식용란 안전 관련 법령
- 주요 개정 사항 -

2018.4.25.

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

목 차

Ⅰ. 축산물 위생관리법 개정(‘17.10.24 공포)

Ⅱ. 축산물 위생관리법 시행령 개정(‘18.4.24. 공포)

Ⅲ. 축산물 위생관리법 시행규칙 개정(‘18.4.25.공포)

Ⅰ. 축산물 위생관리법 개정 (1)

제12조(축산물의 검사) 제4항 신설

"영업자의 식용란 검사"

축산물판매업 영업자 중 대통령령(시행령)으로 정하는 영업자는 판매하는 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 함

* 검사항목, 방법 등 검사에 관한 세부적인 사항은 총리령(시행규칙)에서 규정

'17.10.24. 공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅰ. 축산물 위생관리법 개정 (2)

제12조의2(가축 등의 출하 전 준수사항) 제2항 신설

"식용란 생산 농장 준수사항"

<u>농장에서</u> 식용란을 출하하는 때에는 <u>산란일 등을 포함한 거래명세서를 발급</u>하여야 함

* 거래명세서에 작성할 세부내용은 총리령(시행규칙)에서 규정

'17.10.24.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅰ. 축산물 위생관리법 개정 (3)

제19조(출입·검사·수거)

"식용란 생산시설 출입검사규정 마련"

관계 공무원 등에게 **식용란을 생산하는 가축사육시설**에 **출입**하여 축산물, 시설 등을 **검사**하게 할 수 있도록 함

* 정당한 사유없이 검사 거부하는 경우 1년이하 징역 또는 1천만원이하 벌금(제45조제6항)

'17.10.24. 공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅰ. 축산물 위생관리법 개정 (4)

제9조(안전관리인증기준), 제21조(영업의 종류 및 시설기준), 제22조(영업의 허가)

"식용란선별포장업 신설, HACCP 의무화"

식용란을 전문적으로 선별·포장하는 **식용란선별포장업**을 **신설**하고, **HACCP을 의무적으로 운용**하여야 함

* 시도지사의 허가를 받아야 하며, 도축장·**집유장·축산물가공장과 같이 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 함.**

'17.10.24.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅰ. 축산물 위생관리법 개정 (5)

제31조(영업자 등의 준수사항)

"식용란수집판매업 준수사항"

식용란의 <u>용도에 따른 유통. 판매의 구분에 관한 사항</u>과

농장에서 발급된 <u>거래명세서의 수취. 보관에 관한 사항</u> 마련

•식용란의 용도(가정용, 업소용 등)에 따라 유통·**판매에 대해 구분(제한)을 할 수 있도록 하고, 농장에서 발급한 거래명세서의 보관에 관한 사항을 총리령(시행규칙)에서 규정.**

'17.10.24.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅱ. 축산물 위생관리법 시행령 개정 (1)

제13조(식용란의 검사)

"식용란을 검사하여야 하는 영업자"

축산물판매업 영업자 중에서 판매하는 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하는 영업자를 정함

* 식용란을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 식용란(달걀)을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업 영업자로 **규정.**

'18.4.24.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅱ. 축산물 위생관리법 시행령 개정 (2)

제21조(영업의 세부 종류와 범위), 제22조(변경허가를 받아야 하는 중요 사항, 제23조(허가의 취소 등), …

"식용란선별포장 영업에 관한 사항"

식용란선별포장업의 범위를 정하고,
허가받은 사항의 변경, 허가 취소 등에 필요한 사항을 정함

- 범위 : 식용란 중 달걀을 전문적으로 선별, 세척, 건조, 살균, 검란, 포장하는 영업
- 변경허가 중요사항: 원료알보관실, 선별실, 포장실, 제품보관실

'18.4.24.
공포

Ⅱ. 축산물 위생관리법 시행령 개정 (3)

제28조(공표의 방법 등)

"위반 사실 등의 공표 기간 규정"

영업자의 회수, 부적합 축산물, 영업장 행정처분사항 등의 공표의 기간을 명확히 정함

* 행정처분 : 영업정지 기간의 2배(영업취소의 경우는 2년), 위반사실(부적합 축산물) : 6개월 등, 회수사실의 홈페이지 공개도 실효성이 없는 경우 생략 가능

'18.4.24.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅱ. 축산물 위생관리법 시행령 개정 (4)

제21조(영업의 세부 종류와 범위)

"축산물판매업 영업신고 예외 확대"

축산물판매업 영업자가 자신이 신고한 축산물 외의

축산물을 판매하는 경우 **추가적인 영업신고 없이 가능**

* (식육판매업) 식용란수집판매업 영업자가 포장한 '식용란 제품'을 자신의 영업장(정육점)에서 포장 그대로 최종 소비자에게 판매하는 경우 식용란수집판매업 영업신고 불필요
* (식용란수집판매업) 식육포장처리업 영업자가 생산한 '포장육 제품' 등을 자신의 영업장에서 포장 그대로 최종 소비자에게 판매하는 경우 식육판매업 영업신고 불필요

'18.4.24.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅲ. 축산물 위생관리법 시행규칙 개정 (1)

제18조의2(가축 등의 출하 전 준수사항)

"식용란 생산 농장 준수사항"

식용란을 생산하는 **농장에서** 거래명세서에 작성하여 발급하여야 하는 사항 등 **출하 전 준수사항**을 정함

- 냉장보관한 식용란은 냉장상태로 출하
- 거래명세서에는 산란일. 세척방법, 냉장보관 여부, 사육환경, 산란주령 등 작성

'18.4.25.
공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅲ. 축산물 위생관리법 시행규칙 개정 (2)

제7조의11(축산물의 포장방법 등), 별표 2의3

"식용란 제품의 재포장"

영업자로부터 **벌크 (300개 이상 단위)로 포장된 식용란**을 구매하여 **소매단위로 포장 판매**하는 경우 **재포장 가능**

•다만, 식용란선별포장업에서 선별. 포장된 달걀과 해외작업장에서 포장되어 수입된 달걀은 제외

HACCP을 받은 식용란수집 판매업 영업자는 식용란선별포장업에서 포장되거나 포장되어 수입된 달걀을 **최종 소비자에게 판매**하기 위해 **재포장 가능**

•다만, **식품접객업(음식점 등), 집단급식소 등의 영업에 사용하는 것을 목적**으로 하는 자에게 판매하는 경우 HACCP 인증을 받지 않아도 재포장 가능

'18.4.25. 공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅲ. 축산물 위생관리법 시행규칙 개정 (3)

제29조(영업의 종류별 시설기준), 별표 10

"식용란선별포장업 시설기준"

- **작업장** : 작업장의 면적은 작업에 충분하도록 확보

< 건축물의 특례 >

- 「축산법」 제22조에 따라 종계업 또는 닭 사육업의 허가를 받거나 등록을 한 자가 그 종계업 또는 닭 사육업의 시설 중 종란이나 달걀을 집란하거나 보관하는 시설의 일부를 이용하여 식용란선별포장업을 하려는 경우에는 그 영업장을 갖춘 것으로 봄.
- 이 경우 식용란선별포장업 영업장과 종계 또는 닭을 실제 사육하는 시설이 분리 또는 구획되어 있고, 교차(交叉) 오염 등 축산물 위생상 위해의 발생 가능성이 없어야 함.

- **설비** : **검란기**(부패된 알, 혈액이 함유된 알, 난황이 파괴된 알 등 식용에 부적합 알을 검출하는 기기를 말한다) **· 파각검출기 · 중량선별기 · 세척기 · 건조기 · 살균기** 등 식용란의 선별 및 **포장에 필요한 장비**나 시설 구비

- 세척기 : 물, 솔 또는 공기 등을 이용하여 달걀 표면의 이물을 제거하는 기기

- 일괄작업이 가능하도록 자동화시설로 설치하되, 시간당 2만개 이상의 식용란을 처리할 수 있는 시설 권장

'18.4.25. 공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅲ. 축산물 위생관리법 시행규칙 개정 (4)

제51조(영업자 등의 준수사항 등), 별표 12, 별표 13

식용란선별포장업 준수사항

- 식용란수집판매업자가 제출한 **식용란 선별. 포장 의뢰서 보관**(최종 제출일부터 **2년**)
- 식용란을 선별・포장 처리한 이력을 파악할 수 있도록 **식용란 선별. 포장 처리대장 작성·보관**(최종 작성일부터 **2년**)
- 정당한 사유없이 식용란수집판매업 영업자가 의뢰하는 **식용란의 선별. 포장 등 처리 요구 거부나 지연처리 금지**

식용란수집판매업 준수사항

- 식용란 생산농장에서 발급한 **거래명세서 보관**(최종 발급일부터 **1년**)
- 알가공업, 식품접객업, 집단급식소 등의 영업장에서 사용되는 달걀이 아닌 **가정용으로 유통·판매하려는 달걀**은 **식용란선별포장장에서 선별. 포장 처리**하여야 함 (★시행일 '19.4.25.).

•(★**예외 인정**) 해외작업장에서 선별. 포장된 경우, 동물복지축산농장과 유기식품등의 인증을 받은 가축 사육시설에서 **식용란수집판매업이 HACCP을 받아 직거래 형태로 최종 소비자에게 판매하는 경우**

'18.4.25. 공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

Ⅲ. 축산물 위생관리법 시행규칙 개정 (5)

제41조(행정처분의 기준), 별표 11

"행정처분"

- 달걀 껍데기(**난각**)의 표시사항(**산란일*, 고유번호, 사육환경**)을 **위조·변조한** 경우 : 영업소 폐쇄와 해당제품 폐기
  * 산란일: 2019년 2월 23일부터 적용(아래도 동일)
- 달걀 껍데기(**난각**)의 표시사항**(산란일, 고유번호)을 미표시**: 영업정지 15일과 해당제품 폐기(사육환경: 경고)
- 식용란에 대한 검사를 실시하지 아니한 경우로서 검사항목의 **전부 미실시: 영업정지 7일**, **50% 이상** 미실시: 영업정지 5일, **50% 미만** 미실시: 경고
- 식용란 검사결과 위반사항을 미보고: 영업정지 1개월
- **(처분의 경감기준 신설)** 판매한 식용란이 잔류허용기준 위반에 해당하지만 해당 영업자가 **검사 의무를 성실히 실시하였다고 인정되는 경우** 영업정지 처분의 1/2 이하의 범위에서 경감 가능

'18.4.25. 공포

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업

► 식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

► 허가 신청 및 발급 절차

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"법적 근거"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
법 제21조제1항 제3호의2 • 시행령 제21조 제3호의2		법 제21조제1항 제7호 • 시행령 제21조 제7호바목

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"영업의 범위"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
식용란 중 달걀을 전문적으로 선별•세척•건조•살균•검란•포장하는 영업 *식용란을 수집하거나 판매할 수 없음		식용란(달걀)을 수집•처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"영업허가•신고"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
시•도 허가		시•군•구* 신고 *특별자치시, 특별자치도 포함

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"자가품질검사"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
-		6개월에 1회 이상 ➢ 항생제(엔토프록사신, 시프로플록사신, 설파제 등) 15종 ➢ 농약(피프로닐, 피펜트린, 플루페녹수론, 에폭시졸, 피리다벤) 5종 * 성실히 실시한 경우 잔류 위반 발생시 처분 경감

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"시설기준"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
검란기*•파각검출기•중량선별기•세척기•건조기•살균기 등 *식용에 부적합한 알이 있는지 검란하는 기기 등		식용란 검란•선별장비
-		검사실 설치(위탁검사 등 설치 예외 요건에 해당시 생략가능)
작업장 자동화시설 (시간당 2만개 이상 처리 권장)		-

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"영업자준수사항"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
식용란 선별•포장 처리대장 (2년간 보관)		식용란 거래•폐기 내역서 (6개월 이상 보관)
식용란 선별•포장 의뢰서 (2년간 보관)		-
정당한 사유없이 식용란수집판매업 영업자가 의뢰하는 선별•포장 등 처리요구 거부나 지연처리 금지 *과태료 100만원(1차)		최종소비 목적의 가정용으로 유통•판매하려는 식용란의 경우 식용란선별포장장에서 선별·포장 등 위생적으로 처리된 것이어야 함 *유예기간 1년('19.4.25. 시행예정)

식품의약품안전처

식품의약품안전처 MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"위생관리기준" (주요 차이점)

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
영업자는 종업원 중에 '검란 책임자'를 지정하여 검란책임자가 검란작업을 총괄관리		-

식용란선별포장업 vs. 식용란수집판매업

"HACCP"

식용란선별포장업	VS.	식용란수집판매업
의무 적용		자율 적용

영업허가 처리 절차 – '18.10.24일 이후 기존 영업자, 신규

영업허가 신청
(영업자)

- 영업허가 신청서 작성(별지 제16호 서식)
- 첨부서류 구비(작업장 시설내역 및 배치도 등)

서류검토
(시•도)

- 제출서류 적정성 검토

현장실사
(시•도)

- 시설기준 충족 여부 확인
- 자체안전관리인증기준 적용 적정성 확인

허가증 발급
(시•도)

- 부적합요건에 해당되지 않는 경우 허가증 발급
  * 법 제22조제3항제1호(시설기준 부적합)에서 제10호까지

식품의약품안전처

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

영업허가 신청

■ 축산물 위생관리법 시행규칙 [별지 제16호서식] <개정 2017. 11. 17.>

영업허가 신청서

※ 뒤쪽의 유의사항과 작성방법을 읽고 작성하시기 바라며, [ ]에는 해당하는 곳에 ∨ 표를 합니다. (앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간 8일

신청인	성명(법인명)	주민(법인)등록번호
	주소	전화번호
신청사항	명칭(상호)	
	영업의 종류 [ ]도축업 [ ]집유업 [ ]식용란선별포장업 [ ]식육포장처리업 [ ]축산물보관업	축산물가공업(아래에서 선택) [ ]식육가공업 ( ) [ ]유가공업 ( ) [ ]알가공업 ( )
	가축의 종류(도축업만 해당함)	전화번호
	소재지	영업장 면적 ㎡

「축산물 위생관리법」 제22조 및 같은 법 시행규칙 제30조제1항에 따라 위와 같이 영업의 허가를 신청합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

시 · 도지사, 시장 · 군수 · 구청장 귀하

첨부서류	1. 작업장의 시설내역 및 배치도 2. 현업수의사 지정승인신청서(집유업만 해당한다) 3. 검사위탁계약서 사본(「축산물 위생관리법」 제12조제4항에 따라 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 하는 경우만 해당한다) 4. 「약관법관리법」에 따른 약관을 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 사본(수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우만 해당한다) 5. 건강진단서 사본(「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조에 따른 건강진단 대상자만 해당한다) 6. 작업장에 대하여 작성한 자체안전관리인증기준(「축산물 위생관리법」 제9조제2항에 따른 자체안전관리인증기준 적용 대상만 제출한다)	수수료 1만원 (온라인신청시 9천원)
담당 공무원 확인사항	1. 법인 등기사항증명서(법인인 경우만 해당한다) 2. 건축물대장 및 토지이용계획확인서	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인사항을 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신청인(대표자) (서명 또는 인)

210mm×297mm[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

1) 영업허가 신청서 작성

*시행규칙 별지 제16호서식

2) 첨부서류 제출

- 작업장의 시설내역 및 배치도
- 검사위탁계약서 사본

*축산물 시험·검사기관에 위탁검사 하는 경우 해당

- 수질검사(시험)성적서 사본

*지하수 등을 사용하는 경우만 해당

- 건강진단서 사본

*건강진단 대상자만 해당

- 자체안전관리인증기준

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

서류검토 및 현장확인

서류검토 사항

- 제출서류 적정성 검토
- 허가대상 여부 확인(법 제22조제3항 제1호부터 제10호까지)

– 시설기준에 적합하지 아니한 경우

– 허가를 받으려는 자가 피성년후견인이거나 파산 선고를 받고 복권되지 아니한 자인 경우

– 허가를 받으려는 자가 이 법을 위반하여 징역형을 선고받고 그 집행이 끝나지 아니하거나 집행을 받지 아니하기로 확정되지 아니한 자인 경우

– 식약처장으로부터 허가 보류 요청을 받은 경우

– 그 밖에 이 법 또는 다른 법령에 따른 제한에 위반되는 경우

현장확인 사항

- 시설기준 충족 여부

1) 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리
2) 작업장 바닥·내벽 및 천정
3) 작업장 밝기(220룩스 이상)
4) 환기시설, 방충·방서 시설
5) 식용란취급시설기계·기구류등용기규격에적합
6) 급수시설, 화장실, 창고시설
7) 검란기, 파각검출기, 중량선별기, 세척기, 건조기, 살균기 등 식용란의 선별 및 포장에 필요한 장비나 시설
8) 식용란운반장비(지게차·컨베이어시스템등)
9) 식용란 껍데기 및 포장 인쇄장비
10) 냉방시설 설치(15℃ 이내 유지)
11) 자동화시설설치(시간당2만개이상처리권장)
12) 식용으로 부적합 식용란을 폐기할 수 있는 전용 폐기용기
13) 적합한 온도를 유지할 수 있는 운반차량

- 자체안전관리인증기준 적용 적정성 확인

식품의약품안전처

허가증 발급

■ 축산물 위생관리법 시행규칙 [별지 제17호서식] <개정 2014.2.19>

(앞 면)

제 호

허 가 증

업 소 명 :

소 재 지 :

대 표 자 : (생년월일:)

주 소 :

영업의 종류 : 가축의 종류

허 가 조 건 :

「축산물 위생관리법」 제22조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제30조제4항에 따라 ( ) 영업을 허가합니다.

년 월 일

시·도지사
시장·군수·구청장 직인

210㎜×297㎜[백상지(1종) 120g/㎡]

- 허가요건 충족시 허가증 발급
- 허가요건 미충족시(시설기준, HACCP적용 미흡 등) 허가권자 재량으로 조건부 허가 가능

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

HACCP 지원사업 및 식용란 표시방법 등 안내

Ministry of Food and Drug Safety

목 차

Ⅰ HACCP관리기준 수립 방법

Ⅱ HACCP 기술지원 사업

Ⅲ HACCP 관리운용체계

Ⅳ 식용란 표시기준

식품의약품안전처

Ⅰ HACCP 관리기준 수립 방법

- HACCP이란?
- 사전준비 5단계
- HACCP 7원칙

식품의약품안전처

식용란선별포장업 기준서, 실시상황평가표 등 추후 배포

식품의약품안전처

HACCP이란?

Hazard Analysis and Critical Control Point

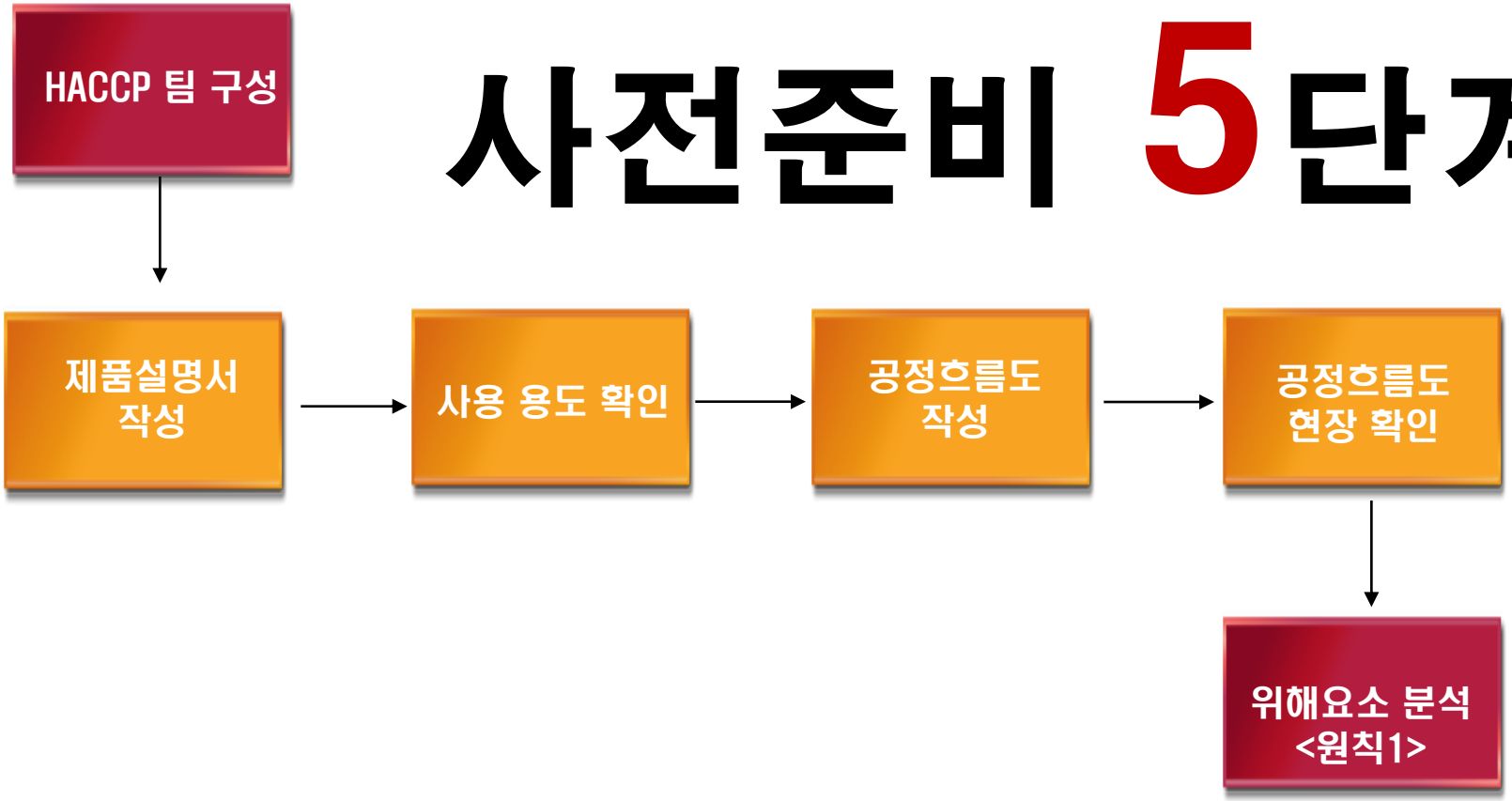
식품 및 축산물의 가축사육부터 원료관리 ·처리 ·제조 · 가공 · 조리 · 포장 · 소분 · 유통·판매(출하)의 모든 과정에서 발생 가능한 위해요소*를 확인 · 평가하여 중점적으로 관리하는 사전예방적이고 과학적인 시스템임

안전관리인증 HACCP 식품의약품안전처

식품의약품안전처

HACCP 관리기준 수립 방법

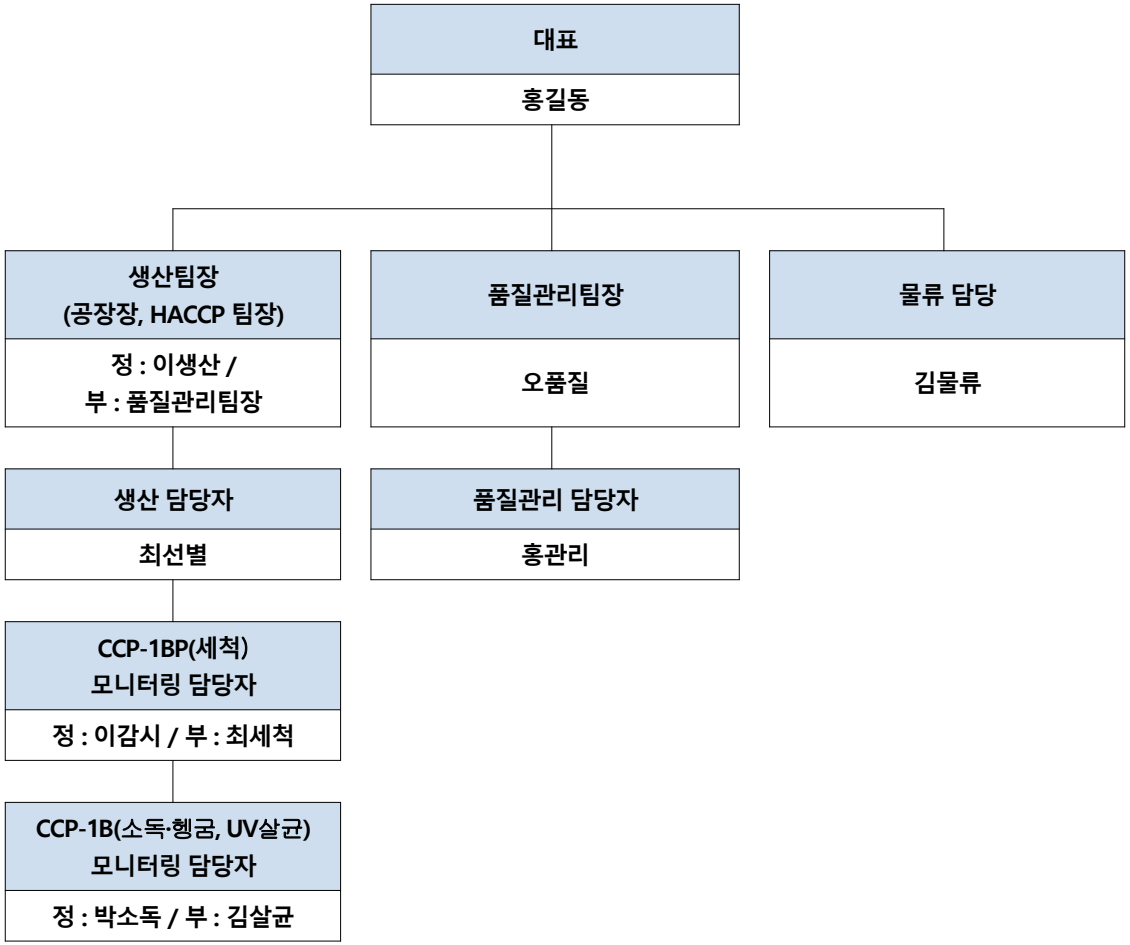
사전준비 5단계



식품의약품안전처

사전준비 5단계

[1단계] HACCP팀 구성



식품의약품안전처

사전준비 5단계

[2단계] 제품설명서 작성

1) 제품명
2) 식품(축산물) 유형
3) 품목제조보고연월일
4) 작성자 및 작성연월일
5) 성분배합비율
6) 제조(포장)단위
7) 완제품의 규격
8) 보관·유통 상 주의사항
9) 포장 방법 및 재질
10) 표시사항
11) 제품의 용도
12) 섭취 방법
13) 유통기한

1. 제품명	OO 과자 (실제 제품명을 기재)		
2. 식품 유형	과자 (비스킷 또는 스낵과자)		
3. 품목제조보고연월일	2011. 1. 1.		
4. 작성자 및 작성연월일	홍길동, 2011. 1. 1.		
5. 성분배합비율	밀가루 00%, 알파화 00%, 쌀 분말 00%, 밀티를 00%, 전지분유 00%, 소금 00%, 오메가 3 DHA분말 00%, 패각 칼슘 00%, 버터버드 00%, 비타민 프리믹스 00%, 단호박 농축액 00%, 전란액 00%, 난황액 00%, 쇼트닝 00%, 탄산수소암모늄 00%, 탄산수소나트륨 00%, 인산석회00%		
6. 제조(포장)단위	00g, 00g, 00g		
7. 완제품의 규격 (식품공전상 규격)	구 분	법적 규격	사내 규격
	성상	고유의 향미를 가지고 이미 · 이취가 없어야 한다.	
	생물학적 항목	일반세균 1g 당 10,000 이하 (일봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)	
		-	*Listeria.monocytogenes* : 음성
		-	장출혈성 대장균: 음성
	화학적 항목	산가 2.0 이하(유탕·유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하)	
	물리적 항목	이물 불검출	
8. 보관 · 유통 상 주의사항	직사광선을 피하여 건조하고 서늘한 곳에 보관 개봉 후 가급적 빠르게 섭취		
9. 포장방법 및 재질	포장 방법 : 내포장 (질소충진, 탈산소제), 외포장 (테이프) 포장 재질 : 내포장 (PE), 외포장 (골판지)		
10. 표시사항	제품명, 식품의 유형, 반품 및 교환 장소, 제조 및 판매원, 소비자상담실, 제조일자 또는 유통기한, 내용량, 원재료명, 성분명 및 함량, 영양성분, 포장 재질, 유의사항, 바코드, 부정불량식품 안내문구, 유탕처리제품표시(스낵과자), 분리배출표시, 소비자피해보상규정		
11. 제품의 용도	영유아 및 일반인의 간식용 (전 소비계층)		
12. 섭취방법	그대로 섭취		
13. 유통기한	제조일로부터 0개월		

식품의약품안전처

사전준비 5단계

[3단계] 사용 용도 확인

- 최종사용자 또는 소비자의 통상적 용도
- 취약한 소비자에 특히 주의
  - 유아식
  - 임산부용
  - 노인식
  - 환자식 등

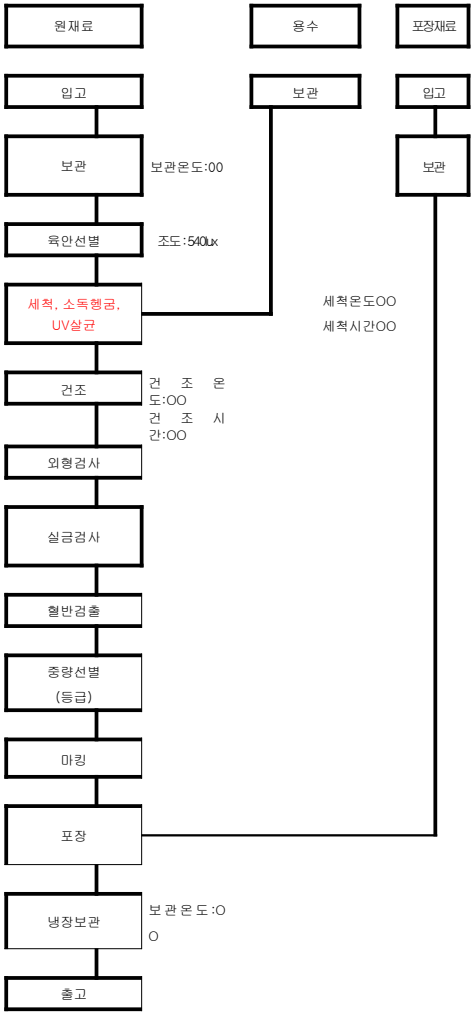
예) 간식용, 구이용 등

식품의약품안전처

사전준비 5단계

[4단계] 공정흐름도

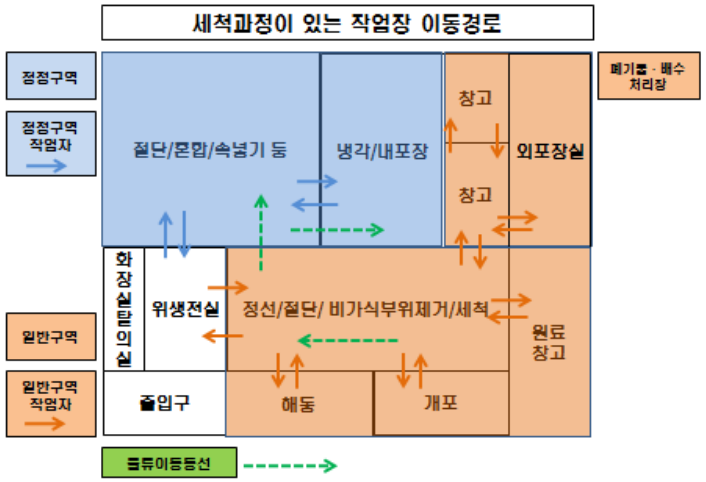
처리공정	가공방법 및 관리기준	주요설비
입고	입고기준에 적합한 원료 및 포장재만 입고 - 입고기준(예시) : 육안검사, 시험성적서 확인 또는 거래명세서 확인 운송차량 적재고 온도, 농장기록, 육안검사, 표시사항 등 확인 후 입고 기록 ☞ 신속한 하차 및 검품 후 입고, 부적합품은 입고 전 반송 처리	지게차, 팔레트
보관	입고된 원·부재료는 실온창고, 냉장 및 냉동 창고에 보관하여 사용 창고 온. 습도 관리, 선입선출 및 품목별 구분 적재, 바닥, 벽과 이격관리 입고 전 세척된 란은 냉장보관(0~10℃)	지게차, 팔레트 냉장설비
육안선별	1차선별 과정으로 부적합 원료 선별(육안으로 오파란 선별)	조명
세척 소독헹굼 UV 살균	계란 외부에 묻어 있는 이물질 제거 및 초기균수 관리 - 세척수 온도(OO~OO℃), 세척시간(OO~OO초), 브러쉬회전속도(OO~OORPM), - 소독농도, 소독시간, 헹굼방법, 헹굼시간 - 살균시간, 살균파장,	세척기, 소독기, 살균기
건조	열풍건조기로 세척된 달걀에 남은 물기 제거 (필터 1회/일 청소) - 건조온도, 건조시간	건조기
외형검사	육안선별, 카메라 등을 통한 외관상태 검사(오란, 파란 검출)	카메라
실금검사	상,중,하단부 파각 검사 (OO회 검사)	파각검사기
혈반검출	혈반란 검출 제거(혈반검출기 또는 암실화를 통한 육안선별)	혈반검출기
중량선별	달걀의 중량을 감지하여 각 등급별로 구분	중량측정기
마킹	마킹 장비를 통해 달걀 껍데기에 식용란의 표시사항 인쇄	마킹기
포장	자동포장기 또는 수작업으로 포장	포장기
냉장보관	세척된 달걀은 냉장보관(0~10℃)	냉장설비
출고	포장된 식용란을 식용란수집판매업자에게 인계하는 작업	지게차

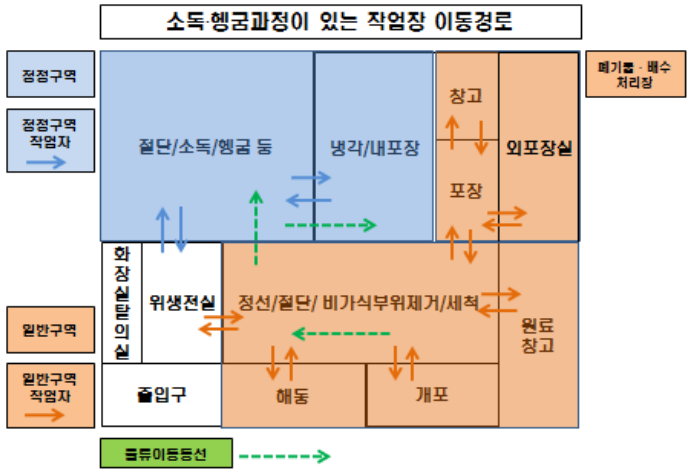


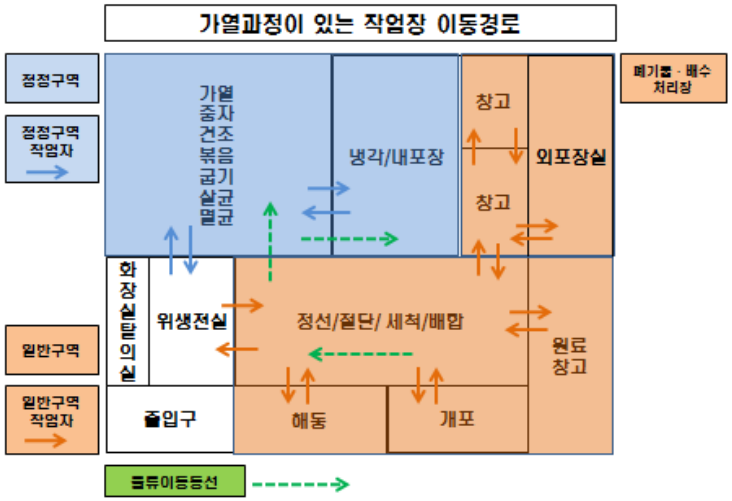
식품의약품안전처

사전준비 5단계

[4단계] 공정흐름도



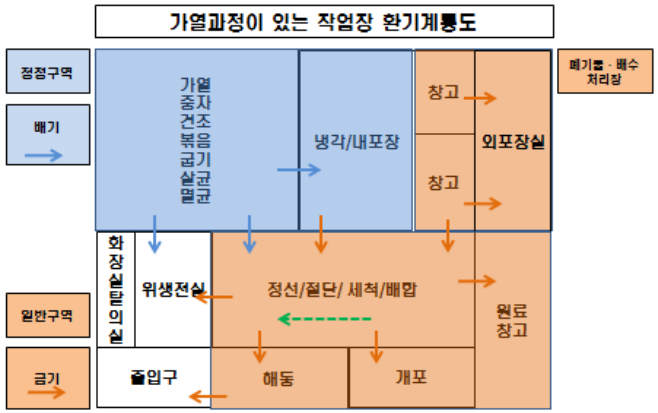


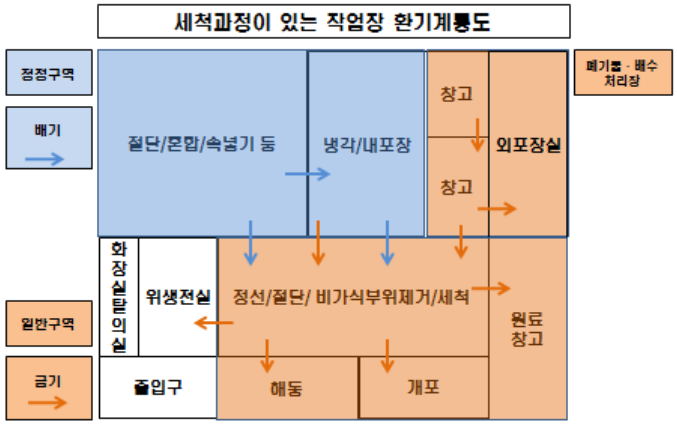


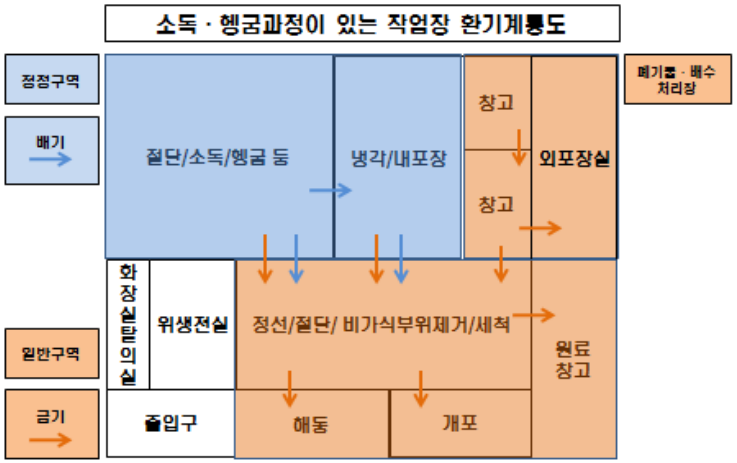
식품의약품안전처

사전준비 5단계

[4단계] 환기흐름도



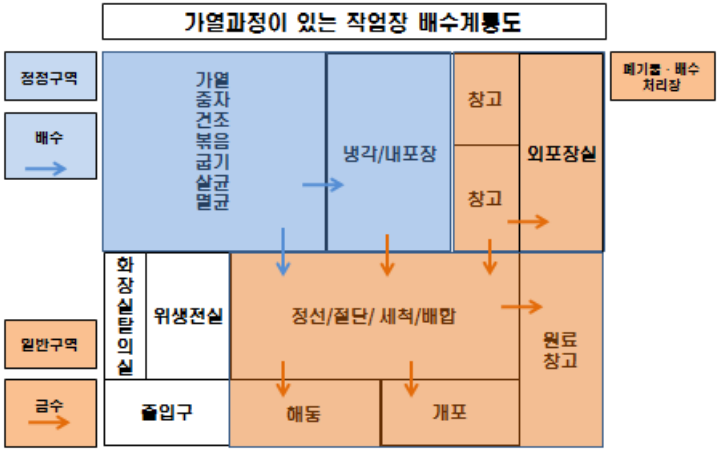


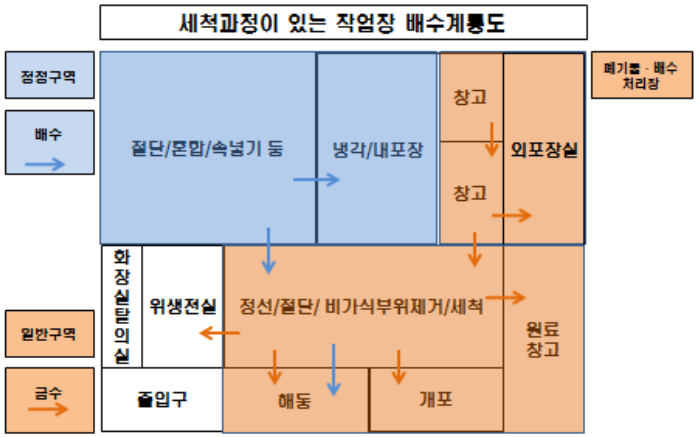


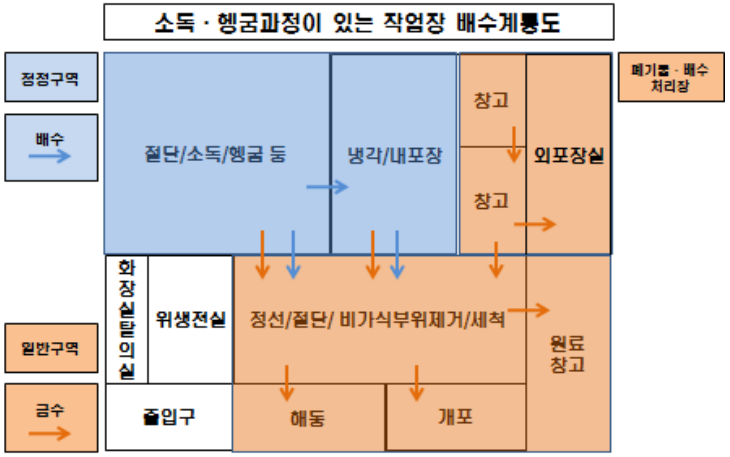
식품의약품안전처

사전준비 5단계

[4단계] 배수흐름도







식품의약품안전처

사전준비 5단계

[5단계] 공정흐름도 현장확인

① 작업장 평면도
② 출입문, 창문, 세척·소독조의 위치 등
③ 이동동선(물류, 종업원)
④ 환기시설, 용수 및 배수처리시설 등
⑤ 기계·기구 등 배치

현장과 일치 여부 확인

HACCP 7원칙

HACCP 7원칙

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[위해요소분석 기준(심각성)]

심각성	분류기준	구분	위해요소
높음(3)	치사율이 높은 경우(급성독성)	B	*Clostridium botulinum, Salmonella typhi, Listeria monocytogenes, E.coli 0157:H7, Vibrio cholerae, paralytic shellfish poisoning, amnestic shellfish poisoning, mycotoxins,ciguatera toxin*
		C	항생물질, 농약, 중금속(납, 카드뮴, 수은, 비소 등), 소독제 등
		P	유리조각, 금속성 이물 등
보통(2)	만성독성	B	*Brucella spp., Campylobacter spp., Salmonella spp., Shigella spp., Streptococcus type A., Yersinia enterocolitica, hepatitis A virus*
		C	보존료(소르빈산 등)
		P	경질이물(플라스틱, 돌, 뼈조각 등)
낮음(1)	경미한 상태	B	*Bacillus spp., Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Norwalk virus, most parasites, histamine-like substances*
		C	식품첨가물(색소 등)
		P	연질이물(머리카락, 비닐, 지푸라기 등)

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[위해요소분석 기준(발생가능성기준)]

발생가능성	분류기준	세부기준
높음(3)	오염 또는 변질, 한계기준 이탈 가능성이 높은 사항	2건 이상/월
보통(2)	발생 가능성 구분이 낮음 혹은 높음에 해당되지 않는 경우 모두 포함	1건/월
낮음(1)	작업장에서 오염 또는 변질, 기준 이탈 위험을 일으킬 수 있는 결함이 발견되지 않는 상태이거나, 예상되는 식품의 오염 또는 변질 가능성이 낮은 결함 사항	0건/월

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

원, 부재료	구분	위해요소		위험도 평가			예방조치 및 관리방법
		명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
달걀	B	*대장균*	- 가축사육단계에서 내부오염 - 보관 및 운반 중 교차오염(차량 위생 등) 부족으로 교차오염	1	2	2	• 원료 입고 시 성적서 수령 • 분변 육안검사 • 작업자, 차량 등 위생관리 확인 • 입고, 세척, 냉장보관공정에서 제어
		Salmonella.Enteritidis		3	1	3	
		Staphylococcus aureus		1	2	2	
	C	농약	원료 자체 오염 - 보관 및 운반 중 교차오염(차량 위생 등) 부족으로 교차오염	3	2	6	• 농가 사육과정 관리 • 시험성적서 확인
		동물용의약품		3	2	6	
	P	분변, 깃털	- 집란 지연으로 이물오염 - 보관 및 운반 중 교차오염(차량 위생 등) 부족으로 교차오염	1	3	3	• 육안선별 및 세척공정관리 • 작업자, 운반차량 등 위생관리 확인
		돌, 플라스틱, 흙		2	1	2	
용수	B	노로바이러스	- 원수 자체 오염 - 저수청결상태 불량으로 인한 교차오염 발생	2	1	2	• 용수저장시설 청소관리 • 수질검사 성적서 확인
		총 대장균군		2	1	2	
		대장균		1	1	1	
	C	납	원수 자체 오염 - 소독제 과다투입으로 인한 잔류 - 주변 오염된 물의 유입에 의한 오염	3	1	3	• 용수저장시설 청소관리 • 수질검사 성적서 확인
		페놀		3	1	3	
		잔류염소		2	1	2	
	P	돌, 흙	- 배관파손에 의한 혼입 - 저장탱크의 관리 미흡으로 인한 오염	2	1	2	• 저수조 시건 장치 • 용수저장시설 청소관리 • 수질검사 성적서 확인 • 여과망 사용을 통한 이물 혼입 방지

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

원, 부재료	구분	위해요소		위험도 평가			예방조치 및 관리방법
		명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
종이 난좌	B	*Staphylococcus aureus*	- 협력업체 제조과정 및 보관관리부족으로 교차오염 및 증식 협력업체 운반관리(차량 위생 등) 부족으로 교차오염	1	1	1	• 협력업체관리 • 작업자,운반차량 등 위생 관리
		대장균		1	1	1	
	C	납	협력업체 생산관리 미흡 및 교차오염 운반차량 위생관리 미흡	3	1	3	• 입고시 성적서 수령 • 운반관리(차량 위생 등) 기준 수립 및 준수
		페놀		3	1	3	
		잔류염소		2	1	2	
	P	머리카락, 실	- 협력업체 생산 · 보관, 작업자 관리 미흡으로 혼입 협력업체 운반관리(차량 위생 등) 부족으로 혼입	1	1	1	• 협력업체 관리 • 육안검사 • 작업자,운반차량 등 위생관리
		흙		2	1	2	
PE	B	*Staphylococcus aureus*	PE 자체에서 오염 - 협력업체 생산관리 및 보관관리 부족으로 교차오염 및 증식 협력업체 운반관리(차량 위생 등) 부족으로 교차오염	1	1	1	• 협력업체관리 • 작업자,운반차량 등 위생 관리
		대장균		1	1	1	
	C	납	협력업체 생산관리 미흡 및 교차오염 운반차량 위생관리 미흡	2	1	2	• 시험성적서확인 • 협력업체관리
		페놀		2	1	2	
		잔류염소		2	1	2	
	P	머리카락, 실	- 협력업체 생산 · 보관, 작업자 관리 미흡으로 혼입 협력업체 운반관리(차량 위생 등) 부족으로 혼입	1	1	1	• 협력업체 관리 • 육안검사 • 작업자,운반차량 등 위생관리
		플라스틱		2	1	2	

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
입고	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(가열, 세척, 소독 등)
		Staphylococcus.aureus	1	2	2		
		Salmonella	2	2	4		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	2		
	P	주사바늘, 못, 칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(금속검출/금속제거/여과 등)
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	2	2		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
보관	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(가열, 세척, 소독 등)
		Staphylococcus.aureus	1	2	2		
		Salmonella	2	2	4		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	2		
	P	주사바늘, 못, 칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(금속검출/금속제거/여과 등)
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	2	2		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
세척	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염 세척조건 관리 부족으로 잔존	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(세척)
		Staphylococcus.aureus	1	1	1		
		Salmonella	2	1	2		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	2		
	C	잔류농약	3	1	3	세척조건 미준수	세척조건 준수
	P	칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 세척조건 미준수로 잔존	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(세척,금속검출/금속제거/여과 등)
		돌	2	1	2		
		머리카락	1	1	1		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
소독	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염 소독조건 관리 부족으로 잔존	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(소독)
		Staphylococcus.aureus	1	1	1		
		Salmonella	2	1	2		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	2		
	C	소독제	3	1	3	소독방법 미준수	소독조건 준수
	P	칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(금속검출/금속제거/여과 등)
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	2	2		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
헹굼	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염 헹굼조건 관리 부족으로 잔존	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(헹굼)
		Staphylococcus.aureus	1	1	1		
		Salmonella	2	1	2		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	1		
	C	소독제	3	1	3	헹굼방법 미준수	헹굼조건 준수
	P	칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(금속검출/금속제거/여과 등)
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	1	1		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
헹굼	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염 헹굼조건 관리 부족으로 잔존	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(헹굼)
		Staphylococcus.aureus	1	1	1		
		Salmonella	2	1	2		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	1		
	C	소독제	3	1	3	헹굼방법 미준수	헹굼조건 준수
	P	칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(금속검출/금속제거/여과 등)
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	1	1		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙1 위해요소분석]

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	결과		
살균	B	대장균군	2	1	2	작업장/ 운반차량 온도관리에 의한 위해요소 증식 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염 살균조건 관리 부족으로 잔존	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 차량/작업장 온도관리 작업장 청정도 관리 공정조건 관리(살균)
		Staphylococcus.aureus	1	1	1		
		Salmonella	2	1	2		
		Bacillus cereus	1	1	1		
		Listeria.monocytogenes	3	1	3		
		E. Coli 0157:H7	3	1	3		
		Vibrio parahaemolyticus	3	1	3		
		진균	2	1	2		
	C	벤조피렌	3	1	3	살균방법 미준수	살균조건 준수
	P	칼날	3	1	3	제조설비,운반도구등 관리 부족으로 교차오염 운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	작업장 세척소독 관리 운반차량 세척소독 관리 작업자 위생 교육훈련 시설설비 세척소독 관리 기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 작업장 청정도 관리 공정조건관리(금속검출/금속제거/여과 등)
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	2	2		

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙2 중요관리점 결정]

질문 1) 선행요건 프로그램에 의해 잘 관리가 되고 있는가 ? 예 → CP종결

↓ 아니오

질문 2) 확인된 위해에 대한 예방 조치방법이 이 있는가 ? ← 단계,공정, 제품 개선 후

↓ 아니오

해당공정에서 관리가 안전성을 위해 필요한가 → 예

↓

아니오 → CP 임(CCP 가 아님) → 종결

↓ 예

질문 3) 해당공정은 식별된 위해요소를 제거 또는 허용수준까지 감소키위해 특별히 고안된 것인가 ?

예 → 중요관리점(CCP)

아니오

질문 4) 확인된 위해의 오염이 허용수준을 초과 하는가 또는 허용할 수 없는 수준으로 증가하는가 ?

↓ 아니오 → CP 임(CCP 가 아님) → 종결

↓ 예

질문 5) 확인된 위해를 제거하거나 또는 그 발생을 허용수준으로 감소키는 이후의 공정이 있는가 ?

↓ 아니오 → 중요관리점(CCP)

↓

예 → CP 임(CCP 가 아님) → 종결

HACCP 7원칙

[원칙2 중요관리점 결정]

공정명	구분	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요관리점
			예: CP임 아니오: 질문2	예: 질문3 아니오: 질문2-1	예:공정,제품 변경→질문2 아니오: CP임	예: CCP임 아니오: 질문4	예: 질문5 아니오: CP임	예 : CP임 아니오: CCP임	
입고	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		아니오	예	예 (세척공정)	CP
	P	분변	아니오	예		아니오	예	예 (세척공정)	CP
		돌	아니오	예		아니오	예	예 (세척공정)	CP
세척	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		예			CCP-1B
	P	분변	아니오	예		예			CCP-1P
		돌	아니오	예		예			CCP-1P
건조	P	금속	아니오	예		아니오	예	예 (이물검출)	CP
이물검출	P	금속	아니오	예		예			CCP-2P

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙2 중요관리점 결정]

공정명	구분	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요관리점
			예: CP임 아니오: 질문2	예: 질문3 아니오: 질문2-1	예:공정,제품 변경→질문2 아니오: CP임	예: CCP임 아니오: 질문4	예: 질문5 아니오: CP임	예 : CP임 아니오: CCP임	
보관	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		아니오	예	예 (소독공정)	CP
	P	분변	아니오	예		아니오	YES	YES (헹굼공정)	CP
소독	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		예			CCP-1B
	C	소독제	아니오	예		아니오	예	예 (헹굼공정)	CP
	P	분변	아니오	예		아니오	예	예 (헹굼공정)	CP
헹굼	C	소독제	아니오	예		예			CCP-1C
	P	분변	아니오	예		예			CCP-1P
포장	P	금속	아니오	예		아니오	예	예 (이물검출공정)	CP
이물검출	P	금속	아니오	예		예			CCP-2P

HACCP 7원칙

[원칙2 중요관리점 결정]

공정명	구분	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요관리점
			예: CP임 아니오: 질문2	예: 질문3 아니오: 질문2-1	예:공정,제품 변경→질문2 아니오: CP임	예: CCP임 아니오: 질문4	예: 질문5 아니오: CP임	예 : CP임 아니오: CCP임	
입고	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		아니오	예	예 (세척, 살균공정)	CP
	P	분변	아니오	예		아니오	예	예 (세척공정)	CP
		돌	아니오	예		아니오	예	예 (세척공정)	CP
세척	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		아니오	예	예 (살균공정)	CP
	P	분변	아니오	예		예			CCP-1P
		돌	아니오	예		예			CCP-1P
건조	P	금속	아니오	예		아니오	예	예 (이물검출)	CP
살균	B	*E. Coli 0157:H7* *Listeria.monocytogenes*	아니오	예		예			CCP-1B
이물검출	P	금속	아니오	예		예			CCP-2P

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙3 한계기준설정]

CCP에서 관리되어야 할 생물학적, 화학적 또는 물리적 위해요소를 예방, 제거 또는 허용 가능한 안전한 수준까지 감소시킬 수 있는 최대치 또는 최소치를 말하며, 안전성을 보장할 수 있는 과학적 근거에 기초하여 설정

✓ **한계기준 해당 조건**

① 항생제 종류, 투여방법, 투여량, 휴약기간 등(농장 사육과정)

② 살균온도 및 시간

③ 세척방법, 세척시간, 세척유량, 세척수 교체주기 등

④ 이물검출설비(금속검출기, X-RAY 등) 이물크기별 감도

⑤ 소독농도, 소독방법, 헹굼방법, 헹굼시간 등

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙4 모니터링 체계확립]

CCP에 해당되는 공정이 한계기준을 벗어나지 않고
안정적으로 운영되도록 관리하기 위하여
종업원 또는 기계적인 방법으로 수행하는
일련의 관찰 또는 측정수단이다.

- 무엇을 모니터링 하는가 ?
  - CCP가 한계기준의 범위 내에서 관리되고 있는 것을 확인하기 위한 관찰, 측정 또는 시험검사의 대상사항을 결정할 것
- 어떠한 방법으로 하는가 ?
  - 신속하고 정확한 물리적, 화학적 또는 관능적인 측정방법 또는 검사방법
- 어느 정도의 빈도인가 ?
  - 연속적 또는 상당한 빈도의 모니터링
- 누가하는가 ?
  - 특정 모니터링방법에 대하여 교육훈련을 받은 담당종사자의 선정

HACCP 7원칙

[원칙5 개선조치 방법 수립]

중요관리점(CCP)에서의 모니터링 결과가
기준을 이탈한 경우 경우 취해지는 조치

- ✓ 한계기준의 위반이 판명된 경우, 위해를 초래할 우려가 있는 식품이 유통단계에 들어가는 것을 저지함
- ✓ CCP의 관리상태를 정상으로 되돌림으로써 그 시점부터 동일한 위해발생을 방지
- ✓ 위반이 일어난 경우라도 그 위반을 신속히 색출하여 영향을 받은 제품을 배제하고, 공정의 관리상태를 원래대로 되돌리는 것

HACCP 7원칙

[원칙6 검증절차 및 방법 수립]

1. 유효성 검증

- HACCP관리기준이 제대로 만들어 졌는지 확인(서류검토, 현장확인, 시험검사)

2. 실행성 검증

- HACCP관리기준을 준수하는지 확인(서류검토, 현장확인, 시험검사)

HACCP 7원칙

[HACCP Plan(세척공정)]

취급과정명		세척
CCP번호		CCP-1BCP
위해요소	종류	대장균, 황색포도상구균, 장염비브리오균, 리스테리아모노사이토제니스, E. Coli 0157:H7/ 돌, 플라스틱, 잔류농약
	발생원인	세척시간(또는 세척방법), 세척수 교체주기(세척유량) 미준수로 미생물/잔류농약/이물 잔존
한계 기준 (C.L)	관리항목	세척방법, 세척시간(회전수 RPM), 세척수 교체 주기(세척유량), 세척수량
	한계기준	세척방법: 좌우로 2~3회, 상하로 2~3회, 세척시간: 20~30분(또는 RPM) 세척수 교체주기: 10Kg 당 60~70분, 세척수량: 원료량의 3~6배
모니터링	대 상	세척방법, 세척시간(또는 RPM), 세척수 교체 주기(세척유량), 세척수량
	방 법	세척담당자는 작업시작 시점, 작업종료 시점 마다 세척시간((또는 RPM), 세척방법, 세척수량, 세척수 교체주기(세척유량)를 확인하고 CCP 모니터링 일지에 확인시간과 확인결과를 기록하고 HACCP팀장에게 보고한다.
	주 기	작업 시작 시점, 작업 종료시점 또는 작업 중 2회
	담당자	세척 담당자
개 선 조 치	방법	1. 한계기준이 이탈한 경우 ①세척담당자는 즉시 재 세척을 실시한다. ②재 세척 후에는 공정품을 분리하고 즉시 생산관리팀장에게 보고한 후 품질관리 팀장에게 공정품 검사를 의뢰한다. ③세척 담당자는 개선조치 내역을 모니터링일지에 기록하여 HACCP팀장에게 보고 한다 2. 시설·설비 고장인 경우 ①세척 담당자는 즉시 작업을 중지하고 공정품을 보류한 뒤, 생산관리팀장에게 보고한다. ②생산관리 팀장은 기계적인 고장 발생 시 기술팀에 수리 의뢰한다. ③기술팀에서 수리가 불가능할 경우 협력업체에 수리 의뢰한다. ④세척공정 담당자는 개선조치 내역을 모니터링일지에 기록하여 HACCP팀장에게 보고 한다
	담당	세척 담당자
기록 및 보관		CCP 모니터링 일지, 2년

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[HACCP Plan(소독헹굼공정)]

취급과정명		소독/헹굼
CCP번호		CCP-1BC
위해요소	종류	대장균, 황색포도상구균, 장염비브리오균, 리스테리아모노사이토제니스, E. Coli 0157:H7, 잔류염소
	발생 원인	소독농도, 소독시간, 소독수 교체주기 미준수로 병원성 미생물 잔존 헹굼방법, 헹굼시간, 헹굼수 교체주기 미준수로 소독제 잔류
한계기준 (C.L)	관리항목	소독농도, 소독시간, 소독수 교체주기, 헹굼방법, 헹굼시간(또는 RPM), 헹굼수 교체주기
	한계기준	소독농도 : 100ppm~150 ppm 소독시간 : 3~5분(또는 RPM), 소독수 교체주기 : 10Kg~15kg당 1회 헹굼방법 : 상하로 2~3회, 좌우로 2~3회 헹굼시간: 10분~15분(또는 RPM) 헹굼수 교체주기 : 10Kg~15kg당 1회
모니터링	대 상	소독농도, 소독시간, 소독수 교체 주기, 헹굼방법, 헹굼시간, 헹굼수 교체주기
	방 법	모니터링 담당자는 작업시작시점, 작업종료시점 마다 한계기준 준수여부를 확인하여 모니터링일지에 기록하고 HACCP 팀장에게 보고한다.
	주 기	작업시작 시점, 작업종료 시점
	담당자	소독/헹굼 담당자
개선조치	방법	1. 한계기준 이탈한 경우 ①소독/헹굼담당자는 즉시 생산을 일시 중단하고 해당 공정품을 분리 후 소독농도, 시간 등을 확인한다. ②소독/헹굼 담당자는 해당부서장에게 보고하고 품질관리팀장에게 한계기준 이탈 중에 생산된 공정품 검사 및 발생원인 판명을 위한 공정추적 검사를 의뢰한다. ③소독/헹굼 담당자는 개선조치 내역을 모니터링일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고한다. 2. 시설·설비 고장인 경우 ①담당자는 즉시 작업을 중지하고 공정품을 보류한 뒤, 생산관리팀장에게 보고한다. ②생산관리 팀장은 기계적인 고장 발생 시 기술팀에 수리 의뢰한다. ③기술팀에서 수리가 불가능할 경우 협력업체에 수리 의뢰한다. ④품질관리팀장은 수리 완료 후 부적합 공정품에 대하여 생산관리 팀장에게 통보하여 폐기토록 조치한다. ⑤공정 담당자는 개선조치 내역을 모니터링일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고 한다.
	담당	소독/헹굼 담당자
기록 및 보관		CCP 모니터링 일지, 2년

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[HACCP Plan(살균공정)]

UV살균과정 HACCP Plan 예시		
취급과정명		UV 살균
CCP번호		CCP-1B
위해요소	종류	대장균, 황색포도상구균, 장염비브리오균, 리스테리아모노사이토제니스, 장출혈성 대장균
	발생원인	살균파장, 살균시간 미준수로 미생물 잔존
한계기준 (C.L)	관리항목	살균파장, 살균시간(또는 RPM)
	한계기준	살균파장, 살균시간: 265nm, 1~3분, 회전수 6,000rpm
모니터링	대 상	살균파장, 살균시간
	방 법	살균담당자는 작업시작 시점, 작업종료 시점 마다 살균시간을 모니터링 일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고한다.
	주 기	작업시작 시점, 작업종료 시점 또는 작업 중 2회
	담당자	살균담당자
개선조치	방법	1. 한계기준 이탈한 경우 ①살균 담당자는 즉시 공정을 중지한다. ②살균 후에는 공정품을 분리하고 즉시 생산관리팀장에게 보고한 후 품질관리 팀장에게 공정품 검사를 의뢰한다. ③살균 담당자는 개선조치내역을 모니터링일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고한다. 2. 시설·설비 고장인 경우 ①살균 담당자는 즉시 작업을 중지하고 공정품을 보류한 뒤, 생산관리팀장에게 보고 한다. ②생산관리 팀장은 기계적인 고장 발생 시 기술팀에 수리 의뢰한다. ③기술팀에서 수리가 불가능할 경우 협력업체에 수리 의뢰한다. ④살균 담당자는 개선조치 내역을 모니터링일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고 한다.
	담당	살균담당자
기록 및 보관		CCP 모니터링 일지, 2년

식품의약품안전처

HACCP 7원칙

[원칙7 문서 및 기록]

★ 효율적 업무수행

· 조직내의 책임과 권한 명확화

· 관리의 수단 및 절차 제공

· 명확한 의사 전달, 업무지침

★ 객관성확보, 추적성 보증

★ 실패와 시행착오 예방

문서화

★ HACCP운영의 증거물

★ 제품이력 명확화

★ 위생·공정관리 상태 조사 자료

★ 현장 문제점의 확인, 기록

★ 문제 시 원인 및 책임 소재 판정

★ 제품 회수 범위의 결정

기록

Ⅱ HACCP 기술지원 사업

- 전문기술상담
- 워킹그룹
- 기술지원
- 검증기술지원
- 자료제공 및 신청방법

식품의약품안전처

전문기술상담

- **법적인 준수사항** 점검
  (건축물대장, 품목제조보고서 등)
- 공정에 따른 **구역설정**
  원료, 제품, 작업자 **이동동선**
- **한계기준 설정** 방법 안내
  CCP결정도 설명
- **제품설명서 등 작성** 검토
  위해요소 등 분석 검토

시설·설비 과잉투자 방지 및 HACCP 추진 어려움 해소

식품의약품안전처

워킹그룹

유형·업종별 그룹 구성 및 특화된 HACCP 전문교육 등으로 진입장벽 완화

- **선행요건관리 수립 및 운영 지도**
  - 작업장 신축 또는 리모델링 시 고려사항
- **HACCP관리 수립 및 운영 지도**
  - HACCP 운영 개선사례 소개 등
- **인증심사 주요 미흡사항 및 개선사례 교육**

워킹그룹 교육과정

관할지원 접수 및 운영

연계사업 지원

- 전문 기술상담
- 기술지원
- HACCP 검증지원

식품의약품안전처

기술지원

기술지원 대상

1) ’18년 의무적용 대상 업체(사회적 가치 실현 대상 우선 지원)
   - 어린이기호식품 등 8개 식품 3단계(’13년 매출액 1억 이상, 종사자수 6명 이상), 식육가공업 1단계(’16년 매출액 20억원 이상) 등
2) ’17년 의무적용 유예 업체(순대, 떡류, 매출액 100억 이상)
3) 사회적 가치 실현 대상 업체(장애인 자활시설 등)
4) 1), 2)에 해당하지 않은 의무적용 대상 업체
5) HACCP 자율적용 준비 업체 중 기술지원 희망업체
6) ※ 당해연도 HACCP 컨설팅비 지원사업 참여 업체 제외

식품의약품안전처

기술지원

- 기술지원 요청 사항 확인 및 업체의 HACCP 추진의지·현황 파악
- 법적 서류 확인(건축물대장, 영업신고증 등) 작업장·영업장 평면도 및 공정 흐름도, 공조시설 계통도 등 확인
- 작업장·영업장 평면도의 적정성 및 현장과의 일치 여부
  CCP 한계기준 설정 현황 및 모니터링 방법
- 선행요건 및 HACCP 관리기준서 작성 및 검토
  - 세척·소독 및 검·교정 등 기준 수립 방법
  - CCP, 한계기준 설정 및 유효성 평가 방법, 모니터링 일지 등
- 기술지원 후 업체 개선 필요사항 설명 및 총평

식품의약품안전처

검증기술지원

배경

- 소규모 업체의 경우 전문인력 및 실험실 등 인프라 부족으로 과학적 근거자료 확보와 최신정보 업데이트 등을 통한 HACCP 검증 및 시스템의 운영 유지에 어려움 HACCP 인증업체의 운영능력 향상 및 과학화 장비를 이용한 관리기준 검증을 통해 과학적이며 객관적인 가이드라인 제시 필요

식품의약품안전처

검증기술지원

검증 기술지원 대상

1) 의무적용 대상 중 당해연도 인증신청 가능업체 중 관리기준 현장적용 및 검증 필요업체
2) HACCP 자율적용 준비 업체 중 검증 기술지원 희망업체
3) 사회적가치(장애인보호 시설 등) 대상 업체

식품의약품안전처

검증기술지원

운영

과학적 근거에 기반한 관리기준 수립 지원

- (관리기준 미수립 업체) 관리기준 설정을 위한 과학적 근거 확보 지원
- (HACCP 예비운영 업체) 최초검증을 통한 관리기준 개선 및 운영방향 지원
- 중요관리점 한계기준 검증 및 개선 필요사항에 대하여 과학화 장비 측정 및 분석 report 제공
- 주요위생안전조항, 선행요건(작업장 위생관리 등) 관리기준 검증 및 개선 필요사항에 대하여 측정 및 분석 report 제공

검증기술지원

검증기술지원 Report 공유

검증 기술지원 Report

기본사항					
관할 지원	서울	기술지원 일시	2018.00.00	기술지원 담당자	홍길동
업체명	오송식품	HACCP 인증 여부	미인증	기술지원 대상 유형	순대

<HACCP plan>

지원 내용					
구분	공정명	형태	업체 한계기준	사용장비	측정내용
CCP-B	가열	스팀식 가열기	• 살균시간 : 95~100℃ • 살균온도 : 15~20분 • 살균 후 품온 70~85℃	데이터 로거	• 살균기는 95℃ 초과 후 10분 유지되며, 11분 이후 95℃이하로 떨어짐 • 살균 시작하여 순대 중심부 온도 70℃ 초과 후 4분간 70~85℃유지됨
CCP-B	가열	자숙식 가열기	• 살균시간 : 95℃ 이상 • 살균온도 : 15~20분 • 살균 후 품온 70~85℃	데이터 로거	• 제품 투입 전 온도 95℃ 이후 종료 시까지 95℃ 유지됨 • 살균 시작하여 중심부 온도 70℃ 초과 후 20분간 70~85℃유지됨
CCP-P	금속검출	금속검출기	• Fe 2.0mmϕ, STS 2.5mmϕ불검출 • 감도 100	금속검출 시편	• 감도 100 일 때 한계기준 정상인지 테스트 결과 Fe 2.0mmϕ, STS 2.5mmϕ가 적정한 것으로 나타남 • 감도 100 일 때 제품과 함께 테스트 결과 Fe 2.0mmϕ, STS 2.5mmϕ가 적정한 것으로 나타남

<선행요건 관리>

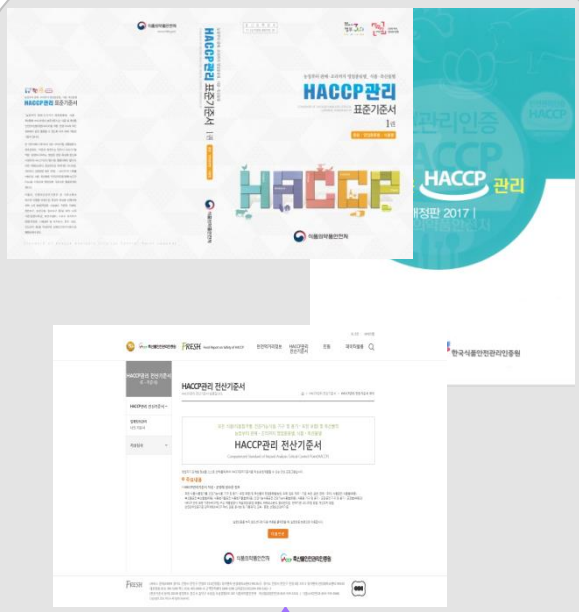
지원 내용			
사용장비	업체기준	결과	
		내용	의견
조도계	조도 설정 기준 없음	• 일반 작업장 측정, 결과 : 210lux → 기준 이탈	• 형광등 교체 또는 내부 청소 후 재측정 필요 ★ 형광등 교체 후 재측정 결과 250lux
조도계	조도 설정 기준 없음	• 계량테이블 측정, 결과 : 210lux → 기준 이탈	• 추가 조명 설치 필요
ATP 측정	-	• 선별테이블 세척 후 측정, 결과 : 300 RLU	• 세척 방법 변경 필요 : 세척 전 헝겊으로 테이블 닦아낸 후 세척하도록 변경 필요 ★재측정 결과 100RLU

중요관리점 한계기준 측정 결과 분석/제공

선행요건 관리항목 측정 결과 분석/제공

식품의약품안전처

HACCP자료제공



HACCP관리 표준기준서
(2016)
HACCP관리전산기준서
(2017)

현장 게시물 및
교육자료

평가 미흡사항분석
및 개선사례

HACCP준비부터
HACCP적용 및 운용 지원

식품의약품안전처

신청방법

[HACCP 준비단계 기술지원, 전문기술상담]
상시 접수 사업참여 신청서 작성 후 E-mail, 우편, 또는 FAX로 관할지원에 제출
※ 신청서 : 한국식품안전관리인증원 (http://www.haccp.or.kr)에서 다운로드 접수

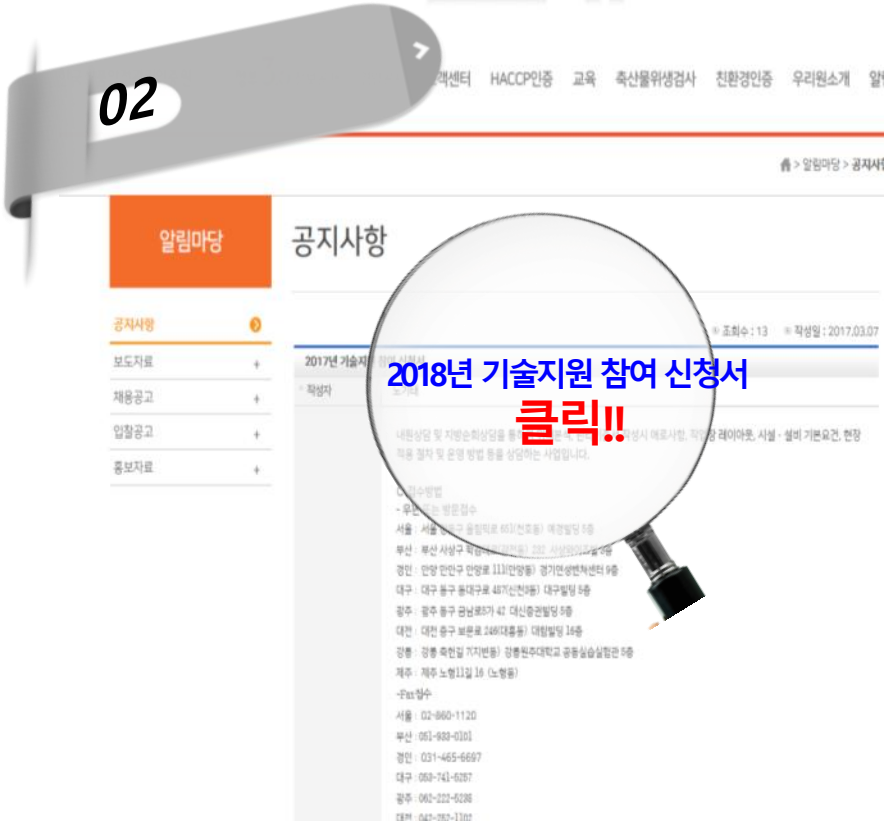
구 분	주소	연락처	
서울지원	서울 강동구 올림픽로 651(천호동) 예경빌딩 5층	☎ 02-860-6900	Fax 02-837-1120
부산지원	부산 사상구 학감대로(감전동) 232 사상와이즈빌 3층	☎ 051-933-0100	Fax 051-933-0101
경인지원	안양 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤쳐센터 9층	☎ 031-390-5200	Fax 031-465-6697
대구지원	대구 동구 동대구로 487(신천3동) 대구빌딩 5층	☎ 053-741-5210	Fax 053-741-5257
광주지원	광주 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층	☎ 062-222-5201	Fax 062-222-5238
대전지원	대전 유성구 북유성대로 303 뉴타운프라자빌딩 3층	☎ 042-251-1161	Fax 042-252-1102
강릉출장소	강릉 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실습실험관 5층	☎ 033-921-0999	Fax 070-5158-5988
제주출장소	제주 노형11길 16(노형동)	☎ 064-749-5210	Fax 064-749-5211

식품의약품안전처

신청방법

□ 지원사업 신청 방법

○ 사업참여 신청서 찾는 법



홈페이지 **알림마당(공지사항)**클릭

하단 기술지원 참여 **신청서 다운로드**

신청방법

□ 신청서 작성 방법

2018년 기술지원 참여 신청서

기술지원 희망분야(해당사항에 체크(V) 해 주십시오)					
기술지원 구분	인증여부	□ 인증 전		□ 인증 후	
	지원희망 일자 및 분야	□ 전문기술상담(월 일 시)		□ 현장기술지원(월 일)	
		□ 축산물	□ 식품	□ 의무적용업체	□ 자율적용업체
		□ HACCP		□ 소규모 HACCP	

기 본 사 항					
업체명		전화번호		팩스번호	
사업자번호		인허가번호(11자리)			
소재지(본사)	생주소 작성				
소재지(공장)	생주소 작성				
대표자 성명		HACCP팀장 성명		HACCP담당자 성명	
담당자 휴대폰		담당자 E-mail			

업 체 현 황							
작업장 면적 (영업등록(신고)증 상)	m^2	□ 임대 □ 자가		영업의 종류	예) 식품제조가공업, 축산물판매업		
전체 생산유형	예)떡류, 과자			HACCP 인증유형 (또는 업종)	예) 떡류, 과자		
연간 총 매출액 (생산실적보고 상)	억 천만 백만(원)			HACCP 인증유형 연간 매출액	억 천만 백만(원)		
전체 종사자	명	사무직 종사자	명	현장 종사자	내국인	외국인	
					명	(국적)	명
						(국적)	명

인증 전 업체만 해당사항에 체크(V) 해 주십시오				
인증준비 현황	□ 신축 예정	□ 신축 공사 중	□ 신축 공사 완료	□ 시설 개보수 전
	□ 시설 개보수 중	□ 시설 개보수 완료	□ 기준서 작성 중	□ HACCP예비운영 중

기타 사항					
실험실 보유	□ 유 □ 무	용수	□ 지하수 □ 상수도	지하수일 경우	
		용수탱크	□ 있음 □ 없음	소독장치 (□염소/□필터/□자외선)	□ 유
					□ 무

한 국 식 품 안 전 관 리 인 증 원

아래 개인정보 수집, 활용, 제공 동의서를 숙지하였으며, 내용에 동의합니다.	성 명 : (서 명)

인증여부, 기술지원 희망일자 및 분야 선택

주소, 대표자 성명 등 업체 정보 기입

영업의 종류, 인증유형, 매출액 등 기입

준비 현황 체크 (인증 준비업체)

실험실, 용수 등 기타사항 체크

개인정보보호를 위한 개인정보 수집·활용·제공 동의서, 안내첨부

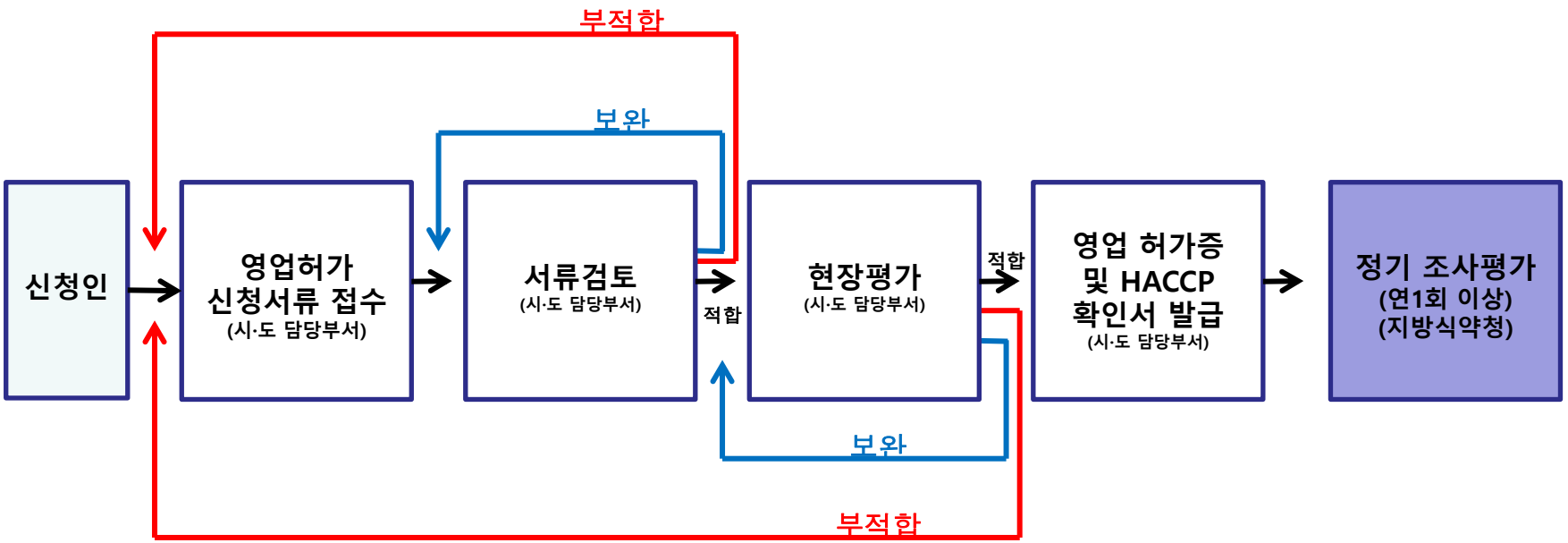
식품의약품안전처

Ⅲ HACCP 관리운용 체계

- HACCP 확인서 발급
- 식품 및 축산물 HACCP 관리운영 체계

식품의약품안전처

식용란선별포장업 HACCP 확인증 발급



첨부문서

- **작업장의 시설내역 및 배치도**
- **검사위탁계약서 사본**
  (「축산물 위생관리법」 제12조제4항에 따라 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 하는 경우만 제출)
- **「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 사본**
  (수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우만 제출)
- **건강진단서 사본**
  (「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조에 따른 건강진단 대상자만 제출)
- **작업장에 대하여 작성한 자체안전관리인증기준**
  (「축산물 위생관리법」 제9조제2항에 따라 자체안전관리인증기준 적용 대상만 제출)

식품의약품안전처

식품 및 축산물 HACCP 관리운영 체계

구분	분류	인증 및 연장심사	사후관리	행정처분
식약처 소관 HACCP	<식품> (의무) 과자류 등 16개 식품 * 식품제조가공업 중 매출액 100억원이상 업체	인증원	지방청	지방청
	<축산물> (의무) 유가공업, 알가공업, 식육가공업, 식용란선별포장업	HACCP 충족요건으로 자치단체에서 인허가시 확인* 시행 이전 인증원	지방청	자치단체
	(자율) 축산물판매업 등 의무 이외 업종	인증원	인증원	지방청
농림부 소관 HACCP	<축산물> (의무) 도축업, 집유업	HACCP 충족요건으로 자치단체에서 인허가시 확인	농식품부 검역본부	자치단체
	(자율) 농장	인증원	인증원	농식품부 검역본부

식품의약품안전처

Ⅳ 식용란 표시기준

- 난각 표시사항

식품의약품안전처

난각 표시사항(축산물의 표시기준)

- **산란일자(4자리, 시행일 '19.2.23)**
  - 정의: 닭이 알을 낳은 날. 산란시점으로부터 36시간가 이내 채집한 경우 채집한 날 표시 가능
  - 표시방법: ○○△△(월일)
- **생산자 고유번호(5자리, 시행일 '18.4.25)**
  - 정의: 「축산법」 제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가 · 등록증에 기재된 고유번호
- **사육환경번호(1자리, 시행일 '18.8.23)**
  - 1(방사 사육), 2(축사내 평사), 3(개선된 케이지 0.075㎡/마리), 4(기존 케이지 0.05 ㎡/마리)

달걀껍데기 표시

식품의약품안전처

난각 표시사항(축산물의 표시기준)

* 달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법(도 4)

번호	사육환경	내 용
1	방사 사육	「동물보호법」 시행규칙 별표6의 산란계의 자유방목 기준을 충족하는 경우
2	축사내 평사	「축산법」 시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 평사 기준 면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우. 다만, 축사내 개방형 케이지를 포함
3	개선된 케이지 (0.075㎡/마리)	「축산법」 시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075㎡ 이상인 경우
4	기존 케이지 (0.05㎡/마리)	「축산법」 시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075㎡ 미만인 경우

감사합니다

식품의약품안전처