

HACCP 자주 묻는 질문

- FAQ -

2020.

한국식품안전관리인증원

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 및 연장

1. HACCP 인증 신청	1
2. HACCP 적용 업종	2
3. HACCP인증 유효기간 연장 신청	3
4. 유사유형, 동일공정 인증신청	4
5. 인증 유형 내 신규제품 추가	5
6. 인증 유효기간 통합	6
7. 보완서류 작성	7

2. 인증변경

8. 인증변경(CCP 변경)	8
9. 인증변경(HACCP 계획 변경)	9
10. 인증변경(소재지 변경)	10
11. 인증변경(CCP 설비 변경)	11

3. 안전관리통합인증

12. 안전관리통합인증	12
13. 안전관리통합인증 요건	13
14. 안전관리통합인증 신청	14

4. 기타 민원

15. 영문인증서 발급	15
16. 인증서 재발급(분실, 파손)	16
17. 인증서 재발급(영업자, 상호 변경)	17
18. 인증서 반납	18

5. 수수료 등	
19. 계산서 발행(마이너스)	19
20. 계산서 발행(선 발행)	19
21. 접수증 발급	19
6. 기술지원	
22. 인증 전/후 기술지원	20
23. 전문기술상담	21
7. 의무적용	
24. 식품 HACCP 의무적용 대상	22
25. 의무적용 대상 유형 중 조미가공품	23
26. 원료용 반제품의 HACCP인증 의무 여부	24
8. HACCP 교육	
27. HACCP교육 수료증 인정 여부	25
28. 정기교육의 종업원 이수	26
29. HACCP 교육 상호 인정(1)	27
30. HACCP 교육 상호 인정(2)	28
31. 축산물 위생교육 면제	29
32. HACCP 교육훈련기관	30
33. HACCP팀장 교육	32
34. 1인 사업장 HACCP교육	33
9. HACCP 심벌	
35. 식육판매장에서의 HACCP심벌 사용	34
36. HACCP 심벌(마크) 미사용	35
37. HACCP 심벌 디자인 변경	36
10. 소규모 HACCP	
38. 소규모 HACCP 적용 기준	37
39. 인증 후 소규모 기준 초과	38

11. 기타

40. 식품소분업 소규모 기준 적용	39
41. 식품소분업 HACCP 적용	40
42. 수출 식품의 HACCP적용	41
43. HACCP인증제품의 위탁생산	42

Part 2 HACCP관리

1. HACCP팀

44. HACCP팀 조직	47
---------------------	----

2. 제품설명서

45. 제품설명서 내 규격	48
----------------------	----

3. 위해요소분석

46. 위해요소 도출	49
47. 발생가능성 평가	50
48. 발생사례 수집 횟수	51
49. 발생사례 수집 방법	52
50. 위해요소분석 주기	53
51. 수입원료의 위해예방을 위한 관리 방법	54

4. 한계기준

52. 신제품 추가에 따른 한계기준 검토	55
53. 제조설비 변경에 따른 한계기준 검토	56

5. 모니터링

54. 모니터링 기록 작성	57
----------------------	----

6. 개선조치

55. CCP 이탈에 따른 적절한 개선조치	58
-------------------------------	----

7. 검증

56. 검증	59
57. CCP 유효성 평가	60
58. 모니터링 장비 교정	61

8. 기록관리

59. 기록 보관	62
60. 전산기록 작성	63
61. HACCP 관리기준서 구비	64

Part 3 선행요건관리

1. 영업장관리

62. 채광 및 조명 관리	69
63. 시설의 유지보수 관리	70
64. 작업장 구역구분	71

2. 위생관리

65. 위생복장 기준(1)	72
66. 위생복장 기준(2)	73
67. 위생복장 기준(3)	74
68. 위생처리 설비	75
69. 금속검출기	76
70. 위생관리일지 작성	77
71. 점검 주기 개정	78

3. 시설설비관리

72. 인증 제품과 미인증 제품 생산 구분	79
-------------------------------	----

4. 용수관리

73. 수질검사 기준(1)	80
----------------------	----

74. 수질검사 기준(2)	81
5. 검사관리	
75. 검사 위탁	82
76. 원부재료 입고관리	83
77. 검교정 관리(1)	84
78. 검교정 관리(2)	85
6. 교육관리	
79. 자체교육 방법	86
80. 내부 HACCP교육	87
7. 회수관리	
81. 회수관리	88

Part 1

제도 및 절차

질문

HACCP 인증을 받고 싶습니다. 어떻게 신청하면 될까요?

답변

HACCP인증 신청은 아래의 구비서류를 준비해야 하며, 영업장 소재 관할 인증원 지원에서 접수하고 있습니다.

〈식품 HACCP 인증신청 시 구비서류〉

1. 식품 HACCP 인증신청서 1부 (홈페이지(www.haccp.or.kr) 민원서식에서 확인 가능)
2. 영업등록(신고)증 사본 1부 (앞, 뒷면)
3. 식품별 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)
4. 사업자등록증(해당자에 한함, 계산서 발급 용도)

〈축산물 HACCP 인증신청 시 구비서류〉

1. 축산물 HACCP 인증신청서 1부 (홈페이지(www.haccp.or.kr) 민원서식에서 확인 가능)
2. 영업 허가증 또는 신고필증 사본 1부 (앞, 뒷면)
 - * 영업 허가증 또는 신고필증(농업인의 경우에는 축산업 허가증·등록증 또는 농업경영체증명서)
3. 안전관리인증기준의 운용에 관한 계획서(HACCP PLAN)
4. 생산일보 등 평균 사육규모를 확인할 수 있는 서류(가축사육업, 종축업에 한함)
5. 사업자등록증(해당자에 한함, 계산서 발급 용도)

참고 사항

- 서울지원 [서울, 경기 북부(가평,고양,구리,남양주,동두천,양주,연천,의정부,파주,포천),강원도]
 - 주소 : 서울 강동구 올림픽로 651(천호동) 예경빌딩 5층
 - 전화 : 02-860-6900, 팩스 : 02-837-1120
- 부산지원 [부산, 울산, 경남]
 - 주소 : 부산 사상구 학감대로(감전동)232 사상와이즈빌 3층
 - 전화 : 051-933-0100, 팩스 : 051-933-0101
- 경인지원 [인천, 경기 남부(경기북부 관할지역 제외)]
 - 주소 : 경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층
 - 전화 : 031-390-5200, 팩스 : 031-465-6697
- 대구지원 [대구, 경북]
 - 주소 : 대구 동구 동대구로 487(신천3동) 대구빌딩 5층
 - 전화 : 053-741-5210, 팩스 : 053-741-5209
- 광주지원 [광주, 전북, 전남, 제주]
 - 주소 : 광주 서구 시청로 81 (치평동) 대아빌딩 4층
 - 전화 : 062-380-0500, 팩스 : 062-222-5238
- 대전지원 [대전, 세종, 충북, 충남]
 - 주소 : 대전 유성구 북유성대로 303(뉴타운프라자빌딩) 3층
 - 전화 : 042-251-1169, 팩스 : 042-252-1102

질문

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

답변

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)

<축산물 위생관리법>

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

[축산법]

- 가축사육업
- 종축업
- 부화업

[사료관리법]

- 사료공장

Q3

HACCP인증 유효기간 연장 신청

질문

HACCP인증 유효기간 만료가 도래하여 연장신청을 하려고 합니다. 어떻게 신청하면 될까요?

답변

HACCP인증 유효기간의 연장 신청은 식품인 경우 인증의 유효기간이 끝나는 날의 60일 전까지(축산물 포함) 다음의 서류를 첨부하여 방문, 우편, 팩스, 온라인 등을 통해 영업장 소재 관할 인증원 지원으로 신청해야 합니다.

<식품 HACCP 연장신청 시 구비서류>

1. 식품 HACCP 인증(연장)신청서 1부 (홈페이지 민원서식에서 확인 가능)
2. 영업등록(신고)증 사본 1부 (앞, 뒷면)
3. 식품별 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)
4. 인증서 원본
5. 사업자등록증(해당자에 한함, 계산서 발급 용도)

<축산물 HACCP 연장신청 시 구비서류>

1. 축산물 HACCP 인증(연장)신청서 1부 (홈페이지 민원서식에서 확인 가능)
2. 영업 허가증 또는 신고필증 사본 1부 (앞, 뒷면)
* 농업인인 경우에는 축산업 허가증 또는 등록증 사본이나 그 밖에 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류
3. 인증서 사본
4. 생산일보 등 평균 사육규모를 확인할 수 있는 서류(가축사육업, 종축업에 한함)
5. 사업자등록증(해당자에 한함, 계산서 발급 용도)

참고 사항

- 서울지원 [서울, 경기 북부(가평,고양,구리,남양주,동두천,양주,연천,의정부,파주,포천),강원도]
- 주소 : 서울 강동구 올림픽로 651(천호동) 예경빌딩 5층
- 전화 : 02-860-6900, 팩스 : 02-837-1120
- 부산지원 [부산, 울산, 경남]
- 주소 : 부산 사상구 학감대로(감전동)232 사상와이즈빌 3층
- 전화 : 051-933-0100, 팩스 : 051-933-0101
- 경인지원 [인천, 경기 남부(경기북부 관할지역 제외)]
- 주소 : 경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층
- 전화 : 031-390-5200, 팩스 : 031-465-6697
- 대구지원 [대구, 경북]
- 주소 : 대구 동구 동대구로 487(신천3동) 대구빌딩 5층
- 전화 : 053-741-5210, 팩스 : 053-741-5209
- 광주지원 [광주, 전북, 전남, 제주]
- 주소 : 광주 서구 시청로 81 (치평동) 대아빌딩 4층
- 전화 : 062-380-0500, 팩스 : 062-222-5238
- 대전지원 [대전, 세종, 충북, 충남]
- 주소 : 대전 유성구 북유성대로 303(뉴타운프라자빌딩) 3층
- 전화 : 042-251-1169, 팩스 : 042-252-1102

Q4

유사유형, 동일공정 인증신청

질문

HACCP인증업소에서 인증받은 식품과 동일한 공정으로 제조되는 유사한 유형의 식품에 대해 인증을 받고 싶은데 어떻게 하면 되나요?

답변

기존에 HACCP인증받은 식품(축산물)과 동일한 공정으로 생산되는 유사한 유형의 식품(축산물)에 대해서는 동일공정 유사유형 인증신청을 통해 서류심사*만으로 HACCP인증이 가능하며, 동일공정 유사유형의 판단기준은 다음과 같습니다.

* 서류심사를 진행하나, 영업자는 현장평가와 동일한 수준으로 CCP 관련 한계기준, 유효성 등 HACCP 7원칙 12절차에 맞게 운영 필요

○ 기본요건

- ① 동일한 작업장일 경우 (허가증 시설배치도 기준)
- ② 동일한 공정을 통해 생산되는 경우 (자체 공정도 기준)
- ③ 중요관리점(CCP)의 추가 및 변경이 없는 경우
 - 단, 기존의 중요관리점(CCP)에서 일부 제외되는 경우는 인정

○ (기본요건 충족 하에) 유사유형 판정 기준

- ① 「식품의 기준 및 규격 식품의약품안전처고시」 상 동일 유형에 속하는 경우
- ② 신청 품목이 기존 HACCP 인증제품의 원·부재료에 포함되는 경우 (기존 공정이 원·부재료 제조공정을 포함하여야 함)
- ③ 신청 품목이 기존 HACCP인증제품과 원·부재료 함량만 차이나는 경우
- ④ 원·부재료에 차이가 있으나, 위해도, 제품의 유통·보관 방법, 섭취 대상 등 제품 생산 공정 및 특성이 동일한 경우
- ⑤ 기존 HACCP인증제품의 생산공정 중 일부 공정을 생략하는 경우

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제13조

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → 유사유형, 동일공정 신청서(식품, 축산물) → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q5**인증 유형 내 신규제품 추가****질문**

기존에 HACCP인증 받은 유형의 제품 외에 동일 유형의 신규제품을 생산 시 해당 제품에 대해서 인증을 다시 받아야 하나요?

답변

HACCP인증은 식품의 기준 및 규격에 따른 유형(또는 식품)으로 인증되며, 기존 인증받은 유형과 동일한 유형의 신규제품은 별도의 인증변경 절차 없이 제품설명서 추가, 제조공정도 검토, 신규 원부재료 및 제조공정에 대한 위해요소분석, 신규제품 및 공정에 대한 유효성 평가 등의 절차를 수행하여 HACCP관리에 반영 및 운영이 가능합니다. 다만, 해당 과정에서 CCP가 변경(추가)되는 경우 인증원 지원에 변경신청을 통해 인증서를 변경해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제10조
- ① 「식품위생법」 제48조제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받고자 하는 자와 같은 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제63조제1항에 따라 동 규칙 별지 제52서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증(연장)신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 업소별 또는 적용대상 식품별 식품 안전관리인증계획서를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다.
- ② 「축산물 위생관리법」 제9조제4항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제1항에 따라 동 규칙 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 작업장업소·농장(축종)별로 안전관리인증기준의 운용에 관한 계획서를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다. 다만, 축산물가공업의 경우에는 축산물가공품의 유형별 기준이 포함되어야 한다.

참고 사항

신규 제품 및 추가된 공정에 대해 안전관리인증기준에서 정한 위해요소 분석을 실시하지 않은 경우 즉시 인증취소에 해당될 수 있습니다.

Q6**인증 유효기간 통합****질문**

식육가공업 및 식육포장처리업 HACCP인증 업체입니다. 인증일이 각각 '19. 8. 1., '19. 12. 6.입니다. 식육가공업의 연장신청기한이 도래하여 연장신청을 할 때 식육포장처리업을 동시에 신청하여 2개 업종의 연장 인증일을 같은 날로 통일할 수 있는지요?

답변

당해연도 인증 유효기간의 연장이 있는 경우 “3년의 범위에서” 그 기간을 연장할 수 있으므로 민원인이 희망하는 경우에는 유효기간 만료일이 빠른 업종(식육가공업)을 기준으로 2개 업종의 인증유효기간 연장신청을 동시에 신청이 가능합니다.

다만, 유효기간이 먼저 도래하는 업종(식육가공업)을 기준으로 동일한 유효기간으로 연장됩니다.

관련 근거

- 「축산물 위생관리법」 제9조의2(인증 유효기간)
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의5(인증 유효기간의 연장신청 등)

참고 사항

식품HACCP의 경우도 다수의 인증 유형에 대해 상기의 답변과 같이 유효기간 만료일이 빠른 식품(유형)을 기준으로 2개 이상의 유효기간 연장신청을 동시에 신청할 수 있으며, 유효기간이 먼저 도래하는 식품(유형)을 기준으로 동일한 유효기간으로 연장됩니다.

Q7**보완서류 작성****질문**

심사 후 보완 판정을 받았습니다. 지적사항에 대한 보완은 어떠한 방법으로 수행해야 하나요?

답변

HACCP 심사 이후 인증원에서 공문으로 안내드린 “HACCP 심사 결과 수정·보완사항”에 명시된 각 지적사항에 대해 보완해야 합니다. 보완 방법은 명시된 지적사항과 평가기준을 참고하여 해당 평가기준에 부합될 수 있도록 개선해야 합니다.

보완서류의 작성은 각 지적사항에 대한 개별적인 개선사항을 개선 전과 개선 후로 나누어 작성하고, 필요 시 사진자료도 첨부하여 공문형식으로 작성 및 송부해야 합니다. 보완기간은 심사 종류에 따라 다를 수 있으므로 결과 알림 공문에 요청한 보완기간을 확인하고 보완기간 내에 제출해야 합니다.

참고 사항

개선에 어려움이 있거나 질의사항이 있는 경우, 인증원 홈페이지 (www.haccp.or.kr) 인터넷기술상담 코너 또는 유선전화(1599-1102)를 통해 상담을 받을 수 있습니다.

질문

신규 제품이 추가되면서 HACCP관리를 개정하다보니, CCP가 변경되었습니다. 인증변경에 관련된 처리 절차는 어떻게 되나요?

답변

중요관리점(CCP)이 추가, 삭제 또는 다른 공정으로 변경되는 경우 변경된 날로부터 30일 이내에 인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 민원서식에 있는 인증변경 신청서(식품, 축산물 구분)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 관할 지원으로 신청해야 합니다. 변경평가는 서류점검 또는 현장조사의 방법으로 평가를 실시합니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → 식품 또는 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 변경 신청서 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

관련 근거

- 「식품위생법 시행규칙」 제63조제4항
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제12조

참고 사항

<구비서류>

1. 식품 또는 축산물 인증변경 신청서
2. 인증서 원본
3. HACCP Plan(변경 전, 후)
4. 영업허가(신고)증 사본 (앞, 뒷면)

Q9

인증변경(HACCP 계획 변경)

질문

중요관리점(CCP)의 한계기준이나 모니터링 방법이 변경되었을 시 인증원에 인증변경 신청을 해야 하나요?

답변

CCP에 대한 한계기준, 모니터링 방법, 공정 조건 등의 변경은 인증변경 대상에 해당되지 않습니다. CCP 변경에 따른 인증변경은 CCP가 삭제되거나 추가되거나 다른 공정으로 변경될 경우 인증원 관할 지원으로 변경 신청을 해야 합니다.

한계기준을 재설정하는 경우 최초 도입 시와 같이 한계기준 설정 테스트를 통해 위해요소를 충분히 제어할 수 있는지에 대한 CCP 유효성 평가와 관련 근거가 있어야 합니다.

추가로 변경된 한계기준을 자사의 HACCP관리기준서에 반영하고, 검증을 통해 HACCP시스템의 적절성 검토 등을 통해 해당 CCP를 운영해야 합니다.

참고 사항

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제6조제2항 - 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획은 과학적 근거나 사실에 기초하여 수립·운영하여야 하며, 중요관리점, 한계기준 등 변경사항이 있는 경우에는 이를 재검토하여야 한다.

Q10**인증변경(소재지 변경)****질문**

인증받은 영업소의 소재지가 이전되는 경우 어떻게 해야 하나요?

답변

HACCP업소의 소재지를 이전할 때 인증변경 신청을 해야 합니다. 신청은 이전한 날로부터 30일 이내에 이전한 소재지 관할의 인증원 관할 지원으로 구비서류를 첨부하여 신청해야 합니다. 또한 자사의 HACCP 및 선행요건 관리를 재검토하여 이전한 영업소에 맞게 개정 및 운영해야 합니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → 식품 또는 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 변경 신청서 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

관련 근거

- 「식품위생법」 제63조제4항
- 「축산물 위생관리법」 시행규칙 제7조의3
 - 인증받은 사항(축산물의 유형, 가축의 종류 및 안전관리인증작업장등의 소재지만 해당한다) 또는 중요관리점을 변경하려는 경우(법 제26조 또는 「축산법」 제24조에 따른 영업의 승계에 따라 영업자 또는 상호를 변경하려는 경우로서 종업원의 고용을 승계하지 아니한 경우는 제외한다)
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

참고 사항**<구비서류>**

1. 식품 또는 축산물 인증변경 신청서
2. 인증서 원본
3. 변경된 영업허가증 사본(앞, 뒷면)

Q11**인증변경(CCP 설비 변경)****질문**

가열 기기가 추가되어 기존 CCP의 설비가 늘어날 경우 인증변경 신청을 해야 하나요?

답변

CCP로 설정된 가열(증숙, 유탕, 굽기 등)공정이 다른 공정으로 변경된 것이 아니라 공정이 동일하거나, 유사한 설비가 추가된 것으로 기존 설정된 한계기준을 충족할 수 있는지, 충분한 유효성을 가질 수 있는지 자체적으로 검증하여 운영해야 합니다.

다만, 추가과정 중 가열 방식이 변경되는 경우(예. 기존 굽기(오븐) 공정에서 유탕공정 추가 등) CCP 변경에 해당하기 때문에 CCP변경 신청을 해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제9조제4항
 - 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부자재 공급원이나 제조·가공·조리·소분·유통 공정 변경 등 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 재평가 필요성을 수시로 검토하여야 하며, 개정이력 및 개선조치 등 중요 사항에 대한 기록을 보관·유지하여야 한다.

질문

안전관리통합인증제는 무엇이며, 인증 받을 수 있는 대상은 어떻게 되나요?

답변

‘안전관리통합인증제’란 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등에 관계된 작업장·업소 또는 농장이 생산에서 판매까지 모든 단계에 대해 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하고 있음을 인증하는 제도입니다.

안전관리통합인증을 받을 수 있는 대상은 다음 각 호와 같습니다.

1. 「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합
2. 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」에 따른 농업경영체
3. 축산물의 연간 판매액이 50억원 이상인 축산물 가공업 또는 축산물판매업의 영업을 하는 자

관련 근거

- 「축산물 위생관리법」 제9조(안전관리인증기준)
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)

Q13**안전관리통합인증 요건****질 문**

안전관리통합인증제를 적용하려면 어떠한 요건을 갖춰야 하나요?

답 변

안전관리통합인증을 받으려는 자는 다음의 요건을 갖추어야 합니다.

1. 통합관리프로그램을 작성·운영하고 있을 것
2. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록, 생산하는 축산물의 특성에 따라 관계되는 모든 작업장·업소·농장과 가축의 출하 또는 원료공급 등의 계약을 체결할 것. 이 경우 그 계약에는 각 작업장·업소·농장이 통합관리프로그램을 준수한다는 내용이 포함되어 있어야 하며, 각 계약기간은 3년 이상이어야 한다.
3. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장(통합인증을 신청한 자 자신이 인증 참여 작업장·업소·농장 중 하나에 해당하는 경우에는 신청인을 포함한다. 이하 이 항에서 같다)은 위생관리프로그램을 운영하고 있을 것
4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 영업자·농업인 및 종업원은 모두 교육훈련*을 수료하였을 것(다만, 교육을 받을 수 없는 부득이한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 통합인증을 받은 후 6개월 이내에 해당 교육을 수료 가능)

* 4시간이상(영업자 및 농업인), 24시간이상(종업원 및 종업원 고용하지 않고 영업을 하는 영업자)

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)

Q14**안전관리통합인증 신청****질문**

안전관리통합인증제 신청 시 어떠한 서류를 제출해야 하나요?

답변

안전관리통합인증 신청 시 인증신청서와 함께 제출해야할 구비서류는 다음과 같습니다.

<구비 서류>

1. 안전관리통합인증 대상에 해당하는 자임을 확인할 수 있는 서류
2. 안전관리통합인증업체의 안전관리인증기준을 관리·운영하기 위한 전담 조직의 구성 및 운영규정
3. 통합적인 안전관리인증기준 적용을 위한 통합관리프로그램* 및 3개월 이상의 운용실적
4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장과 체결한 계약서 사본
5. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장(통합인증을 신청한 자 자신이 인증 참여 작업장·업소·농장 중 하나에 해당하는 경우에는 신청인을 포함한다)에 대한 서류* (*HACCP인증심사 구비서류 동일). 다만, 기존에 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장으로 인증을 받은 작업장·업소·농장의 경우에는 그 인증서 사본으로 갈음할 수 있다.

관련 근거

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별지 제1호의 4서식] 안전관리통합인증업체 신청서

참고 사항

통합관리프로그램 : 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소 또는 농장에 HACCP을 적용·운영하고 있는 통합적인 위생관리프로그램

Q15

영문인증서 발급

질문

납품처의 요청으로 영문으로 된 인증서가 필요합니다. 영문인증서를 발급 받을 수 있나요?

답변

영문인증서 발급 절차는 인증원 홈페이지 민원서식 메뉴에서 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 영문인증서 발급 신청서 작성 후 HACCP인증서 사본(앞, 뒷면) 1부를 첨부하여 인증원 관할 지원으로 신청해야 합니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → 영문인증서 발급 신청서 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

참고 사항

<영문 HACCP 인증서 발급 신청 시 구비서류>

1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소등 영문인증서 발급 신청서 1부 (홈페이지(www.haccp.or.kr) 민원서식에서 확인 가능)
2. 인증서 사본
5. 영문인증서 원본(기존에 발급된 영문인증서가 있는 경우 회수용)

Q16

인증서 재발급(분실, 파손)

질문

HACCP인증서를 분실하였습니다. 인증서를 다시 발급받을 수 있을까요?

답변

분실 및 파손에 따른 인증서 재발급 절차는 인증원 홈페이지 민원서식 메뉴에서 HACCP 인증서 재발급 신청서를 작성 후 인증원 관할 지원으로 신청해야 합니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → HACCP 인증서 재발급 신청서 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

참고 사항

<인증서 재발급(분실, 파손) 신청 구비서류>

1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 등의 인증서 재발급 신청서 1부
2. 영업등록(신고·허가)증 또는 축산업 허가(등록)증 사본(앞/뒤)

질문

식품HACCP인증업소의 영업자나 업소명이 변경되었을 경우 어떻게 해야 하나요?

답변

영업자나 업소명 변경에 따른 인증서 재발급 절차는 인증원 홈페이지 민원서식 메뉴에서 HACCP 인증서 재발급 신청서를 작성 후 인증서 원본, 영업허가(등록, 신고)증 사본(앞, 뒷면) 1부를 첨부하여 인증원 관할 지원으로 신청해야 합니다.

<인증서 재발급(영업자, 상호 변경) 신청 구비서류>

1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 등의 인증서 재발급 신청서 1부
2. 인증서 원본
 - 가. 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증서의 대표자명, 업소명 변경 시
 - 나. 인증서의 오기수정이나 법령개정, 유형 변경 등 재발급 필요 시
3. 영업등록(신고·허가)증 또는 축산업 허가(등록)증 사본(앞/뒤)

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → HACCP 인증서 재발급 신청서 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

참고 사항

- 축산물 HACCP 인증 업소의 경우
 - 축산물HACCP의 경우 영업자(농업인)나 업소명(농장명)이 변경되었다면, 인증서 재발급이 아닌 인증변경 신청을 해주셔야 하며, 변경사항 발생 후 30일 이내에 아래와 같이 신청해야 합니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 변경 신청서 → 인증원 6개 지원 (E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q18

인증서 반납

질 문

HACCP인증 받은 유형의 생산 중단 등의 사유로 HACCP 인증서를 반납하고자 하는데 어떻게 해야 하나요?

답 변

인증원 홈페이지에서 HACCP인증반납 신청서 작성 후 인증서 원본과 함께 인증원 관할 지원으로 제출해야 합니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식 → HACCP 인증서 반납신고서 → 인증원 6개 지원(우편 등) 접수

참고 사항

<인증서 반납 신청 구비서류>

1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP)적용업소 등의 인증서 반납 신고서 1부
2. 인증서 원본

Q19 계산서 발행(마이너스)**질문**

접수된 민원에 대해 수수료 계산서가 발행된 후 접수 취소 등으로 수수료를 환급받았는데 이미 계산서 신고가 끝난 상황입니다. 원래 입금한 금액에서 미환급 받은 금액에 대한 마이너스 계산서를 발행해 주는지요?

답변

계산서를 교부한 뒤에 그 기재사항에 착오 또는 오류가 발생하거나 당초의 거래 내용이 변경된 경우에는 수수료 환급이 된 날로 마이너스 계산서 발행이 가능하며, 계산서는 전자메일 또는 등기로 받을 수 있습니다.

Q20 계산서 발행(선 발행)**질문**

회계처리를 해야 하는데 계산서를 미리 받을 수 없나요?

답변

계산서는 항상 입금액과 입금일을 확인하고 발행하기 때문에 선 발행은 불가 합니다. 다만, 계산서가 급히 필요한 경우 입금 확인 후 신속하게 계산서를 전자메일 또는 등기로 발송하여 받을 수 있습니다.

Q21 접수증 발급**질문**

심사 신청 접수 후 접수증을 받고 싶습니다. 접수증을 받으려면 어떤 절차를 거쳐야 하는지요?

답변

심사 신청을 접수한 지원에 서면이나 유선 상으로 접수증을 요청한 경우 접수 후 접수증을 우편 또는 팩스로 받을 수 있습니다.

질문

HACCP 인증 전·후 상담 및 신청 방법을 알고 싶어요.

답변

인증원에서는 업소의 HACCP인증 및 사후관리 애로사항을 해소해 드리고자 다양한 기술지원 사업을 다음과 같이 실시하고 있습니다.

○ 전문기술상담

- HACCP 전반 및 작업장 레이아웃, 시설·설비 기본요건, 관리기준서 작성 시 애로사항 등 HACCP 준비를 위한 기술상담 사업입니다.

○ 맞춤형 HACCP 기술지원

- 맞춤형 HACCP 기술지원은 HACCP 적용 추진을 위한 시설·설비 등 현장 위생수준 진단, 관리기준서 검토 등 지원하는 사업입니다.

※ 맞춤형 HACCP 기술지원은 연도별 인증원 사업 추진 내용에 따라 의무적용 유형 등 우선순위를 정하여 지원합니다.

○ HACCP 사후관리 기술지원

- 정기 조사·평가 차등관리 ‘보완’, ‘미흡’ 업체 및 HACCP 인증 후 HACCP 운영에 어려움을 겪는 업체를 대상으로 HACCP 시스템 자체관리 능력 향상을 지원하는 사업입니다.

○ HACCP 검증 기술지원

- HACCP 인증 전·후 관리기준 수립 및 개정에 어려움을 겪는 업체를 대상으로 과학화 장비를 활용하여 현장 검증을 지원하는 사업입니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식
 → 기술지원 참여 신청 서식(전문기술상담, 맞춤형 HACCP기술지원 포함)
 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

질문

작업장을 신축하려 합니다. HACCP 평가기준에 맞추어 작업장을 설계하려고 하는데, 도면을 검토해주실 수 있나요?

답변

인증원에서는 관할 지원의 기술지원팀에서 HACCP적용을 위한 기술상담을 실시하고 있습니다. 기술지원 참여 신청서를 제출한 경우 접수 후 방문일정 안내 등을 통해 기술지원을 받을 수 있습니다.

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → HACCP → 절차안내 → 민원서식
 → 기술지원 참여 신청 서식(전문기술상담, 맞춤형 HACCP기술지원 포함)
 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

참고 사항

HACCP적용을 위한 업종별 투자비용 모델을 개발하여 홈페이지에 게시하고 있습니다. 홈페이지 HACCP자료실에서 해당 업종에 맞는 모델을 참고하여 도면을 검토할 수 있습니다.

※ 인증원 홈페이지 → 고객센터 → 자료실 → HACCP종합자료실

Q24

식품 HACCP 의무적용 대상

질문

식품 HACCP 의무적용 대상 식품에는 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, 수제비, 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 제품에 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

Q25

의무적용 대상 유형 중 조미가공품

질문

HACCP 의무적용 대상 식품 중 기타수산물가공품은 어떤 식품을 말하는 건가요?

답변

식품위생법 시행규칙 제62조제1항제2호에 따른 HACCP 의무적용 대상 식품인 “기타수산물가공품 중 냉동 어류, 연체류, 조미가공품“은 아래와 같이 정의됩니다.

○ 어류, 연체류

: 어류 또는 연체류를 주원료(50% 이상)로 단순 절단, 가공하여 냉동한 식품(빵가루 입힘 포함)

○ 조미가공품

: 어류 또는 연체류를 주원료(50% 이상)로 하여 소스 등을 첨가, 조미하여 그대로 냉동하거나 가열, 조리 등을 거쳐 냉동한 식품

※ 연체류: 두족류(문어, 오징어, 낙지 등), 기타 연체류(개불, 해파리 등)에 한함

※ 해물탕(냉동어류, 패류, 연체류, 숙갓 등 농산물) 형태는 의무대상이 아님

상기 어류, 연체류, 조미가공품을 냉동제품으로 생산하실 경우 HACCP을 의무적으로 적용하여 제조, 판매하셔야 됨을 알려드립니다.

관련 근거

1. 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항

Q26**원료용 반제품의 HACCP인증 의무 여부****질 문**

매출액 100억 이상의 업소에서 자사의 원료로 사용되는 품목제조보고된 반제품의 경우에도 HACCP인증을 받아야 하나요?

답 변

타 업체나 소비자에게 판매하기 위한 최종 완제품이 아닌 자사 제품의 원료로만 사용되는 경우라면 반제품으로 보아야 할 것입니다. 이 경우 반제품은 별도의 HACCP 인증이 필요하지 않을 것으로 판단됩니다(최종 완제품이 HACCP 인증 대상임).

* 반제품이라 하더라도 타 업체 또는 소비자에게 판매하는 경우에는 반드시 HACCP 인증을 받아야함.

다만, 완제품의 원료로 사용되는 반제품에 대해서는 HACCP 기준에 따른 위해요소 분석 등 제반사항을 기준서에 반영하여 운영해야 합니다.

참고 사항

○ 식약처 자주 묻는 질문집(2018 상반기)

- 소비자에게 판매하지 않고 자사 제품의 제조에 사용될 목적으로 자사에서 제조하는 반제품의 경우 표시대상에 해당하지 않음

질 문

전에 근무하던 회사에서 HACCP 전문과정을 이수하였습니다. 이번 이직한 회사가 HACCP 인증신청을 하고자 하여 저의 교육수수료증을 제출하고자 합니다. 해당 수수료증이 인증심사 시 유효한지 궁금합니다.

답 변

「식품위생법」 및 「축산물 위생관리법」에 따른 HACCP교육훈련기관을 통해 이수한 HACCP교육으로 이전 근무지에서 이수한 사항이더라도 수수료증은 유효합니다.

관련 근거

- 「식품위생법 시행규칙」 제64조제4항(식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련)
- 「축산물 위생관리법 제9조의5」(안전관리인증기준의 교육훈련기관 지정 등)
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조

Q28**정기교육의 종업원 이수****질 문**

축산물 HACCP 인증업소의 경우 정기교육을 영업자가 아닌 종업원이 받아도 되나요?

답 변

축산물 HACCP인증을 받은 업소·농장에 대해서는 영업을 개시한 연도 또는 인증을 받은 연도의 다음 연도를 기준으로 매년 1회 이상 총 4시간 이상 교육을 이수하셔야 합니다. 영업자가 HACCP 운영에 대해 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원을 지정한 경우 영업자를 대신하여 해당 종업원이 교육을 받을 수 있습니다.

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4(영업자 등에 대한 교육훈련)

참고 사항

식품 HACCP의 경우 HACCP팀장이 인증 후 다음 해부터 매년 4시간 이상 정기교육을 이수해야 합니다.

* 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조제6항제1호 축산물 HACCP의 경우 ‘21.1.25년 법 개정을 통해 식품과 마찬가지로 「영업을 개시한 연도 또는 인증을 받은 연도의 다음 연도를 기준으로 매년 1회 이상 총 4시간 이상 교육 이수」 변경되었습니다. 다만, ‘21.1.25년 이전에 안전관리인증작업장 등의 인증 받은 자는 2021년도 정기 교육훈련을 받아야 합니다.(정기 교육훈련이 면제되는 자는 2022년도에 정기 교육훈련 이수 필요)

Q29**HACCP 교육 상호 인정(1)****질 문**

식품HACCP 교육기관에서 경영인 과정을 이수하였습니다. 축산물 HACCP경영인과정 교육을 이수한 것으로 인정 되나요?

답 변

「식품위생법」에 따른 식품HACCP 교육훈련기관에서 이수하신 HACCP교육은 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물HACCP 교육과정을 이수한 것으로 인정되지 않습니다. 축산물HACCP 적용에 따른 신규 및 정기 교육훈련은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의9에 따라 ‘축산물HACCP 교육훈련기관으로 지정받은 교육기관에서 이수한 축산물 HACCP 교육만 인정됩니다.

관련 근거

- 「식품위생법 시행규칙」 제64조제4항(식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련)
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4(영업자 등에 대한 교육훈련) 및 제7조의9(안전관리인증기준 교육훈련기관의 지정 등)
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제10조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청 등) 및 제21조(교육훈련기관의 지정신청)

Q30**HACCP 교육 상호 인정(2)****질 문**

식품HACCP 인증업체의 HACCP팀장으로 신규교육(16시간)을 이수하였는데, 향후 축산물HACCP을 신규인증 받으려면 축산물 HACCP교육 종업원 과정(24시간)을 별도로 이수하여야 하나요?

답 변

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조제5항에 따라 식품HACCP과 축산물HACCP의 교육훈련기관 및 교육과정이 상이하므로 축산물 HACCP교육기관에서 실시하는 별도의 종업원 교육(24시간)을 이수해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조제3항
 - 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인) 및 종업원은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제2항제3호에 따라 인증신청 이전에 교육을 이수하여야 한다. 다만, 교육을 받을 수 없는 부득이한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 그 인증을 받은 후 6개월 이내에 해당 교육을 수료하는 것이 가능합니다.

Q31

위생교육 면제

질문

대표자분께서 매년 축산물HACCP 정기교육 4시간을 이수하시고 계십니다. 이 경우 위생교육이 면제된다고 하던데 맞나요?

답변

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 제7조의4제1항제1호에 따른 정기 교육훈련을 받은 경우: 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자가 받아야 하는 교육 생략

질문

HACCP을 인증받은 업소로 정기교육을 받으려고 합니다. 인정되는 HACCP교육기관은 어느 곳이 있는지 알고 싶습니다.

답변

HACCP 교육기관은 식품위생법령 및 축산물 위생관리법령에 따라 매년 지정되며 현재('20년) 기준 HACCP 교육훈련기관은 다음과 같습니다.

※ 교육기관은 매년 변경될 수 있으니 홈페이지(www.haccp.or.kr) 확인 필요

<식품 HACCP 교육훈련 기관>

교육기관	전화번호	홈페이지
푸드원텍(주)	02-2027-3157	http://www.f1tech.co.kr
(주)한국농식품 안전관리원	055-763-4129	http://gnuhaaccp.com
식품안전교육원	02-959-4653	http://www.ihaccp.kr
한국식품정보원	02-2671-2690	http://www.foodi.com/
신라대학교 산학협력단	051-999-6989	http://haccp.silla.ac.kr
주식회사 미래인증교육컨설팅	02-783-9004	http://www.mkchaccp.kr
(주)에프디엑스 (FDX)	070-8250-7812	http://www.fdx.or.kr
한국식품산업협회	02-3470-8170	http://www.kfia.or.kr
(주)세스코	02-2140-0288	http://www.cescofs.co.kr
한양대학교 HACCP 교육원	02-2220-4206	http://haccphanyang.com
대구대학교 산학협력단 HACCP 교육원	053-850-4775	http://haccp.daegu.ac.kr
전북대학교 HACCP 교육원	063-270-3686	http://haccp.jbnu.ac.kr
(주)에프엠코리아스	031-282-7009	http://www.fmhaaccp.com
한국식품기술사협회 HACCP교육원	02-3473-7171	http://haccp.foodpe.or.kr
해숲 식품안전솔루션	070-7114-0015	https://www.haccp119.net

답 변**<축산물 HACCP 교육훈련 기관(영업자)>**

교육기관	전화번호	홈페이지
한국식품연구원	063-219-9170	www.kfri.re.kr
인증원	043-928-0172~0176	www.haccp.or.kr
농협중앙회 축산물위생교육원	031-654-9622(내선112)	www.meatacademy.co.kr

<축산물 HACCP 교육훈련 기관(농업인)>

교육기관	전화번호	홈페이지
인증원	043-928-0172~0176	www.haccp.or.kr
농협중앙회 축산물위생교육원	031-654-9622(내선112)	www.meatacademy.co.kr
(사)대한한돈협회	02-581-9751~4	www.koreapork.or.kr
국립한경대학교 축산위생교육원	031-670-5628	www.hankyong.ac.kr
제주대학교 수의과학연구소	064-754-3052	vmri.jejunu.ac.kr

<사료 HACCP 교육훈련 기관>

교육기관	전화번호	홈페이지
(사)한국사료협회	02-581-5723~4	www.kofeed.org
농협경제지주	031-659-1300	www.nonghyup.com
단미사료협회	02-585-222(내선402)	www.kfeedia.com

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제21조 교육훈련기관의 지정신청

질문

식품 HACCP인증 이후 HACCP팀장이 변경될 경우 새로운 HACCP 팀장은 신규 HACCP팀장 교육(16시간)을 이수해야 하나요?

답변

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 HACCP팀장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 16시간 이수하여야 하며, 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따라 인증 받은 다음 해부터 연 1회 4시간 이내 정기교육훈련을 받아야 합니다. 인증 이후 HACCP팀장이 변경되었다면 변경된 HACCP팀장은 이전에 HACCP팀장교육(16시간) 관련 이수증이 없는 경우 빠른 시일 내에 이수해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조제4항 - 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 신규교육훈련시간은 다음 각 호와 같다. 다만, 영업자가 제1호나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육을 받은 경우에는 영업자 교육을 받은 것으로 본다.

1. 식품

가. 영업자 교육 훈련: 2시간

나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육 훈련: 16시간

다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간

2. 축산물

가. 영업자 및 농업인 : 4시간 이상,

나. 종업원 : 24시간 이상.

다. 가목에도 불구하고 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

Q34

1인사업장 HACCP교육

질 문

1인사업장으로 식용란수집판매업 HACCP인증신청 시 HACCP교육은 어떤 교육을 받아야 하나요?

답 변

축산물HACCP의 신규 교육훈련과 관련하여 1인사업장의 경우 영업자가 24시간 이상의 축산물HACCP교육을 이수해야 합니다.

관련 근거

○ 「축산물 위생관리법」 제7조의3제2항제3호

- 제7조의4제4항에 따른 교육훈련기관에서 영업자 및 농업인은 4시간 이상, 종업원은 24시간 이상의 교육훈련을 수료하였을 것. 다만, 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물가공업·식용란선별포장업·식육포장처리업·축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

Q35

식육판매장에서의 HACCP심벌 사용

질문

식육판매장에서 HACCP인증을 받은 농가에서 출하된 가축의 식육을 판매할 경우에, HACCP심벌을 홍보해도 되나요? 안된다면, 어떻게 해야 하나요?

답변

HACCP심벌은 해당 작업장(업소, 농장)이 HACCP인증을 받아야 사용할 수 있습니다. 식육판매장이 HACCP인증을 받지 아니한 상태에서 HACCP 적용농장에서 생산된 축산물의 판매하는 경우 HACCP인증 업소가 아니기 때문에 HACCP심벌을 표시할 수 없습니다. 다만, 해당 제품이 안전관리 통합인증기준 적용 제품일 경우 ‘HACCP적용농장에서 생산된 가축의 식육’이라는 설명은 가능 할 것으로 판단됩니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제27조(우대조치)
 - 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소에 대하여 다음 각 호의 우대조치를 취할 수 있다.
 - 2. 별표 8의 안전관리(통합)인증 표시 또는 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용업소 인증 사실에 대한 광고 허용(다만, 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용 품목 또는 업소에 한한다.)
 - 3. 안전관리인증기준(HACCP) 적용농장의 축산물을 원료로 사용한 경우 그 사실에 대한 광고 허용(다만, 최종 제품이 안전관리(통합)인증기준 적용 제품이어야 한다.)

Q36

HACCP심벌 미사용

질 문

HACCP인증받은 유형의 제품 중 일부 제품에 대해 HACCP심벌(마크)를 사용하지 않고 해당 제품을 HACCP관리에서 제외할 수 있나요?

답 변

HACCP심벌의 사용은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제27조에 따른 우대조치로 HACCP 인증업소에서 HACCP인증된 유형의 제품에 대해 HACCP심벌을 사용할 수 있습니다. 다만, HACCP인증된 유형의 제품은 반드시 자사의 HACCP관리기준을 적용하여 생산하셔야 함을 알려드립니다.(전량 수출용 제품 제외)

관련 근거

○ 「식품위생법」 제48조제3항

- 식품의약품안전처장은 제2항에 따라 식품안전관리인증기준을 지켜야 하는 영업자와 그 밖에 식품안전관리인증기준을 지키기 원하는 영업자의 업소를 식품별 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 “식품안전관리인증기준적용업소“라 한다)로 인증할 수 있다. 이 경우 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받은 영업자가 그 인증을 받은 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에는 식품의약품안전처장의 변경 인증을 받아야 한다.

Q37

HACCP심별 디자인 변경

질문

HACCP 심별 디자인은 변경하여 사용이 가능하나요?

답변

안전관리인증기준(HACCP) 적용심별이나 현판은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 8] 안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심별에 나와 있는 기본 심별을 참조하여 제품 및 업소의 특성과 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있으나, 기본적인 디자인은 변경할 수 없습니다.

관련 근거

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

참고 사항

- 안전관리인증기준(HACCP) 심별

그림1

도축장, 집유장, 농장



그림2

그 밖의 HACCP 적용작업장·업소



그림3

축산물 안전관리통합인증업체



질문

HACCP의 소규모적용 기준이 어떻게 되나요?

답변

소규모HACCP은 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품 제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소에 대해 적용할 수 있습니다.

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 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소(이하 “소규모 업소”라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다.

Q39

인증 후 소규모 기준 초과

질문

소규모 HACCP을 적용하고 있는 도중 전년도 매출액 및 종업원 수가 소규모 기준을 초과하였을 때 일반 HACCP으로 바로 전환해야 하나요?

답변

소규모 HACCP 인증 이후 소규모 HACCP적용 기준인 종업원 수나 연매출액이 초과되어도 HACCP유효기간 내에는 유효하며, 이후 유효기간 연장 시 전년도 생산실적보고의 매출액 및 영업소 종업원 수의 기준에 따라 일반 HACCP을 적용 받게 됩니다.

관련 근거

○ 식약처 자주하는 질문집(2019년도 상반기)

- 인증 후 3년이 경과하여 연장을 하는 경우, 그 해 생산실적보고 시 제출한 전년도 매출액과 종업원 수가 소규모업소에 해당되지 않는다면 일반 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여 평가합니다.

질문

식품소분업 HACCP평가표는 소규모만 있는데 그렇다면 소규모만 인증받을 수 있나요?

답변

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 4]에 따라 식품소분업의 경우 일반 및 소규모를 분류하는 기준이 별도로 없습니다. 3.소규모 업소 등의 평가표를 적용 받게 됩니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)
[별표 4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표

Q41**식품소분업 HACCP 적용****질문**

HACCP 인증 제품을 소분할 경우, 식품소분업체도 HACCP인증을 받아야 하나요?

답변

HACCP인증업소에서 제조, 가공한 제품을 소분하여 HACCP 인증 심별을 표시하여 판매하고자 하는 경우라면, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제3조에 따라 소분업에 대한 HACCP 인증을 받아야 합니다. 다만 소분한 제품에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용 제품임을 표시 또는 광고하지 않고 판매하는 경우라면, 소분업체는 HACCP 인증을 받지 않고 판매가 가능합니다.

관련 근거

○ 식약처 자주하는 질문집(2018년도 상반기)

참고 사항

○ 소분업의 HACCP 의무적용 해당 여부

- HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있고 이에 해당하는 식품을 “제조·가공하는 영업자”는 HACCP 기준을 준수하여야 하므로, 식품소분업은 해당 규정에 따른 의무적용 대상이 아닙니다.

Q42**수출식품의 HACCP적용****질문**

HACCP 의무적용 대상 식품 중 전량 수출식품에 대해서도 HACCP을 적용해야 하나요?

답변

생산식품 모두 국외로 수출하는 경우 HACCP적용을 제외할 수 있습니다. 이 경우 해당 제품의 품목제조보고 시 전량 수출용으로 보고해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제4조제1항
 - 이 기준은 「식품위생법」 및 같은 법 시행규칙, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 및 같은 법 시행규칙에 따라 의무적으로 안전관리인증기준(HACCP)을 적용해야 하는 식품·축산물에 적용하며, 필요한 경우 그 이외의 영업장 또는 제품에 대해서도 적용할 수 있다. 다만, 생산식품이 해당 지역 내에서만 유통되는 도서지역의 영업자이거나 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외한다.

Q43**HACCP인증제품의 위탁생산****질문**

HACCP인증업소에서 HACCP인증제품을 위탁하여 생산할 수 있나요?

답변

HACCP인증업소에서 HACCP인증제품을 위탁하려면 다음의 조건 중 하나를 충족해야 합니다.

- ① 위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 HACCP인증된 업소로 위탁하는 경우
- ② 위탁하려는 식품과 같은 제조 공정·중요관리점(CCP)에 대하여 HACCP인증된 업소로 위탁하는 경우

관련 근거

○ 「식품위생법 시행령」 제33조제1항

- 법 제48조제10항 단서에서 “위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우 등 대통령령으로 정한 경우”란 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 “식품안전관리인증기준적용업소”라 한다)로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우
2. 위탁하려는 식품과 같은 제조 공정·중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우

참고 사항

○ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 업종별시설기준, 시설기준 적용의 특례

1.자.2) 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 영 제21조 각 호에 따른 영업자, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항제3호에 따른 축산물가공업의 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업의 영업자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있다.

Part 2

HACCP 관리

질문

HACCP팀 조직은 꼭 해당 회사 직원으로 조직해야 하나요?

답변

HACCP운영과 관련하여 HACCP팀의 조직이나 운영은 해당 영업소의 대표자 또는 종사자에 의해 운영해야 합니다. 따라서, 다른 소속의 직원이 해당 영업소의 HACCP업무를 맡는 것은 효과적인 업무 수행에 있어 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제9조제1항
 - 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자·농업인은 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과 팀원으로 구성된 안전관리인증기준(HACCP) 팀을 구성·운영하여야 한다.

질문

제품설명서 작성 시 완제품규격에서 법적규격에 식품공전 상의 일반 규격도 포함시켜야 하나요?

답변

제품설명서의 완제품규격은 「식품의 기준 및 규격 식품의약품안전처고시」에서 규정하고 있는 제품의 성상, 생물학적, 화학적, 물리적 항목과 각각의 법적규격을 기재합니다.

이때 법적규격은 식품별 기준 및 규격(개별 유형 규격)을 기반으로 작성하며, 일부 완제품의 특성(장기보존 등)에 따라 일반규격 일부가 추가할 수 있습니다.

관련 근거

- 알기쉬운 HACCP관리
 - 완제품의 규격은 “식품공전“에서 규정하고 있는 제품의 성상, 생물학적, 화학적, 물리적 항목과 법적규격을 기재합니다.

참고 사항

- 알기쉬운 HACCP관리
 - 또한 사내에서 생각하는 완제품의 규격 및 위해분석 과정에서 중요한 위해로 도출된 항목을 포함한 사내규격을 같이 기재합니다.

질문

위해요소분석 시 위해요소는 어떤 과정으로 도출하나요?

답변

위해요소분석 시 위해도출은 아래의 절차에 따라 수행합니다.

- ① 발생가능한 위해요소 도출을 위해 식품안전 사례, 자체검사 기록 등 자료를 수집한다.
 - * 원·부재료의 시험성적서, 식품의 기준 및 규격, 식품안전 사례, 자체검사 등을 참고한다.
- ② 수집된 자료에 대해 HACCP팀 논의 등을 통해 적절성을 검토한다.
- ③ 위해요소 도출 시 단위병인물질로 도출한다.
 - * 생물학적(대장균, 살모넬라 등), 화학적(납, 카드뮴, 총아플라톡신 등), 물리적[연질(실, 지푸라기 등), 경질(플라스틱 등), 금속성, 유리 등] 단위병인물질로 도출한다.
 - * 원·부재료는 각 원료별로 도출하는 것이 원칙이나, 동일 소재의 경우 그룹화 할 수 있다.[돈육(목살, 삼겹살 등), 육계(다리, 날개 등) 등]

잠재적 발생가능한 위해요소의 도출은 HACCP적용 식품 식중독 발생 등의 식품안전 정보와 식품 공전 등의 법적 관리기준, 표준기준서 등 관련 자료를 충분히 검토하여 도출합니다. 참고 자료로 식품안전관련 기사, 논문 등 과학적 자료, 자체클레임 기록, 자체검사결과 등을 활용할 수 있으며, 별도의 자료를 규정하거나, 제한하지는 않습니다.

참고 사항

○ 알기쉬운 HACCP관리

1) 문헌조사

- 식품에서의 농약, 중금속 잔류관련 자료
- 제품클레임 및 잠재클레임 자료
- 관련 연구 및 Review문헌
- 식중독사고관련 자료(기사 등)
- 관련법규 및 규격기준
- 원재료 및 제조환경의 오염실태
- 현장 분석(측정) 자료(실험자료)
- 작업자 인터뷰 및 작업실태의 육안조사
- 제품 보존시험 규격설정시험 등 제품 개발자료
- 기타 필요 자료

2) 현장조사

- 원료 검토
- 제조공정 검토
- 현장 분석
- 통계 분석

Q47

발생가능성 평가

질문

위해요소분석 시 생물학적 위해요소에 대한 발생가능성 평가는 어떻게 하나요?

답변

위해요소 분석 시 위해평가를 실시하기 위해 발생가능성과 위해요소의 심각성을 분석하여야 합니다. 발생가능성 평가는 해당 위해요소의 발생 사례를 수집하여 발생 빈도 및 발생가능성을 모두 포함하여 평가하고 그 정도에 따라 높음, 보통, 낮음으로 3단 분석을 실시하며, 위해요소에 따라 실제 생산라인에서 현장실험 통계자료 및 주변환경 시험자료 등을 바탕으로 기준을 수립합니다.

참고 사항

○ 알기쉬운 HACCP관리

- 생물학적 위해요소 발생가능성 평가기준(예시)

구분	분류기준	
	빈도평가	가능성평가
높음(3)	해당 위해요소 발생사례 확인 (2회 이상/분기 발생 사례 수집)	해당 위해요소로 식중독 발생
보통(2)	해당 위해요소 발생사례 미확인 (1회 이상/분기 발생 사례 수집)	해당 위해요소로 오염 사례 확인
낮음(1)	해당 위해요소 연관성 없음 (발생사례 없음/분기)	해당 위해요소 연관성 없음

질문

위해분석을 위한 발생가능성 평가는 꼭 3번씩 해야 하나요?

답변

위해분석을 위한 발생가능성 평가는 자체적으로 수립한 발생가능성 평가 기준에 따라 실시하시면 되겠습니다. 발생가능성 평가기준을 일정 기간 동안 3회 이상 발생 → 높음, 2회 이상 발생 → 보통, 1회 이하 발생 → 낮음으로 기준을 수립한 경우 원부재료 또는 공정 전/후로 3번의 발생사례 수집이 필요하며, 이에 대한 기간은 원부재료 입고특성 및 도출된 위해요소에 따라 달리할 수 있습니다.

반면, 발생가능성 평가기준을 일정기간 동안 2회 이상 발생 → 높음, 1회 이상 발생 → 보통, 발생 없음 → 낮음으로 기준을 수립한 경우 2번의 발생사례 수집이 필요합니다.

참고 사항

○ 알기쉬운 HACCP관리

- 발생가능성 평가기준은 원·부재료, 공정별 도출된 위해요소에 대한 실제 생산라인에서 현장실험 통계자료 및 주변환경 시험자료(작업자, 제조시설설비 등 표면오염도, 작업장 청정도 검사자료 등) 등을 바탕으로 기준을 수립하여야 합니다. 원료, 공정별 위해요소에 대한 시험자료 및 문헌자료 등은 HACCP 관리기준 수립에 중요한 단계입니다.

Q49

발생사례 수집 방법

질문

원부재료 위해분석 시 발생가능성 평가를 위한 실험으로 원부재료 납품업소에서 제출한 시험성적서를 활용할 수 있나요?

답변

위해평가를 위한 발생가능성 평가는 일정기간(주기) 내에서 위해가 얼마나 발생하였는지 확인하기 위하여 해당 위해요소의 발생사례 정보를 수집해야하며, 해당 정보는 자체적인 실험 외에도 원부재료 생산업체에서 실시한 검사결과도 인정될 수 있습니다.

참고 사항

○ 알기쉬운 HACCP관리

- 원·부재료 위해평가(예시)

원부재료명	구분	위해요소 (생물학적:B, 화학적:C, 물리적:P)	위해 평가			
			심각성	발생가능성	평가결과	
소고기	B	대장균군	2	1	2	
		황색 포도상구균	1	2	2	
		살모넬라	2	1	2	
		바실러스 세레우스	1	1	1	
		리스테리아	3	1	3	
		장출혈성대장균	3	1	3	
	C	항생물질	2	1	2	
		납, 카드뮴	2	1	2	
	P	나사, 못, 칼날	3	1	3	
		돌, 모래, 플라스틱	2	2	4	
		머리카락, 비닐, 지푸라기	1	2	2	
고춧가루	B	대장균군	2	1	2	
		황색 포도상구균	1	2	2	
		살모넬라	2	1	2	
		바실러스 세레우스	1	1	1	
		리스테리아	3	1	3	
		장출혈성대장균	3	1	3	
		클로스트리디움 퍼프리젠스	1	2	2	
	C	잔류농약	2	1	2	
		납, 카드뮴	2	1	2	
	P	나사, 못, 칼날	3	1	3	
		돌, 모래, 플라스틱	2	2	4	
			머리카락, 비닐, 지푸라기	1	2	2

Q50**위해요소분석 주기****질문**

위해요소분석은 매년 실시해야 하나요?

답변

원부재료 및 공정별 위해요소분석은 최초 인증 이후 신규 원부재료가 추가되거나, 새로운 위해요소가 도출되거나, 기존의 공정이 변경 또는 새로운 공정이 추가될 시 실시되어야 합니다. 그 외에는 자율적으로 자사의 자체 검증 계획에 따라 기존 위해요소분석을 검증하시기 바랍니다.

관련 근거

○ HACCP 평가(심사) 매뉴얼

- 신규 원·부재료, 공정, 제품 또는 새로운 잠재적 위해요소를 검토하였으며, 적절히 도출하였다.

참고 사항

○ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 20] 식품안전관리인증기준적용업소의 인증 취소 등의 기준

- 1.바. 신규 제품 또는 추가된 공정에 대해 식품안전관리인증기준에서 정한 위해요소 분석을 전혀 실시하지 않은 경우(인증 취소)

Q51

수입원료의 위해예방을 위한 관리 방법

질문

수입원료 입고 시 수입신고필증으로 검사성적서를 갈음할 수 있나요?

답변

수입 원부재료의 경우 입고 시 수반되는 수입신고필증은 정상적인 수입 통관절차에 대한 확인서입니다. 이에 따라 최우선으로 자체 입고기준 및 규격에 필요한 정보를 확인해야 하며, 해당 정보를 확인이 불가능한 경우 관련 시험성적서를 요구하거나 자체적인 검사를 실시하여 안전성을 확인해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준(식품의약품안전처고시) [별표 1] 선행요건 - I.바.39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.

참고 사항

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 20] 식품안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준
 - 1.가. 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 식품안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 14의2] 안전관리인증작업장등의 인증취소 등에 관한 기준
 - 2.가. 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우
- HACCP 평가(심사) 매뉴얼

질문

신제품이 출시에 따라 제품 용량이 변경되었는데 이 경우 금속검출 공정의 한계기준 설정 테스트를 다시 해야 하나요?

답변

신규제품 추가 시 해당 제품이 현재 금속검출공정의 기준에 충분히 유효성을 가지고 있는지 검증이 필요하며, 기존에 유효성 평가된 제품과 신규 제품의 크기, 성상, 물성 등을 고려하여 신규제품에 대한 한계기준 설정 테스트를 실시해야 합니다.

참고 사항

○ “금속검출공정”에 대한 한계기준 설정 방법

- 1) 원료 및 공정 환경에서 유래 가능한 모든 금속 이물의 종류와 수를 조사·정리한다. 조사 결과에는 사진 및 크기, 수를 기재하고, 크기가 가장 작은 이물을 명시한다.
- 2) 금속검출기 자체의 최적 감도를 설정한다.
 - ① 금속검출기의 제어판을 조작하여 감도에 따른 위치별 테스트 피스의 검출 양상을 조사하여 결과를 기록한다.
 - ※ 금속검출기마다 감도를 나타내는 수치나 표시 방식은 다르므로, 여러 가지 감도 조건 중 가장 검출력이 높은 조건을 찾아낸다.
 - ② 적절한 기계 감도 설정 후, 이물이 없는 것으로 확인된 공정품을 금속검출기에 위치별로 통과시켜 검출이 되는지의 여부를 확인하고 기록한다.
 - ※ 제품의 물성, pH, 염도, 수분함량 등은 금속검출기의 감도에 영향을 줄 수 있으므로, 제품 특성에 따른 오작동 여부를 판단하는 과정이다.
 - ③ 이물이 없는 것으로 확인된 공정품에 테스트 피스를 넣고, 테스트 피스의 크기별, 위치별로 금속검출기의 검출 성능을 시험하고 기록한다.
- 3) 과정 1)에서 찾아낸 크기가 가장 작은 이물을 공정품의 다양한 위치에 넣고, 과정 2)에서 설정된 기계 감도 조건으로 해당 이물의 검출 여부를 확인한 후 결과를 기록한다.
- 4) 만일, 원료 및 공정 환경에서 유래할 수 있는 가장 작은 크기의 이물이 검출되지 않는 경우, 해당 이물이 검출될 수 있도록 금속검출기 감도를 조정하여 재실험 한다.

Q53

제조설비 변경에 따른 한계기준 검토

질 문

CCP로 설정된 공정의 제조설비가 변경될 경우 한계기준을 다시 설정해야 하나요?

답 변

CCP의 한계기준은 법령 등에 따른 기준 내에서 위해요소의 제어/제거 효과의 시험자료를 바탕으로 최저치, 최상치로 설정해야 하며, 제조설비가 변경된 경우 위해요소를 충분히 제어/제거할 수 있는지 유효성 평가 등을 검증해야 합니다.

참고 사항

한계기준의 변경은 CCP 변경대상에 해당되지 않으며, CCP 유효성평가, 완제품 규격 검사 등을 통해 자체적으로 안전성을 확인하여 운영합니다.

질문

식육포장처리업 HACCP인증업소에서 CCP-B로 설정된 냉장보관 공정을 모니터링 시 자동온도기록을 작업 종료 후 기록하는 것으로 같음이 될까요?

답변

CCP에 대한 모니터링은 정해진 주기에 따라 직접 점검하는 방법으로 실시해야 하며, 한계기준 이탈 발생 시 즉시 개선조치를 실시해야 함으로 자동 온도기록을 작업 종료 후 기록으로 옮겨 적는 것은 모니터링을 하지 않은 것으로 판단됩니다. 따라서 정해진 주기에 따라 모니터링 담당자가 직접 모니터링 후 기록하여 운영해야 하며, 자동온도기록은 모니터링을 실시하지 못하는 시간대의 검증자료로 확인하여 사용해야 합니다.

참고 사항

○ 모니터링 방법의 설정

① 모니터링 한계기준을 구체화 한다.

- * 설정된 한계기준의 관리항목 및 기준(원료량, 온도, 시간 등)은 제품 특성 또는 한계기준 범위 등을 검토하여 구체화한다.

② 모니터링 담당자 및 주기를 구체화 한다.

- * 모니터링 주기는 생산량을 고려하여 재작업 또는 폐기가능 여부 등을 검토하여 설정한다.

③ 모니터링 방법을 구체화 한다.

- * 모니터링 방법은 담당자가 신속, 간편, 간단, 실시간으로 확인 및 기록 가능한지 적절성을 검토하여 설정한다.
- * 모니터링 방법 설정 근거 자료를 확인한다.(예시 : 가열공정에서 품온 측정이 어려울 경우 모니터링 방법의 신속성, 간단성을 위해 가열기 온도와 품온과의 상관관계, 시간측정이 어려울 경우 압력 또는 유속등과 시간과의 상관관계를 분석하고 품온, 압력, 유속과 위해요소에 대한 제어효과 유효성 평가 후 모니터링에서는 가열온도, 압력, 유속을 모니터링한다.)

④ 모니터링 결과 기록방법 및 보고체계를 구체화 한다.

- * 모니터링 기록방법(모니터링 일지)에 대한 적절성을 검토한다.(모니터링 결과 기록 시 한계기준 이탈여부를 정확하게 판정할 수 있는지 검토)

질문

CCP가 완제품 냉장보관 공정으로 설정되어 있는데, 경미한 온도 이탈(1~2도)이 자주 발생합니다. 어떻게 조치해야 하나요?

답변

개선조치는 CCP에 대한 모니터링 결과 한계기준을 이탈할 경우 취하는 일련의 조치로서 이탈원인과 정도에 따라 세분화하여 구체적으로 개선조치 방법의 설정이 가능합니다. 일반적으로 취해야 할 개선조치 사항에는 공정 상태의 원상복귀, 한계기준 이탈에 의해 영향을 받은 관련식품에 대한 조치, 이탈 원인규명, 재발방지 조치, HACCP계획의 변경 검토가 있습니다. 경미한 온도 이탈의 경우 이탈 원인에 따라 조치가 달라질 수 있으며, 작업자의 잦은 문 개폐, 문 개폐 장치의 고장, 에어커튼의 작동 이상, 제상 설정 이상 등 원인이 다양할 수 있고 해당 원인에 대해 즉시적인 개선조치와 재발방지를 위한 보관, 운반 관리자의 교육, 냉기 누출 최소화를 위한 물리적인 조치(에어커튼, 비닐커튼 등), 더 낮은 온도설정의 조정, 냉각장치의 설비 점검, 내부 단열재의 파손여부 점검 등의 후속조치를 실시해야 합니다.

참고 사항

○ 개선조치 도출 및 이해

① 중요관리점별 개선조치 절차 및 방법을 도출한다.

② 개선조치에 대한 구체적인 절차 및 방법을 수립한다.

* HACCP팀은 기존 발생원인, 이탈의 수준(이탈결과 강·중·약 등), 보고체계(대상 등), 부적합품 처리 결정, 개선조치 방법 등에 대해 충분히 논의하여 수립한다.

* 예시 1) '이탈 공정품에 대한 검사 후 합격품 출고' → 검사항목, 검사방법, 판정자 결정 등 구체적 방법 도출 여부

* 예시 2) '이탈 공정품 폐기' → 폐기 결정 권한자 선정, 폐기품의 기록·관리 방법 등 구체적 방법 도출 여부

③ 모니터링 담당자는 개선조치 절차 및 방법에 대해 정확히 알고 있어야 한다.

질문

검증이란 무엇이며, HACCP에서는 어떤 것을 검증해야 하나요?

답변

○ “검증”이란?

- 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 유효성(Validation)과 실행(Implementation) 여부를 정기적으로 평가하는 일련의 활동(적용 방법과 절차, 확인 및 기타 평가 등을 수행하는 행위를 포함)을 말합니다.

○ 검증의 분류

- 검증은 검증주체에 따라 내부/외부검증, 검증주기에 따라 최초/일상/정기/특별검증으로 분류할 수 있습니다.

○ 검증 내용

- 검증은 HACCP 시스템이 올바르게 수립되어 효과가 있는지를 확인하는 유효성 평가와 효과적으로 이행되고 있는지 여부를 확인하는 실행성 검증으로 나눌 수 있습니다. 또한 이러한 검증활동을 위해서는 기록의 검토, 현장 조사, 시험·검사 등의 방법을 활용하게 됩니다.
- 선형요건 및 HACCP 운영 시스템이 올바르게 운영되는지 일상, 정기, 특별 검증을 통하여 점검하고, 자체적으로 개선조치를 실시해야 합니다.

참고 사항

○ HACCP 평가(심사) 매뉴얼 [인증원 홈페이지 - HACCP종합자료실]

Q57

CCP 유효성 평가

질문

중요관리점(CCP)에 대한 유효성 평가는 매년 실시해야 하나요?

답변

HACCP 관리계획에 대한 검증은 식품이나 공정상에 실질적인 변경사항이 있는 경우, 또는 기존 계획서가 충분히 효과적이지 못할 수 있음을 인지하는 경우마다 특별검증을 실시하여야 하며, 그 외에 연 1회 이상 정기검증을 실시해야 합니다.

이러한 검증은 유효성 평가와 실행성 검증의 내용을 포함하여 실시하며, 중요관리점(CCP)의 경우 기존에 수립한 한계기준 및 공정 조건이 해당 위해요소를 충분히 제어하고 있는지 실험 등을 통해 검증해야 합니다.

Q58

모니터링 장비 교정

질 문

금속검출기는 매년 교정해야 하나요?

답 변

금속검출기 설비 자체는 국가표준기본법에 따른 교정주기를 가진 계측장비가 아닙니다. 따라서 금속검출기는 제조공정을 수행하는 설비로서 정기적인 설비점검 및 유효성평가를 통해 잠재적으로 발생 가능한 금속성 이물의 검출 목적을 원활히 수행할 수 있도록 점검 및 관리를 해야 합니다.

참고 사항

- 「국가표준기본법」 제14조(국가교정제도의 확립)
- 「교정대상 및 주기설정을 위한 지침 국가기술표준원 고시」

질문

고시에 따르면 HACCP기록은 최소 2년간 보관하여야 하는데, 반드시 2년 이상 보관하여야하는 기록서류에는 어떤 것이 있나요?

답변

「식품 및 축산물안전관리인증기준」 고시에 근거하여 아래에 해당하는 HACCP관련 기록은 최소 2년 이상 보관해야 합니다.

1. 자체위생관리기준
2. 위해요소분석자료
3. HACCP관리기준서(중요관리점, 한계기준, 감시방법, 개선조치 및 검증방법의 설정근거 자료 포함)
4. CCP감시 기록(감시장비 교정기록 포함)
5. 개선조치 기록(한계기준 위반발생시 조치한 모든 기록 포함)
6. 검증기록
7. 자체평가 기록
8. 종업원 및 HACCP팀 구성원의 HACCP관련 교육·훈련 기록
9. 미검사품 및 검사불합격품 사후관리기록
10. 위해축산물 회수기록
11. 미생물검사 기록
12. 기타 시설 및 위생관리에 필요한 기준

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제8조(기록관리)

참고 사항

본 고시에서 위와 같이 규정된 것 외의 서류는 자사기준을 적용

질문

우리 농장은 기록물의 일부를 전산관리하고 있습니다. HACCP SYSTEM상에서는 기록물을 수기로 작성해야한다는데 전산 기록물은 인정이 안 되는지요?

답변

HACCP인증 작업장(업소, 농장)에서는 선행요건 및 HACCP관리에 필요한 기록을 작성하고 각 기록에는 작성자의 이름·서명 및 작성일자가 작성되어야 합니다. 따라서 기록일자, 기록자 서명 등의 동일성을 보증할 수 있을 때에는 전산으로 기록을 유지할 수 있습니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제8조(기록 관리)
 - ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 관계 법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 이 기준에 따라 관리되는 사항에 대한 기록을 2년간 보관하여야 한다.
 - ② 제1항에 따른 기록을 할 때에 작성자는 작성일자, 시간 및 이름을 적고 서명하여야 한다.
 - ③ 제1항에 따른 기록이 작성일자, 시간, 이름 및 서명 등의 동일함을 보증할 수 있을 때에는 전산으로 유지할 수 있다.

질문

HACCP관리기준서를 업종별, 유형별로 각각 구비하여야 하나요?

답변

HACCP관리기준서 구성과 관련하여 동일공장에서 생산되어 공통의 기준으로 적용된다면 선행요건은 하나의 관리기준서로 관리할 수 있고, HACCP관리 또한 공통으로 적용되는 원칙과 기준을 하나로 관리하되 실제 작성된 7원칙 12절차의 내용은 차이가 있어 일부만 각각 구성하여 운영할 수 있습니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준(식품의약품안전처고시)」 제6조(안전관리인증기준 관리)
 - ④ 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다. 다만, 축산물가공업소의 경우 식품제조·가공업소의 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 같이 활용할 수 있다.
 - ⑥ 제3항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 업소별 또는 적용대상 식품별로 작성하여야 하고, 제4항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 작업장·업소·농장(축종)별로 작성하여야 하며, 이를 제정하거나 개정할 때에는 일자, 담당자 및 HACCP팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

Part 3

선행요건관리

질문

작업장 내 창문을 만들 수 있나요? HACCP에서 어떠한 관리가 필요할까요?

답변

작업장 내 창문은 방충방서, 밀폐관리, 내수성 재질, 비산방지 관리를 고려하여 설치해야 합니다.

비산방지 관리와 관련하여 작업장의 모든 창 및 유리에 대해서는 적절한 혼입방지 대책을 수립해야 하며, 이에 대해 주기적으로 파손 등을 점검 및 관리해야 합니다.

또한 위생관리와 관련하여 단열 등의 문제로 발생하는 응결수와 창호 몰딩의 곰팡이 발생과 같은 문제가 발생되지 않도록 위생관리에 유의해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 1] 선행요건 I.가.

- 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
- 8. 창·유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다.

참고 사항

파손의 우려가 없는 재질(강화유리, 강화플라스틱 등)을 사용하실 경우 관리가 더욱 용이할 수 있음

질문

원료 냉동보관고에 균열이 발생하여 유지보수가 필요한데 HACCP 심사에서 감점될 수 있나요?

답변

HACCP의 평가(심사)는 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 보관고 내 균열은 영업장 관리에서 평가합니다.

평가기준에서는 “작업장을 구성하는 벽, 바닥, 천정 등의 생물학적 위해요소 등의 교차오염 방지를 위하여 세척, 소독이 가능한 내수성의 재질로 구성되어 있어야 하며, 파손된 부분이 없어야 한다.” 로 명시되어 있어 감점이 발생될 수 있으며, 파손으로 인하여 보관고 내 온도기준의 이탈이 발생될 경우 냉장·냉동온도 관리기준에 따른 온도관리 미흡으로 추가 감점이 발생될 수 있습니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 1.1-1.나.

- 4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다.
- 33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃ 이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃ 이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

질문

작업장의 구역설정(청결구역, 준청결구역, 일반구역)을 할 때 어떠한 사항을 고려하여 설정해야 하나요?

답변

작업장은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)에 따라 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. 구역설정 시 아래의 사항을 고려하여 설정합니다.

① 일반구역과 청결구역은 분리, 구획 및 구분 가능

- * (일반구역) 원료에서 유래하는 생물학적 위해요소가 교차오염이 발생할 수 있는 공정을 수행하는 구역 / 포장 후 제품에 외부오염물질이 교차오염(또는 교차혼입)의 우려가 없는 공정을 수행하는 구역
- * (청결구역) 식품, 식품접촉면, 식품포장재 등이 노출되어 교차오염이 발생할 경우 최종 제품에 영향이 클 것으로 판단되는 공정을 수행하는 구역 또는 제품을 보호하여야 하는 구역

② 이송벨트의 밀폐 등 시설·제품의 특수성으로 분리 또는 구획이 필요가 없다고 판단되는 경우 구분 가능

③ 동일구역 작업 중 열기, 증기, 분진 등에 의하여 작업에 영향을 미치는 경우 적절한 분리, 구분, 구획 설정

- * 동일한 구역에서 작업 중 분진, 수분 등의 제품의 안전성확보에 영향이 낮다고 판단되는 공정(또는 작업장)은 제외 가능

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 1] 선행요건 I.가.3.
- 알기쉬운 HACCP관리
- HACCP 평가(심사) 매뉴얼

참고 사항

- 분리, 구획, 구분 정의
 - 분리 : 별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우
 - 구획 : 칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우
 - 구분 : 선·줄 등으로 구분하는 경우

질문

HACCP에서 요구되는 위생복장의 기준이 있나요?

답변

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 1]의 선행요건에서는 종업원에 대해 위생복, 위생모, 위생화 등을 항상 착용토록 명시하고 있습니다. 위생복 기준은 작업형태 및 위치, 제품에 의한 교차오염 또는 오염도 등을 쉽게 확인 가능해야 하며, 복장 구분으로 구역별 또는 작업의 형태별로 운영할 수 있습니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 1] 선행요건 I.나.21.

- 작업장 내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

참고 사항

○ 관리 기준 설정 시 다음과 같은 사항을 포함

- 1) 위생복 상(긴팔)/하의, 짧은 팔인 경우 토시 추가
- 2) 위생모(머리카락이 노출되지 않도록 착용)
- 3) 마스크
- 4) 앞치마(작업형태에 따라 선택)
- 5) 위생화(위생장화, 작업형태에 따라 적절한 위생화를 선정)
- 6) 기타 필요한 복장

※ 위생복은 이물혼입의 우려가 높은 단추 등은 지양하며, 벨크로(일명 찝찝이), 지퍼 형태를 권장

질문

작업장이 더워서 반팔 위생복을 착용하고 싶은데 가능하나요?

답변

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 1] 선행요건에서는 “작업장 내 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.” 라고 명시하고 있습니다.

작업 시에서는 교차오염 및 이물혼입의 우려가 없는 청결한 복정을 항상 착용하여야 하며, 관리기준 설정 시 위생복의 경우 상(긴팔)/하의, 짧은 팔인 경우 토시 등을 추가하여 운영이 가능합니다.

참고 사항

○ 관리 기준 설정 시 다음과 같은 사항을 포함

- 1) 위생복 상(긴팔)/하의, 짧은 팔인 경우 토시 추가
- 2) 위생모(머리카락이 노출되지 않도록 착용)
- 3) 마스크
- 4) 앞치마(작업형태에 따라 선택)
- 5) 위생화(위생장화, 작업형태에 따라 적절한 위생화를 선정)
- 6) 기타 필요한 복장

※ 위생복은 이물혼입의 우려가 높은 단추 등은 지양하며, 벨크로(일명 찍찍이), 지퍼 형태를 권장

질문

작업장에서 종사자가 사용하는 마스크에 대한 규격이 정해져 있나요?

답변

마스크에 대한 규격은 별도로 정해져 있지 않으며, 자체적으로 기준을 수립하여 운영하실 수 있습니다. 다만, 플라스틱 마스크의 경우 개방된 구조로 비말에 의한 교차오염으로부터 제조공정 및 작업자의 안전이 확보되지 않으므로 적절하지 않다고 판단되며, 감염병 전파 예방 및 안전한 식품 제조가 될 수 있도록 모든 종사자가 꼭 마스크를 착용할 수 있도록 관리기준을 수립하여 운영해야 합니다.

관련 근거

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준
 4. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.

질문

위생전실에 이물흡입기가 필수적으로 설치되어야 하나요?

답변

작업장의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여 개인위생관리를 할 수 있는 시설을 갖춰야 하고 구비 기준으로 각 구역별 위생수준과 오염 발생 정도에 따라 필요한 설비 등을 검토해야 합니다.

이물흡입기나 에어샤워기, 끈끈이롤러 모두 작업자의 몸에 붙은 이물을 제거하여 제품의 혼입을 방지하기 위한 시설, 도구이므로 작업의 특성이나 환경에 맞게 기준을 수립하여 운영해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 1] 선행요건 1.가.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.

참고 사항

○ HACCP 평가(심사) 매뉴얼

- 작업장 입실 필수 설비: 손세척, 건조, 소독설비, 신발세척설비(장화 착용 시), 이물관리 설비(진공흡입기, 에어샤워기, 끈끈이 롤러 등)

질문

HACCP을 적용 시 금속검출기는 필수로 구비해야 하나요?

답변

물리적 위해요소는 인체에 직접적이고 심각한 위해가 될 수 있어 금속성 이물에 대해 관리를 해야 합니다. 해당 이물의 경우 금속검출기, X-ray 검출기, 여과공정 등을 통해 관리될 수 있습니다. 이물을 제어하는 공정은 제품과 공정의 특성에 따라 효과적으로 제어할 수 있는 공정을 설정하여 운영해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 1] 선행요건 I.나.14.

- 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다.

참고 사항

○ HACCP 평가(심사) 매뉴얼

- 이물관리 설비(또는 기준) 예시 : 이물 혼입 및 낙하 방지커버, 스크린망, 여과 필터, 금속검출기, 육안선별

○ 「식품의 기준 및 규격 식품의약품안전처고시」 제2.2.30)

- 분말, 가루, 환제품을 제조하기 위하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우에는 분쇄 이후(여러 번의 분쇄를 거치는 경우 최종 분쇄 이후) 충분한 자력을 가진 자석을 이용하여 금속성이물(씻가루)을 제거하는 공정을 거쳐야 한다. 이 때 제거공정 중 자석에 부착된 분말 등을 주기적으로 제거하여 충분한 자력이 상시 유지될 수 있도록 관리하여야 한다.

Q70

위생관리일지 작성

질문

위생관리일지를 만들고 싶은데 참고할 수 있는 자료가 있을까요?

답변

HACCP 관련 위생관리 일지 등은 “알기쉬운 HACCP관리” 등에 게재된 ‘표준서식’ 과 ‘개인위생점검표’, ‘방충방서점검표’, ‘냉동냉장창고온도점검표’, ‘공정관리점검표’ 등을 하나로 간소화한 서식을 저희 인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) 「자료실-HACCP기록양식자료(HACCP서류간소화 관련 표준서식 알림)」의 자료를 참고하여 업체 실정에 맞게 수정 및 사용이 가능합니다.

참고 사항

인증원 홈페이지 「자료실-표준기준서」 게시판을 통해 다양한 업종 및 유형의 표준기준서도 참고할 수 있습니다.

Q71

점검 주기 개정

질 문

관리점검표나 검사 주기를 기존 선행요건에서 설정된 주기보다 길게 변경하고 싶은데 어떠한 기준으로 변경할 수 있나요?

답 변

선행요건 관리에서 위생관리를 위한 요구되는 절차, 관리 수준, 관련 법령의 요구 등을 고려하여 자체적으로 점검 주기를 설정할 수 있으며, 주기를 확대하는 경우 현재 운영하는 수준을 고려하여 위해요소, 교차오염 등의 우려가 없도록 검토하여 개정 및 운영할 수 있습니다.

다만, 관련 법령이나 규정 등에서 별도로 지정한 점검 주기는 준수해야 하고, 기존 설정된 주기를 확대한 결과 이탈사항이 자주 발생하고 관리가 되지 않는 경우는 바람직한 방법으로 볼 수 없습니다.

질문

HACCP인증 유형의 제품과 HACCP미인증 유형의 제품을 같은 공간에서 동시에 생산할 수 있나요?

답변

HACCP인증제품과 미인증제품 생산 병행 시 미인증제품 생산으로 인증제품 생산에 영향을 주거나 교차오염을 발생하거나 하는 일이 발생되지 않도록 선행요건에 관리기준을 수립하여 운영해야 합니다.

구체적인 방안으로 HACCP미인증 제품 생산 후 HACCP인증제품을 생산할 경우 전체 제조공간, 설비에 대해 세척, 소독을 실시하거나, HACCP인증제품 생산 후 미인증 제품을 생산하거나 생산일에 차이를 두어 세척·소독 후 생산하는 방법 등이 있으며 해당 관리방법을 기준서에 수립하여 운영해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 4] 실시상황평가표 29번 평가항목

- 제조·가공·선별·처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설·설비간 오염이 발생되지 아니하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 유탄제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하고 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.

Q73

수질검사 기준(1)

질문

HACCP 인증 농장에서 지하수를 사용할 경우 용수에 대한 검사주기와 검사항목은 어떻게 되나요?

답변

지하수를 사용하는 농장의 경우는 3년에 1회 이상 사용하는 용수에 대한 수질검사를 진행해야 합니다. 검사항목은 생활용수 기준의 총 20개 항목입니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) [별표 4] 실시상황평가표 1-13.나.26.
 - 동물용음용수는 수돗물 또는 「지하수법」 제20조의 규정에 의한 생활용수 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 1회/3년 이상 정기적인 검사를 실시하고 그 결과를 기록유지하여야 한다.

참고 사항

- 지하수의 수질보전 등에 관한 규칙(환경부령) [별표 4] 지하수의 수질 기준 중 지하수를 생활용수, 농·어업용수, 공업용수로 이용하는 경우

항목		이용목적별		
		생활용수	농·어업용수	공업용수
일반 오염 물질 (4개)	수소이온농도(pH)	5.8~8.5	6.0~8.5	5.0~9.0
	총대장균군	5,000 이하 (균수/100mL)	-	-
	질산성질소	20 이하	20 이하	40 이하
	염소이온	250 이하	250 이하	500 이하
특정 유해 물질 (16개)	카드뮴	0.01 이하	0.01 이하	0.02 이하
	비소	0.05 이하	0.05 이하	0.1 이하
	시안	0.01 이하	0.01 이하	0.2 이하
	수은	0.001 이하	0.001 이하	0.001 이하
	다이아지논	0.02 이하	0.02 이하	0.02 이하
	파라티온	0.06 이하	0.06 이하	0.06 이하
	페놀	0.005 이하	0.005 이하	0.01 이하
	납	0.1 이하	0.1 이하	0.2 이하
	크롬	0.05 이하	0.05 이하	0.1 이하
	트리클로로에틸렌	0.03 이하	0.03 이하	0.06 이하
	테트라클로로에틸렌	0.01 이하	0.01 이하	0.02 이하
	1,1,1-트리클로로에탄	0.15 이하	0.3 이하	0.5 이하
	벤젠	0.015 이하	-	-
	톨루엔	1 이하	-	-
	에틸벤젠	0.45 이하	-	-
	크실렌	0.75 이하	-	-

질문

식품 또는 축산물가공업 HACCP 인증업소에서 지하수를 사용할 경우 용수에 대한 검사주기와 검사항목은 어떻게 되나요?

답변

지하수를 용수로 사용하실 경우 먹는물 수질기준에 따른 검사를 연 1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 실시해야 하며, 미생물학적 항목(일반세균, 총대장균군, 대장균 또는 분원성대장균군)에 대해 월 1회 이상 검사를 실시해야 합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 4] 실시상황평가표 35번 평가항목

- 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각 호에 따른 검사를 실시하여야 한다.

가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연 1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다.

나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.

참고 사항

○ HACCP 평가(심사) 매뉴얼

- 먹는물 수질기준 항목에 대해 연 1회(음료류 등 직접 마시는 용도는 반기 1회)
- 지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한하여 미생물학적 항목(일반세균, 총대장균군, 대장균 또는 분원성대장균군)에 대한 검사를 월 1회 이상 실시

※ 미생물학적 항목 검사는 수도꼭지 검사를 기본으로 설정

※ 외부공인기관 의뢰 또는 자체검사를 실시하는 경우 실험방법은 검사기준에 따라 실시

질문

HACCP 운영에 필요한 실험, 검사와 관련하여 자체적으로 실험할 수 없어 외부에 의뢰할 경우 어디에 해야 하나요?

답변

HACCP 운영에 필요한 시험, 검사를 할 때 자체적으로 실험장소, 설비, 인력 등이 여의치 않아 외부에 검사를 의뢰하는 경우, 우선 관련 법령에 따라 식품의약품안전처에서 지정한 식품 및 축산물 시험검사기관에 의뢰하는 방법이 바람직할 것으로 판단됩니다. 그 외에 타기관에 의뢰를 하는 경우 실험에 대한 신뢰성 및 객관성을 갖는 증빙자료를 구비해야 합니다.

참고 사항

식품의약품안전처 지정 시험, 검사기관은 식품의약품안전처(www.mfds.go.kr)
-> 정책정보 -> 시험검사기관 -> 시험검사기관 지정현황 또는 식품안전
나라(www.foodsafetykorea.go.kr) -> 전문정보 -> 영업자 지원정보 -> 검
사기관별 시험항목 검색에서 확인할 수 있습니다.

Q76**원부재료 입고관리****질문**

유통기한이 없는 농산물과 같은 원부재료를 사용할 때 어떠한 관리가 필요한가요?

답변

납품받는 원부재료는 자사 선행요건의 원료의 기준 및 규격 관리기준에 따라 시 입고검사를 실시해야 하며, 자사의 원부재료 규격에 적합한 원료인지 확인 후 사용해야 합니다.

따라서 농산물과 같은 원·부재료의 경우 제조된 식품이 아닌 농산물 원물이므로 별도의 유통기한이 없으나, 원부재료 관리를 위해 해당 원·부재료의 소진기한을 설정하고, 기한 내 사용될 수 있도록 관리해야 합니다.

이때 소진기한은 자사의 원부재료 규격에 명시하시고, 입고 후 보관 시 해당 원부재료의 식별표시에 입고일과 소진기한을 명시하는 등의 방법으로 관리가 가능합니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)

[별표 1] 선행요건 I.바.43

- 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.

질문

계측기기를 검·교정하라고 되어 있는데 어떻게 해야 하나요?

답변

- “검·교정”이란 시험 및 측정에 사용되는 모든 계량 계측기의 정밀도와 성능을 유지하기 위하여 규정된 주기와 절차에 따라 비교, 검사하여 교정하는 행위입니다.
- 모니터링에 사용되는 장비 및 냉장·냉동, 가열처리 시설 등의 온도 측정 장치, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하고 그 결과를 기록·유지하여야 합니다.
- 검·교정 대상
 - 식품 제조가공에 사용되는 계측기는 저울, 온도, 타이머, 수량계 등이 있으며, 사용하고 있는 계측기의 종류 및 수량을 파악합니다.
- 검·교정 방법
 - 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하거나 자체적으로 실시할 수 있습니다.
 - 표준품을 이용하여 자체 검·교정할 경우 표준품의 검증범위가 자체 검·교정 범위를 포함하여야 합니다.

참고 사항

금속검출기나 X-ray 검출기의 경우 유효성 평가를 실시하여 금속검출기 정상작동 여부를 확인 및 유효성 근거를 기록하여 관리 할 수 있습니다.

질문

새로 온도계를 구입하였는데요, 검교정을 받아야 할까요?

답변

새로 구매하신 계측장비는 보증범위를 고려하여 제조년월일을 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용이 가능하며, 관련 증빙자료를 구비해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시)에 따라 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정
- HACCP 평가(심사) 매뉴얼 중 신규 계측기기 검·교정
 - 새로 구매하는 계측장비 등의 보증범위를 고려하여 제조년월일을 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용이 가능하며, 관련 증빙자료를 구비

참고 사항

제조일자 확인이 어려운 경우 자체 검·교정을 실시, 표준기기가 없는 경우 외부 검교정을 통해 표준기기로써 검·교정 실시

질문

코로나-19 상황에 따라 집합교육이 어려운데 자체교육을 어떻게 하면 좋을까요?

답변

코로나-19 확산 정도 등에 따라 집체교육이 일시 중단된 상황에서는 자료 배포를 통한 서면, 온라인 교육 및 개별 평가 등을 통해 교육을 실시하는 것이 좋을 것으로 판단됩니다.

관련 근거

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조제5항
 - 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

1. 각 HACCP관리 평가표 내 교육훈련 계획 수립 및 실시, 기록

참고 사항

○ HACCP 평가(심사) 매뉴얼

- 연간 교육 훈련 계획 수립
- 교육 목적에 따라 대상 및 내용 구분
- 강사는 HACCP팀장 또는 일정 교육 이수 인원
- 지도관은 현장점검 결과 주기적인 교육활동으로 인해 종사자의 행동(또는 습관), 작업형태, 청소방법 등이 개선되지 않았을 경우 교육훈련의 적절성에 대해 개선 요구할 수 있음

질문

내부 HACCP교육 계획을 수립하려하는데 어떻게 해야 하나요?

답변

HACCP 팀장은 종업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 선행요건관리 및 HACCP 관리 등에 관한 교육·훈련 계획을 수립 및 실시해야 하며, 교육에는 다음의 내용이 수록되어야 합니다.

1. 안전관리인증기준의 원칙과 절차에 관한 사항
2. 식품 및 축산물 위생제도 및 관련 법령에 관한 사항
3. 안전관리인증기준의 적용방법에 관한 사항
4. 안전관리인증기준의 조사·평가 및 자체평가에 관한 사항
5. 안전관리인증기준과 관련된 식품 및 축산물 위생에 관한 사항
6. 그 밖에 안전관리인증기준의 효율적 운영을 위해 식품의약품안전처장이 필요하다고 인정하는 사항

HACCP교육은 HACCP교육훈련기관을 통해 교육을 이수한 자(식품 HACCP 인증업소의 경우 정기교육을 이수한 HACCP팀장)에 의해 실시되어야 하며, 교육 대상은 HACCP팀원 및 기타 종업원이며 교육시간은 연간 4시간 이상, 교육주기는 자체 설정이 가능합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제20조제6항 - 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원과 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.
1. 식품 : 연 1회 이상 4시간. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.
 2. 축산물 : 정기 교육훈련: 영업을 개시한 연도 또는 인증을 받은 연도의 다음 연도를 기준으로 매년 1회 이상 총 4시간 이상. 다만, 법 제9조의3제1항 및 제2항에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우에는 다음 연도의 정기 교육훈련을 면제할 수 있다. 이 경우 자체안전관리인증기준에 종업원에 대한 교육기준을 정한 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의10제1항에 따른 교육내용을 자체적으로 실시할 수 있다.

질문

회수관리란 무엇이며, 어떻게 운영해야 하나요?

답변

○ 회수 대상 제품 및 방법

- 식품위생상 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있는 경우, 영업자가 해당 식품이 더 이상 유통·판매·사용되지 않도록 조치해야 하며, 법적 의무 및 자체 회수 기준을 수립하여 식품안전사고 발생 시 즉각적인 조치가 취해질 수 있도록 회수관리를 실시해야 합니다.

※ 완제품뿐만 아니라 원·부재료에 문제가 발견된 경우에도 조치가 필요합니다.

○ 모의회수

- 회수상황이 발생하였을 때를 좀 더 효율적이고 신속한 회수가 이뤄질 수 있도록 연습하는 것이 모의회수입니다. 납품처에 출고된 제품에 대한 모의 상황을 가정하여 생산한 제품, 유통된 제품, 재고량 등에 대한 정보가 원료수불, 생산일지, 판매기록과 연계하여 추적이 가능한 기준을 수립하여 실제 회수관리가 이루어지는지 점검해야 합니다.

참고 사항

“위해식품 회수지침” [식약처 홈페이지 - 법령·자료 - 매뉴얼·지침]

2020년 HACCP 자주 묻는 질문

초 판 발행 2021년 1월 25일

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.