

HACCP 자주 묻는 질문 FAQ

2021.



알리는 말씀

- 이 안내서는 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP)과 관련하여 고객 여러분께 편의와 올바른 정보를 제공하고자 제작하였습니다.
- 이 안내서의 내용과 관련하여 근거법규가 개정되거나 또는 관계규정과 내용이 상이한 경우에는 관계법규가 우선함을 알려드립니다.

CONTENTS

Part 1 제도 및 절차

1. 인증

1. HACCP 적용 업종	1
2. 식품 의무적용 유형	2
3. 식품 자율적용 유형	3
4. 축산물 의무적용	4
5. 축산물 의무적용 단계('16년 이후 영업허가)	5
6. 의무적용 접수증 발급	6
7. 식품제조가공업 100억 의무적용 유예	7
8. 인증 민원처리기간	8
9. 소규모 HACCP인증 조건	9
10. HACCP마크 사용	10
11. 식품 HACCP 위탁	11

2. 스마트 HACCP

1. 스마트 등록신청 및 HACCP인증	12
2. 우대혜택	13
3. CCP 일부 등록	14

3. 연장

1. 연장신청 시점	15
2. 연장 민원처리기간	16
3. 연장 소규모 또는 일반 HACCP 평가	16
4. 연장 유예	17
5. 유형 및 업종 유효기간 일치	17

6. 인증서 유효기간 내 소규모 유지	18
4. 인증변경	
1. CCP 및 소재지 변경	19
2. CCP 변경 대상이 아닌 경우	20
3. 소재지 변경 대상이 아닌 경우	20
4. 일반 HACCP에서 소규모 변경	21
5. 교육	
1. 식품 및 축산물 HACCP 인증 시 교육 기준	22
2. HACCP 신규 교육 미이수	23
3. 축산물 위생교육 면제	23
4. HACCP팀장 퇴사 시 교육이수	24
6. 민원처리 등 기타	
1. 식품 및 축산물 재발급 기준	25
2. 축산물 조사평가 95% 면제기간	26
3. 영문인증서 발급	26
4. 수수료 기준	27
5. 축산물 영업 승계	28
6. 단순 합포장 HACCP마크 사용	28

Part 2 선행요건관리 및 HACCP관리

1. 선행요건관리

1. 작업장 구획 등 관리	31
2. 위생전실 위치 선정	32
3. 화장실 관리	33
4. 바닥, 벽, 천장 재질	34
5. 개인장신구 관리	35

6. 정수기 설치	36
7. 방충방서 포충등 관리	37
8. 이물관리	38
9. 기구 및 용기 등 재질	39
10. 압축공기 관리	40
11. 물탱크 관리	41
12. 원료 및 완제품 보관 관리	42
13. 검교정 관리	43

2. HACCP관리

1. HACCP팀장 인수인계	44
2. 제품설명서 작성	45
3. 제조공정도 작성	46
4. 위탁 시 제조공정도 작성	47
5. 신규 원료 위해요소분석	47
6. 위해정보집 활용	48
7. 원료 위해요소분석 사전준비	49
8. 가열공정 한계기준 설정	50
9. 금속검출 모니터링 품목 기록	51
10. 소규모 CCP 유효성 검사	52

Part 1

제도 및 절차

질 문

안전관리인증기준(HACCP)을 적용할 수 있는 영업은 어떠한 것이 있나요?

답 변

안전관리인증기준(HACCP)은 아래의 관련 법령에서 정의하고 있는 영업에 대해 HACCP적용을 받을 수 있습니다.

<식품위생법>

- 식품(식품첨가물 포함) 제조·가공업소
- 건강기능식품제조업소
- 집단급식소식품판매업소
- 집단급식소
- 식품접객업소(위탁급식영업)
- 운반급식(개별 또는 벌크 포장)
- 기타식품판매업소
- 즉석판매제조가공업소
- 식품소분업소
- 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)
- 식품냉동·냉장업

<축산물 위생관리법>

- 축산물가공업(유가공업, 알가공업, 식육가공업)
- 식육포장처리업
- 식용란선별포장업
- 식육즉석판매가공업
- 축산물보관업
- 축산물운반업
- 축산물판매업(식육판매업, 식용란수집판매업 등)

[축산법]

- 가축사육업
- 종축업
- 부화업

[사료관리법]

- 사료공장

Q2

식품 의무적용 유형

질문

식품 HACCP 의무적용 대상은 어떤 것들이 있나요?

답변

식품위생법령에 따른 HACCP의무적용 대상 식품은 아래와 같습니다.

- 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어묵·어육소시지
- 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품
 - ※ 어류·연체류 : 어류 또는 연체류를 주원료(50%이상)로 단순 절단, 가공하여 냉동한 식품(빵가루 입힘 포함)
 - ※ 조미가공품 : 어류 또는 연체류*를 주원료(50%이상)로 하여 소스 등을 첨가, 조미하여 그대로 냉동하거나 가열·조리 등을 거쳐 냉동한 식품
- 냉동식품 중 피자류·만두류·면류
 - ※ 냉동식품(면류) : 생면, 숙면, 건면을 냉동한 식품
- 과자류, 빵류 또는 떡류 중 과자·캔디류·빵류·떡류
- 빙과류 중 빙과
- 음료류[다류(茶類) 및 커피류는 제외한다]
- 레토르트식품
- 절임류 또는 조림류의 김치류 중 김치
 - ※ 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것에 한한다.
- 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류
- 면류 중 유당면 또는 곡분, 전분, 전분질원료 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수로서 생면·숙면·건면
 - ※ 국수 : 곡분 또는 전분, 전분질원료, 변성전분 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수
 - ※ 냉면, 당면, 파스타, 수제미, 만두피, 분모자(중국 동북 지방의 당면)는 의무대상 아님
- 특수용도식품(특수영양식품, 특수의료용도식품)
- 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품
- 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대
 - ※ 소나 돼지의 창자에 여러 가지 재료를 소로 넣어 삶거나 찐 제품(순대국, 순대볶음 제품)에 들어가는 순대를 직접 제조하는 경우 의무적용에 해당)
- 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품

관련 근거

- 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항

Q3

식품 자율적용 유형

질문

식품 HACCP 자율적용 유형은 어떤 것들이 있나요?

답변

HACCP자율적용에 해당하는 대표적인 유형은 아래와 같습니다.

- 기타수산물가공품 유형에 속하는 패류, 갑각류, 냉장제품 등
- 다류의 침출차 및 액상차
- 커피류(액상, 분말, 원두 등 형태)
- 김치류의 기타김치 유형에 속하는 깍두기, 갓김치 등
- 간편조리세트
- 신선편의식품
- 소스류
- 절임류
- 생식류
- 기타가공품
- 두부
- 즉석조리식품
- 기타 HACCP의무에 해당하지 않는 식품

생산하는 식품의 의무 또는 자율적용 문의는 1599-1102 연락주시기 바랍니다.

Q4**축산물 의무적용 업종****질문**

축산물 HACCP 의무적용 대상은 어떤 것들이 있나요?

답변

축산물 위생관리법령에 따른 HACCP의무적용 대상 축산물은 아래와 같습니다.

- 도축업, 집유업
- 알가공업
- 유가공업
- 식용란선별포장업
- 식육가공업

※ '18년 1단계 및 '20년 2단계 완료, '22년 3단계 및 '24년 4단계 진행 중

- 식육포장처리업

※ 1단계 : ~ '23.1.1 (매출액 기준('20년도) 매출액 20억원이상)

※ 2단계 : ~ '25.1.1 (매출액 기준('20년도) 매출액 5억원이상)

※ 3단계 : ~ '27.1.1 (매출액 기준('20년도) 매출액 1억원이상)

※ 4단계 : ~ '29.1.1 (1~3단계 외)

관련 근거

- 「축산물 위생관리법」 제9조

Q5

축산물 의무적용 단계('16년 이후 영업허가)

질 문

식육가공업 '16년 이후 영업허가 시 의무적용 단계는 어디에 해당하나요?

답 변

'16년 이후 식육가공업 신규 영업허가를 받은 식육가공업체는 의무적용 4단계에 해당합니다.

○ 식육가공업

- 1단계 : ~ '18.12.1 [매출액 기준('16년도) 매출액 20억원 이상]
- 2단계 : ~ '20.12.1 [매출액 기준('16년도) 매출액 5억원 이상]
- 3단계 : ~ '22.12.1 [매출액 기준('16년도) 매출액 1억원 이상]
- 4단계 : ~ '24.12.1 [매출액 기준('16년도) 1~3단계 외]

Q6**의무적용 접수증 발급****질 문****의무적용 접수증은 어떻게 받을 수 있나요?****답 변**

의무적용 대상 유형(업종)을 신규로 제조·가공하고자 하는 영업자는 반드시 사전에 HACCP 인증 신청 접수를 해야 하며, 구체적인 절차는 다음과 같습니다.

- 의무적용 생산을 하려는 경우 영업등록·허가(신규 품목제조보고 포함)시 HACCP 인증 신청 접수증 제출 의무화

순번	세부내용	비고
1	HACCP 인증심사 신청서류 구비하여 접수 * 구비서류 중 영업등록(허가)증 제외	영업자 → 인증원(관할 지원)
2	HACCP 인증신청 접수증 발급	인증원 → 영업자
3	신규 영업등록(허가 등) 신청 (접수증 제출)	영업자 → 시·도 또는 시·군·구
4	신규 영업등록(허가 등) 처리	시·도 또는 시·군·구 → 영업자
5	신규 영업등록(허가 등) 서류 제출	영업자 → 인증원
6	HACCP 인증심사(현장심사)	인증원 → 영업자

※ 신청 이후 추가 서류 제출(영업등록·허가증) 및 수수료 미입금 시 접수절차 종결

참고 사항**<신청 및 접수 안내>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi)해썹 챗봇 → 인증 → 의무적용 업체 접수증 발급 → 신청서 작성 후 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q7**식품제조·가공업 100억 의무적용 유예****질 문**

식품제조·가공업 100억 의무적용 유예는 어떻게 받을 수 있나요?

답 변

식품제조·가공업으로 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 업체는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있습니다.

- 의무적용 운영 중으로 신규 식품유형을 추가하려는 경우(의무적용 유형은 제외)
- 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우(전년도 생산실적보고 완료 이전에 유예 요청)

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제4조
- ④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는 「식품위생법 시행규칙」 제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 한다.
 1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다
 2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우

참고 사항**<신청 및 접수 안내>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi)해썬 챗봇 → 의무적용 업종·유형 → 식품 제조가공업 매출액 100억 유예 → 신청서 작성 후 본원 기술관리팀(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q8

인증 민원처리기간

질 문

식품 및 축산물 인증 민원처리기간이 어떻게 되나요?

답 변

기존 식품 업종에 대한 인증 민원처리기간은 40일이며, 축산물 위생관리법 개정에 따라 축산물 업종에 대한 인증 민원처리기간은 기존 60일에서 40일로 식품과 동일하게 변경되었습니다.

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정령(총리령 제1728호, '21.9.10.)

Q9**소규모 HACCP인증 조건****질 문**

소규모 HACCP인증 조건이 어떻게 되나요?

답 변

소규모HACCP은 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소·식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매·가공업소 및 식용란선별포장업소에 대해 적용할 수 있습니다.

- 연매출액 및 종업원 수는 전년도 생산실적보고 기준(생산실적보고 업종에 한함)이며, 그 외 생산실적보고에 해당하지 않는 업종은 4대보험 기반으로 산정합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제5조제4항 - 제1항 및 제2항에도 불구하고 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소·식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매·가공업소 및 식용란선별포장업소(이하 “소규모 업소”라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다.

Q10**HACCP마크 사용****질 문**

HACCP마크는 자율적으로 사용할 수 있나요?

답 변

HACCP심벌의 사용은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제27조에 따른 우대조치로 HACCP 인증업소에서 HACCP인증된 유형의 제품에 대해 HACCP심벌을 사용할 수 있습니다.

- HACCP인증 받은 제품에 마크 사용은 우대조치로 반드시 표시해야 할 의무사항은 아닙니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 8]
 - 안전관리인증기준(HACCP) 적용심벌이나 현판은 다음 기본 심벌을 참조하여 제품 및 업소의 특성과 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있다.

참고 사항

- 안전관리인증기준(HACCP) 심벌

그림1

도축장, 집유장, 농장



그림2

그 밖의 HACCP 적용작업장·업소



그림3

축산물 안전관리통합인증업체



Q11**식품 HACCP 위탁****질문**

HACCP에서 식품 위탁기준은 어떻게 되나요?

답변

HACCP인증업체에서 HACCP인증제품을 타 업체에 위탁하려는 경우 HACCP인증업체에서 HACCP인증업체로 위탁해야 하며, 위탁하려는 식품(유형)이 동일하거나 식품(유형)이 상이한 경우 제조공정 및 중요관리점이 동일한 업체에 위탁해야 합니다.

○ 동일한 식품(유형) 업체에 위탁하는 경우 제조공정 등이 일부 상이한 부분이 있으나, HACCP기준 및 완제품 규격이 동일하여 위생관리 수준이 동등하게 관리될 수 있습니다.

- 위탁과 관련된 제품은 HACCP기준서 내 제품설명서, 제조공정도 등에 위탁 사항을 반영해야 합니다.

※ HACCP인증업체가 HACCP이 아닌 업체에 위탁하지 않도록 주의해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품위생법 시행령」 제33조제1항

Q1

스마트 등록신청 및 HACCP인증

질 문

스마트 등록신청 및 HACCP인증을 동시에 가능한가요?

답 변

스마트 HACCP이란, 식품제조 공장에 IoT 등 기술을 활용, 식품 안전 정보를 디지털화하고, 중요관리점 모니터링을 자동화하는 등 HACCP 관련 데이터 수집·관리·분석을 총망라한 디지털 기반 HACCP 종합 관리 시스템을 말합니다.

○ 스마트 등록신청 민원처리기간 40일 및 HACCP인증 민원처리기간 40일로 동일하며, 동시에 신청하여 평가받을 수 있습니다.



관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제10조, 제11조의2

참고 사항

〈신청 및 접수 안내〉

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썬 챗봇 → 스마트 HACCP → 등록 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q2

우대혜택

질 문

스마트 HACCP 우대혜택은 어떤 것들이 있는가요?

답 변

자동 기록관리 시스템 적용업소의 경우 그 사실에 대한 표시 또는 광고가 가능하며, 이 경우 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한하여 별표 8 나목에 따른 심별 표시 또는 광고를 허용합니다.

- HACCP인증평가 시 가점기준으로 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소(모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함)에 대해서는 총점에서 6점을 가산합니다.
- 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함에 대해서는 정기 조사평가를 하지 아니할 수 있으며, 이 경우 해당 업소가 자체적으로 조사평가를 실시해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제15조, 제27조

참고 사항

- 자동 기록관리 시스템(스마트 해썹, Smart HACCP) 심별

그림1



- ※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.
- ※ 안전관리인증기준(HACCP) 심별과 병행하여 사용하거나, 단독으로 사용할 수 있다.
- ※ 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한한다.

Q3**CCP 일부 등록****질 문**

운영하고 있는 중요관리점(CCP)을 스마트 HACCP으로 등록할 때 우선 일부만 등록할 수 있나요?

답 변

등록 심사 신청은 중요관리점(CCP) 하나라도 신청할 수 있으며, 신청한 CCP가 스마트 HACCP평가기준에 적합한 경우 등록할 수 있습니다.
이 경우에도 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 고시 제27조제4호에 따라 그 사실을 표시 또는 광고할 수 있습니다.

Q1

연장신청 시점

질문

HACCP 인증업체는 연장신청을 언제 해야 하나요?

답변

HACCP 인증서의 유효기간 만료 60일 전에 인증원 관할 지원으로 연장 신청을 해야 합니다.

- 2021년 7월 유효기간 만료인 경우 5월 이전에 연장신청을 해야 하며, 해가 넘어가는 경우로 2022년 2월 유효기간 만료인 경우 2021년 12월 이전에 연장신청을 해야 합니다.

관련 근거

- 식품위생법 시행규칙 제68조의2
- 축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의5

참고 사항

- 연장신청 및 구비서류
 - 식품·축산물 인증(연장)신청서
 - 안전관리인증 계획서(HACCP PLAN)
 - 영업허가등록신고증 사본(앞, 뒤)
 - 사업자등록증 사본
 - 농장의 경우 평균 사육두수 확인 서류(사육일보 1일, 30일 또는 주보 1주, 4주)

Q2

연장 민원처리기간

질문

식품 및 축산물 연장 민원처리기간이 어떻게 되나요?

답변

기존 식품 업종에 대한 인증 민원처리기간은 60일이며, 축산물 위생관리법 개정에 따라 축산물 업종에 대한 인증 민원처리기간은 기존 120일에서 60일로 식품과 동일하게 변경되었습니다.

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정령(총리령 제1728호, '21.9.10.)

Q3

연장 소규모 또는 일반 HACCP 평가

질문

연장 평가 시 규모 및 평가기준은 어떻게 적용되나요?

답변

유효기간 연장을 위하여 연장신청 후 평가를 할 때 연매출액 및 종업원 수에 따라 소규모 또는 일반 HACCP을 적용하여 평가합니다. 당해연도 연장평가인 경우 전년도 생산실적보고(생산실적보고 업종에 한함)를 기반으로 규모에 따라 평가를 실시합니다.

- 소규모HACCP은 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소·식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매·가공업소 및 식용란선별포장업소에 대해 적용할 수 있습니다.
- 연매출액 및 종업원 수는 전년도 생산실적보고 기준(생산실적보고 업종에 한함)이며, 그 외 생산실적보고에 해당하지 않는 업종은 4대보험 기반으로 산정합니다.

Q4**연장 유예****질 문**

유효기간 연장 시 일반 HACCP준비로 유예를 하는 방법이 있나요?

답 변

안전관리인증기준 의무적용 대상업소(소규모 업소 중 「식품위생법」 제 48조의2 및 「축산물위생관리법」 제9조의2 규정에 따른 연장심사를 일반 업소로 받아야 하는 경우 포함) 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 1년의 범위 내에서 연장심사를 유예할 수 있다.

관련 근거

○ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제4조

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썬 챗봇 → 연장 → 연장 유예 → 인증원 본원 인증총괄팀(E-mail 등) 접수

Q5**유형 및 업종 유효기간 일치****질 문**

여러 유형 및 업종을 함께 운영하고 있습니다. 연장 시 유효기간을 같이 맞출 수 있나요?

답 변

당해연도 인증 유효기간의 연장이 있는 경우 “3년의 범위에서” 그 기간을 연장할 수 있으므로 민원인이 희망하는 경우에는 유효기간 만료일이 빠른 유형을 기준으로 2개 이상 유형(예: 빵, 과자 등) 또는 2개 이상 업종(식육포장처리업, 식육판매업 등)의 인증유효기간 연장을 동시에 신청 및 평가가 가능합니다.

다만, 유효기간이 먼저 도래하는 유형 또는 업종을 기준으로 동일한 유효기간으로 연장됩니다.

Q6**인증서 유효기간 내 소규모 유지****질 문**

작년에 소규모 HACCP 인증을 받고 올해 매출액이 늘어 내년에 일반 HACCP으로 전환해야 하나요?

답 변

소규모 HACCP 인증 이후 소규모 HACCP적용 기준인 종업원 수나 연매출액이 초과되어도 HACCP유효기간 내에는 유효합니다.

참고 사항

다만, 유효기간 연장 시 전년도 생산실적보고의 연매출액 및 영업소 종업원 수의 기준에 따라 소규모 또는 일반 HACCP을 적용 받게 됩니다.

Q1

CCP 및 소재지 변경

질 문

CCP 및 소재지를 변경하려고 합니다. 절차가 어떻게 되나요?

답 변

HACCP업체는 중요관리점을 추가·삭제·변경하는 등 인증받은 사항을 변경하거나 소재지를 이전(이 경우에도 안전관리인증기준(HACCP)을 계속 적용하여야 한다.)하는 때에는 변경신청을 해야 합니다.

- 영업허가·등록·신고증 정보는 HACCP인증서와 같으며, 영업허가·등록·신고증의 소재지가 변경되는 경우 동일하게 HACCP인증서도 변경해야 함에 따라 변경신청을 해야 합니다.
- HACCP인증서 상 중요관리점(CCP)에서 추가·변경 또는 기존 CCP를 삭제하는 경우 변경신청을 해야 합니다.

관련 근거

- 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제12조

참고 사항

〈신청 및 접수 안내〉

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해셋 챗봇 → 인증 변경 및 재발급 → 인증 변경 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q2**CCP 변경 대상이 아닌 경우****질 문**

CCP 조건을 변경하려고 하는데 변경신청 대상인가요?

답 변

HACCP인증서 상 중요관리점 변경이 아닌 운영하고 있는 CCP의 한계 기준을 변경하려는 경우 변경신청 대상이 아닙니다.

- 자사에서 CCP 한계기준 변경에 따른 유효성 검사, 기준서 개정 및 반영, 검증 등을 통해 운영할 수 있습니다.
- 다만, HACCP인증서 상 중요관리점(CCP)에서 추가·변경 또는 기존 CCP를 삭제하는 경우 변경신청을 해야 합니다.

Q3**소재지 변경 대상이 아닌 경우****질 문**

작업장 면적이 변경하려고 하는데 변경신청 대상인가요?

답 변

영업허가·등록·신고증 정보는 HACCP인증서와 같으며, 영업허가·등록·신고증의 소재지를 변경하지 않고, 단순 면적만 변경되는 경우 소재지 변경신청 대상이 아닙니다.

- 자사에서 선행요건관리 기준 변경에 따른 기준서 개정 및 반영, 검증 등을 통해 운영할 수 있습니다.
- 다만, 영업허가·등록·신고증 상 소재지가 기존 1동에서 2동을 추가하거나, 101호에서 102호 추가 또는 1, 2, 3동에서 3동이 제외되면서 1, 2동만 남거나, 일부 소재지 변경이 있는 경우 HACCP인증서와 동일하게 변경해야 함에 따라 소재지 변경 신청 대상입니다.

Q4**일반 HACCP에서 소규모 변경****질 문**

일반 HACCP 운영 중 소규모 조건에 해당하여 변경하는 절차는 어떻게 되나요?

답 변

일반 HACCP을 소규모로 변경하는 경우 당해연도 또는 최근 3개월 이내 인증(연장) 및 사후관리 평가결과 적합한 경우에 한하여 변경이 가능합니다.

- 당해연도 자체평가를 실시한 업체는 변경이 불가능합니다.

관련 근거

- 식품안전관리지침 해썹 적용업체 인증 변경신청

참고 사항**<신청 및 접수 안내>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썹 챗봇 → 인증 변경 및 재발급 → 재발급 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q1

식품 및 축산물 HACCP 인증 시 교육 기준

질 문

식품 및 축산물 HACCP 인증 시 교육 기준이 어떻게 되나요?

답 변

HACCP인증 업체는 인증 전 또는 인증 후 6개월 이내에 HACCP교육을 수료해야 합니다. 식품 또는 축산물 업종에 맞게 아래의 교육 신청 및 수료하시기 바랍니다.

○ 식품 HACCP교육

- 영업자 교육 훈련: 2시간
- HACCP팀장 교육 훈련: 16시간
- HACCP팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간(HACCP팀장이 자체 교육 가능)

○ 축산물 HACCP교육

- 영업자 및 농업인: 4시간 이상
- 종업원: 24시간 이상

※ 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련(4시간 이상)은 받지 아니할 수 있다.

참고 사항

식품 또는 축산물 영업자가 HACCP팀장 교육(식품 업종) 또는 종업원 교육(축산물 업종)을 이수한 경우 영업자 교육 훈련을 이수한 것으로 인정됩니다.

Q2**HACCP 신규 교육 미이수****질 문**

HACCP 신규 교육 미이수 시 어떻게 되나요?

답 변

HACCP 인증 전 또는 인증 후 6개월 이내 HACCP 신규교육을 수료하지 못하는 경우 행정처분 됩니다.

관련 근거

- 식품위생법 시행규칙 별표20
- 축산물 위생관리법 시행규칙 별표14의2

Q3**축산물 위생교육 면제****질 문**

대표자가 HACCP 정기교육 4시간 수료 시 축산물 위생교육이 면제 인가요?

답 변

위생교육 대상인 축산물 영업자가 축산물 HACCP 정기 교육훈련을 받은 경우 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자가 받아야 하는 위생교육은 생략이 가능합니다. 이 경우 반드시 영업자 본인이 HACCP정기 교육훈련을 받은 경우에 한합니다.

관련 근거

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조제2항제4호(교육의 생략 등)
 - 제50조의2제1호부터 제7호까지의 규정에 따른 영업자가 제7조의4제1항 제1호에 따른 정기 교육훈련을 받은 경우: 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자가 받아야 하는 교육 생략

Q4**HACCP팀장 퇴사 시 교육이수****질 문****HACCP팀장 퇴사 시 교육이수는 어떻게 해야 하나요?****답 변**

HACCP인증 업체에서는 HACCP교육을 수료한 인원이 있어야 하며, 영업자 및 HACCP팀장 교육 수료인원이 HACCP팀 구성, 기준서 개정, HACCP팀장 책무 등 수행뿐만 아니라 자체 교육 등 HACCP운영을 해야 합니다.

- HACCP팀장 퇴사 시 HACCP팀장을 신규 인원으로 대체하는 경우 신규 인원이 HACCP팀장 교육을 수료한 수료증이 있으면, 교육 수료가 필요하지 않으나, 없는 경우 빠른 시일 내에 HACCP팀장 자격을 얻기 위한 교육을 신청하여 수료하시기 바랍니다.

참고 사항**<HACCP교육 · 훈련기관 안내>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썹 챗봇 → 교육 → 식품 HACCP교육 또는 축산물 HACCP교육 → HACCP 교육기관정보

Q1

식품 및 축산물 재발급 기준

질문

식품 및 축산물 재발급 기준은 어떻게 되나요?

답변

HACCP인증 사항이 변경되는 경우 변경신청(CCP, 소재지 등)이 아닌 재발급으로 처리되는 민원처리는 아래와 같습니다.

○ 식품 및 축산물 공통

- 업체명 변경
- 대표자 변경
- 중요관리점 명칭 변경(금속검출기 ↔ X-ray)
- 일반 HACCP에서 소규모 HACCP 전환

※ 당해연도 또는 최근 3개월 이내 인증(연장) 및 사후관리 평가결과 적합한 경우에 한함

- 식품공전 개정에 따른 유형 변경
- 분실 등

○ 식품

- 레토르트식품, 냉동식품 면류, 국수 유형 추가(CCP 동일조건에 한함)

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정령(총리령 제1728호, '21.9.10.)

- 대표자 및 업체명 변경 시 영업승계와 관련 없이 재발급 가능

참고 사항

〈신청 및 접수 안내〉

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썹 챗봇 → 인증 변경 및 재발급 → 재발급 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q2**축산물 조사평가 95% 면제기간****질 문**

축산물 조사평가가 95% 이상 시 평가 면제기간은 어떻게 되나요?

답 변

조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우에는 해당 조사·평가 결과가 나온 연도의 다음 연도의 조사·평가를 면제할 수 있습니다.

- 조사·평가 95점 이상 시 조사·평가 결과일로부터 1년간 조사·평가 면제하지 않습니다.

관련 근거

- 축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의6

Q3**영문인증서 발급****질 문**

영문인증서 발급은 어떻게 신청하여 발급 받을 수 있나요?

답 변

영문인증서 발급 신청서에 영문으로 영업자명, 회사명, 소재지, HACCP 적용 업종, 중요관리점 등을 기입하여 신청하는 경우 접수 후 민원처리기간(5일) 내 발급합니다.

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해설 챗봇 → 인증 변경 및 재발급 → 영문인증서 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q4

수수료 기준

질 문

식품 및 축산물 가공·유통 인증신청 등 수수료 기준은 어떻게 되나요?

답 변

식품 및 축산물 가공·유통으로 인증 또는 연장 신청 시 심사수수료가 발생합니다.

○ 식품 심사수수료

(단위 : 천원)

대상 업종	인증심사	연장심사	변경 인증심사
모든 업종 (식품유형별 또는 업소별 부과)	200	200	100

○ 축산물 심사수수료

(단위 : 천원)

대상 업종	인증 심사	연장 심사	안전관리통합인증			변경 인증심사
			구분	인증 심사	연장 심사	
식육가공업, 식육포장처리업, 유가공업(목장형유가공장 제외), 알가공업	대	900	870	대	3,206	3,161
	중	810	790			
	소	700	680			
보관업·운반업		710	690			
식육판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업, 축산물유통전문판매업,식용란 선별포장업, 유가공업(목장형유가공장)	대	590	580	중	2,242	2,197
	소	350	340			
가축사육업, 종축업 및 부화업	대	420	410	소	1,276	1,231
	중	380	370			
	소	330	320			

참고 사항

<축산물 대중소>

○ 식육가공업, 식육포장처리업, 유가공업, 알가공업

※ “영업허가 관리대장”에 등록된 작업장면적이 1,200㎡ 이상인 경우는 대, 1,200㎡ 미만인 경우는 중, 200㎡ 미만인 경우는 소에 해당한다. 다만, 영업허가관리대장으로 면적 확인이 불가할 경우 해당 허가관청에서 발급 또는 확인한 서류상의 면적으로 확인할 수 있다.

※ 다만, 유가공업 중 목장형유가공장의 경우 작업장면적이 200㎡ 이상인 경우는 대, 200㎡ 미만인 경우는 소에 해당한다.

○ 식육판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업, 축산물유통전문판매업, 식용란선별포장업

※ “영업신고 관리대장”에 등록된 영업장면적이 66㎡ 이상인 경우는 대, 66㎡ 미만인 경우는 소에 해당한다. 다만, 영업신고관리대장으로 면적 확인이 불가할 경우 해당 신고관청에서 발급 또는 확인한 서류상의 면적으로 확인할 수 있다.

Q5**축산물 영업 승계****질 문****축산물 영업 승계 시 어떻게 해야 하나요?****답 변**

기존 축산물 영업 승계 시 대표자 변경에 따른 변경신청을 하면서 승계 관련 증빙자료(HACCP조직도 등)가 요구되었으나, 법 개정을 통해 승계와 상관없이 단순 재발급으로 처리합니다.

○ 축산물 대표자 변경 시 재발급신청을 해야 하며, 증빙자료로 영업 허가증 사본 등을 제출해야 합니다.

※ 승계 관련 증빙자료(HACCP조직도 등)를 요구하지 않습니다.

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정령(총리령 제1728호, '21.9.10.)

참고 사항**<신청 및 접수 안내>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썹 챗봇 → 인증 변경 및 재발급 → 재발급 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q6**단순 합포장 HACCP마크 사용****질 문****단순 합포장 HACCP마크를 사용할 수 있나요?****답 변**

HACCP기준에 따라 HACCP을 인증 받은 유형의 제품인 경우 HACCP마크 사용 및 광고를 할 수 있습니다. 이에 따라 단순 합포장 제품이 인증을 받지 않은 경우 HACCP마크 사용은 불가능합니다.

※ 다만, 합포장 내 구성하고 있는 각 제품을 만드는 HACCP제조업체가 HACCP 마크를 개별표시 한 경우는 HACCP제조업체의 HACCP인증 제품이기 때문에 표시가 가능합니다.

참고 사항**<HACCP마크 파일>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 하이(Hi) 해썹 챗봇 → 인증 → 자주묻는 질문 → HACCP 마크

Part 2

선행요건관리 및

HACCP 관리

질문

작업장 구획 등 관리는 어떻게 설정하나요?

답변

작업장은 식품과 축산물의 특성을 고려하여 교차오염을 예방하기 위해 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분되어야 합니다.

- 제품의 교차오염을 줄이고, 위생적인 생산을 위하여 제조공정 흐름에 따라 작업장을 구획 및 위생관리 해야 합니다.
- 원료입고부터 열처리 전까지 일반구역으로 설정하고, 열처리 이후 내포장까지 청결한 구역에서 생산해야 제품의 안전성을 확보할 수 있습니다. 내포장 이후 종이박스포장부터 보관 및 출고까지 일반구역으로 설정해야 합니다.

※ 제품 생산의 특성, 교차오염 등에 따라 일반청결구역 내 추가 구획이 될 수 있습니다.



참고 사항

- (일반구역) 원료에서 유래하는 생물학적 위해요소가 교차오염이 발생할 수 있는 공정을 수행하는 구역 / 포장 후 제품에 외부오염물질이 교차오염(또는 교차 혼입)의 우려가 없는 공정을 수행하는 구역
 - (청결구역) 식품, 식품접촉면, 식품포장재 등이 노출되어 교차오염이 발생될 경우 최종 제품에 영향이 클 것으로 판단되는 공정을 수행하는 구역 또는 제품을 보호하여야 하는 구역
 - (준청결구역) 준청결구역은 생물학적 위해요소가 제어된 제품이 노출되는 구역이나 공정 특성상 물의 사용, 열기 발생 등으로 관리가 필요한 구역
- ※ 청결구역과 동일하나 교차오염 및 생물학적 위해요소 증식 등 예방 관리 필요

Q2

위생전실 위치 선정

질문

작업장 내 위생전실 위치는 어떻게 설정하나요?

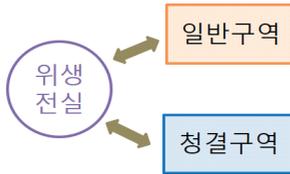
답변

종사자가 작업장에 입실하려는 경우 탈의실(위생복 착용) → 위생전실(개인위생관리) → 일반 및 청결구역으로 이동동선에 따라 입실해야 합니다.

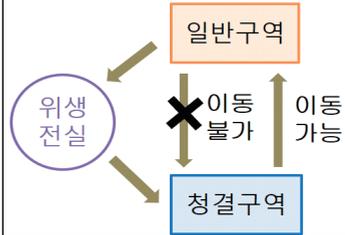
- (기준설정1) 위생전실 위치는 탈의실-위생전실-일반 및 청결구역이 서로 연결되어 있으며, 위생전실을 통해 일반구역과 청결구역을 각각 입실 및 퇴실할 수 있도록 구성하는 것이 기본입니다.
- (기준설정2) 종사자가 위생전실을 통해 일반 및 청결구역을 입실한 후 종사자는 청결구역에서 일반구역으로 이동할 수 있으나, 일반구역에서 청결구역으로 이동은 불가능합니다. 일반구역 내 종사자는 반드시 위생전실(개인위생관리)을 통해 청결구역으로 이동할 수 있습니다.

※ 작업장 구획에 따라 일반구역 작업장 내 별도 청결구역으로 설정된 경우 위생전실을 추가 설치가 이루어져야 함에 따라 작업장 구획을 충분히 검토해야 합니다.

< 기준설정1 >



< 기준설정2 >



참고 사항

- 위생전실 설비는 업체가 자율적으로 선택하여 구성할 수 있습니다.
 - (이물제거) 끈끈이로ллер, 에어샤워, 진공흡입기 등
 - (손세척) 세면대(도자기, 스텐리스 등)
 - (손건조) 종이타올, 건조기 등
 - (손소독) 알코올 분무기, 자동 분무기 등
 - (장화세척) 위생화로 장화를 신는 경우 장화를 효율적으로 세척할 수 있는 절차 및 방법 설정 필요(세면대 또는 장화세척기 등 활용)

질 문

화장실 위치 및 위생관리는 어떻게 해야 하나요?

답 변

화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 합니다.

○ 화장실 안에서 출입문을 열면 생산하는 작업장이 보이지 않는 위치에 있어야 하며, 교차오염의 우려가 없도록 분리되어야 합니다.

- 작업장이 탈의실-위생전실-일반 및 청결구역으로 설정되어 있는 경우 화장실 위치는 탈의실 또는 사무실 옆, 위생전실 입실 전에 위치하는 것이 바람직합니다.

또한, 화장실은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 합니다.

○ 화장실 개인위생관리를 위하여 화장실 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비해야 합니다.

※ HACCP업체가 공용화장실을 사용하는 경우도 동일하게 HACCP기준을 준수해야 함에 따라 손세척 등 개인위생관리 절차를 이행해야 합니다.

참고 사항

○ 화장실 개인위생관리 설비는 위생전실과 동일하게 손세척, 손건조, 손소독, 화장실 전용슬리퍼를 구비해야 합니다.

Q4

바닥, 벽, 천장 재질

질 문

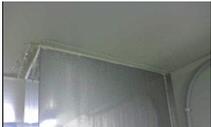
바닥, 벽, 천장 재질은 어떤 것으로 구성해야 하나요?

답 변

작업장을 구성하는 바닥, 벽, 천장의 경우 내수성 재질을 사용하거나, 내수성 처리를 해야 합니다. 또한, 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 합니다.

- (바닥) 콘크리트 + 방수페인트(에폭시, 우레탄, 크리트 등), 타일, 물갈기 바닥 등이 가능합니다.
- (벽) 콘크리트 + 방수페인트, 샌드위치 판넬, 타일, 유리벽, 아크릴벽, 스텐리스벽 등이 가능합니다.
- (천장) 콘크리트 + 방수페인트, 샌드위치 판넬, 리빙우드(플라스틱), SMC 천장, 스텐리스 천장 등이 가능합니다.

※ 바닥, 벽, 천장 재질은 예시이며, 업체 현황에 맞는 재질을 선택하시기 바랍니다.

바닥	 < 방수페인트 >	 < 타일 >	 < 물갈기 바닥 >
벽	 < 방수페인트 >	 < 샌드위치 판넬 >	 < 유리 또는 아크릴 >
천장	 < 샌드위치 판넬 >	 < 리빙우드 >	 < SMC >

참고 사항

- 바닥, 벽, 천장 재질로 나무재질, 석고보드, 종이 등 내수성이 아닌 재질 사용은 HACCP기준에 맞지 않습니다.

Q5**개인장신구 관리****질 문**

종사자 개인장신구 관리는 어떻게 해야 하나요?

답 변

생산제품 등에 이물 혼입 및 교차오염의 우려로 종사자는 개인용 장신구 등을 착용하지 않도록 관리해야 합니다.

- 개인용 장신구 등 예시로 반지, 팔찌, 목걸이, 손톱 네일(메니큐어 등), 담배, 라이터, 알약, 열쇠, 시계, 휴대폰, 동전 등은 소지하지 않도록 해야 하며, 작업장 내 소지하는 경우 이물로 혼입될 수 있습니다.
- 개인용품은 탈의실 또는 위생전실 내 플라스틱 선반 등을 이용하여 보관할 수 있도록 예방관리를 할 수 있습니다.

**참고 사항**

- 필수적으로 착용해야 할 개인물품 중 안경, 렌즈, 소음차단 이어플러그 등은 작업장 내 벗어두지 않도록 관리해야 하며, 특히 안경의 경우 파손, 나사 풀림 여부 등을 확인해야 합니다.

Q6**정수기 설치****질 문**

작업장 내 정수기를 설치하려면 어떠한 관리가 필요한가요?

답 변

산업피로가 발생할 수 있는 작업환경(온열조건 등)에 인해 종사자 피로가 누적되거나 또는 탈수 현상 발생을 예방하기 위하여 정수기 등을 설치할 수 있습니다.

- 정수기 설치 시 세척·소독 기준을 설정해야 하며, 교차오염을 예방하기 위하여 탈의실, 위생전실 등 지정된 장소에 설치해야 합니다.
- 정수기 관련 물받이, 정수기 표면, 스텐컵 등 사용 시 주기적으로 소독해야 하며, 종이컵 사용 시 별도 폐기물통이 마련되어 있어야 합니다.
- 정수기 사용하는 방법 외에 개인 물병을 사용할 수 있으며, 개인 물병은 세척·소독이 용이한 텀블러 등을 활용을 권장 드립니다.

참고 사항

- 냉·온수기 사용 시 물통 이송에 따른 물통 표면 소독이 필요하며, 주기적인 세척·소독 시 내부까지 교차오염이 없도록 청소를 실시할 수 있도록 기준을 수립해야 합니다.

질문

방충방서 포충등 관리는 어떻게 해야 하나요?

답변

작업장 내 해충 유입에 따른 교차오염 및 이물 혼입 등 우려로 해충을 모니터링 및 포집할 수 있는 포충등을 설치하여 관리할 수 있습니다.

- 포충등은 빛을 이용하여 비례해충을 유인하고 부착시트를 통해 해충을 포집하여 유입 여부 및 유입된 개체수를 확인할 수 있습니다.
- 해충이 건물 외부에서 유입될 가능성이 높은 원료 입고문, 완제품 출고물, 종사자 출입문이 있으며, 개방 시 물류와 함께 해충이 유입될 수 있습니다. 이후 유입된 해충은 제조공정 흐름대로 내포장까지 유입될 가능성이 높기 때문에 작업장 내 포충등 설치 시 공정흐름에 따라 각 구획된 장소에 설치하여 유입 여부를 확인해야 합니다.
- 포충등 설치 장소는 위생전실, 일반구역(원료보관 포함), 청결구역(내포장 포함)하여 설치하는 것이 기본이며, 업체 현황에 따라 구획된 장소에 추가 설치하여 해충이 제품에 영향을 최소화할 수 있도록 관리할 수 있습니다.
- 또한 포충등 특성으로 빛으로 유인하기 때문에 불필요한 유인을 하지 않도록 건물 외부에서 포충등 빛이 보이지 않는 위치를 선정하는 것이 좋으며 창문 및 문을 마주보게 설치하지 않도록 유의해야 합니다.
- ※ 전기충격식 포충등은 해충이 튀어 제품에 혼입될 수 있기 때문에 끈끈이 형태의 부착시트로 포집하는 것을 선택하시기 바랍니다.
- 포충등 점검 주기는 주1회 이며, 동절기는 월1회 주기로 설정할 수 있습니다. 해충 유입되는 양을 일반구역 및 청결구역으로 세부적으로 설정하여 유입되는 수준에 따라 적절한 개선조치를 실시할 수 있도록 기준을 설정해야 합니다.

참고 사항

- 외부 방충방서 전문기관에 점검을 의뢰하는 경우 점검한 주기를 인정할 수 있습니다. 예로 주1회(월4회) 점검기준으로 외부 전문기관이 격주(월2회) 실시한 경우 해당 2회는 방충방서 점검으로 인정되며, 나머지 2회는 점검주기에 따라 자체적으로 실시해야 합니다.

질문

이물관리는 어떻게 해야 하나요?

답변

제품생산 등 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질이 혼입되는 것을 예방 및 관리를 해야 합니다.

- 작업장 내 환경, 시설·설비, 기구·도구, 종사자 등에 의한 이물 혼입될 수 있으며, 이물관리를 위한 자사 기준을 설정해야 합니다. 기준 설정 시 대상설정, 해당 대상의 구체적인 점검방법 및 절차 설정, 점검 후 개선조치 관리를 수립해야 합니다.
- 이물을 최소화할 수 있도록 생산공정 중 선별 및 여과를 하거나, 쇠파우를 효율적으로 줄이기 위한 자석봉 설치, 금속성 이물 관리를 위하여 금속검출 등 주기적으로 관리해야 합니다.
- 작업장 내 빈번히 이물로 혼입될 수 있는 물질로 해충, 페인트 조각, 설비 고무조각, 비닐테이프, 머리카락, 용접부위, 설비 나사, 플라스틱 박스조각, 문구용 칼날 등이 혼입될 수 있어 파손 여부 등을 점검해야 합니다. 기본적인 점검 외에 시간이 지남에 따라 노후화, 파손 가능성이 높아질 수 있기 때문에 이물과 관련된 기구 등을 다룰 때 주의해야 합니다.
- 또한 공정 흐름에 따라 낙하할 수 있는 이물, 종사자 및 물류 이동 동선에 따른 교차오염이 발생될 수 있어 제품이 노출되는 구간에서는 커버 등을 통해 이물 혼입을 예방할 수 있습니다.



Q9

기구 및 용기 등 재질 관리

질 문

작업장 내 기구 및 용기 등 재질은 어떤 것을 사용해야 하나요?

답 변

작업장 내 취급시설·설비 등의 재질은 내수성, 내부식성으로 열탕·증기·살균제 등 소독·살균이 가능한 재질(스테인리스, 플라스틱 등)을 사용해야 합니다.

- 사용하는 기구 등은 위해물질(중금속 등)이 용출될 우려가 없는 것을 사용해야 하며, 기구·용기포장의 기준 및 규격에 적합한 재질을 사용해야 합니다.
- 특히 플라스틱 용기 및 도마, 플라스틱 또는 고무재질의 컨베어, 배관 및 연결 실링, 여과 및 추출 등 식품에 교차오염의 우려가 있는 것은 시험성적서 수령을 통해 안전성 여부를 확인해야 합니다.

참고 사항

- 「기구 및 용기포장의 기준 및 규격」 참고
- 지속적으로 식품 포장재 등을 구매하여 사용하는 경우 반기 1회 주기로 시험성적서를 수령하여 관리해야 합니다.

질 문

압축공기 사용 시 관리는 어떻게 하나요?

답 변

작업장 내 공기를 압축하여 압축된 공기를 에어건 등으로 분출시키는 원리로 기기를 작동시키거나, 작업장 등 청소, 제조공정 위생 등을 위하여 사용하는 기기이며, 압축공기에 의한 교차오염을 예방하기 위하여 관리기준을 설정해야 합니다.

- 압축공기에서 발생가능한 위해는 공기를 압축하는 과정 등에서 유분, 수분, 이물, 미생물 등이 교차오염 될 수 있으며, 분사 시 제품에 영향을 줄 수 있습니다. 이에 따라 해당 위해를 제어할 수 있는 적절한 필터 등을 설치하고, 해당 성능을 유지하기 위한 주기적인 교체관리 또는 유지보수를 통해 안전성 관리를 해야 합니다.

※ 압축공기 설비가 오일을 사용하지 않는 경우 오일필터는 제외할 수 있으며, 오일을 사용하는 경우 주기적으로 오일이 발생하는지 여부를 점검(테스트 페이퍼 등)해야 합니다.

- 압축공기 사용용도는 크게 3가지로 식품 또는 식품포장지에 직접 분사하거나, 생산종료 후 청소용으로 사용하거나, 기기구동을 위하여 사용할 수 있습니다. 식품 등에 직접 분사하는 용도는 압축공기의 오염이 그대로 식품에 교차오염을 시킬 수 있기 때문에 유분, 수분, 이물, 미생물 등을 관리해야 합니다. 미생물 검사 시 완제품 규격이 이탈되지 않도록 관리해야 하며, 일반세균, 대장균군 등 자사 규격을 설정하여 기준치 이하 여부를 확인해야 합니다. 압축공기 내 오염도를 직접 확인하거나, 간접적으로 제품 테스트 등을 통해 기준치 이하 여부를 확인할 수 있습니다.
- 압축공기를 식품에 간접적으로 영향을 줄 수 있는 청소용으로 사용하는 경우 압축공기 사용 후 반드시 소독을 통해 교차오염을 예방해야 하며, 복잡한 구조의 설비에 분사하는 경우 소독 등을 면밀히 실시해야 합니다. 압축공기를 설비 구동으로 사용하는 경우 문제발생 시 멈춘 설비를 점검하고, 개선조치 기준에 따라 조치를 실시해야 합니다.

참고 사항

○ 인증원 홈페이지 → 자료실 → 식품안전관련자료 → 압축공기 위생관리 방안

질문

물탱크 사용 시 어떻게 관리해야 하나요?

답변

작업장 내 용수를 안정적으로 공급 또는 수처리 등을 위하여 물탱크를 사용하는 경우 위생적으로 관리하기 위한 기준을 설정해야 합니다.

○ 물탱크 최초 설치 시, 물탱크 사용이 1개월 이상 중단 후 다시 사용할 때, 매일 사용할 때 세척·소독을 실시해야 합니다.

- 최초 설치 및 1개월 이상 중단 후 사용 시 세척·소독 후 사용하고, 매일 사용 시 6개월에 1회 기준으로 세척·소독을 실시해야 합니다.

※ 6개월 1회 세척·소독 기준을 설정하더라도 오염도가 높아지는 경우 예방을 위하여 주기를 단축하여 세척·소독을 실시해야 합니다.

- 물탱크는 자체적으로 세척·소독을 실시하는 경우 증빙자료로 청소 전·후 사진 등을 구비하고, 외부에 의뢰하는 경우 증빙자료로 청소내역을 구비해야 합니다.

※ 세척·소독 후 잔류되는 물질이 있는 경우 잔류 여부를 확인해야 합니다.

- 건물에 임대하여 있는 경우 저수조 관련 증빙자료를 주기적으로 수령해야 합니다.

○ 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치 등을 설치해야 합니다.

Q12**원료 및 완제품 보관 관리****질 문**

원료 및 완제품 보관 시 관리는 어떻게 하나요?

답 변

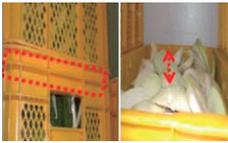
원료 및 완제품 보관 시 교차오염의 우려가 없도록 이격관리(10cm 이상)를 해야 합니다.

○ 원 · 부자재, 반제품 및 완제품은 교차오염의 우려가 없도록 밀봉을 원칙으로 보관하며, 일부 원 · 부자재 및 반제품이 개봉된 상태인 경우 별도 구분 또는 구체적인 관리 기준 설정해야 합니다.

- 원료 및 완제품을 같은 장소에 보관하는 경우 구분해서 보관해야 하며, 원료 및 완제품이 개봉되지 않은 상태이어야 교차오염을 예방할 수 있습니다. 상·하단 다단으로 보관하는 경우 하단 물품에 교차오염이 없도록 위생적으로 보관해야 합니다.

- 또한 보관 시 원료 및 완제품 보관온도(제품표시)에 따라 기준온도에 보관해야 합니다.

< 상하단 교차오염 발생 >



< 상하단 교차오염 예방 관리 >



< 이격 관리 >



Q13**검·교정 관리****질 문****검·교정 관리는 어떻게 하나요?****답 변**

냉장·냉동 및 가열처리 시설 등은 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시해야 합니다.

○ 인증 시 검·교정을 실시한 날부터 연 1회 주기가 도래할 때 검·교정을 실시해야 하며, 검·교정 시 외부 공인기관에 의뢰하거나, 표준계측기기를 이용하여 자체 검·교정을 할 수 있습니다.

※ 다만, 저울 검·교정을 할 수 있는 분동의 경우 검·교정 주기를 2년 1회로 설정할 수 있습니다.

- 온도계 검·교정 시 외부 공인기관에서 검·교정한 표준온도계를 기준으로 작업장 내 사용하는 나머지 온도계를 비교하여 검·교정을 할 수 있으며, 검·교정 내역(사진, 오차범위 등)을 기록해야 합니다.

- 신규 계측기기 검·교정으로 새로 구매하는 계측장비 등의 보증범위를 고려하여 제조년월일을 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용이 가능합니다. 구매 후 정상가동 여부 확인 후 사용해야 하며, 제조년월일을 확인할 수 있는 보증서 등을 확인해야 합니다.

- 표준물질을 활용하여 검·교정을 하는 경우 pH미터, 염도계, Aw측정기 등은 표준물질로 수치를 확인하여 정상 여부 및 자체 검·교정을 할 수 있습니다.

참고 사항

○ 금속검출기 검·교정 시 연 1회 주기로 중요관리점(CCP) 유효성 및 검증한 결과를 검·교정을 실시한 것으로 인정될 수 있습니다.

질 문

HACCP팀장 인수인계는 어떻게 하나요?

답 변

HACCP팀장이 퇴사하는 경우 자사 내 HACCP팀의 인수인계에 따라 인수인계서를 작성하여 퇴사한 HACCP팀장을 대신하여 역할을 수행해야 합니다.

- 퇴사한 HACCP팀장 대신에 새로운 인원이 HACCP팀장으로 오는 경우 HACCP팀장 교육 이수 여부를 확인하고, 이전 이수한 수료증이 있는 경우 신규 HACCP팀장 교육은 필요하지 않으나, HACCP팀장 교육을 이수하지 않은 경우 빠른 시일 내에 교육을 이수해야 합니다.

※ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제9조(안전관리인증기준팀 구성 및 팀장의 책무 등) 역할에 따라 HACCP팀장은 해당 업무를 수행해야 하며, 선행요건관리 및 HACCP관리 제·개정, HACCP관련 기록관리에 최종 승인·서명, HACCP회의, 검증을 하면서 HACCP시스템이 올바르게 운영되는지 확인해야 합니다.

- 새로운 HACCP팀장은 기존 역할을 대신한 인원으로부터 인수인계를 받아 업무를 수행할 수 있습니다.

참고 사항

- HACCP운영을 하고 있는 업체의 경우 매년 1회 정기교육훈련을 이수해야 함에 따라 영업자 또는 HACCP팀장이 정기교육훈련을 이수하여 나머지 종사자에게 전달교육을 실시해야 합니다.

질문

제품설명서 작성은 어떻게 하나요?

답변

제품설명서를 작성하는 목적은 HACCP 7원칙 12절차 중 정확한 위해요소 분석을 위하여 자사 내 생산제품의 정보를 제품설명서를 통해 구체적으로 기술해야 합니다.

- 외부로부터 작업장 내 유입되는 위해요소 중 하나로 원료의 위해요소가 작업장 내 유입되어 교차오염 등을 발생시킬 수 있으며, 원료의 오염 수준을 사전에 확인하고, 해당 수준에 따른 예방 및 관리방법 기준을 설정하여 관리할 수 있습니다.
- 제품설명서를 통해 원료별 오염수준 또는 위해요소분석이 가능함에 따라 정확하게 작성해야 하며, 성분배합비율(원료명), 포장단위, 냉동·냉동·상온 유통 여부, 유통기한·제조년월일, 알러지 유발물질 여부, 소비자 섭취 방법, 법적·사내 규격 등을 정보를 기술해야 합니다.
- ※ 제품설명서 작성 예시로 사내규격은 법적규격을 포함하여 작성해야 하며, 법적사항 외에는 n=5검사방법이 아닌 음성 또는 정량기준으로 설정할 수 있습니다.

제품설명서			
제품명	OO과자 (실제 제품명을 기재)		
식품의 유형	과자		
성상	고유의 색채와 향미를 가지며 이미, 이취가 없다		
음식제조보고 연월일 및 보고자	2020.01.01		
작성자 및 작성연월일	2020.01.31		
성분배합비율	밀가루00%, 알파와00%, 쌀분말00%, 말티톨00%,		
제조(포장) 단위	00g, 00g, 00g		
원재료의 규격	구분	법적 규격	사내 규격
	생물학적	·살모넬라: n=5, c=0, m=0/10g [다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유)을 주원료로 하여 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 가공인입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다.]을 도포 또는 충전 후 가열 가열하지 않고 그대로 섭취하는 빵류에 한한다.]	·살모넬라: n=5, c=0, m=0/10g [다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유)을 주원료로 하여 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 가공인입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다.]을 도포 또는 충전 후 가열 가열하지 않고 그대로 섭취하는 빵류에 한한다.]
	—	—	·장출혈성 대장균· 음성 <i>Listeria monocytogenes</i> 음성
	화학적	·산가 : 2.0이하(유통·유저리한 과자에 한하며, 한과류는 3.0이하)	·산가 : 2.0이하(유통·유저리한 과자에 한하며, 한과류는 3.0이하)
보관·유통 상의 주의사항	·물리적	이물 불검출	이물 불검출
제품용도 및 유통기한	·직사광선을 피하며 건냉한 곳에 보관 ·개봉후 가급적 빠르게 섭취		
포장방법 및 재질	·영유아 및 일반인의 간식용(전 소비계층), 제조일로부터 00일		
표시사항	·포장방법 : 내포장(침소충진, 알산소재), 외포장(테이퍼) ·포장재질 : 내포장(PET), 외포장(골판지)		
	·생식자 및 제조장 주소, 알레르기 유발 물질 포함 여부, 위탁·수탁 등		

참고 사항

- 제품설명서를 통해 완제품의 안전성 및 소비자에게 주는 영향을 파악할 수 있으며, 위해요소분석을 위한 기초자료로 활용됩니다.

Q3

제조공정도 작성

질문

제조공정도 작성은 어떻게 하나요?

답변

제조공정도는 원료입고부터 완제품 출고·판매까지 공정 중 발생할 수 있는 교차오염 또는 잠재된 위해요소를 파악하기 위하여 구체적으로 기술해야 합니다.

- 제조공정도는 각 제품의 원재료(주원료)를 기준으로 제조공정도를 원료입고부터 누락없이 순차적으로 작성하고, 제조공정도 흐름에 따라 추가되는 부재료 등을 작성하여 완성할 수 있습니다.
- 제조공정도가 완전 동일한 제품들은 제품명을 나열하여 하나의 그룹으로 설정할 수 있으며, 제조공정이 상이한 것은 추가 작성을 하는 것이 원칙입니다.

※ 제조공정이 서로 다른 제품을 하나의 제조공정도에 작성하는 경우 상당한 혼동을 줄 수 있으며, 공정별 위해요소분석에 영향을 주게 되어 각각 작성하는 것이 좋습니다.

원재료 (분말원료)	부재료(액상원료, 난류, 유지류, 첨가물)	용수 (상수도)	부자재 (PE, 골판지)
↓	↓	↓	↓
입고/보관	입고/보관	↓	입고/보관
↓	↓	↓	↓
계량	← 계량	↓	↓
↓	↓	← 1차 배합	↓
배합/반죽		↓	↓
↓		↓	↓
성형/사출		↓	↓
↓		↓	↓
가열(굽기) (CCP-1B)		↓	↓
↓		↓	↓
냉각		↓	↓
↓		↓	↓
내포장		↓	← 내포장
↓		↓	↓
금속검출 (CCP-2P)		↓	↓
↓		↓	↓
외포장		↓	← 외포장
↓		↓	↓
보관/출고			

- 여러 부재료(부원료, 용수, 부자재 등)가 주원료(원재료) 제조공정에 투입되거나, 추가 공정이 이루어지는 경우 부재료1, 부재료2, 부재료3으로 늘리면서 제조공정 중 투입되는 지점 또는 추가 공정을 정확하게 작성해야 합니다.

참고 사항

- 제조공정도를 통해 완제품의 안전성 및 중요관리점 설정을 할 수 있으며, 위해요소분석을 위한 기초자료로 활용됩니다.

Q4**위탁 시 제조공정도 작성****질문****위탁 시 제조공정도 작성은 어떻게 하나요?****답변**

자사 제품과 동일한 제품을 상대방 업체에 위탁을 의뢰할 때 자사 제조공정과 타사의 제조공정이 일부 상이할 수 있습니다. 이에 따라 위탁한 제품에 대한 제조공정도를 추가 작성해야 합니다.

- 위탁하는 제품에 대한 자사 및 상대방 제조공정도를 구체적으로 작성해야 하며, 제조공정도를 통해 안전성이 동일한 수준으로 관리될 수 있는지 확인할 수 있습니다.
- HACCP에서 위탁을 하는 경우 위·수탁업체 전부 HACCP업체이어야 하며, 위·수탁업체 식품(유형)이 동일하거나, 식품(유형)이 상이한 경우 제조공정 및 CCP가 동일해야 합니다. 위·수탁업체가 식품(유형)이 동일한 경우 제조공정이 일부 상이할 수 있으나, 완제품 기준은 동일하기 때문에 위해요소 및 제어방법을 동일한 수준으로 관리될 수 있습니다.

Q5**신규 원료 위해요소분석****질문****신규 원료 위해요소분석은 어떻게 하나요?****답변**

HACCP인증 이후 신규 제품을 출시하면서 새로운 원료를 구매할 때 자사의 발생가능성 평가기준에 따라 위해요소분석을 실시해야 합니다.

- 자사의 발생가능성평가로 2회 또는 3회 검사를 통해 위해평가를 실시하는 경우 입고되는 순서대로 실시해야 하며, 한 번 입고 시 여러 유통기한 또는 로트가 들어오는 경우 발생가능성평가를 한 번에 완료할 수 있습니다.
- 하나의 유통기한 또는 로트는 중복하여 검사하는 방법이 아닌 입고되는 순서에 따라 실시하고, 위해평가를 통해 원료의 오염도 수준을 파악하시기 바랍니다.

질 문

위해정보집은 어떻게 활용할 수 있나요?

답 변

「식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집」은 HACCP적용업체의 원료 위해분석에 대한 어려움을 해소하고 검사비용 등의 부담을 해소해 드리고자 제공하는 것으로, 업체에서 추가적인 검사 없이 정보집의 내용으로 위해분석을 대체하거나 발생가능성 판단근거 자료로 활용이 가능합니다.

- 정보집에 수록된 원료에 한해 업체에서 추가적인 검사 없이 정보집의 내용으로 위해요소분석을 대체하거나 발생가능성 판단 근거 자료로 활용이 가능합니다.
- 정보집의 원료명이 동일한 경우 유형과 상관없이 적용 가능하며 위해요소분석을 대체하거나 발생가능성 판단 근거 자료로 활용이 가능합니다.

구분	위해요소	시험·검사결과(건)					세부결과			비고 (국내 기준·규제)	
		구분	'17년	'18년	'19년	20년	계	최소 검출량	최대 검출량		평균 검출량
생물 학적	대장균	검사(건)				6	6	불검출	불검출	-	기준없음
		부적합(건)				0	0				
	장출혈성대장균	검사(건)				2	2	불검출	불검출	-	기준없음
		부적합(건)				0	0				
화학적	납	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.009	0.1 mg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	방사능	검사(건)	184	276	294	212	966	불검출	불검출	0	100 Bq/kg L 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	잔류농약	검사(건)	51,090	47,032	58,016	53,390	209,518	불검출	LD (클로르프로라)	-	개별기준
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	총 아플라톡신 B1, B2 G 및 G2의 합	검사(건)	8	16	16	22	62	불검출	불검출	-	150 µg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	카드뮴	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.008	0.1 mg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				

※ 정보집에서 시험검사 정보가 수집되지 않은 위해요소분석은 업체에서 자체적으로 발생가능한 위해요소를 도출해서 운영해야 합니다.

참고 사항

<식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 자료실 → HACCP자료 → 식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집

질문

원료 위해요소분석은 어떻게 시작해야 하나요?

답변

원료로부터 오염물질이 작업장에 들어올 수 있으며, 공정별 발생가능한 오염물질을 어떻게 처리해야 안전한 식품을 만들 수 있을지 사전에 체계적으로 원료 및 공정에 대한 위해를 분석해야 합니다.

○ 위해요소분석 사전준비를 통해 불필요한 비용 발생을 줄이고, 효율적인 위해요소분석이 될 수 있도록 분류체계를 설정해야 합니다.

- 원료 위해요소분석을 위하여 제품설명서를 작성해야 하며, 제품설명서의 성분배합비율 중 원료명을 나열해야 합니다. 인증을 희망하는 유형 내 제품들의 원료명을 나열하고, 나열된 원료명 중 중복되는 상황을 없애야 합니다. 예로 설탕이 여러 제품에 동일하게 들어가는 경우 중복하여 위해요소분석을 하는 것이 아닌 중복없이 설탕 하나로 위해요소분석을 실시하면 됩니다.

※ 다만, 분류체계에서 설탕 그룹으로 나뉘지만, 여러 나라 또는 서로 다른 업체에서 생산된 설탕은 하나의 그룹이 아닌 각각 위해요소분석을 실시해야 합니다.

- 중복없는 원료들을 나열하고, HACCP 여부 및 HACCP 아닌 원료들 중 가공품, 식품첨가물, 농축수산물로 구분하여 위해요소분석 방향을 설정할 수 있습니다.



※ 원료별 잠재적 위해요소는 도출하고, 도출된 위해에 대한 발생가능성평가, 과학적 근거자료로 HACCP원료인 경우 HACCP인증서 및 시험성적서로 대체할 수 있습니다. 다만, HACCP원료이더라도 유통 등 추가 잠재적 위해는 존재하여 일반세균, 대장균군 등 검사는 필요합니다.

또한, 비HACCP원료 중 가공품, 식품첨가물, 농산물 등 위해요소분석을 도출한 것에 따라 발생가능성평가 및 과학적 근거자료(시험성적서 등)를 제시한다면 효율적으로 위해요소분석을 실시할 수 있습니다.

질문

가열공정 한계기준 설정은 어떻게 하나요?

답변

가열공정을 중요관리점(CCP)로 설정되어 있고, 제품의 안전성을 위하여 위해요소(식중독균)를 제어하기 위하여 가열에 대한 구체적인 한계기준을 설정해야 합니다.

○ 가열공정의 한계기준을 설정할 때 고려해야 할 사항은 가열하는 설비의 특성을 파악하여 균일한 열처리가 가능한지, 연속식으로 가열하는지 배치식으로 가열하는지 여부를 확인해야 한계기준 조건을 설정할 수 있습니다.

- 가열공정의 한계기준 기본조건은 원료량, 가열온도, 가열시간, 품온이 있습니다. 원료량은 일정한 온도에 많은 양을 투입할 때 온도하락이 발생할 수 있고, 원료량이 많은 경우 가열온도 및 시간을 더 늘려야 하는 상황이 발생할 수 있습니다.

※ 연속식 컨베어로 과자를 굽는 경우 원료량은 한계기준에서 제외할 수 있습니다. 다만 배치식으로 가열하는 경우 원료에 따른 온도하락이 발생한다면 원료량이 필수로 설정되어야 합니다. 또는 하나의 탱크에 원료를 넣고 일정온도까지 도달시킨 후 살균처리하는 경우 일정온도까지 도달시키는 것이 목적이며, 원료량과 상관없이 온도를 상승시키기 때문에 원료량은 설정하지 않아도 됩니다.

- 가열온도 및 시간, 품온은 식중독균이 사멸할 수 있는 조건을 사전에 파악하고 제품에 열을 가할 때 내부 품온이 목표로 하는 온도까지 올라가는지 여부가 중요합니다.

※ 가열온도 및 시간의 영향으로 품온이 상승하기 때문에 이러한 상관관계를 고려하여 제품의 안전성, 한계기준을 설정할 수 있습니다. 설정된 한계기준이 제품의 안전성을 확보할 수 있는지 여부는 유효성 검사를 통해 최종 확인할 수 있습니다.

추가로 제품품온의 한계기준 조건으로 제외되는 설비(멸균기)가 있습니다. 멸균기는 작동 중간에 개방할 수 없으며, 예비가열(온도승온) → 멸균(온도유지) → 냉각을 거치기 때문에 품온설정이 어려울 수 있습니다. 최근 탐침온도계를 제품에 넣고 측정할 수 있는 기술이 있어 품온을 주기적으로 검증할 수 있거나, 한계기준으로 추가할 수 있습니다.

○ 가열공정의 원료량, 가열온도, 가열시간, 품온을 고려하여 기준을 설정하되 설비 특성에 따라 일부 조건이 제외될 수 있습니다. 조건 간 상관관계를 고려하지 않고 제외하는 경우 평가 시 감점될 수 있습니다.

질 문

금속검출 모니터링 품목 기록은 어떻게 하나요?

답 변

중요관리점(CCP)로 설정되어 있는 금속검출기에 대한 모니터링 시 품목 변경이 되는 경우 해당 품목에 대한 테스트 및 기록을 해야 합니다.

- 모니터링 시 품목을 기입할 때 제품명을 그대로 기입하는 것이 원칙입니다. HACCP팀장이 해당 제품이 정확하게 CCP를 통과하여 안전성 점검이 이루어졌는지 확인할 수 있습니다.
- 일부 제품명이 길어 요약 또는 번호로 기입하는 경우가 있습니다. 생산하는 제품명과 금속검출 모니터링 품명이 일치해야하기 때문에 요약하는 경우 구분이 가능해야 하며, 번호로 기입하는 경우 번호 리스트가 있어야 합니다.

※ 금속검출기 통과 시 제품명이 동일하나 중량이 다른 경우 중량을 같이 표시해야 해당 중량이 통과했는지 여부를 알 수 있습니다. 예시 00과자(100g), 00과자(500g)

한계기준	○ 금속이물(Fe 0.0mmΦ, STS 0.0mmΦ 이상) 불검출							
주 기	금속검출기 정상작동 여부 확인				작업시작 전, 작업 중 0시간마다, 작업 종료 후			
	금속검출기에 의한 공정품 확인				작업 중 상시			
방 법	○ 기기감도 : 모니터링담당자는 기기 중간에 Test piece를 통과시켜 검출여부를 확인하고 일지에 기록한다.							
	○ 제품감도 : 모니터링담당자는 제품 중간에 Test piece를 넣고 기기에 통과시켜 검출여부를 확인하고 일지에 기록한다.							
	○ 통과량 및 검출량 : 모니터링담당자는 통과된 양과 검출된 양을 일지에 기록하고 HACCP팀장에 보고한다. ※ 금속검출기는 연1회 이상 정상작동 유무 확인							
금속검출기 감도 모니터링(판정 - 검출 : O, 불검출 : X)								
품명	통과 시간	Fe만 통과	STS만 통과	제품만 통과	Fe+제품 통과	STS+제품 통과	판정	서명
	:							
	:							
	:							

Q10**소규모 CCP 유효성 검사****질문****소규모 CCP 유효성 검사 어떻게 하나요?****답변**

최초 인증 시 중요관리점(CCP)에 대한 유효성 검사를 통해 제품의 안전성을 확인하여 CCP 한계기준을 설정할 수 있습니다. 인증 이후 연 1회 주기로 CCP에 대한 유효성 및 검증을 통해 위해관리를 할 수 있습니다.

○ 가열공정에 대한 유효성 검사 시 가열공정 전과 가열공정 후 유효성 검사를 통해 안전성이 있는지 확인해야 하며, 인증 이후 연 1회 검사 시 CCP별로 실시해야 합니다.

- 인증 받은 유형 내 제품들이 하나의 한계기준으로 설정되어 있는 경우 식중독균 포함 1회 검사를 통해 유효성 및 검증을 할 수 있으나, 한계기준이 여러 조건인 경우 추가 조건에 대해 지표세균(일반세균, 대장균군)으로 추가 유효성 및 검증을 실시해야 합니다.

※ CCP 전에서 발생가능한 위해(원료유래, 종사자, 기구·도구·설비, 작업장 환경 등)로 인하여 오염수준을 확인할 수 있으며, CCP 후 오염수준이 얼마나 감소하여 효과성이 있는지 확인할 수 있습니다.

관련 근거**<식품 및 축산물 안전관리인증기준>**

○ 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있어야 하며, 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있어야 합니다.

2021년 HACCP 자주 묻는 질문

초 판 발행 2021년 12월 13일

발행처 한국식품안전관리인증원 인증심사본부

충청북도 청주시 오송읍 오송생명5로 156

전화: 043-928-0113 <http://www.haccp.or.kr>

이 안내서는 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP)과 관련된 올바른 정보를 제공하기 위해 제작되었으며, 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없습니다.

이 안내서의 내용을 인용할 때에는 반드시 한국식품안전관리인증원장의 동의를 얻어야 합니다.

