

# 소독·헹굼(CCP-BC)으로 변경 시 따라하기 (관리 기준 개정 등)

2024. 3.



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원





## CONTENTS

<b>1</b>	제품설명서(완제품의 규격) 개정	6
<b>2</b>	제조공정도 개정	7
<b>3</b>	위해요소분석표 개정	8
<b>4</b>	중요관리점(CCP) 결정(표) 개정	9
<b>5</b>	한계기준 설정 및 유효성 평가 실시 및 개정	10
<b>6</b>	중요관리점(CCP) 관리 및 기준 이탈 시 조치 개정	11
<b>7</b>	중요관리점(CCP) 점검표(예시)	12
<b>8</b>	중요관리점(CCP) 검증 점검표(예시)	13
<b>9</b>	식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)(예시)	14
<b>10</b>	인증사항 변경신청서 작성 방법	15





## 안내의 글

최근 HACCP 인증 제품에서 식중독균이 검출되는 사례가 지속적 발생함에 따라 생물학적 위해요소를 관리하는 중요관리점 공정 관리 등 식품안전관리 강화가 더욱 요구되고 있습니다.

생물학적 위해요소 제어 방법 중 비가열 살균 방식으로 많이 사용되고 있는 염소계 소독·행균 공정 또한 관리 강화가 요구되고 있어

염소계 소독을 중요관리점(CCP)으로 운영하는 HACCP 인증업체가 올바른 소독·행균을 운영할 수 있도록 가이드라인을 개발·배포<sup>1)</sup>하고, 가이드라인을 보다 쉽고 이해할 수 있도록 교육<sup>2)</sup> 운영을 제공하는 등 노력하고 있습니다.

### 1) 올바른 소독·행균(염소계 소독) 공정 관리 가이드라인(Q&A, 게시형)

\* 가이드라인은 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지) 종합자료실 → HACCP자료

### 2) 2024년 HACCP 사업설명회 시 올바른 소독·행균 공정 관리 교육

이와 관련하여 기존 중요관리점을 소독(CCP-B) 또는 소독·행균(CCP-B)으로 운영하고 있는 업체는 소독·행균(CCP-BC)으로 중요관리점을 변경(신청)해야 하며, 변경 시 HACCP 관리기준 개정(기준서 개정) 등이 필요합니다.

본 가이드라인은 전문인력 부족 등으로 HACCP 관리기준서 개정을 어려워하는 중소규모 업체가 기준서를 쉽게 개정할 수 있도록 소규모 업체를 위한 해썹(HACCP)관리 표준기준서의 목차(순서)에 맞춰 개정이 필요한 사항을 예시 형태로 제공하오니

소독·행균(CCP-BC)으로 변경해야 하는 HACCP 인증업체는 본 가이드라인을 참고하여 HACCP 관리기준을 개정하여 상시 올바른 소독·행균 공정을 운영하는데 힘써 주시기 바랍니다.



# 1

## 제품설명서(완제품의 규격) 개정

- 잔류염소(유리잔류염소)에 대한 규격 기준 없음



제품설명서			
제품명	예시 생략		
~	~		
제조(포장) 단위	예시 생략		
완제품의 규격	구분	법적 규격	사내 규격
	생물학적	예시 생략	예시 생략
	화학적	없음	없음
	물리적	예시 생략	예시 생략

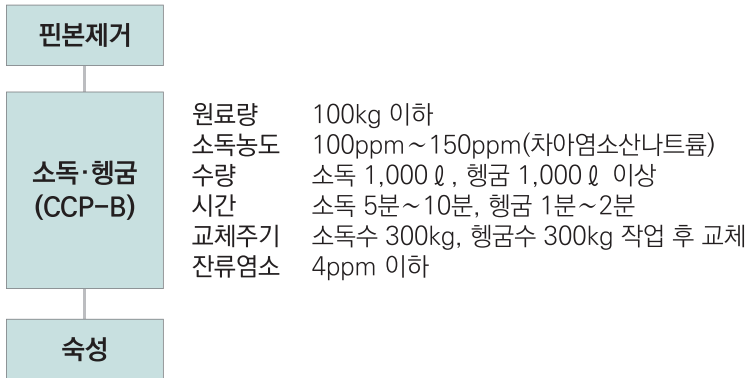
- 최종식품의 완성 전에 제거(「식품첨가물의 기준 및 규격 고시(식약처)」) 하여야 하므로 법적 및 사내 규격에 “잔류염소(유리잔류염소) 없음” 기준 포함



제품설명서			
제품명	예시 생략		
~	~		
제조(포장) 단위	예시 생략		
완제품의 규격	구분	법적 규격	사내 규격
	생물학적	예시 생략	예시 생략
	화학적	■ 소독제(유리잔류염소) 잔류 없음	■ 소독제(유리잔류염소) 잔류 없음 (다만 자사 상수도의 유리잔류염소와 동일하거나 이하)
	물리적	예시 생략	예시 생략

## 2 제조공정도(중요관리점) 개정

- 소독 또는 소독·행균을 CCP-B로 관리, 한계기준 미흡하거나 누락



- 소독·행균은 CCP-BC로 관리하며 소독·행균 효과와 연계된 모든 관리 기준을 포함하여 한계기준 수립(한계기준 설정 및 유효성 평가 결과 반영하여 설정)



# 3

## 위해요소분석표 개정

- 소독행균 공정에 화학적 위해요소(C) 도출 없거나 종합평가 결과 3점 미만



공정명	구분	위해요소		위해평가			예방조치 및 관리방법
		명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
소독·행균	B	예시 생략					
	C	없음					
	P	예시 생략					
또는							
공정명	구분	위해요소		위해평가			예방조치 및 관리방법
		명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
소독·행균	B	내용 생략					
	C	소독제 (유리잔류 염소)	- 소독제 과다 투입에 따른 잔류 - 불충분한 행균에 의해 잔류 - 행균 교체주기 미준수로 잔류	2	1	2	- 소독·행균공정 관리기준 준수
	P	예시 생략					

- 소독제를 제품에 직접 처리하기 때문에 발생가능성 3점으로 종합평가 결과 6점
- 종합평가 3점 이상에 해당하는 위해요소에 대하여는 중요관리점 결정도에 적용하여 CCP와 CP로 구분



공정명	구분	위해요소		위해평가			예방조치 및 관리방법
		명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
소독·행균	B	예시 생략					
	C	소독제 (유리잔류 염소)	- 소독제 과다 투입에 따른 잔류 - 불충분한 행균에 의해 잔류 - 행균 교체주기 미준수로 잔류	2	3	6	- 소독·행균공정 관리기준 준수
	P	예시 생략					



# 4

## 중요관리점(CCP) 결정(표) 개정

- CCP 결정표에 소독·행균 공정의 화학적 위해요소(C : 소독제) 반영 없음



공정명	구분	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요 관리점 결정
			Y: CCP아님 N: 질문2	Y: 질문3 N: 질문2-1	Y: 공정, 제품 변경→질문2 N: CCP아님	Y: CCP임 N: 질문4	Y: 질문5 N: CCP아님	Y: CCP아님 N: CCP임	
소독· 행균	B		예시 생략						CCP-B
	P		예시 생략						CCP아님

- CCP 결정도에 소독·행균 공정의 화학적 위해요소(C : 소독제) 반영하여 CCP 결정(CCP-C)
- 소독·행균은 CCP-B가 아닌 CCP-BC



공정명	구분	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요 관리점 결정
			Y: CCP아님 N: 질문2	Y: 질문3 N: 질문2-1	Y: 공정, 제품 변경→질문2 N: CCP아님	Y: CCP임 N: 질문4	Y: 질문5 N: CCP아님	Y: CCP아님 N: CCP임	
소독· 행균	B		예시 생략						CCP-B
	C	소독제 (유리잔류 염소)	No	Yes	-	Yes	-	-	CCP-C
	P		예시 생략						CCP아님

# 5 한계기준 설정 및 유효성 평가 실시(행균) 및 개정

## ● 소독제 제거에 대한 행균 한계기준 설정 및 유효성 평가 없음(소독만 있음)



기준 소독농도	기준 소독시간	외관	맛	향	특정 항목	구분	1차		2차		3차	
							소독전	소독후	소독전	소독후	소독전	소독후
100ppm	5분	○	○	○	○	일반 세균	정량					
	10분	○	○	○	○	대장균	정량					
	15분	○	x	○	○	리스테리아 모노사이토제네스	정성		해당없음	해당없음	해당없음	해당없음
150ppm	5분	○	○	○	○	장출혈성대장균	정성		해당없음	해당없음	해당없음	해당없음
	10분	○	○	○	○	살모넬라균	정성		해당없음	해당없음	해당없음	해당없음
	15분	○	x	x	x	바실리스 세레우스	정성		해당없음	해당없음	해당없음	해당없음
200ppm	5분	○	x	○	x	황색포도상구균	정성		해당없음	해당없음	해당없음	해당없음
	10분	○	x	x	x	클로스트리디움 퍼프린젠스	정성		해당없음	해당없음	해당없음	해당없음
	15분	x	x	x	x				해당없음	해당없음	해당없음	해당없음

## ● 소독제(유리잔류염소)가 잔류되지 않는 최소한의 행균 기준(최저치)과 품질이 저하되지 않는 최대 행균 기준(최고치)을 반영하여 설정



\* 소독은 자사의 평가 결과를 지속 관리하며 행균에 대한 한계기준 설정 및 유효성 평가 결과를 추가하여 개정

### ■ 행균 한계기준 및 유효성 평가(소독제 잔류 여부) 예시

1단 행균			2단 행균			소독제 잔류 유무	조직감	이취
원료량	행균 수량	행균 시간	원료량	행균 수량	행균 시간			
30kg	100L	2분30초	30kg	100L	2분30초	○	○	x
		3분00초			3분00초	○	○	x
		3분20초			3분20초	○	x	x
30kg	100L	2분30초	15kg	100L	2분30초	○	○	x
		3분00초			3분00초	x	○	x
		3분20초			3분20초	x	x	x
30kg	100L	2분30초	10kg	100L	2분30초	x	○	○
		3분00초			3분00초	x	○	○
		3분20초			3분20초	x	x	○



1단 행균				2단 행균			
원료량	행균수량	행균시간	행균수 교체	원료량	행균수량	행균시간	행균수 교체
30kg 이하	100L	2분30초~ 3분00초	30kg 행균 후 교체	10kg 이하	100L	2분30초~ 3분00초	10kg 행균 후 교체

# 6

## 중요관리점(CCP) 관리 및 기준 이탈시 조치 개정



### ● 행균 모니터링 방법 및 개선조치 방법 없음(소독만 있음)

- 원료량은 소독기에 투입하기 전에 저울로 중량을 확인하고, 소독농도(차아염소산나트륨)는 염소 측정 페이퍼를 이용하여 확인하며, 소독수량은 수량계(또는 소독조의 눈금)로 확인하고, 시간은 타이머를 이용하여 확인 ~ 이하 생략 ~



### ● 소독·행균 모니터링 방법 및 개선조치 내용을 반영하여 설정

- 공정품을 소독·행균 한계기준에 맞춰 소독·행균 실시

구분		한계기준 예시
소 독	소독수	차아염소산나트륨
	소독 농도	유리잔류염소 200~220ppm
	원료 투입량 및 소독수량	10kg이하 / 20L±0.1L (소독수 대비)
	소독 시간	5분±30초, 침지
	소독수 교체	1회 소독 후 교체
행 균	행균 수량 및 원료 투입량	1단 : 20L±0.1L, 30kg 이하, 2단 : 20L±0.1L, 10kg 이하
	행균 시간	1단 : 2분~3분(침지), 2단 : 1분~2분(원료별 좌우, 상하 흔들어 행균)
	행균 수 교체	1단 : 30kg 행균 후 교체, 2단 : 10kg 행균 후 교체
	잔류 여부	자사 상수도의 유리잔류염소 농도와 동일 또는 이하

- 식중독균 및 소독제 잔류 제거로 제품의 안전을 확보하기 위하여 CCP 기준에 맞춰 매 작업시 마다 측정 및 기록
  - ※ 모니터링 빈도는 자사 생산량 및 생산시간 등을 고려하여 설정하되 CCP가 관리되고 있음을 보장하기에 충분해야 함
- 소독수량·행균수량은 수량계(또는 수조의 눈금)로 확인
- 소독 농도는 계량 컵 등을 이용하여 희석 비율에 맞는 양(소독제)을 수조에 투입하여 농도 설정
  - 소독 농도 확인 : 유리잔류염소 측정용 도구로 확인(소독수 사용 및 교체 주기 특성에 따라 잔류염소 측정용도 가능)
- 원료 투입량은 소독수·행균수에 투입하기 전에 저울로 중량을 확인(투입하는 형태에 따라 다름)
- 소독수·행균수에 투입 후 타이머를 이용하여 소독·행균 시간 확인(행균 방법 포함)
  - 행균 후 잔류 확인 : 유리잔류염소 측정용 도구(저농도용)로 확인
- 소독·행균 한계기준을 이탈하지 않는 경우 다음 행균 공정을 진행하고
- 기준에 맞지 않는 경우(모니터링 부적합 포함)는 그 내용과 개선조치 내용을 CCP 일지에 기록
  - 소독 기준 미만 시 : 다시 소독 후 제품 검사 결과에 이상이 없을 때 행균 공정 진행
  - 소독 기준 초과 시 : 제품 검사 결과에 이상이 없을 때 행균 공정 진행
  - 행균 기준 미만 시 : 다시 행균 후 제품 검사 결과에 이상이 없을 때 다음 공정 진행
  - 행균 기준 초과 시 : 제품 검사 결과에 이상이 없을 때 다음 공정 진행
- 수량계, 타이머, 저울 등의 정상 작동 및 오차 여부를 확인하기 위해, 검교정 받은 날로부터 연 1회 이상 검·교정(내부/외부)을 통해 이상 유무를 확인

# 7

## 중요관리점(CCP) 점검표(예시)

중요관리점(CCP-BC) 모니터링일지 [소독·행균공정]				결재	작성		승인		
작성일자		점검자							
한계기준	소독	소독 농도 유리잔류염소 200~220ppm	원료 투입량 10.0kg이하	소독수량 20L±.1L	소독시간 5분±초, 침지	소독수 교체 1회 소독 후 교체			
	행균	행균수량 1단 : 20L±.1L, 2단 : 20L±.1L	원료 투입량 1단 : 30kg 이하, 2단 : 10kg 이하	행균시간 1단 : 2분~3분(침지), 2단 : 1분~2분 (원료별 좌우, 상하 흔들어 행균)	행균수 교체 1단 : 30.0kg 행균 후 교체, 2단 : 10.0kg 행균 후 교체	잔류여부 자사 상수도의 유리잔류염소 농도와 동일 또는 이하			
* 소독수 종류 : 차아염소산나트륨									
주 기	매 작업 시 마다								
방 법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료량 : 저울을 이용하여 원료의 무게 측정</li> <li>• 소독 농도 : 유리잔류염소 측정용 도구로 소독수에 침지 후 농도 확인</li> <li>• 소독·행균수량 : 수량계의 눈금을 확인하여 세척조 및 소독조에 각각 투입된 물의 양을 측정 또는 수조의 눈금 확인(눈금 도달 시 물의 양에 대한 검증 자료 있어야 함)</li> <li>• 소독·행균시간 : 세척조 및 소독조에 각각 제품을 투입할 때 타이머 시작버튼을 누르고 제품을 꺼낼 때 종료버튼을 눌러 측정된 시간을 기록</li> <li>• 소독수·행균수 교체주기 : 1회 사용 후 교체 여부 확인 또는 교체 후 투입된 원료량을 더하여 그 합계가 기준을 초과하는지 확인</li> <li>• 소독제(유리잔류염소) 잔류유무 : 행균 제품 표면을 유리잔류염소(저농도) 측정 도구로 측정</li> </ul>								
품명	측정 시간	소독 행균	소독농도 행균수량	투입량 투입량	소독수량 행균시간	소독 시간 행균수 교체	소독수 교체 잔류여부	판정	서명
	:	소독	ppm	kg	L	분 초	○/×	○/×	
	:	행균	L	kg	분 초	○/×	ppm	○/×	
	:	소독	ppm	kg	L	분 초	○/×	○/×	
	:	행균	L	kg	분 초	○/×	ppm	○/×	
	:	소독	ppm	kg	L	분 초	○/×	○/×	
	:	행균	L	kg	분 초	○/×	ppm	○/×	
	:	소독	ppm	kg	L	분 초	○/×	○/×	
	:	행균	L	kg	분 초	○/×	ppm	○/×	
	:	소독	ppm	kg	L	분 초	○/×	○/×	
	:	행균	L	kg	분 초	○/×	ppm	○/×	
개선조치 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한계기준 이탈 시(최저 기준`미달 시)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* (소독) 원료량 초과, 소독 농도·소독 시간·소독수량 기준 미달, 소독수 교체 주기 이탈 시</li> <li>* (행균) 원료량 초과, 행균 수량·행균 시간 기준 미달, 행균수 교체 주기 이탈 시, 소독제 잔류 시</li> <li>- 모니터링 담당자는 한계기준 이탈시 즉시 작업을 중지한다.</li> <li>- (소독) 한계기준대로 재조정된 뒤 해당 제품을 다시 소독하고, 제품 검사하여 이상이 없을 시 행균 진행</li> <li>- (행균) 한계기준대로 재조정된 뒤 해당 제품을 다시 행균하고, 제품 검사하여 이상이 없을 시 다음 공정 진행</li> <li>- 한계기준 이탈내용과 개선조치 내용을 모니터링 일지에 기록한다.</li> </ul> </li> <li>• 행균 한계기준 이탈 시(최고 기준`초과 시)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 검사하여 이상이 없을 시 다음 공정 진행</li> <li>- 한계기준 이탈내용과 개선조치 내용을 모니터링 일지에 기록한다.</li> </ul> </li> <li>• 기계고장 시(설비형 소독 및 행균 하는 경우)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 담당자는 소독수 제조기 등 기계고장 시 즉시 작업을 중지한다.</li> <li>- 수리 후 정상적으로 작동 시 재가동한다.</li> <li>※ 즉각적인 수리가 불가능할 경우 교차오염이 되지 않도록 보호조치하여 냉장·냉동 창고에 보관한 후, 수리가 끝나면 품질 및 소비기한 등 문제가 없을 경우 제품 생산을 계속한다.</li> </ul> </li> <li>• 공통 : 개선조치 시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 문제 발생 시 HACCP팀장에게 보고 후 조치하며, 개선조치 후 모니터링 일지에 기록 후 HACCP팀장에게 승인을 받는다.</li> </ul> </li> </ul>								
	한계기준 이탈내용		개선조치 및 결과		조치자		확 인		

# 8

## 중요관리점(CCP) 검증 점검표(예시)

중요관리점(CCP) 검증점검표			결재	작성	승인
점검일자		점검자			
공정	검증 내용	기록			
		예	아니오		
소독·행균 공정	소독행균 공정 담당자가 주기적으로 <b>(소독)</b> 소독 농도, 원료 투입량, 소독수량, 소독시간, 소독수 교체 <b>(행균)</b> 행균수량, 원료 투입량, 행균 시간, 행균수 교체, 잔류여부를 확인하고 그 내용을 기록하고 있습니까? (소독과 행균 공정 담당자가 다를 경우 2명 모두 평가)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>모니터링 일지 확인 : 00월 00일 ~ 00월 00일까지 00개 작성 확인</b>				
	종사자가 <b>(소독)</b> 소독 농도, 원료 투입량, 소독수량, 소독시간, 소독수 교체 <b>(행균)</b> 행균수량, 원료 투입량, 행균 시간, 행균수 교체, 잔류여부를 확인하는 방법을 정확히 알고 있습니까? (소독과 행균 공정 담당자가 다를 경우 2명 모두 평가)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>모니터링 행동 관찰 : 00월 00일 00시(1명이 담당인 경우)</b> <b>모니터링 행동 관찰 : (소독) 00월 00일 00시 (행균) 00월 00일 00시(2명이 담당인 경우)</b>				
	종사자가 한계기준 이탈 시 실시해야 하는 개선조치 방법을 알고 있으며, 이탈 및 개선조치 내용이 기록되고 있습니까? (소독과 행균 공정 담당자가 다를 경우 2명 모두 평가)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>모니터링 담당자 인터뷰 : 00월 00일 00시(1명이 담당인 경우)</b> <b>모니터링 담당자 인터뷰 : (소독) 00월 00일 00시 (행균) 00월 00일 00시(2명이 담당인 경우)</b>				
	소독행균에 사용되는 모니터링 도구(저울, 수량계, 타이머, 000)는 연 1회 이상 검·교정이 이루어지고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>검·교정일(모니터링 도구가 많을 경우 별첨)</b> ▪ 수량계 : 0000년 00월 00일    ▪ 저울 : 0000년 00월 00일 ▪ 타이머 : 0000년 00월 00일    ▪ 000 : 0000년 00월 00일				
한계기준 이탈내용	개선조치 및 결과		조치자	확인	

# 9

## 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)(예시)

식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)		결재	작성	승인																								
		일자																										
(1) 중요관리점	<ul style="list-style-type: none"> <li>● CCP-BC(소독·행균)</li> </ul>																											
(2) 주요 위해	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 병원성 미생물 잔존(리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균 등)</li> <li>● 소독제 잔류(차아염소산나트륨)</li> </ul>																											
(3) 한계기준	<table border="1"> <thead> <tr> <th>소독</th> <th>소독 농도</th> <th>원료 투입량</th> <th>소독수량</th> <th>소독시간</th> <th>소독수 교체</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>000~000ppm</td> <td>00kg~00kg</td> <td>00L~00L</td> <td>00분~00분 (소독방법)</td> <td>0회 소독 후</td> </tr> <tr> <th>행균</th> <th>행균수량</th> <th>원료 투입량</th> <th>행균시간</th> <th>행균수 교체</th> <th>잔류여부</th> </tr> <tr> <td></td> <td>1단 : 00L~00L, 2단 : 00L~00L</td> <td>1단 : 00kg~00kg 2단 : 00kg~00kg</td> <td>1단 : 00분~00분 2단 : 00분~00분 (행균 방법)</td> <td>1단 : 00kg 행균 후 2단 : 00kg 행균 후</td> <td>상수도의 유리잔류염소 농도와 동일 또는 이하</td> </tr> </tbody> </table> <p>* 소독수 종류 : 0000000</p>				소독	소독 농도	원료 투입량	소독수량	소독시간	소독수 교체		000~000ppm	00kg~00kg	00L~00L	00분~00분 (소독방법)	0회 소독 후	행균	행균수량	원료 투입량	행균시간	행균수 교체	잔류여부		1단 : 00L~00L, 2단 : 00L~00L	1단 : 00kg~00kg 2단 : 00kg~00kg	1단 : 00분~00분 2단 : 00분~00분 (행균 방법)	1단 : 00kg 행균 후 2단 : 00kg 행균 후	상수도의 유리잔류염소 농도와 동일 또는 이하
소독	소독 농도	원료 투입량	소독수량	소독시간	소독수 교체																							
	000~000ppm	00kg~00kg	00L~00L	00분~00분 (소독방법)	0회 소독 후																							
행균	행균수량	원료 투입량	행균시간	행균수 교체	잔류여부																							
	1단 : 00L~00L, 2단 : 00L~00L	1단 : 00kg~00kg 2단 : 00kg~00kg	1단 : 00분~00분 2단 : 00분~00분 (행균 방법)	1단 : 00kg 행균 후 2단 : 00kg 행균 후	상수도의 유리잔류염소 농도와 동일 또는 이하																							
(4) 모니터링	대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>● (소독) 소독 농도, 원료 투입량, 소독수량, 소독시간, 소독수 교체</li> <li>● (행균) 행균수량, 원료 투입량, 행균시간, 행균수 교체, 잔류여부</li> </ul>																										
	방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료량 : 저울을 이용하여 원료의 무게 측정</li> <li>● 소독 농도 : 유리잔류염소 측정용 도구로 소독수에 침지 후 농도 확인</li> <li>● 소독·행균수량 : 수량계의 눈금을 확인하여 세척조 및 소독조에 각각 투입된 물의 양을 측정</li> <li>● 소독·행균시간 : 세척조 및 소독조에 제품 투입 시작부터 종료 시 까지 타이머로 측정</li> <li>● 소독수·행균수 교체주기 : 1회 사용 후 교체 여부 확인(육안확인)</li> <li>● 소독제(유리잔류염소) 잔류유무 : 행균 제품 표면을 유리잔류염소(저농도) 측정 도구로 측정</li> </ul>																										
	주기	● 매 소독·행균 시																										
담당	● 소독·행균 담당자 또는 소독 담당자, 행균 담당자																											
(5) 개선조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 한계기준 이탈 시(최저 기준* 미달 시)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* (소독) 원료량 초과, 소독 농도·소독 시간·소독수량 기준 미달, 소독수 교체 주기 이탈 시</li> <li>* (행균) 원료량 초과, 행균 수량·행균 시간 기준 미달, 행균수 교체 주기 이탈 시, 소독제 잔류 시</li> </ul> </li> <li>- 모니터링 담당자는 한계기준 이탈시 즉시 작업을 중지한다.</li> <li>- (소독) 한계기준대로 재조정된 뒤 해당 제품을 다시 소독하고, 제품 검사하여 이상이 없을 시 행균 진행</li> <li>- (행균) 한계기준대로 재조정된 뒤 해당 제품을 다시 행균하고, 제품 검사하여 이상이 없을 시 다음 공정 진행</li> <li>- 한계기준 이탈내용과 개선조치 내용을 모니터링 일지에 기록한다.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 행균 한계기준 이탈 시(최고 기준* 초과 시)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 검사하여 이상이 없을 시 다음 공정 진행</li> <li>- 한계기준 이탈내용과 개선조치 내용을 모니터링 일지에 기록한다.</li> </ul> </li> <li>● 기계고장 시(설비형 소독 및 행균 하는 경우)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 담당자는 소독수 제조기 등 기계고장 시 즉시 작업을 중지한다.</li> <li>- 수리 후 정상적으로 작동 시 재가동한다.</li> <li>※ 즉각적인 수리가 불가능할 경우 교차오염이 되지 않도록 보호조치하여 냉장·냉동 창고에 보관한 후, 수리가 끝나면 품질 및 소비기한 등 문제가 없을 경우 제품 생산을 계속한다.</li> </ul> </li> <li>● 공통 : 개선조치 시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 문제 발생 시 HACCP팀장에게 보고 후 조치하며, 개선조치 후 모니터링 일지에 기록 후 HACCP팀장에게 승인을 받는다.</li> </ul> </li> </ul>																											
(6) 검증	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 일상검증(1회/월) : 모니터링 및 개선조치 적성성 검증(CCP 검증 점검표를 활용)</li> <li>● 정기검증(1회/년) : 유효성 평가, 모니터링 도구 검·교정</li> </ul>																											
(7) 기록물	● 중요관리점 점검표, 보존기한 3년																											

# 10

## 인증사항 변경신청서 작성 방법

### 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증사항 변경신청서(발체 예시)

신청인	성명	생년월일(외국인의 경우 외국인등록번호)
	인증번호	전화번호 휴대전화번호
	E-mail 주소(계산서 발급용) :	

변경사항	변경 전	변경 후
영업장 소재지 (행정구역상 지, 번의 변경은 제외)		
중요관리점 (식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정)	소독 또는 소독·행균	소독·행균

변경사유 : 화학적 위해요소 관리 중요관리점(CCP-C) 추가  
 - 기존 중요관리점 : 소독(CCP-B) 또는 소독·행균(CCP-B)  
 - 변경 중요관리점 : 소독행균(CCP-BC)

분실사유

「식품위생법」 제48조제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제4항 및 제5항에 따라 위와 같이 인증사항의 변경을 신청합니다.

년    월    일  
 신청인 (서명 또는 인)

아래 개인정보 수집·활용 동의서를 숙지하였으며, 내용에 동의합니다.

(서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장 귀하

210mm297mm[백상지 80g/m<sup>2</sup>]

인증사항 변경 신청서 양식은  
 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지) → 종합자료실 → 민원서식 →  
 → “**식품 HACCP 인증사항 변경 신청서**” 클릭 후 다운로드 가능

## 제출 방법 : 우편, 팩스, 이메일, Fresh 사이트(인증원 누리집)

소독·행균(CCP-BC)으로 변경해야 하는 신청인(영업자)

관리 기준 개정

인증사항 변경 신청서 작성

**[인증사항 변경 신청 접수]**

(구비서류) 인증사항 변경신청서, HACCP 인증서 원본, HACCP PLAN 변경 전/후

- **서울지원** [서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원도]
  - 주소 : 서울 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단 빌딩 2층
  - 전화 : 02-860-6900, 팩스 : 02-837-1120, 이메일 : haccp1@haccp.or.kr
- **부산지원** [부산, 울산, 경남]
  - 주소 : 부산 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층
  - 전화 : 051-933-0100, 팩스 : 051-933-0101, 이메일 : haccp2@haccp.or.kr
- **경인지원** [인천, 경기 남부(경기북부 관할지역 제외)]
  - 주소 : 경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층
  - 전화 : 031-390-5200, 팩스 : 031-465-6697, 이메일 : haccp3@haccp.or.kr
- **대구지원** [대구, 경북]
  - 주소 : 대구 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층
  - 전화 : 053-950-1500, 팩스 : 053-741-5257, 이메일 : haccp4@haccp.or.kr
- **광주지원** [광주, 전북, 전남, 제주]
  - 주소 : 광주 서구 시청로 81 (치평동) 대아빌딩 4층
  - 전화 : 062-380-0500, 팩스 : 062-222-5238, 이메일 : haccp5@haccp.or.kr
- **대전지원** [대전, 세종, 충북, 충남]
  - 주소 : 대전 유성구 북유성대로 303(뉴타운프라자빌딩) 3층
  - 전화 : 042-251-1169, 팩스 : 042-252-1102, 이메일 : haccp6@haccp.or.kr



### Fresh 사이트로 중요관리점 변경 신청 방법

한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지) → FRESH(바로가기) 클릭 → 로그인(회원 가입 필요) → 화면 중단 심사신청/접수 또는 화면 상단 HACCP(HACCP인증 전자민원 신청) 클릭 → 인증변경신청 클릭 → 신청 내용 작성 및 첨부 서류 업로드 → 신청등록 클릭





본 자료는 HACCP 인증업체의 이해를 돕고 업체 자체 운영 능력 향상을 돕기 위하여 개발한 자료로, 식품의약품안전처의 법적 규정으로 적용할 수 없고 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없습니다.

## 소독·행균(CCP-BC)으로 변경 시 따라하기 [관리 기준 개정 등]

발행일	2024년 3월
발행인	오유경
편집위원장	김성곤
감수	마정애, 한상배
편집위원	박진아, 이지현, 최종일, 한태희, 김수성, 박준하 홍진환, 구경민, 이현수, 최규덕, 정혜림, 조민규, 김경태, 최희관, 김송희, 박다은
발행처	식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전인증과 (우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 <a href="http://www.mfds.go.kr">http://www.mfds.go.kr</a>



# 소독·행굶(CCP-BC)으로 변경 시 따라하기 (관리 기준 개정 등)



**공직자 부패·공익 신고안내** \*신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

**부패·공익신고**

식약처 홈페이지 “국민소통 → 통합민원신고 → 부패·공익신고” 코너