

축산물위해요소중점관리기준 개정

농림부 고시 제2002-43호

축산물가공처리법 제9조 및 축산물가공처리법시행규칙 제7조의 규정에 의한 “축산물위해요소중점관리기준” 중 다음과 같이 개정고시 합니다.

2002. 9. 17

농 립 부 장 관

축산물위해요소중점관리기준중개정

제3조제1항제2호가목 중 “포장육(단, HACCP 적용도축장에서 생산된 식육을 이용하여 가공한 포장육에 한한다.)”을 “포장육(단, HACCP 적용도축장에서 생산된 식육을 이용하여 가공한 포장육에 한한다)·양념육류·분쇄가공육제품”으로 하고, 동호나목 중 “우유·발효유”를 “우유류·발효유류”로, “버터류”를 “버터류·저지방우유류·아이스크림류”로 한다.

제8조제1항에 제9호 및 제10호를 각각 다음과 같이 신설한다.

9. 미검사품 및 검사불합격품 사후관리 기록

10. 위해축산물 회수기록

제11조제1항제5호중 “작업장관리기준서”를 “선행요건프로그램”으로 한다.

제14조제1항에 제9호를 다음과 같이 신설한다.

9. 선행요건프로그램

제14조제2항제1호중 “이해하지”를 “이행하지”로 하고, 동항제2호중 “제8조”를 “제7조”

로 하며, 동항제3호중 “제9조”를 “제8조”로 한다.

제18조중 “축산물품목유형”을 “도축장 및 축산물가공품”으로 한다.

별지 제3호서식 Ⅱ.제1호가목 1의 기준란 중 “5℃”를 “5℃이하”로 하고, 동호에 다목 및 라목을 각각 별지와 같이 신설한다.

별지 제3호서식 Ⅱ.제2호 중 “1) 공통기준”을 “가. 공통기준”으로 하고, 동호가목 5의 평가내용의 기준란 중 “7℃”를 “7℃ 이하”로 하며, 동호 중 “2) 우유류”를 “나. 우유류·저지방우유류”로, “3) 발효유류”를 “다. 발효유류”로, “4) 가공치즈”를 “라. 가공치즈”로, “5) 자연치즈”를 “마. 자연치즈”로, “6) 가공유류(품목:)”를 “바. 가공유류”로, “7) 버터류(품목:)”를 “사. 버터류”로 한다.

별지 제3호서식 Ⅱ.제2호나목중 “2 내지 6”을 “3 내지 7”로 하고, 4(중전의3)의 기준란 중 “살균”을 “살균온도 및 시간”으로, “냉각온도 및 시간”을, “냉각온도”로 하며, 동목에 2를 다음과 같이 신설한다.

2	지방분리공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 지방분리 온도 및 위생상태 : 기록확인
---	-------------------------	-------------------------

별지 제3호서식 Ⅱ.제2호에 아목을 별지와 같이 신설한다.

별지 제4호서식 앞쪽의 “주민등록번호”를 “주민(법인)등록번호”로 한다.

별표 3 중 “인증번호 제2001-000호”를 “지정번호 제00호”로 한다.

부 칙

이 기준은 고시한 날부터 시행한다.

다. 양념육류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료육의 입고대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나, 자체 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육의 중심부 온도 •냉장 : 5℃이하 •냉동 : -18℃이하 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 •냉장 : -2~10℃ •냉동 : -18℃이하 - 관능검사(이물질, 풍미, 설탕등) : 기록확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 관능검사(이물질, 풍미, 설탕등) : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
3	원료육 및 부원료는 적절하게 보관관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인		
4	포장재·기구 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급 업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검	- 부자재 등 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
	사를 정기적으로 실시하고 있는가?	: 기록확인 - 표시사항, 이물 등 육안검사 : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동실 위생상태 : 기록확인 - 해동 온도 및 시간 : 기록확인		
6	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 변질, 부패등 가공에 부적합한 원료, 부원료 등 선별 : 기록확인 - 세척상태 : 육안확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인 - 이물혼입 : 기록확인		
7	가공실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?	- 가공실 실내온도 : 15℃이하 - 가공실 밝기 : 220룩스이상		
8	절단?정형공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 이물혼입 : 기록확인 - 절단기 및 작업대 위생상태 : 기록확인		
9	배합공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 배합 온도 및 시간 : 기록확인		
10	염지공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 염지 시간 및 온도 : 기록확인		
11	열처리 공정은 적절히 관리되고 있는가?(열처리공정에 한함)	- 가열 온도 및 시간 : 기록확인		
12	포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장 위생관리상태 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함) - 금속류 및 이물질 검출 : 기록확인		
13	제조설비, 도구 및 기구에 대한 세척·소독을 적절히 실시하고 있는가?	- 세척·소독실시 : 기록확인 - 세정상태 : 기록확인		
14	최종제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 냉장 : -2~10℃ • 냉동 : -18℃이하		
15	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가	- 차량적정온도 유지 : 기록 확인 • 냉장 : -2~10℃ • 냉동 : -18℃이하		

라. 분쇄가공육제품

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료육의 입고대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나, 자체 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육의 중심부 온도 • 냉장 : 5℃이하 • 냉동 : -18℃이하 - 차량적정온도 유지: 기록 확인 • 냉장 : -2~10℃ • 냉동 : -18℃이하 - 관능검사(이물질, 풍미, 설탕등) : 기록확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 관능검사 : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
3	원료 및 부원료는 적절하게 보관관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인		
4	포장재·기구 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 등 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 표시사항, 이물 등 육안검사 : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
5	해동공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 해동실 위생상태 : 기록확인 - 해동 온도 및 시간 : 기록확인		
6	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 변질, 부패 등 가공에 부적합한 원료, 부원료 등 선별 : 기록확인 - 세척상태 : 육안확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
		- 이물혼입 : 기록확인 - 이물 혼입 : 기록확인		
7	세절·분쇄 또는 절단 공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 세절기 또는 절단기의 위생상태 : 기록확인		
8	배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 배합 온도 및 시간 : 기록확인		
9	염지공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 염지 시간 및 온도 : 기록확인		
10	충진 또는 성형공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 충진기 또는 성형기 위생상태 : 기록확인 - 중량측정 : 기록확인		
11	열처리공정은 적절히 관리하고 있는가?(해당공정에 한함)	- 열처리 온도 및 시간 : 기록확인		
12	빵가루 입힘공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 이물혼입 : 기록확인 - 빵가루 입힘시 위생상태 : 기록확인		
13	튀김공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 튀김온도 및 튀김시간 : 기록확인 - 튀김용 유지의 산가 : 기록확인		
14	냉각공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 냉각기 온도 및 시간 : 기록확인		
15	동결공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 동결 온도 및 시간 : 기록확인		
16	포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장기 위생상태 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함) - 금속류 및 이물질 검출 : 기록확인		
17	제조설비, 도구 및 기구에 대한 세척·소독을 적절히 실시하고 있는가?	- 세척·소독실시 : 기록확인 - 세정상태 : 기록확인		
18	최종제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 냉장 : -2~10℃ • 냉동 : -18℃이하		
19	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 차량적정온도 유지 : 기록 확인 • 냉장 : -2 ~ 10℃ • 냉동 : -18℃이하		

아. 아이스크림류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료 및 부원료의 입고대장 기록을 관리하고 있으며, 검사관리기준에 의하여 적절히 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료 및 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 관능검사(이물질, 설탕, 풍미 등) : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
2	원료 및 부원료의 보관은 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인		
3	포장재·기구 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 관리하고 공급업체로부터 검사 성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 등 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 : 기록확인 - 표시사항, 이물 등 육안검사 : 기록확인 - 보관상태 : 기록확인		
4	용해·배합 공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합 온도 및 시간 : 기록확인		
5	여과공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인		
6	살균 및 냉각공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 살균 온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각 온도 : 기록확인		
7	숙성공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 숙성 온도 및 시간 : 기록확인		
8	오버런공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 프리저 에어필터위생관리상태 : 기록확인		
9	충전공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 충전기 위생관리상태 : 기록확인 - 이물혼입 : 기록확인		
10	동결 및 경화공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 동결 온도 : 기록확인		
11	포장공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 포장기 위생관리상태 : 기록확인 진공도 : 기록확인(진공포장기에 한함)		
12	제조설비, 도구 및 기구에 대한 세척·소독을 적절히 실시하고 있는가?	- 세척·소독실시 : 기록확인 - 세정상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관은 적절히 관리하고 있는가?	- 냉동고 온도 : 기록확인		
14	제품 운반차량의 냉동온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 차량적정온도 : 기록 확인 • 냉동 : -18℃이하		

신·구 조문 대비표

현 행	개 정
제1조~제2조 : (생 략)	제1조~제2조 : (현행과 같음)
제3조(적용대상작업장등) ① 이 고시는 도축장 및 축산물가공장(이하 "작업장"이라 한다)에 적용하되 작업장별 적용대상 기준과 그 시행시기는 다음 각호의 구분과 같다. 1. (생 략) 2. 축산물가공장은 축산물가공업의 영업자가 이 고시에 의한 HACCP 적용작업장을 희망하는 경우에 한하여 적용하는 것을 원칙으로 하되, 그 적용품목은 HACCP 실시상황평가가 가능한 다음의 품목을 우선으로 한다. 가. <u>식육가공장</u> : 햄류·소시지류·포장육(단, HACCP 적용도축장에서 생산된 식육을 이용하여 가공한 포장육에 한한다) 나. <u>유가공장</u> : <u>우유</u> · <u>발효유</u> · <u>가공치즈</u> · <u>자연치즈</u> · <u>가공유류</u> · <u>버터류</u>	제3조(적용대상작업장등) ① ----- ----- ----- ----- ----- 1. (현행과 같음) 2. ----- ----- ----- ----- ----- 가. ----- ---포장육(단, HACCP 적용도축장에서 생산된 식육을 이용하여 가공한 포장육에 한한다) ·양념육류·분쇄가공육제품 나.-----:우유류·발효유류----- -----버터류·저지방우유류·아이스크림류
② (생 략)	② (생 략)
제4조~제7조 (생 략) 제8조(기록관리) ① HACCP 적용작업장의 영업자는 다음 각 호의 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다. 다만, 보관 등에 대하여 별도의 규정이 있는 경우에는 그러하지 아니하다.	제4조~제7조 (현행과 같음) 제8조(기록관리) ① ----- ----- ----- -----

현 행	개 정
<p>1.~8. (생 략) <u>< 신 설 ></u> <u>< 신 설 ></u> ②~④ (생 략)</p>	<p>1.~8. (현행과 같음) 9. <u>미검사품 및 검사불합격품 사후관리기록</u> 10. <u>위해축산물 회수기록</u> ②~④ (현행과 같음)</p>
<p>제9조~10조 (생 략)</p>	<p>제9조~10조 (현행과 같음)</p>
<p>제11조(HACCP 적용작업장 지정신청) ① HACCP를 적용하고자 하는 영업자(도축업의 경우 제3조제1항제1호의 규정에 의한 HACCP 적용시기 이전에 HACCP를 적용하고자 하는 경우에 한한다)는 별지 제1호서식의 HACCP 적용작업장지정신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 검역원장에게 제출하여야 한다.</p> <p>1.~4. (생 략) 5. <u>작업장관리기준서 및 관련서식</u> 6.~8. (생 략) ②~③ (생 략)</p>	<p>제11조(HACCP 적용작업장 지정신청) ① ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----</p> <p>1.~4. (현행과 같음) 5. <u>선행요건프로그램 및 관련서식</u> 6.~8. (현행과 같음) ②~③ (현행과 같음)</p>
<p>제12조~제13조 (생 략)</p>	<p>제12조~제13조 (현행과 같음)</p>
<p>제14조(감독기관의 검증기준 등) ① 검역원장 또는 시·도지사는 필요한 경우 HACCP 적용 작업장에서의 HACCP의 적절한 시행여부를 검증하기 위하여 다음 각호의 사항을 심사할 수 있다.</p> <p>1.~8. (생 략)</p>	<p>제 14조 (감 독 기 관 의 검 증 기 준 등) ① ----- ----- -----</p> <p>1.~8. (현행과 같음)</p>

현 행	개 정
<p>〈 신 설 〉</p> <p>②검역원장은 제1항의 심사결과 다음 각호의 1에 해당되는 때에는 부적절한 HACCP로 간주하여 당해 영업자에게 일정기간을 정하여 보완하게 하거나 지정을 취소할 수 있다.</p> <p>1. 영업자가 HACCP 계획에서 정한 업무를 <u>이해하지</u> 아니한 때</p> <p>2. <u>제8조</u>의 규정에 의한 개선조치를 하지 아니한 때</p> <p>3. <u>제9조</u>의 규정에 의한 기록관리가 시행되지 아니한 때</p> <p>4.~5. (생 략)</p>	<p>9. 선행요건프로그램</p> <p>②----- ----- ----- -----</p> <p>1. ----- ----- 이행하지 -----</p> <p>2. <u>제7조</u> -----</p> <p>3. <u>제8조</u> ----- -----</p> <p>4.~5. (현행과 같음)</p>
<p>제15조~제17조 (생 략)</p>	<p>제15조~제17조 (현행과 같음)</p>
<p>제18조(사전협의) HACCP 적용작업장 지정 신청자는 제3조의 규정에 따라 고시되지 아니한 <u>축산물품목유형</u>에 대한 HACCP 적용작업장 지정을 받고자 하는 경우, 제11조의 규정에 의한 지정신청시 사전에 검역원장과 협의하여 HACCP 관리기준에 대한 타당성 검토를 거쳐야 한다.</p>	<p>제 18조 (사 전 협 의) ----- -----</p> <p><u>도축장 및 축산물가공품</u> ----- ----- ----- ----- -----</p>