



HACCP 정책 방향

2019. 11. 15.



식품의약품안전처

**식품 및 축산물 안전관리인증기준
일부개정고시(안) 행정예고**

2019. 10.

식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부 개정고시(안)

★ 개정 이유

소규모 업소 등에 대한 인증 및 사후관리 평가항목을 합리적으로 개선하고, 조사·평가 미흡사항에 대한 감점 확대 등을 통해 현행 규정상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 함

소규모 업소 등 인증 및 사후관리 평가표 개선

현행 소규모 업소 등의 인증 및 사후관리 평가항목의 경우 위반정도와 관계없이 적합·부적합 평가체계로 되어 있어 합리적 개선 필요성 제기

현행의 적합·부적합 평가 체계를 일반기준과 동일하게 항목별로 **차등 배점**하도록 개선하고, **청결·일반구역분리, 보관관리, 운반관리** 항목을 추가하는 등 평가항목을 구체화함

인증평가 시 필수항목 도입 및 조사평가 미흡사항에 대한 감점 확대

인증평가 시 ‘**즉시인증취소**’ 항목을 위반하더라도 전체 평가 결과가 적합 점수 이상이면 인증처리 하고 있으며, 전년도 조사평가 결과 위반내용이 개선되지 않았어도 가중 처벌 규정이 없어 인증 및 사후관리 평가 체계에 대한 개선 필요성 제기

인증평가 시 필수항목 도입 및 조사평가 미흡사항에 대한 감점 확대

인증평가 시 안전관리인증기준 (HACCP) 관리의 필수항목인 **중요관리점 (CCP) 결정, 한계기준 설정** 등에 대하여 이를 미준수하는 경우 **‘부적합’** 으로 처리하고, **전년도 조사·평가 결과 위반사항이 당해 연도 평가 시 개선되지 아니한 경우 해당 감점의 2배를 적용**하도록 선행요건 및 HACCP 관리 평가 체계를 개선하고자 함

청결·일반구역분리, 보관관리, 운반관리 선행요건 추가

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.

원·부재료, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다.

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.

소규모업소 평가표(선행요건)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
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)		
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)		
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)		
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)		

소규모업소 평가표(선행요건)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비고
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0~3점)		
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과 과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0~3점)		
9. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)		
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 유탄제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. (0~3점)		

소규모업소 평가표(선행요건)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비고
11. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0~3점)		
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)		
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「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)		
14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)		

소규모업소 평가표(선행요건)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비고
<p>15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)</p>		
<p>16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃ 이하로 유지·관리하여야 한다. (0~3점)</p>		
<p>17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0~3점)</p>		

<판정기준>

인증평가: 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. **다만, 평가항목 13, 14번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.**

정기 조사.평가: 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>

정기 조사.평가: 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

소규모업소 평가표(HACCP 관리)

평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점)		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0~10점)		

소규모업소 평가표(HACCP 관리)

평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
5. 모니터링 기구.장비 등은 매년 유지.보수하거나 검.교정을 실시하고 있는가? (0~5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록.유지하고 있는가? (0~10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록.유지하고 있는가? (0~5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0~5점)		

<판정기준>

인증평가 : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점미만이면 부적합으로 판정한다.

다만, **평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.**

정기 조사.평가 : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>

정기 조사.평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

평가내용

34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)

39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~2점)

<판정기준>

평가항목 34, 39번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우(평가결과 0점을 말한다.) **부적합**으로 판정한다.

<감점기준>

정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 **감점 점수의 2배를 감점**한다.

일반 HACCP 평가표 (HACCP 관리)

평가항목	평가내용
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP결정도(Decision Tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?(0~10) 3. 한계기준의 관리항목과 기준이 구체적으로 설정되어 있으며, 설정된 한계 기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10)
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	2. 모니터링 담당자는 모니터링 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하고 있는가? (0~10) 6. 개선조치를 신속하고 구체적으로 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록 유지하고 있는가?(0~10)

<판정기준>

평가항목 4-1, 4-3, 5-2, 5-6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우(평가결과 0점을 말한다.) **부적합**으로 판정한다.

<감점기준>

정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 **감점 점수의 2배를 감점**한다.



대한민국!

식품안전강국!

 식품의약품안전처

감사합니다!