

식품위생 통합예방관리

4분기 HACCP 발전협의회



CONTENTS

- ◇ “식품위생 통합예방”이 왜 필요한가?
- ◇ 식품위생 통합솔루션 시스템

APPENDIX : 4차 1유 동진생명연구원

“식품위생 통합예방” 은 왜 필요한가?

“식품위생 통합예방” 은 왜 필요한가?

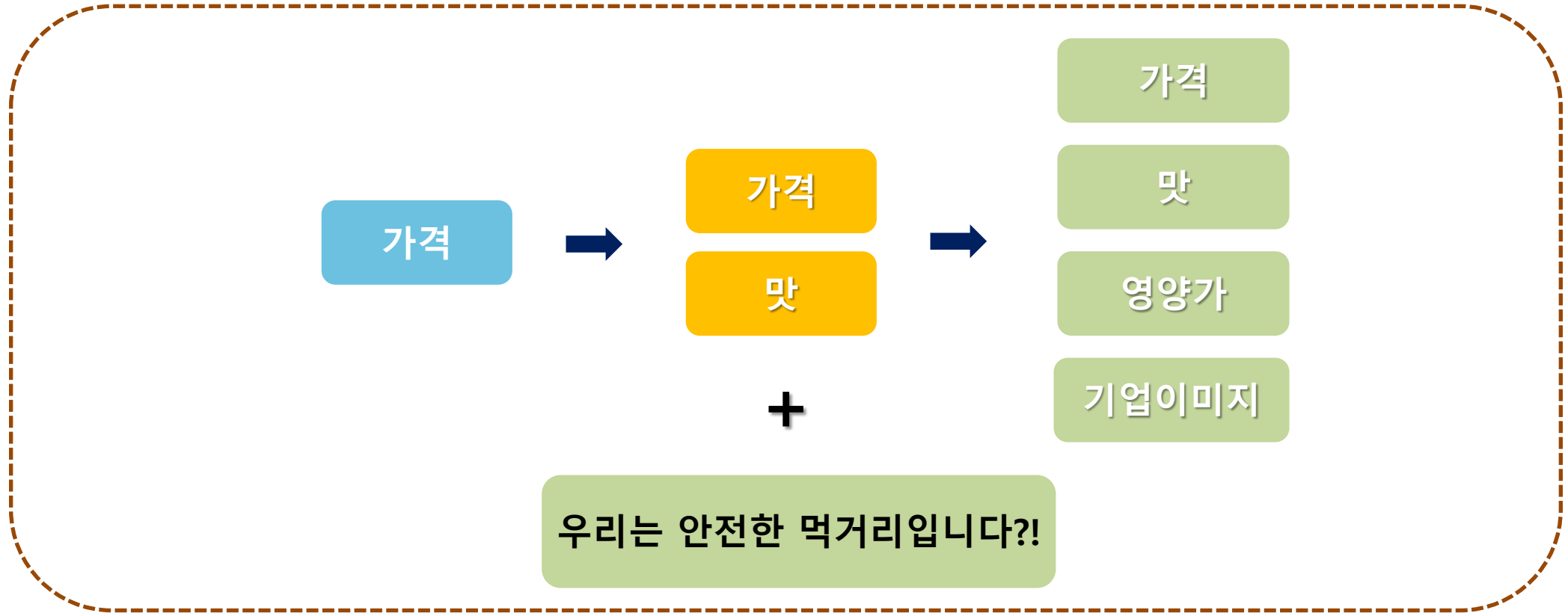
„ 2020년을 앞둔 지금 대한민국은

선진국 수준의 식품위생의 안전에 대한 엄격한 관리를 요구하고 있습니다.

식약처는 물론 환경부 비롯한 관공서의 다양한 위생환경 감사와 실사를 진행 중이며 이에 대한 분명한 책임 또한 묻고 있습니다.

위생=품질관리는 물론, 위생=환경관리 까지 동시에 관리하고 각 고객들의 요구사항에도 즉시, 그리고 적절하게 응대해야 하는 시점 입니다!

국민의 인식변화



소비자에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 무엇을 하고 있습니까?

<2019 국정감사 보도자료 ③>

위태로운 안전지대, HACCP 인증 229개 업체 2회 이상 식품위생법 '위반'

- 국회 보건복지위원회 기동민 의원(더불어민주당, 서울 성북을)이 식약처로부터 제출받은 자료를 분석한 결과 최근 5년간 HACCP 인증을 받은 업체 6,169개소 중 807개소 업체가 식품위생법을 위반한 것으로 드러남. 이 중 5회 이상 적발된 업체는 40개소, 4회 이상 63개소, 3회 이상 100개소 업체로 2회 이상 식품위생법을 위반한 업체는 229개소에 달하는 것으로 드러남

표6> 최근 5년간 HACCP 업체 지정 반납 및 취소 현황 (단위: 개소, 자료: 식약처)

연도	계	인증취소 업체수		
		관리기준미흡*	자진반납**	기타(폐문, 생산중단 등)***
2015년	196	16 (8%)	150	30
2016년	254	33 (13%)	186	35
2017년	441	53 (12%)	240	148
2018년	328	59 (18%)	252	17
2019년 06월	173	10 (6%)	122	41

- * 관리기준미흡 : 평가결과 기준 미준수(60점 미만 또는 주요안전조항 위반 포함)로 인증취소
- ** 자진반납 : 매출부진 등으로 인증서 자진 반납한 업체
- *** 기타 : 폐문(생산중단 등) 등에 따른 인증취소

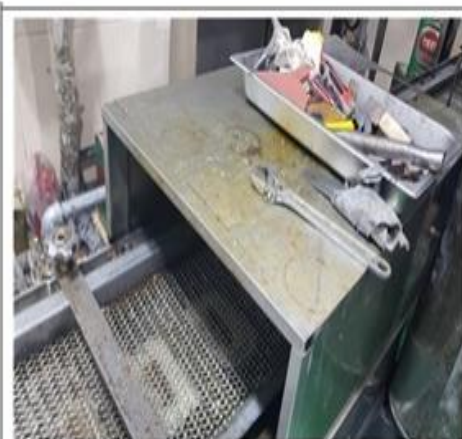
○ 2015년 대비 2018년 HACCP 지정 반납 및 취소 업체는 67.3% 증가. 연도별로 살펴 보면 HACCP 지정 반납 및 취소업체는 2015년 196곳, 2016년 254곳, 2017년 425곳, 2018년 328곳

○ 이 중 관리기준 미흡으로 인증 취소된 업체의 수가 계속 증가하고 있음. 2015년 16개소에서 2018년에는 59개소로 증가. 268.8%가 증가한 수치. 인증 업체에 대한 관리당국의 사후관리 소홀이 드러남

식약처, 식품위생법 고의·반복 위반업체 19곳 적발

이영진 기자 | sisafocus02@sisafocus.co.kr | 승인 2019.11.06 09:45 | 댓글 0

지난 3년간 반복적으로 위반 이력이 있는 45곳 집중 점검



튀김기에 찌든때 및 작업도구 방치됨



배합기 등에 찌든때 붙어 있음

식품의약품안전처는 식품위생법을 위반한 이력이 있는 식품제조·가공업체 등 45곳을 집중 점검하여 표시기준을 준수하지 않거나 원료수불 관계서류 및 생산·작업일지를 작성하지 않는 등 고의·반복적으로 식품위생법령을 위반한 19곳을 적발했다고 6일 밝혔다. (사진 / 식약처)

식품·축산물 위생관리법 위반 업체 170곳 적발

추석 명절 대목 앞두고 유통기한 지난 성수식품 판매하다 딱 걸려

이유진기자(yjlee@skyedaily.com)

기사입력 2019-09-05 13:42:35

[기자의 다른 기사 보기](#)



▲ 식품의약품안전처 ©스카이데일리

위반 내용

연번	업종	업체명	소재지	위반내용
1	식품제조가공업	통***	서울특별시	① 무표시 제품 판매목적 보관 ② 유통기한을 품목제조 보고한 내용보다 초과하여 표시
2	식품제조가공업	****식품	경기도	① 무표시 제품 판매목적 보관 ② 품목제조변경 미보고
3	식품제조가공업	**식품	충청북도	① 원료수불부 미작성 ② 생산.작업기록 미 작성 ③ 위생적 취급기준 위반
4	식품제조가공업	*****장	경기도	① 생산작업기록 미작성 ② 제품명 표시기준 위반
5	식품제조가공업	(주)**식품	경기도	① 원료수불부 미 작성 ② 생산.작업기록 미 작성 ③ 자가품질검사 전 항목 미 실시
6	식품제조가공업	(주)***푸드	충청남도	① 유통기한 품목제조보고한 내용보다 초과하여 표시
7	식품제조가공업	**식품	충청남도	① 원료수불부 미작성 ② 위생적 취급기준 위반
8	식품제조가공업	***식품	경기도	① 유통기한 미표시 제품 제조.가공에 사용할 목적 보관
9	식품제조가공업	(주)*****지	경기도	① 자가품질검사 전항목 미실시
10	식품제조가공업	*푸드***	경기도	① 자가품질검사 전항목 미실시
11	식품제조가공업	주식회사*바*	경상북도	① 자가품질검사 전항목 미실시
12	식품제조가공업	**식품	경기도	① 위생적 취급기준 위반
13	식품제조가공업	**식품	울산광역시	① 위생적 취급기준 위반
14	식품제조가공업	***통	전라북도	① 위생적 취급기준 위반
15	식품제조가공업	*****조합	인천광역시	① 종업원 건강진단 미실시
16	식품제조가공업	**식품	경기도	① 영업장 면적변경 미신고
17	식품제조가공업	***(주)	경기도	① 영업장 면적변경 미신고
18	식품제조가공업	*****프	경기도	① 품목제조보고 미보고
19	즉석판매제조가공업	(주)*****비	경기도	① 유통기한 미표시 제품판매

문서관리의 미흡 등으로 인한 위반사항
▷ 문서통합관리 필요

광주·전남·전북·제주 가공업체 등록현황

단위:개소 자료:식품안전나라

가공업체 등록수			
전국		광주,전남,전북,제주	
식품제조가공업	축산물가공업	식품제조가공업	축산물가공업
30,838	4,605	3,395	679
		11.0%	14.7%

HACCP 인증업체 수			
전국		광주,전남,전북,제주	
식품제조가공업	축산물가공업	식품제조가공업	축산물가공업
5,334	1,135	967	168
		18.1%	14.8%

지역별 위해정보 공개현황

시도를 선택하시면 지역별 위해정보현황을 확인하실 수 있습니다.

전국



2019년



검색



회수·판매중지



행정처분



허위과대광고



농축산물 원산지표시 위반



수산물 원산지표시위 반



지역별 위해 정보 공개현황

단위:개소 자료:식품안전나라

2019년 현재	전국	광주광역시	전라남도	전라북도	제주도	합계	비율
회수판매중지	243	7	4	16	1	28	11.5%
행정처분	1365	26	45	60	10	141	10.3%
허위과대광고	13	0	2	1	0	3	23.1%
농축산물원산지표시 위반	1487	92	62	82	25	261	17.6%
수산물 원산지표시위반	3040	119	1162	162	128	1571	51.7%

2018년	전국	광주광역시	전라남도	전라북도	제주도	합계	비율
회수판매중지	135	4	6	3	0	13	9.6%
행정처분	1148	20	72	62	12	166	14.5%
허위과대광고	10	0	0	2	0	2	20.0%
농축산물원산지표시 위반	1450	75	105	84	35	299	20.6%
수산물 원산지표시위반	1344	88	499	65	59	711	52.9%

[시사포커스 / 이영진 기자] 식품의약품안전처는 식품위생법을 위반한 이력이 있는 식품제조·가공업체 등 45곳을 집중 점검하여 표시기준을 준수하지 않거나 원료수불 관계서류 및 생산·작업일지를 작성하지 않는 등 고의·반복적으로 식품위생법령을 위반한 19곳을 적발했다고 6일 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲표시 위반(5곳) ▲자가품질검사 미실시(4곳) ▲원료수불부 미작성(3곳) ▲위생적 취급기준 위반(3곳) ▲품목제조보고 미보고(1곳) ▲기타(3곳) 등이다.

한편 식약처는 국민들이 안전한 먹을거리를 선택할 수 있도록 앞으로도 일상적인 단속·점검과 함께 식품위생법령을 고의·반복적으로 위반하는 업체에 대해서는 집중적으로 점검할 계획이라고 밝혔다.

식품축산물 제조업체 통합관리 시스템

식품·축산물 제조업체 관련 법령

관련 법령	HACCP관련 법령
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품안전기본법 ▪ 식품위생법 ▪ 축산물위생관리법 ▪ 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 ▪ 건강기능식품에 관한 법률 ▪ 수입식품안전관리 특별법 ▪ 식품 등의 표시 광고에 관한 법률 ▪ 농수산물 품질관리법 ▪ 식품등의 자가품질검사항목 지정 ▪ 축산물의 자가품질검사항목 규정 ▪ 물환경보전법 ▪ 먹는물 수질기준 및 검사등에 관한 규칙 ▪ 지하수의 수질 보전등에 관한 규칙 ▪ 대기환경보전법 ▪ 소음진동관리법 ▪ 약취관리법 ▪ 폐기물관리법 ▪ 산업안전법 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「식품위생법」 제48조(식품안전관리인증기준) ▪ 「식품위생법 시행령」 <ul style="list-style-type: none"> - 제33조(식품안전관리인증기관) - 제34조(식품안전관리인증기준적용업소에 관한 업무의 위탁 등) ▪ 「식품위생법 시행규칙」 <ul style="list-style-type: none"> - 제62조(식품안전관리인증기준 대상 식품) - 제68조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 출입검사 면제) ▪ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 (식품의약품안전처고시 제2015-97, 2015.12.22) ▪ 「축산물 위생관리법」 제9조(안전관리인증기준) ▪ 「축산물 위생관리법 시행령」 ▪ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조(안전관리인증기준의 작성운동등)-제7조의9 ▪ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시제2015-97호,2015.12.22)

식품축산물가공업체 및 가맹점의 관리

제조사관리



직접생산

- ✓ 생산시스템관리 :HACCP
- ✓ 제품관리 : HACCP(유효성검사) + **자가품질검사**

OEM 생산

- ✓ 생산시스템관리 :HACCP
- ✓ 제품관리 : HACCP(유효성검사) + **자가품질검사**
- ✓ AUDIT

가맹점 관리



위생점검
제품관리

- ✓ 자체적인 위생점검관리 + **외부점검기관**



문서관리

식품안전관리지침 - 업종별 지도 점검표 (식품제조가공업체)

NO	구분	세부항목
1	허가(신고)사항관리	영업등록 / 품목제조보고 / 변경신고
2	영업자준수사항	생산기록 및 원료수불일지 / 제품거래기록 / 수질검사
3	보고서류	생산실적보고
4	영업자 및 종사자 위생관리	건강진단 / 위생교육 / 개인위생관리
5	원료관리	식품 및 식품첨가물 / 기준규격 / 원료보관 / 수입원료 / 용기포장
6	제품관리	보관기준 / 유통기한
7	제품제조관리	제조공정 / 자가품질검사
8	표시사항	표시사항 / 허위과대광고 / 건전성 저해
9	시설기준 점검	건축물 / 작업장 / 식품취급시설 / 급수시설 / 화장실 / 창고 / 검사실
10	시설물 및 기구류 관리 점검	시설물 관리 / 기구류 등 관리
11	타 기계 기구류 안전관리	

SMART HACCP



스마트 창고관리



주문 / 생산관리



HACCP 기준서



법정문서 관리



시험검사 관리



스마트 센서 모니터링



(주)동진생명연구원
DONGJIN Institute of Technology co.,Ltd.

스마트 창고관리

창고관리 - [스마트 창고관리]

종료 작업 Barcode 창고 설정 거래처 Program

[사용자 정보]

사용자ID admin
 사용자명 admin
 부 서
 [사용자 ID]

입고
 출고
 Barcode 발행 (발주)
 Barcode 발행 현황
 창고현황
 입출고현황
 설정

A 코드 = F 원재료코드

매칭

창고A

A 코드	A 원재료
B 코드	B 원재료
⋮	⋮
⋮	⋮
⋮	⋮

품목제조보고서

F 원재료코드	F 원재료명	F 배합비
G 원재료코드	G 원재료명	G 배합비
⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮

스마트 창고관리/창고현황

창고관리 - [Form_IO_Graph]

종료 작업 Barcode 창고 설정 거래처 Program

[사용자 정보]

사용자ID admin

사용자명 admin

부서

[사용자 ID]

입고

출고

Barcode 발행 (발주)

Barcode 발행 현황

창고현황

입출고현황

설정

[조회설정]

조회일자 2019년 10월 11일 금요일 ~ 2019년 11월 10일 일요일

[조회범위]

년별 월별 일별 모든일자표시

[항목선택]

번호	재료코드	재료명
1	G20191015062552	1318미디돈가스
2	G20191014003802	80치킨패티
3	G20191015061942	LFD번스
4	U1001271000000	간장내꺼
5	A1000244000001	감자분말
6	A1000340000000	고구마엿체
7	A1000340000066	고구마크러스트
8	P0120100000000	고추장
9	A1000355000401	굵은고춧가루
10	G20191015045335	그릴후랑크소시지
11	A3000884010501	김가루
12	G20191015054327	김밥단무지
13	P0102030000000	김치만두카츠
14	G20191013155655	꽃소금
15	P0129120100000	꽃소금
16	A1000774007500	냉동다진마늘
17	A1000774310000	냉동마늘종
18	A1001071000000	냉동브로컬리
19	A1000340000U00	냉동스팀고구마
20	A1001431000600	냉동양파다이스
21	A1000355000600	냉동청량고추슬라이스
22	G20191013134439	대리야끼소스
23	G20191014002229	떡볶이양념
24	G20191015054008	리얼생생새우가스
25	G20191015055648	맛살채냉동
26	P0129120600000	맛소금
27	G20191013155532	매콤숯불바베큐볼고기소스
28	G20191013233404	매콤이치킨가스소스

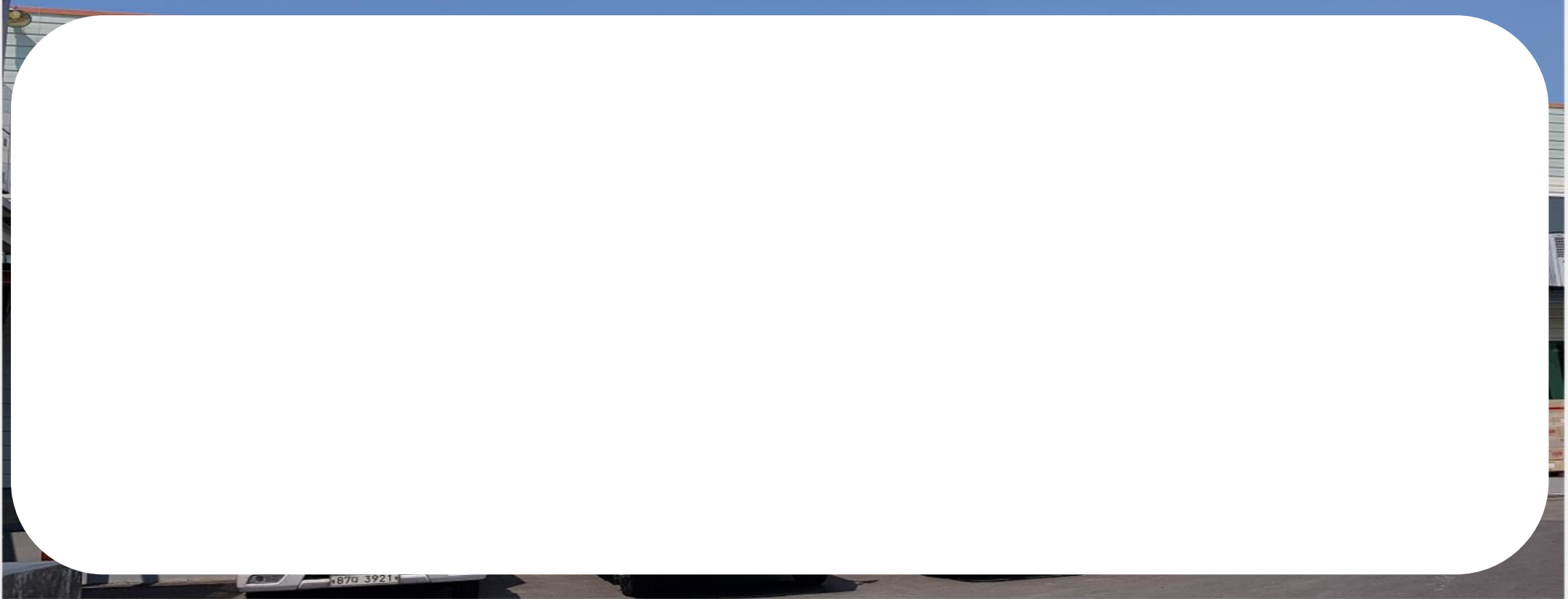
[조회 Data]

번호	A
1	

[조회 Graph]

주문/생산관리

생산관리시스템(MES)



주문/생산관리/공정관리

품목별 공정관리

□ 품목 리스트

공정 관리

저장

□ 작업일자 2019-11-10

뒤로가기

	품목코드	품목명
1	201854741122	
2	20174587896	
3	20174587898	
4	201911040052	

	A	공정번호	공정구분	공정명	Cycle Time
1	<input type="checkbox"/>	MS_A_001	CCP	가열볶음	20
2	<input type="checkbox"/>	MS_A_002	CCP	가열튀김	20
3	<input type="checkbox"/>	MS_A_003	CCP	가열굽기	20
4	<input type="checkbox"/>	MS_A_004	CCP	가열조림	20
5	<input type="checkbox"/>	MS_A_005	CCP	가열삶기	20
6	<input type="checkbox"/>	MS_A_006	CCP	가열취반	20
7	<input type="checkbox"/>	MS_A_007	CCP	소독세척	20
8	<input type="checkbox"/>	MS_A_008	CCP	금속검출	20
9	<input type="checkbox"/>	MS_F_001	포장	중량체크	10
10	<input type="checkbox"/>	MS_F_002	포장	제품포장	10
11	<input type="checkbox"/>	MS_F_003	포장	박스포장	10

순서저장

	순서	공정번호	공정구분	공정명	Cycle Time
1	<input type="text"/>				
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

실시간 생산현황

실시간 생산현황

금일 생산현황		2019-11-10		가져오기	뒤로가기
품목코드	품목명	목표량	생산량	진척도	F
1	8809369426177	833	166	20%	상세
2	8809369426368	637	199	31%	상세
3	8809369426115	1267	0	0%	상세
4	8809369426153	576	0	0%	상세
5	8809369425897	637	443	70%	상세
6	8809369426719	385	33	9%	상세
7	8809543321526	2077	876	42%	상세
8	8809543322080	1420	0	0%	상세
9	8809543321540	1340	0	0%	상세
10	8809369425705	640	0	0%	상세
11	8809369426627	888	812	91%	상세
12	8809369426641	1394	222	16%	상세
13	8809543321847	1094	0	0%	상세
14	8809543321427	2107	0	0%	상세
15	8809543321748	780	0	0%	상세
16	8809543321564	1528	0	0%	상세

HACCP관리

A. HACCP 관리기준서(점검표)

2.1 CCP -1B 모니터링
(가열 볶음 공정)

2.2 CCP -2B 모니터링
(가열 튀김 공정)

2.3 CCP -3B 모니터링
(가열 굽기 공정)

2.4 CCP -4B 모니터링
(가열 조리 공정)

2.5 CCP -5B 모니터링
(가열 삶기 및 데침 공정)

2.6 CCP -6B 모니터링
(가열 취반 공정)

2.7 CCP -7B 모니터링
(소독 세척 공정)

2.8 CCP -8P 모니터링
(금속검출 삼각김밥류)

2.9 CCP -9P 모니터링
(금속검출 도시락류)

2.10 CCP -10P 모니터링
(금속검출 햄버거류)

2.11 CCP -11P 모니터링
(금속검출 샌드위치)

2.11 CCP -11P 모니터링
(금속검출 샌드위치)

1. 업무인수인계서

3. 연간검증계획서

4. 검증점검표

5. 검증결과보고서

6. 검증개선조치결과보고서

7. 연간 교육 훈련계획서

8. 사내 교육일지

9. 사외 교육일지

B. 선행요건 관리기준서(점검표)

1. 위생관리 점검표

2. 개인위생 점검표

3. 온/습도 , 조도 점검표

4. 방충방서 관리 일지

5. 시설/설비/제조도구
점검표

6. 모니터링 및 검사
장비 교정 목록표

7. 모니터링 및 검사 장비
자체 교정 일지

8. 시설/설비 이력카드

9. 폐기물 처리 점검표

10. 입고고 및 재고 점검표

11. 육안검사일지

12. 제품 검사 성적서

13. 작업장 청정도(공중
낙하세균 등) 검사 성적서

14. 표면오염도 검사
성적서

15. 부적합품 관리 점검표

16. 협력업체 점검표

17.1 용수검사성적서

17.2 용수관리 점검표

18. 클레임/이물 관리 일지

19. 공정관리 확인사항

20. 입고검사 지침

21. 회수관리

HACCP관리(CCP-모니터링 일지)

◆ CCP-11P 모니터링 일지

뒤로가기

[모니터링 일지]

2019년 11월 10일 일요일 S

수정

저장

CCP-11P 모니터링 일지 금속검출공정 샌드위치								결 재	작업자	검토자	승인자		
작성일자													
위해요소	금속성 이물(Fe, SUS)												
한계기준	Fe 1.5mm ϕ 이상 불검출 / SUS 3.0mm ϕ 이상 불검출												
주기	작업 시작 전, 품목 변경 시, 작업 종료 후												
방법	① 표준시편 (Fe : 1.5mm , SUS : 3.0mm)을 기기중간에 통과시켜 검출여부 기록한다. ② 공정품을 금속검출기에 통과한다. ③ 금속검출기를 정상적으로 통과한 공정품 상·하단부에 표준시편(Fe : 1.5mm, SUS : 3.0mm)을 개별적으로 부착 시킨 후, 금속검출기 컨베이어의 상, 중, 하 부분에 각각 통과 시켜 검출여부를 확인하고, 기록한다. ※ 금속검출기는 1회/년 검·교정 실시												
품명	점검시간	Fe 1.5mm	SUS 3.0mm	Fe 1.5mm + 공정품 상단	SUS 3.0mm + 공정품 상단	Fe 1.5mm + 공정품 하단	SUS 3.0mm + 공정품 하단	판정	이탈시간	이탈내용	조치 및 결과	조치자	확인

HACCP관리(검증 개선조치 결과보고서)

◆ 검증 개선조치 결과보고서

뒤로가기

[보고서 작성일]

2019년 11월 10일 일요일 ▾ S

검증결과 리스트

수정

저장

검증 개선조치 결과보고서		결 재	작성 자	검토 자	승인 자
검증부서	작성일자				
개선조치 내용					
비고					
개선완료일					

HACCP관리(연간 검증 계획서)

연간 검증 계획서

뒤로가기

검증 년도 [신규입력] 2019년 11월 10일 일요일

연간 검증 계획서																결 재	작성자	검토자	승인자
주체	기준별	검사항목	내용별	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	작성자	검토자	승인자	

기록관리 대상



온/습/조도 모니터링 시스템

실시간 모니터링 장치 설정 장애 이력추적 오전 10시 View

장비번호	설치위치	최고온도	최저온도	최고습도	최저습도	현재온도	현재습도	현재조도	기록일자	기록시간	센서고장	장비고장
1	101	집하장	10	0		16.03	26		2019-01-15	오후 9:58:08	경고	
2	102	성형포장실	18	10		8.01	26		2019-01-15	오후 9:58:08	경고	
3	103	건조실1		50		9.05	15		2019-01-16	오후 9:50:26		
4	104	건조실2		50		5.23	26		2019-01-16	오후 9:48:03		
5	105	양면냉장고1	10	0		4.5	15		2019-09-16	오후 9:48:03		
6	106	양면냉장고2	10	0		11.04	17		2019-01-27	0:01:00	경고	
7	107	1차냉장고	10	0		9.07	7		2019-01-27	0:28:09		
8	108	빵김보관실	35	15		18.04	21		2019-01-24	0:05:22		
9	109	미반보관실	22	15		31	85	12	2019-03-01	오후 9:46:10	경고	
10	110	조리실	25	0		11.05	23		2019-01-27	0:00:42		
11	111	배합실	20	0		9.05	5		2019-01-27	0:28:14		
12	112	커팅구역	20	0		14.04	12		2019-01-27	0:00:05		
13	113	2차전처리실	20	0		10.03	15		2019-01-15	오후 9:58:08		
14	114	취반냉각실	25	15		7.03	15		2019-01-15	오후 9:20:11	경고	
15	115	취반실	35	1		16.03	15		2019-01-15	오후 9:58:08		
16	116	납미고	35	1		6.03	25		2019-01-15	오후 9:30:16		



통합안전관리의 장점



1. 업무량 감소
2. 생산효율 증대
3. 위변조 방지



1. 기준이탈 자동 경보
2. 자동 개선 기능
3. 생산공정 통제의 적절성
4. 신속한 원인분석



1. HACCP운영효율성 확보
2. 물류 및 운영비 절감



통합 안전관리 구현

APPENDIX : 4최1유 동진생명연구원

www.ditlabs.co.kr

동진생명연구원은?

전국 식품검사기관 79개 기관,
축산물검사기관 48개 기관
먹는물검사기관 73개 기관 등 많은 검사기관 중

1981년 개원, 12개 분야 한국 최다 민간 공인검사기관으로
한국 최초 환경위생을 통합 관리가 가능한 기관으로
자체 개발된 DOSA시스템으로 고객 원스톱- 올 서비스 제공하는
40년 신뢰의 한국 토종 최장수 민간 검사기관입니다.

전국의 동종 검사기관들이 찾는 검사기관이며
소기업부터 중소 대기업은 물론 정부 공공기관 교육 개인은 물론
외국계 기업들까지 신뢰하는 40년 전통의 신뢰와 정직의 대한민국
검사기관입니다!

4초/1유!

- ▶ 최초 환경위생 통합관리 공인검사기관
- ▶ 최초 민간 지하수 검사기관
- ▶ 최다 민간 공인분야 검사기관
- ▶ 최장수 민간 공인 검사기관
- ▶ 영호남 유일 노로바이러스 검사 식약처/환경부
동시지정 검사기관



1981년 개원 40년의 신뢰검사기관 - 동진이 걸어온 길

1981	06	(주)동진산업 창립
	08	대기 수질 자가측정대행업 등록
1996	02	먹는물 수질검사기관 지정
	04	(주)동진분석기술연구소 명칭(상호) 변경
	12	비료품질 검사기관 지정
1999	02	식품 자가품질 검사기관 지정
2005	01	실내공기질 측정대행기관 등록
	02	축산물 위생 검사기관 지정
	03	퇴비원료 분석기관 지정 비료시험연구기관 지정 갱신
	11	폐기물 분석전문기관 지정
2009	01	(주)동진생명연구원으로 명칭(상호) 변경
	02	신규 연구원사옥 이전
	07	비료시험 연구기관 지정

2011	01	생태독성(물벼룩급성독성) 분석서비스 시작
	11	식품위생전문검사기관(노로바이러스 식약처) 지정
2012	03	국제적 품질경영시스템(ISO9001) 인증 비료시험연구기관 지정갱신(병원성미생물 검사항목 추가)
	06	노로바이러스 조사기관 지정(환경부 국립환경과학원)
	11	농산물 안전성 조사기관 지정
2012	11	미국 NSF 한국 검사분석 파트너 지정
2013	06	해양환경 측정, 분석능력 인증기관
2017	10	미국 IEH 검사업무 MCA 협약체결
2018	01	가인지 경영 2기 진행
2021	06	동진생명연구원 창립 40주년 고객 선포식 예정

식품위생 환경통합 솔루션 DOSA시스템

통합

환경 위생 보건 바이러스 해양에 이르는
One-Stop-All 서비스
(원스톱 시스템)

식품, 축산물, 지하수,
폐수, 폐기물과 농산물, 비료,
바이러스, 해수에
이르기까지 필요한
공인검사 일원화 서비스

신뢰

한국 최장수 민간기관
으로 국내외로 40년간
신뢰와 섬김의 서비스
(1981년 개원)

1981년 개원한 민간 최초
한국토종검사기관으로
40년간 신뢰로 국내외
고객님들을 섬겨온
최 장수
검사 전문가 서비스

1:1 맞춤

고객별
맞춤 최적검사/컨설팅
(일대일(1:1) 서비스)

각 고객의 다양한 환경과
조건에 맞춰 BIG data
응대 서비스를 제공+
원하는 시간, 방법
실시간 응대 서비스

글로벌

글로벌 국제검사기관
인증 및 제휴 서비스
(국제 인증 서비스)

세계적 인증기관
미국 NSF의 한국 지정
검사기관: 일본 시마츠 STR:
대만 Worthies:
국제 검사 파트너 서비스

예방

동진 빅데이터 시스템
(도사: DOSA-Dongjin
One Stop All)
선진국형 예방 서비스

인터넷이나 전화로
각 고객의 검사내역 실시간
확인 가능하며, 이는
검사 시기를 예방적으로
실행하게 되고, 물류 인건비,
시간의 절감효과를 이루는
통합/예방 관리 서비스

#1 식품위생 통합관리 : 통합검사 서비스

위생 공인검사

-  식품분야 검사
-  영양성분 표시검사
-  축산물분야 검사
-  HACCP 유효성 검사
-  노로바이러스 검사
-  기구·용기포장재 자가품질검사
-  혼합제제류 및 식품첨가물 자가품질검사
-  농산물안전성 검사

HYGIENE

#2 식품환경 통합관리 : 통합검사 서비스

환경 공인검사

-  먹는 물 및 지하수 전분야
-  수질 환경 전분야
-  폐기물환경 측정분석
-  특정유해물질 측정분석
-  해수환경 측정분석
-  생태독성 검사
-  비료분석

ENVIRONMENT

#3 식품교육 통합관리 : HACCP 교육 · 컨설팅 서비스

신규교육·훈련과정

영업자과정	HACCP 적용업소의 총괄운영관리를 위해 영업자가 이해하여야 할 사항을 교육·훈련
HACCP팀장과정	HACCP 팀의 효율적인 운영을 위해 HACCP 팀이 숙지해야 할 사항을 교육·훈련
HACCP팀원과정	HACCP 팀원 또는 CCP 담당자 등 HACCP 도입을 위한 지식 을 습득하고자 하는 자를 대상으로 교육

정기교육·훈련과정

1. HACCP 팀장, 팀원 및 기타 종업원이 HACCP 시스템의 사후관리 및
사후 검증 업무를 효과적으로 수행하기 위해 필요한 사항을 교육·훈련
2. HACCP 적용 업소의 팀장 등이 HACCP 도입 후 사후관리 능력 배가 및
HACCP 시스템의 지속적인 개선을 유도

HACCP 문의

055)293-5440 [내선 1번]

#4 식품화학 통합관리 : 화평법 화관법 컨설팅 · 등록 서비스

- 01** 국내 최초 유해성 자료 생산 웹 서비스
국내 최고의 시험기관 네트워크를 활용하여 가장 효율적이고 경제적인 유해성(GLP) 및 위해성 자료를 생산합니다.

알케미스트(ALCHEMIST)란?

여러 전문 시험기관과 의뢰인을 직접 연결하여 의뢰인이 편리하게 유해성 자료를 확보 할 수 있도록 도움을 드리는 웹 서비스입니다.

- 02** 유해성 시험 대체를 위한 각종 전문 의견서 작성
-

- 03** 생활화학 제품의 리스크 관리
-

문의 및 안내 : 02-567-5440

통합관리 및 검사, 컨설팅 관련 문의는

전담 상담사

에게 직접 문의하세요!

담당자	이창흠 대표 · 이도녕 차장
휴대번호	이창흠 : 010-2378-3759 이도녕 : 010-2594-3218
유선번호	055-293-5440 내선 : 252
이메일	chl7518@hanmail.net h2o200@hanmail.net



세상에서 가장 친절한 서비스

전국 어디든

바로 찾아 뵙겠습니다!

- 전문분석인력(50명) + 샘플링 컨설턴트(10명)
- 고객지원(10명) + 샘플링차량(20대)
- 개인/기관별 1:1 맞춤서비스 + 빅 데이터 시스템
- 국제기준운영 관리및 검사를 위한 영어통역 기본지원



세상에서 가장 정확한 서비스

전문 분석가

직접 안내해 드립니다.

[내선 1번] 분석의뢰 + 접수

[내선 2번] 분야별 문의 및 컨설팅

www.ditlabs.co.kr



DOSA (Dongjin One Stop All)

고객 맞춤형 일대일(1:1) 최적 샘플링 서비스



의뢰 / 문의 (소통)

전화, 팩스, 홈페이지 등
SNS별 진행 내방



1:1 접수 (소통)

출장, 방문, 택배
서비스



분석 (관리)

시험분석, 관리 및 컨설팅 실행



발급 / 피드백

시험성적서 발송
1:1 고객별 응대 서비스

(055)
293-5440

검사소요기간 3 ~ 15일 (업무일기준)
검사분야, 항목에 따라 검사소요기간이 상이합니다.

서울지원 02)567-5440
청주지원 / 부울지원 / 양산지원

홈페이지

www.ditlabs.co.kr

블로그

blog.naver.com/chl7518

N

동진생명연구원

을 검색해보세요!

식품위생 통합예방관리

한국식품검사기관협회 부회장
동진생명연구원 이창흡

THANK YOU