



# 보도자료 KFRl 한국식품연구원

배포: 2018.12.10.(월) 10:00

보도: 2018.12.12.(수) 조간부터

담당부서: 식품표준연구센터

보도(온라인): 2018.12.11.(화) 14:00부터

담당팀장: 대외협력홍보팀장 정준영(063-219-9031, gonggam@kfri.re.kr)

담당자: 기술원 정지윤(063-219-9362, allenjeong@kfri.re.kr)

## 강화되는 식품안전경영시스템 국내 식품 업계 대응전략은?

- 한국식품연구원, 국제식품안전경영시스템 인증가이드 제공으로 식품 업계 수출 지원 나서

### 1. 보도요지

식품관련 조직의 식품안전 보증을 경영체제로 운영할 수 있게 하는 국제 식품안전 경영시스템 관련 인증표준인 ISO 22000이 2018년에 전면 개정(Ver. 2)되었고, 이와 함께 FSSC 22000 인증표준 또한 신규 요구사항이 추가되면서 Ver 4.1로 변경된 상황에서 국내 식품산업계의 효과적인 대응을 유도하기 위하여 한국식품연구원이 개발한 “국제식품안전경영시스템 인증 가이드북”에 대한 공개 심포지엄을 통해 관련 정보제공 및 대응수단을 제공하고자 함

※ 본 보도자료는 농림축산식품부 출입기자단에 배포됩니다. 문서 내 모든 사진은 별도 첨부 하였습니다.

#### □ 식품안전경영시스템의 강화란 무엇이며 왜 중요한가

○ 국제표준화기구(이하 'ISO<sup>1)</sup>')의 식품안전경영시스템 ISO22000이 2005년 제정된 이후 13년만인 올해 6월19일에 전면 개정되었다. 이와 함께 ISO22000 인증을 기본적으로 요구하면서 추가적인 식품안전 요구사항을 규정하고 있는 식품안전인증재단(이하 'FFSC<sup>2)</sup>')의 인증표준인 FSSC22000도 개정되었다. 이에 따라 기존의 ISO22000 인증업체는 향후 3년 이내에 개정 사항을 반영하

1) International Organization for Standardization, 국제표준화기구

2) Foundation for Food Safety Certification, 식품안전인증재단

여야 인증을 유지 할 수 있으며, 신규 인증희망업체는 처음부터 개정 표준을 적용하여 식품안전경영시스템을 수립하여야한다.

- 수많은 해외 농식품 수입업체는 이러한 식품안전경영시스템에 따른 인증여부를 수입여부의 중요한 기준으로 판단하고 있으며, 이러한 인증이 없을 경우 해외식품 수출은 상당규모로 제한을 받게 된다. 따라서 복잡하고 변화하는 식품안전경영시스템을 이해하고 인증절차를 통하여 대비하여야 하는 상황에 직면하여 있다.
- 한국식품연구원에서는 농림축산식품부의 지원을 받아 이러한 식품안전경영시스템의 개정에 대해 농식품업체가 대비 할 수 있도록 다양한 지원정책을 제공 중에 있다.

#### □ ISO22000이란 무엇이고 왜 강화되는가

- (제정 배경) 2005년 9월에 국제표준화기구(ISO)는 국제적으로 운영되고 있는 다양한 식품안전경영시스템 표준의 공통 요구사항을 통합한 ISO22000 표준(식품안전경영시스템: 식품사슬의 모든 조직에 대한 요구사항)을 처음으로 발간하였다. 이 표준은 1차 생산에서부터 소비까지의 식품 사슬 내에서 관련되는 모든 조직이 식품안전을 효과적으로 보장하기 위하여 필요한 요구사항을 규정하여 식품의 생산, 제조·가공, 취급·보관·유통의 모든 단계에서 위해요소의 관리를 통해 식품안전 위험을 최소화할 수 있도록 도모하고 있다. ISO22000:2005는 기존에 발간한 ISO9001 표준(품질경영시스템 요구사항)과 WHO(세계 보건기구; World Health Organization) 및 FAO(UN식량농업기구; Food and Agriculture Organization of the United Nations) 합동의 국제식품규격위원회(CODEX)가 제시한 지침(HACCP지침)을 통합하여 제정한 것이다.
- (ISO22000:2018) 그동안 ISO는 식품안전 이외에도 품질, 환경, 산업안전, 지속가능성 등 다양한 분야의 경영시스템 표준을 제정·보급하여 왔다. 특히, ISO 22000은 기존의 품질경영시스템과 식품안전 보증을 위한 HACCP 요구사항을 결합하여 국제적인 식

품안전 인증표준으로서 식품안전 및 품질향상을 위한 기본적인 도구로 이용되어 왔다. 그러나 식품안전 관리와 HACCP운영차원의 식품안전 관리 간에 연계성이 부족하다는 등의 비판 하에 2014년 하반기부터 본격적인 개정작업에 돌입하여 3년간의 개정 작업을 거쳐서 2018년 6월에 제2판이 발간되었다.

#### □ ISO22000:2018 주요 개정 사항

- (표준 구성 체계를 고도 구조 로 통일) 2012년에 ISO는 모든 경영시스템 표준의 구조를 고도구조(High Level Structure; HLS)로 통일화하기로 결정하였고, 이를 통해 서로 다른 경영시스템 표준의 통합 운영이 보다 쉽게 이루어지게 하였다. 이에 따라 ISO22000:2018도 다른 경영시스템 표준과 같은 공통적인 요구사항에 따른 구성을 하게 되었고, 이에 따라 ▶조직 상황에 맞는 체계적인 의사결정, ▶이해 관계자의 요구사항 실현, ▶리더십과 경영책임, ▶의사소통 강화 등을 효과적으로 실현할 수 있게 하였다.
- (리스크 기반 사고의 접근방식) 예상하기 어려운 리스크로 인한 긍정적 또는 부정적 영향을 사전 인지하거나 또는 그러한 리스크의 수준 차이에 따른 예방/감소 활동의 차등화를 통해 효율적인 관리활동의 전개가 가능한 접근방식을 채택하였다. 따라서 내·외부 이슈사항, 이해관계자 요구사항 등에 대해 리스크 기반 사고를 통한 관리계획의 수립·평가·검토 등을 통한 관리방법의 우선순위를 결정하여 실시하도록 하였다.
- (2중적인 관리 사이클 운영) 기존 표준에서는 조직의 관점에서 전체적인 식품안전 경영지속성을 위한 관리 도구로서 PDCA(Plan→Do→Check→Action; PDCA)사이클을 활용하도록 강조되어 왔으나, 이번 개정 표준에서는 경영시스템과 HACCP의 원칙 모두에 PDCA사이클을 동시 적용하게 하였다. 이를 통해 경영관리 체계와 식품안전 관리 활동 간에 원활한 의사소통이 가능하도록 하였고, 식품안전을 위한 관리방법을 명확하게 하여 조직의 기획 및 관리뿐만 아니라 식품안전에 대한 운용의 기획

과 관리도 함께 실행할 수 있게 되었다.

□ FSSC(Food Safety System Certification, 식품안전시스템인증)22000  
이란 무엇이고 왜 강화되는가

- (배경) 글로벌 유통업체들은 자신들이 공급받는 다양한 식품의 안전을 보증하기 위하여 별도의 식품안전인증표준에 따른 인증을 요구하고 있으며, 네덜란드에 본부를 두고 있는 식품안전인증재단(Foundation for Food Safety Certification; FFSC)은 2010년에 기존의 Dutch-HACCP을 대체하기 위하여 ISO22000: 2005와 ISO-TS22002-1(PAS 220:2008)을 조합하여 식품 제조업과 식품 용기포장 제조업에 특화된 식품안전시스템인증 표준인 FSSC22000을 제정하였다.
- (국제적 인정) 이 표준은 국제적인 식품안전경영시스템 표준의 중복 인증 문제를 해소하기 위하여 2000년에 설립한 국제식품안전협의체(Global Food Safety Initiative; GFSI)가 정한 벤치마킹 프로그램에 따라 동등성을 인정받고 있으며, 참고로 GFSI의 벤치마킹을 받은 식품안전 관련 다른 인증 표준으로는 Dutch HACCP, BRC-Global, IFS, SQF, GFS, Gloval Red Meat Standard, Global GAP 등이 있다.

□ FSSC22000의 주요 개정 사항

- (기본방향) FSSC22000은 식품 산업체에서 실질적으로 시스템적 접근이 가능하다는 장점을 가지고 있다. 식품 산업체에서 FSSC22000 요구사항을 효과적으로 실행하게 된다면 업체의 식품안전 경쟁력을 높일 수 있는 방안이 될 것이다. 실제로 FSSC22000에서 요구하고 있는 위기관리 대응, 제품 추적 및 회수, 위해요소 분석 및 검증 그리고 개선활동들을 통해 선행요건 프로그램 및 GMP요구사항을 이해하기 쉽게 하여 시스템을 업그레이드 할 수 있다.
- (추가사항) 2017년에 개정 발간된 FSSC22000(Ver 4.1)에서는 최근 식품안전에 대한 신규 요구사항(식품방어, 식품기만 방지 등)

과 함께 미국의 식품안전현대화법에서 추가로 요구하는 사항들 까지도 다루어질 수 있도록 요구사항을 확대하였다. 특히, 식품 방어, 식품사기, 알레르기 관리 등 최근 식품 산업체에서 이슈가 되고 있는 사항들에 대해 선제적으로 대응할 수 있도록 요구하고 있다.

- (기타) 그 외에 식품 안전에 영향을 미칠 수 있는 모든 서비스를 보장해야 하며, 식품 안전 원칙 및 프로세스 적용에 관련된 인원의 효과적인 감독, 공급 자재에 대한 관리, 제품 표시 및 FSSC22000 로고의 사용, 작업 환경에 대한 모니터링 등 총 9개의 추가 요구사항이 실현될 수 있도록 요구하고 있다.

#### □ 식품안전경영시스템에 대한 시사점

- 현재 국내 식품산업계는 지속적인 경기 침체 속에서 신제품 출시 등을 통해 저성장 기조를 탈피하려고 노력하고 있지만, 경쟁사의 미투 제품 출시 등으로 시장 확대에 애로사항이 발생하고 있으며, 많은 업체들이 R&D 투자 보다는 미투 제품 출시로 단기간 매출 향상을 이끌어 가시적인 성과만을 취하려는 경향을 보이고 있다.
- 이러한 현상을 타개하기 위해서는 지속적인 성장성을 유지하면서 부가가치 창출이 가능한 세계 식품시장으로 수출확대가 절실히 필요한 상황이다. 국내 식품업계가 세계시장으로의 수출확대를 추진하기 위해서는 국제적으로 통용되는 식품안전경영시스템 인증이 필수적인 요구사항으로 되고 있으며, 이러한 식품안전경영시스템 인증을 통해 자사가 공급하는 식품의 안전 및 품질 보증에 가장 효과적인 수단이 될 것이다.
- 국내 식품산업계의 효과적인 식품안전경영시스템 인증 획득을 위해서는 최근 개정된 ISO 22000 표준 개정사항을 반영하면서 동시에 글로벌 유통업체들이 요구하는 FSSC 22000(Ver 4.1)의 추가 요구사항도 함께 충족시켜야 할 것이다. 변화하는 소비자의 식품안전 요구 및 사회문화적 이슈사항 등을 반영하여 국제적인 식품안전경영시스템 인증 표준도 지속적으로 발전하고 있

으므로 우리 식품산업계도 이러한 식품안전 인증표준의 변경사항을 시의 적절하게 반영하여 자체 경영시스템을 선제적으로 업그레이드시켜 나가야만 세계시장에서의 경쟁력을 유지할 수 있을 것이다.

#### □ 농식품 수출 지원에 대한 국가의 노력 및 기관장 코멘트

- (가이드라인 배포) 한국식품연구원은 농림축산식품부의 지원을 받아 식품안전경영시스템 인증제도 가이드라인을 개발하고 있으며, 관련 심포지엄을 지난 11월 30일 개최[붙임1] 하였으며, 해당 가이드라인을 식품 산업체 등에 배포 중에 있다.
- (식품안전경영시스템 인증 가이드라인) 식품안전경영시스템 인증 가이드라인은 ISO 22000 개정판 및 FSSC 22000 추가 요구사항에 대해 식품산업체가 효율적으로 대응하여 보다 용이하게 인증을 받을 수 있도록 지원하기 위하여 개발하였다. 특히, 업종별(면류, 육가공품, 음료류) 맞춤형 세부 경영시스템 구축사례 등도 포함하여 보다 전문적인 인증 가이드라인으로 활용될 수 있게 마련되었다.
- (한국식품연구원장 박동준) 국내 농식품 기업이 국제시장으로의 진입하기 위해서는 국제 식품안전경영시스템 인증가이드라인의 개발 및 보급이 무척 중요하며 이에 식품업계에 대한 맞춤형 가이드라인 보급을 진행 중에 있다. 해당 가이드라인을 통하여 국제식품안전경영시스템의 인증획득 또는 기존 인증의 전환을 계획하고 있는 국내 식품 산업계 및 인증관련 이해관계자에게 식품안전 인증제도의 이해도 제고와 효율적인 대응방안을 제시할 수 있을 것으로 기대된다. 향후 한국식품연구원은 인증지원 등 다양한 정책적 수단을 추가로 추진하는 등 농식품 수출활성화를 위한 지원에 최선을 다하겠다.

## 2. 뉴스 관련 키워드

- 키워드: 식품안전경영시스템, ISO22000, FSSC22000, HACCP, 국제 식품안전인증제도, 식품, 수출

## 3. 붙임 자료 리스트

- 붙임1: 식품안전경영시스템 인증제도 심포지엄
- 붙임2: 관련 자료사진
- 붙임3: 한국식품연구원 전경 및 CI



이 자료에 대하여 더욱 자세한 내용을 원하시면 한국식품연구원 식품표준연구센터 정지윤 기술원(☎063-219-9362), 대외홍보협력팀 정준영팀장(☎ 063-219-9031)에게 연락주시기 바랍니다.

## 식품안전경영시스템 인증제도 심포지엄

일시: 2018. 11. 30.(금), 13:30 ~ 17:00    장소: aT센터 창조룸 I

주최 :  농림축산식품부    주관 :  한국식품연구원

### 모시는 글

국내 식품산업계는 현재 저성장 기조 속에서 시장 확대에 어려움을 겪고 있으므로 이를 타개하기 위해서는 지속적인 성장세를 유지하고 있는 세계 식품시장으로의 수출확대를 통한 부가가치 창출이 절실히 요구되고 있습니다. 우리 식품의 세계시장 수출 확대를 위해서는 글로벌 유통기업을 중심으로 인정을 받고 있는 국제 식품안전경영시스템 인증을 획득하는 것이 필수적인 요구사항이면서 동시에 가장 효과적인 수단의 하나가 되고 있습니다.

따라서, 국내 식품산업계의 효과적인 식품안전경영시스템 인증획득을 지원하기 위하여 특히 최근 개정된 ISO 22000(식품안전경영시스템 요구사항) 표준의 개정사항을 반영한 국제식품안전인증 가이드라인에 관한 심포지엄을 개최하오니 관심 있는 관계자 여러분의 적극적인 참여를 부탁드립니다.

### 프로그램

시간	주요 내용	발표자
13:30~13:35	개회사 및 환영사	한국식품연구원 / 박동준 원장
13:35~13:40	인사말	농림축산식품부 식품정책과
13:40~14:20	ISO 22000 표준 2018년 개정판 해설	한국식품연구원 / 김명호 박사
14:20~15:00	FSSC 22000 Ver 4.1의 추가 요구사항 해설	DNV GL / 이준형 위원
15:00~15:40	식품안전경영시스템 인증 가이드라인 내용 및 활용방법	DNV GL / 배익환 실장
15:40~16:00	Break Time	
16:00~16:40	종합토론 및 질의응답	좌장: 김명호 박사
16:40~17:00	폐회	

## 붙임 2 관련 자료사진









**KFR!**  
**한국식품연구원**

**KFR!** 한국식품연구원

※모든 사진의 원본은 별도 첨부함