

EU, 식품위생제도 개편

EU는 최근에 EU 17개 조항(Directive)에 대한 매우 세분화되고 복잡한 위생에 관한 요구를 통합하고, 조정, 단순화시킨 위생에 관한 5가지 법률을 채택하였다. 이의 목적은 모든 식품과 식품 운영자들에게 적용할 수 있는 단일한 투명한 위생정책, 식품사슬(food chain) 전반에서 혹시 있을지 모를 미래의 식량위기와 식품안전성을 관리하는 효과적인 제도를 만들고자 하는 것이었다. 새로운 위생법은 2006년 1월부터 적용된다.

1. 일반 규정

1.1 위생법의 적용 대상

위생 규정은 모든 식품의 생산에 적용된다. 반면 세부 규정은 고기와 육육가공품, 조개류와 연체동물, 수산물, 우유와 생필품, 계란, 계란제품, 개구리다리와 달팽이, 젤라틴(gelatine)과 콜라겐(collagen) 등이 적용대상이다.

1.2 위해요소중점관리기준(HACCP)의 원리

위생법에는 생산부문을 제외한 식품산업의 모든 부문에서 HACCP 원칙이 적용된다. HACCP은 7개의 원칙으로 구성되어있다.

- ① 식품안전성의 위해요소(hazard)를 파악하는 위해분석(hazard analysis)
- ② 위해요소를 방지하기 위한 중요관리점(critical control points) 제시
- ③ 중요관리점의 한계기준(critical limits)의 설정

- ④ 중요관리점의 모니터링(monitring)
- ⑤ 잘못된 경우 필요시 개선조치(corrective actions)
- ⑥ 모니터링이 정확히 이루어지는가, 개선조치가 제때 효과적으로 취해졌는가 등에 대한 평가를 검증(verification)
- ⑦ 문서화(documentation)

예를 들어 도축장(slaughterhouses)에 대한 2가지 중요한 중요관리점은 도살한 가축의 분변오염(fecal contamination)을 막고, 저장기간 동안 도살한 가축의 고기를 적정온도로 유지하는 것이다. 그러한 중요관리점은 도축업자들에 의해 모니터링되고, 감시되어야 한다. HACCP은 적절한 위생상태를 보장하는데 반드시 필요한 시스템이다.

1.3 농산물 생산자들의 HACCP 적용

가능하면 HACCP의 원칙들이 농업인들에게도 적용되는 것을 권장하고 있지만, 농업인들에게 HACCP 시스템 이행의 정식 의무는 없다. 대신 농업 생산부문에서 식품위생에 관한 농산물 생산자들의 의무에 대한 권장사항(good practice)에 대한 지침을 발전시켰다. 이러한 의무에는 예를들어 위생, 가축 사료의 품질, 가축후생지표, 동물보건에서 해충 방제와 기록이 포함된다.

1.4 위생에 관한 책임 소재

식품 제작자는 위생 규정을 준수해야 하고, 정부는 제작자들이 규정을 준수하는 상황을 감시 할 책임이 있다. 모든 식품산업 운영자들은 등록이 되어 있어야 한다. 도축업이나 농작물 수확과 같은 산업은 실행전에 허가를 받아야 한다. 도축업이나 농작물 수확업체의 구성과 설립에 관한 법률은 이전 법률보다 덜 상세하지만, 예를 들어 가축의 후생, 잔인하지 않은 도축과정(humane killing procedure), 위생상태(hygienic working condition), 교차오염(cross-contamination)의 방지와 안전한 최종 생산물 생산 등과 같은 식품산업 운영자들이 지켜야할 책임은 늘어났다.

EU 각 회원국 정부는 정확한 규정의 준수여부를 감시해야 한다. 예를 들어 위생규정에 따른 생산 여부, 최종 생산물은 오염 여부, 저장 상태는 적절성, 소비자들에게 안전성 여부 등을 감시해야 한다.

1.5 권장행동 지침의 발전

개정된 위생법에서는 농산물 생산자들의 권장행동 지침의 개발을 예견하고 있다. 보통 제품위원회(Product Board)와 같은 단체들에서 농업생산부문별 관련된 운영자들과 소비자 단체, 각 회원국 정부와 함께 권장행동의 지침을 설정한다. 필요하다면 권장행동 지침을 EU 차원에서 설정할 수도 있다. 이는 EU 식품사업 부문의 대표들과 소비자 집단, 보건협동조합(health co-operation) 당사자들간의 협의를 통해 설정될 수도 있다. EU 각 회원국들과 유럽연합 집행위의 대표들로 구성된 식품사슬 및 동물보건 상설위원회(the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health)는 이러한 지침의 변화를 예견하였다.

1.6 생산이력제 추진

위생 규정에 따르면, 모든 육류에 보건마크(health mark)가 부착된다. 또한 모든 식품에 인식마크(identification mark)가 부착된다. 육류와 식품에 부착되는 마크는 생산지 표시를 위한 것이다. 도축장으로 보내지는 동물들은 식품사슬정보(food chain information)에 따라 상세한 가축 인증(animal certification), 동물 보건과 치료 조치 등이 기재되어 있는 표식이 부착될 필요가 있다.

1.7 위생규정 개정이 수입 식품에 미치는 영향

동물성 수입된 제품은 위생 규정이 포함된 EU의 엄격한 식품안전성 기준을 따라야 한다. 그러므로 그러한 제품의 수입은 EU 각 회원국들을 위해 EU 집행위가 관리하는 명단에 들어있는 국가나 업체의 경우에만 허용될 수 있다.

2. 감시와 통제에 관한 규정

2.1 육류에 대한 검열책임 규명

특정한 환경에서 또는 가금류와 포유류(예 토끼)를 잡을 때 가축에 대한 검사는 정부 보조사와 도축업체 직원들로부터 지원을 받는 수의직 공무원의 책임이다. 육류의 생산과 관련된 수의사와 보조사, 도축업자들은 폭넓고 상세한 교육을 받아야 한다. 최소한 수의직 공무원들은 동물 검역 전반에서 사전조치(anti-mortem) 및 사후조치(post-mortem) 과정에서 도축장에 직접 참석해야 할 필요가 있다.

2.2 가축 검사는 농장주의 책임

농장에 대한 검사는 수의사의 승인을 필요로 한다. 예를들어 돼지농장의 경우 돼지들은 검사확인서(inspection certificate)을 받아야하고, 검사후 3일 이내에 도축장에 보내야 한다.

2.3 위생법 개정에 따른 육류 검사자 변경

새로운 위생 규정에서는 위해요소 평가(risk assesement)에 좀더 최신의 접근을 취하고 있다. 비정상적인 행위가 탐지될 수 있는 과정은 제외하고, 사후검사(post-mortem inspection)가 시각적인 측정(visual examination)으로 대체가 가능한 상황에서는 시각검사로 대체된다. 예를들어 통합생산시스템(integrated production system)이 도입된 농장에서 사육된 비육돈(fattening pigs)은 시각검사만 받게 된다.

장래에 수의직 공무원의 육류검사 업무는 회계감사 업무로 계속 전환될 것이다. 예를들어 수의직 공무원들은 중요관리점의 예측, 매일 기록해야 할 사항들에 대한 점검, 적절한 위생 절차의 적용여부의 검증(verification)

등의 HACCP 시스템의 이행을 점검해야 할 것이다.

그러나 육류검사의 업무는 계속될 것이다. 수의직 공무원들이 적절한 교육과 훈련을 받은 보조자들의 도움을 받고 있다해도 육류 감시에 대한 궁극적인 책임은 수의사들에게 부여된다. 수의사들이 도축장에서는 도축장 직원들의 도움을 받을 수 있다. 도축장 직원도 정확히 정부에서 지원하는 보조사와 같은 업무를 수행할 수는 있다. 그러나 예를들어 도축장 직원이 회계감사의 업무를 수행할 수는 없다.

2.4 야생 동물 감시

사냥한 동물에 동물의 검사에 대한 업무는 사냥팀의 일원으로 전문적으로 훈련된 사람이 수행하게 될 것이다. 만약 사냥을 통해 잡힌 육류가 시장에서 팔리게 된다면, 수의사가 육류의 가공단계에서 사후검사를 통해 관리하게 되어 있다.

2.5 가축생산자의 의무

가축생산자는 가축 보건과 관련해 발생한 사안들 및 치료조치에 관한 정보를 기록해야 할 책임이 있다. 도축업자에게 가축을 보내기 하루 전에 도축장에 그러한 정보를 알려야 한다. 이후 수의사로부터 도축업자와 가축 생산자는 비정상 행위에 검사에 관한 정보를 받게 된다.

2.6 농작물 수확의 통제 수준

가축을 도축할 때 수의사나 보조사가 그 과정을 반드시 감독해야 하지만, 관련 정부기관에서 위해요소에 관한 유연한 결정을 내릴 수 있다.

3. 위생규정의 융통성있는 적용

3.1 영세 사업체와 전통제품에 대한 유통성

예를 들어 전통식품제조기법을 가진 소규모 사업체와 고립된 지역의 사업체에는 탄력적인 규정 적용이 가능하다. 여기에는 사후 검사(post-mortem examination)와 내용물 검사, 식품사슬정보(food chain information)에 따른 배송 동안에 수의사의 통제하에 유연하게 적용될 수 있다. 이러한 유연적인 조항은 기존 위생법에는 없던 것이었다.

3.2 위생 규정의 면제 대상

이번 개정된 위생법은 개인이나 가정용으로 생산된 제품은 규정에 위생법의 적용을 받지 않는다. 또한 소규모 생산자들이 최종 소비자나 지역 소매업자에게 직접 공급하는 소량의 생산물도 위생법의 적용을 받지 않는다. 예를 들어 농장이나 지역 소매점에서 직접 팔리는 사과나 달걀 등은 위생법 규정에 해당되지 않는다.

출처: 유럽농민단체연맹
(주대진 jjudj76@empal.com 018-394-2790 지역아카데미)