



The Food Sanitation Act



04

식품 및 축산물 안전관리인증기준

제정	1996. 12. 3	보건사회부 고시	제1996-75호
개정	1997. 10. 30	보건복지부 고시	제1997-80호
개정	1998. 2. 12	보건복지부 고시	제1998-13호
개정	1998. 5. 30	식품의약품안전청 고시	제1998-61호
개정	1999. 2. 23	식품의약품안전청 고시	제1999-17호
개정	2000. 10. 20	식품의약품안전청 고시	제2000-50호
전문개정	2005. 10. 20	식품의약품안전청 고시	제2005-58호
전부개정	2008. 4. 28	식품의약품안전청 고시	제2008-18호
개정	2009. 8. 12	식품의약품안전청 고시	제2009-62호
개정	2009. 12. 22	식품의약품안전청 고시	제2009-193호
개정	2010. 11. 16	식품의약품안전청 고시	제2010-83호
개정	2011. 6. 10	식품의약품안전청 고시	제2011-24호
개정	2011. 9. 19	식품의약품안전청 고시	제2011-51호
개정	2012. 5. 17	식품의약품안전청 고시	제2012-19호
개정	2014. 2. 12	식품의약품안전처 고시	제2014-21호
개정	2016. 4. 27	식품의약품안전처 고시	제2016-30호
개정	2017. 5. 31	식품의약품안전처 고시	제2017-49호
개정	2018. 4. 25	식품의약품안전처 고시	제2018-31호
개정	2019. 3. 4	식품의약품안전처 고시	제2019-12호

제 1 장 총 칙

제1조 【목적】 이 기준은 「식품위생법」 제48조, 같은 법 시행규칙 제62조부터 제68조의2까지 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제38조에 따른 「식품안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항과 「축산물 위생관리법」 제9조부터 제9조의 4까지, 같은 법 시행규칙 제7조부터 제7조의 8까지에 따른 「축산물안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조 【정의】 이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "식품 및 축산물 안전관리인증기준(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)"이란 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 「식품안전관리인증기준」과 「축산물 위생관리법」에 따른 「축산물안전관리인증기준」으로서, 식품(건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다(이하 "안전관리인증기준(HACCP)"이라 한다).
2. "위해요소(Hazard)"란 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 「건강기능식품에 관한 법률」 제23조(위해 건강기능식품 등의 판매 등의 금지) 및 「축산물 위생관리법」 제33조(판매 등의 금지)의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건을 말한다.
3. "위해요소분석(Hazard Analysis)"이란 식품·축산물 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정을 말한다.
4. "중요관리점(Critical Control Point : CCP)"이란 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여 식품·축산물의 위해요소를 예방·제어하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품·축산물의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정을 말한다.
5. "한계기준(Critical Limit)"이란 중요관리점에서의 위해요소 관리가 허용범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
6. "모니터링(Monitoring)"이란 중요관리점에 설정된 한계기준을 적절히 관리하고 있는지 여부를 확인하기 위하여 수행하는 일련의 계획된 관찰이나 측정하는 행위 등을 말한다.
7. "개선조치(Corrective Action)"란 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.
8. "선행요건(Pre-requisite Program)"이란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하기 위한 위생관리프로그램을 말한다.
9. "안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)"이란 식품·축산물의 원료 구입에서부터 최종 판매에 이르는 전 과정에서 위해가 발생할 우려가 있는 요소를 사전에 확인하여 허용 수준 이하로 감소시키거나 제어 또는 예방할 목적으로 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 작성한 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매 공정 관리문서나 도표 또는 계획을 말한다.
10. "검증(Verification)"이란 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 유효성(Validation)과 실행(Implementation) 여부를 정기적으로 평가하는 일련의 활동(적용 방법과 절차, 확인 및 기타 평가 등을 수행하는 행위를 포함한다)을 말한다.
11. "안전관리인증기준(HACCP) 적용업소"란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하여 식품을 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 업소와 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하고 있는 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 축산물안전관리통합인증업체 등을 말한다.
12. "관리책임자"란 「축산물 위생관리법」에 따른 자체안전관리인증기준 적용 작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용 작업장 등의 영업자·농업인이 안전관리인증기준(HACCP) 운영 및 관리를

직접 할 수 없는 경우 해당 안전관리인증기준 운영 및 관리를 총괄적으로 책임지고 운영하도록 지정한 자(영업자·농업인을 포함한다)를 말한다.

13. "통합관리프로그램"이란 「축산물 위생관리법」 시행규칙 제7조의3 제4항 제3호에 따라 축산물안전관리통합인증업체에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장에 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·운용하고 있는 통합적인 위생관리프로그램을 말한다.

제 2 장 안전관리인증기준(HACCP) 적용 체계 및 운영 관리

제3조 【적용대상 영업자】 이 기준은 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 및 「축산물 위생관리법」에 따라 영업허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자와 「축산법」에 따라 축산업의 허가 또는 등록을 한 자 중 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하여야 하는 영업자·농업인과 그 밖에 안전관리인증기준의 준수를 원하는 영업자를 대상으로 적용한다. 다만, 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는 자나 수출을 목적으로 하는 자가 이 기준의 준수를 원하는 경우 이 기준을 적용하게 할 수 있다.

제4조 【적용품목 및 시기 등】 ① 이 기준은 「식품위생법」 및 같은 법 시행규칙, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 및 같은 법 시행규칙에 따라 의무적으로 안전관리인증기준(HACCP)을 적용해야 하는 식품·축산물에 적용하며, 필요한 경우 **그 이외의 영업장 또는 제품에 대해서도 적용할 수 있다.** 다만, 생산식품이 해당 지역 내에서만 유통되는 도서지역의 영업자이거나 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 시기는 각 법에서 정한 바에 따르되, 연매출액 및 종업원수를 기준으로 하여 연매출액과 종업원 수의 요건을 동시에 충족하는 시기를 말하며, 연매출액 산정은 해당 사업장에서 제조·가공하는 의무적용 대상 식품·축산물의 총 매출액을 기준으로 하고, 종업원 수는 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 한다.

③ 제2항의 규정에도 불구하고 신규영업 또는 휴업 등으로 1년간 매출액을 산정할 수 없는 경우에는 매출액 산정이 가능한 최근 3개월의 매출액을 기준으로 1년간 매출액을 산정하여 의무적용 시기를 정할 수 있다. 다만, 안전관리인증기준 의무적용 대상업소(소규모 업소 중 「식품위생법」 제48조의2 및 「축산물위생관리법」 제9조의2 규정에 따른 연장심사를 일반 업소로 받아야 하는 경우 포함) 중 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 1년의 범위 내에서 의무적용 및 연장심사를 유예할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항 제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다
2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우

제5조 【선행요건 관리】 ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소(도축장, 농장은 제외한다)는 다음 각 호와 관련된 별표 1의 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소, 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장·업소
 - 가. 영업장 관리
 - 나. 위생 관리
 - 다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리
 - 라. 냉장·냉동 시설·설비 관리
 - 마. 용수 관리
 - 바. 보관·운송 관리
 - 사. 검사 관리
 - 아. 회수 프로그램 관리
 2. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업), 도시락제조·가공업소(운반급식 포함)
 - 가. 영업장 관리
 - 나. 위생 관리
 - 다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리
 - 라. 냉장·냉동 시설·설비 관리
 - 마. 용수 관리
 - 바. 보관·운송 관리
 - 사. 검사 관리
 - 아. 회수 프로그램 관리
 3. 기타 식품판매업소
 - 가. 입고 관리
 - 나. 보관 관리
 - 다. 작업 관리
 - 라. 포장 관리
 - 마. 진열·판매 관리
 - 바. 반품·회수 관리
 4. 소규모업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소, 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)
 - 가. 작업장(조리장), 개인위생 관리
 - 나. 방충·방서관리
 - 다. 종업원 교육
 - 라. 세척·소독관리
 - 마. 입고·보관관리
 - 바. 용수관리
 - 사. 검사관리
 - 아. 냉장·냉동창고 온도관리
 - 자. 이물관리
- ② 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 도축장, 농장은 다음 각 호와 관련된 선행요건을 준수하여야 한다.
1. 도축장

가. 위생관리기준

나. 영업자·농업인 및 종업원의 교육·훈련

다. 검사관리(법 제17조 및 제18조의 규정에 따른 미검사항품 및 검사 불합격품 사후관리 포함)

라. 회수프로그램관리

마. 제조·가공 시설·설비 등 환경 관리(영업장, 방충·방서, 채광 및 조명, 환기, 배관, 배수, 용수, 탈의실, 등)

2. 농장

가. 차단방역관리

나. 농장시설·설비관리, 부화장시설·설비관리

다. 농장위생관리, 부화장위생관리

라. 사료·동물용의약품·음수·용수관리

마. 질병관리

바. 반입 및 출하관리

사. 착유관리, 알관리(해당 축종에 한함), 종란관리(부화장에 한함)

- ③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항 또는 제2항의 선행요건 준수를 위해 필요한 관리계획 등을 포함하는 선행요건관리기준서를 작성하여 비치하여야 한다. 다만, 제1항 또는 제2항의 선행요건을 포함하는 자체 위생관리기준서를 작성·비치한 경우 이를 선행요건관리기준서로 갈음 또는 대체할 수 있다.
- ④ 제1항 및 제2항에도 불구하고 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소 및 식육즉석판매가공업소(이하 "소규모 업소"라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다.
- ⑤ 제3조의 단서규정에 따라 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는영업자의 경우에는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 우수위생기준(Good Hygienic Practice)을 선행요건으로 적용할 수 있다.
- ⑥ 제3항에 따른 선행요건관리기준서를 제정하거나 이를 개정할 때에는 일자, 담당자 및 HACCP팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제6조 【안전관리인증기준 관리】 ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 다음 각 호의 안전관리인증기준(HACCP) 적용원칙과 별표 2의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 순서도에 따라 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 식품, 가축의 사육과 축산물의 원료관리·가공·선별·처리·포장·유통 및 판매에 사용하는 원·부재료와 해당 공정에 대하여 적절한 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획을 수립·운영하여야 한다.

1. 위해요소 분석
2. 중요관리점 결정
3. 한계기준 설정
4. 모니터링 체계 확립
5. 개선조치 방법 수립
6. 검증 절차 및 방법 수립

7. 문서화 및 기록 유지

- ② 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획은 과학적 근거나 사실에 기초하여 수립·운영하여야 하며, 중요관리점, 한계기준 등 변경사항이 있는 경우에는 이를 재검토하여야 한다.
- ③ 「식품위생법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항을 포함하는 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 제품설명서 작성

- (1) 제품명·제품유형 및 성상
- (2) 품목제조보고 연·월·일(해당제품에 한한다)
- (3) 작성자 및 작성 연·월·일
- (4) 성분(또는 식자재) 배합비율
- (5) 제조(포장)단위(해당제품에 한한다)
- (6) 완제품 규격
- (7) 보관·유통상(또는 배식상)의 주의사항
- (8) 유통기한(또는 배식시간)
- (9) 포장방법 및 재질(해당제품에 한한다)
- (10) 표시사항(해당제품에 한한다)
- (11) 기타 필요한 사항

다. 용도 확인

- (1) 가열 또는 섭취 방법
- (2) 소비 대상

라. 공정 흐름도 작성

- (1) 제조·가공·조리 공정도(공정별 가공방법)
- (2) 작업장 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)
- (3) 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설 계통도
- (4) 급수 및 배수처리 계통도

마. 공정 흐름도 현장 확인

바. 원·부자재, 제조·가공·조리·유통에 따른 위해요소분석

- (1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인
- (2) 위해평가(원·부자재별, 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)
- (3) 위해평가 결과 및 예방조치·관리 방법

사. 중요관리점 결정

- (1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단

- 계·과정 또는 공정 결정
 - (2) 중요관리점 결정도 적용 결과
 - 아. 중요관리점의 한계기준 설정
 - 자. 중요관리점 모니터링 체계 확립
 - 차. 개선 조치방법 수립
 - 카. 검증 절차 및 방법 수립
 - (1) 유효성 검증 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차
 - (2) 실행성 평가 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차
 - 다. 문서화 및 기록유지방법 설정
- 2. 기타 식품판매업소
 - 가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성
 - (1) 조직 및 인력현황
 - (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
 - (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법
 - 나. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 흐름도 작성
 - 다. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 단계별 위해요소분석
 - 라. 중요관리점 결정
 - 마. 중요관리점의 한계기준 설정
 - 바. 중요관리점 모니터링 체계 확립
 - 사. 개선 조치방법 수립
 - 아. 검증 절차 및 방법 수립
 - 자. 문서화 및 기록유지방법 설정
- 3. 집단급식소, 식품접객업소, 집단급식소식품판매업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소
 - 가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성
 - (1) 조직 및 인력현황
 - (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
 - (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법
 - 나. 조리·제조·소분 공정도(과정별 조리·제조·소분방법) 작성
 - 다. 원·부자재, 조리·제조·소분·판매에 따른 위해요소분석
 - (1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인
 - (2) 위해평가(원·부자재별, 조리·제조·소분 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)
 - (3) 위해요소분석결과 및 예방조치·관리 방법
 - 라. 중요관리점 결정
 - (1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정
 - 마. 중요관리점의 한계기준 설정
 - 바. 중요관리점 모니터링 체계 확립
 - 사. 개선 조치방법 수립

아. 검증 방법 및 절차 수립

자. 문서화 및 기록유지방법 설정

- ④ 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다. 다만, 축산물가공업소의 경우 식품제조·가공업소의 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 같이 활용할 수 있다.

1. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

가. 조직 및 인력현황

나. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할

다. 교대근무 시 인수·인계방법

2. 도체설명서(도축장에 한한다)

가. 도체식육명

나. 도체절단방법

다. 보관·운반·판매시 주의사항

라. 식육용도

마. 작성자 이름 및 작성 연월일

바. 기타 필요한 사항

3. 제품설명서(축산물가공장, 식육포장처리장에 한한다)

가. 제품명, 제품 유형 및 성상

나. 품목제조보고연월일

다. 작성자 및 작성연월일

라. 성분배합비율

마. 처리·가공(포장)단위

바. 완제품의 규격

사. 보관·유통상의 주의사항

아. 제품의 용도 및 유통기간

자. 포장방법 및 재질

차. 기타 필요한 사항

4. 축산물설명서(식육판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업에 한한다)

가. 식육·포장육·식용란명

나. 식육·포장육·식용란의 제조일자 또는 유통기한

다. 작성자 및 작성연월일

라. 보관·유통상의 주의사항

마. 용도

바. 기타 필요한 사항

5. 축산물설명서(축산물보관업, 축산물운반업에 한한다)

가. 축산물의 종류

나. 축산물의 포장상태 및 보관(운반)온도

다. 작성자 및 작성연월일

- 라. 보관(운반) 중 주의사항
 - 마. 기타 필요한 사항
 - 6. 원유설명서(집유업, 젖소농장에 한한다)
 - 가. 원유의 종류
 - 나. 보관 및 운반 온도
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 구매자
 - 마. 집유·운반상 주의사항
 - 바. 용도
 - 사. 기타 필요한 사항
 - 7. 가축설명서(농장, 부화장에 한한다)
 - 가. 용도
 - 나. 품종
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 구매자, 출하처 및 출하시 운반자
 - 마. 항생제 처치 및 휴약기간 경과 여부(부화장 제외)
 - 바. 주사침 잔류여부(부화장 제외)
 - 사. 항생제무첨가 사료 급여기간
 - 아. 기타 필요한 사항
 - 8. 도살·처리·가공·포장·유통 및 판매 공정(과정) 등의 시설·설비(농장은 제외한다)
 - 가. 공정도(공정별 처리·가공·포장 및 유통 등의 방법)
 - 나. 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름 또는 축산물의 생산·유통과정, 세척·소독조의 위치, 종업원의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 것을 말한다)
 - 다. 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설(공기여과시설 및 배출시설을 말한다) 계통도
 - 라. 급수 및 배수처리 계통도
 - 9. 가축 사육의 시설·설비(농장에 한한다)
 - 가. 사양관리 절차도
 - 나. 사육시설·설비(축사, 소독 및 차단시설)
 - 다. 농장 평면도(축종특성별 분리(축사 배치), 시설·설비 등의 배치, 가축의 이동, 차량의 이동경로, 소독조의 위치, 출입자의 이동경로 등을 표시한 것을 말한다)
 - 라. 가축분뇨처리장
 - 10. 위해요소의 분석
 - 11. 중요관리점 결정
 - 12. 중요관리점의 한계기준 설정
 - 13. 중요관리점 모니터링 체계 확립
 - 14. 개선 조치방법 수립
 - 15. 검증 절차 및 방법 수립
 - 16. 문서화 및 기록유지방법 설정
- ⑤ 제1항부터 제4항까지의 규정에도 불구하고 소규모 업소는 별도로 정하여진 「소규모 업소용 안전관리

인증기준(HACCP) 표준관리기준서」를 활용하여 안전관리인증기준(HACCP) 관리 계획 및 기준서를 작성·비치할 수 있다.

- ⑥ 제3항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 업소별 또는 적용대상 식품별로 작성하여야 하고, 제4항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 작업장·업소·농장(축종)별로 작성하여야 하며, 이를 제정하거나 개정할 때에는 일자, 담당자 및 HACCP팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제7조 【축산물통합인증관리】 ① 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리통합인증업체의 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 사항이 포함된 통합관리프로그램을 작성·비치하여야 한다.

1. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 전담조직의 구성
 2. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 운영규정
 - 가. 안전관리통합인증기준 내부 규정·지침
 - 나. 교육 및 훈련계획
 3. 위생관리프로그램
 - 가. 예비심사 실시 및 기록
 - 나. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록 생산하는 축산물의 특성에 따른 단계별 구분관리 기준 마련
 - 다. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장 안전관리인증기준(HACCP) 모니터링 및 검증
 - 라. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장의 부적합 발생시 관리기준
- ② 제1항에 따른 통합관리프로그램을 제정하거나 개정할 때에는 일자 및 HACCP팀장의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제8조 【기록관리】 ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 관계 법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 이 기준에 따라 관리되는 사항에 대한 기록을 2년간 보관하여야 한다.

- ② 제1항에 따른 기록을 할 때에 작성자는 작성일자, 시간 및 이름을 적고 서명하여야 한다.
- ③ 제1항에 따른 기록이 작성일자, 시간, 이름 및 서명 등의 동일함을 보증할 수 있을 때에는 전산으로 유지할 수 있다.
- ④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 출입·검사업무 등을 수행하는 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 또는 시·도 검사관(이하 "검사관"이라 한다), 식품(축산물)위생감시원은 제1항에 따른 기록을 열람할 수 있다.

제9조 【안전관리인증기준팀 구성 및 팀장의 책무 등】 ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자·농업인은 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과 팀원으로 구성된 안전관리인증기준(HACCP) 팀을 구성·운영하여야 한다.

- ② 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 종업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 선행요건관리 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 등에 관한 교육·훈련 계획을 수립·실시하여야 한다.
- ③ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부재료 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」 제48조 또는 「축산물 위생관리법」 제9조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.
- ④ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부자재 공급원이나 제조·가공·조리·소분·유통 공정 변경 등

안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 재평가 필요성을 수시로 검토하여야 하며, 개정이력 및 개선 조치 등 중요 사항에 대한 기록을 보관·유지하여야 한다.

- ⑤ 도축장의 관리책임자는 별표 3의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 해당 도축장에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype 1) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제10조 【안전관리인증기준 적용업소 인증신청 등】 ① 「식품위생법」 제48조 제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받고자 하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제63조 제1항에 따라 동 규칙 별지 제52서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 업소별 또는 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

- ② 「축산물 위생관리법」 제9조 제3항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 3 제1항에 따라 동 규칙 별지 제1호의 3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준을 첨부하여 축산물안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 다만, 축산물가공업의 경우에는 축산물가공품의 유형별 기준이 포함되어야 한다.
- ③ 「축산물 위생관리법」 제9조 제4항에 따라 안전관리통합인증업체로 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의 4 서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 동 규칙 제7조의 3 제4항 제1호부터 제5호까지의 서류를 첨부하여 축산물안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.
- ④ 축산물안전관리인증원장은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 3 제6항 또는 제7항에 따라 인증을 신청한 자에 대한 안전관리인증기준(HACCP)의 준수여부를 심사할 경우 안전관리인증기준(HACCP) 운영능력이 있는지를 확인하기 위하여 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준에 따른 1개월 이상의 운영실적을 확인할 수 있다.
- ⑤ 「축산물 위생관리법」 제9조의 2 제2항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체의 인증 유효기간을 연장받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의 3 서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다) 또는 별지 제1호의 4 서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서를 축산물안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.
- ⑥ 제1항 및 제2항의 식품·축산물 안전관리인증계획서란 다음 각 호의 자료를 말한다.
1. 중요관리점 및 한계기준
 2. 모니터링 체계
 3. 개선조치 및 검증 절차 및 방법
- ⑦ 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증신청서를 제출하는 영업자·농업인은 작업장·업소·농장(축종)별로 신청하여야 한다.
- ⑧ 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 일정기간을 정하여(특별한 경우를 제외하고는 15일 이내에) 보완할 것을 요구할 수 있다.

제11조 【안전관리인증기준 적용업소의 인증 등】 ① 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인

증원장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 신청을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 심사한 후 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하여 평가하며, 평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되는 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조 제1항 또는 「축산물 위생관리법」 제31조의3 제1항 따라 식품이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수 프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

- ② 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 현장조사 결과 보완이 필요한 경우에는 3개월 이내에 보완하도록 요구할 수 있으며, 보완을 요구한 기한 내에 해당사항이 보완되지 아니한 경우에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 절차를 종결 처리할 수 있다.
- ③ 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 제1항에 따른 평가 결과 이 기준에 적합한 경우에는 해당 식품의 제조·가공·조리·소분·유통·판매업소 또는 해당 축산물의 가축사육 농장, 축산물의 처리·가공·포장·유통 및 판매시설이나 영업장·업소를 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증하고, 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호 서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5 또는 별지 제1호의6 서식의 인증서를 발급한다.
- ④ 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하고 평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.
- ⑤ 영업자·농업인이 평가기준이 마련되지 않은 품목에 대해 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장 등으로 인증을 받고자 하는 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3 제1항에 따른 인증 신청 전 축산물안전관리인증원장과 협의하여야 하며, 이 경우 축산물안전관리인증원장은 식품의약품안전처장과 사전협의를 거쳐 이 고시에 따른 유사기준을 적용하여 인증할 수 있다.

제12조 【안전관리인증기준 적용업소 인증사항 변경】 ① 제11조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 자가 중요관리점을 추가·삭제·변경하는 등 인증받은 사항을 변경하거나 소재지를 이전(이 경우에도 안전관리인증기준(HACCP)을 계속 적용하여야 한다)하는 때에는 변경 또는 이전한 날로부터 30일 이내에 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호 서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의7 서식에 따른 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 이 경우 제5조 제1항 제1호의 축산물작업장·업소가 같은 조 제3항에 따른 선행요건관리기준서 변경 등으로 인해 이미 인증받은 사항을 변경하는 경우에도 이를 준용한다.

- ② 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증사항 변경신청을 받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야 한다.
- ③ 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 제2항에 따른 확인 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호 서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5 서식 또는 별지 제1호의6 서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재교부하여야 한다.
- ④ 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 제1항에 따라 신청인이 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 제10조 제8항의 절차를 준용하여 보완을 요구할 수 있으며, 현장조사 평가결과 보

완이 필요한 경우에는 제11조 제2항을 준용하여 보완을 요구하거나 변경절차를 종결처리할 수 있다.

제13조 【안전관리인증기준 인증대상의 추가】 ① 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 이미 인증받은 식품 또는 축산물과 동일한 공정을 거쳐 제조된 유사한 유형의 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가하고자 하는 신청을 받은 경우 별도의 현장 평가 없이 서류 검토만으로 그 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가할 수 있다. 이미 인증받은 작업장·업소에서 새로운 식품 또는 축산물을 인증받고자 하는 경우에도 또한 같다.

② 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 제1항에 따른 서류 검토 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호 서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의 5 서식 또는 별지 제1호의 6 서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여야 한다.

제14조 【인증서의 반납】 ① 「식품위생법」 제48조 제8항 또는 「축산물 위생관리법」 제9조의 4에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증취소를 통보 받은 영업자 또는 영업소 폐쇄처분을 받거나 영업을 폐업한 영업자는 제11조 제3항 또는 제12조 제3항에 따라 발급된 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 한국식품안전관리인증원장 또는 축산물안전관리인증원장은 인허가기관에 폐업 등의 여부를 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 집단급식소 중 위탁 계약 만료 등으로 운영자가 변경되어 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하지 않을 경우 해당 집단급식소는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증이 취소되며, 당해 집단급식소 신고자는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 즉시 반납하여야 한다.

제15조 【조사·평가의 범위와 주기 등】 ① 지방식품의약품안전청장은 「식품위생법 시행규칙」 제66조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받은 업소에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표4에 따라 연 1회 이상(인증 유효기간을 연장받은 날이 속한 해당연도는 정기 조사·평가를 생략할 수 있다) 서류검토 및 현장조사의 방법으로 정기 조사·평가할 수 있으며, 조사·평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되거나 주요안전조항 검증 등에 필요한 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조 제1항에 따라 식품이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 정기 조사·평가 대상업소와 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」 위반사항이 발견된 업소 등에 대해서는 불시에 조사·평가를 실시하고, 안전관리인증기준(HACCP)을 준수할 수 있도록 필요한 교육 또는 행정지도를 할 수 있다.

③ 지방식품의약품안전청장은 제1항 또는 제2항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표 4에 따라 조사·평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.

④ 제1항에도 불구하고 이미 인증받은 유사한 유형의 식품 또는 축산물이거나 제13조 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물을 추가한 경우에는 최초로 인증한 기관에서 추가로 인증받은 식품 또는 축산물을 포함하여 조사·평가를 실시하며, 이 경우 추가된 식

품 또는 축산물에 대한 조사·평가를 한 것으로 본다.

- ⑤ 제1항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 전년도 정기 조사·평가 점수에 따라 다음 각 호와 같이 차등하여 관리할 수 있다. 다만, 「축산물 위생관리법」 제9조 제2항에 따른 축산물작업자와 「축산물 위생관리법」 제9조의 2에 따른 연장심사 대상에 해당하고 그 연장심사 결과가 제1호 또는 제2호의 기준 미만이거나 부적합한 경우 자체적인 조사·평가는 적용하지 아니한다.
1. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 이상인 경우 2년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품 중 비가열식품은 제외한다.
 2. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 미만에서 90% 이상인 경우 1년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품 중 비가열식품은 제외한다.
 3. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 90% 미만에서 85% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 실시
 4. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 85% 미만에서 70% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원(이하 "한국식품안전관리인증원 또는 축산물안전관리인증원에서 실시하는 지원"을 말한다) 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원 실시
 5. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 70% 미만인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시
- ⑥ 제5항 제1호 및 제2호에 따라 자체적인 조사·평가 계획을 수립하여 업종(축종)별 실시상황 평가표에 따라 조사·평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하거나 농림축산식품부장관 또는 축산물안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

제16조 【조사·평가 방법】 ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 축산물안전관리인증원장은 제15조 제1항에 따른 조사·평가를 실시하는 경우 인증, 연장 또는 최근 조사·평가 이후 운영해 온 선행요건프로그램 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 운용사항을 평가하여야 하며, 축산물의 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 6 제3항 각 호의 내용을 중점적으로 확인하여야 한다.

② 시·도 검사관은 도축장에 대하여 「축산물 위생관리법 시행령」 제14조 제2항 제9호에 따른 자체위생관리 기준 및 자체안전관리인증기준의 작성·운영 여부를 확인함에 있어 도축장 전체 또는 일부구역을 정하여 매일 작업전·중 위생상태와 안전관리인증기준 운영여부를 별지 제1호 서식에 따라 점검하여야 한다.

③ 지방식품의약품안전청장 또는 농림축산식품부장관은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 6 제5항에 따른 자체안전관리인증기준 적용 영업자의 자체안전관리인증기준 준수여부를 연 1회 이상 확인할 때에는 별표 4에 따라 서류검토 및 현장조사(작업전·중 위생상태 확인 포함)의 방법으로 평가하여야 하고, 점검결과 부적합 사항이 발견될 때에는 관할 시·도지사에게 그 내용을 통보하여야 한다.

제17조 【조사·평가 결과에 따른 조치】 ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 축산물안

전관리인증원장은 제15조 및 제16조에 따른 조사·평가 결과 이 기준에 적합한 업소로 판정되었으나 일부 사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는 1개월 이내에 수정·보완 또는 개선하도록 명할 수 있으며, 기준에 적합하지 아니한 것으로 판정된 업소에 대하여는 시정명령 또는 인증취소를 명할 수 있다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제15조 제1항에 따른 조사·평가결과 부적합하거나 수정·보완사항이 기한내 보완되지 않는 경우에는 즉시 지방식품의약품안전청장 및 농림축산식품부장관(농장에 한함)에게 통보하여야 한다.

③ 제16조 제2항에 따른 점검결과 부적합사항이 발생할 경우 검사관은 별지 제2호 서식의 부적합통보서를 영업자에게 발급하고, 영업자는 이에 대한 적절한 개선조치를 취한 후 별지 제3호 서식의 개선조치 결과를 검사관에게 제출하여야 하며 검사관은 도축장의 개선조치 사항을 확인하여야 한다.

제18조 【감독기관의 검증기준 등】 ① 식품의약품안전처장은 「축산물 위생관리법」 제9조의 3 제5항 및 같은 법 시행규칙 제7조의 7에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 자체안전관리인증기준 적용작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장 등에 출입하여 다음 각 호의 사항을 조사할 수 있다. 단, 일부항목을 전문적으로 조사하려는 경우에는 조사항목 등을 조정할 수 있다

1. 선행요건관리기준에 관한 사항
 2. 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)에 관한 사항
 3. 모니터링, 개선조치 및 검증활동에 대한 기록, 현장확인 및 시험·검사에 관한 사항
 4. 작업전·중 위생상태 확인(농장 제외)에 관한 사항
 5. 축산물 안전성을 검증하기 위한 시료의 검사에 관한 사항
 6. 기타 검증에 필요한 사항
- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증을 축산물 위생관련 연구기관·단체 및 안전관리인증기준(HACCP) 전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할 수 있다.
- ③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증 결과 다음 각 호의 어느 하나에 해당되는 때에는 당해 영업자·농업인에게 1개월 이내에 보완하게 할 수 있다.
1. 영업자·농업인이 위생관리프로그램 및 선행요건관리기준, 안전관리인증기준(HACCP) 관리에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
 2. 제1항에 따른 검증결과 개선조치를 하지 아니한 때
 3. 제8조에 따른 기록관리가 시행되지 아니한 때
 4. 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 축산물을 생산·출하한 때
 5. 기타 이 고시의 규정을 위반한 때
- ④ 식품의약품안전처장은 제15조의 조사·평가 및 제1항의 검증 결과를 종합하여 안전관리인증기준(HACCP) 고시 개정 등 안전관리인증기준(HACCP) 제도를 개선하거나 관계기관에 기술·정보 제공, 교육훈련 등의 조치를 할 수 있다.
- ⑤ 시·도지사는 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 별표 3의 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 관할 도축장에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제19조 【안전관리인증기준 지도관】 ① 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제11조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증업무와 제15조에 따른 조사·평가 업무를 수행하게 하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 지도관(이하 "지도관"이라 한다)을 둔다.

- ② 제1항에 따른 지도관은 식품·축산물위생 관계공무원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로서, 소정의 지도관 교육·훈련을 받은 자를 식품의약품안전처장(농장·도축장·집유장인 경우 농림축산식품부장관)이 지명하고, 별지 제4호서식의 지도관 지명서를 해당자에게 교부한다.
1. 식품기술사, 축산기술사, 수의사
 2. 식품·축산관련학에서 석사학위 이상의 학위를 취득한 자 중 식품위생행정(축산물 포함)에 3년 이상 근무한 자
 3. 식품·축산관련학에서 학사학위 이상의 학위 또는 식품산업기사 또는 축산산업기사 이상의 자격을 취득한 자 중 식품위생행정(축산물 포함)에 5년 이상 근무한 자
 4. 식품위생행정(축산물 포함)에 8년 이상 근무한 자
 5. 「축산물 위생관리법」 제13조에 따라 검사관으로 임명된 자
- ③ 지도관의 직무는 다음 각 호와 같다.
1. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소 실시상황평가
 2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증업소 사후관리
 3. 안전관리인증기준(HACCP) 관련 교육훈련 및 홍보
 4. 안전관리인증기준(HACCP) 제도 활성화 사업 지원
- ④ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 지도관의 전문성 제고를 위해 다음 각 호의 과정을 운영하여 교육·훈련을 실시한다.
1. 안전관리인증기준(HACCP) 기초과정 : 식품·축산물 위생관련 공무원을 대상으로 안전관리인증기준(HACCP)에 대한 기본적인 사항을 교육·훈련하는 과정
 2. 신규 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 양성과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증 또는 사후관리평가 업무를 수행하는데 필요한 전문지식을 교육·훈련하는 과정
 3. 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 실무교육과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 지도관들의 전문성 제고 및 자질향상을 위해 최근 안전관리인증기준(HACCP) 관련 정보 및 사후관리기법 등을 교육·훈련하는 과정
- ⑤ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 지도관이 다음 각 호 중 어느 하나의 경우에 해당하면 그 지도관의 지명을 철회할 수 있다.
1. 교육·훈련을 2년 이상 받지 아니한 경우
 2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소에 대한 실시상황평거나 정기 조사·평가 업무를 연 2회 이상 수행하지 아니한 경우
- ⑥ 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제1항에 따른 지도관 중 안전관리인증기준(HACCP) 적용과 운영에 관한 전문성과 경험이 풍부한 자로 하여금 지도관 교육·훈련을 전담하도록 하거나 이와 동등한 수준 이상의 연구기관·대학·외국기관 등의 전문가를 선별하여 교육·훈련을 실시하게 할 수 있다.
- ⑦ 지도관이 소속된 기관의 장은 지도관이 제3항에 따른 지도관의 직무를 이행하고 제4항에 따른 교육·훈련을 받을 수 있도록 최대한 지원하여야 한다.

제 3 장 식품 및 축산물 안전관리인증기준 적용업소 영업자 등에 대한 교육훈련

제20조 【교육훈련 등】 ① 식품의약품안전처장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 4 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육·훈련을 실시한다.

련을 실시하여야 하며, 기타 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받고자 하는 자, 안전관리인증기준(HACCP) 평가를 수행할 자와 식품 또는 축산물위생관련 공무원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시할 수 있다.

- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 교육훈련을 위탁 실시하기 위하여 이에 필요한 시설·강사·교육과정 등을 갖춘 기관, 단체 또는 법인 중에서 별표 5의 교육훈련기관 지정 기준에 부합하는 곳을 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(이하 "교육훈련기관"이라 한다)으로 지정할 수 있다.
- ③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제1항 제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인) 및 종업원은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 3 제2항 제3호에 따라 인증신청 이전에 교육을 이수하여야 한다. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 인증일 이전에 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종업원은 신규교육훈련을 받은 것으로 본다.
- ④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 신규교육훈련시간은 다음 각 호와 같다. 다만, 영업자가 제1호 나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육을 받은 경우에는 영업자 교육을 받은 것으로 본다.

1. 식품

- 가. 영업자 교육 훈련: 2시간

- 나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육 훈련: 16시간

- 다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간

2. 축산물

- 가. 영업자 및 농업인: 4시간 이상,

- 나. 종업원: 24시간 이상.

- 다. 가목에도 불구하고 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식품판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

- ⑤ 제4항 제1호 가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항 제1호 다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제2항에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

- ⑥ 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제1항 제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원과 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 4 제1항에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.

1. 식품: 연 1회 **4시간**. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제2항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

2. 축산물: 매년 1회(영업 개시일 또는 인증받은 날부터 기산한다) 이상 4시간 이상. 다만, 2년 이상의 기간 동안 정기 교육훈련을 이수하고 축산물 위생관리법을 위반한 사실이 없는 영업자 및 농업인의 경우에는 다음 1년간의 정기 교육훈련을 받지 아니할 수 있다. 이 경우 자체안전관리인증기준에 종업원에 대한 교육기준을 정한 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 4제3항

에 따른 교육내용을 자체적으로 실시할 수 있다.

- ⑦ 제4항 또는 제6항에서 규정한 교육훈련을 받아야 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 위탁 급식업소와 계약을 맺고 급식을 운영하는 집단급식소의 경우 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 운영주체인 위탁급식업소 영업자나 설치신고자가 영업자 신규 교육훈련을 이수할 수 있다.
- ⑧ 제6항제1호에 따른 정기교육훈련 개시일은 인증일로부터 1년이 경과된 시점을 기준으로 하거나 인증 연도의 차기 연도를 기준으로 하여 실시할 수 있다.

제21조 【교육훈련기관의 지정신청】 ① 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제4항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 4 제5항에 따라 교육훈련기관으로 지정 받고자 하는 기관, 단체는 식품의약품안전처장이 공고한 기간 내에 별지 제5호 서식의 교육훈련기관 지정 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

1. 법인등기부 등본(축산물에 한함) 1부.
 2. 법인 정관(축산물에 한함) 1부
 3. 교육훈련시설 임대차계약서(임대시설에 한함) 1부.
 4. 교육훈련관련 조직 및 직무(급)별 명단 1부
 5. 교육훈련강사 현황 및 자격·경력을 증빙하는 서류 각 1부
 6. 교육훈련과정 운영에 관한 규정 1부
 7. 교육훈련과정별 교육훈련교재 1부
- ② 제1항 제6호의 교육훈련과정 운영에 관한 규정은 다음 각 호의 사항을 포함하여야 한다.
1. 과정별 교육훈련내용 및 실시계획에 관한 사항
 2. 과정별 교육훈련의 절차에 관한 사항
 3. 과정별 교육훈련비에 관한 사항
 4. 과정별 교육훈련증명의 발행에 관한 사항
 5. 교육훈련강사 및 교육훈련생이 준수하여야 할 사항
 6. 기타 교육훈련에 필요한 사항

제22조 【교육훈련기관의 지정】 ① 식품의약품안전처장은 제21조 제1항에 따른 교육훈련기관 지정 신청서를 접수한 때에는 접수일로부터 30일 이내에 서류심사 및 현장평가 등을 통하여 제20조 및 제21조의 규정에 적합한지 여부와 교육훈련기관으로서 교육수행능력 적정성 등을 종합 심사하여 적합하다고 판단되는 경우 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정할 수 있다.

- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정하는 경우 별지 제6호 서식에 따른 교육훈련기관 지정서를 발급하고, 지정내용을 홈페이지 등에 공고하여야 한다. 이 경우 지정내용을 별지 제7호 서식에 따른 교육훈련기관 지정관리대장에 기록·유지하여야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장은 교육대상과 교육훈련과정별로 세분하거나 전문성을 감안하여 과정별·분야별로 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 지정할 수 있다.
- ④ (삭제)
- ⑤ 제1항에 따라 지정받은 교육훈련기관은 별표 7에 따른 준수사항을 지켜야 한다.

제23조 【교육훈련기관의 지정내용 변경】 ① 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 장은 제22조 제1항에 따라 지정된 내용을 변경하고자 하는 경우 별지 제8호 서식의 지정변경신청서에 교육훈련기관

지정서 원본을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정내용 변경 신청을 받은 때에는 서류심사 또는 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 교육훈련기관 운영에 지장이 없다고 인정되는 경우 별지 제6호 서식에 따른 교육훈련기관 지정서에 변경사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

제24조 【교육훈련기관 평가】 식품의약품안전처장은 제22조 제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 교육훈련 방법과 내용 및 강사와 시설·설비, 교육 만족도 등을 평가하여 이를 공표할 수 있다.

제25조 【교육훈련기관의 운영 등】 ① 식품의약품안전처장은 제22조 제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정·운영 및 관리를 위하여 필요한 경우 관련 자료 제출을 요구할 수 있다.

- ② 식품의약품안전처장은 제22조 제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관에 대하여 다음 각 호의 사항을 지도·확인할 수 있다.
1. 교육훈련시설 및 교재·강사의 적정성에 관한 사항
 2. 교육훈련기관 준수사항 이행 여부에 관한 사항
 3. 교육훈련결과의 정기보고 여부에 관한 사항
 4. 교육훈련수수료등의 발급 및 관리실태에 관한 사항
 5. 기타 효율적인 교육훈련 실시에 필요하다고 인정되는 사항
- ③ 식품의약품안전처장은 제2항의 규정에 따른 지도·확인 결과 미흡하거나 개선이 필요한 경우 이에 대한 시정 등의 적절한 조치를 취할 수 있다.

제26조 【교육훈련기관의 지정취소 등】 ① 식품의약품안전처장은 제22조 제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 지정을 취소하거나 1년 이내의 기간을 정하여 해당 교육훈련과정의 정지를 명할 수 있다.

1. 허위 또는 기타 부정한 방법으로 교육훈련기관으로 지정을 받은 경우
 2. 정당한 사유 없이 교육훈련기관 지정일로부터 1년 이상 교육훈련과정을 개설(실시)하지 아니하는 경우
 3. 제2항의 규정에 따라 시정명령을 받고도 이를 시정하지 아니하는 경우
 4. 교육훈련기관의 지도·감독결과 교육훈련실적 및 교육훈련내용이 극히 부실하거나 부정한 방법으로 교육훈련을 실시한 경우
 5. 교육훈련수수료를 허위로 발급한 경우
 6. 기타 제1호 내지 제5호의 규정에 준하는 사유에 해당한다고 식품의약품안전처장이 인정하는 경우
- ② 식품의약품안전처장은 제22조 제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 시정명령을 할 수 있다.
1. 지정변경 신고사항을 신고하지 아니한 경우
 2. 교육훈련대장을 보관하지 아니하거나 허위로 기재한 경우
 3. 교육훈련업무에 관한 규정에 위반하여 교육훈련을 한 경우
 4. 기타 식품의약품안전처장이 부과한 의무사항을 이행하지 아니한 경우
 5. 별표 7에 따른 교육훈련기관의 준수사항을 위반한 경우

- ③ 제1항의 규정에 따라 지정 취소된 교육훈련기관과 그 대표자는 지정 취소일로부터 3년간 교육훈련기관 및 그 대표자로 지정받을 수 없다.
- ④ 교육훈련기관은 제1항의 규정에 따라 교육훈련기관의 지정이 취소된 경우 교육훈련기관의 대표자는 교육훈련기관지정서 등 관련 서류를 식품의약품안전처장에게 즉시 반납하여야 한다.

제 4 장 우대조치 및 재검토기한

제27조 【우대조치】 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소에 대하여 다음 각 호의 우대조치를 취할 수 있다.

1. 「식품위생법」 제48조 제11항, 「축산물 위생관리법」 제19조 제1항에 따른 출입·검사 및 수거 등 완화
2. 별표 8의 안전관리(통합)인증 표시 또는 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용업소 인증 사실에 대한 광고 허용(다만, 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용 품목 또는 업소에 한한다.)
3. 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 우대조치
4. 기타 안전관리인증기준(HACCP) 활성화 및 식품·축산물 안전성 제고에 필요하다고 인정되는 우대조치

제28조 【재검토기한】 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2016년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 〈제2019 - 12호, 2019.3.4.〉

제1조 【시행일】 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

【별표 1】

선행요건 (제5조 관련)

- I. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장·업소

가. 영업장 관리

작업장

1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품취급의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다.)되어야 한다.
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다.)과 일반 구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

건물 바닥, 벽, 천장

4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

배수 및 배관

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.

출입구

6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

통로

7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

창

8. 창 of 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

채광 및 조명

9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

부대시설

－ 화장실, 탈의실 등

11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.

나. 위생관리

작업 환경 관리

－ 동선 계획 및 공간간 오염방지

13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.
14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여

야 한다.

15. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

－ 온도·습도 관리

16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다.

－ 환기시설 관리

17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.

－ 방충·방서 관리

18. 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다.
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
20. 작업장 내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

개인위생 관리

21. 작업장 내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

폐기물 관리

22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

세척 또는 소독

23. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
24. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

- 종업원
- 위생복, 위생모, 위생화 등
- 작업장 주변
- 작업실별 내부
- 식품제조시설(이송배관포함)
- 냉장·냉동설비
- 용수저장시설
- 보관·운반시설

- 운송차량, 운반도구 및 용기
 - 모니터링 및 검사 장비
 - 환기시설 (필터, 방충망 등 포함)
 - 폐기물 처리용기
 - 세척, 소독도구
 - 기타 필요사항
26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.
- 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
 - 세척·소독 방법 및 주기
 - 세척·소독 책임자
 - 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법
 - 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법
27. 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

다. 제조·가공 시설·설비 관리

제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리

29. 식품취급시설·설비는 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니 하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니 하여야 한다.
30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다.
31. 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다.
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

라. 냉장·냉동시설·설비 관리

33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

마. 용수관리

34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.
35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.
- 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.
- 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상(지하수를 사용하거나 상수

도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.

36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.
37. 저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

바. 보관·운송관리

구입 및 입고

39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.

협력업소 관리

40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

운송

41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다.
42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃ 이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃ 이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.

보관

43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다.
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다.

사. 검사 관리

제품검사

47. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.

- 검체명
- 제조년월일 또는 유통기한(품질유지기한)
- 검사 연월일
- 검사항목, 검사기준 및 검사결과
- 판정결과 및 판정연월일
- 검사자 및 판정자의 서명날인

- 기타 필요한 사항

시설 설비 기구 등 검사

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조 공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 식품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

아. 회수 프로그램 관리

51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.
52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

II. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업) 및 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

가. 영업장 관리

작업장

1. 영업장은 독립된 건물이거나 해당 영업신고를 한 업종외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반 구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

건물 바닥, 벽, 천장

4. 원료처리실, 제조·가공·조리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공·조리하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

배수 및 배관

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.
6. 배관과 배관의 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응결수가 발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다.

출입구

7. 작업장 외부로 연결되는 출입문에는 먼지나 해충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충이중문 등을 설치하여야 한다.
8. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독

설비 등을 구비하고, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

통로

9. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

창

10. 창 의 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

채광 및 조명

11. 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인에 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
12. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

부대시설

－ 화장실

13. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.

－ 탈의실, 휴게실 등

14. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다..

나. 위생관리

작업 환경 관리

－ 동선 계획 및 공간간 오염방지

15. 식자재의 반입부터 배식 또는 출하에 이르는 전 과정에서 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.
16. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

－ 온도·습도 관리

17. 작업장은 제조·가공·조리·보관 등 공정별로 온도관리를 하여야 하고, 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성 확보를 위하여 습도관리를 하여야 한다.

－ 환기시설 관리

18. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설, 후드 등을 설치하여야 한다.
19. 외부로 개방된 흡·배기구, 후드 등에는 여과망이나 방충망, 개폐시설 등을 부착하고 관리계획에 따라 청소 또는 세척하거나 교체하여야 한다.

－ 방충·방서 관리

20. 작업장의 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

개인 위생 관리

22. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

작업위생관리

－ 교차오염의 방지

23. 칼과 도마 등의 조리 기구나 용기, 앞치마, 고무장갑 등은 원료나 조리과정에서의 교차오염을 방지하기 위하여 식재료 특성 또는 구역별로 구분하여 사용하여야 한다.
24. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터의 오염을 방지하여야 한다.

－ 전처리

25. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물에서 실시한다.
26. 해동된 식품은 즉시 사용하고 즉시 사용하지 못할 경우 조리시까지 냉장 보관하여야 하며, 사용 후 남은 부분을 재동결하여서는 아니 된다.

－ 조리

27. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 아니 하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.
28. 냉장 식품을 절단 소분 등의 처리를 할 때에는 식품의 온도가 가능한 한 15℃를 넘지 아니 하도록 한 번에 소량씩 취급하고 처리 후 냉장고에 보관하는 등의 온도 관리를 하여야 한다.

－ 완제품 관리

29. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 유통기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.
 - 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료
 - 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료
 - 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시 : 조리 후 24시간 이내 섭취 완료

－ 배식

30. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다.
 - 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.)
 - 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상
31. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 아니 된다.

－ 검식

32. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.

－ 보존식

33. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18°C 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다.

폐기물 관리

34. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하여야 하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

세척 또는 소독

35. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
36. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
37. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.
- 종업원
 - 위생복, 위생모, 위생화 등
 - 작업장 주변
 - 작업실별 내부
 - 칼, 도마 등 조리도구
 - 냉장·냉동설비
 - 용수저장시설
 - 보관·운반시설
 - 운송차량, 운반도구 및 용기
 - 모니터링 및 검사 장비
 - 환기시설(필터, 방충망 등 포함)
 - 폐기물 처리용기
 - 세척, 소독도구
 - 기타 필요사항
38. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.
- 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
 - 세척·소독 방법 및 주기
 - 세척·소독 책임자
 - 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법
 - 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법
39. 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.
40. 세척 및 소독의 효과를 관리계획에 따라 확인하여야 한다.

다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리

41. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균소독기를 설치하거나 열탕세척 소독

시설(식중독을 일으키는 병원성미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.

42. 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
43. 모니터링 기구 등은 사용 전후에 지속적인 세척·소독을 실시하여 교차 오염이 발생하지 아니 하여야 한다.
44. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

라. 냉장·냉동 시설·설비관리

45. 냉장·냉동·냉각실은 냉장 식재료 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열 조리된 식품의 냉각과 냉장보관에 충분한 용량이 되어야 한다.
46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

마. 용수관리

47. 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.
48. 가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.
 - 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.
 - 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.
49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.
50. 저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

바. 보관·운송관리

구입 및 입고

52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.
53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분 하여야 한다.
54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다.
55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다.

운송

56. 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 제품이 오염되어서는 아니 된다.

57. 운송차량은 냉장의 경우 10℃ 이하, 냉동의 경우 -18℃ 이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.
58. 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 취급하여 교차오염을 방지하여야 한다.
59. 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척·소독을 실시하여야 한다.

보관

60. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
61. 원·부자재 및 완제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리 하여야 한다.
62. 원·부자재에는 덮개나 포장을 사용하고, 날 음식과 가열조리 음식을 구분 보관하는 등 교차오염이 발생하지 아니 하도록 하여야 한다.
63. 검수기준에 부적합한 원·부자재나 보관 중 유통기한이 경과한 제품, 포장이 손상된 제품 등은 별도의 지정된 장소에 명확하게 식별되는 표식을 하여 보관하고 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
64. 유독성 물질, 인화성 물질 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급 되어야 한다.

사. 검사 관리

제품검사

65. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.
66. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.
 - 검체명
 - 제조연월일 또는 유통기한(품질유지기한)
 - 검사연월일
 - 검사항목, 검사기준 및 검사결과
 - 판정결과 및 판정연월일
 - 검사자 및 판정자의 서명날인
 - 기타 필요한 사항

시설·설비·기구 등 검사

67. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.
68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

아. 회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함)

69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를 파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록·보관하여야 한다.
70. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.
71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

Ⅲ. 기타식품판매업소

가. 입고관리(하차, 검품)

1. 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 식품만을 입고하여야 하며, 식품별로 다음 사항을 확인하여야 한다.
 - 자연 농·임·수산물 및 이를 단순 처리한 식품: 변질, 신선도, 표시사항 등
 - 가공식품: 표시사항, 포장 파손 등 외관상태
 - 냉장·냉동 식품: 운반온도 확인(신선편의식품 및 훈제연어는 5℃이하, 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하, 운송차량의 온도기록지 확인 등)

나. 보관관리

2. 냉장·냉동 식품은 입고되는 대로 신속히 적정온도로 보관하여야 하며, 외부에 방치하여서는 아니 된다.
3. 포장되지 아니한 농·임·수산물 등은 교차오염이 되지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다.
4. 보관 중인 식품은 직접 바닥에 닿지 아니 하도록 받침대 등 위에 적재하고 벽에 닿지 아니하게 보관하여야 한다.
5. 냉장창고의 온도는 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동창고의 온도는 -18℃이하로 유지하여야 한다.
6. 냉장·냉동 창고에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로부터 가장 온도가 높은 곳에 설치되어야 한다.
7. 냉장·냉동 시설·설비는 관리계획에 따라 점검·정비·청소를 실시하며 그 결과를 기록·유지 하여야 한다.
8. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)은 명확하게 표시하여 보관하여야 한다.

다. 작업관리(농·임·수산물 작업장)

개인위생관리

9. 작업장 내에는 종업원의 개인위생관리를 위한 세척·소독 설비를 설치하여야 한다.
10. 작업장내 종업원은 출입, 복장, 세척·소독기준 등을 포함하는 위생수칙을 설정하여 관리하여야 한다.
11. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 씻는 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
12. 작업장의 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.
13. 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 영업에 종사할 수 없는 질병에 걸렸거나, 그 우려가 있는 종업원은 근무시켜서는 아니 되며, 「식품위생법」 및 「위생분야종사자들의건강진단규칙」에 따른 건강진단을 년 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 완전포장된 식품을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자는 제외한다.

작업자 출입관리

14. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 소독설비 등을 구비하고, 출입자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 출입하여야 한다.

시설·설비, 작업도구, 작업장 위생관리

15. 작업장은(창문, 벽, 천장 등) 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
16. 작업장에는 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
17. 작업장, 작업도구 등은 자체 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독하여야 한다.

18. 작업장 내에서 발생하는 악취나 이취 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.
19. 작업장은 적정온도를 유지하여야 하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하여야 한다.
20. 작업장은 방충·방서를 위한 관리계획을 수립하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 식품의 세척에 사용되거나 종업원, 작업도구 등의 세척수로 사용하는 물이 수도물이 아닌 지하수인 경우에는 먹는물 관리법 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 연 1회 이상 검사를 실시하여야 한다.
22. 폐기물 시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 나지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 내용을 유지하여야 한다.
23. 작업장 내 조명시설은 파손 시 제품에 혼입되지 않도록 보호 장치 등을 설치하여야 한다.

작업위생관리

24. 농·임·수산물 등의 절단, 보관 등 식품에 직접 접촉되는 칼, 도마, 보관용기 등 작업도구는 색상별로 각각 구분하여 사용하여야 하고, 작업 종료 후에는 세척·소독 후 위생적으로 보관하여야 한다.
25. 작업장 내 종업원은 작업 전·후 및 작업 중에 작업자의 손, 앞치마 등을 수시로 세척하여야 한다.

라. 포장관리

26. 직접 섭취할 수 있도록 가공되는 농·임·수산물은 포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
27. 농·임·수산물을 포장할 경우 포장일자 또는 진열기한 등을 표기하여야 하며, 포장일자 또는 진열기한 등을 임의로 바뀌서는 아니 된다.

마. 진열·판매관리

28. 보관온도가 정하여진 가공식품 등은 정하여진 보관기준에 따라 진열 판매하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품 등(농·임·수산물 등)은 자체적으로 정한 보관기준을 준수하여야 한다.
29. 냉장·냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동식품은 -18℃이하로 보관하여야 한다.
30. 냉장·냉동진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척·소독하여야 한다.
31. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 유통기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열·판매하여서는 아니 된다.
32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다.
33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전·후에 세척·소독하여야 하며, 별도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다.

바. 반품처리 및 회수관리

34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.
35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다.

36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.

IV. 소규모 업소, 즉석판매제조가공업소

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
10. 가열기 및 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.
14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

V. 식품소분업소

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 관리하여야 한다.
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 작업장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 원·부자재, 완제품은 구분 관리하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·관리하여야 한다.
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 소분설비를 사용하여서는 아니 되며, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.

9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
11. 화장실은 소분시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
13. 소분하는 원료제품 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하여야 한다.
14. 기준 및 규격에 적합한 제품을 소분·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

Ⅵ. 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)

1. 조리장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 관리하여야 한다.
3. 종업원은 조리장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 조리장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하여야 한다.
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 조리시설의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 조리도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 조리시설을 사용하여서는 아니 된다.
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 영업장에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
13. 조리하는 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하여야 한다.
14. 음식물을 조리 및 보관과정 중에 교차오염 및 미생물 증식을 방지하기 위하여 적절한 관리를 하여야 한다.
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

Ⅶ. 가축사육농장(돼지, 소, 닭·오리)

가. 차단방역관리

1. 출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
2. 농장 입구에는 출입문 또는 차단시설이 있고 농장안내문과 방역경고문 등이 있어야 한다.
3. 농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하여야 한다.
4. 농장 출입자 및 출입차량 소속을 위한 소독설비를 갖추고 있으며, 소독을 실시하고 기록을 유지하여야 한다.
5. 농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어야 한다.

6. 외부에서 들어오는 물품(기자재, 약품 등)을 소독할 수 있는 시설이 설치되어야 한다.
7. 축사 내부에 외부인(차량기사, 외부 농장관계자)의 출입을 차단하여야 한다.
8. 농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계)되어야 한다.

나. 농장시설 및 관리기준

9. 농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
10. 농장에는 출입문 또는 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 출하대, 축사 등의 시설이 갖추어져야 한다.
11. 농장은 배수가 잘 되어야 한다.
12. 축사는 사육단계에 맞게 구분하여 관리되어야 하고 적절한 사육밀도로 사육되어야 한다.
13. 축사 바닥 등을 세척·제거할 수 있는 시설이나 설비를 갖춰야 한다.
14. 축사는 가축의 상태 등을 확인할 수 있도록 조망시설이 설치되어야 한다(돼지에 한함).
15. 축사 내부에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 작동이상이 없어야 한다.
16. 축사 내부는 적당한 온도와 습도가 유지되고 온도를 알 수 있는 설비를 갖춰야 한다(돼지, 닭·오리에 한함).
17. 축사에는 환기시설이 갖추어져 있고 정상 작동되어야 한다.
18. 축사에 사용되는 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하여야 한다.
19. 축사 입구에는 발판소독조를 갖추고 정기적으로 관리하여야 한다.
20. 각 축사에는 사육두수, 입식일 등 돼지의 관리상태를 알 수 있는 현황판 등을 설치·기록하여야 한다(돼지에 한함).
21. 분뇨는 분뇨처리장에서 처리되고 분뇨처리장 바닥은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 분뇨는 유출되지 않도록 관리하여야 한다.
22. 분뇨처리장 주변에 해충방제를 주기적으로 실시하고 있으며, 액비탱크가 있는 경우, 위험 경고 등 안전 표지판이 설치되어야 한다.

다. 농장위생관리

23. 농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
24. 농장 관리 일지가 작성되어야 한다.
25. 돈사별 관리인을 지정하고(돼지에 한함), 도구 및 신발 등을 청결하게 관리하며 사용하여야 한다.
26. 사육단계별 관리 기준서를 작성하여야 한다.
27. 주사침은 폐기절차를 정하고 분리수거함, 주사침관리기록, 부실서 등을 이용하여 관리하여야 한다.
28. 주사침이 체내 잔류 할 경우 개체 확인을 위한 관리방안이 마련되어야 하며, 주사침 잔류 개체는 도축장 및 가공장에 주사침이 제거될 수 있도록 통보하여야 한다.
29. 폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되어야 한다.
30. 농장 및 축사내 구서/해충 관리가 되어야 한다.
31. 정기적으로 살모넬라 검사를 실시하여야 한다.
32. 모돈(웁돈)의 경우, 개체 기록카드가 작성되어야 한다(돼지에 한함).
33. 거세 및 건치제거에 사용하는 장비는 위생적으로 관리되어야 한다(돼지에 한함).
34. 종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하여야 한다.

라. 사료·동물용의약품·음용수 관리

35. 사료, 동물용의약품, 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.

36. 배합사료는 HACCP인증 배합사료공장의 사료를 급이하여야 한다.
37. 사료에 대한 입고관리가 되어야 한다(다만, 돼지의 경우 사용중인 사료의 사료검사성적서를 정기적으로 확보하여 그 사본을 보관하여야 한다).
38. 사료보관장소는 정기적인 청소·소독을 하고 사료저장용빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 청결하게 관리하여야 한다.
39. 출하 예정 가축은 동물용의약품을 첨가하지 않은 사료를 출하 전에 급여하여야 한다(소, 돼지는 30일 이상, 닭은 7일 이상)
40. 자가제조 사료를 급이하는 경우 사료제조 및 설비에 대한 관리기준을 작성하여 관리하여야 한다.
41. 항생제 등 동물용의약품의 휴약기간 준수를 위한 기준과 절차가 마련되어야 하며, 항생제 등 동물용의약품 처치시 휴약기간을 알아볼 수 있는 관리기록이 작성·유지되어야 한다.
42. 동물용의약품에 대한 입출고 관리가 되고 있으며, 유통기한 내 사용하고 사용 후 남은 동물용의약품 및 빈 용기는 적절히 관리되어야 한다.
43. 동물용음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하여야 한다.
44. 음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되어야 한다.

마. 질병관리

45. 질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
46. 정액 구입시 정액증명서, 종돈장방역관리요령에 의한 검사증명서를 확인·보관하여야 한다.(돼지에 한함)
47. 환축 발생시 환축을 격리하고 치료할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.(돼지, 소에 한함)
48. 가축질병 예방관리는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되어야 한다.
49. 효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있어야 한다.
50. 주요 가축전염병예방을 위해 주기적으로 임상관찰을 실시하고 기록관리되어야 한다.
51. 내·외부 기생충관리 프로그램을 작성하고 주기적인 기생충 관리하고 있어야 한다.
52. 결핵병 및 브루셀라병 방역실시 요령 의하여 정기적인 검사를 받아야 한다(소에 한함).
53. 종계장·부화장방역관리요령에 의하여 정기적인 검사를 받아야한다(닭에 한함).
54. 종계장에는 추백리, 가금티푸스, 마이코플라즈마(M. gallisepticum, M. synoviae)에 대한 관리방안이 마련되어야 한다.(닭에 한함)
55. 오리바이러스성 간염(DVH)에 대한 예방백신을 실시하여야 한다(오리에 한함).
56. 조류인플루엔자(AI)에 대한 정기적인 검사를 받아야 한다(오리에 한함).

바. 반입 및 출하관리

57. 반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
58. 도입가축의 구입처, 질병검진 내역, 예방접종기록 등 가축 기록 사항을 확인하고 보관하여야 하며, 도입가축은 일정기간 이상 격리하고 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하여야 한다.
59. 사육가축의 조기출하(긴급도축 등)에 대한 자체관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다(돼지에 한함).
60. 출하시 돈사 또는 돈방 별로 올인·올아웃을 실시하여야 한다(돼지에 한함).
61. 출하 후 돈사는 분변을 제거하는 등 깨끗하게 세척·소독되고 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리 및 기록유지되어야 한다.(돼지에 한함)
62. 출하가축에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 휴약기간경과 및 주사침잔류여부, 항생제무첨가사료 급여일 등) 및 등급판정 결과 등을 확인하여야 한다.
63. 농장에서 사육되는 가축에 대한 개체이력관리가 되어야 한다(소에 한함).

- 64. 출하하는 소의 체표면은 청결한 상태로 출하되어야 한다.(소에 한함)
- 65. 종계장·종오리장은 가축거래기록대장을 작성 및 보관하여야 한다(닭·오리 종축업에 한함).

사. 착유관리(젖소농장에 한함)

- 66. 착유 및 착유시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
- 67. 착유실은 착유시설, 방충, 방서, 환기시설, 급수시설 및 수세시설이 있어야 한다.
- 68. 착유실은 개폐식 출입문 및 조명시설이 설치되어 있고, 바닥, 벽, 천정 등은 청결하게 관리되어야 한다.
- 69. 원유 냉각기는 우사 및 착유실과 분리·구획되어 있으며 충분한 용량 및 적정 냉각 기능을 갖추고 자동 세척 프로그램 등에 의해 주기적으로 세척·소독하여야 한다.
- 70. 착유실 출입전·후 착유자에 대한 위생관리가 되어야 한다.
- 71. 원유냉각기 및 착유시설 세척·소독액은 식품제조시설용도로 허가받은 소독제를 사용하여야 한다.
- 72. 착유한 원유는 적절한 온도로 관리되어야 한다.
- 73. 납유금지 원유는 적절하게 처리되어야 한다.
- 74. 집유시 원유검사 결과는 집유업체로부터 받아 관리하여야 한다.

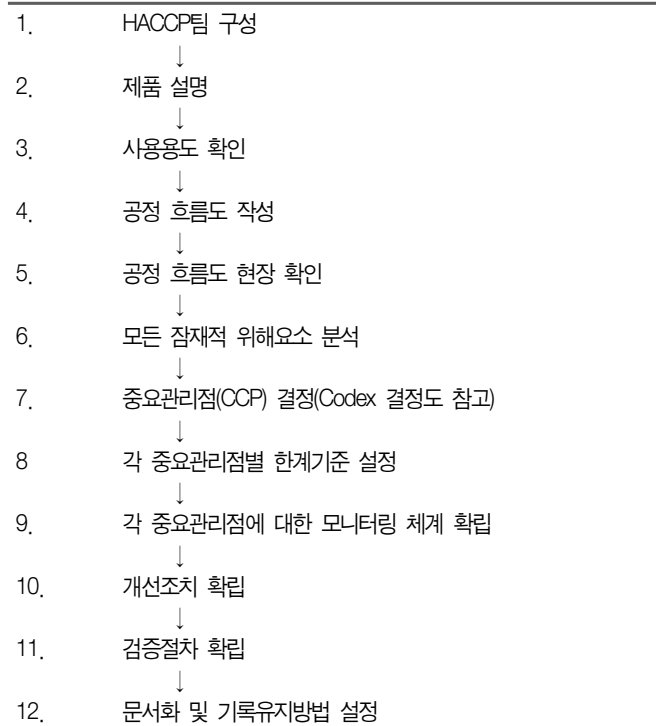
아. 알관리(닭농장에 한함)

- 75. 알·집란 및 집란시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
- 76. 알에 대한 동물용의약품 잔류방지 방안을 수립하고, 이행하여야 한다.
- 77. 집란실은 방충, 방서, 환기시설이 되어 있고, 청결하게 관리되어야 한다.
- 78. 집란기 및 집란 라인에 대해 주기적으로 청소 및 소독을 실시하여야 한다.
- 79. 출하하는 알은 선입선출이 되고 농장 표시가 되어야 한다.
- 80. 알에 대해 동물용의약품 잔류검사를 주기적으로 실시하여야 한다.
- 81. 집란 및 선별한 알은 온도변화가 최소화되도록 관리하여야 한다.
- 82. 집란실 및 알보관은 온도관리가 가능한 시설을 갖추어야 한다.
- 83. 출하 알에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 운반자량의 상태, 항생제잔류여부 등)를 확인하여야 한다.
- 84. 오염란, 파란 등은 적절하게 처리되어야 한다.
- 85. 알에 대한 살모넬라(*Salmonella enteritidis*) 검사를 정기적으로 실시하여야 한다.
- 86. 집란에 사용하는 난좌는 위생적으로 관리되고 있어야 한다.

【별표 2】

HACCP 적용 순서도 (제6조 관련)

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 식품접객업, 도시락제조·가공업(운반급식 포함), 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 식품소분업, 축산물작업장·업소·농장



[위해요소 분석표]

일련 번호	원부자재명 /공정명	구분	위해요소		위험도 평가			예방조치 및 관리방법
			명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
1		B						
		C						
		P						

* B(Biological hazards): 생물학적 위해요소

- － 제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 병원성 미생물, 부패미생물, 일반세균수, 대장균, 대장균군, 효모, 곰팡이, 기생충, 바이러스 등

* C(Cheical hazards): 화학적 위해요소

- － 제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 중금속, 농약, 향생물질, 향균물질, 사용 기준초과 또는 사용 금지된 식품첨가물 등 화학적 원인물질

* P(Physical hazards): 물리적 위해요소

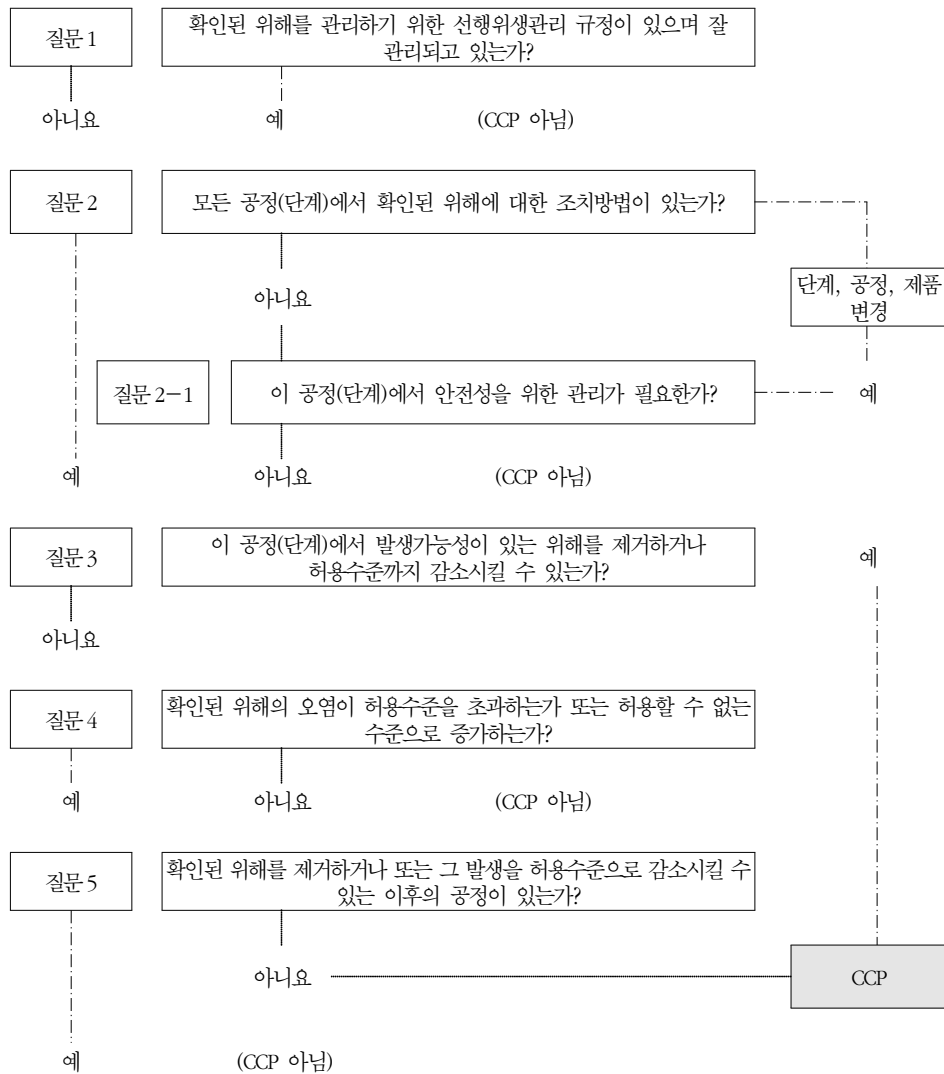
- － 제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 인자 중에서 돌조각, 유리조각, 플라스틱 조각, 쇠조각 등

[중요관리점(CCP) 결정표]

공정 단계	위해 요소	질문 1	질문 2	질문 2-1	질문 3	질문 4	질문 5	중요관리점 결정
		예→CP 아니오→질문2	예→질문3 아니오→질문2	예→질문2 아니오→CP	예→CCP 아니오→질문4	예→질문5 아니오→CP	예→CP 아니오→CCP	

* 위해요소 분석 결과, 위험이 높은 항목(Hazard)만 중요관리점(CCP) 결정도에 적용하고 그 결과를 중요관리점(CCP) 결정표에 작성

[중요관리점(CCP) 결정도]



(이하생략)

【별표 3】

도축장의 미생물학적 검사요령 (제9조, 제18조 관련)

1. 목적

이 검사요령은 「축산물위생관리법」 제9조 그리고 이 고시 제8조 및 제14조의 2에 따라 도축장에서 HACCP가 효율적으로 운용되고 있는지 여부를 검증하고자 함을 목적으로 한다.

2. 적용대상

이 검사요령은 도축장을 대상으로 적용한다.

3. 미생물검사 항목

도축장에 대한 미생물검사항목은 대장균(*Escherichia coli* Biotype 1) 및 살모넬라균(*Salmonella* spp.)으로 한다.

4. 미생물검사 주체

가. 도축장의 영업자는 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype 1) 검사를 실시하여야 한다.

나. 시·도지사는 「축산물위생관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따른 소속 축산물위생검사기관으로 하여금 도축장별로 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시토록 하여야 한다.

5. 검사주기

미생물검사는 소 300 도체, 돼지 1,000 도체 및 닭·오리 22,000 도체마다 각 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시하되, 1주 도축두수가 이에 미달하는 도축장의 경우는 최소한 1주에 축종별로 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시한다.

6. 시료채취 및 검사방법

「축산물위생관리법」 제4조 제2항에 따라 식약처장이 정하여 고시한 축산물의가공기준및성분규격의 제3.축산물 시험방법 9. 미생물시험법에 의한다.

7. 미생물검사 실행기준

가. 대장균수의 실행기준은 아래와 같다.

도축장	허용기준치 (CFU/cm ² , ml)	최대허용한계치 (CFU/cm ² , ml)	대장균수 평가기준	
			검사시료수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하 까지 최대 허용 시료수
소	5 미만	100	13	3
돼지	10 미만	10,000	13	3
닭·오리	100 미만	1,000	13	3

나. 살모넬라균의 실행기준은 아래와 같다 .

도축장	살모넬라균 검출 허용기준		살모넬라균 검출율(년간)
	검사시료수	최대허용 검출 시료수	
소	26	1	2.5% 이내
돼지	26	2	7% 이내
닭·오리	26	5	18% 이내

8. 검사결과 판정기준

가. 축산물위생검사기관의 장은 해당 도축장에 대한 미생물검사 결과가 나올 때마다 "7. 미생물검사 실행기준"에 의거 적합여부를 판정하여야 한다.

나. 대장균수 검사에 의한 판정기준은 다음 각 호와 같다.

- 1) 최근 13회 검사중 1회 이상에서 대장균수가 최대허용한계치를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.
- 2) 최근 13회 검사중 허용기준치 이상이면서 최대허용한계치 이하인 시료가 3회를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

다. 살모넬라균 검사의 경우 최근 26회 검사시료 중 소는 1회, 돼지는 2회 및 닭·오리는 5회를 초과하여 살모넬라균이 검출될 경우 부적합으로 판정한다. 다만, 도축장에서 연간 살모넬라 검출율이 소는 2.5%, 돼지는 7%, 닭·오리는 18%를 초과하는 경우 부적합으로 판정한다.

라. 대장균수와 살모넬라균에 의해 동시에 부적합 판정을 받은 경우에는 1회 부적합으로 간주한다.

9. 검사기록

이 요령에 따라 미생물검사를 실시한 도축장의 영업자 및 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사와 관련한 기록을 작성하고 이를 최종기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.

10. 검사결과 조치사항

가. 도축장의 영업자는 대장균 검사결과 부적합으로 판정되었거나, 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균검사 결과 부적합으로 통보를 받은 경우 즉시 부적합 원인을 조사하고 적절한 시정조치를 하여야 한다.

나. 도축장의 영업자는 이 고시에 의한 미생물검사 결과 부적합 판정 후 1년 이내에 다시 부적합 판정이 있는 경우에는 도축장의 안전관리인증기준(HACCP) 계획을 재평가하고 수정·보완하여야 한다.

다. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 살모넬라균 검사결과 부적합으로 판정되는 경우 그 세부내역을 시·도지사에게 보고하고 해당 도축장의 영업자에게 즉시 통보하여야 한다.

라. 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균 검사결과 부적합 통보를 받은 도축장의 영업자는 원인 분석, 시정조치, 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan) 재검토 등의 살모넬라균 재오염을 예방하기 위한 적절한 조치를 실시하고 그 결과를 조치 완료일로부터 1주일 이내에 관할지역 시·도지사 및 시·도 축산물위생검사기관의 장에게 제출하여야 한다.

마. 시·도지사는 이 검사요령에 의한 살모넬라균검사 결과 2회 연속 또는 최근 1년 동안 3회 이상 부적합 판정이 있는 도축장에 대하여는 당해 영업자로 하여금 외부 전문가 1명과 당해 도축장의 안전관리인증기준(HACCP)팀이 도축장 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)을 재검토하고 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan) 변경, 시설보완 등의 적절한 시정조치를 하도록 하여야 하며, 축산물위생관리법 제27조에 따라 행정처분의 조치를 하여야 한다.

11. 검사결과 통보(보고)

가. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 이 요령에 의한 미생물검사 결과를 매월 관할 시·도지사 및 해당 도축장에 보고(통보)하여야 한다. 다만, 검사시료 중 살모넬라균이 검출된 경우에는 즉시 그 결과를 시·도지사 및 해당 도축장에 통보하여야 한다.

나. 시·도지사는 소속 축산물위생검사기관의 장으로부터 보고 받은 미생물검사 결과 및 부적합 도축장의 시정조치내역을 분기별로 농림축산검역본부장에게 다음 양식에 따라 보고(통보)하여야 한다.

□ 대장균·살모넬라균 검사 결과

회 사 명	적용 축종	대 장 균					살 모 넬 라 균			
		검사 시료 수	허용기준치 미만 판정건수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하	최대허용한계치 초과 건수	13회 검사중 부적합 판정건수	검사 시료 수	검출 시료 수	26회 검사중 부적합판정건수	검출률 (%)

□ 부적합 도축장의 시정조치내역

회사명	부적합사항	시정조치내역	비고

【별표 4-5】생략

【별표 6】HACCP 적용품목 심벌 (제27조 관련): 삭제

【별표 6-4】

HACCP 교육훈련기관 사후관리 평가표

구분	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
HACCP 교육훈련기관 준수사항				
1	교육훈련교재의 개발, 편찬 및 보급	○ 교육훈련에 적합한 교재의 개발, 편찬 및 보급 실시 여부		
2	교육훈련실시계획서의 제출	○ 교육훈련과정명 및 내용		추가 교육훈련을 실시하고자 하는 경우에는 교육훈련개시 7일전에 제출
		○ 교육훈련과정별 실시 시간, 시간 및 장소		
		○ 교육훈련과정별 교육훈련생의 정원		
		○ 교육훈련과정별 교육훈련 교재		
		○ 교육훈련 결과의 평가방법 및 횟수		

3	교육훈련정보의 공개	○ 개설 교육훈련과정명, 과정별 기간, 시간 및 장소		인터넷, 인쇄물, 안내물 등을 이용
		○ 교육훈련 시설		
		○ 연간 교육훈련계획		
		○ 교육훈련 강사현황		
		○ 교육훈련 실적		
4	기타 준수사항	○ 식약처장이 교육훈련기관 지정시 부여한 사항 준수 여부		
		○ 정당한 사유없이 교육훈련과정 등을 지연 또는 폐쇄·거부하였는지 여부		
		○ 교육훈련기관지정서 사본을 교육훈련 장소에 게시하였는지 여부		
		○ 식약처장의 교육훈련관련 자료제출 요구시 지체없이 이행하였는지 여부		
		○ 교육훈련업무 관련사항 중 변동 사항이나 중요한 사항이 있을 경우 식약처장에게 즉시 보고 또는 지정사항 변경을 신청하였는지 여부		
		○ 교육훈련대장을 작성·비치하고 최종 기재일로부터 3년간 보존하였는지 여부		
		○ 교육훈련결과를 매년도 종료후 익월 30일 이내에 식약처장에게 보고하였는지 여부		
교육훈련기관 평가				
5	교육훈련방법및 내용	○ 교육훈련과정운영 준수 여부		
6	강사와 시설·설비	○ 전문강사가 전체교육훈련시간의 60%이상을 담당하였는지 여부		
		○ 과정별 교육훈련 인원이 적정하였는지 여부		가능한 30명 이내
		○ 교육훈련 시설·설비 유지현황 및 개선사항 확인		
7	교육 만족도	○ 과정별 교육훈련 후, 피교육자를 대상으로 설문조사		인터넷에 공개 (적부판정 미포함)
8	기타 사항	○ 허위 또는 기타 부정한 방법으로 교육훈련기관으로 지정받은 경우		지정취소
		○ 정당한 사유없이 지정일로부터 교육훈련과정을 개설하지 않은 경우 (□ 1년 미만 □ 1년 이상)		시정 또는 6개월간 교육훈련과정 정지
		○ 교육훈련실적 및 내용이 극히 부실한 경우		6개월간 교육훈련과정 정지
		○ 교육훈련수료증을 허위로 발급하였는지 여부		지정취소
		○ 교육훈련대장 미보관 또는 허위 기재 여부		
		○ 교육훈련업무에 관한 규정을 위반하였는지 여부		

【별표 8】

안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심벌 (제27조 관련)

안전관리인증기준(HACCP) 적용심벌이나 현판은 다음 기본 심벌을 참조하여제품 및 업소의 특성과 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있다(식품 또는 축산물 구분이 필요한 경우 심벌 내부에 "식품안전관리인증 또는 축산물안전관리인증", "안전관리인증식품 또는 안전관리인증축산물"로 표시할 수 있음).

가. 안전관리인증기준(HACCP) 심벌

그림 1

도축장, 집유장, 농장



그림 2

그 밖의 HACCP 적용작업장·업소



그림 3

축산물 안전관리통합인증업체



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.

나. 안전관리인증기준(HACCP) 적용(인증)작업장·업소·농장 현판 견본

그림 1. 도축장·집유장·농장

인증번호 제○○호 (인증번호는 생략 가능함)



안전관리인증기준(HACCP)
적용작업장(업소·농장)

○○○(업소명 또는 농장명)

그림 2. 그 외 HACCP 적용작업장·업소

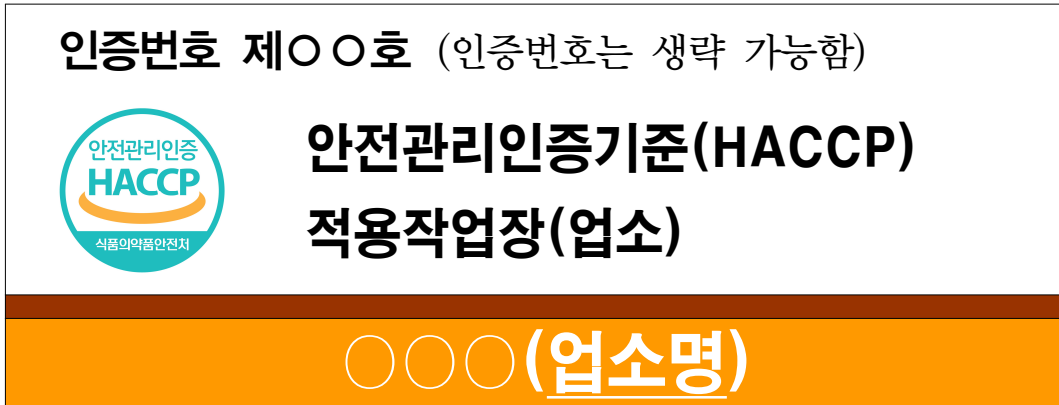
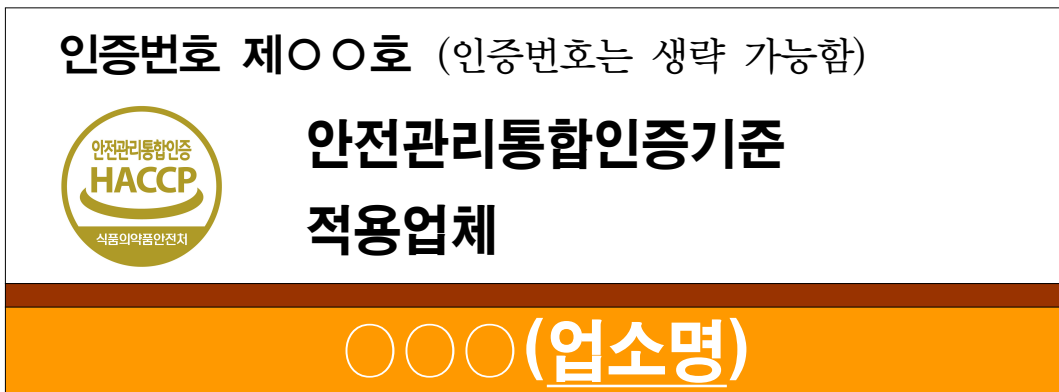


그림 3. 축산물 안전관리통합인증업체



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 현판의 크기를 조정할 수 있으나 디자인과 가로(2):세로(1) 크기의 비는 가능한 본 견본과 같아야 한다.