

HACCP 자주 묻는 질문

- *FAQ* -

Ⅰ 개정판 2022. Ⅰ

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

1. HACCP 적용 업종	1
2. 식품 의무적용 유형	2
3. 축산물 의무적용 업종	3
4. 안전관리인증기준(HACCP)의 인증 종류	4
5. 축산물 의무적용 단계	5
6. 의무적용 대상 식품 사전접수증 발급	6
7. 식품제조가공업 100억 의무적용 유예	7
8. 소규모 HACCP인증 조건	8
9. HACCP마크 사용	9
10. HACCP 인증식품의 위탁	10
11. HACCP 인증 취소	11
12. HACCP 인증 취소 후 재인증 신청	12

2. 스마트 HACCP

1. 스마트 등록신청 및 HACCP인증	14
2. 우대혜택	15
3. CCP 일부 등록	16

3. 인증유효기간 연장

1. 연장신청 시점	18
2. 연장 소규모 또는 일반 HACCP 평가	19
3. 연장 유예	20
4. 유형 및 업종 유효기간 일치	20
5. 인증서 유효기간 내 소규모 유지	21

4. 인증변경

1. 중요관리점(CCP) 또는 소재지 변경	23
2. 중요관리점(CCP) 변경 대상이 아닌 경우	24
3. 일반 HACCP에서 소규모 변경	25

5. 교육

1. 식품 및 축산물 HACCP 인증 시 교육 기준	27
2. 축산물 위생교육 면제	28
3. HACCP팀장 퇴사 시 교육이수	28

6. 민원처리 등 기타

1. 식품 및 축산물 재발급 기준	30
2. 영문인증서 발급	31
3. 축산물 영업 승계	31

Part 2 선행요건관리 및 HACCP관리

1. 선행요건관리

1. 작업장 구획 등 관리	34
2. 위생전실 위치 선정	35
3. 화장실 관리	36
4. 바닥, 벽, 천장 재질	37
5. 위생복 기준	38
6. 포충등, 보행해충 트랩 관리	39
7. 기구 및 용기 등 재질	40
8. 압축공기 관리	41
9. 검·교정 관리	42

2. HACCP관리

1. HACCP 팀 구성	44
---------------------	----

2.	HACCP팀장 인수인계	45
3.	제품설명서 작성	46
4.	제조공정도 작성	47
5.	위탁 시 제조공정도 작성	48
6.	신규 원료 위해요소분석	48
7.	위해정보집 활용	49
8.	가열공정 한계기준 설정	50
9.	금속검출 모니터링 품목 기록	51
10.	금속검출기 검·교정	52
11.	소규모 CCP 유효성 검사	53
12.	문서화 및 기록유지	54

Part 1

제도 및 절차

질 문

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

답 변

안전관리인증기준(HACCP)은 아래의 관련 법령에서 정의하고 있는 영업에 대해 HACCP적용을 받을 수 있습니다.

「식품위생법」

- 식품(식품첨가물 포함) 제조·가공업
- 집단급식소식품판매업
- 집단급식소
- 식품접객업(위탁급식영업)
- 운반급식(개별 또는 별크 포장)
- 기타식품판매업
- 즉석판매제조가공업
- 식품소분업(HACCP 인증 제품을 소분하는 경우에 한함)
- 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)
- 식품냉동·냉장업

「축산물 위생관리법」

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

「건강기능식품에 관한 법률」

- 건강기능식품제조업

「축산법」

- 가축사육업
- 종축업
- 부화업

「사료관리법」

- 사료공장

Q2

식품 의무적용 유형

질 문

식품 HACCP 의무적용 대상은 어떤 것들이 있나요?

답 변

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 유탕면 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

Q3

축산물 의무적용 업종

질 문

축산물 HACCP 의무적용 대상은 어떤 것들이 있나요?

답 변

축산물 위생관리법령에 따른 HACCP의무적용 대상 축산물은 아래와 같습니다.

- 도축업, 집유업
- 알가공업
- 유가공업
- 식용란선별포장업
- 식용란수집판매업(식용란선별포장업체에서 선별 포장된 달걀을 재포장하는 경우)
- 식육가공업

※ '18년 1단계 및 '20년 2단계 완료, '22년 3단계(유예) 및 '24년 4단계 진행 중

○ 식육포장처리업

※ 1단계 : ~ '23.1.1. (매출액 기준('20년도) 매출액 20억원이상)

※ 2단계 : ~ '25.1.1. (매출액 기준('20년도) 매출액 5억원이상)

※ 3단계 : ~ '27.1.1. (매출액 기준('20년도) 매출액 1억원이상)

※ 4단계 : ~ '29.1.1. (1~3단계 외)

관련 근거

- 「축산물 위생관리법」 제9조

Q4**안전관리인증기준(HACCP)의 인증 종류****질 문**

안전관리인증기준(HACCP)은 어떤 대상에 인증되나요?

답 변

식품위생법령 및 축산물 위생관리법령에 따라 식품 분야는 식품별 또는 업종별, 축산물 분야는 업종별로 인증되며 아래와 같습니다.

<식품분야>

- 식품제조가공업 : 유형별 또는 식품별(「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터제12의2호 중 「식품의 기준 및 규격」 (식품의약품안전처 고시)에 따른 식품의 유형이 아닌 식품)
- 건강기능식품제조업소 : 고시형 또는 개별인정형 원료 신고별
- 상기 외 업종 : 업종별

<축산물 분야>

- 식육가공업, 알가공업, 유가공업, 식육포장처리업 등 업종별

<축산업 분야>

- 「축산법」 제2조제1호에 정의된 축종별

Q5**축산물 의무적용 단계****질 문**

'20년 이후 신규 식육포장처리업 영업등록 시 의무적용 단계는 어디에 해당하나요?

답 변

'20년 이후 식육포장처리업으로 신규 영업등록을 한 영업소는 의무적용 4단계에 해당합니다.

○ 식육포장처리업

- 1단계 : ~ '23.1.1. [생산실적보고 매출액 기준('20년도) 매출액 20억원 이상]
- 2단계 : ~ '25.1.1. [생산실적보고 매출액 기준('20년도) 매출액 5억원 이상]
- 3단계 : ~ '27.1.1. [생산실적보고 매출액 기준('20년도) 매출액 1억원 이상]
- 4단계 : ~ '29.1.1. [생산실적보고 매출액 기준('20년도) 1~3단계 외]

질 문

'16년 이후 신규 식육가공업 영업허가 시 의무적용 단계는 어디에 해당하나요?

답 변

'16년 이후 식육가공업으로 신규 영업허가를 받은 영업소는 의무적용 4단계에 해당합니다.

○ 식육가공업

- 1단계 : ~ '18.12.1. [생산실적보고 매출액 기준('16년도) 매출액 20억원 이상]
- 2단계 : ~ '20.12.1. [생산실적보고 매출액 기준('16년도) 매출액 5억원 이상]
- 3단계 : ~ '22.12.1. [생산실적보고 매출액 기준('16년도) 매출액 1억원 이상]
- 4단계 : ~ '24.12.1. [생산실적보고 매출액 기준('16년도) 1~3단계 외]

Q6

의무적용 대상 식품 사전접수증 발급

질 문

HACCP 인증 의무적용 식품을 생산하려 합니다. 사전접수증은 어떻게 받을 수 있나요?

답 변

의무적용 대상 유형(업종)을 신규로 제조·가공하고자 하는 영업자는 반드시 사전에 HACCP 인증 신청 접수를 해야 하며, 구체적인 절차는 다음과 같습니다.

- 의무적용 생산을 하려는 경우 영업등록·허가(신규 품목제조보고 포함)시 HACCP 인증 신청 접수증 제출 의무화

순번	세부내용	비고
1	HACCP 인증심사 신청서류 구비하여 접수 * 구비서류 중 영업등록(허가)증 제외	영업자 → 인증원(관할 지원)
2	HACCP 인증신청 사전 접수증 발급	인증원 → 영업자
3	신규 영업등록(허가 등) 신청 및 품목제조보고 (접수증 제출)	영업자 → 시·도 또는 시·군·구
4	신규 영업등록(허가 등) 처리	시·도 또는 시·군·구 → 영업자
5	신규 영업등록(허가 등) 서류 제출	영업자 → 인증원
6	HACCP 인증심사(현장심사)	인증원 → 영업자

※ 신청 이후 추가 서류 제출(영업등록·허가증) 및 수수료 미입금 시 접수절차 종결

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해쩍 → 인증신청서 → 신청서 작성 후 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수 → 의무적용 업체 사전 접수증 발급

질 문

식품제조·가공업 100억 의무적용 유예는 어떻게 받을 수 있나요?

답 변

식품제조·가공업으로 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 업체는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있습니다.

- 의무적용 운영 중으로 신규 식품유형을 추가하려는 경우(의무적용 유형은 제외)
- 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우(전년도 생산실적보고 완료 이전에 유예 요청)

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제4조
- ④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는 「식품위생법 시행규칙」 제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 한다.
 1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다
 2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 의무적용 업종·유형 → 식품 제조가공업 매출액 100억 유예 → 신청서 작성 후 본원 인증관리팀(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

질 문

소규모 HACCP인증 조건이 어떻게 되나요?

답 변

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

- 연매출액 및 종업원 수는 전년도 생산실적보고 기준(생산실적보고업종에 한함)이며, 그 외 생산실적보고에 해당하지 않는 업종은 4대보험 기반으로 산정합니다.

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 연매출액이 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.
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제6조제5항
 - 제1항부터 제4항까지의 규정에도 불구하고 소규모 업소는 별도로 정하여진 「소규모 업소용 안전관리인증기준(HACCP) 표준관리기준서」를 활용하여 안전관리인증기준(HACCP) 관리 계획 및 기준서를 작성·비치할 수 있다.

Q9

HACCP마크 사용

질 문

HACCP마크는 자율적으로 사용할 수 있나요?

답 변

HACCP심벌의 사용은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제27조에 따른 우대조치로 HACCP 인증업소에서 HACCP인증된 식품·축산물에 대해 HACCP심벌을 사용할 수 있습니다.

- HACCP인증 받은 제품에 마크 사용은 우대조치이며, 반드시 표시해야 하는 것은 아닙니다.

관련 근거

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

참고 사항

- 안전관리인증기준(HACCP) 심벌

그림1

도축장, 집유장, 농장



그림2

그 밖의 HACCP 적용작업장·업소



그림3

축산물 안전관리통합인증업체



질 문

HACCP 인증 식품의 위탁기준은 어떻게 되나요?

답 변

HACCP인증 식품을 타 업체에 위탁하려는 경우 HACCP인증업체에서 HACCP인증업체로 위탁해야 하며, 위탁하려는 식품(유형)이 동일하거나 식품(유형)이 상이한 경우 제조공정 및 중요관리점이 동일한 업체에 위탁해야 합니다.

- 동일한 식품(유형) 업체에 위탁하는 경우 제조공정 등이 일부 상이한 부분이 있으나, HACCP기준 및 완제품 규격이 동일하여 위생관리 수준이 동등하게 관리될 수 있습니다.

- 위탁과 관련된 제품은 HACCP기준서 내 제품설명서, 제조공정도, 품목 제조보고서 등에 위탁 사항을 반영해야 합니다.

※ HACCP 인증 식품은 HACCP 인증을 받지 않은 업체에 위탁하지 않도록 주의해야 합니다.

- 일부 공정을 위탁하는 경우에도 상기 내용은 동일하게 적용되며 위탁생산이 영업적으로 인정되더라도 공정의 일정 수준 이상은 자체적으로 수행하여야 하며, 중요관리점을 모두 위탁할 수는 없습니다.

관련 근거

- 「식품위생법 시행령」 제33조제1항

질 문

HACCP 인증의 즉시인증취소 또는 인증취소 기준은 어떻게 되나요?

답 변

「식품위생법령」 및 「축산물 위생관리법령」에 따라 다음에 해당하는 경우 즉시인증취소 또는 인증취소 될 수 있습니다.

○ 식품·축산물 공통

- 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우
: 시험성적서 위변조, 증빙 서류의 위변조 등
- 원·부재료 입고 시 HACCP 기준에서 정한 검사성적서를 받지 않고 자체검사도 하지 않은 경우
- HACCP 기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 종사자 위생관리도 하지 않은 경우
- HACCP 기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 한계기준을 위반하였을 때 개선조치를 이행하지 않은 경우
- 신규 제품* 또는 추가된 공정에 대해 HACCP 기준에서 정한 위해요소 분석을 전혀 실시하지 않은 경우
* 신규 제품 추가 시 신규 원료가 도입되는 경우 위해요소분석 실시
- 정기조사평가 결과 선행요건 관리 분야 60% 미만 또는 HACCP 관리 분야 60% 미만을 받은 경우
- 정기조사평가 60%~85%에 해당하는 결과를 받고 이를 시정하지 않은 경우
- HACCP 기준에서 정한 제조기준을 준수하지 않거나, 정기교육훈련을 이수하지않거나, 변경사유 발생 시 변경신고를 하지않음으로 인해 2회 이상의 시정명령을 받고도 이를 이행하지 아니한 경우

○ 식품

- 「식품위생법」 제75조에 따라 2개월 이상의 영업정지를 받은 경우 또는 그에 갈을하여 과징금을 부과 받은 경우
- 지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우
- 「식품위생법」 제48조제10항을 위반하여 식품안전관리인증기준 영업자가 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공한 경우

질 문

HACCP 인증의 즉시인증취소 또는 인증취소 기준은 어떻게 되나요?

○ 축산물

- 동물용의약품 등에 대한 잔류방지 방안을 수립·이행하지 않고, 잔류 예방을 위한 공정(출하 등을 포함한다)에서 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않은 경우
- 「축산물 위생관리법」 제27조제3항제1호를 위반하여 정당한 사유없이 6개월 이상 계속하여 휴업한 경우
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조, 제5조제3항 또는 제8조제1항을 위반하여 같은 법 제16조제1항 또는 제3항에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그에 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우

관련 근거

- 「식품위생법 시행규칙」 제67조제2항 및 「축산물 위생관리법」 제7조의8제2항

Q12**HACCP 인증 취소 후 재인증 신청****질 문**

HACCP 인증취소 된 경우 다시 신청은 언제 할 수 있나요?

답 변

HACCP 인증취소는 행정명령에 해당하는 사항으로 행정명령 및 해당사유가 소멸하여야 다시 신청할 수 있습니다. 따라서, 인증취소 명령을 받은 다음 다시 인증신청을 하여야 합니다.

Q1

스마트 등록신청 및 HACCP인증

질 문

스마트 등록신청 및 HACCP인증을 동시에 가능한가요?

답 변

스마트 HACCP이란, 식품제조 공장에 IoT 등 기술을 활용, 식품 안전 정보를 디지털화하고, 중요관리점 모니터링을 자동화하는 등 HACCP 관련 데이터 수집·관리·분석을 총망라한 디지털 기반 HACCP 종합 관리 시스템을 말합니다.

- 스마트 등록신청 민원처리기간 40일 및 HACCP인증 민원처리기간 40일로 동일하며, 동시에 신청하여 평가받을 수 있습니다.



관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제10조, 제11조의2

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 스마트 HACCP → 등록 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q2

우대혜택

질 문

스마트 HACCP 우대혜택은 어떤 것들이 있는가요?

답 변

자동 기록관리 시스템 적용업소의 경우 그 사실에 대한 표시 또는 광고가 가능하며, 이 경우 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한하여 별표 8 나목에 따른 심벌 표시 또는 광고를 허용합니다.

- HACCP인증평가 시 가점기준으로 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소(모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함)에 대해서는 총점에서 6점을 가산합니다.
- 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함에 대해서는 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 이 경우 해당 업소가 자체적으로 조사·평가를 실시해야 합니다.

관련 근거

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처고시) 제15조, 제27조

참고 사항

- 자동 기록관리 시스템(스마트 해썹, Smart HACCP) 심벌

그림1



- ※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.
- ※ 안전관리인증기준(HACCP) 심벌과 병행하여 사용하거나, 단독으로 사용할 수 있다.
- ※ 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한한다.

Q3**CCP 일부 등록****질 문**

운영하고 있는 중요관리점(CCP)을 스마트 HACCP으로 등록할 때 우선 일부만 등록할 수 있나요?

답 변

등록 심사 신청은 중요관리점(CCP) 하나라도 신청할 수 있으며, 신청한 CCP가 스마트 HACCP평가기준에 적합한 경우 등록할 수 있습니다.

이 경우에도 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 고시 제27조제4호에 따라 그 사실을 표시 또는 광고할 수 있습니다.

3

인증 유효기간의 연장

Q1

연장신청 시점

질문

HACCP 인증업체는 연장신청을 언제 해야 하나요?

답변

HACCP 인증서의 유효기간 만료 60일 이전에 인증원 관할 지원으로 유효기간의 연장에 대한 심사신청을 해야 합니다.

- 2022년 7월 유효기간 만료인 경우 5월 이전에 연장신청을 해야 하며, 해가 넘어가는 경우로 2023년 2월 유효기간 만료인 경우 2022년 12월 이전에 연장신청을 해야 합니다.

관련 근거

- 식품위생법 시행규칙 제68조의2
- 축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의5

참고 사항

- 연장신청 및 구비서류
 - 식품·축산물 인증(연장)신청서
 - 안전관리인증 계획서(HACCP PLAN)
 - 영업허가등록신고증 사본(앞, 뒤)
 - 사업자등록증 사본
 - 농장의 경우 평균 사육두수 확인 서류(사육일보 1일, 30일 또는 주보 1주, 4주)

질 문

연장 평가 시 HACCP 규모 적용의 기준은 어떻게 되나요?

답 변

유효기간 연장을 위하여 연장신청 후 평가를 할 때 연매출액 및 종업원 수에 따라 소규모 또는 일반 HACCP을 적용하여 평가합니다. 당해연도 연장평가인 경우 전년도 생산실적보고(생산실적보고 업종에 한함)를 기반으로 규모에 따라 평가를 실시합니다.

- 소규모 HACCP은 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소에 대해 적용할 수 있습니다.
- 연매출액 및 종업원 수는 전년도 생산실적보고 기준(생산실적보고 업종에 한함)이며, 그 외 생산실적보고에 해당하지 않는 업종은 4대보험 기반으로 산정합니다.

Q3

연장 유예

질 문

유효기간 연장 시 일반 HACCP 준비로 유예를 하는 방법이 있나요?

답 변

안전관리인증기준 의무적용 대상업소(소규모 업소 중 「식품위생법」 제 48조의2 및 「축산물위생관리법」 제9조의2 규정에 따른 연장심사를 일반 업소로 받아야 하는 경우 포함) 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 1년의 범위 내에서 연장심사를 유예할 수 있다.

관련 근거

○ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제4조

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 연장 → 연장 유예 → 인증원 본원 **인증관리팀**(E-mail 등) 접수

Q4

유형 및 업종 인증 유효기간 일치

질 문

여러 유형 및 업종을 함께 운영하고 있습니다. 연장 시 유효기간을 같이 맞출 수 있나요?

답 변

당해연도 인증 유효기간의 연장이 있는 경우 “3년의 범위에서” 그 기간을 연장할 수 있으므로 민원인이 희망하는 경우에 유효기간 만료일이 먼저 도래하는 인증을 기준으로 2개 이상 유형(예: 빵, 과자 등) 또는 2개 이상 업종(식육포장처리업, 식육판매업 등)의 인증유효기간 연장을 동시에 신청 및 평가가 가능합니다.

다만, 유효기간이 먼저 도래하는 유형 또는 업종을 기준으로 동일한 유효기간으로 연장됩니다.

Q5**인증 유효기간 내 소규모 유지****질 문**

작년에 소규모 HACCP 인증을 받고 올해 매출액이 늘어나면 내년에 일반 HACCP으로 전환해야 하나요?

답 변

소규모 HACCP 인증 이후 소규모 HACCP 적용 기준인 종업원 수나 연매출액이 초과되어도 HACCP 유효기간 내에는 최초 인증받은 내용이 유효합니다.

참고 사항

다만, 유효기간 연장 시 전년도 생산실적보고의 연매출액 및 영업소 종업원 수의 기준에 따라 소규모 또는 일반 HACCP을 적용하여야 합니다.

Q1

중요관리점(CCP) 또는 소재지 변경

질 문

중요관리점(CCP) 또는 소재지를 변경하려고 합니다. 절차가 어떻게 되나요?

답 변

HACCP 인증업체는 중요관리점을 추가·삭제·변경하는 등 인증받은 사항을 변경하거나 소재지를 이전(이 경우에도 안전관리인증기준(HACCP)을 계속 적용하여야 한다.)하는 때에는 인증사항 변경신청을 해야 합니다.

- 영업허가(등록, 신고) 정보는 HACCP 인증서와 같으며, 영업허가(등록, 신고) 사항의 소재지가 변경되는 경우 동일하게 HACCP인증서도 변경해야 함에 따라 변경신청을 해야 합니다.
- HACCP인증서 상 중요관리점(CCP)에서 추가·변경 또는 기존 CCP를 삭제하는 경우 변경신청을 해야 합니다.

관련 근거

- 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제12조

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 인증 변경 및 재발급 → 인증 변경 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q2

중요관리점(CCP) 변경 대상이 아닌 경우

질 문

중요관리점(CCP) 조건을 변경하려고 하는데 변경신청 대상인가요?

답 변

HACCP인증서 상 중요관리점(CCP)의 변경(추가, 변경, 삭제)이 아닌 한계 기준(조건)을 변경하려는 경우 변경신청 대상이 아닙니다.

*중요관리점 한계기준(조건) 변경 예시

공정명	변경 전	변경 후
가열공정	75~85℃, 3~5분	85~100℃, 2~3분
금속검출공정	금속이물(Fe 2.0mmΦ. STS 2.5mmΦ 이상) 불검출	금속이물(Fe 2.0mmΦ. STS 2.0mmΦ 이상) 불검출

○ 자사에서 CCP 한계기준 변경에 따른 유효성 검사, 기준서 개정 및 반영, 검증 등을 통해 운영할 수 있습니다.

○ 다만, HACCP인증서 상 중요관리점(CCP)에서 추가·변경 또는 기존 CCP를 삭제하는 경우 변경신청을 해야 합니다.

구분	변경 전	변경 후
추가	가열공정, 여과공정	가열공정, 여과공정, 금속검출공정
변경	가열공정, 여과공정	가열공정, 금속검출공정
삭제	가열공정, 여과공정, 금속검출공정	가열공정, 여과공정

Q2**일반 · 소규모 HACCP 규모 전환****질 문**

일반 HACCP 운영 중 소규모 조건에 해당하여 변경하는 절차는 어떻게 되나요?

답 변

일반 HACCP을 소규모로 변경하는 경우 당해연도 또는 최근 3개월 이내 인증(연장) 및 사후관리 평가결과 적합한 경우에 한하여 인증서 재발급을 통해 규모 전환이 가능합니다.

- 소규모 HACCP 인증의 유효기간이 남아있는 도중에 일반 HACCP으로 전환하고자 하거나 일반 HACCP 인증의 유효기간이 남아있는 도중에 당해연도 또는 최근 3개월 이내의 인증(연장) 및 사후관리 평가결과가 없는 경우 인증사항 변경신청을 하여 심사 결과에 따라 전환이 가능합니다.

관련 근거

- 식품안전관리지침 해썹 적용업체 인증 변경신청

참고 사항**<신청 및 접수 안내>**

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 인증 변경 및 재발급 → 재발급 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q1

식품 및 축산물 HACCP 인증 시 교육 기준

질 문

식품 및 축산물 HACCP 인증 시 교육 기준이 어떻게 되나요?

답 변

HACCP인증 업체는 인증 전 또는 인증 후 6개월 이내에 HACCP교육을 수료해야 합니다. 식품 또는 축산물 업종에 맞게 아래의 교육 신청 및 수료하시기 바랍니다.

○ 식품 HACCP교육

- 영업자 교육 훈련: 2시간
- HACCP팀장 교육 훈련: 16시간
- HACCP팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간(HACCP팀장이 자체 교육 가능)

○ 축산물 HACCP교육

- 영업자 및 농업인: 4시간 이상
- 종업원: 24시간 이상

※ 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련(4시간 이상)은 받지 아니할 수 있다.

참고 사항

식품 또는 축산물 영업자가 HACCP팀장 교육(식품 업종) 또는 종업원 교육(축산물 업종)을 이수한 경우 영업자 교육 훈련을 이수한 것으로 인정됩니다.

Q2

축산물 위생교육 면제

질 문

축산물 영업소의 대표자가 HACCP 정기교육 4시간 수료 시 축산물 위생교육이 면제인가요?

답 변

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

Q3

HACCP팀장 퇴사 시 교육이수

질 문

HACCP 교육을 받은 팀장이 퇴사 시 교육이수는 어떻게 해야 하나요?

답 변

HACCP인증 업체에서는 HACCP교육을 수료한 인원이 있어야 하며, 영업자 및 HACCP팀장 교육 수료인원이 HACCP팀 구성, 기준서 개정, HACCP팀장 책무 등 수행뿐만 아니라 자체 교육 등 HACCP운영을 해야 합니다.

- HACCP팀장 퇴사 후 신규로 임명하는 경우 신규 팀장이 과거에 HACCP 팀장 교육을 이수하였으면, 신규교육은 인정이 됩니다. 교육 이수 내역이 없다면 HACCP팀장 자격을 얻기 위한 교육을 이수하시기 바랍니다. 또한, 당해연도에 HACCP 팀장 신규교육을 이수하였다면 해당연도의 정기교육은 이수한 것으로 되나, 과거에 신규교육을 받으신 경우 해당연도의 정기교육을 이수하여야 합니다.

참고 사항

<HACCP교육·훈련기관 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 교육 → 식품 HACCP교육 또는 축산물 HACCP교육 → HACCP 교육기관정보

Q1

식품 및 축산물 재발급 기준

질 문

식품 및 축산물 재발급 기준은 어떻게 되나요?

답 변

HACCP인증 사항이 변경되는 경우 변경신청(CCP, 소재지 등)이 아닌 재발급으로 처리되는 민원처리는 아래와 같습니다.

○ 식품 및 축산물 공통

- 업체명 변경
- 대표자 변경
- 중요관리점 명칭 변경(금속검출기 ↔ X-ray, 또는 추가)
- 일반 HACCP에서 소규모 HACCP 전환

※ 당해연도 또는 최근 3개월 이내 인증(연장) 및 사후관리 평가결과 적합한 경우에 한함

- 식품공전 개정에 따른 유형 변경
- 분실 등

○ 식품

- 레토르트식품, 냉동식품 면류, 국수 유형 추가(CCP 동일조건에 한함)

관련 근거

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정령(총리령 제1728호, '21.9.10.)
- 대표자 및 업체명 변경 시 종업원의 승계와 관련 없이 재발급 가능

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 인증 변경 및 재발급 → 재발급 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q2

영문인증서 발급

질 문

영문인증서 발급은 어떻게 신청하여 발급 받을 수 있나요?

답 변

영문인증서 발급 신청서에 영문으로 영업자명, 회사명, 소재지, HACCP 적용 업종, 중요관리점(CCP) 등을 기입하여 신청하는 경우 접수 후 민원처리 기간(5일) 내 발급합니다.

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 인증 변경 및 재발급 → 영문인증서 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Q3

축산물 영업 승계

질 문

축산물 영업 승계 시 어떻게 해야 하나요?

답 변

기존 축산물 영업 승계 시 재발급으로 처리합니다.

- 영업의 승계는 기존의 영업을 계속적으로 이어가는 행정절차이며 HACCP 인증사항 또한 이어질 수 있습니다. HACCP 인증사항 재발급 신청을 통해 인증서의 달라진 내용을 개정하여 발급 받으셔야 하며, 증빙자료로 영업허가증 사본 등을 제출해야 합니다.

관련 근거

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정령(총리령 제1728호, '21.9.10.)

참고 사항

<신청 및 접수 안내>

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 챗봇 하이(Hi) 해썹 → 인증 변경 및 재발급 → 재발급 신청 → 인증원 6개 지원(E-mail, 팩스, 우편 등) 접수

Part 2

**선행요건관리 및
HACCP 관리**

질 문

작업장 구획 등 관리는 어떻게 설정하나요?

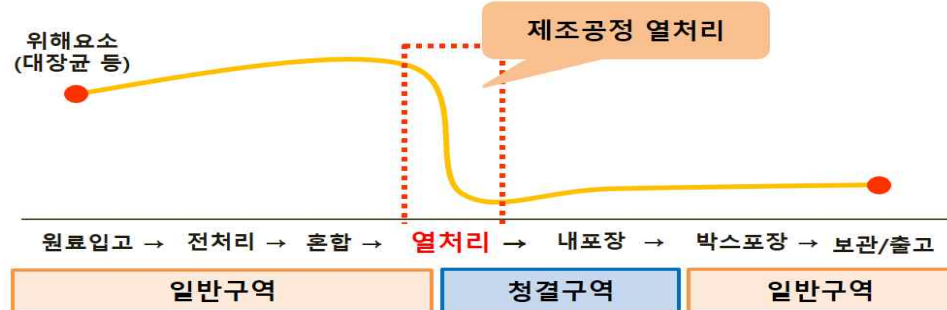
답 변

작업장은 식품과 축산물의 특성을 고려하여 교차오염을 예방하기 위해 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별)과 일반 구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분되어야 합니다.

○ 제품의 교차오염을 줄이고, 위생적인 생산을 위하여 제조공정 흐름에 따라 작업장을 구획 및 위생관리 해야 합니다.

- 원료입고부터 열처리 전까지 일반구역으로 설정하고, 열처리 이후 내포장까지 청결한 구역에서 생산해야 제품의 안전성을 확보할 수 있습니다. 내포장 이후 종이박스포장부터 보관 및 출고까지 일반구역으로 설정해야 합니다.

※ 제품 생산의 특성, 교차오염 등에 따라 일반청결구역 내 추가 구획이 될 수 있습니다.



참고 사항

- (일반구역) 원료에서 유래하는 생물학적 위해요소가 교차오염이 발생할 수 있는 공정을 수행하는 구역 / 포장 후 제품에 외부오염물질이 교차오염(또는 교차 혼입)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
 - (준청결구역) 준청결구역은 생물학적 위해요소가 제어된 제품이 노출되는 구역이나 공정 특성상 물의 사용, 열기 발생 등으로 관리가 필요한 구역
- ※ 청결구역과 동일하나 교차오염 및 생물학적 위해요소 증식 등 예방 관리 필요

Q2

위생전실 위치 선정

질 문

작업장 내 위생전실 위치는 어떻게 설정하나요?

답 변

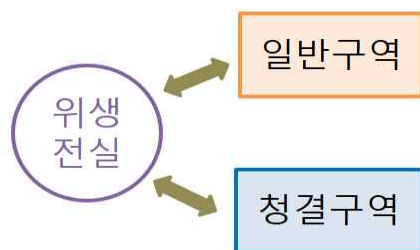
종사자가 작업장에 입실하려는 경우 탈의실(위생복 착용) → 위생전실(개인위생관리) → 일반 및 청결구역으로 이동동선에 따라 입실해야 합니다.

○ (기준설정1) 위생전실 위치는 탈의실-위생전실-일반 및 청결구역이 서로 연결되어 있으며, 위생전실을 통해 일반구역과 청결구역을 각각 입실 및 퇴실할 수 있도록 구성하는 것이 기본입니다.

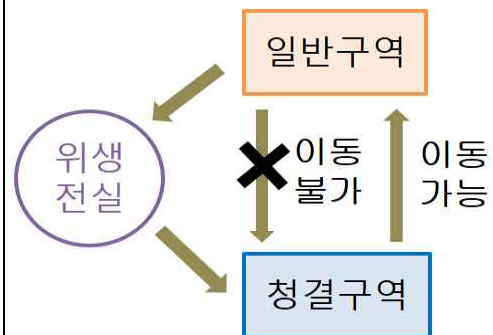
○ (기준설정2) 종사자가 위생전실을 통해 일반 및 청결구역을 입실한 후 종사자는 청결구역에서 일반구역으로 이동할 수 있으나, 일반구역에서 청결구역으로 이동은 불가능합니다. 일반구역 내 종사자는 반드시 위생전실(개인위생관리)을 통해 청결구역으로 이동할 수 있습니다.

※ 작업장 구획에 따라 일반구역 작업장 내 별도 청결구역으로 설정된 경우 위생전실을 추가 설치가 이루어져야 함에 따라 작업장 구획을 충분히 검토해야 합니다.

< 기준설정1 >



< 기준설정2 >



참고 사항

○ 위생전실 설비는 업체가 자율적으로 선택하여 구성할 수 있습니다.

- (이물제거) 끈끈이롤러, 에어샤워, 진공흡입기 등
- (손세척) 세면대(도자기, 스텐리스 등)
- (손건조) 종이타올, 건조기 등
- (손소독) 알코올 분무기, 자동 분무기 등
- (장화세척) 위생화로 장화를 신는 경우 장화를 효율적으로 세척할 수 있는 절차 및 방법 설정 필요(세면대 또는 장화세척기 등 활용)

질 문

화장실 위치 및 위생관리는 어떻게 해야 하나요?

답 변

화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 합니다.

○ 화장실은 작업실과 직접적으로 이어지지 않는 위치에 있어야 하며, 교차오염의 우려가 없도록 분리되어야 합니다.

- 작업장이 탈의실-위생전실-일반 및 청결구역으로 설정되어 있는 경우 화장실 위치는 탈의실 또는 사무실 옆, 위생전실 입실 전에 위치하는 것이 바람직합니다.

또한, 화장실은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 합니다.

○ 화장실 개인위생관리를 위하여 화장실 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비해야 합니다.

※ HACCP업체가 공용화장실을 사용하는 경우도 동일하게 HACCP기준을 준수해야 함에 따라 손세척 등 개인위생관리 절차를 이행해야 합니다.

참고 사항

○ 화장실 개인위생관리 설비는 위생전실과 동일하게 손세척, 손건조, 손소독, 화장실 전용슬리퍼를 구비해야 합니다.

Q4

바닥, 벽, 천장 재질

질 문

바닥, 벽, 천장 재질은 어떤 것으로 구성해야 하나요?

답 변

작업장을 구성하는 바닥, 벽, 천장의 경우 내수성 재질을 사용하거나, 내수성 처리를 해야 합니다. 또한, 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 합니다.

○ (바닥) 콘크리트 + 방수처리(에폭시, 우레탄, 크리트 등), 타일 등이 가능합니다.

○ (벽) 콘크리트 + 방수페인트, 샌드위치 판넬, 타일, 유리벽, 아크릴벽, 스텐리스벽 등이 가능합니다.

○ (천장) 콘크리트 + 방수페인트, 샌드위치 판넬, 리빙우드(플라스틱), SMC 판넬, 스텐리스 천장 등이 가능합니다.

※ 바닥, 벽, 천장 재질은 예시이며, 업체 현황에 맞는 재질을 선택하시기 바랍니다.

바닥	 < 방수페인트 >	 < 타일 >	 < 돌갈기 바닥 >
벽	 < 방수페인트 >	 < 샌드위치 판넬 >	 < 유리 또는 아크릴 >
천장	 < 샌드위치 판넬 >	 < 리빙우드 >	 < SMC >

참고 사항

○ 바닥, 벽, 천장 재질로 나무(합판 등), 석고보드, 종이 등 내수성이 아닌 재질 사용은 HACCP기준에 맞지 않습니다.

위생복 기준

질문

위생복에 대한 착용기준이 있나요?

답 변

종업원은 청결한 위생복, 위생모, 위생화 등을 항상 착용하여야 합니다.

- 위생복 기준은 작업형태 및 위치, 제품에 의한 교차오염 또는 오염도 등을 쉽게 확인 가능해야 하며, 복장 구분으로 구역별 또는 작업의 형태별로 운영할 수 있습니다.



○ 구역별 착용 기준 예시

	봉조구역	양천구역	북부양천, 양천, 서정	북부양천
작업용모				
작업용구	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○
작업도구	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○
작업장소	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○
작업시간	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○	방화복 ○ 방화모 ○ 방화장갑 ○ 방화신 ○ 방화구두 ○ 방화대 ○

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

질 문

포충등, 보행해충 트랩 관리는 어떻게 해야 하나요?

답 변

작업장 내 해충 유입에 따른 교차오염 및 이물 혼입 등 예방관리를 위해 해충을 모니터링 및 포집할 수 있는 포충등, 보행해충 트랩 등을 설치하여 관리하여야 합니다.

- 포충등은 빛을 이용하여 비례해충을 유인하고 점착판으로 해충을 포집하여 유입 여부 및 유입된 개체수를 확인할 수 있습니다.
- 해충이 외부에서 유입될 가능성이 높은 원료 입고문, 완제품 출고문, 종사자 출입문 등이 있으며, 개방 시 물류와 함께 또는 틈새를 통해 해충이 유입될 수 있습니다. 이후 유입된 해충은 제조공정 흐름대로 내포장 구역까지 이동할 수 있는 가능성이 있기 때문에 작업장 내 포충등 설치 시 공정흐름에 따라 각 구획된 장소에 설치하여 유입 여부를 확인해야 합니다.
- 포충등 설치 장소는 위생전실, 일반구역(원료보관 포함), 청결구역(내포장 포함)하여 설치하는 것이 기본이며, 업체 현황에 따라 구획된 장소에 추가 설치하여 해충이 제품에 영향을 최소화할 수 있도록 관리할 수 있습니다.
- 또한 포충등 특성으로 빛으로 유인하기 때문에 불필요한 유인을 하지 않도록 건물 외부에서 포충등 빛이 보이지 않는 위치를 선정하는 것이 좋으며 창문 및 문을 마주보게 설치하지 않도록 유의해야 합니다.
- ※ 전기충격식 포충등은 해충이 튀어 제품에 혼입될 수 있기 때문에 끈끈이 형태의 부착시트로 포집하는 것을 선택하시기 바랍니다.
- 포충등 점검 주기는 주1회이며, 동절기는 월1회 주기로 설정할 수 있습니다. 해충 유입되는 양을 일반구역 및 청결구역으로 세부적으로 설정하여 유입되는 수준에 따라 적절한 개선조치를 실시할 수 있도록 기준을 설정해야 합니다.

참고 사항

- 외부 방충방서 전문기관에 점검을 의뢰하는 경우 점검한 주기를 인정할 수 있습니다. 예로 주1회(월4회) 점검기준으로 외부 전문기관이 격주(월2회) 실시한 경우 해당 2회는 방충방서 점검으로 인정되며, 나머지 2회는 점검주기에 따라 자체적으로 실시해야 합니다.

질 문

작업장 내 기구 및 용기 등 재질은 어떤 것을 사용해야 하나요?

답 변

작업장 내 취급시설·설비 등의 재질은 내수성, 내부식성으로 열탕·증기·살균제 등 소독·살균이 가능한 재질(스테인리스, 플라스틱 등)을 사용해야 합니다.

- 사용하는 기구 등은 위해물질(중금속 등)이 용출될 우려가 없는 것을 사용해야 하며, 기구·용기포장의 기준 및 규격에 적합한 재질을 사용해야 합니다.
- 특히 플라스틱 용기 및 도마, 플라스틱 또는 고무재질의 컨베어, 배관 및 연결 실링, 여과 및 추출 등 식품에 교차오염의 우려가 있는 것은 시험성적서를 확인하여 식품사용의 안전성을 확인해야 합니다.

참고 사항

- 「기구 및 용기포장의 기준 및 규격」 참고
- 지속적으로 식품 포장재 등을 구매하여 사용하는 경우 반기 1회 주기로 시험성적서를 수령하여 관리해야 합니다.
- 구입 후 장기간 사용하는 기구 및 용기 등은 해당제품 또는 해당제품의 제조시기에 적합한 성적서를 확인하시기 바랍니다.

질 문

압축공기 사용 시 관리는 어떻게 하나요?

답 변

작업장 내 공기를 압축하여 압축된 공기를 에어건 등으로 분출시키는 원리로 기기를 작동시키거나, 작업장 등 청소, 제조공정 위생 등을 위하여 사용하는 기기이며, 압축공기에 의한 교차오염을 예방하기 위하여 관리기준을 설정해야 합니다.

- 압축공기에서 발생가능한 위해는 공기를 압축하는 과정 등에서 유분, 수분, 이물, 미생물 등이 교차오염 될 수 있으며, 분사 시 제품에 영향을 줄 수 있습니다. 이에 따라 해당 위해를 제어할 수 있는 적절한 필터 등을 설치하고, 해당 성능을 유지하기 위한 주기적인 교체관리 또는 유지보수를 통해 안전성 관리를 해야 합니다.

※ 압축공기 설비가 오일을 사용하지 않는 경우 오일필터는 제외할 수 있으며, 오일을 사용하는 경우 주기적으로 오일이 발생하는지 여부를 점검(테스트 페이퍼 등)해야 합니다.

- 압축공기 사용용도는 크게 3가지로 식품 또는 식품포장지에 직접 분사하거나, 생산종료 후 청소용으로 사용하거나, 기기구동을 위하여 사용할 수 있습니다. 식품 등에 직접 분사하는 용도는 압축공기의 오염이 그대로 식품에 교차오염을 시킬 수 있기 때문에 유분, 수분, 이물, 미생물 등을 관리해야 합니다. 미생물 검사 시 완제품 규격이 이탈되지 않도록 관리해야 하며, 일반세균, 대장균군 등 자사 규격을 설정하여 기준치 이하 여부를 확인해야 합니다. 압축공기 내 오염도를 직접 확인하거나, 간접적으로 제품 테스트 등을 통해 기준치 이하 여부를 확인할 수 있습니다.
- 압축공기를 식품에 간접적으로 영향을 줄 수 있는 청소용으로 사용하는 경우 압축공기 사용 후 반드시 소독을 통해 교차오염을 예방해야 하며, 복잡한 구조의 설비에 분사하는 경우 소독 등을 면밀히 실시해야 합니다. 압축공기를 설비 구동으로 사용하는 경우 문제발생 시 멈춘 설비를 점검하고, 개선조치 기준에 따라 조치를 실시해야 합니다.

참고 사항

○ 인증원 홈페이지 → 종합자료실 → 식품안전관련자료 → 압축공기 위생관리 방안

질 문

검·교정 관리는 어떻게 하나요?

답 변



냉장·냉동 및 가열처리 시설 등은 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시해야 합니다.

○ 인증 시 검·교정을 실시한 날부터 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 하며, 검·교정 시 외부 공인기관에 의뢰하거나, 표준계측기기를 이용하여 자체 검·교정을 할 수 있습니다.

※ 다만, 저울 검·교정을 할 수 있는 분동의 경우 검·교정 주기를 2년 1회로 설정할 수 있습니다.

※ 온도계 등을 외부 공인기관에 검·교정 의뢰 시 실제 작업장에서 활용하는 측정값이 포함되도록 검·교정을 받아야 합니다.

- 온도계 검·교정 시 외부 공인기관에서 검·교정한 표준온도계를 기준으로 작업장 내 사용하는 나머지 온도계를 비교하여 검·교정을 할 수 있으며, 검·교정 내역(사진, 오차범위 등)을 기록해야 합니다.

검교정 온도계 사진		위치 교정 사진		결과 값 사진	
					
검·교정 결과					
구분	검교정 온도계 값(A)	판넬 온도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정	
1차	-1.3	-0.9	0.4	합격	

※ 검·교정하고자 하는 계측기 등의 온도가 표준온도계의 검·교정 범위에 포함되는지 확인해야 합니다.

- 계측기기를 새로 구매하는 경우 해당기기의 제조일자를 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용이 가능합니다. 구매 후 정상가동 여부 확인 후 사용해야 하며, 제조년월일을 확인할 수 있는 보증서 등을 확인해야 합니다.

※ 제조일자를 확인하여 사용을 인정받은 기기를 표준계측기로 활용하는 것은 불가합니다.

- pH미터, 염도계, Aw측정기, 분광 염소측정기 등은 표준물질로 수치를 확인하여 정상 여부 및 자체 검교정을 할 수 있습니다.

질 문

HACCP 팀 구성 시 외부인원이 참여할 수 있나요?

답 변

HACCP 운영과 관련하여 HACCP팀의 조직이나 운영은 기본적으로 해당 영업소의 대표자 또는 종사자로 운영해야 합니다. 따라서 다른 소속의 직원이 해당 영업소의 HACCP 업무를 맡는 것은 효과적인 업무 수행에 있어 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.

관련 근거

○ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제9조

참고 사항

○ 외부 전문가가 HACCP팀에 참여할 수 있으나 HACCP관리기준 수립 등을 위한 가이드, 검토, 교육 등의 역할로 제한을 하고 있습니다.

Q2**HACCP팀장 인수인계****질 문**

HACCP팀장 인수인계는 어떻게 하나요?

답 변

HACCP팀장이 퇴사하는 경우 자사 내 HACCP팀의 인수인계에 따라 인수인계서를 작성하여 퇴사한 HACCP팀장을 대신하여 역할을 수행해야 합니다.

- 퇴사한 HACCP팀장 대신에 새로운 인원이 HACCP팀장으로 오는 경우 HACCP팀장 교육 이수 여부를 확인하고, 이전 이수한 수료증이 있는 경우 신규 HACCP팀장 교육은 필요하지 않으나, HACCP팀장 교육을 이수하지 않은 경우 빠른 시일 내에 교육을 이수해야 합니다.

※ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제9조(안전관리인증기준팀 구성 및 팀장의 책무 등) 역할에 따라 HACCP팀장은 해당 업무를 수행해야 하며, 선행요건관리 및 HACCP 관리 제·개정, HACCP관련 기록관리에 최종 승인·서명, HACCP회의, 검증을 하면서 HACCP시스템이 올바르게 운영되는지 확인해야 합니다.

- 새로운 HACCP팀장은 기존 역할을 대신한 인원으로부터 인수인계를 받아 업무를 수행할 수 있습니다.

참고 사항

- HACCP운영을 하고 있는 업체의 경우 매년 1회 정기교육훈련을 이수해야 함에 따라 영업자 또는 HACCP팀장이 정기교육훈련을 이수하여 나머지 종사자에게 전달교육을 실시해야 합니다.

질문

제품설명서 작성은 어떻게 하나요?

답변

제품설명서를 작성하는 목적은 HACCP 7원칙 12절차 중 정확한 위해요소분석을 위하여 자사 내 생산제품의 원료, 규격, 용도 등의 정보를 파악하는 것입니다.

○ 원료에서 기인한 위해요소가 작업장 내 유입되어 교차오염 등을 발생시킬 수 있으며, 원료의 오염수준을 사전에 확인하고, 해당 수준에 따른 예방 및 관리방법을 설정하여 관리하여야 합니다.

- 제품설명서를 통해 원료별 오염수준 또는 위해요소분석이 가능함에 따라 정확하게 작성해야 하며, 성분배합비율(원료명), 포장단위, 냉장·냉동·상온 유통 여부, 유통기한, 알레르기 유발물질 여부, 소비자 섭취 방법, 법적·사내 규격 등을 정보를 기술해야 합니다.

※ 제품설명서 작성 예시로 사내규격은 법적규격을 포함하여 작성해야 하며, 법적사항 외에는 n=5검사방법이 아닌 음성 또는 정량기준으로 설정할 수 있습니다.

제품설명서			
제품명	○○과자 (실제 제품명을 기재)		
식품의 유형	과자		
성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취가 없다		
품목제조보고 연월일 및 보고자	2020.01.01		
작성자 및 작성연월일	2020.01.31		
성분배합비율	밀가루○○%, 알파와○○%, 쌀분말○○%, 말티톨○○%.		
제조(포장) 단위	○○g, ○○g, ○○g		
완제품의 규격	생물학적	법적 규격	사내 규격
		·살모넬라 : n=5, c=0, m=0/10g [다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다.)을 도포 또는 충전 후 가열 가열하지 않고 그대로 섭취하는 빵류에 한한다.]	·살모넬라 : n=5, c=0, m=0/10g[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다.)을 도포 또는 충전 후 가열 가열하지 않고 그대로 섭취하는 빵류에 한한다.]
	—	·장출혈성 대장균: 음성 · <i>Listeria monocytogenes</i> : 음성	·장출혈성 대장균: 음성 · <i>Listeria monocytogenes</i> : 음성
		·산가 : 2.0이하(유통·유처리한 과자에 한하며, 한과류는 3.0이하)	·산가 : 2.0이하(유통·유처리한 과자에 한하며, 한과류는 3.0이하)
보관·유통 상의 주의사항	·화학적	·물리적	·미생물학적
제품용도 및 유통기한	·영·유아 및 일반인의 간식용(전 소비계층), 제조일로부터 ○○일		
포장방법 및 재질	·포장방법 : 내포장(질소충진, 탈산소재), 외포장(테이프) ·포장재질 : 내포장(PE), 외포장(골판지)		
표시사항	·생산자 및 제조장 주소, 알레르기 유발 물질 포함 여부, 위탁·수탁 등		

참고 사항

○ 제품설명서를 통해 완제품의 안전성 및 소비자에게 주는 영향을 파악할 수 있으며, 위해요소분석을 위한 기초자료로 활용됩니다.

질 문

제조공정도는 어떻게 작성하여야 하나요?

답 변

제조공정도는 원료입고부터 완제품 출고·판매까지 공정 중 발생할 수 있는 교차오염 또는 잠재된 위해요소를 파악하기 위하여 구체적으로 기술해야 합니다.

○ 제조공정도는 각 제품의 원재료(주원료)를 기준으로 제조공정도를 원료 입고부터 누락없이 순차적으로 작성하고, 제조공정도 흐름에 따라 추가되는 부재료 등을 작성하여 완성할 수 있습니다.

- 제조공정도가 완전 동일한 제품들은 제품명을 나열하여 하나의 그룹으로 설정할 수 있으며, 제조공정이 상이한 것은 추가 작성을 하는 것이 원칙입니다.

※ 제조공정이 서로 다른 제품을 하나의 제조공정도에 작성하는 경우 상당한 혼동을 줄 수 있으며, 공정별 위해요소분석에 영향을 주게 되어 각각 작성하는 것이 좋습니다.

원재료 (분말원료)	부재료(액상원료, 난류, 유지류, 첨가물)	용수 (상수도)			부자재 (PE, 골판지)
↓	↓	↓			↓
입고/보관	입고/보관	↓			입고/보관
↓	↓	↓			↓
계량	← 계량	↓			↓
↓		↓			↓
배합/반죽		← 1차 배합			↓
↓					↓
성형/사출					↓
↓					↓
가열(굽기) (CCP-1B)					↓
↓					↓
냉각					↓
↓					↓
내포장					← 내포장
↓					↓
금속검출 (CCP-2P)					↓
↓					↓
외포장					← 외포장
↓					
보관/출고					

- 여러 부재료(부원료, 용수, 부자재 등)가 주원료(원재료) 제조공정에 투입되거나, 추가 공정이 이루어지는 경우 부재료1, 부재료2, 부재료3으로 늘리면서 제조공정 중 투입되는 지점 또는 추가 공정을 정확하게 작성해야 합니다.

참고 사항

○ 제조공정도를 통해 완제품의 안전성 및 중요관리점 설정을 할 수 있으며, 위해요소분석을 위한 기초자료로 활용됩니다.

Q5**위탁 시 제조공정도 작성****질 문**

위탁 시 제조공정도 작성은 어떻게 하나요?

답 변

자사 제품과 동일한 제품을 상대방 업체에 위탁을 의뢰할 때 자사 제조공정과 타사의 제조공정이 일부 상이할 수 있습니다. 이에 따라 위탁한 제품에 대한 제조공정도를 추가 작성해야 합니다.

- 위탁하는 제품에 대한 자사 및 상대방 제조공정도를 구체적으로 작성해야 하며, 제조공정도를 통해 안전성이 동일한 수준으로 관리될 수 있는지 확인할 수 있습니다.
- HACCP에서 위탁을 하는 경우 위·수탁업체 전부 HACCP업체이어야 하며, 위·수탁업체 식품(유형)이 동일하거나, 식품(유형)이 상이한 경우 제조공정 및 CCP가 동일해야 합니다. 위·수탁업체가 식품(유형)이 동일한 경우 제조공정이 일부 상이할 수 있으나, 완제품 기준은 동일하기 때문에 위해요소 및 제어방법을 동일한 수준으로 관리될 수 있습니다.

Q6**신규 원료 위해요소분석****질 문**

신규 원료 위해요소분석은 어떻게 하나요?

답 변

HACCP인증 이후 신규 제품을 출시하면서 새로운 원료를 구매할 때 자사의 발생가능성 평가기준에 따라 위해요소분석을 실시해야 합니다.

- 자사의 발생가능성 평가기준에 따라 2회 또는 3회 검사를 통해 위해평가를 실시하는 경우 입고되는 순서대로 실시해야 하며, 한 번 입고 시 서로 다른 유통기한 또는 로트가 들어오는 경우 발생가능성 평가를 한 번에 완료할 수 있습니다.
- 하나의 유통기한 또는 로트는 중복하여 검사하는 방법이 아닌 입고되는 순서에 따라 실시하고, 위해평가를 통해 원료의 오염도 수준을 파악하시기 바랍니다.

질문

위해정보집은 어떻게 활용할 수 있나요?

답변

「식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집」은 HACCP적용업체의 원료 위해분석에 대한 어려움을 해소하고 검사비용 등의 부담을 해소해 드리고자 제공하는 것으로, 업체에서 추가적인 검사 없이 정보집의 내용으로 위해분석을 대체하거나 발생가능성 판단근거 자료로 활용이 가능합니다.

- 정보집에 수록된 원료에 한해 업체에서 추가적인 검사 없이 정보집의 내용으로 위해요소분석을 대체하거나 발생가능성 판단 근거 자료로 활용이 가능합니다.
- 정보집의 원료명이 동일한 경우 유형과 상관없이 적용 가능하며 위해요소분석을 대체하거나 발생가능성 판단 근거 자료로 활용이 가능합니다.

5. 시험·검사결과											
1) 국내 시험·검사 결과											
구분	위해요소	시험·검사결과(건)						세부결과			비고 (국내 기준·규격)
		구분	'17년	'18년	'19년	'20년	계	최소 검출량	최대 검출량	평균 검출량	
생물 학적	대장균	검사(건)				6	6	불검출	불검출	-	기준없음
		부적합(건)				0	0				
	장출혈성대장균	검사(건)				2	2	불검출	불검출	-	기준없음
		부적합(건)				0	0				
화학적	납	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.009	0.1 mg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	방사능	검사(건)	184	276	294	212	966	불검출	불검출	0	100 Bq/kg, L 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	잔류농약	검사(건)	51,080	47,032	58,016	53,380	209,518	불검출	1.0 (클로르프로필)	-	개별기준
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	총 아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	검사(건)	8	16	16	22	62	불검출	불검출	-	15.0 µg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				
	카드뮴	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.008	0.1 mg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0				

※ 정보집에서 시험검사 정보가 수집되지 않은 위해요소분석은 업체에서 자체적으로 발생가능한 위해요소를 도출해서 운영해야 합니다.

참고 사항

〈식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집〉

인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) → 자료실 → HACCP자료 → 식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집

질 문

가열공정 한계기준 설정은 어떻게 하나요?

답 변

가열공정을 중요관리점(CCP)으로 설정하고, 제품의 안전성을 확보할 수 있도록 위해(식중독균)를 제어하기 위하여 구체적인 한계기준을 설정해야 합니다.

- 가열공정의 한계기준을 설정할 때 고려해야 할 사항은 가열 설비의 특성에 따라 균일한 열처리가 가능한지, 연속식으로 가열하는지 회분식으로 가열하는지 등의 여부를 확인해야 한계기준 조건을 설정할 수 있습니다.
- 가열공정의 한계기준 기본설정 내용은 원료량, 가열온도, 가열시간, 품온 등 입니다. 원료량은 일정한 온도에 많은 양을 투입할 때 온도 하락이 발생할 수 있고, 원료량에 따라 온도 및 시간을 조절해야 하는 상황이 발생될 수 있습니다.
- ※ 연속식 가열기로 과자를 굽는 경우 원료량은 한계기준에서 제외할 수 있습니다. 다만 회분식으로 가열하는 경우 원료량에 따른 온도하락이 발생한다면 원료량이 필수로 설정되어야 합니다. 이와 달리, 하나의 탱크에 원료를 넣고 일정온도까지 도달시킨 후 살균처리하는 경우 일정온도까지 도달시키는 것이 목적이며, 원료량과 상관없이 온도를 상승시키기 때문에 원료량은 설정하지 않아도 됩니다.
- 가열온도 및 시간, 품온은 식중독균이 사멸할 수 있는 조건을 사전에 파악하고 제품에 열을 가할 때 품온이 목표로 하는 온도까지 올라가는지 여부가 중요합니다.
- ※ 가열온도 및 시간의 영향으로 품온이 상승하기 때문에 이러한 상관관계를 고려하여 제품의 안전성, 한계기준을 설정할 수 있습니다. 설정된 한계기준이 제품의 안전성을 확보할 수 있는지 여부는 유효성 검사를 통해 최종 확인하여야 합니다.
- 가열공정의 원료량, 가열온도, 가열시간, 품온을 고려하여 기준을 설정하되 설비 특성에 따라 일부 조건이 제외될 수 있습니다. 조건 간 상관관계를 고려하지 않고 제외하는 경우 잘못된 한계기준 설정이 될 수 있습니다.

질문

금속검출 모니터링 품목 기록은 어떻게 하나요?





답변

중요관리점(CCP)로 설정되어 있는 금속검출기에 대한 모니터링 시 품목이 변경되어 설정이 달라지는 경우 해당 품목에 대한 테스트 및 기록을 해야 합니다.

○ 모니터링 시 품목을 기입할 때 제품명을 그대로 기입하는 것이 원칙입니다. HACCP팀장이 해당 제품이 정확하게 CCP를 통과하여 안전성 점검이 이루어졌는지 확인할 수 있습니다.

- 일부 제품명이 길어 요약 또는 번호로 기입하는 경우가 있습니다. 생산하는 제품명과 금속검출 모니터링 품명이 일치해야하기 때문에 요약하는 경우 구분이 가능해야 하며, 번호로 기입하는 경우 번호리스트가 있어야 합니다.

※ 금속검출기 통과 시 제품명이 동일하나 중량이 다른 경우 중량을 같이 표시해야 해당 중량이 통과했는지 여부를 알 수 있습니다. 예시 00과자(100g), 00과자(500g)

한계기준	○ 금속어불(Fe 2.0mmφ, STS 2.5mmφ 이상) 불검출							
주 기	금속검출기 정상작동 여부 확인				작업시작 전, 작업 중 2시간마다, 작업 종료 후			
	금속검출기에 의한 공정품 확인				작업 중 상시			
방 법	○ 기기검도 모니터링담당자는 기기 중간에 Test piece(Fe 2.0, STS 2.5mmφ)를 통과시켜 검출여부를 확인하고 CCP-1P 모니터링 열지에 기록한다.							
	○ 제품검도 모니터링담당자는 제품 중간에 Test piece(Fe 2.0, STS 2.5mmφ)를 넣고 기기에 통과시켜 검출여부를 확인하고 CCP-1P 모니터링점검표에 기록한다.							
	○ 통과량 및 검출량 모니터링담당자는 통과된 양과 검출된 양을 CCP-1P 모니터링점검표에 기록하고 HACCP팀장에 보고한다.							
	※ 금속검출기는 연1회 이상 정상작동 유무 확인							
	금속검출기 감도 모니터링(판정 - 검출 : O, 불검출 : X)							
품명	통과 시간	Fe만 통과 (중간)	STS만 통과 (중간)	제품만 통과	Fe+제품 통과 (제품 중앙 아래)	STS+제품 통과 (제품 중앙 아래)	판정	서명
								
00과자 (100g)	작업시작 09 : 40	O	O	X	O	O	적합	홍길동
00과자 (100g)	11 : 45	O	O	X	O	O	적합	홍길동
00과자 (500g)	13 : 05	O	O	X	O	O	적합	홍길동
00과자 (500g)	작업종료 후 16 : 30	O	O	X	O	O	적합	홍길동
금속검출기 제품 통과								
품명	통과량		검출량		특이사항			
00과자 (100g)	100		0		-			
00과자 (500g)	300		0		-			

Q10**금속검출기 검·교정****질 문**

금속검출기 검·교정은 어떻게 하나요?

답 변

금속검출기 설비 자체는 국가표준기본법에 따른 교정주기를 가진 계측장비가 아닙니다. 금속검출기는 제조공정을 수행하는 설비로 외부업체에 의뢰하여 점검을 받거나 자체적으로 정기적인 설비점검 및 유효성평가를 통해 잠재적으로 발생 가능한 금속성 이물의 검출 목적을 원활히 수행할 수 있도록 점검 및 관리를 하는 것을 검·교정으로 인정하고 있습니다.

참고 사항

- 국가표준기본법 제1조(국가교정제도의 확립) 교정대상 및 주기설정을 위한 지침 국가기술표준원 고시

질 문

소규모 CCP 유효성 검사 어떻게 하나요?

답 변

최초 인증 시 중요관리점(CCP)에 대한 유효성 검사를 통해 제품의 안전성을 확인하여 CCP 한계기준을 설정할 수 있습니다. 인증 이후 연 1회 주기로 CCP에 대한 유효성 및 검증을 통해 위해관리를 할 수 있습니다.

○ 가열공정에 대한 유효성 검사 시 가열공정 전과 가열공정 후 유효성 검사를 통해 안전성이 있는지 확인해야 하며, 인증 이후 연 1회 검사 시 CCP별로 실시해야 합니다.

- 인증 받은 유형 내 제품들이 하나의 한계기준으로 설정되어 있는 경우 식중독균 포함 1회 검사를 통해 유효성 및 검증을 할 수 있으나, 한계기준이 여러 조건인 경우 추가 조건에 대해 지표세균(일반세균, 대장균군)으로 추가 유효성 및 검증을 실시해야 합니다.

※ CCP 전에서 발생가능한 위해(원료유래, 종사자, 기구·도구·설비, 작업장 환경 등)로 인하여 오염수준을 확인할 수 있으며, CCP 후 오염수준이 얼마나 감소하여 효과성이 있는지 확인할 수 있습니다.

관련 근거

<식품 및 축산물 안전관리인증기준>

○ 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있어야 하며, 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있어야 합니다.

질 문

기록 일지 등을 전산으로 관리할 수 있나요?

답 변

HACCP 인증 작업장(업소, 농장)에서는 선행요건 및 HACCP관리에 필요한 점검표 등을 작성하고 각 점검표 등에는 작성자 및 승인자의 이름, 서명, 작성일자(확인일자)가 작성되어야 합니다. 따라서 기록(점검)된 사항(일자, 서명 등)의 동일성을 보증할 수 있고 기록 누적, 위변조 방지 등이 가능할 수 있다면 전산으로 기록을 유지할 수 있습니다.

관련 근거

○ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제8조(기록관리)

- 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.

HACCP 자주 묻는 질문 | 개정판 2022 |

개정판 발행 2022년 12월 28일

발행처 한국식품안전관리인증원 인증심사본부

충청북도 청주시 오송읍 오송생명5로 156

<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.