유럽 유통기업들이 요구하는 식품안전 인증

자료 mygfsi.com

국제식품안전협회의 승인규격

국제식품안전협회(Global Food Safety Initiative, 이하 GFSI)는 유통되는 식품이 인류에게 영향을 줄 수 있는 위해를 줄이고 식품의 품질 및 안전 시스템을 강화하면서 국제적으로 통합하기 위한 목적으로 설립되었다. 이에 따라 GFSI는 지정해둔 벤치마킹 조건에 부합하는 국제 식품안전 인증을 승인하고 있다. 최근 승인규격 2020년 버전에 따라 GFSI는 약 12개의 국제 식품안전 인증을 승인하고 있으며 글로벌 식품산업에 있어 핵심적인 규격으로 사용되고 있다. 그 중 몇 가지를 소개하고자 한다.

① HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) 인증기준

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

'식품위해요소중점관리 기준규격'으로 알려진 HACCP 인증기준의 경우, 미국에서 처음 도입되어 식품 위생상 위해 발생을 예방 및 관리하기 위한 제도적 시스템으로 볼 수 있다. HACCP 위생 인증기준은 식품의 화학적, 물리적 위험성과 위해요소, 위생 통제제도 및 절차 수립 등 7가지의 식품 위생 원칙을 제시하고 있다. 1993년 7월 국제식품규격위원회(CODEX)는 HACCP 기준 적용 지침을 국가별로 작성해 채택할 것을 권고하였다.

유럽연합의회는 이에 기초하여 1993년 '식품위생에 관한 지침(Directive 93/43/EEC)'을 제정하였고 그 후 HACCP 인증기준 적용을 의무화하는 EU 식품규정, 식품위생 규정을 제정[1]하였다. 관련 규정 내에는 식품영업자의 의무사항, 식품영업자 등록 및 승인, HACCP 기준에 따른 검사 시스템, 개인위생 관리 등에 관한 내용이 담겨 있다.

HACCP 인증의 경우, EU 식품위생 규정(CE) N° 852/2004의 5조에 따라 '식품 분야에 종사하는 모든 유럽연합국가(영국 포함) 내 식품영업자에게 있어 HACCP 기준에 따른 자가 점검 책임 의무를 부여'[2]하고 있다. 한편, 브렉시트 이후 영국은 유럽연합국가에 속하지 않으나 해당 HACCP 관련 규정 변경 미정과 HACCP 인증기준은 국제적으로 인증된 제도임에 따라 HACCP 기준에 따른 식품위생 보전의무는 여전히 존재한다.

또한 최근 2016년 유럽연합위원회는 식품 취급 영업에 있어 작업기준 및 필수적 위생관리기준을 포함하는 선행요건프로그램(Prerequisite programs, PRPs)과 HACCP 기준을 기반으로 한 위생관리 절차를 적용하도록 하는 가이드라인[3]을 공표한 바 있어, EU 내 HACCP 식품안전위생관리 인증기준은 중요한 위치를 차지하고 있다.

한편 HACCP 인증기준에 더하여 유럽 내 유통업체들에 따라 선택사항으로 요구되는 인증이 몇 가지가 있다.

1) 「EU 식품일반규정 N° 178/2002」, 「공식통제규정 N° 882/2004」, 「식품위생규정 N° 852/2004」
2) Food business operators shall put in place, implement and maintain a permanent procedure or procedures based on the HACCP principles.'
3) 「COMMISSION NOTICE on the implementation of food safety management systems covering prerequisite programs (PRPs) and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses(2016/C 278/01)」

BRCGS (BRITISH RETAIL CONSORTIUM GLOBAL STANDARD)

② BRCGS(BRITISH RETAIL CONSORTIUM GLOBAL STANDARD) 인증

BRCGS 식품안전표준 인증의 경우, 1998년 영국 소매 컨소시엄(BRC, BRITISH RETAIL CONSORTIUM) 주관으로 개발되어 국제적으로 널리 쓰이는 식품안전 관련 국제표준 인증제도이다. BRCGS는 경영진의 식품안전 관련 정책 등 국제식품안전기준에 대한 중요성 인지도, 기준에 맞는 경영시스템 정비 여부, HACCP 기준에 부합하는 식품안전계획 수립 여부 등을 검사해 인증이 부여된다. 식품안전 인증에 추가적으로 패키징, 유통, 글루텐 프리, 대체육 식품, 윤리무역 등 다양한 인증제도를 운영하고 있다. 인증 대상이 각기 다른 것과 같이 이에 해당하는 각각의 인증마크를 보유하고 부여한다.

유럽 내 몇몇 대형 유통매장 기업들은 국제적으로 규격화된 인증제도를 채택하면서 식품영업자의 식품 납품 시 이를 요구하고 있다. 이에 따라 이러한 인증을 갖춘 식품의 경우 해당 인증이 독일, 프랑스, 영국과 같은 유럽 주요 국가 시장 진출에 있어 안전장치의 역할을 하고 있다.

이 중 BRCGS는 유럽, 특히 독일, 프랑스, 영국 내 식품 유통기업이 흔히 요구하는 인증으로 알려져있다. 독일 대형유통매장 그룹 Lidl, Aldi, METRO 등은 안전한 식품의 공급망을 보장하며 식품위생상 위해를 줄이기 위하여 BRCGS 인증제도를 오랫동안 인정하고 요구하고 있다. 이에 더해 최근 Lidl 영국지사는 BRCGS 기업이 제공하는 전문가 프로그램에 참여하면서 그 관계를 더욱 돈독히 하고 있다. 게다가 영국 유통 브랜드 TESCO와 WAITROSE & PARTNERS도 마찬가지로 BRCGS 인증을 인정하고 BRCGS 프로그램의 엠버서더로 있으면서 파트너쉽 관계를 유지하고 있다.

IFS(International Features Standards) Food

③ IFS(International Features Standards) Food 인증

IFS Food 인증은 2003년 독일과 프랑스 식품유통기업 연합체의 주도로 만들어진 국제 식품 규격으로, 국제표준화 기구의 품질경영시스템에 관한 국제규격 ISO 9001의 기준과 식품안전관리 인증기준 HACCP의 시스템을 기반으로 한다. 또한 식품안전 인증에 추가적으로 식품영업자의 윤리경영 인증, 도매, 물류 등과 관련한 인증제도를 운영하며 각각의 인증을 부여하고 있다.

IFS Food 인증의 경우, 유럽 식품 및 유통기업이 납품업체에게 흔히 요구하는 인증이며 인증 검사 절차 시 식품의 품질과 안전을 동시에 평가하고 있다. 유통업체의 예로는 프랑스의 Carrefour 그룹, Auchan, Picard, MONOPRIX 등과 독일의 METRO 그룹, Lidl, Netto, Aldi, Edeka 등이 있으며 그림과 같은 유럽의 주요 식품 및 유통기업에서 IFS 인증을 받은 식료품을 취급하고 있다.

작성자 파리지사 신예지

Key Point

EU 식품위생규정에서 식품사업자의 HACCP 인증에 따른 점검은 법률로써 의무화하고 있다. 이에 따라 거래 시 유럽 바이어 및 유통업체들이 HACCP이나 그에 준하는 인증을 요구할 가능성이 있다. 따라서 유럽 진출을 고려하는 한국업체는 관련 위생인증을 준비할 필요성이 있다. 다만, 바이어 및 유통업체별로 요구하는 인증이 상이할 수 있어 납품 논의 시 요구되는 인증을 확인하여 준비하는 것이 중요하다.