCP기준원	안전성 관리, 인증, 품질 검사 축산물 HACCP 관리 GAP 매뉴얼 축산물등급관리 축산물 HACCP 인증	농산물품질관리법, 가축전염병예방법, 최고기력추적법, 축산물 위생관리법, 사료관리법 등
보건 복지부	식품의약품안전청	일반식품 및 농산물 가공품의 안전관리, HACCP 관리	식품위생법

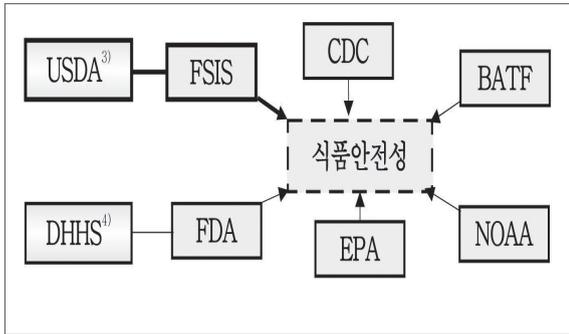
IV. 선진국의 축산물 안전성 관리

- 미국 : 식품안전성 관련업무가 다원화되어 있으나 대통령 직속 ‘국가식품안전위원회’를 구성하여 기관 간 협력체계를 구축하고 품목별로는 각각의 전문적인 단일기관이 위험평가 관리
 - 미국의 식품안전성 관리기관 : USDA와

DHHS이의 6개 기관²⁾

- FSIS : 육류와 관련한 전반적인 안전성을 관리
- FDA : 육류를 제외한 나머지 식품 전반의 안전성을 관리
- CDC : 식중독을 감시하는 전국 시스템 유지 담당

- EPA : 식수오염 방지, 독성물질 폐기물관리, 농약안전성 업무 담당
- NOAA : 생선 및 수산물 제품 및 해양 수산 가공 관련업무를 담당
- BATF : 알콜, 담배와 소방관련 안전성을 담당



미국의 식품 안전성 관리체제

2) SIS(Food Safety and Inspection Service), FDA(Food and Drug Administration), CDC(Center for Disease Control and Prevention), EPA(Environmental Protection Agency), NOAA(National Oceanic and Atmospheric Administration), BATF(Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms)
 3) USDA : United States Department of Agriculture
 4) DHHS : Department of Health and Human Service

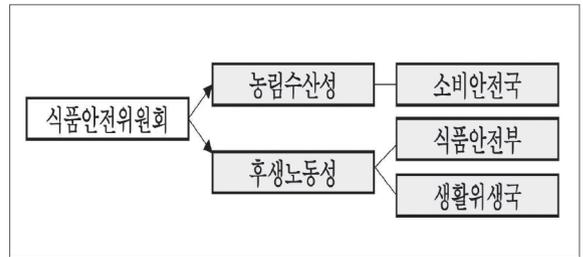
■ 캐나다

- 교차점검(cross check) 원칙에 따라 안전성에 대한 관리기구를 위험평가 기구와 별도 구성하여 각각에 독립성 부여
- 현재 소에 대해서만 국한되었던 이력추적제 적용대상에 2013년말 돼지를 포함시킬 목표로 입법 추진 중

■ 일본

- 농림수산성 중심의 매뉴얼을 통한 방역 수행, 농림수산성에서는 도도부현과 연계하여 전국적으로 방역체제를 관할
- 2001.9월 BSE발생 이후 가축개체식별 긴급 정비사업을 추진하여 2002.6월까지 약450

- 만두의 소에 개체식별 정보를 부착
- 2003년말 허위표시 방지대책 일환으로 소와 돼지고기에 관한 이력 추적관리제를 도입하여 생산단계에 적용
- 2004년 말부터 도축이후의 가공·판매·음식점 등 유통 단계에도 개체 식별번호 표시하여 거래시 기록, 보관토록 조치



일본의 식품 안전성 관리체제

■ EU

- 1992년부터 가축방역 및 축산장려금의 효율적인 관리차원의 가축등록제를 시행
- 1997년에는 소 개체식별제도를 도입하여 1998년부터 의무화, 개체별 일련번호(패스포트)를 부여하고 기록관리를 의무화
- 2000년부터는 유통단계에 의무화하여 고기판매업소도 부분육 개체식별번호를 표시
 - 통일된 식품안전성 예방조치 4대 원칙 (Precautionary principle)과 기준 발표

※ 원칙 : ① 위험정도에 상응하는 대책 ② 특정식품에 차별적 대책 배제 ③ 기존대책과의 적합성 배려 ④ 과학적 데이터에 따른 대책수립

- 2002년 식품과 동물사료 안전성을 총괄하는 유럽식품안전청 (European Food Safety Authority, EFSA)을 설립
 - EFSA는 유럽 위원회 (European Comission)와 긴밀하게 협조하며 위해 평

» 집중탐구

가, 위해성전달, 위해분석 등의 역할을 담당

- 2005년 1월부터는 「식품법의 일반원칙」에 따라 유통 판매 되는 사료에 대해서 이력추적 제도의 적용을 의무화

- 기관별로 일관된 소관 관리체제를 운영하되 교차관리가 가능하고 최종적으로는 전체를 일괄 조정할 수 있도록 개선
 - 만약을 대비한 경보시스템을 구축, 전담기관이 일관성 있게 운영

V. 시사점과 개선방향

1. 시사점

- 향후 우리나라 축산업 지속성의 관건은 소비자에게 신뢰받는 안전 축산물을 안정적으로 생산 공급하는 것
 - FTA에 따라 국내시장에 수입축산물이 증가하면 품질 및 가격 경쟁이 심화될 전망
 - 가격경쟁에 취약한 국산 축산물이 안전성을 확보하지 못하면 소비자로부터 외면을 초래하여 축산업이 위축될 수 있음.
- 사육단계부터 생산과 유통 및 소비까지 각 단계별 위해성을 빠짐없이 파악하여 빈틈없이 차단하는 공조체제 구축이 필요
- 축산물과 축산 가공품에 대하여 위생 안전성을 관리하는 기관이 농림수산식품부와 보건복지부로 이원화되어 이중규제로 작용
 - 역할분산으로 유사업무 중복 시 업무영역과 시책조정에 따른 상호협조가 지연될 우려가 있음.
- 무엇보다도 선진국들처럼 정부가 축산물의 안전성 관리를 주도하되 농장 사육부터 생산후 싹까지 위생관리 책임을 명확히 할 수 있어야 함.

■ 명확한 HACCP 매뉴얼화

- 효과적인 단계별 안전관리 방법을 개발, 주제별 역할과 책임을 명확하게 규정하여 매뉴얼화
 - 안전사고 발생 시 매뉴얼에 따라 신속히 대응하는 대처역량을 강화

- **이력관리 적용대상 확대** : 적용대상 품목을 점차 확대적용하여 문제의 근원을 소급 추적할 수 있는 이력시스템 체제를 강화

■ 생산, 유통단계 개선방향

- **가축사육** : 공장식 대량 밀식사육 지양
- **도축가공** : 가축과 축산물 이동공정이 체인형태로 긴밀히 연결 되는 유기적인 안전성 관리체제 구축
- **유통판매** : 비위생적 유통관행을 개선하고 부분육 냉장유통체계 (cold chain system) 확립에 노력



2. 부문별 개선방향

- **관리기관의 일관성 강화**