‘HACCP(해썹)’ 으로 실현하는 먹거리 안전

한국식품안전관리인증원

장기윤 원장
(한국식품안전관리인증원)

우리나라의 식품산업은 1962년 식품위생법을 제정하여 식품안전 관리의 근간을 마련한 이래 국민 의식의 변화와 함께 많은 발전을 거듭해왔다. 국민의 소득이 증대되고 문화적 질이 높아지면서 식품의 트렌드 또한 가격이 싸고 많은 양을 선호하던 것에서 맛과 영양적 측면뿐만 아니라 편리성까지 추가됐고 지금은 건강을 위하여 안심하고 먹을 수 있는 안전한 식품을 최우선으로 요구하고 있다.

식품의약품안전처는 날로 높아지는 안전 식품에 대한 국민의 요구를 수용하기 위하여 그간 다양한 정책을 추진해 왔다. 그중에서도 국민 먹을거리 안전 지킴이로 농장부터 식탁까지 식품 위생안전을 한층 강화한 것으로 평가받는 HACCP 제도의 도입과 정착은 가장 성공적인 정책이라 할 것이다.

HACCP은 1959년 미국에서 우주비행사에게 보다 위생적이고 안전한 식품을 제공하기 위하여 도입된 과학적인 식품안전관리시스템이다. HACCP은 위해요소 분석(Hazard Analysis)과 중요 관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로, 식품의 원재료부터 가공, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기까지 여러 공정 과정에서 발생 가능한 위해요소(생물학적, 화학적, 물리적)를 규명하고, 이를 중점적으로 관리 · 제거하기 위한 중요관리점을 설정한 뒤, 이것을 상시 모니터링하여 이탈하면 수정하고 잘 수행되는지 검증하고 이 모든 것을 기록으로 남기는 매우 논리적인 위생관리체계인 것이다.

우리나라에는 지난 1995년에 처음 도입된 이래 올해로 22년을 맞고 있다. HACCP이 도입된 이래, HACCP 의무화 품목의 점진적인 확대와 농장부터 식탁까지 HACCP 유통망을 연결하는 안전관리통합인증제의 시행 등으로 2016년 12월말 기준 HACCP 인증제품의 생산비율이 67.5%일 정도로 안전한 식품의 공급이 확대되고 있다. 하지만 일본 후쿠시마(福島) 원전 사고, 기후변화, 수입식품의 증가 등 다양한 식품환경 변화로 인해 새로운 위해요소가 끊임없이 발생하고 있으며, 이는 국민 건강에 위협이 된다. 또한, 식품 산업은 원료의 생산(재배)에서부터 제조-가공-유통-소비 단계까지 복잡한 과정에서 발생할 수 있는 잠재적인 위험요인들을 효과적으로 관리, 제어하지 않으면 안전한 식품을 국민에게 제공하기 어렵다. 이에 생산(재배) 단계에서부터 유통 · 소비 단계까지 안전관리를 위하여 농장부터 식탁까지 식품 사슬 전반에 HACCP 적용을 통한 종합적이고 체계적 관리가 필요하다.

하지만 올해 초까지만 해도 HACCP은 하나의 제도임에도 불구하고 축산물과 식품으로 이원화되어 운영되어 왔다. 이러다보니 급변하는 국내외 식품환경의 다양한 변화, 먹거리를 생산하는 식품업체와 이를 소비하는 국민들의 기대를 선제적으로 효과있게 대응해 충족시키지 못하는 측면이 있었다.

이와 같은 문제점을 극복하고 현실적으로 다가온 4차 산업혁명 시대에 능동적으로 대응해 나가고자 지난 2월 13일 축산물HACCP과 식품HACCP을 하나로 통합한 '한국식품안전관리인증원'이 공식 출범하였다. 새롭게 출발한 한국식품안전관리인증원은 농장부터 식탁까지 체계적인 해썹 적용을 통해 '식품안전 강국 구현'을 달성할 수 있도록 정부와 업체, 소비자의 요구를 아우르는 식품 안전관리를 위하여 노력하고 있다.

무엇보다 HACCP의 답은 현장에 있다. HACCP 인증심사, 기술지원, 위생검사, HACCP 교육을 비롯해 새롭게 시작한 음식점 위생등급 평가 업무 등 대부분의 사업들이 소비자와 업체와 소통 · 협력해야하는 현장과 밀접하게 맞닿아 있다는 것이다. 이를 위하여 HACCP 인증수요자들과 끊임없이 협력하며 무엇을 어떻게 할 것인지를 고민하고 더 효과적인 방법을 찾아 문제를 해결해 답을 얻는 현장형 전문가, 혼자 일하는 HACCP 인증기관이 아닌 소통과 협력의 네트워크를 통해 국민 안심을 선도하고 새로운 가치를 창조하는 식품안전 인증 전문기관으로 자리매김해 나갈 것이다.

특히 눈앞에 닥친 4차 산업혁명 시대를 지혜롭게 대응하는데 있어서 식품안전 분야도 예외일 수는 없다. 식품 업계는 스마트 팩토리의 성장세가 가속화되고 있고, HACCP도 여기에 발맞춰 스마트 HACCP의 개념이 도입되어야 한다. 이를 위하여 한국식품안전관리인증원은 정보통신기술(ICT) 융 · 복합을 통한 스마트 HACCP 서비스를 제공하고, 무엇보다 IoT 기반을 둔 첨단 HACCP 작업장 플랫폼 개발 · 보급 등 인공지능, 사물인터넷, 바이오 식품안전이 융 · 복합된 신규 사업분야 개척을 위하여 역량을 집중하고 있다.

국가와 국민이 부여한 "HACCP 인증의 체계적 수행으로 국민보건 증진에 기여"라는 미션을 달성하기 위하여 앞으로 한국식품안전관리인증원은 '국가 정책을 실현하고', '산업체의 의견에 귀 기울이며', '국민이 식품을 안심하고 소비하는' 환경을 제공하는 식품 안전의 소통 연결고리로서의 역할을 완벽히 수행할 수 있도록 만전을 기해 나갈 것이다.