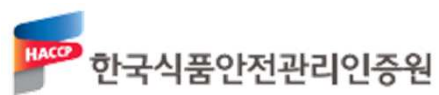
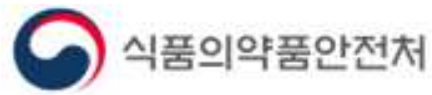




2026년 HACCP 사업 소개

2026. 2. 10.



목 차

- 1 한국식품안전관리인증원 소개
- 2 HACCP 인증
- 3 HACCP 지원
- 4 식품안전 정보 제공
- 5 식품안전 시험·검사 사업
- 6 스마트 HACCP
- 7 글로벌 HACCP
- 8 주요 지적사항 및 개선사례



1

한국식품안전관리인증원 소개



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



인증원 소개

설립 목적 및 근거 법령

근거법

한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률(2020.12.29. 개정)

제1조 (목적)

식품·축산물의 안전관리인증 및 식품·건강기능식품·축산물·수입식품의 안전관리 지원에 관한 사업을 전문적·체계적으로 수행하도록 함으로써 국민보건 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

제6조 (사업)

1. 「식품위생법」 제47조의2에 따른 식품접객업소의 위생등급 지정에 관한 사업으로서 같은 조 제10항에 따라 위탁 받은 사업
2. 「식품위생법」 제48조에 따른 식품안전관리인증기준적용업소의 인증 등에 관한 사업으로서 같은 조 제12항에 따라 위탁 받은 사업
3. 「축산물 위생관리법」 제9조에 따른 안전관리인증작업장등의 인증 등에 관한 사업으로서 같은 법 제44조제2항에 따라 위탁 받은 사업
4. 「수입식품안전관리 특별법」 제6조 및 제7조에 따른 해외제조업소의 현지실사에 관한 사업으로서 같은 법 제9조제1항에 따라 위탁 받은 사업
5. 제1호부터 제4호까지의 사업과 관련된 다음 각 목의 사업
 - 가. 기술지원
 - 나. 전문인력의 양성 및 교육사업 ... (중략) ...
9. 그 밖에 식품·건강기능식품·축산물·수입식품의 안전관리 지원사업에 관한 사항으로서 식품의약품안전처장이 정하는 사업



인증원 소개

조직 현황



2

HACCP 인증



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



HACCP 인증 체계

법적 근거

식품 HACCP

식품위생법 제48조~제48조의6
동법 시행령 제33조, 제34조
동법 시행규칙 제62조~제68조의2

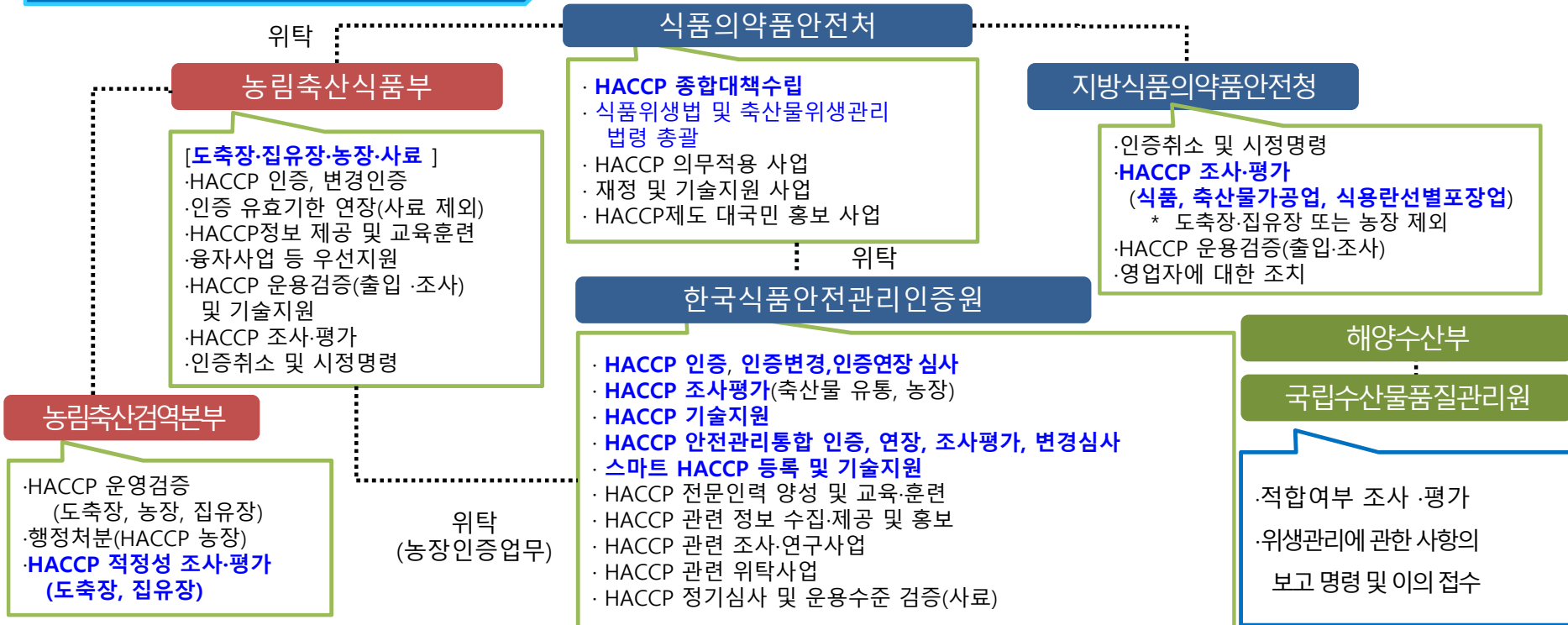
축산물 HACCP

축산물 위생관리법 제9조~제9조의6
동법 시행규칙 제7조~제7조의8

수산물 HACCP

농수산물품질관리법 제70조, 제 74조 제76조
동법 시행령 제42조
동법 시행규칙 제85조, 제88조~제90조

관계기관 역할





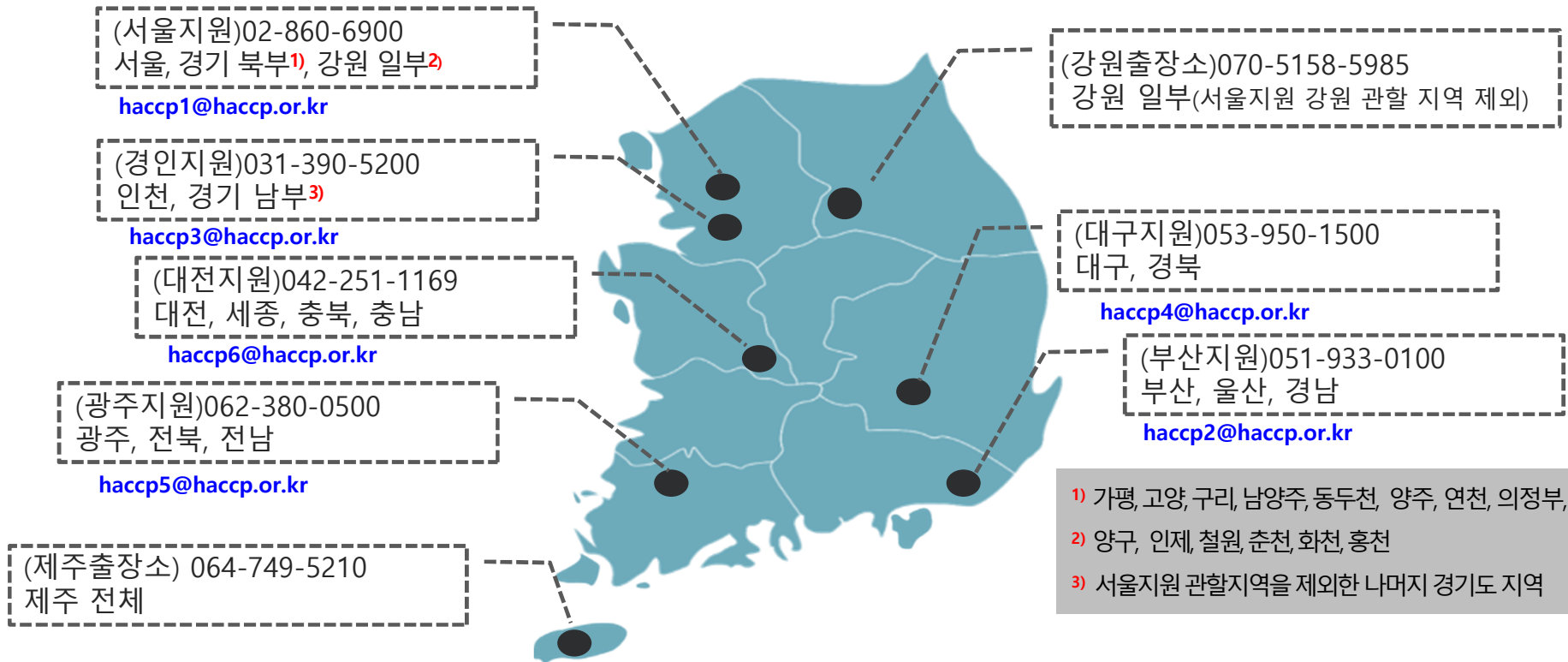
민원 신청

□ HACCP 인증 등 민원신청 방법(자세한 사항 아래 인증원 홈페이지 참고)

※ <https://fresh.haccp.or.kr/mail.do>

○ 해당 지원 신청(강원출장소 : 서울지원으로 신청, 제주출장소 : 광주지원으로 신청)

○ 우편, 팩스, 이메일, Fresh 홈페이지, 방문 신청



1) 가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천
 2) 양구, 인제, 철원, 춘천, 화천, 홍천
 3) 서울지원 관할지역을 제외한 나머지 경기도 지역



인증원 문의처



주소	연락처	
충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 한국식품안전관리인증원	☎ 1599-1102	Fax 043-928-0139

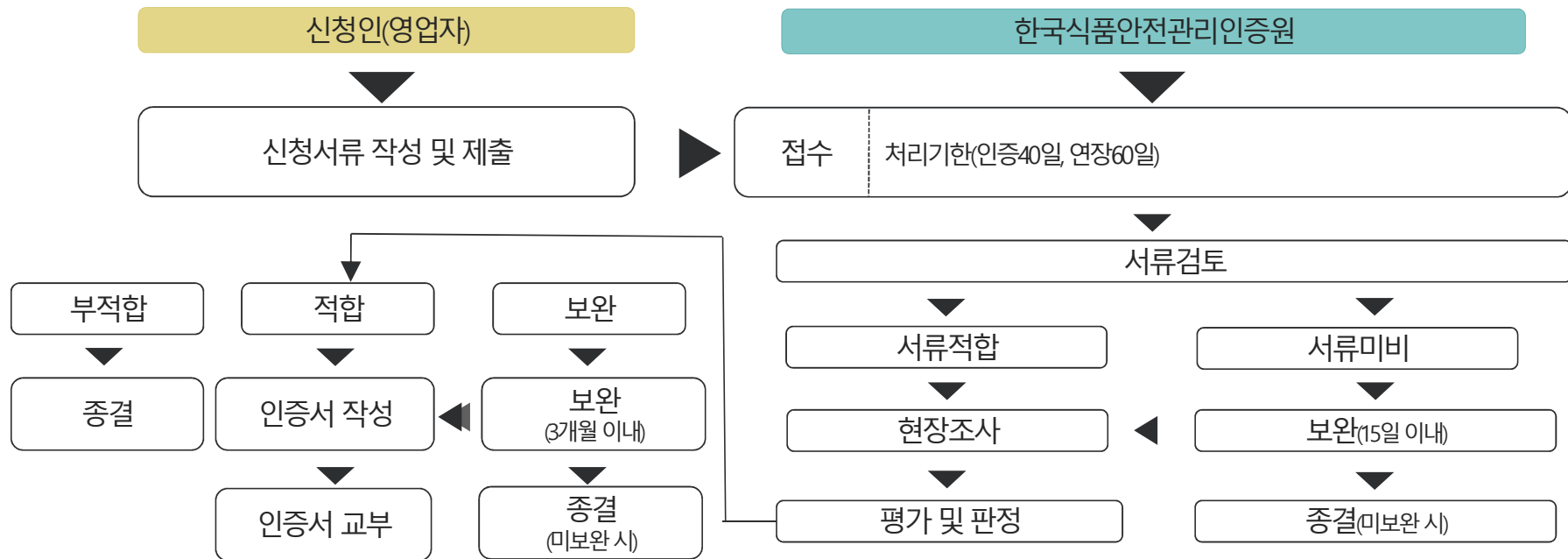
구분	주소	연락처	
서울지원	서울특별시 송파구 송파대로 28길 28, 해양환경공단 빌딩 2층	☎ 02-860-6900	Fax 02-837-1120
부산지원	부산광역시 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층	☎ 051-933-0100	Fax 051-933-0101
경인지원	경기도 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층	☎ 031-390-5200	Fax 031-465-6697
대구지원	대구광역시 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층	☎ 053-950-1500	Fax 053-950-5209
광주지원	광주광역시 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층	☎ 062-380-0500	Fax 062-222-5238
대전지원	대전광역시 유성구 북유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층	☎ 042-251-1169	Fax 042-252-1102
강원출장소	강원특별자치도 원주시 건강로25 예비뉴2차 505호	☎ 033-921-0999	Fax 070-5158-5988
제주출장소	제주특별자치도 제주시 신대로64, 건설공제조합 제주지점 5층	☎ 064-749-5210	Fax 064-749-5211



HACCP 인증

□ 인증(연장) 절차 : 식품·축산물(가공,유통) 등

- 식품 : 식품(식품첨가물)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 즉석판매제조·가공업, 식품소분업, 집단급식소식품판매업, 집단급식소, 기타식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 도시락 제조·가공업(운반급식포함), 식품운반업, 식품냉동·냉장업, 공유주방 이용업소
- 축산물 : 축산물가공업, 식육포장처리업, 식용란선별포장업, 식육판매업, 축산물보관업, 축산물운반업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업, 가축사육농장 등



2026년 2월 2일 접수 분 부터 연장심사 불시 평가 시행



HACCP 인증

□ 신규 의무적용 유형(업종) HACCP 신청 및 확인증(사전접수증) 발급

- 식 품 : 어묵, 냉동식품(피자류, 만두류, 면류), 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품), 즉석조리식품(순대), 비가열음료, 레토르트식품, 병과류, 배추김치, 과자·캔디류, 빵류·떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류, 즉석섭취식품, 국수·유탕면류, 특수용도식품
- 축산물 : 유가공업, 알가공업, 식용란선별포장업, 식육가공업





HACCP 인증

□ 인증(연장) 신청서류(식품·축산물(가공, 유통) 등)

접수신청

• 서류 작성 및 접수

• 수수료 납부

- 납부계좌(농협)

(서울지원)317-0011-8972-01

* 강원출장소 포함

(부산지원)317-0011-8887-71

(경인지원)301-0207-2500-41

(대구지원)301-5028-2183-11

(광주지원)301-0066-6386-71

* 제주출장소 포함

(대전지원)317-0011-8939-71

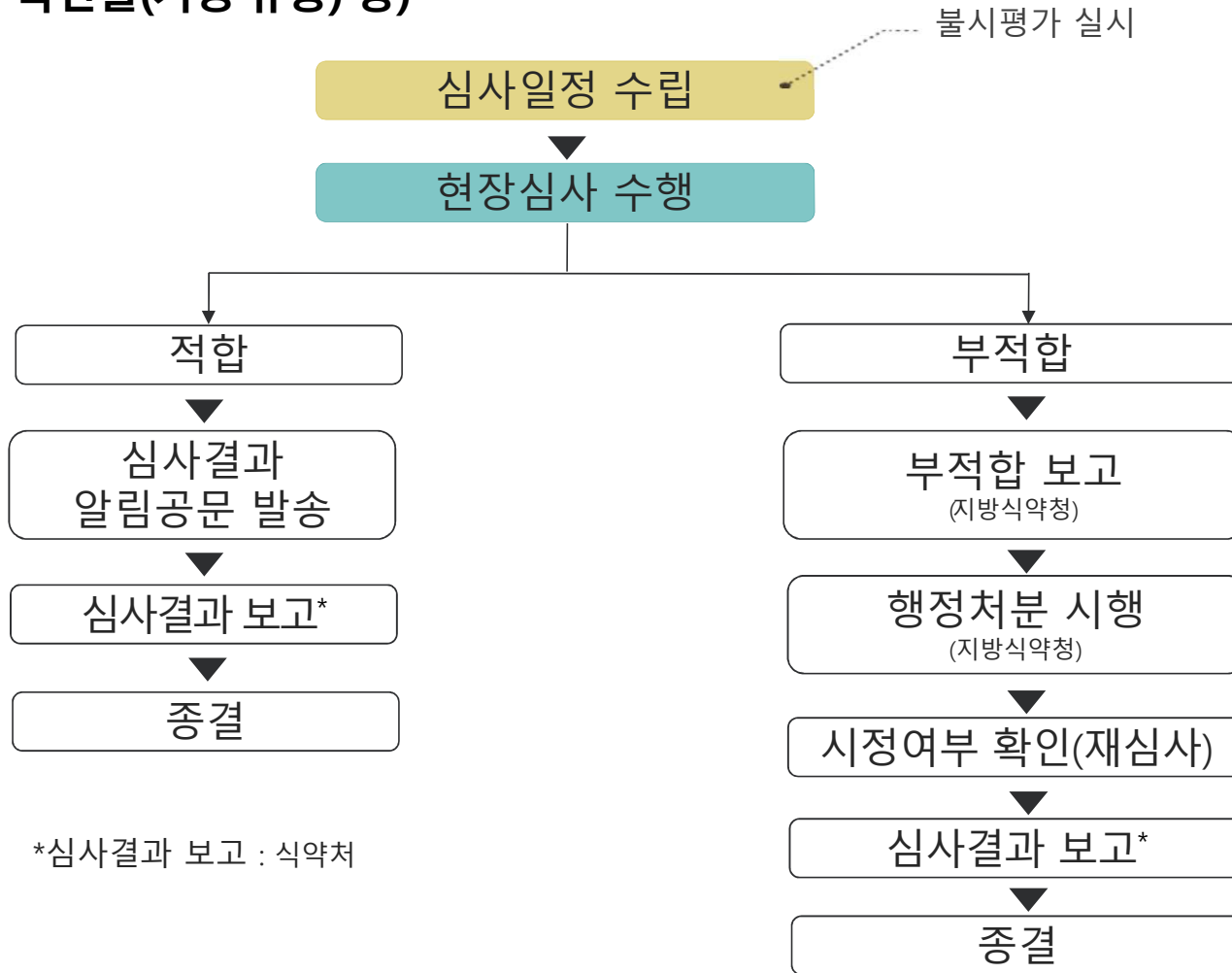
인증(연장)심사 준비

식품	축산물
<p>➢ HACCP 인증(연장) 신청서 홈페이지*(www.haccp.or.kr) - HACCP절차안내 - '민원서식'다운로드 가능</p>	
<p>➢ 안전관리인증 계획서 (HACCP PLAN)</p> <p>➢ 인허가서류 사본(앞, 뒤) · (제조) 영업등록증 · (소분, 보존, 접객) 영업신고증 · (첨가물) 영업등록증</p> <p>➢ 사업자등록증 사본</p>	<p>➢ 안전관리인증 계획서 (HACCP PLAN)</p> <p>➢ 인허가서류 사본(앞, 뒤) · (가공) 영업허가증 · (유통) 신고필증 · (농장) 축산업허가증</p> <p>➢ HACCP 교육 수료증 · 대표자 4시간 · 종업원 24시간</p> <p>➢ (가공·유통) 허가(신고) 면적확인을 위한 서류 · 인허가서류 뒷면에 서가(신고) 면적 미기재된 경우 허가(신고) 관리대장 등</p> <p>➢ (농장) 사육두수 확인 서류 · 사육일보(1일, 30일) 또는 주보(1주, 4주) 등</p> <p>➢ 사업자등록증 사본(사업자등록이 없는 농업인의 경우 전자계산서 발행을 위한 주민등록증(번호) 필요)</p> <p>➢ HACCP 인증서(연장심사 경우)</p>



HACCP 조사·평가

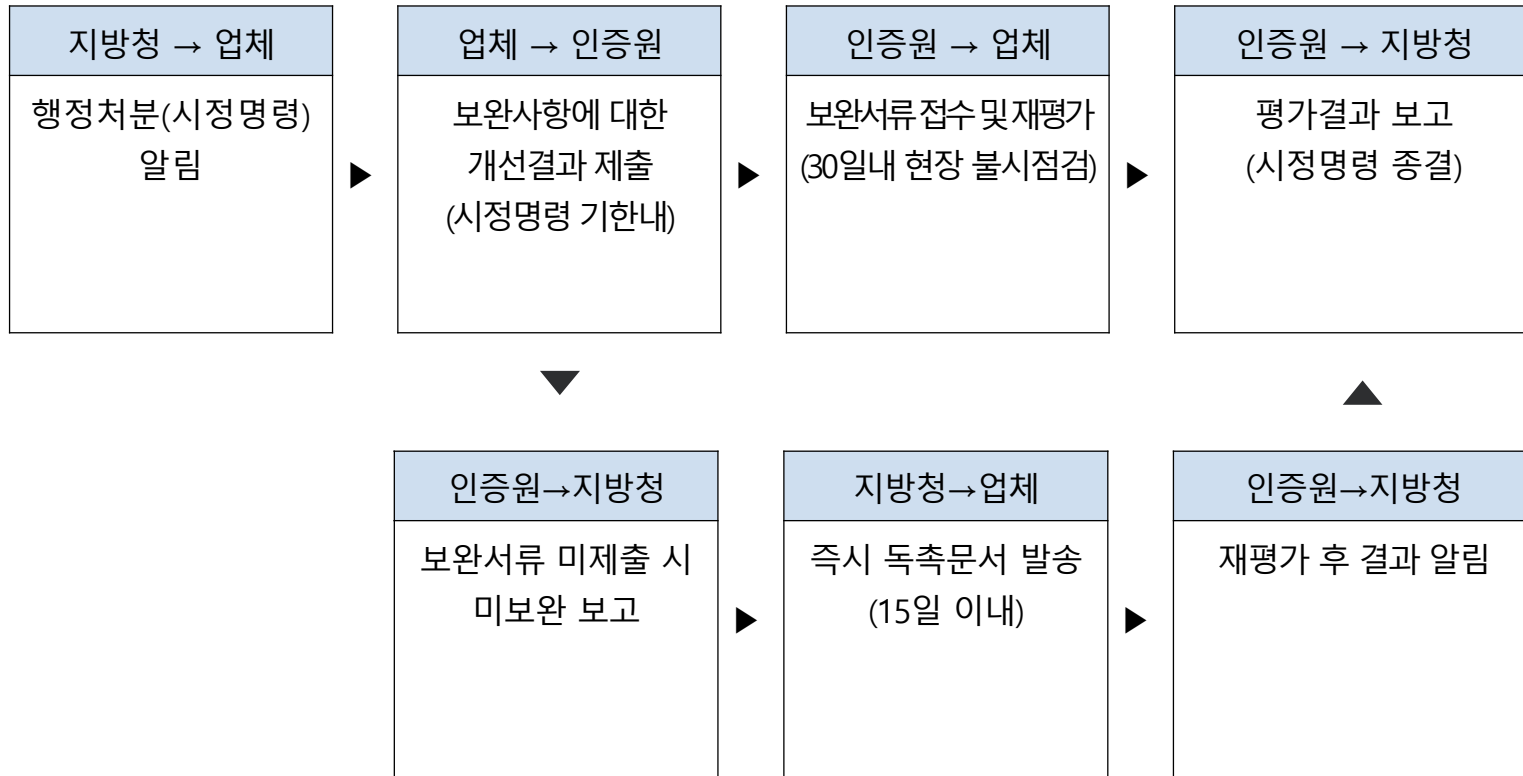
□ 조사·평가 절차(식품·축산물(가공·유통) 등)





HACCP 조사·평가

□ 행정처분(부적합) 업체 세부 프로세스





과학화 장비 활용 검증심사

□ 검증심사 장비 활용 범위

구 분		항 목	활 용 장 비
주요 안전조항 관련 장비	선행요건관리	이물검출	금속검출시편, 가우스측정기, 조도계, UV랜턴
		온도관리	온도계(적외선·탐침·프로브), 데이터로거, 써머라벨
		용수관리	잔류 염소측정기(고농도, 시약형, 저농도), 탁도계
		작업장 세척소독	내시경카메라(일반), 내시경카메라(스마트폰), ATP측정기
	HACCP관리	중요관리점 결정, 한계기준 설정, 모니터링, 개선조치	금속검출시편, 온도계(적외선·탐침·프로브), 데이터로거, F0측정기, pH측정기, 염도계, 써머라벨, UV측정기, 당도계, 가우스측정기, Aw측정기, RPM측정기, 조도계, 잔류 염소측정기(고농도, 시약형, 저농도)
기타 장비		드론, 거리측정기, 미세먼지측정기, 암모니아가스측정기, 휴대용압축공기종합측정기, 액션캠, 압축공기미생물 검사장비, 에어샘플러, 적외선카메라, 풍속계, 산가측정기, 초음파유량계, 기류가시화장비	

- ☑ 심사 시 활용 장비는 **업체 당 장비 4개 이상**(휴대용 케이스로 보관 및 이송)
- ☑ 업체 관리 현황 확인 및 정보 수집을 위해 **장비활용을 통한 운영사항** 검증 실시
- ☑ 당해 **식품안전 이슈 상황 발생** 시 해당 **업종, 공정, 유형** 집중 검증 실시



과학화 장비 활용 검증심사

□ 검증심사 장비 활용 범위

○ 사전 업체정보 파악을 통한 맞춤형 과학화 장비 준비

- 해당업체의 주요 식품안전 관련 평가항목에 알맞는 과학화장비 선택

신청서류 확인

신청서류 확인 목록

- ✓ 접수서류
- ✓ HMS업체정보
- ✓ 표준기준서



업체 정보 파악

행정처분 위반 이력

- ✓ 식품안전나라
- ✓ 법 위반 통계



과학화 장비 준비

업체별 적정 검증장비 선택

- ✓ 주요 식품안전 위협사례
- ✓ 규모(일반, 소규모)
- ✓ 제조공정CCP
- ✓ 업종별 평가항목



중요관리점 우선



사용 다빈도, 활용범위가 넓은 장비에 대한 데이터 분석



선행 및 중요관리점



업종, 유형 특성에 따라 장비 추가 활용



과학화 장비 활용 검증심사

□ 검증 심사 방법 절차

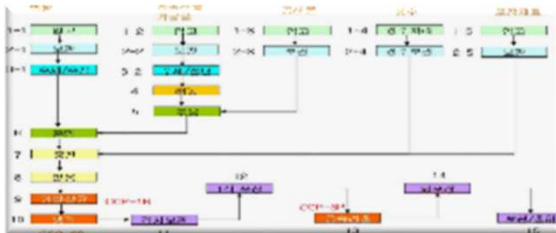
인터뷰 및 서류검토

업체 제조공정, 현장도면, 중요관리점 등
작업장 입실 전에 과학화 장비 활용 검증
포인트 파악

✓ 조도 측정위치 도면 확인



✓ 제조공정 CCP 확인



현장조사

작업장 구역별, 공정별 등 검증
포인트의 운영기준 확인

✓ 원료검수-조도 관리 기준



✓ 가열공정 - CCP 관리 기준



검증수행

장비를 통한 HACCP 운영(현장,
관리, 기준) 적절성 객관적 확인

- ① (현장) 관련 법령, HACCP 평가항목, 자체기준에 맞게 현장운영의 적정성 검증
- ② (관리) 담당자의 숙지여부, 허위기록, 모니터링 방법 등 확인
- ③ (기준) 현장 특성, 운영결과를 반영하지 않은 부적절한 기준 수립 등 검토



HACCP 신규 교육관리

□ HACCP 신규 교육 이수 관리

➤ [공통] 인증심사 이후 HACCP 신규 교육 6개월 이내 수료 여부 확인
 - **유선 확인 및 교육 이수증 사본 제출**
 (6개월 이내 미수료 시 교육훈련 미이수로 행정처분)



구 분	대 상	식품 신규 교육	축산물 신규 교육*
1	영업자	2 시간 이상	4 시간 이상
2	종업원	16시간 이상	24 시간 이상

*축산물 HACCP 인증심사 신청 시 교육 수료 확인

➤ [축산물] HACCP 인증심사 신청 시 **HACCP 신규 교육 수료 확인 후 접수**
 (미이수 시 접수 불가. 다만 미이수 사유 인정되는 경우 인증 후 6개월 이내 수료)

[축산물 위생관리법 시행규칙] 제7조의 3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)

② 제1항에 따른 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다. 다만, 인증원장은 제3호에 따른 교육을 받을 수 없는 부득이한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 그 인증을 받은 후 6개월 이내에 해당 교육을 수료하도록 할 수 있다.

3. 법 제9조의5제1항에 따른 교육훈련기관에서 영업자 및 농업인은 4시간 이상, 종업원은 24시간 이상의 교육훈련을 수료하였을 것.

[식품 및 축산물 안전관리인증 기준] 고시 제20조(교육훈련 등)

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 [식품위생법 시행규칙] 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고 ~ 중략 ~



검·교정 관리 방법

✓ 개선 목적

모니터링 장비 등 계측기에 대한 검·교정 방법 개선으로 **올바른 검·교정 관리** 및 소규모 영세업체의 **경제적 비용 부담 경감**



제조일자 1년 경과되지 않은 계측기를 **표준기**로 사용하여 자체 검·교정



공인기관에서 검·교정 받은 계측기를 **표준기**로 사용하여 자체 자체 검·교정



표준기 정의 : 검·교정 시 사용하는 표준기는 국가측정표준에 소급된 상위 표준기 이어야함(국가 검·교정 공인기관에서 검·교정을 받은 기기)



[참고] 제조일자 1년 경과되지 않는 제품은 품질보증 기간을 고려하여 검교정을 갈음해주는 것으로 측정의 소급성이 확보되었다고 인정되는 것이 아님!



관리방법

제조일자 1년 경과되지 않은 계측기를 표준기로 사용하여 자체 검·교정한 방식은 잘못된 방식으로 **공인기관에서 검·교정 받은 계측기를 표준기로 사용하여 검·교정 해주세요**



검·교정 관리 방법

☑ 개선 내용

기존 관리 방법에서 업체 비용 부담 경감을 위하여 타 HACCP 인증업체의 검·교정된 표준기를 활용(대여)하여 자체 검·교정 가능함을 추가

검교정 관리 우선 원칙

- ① 계측기 모두 외부 공인기관에서 검·교정 받거나, 외부 공인기관에서 검·교정된 표준기를 사용하여 자체적으로 비교 검교정 가능
 - * 표준기는 외부 공인기관에서 검·교정한 날로부터 1년 경과 되지 않았을 경우에만 표준기로 사용 가능

- ② 타 HACCP 인증업체의 외부 공인기관에서 검·교정된 표준기를 활용(대여)하여 자체 비교 검·교정 가능
 - * 검교정 일지(붙임 1), 표준기 성적서 및 표준기 대여 확인서(붙임 2) 등 관리

- ③ 제조일자로부터 1년 경과 되지 않은 계측기를 사용할 경우 보증기간 등을 고려하여 검·교정을 같음하여 사용 가능. 다만 검·교정이 인정되는 것이 아니므로 표준기로 사용할 수 없음
 - * 정상 작동 확인 관리, 관련 증빙자료 구비 필수

- ④ (기타) 이외 원칙은 평가매뉴얼의 관리 방법을 따름



검·교정 관리 방법

☑ 타 HACCP 인증업체의 검·교정된 표준기로 검·교정 시 관리 방법

- (모든 원칙 공통) 표준기는 외부 공인기관에서 검·교정(검·교정한 날로부터 1년 경과되지 않아야 함) 받은 경우에만 가능
- HACCP 인증업체의 표준기 대여하여 자체 검·교정 가능하며 검·교정 성적서, 장비 대여 확인서[첨부 1] 등 증빙자료 구비 필요
 - * 단 연구소(센터) 등을 보유한 기업의 경우 연구소 소유의 표준기를 이용하여 계열사에서 자체 검·교정 가능(협력 업체는 불가능)
- 표준기 대여 시 인증업체 공정에 사용하는 계측기가 아닌 **검·교정의 용도로만 사용하는 표준기만 인정**(오차발생 최소화 및 대여기간 등 고려)
- 대여 표준기의 측정값 범위(성적서 확인)와 자체 검·교정하려고 하는 계측기의 **사용범위 확인 필요**(측정값 범위 포함 시 인정)
 - * 예) 대여 표준기(온도계)의 측정값은 -20°C, 0°C, 20°C(-20°C ~ 20°C)이나 검교정하려는 온도계의 실제 사용 온도는 95°C~100°C이면 검교정 불인정



검·교정 관리 방법

☑ 타 HACCP 인증업체의 검·교정된 표준기로 검·교정시 관리 방법

[붙임 1] 타 HACCP 인증업체 표준기 대여 자체 검·교정 일지(예시본)

자체 검·교정 일지		작성자	승인자
검·교정 제품명	교정 일자		
냉장/냉동 장고 판넬 온도계	0000.00.00		
검·교정 방법	1. 감온봉(온도센서 장치의 위치 확인 : 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 설치되어야 함) 2. 타 HACCP 인증업체의 외부 공인기관에서 검교정 받은 표준기(온도계) 준비(측정 단위 0.1℃, 동일 온도범위를 측정할 수 있는 온도계) 3. 타 인증업체 표준기(온도계)의 감온봉을 냉장/생동항고 내부의 감온봉과 나란히 부착(선이 긴 감온봉은 온도 표시기를 외부에 부착) 4. 10분 대기 후 타 인증업체 표준기(온도계)로 측정된 값과 판넬 온도계와 비교(대형 감온봉은 판넬 온도계 값을 먼저 측정 후 내부로 들어가 검교정 온도계 값을 개별적으로 측정 후 기록) 5. 타 인증업체 표준기(온도계)와 판넬 온도계 값의 차이를 보정 값으로 표시하여 값을 읽을 수 있도록 한다.		
판정기준	± 1℃		
개선조치 방법	1. 판정 기준에 이탈 시 판넬 온도계 교정(또는 보정) 후 재 측정하여 기준 이내로 수정 2. 교정(또는 보정) 불가능한 경우 온도계 교체 3. 교체 불가능한 경우 외부업체 의뢰		
검교정 온도계 사진	위치 고정 사진	결과 값 사진	
타 HACCP 인증업체 표준기(온도계) 정보			
보유업체	모델명	검·교정 일자	검·교정 측정값
홍길동식품	00:00	0000.00.00	-20℃, 10℃, 50℃
			활용 가능 판정
			가능/불가능
			비고
			검교정 명세서 및 장비 대여 확인서 등 첨부
검교정 결과			
구분	타 인증업체 표준기(온도계) 값(A)	판넬 온도계 값(B)	오차 (A-B)
1차	-1.3	-0.9	0.4
			합격 판정
			합격
이탈 내용		개선조치 및 결과	

[붙임 2] 장비 대여 확인서(예시본)

표준기(계측장비) 대여 확인서			
업체명	홍길동식품	확인자	홍길동 (인)
* HACCP인증업체		* HACCP인증업체	
장비명/수량	탐침온도계 / 1개	규격	kd:2001
구성품	탐침온도계, 탐침온도계 케이스		
물품 상태	정상, 판손 없음		
성적서 사본	발급번호 000-000		
대여기간	2023.01.01. ~ 2023.01.21.		
대여자 준수사항	1. 대여품을 망실 훼손하였을 때에는 보상한다. 2. 대여품의 원형을 변형하거나 부품을 교체하지 아니한다. 3. 대여품을 타 업체 또는 타인에게 건대하지 아니한다. 4. 대여품은 사용 목적과 다르게 사용하지 아니한다. 5. 대여품은 대여기간 내에 반납한다.		
귀사로부터 대여 받는 상기 물품을 인수하고 준수사항을 이행할 것을 확인합니다			
2023년 01월 01일			
대여 회사명 :		안전한식품	
대여자 :		안전한...(인)	
반납 확인			
반납일	2023년 01월 20일	반납자(대여자)	안전한...(인)
		반납 확인자	홍길동 (인)
		* HACCP인증업체	

※ 표준기 대여 및 반납 완료(서명관리) 후 확인서 사본 보관(원본은 인증업체가 보관)

* 양식은 한국식품안전관리인증원 홈페이지 종합자료실에 게시 예정(2월)



검·교정 관리 방법

☑ 초시계(타이머) 관리 방법

UTck 4 프로그램 활용

- 본 프로그램은 Windows에서만 설치 및 실행 가능합니다.
- 본 프로그램은 한국표준과학연구원에서 운영하는 세계합성시원 UTCK(RRIS)와 동기화 네트워크 서버의 시각동기를 수행하는 프로그램입니다.

1. 프로그램 설치 방법

- 아래 버튼을 클릭하여 다운로드 (인터넷으로 실행파일이 다운로드되지 않을 경우 압축파일 다운로드)
- 다운로드 후 (압축 파일의 경우 압축을 해제한 후), UTck4 실행파일(UTck.exe)을 실행
 - ✓ 별도 설치없이 사용 가능함



※ 초시계(타이머)는 한국표준과학연구원이 제공하는 표준시각 프로그램(UTCK 4.1.0.1)을 다운받아서 자체 비교 하는 경우, 검교정을 실시 한 것으로 인정



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

1 (선행) 출입자 개인위생 관리 강화

전 업종 선행요건 중 작업장 출입 관리에 대한 항목에 **출입 전 건강상태 확인 내용 추가**

- 확인 대상 변경(**종사자**→**출입자**) 및 **항목 구체화**(설사, 발열 등)
- **출입자별·일자별** 건강상태 점검 일지 작성·관리 실시

* 일 반 : 식품제조·가공업소/축산물가공업 등(15번), 집단급식소/운반급식 등(16번), 기타 식품판매업(13번),
식육포장처리업(31번), 식품냉동·냉장업(20번), 식용란선별포장업(15번), 식품운반업(12번)
소규모 : 식품제조·가공업, 축산물가공업 등(4번), 운반급식(4번), 식품운반업(9번), 공유주방 이용업소(5번)



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

☑ 기준

전 출입자에 대한
구체적 건강상태 확인 항목 추가

① 작업장에 출입하는 모든 출입자(종사자, 외부인 등)에 대한 출입 전 건강상태 확인* 등을 통한 출입 또는 제한 기준 설정

* 설사, 발열, 구토, 복통, 기침, 눈/귀/코의 진물 또는 고름, 피부감염(화농성 질환 등) 여부

☑ 관리

출입자별 및 일자별 일지 작성·관리 추가

작업장에 출입하는 모든 출입자에 대한 건강상태 점검을 위한 일지를 출입자별 및 일자별로 작성 및 관리하여야 한다.

☑ 현장

출입자 건강상태 점검 여부 확인 추가

- 각 구역별 출입 등 위생 수칙을 준수하는지 여부를 확인한다.
- 작업장 출입자 대한 출입 전 건강상태 점검 여부



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

2 (선행) 식중독균 교차오염 방지

☑ 세척·소독 효과 확인 관련, 알가공업인 경우 세척·소독 전/후 살모넬라균 검사 명시

* 축산물 가공업(일반, 28번))

☑ 관리

- * 세척·소독 효과성 확인을 위한 미생물 검사항목 명시
 - 알가공업인 경우, 살모넬라균 포함

☑ 현장

- 세척·소독 효과를 주기적으로 확인하여야 한다.
- 세척·소독 전/후 미생물(일반세균, 대장균군 등) 검사 및 결과 자료 구비
 - * 알가공업인 경우, 살모넬라균 포함하여 검사 실시



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

3 불시 연장평가 실시 근거 추가('25.2월 고시 개정내용 반영)

개정 전	개정 후
1) 인증 및 정기 조사·평가 계획 수립 ○ 인증평가는 평가계획이 수립되면, 일정을사전에 통보하는 것을 원칙으로 한다. ○ (신설)	1) 인증 및 정기 조사·평가 계획 수립 ○ 인증평가는 평가계획이 수립되면, 일정을사전에 통보하는 것을 원칙으로 한다. ○ 유효기간 연장평가는 「식품 및 축산물안전관리인증기준」 제 11조제2항에 따라불시에 실시할 수 있다.

* 2. 안전관리인증기준(HACCP) 평가 절차 > 1. 인증 및 정기 조사·평가 계획



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

4 (선행) 일반/청결구역 설정 관련 지도관 고려사항 일부 삭제

- ☑ 모든 구역 설정에 대해 분리·구획·구분 방법을 제한하지 않는다는 의미로 오인할 수 있는 문구 삭제

개정 전	개정 후
<p>지도관 고려사항</p> <p>1) 지도관은 생산 품목의 위해도, 잠재적 <u>위해식품</u>, <u>교차오염</u>을 고려하여 적절한 <u>구역설정</u>을 지도한다.</p> <p>2) 일반구역과 <u>청결구역</u>의 설정에 있어 분리, 구획 또는 구분에 대해 제한하지 않는다.</p>	<p>지도관 고려사항</p> <p>1) 지도관은 생산 품목의 위해도, 잠재적 <u>위해식품</u>, <u>교차오염</u>을 고려하여 적절한 <u>구역설정</u>을 지도한다.</p> <p>(삭제)</p>



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

5 (선행) 설비에 대한 CIP·COP 방법 추가 (’25년 가이드라인 내용 반영)

☑ 세척·소독 미흡으로 인한

교차오염이 발생하지 않도록 가이드 제시

* (3- 1) 25번, (3- 2) 37번, (5- 1) 7번, (5- 2) 7번, (7)

▣ 올바른 CIP / COP 방법 (참고용)

- CIP(Clean-In-Place)는 설비를 분해하지 않고 세척액을 순환시켜 내부를 자동으로 세척하는 위생관리 방식을 의미하며, COP(Clean-Out-Place)는 일반적인 작동 위치에서 설비를 분리·분해하여 세척공정을 실시하는 방식을 의미한다.
- CIP와 COP는 세척 대상(기기 및 설비)에 따른 적절한 세척 방법, 세척 주기, 세척제 종류(산, 알칼리, 열수, 병용처리 등)를 설정하여야 한다.

* CIP 시 고려하여야 할 요소

- ① 적절한 세척 방법
- ② 오염 종류에 따른 세척제 종류 및 적정 농도
- ③ 충분한 유속·유량 및 세척 시간
- ④ 배관 기울기 조정 등을 통한 잔류수 제거
- ⑤ 데드레그(Dead Leg) 최소화
- ⑥ 사각지대가 생기는 비위생형 볼 밸브는 지양
- ⑦ 세척 효과성 검증 및 세척제 잔류 여부 확인 방법(표면 swab, 행균수 검사) 등

* COP 시 고려하여야 할 요소

- ① 기기 및 설비의 분해·조립 절차 마련
- ② 세척 방법의 매뉴얼화(예비세척, 본세척, 행균, 소독 등)
- ③ 세척 부품의 재오염 방지 및 적절한 보관 기준(살균·건조 등) 마련 등



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

6 (선행) 비음용수를 사용하지 않는 경우 판정방법 변경 * (3- 1) 38번, (3- 2) 51번, (3- 6) 38번

개정 전	개정 후
<p>지도관 고려사항</p> <p>1) 지도관은 비음용수가 없는 경우 적합으로 처리한다.</p>	<p>지도관 고려사항</p> <p>1) 지도관은 비음용수가 없는 경우 해당없음으로 처리한다.</p>

6 (선행) 원료 운반 탱크로리 관리 방법 추가('25년 가이드라인 내용 반영)

원료 운반 설비(탱크로리, 연결호스 등)로 인한 교차오염 발생하지 않도록 위생관리 여부 확인

- * 액상원료 등의 운반차량(탱크로리)과 원료 보관 탱크 연결 시 사용하는 호스 등의 위생 상태를 확인·관리하여야 한다.
- 물세척이 불가능 할 경우에는 스팀 또는 소독제 등을 통한 관리 필요
- 유분이 많은 크림, 초콜릿 등의 경우에는 원료의 특성을 반영한 세척·소독 방법 수립 필요



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

8 (선행) 원·부재료 소분·보관 방법 추가('25년 가이드라인 내용 반영)

* (3- 1) 44번, (3- 2) 61번, (3- 4) 42번, (5- 1) 15번, (5- 2) 19번, (7) 17번

- ① 보관하고 있는 물품(개봉 및 재밀봉한 상태 포함), 사용 중인 물품 등은 교차오염의 우려가 없도록 구분, 이격관리 기준(바닥, 벽으로부터 최소 10cm 이상 이격 원칙)을 설정
 - * 상·하단 보관으로 인한 하단 물품 교차오염(부적합품 포함) 등 발생 우려가 없도록 관리 기준 설정
 - * 원·부자재, 반제품 및 완제품은 교차오염의 우려가 없도록 밀봉을 원칙으로 보관하며, 일부 원·부자재 및 반제품이 개봉된 상태인 경우 별도 구분 또는 구체적인 관리 기준 설정
- ② 알레르기 유발 물질이 함유된 원·부자재 등에 의한 교차오염의 우려가 없도록 구분하거나 적절한 보관 관리 기준 설정
- ③ 개봉한 원·부재료를 소분하거나 다른 용기에 옮겨 담아 관리할 때에는, 원료명, 소비기한, 소분일, 보관 방법(온도 등)의 표시사항을 명시
- ④ 해동중인 원료는 원료명, 해동시작/종료일시, 소비기한 등 표시사항을 명시



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

9 (해썹) 위해요소분석 정보 시스템 활용 시 인정 조건 강화

*(4-1) 3-2번, 3-5번, (4-2) 3-2번, 3-3번, (4-3) 3-1번, (4-4) 3-1번, (4-5) 3-1번, (4-6) 3-1번, (6-1)

구분	개정 전	개정 후
일반규모	<p>※ 발생가능성 평가를 위해 「<u>식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집</u>」을 활용하였을 경우, <u>해당 재료 등의 발생가능성 평가 적절성 여부 판정 시 적절성을 인정함</u>(다만, 업체에서 사용하는 원료와 해당 자료의 원료가 <u>동일한</u> 경우에만 인정함)</p>	<p>※ 발생가능성 평가를 위해 「<u>위해요소분석 정보 시스템*</u>」을 활용하였음을 업체가 입증하는 경우, <u>해당 원료 발생가능성 평가의 적절성을 인정함</u>(다만, 업체에서 사용하는 원료와 해당 자료의 원료가 <u>동일한</u> 경우에만 인정함)</p> <p>* <u>위해요소분석 정보 제공 사이트 : 인증원 누리집(haccp.or.kr) > 스마트해썹 > 위해요소 정보</u></p>
소규모 및 공유주방	<p>※ <u>위해요소 분석을 위한 과학적 근거수집 시 자체 클레임 기록, 표준기준서, 식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집</u> 등을 활용할 수 있으며 별도의 자료를 규정하거나, 수집 방법을 제한하지 않는다.</p>	<p>※ <u>위해요소 분석을 위한 과학적 근거수집 시 자체 클레임 기록, 표준기준서, 「위해요소분석 정보 시스템*</u>」 등을 활용할 수 있으며 별도의 자료를 규정하거나, 수집 방법을 제한하지 않는다.</p> <p>* <u>위해요소분석 정보 제공 사이트 : 인증원 누리집(haccp.or.kr) > 스마트해썹 > 위해요소 정보</u></p>



HACCP 평가매뉴얼 개정사항

10 (해썹) 위해요소 분석 예시 추가

원료 또는 공정 외에서
기인할 수 있는 위해요소 제시

* (4-1) 3-6번, (4-2) 3-4번

※ 환경요소 및 CIP 등에서 기인하는 위해요소 중에서 상황에 따라 중요관리점으로 관리할 필요가 있다고 판단되는 경우에는 제조공정 위해요소분석에 반영하여 관리할 수 있다.

요인	구분	위해요소 (생물학적:B 화학적:C 물리적:P)	발생원인(유래)
중사자	B	대장균군	·성형공정 중사자의 개인위생관리 미흡 또는 교차오염
		황색포도상구균	
		살모넬라	
	P	(경질) 플라스틱 (안경, 단추 등)	·중사자 이동동선 미준수(전처리 중사자를 통한 교차오염)
		(연질) 매니큐어, 실, 머리카락 등	·위생복, 개인물품 등에 의한 교차오염
급수 배수	B	분원성대장균군 등	·저수조 또는 지하수 사용에 따른 교차오염
	P	(경질) 모래	·저수조 밀폐 미흡, 지하수로부터 기인
급기 배기	B	진균	·급기 필터 파손 등으로 교차오염
		대장균군	
	P	(연질) 나뭇잎 등	
폐기물	B	대장균군	·폐기물 보관, 폐기물 이동동선 등에 의한 교차오염
		황색포도상구균	
		살모넬라	
		바실러스 세레우스	
		리스테리아	
		장출혈성대장균	
	장염비브리오균		
P	(연질) 비닐	·비닐 등 폐기처리 미흡으로 인한 교차오염	
설비 기구 등	B	대장균군	·세척소독 미흡에 따른 교차오염
		황색포도상구균	
	C	윤활유	·추출 탱크 균질 장치 윤활제 누유
		잔류염소	·세척 미흡에 따른 소독제 잔류
		가스제 등 성분용출	·규격에 맞지 않는 추출 배관 사용에 따른 성분 용출
	P	(금속) 칼날, 용접부위 등	·설비 파손, 점검 미흡에 의한 교차오염

3

HACCP 지원



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원

3-1 맞춤형 HACCP 기술지원



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



기술지원 사업 개요

기술지원 사업	핵심 내용
<p>준비단계 기술지원 (상담 후 업체 방문)</p>	<p>HACCP 인증 준비 업체 대상 서류 및 현장 개선방안 제시 - 대상 : 축산물 의무적용(식육포장처리업식육가공업 3단계~4단계) 식품 및 축산물 인증 준비 업체 등</p>
<p>전문기술상담 (내원 또는 온라인 등 비대면)</p>	<p>HACCP준비절차, 법적 준수사항, 작업장 도면 검토, 중요관리점 변경 등 상담을 통한 업체 애로사항 해소 - 대상 : HACCP 준비 업체(창업 예정 포함), 인증업체 등</p>
<p>사후관리 기술지원 (업체 방문)</p>	<p>주요 지적사항 개선방법 지도, 법 위반 경위 및 원인 분석을 통한 재발방지 현장기술지도 - 대상 : 전년도 조사평가 부적합, 법 위반 업체, 전년도 사고발생 유형 등</p>
<p>정보 제공 (홈페이지 자료실 등)</p>	<p>(동영상) HACCP 관련 주요사항 개선방안, 사례 등 설명 영상 제공 (다국어) 외국인 종사자 대상 위생 교육자료 등 전용 웹페이지 제공</p>



준비단계 기술지원

전문기술상담 - 상담 지원

관할지원 접수 및 운영



대상 : HACCP 준비업체 및 인증업체

※ 희망하는 업체는 신청 가능하나, **의무적용 및 사회적 경제(약자)기업 우선 지원**

- HACCP을 해야 하거나 받아야 한다고 하는데 어떻게 하지?
- HACCP 때문에 신축하거나 작업장을 개·보수해야 한다고 하는데 어떻게 하지?
- 내가 만든 기준서는 어떤 상태이지?
- 평가 시 지적을 받았는데 어떻게 개선조치 해야 하지?

해당 업체 또는 대표자 및 담당자 분들은 전문기술상담을 받아보세요!



상담 전

HACCP 받으려면 작업장 천장, 바닥, 벽 모두 스테인리스로 설치해야하는 거 아닙니까?



상담 후

우리 회사는 식품위생법 시설기준에 적합하니 작업장 천장, 바닥, 벽 공사할 필요가 없네!



준비단계 기술지원

현장기술지도 - 현장 지원

관할지원 접수 및 운영



**대상 : HACCP 의무적용 대상업체(식육포장처리업 3단계~4단계),
식품 및 축산물 인증 준비 업체, 사회적 경제(약자) 기업 등**

※ 희망하는 업체는 **전문기술상담을 먼저 참여 이후 현장기술지도 가능**하며, 위 대상에 해당하지 않는 경우 현장기술지도가 불가 할 수 있음(인허가 등록 전 및 공사 전 업체의 경우 현장기술지도 불가)

* 식육포장처리업 3단계 : '20년 매출액 1억원 이상인 업소('27.01.01 시행)

* 식육포장처리업 4단계 : '20년 매출액 1억원 미만인 업소 등 HACCP 미인증 전체 업소('29.01.01 시행)



평가 시 준비해야 할 법적 서류 목록, HACCP 서류 목록,
개인위생관리 참고자료 등 **관련 서류 제공**

기준서 및 평가항목 관련 일지, 선행요건 및 HACCP
관리 운영 사항 검토 및 개선 방법 설명



수준 진단표(level 1~3)를 활용하여 **체계적 진도관리**,
타 사업 연계(전문기술상담 등) 등 **진행 방향 설명**



사후관리 기술지원

현장기술지도 - 현장 지원

관할 지원에서 선정 지원

☑ 정기 조사·평가 차등관리 업체 대상 기술지도

- ✓ 대상 : **전년도 정기 조사·평가 결과 보완(1회 방문), 미흡(2회 방문) 등급 업체**
(식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시 제 15조 5항 4~5호)
- ✓ 주요 지적사항, 현장, 관리기준서 및 HACCP 관련 일지 검토 및 보완사항 등 현장기술지도

☑ 식품 및 축산 관련 법 위반 업체 대상 기술지도

- ✓ 대상 : **전년도 식품위생법 및 축산물위생관리법 위반업체**
- ✓ 법 위반 경위 및 원인 분석을 통해 재발방지 현장기술지도
- ✓ 법 위반 이외 관리기준서 및 HACCP 관련 일지 검토 및 보완사항 등 현장기술지도 병행



검증 기술지원

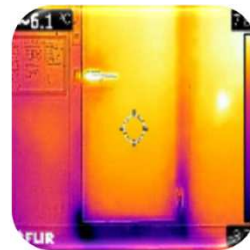
검증 현장기술지원

관할 지원에서 선정 지원



대상 : HACCP 인증업체(업체 희망 시)

- 업체에서 직접 구매하기 어려운 계측(과학화)장비를 활용하여 현장관리 상태 측정
- (HACCP Plan) CCP 한계기준 검증을 통한 관리기준 확인 및 개정 지원
- (선행요건 등) 유효성 검증을 통한 관리기준 확인 및 개정 지원

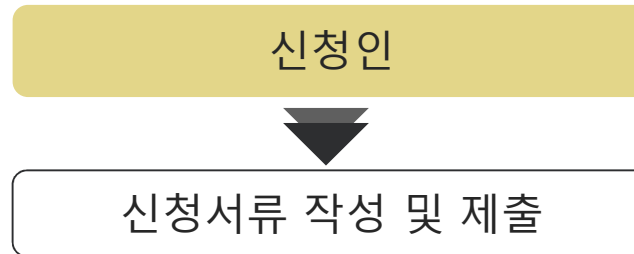




기술지원 신청방법

현장 기술지도 및 상담 신청·접수

- 신청 구분 : 현장 기술지도(준비단계/사후관리/검증), 전문 기술상담
- 신청 절차 : 기술지원 신청서 작성 및 제출(관할 지원)
- 각 지원 담당자가 신청서 확인 후 업체 개별 연락



· 제출 서류

- 2026년 HACCP 기술지원 참여 신청서
- *홈페이지(www.haccp.or.kr)-'민원서식'에서 다운로드 가능

· 신청 방법

- 우편, E-mail, 팩스 신청(관할 지원)
- FRESH 사이트(fresh.haccp.or.kr)
- 직접 신청가능(신청서 제출 불필요)

다국어 교육 자료

✍ 내·외국인 종사자 교육자료

- ✓ 목적 : 내국인 및 외국인 종사자의 위생 수준 및 의식 향상으로 식품 안전성 확보
- ✓ 운영 : HACCP 위생 및 안전 등 다국어 자료 제공(한글, 영어, 중국어, 베트남어, 태국어)



동영상 및 가이드라인

주요사항 설명 등 온라인 영상

- ✓ 목적 : 주요 지적사항 관련 전문가, 업체 등 관리방안 소개를 통한 자체 운영능력 향상
- ✓ 운영 : HACCP 관련 주요 사항 설명 동영상 제공



주요 평가항목 관련 가이드라인

- ✓ 목적 : HACCP 인증 등 심사 및 평가 관련 가이드북 제공을 통한 자체 운영능력 향상
- ✓ 운영 : 소독·헹굼 공정관리 등 가이드라인 배추김치 제조 가이드라인



* 동영상 자료 : 한국식품안전관리인증원 유튜브

** 가이드라인 자료 : 경로(인증원 홈페이지(www.haccp.or.kr) '고객센터-자료실-HACCP종합자료실-HACCP자료)



정보 및 자료제공

HACCP 관련 자료

※ 관련 자료는 [인증원 홈페이지\(www.haccp.or.kr\)](http://www.haccp.or.kr) 에서 다운로드 가능
(경로 : 고객센터-자료실-HACCP종합자료실-표준기준서자료/교육자료)

현장 게시물



관리 표준기준서



개·보수 참고자료



3-2 위생안전 시설개선자금 지원



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



위생안전시설 개선자금 지원

지원목적

- 안전한 식품 및 축산물 생산 기반 구축을 위해 **HACCP 적용 확대 필요**
- HACCP 적용을 위해서는 일정 부분의 위생안전 시설 및 설비 투자 필요
* 축산물 등 제조업소 약 80%가 연매출액 5억원 미만 영세 업소로 재정 기반 취약

⇒ HACCP 적용에 소요되는 위생안전시설 및 설비 설치 자금 중

50%를 국고로 지원(최대 1천만원 한도)하여 소규모 업체 HACCP 확대

행정사항

- 식품의약품안전처는 HACCP의 의무적용을 하고자 하는 소규모 제조업체에 대하여 위생안전시설 개선자금 지원 사업 안내 및 설명 실시
- 한국식품안전관리인증원을 통한 추진 현황 관리, HACCP 적용 지원 및 독려 등



위생안전시설 개선자금 지원

❖ 사업 개요

사업명 2026년 HACCP 위생안전시설 개선자금 지원 사업

사업기간 2026.02 ~ 2026.12

사업예산 30억원 (민간자본보조)

지원대상

- 2026년도 HACCP 인증 **소규모*** 식육포장처리업소 등
 - * 전년도 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10인 미만인 업소
 - ※ 식육포장처리업 국고보조금 잔여분이 있는 경우 식육가공업 지원

사업내용

- HACCP 적용에 소요되는 위생안전 시설 및 설비 등
 - 설치자금의 50%(최대 1천만원 한도 내) 국비 지원
- 소요 자금의 50%를 지원하고 나머지 50%는 영업자 부담
- 보조금의 목적 외 용도 사용 방지를 위하여 HACCP 인증 후 사후 교부

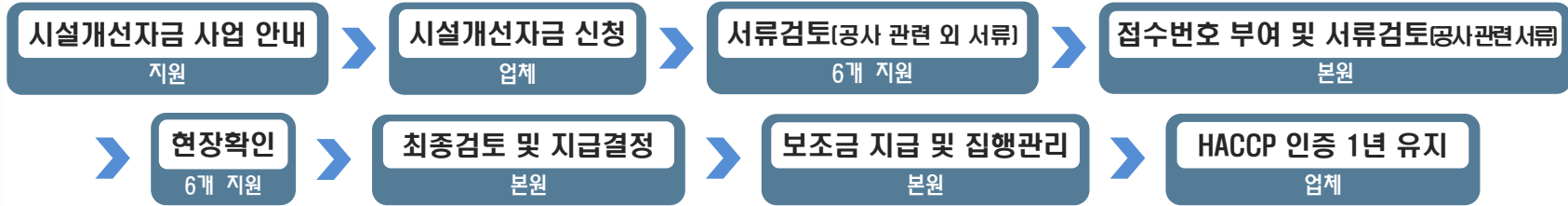
지원제한

- 국세, 지방세 등 세금 체납(유예) 중인 업체
- 불법 시위에 참여 등으로 「집회 및 시위에 관한 법률」 위반 업체



위생안전시설 개선자금 지원

신청 및 지원 절차



- 사업자가 HACCP 인증심사 신청 또는 인증 후 시설개선자금 지원 신청서와 구비서류 제출
- 인증 완료된 보조금 신청 업소에 대해 우선순위에 따라 익월 접수번호 부여 및 집행
- 신청 서류와 현장확인 결과가 적합하며 HACCP 인증을 받은 경우 지원금 지급

* 예) 3월 본원 접수(지원검토 후) 시 4월 우선순위에 따라 접수번호 부여

※ 신청시점에 미인증일 경우, 가접수(접수대기) 상태로 신청되며 인증 받은 후 접수가 완료되어 접수순번이 부여됨.

※ 보조금은 접수순번 및 최종 서류 검토 상황에 따라 집행됨.

지원 제한

- 국세 및 지방세 등 세금을 체납(유예)중인 업소
- 전년도 매출액 100억원 이상인 업소
- '26.1.1. 이전 해썬 인증 받은 업소
- 지자체 등 타 기관의 보조금을 지원받은 업소
- '26.1.1. 이전 동 시설개선자금 지원받은 업소(대표자, 영업허가번호, 사업자번호 중복 시 지급X)



위생안전시설 개선자금 지원

지원 범위

- 작업장 바닥, 벽, 천장, 출입문 및 창 등 개. 보수 공사 비용
- HACCP 적용(구획, 분리 등)에 따른 칸막이 공사 비용
- 작업장 청정도 관리 관련 설비(공조기, 환기 시설, 에어커튼 등) 설치 비용

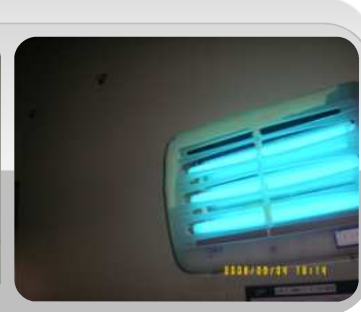




위생안전시설 개선자금 지원

지원 범위

- HACCP 적용에 필요한 기본 위생 설비
 - 위생전실 설비(손 세척기, 손 소독기, 자외선 소독기 등)
 - 방충·방서 설비(포충등, 설치류 포획 장비 등)





위생안전시설 개선자금 지원

지원 범위

- 금속검출기 등 이물제어 관련 설비
 - 지하수 살균·소독 장치 등 유해미생물(노로바이러스 등) 제어 장비
 - 기타 HACCP 적용과 관련한 위생 안전 시설·장비 등
- ※ 단순히 제품 생산·보관 등에 소요되는 생산 설비 및 창고 시설 등은 지원 대상에서 제외





위생안전시설 개선자금 지원

지원조건 및 사업자 준수사항

- 양도·양수 관련 지급 조건
 - 매도자와 매수자가 모두 신청 가능(동일 업종(식품유형) 생산 / 대표자 변경이 승인된 경우에 한함)
 - 매수자가 보조금 신청 시, 양도·양수 전(前) 매도자 명의의 계약서, 영수증 등 증빙 가능
 - 인증을 1년간 유지 못할 경우 보조금을 교부 받은 자에게 환수 조치
- 다음 사항을 위반할 경우 보조금 지급결정의 전부 또는 일부를 취소할 수 있음
 - 허위의 신청이나 기타 부정한 방법으로 보조금을 지급받은 경우
 - * 위변조 서류가 발견될 경우 신청자격이 박탈되며 고발조치 대상이 될 수 있음
 - 보조금을 다른 용도에 사용한 경우
 - 보조금법, 보조금의 지급 결정의 내용 또는 법령에 의한 식약처장의 처분 위반한 경우
 - 해당 보조금 지원과 직접 관련된 전제 조건이 사후에 충족되지 아니하는 경우
 - 동일 또는 유사한 사업계획으로 다른 기관으로부터 중복하여 보조금을 받은 경우
- 보조금을 지원받은 영업자는 1년 이상 해당 품목 HACCP 인증을 유지하여야 함
 - 위반 시 HACCP 미유지 기간 비례에 따라 보조금 환수



위생안전시설 개선자금 지원

❖ 접수 및 지급 현황 홈페이지 공개

FRESH 홈페이지 (fresh.haccp.or.kr) → 민원 → 시설개선자금 지원사업

haccp.or.kr/fresh/main.do

FRESH · Food Report on Safety of HACCP

검색어를 입력해주세요.

민원

- 고객센터
- HACCP인증 전자민원신청
- 교육 전자민원신청
- 나의민원신청현황
- 시설개선자금지원사업**
- 스마트HACCP
- 구축보급지원사업
- 유예결과알림

한국식품안전관리인증원

챗봇 하이(HI)해썬에게 물어보세요!

챗봇

작업장 종사자 건강상태 관리 안내

제조 현장의 위생 관리 강화를 위한 '작업장 종사자 건강상태 확인'에 대한 HACCP 평가 및 기준이 개선('25.8월)될 예정입니다.

HACCP 업체는 아래 서식을 바탕으로 종사자 건강상태에 대해 철저히 관리하여 주시기 바랍니다.

※ 바로가기(작업장 종사자 건강상태 확인 서식)

HACCP 인증 업소찾기

보조금 지원사업

심사신청

교육신청



위생안전시설 개선자금 지원

신청 등 문의 및 서류 제출처

- **서울지원** : 서울 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단 빌딩 2층 인증심사팀
☎ 02)860-6900, Fax 02)837-1120, E-mail: haccp1@haccp.or.kr
- **부산지원** : 부산광역시 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층 인증심사팀
☎ 051)933-0100, Fax 051)933-0101, E-mail: haccp2@haccp.or.kr
- **경인지원** : 경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층 인증심사팀
☎ 031)390-5200, Fax 031)465-6697, E-mail: haccp3@haccp.or.kr
- **대구지원** : 대구 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층 인증심사팀
☎ 053)950-1500, Fax 053)741-5257, E-mail: haccp4@haccp.or.kr
- **광주지원** : 광주 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층 인증심사팀
☎ 062)380-0500, Fax 062)222-5238, E-mail: haccp5@haccp.or.kr
- **대전지원** : 대전 유성구 복유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층 인증심사팀
☎ 042)251-1169, Fax 042)252-1102, E-mail: haccp6@haccp.or.kr

※ 팩스 제출 시, 화질 저하 및 일부 서류누락으로 인해 서류 검토가 원활하지 않을 수 있으므로
가급적이면 **메일** 등을 통해 서류를 **제출**해주시면 감사드리겠습니다.

4 식품안전 정보 제공



식품의약품안전처



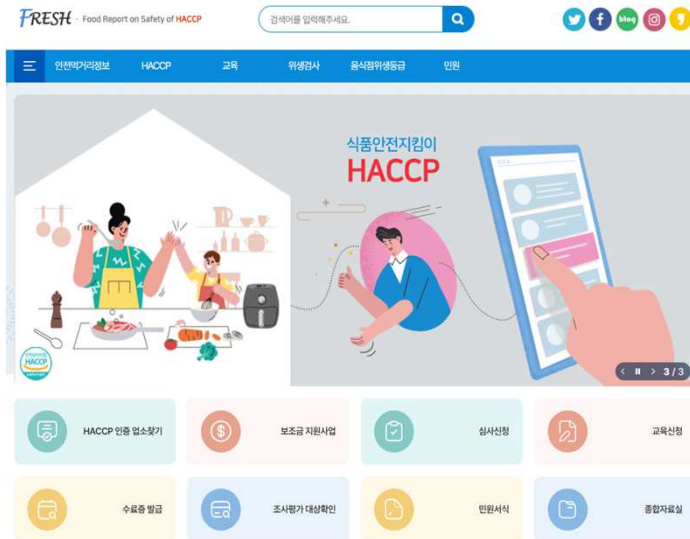
한국식품안전관리인증원



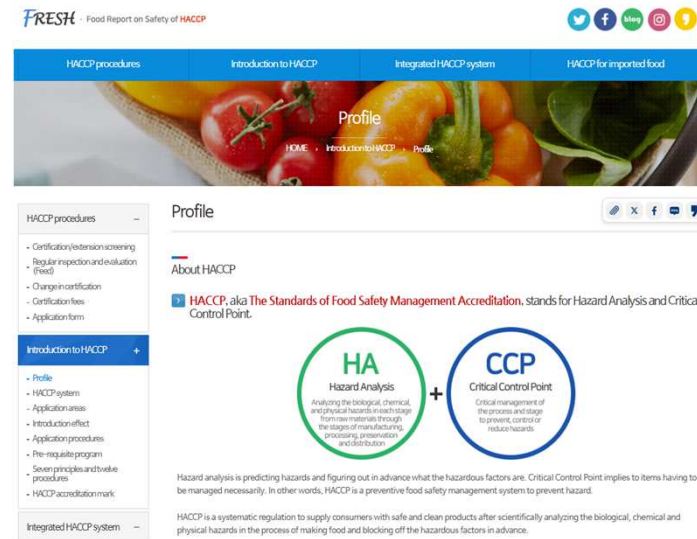
FRESH(HACCP 민원포털)

□ 안전먹거리 FRESH 시스템(<http://www.haccp.or.kr/fresh/>)

- 민원 업무 : 식품·축산물 HACCP 인증·기술지원·교육 신청
- HACCP관리 : 인증 업소 자체평가 입력
- 증명서 발급 : 교육 수료증, 통합인증 인증서, 인증서 발급, 영문인증서 발급
- 외국어 페이지 : 영문 페이지 제공



<국문 페이지>



<영문 페이지>

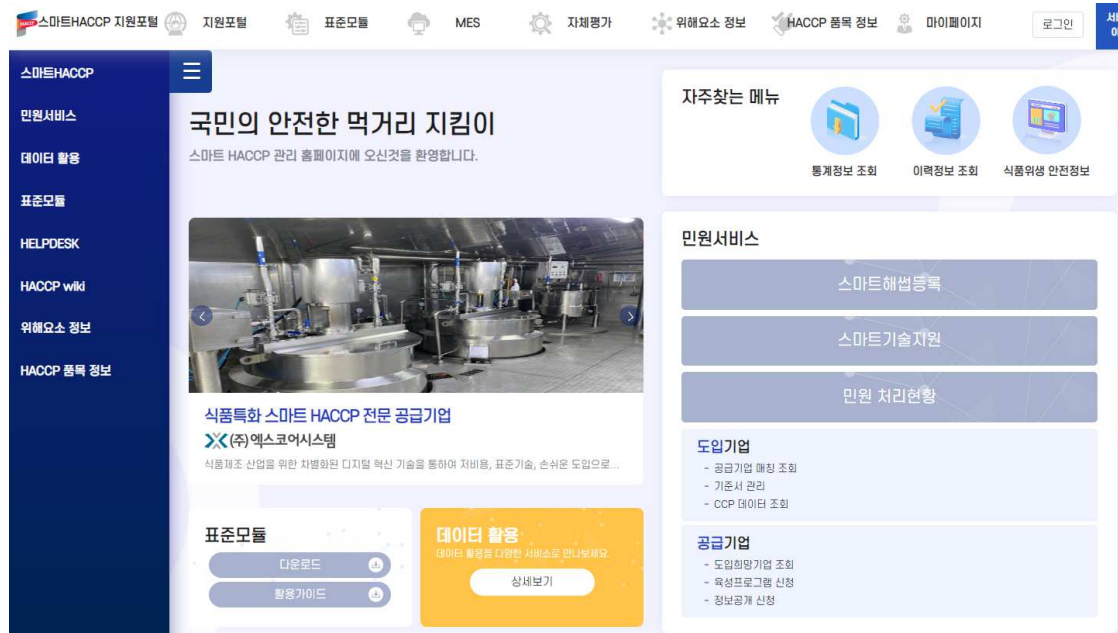


스마트 HACCP 지원포털

□ 스마트 HACCP과 관련된 정보·서비스 통합 제공

- 민원 업무 : 스마트 HACCP 등록·기술지원 신청, 공급기업 육성 프로그램 정보
- 데이터 활용 : 스마트 HACCP 통계, 식품안전 데이터 연계 정보 등 서비스 제공

※ 접속 경로 : 인증원 메인 홈페이지 → 스마트 HACCP 지원포털 접속





HACCP 업체지원 시스템

□ 신규 시스템 4종 추가 구축

○ HACCP 위해관리

- 원료 위해요소, 기준 및 규격 상세정보 제공
- 품목제조보고 기준 제품설명서 등록 기능

○ HACCP 교육관리

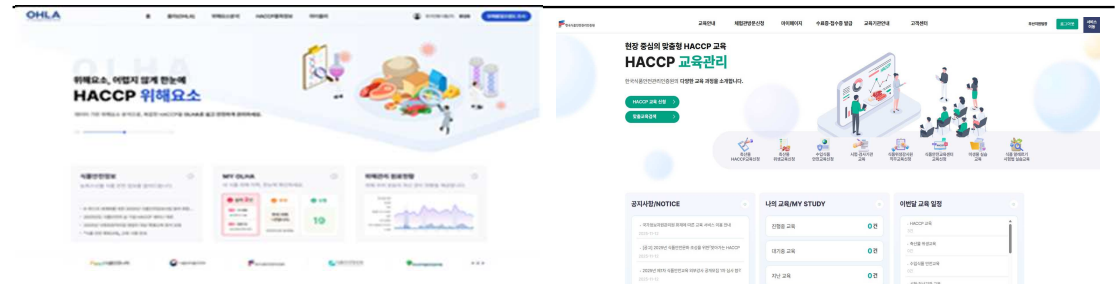
- 교육과정 안내, 신청 및 체험관신청 등 제공
- 교육 신청, 수료내역 확인 조회 및 온라인출력 기능

○ 수출입식품 안전관리

- 수출지원 정보 제공 및 기술지원 신청 기능
- 해외제조식품 안전기준 및 제조업소 정보 제공

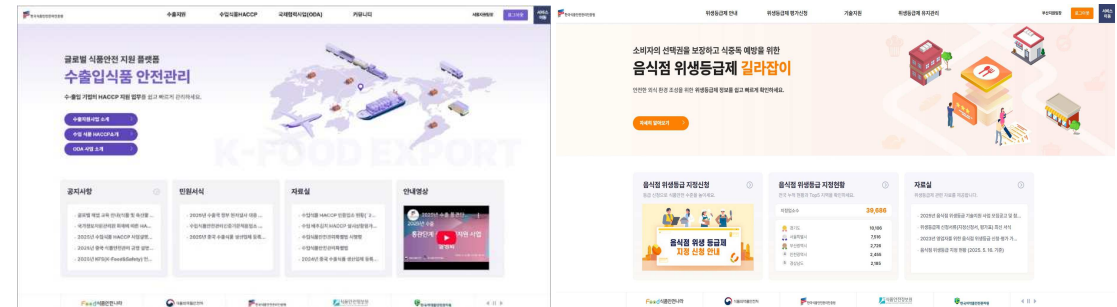
○ 음식점 위생관리

- 위생등급 평가신청 민원접수 및 결과 조회 기능
- 지정업체 유지관리를 위한 보건증, 교육수료증 등 관리기능



HACCP 위해관리

HACCP 교육관리



수출입식품 안전관리

음식점 위생관리



HACCP 통계연보(Annual Report)

현황 및 필요성

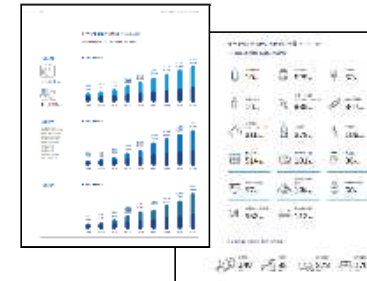


- ☑ HACCP 인증 현황은 단순 통계자료만 보고되어 정책·제도 수립에 필요한 정보 부족
- ☑ HACCP제도의 우수성 및 효과성을 홍보하기 위한 통계 분석 필요
- ☑ HACCP 제도 에 대한 **소비자 이해 향상 및 대외 홍보** 등 기관 신뢰 제고 필요

추진 계획



- ☑ HACCP 관련 **최신 통계** 자료 수집
 - 업종별/유형별 인증현황 추이 등
- ☑ 통계 분석 기법에 따른 **종렬/횡렬 분석** 및 **다면 분석**
 - 연도별 인증 변화 추이 등
- ☑ **인포그래픽**을 활용한 '**HACCP 통계연보**' 발간



제도 우수성 홍보 및 HACCP제도 국민 신뢰 제고

5 식품안전 연구 사업



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



HACCP 인증업체 식품안전관리 수준 향상 연구

중소업체 대상 CCP 유효성 검증 지원사업

☑ **【지원대상】 HACCP 인증 준비업체*, 사후관리 업체(차등관리, 법 위반 등), 스마트 해섫 등록 소규모 업체 120개소**

* 식육가공업·식육포장처리업 의무적용 등

★ 인증 유예 등 의무적용 중소기업 우선 지원(준비단계 기술지원 연계)

☑ **【시험대상 및 항목】 중요관리점(CCP) 전·후 공정품 / 지표세균 2종, 주요 식중독균 6종**

* 검사 항목 : 해섫(HACCP) 표준관리기준서 유효성 평가 항목(8종) 적용 ★ 검증 수수료 무료

☑ **【운영 방법】**

- (지원) 기술지원 사업과 연계하여 업체에 검증 지원 사업 알림
- (업체) 시료 채취 및 발송 → 본원 연구관리팀(충북 오송)

6개 지원 / 업체



- 시료 시험·분석(18일 이내)
- 지원 및 업체에 검사 결과 알림
(★ 참고용 성적서 발송)
- 만족도 조사(Email, 팩스 회신 등)

연구개발본부(연구관리팀)

검사항목	검수일	2025-2-5	시험장명	2025-2-13
시험명	공정품	공정품	CCP1(중요관리점) 공정품	CCP1(중요관리점) 공정품
	원재료	원재료	공정품(원재료)	공정품(원재료)
시험대상	소규모	중소·중형제조·판매업	중소·중형제조·판매업	중소·중형제조·판매업
	인증업체	인증업체	인증업체	인증업체
시험·검사목적	공정품·원재료·중요관리점 HACCP관리기준 준수여부 참고용 자료			

시험·검사목적	CCP 관리기준	시험 결과	비고
중요관리점(18일 이내)	800 CFU/g	80 CFU/g	
지표세균(2종)	100 CFU/g	불검출	
중요관리점(중요관리점)	불검출	불검출	
중요관리점(중요관리점)	불검출	불검출	
중요관리점(중요관리점)	불검출	불검출	
중요관리점(중요관리점)	불검출	불검출	
중요관리점(중요관리점)	불검출	불검출	
중요관리점(중요관리점)	불검출	불검출	

예시) 참고용 성적서

☑ **【실습 교육】 시험·검사 관리에 도움이 될 수 있도록 관련 법령과 주요 식중독균 분석의 이론 및 실습(2회)**

(대상) 식품 및 축산물 제조업체의 시험·검사 업무 담당자 (회차별 10명 이내)

★ 교육비 무료

(신청 방법) 교육 일정 인증원 누리집 게시 → 교육 신청(선착순) → 교육 수수료 후 수수료증 제공

(~2월)

(~교육일로부터 한 달 전)

(교육 당일)



데이터 기반 식품 안전 정보 제공

위해요소 분석 부담 완화를 위한 **업체 맞춤형 온라인 서비스 제공**



★ OLHA(올라) 시스템 공식 오픈(26.2.4.)

OLHA(On-line Hazard Analysis)는 '온라인 위해요소 분석' 시스템의 영문 약칭

☞ [접속 방법] 해썬업체지원시스템→HACCP 위해관리→위해요소분석

접속 URL: <https://www.haccp.or.kr/ihha/>

위해요소 분석 정보



220종의 다양한 농·축·수산물 및 가공식품에 대한 위해요소 분석 정보 제공

식품규격정보



862종의 식품별 법적 기준 및 규격 정보 제공

마이 올라(My OLHA)



제품설명서 작성 및 원부재료 위해요소 분석 도구와 이에 연계된 공공 식품안전 정보 제공

* 시스템 상세 사용 방법은 올라 시스템내 「올라 가이드」에서 확인



데이터 기반 식품 안전 정보 제공

① 위해요소 분석 정보

220종 원부재료에 대한 위해요소 분석 정보 데이터베이스

원료검색

식물성

초성	원료명	중분류	소분류	원료명
ㄱ	가지, 감귤, 감자, 갓, 고구마, 고수(잎), 고추, 귀리, 김	과일류	인과류	사과
ㄴ	냉이, 노니	과일류	인과류	배
ㄷ	다시마, 당귀(잎), 당근, 대추, 도라지, 들깨, 들깻잎	과일류	인과류	석류
ㄹ	레몬, 루꼴라/로케트	과일류	감귤류	오렌지

- 원료 220종 검색 편의 지원(인덱스 기능)
- * 원료명 가나다순, 유사어 검색기능 제공
- 식물성·동물성·가공식품을 대중·소분류 체계로 검색 지원

위해요소분석 정보조회

구분	위해요소	발생 가능성	결과	발생원인	예방조치 및 관리사항
생물학적	대장균	2	1	2	
	대장균군	2	1	2	
	황색포도상구균	1	1	1	
	살모넬라	2	1	2	
	박실루스 세레우스	1	1	1	
생물학적	리스테리아 모노사이토제네스	3	1	3	
	모노사이토제네스				

발생가능성 평가 근거자료						
[참고] 위험평가용 발생가능성 평가 근거자료						
구분	위해요소	발생가능성	가능성평가	발생가능성 평가결과		
	(국내 식품 안전기준 부위별(2))	(국내 식품 안전기준(2))				
		2023년	2024년	2023년	2024년	
위해적	오크시톡시스	0	0	1	0	3(높음)

- 발생원인, 위해정보 등 위해요소 도출기준 제시
- 최근 2개년 위해정보 발생 현황 및 국내외 식품 기준·규격 정보 제공



데이터 기반 식품 안전 정보 제공

② 식품규격정보

식품 품목별 법적 기준 · 규격 정보 제공

품목검색

식품구분 <input type="text" value="선택하세요"/>			
대분류	중분류	소분류	원료
농산물	곡류		귀리, 기장, 메밀, 밀, 밀가루, 보리, 수수, 쌀, 아미란스(씨), 옥수수, 울무, 조, 퀴노아, 트리티칼, 피, 호밀
농산물	서류		감자, 고구마, 곤약, 마, 마카, 아콘, 카사바, 토란
농산물	두류		감남콩, 녹두, 대두, 콩부, 렌즈콩, 리마콩, 완두, 인지프콩, 참두콩, 참두, 계비콩, 팥, 피전피
농산물	견과 종실류	땅콩 또는 견과류	개암, 도토리, 완콩, 마카다미아, 밤, 브라질, 아몬드, 은행, 잣, 캐슈너트, 피스타치오, 피칸, 호두
농산물	견과 종실류	유지종실류	달맞이꽃씨, 대마(씨), 드럼스틱/모링가(씨), 들깨, 현실/목화(씨), 올리브(열매), 유채/카놀라(씨), 참깨, 헤바라기씨, 호박씨, 참깨씨



- 식품품목 862종 검색 편의 지원(인덱스 기능)
- * 식품구분·대·중·소분류 및 원료 가나다순 기반 품목 검색 기능
- 식물성동물성가공식품을 대중소분류 체계로 검색 지원

규격정보조회

식품의 기준·규격 상세

[고시일지] 식품의 기준 및 규격 제2025-56호(2025.8.26., 시행일: 2025.10.1.)

구분	대분류	중분류	소분류	원료명
통용성	기타농물		곤충류	흰장미아보무지유충

규격	구분	시험항목	단서조항
공통규격	중금속	납	간소물로서
		카드뮴	간소물로서
	염리안	무기카세	간소물로서
		염리안	간소물로서

식품의 기준·규격

[고시일지] 식품의 기준 및 규격 제2025-56호(2025.8.26., 시행일: 2025.10.1.)

구분	대분류	중분류	소분류	원료명
통용성	기타농물		곤충류	흰장미아보무지유충

규격	구분	시험항목	단서조항	규격단	단위
공통규격	중금속	납	간소물로서	0.3 이하	mg/kg
		카드뮴	간소물로서	0.1 이하	mg/kg
	염리안	무기카세	간소물로서	0.1 이하	mg/kg
		염리안	간소물로서	2.5 이하	mg/kg
방사능	[131I]오오드			100 이하	Bq/kg, L
	[134Cs+137Cs]세슘			100 이하	Bq/kg, L

* 주1. 상기 시험항목 기준은 수출국에 요청된 설정된 잔류허용기준을 의미하며, 기준 적용 시에는 국내 및 수입 농축수산물에 준하여 적용한다.
* 주2. 상기 시험항목 기준은 농산물 가공 잔류허용기준을 의미한다.
* 주3. 상기 시험항목 기준은 사용처에 따라 국내 농산물과 농산물에서 검출 가능한 일부 농약의 잔류허용기준을 의미한다.
* 주4. 상기 시험항목 기준은 면적 재배되는 농산물에 사용된 농약의 표면에 잔류하여 다음 재배되는 농산물에 검출될 수 있는 농약의 잔류허용기준을 의미한다.
* 주5. (가) 조식 작물에 대한 기준.
* 주6. (가) 지용성 농약 2% 이상의 지용성 농약은 잔류허용기준의 잔류기준은 오의 잔류기준의 15배를 하여 지용에 대한 기준으로 적용하며, 2% 미만의 지용성 농약은 유제품의 잔류기준은 오의 잔류기준에 10%를 적용한다.



- 식품별 개별 및 공통 기준 및 규격 정보 조회
- PDF·한글·엑셀·워드·종이문서 형태로 출력가능



데이터 기반 식품 안전 정보 제공

③ 마이 올라

고유 인허가 정보와 연계해 업체별 맞춤형 HACCP 관리 환경 제공

제품설명서 작성

제품설명서 작성

제품명: 샌드위치

제품설명서 작성 화면

구분	원료명	대량명	중량명	소량명
1	계란	계란	계란	계란
2	양파	계란	계란	계란
3	계란	계란	계란	계란
4	계란	계란	계란	계란
5	계란	계란	계란	계란
6	계란	계란	계란	계란
7	계란	계란	계란	계란

- 인허가 정보와 연계하여 **품목제조보고 정보 자동산출**
- **품목제조보고 정보와 식품의 기준규격 정보를 자동연계**
- * 세부배합비, 포장단위, 표시사항 등 정보만 입력하면 제품설명서 완성

업체 맞춤형 위해요소 분석

업체 맞춤형 위해요소 분석

원료 위해요소 분석

업체 위해요소 분석: 마요네즈

구분	위해요소	위험도	감소가능	수입감	결과	발생가능	제어조치 및 관리방법
1	대량명	2	1	1	2		
2	중량명	2	1	1	2		
3	소량명	2	1	1	2		
4	제품명	3	1	1	3		
5	제품명	3	1	1	3		
6	제품명	3	1	1	3		
7	제품명	3	1	1	3		
8	제품명	3	1	1	3		
9	제품명	3	1	1	3		
10	제품명	3	1	1	3		

- 자사 원료 위해요소 분석 목록 조회
- * 품목제조보고 정보와 연계하여 대상원료 자동 등록
- 인증원 위해요소 분석 정보 **인용보완(수동입력) 가능**



데이터 기반 식품 안전 정보 제공

③ 마이 올라 업체별 작성 결과 확인 및 연관 정보 조회

작성목록 확인

번호	제품명	유형명	등록번호/고번호
1	분당 비육부 치킨	간편조식채식	202303377067568
2	낙지볶음	간편조식채식	202303377067472
3	분당당 치킨떡볶이	간편조식채식	202303377067566
4	소고기 가래 찜닭볶이	간편조식채식	202303377067174
5	짜리갈비 전자 볶음볶음	간편조식채식	202303377067437

번호	원료명	원료 제품명
1	종가(150g)	다미(김명) 통통 순두부 육 36개
2	간짜리(100g)	공황 소고기 갈비육 14개
3	참치알	불고기 배사다리 육 33개
4	돼지	말안 소고기 스테이크 육 243개
5	간우	돼지고기 세우튀김 8400개



- 작성 완료된 자사 **제품설명서** 확인
- 작성 완료된 자사 **원료 위해요소분석** 확인

연관정보 조회

순번	제품명	발행 일자	내용
1	홍합이육 굵게만(갈비조리채)	2025-08-01	대장균 기준 규제 부위업
2	참치가죽업	2025-08-10	살모넬라 기준 규제 부위업
3	참치가죽업	2025-06-05	대장균 기준 규제 부위업
4	달걀생다국업	2025-06-05	대장균 기준 규제 부위업

순번	구분	원료명	발행 일자	내용
1	고춧가루	고춧고춧가루	2025-08-29	급속산균 기준 규제 부위업
2	달걀	산란달걀	2025-08-14	산란농약 기준 추가
3	달걀	산란달걀	2025-08-08	산란농약 기준 추가
4	고춧가루	고춧고춧가루 2	2025-07-24	급속산균 기준 규제 부위업
5	고춧가루	빨간색 고춧가루	2025-03-27	급속산균 기준 규제 부위업

순번	제품구분	제품명	파일크기(가바)
1	말안	1.1 말가죽 HACCP(2024).pdf	4.31
2	말안	1.2 HACCP 인증(2024).pdf	7.23
3	말안	1.3. 2025년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가(2024).pdf	37.94



- 제품설명서 기준 **동일유형 회수** · 판매중지 정보 확인
- 작성 원료 기준 **동일식품 회수** · 판매중지 정보 확인
- 자사 업종 · 유형 기준 **표준기준서** 등 **참고자료** 확인

6 스마트 HACCP



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



스마트 HACCP

스마트 HACCP 추진 배경



소비자의 식품안전에 대한 불안감
지속 및 HACCP 관리강화 요구 확대



 지속적인 식품안전 사고 ➡ HACCP 내실화 필요성 증대

 제조업의 IoT 기반 제조 전 단계의 자동화·디지털화 추세

* IoT(사물인터넷, Internet of Things)

인터넷을 기반으로 모든 사물을 연결하여 정보를 상호 소통하는 지능형 기술 및 서비스



스마트 HACCP

스마트 HACCP의 개념

- ▶ 중요관리점 모니터링을 실시간으로 기록, 관리 및 확인, 저장하여 데이터의 위변조를 방지할 수 있는 시스템
- ▶ (핵심) 모니터링의 자동화 ▶ (핵심) 실시간 모니터링





스마트 HACCP

스마트 HACCP 등록 제도

근거 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제11조의 2(자동 기록관리 시스템 등록 등) '20.3.11

중요관리점(CCP) 기록관리 실시간 자동화 여부



- CCP 모니터링 기록은 생산현장의 제조공정설비(계측장비 센서)에서 유·무선 통신을 활용하여 지정된 저장소(서버·클라우드 등)에 전송되어 데이터로 저장되어야 함
- 저장된 데이터를 확인할 수 있는 화면 등 구성 필요

HACCP 기록관리 데이터의 신뢰 확보 여부



- 저장소에 기록되어 있는 데이터는 관리자 외에는 임의 수정을 제한
- 통계관리를 위한 오류값 보정 등 데이터 수정이 불가피한 경우 데이터 수정사유가 기록되어야 함

한계기준 이탈 시 즉시 알림 기능 보유 여부



- CCP공정의 한계기준 이탈 시, 모니터링 담당자 또는 책임자가 즉시 조치를 취할 수 있도록 별도의 알림 기능이 구현되어 있어야 함

자동 기록관리 시스템 등록 평가표(제11조의2 관련)

평가내용	평가결과	비고
가. 중요관리점(CCP)의 자동 기록관리		
1. CCP 모니터링 데이터는 실시간으로 자동 수집되어 지정된 저장소에 저장되어야 하며, 저장된 데이터를 검토하거나 결재할 수 있는 시스템을 갖추어야 한다. 다만, 종업원이 CCP 모니터링 데이터를 직접 측정하지 아니하고 자동 측정 설비 등을 통해 실시간으로 데이터를 수집하는 경우에는 저장된 데이터를 검토하거나 결재할 수 있는 시스템의 별도 구축 없이 대체하여 운영할 수 있다.	적합 □ 부적합 □	
2. 자동 기록관리 된 모니터링 데이터는 화면 등을 통해 실시간으로 확인할 수 있어야 한다.	적합 □ 부적합 □	
나. 모니터링 기록의 위·변조 방지		
3. 자동 기록관리 된 모니터링 데이터는 임의로 수정할 수 없어야 한다. 다만, 불가피하게 수정이 필요한 경우에는 수정이력(일시, 사유 등)을 확인할 수 있어야 한다.	적합 □ 부적합 □	
다. 한계기준 이탈 알림		
4. CCP의 한계기준 이탈 시 모니터링 담당자가 즉시 인지할 수 있도록 적절한 경고 또는 알림 기능 등을 갖추어야 한다.	적합 □ 부적합 □	
5. CCP의 한계기준 이탈에 대한 로그기록은 지정된 저장소에 저장·보관되어야 하며, 이를 조회할 수 있어야 한다.	적합 □ 부적합 □	
라. 자동 기록관리 시스템 운영 불가시 대응방안		
6. CCP 모니터링 데이터 실시간 자동 수집 또는 모니터링 일시 자동 기록이 불가능한 상황 발생 시 대응할 수 있는 CCP 모니터링 비상계획이 수립되어야 한다.	적합 □ 부적합 □	
종합 평가	<한계기준> 모든 항목이 적합한 경우 최종 적합으로 판정한다.	



스마트 HACCP

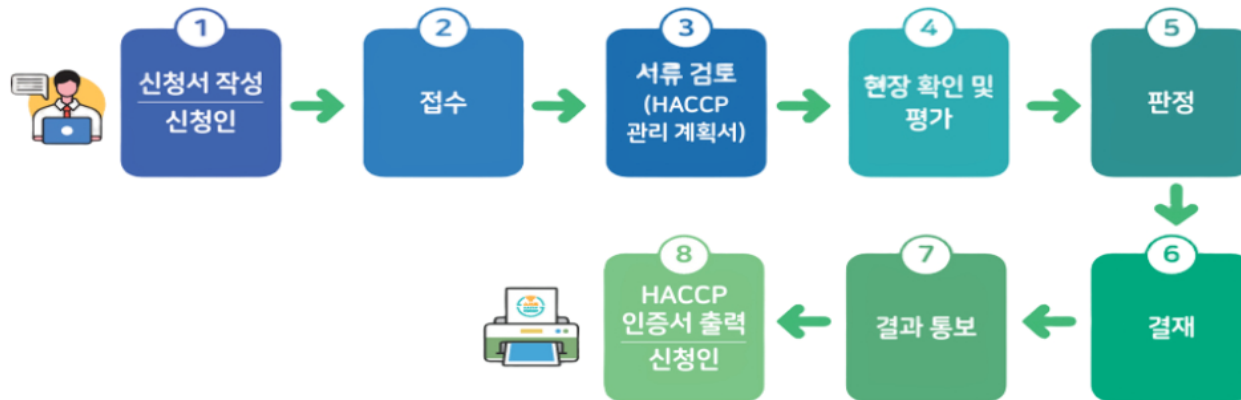
스마트 HACCP 등록

관할지원 접수 및 운영

❖ 스마트 HACCP 등록(연장) 신청 방법

- 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록신청서 등 신청서류를 관할지원으로 제출
- 접수서류 검토, 현장 확인 및 평가를 통해 등록 여부 결정

스마트 HACCP 등록 절차



※ 신청서류

- 식품 및 축산물 안전관리인증기준 별지 제10호 서식(자동 기록관리시스템 적용업소 등록 신청서)
- 영업신고증(또는 영업허가증, 영업등록증) 사본
- 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서 사본(HACCP 인증 업소의 경우에 한함)
- HACCP 관리계획서(HACCP Plan)



스마트 HACCP

스마트 HACCP 등록 우대조치



스마트 해썹 등록업체 우대혜택

스마트 해썹 중요관리점 60% 이상 등록업체 정기 조사평가 면제(자체평가 전환)

연장심사 해썹 관리 가점 부여(일반 해썹: 최대 6점, 소규모 해썹: 최대 3점)

스마트 해썹 중요관리점 60% 이상 등록업체 스마트 해썹 심벌 사용

* 중요관리점 1개 이상 등록 업체 제품 포장지 “스마트해썹 등록업체” 명시 가능



스마트 HACCP

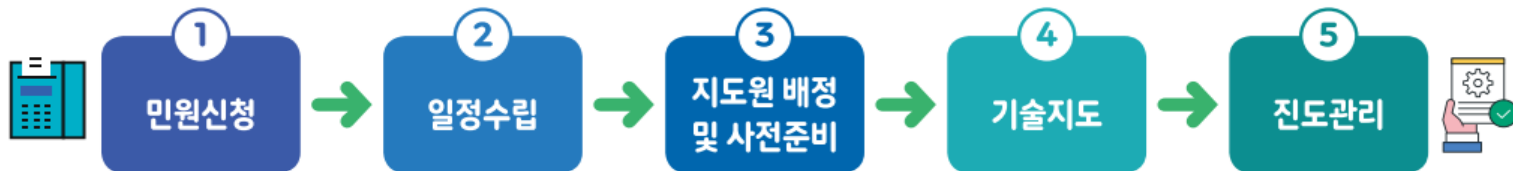
스마트 HACCP 기술지원

관할지원 접수 및 운영

❖ 스마트 HACCP 등록 희망업체 현장 기술지원

- ('26) 스마트 HACCP 기술지원 약 550개소 지원 예정
- 스마트 HACCP 구축을 위한 CCP 한계기준 및 모니터링 설비 검토
- 가능한 공급기업 선정 후 스마트 HACCP 시스템 구축 전 기술지원 실시 권고
- 도입 시행착오 최소화 및 어려움 해소

스마트 HACCP 기술지원 절차





스마트 HACCP

스마트 HACCP 등록시스템 비용 지원 사업('26년 신규)

- 사업기간 : 2026년 2월 ~ 12월
- 사업량 : 50개소 지원(개소당 최대 2천만원)
- 총사업비 : 총 10억원(국비3억, 지방비3억, 자부담4억)
 - 지원비율 : 국비 30%, 지방비 30%, 자부담 40%
 - 지원내용 : 스마트 HACCP 구축 비용 최대 2천만원의 60% 지원
- 지원대상 : 소규모 해섫 인증(예정) 업체 중
스마트 해섫 도입 희망업체
- 사업수행 : 지자체(시·군·구)
- 대상자 선정 : 지자체 주관 공모 절차 등에 의해 선정
- 지원조건 : 구축 후 **스마트 해섫 등록 및 1년 유지**



※ 지원사업 문의 : 한국식품안전관리인증원
043-928-0152~0154



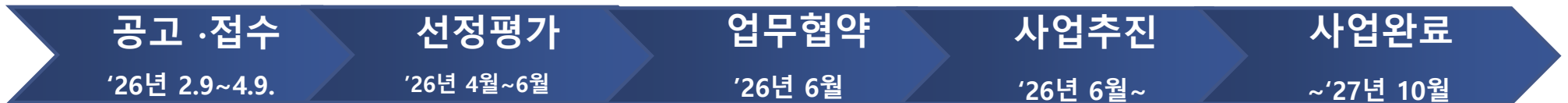
스마트 HACCP

부처협업형 스마트공장 구축 지원사업

- **사업목적** : 중기부-식약처 협업을 통해 스마트 공장 · 스마트 해썹을 구축하여 식품산업 경쟁력 강화
- **지원대상** : 중소·중견 식품, 축산물, 건강기능식품 제조기업 10개소 *접수 현황에 따라 변동 가능
- **지원범위** : 제품설계·생산공정 개선 등을 위한 솔루션 구축 및 솔루션 연동 자동화장비·제어기·센서 등
- **지원내용**

지원유형	지원기간	지원한도	지원비율	구축목표 수준
고도화	최대 9개월	최대 2억원	50% 이내	중간 1 이상
고도화(동일수준)	최대 6개월	최대 0.5억원	50% 이내	중간 1 이상
<ul style="list-style-type: none"> • 목표 수준별 총 2.5억 내에서 2회 지원 가능(¹회차 고도화 → ²회차 동일수준) 예시) '26년 고도화로 1.5억 지원(0.5억 잔여분 발생), '28년 고도화(동일수준)로 1.0억원(0.5억 추가 지급) 지원 				

□ 지원절차(예정)



※ 문의 : 기술혁신본부 스마트운영팀(043-928-0153, 0101, 0109)

7 글로벌 해섭(Global HACCP)



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



글로벌 해섭(Global HACCP)

글로벌 HACCP 도입 배경

내.외부 작업자로 인한
식품 테러 등 의도적 오염

식품방어 위협요소

- 냉동식품 농약 테러('13)
- 딸기 바늘 사태('18)
- 맥주 소변 방뇨('23)

FOOD DEFENSE
(식품 방어)

전쟁, 테러, 이상기후로
식품 원료 공급망 불안정에 따른
경제적 이익을 위해 고의적으로
가짜식품, 원료 대체

식품사기 취약요소

- 멜라민 함유 분유 유통('07)
- 소고기 가공품, 말고기 혼합 ('13)
- 아보카드유, 다른 기름 혼입('23)

FOOD FRAUD PREVENTION
(식품 사기 예방)

내부고발, 소통 미흡

경영진 책임과 헌신 강조
식품안전문화 중요성 강조

- 내부고발, 사회적 이슈

FOOD SAFETY CULTURE
(식품안전문화)



글로벌 해섭(Global HACCP)

글로벌 HACCP 등록 기준

現 HACCP 법정 의무(유형별, 업종별)

총 80개 평가항목

선행 (52)	▲영업장 ▲위생 ▲시설·설비 관리, ▲용수 관리 ▲보관·운송 ▲검사·관리 ▲회수프로그램 관리 등
해섭 (28)	▲제품설명서 및 공정 흐름도 ▲위해요소분석 ▲CCP 결정 및 한계기준 ▲CCP 모니터링 등

+

글로벌 해섭 자율 적용(등록)

총 152개 평가항목

※ 現 HACCP 기준(80개 항목) + 글로벌 해섭 기준(72개 항목)

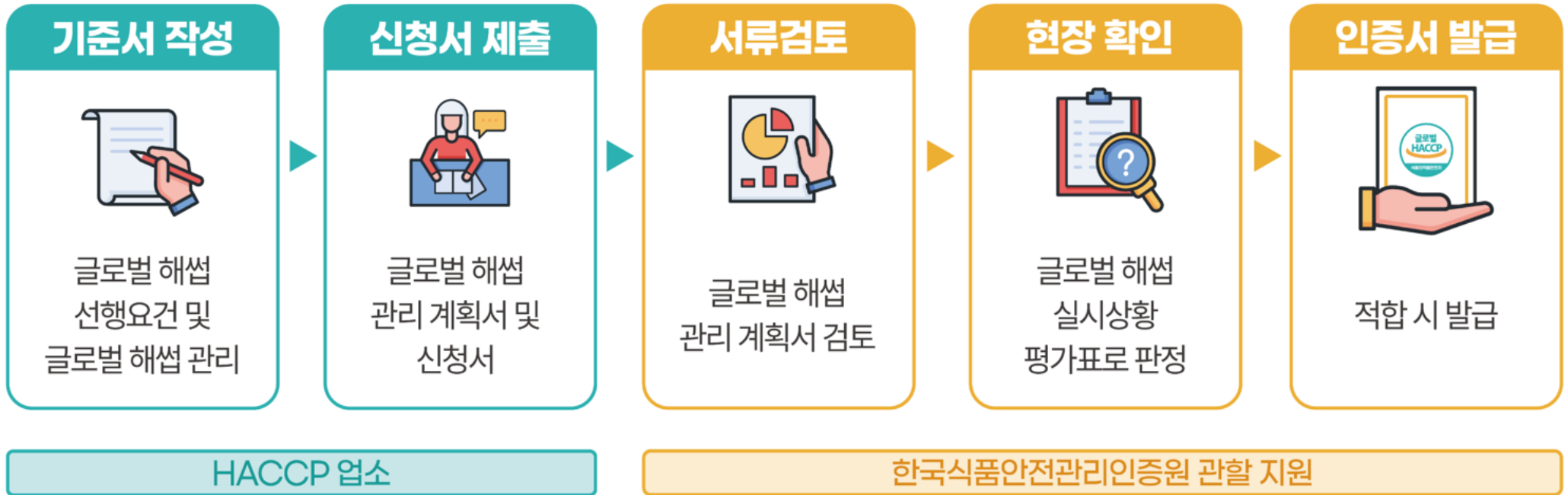
선행 (+16)	▲식품 방어·사기 요인 관리 ▲품질관리 ▲제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 ▲환경점검 관리 ▲비상 대응 관리
해섭 (+56)	▲글로벌 해섭팀 구성·교육 ▲글로벌 해섭 관리 전략 ▲식품안전경영 ▲식품안전문화

- 일반규모 HACCP 인증 업체만 신청 가능



글로벌 해썹(Global HACCP)

글로벌 HACCP 등록 절차



*글로벌 해썹 평가(심사)매뉴얼 : 식약처 대표 누리집 → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침
인증원 민원사이트(FRESH) → 민원 → 고객센터 → HACCP 종합자료실
신청서식 : 인증원 민원사이트(FRESH) → HACCP → HACCP 절차안내 → 민원서식
평가신청 : 인증원 관할지원(우편, 이메일, 팩스, 방문) /처리기한 : 접수일로부터 40일



글로벌 해섭(Global HACCP)

글로벌 HACCP 등록 신청 서류

대상	식품 및 축산물 해섭 인증업체	규제 샌드박스 참여 해섭 인증업체
	현장 평가	서류 평가
	※ 규제샌드박스 참여기관(6곳) 외 민간인증 기관에서 GFSI 규격(FSSC 22000, BRC GS, IFS, SQF)을 인증 받은 경우 또는 GFSI 규격 인증이 없는 경우	※ 규제샌드박스 참여기관(6곳): SGS, 뷰로베리타스, DNV, 한국품질재단, NSF KOREA, BSI (26년 추가)
제출 서류	① 식품 방어 완화 계획서	① 식품 방어 완화 계획서
	② 식품 사기 예방 관리 계획서	② 식품 사기 예방 관리 계획서
	③ 알레르기 유발물질 관리 계획서	③ 알레르기 유발물질 관리 계획서
		④ 글로벌 해섭 팀 조직도
		⑤ 제품 표시 관리 계획서
		⑥ 환경 점검 및 품질 관리 계획서
		⑦ 비상대응 관리 계획서
		⑧ 식품안전경영시스템 목표(활동) 및 목표 달성 세부 계획

※ 신청 서류 외 평가에 필요하다고 판단되는 경우 기타자료를 요구할 수 있음



글로벌 HACCP 접수처

방문 및 우편

서울지원	서울특별시 송파구 송파대로 28길 28, 해양환경공단 빌딩 2층
부산지원	부산광역시 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층
경인지원	경기도 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층
대구지원	대구광역시 동구 동구대로 475(신천동) 대구벤처센터 8층
광주지원	광주광역시 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층
대전지원	대전광역시 유성구 복유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층

이메일

서울지원	부산지원	경인지원	대구지원	광주지원	대전지원
Haccp1	haccp2	haccp3	haccp4	haccp5	haccp6

팩스

구분	대표전화	팩스
서울지원	02-860-6900	02-837-1120
부산지원	051-933-0100	051-933-0101
경인지원	031-390-5200	031-465-6697
대구지원	053-950-1500	053-741-5209
광주지원	062-380-0500	062-222-5238
대전지원	042-251-1169	042-252-1102



글로벌 해섭(Global HACCP)

제도 정착 방안

1 식품 방어·사기 등 전산 관리 시스템 개발·보급

* 업체별 제품·원료·공정 정보 등을 시스템에 입력하면 식품 방어·사기 예방 계획을 수립·평가하여 출력할 수 있는 프로그램 (<https://www.taccp.or.kr>)

2 등록 절차 간소화 - 서류평가로 전환 (필요시 현장방문)

- (대상) 식약처, 산업부 규제샌드박스 민간참여형 식품안전관리시스템
시범사업 참여 GFSI 인증업체

3 글로벌 해섭 등록 업체 홈페이지(식약처, 인증원) 게재 등 알림(매월)

4 글로벌 해섭 관련 영업자, 종업원 대상 교육과정 개설

5 식품 방어 등 분야별 교육 프로그램(온라인) 개발·보급

8

주요 지적사항 및 개선사례



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원



주요 지적사항 및 개선사례

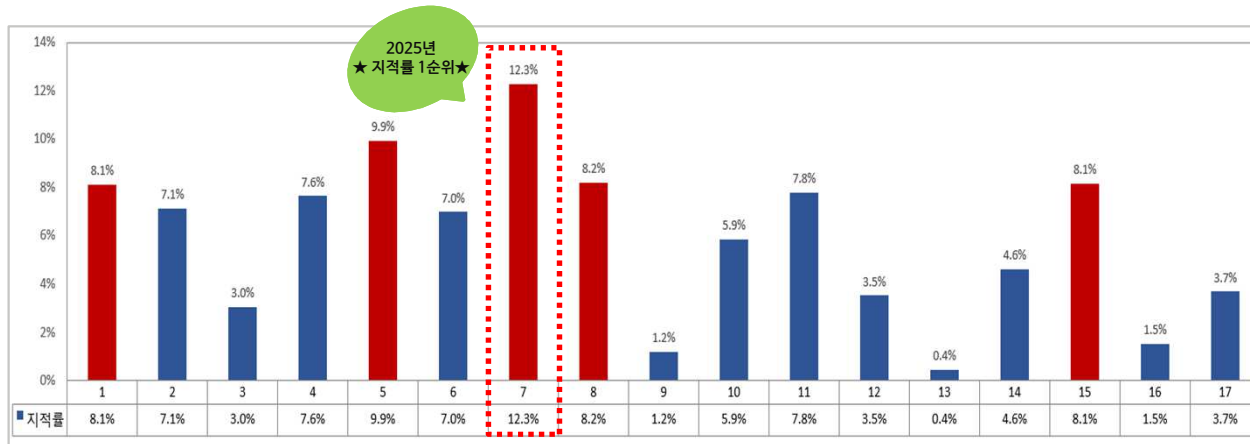
▶ 식품제조가공업 평가결과 분석

▣ (소규모) 선형요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

순위	평가항목	평가내용	지적률(%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	11.0%	12.3%	1,130
2	5	작업장 방충·방서관리	9.3%	9.9%	916
3	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.7%	8.2%	756
4	15	제품 보관관리	8.8%	8.1%	750
5	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.3%	8.1%	747





주요 지적사항 및 개선사례

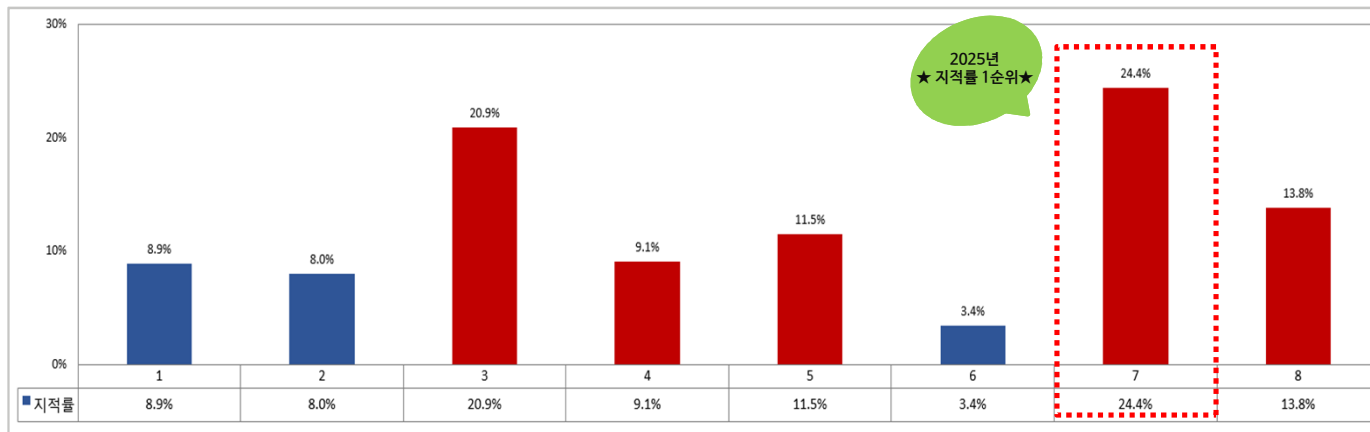
▶ 식품제조가공업 평가결과 분석

▣ (소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위”빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	25.9%	24.4%	1,298
2	3	유효성평가 적절성	22.0%	20.9%	1,112
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	13.8%	13.8%	733
4	5	모니터링장비 검·교정 적절성	14.0%	11.5%	610
5	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	8.6%	9.1%	483





주요 지적사항 및 개선사례

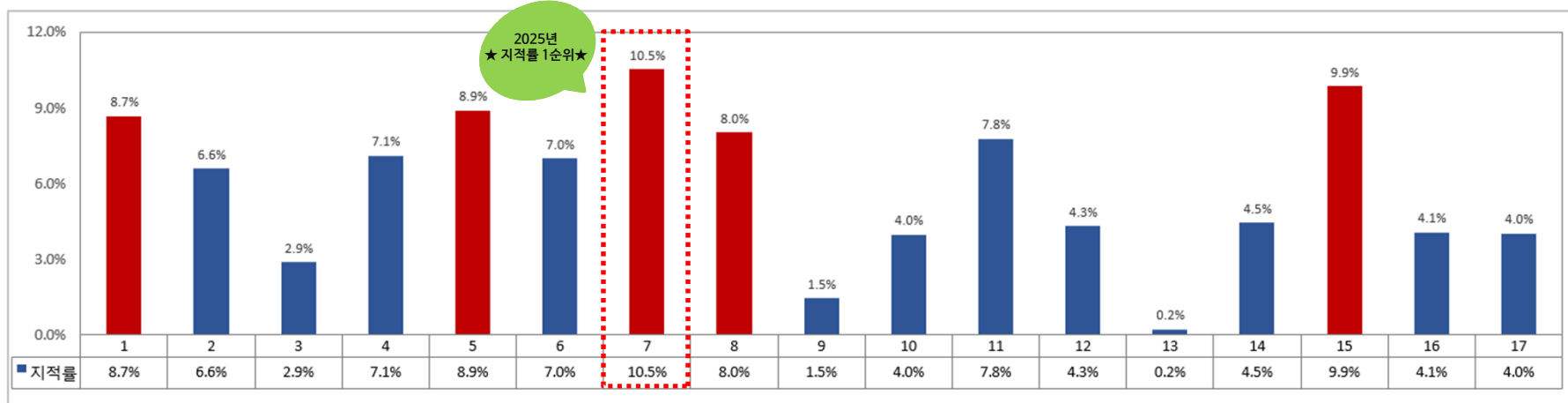
▶ 축산물가공업 평가결과 분석

▣ (소규모) 선형요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	10.2%	10.5%	457
2	15	제품 보관관리	10.2%	9.9%	428
3	5	작업장 방충·방서관리	9.1%	8.9%	387
4	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.3%	8.7%	377
5	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	7.8%	8.0%	349





주요 지적사항 및 개선사례

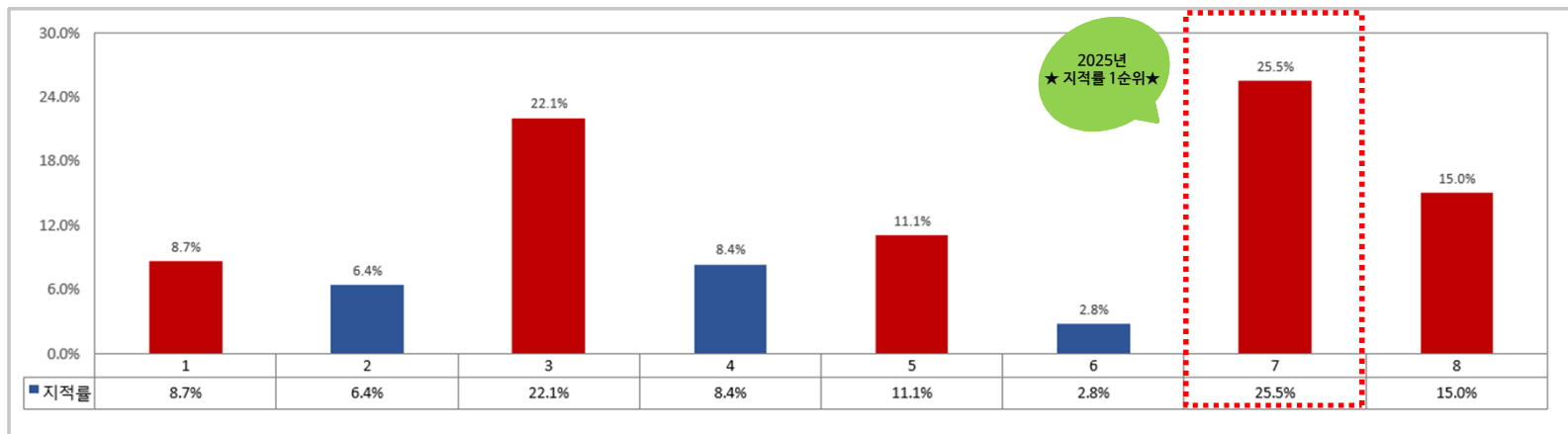
▶ 축산물가공업 평가결과 분석

▣ (소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위”빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

순위	평가항목	평가내용	지적률(%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	26.9%	25.5%	579
2	3	유효성평가 적절성	23.0%	22.1%	501
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	14.0%	15.0%	341
4	5	모니터링장비 검·교정 적절성	12.2%	11.1%	252
5	(신규)1	중요관리점 결정도에 따른 CCP 결정 여부	6.1%	8.7%	197





주요 지적사항 및 개선사례

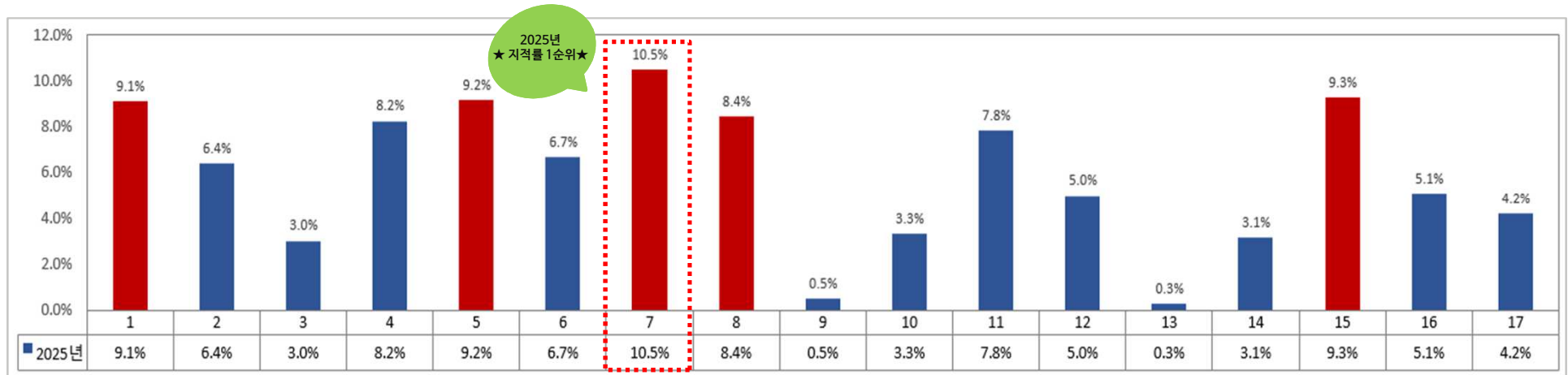
▶ 식육포장처리업 평가결과 분석

▣ (소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	10.7%	10.5%	342
2	15	제품 보관관리	9.1%	9.3%	302
3	5	작업장 방충·방서관리	9.6%	9.2%	299
4	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.5%	9.1%	297
5	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.9%	8.4%	275





주요 지적사항 및 개선사례

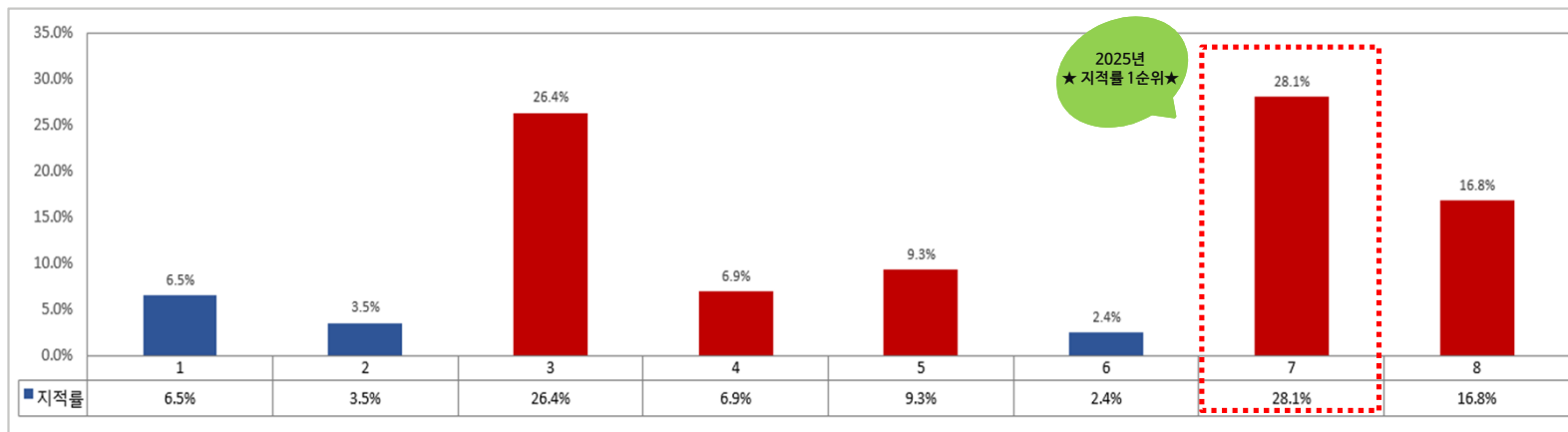
▶ 식육포장처리업 평가결과 분석

▣ (소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위”빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

순위	평가항목	평가내용	지적률(%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	29.1%	28.1%	461
2	3	유효성평가 적절성	26.6%	26.4%	432
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	16.0%	16.8%	276
4	5	모니터링장비 검·교정 적절성	12.3%	9.3%	153
5	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	6.9%	6.9%	113





주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

작업장 밀폐관리

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 내 벽면, 바닥, 천장 등 밀폐관리 미흡 : 작업장 배수관, 벽, 천장 등 틈새 발생

☹️ 평가 지적 사항



🚫 No 작업장 배수관, 벽 밀폐 미흡으로 해충, 설치류 등이 유입될 수 있음

😊 업체 개선 사례



👍 Good 작업장 배수로는 거름망 및 덮개 등을 설치하고, 벽은 밀폐되지 않은 부분을 마감처리 하여 완전 밀폐



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

작업장 밀폐관리

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 최외곽 출입문 밀폐관리 미흡 : 방충망 등을 설치하여 외부 해충이 유입될 수 있도록 밀폐관리 필요

☹️ 평가 지적 사항



❌ No 작업장 출입문으로 해충이 유입될 수 있는 틈새 존재

😊 업체 개선 사례



👍 Good 작업장 출입문에 방충망을 설치하여 외부 해충을 차단할 수 있도록 관리



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

▣ 제조설비 노후화 관리 : 제조설비 파손 여부 주기적 확인 및 노후화 시 교체 등 관리 미흡

☹️ 평가 지적 사항



☹️ No 이송 벨트 일부분이 파손되어 제품에 혼입 우려 발생

😊 업체 개선 사례



😊 Good 이송 벨트 교체 등 공정별 이물 혼입 우려가 확인된 경우 개선조치 실시



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

▣ 공정별 이물 혼입 우려 확인 : UV살균기 램프의 보호장치 미설치 시 매일 작업 전, 중, 후 주기를 설정하여 UV램프의 파손여부 확인 필요

평가 지적 사항



No 조명 등에 보호커버를 씌우지 않아 파손으로 인한 이물이 제품에 혼입 우려 발생

업체 개선 사례



Good 조명 등에 보호커버를 설치하여 파손이나 이물 낙하에 의한 오염을 방지



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 방충·방서 설비 구비 및 관리 : 보행 해충 포획 트랩 등 일부 포획 도구 미설치 및 관리 부족으로 해충 제어미흡

☹️ 평가 지적 사항



☹️ 방충·방서 관리를 위한 포획도구 설치 미흡

😊 업체 개선 사례



👍 Good 작업장 원료, 완제품, 종사자 출입구 주변 등에 쥐트랩을 설치하여 해충 및 설치류 관리 필요



주요 지적사항 및 개선사례

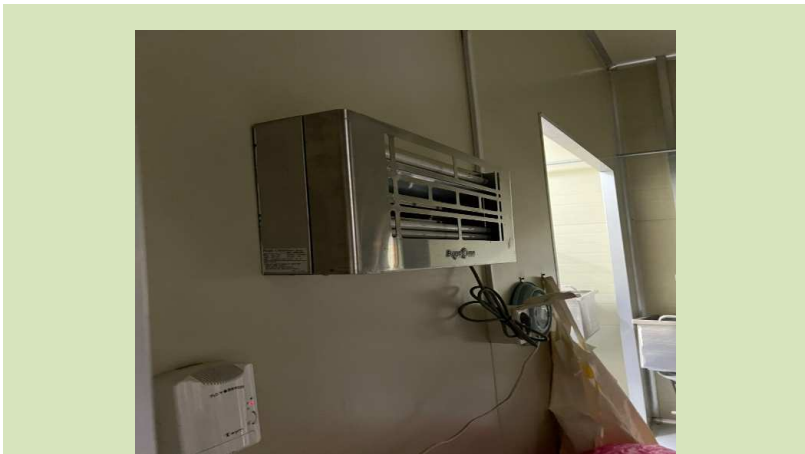
▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 보행해충 포획기구(포충등 등) 점검관리 미흡 : 상시 작동될 수 있도록 전원연결상태 확인 및 끈끈이가 부착된 형태의 포충기 활용 권장

☹️ 평가 지적 사항



☹️ No 포충기는 상시 작동될 수 있도록 하며, 끈끈이가 부착된 포충등으로 교체 필요

😊 업체 개선 사례



😊 Good 포충기는 상시 작동될 수 있도록 점검하고, 끈끈이가 설치된 포충등 운영 권장



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

세척소독 효과 등 관리

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)

▣ 시설 설비 청소 관리 : 작업장 내부, 시설 및 설비, 기구·용기 등에 이물, 곰팡이, 녹, 식품 잔사물 발생 등 세척·소독관리 미흡

☹️ 평가 지적 사항



☹️ 작업장 설비에 녹 발생, 잔사물 등에 대한 세척·소독관리 미흡

😊 업체 개선 사례



👍 Good 작업장 설비에 존재하는 녹, 잔사물 등 발생 부위 세척·소독 실시



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

원부자재 구분 보관 등

44. 원. 부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

▣ 응결수 등 낙하 이물 관리 : 창고 내 응결수 등 낙하 이물 관리 미흡

☹️ 평가 지적 사항



❌ No 냉각기 하단에 제품 적재 시 응결수 또는 이물 등 낙하로 제품에 혼입 우려 발생

😊 업체 개선 사례



✅ Good 차 오염 방지를 위하여 냉각기 하단 제품 적재 않도록 관리(부적합품 보관 장소로 대체)



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

원부자재 구분 보관 등

44. 원. 부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

▣ 원.부재료, 공정품, 완제품의 창고 보관 시 바닥.벽으로부터 이격 관리

☹️ 평가 지적 사항



☹️ 원.부자재, 제품 보관시 바닥으로부터 이격 관리 필요

😊 업체 개선 사례



👍 Good 바닥용 파렛트를 설치하여 바닥과 이격하여 제품 보관



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(선행요건관리)

원부자재 구분 보관 등

44. 원. 부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0~1점)

▣ 원재료 보관 시 기타 불필요한 식품 등과 구분 보관

☹ 평가 지적 사항



☹ No 원재료와 기타 불필요한 식품 등과 구분하여 보관 필요

😊 업체 개선 사례



👍 Good 원재료와 기타 식품의 구분 보관을 위하여 구역 지정

(바닥 표시)



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

중요관리점 결정 및 한계기준 설정

- (인증/연장) 4-5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(0~10)
- (조사평가) 4-3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)

☐ 유효성 검증 시 일부 검사항목에 대한 검사 실시 미흡 : 중요관리점(CCP)의 관리 위해요소를 반영하여 검사 실시

☹️ 평가 지적 사항

튀김공정(CCP-1B) 유효성 검증

- 중요관리점(CCP) 공칭명 : 튀김공정(CCP-1B)
- 검증목적 : 튀김시간 및 온도가 생물학적 위해요소를 제어하기에 적절인지 확인
- 검증방법 : 시험분석
- 한계기준

항목명	구분	명칭	위해요소	발생양태	심각성	병명	유효성
튀김온도 130±10℃	튀김시간 50±5초	대장균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
		황색포도상구균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
		살모넬라	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
		바실러스 세레우스	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
튀김시간	튀김온도	리스테리아 모노사이토제네스	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	1	1	1
		장출혈성 대장균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	1	1	1
		장염비브리오균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2

검사항목	구분	1차		2차		3차	
		가열전	가열후	가열전	가열후	가열전	가열후
일반세균	성상	2.7×10 ⁷	<10	3.0×10 ⁷	<10	3.7×10 ⁷	<10

결과 : 튀김공정 전/후 공정품에 대해 일반세균 검사를 실시한 결과 설정한 한계기준은 유효성이 있는 것으로 나타남

☹️ 중요관리점(CCP)의 관리 위해요소를 포함하여 유효성 검증 실시 미흡

😊 업체 개선 사례

튀김공정(CCP-1B) 유효성 검증

- 중요관리점(CCP) 공칭명 : 튀김공정(CCP-1B)
- 검증목적 : 튀김시간 및 온도가 생물학적 위해요소를 제어하기에 적절인지 확인
- 검증방법 : 시험분석
- 한계기준

항목명	구분	명칭	위해요소	발생양태	심각성	병명	유효성
튀김온도 130±10℃	튀김시간 50±5초	대장균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
		황색포도상구균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
		살모넬라	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
		바실러스 세레우스	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2
튀김시간	튀김온도	리스테리아 모노사이토제네스	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	1	1	1
		장출혈성 대장균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	1	1	1
		장염비브리오균	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	열안정, 배양성, 건조유기 등 배양	2	1	2

검사항목	구분	1차		2차		3차	
		가열전	가열후	가열전	가열후	가열전	가열후
일반세균	성상	2.7×10 ⁷	<10	3.0×10 ⁷	<10	3.7×10 ⁷	<10
대장균	성상	0	0	0	0	0	0
리스테리아 모노사이토제네스	성상	음성	음성	음성	음성	음성	음성
장출혈성 대장균	성상	음성	음성	음성	음성	음성	음성
살모넬라	성상	음성	음성	음성	음성	음성	음성
바실러스 세레우스	성상	음성	음성	음성	음성	음성	음성
황색포도상구균	성상	음성	음성	음성	음성	음성	음성
장염비브리오균	성상	음성	음성	음성	음성	음성	음성

결과 : 튀김공정 전/후 공정품에 대해 위생지표세균 및 병원성미생물 검사를 실시한 결과 설정한 한계기준은 유효성이 있는 것으로 나타남

👍 Good 중요관리점(CCP)의 관리 위해요소를 반영하여 위생지표세균과 병원성미생물 항목 검사 실시



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

중요관리점 결정 및 한계기준 설정

(인증/연장) 4-5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 4-3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)

▣ 한계기준에 대한 적절한 유효성 평가 실시 미흡 : 금속검출공정 유효성 평가 시 제품중량, 감도, 시편 종류 및 크기, 통과 위치 등을 고려한 평가자료 구비

☹️ 평가 지적 사항

금속검출기 타낼 위치	감도	mmΦ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
타낼 위	30	2.5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
		3.0	x	x	○	x	○	○	x	x	x	x	x	30
		3.5	○	x	○	○	○	x	○	x	x	x	x	50
타낼 좌	40	2.5	○	○	x	○	x	○	x	x	○	○	60	
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	x	○	90	
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
타낼 좌	50	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100

☹️ 이물혼입이 가능한 모든 위치가 아닌 하나의 위치에서 유효성 평가를 실시

😊 업체 개선 사례

: Fe 시편으로 검증 능력 테스트

금속검출기 타낼 위치	감도	mmΦ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
타낼 위	30	2.5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0	
		3.0	x	x	○	x	○	○	x	x	x	x	30	
		3.5	○	x	○	○	○	x	○	x	x	x	50	
타낼 좌	40	2.5	○	○	x	○	x	○	x	x	○	○	60	
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	x	○	90	
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
타낼 좌	50	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100

: 금속검출기 순수 검출 능력 테스트 결과 (예시)

적용감도	Fe	STS
50	2.0 mmΦ	2.5 mmΦ

: 감도 OO : 제품(OOg) + Fe 시편으로 검증 능력 테스트

금속검출기 타낼 위치	구분	mmΦ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
타낼 위	30	2.5	x	○	x	○	x	x	x	x	x	x	20	
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
타낼 좌	40	2.5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	20	
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
타낼 좌	50	2.5	x	○	x	○	x	x	x	x	x	x	30	
		3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100
		3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100

: 우리 회사 금속검출 한계기준 설정 결과 (예시)

우리 회사 한계기준				
제품명	중량	감도	Fe	STS
한우등심	00kg	50	2.5 mmΦ	3.0 mmΦ
돼지고기	00kg			

👍 Good 금속검출공정 유효성 평가 시 제품중량, 감도, 시편크기, 이물혼입 가능 위치 등을 고려하여 평가를 실시



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

CCP모니터링 및 개선조치

(조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10)

(조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

▣ 모니터링 장비 검·교정 미실시 : 모니터링 장비의 검·교정 주기 준수 및 모든 장비의 검·교정 관리 실시

☹️ 평가 지적 사항



☹️ No 모니터링 도구의 검·교정 주기(차기 검 · 교정일)가 이탈

😊 업체 개선 사례

검교정 대상			
대상	공인기관 검교정	자체 검교정	차기 검교정
디지털온도계(표준)	2025.2.15		2027.2.14
탐침온도계		2025.1.29	2026.1.28
분동(표준)	2025.2.15		2027.2.14
저울		2025.1.29	2026.1.28
초시계		2025.3.4	2026.3.3

👍 Good 검·교정 목록표 작성 · 확인을 통해 검·교정 주기 이탈 및 누락을 사전에 방지

※ 초시계(타이머)는 한국표준과학연구원이 제공하는 표준시각 프로그램(UTCK 4.1.0.1)을 다운받아서 자체 비교 하는 경우, 검교정을 실시 한 것으로 인정



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

HACCP 시스템 검증

- (인증/연장) 6-2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5)
- (조사평가) 6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)
- (조사평가) 6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)
- (조사평가) 6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)

▣ 검증 계획에 수립 보완 필요 : 도출된 위해요소, 중요관리점, 모니터링 등 검증 사항 구체적으로 계획 수립 필요

☹️ 평가 지적 사항

연간검증계획서				기준번호	HP-02-02	작성	검토	승인														
				재정일자	2019.01.15	확인																
■ 작성일 : 2024년 01월 9일				■ 작성지 : 품질방문																		
검증종류	검증부서	검증내용	검증방법	비고	2024년																	
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
정기검증	HACCP팀	HACCP 시스템검증 및 문서점검	현장확인	매년 1회실시	*																	
외부검증	외부의위 (공인 또는 협력업체)	HACCP 시스템검증 및 문서점검	현장확인	매년 1회실시																		
특별검증	외부의위 (공인 또는 협력업체)	HACCP 시스템검증 및 문서점검	특별 사유발생 시 실시																			
일상검증	HACCP팀	기록문서 확인	수시점검	매월 실시	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

☹️ 검증에 대한 세부방법(유효성·실행성 검증, 기록검토, 현장조사, 시형·검사 등) 수립 미흡

😊 업체 개선 사례

연간 검증 계획서 (2024년)				기준번호	HP-02-02	작성	검토	승인														
				재정일자	2019.01.15	확인																
■ 작성일 : 2024년 01월 09일				■ 작성지 : 품질방문																		
검증종류	검증부서	검증내용	검증방법	비고	2024년																	
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
정기검증	HACCP팀	HACCP 시스템검증 및 문서점검	현장확인	매년 1회실시	*																	
외부검증	외부의위 (공인 또는 협력업체)	HACCP 시스템검증 및 문서점검	현장확인	매년 1회실시																		
특별검증	외부의위 (공인 또는 협력업체)	HACCP 시스템검증 및 문서점검	특별 사유발생 시 실시																			
일상검증	HACCP팀	기록문서 확인	수시점검	매월 실시	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

☺️ Good 유효성·실행성 검증, 기록검토, 현장조사, 시형·검사 등의 구체적인 절차 및 방법을 수립



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

HACCP 시스템 검증

- (인증/연장) 6-2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5)
- (조사평가) 6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)
- (조사평가) 6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)
- (조사평가) 6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)

▣ 검증계획에 대한 세부기준 수립 및 검증 실시 : 최초검증 및 일상, 정기, 특별검증 미실시 또는 검증결과 부적합 사항에 대한 조치 미흡

☹️ 평가 지적 사항

검증 개선조치 결과보고서				평가자	관리자	승인자
본...사 품질관리팀	본...사 총무팀	본...사 품질관리팀	2025.4.10			
개선조치 내...품	평가항목	개선 전	개선 후	비고		
	5. 작업장을 배수가 잘 되어야 하고, 배수통에 물이 넘어서 흘러내려서 배수통 물은 넘어서 되지 않도록 관리하여야 합니다.	작업장 내 배수통에 물이 넘어서 흘러내려서 배수통 물은 넘어서 되지 않도록 관리하여야 합니다.	작업장 내 배수통에 물이 넘어서 흘러내려서 배수통 물은 넘어서 되지 않도록 관리하여야 합니다.	4/10 종료		
비...고						
개선 완료일	2025.4.10					

☹️ No 검증결과 부적합사항에 대한 신속한 개선조치 이행 및 신뢰성 확보가 미흡

😊 업체 개선 사례

검증 개선조치 결과보고서				평가자	관리자	승인자
본...사 품질관리팀	본...사 총무팀	본...사 품질관리팀	2025.4.10			
개선조치 내...품	평가항목	개선 전	개선 후	비고		
	5. 작업장을 배수가 잘 되어야 하고, 배수통에 물이 넘어서 흘러내려서 배수통 물은 넘어서 되지 않도록 관리하여야 합니다.			4/10 종료		
비...고						
개선 완료일	2025.4.10					

👍 Good 검증결과 미흡사항에 대한 개선조치 전/후 사진을 첨부하여 개선조치 이행의 신뢰도 확보



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

교육 훈련 관리

(인증평가) 7-2. 교육훈련은 교육훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
 (조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련 하고 있는가?(0~5)

☐ 연간 교육·훈련 계획 수립 미흡: 교육 대상별, 목적 등 구체적인 교육·훈련 계획 수립 필요

☹️ 평가 지적 사항

연간 교육훈련 계획서		결과	작성자	검토자	승인자							
작성일	2024.1.28											
구분	대상	교육내용										
사내 취생/ HACCP 교육	HACCP교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	취생교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	안전보건교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	소방교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	미생독일사											

☹️ No 교육·훈련 대상의 특성을 반영한 교육 내용 및 주기설정 미흡(법정교육 미포함, 교육내용 구체적 설정 미흡)

😊 업체 개선 사례

연간 교육훈련 계획서		결과	작성자	검토자	승인자							
작성일	2024.1.28											
구분	대상	교육내용										
사내 취생/ HACCP 교육	HACCP최고경영자(영입자) 과정											
	HACCP 팀장과정											
	HACCP 팀원과정											
	위생교육	○										
	세척, 소독관리	○										
	HACCP 관리(일반개요)		○									
	개인 위생관리(장갑)			○								
	환경 위생관리(방충방서)				○							
	원-부차제, 환적통관리					○						
	CCP모니터링 및 관리 중요성						○	○	○	○		
작업장 청결관리											○	
개인위생관리											○	
복합적응유형, 암·회실유형, 클레임 방지대책											○	
관리기준, 모니터링 방법, 개선조치 방법											○	
모니터링 담당자 교육		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
모니터링 담당자 변경 시 즉시 교육												

👍 Good 법정교육, 모니터링 담당자 교육 등 교육 대상 특성을 반영한 교육·훈련 계획 수립



주요 지적사항 및 개선사례

▶ 미흡사항 개선사례(HACCP 관리)

교육 훈련 관리

(인증평가) 7-2. 교육훈련은 교육훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련 하고 있는가?(0~5)


▣ 자체 교육·훈련 신뢰도 미흡: 교육훈련일지 내 증빙사진, 참석자 서명 등 누락

☹️ 평가 지적 사항

교육 훈련 일지		결 계	적성자	승인자
교육자	홍길동	장소	회사 사무실	
일시	2024.02.06.(목)	시간	16:30 ~ 17:30(1시간)	
대상	전직원	구분	내부교육(전달)	
교육내용	교재	HACCP관리 기준서		
	요약	실행요건관리 중 제조설비 및 작업장 관리 방법 ※ 교재 및 교육 내용을 요약 1. 올바른 손세척 방법 및 개인용품관리 - 손세척 방법 및 탈의실 청소관리 미흡사항 설명 2. 작업장 및 제조설비 청소/소독 - 작업장 및 제조설비 청소/소독 주기 설명 - 작업장 및 제조설비 종류에 따른 청소/소독 방법 설명		
	증빙	-		
참석자	교육일	참석자		
	2024.2.6	김한국 외 5명		

👎 No 교육·훈련 기록 내 증빙사진, 참석자 서명 등 누락

😊 업체 개선 사례

교육 훈련 일지		결 계	적성자	승인자
교육자	홍길동	장소	회사 사무실	
일시	2024.02.06.(목)	시간	16:30 ~ 17:30(1시간)	
대상	전직원	구분	내부교육(전달)	
교육내용	교재	HACCP관리 기준서		
	요약	실행요건관리 중 제조설비 및 작업장 관리 방법 ※ 교재 및 교육 내용을 요약 1. 올바른 손세척 방법 및 개인용품관리 - 손세척 방법 및 탈의실 청소관리 미흡사항 설명 2. 작업장 및 제조설비 청소/소독 - 작업장 및 제조설비 청소/소독 주기 설명 - 작업장 및 제조설비 종류에 따른 청소/소독 방법 설명		
	증빙			
참석자	교육일	참석자	교육일	참석자
	2024.2.6	김 한국	2024.2.6	박철수
	2024.2.6	정해범	2024.2.6	최영희
2024.2.6	김교은	2024.2.6	김남길	

👍 Good 사진첨부, 실제 참석자 서명 기입을 통한 신뢰성 확보

감사합니다!