일본의 HACCP 법규 및 운영제도

HACCP laws and operating system in Japan

이한철, 김중범*

Han-Cheol Lee, Jung-Beom Kim*

순천대학교 식품공학과

[1]Department of Food Science and Technology, Sunchon National University, Suncheon 57922, Korea

김중범

1. 식품 및 축산물 안전관리 법령

일본의 식품 및 축산물 안전 법령은 식품 안전에 관한 기본적인 사항을 규정한 식품안전기본법과 규제를 규정한 식품위생법으로 구성되어 있다[1]. 이 법률을 바탕으로 농수산물의 안전한 생산과 축산물 검사를 위한 법률, 식품에 대한 규격과 표시에 관한 법률, 식품 교육 등에 관한 법률이 제정되었고 각 법률의 내용은 표 1에 나타내었다. 식품 안전에 관한 법률은 2000년대 초반까지 지속적으로 개정 되었음에도 녹차에서 다이옥신 검출, 병원성 대장균 O157:H7과 황색포도상구균 등에 의한 식중독 사고 발생, 광우병에 감염된 소고기 유통 등이 계속해서 발생하여 2003년 식품안전기본법이 제정되었다[2]. 식품위생법은 전체 식품에 대한 일원화된 법체계가 부재하여 식품의 생산과 영업을 모두 포함하여 식품 안전성을 확보하기 위해 1947년 제정되었다[3]. 식품위생법은 인간의 건강에 직접 또는 간접적으로 영향을 미칠 수 있는 식품, 식품첨가물 및 기구 및 용기포장 등의 안전성 측면을 관리하는 법률이다[3].

Correspondence to

Jung-Beom Kim,
Associate professor,
Department of Food Science and Technology, Sunchon National University, 255, Jungang-ro, Suncheon-si, Jeonnam, 57922 Korea
Tel: +82-61-750-3259
Fax: +82-61-750-3208
E-mail: okjbkim@sunchon.ac.kr

표 1. 일본의 식품 관련 기관 및 관련 법령

담당기관	관련법령	내용
소비자청	식품표시법	식품표시에 관한 법
	소비자 안전법	소비자의 소비생활 피해 방지, 안전 확보를 위한 기본방침에 관한 법
후생노동성	식품안전기본법 및 식품위생법	식품의 위생적 취급 및 기준 · 규격설정, 검사제도 등에 관한 법
	축산법 및 가축법	도축장 경영 및 식용 가축 처리에 관한 법
	식용조류 처리사업의 규제 및 식용조류 검사에 관한 법률	식용조류 처리사업에 대한 규제, 검사제도 등에 관한 법률
	소의 개체 식별을 위한 정보의 관리 및 전달에 관한 특별조치법	소의 개체 식별을 위한 정보 관리 및 전달에 관한 조치 마련
농림수산성	JAS법	식품의 일정 품질이나 특별한 생산방법으로 제조되었음을 보증하는 JAS 규격 제도와 원산지, 원재료 등 품질에 관한 표시를 의무화하는 품질표시기준 제도 규정
	농약 단속법	농약 등록, 표시, 판매자 신고 등 농약 사용 규제 등을 규정
	비료단속법	비료의 규격, 공정, 등록, 검사 등을 규정
	의약품 · 의료기기 등 품질 · 유효성 및 안전성의 확보 등에 관한 법률	동물용 의약품 제조 및 수입금지, 미승인 의약품 사용 금지, 동물용 의약품 사용 규제 등을 규정
	소의 개체 식별을 위한 정보의 관리 및 전달에 관한 특별조치법	소의 개체 식별 정보 관리 등에 관한 조치 마련(후생노동성과 공동 관할)
	미곡 이력 추적법	미곡의 산지 정보 제공, 표시, 원활한 유통 확보 등을 규정

2. 식품 및 축산물 안전관리 담당 기관

일본은 식품 안전을 확보하기 위하여 위해성 분석 체제를 도입하였으며, 위해성 평가와 관리 기능을 분리하였다. 식품 및 축산물 등 각각 기관의 업무 내용은 표 2에 나타내었다[2]. 위해성 평가는 독립조직인 식품안전위원회에서 객관적인 위해성 평가를 실시한다[2]. 위해성 관리는 농림수산성과 후생노동성에서 실시하며, 식품안전위원회의 위해성 평가 결과를 바탕으로 식품사고 예방 및 문제 발생 확률을 최소화하는 기능을 수행하고 있다[2].

식품안전위원회는 일본 총리 직속 기관인 내각부 산하의 위해성 평가를 위한 독립 기관이다[4]. 시민의 건강 보호가 가장 중요하다는 인식을 바탕으로 객관적이고 중립적이며, 공정한 위해성 평가를 실시한다. 후생노동성은 국민 생활 보장과 향상 및 경제발전을 목표로 공중위생 향상 등 종합적인 정책을 수행하며, 식품과 관련된 소비자 보호를 위하여 위해성을 관리하는 기관이다[5]. 후생노동성은 대신관방, 정책총괄관, 의정국, 건강국, 의약 · 생활위생국, 연금국 등 14개의 부서로 구성되어 있으며, 식품위생법 관련 식품 제조, 유통, 소비 등과 관련된 행정은 의약 · 생활위생국이 담당하고 있다[5]. 농림수산성은 농림수산업의 발전과 식품의 안전한 공급을 목적으로 농림 물자의 품질에 관한 표시기준, 농림수산물의 안전성 확보 등과 관련된 업무를 담당하며, 식품의 생산부터 소비까지 위해성을 관리하는 기관이다[6]. 식품안전 확보를 위해 화학물질과 미생물을 조사, 분석하며, 농산물 우수관리제도(GAP; Good Agricultural Practice)와 HACCP 제도 등을 지원한다. 농약, 사료, 동물용 의약품 등으로부터 생산자재 안전을 확보하고 동식물 방역, 소비자 신뢰 확보, 식품 교육 추진 등의 업무를 수행한다[6].

표 2. 일본의 식품 및 축산물 안전 기관별 담당 업무

구분	주무부처	관련 법	담당업무
위해성 평가	식품안전위원회	식품안전기본법	– 위해성 평가 실시 – 위해성 관리 적용 현황 파악 – 국내외 위해 정보 수집 및 분석
위해성 관리	후생노동성	식품위생법 등	– 검역소 업무 – 보건/복지 지역국 운영 – 식품위생 관련 위해성 관리
	농림수산성	농약단속법 시료안전법	– 농림 지역국, 작물 시험장 운영 – 농림, 수산 관련 위해성 관리
	소비자청	식품위생법 건강증진법 식품표시법	– 식품표시 관련 위해성 관리 – 식품안전 관련 컨트롤 타워 역할
위해성 소통	식품안전위원회 후생노동성 농림수산성 소비자청		– 식품안전 관련 정보 공급 – 소비자를 포함한 이해당사자들의 의견 개진 기회 제공

지방자치단체의 도 · 도 · 부 · 현 (광역자치단체) 또는 시 · 정 · 촌 (기초자치단체)에서는 국가행정기관의 담당 사무에 대응하여 담당 부 · 국에서 식품안전을 위한 각종 기능을 수행하고 있다[6]. 국가가 정한 지침에 따라 감시 · 지도 항목 운영, 위생관리 지도, 식품위생 감시 · 지도 계획 수립 등을 담당한다[6]. 각각 지역 보건소에서 식품의 영업허가, 식중독 조사, 식품위생 정보 제공, 상담창구 운영 등을 수행하고 있으며, 이러한 기능은 보건소 내 식품위생감시원이 담당하고 있다[6]. 영업 시설 내외의 청결 유지, 방충, 방서 등 기타 공중위생상 필요한 조치에 관한 기준 등 식품위생법에 정해진 기준에 반하지 않는 범위 내에서 조례로 필요한 규정을 설정할 수 있다. 지방자치단체는 식품 안전에 관한 계획을 수립하고 조례를 제정할 수 있다[6].

3. HACCP 운영체제

가. HACCP 의무적용

2018년 이전 일본은 유제품, 육류제품, 어육제품, 레토르트식품, 청량음료 등 6개의 식품유형에 대하여 HACCP을 적용하였으나, 2018년 식품위생법이 개정되어 모든 식품 사업자를 HACCP 적용 대상으로 확대하고 HACCP에 따른 위생관리를 요구하고 있다[3]. 다만 통조림 등 상온 보관이 가능한 식품, 공중위생에 미치는 영향이 적은 영업, 급식 시설 중 1회 제공 식수가 20식 미만으로 소수의 특정인에게 식품을 제공하는 영업, 농업과 수산업 등 식품 채취업의 경우 HACCP에 따른 위생관리가 의무사항은 아니나 필요에 따라 실시하도록 규정하고 있다[7]. 또한 공중위생에 미치는 영향이 적은 영업은 식품 또는 첨가물 수입자, 식품 또는 첨가물의 저장 또는 운반만 하는 자 (냉동, 냉장 창고업자는 제외), 상온 보관 시 부패 및 변패 등 식품위해 발생의 우려가 없는 용기로 포장된 식품 또는 첨가물의 판매자, 기구 · 용기 포장 수입자 또는 판매자를 지칭한다[7].

나. 일반 HACCP과 소규모 HACCP

일본 HACCP의 위생관리는 업체의 규모나 식품의 특성에 따라 HACCP에 근거한 위생관리와 HACCP의 방식을 도입한 위생관리 2가지로 구분된다[6]. HACCP에 근거한 위생관리는 Codex의 HACCP 7원칙을 바탕으로 식품 사업자가 스스로 계획을 작성하고, 관리하는 위생관리를 지칭한다[6]. HACCP의 방식을 도입한 위생관리는 소규모

사업자 등을 위한 대책이라고 할 수 있다[6].

일본의 소규모 업체는 식품을 제조, 가공, 판매 또는 처리하는 영업을 하는 자중 식품 등을 취급하는 종사자의 수가 50명 미만인 사업장으로 규정한다[6]. HACCP의 방식을 도입한 위생관리는 기존 HACCP 제도를 간소화한 것으로 HACCP 팀 구성, 제품설명서 작성 등이 생략된 HACCP 기준으로 후생노동성 명령으로 정하는 기준 (일반위생관리의 기준, HACCP에 따른 위생관리의 기준)에 따라 공중위생상 필요한 조치를 정하고 이를 준수하는 것이다[6]. 첫째, 지침서의 해설을 읽고 자신의 업종 및 업태의 위해요소를 이해한다. 둘째, 지침서의 모형을 이용해 위생관리계획과 필요에 따라 절차서를 준비한다. 셋째, 위생관리계획과 절차서 내용을 종업원에게 주지한다. 넷째, 지침서의 기록양식을 이용하여 위생관리 실시상황을 기록한다. 다섯째, 권장된 기간 내에 기록을 보존한다. 여섯째, 기록 등을 정기적으로 돌아보고 필요에 따라 위생관리계획이나 절차서 내용을 재검토한다[6].

소규모 업체를 제외하고 HACCP 방식을 도입한 위생관리를 적용할 수 있는 대상은 식품을 제조 또는 가공하는 영업자로 식품을 제조 또는 가공하는 시설에 병설되거나 인접한 점포에서 제조하거나 가공한 식품 전부 또는 대부분을 소매 판매하는 자 (두부 제조판매, 어패류판매, 육류판매 등), 음식점 영업 또는 찻집 영업을 하는 자, 기타 식품을 조리하는 자 (빵 제조업, 조리 기능을 가진 자동판매기, 학교 · 병원 등의 영업 이외의 집단 급식 시설 등), 용기포장으로 포장된 식품만을 소매 판매하는 자, 식품을 분할하여 용기포장에 넣거나 포장하여 소매 판매하는 자 (야채, 쌀 등)에 해당한다[6].

다. HACCP 적용

기존 일본의 HACCP은 대한민국과 유사하게 승인제도로 운영되어왔으나, 2018년 식품위생법 개정에 따라 HACCP 인증이나 승인은 필요하지 않으며, 운영 상황에 대해 정기 출입 검사와 영업허가 갱신 시 위생관리계획 제출과 운영 상황 지도로 운영되고 있다[8]. HACCP 적용 업체가 각각 지자체로 영업허가를 신청하면 식품위생감시원이 현장을 방문하여 업체의 영업허가를 검사하며 이때 HACCP 적용에 따른 위생관리계획을 심사한다.

식품위생감시원은 식품위생을 모니터링하고 지시하는 기술공무원으로 후생노동성 검역소에서 일하는 감시원과 각각 지방자치단체 보건소의 감시원으로 구분된다[9]. 공항, 항만 등 검역소에서 근무하는 감시원은 해외에서 수입되는 식품의 병원균, 기생충, 식품첨가물 등의 검사를 실시하고, 해외에서 입국하는 선박 및 비행기의 검역, 기내 탑승객 점검, 수입 식품 모니터링을 실시한다[9]. 각각 지방자치단체의 보건소 등에 소속된 감시원은 식품을 취급하는 영업 시설에 대한 허가를 수행하며, 식중독 조사, 유통 및 가공식품의 검사 등의 업무를 수행한다.

식품 업체의 HACCP 운영은 각 도도부현 등이 작성하는 감시 · 지도계획에 따라 실시된다. 식품위생감시원의 정기 출입 검사 또는 영업허가의 갱신 등을 통해 위생관리계획의 내용이나 실시상황 등을 확인한다[8]. 시설 검사 후 식품 영업허가를 받은 업체는 영업 허가서를 받게 되며 영업을 개시할 수 있다. 이후에는 정기적인 검사와 영업허가 갱신 시 HACCP 운영 등 위생관리계획을 확인받는다[8]. 사업자가 위생관리계획을 작성하지 않거나 내용이 미비한 경우 또는 준수하지 않는 경우 행정지도를 통해 개선을 유도한다[8]. 사업자가 행정지도에 따르지 않으면 개선될 때까지 영업 금지 등의 행정처분을 할 수 있다[8]. 또한 식중독이 발생한 경우, 즉시 영업 금지 등의 행정처분을 받을 수 있다[8].

4. 요약

일본의 식품 및 축산물 안전 관련 법령은 식품안전기본법과 식품위생법을 기본법으로 식품안전을 위해 위해성 평가 및 관리 기능을 분리하여 관리하고 있다. 위해성 평가는 식품안전위원회, 위해성 관리는 농림수산성과 후생노동성에서 담당하고 있다. 농림수산성은 농산물 우수관리제도와 HACCP 제도 등을 지원한다. 2018년 식품위생

법 개정 이전에는 유제품, 육류제품, 어육제품, 레토르트 식품, 청량음료 등 6개 식품 유형에 대하여 HACCP를 적용하였으나, 2018년 식품위생법이 개정되어 모든 식품 관련 사업자를 적용 대상으로 HACCP에 따른 위생관리를 요구하고 있다. 다만 식품을 제조, 가공, 판매 또는 처리하는 영업을 하는 자중 식품 등을 취급하는 종사자의 수가 50명 미만의 소규모 업체는 기존 HACCP 제도의 간소화된 HACCP을 도입한 위생관리를 적용한다. 기존 일본의 HACCP은 국내와 유사하게 승인제도로 운영되었으나 식품위생법 개정으로 별도의 인증이나 승인 없이 운영 상황에 대해 정기 출입 검사와 영업허가 갱신 시 위생관리계획의 작성이나 운영 상황을 점검받고 있다.

참고 문헌

1. 식품안전정보원 글로벌식품법령 · 기준규격정보시스템, 법령 및 기준규격, https://foodlaw.foodinfo.or.kr/content/view.do?contentKey=12&menuKey=141 Retrieved 2021-10-28
2. 오상석, 일본 식품위생법의 이해, 한국식품안전연구원 2016, 2-45
3. 김정민, 이희정, 양지영, 일본 식품위생법 개정 현황, 식품안전정보원 2018, 1-65
4. 食品安全委員会, 食品安全委員会とは, https://www.fsc.go.jp/iinkai/ Retrieved 2021-10-28
5. 厚生労働省, 主な仕事(所掌事務), https://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shigoto/ Retrieved 2021-10-28
6. 이주형, 고효진, 이수아, 오나희, 전연희, Rin Fufiwara, 주요국(일본)의 식품안전관리체계 심층조사 및 사고 발생 시 대응상황 연구, 식품안전정보원 2018, 81-83
7. 厚生労働省, HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化 2021, 1-4
8. 厚生労働省, HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A 2021
9. キャリアガーデン, 食品衛生監視員の仕事内容, https://careergarden.jp/shokuhineiseikanshiin/work/, Retrieved 2021-11-02