

어린이 먹거리 안전 위한 필수적인 제도

과자, 영유아 식품 등 적용 의무화 필요

글_ 한양대학교 식품영양학과 엄애선 교수

1993년 CODEX에서 회원국에 HACCP 적용도입을 권고한 이후, 미국·유럽 등 많은 국가에서 HACCP을 적용하여 운영하고 있다. 우리나라에서도 1995년에 HACCP 제도를 처음 도입한 이래 그 운영 실태 및 인지도 조사 등을 지속적으로 실시하고 있다.

2010년도 식품의약품안전청에서 전국 만 19세 이상 65세 이하의 일반 국민 2,000명을 대상으로 표본오차 95%신뢰수준 내에서 'HACCP 소비자 인지도 조사'를 실시한 결과, 2007년, 2009년도에 이어 HACCP 표시가 필요하다고 생각하는 식품군으로 어린이 먹거리 식품들인 '과자류, 빙과류' 등이 가장 높게 나타났다.

어린이 먹거리 식품들에 대한 제외국의 HACCP 적용사례를 살펴보면, 미국의 경우 학교급식프로그램 및 주스류에 대해 HACCP 적용을 의무화하고 있으며, 유제품 및 신선 가공과일 등에는 자율적용을 권고하고 있다.

특히, EU에서는 1차 생산물(곡물, 과일, 야채, 달걀, 우유 등)을 제외한 모든 제조·처리·유통 단계의 식품에 HACCP 적용을 의무화하고 있으며, 유럽으로 수출하는 모든 식품제조업체는 HACCP을 기반으로 한 위생관리시스템을 반드시 갖추도록 하고 있다.

호주의 경우에는 식중독에 대한 감수성이 높은 어린이, 임산부, 면역질환자에게 식품을 제공하는 업자는 의무적으로 HACCP을 적용하도록 규정하고 있다.

일본은 수입식품에 대한 HACCP적용을 의무화 하지 않고 있지만, 어린이 먹거리 식품들인 우유, 산양유, 탈지유 및 가공유 및 유제품(크림, 아이스크림, 음료수 등), 청량음료, 레토르트식품, 식육제품(햄, 소세지 등), 어육제품(어육햄, 어육소세지 등)에 대한 HACCP적용을 의무화하고 있다.

이와는 다르게 우리나라의 경우, 식품위생법 시행규칙 제62조에 의하여 위해요소중점관리기준 대상 식품인 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산물 중 어류, 연체류, 조미가공류, 냉동식품 중 피자류, 만두류, 면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 배추김치 이렇게, 총 7개 품목에 대한 HACCP 단계적 의무적용을 추진하고 있는 실정이다.

2008년에 실시한 한 연구에서도 소비량이 많고, 위해도가 높은 식품과 영·유아식품을 중심으로 HACCP 의무적용 필요성을 제안한 바 있다. 특히 어린이가 많이 섭취하는 식품인 즉석섭취편의 식품류, 과자 등은 산업계, 학계, 소비자 등을 대상으로 하는 의무적용품목 추가 대상 품목에 대한 조사에서 각각 2위, 3위로 집계되었다.





이에 우리나라도 어린이들이 자주 섭취하는 먹거리인 영아용조제식, 즉석섭취편의식품류, 과자 등에 HACCP 적용을 의무화해야 한다고 생각한다.

불과 몇 개월 전인 지난 5월, 어린이날을 앞두고 방영된 KBS의 「소비자 고발」은 ‘어린이 먹거리 빨간불’이라는 주제로 어린이들의 건강을 위협하는 학교 근처 불량식품들을 고발하여 당시 사회적으로 큰 이슈가 된 적이 있다.

이 방송에서는 학교반경 200m 이내 어린이 먹거리 안전구역인 그린푸드존안에서 조차 비위생적이며, 각종 유해 첨가물이 포함된 수입 불량식품을 팔고 있는 모습을 보도해 많은 학부모는 물론 시청자들에게 큰 충격을 안겨주었다.

이에 자국 내 어린이 먹거리 식품에 대한 HACCP 적용 의무화는 물론 EU와 같이 우리나라로 수입되는 식품에 대한 HACCP적용을 의무화하는 방안이 모색되어야 한다고 생각한다.

총리실은 어린이 기호식품의 안전성 및 품질 제고를 위한 방안 중 하나로, 「어린이 기호식품 품질인증 제도」의 활성화 계획을 발표하였다. 「어린이 기호식품 품질인증」을 위해서는 ‘안전기준’, ‘영양기준’, ‘식품첨가물 사용기준’에 적합해야 하며, 이중 ‘안전기준’의 판단을 위해 HACCP 지정업체만 품질인증 신청을 할 수 있도록 규정하고 있다.

어린이는 국가의 미래이자 희망이며, 동시에 우리 국력을 키울 수 있는 원동력이다. 우리 아이들이 건강하게 자랄 수 있도록 가장 기본적인 먹거리 안전성을 확보해 주는 것이 학부모이자 식품 관련 종사자인 우리들의 몫이라고 생각한다. 그러므로 현재까지 알려진 가장 과학적이며 체계적인 위생관리체계인 HACCP 시스템의 활성화가 그 어느 때보다 필요할 것이다. □