
2020년도
HACCP(축산물 안전관리인증기준)
농업인과정 교육자료

2020년



삼각산 대한한돈협회

CONTENTS

제1장 식품의약품안전처 고시 _ 식품 및 축산물안전관리인증기준	1
1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준	1
2. 선행요건 [별표1]	47
3. HACCP 적용 순서도 [별표2]	53
4. HACCP 실시상황평가표(가축사육업,종축업,부화업) [별표4]	59
5. HACCP 적용품목 심별 [별표8]	79
제2장 HACCP 인증 절차 안내	83
제3장 HACCP관리 표준기준서	89
1. HACCP 개요	93
2. HACCP팀 구성	95
3. 제품설명서 작성 / 용도 확인	97
4. 공정흐름도 작성 / 현장 확인	98
5. 위해요소분석(원칙1)	101
6. 중요관리점(CCP) 결정(원칙2)	109

7. 중요관리점에 대한 한계기준 설정(원칙3)	111
중요관리점에 대한 모니터링 체계 확립(원칙4)	
개선조치 방법 수립(원칙5)	
안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)	
8. 검증 절차 및 방법 수립(원칙6)	114
9. 문서 및 기록유지(원칙7)	117
교육·훈련	
제4장 기록양식 [한국식품안전관리인증원]	119
1. HACCP 기록양식 - 전축종 공통양식	121
2. HACCP 기록양식 - 돼지	129
3. HACCP 기록양식 - 한우	135
4. HACCP 기록양식 - 젓소	143
5. HACCP 기록양식 - 산란계	147
6. HACCP 기록양식 - 육계	157
7. HACCP 기록양식 - 오리	163
8. HACCP 기록양식 - 부화	169
[별첨] 휴약기간 추정에 대한 원리.....	173
[별첨] 축산물 HACCP 컨설팅 지원사업 안내.....	174
제5장 HACCP 적용농장 심사 주요 지적사항(2019년)	177

제1장

식품 및 축산물 안전관리인증기준



식품의약품안전처

(제 1 장)

1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준

식품 및 축산물 안전관리인증기준

식품의약품안전처 고시 제2015-97호(2015. 12. 22, 제정)
식품의약품안전처 고시 제2016-30호(2016. 4. 27, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2017-49호(2017. 5. 31, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2017-80호(2017. 10. 27, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2018-31호(2018. 4. 25, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2018-69호(2018. 9. 18, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2019-12호(2019. 3. 4, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2019-148호(2019. 12. 30, 개정)

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 기준은 「식품위생법」 제48조부터 제48조의3까지, 같은 법 시행규칙 제62조부터 제68조의2까지 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제38조에 따른 「식품안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항과 「축산물 위생관리법」 제9조부터 제9조의4까지, 같은 법 시행규칙 제7조부터 제7조의8까지에 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 허용수준 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 관

리하고 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 제7조의3제4항제3호에 따라 축산물안전관리통합인증업체에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장에 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·운용하고 있는 통합적인 위생관리프로그램을 말한다.

제2장 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 시행

규칙에 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 또는 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 일반업소로 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」 제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청

하여야 한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터 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, 집단급식소 식품판매업소, 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, 식품집객업소(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

- 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, 즉석판매제조·가공업소, 식품소분업소, 식품접객업소(일반 음식점 · 휴게음식점 · 제과점)

- 가. 작업장(조리장), 개인위생 관리
- 나. 방충·방서관리
- 다. 세척·소독관리
- 라. 입고·보관관리
- 마. 용수관리

바. 검사관리

사. 냉장·냉동창고 온도관리

아. 보관·운송관리

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 미검사품 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, 화장실 등)

2. 농장

가. 농장 관리(부화장 제외)

나. 위생 관리

다. 사양 관리(부화장 제외)

라. 반입 및 출하 관리

마. 원유 관리(젖소농장에 한함)

바. 알 관리(닭·오리농장에 한함)

사. 종축 등 관리(종축장에 한함)

아. 부화 관리·부화장 관리(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)제조가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소(이하 “소규모 업소”라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다.

⑤ 제3조의 단서규정에 따라 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는 영업자의 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 인수인계 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 흐름 과정, 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 단계·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

타. 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 발생 원인

(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 제 1항에 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, 식용란선별포장업, 식육
즉석판매가공업에 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 안전관리인증기준(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 안

전관리인증기준을 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 개선조치 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 D) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제10조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청 등) ① 「식품위생법」 제48조제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받고자 하는 자와 같은 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제63조제1항에 따라 동 규칙 별지 제52서식의 안전관리인

증기준(HACCP) 적용업소 인증(연장)신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 업소별 또는 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

② 「축산물 위생관리법」 제9조제3항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제1항에 따라 동 규칙 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준을 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 다만, 축산물가공업의 경우에는 축산물가공품의 유형별 기준이 포함되어야 한다.

③ 「축산물 위생관리법」 제9조제4항에 따라 안전관리통합인증업체로 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 동 규칙 제7조의3제4항제1호부터 제5호까지의 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제6항 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」 제9조의2제2항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체의 인증 유효기

간을 연장받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다) 또는 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서를 한국식품안전관리인증원장에게 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 한국식품안전관리인증원장은 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 한국식품안전관리인증원장은 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」 제49조제1항 또는

「축산물 위생관리법」 제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수 프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 한국식품안전관리인증원장은 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 한국식품안전관리인증원장은 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 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5 또는 별지 제1호의6 서식의 인증서를 발급한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황 평가표에 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」 제7조의3제1항에 따른 인증 신청 전 한국식품안전관리인증원장과 협의하여야 하며, 이 경우 한국식품안전관리인증원장은 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 제54호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의7 서식에 따른 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 이 경우 제5조제1항제1호의 축산물작업장·업소가 같은 조 제3항에 따른 선행요건관리기준서 변경 등으로 인해 이미 인증받은 사항을 변경하는 경우에도 이를 준용한다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증사항 변경신청을 받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야 한다.

③ 한국식품안전관리인증원장은 제2항에 따른 확인 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따라 신청인이 제출한 서류가 기

준에 미흡한 경우 제10조제8항의 절차를 준용하여 보완을 요구할 수 있으며, 현장조사 평가결과 보완이 필요한 경우에는 제11조제2항을 준용하여 보완을 요구하거나 변경절차를 종결처리할 수 있다.

제13조(안전관리인증기준 인증대상의 추가) ① 한국식품안전관리인증원장은 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 현장평가 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 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 서류 검토 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여야 한다.

제14조(인증서의 반납) ① 「식품위생법」 제48조제8항 또는 「축산물 위생관리법」 제9조의4에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증취소를 통보 받은 영업자 또는 영업소 폐쇄처분을 받거나 영업을 폐업한 영업자는 제11조제3항 또는 제12조제3항에 따라 발급된 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가

반납처리를 하지 않은 경우 한국식품안전관리인증원장은 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 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 「식품위생법 시행규칙」 제66조 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6에 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」 제49조제1항 또는 「축산물 위생관리법」 제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 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 제13조제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물을 추가한 경우에는 최초로 인증한 기관에서 추가로 인증받은 식품 또는 축산물을 포함하여 조사·평가를 실시하며, 이 경우 추가된 식품 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」 제9조제2항에 따른 축산물작업장과 「축산물 위생관리법」 제9조의2에 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, 신선편의식품중 비가열식품은 제외한다.
2. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 미만에서 90% 이상인 경

우 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 “한국식품안전관리인증원에서 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 제5항제1호 및 제2호에 따라 자체적인 조사·평가 계획을 수립하여 업종(축종)별 실시상황평가표에 따라 조사·평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하거나 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

제16조(조사·평가 방법) ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제15조제1항에 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」 제7조의6제3항 각 호의 내용을 중점적으로 확인하여야 한다.

② 시·도 검사관은 도축장에 대하여 「축산물 위생관리법 시행령」 제14조 제2항제9호에 따른 자체위생관리기준 및 자체안전관리인증기준의 작성·운영 여부를 확인함에 있어 도축장 전체 또는 일부구역을 정하여 매일 작업전·중 위생상태와 안전관리인증기준 운영여부를 별지 제1호서식에 따라 점검하여야 한다.

③ 지방식품의약품안전청장 또는 농림축산식품부장관은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제5항에 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 한국식품안전관리인증원장은 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 제15조제1항에 따른 조사·평가결과 부적합

한 경우 즉시 지방식품의약품안전청장 및 농림축산식품부장관(농장에 한함)에게 통보하여야 한다.

③ 제16조제2항에 따른 점검결과 부적합사항이 발생할 경우 검사관은 별지 제2호서식의 부적합통보서를 영업자에게 발급하고, 영업자는 이에 대한 적절한 개선조치를 취한 후 별지 제3호서식의 개선조치 결과를 검사관에게 제출하여야 하며 검사관은 도축장의 개선조치 사항을 확인하여야 한다.

제18조(감독기관의 검증기준 등) ① 식품의약품안전처장은 「축산물 위생관리법」 제9조의3제5항 및 같은 법 시행규칙 제7조의7에 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 연구기

관·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 인증업

무와 제15조에 따른 조사·평가 업무를 수행하게 하기 위하여 안전관리인증 기준(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 지명한다.

1. 식품·축산관련학과에서 학사학위 이상의 학위를 취득한 자
2. 식품위생행정(축산물 포함)에 5년 이상 근무한 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 안전관리인증 기준(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.

제3장 식품 및 축산물 안전관리인증기준 적용업소 영업자 등에 대한 교육훈련

제20조(교육훈련 등) ① 식품의약품안전처장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 안전관리인증기준

(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 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」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인) 및 종업원은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제2항제3호에 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 제1호나목의 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·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

⑤ 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

⑥ 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원과 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.

1. 식품 : 연 1회 이상 4시간. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 내

용이 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」 제7조의10제1항에 따른 교육내용을 자체적으로 실시할 수 있다.

⑦ 제4항 또는 제6항에서 규정한 교육훈련을 받아야 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 위탁급식업소와 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 인증연도의 차기 연도를 기준으로 하여 실시할 수 있다.

제21조(교육훈련기관의 지정신청) ① 「식품위생법 시행규칙」 제64조제4항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의9제1항에 따라 교육훈련기관으로 지정 받고자 하는 기관, 단체는 식품의약품안전처장이 공고한 기간 내에 별지 제5호서식의 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 제1항제6호의 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 제21조제1항에 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) 교육훈련

기관으로 지정하는 경우 별지 제6호서식(축산물의 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의11서식)에 따른 교육훈련기관 지정서를 발급하고, 지정내용을 홈페이지 등에 공고하여야 한다. 이 경우 지정내용을 별지 제7호서식에 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 제22조제1항에 따라 지정된 내용을 변경하고자 하는 경우 별지 제8호서식의 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 서식(축산물의 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의11서식)에 따른 교육훈련기관 지정서에 변경사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

제24조(교육훈련기관 평가) 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정
한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 교육훈련 방법과 내용 및 강
사와 시설·설비, 교육 만족도 등을 평가하여 이를 공표할 수 있다.

제25조(교육훈련기관의 운영 등) ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라
지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정·운영 및 관리를 위하
여 필요한 경우 관련 자료 제출을 요구할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 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. 교육훈련수료증의 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 제22조제1항에
따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(축산물은 제외한다)이
다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 지정을 취소하거나 1년 이내의 기간
을 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. 교육훈련수료증을 허위로 발급한 경우
6. 기타 제1호 내지 제5호의 규정에 준하는 사유에 해당한다고 식품의약품안전처장이 인정하는 경우

② 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(축산물은 제외한다)이 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.

제4장 우대조치 및 재검토기한

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

1. 「식품위생법」 제48조제11항, 「축산물 위생관리법」 제19조제1항에 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. 안전관리인증기준(HACCP) 적용농장의 축산물을 원료로 사용한 경우 그 사실에 대한 광고 허용(다만, 최종 제품이 안전관리(통합)인증기준 적용 제품이어야 한다.)
4. 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 우대조치
5. 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<제2015-97호, 2015. 12. 22.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제19조의 제정규정 중 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 지도관의 경우에는 2016. 7. 1.부터 시행한다.

제2조(기존 고시의 폐지) 「식품안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2014-192호, 2014.12.01)와 「축산물안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2015-73호, 2015.10.07)은 이를 각각 폐지한다.

제3조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 및 이 고시 시행 이후 최초로 지정된 교육훈련기관부터 적용한다.

제4조(안전관리인증기준 적용업소에 관한 경과조치) 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 경우 이 고시에 따라 인증받은 것으로 본다.

제5조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청에 관한 경과조치) 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증신청을 한 경우에는 이 고시에 따라 인증신청을 한 것으로 본다.

제6조(안전관리인증기준 적용업소 영업자 및 종사자 교육에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종사자는 이 고시에 따라 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 것으로 본다.

제7조(안전관리인증기준 교육훈련기관에 관한 경과조치) 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관

의 경우 이 고시에 따라 지정받은 것으로 본다.

제8조(안전관리인증기준 지도관에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 지명받은 안전관리인증기준(HACCP) 지도관의 경우 이 고시에 따라 지명받은 것으로 본다.

제9조(안전관리인증기준 심볼 등에 관한 경과조치) 별표 8의 개정규정에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 심벌 및 적용작업장 표시간판은 종전의 규정에 따라 2016. 12. 31.까지 사용할 수 있다.

부칙<제2016-30호, 2016. 4. 27.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(안전관리인증기준 적용업소 영업자 및 종사자 교육에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종사자는 이 고시에 따라 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 것으로 본다.

제3조(축산물 안전관리인증기준의 교육훈련기관에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 축산물 안전관리인증기준 교육훈련기관으로 지정된 기관은 이 고시에 따른 교육훈련기관으로 지정된 것으로 본다.

제4조(다른 고시의 개정) ① 「축산물위생교육 등 세부실시요령」 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제7조의5제6항에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련에 관하여 필요한 사항 및 규칙”을 삭제한다.

제2조 중 “제7조의5제3항 및”을 삭제한다.

제3조제1호를 삭제한다.

제5조제4호를 삭제한다.

제9조제1항 중 “규칙 제7조의5제5항 및” 을 삭제한다.

제13조제2항을 삭제하고, 제3항 중 “ 및 제2항의” 를 삭제한다.

제14조제2항을 삭제한다.

제15조제2항을 삭제한다.

② 「축산물위생교육기관 등 지정」 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제7조의5제3항에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련기관 및 규칙” 을 삭제한다.

제3조제2항을 삭제한다.

제4조 중 “제7조의5제1항 및 ” 과 “제7조의5제2항 및” 을 각각 삭제하고, 같은 조 제2항제6호 가목 중 “제7조의5제1항 및”, 나목 중 “제7조의5제2항 및”, 사목 중 “제7조의5제6항 및” 을 각각 삭제하며, 같은 조 같은 항 제7호 중 “제7조의5제6항 및” 을 삭제한다.

부칙 <제2017-49호, 2017.5.31.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2017-80호, 2017.10.27.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2018-31호, 2018.4.25.>

제1조(시행일) 이 고시는 2018.4.25.부터 시행한다.

부칙 <제2018-69호, 2018.9.18.>

제1조(시행일) 이 고시는 2018.9.18.부터 시행한다.

부칙 <제2019-12호, 2019. 3. 4.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(의무적용시기의 유예에 관한 적용례) 제4조제3항의 개정규정은 이 고시 시행 전 총리령 제1436호 축산물 위생관리법 시행규칙 부칙 제1호에 따른 안전관리인증기준 의무적용 대상업소에 대해서도 적용한다.

부칙 <제2019-148호, 2019. 12. 30.>

이 고시는 2020년 1월 1일부터 시행한다

.

(제 1 장)

2. 선행요건 [별표1]

선행요건(제5조 관련)

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 조명시설이 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 갖추어야 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 안전표지판이 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(옹돈)의 경우, 개체 기록카드가 작성되어야 한다(돼지에 한함).
33. 거세 및 견치제거에 사용하는 장비는 위생적으로 관리되어야 한다(돼지에 한함).

34. 종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하여야 한다.
- 라. 사료·음용수 및 동물용의약품·살충제 등(항생제 등), 동물용의약외품, 살충제, 농약 등 관리
35. 사료, 음수관리 및 농장주가 사용하는 동물용의약품·살충제등에 대한 자체 관리 기준과 절차를 작성, 운용해야 한다
36. 배합사료는 HACCP인증 배합사료공장의 사료를 급이하여야 한다.
37. 사료에 대한 입고관리가 되어야 한다(다만, 돼지의 경우 사용중인 사료의 사료 검사성적서를 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. 동물용의약품, 살충제 등의 휴약기간 준수를 위한 기준과 절차가 마련되어야 하며, 동물용의약품, 살충제 등 처치시 휴약기간을 알아볼 수 있는 관리 기록이 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 관리 되어야 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.

(제 1 장)

3. HACCP 적용 순서도 [별표2]

HACCP 적용 순서도(제6조 관련)

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

1. HACCP 팀 구성
2. 제품 설명서 작성
3. 사용 용도 확인
4. 공정 흐름도 작성
5. 공정 흐름도 현장 확인
6. 모든 잠재적 위해요소분석
7. 중요관리점 (CCP) 결정
8. 중요관리점의 한계기준 설정
9. 중요관리점별 모니터링 체계 확립
10. 개선 조치방법 수립
11. 검증 절차 및 방법 수립
12. 문서화 및 기록유지방법 설정

위해요소분석표

일련 번호	원부자재명/ 공정명	구분	위해요소		위해 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, 병원성 대장균(균), 효모, 곰팡이, 기생충, 바이러스 등

C(Chemical hazards) : 화학적 위해요소

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

P(Physical hazards) : 물리적 위해요소

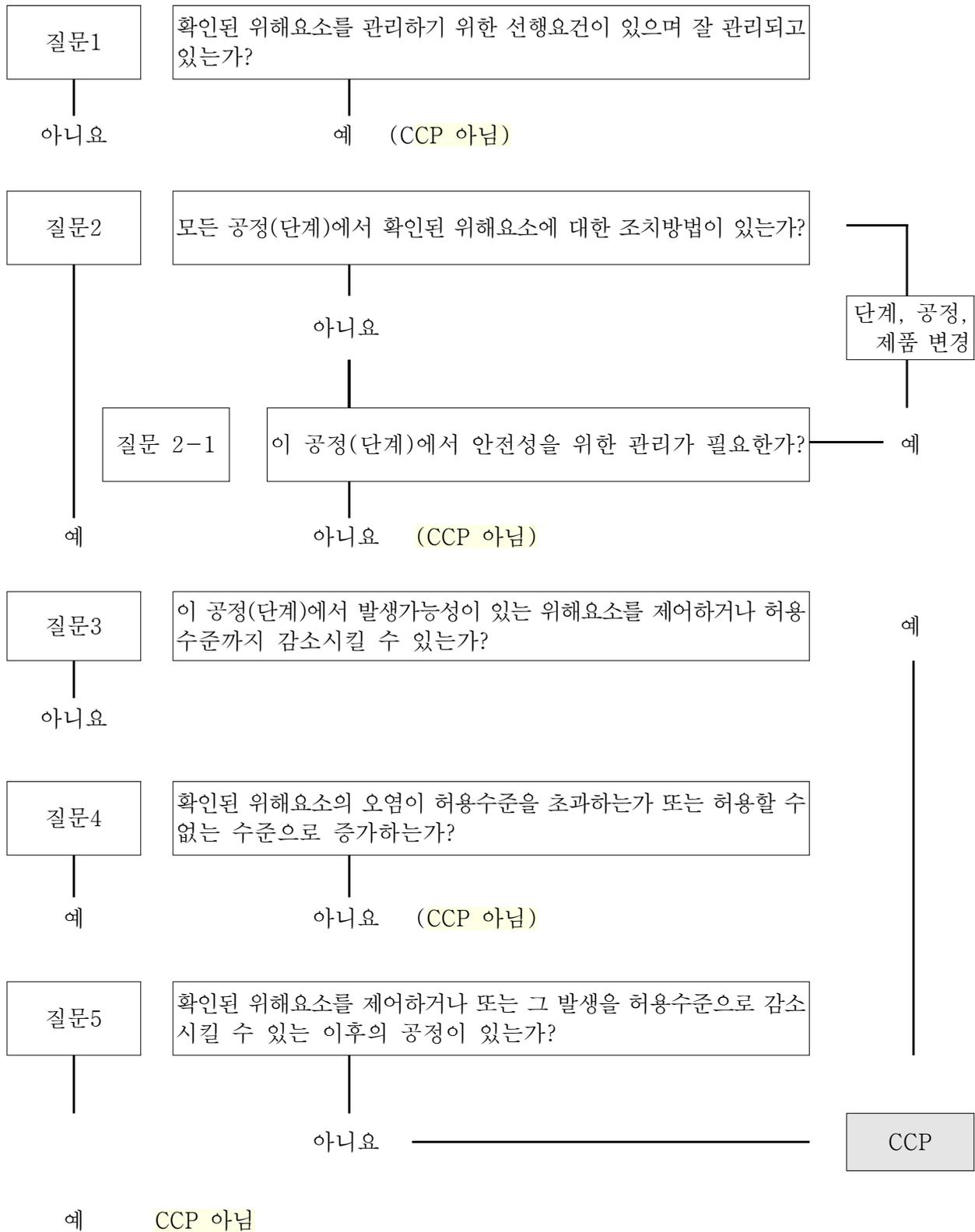
제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 인자 중에서 돌조각, 유리조각, 플라스틱 조각, 쇳조각 등

중요관리점(CCP) 결정표

공정단계	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	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(Hazard) 분석 결과 위해(Risk)가 높은 항목만 중요관리점(CCP) 결정도에 적용하고 그 결과를 중요관리점(CCP) 결정표에 작성

중요관리점(CCP) 결정도



(제 1 장)

4. HACCP 실시상황평가표 [별표4]

[별표 4]

안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 (제11조, 제15조, 제16조 관련)

-업 종-

평가일자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

평가업소

구분	업소명	소재지	대표자	연락처	
				전화번호	Fax/E-mail
본사					
적용사업장					

평가결과

평가결과			주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준		

* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

검토사항

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁(수탁)생산 여부	학교납품 여부	기타

* 전회 조사·평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인

확 인 자

직위 또는 직급	성 명	서 명
대표자		
HACCP 팀장(관리책임자)		

평 가 자

소 속	성 명	서 명

1-13. 인증 및 사후관리용(가축사육업, 종축업)

가. 현황표

신청인	① 축산업허가번호 (고유번호)				② 허가연월일										
	③ 농장명				④ 전화번호										
	⑤ 농장 소재지														
	⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일										
	⑧ HACCP적용 업종(축종)				⑨ 농장식별번호										
HACCP팀장 (관리책임자)		⑩ 직위				⑪ 성명									
사육 규모	돼지	⑫ 계		⑬ 자돈		⑭ 육성·비육돈		⑮ 모돈		⑯ 웅돈					
		⑰ 계		⑱ 송아지		⑲ 육성·비육우		⑳ 번식우		㉑ 착유우(산유량)					
	닭· 오리	⑳ 계		㉒ 육성		㉔ 산란		㉕ 산란율(일)							
㉖ 경영형태								㉗ 품종							
면적 (m ²)	㉘ 축사(동)		㉙ 분뇨처리장		㉚ 사료보관장		㉛ 폐수처리장		㉜ 관리사무실		㉝ 착유실 (m ²) 형태 규격				
	㉞ 원유냉각실 (냉각기)		㉟ 집란실 (처리능력)		㊱ 알보관시설 (보관능력)		㊲ 기타		㊳ 합계						
	(m ²) 형태 용량														
시설의 종류		㊴ 출입구 소독시설 차량 사람		㊵ 물품반입 창고		㊶ 사위실		㊷ 분뇨 처리장		㊸ 폐수 처리장		㊹ 케이지 (Cage)		㊺ 기타	
보유유무 (O/X)										형태 규격 면적		/수			
㊻ 관리인원(명)															
㊼ 기타특사항															

나. 평가표

평가내용(배점)	평가결과 (0~4점)	비고
농장 관리		
농장입구		
1. 농장입구에는 출입을 통제하기 위해 차단시설을 설치하고, 농장 외곽은 울타리시설 또는 담장 등으로 외부와 구분·경계하여야 한다. 다만, 고도차이, 개천, 경계림 등 출입을 통제할 수 있는 자연경계를 갖춘 경우에는 울타리시설 또는 담장을 설치하지 아니할 수 있다. (0~2점)		
2. 농장입구에는 출입제한 및 절차 등을 알리는 안내문과 방역경고문을 설치하여야 한다. (0~1점)		
3. 농장입구에는 출입자·차량 및 외부에서 들어오는 물품을 소독할 수 있는 시설을 설치하고 적절히 운영하여야 한다. (0~3점)		
농장출입관리		
4. 농장 출입자를 위한 전용 의복·신발(일회용 방역복·덧신 포함)을 구비하고 출입 시 착용하여야 하며, 축사 내부에는 외부인(차량기사, 외부 농장 관계자 등)의 출입을 제한하여야 한다. (0~2점)		
5. 농장입구에 출입기록부를 비치하고 방문자 및 차량의 출입내역을 빠짐없이 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
가축사육시설		
6. 가축사육시설은 축산업의 허가 및 등록기준에 따라 설치하고, 빗물이 유입되지 않는 구조이어야 하며 유해가스 등을 배출하기 위하여 적절한 환기가 이루어져야 한다. (0~4점)		
7. 가축사육시설은 사육단계별로 구분하여 관리하고, 단위 면적당 적정 가축사육기준을 준수하여야 한다. (0~2점)		
8. 가축사육시설은 가축의 상태 등의 확인이 가능한 조명시설 및 온·습도를 확인할 수 있는 온·습도계를 설치하여야 한다. 다만, 개방형 축사의 경우 온·습도계 설치를 생략할 수 있다. (0~2점)		
9. 가축사육시설·관리사무실·창고 등의 출입구에는 신발소독조(닭·오리를 사육하는 경우 전실 설치)를 갖추고 정기적으로 관리하여야 하며, 내부 통로에 이동을 방해하는 물건 등을 방치하여서는 아니 된다. (0~2점)		
10. 가축사육시설 내부에 사육가축 외의 동물이 드나들지 못하도록 적절히 관리하여야 한다. 닭·오리사육시설의 경우 차단망을 설치하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부대시설		
11. 가축분뇨처리장 바닥 및 벽은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 비가림시설이나 유출방지턱 등을 설치하여 외부로 분뇨가 유출되지 않아야 한다. (0~2점)		
위생 관리		
소독		
12. 농장 및 그 주변을 소독할 수 있는 시설이나 장비를 설치하고, 주 1회 이상 정기적인 소독을 실시·기록하여야 한다. (0~2점)		
13. 농장에서 사용하는 도구 및 장비는 세척·소독을 실시하고 위생적으로 보관하여야 한다. (0~2점)		
방충·방서		
14. 농장 내 해충 및 설치류 등의 구제를 주기적으로 실시하여야 한다. (0~3점)		
15. 농장 및 그 주변은 배수가 잘 되도록 관리하여야 한다. (0~1점)		
살모넬라 검사		
16. 가축, 사육시설(닭·오리에 한함)에 대한 살모넬라검사를 연 1회 이상(닭·오리의 경우는 반기 1회 이상)으로 실시하고 검사결과에 따라 적절한 조치를 실시하여야 한다. (0~3점)		
폐기물 관리		
17. 가축분뇨는 축사구조에 맞게 주기적으로 제거하고 「가축분뇨의 관리 및 이용에 관한 법률」에 따라 자원화하거나 정화 처리하여야 한다. (0~2점)		
18. 폐기물은 정해진 장소에 구분하여 보관하고 정기적으로 처리·반출하여야 하며, 폐사축의 경우 처리현황을 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
종사자 교육		
19. 농장종사자(외국인근로자포함)에 대한 위생 및 방역교육을 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
보관		
20. 축사에 사용되는 왕겨, 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하여야 한다. (0~1점)		
21. 인체 및 가축에 유해한 화학물질은 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
사양 관리		
단계별 관리		
22. 사육단계별 관리기준서를 작성·운영하여야 한다. (0~2점)		
사료관리		
23. 배합사료는 HACCP지정공장의 사료를 급이하고 관능검사 등 입고 관리하여야 한다. 또한, 동물용의약품첨가사료의 경우 구분·보관하여야 한다. (0~3점)		
24. 사료보관장소, 사료저장용빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 정기적으로 청소·소독관리하고, 주변에 떨어진 사료는 바로 제거하여 조류 및 설치류 등이 접근하지 않도록 하여야 한다. (0~2점)		
25. 자가제조사료를 급이하는 경우 사료 제조 및 설비에 대한 관리 기준을 수립·준수하여야 한다. 남은음식물을 가축에 급여하는 경우 「사료 등의 기준 및 규격」에 따라 멸균 또는 살균 처리하여야 하며, 반기 1회 이상 사료의 안전성을 확인하여야 한다. (0~2점)		
용수관리		
26. 동물용음용수는 수돗물 또는 「지하수법」 제20조의 규정에 의한 생활용수 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 1회/3년이상 정기적인 검사를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
27. 급수시설 및 저수조는 항상 청결하게 유지하여야 하고, 정기적으로 소독·관리하여야 한다. (0~2점)		
동물용의약품(항생제 등), 동물용의약외품, 농약 등(이하 “동물용의약품 등” 으로 한다) 관리		
28. 동물용의약품 등에 대한 잔류방지 방안(올바른 사용 및 기록 방법, 보관·폐기 절차, 잔류예방관리 등)을 수립·이행하여야 한다. (0~4점)		
29. 동물용의약품 등에 대한 입고·출고내역을 관리·기록하여야 하며, 사용 후 남은 동물용의약품 등은 적절히 보관·사용하여야 한다. (0~3점)		
주사침 관리		
30. 주사침 관리기준(올바른 사용 및 기록방법, 보관·폐기절차, 주사침 체내 잔류 개체에 대한 관리방안 등)을 수립·이행하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
질병관리		
31. 가축질병예방관리(백신접종, 임상관찰, 질병검사, 죽거나 병든 가축의 신고 등)는 자체프로그램에 따라 시행·기록하여야 한다. (0~3점)		
32. 내·외부 기생충관리기준을 수립하고 정해진 주기에 따라 시행하여야 한다. (0~2점)		
33. 환축 발생 시 격리하여 치료할 수 있는 시설 또는 공간을 갖추고 적절히 관리하여야 한다. (0~2점)		
반입 및 출하 관리		
입식		
34. 가축입식 시 예방접종내역, 가축질병 등 검사결과, 동물용의약품 등 사용 내역 등을 확인하여야 하며, 일정기간 이상 격리하고 임상증상을 관찰하여 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
출하		
35. 가축 및 축산물의 출하(긴급도축 등 포함) 관리 기준(출하 전, 출하 시 준수사항, 출하기준에 부적합한 경우 처리절차 및 방법 등)을 수립·운영 하여야 한다. (0~3점)		
36. 가축 출하 시 출하처, 동물용의약품을 첨가하지 않은 사료 급여 기간(소·돼지 30일 이상, 닭·오리 7일 이상), 동물용의약품 등 휴약기간 만료일, 주사침 잔류여부, 출하 전 절식기준(소·돼지 12시간 이상, 닭·오리 3시간 이상) 준수 여부, 체표면 청결상태, 운반차량의 위생상태 등을 확인하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
37. 출하 후 축사 및 출하시설 등을 세척·소독하고, 축사에 가축이 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리하여야 한다. (0~2점)		
38. 출하기준에 적합하지 않은 사례 발생 시 원인규명이나 확인 등을 위해 가축 및 축산물에 대한 이력관리 등의 적절한 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)		
원유관리(젖소농장에 한함)		
1. 착유실에는 착유, 방충·방서, 환기, 급수 및 수세 시설이 설치되어야 하며, 바닥, 벽, 천정 등은 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
2. 착유자는 착유실 출입전·후 및 착유 중 위생절차를 준수하여야 하며, 착유자(헬퍼 포함)에 대한 건강진단을 정기적으로 실시하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
3. 원유 냉각기는 축사 및 착유실과 분리·구획된 장소에 설치하고, 충분한 용량 및 적정 냉각 기능을 갖추어야 한다. 또한 착유한 원유는 적절한 온도로 보관하여야 한다. (0~3점)		
4. 원유냉각기 및 착유시설은 자동세척 프로그램 등에 의해 주기적으로 세척·소독하여야 하며, 식품제조시설용도로 허가받은 세척·소독제를 사용하여야 한다. (0~3점)		
5. 원유에 대한 검사를 정기적으로 실시하고 검사결과에 따라 필요한 조치를 이행하여야 한다. (0~3점)		
알관리(닭·오리농장에 한함)		
1. 집란실에는 방충·방서, 환기시설 및 신발 소독조를 설치하여야 하며, 집란실 및 집란시설에 대해 주기적으로 청소 및 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
2. 출하하는 알은 선입선출하여야 하며 농장고유번호 등 표시기준을 준수하여야 한다. 또한 출하처, 동물용의약품 등 휴약기간 준수 여부, 운반차량의 위생상태 등을 확인하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~4점)		
3. 집란 및 선별한 알은 온도변화가 최소화되도록 관리하여야 하며, 알을 세척하는 경우 적절한 세척 방법 및 보관온도에 대한 관리 기준을 수립·준수하여야 한다. 또한 부적합품(파란 등)은 지정된 보관장소에서 보관하고 적절하게 처리하여야 한다. (0~3점)		
4. 알에 대한 검사(동물용의약품 등 잔류검사, 살모넬라(Salmonella enteritidis) 검사)를 정기적으로 실시하고 검사결과에 따라 필요한 조치를 이행하여야 한다. (0~4점)		
5. 집란에 사용하는 난좌는 위생적으로 보관·사용하여야 한다. (0~1점)		
종축 등 관리(종축장에 한함)		
1. 종돈장 방역관리요령 및 종계장·부화장방역관리요령에 의하여 정기적인 검사를 받고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~3점)		
2. 종축업을 경영하는 자가 다른 축산업(돼지의 경우, 돼지 사육업 또는 정액등처리업, 닭·오리의 경우, 부화업)을 함께 하는 경우 종축사육시설은 별도로 분리하여 운영하여야 한다. (0~3점)		

평가내용(배점)		평가결과 (0~4점)	비고
3. 방역시설은 축산업의 허가 및 등록 기준에 따라 설치·운영하여야 하며, 출입자가 옷을 갈아입고 세척·소독할 수 있는 샤워장을 갖추어야 한다. (0~3점)			
4. 가축거래기록을 작성 및 보존하여야 하고 종돈 또는 종란을 판매하는 때에는 혈통증명서·보증서를 발급하여야 한다. (0~3점)			
5. 가축 판매 시 예방접종내역, 질병검진내역, 항생제 등 동물용의약품 처치 기록 등을 발급하여야 한다. (0~3점)			
종합평가	점수합계	<p><판정기준> 인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	
	점(%)		

2-12. 사후관리용(가축사육업, 종축업, 부화업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5)		
	2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 가축설명서·사양관리절차도 및 농장평면도	1. 가축(원유·알 등 포함)설명서·사양(부화)관리절차도 및 농장(부화장)평면도의 변경사항을 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요소분석	1. 반입에서 출하 단계까지 모든 공정(절차)의 위해요소분석과 관련하여 새로운 정보의 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라 적절하게 결정되었는가?(0~10)		
	2. 한계기준은 도출된 위해요인을 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5)		
	2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)		
	3. 모니터링 절차에 따라 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~5)		
	4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5)		
	5. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 자체 검증계획에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~5)		
	2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
7. 교육·훈련	1. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
종합평가(0~100)			

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배 점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 100점 중 85점 이상이면 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다.

1-14. 인증 및 사후관리용(부화업)

가. 현황표

신청인	① 부화업허가번호 (고유번호)		② 허가연월일			
	③ 부화장명		④ 전화번호			
	⑤ 부화장 소재지					
	⑥ 대표자 성명		⑦ 생년월일			
HACCP팀장 (관리책임자)	⑧ 직위		⑨ 성명			
부화규모 (총 입란규모)	⑩ 계		⑪ 육계	⑫ 산란계	⑬ 오리	
⑭ 형태	⑮ 부화형태		자동화	부분자동화		
면적 (㎡)	⑯ 종란보관실	⑰ 종란소독실	⑱ 발육실 (처리능력)	⑲ 발생실	⑳ 초생추작업실	
	㉑ 초생추보관실	㉒ 관리사무실	㉓ 기타시설	㉔ 합계		
시설의 종류	㉕ 출입구소독시설		㉖ 폐기종란처리장	㉗ 약품보관실	㉘ 탈의실	㉙ 기타
	차량	사람				
보유 유무(O/X)						
⑳ 관리인원(명)						
㉑ 기타 특이사항						

나. 평가표

평가내용(배점)	평가결과 (0~4점)	비고
부화장 관리		
부화장입구		
1. 부화장입구에는 출입을 통제하기 위해 차단시설을 설치하고, 부화장 외곽은 울타리시설 또는 담장 등으로 외부와 구분·경계하여야 한다. 다만, 고도차이, 개천, 경계림 등 출입을 통제할 수 있는 자연 경계를 갖춘 경우에는 울타리시설 또는 담장을 설치하지 아니 할 수 있다. (0~2점)		
2. 부화장 입구에는 출입제한 및 절차 등을 알리는 안내문과 방역 경고문을 설치하여야 한다. (0~1점)		
3. 부화장 입구에는 출입자·차량 및 외부에서 들어오는 물품을 소독할 수 있는 시설을 설치하고 적절히 운영하여야 한다. (0~3점)		
부화장출입관리		
4. 부화장 출입자를 위한 전용 의복·신발(일회용 방역복·덧신 포함)을 구비하고 출입 시 착용하여야 하며, 부화장 내부에는 외부인(차량기사, 외부 부화장 관계자 등)의 출입을 제한하여야 한다. (0~3점)		
5. 부화장입구에 출입기록부를 비치하고 방문자 및 차량의 출입내역을 빠짐없이 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
부화장시설		
6. 부화시설은 축산업의 허가 및 등록기준에 따라 설치하고 부화단계별로 구분·관리하여야 한다. 또한 종계업 또는 종오리업을 함께 하는 경우에는 사육시설과 격리된 다른 건물에 설치하여야 한다. (0~3점)		
7. 부화용 알보관실, 발육실, 발생실, 병아리보관실 등 부화장시설은 온도, 습도 및 환기 관리가 적절히 이루어져야 한다. (0~3점)		
8. 부화장 내부시설은 불침투성 재료로 되어 있으며, 부화 폐기물 등에 오염되지 않도록 관리하여야 한다. (0~2점)		
9. 부화장의 사람 출입구, 관리사무실, 창고 및 각 부화시설 입구에는 신발소독조를 갖추고 정기적으로 관리하여야 한다. (0~1점)		
10. 부화시설 내부에 동물이 드나들지 못하도록 적절히 관리하여야 하며, 환풍시설, 배수구 등에는 야생동물(쥐, 조류 등) 출입 차단망을 설치하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부대시설		
11. 부화폐기물 보관시설의 바닥 및 벽은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 외부로 폐기물이 유출되지 않아야 한다. (0~2점)		
위생 관리		
소독		
12. 부화장 및 그 주변을 소독할 수 있는 시설이나 장비를 설치하고, 주 1회 이상 정기적인 소독을 실시·기록하여야 한다. (0~2점)		
13. 외부 차량 등과 접촉하는 정란실, 부화용 알소독실, 병아리 보관실, 출하장 등 입·출입 시 대인소독을 실시하고 있으며, 각 부화시설별로 손세척, 손소독 등의 위생처리 설비를 갖추고 정기적으로 관리하여야 한다. (0~2점)		
14. 부화장에서 사용하는 작업복 및 신발, 도구 및 장비는 주기적인 세척을 실시하고 위생적으로 보관하여야 한다. 특히 부화 기구 및 설비는 정기적으로 청소 및 소독을 실시하고 그 기록을 유지하여야 한다. (0~3점)		
방충·방서		
15. 부화장 내 해충 및 설치류 등의 구제를 주기적으로 실시하여야 한다. (0~3점)		
16. 부화장 및 그 주변은 배수가 잘 되도록 관리하여야 한다. (0~1점)		
위생 검사		
17. 부화장은 정기적으로 부화장위생검사(일반세균, 대장균, 살모넬라, 곰팡이)를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
폐기물 관리		
18. 폐사된 병아리와 부화폐기물 등은 관리기준에 의하여 처리하고 처리현황을 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
종사자 교육		
19. 부화장 종사자(외국인근로자포함)에 대한 위생 및 방역교육을 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
보관		
20. 인체 및 가축에 유해한 화학물질은 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부화관리		
단계별 관리		
21. 부화단계별 관리기준서를 작성·운영하여야 한다. (0~2점)		
부화용 알관리		
22. 부화용 알은 농장 및 사육동별로 집란일자를 표시하여 보관하고, 입란 시 선입·선출 등 추적 가능한 조치와 기록관리가 실행되어야 한다. (0~3점)		
23. 부화용 알에 대한 소독은 밀폐된 소독실(출입문 및 벽이 소독제가 새어나오지 않는 구조)에서 적절하게 실시하여야 한다. (0~2점)		
24. 부화용 알로 사용되지 않는 알(오염란, 파란, 쌍란 등) 및 부화중지란 등에 대한 위생적 폐기 방안을 수립·운영하고 폐기 처리현황을 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
25. 발육란은 주기적으로 검란을 실시하여 미수정란, 발육중지란, 폭발란은 제거하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
26. 부화용 알에 사용되는 난좌는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~1점)		
용수관리		
27. 용수는 수돗물 또는 「지하수법」 제20조의 규정에 의한 생활용수 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 1회/3년이상 검사를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
28. 용수 저장탱크는 정기적으로 청소·소독을 실시하여 청결하게 관리하고 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하여야 한다. (0~2점)		
동물용의약품(항생제 등), 동물용의약외품, 농약 등(이하 “동물용의약품 등” 으로 한다) 관리		
29. 동물용의약품 등 안전사용기준(올바른 사용 및 기록 방법, 보관·폐기 절차, 잔류예방관리 등)을 수립·이행하여야 한다. (0~4점)		
30. 동물용의약품 등에 대한 입고·출고내역을 관리·기록하여야 하며, 사용 후 남은 동물용의약품 등은 적절히 보관·사용하여야 한다. (0~3점)		

평가내용(배점)		평가결과 (0~4점)	비고
질병관리			
31. 부화용 알을 생산한 종계에 대한 추백리 및 가금티프스 검사성적서를 보관하여야 한다.(중오리군은 DVH에 한함) (0~2점)			
32. 부화용 알(발육중지란 포함)· 병아리에 대한 살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~4점)			
33. 병아리에 대한 백신접종(ND백신 의무조항, 종계부화장의 경우 MD백신)은 정확하게 실시·기록을 유지하고, 백신회석 및 접종준비과정은 위생적이어야 한다. (0~3점)			
반입 및 출하 관리			
34. 부화용 알 반입 및 병아리 출하 시 거래기록을 작성·보관하여야 한다. (0~3점)			
35. 부화용 알 운송차량은 정기적으로 세척 및 소독을 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)			
36. 병아리에 대한 동물용의약품 등 투약 내역을 해당 농장에 통보하여야 한다. (0~1점)			
37. 병아리 운반차량은 매 출하시마다 온도 및 습도를 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)			
종합평가	점수합계	<p><판정기준></p> <p>인증평가</p> <p>: 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	
	점(%)	<p>정기 조사·평가</p> <p>: 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	

2-6. 인증평가용(가축사육업, 종축업, 부화업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5)		
	2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 가축설명서·관리절차도 및 평면도	1. 가축(원유·알 등 포함)설명서가 구체적으로 기술되어 있는가? (0~5)		
	2. 사양(부화)관리절차도 및 농장(부화장)평면도를 작성하였으며 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요인 분석	1. 반입에서 출하 단계까지 모든 공정(절차)에 대한 위해요소를 도출하고, 별표 2에 따른 위해요소분석표를 적절히 작성하였는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라 적절하게 결정되었는가?(0~10)		
	2. 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5)		
	2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)		
	3. 모니터링 절차에 따라 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~5)		
	4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5)		
	5. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 최초검증을 실시하고 HACCP 관리계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(0~5)		
	2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
7. 교육, 훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련 절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~5)		
	2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
총 합 평 가(0~100)			

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배 점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 100점 중 85점 이상을 적합, 70점 이상 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다.

(제 1 장)

5. HACCP 적용품목 심별 [별표8]

안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심벌(제27조 관련)

안전관리인증기준(HACCP) 적용심벌이나 현판은 다음 기본 심벌을 참조하여 제품 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

그림1

도축장, 집유장, 농장



그림2

그 밖의 HACCP 적용작업장·업소



그림3

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)



안전관리인증
HACCP
농림축산식품부

안전관리인증기준(HACCP)
적용작업장(업소·농장)

○○○(업소명 또는 농장명)

그림 2. 그 외 HACCP 적용작업장·업소

인증번호 제○○호 (인증번호는 생략 가능함)



안전관리인증
HACCP
식품의약품안전처

안전관리인증기준(HACCP)
적용작업장(업소)

○○○(업소명)

그림 3. 축산물 안전관리통합인증업체

인증번호 제○○호 (인증번호는 생략 가능함)



안전관리통합인증
HACCP
식품의약품안전처

안전관리통합인증기준
적용업체

○○○(업소명)

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

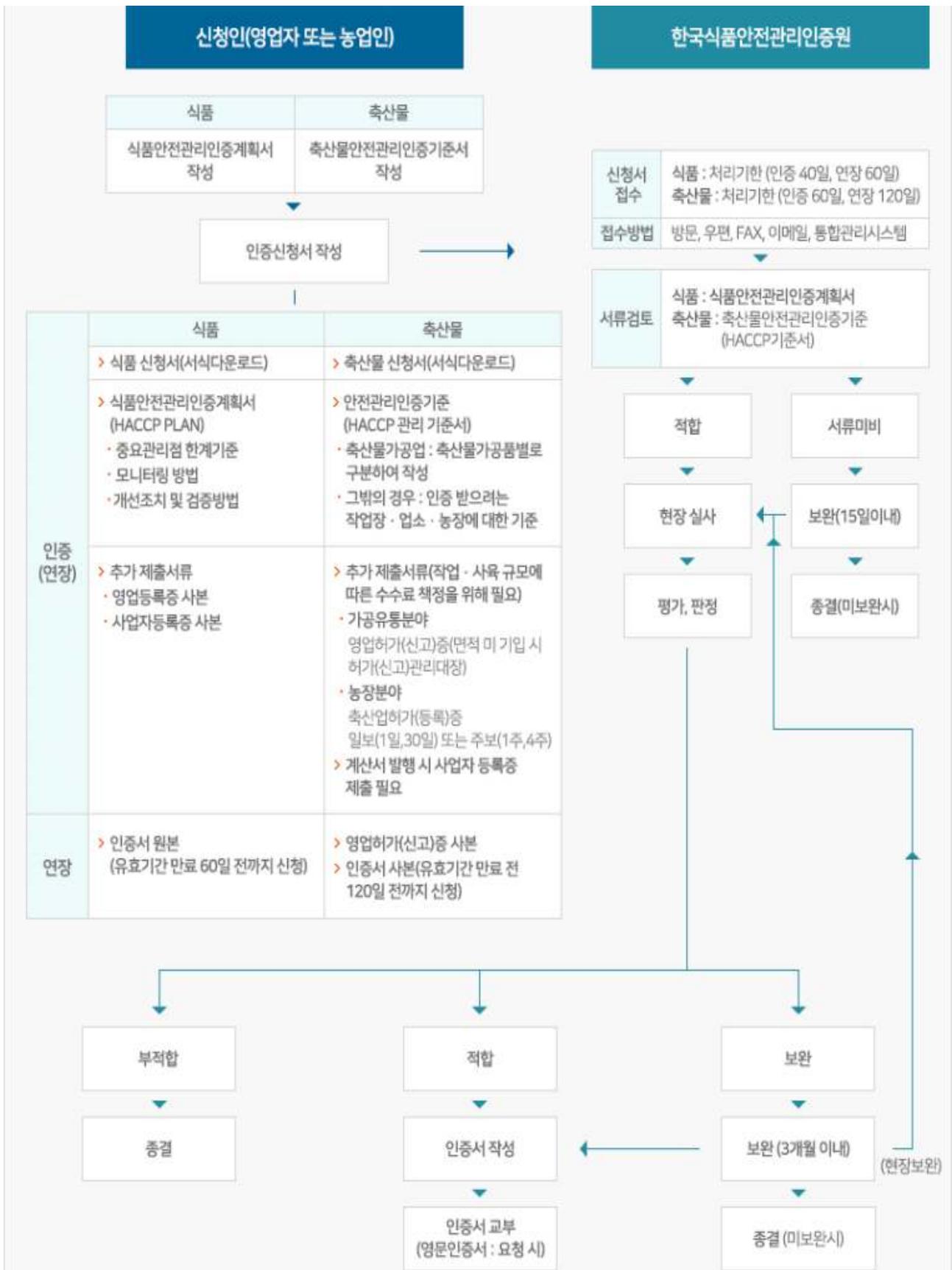
제2장

HACCP 인증 절차 안내 [한국식품안전관리인증원]

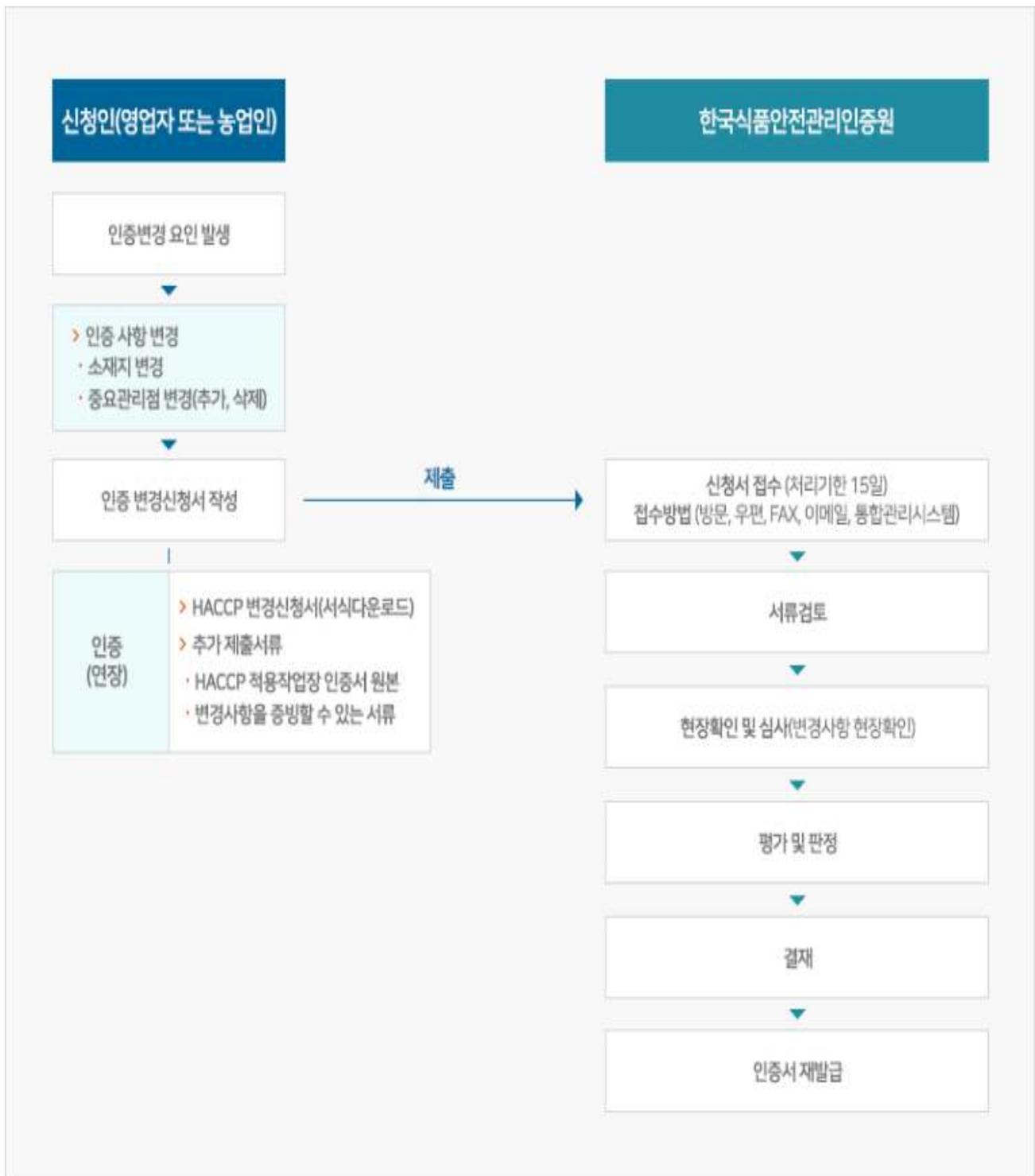


식품안전관리인증원

1. HACCP 인증(연장)심사절차



2. HACCP 인증변경절차



- [] 안전관리인증작업장
- [] 안전관리인증업소
- [] 안전관리인증농장
- [] 안전관리통합인증업체

(HACCP) 인증변경신청서

접수번호	접수일자	처리기간	15일
------	------	------	-----

신청인	영업허가(신고·등록)번호		영업허가(신고수리·등록) 연월일	
	작업장(업소·농장)명		전화번호	
	소재지	본사		
		공장(농장)		
	대표자 성명			생년월일
	관리 책임자			생년월일
HACCP 적용업종 또는 가공품의 유형				

변경하려는 사항	변경 전	변경 후
	변경사유	

「축산물 위생관리법」 제9조제5항 및 같은 법 시행규칙 제7조의3제8항에 따라 ([] 안전관리인증작업장 [] 안전관리인증업소 [] 안전관리인증농장 [] 안전관리통합인증업체)의 인증변경을 신청합니다.

년 월 일

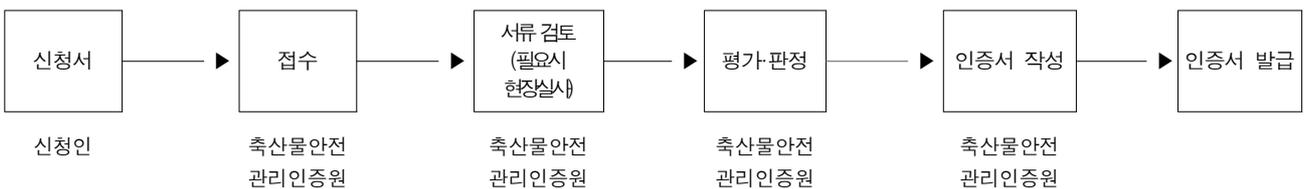
신청인

(서명 또는 인)

축산물안전관리인증원장 귀하

첨부서류	변경사항을 증명할 수 있는 서류	수수료 「축산물 위생관리법」 제41조 및 같은 법 시행규칙 제59조제1항에 따라 축산물안전관리인증원이 정하는 수수료
------	-------------------	---

처리절차



210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

제 3 장

HACCP관리 표준기준서



식품안전관리협회

(제 3 장)

1. HACCP 개요
2. HACCP팀 구성
3. 제품설명서 작성 / 용도 확인
4. 공정흐름도 작성 / 현장 확인
5. 위해요소분석(원칙1)
6. 중요관리점(CCP) 결정(원칙2)
7. 중요관리점에 대한 한계기준 설정(원칙3)
중요관리점에 대한 모니터링 체계 확립(원칙4)
개선조치 방법 수립(원칙5)
안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)
8. 검증 절차 및 방법 수립(원칙6)
9. 문서 및 기록유지(원칙7)
교육·훈련

1) HACCP의 이해

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)은 1900년대 미항공우주국(NASA)의 아폴로 우주선에 안전한 식품을 공급하기 위하여 개발한 위생관리 제도로서 국제적인 식품안전을 위하여 FAO/WHO에서는 1993년 HACCP 적용을 위한 가이드라인을 제시하여 각 국에서 시행할 것을 권장하고 있다. 1950년대말 NASA의 우주개발 프로그램의 일환으로 Pillsbury사가 우주식품을 납품하게 되었다. 그런데 우주조종사들이 임무 수행 중에 식품으로 인하여 체중 감소나 식중독 등의 사고가 야기되면 큰일이므로 NASA는 엄격한 품질보증을 요구하였고, 이에 Pillsbury사는 실험실에서 최종제품에 대한 엄격한 검사를 통해 적합하게 판정된 제품만 납품하고자 하였다. 그런데 엄격한 품질보증의 요구에 따라 검사항목과 표본 수를 늘리다 보니 대부분 생산된 최종제품이 검사하는데 사용되어 실제 납품할 수 있는 제품의 양이 얼마되지 않았다. 이에 NASA 와 Pillsbury사는 최종제품의 검사에 의한 방법이 품질 보증에는 문제가 있는 것을 인식하고는 다른 방법을 모색하게 되었다. 최종제품에 대한 검사가 아닌 최종제품이 적합하도록 사전에 잘 만드는 것이다.

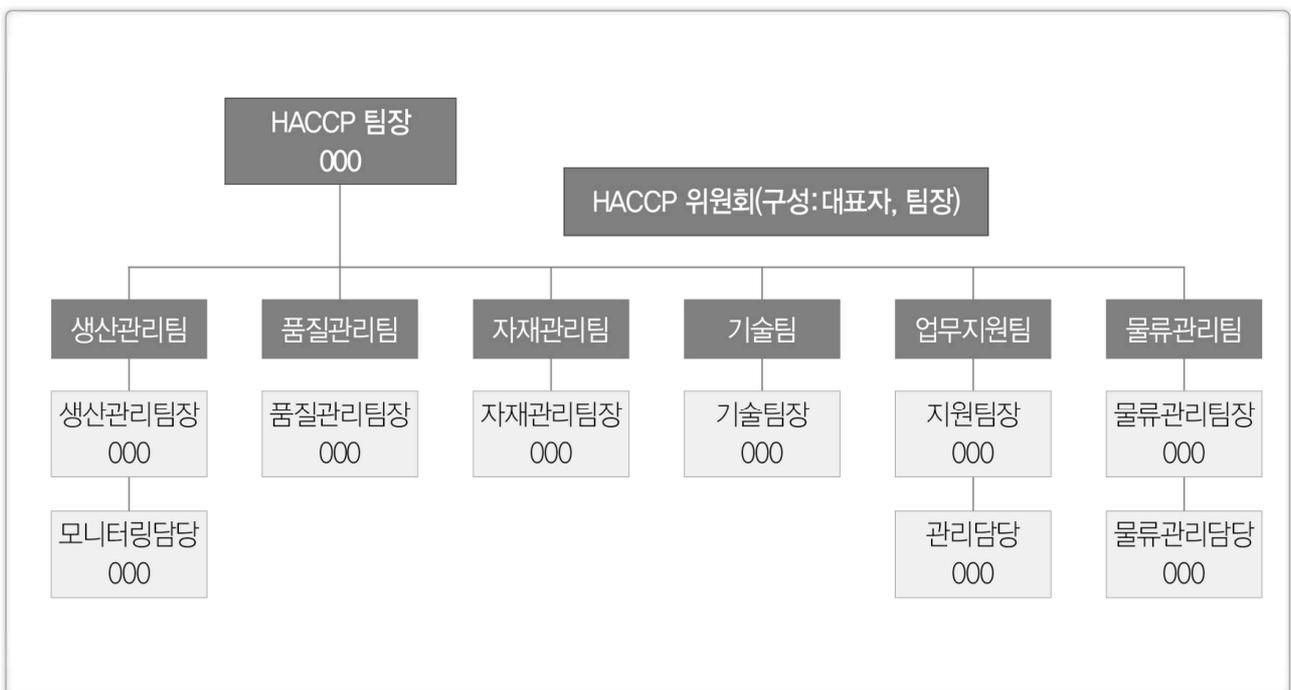
HACCP은 원·부 재료 및 제조·가공·조리·소분·유통·판매 등 식품취급과정에서 발생 가능한 위해요소가 관리(제거 또는 제어) 가능한 과정(단계)과 조건을 찾아 집중 관리하여 위해요소가 식품·축산물에 섞이거나 오염되지 않도록 예방·관리하는 기준으로 사전에 잘 만드는 방법이므로 ‘사전에 위해요소를 관리하는 사전예방시스템’이라고 하는 것이다.

2) HACCP 적용 절차

- ① HACCP팀 구성
- ② 제품설명서 작성/용도 확인
- ③ 공정흐름도 작성/현장확인
- ④ 위해요소분석(원칙1)
- ⑤ 중요관리점(CCP) 결정(원칙2)
- ⑥ 중요관리점에 대한 한계기준 설정(원칙3)
- ⑦ 중요관리점에 대한 모니터링 체계 확립(원칙4)
- ⑧ 개선조치 방법 수립(원칙5)
- ⑨ 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)
- ⑩ 검증 절차 및 방법 수립(원칙6)
- ⑪ 문서 및 기록유지(원칙7)
- ⑫ 교육 · 훈련

1) HACCP팀 구성

HACCP팀은 HACCP적용 품목 생산과정에 직·간접적으로 참여하는 모든 인원을 HACCP팀으로 구성하여 조직도를 작성한다. 따라서 HACCP팀 조직도는 HACCP를 적용하고자 하는 업체의 조직도와 일치하는 것이다. 다만, 대표자가 HACCP팀장이 아닌 경우 회의기구인 HACCP위원회에 구성원으로 참여한다는 것이 다른 점이다.



2) 책임과 권한

책임과 권한은 HACCP팀별 그리고 HACCP팀 구성원별로 부여하는 업무를 상세하게 작성한다. HACCP 팀장은 식품 및 축산물 안전관리인증기준에서 정하고 있는 책무를 포함하여 책임과 권한을 부여한다. 또한, 팀별 그리고 구성원별 인수인계방법에 따라 인계자를 정하여 관리하도록 한다. 팀원의 경력은 검증, 교육훈련 강사 등을 선정할 때 활용하기 위해서 작성하는 것이다.

구분	이름	경력	책임과권한(업무분장)	인수자
HACCP팀장	000	•농장 10년 •HACCP 경영자, 전문과정 이수	•HACCP 기준 수립 및 검증 승인 •한계기준 이탈 및 개선조치 사항 승인	000
생산관리팀장	000	•농장 7년 •HACCP 전문과정 이수	•모니터링 승인	000
품질관리팀장	000	•농장 5년 •HACCP 전문과정 이수	•품질관리	000
자재관리팀장	000	•농장 5년	•부자재 관리 승인	000
기술팀장	000	•농장 3년	•시설설비 관리 승인	000
지원팀장	000	•농장 3년	•작업장 관리 승인	000
물류관리팀장	000	•농장 2년	•완제품 출하 승인	000
모니터링 담당	000	•농장 2년	•모니터링 기록	000
관리담당	000	•농장 1년	•작업장 등 유지보수	000
물류관리담당	000	•농장 1년	•보관온도 기록	000

제품설명서는 HACCP적용 품목별로 작성함을 원칙으로 한다. 다만, 각 식품·축산물의 특성이 같거나 비슷하여 유형별로 작성하여도 가능하다고 판단되는 경우 식품을 묶거나 식품유형별(또는 식품종별)로 작성할 수 있다.

제품설명서에는 제품명, 제품유형 및 성상, 품목제조보고연월일, 작성자 및 작성연월일, 성분배합비율 및 제조방법, 제조단위, 완제품의 규격, 보관·유통 상의 주의사항, 제품용도 및 유통기간, 포장방법 및 재질, 살균방법, 표시사항, 기타 필요한 사항이 포함되도록 작성한다.

제품설명서의 각 사항에는 기본적으로 위생적인 요소만을 고려하여야 하나, 품질적인 사항을 포함시켜야 하는 경우에는 위생적인 요소와 구분하여 기재한다.

* 제품(가축)설명서 / 용도확인

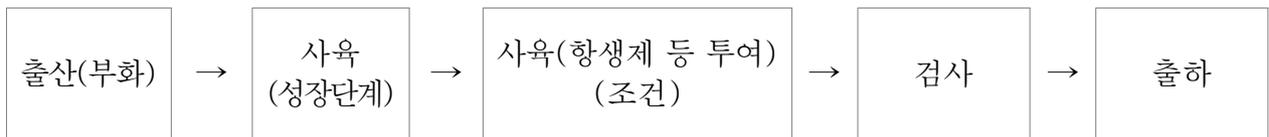
제 품(가축) 설 명 서			
1. 제품명	돼지		
2. 축산물가공품 유형	해당없음		
3. 영업허가(신고)번호 및 일자	0000, 0000.00.00.		
4. 품목제조(변경)보고일자	해당없음		
5. 성분배합비율	해당없음 또는 사육두수 기록		
6. 완제품의 규격	항목	법적규격	자사규격
	생물학적위해요소 (가축질병 등)	축산물 기준 및 규격	항목: 중요관리점 위해요소 규격: 한계기준 유효성 평가 결과
	화학적위해요소 (항생제, 살충제 등)	축산물 기준 및 규격	항목: 중요관리점 위해요소 규격: 한계기준 유효성 평가 결과
	물리적위해요소 (주사바늘, 못 등)	축산물 기준 및 규격	항목: 중요관리점 위해요소 규격: 한계기준 유효성 평가 결과
7. 포장 단위	해당없음		
8. 포장방법	해당없음		
9. 살균방법	해당없음		
10. 제품용도 및 소비대상	- 제품용도: 지육 판매 - 소비대상: 전 연령층 소비자		
11. 유통기한	0000.00.00까지, 사육일로부터 00일(월)		
12. 보관 및 유통상의 주의사항	• 실온		
13. 기타 사항	돈방번호, 구매자, 출하처 및 출하시 운전자, 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부, 주사침 잔류여부, 항생제무첨가사료(비육후기 사료) 급여일, 출하예정 도축장/농장		
작성일자: 0000.00.00.		작성자: 000 (서명)	

※ 돼지농장

공정흐름도는 원·부원료의 입고부터 최종제품의 출고까지의 모든 단계 및 단계별 조건을 파악하여 공정흐름도를 작성하여 제품이 어떤 과정에서 어떤 조건을 통해 만들어지며 위해요소가 어디에서 발생할 수 있을 것인가를 보여주는 자료이다. 공정흐름도는 작업장에서 실제 이루어지는 것과 동일하게 식품·축산물 취급과정의 원·부원료, 포장 종류, 취급과정명, 취급과정 조건 등을 파악하고, 입고부터 출고까지의 전 과정을 조사하여 작성한다. 또한, 식품·축산물 취급과정명은 작업장 평면도 작성 시 작업장 명칭으로 사용하여 작업장 평면도를 작성한다.

1) 농장 사육 흐름도

① 사육 과정도



② 사육방법 설명

연번	과정	시설·설비명	사육 방법	담당자
1	계류(부화)	000	계류장(부화장) 세척·소독, 생체검사	000
2	사육	000	사육장 세척·소독	000
3	사육(항생제 등 투여)	000	항생제 종류, 주사량, 주사방법 준수	000
4	검사	000	생체검사, 항생제 검사	000
5	출하	000	휴약기간 준수 확인, 하루 전 사료 제공 금지, 생체검사	000

2) 작업장 평면도(구역, 이동동선, 배수·환기 계통 등)

- 작업장 평면도에 있는 작업장 명칭은 농장·양식·도축·집유·제조·가공·보관·운반·판매·조리 공정명을 작업장 명칭으로 한다.
- 작업장 구역은 생물학적위해요소를 관리할 수 있는 과정을 고려하여 구역을 설정하고 작업장은 일반구역과 청결(준청결)구역 분리를 원칙으로 한다.

작업장 구역 설정

구 분	가열 (또는 소독)과정이 있는 경우	세척과정이 있는 경우	가열, 세척, 소독과정이 없는 경우
일반구역	가열(또는 소독)작업장을 제외한 이전 작업장	세척작업장을 포함한 이전 작업장	생물학적위해요소 관리 (제어 또는 제거)되기 전 작업장
준청결구역	가열(또는 소독) 작업장	세척작업장을 제외한 이후 작업장(탈수, 절단 등)	생물학적위해요소 관리 (제어 또는 제거)된 작업장
청결구역	가열(또는 소독)공정에서 내포장 작업장	세척작업장을 제외한 내포장까지 작업장(내포장이 밀봉되지 않는 경우 제품보관창고는 청결구역)	생물학적위해요소 관리 (제어 또는 제거)된 작업장에서 내포장 작업장

- 일반구역: 생물학적위해요소(미생물)를 제거(또는 제어)하기 전 공정과 내포장 이후 외포장 (종이재질사용) 공정으로 기본적인 위생관리가 필요한 구역
- 청결구역 : 생물학적위해요소(미생물)를 제거(또는 제어)한 공정과 내포장 공정으로 특별한 위생관리가 필요한 구역
- 준청결구역 : 청결구역을 열기, 증기 등으로 분리한 경우

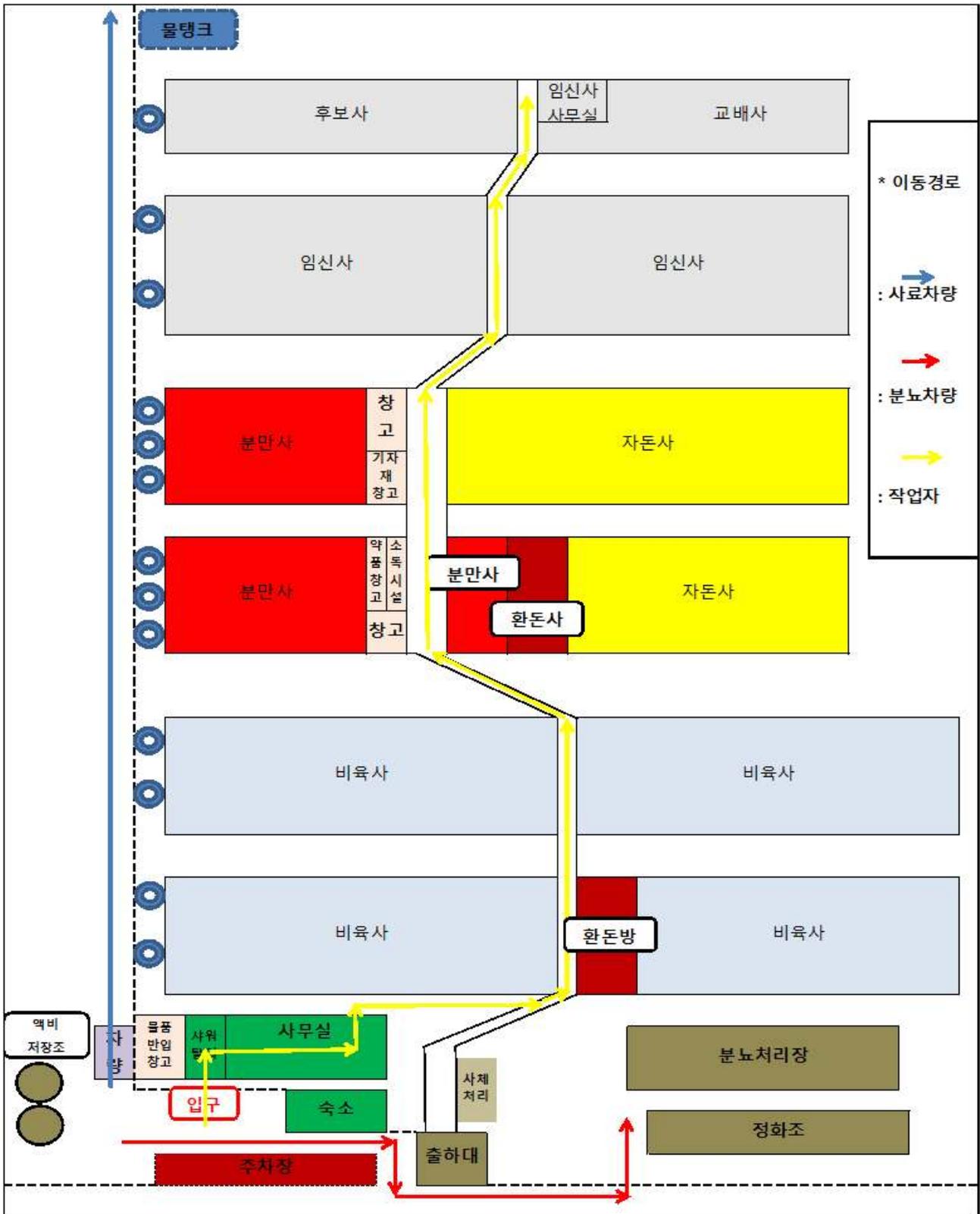
* 분리 : 다른 건물이거나 동일 건물일 경우에는 격벽을 설치하여 모든 작업실이 별개의 장소로 구별되어 작업원의 출입이나 공조장치가 별도로 되어 있는 상태(다만, 분리와 동등한 조건은 자동화라인 환기방향, 작업장별 오염환경 등을 파악하여 판단 가능함)

* 구획 : 칸막이, 자바라, 비닐커튼, 이동 가능한 벽 등에 의하여 구별된 장소로 교차오염이나 혼입이 방지될 수 있는 상태

* 구분 : 선, 줄, 그물 등으로 간격을 두어서 혼동이 되지 않도록 구별하여 관리할 수 있는 상태

- 작업자 이동경로는 작업장 내부에서는 청결(준청결)구역 작업자와 일반구역 작업자가 교차이동하지 않도록 동선을 설정한다.

① 작업장 평면도(예: 돼지 농장)



1) 위해요소(Hazard) 분류

원·부재료, 식품·축산물 취급과정에서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적(식중독균 등), 화학적(납, 카드뮴, 잔류농약 등), 물리적(금속조각, 유리조각 등 이물) 위해물질로 위해요소는 다음과 같이 분류한다.

- 생물학적 위해요소 : 병원성미생물, 부패미생물, 기생충, 곰팡이 등 식품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 위해요소
- 화학적 위해요소 : 인위적 또는 우발적으로 첨가·혼입된 화학적 원인물질(중금속, 항생물질, 항균물질, 성장호르몬, 환경호르몬, 사용기준을 초과하거나 사용금지된 식품첨가물 등)에 의해 또는 생물체에서 유래하는 화학적 원인물질(아플라톡신, DOP 등)에 의해 인체의 건강을 해할 우려가 있는 물질
- 물리적 위해요소 : 식품 중에 일반적으로는 함유될 수 없는 경화이물(돌, 유리조각, 금속파편 등)에 의해 인체의 건강을 해할 우려가 있는 물질

2) 위해요소분석(Hazard Analysis)

인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적(식중독균 등), 화학적(납, 카드뮴 등), 물리적(금속조각, 유리조각 등 이물)위해요소가 식품(건강기능식품 포함)·축산물의 원·부 재료 및 제조·가공·조리·소분·유통·판매 등 취급과정(단계)에서 발생가능한 위해요소를 찾고, 위해요소 발생원인을 밝혀내어 그 위해요소를 예방하고 관리할 수 있는 방법을 분석하는 과정으로 원·부재료별로, 그리고 공정흐름도에서 파악된 공정/단계별로 구분하여 실시한다. 이 과정을 통해 원·부재료별, 공정(단계)별로 발생가능한 모든 위해요소를 파악하고, 각 위해요소의 발생원인(교차오염, 증식, 잔존), 예방조치 및 관리방법을 파악하며, 위해요소의 심각성 기준과 발생가능성 기준에 따라 위해(Risk)평가한다.

① 위해요소 도출

원·부재료별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 도출은 다음과 같이 한다.

- 생물학적 위해요소(B)는 원료의 생산 및 유통과정에서 작업장으로 유입될 수 있으며, 작업장환경, 종업원, 식품성분, 제조·가공 과정 그 자체에 의하여 오염될 수 있으므로 이를 고려하여야 하고 곰팡이, 세균, 바이러스 등의 미생물과 기생충 등을 포함하여 도출한다.
- 화학적 위해요소(C)는 식품에서 자연적으로 존재하는 위해요소와 식품의 제조·가공·포장·보관·유통·조리 등 취급 과정에서 오염되는 위해요소로 구분되며, 의도적 또는 비의도적으로 첨가되거나 오염되는 독성물질 또는 유해물질로서 허용 외 식품첨가물, 세척제, 중금속, 잔류농약, 알러지 유발물질 등과 식품 생산시설, 장비, 기구 등에 사용되는 화학물질 등을 포함하여 도출한다.
- 물리적 위해요소(P)는 정상적으로 원료에서 발견될 수 없는 것으로서, 식품을 소비하는 사람에게 건강상의 장애(질병 또는 상처)를 유발할 수 있는 내·외부 유래의 이물을 말하며 유리, 금속 및 플라스틱과 같은 다양한 이물질을 포함하는데, 그 요인은 오염된 원료, 잘못 설계되거나 불충분하게 관리된 시설 및 장비, 오염된 포장재료, 종업원의 부주의 등과 관련된 이물 등을 도출한다.

② 위해평가

도출된 위해요소는 다음과 같이 심각성, 발생가능성 기준에 따라 분류한 후 종합 평가표에 따라 종합평가한다.

- 심각성 기준은 인체에 미칠 영향을 고려하여 위해요소별로 심각성 분류기준에 따라 위해요소 분석표에 도출된 단위위해요소별로 분류한다.
- 발생가능성 기준은 ① 원·부재료·식품취급과정별 위해요소별 반제품 및 완제품에 대한 시험자료 통계 자료 ② 클레임통계자료 ③ 국내외의 발생 사례 및 문헌상의 발생 가능성 조사자료 등을 활용하여 분류한다.

☞ 심각성 기준

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

☞ 발생 가능성 기준

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

☞ 위해분석 활용원칙

- ① 심각성 높은 위해요소는 CCP 결정도에서 CCP, CP 평가(심각성 3점)
- ② 발생된 위해요소는 CCP 결정도에서 CCP, CP 평가(발생가능성 2점 이상)
- ③ 종합평가 2점 이상의 위해요소는 CCP 결정도에서 CCP, CP 평가

☞ 종합평가표

발생 가능성	높음(3)	3	6	9
	보통(2)	2	4	6
	낮음(1)	1	2	3
		낮음(1)	보통(2)	높음(3)
심각성				

③ 위해요소 발생원인

원·부재료, 공정(단계)별로 도출된 위해요소에 대한 발생원인은 다음과 같이 도출한다.

- 생물학적 위해요소는
 - 협력업체 관리기준/검수기준 미준수로 교차오염
 - 작업장 세척·소독관리 기준 미준수로 교차오염
 - 작업자 세척·소독관리 기준 미준수로 교차오염
 - 시설설비/운반도구/청소도구/검사장비/모니터링장비/기타 작업장 내 도구 세척·소독관리 기준 미준수로 교차오염
 - 작업자 위생교육관리 기준 미준수로 교차오염
 - 작업장 온도(또는 습도)관리 기준 미준수로 증식
 - 세척, 소독, 가열, 행굼 등의 식품취급조건(세척방법, 세척수교체주기, 세척시간, 소독방법, 소독시간, 소독수 교체주기, 가열온도, 가열시간, 행굼방법, 행굼수 교체주기, 행굼시간 등) 미준수로 잔존
 - 작업시간 식품노출 장기화로 증식 등
- 화학적 위해요소는
 - 협력업체 관리기준 미준수로 교차오염
 - 화학물질을 취급하는 종업원의 교육훈련기준 미준수로 교차오염
 - 화학물질 사용기준 미준수로 오염
 - 화학물질의 적절한 식별 표시, 보관기준 미준수로 교차오염
 - 원·부재료 검수기준 미준수로 교차오염 등
- 물리적 위해요소는
 - 시설·설비 개·보수 기준 미준수로 교차오염
 - 원·부재료 검수기준 미준수로 교차오염, 작업자 교육훈련 부족으로 교차오염
 - 육안선별, 여과, 금속검출, X-RAY 등 이물검출공정 조건 미준수로 잔존
 - 시설설비/운반도구/청소도구/검사장비/모니터링장비/기타 작업장내 도구 세척·소독관리 기준 미준수로 교차오염 등

④ 예방조치 및 관리방법

원·부재료, 공정(단계)별로 도출된 위해요소의 발생원인에 대한 예방조치 및 관리 방법은 다음과 같이 도출한다.

- 생물학적 위해요소는
 - 협력업체 점검기준/검수기준 준수(원·부재료 협력업체 시험성적서 확인, 입고검사)
 - 작업장 세척·소독관리 기준 준수
 - 작업자 세척·소독관리 기준 준수
 - 시설설비/운반도구/청소도구/검사장비/모니터링장비/기타 작업장내 도구 세척·소독관리 기준 준수
 - 작업자 위생교육관리 기준 준수
 - 작업장 온도(또는 습도)관리 기준 준수
 - 세척, 소독, 가열, 행굼 등 취급조건(세척방법, 세척수 교체주기, 세척시간, 소독방법, 소독시간, 소독수 교체주기, 가열온도, 가열시간, 행굼방법, 행굼수 교체주기, 행굼시간 등) 준수
 - 작업시간 식품노출 최소화 등
- 화학적 위해요소는
 - 협력업체 관리기준 준수
 - 화학물질을 취급하는 종업원 교육·훈련
 - 화학물질 사용기준 준수
 - 화학물질의 적절한 식별 표시, 보관기준 준수
 - 원·부재료 검수기준 준수(원·부재료 협력업체 시험성적서 확인, 입고검사)
- 물리적 위해요소는
 - 시설·설비 개·보수 기준 준수
 - 원·부재료 검수기준 준수(원·부재료 협력업체 시험성적서 확인, 입고검사)
 - 작업자 교육·훈련
 - 육안선별, 여과, 금속검출, X-RAY 등 이물검출공정 조건 준수
 - 시설설비/운반도구/청소도구/검사장비/모니터링장비/기타 작업장내 도구 세척·소독관리 기준 준수 등

☞ 원·부재료별(식품명)에 대한 위해요소분석 사례는 다음과 같다.

원·부재료 위해분석 예시

원·부재료명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생가능성	종합평가		
축산물	B	대장균군	2	1	2	①원료자체 및 사육과정 관리 부족으로 교차오염 ②협력업체 관리 부족으로 교차오염	①입고검사 ②시험성적서 확인 ③원료사육과정 관리 ④협력업체 점검 ⑤교육관리 ⑥공정관리
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1	2	2		
		<i>Salmonella enteritidis</i>	2	2	4		
		<i>Bacillus cereus</i>	1	1	1		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	3	1	3		
		장출혈성 대장균	3	1	3		
		대장균	1	1	1		
	진균	2	1	2			
	C	항생물질	3	1	3	협력업체(생산자)의 관리 부족으로 항생물질 및 농약 등 교차오염	①입고검사 ②시험성적서 확인 ③협력업체 점검 ④교육 관리
		잔류농약	3	1	3		
	P	주사바늘, 못, 칼날	3	1	3	협력업체(생산자)의 관리 부족으로 혼입	①입고검사 ②시험성적서 확인 ③원료사육과정 관리 ④협력업체 점검 ⑤교육관리 ⑥공정관리
		플라스틱	2	2	4		
		머리카락	1	2	2		

☞ 농장·양식·도축·집유·제조·가공·보관·운반·판매·조리 등 취급 과정별 위해요소분석 사례는 다음과 같다.

농장·양식·도축·집유·제조·가공·보관·운반·판매·조리 과정 위해분석 예시

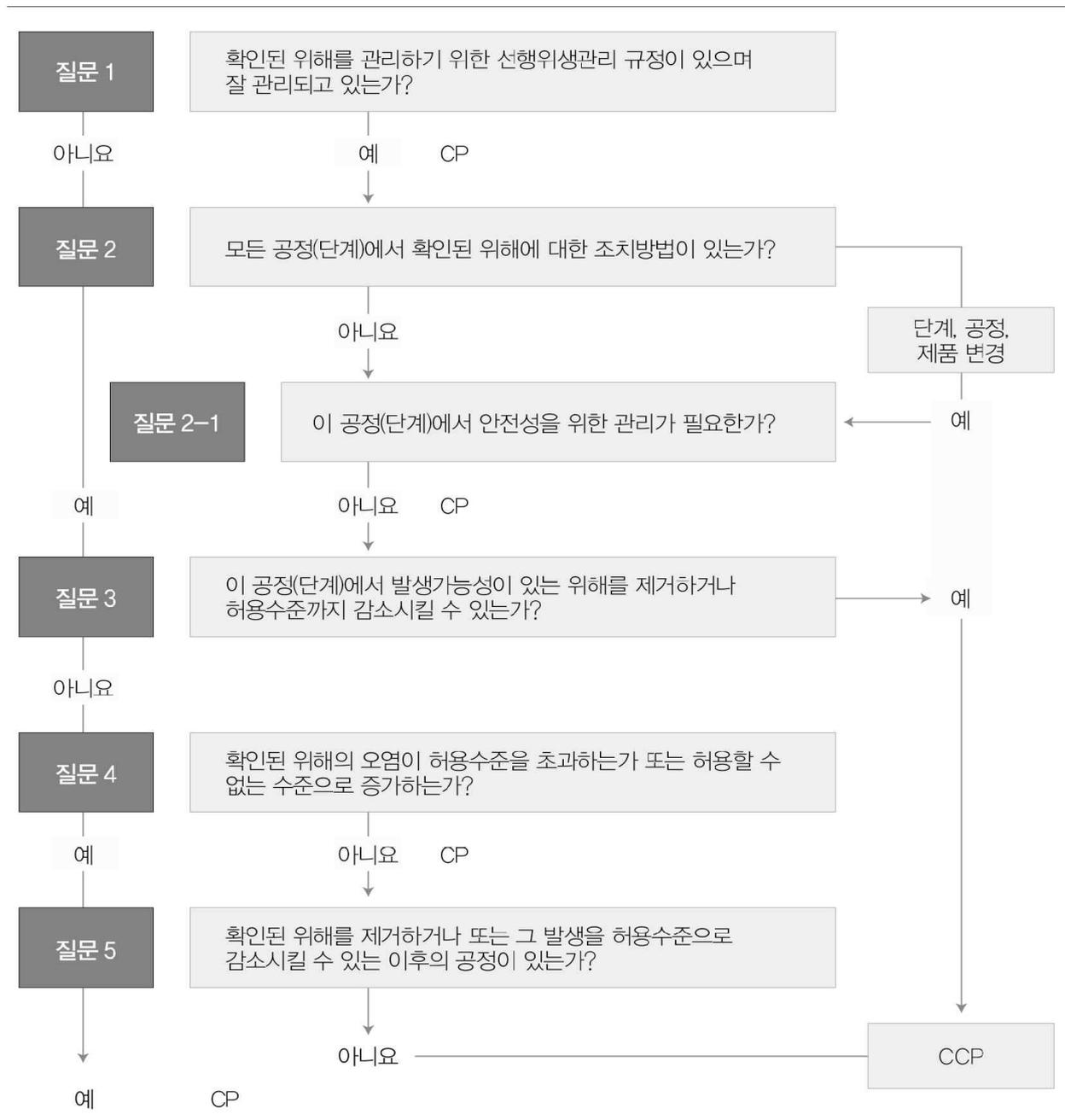
과정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법
			심각성	발생 가능성	종합 평가		
사육	B	대장균군	2	1	2	①작업장 관리 부족으로 오염 ②작업장 작업자, 시설설비 등 관리 부족으로 교차오염	①작업장 관리 ②작업장, 작업자, 시설설비 등 세척소독 관리 ③항생제 투여
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1	2	2		
		<i>Salmonella</i>	2	1	2		
		<i>Bacillus cereus</i>	1	1	1		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	3	1	3		
		장출형성 대장균	3	1	3		
		<i>Clostridium perfringens</i>	3	1	3		
	진균	2	1	2			
	C	항생제	3	1	3	항생제 등 투여 방법 미준수로 오염	항생제 등 투여 방법 관리
		납	3	1	3		
	P	칼날	3	1	3	작업자, 작업도구 등 관리 부족으로 혼입	작업도구, 작업자 관리 사육 관리
		돌	2	1	2		
머리카락		1	2	2			

공정명	구분	위해요소	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법	
			심각성	발생 가능성	종합 평가			
사육 (항생제 등 투여)	B	대장균군	2	1	2	①작업장/운반차량 온도 관리 부족으로 증식 ②운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염 ③작업장 청정도 관리 부족으로 교차 오염 ④항생제 등 투여방법 관리 부족으로 잔존	①작업장 세척소독 관리 ②운반차량 세척소독 관리 ③작업자 위생 교육훈련 ④시설설비 세척소독 관리 ⑤기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 ⑥차량/작업장 온도관리 ⑦작업장 청정도 관리 ⑧항생제 등 투여방법 관리	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1	1	1			
		<i>Salmonella enteritidis</i>	2	1	2			
		<i>Bacillus cereus</i>	1	1	1			
		<i>Listeria monocytogenes</i>	3	1	3			
		장출혈성 대장균	3	1	3			
		대장균	1	1	1			
		진균	2	1	2			
	C	항생제	3	1	3	항생제 투여 방법 미준수	항생제 투여조건 준수	
	P	칼날	칼날	3	1	3	①제조설비, 운반도구 등 관리 부족으로 교차오염 ②운송차량/작업자/작업장/제조설비/기구용기/검사장비/운반도구/청소도구 등 세척소독 관리, 작업자 위생교육 부족으로 교차오염	①작업장 세척소독 관리 ②운반차량 세척소독 관리 ③작업자 위생 교육훈련 ④시설설비 세척소독 관리 ⑤기구용기/검사장비/청소도구 세척소독 관리 ⑥작업장 청정도 관리 ⑦공정(세척, 금속검출/금속제거/여과 등)
			플라스틱	2	2	4		
머리카락		1	2	2				

* 중요관리점 결정(Critical Control Point : CCP)

위해요소분석결과 및 위해평가 활용원칙에 따라 위해요소를 제거(또는 제어)하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 제품의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 공정(단계)을 결정하는 과정으로 중요관리점 결정도에 따라 중요관리점을 결정한다. 공정(단계)별 중요관리점 결정 사례는 아래와 같다.

중요관리점 결정도



항생제 등 투여과정 중요관리점 결정 예시

공정명	구분	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요 관리점
			예:CP임 아니오: 질문 2	예:질문3 아니오: 질문2-1	예:공정,제품 변경→질문2 아니오: CP임	예:CCP임 아니오: 질문4	예:질문5 아니오: CP임	예:CP임 아니오: CCP임	
출산 (부화)	B	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Coli O157:H7</i>	아니오	예		아니오	예	예 (항생제 투여)	CP
	P	금속	아니오	예		아니오	예	예 (금속검출 공정)	CP
사육 (항생제 등 투여)	B	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Listeria monocytogenes</i> 장출혈성 대장균	아니오	예		예			CCP-1B
	C	항생제	아니오	예		예			CCP-1C
	P	금속	아니오	예		아니오	예	예 (금속검출 공정)	CP
이물 확인	P	금속	아니오	예		예			CCP-1P

중요관리점에 대한 한계기준 설정(원칙3)
 중요관리점에 대한 모니터링 체계 확립(원칙4)
 개선조치 방법 수립(원칙5)
 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)

1) 한계기준 설정(Critical Limit)

한계기준은 중요관리점 조건별 위해요소 제거(제어)효과 시험자료 등 과학적 근거를 바탕으로 위해요소를 제거(또는 제어)하거나 허용수준 이하로 관리하기 위한 조건으로 최저치 및 최고치로 수립하여야 하며, 현장에서 신속하고 쉽게 확인·기록할 수 있는 조건으로 설정하여야 한다. 한계기준에 해당하는 조건은 다음과 같다.

- ① 항생제 종류, 투여 방법, 투여량, 휴약기간 등
- ② 가열(튀김, 볶음, 건조, 살균, 멸균 등) 온도(압력, 품온 등) 및 시간(회전수, 유속, 유량 등) 등
- ③ 튀김, 볶음 공정 배기량, 배기시간 등
- ④ UV살균 파장, 시간, 회전수, 표면적 등
- ⑤ 세척방법, 세척시간, 세척유량, 세척수 교체주기 등
- ⑥ 소독농도, 소독방법, 소독수 유량, 소독수 교체(보정)주기 등
- ⑦ 행굼방법, 행굼시간, 행굼유량, 행굼수 교체주기 등
- ⑧ 급속동결 온도, 시간 등
- ⑨ 동결건조 온도, 시간 등
- ⑩ 배합 방법, 배합시간, 회전수에 따른 수분활성도(A_w), 수분, pH 등
- ⑪ 자석 자력, 교체주기 등
- ⑫ 이물검출설비(금속검출기, X-RAY 등) 이물크기별 감도
- ⑬ 여과망 크기, 교체주기, 여과 압력 등

2) 모니터링(Monitoring) 체계 확립

- 모니터링은 중요관리점을 관리하기 위해 설정된 한계기준이 유지되고 있는지 확인하는 관찰이나 측정행위 등으로 중요관리점의 한계기준이 벗어나지 않도록 관리하기 위하여 작업자 또는 기계적인 방법 등으로 수행하는 일련의 관찰 또는 측정수단이다.

- 모니터링 체계는 육하원칙에 따라 작성함을 원칙으로 하되, 모니터링 담당자의 역량에 맞추어 사진, 녹음, 언어 변환 등의 방법을 사용하여 작성한다. 또한, 모니터링 주기는 작업 시작 시점, 작업 종료 시점 또는 작업 중 횡수로 설정하고 모니터링 시간을 정확히 기록하여 기준에서 벗어난 시점을 확인하고 폐기, 재가동 등의 대처 시점으로 활용하도록 한다.
- 모니터링 체계를 수립하여 시행하게 되면, 첫째, 작업과정에서 발생하는 위해요소의 추적이 용이하며, 둘째, 작업공정 중 중요관리점에서 발생한 기준 이탈(deviation) 시점을 확인 할 수 있으며, 셋째, 문서화된 기록을 제공하여 검증 및 식품사고 발생 시 증빙자료로 활용할 수 있다.
- ☞ 모니터링은 현장에서 신속하고 쉽게 확인기록할 수 있는 방법으로 가열온도와 시간을 측정할 수 있는 가열공정에서 가열온도 및 시간, 회전수(RPM)로 세척시간을 측정할 수 있는 세척공정은 회전수, 튀김공정에서 유지 교체주기 등을 모니터링하는 것이다.

3) 개선조치(Corrective Action) 방법 수립

개선조치 방법은 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우 원래의 한계기준으로 원상복귀하도록 하는 절차 및 방법으로 선조치 후보고 체계에 따라 육하원칙에 따라 작성한다. 안전관리인증기준(HACCP)은 위해요소, 발생원인, 예방조치 및 관리방법을 미리 파악하고 제거(또는 제어)하는 예방체계이므로, 모니터링 결과 한계기준을 벗어난 경우 취해야 할 개선조치방법을 설정하여 신속한 대응조치가 이루어지도록 하여야 하며 개선조치 방법 설정 시 한계기준 이탈한 경우, 시설·설비고장으로 인한 경우 등을 포함하여 작성한다.

4) 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)

식품·축산물의 위해요소를 제거(또는 제어)하거나 허용 이하로 감소시킬 수 있는 중요관리점을 기준으로 위해요소분석 결과 발생 가능한 위해요소, 발생원인, 예방조치 및 관리방법, 한계기준, 모니터링 방법 및 개선조치 방법 등을 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 작성한 도표 또는 계획으로 작업장 중요 관리점에 비치하여 습관화되도록 한다. 공정(단계)별 안전관리인증기준관리계획(HACCP Plan)사례는 다음과 같다.

항생제 등 투여과정 HACCP Plan 예시

취급과정명		항생제 투여
CCP번호		CCP-1BC
위해요소	종 류	살모넬라, 항생제
	발생원인	항생제 종류, 투여량, 투여방법 미준수로 감염, 휴약기간 미준수로 항생제 잔류
한계기준 (C.L)	관리항목	항생제 종류, 투여량, 투여방법, 휴약기간
	한계기준	항생제 종류: 000, 투여량: 000cc, 투여방법: 0000부위 주사, 휴약기간: 0000년00월 00일부터 0000년00월00일까지
모니터링	대 상	항생제 종류, 투여량, 투여방법, 휴약기간
	방 법	항생제 투여 담당자는 항생제 종류, 투여량, 투여일자, 투여방법, 휴약기간을 모니터링 일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고한다.
	주 기	작업시작 시점, 작업종료 시점
	담 당 자	항생제투여 담당자
개선조치	방 법	1. 한계기준 이탈한 경우 ① 담당자는 즉시 투여를 중지하고 개선조치내역을 모니터링일지에 기록하고 HACCP 팀장에게 보고한다. 2. 시설·설비 고장인 경우 ① 즉시 투여작업을 중지하고 수리를 의뢰한다. ② 수리 후 재 투여하고 개선조치 내역을 모니터링일지에 기록하고 HACCP팀장에게 보고한다.
	담 당	항생제투여담당자
기록 및 보관		CCP 모니터링 일지, 2년

* 검증(Verification) 절차 및 방법 수립

검증은 안전관리인증기준(HACCP)관리계획 등이 제대로 세워지고, 유지 관리되고 있는지에 대해 확인하는 것으로 유효성(Validation)과 실행성(Implementation) 검증으로 분류하며, 서류검토, 현장 조사, 시험·검사 방법으로 세분화하여 실시한다.

- 유효성 검증은 HACCP관리계획(위해요소분석, 중요관리점 결정, 한계기준 수립 등) 및 선행요건관리 기준(세척·소독 기준 등)이 제대로 수립되었는지를 과학적인 방법(시험·검사)으로 확인하는 것이다.
 - (서류확인) HACCP관리계획(위해요소분석, 중요관리점 결정, 한계기준 수립 등) 및 선행요건관리기준(세척·소독 기준 등) 수립 근거자료(시험자료 등) 확인
 - (현장확인) HACCP관리계획 및 선행요건관리기준(세척·소독 기준 등) 효과 현장 확인
 - (시험·검사) 완제품 사내규격, 세척·소독 효과 등에 대한 시험·검사 등
- 실행성 검증은 HACCP관리계획(위해요소분석, 중요관리점 결정, 한계기준 수립 등) 및 선행요건관리 기준(세척·소독 기준 등)이 작업 현장에서 유지 관리되는지를 확인하는 것이다.
 - (서류확인) 모니터링 기록, 세척·소독 상태 점검 서류 등 확인
 - (현장확인) HACCP관리계획 및 선행요건관리기준(세척·소독 방법 등) 현장에서 실행 여부 확인
 - (시험·검사) 완제품 사내규격, 세척·소독 효과 등에 대한 시험·검사

- 공정(단계)별 검증방법에 대한 사례는 다음과 같다.

검증 (Verification)	일상검증 (1회/일)	유효성검증 (validatin)	① 기록확인: 시험검사 자료 확인 등 ② 현장확인: 한계기준 모니터링 등
		실행성검증 (implementaion)	① 기록확인: 모니터링 기록 확인 등 ② 현장확인: 한계기준 모니터링, 세척소독 상태 등
	정기검증 (1회/년)	유효성검증 (validatin)	① 기록확인: 시험검사 자료 확인 등 ② 현장확인: 한계기준 모니터링 등 ③ 시험·검사: 위해요소 시험검사, 세척소독 효과 시험 (공중낙하균, 표면오염도) 등
		실행성검증 (implementaion)	① 기록확인: 시험검사 자료 확인 등 ② 현장확인: 한계기준 모니터링 등 ③ 시험·검사: 위해요소 시험검사, 세척소독 효과 시험 (공중낙하균, 표면오염도) 등

항생제 등 투여공정 HACCP 검증 예시

취급과정명	항생제 투여	
CCP번호	CCP-1BC	
한계기준 (C.L)	관리항목	항생제 종류, 투여량, 투여방법, 휴약기간
	한계기준	○ 항생제 종류: 000, 투여량: 000cc, 투여방법: 000부위 주사, 휴약기간: 0000년00월 00일부터 0000년00월00일까지
검증	유효성 검증	① 서류확인 - 원·부재료 및 취급단계 위해요소 시험자료 확인 - 한계기준별(항생제 종류, 투여방법 등) 생물학적/화학적위해요소 제거(또는 제어) 시험자료 확인 - 공중낙하균, 표면오염도 시험자료 확인 ② 현장확인 - 한계기준 측정(항생제 종류, 투여방법 등) - 한계기준별(취급단계 기준) 연관관계 항생제 종류, 투여방법 등) - 세척소독 상태 확인 등 ③ 시험검사 - 중요관리점 반제품 또는 완제품 시험검사 - 한계기준별 항생제 종류, 투여방법 등) 생물학적/화학적위해요소 제거(또는 제어) 시험검사 - 공중낙하균, 표면오염도 시험검사 등
	실행성 검증	① 서류확인 - 모니터링방법/절차에 따른 모니터링 여부 확인 - 모니터링 기록의 적절성 확인 - 한계기준 이탈에 따른 개선조치 적절성 확인 ② 현장확인 - 한계기준 측정(항생제 종류, 투여방법 등) - 한계기준별(취급단계 기준) 연관관계(항생제 종류와 효과, 투여방법 효과 등) - 세척소독 상태 확인 등 ③ 시험검사 - 중요관리점 반제품 또는 완제품 시험검사 - 한계기준별(항생제 종류, 투여방법 등) 생물학적/화학적위해요소 제거(또는 제어) 시험검사 - 공중낙하균, 표면오염도 시험검사 등
	주기	일상검증(1회/일), 정기검증(1회/년)
	담당자	검증팀 담당자
기록 및 보관	HACCP 검증표, 2년	

1) 문서화 및 기록유지

관리기준 운영에 따라 발생하는 문서의 작성, 수·발신, 결재, 보관방법 등에 대한 책임사항 및 요구사항에 대하여 규정한다.

2) 교육·훈련

- 교육·훈련 계획은 HACCP관리, 선행요건관리 등이 포함된 교육·훈련 내용, 교육·훈련 평가방법(점수 등) 등을 계획으로 작성한다. 수시 교육·훈련은 업체 상황에 따라 수시로 실시하고 정기 교육·훈련은 년1회 이상 실시하도록 한다. 교육·훈련 계획에 대한 사례는 다음과 같다.

교육·훈련	정기 (또는 수시)	내부교육	① HACCP 관리 - 팀구성, 제품설명서, 공정흐름도, 위해요소분석 - 중요관리점 설정, 한계기준 수립 - 모니터링 절차 및 방법, 개선조치 절차 및 방법 - 검증 절차 및 방법 등 ② 선행관리 - 세척·소독 방법 및 기준 - 시설설비 유지보수 방법 및 기준
		외부교육	① HACCP 관리 - 팀구성, 제품설명서, 공정흐름도, 위해요소분석 - 중요관리점 설정, 한계기준 수립 - 모니터링 절차 및 방법, 개선조치 절차 및 방법 - 검증 절차 및 방법 등 ② 선행관리 - 세척·소독 방법 및 기준 - 시설설비 유지보수 방법 및 기준

제4장

기록양식

[한국식품안전관리인증원]



식품안전관리인증원

(제 4 장)

1. HACCP 기록양식 - 전축종
공통양식

(출입기록부, 소독실시기록부, 약품재고관리대장)

(제 4 장)

2. HACCP 기록양식 - 돼지

농장종합일보

결재	담당자	확인자

생산현황

【 년 월 일 요일】

구분		전 일	전 입	전 출	도·폐사	관 매	금 일
후보돈(암수)							
종부 임신 스톨사	용돈						
	종부대기						
	임신돈						
분만사	분만대기						
	포유돈						
	포유자돈						
자돈사	이유자돈						
	후기자돈						
육성사	육성돈						
비육사	비육돈						
합 계							
※ 임상증상 확인결과							

금일 관리사항(구충구서, 폐사축 처리, 소독실시, 사료빈 청소 등)

▶

▶

사료/약품 입고 및 관능 검사

제품명	입고량	관능검사	비고

교육/회의 및 기타작업 내용

구분	위생() 방역() HACCP() 수의사정기방문() 질병검사() 도축장크레임()	참석자	
		이름	서명
내용			

(제 4 장)

3. HACCP 기록양식 - 한우

한 우 농 장 주 보

20 년 월 일 ~ 월 일

결 재	담당자	확인자

1. 가축현황

구 분	월()	화()	수()	목()	금()	토()	일()
번 식 우							
송 아 지							
육성우	암 소						
	거 세						
비육우	암 소						
	거 세						
출하	송아지						
	거세비육						
	암소비육						
폐 사							
총 사육두수							
※ 임상관찰							

2. 사료/약품 입고 및 관능 검사

제품명	입고량	관능검사	비고

3. 농장소독, 구서(쥐) 및 해충(파리·모기) 관리

구분	일자	소독장소	소독방법	약품명	사용량	실시자
소독						
소독						
구서						
해충						

4. 동물용의약품 및 주사침 사용기록

날짜	개체번호	약품명	투여방법	투여량	휴약기간 만료일	주사침 현황		확인자
						사용개수	분실여부	

5. 출하일지(CCP-1C/1P 모니터링) ☞ 출하 전 농장주보 4번과 개체이력카드 확인 후, 작성!

구분	일자	개체번호	항생제무첨가 사료급여기간	동물용의약품		주사침		출하처	차량번호	출하기사	확인
				최종 투약일	휴약 만료일	잔류	표식				

6. 교육/회의, 퇴비처리 등 기타작업 내용

구분	위생() 방역() HACCP() 기타()	참석자	
		이름	서명
내용			
※ 퇴비 반출 일시 : _____ 처리량 : _____ 반출처 : _____			

약품 재고 관리 대장

약품명	월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
	HACCP 팀장확인												
	전월재고												
	입고량												
	사용량												
	현재고												
	전월재고												
	입고량												
	사용량												
	현재고												
	전월재고												
	입고량												
	사용량												
	현재고												
	전월재고												
	입고량												
	사용량												
	현재고												

(제 4 장)

4. HACCP 기록양식 - 젓소

젖소 목장 일보

20 년 월 일 날씨:

결 재	작성	승인

1. 가축현황 및 임상관찰

구분	경산우		미경산우	육성우	송아지	계
	작유우	건유우				
금일 두수						
출하 현황	/	/	/	/	/	/
폐사축 현황	/	/	/	/	/	/
임상관찰						
기타						

2. 소독/구서/해충 관리

장소	약품명	방법	비고

3. 사료/약품 입고 및 관능검사

제품명	입고량	관능검사 (성상, 색, 맛, 냄새 등)	비고

4. 착유위생 및 작동상태 (평가 적합:O, 부적합:X)

구분	착유실	착유자	착유기		착유장비	냉각기		냉각실
			세척/소독	세척수 온도		세척/소독	세척수 온도	
오전								
오후								
조치사항(부적합 사항에 대한 조치)								

5. 착유관리(CCP-1C 감시)

구분	착유 두수	휴약기간 미준수 두수 (유방염 여부)	치료 / 휴약 만료일	개선조치			확인
				분리착유 개체번호	분리 착유량	조치	
오전							
오후							
기타 조치사항							

6. 냉각기 및 납유 관리(CCP-2B 감시)

구분	착유 종료 시간	감시 시간 (냉각기 온도 기록시간)	냉각기 온도 (℃)	납유시간	납유시 온도 (℃)	납유량	집유자	확인
오전								
오후								
개선조치(한계기준 이탈 시 조치사항)								

7. 출하(CCP-3C, CCP-4P 감시)

구분	개체번호	항생제무첨가 사료급여기간	항생제투약일 (휴약만료일)	주사침 잔류		출하처	차량번호	출하기사 (운반자)	확인
				잔류 유무	표식 여부				
개선조치(한계기준 이탈 시 조치사항)									

8. 약품 및 주사침 사용

개체번호	약품명	투여방법	투여량	휴약기간 만료일	주사침		확인
					사용개수	분실여부/조치	

9. 교육/회의 및 기타 작업내용(분뇨처리, 기자재, 임신진단, 상담보고, 검사의뢰 등)

구분	위생() 방역() HACCP() 기타()			제목			
내용							
참석자	이름		이름		이름		
	서명		서명		서명		

(제 4 장)

5. HACCP 기록양식 - 산란계

【 】 농장 산란계사양기록부

· 입 추 일 자 :	년	월	일
· 입 추 수 수 :			
· 공급종계장 :			
· 공급부화장 :			

▶ CCP-1B 입추(SE) 모니터링

방법(해당사항에 ✓표)	결과	개선조치	담당자	확인자
<input type="checkbox"/> 도입처의 SE시험성적서 <input type="checkbox"/> 공인검사기관 검사 의뢰				

▶ 육성기간 기록

주령	일령	일자	수수변동		사료급여		동물용의약품		기타작업 (임상관찰, 사료입고, 구서 등)	확인
			도태 폐사	현재 수수	총량	수당	영양제, 백신, 구충제 투약명 (휴약기간만료일)	사용량		
1 주령	1	/								
	2	/								
	3	/								
	4	/								
	5	/								
	6	/								
	7	/								
	계									
2 주령	8	/								
	9	/								
	10	/								
	11	/								
	12	/								
	13	/								
	14	/								
	계									
3 주령	15	/								
	16	/								
	17	/								
	18	/								
	19	/								
	20	/								
	21	/								
	계									

주령	일령	일자	수수변동		사료급여		동물용의약품		기타작업 (임상관찰, 사료입고, 구서 등)	확인
			도태 폐사	현재 수수	총량	수당	영양제, 백신, 구충제 투약명 (휴약기간만료일)	사용량		
16 주령	106	/								
	107	/								
	108	/								
	109	/								
	110	/								
	111	/								
	112	/								
	계									
17 주령	113	/								
	114	/								
	115	/								
	116	/								
	117	/								
	118	/								
	119	/								
	계									

주령	일령	일자	수수변동		사료급여		동물용의약품		기타작업 (임상관찰, 사료입고, 구서 등)	확인
			도태 폐사	현재 수수	총량	수당	영양제, 백신, 구충제 투약명 (휴약기간만료 일)	사용량		
16 주령	106	/								
	107	/								
	108	/								
	109	/								
	110	/								
	111	/								
	112	/								
	계									
17 주령	113	/								
	114	/								
	115	/								
	116	/								
	117	/								
	118	/								
	119	/								
	계									

▶ 산란기간 기록

주령	일령	일자	수수변동		사료 급여 계군 총량	산란능력(집란)								동물용의약품		CCP-2C 집란 모니터링	기타작업 (임상관찰, 사료 입고, 구서 등)	확인		
			도태 폐사	현재 수수		왕란	특란	대란	중란	소란	오란	파란	총계	산란율 (%)	영양제, 백신, 구충제 투약명 (휴약기간만료일)				사용량	
18 주령	120	/																		
	121	/																		
	122	/																		
	123	/																		
	124	/																		
	125	/																		
	126	/																		
	계																			
19 주령	127	/																		
	128	/																		
	129	/																		
	130	/																		
	131	/																		
	132	/																		
	133	/																		
	계																			
20 주령	134	/																		
	135	/																		
	136	/																		
	137	/																		
	138	/																		
	139	/																		
	140	/																		
	계																			

주령	일령	일자	수수변동		사료 급여 계군 총량	산란능력(집란)										동물용의약품		CCP-2C 집란 모니터링	기타작업 (임상관찰, 사료 입고, 구서 등)	확인
			도태 폐사	현재 수수		왕란	특란	대란	중란	소란	오란	과란	총계	산란율 (%)	영양제, 백신, 구충제 투약명 (휴약기간만료일)	사용량				
99 주령	666	/																		
	667	/																		
	668	/																		
	669	/																		
	670	/																		
	671	/																		
	672	/																		
	계																			
100 주령	673	/																		
	674	/																		
	675	/																		
	676	/																		
	677	/																		
	678	/																		
	679	/																		
	계																			
101 주령	680	/																		
	681	/																		
	682	/																		
	683	/																		
	684	/																		
	685	/																		
	686	/																		
	계																			

(제 4 장)

6. HACCP 기록양식 - 육계

【 】 농장
육계사육일지

입추일	입추수수	중량	m2/수수	동별입추현황	1동	2동	3동	4동	5동	6동	결 재	담당자	확인자
				계 중									
				입 추 수 수									

▶ CCP-1B 입추(SE) 모니터링

▶ 사육시설 위생, 도입계군 임상관찰 및 관련기록

방법(해당사항에 ✓표)	결과	개선조치	담당자	확인자
<input type="checkbox"/> 도입처의 SE시험성적서 <input type="checkbox"/> 공인검사기관 검사 의뢰				

입추시설 위생점검	임상관찰	관련기록(질병검진, 예방접종)
수세, 소독		
자리깃 교체		
급이,급수시설		

주령	일령	일자	도태/폐사 수						소계	약품 및 백신사용 기록						기타(임상관찰, 사료입고, 구서 등)
			1동	2동	3동	4동	5동	6동		동번호	약품명	방법	투여량	섭취/휴약만료일	확인	
1 주령	1															▶계사온도: ℃, 습도: %
	2															
	3															
	4															
	5															
	6															
	7															
	계															
2 주령	8															▶계사온도: ℃, 습도: %
	9															
	10															
	11															
	12															
	13															
	14															
	계															

주령	일령	일자	도태/폐사 수						소계	약품 및 백신사용 기록					기타(임상관찰, 사료입고, 구서 등)	
			1동	2동	3동	4동	5동	6동		동번호	약품명	방법	투여량	섭취/휴약만료일		확인
3 주령	15															▶계사온도: ℃, 습도: %
	16															
	17															
	18															
	19															
	20															
	21															
	계															
4 주령	22															▶계사온도: ℃, 습도: %
	23															
	24															
	25															
	26															
	27															
	28															
	계															
5 주령	29															▶계사온도: ℃, 습도: %
	30															
	31															
	32															
	33															
	34															
	35															
	계															

주령	일령	일자	도태/폐사 수						소계	약품 및 백신사용 기록					기타(임상관찰, 사료입고, 구서 등)
			1동	2동	3동	4동	5동	6동		동번호	약품명	방법	투여량	섭취/휴약만료일	
6 주령	36														▶계사온도: ℃, 습도: %
	37														
	38														
	39														
	40														
	41														
	42														
	계														
7 주령	43														▶계사온도: ℃, 습도: %
	44														
	45														
	46														
	47														
	48														
	49														
	계														

▶ 생산성과 분석

입추수수	수
사육일수	일
총출하중량	kg
사료급이량	kg

출하수수	수	
육성율	출하수수/입추수수×100	%
평균체중	총출하중량/출하수수	kg
사료요구율	총사료급이량/총출하중량	%
생산지수	(평균체중×육성율)/(출하일령×사료요구율)×100	

▶ CCP-2C 출하(동물용의약품) 모니터링

출하일자	동번호	수수	항생제 투약일	휴약만료일	항생제무첨가 사료급여기간	평균체중	출하처	차량번호	운송기사	조치사항	담당자	확인자

▶ 약품재고관리

약품명	용 도	전월재고량	당월입고량	당월사용량	당월재고량	유효기간	비 고

▶ 교육/회의 일지

구 분	위생() 방역() HACCP() 기타()	참석자	이름/서명		이름/서명		이름/서명	
내 용								

(제 4 장)

7. HACCP 기록양식 - 오리

() 농 장
오리사육일지

입추일	입추수수	중량	m ² /수수	동별입추현황	1동	2동	3동	4동	5동	6동	결 재	담당자	확인자
				오리사									
				입 추 수 수									

▶ CCP-1B(Salmonella Enteritidis) 모니터링

▶ 사육시설 위생, 도입오리 임상관찰 및 관련기록

방법(해당사항에 ✓표)	결과	개선조치	담당자	확인자
<input type="checkbox"/> 도입처의 SE시험성적서 <input type="checkbox"/> 공인검사기관 검사 의뢰				

입추시설 위생점검	임상관찰	관련기록(질병검진, 예방접종)
수세, 소독		
자리깃 교체		
급이,급수시설		

주령	일령	일자	도태/폐사 수						소계	약품 및 백신사용 기록					기타(임상관찰, 사료입고, 구서 등)	
			1동	2동	3동	4동	5동	6동		동번호	약품명	방법	투여량	섭취/휴약만료일		확인
1 주령	1															▶오리사온도: °C, 습도: %
	2															
	3															
	4															
	5															
	6															
	7															
	계															
2 주령	8															▶오리사온도: °C, 습도: %
	9															
	10															
	11															
	12															
	13															
	14															
	계															

주령	일령	일자	도태/폐사 수						소계	약품 및 백신사용 기록					기타(임상관찰, 사료입고, 구서 등)	
			1동	2동	3동	4동	5동	6동		동번호	약품명	방법	투여량	섭취/휴약만료일		확인
3 주령	15															▶오리사온도: °C, 습도: %
	16															
	17															
	18															
	19															
	20															
	21															
	계															
4 주령	22															▶오리사온도: °C, 습도: %
	23															
	24															
	25															
	26															
	27															
	28															
	계															
5 주령	29															▶오리사온도: °C, 습도: %
	30															
	31															
	32															
	33															
	34															
	35															
	계															

▶ 생산성과 분석

입추수수	수	출하수수	수
사육일수	일	육성율	% (출하수수/입추수수×100)
총출하중량	kg	평균체중	kg (총출하중량/출하수수)
사료급여량	kg	사료요구율	% (총사료급여량/총출하중량)
		생산지수	(평균체중×육성율)/(출하일령×사료요구율)×100

(제 4 장)

8. HACCP 기록양식 - 부화

종 란 반 입 일 지

결 재	작성	검토	승인
	/	/	/

반입일	계군번호	품 종	농장명	반입수량	CCP 1B(SE 검사)			소독실시일	폐기량	입란예정일	확 인
					검사일자	결과	담당자				

부 화 일 지

결 재	작성	검토	승인
	/	/	/

입란일	계군번호	입란수	검란		CCP 2B(SE)			발생		폐사/ 약추수	분양		확 인
			무정	중지	검사일	결과	담당자	발생수	발생율		분양수	발생율	

[별첨]

휴약기간 추정에 대한 원리

항생제를 비롯하여 휴약기간이 있는 동물약품이 있습니다. 포장에 설명대로 사용하면 적혀진 휴약기간을 그대로 적용하면 되겠습니다만 그렇지 않은 경우는 어떻게 해야할까요? 이를 정리 해봅니다.

포장지에 적혀진 휴약기간은 대개 미국 등의 것을 그대로 베껴왔습니다. 국내에서는 휴약기간의 근거를 잘 모르는 것이죠. 미국에서는 휴약기간의 정의는 '투약후에 99%의 돼지에서 약품이 허용치까지 사라졌다고, 95% 신뢰도로 이야기할 수 있을 시점까지의 기간'입니다.

휴약기간을 정하기 위해 미국에서는 약품의 반감기(T1/2)를 활용하는데, 약물이 최고치에 오른 때에서 절반농도로 떨어질 때까지 시간입니다. 만일 2시간이라면, 휴약기간은 반감기의 10배를 계산합니다. 즉, $2 \times 10 = 20$ 시간인 것이죠. 편하게 '하루' 가 휴약기간이 될 것입니다.

역으로 휴약기간을 10으로 나누면 약물의 반감기가 되는 것입니다.

(1)문제 : 어떤 약품의 휴약기간이 10일입니다. 돼지에게 100g를 투여하라고 되어있는데, 200g를 투여하고 싶습니다. 그러면, 휴약기간은 몇일로 설정하면 될까요? 답) 11일

※돼지가 아픈경우에 약물의 대사능력이 떨어졌다고 판단되면, 휴약기간에 필요한 반감기는 두 배로 늘려줍니다. 결과적으로 통상 휴약기간의 두배가 됩니다.

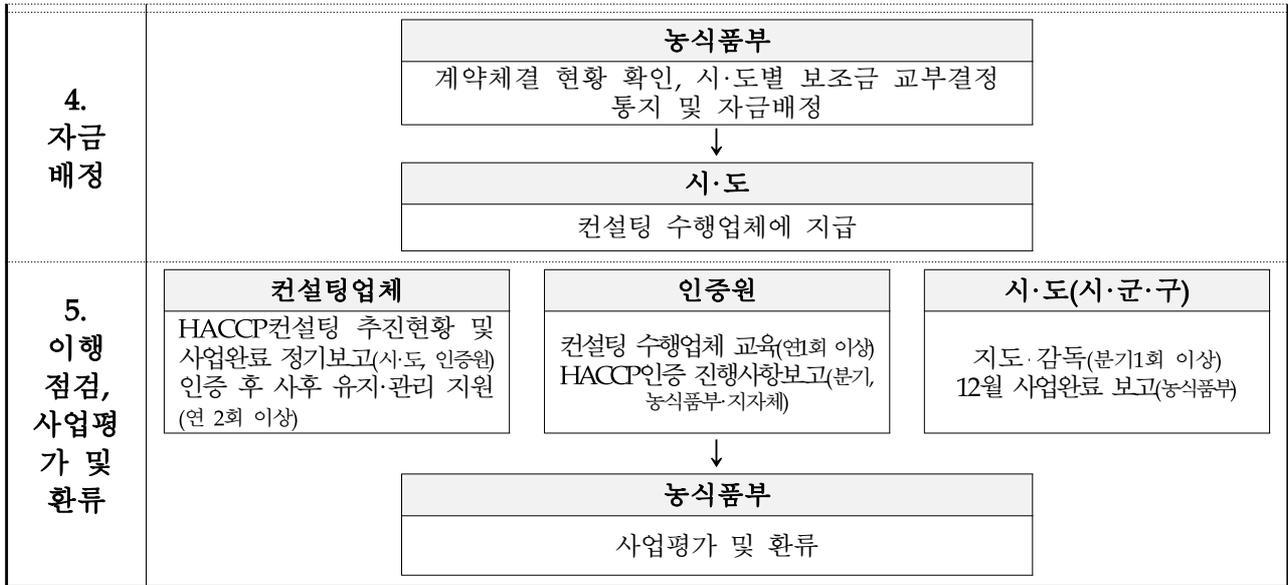
(2)문제 : 돼지가 병들어서 약물의 대사가 시원치 않아 휴약기간이 길어질 것으로 의심되는 상황입니다. 휴약기간은 몇일로 설정하면 될까요? 답) 20일 (단, 100g 투여하고, 약물의 휴약기간은 10일)

※축종을 변경하여 투약하고자 할 때나 큰 동물에서 작은 동물로 변경시에는 작은동물이 대사가 더 활발해서 휴약기간이 짧아집니다. 즉, 휴약기간을 그대로 지키면 별 문제없다는 이야기구요. 반대로 작은 동물에서 큰 동물로 변경시에는 대사가 느리므로 휴약기간이 늘어날 수 있습니다.

(3)문제 : 이번에는 드문 경우인데, 양돈용 동물약품을 개에게 투약하려고 합니다. (약품 설명서에는 개에 대한 휴약기간은 나와있지 않음) 휴약기간을 어떻게 조정해야 할까요? 답) 10일 (단, 100g 투여하고, 약물의 휴약기간은 10일)

「축산물HACCP 컨설팅 지원사업」 안내

구분	개요
사업 목적	<ul style="list-style-type: none"> 농장에서 판매까지 일관된 축산물HACCP 시스템 구축을 통한 축산물 위생 및 안전성 제고를 위하여 HACCP 적용을 희망하는 농업인 및 영업자(도축장·집유장·사료제조공장)에 대해 자체 기준서 작성·운용 등에 관한 전문컨설팅을 지원
지원 자격	<ul style="list-style-type: none"> 농업인(축산농장) : 축산업을 등록(허가)한 가축사육 농가 및 생산자단체 영업자(도축장·집유장·사료제조공장) : 제한 없음
지원 범위	<ul style="list-style-type: none"> HACCP 컨설팅 및 기술지도를 실시하는데 소요되는 비용[각종 검사비(수질검사, 살모넬라), 안내문(입간판 설치비용 등) 및 인증신청 수수료, HACCP교육 수수료 등 포함](단, 도축장, 집유장 사료제조공장은 각종 검사비 등 소요비용 지원 제외)
지원 대상	<ul style="list-style-type: none"> 사업대상자에 대해 축산물 HACCP 컨설팅을 실시한 컨설팅 인증업체에게 컨설팅 비용을 지원(국비 40%, 지방비 30%, 사업대상자 자부담 30%) ※ 개소당 5백만원 ~ 12백만원(국비 40%, 지방비 30%, 자부담 30%)
표준 프로세스	
1. 사업 신청	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">시·군·구</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">농장(영업자) 사업신청 접수</p> </div> <p style="text-align: center; margin: 0;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">시·도</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">사업신청 검토 및 농림축산식품부(농식품부)에 제출</p> </div>
2. 사업대상 선정	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">농식품부</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">사업수요 검토 사업량·지원액 결정 및 시·도 시달</p> </div> <p style="text-align: center; margin: 0;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">시·도</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">컨설팅 신청 대상자 선정 및 결과제출(농식품부, 한국식품안전관리인증원(인증원))</p> </div>
3. 계약 체결 및 시행	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">컨설팅수행업체, 농장(영업자)</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">계약체결 및 사업시행 계약내용 시·도(시·군·구), 인증원에 제출</p> </div> <p style="text-align: center; margin: 0;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">시·도</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">계약체결 현황 농식품부에 보고 및 보조금 교부요청</p> </div>



[참고] 사업 신청서 서식

축산물 HACCP 컨설팅 사업 신청서

1. 농장명(생산자단체, 영업장명) :
2. 등록(영업신고)번호 :
3. 소재지 :
4. 대표자 성명(생년월일) :
5. 규모(사육두수, 면적 등) : 구체적으로 작성
 - * 농장면적, 축종(종돈, 비육돈, 육성돈 등 세부 구분) 기재
 - * 농장의 특징, 폐사율, 주요 질병 발생내용
 - * 집유 규모, 집유 농가수 등
6. 축산물브랜드명(브랜드참여시에 한함) :
7. 기타 컨설팅 사업과 관련한 참고사항 :

위와 같이 축산물HACCP컨설팅사업을 신청합니다.

20 . . .

신청인

(서명 또는 인)

①지자체에서 사업추진상황 등에 따라 보조금(중도금, 잔금)을 컨설팅 인증업체에 직접 지급하는 것에 동의합니다.

신청자 (서명 또는 인)

②농림축산식품분야 재정사업관리 기본규정 제61조에 따른 부당사용사유 등이 확인된 때에는 관계규정에 따라 보조금 회수 및 지원제한 등을 받을 수 있음을 확인합니다.

신청자 (서명 또는 인)

시·도지사 귀하

제5장

HACCP 적용 농장심사 주요
지적사항 (2019년)
[한국식품안전관리인증원]



식품안전
대한한동협회

목 차

I. 개요	1
II. 심사 결과 및 평가 점수 현황	2
III. 심사 종류 및 축종별 지적사항 분포	6
IV. 축종별 주요 지적사항 분석	15
V. 맺음말	29

붙임 1. 식약처 고시 개정에 따른 농장 HACCP평가기준

□ 목적

- 2019년 심사종류 및 축종별 주요 지적사항을 분석·제공함으로써 교육기관, 컨설턴트 등 관련 기관을 대상으로 효율적인 HACCP 적용 및 기술지원 강화를 위함
- 평가항목별 주요 지적사항 분석을 통한 심사 및 기술지원 방향 설정 및 제도개선을 위한 기초자료로 활용하고자 함

□ 분석대상 현황

- 심사기간 : 2019. 01. 01. ~ 2019. 12. 31.(1차 심사일 기준)
- 분석대상 : 총 4,935건(1차 심사, 통합관리시스템 기준)
 - (심사종류) 인증심사 578건, 연장심사 2,277건, 조사·평가 2,080건
 - (축종구성) 한우 1,827건, 돼지 1,041건, 산란계 715건, 육계 712건 등

(단위 : 건수)

구 분	합계 (건)	인증심사			연장심사			조사·평가	
		적합	보완	부적합	적합	보완	부적합	적합	부적합
한 우	1,827	169	4	5	865	20	6	737	21
젓 소	390	59	1	-	160	2	1	154	13
돼 지	1,041	95	4	2	467	10	4	407	52
육 계	712	82	4	2	325	6	4	270	19
산란계	715	115	2	4	274	4	5	298	13
오 리	186	17	-	-	98	2	3	61	5
메추리	30	1	-	-	11	-	-	18	-
산 양	17	5	-	-	4	2	-	6	-
사슴	3	3	-	-	-	-	-	-	-
부화업	14	4	-	-	4	-	-	6	-
합 계	4,935	550	15	13	2,208	46	23	1,957	123

□ 분석내용

- 심사 결과 및 평가 점수 현황에 따른 분석
- 심사 종류 및 축종별 주요 지적사항에 따른 분석

II

심사 결과 및 평가 점수 현황

□ 심사종류에 따른 축종별 심사 결과

○ 인증심사

- 인증심사 총 578개소 중 적합 95.2%, 보완 2.6%, 부적합 2.2%의 비율로 판정
- 전체 인증심사 건수 중 5% 미만 축종을 제외한 대부분의 축종에서 평균 95.1% 이상 적합 판정을 받았으며 그 중 젃소(98.3%)가 가장 높음
- 보완 및 부적합 비율에서 판정건수는 비슷하나 축종별 비율을 고려하였을 때, 보완 비율은 육계(4.5%), 돼지(4.4%), 한우(2.2%), 부적합 비율은 산란계(3.3%), 한우(2.8%) 순으로 나타남

(단위 : 건수, %)

구 분	합계 (건)	적합		보완		부적합	
		건수	비율	건수	비율	건수	비율
한 우	178	169	94.9	4	2.2	5	2.8
젃 소	60	59	98.3	1	1.7	-	-
돼 지	101	95	94.1	4	4.0	2	2.0
육 계	88	82	93.2	4	4.5	2	2.3
산란계	121	115	95.0	2	1.7	4	3.3
오 리	17	17	100.0	-	-	-	-
메추리	1	1	100.0	-	-	-	-
산 양	5	5	100.0	-	-	-	-
사 슝	3	3	100.0	-	-	-	-
부화업	4	4	100.0	-	-	-	-
합 계	578	550	95.2	15	2.6	13	2.2

○ 연장심사

- 연장심사 전체 2,277개소 중 적합 97.0%, 보완 2.0%, 부적합 1.0% 비율로 판정
- 전체 연장심사 건수 중 5% 미만 축종을 제외한 대부분의 축종에서 평균 97.2% 이상 적합 판정을 받았으며 그 중 젃소(98.2%)가 가장 높음
- 보완 비율은 한우(2.2%), 돼지(2.1%) 순으로 높으며, 부적합 비율은 오리(2.9%), 산란계(1.8%) 순으로 높게 나타남

(단위 : 건수, %)

구 분	합계 (건)	적합		보완		부적합	
		건수	비율	건수	비율	건수	비율
한 우	891	865	97.1	20	2.2	6	0.7
젓 소	163	160	98.2	2	1.2	1	0.6
돼 지	481	467	97.1	10	2.1	4	0.8
육 계	335	325	97.0	6	1.8	4	1.2
산란계	283	274	96.8	4	1.4	5	1.8
오 리	103	98	95.1	2	1.9	3	2.9
메추리	11	11	100.0	-	-	-	-
산 양	6	4	66.7	2	33.3	-	-
부화업	4	4	100.0	-	-	-	-
합 계	2,277	2,208	97.0	46	2.0	23	1.0

○ 조사·평가

- 전체 조사·평가 대상은 4,905개소이며, 이 중 2,080건은 현장조사를 실시하였으며 2,825건은 자체평가를 실시함
- 조사·평가 현장조사 총 2,080개소 중 적합 94.1%, 부적합 5.9% 비율로 판정
- 조사·평가 건수 중 5% 미만 축종 제외 대부분의 축종에서 평균 93.5% 이상 적합 판정을 받았으며 그 중 한우(97.2%)가 가장 높음
- 부적합 비율은 돼지(11.3%), 젓소(7.8%) 순으로 높게 나타났으며, 잔류물질 위반으로 인한 부적합 농장은 39.0%(48건)임

(단위 : 건수, %)

구 분	합계 (건)	적합		부적합		자체평가
		건수	비율	건수	비율	
한 우	758	737	97.2	21	2.8	1,028
젓 소	167	154	92.2	13	7.8	175
돼 지	459	407	88.7	52	11.3	733
육 계	289	270	93.4	19	6.6	384
산란계	311	298	95.8	13	4.2	370
오 리	66	61	92.4	5	7.6	87
메추리	18	18	100.0	-	-	21
산 양	6	6	100.0	-	-	9
부화업	6	6	100.0	-	-	18
합 계	2,080	1,957	95.5	123	5.9	2,825

* 전년도 우수 작업장 자체 평가 실시(지적사항 분석 제외)

□ 심사종류에 따른 축종별 획득 점수

○ 인증심사

- 인증심사 전체 평균 점수는 93.7%이며 축종별 획득 점수는 산란계(94.3%)가 가장 높았으며, 육계(92.5%)가 가장 낮게 나타남
- * 심사 건수 5% 미만 축종은 통계 유의성이 낮아 축종별 획득 점수 분석 시 제외
- 선행요건관리 평균 점수는 94.8%이며, 축종별 획득 점수는 돼지(95.2%), 젓소(94.9%), 산란계(94.8%) 순으로 높았으며, 한우(93.8%)가 가장 낮게 나타남
- HACCP관리 평균 점수는 93.5%로 한우(94.7%)가 가장 높게 나타났으며, 육계(91.5%)가 가장 낮게 나타남

(단위 : 건수, %)

구 분	합계(건)	획득 점수(%)		
		합계	선행요건관리	HACCP관리
한 우	178	94.1	93.9	94.7
젓 소	60	93.9	94.9	93.4
돼 지	101	93.5	95.2	92.2
육 계	88	92.5	94.0	91.5
산란계	121	94.3	94.8	94.3
오 리	17	93.8	94.1	94.1
메추리	1	92.0	97.0	87.0
산 양	5	93.6	92.4	95.2
사 슴	3	94.0	97.0	92.0
부화업	4	94.8	94.3	96.0
합 계	578	93.7	94.8	93.0

○ 연장심사

- 연장심사 전체 평균 점수는 93.6%이며, 돼지(94.6%), 젓소(94.0%) 순으로 높으며, 한우(92.3%)가 가장 낮게 나타남
- * 심사 건수 5% 미만 축종은 통계 유의성이 낮아 축종별 획득 점수 분석 시 제외
- 선행요건관리 평균 점수는 94.4%이며 돼지(96.6%), 산란계(94.9%)순으로 높게 나타났으며, 한우(92.6%)가 가장 낮게 나타남
- HACCP관리 평균 점수는 93.1%로 젓소(93.8%)가 가장 높게 나타났으며, 한우(92.5%)가 가장 낮게 나타남

(단위 : 건수, %)

구 분	합계(건)	획득 점수		
		합계	선행요건관리	HACCP관리
한 우	891	92.3	92.6	92.5
젓 소	163	94.0	94.7	93.8
돼 지	481	94.6	96.0	93.6
육 계	335	93.4	94.4	93.0
산란계	283	93.8	94.9	93.1
오 리	103	91.5	92.2	91.3
메추리	11	95.2	96.9	93.9
산 양	6	90.8	91.2	90.7
부화업	4	96.5	97.0	96.0
합 계	2,277	93.6	94.4	93.1

○ 조사·평가

- 전체 평균 점수는 91.0%로 돼지와 산란계(92.0%)가 가장 높게 나타났으며, 한우(90.6%)가 가장 낮게 나타남
 - * 심사 건수 5% 미만 축종은 통계 유의성이 낮아 축종별 획득 점수 분석 시 제외
- 선행요건관리 평균 점수는 92.8%로 돼지(94.6%)가 가장 높게 나타났으며, 한우(91.4%)가 가장 낮게 나타남
- HACCP관리의 백분율은 89.7%로, 인증 및 연장심사 평균 점수(93.3%) 대비 3.6%p 낮은 백분율을 보이며, 축종별 획득 점수는 한우와 산란계 (90.2%)가 가장 높고, 육계(89.0%)가 가장 낮게 나타남

(단위 : 건수, %)

구 분	합계(건)	획득 점수		
		합계	선행요건관리	HACCP관리
한 우	758	90.6	91.4	90.2
젓 소	167	90.9	92.5	89.9
돼 지	459	92.0	94.6	89.7
육 계	289	91.0	93.5	89.0
산란계	311	92.0	94.3	90.2
오 리	66	89.1	91.1	87.7
메추리	18	92.8	95.0	91.0
산 양	6	91.7	93.7	90.3
부화업	6	88.7	88.8	89.2
합 계	2,080	91.0	92.8	89.7

Ⅲ

심사 종류 및 축종별 지적사항 분포

□ 분석방법

- 심사종류 및 축종별 실시상황평가표의 분야로 지적사항 분석
- 각 분야별로 지적사항 비율이 높은 평가항목 위주로 세부 지적사항 내용기술
- * 축종은 크게 소, 돼지, 닭·오리로 분류하였으며, 심사건수가 적은 축종(메추리, 부화업, 산양, 사슴) 분석 제외

심사종류·축종		선행요건관리	HACCP관리	전체
인증(연장)심사	소	▶ 7개 분야 : 58개 항목	▶ 3개 분야 : 15개 항목	▶ 10개 분야 : 73개 항목
	돼지	▶ 6개 분야 : 70개 항목	▶ 3개 분야 : 15개 항목	▶ 9개 분야 : 85개 항목
	닭·오리	▶ 8개 분야 : 60개 항목	▶ 3개 분야 : 15개 항목	▶ 11개 분야 : 75개 항목
조사·평가	상동	상동	▶ 1개 분야 : 12개 항목(소·돼지) : 11개 항목(닭·오리)	-

□ 심사종류별 지적사항 분포

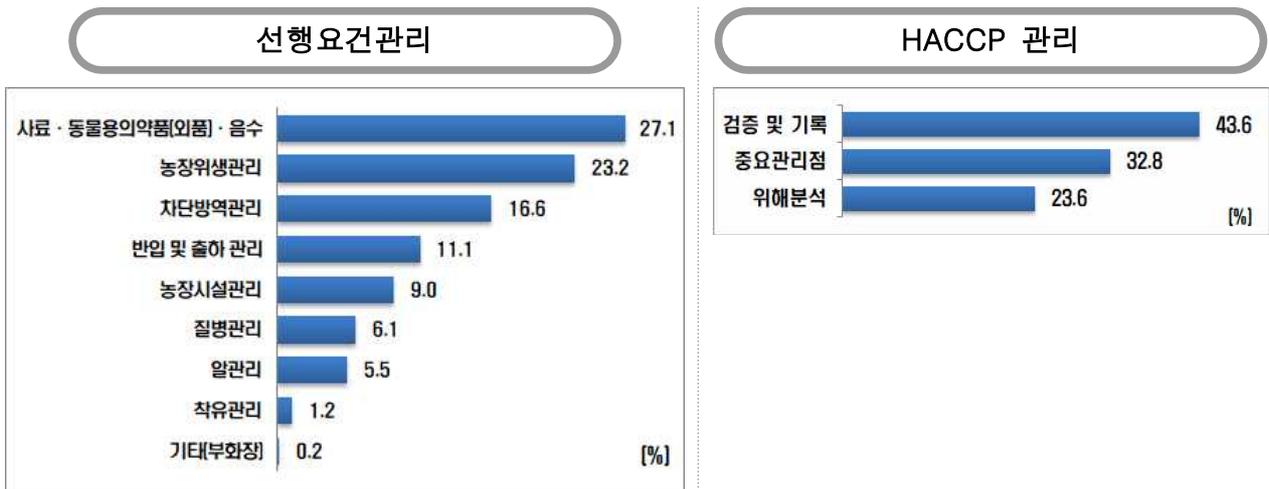
○ 지적사항 분포(총괄)

- 선행요건관리의 경우, 전체 심사(인증(연장)심사 및 조사·평가)에서 사료·동물용의약품(외품)·음수관리 및 농장위생관리에 대한 지적률이 가장 높음
- HACCP관리는 전체 심사(인증(연장)심사 및 조사·평가)에서 검증 및 기록에 대한 지적이 가장 높음

구분	순위	선행요건관리		HACCP 관리	
		항목	지적률(%)	항목	지적률(%)
인증 심사	1	사료·동물용의약품(외품)·음수관리	27.1	검증 및 기록	43.6
	2	농장위생관리	23.2	중요관리점	32.8
	3	차단방역관리	16.6	위해분석	23.6
연장 심사	1	사료·동물용의약품(외품)·음수관리	28.5	검증 및 기록	51.6
	2	농장위생관리	27.9	중요관리점	40.8
	3	차단방역관리	13.7	위해분석	7.6
조사 평가	1	사료·동물용의약품(외품)·음수관리	28.8	검증 및 기록	53.9
	2	농장위생관리	28.7	중요관리점	40.4
	3	반입 및 출하관리	16.8	위해분석	5.7

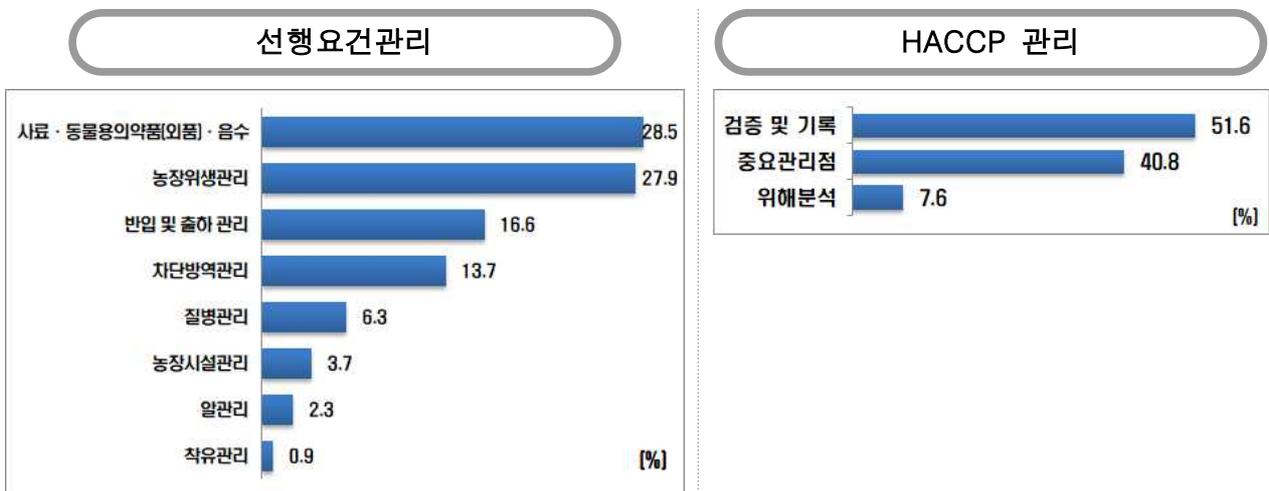
○ 인증심사

- 총 3,176건(선행요건관리 2,344건, HACCP 관리 832건) 지적사항 발생
- 선행요건관리는 사료·동물용의약품(외품)·음수관리(27.1%)에서 가장 많은 지적사항이 발생하였으며, HACCP관리에서는 검증 및 기록(43.6%)에서 지적률이 가장 높음



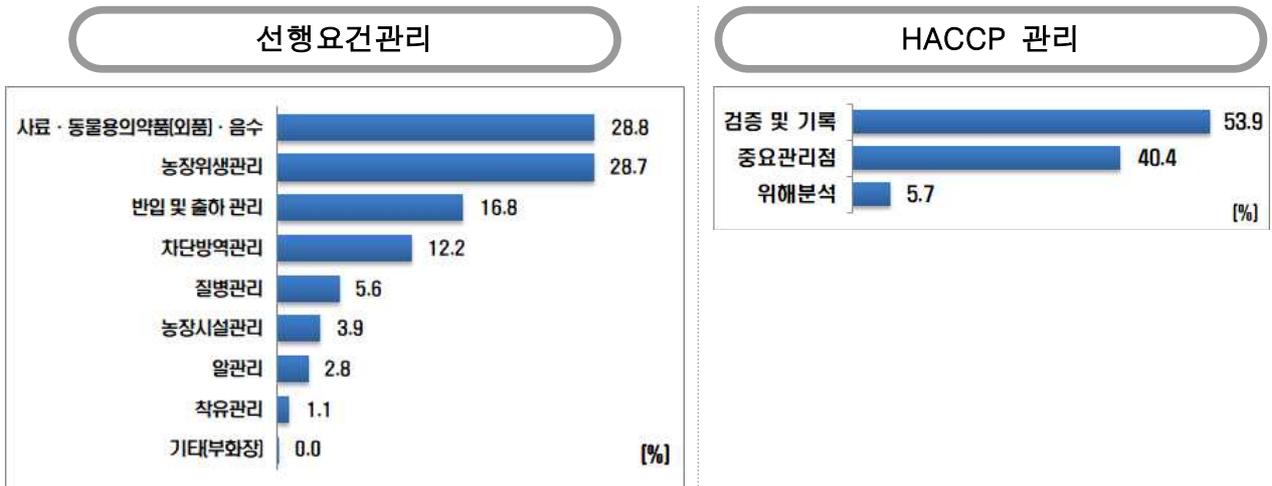
○ 연장심사

- 총 12,679건(선행요건관리 9,97건, HACCP 관리 3,482건) 지적사항 발생
- 선행요건관리는 사료·동물용의약품(외품)·음수관리(28.5%) 및 농장위생관리(27.9%) 순으로 지적률이 높게 발생하였으며, HACCP관리에서는 검증 및 기록(51.6%)에서 가장 지적률이 높게 나타남



○ 조사·평가

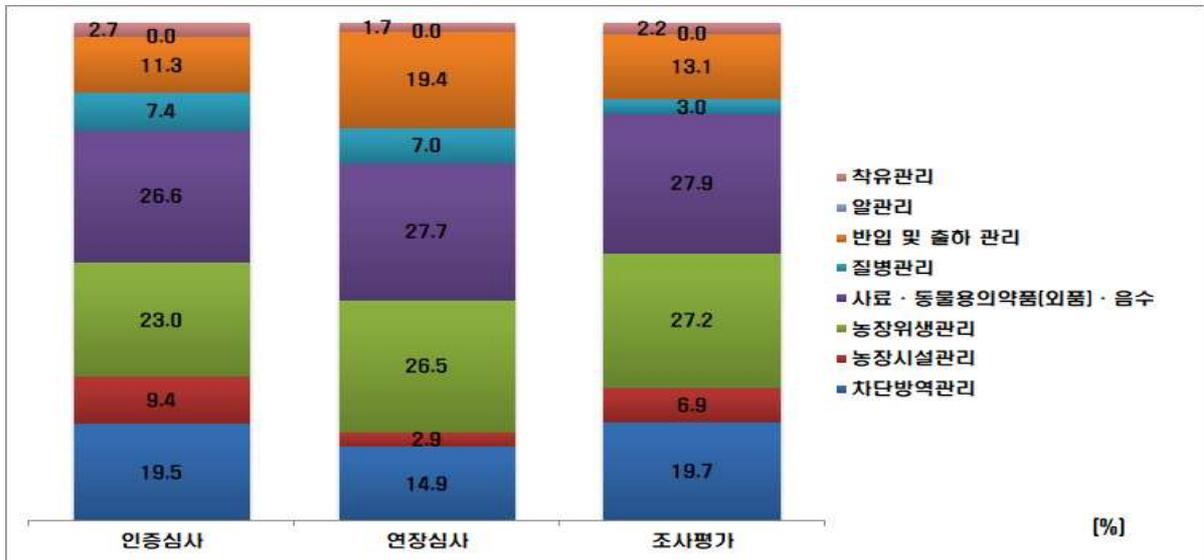
- 총 14,297건(선행요건관리 10,514건, HACCP 관리 3,783건) 지적사항 발생
- 선행요건관리는 사료·동물용의약품(외품)·음수관리(28.8%), 농장위생관리(28.7%)에서 지적률이 가장 높게 나타남
- 조사·평가 HACCP관리는 분야 구분이 없어 지적사항 총 2,269건에 대해 인증(연장)심사와 동일하게 3가지로 분류한 결과 검증 및 기록(53.9%)에서 지적률이 가장 높게 나타남



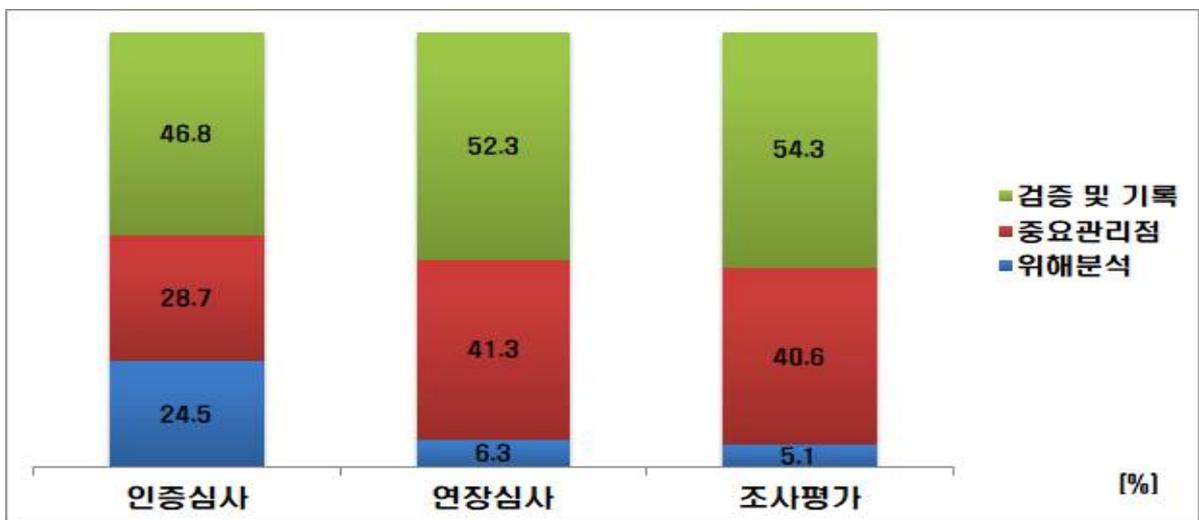
□ 심사종류에 따른 축종별 지적사항 분포

○ 소(한·육우, 젖소) 농장 지적사항 분포

- (선행요건관리) 심사종류별 지적사항은 전반적으로 비슷한 분포를 보이나, 인증심사의 경우, 연장심사 및 조사·평가에 비해 농장시설관리, 반입 및 출하관리에서 차이를 보임. 시설관리의 경우 최초 심사 시 농장 시설·설비 보수 미흡이 주 지적사항이고, 반입 및 출하관리는 주로 컨설팅 등으로 HACCP을 준비하여 출하일지 작성방법에 대해 전반적으로 잘 인지하는 것으로 보임

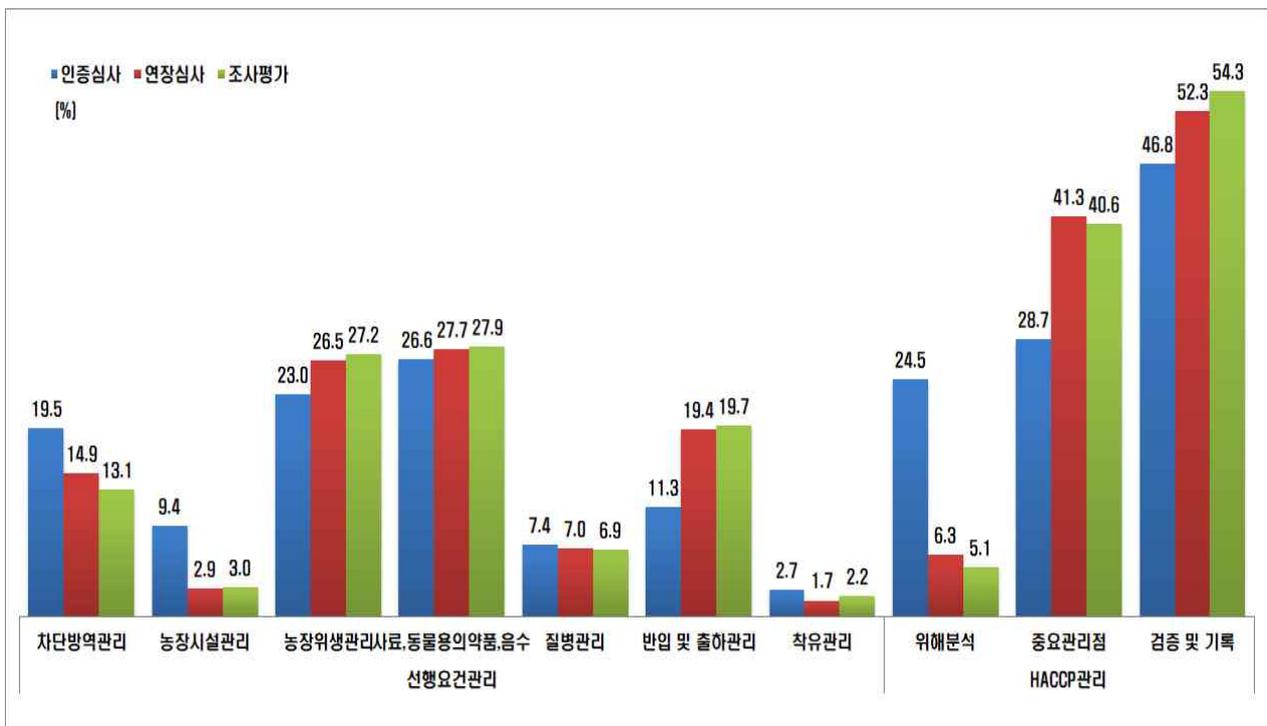


- (HACCP 관리) 심사종류별 전반적으로 비슷한 지적사항 분포를 보이고 있으나, 위해분석에서 인증심사의 지적사항이 연장심사 및 조사·평가에 비해 두드러지는 경향을 보임. 이는 최초 심사에 따른 현장과 기준의 미일치로 인한 사육단계별 위해요소 분석 미흡 등의 사유인 것으로 보임



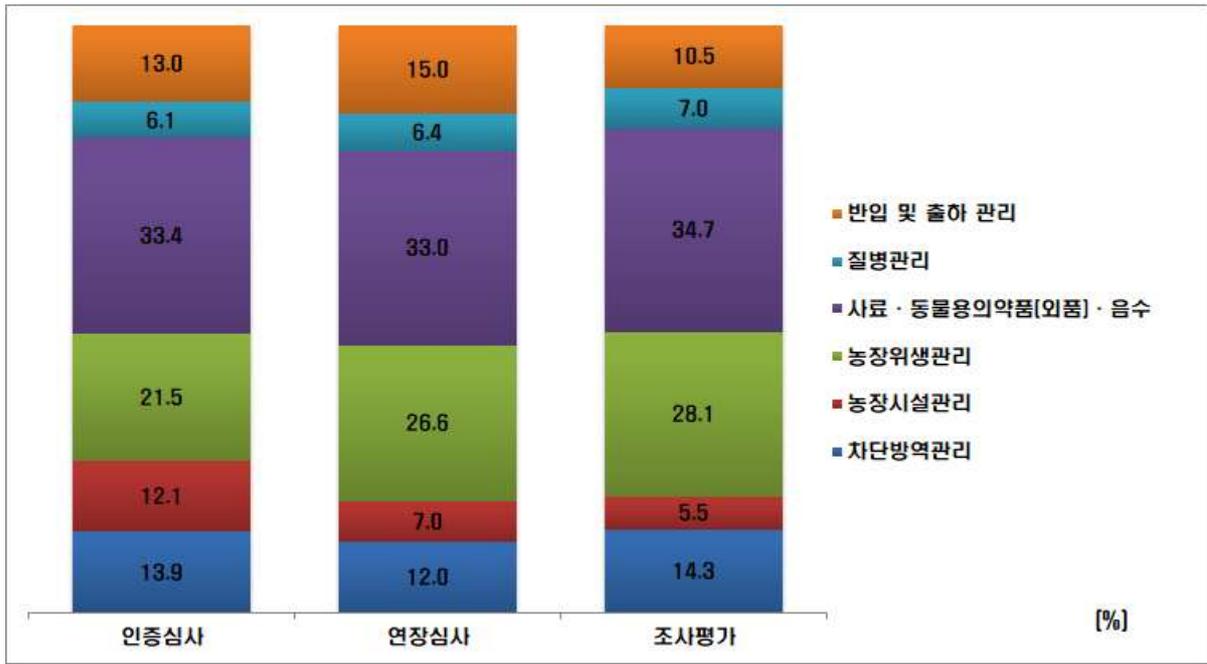
- (인증심사) 246건 심사 중 총 1,335건의 지적사항이 발생했으며, 사료·동물용의약품·음수관리 26.6%(273건, '18년(24.5%) 대비 2.2%p 증가)으로 지적률이 가장 높으며, 농장위생관리에서 23.0%(236건, '17년(23.5%) 대비 0.5%p 감소)으로 높은 분포를 보임
- (연장심사) 1,060건 심사 중 총 6,585건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서는 사료·동물용의약품·음수관리 27.7%(1,352건, '18년(26.6%) 대비 1.1%p 증가) 및 농장위생관리 26.5%(1,293건, '18년(27.6%) 대비 1.2% 감소)으로 지적률이 가장 높으며, HACCP관리에서는 검증 및 기록에서 52.3%(890건, '18년(50.7%) 대비 1.7%p 증가)와 중요관리점 41.3%(703건, '18년 대비(40.9%) 0.4%p 증가) 순으로 높은 분포를 보임
- (조사·평가) 931건 심사 중 총 7,142건의 지적사항이 발생하였으며, 사료·동물용의약품·음수관리 27.9%(1,497건, '18년(25.9%) 대비 2.0%p 감소), 농장위생관리 27.2%(1,457건, '18년(27.1%) 대비 0.1%p 감소)의 순으로 나타남. HACCP관리 부문에서는 총 1,777건의 지적사항이 발생하였으며, 검증 및 기록 54.3%, 중요관리점 40.6% 순으로 나타남

심사종류별 지적사항 분포(소)

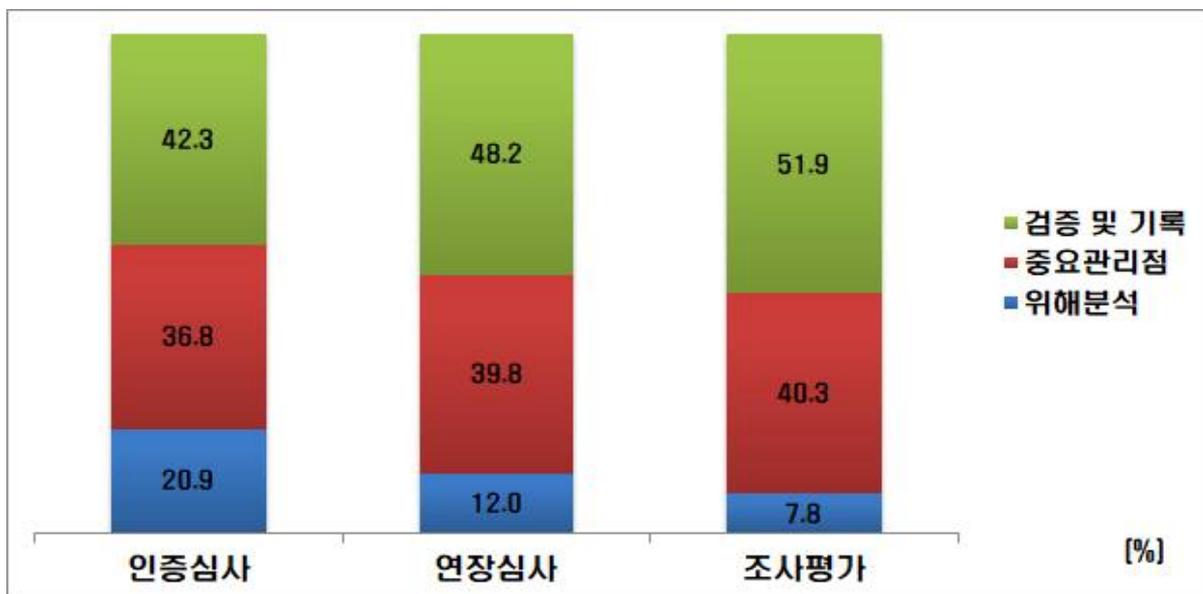


○ 돼지 농장 지적사항 분포

- (선행요건관리) 전반적으로 모든 심사에서 농장위생관리 및 사료·동물용의약품·음수관리에 대한 지적률이 높게 나타나며 최초 인증심사 시 연장심사 및 조사·평가와 달리 농장시설관리에 관한 지적률이 높게 나타남

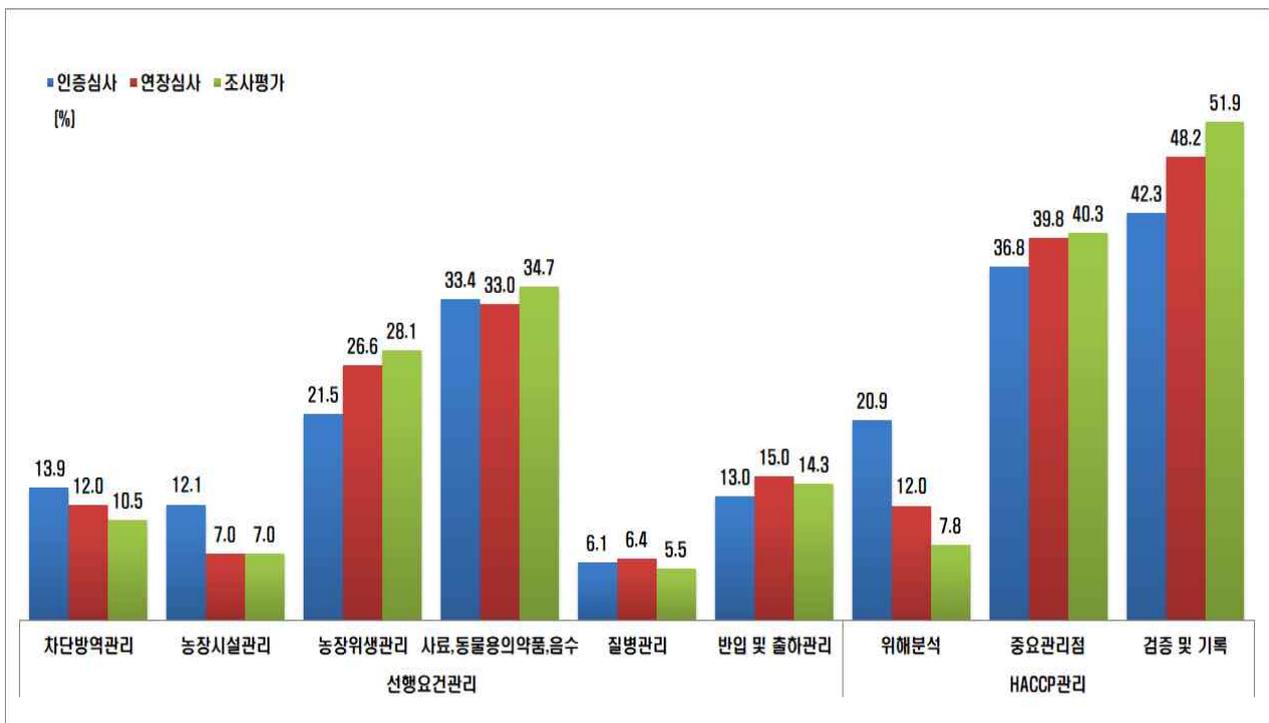


- (HACCP관리) 심사종류별 전반적으로 비슷한 지적사항 분포를 보이고 있으며, 위해분석에서 인증심사의 지적사항이 연장심사 및 조사·평가에 비해 두드러지는 경향을 보임. 최초 심사에 따른 현장과 기준의 미일치로 인한 사육단계별 위해요소 분석 미흡 등의 사유인 것으로 보임.



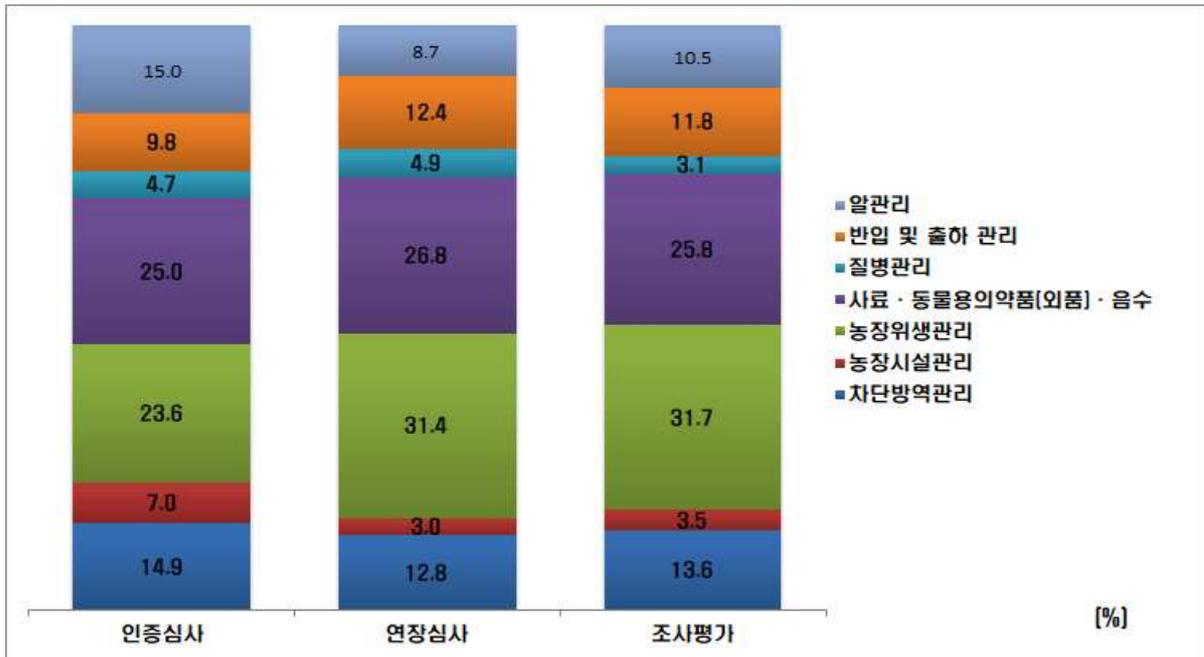
- (인증심사) 101건 심사 중 총 609건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서 사료·동물용의약품·음수관리 33.4%(149건, '18년(27.0%) 대비 6.4%p 증가) 및 농장위생관리 21.5%(96건, '18년(25.1%) 대비 3.5%p 감소)의 순으로 지적률이 높게 나타남. HACCP관리에서는 검증 및 기록에서 42.3%으로 가장 높은 비율로 나타남
- (연장심사) 481건 심사 중 총 2,513건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서 사료·동물용의약품·음수관리 33.0%(600건, '18년(32.2%) 대비 0.8%p 증가) 및 농장위생관리 26.6%(484건, '18년(28.5%) 대비 1.9%p 감소) 순으로 높은 비율을 나타냄. HACCP관리에서는 검증 및 기록 48.2%(334건, '18년(44.1%) 대비 4.1%p 증가)로 가장 높은 비율을 나타냄.
- (조사·평가) 459건 심사 중 총 3,129건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서는 사료·동물용의약품·음수관리 34.7%(798건, '18년(30.1%) 대비 4.6%p 증가) 및 농장위생관리 28.1%(646건, '18년(25.5%) 대비 2.6%p 증가) 순으로 높은 비율을 나타냄. HACCP관리 부문에서는 총 829건의 지적사항이 나타났으며, 검증 및 기록 51.9%, 중요관리점 40.3% 순으로 나타남

심사종류별 지적사항 분포(돼지)

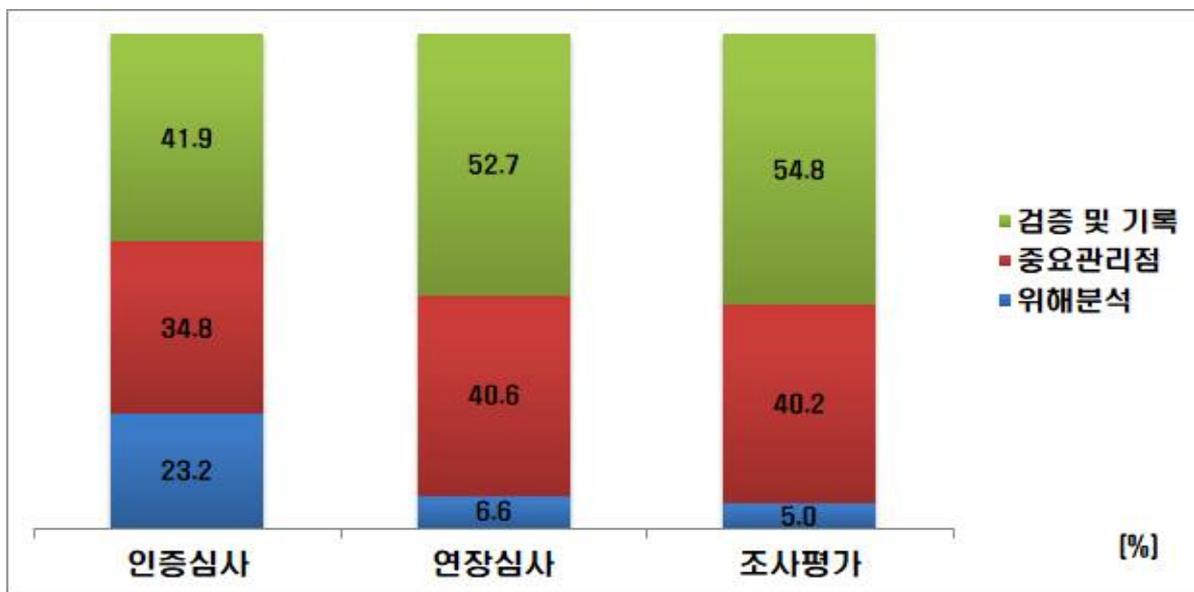


○ 닭·오리 농장 지적사항 분포

- (선행요건관리) 전반적으로 모든 심사에서 농장위생관리 및 사료·동물용의약품·음수관리에서 높은 지적률을 보이고 있으며, 인증심사의 경우, 조사·평가 및 연장심사에 비해 농장시설관리 및 알관리에서 지적률이 높아짐

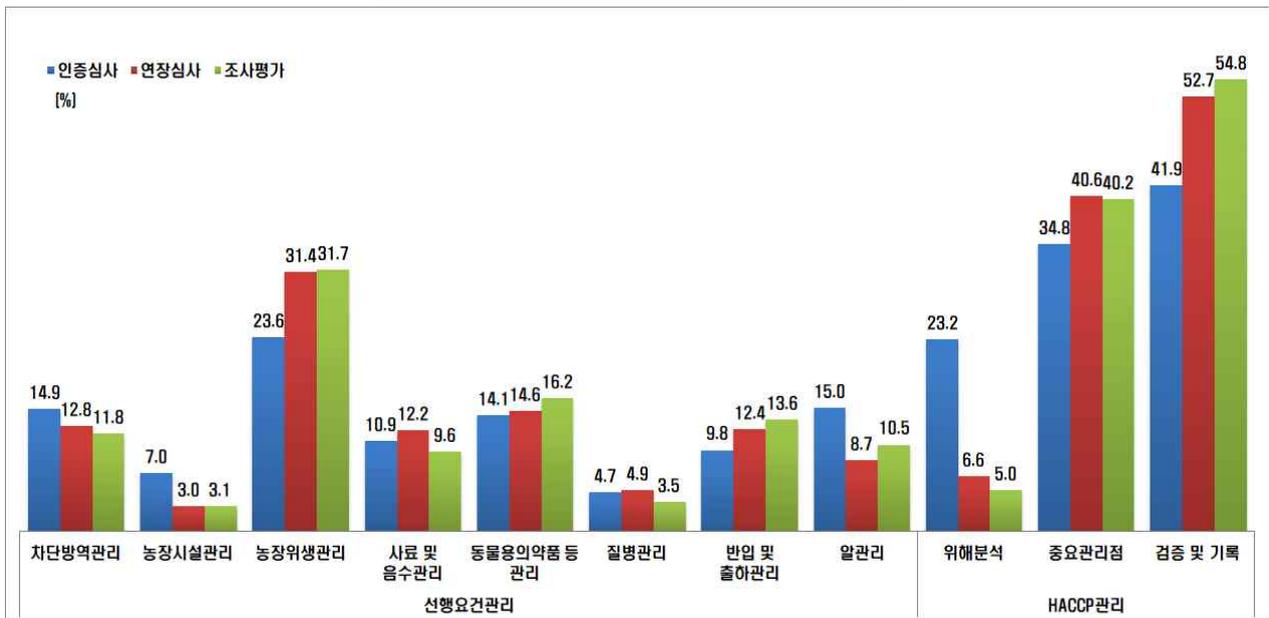


- (HACCP관리) 중요관리점, 검증 및 기록 관련 지적률이 높으며, 위해분석에서 인증심사의 지적사항이 연장심사 및 조사·평가에 비해 두드러지는 경향을 보임. 최초 심사에 따른 현장과 기준의 미일치로 인한 사육단계별 위해요소 분석 미흡 등의 사유인 것으로 보임.



- (인증심사) 227건 심사 중 총 1,206건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서는 농장위생관리 23.6%(201건, '18년(19.9%) 대비 3.7%p 증가)으로 가장 높은 비율을 나타냄. HACCP관리에서는 검증 및 기록 41.9%(148건, '18년(37.9%) 대비 4.0%p 증가)로 가장 높은 비율을 나타냄
- (연장심사) 732건 심사 중 총 3,570건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서는 농장위생관리 31.4%(780건, '18년(32.4%) 대비 1.1%p 감소)으로 가장 높은 비율을 나타냄. HACCP관리에서는 검증 및 기록 52.7%(572건, '18년(51.3%) 대비 1.5%p 증가)으로 가장 높은 비율을 나타냄
- (조사·평가) 684건 심사 중 총 3,967건의 지적사항이 발생했으며, 선행요건관리에서는 농장위생관리 31.7%(887건, '18년(33.5%) 대비 1.8%p 감소)로 가장 높은 비율을 나타냄. HACCP관리에서는 검증 및 기록 54.8%, 중요관리점 40.2% 순으로 나타남

심사종류별 지적사항 분포(닭·오리)



IV

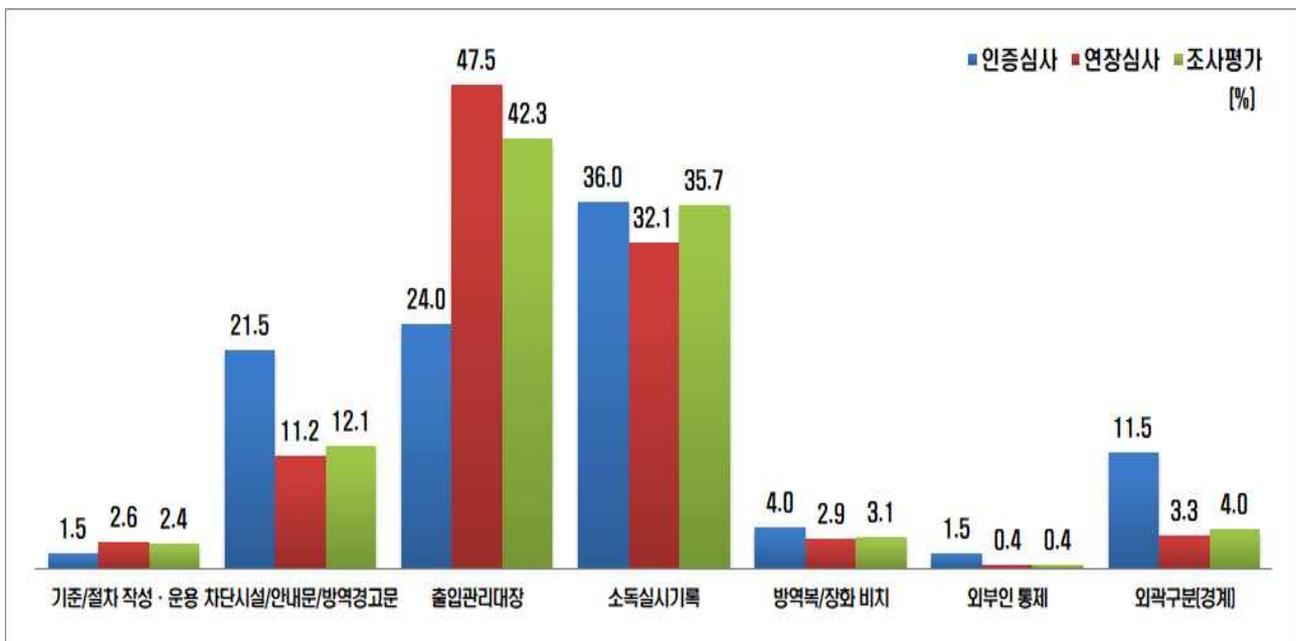
축종별 주요 지적사항 분석

□ 소(한·육우, 젖소)

○ 차단방역관리

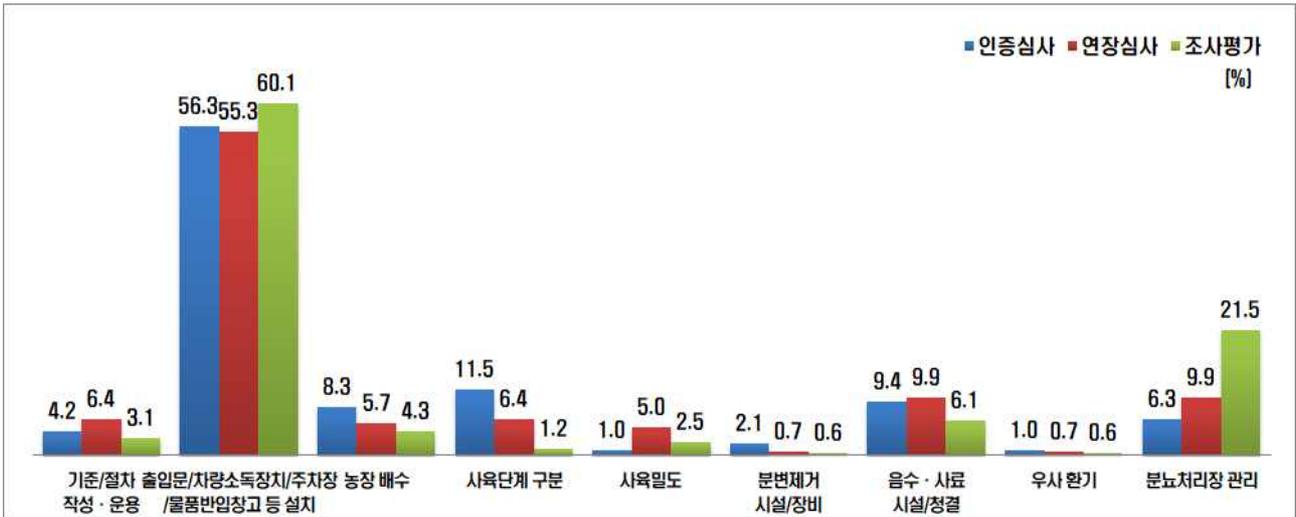
- 차단방역관리 항목 중 출입관리대장에 대한 지적이 연장심사(47.5%) 및 조사·평가(42.3%)에서 가장 높게 나타남. 인증심사에서는 소독실시기록 미흡(36.0%)을 가장 많이 지적했으며, 조사·평가 및 연장심사와 달리 농장 출입구 차단시설, 안내문(방역경고문) 등(21.5%)에 대한 지적률이 높음
- 출입관리대장 작성의 경우, 최초 인증심사 시에는 전반적으로 기록 유지가 우수하나, 인증 이후 유지단계에서 외부인(수의사, 사료운반차량 등)에 대한 기록 누락 또는 가축사육시설 출입 기록부 법적 항목* 누락(축산차량등록번호, GPS 장착여부 및 작동유무) 등에 따른 지적사항이 발생함.
- 소독실시기록에 대한 주요 지적 내용은 농장 출입구 차량소독시설(설비)·외부인·반입 물품에 대한 소독 미흡, 소독실시 기록부 작성 미흡 등의 사유로 지적사항 발생함

* 가축전염병 예방법 시행규칙 [별지 제6호서식] 소독실시 및 출입 기록부(가축사육시설 등)



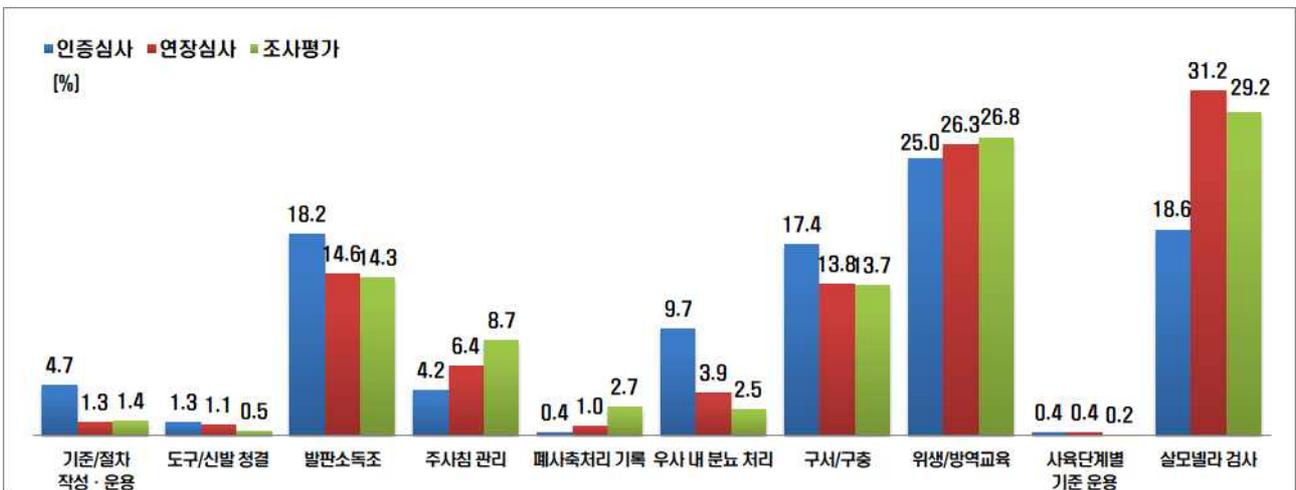
○ 농장시설관리

- 출입문 또는 차단시설, 차단소독장치, 주차장, 물품반입창고, 우사 등의 시설 보유 유무에 대한 지적이 가장 높으며, 농장 출입구가 2개 이상일 경우, 후문에 대한 차단시설·차량소독장치 미설치, 물품반입창고 미설치 등 주로 해당 시설물을 설치하지 않거나 운영 관리 미흡으로 인한 지적사항이 발생함



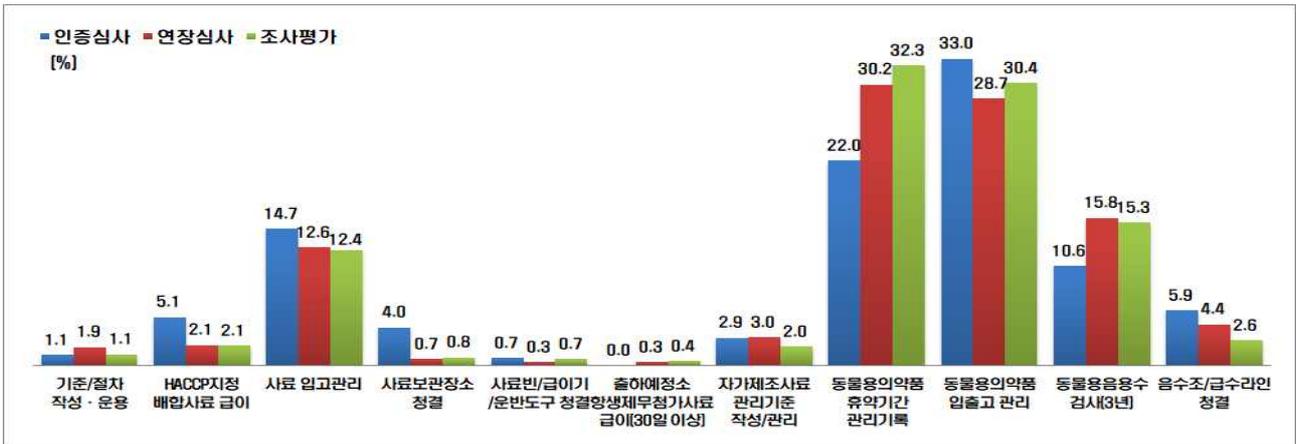
○ 농장위생관리

- 연장심사 및 조사·평가에서 살모넬라 검사 관리에 대한 지적률이 높았으며, 이는 최초 인증심사 당시 외부업체(컨설팅 등)의 도움으로 살모넬라 검사를 실시하였으나, 인증심사 이후 자체적으로 HACCP 운영 과정에서 살모넬라 검사 주기를 이탈하여 지적사항이 다소 발생하는 것으로 사료됨
- 또한, 종업원에 대한 위생 및 방역교육 관련 지적이 타 항목 대비 높은데, 소(젓소) 농장의 경우 주로 부부 등 가족운영의 경우가 대부분이며, 대표자 교육 수료 후 위생·방역 관련 내부 전파 교육이 미흡한 것으로 보임



○ 사료·동물용의약품·음수관리

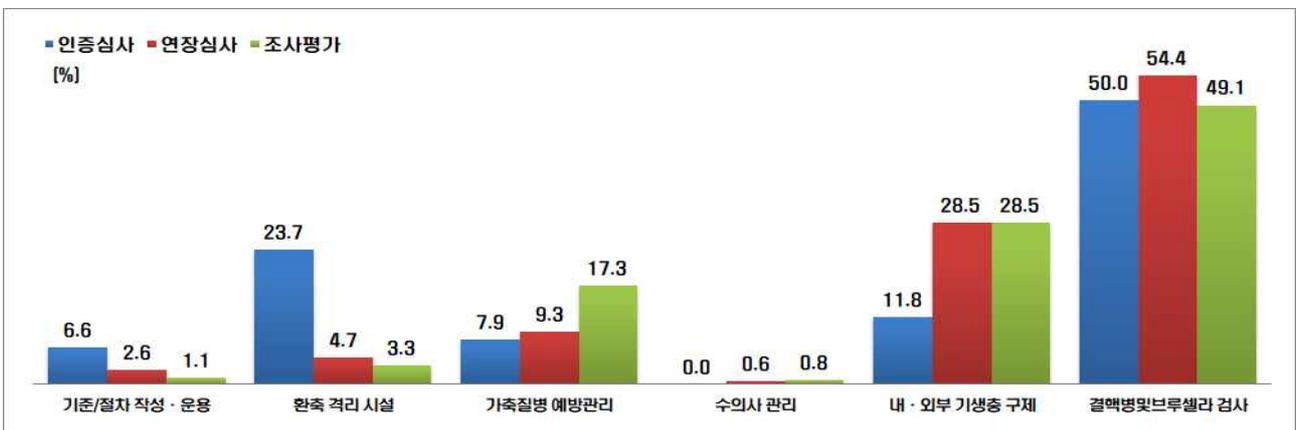
- 동물용의약품 입출고 및 재고관리미흡으로 인한 지적(30.7%, '18년(31.3%) 대비 0.6%p 감소)과 항생제 등 동물용의약품의 휴약기간을 알아볼 수 있는 기록 관리에 대한 항목 지적률(28.1%, '18년도 지적률(31.0%) 대비 2.9%p 감소)이 높게 나타남.
- 동물용의약품 휴약기간 기록 관리의 경우, 최초 인증심사(22.0%) 이후 조사·평가(30.2%), 연장심사(32.3%) 시 지적사항이 증가하는 경향을 보여, 인증심사 이후 자체적으로 운영하는 과정에서 기록 관리가 미흡한 것으로 보임



○ 질병관리

- 결핵병 및 브루셀라병 방역실시 요령에 의한 정기적인 검사 관련 지적률(51.1%)이 가장 높게 나타남. 실제 연1회 검사 실시는 하고 있으나, 검사성적서 확인 간소화로 인터넷·스마트폰 등을 통해 전산 확인*이 가능함에도 불구하고 일부 휴대 대상에서 제외** 되어 검사증명서를 보유하지 않아 매년 지적사항이 발생하는 것으로 보임

* 「결핵병·브루셀라병 검사 및 검사증명서 휴대 검사증명서 휴대명령」 제도 시행('16.11.21.~)
 ** 젖소는 착유되는 모든 소를 대상으로 연중(년 1회이상) 검사를 실시하는 점, 도축장 출하 소는 도축 시 검사관이 임상·해체 검사를 실시하고 있는 점을 감안하여 검사증명서 휴대 대상에서 제외



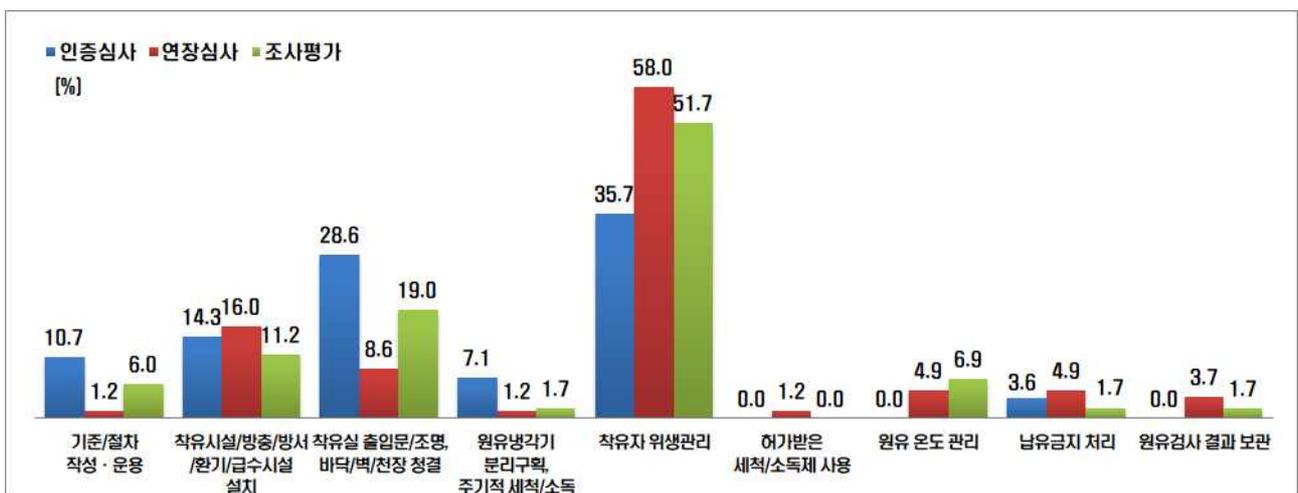
○ 반입 및 출하 관리

- 출하 소에 대한 출하일지 및 등급판정결과 확인 항목(56.9%) 및 농장에서 사육되는 소에 대한 개체이력관리 항목(36.7%)에 대한 지적률이 높게 나타남. 두 항목 모두 중요관리점 모니터링과 직결되어 관련 기록이 미흡할 경우 지적사항이 많이 발생하는 항목임



○ 착유관리(젖소농장에 한함)

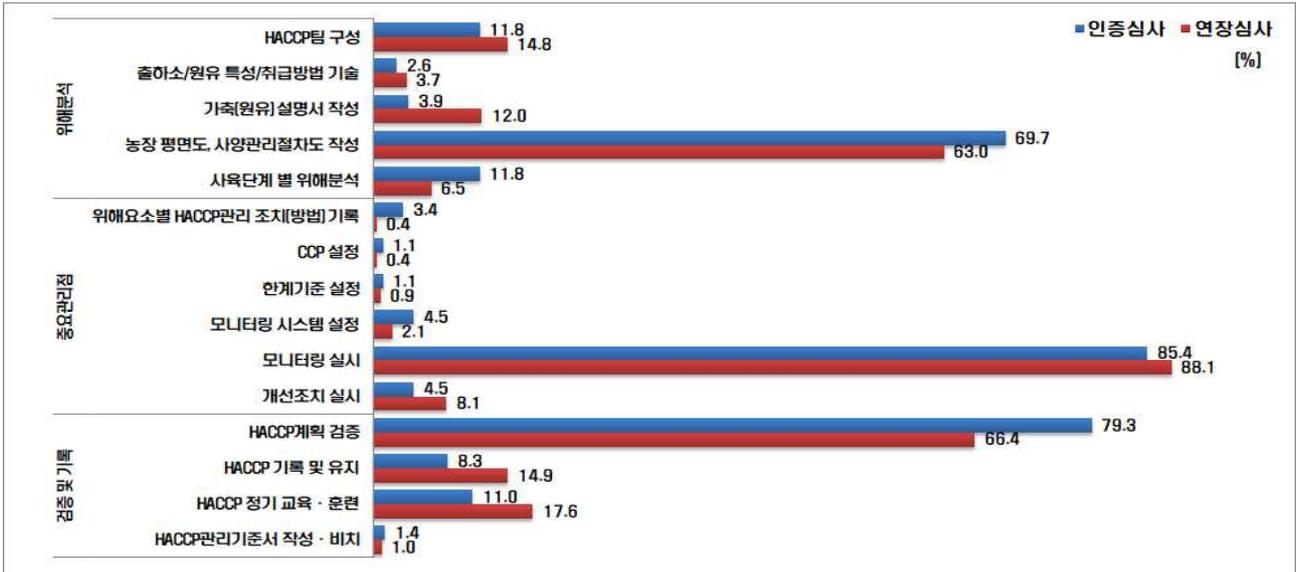
- 착유실 출입 전·후 착유자 위생관리에 대한 항목의 지적률(48.5%)이 모든 심사에서 가장 높으며, 착유자에 대한 건강검진 미실시가 주요 지적사항임. 또한 착유실 시설·설비에 대한 지적사항이 높은데(51, 52번 항목), 착유실 창문 등 방충·방서 시설 미흡 및 착유실 내부 청결·정리정돈 미흡이 주요 지적되는 사항임



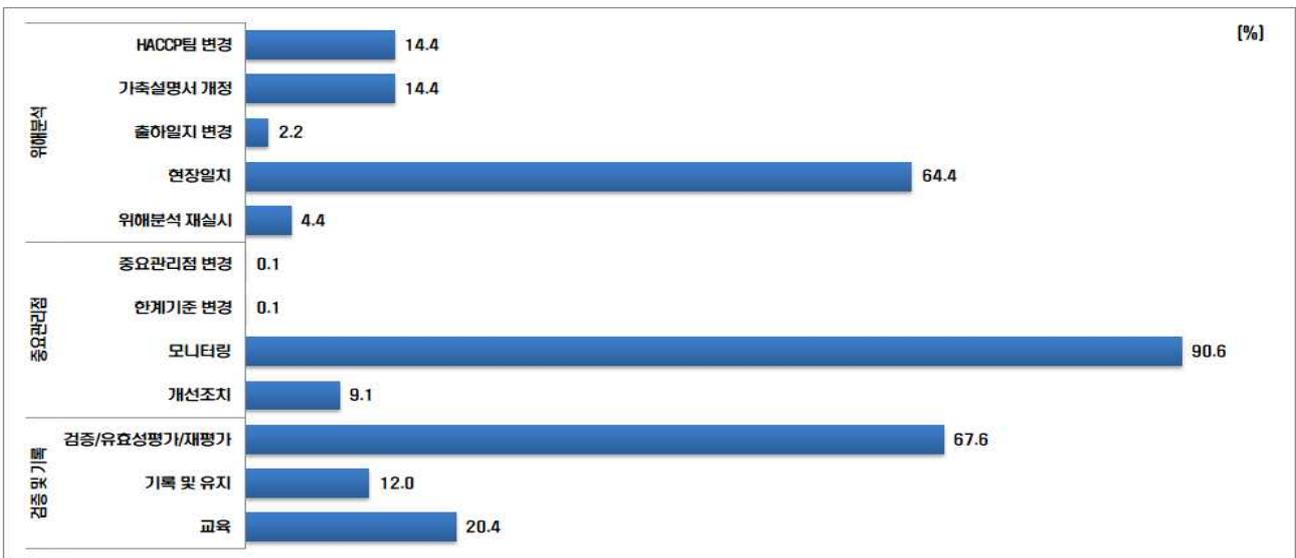
○ HACCP 관리

- (인증·연장심사) 총 2,011건(인증심사 310, 연장심사 1,701)의 지적사항 발생

- 위해분석에서는 농장 평면도·사양관리 절차도 작성 및 현장 일치 관련 지적률 (66.3%)이 가장 높게 나타남. 중요관리점에서는 모니터링 실시(86.7%), 검증 및 기록에서는 HACCP 계획 검증의 지적률(72.9%)이 가장 높음. 출하 소에 대한 휴약기간 준수와 주사침 잔류 여부 모니터링 미흡 및약품재고관리대장 작성 미흡 등으로 HACCP 계획에 따른 검증에 대한 지적이 가장 많은 것을 알 수 있음



- (조사·평가) HACCP 관리 부분에서는 총 1,777건이 지적되었으며, 검증 및 기록 54.3%, 중요관리점 40.6% 및 위해분석 5.1% 순으로 지적률이 높음
- 모니터링 실시(36.8%) 및 HACCP 계획 검증에 대한 지적(36.7%)이 높아 인증·연장 심사와 비슷한 추세로 지적사항이 발생하는 것을 알 수 있음

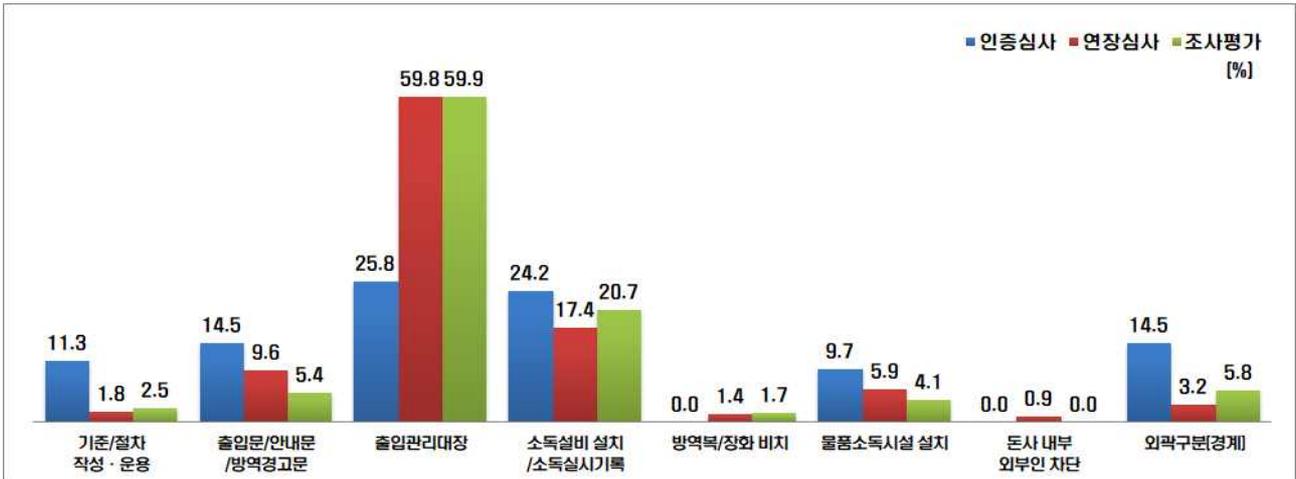


□ 돼지

○ 차단방역관리

- 전반적으로 평가항목별 지적사항이 고루 분포하는 경향을 보이거나, 조사·평가 및 연장심사에서 출입관리대장 작성·비치에 대한 지적사항이 두드러지는 경향을 보임. 인증 이후 일부 방문자에 대한 기록 누락 및 가축사육시설 출입 기록부 법적 항목* 누락(축산차량등록번호, GPS 장착여부 및 작동유무) 등에 따른 지적사항이 주로 발생하고 있음

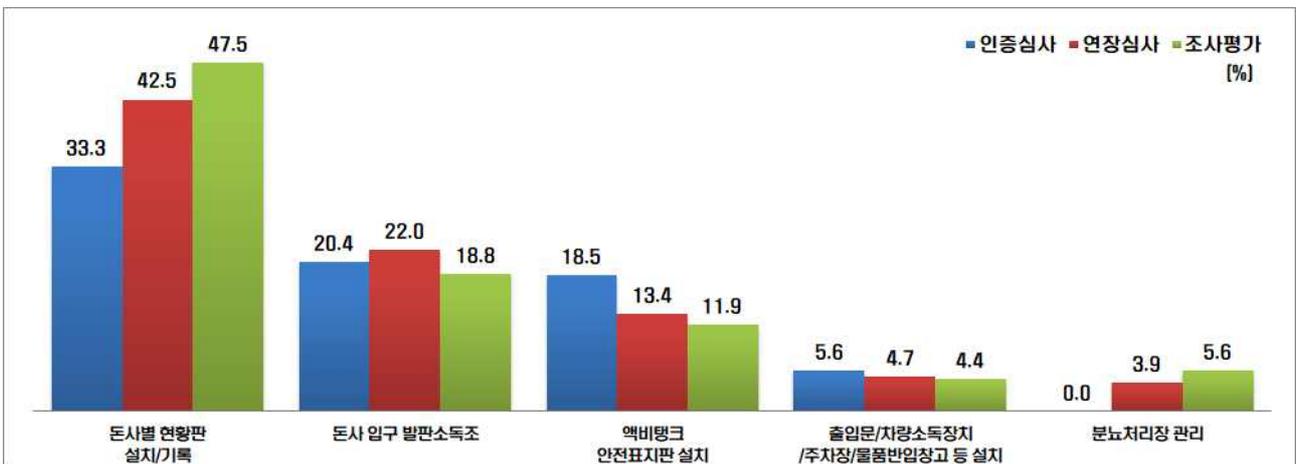
* 가축전염병 예방법 시행규칙 [별지 제6호서식] 소독실시 및 출입 기록부(가축사육시설 등)



○ 농장시설 및 관리기준

- 17개의 평가항목 중 상위 5개 항목에서 85.9% 지적이 나타남. 돼지의 관리 상태를 알 수 있는 현황판 설치·기록에 대한 지적률(41.1%)이 가장 높게 나타났으며, 현황판 미설치 또는 사육수수, 입식일 등 기록관리 미흡으로 중요관리점 모니터링과 직결되는 항목으로 볼 수 있음

* 17개 항목 중 상위 5개 항목만 표시



○ 농장위생관리

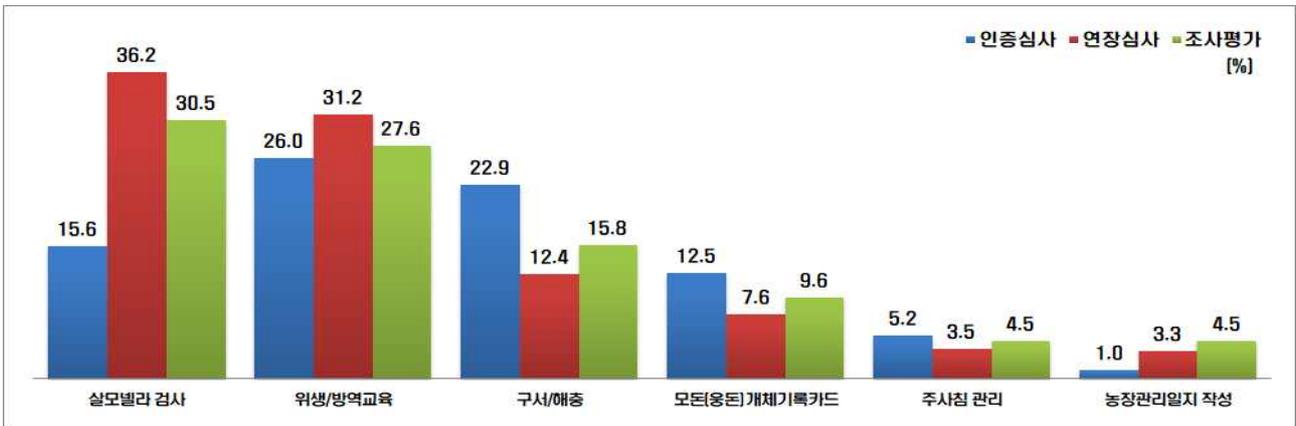
- 정기적인 살모넬라 검사 미실시로 인한 지적률(31.6%)이 가장 높았으며,

인증심사 15.6%, 조사·평가 30.5%, 연장심사 36.2%의 비율로 증가하는 경향을 보임. ‘18년 또한 인증심사 이후 증가하는 경향*을 보이고 있어, 인증 이후 돼지 농장에서 살모넬라 검사 유지 방안을 수립할 필요가 있음.

* (‘18) 인증심사 15.9% → 조사·평가 25.3% → 연장심사 29.9%

- 다음으로 종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육 실시 및 기록유지에 대한 지적률(28.9%)이 높게 나타나 농장장, 외국인 근로자 등 종업원에 대한 주기적인 교육 실시에 대한 지도가 필요할 것으로 사료됨

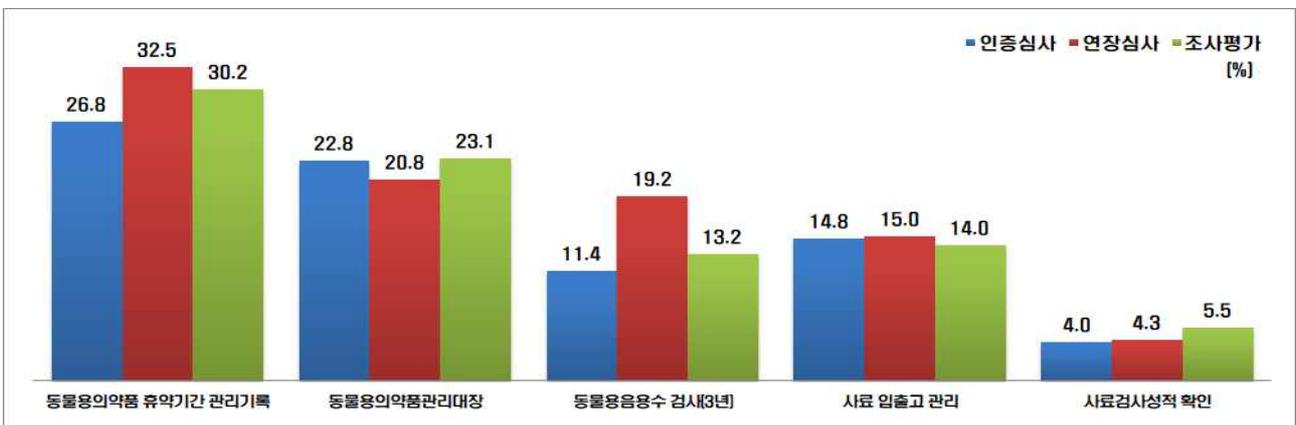
* 17개 항목 중 상위 6개 항목만 표시



○ 사료, 동물용의약품, 음수관리

- 항생제 등 동물용의약품 처치 시 휴약기간 관리기록 작성·유지(30.8%) 및 동물용의약품의 관리대장 작성·보관(22.2%)의 지적률이 높게 나타났으며, 이는 출하돼지에 대한 중요관리점 모니터링 및 검증과 연관되는 항목으로 모니터링 및 검증이 미흡할 경우 함께 지적하는 경향을 보임

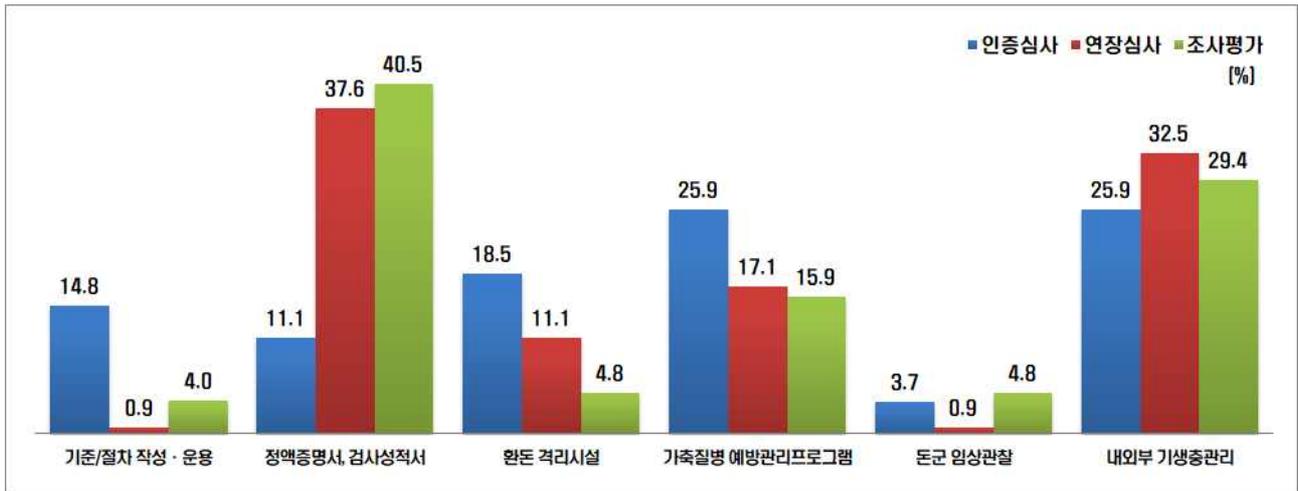
* 14개 항목 중 상위 5개 항목만 표시



○ 질병관리

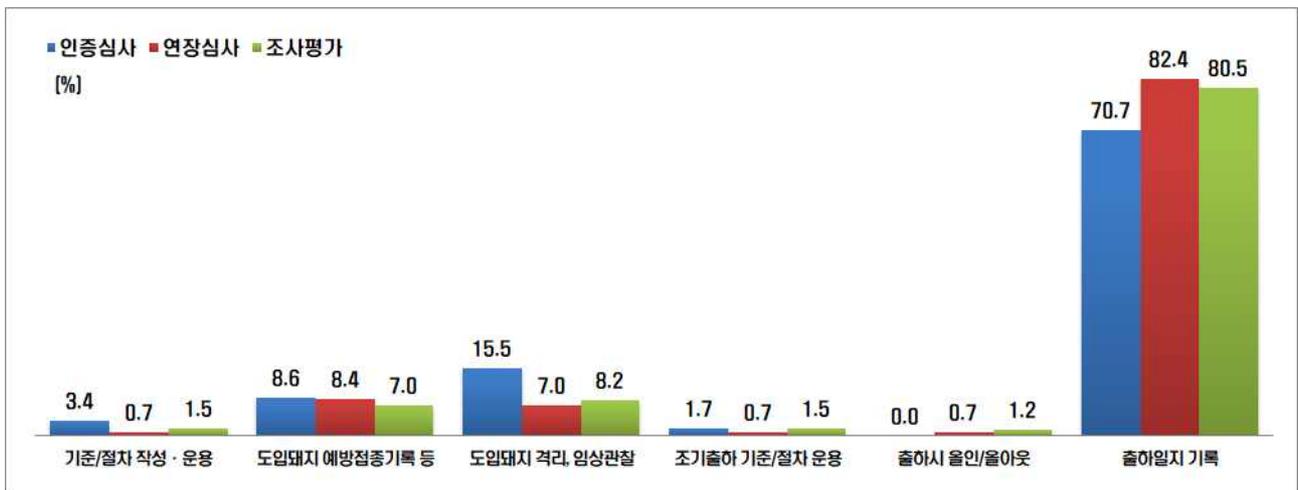
- 정액 구입 시 정액증명서 및 종돈장방역관리요령에 의한 검사증명서 확인·

보관 항목의 지적률(36.3%)이 가장 높으며, 다음으로 내·외부 기생충 관리(30.4%)에서 지적률이 높게 나타남. 내·외부 기생충관리의 경우 동물용의약품 처치에 따른 휴약기간 관리와 연관될 수 있어 약품 사용에 대한 철저한 지도가 필요함



○ 반입 및 출하관리

- 가장 지적빈도가 높은 항목은 출하돼지의 출하일지 및 등급판정 결과 확인·기록에 대한 항목(80.4%)이며, 이는 돼지 농장 중요관리점과 연관 항목으로 해당 항목 지적사유 발생 시 대부분 중요관리점 모니터링과 관련된 추가 지적사항이 발생하는 것으로 파악됨

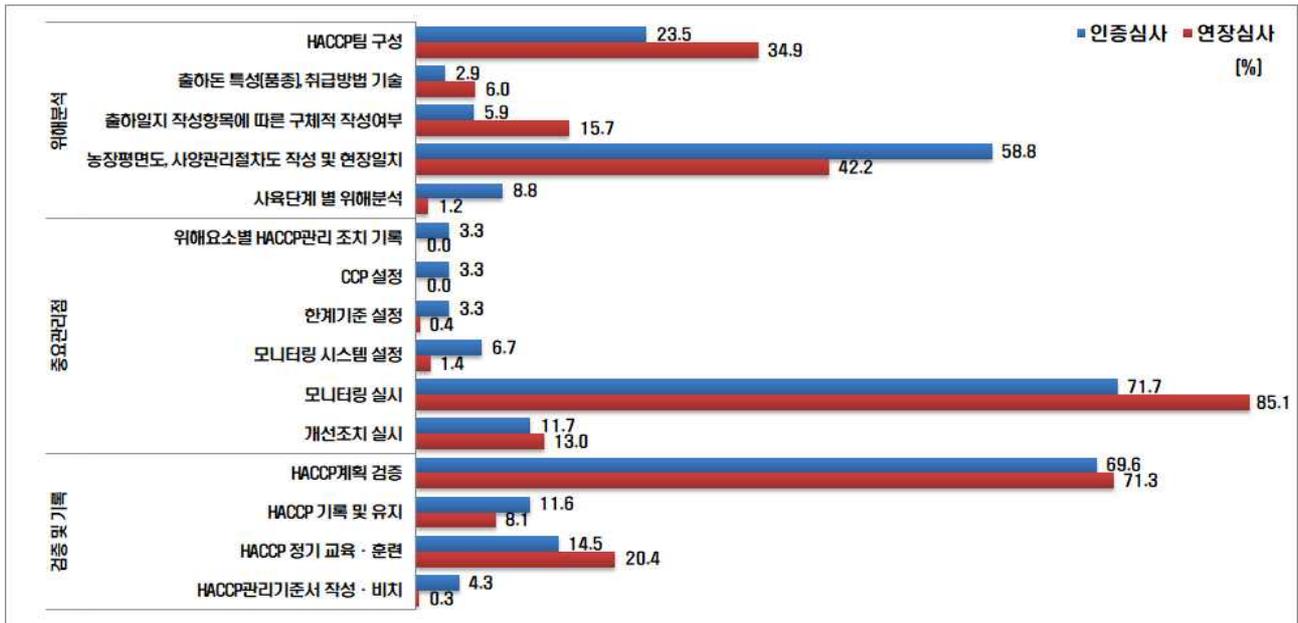


○ HACCP 관리

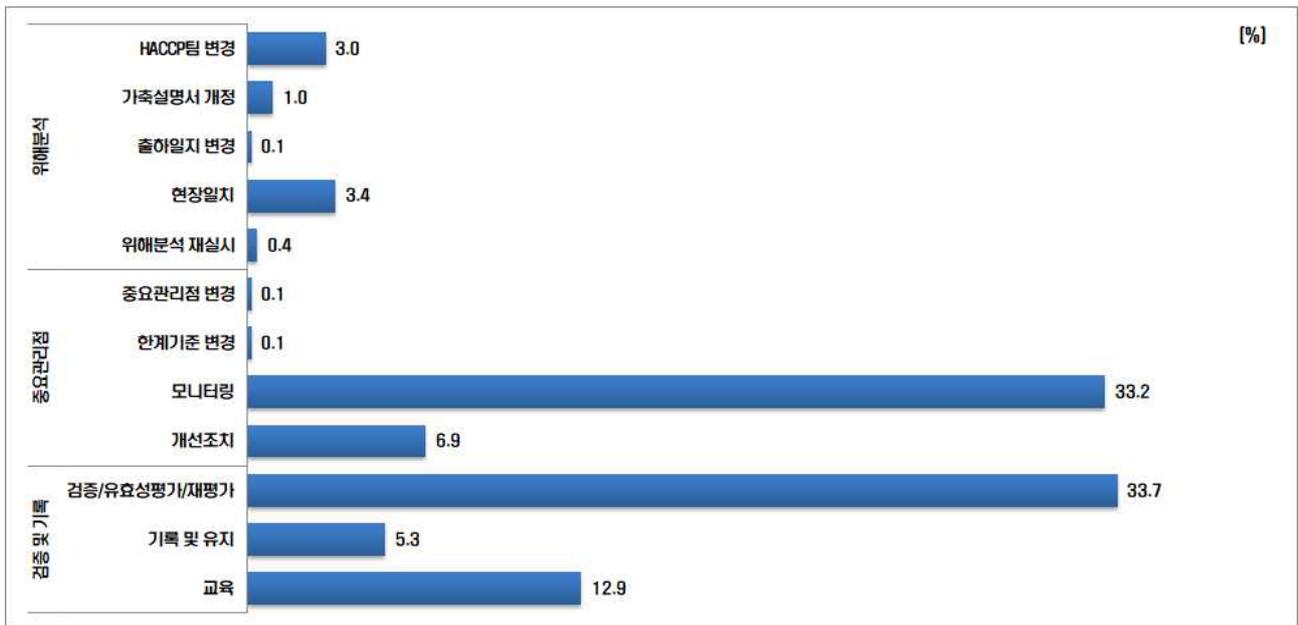
- (인증·연장심사) HACCP 관리 부분에서는 총 856건이 지적됨
- 위해분석에서는 농장 평면도·사양관리 절차도 작성 및 현장 일치에

대한 지적률(50.5%)이 가장 높게 나타남

- 중요관리점에서는 모니터링 실시에 대한 지적률이 78.4%를 차지하였으며, 검증 및 기록에서는 HACCP계획 검증 관련 지적이 70.4%를 나타냄



- (조사·평가) 총 829건이 지적되었으며, 검증 및 기록 51.9%, 중요관리점 40.3% 및 위해분석 7.8% 순으로 지적사항이 발생함. 중요관리점 검증(33.7%) 및 모니터링 실시(33.2%)에 대한 지적사항이 가장 높은 비율로 나타남



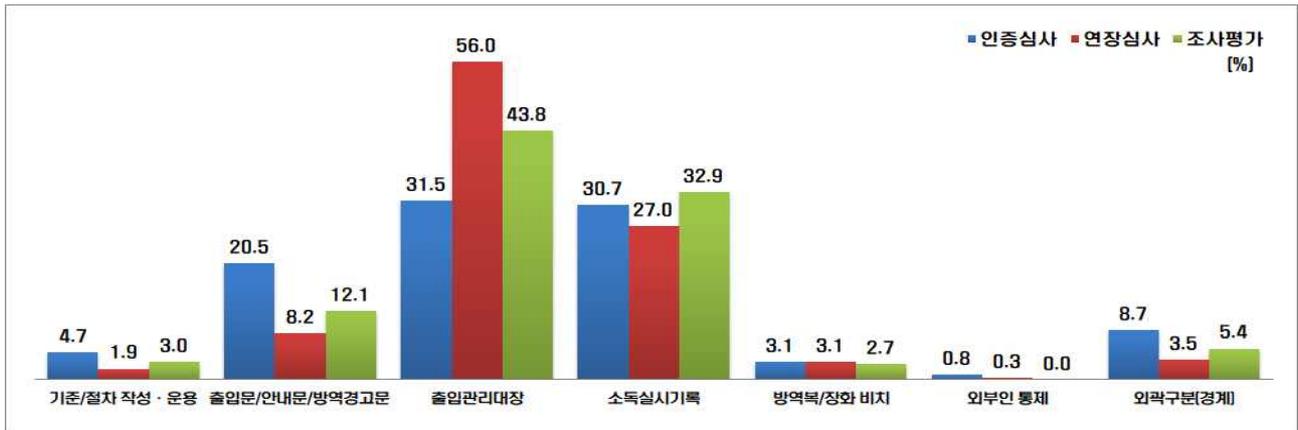
□ 닭·오리

○ 차단방역관리

- 농장 출입자, 출입차량 및 반입물품 소독 실시·기록 관련 지적률(43.8%)이

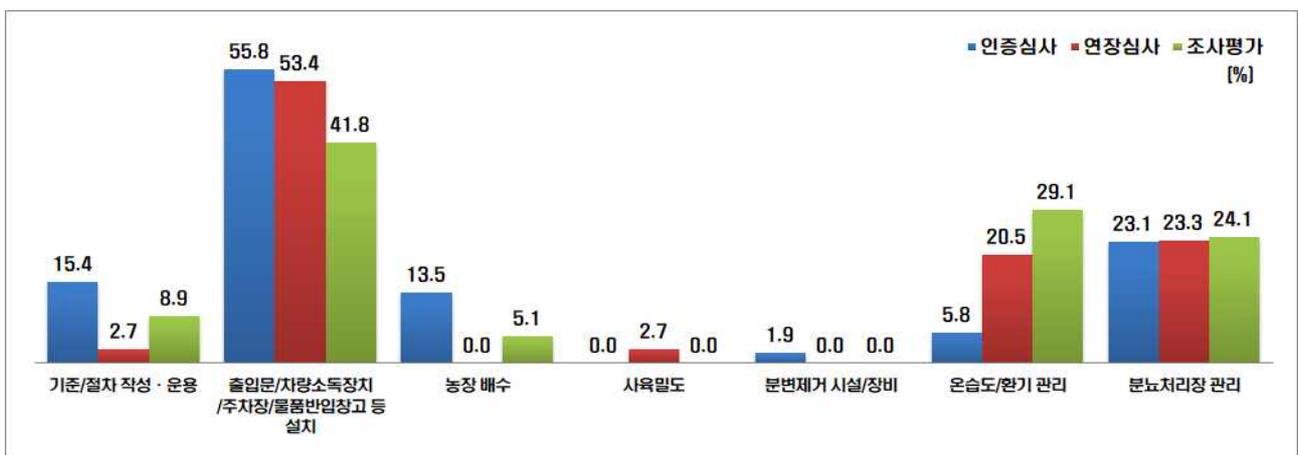
가장 높음. 인증 이후 지적률이 증가(조사평가 43.8% → 연장심사 56.0%)하는 경향을 보이며, 일부 방문자 및 가축사육시설 출입 기록부 법적 항목* 누락(축산차량등록번호, GPS 장착여부 및 작동유무) 등으로, 인증심사 시 추가 지도가 필요할 것으로 사료됨

* 가축전염병 예방법 시행규칙 [별지 제6호서식] 소독실시 및 출입 기록부(가축사육시설 등)



○ 농장시설관리

- 차단시설, 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 계사(오리사) 등의 시설 설치 관련 지적률(50.3%)이 가장 높으며, 농장 출입구가 2곳 이상일 때 후문에 대한 차단시설·차량소독장치, 물품반입창고 미설치 또는 시설 운영 미흡으로 지적사항 발생함
- 또한 분뇨처리장 관리 지적률(23.5%)이 높게 나타났으며, 분뇨 야적 및 위탁 처리 시 분뇨처리업자와의 계약서 미구비 등의 사유로 지적사항이 발생함

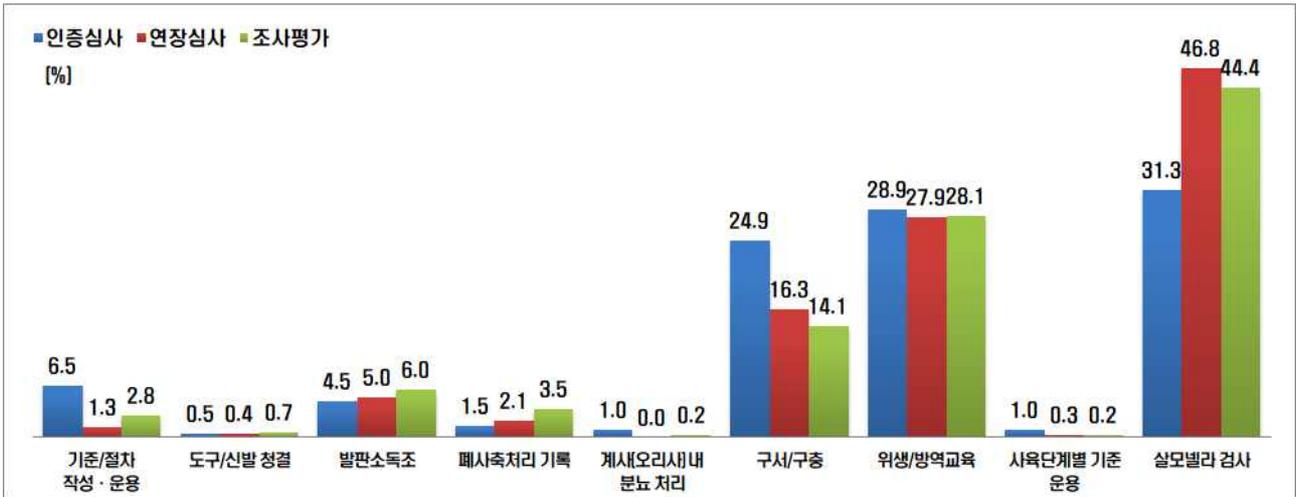


○ 농장위생관리

- 계군·오리군 및 사육시설에 대한 살모넬라 검사에서 가장 많은 지적사항(44.5%)이 발생하였으며, 인증(31.3%)이후 조사·평가(44.4%)와 연장심사(46.8%)에서 증가하는 경향을 보임. 닭·오리 농장에서 살모넬라(*Salmonella Enteritidis*) 검사 여부는

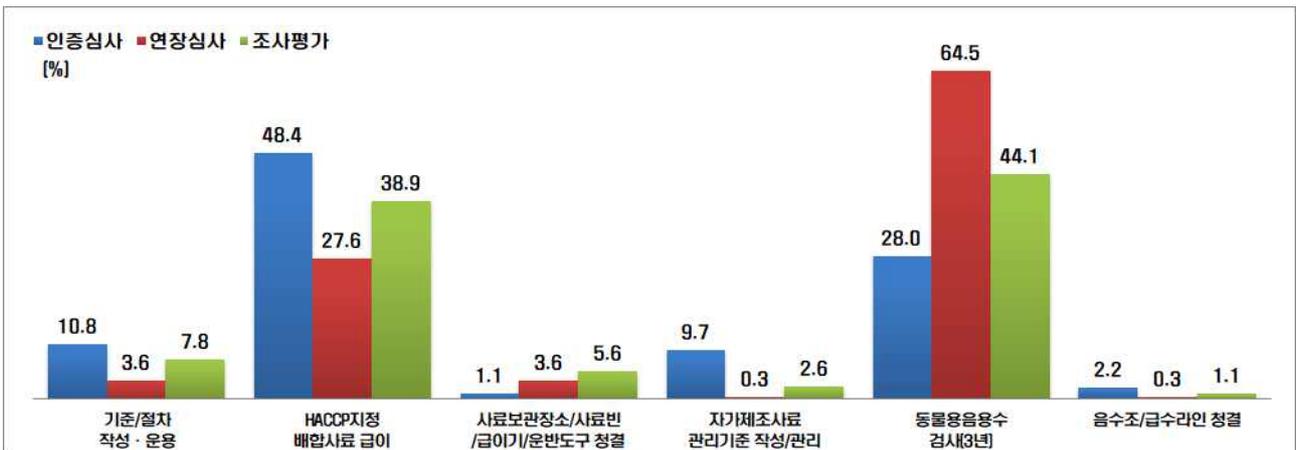
중요관리점과 연관되는 항목으로 인증 이후 농장 지도가 요구되는 항목임

- 다음으로 관리인에 대한 주기적인 위생 및 방역교육 실시 및 구서/구충 관리가 각 28.1% 및 16.2%으로 나타났으며, 타 축종(소, 돼지)과 마찬가지로 종업원에 대한 위생 및 방역교육에 대한 주기적인 교육 실시 방안을 마련할 필요가 있음



○ 사료 및 음수관리

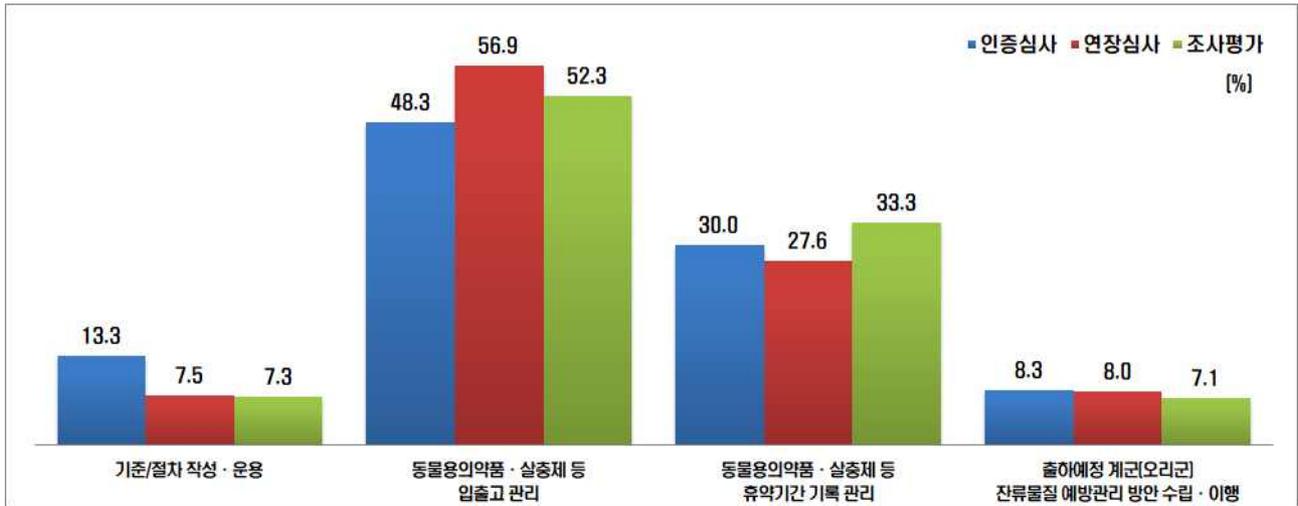
- 동물용음용수 검사 관리(51.1%) 지적률이 가장 높음. 특히 인증 이후 증가 (조사평가 44.1% → 연장심사 64.5%)하는데, 지하수 사용 시 3년 주기의 검사로 검사 주기를 이탈하는 경우가 많은 것으로 보임. 다음으로는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료 급이 및 입고관리 관련 항목(35.1%)으로, 사료 입고 시 관능검사, 입고량 등 입고 관리 미흡으로 인한 지적이 많음



○ 동물용의약품, 동물용의약외품, 살충제, 농약 등 관리

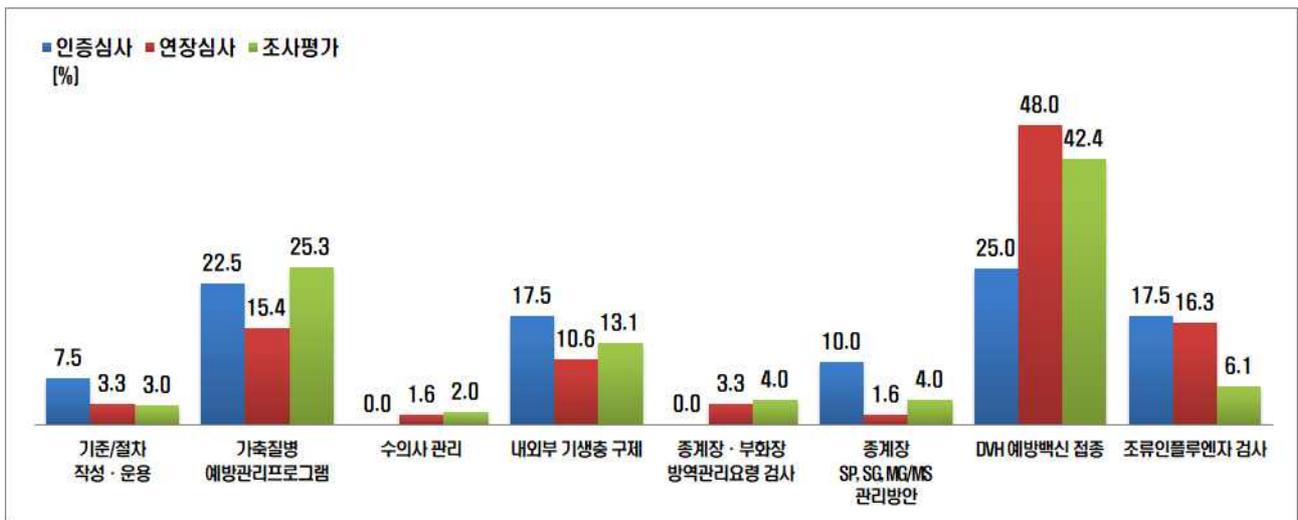
- 동물용의약품·살충제 등 입출고 관리(53.6%, '18년 48.5% 대비 5.1%p 증가), 휴약기간 기록 관련 항목(30.7%, '18년 27.9% 대비 2.8%p 증가)에 대한 지적률이 높으며, 주요 지적사항은 동물용의약품 휴약기간 관리 미흡이

많음. 이는 중요관리점 모니터링 및 검증과 연관되는 항목으로 HACCP 관리 미흡 시 함께 지적하는 경향을 보임



○ 질병관리

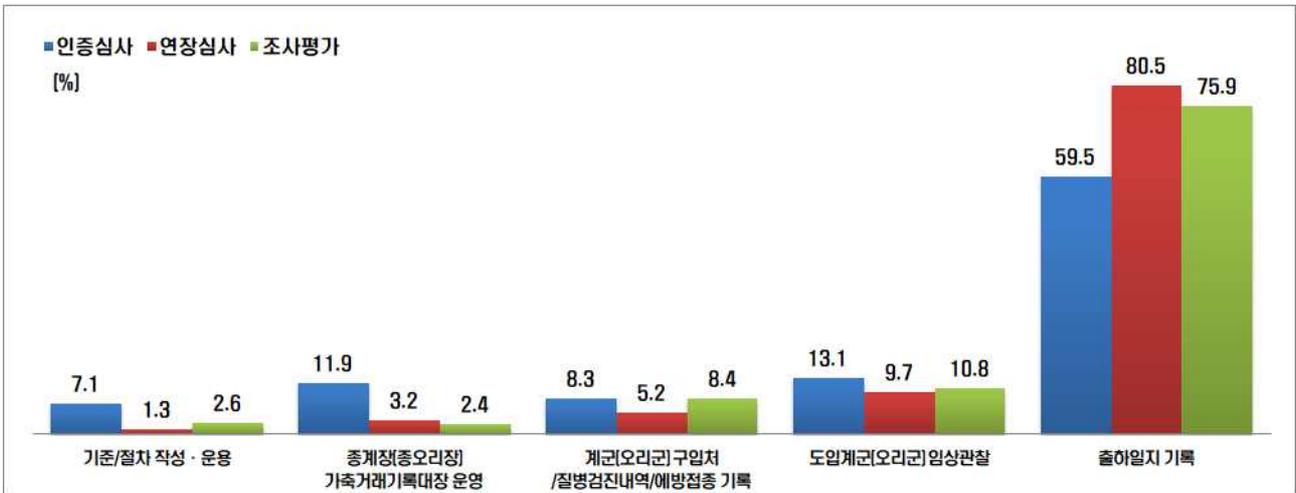
- 오리바이러스성 간염(DVH)에 대한 예방백신 실시에 대한 지적률(42.4%, '18년 44.6% 대비 2.2%p 감소)이 가장 높으며, 자체 프로그램에 따른 가축질병 예방관리 시행·기록에 대한 지적(20.2%, '18년 25.0% 대비 4.8%p 감소)이 뒤를 이음



○ 반입 및 출하관리

- 출하 계군(오리군) 출하일지 기록에 대한 지적률(75.9%, '18년 68.5% 대비 7.4%p 증가)이 가장 높게 발생했으며, 중요관리점 모니터링과 직결되는 항목으로, 인증 이후 조사·평가(75.9%) 및 연장심사(80.5%)에서 지적률이 증가하는 경향을 보임. 최초 인증 이후 자체적으로 운영하는 과정에서 철저한 지도가 필요할

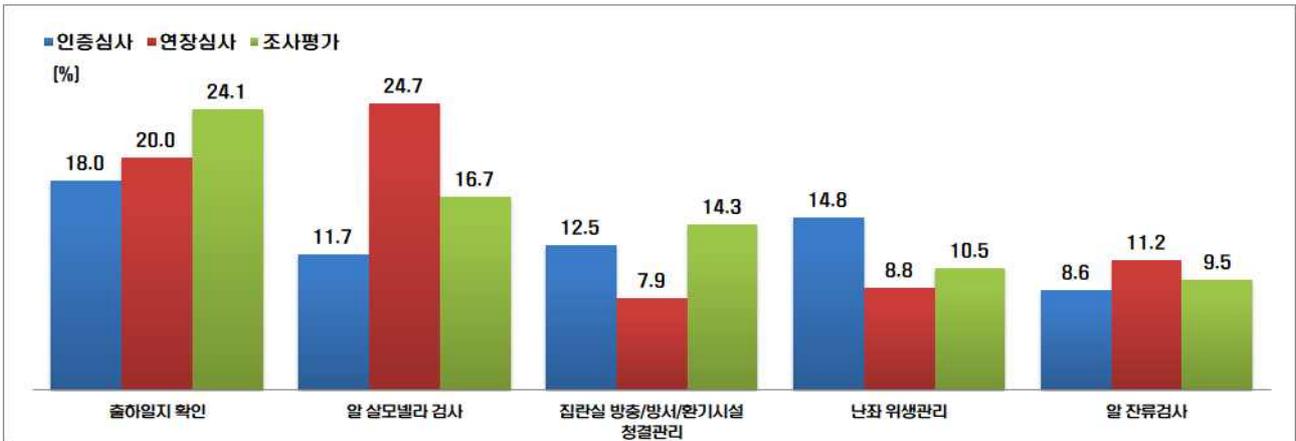
것으로 사료됨



○ 알관리

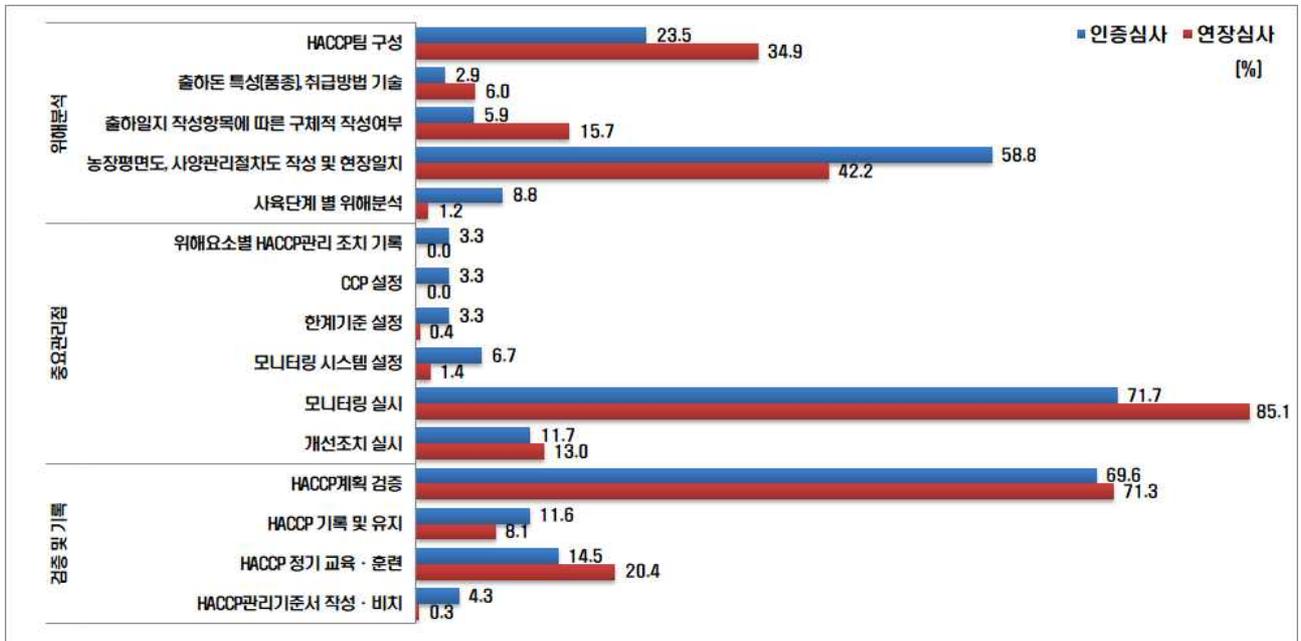
- 출하 알에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 운반차량의 상태, 항생제잔류여부 등) 관리 (21.5%) 및 알에 대한 정기적인 살모넬라(*Salmonella Enteritidis*) 검사(18.4%) 관련 지적률이 높게 나타남. 살모넬라 검사 항목에서 인증 이후 조사·평가(16.7%) 및 연장심사(24.7%)에서 지적률이 증가하는 경향을 보이고 있어, 인증 이후 살모넬라 검사 관리 방안 마련이 필요함

* 15개 항목 중 상위 5개 항목만 표시

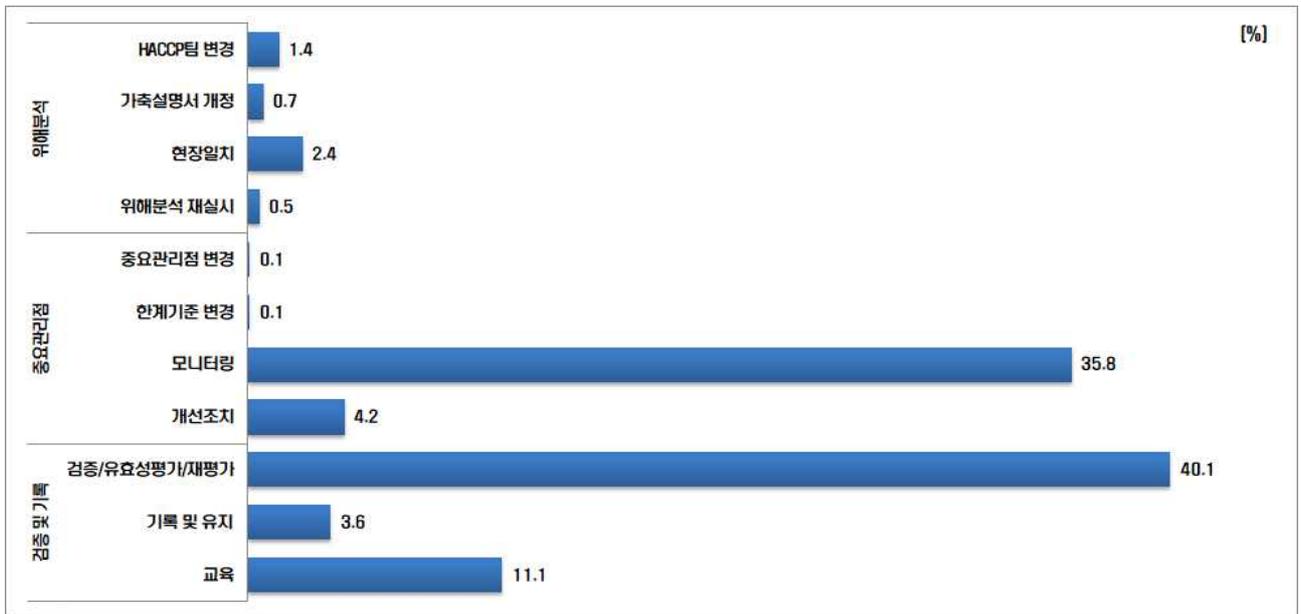


○ HACCP 관리

- (인증·연장심사) HACCP 관리에서 총 1,438건이 지적됨
- 위해분석에서는 농장 평면도·사양관리 절차도 작성 및 현장 일치 항목의 지적률(46.3%)이 가장 높게 나타났으며, 중요관리점에서는 중요관리점 모니터링 실시 78.1%, 검증 및 기록에서는 HACCP계획에 대한 정기적인 검증 실시 여부에 대한 항목의 지적률(75.8%)이 가장 높음



- (조사·평가) HACCP 관리 부분에서는 총 1,166건이 지적되었으며, 검증 및 기록 54.8%, 중요관리점 40.2% 및 위해분석 5.0% 순으로 지적됨. HACCP 계획 검증(40.1%) 및 모니터링 실시(35.8%) 관련 지적이 주로 발생함



□ 농장에서 지속적인 HACCP 유지를 위해 인증 이후 실질적인 기록·검사 등에 대한 관리 방안 마련 필요

- 대부분 컨설팅에 의존하여 인증 이후 각종 검사 및 기록 등이 누락되는 사례가 발생하고 있음. 인증심사에서 농장 대표와 종업원이 각종 검사 주기, 기록 관리사항에 대해 인지할 수 있도록 안내하고, 사후관리 시에도 지속적인 지도가 요구됨
- 인증 이후 변경된 사항에 대해 HACCP 관리기준서에 반영하는 등 농장 실제 운영현황과 일치시키도록 하고, 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증 이행사항에 대한 철저한 기록 유지가 필요함

□ 개정된 평가기준* 적용을 통한 농장 위해요소 관리를 강화하여 농장 HACCP 내실화에 기여

* 식약처 고시 제2019-148호(2019.12.30.) 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」

- 축종(소, 돼지, 닭·오리)별 평가표를 단일 평가표로 통합하고, 닭·오리 축종에 우선 적용한 동물용의약품·농약 등 잔류예방관리 평가 항목을 모든 축종으로 확대 적용하였음
 - 또한 모든 평가항목에 동일한 배점(선행요건관리 5점, HACCP관리 5점)을 선행요건관리는 1~4점, HACCP관리는 5~10점으로 차등 적용하고, 동물용의약품 등 잔류예방관리, 살모넬라 검사 및 개선조치 등 안전성 관련 항목의 배점의 상향 조정을 통한 안전관리 기능을 강화함
- 아울러, 중복 평가항목 삭제와 유사 평가항목 통합을 통해 농장 부담 완화 및 보다 효과적인 HACCP 적용이 가능해 질 것으로 예상됨

농장 HACCP평가기준 개정 비교표

< 선행요건관리(인증·사후관리)>

구분	현행		개정(안)
	평가내용	항목 / 배점	
돼지 농장	<ul style="list-style-type: none"> 차단방역관리(8) 농장시설 및 관리기준(17) 농장위생관리(17) 사료, 동물용의약품, 음수관리(14) 질병관리(7) 반입 및 출하관리(7) 	70개 / 350점	<공통> 38개 / 85점 <ul style="list-style-type: none"> 농장관리(11) <ul style="list-style-type: none"> 농장입구, 농장출입관리, 가축사육시설, 부대시설 위생관리(10) <ul style="list-style-type: none"> 소독, 방충·방서, 살모넬라 검사, 폐기물 관리, 종사자 교육, 보관 사양관리(12) <ul style="list-style-type: none"> 단계별 관리, 사료관리, 용수관리, 동물용의약품(항생제 등), 동물용의약품 농약 등 관리, 주사침 관리, 질병관리 반입 및 출하관리(5) <ul style="list-style-type: none"> 입식, 출하
소농장	<ul style="list-style-type: none"> 차단방역관리(7) 농장시설관리(9) 농장위생관리(10) 사료, 동물용의약품, 음수관리(11) 질병관리(6) 반입 및 출하관리(6) 착유관리(젖소농장에 한함)(9) 	한·육우 : 49개 / 245점 젖소 : 58개 / 290점	<젖소농장> 5개 / 15점 <ul style="list-style-type: none"> 원유관리 <산란계농장> 5개 / 15점 <ul style="list-style-type: none"> 알관리 <종축장> 5개 / 15점 <ul style="list-style-type: none"> 종축 등 관리
닭·오리 농장	<ul style="list-style-type: none"> 차단방역관리(7) 농장시설관리(9) 농장위생관리(9) 사료, 음수관리(6) 동물용의약품(항생제 등), 동물용의약품, 살충제, 농약 등 관리(4) 질병관리(8) 반입 및 출하관리(5) 알관리(12) 	육계 : 43개 / 215점 오리 : 45개 / 225점 산란계 : 55개 / 275점	<종축장> 5개 / 15점 <ul style="list-style-type: none"> 종축 등 관리
부화장	<ul style="list-style-type: none"> 차단방역관리(8) 부화장시설 관리(8) 부화장위생 관리(12) 동물용의약품, 용수관리(9) 초생추의 위생관리(5) 반입 및 출하관리(5) 종란관리(8) 	55개 / 275점	37개 / 85점 <ul style="list-style-type: none"> 부화장 관리(11) <ul style="list-style-type: none"> 부화장입구, 부화장출입관리, 부화장시설, 부대시설 위생 관리(9) <ul style="list-style-type: none"> 소독, 방충·방서, 위생 검사, 폐기물 관리, 종사자 교육, 보관 부화 관리(13) <ul style="list-style-type: none"> 단계별 관리, 부화용 알관리, 용수관리, 동물용의약품(항생제 등), 동물용의약품, 농약 등 관리, 질병관리 반입 및 출하 관리(4)

< HACCP관리(인증, 사후관리) >

구분	현행	개정(안)
점수	(인증) 75점, (사후) 60점·55점	100점
인증평가용	15개 평가항목(5점)	7개 평가항목, 16개 세부평가항목(0~5점 12개, 0~10점 4개)
사후관리용	(소, 돼지)12개 평가항목(5점) (닭·오리, 부화장)11개 평가항목(5점)	7개 평가항목, 14개 세부평가항목(0~5점 8개, 0~10점 6개)

2020년도
축산물 안전관리인증기준(HACCP)
농업인과정 교육자료

인쇄일 : 2020년 5월

발행일 : 2020년 5월

발행처 : 사단법인 대한한돈협회

서울시 서초구 서초중앙로6길 9 제2축산회관 3층

Tel : 02-581-9751~4

Fax : 02-581-9768, 9

발행인 : (사)대한한돈협회장 하태식

집필인 : 김동욱, 이승윤

인쇄처 : 천일인쇄소
