



수산물이력제를 통해 생산, 가공 유통 경로의 투명성을 확보해야 한다”며 “식품안전위해요소가 상대적으로 큰 수산물은 의무화 대상 품목으로 지정하고 이를 확대해나가야 한다”고 지적했다. 생산 단계를 예로 들면 어선 어업의 경우 어선에서의 주기적인 세척과 위생 안전관리로 어획 단계에서의 교차오염을 최소화하는 등 어선 위생관리 가이드라인을 설정해야 한다는 것이다. 또 양식장은 잔류 항생제나 금지약물 사용 등 자주 발생하는 위해요소 중심으로 안전관리를 전환하는 등 양식장 HACCP(해썹) 인증이 보다 실효성을 갖도록 제도 개선이 필요한 것으로 지적됐다.

박준모 수협 수산경제연구원 박사는 현재 국내 수산업의 어획 후 관리 개선 방안 중 하나로 선별 경매 재포장 배송으로 이어지는 산지 위판장의 양륙시스템을 보다 선진화해야 한다고 주장했다. 그는 현재 양륙시스템의 문제로 △위판장 노후화 △외부 환경에 노출된 취약한 구조 △온도 관리 미비 △작업공간 미구분 등을 꼽으며, 위판장 품질위생관리 시설 개선과 매뉴얼 제정, 종사자 교육 등을 해법으로 제시했다.

박태우 기자 wideneye@busan.com
