

# 업계 노력과 정책 조화 통해 식품안전 확보해야

## 제도개선, 홍보·교육 등 강화 필요

글 식품음료신문 김현옥 편집국장

HACCP은 원재료의 생산에서부터 소비에 이르기까지의 전 과정에서 위해 발생 가능성을 예측하고, 위험이 있는 곳을 '중요관리점'으로 특별히 정해 엄격하게 관리함으로써 100%의 안전한 식품을 생산하기 위해 도입된 제도이다. 이에 따라 HACCP 인증을 취득한 식품기업들은 제품의 원재료에서부터 생산에 이르기까지 전 과정의 위생과 안전성을 철저히 관리함으로써 병원성 세균 등에 의한 식중독 발생 및 유해성물질 잔류 문제로부터 국민을 보호할 수 있게 됐다고 자사 이미지 홍보에 적극 활용하고 있다.

최근 국가식품안전기본계획과 식약청 식품안전정책에 따라 HACCP 지정업소 확대가 급증하고 있다. 정부는 영세 중소기업이 대다수인 업계의 현실을 감안해 위생 안전성을 향상시킨다는 취지로 지정 절차를 간소화하는 등 관련제도를 대폭 완화했기 때문이다.

따라서 업체 간 계약체결이나 거래 등에서 HACCP 지정서는 필수항목으로 자리 잡을 만큼 요즘 식품업계는 HACCP이 대세이다. 하지만 종종 발생하는 식품안전 사건을 보면 HACCP 인증을 받은 업체도 심심찮게 포함돼 있어 이 제도의 운영에 허점이 있지 않나하는 의구심을 갖게 된다. 국내 식품안전수준 향상을 위한 정부 및 업계의 역할을 짚어본다.

### 정부의 역할

정부는 최근 HACCP제도의 활성화를 위해 매년 인증 목표를 설정하고 일대일로 기준서 작성 지도를 하는 등의 노력을 통해 실제 지정업소 수가 급증하고 있는 상황이다.

기업의 예산부담(시설 개보수 등), 시간적 부담(기준서 작성 등)을 줄여주는 것은 좋으나, 식품안전은 현장에서의 준수가 매우 중요하므로 현장종사자 등 업계 관계자들의 HACCP에 대한 정확한 이해와 식품안전 의식화를 우선시해야 한다. 특히, 현장에서의 실천을 위한 종사자 교육은 절대 포기해서는 안 되는 사항이다. 자칫 HACCP도 ISO9000과 같이 형식적인 지정으로 끝나지 않을까 우려하는 목소리도 크다.

국가가 지정했다는 뜻은 국민, 즉 소비자에게는 '보증'이라는 의미로 받아들여진다는 점을 기억하고, 정부는 HACCP 지정업소에 대한 철저한 사후관리(현장 종사자들의 의식화 및 전문화)를 과제로 삼아야한다. 정부는 또 식품업체의 HACCP 지정도 중요하지만 근본적인 HACCP의 도입이 유 및 도입 요령에 대한 홍보 및 교육을 강화해야 한다.

### • 국내 의무적용품목 시기 도래에 따른 사후조치 문제

정부는 2005년 10월에 의무적용 품목을 선정하고 단계별 적용시기를 규정한 상태로, 오는 12월이면 4단계 업소가 HACCP을 모두 지정받아야 한다. 그러나 HACCP 미적용 품목을 수입하는 경우 국내 제품과 형평성이 맞지 않을뿐더러, 올해 말까지 HACCP을 지정받지 않으면 영업 금지 조치가 필요한데도 이에 대한 대책이 마련되지 않은 실정이다.





#### • HACCP 의무적용품목 추가 선정

오는 12월에 의무적용품목을 제조하는 업소가 HACCP을 지정받을 경우 어린이·노인 등이 많이 소비하는 식품을 우선 적용 품목으로 선정할 필요가 있다.

#### • HACCP 준비업체 예산지원 확대

현재 aT에서는 시설개선자금, 컨설팅 비용 등을 저리 융자 또는 50%까지 무상지원하고 있으나, 식약청은 시설개선 자금을 1개업소당 1,000만원씩 지원하는 수준으로 상대적으로 미흡하다. 이제 식품의 안전성 확보는 산업의 육성 진흥과 궤를 같이하는 만큼 농식품부와 부처간 협력 체제를 갖추고 기업의 애로를 해소하는 방향으로 개선해나가야 할 것이다.

#### • OEM 제품 제조 업소 관리 개선

건강기능식품에 관한 법률 시행규칙 제12조(영업자의 준수사항)에는 GMP를 지정받은 업체만 OEM 제품을 생산할 수 있도록 했으나, 식품위생법은 이와 관련한 영업자 준수 규정이 없어 향후 HACCP 지정 업소에서만 OEM 제품을 생산할 수 있도록 제도의 개선이 필요하다.

#### • 자가품질관리 제도 개선

현행 식품위생법은 품목별로 자가품질관리 횟수만 규정하고 품질관리를 담당하는 종사자의 자격 및 교육훈련에 관한 사항이 없어 제품의 안전성 확보를 위한 기준이 마련돼야 한다.

※ 자체 품질관리를 못하는 경우는 검사기관에 위탁해 검사하고 있음

#### • 업종별 협회 및 조합 육성 필요

어육, 두부, 김치 등 업종별로 협회 또는 조합 등 권익보호 단체가 허가돼 있으나 영세한 탓에 제 역할을 충실히 이행하지 못하고 있으므로, 일본과 같이 업종별 단체에 대한 재정지원 등 육성책 마련이 필요하다.

※ 일본의 경우는 협회(조합) 별로 기준, 규격을 제정하고, 회원사 위생지도(자율)를 철저히 하고 있음

### 업계의 역할

아직도 상당수 식품업체들은 HACCP를 상거래나 매출 증진을 위한 수단쯤으로 생각하는 경향이 있다. 이른바 장삿속으로 이용하고 있다는 데 문제의 심각성이 있다. HACCP의 진정한 의미와 필요성에 대해 무관심 수준을 넘어서 아예 이해가 부족한 실정이다. 종종 식품 현장 종사자들을 만나면 HACCP을 왜 도입해야 하는지, 어떻게 운영하는지 모르는 경우가 허다하다.

심지어 지방의 한 중소식품업체의 대표가 초청해 회사를 방문한 적이 있는데, 대기업에 비하면 구멍가게 수준의 열악한 생산 환경인데도 불구하고 매우 자랑스럽게 소개하는 것을 보고 현장의 문제점을 지적하면서 HACCP 도입을 권했지만 그러한 제도가 있는지조차 모르는 것을 보고 매우 놀란 적도 있다.

세계적으로 해마다 食因性 질환이 크게 증가하는 상황에서 식품업계는 HACCP에 대한 정확한 이해를 바탕으로 제도를 도입하고, 국민의 안전을 책임진다는 사명감으로 철저히 관리해야 할 것이다.

무엇보다 '안전성이 보장되지 않는 한 식품의 품질은 없다'는 최고경영자의 마인드가 필요하다. 최고경영자의 솔선수범하는 안전성 확보 노력은 물론 종사자들에게 끊임없이 생산 현장의 위생안전성 관리를 강조하는 자세가 절실한 실정이다. □