

주문자상표부착 방식(OEM)의 수입식품 수출국 제조업체 위생점검 가이드라인

2010. 06.

Contents

제1장	개	요	-----	1			
제2장	OEM	영업자가	알아야	할	기본사항	-----	4
제3장	수출국	위생점검	가이드라인	-----	8		
제4장	별첨자료	-----	74				

Preface

식품등을 주문자상표부착(OEM)으로 수입·판매하는 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 원재료, 제조공정, 품질관리 등 제조공장 관리 실태를 사전에 확인·점검하고 안전한 식품을 수입·판매하여야 합니다. 이에, 본 가이드라인은 영업자 및 위생점검 실시기관 또는 단체에서 수출국 제조업체의 위생점검 시에 활용할 수 있는 필요 내용을 정리 하였습니다.

본문의 내용은 주문자상표부착 식품의 개요, 영업자가 알아야할 기본 사항, 수출국 위생점검 가이드라인 순으로 되어 있습니다.

주문자상표부착 제품을 수입·판매하기 위해서는 수출국 제조·가공업체의 제조공정 및 시설 등이 「주문자상표부착식품등의 제조·가공업체 위생점검 기준」(식약청고시 제2009-159호)에 적합하여야 하지만, 우선 영업자 및 위생점검 실시기관 또는 단체에서 식품안전에 대한 사전 지식 습득과 제조업체의 위생관리 상태를 평가할 수 있도록 평가 방법 등 기술정보를 제공하기 위하여 개발되었습니다. 따라서 본 책자는 안전한 식품을 생산하기 위한 수출국 제조업체의 기본적인 조건과 위생관리 수준을 평가하기 위한 방법 및 절차를 수록하여 현장 점검 시 사용할 수 있도록 하였습니다.

본 가이드라인은 위생점검 시 세부적인 평가 방법 등 기술정보를 제공하고 올바른 방향 제시를 위하여 개발되었으므로 식품의약품안전청의 법적 규정으로 적용할 수 없으며 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없습니다. 본 가이드라인의 내용을 인용할 때에는 반드시 식품의약품안전청장의 동의를 얻어야 합니다.

본 가이드라인의 수입업체 관리지침 중 일부 내용은 『수입식품 관리제도 분석 및 개선방안 연구』 <식품의약품안전평가원 용역연구개발과제(2009.11), 주관 : 한국보건산업진흥원> 자료에서 발췌하였다.

개 요

주문자상표부착제품 사전 안전관리 제도



개요 1

1) 법적근거

- 식품위생법 제44조제5항제1호
- 식품위생법 시행령 제30조
- 식품의약품안전청 고시 제159호(2009.10.15)

2) 주문자상표부착제품 안전관리

- 수출국 제조업체 위생점검 실시(식품위생법 제44조제5항제1호)
 - 식약청 고시 시행일('09.10.15)이후 수입하는 OEM제품
- 자가품질검사 실시(식품위생법 제44조제5항제2호)
 - 자가품질검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관
 - ※ 자가품질검사 실시 기준일 : 수입신고하여 세관에서 통관한 일자부터 산정
- 유통기한 설정 사유서 제출(식품위생법 시행규칙 제12조제1항제4호)
 - 법령 시행일('09.8.12)이후 최초 수입제품에 적용
- 위탁생산 제품(OEM) 표시(식약청 고시 제2010-28호, 제5조제6호)
 - 주표시면 제품명 주위에 제품명 활자크기 1/2이상의 한글로 원산지 및 위탁생산제품임을 표시 “국명(위탁생산제품)”

3) 위생점검 실시기관 또는 단체(식품위생법 시행령 제30조)

기관 또는 단체명	관련근거	기관 또는 단체의 의무
식품위생전문검사기관	「식품위생법」 제24조제2항제1호	위생점검을 실시하는 자는 식품위생법 시행령 제16조 제2항에 따른 식품위생감시원의 자격을 갖추어야 한다.
한국보건산업진흥원	「한국보건산업진흥원법」	
대학 또는 산업대학	「고등교육법」 제2조제1호 및 제2호	
식품의약품안전청장이 정하는 기관 또는 대학	「식품위생법 시행령」 제30조제1항	



개 요 2

1) 주문자상표부착식품(OEM) 이란?

국내 식품 영업자가 수출국 제조·가공업체에 계약의 방식으로 식품 생산을 위탁하여 상표법에 따라 상표 등록된 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 포장지에 표시하여 수입하는 식품 및 식품 첨가물(농·임·수산물, 주류, 기구·용기·포장 제외)

- “상표”는 특허청에 출원하여 등록된 상표
- 외국 현지에 설립한 자사공장에서 생산한 제품은 제외
- 외국 다국적 기업의 본사 및 지사 공장에서 생산한 제품을 한국지사에서 수입하는 경우 제외
- ※ 다국적 기업의 해외공장이 아닌 다른 회사의 공장에서 생산한 경우는 해당

2) 주문자상표부착식품 위생점검 주기

- 법 제19조 및 제22조에 따른 검사결과 부적합으로 판정된 식품
⇒ 1년
- 특수용도식품(영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식)
⇒ 1년
- 이외 나머지 식품등은 2년에 1회 이상 위생점검 실시

3) 위생점검 생략 가능한 경우

- 법 제20조제2항에 따른 우수수입업체로 등록된 경우
- 고시에서 정한 위생점검 기준과 동등하거나 그 이상의 국제기준에 준하여 관리되고 있음을 입증하는 경우

**주문자상표부착식품 영업자가
알아야 할 기본 사항**

1 식품 등에 대한 이해

주문자상표부착제품의 사전 안전관리 제도는 수입식품 안전관리 강화 일환으로 수입자에 대한 책임 및 의무를 부여하여, 수출국 제조·가공업체에서부터 위생 및 품질 관리하여 안전한 식품을 수입·판매하도록 하는 것이 목적이다. 따라서 국내 유통·판매를 목적으로 외국에서 위탁하여 제조·가공된 식품(OEM) 등을 수입하는 영업자는 식품위생법 제44조제5항의 규정에 따라 수출국 제조업체의 위생관리 실태를 파악하고 기준을 준수하도록 관리하여 안전한 식품이 수입될 수 있도록 하여야 한다.

1. 수출국 제조업체에 관한 사항

- ☞ 수입업체는 위탁생산하여 수입하고자 하는 식품 등에 관하여 수출국 제조업체의 과거 적부판정 이력과 제품의 이력사항, 해당제품과 관련된 잠재적인 위험요인 존재 여부, 제품의 생산취급제조판매 하는 회사에 대하여 잘 이해하고 있어야 한다.

2. 수출국 제조업체 생산 제품에 관한 사항

- ☞ 수입하고자 하는 식품 등의 재배, 수확, 제조, 가공, 포장, 입고, 운송, 보관, 유통 방법 등에 관한 충분한 지식을 갖추어야 한다.
- ☞ 수입하고자 하는 식품 등의 원료, 성분배합, 기준규격, 용도, 포장, 품질 및 안전관련 사항과 같은 제품에 대한 상세한 내용을 알고 있어야 한다.

2 식품 등의 안전관리 규정 확인 등

1. 수출국 제조업체 안전관리 규정에 관한 사항

- ☞ 수입업체는 수입하고자 하는 식품 등에 관하여 다음의 사항을 포함한 수출국 제조업체 안전관리 계획을 확인하여야 한다.

- ① 수출국 제조업체의 식품안전관리에 대한 총괄 책임자 및 안전관리 업무를 수행하는 종업원의 교육훈련정도, 전공 및 학력 등 인적사항
 - ② 수출국 제조업체의 식품안전을 보장할 수 있는 방침이나 절차에 대한 명료한 문서 및 관리활동에 대한 기록유지
 - ③ 수출국 법규 요구사항에 적합하다는 시험성적서
 - ④ 수출국 내 영업허가제도, 공장등록제도, 제품수출에 관한 허가제도 또는 기타 관련 제도가 있는 경우 관련문서
- ☞ 수입하고자 하는 식품 등이 유통판매 되어 소비자가 섭취할 때까지 잠재적 위험요인이나 오염물질 및 결함이 없어야 한다는 법적 요구사항에 적합하고, 강조 표시 사항이 적절하게 표시되었는가를 보장하는 수출국 제조업체의 안전관리계획을 이해하고 있어야 한다.

3 식품위생법 등 관련 법규의 숙지 의무

1. 식품위생법 등 관련 법규 이해

- ☞ 수입업체는 수입하고자 하는 식품 등에 관하여 식품위생법 상 적용되어야 할 법적 요구조건에 대하여 잘 숙지하고 이해하여야 한다. 필요에 따라 수입업체는 식품위생법, 식품공전, 식품첨가물공전, 식품 등의 표시기준 등 수입하고자 하는 식품에 적용될 법규에 대한 교육을 이수하거나 전문가 자문을 구하여야 한다.

4 수출국 제조업체 위생관리 지침

1. 수출국 제조업체 위생점검 의무

- ☞ 수입업체는 식품위생법 제44조제5항제1호(영업자 등의 준수사항)에 의하여 수출국 제조업체의 위생관리 상태를 매년 1회, 2년 1회 이상 품목에 따라 위생점검 실시기관에 위탁하여 수출국 제조업체를 직접 방문하여 위생점검을 실시해야 한다.

- ☞ 식품위생법 및 주문자상표부착식품(OEM)등의 수출국 제조·가공업체 위생점검 기준(식약청 고시 제159호, 2009.10.15)에 근거하여 제조업체에서 발생할 수 있는 위험요인을 사전 예방 관리한다.

5 제품 관리

1. 부적합 식품의 개선 조치

- ☞ 수입업체는 수입하고자 하는 식품이 법규 요구사항에 부적합할 경우에는 수출국 제조업체에 부적합 원인의 조사를 요청하고 근본적인 개선 및 예방조치를 요구확인하여야 한다.

2. 수입업체의 회수 조치

- ☞ 수입업체는 수입하고자 하는 식품이 법규 요구사항에 부적합할 경우에는 국내 유통 중인 제품을 신속하게 회수할 책임이 있다. 수입업체는 신속한 회수를 위하여 국내 유통업체 및 판매장을 파악하고 회수절차 및 계획을 미리 작성하여야 한다.

※ 식품위생법 제44조제1항 관련 식품등수입판매업자의 준수사항

가. 영업자간의 거래에 관하여 식품의 거래기록(전자문서를 포함한다)을 작성하고, 최종 기재일로부터 2년동안 이를 보관하여야 한다. 다만, 식품등수입판매업자는 거래를 한 날부터 7일 이내에 식품의약품안전청의 수입식품 거래 내역 입력 프로그램에 거래내역을 작성하여야 한다. (2010.07.10시행)

바. 식품등수입판매업자는 식품등의 성적서 및 내용명세서(송장)를 그 물품 수입일로부터 2년 이상 보관하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우에는 그 내용을 2년간 기록 보관하여야 하며, 소비자가 제시한 이물 등 증거품은 6개월간 보관하여야 한다.

수출국 위생점검 가이드라인

가이드라인 보는 법

점검 항목 및 내용



점검 내용

↳ 주요 점검 사항이며, 해당 내용이 모두 적합해야 한다.



※ 권고사항

↳ 위생수준 향상을 위해 권장하는 내용이며, 가능한 준수하도록 지도한다.

Inspector's Tip

↳ 점검자 직인사항

Check Documents 사진

↳ 검토 가능한 서류를 기재하였으므로 제조업체에 따라 선별적으로 적용

↳ 참고 사진

1. 원료 및 용기·포장에 대한 검사 실시 및 검사성적서 비치 여부



점검 내용

식품의 제조·가공에 사용하는 모든 원·부재료는 사전 검사(서류, 관능, 분석 등)를 통하여 **적합한 원료만을 사용**하여야 한다.

1) 원·부재료에 대한 위탁검사 성적서를 확인한다.

- ① 전체 원부재료 목록을 제출받아 각 원료별로 대표성 있는 성적서를 검토한다.
 - 원부재료 공급 협력업체로부터 시험성적서를 수령하고 있는가
 - 개별 성적서 발급일자를 확인하여 적정주기에 맞는 성적서를 비치하고 있는가
 - 적·부 판정, 결과를 확인하지 않아 부적합한 원료를 사용한 사례가 없는가

✦ 권고사항

- 가. 올바른 성적서 규격(항목, 규격, 결과, 판정, 시험자, 시험일자등)인가
- 나. 각 원료별 공급업체로부터 검사성적서 수령 주기를 설정하고 있는가
- 다. 품목별 국내 식품등 기준·규격 검사항목을 포함하고 있는가

2) 자체 검사실이 있을 경우 검사관리 실태를 확인한다.

- ① 각 원료별로 대표성 있는 검사 관련 기록(기록서, 성적서등) 을 검토한다.
 - 규정된 검사 방법이나 절차에 따라 검사(분석)를 하고 있는가
 - 실험장비는 주기적으로 검·교정하여 관리하고 있는가
 - 실험장비, 시약, 배지 등을 사용하여 실제 실험을 하고 있는가
 - 검사관련 대장이나 일지 등을 작성하고 보관하고 있는가

✦ 권고사항

- 가. 검사관련 대장이나 일지 등은 형식에 맞게 작성하고 있는가
(검체명, 제조일자, 채취일자, 검사일자, 판정일자, 검사자, 검사항목 등)
- 나. 필요시, 분석담당자 면담을 통해 검사 방법이나 절차를 준수하고 있는가
(미생물 실험의 경우 배양온도, 시간 등 숙지 및 준수 여부)

Inspector's Tip

검사항목 및 결과(판정)를 필히 확인!

외부에 검사를 위탁하거나 원료 공급업체로부터 성적서를 수령하는 경우 해당 원료의 검사항목(종류) 및 결과 값(적부판정), 성적서 발급일자를 확인하지 않고 부적합한 원료를 사용하는 경우가 있어 주의가 요구된다.

Check Documents

- ① 시험성적서(Test reports/외부, 자체)
- ② 검사기록서(Test records/자체)
- ③ 시약 배지 수불대장(자체)
(Reagents Incoming&Outcoming records)
- ④ 실험장비 검교정 성적서
(Calibration reports)

2. 인체의 건강을 해할 우려가 있는 원료, 용기·포장 등의 취급 여부

- 썩거나 상한 원료
- 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어있거나 그 염려가 있는 원료, 용기·포장
- 병원성미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있는 원료
- 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가된 원료



점검 내용

식품의 제조·가공에 사용하는 모든 원·부재료는 사전 검사(서류, 관능, 분석 등)를 통하여 **적합한 원료만을 사용하여야 한다.**

1) 원·부재료에 대한 입고검사를 하고 있는지 확인한다.

- ① 원·부재료 검수 관련 기록(원료규격서, 검수일지 등)을 검토한다.
 - 원·부재료에 대한 '입고검사 규격서'에 맞게 입고검사를 하고 있는가
 - 입고검사에서 부적합 제품 발생 시 반품 등 적절한 조치를 하고 있는가

※ 권고사항

- 가. 검수 담당자가 올바르게 관리(취급)하고 있는가
- 나. 전체 원·부재료에 대해 규격서(외관검사, 일반검사)가 있는가
- 다. 검수일지를 올바르게 작성하고 있는가
 - (○, ×가 아닌 가능한 측정수치를 기록하여 관리하도록 유도, 예: 품은)

2) 원·부재료 보관창고의 관리 상태를 현장 점검 한다.

- ① 담당자에게 원·부재료 창고 현장 확인을 요청하여 관리 상태를 점검한다.
 - 원·부재료 중 오염되었거나 위해우려가 있는 것을 보관하고 있는가
 - 외부요인(환경, 위생해충 등)에 의한 파손, 부패 우려가 없는가
 - 선입선출이 가능하도록 보관하고 있는가

※ 점검표 4-6번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

입고검사

원부재료 입고 시 검수구역(검수실, 실험실 등)에서 위생적인 절차에 따라 검체를 채취하고 관능검사 및 정밀검사를 하는지 확인한다.

Check Documents

- ① 입고검사 규격서
(Incoming material spec.)
- ② 검수일지(Acceptance records)
- ③ 반품기록 대장(Return products records)
- ④ 창고점검 일지
(Storage checking records)

3. 유전자재조합원료 및 비유전자재조합원료에 대한 구분관리 및 증명서류 보관 여부



점검 내용

유전자재조합 표시대상 식품은 당해 제품에 사용된 원료에 대해 구분관리 하거나 관련 증명서를 구비하여 사전관리 한다.

1) 유전자재조합원료를 적절하게 관리 하고 있는지 확인 한다.

- ① 담당자에게 원부재료 검수 관련 기록(원료규격서, 검수일지등)을 요구한다.
 - 원·부재료중 유전자재조합 표시대상이 있을 경우 표시사항이 적절한가
 - 유전자재조합식품 표시가 없는 경우 관련 증명서등을 구비하고 있는가

〈관련증명서〉

※구분유통증명서(IP Handling)

원료 종자의 구입, 생산, 보관, 선별, 운반, 선적 등 전 과정에 걸쳐 최종제품의 공급자 및 판매자, 제조·가공업자가 인수하기까지 유전자재조합 농산물과 구분하여 관리하였음을 입증하는 서류

※생산국 정부가 인정하는 증명서

당해 농산물 또는 제품에 사용된 원료가 구분유통관리 된 것을 생산국 정부가 입증하여 발행한 증명서

※GMO 검사성적서 또는 검사증명서

수입하고자 하는 당해 제품을 검사한 것임이 확인되어야 하며, 검사결과 최종 제품에 유전자재조합 DNA나 외래 단백질이 전혀 남아있지 않음을 입증한 것

Inspector's Tip

표시대상 식품

: 콩, 옥수수, 면화, 유채, 사탕무 및 이를 주요원재료로 사용한 식품

표시제외 대상 식품

: 간장, 식용유, 전분당 등

Check Documents

- ① 입고검사 규격서
(Incoming material spec.)
- ② 관련 증명서
(Certificate of GMO)

4. 원료 및 용기·포장 보관장소의 주기적 위생관리(방충방서시설 설치 등) 여부



점검 내용

식품의 제조가공에 사용하는 모든 원부재료는 외부 환경(위생해충 등)으로부터 적절한 보호조치를 취하여야 한다.

1) 원·부재료 창고의 방충·방서시설 설치 여부를 확인한다.

- ① 원부재료 보관창고 건물 외부 및 내부를 점검한다.
 - 원·부재료 보관창고 내·외부를 청결하게 관리하고 있는가
 - 창고 바닥, 벽, 천장, 문틈을 확인하여 외부와 밀폐되고 있는가
 - 방충망, 방충이중문, 포충등, 쥐먹이 덩 등 설치되어 있는가

❖ 권고사항

- 가. 방충·방서시설의 위치 및 종류가 적정 한가
- 나. 각종 시설의 파손 및 포획물(사체)을 방치하고 있지 않은가
- 다. 외부 조명은 출입문에서 가능한 멀리 위치하는가

2) 방충·방서시설 관리 상태를 서류로 확인한다.

- ① 보관창고에 대한 주기적인 위생관리 상태를 점검하고 있는지 확인한다.
 - 창고별 위생해충 유입 상태를 정기적으로 점검하고 있는가

❖ 권고사항

- 가. 해충 및 설치류 등의 발생량(포획량)에 따른 구체적인 관리계획이 있는가
- 나. 주기적인 모니터링 분석 자료를 바탕으로 관리 기준이 있는가

※ 점검표 4-6번, 17~20번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

보관관리 적정성

작업장 내 트랩등에 포획된 해충이나 위생동물의 사체를 그대로 방치할 경우 오염원이 될 수 있으므로 포획 즉시 교체 등 관리하는 것이 좋다.

Check Documents

- ① 창고점검일지
(Storage checking records)
- ② 방충방서 점검일지
(Pest facilities checking records)
- ③ 분석 리포트
(Pest analysis reports)

(트랩내 위생해충 사체 방치)



5. 부적합 원료 및 용기·포장용 티 원료 등과 함께 보관 시의 식별 표시 여부



점검 내용

식품의 제조·가공에 사용하는 모든 원·부재료는 오염가능성이 있는 물질로부터 적절한 보호조치를 취하여야 한다.

1) 부적합 원·부재료의 보관상태를 확인한다.

- ① 부적합 원료 보관 장소를 확인하고 보관 상태를 점검한다.
 - 타 원료와 함께 보관하고 있을 경우 별도의 위치 표시판이 부착되어 있는가
 - 부적합 제품임을 나타내는 표시가 있는가
 - 별도의 지정된 공간에 식별표시를 하여 알아볼 수 있게 하였는가

※ 점검표 4-6번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

보관관리 적정성

부적합 원료를 아무런 식별표시 없이 창고에 보관할 경우 다른 작업자가 인식하지 못하고 제조에 사용할 수 있으므로 주의하여야 한다.

Check Documents

- ① 창고점검 일지
(Storage checking records)
- ② 부적합 제품 처리 내장
(Rejected raw material records)



6. 원료 및 용기·포장의 입출고 상황 관리·기록 여부



점검 내용

식품의 제조·가공에 사용하는 모든 원·부재료는 유효기간 경과유무, 보존상태 등에 대해 주기적으로 관리하여야 한다.

1) 원·부재료의 입·출고 내역 등 기록을 확인한다.

- ① 원부재료 **입출고 관련 기록**의 적절성을 검토한다.
 - 원·부재료 입·출고 시 담당자가 관리하고 그 내역을 기록하고 있는가
 - 입고품의 품명, 수량 및 규격을 확인하고, 원·부재료의 외관검사를 실시하는가
 - 원·부재료에 대해 품명·규격·수량 등 출고요구서를 확인 하는가
 - 해당 원료에 입고 일자 등 식별표시로 관리하고 있는가



❖ 권고사항

- 가. 담당자는 생산계획 및 재고현황에 의거하여 원·부재료를 발주하는가
- 나. 원·부재료 입고 시 협력업체로부터 거래명세서(납품서)를 제출받는가
- 다. 원부재료 입·출고 시 선입선출 등 관리기준(SOP)이 마련되어 있는가
- 라. 일일 입출고 현황표, 출고 기록서, 재고 기록, 원부재료 수불부를 올바르게 기록하고 있는가
- 마. 생산투입 후 남은 원·부재료는 보관기준에 맞는 장소에 보관하여 가능한 빨리 사용하는가

※ 점검항목 4~6번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

원료 입출고 관리

원료 입출고 시 기본원칙은 선입선출(First-in/First-out)이며, 이를 입증할 수 있는 서류, 표식 등을 확인한다.

Check Documents

- ① 창고점검 일지
(Storage check records)
- ② 입출고 기록서
(Incoming&Outcoming records)
- ③ 재고 기록서
(Remaining records)
- ④ 원부재료 수불부
(Raw material In&Out records)

7. 건축물의 위치가 환경오염지역 및 식품에 심각한 오염을 초래하는 산업 활동 지역인지 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 건물은 주거 및 불결한 장소와 분리되어야 하며, 식품을 오염시키지 않도록 위생적인 상태로 유지하여야 한다.

1) 외부에서 건축물 위치의 적절성을 확인한다.

- ① 업체 방문 시 입실 전 **외부**에서 주변 환경의 적합성을 점검한다.
- 주거지역과 분리되어 있는가
 - 용수, 대기 등 오염 가능성이 있는 산업지역과 분리되어 있는가
 - 축산폐수, 화학물질 등 기타 오염물질 발생 시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리에 있는가

❖ 권고사항

가. 필요시, 식품제조를 위한 자국내 법적인 서류를 구비하고 있는가

Inspector's Tip

건축물의 위치

축산폐수, 화학물질 등은 지하수를 오염시키거나 위생해충의 서식지가 되어 식품공장으로 유입될 가능성이 있으므로 이를 고려하여야 한다.

Check Documents

- ① 식품제조 관련 허가 서류
(Approved documents)

8. 환기장치의 구비 및 가동 여부



점검 내용

식품 제조·가공 시 발생하는 이취, 먼지, 증기 등 오염물질을 외부로 배출할 수 있어야 하며, 식품을 오염시키지 않도록 위생적인 상태로 유지하여야 한다.

1) 작업장 내부 환기장치를 현장 점검한다.

- ① 담당자와 함께 **작업장 내부** 각 실별, 위치별 환기장치 점검을 실시한다.
- ② 제조공정을 사전에 확인하고 **오염물질 발생 가능성이 있는 작업장 위주**로 점검한다.
 - 실 전체 환기장치 또는 국소 배기장치가 설치되어 있는가
 - 환기장치가 정상적으로 가동되고 있는가
 - 계량실, 배합실, 원료 투입실, 전처리실, 가열실의 이취, 먼지, 증기 등 발생할 경우 충분히 제거되고 있는가(설비 용량 확인)

❖ 권고사항

- 가. 환기장치 및 관련 설비(필터 등)에 대한 점검을 작성하는가
- 나. 적정주기마다 청소·교체 등 관리하는가
- 다. 작업장 내 공기오염도를 사전에 측정하여 관리기준을 수립하고 있는가
- 라. 작업장내 환기장치의 설치 및 운용 시 공중낙하균 측정 등의 결과를 바탕으로 관리기준을 수립하는가

Inspector's Tip

적절한 환기

작업장 내 청정도 관리를 위해 주기적으로 공중 낙하균 및 공중부유균 등을 측정하여 오염실태 및 관리기준을 수립하는데 활용하도록 한다.

Check Documents

- ① 환기시설 배치도
(Ventilator chart)
- ② 환기시설 점검일지
(Ventilator check records)
- ③ 필터교체 내장
(Filter replace records)
- ④ 공중낙하균 측정일지
(Airborne microbes reports)

〈환풍기 청결관리 부조별 사례〉



9. 작업장과 비 작업장간의 분리 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 공간은 식품을 오염시킬 수 있는 비 작업장으로부터 완전히 분리되도록 하고, 교차오염이 발생하지 않도록 관리하여야 한다.

1) 건물 내·외부 배치를 확인한다.

- ① 서류 및 현장 점검을 통해 전체 건물 내 배치된 시설을 확인한다.
 - 동일 건물 내 주거공간이나 사무실, 탈의실, 화장실, 휴게실 등이 있을 경우 작업장과 완전히 분리되어 있는가
 - 작업장은 비생산 지역과 분리되어 있는가
 - 공정의 특성을 파악하여 작업실간의 교차오염 방지되도록 배치되어 있는가
 - 작업실은 생산 공정별로 벽 또는 이와 동등한 방법으로 구획 설정 되었는가

※ 권고사항

가. 작업장 위생상태를 주기적으로 점검하고 기록하고 있는가

Inspector's Tip

작업장 분리

휴게실 및 탈의실은 별도로 마련하고 관리기준에 따라 청결관리 하여야 한다.

Check Documents

- ① 건물 배치도
(Building chart)
- ② 작업장 배치도
(Production area chart)

〈별도 탈의 공간 마련〉



10. 기공구역의 출입 제한·통제 시스템 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 공간은 외부인의 출입을 엄격히 통제하여 식품을 오염시킬 수 있는 요인을 사전에 차단하여야 한다.

1) 작업장 입실 절차를 서류 및 현장에서 확인한다.

- ① 작업장 출입자 통제 등 절차가 마련되어 있는지 확인한다.
 - 외부인의 출입을 제한하되, 출입 시 대장에 기록하고 입실절차에 의거 관리되고 있는가
 - 작업장은 허가받은 자만이 출입할 수 있도록 하고, 허가된 자도 작업자와 동일하게 출입통제 하는가
 - 외부인의 공장견학은 지정된 장소(견학로)만 허용하고 있는가
 - 작업장출입구에 “외부인 출입제한”이라는 스티커 등을 부착하고 외부인의 출입을 통제하고 있는가

Inspector's Tip

외부인 출입 제한

원 부재로 공급업체, 방역업체, 폐기물 처리업체 등 협력업체 직원의 경우 통제 관리가 허술할 수 있으므로 중점 관리 여부를 확인한다.

Check Documents

- ① 외부인 출입 기준서
(SOP for visitor access control)
- ② 외부인 출입대장
(Access records)

7. 건축물 주위의 오염방지를 위한 적절한 배수 처리 시설 구비 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 건물은 주거 및 불결한 장소와 분리되어야 하며, 작업장 주변은 식품을 오염시키지 않도록 위생적인 상태로 관리하여야 한다.

1) 외부에서 건축물의 위치를 확인한다.

- ① 업체 방문 시 입실 전 외부에서 배수시설을 둘러본다.
 - 건물 주위에 적절한 배수시설이 설치되어 있는가
 - 빗물 배수관이 배수로로 바로 연결되도록 설계되어 있는가

※ 권고사항

- 가. 배수로의 용량이 부족하지 않은가
- 나. 배수로의 경사도가 적정인가
- 다. 배수로 내 퇴적물은 주기적으로 제거하고 있는가

Inspector's Tip

배수시설 설치 여부

건물 주변은 우천 시 침수되지 않도록 빗물을 배수시킬 수 있는 충분한 용량의 배수로를 만들도록 지도한다.

Check Documents

- ① 작업장 주변 점검일지
(Workplace check records)

〈건물주변 배수로〉



12. 벽의 표면, 칸막이 및 바닥이 위생적인 내수성 재질인지 여부



점검 내용

벽, 칸막이, 바닥등이 내수성 재질이 아닐 경우 세척작업등으로 물과 접촉했을 때 부패하기 쉽고 오염원이 될 수 있기 때문에 내수성 재질을 사용하여야 한다.

1) 건축물 내부 자재의 재질 및 관리상태를 현장 확인한다.

- ① 작업장 내부 바닥, 천장, 벽 등의 재질이 내수성인지 현장 확인한다.
 - 별도의 내수성 바닥재로 시공 되었는가(콘크리트 등의 자재는 물을 흡수)
 - 벽면의 경우 바닥으로부터 일정 높이 이상 내수성 재질인가
 - 칸막이를 설치하였을 경우 내수성 재질인가

❖ 권고사항

가. 파손되거나 오염되었을 경우 미생물이 번식하지 않도록 즉시 제거하는가
나. 작업, 세척 완료 후 완전히 물기를 제거하여 2차 오염을 방지하는가

※ 점검표 12번~14번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

물이나 염을 많이 사용하는 작업장이나, 유수로 작업장을 세척할 경우 쉽게 파손되거나 습기로 인한 곰팡이 발생 등으로 작업장 자체가 오염원이 될 수 있으므로 공정의 특성을 파악하는 것이 중요하다.

Check Documents

- ① 작업장 내부 점검 일지
(Production area check records)

<바닥, 벽면 내수성 재질>



<바닥, 천장 재질이 불량한 경우>



13. 벽과 칸막이는 작업에 알맞은 높이까지 매끄러운 표면인지 여부



점검 내용

작업장 내 벽과 칸막이는 표면이 매끄럽지 않을 경우 세척·소독이 용이하지 못할 뿐 아니라 남아 있는 찌꺼기로 인해 세균증식의 우려가 있으므로 매끄러운 재질을 사용한다.

1) 작업장 내부 벽과 칸막이 재질을 현장 확인한다.

① 벽과 칸막이의 재질을 확인한다.

- 내벽 및 칸막이가 바닥으로부터 일정 높이 이상 매끄러운 재질인가
- 오염물질 제거가 용이하고 세척·소독 등 관리 가능한 재질인가



❖ 권고사항

가. 작업장 내벽 및 칸막이 재질에 따른 세척소독 절차 및 기준(SOP)을 확인한다.

나. 제조공정 등으로 인해 오염물질이 묻어있지 않은지, 세척작업이 제대로 이루어지고 있는가

다. 작업장 내벽에는 파손되거나 갈라진 틈이 없고, 미생물이 번식하지 않도록 청결히 관리하고 있는가

Inspector's Tip

벽면이 타일인 경우 이물질 제거가 용이하지 않을 수 있으나 이를 가리기 위해 단순히 SUS 재질을 덧씌우는 작업은 내부의 오염상황을 확인할 수 없으므로 권장하지 않는다.

Check Documents

① 작업장 내부 점검일지
(Production area check records)

<작업장 내부 벽 확인>



14. 바닥은 적절한 배수 및 세척 기능 여부



점검 내용

식품 제조·가공 시 적절한 배수가 이루어지지 않을 경우 작업장을 오염시킬 수 있으므로 바닥은 적절한 경사도를 가지고 있어야 하며, 배수로는 세척이 가능한 구조로 설계되어 있어야 한다.

1) 작업장 바닥의 관리 상태를 현장 확인한다.

- ① 용수를 사용하는 공정라인이거나, 물을 사용하여 세척(wet clean) 하는 작업장일 경우 배수상태를 확인한다.
 - 배수의 방향(흐름)이 청결→일반구역으로 흐르고 있는가
 - 용수가 배수로로 잘 빠지고 있는가(바닥 경사도 확인)
 - 작업공정과 비교했을 때 배수로의 크기나 용량이 적절한가
 - 배수로는 세척이 가능한 형태로 설계되어 있는가

❖ 권고사항

- 가. 배수로 세척소독 관리기준을 준수하고 청결하게 관리하고 있는가
- 나. 배수로 내부 및 덮개를 청결하게 관리하고 있는가
- 다. 퇴적물이 쌓여 있어 배수가 원활하지 못하거나 배수로 주변이 파손되어 있지 않은지 확인하고 개선조치 하는가

Inspector's Tip

바닥은 마른상태를 유지하도록 세척조 물받이 개선 등 가능한 물이 흐르지 않을 수 있는 방법을 찾는 것이 효율적일 수 있다.

Check Documents

- ① 제조공정 설명서 (Processing manual)
- ② 배수흐름도 (Drain flow chart)
- ③ 작업장 내부 점검일지 (Production area check records)



<세척조 물받침 시설 개선>



15. 천장 및 그 고정물의 먼지·응축수의 형성 및 미립자의 낙하가 최소화 되도록 설치되었는지 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장의 경우 내부 환경이 부적절함에 따라 발생할 수 있는 모든 오염물질로부터 식품을 보호하기 위한 적절한 조치를 취하여야 한다.

1) 내부 천장과 그에 부착된 시설을 현장 확인한다.

① 입실 후 작업장 전체 천장의 상태를 확인한다.

- 천장 조명이나 부착물(전기배관, 환기시설 등)이 청결하게 관리되고 있는가
- 배관의 경우 스팀, 냉각수 등 온도차이로 인한 응축수가 제조공정에 낙하되고 있지 않은가
- 곰팡이와 응축수의 결로 방지를 위해 내습·단열처리를 하고 있는가



*** 권장사항**

- 가. 가열 및 냉각공정, 냉각수, 스팀 공급 유무 등에 따라 온도차이로 인해 응축수가 형성될 수 있으며, 이 경우 보완대책을 강구하는가
- 나. 증기가 발생하는 공정은 환기가 제대로 안되면 응결수가 발생·낙하되어 공정품을 오염시킬 우려가 있으므로 보완대책을 강구하는가
- 다. 페인트가 도색되어 있는 경우 페인트칠이 떨어져 식품에 오염되지 않도록 관리하고 있는가

Inspector's Tip

천장 조명시설은 가능한 커버가 설치된 매립형을 권고하고, 돌출형의 경우 주기적인 청결관리를 하여야 한다.

Check Documents

① 작업장 내부 점검 일지 (Production area check records)

〈돌출형 조명시설〉



16. 출입문, 창문, 환기구, 배수구 등은 먼지 등 오염물질을 막을 수 있는 시설인지 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장은 외부에서 유입될 수 있는 먼지, 이물 등의 오염원으로부터 차단할 수 있도록 적절한 시설을 갖추고 관리하여야 한다.

1) 관련 시설의 상태를 현장 확인한다.

- ① 작업장 내 설치된 출입문, 창문, 환기구, 배수구를 통한 외부 오염물질 유입 가능성이 있는지 확인한다.
 - 외부와 바로 연결된 출입문의 경우 방충이충문 등 차단시설이 있는가
 - 출입문은 바닥, 벽과의 틈새가 없이 밀폐되어 있는가
 - 개폐 가능한 창문의 경우 방충망 등이 설치되어 있는가
 - 외부로 연결된 환기구의 경우 비래충 유입차단 장치가 설치되어 있는가
 - 환기구는 비, 바람, 먼지 유입을 차단할 수 있도록 차단막이 설치되어 있는가
 - 배수구안에는 이취, 폐수 등이 역류하지 않도록 트랩이 설치되어 있는가

※ 권고사항

- 가. 배수구에는 이물질이 쌓여 막히지 않도록 적절한 형태의 거름망을 비치하고 주기적으로 청소하는가
- 나. 환기구, 창문 등 이물질은 주기적으로 제거하고 있는가
- 다. 입·출고 구역의 경우 작업장 출입통제를 위해 스크린 도어 설치 권장

Inspector's Tip

방충방서를 위해 비닐 커튼을 사용할 경우 불투명한 재질을 권장한다(내부 빛 차단으로 비래충 유입 예방)

Check Documents

- ① 작업장 내부 점검일지 (Production area check records)
- ② 작업장 외부 점검일지 (Workplace check records)

〈불투명 비닐커튼 사용〉



17. 구멍, 배수구 등의 해충 등 침입 방지 시설 구비 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장은 외부에서 유입될 수 있는 먼지, 이물 등의 오염원으로부터 차단할 수 있도록 적절한 시설을 갖추고 관리하여야 한다.

1) 작업장 구멍이나 배수구의 상태를 현장 확인한다.

① 작업장 내 바닥, 벽, 천장, 문틀 등 구멍이나 틈새를 점검한다.

- 비래충 및 보행성 해충이 다닐 수 있는 크기의 구멍이 존재 하는가
- 환기시설, 배관공사시 마감처리 미흡으로 인해 벽과의 틈이나 구멍이 있는가
- 배수구에는 보행성 곤충이나 쥐 등 위생해충이 올라오지 못하게 차단시설을 갖추고 있는가

❖ 권고사항

가. 환기장치의 경우 미가동시 외부 방충망이 설치되어 있는가

나. 작업장내 구멍이나 해충침입 흔적 발생 시 개선조치를 취하고 그에 따른 대책이 수립되어 있는가

Inspector's Tip

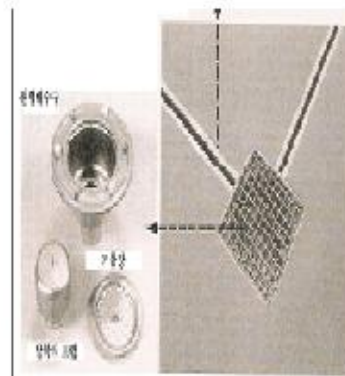
밀폐 관리

배관, 환풍기 설치 시 마감 처리 미흡으로 틈새가 발생하는 경우 특히 위생해충이 유입될 가능성이 크다.

Check Documents

① 작업장 내부 점검일지
(Production area check records)

〈배수구 트랩 및 거름망〉



18. 식품공장의 내부 및 외부지역의 방충·방서를 위한 청결 유지 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 건물은 위생해충으로부터 청결히 유지하여 식품을 오염시키지 않도록 위생적인 상태로 유지하여야 한다.

1) 내·외부에서 건축물의 위치를 확인한다.

- ① 업체 방문 시 입실 전 외부에서 주변 환경을 관찰한다.
 - 주변이 산으로 둘러싸여 있거나, 하천, 경작지가 붙어 있거나, 조경을 위해 공장 주위에 수목을 심은 경우 위생해충 관리대책이 마련되어 있는가
- ② 작업장 내·외부 환경 관리상태를 점검한다.
 - 방충·방서시설에 포획된 사체등을 방치하고 있지 않은가
 - 건물 내·외부에 폐기물을 방치하여 해충의 번식이 우려되지 않는가

※ 권고사항

- 가. 방충·방서시설에 대한 관리 상태를 점검하고 있는가
- 나. 해충 및 설치류 등의 발생량(포획량)에 따른 구체적인 관리계획이 있는가
- 다. 주기적인 분석 자료를 통해 방충방서 시설 관리 기준이 있는가

※ 점검표 7번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

작업장 내 설치하는 포충등은 유인등으로 하고 전기충격식 장치는 사체가 분산될 수 있으므로 피하도록 한다.

Check Documents

- ① 작업장 내부 점검일지
(Production area check records)
- ② 작업장 외부 점검일지
(Workplace check records)
- ③ 방충방서 모니터링 일지
(Pest control records)

〈포충등 모니터링 기록〉



19. 시설 및 주변지역에 대한 해충 등의 침입여부의 정기적 점검 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장은 위생해충으로부터의 침입에 대비하여 방충·방서 시설을 갖추고 주기적으로 유입여부 등을 확인하는 등 적절한 조치를 취하여야 한다.

1) 외부에서 건축물의 위치 및 방충·방서 시설을 확인한다.

- ① 방충·방서 시설에 대한 정기적인 점검 상태를 확인한다.
 - 방충·방서시설(유인 등, 쥐덫이 덫 등)을 설치하고 있는가
 - 방충·방서시설에 대한 관리 상태를 점검하고 있는가

✪ 권고사항

가. 외부 방역업체에 위탁할 경우 점검결과를 확인하고 관리하는가
나. 해충 및 설치류 등의 발생량(포획량)에 따른 구체적인 관리계획이 있는가
다. 주기적인 분석 자료를 통해 방충방서 시설 관리 기준을 수립하는가

※ 점검표 7번, 18번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

작업장 주변에 해충 트랩이나 쥐덫을 설치한 경우 알아볼 수 있게 표시하도록 한다.

Check Documents

- ① 작업장 점검일지
(Workplace check records)
- ② 외부위탁 관련 서류
(Contract sheet)
- ③ 방충방서 점검 일지
(Pest control records)

〈쥐덫이 및 설치 표시〉



20. 해충의 침입시 식품의 안전성·적합성에 악영향을 주지 않는 범위내의 신속조치 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장은 위생해충으로부터의 침입에 따른 시설개선 등 적절한 조치를 취하여야 한다.

1) 방충·방서 시설 관리 실태를 서류로 확인한다.

- ① 방역이나 소독을 실시할 경우 적절한 보호조치 여부를 확인한다.
 - 작업장 내 방역하기 전에 식품 및 제조시설에 대한 보호조치를 실시하고 있는가
 - 해충 침입의 흔적을 발견했을 경우 신속하게 조치하고 있는가

★ 권고사항

- 가. 외부 업체에 위탁하여 실시하는 경우 담당자 입회 및 실시내용을 기록 관리하고 있는가
- 나. 방역 전문 업체에서 방제작업을 실시할 때 담당자가 입회하여 확인하는가
- 다. 점검일지 등을 통해 발생사례가 있는지 먼저 확인하고, 방역, 소독 등 개선조치 내역을 관리하는가

Inspector's Tip

작업장내 방역은 모든 작업을 종료하고 적절한 보호조치를 한 후 실시하도록 한다.

Check Documents

- ① 방역방제 기록
(Preventive measure records)
- ② 방충방서 점검 일지
(Pest control records)

<포충등 내부 해충 사체 방지>



21. 식품과 직접 접촉하는 작업대 표면은 내구성이 있고, 세척, 유지 및 소독이 용이한지 여부



점검 내용

식품 제조가공 시 사용하는 작업대는 공정 작업에 의해 파손되거나, 세제, 소독제 등 화학물질에 의해 쉽게 손상되지 않는 재질을 사용하여 식품에 영향을 미치지 않도록 하여야 한다.

1) 작업대의 상태를 현장 확인한다.

- ① 각 실별 작업대의 상태를 확인한다.
 - 구멍, 변형, 모서리, 파손, 틈이 생겨 벌어진 곳, 벗겨진 곳 등이 없는가
 - 제조공정 등으로 인해 세척 후 오염물질이 묻어있지 않은가
 - 주기적으로 세척·소독을 실시하고 관리상태를 확인 하는가
 - 전처리, 배합, 선별, 절단등 공정특성에 맞는 재질의 작업대를 사용하고 있는가
 - 열탕, 소독제 침지 등 소독이 가능한 작업대를 사용하고 있는가

❖ 권고사항

가. 세척실이 별도로 마련되어 있는 경우 작업대가 이동이 가능한 구조인가
나. 노후된 작업대는 적절한 주기에 맞게 교체하여 사용하는가

※ 점검표 21~23번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

식품 작업대는 가능한 SUS 재질을 권장하며 나무재 등 파손이나 오염의 우려가 큰 재질을 사용하지 않도록 한다.

Check Documents

- ① 작업장 내부 점검일지 (Production area check records)
- ② 시설 및 설비 관리 일지 (Facillites & equipments file)

< 배관(IN-LINE) 이용 >



< SUS 재질 권장 >



22. 작업대 표면은 매끄럽고, 비흡습성 재질로 식품에 영향을 주지 않는지 여부



점검 내용

작업대는 공정 중 오염물질이 부착되었을 경우 표면이 매끄럽지 못하면 세척·소독이 용이하지 못할 뿐 아니라 남아 있는 찌꺼기로 인해 세균증식의 우려가 있어 매끄러운 재질을 사용한다.

1) 작업대의 상태를 현장 확인한다.

- ① 작업대를 이용하는 공정이 무엇인지 사전에 파악하고 각 실별 작업대의 상태를 확인한다.
 - 곰팡이 발생의 우려가 없는 내수성, 비 흡습성 재질인가
 - 공정중 이물질이나 수분이 묻었을 경우 제거를 용이하게 하고 오염물질 잔류로 인한 부패를 방지하기 위해 청소 및 살균이 용이한 매끄러운 재질을 사용하고 있는가

Inspector's Tip

나무 재질의 작업대는 쉽게 부패되거나 파손의 우려가 크기 때문에 사용하지 않도록 한다.

Check Documents

- ① 작업장 내부 점검 일지
(Production area check records)
- ② 시설 및 설비 관리 일지
(Facilities & equipments file)

23. 작업대 표면은 일반적 작업조건에서 세정제 및 살균제에 의한 영향이 없는지 여부



점검 내용

식품 제조·가공 시 사용하는 작업대는 공정 작업에 의해 파손되거나, 세제·소독제 등 화학물질, 세척·소독에 의해 쉽게 손상되지 않는 재질을 사용하여 공정품에 영향을 미치지 않아야 한다.

1) 작업대의 상태를 현장 확인한다.

- ① 사용하는 세척제와 소독제 종류 및 각 실별 작업대의 상태를 확인한다.
 - 전처리, 배합, 선별, 절단 등 공정이 이루어지는 작업대의 재질이 적합한가
 - 각 작업대가 살균제 등으로 인해 손상되거나 변색되지 않도록 하는 등 관리 상태가 청결한가

❖ 권고사항

- 가. 제조공정 등으로 인해 오염물질이 묻어있지 않은지, 주기적으로 세척·소독을 실시하고 있는가
- 나. 세척·소독 방법 및 절차를 규정한 서류(SOP)가 있는가
- 다. 작업대의 재질에 맞는 세정제 및 살균제를 사용하고 잔류여부 확인 하는가
- 라. 세척소독 및 작업대 교체 주기 등을 설정하여 관리하고 있는가

Inspector's Tip

소독제는 적정농도에 맞게 사용하고
침지 시 적정시간을 준수하도록 한다.

Check Documents

- ① 작업장 내부 점검일지
(Production area check records)
- ② 세척소독 관리 절차서
(SOP for washing & disinfection)

24. 식품공정의 성격에 따른 온도 관리 설비의 구비 여부



점검 내용

식품 제조·가공에 따른 공정이 제대로 이루어지지 않으면 제품의 안전성을 확보하기 어렵기 때문에 정해진 공정 조건을 준수할 수 있어야 하며 이를 위한 적절한 설비를 구비하여야 한다.

1) 제조공정 흐름도 및 제조방법 설명서를 통해 공정특성을 파악 한다.

- ① 원재료부터 최종 완제품이 완성되기까지 각 공정의 조건을 파악한다.
 - 전처리 시 해동, 세척, 소독, 절입 등 공정 관리 기준(조건)을 확인한다
 - 공정 특성(가열, 발효, 냉각, 숙성 등)에 맞게 가공조건이 수립되어 있는가

2) 공정별 관리상태를 현장에서 점검한다.

- ① 각 공정에 맞는 설비 및 시설이 갖추어져 있는지 확인한다.
 - 가열, 냉각 및 냉동 시설 등에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하였는가
 - 제조공정, 규격에 적합한 기능과 구조 및 능력을 갖춘 설비를 구비하였는가

❖ 권고사항

- 각 공정별 가공조건(온도, 시간 등)은 위해요소를 제거하기에 적절한가
- 설비에 대한 점검 기록을 작성하고 관리하는가
- 특히 온도변화 장치, 냉장·냉동고 등 적절한 시설이 갖추어져 있고 가동상태 등을 정기적으로 확인하고 있는가

Inspector's Tip

온도 조건 설정 시 미생물의 생육조건을 이해하고 있으며, 제어 가능한 관리기준을 수립하고 있는지 확인한다.

Check Documents

- ① 공정 관리 일지
(Process control records)
- ② 온도장치 점검 일지
(Thermometer check records)

< 냉장·냉동고 온도 관리 >



25. 조리, 냉각, 기공 및 저장시의 온도 관리 및 온도변화에 따른 조치사항 미련 여부

점검 내용

제품의 안전성을 확보하기 위해서는 잠재적 위험을 제거하기 위한 공정 조건을 준수할 수 있어야 하며, 이를 위한 적절한 설비를 구비하여야 한다.

1) 제조공정 및 제조방법 설명서를 통해 특성을 파악한다.

- ① 원재료부터 최종 완제품이 완성되기까지 공정을 확인하고 각 공정의 조건을 파악한다.
 - 전처리 시 해동, 세척, 소독, 절입 등 공정 관리 기준(조건)이 있는가
 - 공정 특성(가열, 발효, 냉각, 숙성 등)에 맞는 가공조건이 설정되어 있는가

❖ 권고사항

- 가. 각 공정별 가공조건은 위해요소를 제거하기에 적절하게 설정되어 있는가
- 나. 미생물의 경우 생육조건 등을 고려하여 적정 가공조건을 설정하였는가

2) 공정별 관리기준 마련 여부를 서류로 확인한다.

- 절차에 따라 주기적으로 각 공정을 점검하고(공정관리일지) 있는가
- 공정기록을 검토하였을 때 이탈사항 발생 시 개선조치를 하고 있는가

❖ 권고사항

- 가. 각 공정이 제대로 이루어지고 있는지 관찰하고 기록하기 위한 방법이나 절차를 규정한 서류(SOP)가 있는가
- 나. 공정 중 부적합 제품은 처리기록(예기, 재사용)을 작성하고 있는가

3) 공정별 관리 실태를 현장에서 점검한다.

- ① 각 공정에 맞는 설비, 시설이 갖추어져 있는지 확인한다.
 - 각 작업공정에 알맞은 작업장 온도를 유지하고 관리하는가
 - 온도변화 장치, 냉장·냉동고 등 적절한 시설이 있으며 정상 가동하고 있는가
 - 공정품 대기시간을 포함하여 각 공정조건별 온도, 시간 등을 준수하고 있는가
- ② 공정중 이탈사항 발생시 개선조치 내역을 확인한다.
 - 각 공정별 온도를 확인하여 관능검사, 이물 혼입 시, 미생물 규격 초과 시, 설비 세팅 이상시 이상발생내역을 기록하고 신속한 조치를 취하고 있는가



❖ 권고사항

- 나. 현장에서 각 공정 설비에 대한 점검 기록을 작성하고 있는가
- 다. 각 공정별 공정내용을 일지(선별일지, 배합일지, 공정/품질관리일지 등)에 기록하여 관리하고 있는가
- 라. 공정 관리 기준 이탈 시 개선조치 방법은 마련되어 있는가
- 마. 개선조치 사항은 기록관리 되고 있는가
- 바. 부적합품 판정을 받은 공정품에 대해 식별 표시하여 다음 공정으로 이송되지 않도록 별도 관리를 취한 후 폐기하는가

4) 온도 설비의 세척·소독 상태를 현장에서 점검한다.

- ① 가열, 냉각장치 등은 열수 또는 스팀살균, 알콜 소독을 실시하여 미생물의 오염을 방지하여야 한다.
 - 제조시설별 세척·살균방법·온도·시간 등을 규정한 기준표가 있는가
 - 주기적으로 세척·소독 등 청결관리하고 점검주기에 따라 점검하고 있는가
 - 세제는 지정된 세제를 사용하여야 하며, 세제잔류 유무를 검사 하는가

※ 점검표 25~26번 항목 등시 평가

Inspector's Tip

최종 완제품의 안전성을 입증하기 위해서는 각각의 공정이 기준에 따라 제대로 이루어지고 있는지 확인(monitoring)하는 절차를 수립하도록 한다.

Check Documents

- ① 공정관리 일지
(Process control records)
- ② 부적합 공정품 처리대장
(Rejected intermediate products records)
- ③ 선별일지(Sorting records)
- ④ 배합일지(Mixed control records)
- ⑤ 품질관리일지(Quality control records)
- ⑥ 세척소독 일지(Washing & disinfection records)
- ⑦ 세제 소독제 잔류 확인 일지
(Detergent & disinfectant remain check records)

26. 온도기록장치의 일정 간격 체크 및 정확도의 측정 여부



점검 내용

식품 제조·가공에 따른 공정이 제대로 이루어지지 않으면 제품의 안전성을 확보하기 어렵기 때문에 정해진 공정 조건을 준수할 수 있어야 하며 그에 따른 적절한 설비를 구비하여야 한다.

1) 온도기록장치 현황 및 관리상태를 서류로 파악한다.

- ① 공정에 필요한 온도 변화 장치(가열기, 냉각기 등)를 확인한다.
 - 온도장치는 정기적으로 검·교정을 하고 관련기록(서류)을 보관하고 있는가
 - 온도기록장치가 있을 경우 관련 기록을 보관하고 있는가
 - 온도장치의 온도를 주기적으로 확인 기록하고 있는가

2) 관리상태를 현장에서 확인한다.

- ① 온도 점검 기록 및 검·교정 자료의 적절성을 검토한다.
 - 제조 시설에 온도계·압력계·타이머 등 모니터링 장치가 있는가
 - 공정별 필요한 온도장치 설치유무 및 정상작동 여부
- ② 냉장·냉동고 등에 부착된 온도장치를 확인한다.
 - 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 되어 있으며 정상 작동 하는가

Inspector's Tip

온도계등의 측정온도를 모니터링 하는지 확인하고, 온도 기록장치가 있을 경우에는 정상 작동여부를 확인하도록 한다.

Check Documents

- ① 온도 기록 일지
(Temp. records)
- ② 냉장 냉동고 점검 일지
- ③ 온도계 검교정 기록
(Calibration reports)

〈자동온도기록장치〉



27. 화장실의 위생적 설계(수세식) 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업자 환경등 위생과 관련되어 발생할 수 있는 오염 요소로부터 제품을 보호하고 이를 사전에 예방하여야 한다.

1) 화장실 내부를 현장 확인한다.

- ① 화장실의 위치(배치)가 적절한지 확인한다.
 - 작업장과 구획되어 일정 거리를 유지하고 공정에 영향을 미치지 않는가
- ② 화장실의 내부 구조가 위생적인지 확인한다.
 - 내부가 위생적으로 수세식 형태로 되어 있는가
 - 가능한 한 손을 직접 접촉하지 않고 사용할 수 있는 세척시설이 있는가
 - 손을 건조시킬 수 있는 시설이 있는가
 - 손을 접촉하여 사용하는 세척시설이 설치된 경우 손 소독 시설이 있는가

❖ 권고사항

- 가. 화장실에는 화장실 전용 신발이 구비되어 있는가
- 나. 손을 사용하지 않고 개폐가 가능한 뚜껑 있는 휴지통을 비치하고 있는가
- 다. 화장실의 위생상태를 주기적으로 확인하는가

※ 점검표 27~29번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

화장실에서 나가는 문은 손을 사용하는 형태일 경우 외부에 손 소독 장치가 설치되어 있는지 확인한다.

Check Documents

- ① 화장실 점검일지
(Toilet check records)

< 화장실 위생적 설계 >



28. 화장실의 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설 구비 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장내에서 위생과 관련되어 발생할 수 있는 오염 요소로부터 제품을 보호하고 이를 사전에 예방하여야 한다.

1) 화장실 내부를 현장 확인한다.

① 화장실의 내부에 이취가 나는지 확인한다.

- 세면대, 배수구 등 이취가 역류하고 있지 않은가
- 화장실의 경우 자연환기이외에 별도의 동력을 이용한 환기시설이 설치되어 있는가
- 내부공기가 작업장을 거치지 않고 외부로 바로 배출되도록 설계되어 있는가

Inspector's Tip

환기시설이 설치되어 있더라도 이취가 많이 날 경우에는 화장실 내 환기장치가 제대로 작동하지 않거나 배수장치가 원인일 수 있으므로 이를 점검한다.

Check Documents

- ① 화장실 점검 일지
(Toilet check records)
- ② 환기시설 배치도(흐름도)
(Ventilation flow chart)

29. 화장실의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질인지 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장내에서 위생과 관련되어 발생할 수 있는 오염 요소로부터 제품을 보호하고 사전에 예방하여야 한다.

1) 화장실 내부를 현장 확인한다.

- ① 화장실의 벽과 바닥은 내수성·내부식성 재질을 사용하고 있는지 확인한다.
 - 화장실의 특성상 습기가 많으므로 세척·청소 등 작업으로 인해 오염되지 않도록 내수성 재질인가
 - 벽은 바닥으로부터 1.5M까지 내수성 재질로 되어 있는가
 - 세척제·소독제 등 화학물질 사용으로 파손되거나 부식되지 않았는가

★ 권고사항

가. 내부 파손 및 부식 등으로 오염의 우려가 있을 경우 개선조치 하는가
나. 화장실 벽, 바닥, 천장, 문등 위생관리 상태를 주기적으로 점검 하는가
다. 주기적인 점검을 통해 이상 발생시 즉시 조치를 취하고 있는가

Inspector's Tip

화장실 천장이 누수 되거나 일부 훼손되어 방치되는 경우가 많으므로 이에 대한 확인이 필요하다.

Check Documents

- ① 화장실 점검 일지
(Toilet check records)

30. 인부물질(유리, 금속조각, 먼지, 유해 연기 및 화학물질 등)로부터의 식품오염 방지를 위한 시설 또는 대책 미련 여부



점검 내용

작업장 내 외부 오염물질이 유입되지 않도록 밀폐 관리 등 적절한 대책을 마련하여야 한다.

1) 건물 내·외부의 구조 및 설비를 현장에서 확인한다.

- ① 건물의 구조가 오염방지를 위해 적절히 설계되어 있는지 확인한다.
 - 작업장 전체가 외부와 완전히 밀폐를 이루는 구조인가
 - 원·부재료, 완제품 입출고구역은 건물외부에 캐노피(덮개canopy)를 설치하는 등의 이물 방지대책이 마련되어 있는가
- ② 각 공정별 이물관리대책이 있는지 현장에서 확인하고 관리기록을 검토한다.
 - 원료투입, 배합, 성형공정 등을 포함하여 공정품이 외부에 노출되는 라인의 경우 이물 혼입을 방지하기 위해 관리하고 있는가
 - 공정품의 이물혼입 여부를 확인하기 위한 설비(금속검출기, X-ray 등)를 구비하고 있으며 정상 작동 하는가

★ 권고사항

- 가. 원료를 투입하기 전에 표면에 붙어 있는 외부 먼지를 진공청소기 등을 이용하여 제거하는 절차가 있는가
- 나. 입·출고 구역의 경우 외부차단을 위해 이중문(시간차 개폐)을 설치하였는가
- 다. 이물혼입 발생시 조치내역을 기록하고 관리하는가

Inspector's Tip

입 출고 시 외부물질 유입을 방지하기 위해 차량도크를 설치하고, 우천이나 외부 이물 낙하를 방지하기 위해 캐노피를 설치하도록 한다.

Check Documents

- ① 이물 검출 일지
(Foreign material detection records)
- ② 공정일지(Process records)
- ③ 작업장 내부 점검일지
(Production area check records)
- ④ 작업장 배치도
(Workplace chart)

〈캐노피 및 도크 설치〉



31. 각 작업장별 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생수칙 설정 여부



점검 내용

작업장 별 위생관리 기준 및 절차 등을 규정하고 이를 준수하여 각 구역별 위생수준에 맞게 청결 관리를 하여야 한다.

1) 작업장 출입 규정을 서류 및 게시물로 확인한다.

① 작업장 출입규정이 마련되어 있는지 확인한다.

- 각 작업장별로 기준 및 절차가 누락되지 않고 올바르게 마련되어 있는가
- 세척·소독, 이물제거 등 각 작업장별로 출입, 복장 규정을 준수하고 있는가
- 복장착용 기준표: 각 실별 규정복장, 착용기준, 공급기준이 설정되어 있는가
- 손세척 및 소독 기준표: 손 세척 및 소독 기준이 설정되어 있는가
- 작업자 위생점검 기준: 작업자 위생상태를 점검기준이 설정되어 있는가
- 세척 기준표: 세척대상(부위), 방법, 세척제 종류등 설정되어 있는가
- 소독 기준표: 소독대상(부위), 방법, 소독제 종류등 설정되어 있는가
- 청소계획표: 각 실별 청소 방법과 주기가 설정되어 있는가
- 화장실 출입 기준표: 화장실 출입 절차가 규정되어 있는가
- 종사자의 출입 시 절차 준수 및 규정 복장을 착용하고 있는가
- 세척·소독 기준을 준수하고 있는가

Inspector's Tip

각 절차서의 내용이 올바르게 설정되어 있는지 확인하고, 특히 세척소독 기준표에는 작업장, 시설, 설비 등이 누락되지 않았는지 확인한다.

Check Documents

- ① 위생수칙 절차서 (Hygiene control standard)
- ② 개인위생 점검일지 (Hygiene control records)
- ③ 세척소독 기준표 (Washing & disinfection standard)

< 위생수칙(예시) >



32. 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 종사하는 종업원은 위생모, 위생복, 위생화 착용 여부



점검 내용

식품 제조·가공에 종사하는 작업자는 공정품을 오염시키지 않도록 위생모, 위생복, 위생화 등을 착용하여 교차오염을 방지하여야 한다.

1) 종사자 복장착용기준 준수여부를 현장 확인한다.

① 작업장 종사자의 복장 착용기준 준수여부를 확인한다.

- 작업자의 복장착용 기준표에 따라 규정된 위생복 등을 착용하고 있는가
- 위생복 등은 지정된 장소에서만 착용하고, 규정이외의 다른 용도로 착용하지 않는가

❖ 권고사항

가. 작업자는 위생복 등을 청결하게 유지하고 있는가

나. 위생복 등의 착용과 탈의는 지정된 장소에서 하고 있는가

다. 작업장 입실 전 자신의 복장 및 개인위생상태를 점검하고 있는가

Inspector's Tip

작업의 특성에 따라 위생모, 위생복, 위생화, 마스크 등 착용여부 및 형태를 다르게 설정하여 구분 관리할 수 있다.

Check Documents

- ① 위생수칙 절차서 (Hygiene control standard)
- ② 개인위생 점검일지 (Personnel Hygiene control records)



33. 종업원은 식품취급지역 내에서 위생적인 해를 줄 수 있는 반지 등 장신구의 제거 여부



점검 내용

식품 제조·가공에 종사하는 작업자는 공정에 위해를 줄 수 있는 이물질 제거 후 입실하여야 한다.

1) 종업원의 작업장 출입 기준 준수 여부를 확인한다.

- ① 작업장 출입기준에 오염 가능한 물질 제거절차가 있는지 확인한다.
 - 손과 손톱은 청결히 관리하고, 반지·목걸이 등의 장신구를 착용하지 않는가
 - 작업장 내에 불필요한 개인용품을 반입하지 않는가

✪ 권고사항

가. 두발 상태는 깨끗하게 하고, 수염은 면도를 하여 깔끔하게 유지 하는가
나. 매니큐어를 바르지 않으며, 향수 및 스킨, 로션 등 화장을 하지 않는가

Inspector's Tip

작업장 내 불필요한 물품의 반입을 통제하기 위해서 위생복의 주머니를 없애거나, 단추 등 잠금 장치를 없애는 방법이 이용되기도 한다.

Check Documents

- ① 위생수칙 절차서 (Hygiene control standard)
- ② 개인위생 점검일지 (Personnel Hygiene control records)



34. 작업장의 출입구에는 개인위생 관리를 위한 세척·건조·소독 설비 등이 구비되어 있는지 여부



점검 내용

식품을 제조·가공하는 작업장 출입구에는 작업장에 입실하기 전 오염물질을 제거할 수 있도록 위생시설이 구비되어 있어야 한다.

1) 작업장 출입 전 위생 시설 구비여부를 확인한다.

① 개인위생 관리를 위한 시설이 구비되어 있는지 확인한다.

- 손 세척을 위한 세척대가 종사자 수에 맞게 충분히 구비되어 있는가
- 손을 건조하고 소독할 수 있는 시설이 구비되어 있는가
- 위생화를 세척·건조·소독할 수 있는 시설이 구비되어 있는가
- 위생복, 앞치마 등을 건조·소독할 수 있는 시설이 구비되어 있는가

*** 권고사항**

가. 위생 시설이 청결하게 관리되고 있는가

Inspector's Tip

위생화를 청결 작업장에서 세척 후 다시 일반 작업장으로 입실하는 동선을 만들지 않도록 한다.

Check Documents

- ① 위생수칙 절차서 (Hygiene control standard)
- ② 개인위생 점검일지 (Personnel Hygiene control records)
- ③ 위생전실 점검기록 (Sanitation room check records)

〈위생화 세척조〉



35. 감염성 질환자인 경우 관리자에게 질병과 그 증상에 대한 보고 여부



점검 내용

감염성질환자는 식품에 영향을 줄 수 있는 작업공정에 종사할 수 없으며 발병 시 즉시 대책을 강구하여야 한다.

1) 종사자 건강진단 관련 서류 및 인터뷰로 확인한다.

① 종사자 업무규정에 관련 보고 절차가 규정되어 있는지 검토한다.

- 종사자의 감염성 질환 발병 즉시 보고하고 있는가
 - 식품의 제조, 가공 등의 업무 종사 제한자 해당 여부를 확인하고 있는가
: 소화기계 전염병인(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스) 제1종 전염병 질환자, 엑스선(X-ray)검사에 의한 결핵환자 등
- ※ 필요시, 국가별 관리기준 확인

Inspector's Tip

위생관리 책임자 인터뷰를 통해 보고 체계를 확인한다.

Check Documents

- ① 건강검진 서류
(Health exam. reports)
- ② 개인위생관리 절차서
(SOP for Personnel hygiene)

36. 직접식품과 접촉하는 공정에서의 감염성 질환자의 작업 제한 등 조치 여부



점검 내용

식품 제조·가공에 직접 종사하는 경우 식품에 영향을 줄 수 있는 감염성질환자는 종사할 수 없도록 대책을 강구하여야 한다.

1) 종사자 건강진단 관련 서류를 확인한다.

① 종사자 개인위생관리 절차(SOP) 및 관련 서류를 검토한다.

- 종사자 현황을 파악한 후 고용 전 신체검사를 받았는지 확인하고 있는가
- 검사에서 불합격한 사람을 고용하고 있지 않은가
- 화농성질환, 설사 등 감염성질환자는 제조와 직접 관련이 없는 업무로 조정하는 등의 제한조치를 취하고 있는가

★ 권고사항

- 가. 작업자는 정기적으로 건강진단을 받기 위해 검사주기를 설정 하였는가
- 나. 작업자는 보건증을 항상 휴대하거나, 관리자가 보관하고 있는가
- 다. 위생 담당자는 건강진단결과에 대하여 작업자 개인별로 정리·기록하여 건강 상태를 관리하고 있는가

Inspector's Tip

위생관리 책임자가 종사자 개인별 이력 관리를 통해 누락되지 않고 주기에 맞게 검사할 수 있도록 한다.

Check Documents

- ① 건강검진 서류
(Health exam. reports)
- ② 개인위생관리 절차서
(SOP for Personnel hygiene)

37. 방문자를 종업원과 동일하게 위생규정을 준수토록 하는지 여부



점검 내용

작업장에 외부인이 출입할 경우에는 식품을 직접 취급하는 종사자와 동일하게 위생규정을 준수하게 하여야 한다.

1) 방문자에 대한 위생규정을 준수하고 있는지 확인한다.

- ① 방문자 출입 규정이 아래 내용을 포함하여 올바르게 설정되어 있는지 확인
- 작업장에는 지정된 해당 작업자 외에는 출입하지 않도록 하고 있는가
 - 부득이하게 출입해야 될 때(품질담당자, 숙직근무자의 순찰 등)는 규정복장을 착용하고, 소독 등의 위생규정을 지키고 있는가
 - 공무담당자는 정비 및 예방점검의 목적으로 생산 중 출입 시에는 위생복 등 규정복장을 착용하고 있는가
 - 생산종료 후에는 공무복을 착용하고 출입할 수 있으며, 소독 등의 위생규정을 지키고 있는가



❖ 권고사항

- 가. 견학자 등은 지정된 통로를 이용하여 작업자들과의 접촉을 피하여 교차오염을 방지하고 있는가
- 나. 작업장에 출입 시 손이 다른 물건에 닿지 않도록 통제하고 있는가
- 다. 작업장에 들어갈 때는 출입문이 오랜 시간 개방되지 않도록 신속하게 이동하는가

Inspector's Tip

원료 입고 시 외부(협력업체) 직원이 별다른 절차 없이 출입하는 경우가 많으므로 관리대책이 있는지 확인한다.

Check Documents

- ① 외부인 출입 기준서
(SOP for visitor access control)
- ② 외부인 출입대장
(Access records)

38. 기계설비, 기구용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비 구비 여부



점검 내용

식품을 제조·가공에 사용하는 설비 및 작업도구는 사용 전·후 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 관련 시설을 구비하여야 한다.

1) 작업장 내 세척실 등 세척·소독 시설을 확인한다.

- ① 설비의 특성에 맞게 세척·소독할 수 있는 시설인지 적절성을 판단한다.
 - 별도의 세척공간이 마련되어 있는가
 - 열탕소독의 경우 열수를 공급할 수 있는 시설이 마련되어 있는가
- ② 세척·소독에 사용하는 장비의 적절성을 판단한다.
 - 제조설비의 특성에 알맞은 형태, 재질의 도구(장비)를 사용하고 있는가

★ 권고사항

- 가. 세척구역과 식품 생산 공정이 분리되어 있는가
- 나. 이동식 설비의 경우 이동절차 등이 수립되어 있는가
- 다. 파손된 세척도구로 인해 이물혼입의 우려가 있지 않은가
- 라. 부착식 설비의 경우 세척·소독 절차가 적절하게 수립되어 있는가

Inspector's Tip

기계설비의 구조에 알맞은 형태의 세척 도구를 사용하여 이물질을 완벽하게 제거 할 수 있도록 한다.

Check Documents

- ① 세척소독 기준표
(SOP for washing & disinfection)
- ② 시설설비 점검 기록
(Facillites & equipments check records)

39. 세척장비에 대한 세척 여부



점검 내용

식품 제조설비를 세척한 작업도구 및 장비는 사용 전·후 이물질이 남아 있지 않도록 충분히 세척하거나 소독하는 등 청결관리 하여야 한다.

1) 세척장비의 청결여부를 확인한다.

- ① 세척·소독 기준표에 세척장비에 대한 관리방법을 규정하고 있는지 확인한다.
 - 세척 후 이물질이 남아 있지 않도록 세척장비를 청결하게 관리하고 있는가
 - 장화세척조의 경우 특히 바닥 등 주변을 청결하게 관리하고 있는가

※ 권고사항

가. 세척장비는 각 실별로 세척 전·후 별도의 보관함이나 공간에 보관하고 있는가
나. 세척장비에 대한 세척 방법 및 주기가 적절하게 설정되어 있는가

Inspector's Tip

고압을 이용하는 세척 장비를 이용할 경우에는 오히려 작업장을 오염시킬 수 있으므로 모든 작업을 종료하고 사용 하도록 한다.

Check Documents

- ① 세척소독 관리 절차서
(SOP for washing & disinfection)
- ② 시설 설비 점검 기록
(Facillites & equipments check records)

40. 손세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 종업원이 잘 보이는 곳에 게시 여부



점검 내용

작업장 내 손 세척 시설 등에는 종사자가 잘 볼 수 있는 곳에 손세척 방법, 입실절차 등을 게시하여 주의를 환기시킴으로써 올바르게 실행할 수 있도록 해야 한다.

1) 게시물 부착 유무를 현장 확인한다.

- ① 세척시설 주변에 부착된 게시물이 있는지 확인한다.
 - 손 세척 방법, 입실절차, 복장착용기준 등을 구분하여 게시하고 있는가

❖ 권고사항

- 가. 모든 연령대의 종사자가 쉽게 알아볼 수 있는 형태(글자크기, 색깔 등)의 게시물인가
- 나. 게시물이 훼손되거나 허술하게 관리되고 있지 않은가

Inspector's Tip

현장 종사자가 고령일 경우, 외국인이 있을 경우 등을 고려하여 효과적인 방법으로 게시하도록 한다.

Check Documents

- ① 위생전실 점검 기록 (Cleaning room check records)

〈세척 및 출입절차 게시물〉



41. 세척·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리 여부



점검 내용

세척·소독 관련 비품은 식품을 오염시킬 우려가 있으므로 별도의 정해진 장소에 보관하고 청결하게 관리하여야 한다.

1) 세척·소독 관련 비품 보관 장소를 현장 확인한다.

① 세척제 및 소독제의 별도 보관 장소 유무를 확인한다.

- 사용하고 있는 세척제, 소독제의 종류가 식품용도에 적절한가
- 세척제 및 소독제를 보관하는 별도의 장소가 마련되어 있는가
- 사용중인 세제 및 소독제를 별도의 용기에 보관 시 식별 표시가 있는가

② 세척 및 소독용 기구나 용기의 별도 보관 장소 유무를 확인한다.

- 세척·소독용 기구 및 용기는 별도의 장소나 공간에 보관되어 있는가

❖ 권고사항

가. 보관중인 기구 및 용기를 청결하게 관리하고 있는가

나. 구역별 사용도구가 구분되어 있을 경우 각 구역별로 보관장소가 있는가

Inspector's Tip

세제, 소독제를 보관하는 장소는 환기가 잘 되는 곳이어야 한다.

Check Documents

〈세척제 및 소독제 별도 보관〉

① 작업장 내부 점검 기록
(Production area check records)



42. 날 것이나 비 가공 식품과 즉석식품으로부터의 분리 등 미생물 교차 오염 방지 방안이 있는지 여부



점검 내용

공정의 특성을 파악하여 공정품 대기 시 분리보관 등의 방법으로 교차오염을 방지할 수 있도록 공정관리 기준을 수립하고 이를 준수하여야 한다.

1) 공정 관리기준 서류 확인 및 준수여부를 현장확인 한다.

- ① 각 공정 관리기준(SOP)이 마련되어 있는지 확인한다.
 - 원료의 전처리부터 각 공정품의 흐름에 따라 대기장소, 시간 등 관리기준이 적절하게 수립되어 있는가
 - 각 공정품의 대기시간 및 품온 측정 기록을 작성하고 있는가
 - 운반 용기를 구분하여 사용하고 있는가
- ② 공정 관리기준 준수 여부를 현장에서 확인한다.
 - 가공 전 원료의 작업장 내 보관 시 구분 관리하고 있는가
 - 전처리 후 공정품 보관 시 구분 관리하고 있는가

Inspector's Tip

다음 공정으로 이동 전 공정품의 대기장소, 시간, 온도 등을 확인하고 관리하도록 한다.

Check Documents

- ① 공정관리 절차서 (Processing standards)
- ② 공정 일지 (Processing records)

〈전처리 공정품 분리 보관〉



43. 쓰레기, 부산물, 비가식 재료 또는 위험물질용 용기의 식별 기능 여부



점검 내용

공정 중에 발생하는 쓰레기 등 폐기물은 별도의 보관용기를 마련하되, 식품을 담는 용기와 식별되도록 관리하여야 한다.

1) 작업장 내 폐기물을 담는 용기를 확인한다.

- ① 폐기물의 종류에 따라 용기를 구분하여 사용하는지 확인한다.
 - 폐기물처리 용기는 용도별로 구분관리하고 있는가
 - 각 용기는 용도별로 색상, 식별표시, 형태 등으로 쉽게 알아볼 수 있게 구분하여 사용하고 있는가

Inspector's Tip

공정 중 발생하는 부산물을 배출하는 용기는 별도의 표식을 부착하였을 때 떨어지거나 훼손될 수 있으므로 각각의 용도별 색깔 등으로 구분하는 것이 효과적이다.

Check Documents

- ① 세척소독 관리 절차서
(SOP for washing & disinfection)

44. 쓰레기, 부산물, 비기식재료 또는 위험물질용 용기는 내수성 재질로 밀폐, 침출수 및 냄새가 누출되지 않는 용기인지 여부



점검 내용

공정 중에 발생하는 폐기물을 담은 용기가 밀폐되지 않을 경우 악취 및 침출수 유출로 인해 오염을 유발할 수 있으므로 청결하게 관리 하여야 한다.

1) 각 작업장별로 마련되어 있는 폐기물 보관 용기를 확인한다.

① 폐기물 처리 용기의 적절성을 확인한다.

- 용기의 재질이 내수성인가
- 용기는 뚜껑이 있는 밀폐 가능한 구조인가
- 폐기물을 장시간 방치하여 냄새가 나지 않는가
- 화학물질의 경우 뚜껑 등 밀폐 구조로 냄새가 유출되지 않는가

※ 권고사항

- 가. 폐기물 용기(휴지통 등)는 1회/1일 세척 및 소독을 실시하는가
- 나. 용기의 용량이 부적절하여 내용물이 넘치지 않는가

Inspector's Tip

뚜껑이 있는 폐기물 용기라도 작업장 내 부산물 등을 장시간 방치할 경우 부패의 우려가 있으므로 배출 주기를 설정하여 관리하도록 한다.

Check Documents

① 세척 소독 관리 절차서 (SOP for washing & disinfection)

〈쓰레기 배출 용기〉



45. 위험물질을 담고 있는 용기는 구별 가능한지, 필요한 경우 잠금장치 설치 여부



점검 내용

소독제 등 유독성 화학물질의 경우 관리소홀로 인하여 공정중에 혼입되어 사고를 유발할 수 있으므로 철저한 관리가 필요하다.

1) 유독·화학물질 등을 담은 용기의 적절성을 확인한다.

- ① 위험물질을 담고 있는 본래 용기 및 소분용기를 확인한다.
 - 세척제, 소독제, 설비 윤활유 등 유독 화학물질을 별도의 장소에 보관하고 필요시 잠금장치가 설치되어 있는가
 - 본래의 용기 외에 작업장 내에 별도의 용기에 옮겨 사용하는 경우 식별표시를 하여 용도가 구별되도록 하고 있는가

Inspector's Tip

간혹 세제 또는 소독제를 소분하여 작업장내에서 사용하는 경우 적절한 용기(식품용기는 절대 사용하지 않도록 한다)를 사용하고 반드시 식별표시를 하도록 한다.

Check Documents

- ① 화학물질 관리대장
(Chemical substance control records)

46. 식품취급 및 가공 시 음용에 적합한 용수 사용 여부



점검 내용

식품 제조·가공에 사용하는 용수는 먹는 물 수질기준에 적합하게 관리하여 용수로부터 전이될 수 있는 위해요소를 사전에 예방하여야 한다.

1) 용수의 관리 실태를 현장 확인한다.

- ① 지하수의 경우 취수원의 관리상태를 확인한다.
 - 취수원은 화장실, 폐기물 처리시설, 동물사육장 등으로부터 떨어져 외부오염의 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가
- ② 저수조가 있는 경우 관리상태를 확인한다.
 - 외부로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가
 - 잠금장치가 설치되어 있는가
 - 내부의 수중 또는 수면에 부유물질이 생성되지 않았는가
- ③ 정수 시설 관리실태를 확인한다.
 - 먹는물 수질기준에 적합한 물을 공급할 수 있는 정수시설이 설치되어 있는가
 - 정수에 필요한 필터의 교환주기를 설정하고, 교체 등 관리하고 있는가

2) 용수 관리 실태를 서류로 확인한다.

- ① 관리절차서(SOP)를 마련하고 기준을 준수하고 있는지 확인한다.
 - 용수는 먹는물 수질기준에 적합하도록 검사를 실시하고 있는가
 - 자체 검사(특히, 미생물항목) 경우 관련서류를 비치하고 있는가
 - 검사 성적서 등 관련 서류를 보관하고 있는가

※ 권고사항

- 가. 취수원의 외부 오염방지를 위하여 주변환경을 청결하게 관리하고 있는가
- 나. 외부인이 무단으로 출입할 수 없도록 관리하고 있는가
- 다. 심정에는 맨홀 설치 후 뚜껑을 제작 설치하여 관리하고 있는가
- 라. 주위는 외부오염의 우려가 없도록 청결히 관리되고 있는가
- 마. 균열 또는 누수 되는 부분이 없는가
- 바. 위생동물 또는 위생곤충이 침입할 수 없도록 밀폐형으로 되어 있는가
- 사. 저수조의 재질이 인체에 무해한 것(FRP)인가
- 아. 출입구에는 턱과 개폐장치가 되어 있는가(위생해충 유입 방지)



❖ 권고사항

- 자. 단수 및 비상시를 대비하여 저수조에 충분한량의 용수를 비축하고 있는가
- 차. 용수의 이용 상황을 주기적으로 점검·관리하고 있는가
- 카. 용수는 정상 작업에 지장이 없도록 충분히 공급되고 있는가
- 타. 저수조는 주기적으로 청소 및 소독을 실시하고, 외부 용역 의뢰 시 결과 보고서등을 관리하고 있는가
- 파. 저수조 청소약품은 식품제조에 적합한 것임을 확인하고, 관련 검사 성적서를 구비하고 있는가

Inspector's Tip

저수조의 경우 잠금장치 등을 통해 외부인의 출입을 엄격히 통제하고 있는지 확인이 필요하다.

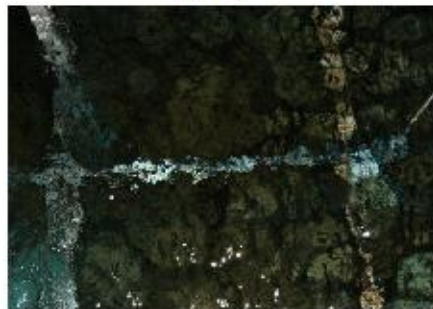
Check Documents

- ① 용수 검사 성적서 (Water test reports)
- ② 용수관리 절차서 (SOP for water control)
- ③ 저수조 점검 일지 (Water tank records)
- ④ 정수시설 점검 일지 (Purifying device check)

〈취수원 잠금장치 설치〉



(X)



(O)



47. 얼음 및 증기는 음용수를 사용하여 오염으로부터 분리되도록 제조, 취급 및 저장 여부



점검 내용

식품 제조에 사용하는 얼음 및 증기는 식품에 직접 접촉하게 되는 경우 음용수를 사용하도록 하고 먹는 물 수준과 동일하게 위생관리가 이루어져야 한다.

1) 얼음 및 증기를 사용하는 공정이 있을 경우 실태를 확인한다.

- 공정품에 직접 사용되는 증기(스팀) 및 얼음은 먹는물 수질기준에 적합한 용수를 사용하고 있는가
- 얼음 및 스팀 제조용수에 대한 검사를 실시하고 있는가
- 제빙기는 청결하게 관리하고 있는가
- 증기(스팀)배관에 대한 세척·소독 절차에 따라 청결하게 관리하고 있는가
- 청관제 등 사용여부 및 잔류를 확인하는 등 관리하고 있는가

Inspector's Tip

스팀배관의 경우 녹이 슬거나 관리가 소홀한 경우가 많으므로 관리방법을 마련하고 있는지 확인한다.

Check Documents

- ① 용수 검사 성적서
(Water test reports)
- ② 용수배관 청소 기록서
(Water pipe cleaning records)
- ③ 기계설비 점검기록
(Facilities & equipments check records)

48. 완제품에 대한 검사 실시 여부



점검 내용

최종 완제품에 대한 검사를 실시하여 안전성 확보가 이루어진 다음 출고할 수 있도록 하여야 한다.

1) 완제품 검사관리 실태를 서류로 확인한다.

- ① 완제품 검사관리 기준 및 관련서류를 확인한다.
 - 제품 검사규격에 의거하여 주기적으로 검사를 실시하고 있는가
 - 제품별로 외부 공인기관에 시험을 의뢰하여 확인하고 있는가
 - 품목별로 국내 기준·규격 항목을 포함하여 검사하고 있는가

★ 권고사항

- 가. 작업자 및 품질담당자는 제품명, 유통기한, 표시사항 등을 수시로 확인하고 있는가
- 나. 생산담당자는 적합품 판정을 받은 제품을 보관, 출고하고 있는가
- 다. 부적합품 판정을 받은 제품에 대한 별도의 식별표시를 하고 있는가
- 라. 부적합품은 출고가 되지 않도록 별도 관리하여 조치하는가

Inspector's Tip

완제품에 대한 검사 주기는 국내 자가품질검사 주기에 준하여 설정하도록 한다.

Check Documents

- ① 완제품 검사 기준서 (Product test standard)
- ② 완제품 검사 성적서 (Product test reports)
- ③ 부적합품 관리 대장 (Rejected product records)



49. 완제품 검시결과인 기록 및 보관 적절성 여부



점검 내용

최종 완제품에 대한 검사를 실시하여 안전성 확보가 이루어진 다음 출고할 수 있도록 하여야 한다.

1) 완제품에 대한 검사기록을 검토한다.

- ① 완제품 검사 기록서 및 성적서를 제출받아 검토한다.
 - 완제품에 대해 주기적으로 검사를 실시하고 있는가
 - 완제품 검사기록은 유통기한이 경과한 후 1년간 보관하고 있는가
 - 완제품 검사 기록에 검체내역(제품명, 제조일자, 유통기한, 제조번호 등)이 포함되어 있는가
 - 검사성적서에 검사내역(검사일자, 판정일자, 기준, 결과, 서명 등)이 포함되어 있는가
 - 외부 위탁 성적서 수령 시 검사결과를 확인하여 관리하고 있는가

✪ 권고사항

- 가. 검사방법 등에 대한 검사관리 기준 절차서(SOP)를 마련하고 있는가
- 나. 완제품에 대한 검사 주기 및 방법을 적절하게 설정하고 있는가

Inspector's Tip

검사관련 기록에는 해당 제품내역(제품명, 제조번호, 제조일자, 유통기한, 채취일자, 검사일자, 판정일자, 검사자, 판정자 등)이 올바르게 기재되어 있는지 확인한다.

Check Documents

- ① 완제품 검사 기준서
(Product test standard)
- ② 완제품 검사 성적서
(Product test reports)
- ③ 부적합품 관리 대장
(Rejected product records)

50. 완제품은 적절한 보존온도로 보관·운송되는지 여부



점검 내용

완제품은 최종 소비단계까지 정해진 보관기준에 따라 보관·운송하여 미생물 증식 등 위해요인으로부터 사전 예방하여야 한다.

1) 완제품 보관 및 출고구역을 확인한다.

① 완제품 보관 및 출고 관리 실태를 확인한다.

- 제품 상차 전 냉장·냉동 설비의 가동상태 확인하고 상차 하는가
- 상차 대기 중 또는 냉장·냉동 설비 가동 중에 문을 열어놓고 있지 않은가
- 제품의 특성에 따라 적합한 온도유지가 가능한 냉장·냉동 등 설비를 보유하고 있는가



✳ 권고사항

가. 제품 출하 출구는 오염유입, 냉기유출 등 방지를 위해 밀폐성을 유지하고 있는가
나. 위생해충의 유입을 방지하기 위해서 제품 출고구역 에어커튼은 정상적으로 작동하고 있는가

다. 출고를 마친 제품의 품목과 수량은 일일 입출고 현황표에 기록 관리하고 있는가
라. 운행 중 제품이 쓰러지지 않도록 랩핑 등을 하여 올바르게 적재하고 있는가

마. 차량에 대하여 청소·소독을 실시하고 주기적으로 점검하고 있는가

바. 운송차량의 적재함에 이물질(허가된 물건 외 것)이 적재되어 있지 않은지

사. 차량의 온도변화를 기록할 수 있는 자동기록장치가 있는가

Inspector's Tip

보관관리 적정성

냉기가 원활히 순환할 수 있도록 차량적재함 상부로부터 적정 간격을 유지하여 과적하지 않도록 한다.

Check Documents

- ① 창고 점검 일지
(Storage checking records)
- ② 작업장 내부 점검 일지
(Production area check records)
- ③ 차량 운행 및 점검 일지
(Transport vehicle records)



51. 완제품 보관 장소는 온·습도 관리 및 기타 위생관리 실시하는지 여부



점검 내용

완제품은 적정 온·습도에서 보관하여 미생물 오염 및 증식을 방지하고, 위생해충으로부터의 침입을 방지하는등 보관단계에서 적절한 조치를 취하여야 한다.

1) 완제품 보관 창고의 보관상태를 현장 확인한다.

- ① 완제품 보관 시설(창고)의 관리상태를 확인한다.
 - 완제품 보관시설(실온, 냉장·냉동 창고)의 적정 온도가 유지 되는가
 - 완제품을 청결하게 보관하고 있는가
 - 원재료, 공정품과 분리 보관하고 있는가
 - 온습도 모니터링 및 위생상태 점검을 하고 있는가
 - 분말제품의 경우 필요시 습도관리를 하고 있는가

❖ 권고사항

- 가. 파렛트나 선반의 재질(가능한 내수성 재질 권장) 적절성 여부
- 나. 작업장 외부 별도의 창고가 있는지 담당자에게 물어본 후 허가 받은 건물 내에서 위생적으로 보관하도록 지도한다.
- 다. 식품과 직접 접촉하는 내포장재의 경우 청결관리 지도

Inspector's Tip

냉장냉동고는 외부에서 온도를 확인할 수 있도록 계기 판넬이 있거나 별도의 외부 부착 온도계를 설치하여야 한다.

Check Documents

- ① 창고 점검 일지
(Storage checking records)
- ② 온습도 기록 일지
(Temp. & humidity records)

〈외부 확인 온도계 설치〉



52. 식품의 특성에 따른 운반조건(운반도구 또는 운반용기의 유형) 미련 여부



점검 내용

식품을 운반하는 용기 및 도구는 제품 특성에 따라 위해의 우려가 없도록 관리하여야 한다.

1) 완제품의 운반조건을 서류로 확인한다.

① 최종 완제품 운반 절차서(SOP)를 검토한다.

- 완제품의 특성(성상)에 따라 이동에 적절한 운반 수단을 구비하고 있는가
- 운반용기는 외부의 위해요인을 방지하기 위해 밀폐 가능한 형태인가
- 제품 온도(냉장, 냉동)를 유지할 수 있는 운반 도구 및 용기를 구비하고 있는가

❖ 권고사항

가. 운반 도구 및 용기의 관리기준이 수립되어 있는가

※ 점검표 52-54번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

운반기구나 파렛트에 적재 시 던지거나 충격을 가해 파손되지 않도록 하며, 필요시 비닐 등으로 오염을 방지하도록 한다.

Check Documents

① 운송 절차서
(Transportation method)

53. 운반도구 및 벌크용기가 다음 요건에 부합되는지 여부

- 식품이나 포장용기의 오염 방지
- 청소의 용이성 및 필요시 소독 가능 여부
- 운반 중 다른 식품이나 비식품 제품으로부터 효과적 분리
- 먼지, 연기 등의 오염물질로부터의 보호
- 온도, 습도 및 기타 조건의 확인 가능 여부



점검 내용

식품을 운반하는 용기 및 도구를 올바르게 관리하지 않을 경우 이로 인한 교차오염의 우려가 있으므로 제품 특성에 맞게 관리되어야 한다.

1) 운반 도구 및 용기 관리 적절성을 현장 확인한다.

- ① 운반기준을 준수하는지 현장에서 관찰한다.
 - 운반도구 및 용기의 재질이 식품용으로 적절한가
 - 세척·소독이 가능한 재질인가
 - 파손되어 이물혼입의 우려가 있지 않은가
 - 제품의 품온 및 보관환경에 따라 영향을 주지 않는 재질인가
 - 운송 시 이물질 혼입 등을 방지하기 위해 뚜껑이 있는가
 - 보온·보냉고 등의 시설은 적정 온도를 유지하고 청결 관리하는가

Inspector's Tip

제품 특성상 온도관리 기준 이탈시 원인을 파악하고, 기계적 이탈의 경우 정비보수를 실시하도록 한다.

Check Documents

- ① 운송절차서
(Transportation method)
- ① 세척 소독 관리 절차서
(SOP for washing & disinfection)

54. 동일한 운반도구 및 운반용기에 식품의 적재이전에 다른 종류의 식품 또는 비식용 제품을 운반할 경우 세척(필요시 소독) 여부



점검 내용

식품을 운반하는 용기 및 도구는 작업 특성에 따라 위해의 우려가 없도록 관리하여야 한다.

1) 완제품 운반도구 및 용기의 관리상태를 확인한다.

- 운반도구 및 용기의 사용 전·후 주기적으로 세척·소독하고 있는가
- 현장에서 사용하는 운반도구 및 용기를 청결하게 관리하고 있는가

❖ 권고사항

가. 운반도구 및 용기에 대한 세척·소독 방법 및 절차를 마련하고 있는가

Inspector's Tip

식품을 담은 용기는 야적하지 않도록 하고, 부득이 공간이 협소하여 외부 보관 시에는 사용전 별도의 세척실에서 이물질 제거 후 소독하여 사용하여야 한다.

Check Documents

- ① 세척 소독 관리 절차서 (SOP for washing & disinfection)

〈운반용기 야적 사례〉



55. 수출품에 대한 유해물질 정보의 인지 시 유해물질에 대한 검사 실시 여부



점검 내용

외국으로 수출하려는 경우 새로운 위해정보 수집 시 해당제품에 대한 검사를 실시하고 적합한 제품만을 수출하여야 한다.

1) 수출식품 검사관리 기준을 서류로 확인한다.

- ① 새로운 위해정보 수집 시 해당제품 검사여부를 확인한다.
 - 위해정보 등에 따라 원료, 포장 등에 유해물질이 함유되었거나 함유될 우려가 있는 경우 검사를 실시하고 있는가

✦ 권고사항

- 가. 새로운 위해정보에 따른 검사관리 기준을 마련하고 있는가
- 나. 검사결과 부적합 품 발생 시 대책을 수립하고 있는가

Inspector's Tip

위해정보 수집체계와 연계하여 수출국의 기준규격 검사이외 발암물질, 발기부전치료제, 당뇨병치료제 성분 등 유해물질 정보가 있을 경우 자체검사 또는 위탁검사를 하도록 한다.

Check Documents

- ① 유해물질 검사 기록서
(Hazardous compounds test records)
- ② 검사관리 기준서
(Testing SOP)

56. 식품의 개별 용기에 제품 생산·일자 제조번호·제조일자를 확인할 수 있는 표기 여부



점검 내용

최종 완제품에는 포장단위(판매단위)별로 소비자 정보제공 및 제품 추적 관리를 위해 제조번호·일자, 생산자등을 표기하여 관리하도록 한다.

1) 포장단계에서 완제품 표시사항을 확인한다.

- ① 제품별로 개별 포장지의 인쇄상태를 확인한다.
 - 포장단위(판매단위)별로 표시사항이 기재되어 있는가
 - 생산자, 제조번호, 일자 등을 알아볼 수 있게 표기하고 있는가

✦ 권고사항

- 가. 완제품 생산 기록과 판매처 등 관련 기록을 작성하고 있는가
- 나. 부적합품 발생시 신속하게 회수조치를 하고 있는가

Inspector's Tip

과자류, 초콜렛류, 캔디류의 경우 개별 포장에 표시사항을 누락하거나 박스단위의 포장에만 기재하는 경우가 있으므로 이를 확인한다.

Check Documents

- ① 완제품 포장지 (Labelling)
- ② 부적합품 처리대장
(Rejected product reports)
- ③ 회수프로그램
(Recall program)
- ④ 회수 계획서 (Recall plan)
- ⑤ 회수 결과 보고서
(Recall reports)

57. 유전자재조합식품등의 표시기준에 따른 정보제공 여부



점검 내용

유전자재조합 표시대상 식품을 원료로 사용했을 경우 관련 정보를 표시사항에 기재하여야 한다.

1) 원료중 유전자재조합식품 표시대상을 확인한다.

- ① 전체 원부재료 목록을 검토하여 표시대상 식품을 확인한다.
 - 콩, 옥수수, 면화, 유채, 사탕무 및 이를 주요원재료로 사용한 식품의 경우 현품에 유전자재조합식품 표시를 하고 있는가
 - 표시대상인면서 표시가 없는 경우 관련 증명서를 구비하고 있는가

※ 점검표 3번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

유전자재조합식품 표시 대상 품목에 유전자재조합 표시가 있는지 여부와 표시가 없는 경우 무표시 사유를 입증하는 서류를 구비하고 있는지 확인한다.

Check Documents

- ① 완제품 포장지 (Labelling)
- ② 유전자재조합관련증명서 (Certificate of GMO)

58. 식품취급자는 식품을 위생적으로 취급하는데 필요한 지식 및 기술 습득 여부



점검 내용

식품 취급자는 식품의 기본적인 특성을 이해하고, 그에 따른 관리가 가능하도록 필요한 지식이나 기술 습득 후 작업에 임해야 한다.

1) 종사자 교육훈련프로그램을 확인한다.

- ① 현장점검 시 종사자의 행태를 관찰하고 간단한 인터뷰를 한다.
 - 종사자에 대한 교육을 주기적으로 실시하고 있는가
 - 식품위생에 관한 기본 내용에 위반되는 행동을 하는가
 - 현장 종사자가 관리기준 및 절차 등을 숙지하고 있는가
 - 각 공정의 특성을 이해하고 관련내용 숙지한 후 작업 하는가

❖ 권고사항

가. 종사자에 대한 교육·훈련 절차를 마련하고 있는가
(필요시, 담당자 인터뷰를 통해 관련내용 숙지 여부를 확인)

※ 점검표 58~62번 항목 동시 평가

Inspector's Tip

현장 점검 시 주요 공정 담당자를 인터뷰 하거나 교육훈련 평가 결과를 보고 확인한다.

Check Documents

- ① 교육훈련프로그램
(Training program)
- ② 교육결과 보고서
(Training reports)

59. 식품공정의 관리·감독자의 해당업무수행에 필요한 지식 보유 여부



점검 내용

식품 공정 관리자는 식품의 기본적인 특성을 이해하고 그에 따른 관리가 가능하도록 필요한 지식이나 기술 습득 후 작업에 임해야 한다.

1) 각 공정별 관리자의 업무숙지 여부를 평가한다.

- ① 종사자중 팀장급(관리자)에 대한 인터뷰를 한다.
 - 팀의 장으로서 업무를 총괄하고 전체 내용을 숙지하고 있는가
 - 문제 발생 시 개선조치 방법을 숙지하고 있는가
 - 종사자에 대한 교육훈련 방법을 숙지하고 있는가
 - 부재 시 업무 인수·인계 등으로 해당공정이 차질 없이 이루어질 수 있도록 팀원의 역할을 적절히 조정하고 있는가

Inspector's Tip

점검항목 평가 시 주요 업무에 대한 질문을 통해 숙지여부를 확인한다.

Check Documents

- ① 교육훈련프로그램
(Training program)
- ② 교육결과 보고서
(Training reports)

60. 강력한 세척용 인화물질 또는 기타 잠재적으로 위험성을 지닌 인화물질을 취급하는 경우 그 취급자가 안전한 취급기술을 지도받았는지 여부



점검 내용

식품 작업장 내에서 사용하는 유독·화학물질의 경우 안전교육을 받은 취급자가 관리하도록 하여야 한다.

1) 유독·화학물질 관리 담당자를 확인한다.

- ① 종사자의 교육·훈련 결과서를 통해 담당자의 교육이력을 파악한다.
 - 유독·화학물질의 경우 따로 취급담당자를 지정하고 있는가
 - 담당자의 산업안전 교육 등 관련 교육을 수료 하였는가

Inspector's Tip

취급 담당자는 모든 작업자에게 취급 시 주의사항, 안전 등에 대한 전달교육을 실시하도록 한다.

Check Documents

- ① 교육 수료증
(Certificate of training)

61. 훈련프로그램 내 다음사항이 포함되어 있는지 여부 (권장사항)

- 식품의 특성(병원균 또는 부패미생물의 지속적 증식가능성)
- 오염가능성을 포함한 식품의 취급 및 포장방법
- 가공의 정도 및 특성, 또는 섭취 이전의 추가 조리과정 존재 여부
- 식품저장 조건
- 식품의 소비까지 걸리는 시간



점검 내용

종사자에 대한 교육·훈련프로그램을 마련하여 주기적인 교육을 실시하고, 그 결과를 분석하여 정기적으로 검토하고 보완하여야 한다.

1) 교육·훈련프로그램의 적절성을 서류로 확인한다.

- ① 교육·훈련 프로그램 관련기록의 적절성을 검토한다.
 - 교육·훈련 프로그램이 마련되어 있는가
 - 교육·훈련 계획서에 적절한 교육내용이 포함되어 있는가
 - 식품의 취급 및 포장방법에 대한 교육내용을 포함하고 있는가
 - 가공의 정도 및 특성, 또는 섭취 이전의 추가 조리과정등에 대한 내용을 포함하고 있는가
 - 식품의 특성에 따른 저장 조건 관련 내용을 포함하고 있는가
 - 식품의 소비까지 걸리는 시간 등에 대한 교육내용을 포함하고 있는가

Inspector's Tip

정기적인 세부 교육·훈련 계획을 수립하고 있는지 확인하고, 교육·훈련 계획서와 결과 보고서가 일치하는지 검토한다.

Check Documents

- ① 교육·훈련 프로그램
(Training program)
- ② 연간 교육·훈련 계획서
(Annual plan of Training program)
- ③ 교육·훈련 결과 보고서
(Training reports)

62. 훈련과정의 효과적 수행 여부에 대한 감독 및 점검 여부 (권장사항)



점검 내용

종사자에 대한 교육·훈련프로그램을 마련하여 주기적인 교육을 실시하고, 그 결과를 분석하여 정기적으로 검토하고 보완하여야 한다.

1) 교육·훈련 실시여부를 서류로 확인한다.

- ① 종사자 교육훈련 계획서등 관련기록의 적절성을 검토한다.
 - 교육·훈련 주기가 적절하게 설정되어 있는가
 - 교육·훈련 방법은 효과적으로 설정되어 있는가
 - 교육대상별 내용을 차별화하는 등의 효율적인 계획이 수립되어 있는가
 - 교육실시 후 결과보고서는 작성하고 있는가

Inspector's Tip

교육 계획 수립 시 교육대상(신규/숙련자, 내/외국인등) 별 내용을 차별화해서 효율적인 교육이 되도록 한다.

Check Documents

- ① 세부 교육 훈련 계획서
(Training plan)
- ② 교육 훈련 결과 보고서
(Training reports)

별첨 자료

OEM관련 식품위생법

OEM관련 식품위생법 시행령

식품의약품안전청 고시 제159호

OEM 위생점검 실시기관

OEM관련 법령 및 고시(표시, 자가품질검사)

식품 등의 유통기한 설정 기준

유통기한 설정사유서 관련 Q & A

현지 위생점검 증점 확인 사항(참고용)

OEM 대상 사례(예시)

위생점검 결과 보고서 예시

식품위생법(전부개정 2009. 2. 6 법률 제9432호 / 시행 2009. 8. 7)

제19조(수입 식품등의 신고 등)

- ① 판매를 목적으로 하거나 영업에 사용할 목적으로 식품등을 수입하려는 자는 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전청장에게 신고하여야 한다.
- ② 식품의약품안전청장은 제1항에 따라 신고된 식품등에 대하여 통관 절차가 끝나기 전에 관계 공무원이나 검사기관으로 하여금 필요한 검사를 하게 하여야 한다. 다만, 기구 또는 용기·포장은 통관 절차가 끝난 뒤에도 검사하게 할 수 있다.
- ③ 식품의약품안전청장은 제1항에 따라 신고된 식품등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2항에도 불구하고 검사의 전부 또는 일부를 생략할 수 있다.
 1. 제4조부터 제6조까지 및 제8조에 따른 위해식품등에 해당하지 아니하고, 제7조, 제9조, 제36조 및 제48조에 적합하며, 제13조를 위반하지 아니하였다고 식품의약품안전청장이 미리 확인하여 등록(이하 "수입식품등 사전확인등록"이라 한다)한 경우(수산동식물은 수출국 정부가 인정하는 경우를 포함하되, 수출국이 우리나라에서 수입하는 수산동식물에 대하여 같은 제도를 인정하는 경우만 해당한다)
 2. 식품의약품안전청장이 인정하여 고시한 국내외 검사기관에서 검사를 받아 그 검사성적서 또는 검사증명서를 제출하는 경우
 3. 제20조제2항에 따라 등록된 우수수입업소가 수입한 경우
 4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지에 준하는 사항으로서 보건복지가족부령으로 정하는 사유에 해당하는 경우
- ④ 제2항 및 제3항에 따른 검사의 종류·대상·방법과 수입식품등 사전확인등록의 기준·절차 등에 관하여 필요한 사항은 보건복지가족부령으로 정한다.

제31조(자가품질검사 의무)

- ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.
- ② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁 검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.
- ③ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지가족부령으로 정한다.

제44조(영업자 등의 준수사항)

- ③ 주문자 상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁하여 제19조에 따라 식품등(이하 “주문자상표부착식품등”이라 한다)을 수입·판매하는 영업자는 다음 각호의 사항을 지켜야 한다.
1. 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전청장이 정하는 위생점검에 관한 기준(식약청 고시 제2009-159호, 2009. 10. 15)에 따라 대통령령으로 정한 기관 또는 단체로 하여금 현지 위생점검을 등을 실시 하여야 한다.
 2. 주문자상표부착식품등에 대하여 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

식품위생법 시행령(전부개정 2009. 8. 6 대통령령 제21676호 / 시행 2009.)

제16조(식품위생감시원의 자격 및 임명)

- ② 법 제32조제1항에 따른 식품위생감시원은 식품의약품안전청장(지방식품의약품안전청장을 포함한다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 소속 공무원 중에서 임명한다.
1. 위생사, 식품기술사·식품기사·식품산업기사·수산제조기술사·수산제조기사·수산제조산업기사 또는 영양사
 2. 전문대학 또는 대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학 분야의 학과 또는 학부를 졸업한 자 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 자
 3. 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받은 자나 제2호와 같은 과정을 졸업한 자로서 식품의약품안전청장이 적당하다고 인정하는 자
 4. 1년 이상 식품위생행정에 관한 사무에 종사한 경험이 있는 자

제30조(위생점검 실시기관 등)

- ① 법 제44조제5항제1호에서 “대통령령으로 정한 기관 또는 단체”란 다음 각 호의 기관 또는 단체를 말한다.
1. 법 제24조제2항제1호에 따른 식품위생전문검사기관
 2. 「한국보건산업진흥원법」에 따른 한국보건산업진흥원
 3. 「고등교육법」 제2조제1호 및 제2호에 따른 대학 및 산업대학
 4. 그 밖에 식품의약품안전청장이 정하는 기관 또는 단체
- ② 위생점검을 실시하는 자는 제1항에 따른 기관 또는 단체에 소속된 자로서 **제16조제2항** 각 호의 어느 하나에 해당하는 자이어야 한다.

식품의약품안전청 고시 제2009-159호

「식품위생법」 제44조제5항제1호에 따라 「주문자상표부착식품등의 제조·가공업체 위생점검 기준」을 다음과 같이 제정 고시합니다.

2009년 10월 15일
식품의약품안전청장

주문자상표부착식품등의 제조·가공업체 위생점검 기준 제정고시

제1조(목적) 「식품위생법」 제44조제5항제1호에 따라 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 위생점검 실시기관이 위생점검 등을 실시하는 경우 그 점검기준 및 방법 등에 관한 사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(위생점검 기준 등) ① 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제44조제5항제1호에 따라 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 같은 법 시행령 제30조 제1항의 위생점검 실시기관이 실시하는 위생점검에 관한 기준은 별표와 같다.

② 주문자상표부착식품등을 수입·판매하는 영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 이 기준에 따른 위생점검을 받은 것으로 본다.

1. 법 제20조제2항에 따른 우수수입업체로 해당품목이 등록된 경우
2. 이 고시에서 정한 위생점검 기준과 동등하거나 그 이상의 국제기준에 적합하게 수출국 제조·가공업체가 운영되고 있음을 제3조의 위생점검 주기에 따라 입증하는 자료를 보관하고 있는 경우

제3조(위생점검 주기) 주문자상표부착식품등을 수입·판매하는 영업자는 수입하는 식품등의 종류에 따라 다음 각 호의 점검주기별 1회 이상 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 위생점검을 실시하여야 한다.

1. 점검주기가 1년인 식품등

가. 법 제19조 및 제22조에 따른 검사결과 부적합으로 판정된 식품 등

나. 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전청 고시)의 식품별 기준 및 규격에
정한 특수용도식품 중 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류
조제식, 기타 영·유아식

2. 점검주기가 2년인 식품등

제1호 각 목에 해당하지 아니하는 식품 등

제4조(재검토기한) 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령
제248호)에 따라 이 고시 발령후의 법령이나 현실여건의 변화 등을 검토하여 이
고시의 폐지, 개정 등의 조치를 하여야 하는 기한은 2012년 10월 14일까지로 한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표]

주요지상표부착식품등의 제조기업업체 위생점검 기준 점검표(제2조제1항 관련)

■ 수 업 자	
□ 상 호 :	□ 대 표 자 : (인)
□ 소 재 지 :	
□ 연 락 처 :	

■ 제 조 자	
□ 상 호 :	
□ 대 표 자 : (인)	□ 관 리 책 임 자 : (인)
□ 소 재 지 :	
□ 연 락 처 :	

□ 점 검 일 :			
□ 점 검 자 처 리 의 견			
□ 점 검 결 과 (판 정) :			
□ 점 검 자			
소속	직책(급)	성명	(인)
소속	직책(급)	성명	(인)

1. 원료 검사·보관

연번	점 검 항 목	적부	비고
원료, 용기·포장등의 검사			
1	원료 및 용기·포장에 대한 검사 실시 및 검사성적서 비치 여부		
2	인체의 건강을 해할 우려가 있는 원료, 용기·포장등의 취급 여부 - 씌었거나 상한 원료 - 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어있거나 그 염려가 있는 원료, 용기·포장 - 병원성미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있는 원료 - 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가된 원료		
3	유전자재조합원료 및 비유전자재조합원료에 대한 구분 관리 및 증명서류 보관 여부		
원료, 용기·포장등의 보관			
4	원료 및 용기·포장 보관장소의 주기적 위생관리(방충방서시설 설치 등) 여부		
5	부적합 원료 및 용기·포장을 타원료등과 함께 보관시의 식별 표시 여부		
6	원료 및 용기·포장의 입출고 상황 관리·기록 여부		

2. 시설

연번	점 검 항 목	적부	비고
건축물의 위치			
7	건축물의 위치가 환경오염지역 및 식품에 심각한 오염을 초래하는 산업활동 지역인지 여부		
환기시설			
8	환기장치의 구비 및 가동 여부		
작업장의 배치			
9	작업장과 비작업장간의 분리 여부		
10	가공구역의 출입 제한·통제 시스템 여부		
배수시설			
11	건축물 주위의 오염방지를 위한 적절한 배수 처리 시설 구비 여부		
작업장			
12	벽의 표면, 칸막이 및 바닥이 위생적인 내수성 재질인지 여부		
13	벽과 칸막이는 작업에 알맞은 높이까지 매끄러운 표면인지 여부		
14	바닥은 적절한 배수 및 세척 가능 여부		
15	천정 및 그 고정물의 먼지·응축수의 형성 및 미립자의 낙하가 최소화 되도록 설치되었는지 여부		

16	출입문, 창문, 환기구, 배수구 등은 먼지 등 오염물질을 막을 수 있는 시설인지 여부		
방충·방서관리체계			
17	구멍, 배수구 등의 해충 등 침입 방지 시설 구비 여부		
18	식품공장의 내부 및 외부지역의 방충·방서를 위한 청결 유지 여부		
19	시설 및 주변지역에 대한 해충등의 침입여부의 정기적 점검 여부		
20	해충의 침입시 식품의 안전성·적합성에 악영향을 주지 않는 범위 내의 신속조치 여부		
식품취급시설·설비			
21	식품과 직접 접촉하는 작업대 표면은 내구성이 있고, 세척, 유지 및 소독이 용이한지 여부		
22	작업대 표면은 매끄럽고, 비흡성 재질로 식품에 영향을 주지 않는지 여부		
23	작업대 표면은 일반적 작업조건에서 세정제 및 살균제에 의한 영향이 없는지 여부		
온도관리			
24	식품공정의 성격에 따른 온도 관리 설비의 구비 여부		
25	조리, 냉각, 가공 및 저장시의 온도 관리 및 온도변화에 따른 조치 사항 마련 여부		
26	몬도기록장치의 일정 간격 체크 및 정확도의 측정 여부		
개인위생시설			
27	화장실의 위생적 설계(수세식) 여부		
28	화장실의 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설 구비 여부		
29	화장실의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질인지 여부		
이물 제거(물리적·화학적 오염) 시설			
30	외부물질(유리, 금속조각, 먼지, 유해 연기 및 화학물질 등)로부터의 식품오염 방지를 위한 시설 또는 대비책 마련 여부		
원료보관실·제조가공실·충전·포장실 등의 관리			
31	각 작업장별 출입, 복장, 세척·소독 기준등을 포함하는 위생수칙 설정 여부		

3. 공정관리			
연번	점 검 항 목	적부	비고
개인 위생관리			
32	식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 종사하는 종업원의 위생모, 위생복, 위생화 착용 여부		
33	종업원은 식품취급지역 내에서 위생적인 해를 줄 수 있는 반지 등 장신구의 제거 여부		

34	작업장의 출입구에는 개인위생 관리를 위한 세척·건조·소독 설비 등이 구비되어 있는지 여부		
35	감염성 질환자인 경우 관리자에게 질병과 그 증상에 대한 보고 여부		
36	직접식품과 접촉하는 공정에서의 감염성 질환자의 작업 제한 등 조치 여부		
37	방문자는 종업원과 동일하게 위생규정을 준수토록 하는지 여부		
기계·기구 및 음식기의 관리			
38	기계설비, 기구용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비 구비 여부		
39	세척장비에 대한 세척 여부		
40	손세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 종업원이 잘 보이는 곳에 게시 여부		
41	세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리 여부		
미생물 오염을 방지			
42	날 것이나 비가공식품과 즉석식품으로부터의 분리 등 미생물 교차 오염 방지 방안이 있는지 여부		
폐기물 관리			
43	쓰레기, 부산물, 비가식재료 또는 위험물질용 용기의 식별 가능 여부		
44	쓰레기, 부산물, 비가식재료 또는 위험물질용 용기는 내수성 재질로 밀폐, 침출수 및 냄새가 누출되지 않는 용기인지 여부		
45	위험물질을 담고 있는 용기는 구별 가능한지, 필요한 경우 잠금장치 설치 여부		
용수 관리			
46	식품취급 및 가공시 음용에 적합한 용수 사용 여부		
47	얼음 및 증기는 음용수를 사용하여 오염으로부터 분리되도록 제조, 취급 및 저장 여부		

4. 완제품 품질관리·보관 등			
연번	점 검 항 목	적부	비고
완제품 품질관리			
48	완제품에 대한 검사 실시 여부		
49	완제품 검사결과의 기록 및 보관 여부		
완제품 보관·운송			
50	완제품은 적절한 보존온도로 보관·운송되는지 여부		
51	완제품 보관장소는 온·습도 관리 및 기타 위생관리 실시하는지 여부		
52	식품의 특성에 따른 운반조건(운반도구 또는 운반용기의 유형) 마련 여부		

53	운반도구 및 벌크용기가 다음 요건에 부합되는지 여부 - 식품이나 포장용기의 오염 방지 - 청소의 용이성 및 필요시 소독 가능 여부 - 운반 중 다른 식품이나 비식용 제품으로부터 효과적 분리 - 먼지, 연기 등의 오염물질로부터의 보호 - 변패방지 및 보관조건 유지 - 온도, 습도 및 기타 조건의 확인 가능 여부		
54	동일한 운반도구 및 운반용기에 식품의 적재이전에 다른 종류의 식품 또는 비식용 제품을 운반할 경우 세척(필요시 소독) 여부		
위해정보			
55	수출품에 대한 유해물질 정보의 인지시 유해물질에 대한 검사 실시 여부		

5. 소비자 정보

연번	점 검 항 목	적부	비고
소비자 정보 제공			
56	식품의 개별 용기에 제품 생산자와 제조번호·제조일자를 확인할 수 있는 표기 여부		
57	유전자재조합식품등의 표시기준에 따른 정보제공 여부		

6. 훈련

연번	점 검 항 목	적부	비고
훈련			
58	식품취급자는 식품을 위생적으로 취급하는데 필요한 지식 및 기술 습득 여부		
59	식품공정의 관리·감독자의 해당업무 수행에 필요한 지식 보유 여부		
60	강력한 세척용 화학물질 또는 기타 잠재적으로 위험성을 지닌 화학물질을 취급하는 경우 그 취급자가 안전한 취급기술을 지도 받았는지 여부		
61	훈련프로그램 내 다음사항이 포함되어 있는지 여부 (권장사항) - 식품의 특성(병원균 또는 부패미생물의 지속적 증식가능성) - 오염가능성을 포함한 식품의 취급 및 포장방법 - 가공의 정도 및 특성, 또는 섭취 이전의 추가 조리과정 존재 여부 - 식품저장 조건 - 식품의 소비까지 걸리는 시간		
62	훈련과정의 효과적 수행 여부에 대한 감독 및 점검 여부 (권장사항)		

※ 적부 판정관련 표기 방법

적합 : ○, 부적합 : ×, 해당사항 없을 경우 : 해당없음

◎ 식품위생전문검사기관(자가품질검사업무 포함)

(2010. 4. 28 현재)

연번	지정 일자	지정번호 (구번호)	기관명	대표자	소재지	검사대상식품 등
1	1987. 4. 13.	제001호 (제1호)	한국식품공업협회 부설 한국식품연구소	박인구	서울시 서초구 방배동 1002-6 ☎ 02)585-5052 FAX 523-2072	식품등 및 건강기능식품, 유전자재조합식품의 정성검사, 방사선조사식품
2	1994. 12. 28.	제002호 (제2호)	한국보건산업진흥원	김법완	서울시 동작구 노량진동 57-1 ☎ 02)2194-7339 FAX 824-1766	식품등 및 건강기능식품, 식품중 기생충 및 그 알 검사
3	2002. 1. 17.	제026호 (제5호)	한국식품공업협회 부설 한국식품연구소 부산지부	박인구	부산시 수영구 남천동 340-1 ☎ 051)628-7915 FAX 628-7953	식품등 및 건강기능식품
4	2002. 11. 25.	제029호 (제6호)	한국식품연구원	이무하	경기도 성남시 분당구 백현동 산46-1 ☎ 031)780-9114 FAX 709-9876	식품등 및 건강기능식품
5	2002. 11. 25.	제030호 (제7호)	한국기초과학지원 연구원 서울센터	박준택	서울시 성북구 안암동 5가 126-16 ☎ 02)920-0790 FAX 920-0789	다이옥신검사
6	2002. 11. 25.	제031호 (제8호)	한국산업기술시험원	이유종	서울시 구로구 구로동 222-13 ☎ 02)860-1693 FAX 860-1699	다이옥신검사
7	2002. 12. 30.	제033호 (제31호)	(재)전라북도 생물산업진흥원	강수기	전북 전주 덕진구 장동 452-32 ☎ 063)210-6550 FAX 210-6559	유전자재조합식품의 정성검사 식품, 건강기능식품의 자가품질위탁검사
8	2004. 5. 6.	제035호 (제33호)	(주)한국분석기술연구원	이길호	부산시 동구 초량3동 1213-17 ☎ 051)466-5258 FAX 466-3298	식품등 및 건강기능식품, 유전자재조합식품의 정성검사
9	2004. 12. 6.	제038호 (제39호)	한국건강기능식품협회 부설 한국기능식품연구원	양주환	서울시 서초구 방배동 882-33 새일빌딩 4~9층 ☎ 02)3479-2100~5 FAX 592-9304	식품등 및 건강기능식품 방사선조사식품
10	2005. 10. 27.	제042호 (제48호)	(주)코젠바이오텍	남용석	서울시 금천구 가산동 371-28 우림라이온스빌리 C동 1203호 ☎ 02)2026-2150~4 FAX 2026-2155	유전자재조합식품의 정성검사
11	2005. 10. 27.	제043호 (제49호)	한국유전자검사센터	나카오 코이찌, 윤경목	서울시 금천구 가산동 429-1 뉴티캐슬 601-606 ☎ 02)2081-2570-4 FAX 2081-2575	유전자재조합식품의 정성검사
12	2005. 11. 16.	제045호 (제51호)	에스지에스 테스팅 코리아(주)	권이성	경기도 안양시 동안구 호계동 555-9 디오빌리빌딩(안양사무소)322호 ☎ 031)460-8041, 8048 FAX 460-8029	유전자재조합식품의 정성검사 식품의 자가품질위탁검사,
13	2007. 7. 24.	제054호 (제61호)	(주)정피엔씨연구소	정영철	경기도 성남시 분당구 서현동 272-5 수의과학회관 6층 ☎ 031)704-8113 FAX 705-0296	유전자재조합식품의 정성검사
14	2009. 12.28	제064호	(주)에스엔피 제네틱스	신형두	서울시 금천구 가산동 371-28 번지 우림라이온스 빌리 1407호 ☎ 02)2026-4280 FAX 2026-4299	한우확인시험

◎ 위생점검 실시 대학 연락처

연번	기관명	관련부서	담당자	연락처	주소
1	을지대학교 산학협력단	행정지원팀	유 하 늘 황 영 호	☎ 031)740-7298 Fax, 031)740-7309	경기도 성남시 수정구 양지동 212
2	영남대학교 산학협력단	식품학부	김 명 희	☎ 053)810-2958 Fax, 053)810-4662	경북 경산시 대동 214-1

식품의약품안전청 고시 제2009-32호

「식품위생법」 제10조에 따라 「식품등의 표시기준」 (식품의약품안전청고시 제2008-66호, 2008.10.08)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2009년 6월 1일

식품의약품안전청장

식품등의 표시기준 일부개정고시

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제5조에 제6호를 다음과 같이 신설한다.

6. 주문자상표부착방식 위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품 및 식품첨가물(유통전문판매업소가 표시된 제품은 제외한다)은 주표시면 제품명 주위에 제품명 활자크기 1/2 이상의 한글로 「대외무역법」에 따른 원산지 표시와 함께 위탁생산제품임을 다음과 같이 표시하여야 한다.

“원산지 : 국명 (위탁생산제품)” 또는 “국명 산 (위탁생산제품)”

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행 당시 제조·가공 또는 수입하였던 식품(수입하기 위해 선적한 식품을 포함한다)과 이와 동일한 식품은 제조 또는 수입일을 기준으로 2010년 4월 30일까지 종전 기준에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

식품의약품안전청 고시 제2010-28호

「식품위생법」 제10조에 따라 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전청고시 제2009-198호, 2009. 12. 31.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2010년 5월 4일

식품의약품안전청장

식품등의 표시기준 일부개정 고시

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제5조제6호를 다음과 같이 한다.

- 6. 주문자상표부착방식 위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품 및 식품첨가물(유통전문판매업소가 표시된 제품은 제외한다.)은 주표시면 제품명 주위에 「대외무역법」에 따른 원산지 표시의 국가명 옆에 괄호로 위탁생산 제품임을 다음과 같이 표시하여야 한다. 이 경우 활자크기는 제품명 활자크기 1/2 이상 또는 주표시면 면적별 활자크기로 한다.

“원산지: ○○(위탁생산제품)”, “○○ 산(위탁생산제품)”, “원산지: ○○(위탁생산)”, “○○ 산(위탁생산)”, “원산지: ○○(OEM)” 또는 “○○ 산(OEM)”

주표시면 면적	활자크기 (포인트)
35cm ² 미만	12 이상
35cm ² 이상 100cm ² 미만	16 이상
100cm ² 이상 200cm ² 미만	24 이상
200cm ² 이상 450cm ² 미만	30 이상
450cm ² 이상	36 이상

식품의약품안전청 고시 제2009-47호

「식품위생법 시행규칙」 제19조 별표 8 제6호에 따른 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」을 다음과 같이 제정 고시합니다.

2009년 7월 3일

식품의약품안전청장

식품등의 자가품질 검사항목 지정 제정고시

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법 시행규칙」 제19조 별표 8 제4호, 제6호가목 및 제6호나목에 따른 식품유형별 자가품질 검사항목을 합리적으로 정하여 영업자가 제조·가공하는 식품등의 안전성을 제고하는 것을 목적으로 한다.

제2조(검사항목) ① 「식품위생법 시행규칙」 제19조 별표 8 제6호가목 및 제6호나목에 따른 식품의약품안전청장이 정하는 식품유형별 검사항목은 별표 1과 같다.

② 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 함께 적용한다.

제3조(즉석판매제조·가공 대상식품의 검사항목 적용) 「식품위생법 시행규칙」 별표 8 제6호나목에 해당되는 식품 중 「축산물가공처리법」 제2조제2호에 따른 식육가공품, 유가공품, 알가공품의 경우에는 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(국립수의과학검역원장 고시)의 검사항목을 적용한다.

제4조(재검토기한) 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 이 고시 발령후의 법령이나 현실여건의 변화 등을 검토하여 이 고시의 폐지, 개정 등의 조치를 하여야 하는 기한은 2012년 7월 3일까지로 한다.

부 칙

이 고시는 2009년 7월 4일부터 시행한다.

[별표 1]

식품유형별 자가품질 검사항목 (제2조 관련)

식품군	식품유형	검사항목
1. 과자류	과자	산가(유당처리식품에 한한다)
		세균수(밀봉제품에 한하며 유산균 함유제품은 제외한다)
		아플라톡신 B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (땅콩 또는 견과류를 함유한 식품에 한한다)
	캔디류	허용외 타르색소
		허용외 인공감미료
		세균수(밀봉제품에 한하며 유산균 함유제품은 제외한다)
		아플라톡신 B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (땅콩 또는 견과류를 함유한 식품에 한한다)
	추잉껌	압착강도(껌 모양 등 젤리에 한한다)
		허용외 타르색소
	빙과류	산화방지제
세균수(유산균함유 빙과류는 제외한다)		
2. 빵 또는 떡류	빵류	대장균군
		타르색소(식빵, 카스텔라에 한한다)
		삭카린나트륨
		보존료
		황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다)
	떡류	살모넬라(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다)
		삭카린나트륨
	만두류	보존료
		삭카린나트륨
		보존료
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아가공품류	납(코코아분말에 한한다)
		황색포도상구균(기타 코코아가공품에 한한다)
		살모넬라(기타 코코아가공품에 한한다)
	초콜릿류	허용 외 타르색소
세균수(밀봉한 초콜릿류제품에 한하며 유산균함유 제품은 제외한다)		
4. 잼류	잼	타르색소(기타 잼류는 제외한다)
		보존료
	마멀레이드	타르색소
		보존료
		보존료
5. 설탕	백설탕	보존료
		인공감미료
		납

식품군	식품유형	검사항목
	갈색설탕	이산화황
		인공감미료
		납
	기타설탕	이산화황
		인공감미료
		납
6. 포도당	액상포도당	인공감미료
		납
	분말·결정포도당	인공감미료
		납
7. 과당	액상과당	인공감미료
		납
	결정과당	인공감미료
		납
	기타과당	인공감미료
		납
8. 엿류	물엿	인공감미료
		납
	기타엿	인공감미료
		납
	덱스트린	인공감미료
		납
9. 당시럽류	당시럽류	인공감미료
		납
10. 올리고당류	프락토올리고당	납
	이소말토올리고당	납
	갈락토올리고당	납
	말토올리고당	납
	자일로올리고당	납
	젠티오올리고당	납
	기타올리고당	납
11. 식육 또는 알계품	식육 또는 알계품	휘발성염기질소(식육제품에 한한다)
		대장균 O157:H7(원료용 분쇄육에 한함)
		보존료
	식육가공품	아질산이온
		타르색소
		대장균군(살균제품에 한한다)
		세균수(멸균제품 및 살균제품 한한다)
		살모넬라(살균제품에 한한다)
		보존료

식품군	식품유형	검사항목
	알가공품	대장균군(살균제품에 한한다)
		세균수(멸균제품 및 살균제품 한한다)
		살모넬라(살균제품에 한한다)
		보존료
12. 어육가공품	어묵	타르색소
		대장균군(비가열제품 제외)
		세균수(멸균제품에 한한다)
		보존료
	어육소시지	아질산이온
		대장균군(비가열제품 제외)
		세균수(멸균제품에 한한다)
		보존료
	어육반제품	타르색소
		보존료
	어육살	대장균군(비가열제품 제외)
		세균수(멸균제품에 한한다)
		타르색소
		보존료
	연육	대장균군(비가열제품 제외)
		세균수(멸균제품에 한한다)
		타르색소
		보존료
	기타 어육가공품	대장균군(비가열제품 제외)
		세균수(멸균제품에 한한다)
타르색소		
보존료		
13. 두부류 또는 묵류	두부	중금속
		대장균군(충전·밀봉한 제품에 한한다)
		타르색소
	전두부	중금속
		대장균군(충전·밀봉한 제품에 한한다)
		타르색소
	유바	중금속
		타르색소
	가공두부	중금속
		타르색소
	묵류	중금속
		대장균군(충전·밀봉한 제품에 한한다)
타르색소		
14. 식용유지류	콩기름(대두유)	벤조피렌
	옥수수기름(옥배유)	벤조피렌

식품군	식품유형	검사항목
	채종유 (유채유 또는 카놀라유)	벤조피렌
	미강유(현미유)	벤조피렌
	참기름	벤조피렌
	추출참깨유	벤조피렌
	들기름	벤조피렌 산화방지제
	추출들깨유	벤조피렌 산화방지제
	홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	벤조피렌
	고올레산 홍화유	벤조피렌
	해바라기유	벤조피렌
	고올레산 해바라기유	벤조피렌
	목화씨기름(면실유)	벤조피렌
	목화씨셀러드유	벤조피렌
	목화씨스테아린유	벤조피렌
	땅콩기름(낙화생유)	벤조피렌
		산화방지제
	정제땅콩기름	벤조피렌
		산화방지제
	압착올리브유	벤조피렌
	정제올리브유	벤조피렌
	혼합올리브유	벤조피렌
	팜유	벤조피렌
	팜올레인유	벤조피렌
	팜스테아린유	벤조피렌
	팜핵유	벤조피렌
	야자유	벤조피렌
	혼합식용유	벤조피렌
		산화방지제
	가공유지	벤조피렌
		산화방지제
	쇼트닝	벤조피렌
		산화방지제
	마가린	타르색소
		산화방지제
		보존료
	저지방마가린 (지방스프레드)	타르색소
		산화방지제
		보존료
	압착고추씨기름	벤조피렌

식품군	식품유형	검사항목
	고추씨기름	벤조피렌
	향미유	벤조피렌 타르 색소
	기타 식용유지	벤조피렌 산화방지제
15. 면류	국수	타르 색소
		보존료
		세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한한다)
		대장균(주정처리제품에 한한다)
		대장균군(살균제품에 한한다)
	냉면	타르 색소
		보존료
		세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한한다)
		대장균(주정처리제품에 한한다)
		대장균군(살균제품에 한한다)
	당면	타르 색소
		보존료
		세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한한다)
		대장균(주정처리제품에 한한다)
		대장균군(살균제품에 한한다)
	유탕면류	타르 색소
		보존료
		세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한한다)
		대장균(주정처리제품에 한한다)
		대장균군(살균제품에 한한다)
파스타류	타르 색소	
	보존료	
	세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한한다)	
	대장균(주정처리제품에 한한다)	
	대장균군(살균제품에 한한다)	
16. 다류	침출차	타르 색소
		납
	액상차	타르 색소
		납
		세균수 대장균군
	고형차	타르 색소
		납
17. 커피	볶은커피	납
		타르 색소
	인스턴트커피	납

식품군	식품유형	검사항목
	조제커피	타르색소
		납
	액상커피	타르색소
		납
		타르색소
		세균수
18. 음료류	농축과·채즙(또는 과·채분)	대장균군
		납
		카드뮴
		세균수
		대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다)
		대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다)
		파롤린(사과농축액에 한한다)
	과·채주스	보존료
		납
		카드뮴
		세균수
		대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다)
		대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다)
		파롤린(사과주스에 한한다)
	과·채음료	보존료
		납
		카드뮴
		세균수
대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다)		
대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다)		
보존료		
탄산음료	납	
	카드뮴	
	세균수	
	대장균군	
	보존료	
탄산수	납	
	카드뮴	
	세균수	
	대장균군	

식품군	식품유형	검사항목	
	두유액	보존료	
		세균수 대장균군	
	두유	세균수 대장균군	
		분말두유	세균수 대장균군
	기타두유		세균수 대장균군
		유산균음료	세균수(살균제품에 한한다)
	대장균군		
	보존료		
	효모음료	세균수(살균제품에 한한다)	
		대장균군	
		보존료	
	기타발효음료	세균수(살균제품에 한한다)	
		대장균군	
		보존료	
	인삼·홍삼음료	타르색소	
		납	
		세균수	
		대장균군	
		보존료	
	혼합음료	납	
		카드뮴	
		세균수(유산균 함유제품은 제외한다)	
		대장균군	
		보존료	
	추출음료	납	
		카드뮴	
		세균수(유산균 함유제품은 제외한다)	
		대장균군	
		보존료	
	음료베이스	납	
		카드뮴	
		세균수(유산균 함유제품은 제외한다)	
		대장균군	
		보존료	
	19 특수용도식품	영아용 조제식	인공감미료
			타르색소
세균수			

식품군	식품유형	검사항목
		대장균군
		엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 영아용 조제식 중 분말제품에 한한다)
		바실러스 세레우스(다만, 액상제품은 제외한다)
	성장기용 조제식	탄화물(분말제품에 한한다)
		인공감미료
		타르색소
		세균수
		대장균군
		바실러스 세레우스(다만, 액상제품은 제외한다)
	영·유아용 곡류조제식	탄화물(분말제품에 한한다)
		인공감미료
		타르색소
		대장균군
		엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 영아용 조제식 중 분말제품에 한한다)
	기타 영·유아식	바실러스 세레우스
		인공감미료
		타르색소
		납(액상제품에 한한다)
		대장균군
		세균수(액상 제품에 한한다)
		엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 기타 영·유아용식 중 분말제품에 한한다)
	특수의료용도등식품 (환자용균형영양식, 당뇨환자용식품, 신장질환자용식품, 장질환자용기수분해식품, 열량 및 영양공급용 의료용도식품, 선천성대사질환자용식품, 영·유아용 특수조제식품, 연하곤란환자용점도증진식품)	바실러스 세레우스
		대장균군
		세균수
		타르색소
		엔테로박터 사카자키(단 생후 6개월 미만의 영·유아용 특수조제식품 중 분말제품에 한한다)
		바실러스 세레우스
대장균군		
바실러스 세레우스		
임산·수유부용 식품	대장균군	
	세균수(액상제품에 한한다)	
	타르색소	
20.장류	메주	아플라톡신 B ₁ ·B ₂ ·G ₁ ·G ₂
		타르색소
		보존료

식품군	식품유형	검사항목
	한식간장	타르 색소
		보존료
	양조간장	타르 색소
		보존료
	산분해간장	타르 색소
		보존료
		3-MCPD
	효소분해간장	타르 색소
		보존료
	혼합간장	타르 색소
		보존료
		3-MCPD(산분해간장 함유제품)
	한식된장	타르 색소
		보존료
	된장	타르 색소
		보존료
	조미된장	타르 색소
		보존료
	고추장	타르 색소
		보존료
조미고추장	타르 색소	
	보존료	
춘장	타르 색소	
	보존료	
청국장	타르 색소	
	보존료	
혼합장	타르 색소	
	보존료	
	대장균군(살균제품에 한한다)	
기타장류	타르 색소	
	보존료	
21.조미식품	발효식초	총산
		타르 색소
		보존료
	합성식초	총산
		타르 색소
		보존료
	기타식초	총산
		타르 색소
		보존료
	소스류	대장균군

식품군	식품유형	검사항목
		세균수(멸균제품에 한한다)
		타르색소
		보존료
	토마토케첩	타르색소
		대장균군
		보존료
	카레분	타르색소
	카레	타르색소
		세균수(액상제품에 한한다)
		대장균군(액상제품에 한한다)
	고춧가루	이물
		곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성 비율)
		타르색소
	실고추	타르색소
	천연향신료	위화물
		타르색소
		대장균군(살균제품에 한한다)
		대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다)
		곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
	향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외한다)
대장균군(살균제품에 한한다)		
대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다)		
곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)		
복합조미식품	타르색소	
	대장균	
22.드레싱	드레싱	대장균군
	마요네스	대장균군
23.김치류	김치속	납
		카드뮴
		타르색소
		보존료
		대장균군(살균포장제품에 한한다)
		납
	배추김치	카드뮴
		타르색소
		보존료
		대장균군(살균포장제품에 한한다)
		납
	기타김치	납

식품군	식품유형	검사항목
24.젓갈류		카드뮴
		타르색소
		보존료
		대장균군(살균포장제품에 한한다)
	젓갈	대장균
		타르색소
		보존료
		대장균
	양념젓갈	타르색소
		보존료
		대장균
	액젓	총질소
		대장균군
		타르색소
		보존료
	조미액젓	총질소
대장균군		
타르색소		
보존료		
식혜류	대장균	
	타르색소	
	보존료	
25.절임식품	절임류	세균수(멸균제품에 한한다)
		대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다)
		타르색소(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임 식품등은 제외한다)
		보존료
	당절임	세균수(멸균제품에 한한다)
		대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다)
		타르색소(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임 식품등은 제외한다)
		이산화황(건조당절임에 한한다)
보존료		
26.조림식품	농산물조림	세균수(멸균제품에 한한다)
		대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다)
		타르색소
		보존료
	수산물조림	세균수(멸균제품에 한한다)
		대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다)
		타르색소
		보존료

식품군	식품유형	검사항목
	축산물조림	세균수(멸균제품에 한한다)
		대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다).
		타르색소
		보존료
27.건포류	조미건어포류	이산화황
		대장균
		황색포도상구균
	건어포류	이산화황
기타 건포류	이산화황	
28.기타 식품류	땅콩버터	아플라톡신 B ₁ ·B ₂ ·G ₁ ·G ₂
	땅콩 또는 견과류 가공품	아플라톡신 B ₁ ·B ₂ ·G ₁ ·G ₂
	캡슐류	비소
		중금속
		보존료
	전분	회분
	기타전분	회분
	과·채가공품	대장균
		타르색소
	과·채퓨레· 페이스트	대장균
		타르색소
	조미김	산가(유처리한 김에 한한다)
		타르색소
	튀김식품	산가
		허용외 타르색소
	벌꿀	자당
		타르색소
		인공감미료
	모조치즈	대장균군
		허용외 타르색소
	식물성크림	대장균군(건조제품은 제외한다)
	추출식품	타르색소
		세균수(직접 응용하는 제품에 한한다)
		대장균군(살균제품이나 직접 응용하는 제품에 한한다)
대장균(다만, 살균제품이나 직접 응용하는 제품은 제외한다)		
추출가공식품	타르색소	
	세균수(직접 응용하는 제품에 한한다).	
	대장균군(살균제품이나 직접 응용하는 제품에 한한다)	
	대장균(다만, 살균제품이나 직접 응용하는 제품은 제외한다)	

식품군	식품유형	검사항목
	팝콘용 옥수수 가공품	허용외 타르 색소
		아플라톡신 B ₁ . B ₂ . G ₁ . G ₂
	제제 소금	납
		카드뮴
	태움·용융소금	납
		카드뮴
	정제 소금	납
		카드뮴
	가공 소금	납
		카드뮴
	밀가루(강력,중력,박력 밀가루)	회분
	영양강화 밀가루	회분
	기타 밀가루	회분
	편쌀	아플라톡신 B ₁ . B ₂ . G ₁ . G ₂
		이산화황
		납
		카드뮴
	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스
		바실러스 세레우스
		대장균
	생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스
		바실러스 세레우스
		대장균
	시리얼류	대장균군
	식용얼음	세균수
		대장균군
	어업용 얼음	세균수
		대장균군
	즉석섭취식품	대장균
		황색포도상구균
		살모넬라
		장염비브리오균
바실러스 세레우스		
즉석조리식품	세균수	
	황색포도상구균	
	살모넬라	
	장염비브리오균	
신선편의식품	대장균	
	황색포도상구균	
	살모넬라	
	장염비브리오균	
	바실러스 세레우스	

식품군	식품유형	검사항목
29.규격외 일 반가공식품	곡류가공품 두류가공품 서류가공품 전분가공품 식용유지가공품 당류가공품 수산물가공품 기타가공품	이물
		산가(식용유지가공품, 참깨분, 대두분, 식용번데기가공품, 유당·유처리식품에 한한다)
		과산화물가(식용번데기가공품, 유당·유처리식품에 한한다)
		중금속(식용유지가공품 및 당류가공품에 한한다)
		대장균군(살균제품에 한한다)
		세균수(멸균제품에 한한다)
		타르색소, 합성보존료 및 산화방지제 (식품첨가물공전에서 사용기준이 정하여진 식품에 한하며, 식품제조·가공과정 중 타르색소, 합성보존료 및 산화방지제를 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다)

[별표 2]

장기보존식품의 검사항목(제2조 관련)

구분	검사항목
동·병조림	세균
레토르트식품	세균
	타르색소
냉동식품	세균수
	대장균군(냉동전 비가열제품은 제외한다)
	대장균(냉동전 비가열제품에 한한다)

< 식품위생법(법률 제9692호) >

제31조(자가품질검사 의무)

- ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.
- ② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.
- ③ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지가족부령으로 정한다.

< 식품위생법 시행규칙(시행 2009. 8. 12, 보건복지가족부령 제132호) >

제31조(자가품질검사)

- ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다.
- ② 법 제31조제2항에 따라 검사를 의뢰받은 자가품질위탁검사기관은 제1항의 기준에 따라 검사를 한 후 지체 없이 그 검사 결과를 의뢰한 영업자에게 통보하여야 한다.
- ③ 자가품질위탁검사기관은 제2항에 따른 검사 결과 부적합하여 해당 제품이 법 제45조제1항에 따른 회수대상이 되는 식품등에 해당된다고 인정되는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장, 지방식품의약품안전청장 또는 신고관청에 통보하여야 한다. 이 경우 자가품질검사를 의뢰한 영업자는 유통 중인 해당 제품에 대하여 법 제45조에 따라 회수·폐기하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.
- ④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.

[별표 12]

자가품질검사기준(제31조제1항 관련)

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 다른 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.
3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.
4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 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 휴잉점만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 점류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팥콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 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: **6개월마다** 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장: **6개월마다** 1회 이상 식품별 기준·규격
- 3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): **3개월마다** 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

- 4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: **1개월마다** 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 5) 보건복지가족부장관이 식품독 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.

나. 즉석판매제조·가공업

빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : **6개월마다** 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

다. 식품첨가물

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

라. 기구 또는 용기·포장

: 동일재질별로 **6개월마다** 1회 이상 재질별 성분 에 관한 규격

※ 자기품질검사 실시 기준일 : 수입신고하여 세관에서 통관한 일자부터 산정

식품의약품안전청 고시 제2010-12호

「식품위생법 시행규칙」 제45조제1항제3호에 따른 「식품의 유통기한 설정기준」(식품의약품안전청 고시 제2009-194, 2009. 12. 22)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2010년 3월 9일
식품의약품안전청장

식품 등의 유통기한 설정기준 일부개정고시

식품의 유통기한 설정기준을 다음과 같이 개정한다.

제명 “식품의 유통기한 설정기준”을 “식품 등의 유통기한 설정기준”으로 한다.

I. 목적을 다음과 같이 한다.

I. 목적

이 고시는 「식품위생법 시행규칙」 제45조제1항제3호에 따른 식품 및 식품첨가물의 유통기한 설정 기준을 정함을 목적으로 한다.

II. 중 “식품의”를 “식품 및 식품첨가물의”로 한다.

II. 1. 가.를 다음과 같이 한다.

가. 식품 및 식품첨가물(이하 “식품 등”이라 한다.)의 유통기한은 해당제품의 제조·가공업자가 설정한다. 단, 식품첨가물은 유통기한을 표시하는 경우에만 한다.

II. 1. 나. 중 “식품제조·가공업자”를 “식품 등 제조·가공업자”로 한다.

II. 1. 다. 중 “식품제조·가공업소”를 “식품 등 제조·가공업자”로 하고 “다음과 같은 기관”을 “다음의 업체 또는 기관”으로 한다.

II. 1. 다. 1) 중 “식품제조·가공업소”를 “식품 등 제조·가공업체”로 한다.

II. 1. 다. 3) 중 “「식품위생법」 시행규칙 제16조제2항의 규정에 의해”를 “「식품위생법 시행규칙」 제24조제3항에 따라”로 한다.

II. 1. 라.를 다음과 같이 한다.

라. 나목 및 다목에 따라 식품 등의 유통기한 설정실험을 하는 경우에는 별표 2의 식품의 유통기한 설정실험 지표에 대한 실험 또는 식품첨가물의 유통기한 설정 실험을 수행할 수 있는 적절한 설비, 기계·기구 및 인력을 갖추어야 한다.

II. 1. 바.를 삭제한다.

II. 1. 사목과 아목을 각각 바목과 사목으로 한다.

II. 2 가. 1) 중 “식품”을 “식품 등”로 하고, “실험시”를 “실험 시”로 한다.

II. 2 가. 4) 가) 중 “식품공전”을 “「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」”으로 한다.

II. 2 나. 1) 가) 중 “식품공전의 제2 검체의 채취 및 취급방법”을 “「식품의 기준 및 규격」 제 9 검체의 채취 및 취급방법”으로 한다.

II. 3 가. 중 “식품제조·가공업업자”를 “식품 등 제조·가공업자”로 한다.

“III. 식품 등의 유통기한 설정실험을 생략할 수 있는 경우”를 다음과 같이 신설한다.

III. 식품 등의 유통기한 설정실험을 생략할 수 있는 경우

II에도 불구하고, 식품 및 식품첨가물 중 유통기한 설정실험을 생략할 수 있는 경우는 다음과 같다. 이 경우 별지 제3호 서식 유통기한 설정사유서 중 유통기한 설정근거란에 제품의 원료, 보존특성을 기재하고 유통기한 설정실험 생략 사유 및 그 근거를 제시하여야 한다.

1. 식품

가. 별표 3 식품의 권장유통기간 이내로 유통기한을 설정하는 경우

나. 「식품등의 표시기준」 별지1 제1호가목5)에서 정한 유통기한 또는 품질유지

기한 표시를 생략할 수 있는 식품에 해당하는 경우(다만, 식품 제조·가공업자가 유통기한을 표시하고자 하는 경우에는 제외)

다. 유통기한이 설정된 제품과 다음 각 항목 모두가 일치하는 신제품의 유통기한을 이미 설정된 유통기한 이내로 하는 경우

- 1) 식품유형(「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품별 기준 및 규격 중 식품유형 정의에 구체적인 식품종류가 나열되어 있는 경우에는 식품종류까지 동일하여야 한다, 예 : 과자류 - 과자 - 비스킷)
- 2) 성상(예 : 분말, 건조물, 고체식품, 페이스트상, 시럽상, 액체식품 등)
- 3) 포장재질(예 : 종이재, 합성수지재, 병, 금속캔, 파우치 등) 및 포장방법(예 : 진공포장, 밀봉포장 등)
- 4) 보존 및 유통온도
- 5) 보존료 사용여부
- 6) 유당·유처리 여부
- 7) 살균(주정처리, 산처리 포함) 또는 멸균방법

라. 유통기한 설정과 관련한 국내·외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품공업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하여 유통기한을 설정하는 경우

2. 식품첨가물

유통기한이 설정된 제품과 다음 각 목 모두가 일치하는 신제품의 유통기한을 이미 설정된 유통기한 이내로 하는 경우

- 가. 「식품첨가물의 기준 및 규격」으로 고시한 품목명(혼합제제의 경우에는 원료성분명) 및 성상
- 나. 포장재질 및 포장방법
- 다. 보존 및 유통온도

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

유통기한 설정사유서 관련 Q & A

[Q1] 유통기한 설정사유서를 제출하여야 하는 주문자상표부착 식품은?

- 국내 식품 영업자가 수출국 제조·가공업체에 계약의 방식으로 식품 생산을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 포장지에 표시하여 수입하는 식품등을 말한다.(농·임산물 및 주류 제외)
- 이 경우 상표란 특허청에 상표 출원하여 등록된 상표로 함
- 다만, 식품업체가 외국 현지에서 설립한 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우는 제외함

※ 상표검색 사이트 <http://www.kipris.or.kr/kor/main/main.jsp> 우측상단 상표

[Q2] 주문자상표부착 식품의 유통기한 설정사유서 제출 도입 배경?

- '08년 9월 한국소비자원에서 주문자상표부착방식으로 외국에서 제조한 수입식품은 국내 제품과 달리 유통기한 설정 근거 없이 국내 판매하고 있어 이에 대한 개선의견이 있었습니다.
- 이와 관련하여 외국에는 유통·판매되지 않고 국내에만 판매되는 주문자상표부착방식 형태의 식품등에 대하여 「유통기한 설정사유서」를 제출토록 식품위생법 시행규칙을 개정하게 되었습니다.

[Q3] 주문자상표부착 식품의 유통기한 설정사유서 제출 도입 근거 법령은 ?

- '09. 8.12일 개정된 식품위생법 시행규칙 제12조제1항4호 규정임.
※ 수입신고시 구비서류 : 제45조제1항제3호에 따른 유통기한 설정사유서(법 제44조 제5항에 따른 주문자상표부착식품등만 해당한다)

[Q4] 유통기한 설정사유서는 언제 수입한 제품부터 제출하나요?

- 유통기한 설정사유서는 식품위생법 시행규칙 개정('09.8.12) 이전에 수입하였던 제품과 동일한 제품은 제출할 필요가 없으며, 시행규칙 개정 후 최초 수입하는 제품부터 제출하여야 합니다.

- 다만 기존에 수입하였던 제품도 유통기한을 연장 할 경우에는 이에 타당한 유통기한 설정사유서를 새로이 제출해야 합니다.
- 참고로 인터넷으로 수입신고 시 유통기한 설정사유서를 파일로 첨부할 경우에는 전산시스템으로 조회가 가능하므로 매번 첨부하는 번거로움을 해소 할 수 있습니다.

[Q5] 수입식품의 유통기한 설정기준은 누가 설정하여야 하나요?

- 유통기한은 해당 수출국 제조·가공업체에서 설정하여야 하나, 수입식품의 특성상 주문자상표부착방식 식품 제조·가공을 의뢰한 국내 식품제조·가공업체 또는 식품등수입판매업체도 설정 할 수 있습니다

[Q6] 수입식품의 유통기한 설정실험을 의뢰할 기관은 어디인가요?

- 수출국 제조·가공업체에서 설정하는 경우 다음의 기관에서 실험을 할 수 있습니다
 - 동 제조·가공업체(유통기한 설정실험이 가능한 경우)
 - 유통기한 설정실험이 가능한 해당국가의 타 식품제조·가공업체
 - 해당국가의 식품관련 학과 설치 대학 및 대학 부설연구소
- 국내 식품제조·가공업체 또는 수입자가 설정하는 경우 다음의 기관에서 실험할 수 있습니다
 - 주문자상표부착방식 식품을 의뢰한 식품제조·가공업체 또는 식품등 수입판매업체(유통기한 설정실험이 가능한 경우)
 - 국내 유통기한 설정실험이 가능한 타 식품제조·가공업체
 - 국내 식품관련 학과 설치 대학 및 대학 부설연구소
 - 「식품위생법」 시행규칙 제24조제3항의 규정에 의해 식품의약품안전청장이 지정한 식품위생검사기관(다만, 유통기한설정실험 수행 가능 품목은 지정 받은 검사업무 범위에 해당하는 품목에 한함)

[Q7] 유통기한 설정 실험을 생략할 수 있는 경우는 어떠한 경우인가요?

- 유통기한 설정 실험을 생략할 수 있는 경우는
 - 다음의 식품에 대하여 유통기한을 식품의 권장유통기간 이내로 설정하는 경우

식품종류		유통유통기간	
식품유형	식품 종류	상온(15-25℃)	냉장(10℃ 이하)
빵류	크림 충전 또는 도포제품 크림빵 생크림 빵 및 생크림 케이크 빵(팥, 고구마 앙금 함유)	5일 5일	4일
떡류 (주정처리제품 제외)		1일(실온)	
어묵	어묵(비살균 제품)		8일
두부류	두부(비포장 제품)	4월~10월:24시간(실온) 11월~3월:48시간(실온)	3일 3일
묵류	묵류(비포장 제품)	4월~10월:24시간(실온) 11월~3월:48시간(실온)	3일 3일
과일·채소류 음료	과일·채소류 음료 (비가열 제품)		3일
튀김식품		1일	3일
즉석섭취편의식품	도시락 김밥 샌드위치류 햄버거류	8시간 7시간 10시간 10시간	36시간 36시간 48시간 72시간
국수, 냉면, 당면	건조 제품 비건조 제품(살균제품)	2년 2개월(실온)	6개월

- 유통기한을 생략할 수 있는 식품에 해당하는 경우(다만, 식품 제조가공업체가 스스로 유통기한을 표시하고자 하는 경우에는 제외)

※ 유통기한을 생략할 수 있는 식품 : 설탕, 병과류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장 제품에 한함), 식염과 주류(맥주, 탁주 및 약주를 제외)

- 수입식품이 기존 유통제품(수입제품)과 식품유형, 성상, 포장재질, 유통 및 보존온도, 보존료사용 여부, 유통·유통처리 여부, 살균 또는 멸균방법이 모두 일치하는 경우(단, 수입식품의 유통기한을 기존 유통제품의 유통기한 이내로 설정하는 경우에 한함)

- 유통기한 설정과 관련한 국내·외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품공업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하여 유통기한을 설정하는 경우

[Q8] 유사제품 비교 시 타사 제품과 비교해도 되나요?

○ 자사의 유사제품을 비교하는 것이 가장 좋으나 부득이한 경우 동일한 수입국에서 제조된 제품으로서 이미 유통기한 설정사유서를 제출한 타사

제품과는 비교할 수 있습니다. 다만, 이 경우에는 근거자료를 확실히 제시할 수 있어야 합니다.

- 국내제품과 수입제품은 유통환경이 상이하기 때문에 유사제품으로 비교하는 것은 불가능합니다.

[Q₉] 품질유지기한 표시제품도 유통기한 설정사유서를 작성해야 하나요?

- 품질유지기한 표시대상으로 현품에 품질유지기한으로 표시한 식품은 유통기한 설정사유서를 작성할 필요가 없습니다.

※ 품질유지기한 표시대상 : 레토르트식품, 통조림식품, 잼류, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 올리고당류, 다류 및 커피류(액상제품은 멸균에 한함), 멸균한 음료류, 간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류, 식초, 멸균한 카레제품, 김치류, 젓갈류 및 절임식품, 멸균한 조림식품, 맥주, 전분, 벌꿀, 밀가루

[Q₁₀] 유통기한 설정실험을 생략하는 경우에는 유통기한 설정사유서를 제출하지 않아도 되나요?

- 유통기한 설정사유서는 주문자상표부착방식 식품 수입신고시 반드시 제출하여야 합니다. 따라서 유통기한 설정실험을 수행하지 않고 유사제품 비교 등으로 유통기한을 설정하는 경우에도 설정근거를 유통기한 설정사유서에 작성하여 제출하여야 합니다.

[Q₁₁] 유통기한 설정 실험을 생략할 수 있는 경우 중 수입식품이 기존 유통제품과 일치하는 경우 유통기한 설정 사유서 작성 방법은 ?

- 수입식품이 기존 유통제품(수입제품)과 다음의 각 항목이 모두 일치하는 경우 (단, 수입식품의 유통기한을 기존 수입·유통제품의 유통기한 이내로 설정하는 경우에 한함)에 유통기한 설정실험을 생략할 수 있습니다.
 - 식품유형(다만, 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품별 기준 및 규격 중 식품유형 정의에 구체적인 식품종류가 나열되어 있는 경우에는 이들 식품종류까지 동일하여야 한다. 예 : 과자류 - 과자 - 비스킷)
 - 성상(예 : 분말, 건조물, 고체식품, 페이스트상, 시럽상, 액체식품 등)
 - 포장재질(예 : 종이재, 합성수지재, 병, 금속캔, 파우치 등) 및 포장방법(예 : 진공포장, 밀봉포장 등)

- 유통 및 보존온도
- 보존료 사용여부
- 유통·유처리 여부
- 살균(주정처리, 산처리 포함) 또는 멸균방법

○ 이와 유사한 작성방법은 다음과 같습니다.

유통기한 설정 사유서(예시)

제 품 명	녹차맛스낵	
식 품 의 유 형	과자	
보존 및 유통 방법	실온(○) / 상온() / 냉장() / 냉동() / 기타()	
유통 기 한	6개월	
실험수행기관종류	자사() / 의뢰() / 생탁(○)	
실험수행기관명		
유통기한 설정근거		
1. 제품의 원료 및 보존 특성		
<p>가. 본 제품의 주성분은 밀가루 65%, 변성전분 10%, 정백당 5%로서 최종제품의 수분 함량이 15% 이하의 건조물이고 포장재질이 PE/PP로 밀봉포장되어 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하므로 미생물의 생육이 억제됨</p> <p>나. 유통처리 제품이므로 지질의 산패로 인한 품질 변화를 최소화하고 제품의 충격 완화를 위하여 절소충전한 제품임</p>		
2. 유사제품 비교		
구분	신규제품	기존 유통제품
제품명	녹차맛스낵	보리짱구
제조사	(주) ○○	(주) △△
식품유형	과자	과자
성상	건조물(수분 15% 이하)	건조물(수분 15% 이하)
포장재질 및 포장방법	합성수지재(PE/PP) / 밀봉(절소충전)	합성수지재(PE/PP) / 밀봉(절소충전)
보존 및 유통온도	실온	실온
보존료 사용여부	미사용	미사용
유통·유처리	유통처리	유통처리
살균 또는 멸균방법	-	-
유통기한	6개월	6개월
3. 종합 판단		
<p>① 수분 15% 이하의 건조제품으로 미생물 생육이 억제될 수 있고, 습기를 차단할 수 있는 PE/PP 필름 포장 및 절소충전 되어 있어 지질의 산패로 인한 품질변화를 최소화한 제품인 점과</p>		

② 본 제품과 제품특성이 유사한 기존 수입제품의 유통기한이 6개월인 점을 감안하여 식품의 유통기한 설정기준, II. 1. 바. 3)에 따라 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 「6개월」로 설정합니다.

※ 필요한 경우 제품의 사진이나 기존 유통제품의 표시사항 등 첨부

상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

첨부 : 별지2호 서식의 실험 결과보고서(생략)

(식품의약품안전청 고시 제2007-100호 “식품의 유통기한 설정기준” II. 1. 바항에 적용되는 경우 생략 가능)

200○년 ○월 ○일

제출인 : (주)○○ 대표 홍길동 (인)

[Q₁₂] 어떤 경우에 유사제품으로 인정되나요?

○ 상기 Q₁₁의 조건을 모두 만족할 경우 유사제품으로 인정됩니다.

[Q₁₃] 기존의 제품과 포장세질만 다르다면 유사제품으로 인정되나요?

○ 유사제품으로 인정되지 않습니다.

[Q₁₄] 95년 이전의 식품공전 권장유통기한을 인용해서 제품의 유통기한을 설정해도 되나요?

○ 1995년 이전에 식품공전에 제시되었던 권장유통기한은 유통기한 설정에 참고적으로 사용할 수는 있으나 그 설정 근거로는 부족합니다. 따라서 유통기한 설정실험 결과 및 유사제품의 제시 등의 자료가 필요합니다.

[Q₁₅] 제시된 식품유형별 지표 실험은 모두 수행해야 하나요?

○ 「식품의 유통기한 설정기준」 별표 2. 식품의 유통기한 설정실험 지표는 식품유형 및 식품의 제조·가공 특성에 따른 지표를 참고적으로 제시하고

있는 것입니다. 따라서 이를 참고하여 해당업체 및 검사기관에서 실험 계획 시 식품의 특성을 면밀히 검토하여 지표를 선정할 수 있습니다.

[Q.16] 상온유통제품의 온도범위는 15 ~ 25℃인데 유통기한 실험 시 저장 온도는 어떻게 선정해야 하나요?

- 상온유통제품의 온도범위는 15 ~ 25℃으로 상온유통제품에서 보존성이 가장 취약한 온도는 그 온도범위에서 가장 높은 25℃라 할 수 있습니다. 따라서 상온유통제품의 유통기한 설정실험 시에는 반드시 25℃를 포함한 저장온도를 선정해야 합니다.
- 이와 마찬가지로 실온유통제품, 냉장유통제품 냉동유통제품의 경우에도 각각 35℃, 10℃, -18℃의 저장온도를 반드시 포함시켜 실험해야 합니다.

[Q.17] 유통기한 설정실험기간은 유통기간보다 길어야 하나요?

- 유통기한 설정 실험은 제품을 유통온도에서 보존하였을 경우 식품의 품질이 유지되는 기간을 설정하기 위한 것이므로 실험 저장기간이 최소한 설정하려는 유통기간보다는 길어야 합니다.
- 단, 가속실험의 경우는 보존·유통온도로 실험하는 것이 아니기 때문에 예외가 될 수 있습니다. 자세한 사항은 식약청 홈페이지 공지사항의 “식품의 유통기한 설정 실험 가이드라인”을 참고하시기 바랍니다.

※ 가속실험이란?

가속실험은 유통기간이 긴 식품에 대한 유통기한 설정실험을 수행할 경우 장기간의 실험시간과 많은 시료수가 소요되는 문제를 해결하기 위하여 실제 저장조건보다 가혹한 조건(가속조건 : 온도, 습도 등)에서 실험하여 품질저하를 촉진시킨 후, 가속조건으로부터 얻은 결과로부터 적절한 수학적 모델방정식을 사용하여 유통기간을 추정하는 실험입니다.

[Q.18] 자가품질검사에 의한 기준·규격 항목의 검사결과를 그대로 인용해도 되나요?

- 유통기한 설정실험은 보존기간에 따른 식품의 품질 변화를 측정하여 유통기한 설정을 위한 과학적인 데이터를 확보하는 것으로 최종생산 제품이

식품의 기준 및 규격에 적합한 제품인지를 판별하는 자가품질검사와는 다르기 때문에 자가품질검사 결과만을 인용하여 유통기한을 설정하는 것은 타당하지 않습니다.

[Q.19] 제출한 유통기한 설정사유서가 유통기한 설정기준에 맞지 않을 경우에는 어떻게 처리되나요?

○ 수입업체에 유통기한 설정사유서의 문제부분에 대하여 보완조치하고 2차 보완 기간까지 보완이 되지 않을 경우 반려조치 됩니다.

※ 유통기한설정사유서를 미 제출하였을 경우에도 상기와 동일하게 처리

현지 위생점검 중점 확인 사항 [참고용]

실사항목	세부 실사 항목	세부 확인 사항
위생점검 개요	공장회사 설립년도	○ 회사는 언제 설립되었고 면적은 몇 제곱미터인지? 예: 1900년 5월 5일 설립, 약 2,200㎡
	주요품목, 주변환경	○ 어떤 제품류를 몇 품목 생산하고, 공장 입지 주변 환경은? 예: 소스류 10품목 생산, 식품공장단지내 입주
	종업원 수	○ 근무하고 있는 종업원의 수는? 예: 약 80여명(남 40명, 여 40명)
	인증 또는 지정	○ 식품관련 인증은 몇가지나 받았는지? 예: HACCP, Codex GMP, ISI 0000 등
	수출품목, 수출량	○ 한국을 포함하여 몇 개국에 수출하는지? 예: 한국 등 30개국 수출
		○ 한국에 수출하는 품목과 수출량은? 예: 칠리소스, 09년 500,000kg
		○ 현재까지 부적합 이력은? 예: 수출관련 부적합 제품 없음
	허가(신고) 품목	○ 허가(신고포함)품목 현황은? 예: Chilli, Chicken Sauce 등 12품목
생산능력(량)	○ 생산능력(량)은? 예: 1일 5천톤 생산할 수 있는 시설 완비	
품질관리	○ 품질검사(내부검사, 위탁검사) 능력은? 예: 자체검사: 000 항목, 위탁검사: 000 항목	
	○ 품질검사의 검사원은 몇 명인지? 예: 미생물검사: 10명, 이화학검사: 10명	
1.작업자 관리	조직도 인적사항	○ 경리부, 영업부, 품질관리부, 제조관리부 등 예: 경리부 00명, 영업부 00명, 품질관리부 00명
	작업자 건강기준	○ 정규직 또는 비정규직의 건강검진 주기는 어떻게 하는지? 예: 정규직 매년 00회, 비정규직 채용 시 00회 등

실사항목	세부 실시 항목	세부 확인 사항
	교육훈련	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종사자의 교육은 주기적 또는 분기별로 하는지? 예: 법적 교육 ○○회, 사내교육 ○○회
2.영업장 주변관리	영업장 주변	<ul style="list-style-type: none"> ○ 공장 주변 환경은 적절한지? 예: 농장지역, 공단지역 등 ○ 외부 침수 방지 시설은 되어 있는지? 예: 홍수 대비 방지 대책 등 ○ 취수원의 위치는 적절한지? 예: 농장, 목장 등 ○ 그밖의 사항 예: 기타 영업장 주변 특이사항 등
3.작업장 관리	건물 및 구역 분리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 독립된 건물이거나 식품취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리되었는지? ○ 취급하고자 하는 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분되었는지? 예: 독립된 건물, 작업장별 벽 등으로 구획 ○ 작업장 외벽과 지붕 등의 먼지, 곤충 등의 유입이나 누수 방지는 되었는지 ? ○ 출입구와 창 등의 밀폐 가능한 구조인지? 예: 에어커튼, 방충이충문 등, 방충 방서관리등 ○ 청결구역과 일반구역으로 나누고 교차오염 방지를 위하여 벽 등으로 분리되었는지? 예: 일반구역, 준청결구역, 청결구역 등 ○ 작업장내 발생하는 악취나 이취, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설 설치 여부? 예: 외부 먼지 유입 여부, 환기방향 등
3.작업장 관리	건물 바닥, 벽, 천장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 내수성내열성내약품성-항균성내부식성 등의 재질로 되어 있는지? ○ 파여 있거나 갈라진 틈이나 구멍 등이 있는지? ○ 천장은 청소가 용이한 구조로 가능한 밝은 색으로 처리 되었는지?
	배수 및 배관 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 작업장은 배수가 잘 되어 있는지? ○ 배수로에 퇴적물이 쌓이지 않는지? ○ 배수구, 배수관은 역류가 되지 않도록 관리되고 있는지?

실사항목	세부 실시 항목	세부 확인 사항
		예: 배수로 덮개(밀폐, 구멍, 격자형 등), 배수로 청소 상태
	출입구 관리	○ 작업장 출입구에는 작업실 특성에 따라 세척 또는 건조소독 설비 등을 구비하였는지?
	통로 관리	○ 작업장 내부 통로는 이동 경로를 표시하여 교차 오염을 방지하고 있는지?
	창 관리	○ 유리는 파손시 비산흡입되지 아니 하도록 관리 하고 있는지?
	채광 및 조명 관리	○ 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하도록 적절한 보호 장치를 하였는지? ○ 선별 및 검사구역(육안확인 필요한 경우) 540룩스 인지?
4. 부대시설	화장실 및 탈의실	<ul style="list-style-type: none"> ○ 작업장 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추었는지? ○ 벽바닥은 내수성내부식성 재질로 청소가 용이한지? ○ 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하고 있는지? ○ 탈의실은 외출복장과 위생복장간의 교차오염이 발생하지 않도록 구분보관하는지?
5. 위생관리 기준	동선 및 공정간 오염 방지(온도, 환기등)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 표시하는지? ○ 작업장 전 과정에서 발생할 수 있는 이물에 대한 관리는 하고 있는지? ○ 청결구역과 일반구역별 각각 출입, 복장, 세척, 소독기준 등을 포함하는 위생 수칙을 정하고 있는지? ○ 제조, 가공, 포장, 보관 등 공정별로 온도 관리 계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하는지? <p>예: 온도계 설치 유무 확인, 권장 온도 등</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 작업장 내에는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출하는데 충분한 용량의 환기시설이 설치 되었는지?

실사항목	세부 실사 항목	세부 확인 사항
	방출·방서관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 외부로 개방된 흡배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하고 주기적으로 청소 또는 세척하거나 교체는 하고 있는지? ○ 작업장은 해충이나 설치류 등의 유입번식을 방지할 수 있도록 청결히 관리하고 방제 대책을 수립하여 유입 여부를 항상 확인하는지? ○ 구제 작업시 적절한 보호 조치를 취하는지?
	개인위생관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하고 위생적으로 관리되고 있는지? 예: 오염방지를 할 수 있는 위생복, 귀까지 가린 위생모, 마스크 착용 등 ○ 작업장내 모든 종업원의 개인용 잠신구 등 착용 금지 여부? 예: 귀금속, 핸드폰, 시계 등 ○ 작업장 출입구내 손세척 시설구비 및 출입순서 등 부착하여 관리하는지? 예: 작업장 인원예 비해 손세척 및 소독시설이 부족하거나 손씻는 방법 등 ○ 위생복과 일상복을 구분하여 별도 보관하는지? 예: 개인 락카 보유여부 등 ○ 복장 등 개인위생 상태 점검은 몇회 실시하는지? 예: 매주 ○○회 또는 매일 실시(00:00) 등 ○ 작업장 입실시 작업복 이물제거 및 체온 확인하는지? 예: 작업복 이물제거(끈끈이 등), 체온 확인(온도계 등)
	폐기물 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 하고 수시 세척 및 소독 실시여부? ○ 폐기물폐수처리 시설은 작업장과 격리된 일정 장소에 설치 운영하고 정기적으로 폐기물 등을 처리 반출하는지?
	세척 또는 소독	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종업원, 기계설비, 기구용기 등 세척하거나 소독할 수 있는 충분한 시설이나 장비 구비여부? ○ 올바른 손세척 방법 등 지침이나 기준이 있는지?
6. 제조시설 관리	제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제조 가공공정간 또는 취급시설 설비간 오염이 발생되지 않도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되었는지? ○ 인체에 무해한 내수성 내부식성 재질로 세척이

실사항목	세부 실시 항목	세부 확인 사항
		<p>협고 열탕 증기 살균제 등으로 소독 살균이 가능하여야 하며, 청소가 용이한 구조</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용 보관 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정 기록하는 장치를 설치 구비 관리 ○ 주기적으로 점검하여 유지 보수 등 개선 조치 실시
	냉장 냉동시설 설비 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 냉장시설은 내부의 온도를 5℃ 이하(완제품의 유통 단계는 제외), 냉동시설은 -18℃이하로 유지 ○ 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치 ○ 정기적으로 점검 정비를 실시하며 그 결과를 기록 유지
7.용수관리	음용수 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품제조 가공에 사용되는 용수는 수돗물이나 먹는 물 수질기준에 적합한 물을 사용하는지 ? ○ 용수저장탱크, 배관 등은 인체에 유해하지 않은 재질을 사용하며 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치 ○ 용수 저장탱크는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 실시하고 그 결과를 기록 유지 ○ 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 않도록 관리
8.제조공정도	생산과정 흐름도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당 품목의 주요 생산 공정은 적절한가? 예: 일련의 생산공정도 기록 예: 생산과정에는 살균공정이 있는데 작업장내 살균 시설이 없는 경우 등 ○ 타 제조업체에 일부 또는 전부를 위탁하여 생산하는지? 예: 위탁생산업체의 인허가 문제 등
9.제조공정별 위해관리	제조공정 위해관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원료 배합 비율은 적절하고 사용할 수 있는 원료 들인가? 예: 우리나라 수출제품중 사용원료 적정여부 등 ○ 해당 제품의 원료 투입부터 포장까지 전 제조 공정별 위해요소 관리 부분은? 예: 원부차재료, 공정별 단계별 위해요소 발생 원인과 예방조치, 관리방법, 살균 등 ○ 계량한 원료이외에 다른 원료를 혼합하여 투입하는지? 예: 원료 계량 일치 등 확인

실사항목	세부 실사 항목	세부 확인 사항
10.보관운송 관리		○ 이물관리는 어떻게 하고 있는지? 예: 금속제거 장치 설치 여부 등
	구입 및 입고	○ 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 원 부자재만 사용하는지?
	협력업체 관리	○ 관리계획에 따라 원부자재 공급업체 등 협력업체의 입고자재 관리 및 검사체계를 확인하고 그 결과의 기록 유지는 되고 있는지?
	운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 교차오염을 방지	○ 운송차량은 냉장의 경우 10°C이하 냉동의 경우는 -18°C이하를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 온도 변화를 확인할 수 있는 온도 기록 장치 부착
11.품질관리	보관	○ 선입선출 원칙에 따른 입 출고상황 관리 기록 ○ 원 부자재 및 완제품의 명확한 구분 및 바닥, 벽으로부터의 이격보관 ○ 부적합품의 별도 구분 및 반송, 폐기 등의 조치 방법 설정 및 기록유지 ○ 유독성, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 환기가 잘되는 지정장소에 구분 보관 취급
	제품검사	○ 납품 받은 원료 검사는 어떻게 하는지? 예: 검사성적서로 같음하는지, 위해항목을 선정하여 검사하는지, 위탁검사 하는지 등 ○ 생산한 완제품 및 반제품 품질검사는? 예: 완제품은 품질검사를 동일한 유형으로 월 몇 회만 하는 것인지 아니면 전 생산 품목에 대하여 매번 검사하는지 등
11.품질관리		○ 제품검사는 자체 실험실 또는 검사기관과의 협약에 의하여 실시하는지? 예: 자체실험실 이용 검사 또는 위탁검사 등
	시설 설비 기구 등 검사	○ 검사성적서는 어떻게 기록되었는지? 예: 검체명, 제조년월일 또는 유통기한, 검사 연월일, 검사항목-검사기준 및 검사결과, 판정결과 및 판정 연월일, 검사자 및 판정자의 서명날인, 기타 필요한 사항 ○ 온도측정 장치는 년1회 이상 교정하는가? ○ 작업장의 청정도 유지를 위한 정기적인 공중낙하 세균 등의 검사관리는 하는가?

실사항목	세부 실사 항목	세부 확인 사항
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 검사용 장비 및 기구에 대한 정기적인 교정 및 기록유지는 하는가?
12. 회수프로그램관리	회수관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립 운영 하는지? ○ 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록 보관하는지? ○ 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구 하는지? <p>예: 유통제품 중 소비자 불만으로 리콜조치 여부 등</p>
13. 기타	부적합 제품 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당 제품의 부적합 발생 원인은? <p>예: 수입단계에서 부적합 발생시 부적합 항목에 대한 원인규명 예: 위해성분 검출 시 ⇒ 인위적 첨가 등 예: 기준규격 검출 시 ⇒ 제조, 유통단계 등</p>
14. 질의응답 및 총평		<ul style="list-style-type: none"> ○ 인터뷰 및 위생점검 결과에 대한 상세한 설명

주문자상표부착식품 대상 사례(예시)

□ 주문자상표부착식품(OEM) 의 정의

국내 식품 영업자가 수출국 제조·가공업체에 계약의 방식으로 식품 생산을 위탁하여 상표법에 따라 상표 등록된 주문자의 상표(문고, 기호, 문자, 도형 등)를 포장지에 표시하여 수입하는 식품 및 식품첨가물 (농·임수산물, 주류, 기구용기포장 제외)

□ '주문자상표부착식품(OEM)' 여부 판단 방법 <참고자료1>

- 다음을 모두 충족한 경우 OEM 제품으로 판단
 - ① 상표법에 따라 상표 등록된 주문자의 상표가 표시되었는지 여부
 - ② 한글로 인쇄된 포장지를 사용하였는지 여부
 - ※ 단, 한글표시스티커의 형태로 일괄 표시면에 인쇄한 경우는 제외
- 상기 기준을 충족하더라도 다음의 경우는 OEM에서 제외
 - 식품업체가 외국 현지에 설립한 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우(사례1)
 - 외국의 다국적 기업에서 생산한 제품을 다국적기업의 한국지사에서 수입하는 경우(사례2)
 - ※ 다국적 기업의 해외공장이 아닌 다른 회사의 공장에서 생산한 경우는 제외

□ 상표법에 따른 상표 판단 방법 <참고자료2>

- 상표를 상호로 등록한 경우
 - ⇒ 상표를 표시한 모든 식품은 OEM
- 상표를 식품 관련 업종, 특정 식품 품목 등 "식품"과 연관될 수 있는 항목으로 등록한 경우
 - ⇒ 상표를 표시한 모든 식품은 OEM

참고자료 1

□ 유형별 OEM 사례

제 품 유 형	OEM 여부
자연 상태의 수입 농임수산물 또는 수입 주류	X
일괄표시 한글스티커를 부착하거나 일괄표시 스티커의 형태로 인쇄한 수입 식품(수출국 표시사항이 그대로 있는 식품)	X
국내 유통전문판매업소가 국내 제조기업소에 위탁하여 생산한 “국내식품”	X
관세청 「원산지제도 운영에 관한 고시」에 따라 “주표시면”에 원산지를 표시하여야 하는 식품 및 식품첨가물이 아닌 경우 ☞ 주표시면에 원산지 없이 ‘위탁생산’ 문구만 표시하는 사례는 없도록 함	X
국내 OO사 본사가 자사의 상표로 외국의 자사 공장에서 제품을 생산하여 수입하는 경우	X
외국에 있는 다국적 기업 본사(또는 지사)가 자사의 해외공장이 아닌 다른 식품업체의 OO공장에 위탁하여 국내 상표등록된 “로고” 등을 한글로 인쇄한 제품을 다국적 기업 한국지사가 수입하는 경우	O
국내 상표법에 따라 상표 등록되어 있고 외국의 다국적 기업 해외 자사공장에서 생산된 것을 다국적 기업 한국 지사가 수입하는 경우	X
수입업체 A사가 외국에 위탁생산하여 B사에서 상표 등록한 B사의 상표를 포장지에 표시하여 수입하는 경우 ☞ 상표법에 위반되지 않는 범위에서 상표권자와 수입판매업자가 상표를 공유한 경우 수입판매업자의 상표로 봄	O
외국의 제조업체 C사가 국내 상표법에 따라 상표등록하고 생산한 제품을 국내 수입업체 A사가 수입하는 경우 ☞ 외국의 제조업체에서 직접 등록한 상표는 주문자(수입업체)의 상표로 보기 어려움	X

참고자료 2

□ 상표등록 여부에 따른 사례

사 례	OEM 여부
♣를 “김치”에 상표 등록한 경우 ♣가 표시된 “김치”	○
☼를 “상호”로 상표 등록한 경우 ☼가 표시된 “모든 식품”	○
☼를 “백화점”으로 상표 등록한 경우 ☼가 표시된 “과자” ☞ 식품 판매 업종으로 등록하였으므로 상표가 표시된 식품은 모두 OEM 대상으로 봄	○
☼를 “자동차”로 상표 등록한 경우 ☼가 표시된 “과자” ☞ 식품과 관련 없는 항목으로 상표 등록한 경우는 OEM 대상으로 보지 않음	×
☼를 “김치”로 상표 등록한 경우 ☼가 표시된 “깍두기” ☞ 특정 식품 유형으로 등록된 경우는 상표가 표시된 다른 식품도 모두 OEM 대상으로 봄	○
상표 외관이 다르게 보이는 다음의 경우는 엄밀히 말하면 등록상표로 보기는 어려우나, 소비자가 제품을 해당 업체의 것으로 오인·혼동할 우려가 있다고 판단되는 경우는 OEM으로 보도록 함	
① ♣를 과자에 상표 등록한 경우 꽃모양을 표시한 과자	×
② “구구”를 과자에 굴림체로 상표 등록한 경우 휴명명조체로 “구구”를 표시한 과자	×
③ “구구 GuGu”를 과자에 상표 등록한 경우 “구구” 또는 “GuGu”를 표시한 과자	○
④ ☼를 과자에 상표 등록한 경우 ♣ 또는 “구구”를 표시한 “과자”	×

위생상태 점검 결과 보고서(예시)

1. 기 간 : 2010.00.00 ~ 00.00(00일간)
2. 장 소 : (국가명) 소재 식품제조업체
3. 조 사 자 : 000, 000
4. 현지 확인 업체

제 조 업 체 명	대표자	조 사 품 목	점 검 일	비고
수출국 제조업체명 및 상세 주소	000	00000000		

5. 조사방법 및 내용

○ 조사방법 : 점검표(붙임 참조)에 의한 제조시설 등 항목별 적합여부

○ 조사내용

- 수출국 제조업체의 해당식품 제조과정 전반의 위생관리 상태 점검
 - 원료 검사·보관 분야 8항목
 - 시설 분야 36항목
 - 공정관리 분야 20항목,
 - 완제품 품질관리·보관 분야 11항목
 - 소비자 정보 분야 3항목,
 - 훈련 분야 7항목

1

현지실사 위생상태 점검 결과

○ 원료 검사·보관 분야

- 제품 내역

제품명	원재료명 및 함량	검사항목	비고

○ 원료 검사·보관 분야

- 원료 및 용기·포장 입고 검사 후 해당 창고로 이송
 - ※ 동 업체의 경우 원료의 공급을 위하여 부화 양계장을 별도로 운영하여 도계 후 원료의 입고 전 원료검사를 실시하며, 적합한 원료에 한하여 제조업체 원료 창고로 입고 관리함
- 원료의 특성에 따라 냉장, 냉동, 상온창고에 보관 관리

- 원료 및 포장은 입고 및 출고에 대한 기록관리를 유지하며, 선입선출 원칙으로 입·출고관리



○ 시설 분야

- 해당 제조업체 건축물 주변에 식품의 오염이나 위해 발생 우려가 없음
- 작업장의 내·외부는 방충·방서를 위한 시설을 구비하고 정기적으로 관리하고 있음
- 작업장은 환기장치의 설비가 갖추어져 있으며, 내부공기가 외부로 배출될 수 있도록 설비되어 있음
- ※ 작업장의 경우 별도의 공조시설의 운영으로 천정에서 바닥으로 공기의 흐름을 조절하여 배출하도록 설계하였음
- 작업장 내부의 구조는 내수성 재질로 되어있으며, 작업장은 매일 청결관리를 진행하며, 기계·기구류는 작업 후 시행
- 식품과 직접 접촉하는 작업대 및 작업기구는 내구성이 있으며, 세척 및 소독을 용이하게 진행할 수 있음
- 화장실의 경우 별도의 공간에 수세식으로 설계되어 있으며, 개인용 설비의 적절한 공간 및 손을 씻고 말리는데 적절한 설비를 갖추고 있음
- 온도기록장치에 대하여 정기적(년2회) 검교정을 진행함
- 제품의 1차 포장 후 금속검출기를 통한 이물관리와 기타 먼지, 유해 연기 및 화학물질로부터의 식품 오염 방지를 위한 시설 및 기준을 갖추고 있음



○ 공정관리 분야

공정도

- 종업원은 위생모, 위생복, 위생화를 착용하며, 식품취급지역 내에서는 장신구를 제거하고 출입함
- 작업장별 출입구와 위생복의 색을 달리하여 상호 교차오염을 방지하기 위한 조치를 취함
- 작업장 입구에 개인위생관리를 위한 설비를 운영함
- 감염성 질환자의 경우 관리자에게 보고 의무화하여 작업 제한 조치를 취함
- 방문자는 종업원과 동일한 위생규정을 준수토록 함
- 기계설비 및 기구·용기는 하루에 한번 세척 소독 후 사용함
- 식품취급에 사용하는 용수는 정부관망을 통하여 공급받으며, 해당 용수의 경우 정부차원의 주기적(년2회) 수질검사를 진행하며, 동 업체에서 주1회 자체적으로 미생물학적 검사(세균수, 대장균군)를 실시하고 있음

관련사진

○ 완제품 품질관리·보관 분야

- 완제품은 검사를 실시하여 합격한 제품에 한하여 출고하며, 검사에 관한 기록을 보관하고 있음
- 완제품은 냉동창고(-18℃)에서 보관하며, 냉동 컨테이너로 배송함



○ 훈련 분야

- 관리자의 경우 해당 업무 수행에 필요한 지식을 보유하고 있으며, 종업원에 대한 HACCP, ISO9001교육, CIQ위탁교육을 통하여 식품위생 및 안전 관리에 대한 주기적 훈련을 실시하고 있음

○ 현장 위생점검 실사

- 우수수입업체 지정 등록을 위한 위생점검 서류 등 확인

2

업체 위생 자율관리

1. 주요 안전관리

○ 수입자의 주기적 위생점검 실시

- 수입업체에서 고용된 위생관리인이 현지에 상주하면서 관리
- 수입업체에서 필요시 수시점검 실시('09년 6회)

○ HACCP, SSOP, ISO9001:2000 시스템 적용 및 운영

2. 기타사항

○ 수출국 제조업체 일반현황

- 2004년 설립
- HACCP (2005년)
- ISO9001:2000 (2005년)