

# 참여 유도 통해 대기업 · OEM 업체 확대 필요

상위 50개사 지정률 30% 미만 ... 맞춤형 기술지원 뒤따라야

글\_ 한국소비자연맹 이항기 부회장

중·소규모업체의 HACCP 적용 활성화를 위해서 2011년 4월 식약청은 소규모업체가 현장에서 효율적으로 HACCP을 적용할 수 있도록 중복되는 관리항목을 합리적으로 조정하는 등 소규모 업소용 HACCP 관리기준 개선안을 제시하는 등의 노력을 보이고 있지만, OEM업체들의 HACCP 참여는 저조하다.

종업원 수 100인 이상이거나 매출액 100억 이상인 대기업도 매출액 기준 시장 점유율을 상당부분 차지하고 있음에도 불구하고 기존의 의무적용 품목 등 일부 제품만 HACCP을 적용하고 있다. 2010년 매출액 상위 50개사 생산품목 수(794개) 대비 HACCP 지정품목 수(237개)로 지정률은 29.85%에 불과한 수준이다.

■ 표 1. 국내 OEM식품 생산현황

구분		2007	2008	2009	2010	'07~'10 증가율(%)
생산량 (ton)	전체	15,870,144 (100.0)	15,752,838 (100.0)	18,134,063 (100.0)	17,458,052 (100.0)	10.0
	OEM	1,128,529 (7.1)	1,166,842 (7.4)	1,512,910 (8.3)	2,153,805 (12.3)	90.6
생산금액 (백만원)	전체	20,307,712 (100.0)	23,896,286 (100.0)	25,837,751 (100.0)	27,514,060 (100.0)	35.5
	OEM	1,104,557 (5.4)	1,614,153 (6.8)	1,967,952 (7.6)	2,826,059 (10.3)	155.6

자료 : 대형유통업체의 성장에 따른 식품산업의 현황과 과제(한국보건산업진흥원, 2011)

특히 2010년, 식품산업 전체의 생산량이 2007년 대비 10.0% 증가에 그친 반면 OEM식품은 90.6% 증가한 2억1,500만톤으로 국내 식품산업에서 OEM 식품의 비중이 빠르게 확대되고 있다. 그러나 식품안전에 더 신경을 써야 함에도 OEM제품에서의 식품안전사고가 계속 발생되고 있다. 지난해에도 00 대형유통마트 '사탕'에서 금속성 이물이 발견되고, 또 다른 00 유통마트 '고춧가루'에서 식중독 균인 클로스트리디움 퍼프린젠스 검출 및 '캔디'에서 8mm정도 길이의 금속성 이물이 발견되었다.





제조과정 중 물리적 위해요소, 화학적 위해요소, 생물학적 위해요소를 분석·평가하여 제품관리를 하는 HACCP 제도 적용을 하게 된다면 위에서 발생한 식품사고는 방지할 수 있었을 것이다.

HACCP은 업체가 자율적으로 자사제품의 안전관리를 위해 적용해야 함에도 다수의 업체가 적용하지 않는 원인 분석을 통해 HACCP 참여를 유도할 필요가 있다. OEM 업체들의 HACCP 적용이 어려운 점이 없는지, 왜 HACCP 적용률이 떨어지는지에 대한 검토가 필요하다. 대체로 OEM 업체들은 중·소규모여서 HACCP 관리기준의 적용이 어려울 수 있다. 특히 인프라면에서 중·소규모 업체들이 불리한 면이 있어 아예 접근조차 하지 않으려고 관심을 보이지 않다보니 HACCP에 대한 개념 정립도 미흡할 수밖에 없다. 가장 본질적인 것은 OEM 업체들이 HACCP 원리보다 제도나 기준의 적용이 HACCP 제도 본질로 여겨 적용을 꺼리는 것은 아닌가 생각된다.

소비자연맹이 2005년부터 2011년까지 도축장 HACCP 운용수준을 평가했다. 전국의 도축장들이 모두 2003년에 HACCP 적용사업장으로 지정받았음에도 불구하고 그 운용 수준차가 매우 컸고 제대로 HACCP운용을 하지 못하고 있었다.

그 이유는 첫째, 정확한 HACCP 원리를 이해하지 못하고 단순히 인프라 구축 등 기준에만 맞추려고 하는 점이다. 따라서 자체 작업장의 위해요소를 명확하게 관리하지 못하고 있다.

둘째, 경영자 마인드 결여이다. 타의에 의한 HACCP 운용이 아닌 자체적으로 주도적으로 HACCP운용을 하는 업체는 평가에서 인프라가 불리했어도 모두 상위그룹 평가를 받았다.

셋째, 그 업체에 맞는 올바른 컨설팅이 안 되고 있다. 그동안 식품업체들의 HACCP 위해요소 분석에서 늘 CCP로 정하고 관리하는 것이 금속이물이다. 그럼에도 불구하고 우리는 참치에서의 먼도칼 검출을 비롯한 다양한 금속검출 사례를 볼 수가 있다.

넷째, 종업원의 관심도 결여이다.

도축장 HACCP의 예를 들었지만, 식품업체의 HACCP 운용도 이 수준을 벗어나지 못한다. OEM 식품업체들도 중·소규모이다 보니 HACCP에 대한 관심이나 정확한 이해가 부족하고 인프라 등 HACCP 기준에만 얽매어 접근시도조차 하지 않는 것은 아닌가 한다.

OEM업체나 대기업의 HACCP 참여 확산을 위해서는 그 원인 분석을 통하여 해결방안이 제시되어야 하고 HACCP 운용 시에는 올바른 운용을 할 수 있는 맞춤형 컨설팅이나 기술 지원이 정책적으로 마련되어야 할 것이다. □