

EU, '식품사기 및 품질관리지식센터' 발족

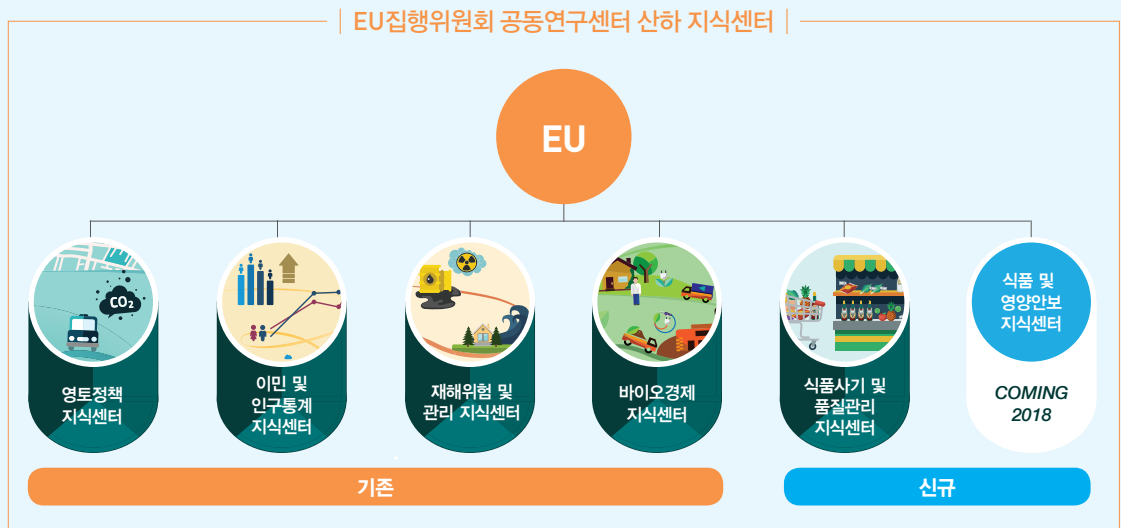
파리지사

유럽 식품공급망 보호를 위한 식품안전성관리 지식센터

- 지난 3월 13일, 유럽집행위원회(European Commission)는 식품사기 및 품질관리지식센터(Knowledge Centre for Food Fraud and Quality)를 발족했다. 지식센터 운영은 EU 산하 공동연구센터(Joint Research Centre, JRC)가 맡는다.
- 이미 영토정책, 이민 및 인구통계, 재해위험관리, 생물공학 등 4개 분야에서 지식센터가 운영되고 있으며, 올해 식품사기 및 품질관리 분야를 비롯해 식품 및 영양안보지식센터(Knowledge Centre for Food and Nutrition Security)가 추가 설립될 예정이다.

식품안전성 관리 지식센터 발족 배경

- 최근 올리브유, 와인, 꿀, 생선, 유제품, 육류와 가금류 등 일부 식품에서 품질 사기가 발각되며 식품안전성 관리의 시급성이 대두되었다. 특히 동일 포장제품을 서로 다른 시장에 출시하면서 식품성분을 달리하거나 성분표시를 고의로 대체·변조·허위기술하는 등의 식품사기가 지속적으로 발생하고 있어 유럽 내 유통되는 식품에 대한 소비자들의 불신을 초래하고, 생산자부터 소매업자에 이르는 유럽 내 식료품 공급망 전체에 피해를 주고 있다는 인식이다.



출처 : EU집행위원회 합동연구소

지식센터 주요 역할

- 식품사기 및 품질관리지식센터는 집행위원회 내외부 관련전문가들로 구성, 식품사기와 품질이슈에 관한 최신 과학지식을 공유함으로써 EU 및 각국 정책입안자들을 지원하는 역할을 하게 된다. 구체적인 활동내역은 다음과 같다.
 - 시장 감시활동: EU소속국가 전역에 동일한 포장 및 브랜드로 제공되는 식품의 성분 및 특성에 대한 모니터링
 - 조기 경보 및 정보 제공: 언론 모니터링 등으로 확인한 정보 대중에 공개
 - 회원국 및 집행위 정보시스템 연결 및 공유: 와인, 올리브유 등 고부가가치 농산물의 성분을 비롯, 관련 데이터베이스 공유
 - 국가별 지식 생성: 회원국의 실험실 인프라 상황 및 역량을 맵핑하는 등 지식을 생성·관리·공유
 - 취합정보 공개: 뉴스레터, 인터랙티브 맵, 데이터베이스, 정규 보고서를 발간해 취합된 정보를 일반 대중에 공개

식품안전 관련 경영시스템으로 사전 대비 필요

- 최근 글로벌 시장에서 대형 식품안전사고가 발생해 식품사기에 대한 규제가 강화되고 있는 추세다. 국내 농수산식품의 수출증대를 위해 식품안전(HACCP), 식품보안(TACCP), 식품사기(VACCP) 등과 관련된 경영 시스템을 도입해 사전 대비가 필요한 상황이다.