



보도자료 KFR I 한국식품연구원

배포: 2019.04.11. 16:00

보도: 2019.04.12. 석간부터

담당부서: 식품표준연구센터

보도(온라인): 2019.04.12. 14:00부터

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

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

식품연, ‘국제식품안전관리시스템 인증 가이드북’ 발간 - 국내 식품산업계의 식품안전경영시스템 인증을 통한 수출 활성화 기대

1. 보도요지

국제식품안전관리시스템 인증 가이드 북(식품안전관리시스템 인증기준 해설, 문서 구축 사례, 인증기업 참고자료 등으로 구성) 발간으로 식품산업계의 국제 경쟁력 확보와 수출시장 활성화 도모

- 한국식품연구원(원장 박동준, 이하 ‘식품연’)은 국제표준화기구(ISO)에서 인정하는 식품안전경영시스템(ISO 22000:2018) 표준과 국제식품안전협약체(GFSI)에서 승인되고 있는 식품안전시스템(FSSC 22000 Ver 4.1)을 충족하는 ‘국제식품안전관리시스템 인증 가이드북’을 발간했다고 11일 밝혔다.

ISO: (International Organization for Standardization) ISO는 국제 표준화 기구의 약자이며 1947년도에 설립된 비정부조직으로 전 세계 163개 국가의 국가표준기관의 연합체이다. 나라마다 각기 상이한 산업, 통상 표준의 문제점을 해결하고자 국제적으로 통용되는 표준을 개발하고 보급한다. 강제력은 없으나 영향력이 크고 별도의 국제 표준이 부재할 경우, ISO에서 발의된 표준을 권고함으로써 대부분의 협약을 제도화하고 있다. ISO의 공식 언어는 '영어, 프랑스어, 러시아어'인 관계로 ISO의 영어 버전을 번역함으로써 관련 참고 자료를 제작한다.

국제식품안전협약체: (GFSI, Global Food Safety Initiative) 소비재 포럼 (Consumer Goods Forum)의 한 분과로서, 식품 안전 표준의 조화를 위해 업무를 수행하는 식품 유통업체, 제조업체 및 식품 서비스 회사의 협력체로 비영리 단체이다. 광범위한 글로벌 커뮤니티를 통합하여 식품 안전 도전 과제들을 해결하고 관련 회사에 가이드선스 등을 제공하고 있다. GFSI승인 규격으로는 FSSC22000, BRC Food, IFS Food, SQF 등이 있다.

○ 식품연은 “식품산업계의 국제 경쟁력 확보와 수출시장 확대

를 위해서는 식품안전 보증능력을 객관적으로 입증할 수 있는 국제표준 인증 획득은 필수사항”이라며 “국제식품안전관리시스템 인증 획득을 적극적으로 지원하기 위해 해당 분야의 주요 국제표준과 최근 동향 등을 알기 쉽게 소개하는 가이드북을 발간하였다.” 라고 말했다.

- 식품산업계에서 국제적으로 통용되고 있는 ISO 22000과 유럽연합(EU) 지역 대형 공급업체에서 선호되고 있는 FSSC 22000 인증을 취득하기 위해서는 국내 식품위생법 또는 축산물 위생관리법과 같은 법규사항을 준수하며, 추가적으로 철저한 시설·제조설비 관리 및 강화된 내부 시스템 구축 운영 등을 요구함에 따라, 개별 사업장에서 대응하기에는 어려움을 겪을 수밖에 없는 실정이다.

FSSC22000: (Food Safety System Certification 22000) 식품안전시스템 인증을 의미한다. FSSC 22000은 EU 식품 및 음료 산업 협회인 CIAA의 지원을 받아 FFSC(Foundation for Food Safety Certification)에 의해 개발된 시스템이며, ISO 22000(식품안전경영시스템)과 식품제조에 필요한 선행요건 프로그램을 기반으로 한 새로운 식품안전인증규격이다. 식품 제조 및 식품 용기 제조분야에 특화하여 개발된 첫 번째 국제 식품 안전 규격이라는데 의의가 있다.

○ 특히, ‘식품 사슬의 모든 조직에 대한 식품안전경영시스템 요구 사항’을 규정하는 표준인 ISO 22000은 2005년 처음 제정된 뒤 13년 만인 2018년에 전면 개정됐다. ISO 22000의 주요 개정사항은 표준 구성 체계를 ISO의 다른 경영시스템 표준과 같은 방식인 고도 구조(High Level Structure; HLS)로 통일하여 경영시스템 간의 통합운영이 용이하게 하였으며, 식품 안전의 운용·기획 및 관리를 보다 효과적으로 실행할 수 있도록 전반적인 표준 내용이 개정되었다.

○ FSSC 22000은 네덜란드에 설립된 FSSC재단이 표준에 대한 소유권을 보유하고 있으며, 식품 및 사료의 공급사슬에 대한 식품안전 인증제도로 운영되고 있다. 국제식품안전협의체

(GFSI)의 벤치마킹 프로그램에 따라 다른 국제적인 식품안전 경영시스템 인증표준과 동등성을 인정받고 있다. 2017년에 개정된 FSSC 22000 Ver 4.1에서는 식품안전에 대한 신규 요구 사항으로 식품보안, 식품 기만과 함께 미국의 식품안전현대화법(FSMA)에서 요구하는 사항들까지도 추가로 포함하여 관리 하도록 요구하고 있으며, 알레르기 물질 관리 등 최근 식품산업계에서 이슈가 되고 있는 사항들에 대해서도 대응할 수 있도록 요구하고 있다.

식품안전현대화법: (FSMA; Food Safe Modernization Act) 사전예방을 통한 식품공급의 안전성 보장 및 국민건강 보호를 목적으로 오바마 정부가 제정·발효하여 단계적으로 시행되고 있는 법으로서 식품수출업체들의 미국으로의 수출에 있어 필히 참고하여야 할 사항임

□ 식품연이 국내 식품산업계의 효과적인 국제 식품안전관리시스템 인증을 지원하기 위해 발간한 가이드북은 ▲식품안전관리시스템 인증기준 해설(1권), ▲문서 구축 사례(2권), ▲인증기업 참고자료(3권) 등으로 구성되어 있다.

○ ISO 22000의 2018 개정판과 FSSC 22000 Ver 4.1 추가 요구 사항의 내용을 충실히 반영하고 있는 데다 개별 표준에서 요구하고 있는 요구사항 자체에 대한 해설과 함께 개별 사업장에서 준비해야 할 사항, 인증기관의 심사 관점 등을 상세히 기술하여 식품 사슬 상의 조직이 인증심사에 효과적으로 준비할 수 있도록 기술했다.

○ 특히, 기록관리를 위해 업체의 실정에 맞게 준비되어야 했던 문서 양식 제작을 용이하게 수행할 수 있도록 문서 견본 등을 제시하는 한편 면류, 축산가공품, 음료류 등 업종별 맞춤형 HACCP 구축사례를 포함하고 있다.

안전관리인증기준: (HACCP; Hazard Analysis and Critical Control Points) 안전관리인증기준 또는 HACCP은 생산-제조-유통의 전 과정에서 식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해 요소를 제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요 관리점을 설정하여 과학적이고 체계적으로 식품의 안전을 관리하는 제도이다.


- 국제 식품안전관리시스템 인증 가이드북은 식품연 홈페이지 (www.kfri.re.kr)를 통해 전자문서 형태로 게시될 예정이며, 관련 기관 등에는 별도의 전자도서로 배포될 예정이다.
- 한국식품연구원 산업지원연구본부장 김재호: “변화하는 소비자의 식품안전 요구와 사회적 이슈사항 등을 선제적으로 대응하기 위해서라도 국제 식품안전경영시스템에 대한 신규 인증 또는 기존 시스템의 개정판으로 인증 전환이 시급하다” 면서 “이번 가이드북을 통해 국제식품안전관리시스템의 인증 획득 및 기존 인증 전환을 계획하고 있는 국내 식품 산업계에게 식품안전인증제도의 이해도 제고와 효율적인 대응방안을 제시할 수 있을 것” 이라고 말했다.

2. 뉴스 관련 키워드

- 키워드: ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, 국제식품안전관리시스템, 식품안전경영시스템

3. 붙임 자료 리스트

- 붙임1: 국제식품안전관리시스템 가이드북 표지
- 붙임2: 한국식품연구원 전경 및 CI

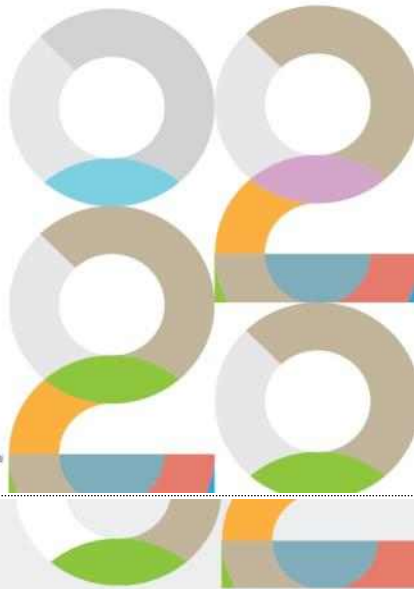
	<p>이 자료에 대하여 더욱 자세한 내용을 원하시면 한국식품연구원 식품표준연구센터 정지윤 기술원(☎063-219-9362), 대외홍보협력팀 정준영 팀장(☎063-219-9031)에게 연락주시기 바랍니다.</p>
---	---

붙임 1 가이드북 표지



국제 식품안전관리시스템 인증 가이드라인

제1권 식품안전관리시스템 인증기준 해설

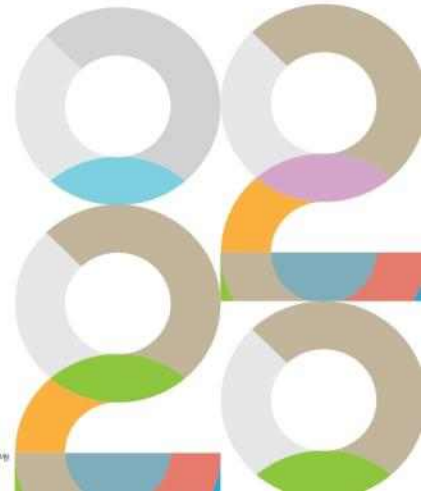


농림축산식품부 (KFS) 한국농림수산연구원



국제 식품안전관리시스템 인증 가이드라인

제2권 문서 구축 사례



농림축산식품부 (KFS) 한국농림수산연구원

국제 식품안전관리시스템 인증 가이드라인

제3권 인증기업 참고자료



농림축산식품부 (KFS) 한국농림수산연구원

붙임2 한국식품연구원 전경 및 디



KFR!
한국식품연구원