

HACCP 개요



I HACCP 개요

1. HACCP이란?

가. 정 의

HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 “해썹” 또는 “위해요소중점관리기준” 이라 한다.



HACCP제도는 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해요인의 발생여건들을 차단하여 소비자에게 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 시스템적인 규정이며, 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계이다.

HACCP은 기본적인 위생관리가 효과적으로 수행된다는 전제하에서 중점 관리하여야 할 점을 파악하여 집중 관리하는 시스템이다.

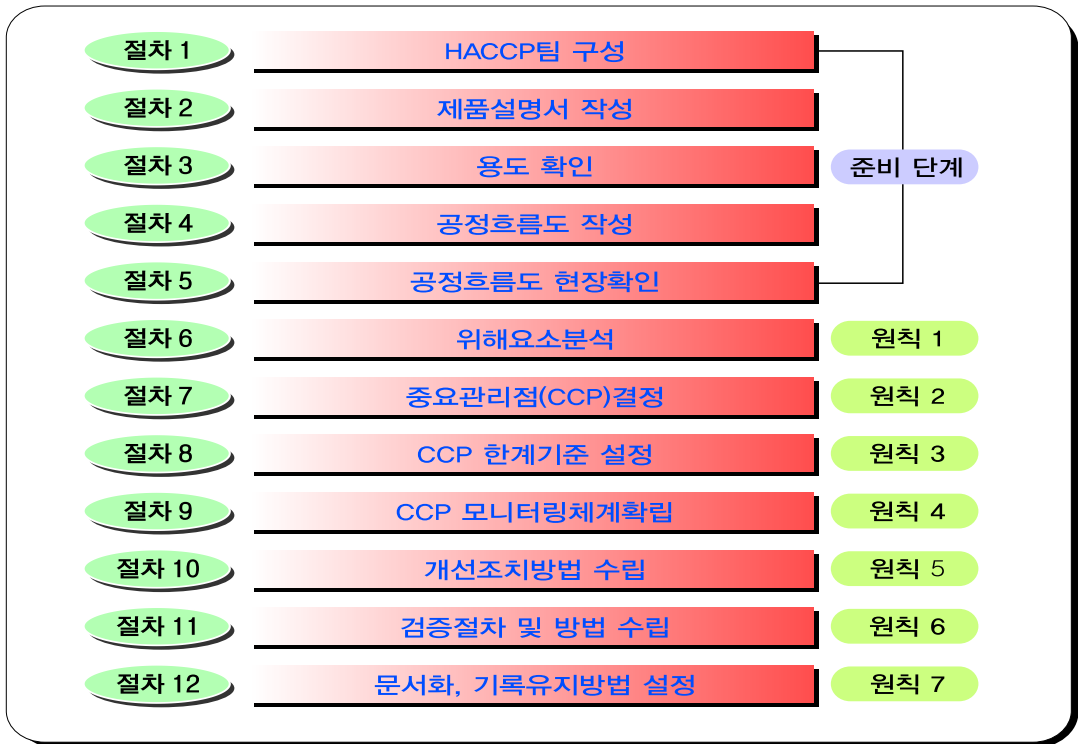
다시 말하면, 식품을 위생적으로 생산할 수 있는 시설·설비조건과 위생관리운영절차를 다루는 실행계획이 선행되지 않고서는 HACCP시스템이 효율적으로 가동될 수 없다.

이러한 선행요건으로는 GMP (우수제조기준)의 여건하에서의 SSOP(표준위생관리프로그램), 또는 GHP (우수위생관리기준)가 있다.

나. HACCP 7원칙 12절차

HACCP 관리는 전 세계 공통적으로 7원칙 12절차에 의한 체계적인 접근 방식을 적용하고 있다.

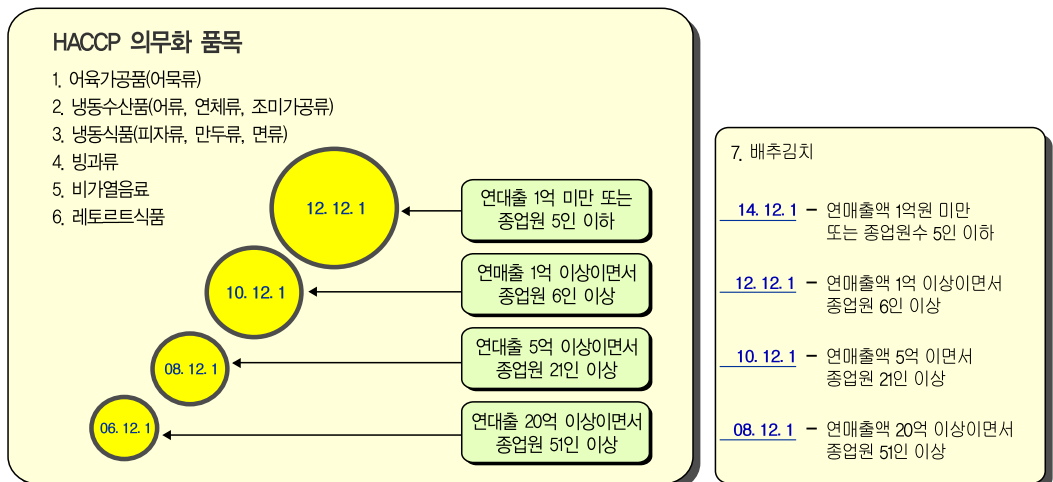
HACCP 7원칙이란 HACCP 관리계획을 수립하는데 있어 단계별로 적용되는 주요 원칙을 말한다. HACCP 12절차란 준비단계 5절차와 본단계인 HACCP 7원칙을 포함한 총 12단계의 절차로 구성되며, HACCP 관리체계 구축 절차를 의미한다.



다. HACCP 적용대상

- 1) 식품위생법 또는 건강기능식품에 관한 법률에 의하여 영업허가를 받거나 신고한 업종 중 HACCP적용을 원하는 영업자(자율적용)
- 2) 식품위생법제32조의 2의규정에 의하여 HACCP을 준수해야하는 영업자(의무적용)

● 의무적용 대상 품목 및 적용시기



2. HACCP을 지정받기 위해서는 무엇을 해야 할까요?

HACCP을 적용받고자 하는 영업자 및 종업원은 우선적으로 HACCP이 무엇인지? 어떻게 적용·운영하여야 하는지? 등에 대한 기본적인 이해를 갖추어야 합니다. 이를 위해서는 무엇보다도 HACCP을 적용하고자 하는 자발적인 의지가 가장 중요하며, 전문 교육·훈련기관의 교육 등을 통한 기본지식의 습득이 필요합니다.

HACCP에 대한 기본개념이 정리되면 이제 시작합니다.

HACCP은 생산품목, 작업현장의 특성에 따라 다양하기 때문에 일괄하여 설명하기엔 어려움이 있습니다만 원칙은 같습니다.

HACCP을 운영하기 위해서 우선 해야 할 일은 2개의 관리기준서[현장의 특성에 맞는 선행요건(일반위생)관리기준서와 HACCP 관리기준서]를 작성하고, 그 영업장의 관리기준에 따라 실제 현장 근무자가 실행할 수 있는 시스템을 만드는 것입니다.

- 1) 먼저 최고책임자(영업자 또는 공장장 등)를 팀장으로 하여 HACCP에 대한 이해도가 높고, 제조, 시설설비, 물류, 품질관리 등에 책임이 있는 사람을 중심으로 HACCP팀을 구성 합니다.
- 2) 생산하는 제품의 사용용도 등 제품의 특성을 고려하여 제조공정 및 식품유형별로 제품 설명서를 상세히 작성합니다.
- 3) 제조공정도를 작성하고, 현장을 고려한 공정흐름도(도면)와 비교하여 현장과 일치하는지를 확인합니다. 이때 제조공정흐름도, 작업장 평면도, 환기 또는 공조시설 계통도 등을 작성합니다. 이러한 공정흐름도와 평면도는 원료의 입고에서 완제품의 출하에 이르는 해당식품의 공급에 필요한 모든 공정 별로 위해요소의 교차오염 또는 2차 오염, 증식 등의 가능성을 파악하는데 도움을 줍니다.
- 4) 이제 위해요소를 분석합니다. 위해요소 분석은 원부재료 및 공정별로 발생 가능한 위해요소를 도출하고 유입경로와 제어수단을 고려하여, 발생가능성과 발생시 그 결과의 심각성을 감안하여 위해평가하고, 예방조치 및 관리방법을 결정합니다. 이때 위해평가 매트릭스를 참고로 합니다.
- 5) 확인된 위해 요소를 관리하기 위해 중요 관리점 결정도를 활용하여 중요 관리점(CCP)을 결정합니다.

- 6) 중요관리점에서 위해요소를 차단하거나 위해 수준 이하로 제어하여 관리할 수 있는 한계 기준을 설정하고 설정된 한계기준이 제대로 작동하는지 모니터링하고 한계기준을 이탈했을 때 개선할 수 있는 조치방법을 정하여 실행합니다. 이러한 모니터링 결과는 모니터링 일지에 기록관리합니다. 이것이 HACCP관리계획입니다
- 7) 상기의 HACCP팀 구성, 제품설명서, 공정흐름도, 위해요소분석, 중요관리점 결정, 한계 기준 설정, 모니터링 방법의 설정, 개선조치, 검증, 교육훈련, 기록유지 및 문서화 등을 포함하는 HACCP 관리기준서를 작성합니다.
- 8) 다음은 이러한 일련의 절차와 방법에 이상이 없는지 검증합니다. 검증은 최초로 현장에 적용할 때 실시하는 HACCP계획에 대한 검증인 최초검증, 년1회 이상 정기적으로 HACCP 시스템의 적절성을 재평가하는 정기검증이 있고, 그 외 일상적인 실행성 또는 문제가 발생했을 때 실시합니다.
- 9) HACCP은 선행요건의 준수를 기초로 했을 때 효율적으로 가동될 수 있습니다. 선행요건 관리는 본 지침서의 선행요건관리프로그램을 각 업소의 환경에 맞게 수정·보완하여 활용하면 많은 도움이 될 것입니다.

3. 적용업소 지정신청 절차

● 법적근거

- 식품위생법 제32조의2 제1항 및 시행규칙 제43조의3

● 지정신청 방법

- HACCP을 적용하고자 하는 식품 및 영업장 특성에 맞는 HACCP 관리계획을 수립하여 1개월 이상 시범적용한 후 식품의약품안전청(식품안전 지원과, 02-380-1347)에 「HACCP 적용업소 지정신청서」 제출

※ 서류접수는 식품의약품안전청(고객지원담당관실, 02-380-1643-5)

● 구비서류

- 영업허가(신고)증 사본
- HACCP 적용식품의 최근 1년간 생산실적
- 적용대상 식품별 중점관리기준서
- 신청하기 전 1월 이상 적용·운영실적(단, 시범사업 실시업체의 경우 면제)

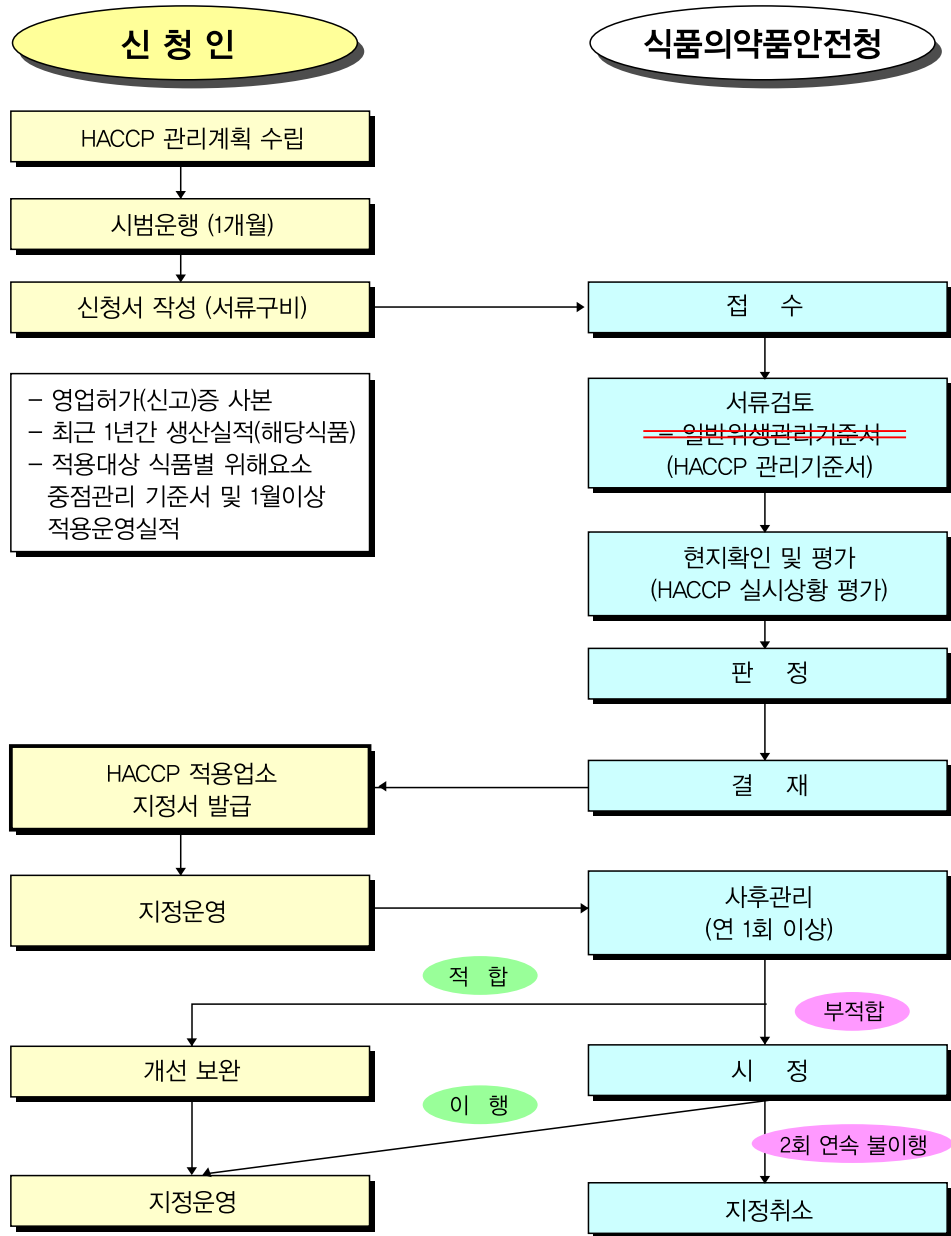
● 처리기한 및 수수료

- 지정신청일로부터 60일(법정 공휴일 및 보완기간 제외)
- 20만원(정부수입인지 부착)

● 처리절차

- 서류검토
- 보완(서류검토결과 보완사항이 있을 경우 보완)
- 최초 지정신청 품목에 대하여 식품위생심의위원회 회의 개최(업소가 자체적으로 마련한 HACCP 적용기준의 적정성 및 타당성 심의)
- 현장평가(현장평가일자 통지, 「식품위해요소 중점관리기준」 중 실시상황 평가표에 의거 현장평가)
- 지정서 발급(적합), 보완 또는 부적합 통보

표 1. HACCP 적용업소 지정 처리 절차



위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소지정 신청서					처리기간 60일	
신청인	①영업허가(신고)번호				②영업허가(신고)연월일	
	③업소명				④전화번호/ 팩스	
	⑤소재지	본 사	※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재			
		공 장 (사업장)				
	⑥대표자성명				⑦주민등록번호	
	⑧HACCP팀장				⑨주민등록번호	
	⑩HACCP적용 식품명(유형)					
	식품위생법 제32조의2제3항 및 동법시행규칙 제43조의3의 규정에 의한 위해요소중점관리 기준적용업소 지정을 신청합니다.					
년 월 일 신 청 인 (서명 또는 인)						
식 품 의 약 품 안 전 청 장 귀 하				수입인지 또는 수입증지	수수료	
				200,000원		
※ 구비서류 1. 영업허가(신고)증 사본 2. HACCP적용을 하고자 하는 식품 및 그 식품의 최근 1년간 생산실적(다만, 1년간 실적이 없는 경우에는 최근 월별 생산실적) 3. 규칙 제43조의3제1항규정에 의하여 업소 실적에 맞게 적용대상식품별로 작성한 중점관리 기준적용기준 및 1월이상 적응·운영실적자료(다만, 식품의약품안전청장이 실시한 HACCP시험사업에 참여한 업체의 경우에는 운영실적자료를 제출하지 아니할 수 있습니다)						

(뒤쪽)

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

