

» 안전관리통합인증제 현황과 계획

안전관리통합인증, 축산물 위생안전성 · 브랜드 가치 높인다



전 예 정

축산물안전관리인증원 심사처
심사기획팀 팀장/수의사

국민소득 3만불 시대가 눈앞에 다가왔다. 농림축산식품부가 최근 발표한 '2014 농림수산물 주요통계'에 따르면 우리 국민이 먹는 육류 소비량이 33년 사이에 4배 가까이 늘어났다. 그 이유는 서구화된 식습관과 소득증가로 인해 육류에 더 많은 소비를 하게 된 것이다. 국민소득이 상승함에 따라 육류소비량도 비례하여 증가하고 있음을 보여준다. 이처럼 육류 소비량이 늘어나면서 위생적이고 안전한 축산물을 섭취하고자 하는 욕구 또한 높아지고 있다.

정부는 불량식품을 4대 사회악으로 규정하고 축산물의 안전을 주요 정책목표로 설정하는 등 식품의 안전관리는 국민 최대의 관심사로 부각되고 있다. 하지만 잇을만하면 발생하는 AI나 구제역 등 가축 전염병이 지속적으로 발생됨으로 인해 축산물 안전에 대한 불안감은 오히려 증가하고 있는 실정이다.

정부는 축산물에 대한 불안감을 해소하고 보다 안전한 축산물을 생산해 소비자들이 안심하고 소비할 수 있도록 HACCP 의무적용 대상을 도축장에 이어 집유장, 유가공장까지 단계적으로 확대하고 있다.

HACCP은 가축사육부터 축산물의 최종 판매에 이르기까지 전 과정에서 단계별로 발생할 수 있는 위해요소(병원성 미생물, 항생제, 이물 등)를 사전에 차단하는 예방차원의 위생관리 시스템으로 세계적으로 안전한 식품의 기준으로 자리매김하고 있다. 우리나라는 지난 1998년부터 도입 · 운영하고 있고 주요 축산 선진국인 미국, 호주, 일본 등도 적용하고 있다.

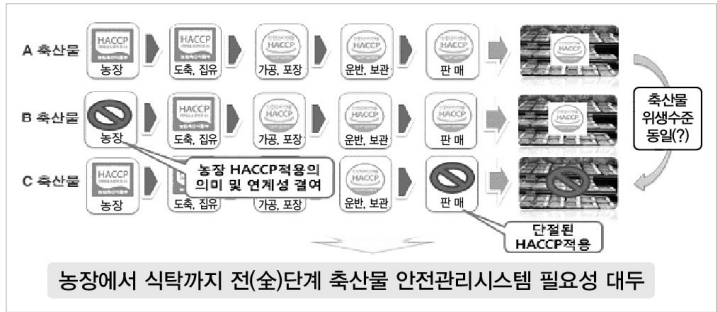
국내 축산물 HACCP은 가축의 먹이인 사료부터 농장, 도축, 집유, 가공, 포장, 보관, 운반, 판매 등 농장에서 식탁에 이르는 전 과

정에 적용하여 보다 안전하고 위생적인 축산물을 공급하는 것을 근본 취지로 삼고 있다. 하지만 아직까지 전체적인 HACCP 인증율이 낮고, 각 단계별로 독립적으로 운용되다보니 인증을 차이가 많이 발생하는 등 유기적인 연결체계가 미흡한 실정이다. 쉽게 말해 HACCP 인증 농장에서 생산된 축산물도 HACCP 인증을 받지 않은 가공장이나 판매장을 통해 유통되거나, 반대로 HACCP 인증받지 않은 농장에서 생산된 축산물도 HACCP 인증을 받은 가공장만 통과하면 HACCP 인증 마크가 부착되는 등 HACCP의 연계성 결여 등이 문제점으로 지적되어 왔다.

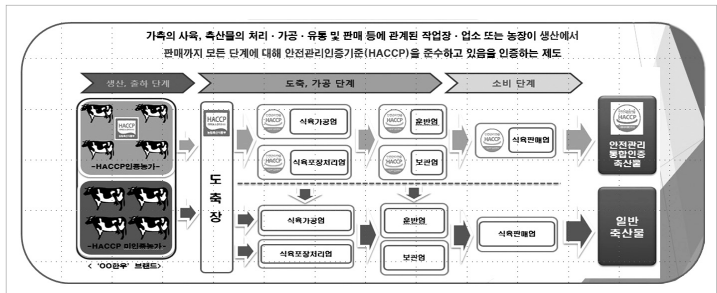
이러한 단계별 유기적 연결체계의 문제점을 해결하고 'HACCP 인증 축산물'이 최종 소비자에게 공급되기 위해서는 농장에서 식탁까지 (Farm To Table) HACCP 전용 유통망 구축이 선결요건이라는 의견이 제시 되었다.

그래서 지난 2012년부터 브랜드 경영체를 활용한 「Farm To Table」 HACCP 제품 전용 유통망을 지역 거점별로 구축하고 이를 전국적으로 확산시켜 안전한 축산물 생산, 유통 체계를 확립하기위해 HACCP체인(전용망) 완성거점 구축 사업이 추진되다가 법제화하여 2014년 1월 31일부로 「안전관리통합인증제」가 도입되었다.

안전관리통합인증제란 생산단계부터 판매단계까지 관리·감독이 가능한 축산업협동조합, 농업경영체, 대형유통업체 등의 경영주체가 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준(HACCP)을



농장에서 식탁까지 전(全)단계 축산물 안전관리시스템 필요성 대두



준수하고, 전 단계 HACCP을 인증받은 축산물만을 유통시키는 제도이다. 즉 하나의 경영주체가 HACCP인증 받은 농장, 가공장, 판매장을 통해 생산된 '안전관리통합인증 축산물'을 소비자에게 공급하는 제도로써 '농장에서 식탁까지' 모든 과정에 통합적으로 위생안전관리를 가능하게 해주는 제도이다. 농·축협 및 농업경영체 등 경영주체가 각 단계별로 적용되는 HACCP 인증 축산물을 총괄관리하고 이를 통합하여 인증을 받도록 정책 패러다임이 변화된 것이다.

안전관리통합인증제가 시행된 지 1년여가 지난 현재, 통합인증을 받은 브랜드가 5개소, 통합인증을 받기위한 기반을 조성하기 위해 인증원과 업무협약(MOU)을 체결한 업체가 22개소에 이르고 있다. 이외에도 많은 브랜드 경영체가 보다 안전한 축산물을 생산해 소비자에게 공급하겠다는 안전관리통합인증제의 근본 취지에 공감하고 인증 절차를 문의해 오는 등 참여업체가 점점 늘어나고 있는 상황이다.

무엇보다 긍정적인 현상은, 통합인증을 받은 브랜드 경영체에 유통단계별 HACCP 참여 업소수가 늘어난다거나 매출액이 증대되는 효과가 나타나고 있다는 것이다. 안전관리통합인증 1호 브랜드인 강원 평창·영월·정선축협이 '대관령한우'를 대상으로 지난 6월초에 우리원에서 실시한 조사평가 결과, 농장과 식육판매업 등에서 통합인증에 참여하는 업소수가 늘어난 것으로 확인됐다.

인증 전·후 대관령한우의 HACCP인증 업소수를 비교해 보면, 농장은 29.2%가 증가(48개소 → 62개소)했고, 가공·유통단계는 6개소(식육포장 3개소, 식육판매장 3개소)가 늘어나 10개소가 되는 등 전 단계의 HACCP 인증율이 확대되는 효과를 얻고 있다. 또 통합인증으로 인한 브랜드의 위생수준 상승은 브랜드 부가가치 증가로 이어져 인증 전·후 5개월간의 월평균 매출액을 비교한 결과 매출액도 40% 정도 증가한 것으로 나타났다.

또한, 2014년 12월 31일에 인증을 획득한 농업회사법인(주) 계림농장의 경우는 농장 3개와 식용란수집판매업 1개로 안전관리통합인증을 받았으나 올해, 알가공업 HACCP을 추가하고 최근에는 안전관리통합인증 획득을 근간으로 코스트코의 자체심사를 통과하여 납품을 하게 되었다.

올해 4월에 인증받은 (주)하림의 '자연실록'은 통합인증 시 78개였던 HACCP 농장이 3개월 남짓인 현재 17개 농장이 HACCP 인증을 추가하는 등 HACCP 인증 활성화를 통한 소비자의 안심식탁 실현에 지대한 기여를 하고 있다고 본다.

이처럼 안전관리통합인증제는 소비자인 국민이 위생·안전이 확보된 HACCP 축산물을 안

심하고 소비토록 하여 행복식탁을 누릴 수 있게 하는데 있다. 또한 축산농가와 브랜드 경영체는 농장에서 식탁에 이르는 전 과정에 통합적인 위생안전관리로 진정한 위생안전 축산물을 생산할 수 있음은 물론, 이로 인해 수입 축산물에 대한 경쟁력 제고와 브랜드 가치 상승으로 브랜드 축산물 소비량과 수익이 증대되는 등 부가가치의 증가를 기대할 수 있다.

축산업의 미래상을 전망해 볼 때, 축산물은 등급과 품질만으로 국민의 입맛을 맞추기에는 역부족이다. 더욱이 FTA 등을 통해 축산 선진국에서 수입되는 축산물과 차별화된 경쟁력을 갖추기에는 부족하다. 아무리 맛있는 음식도 위생적이지 않고 안전하지 않으면 소비자의 선택에서 외면받기 때문이다. 이처럼 가면 갈수록 높아만 가는 FTA 파고 극복하고와 국민 눈높이에 맞는 안심축산물을 생산하기 위한 선결조건은 안전관리통합인증제 조기 확산 및 정착에 있다. 이를 위해 축산물안전관리인증원은 브랜드 경영체와 통합인증 기반조성 MOU체결을 통해 전담심사관 지정 등 맞춤형 현장 기술지도와 교육을 지원하고, 유형별 모델개발 제공, 회원농가 인증신청 시 수수료 감면 등 다각적인 지원을 아끼질 않을 것이다.

단백질의 핵심 공급원이자 모든 사람들이 제일 선호하고 좋아하고 닭고기와 계란은 그 어떤 축산물보다 위생적이고 안전한 시스템 속에서 생산되고 공급되어야 한다고 본다. 이를 위해 닭고기와 계란과 연계된 모든 농장과 가공장 등 관련 사업들이 HACCP 인증은 기본이고 안전관리통합인증제를 선도한다면 국민들은 더욱 안심하고 맛있게 우리 닭고기와 계란을 찾을 것이라 확신한다. **양계**