

EU, 식품 및 사료 위생규제 강화

EU 집행위원회는 2005년 12월 22일에 2006년 1월 1일자로 식품과 사료에 관하여 내용을 대폭 개정한 새 규정이 발효될 것이라고 발표했다. EU 집행위원회 보건 및 소비자 보호 총국 집행위원회인 Kyprianou Markos는 “새해에는 새로운 식품 및 사료의 안전성 관련 법규가 적용될 것이기 때문에 EU 시민들에 대한 보호 수준이 향상될 것이다. 소비자들은 이제 식품 생산 사슬의 모든 단계에서 식품 안전성을 위한 가장 좋은 실천이 가능해졌음을 믿어도 될 것이다. 이 법규는 또한 식품 관련 기업체들이 준수해야만 하는 규칙들을 명료하게 하고 단순화시킨 것이기 때문에, 그들에게도 이익이 될 것이다”라고 말했다.

내년부터 시행될 ‘위생관련 패키지 법안’의 개정안은 원래 2004년에 제정되었던 식품 위생에 관한 규정들을 더욱 엄격하고 명쾌하며 조화롭게 고친 것이며, 동물로부터 유래한 식품의 위생에 관한 규정을 더욱 구체화시켰으며, 사람이 소비할 목적으로 생산한 동물로부터 유래한 모든 상품에 대한 통제 규정 또한 더욱 구체적으로 강화한 것이다. 모든 종류의 식품에 적용되는 일반 규정이 마련되어 있지만, 그와는 별도로 육류, 육가공 상품, 조개류, 연체동물류, 수산물, 우유, 유가공제품, 계란, 젤라틴, 콜라겐 등에 관해서는 더욱 구체적인 특별 조치 내용이 담겨 있다.

이 같은 식품 위생 법규의 틀 안에서, 식품을 취급하는 관련 산업 종사자들은 유럽연합의 소비자들이 접근할 수 있는 식품이 안전할 수 있도록 보장해야 한다. 그들은 의무적인 자체점검 프로그램을 시행해야 하며, 모

든 종류의 식품 산업에서 농장 단계를 제외한 공급사슬 상의 모든 단계에서 위해요소중점관리(HACCP) 프로그램을 도입해야 한다. 이 법안이 시행됨으로써 EU 또는 회원국 수준에서 식품 산업 종사자들이 자체 점검 프로그램을 실행하도록 돕도록 ‘모범실천을 위한 지침(guides for good practice)’이 마련될 것으로 전망된다. 그리고 식품 관련 산업에 종사하는 모든 이들을 등록하는 장치를 마련해야 할 것으로 보인다. 수입 상품 또한 새로운 규정의 기준을 동일하게 충족시켜야 할 것이다.

이 개정안에서는 질량, 부피, 배치(batch) 단위별로 존재하거나 없어야 하는 미생물 수를 토대로 식품 안전성을 측정하는 ‘미생물학적 기준’이 도입된다. 이 개정안은 식품에 관한 EU의 미생물학적 기준을 더욱 현대화한 것으로, 소비자를 보호하고 식품으로부터 초래되는 질병을 감소시키는 것을 목적으로 삼고 있다. 주요 식품 범주들에 대해서 살모넬라나 리스테리아 같은 특정 종류의 박테리아에 대한 미생물학적 기준이 마련되어 있다.

향후에는 다른 종류의 병원균에 대한 미생물학적 기준도 추가될 예정이다. 미생물학적 기준을 설정하기 위한 평가 작업은 ‘유럽 식품안전청’(European Food Safety Authority)이 담당할 것이다.

식품산업 종사자들에게는 그 같은 미생물학적 기준을 충족시키기 위해 노력해야 할 의무가 부여되며, 국가 단위의 관련 당국은 새 규정이 준수되는지 여부를 검증해야만 한다. 새로이 마련된 미생물학적 기준은 수입 식품에 대해서도 적용된다. 이 식품 위생 규정에 있어 미생물학적 기준은 중요한 부분을 차지하게 될 것이다. 모범위생실천(Good Hygien Practice, GHP)나 HACCP가 합당하게 적용되고 있는지 여부를 검증함에 있어 중요한 잣대로 활용될 것이기 때문이다.

식품과 관련하여 사회적 물의를 일으킨 사건들 중 상당수가 오염된 사료로부터 시작되었다. 사료의 위생에 관한 EU 규정 183/2005는 동물 사료

의 생산, 운반, 저장, 취급에 관한 내용을 규정하고 있는데, 보다 안전한 사료 공급을 통해 보다 안전한 식품 공급을 보장하기 위한 것이다. 식품 산업 종사자들과 마찬가지로 사료 관련 기업체들 또한 시장에 유통되는 상품의 안전성을 보장해야 하는 일차적인 책임을 갖고 있다.

사료관련 기업체들에게도 HACCP 자체 점검 원칙이 적용된다. 사료 관련 기업체들은 생산과 마케팅에 관한 기록을 유지해야 하며, 국가 당국에 등록되어야 한다. 그리고 의무적인 교육을 이수해야 한다. 새 개정안에서 특히 중요한 점은, 문제가 있을 경우 시장으로부터 사료를 회수하고 폐기하는 등과 같은 조치에 따르는 비용을 해당 업체가 지불하게끔 하고 있다는 것이다. 이 규정은 모든 종류의 사료에 대해 적용되며, 사료 관련 기업체 모두에 대해 적용된다.

식품과 사료의 생산에 관한 새 규정은 2006년 1월 1일부터 시행될 것이며, EU 회원국들과 EU에 식품이나 사료를 수출하려 하는 제3국들에 대해 모두 적용될 것이다. EU 회원국들의 통제 당국들은 새 규정에 따라 매년 통제 및 긴급조치 계획을 작성해야 하며, 그 내용은 EU의 식품 및 수의 사무소(Food and Veterinary Office, FVO)가 평가할 것이다. 수입 상품과 관련해서는, EU에 식품이나 사료를 수출하려는 모든 제3국들은 필요한 기준을 충족시키고 있음을 보증하는 서류를 제출해야 한다. EU는 개발도상국들의 수출업체가 새 규정을 준수하도록 기술적 지원과 교육훈련을 제공할 계획이다.

자료: EU 집행위원회, RAPID
(김정섭 jskkjs@empal.com 010-7339-2546 서울대학교 농업생명과학연구원)