

분말제품 씻가루 관리 안내서



-
-
- 식품의약품안전처

Contents

분말제품 씻가루 관리 안내서

1. 개요	04
2. 발생경로 및 원인 분석	05
3. 관리방법	09
① 원료관리	09
② 제조공정 관리	14
③ 검사관리	22

[붙임]

1. 위생관리 점검표	28
2. 씻가루 제거공정 관리일지	29
3. 이물관리 계획 수립(참고)	30



01 개요

☞ 섯가루의 기준

금속성 이물로서 섯가루는 금속성 이물 검출법에 따라 시험했을 때 식품 중 10.0mg/kg 이상 검출되어서는 아니된다.

※ 이물이란? 식품등의 제조, 가공, 조리, 유통과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질

☞ 제품별 섯가루 검출 예시

구분	제품사진	섯가루 검출 사진
고춧가루		
새싹보리분말		
노니분말		
검은콩분말		
히비스커스 분말		



02 발생경로 및 원인 분석

■ 제조과정 중 발생 가능하다고 예상되거나 과거에 발생한 모든 이물을 확인하여 혼입경로와 원인을 분석합니다.

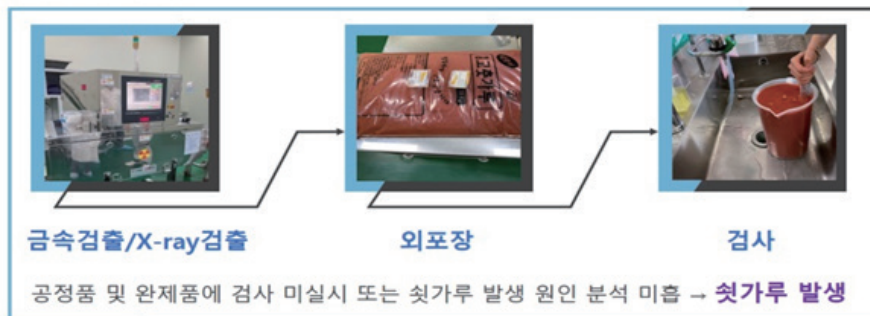
<원료단계>



<제조과정 단계>



<검사단계>



01 원료단계

원료단계에서 섯가루 혼입 경로



- 부적합한 원료 입고 또는 입고 검사를 하지 않은 경우
- 육안선별, 크기선별, 자력선별 등 선별과정 없이 제조공정에 투입되거나, 선별과정이 미흡한 경우



- 원료를 세척하지 않거나, 세척이 미흡한 상태로 제조 공정에 투입한 경우
- 원료 보관 시 밀폐된 용기에 보관하지 않은 경우

- ← 원료 표면에 묻어있는 이물질(흙 등)이 제거되지 않으면, 섯가루가 발생할 수 있어요!
- ← 세척공정이 미흡하거나, 원료보관 시 밀폐 보관하지 않으면 외부물질이 혼입될 수 있어요!



02 제조공정단계

제조공정단계에서 섯가루 혼입 경로

<p style="text-align: center;">작업환경</p>  <p>→ 작업장 및 주변 정리정돈 미흡으로 외부이물이 혼입되는 경우</p>	<p style="text-align: center;">종사자</p>  <p>→ 개인위생관리 미흡 및 작업자의 위생관리 인식이 부족한 경우</p>
<p style="text-align: center;">식품취급 기구설비</p>  <p>→ 제조설비가 파손되거나 제조설비 관리 소홀로 녹발생, 금속파편, 나사, 철사 등이 혼입되는 경우</p>	<p style="text-align: center;">분쇄공정</p>  <p>→ 단단한 농산물 등을 분쇄할 때 금속재질인 롤밀·칼날 등의 마찰로 미세한 섯가루가 발생하는 경우</p>
<p style="text-align: center;">자석봉 관리</p>  <p>→ 자석봉·자석판에 부착된 분말이 제거되지 않고 누적되어 있는 경우</p>	<p style="text-align: center;">원료 투입 공정</p>  <p>→ 많은 양의 원료가 동시에 투입되어, 일부 원료는 자석봉을 통과하고, 일부는 자석봉을 통과하지 못하는 경우</p>

← 위에서 제시한 사례 외에도 다양한 경로를 통해 섯가루가 발생할 수 있어요!

03 검사단계

☞ 검사관리에서 섯가루 확인

자석봉 등 자력 선별기 관리	검사관리
	
→ 섯가루 검출 시 사용하는 자석봉 등 자력기기의 관리 미흡으로 금속성 이물이 선별되지 않는 경우	→ 공정품 및 완제품에 대한 금속성 이물 검사 미 실시 또는 검사방법 숙지 미숙

☞ 공정품 및 완제품에 대한 검사를 하지 않거나, 자석봉 등 자력 선별기기의 관리가 미흡한 경우 금속성 이물이 발생할 수 있어요!



03 관리방법

01 원료관리

- **(검수)** 원료 입고 시 상태, 이물질 혼입 여부 등 검수 철저
- **(납품업체)** 위생관리 실태를 주기적으로 점검
- **(선별)** 분쇄기 투입 전 선별, 에어세척 등 이물질 제거
- **(보관)** 원료는 포장된 상태로 보관하고, 창고는 외부 먼지가 유입되지 않도록 청결관리

가. 원료 검수

작업자	청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작
운송/입고	운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부
외관	포장지 손상 여부
표시사항	유통기한 확인, 업소명, 소재지, 원산지 등에 대한 표시 유무
내용물	내용량, 색상, 분말제품의 경우 덩어리진 것은 습기가 차서 변질된 것

check

- ❖ 유통기한 등 표시사항은 확인했는가?
- ❖ 포장 및 품질상태, 시험성적서 등은 확인했는가?
- ❖ 교차오염을 방지하기 위해 품목별(농산물, 가공식품 등) 구분·보관하였는가?

나. 원료구입·공급단계(납품업체) 관리

check

- ❖ 납품업체(소분업체인 경우 제조업소) 선정 이전에 반드시 현장 점검을 통해 위생관리 능력 평가
- ❖ 선정된 납품업체는 정기 및 수시점검 등 철저한 사후관리 실시

① 납품업체 선정

- 납품업체가 법적 요건을 충족하고 있는지 확인
 - * 관계법령에 따른 영업등록 또는 신고여부 등 법적 의무사항 이행 여부
- 재배산지 등 납품업체의 현장점검을 통해 위생관리 능력 확인
 - * 시설기준, 개인위생관리, 영업자 준수사항, 제품의 표시기준 준수여부 등
- 자체적으로 정한 선정기준에 적합한 경우 납품업체로 선정
 - * HACCP, ISO 등 인증업체의 경우 가점 부여

② 납품업체 사후관리

- 납품업체의 위생관리 실태를 주기적으로 점검
 - * (정기점검) 분기별 1회 또는 반기별 / (특별점검) 필요시
 - * 금속성이물이 혼입된 제품을 납품한 업체는 점검주기를 별도로 정하여 관리
- 점검결과, 자체 기준에 미달되는 업체는 문제점이 개선될 때까지 납품 중단 등 필요한 조치
 - * 식품안전위생상 치명적인 결함이 발생한 경우에는 납품계약 취소 등 강력 조치
 - * 문제점에 대한 개선 내용은 반드시 현장 확인이 기본 원칙

③ 원료제품에 대한 시험·검사

- 원료 제품에 대해 자체 기준규격을 설정하고, 주기적인 시험·검사를 통해 적합 여부를 확인
- 자체 기준규격 설정 시 법적 기준규격은 반드시 포함
- 수입원료는 정식 수입신고 여부 확인



다. 원료 선별

고추



• 원료선별 기준

외관 : 원료 고유의 모양이 매끈하고 길이가 일정한 것
 색상 : 붉은 색이 균일하고 윤기가 좋은 것
 냄새 : 상품 고유의 향이 뛰어나고 썩은 냄새가 없는 것
 조직감 : 시들지 않고 탄력이 있는 것

• 부적격 상태

꼭지가 빠지거나 잘린 것, 갈라진 것은 피함
 푸른빛이 감도는 미숙과가 섞여 있는 경우
 흙, 벌레, 금속, 플라스틱 등의 이물질이 있는 경우

도라지



• 원료선별 기준

외관 : 뿌리가 곧고 굵으며 잔뿌리가 거의 없는 것
 색상 : 연한 노란빛 혹은 흰색을 띠고 갈변현상이 없는 것
 냄새 : 도라지 특유의 향이 있으며, 썩은 냄새가 없는 것
 조직감 : 육질이 부드럽고 표면에 상처 또는 짓무름 현상이 없는 것

• 부적격 상태

온도 변화에 따라 짓무름 현상이나 변색이 발생한 것
 (특히, 수입산이 오랜 유통과정으로 발생 가능성 높음)
 공기중에 오랫동안 노출되어 상품이 마른 것

노니



• 원료선별 기준

외관 : 과실의 크기와 모양이 고르며 병충해 피해나 흠집이 없고 신선한 것
 냄새 : 상품 특유의 향기가 좋고 이취(곰팡이 냄새)가 없는 것
 조직감 : 노니 고유의 조직감이 있는 것

• 부적격 상태

모양이 심히 불량한 것이나 다른 품종의 과실, 미숙과 등이 포함된 것

새싹보리



• 원료선별 기준

외관 : 선도를 유지하며 손상(물러짐)이 없는 것
 색상 : 색택(연녹색)을 유지하는 것
 냄새 : 고유의 냄새 이외의 이취가 없는 것
 조직감 : 잎이 시들지 않아 싱싱하고 탄력이 있는 것

• 부적격 상태

짓무르거나 썩은 부위가 있는 경우
 흙, 벌레, 금속 등의 이물질이 있는 경우

곡류



• 원료선별 기준

외관 : 원료 고유의 윤기가 뛰어나며 금이 간 부분이 없는 것
 색상 : 원료 고유의 색택을 띠며 변색되지 않은 것
 냄새 : 묵은 냄새와 곰팡이 냄새가 없는 것
 조직감 : 단단하고 짓무르지 않은 것

• 부적격 상태

곡류에 금이 가거나 깨진 것
 곰팡이가 생성된 것
 흙, 벌레 등의 이물질이 있는 경우

계피



• 원료선별 기준

외관 : 원료 고유의 선도를 유지하며 손상이 없는 것
 색상 : 원료 고유의 색택(갈색)을 유지하고 변색이 없는 것
 냄새 : 고유의 냄새 이외의 이취가 없는 것
 조직감 : 단단하고 짓무르지 않은 것

• 부적격 상태

흙, 벌레 등의 이물질이 있는 경우

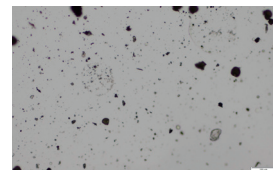
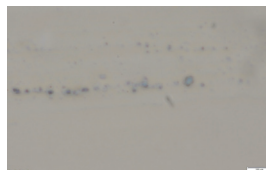
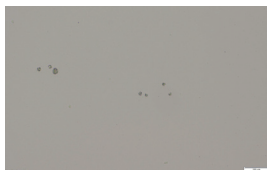
check

※ 원료의 크기가 클수록 표면이 증가하므로 표면에 부착된 물질도 비례하여 증가

원료 크기를 고려하여 세척공정을 추가하는 등 원료관리가 필요해요!



현미경 관찰



< 원료 크기별 표면 관찰 >

라. 원료보관

✓ check

- ❖ 교차오염을 방지하기 위해 품목별(농산물, 가공식품 등)로 구분·보관
- ❖ 선별된 원료는 밀폐된 용기에 위생적으로 보관하여 외부 이물 혼입 방지
- ❖ 원료를 보관할 때는 벽·바닥으로부터 이격 보관

올바른 관리



잘못된 관리



02 제조공정 관리



✓ check 공정요약

❖ 원부재료 입고/보관

- 원부재료 운송차량이 들어오면 운송차량의 온도(냉동냉장차량) 및 원부재료의 외관상태 등을 확인하고, 정상제품만 해당창고(상온제품 상온창고, 냉장제품 냉장창고, 냉동제품 냉동창고)에 입고 보관
- 입고검사 결과, 부적합한 경우 식별 표시하여 반품 또는 폐기

❖ 선별/세척

- 입고된 원료를 에어 등을 이용하여 표면의 먼지 제거
- 세척과정에서 종사자 부주의로 식중독균의 교차오염, 사용도구에 의한 이물 혼입 우려가 있으므로 주의 필요

❖ 이물선별

- 세척이 완료된 원료를 육안으로 확인하여 외부 이물질 선별

❖ 분쇄

- 분쇄기 노후 및 파손으로 인해 금속 파편이 제품에 혼입될 수 있으므로 분쇄기는 매일 노후 상태나 파손된 부위가 없는지 확인

❖ 섯가루 제거

- 자석봉 등을 이용하여 제품의 섯가루를 제거
- 금속성 이물을 제어할 수 있는 중요공정으로 관리기준에 맞게 섯가루가 관리되는지 주기적으로 점검. 또한, 섯가루 제거작업은 주로 자석봉을 이용하여 작업이 이루어지며 자석봉 청결상태가 미흡한 경우 섯가루가 제거되지 않아 섯가루가 혼입될 수 있으므로 자석봉의 청결 상태 확인



가. 원료선별 공정 (세척, 이물선별 등)

육안선별(색채선별 등)	무게/크기/입자 선별
	
<p>→ 조도 540 LUX 이상의 선별대에서 원료 표면에 부착된 이물 제거 → 원료 이외의 물질이 혼입되었는지 육안 선별 실시</p>	<p>→ 크기선별 및 분말제품의 경우 습기가 차서 변질되어 덩어리진 것은 제외</p>

원료별 선별 방법

- 원료의 세척 여부에 따라 선별 방법을 달리하여 관리



나. 분쇄과정

- **(작업 전·후)** 투입구, 칼날, 이송라인, 배출구 등 분쇄기의 모든 부위를 청결하게 유지
 - 각 부품의 표면은 물론 연결부위, 틈새 등의 이물질 제거
 - 특히, 롤밀, 칼날은 부식, 파손 여부를 확인하여 개선
- **(작업 중)** 특이사항 발생 시 즉시 분쇄를 멈추고 원인을 파악, 해당작업 중 제조한 제품은 안전성 확인까지 출고 정지

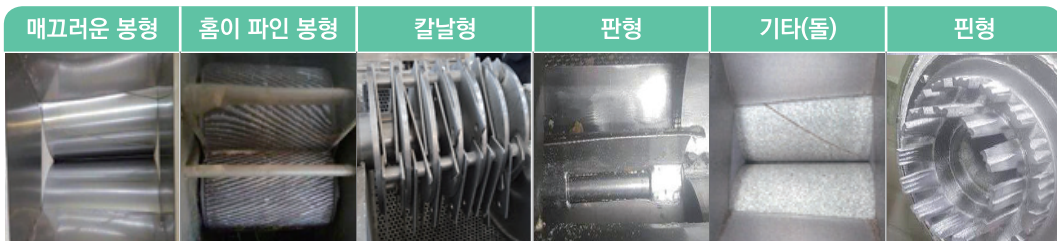
구분	잘못된 관리	올바른 관리
원료 투입기		
관리 tip	투입구에 원료가 축적되지 않도록 작업 전·후 세척 실시	
분쇄기		
관리 tip	원료를 분쇄하는 롤밀·칼날 및 식품과 접촉하는 설비의 부식·파손 여부 주기적 확인	



구분	잘못된 관리	올바른 관리
자석봉		
관리 tip	금속성 이물을 제어하는 자석봉 등의 위생적 관리 및 자력 확인	
배출구		
관리 tip	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 분쇄된 원료가 나오는 배출구에 이물혼입 방지 커버를 씌워 외부 이물이 혼입되지 않도록 관리 ❖ 원료 투입부터 최종제품까지 밀폐된 배관을 통해 이송되도록 관리 	

✓ check 분쇄기 관리

- ❖ 원료의 종류 및 경도에 따라 분쇄기의 형태를 선택 → 칼날 종류에 따라 청소관리 방법 설정
(예) 매끄러운 봉형 : 마른행주로 표면이물 제거, 홈이 파인 봉형 : 홈 부분의 이물을 솔로 제거 등

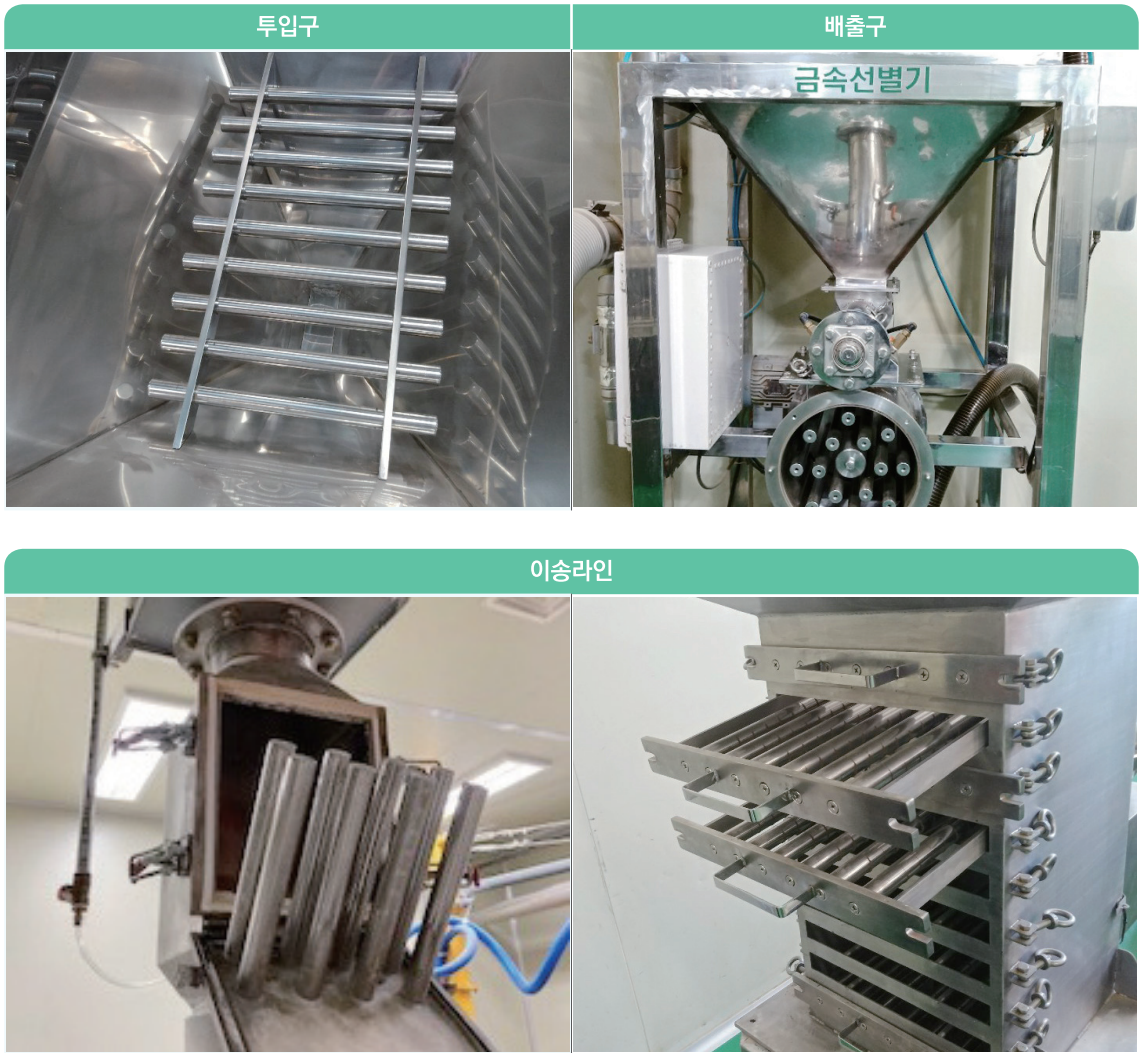


- ❖ 분쇄기 재질(SUS, Fe 등)에 따라 발생 가능한 금속성 이물에 대하여 관리 방법 설정
(예) Fe : 분쇄과정 후 자석봉을 설치하여 자력이 있는 금속성 이물 모니터링
SUS : 금속검출기 및 X-ray검출기를 통과하여 금속성 이물 모니터링
- ❖ 분쇄장치의 마모상태 등을 주기적으로 확인하고, 교체 주기를 설정하여 관리
(예) 점검주기 : 매 작업 전·후, 교체주기 : 월 1회, 분쇄기 파손 발생 시

다. 섯가루 제거공정

- 섯가루 제거 장치를 다양한 위치(원료 투입구, 이송라인, 배출구 등)에 여러 개 설치하여 관리하면 제품에 섯가루가 혼입될 가능성 감소

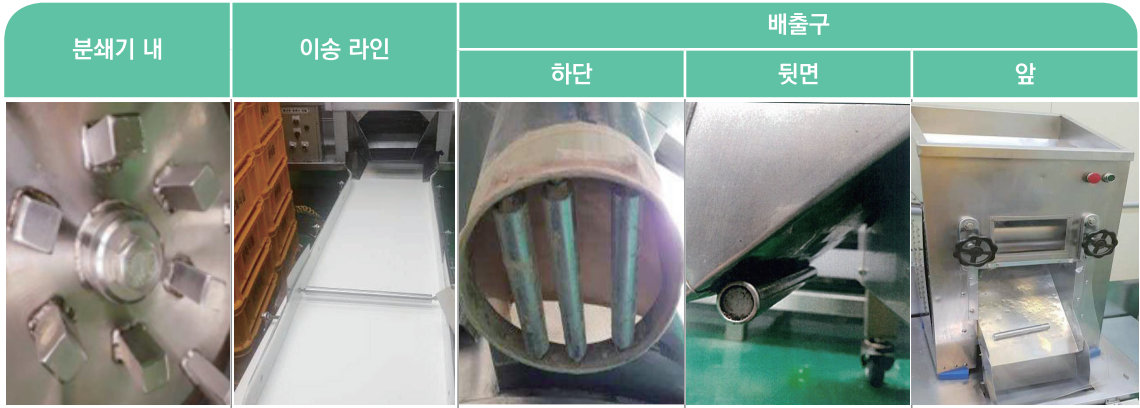
자석봉 설치 수



- ☞ 원료 투입구, 이송라인, 배출구 등에 다수의 자석봉을 설치하여 관리



자석봉 설치 위치



check 자력기기를 통한 선별 방법

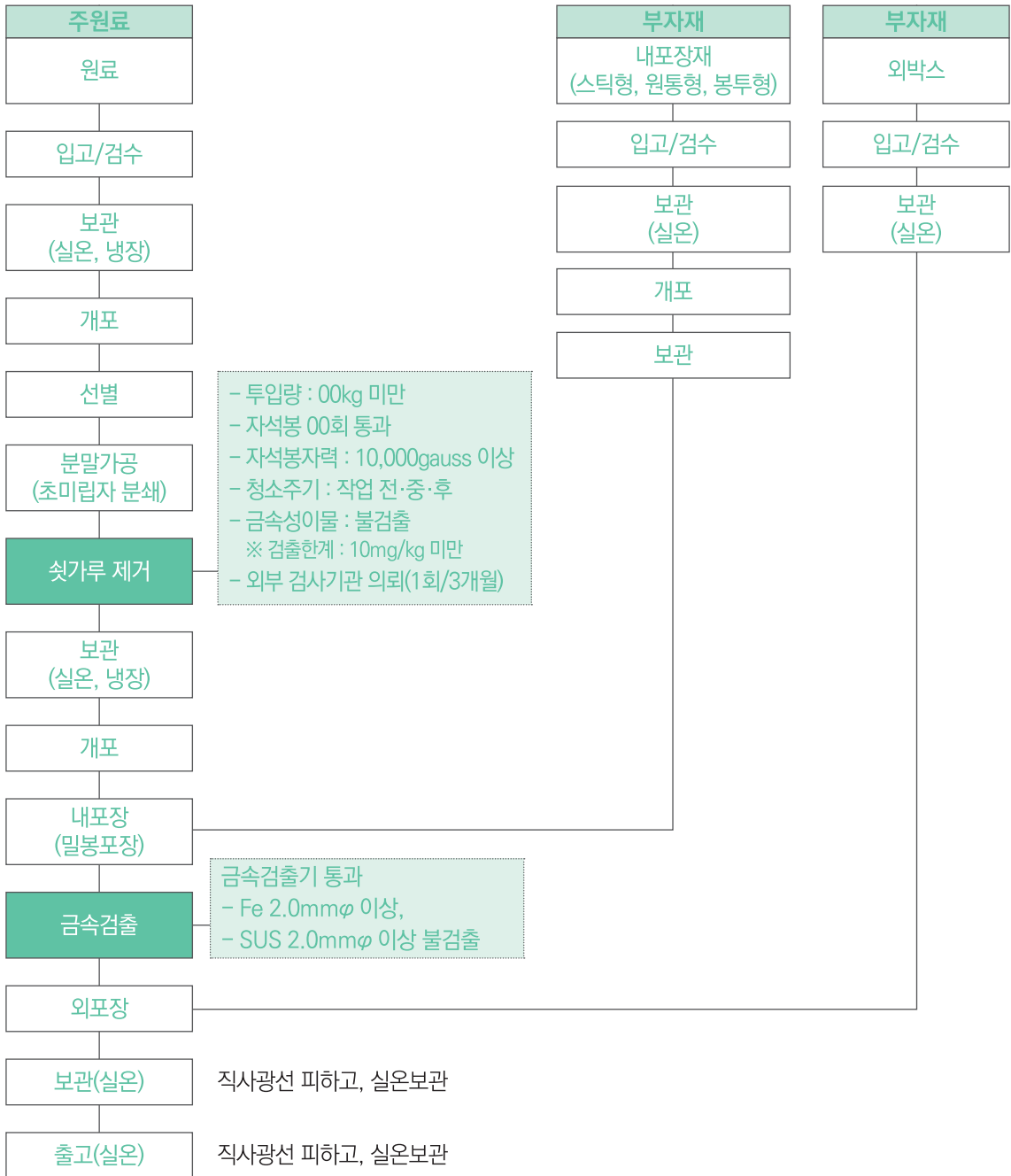
- ❖ (원료 투입량·속도) 제조공정 중 설치된 자석봉의 개수를 고려하여 적정량의 원료를 투입하고, 금속성이물이 충분히 제거될 수 있도록 원료 이동 속도 조절
- ❖ (공정별) 원료 입고부터 출고단계까지 공정별로 자력 선별기기를 설치하여 어느 공정에서 금속성 이물이 발생하는지 모니터링
- ❖ (분쇄공정 단계별) 여러단계의 분쇄공정을 거치는 경우, 단계별로 자력 선별기기를 설치하여 금속성 이물 발생이 감소하는지 모니터링하고, 추가로 설치해야 하는지 검토
 - ※ 자석봉의 추가 설치가 어려운 경우, **자력선별 공정을 반복 실시하여 금속성 이물 선별**

check 자석봉 관리방법

- ① 자석봉 청결 상태 및 개수 : 육안으로 청결상태 및 개수 확인
- ② 마른행주 등으로 자석봉을 닦아 이물질이 묻어나는지 확인
- ③ 자력 : 자력측정기를 이용하여 자력 확인
- ④ 쇳가루 검출 : 쇳가루 검출법을 이용하여 검출량 확인
- ⑤ 쇳가루 검출이 많을 때 : 해당기간동안 제조된 제품은 안전성이 확인될 때까지 출고 정지하고, 원인파악 실시

원료 투입량, 자석봉 통과 개수, 자력 관리기준 등의 계획을 수립하면 금속성이물을 효율적으로 관리할 수 있어요!


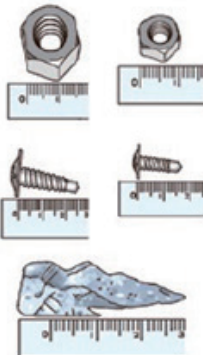


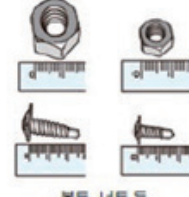
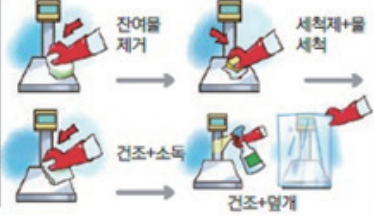

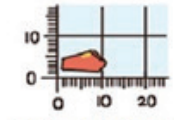

| 제조공정도 예시 |



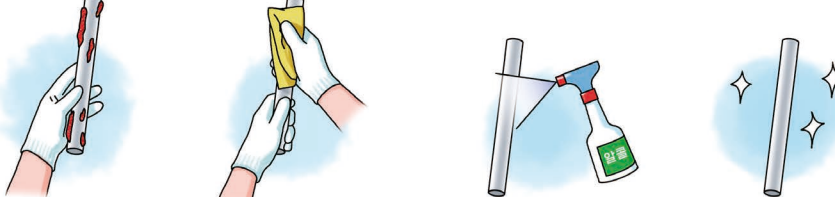


분쇄기 등 식품취급설비 관리 기준

| 식품취급시설 관리 계획 예시 |

설비 명칭	발생 가능한 이물	청소 절차 (분해순서, 기록관리 등)	청소주기
 제조 설비	 금속편, 철 수세미, 칼날 조각 등	 전원 차단 → 부분분해 및 세척제 담금 본체세척 및 헹굼 → 부품세척 및 헹굼 건조 → 소독 → 건조 → 부품조립 → 보관	작업 후 1회 / 일
 작업 도구	 볼트, 너트 등	 잔여물 제거 → 세척제+물 세척 건조+소독 → 건조+알개	작업 후 1회 / 일
 이동용 운반차	 머리카락, 플라스틱 파편 등	 잔여물 제거 → 세척제+물 세척 → 건조 → 소독 → 알개	작업 후 1회 / 일

| 자석봉 세척방법 예시 |

- 
- ① 자석봉을 분리한다.
 - ② 마른행주 등으로 자석봉 표면에 묻은 이물을 제거한다.
 - ③ 알코올을 분무하여 소독한다.
 - ④ 건조시킨 후 위생적으로 보관한다.

03 검사관리

- (공정품) 원료 선별, 자석봉을 거친 공정품 검사 강화
- (완제품) 자가품질검사 주기에 따라 기준규격 검사 실시

가. 공정품 관리

- 원료 입고부터 제품 출고까지 어느 단계에서 금속성 이물이 발생하는지 확인하고,
- 공정 중 설치된 자력선별기기가 정상작동 하는지 확인하기 위해 공정품에 대한 검사관리 필요



원료입고



분쇄공정



제품출고

| 공정별 시험검사 |

원료	검사항목	규격	비고	시험결과	적부판정
원료	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합
분쇄①	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 이상 검출 되어서는 아니되며, 또한 금속 이물은 2mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니된다.	크기 2mm 이상 불검출	부적합(52.2)	부적합
분쇄②	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합
분쇄③	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합
분쇄④	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합
분쇄⑤	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합
분쇄⑥	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합
최종 제품	금속성이물	식품 중 10.0mg/kg 미만, 크기 2mm 미만		적합(식품 중 9.8mg/kg, 크기 2mm미만)	적합

< (예시) 공정별 시험검사 결과 >



▶ 금속성 이물 시험방법(자가 체크에 참고)

- ① 분말검체 500g을 증류수 5~6ℓ와 혼합 후 비닐을 씌운 자석봉(10,000gauss)으로 10분간 저어
 씻가루를 모은 후 건조하여 무게 측정
- ② 검출된 씻가루가 식품과 붙어있거나 물리적으로 결합된 경우, 300℃ 회화로에서 1시간동안 가열하여
 회화시킨 후 자석으로 씻가루를 모아 무게를 측정
- ③ 모은 씻가루를 자력제거장치로 자력을 제거하고 표준망체(1.4x1.4mm)에 통과시켜 통과하지 않고
 남아있는 씻가루의 크기를 측정



시료준비



자석봉 자력 측정



씻가루 검사



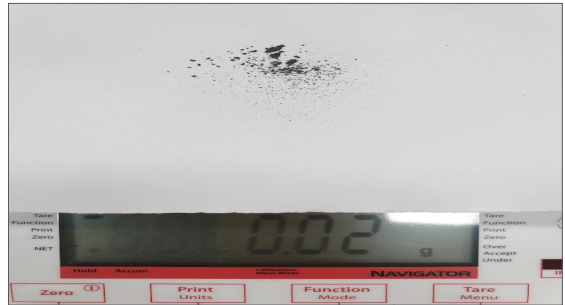
씻가루 세척



건조



시료




건조 후 시료 무게 측정

나. 완제품 관리

🔗 [자가품질검사]

- 제도가공영업자는 직접 또는 자가품질위탁 시험검사기관에 위탁하여 기준규격 적합 여부를 검사하고, 검사를 직접 행하는 영업자는 검사결과 부적합하여 위해 우려가 있는 경우 식약처장에게 보고
 - * 관련 : 「식품위생법 시행규칙」[별표12]
 - * 동일 검사항목을 적용받는 품목은 식품유형별로 실시 가능
- 과채가공품 등 : 1개월마다 1회 이상
- 농산가공식품(곡류·두류·서류·기타 농산가공품) 및 기타가공품 : 3개월마다 1회 이상

※ 소비자 피해예방 및 회수 발생 저감을 위해 시중에 유통·판매하기 전에 자가품질검사 실시 권고

 check

구분	점검내용
검사주기	제품 제조일 기준으로 법적 검사주기에 따라 검사하고, 검사성적서를 2년간 보관 자가품질검사 결과 확인 후 유통 권장
기타	원료장치 등 변경 시 추가 검사후 유통 권장



참고자료

작업자 개인위생 관리

check

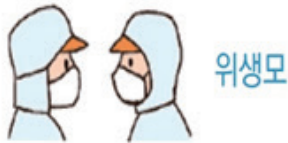
- ❖ 위생복장을 착용하였는가?
- ❖ 반지, 귀걸이, 시계 등 개인 장신구 등을 착용하였는가?
- ❖ 설사, 복통, 외상, 염증 등이 있는가?
- ❖ 작업 시작 전 손세정은 하였는가?

① 복장관리



위생복

소매, 바지 아래 등을 걷지 않고 완전히 내림



위생모

머리카락이 나오지 않도록 머리 전체를 감쌘



위생화

꺾어 신거나 접어신지 않음
※실외화 착용금지



앞치마

가슴에서 무릎까지 가릴 수 있게 착용



마스크

호흡기(입, 코)를 완전히 가리도록 착용



위생장갑
토시

- 위생장갑은 손목부위 작업복 소매를 덮어 착용
- 토시는 위생장갑(손목부위)을 덮어 팔꿈치까지 착용

참고자료

② 손씻기

- 손을 씻어야 할 때



생선, 날고기 등을 만지고



재채기·기침을하거나



머리나 몸을 만진후



쓰레기나 청소도구를 만진 경우



청소용품을 만진 경우



화장실을 다녀온 후

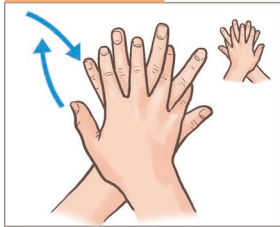
- 올바른 손씻기 방법

① 손바닥



손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요

② 손등



손등과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요

③ 손가락 사이



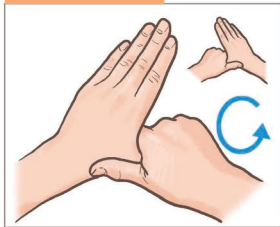
손바닥을 마주대고 손가락지를 끼고 문질러 주세요

④ 두 손 모아



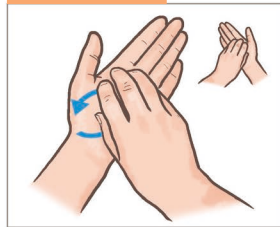
손가락을 마주잡고 문질러 주세요

⑤ 엄지 손가락



엄지손가락을 다른 편 손가락으로 돌려주면서 문질러 주세요

⑥ 손톱 밑



손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손톱 밑을 깨끗하게 하세요



참고자료

부적합 제품에 대한 조치

- 부적합 제품이 유통된 경우, 소비자 보호를 위해 해당제품은 회수·폐기하고, 식약처 홈페이지 등 공개

Food 식품안전나라

검색어를 입력해주세요

전체메뉴

식품·안전

위해·예방

건강·영양

전문정보

알림·교육

위반식품 업체정보

- 회수·판매중지
- 국내식품 부적합
- 수입식품 부적합
- 행정처분

허위과대광고 (모니터링)

- 식품 등 부당한 표시광고
- 적발사태모음
- 허위과대광고 현황

달걀농장/살충제계란

- 달걀농장정보(산란계)
- 살충제 계란 계란 확인

식중독정보

- 식중독이란?
- 식중독 예방법
- 식중독 발생시 대응 요령
- 식중독 예방 교육자료
- 식중독 예방 동영상
- 식중독 예방 홍보자료
- 식중독 예방감사 찾기
- 식중독 통계
- 식중독조기경보시스템

농약 허용물질목록 관리제도

- 농약PLS란
- 농약 잔류허용기준
- 수입식품 농약잔류허용기준 신청
- 자료실

해외직구정보

- 해외직구란?
- 위해식품 차단목록
- 해외 직구식품 안전정보
- 위해식품 정보

위생등급제

- 위생등급제 소개
- 관계법령 및 지정절차
- 위생등급제 신청서용
- 위생등급제 지정현황

지역별 위해정보 공개

- 지역별 위해정보 공개
- 위해안내정보
- 비브리오패혈증군 예측시스템

관장규격 초과/원산지위반

- 관장규격 초과제품
- 농축산물 원산지표시위반
- 수산물 원산지표시위반

회수·판매중지

국내식품 부적합

수입식품 부적합

행정처분

달걀농장정보

Food 식품안전나라

검색어를 입력해주세요

전체메뉴

식품·안전

위해·예방

건강·영양

전문정보

알림·교육

회수·판매중지

국·외에서 이미 유통 중인 식품 중 위생상의 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 제품으로 회수 및 판매 중지된 제품을 공개합니다. 소비자는 해당 제품을 구입할수록 되도록 주의하고 판매자는 해당 식품 판매를 중지하시고 회수업체에 반품하시거나 폐기합니다. 회수대상 안전규정·식품위생법 시행규칙 제58조에 따른 발표 일/위해식품 회수시점의 1등급~3등급에 포함되는 경우

제품명	판매	12개월	보기
Total: 402 Articles			
<p>미소찌</p> <p>비타밀 유통기간 : 무효시 적용 등록일자 : 2013.07.09 식품분류 :</p>	<p>피워찌</p> <p>비타밀 유통기간 : 무효시 적용 등록일자 : 2013.07.09 식품분류 :</p>	<p>엔에강시</p> <p>비타밀 유통기간 : 무효시 적용 등록일자 : 2013.07.09 식품분류 :</p>	<p>프레찌</p> <p>비타밀 유통기간 : 무효시 적용 등록일자 : 2013.07.09 식품분류 :</p>

[붙임1] 영업자 위생관리 점검표

위생관리 점검표				
(매일, 매주, 매월, 반기, 연간으로 업체 실정에 맞게 점검표 수정 가능)				
분야	관리	점검내용	기록	
			예	아니오
기본 분야	개인 위생	위생복장과 외출복장이 구분하여 보관되고 있는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		종사자의 건강상태가 양호하고 개인장신구 등을 소지하지 않으며, 청결한 위생복장을 착용하고 작업하고 있는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		위생설비(손 세척기 등) 중 이상이 있는 것이 없으며 종사자는 위생처리를 하고 입실하는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	방충 방서	작업장은 밀폐가 잘 이루어지고 있으며, 방충시설(방충망 파손 등)에는 이상이 없는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 있는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	입고 보관	냉장/냉동 제품 입고 시 배송차량온도 및 품온은 적절한가?(온도는 육안검사일지에 기록)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		냉장/냉동창고의 온도가 적절히 관리되고 있는가? (냉장창고 : 10℃ 이하, 냉동창고 : -18℃ 이하)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	폐기물 관리	작업장 주변의 폐기물은 잘 정리되어 보관되어지고 있고, 주기적으로 반출되고 있는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	청소 소독	작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비(식품과 직접 닿는 부분)의 청소 소독 상태는 양호한가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	원료 관리	원부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하고 있는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	청소 소독	냉장창고 내부 청소 상태는 양호한가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		작업장 벽, 제조설비(제품과 직접 닿지 않는 부분)에 대한 청소소독 상태는 양호한가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		위생복 세탁은 실시하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	청소	작업장 전체 청소 상태는 양호한가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	교육	종사자 위생교육을 실시하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
금속성 이물	분쇄기의 롤밀칼날 등이 마모되지 않고 양호한가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	금속성 이물 제거장치의 자력은 유지되고 있는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
공통 분야	검사	자가품질검사를 실시하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	청소	저수조(보유 시)에 대한 청소를 실시하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	점검 검사	용수검사(지하수의 경우)를 실시하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		종업원 건강진단(보건증)은 실시하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		영업자 위생교육은 수료하였는가?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
특이사항	개선조치 및 결과	조치	확인	



[붙임2] sift가루 제거공정 관리일지(제품명 : 00분말)

작성일	점검시간/ 관리기준	자석봉 청소상태 (청결, 불량)	자력 (기준: 10,000gauss)	자석봉 개수	sift가루검출량 (기준: 10mg/kg)	비고
'00.0.0	(오전) 작업 시작 전					
	(오전) 작업 시작 후					
	(오후) 작업 시작 전					
	(오후) 작업 중					
	(오후) 작업 완료 후					
'00.0.0	(오전) 작업 시작 전					
	(오전) 작업 시작 후					
	(오후) 작업 시작 전					
	(오후) 작업 중					
	(오후) 작업 완료 후					
'00.0.0	(오전) 작업 시작 전					
	(오전) 작업 시작 후					
	(오후) 작업 시작 전					
	(오후) 작업 중					
	(오후) 작업 완료 후					

[붙임3] 이물관리 계획 수립(참고)

구분	이물관리방법	이물관리대책	이물관리주기	제어이물	점검표	담당자	
환경관리	종사자 관리	소지품관리	입실 시	반지 등	개인위생점검표, 종사자 교육일지	홍길동	
		개인위생관리	입실 시	머리카락 등			
		교육관리	1회/월, 주, 일	이물전체			
	공장주변 관리	외부오염원 관리	상시	벌레 등	방충방서점검표		
		밀폐관리	상시	벌레 등			
	작업장 관리	내부오염원 관리	상시	벌레 등	방충방서 점검표, 작업장 위생관리 점검표		
		밀폐관리	상시	벌레 등			
식품취급시설 관리	청결관리	1회/월, 주, 일	먼지 등	시설설비 점검표			
	시설사용관리	상시	금속 등				
입고·검수	육안선별	선별대 조도 540Lux 이상	입고 전, 1회/일	나뭇가지 등	조도점검표, 육안검사일지	김철수	
		납품업체 관리	시험성적서 수령, 납품업체 교육 등	입고 시			이물전체
	운송차량 관리	운송차량 온도(냉장 10℃이하, 냉동-18℃이하) 및 청결여부 확인	입고 시	곰팡이 등	입고검사일지, 운송차량 점검표		
	보관관리	바닥, 벽과 15cm 이상 이격관리	상시	벌레 등	보관창고 점검표		
	보관 온습도 관리	냉장 10℃이하, 냉동 -18℃이하, 습도50% 이하	1회/일	곰팡이 등	냉장냉동창고 점검표		
공정관리	전처리	육안선별	작업대 조도 540Lux이상	입고 전 1회/일	나뭇가지 등	조도점검표, 육안검사일지	김영희
		세척	원료량 00kg 이하/분, 세척시간 2분이상, 세척수량 40ℓ 이상	작업시작 전, 매 2시간 마다	먼지 등		
		여과 등	50mesh	작업전·후 파손여부 확인, 작업종료 후 세척1회/일	비닐조각 등		
	제조·가공	여과	150mesh	작업전·후 파손여부 확인, 작업종료 후 세척1회/일	비닐조각 등	중요관리 점검표	백두산
		자석봉	10,000 gauss이상	작업전·후 파손여부 확인, 작업종료 후 세척1회/일	금속 등		
		금속검출기	Fe 2mm, SUS 2mm이상 불검출	작업 전, 작업 중(2시간 마다), 작업종료 후	금속 등		
		X-ray등	Fe 2mm, SUS 2mm이상 불검출	작업 전, 작업 중(2시간 마다), 작업종료 후	유리 등		
보관·유통	보관온습도 관리	냉장10℃이하, 냉동 -18℃이하, 습도 50%이하	1회/일	곰팡이 등	냉장냉동창고 점검표	이해법	
	재고관리	선입선출	1회/주	곰팡이 등	입출고 및 재고점검표		
	육안선별 등	포장재 파손 여부	출고 시, 1회/주	벌레 등			
이물발생 현황관리	이물보고 기록관리	이물보고관리	발생 시	이물전체	클레임관리일지	홍길동	
		개선조치 및 기록관리	발생 시	이물전체			



분말제품 식가루 관리 안내서



【공직자 부조리 및 공익신고안내】** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 국민신문고 > 공직자 부조리 신고” 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고 상담” 코너