

2022년 HACCP 주요 정책방향

2022. 1.



목 차

1 HACCP(식품 및 축산물 안전관리인증기준) 이란

2 법적 근거

3 HACCP 인증현황

4 주요 위생관련 정책

5 질의응답

1

HACCP(식품 및 축산물 안전관리인증기준) 이란

HACCP(식품 및 축산물 안전관리인증기준)

Hazard Analysis and Critical Control Point

식품(건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·소분·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다(이하 "안전관리인증기준(HACCP)"이라 한다).

**HACCP은 위해요소를 제어할 수 있는
공정이나 단계를 관리하는 시스템**

HACCP

사전예방적 식품안전관리 시스템

국제식품규격위원회
(Codex) 지침



식품안전을 위해 국제적으로 권고되는
사전예방적 관리시스템

HA

위해요소분석

Hazard Analysis

원료와 공정에서 발생 가능한
생물학적, 화학적, 물리적
위해요소를 분석



CCP

중요관리점

Critical Control Point

위해 요소를 예방, 제거 또는
허용수준으로 감소시킬 수 있는
공정이나 단계를 중점관리

위해요소

화학적 요소

농약



중금속



항생제

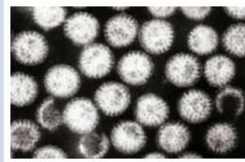


생물학적 요소

세균



바이러스



기생충



물리적 요소

쇠



머리카락



나무토막



2

법적근거

식품위생법

식품위생법

- 제48조(식품안전관리인증기준)
- 제48조의2(인증 유효기간)
- 제48조의3(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사 · 평가 등)

동법 시행령

- 제33조(식품안전관리인증기준)
- 제34조(식품안전관리인증기준적용업소에 관한 업무의 위탁 등)

동법 시행규칙

- 제62조(식품안전관리인증기준 대상 식품)
- 제63조(식품안전관리인증기준적용업소의 인증신청 등)
- 제64조(식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련)
- 제65조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 지원 등)
- 제66조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사·평가)
- 제67조(식품안전관리인증기준적용업소 인증취소 등)
- 제68조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 출입·검사 면제)
- 제68조2(인증유효기간의 연장신청 등)

식품 HACCP 제도연혁

'95. 12.	위해요소중점관리기준 법적근거 신설 (식품위생법 제32조의2)
'96. 12.	식품위해요소중점관리기준 (식약청 고시) 제정
'02. 8.	의무적용 법적근거 마련 (식품위생법 제48조제2항)
'03. 8.	의무적용 대상품목 지정 (시행규칙) ①어묵류 ②냉동식품(피자류·만두류·면류) ③냉동수산식품(어류·연체류·조미가공품) ④빙과류 ⑤ 비가열음료 ⑥ 레토르트식품 ⑦배추김치('06.12 추가)
'05. 10.	6개 식품 의무적용 세부기준(적용시기) 마련 (식약청 고시)
'09. 2.	HACCP 지원사업 수탁(한국보건산업진흥원 등) 법적근거 마련
'12. 5.	HACCP 정기조사평가 차등관리제 도입 (식약청 고시)
'13. 12.	HACCP 지정 및 사후관리 평가시 '과락제'도입 (식약처 고시)
'14. 1.	재단법인 한국식품안전관리인증원 개원

식품 HACCP 제도연혁

'14. 11.	신규 의무적용 8품목 지정 (시행규칙) ①과자·캔디류 ②빵류·떡류 ③초콜릿류 ④어육소시지 ⑤음료류 ⑥즉석섭취식품 ⑦국수·유탕면류 ⑧ 특수용도식품 HACCP 인증업무 한국식품안전관리인증원으로 위탁
'15. 8. 18.	HACCP적용 부실업체 행정조치 강화(One-Strike-Out제 시행) HACCP 업체 정기조사·평가 결과 60점 미만 이거나 주요안전조항 ①원료 검수(검사) 미실시 ②지하수 살균·소독미실시 ③작업장 세척·소독 미실시 ④중 요관리점(CCP) 관리 미흡 등
'15. 12.	검체 채취 규정 신설(식약처 고시)
'16. 2.	인증업체 3년 주기 연장심사제 도입('16.8 시행)
'16. 2.	한국식품안전관리인증원법(식품, 축산물 인증원 통합) 제정(17.2 개원)
'16. 4.	의무적용 대상품목 지정 (시행규칙 개정) ①순대('16 ~ '17) ②떡류(~'17, '10 인 이상)

식품 HACCP 제도연혁

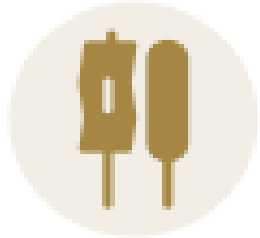
'16. 8.	우수(95% 이상) 업체 자가품질검사 면제
'17. 1.	연장심사 신청서 등, HACCP종업원 교육 강화(85%이상 → 95% 이상 면제) 한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률 시행령 제정
'17. 2.	한국식품안전관리인증원 출범
'17.5.	HACCP인증 연장심사 유예 및 신청절차 마련 - 당초 소규모 인증 업체가 연장심사 시 일반심사를 받아야 하는 경우 시설설비 등의 개·보수가 필요한 때에 한하여 1년 이내 유예절차
'18.9.	전년도 매출액 100억 원 이상 업체 유예 관련 고시 개정(제4조 4항) - 「식품위생법 시행규칙」제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기 유예 : 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형 추가하려는 경우(의무적용 유형 추가하는 경우는 제외) - 전년도 매출액이 100억 원 이상 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우 (생산실적보고 완료일 이전에 요청)

식품 HACCP 제도연혁

'19.12.	<p>식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부 개정 고시(2019.12.30.)</p> <p>1. 소규모 업소 인증 및 사후관리 평가표 개선(별표 4)</p> <ul style="list-style-type: none">- 일반기준과 동일하게 항목별로 차등 배점하도록 개선- 청결·일반구역분리, 보관관리, 운반관리 항목을 추가하는 등 평가항목을 구체화함 <p>2. HACCP 인증 평가 시 필수항목 도입 및 조사평가 미흡사항에 대한 감점 확대(별표 4)</p> <ul style="list-style-type: none">- 인증평가 시 HACCP 관리의 필수항목인 중요관리점(CCP) 결정, 한계기준 설정 등에 대하여 이를 미준수하는 경우 '부적합'으로 처리- 전년도 조사·평가 결과 위반사항이 당해 연도 평가 시 개선되지 아니한 경우 해당 감점의 2배 적용
'20.10.	<p>간편조리세트 식품 유형 신설(식품의 기준 및 규격 고시 개정, 2020.10.16.)</p> <ul style="list-style-type: none">- 육함량 60% 미만의 자연산물을 포함한 요리세트 형태 제품을 '간편조리세트'로 분류
'21.8.	<p>식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부 개정 고시(2021.08.19.)</p> <ul style="list-style-type: none">- 식품 냉동·냉장업의 안전관리인증(HACCP) 평가기준 신설(제 5조제1항, 제6조제3항 및 별표4)- 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록유효기간 및 취소 절차 등 신설(제11조의2제3항부터 제5항까지)- 자동 기록관리 시스템 적용 품목 심벌 신설 및 평가 가점부여 등 우대조치(제27조제4호, 별표4, 8)

식품HACCP 의무적용 현황

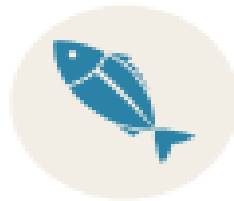
'06.12.~'12.12. 의무적용 완료



어묵류



냉동식품
(피자류·만두류·면류)



냉동수산식품
(어류·연체류·조미가공품)



즉석조리식품
(순대)

16.12. ~ 17.12.
의무적용 완료



비가열음료



레토르트식품



빙과류

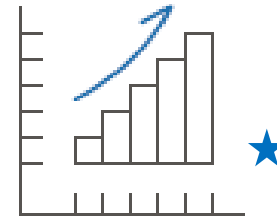


배추김치

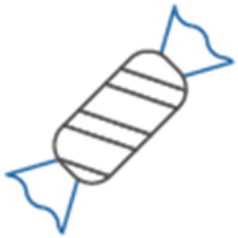
08.12. ~ 14.12.
의무적용 완료

식품 HACCP 의무적용 현황

'14.12.~'21.12. 신규 의무적용 진행



매출 100억 ~ 17.12. 의무적용 완료



과자 • 캔디류



빵류•떡류



초콜릿류



어육소시지



음료류



즉석섭취식품



국수•유당면류



특수용도식품

축산물위생관리법

- 제9조(안전관리인증기준)
- 제9조 2(인증 유효기간)
- 제9조 3(안전관리인증기준의 준수 여부 평가 등)
- 제9조 4(인증의 취소 등)

동법 시행규칙

- 제7조 (안전관리인증기준의 작성·운용 등)
- 제7조 2(안전관리인증기준 적용 확인서의 발급)
- 제7조 3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)
- 제7조 4 (영업자 등에 대한 교육훈련)
- 제7조 5(인증 유효기간의 연장신청 등)
- 제7조 6(조사·평가의 방법 등)
- 제7조 7(안전관리인증기준 및 운용의 적정성 검증)
- 제7조 8(안전관리인증작업장등의 인증취소 등)

축산물 HACCP 제도연혁

'97. 12.	축산물 위해요소중점관리기준 법적근거 신설 (축산물가공처리법제9조)
'98. 8.	축산물위해요소중점관리기준 (농림부 고시) 제정
'01. 12.	의무적용 법적근거 마련 (축산물가공처리법 제9조제2항) : 도축업(01~03)
'06. 10.	축산물위해요소중점관리기준원 설립(사단법인)
'08. 6.	축산물위해요소중점관리기준원 법적근거 마련
'13. 3.	축산물HACCP 업무 이관 (농식품부 → 식품의약품안전처)
'13. 7.	HACCP 용어변경(안전관리인증), 의무대상확대(집유업, 유가공업) 등 법 개정
'13. 10.	HACCP 지정 및 사후관리 평가표 분리, 점수제 도입(도축업, 축산물가공업)
'14. 6.	<p>축산물안전관리인증기준 개정고시</p> <ul style="list-style-type: none"> - 고시명 및 용어 변경 : (현) 위해요소중점관리기준 → (개정) 안전관리인증기준 - 안전관리통합인증, 식육즉석판매가공업 평가표, 소규모 업소용' 선행요건 및 HACCP 관리표 신설 - HACCP 인증 심볼 개선(통합인증마크 및 안전관리통합인증 적용)
'15. 7.	HACCP적용 부실업체 행정조치 강화(One-Strike-Out제 시행)
'15. 12.	식품 및 축산물 안전관리인증기준 제정 (기존 개별 고시 폐지)
'16. 2.	한국식품안전관리인증원 통합법률 제정(17.2월 시행)
'16. 4.	HACCP 의무대상 확대(알가공업)

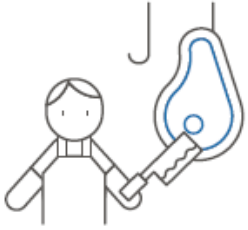
축산물 HACCP 제도연혁

'17. 2.	한국식품안전관리인증원 출범
'17.5.	HACCP인증 연장심사 유예 - 연장심사 시 소규모 → 일반심사를 받아야 하는 경우 1년 이내 유예절차(시설설비 등의 개 보수가 필요한 경우 한함.)
'17.10.	닭·오리 농장 HACCP인증 및 사후관리 평가항목 명확화 - 동물용의약품(살충제 등) 자체 관리기준
'18. 4.	식용란선별포장업 시설 및 HACCP 의무화에 따른 평가표 마련, 식용란선별포장업 영업 신설 및 의무적용 확대, 압축공기 평가항목 명확화, 축산물 HACCP 사후관리 강화(HACCP 업체 불시 평가 도입, 수거 및 검사 실시 근거 마련)
'18.12.	식육가공업(의무1단계) 의무적용 확대
'19.12.	식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부 개정 고시(2019.12.30.) 1. 축산농장의 안전관리인증기준(HACCP) 평가표 개선(제5조 2항) - 축종(돼지, 소, 닭·오리)별 평가표의 중복 항목을 조정, 단일 평가표로 통합 - 동물용의약외품, 농약 등에 대한 관리사항을 모든 축종으로 확대 2. 식용란선별포장업의 "소규모 기준" 적용 근거 마련(제5조 4항) - 소규모 기준을 적용(연매출액 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만) 3. HACCP 적용 농장에 대한 우대조치 상화(제27조 2호) - HACCP 적용 농장에서 생산된 원료를 사용한 축산물의 경우 최종 제품에 농장의 인증 사실을 표시할 수 있도록 함

축산물 HACCP 제도연혁

'20.4.	<p>축산물 위생관리법 일부개정(2020.04.07.)</p> <ul style="list-style-type: none">- 축산물 가공업 및 식용란선별포장업의 작업장은 '20.10.8.~'21.10.7. 기간 이내에 안전관리인증기준(HACCP)인증심사를 받아야함- 대상: 식육가공업(1단계), 알가공업, 유가공업, 식용란선별포장업
'20.12.	<p>안전관리인증기준을 지켜야하는 식육가공업의 영업자 범위 확대(제7조 3항)</p> <ul style="list-style-type: none">- 매출액 20억원 이상인 영업자 → 5억원 이상 영업자안전관리인증기준을 지켜야하는 식육가공업의 영업자 범위 확대(제7조 3항) <p>축산물 위생관리법 일부 개정('20.12.29.)</p> <ul style="list-style-type: none">- 식육포장처리업 영업자가 안전관리인증기준(HACCP)을 의무적용하도록 함('21.6.30 시행)- 식육포장처리업 영업자는 분쇄포장육에 대해 1개월에 1회 이상 자가품질검사를 하도록 함
'21.8.	<p>축산물 위생관리법 시행령 일부 개정('21.08.10)</p> <ul style="list-style-type: none">- 식육가공품 유형에 식육간편조리세트 신설('22.1.1 시행)
'21.9.	<p>축산물 위생관리법 시행규칙 일부 개정 ('21.09.10)</p> <ul style="list-style-type: none">- HACCP 신규교육 인증 후 6개월 내 미수료 시 시정명령 근거 마련(1년 내 2회 이상 시정명령 받고도 미이행 시 인증취소)

축산물 HACCP 의무적용 현황



도축업

'02.6. ~ '03.6. 의무적용 완료



집유업

'14.7. ~'16.1. 의무적용 완료



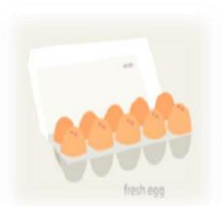
유가공업

'15.1. ~ '18.1. 의무적용 완료



알가공업

'16.12. ~'17.12. 의무적용 완료



식용란선별포장업

'18.4.~ 의무적용 완료

-기존 영업하고 있는 자는 시행 ('18.4.25.) 후 6개월 이내



식육가공업

- 1단계 : '16년 매출액 20억원 이상인 업소('18.12.01. 시행)
- 2단계 : '16년 매출액 5억원 이상인 업소('20.12.01. 시행)
- 3단계 : '16년 매출액 1억원 이상인 업소('22. 12. 01. 시행)
- 4단계 : 1~3단계에 해당하지 아니하는 업소('24.12.01 시행)



식육포장처리업

- 1단계 : '20년 매출액 20억원 이상인 업소('23.01.01. 시행)
- 2단계 : '20년 매출액 5억원 이상인 업소('25.01.01. 시행)
- 3단계 : '20년 매출액 1억원 이상인 업소('27. 01. 01. 시행)
- 4단계 : 1~3단계에 해당하지 아니하는 업소('29.01.01 시행)

3

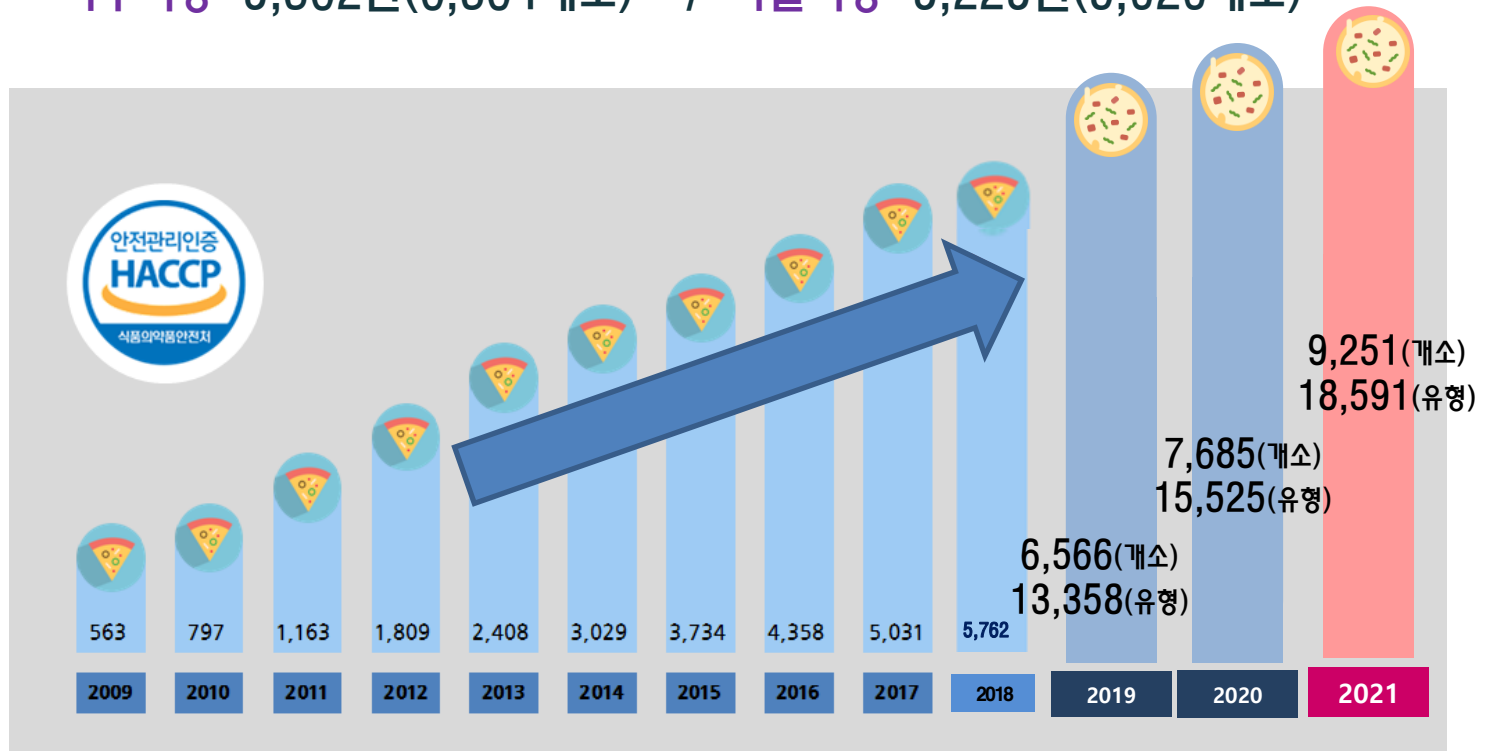
HACCP 인증현황

HACCP 인증현황(식품)

식품

9,251개소, 18,591건 인증('21.12.31. 기준)

의무적용 9,362건(6,364개소) / 자율적용 9,229건(5,020개소)

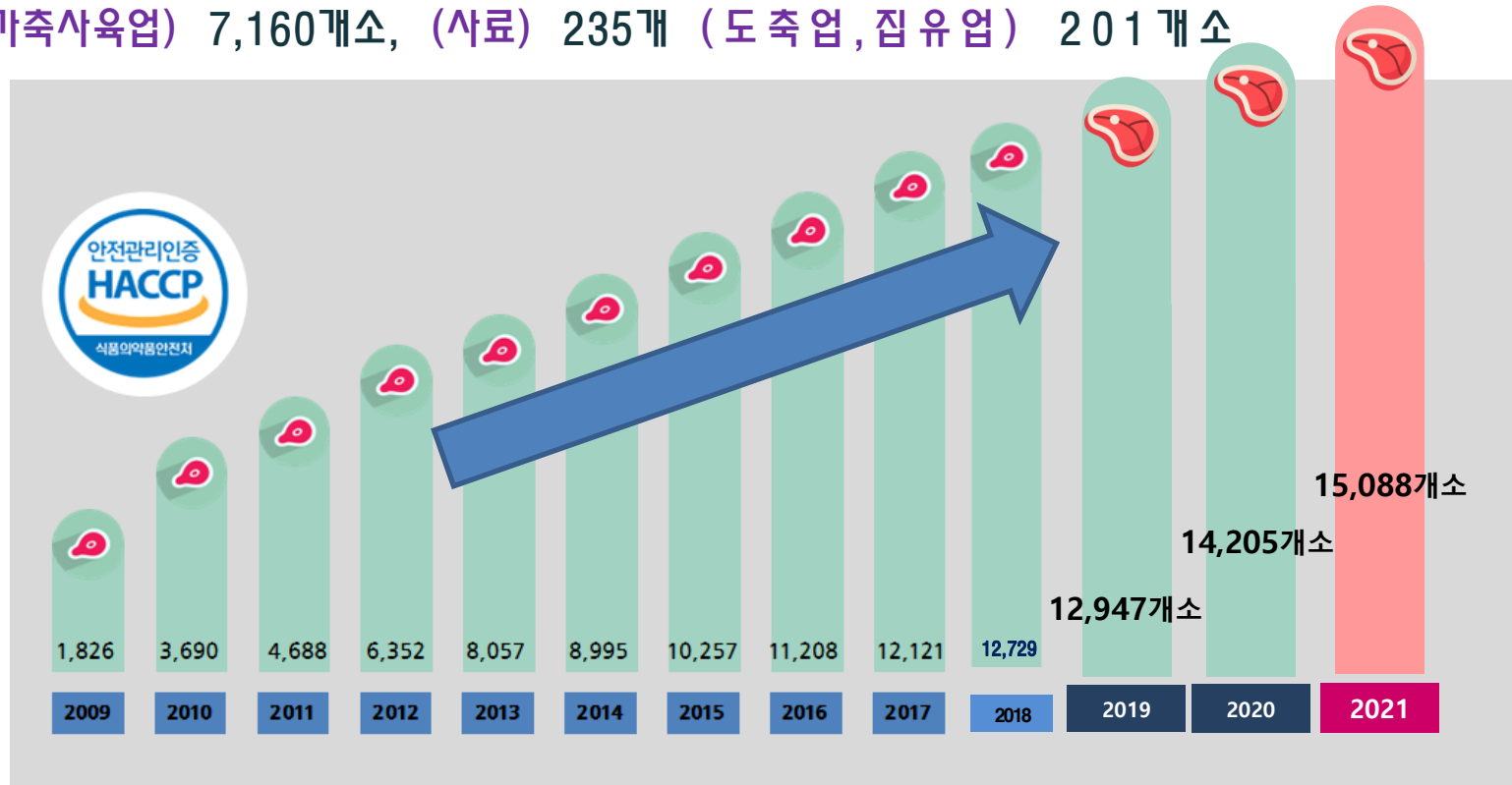


HACCP 인증현황(축산)

축산

15,088개소 인증('21.12.31. 기준)

(가공업) 4,937개소, (축산물 유통 및 식용란선별포장업) 2,555개소,
(가축사육업) 7,160개소, (사료) 235개 (도축업, 집유업) 201개소



4

주요 위생관련 정책

HACCP 평가기준 신설

식품 냉동·냉장업의 HACCP 평가기준 신설

- ★ 식품 냉동·냉장업소에서 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 제품을 보관·관리할 수 있도록 안전관리인증 평가기준 마련 필요
- ★ 식품 냉동·냉장업에 대한 안전관리인증(HACCP) 평가기준을 마련하여 해당 영업자 안전관리인증(HACCP)을 득하고 그 기준에 따라 제품을 보관·관리할 수 있도록 함
- ★ 식품냉동·냉장업체에서도 HACCP 인증을 받을 수 있도록 HACCP 평가기준 신설

선행요건 관리 (36개 항목)	✓ 작업장 시설관리, 위생관리, 보관관리
안전관리인증 관리 (15개 항목)	✓ 팀구성, 공정흐름도 작성, 위해요소분석, 한계기준 설정, 개선조치방법 수립, ✓ 검증 및 기록유지방법 설정

스마트 HACCP 등록절차

자동 기록관리시스템(스마트 HACCP 등록절차 명확화)

- ★ 자동 기록관리 시스템 적용업소에 대한 등록 평가 기준을 마련하였으나, 등록 유효기간 및 등록 취소 절차 부재 등 행정절차와 보완 필요

등록범위	✓ 식품제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 ✓ 축산물가공업소, 식육포장처리업소, 식용란선별포장처리업
유효기간	✓ HACCP 인증의 유효기간과 등록 유효기간 동일(3년)
등록증 교부	✓ 자동기록관리 시스템 적용업소 등록증 교부
반납절차	✓ 인증 반납 등 사유발생 시 등록을 반납할 수 있도록 절차 마련

자동 기록관리시스템(스마트 HACCP 우대조치)

- ★ '자동 기록관리 시스템'의 적용 품목 심벌 신설 및 평가 가점부여 등 우대조치 강화
- ★ 스마트 HACCP 등록 및 관심업체에서 기존 인증업체와의 차별화를 위해 마크 표시 등 우대조치 강화 요구(HACCP KOREA 및 기술지원 시 다수업체 요청)

우대 조치

- 스마트 HACCP 인증업체 불시 조사·평가 면제
- 스마트 HACCP 기록일지 전산문서 인정
- 스마트 HACCP 표시, 광고 허용(심벌)
- 인증(연장) 평가 시 가점 부여(HACCP관리 3% 가점, 전체의 1.5%)



“식품의약품안전처에서 인정한
스마트 해썹 적용업소입니다”

HACCP 유예 기준 및 절차

전년도 매출액 100억원 이상인 업체

★ **유예대상** : 전년도 매출액 100억 원 이상 식품제조·가공업체(이하 100억 의무 업체)

※ 식품제조·가공업 97억 + 유통전문판매업 4억으로 도합 100억원이 넘는 경우

→100억 의무 아님(식품제조·가공업 전년도 매출액으로만 판정)

※ 100억의무업체가 된 경우, 다음해 매출액이 100억원 이하로 변경되더라도 계속 100억의무업체에 해당

★ **유예기간** : 업체에서 제출한 서류를 심사하여 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예

★ 적용범위

- 전년도 매출액이 100억 원 이상 되어 당해연도 신규 의무적용 대상이 된 경우

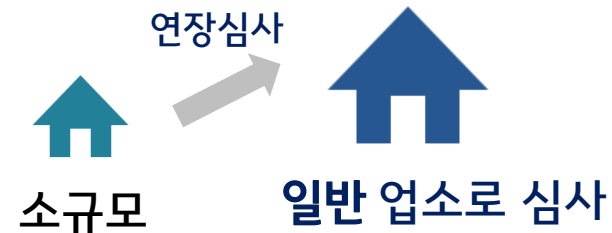
* 생산실적보고 완료일 이전에 요청

- 기존 100억 의무적용 업소는 신규로 식품유형 추가하는 경우

HACCP 유예 기준 및 절차

HACCP 연장심사 유예(소규모→일반 전환)

- ★ **유예대상** : HACCP 연장심사 대상 업체 중 "소규모 → 일반" 전환업체
 - ★ **유예기간** : 신청서 및 **현장확인**을 실시하여 **1년 범위** 내에서 연장심사 시기 유예
 - ★ **적용범위** : HACCP 적용을 위해 **시설·설비 개·보수**를 위하여 일정 기간이 필요한 경우
- ※ 연장심사 만료일 이전에 처리 완료 필요



축산물 HACCP 인증 의무화

축산물 위생관리법 개정에 따른 HACCP 인증 의무화

★ 공포일 : 2020. 4. 7. , ★ 시행일: 2020. 10. 8. (축산물 위생관리법 부칙 제17249호 참조)

★ 축산물가공업(식육가공업(1단계), 알가공업, 유가공업), 식용란선별포장업에 대한 HACCP 인증 완료 추진 ('20.10.8 ~ '21.10.7.)

★ 축산물 HACCP 인증 유효기간 갱신

- 유효기간 시작일 : 인증 승인일(심사결과 결재 날짜)
- 유효기간 만료일 : 축위법 시행일('20.10.8.)부터 자체안전관리인증기준을 작성·운영하고 있는 날을 역산하여 부여(4, 5, 6년)

1. ~2017.10.8 이전 인증업체 : 2024.10.8 ~ 2025.10.7 연장심사 대상
2. 2017.10.8~2018.10.7 인증업체 : 2025.10.8 ~ 2026.10.7 연장심사 대상
3. 2018.10.8~2020.10.7 인증업체 : 2026.10.8 ~ 2027.10.7 연장심사 대상
4. 2020.10.8 ~ 인증업체 : 3년 주기 연장심사 대상

※ 예시) 2018. 6. 1. 인증 / 2018. 12. 1. 의무적용 시작 / 2020. 10. 8. 법 시행

→ '18. 12. 1. ~ '20. 10. 8. 로 해당 기간은 2년 미만으로 산정되므로 인증 유효기간은 6년 부여

식육가공업 관련 정책

식육가공업 의무 적용

- ★ 축산물 위생관리법 개정 공포 및 시행('17.12.29)
- ★ 식육가공업 영업자는 안전관리인증기준(HACCP)을 의무적용하도록 하며, 의무적용은 '16년 매출액 기준 단계별로 시행됨
 - * 1단계, 2단계('16년도 매출액 5억원 이상) 의무적용 업소는 HACCP 인증 완료(~20.12.01)

<식육가공업 의무시행 단계>

1단계 : '16년 매출액 20억원 이상인 업소('18.12.01. 시행)

2단계 : '16년 매출액 5억원 이상인 업소('20.12.01. 시행)

3단계 : '16년 매출액 1억원 이상인 업소('22. 12. 01. 시행)

4단계 : 1~3단계에 해당하지 아니하는 업소('24.12.01 시행)

★ 영업소는 해당 시행일 이전에 인증원으로부터 HACCP인증을 받아야 함

식육포장처리업 관련 정책

식육포장처리업 의무적용 및 자가품질검사 의무화

- ★ 축산물 위생관리법 개정 공포('20.12.29), '21.6.30 시행
- ★ 식육포장처리업 영업자는 안전관리인증기준(HACCP)을 의무적용하도록 하며, 의무적용은 '20년 매출액 기준 단계별로 시행됨
- ★ 분쇄포장육 제조 식육포장처리업자에 대한 자가품질검사를 의무화함 (축산물의 자가품질검사 규정)
 - ※ 검사 항목 : 장출혈성대장균, 주기 : 1개월에 1회

<식육가공업 의무시행 단계>

1단계 : '20년 매출액 20억원 이상인 업소('23.01.01. 시행)

2단계 : '20년 매출액 5억원 이상인 업소('25.01.01. 시행)

3단계 : '20년 매출액 1억원 이상인 업소('27. 01. 01. 시행)

4단계 : 1~3단계에 해당하지 아니하는 업소('29.01.01 시행)

★ 영업소는 해당 시행일 이전에 인증원으로부터 HACCP인증을 받아야 함

간편조리세트 및 식육간편조리세트

간편조리세트

★ 간편조리세트란?

<식품의 기준 및 규격 고시 개정('20.10.16), 시행 '22.1.1>

- 시중에서 밀키트라 불리는 형태의 제품으로서, **조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 소스 등 가공식품**으로 구성되어, 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품
 - ※ 신선편의식품, 즉석섭취식품, 즉석조리식품 → 기존 유지(3유형), 간편조리세트 신설
 - ※ 따로 품목제조보고하여 생산한 완제품을 단순히 합포장한 제품 또는 자연산물을 단순처리한 재료만을 합포장하는 경우는 간편조리세트로 분류되지 않음

★ 유의사항

- 간편조리세트를 생산하려면 관할 관청에 **품목제조보고**를 해야함
- '즉석조리식품' 유형 등으로 HACCP 인증 받은 업체에서 '간편조리세트' 유형으로 **분할 또는 재분류** 희망업체는 구비서류를 확인하여 **인증원 관할 지원에 재교부** 신청
 - * 구비서류 : 신청서, 변경 전·후 품목제조보고, 간편조리세트 제조가공기준 준수여부를 확인할 수 있는 서류 등
- **가열 없이 섭취하는 재료**에 대해서는 즉석섭취식품에 준하는 **강화된 미생물 규격**이 적용

간편조리세트 및 식육간편조리세트

식육간편조리세트

★ 식육간편조리세트란?



<축산물 위생관리법 개정 공포('21.8.10), '22.1.1 시행>

- 축산물을 주원료 하는 간편조리세트로 축산물 관련 영업으로 만들수 있도록 신설된 축산물의 유형
- ※ 대상 : 식육가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업
- (주원료) 자신이 절단한 식육 또는 자신이 만든 식육가공품(60%이상, 분쇄육은 50%이상)
- (부원료) 조리되지 않은 손질된 농수산물, 가공식품

★ 유의사항

- 식육간편조리세트를 생산하려면 식육간편조리세트 품목별로 관할 관청에 **품목제조보고**를 해야함
- **식육가공업 HACCP 인증 업체**의 경우 식육간편조리세트를 추가 생산하려면 **HACCP 변경 신청**을 해야 함

<식육간편조리세트와 간편조리세트 비교>

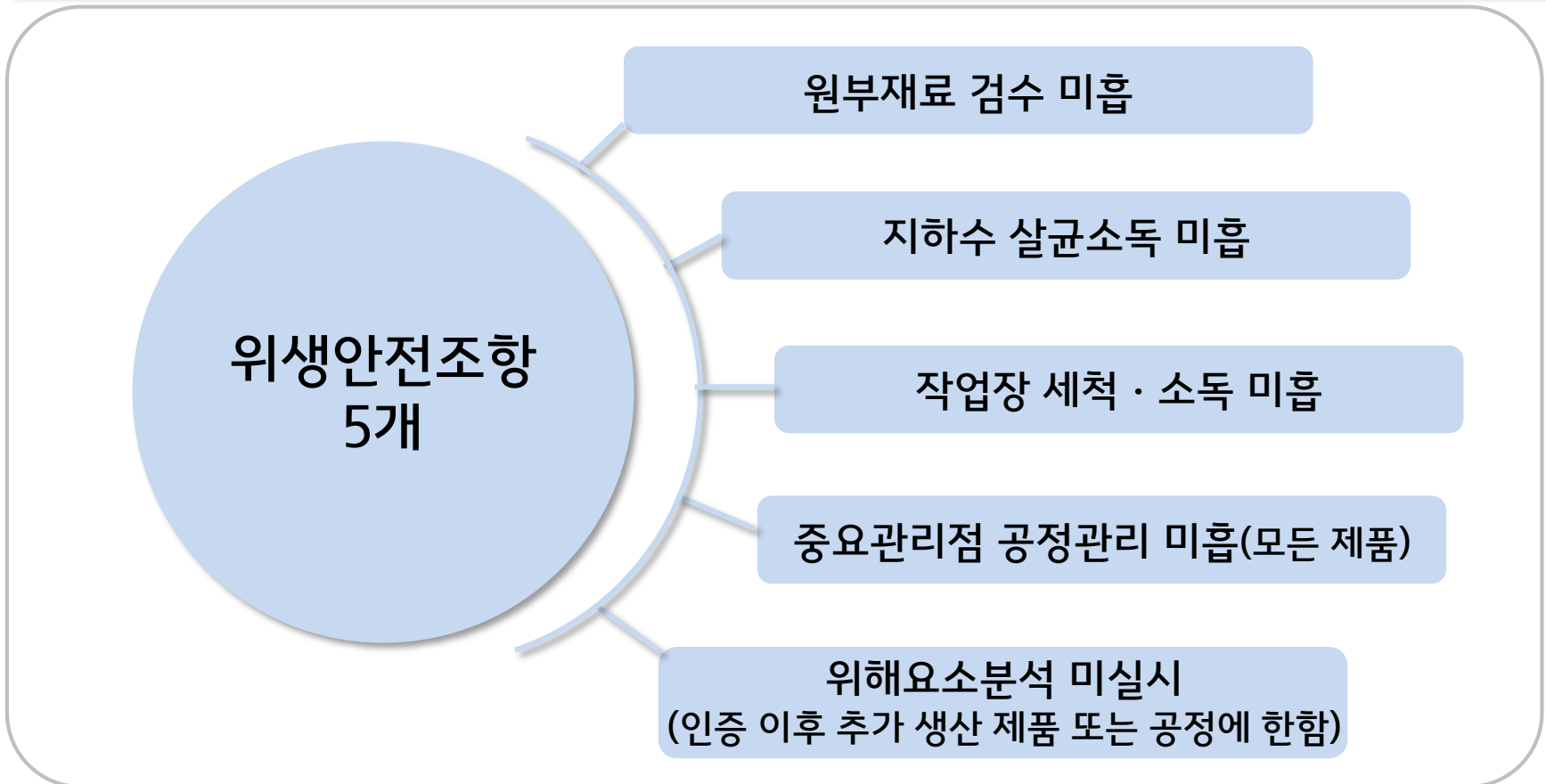
	식육간편조리세트	간편조리세트
근거 법령	축산물 위생관리법	식품위생법
해당 영업	식육가공업 식육포장처리업 식육즉석판매가공업	식품제조가공업 즉석판매제조가공업
제품 범위	육함량 60% 이상 (분쇄육은 50% 이상)	육함량 60% 미만 (분쇄육은 50% 미만)
예시		

즉시 인증취소 제도



즉시 인증취소(One-strike Out) 규정 시행

★ 주요 위생안전조항 1개 이상 위반 시 또는 평가점수 60점 미만일 경우



소규모 실시상황평가표

'19년
개정

★ 일반기준과 동일하게 항목별로 **차등 배점** (점수제)

1점 : 기준 설정 및 현장 확인
1점 : 현장 구비여부 확인
1점 : 관리 상황 확인

6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다. (0-3점)

1. 적절한 구역별 복장 착용 방법을 설정해야 하며, 이를 작업장 출입구에 게시하여야 한다.
2. 작업장 출입구 세척, 건조, 소독 설비 구비 여부 확인
3. 관리 상황 : 온수공급, 출입인원 대비 시설 충분한지 확인, 시설 배치, 시설의 청결 여부 및 파손 여부

실시상황평가표

소규모 실시상황평가표

'19년
개정

★ [선행요건관리] **평가항목 추가·변경**(기존 15항목 → 3항목 추가, 1항목 이동)

작업장 구획	추가	2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0~3점)
보관 관리	추가	15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)
운송관리	추가	16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10°C이하(단, 가금육 -2~5°C 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18°C 이하로 유지·관리하여야 한다. (0~3점)
교육훈련	이동	(선행요건관리 → HACCP관리) 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시 하여야 한다.

실시상황평가표

소규모 실시상황평가표

'19년
개정

★ [선행요건관리] 심사 시 필수항목사항 관리여부 평가 반영

평가항목	필수항목 관리
<p>13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다. (0~3점)</p>	<p>평가항목 13번 지하수 용수관리, 14번 원부재료 입고관리 항목이 미흡(0점)일 경우 인증심사 부적합</p>
<p>14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.(0~3점)</p>	

★ 조사·평가시 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점점수의 2배를 감점

실시상황평가표

소규모 실시상황평가표

'19년
개정

★ [HACCP관리] 심사 시 중요관리 사항 관리여부 평가 반영

평가항목	필수항목 관리
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (5점)	평가항목 1번, 2번 중요관리점, 4번 모니터링, 6번 개선조치 항목이 미흡(0점)일 경우 인 증심사 부적합
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (5점)	
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (5점)	
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (10점)	
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (5점)	
6. 한계기준 이탈 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (10점)	
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (5점)	
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (5점)	

★ 조사·평가시 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점점수의 2배를 감점

실시상황평가표

'19년
개정

소규모 실시상황평가표

선행요건 관리 배점 구성			
구분	3점	2점	1점
기준	1점	1점	1점
관리	1점	1점	
현장	1점		
감점	각 항목 중 미흡한 경우 1점씩 감점	기준 또는 관리·현장 중 미흡한 경우 1점씩 감점	하나라도 미흡한 경우 감점
HACCP관리 배점 구성			
구분	0~5점	0~10점	비고
점수	5	10	모두 만족
	4	8	만족
	3	6	일부 미흡
	2	4	미흡
	1	2	재검토 필요
	0	0	
감점	기준 수립, 절차 및 방법, 기록관리, 개선조치 등 미흡 사항별(미흡한 횟수)에 따라 감점		

실시상황평가표

소규모 평가표 점수 산정

'19년
개정

★ 선행요건관리 및 HACCP관리 각각 점수 산정

선행요건관리	17개 항목	총점 50점	'적합' = 43점 이상 '보완' = 35점 이상 ~ 43미만 '부적합' = 35점 미만
HACCP관리	8개 항목	총점 50점	'적합' = 43점 이상 '보완' = 35점 이상 ~ 43미만 '부적합' = 35점 미만



대한민국!

식품안전강국!