캐나다의 HACCP 법규 및 운영제도

Canada HACCP Regulation and Operating Systems

신재욱, 이철수*

Jae-Wook Shin, Cheol-Soo Lee*

한국식품과학연구원[1]

[1]Korea Advanced Food Research Institute, Uiwang, 16001, Korea

이 철 수

Correspondence to

Cheol-Soo Lee,
Vice president, Korea Advanced Food Research Institute, 50, Botdeul-ro, Uiwang-si, Gyeonggi-do, 16001 Korea
Tel: +82-2-3470-8217
Fax: +82-2-523-2072
E-mail: leecs@kfia.or.kr

1. 식품 및 축산물 안전관리 법령

캐나다는 1953년 식품의약품법(Food and Drugs Act, FDA)이 제정되어 식품안전 시스템의 중심역할을 수행해오고 있다[1]. 이 법은 식품뿐만 아니라 의약품, 화장품과 치료기기 등을 다루고 기본법으로 그 외 식품안전, 식품 관리 등과 관련한 내용은 다양한 법을 보충하여 식품 관련법을 구성하였다[1]. 그러나 식품의약품법(FDA)에도 불구하고 2008년 식육 제품으로 인한 Listeriosis로 23명이 사망한 사건이 발생하여 캐나다는 식품안전 강화와 현대화, 입법 강화를 추구하는 식품안전법(Safe Food for Canadians Act, SFCA)이 2012년 캐나다 연방 국회를 통과하였다[2]. 이후 식품의약품법(FDA)과 식품안전법(SFCA)을 근거 법률로 2017년 식품안전규정(Safe Food for Canadians Regulations, SFCR)이 고시되었고 2019년 최종 시행되었다[2]. 식품안전규정(SFCR)의 시행으로 4개의 법과 14개의 규정을 개정 및 통폐합하여 효율적인 식품안전체계를 구축하였다[3].

식품안전규정(SFCR)은 식품안전법(SFCA) 제2조에서 정의하는 '식품'에 적용되며 '식품'이란 사람을 대상으로 음식 또는 음료로 사용되는 목적으로 제조, 판매 또는 대표되는 품목 및 어떠한 목적으로 든 음식과 혼합할 수 있는 원료로 정의되고 있다[4]. 식품안전규정(SFCR)의 가장 큰 특징은 식품 업체가 수행하는 활동에 따라 캐나다 식품검사청(CFIA)의 허가증을 취득해야 한다. 단 식품첨가물 및 주류를 취급하는 경우는 제외된다[5].

2. 식품 및 축산물 안전관리 담당 기관

농업식품부(Agriculture and Agri-Food Canada, AAFC), 보건부(Ministry of Health Canada, HC), 캐나다 산업부(Innovation, Science and Economic Development Canada, ISED), 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada, DFO) 등 4개의 부서에서 분리, 운영되었다[4]. 1997년 시행된 캐나다 식품검사청법(Canadian Food Inspection Agency Act, CFIAA)에 근거하여 캐나다 식품검사청(CFIA)을 신설하였다. 캐나다 식품검사청(CFIA)은 캐나다 연방정부 기관으로 식품검사, 감독 및 검역 등을 담당하고 있다[4]. 식품검사청(CFIA)은 식품과 관련된 연방정부의 법과 규제를 집행하고 규제 대상의 허가증 승인, 식품안전, 동물위생 및 식물보호 등에 관한 업무를 담당하여 식품 공급망을 일원적으로 관리하고 있다[4].

3. Preventive Control Plan(PCP) 운영제제

가. PCP 의무적용

캐나다는 HACCP 원칙을 기반으로 식품안전관리 프로그램인 PCP를 개발하였다[6]. PCP는 식품에 대한 위해요소를 확인하고 예방, 제거 또는 허용 수준 이하로 감소시키는 방법을 기술한 서면 문서이다. 포장, 라벨링, 식품안전 등급 등에 관련된 내용을 포함하고 있다[7]. PCP는 식품 안전 보장을 위해 식품 사업자가 적용해야 하는 위해 분석과 개선 조치 등의 사항을 포함한다는 점에서 HACCP와 공통점을 가진다. 그러나 식용 동물의 복지와 소비자 보호 관련 사항을 충족시키는 조치 등의 내용을 포함한다는 점에서 HACCP과 차이점이 있다[8].

2019년 식품안전규정(SFCR)이 시행되면서 일부 식품업체에 대해 PCP 또는 Preventive Control(PC) 의무적용을 규정하였다[7]. PC란 PCP에서 문서로써 기록을 하지 않는 것을 의미한다. PCP 또는 PC 의무적용 대상은 허가증을 보유한 업체로 규정하였으며 발급 대상 업체는 제조, 가공, 처리, 보존, 등급 판정, 저장, 포장, 라벨링, 수입, 수출 등을 수행하는 영업자에 해당한다[9]. 단 주류 및 식품첨가물을 취급하는 업체는 제외된다[7].

나. 소규모 업체

캐나다에서는 소규모 업체에 대해 명시하고 있지 않지만 '연간 식품 판매액 $100,000 이하' 또는 '종사자 수 4명 이하'의 경우 PCP 및 PC 적용 유예기간 또는 면제 등을 결정하도록 규정하고 있다[10]. 연간 식품 판매액 $100,000 이하인 일부 식품 취급에 대해 PC의 적용까지만 요구하는 등 차등적으로 운영하고 있으나 우리나라와 같이 소규모 업체를 위한 별도의 기준을 적용하지는 않는다.

다. HACCP 적용

2019년 캐나다 식품안전규정(SFCR)의 시행에 따라 식품을 수입, 제조, 가공 등의 업무를 수행하기 위해 영업자는 캐나다 식품검사청(CFIA)으로부터 허가증을 발급받아야 한다[7]. 허가증 발급 심사는 제품과 시설에 대한 검사, 샘플링 등 해당 업체가 면허와 법적 허가 및 조건에 부합하는지 평가한다[11]. 다만 신청제출일 전 5년 이내에 신청인 또는 그 임원이 면허 정지 또는 취소되었거나, 식품안전법(SFCA) 또는 식품의약품법(FDA)을 준수하지 않아 유죄 판결을 받은 경우, 신청인이 면허 등 관련된 수수료를 납부하지 않은 경우, 허가증 발급, 갱신, 수정을 거부할 수 있다[3].

PCP를 개발하고 실행한 후에는 매년 자체적으로 재평가하고 필요에 따라 수정하여 유지 관리해야 한다[8]. 또한 식품검사청(CFIA)은 PCP 운영에 대한 불시 점검을 진행할 수 있으며 연간 계획에 따라 사후관리 주기가 결정된다[8].

4. 요약

캐나다는 1997년 식품검사청법(CFIAA)법에 근거하여 식품검사청(CFIA)은 캐나다 연방정부 기관으로 식품검

사, 감동 및 검역 등을 담당하여 식품 위험관리를 일원화하였다. 또한 식품의약품법(FDA)과 식품안전법(SFCA)을 근거 법률로 식품안전규정(SFCR)이 2019년 시행되면서 식품 업체는 수행 활동에 따라 PCP 운영이 의무화되었다. 다만 주류 또는 식품첨가물을 취급하는 업체는 PCP 적용에서 제외된다. PCP란 캐나다에서 HACCP 원칙을 기반으로 개발된 식품안전관리 프로그램이다. PCP는 식용 동물 복지와 소비자 보호 관련 사항을 포함한다는 점에서 HACCP과 차이점이 있다.

캐나다는 소규모 업체에 대해 구체적으로 규정하고 있지 않지만 연간 식품 판매액 $100,000 이하' 또는 '종사자 수 4명 이하'의 경우 PCP 및 PC 적용 유예기간 또는 면제 등을 결정하도록 규정하였다. 또한 연간 식품 판매액 $100,000 이하인 일부 식품 취급에 대해 PC 적용까지만 요구하는 등 차등적으로 운영하고 있다.

캐나다는 식품을 취급하기 위해서는 식품검사청(CFIA)에서 허가증을 발급받아야 하며 허가증 발급 심사 시 PCP, 위생 상태 등을 확인한다. 사후관리는 연간 계획에 따라 진행한다.

참고 문헌

1. 한국농촌경제연구원, 식품 관련 법체계 개편을 위한 기초연구 2008, 78-80.
2. 식품안전정보원, 캐나다 식품안전규정 현황 2019, 1-3.
3. 식품안전정보원, 주요국(캐나다) 식품안전관리체계 심층조사 및 사고 발생시 대응상황 연구 2019, 650-663
4. CFIA, Overview: Licensing of food businesses, https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/toolkit-for-food-businesses/licensing-of-food-businesses/eng/1427300844139/1427300914872, 2021-10-07
5. CFIA, Fact sheet: Preventive food safety controls, https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/toolkit-for-food-businesses/preventive-food-safety-controls/eng/1427304468816/1427304469520, 2021-10-07
6. CFIA, Regulatory requirements: Preventive control plan, https://inspection.canada.ca/preventive-controls/preventive-control-plans/regulatory-requirements/eng/1526502822129/1526502868878, 2021-10-07
7. CFIA, Understanding the Safe Food for Canadians Regulations, https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/toolkit-for-food-businesses/understanding-the-sfcr/eng/1492029195746/1492029286734#a2, 2021-10-07
8. CFIA, Guide for preparing a preventive control plan for domestic food businesses, https://inspection.canada.ca/preventive-controls/preventive-control-plans/guide/eng/1427746591578/1427746679297, 2021-10-07
9. CFIA, Licensing interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations, https://ca1se.voxco.com/SE/93/SFCR_licence/?&lang=en, 2021-10-12
10. CFIA, SFCR timelines, https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/timelines/eng/1528199762125/1528199763186, 2021-09-21
11. CFIA, What to consider before applying for a Safe Food for Canadians licence, https://inspection.canada.ca/food-licences/obtain-a-licence/eng/1543359915240/1543360663242, 2021-09-16