

APEC 기구 내 FSCF/PTIN 워크샵에 대한 소개와 역할

한국식량안보연구재단에서는 2010년 11월 5~7일 중국 북경에서 개최되었던 APEC 산하 식품안전협력포럼(FSCF, Food Safety Cooperation Forum)에 본 재단의 연구원 이꽃임 박사를 파견하여 아시아태평양 지역 내 식품안전 향상을 위한 워크샵과 아태지역 내 capacity building 을 위한 training project 에 참여했다. FSCF 가 최근에 설립되어 아직 국내에 인지도가 부족한 편이지만 향후 아태지역 국가간 식품 안전문제 정보 교류, 위해분석 기술의 조화와 교육훈련 협력을 통해 우리나라 국가 경쟁력 을 높이기 위해서는 이 포럼의 activity 에 적극적인 참여가 요구된다.

먼저, 식품안전협력포럼(APEC-FSCF)의 의의와 목적을 살펴보고자 하겠다. 2009년 호주 무역통상부의 자료에 따르면, 중국의 급격한 경제 성장과 무역 활성화로 전세계에서 APEC 회원국이 차지하는 영향력이 점점 확대되고 있으며 APEC 회원국 간의 무역은 매년 평균 8.5%씩 증가하고 있음을 보고했다. 또한, APEC 회원국들의 수입/수출량이 지난 5년간 (2003-2008) 2배의 증가율을 보이고 있음을 시사했다. 이렇게 APEC 회원국들간의 교역량 증가로 식품안전에 대한 관심이 높아졌고 식품 안전 standards 와 practices 을 향상시켜야 할 절대적 필요성에 의해 FSCF 는 2007년 4월 4일에 설립되었다.

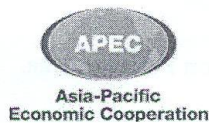
2007년 설립 이후 19개 APEC 나라로부터 550명이 7개 도시에서 27개 서로 다른 activity 를 펼쳐왔으며(2010년 10월 기준), 현재 APEC 회원국 21개국 중 20개국이 참여하고 있다. 이러한 가운데 식품 산업계와 학계가 식품안전에 있어서 capacity building 을 강화하는데 의견이 모아져 FSCF 아래 교육훈련기관네트워크(PTIN, Partnership Training Institute Network)를 설립하게 되었다. PTIN 은 2008년 APEC leaders 들에 의해 승인을 받아 2009년 7월부터 다양한 training module 을 시작하였으며 2011년 5월에 공식적으로 launching 할 계획이다. 생산에서 소비까지 supply chain 에서의 이해당사자들의 능력을 키워 무역을 증진시키며 공중 보건 향상에 그 목적을 두고 있다. 이를 통해 PTIN 은 APEC 회원국들이 식품안전 사고를 예측, 예방, 관리하는데 큰 도움이 되는 것은 물론 식품 supply chain 에 더 많은 안전성을 보장할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

FSCF-PTIN 의 조직 체계는 운영위원회(Steering group)에 의해서 총괄하게 되고, 현재는 호주(호주뉴질랜드 식품기준청 Dr. Steve McCutcheon)와 중국(검역국 Dr. Lin Wei)이 공동으로 의장직을 맡고 있다. 운영위원회는 호주, 칠레, 중국, 페루, 미국 등으로 구성되어 있으며 대부분 정부, 산업계, 학계의 대표자들이다.

본 연구기관(식량안보연구재단)에서는 2010년 5월 19-20일 워싱턴 소재 World Bank Conference Center 에서 열렸던 APEC Expert Working Group in Food Safety Workshop 에 재단의 이철호 이사장이 참석하여 현재 우리나라에서 실시되고 있는 “위해 평가 프로그램 현황”에 대한 자료를 APEC 식품안전 전문가들에게 소개함으로써 인연을 맺게 되었다. 이를 계기로 2010년 10월 5일 “아태지역 식품안전 위해평가 기술 워크샵”에 FSCF 공동의장이자 호주뉴질랜드 식품기준청장(FSANZ)인 Dr. Steve McCutcheon 박사를 초대하여 FSCF-PTIN 에 관한 전반적인 활동을 국내에 소개하여 국내 식품의약품안전청의 적극적인 참여를 유도한 바 있다.

그 후, 2010년 11월 5-7일 중국 북경에서 실시된 워크샵은 “Developing Food Safety Plans for the Supply Chain”이라는 주제로 APEC partner 기관들(USFDA, USDA, US Commerce, US Trade Representative, FSANZ, 중국 AQSIQ 등)과 산업체 (Coca-Cola, Cargill, General Mills, Kraft, McCormick, Bumblebee 등) 전문가들이 Supply Chain 에서의 안전성 향상 및 예방을 위한 강연을 하였으며, 위해물질 최소화를 위한 training module 로 Michigan State University 에서 개발한 Michigan State Module 을 소개하는 시간을 갖게 되었다. 이번 북경 워크샵에 아태지역 식품안전 관계자들 130여명이 참석하여 전문가들과 함께 exercise 도 수행해 볼 수 있었으며 제시된 example 로는 전세계 식품교역량 1위를 차지하는 aquaculture products 를 중심으로 HACCP 중심의 교육과정을 수행했으며, case study 로는 supply chain control 을 잘 해서 성공한 태국새우와 control 에 실패한 후 현재 safety 향상에 노력을 기울이고 있는 말레이시아 새우에 대한 발표가 있었다. 워크샵 프로그램에 대한 자세한 소개는 아래 자료를 참조하기를 바란다. 이러한 Capacity building 을 위한 activity 는 1년에 4-5회 정도 실시할 계획에 있으며 아태지역 국가 중 training module 을 자국에서 실시하고자 할 경우 신청을 받고, 또 해당 module 에 대한 trainer 를 정하는 등 총 4단계 절차를 거쳐 기획되고 있다. 향후 우리나라에서도 APEC 과 연계된 이러한 교육프로그램을 실시하여 국내 식품안전 전문가 양성에 기여할 수 있기를 기대해 본다.

올해 2011년도에 계획된 FSCF meeting 은 5월에 Montana 주 Big Sky 에서 “Food Safety Incident Management”를 주제로 개최 예정이며, 기존의 incident management models 과 protocols 를 조사해보고 더불어 국제적으로 사용되고 있는 여러 가지 approaches 들을 검토해볼 계획이다. 더불어 식품안전 사고 시 실제적인 정보를 주고 받고 management 를 할 수 있는 APEC food safety incident liaison group 만들 계획이다. 이번 5월 워크샵에 국내 식품관련 분야의 전문가들이 많이 참석하여 아태지역 내 식품 정보 교류의 장이 되기를 희망한다.



Content

Developing Food Safety Plans for the Supply Chain

AN APEC-FSCF-PTIN TRAINING PROJECT

5-7 November, 2010

Beijing, China

TRAINING MATERIALS	
Session	
	Agenda
	Speaker Biographies
1	Overview of Session Expectations - <i>Megan Crowe, PTIN Administrator, U.S. Department of Commerce</i>
2	Providing a Conceptual Framework and Strategy for Improving Food Safety in and across APEC Member Economies and ways to build the supply chain module into the PTIN training curriculum. - <i>Mr. John Lamb, Agribusiness Team Leader (retired), World Bank</i>
3	Keynote: Global Supply Chain and Global Sourcing, Trade and Market Access Issues - <i>Ms. Julia Doherty, Incoming Chair, APEC SCSC 2011, United States Trade Representative</i>
4	Issues in Managing the Supply Chain. - <i>Facilitator: Mr. Steve McCutcheon, FSCF Co-Chair, and CEO, Food Standards Australia New Zealand</i>
5	Building Safety into the Product. - <i>Ms. Soo Chuah, Asia Food Safety Lead, Kraft</i>
6	Panel Discussion: Challenges in Meeting Trade Expectations Multiple Perspectives on Food Safeguard Measures from Farm to Market. - <i>Dr. Zhao Zenglian, General Administration of Quality Supervision, Inspection, and Quarantine (AQSIQ), China</i> - <i>Dr. Nanthiya Unprasert Deputy DG-Department of Fisheries, Thailand</i>
7	Supplier Selection and Management - <i>Mr. Han Haizhou, Quality Assurance Director, McCormick Spices</i>
8	Lessons Learned - <i>Ms. Sarah Geisert, Senior Director Global Product Safety and Regulatory Affairs, General Mills</i>

9	<p>Overview Best Practices in Supply Chain Management:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mr. Daniel Fegan, Technology Deployment Manager, Aquaculture, Cargill</i>
10	<p>Role of Prevention in Supply Chain Management:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Government Food Safety Management Systems. <ul style="list-style-type: none"> - The Food Safety Management System of Import and Export Food in China. <i>Dr. Lin Wei, Deputy Director General, AQSIQ, China</i> - Prevention Based Food Safety Management <i>Dr. Neil Kennington, Agriculture Counsellor, New Zealand Embassy, Beijing</i> ● Food Sector-Specific Best Practices: Academic Perspective: Professor and Senior Scientist <ul style="list-style-type: none"> - <i>Aman Wirakartakusumah, SEAFast Center, Bogor Agricultural University, Indonesia</i> ● Case Study on Developing and Implementing a Preventive Food Safety Plan: Private Sector <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ms. Gina Ybanez, Senior Director, Supply Quality and Quality Assurance Services, Bumblebee</i> - <i>Mr. She Feng, CEO, Beijing Huadu Group Corporation</i>
11	<p>Overview of Food Safety Hazards and Control Measures (Biological, chemical and physical hazards and controls).</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dr. Chen Junshi, Senior Research Professor, Chinese Ministry of Health</i>
12	<p>Preliminary Tasks for Developing a Food Safety Plan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mr. Neil Marshall, Director, Quality and Food Safety, Coca-Cola Company</i>
13	<p>Prerequisite Programs: Minimizing Food Safety Hazards along the Food Supply Chain.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Michigan State Module: Professor Les Bourquin & Professor Deepa Thiagarajan</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Good Agricultural Practices ○ Good Manufacturing Practices ○ Sanitation and Hygiene
14	<p>HACCP: Preventing/Eliminating/Reducing to Acceptable Level Food Safety Hazards for a Specific Product/Process.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mr. Warren Stone, Director, Science Policy, Grocery Manufacturers Association (GMA)</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Seven HACCP Principles
15	<p>Incident Management, Spotlight on a Failure in the Food Safety Plan</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Overview on Food Incidents <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mr. Steve McCutcheon, FSCF Co-Chair and CEO, Food Standards Australia-New Zealand</i> ● Case Study of a Food Safety Incident: Australia's Food Incident Response Protocol in Practice. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dr. Duncan Craig, Principal Microbiologist/Section Manager, Risk Management – Microbiology, Food Standards Australia New Zealand</i>
16	<p>Minimizing the Food Safety Concerns with Aquaculture Products.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● What are the aquaculture farm food safety controls in place and those that are needed. Case studies from: China, Malaysia, and Canada <p>Case Study 1: Excellent Case of Food Product Quality Control. - <i>Ms. May Zhao, Vice CEO, Zhanjiang GuoLian Aquatic Products Co., Ltd., China</i></p> <p>Case Study 2: - <i>Dr. Shahridan Faiez, CEO Blue Archipelago, Malaysia</i></p> <p>Case Study 3: Food Safety and Aquaculture Supply Chain in Canada. - <i>Mr. Cyr Couturier, Research Scientist & Chair MSc Aquaculture Program, School of Fisheries, Marine Institute of Memorial University, Canada</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Dr. Nguyen Nhu Tiep, Director General of National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department, Vietnam</i> • How best to train and educate farmers; classroom, demonstration farms, mentoring. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dr. Reza Shah Pahlevi, Directorate General of Aquaculture, Indonesia</i>
17	<p>Key elements for developing and implementing a food safety plan for shrimp/finfish growers.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dr. Suraphol Pratuangtum, President of Thai Shrimps Association, Thailand</i>
18	<p>Interactive Summary Exercise and Aquaculture Module Wrap Up.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mr. Brett Koonse, Supervisory Consumer Safety Officer, Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug Administration</i>
19	<p>Outcomes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mr. Michael Landa, Acting Director, Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug Administration</i>
Evaluation Form	