EU의 HACCP 법규 및 운영제도

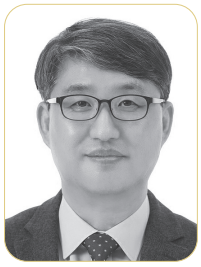
EU HACCP Regulation and Operating Systems

이한철, 김중범*

Han-Cheol Lee, Jung-Beom Kim*

순천대학교 식품공학과[1]

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



김 중 범

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

1. 식품 및 축산물 안전관리 법령

EU의 법은 법규, 지침, 결정, 권고, 의견 등 총 5개의 형식으로 나누어져 있다[1]. EU의 식품안전관리 분야는 각 회원국의 자율권을 규제하고, EU 차원의 공통된 정책을 운영한다. 현재 회원국의 법 제정 없이, 직접적으로 회원국에 적용되는 규범인 '법규(Regulation)'를 활용한다[2]. 식품위생법((EC) No 852/2004) 중 HACCP 적용과 관련된 조항은 제 5조 위해요소중점관리기준(HACCP)으로 세부내용은 표 1에 나타내었다. EU의 HACCP은 표 1과 같이 HACCP 7원칙을 중심으로 구성되어 있다[3].

2. 식품 및 축산물 안전관리 담당 기관

EU의 보건 · 소비자 보호 총국(Directorate-General for Health and Food Safety, DG SANFE)은 식품의 안전, 보건, 동물 및 식물 질병 등의 업무를 담당하고 있다[4]. EU는 회원국 시민들이 식품 및 축산물에 대해 건강하고 안전하다는 신뢰를 가질 수 있도록 하고[5] 식품안전과 관련하여 식중독 사고 발생 예방을 핵심 지표로 설정하고 있다[5]. 유럽식품안전청(European Food Safety Authority, EFSA)은 식품 및 사료에 대한 안전과 관련하여 위해성 평가를 실시하는 기관으로, 정보교류 및 과학적 자문 업무를 담당한다[4]. 주로 제품에 대한 과학적 평가, 위해성 평가 및 과학적 지원을 담당하고 있다[6].

3. HACCP 운영체계

가. EU HACCP의 운영체제

EU는 식품위생법 제5조 위해요소중점관리기준(HACCP)에 따라 1차 생산물을 취급하는 업체를 제외한 모든 식품 업체는 HACCP 절차를 수립, 시행 및 유지하여야 한다[3]. 의무적용 예외 대상인 1차 생산 업체는 1차 생산품의 운송, 보관 및 취급(농장), 개인 소비 식품의 취급 또는 저장하는 업체를 의미한다[3]. 소규모 업체에 대한 기준은 규정되어 있지 않지만 'HACCP 적용에 대하여 충분한 유연성을 제공해야 한다'라고 명시되어 있다[7].

1차 생산물을 제외한 모든 식품 업체에 HACCP를 의무적용하고 별도의 인증 절차를 거치지 않아 정부에서 HACCP 적용 업체를 지정하지 않는다[8]. 또한 EU는 각 회원국이 식품 업체의 인허가 사무에 대한 관할권을 가지며, 식품 관련 인허가에 관한 규정이 있지만 직접적으로 관여하지 않는다[3].

나. 독일의 HACCP 운영체제

독일의 HACCP 관리는 연방식품농업부(Bundesministerium fur Ernahrung und Landwirtschaft, BMEL)에서 일원화하여 관리하고 있으며, 식품안전을 위한 이원화된 위험관리와 위험평가 담당 산하 관청을 두고 있다[9]. 식품안전 위험관리는 연방소비자보호식품안전청(Das Bundesamt fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, BVL)에서 담당하며, 식품안전 위험평가는 연방위험평가원(Das Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR)에서 담당한다. 각각 기관들은 독자적으로 식품안전을 확보하기 위한 위험관리와 위험평가를 수행한다[9]. 독일의 모든 식품업체는 HACCP을 자체적으로 적용해야 하며, HACCP 개념은 운영자 자체 관리 시스템의 일부분으로 이를 이행하는 것은 운영자에게 책임이 있다[10].

표 1. EU 식품위생법 제 5조 위해요소중점관리기준(HACCP)

항	세부내용
1	영업자는 HACCP 원칙을 바탕으로 항구적인 절차를 수립하고, 실행을 유지하여야 한다.
2	1항에 언급된 HACCP 원칙은 아래와 같이 구성된다.
2-(a)	예방, 제거, 허용수준 이하로 축소하여야 하는 위해요소를 확인한다.
2-(b)	위해요소를 예방, 제거, 허용수준 이하로 축소하기 위해 필수적 공정에서 중요관리점을 수립한다.
2-(c)	예방, 제거 또는 확인된 위해요소에 대해 허용 여부를 판단하기 위한 한계기준을 설정한다.
2-(d)	중요관리점에 대해 효과적인 모니터링 절차를 수립하여 실행한다.
2-(e)	모니터링에서 중요관리점이 관리되지 않았다고 확인되면, 개선조치를 수립한다.
2-(f)	(a)~(e) 내용에 대한 실행 여부를 검증하기 위한 정기적 수행 절차를 수립한다.
2-(g)	(a)~(f) 내용에 대한 실행 여부를 입증하기 위해 각각 업소에 적합한 문서 및 기록을 유지하고 영업자는 생산, 가공 단계에서 변경이 발생하면 해당 절차에 대해 검토한 후 필요한 조치 수행한다.
3	1항은 부록 I에 기술된 일차생산 및 관련 운영 후 식품 생산, 가공, 유통을 담당하는 영업자에게 적용한다.
4	영업자의 의무는 다음과 같다.
4-(a)	관할 당국에 업소의 규모 등을 고려하여 1항을 준수하고 있다는 증거를 제공한다.
4-(b)	개발된 절차가 기술된 문서는 항상 최신본을 유지한다.
4-(c)	관련 문서와 기록은 일정 기간 보관한다.
5	제14(2)조에 기술된 절차에 준하여 본 조항을 수행하기 위한 상세계획을 제시할 수 있다. 1항을 준수하기 위해 상세계획은 HACCP 적용 가이드에 기술된 절차를 활용하고 특히 특정 영업자는 본 조항의 실행을 용이하게 할 수 있다. 또한 이러한 계획을 실행하는 영업자는 4(c)항의 규정에 따라 문서와 기록을 유지하여야 하는 기간을 명시할 수 있다.

다. 네덜란드의 HACCP 운영체제

네덜란드의 HACCP 관리는 식품소비재안전청(Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority, NVWA)에서 평가하며, HACCP의 가용성 및 실행 여부를 확인한다[11]. 식품 안전을 위해 네덜란드의 모든 식품 업체는 HACCP 시스템을 갖추어야 한다[11]. 업체는 HACCP 계획을 자체적으로 수립해야 한다[11]. 네덜란드의 HACCP 원칙은 독일의 HACCP 원칙과 같이 WHO의 Codex Alimentarius에 설명된 7가지 기본 원칙을 기반으로 한다[11].

라. 프랑스의 HACCP 운영체제

프랑스의 HACCP 관리는 식품총국(Direction Générale de l' Alimentation, DGAL)에서 식품 업체의 HACCP 시스템 수립 및 실행 여부를 확인한다[12]. 프랑스의 모든 식품 업체는 HACCP 계획을 수립하여야 하나 1차 생산자는 HACCP 계획을 적용하지 않아도 된다. 식품 업체는 식품 안전을 위해 HACCP 절차, 필수 선행요건 프로그램 등을 포함하여 위생 관리 계획을 수립해야 한다[12]. 또한 위생 관리 계획을 통해 업체에서 생산되는 식품의 안전성을 입증해야 한다[12]. 식품 업체는 법규를 준수해야 할 의무가 있으며, 주요 위해요소를 파악 및 자사 제품의 관리, 감독을 실시하여야 한다[12].

4. 요약

EU의 회원국들은 1차 생산물을 제외한 모든 식품 업체에 HACCP 의무적용을 실시하고 있어 별도의 인증이 필요하지 않다. 또한 소규모 업체의 기준이 명시되어 있지 않고 별도의 평가 기준을 갖고 있지 않다. EU는 각 회원국의 식품 업체 인허가에 관한 규정은 있지만 직접적으로 관여하지 않아 각 회원국에 따라 HACCP 적용 방식과 절차 등이 상이하다.

참고 문헌

1. 세계법제정보센터, 유럽연합(EU)법의 체계와 검색방법, 연구보고서, 2007
2. 식품의약품안전처, EU 수입식품관리 및 기준규격 체계, 2016, https://mfds.go.kr/brd/m_583/view.do?seq=31546&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=166 Retrieved 2021-10-28
3. EUR-Lex, REGULATION(EC) NO 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCI
4. 곽노성, EU 식품안전 정책 동향, 세계농업 164호, 2014
5. DIRECTORATE-GENERAL SANTE, Health and food safety-Organisation chart, https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/organisation_charts/organisation-chart-dg-sante_en.pdf Retrieved 2021-10-28
6. 식품의약품안전평가원, 위해평가 기술 선진화를 위한 조사연구, 연구과제보고서, 2011
7. EU, REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THECOUNCIL, 2004
8. 식품의약품안전처, 현장에서 바라 본 HACCP기준원 성과평가 및 발전방안 모색, 연구보고서, 2013
9. 홍선기, 독일 식품안전 법제 및 집행체계 연구, 유럽헌법연구 제28호, 2019
10. BfR, Fragen und Antworten zumHazard Analysis and CriticalControl Point (HACCP)-Konzept, 2005
11. NVWA, https://www.nvwa.nl/onderwerpen/haccp Retrieved 2021-11-02
12. DGAL, https://agriculture.gouv.fr/dgal-plus-de-30-ans-au-service-des-citoyens-et-de-la-securite-sanitaire-de-lalimentation Retrieved 2021-11-02