

안전한 HACCP(해썹) 바로알기 安全HACCP导览

소비자들에게 좀 더 안전한 식품을 제공하고 싶은데 어떻게 해야하지?
怎样才能为消费者提供更加安全的食品呢?

걱정마세요~ HACCP을 알면 어렵지않아요!
不要着急，只要懂得HACCP就不难~!

HACCP이요?
HACCP?

네! 정부가 인증하는 과학적이고 가장 안전한 식품 안전관리제도예요.
是的! 是政府认证的既科学又安全的食品安全管理制度。

와우~ 대박!
哇塞~太牛了!

HACCP은 제품의 생산부터 유통까지의 전 과정에서 위해요소의 혼입이나 교차오염*을 방지하기 위해 중요 공정을 중점적으로 관리하는 사전 예방적 시스템입니다.
HACCP是从产品的生产到流通，对整个过程中的危害因素混入及交叉污染*进行重点管理的事前预防体系。

위해요소? 그게 뭔가요?
危害因素?那是什么?

생물학적 위해요소
生物学性危害因素
세균(식중독균), 바이러스, 기생충 등
细菌(食物中毒菌)、病毒、寄生虫等

화학적 위해요소
化学性危害因素
농약, 세척제, 곰팡이독소, 살균소독제 등
农药、洗涤剂、霉菌毒素、菌消毒剂等

물리적 위해요소
物理性危害因素
돌, 유리조각, 반창고, 외조각 등
石头、玻璃块儿、胶布、铁块儿等

그럼 어떻게 관리해야 하나요?
那该怎么管理呢?

공정 중에서 중요관리점을 설정하고, 그 공정의 한계기준**을 철저히 준수하면 된답니다.
在工程中设定重要管理点，并要彻底遵守其工程的界限标准**

안전하고 깨끗한 식품을 만들기 위해 우리 모두 위생관리를 철저히 해야겠네요.
为了生产安全、清洁的食品，我们一定要彻底做好卫生管理啊

네~ 이제부터 깨끗한 식품을 만들기 위하여 종사자가 지켜야 할 것은 무엇인지 알아볼까요?
是的~那从现在开始我们了解一下为了生产清洁食品，从事人员该遵守哪些规则吧?

교차오염 오염되지 않은 식재료나 음식이 오염된 식재료 및 기구, 종사자와의 접촉으로 인해 유해 미생물이 오염되거나 이물이 혼입되는 것
* **交叉污染** 是指未被污染的食材或食物，因接触到受污染的食材、器具及从事人员而受到微生物的污染或异物混入的情况。

한계기준 식중독균 등 식품안전을 위협하는 요인을 제거할 수 있는 기준이나 기준치
** **界限标准** 能够清除食物中毒菌等威胁食品安全的各种因素的标准或标准值。



주요 위생안전 조항 꼭 지켜야할 4가지 必须要严格遵守的4种主要卫生安全条款



원료관리 原料管理

원·부재료 입고 시 검사성적서 확인 및 검수기록 비치
原料及辅料入库时确认检查成绩单及备置的验收记录。



용수관리 溶水管理

비가열섭취식품에 사용할 경우, 지하수 살균·소독 실시
不加热即食性食品需实施地下水杀菌·消毒。



위생관리 卫生管理

작업장 세척·소독 실시 및 종사자 개인위생관리
生产设施洗涤·消毒剂从事人员个人卫生管理。



중요관리점(CCP) 관리 重要管理点(CCP)管理

CCP 모니터링 실시 및 개선조치 이행
实施CCP监控及履行改善措施。



원·부재료 관리를 철저히 해요! 要彻底做好原料及辅料管理!



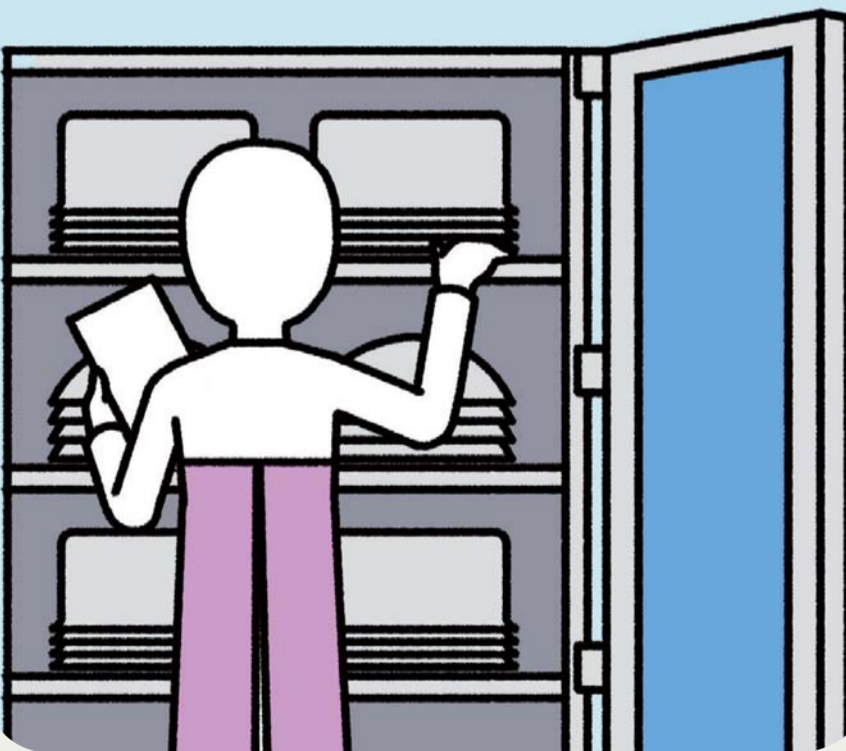
운송차량 运送车辆

운송차량 냉장·냉동 온도 및 청결관리
运送车辆冷藏·冷冻温度计清洁管理。



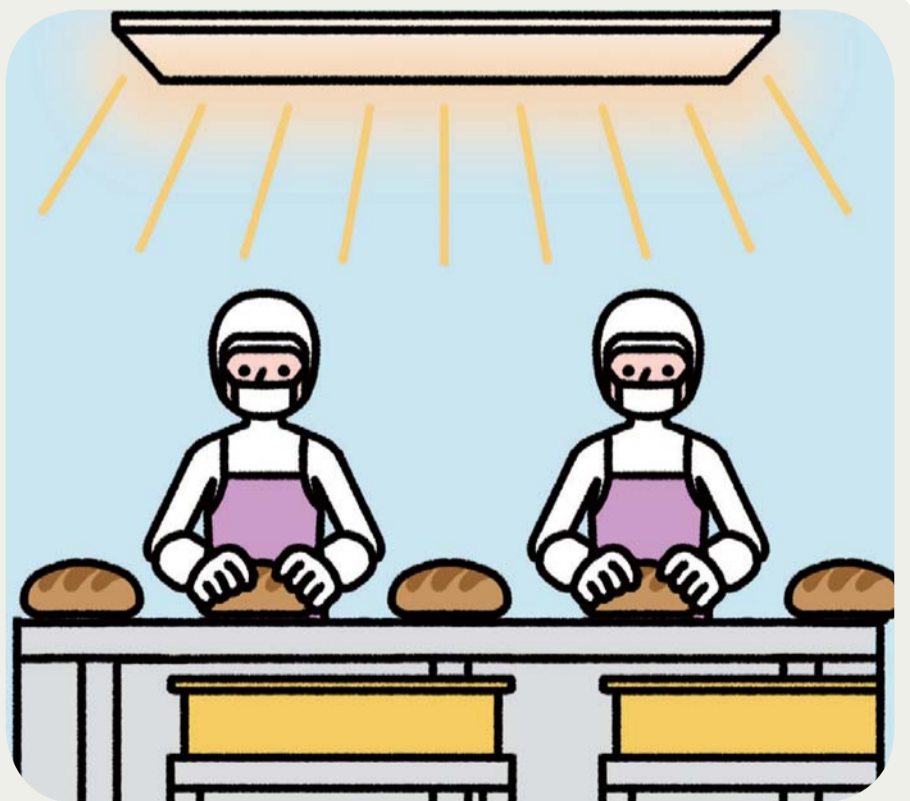
입고검사 入库检查

자체 입고기준에 따라 원·부재료 검사 또는 검사성적서 확인
根据自身入库标准, 检查原料及辅料
或确认检查成绩单。



거래처관리 供应商管理

원·부재료 공급업체에 대한 정기적인 위생점검 (HACCP 업체일 경우 생략 가능)
对原料及辅料供应商进行定期卫生检查
(HACCP公司可省略这一步)。



조도관리 照度管理

선별 및 검사구역 작업장은 필요한 조도(540Lux 이상) 유지
挑选及检查区域作业场所应保持必要的
照度(540Lux 以上)。



식품의약품안전처
食品医药品安全处



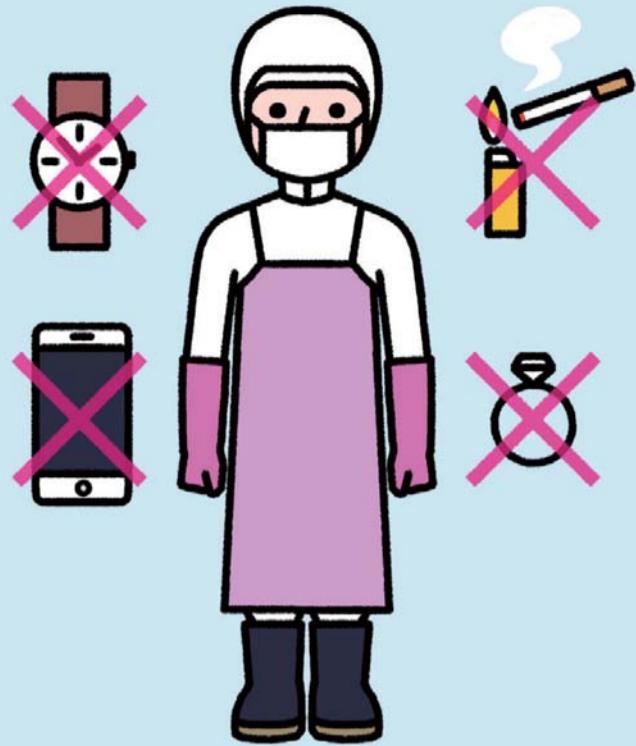
한국식품안전관리인증원
韩国食品安全管理认证院

작업장에 들어가기 전, 꼭 지켜주세요! 进入作业场所之前请务必遵守如下规定!



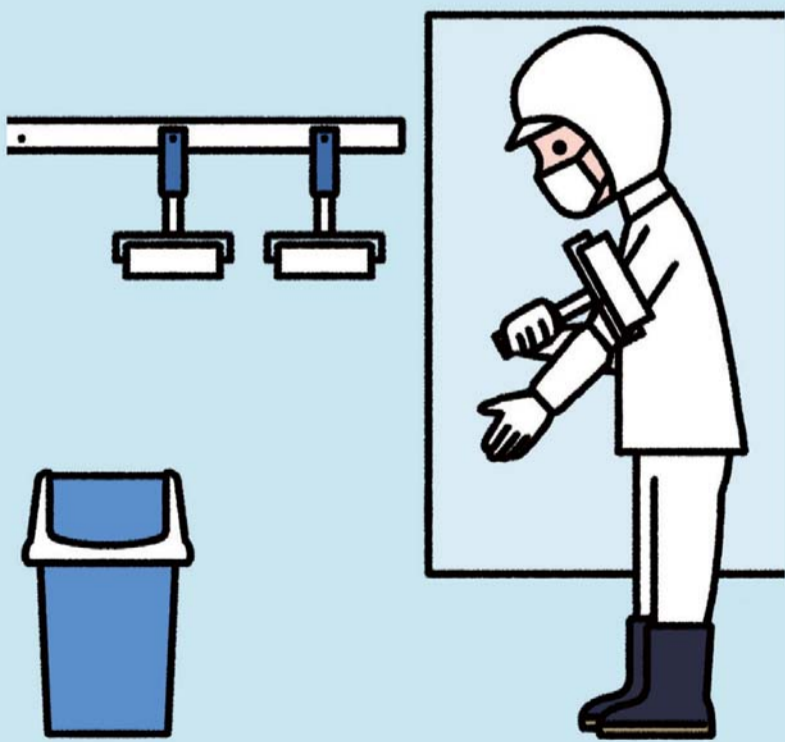
위생복 卫生服

작업중인 종업원은 위생복·위생모·위생화 등 항상 착용
在作业场所工作的作业人员应始终穿戴
卫生服·卫生帽·卫生靴。



개인용품 个人用品

장신구·휴대품(시계, 반지, 휴대폰, 라이터 등) 반입금지
严禁带入配饰·携带物(手表、戒指、手机、
打火机等)。



이물관리 异物管理

이물제거 후 작업장 출입
清除异物之后再出入作业场所。



위생관리 卫生管理

작업장 출입 시 손세척 → 손건조 → 손소독 실시
出入作业场所时
洗手 → 烘干手 → 消毒手



작업장과 작업도구를 깨끗하게 세척해요! 作业场所与作业工具要清洗干净！



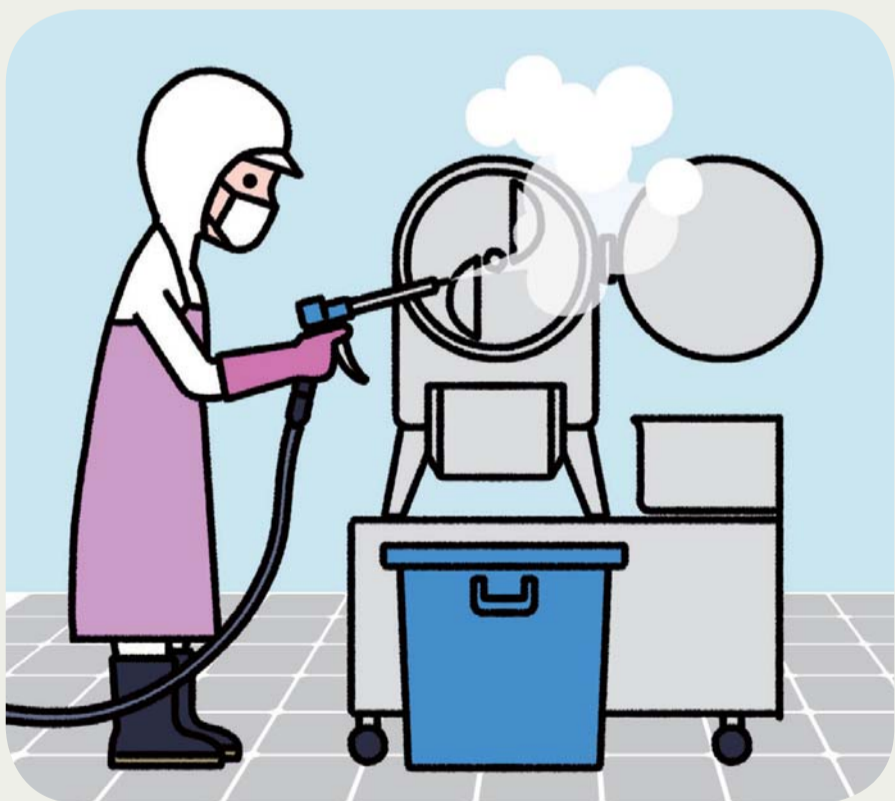
소독제
消毒剂

세제·소독제의 올바른 사용 및 보관 방법 확인
确认洗涤剂·消毒剂的正确使用方法及
保管方法。



작업장
作业场所

작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소관리 실시
作业场所内部应按照规定周期进行
清洁管理。



작업도구
作业工具

작업도구는 작업 종료 후 세척·소독을 실시하고, 작업 시작 전에는 소독 실시
作业结束后应清洗和消毒作业工具，作业
开始之前也要进行消毒。

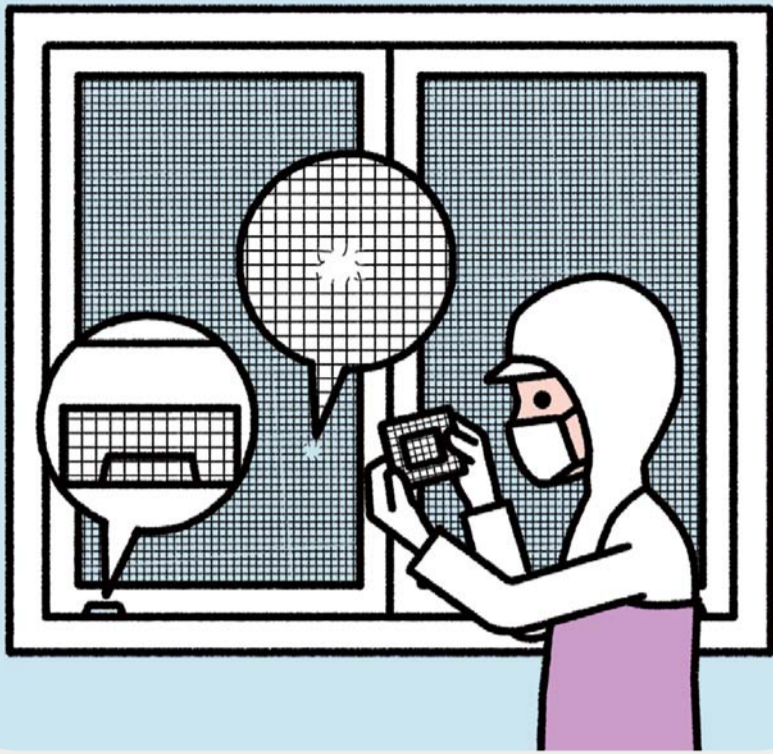


배수로
下水道

배수로에 퇴적물이 쌓이지 않게 관리
下水道要做好管理，以免堆积垃圾。



작업장 주변 환경을 꼼꼼하게 점검해요! 仔细检查作业场所周边环境！



창문
窗户

해충이 유입되지 않도록 방충·방서시설 점검
检查防虫·防鼠设施，以免害虫进入。



방충·방서
防虫·防鼠

해충 유입 시 알 수 있게 구역별·해충별 포집결과 정기적 기록·관리
定期记录和管理不同区域、不同害虫的捕集结果，以便掌控害虫流入情况。



폐기물
垃圾

해충이 발생하지 않도록 폐기물 보관함은 틈새가 없게 밀폐
垃圾桶要密闭好，以免因为缝隙产生害虫。



기록관리
记录管理

폐기물 처리·반출 계획 수립 및 기록관리
做好垃圾处理·运出计划的制定及记录管理。

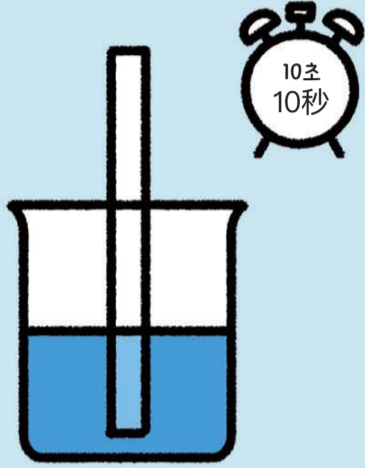


주기적으로 중요 관리점을 모니터링 해요! 定期监测重要管理要素!

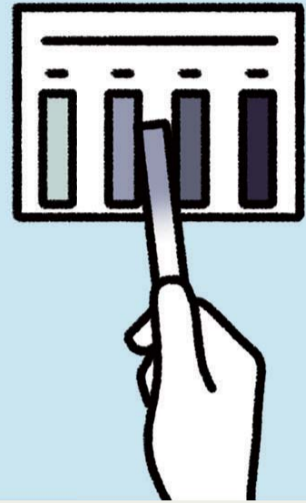
염소계 소독액 농도 모니터링 방법 (테스트 페이퍼 이용) 氯系消毒液浓度监测方法(利用试纸)



- ① 희석한 소독액을 적당한 용기에 덜어 담는다.
① 将适量稀释好的消毒液放入容器中。



- ② 테스트 페이퍼를 소독액에 약 10초간 담근다.
② 将试纸在消毒液里泡约10秒钟。



- ③ 변화한 테스트 페이퍼 색을 색조표와 비교하여 소독액 농도를 측정한다.
③ 将已变色的试纸颜色跟标准比色卡进行对比，从而测试消毒液浓度。

! 측정했던 소독액은 재사용하지 말고 폐기하여야 합니다.
已测定的消毒液不能重复使用，应废弃。

※ 희석된 소독액 농도가 색조표와 일치하지 않을 경우에는 농도에 맞게 다시 희석한다.
※ 如果稀释好的消毒液浓度跟标准比色卡不一致，则需重新调整稀释浓度。

염소계 소독액 氯系消毒液

희석한 소독액은 테스트 페이퍼를 활용하여 소독액 농도 준수 여부 확인
已稀释的消毒液应利用试纸确认消毒液浓度是否合适。

모니터링 장비 사용방법 예시 监测装备使用方法示例

탐침온도계
探针温度计

탐침부분 소독
消毒探针

전원 켜기
打开电源

시료 중심부에 찌르기
插入试料中心部

약 10초 대기
约等10秒

온도 측정
测定温度

소독하여 보관
消毒保管

금속검출기
金属检测器

표준시편 소독
标准样品消毒

표준시편만 통과
仅标准样品通过

제품만 통과
仅产品通过

표준시편 + 제품 통과
标准样品 + 产品均通过

표준시편 소독
标准样品消毒



식품의약품안전처
食品医药品安全处



한국식품안전관리인증원
韩国食品安全管理认证院