

식품 등 사업자 여러분께



HACCP(해썹)에 따른 위생 관리에 힘씀시다!

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint

(위해 요인)

(분석)

(중요)

(관리)

(점)



일본의 식생활을 둘러싼 환경 변화나 국제화 등에 대응하고 식생활의 안전을 확보하기 위해 2018년에 식품위생법이 개정되었습니다.

이 개정에 의해 **2021년 6월 1일** 부터 원칙적으로 모든 식품 등 사업자는 'HACCP에 따른 위생 관리'를 시행하는 것이 의무화되었습니다.

이 팸플릿을 참고로 'HACCP에 따른 위생 관리'에 힘씀시다.



HACCP이란



곰돌이
(곰돌이 베이커리 점주)

있잖아요, 호랑이님. HACCP이 의무화된다고 들었는데 도대체 'HACCP'이 뭐죠?

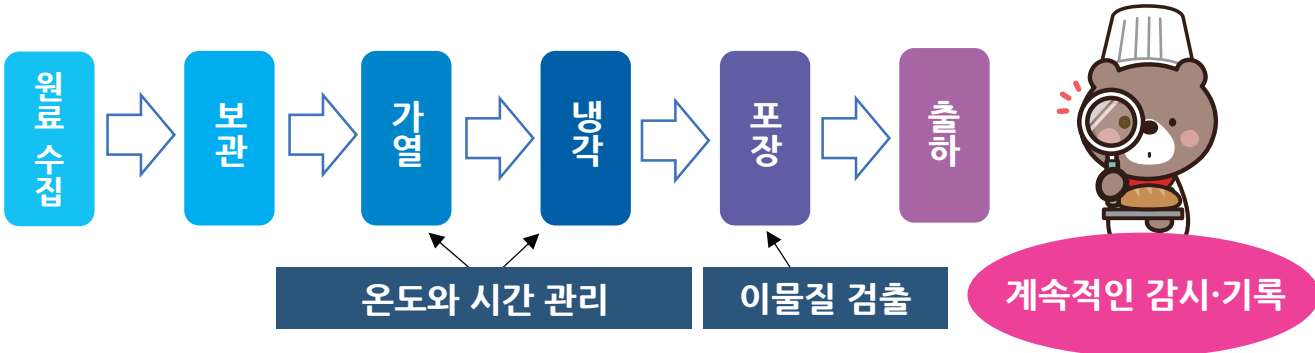
1960년대에 우주식의 안전 관리를 위해 개발된 위생 관리 수법이에요! 자세히 설명할게요.



호랑이
(보건소 식품위생감시원)

★ HACCP(해썹)이란? ★

Hazard Analysis(위해 요인 분석) and Critical Control Point(중요 관리점)의 머리글자를 딴 것으로, 식품 등 사업자 스스로가 원료 수집에서 제품 출하까지의 모든 공정 중에서 식중독균 오염이나 이물질 혼입 등의 '위해 요인(해저드)'을 파악한 후에 이들을 제거, 절감시키기 위해 특히 중요한 공정을 관리하고, 제품의 안전성을 확보하는 위생 관리 수법입니다.



즉...

식품을 취급하는 공정 중에서 '어디'에서 '무엇이 위험한가'를 생각해서 식품의 안전을 지키기 위해 중요한 공정을 집중적으로 관리해 나간다는 위생 관리 수법입니다.

【12가지 절차와 7원칙】

HACCP은 12개의 절차를 밟게 되어 있고, 그중 절차 6에서 절차 12까지는 특히 중요해서 'HACCP의 7 원칙'이라고 부르고 있습니다.



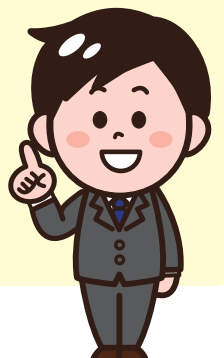
HACCP은 지금까지도 후생노동성이 제시한 가이드라인에 근거하여 각 도도부현 등이 조례 등으로 정한 기준의 일부로 도입되어 왔습니다.

2018년에 식품위생법이 개정되면서 사업자가 지켜야 하는 위생 관리의 기준으로 전국에 일괄적으로 후생노동성이 정한 기준이 사업자에게 적용되게 되었고, 그중에서 'HACCP에 근거한 위생 관리'가 의무화되어 보다 명확하게 사업자의 HACCP 실시가 요구되게 되었습니다.



HACCP이라는 게 왠지 어려워 보이네. 과연 이런 걸 할 수

이번에 제도화된 'HACCP에 따른 위생 관리'는 소규모 식품 등 사업자분들도 실천하기 쉬운 내용이에요! 안심하세요.



영업자가 실시하는 것이란?



영업자는 무엇을 할 필요가 있지?



영업자가 실시해야 하는 사항은 아래와 같습니다. 간단히 말하면, 지금까지 해 왔던 위생 관리 등을 계획으로서 문서화 등을 합니다.

영업자가 실시하는 것

①아래의 2가지 기준에 근거하여 '위생 관리 계획'을 작성하고, 종업원에게 철저히 주지시킨다

【일반적인 위생 관리】	
1. 식품위생관리자 등의 선임	8. 검식 실시
2. 시설 위생 관리	9. 정보 제공
3. 설비 등의 위생 관리	10. 회수·폐기
4. 사용수 등의 관리	11. 운반
5. 쥐 및 곤충 대책	12. 판매
6. 폐기물 및 배수 취급	13. 교육 훈련
7. 식품 또는 첨가물을 취급하는 자의 위생 관리	14. 기타

【HACCP에 따른 위생 관리】	
1. 위해 요인 분석	
2. 중요 관리점 결정	
3. 관리 기준 설정	
4. 모니터링 방법 설정	
5. 개선 조치 설정	
6. 검증 방법 설정	
7. 기록 작성	
※소규모 영업자 등은 업계 단체가 작성해서 후생노동성에서 확인한 안내서에 따라 대응하는 것이 가능합니다.	

②필요에 따라 지시서를 작성한다

지시서: 청소·세척·소독이나 식품 취급 등에 대해 구체적인 방법을 정한 것

③위생 관리 실시 상황을 '기록'하고 '보관'한다

④'위생 관리 계획'과 '지시서'의 효과를 정기적으로 검증하고 필요에 따라 내용을 재검토한다



HACCP에 따른 위생 관리란 구체적으로 무엇을 하는 거지?

영업자가 시설 규모 등에 따라 위생 관리를 스스로 정해서 실행합니다. 'HACCP에 근거한 위생 관리'와 'HACCP의 개념을 도입한 위생 관리' 중 하나를 실시하는 것입니다.



HACCP에 따른 위생 관리 다음 중 하나의 위생 관리가 필요합니다.

● HACCP에 근거한 위생 관리

대상: 대규모 사업자, 도축장, 식육 처리장(인정 소규모 식용조류처리 사업자를 제외한다.)

위생 관리: P2-3에 나타난 HACCP의 7 원칙에 근거하여 실시하는 위생 관리

● HACCP의 개념을 도입한 위생 관리

대상: 소규모의 영업자 등(자세한 내용은 다음 페이지)

위생 관리: 각 사업자 단체가 작성하고 후생노동성이 확인한 [안내서]를 참고로 실시하는 위생 관리. 후생노동성의 HP에서 각 업체의 안내서를 공개 중!

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



아래의 영업자는 일반적인 위생 관리는 필요하지만 HACCP에 따른 위생 관리는 불필요합니다.

- ①식품 또는 첨가물 수입업 ②식품 또는 첨가물 저장 또는 운반만을 하는 영업(단, 냉동·냉장 창고업은 제외한다.)
- ③상온에서 장기간 보관해도 부패, 변패, 기타 품질의 열화에 의한 식품 위생상의 위해 발생 우려가 없는 포장 식품 판매업
- ④영업 이외의 급식 시설 중 1회의 제공식 수가 20식 정도 미만 ⑥농가, 어업자가 실시하는 채취 일부로 간주하는 행위 등

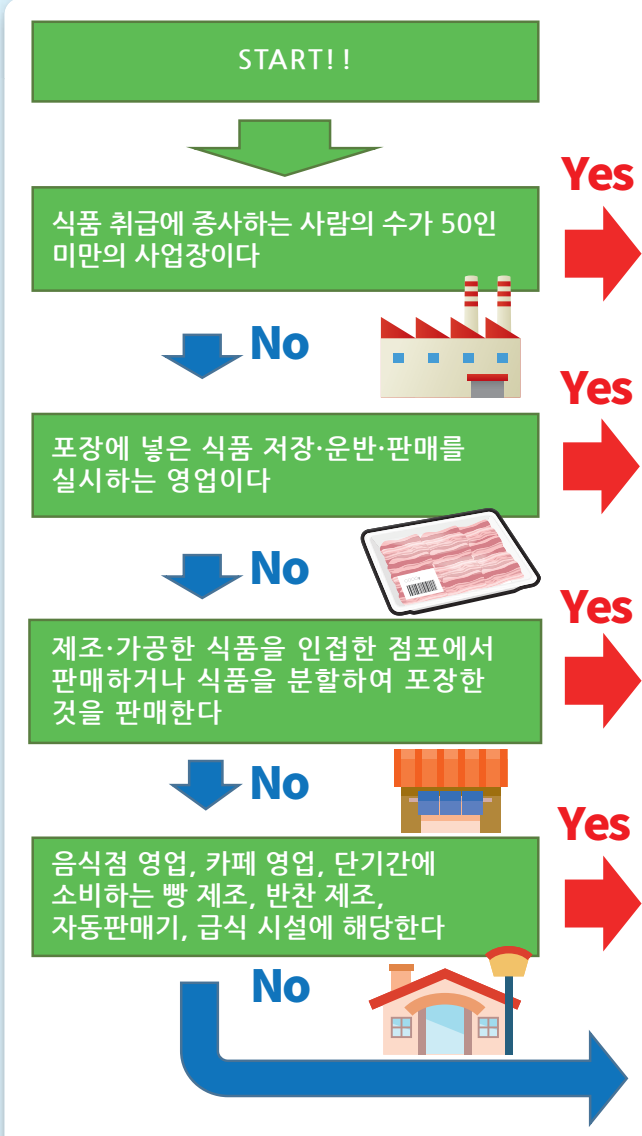
필요한 위생 관리란?



곰돌이 베이커리는 빵을 만들고 대면으로 판매하고 있어. 어느 위생 관리를 하지?



플로 차트에서 체크해 보세요.



당신이 실시하는 것은...

● HACCP의 개념을 도입한 위생 관리

↓

취급 식품이나 업태에 따라 해당하는 'HACCP의 개념을 도입한 위생 관리를 위한 안내서(후생노동성 HP에 게재)'를 참고로 '위생 관리 계획'을 작성합니다!

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

당신이 실시하는 것은...

● HACCP에 근거한 위생 관리

※ P2-3에 나타난 HACCP의 7원칙에 근거한 위생 관리가 필요합니다.



곰돌이 베이커리는 종업원이 5명이니까 'HACCP의 개념을 도입한 위생 관리'가 필요하다는 거구나!

맞아요! 우선은 가게에 맞는 안내서를 선택합니다. 후생노동성 홈페이지에서 안내서를 선택해 주세요.

곰돌이 베이커리에서는 '빵류의 제조의 식품 위생 관리 안내서'를 사용하는 거네!



자주하는 질문



HACCP에 따른 위생 관리를 시작하는데 새로운 설비 등이 필요해?

HACCP에 따른 위생 관리는 위생 관리 수법입니다. 기본적으로 시설과 설비의 신설이나 변경은 필요없어요!



위생 관리 실시 상황은 누가 확인하지?

여러분이 작성한 '위생 관리 계획'과 그 '실시 상황'을 보건소의 식품위생감시원이 영업 허가의 입회 검사 등을 할 때 확인합니다!



HACCP에 따른 위생 관리를 안한 경우는 어떻게 돼?

위생 관리 실시 상황에 부족한 부분이 있는 경우, 우선은 구두나 서면으로 개선 지도를 합니다. 개선되지 않는 경우, 영업 금지나 정지 등의 행정 처분 대상이 되는 경우가 있습니다. 이를 따르지 않고 영업한 경우는 징역 또는 벌금이 부과될 가능성이 있습니다.



그 밖에 필요한 것은?

원칙적으로 **식품위생책임자 선임**이 필요합니다!



- 식품위생책임자는 다음 중 한 가지에 해당하는 자가 될 수 있습니다.
- 식품위생감시원·식품위생관리자의 자격 요건을 갖춘 자
 - 조리사, 제과 위생사, 영양사, 선박 요리사 등 ● 도도부현 지사 등이 적정하다고 인정하는 양성 강습회 등을 수강한 자
- 식품위생책임자가 실시해야 하는 것은 아래와 같습니다.
- 식품위생책임자는 후속 조치를 위한 강습회(실무 강습회)를 정기적으로 수강하여 새로운 지견 습득을 위해 노력합니다.
 - 식품위생책임자는 영업자의 지시에 따라 위생 관리를 합니다. 또, 영업자에 대해 필요한 의견을 제시하도록 노력합니다. 영업자는 식품위생책임자의 의견을 존중합니다.

