



HACCP제도에 대한 식품산업체의 요구사항

2007. 7. 27

CJ식품안전센터

1. HACCP에 대한 식품산업체의 고민



2. HACCP적용이 어려운 환경

식품산업체

- 식품산업체의 영세성
 - 종업원 10인 이하가 96%차지
 - 매출액 5억원 이하가 81.5% 차지
- 식품생산환경 열악 (GMP 시설 등)
 - 자본 부족
 - 재정적 및 기술적 지원체계 미흡
- 인력부족 / 낮은 학력
 - 인력이동이 많음/위생관념 부족
- 생산성 및 부가가치가 낮음
 - 단순 제품생산
 - 많은 노동력 요구

정부

- 선행요건 확립을 위한 과다비용 발생
- 많은 문서 및 paper work 발생
- 모든 HACCP팀원의 HACCP 12절차 7원칙 등 이해요구
- 많은 노동력과 시간의 지속적인 소요
- 준비해도 준비해도 끝이 없는 HACCP
- 복잡하고 어렵고, 무겁고 힘든 HACCP

3. 외국의 HACCP 관리

구 분	국 내	외 국
선행요건관리	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제도가공업소 : 84개 항목 ▪ 단체급식 : 100항목 ▪ 선행요건관리 위주 평가 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반적으로 코덱스 일반위생 관리로 평가
HACCP관리 (HACCP plan)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HACCP관리 기준서 / HACCP plan 작성 및 평가 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HACCP plan 위주로 평가
식품별 평가사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 고시품목 : 식품별 개별평가 ▪ 비고시 품목의 경우 업체에서 평가체크리스트 개발 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품별 평가사항 없음

4. 식품산업체가 원하는 향후 HACCP 전개 방향

현행 HACCP

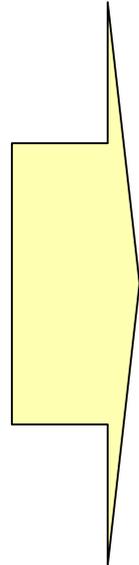
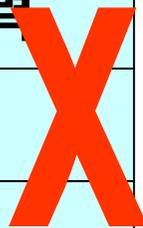
많은 비용

많은 노동력

어렵고

힘들고

복잡한 HACCP



향후 HACCP

간단 명료하고 쉽게

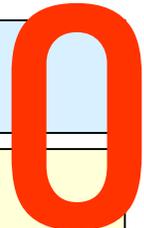
- HACCP의 개념을 충분히 모르더라도 실행할 수 있는 HACCP
- 필요한 사항에 대해서만 중점관리 할 수 있도록 작성된 기준서
- 대기업 뿐만 아니라 영세업체까지 적용 및 실행할 수 있는 HACCP

중요사항에 대해 중점관리

- 선행요건관리에 중점을 두기보다는 HACCP 7원칙 (HACCP plan)에 중점을 둔 HACCP 특히, CCP에 대한 중점관리 등

실질적이고 적용 가능한 HACCP

- 식품업체의 현실이 고려된 HACCP 기준 및 평가
- HACCP문서(서류) 작성의 최소화 및 간소화



5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

1) 제11조 비교시 HACCP 적용기준 심의 등

< 현황 및 문제점 >

- 심사위원회에 따라 동일제품에 대한 심사 판정 기준이 다름
- 일부 심사위원의 비전문성 및 현장경험 및 제품 이해 부족으로 인한 과도한 요구
- 심사 참여 전문가 부족

< 개선 요구사항 >

- 전문성이 입증된 심사 참여 전문가 인력 Pool 확대
- 비교시 품목에 대한 사전 전문가 심의 제도 도입
 - 3~4인의 전문가에 의한 사전 심의 후 본 심사 상정
- 심의되었던 비교시 품목에 대해 자료공개 또는 평가 가이드라인 제시

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

2) 제17조 교육훈련 : 영업자(최고경영자) 교육

< 현황 및 문제점 >

- HACCP적용업소 영업자의 경우, HACCP 지정시 지정일로부터 6월 이내에 신규교육 훈련을 이수하도록 되어 있음
- 한 영업자가 다수 사업장을 운영하고 있는 경우, 영업자가 직접 HACCP 교육을 이수하는 것이 현실적으로 쉽지 않은 사항임
- 실질적인 HACCP 운영을 위해서는 각 사업장 책임자가 교육을 이수하는 것이 바람직함

< 개선 요구사항 >

- 한 영업자가 다수 사업장을 운영하고 있는 경우, 각 영업장의 책임자가 (공장장 등) 영업자 교육 훈련을 받을 수 있게 허용
- 또는 지정자의 대리 참석 허용

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

3) 제24조 우대조치 및 기술지원

< 현황 및 문제점 >

- HACCP 적용표시 또는 HACCP적용업소 지정 사실에 대한 광고 허용 등을 하고 있으나 실질적인 장점 부족으로 표시 확대 부진

< 개선 요구사항 >

- 유통점에서의 HACCP 제품 전용 매장 확보 운영토록 행정적 지원
- HACCP 적용 비표시 제품의 역차별 개선
 - 비교시 품목의 HACCP 지정 절차 간소화
 - HACCP적용업소에서 식품사고 발생시 적극적인 대언론 홍보 및 보호 등

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

4) HACCP 실시상황평가표 개정

< 현황 및 문제점 >

- 선행요건관리 평가항목이 많음
 - 제조가공업소 84항목, 단체급식 100항목
- 평가항목 중 품질관련 항목, 중복항목, 해석이 애매한 항목 등이 있음
- 식품업계 현실상 적용이 어려운 평가 항목이 일부 포함됨
 - 과도한 구분, 구획의 필요성 여부
 - 비용이 과다 발생하는 작업장 구조 변경 요구 등

< 개선 요구사항 >

- 평가항목 중 안전과 무관한 법적항목, 품질관련 항목 등을 삭제하고 필수항목 위주로 compact하게 평가 실시
- HACCP지정·사후관리 매뉴얼의 세부평가내용 중 적용이 어렵거나 불필요한 부분 삭제
- 해석이 애매한 평가항목, 구체성이 떨어지는 평가항목의 구체화

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

< 사례 항목 >

번호	평가항목	세부평가 기준	개선 요구사항
30	○ 제조,가공,포장,보관 등 공정별로 온도 및 습도 관리 계획을 수립하고, 이를 측정할 수 있는 온도계 또는 습도계 등을 설치하여 관리하여야 한다.	○ 공정특성에 따라 온·습도 관리가 필요하다고 판단되는 공정에 한하여 평가	○ 온도와 습도 관리가 불필요한 공정은 생략 가능하도록 예외 조항 삽입 필요 ○ 온·습도관리가 요구되는 공정에 대한 기준 부재로 심사위원별 다른 해석 가능
59	○ 용수 저장탱크는 반기별 1회 이상 관련법령에 적합하게 청소와 소독을 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	○ 계획에 따라 실제 운영·관리되고 있는지 현장·기록확인	○ 용수저장탱크의 청소는 큰 문제없으나 소독부분이 어려움 - 기구 등의 살균소독제 사용여부 등 약제에 대한 규정이 없음

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

< 사례 항목 >

번호	평가항목	세부평가 기준	개선 요구사항
65	○ 입고검사를 위한 검수실은 별도로 구획하여야 한다.	○ 검수장비, 검수지침 및 관리규격 등의 비치 유무 확인 병행 - 검수장비 : 검수대, 저울, 온도계 등 ○ 검수공간 : 분리, 구획	○ 검수의 경우 대부분 실험실에서 이루어지므로 실험실 점검 결과도 동일하게 검수실 실적으로 인정 필요
70	○ 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척, 소독을 실시하여야 한다.	○ 계획에 따라 실제 운영·관리되고 있는지 현장·기록확인	○ 운송차량의 경우 완포장 제품을 운반하므로 교차 오염의 가능성이 거의 없음 - 세척관리는 필요하나 소독관리까지는 현실적으로 불필요한 요소임

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

5) 식품별 개별평가사항

< 현황 및 문제점 >

- 전체 식품유형 중 현재, 총 24개 식품유형에 대해 식품별 개별평가사항이 있음
- 식품별 개별평가항목이 대부분 품질관련 항목으로 구성됨
- 선행요건 평가 항목과 중복 : 해동조건 등
- 비교시 제품의 경우, 업체에서 개별평가사항을 개발하기가 매우 어려움

< 개선 요구사항 >

- 품질관련 항목은 삭제하고 필수적이고 식품안전과 관련된 항목으로 간결하게 구성
- 식품별 개별평가 항목을 일반적인 가이드라인으로 변경하고 식품별 개별평가사항을 모두 과감히 평가 배제

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

< 식품별 평가사항 구성 >

	식품	축산물가공품(식육가공품)
원부재료 입고 및 보관	9%	11%
가공공정	77%	65%
포장공장	7%	19%
기타 공정	7%	5%
Total	100%	100%

	식품	축산물가공품(식육가공품)
품질	58%	47%
위생감시	9%	16%
식품안전	33%	37%
Total	100%	100%

- 식품과 축산물가공품의 평가항목 구성은 비슷하나 제조공정 차이로 세부평가사항은 다름
- 전체 평가항목 중 가공공정 약 70%, 품질관련 항목이 50~60% 정도로 구성

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

〈 식품/축산물 세부평가항목 비교 〉

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
원부재료 입고관리	원료의 입고대장기록 및 품질을 관리하고 있는가?	23/23	원료육(HACCP적용작업장 등에서 생산된 것에 한함) 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	6/6
	부원료에 대한 검사성적서를 공급업체로부터 받으며, 정기적으로 자체검사를 실시하고 있는가?	19/23	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하는가?	5/6
	포장재, 용기 및 기구 등 부자재에 대한 검사성적서를 공급업체로부터 받으며, 입고시마다 자체검사를 실시하고 있는가?	20/23	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	6/6
	가공용수에 관한 사항	5/23	-	-

※ Total : 총 식품유형수중 해당항목에 대해 평가를 하는 식품유형의 수

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
보관/ 운송관리	원료 및 부원료의 보관온도를 적절히 유지하고 있는가?	8/23	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	6/6
	원료의 선별 및 보관온도 등을 적절히 관리하고 있는가?	3/23	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	5/6
	해동실 온도와 해동중 원료의 중심부온도 및 해동원료의 사용대기시간을 측정하고 있는가?	2/23	공기기 들어 있는 제품은 청결하게 관리, 운반되고 있는가?	1/6
	해동온도 및 시간을 적절히 관리하고 있는가?	6/23	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	5/6
	완제품은 적절한 조건으로 보관하고 있는가?	14/23	완제품은 보관온도를 적절히 관리되고 있는가?	5/6
	제품운반차량의 냉장 또는 냉동 온도를 적절히 관리하고 있는가?	14/23	-	-

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
가공 공정	고기갈이, 배합종료시 배합육온도를 적절히 관리하고 있는가?	1/23	정형실 온도 및 정형중 식육중심 부온도를 측정관리하고 있는가?	2/6
	성형공정을 적절히 관리하고 있는가?	1/23	염지제 배합량 확인 및 염지액 조제후 검사항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가?	3/6
	찐어묵, 구운어묵의 경우 증자, 배소 공정은 적절히 관리하고 있는가	1/23	염지공정은 적절히 관리되고 있는가?	5/6
	튀김공정은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	염지종료시 염지육온도는 적절히 관리되고 있는가?	1/6
	증자, 배소 등 공정 후 제품은 신속하게 냉각하고 있는가?	2/23	탐염공정은 적절하게 관리되고 있는가?	1/6
	색소를 사용하는 경우 색소배합주입 공정을 적절히 관리하고 있는가?	1/23	원료육 및 부원료의 배합비율을 확인하는가?	2/6
	가열살균처리는 적절히 관리하고 있는가?(열처리공정)	13/23	충전시 탈기하고 적당한 진공도를 유지하는가?	1/6
	가열살균된 제품은 신속하게 냉각하고 있는가?(냉각공정관리)	11/23	충전, 성형, 밀봉공정은 적절하게 관리되고 있는가?	2/6

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
가공 공정	냉동제품의 경우 동결상태를 적절히 관리하고 있는가?	8/23	훈연, 가열, 멸균처리는 적절하게 관리되고 있는가?	5/6
	기타공정(세척, 결속, 내포장박피, 건조, 집게주입 등 전처리공정)이 있는 경우 적절히 관리하고 있는가?	3/23	훈연, 가열, 멸균된 제품은 냉각실에서 신속하게 냉각하고 있는가?	3/6
	어체에 부착된 오물, 점액 등을 제거하기 위하여 세척하는가?	1/23	훈연, 가열된 제품의 절단, 포장작업은 적절하게 관리되고 있는가?	1/6
	내장 및 지느러미 제거 등 어체처리는 적절히 관리하고 있는가?	1/23	포장후 살균온도의 적절여부를 기록하고 있는가?	2/6
	처리된 어체, 패류는 적절히 세척하고 있는가?	4/23	살균후 제품의 중심부온도를 낮추기 위하여 신속히 냉각하고 있는가?	1/6
	빵가루를 입힐 경우, 위생적으로 관리하고 있는가?	2/23	제품에 금속류 등 이물혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	6/6
	염장처리를 할 경우, 염분농도 및 염장시간은 적절히 관리하고 있는가?	2/23	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	2/6
	그레이징(glazing) 작업실 및 용수의 온도 등은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	가공실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?	1/6
	탈각, 탈피 등은 가공조건에 따라 적절히 관리되고 있는가?	3/23	절단, 정형공정은 적절히 관리되고 있는가?	1/6

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
가공 공정	탈각, 탈피 등은 가공조건에 따라 적절히 관리되고 있는가?	3/23	배합공정은 적절히 관리되고 있는가?	4/6
	탈각한 패류의 온도 및 pH는 적절히 관리하고 있는가?	1/23	세절, 분쇄 또는 절단공정은 적절히 관리하고 있는가?	1/6
	세척및 선별은 적절히 관리하고 있는가?	8/23	빵가루 입힘공정은 적절히 관리하고 있는가?	1/6
	냉동팬에 담기와 탈 팬(pan)작업은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	튀김공정은 적절히 관리하고 있는가?	1/6
	자숙부주의로 인한 흑변발생은 일어나지 않는가?	1/23	동결공정은 적절히 관리되고 있는가?	1/6
	자숙제품은 냉각식에서 신속하게 냉각하고 있는가?	1/23	숙성된 염지육의 널기 공정은 적정한가?	1/6
	전처리 및 염수처리는 적절하게 관리하고 있는가?	1/23	분리 및 탈망공정은 적정한가?	1/6
	조미공정(소스) 배합비율 및 주입량은 적절히 관리하고 있는가?	5/23	-	-
	세절공정은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	-	-

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
가공 공정	혼합공정 및 반죽공정은 적절히 관리하고 있는가?	4/23	-	-
	배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	6/23	-	-
	발효공정은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	-	-
	굽기공정은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	-	-
	토픽공정은 적절히 관리하고 있는가?	1/23	-	-
	충진 및 성형공정은 적절히 관리하고 있는가?	6/23	-	-
	증자/증숙/숙성공정은 적절히 관리하고 있는가?	8/23	-	-
	압연공정은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	-	-
	절단공정은 적절히 관리하고 있는가?	1/23	-	-
	여과공정은 적절히 관리하고 있는가?	5/23	-	-
	오버런공정은 적절히 관리하고 있는가?	1/23	-	-
	절임공정에 관한 사항	2/23	-	-
	액분리공정에 관한 사항	1/23	-	-
	계량공정 및 원료투입에 관한 사항	1/23	-	-
	침지공정에 관한 사항	2/23	-	-
	훈연공정에 관한 사항	1/23	-	-
	배소, 롤링 및 인열 등에 관한 사항	1/23	-	-
	생크림 휘핑공정에 관한 사항	1/23	-	-

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

구분	식품	Total	축산물가공품(식육가공품)	Total
포장 공정	포장실의 종사자 위생, 제품온도 및 포장공정을 적절히 관리하고 있는가?	1/23	제품온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	2/6
	계량, 충전, 밀봉,포장은 적절히 관리하고 있는가?	19/23	포장공정은 적절하게 관리되고 있는가?	5/6
	밀봉은 적절히 관리하고 있는가?	3/23	-	-
	소스첨가제품인 경우 소스 주입 후 위생적으로 밀봉하고 있는가?	1/23	-	-
	제품온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하는가?	1/23	-	-
완제품 검사	완제품에 대하여 적절한 보관 및 검사를 실시하고 있는가?	13/23	-	-
기타	기타 필요하다고 인정되는 사항	23/23	-	-
	제조설비에 대한 세척은 적절히 실시하고 있는가?	4/23	-	-
	이물관리에 관한 사항	6/23	-	-

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

6) 지정심사/사후심사

< 현황 및 문제점 >

- 현장평가 : 지정평가는 3일, 사후심사는 2일을 원칙으로 하고 있음
- HACCP적용업소를 대상으로 HACCP준수 여부를 연 1회 이상 조사, 평가하는데 평가 주기가 너무 짧음
- 또한 식약청 본청에서 특별(수시) 사후관리 평가 실시 가능함
- 심사시 심사관의 현업에 대한 전문성 부족으로 이론적인 부분에 치우침
 - HACCP지정 · 사후관리 매뉴얼을 문자 그대로 해석 적용
- 문서(기준서)에 치중하여 평가(세부히 문서작성을 요구함)

< 개선 요구사항 >

- 지정평가는 2일, 사후심사는 1일로 축소하고 필요한 사항에 대해 간략히 평가
- 사후심사 주기를 1회/2년 또는 1회/18개월로 변경
- HACCP지정 · 사후관리 매뉴얼의 융통적 적용
- 문서를 간소화, 간결화 할 수 있는 방향으로 평가 및 지도

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

< 사례 항목 >

번호	평가항목	세부평가 기준	개선 요구사항
2	○ 지하수 등의 취수원은 화장실, 폐기물·폐수 처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.	○ 지하수의 취수원은 원칙적으로 오염의 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 거리를 두어야 하므로 정확한 거리유지 측정 등을 통해 평가	○ 20m가 안되더라도 오염이 없고 먹는 물 기준에 적합하면 허용
40	○ 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 하며, 관리계획에 따라 세척 및 소독하여야 한다.	○ 처리용기가 밀폐구조이며 세척, 소독이 적절한 주기로 이루어지고 있는 경우 적합 판정	○ 작업장내, 작업장외로 구분하여 평가기준 적용 - 뚜껑이 있을 경우 접촉 증가로 교차오염 추가 발생 가능
50	○ 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연 1회 이상 검사를 실시하며, 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사는 월 1회 이상 실시한다.	○ 먹는물수질기준 55개 검사항목 확인 - 소독제 및 소독부산물질에 관한 항목은 수돗물 또는 소독제를 사용한 지하수에 한함	○ 먹는물수질검사기관에 의뢰 분석시 54개항목에 대해서만 분석결과 제공 (수돗물의 경우, 여시니아 분석항목 제외)

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

기 중소기업 지원대책

< 현황 및 문제점 >

- **현행 HACCP은 선행요건(GMP) 위주로 평가**
- **국내 중소기업은 선행요건(제조시설) 환경이 매우 열악하며 HACCP에 대한 이해와 적용기술이 부족함**
- **HACCP 적용의 기본인 선행요건 충족을 위한 시설 개보수 자금 부족**

< 개선 요구사항 >

- **중소기업체에 대한 보다 적극적인 기술지원**
 - 무상 HACCP컨설팅 확대 : 비고시품목으로 확대 등
(07년 : 의무/고시품목 생산 100개 중소기업체 지원)
- **중소기업에 대한 자금 지원**
 - 식품진흥기금 사용 등

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

8) HACCP 교육교재 개발 및 보급

< 현황 및 문제점 >

- HACCP지정업소의 HACCP팀원, 기타 종업원 교육 훈련(4시간)
- 일반위생, HACCP개요, 12절차 7원칙, 모니터링 교육, CCP교육, 한계기준 이탈시 개선조치 사항, 교육평가 등에 대한 표준교재가 없어
작업자 교육훈련이 매우 어려움

< 개선 요구사항 >

- 팀원 및 종업원 교육을 위한 HACCP 표준교육교재 개발 및 보급
 - 책자 또는 동영상으로 종업원이 쉽게 이해 할 수 있는 교재
“ 알기 쉬운 HACCP ”

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

9) 위해평가에 대한 근거 (MRA 등)

< 현황 및 문제점 >

- 식품원료, 공정별 위해평가를 업체에서 개별적으로 실시하기 때문에 자료 확보 및 위해평가 근거 마련이 쉽지 않음
- 수입원료에 대한 정보 부족으로 인해 최신 위해요소에 대한 분석이 어려움
- 미생물 성장 및 제어, 오염 등에 대한 MRA 실험 data 확보의 어려움
 - 특히, 현행 법규상 식중독균 음성으로 포자를 형성하는 세균의 경우

< 개선 요구사항 >

- 식품원료별 위해평가 항목에 대한 database화 및 자료 제공
- 해외 수입원료에 대해 위해평가 및 신속한 정보 제공
- 식품유형별 미생물 MRA 평가에 대한 표준 실험방법, 분석결과 등 가이드라인 제공(특히, 한계기준 설정 등)

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

10) 소비자 인식도 및 업체 신뢰도 향상

< 현황 및 문제점 >

- HACCP에 대한 소비자 인지도 미흡
 - 힘들고 어렵게 HACCP 지정을 받아도 홍보 및 활용 가치가 낮음
- HACCP에 대한 정확한 정보 전달 미흡
 - HACCP을 하는 회사는 식중독 “제로”, 식품안전문제 발생이 안된다는 인식

< 개선 요구사항 >

- HACCP에 대한 소비자 인지도 향상
 - TV, 라디오 등 광고를 통한 홍보 및 교육
- HACCP적용업체에 대한 신뢰도 향상
 - HACCP의 한계에 대한 의사 소통으로 문제 발생시 HACCP업체라는 것으로 2차 영향 받지 않도록 함

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

11) 같은 업종간 정보교류

< 현황 및 문제점 >

- 식품업체간 치열한 경쟁으로 인해 HACCP을 지정 받은 업체들의 교류가 없음
- 신규로 HACCP지정을 추진하는 업체는 많은 노력, 시간 비용 소요
 - 기준서 작성, 위해요소 분석 등

< 개선 요구사항 >

- HACCP지정을 받은 동종업계간 정보교류 활성화를 위한 장 마련
- 보안유지를 위한 최소한의 정보를 제외한 자료공개
 - 특히, 비교시품목
- HACCP지정 식품유형별로 표준 기준서, HACCP plan 등 일반모델 개발 및 보급

5. 식품산업체에서의 HACCP제도 개선 요구사항

12) HACCP기술지원센터의 활성화

< 현황 및 문제점 >

- 식품업체가 필요로 하는 HACCP 기술 및 정보 제공 부족
- HACCP기술 관련 세미나 등 HACCP 공개적인 의사 소통의 장 부족

< 개선 요구사항 >

- 실질 적용이 가능한 HACCP기술에 대한 지원 활성화
 - 위해분석, CCP 설정, 한계기준 설정, 모니터링 방법 등
- 정기적인 “ HACCP 마당 “ 개최 운영 (최소 1회/월)

6. 결론

