



식품의약품안전처
HACCP교육훈련기관 지정 제3호

INTRODUCE

교육원소개

인사말

연혁

조직도

라이선스

HACCP이란?

강사진 소개

교육만족도 평가결과

시설현황/교육장 오는 길

고객센터

언제나 친절함 상담을 약속드립니다.

☎ 02)959-4653

팩스 02)969-4653

수강료 017-093121-01-015
입금계좌 기업은행 식품안전교육원

평일 : 오전 9시 ~ 오후 6시 주말 / 국공휴일 휴무

교육원소개

본원교육과정

제주교육과정

본원교육신청

제주교육신청

자료실

커뮤니티

HOME > 교육원소개 > HACCP이란?

HACCP이란?

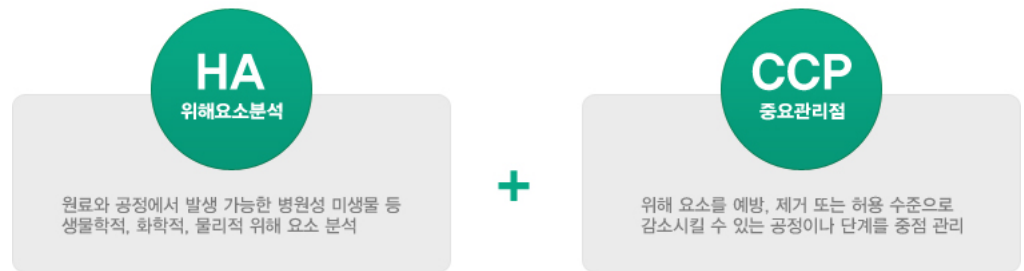
깨끗하고 안전한 식품위생관리로 밝은 내일을 준비하세요!!
안전한 식품관리를 위해 함께 노력하겠습니다.



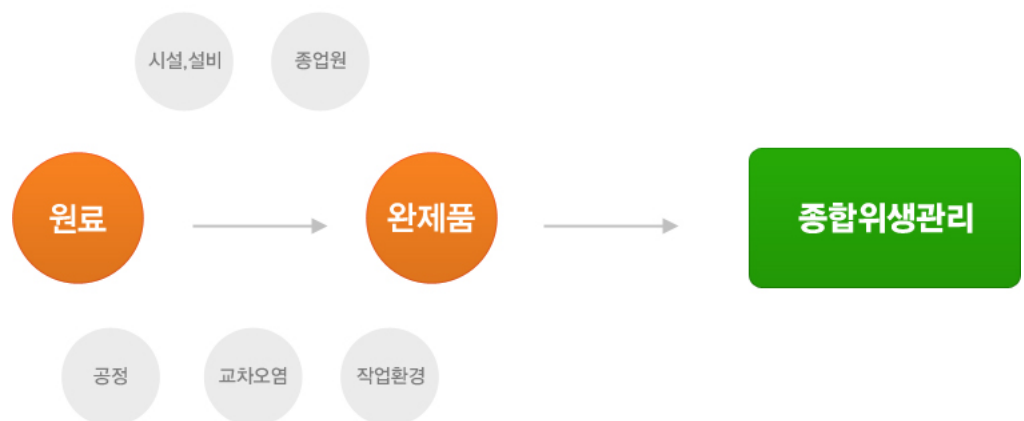
HACCP이란?

HACCP(식품안전관리인증기준)은 1959년부터 미 NASA가 요구한 우주프로그램을 위한 우주식량 안전성을 위해서 미국 Pillsbury사, 미육군 Natick 연구소, NASA에 의해 개발되었습니다. 당시 널리 보급된 최종식품 검사 위주의 품질관리 제도의 문제점을 파악하고, 안전한 식품을 생산하기 위한 원재료, 제조·가공·조리, 유통 등 식품이 최종 소비자에게 이르기까지의 모든 과정에서 위해물질이 혼입되거나 오염될 위험성을 사전에 방지하기 위하여 개발된 식품안전관리 프로그램입니다.

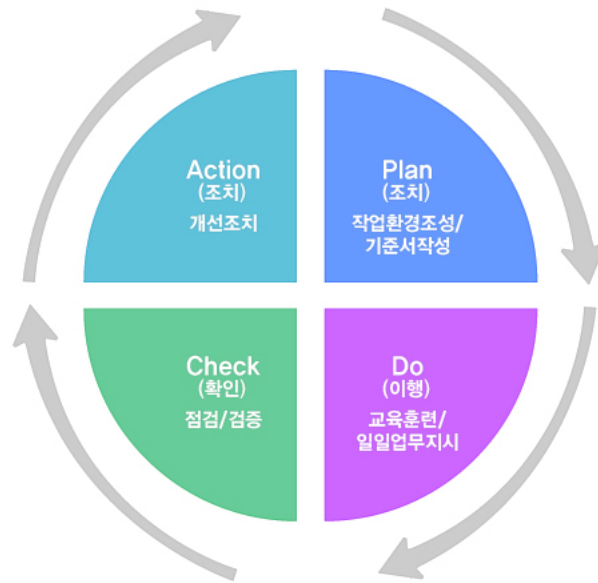
HACCP 뜻



- 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 "해썬" 또는 "식품안전관리 인증기준"이라 한다.
- 소비자에게 안전하고 깨끗한 식품을 공급하기 위한 위생관리체계
- 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 약자
- 1960년대 미국NASA(미항공우주국)의 아폴로우주선 비행사들에게 안전한 식량제공을 위해 최초로 고안
- 국제적으로 인정받고 있는 식품안전 관리체계로 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, Who, FAO)등에서 적극 권장
- 식품의 원재료부터 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생 우려가 있는 위해요소를 규명하고 중요관리점을 결정하여 자율적·체계적·효율적으로 관리하는 사전예방적·종합적 위생관리체계



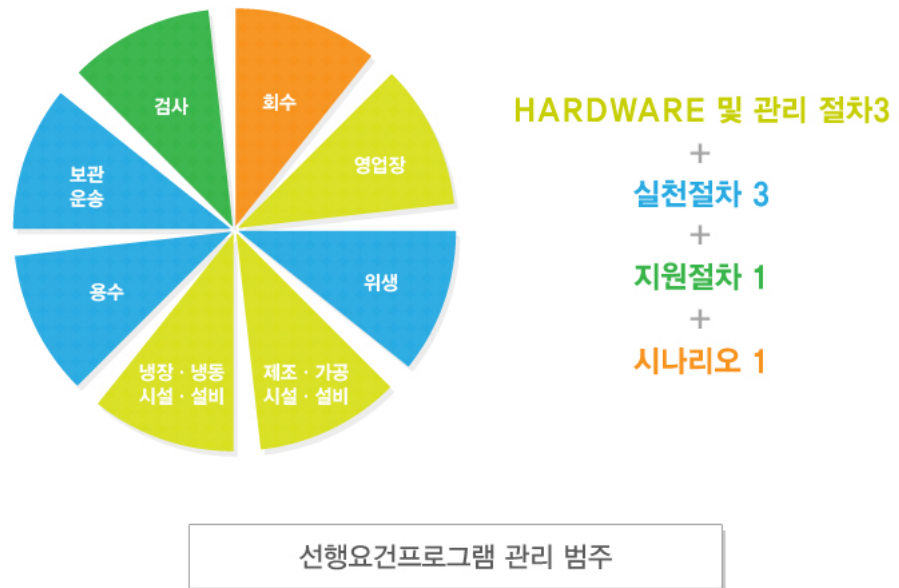
HACCP 체계적 관리



HACCP 구조

- HACCP은 식품을 위생적으로 생산할 수 있는 시설, 설비 즉 GMP 여건 하에서 SSOP를 준수하였을 때 효과적으로 작동한다. 왜냐하면, HACCP 시스템은 기본적인 위생관리가 효과적으로 수행된다는 전제조건하에 중점적으로 관리하여야 할 점을 파악하여 집중 관리하는 시스템이기 때문이다.
- GMP와 SSOP가 선행되지 않고서는 HACCP 시스템이 효율적으로 가동될 수 없으므로 GMP와 SSOP를 HACCP 적용을 위한 선행요건프로그램이라고 이해하면 된다.
- 선행요건프로그램(GMP, SSOP)의 조건을 충족하지 못하는 사업장의 경우 과학적·기술적으로 복잡한 안전성 관련 사항을 취급하는 HACCP 관리 계획을 수행하기 어렵다. 즉 적절한 선행요건을 운영하지 못하게 되면 위해요소 분석에 많은 어려움이 있고, 중요관리점을 너무 많거나 적게 설정하게 될 우려가 있다.

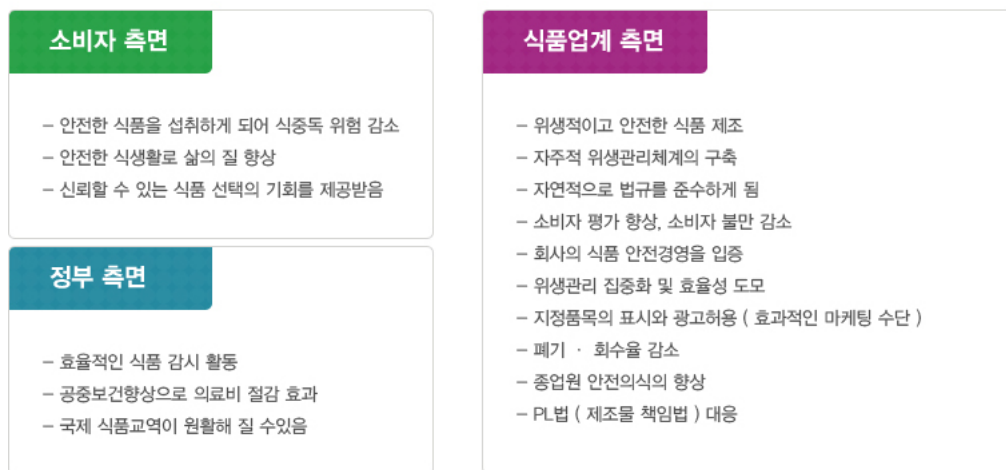




HACCP 12단계

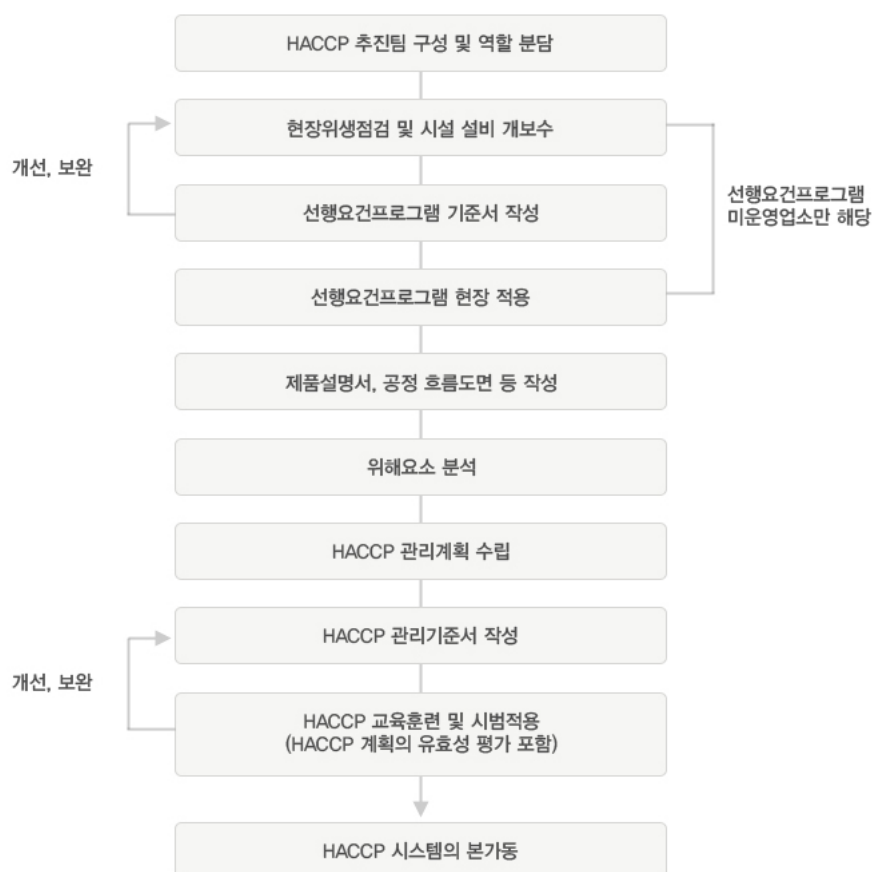
- 전 세계 공통적으로 HACCP은 7원칙 12절차에 의한 체계적인 접근 방식을 적용하고 있다.
- HACCP 7원칙이란 HACCP 관리계획을 수립하는데 있어 단계별로 적용되는 주요 원칙을 말한다.
- HACCP 12절차란 준비단계 5절차와 HACCP 7원칙을 포함한 총 12단계의 절차로 구성되며, HACCP 관리체계 구축 절차를 의미한다.





HACCP 적용순서

- 식품 제조·가공 업체 및 집단급식소에서 HACCP 적용을 추진할 때 절차는 다음과 같다.



HACCP 추진팀 구성 및 역할분담

HACCP시스템의 확립과 운영을 주도적으로 담당할 HACCP팀 구성
품질관리, 생산, 공무, 연구개발 등 다양한 분야의 직원으로 구성
팀장 및 팀원별로 각각 구체적이고 실질적인 역할을 분담

현장위생점검 및 시설·설비 개보수

식품을 위생적으로 생산·조리하기 위한 기본적인 위생시설·설비 및 위생관리 현황을 점검
기본적인 GMP, SSOP 구축·운영에 필요한 문제점을 개선·보완

선행요건프로그램 기준서 작성 및 현장 적용

영업장, 위생, 제조시설·설비, 냉장·냉동설비, 용수, 보관·운송, 검사, 회수프로그램 관리를 포함하는 선행요건 프로그램 기준서를 작성
현장 적용 후 실행상의 문제점·개선점을 파악, 기준서를 개정

제품설명서, 공정흐름도면 등 작성

제품성분, 규격, 유통기한, 사용용도 등을 포함하는 제품설명서를 작성
제조·가공·조리공정도, 작업장 평면도, 공조시설 계통도, 용수 및 배수처리 계통도 등을 작성
상기 자료는 위해분석의 기초자료로 활용

위해요소 분석, HACCP 관리계획 수립

원료별 제조공정별 발생가능한 위해요소들에 대한 위해평가를 실시
중요관리점, 한계기준, 모니터링 방법, 기준이탈시 개선조치 방법 등을 포함하는 HACCP 관리계획 수립

HACCP 관리기준서 작성

HACCP팀 구성, 제품설명서, 공정흐름도, 위해요소분석, 중요관리점 결정, 한계기준 설정, 모니터링 방법의 설정,
개선조치, 검증, 교육훈련, 기록유지 및 문서화 등을 포함하는 HACCP 관리기준서를 작성

HACCP 교육·훈련 및 시범적용

현장 종업원, 관리자, HACCP 팀원 등을 대상으로 수립된 HACCP 관리계획에 대한 교육·훈련 후 현장에 시범 적용
실제 수립된 계획이 현장에 적용하였을 경우 효과적으로 적용·운영되는지 반드시 확인(유효성 평가 실시)

HACCP 시스템의 본가동

유효성 평가 결과를 HACCP 관리계획에 반영하여 문제점을 개선하여 HACCP 시스템을 본격적으로 운영
1개월간 운영하여 식품의약품안전처에 HACCP 적용업소 인증 신청

HACCP의 입증

**HACCP 인증 심사는 해야 하는 것을
실천하고 있음을 입증하는 것.**

※ 인증 심사 때에는 관리자는 설명, 작업자는
시현을 할 수 있어야 한다.



기관명 : 식품안전교육원 대표 : 박완희 이메일 : ihaccpkr@naver.com 사업자등록번호 : 613-82-65649

사무실 : 서울특별시 영등포구 국제금융로70.709호(여의도동, 미원빌딩) 교육장 : 서울특별시 영등포구 국제금융로70.709호(여의도동, 미원빌딩)

제주교육장 : 제주특별자치도 제주시 516로 2870(영평동) 제주국제대학교 본관 1층 취업멀티실교육장

휴대폰 : 010-4641-8092 전화 : 02)959-4653 팩스 : 02)969-4653

Copyright(c)2015 ihaccp.kr All Rights Reserved.