

종사자·공정 중심

HACCP 인증업체를 위한 이물관리 표준작업지침서



식품의약품안전처






종사자·공정 중심

HACCP 인증업체를 위한

이물관리 표준작업지침서



CONTENTS

	발간사	04
	제1장 개요	06
	제2장 이물 발생경로 및 원인 분석	08
	제3장 이물관리 방법	09
	1. 환경관리	10
	2. 공정관리	17
	3. 이물발생 현황관리	23
	첨부 관련 법령 및 규정	26



발간사

우리나라의 안전한 식품제조 환경 기반이 되는 HACCP인증 업체는 지속적으로 증가하고 있으나, 법 위반 HACCP업체도 꾸준히 발생하고 있어 식품 및 축산물의 안전관리에 대한 국민들의 불안은 여전히 해소되지 않고 있습니다. 특히 HACCP업체의 위반율이 가장 높은 이물은 인체에 손상을 줄 수 있는 금속 등 공정에서 중점관리하는 경질이물 보다 자연환경에서 발생하는 벌레, 사람에게서 유래하는 머리카락 등의 검출 사례가 많아 HACCP인증 제품이 위생적으로 취급되지 않고 있다는 부정적인 인식을 주고 있습니다.

이물검출 예방을 위해서는 관련규정을 정비하거나 업체의 제조환경을 개선하는 것도 중요하지만, 더 중요한 것은 업체 스스로 이물발생을 사전에 예방 할 수 있는 자체 이물관리 능력을 기르는 것입니다. 업체의 이물발생 감소는 단기간에 달성할 수 없지만 업체 자체의 노력으로 충분히 저감화 할 수 있습니다. 우리 회사의 클레임 일지와 벌레 등의 이물 발생량 변화 등 자사 맞는 적절한 관리방법을 수립하고, 종사자 등 교육 훈련을 통해 예방적인 활동을 실천하는 등 영업자와 종사자의 많은 관심과 노력이 필요합니다.

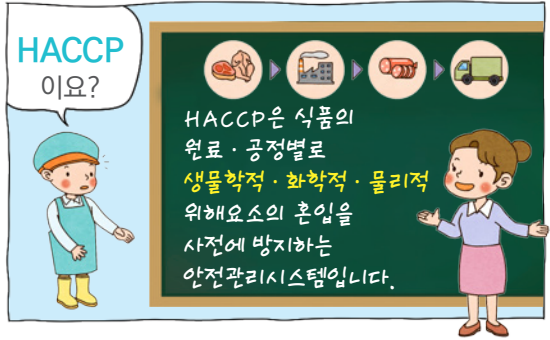
이에 식품의약품안전처는 현장중심의 “이물관리 표준작업지침서”를 발간하게 되었습니다. 본 지침서에서는 환경, 제조공정, 이물발생 현황 관리에 대한 9가지의 중점관리 요령을 제시하고, 영업자와 종사자가 쉽게 이해할 수 있도록 그림과 TIP을 구성하였습니다. 본 지침서가 HACCP 인증업체 뿐만 아니라 모든 식품 및 축산물 업체에서 이물 저감화 등 관리에 유용하게 활용되기를 기대합니다.

감사합니다.

2017년 12월

식품의약품안전처 식품안전정책국장 **윤형주**

제1장 개요



1. 이물의 정의

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

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

2. 이물 보고의 의무

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

| 보고대상 이물의 종류 |

섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 이물

- 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질

섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물

- 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물
- 파리, 바퀴벌레 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충 제외)
- 기생충 및 그 알(수산물을 주원료로 제조한 식품에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)

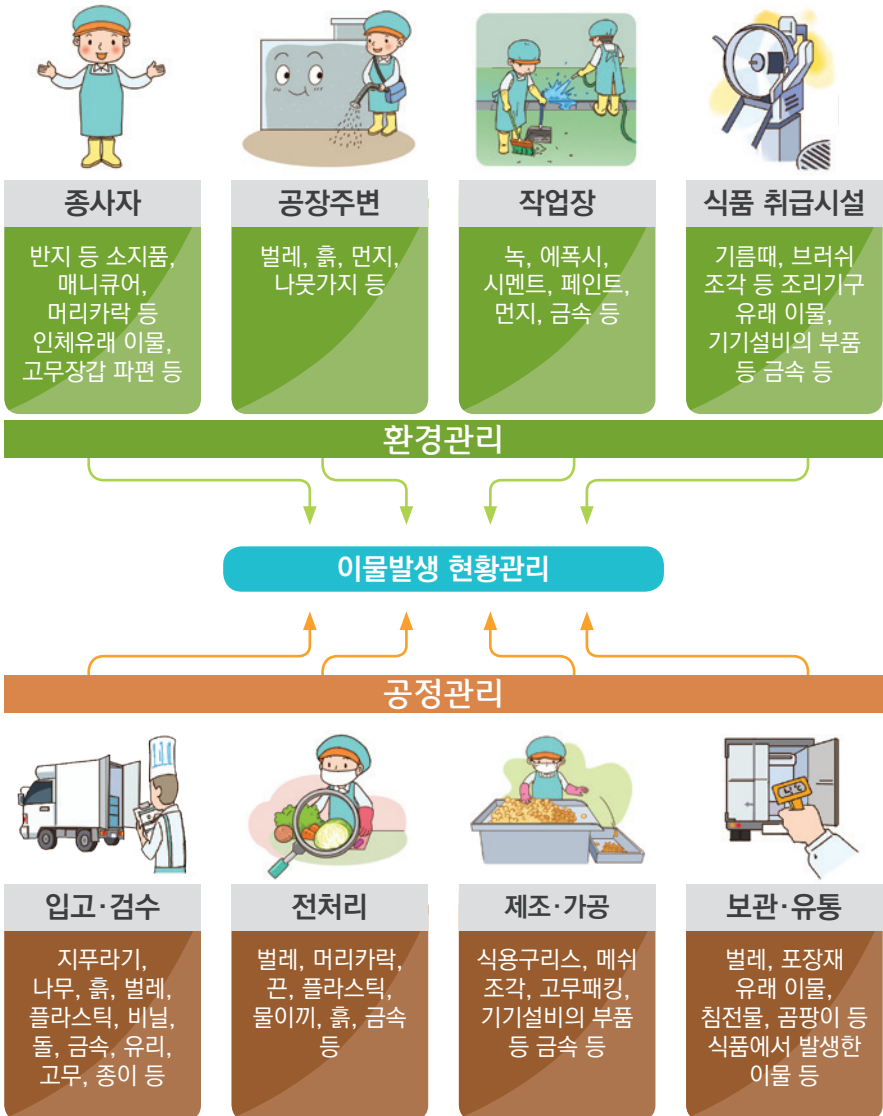
인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물

- 컨베이어벨트 등 고무류
- 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
- 돌, 모래 등 토사류

제2장 이물 발생경로 및 원인 분석

생산하는 제품에서 발생 가능하다고 예상되거나 과거에 발생한 모든 이물을 확인하여 혼입경로와 원인을 분석합니다.

| 이물혼입 경로 및 발생가능 이물 분석(예시) |



제3장 이물관리 방법

이물 혼입경로 및 원인 분석 결과에 따른 관리방법과 기준을 구체적으로 규정하고, 실행하였는지 정기적으로 확인·기록하며 변경사항 발생 시 즉시 개정합니다.

이물관리 계획 수립 요약표(예시) |

구분	이물관리방법	이물관리대책	이물관리주기	제어이물	점검표	담당자	
환경관리	총사자 관리	소지품 관리	입실 시 마다	반지 등	개인위생	홍길동	
		개인위생관리	입실 시 마다	머리카락 등	점검표, 총사자		
		교육관리	1회/월, 주, 일	이물 전체	교육일지		
	공장주변 관리	외부오염원 관리	상시	벌레 등	방충·방서	점검표	홍길동
		밀폐관리	상시	벌레 등	점검표		
	작업장 관리	내부오염원 관리	상시	벌레 등	방충·방서 점검표, 작업장 위생관리	점검표	홍길동
		밀폐관리	상시	벌레 등	점검표		
		청결관리	1회/월, 주, 일	먼지 등	점검표		
식품취급시설 관리	시설사용관리	상시	곰속 등	시설·설비	점검표	홍길동	
	청결관리	1회/일	곰팡이 등	점검표			
공정관리	입고·검수	육안선별	선별대 조도 540Lux 이상	입고 전 1회/일	나뭇가지 등	조도 점검표, 육안검사일지	김철수
		납품업체 관리	시험성적서 수령, 납품업체 교육 등	입고 시 마다	이물 전체	입고검사일지, 협력업체 점검표	
		운송차량관리	운송차량 온도(냉장 10℃이하, 냉동 -18℃ 이하) 및 청결여부 확인	입고 시 마다	곰팡이 등	입고검사일지, 운송차량 점검표	
		보관관리	바닥, 벽과 15cm 이상 이격관리	상시	벌레 등	보관창고 점검표	
	전처리	보관 온도 관리	냉장 10℃이하, 냉동 -18℃ 이하, 습도 50% 이하	1회/일	곰팡이 등	냉장·냉동 창고 점검표	김영희
		육안선별	작업대 조도 540Lux 이상	입고 전 1회/일	나뭇가지 등	조도 점검표, 육안검사일지	
		세척	원료량 30포기 이하/분, 세척시간 2분 이상, 세척수량 40ℓ 이상	작업시작 전 매 2시간 마다	먼지 등	점검표	
	제조·가공	여과 등	50mesh	작업 전후 파손여부 확인, 작업종료 후 세척 1회/일	비닐 조각 등	중요관리점 점검표	백두산
		여과	150mesh	작업 전후 파손여부 확인, 작업종료 후 세척 1회/일	비닐 조각 등		
		자석봉	10,000G 이상	작업시작 전 1회/일, 작업 중 2회/일, 작업종료 후 1회/일	곰속 등		
		금속검출기	Fe ø2mm, SUS ø2mm 이상 불검출	작업 전, 작업 중 (2시간 마다), 작업 종료 후	곰속 등		
	보관·유통	X-ray 등	Fe ø2mm, SUS ø2mm, 유리 ø2mm 이상 불검출	작업 전, 작업 중 (2시간 마다), 작업 종료 후	유리 등	점검표	이해법
보관 온도 관리		냉장 10℃이하, 냉동 -18℃ 이하, 습도 50% 이하	1회/일	곰팡이 등	냉장·냉동 창고 점검표		
재고관리		선입선출	1회/주	곰팡이 등	입출고 및		
이물발생 현황관리	이물보고·기록관리	포장재 파손 여부	출고 시, 1회/주	벌레 등	재고 점검표	홍길동	
		이물보고관리	발생 시	이물 전체	클레임 관리일지		
		개선조치 및 기록관리	발생 시	이물 전체			



Tip

이물관리기준을 수립할 때 식품위생법 등 관련 법령을 반드시 확인하고, 개정되었는지 정보를 주기적으로 수집합니다.

1. 환경관리

이물예방을 위한 환경관리 3대 요령

반입·혼입방지



소지품 관리



개인위생 관리

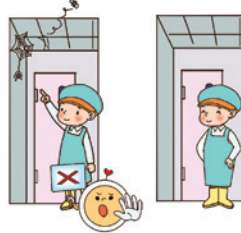


이물관리 교육 실시

벌레, 쥐 등 침입·유인방지



출입문 밀폐

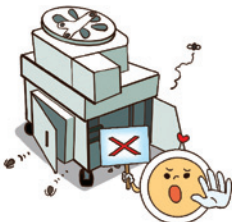


시설 즉시 개보수



불·여름철
방충방서 관리 강화

기기설비 및 작업장 관리 철저



기기의 사용법 및 부품
등 관리방법 숙지



기기설비 및
작업장 청소 철저



폐기물 관리 철저

종사자 관리

관리포인트

01

> 왜 중요할까요?

종사자는 식품의 제조·가공 중에 이물을 혼입시킬 수 있는 가장 가까이에 있습니다.

01

작업장에 출입하는 자는 장신구 등 개인용품을 소지하거나 착용하지 않습니다.



약세서리, 휴대폰 등
개인용품 소지 금지



외출복, 개인물품은 모두
입실 전 보관함에 보관



작업자 및 방문자 등
복장기준 준수

Tip

위생복에 호주머니, 단추, 지퍼 등을 만들지 않으면 사전에 이물 혼입을 예방할 수 있습니다.

02

작업장에 출입하는 자는 이물제거 등 입실절차를 지키고, 구역별 복장 착용기준을 준수해야 합니다.

| 작업장 입실절차(예시) |

1. 복장 착용



위생복

소매, 바지 아래 등을 걷지
않고 완전히 내림



위생모

머리카락이 나오지 않도록
머리 전체를 감쌘



위생화

꺾어 신거나 접어신지 않음
※실외화 착용금지



앞치마

가슴에서 무릎까지 가릴 수
있게 착용



마스크

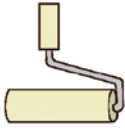
호흡기(입, 코)를 완전히
가리도록 착용



위생장갑
토시

·위생장갑은 손목부위 작업복
소매를 덮어 착용
·토시는 위생장갑(손목부위)을
덮어 팔꿈치까지 착용

2. 이물제거



끈끈이 롤러는 2회 사용 후 접촉식 테이프를 제거한 후 사용



거울 보고 머리 → 어깨 → 앞면 → 뒷면 → 팔 → 다리 순서로 위에서 아래방향으로 꼼꼼하게 이물을 제거한다.

3. 손세척·소독



예비세척



비누 문히기



거품내기



문지르기



손가락 사이 씻기



헹구기



손건조



손소독

Tip

그림 또는 사진으로 된 작업장 입실 순서를 벽면에 부착하여 종사자가 쉽게 따라할 수 있도록 합니다.

03

종사자는 정기적으로 이물관리 교육을 받아야 합니다.

| 이물관리 교육 계획(예시) |

구분	지식교육	품질교육	현장교육
목적	관련법령 등 제품에 대한 정보 제공	현장의 위생, 품질에 대한 관리 능력 향상	종사자 위생의식 향상
대상	생산근무자, 관리자	생산근무자	생산근무자
주기	1회/월	1회/주	1회/일
평가 방법	평가방법(구두 또는 문서형식), 포상방법(일회성, 종사자 평가반영 등), 효과분석(의견접수, 설문실시) 등 관리		

Tip

식품의약품안전처 (www.mfds.go.kr) 및 한국식품안전관리인증원 (www.haccp.or.kr) 자료실의 다양한 교육 자료를 활용할 수 있습니다.

공장주변 관리

관리포인트

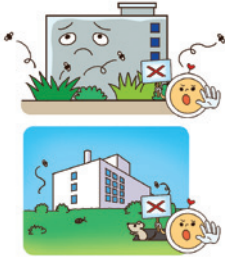
02

> 왜 중요할까요?

공장 주변에 있는 풀숲과 배수구 등은 벌레와 쥐의 서식처가 되며, 공장 내부로 침입하여 이물 혼입의 원인이 됩니다.

01

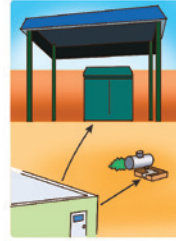
공장은 축산폐수, 폐기물처리장 등 오염발생원으로부터 일정거리를 둡니다.



공장 주변의
녹지 조성 자제



공장 주변 정기적인
청소·소독 실시



작업장과 일정 거리 유지 및 청소·
밀폐가 가능한 폐기물 보관함 설치

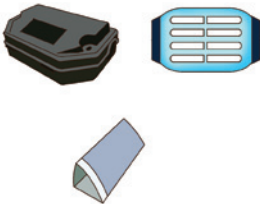
Tip

공장 주변을 콘크리트 또는 아스팔트로 포장하면 벌레 발생을 예방하는데 도움이 됩니다.

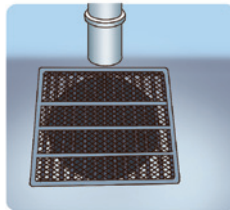
※ 해충별 주요발생원인 : 파리(주변쓰레기), 초파리(배수로의 찌꺼기), 나방(야간 작업시 문개방) 등

02

공장 외부에 보행해충트랩, 쥐트랩 등을 설치하고 발생량을 모니터링 합니다.



해충의 유입방지를 위한
트랩 설치 및 위치 관리



작업장 외부 하수구에
방충망 설치



발생 개체수 모니터링 및
특성별 관리기준 수립

Tip

해충 발생량을 모니터링하면 발생원인 추적이 가능하며, 계절·구역별 관리기준(특히, 봄·여름철)을 강화하여 체계적으로 예방할 수 있습니다.

> 왜 중요할까요?

공장 내부에서 발생할 수 있는 이물은 보폭한 나사, 벌레, 곰팡이 등 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질이 많고 제품에 직접적 영향을 미칠 수 있습니다.

01

작업장의 바닥, 벽, 천장, 환기구, 배수로 등은 내수성 재질로 청소가 용이하며, 파손된 부분 없이 청결해야 합니다.



내수성 재질 사용



파손된 부분 즉시 보수



조명 파손 대비 덮개 설치 및 창문 비산방지 처리

| 작업장 청소기준(예시) |

천장
1회 / 주



전기함 차단 및 조리기구 비닐 등으로 덮기



솔 등을 사용하여 먼지 및 이물 제거



청소용 수건을 세척제에 적셔 닦기



청소용 수건을 깨끗한 물에 적셔 닦은 후 그대로 건조



소독제로 소독

내벽
1회 / 일



전기함 차단 및 조리기구 비닐 등으로 덮기



솔 등을 사용하여 먼지 및 이물 제거



청소용 수건을 세척제에 적셔 닦기



청소용 수건을 깨끗한 물에 적셔 닦은 후 그대로 건조



소독제로 소독

바닥
1회 / 일



바닥이물 및 식품잔사 제거



세척제로 세척



물로 행굼



물기 제거



소독제로 소독

Tip

바닥, 벽, 천장 등 작업장에 테이프를 붙여 오래두면 경화되어 찢어지기 쉬워 이물로 혼입될 가능성이 높으므로 사용을 자제하고 미리 제거합니다.

02

작업장의 문, 창 등은 밀폐 가능한 구조이며, 다른 목적의 시설과 분리되어야 합니다.



출입문 및 창문의 밀폐관리



외부로 연결된 환기시설에 여과망 또는 방충망 설치



청결/일반구역, 위생전실 등 분리 관리

Tip

소등 후 문틈을 살펴보면 빛이 새는 것을 확인할 수 있어 쉽게 틈새가 있는 부분을 찾을 수 있습니다.

03

공정 중에 발생하는 폐기물은 분리하여 관리하고, 주기적으로 배출합니다.



뚜껑 있는 쓰레기통 사용 및 청결 관리



부적합품 및 폐기물은 원료 등과 분리 보관



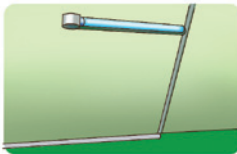
폐기물 배출 주기 수립 및 기록 관리

Tip

음식물 찌꺼기 등은 비교적 부패가능성이 높아 해충 발생의 주요 원인이 되므로 밀폐용기에 담아 배출주기를 짧게 관리 합니다.

04

공장 내부에 포충등, 보행해충트랩 등을 설치하고 해충발생량을 모니터링 합니다.



모니터링이 가능한 위치에 트랩 설치



발생량 모니터링 및 개선조치 실시

Tip

전기충격식 포충등의 경우 해충의 파편이 주변에 될 우려가 있으므로 덮개가 있는 포획식 또는 접착식 포충등 사용을 권장합니다.


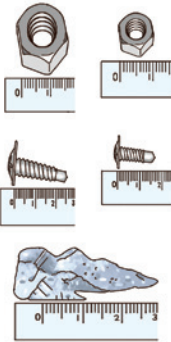


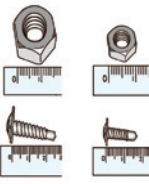
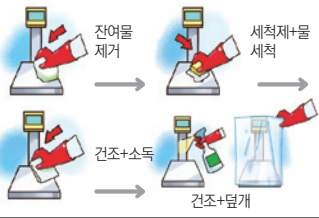

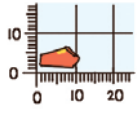

> 왜 중요할까요?

식품취급시설은 음식물 찌꺼기 등 오염물질이 발생하기 쉬워 제품에 벌레, 곰팡이 등 이물 혼입 뿐 만 아니라 식중독 사고로 연결될 수 있어 청결하게 관리해야 합니다.

01

식품취급시설은 사용 후에 반드시 세척·살균하고, 부품 등이 분실되지 않도록 관리합니다.

| 식품취급시설 관리 계획(예시) |

설비 명칭	발생 가능한 이물	청소 절차 (분해순서, 기록관리 등)	청소주기
 제조 설비	 금속편, 철 수세미, 칼날 조각 등	 전원 차단 → 부품분해 및 세척제 담금 → 본체세척 및 헹굼 → 부품세척 및 헹굼 → 건조 → 소독 → 건조 → 부품조립 → 보관	작업 후 1회 / 일
 작업 도구	 볼트, 너트 등	 잔여물 제거 → 세척제+물 세척 → 건조+소독 → 건조+달걀	작업 후 1회 / 일
 이동용 운반차	 머리카락, 플라스틱 파편 등	 잔여물 제거 → 세척제+물 세척 → 건조 → 소독 → 건조 → 달걀	작업 후 1회 / 일

Tip

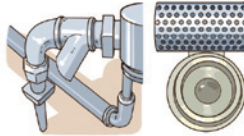
작업장에서 사용하는 기기설비와 부품의 실제 사진을 찍어 조립방법 등 관리기준을 수립하면 작업자가 바뀌어도 쉽게 관리할 수 있습니다.

2. 공정관리

이물예방을 위한 공정관리 3대 요령

구체적인 관리기준 수립

공정명	이물관리방법	이물관리기준	비고
입고			
↓			
보관			
↓			
전처리(선별)	선별사가 육안선별	입자의 크기에 따라 20~200 mesh 이물	불균질한 크기의 원료인 경우
↓			
계량	여과(mesh)		



공정별 이물관리
세부 계획 수립

이물제어장치
사진 활용

점검주기, 온도 등을
정확한 수치를 관리

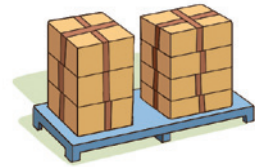
혼입·발생 예방



원료 및 포장재 등
입고 시 검수 철저

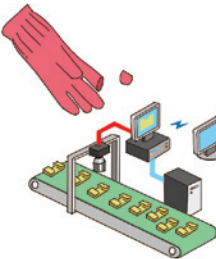


반제품 등 뚜껑 덮기



완제품 보관
온습도 관리

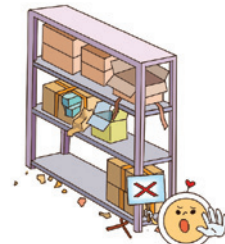
이물검출 모니터링 철저



이물제어장치
모니터링 실시

중요관리점(CCP-P) 모니터링지 [한국식품연구원]		시행일자
항목명	중요관리점	시행일자
중요관리점	관리기준	관리방법
주요	중요관리점 1. 이물 발생 여부 중요관리점 2. 이물 발생 시 즉시 대응 여부	중요관리점 1. 이물 발생 시 즉시 대응 중요관리점 2. 이물 발생 시 즉시 대응
비고	중요관리점 1. 이물 발생 시 즉시 대응 중요관리점 2. 이물 발생 시 즉시 대응	
주요	중요관리점 1. 이물 발생 여부 중요관리점 2. 이물 발생 시 즉시 대응	중요관리점 1. 이물 발생 시 즉시 대응 중요관리점 2. 이물 발생 시 즉시 대응
비고	중요관리점 1. 이물 발생 시 즉시 대응 중요관리점 2. 이물 발생 시 즉시 대응	
담당	중요관리점 담당	중요관리점 담당

모니터링 결과
기록관리



포장재 등
육안검사 후 출고

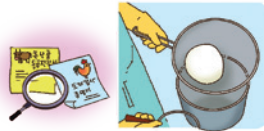
05

> 왜 중요할까요?

원부재료에서 유래하는 이물도 제조공정을 거치면 식품회사의 책임이며, 규모가 큰 공급처로부터 납품을 받더라도 항상 이물 혼입가능성을 염두에 두고 철저히 관리해야 합니다.

01

입고기준 및 규격에 적합한 원부재료 및 포장재 등을 사용하고, 정기적으로 협력업체의 교육을 실시합니다.



*관리방법예시 :

제품라벨, 시험성적서, 육안 확인(조도 540Lux 이상), 샘플 랜덤 검사 등

유통기한, 원산지, 이물혼입 여부 등 확인



*관리방법예시 :

차량내부온도기록장치, 기록일지 등 확인(냉장 10℃이하, 냉동 -18℃이하)

차량청결 및 재료 특성에 맞는 적절한 보관온도 유지 확인



협력업체 대상 주기적인 이물관리 교육

Tip

원부재료 등 입고 시 청소기로 외포장재의 이물을 흡입하거나 랩핑, 외포장재 등을 제거 후 반입하면 외부에서 유입되는 이물을 관리하는데 도움이 됩니다.

02

원부재료 및 포장재 등은 위생적이며 원료의 특성에 맞는 조건에서 보관해야 합니다.



*관리방법예시 :

냉장 10℃이하, 냉동 -18℃이하

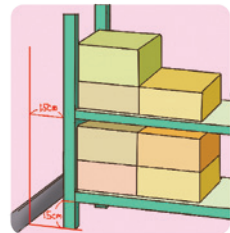
원재료 특성에 맞는 적절한 온습도 및 청결한 장소에 보관



[품명 :]

개 봉 일 :
유통기한 :
담 당 자 :

유통기한 등 식별표시로 선입선출 및 기록관리



*관리방법예시 :

15cm 이상 이격

비래 및 보행해충 예방을 위한 벽·바닥과 이격관리

Tip

제품 보관 창고가 청결하지 않거나 보관 온습도가 적절하지 않으면 교차오염 및 곰팡이 발생의 원인이 되므로 철저히 관리합니다.

관리포인트

06

> 왜 중요할까요?

전처리 공정에서는 원부재료의 세척·소독, 비가식 부위 제거, 여과 등을 통해 많은 이물을 제거할 수 있습니다.

전처리공정 관리

01

농산물 등 원재료를 직접 처리하여 원료로 사용할 때는 흙, 티끌 등과 같은 이물과 비가식 부분을 충분히 제거해야 합니다.



입고 시 검수한 제품이라도
육안확인 후 사용



비가식 부위 제거 후 이물이
제거되도록 충분히 세척



포장재 등은 지정된 장소에서
절단 및 폐기

Tip

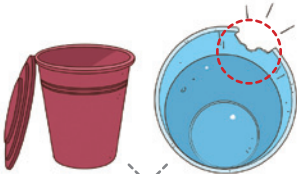
원부재료 세척 시 원료량, 세척시간, 세척횟수, 수량 등을 한계기준으로 정하여 관리 할 수 있습니다.

| 원재료별 주요 발생이물 및 관리 방법(예시) |

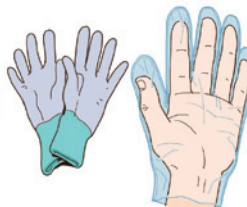
원재료	주요 발생이물	관리 방법
수산물	고래회충(아니사키스) 등 기생충 및 그 알, 낚시 바늘 등	내장제거, 육안검사, 세척·소독 등
농산물	벌레, 돌, 낙엽 등	육안검사, 세척·소독 등
축산물	동물의 뼈, 벌레 등	육안검사, 세척·소독 등

02

계량용기 등은 내수성, 내부식성 재질을 사용하고, 사용 전 파손여부를 확인합니다.



파손되지 않은
식품용 용기 사용



식품에 사용 가능한 재질의
장갑 등 도구 사용



사용하지 않은 제조도구는
구분하여 밀봉 보관

Tip

목공용 장갑, 재활용 고무용기 등 식품에 직접 닿아 교차오염을 유발하는 도구는 식품에 사용 가능한 재질로 교체해야 합니다.

> 왜 중요할까요?

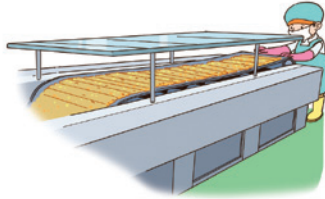
제조·가공공정은 이물이 완제품으로 직결될 가능성이 높은 가장 중요한 공정으로 중점적으로 관리해야 합니다.

01

제조·가공 중에 이물이 혼입되지 않도록 밀폐 및 이격관리 합니다.



반가공제품의 밀폐관리



제품이동 벨트 이물낙하 방지용 커버 설치



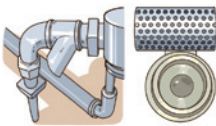
바닥으로부터 높이 60cm 이상에서 제조

Tip

모든 작업대기 용기 및 반가공제품은 덮개를 덮는 등 외부 노출을 최소화하여 이물혼입을 예방할 수 있습니다.

02

사용하는 원료 및 포장재의 형태, 특성에 따른 이물관리방법을 수립합니다.



*관리방법예시 :
액체(다공망 ø2mm 등),
분말(자석봉 10,000G 등)

제품 특성에 맞는 이물제어 장치 마련



불균질한 고형분은 육안선별



포장재 검사 실시

Tip

이물제어장치의 원리를 파악하면 제품의 특성에 맞는 관리방법을 수립하는데 도움이 됩니다.

03

제조·가공과정 중 이물관리를 위한 제어장치가 정상적으로 작동하는지 주기적으로 확인하고 기록·관리 합니다.

| 이물제어 장치 사용방법(예시) |

설비 명칭	모니터링 방법			주기
 <p>금속 검출기</p>	 <p>① 표준시편 소독</p>	 <p>② 표준시편만 통과</p>	 <p>③ 제품만 통과</p>	<p>검수 전, 검수 중 (2시간 마다), 검수 종료 후</p>
 <p>자석봉</p>	<p>작업 시작 전</p>  <p>① 자석봉 청소상태 확인 ② 가우스미터로 자력 측정 ③ 점검표 작성</p>	<p>작업 중</p>  <p>① 자석봉 청소 (청소주기 설정 필요) ② 점검표 작성</p>	<p>작업 종료 후</p>  <p>① 자석봉 청소 ② 가우스미터로 자력 측정 ③ 점검표 작성</p>	<p>작업시작 전 1회/일, 작업 중 2회/일, 작업종료 후 1회/일</p>
 <p>여과망</p>	 <p>사용전, 중, 후 파손확인 및 세척 및 소독</p>	 <p>사용 전 물에 헹궈서 사용</p>	 <p>점검표 작성</p>	<p>작업 전 후 파손여부 확인, 사용 전, 중, 후 세척 3회/일</p>

Tip

금속검출기는 제품의 물성, pH, 염도 등에 따라 오작동이 일어날 수 있으니, 감도 설정 후 이물이 없는 제품을 통과시켜 검출 여부를 확인 후 사용합니다.

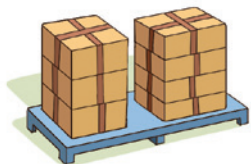
08

> 왜 중요할까요?

제품의 보관·유통 온습도가 적절하지 않으면 곰팡이와 미생물이 증식할 수 있고, 벌레 또는 쥐가 벽, 바닥 등을 타고 제품 포장재를 손상시켜 혼입될 가능성이 있습니다.

01

완제품 보관 시 온습도 기준을 지키고 벽, 바닥 등과 이격관리 합니다.



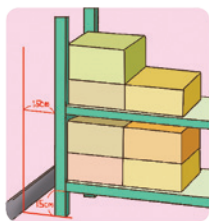
[품 명 :]
제 조 일 :
유통기한 :
담당 자 :

제조일자 등 표시하여 보관하고 선입선출



*관리방법예시 :
냉장 10°C이하, 냉동 -18°C이하

원재료 특성에 맞는 적절한 온습도 및 청결한 장소에 보관



*관리방법예시 :
15cm 이상 이격

비레 및 보행해충 예방을 위한 벽·바닥과 이격관리



Tip

제품 출하 시 겹포장에 구멍이 있으면 안에 들어 있는 제품은 손상되어 있을 가능성이 높으므로 철저히 검수해야 합니다.

02

완제품의 유통 시 온·습도 기준을 준수하고 선입선출을 위해 기록·관리 합니다.



제품생산량 및 출고량 기록관리



*관리방법예시 :
차량내부온도기록장치, 기록일지 등 확인(냉장 10°C이하, 냉동 -18°C이하)

보관 온·습도 유지 확인



보관창고 및 유통차량 청소관리



Tip

식품은 온도와 습도에 민감하므로 유통 시에도 적절한 환경을 유지할 수 있도록 합니다.

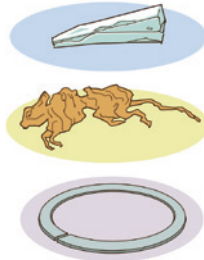
3. 이물발생 현황관리

이물예방을 위한 이물발생 현황관리 2대 요령

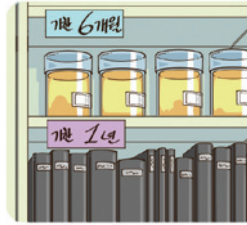
관련법령 및 보고기준 숙지



이물 발생 민원 시
처리 절차



이물 보고대상 및
보고제외 대상



기록 및 증거물
보관 방법

이물혼입 데이터 분석 및 개선조치



이물 종류별 분류



발생원인 및
혼입경로 파악



이물 발생 방지를 위한
적절한 개선조치

> 왜 중요할까요?

이물은 식품회사에게 금전적 손해와 제품의 이미지에 큰 영향을 미치므로 과거의 이물 발생 현황을 분석하여 재발하지 않도록 예방해야 합니다.

01

이물검출 신고를 받은 경우 그 내용과 증거를 보관 및 기록·관리하고, 보고대상 이물은 식품의약품안전처장 등에게 보고합니다.

신고 접수

제조사사 고객센터

소비자 방문



제조사사 직원이 방문하여 이물 등 증거물 사진 촬영, 해당식품 수거

이물 발견사실
식약처 및
시·군·구 보고

신고 받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정공휴일 제외) 보고

전산
보고

업체가 식품안전나라
(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>)
'업체이물보고접수'에 사진 등 증거자료 첨부

서면
보고

식약처(지방식약청), 시·군·구에서
'식품행정통합시스템'에 등록

이물 원인 파악
(조사기관 실시)



소비
단
계



이물
단
계



제
조
단
계

개선조치 및 결과
관할 행정기관 보고

혼입 원인을 제거하기 위한 개선조치,
제조단계에서 발생 시 제품 회수 조치 및 결과보고

기록·관리

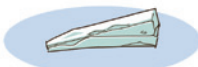
기록 2년간 보관, 증거품 6개월간 보관
(부패·변질될 우려가 있는 경우 2개월 보관 가능)

이물관리계획 개정

재발 하지 않도록 이물관리계획을 개정하고 시행

Tip

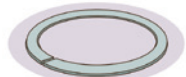
영업자가 모든 이물을 보고 하여야 하는 것은 아니며, 아래 이물에 한하여 보고해야 합니다.



위해를 줄 수 있는 이물



혐오감을 줄 수 있는 이물



섭취 부적절한 이물

* 3mm 미만 유리조각, 플라스틱조각, 머리카락, 비닐, 실, 씨앗 등 풀씨류 및
줄기 등은 이물에 해당하나 보고대상 이물의 범위에는 포함되지 않음

[첨부]

관련 법령 및 규정

-
1. HACCP(식품안전관리인증기준, 안전관리인증기준)
 2. 시설기준
 3. 영업자 등의 준수사항
 4. 자가품질검사의 의무
 5. 식품등의 이물 발견 보고 등

1. HACCP(식품안전관리인증기준, 안전관리인증기준)

식품위생법[2017.4.18. 일부개정] 제48조(식품안전관리인증기준)

- ① 식품의약품안전처장은 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준(이하 "식품안전관리인증기준"이라 한다)을 식품별로 정하여 고시할 수 있다.
- ② 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자는 제1항에 따라 식품의약품안전처장이 식품별로 고시한 식품안전관리인증기준을 지켜야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따라 식품안전관리인증기준을 지켜야 하는 영업자와 그 밖에 식품안전관리인증기준을 지키기 원하는 영업자의 업소를 식품별 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 "식품안전관리인증기준적용업소"라 한다)로 인증할 수 있다. 이 경우 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받은 영업자가 그 인증을 받은 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에는 식품의약품안전처장의 변경 인증을 받아야 한다.
- ④ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 영업자에게 총리령으로 정하는 바에 따라 그 인증 사실을 증명하는 서류를 발급하여야 한다. 제3항 후단에 따라 변경 인증을 받은 경우에도 또한 같다.
- ⑤ 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자와 종업원은 총리령으로 정하는 교육훈련을 받아야 한다.
- ⑥ 식품의약품안전처장은 제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 인증을 받거나 받으려는 영업자에게 위해요소중점관리에 필요한 기술적·경제적 지원을 할 수 있다.
- ⑦ 식품안전관리인증기준적용업소의 인증요건·인증절차, 제5항에 따른 영업자 및 종업원에 대한 교육실시 기관, 교육훈련 방법·절차, 교육훈련비 및 제6항에 따른 기술적·경제적 지원에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.
- ⑧ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소의 효율적 운영을 위하여 총리령으로 정하는 식품안전관리인증기준의 준수 여부 등에 관한 조사·평가를 할 수 있으며, 그 결과 식품안전관리인증기준적용업소가 다음 각 호의 어느 하나에 해당

하면 그 인증을 취소하거나 시정을 명할 수 있다. 다만, 식품안전관리인증기준적용업소가 제1호의2 및 제2호에 해당할 경우 인증을 취소하여야 한다.

1. 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우
 - 1의2. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우
 2. 제75조에 따라 영업정지 2개월 이상의 행정처분을 받은 경우
 3. 영업자와 그 종업원이 제5항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우
 4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지에 준하는 사항으로서 총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우
- ⑨ 식품안전관리인증기준적용업소가 아닌 업소의 영업자는 식품안전관리인증기준적용업소라는 명칭을 사용하지 못한다.
- ⑩ 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자는 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공하여서는 아니 된다. 다만, 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우 등 대통령령으로 정하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- ⑪ 식품의약품안전처장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품안전관리인증기준적용업소에 대하여 관계 공무원으로 하여금 총리령으로 정하는 일정 기간 동안 제22조에 따른 출입·검사·수거 등을 하지 아니하게 할 수 있으며, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제89조제3항제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 용자 사업에 대하여 우선 지원 등을 할 수 있다.
- ⑫ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소의 공정별·품목별 위해요소의 분석, 기술지원 및 인증 등의 업무를 「한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」에 따른 한국식품안전관리인증원 등 대통령령으로 정하는 기관에 위탁할 수 있다.
- ⑬ 식품의약품안전처장은 제12항에 따른 위탁기관에 대하여 예산의 범위에서 사용경비의 전부 또는 일부를 보조할 수 있다.
- ⑭ 제12항에 따른 위탁기관의 업무 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제48조의2(인증 유효기간)

- ① 제48조제3항에 따른 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 하며, 같은

항 후단에 따른 변경 인증의 유효기간은 당초 인증 유효기간의 남은 기간으로 한다.

- ② 제1항에 따른 인증 유효기간을 연장하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장에게 연장신청을 하여야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 연장신청을 받았을 때에는 안전관리인증기준에 적합하다고 인정하는 경우 3년의 범위에서 그 기간을 연장할 수 있다.

제48조의3(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사·평가 등)

- ① 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 업소에 대하여 식품안전관리인증기준의 준수 여부와 제48조제5항에 따른 교육훈련 수료 여부를 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.
- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 조사·평가 결과 그 결과가 우수한 식품안전관리인증기준적용업소에 대해서는 제1항에 따른 조사·평가를 면제하는 등 행정적·재정적 지원을 할 수 있다. 다만, 식품안전관리인증기준적용업소가 제48조의2제1항에 따른 인증 유효기간 내에 이 법을 위반하여 영업의 정지, 허가 취소 등 행정처분을 받은 경우에는 제1항에 따른 조사·평가를 면제하여서는 아니 된다.
- ③ 그 밖에 조사·평가의 방법 및 절차 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

식품위생법 시행령[2017.4.18. 일부개정] 제33조(식품안전관리인증기준)

- ① 법 제48조제10항 단서에서 "위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우 등 대통령령으로 정한 경우"란 다음 각 호의 경우를 말한다.
 - 1. 위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소(이하 "식품안전관리인증기준적용업소"라 한다)로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우
 - 2. 위탁하려는 식품과 같은 제조 공정·중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우
- ② 법 제48조제11항에서 "대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장"이란 지방식품의약품안전청장을 말한다.

식품위생법 시행령 제34조 (식품안전관리인증기준적용업소에 관한 업무의 위탁 등)

- ① 식품의약품안전처장은 법 제48조제12항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소에 관한 업무의 일부를 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 기관에 위탁한다.
 1. 법 제70조의2에 따른 한국식품안전관리인증원
 2. 「정부출연연구기관 등의 설립·운영 및 육성에 관한 법률」에 따른 정부출연연구기관
 3. 정부가 설립하거나 운영비용의 전부 또는 일부를 지원하는 연구기관으로서 식품안전관리인증기준(법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 말한다. 이하 같다)에 관한 전문인력을 보유한 기관
 4. 그 밖에 식품안전관리인증기준 업무를 할 목적으로 설립된 비영리법인 또는 연구소
- ② 제1항에 따라 위탁받는 기관은 다음 각 호의 업무를 수행한다.
 1. 법 제48조제3항·제4항·제6항 및 법 제48조의2제2항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소의 인증, 변경인증, 인증 증명 서류의 발급, 인증을 받거나 받으려는 영업자에 대한 기술지원 및 인증 유효기간의 연장
 2. 삭제 <2014.11.28.>
 3. 식품안전관리인증기준과 관련된 전문인력의 양성 및 교육·훈련
 4. 식품안전관리인증기준적용업소의 공정별·품목별 위해요소의 분석
 5. 식품안전관리인증기준에 관한 정보의 수집·제공 및 홍보
 6. 식품안전관리인증기준에 관한 조사·연구사업
 7. 그 밖에 식품안전관리인증기준 활성화를 위하여 필요한 사업

식품위생법 시행규칙[2017.5.16. 일부개정] 제62조 (식품안전관리인증기준 대상 식품)

- ① 법 제48조제2항에서 "총리령으로 정하는 식품"이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품을 말한다.
 1. 어육가공품 중 어묵·어육소시지
 2. 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품
 3. 냉동식품 중 피자류·만두류·면류
 4. 과자류 중 과자·캔디류·빙과류
 5. 음료류
 6. 레토르트식품

7. 김치류 중 배추김치
8. 빵 또는 떡류 중 빵류·떡류
9. 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류
10. 면류 중 국수·유탕면류
11. 특수용도식품
12. 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품
- 12의2. 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대
13. 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품

② 제1항에 따른 식품에 대한 식품안전관리인증기준의 적용·운영에 관한 세부적인 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

[시행일] 제62조제1항제1호(어육소시지만 해당한다), 제4호(과자·캔디류만 해당한다), 제5호(비가열음료는 제외한다) 및 제8호부터 제12호까지의 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날

1. 해당 식품유형별 2013년 매출액이 20억원 이상이고, 종업원 수가 51명 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품: 2014년 12월 1일
2. 해당 식품유형별 2013년 매출액이 5억원 이상이고, 종업원 수가 21명 이상인 영업소(이항 제1호에 해당하는 영업소는 제외한다)에서 제조·가공하는 식품: 2016년 12월 1일
3. 해당 식품유형별 2013년 매출액이 1억원 이상이고, 종업원 수가 6명 이상인 영업소(이항 제1호 또는 제2호에 해당하는 영업소 및 제62조제1항제13호의 개정규정에 해당하는 영업소는 제외한다)에서 제조·가공하는 식품: 2018년 12월 1일. 다만, 제62조제1항제8호의 개정규정 중 떡류의 경우로서 해당 떡류의 2013년 매출액이 1억원 이상이고, 종업원 수가 10명 이상인 영업소에서 제조·가공하는 떡류: 2017년 12월 1일
4. 제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하지 아니하는 영업소(제62조제1항제13호의 개정규정에 해당하는 영업소는 제외한다)에서 제조·가공하는 식품: 2020년 12월 1일

[시행일] 제62조제1항제12호의2의 개정규정은 다음 각 호의 구분에 따른 날

1. 2014년의 종업원 수가 2명 이상인 영업소에서 제조·가공하는 순대: 2016년 12월 1일
2. 제1호에 해당하지 아니하는 영업소에서 제조·가공하는 순대: 2017년 12월 1일

식품위생법 시행규칙 제63조(식품안전관리인증기준적용업소의 인증신청 등)

① 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받으려는 자는 별지 제52호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증신청서(전자문서로 된 신

청서를 포함한다)에 법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 법 제48조제12항에 따라 해당 업무를 위탁받은 기관(이하 "인증기관"이라 한다)의 장에게 제출하여야 한다.

- ② 제1항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.
 - 1. 선행요건관리기준(식품안전관리인증기준을 적용하기 위하여 미리 갖추어야 하는 시설기준 및 위생관리기준을 말한다)을 작성하여 운용할 것
 - 2. 식품안전관리인증기준을 작성하여 운용할 것
- ③ 제1항에 따른 인증신청을 받은 인증기관의 장은 해당 업소를 식품안전관리인증기준적용업소로 인증한 경우에는 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서를 발급하여야 한다.
- ④ 법 제48조제3항 후단에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 사항 중 식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정(이하 "중요관리점"이라 한다)을 변경하거나 영업장 소재지를 변경하려는 자는 별지 제54호서식의 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증기관의 장에게 제출하여야 한다.
 - 1. 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서
 - 2. 중요관리점의 변경 내용에 대한 설명서
- ⑤ 인증기관의 장은 제4항에 따라 변경신청을 받으면 서류검토 또는 현장실사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 식품안전관리인증기준의 적용에 적합하다고 인정되는 경우에는 별지 제53호서식의 인증서를 재발급하여야 한다.
- ⑥ 인증기관의 장은 제3항 또는 제5항 따라 인증서를 발급하거나 재발급하였을 때에는 지체 없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장에게 통보하여야 한다.

**식품위생법 시행규칙 제64조
(식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련)**

- ① 법 제48조제5항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원이 받아야 하는 교육훈련의 종류는 다음 각 호와 같다. 다만, 법 제48조제8항 및 이 규칙 제66조에 따른 조사·평가 결과 만점의 95퍼센트 이상을 받은 식품안전관리인증기

준적용업소의 종업원에 대하여는 그 다음 연도의 제2호에 따른 정기교육훈련을 면제한다.

1. 영업자 및 종업원에 대한 신규 교육훈련
2. 종업원에 대하여 매년 1회 이상 실시하는 정기교육훈련
3. 그 밖에 식품의약품안전처장이 식품위해사고의 발생 및 확산이 우려되어 영업자 및 종업원에게 명하는 교육훈련

② 제1항에 따른 교육훈련의 내용에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 식품안전관리인증기준의 원칙과 절차에 관한 사항
2. 식품위생제도 및 식품위생관련 법령에 관한 사항
3. 식품안전관리인증기준의 적용방법에 관한 사항
4. 식품안전관리인증기준의 조사·평가 및 자체평가에 관한 사항
5. 식품안전관리인증기준과 관련된 식품위생에 관한 사항

③ 제1항에 따른 교육훈련의 시간은 다음 각 호와 같다.

1. 신규 교육훈련: 영업자의 경우 2시간 이내, 종업원의 경우 16시간 이내
2. 정기교육훈련: 4시간 이내
3. 제1항제3호에 따른 교육훈련: 8시간 이내

④ 제1항에 따른 교육훈련은 다음 각 호의 기관이나 단체 중 식품의약품안전처장이 지정하여 고시하는 기관이나 단체에서 실시한다.

1. 삭제 <2017.1.4.>
2. 「고등교육법」 제2조제1호부터 제6호까지에 따른 대학
3. 그 밖에 식품안전관리인증기준에 관한 전문인력을 보유한 기관, 단체 및 업체

⑤ 제4항에 따른 교육훈련기관 등은 교육 대상자로부터 교육에 필요한 수강료를 받을 수 있다. 이 경우 수강료는 다음 각 호의 사항을 고려하여 실비(實費) 수준으로 교육훈련기관 등의 장이 결정한다.

1. 강사수당
2. 교육교재 편찬 비용
3. 교육에 필요한 실험재료비 및 현장 실습에 드는 비용
4. 그 밖에 교육 관련 사무용품 구입비 등 필요한 경비

⑥ 제1항부터 제5항까지의 규정에 따른 교육훈련 대상별 교육시간, 실시방법, 그 밖에 교육훈련에 관한 세부적인 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

식품위생법 시행규칙 제65조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 지원 등)

식품의약품안전처장은 법 제48조제6항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 인증을 받거나 받으려는 영업자에게 식품안전관리인증기준에 관한 다음 각 호의 사항을 지원할 수 있다.

1. 식품안전관리인증기준 적용에 관한 전문적 기술과 교육
2. 위해요소 분석 등에 필요한 검사
3. 식품안전관리인증기준 적용을 위한 자문 비용
4. 식품안전관리인증기준 적용을 위한 시설·설비 등 개수·보수 비용
5. 교육훈련 비용

식품위생법 시행규칙 제66조 (식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사·평가)

- ① 지방식품의약품안전처장은 법 제48조제8항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 업소에 대하여 식품안전관리인증기준의 준수 여부 등에 관하여 매년 1회 이상 조사·평가할 수 있다.
- ② 제1항에 따른 조사·평가사항은 다음 각 호와 같다.
 1. 법 제48조제1항에 따른 제조·가공·조리 및 유통에 따른 위해요소분석, 중요관리점 결정 등이 포함된 식품안전관리인증기준의 준수 여부
 2. 제64조에 따른 교육훈련 수료 여부
- ③ 그 밖에 조사·평가에 관한 세부적인 사항은 식품의약품안전처장이 정한다.

식품위생법 시행규칙 제67조(식품안전관리인증기준적용업소 인증취소 등)

- ① 법 제48조제8항제4호에서 "총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우"란 다음 각 호의 경우를 말한다.
 1. 법 제48조제10항을 위반하여 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자가 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공한 경우
 2. 제63조제4항을 위반하여 변경신청을 하지 아니한 경우
 3. 삭제 <2017.1.4.>
- ② 법 제48조제8항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소 인증취소 등의 기준은 별표 20과 같다.

식품위생법 시행규칙 제68조 (식품안전관리인증기준적용업소에 대한 출입·검사 면제)

지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제48조제11항에 따라 법 제48조의2제1항에 따른 인증 유효기간(이하 "인증유효기간"이라 한다) 동안 관계 공무원으로 하여금 출입·검사를 하지 아니하게 할 수 있다.

식품위생법 시행규칙 제68조의2(인증유효기간의 연장신청 등)

- ① 인증기관의 장은 인증유효기간이 끝나기 90일 전까지 다음 각 호의 사항을 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자에게 통지하여야 한다. 이 경우 통지는 휴대전화 문자메시지, 전자우편, 팩스, 전화 또는 문서 등으로 할 수 있다.
 1. 인증유효기간을 연장하려면 인증유효기간이 끝나기 60일 전까지 연장 신청을 하여야 한다는 사실
 2. 인증유효기간의 연장 신청 절차 및 방법
- ② 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 영업자는 인증유효기간이 끝나기 60일 전까지 별지 제52호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증기관의 장에게 제출하여야 한다.
 1. 법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서
 2. 식품안전관리인증기준적용업소 인증서 원본
- ③ 인증기관의 장은 법 제48조의2제3항에 따라 인증유효기간을 연장하는 경우에는 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서를 발급하여야 한다.

[별표 2] 과태료의 부과기준(식품위생법 시행령 제67조, 식품안전관리인증 부분 발체) [2017.4.18. 일부개정]

위반사항	근거법조문	과태료 금액(단위 : 만원)		
		1차위반	2차위반	3차위반
하. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제2항제6호	300	400	500

**[별표 20] 식품안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준
(식품위생관리법 시행규칙 제67조제2항) [2016.8.4. 일부개정]**

위반사항	근거 법령	처분기준
<p>1. 식품안전관리인증기준을 지키지 않은 경우로서 다음 각목의 어느 하나에 해당하는 경우</p> <p>가. 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 식품안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우</p> <p>나. 식품안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우</p> <p>다. 살균 또는 멸균 등 가열이 필요한 공정에서 식품안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선조치를 이행하지 않은 경우</p> <p>라. 지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우</p> <p>마. 식품안전관리인증기준서에서 정한 제조·가공 방법으로 제조·가공하지 않은 경우</p> <p>바. 식품안전관리인증기준적용업소에 대한 법 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 부적합 판정을 받은 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우</p> <p>1) 선행요건 관리분야에서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우</p> <p>2) 식품안전관리인증기준 관리분야에서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우</p> <p>사. 식품안전관리인증기준적용업소에 대한 법 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 부적합 판정을 받은 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우</p> <p>1) 선행요건 관리분야에서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우</p> <p>2) 식품안전관리인증기준 관리분야에서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우</p>	<p>법 제48조제8항 제1호</p>	<p>인증취소</p> <p>인증취소</p> <p>인증취소</p> <p>인증취소</p> <p>시정명령</p> <p>인증취소</p> <p>시정명령</p>
<p>2. 법 제75조에 따라 2개월 이상의 영업정지를 받은 경우 또는 그에 갈음하여 과징금을 부과 받은 경우</p>	<p>법 제48조제8항 제2호</p>	<p>인증취소</p>
<p>3. 영업자 및 종업원이 법 제48조제5항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우</p>	<p>법 제48조제8항 제3호</p>	<p>시정명령</p>

4. 법 제48조제10항을 위반하여 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자가 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공한 경우	법 제48조제8항 제4호	인증취소
5. 제63조제4항을 위반하여 변경신고를 하지 아니한 경우	법 제48조제8항 제4호	시정명령
6. 위의 제1호마목, 제3호 또는 제5호를 위반하여 2회 이상의 시정명령을 받고도 이를 이행하지 아니한 경우	법 제48조제8항	인증취소
7. 제1호사목을 위반하여 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우	법 제48조제8항 제1호	인증취소
8. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우	법 제48조제8항 제1호의2	인증취소

[별표 23] 행정처분 기준(식품위생법 시행규칙 제89조, 이물 및 식품안전 관리인증 부분 발취) [2017.5.16. 일부개정]

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우	법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제76조			
파. 이물이 혼입된 것				
1) 기생충 및 그 알, 금속 또는 유리의 혼입		품목 제조 정지 7일과 해당 제품 폐기	품목 제조 정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조 정지 1개월과 해당 제품 폐기
2) 칼날 또는 동물(쥐 등 설치류 및 바퀴벌레) 사체의 혼입		품목 제조 정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조 정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조 정지 2개월과 해당 제품 폐기
3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입		시정명령	품목제조 정지 5일	품목제조 정지 10일
13. 법 제48조제2항에 따른 식품안전 관리인증기준을 지키지 아니한 경우	법 제75조	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

축산물 위생관리법[2017.10.24. 일부개정] 제9조(안전관리인증기준)

- ① 식품의약품안전처장은 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 인체에 위해(危害)를 끼치는 물질이 축산물에 혼입되거나 그 물질로부터 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 총리령으로 정하는 바에 따라 각 과정별로 안전관리인증기준(이하 "안전관리인증기준"이라 한다) 및 그 적용에 관한 사항을 정하여 고시한다.
- ② 제21조제1항제1호에 따른 도축업의 영업자, 같은 항 제2호에 따른 집유업의 영업자 및 같은 항 제3호에 따른 축산물가공업의 영업자 중 총리령으로 정하는 영업자는 안전관리인증기준에 따라 해당 작업장에 적용할 자체안전관리인증기준(이하 "자체안전관리인증기준"이라 한다)을 작성·운용하여야 한다. 다만, 총리령으로 정하는 섬 지역에 있는 영업자인 경우에는 그러하지 아니하다.
- ③ 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준을 준수하고 있음을 인증받기를 원하는 자(제2항 본문에 따른 영업자는 제외한다)가 있는 경우에는 그 준수 여부를 심사하여 해당 작업장·업소 또는 농장을 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증할 수 있다.
- ④ 「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합 등 총리령으로 정하는 자가 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수하고 있음을 통합하여 인증받고자 신청하는 경우에는 식품의약품안전처장은 그 신청자와 가축의 출하 또는 원료공급 등의 계약을 체결한 작업장·업소 또는 농장의 안전관리인증기준 준수 여부 등 인증요건을 심사하여 해당 신청자를 안전관리통합인증업체로 인증할 수 있다. 이 경우 해당 작업장·업소 또는 농장은 제3항에 따른 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 각각 인증받은 것으로 본다.
- ⑤ 제3항 또는 제4항 후단에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증을 받거나 받은 것으로 보는 자, 제4항 전단에 따른 안전관리통합인증업체로 인증을 받은 자가 그 인증받은 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에는 식품의약품안전처장의 변경 인증을 받아야 한다.
- ⑥ 식품의약품안전처장은 제3항 또는 제4항 후단에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증을 받거나 받은 것으로 보는 자, 제4항 전단에 따른 안전관리통합인증업체로 인증을 받은 자 및 제5항에 따라 변경 인증을 받은 자에게 그 인증 또는 변경 인증 사실을 증명하는 서류를 발급하여야 한다.
- ⑦ 제6항에 따른 인증 또는 변경 인증 사실 증명서류를 발급받지 아니한 자는 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체(이하 "안전관리인증작업장등"이라 한다)라는 명칭을 사용하지 못한다.

- ⑧ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 안전관리인증기준을 효율적으로 운용하기 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게 안전관리인증기준 준수에 필요한 기술·정보를 제공하거나 교육훈련을 실시할 수 있다.
 1. 자체안전관리인증기준을 작성·운용하여야 하는 영업자(종업원을 포함한다)
 2. 제3항 또는 제4항에 따라 안전관리인증작업장등의 인증을 받으려는 자 및 인증을 받은 자(종업원을 포함한다)
- ⑨ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 안전관리인증작업장등으로 인증받은 자에게 시설 개선을 위한 용자사업 등의 우선지원을 할 수 있다.
- ⑩ 다음 각 호의 사항은 총리령으로 정한다.
 1. 제3항 및 제4항에 따른 안전관리인증작업장등의 인증 요건 및 절차
 2. 제5항에 따른 변경 인증의 절차
 3. 제6항에 따른 증명서류의 발급
 4. 제8항에 따른 교육훈련의 실시기관, 실시비용 및 내용 등

축산물 위생관리법 제9조의2(인증 유효기간)

- ① 제9조제3항 또는 제4항에 따른 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 하며, 같은 조 제5항에 따른 변경 인증의 유효기간은 당초 인증 유효기간의 남은 기간으로 한다.
- ② 제1항에 따른 인증 유효기간을 연장하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장에게 연장신청을 하여야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 연장신청을 받았을 때에는 안전관리인증기준에 적합하다고 인정하는 경우 그 기간을 연장할 수 있다. 이 경우 1회의 연장기간은 3년을 초과할 수 없다.

축산물 위생관리법 9조의3(안전관리인증기준의 준수 여부 평가 등)

- ① 식품의약품안전처장은 안전관리인증작업장등에 대하여 안전관리인증기준의 준수 여부를 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.
- ② 식품의약품안전처장은 자체안전관리인증기준을 운용하는 영업자에 대하여 자체안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성을 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.

- ③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 평가 결과 그 결과가 우수한 영업자에 대하여 우선적으로 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.
- ④ 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준의 적정성 검증을 통하여 안전관리인증제도의 정착과 지속적 발전을 위하여 노력하여야 한다.
- ⑤ 식품의약품안전처장은 제4항에 따른 검증을 하기 위하여 관계 공무원이 관련 작업장·업소 또는 농장에 출입하여 조사하게 할 수 있다. 이 경우 관계 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에게 보여주어야 한다.
- ⑥ 안전관리인증작업장등의 인증을 받은 자(종업원을 포함한다)와 자체안전관리인증기준을 운용하는 영업자(종업원을 포함한다)는 제1항, 제2항 및 제5항에 따른 출입·조사를 거부·방해하거나 기피하여서는 아니 된다.
- ⑦ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 조사·평가 과정에서 자체안전관리인증기준을 위반한 사실을 알게 되었을 때에는 시·도지사로 하여금 해당 작업장의 영업자에 대하여 제27조제1항에 따른 조치를 하게 할 수 있다.
- ⑧ 다음 각 호의 사항은 총리령으로 정한다.
 - 1. 제1항 및 제2항에 따른 조사·평가의 방법 및 절차
 - 2. 제4항에 따른 적정성 검증의 방법 등

축산물 위생관리법 시행규칙[2017.3.7. 일부개정] 제7조 (안전관리인증기준의 작성·운용 등)

- ① 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준에는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 안전관리인증기준의 적용에 관한 지침에 따라 다음 각 호의 내용이 포함되어야 한다.
 - 1. 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 위생상 문제가 될 수 있는 생물학적·화학적·물리학적 위해요소의 분석
 - 2. 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 중점적으로 관리하여야 하는 단계·공정(이하 "중요관리점"이라 한다)
 - 3. 중요관리점별 위해요소의 한계기준
 - 4. 중요관리점별 감시관리 체계
 - 5. 중요관리점이 한계기준에 부합되지 아니할 경우 하여야 할 조치
 - 6. 안전관리인증기준 운용의 적정 여부를 검증하기 위한 방법

7. 기록유지 및 서류작성의 체계. 다만, 기록유지의 경우 안전관리인증기준의 운용에 관한 자료 및 기록은 2년 이상 보관하도록 하여야 한다.

- ② 법 제9조제2항 본문에서 "축산물가공업의 영업자 중 총리령으로 정하는 영업자"란 「축산물 위생관리법 시행령」(이하 "영"이라 한다) 제21조제3호나목에 따른 유가공업의 영업자 및 같은 호 다목에 따른 알가공업의 영업자를 말하며, 법 제9조제2항 단서에서 "총리령으로 정하는 섬 지역"이란 울릉도 및 백령도를 말한다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의2(안전관리인증기준 적용 확인서의 발급)

시·도지사는 법 제9조제2항에 따라 자체안전관리인증기준을 작성·운용하고 있는 영업자가 안전관리인증기준 적용 확인서의 발급을 요청하는 경우에는 현장조사 등의 방법을 통하여 자체안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성 등을 확인한 후 별지 제1호의2서식의 확인서를 발급할 수 있다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)

- ① 법 제9조제3항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 구분에 따른 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 「한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」에 따른 한국식품안전관리인증원장(이하 "인증원장"이라 한다)에게 제출하여야 한다.
1. 축산물가공업의 경우: 식육가공업, 유가공업 및 알가공업의 영업장별로 구분하여 작성한 자체안전관리인증기준
 2. 그 밖의 경우: 인증받으려는 작업장·업소·농장에 대하여 작성한 자체안전관리인증기준
- ② 제1항에 따른 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.
1. 위생관리프로그램을 운용하고 있을 것
 2. 자체안전관리인증기준을 작성·운용하고 있을 것
 3. 제7조의4제4항에 따른 교육훈련기관에서 영업자 및 농업인은 4시간 이상, 종업원은 24시간 이상의 교육훈련을 수료하였을 것. 다만, 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물가공업·식육포장처리업·축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아

야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

③ 법 제9조제4항 전단에서 "「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합 등 총리령으로 정하는 자"란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자를 말한다.

1. 「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합
2. 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」에 따른 농업경영체
3. 축산물의 연간 판매액이 50억원 이상인 축산물가공업 또는 축산물판매업의 영업자

④ 법 제9조제4항 전단에 따라 안전관리통합인증업체의 인증(이하 "통합인증"이라 한다)을 받으려는 자는 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증 신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다.

1. 제3항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자임을 확인할 수 있는 서류
2. 안전관리통합인증업체의 안전관리인증기준을 관리·운영하기 위한 전담조직의 구성 및 운영규정
3. 통합적인 안전관리인증기준 적용을 위한 통합관리프로그램(이하 "통합관리프로그램"이라 한다) 및 3개월 이상의 운용실적
4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장과 체결한 계약서 사본
5. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장(통합인증을 신청한 자 자신이 인증 참여 작업장·업소·농장 중 하나에 해당하는 경우에는 신청인을 포함한다)에 대한 제1항 각 호의 구분에 따른 서류. 다만, 기존에 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장으로 인증을 받은 작업장·업소·농장의 경우에는 그 인증서 사본으로 갈음할 수 있다.

⑤ 제4항에 따른 통합인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 통합관리프로그램을 작성·운영하고 있을 것
2. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록, 생산하는 축산물의 특성에 따라 관계되는 모든 작업장·업소·농장과 가축의 출하 또는 원료공급 등의 계약을 체결할 것. 이 경우 그 계약에는 각 작업장·업소·농장이 통합관리프로그램을 준수한다는 내용이 포함되어 있어야 하며, 각 계약기간은 3년 이상이어야 한다.
3. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장(통합인증을 신청한 자 자신이 인증 참여 작업장·업소·농장 중 하나에 해당하는 경우에는 신청인을 포함한다. 이하 이 항에서 같다)은 위생관리프로그램을 운영하고 있을 것
4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장은 자체안전관리인증기준을 작성·운영하고 있을 것

5. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 영업자·농업인 및 종업원은 모두 제2항제3호에 따른 교육훈련을 수료하였을 것

- ⑥ 인증원장은 제1항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 신청한 자에 대하여 신청서류 검토 및 현장 조사를 한 결과 인증을 신청한 자가 제2항의 요건을 갖추고 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다.
- ⑦ 인증원장은 제4항에 따라 통합인증을 신청한 자 및 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장 모두가 제5항의 요건을 갖추고 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의6서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다. 이 경우 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장(기존에 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장으로 인증을 받은 작업장·업소·농장은 제외한다)의 영업자 또는 농업인에게는 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 각각 발급한다.
- ⑧ 법 제9조제5항에서 "총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우"란 이 조 제1항 및 제4항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체(이하 "안전관리인증작업장등"이라 한다)로 인증받은 사항 또는 중요관리점을 변경하려는 경우(법 제26조 또는 「축산법」 제24조에 따른 영업의 승계에 따라 영업자 또는 상호를 변경하려는 경우로서 종업원의 고용을 승계하지 아니한 경우는 제외한다)를 말하며, 변경 인증을 받으려는 자는 별지 제1호의7서식의 인증변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다.
- ⑨ 인증원장은 제8항에 따라 변경신청을 받으면 서류검토 또는 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 안전관리인증기준의 적용에 지장이 없다고 인정되면 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서 또는 별지 제1호의6서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증서를 재발급하여야 한다.
- ⑩ 인증원장은 제6항, 제7항 또는 제9항에 따라 안전관리인증작업장등의 인증 또는 변경 인증을 하였을 때에는 지체 없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방 식품의약품안전청장(농장에 대해서는 농림축산식품부장관과 농림축산검역본부장을 말한다), 시·도지사 및 시장·군수·구청장에게 통보하여야 한다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의4(영업자 등에 대한 교육훈련)

- ① 법 제9조제8항에 따라 자체안전관리인증기준을 작성·운영하여야 하는 영업자 및 안전관리인증작업장등의 인증을 받은 자(이하 이 조에서 "영업자등"이라 한다)에게 실시하는 교육훈련의 종류 및 시간은 다음 각 호와 같다.
 1. 정기 교육훈련: 매년 1회(영업 개시일 또는 인증받은 날부터 기산한다) 이상 4시간 이상. 다만, 2년 이상의 기간 동안 정기 교육훈련을 이수하고 이 법을 위반한 사실이 없는 경우에는 다음 1년간의 정기 교육훈련을 받지 아니할 수 있다.
 2. 수시 교육훈련: 축산물 위생사고의 발생 및 확산이 우려되는 경우에 실시하는 교육훈련으로서 1회 8시간 이내
- ② 영업자등이 자체안전관리인증기준 또는 안전관리인증기준의 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원을 지정한 경우 영업자등을 대신하여 그 종업원에 대하여 교육을 실시할 수 있으며, 교육을 받은 종업원이 그 관리 업무를 더 이상 하지 아니하게 된 경우에는 영업자등이나 그 관리 업무를 새로 담당하는 직원에게 다시 교육을 실시할 수 있다.
- ③ 제1항에 따른 교육훈련의 내용에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.
 1. 안전관리인증기준의 원칙과 절차에 관한 사항
 2. 안전관리인증기준 관련 법령에 관한 사항
 3. 안전관리인증기준의 적용방법에 관한 사항
 4. 안전관리인증기준의 조사·평가에 관한 사항
 5. 안전관리인증기준과 관련된 축산물 위생에 관한 사항
- ④ 제7조의3제2항제3호 및 같은 조 제5항제5호에 따른 교육훈련과 제1항에 따른 교육훈련은 식품의약품안전처장이 지정하는 교육훈련기관에서 실시한다.
- ⑤ 식품의약품안전처장은 제4항에 따른 교육훈련기관을 지정하는 경우에는 2개 이상의 교육훈련기관을 지정하여야 하며, 지정된 교육훈련기관을 식품의약품안전처 인터넷 홈페이지를 통해 공고하여야 한다.
- ⑥ 법 제9조제10항제4호에 따라 제4항에 따른 교육훈련기관은 교육대상자로부터 다음 각 호의 경비에 상당하는 금액의 교육훈련 실시 비용을 받을 수 있다.
 1. 강사수당
 2. 교육교재 편찬비
 3. 교육에 필요한 실험재료비 및 현장실습비
 4. 그 밖에 교육 관련 사무용품 구입비 등 소요경비

- ⑦ 이 규칙에서 규정한 사항 외에 교육훈련기관의 지정 기준·절차 및 평가 등 안전관리인증기준의 교육훈련에 관하여 필요한 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의5(인증 유효기간의 연장신청 등)

- ① 인증원장은 안전관리인증작업장등으로 인증을 받은 자에게 법 제9조의2제1항에 따른 인증 유효기간이 끝나는 날의 130일 전까지 연장절차와 해당 기간까지 연장하지 아니하면 연장을 받을 수 없다는 사실을 미리 알려야 한다.
- ② 제1항에 따른 통지는 휴대폰에 의한 문자전송, 전자메일, 팩스, 전화, 문서 등으로 할 수 있다.
- ③ 법 제9조의2제2항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증 유효기간을 연장받으려는 자는 유효기간이 만료되기 120일 전까지 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다.
 1. 영업 허가증 또는 신고필증 사본(농업인인 경우에는 축산업 허가증 또는 등록증 사본이나 그 밖에 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류)
 2. 인증서 사본
- ④ 법 제9조의2제2항에 따라 통합인증 유효기간을 연장받으려는 자는 유효기간이 만료되기 120일 전까지 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다.
 1. 제7조의3제3항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자임을 확인할 수 있는 서류
 2. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 영업 허가증 또는 신고필증 사본(농업인인 경우에는 축산업 허가증 또는 등록증 사본이나 그 밖에 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류)
 3. 안전관리통합인증업체 및 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 인증서 사본
 4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장과 체결한 계약서 사본
- ⑤ 인증원장은 제3항에 따라 인증 유효기간의 연장을 신청한 자가 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다.

- ⑥ 인증원장은 제4항에 따라 통합인증 유효기간의 연장을 신청한 자 및 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장 모두가 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의6서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다. 이 경우 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장(안전관리통합인증업체와 유효기간 만료일이 같은 작업장·업소·농장만 해당한다)의 영업자 또는 농업인에게는 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 각각 발급한다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의6(조사·평가의 방법 등)

- ① 법 제9조의3제1항에 따른 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 조사·평가는 서류검토 및 현장조사의 방법으로 한다.
- ② 법 제9조의2제3항에 따라 인증 유효기간을 연장받은 날이 속한 해당 연도에는 제1항에 따른 조사·평가를 생략할 수 있다.
- ③ 제1항에 따른 조사·평가에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.
1. 자체위생관리기준에 따른 위생점검 시행 및 기록유지 여부
 2. 새로운 원료의 사용이나 공정변경 등에 따른 위해분석 및 안전관리인증기준의 재평가와 기준서 개정 여부
 3. 감시활동, 개선조치 및 검증활동의 이행 및 기록유지 여부
 4. 잔류물질 및 미생물에 대한 검사 등 실험실 검사 실시 및 기록유지 여부
 5. 교육훈련 수료 여부
 6. 부적합제품에 대한 회수프로그램 이행 및 기록유지 여부
 7. 그 밖에 안전관리인증기준의 이행 및 기록유지에 관한 사항
- ④ 제1항에 따라 조사·평가를 한 인증원장은 그 결과를 매월 말일까지 별지 제1호의8 서식에 따라 식품의약품안전처장 및 관할 지방식품의약품안전청장(농장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)에게 통보하여야 한다.
- ⑤ 법 제9조의3제2항에 따른 자체안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성 여부 조사·평가의 방법 및 절차 등은 별표 2의2에 따른다.
- ⑥ 제1항부터 제4항까지에서 규정한 사항 외에 조사·평가에 필요한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의7(안전관리인증기준 및 운용의 적정성 검증)

- ① 법 제9조의3제5항에 따른 안전관리인증기준의 적정성 검증을 위한 출입·조사에 관하여는 제7조의6제1항 및 제3항을 준용한다. 이 경우 지방식품의약품안전청장(농장·도축장·집유장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)은 안전관리인증기준 중 일부에 대한 전문적인 조사를 하려는 경우에는 조사항목 등을 조정할 수 있다.
- ② 지방식품의약품안전청장(농장·도축장·집유장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)은 제1항에 따른 출입·조사에 관한 계획을 매년 초에 수립하여 시행하여야 한다.
- ③ 지방식품의약품안전청장(농장·도축장·집유장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)은 제1항에 따른 출입·조사의 결과 및 제7조의6제4항에 따른 통보 내용 등을 종합하여 관계 기관에 안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성을 확보하기 위한 관련 정보를 제공하고 교육할 수 있다.

축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의8(안전관리인증작업장등의 인증취소 등)

- ① 법 제9조의4제7호에서 "총리령으로 정하는 경우"란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 말한다.
 1. 법 제6조제2항 또는 제3항을 위반하여 기준에 적합하지 아니한 표시를 하거나 기준에 적합한 표시가 없는 축산물을 판매 또는 판매할 목적으로 가공·포장·보관·운반·진열한 경우
 2. 법 제21조제1항을 위반하여 기준에 적합한 시설을 갖추지 아니한 경우
 3. 법 제22조제2항·제5항 또는 법 제24조를 위반하여 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니한 경우
 4. 법 제27조제3항제1호를 위반하여 정당한 사유 없이 6개월 이상 계속 휴업한 경우
 5. 법 제32조제1항을 위반하여 허위표시·과대광고 또는 과대포장을 한 경우
 6. 제7조의4제1항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우
- ② 법 제9조의4에 따른 안전관리인증작업장등의 인증취소 등에 관한 기준은 별표 14의2와 같다.
- ③ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 안전관리인증작업장등에 대하여 허가취소, 영업소의 폐쇄, 신고사항의 직권말소 또는 영업정지처분을 하였거나 안전관리인증작업장등이 폐업한 사실을 알게 되었을 때에는 이를 지체 없이 관할 지방식품의약품안전청장(농장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)에게 통보하여야 한다.

[별표 4] 과태료의 부과기준(축산물 위생관리법 시행령 제32조, 안전관리 인증기준 부분 발취) [2016.7.26. 일부개정]

위반사항	근거 법조문	과태료 금액(단위 : 만원)		
		1차위반	2차위반	3차위반
바. 법 제9조제2항을 위반하여 자체안전 관리인증기준을 작성하지 않은 경우 1) 도축업의 영업자 2) 집유업 또는 총리령으로 정하는 축산물가공업의 영업자	법 제47조 제1항제5호	1,000	1,000	1,000
사. 법 제9조제2항을 위반하여 자체안전 관리인증기준을 운용하지 않은 경우 1) 도축업의 영업자 2) 집유업 또는 총리령으로 정하는 축산물가공업의 영업자	법 제47조 제1항제5호	700	850	1,000
		300	600	900

[별표 11] 행정처분 기준(축산물 위생관리법 시행규칙 제41조 및 제43조, 이물 및 안전관리인증기준 부분 발취)[2017.3.7. 일부개정]

2. 개별기준

가. 도축업·집유업

위반사항	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
2. 법 제8조제2항 및 제9조제2항 위반	법 제27조 제1항			
가. 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 경우로서 1) 자체위생관리기준서에 따라 위생 점검을 실시하지 아니하고도 거짓으로 점검표를 작성한 경우		영업정지 15일	영업정지 2개월	영업정지 3개월

2) 자체위생관리기준서에 따라 작업 전 및 작업 중 위생점검을 통틀어 10일 이상 실시·기록하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 2개월	영업정지 3개월
3) 자체위생관리기준서에 따라 작업 전 및 작업 중 위생점검을 통틀어 10일 미만 실시·기록하지 않은 경우	경고	영업정지 1개월	영업정지 2개월
4) 그 밖에 자체위생관리기준을 준수하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 자체안전관리인증기준을 작성하지 않은 경우			
1) 자체안전관리인증기준의 전부를 작성하지 않은 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
2) 안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척·소독, 종사자 위생관리, 중요관리점에 대한 모니터링·검증·한계기준 및 개선조치에 관한 사항을 작성하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
라. 작성된 자체안전관리인증기준을 운용하지 아니한 경우			
1) 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 종사자 위생관리도 하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
2) 자체안전관리인증기준에 따른 중요관리점(CCP)에 대한 모니터링 및 검증을 실시하지 아니하고도 거짓으로 그 기록을 작성한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
3) 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증을 10일 이상 실시하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
4) 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증을 10일 미만 실시하지 않은 경우	경고	영업정지 1개월	영업정지 3개월
5) 축산물의 안전성에 대한 개선사항이 있거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반사실이 있음에도 불구하고 즉시 개선조치를 하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
6) 중요관리점에 대한 같은 한계기준을 2회 이상 연속으로 위반한 경우	경고	영업정지 1개월	영업정지 3개월

7) 계측기구에 대한 검정·교정을 실시하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
8) 1년 이상 자체안전관리인증기준에 대한 재평가를 실시하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
9) 대장균 및 살모넬라균의 검사기준을 초과하였으나 오염의 방지 또는 감축을 위한 적절한 개선조치를 이행하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
10) 법 제9조의3제2항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우	영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
가) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우			
나) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우			
11) 법 제9조의3제2항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우	경고	영업정지 7일	영업정지 15일
가) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우			
나) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우			
12) 그 밖에 자체안전관리인증기준을 준수하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월

나. 축산물가공업·식육포장처리업·축산물유통전문판매업

위반사항	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항·제6항 위반	법 제27조 제1항			

<p>파. 이물이 혼입된 경우</p> <p>1) 기생충 또는 그 알, 금속, 유리가 혼입된 경우</p> <p>2) 칼날이나 동물(쥐 등 설치류 및 바퀴벌레)의 사체가 혼입된 경우</p> <p>3) 1) 및 2) 외의 이물이 혼입된 경우</p>		<p>품목 제조정지 7일과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 15일과 해당제품 폐기</p> <p>경고</p>	<p>품목 제조정지 15일과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 5일</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 10일</p>
<p>3. 법 제6조제2항·제3항 또는 법 제32조 제1항 위반</p> <p>자. 허위표시 또는 과대광고와 관련한 사항으로</p> <p>6) 안전관리인증작업장등으로 인증받지 않고 안전관리인증작업장등의 명칭을 사용한 경우</p>	<p>법 제27조 제1항</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>4. 법 제8조제2항 및 제9조제2항 위반</p> <p>가. 자체위생관리기준을 작성하지 않은 경우</p> <p>나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 않은 경우로서</p> <p>1) 자체위생관리기준서에 따라 위생점검을 10일 이상 하지 않거나, 위생점검을 하지 아니하고도 점검표를 한 것처럼 거짓으로 작성한 경우</p> <p>2) 자체위생관리기준서에 따라 위생점검을 10일 미만 하지 않은 경우</p> <p>다. 자체안전관리인증기준을 작성하지 않은 경우</p> <p>1) 자체안전관리인증기준의 전부를 작성하지 않은 경우</p>		<p>영업정지 1개월</p> <p>영업정지 15일</p> <p>경고</p> <p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p> <p>영업정지 1개월</p> <p>영업정지 15일</p> <p>영업정지 2개월</p>	<p>영업정지 3개월</p> <p>영업정지 3개월</p> <p>영업정지 1개월</p> <p>영업정지 3개월</p>

<p>2) 안전관리인증기준에서 정한 원재료·부재료 입고 시 확인방법, 작업장 세척·소독, 종사자 위생관리, 중요관리점에 대한 모니터링·검증·한계기준 및 개선조치에 관한 사항을 작성하지 않은 경우</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>라. 작성된 자체안전관리인증기준을 운용하지 않은 경우</p>			
<p>1) 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 자체안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 자체안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>2) 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 종사자 위생관리도 하지 않은 경우</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>3) 자체안전관리인증기준에 따른 중요관리점(CCP)에 대한 모니터링 및 검증을 실시하지 아니하고도 거짓으로 그 기록을 작성한 경우</p>	<p>영업정지 15일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>4) 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증을 10일 이상 실시하지 않은 경우(6)에 해당하는 경우는 제외한다</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 2개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>5) 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증을 10일 미만 실시하지 않은 경우(6)에 해당하는 경우는 제외한다</p>	<p>경고</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p>
<p>6) 살균 또는 멸균 등 가열이 필요한 공정에서 자체안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않은 경우</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>7) 축산물의 안전성에 대한 개선사항이 있거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반사실이 있음에도 불구하고 즉시 개선조치를 하지 않은 경우</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>8) 중요관리점에 대한 같은 한계기준을 2회 이상 연속으로 위반한 경우</p>	<p>경고</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>9) 계측기구에 대한 검정·교정을 실시하지 않은 경우</p>	<p>경고</p>	<p>영업정지 15일</p>	<p>영업정지 1개월</p>

10) 1년 이상 자체안전관리인증기준에 대한 재평가를 실시하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
11) 법 제9조의3제2항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 가) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우 나) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우	영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
12) 법 제9조의3제2항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 가) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우 나) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우	경고	영업정지 7일	영업정지 15일
13) 그 밖에 자체안전관리인증기준을 준수하지 않은 경우	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월

다. 축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업(축산물유통전문판매업은 제외한다)

위반사항	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항·제6항 위반 다. 이물이 혼입된 것	법 제27조 제1항	경고	영업정지 7일	영업정지 15일
3. 법 제6조제2항·제3항 또는 법 제32조 제1항 위반 바. 허위표시 또는 과대광고와 관련한 사항으로				

6) 안전관리인증작업장등으로 인증받지 않고 안전관리인증작업장등의 명칭을 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
4. 법 제8조제2항 위반				
가. 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 경우로서				
1) 자체위생관리기준서에 따라 위생점검을 10일 이상 하지 아니하거나, 위생점검을 하지 아니하고도 점검표를 한 것처럼 허위로 작성한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 자체위생관리기준서에 따라 위생점검을 10일 미만 하지 아니한 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월

라. 식육즉석판매가공업

위반사항	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항·제6항 위반	법 제27조 제1항			
파. 이물이 혼입된 경우				
1) 식육에 이물이 혼입된 경우		경고	영업정지 7일	영업정지 15일
2) 식육가공품에 기생충 또는 그 알, 금속, 유리가 혼입된 경우		영업정지 2일과 해당 제품 폐기	영업정지 5일과 해당 제품 폐기	영업정지 10일과 해당 제품 폐기
3) 식육가공품에 칼날이나 동물(쥐 등 설치류 및 바퀴벌레)의 사체가 혼입된 경우		영업정지 5일과 해당제품 폐기	영업정지 10일과 해당제품 폐기	영업정지 20일과 해당제품 폐기
4) 식육가공품에 2) 및 3) 외의 이물이 혼입된 경우		경고	영업정지 2일	영업정지 3일

6) 안전관리인증작업장등으로 인증받지 않고 안전관리인증작업장등의 명칭을 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
4. 법 제8조제2항 위반				
가. 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 경우로서				
1) 자체위생관리기준서에 따라 위생점검을 10일 이상 하지 아니하거나, 위생점검을 하지 아니하고도 위생점검을 한 것처럼 거짓으로 점검표를 작성한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 자체위생관리기준서에 따라 위생점검을 10일 미만 실시·기록하지 아니한 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월

**[별표14의2] 안전관리인증작업장등의 인증취소 등에 관한 기준
(축산물 위생관리법 시행규칙 제7조의8제2항) [2016.8.4. 일부개정]**

위반사항	근거 법령	처분기준
1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우	법 제9조의4 제1호	인증취소
2. 안전관리인증기준을 지키지 않은 경우로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우	법 제9조의4 제2호	
가. 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우		인증취소
나. 안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우		인증취소
다. 살균 또는 멸균 등 가열이 필요한 공정에서 안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선조치를 이행하지 않은 경우		인증취소

<p>라. 제7조의3제2항제2호에 따른 자체안전관리인증기준에서 정한 제조·가공 방법으로 제조·가공하지 않은 경우</p>		<p>시정명령</p>
<p>마. 안전관리인증작업장등에 대한 법 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 1) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우 2) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우</p>		<p>인증취소</p>
<p>바. 안전관리인증작업장등에 대한 법 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 1) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우 2) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우</p>	<p>법 제9조의4 제3호</p>	<p>시정명령</p>
<p>4. 법 제4조제5항·제6항, 제5조제2항, 제8조제2항, 제12조제2항·제3항, 제18조, 제32조제1항 또는 제33조제1항을 위반하거나 법 제36조제1항 또는 제2항에 따른 명령을 위반하여 법 제27조에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그에 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우</p>	<p>법 제9조의4 제4호</p>	<p>인증취소</p>
<p>5. 법 제9조의3제1항 및 제5항에 따른 출입·조사·평가를 거부·방해·기피한 경우</p>	<p>법 제9조의4 제6호</p>	<p>시정명령</p>
<p>6. 법 제6조제2항·제3항, 제21조제1항, 제22조제2항·제5항 또는 제24조를 위반하여 법 제27조에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그에 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우</p>	<p>법 제9조의4 제7호</p>	<p>인증취소</p>
<p>7. 법 제27조제3항제1호를 위반하여 정당한 사유 없이 6개월 이상 계속하여 휴업한 경우</p>	<p>법 제9조의4 제7호</p>	<p>인증취소</p>
<p>8. 영업자나 종업원(영업자가 자체안전관리인증기준의 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원으로 지정한 사람을 말한다) 중 어느 누구도 제7조의4제1항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우</p>	<p>법 제9조의4 제7호</p>	<p>시정명령</p>
<p>9. 제2호라목, 제3호, 제5호 또는 제8호의 위반으로 1년 이내에 2회 이상 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우</p>	<p>법 제9조의4 제5호</p>	<p>인증취소</p>
<p>10. 제2호바목을 위반하여 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우</p>	<p>법 제9조의4 제5호</p>	<p>인증취소</p>

2. 시설기준

식품위생법 제36조(시설기준)
식품위생법 시행령 제21조(영업의 종류)
식품위생법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

[별표14] 업종별시설기준(식품위생법 시행규칙 제36조, 식품제조·가공업 발취) [2017.1.4. 일부개정]

1. 식품제조·가공업의 시설기준

가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 2) 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 3) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장

- 1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
 - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
 - 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.

- 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가치고, 세척·소독이 용이하여야 한다
- 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 6) 작업장은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수생재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 3) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

라. 급수시설

- 1) 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

마. 화장실

- 1) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 2) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

바. 창고 등의 시설

- 1) 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.
- 2) 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.

사. 검사실

- 1) 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.
 - 가) 법 제31조제2항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항 제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
 - 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
 - 다) 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
 - 라) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
- 2) 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

아. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.

자. 시설기준 적용의 특례

- 1) 선박에서 수산물을 제조·가공하는 경우에는 다음의 시설만 설비할 수 있다.
 - 가) 작업장
작업장에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는 시설을 갖추어야 한다.
 - 나) 창고 등의 시설 등
냉동·냉장시설을 갖추어야 한다.
 - 다) 화장실
수세식 화장실을 두어야 한다.
- 2) 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있다.
- 3) 하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다. 이 경우 「축산물가공처리법」 제22조에 따라 축산물가공처리업의 허가를 받은 업소, 「먹는물관리법」 제21조에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소, 「주세법」 제6조에 따라 주류제조업의 면허를 받아 주류를 제조하는 업소 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 업소 및 「양곡관리법」 제19조에 따라 양곡가공업 등록을 한 업소의 시

설 및 작업장도 또한 같다.

- 4) 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농어업인, 같은 조 제4호에 따른 생산자단체, 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조에 따른 영농조합법인·영어조합법인 또는 같은 법 제19조에 따른 농업회사법인·어업회사법인이 국내산 농산물과 수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업과 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 식품을 제조·가공하는 영업에 대해서는 특별자치도지사·시장·군수·구청장은 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 5) 식품제조·가공업을 함께 영위하려는 의약품제조업자 또는 의약품제조업자는 제조하는 의약품 또는 의약품 중 내복용 제제가 식품에 전이될 우려가 없다고 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 해당 의약품 또는 의약품 제조시설을 식품제조·가공시설로 이용할 수 있다. 이 경우 식품제조·가공시설로 이용할 수 있는 기준 및 방법 등 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

축산물 위생관리법 제21조(영업의 종류 및 시설기준)

축산물 위생관리법 시행령 제21조(영업의 세부 종류와 범위)

축산물 위생관리법 시행규칙 제29조(영업의 종류별 시설기준)

[별표10] 영업의 종류별 시설기준(축산물 위생관리법 제29조, 축산물 가공업 발체) [2017.3.7. 일부개정]

3. 축산물가공업

가. 공통시설기준

- 1) 축산물의 가공시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설치된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등
 - 가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
 - 나) 건물의 구조는 가공하려는 축산물의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
 - 다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.
 - 라) 축산물가공업 영업자가 자신이 생산하는 축산물의 원료 또는 자신이 생산한 축산물

(냉장·냉동이 필요한 축산물에 한한다)을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제6호가목의 규정을 준용한다.

2) 작업장

가) 작업장(원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

나) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 가공공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.

다) 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

- ① 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
- ② 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.
- ③ 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용 페인트를 칠하여야 한다.

라) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

마) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에는 충분한 환기 시설을 갖추어야 한다.

바) 작업장에는 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

3) 축산물취급시설 등

가) 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 한다.

나) 축산물취급시설 중 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질(스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다)로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

다) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

4) 급수시설

가) 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사항준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

5) 화장실

가) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.

나) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터

까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

다) (가) 및 (나)의 조건을 충족하는 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

7) 검사실

가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

- ① 법 제12조제4항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관과 위탁계약을 맺은 경우
- ② 같은 법인·영업자가 다음의 어느 하나에 해당하여 자사의 기존 검사실을 이용하려는 경우
 - ㉠ 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하는 경우
 - ㉡ 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하려는 경우
- ③ 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우
- ④ 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우

나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

나. 개별시설기준

1) 식육가공업

가) 식육가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 하며(원료의 배합과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 베이컨·건조저장육 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다), 그 밖의 시설기준은 가목에 따른 공통 시설기준에 따른다.

나) 식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

2) 유가공업

가) 유가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 한다(원료의 배합 과정에서 제품

의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 버터·치즈 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다)

나) 자신이 직접 생산한 원유로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니하는 경우에는 제2호의 집유업 시설기준에 따른 시설을 함께 설치하여야 한다. 다만, 허가관청은 원유의 수집행위가 이루어지지 않는 점 등을 고려하여 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 내에서 일부 시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

3) 알가공업

가) 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치(식용란을 깨는 과정이 있는 경우만 해당한다)·액란열처리시설(열처리의 과정이 있는 경우만 해당한다) 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.

나) 알가공품의 가공과정을 자동화시설로 설치하는 것을 권장한다.

다) 제조가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

다. 공동사용시설의 설치생략

1) 허가관청은 동일한 영업자가 2 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 2 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우, 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

2) 허가관청은 「식품위생법」 제37조에 따라 식품제조·가공업의 신고를 한 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조제1항에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하려는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

3. 영업자 등의 준수사항

식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항)
 식품위생법 시행령 제29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)
 식품위생법 시행규칙 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항 등)

[별표17] 식품접객영업자 등의 준수사항(식품위생법 시행규칙 제57조, 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업 부분 발취) [2017.1.4. 일부개정]

1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계 서류를 작성하되 이를 거짓으로 작성해서는 안된다. 이 경우 해당 서류는 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
- 나. 식품제조·가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
- 다. 유통기한이 경과된 제품은 판매목적으로 진열·보관·판매(대리점을 통하여 또는 직접 진열·보관하거나 판매하는 경우만 해당한다)하거나 이를 식품 등의 제조·가공에 사용하지 아니하여야 한다. 다만, 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 하여 진열·보관하는 경우는 제외한다.
- 라. 식품을 텔레비전·인쇄물 등으로 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 포함하여야 한다.
- 마. 식품제조·가공업자는 장난감 등을 식품과 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감 등이 식품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 식품과 구분하여 별도로 포장하여야 한다. 이 경우 장난감 등은 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제14조제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야 한다.
- 바. 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 별표 14 제1호자목2) 또는 제3호에 따라 식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업등록을 한 자에게 위탁하여 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 반

기별 1회 이상 위생관리상태 등을 점검하여야 한다. 다만, 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받거나 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 영업자에게 위탁하는 경우는 제외한다.

사. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.

아. 식품제조·가공업자는 「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 같은 법 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.

자. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.

차. 모유대용으로 사용하는 식품, 영·유아의 이유 또는 영양보충의 목적으로 제조·가공한 식품을 신문·잡지·라디오 또는 텔레비전을 통하여 광고하는 경우에는 조제분유와 동일한 명칭 또는 유사한 명칭을 사용하여 소비자가 혼동할 우려가 있는 광고를 하여서는 아니 된다.

카. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에 대하여는 이를 제조·가공·유통·판매하여서는 아니 된다.

타. 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료 식품 및 용기·포장과 「대외무역법」에 따른 외화획득용 원료로 수입한 식품등을 부패하거나 변질되어 또는 유통기한이 경과하여 폐기한 경우에는 이를 증명하는 자료를 작성하고, 최종 작성일부터 2년간 보관하여야 한다.

파. 법 제47조제1항에 따라 우수업소로 지정받은 자 외의 자는 우수업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

- 하. 법 제31조제1항에 따라 자가품질검사를 하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 한다.
- 거. 초산(C2H4O2) 함량비율이 99% 이상인 빙초산을 제조하는 식품첨가물제조업자는 빙초산에 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제2조제11호에 따른 어린이보호포장을 하여야 한다.

축산물 위생관리법 제31조(영업자 등의 준수사항)
 축산물 위생관리법 시행규칙 제51조(영업자 등의 준수사항 등)

[별표12] 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업의 영업자 및 종업원 준수사항(축산물 위생관리법 시행규칙 제51조제1항, 축산물가공업 및 식육포장처리업 발체) [2017.3.7. 일부개정]

4. 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 준수사항

- 가. 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매 이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니 된다. 이 경우 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제26조제1항에 따른 장부나 같은 법 제27조제2항에 따른 이력관리 시스템으로 기록·관리한 것은 전단에 따라 작성·보관한 것으로 본다.
 - (1) 원료의 입고·사용에 관한 원료수불서류
 - (2) 생산·작업기록에 관한 서류
 - (3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류
- 나. 축산물을 텔레비전·인쇄물 등을 통하여 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 그 광고에 포함시켜야 한다.
- 다. 장난감·그릇 등과 가공품을 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감·그릇 등이 가공품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 가공품과 구분하여 포장하여야 한다.
- 라. 조제유류에 관하여 다음에 해당하는 광고 또는 판매촉진 행위를 하여서는 아니 된다.

- (1) 신문·잡지·라디오·텔레비전·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 광고하는 행위. 다만, 법 제6조에 따른 표시기준에 따라 표시하여야 할 사항을 인터넷에 게시하는 경우는 제외한다.
- (2) 조제유류의 용기 또는 포장에 유아·여성의 사진 또는 그림 등의 표시
- (3) "모유와 같은", "모유처럼" 또는 이와 유사한 글을 사용하여 소비자가 조제유류의 사용이 모유와 같거나 모유보다 좋은 것으로 오도 또는 오인할 수 있는 표현의 사용
- (4) 조제유류를 의료기관·모자보건시설·소비자 등에게 무료 또는 저가로 공급하는 판매촉진행위
- (5) 홍보단, 시음단, 평가단 등 모집을 통해 사용후기 등을 작성하게 하여 이를 홈페이지 등에 게시하거나 소비자가 스스로 작성한 사용후기 등을 제조사 홈페이지 등에 연결하거나 직접 게시하는 행위
- (6) 그 밖에 조제유류의 판매 증가를 목적으로 한 광고나 판매촉진행위로서 식품의약품안전처장이 인정하는 행위

마. 삭제 <2017. 3. 7.>

바. 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관방법, 유통기한(냉장제품 및 냉동 전환 제품의 유통기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 한다.

- 1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 유통기한을 초과하지 아니하도록 할 것
- 2) 냉동 전환 대상 축산물에 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시기준을 준수하여 표시할 것
- 3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것

사. 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다.

아. 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제1호에 따른 검사를 자체적으로 실시하기 어려운 경우에는 축산물 시험·검사기관 등에 검사를 위탁하여야 한다.

자. 식육가공업의 영업자는 식육가공품(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출가공품만 해당한다)을 만드는데 사용한 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분한다. 이하 같다)·원산지를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 축산물유통전문판

매업의 영업자, 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.

차. 식육포장처리업의 영업자는 포장육을 만드는데 사용한 식육에 대한 다음 사항을 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 식육판매업, 식육즉석판매가공업, 축산물유통전문판매업, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.

- (1) 식육의 종류
- (2) 식육의 원산지
- (3) 식육의 등급(「축산법」 제35조에 따라 판정받은 등급을 말하며, 등급을 적어야 하는 부위는 쇠고기의 대분할 부위 중 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위에만 해당한다. 이하 같다)
- (4) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제1항제9호에 따른 이력번호

카. 식육포장처리업의 영업자가 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 때에는 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.

타. 축산물가공업 영업자 및 식육포장처리업 영업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며 이 경우 소비자가 제시한 이물 등의 증거품은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질의 우려가 있는 경우에는 2개월간 보관할 수 있으며 남은 4개월간은 사진으로 보관하여야 한다.

파. 축산물가공업 및 식육포장처리업의 자가운반차량을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 된다.

하. 삭제 <2016. 8. 4>

거. 법 제12조제3항에 따른 검사를 직접 하는 축산물가공업의 영업자는 검사결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 한다.

5. 도축업·집업·축산물가공업·식육포장처리업의 종업원 준수사항

검사관·책임수의사 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련된 지시사항을 이행하여야 한다.

4. 자가품질검사의 의무

식품위생법 제31조(자가품질검사 의무)
식품위생법 시행규칙 제31조(자가품질검사)
식품위생법 제31조의2(자가품질검사의무의 면제)
식품위생법 시행규칙 제31조의2(자가품질검사의무의 면제)

[별표12] 자가품질검사기준(식품위생법 시행규칙 제31조제1항) [2017.1.4. 일부개정]

1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.
2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.
3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따른 주문자상표부착식품등과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.
4. 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.
5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.
6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.

가. 식품제조·가공업

- 1) 과자류(과자, 캔디류 및 휴잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포

도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 울리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 조림식품, 주류, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취·조리식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조리를 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

- 2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장가) 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
 - 나) 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격
- 3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 2개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 5) 법 제48조제8항에 따른 전년도 조사·평가 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 식품: 1)·3)·4)에도 불구하고 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 6) 식품의약품안전처장이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.
- 7) 「주세법」 제51조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 주류는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다. 이 경우 해당 검사는 제4호에 따른 주류의 자가품질검사 항목에 대한 검사를 포함하여야 한다.

나. 즉석판매제조·가공업

- 1) 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 설당, 포도당, 과당, 울리고당류, 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소세지, 연육 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 인스턴트 커피, 특수용도식품, 드레싱, 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 순대류 및 기타식품류(캡슐류만 해당한다): 9개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 2) 별표 15 제2호에 따른 영업을 하는 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다.

다. 식품첨가물

- 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력
- 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격

라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격

식품등의 자가품질 검사항목 지정 (식약처 고시 제2016-118호(2016.10.27., 개정))

제1조(목적) 이 고시는「식품위생법」(이하 "법"이라 한다.) 제31조, 「식품위생법 시행규칙」(이하 "시행규칙"이라 한다.) 제31조 및 별표 12에 따른 식품유형별 자가품질 검사항목을 합리적으로 정하여 영업자가 제조·가공하는 식품등의 안전성을 제고하는 것을 목적으로 한다.

제2조(적용대상) 이 고시는 법 시행령 제21조에 따라 식품제조·가공업소, 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을 포함한다.), 식품첨가물제조업소에서 제조하는 식품첨가물, 용기·포장류제조업소에서 제조하는 기구 및 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)과 수입식품안전관리특별법 제18조에 따른 주문자상표부착수입식품등을 적용대상으로 한다.

제3조(검사항목) ① 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(주문자상표부착수입식품과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을 포함한다.)의 유형별 검사항목은 별표 1, 별표 1-1과 같다. 다만, 특정원료를 사용하는 식품의 경우에는 별표 1, 1-1의 검사항목 외에 별표 1-2의 검사항목을 함께 적용하여야 한다.

② 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존 식품에 해당되는 경우에는 별표 1, 별표 1-1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 함께 적용(다만, 식육함유가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외)하며, 기준 및 규격항목이 중복되는 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.

③ 제1항 및 제2항에도 불구하고, 식품제조·과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.

- ④ 즉석판매제조·가공 대상식품 중 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품의 경우에는 「축산물가공업 영업자의 자가품질검사 항목」(식품의약품안전처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 적용하고, 그 항목에 대한 기준 및 규격은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시)을 적용한다.
- ⑤ 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 식품첨가물 및 혼합제제류는 품목별 성분규격에 대하여 실시하여야 한다. 또한 기구등의 살균소독제는 품목별 성분규격 중 살균소독력에 대하여 실시하여야 한다.
- ⑥ 기구 또는 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)은 동일 재질별로 「식품용 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 재질별 규격에 대하여 실시하여야 한다.

제4조(검체 채취방법 등) ① 검체의 채취는 법 제31조 및 시행규칙 제31조에 따라 식품 등의 영업자가 수행할 수 있다.

- ② 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하여야 한다.
- ③ 검사항목 중 미생물에 대한 항목이 포함되어 있는 경우, 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분하여 채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 채취하여야 한다.
- ④ 동 조항에서 명시하고 있는 사항 이외에 대하여는 「식품의 기준 및 규격」제8. 검체의 채취 및 취급방법을 따른다.

제5조(기준의 적용) 이 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

제6조(규제의 재검토) 「행정규제기본법」제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다.)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[별표1] 식품유형별 검사항목(이물검사가 필요한 유형 발체)

구분	식품유형	검사항목	
21. 조미 식품	1. 식초	(1) 발효식초	총산, 타르색소, 보존료
		(2) 희석초산	총산, 타르색소, 보존료
		(3) 기타식초	총산, 타르색소, 보존료
	2. 소스류	대장균군, 세균수(다만, 멸균제품에 한한다.), 타르색소, 보존료	
	3. 토마토케첩	타르색소, 대장균군, 보존료	
	4. 카레 (커리)	(1) 카레(커리)분	타르색소
		(2) 카레(커리)	타르색소, 세균수(액상제품에 한한다.), 대장균군 (액상제품에 한한다.)
	5. 고춧가루 또는 실고추	(1) 고춧가루	이물 , 곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성 비율), 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스
		(2) 실고추	타르색소
	6. 향신료 가공품	(1) 천연향신료	위화물, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다.), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.), 곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)
(2) 향신료조제품		타르색소(다만, 고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.), 곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)	
7. 복합조미식품	타르색소, 대장균		

[별표1-1] 규격외 일반가공식품 검사항목(이물검사가 필요한 유형 발체)

분류	식품유형	검사항목
규격외 일반 가공 식품	1) 곡류 가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제
	2) 두류 가공품	이물, 산가(대두분, 유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제
	3) 서류 가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제
	4) 전분 가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제
	5) 식용유지 가공품	이물, 산가, 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 중금속, 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제
	6) 당류 가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 중금속, 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제
	7) 수산물 가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제, 벤조피렌(훈제제품에 한한다.)
	8) 기타 가공품	이물, 산가(참깨분, 식용번데기가공품, 유당·유처리식품에 한한다.), 과산화물가(식용번데기가공품, 유당·유처리식품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 합성보존료, 산화방지제

5. 식품등의 이물 발견 보고 등

식품위생법[2017.4.18. 일부개정] 제46조(식품등의 이물 발견보고 등)

- ① 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로 부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(이하 "이물(異物)"이라 한다)을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다.
- ② 「소비자기본법」에 따른 한국소비자원 및 소비자단체는 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.
- ③ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.
- ④ 식품의약품안전처장은 제1항부터 제3항까지의 규정에 따라 이물 발견의 신고를 통보받은 경우 이물혼입 원인 조사를 위하여 필요한 조치를 취하여야 한다.
- ⑤ 제1항에 따른 이물 보고의 기준·대상 및 절차 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

식품위생법 시행규칙[2017.5.16. 일부개정] 제60조(이물 보고의 대상 등)

- ① 법 제46조제1항에 따라 영업자가 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 하는 이물(異物)은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 물질을 말한다.
 1. 금속성 이물, 유리조각 등 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질 또는 크기의 물질
 2. 기생충 및 그 알, 동물의 사체 등 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 물질
 3. 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질로서 식품의약품안전처장이 인정하는 물질
- ② 법 제46조제1항에 따라 이물의 발견 사실을 보고하려는 자는 별지 제51호서식의 이물보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 사진, 해당 식품 등 증거자료를 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 제출하여야 한다.

- ③ 제2항에 따라 이물 보고를 받은 관할 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음 각 호에 따라 구분하여 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.
 - 1. 제1항제1호에 해당하는 이물 또는 같은 항 제2호·제3호 중 식품의약품안전처장이 위해 우려가 있다고 정하는 이물의 경우: 보고받은 즉시 통보
 - 2. 제1호 외의 이물의 경우: 월별로 통보
- ④ 제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 보고 대상 이물의 범위, 크기, 재질 및 보고 방법 등 세부적인 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

**[별표 2] 과태료 부과 기준(식품위생법 시행령 제67조, 이물신고 부분 발취)
[2017.4.18. 일부개정]**

위반사항	근거법조문	과태료 금액 (단위 : 만원)		
		1차위반	2차위반	3차위반
파. 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물발견 신고를 받고 보고하지 않은 경우	법 101조 제3항제3호			
1) 이물 발견신고를 보고하지 않은 경우		300	300	300
2) 이물 발견신고의 보고를 지체한 경우		100	200	300

**보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정
(식약처 고시 제2016-138호(2016.12.14., 개정))**

제1조(목적) 이 규정은 「식품위생법」 제46조 및 같은 법 시행규칙 제60조에서 위임된 보고 대상 이물의 범위, 크기, 재질, 보고 방법 등 세부적인 사항과 그 시행에 필요한 방법·절차 등을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 규정에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

- 1. “이물(異物)”이란 식품등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질을 말한다. 다만, 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이거나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·

가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것은 제외한다.

2. “기생충”이란 사람 또는 동물의 몸에 기생하여 양분을 빨아먹고 사는 벌레를 말하며 시각 등 관능에 의한 확인이 불가능한 크기의 것은 제외한다.
3. “위생해충”이란 인간에게 직접 또는 간접으로 병원체를 옮겨 해를 줄 수 있는 파리, 바퀴벌레 등을 말한다.
4. “조사기관”이란 이물 혼입 원인조사를 실시하는 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다), 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)을 말한다.
5. “수입식품”이란 해외에서 국내로 수입되는 「식품위생법」제2조에 따른 식품, 식품첨가물을 말한다.

제3조(보고대상 이물의 범위 등) 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호에 해당하는 이물을 말한다.

1. 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물 : 3 밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질
2. 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물
 - 가. 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물
 - 나. 파리, 바퀴벌레 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충은 제외)
 - 다. 기생충 및 그 알(수산물을 주원료로 제조한 식품에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
3. 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물
 - 가. 컨베이어벨트 등 고무류
 - 나. 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
 - 다. 돌, 모래 등 토사류
 - 라. 그 밖에 위 각 목에 준하는 것으로서 식품의약품안전처장이 인정하는 이물

제4조(보고 대상 영업자 등) 「식품위생법 시행규칙」 제60조제2항에 따라 ‘이물 발견 사실을 보고하려는 자’란 다음 각 호의 영업자를 말한다.

1. 「식품위생법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제21조제1호의 식품제조·가공업자
2. 영 제21조제3호의 식품첨가물제조업자
3. 영 제21조제5호가목의 식품소분업자
4. 영 제21조제5호나목3)의 유통전문판매업자
5. 「수입식품안전관리 특별법」제14조제1항제1호의 수입식품등 수입·판매업자

제5조(이물 발견 사실 보고 방법 등) ① 제4조 각 호에 따른 영업자는 소비자로부터 이물

발견 사실을 신고(전화, 전자문서 등을 포함한다)받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일은 제외한다)에 별지 제1호서식에 그 내용을 작성하여 조사기관에 보고하여야 한다.

② 제1항에 따라 보고하는 방법은 별표 1과 같다. 다만, 제1항에 불구하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 보고하지 아니할 수 있다.

1. 소비자가 이물 또는 증거제품(포장지 포함)을 제공하지 않는 경우
2. 유통기한이 지난 제품을 신고한 경우
3. 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

제6조(이물 원인조사 실시 등) ① 조사기관은 제5조에 따라 보고된 이물 신고 내용에 대하여 다음 각 호의 구분에 따라 원인조사를 실시하여야 한다.

1. 제3조제1호 및 제2호가목에 해당하는 이물 : 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전청장
2. 제3조제1호 및 제2호가목 외의 이물 : 시·도지사, 시장·군수·구청장

② 제1항에도 불구하고 주류와 수입식품에서 발견되어 보고된 이물 신고내용에 대해서는 지방식품의약품안전청장이 원인조사를 실시한다.

③ 조사기관은 제5조제1항에 따라 보고된 내용을 접수한 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일은 제외한다)에 신속하게 원인조사를 실시하여야 한다. 다만, 추가조사나 성분분석 등의 특별한 사유로 조사에 상당한 시간이 소요되는 때에는 이를 연장할 수 있다.

④ 이물 혼입 원인조사의 세부적인 방법과 절차는 별표 2와 같다.

제7조(이물조사 평가 등) ① 영업자 또는 소비자가 제6조에 따라 조사기관이 실시한 이물 혼입 원인조사 결과에 관하여 이의가 있을 때에는 식품의약품안전처장에게 조사결과에 대해 평가를 요청할 수 있다.

② 영업자 또는 소비자가 제1항에 따라 평가를 요청하는 경우에는 별지 제2호 서식에 그 사유 및 객관적인 증빙자료 등을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 영업자 또는 소비자가 평가를 요청하는 경우 조사방법의 객관성 및 적절성 등을 검토하여 재조사를 실시하게 할 수 있으며, 재조사를 요청받은 조사기관은 지체없이 재조사를 실시한 후 그 결과를 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 공무원, 학계, 소비자단체 등으로 구성된 이물전문가자문단(이하 “자문단”이라 한다)을 구성하고, 동 자문단을 통하여 원인조사 결과를 평가할 수 있다.

1. 제1항에 따라 영업자 또는 소비자의 평가 요청이 있는 경우

2. 식품의약품안전처장이 원인조사에 대한 과학적이고 객관적인 자문이 필요하다고 판단하는 경우

⑤ 제4항에 따른 자문단은 15인 이내의 범위에서 위촉하여 운영할 수 있다.

제8조(규제의 재검토) 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[별표 1] 이물 발견 사실 보고 방법(제5조 관련)

[별표 2] 이물 혼입 원인조사 방법 및 절차(제6조 관련)

[별지 제1호 서식] 이물보고서

[별지 제2호 서식] 이물조사결과 평가신청서

HACCP 인증업체를 위한 이물관리 표준작업지침서

발행일	2017년 12월
발행처	식품의약품안전처
발행인	윤형주
감수	좌정호
편집위원	강승극, 김미자, 황수진, 조윤희, 이성현, 김성조, 김동주, 허수정, 최용기, 노기태
주소	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전표시인증과
문의처	043)719-2860
홈페이지	www.mfds.go.kr
