

식품위해요소 중점관리기준

(보건복지부고시 제1996 - 75호)

식품위생법 제32조의2제1항의 규정에 의하여 식품위해요소중점관리기준을 다음과 같이 제정한다.

1996년 12월 5일

보건복지부장관

제1조(목적) 이 기준은 식품위생법 제32조의 2 제1항의 규정에 의하여 식품의 원료, 제조·가공 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석하여 중점관리할 수 있는 기준을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “위해요소중점관리기준”(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 “HACCP”라 한다)이라 함은 식품의 원료, 제조·가공 및 유통의 전 과정에서 위해물질이 해당 식품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.
2. “위해요소”라 함은 식품위생법(이하 “법”이라 한다) 제4조의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자를 말한다.
3. “중요관리점”이라 함은 HACCP를 적용하여 식품의 위해를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말

한다.

4. “중요관리점의 한계기준”이라 함은 위해요소의 관리가 한계치 설정대로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단하는 기준을 말한다.
5. “감시(모니터링)”라 함은 위해요소의 관리 여부를 점검하기 위하여 실시하는 일련의 관찰이나 측정수단을 말한다.
6. “개선조치”라 함은 모니터링의 결과가 중요관리점의 한계기준으로 관리되지 못할 경우에 취하는 조치를 말한다.
7. “검증”이라 함은 해당 업소에서 HACCP의 적용이 잘 진행되고 있는가를 평가하는 조치를 말한다.
8. “HACCP적용업소”라 함은 보건복지부장관이 지정하는 HACCP적용품목을 제조·가공하는 업소를 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 HACCP의 적용을 받고자 하는 식품에 적용한다.

제4조(작업장시설 등) 작업장의 시설 등은 다음 각호에 적합하도록 하여야 한다.

1. 작업장은 주거 및 불결한 장소와 분리되어야 하며, 위생적인 상태로 유지되어야 한다.
2. 작업장은 각 작업실별로 구획되어 오염구역과 비오염구역으로 구분되어야 하며, 적절한 온도를 유지하여야 한다.
3. 바닥 및 내벽은 콘크리트 등으로 내수처리하여야 하며, 파여 있거나 물이 고이지 아니하여야 한다.
4. 천정은 청소가 쉬운 시설로 되어 있고, 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 않아야 하며, 곰팡이가 피어 있지 아니하여야 한다.
5. 문은 단단한 내수성 재질(스테인레스·알루미늄·에프알피·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다)로서 청소가 쉬운 구조로 되어 있어야 한다.
6. 채광 또는 조명은 적절하게 유지되어야 하고, 배수 및 환기가 잘되며, 항상 청결하게 되어 있어야 한다.
7. 작업장에는 방진, 방충망 및 쥐막이시설을 갖추고 있어야 한다.
8. 작업원을 위한 위생적인 화장실, 탈의실 및 수세시설이 있어야 한다.
9. 작업장의 제조시설은 해당 식품에 대한 제조공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 한다.
10. 분말이 날아 흩어지는 작업실은 이를 제거하는 시설이 있어야 한다.
11. 작업장내 배관은 청결하게 관리되어야 하며, 연결부위는 인체에 무해한 것을 사용하여야 한다.
12. 출입구 및 창은 완전히 꼭 닫힐 수 있어야 하며, 공중낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하여야 한다.
13. 작업실내의 통로는 작업원 외에는 사용할 수 없도록 되어 있어야 한다.

14. 수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물 관리법 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 적합한 물을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
15. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물처리시설, 동물사육장 등 지하수가 오염될 우려가 없는 장소에 위치하여야 하고, 이 경우 용수저장탱크는 외부로부터 오염되지 아니하도록 설치되어 있어야 한다.

제5조(제조시설 등) 제조시설 및 기구는 다음 각호에 적합하도록 하여야 한다.

1. 해당 식품의 제조에 필요한 시설 및 기구를 갖추어야 한다.
2. 제조시설은 당해 품목의 제조 외의 다른 목적에 사용되지 아니하여야 한다.
3. 제조시설 및 기구는 식품과 직접 접촉하는 부위가 식품을 변질시키거나 인체에 유해한 것이어서는 아니된다.
4. 제조시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있어야 한다.
5. 제조시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되어야 한다.
6. 포장자재는 법 제9조 제1항의 규정에 적합한 규격품을 사용하여야 하며, 포장은 오염을 방지할 수 있는 위생적인 조건하에서 실시하여야 한다.

제6조(위생관리 등) 기구 및 작업원 등의 위생 관리는 다음 각호에 적합하도록 하여야 한다.

1. 위생관리에 필요한 시설·기구 등을 갖추어야 하며, 위생적으로 이를 유지하여야 한다.
2. 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 용도별로 구분·표시하여 청결하게 관리하여야 한다.

3. 작업장에 종사하는 작업원은 해당 작업에 필요한 위생복, 위생모, 위생마스크 및 위생장갑을 착용하여야 한다.
4. 신체질환 등으로 인하여 식품에 위해를 끼칠 우려가 있는 작업원은 제조·가공 등에 종사하여서는 아니된다.
5. 작업장과 화장실의 출입구에는 손을 사용하지 아니하고 이용할 수 있는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비를 갖추고 있어야 한다.
6. 다음 사항이 구체적으로 기재된 위생관리 기준서를 작성·비치하여야 한다.
 - 가. 청소장소 및 청소주기
 - 나. 청소방법과 청소에 사용하는 소독약품 및 도구
 - 다. 작업복장의 규격 및 착용규정
 - 라. 작업원 손씻기 및 소독방법
 - 마. 작업중 위생에 관한 주의사항
 - 바. 청소상태의 평가방법
 - 사. 작업원의 건강상태 관리사항
 - 아. 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법
 - 자. 기타 필요한 사항

제7조(보관 및 운반관리 등) 제품의 보관 및 운반관리 등은 다음 각호에 적합하도록 하여야 한다.

1. 원료·자재(부자재를 포함한다. 이하 같다), 반제품 및 완제품은 명확하게 구분하여 관리하여야 하며, 적절한 온도를 유지하여야 한다.
2. 부적합한 원료·자재 및 완제품은 별도 구분하여 보관하여야 하며, 처리기록을 보관하여야 한다.
3. 원료·자재, 반제품 및 완제품은 바닥과 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·보관하여야 하며, 보관중에 이상이 생겼을 경우 보

관책임자는 즉시 HACCP팀장에게 이를 알리고 그 내용과 조치사항을 기록·보관하여야 한다.

4. 원료계량실은 구획되어 있어야 하며, 필요시 먼지제거시설을 갖추어야 한다.
5. 원료·자재 및 완제품은 선입·선출방법으로 반출하고, 반출된 제품은 구분하여 보관·처리하여야 한다.
6. 다음 사항이 구체적으로 기재된 보관관리 기준서를 작성·비치하여야 한다.
 - 가. 원료·자재 구입시 품명·수량 및 규격 확인방법
 - 나. 보관관리 장소 및 방법
 - 다. 완제품의 반·출입 관리방법
 - 라. 검사결과 불량품에 대한 처리방법
 - 마. 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책
 - 바. 기타 보관관리에 필요한 사항
7. 식품 및 원료·자재 등이 운반중 적절하게 보관될 수 있도록 수송기구 및 벌크용기는 다음 사항이 설계·관리되어야 한다.
 - 가. 식품 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.
 - 나. 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다.
 - 다. 쾌적한 환경과 적절한 온도를 유지할 수 있어야 한다.
 - 라. 내부온도 등을 외부에서 확인할 수 있어야 한다.

제8조(검사시설 등) 검사시설·기구 및 이에 대한 관리는 다음 각호에 적합하도록 하여야 한다.

1. 제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추어야 한다.
2. 시설 및 기구를 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리하여야 하며 점검사항을 기록하여야 한다.

3. 원료·자재, 반제품 및 완제품에 대하여 필요한 정기검사를 실시하여야 하며 검사 기록을 작성·비치하여야 한다.

4. 검체를 채취할 때는 오염되거나 변질되지 아니하도록 채취하여야 한다.

5. 다음 사항이 구체적으로 기재된 검사기준서를 작성·비치하여야 한다.

가. 제조번호 및 제조연월일

나. 검사번호

다. 검사접수 및 검사연월일

라. 검사항목, 검사기준 및 검사성적

마. 판정결과 및 판정연월일

바. 검사자 및 판정자의 서명날인

사. 검체의 채취방법

아. 검사결과의 통지방법

자. 기타 필요한 사항

제9조(HACCP관리) HACCP 적용업소는 다음 각호의 사항을 관리하여야 한다.

1. HACCP팀 구성

가. 조직 및 인력현황

나. HACCP팀 구성원별 역할

다. 교대근무시 인수·인계방법

2. 제품설명서

가. 제품명, 제품유형 및 성상

나. 제조품목 신고연월일

다. 작성자 및 작성연월일

라. 성분배합비율

마. 제조(포장)단위

바. 완제품의 규격

사. 보관·유통상의 주의사항

아. 제품용도 및 유통기한

자. 포장방법 및 재질

차. 기타 필요한 사항

3. 제조공정설비

가. 제조공정도(공정별 가공방법)

나. 작업장 평면도(작업특성별 구획, 기계·

기구 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)

다. 공조시설 계통도

라. 용수 및 배수처리 계통도

4. 제조·가공 및 유통에 따른 위해요소분석

5. 중요관리점

6. 중요관리점의 한계기준

7. 감시(모니터링)방법

8. 개선조치방법

9. 기록유지방법

10. 검증방법

제10조(실시점검 등) ① HACCP 적용업소는 제9조의 규정에 의거 HACCP관리와 실시여부를 확인하여야 하며, 그 결과를 관련서식에 식품별로 각각 작성·비치하여야 한다.

② HACCP 적용업소는 전항의 기록내용이 변경된 경우에 보건복지부장관에게 그 변경내용을 제출하여야 한다.

제11조(개선조치) HACCP 적용업소는 제품의 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우에는 이를 신속하게 조사하여 그 원인을 규명하고, 이에 대한 적절한 조치를 취하여야 하며, 이를 기록·보관하여야 한다.

제12조(기록관리) HACCP 적용업소는 관계법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 모든 제품의 업무처리에 관한 기록을 당해 제품의 유통기한 종료시까지 보관하여야 한다.

제13조(교육·훈련) HACCP 적용업소는 작업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 하기 위하여 작업원에 대한 HACCP관리, 제조위생관리, 보관관리, 검사관리 및 기타 필요한 사항을 정기적으로 교육·훈련하여야 한다.

제14조(HACCP 적용업소 지정신청) ① HACCP 적용업소로 지정받고자 하는 자는

별지 제1호 서식의 HACCP 적용업소지정 신청서를 보건복지부장관에게 제출하여야 한다.

② 전항의 HACCP 적용업소로 지정받기 위해서는 식품(제조소, 공장)별로 HACCP 실시일을 보건복지부장관에게 통보한 후 3월이상 이 기준에 의한 HACCP를 실시하여야 한다. 다만, HACCP 시범사업 실시업소의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

제15조(HACCP 적용업소의 지정) ① 보건복지부장관은 제14조의 규정에 의한 HACCP 적용업소지정 신청을 받은 경우에는 별지 제2호 서식의 HACCP 실시상황평가표에 의한 실태조사를 실시하여 HACCP 적용업소를 지정하고, 별지 제3호서식의 지정서를 발급한다.

② HACCP 실시상황의 평가·판정 등에 관하여 필요한 사항은 보건복지부장관이 정하는 바에 의한다.

제16조(우대조치) 제15조의 규정에 의하여 HACCP 적용업소로 지정된 업소에 대하여 다음 각호의 우대조치를 할 수 있다. 이 경우 동일한 제조회사인 경우에도 HACCP를 적용하지 아니하는 공장에서 생산된 제품에는 HACCP 적용품목의 표시를 붙여서는 아니된다.

1. 법 제17조 제1항의 규정에 의한 출입·검사·수거 등 완화
2. 별표 1의 HACCP 적용품목 표시부착 및 HACCP 품목지정 사실에 대한 광고 허용

제17조(사후관리) ① 보건복지부장관은 제15조의 규정에 의하여 HACCP 적용업소로 지정 받은 업소에 대해서는 별지 제2호 서식의 HACCP 실시상황평가표에 의하여 2년에 1회 이상 실태조사를 실시할 수 있다.

② 보건복지부장관은 전항의 실태조사결과 HACCP 지정업소가 제15조 제1항에 부적합하다고 인정되는 업소에 대하여는 기간을 정

하여 시정을 명하거나 그 지정을 취소할 수 있다.

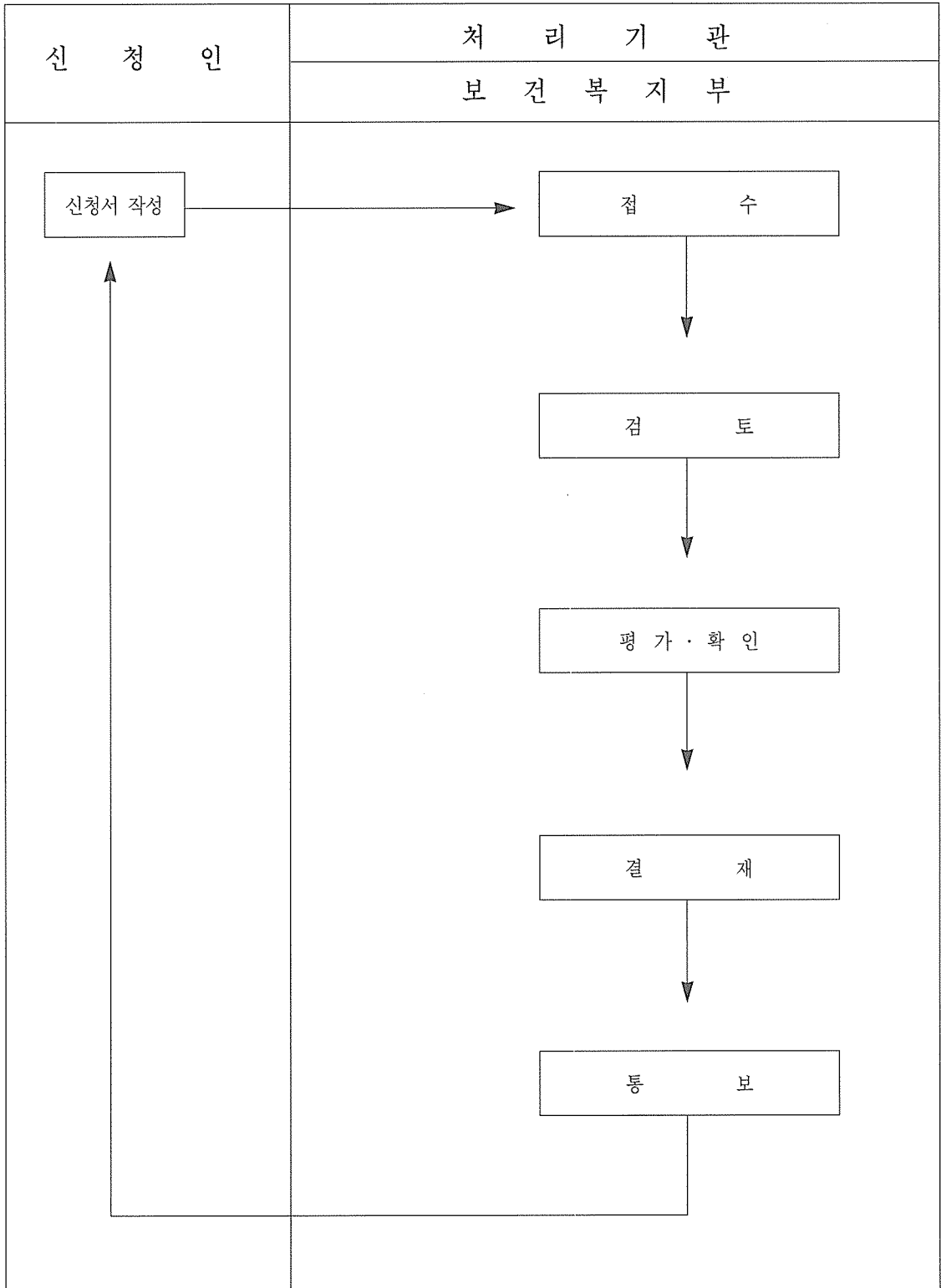
부 칙

이 기준은 고시한 날부터 시행하되, HACCP 관리기준이 마련되어 HACCP 실시상황 평가가 가능한 식육햄류·식육소시지류에 대하여 우선 적용한다.

<h2 style="margin: 0;">위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업소 지정신청서</h2>				<p>처 리 기 간</p> <p style="font-size: 1.2em;">60일</p>		
신 청 인 (제조회사)	① 영업허가번호		② 영업허가연월일			
	② 회 사 명		④ 전 화 번 호			
	⑤ 소재지	본 사				
		공 장				
	⑥ 대표자 성명		⑦ 주민등록번호			
	⑧ HACCP팀장		⑧ 주민등록번호			
	⑩ HACCP적용 제품명(유형)					
<p>식품위해요소중점관리기준 제14조의 규정에 의거 HACCP적용업소 지정을 신청합니다.</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">년 월 일</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 20px;"> 신청인(제조회사) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">직인</div> </div> <p>보건복지부장관 귀하</p>						
<p>※ 구비서류</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 1. 영업허가증 사본 2. 제품생산현황 3. HACCP 실시상황 자체평가표 (별지 제2호 서식) 4. HACCP 운영조직 및 관리현황 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 5. 작업장의 구조 및 설비 6. 제조위생관리현황 7. 검사관리현황 8. 최근 3개월간 HACCP 실시현황 9. 제조 및 검사기계·기구목록 10. 가공용수 관리현황 </td> </tr> </table>					1. 영업허가증 사본 2. 제품생산현황 3. HACCP 실시상황 자체평가표 (별지 제2호 서식) 4. HACCP 운영조직 및 관리현황	5. 작업장의 구조 및 설비 6. 제조위생관리현황 7. 검사관리현황 8. 최근 3개월간 HACCP 실시현황 9. 제조 및 검사기계·기구목록 10. 가공용수 관리현황
1. 영업허가증 사본 2. 제품생산현황 3. HACCP 실시상황 자체평가표 (별지 제2호 서식) 4. HACCP 운영조직 및 관리현황	5. 작업장의 구조 및 설비 6. 제조위생관리현황 7. 검사관리현황 8. 최근 3개월간 HACCP 실시현황 9. 제조 및 검사기계·기구목록 10. 가공용수 관리현황					

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

(뒷쪽)



위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 공통사항

1. 제조회사(작업장)현황

제 조 회 사 (신청인)	① 영 업 허 가 번 호		② 영 업 허 가 년 월 일				
	③ 회 사 명		④ 전 화 번 호				
	⑤ 소 제 지	본 사					
		공 장					
	⑥ 대 표 자 성 명		⑦ 주 민 등 록 번 호				
⑧ HACCP적용제품명(유형)							
HACCP팀장	⑨ 직 위		⑩ 성 명				
면 적(m ²)	⑪ 작 업 장		⑫ 보 관 소				
	⑬ 실험실		⑭ 기 타				
	⑮ 합 계						
작업장의 종 류	⑯ 원 료 처 리 실	⑰ 제 조 가 공 실	⑱ 충 전 실	⑲ 포 장 실	⑳ 검 사 실	㉑ 보 일 러 실	㉒ 기 타
평가(0/×)							
작 업 인 원 (명)	⑳ 제 조 관 리 부 서			㉓ 검 사 관 리 부 서			
	㉔ 기 타 작 업 원			㉕ 합 계			

2. 작업장 관리

구분 순 위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	작업장은 주거 및 불결한 장소로부터 분리되어야 하며 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2	작업장은 각 작업실별로 구획되어 오염구역과 비오염구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3	바닥 및 벽은 콘크리트 등으로 내수처리되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4	천정은 청소가 쉬운 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 않아야 하며, 곰팡이 등이 피어있지 아니한가?		
5	문은 단단한 내수성 재질로서 청소가 쉬운 구조로 되어 있는가?		
6	채광 또는 조명, 환기 및 배수시설이 잘 되어 있는가?		
7	방진, 방충 및 쥐막이 시설이 되어 있는가?		
8	작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독시설을 포함)이 있는가?		
9	작업시설은 제조공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?		
10	분말이 날아 흩어지는 작업실은 제거시설이 되어 있는가?		
11	작업장내 배관을 청결하게 관리하며, 배관의 연결부위는 인체에 무해한 것으로 사용되어 있는가?		
12	출입구 및 창은 완전히 꼭 닫히도록 되어 있는가?		
13	작업장의 위생관리를 위하여 공중낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하고 있는가?		
14	작업장내의 통로는 작업원만 사용할 수 있도록 되어 있는가?		
15	수돗물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물의 수질기준에 적합한 물을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
16	지하수를 사용하는 취수원은 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장탱크는 외부로부터 오염되지 아니하도록 설치되어 있는가?		

210mm × 297mm
일반용지 60g/m²

3. 제조시설

1	해당 제조품목에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있는가?		
2	제조시설은 당해 품목의 제조 외의 다른 목적에 사용되지 아니하도록 되어 있는가?		
3	제조시설 및 기구는 식품과 직접 접촉되는 부위가 식품을 변질시키거나 인체에 위대한 것으로 되어 있지 아니한가?		
4	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
5	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
6	포장자재는 법 제9조 제1항의 규정에 적합한 규격품을 사용하고 포장은 오염을 방지할 수 있는 위생적인 조건에서 실시하고 있는가?		
7	제조공정과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명 등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록 보관하고 있는가?		

4. 위생관리

순 위	구 분	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
4-1	위생관리			
1		위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?		
2		원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
3		작업장에 종사하는 작업원은 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑을 착용하고 있는가?		

210mm × 297mm
일반용지 60g/m²

순 위	구 분	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
4		신체질환 등으로 인하여 식품에 위해를 끼칠 우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
5		작업장과 화장실의 출입구에는 손을 사용하지 아니하고 이용할 수 있는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가?		
6		제조위생관리기록은 제조일별로 작성하고 작업원에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
4-2	위생기준	위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 (3) 작업복장 규격 및 착용방법 (4) 작업원 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 작업원 건강상태 관리 (8) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 (9) 기타 필요한 사항		

5. 보관 및 운반관리

순 위	구 분	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
5-1	보관일반			
1		원료·자재(부자재를 포함한다. 이하 같다), 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관하고 있는가?		
2		부적합한 원료·자재 및 완제품은 별도 구분하여 신속히 처리하고 있는가?		

구분 순 위	평 가 내 용	적 부 판 정 (○/×)	비 고
3	원료·자재, 반제품 및 완제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 보관 책임자는 즉시 HACCP팀장에게 알리고 그 내용과 조치사항을 기재 하고 있는가?		
4	원료·자재 또는 완제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관 하고 있는가?		
5	보관관리 작업원에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는 가?		
5-2 반·출입			
1	원료계량실은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거시설을 갖추 고 있는가?		
2	원료·자재 및 완제품은 선입·선출방법으로 반출되고 있는가?		
3	반품된 제품은 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는 가?		
5-3 보관기준			
1	보관관리기준서에는 다음 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 원료·자재 구입시 품명, 수량 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 완제품의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 불량품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		

210mm × 297mm
일반용지 60g/m²

구분 순 위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
5-4 운반관리 1	<p>식품 및 원료·자재 등이 운반중 적절하게 보관될 수 있도록 수송기구 및 벌크용기는 다음 사항이 설계·관리되고 있는가?</p> <p>가. 식품 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.</p> <p>나. 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능해야 한다.</p> <p>다. 쾌적한 환경과 적절한 온도를 유지할 수 있어야 한다.</p> <p>라. 내부온도 등을 외부에서 확인할 수 있도록 되어 있어야 한다.</p>		

6. 검사관리

구분 순 위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
6-1 검사시설 1	제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추고 있는가?		
2	시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 점검·정비기록이 되어 있는가?		
6-2 검사일반 1	원료·자재, 반제품 및 완제품에 대하여 검사기록서가 작성되고 있는가?		
2	검체를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
3	검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		

구분 순 위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
6-3 검사기준 1	<p>검사기준서에는 다음 사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가?</p> <p>(1) 제조번호 및 제조연월일</p> <p>(2) 검사번호</p> <p>(3) 접수 및 검사연월일</p> <p>(4) 검사항목, 검사기준 및 검사성적</p> <p>(5) 판정결과 및 판정연월일</p> <p>(6) 검사자 및 판정자의 서명날인</p> <p>(7) 검체의 채취방법</p> <p>(8) 검사결과의 통지방법</p> <p>(9) 기타 필요한 사항</p>		

7. HACCP 관리평가

구분 순 위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○, △, ×)	비 고
7-1 위해분석 1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)			
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 식품제조·가공 등에 경험이 있는가?(10점)			
3	<p>제품설명서는 품목마다 다음 사항이 구체적으로 작성되어 있는가?(10점)</p> <p>(1) 제품명, 제품유형 및 성상</p> <p>(2) 제조품목 신고연월일</p> <p>(3) 작성자 및 작성연월일</p> <p>(4) 제조(포장) 단위</p> <p>(5) 성분배합비율</p> <p>(6) 완제품의 규격</p> <p>(7) 보관·유통상의 주의사항</p>			

210mm × 297mm
일반용지 60g/m²

구분 순 위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○, △, ×)	비 고
4	(8) 제품용도 및 유통기한 (9) 포장방법 및 재질 (10) 기타 필요사항 제조공정도 및 작업자의 이동경로를 정하고 그 이행을 확인점 검하고 있는가?(10점)			
5	위해분석은 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있는가?(10점)			
6	HACCP관리조치는 위해요소별로 기록되고 있는가?(10점)			
7-2 중 요 관 리 점				
1	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)			
2	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)			
3	모니터링에 사용하는 온도계 등과 같은 기계·기구의 정도관 리는 잘되고 있는가?(10점)			
4	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)			
5	모니터된 결과를 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록 이 유지되고 있는가?(10점)			

구분 순 위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○/×)	비 고
6	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가? (10점)			
7	HACCP기록의 보관관리는 잘 되고 있는가?(10점)			
8	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)			
종 합 평 가			○ : △ : × :	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 10점으로 한다.</p> <p>② 적부판정은 9점 이상을 ○으로 7점 이상을 △으로 7점 미만을 ×로 판정한다.</p> <p>③ 종합평가는 총점수 140점 중 112점 이상을 적합으로 판정하되, ×판정 항이 있거나 △판정이 5개항 이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>				

210mm × 297mm
일반용지 60g/m²

II. 식품별 평가사항

1. 식육햄류·식육소시지류

구분 순 위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료육의 입고대장기록을 작성하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 식육 중심부온도 <ul style="list-style-type: none"> · 냉동육 : -18℃ 이하 · 냉장육 : 5℃ 이하 - 차량적정온도 유지기록 - 관능검사 <ul style="list-style-type: none"> · 체표오염, 섹택, 냄새 - 일반세균수 : 10⁶/g 이하 - 설파메타진 : 0.1ppm 이하 - 휘발성염기질소 : 20mg% 이하 		
2	부원료에 대한 분석증명서를 공급 업체로부터 받아 정기적으로 검사 하는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 부원료 관리기준 확인 - 분석증명서 확인 - 일반세균수 : 10³/g 이하 - 내열성균 : 10³/g 이하 		
3	전분, 밀가루에 대하여 대장균검사를 하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 검사기록 유지 확인 		
4	원료육 및 부원료는 적절하게 보관 온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 보관고 온도 <ul style="list-style-type: none"> · 냉장고 : 5℃ 이하 · 냉동고 : -18℃ 이하 		
5	정형실 온도와 정형중 식육 중심부 온도 및 소요시간을 측정하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 정형실 온도 : 15℃ 이하 - 식육 중심부온도 : 10℃ 이하 - 소요시간 : 24시간 이하 		

구분 순 위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	염지액은 조제후 검사항목 측정 및 기록이 적절히 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 염지액의 아질산이온 : 0.07g/kg 이하(단, 포장육 제외) - 아질산이온잔류량 및 식염농도 기록확인 - 기타 이물질 등 기록확인 		
7	염지온도와 시간측정·기록은 적절히 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 염지실 온도 : 10℃ 이하 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지시간 : 기록확인 		
8	염지종료시 염지육온도, 식육품질(색, 육질, 풍미 등)은 적절히 관리하는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 염지육 온도 : 기록확인 - 품질검사 : 색, 육질, 풍미 		
9	세절육은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 금속류 및 이물질 검출 : 기록확인 		
10	원료육 및 부원료의 배합비율을 확인하는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 원료명 및 배합비율 : 기록확인 		
11	충전시 탈기하고 충전완료육에 대해 중량을 측정하는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 진공도 및 중량측정 : 기록확인 		
12	폐 배합육은 처리규정에 따라 관리하고 결과를 기록하는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 처리기준 및 현황 : 기록확인 		
13	훈연 및 가열처리는 적절하게 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> - 훈연재 종류 : 기록확인 - 훈연실 습도와 온도 : 기록확인 - 제품의 중심부온도 : 기록확인 - 훈연시간 및 가열전 대기시간 : 기록확인 		

210mm × 297mm
일반용지 60g/m²

구분 순위	평가내용		적부판정 (○/×)	비고
	내용	기준		
14	가열된 제품은 냉각실에서 신속하게 냉각하고 있는가?	- 냉각실 온도 : 15℃ 이하 - 냉각시간 : 기록확인		
15	제품온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	- 제품의 중심부온도 : 기록확인 - 포장시간 : 기록확인		
16	공기가 들어 있는 제품은 청결하게 관리·운반되고 있는가?	- 제품육안 검사 : 기록확인		
17	포장후 살균온도의 적정여부를 기록하고 있는가?	- 살균방법 및 장치온도 : 기록확인 - 제품 중심부온도 : 기록확인 - 살균시간 : 기록확인		
18	가열제품의 중심부온도는 보관온도가 되도록 강제냉각하고 있는가?	- 제품의 중심부온도 : 10℃ 이하 - 냉각시간 : 기록확인		
19	제품운반은 냉장탑차로 운반하며, 적절한 온도관리 및 기록은 하고 있는가?	- 냉장탑차 운반 : 기록확인 - 적정온도 : 10℃ 이하		

제 호

위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소 지정서

대 표 자 : (주민등록번호 : -)

제조회사명 :

소 재 지 :

식품 종별 :

조 건 :

식품위해요소중점관리기준 제15조의 규정에 의거 HACCP적용업소로 위와 같이 지정합니다.

년 월 일

보건복지부장관

직인

(뒷쪽)

변경 및 처분사항		
년 월 일	사 항	확 인(인)

[별표 1]

HACCP적용품목(제16조 제3호 관련)

HACCP적용품목
보 건 복 지 부

1. 표지색상 : 푸른색

2. 규 격 : 제품 또는 포장·용기의 크기에 따라 적절히 사용