

HACCP은 더 이상 선택이 아닌 필수다

최 근 식중독, 중금속 오염, 식품의 이물 등 식품의 안전과 관련된 문제가 끊이지 않아 소비자들의 우려와 불신이 높아지고 있다. 생산자들에게는 보다 안전하게 식품을 생산할 수 있는 제도적 장치가, 소비자들에게는 안전한 먹을거리를 선택하는 기준으로 삼을 수 있는 정보가 그 어느 때보다 절실하게 요구되고 있다.

현재 식품안전 수준을 높이기 위한 방안으로 가장 효과적인 식품안전관리체계이자, 세계적으로 인정받고 있는 제도로 'HACCP' 이 주목 받고 있다.

우리나라는 1995년 12월 29일 「식품위생법」에 HACCP 제도를 도입하면서 1996년에 처음으로 시범업체를 선정했고, 다음해에는 1호 인증 공장을 배출했다. 2012년까지 HACCP 적용업체 4,000개소 지정을 목표로 하고 있다. 국내 사업장에 HACCP 기준을 적용하고 있는 회사 관계자는 HACCP의 도입으로 사전 예방적 안전 관리를 수행함으로써 검사시간, 검사인원 및 검사비 등이 절감됐으며, 불량품의 발생 가능성도 사전에 차단해 생산성 향상과 함께 해외수출용 제품에 대한 신뢰성을 확보하게 돼 소비자 만족도를 극대화한 것이 가장 큰 성과라고 밝히고 있다. 자사 실정에 맞는 HACCP 제도를 도입한 식품업체들은 식품의 안전성을 확보로 소비자들의 신뢰를 얻고, 수익 창출은 물론 국제경쟁력까지 확보할 수 있게 된 셈이다.

그러나 그동안 HACCP 정착을 위한 정부의 다각적인 노력에도 불구하고, HACCP에 대한 인지도는 아직까지 낮은 편이다. 소비자의 낮은 인지도가 결국 HACCP 활성화의 걸림돌로 작용하고 있다고 생각한다. 따라서 이러한 과제를 해결하기 위한 방안으로 첫째, HACCP에 대한 인지도를 높이기 위한 소비자의 눈높이에 맞는 홍보가 필요하다.

둘째, 정부는 HACCP 적용업소가 더욱 늘어날 수 있도록 재정적 지원을 아끼지 말아야 할 것이다. 현재 7가지 품목

에 대해 단계별 의무 적용제도를 마련해 놓고 있으나 규모가 작은 업체들이 자체적으로 HACCP 인증 및 관리를 하기에는 경제적 부담이 큰 상황이다. 끝으로, HACCP 관련 전문 인력의 부족 또한 문제점이다. 최근 HACCP 인증 및

관리에 대한 인력 양성 교육프로그램이 다양하게 진행되고 있으나 아직까지 현장에 필요한 전문인력이 부족한 실정이다. 담당 전문인력에게 HACCP에 대한 전반적인 이해와 실제 현장에서 활용할 수 있는 운영과정에 대한 교육을 지속적으로 실시해 생산 전 과정에 걸쳐 HACCP을 구축하고 바르게 운용할 수 있도록 해야 한다.

최종 제품의 안전성은 물론 생산 전 과정의 안전성을 확보하는 HACCP 제도는 식중독을 예방하기 위한 감시활동으로 식품의 품질을 확보하기 위한 계획적인 관리시스템이라 할 수 있다. 전 세계적으로 가장 효과적인 식품 안전 인증으로 인정받은 HACCP은 더 이상 선택이 아닌 필수다. 사



사진은 HACCP 기준을 적용한 충북 남재천농협의 고추장제조공장의 모습



엄애선
한양대 식품영양학과 교수
aesonom@hanyang.ac.kr