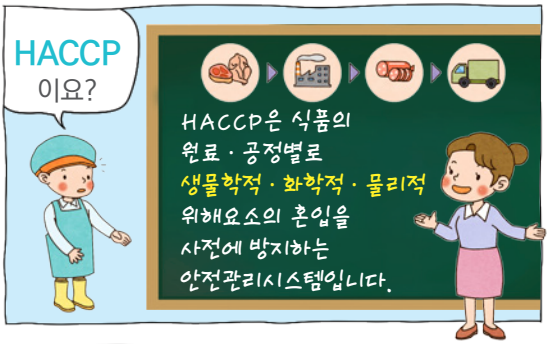
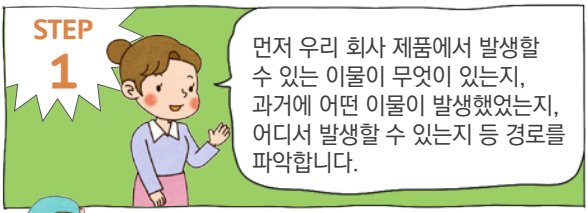
제1장 개요

제품에서 이물이 발생하지 않게 하고 싶은데 어떻게 하지?
걱정마세요~ HACCP 원리를 적용하면 어렵지 않아요.


HACCP 이요?
HACCP은 식품의 원료 · 공정별로 생물학적 · 화학적 · 물리적 위해요소의 혼입을 사전에 방지하는 안전관리시스템입니다.

어떻게 활용해야 하나요?
"이물혼입을 사전에 예방하자"를 기억하세요!

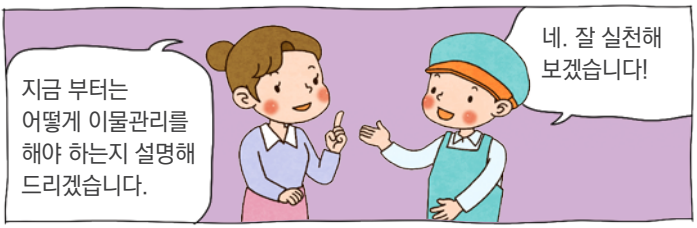
STEP 2
그 다음 이물특성에 맞게 관리해야 하는 이유, 누가, 언제, 어디서, 무엇을, 어떻게 관리할 것인지 정합니다.


STEP 1
먼저 우리 회사 제품에서 발생할 수 있는 이물이 무엇이 있는지, 과거에 어떤 이물이 발생했었는지, 어디서 발생할 수 있는지 등 경로를 파악합니다.

아직 잘 모르겠어요.

나방은 주로 야간에 활동하므로 작업자가 야간작업을 할 때 창문을 열어 놓는지 확인하고 밀폐 및 기록관리를 합니다.

예를 들면, 작업장에 나방이 증가했을 경우


지금 부터는 어떻게 이물관리를 해야 하는지 설명해 드리겠습니다.
네. 잘 실천해 보겠습니다!

1. 이물의 정의

이물이란 식품등의 제조, 가공, 조리, 유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질을 말합니다.

분류	주요이물
동물성	절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등
식물성	종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등
광물성	흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등

2. 이물 보고의 의무

식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 제품에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물을 발견한 사실을 소비자로부터 신고받은 경우 신고받은 날로부터 7일 이내에 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 하며, 금속성이물시험법에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0mg/kg 이상의 쇳가루, 2mm 이상인 금속성 이물이 검출되면 안 됩니다.

| 보고대상 이물의 종류 |

섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 이물	■ 3밀리미터(㎜) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질
섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물	■ 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물 ■ 파리, 바퀴벌레 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충 제외) ■ 기생충 및 그 알(수산물을 주원료로 제조한 식품에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물	■ 컨베이어벨트 등 고무류 ■ 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류 ■ 돌, 모래 등 토사류