

# 선진국 식품안전정책 강화 ‘대세’

## 외국 동향 지속적 모니터링 통해 국내 정책반영 필요

글\_ 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단 윤보람 연구원

HACCP은 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리 점을 결정하여 체계적·효율적인 관리를 통해 식품의 안전성을 확보하는 사전 예방적 위생관리체계이다. 1993년 국제식품규격위원회(CODEX)에서 국제적인 식품안전 향상을 위해 각국에 HACCP을 도입·적용토록 권고하였고, HACCP의 7원칙 12절차에 대한 가이드라인을 제시하여 HACCP의 도입을 장려하였다. 그 이후 각국에서는 그 나라 실정에 맞게 해석하여 HACCP을 도입하였고, 미국, 유럽, 일본, 호주 등 선진국뿐만 아니라 태국 등 동남아 국가까지 전 세계적으로 HACCP을 적용하고 있다. 이하에서는 제외국의 HACCP 적용 현황에 대하여 알아보하고자 한다.

### 미국의 HACCP 적용 현황

HACCP은 1950년대 말 미국 NASA에서 아폴로우주선 개발계획 중 우주비행사들에게 안전한 식품을 제공하기 위한 우주식 안전성 확보방안으로 최초로 고안하여 사용하였다. 1973년에는 미 식약청(Food and Drug Administration, FDA)의 규율을 받는 저산성통조림의 안전성 확보를 위한 방법으로 제안되었으나 당시에는 HACCP이라 명기하진 않았고, 향후 사전 예방적 시스템으로 확인되면서 식품산업 HACCP 적용의 계기가 되었다.

HACCP을 포함한 식품 관련 규제는 USDA/FSIS(Food Safety and Inspection Service)와 FDA에서 하고 있고, USDA/FSIS는 식육·가금육·달걀제품 등을, FDA에서는 식육·식육제품 이외의 모든 식품을 관리하며, 주 내에서만 유통되는 식품은 주정부가 관할하고 있다.

1997년 어패류에 대하여 HACCP을 의무적으로 적용토록 하였으며, 1998년 O-157 사건을 계기로 식육 및 가금류 가공공장에 대하여 HACCP을 의무적용 하였으며, 2002년에는 주스류에 대한 의무적용을 실시하였다. 또한, 의무화하고 있는 수산식품과 주스, 식육·식육제품과 관련하여 소규모업자에 대해서는 유연하게 대응하고 있으며, 어업·운수사업자·소매업 및 일부 감귤주스<sup>1)</sup>에는 HACCP 적용에 예외를 두고 있다.

미국은 위생공무원의 HACCP 교육 인증을 외부검사(inspection)의 필수사항으로 하고 있으며, HACCP 교육·훈련은 대상별 교육과정이 잘 개발되어 있으며 비교적 저렴한 가격으로 제공(\$200~300/2~3days program)되고 있다<sup>2)</sup>.

\* 국외에서의 HACCP 수법 등의 도입상황에 관한 조사 보고서(후생노동성, 2008) 재구성

1) 일부 감귤주스 예외 적용: 저산성 식품규칙, 산성화 식품규칙에 포괄되는 주스 제조업자, 가열처리 되는 주스(싱글, 농축) 제조업자

2) 미국, 캐나다, 일본에서의 HACCP 적용 비교(이화여자대학교 오상석 교수, 2002)





### 유럽연합의 HACCP 적용 현황

1995년 12월 이후 식품관련 사업자에게 HACCP 개념에 근거하여 식품안전에 관한 업무절차를 의무적으로 구축하고 실시하도록 하였다. 그러나 이 지침(Regulation (EC) 93/43/EEC)은 CODEX에서 제시한 HACCP의 7원칙(위해분석, 중요관리점의 설정, 관리기준의 설정, 모니터링방법의 설정, 개선조치의 설정, 검증방법의 설정, 기록의 유지관리) 전부를 반영한 것은 아니었으며, 이후 CODEX 가이드라인에 따라 앞서 언급한 'HACCP 7원칙'의 모든 내용을 그대로 조문(Regulation (EC) 852/2004)에 반영시키면서 HACCP 적용을 도모하였다. 유럽에서 HACCP을 포함한 식품위생에 관련된 규제는 유럽위원회(EC) 총국중 하나인 유럽위원회 건강소비자보호총국(DG SANCO)가 소관하고 있다. 유럽연합은 2006년 1월 1일 이후 1차 생산의 단계를 제외하고, 회원국에서의 식품의 생산·가공 또는 유통에 관한 일정 규모의 모든 사업자에게 HACCP 7원칙에 따른 절차를 수립하고, 이행 및 유지할 것을 의무화하였다. 유럽연합에서 HACCP 적용 의무화는 식품관련 사업자가 HACCP에 따른 절차를 적용함으로써 안전한 식품의 제공을 확보하고자 하는 목표를 달성하기 위한 것으로, 안전한 식품의 제공이 확보되는 한에서 각국의 상황이나 식품의 특성, 리스크에 따라 그 절차나 방법, 엄격성 등의 운영은 회원국에게 맡겨져 있다.

### 일본의 HACCP 적용 현황<sup>3)</sup>

일본은 1996년 병원성대장균 O157:H7 식중독 사건 이후로 HACCP을 도입하기 위하여 식품위생법을 개정하고 총합위생관리제조과정 승인제도를 수립하였다.

일본의 HACCP 적용은 후생노동성, 민간단체, 지방자치단체 등 3원화된 형태로 운영되고 있다. 중앙정부인 후생노동성은 '총합위생관리제조과정승인제도'를 관리하고 있으며, 총합위생관리제조과정에는 식품안전성 확보를 위한 HACCP 시스템이 구축되어 있다. 후생노동성은 전국 단위로 유통되는 5개의 식품유형<sup>4)</sup>을 대상으로 HACCP 원칙에 따라 자율 관리하는 시스템을 적용하고, 이를 심사하여 승인한다. 2012년 4월 기준 우유 228개, 유제품 222개, 청량음료 165개 등 총 779개 시설이 후생노동성에 의해 HACCP이 승인되어 관리되고 있다.

식품협회 등 민간단체는 HACCP수법지원법(식품 제조과정의 관리 고도화에 관한 임시조치법)에 의해 HACCP을 실시한다. 취반제품, 반찬제품 등 22개 식품유형의 협회, 조합, 연합회에서 HACCP 관리매뉴얼을 제정하고 해당 단체가 심사한 후 HACCP을 인정한다. 2012년 4월 기준 총 341개 공장이 HACCP수법지원법에 의해 HACCP을 인정받았다.

지자체에서도 HACCP 인증사업을 하고 있으며, 약 20곳의 지자체에서 식품사업자의 HACCP 도입을 추진하고 있다. 지자체에서 관리하는 HACCP 제도는 각 자치단체마다 다르지만, 2012년 4월 기준 총 1,781개 시설이 HACCP을 지정받아 관리되고 있다.

일본은 HACCP 책임자·지도자의 양성을 위한 연수를 개최 및 도입 매뉴얼 정비 등 교육지원과 세금 경감조치 및 저리 용자제도 등 재정지원을 하고 있다.

농림수산성과 후생노동성은 HACCP 제도의 정책 및 확대를 위해 자금지원을 하며, 지방자치단체는 HACCP 심사기관을 선정하여 기업체 매뉴얼 개발에 일조하고 있으며, 관련 협회는 회원업체에 대해 컨설팅을 제공하여 품질관리를 지원한다.

3) 후생노동성홈페이지 <http://www.mhlw.go.jp/>

4) 통상 연 매출액 50억엔 이상의 우유 및 유제품, 식육제품, 통조림·병조림을 포함한 레토르트식품, 어육연제품, 청량음료

### 호주의 HACCP 적용 현황

호주는 연방국가로서 식품안전의 책임은 주로 주·준정부에 있으며, 호주·뉴질랜드식품기준국(Food Safety Australia New Zealand, FSANZ)에서 법적효력이 있는 식품기준코드를 정하고 식품안전 및 HACCP과 관련하여 호주의 기준을 작성하고 있다. 호주에서는 수출하는 식품에 대해서 1992년에 생선과 유제품에, 1997년에는 식육에 HACCP이 의무화가 되었다. 2003년 식중독에 대한 감수성이 높은 사람(어린이, 노인, 임산부, 면역질환자)에게 식품을 제공하는 업자, 굴과 그 외 이매패의 생산·가공·배송업자, 제조육·발효육 제조업자, 케이터링업자에 대하여 HACCP을 적용하였고, 2008년에 유제품이 추가되었다.

### 캐나다의 HACCP 적용 현황

캐나다 식품검사청(Canadian Food Inspection Agency, CFIA)은 1997년 설립되어 캐나다에 수입되거나 수출되는 식품을 포함하여 식품 안전 관련 업무를 수행하고 있다. 그리고 캐나다 농무부(FSEP)는 육류와 가금류, 유제품, 꿀, 메이플 등의 제품을 생산하는 연방정부 등록업체에 대한 HACCP 적용을 감시하고 있다.

캐나다의 HACCP 적용 품목은 미국과 유사하게 수산식품과 식육·식육제품에 대해서 관리하고 있다. 캐나다는 80%가 넘는 수산식품이 수출되고 있어 미국 등 HACCP을 요구하는 국가들에 의해 HACCP을 적용하며, 수산식품에 대하여 의무화가 아닌 승인제도로 운영하고 있다. 식육·식육제품에 대해서는 미국이 수입품에 HACCP을 의무화하고 있어 캐나다에서도 2004년에 의무화로 관리하고 있다.

캐나다는 정부 주도에 의해 수산물과 관련하여 국가기관에서 운영하는 HACCP 및 개인위생 분야의 훈련을 제공하고 있고, 농산물 HACCP에 한하여 자금지원을 하고 있다.

### 중국의 HACCP 적용 현황

중국은 국가인증인가감독관리위원회(CNCA)가 2002년 3월 공포한 “식품생산기업 위해분석 및 관건통제점(HACCP) 관리체계 인증관리규정”이 유일한 HACCP 법령이다. 국가인증인가감독관리위원회는 전국의 HACCP 관리체계의 실시와 국가출입검역검역기구의 검증사무를 감독 관리하는 등의 역할을 하고 있다. 국가출입검역검역기구(SAIQ)는 관할구역 내 기업의 HACCP 관리체계의 검증사무를 책임지고 국외 식품위생관리기구의 요건에 따라 HACCP 검증증서를 발급하는 업무를 수행한다.

중국의 HACCP 시스템은 식품 원재료의 안전성을 보장하고, 생산단계에서의 손실과 불량률을 제고하며, 소비자 보호 및 위해의 추적을 위한 기관 관리제도의 실시 등을 주 내용으로 하고 있다<sup>5)</sup>.

중국은 수출업체에 대하여 HACCP 관리체계를 수립하여 실시할 것을 권장하고 있으며, “수출식품위생등록 HACCP관리체계 평가심사 상품목록”에 포함된 기업<sup>6)</sup>은 반드시 HACCP 관리체계를 갖추도록 하고 있다<sup>7)</sup>.

5) CHINA 연구(제10집) 중국의 식품안전에 관한 정책 및 법제의 검토(이정표, 2011)  
 6) “통조림 류, 수산식품, 육제품, 급속냉동 야채류, 과일즙과 야채즙, 고기 또는 수산품이 함유된 급속냉동 편이식품, 유제품” 수출업체  
 7) 식품생산기업 위해분석 및 관건통제점(HACCP)관리체계 인증관리규정(국가인증인가감독관리위원회, 2002)



■ 표 1. 주요국가의 HACCP 적용품목 비교

	미국	유럽	일본	호주	캐나다	중국
의무 적용 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산식품</li> <li>주스류</li> <li>식육 · 식육제품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품전체</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자율적용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>감수성이 높은 사람에게 식품을 제공하는 사업자</li> <li>굴과 그 외 이매패의 생산 · 가공 · 배송업자</li> <li>케이터링업자</li> <li>유제품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산식품</li> <li>식육 · 식육제품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출식품</li> </ul>
적용 예외	<ul style="list-style-type: none"> <li>어선, 운수사업자, 소매업, 과실 표면도 처리 감귤주스 적용 제외</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1차 생산 및 특정 관련활동 적용 제외</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>소규모 고객 제공사업자(5명 이하), 즉석섭취사업자(굴 등), 소규모 케이터링업자(50명 이하) 적용 제외</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>어업 이외의 1차 산업에 대해서는 의무 아닌 인증</li> </ul>	

제외국의 HACCP 지원 정책 비교<sup>8)</sup>

미국, 캐나다, 일본뿐 아니라 브라질, 칠레, 콜롬비아 등 남아메리카 지역 및 태국에서도 HACCP을 적용하고 있으며, GMP 및 HACCP 구축에 필요한 위생관련 자금을 지원해 주고 있다. 또한 정부를 통한 사설 위탁기관의 교육훈련을 제공하고 있다.

■ 표 2. HACCP 관련 재정지원

캐나다	브라질	칠레	콜롬비아	헝가리	일본	태국
<ul style="list-style-type: none"> <li>농산물 HACCP 적용에 한하여 자금지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GMP 및 HACCP 구축에 필요한 위생관련 자금지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GMP 및 HACCP 구축에 필요한 위생관련 자금지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GMP 구축관련 자금지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 관련 시설설비 자금의 50% 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>처리업자</li> <li>세계상의 우대 조치 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GMP 및 HACCP 구축에 필요한 위생관련 자금지원</li> </ul>

■ 표 3. HACCP 관련 교육지원

캐나다	브라질	칠레	코스타리카	아일랜드	태국
<ul style="list-style-type: none"> <li>수산물 관련 국가기관에서 운영하는 HACCP, 개인위생 분야 훈련 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정부를 통한 사설 위탁 기관 훈련 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정부를 통한 사설 위탁 기관 훈련 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1990년부터 미국, 영국 등 지원 하에 중앙아메리카 여러나라에 제공하는 HACCP, GMP 훈련 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제3기관에서 개발되어 승인된 훈련 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정부를 통한 사설 위탁 기관 훈련 제공</li> </ul>

■ 표 4. HACCP 관련 매뉴얼 개발 · 제공

칠레	아르헨티나	페루
<ul style="list-style-type: none"> <li>GMP, HACCP, 이력제도 및 기타 식품안전 관련 지침서 개발 · 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>육류 및 가공류 HACCP 평가지침서 및 지도관 평가 기준서 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>아스파라거스 안전생산 일반모델 개발 제공</li> </ul>

지금까지 조사된 자료를 중심으로 제외국의 HACCP 제도의 도입배경, 적용 현황 및 지원정책 등을 알아보았다. 최근 선진국을 중심으로 식품안전정책이 강화되고 있으며, 이러한 흐름에 따라 국내 식품산업의 안전성을 확보하고 경쟁력을 강화하기 위해서는 지속적인 제외국 식품안전 정책 및 HACCP 제도 동향에 대한 모니터링이 필요하다. □

8) FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses(FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 86)