



식품 안전과 지속가능성 및
기업의 사회적 책임을 지원하는
BSI 의 서비스

bsi.

...making excellence a habit.™

아황산류로 염색된 올리브, 비료로 오염된 모조 설탕, 말고기로 만든 비프 파스타 멜라민이 들어있는 분유

해산물, 향신료 및 허브 등의 대체식품 사용과 같은 일반적인 사례부터 희석한 올리브 오일과 꿀의 사용에 이르기까지 이윤 극대화를 위한 식품사기는 계속되고 있습니다. 식품 가격의 상승과 더불어 더욱 복잡해지는 글로벌 식품 공급망으로 인해 사기 행각을 피하는 것이 힘들어지고 있습니다.

식품사기란 경제적 이익을 위해 의도적으로 식품 불순물의 사용과 희석, 대체식품, 잘못된 라벨링, 병행무역, 식재료나 제품을 훔치거나 위조하는 것 등을 의미합니다. 식품사기의 영향으로 유해한 불순물로 인해 병이나 사망을 초래할 수 있고, 불량 제품의 비윤리적인 대체식품으로 브랜드 평판이 훼손되거나 더 나아가 해당 수출국의 평판에까지 영향을 미칠 수 있습니다. 그리고 모든 경우에 대해 소비자는 본인이 기대하거나 지불한 비용에 대해 원하는 바를 얻지 못하게 됩니다.

위협과 취약점 식별

식품사기는 이전부터 있어왔으나, 과거에는 주로 일부 고부가가치 식품에만 해당되는 산발적인 위협이었습니다. 식품사기에 대한 조사 및 기소가 관계 부처, 다국적 기관 간에 전방위적으로 행해지면서 미디어의 관심이 높아지고, 소비자들도 이에 대한 인지가 높아졌습니다.

식품사기 위협을 예측하기 위해서 기회주의적 관점에서 생각할 필요가 있습니다. 사기를 통해 벌어들인 돈이 있다면, 누가 언제 어떻게 그 사기를 저질렀는지 확인해야 합니다. 이러한 리스크를 관리하기 위해 TACCP(위협 평가 관리기준: 식품방어), VACCP(공급망 취약점 중점 관리기준: 식품사기) 및 HACCP(식품위해요소 중점관리 기준) 평가의 통합에 대한 산업계의 인식이 존재합니다.

그러나 현재 업계의 지식과 기술로는 지속적으로 적용할만한 방법론과 도구가 없습니다. 때문에 결과적으로 평가를 하더라도 존재하는 위협을 식별하지 못하거나, 위협 요소에 대한 우선순위를 파악하지 못할 수 있습니다. HACCP을 통해 경험한 바와 같이, 방법론과 도구가 식품 공급망 전 단계에 적용되기 위해서는 시간이 필요합니다.

귀하의 제품, 재료, 프로세스 및 공급망에 대한 고유의 위협과 취약점을 조사하는 것은 시간이 많이 걸립니다. 이전에 발생한 사건에서 나온 정보의 양이 너무 많을 수도 있습니다. 반대로 선례가 없어 가능한 위협을 구별해내지 못할 수도 있습니다. 그러나 그렇다고 하여 재료 관리에 대한 취약성이 없어지는 것이 아니며, 오히려 귀하의 식재료가 그 선례가 될 수도 있습니다.

위협은 재료와 그 형태의 유형에 따라 다르며, 가루로 된 성분일 수록 발생 위험이 매우 높습니다. 또한, 아래와 같은 좀 더 경제적인 이유로 인하여 여러 위협들이 발생되기도 합니다.

- 예측하기 힘든 기후 양상과 패턴으로 예기치 못한 곡물 수확량의 변화
- 공급/수요 불균형
- 원자재 가격 급등
- 환율 변동이 장기적 상품 구매/판매에 영향을 미침

위의 모든 상황들이 사기성 행위가 발생할 수 있는 경제적 환경을 조성할 수 있습니다.

위협과 취약점 관리

엄격한 규칙이 적용된다는 가정 하에 식품사기 평가에 대한 결과는 어떠한 방법론을 사용하든지 동일해야 합니다. 잠재적 위협의 가능성 및 우선순위를 찾아 제품, 기업, 소비자에 대한 리스크를 최소화하기 위한 관리 및 조치가 이뤄져야 합니다. 하지만 이를 실행하기 위해서는 몇 가지 어려움이 있습니다.

위협 및 취약성 평가는

식품과학 및 기술, 조달/구매, 공급망 유통, 인사, 현장 보안 및 정보기술 등 여러 분야의 지식과 기술이 결합된 팀에 의한, 자원이 많이 필요한 프로세스입니다. 귀사에서 사용하는 재료가 계절에 따라 변화하고, 여러 공급채널이 존재할 경우, 주어진 정보에 따라 공급자를 선택할 수 있어야 합니다. 종종 위협의 수준이 경제 상황의 변화와 반대적으로 나타나기도 하는데, 이는 재료비 상승이나 대체제 사용에 비해 상대적으로 제조비가 오르는 경우에 해당합니다.

식품사기를 줄이거나 예방하기 위해 통제 및 조치 방법을 찾아내는 것은

당장에 현실적이거나 효과적이지 않을 수도 있습니다. 특히 검사, 테스트 및 모니터링과 같이 위협에 특화된 대응책의 경우 위협 평가가 끝난 후에야 결정될 수 있기 때문입니다. 공급자 혹은 재료나 원산지를 바꿔서 해결할 수 있는 부분도 아닙니다. 재료 제조에 대한 세계적 중앙집중화가 지속적으로 이뤄짐에 따라, 상업적으로 대체 가능한 공급자가 별로 존재하지 않을 수도 있습니다. 최종 제품의 가격에 미칠 비용의 영향에 따라 공급의 지속성도 고려되어야 합니다.

지속적인 위협 평가를 위해서는 끊임없이 자원이 필요합니다.

재료, 공급자, 원산지 및 제품 구성이 변화하는 경우, 새로운 식품사기 유형 또는 새롭게 대두되는 식품사기가 발생하는 즉시 리스크 평가를 해야 합니다. 충분한 시간을 들여 프로세스를 이해하고 귀사의 재료 공급자들과의 관계를 개선해야 합니다. 이들과 높은 수준의 신뢰를 구축하고 유지하는 것은 매우 중요합니다. 또한, 식품사기에는 언제나 '의도'가 포함되어 있다는 것을 인지하고 있어야 합니다.

위협과 취약점에 우선순위를 매기는 것은

다소 어려울 수도 있는데, 기존의 HACCP 과 같은 전통적인 리스크 평가에 사용되는 것과는 다른 리스크 방법론을 사용해야 하기 때문입니다. 잠재적 영향, 발생가능성 및 위협 감지능력을 평가하여 리스크의 순위를 가려야 합니다. 아이러니하게도 식품안전 리스크가 낮은 것으로 보이는 재료들이 실상은 더 높은 식품사기 위협에 놓일 수 있습니다. 위협을 예상 및 예측할 수 있는 능력은 실제 테스트를 직접 시행하는 것 만큼이나 중요합니다. 위협은 언제나 발견될 수 있는 것이 아닐 뿐만 아니라 불순물, 대체제, 회석 등은 제품을 받고 사용한 후에야 발견 되기가 쉽기 때문입니다.

식품사기에 대한 기소에 대응하기 위한

법적 방어행위 및 관련 증거를 위해서는 모든 합리적 예방 조치와 상당한 주의를 기울인 데에 대한 실사를 필요로 합니다. 이런 방어가 식품안전의 관점에서는 받아들여질 수 있으나, 식품사기 입증에 필요한 증거의 양에 대해서는 아직 명확하게 정립된 바가 없습니다.

식품사기: 통제방법



평가

- PAS 96 (TACCP 교육)
- 공급자 컴플라이언스 매니저 활용
- BSI 자문 서비스 문의



실행

- 공급자 컴플라이언스 매니저 활용
- BSI 자문 서비스 적용



보호

- BSI SCREEN
- BSI VerifEye™ 글로벌 공급망 디렉토리 서비스

당면 과제

관련 시스템 및 통제 방법이 개발 초기 단계에 있기 때문에 아직까지 식품사기 예방을 위한 모범사례가 무엇인지 참조할 만한 내용은 존재하지 않습니다. 식품 업계의 가장 큰 어려움은 식품 공급망에 관계된 모든 관계자들이 어떻게 식품사기를 관리할 수 있게 만드는 것입니다. 식품사기에 대한 감시, 보고, 기소를 위한 규제 프레임워크를 보유한 국가가 많지 않기 때문에 **식품사기에 대한 예방 업무는 근본적으로 산업계에 의해 주도됩니다. 이 경우 공급망 내 정보에 대한 투명성 및 접근성이 매우 중요해질 것입니다.**

식품사기 관리시스템을 위한 비용은 글로벌 식품 산업에서 매우 중대한 자원 문제로 대두되고 있으며, 이에 대해 다음과 같은 의문들도 존재합니다. '이것이 일시적인 유행은 아닐까? 식품 산업의 사기 예방에 대한 관심이 초반에 쏟아지다가 이후 치열한 경쟁구도의 식품 시장에서 재정적 문제로 유지되지 못하는 것은 아닐까? 주로 대량 저이윤으로 돌아가는 이 산업에서 식품사기 문제는 어떻게 나아갈까? 관련 비용을 소비자에게 어떻게 전가시킬까? 새로운 식품의 미래 혁신에 오히려 역효과를 가져와 글로벌 시장 내 국가 간 무역의 감소로 이어지게 되지는 않을까?'

이러한 당면 과제들로 인해 제품 인증이나 성분의 신뢰성을 위해 재료의 유형 테스트가 늘어날 수 있습니다. 이미 원산지가 중요한 고가의 육류 제품의 경우 고급 레스토랑에 납품되는 각 식품자재들을 추적하는 기술을 활용하여 제품의 품질과 인증을 보증하고 있습니다.

규제 준수

Global Food Safety Initiative (GFSI, 국제식품안전협회) 의 일부 표준이 정형화된 식품사기 예방 시스템의 필요성에 대한 논의를 주도하고 있습니다. 심사원들에 따르면 업계가 그 의도에 공감하고 있으나 기업 내 관련 지식 및 기술을 보유하고 있는 직원이 몇 되지 않기 때문에 어려움이 있다고 합니다.

또한 잠재적 식품사기 발생에 대해 과소평가하고, 현장에서 제품 수령 시 프로세스 간소화를 위해 승인 받은 공급자에게 과잉 의존하는 경향이 있습니다. 많은 회사들이 승인 받은 공급자로부터 재료를 구매할 때, 제품 수령 시 꼼꼼히 확인하지 않습니다. 그래서 실제 현장에서 심사 시 재료를 확인하다 보면 공급자가 구매부서에 알리지 않은 채 원산지가 다른 재료를 공급하는 경우가 종종 있습니다. 원산지 변경은 식품사기에 심각한 영향을 미칠 수 있는데, 이는 나라마다 각자의 제품 표준, 문화, 정치 안정성 및 경제 상황이 다르기 때문입니다. 또한 원산지 변경은 원산지 표기를 거짓으로 작성하게 만들 수 있습니다.

미래 방향

식품사기 관리 시스템은 리스크가 높은 특정 재료에 대한 인식을 제고하는 데 쓰일 수 있습니다. 이 시스템이 잘 작동하는 것은 잠재적 위협의 사전 예방관리에 달려 있으며, 동시에 전세계에서 고품질의 재료를 여전히 경쟁력 있는 가격에 구할 수 있어야 합니다. 끊임없이 변화하는 시장에서 식품사기 위협을 식별하고 관리하기 위해서는, 식품 공급망의 모든 분야에서 지속가능하고도 효과적인 시스템을 구축하는 것이 매우 중요합니다. 또한 각 기업 내에서 식품사기만 모니터링하는 직원들이 필요하며, 글로벌 공급망 내 특정 식재료와 제품 추적을 위한 신기술을 개발해야 할 것으로 예상됩니다. **앞으로 기업 내에서 측정 가능한 방법으로 식품사기를 적극적으로 찾아낼 수 있는 지식 및 기술을 갖춘 직원들을 보유하는 것이 미래 성공의 주요인이 될 것입니다.**

귀사의 비즈니스와 브랜드는 식품사기 위기에 직면했을 때 살아남을 수 있습니까? 이를 예방하기 위해 과거, 현재, 미래에 어떤 방법을 취하시겠습니까?

식품사기: 통제방법



PAS 96 교육

PAS 96 을 통해 외부 공격으로부터 모든 제조 및 공급망의 회복탄력성을 개선시킬 수 있습니다. PAS 96 은 다양한 유형의 공격자들을 감지하여 수많은 특정 위협에 대응하게 합니다. TACCP (식품방어 프로그램) 프로세스를 통해 식품안전 보장을 위한 많은 예방 조치들로부터 고의적인 공격을 멈추게 하거나 감지하게 하여, 비즈니스 운영 상에 이미 존재하는 HACCP (위해요소 중점관리기준) 의 효과적인 운영을 가능하게 합니다.

Screen Intelligence

BSI의 웹기반 플랫폼을 활용하면 사회적, 환경적, 안보 이슈와 관련한 국가 리스크맵을 통해 국가의 리스크를 식별할 수 있습니다. 이 웹기반 툴은 기업이 공급망 보안, 비즈니스 연속성, 기업의 사회적 책임 필요성 및 위협을 확인하고 이해하도록 도와드립니다.

BSI 자문 서비스

귀사가 내부 개선 관리를 위해 시간을 투자하는 것이 어렵다면, BSI 자문 서비스를 이용하십시오. 전체적인 공급망 관리의 검토, 재정비 및 실행을 지원해드립니다.

BSI 글로벌 공급망 디렉토리 서비스 (BSI VerifEye)

BSI 가 제공하는 공급자 검증 서비스로, 공급자 정보에 대한 제 3자의 검증을 통해 공급망에 대한 가시성을 확보하고 기업의 리스크 관리를 효과적으로 수행할 수 있게 합니다. BSI 의 검증 심사는 합리적인 비용으로 공급자들이 의도치 않은 사고나 고의에 의해 귀사의 브랜드를 리스크에 빠뜨리는 기회를 차단합니다.

BSI VerifEye Web link

BSI VerifEye 웹링크를 통해 귀사의 투명한 경영, 신뢰성, 신용 및 타사와의 실질적 차별성 등을 알릴 수 있습니다. 이를 통해 구매 기업, 조달/구매팀 및 공급망에 있는 직원들이 귀사와 귀사의 제품을 신뢰할 수 있으며, 더 빠른 실사 및 자격인증 프로세스를 통해 심사 빈도를 감소시키고, 우선 공급자로서의 지위까지 가능하게 합니다. 물론 신규 공급자를 모색할 때도 BSI 의 웹링크를 방문해보시길 권합니다.



비즈니스 연속성 (BC) 시스템은 조직이 제품 및 서비스를 고객에게 공급하지 못하는 중단 상황에 이르는 심각한 상황을 관리하기 위해 개발되었습니다. 비즈니스 연속성에 대한 국제 표준인 **ISO 22301**에서는, 어떤 심각한 운영 중단의 문제가 생긴 이후에도 사전에 정의된 수준으로 제품이나 서비스를 지속적으로 제공할 수 있는 조직의 역량을 의미합니다.

모든 분야 및 산업에 걸쳐 비즈니스에 발생할 수 있는 아래와 같은 많은 유사한 형태의 잠재적 사건들이 있을 수 있습니다.

- 심각한 작업장 내 사고
- 네거티브 미디어 캠페인
- 시장의 대변동
- 전원/연료 고갈
- IT/통신 인프라 손실
(연결성, 서버 크래시, 바이러스)
- 운송 인프라 문제
- 공급망 붕괴/사고
- 인력 손실 문제

식품산업 내 기업들은 비즈니스 연속성 관리를 더욱 복잡하게 만드는 산업적 특성과 관련하여 추가적인 문제와 어려움에 직면하게 됩니다.

- 원재료 공급을 대체할 안전한 대체 공급 확보 및 주요 재료에 대한 다수의 공급원 확보
- 평판과 관련한 리스크 문제의 경우를 대비한 추적성
- 공급망 내 식품 사기 사고들
- 심각한 사건 이후의 언론 및 소셜미디어 관리 (상품 리콜, 현장 사고, 환경적 사건 등)

이런 문제가 발생하면 수 년간 쌓아온 고객의 신뢰 및 로열티를 순식간에 잃을 수 있습니다. 또한 이런 문제로 문을 닫은 기업의 경우 재기하기가 힘든 것이 현실입니다. 예를 들어, 데이터 및 장비의 심각한 손실을 경험한 기업의 90% 정도는 2년 내에 사업에 실패할 확률이 높습니다.¹

1. Jacobs and Weiner, The CPA Journal (on-line), 2008.
2. Peck, H Dr. 2006. Resilience in the Food Chain: A Study of Business Continuity Management in the Food And Drink Industry. DEFRA Report, Cranfield University, Shrivvenham.

손가락 클릭 하나로 정보가 전달되며, 정보 접근에 용이한, 빠르게 움직이는 세상에서는 사람으로 인한 이벤트들이 비즈니스 연속성의 가장 큰 위협이 되었습니다.

식품 사기, 복잡한 공급망 관리 및 글로벌 테러리즘과 같이 식품 산업에 심각한 영향을 초래할 수 있는 새로운 쟁점과 위협들이 부상하고 있습니다. 또한 인공 재해와 자연 재해 모두 조직이 위치한 곳에서 직접 발생해야만 치명적인 영향을 끼치는 것이 아닐 수도 있습니다.

식품 산업의 비즈니스 연속성 현황

비즈니스 연속성은 식품 산업에 급부상한 과제인 동시에 점차적인 우려를 낳고 있습니다. **비즈니스 연속성 관리 (BCM)**는 상대적으로 여전히 새로운 개념이지만, 식품산업 내 일부 기업은 수동적인 위기 관리에서 벗어나 적극적이고 예방적인 접근방식으로 이미 옮겨가고 있습니다. 부족한 자원 (재정 및 인력)과 전문성 부족으로 인해 BCM의 이행이 늦어지고 있으며, 기업은 비즈니스 운영 시 이미 알고 있는 문제들 외에 '혹시 발생할 수도 있는' 문제들을 위해 우선적으로 투자하여 예방하거나 반복된 조치를 하는 것을 꺼려하는 상황입니다.

BCM을 강조하는 것은 각 분야의 핵심적 활동 및 상업적 관심을 반영하여 분야별로 다르게 적용됩니다.

- 대형 소매업자들은 업무상 중요한 자산이 거의 없으므로 본질적으로 회복탄력성이 강한 편입니다. 자체 네트워크를 통해 하나의 식품점 혹은 단일 제품의 공급에 문제가 발생해도 운영 상에 심각한 영향 없이 견딜 수 있습니다. 하지만, 대형 소매업체의 유통센터, 본사 및 서비스 공급 회사들이 오히려 심각한 문제들이 생기는 지점이 될 수 있습니다. 그러나 소매업체들의 가장 중요한 자산이자 우려가 되는 항목은 바로 그들의 브랜드 평판입니다.

연료 및 자원이 부족한 상황을 제외한 모든 상황에서 위기 상황이 발생 시, 소매업체는 첫 번째 대응 수단으로서 공급업체가 여분의 물량을 제공하고, 유통에 유연하게 대처해주시기를 기대합니다. 하지만 실제로 연료가 부족한 상황에서는 그 상황이 역전됩니다.

- 작은 소매업체들은 도매업체들과 관계를 좋게 유지하며 공급 연속성을 기대합니다.
- 유통 서비스 업체는 연속성 계획을 위한 고객의 추가 비용 지불 여부에 따라 BCM에 임시방편적으로 관여하게 됩니다. 이들의 가장 중요한 자산은 숙련된 인력입니다.
- 식품 가공 및 포장업체는 좀 더 불안정한 상황에 있습니다. 이들은 주로 핵심 자산 보호에 집중하는데, 이는 그들의 사업 운영이 일부 자본이 집약된 시설에 달려있기 때문입니다. 어떤 기업들은 평상 시의 운영과 리스크 관리, BCM을 구분 짓지 않고 사용합니다. 제조업자는 주요 위기 상황 관리 방법으로 제조 현장 간 생산량을 '유연하게 조절하는' 능력에 의존하는 경향이 있습니다. 그러나 대다수의 제조업자들은 이러한 전략의 기본이 되는 중복적 시설에 대한 유지가, 비용 절감 및 자산 활용 최적화의 압력으로 인해 지속하기가 점차적으로 어렵다고 인정합니다. 제조 현장이 폐쇄, 통합되고 역외로 이전되는 상황에서 사업 운영을 위한 리스크 프로파일도 변화하게 되는데, 주요 의존관계가 제조 현장에서 운송, 커뮤니케이션 및 지원 인프라로 전환되고 있습니다.²

많은 조직이 자발적으로 상업적 이익을 위하여 BCM을 도입합니다. BCM의 모범사례에 따르면, 일반적인 외부 환경 혹은 그러한 환경을 기대할 수 있을 때, 조직의 업무 상 중요한 활동 및 자산을 유지하기 위한 조치로서 BCM을 채택할 것을 권장합니다. 왜냐하면 그들은 BCM의 목적 자체가 고객, 직원 및 주주의 복지를 보호하는 것이라고 생각하기 때문입니다.

비즈니스 연속성 표준 및 준수

BC(비즈니스 연속성)의 주요 관리는 품질 및 위험 관리의 범위 내에서 이루어지되, 필요에 따라 거버넌스, 정보 보안 및 컴플라이언스와 같은 분야로 교차 관리됩니다. 리스크 관리는 비즈니스 중단에 잠재적 원인을 체계적인 방식으로 식별하고, 그 원인의 발생 확률과 피해를 평가하기 때문에 BC를 위한 중요한 톨로 작용합니다.

조직의 운영 목표를 달성하기 위해 꼭 필요한 모든 비즈니스 기능, 운영, 공급, 시스템, 협업관계 등이 분석되어 비즈니스 연속성 플랜(BCP)에 포함됩니다. 이러한 요소들의 상대적 중요도나 긴급성을 결정하는 프로세스를 위한 일반적인 리스크 관리 용어로서 '비즈니스 영향 분석'을 사용합니다. 결국 이를 통해 우선순위, 계획, 준비 및 기타 BC 관리 행동들이 추진되게 됩니다.

비즈니스 연속성을 수행하기 위한 중요한 방법 중 하나는 국제 표준을 따르는 것입니다. 이런 표준은 BC를 위해 인정받은 방법 및 개념을 활용하게 해줍니다. 그러나, 표준의 요구사항을 맞추는 것 말고도 비즈니스 연속성 플랜은 다음과 같은 추가적인 활동을 필요로 합니다:

- 관련된 잠재적 재해 식별
- 대피 프로그램 개발
- 예비 기계 및 서버 구매 조달
- 데이터 백업 수행 및 부지 외 저장공간 준비
- 원격 비즈니스 운영을 위한 규정
- 특정 활동에 대한 책임 부여
- 훈련 실시
- 직원 교육
- 조직 전반에 걸쳐 주의/경계심 향상

이러한 업무들은 인력 뿐 아니라 재정적인 자원도 필요하기 때문에 비즈니스 연속성을 최우선 과제로 삼고 전담 인력을 배정할 수 있도록 조직 내 고위 경영진의 강력한 의지가 가장 중요합니다.



식품산업을 위한: GFSI (Global Food Safety Initiative Standards, 세계식품안전협회) 표준

영국소매컨소시엄 (BRC, British Retail Consortium) 및 식품 안전품질협회 (SQFI, Safe Quality Food Initiative) 를 포함한 세계식품안전협회 (GFSI) 와 같은 주요 기관들에 의해 식품산업을 위한 정형화된 비즈니스 연속성 시스템의 필요성이 대두되었습니다. 각 기관에서 발행한 표준에 명시된 요구사항은 일반적인데 반해, 실체하는 조직들의 양상이 다르고, 비즈니스 연속성을 유지하기 위해 당면한 과제들도 다르기 때문입니다.

GFSI 표준은 광범위한 혼란 (위기/재난)을 겪은 후, 조직이 사전에 정의된 시간 내에 주요 기능을 복구 및 복원할 수 있도록 논리적으로 가이드하는 BC 플랜을 수립하기 위한 요구사항을 규정하고 있습니다.

효과적이고 적절하게 BC 플랜을 개발하기 위한 요건으로 다음 사항들을 포함합니다:

- 고위 경영진이 이끄는 프로세스
- BC 관리 팀 지정 및 교육
(역할, 책임 및 상호관계 설정)
- 조직에 대한 잠재적 위협에 대한 리스크 평가 완료
- 잠재적 사건의 발생 확률을 낮추는 효과적인 BC 관리
- 계획 및 해당 위기 상황에 대응하고 복구하기 위한 행동 기반 계획의 개발 및 실행
- 특정 데이터 및 이행 활동은 다음을 포함합니다.
 - | 주요 관계자 연락망
 - | 시설물을 포함한 주요 자원 공급원에 대한 세부 정보
 - | 관련 내/외부 이해관계자 및 기관의 세부 정보 및 연락처
 - | 법규 및 전문가의 정보
 - | 공급자의 프로필 관리 및 공급망 추적
 - | 위기 상황 시 또는 이후 업무의 우선순위 정립
 - | 내/외부 커뮤니케이션에 대한 책임 부여
 - | 연례 테스트 플랜 수립 규정

모든 산업계를 위한: ISO 22301 (Business Continuity Management, 비즈니스연속성경영시스템) 표준

ISO 22301 은 조직이 비즈니스 연속성 계획을 수립하여 심각한 사고로부터 조직을 보호하고 복구하도록 돕습니다. 또한 비즈니스에 대한 잠재적인 위협을 식별하고 예기치 못한 사건을 처리할 수 있는 역량을 구축하도록 지원합니다. 기업과 그들의 평판을 보호하고 예상치 못한 사업 방해의 영향을 최소화하면서 조직을 민첩하고 유연하게 유지하게 합니다.

다른 BC 표준들과 마찬가지로, 효과적인 비즈니스 연속성의 적절한 구현을 위한 필요 자원의 수준이 높기 때문에, 최고 경영진에 의한 BCMS 의 개발과 지속적 개선, 자원 및 교육 제공이 필요합니다. 직원 및 이해관계자는 BCMS 정책 및 관련한 본인의 역할과 책임을 충분히 이해해야 합니다.

표준을 주도하는 조직의 요구사항으로서, 10개의 개별 조항으로 분류되어 있습니다:

- 비즈니스 연속성 경영시스템 (Business Continuity Management System) 에 영향을 받는 이해 당사자와 그들의 요구사항을 고려하여, 사고와 관련있는 작업을 상세히 설명하는 의사소통 계획 개발
- 조직과 그 공급회사들의 활동 재개에 필요한 수용 가능한 시간의 정의
- 시뮬레이션을 통한 대응 플랜의 테스트 (서류 상 연습이 아님)
- 잠재적 사고를 식별하고 효과적으로 관리하기 위한 광범위한 환경 및 공급망에서의 역할 이해
- 잠재적 사고의 영향 평가
- 리스크 대응법 고려
- 이해 당사자 및 주변 커뮤니티를 상대로 한 정기적인 리스크 평가 실행

성공적인 BCP 구현을 위한 핵심 요소

고위 경영진의 의지

- 완전하고 유익한 계획 수립을 위해 탐·다운 식의 여러 전문분야가 모인, 종합팀 개설이 필수적입니다. 또한 팀워크가 매우 중요합니다.

다음 사항들에 대한 효과적인 리스크 평가 필요

- 조직과 고객에게 중요한 문제 제기
- 귀사의 고유 제품, 재료, 프로세스, 공급망에 대한 위협 및 취약점을 조사 및 이해하고, 우선순위를 매기는 것은 조직을 위협하는 잠재적 영향을 식별함에 있어 근간이 되는 부분입니다. 이는 조직의 회복탄력성 (레질리언스)과 효과적인 대응책을 수립하기 위한 프레임워크를 제공합니다. 업무를 계획하고, 그 계획을 실천하십시오.
- 잠재적 리스크 요인들을 훈련이나 연습을 통해 미리 발견하는 것이 재난 발생 후의 대응적 관리나, 고객 불만, 또는 미디어 (소셜 혹은 기타 미디어) 스캔들에 대처하는 것보다 훨씬 낫습니다.

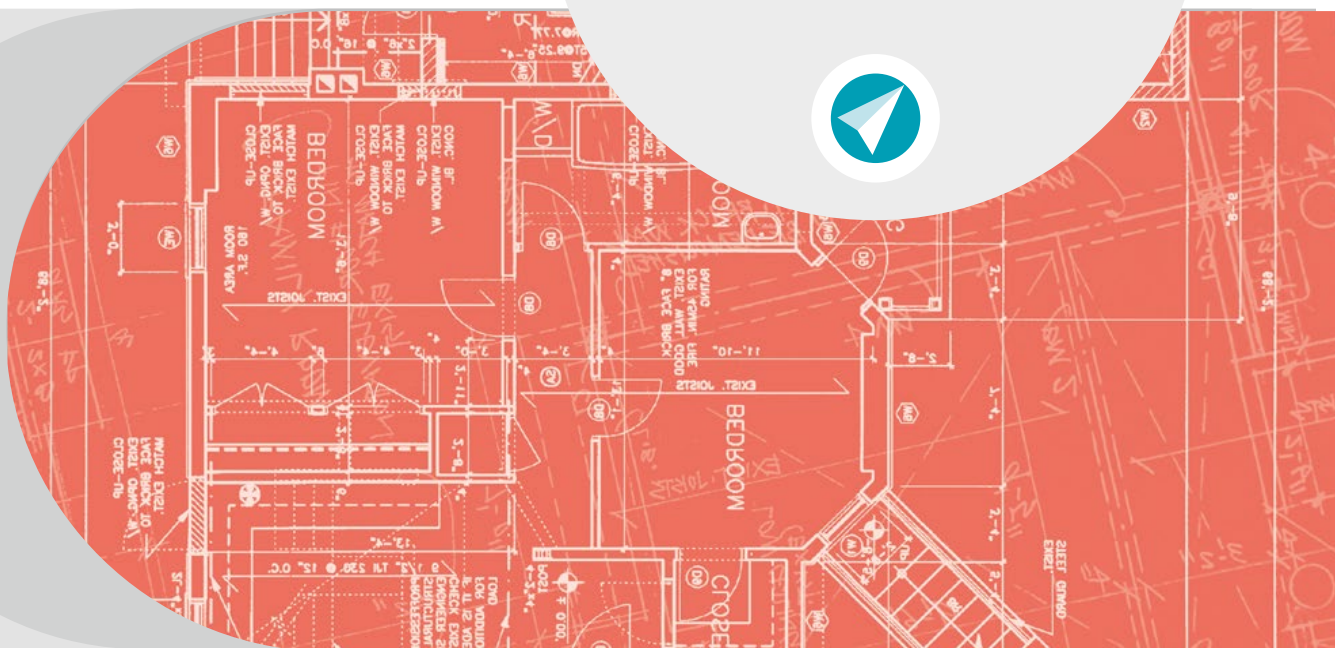
(불확실한) 미래


식품 업계가 빠르게 변화하고 있는 것은 명백합니다. 변화의 핵심 동인은 공급망의 세계화, 다양한 기술/정보 활용의 증가 및 더욱 용이해진 정보의 접근성, 끊임 없이 변하는 소비자의 습관입니다. 업계의 주요 관심 분야는 다음과 같습니다.

- 개인화된 음식 섭취 및 영양 섭취 프로그램
- '순수'하고 '공정'하며 '환경친화적' 제품에 대한 수요
- 개발도상국에서의 제품 수요 증가
- 시간 및 에너지 절감 기술
- 식료품 시장의 해외 점령
- 기존 및 잠재 공급자의 신뢰성, 윤리 및 가치 확인

업계 내 BCM의 미래는 이러한 트렌드들의 진화와 이를 수 개월 혹은 수 년 내에 따라잡을 새로운 흐름에 달려있습니다. BCM을 계획하고 수립하여 실행하는 것에 엄청난 자원과 노력이 필요하나, 적절한 인력을 올바른 프로세스에 따라 교육을 시키면 조직의 장기적 회복탄력성 (레질리언스)을 확보할 수 있습니다. 이미 BCM에 참여하고 있는 식음료 생산자, 제조사, 운송자 및 소매업자들은 고객, 수익성 및 브랜드를 보호하면서도 비즈니스 운영의 잠재적 리스크를 완화시키는 데 더 나은 위치에 자리하게 될 것입니다.

비즈니스 상의 다른 분야들에 우선순위를 둔 조직들은 아마 그 결정에 후회하지 않을 수도 있습니다. 공급 중단 문제를 겪지 않을 수도, 기후와 관련된 재해나 부도덕한 공급자를 만나지 않을 수도 있습니다. 그러나 화재보험과 같이 실제 화재가 발생하기 전까지는 그 가치를 완전히 알 수는 없습니다.





식품 분야에서의 회복탄력성 (레질리언스)

세계 인구가 증가함에 따라 우리의 식량 공급의 품질 및 지속가능성이 보호되어야 하며, 지속가능하고 윤리적으로 책임있는 방식으로 생산된 식품을 요구하고 있습니다.

식품 생산자, 제조자, 소매자 및 재료공급자 모두 자신의 제품이 안전하고 최상의 품질임을 확실하게 할 책임이 있습니다. 오늘날과 같이 빠르게 진행되는 세계화 및 변화하는 소비자의 요구사항 속에서 기업은 지속가능성, 식품 사기, 규정 및 글로벌 공급망과 같은 복잡한 문제들에 직면하고 있으며, 이러한 문제들에 대한 책임을 지고 가이드라인 및 규정을 준수하기 위해 노력하고 있습니다.

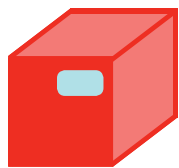
기업은 제품, 프로세스 및 직원들에 대한 평가와 노력을 바탕으로 점차 진화해가는 과정을 통해 회복탄력적 (레질리언스가 강한)인 조직이 되면, 식품 공급망에 있는 모든 비즈니스에 대한 위협으로부터 스스로를 지켜낼 수 있는 동시에 안전 및 지속가능성에 대한 목표를 달성할 수 있습니다.

시간이 지나도 존속 및 성장할 수 있는 조직은 운영의 효율 및 지속가능성에 대한 고려와 필요 자원을 제공하는 공급망, 그리고 이 두 가지에 대한 지속성을 보장하는 정보의 보호 및 관리 방법을 고려하는 것도 포함하고 있습니다.

BSI의 조직의 레질리언스 모델은 세 가지 필수 요소와 세 가지 핵심기능 영역으로 이루어집니다.

조직의 회복탄력성 (레질리언스)

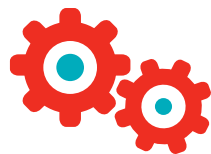
BSI는 기업의 제품 및 프로세스 개발과 직원 양성을 위해 협력하고 있으며, 식품 기관들이 식품 공급망 전반에 걸쳐 보다 탄력적이고 유연해질 수 있도록 돕습니다.



제품

회복탄력적이라는 것은 현재 뿐만 아니라, 미래에도 그 조직의 능력 및 제품/서비스가 시장의 요구를 맞추면서 규제를 지키는 것을 의미합니다.

경쟁 우위를 위해서는 제품의 차별화를 위해 신규 식품 및 신규 시장을 만들어 내는, 진정으로 탄력적이고 유연한 비즈니스 혁신이 필요합니다.



프로세스

회복탄력적인 조직은 혁신과 창의성에 대한 여지는 남기면서도, 조직이 보유한 프로세스의 강점과 신뢰성을 통해 지속성을 보장합니다.

식품안전, 품질, 환경, 보건 및 안전, 정보 보안 및 비즈니스 연속성 등 업무 상 매우 중요한 영역의 관리 프로세스는 조직 내부 뿐만 아니라, 전체 공급망에 걸쳐 견고하게 준수되어야 합니다.



직원

회복탄력적인 조직에서는 고객의 기대치와 직원의 참여도가 조화를 이룹니다. 농장 종사자로부터 소매 식료품점의 계산원에 이르기까지, 사람들은 본인이 가치있다고 느낄 때 참여와 기여도가 높아집니다.

임직원의 제안이 조직의 규칙 만 큼이나 환영을 받을 수 있고, 피드백의 단순 취합뿐만 아니라 실제 반영이 되는 문화로 만드는 것은 직원의 사기, 웰빙, 보유 수준을 높게 만드는 데 중요한 요소이며 이는 조직의 회복탄력성에 매우 중요합니다.



1차 생산

농장 작물, 원예, 농업 및 축산물



식품 제조

원재료 가공, 포장 및 라벨링



식품 서비스

패스트푸드 체인, 호텔, 레스토랑, 케이터링 기관 등 외식업체



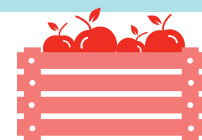
식품 소매

수퍼마켓 및 소매 식품 전문 매장



유통 및 저장

원재료 및 식품의 창고, 운송, 냉장 보관 및 유통 관리



도매/수출

중개업자, 공동포장업자, 협동조합 및 구매/조달업자

1. 조직 운영의 탄력성

식품안전 및 품질

글로벌 식품산업에서 인구 증가, 공급망의 세계화, 경제적 이슈 및 점차 복잡해지는 소비자 식습관 등 복잡한 요인들이 종종 상충되는 압박으로 다가오고 있습니다. 이럴 때일수록 세계적으로 인정받는 표준을 인증 받는 것이 조직의 탄력성과 신뢰성 향상에 도움이 될 수 있습니다.

식품안전 경영시스템 ISO 22000

품질경영시스템과 식품안전 경영시스템을 통합하여 활용하는 국제표준으로서, 식품 생산용 장비, 포장재, 세척제, 첨가제 및 원자재 등의 식품 비즈니스 제조업체들과 그와 밀접한 관계의 모든 기업에게 적합한 표준입니다.

식품안전 경영시스템 FSSC 22000 - GFSI

국제적으로 인정받은 본 표준은 식품 공급망 및 식품 포장재 제조업 내의 조직의 식품안전 경영시스템을 인증하기 위해 개발되었습니다.

G.A.P (Good Agricultural Practices, 농산물우수관리제도)

농산물우수관리제도(GAP)에 대한 본 표준은 지속가능하고 안전한 농업 및 농업 화학물 사용의 최소화를 위한 홍보 촉진을 위해, 상업적으로 실현 가능한 농업정책 도입을 권장합니다.

BSI 케이터링 Catering

케이터링을 취급하는 기업을 위해 특별히 고안된 BSI Catering Scheme은 식품을 위한 안전 요구사항을 충족시키도록 개발되었습니다. 지역별 식품안전 규정에 적합하도록 조정 가능하며, 식품 제조사와 가공업체에 적용되는 광범위한 표준의 요구사항에 대응하기 어려운 일부 문제들에 집중하여 제공되고 있습니다.

BRC 글로벌 표준

이 표준은 품질, 안전 및 운영 기준의 표준화를 보장하고, 제조업체가 법적 의무를 이행하고 최종 소비자를 보호할 수 있도록 보장합니다.



지속가능성

지속가능한 비즈니스의 실천이야말로 미래를 위한 자원에 대해 타협 없이 성장하게 만드는 원동력입니다. 세계 인구의 증가로 환경과 천연자원에 대한 가중이 더해지고 있는 가운데, 조직 내의 천연자원 소비에 대한 투명한 측정 및 보고를 통해 주요 환경 문제에 대한 귀사의 역할을 증명하는데 도움을 줄 것입니다.

경영시스템은 조직의 성과를 온전히 평가할 수 있게 하고, 직원, 주요 이해관계자 및 고객에게 조직의 리더십과 신뢰도를 증명할 수 있게 합니다.

환경경영시스템 – ISO 14001

1992년 BSI가 개발한 세계 최초이자 가장 많이 활용되는 환경경영시스템 국제표준입니다. 본 국제표준을 통해 조직은 환경적 영향, 비즈니스 리스크 및 폐기물을 감소할 수 있습니다.

에너지경영시스템 – ISO 50001

에너지 경영에 대한 가장 최신의 모범 사례로, 조직이 에너지 소비를 줄이고 배출을 효율적으로 관리하도록 돕습니다.

물 발자국 – ISO 14046

환경 보호 및 이행에 대한 조직의 리더십을 증명하는 표준으로 물 소비를 관리하고 감소하도록 돕습니다.

탄소 발자국/ 탄소 중립 PAS 2050/ PAS 2060

기업의 제품이나 서비스에서 발생하는 탄소 발자국이나 탄소 중립에 대한 정량화, 모니터링, 보고 및 검증을 지원합니다.

지속가능한 팜오일 – RSPO

RSPO는 팜오일 생산 및 공급망 관리를 위한 표준입니다. BSI는 RSPO 원칙 및 기준과 RSPO 공급망 인증이라는 두 가지 서비스를 제공할 수 있는, 국제적으로 인정받은 인증기관입니다.

사회적 책임

사회에 긍정적인 영향을 미치는 활동을 통해 인류와 윤리적 가치를 보호하는 것은 기업의 당연한 활동으로 여겨지고 있습니다. 기업은 이전과 달리 기업 활동에 대한 책임을 져야 하며, 기업의 평판 리스크를 관리해야 합니다.

기업의 사회적 책임(CSR)은 조직의 공급망 활동에 대한 책임을 지는 것이며, 사회에 긍정적인 영향을 보장하는 것입니다. 제 3자 인증을 통해 기업이 윤리적으로 운영되고 있음을 증명할 수 있습니다.

지속가능경영 보고서 - SRA

BSI는 세계 최초로 인증된 온실가스 배출량 검증기관으로, 대기업에 대한 제 3자 온실가스 배출량 검증 수행 뿐 아니라 지속가능경영보고서 및 탄소경영보고서 검증을 통한 SRA 검증의 선두 기관입니다.

사회적 책임 - SA 8000

SA 8000은 인권 관리에 대해 세계적으로 가장 널리 알려진 표준으로, 조직이 작업 환경 내에서 사회적으로 허용될 수 있는 사례를 개발, 유지 및 적용할 수 있도록 프레임워크를 제공합니다.

운영의 투명성 및 우수성

기업이 고객에게 제공하는 서비스와 제품의 품질은 대개 프로세스의 품질에 따라 결정됩니다. 식품의 배송이 대륙을 넘어 이뤄지든 혹은 소비자의 쇼핑 카트에서 바로 이뤄지든, 어떤 관련된 사건이나 의견도 몇 초 안에 공유되고 빠르게 퍼져나가는 오늘날의 온라인 세상에서 고객의 충성도를 유지하는 것은 수많은 복잡한 조각의 퍼즐과도 같을 것입니다. 제품 또는 서비스를 전달하는 방법 뿐 아니라 해당 제품과 서비스의 생산을 지원하는 모든 요소들을 고려하여 귀사의 명성이 훼손되는 상황을 피해야 합니다.

품질경영시스템 – ISO 9001

전 세계에서 가장 널리 채택되어 사용되는 품질관리 표준으로 지속적인 성과와 서비스를 유지할 수 있는 방향을 제시합니다.

반부패 경영시스템 – ISO 37001

뇌물 수수 위험을 관리할 수 있는 모범 사례 프레임워크로, 최적의 절차를 적재 적소에 수립하여 조직을 보호하고 법적 요구사항을 충족할 수 있도록 돕습니다.

비즈니스연속성 경영시스템 ISO 22301

이 국제 표준은 기업이 잠재적 위협을 식별하고 예기치 않은 비즈니스 중단 상황을 타개할 수 있는 능력을 키우도록 돕습니다.

협업적 비즈니스 관계 관리체계 ISO 44001

비즈니스 협업에 대한 프레임워크로 기업이 다른 조직과의 상호 작용을 발전시키고 관리하여 서로 최대의 이익을 이끌어내도록 돕습니다.

자산관리 경영시스템 ISO 55001

효과적이고 효율적인 자산 관리에 대한 새로운 국제 표준으로 잠재적으로 전체 관리비용을 절감함과 동시에 자산의 사용 및 수익의 관리를 포함합니다.

온라인 표준 데이터베이스 BSOL (구독 서비스)

국제적으로 인정받은 90,000개 이상의 표준이 모여있는 온라인 표준 데이터베이스에 실시간 접근이 가능하며, 본 서비스의 구독을 통해 표준을 쉽고 저렴한 비용에 사용할 수 있습니다.

안전보건 경영시스템 BS OHSAS 18001 (ISO 45001)

직원의 안전을 보장하는 것은 매우 중요합니다. BS OHSAS 18001은 작업자의 건강 및 안전 프레임워크를 제공하여 리스크를 식별 및 완화할 뿐 아니라, 작업장 및 기업 평판, 브랜드를 보호할 수 있도록 돕습니다.



2. 공급망 탄력성

오늘날 우리는 내수 시장에서 아시아 지역으로, 그리고 더 복잡하고 원거리의 글로벌 공급망으로 이동하고 있습니다. 그 결과, 품질의 정의 또한 환경, 사회, 윤리 및 보안 문제에 직면하게 되었습니다. 투명성과 세계화가 가속화되면서 기업의 평판 관리가 점차 더 중요해지고 있습니다. BSI 전문 서비스 및 공급망 관리 솔루션을 통해 귀사의 비즈니스, 브랜드 및 고객을 보호할 수 있습니다.

<p>공급망 솔루션 - 공급회사 검증 및 리스크 평가</p>	<p>BSI 공급회사 검증 심사</p>	<p>SCREEN 서비스</p>
<p>BSI의 정보 수집 기반의 접근법으로 기업의 공급망 리스크 관리 및 브랜드 평판을 보호하는데 도움을 제공합니다. 표준, 리스크 평가 툴, 검증, 공급망 툴을 활용하여 공급망을 식별 및 관리하여 리스크를 완화하도록 도와드립니다.</p>	<p>BSI 또는 고객의 요구사항에 기반한 공급사에 대한 현장 실증 및 검증 심사입니다.</p>	<p>보안, 식품사기 취약성, 환경 및 CSR 을 다루는 국가의 히트맵을 포함한 포괄적인 공급망 정보 수집 툴입니다. 조직이 그들의 공급망 리스크를 식별하고 이해할 수 있도록 지원합니다.</p>
<p>BSI 글로벌 디렉토리 서비스 BSI VerifEye</p>	<p>공급사 컴플라이언스 매니저 (SCM) 플랫폼</p>	
<p>신뢰도 있는 글로벌 디렉토리의 기업 프로파일을 통해 더욱 가시적이고 추적 가능한 공급망 관리가 가능합니다. 귀사의 인증, 현장사진 및 신용도를 마케팅 도구로 활용하여 해외 진출에 자신감을 얻으십시오.</p>	<p>필수 공급사 리스크 평가를 가능하게 하고 자동화하기 위한 웹기반의 툴입니다. 공급자의 자가 평가 및 공급자의 자격을 현장 검증하는 프로그램 관리 서비스로, 실사, 스케줄링, 보고, 수정 및 예방관리 방법과 벤치마킹을 포함합니다.</p>	

3. 정보 관리 탄력성

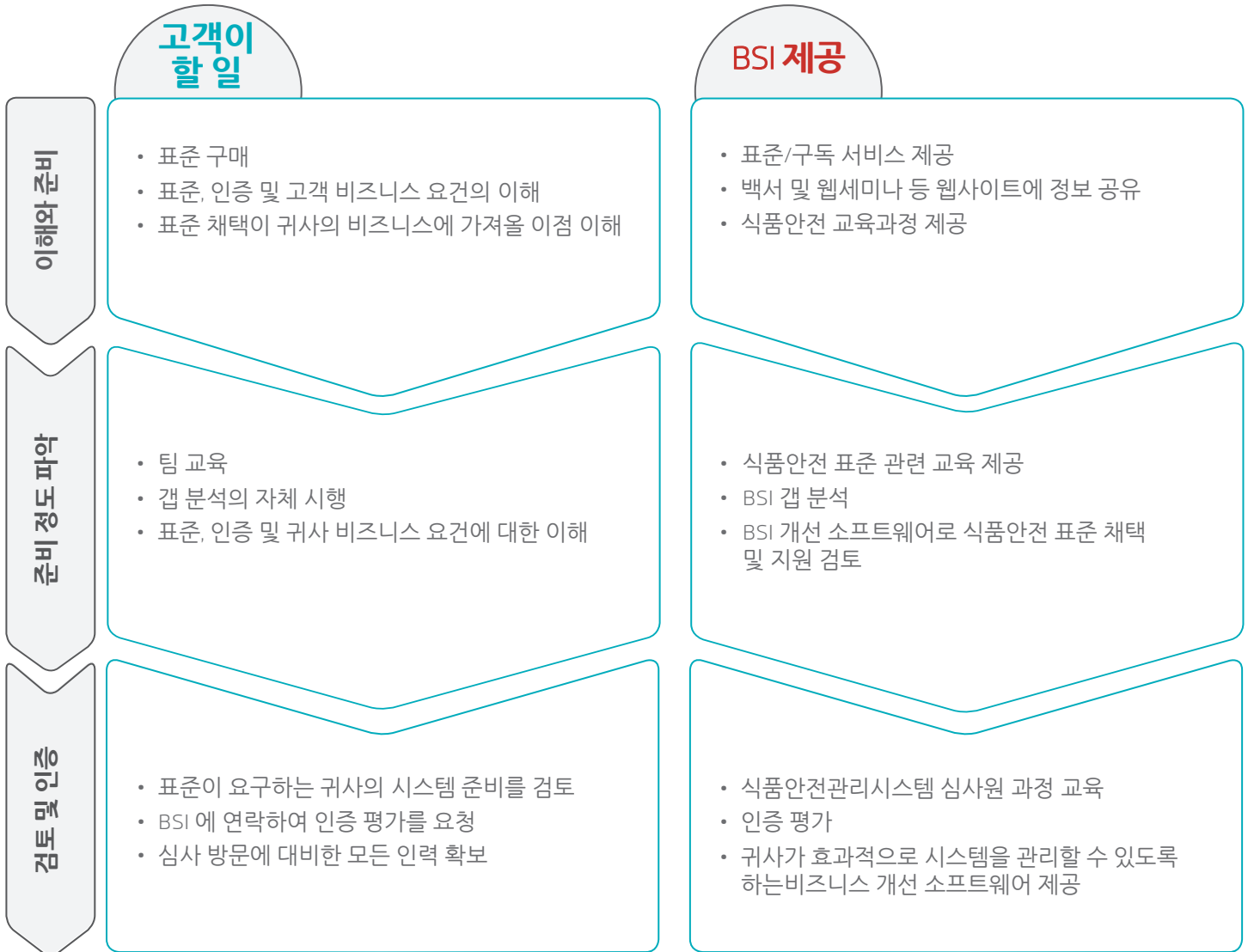
오늘날 전세계적으로 조직 및 기업들의 민감한 정보에 대한 보호는 당연시되고 있습니다. 탄력적인 조직은 물리적, 디지털 및 지적재산권의 생성부터 파기까지의 전 수명주기에 걸쳐 개별 정보를 잘 관리해야 합니다. 정보 보안의 생활화로 임직원 및 이해관계자들은 필요한 정보를 안전하고 효과적으로 수집 및 저장, 그리고 접근이 가능합니다.

<p>정보보호 경영시스템 ISO/IEC 27001</p>	<p>클라우드 환경에서의 정보보호 경영시스템 - ISO/IEC 27017</p>	<p>IT 서비스관리 경영시스템 ISO/IEC 20000</p>
<p>조직이 정보 자산을 안전하고 확실히 보관할 수 있도록 관리하고 보호하는 것을 돕는 프레임워크입니다. ISO/IEC 27001 은 현재 뿐 아니라 미래에도 조직이 업무 처리 방법을 지속적으로 검토하고 재정비하도록 돕습니다.</p>	<p>ISO/IEC 27001 에서 이행되어 온 통제 영역이 확장되고 일부 내용이 추가되어 클라우드 기반 서비스에 저장/공유된 정보에 대한 보호를 지원합니다.</p>	<p>IT 서비스는 효과적인 비용으로 신뢰 가능하고, 지속적이며, 효율적으로 관리되어야 합니다. 내부 IT 서비스 또는 아웃소싱의 관리와 상관없이 ISO/IEC 20000 으로 균형을 맞출 수 있습니다. 본 표준으로 조직은 ITIL 표준에 근거하여 정확히 필요한 IT 서비스를 제공 받을 수 있습니다.</p>
	<p>CSA STAR - 클라우드 정보보호</p>	
	<p>CSA STAR 를 사용하시면 ISO/IEC 27001 정보보안 관리시스템 준수에 더하여, 비즈니스에 있어 중요한 정보를 보호하기 위해 클라우드 상의 관리 요소를 추가하실 수 있습니다.</p>	

회복탄력성(레질리언스)를 향한 고객의 여정

표준을 적용하는 것은 어려워 보일 수 있지만 실제로는 쉽게 구축이 가능합니다.

BSI는 고객이 쉽고 효과적으로 표준을 도입하실 수 있도록 귀사의 여정의 한 걸음 한걸음 마다 도움을 제공합니다.



Continually improve and make excellence a habit

인증만으로 모든 여정이 끝난 것이 아닙니다. BSI는 귀사가 최고의 성과를 낼 수 있도록 작은 부분까지 도와드립니다.

- 귀사의 성공과 개선에 대해 축하하고 홍보하십시오. - BSI 지인증마크를 활용하여 귀사의 인증을 알리십시오.
- BSI 교육 - 식품안전 기술을 더욱 성장, 향상시키거나 BSI 지속성 표준의 가치 및 프로세스에 대해 배울 수 있습니다.
- BSI 비즈니스 개선 소프트웨어가 귀사의 시스템 및 성과 관리에 도움을 드립니다.
- BSI 글로벌 공급망 디렉토리에 등록하십시오.
- BSI의 담당 매니저가 정기적으로 방문하여 귀사의 표준 준수 상태를 확인하고 지원해드립니다.

미국 식품안전현대화법 (FSMA) 대응

모든 미국 수출기업은 PCQI 자격을 준비해야 합니다!



PREVENTIVE CONTROL QUALIFIED INDIVIDUAL

식품안전현대화법 (FSMA, Food Safety Modernization Act) 은 미국 식품의약청 (FDA) 에 의해 식품 공급에 있는 모든 지점에서 발생할 수 있는 잠재적 위험을 예방 및 관리하려는 목적으로 2011년 1월에 발표되었습니다. 이에 따라 국내에서도 미국에 수출을 하거나 수출을 준비하려는 식품산업 관계자들은 모두 원재료 구입부터 공급망 관리까지 전 단계에서 해당 법규를 준수해야 합니다.

FDA 가 FSMA 법에 근거하여 미국으로 수출하는 모든 식품기업이 법에서 요구하는 식품안전시스템을 구비하도록 강제하고 위해요소가 있거나 의심되는 식품에 대해서는 리콜조치를 취할 수 있는 권한을 갖게 됨에 따라 미국에 식품을 수출하는 기업들은 FSMA 에 따른 각종 준비가 필요하게 되었습니다.

또한, '위해요소 분석에 기반한 예방관리'가 포함된 식품안전시스템을 구축하고, 문서화된 '식품안전계획서'를 작성할 의무가 발생하게 되었습니다. 이 식품안전계획은 반드시 서면으로 작성되고 실행 및 기록되어야 하며, 자격을 갖춘 식품예방관리전문가 (PCQI, Preventive Control Qualified Individual) 에 의해 검토되어야 합니다.

식품안전계획은 위해요소 분석을 통해 사전 예방관리가 가능한 항목에 따라 4가지로 나누어지며, '리콜 계획'을 세워 식품안전에 문제가 되는 제품에 대해서는 리콜 조치가 가능하도록 작성되어야 합니다. 이와 같이 FSMA 에 대응해 대미 식품 수출을 원활히 추진하기 위해서는 미국으로 식품을 수출하는 기업들의 세심한 준비가 필요합니다.

해당 기업은 식품안전계획서를 만들어 요구사항에 따라 기록하고 정해진 기간 동안 보관해야 합니다. 필요 시 FDA 가 상시로 관련 기록을 확인하고, 식품의 생산, 제조, 유통, 사고방지 노력을 평가할 수 있습니다. 또한, FDA 검사관이 식품시설을 검사 시, 문서화된 계획서를 요구하면 해당 문서를 제공해야 하며 이에 적절히 응하지 못하면 제재 조치가 취해질 수 있습니다.

BSI 에서는 PCQI 자격을 위한 교육과정이 준비되어 있으며, 실질적인 계획을 준비하는 기업을 위한 지원도 제공하고 있으니 궁금하신 점은 문의 부탁드립니다.

FSMA 식품안전현대화법 (Food Safety Modernization Act) 이란 무엇인가요?

미국 정부는 2011년 1월 4일 '사전 예방을 통한 식품 공급 안전성 및 국민건강 보호'를 목적으로 식품안전현대화법 (FSMA) 을 제정 및 발효했습니다.

FSMA 는 미국 식품의약청인 FDA 로 하여금 식품의 재배, 수확 및 가공 방식을 규제할 수 있도록 새로운 권한을 부여했습니다. FDA 는 FSMA 에 근거하여 미국으로 수출하는 모든 식품기업이 법에서 요구하는 식품안전시스템을 구비하도록 강제하고 위해요소가 있거나 의심되는 식품에 대해서는 리콜조치를 취할 수 있는 권한을 갖게 된 것입니다.

FSMA 는 FDA 가 12가지 이상의 규정을 제정하여 기업이 보고서, 계획, 전략, 표준, 고지 및 기타 업무를 비롯하여 최소한 10개의 지침 문서를 발급할 것을 요구합니다.

FDA 는 FSMA 제정으로, 식품안전 문제를 예방하는데 초점을 맞추게 되었습니다. 본 법은 예방 및 리스크 기반의 식품안전 표준의 준수율을 높이고, 문제 발생 시 FDA 가 보다 효과적으로 대응할 수 있도록 고안된 새로운 집행 툴을 제공합니다. 또한, FSMA 는 수입 식품을 미국 내 식품과 동일한 기준에 따라 보관하도록 하는, 중요하고 새로운 도구를 제공하며, FDA 가 주/지방 당국과 협력하여 통합된 국가 식품안전시스템을 구축하도록 지시합니다.

FSMA 는 1938년 이후 식품 안전에 관한 연방법의 첫 번째 주요 조항으로 간주되며, 식품의 의도적인 오염 및 식품 방제를 다루는 법안의 첫 번째 조항이기도 합니다.

FSMA 로 인해 영향을 받는 사람 은 누구인가요?

FSMA 는 미국 식품 공급망에 관련된 모든 국가와 기업에게 영향을 미칩니다. 즉, 미국으로 수출하는 모든 우리나라 기업도 바로 대상이 됩니다.

※ 단, 기업의 규모 및 규정 대상 (식품/사료/농산물 등)에 따라 적용시기는 다를 수 있습니다.

PCQI 자격을 위한 교육과정

미국 FSPCA 인정 과정



2016년 9월 19일부터 미국 식품 예방 관리 규정 (Preventive Controls for Human Food Rule)을 포함한 FSMA (식품안전현대화법) 가 공포되어 500인 이상 기업을 대상으로 전면 시행되고 있습니다.

미국 FDA 이 본 법규를 시행하는 주된 목적은 수입식품의 안전성 보장 및 향상을 위해 검증되지 않은 수출업자의 미국으로의 수출을 제한하기 위함입니다. 이에 따라 국내 **對 미 수출기업들은 PCQI(Preventive Control Qualified Individual) 자격을 가진 예방관리 전문가를 지정하고 식품안전계획을 수립해야하며,요구받을 시 이를 증명하여야합니다.**

저희 BSI 에서는 PCQI (예방관리 전문가) 자격 양성을 위하여 **FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance: 식품안전예방관리협회) 에서 인정한 자격교육**을 아래와 같이 개최하오니 많은 분들의 적극적인 관심과 참여를 부탁드립니다.

교육 목적

미국 FSPCA (식품안전예방관리협회) 에서 발효한 식품안전현대화법에 준하는 Food Safety Plan 을 수립하고 실행할 수 있는 Preventive Control Qualified Individual (PCQI : 예방관리전문가) 를 양성합니다. PCQI 는 다음을 수행할 수 있습니다.

- 식품안전 계획의 수립
- 예방관리수단에 대한 검증
- 기록 검토
- 식품안전 계획의 검증 및 관리 감독

교육 내용

<관련 문의: 교육팀 02. 777. 4124>

1일 차
09.00 - 18.00

Chapter 1. 교육 과정과 예방 관리 (Preventive Controls) 소개
Chapter 2. 식품안전계획 (Food Safety Plan) 개요
Chapter 3. 우수 제조 기준 및 기타 선행요건 프로그램
Chapter 4. 생물학적 식품안전 위해요소
Chapter 5. 화학적, 물리적, 경제적인 이유로 동기 부여된 식품안전의 위해요소
Chapter 6. 식품안전계획 개발을 위한 준비 단계

2일 차
09.00 - 18.00

Chapter 7. 식품안전계획 수립을 위해 고려되어야 하는 자원(요소)
Chapter 8. 위해요소 분석 및 예방 관리 방법 결정
Chapter 9. 공정 예방 관리
Chapter 10. 식품 알레르기 예방 관리
Chapter 11. 위생 예방 관리

3일 차
09.00 - 18.00

Chapter 12. 공급망 예방 관리
Chapter 13. 검증 및 확인 절차
Chapter 14. 기록유지 절차
Chapter 15. 회수 계획
Chapter 16. 미국 개정법규 개요

식품산업을 위한 전문 교육과정

영국왕실인정기구 (Royal Charter) 이자 국가표준 제정기구인 BSI 는 1901년 창립되어 글로벌 조직의 위험관리, 성과향상, 비용절감 및 지속가능성 보장을 지원하기 위해 표준제정 및 교육활동에 주력해 왔습니다. 180여 개국 Global Network 을 통한 국제적인 신뢰와 최신 정보를 바탕으로 BSI Korea 는 전문적인 식품분야의 인증심사와 다양한 형태의 교육 서비스를 제공하고 있습니다.



식품 산업을 위한 주요 교육과정

FSSC 22000 식품안전경영시스템 심사원/ 선임심사원 과정 [IRCA]

FSSC 22000 규격의 요구사항을 심사원의 관점에서 이해하고, 식품안전경영시스템 심사를 위해 필요한 심사계획의 수립 및 수행, 보고서 작성 및 후속 조치 등 전 단계를 학습하고 체험함으로써 기업의 식품안전경영시스템을 심사할 수 있는 심사원을 양성하기 위한 과정입니다.

ISO 22000 식품안전경영시스템 실무 및 내부심사원 과정

ISO 22000/ FSSC 22000 식품안전경영시스템 규격에 대한 이해와 적용방안 제시를 통해 시스템 수립을 도와드립니다. 또한, 내부심사원으로서의 역량 확보를 통해 효과적인 식품안전경영시스템의 감사 능력을 배양합니다

PCQI 자격과정 미국 FSPCA(식품안전예방관리협회) 인정

2016년 9월 19일자로 500인 이상의 기업을 대상으로 미국 식품안전예방관리를 위한 FSMA (식품안전현대화법)이 시행됨에 따라 미국으로 수출하는 기업들은 기업 내에 PCQI (예방관리 담당자) 보유하는 것이 필수적으로 요구됩니다. 이에 BSI 는 관련 전문가 양성 과정을 제공합니다.

PAS 96:2014 식품방어 프로그램 (TACCP) 실무 과정

의도적인 생물학적, 화학적, 물리적 오염과 위험을 예방, 관리, 조치하기 위한 중점관리시스템 (TACCP) 을 비하여 PAS 96 규격을 이해하고 실무에 적용할 수 있는 방법을 습득할 수 있는 과정입니다.

식품 산업을 위한 추가 교육과정

▶ 효과적인 식품안전 심사 과정

내부/ 협력업체 심사를 효과적으로 수행할 수 있는 식품 산업체 전문가를 양성하고, 심사원으로서 합리적으로 식품안전 심사를 수행할 수 있는 스킬(기술/능력)을 배양할 수 있는 과정입니다.

▶ 효과적인 시정조치를 위한 근본원인 분석 및 이물 관리 프로그램 과정

부적합의 근본원인 분석의 핵심 개념을 이해하고, 근본원인을 찾아내는 지식과 기술을 습득하여 효과적인 조치 및 재발 방지를 실현하도록 도움을 드리는 과정입니다.

▶ 알기 쉽고 실용적인 최신 식품위생법규 클레임 예방관리 이해 및 실무 과정

위생법규와 현장 전문가들을 통해 2017 최신 식품위생법규 개정 현황 및 변경된 시험 법 등을 알아보고 이를 실무자들이 쉽게 이해하고, 효과적으로 실무에 적용할 수 있는 방법을 습득할 수 있습니다.

▶ 미국 레스토랑협회(NRA) Servsafe 자격증 과정

미국레스토랑협회(NRA)에서 주관하는 ServSafe Food Protection Manager Certification과정은 식품안전과 위생에 관한 전문지식과 실무능력을 인증하는 국제 자격증을 제공하며, 전세계 식음료 산업체 경영자 및 종사자와 국내 굴지의 외식 및 호텔 업체 관련 종사자가 취득한 식품안전관리자 자격 교육입니다.

BSI 는 식품산업에 필요한 품질, 환경, 안전보건 등 다양한 경영시스템에 대한 교육과정 (이러닝, 방문교육, 환급과정 포함) 을 개최하고 있습니다. 기업/개인별 맞춤상담도 가능하니 지금 바로 문의하시기 바랍니다.

왜 BSI 와 함께 해야 할까요?

세계는 안전하고 지속적으로 품질 좋은 식품을 공급받을 수 있어야 한다고 믿습니다. BSI 는 식품안전 인증 분야를 주도하며, GFSI 표준을 포함한 전 식음료 공급망에 걸쳐 광범위한 식품안전 및 비즈니스 표준에 대한 심사 및 교육을 진행하고 있습니다.

BSI 의 식품안전을 위한 서비스는 인증, 교육, 평가 및 공급망 솔루션을 포함합니다. 모든 것이 통합되어 귀사의 고객에게 귀사가 좀 더 유연하고 탄력적으로 리스크를 관리할 수 있으며 제품, 프로세스, 인력 및 각 공급망에 관련한 기회를 관리할 수 있다는 확신을 줄 수 있습니다.

BSI 는 2,800개 이상의 식품 및 농식품 표준들을 포함하는 포트폴리오를 갖추고 있으며, 식품 안전, 식품 보안, 지속가능성, 토지 사용, 에너지, 수자원, 비즈니스 리스크 및 기업의 사회적 책임 문제에 직면한 산업과 공급망을 지원할 최적의 파트너로서 자리매김하고 있습니다.



BSI 의 제품 및 서비스

BSI 는 지식, 보증, 준수 세 가지 비즈니스 분야에 걸쳐 상호 보완적인 독창적 제품 및 서비스를 제공합니다.

Knowledge 지식

BSI 비즈니스의 핵심은 고객을 위해 지식을 만들고 전달하는 데 있습니다. 표준 분야에서 BSI 는 전문 기관으로서의 평판을 지속적으로 구축해오고 있으며 업계 전문가들과 함께 국내, 아시아 지역 및 국제 수준의 표준을 개발합니다. BSI 는 세계 최고의 경영시스템 표준 상위 10개 중 8개를 개발하였습니다.

Assurance 보증

특정 표준에 대한 프로세스나 제품의 적합성에 대해 독립적으로 평가하여 고객이 우수한 수준의 성과를 내도록 지원합니다. 고객이 BSI 표준 활용을 극대화할 수 있도록 보증하기 위하여 세계적인 수준의 표준 이행 및 심사 기술에 대한 교육을 제공합니다.

Compliance 준수

실질적이고 장기적인 이익을 실현하기 위해 고객은 규제, 시장 요구 또는 표준을 지속적으로 준수하여 내재화해야 합니다. BSI 는 본 프로세스를 돕는 다양한 서비스와 차별화된 관리 툴을 제공합니다.

식품 산업의 국제표준에 대한 인증, 교육, 2차심사 등 모든 문의는 아래 연락처로 부탁드립니다.

02. 777. 4123

bsikorea@bsigroup.com

bsigroup.com/ko-kr

bsiblog.co.kr

