

식약처, 해썹(HACCP) 도입 30년 성과를 바탕으로 국제 수준의 '글로벌 해썹'으로 도약

- 공정상 위해요소 제어 이외에 잠재적 외부 위협요인까지 관리하는 국제 수준에 부합하는 '글로벌 해썹 기준' 마련 및 국제 동등성 인정 추진
- 중요관리점(CCP) 60% 이상을 스마트 해썹 적용 시 현장 조사평가 면제 대상에 포함하고 등록 요건 합리적 개선
- 해썹 교육훈련기관의 교육훈련 결과를 매월 보고하도록 규정 명확화

식품의약품안전처(처장 오유경)는 국내·외 식품 제조 환경·기준 변화 등에 발맞춰 국제기준에 부합하는 글로벌 해썹(Global HACCP*) 등록 기준 신설 등을 주요 내용으로 하는 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」을 8월 4일 일부 개정 고시했다고 밝혔다.

* ('95년 도입) 안전관리인증기준(Hazard Analysis Critical Control Point) : 「식품위생법」 제48조 및 「축산물 위생관리법」 제9조에 따라 식품·축산물의 제조·가공 등 모든 과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 확인·평가해 중점 관리하는 사전예방적 시스템

개정된 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」에는 ▲글로벌 해썹 등록 기준 마련 ▲스마트 해썹 관리 업체 현장 조사평가 면제기준 확대 ▲스마트 해썹 등록 요건 개선 ▲해썹 교육훈련기관의 결과 보고 주기 명확화 등이 담겼다.

① '글로벌 해썹(Global HACCP)'은 해썹 업소가 고의적·의도적인 식품안전 사고 발생 예방을 위해 현재 해썹 기준에 식품 방어(food defense), 식품 사기 예방(food fraud prevention), 식품안전문화(food safety culture) 및 식품안전경영(food safety management) 등을 포함하여 관리하는 시스템이다.

* 식품방어(고의적인 식품 테러 방어), 식품 사기(가짜 원료 사용 예방), 식품안전문화 및 안전 경영(영업자 및 종사자의 식품안전 환경문화 조성 및 책임 의식 등 강조)

식약처는 글로벌 해썹 등록 기준을 마련하기 위해 국제식품규격위원회(CODEX)의 최신 지침 및 국제식품안전협회(GFSI) 인증 기준 등을 반영하여 기존의 해썹 평가 항목 80개에 국제기준에 부합하는 선행요건 16항목과 관리 기준 56항목을 총 72개 항목을 추가로 마련했다.

글로벌 해썹 등록을 희망하는 해썹 인증업체의 경우 등록 요건을 갖추어 한국식품안전관리인증원에 신청하면, 서류 및 현장 평가를 통해 적합한 경우 '글로벌 해썹 업체'로 등록(기존 해썹 변경 등록·관리)할 수 있다.

<글로벌 해썹 등록 기준 주요 내용>

구분	現 해썹(HACCP)	글로벌 해썹(Global HACCP) <자율 등록>								
기준 (관리 체계)	<p><평가 항목 80개></p> <table border="1"> <tr> <td>선행 (52)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 영업장 ▲ 위생시설·설비 관리, ▲ 용수관리 ▲ 보관·운송 ▲ 검사관리 ▲ 회수프로그램 관리 등 </td> </tr> <tr> <td>해썹 (28)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 제품설명서 및 공정 흐름도 ▲ 위해요소분석 ▲ CCP 결정 및 한계 기준 ▲ CCP 모니터링 등 </td> </tr> </table>	선행 (52)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 영업장 ▲ 위생시설·설비 관리, ▲ 용수관리 ▲ 보관·운송 ▲ 검사관리 ▲ 회수프로그램 관리 등 	해썹 (28)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 제품설명서 및 공정 흐름도 ▲ 위해요소분석 ▲ CCP 결정 및 한계 기준 ▲ CCP 모니터링 등 	<p><평가 항목 72개> 총 152항목 ※ 現 해썹 기준(80개항목) + 글로벌 해썹 기준(72개항목)</p> <table border="1"> <tr> <td> + 선행 (+16) </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 식품 방어·사기 요인 관리 ▲ 품질관리 ▲ 제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 ▲ 환경점검 관리 ▲ 비상 대응 관리 </td> </tr> <tr> <td>해썹 (+56)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 글로벌 해썹팀 구성·교육 ▲ 글로벌 해썹 관리 전략 ▲ 식품안전경영 ▲ 식품안전문화 </td> </tr> </table>	+ 선행 (+16)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 식품 방어·사기 요인 관리 ▲ 품질관리 ▲ 제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 ▲ 환경점검 관리 ▲ 비상 대응 관리 	해썹 (+56)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 글로벌 해썹팀 구성·교육 ▲ 글로벌 해썹 관리 전략 ▲ 식품안전경영 ▲ 식품안전문화
	선행 (52)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 영업장 ▲ 위생시설·설비 관리, ▲ 용수관리 ▲ 보관·운송 ▲ 검사관리 ▲ 회수프로그램 관리 등 								
해썹 (28)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 제품설명서 및 공정 흐름도 ▲ 위해요소분석 ▲ CCP 결정 및 한계 기준 ▲ CCP 모니터링 등 									
+ 선행 (+16)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 식품 방어·사기 요인 관리 ▲ 품질관리 ▲ 제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 ▲ 환경점검 관리 ▲ 비상 대응 관리 									
해썹 (+56)	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 글로벌 해썹팀 구성·교육 ▲ 글로벌 해썹 관리 전략 ▲ 식품안전경영 ▲ 식품안전문화 									
심벌 (선택 가능)										

② 기존에는 모든 중요관리점(CCP)*을 스마트 해썹**으로 관리하는 업체에 대해서만 현장 조사평가를 면제해 왔으나, 스마트 해썹 활성화를 위해 중요관리점의 60% 이상*** 스마트 해썹을 적용하는 업체도 현장 조사평가 면제 대상에 포함한다.

* **중요관리점(CCP, Critical Control Point)** : 식품의 위해요소를 예방·제어 하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 식품의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 공정

** **Smart HACCP(자동기록관리시스템)** : 중요관리점(CCP) 모니터링 데이터를 실시간으로 자동 기록·관리하고 확인·저장할 수 있는 데이터의 위·변조 방지시스템

*** (예) 3개 CCP 운영 : 2개 CCP 스마트 해썹 적용(60%↑) + 1개 수기 모니터링 관리

③ 스마트 해썹 업소는 중요관리점 모니터링을 자동으로 기록·관리함에도 별도의 전자결재 시스템을 갖추도록 해 구축 비용(약 2천만원)이 발생하는 업체 애로가 있었으나, 스마트 해썹 자동 측정 설비를 통해 실시간 모니터링이 기록·관리되는 경우 시스템 구축을 생략할 수 있도록 개선했다.

④ 그간 해썹 교육훈련기관은 매년 교육이 종료된 다음 연도 1월에 교육·훈련 결과를 보고하였으나, 해썹 인증업체의 교육 수수료 여부에 대한 관리를 강화하기 위하여 전산시스템을 통해 매월 보고하도록 규정을 명확화하였다.

※ 개정된 고시의 자세한 내용은 '국가법령정보센터(law.go.kr)' 또는 '식약처 대표 누리집 (mfds.go.kr) → 법령 자료 → 법령정보 → 제개정 고시등'에서 확인 가능

참고로 식약처는 '글로벌 해썹' 제도의 안정적인 정착을 위해 글로벌 해썹 평가 전문 인력 양성, 평가 매뉴얼 개발 및 설명회 개최 등 홍보를 강화하는 한편, 국제적으로 통용될 수 있도록 국제 동등성 인정도 추진할 계획이다.

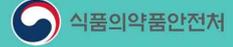
식약처는 앞으로도 국민의 안전을 최우선으로 세계 식품 안전의 기준을 선도할 수 있도록 제도를 합리적으로 정비해 나갈 계획이다.

붙임 : 글로벌 해썹 제도 및 신청 절차 안내(인포그래픽)

담당 부서	식품안전정책국 식품안전인증과	책임자	과 장	마정애 (043-719-2851)
		담당자	사무관	최총렬 (043-719-2852)



국민 안전이 기준입니다



HACCP의 기준을 한층 더 높인 글로벌 해섭(Global HACCP) 도입·시행

1 글로벌 해섭이란?

① HACCP 업체의 고의적·의도적인 식품안전 사고 발생 예방을 위하여 현재 HACCP 기준에 식품 방어, 식품 사기 예방, 식품안전문화 및 식품안전경영 등을 포함하여 관리하는 시스템

식품 방어	식품사기예방	식품안전문화	식품안전경영
의도적인 위해, 테러 등으로 인한 식품 오염 및 위험요소 방지 활동	경제적 이득을 목적으로 의도적인 위조, 가짜원료 대체 등 취약 요소 방지 활동	종사자 등 조직 전반에 식품안전 관련 사고방식과 행동에 미치는 가치, 신념 및 규범을 공유하고 확산하는 활동	식품 생산부터 소비까지 모든 과정에서 조직의 목표를 달성하기 위한 식품안전관리 활동

② 등록 기준

現 HACCP 법정 의무(유형별, 업종별)	글로벌 해섭 자율 적용(등록)								
<p>총 80개 평가항목</p> <table border="1"> <tr> <td>선행 (52)</td> <td>•영업장 •위생 •시설·설비 관리, •용수 관리 •보관·운송 •검사·관리 •회수프로그램 관리 등</td> </tr> <tr> <td>해섭 (28)</td> <td>•제품설명서 및 공정 흐름도 •위해요소분석 •CCP 결정 및 한계기준 •CCP 모니터링 등</td> </tr> </table>	선행 (52)	•영업장 •위생 •시설·설비 관리, •용수 관리 •보관·운송 •검사·관리 •회수프로그램 관리 등	해섭 (28)	•제품설명서 및 공정 흐름도 •위해요소분석 •CCP 결정 및 한계기준 •CCP 모니터링 등	<p>총 152개 평가항목 ※ 現 HACCP 기준(80개 항목) + 글로벌 해섭 기준(72개 항목)</p> <table border="1"> <tr> <td>선행 (+16)</td> <td>•식품 방어·사기 요인 관리 •품질관리 •제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 •환경점검 관리 •비상 대응 관리</td> </tr> <tr> <td>해섭 (+56)</td> <td>•글로벌 해섭팀 구성·교육 •글로벌 해섭 관리 전략 •식품안전경영, •식품안전문화</td> </tr> </table>	선행 (+16)	•식품 방어·사기 요인 관리 •품질관리 •제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 •환경점검 관리 •비상 대응 관리	해섭 (+56)	•글로벌 해섭팀 구성·교육 •글로벌 해섭 관리 전략 •식품안전경영, •식품안전문화
선행 (52)	•영업장 •위생 •시설·설비 관리, •용수 관리 •보관·운송 •검사·관리 •회수프로그램 관리 등								
해섭 (28)	•제품설명서 및 공정 흐름도 •위해요소분석 •CCP 결정 및 한계기준 •CCP 모니터링 등								
선행 (+16)	•식품 방어·사기 요인 관리 •품질관리 •제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 •환경점검 관리 •비상 대응 관리								
해섭 (+56)	•글로벌 해섭팀 구성·교육 •글로벌 해섭 관리 전략 •식품안전경영, •식품안전문화								

③ 심벌



글로벌 해섭 적용업소는 'HACCP 심벌'과 '글로벌 해섭 심벌' 병행 사용 가능 (3개 도안 중 선택사용 가능)

2 등록 절차 및 방법



등록기관 : 한국식품안전관리인증원관할지원 / 처리기한: 접수일로부터 40일(수수료 없음)
 식약처누리집 (www.mfds.go.kr) → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침(글로벌 해섭 평가 매뉴얼 공개 예정 : 8.13일)