

식품업체 마인드 향상으로 효율성 · 생산성 증대

중소업체 위한 맞춤형 기술지원 및 사후관리 매뉴얼 개발 · 보급 필요

글_ (주)안성떡방 최동렬 이사

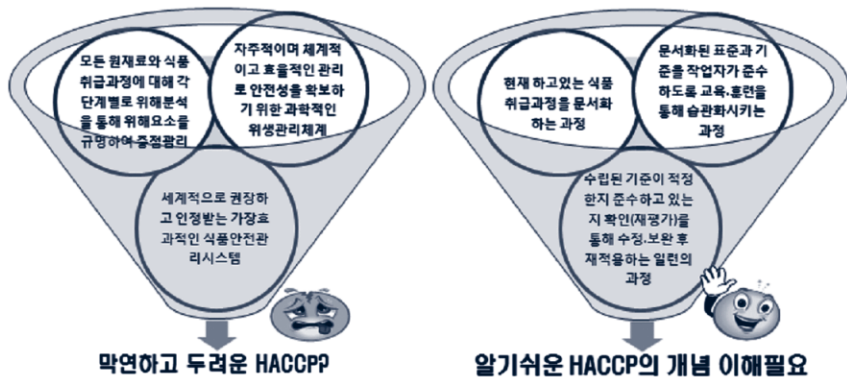
HACCP 도입의 저해요인과 발전방향

HACCP은 현재 하고 있는 식품의 취급과정을 전부 문서화하는 과정이며, 문서화된 표준과 기준을 작업자가 준수하도록 지속적인 교육 · 훈련을 통해 습관화시키고 수립된 기준이 적정인지, 준수하고 있는지를 정기적으로 확인(재평가)하는 과정을 통해 수정 · 보완 후 재 적용하는 일련의 과정이다.

그러나 아직도 많은 중소기업에서는 HACCP을 시설기준으로 오해하는 경우가 많다. 그리고 방대한 관리서류, 별도인력 충원, 검사비용 및 각종 유지 · 보수비용 등 HACCP에 대한 막연한 두려움과 비용 부담으로 HACCP 도입을 기피하고 있는 실정이다.

이는 HACCP 개념에 대한 정확한 이해부족과 잘못된 정보로 인해 확산되고 있음으로 영업자에게 정확한 정보 전달과 알기 쉬운 HACCP 개념을 널리 알리고 이해시키는 일이 선행되어야 할 일이다.

따라서 HACCP 적용 후 장점 등 도입효과를 적극 알리고, 현재 HACCP을 준비 중인 중소기업의 애로사항에 귀를 기울여 제도 보완 등 정책에 반영함으로써 문제점을 해결해 나가야 할 것이다. 그러기 위해서는 먼저 HACCP의 전문 인력을 적극적으로 양성하여야 한다. 그리고 HACCP 기준을 현실성 있게 완화하여 불필요한 비용부담이 발생하지 않도록 영업자의 부담을 줄여줘야 할 것이다. 또한, HACCP 제도의 우수성과 HACCP 마크의 인지도를 높여 소비자 선택의 기준으로 자리 잡도록 한다면 대기업이나 소기업이나 HACCP을 도입하지 않을 수 없게 될 것이다.



HACCP 적용 전후 비교

HACCP 시스템 도입 후 매출 60%, 생산량 66%, 거래처는 200% 증가된 반면, 클레임과 시설 · 설비 유지 · 보수 등 손실비용은 대폭 감소하였다. 또한, HACCP 중심으로 관리체계가 일원화되고 집중되면서 직원들에게 동기 부여가 되었으며, 전 사원이 수동적인 자세에서 자주적이고 능동적인 자세로 마인드가 향상되어 효율성과 생산성이 크게 증대되었다.





HACCP 적용 효과

영업적으로 제품의 신뢰도 향상과 매출 증대, 유량거래선(대기업) 거래 확보가 가능해졌다. 안전한 식품생산과 품질의 향상, 클레임이 감소하였고, 유통기한 연장이 가능해졌으며, 생산성이 향상되고 불량률이 감소했으며, 설비 보전관리 능력이 향상되었다. 설비의 고장 및 파손이 감소되었으며 불량률이 감소하였고 폐기율 감소로 비용이 절감되었다. 식품위생의 집중적인 관리체계가 확립되어 업무의 보고체계가 향상되었다. 기술자의 경험적 요소가 매뉴얼화 되었고, 작업방법의 표준화로 제품의 품질이 향상되었다. 생산성과 효율이 증대되어 불량률이 감소하였고 그에따른 고장 수리비가 감소하였으며 클리임이 감소하여 소비자 재구매율이 높아졌다. 기업의 이미지가 개선되었고, 명성 및 신뢰도가 향상되었다.

항목	적용효과
영업/마케팅	신뢰도 향상, 매출 증대, 유량거래선(대기업) 확보
품질적 측면	품질향상, 클레임 감소, 유통기한 연장이 가능해짐
생산적 측면	생산성 향상, 불량률 감소, 설비 보전관리 향상
업무적 측면	식품 위생의 집중적 관리체계 확립, 업무 보고체계 향상
시설설비	고장·파손의 감소, 불량률 감소, 폐기율 감소로 비용절감
작업자	작업환경 개선, 개인습관 개선으로 자질향상 및 위생의식 향상
제품 표준화	경험적 요소 매뉴얼화, 작업방법의 표준화로 제품의 품질향상
금전적 이익	생산·효율성 증대, 불량률 감소, 고장 수리비 감소, 클레임감소, 재구매율 증가
무형적 이익	기업의 이미지 개선, 명성 및 신뢰도 향상

HACCP 적용 결과

떡 생산업체가 전반적으로 영세하여 관공서 및 기업체에서 요구하는 위생관리 및 신규 거래 평가 시 품질기준에 부합되지 않은 경우가 많아 어려움이 많았으나, HACCP 적용 후 이미지가 상승하고 유량거래선(대기업) 확보 등 신규 거래업체 개발에 많은 도움이 되었다. 직원들의 위생관리 의식이 향상되어 품질관리가 체계화되어 제품의 불량률과 클레임이 대폭 감소하였으며, 기업의 이미지 및 신뢰도 상승으로 제품의 재구매율이 높아져 매출이 대폭 증가되었다. HACCP 기준에 의해 생산되어 제품의 관리가 용이해지고 시스템이 정착되면서 제품의 품질향상, 관리 및 인력 효율 등 생산성이 크게 증대되었다. 문제 발생 후 대처하던 것을 사전 예방적 관리활동으로 문제가 발생하기 전에 찾아 내어 관리함으로써 사전예방적 관리가 가능해져 손실비용이 크게 감소하였다.

HACCP 제도 활성화를 위한 제언

HACCP 전문인력의 양성을 위한 특화된 교육과정 개발 및 무상교육 지원이 확대되어야 한다. 맞춤형 기술지원이 확대되고, 위해분석 및 검증에 대한 내용이 수록된 사후관리 매뉴얼의 지속적인 개발과 보급이 필요하다. 감시와 행정처분 보다는 지도하는 방향으로 사후관리제도가 보완되어야 한다. HACCP 제품에 대한 지속적인 홍보로 소비자 인지도 제고를 통한 소비촉진이 필요하다. 업체의 애로사항을 파악하여 현실을 반영한 기준 완화 및 보완 노력이 지속적으로 이루어져야 한다. 중소기업에 대한 검사비용 및 각종 유지보수 비용부담 완화방안이 마련되어야 한다. □