인 사 말

이 상 윤
풀무원 식품기술연구소장

미세먼지가 황사보다 더 극성이었던 봄, 끝날 것 같지 않던 기록적인 폭염의 여름, 오랜만에 청명했던 짧았던 가을이 지나고 어느덧 무술년도 저물어 가는 지금, 다사다난했던 2018년의 여러 일들이 생각나고 한해를 정리해야 하는 시간이 되었습니다.

작년의 살충제 계란 파동에 이어 올해도 다양한 식품안전 이슈가 발생하면서 사후 대응도 중요하지만, 철저한 사전예방 체계를 강화를 통해 식품 안전을 확실히 보장할 수 있을 때만이 소비자 신뢰를 확보하는 첩경임을 다시 확인하는 한해가 되었습니다.

식품안전의 확보를 위해 현장중심의 안전관리 체계를 확보하고 실무자들의 교육과 의식의 개선에 대한 투자가 매우 필요합니다. 고위험 식재의 정의를 명확히 하고 이들의 관리 기준을 정의하고 취식형태와 제조공정에 따라 관리를 세분화하고, 상시적인 현장 검사와 안전관리를 통해 식품안전 수준을 한층 높이는 각고의 노력을 수행하여야 합니다.

미국, 유럽, 일본 등 주요 국가에서도 사전 예방관리 개념을 적극 도입하여 즉석섭취식품의 관리기준 강화, 위해성 평가기능 강화, 현장에서 안전관리 강화 등의 정책을 적극적으로 확대해 가고 있습니다. 미국 FDA에서 최근 FSMA(*Food Safety Modernization Act*)에 도입한 사전 예방관리 체계로서의 HARPC(*Hazard Analysis and Risk-based Preventive Control*), EPM(*Environmental Pathogen Monitoring*)과 USDA에서 제조 업소에 상주관리하여 안전을 확보하는 제도 등을 참고하여 보다 적극적인 제도개선이 추진되어야 할 것입니다.

식품위생안전성학회는 이런 사회적인 요구와 흐름에 발맞춰 정부와 산업계, 학계가 힘을 모아 소비자에게 안심을 제공하는 시대적 소명을 다해야 할 것입니다.

우리 학회가 식품위생과 안전을 답보하고, 식품산업의 발전과 소비자의 안전을 높이는 데 일조하는 활발한 정보 공유의 마당이 되기를 희망하고 건전한 정책 대안과 최고 수준의 안전관리 사례를 제공하는데 앞장서기를 기원합니다.