

영세업체 맞춤형 지원 및 사후관리에 집중

5대 핵심과제 실천 등 성과 뚜렷 ... 다양한 연구사업 수행 필요

글_ 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단 정책지원팀 윤보람 연구원

2012년 HACCP 지원사업 전략

국내에 HACCP 제도를 안정적으로 정착시키기 위하여 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단(이하 사업단)은 식약청으로부터 HACCP 지원업무를 위탁받아 2007년 발단 이후로 지금까지 지속적인 현장지원과 교육 그리고 HACCP 홍보까지 다양한 업무를 수행하여 왔다.

특히, 올해는 HACCP의 법적규제인 의무적용 시행의 완료시점에 해당하여 HACCP 적용을 준비하고 있는 영세업체에 대한 맞춤형 지원과 소규모 HACCP 적용업체에 대한 사후관리 지원을 위한 전략적 접근이 필요한 한 해였다. 이러한 업체 밀착지원 뿐 아니라 HACCP 적용의 기반을 마련하기 위한 기준서 개발 및 유관기관 정책지원, HACCP 교육·훈련 및 홍보지원의 업무도 내실화하여 운영해야 했다.

이에 사업단은 연초 5대 핵심전략¹⁾을 목표로 설정하여 각 단위사업별로 보다 실질적인 도움을 줄 수 있는 지원을 추구하였으며, 한 해를 마무리하며 그간의 주요 성과를 정리해 보고자 한다.

HACCP 지원사업 주요 성과

· HACCP 제도 선진화를 위한 과학적·체계적 기반 마련

- 표준관리기준서 개발에 대한 과학적 근거 마련

식약청과 사업단은 영세업체도 쉽게 HACCP을 적용·운영할 수 있도록 매년 품목을 선정하여 표준관리기준서를 개발하여 왔다²⁾. 기준서에 수록된 내용은 업체에서 위해분석을 위한 참고자료로 활용할 수 있기 때문에 데이터에 대한 과학적인 근거가 필요하고, 사업단은 위해분석실험 검증사업을 통해 총 20개 업체를 선정하여 생물학적 또는 물리적 위해를 관리하는 중요관리점 한계기준 유효성 검증실험과 원·부재료 및 공정별 실험, 세척소독 효과실험 등을 진행하였다. 검증실험 결과는 표준관리기준서의 위해분석 예시자료와 중요관리점 및 한계기준 설정의 근거로 반영하였으며, 사업에 참여한 20개 업체에 결과보고서를 제공하여 HACCP 추진에 활용할 수 있도록 지원하였다.

- HACCP 제도 확대를 위한 조사·분석 강화

HACCP 제도가 정착한 이후로 그동안 막연하게 거론되었던 HACCP 적용 효과를 파악하기 위하여 적용업체를 대상으로 매출액, 납품처수, 이물발생건수 등 HACCP 지정 전·후를 비교 분석하였다. HACCP 적용업체(2007~2010년) 591개소를 대상으로 회수된 534개소(90.4%)의 자료를 분석한 결과, HACCP 적용 후 연 평균 매출액은 36.9%, 당기순익은 24.6%, 생산량은 12.0%, 납품처수

1) 1.HACCP제도 선진화를 위한 과학적·체계적 기반 마련, 2.HACCP 활성화를 위한 정책 개발, 3.HACCP적용확대와 안정화를 위한 기술지원, 4. HACCP 전문인력 양성 및 정보제공, 5.HACCP 인지도 제고를 위한 홍보강화
2) 과자류 등 12개 품목(2011), 어묵류 등 10개 품목(2010)





는 38.8%가 증가하였으며, 금속조각, 유리, 플라스틱, 기생충 및 나무조각 등 이물에 대한 클레임은 평균 29.7% 감소하였다. HACCP 지정 전·후 비교분석 자료는 HACCP 적용효과를 수치화하여 HACCP을 적용하고자 하는 식품업체에 추진의지를 고취시키고 HACCP 적용·운영의 당위성을 설명하는 등 제도를 활성화하는 객관적인 기초자료로 활용하였다.

■ 표 1. HACCP 지정 후 재무제표 및 영업 이익증가 현황

항목	지정 전	지정 후	증가치(평균)	증가율(%)
매출액 (단위:백만원)	8,333.9	11,407.6	3,073.7	36.9 ↑
당기순익 (단위:백만원)	891.1	1,110.3	219.2	24.6 ↑
생산량 (단위:ton)	5,295.2	5,931.6	636.5	12.0 ↑
납품처수 (단위:개소)	224.2	311.2	87.0	38.8 ↑

■ 표 2. HACCP 지정 후 이물 클레임 감소현황

NO	이물 클레임 발생종류	지정 전	지정 후	감소치	감소율
		(건)	(건)	(평균)	(%)
1	유리, 플라스틱, 사기 또는 금속성 재질	2.3	1.5	0.8	34.8 ↓
2	기생충 및 그 알, 동물의 사체 등	4.2	3.6	0.6	14.3 ↓
3	곰팡이류, 고무류, 나무 및 뱃조각, 이빨, 토사류, 담배꽂초	2.6	1.8	0.8	30.8 ↓
4	기타	6.4	4.0	2.4	37.5 ↓
총합계		15.5	10.9	4.6	29.7 ↓

그리고 HACCP 지정평가 및 정기평가 결과를 토대로 업체의 관리 미흡항목에 대한 효율적 지원 방안을 마련하고자 6개 지방 식품의약품안전청의 총 2,200건(2012.11.12.기준)의 평가결과 자료를 수집하여 통계·분석하였다. 자료는 업체 규모별, 업종별(식품제조가공업, 식품접객업, 집단급식 등), 식품유형별로 세분화하여 분석하였고, 식품업체에서 관리가 취약하다고 평가된 항목을 집중 기술지원 하는데 활용하고 있다. 또한 보다 많은 업체에서 HACCP 추진 시 참고할 수 있도록 식약청 지정 9개 교육훈련기관에 제공하였다.

· HACCP 활성화를 위한 정책개발

- 영유아식품 등 표준관리기준서 개발로 HACCP 저변 확대

사업단은 다양한 품목의 많은 식품업체가 HACCP 적용을 원활하게 추진할 수 있도록 표준관리 기준서를 개발하고 있다. 올해는 일반 성인보다 식중독에 취약한 영유아 대상 식품 및 다소비 식품을 중심으로 특수용도식품, 조미김, 절임식품, 과·채 가공품, 볶은 커피 등 5개 품목을 선정하여 개발하는데 주력하고 있다. 위해분석실험 검증사업의 결과를 반영하여 중점적으로 관리해야 할 공정 및 관리방법에 대한 예시를 수록하였다. 완성된 표준관리기준서는 HACCP 관리기준서 작성에 어려움을 겪고 있는 영세업체가 활용할 수 있도록 식약청 및 사업단 홈페이지에 게재될 예정이다.

- HACCP 활성화를 위한 주체적 정책 제언

HACCP 정책에 대한 다양한 계층의 의견수렴이 필요한 시점에 HACCP 정책포럼을 개최하여 산·학·연·관 및 소비자단체와의 가교역할을 하였다. 그동안 공식적인 정책토론의 자리가 부족했던 만큼 식품안전관리에 대한 참석자들의 관심이 뜨거웠으며, 총 124명이 참석한 이날 행사에서 사업단은 “HACCP 제도 활성화 방안”에 대한 주제로 열린 토론을 이끌어 냈다. 토론결과는 식약청에

전달되어 향후 정책에 반영될 수 있도록 하였다.

- HACCP 종합포털 기반 마련

지난해 과거 장시간 수작업에 의존했던 통계자료를 데이터베이스화시키기 위한 DB 구축사업을 진행한 바 있다. 올해에는 'HACCP지원사업관리 DB개선 및 고도화 사업'을 통해 기존 시스템에서 나타난 데이터 호환 및 보안문제를 개선하고, 데이터를 코드화시켜 사용자 중심의 통계프로그램을 도입하였다. 이러한 전산시스템 개선을 통해 간단한 검색만으로 지원업체에 대한 이력을 쉽게 확인할 수 있으며, 업체에 필요한 지원이 즉각 이루어질 수 있도록 업무가 효율적으로 개선되었다. 또한 시간과 공간에 제약을 받지 않고 HACCP과 관련한 통계분석이 다각도로 이루어질 수 있는 환경을 조성하는 기반을 마련하였다.

· HACCP 적용 확대와 안정화를 위한 기술지원

- 과학 장비를 활용한 맞춤형 기술지원

기술지원 사업은 현장을 직접 찾아가 가장 가까이에서 업체의 고민을 해결해 줄 수 있어 해마다 수요가 높다. 올해는 930개(2012.11.21.기준) 업체를 기술지원 하였으며, 현장의 보안사항을 저비용으로 개선할 수 있도록 관리방안을 제시해 주었던 기존방식에서 한층 업그레이드하여 과학 장비를 접목한 스마트한 기술지원이 이루어졌다. 탐침온도계, 적외선온도계, 자력측정기 등 각종 모니터링 장비를 활용하여 중요관리점(CCP) 모니터링 방법 및 기준 설정방법 등 실무자가 실제 어려워 하는 부분을 현장에서 쉽게 이해하고 적용할 수 있도록 지도하였다. 또한, 직접 찾아오는 민원상담 또한 터치스크린 등 시각자료를 활용하여 이동통신 수립 및 구역 설정에 대한 전문상담이 즉각 이루어져 업체의 이해를 도왔다.

- HACCP 시스템 내실화를 위한 운영지원

최근 HACCP 적용업체 수가 급속도로 증가하고 있으며 이에 따라 HACCP 적용업체의 사후관리에 대한 관심도 점점 높아지고 있다. HACCP을 지정받은 이후의 관리가 더욱 중요하기 때문에 유지관리에 소홀하지 않도록 220회(2012.11.21.기준)의 운영지원을 하였다. 정부에서 금년 4월 정기조사평가에 대한 4단계 차등 관리제³⁾를 시행하였고, 차등 관리 내용에 따라 평가결과 미흡한 업체는 2회의 운영지원을 통해 시스템을 효율적으로 운영할 수 있도록 지원하였다.

· HACCP 전문인력 양성 및 정보제공

- HACCP 실무교육을 통한 현장 적용능력 제고

HACCP 시스템을 적용할 때 기준서 및 점검일지 등은 정부에서 배포한 표준관리기준서를 수정·보완하여 사용하도록 하고 있음에도 문서관리에 미숙한 영세업체가 많아 교육생의 수준에 따른 교육과정 운영이 필요했다. 올해는 이를 반영하여 교육과정을 기본과정과 심화과정으로 구분하여 담당자의 수준에 맞게 선택할 수 있도록 구성하였고, 총 1,126명이 교육을 수료하였다. 기준서 작성방법을 설명하여 배포된 기준서의 활용을 높이는 동시에 현장에서 적용할 수 있는 사례중심의 실무교육을 운영하여 교육생의 이해를 높였다.

3) HACCP 적용업체에 대하여 매년 1회 이상 조사·평가하며, 조사·평가의 범위와 주기는 HACCP 적용업체에서 생산하는 식품의 종류, 위해발생가능성, 생산규모 및 소비대상 등을 감안하여 차등하여 관리할 수 있다는 내용(식품위해요소중점관리기준 제14조제2항)



· HACCP 인지도 제고를 위한 홍보 강화

- ‘찾아가는 홍보’ 통해 HACCP 인지도 향상

업체 지원뿐 아니라 소비자에 대한 HACCP 홍보 활동도 활발하게 진행하였다. HACCP 적용업체 견학프로그램을 45회(2012.11.14.기준) 운영하여 주부와 학생 등 주요소비계층 총 1,665명의 현장체험을 진행하였으며, 식품이 안전하게 생산되는 모습을 눈으로 확인하고 위생시설을 체험할 수 있도록하여 HACCP제도에 대한 홍보효과를 높였다. 또한 대전세계조리사대회, 광주세계김치문화축제 등 규모있는 행사에서 HACCP 홍보관의 주요 콘텐츠를 그대로 옮겨놓은 홍보부스를 설치·운영하여 총 8,971명이 방문하였다.

- 소셜 네트워킹을 적극 활용한 홍보 확대

홍보의 파급효과를 극대화시키고자 소비자 참여로 이루어지는 HACCP SNS 기자단을 운영하였다. 총 10명으로 구성된 기자단은 각종 행사에 참석하여 HACCP과 관련된 기사를 작성하여 페이스북 등 SNS에 자유롭게 게재하고, 정기모임을 통해 HACCP 홍보 콘텐츠에 대한 아이디어를 제안하였다. 스마트폰 인기게임인 애니팡을 리메이크한 해썹팡, 된장녀를 해썹녀로 패러디한 작품 등 소비자의 입장에서 HACCP 홍보를 위해 제안한 다양한 작품들은 ‘해썹해썹’ 페이스북과 트위터, 미투데이 등의 SNS에서 확인할 수 있다. 기발한 내용과 지속적인 HACCP 관련내용 공지로 회원 수가 점차 늘어가고 있으며, 현재 회원 수가 가장 많은 페이스북은 1,580명(2012.11.23.기준)이 친구로 등록되어 있다.

■ 그림 1. SNS 기자단의 HACCP 홍보물

게임 제안 - 해썹팡	홍보 제안 - 팝아트	애플리케이션 제안 - 해썹

향후 HACCP지원사업단이 나아가야 할 방향

국내 식품안전 수준을 향상시키고 HACCP 제도를 안정적으로 정착시키기 위한 HACCP 지원사업은 매년 양적·질적으로 성장하고 있다. 2012년은 의무품목의 HACCP 적용완료라는 정책과제 달성과 함께 새로운 HACCP 시대를 맞이하는 전환기로서 의의가 크며, 올해 각 사업에서 목표 이상의 성과를 달성했고 내용도 충실했다고 판단된다.

이제 HACCP 전문가관으로서 지난 5년간 축적된 경험을 통해 현장 중심의 사업에서 나아가 HACCP제도의 내실을 강화할 수 있는 연구사업이 이루어져야 할 때이다.

한국 HACCP의 길에서 HACCP지원사업단이 주도적으로 방향을 제시하고 수행할 수 있는 지속적인 과제 발굴을 통해 한 걸음 더 나아가야 할 것이다. □