

사료공장 위해요소중점관리기준

[시행 2024. 2. 22.] [농림축산식품부고시 제2024-19호, 2024. 2. 22., 일부개정]



농림축산식품부(축산환경자원과), 044-201-2360

제1조(목적) 이 고시는 「사료관리법」 제16조, 제17조 및 같은 법 시행규칙 제15조부터 제19조까지의 규정에 따라 사료원료의 입고에서부터 가공·포장·유통 및 소비자가 사용(양축 농가에 입고 등) 할 때까지의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석하여 중점관리 할 수 있는 기준을 정함으로써 사료의 안전성 확보를 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각 호와 같다.

1. "위해요소중점관리기준"(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 "HACCP"라 한다)이라 함은 사료 원료의 입고부터 제조·유통에 이르는 전 과정에서 위해물질이 해당 사료에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.
2. "사료공장"이라 함은 「사료관리법」(이하 "법"이라 한다) 제8조 및 같은 법 시행규칙(이하 "규칙"이라 한다) 제5조에 따라 제조업 등록을 한 업체를 말한다.
3. "위해요소(Hazard)"라 함은 법 제14조제1항제1호부터 제5호 및 제7호에 해당하는 생물학적·화학적 또는 물리적 인자로서 축산물에 잔류되는 동물용의약품, 사료의 보존 또는 유통과정에서 생성될 수 있는 유해분해산물, 사료에 사용할 수 없는 각종 첨가물 및 사료에 혼입될 수 있는 이물질 등을 말한다.
4. "중요관리점(Critical Control Point : CCP)"이라 함은 HACCP를 적용하여 사료의 위해요소를 방지·제거하거나 허용할 수 있는 수준까지 저하시킬 수 있는 단계 또는 공정을 말한다.
5. "한계기준(Critical Limit)"이라 함은 위해요소의 관리가 설정된 허용범위 내에서 위해요소의 관리가 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
6. "감시(모니터링, Monitoring)"이라 함은 중요관리점에서 위해요소의 적절한 관리여부를 점검하기 위하여 실시하는 일련의 관찰이나 측정수단을 말한다.
7. "개선조치(Corrective Action)"라 함은 중요관리점에 대한 모니터링결과 위해요소의 한계기준을 위반한 경우에 취하는 조치를 말한다.
8. "검증(Verification)"이라 함은 사료공장에서 HACCP계획(적용)이 적절하게 운용되고 있는지 여부를 평가하는 조치를 말한다.
9. "선행요건프로그램"이라 함은 사료공장서 HACCP를 적용하는데 있어 기본이 되는 관리프로그램을 말한다.
10. "HACCP계획(HACCP Plan)"이라 함은 규칙 제15조제1항 및 제16조제1항제5호에 따라 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 사료공장이 정한 자체 위해요소중점관리기준 계획서를 말한다.

제3조(지정대상 사료공장 등) HACCP 적용 사료공장은 사료제조업등록을 한 업체를 대상으로 하되, 별도로 정할 때까지는 희망하는 업체에 한하여 자율적으로 시행한다.

제4조(선행요건프로그램 등) HACCP 적용 사료공장은 다음 각 호에서 정하는 사항에 대한 선행요건프로그램을 작성하여 시행하고 관련기록을 유지하여야 한다.

1. 법 제20조 및 규칙 제21조의 규정에 의한 자가품질검사
2. 제조업자 및 종업원의 교육·훈련
3. 자체위생관리기준 및 안전사료관리기준 운영
4. 부적합 제품의 회수절차
5. 기타 HACCP 적용을 위해 필요한 사항

제5조(HACCP 관리) ① HACCP 적용 사료공장의 제조업자(관리책임자를 두는 경우에는 관리책임자를 말한다)는 다음 각 호의 사항에 대한 HACCP 관리 기준서를 작성하여 운영하여야 한다.

1. HACCP팀 구성
 - 가. 조직 및 인력현황
 - 나. HACCP팀 구성원별 역할
 - 다. 교대근무시 인수·인계 방법
2. 제품설명서
 - 가. 제품명, 제품유형 및 성상
 - 나. 제조(포장)단위
 - 다. 등록성분량
 - 라. 보관·운반·판매시 주의사항
 - 마. 사용용도 및 유통기한(또는 유통기간)
 - 바. 작성자 이름 및 작성 연월일
 - 사. 사료의 성분등록번호, 사용한 원료의 명칭, 동물용의약품 등 첨가내용
 - 아. 기타 필요한 사항
3. 입고·분쇄·배합·열처리 가공·포장 등의 설비
 - 가. 사료공장 공정도(각 공정별 흐름표시)
 - 나. 사료공장 평면배치도(공정별 구획, 공정별 주요 기계시설의 배치 등을 표시한 것을 말한다)
 - 다. 액상원료 공급 계통도
4. 사료 생산 및 유통에 따른 위해요소의 분석
5. 중요관리점
6. 중요관리점의 한계기준
7. 모니터링 방법
8. 개선조치 방법
9. 검증 방법
10. 기록유지 방법

- ② 제1항의 HACCP 관리 기준서는 해당 분야별로 작성일자와 책임자의 서명이 표시되어 있어야 한다.
- ③ 제조업자는 제1항의 규정에 의한 HACCP 관리 기준서를 작성하여 사료공장 안에 비치하여야 한다.

제6조(개선조치 이행 등) 제조업자는 사료의 안전성에 대한 개선사항이 있거나 위해요소의 한계기준의 위반사실을 발견한 때에는 이를 신속하게 조사하여 그 원인을 규명하고, 이에 대한 적절한 조치를 취하여야 하며, 그 사실을 기록·보관하여야 한다.

제7조(기록관리) ① 제조업자는 다음 각 호의 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다.

1. 위해요소 분석자료
 2. HACCP 관리 기준서(중요관리점, 한계기준, 모니터링방법, 개선조치 및 검증방법의 설정근거 자료 포함)
 3. 중요관리점 모니터링 기록(모니터링 장비 교정기록 포함)
 4. 개선조치 기록(한계기준 위반발생시 조치한 모든 기록 포함)
 5. 검증기록
 6. HACCP 팀 구성원 및 근무자의 HACCP 관련 교육·훈련 기록
 7. 검사 불합격품의 사후관리 기록
 8. 위해요소가 함유된 사료의 기록
 9. 법 제20조 및 규칙 제21조에 의한 자가품질검사 기록
 10. 제8조제3항의 규정에 의한 자체점검 기록
- ② 제1항의 기록에는 작성일자, 작성자의 이름·서명이 명기되어야 한다. 다만, 컴퓨터에 의한 기록·유지 시에는 관리책임자를 지정하여 관리토록 하여야 한다.

제8조(제조업자의 임무) ① HACCP 적용 사료공장으로 지정받은 제조업자는 근무자에 대하여 사료공장 시설관리, HACCP 관리 및 기타 필요한 사항에 대하여 교육·훈련을 정기적으로 실시하여야 한다.

- ② 제조업자는 HACCP팀의 구성원 등으로 하여금 근무자에 대해 안전사료 생산을 위한 원료의 구입, 사료의 생산 및 유통에 관한 안전사료 생산교육을 실시토록 하고, 그 결과를 기록·보관하게 하여야 한다.
- ③ 제조업자는 별표 1의 HACCP 계획 점검표에 의한 자체점검을 연 1회 이상 실시하여야 하며 위해요소분석 또는 HACCP 계획의 변경이 있을 때에도 또한 같다.

제9조(담당기관 지정 등) ① 「사료관리법 시행령」 제4조제1항의 규정에 따른 사료공장의 위해요소중점관리 담당기관(이하 "담당기관"이라 한다)은 한국식품안전관리인증원으로 한다. 다만, 매년 업무추진실적 등을 평가 및 점검하여 재지정 및 변경할 수 있다.

- ② 담당기관의 장은 매년 정기심사 및 제11조에 따른 심사계획을 수립하여 전년도 12월 15일까지 농림축산식품부장관에게 보고하여야 한다.

제9조의2(교육훈련 등) ① 규칙 제17조제3항에 따른 사료공장 위해요소중점관리기준 교육훈련기관은 별표 4와 같다. 다만, 매년 업무추진실적 등을 평가 및 점검하여 재지정 및 변경할 수 있다.

- ② 위해요소중점관리기준의 교육훈련에 필요한 사항은 별표 5와 같다.
- ③ 교육훈련 시간은 신규는 연간 12시간 이상, 정기는 연간 10시간 이상으로 한다.

제10조(HACCP 적용 사료공장의 평가방법 등) ① 담당기관의 장은 규칙 제16조제1항·제5항 및 제19조제1항에 따라 HACCP 적용 사료공장에 대한 지정, 정기심사 및 재교부 신청을 받은 때에는 별지 서식의 위해요소중점관리 기준(HACCP) 실시상황 평가표에 의거 서류검토 및 현장조사 등의 방법으로 평가하여야 한다.

② 법 제16조제3항에 따라 HACCP 적용 사료공장으로 지정받고자 하는 제조업자는 규칙 제5조제2항에 따라 제조업으로 등록한 사료종류별로 신청하여야 한다.

③ 담당기관의 장은 제1항의 신청인이 제출한 서류가 미비된 경우 신청인으로 하여금 15일 이내에 보완할 것을 요구할 수 있으며, 현장조사 평가결과 보완이 필요하다고 판단되는 경우 3개월 이내에 보완하도록 요구할 수 있다. 이 경우 담당기관의 장은 보완을 요구한 기한 내에 해당사항의 보완이 완료되지 아니한 경우와 제1항에 의한 평가결과 부적합한 경우 HACCP 적용 사료공장의 지정 및 재교부 절차를 종결처리 할 수 있다.

④ 담당기관의 장은 규칙 제19조제2항에 따라 정기심사를 실시할 경우 최근 1년 동안 적용해 온 선행요건프로그램 및 HACCP 관리 운용사항을 중점적으로 평가할 수 있다.

⑤ 담당기관의 장은 제4항의 정기심사 평가결과 HACCP 적용 사료공장에 대하여 보완이 필요한 경우 일정기간을 정하여 보완토록 하여야 하며, 보완을 요구한 기한 내에 보완이 완료되지 아니한 경우와 제4항의 정기심사 평가결과 부적합한 경우 농림축산식품부장관에게 보고하여야 한다.

⑥ 농림축산식품부장관은 제5항에 따른 정기심사 결과 보완사항이 기한 내 보완이 완료되지 않은 경우와 부적합하여 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는 3개월 이내 수정·보완 또는 개선 할 것을 명할 수 있다.

⑦ 평가기준이 마련되지 않은 품목을 생산하는 제조업자가 HACCP 적용 사료공장으로 지정을 받고자 하는 경우 규칙 제16조제1항에 따라 지정신청 전 담당기관의 장과 협의하여야 하며 담당기관의 장은 이 고시에 의한 유사 기준 등을 적용하여 평가할 수 있으며 이 경우에는 농림축산식품부장관과 사전협의 하여야 한다.

제11조(담당기관의 검증기준 등) ① 담당기관의 장은 필요한 경우 HACCP 적용 사료공장으로 지정 받은 사료공장에서 적절한 시행여부를 검증하기 위하여 다음 각 호의 사항을 심사할 수 있다.

1. HACCP 계획
2. 중요관리점의 한계기준
3. 중요관리점 모니터링
4. 개선조치
5. 중요관리점에 대한 기록
6. HACCP 실시기록
7. 사료안전성을 검증한 결과기록
8. 작업현장에 대한 관찰기록
9. 선행요건프로그램

② 담당기관의 장은 제1항의 내용을 심사한 결과 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 부적절한 HACCP 적용으로 간주하여 농림축산식품부장관에게 보고하여야 한다.

1. 제조업자가 HACCP 계획에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
2. 제6조에 따른 개선조치를 하지 아니한 때
3. 제7조에 따른 기록관리가 시행되지 아니한 때
4. 법에 규정된 위해를 일으킬 수 있는 사료를 생산·출하한 때

③ 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 심사결과 HACCP운용이 부적절하다고 인정되는 때에는 일정기간을 정하여 수정·보완 또는 개선 할 것을 명할 수 있다.

제12조(우대조치) ① 농림축산식품부장관 및 시·도지사는 규칙 제16조제4항에 따라 HACCP 적용 사료공장으로 지정받은 사료공장에 대하여 지정받은 날부터 다음 각 호의 우대조치를 할 수 있다.

1. 신규로 지정을 받은 경우에는 법 제21조에 따른 사료검사 중「사료검사기준」 제13조에 따른 품질 및 안전성 관련 성분에 대하여는 1년간 면제
- 1의2. 규칙 제19조에 따른 정기심사를 통과한 사료공장은 제1호에 따른 사료검사를 6월간 면제
2. 별표 2의 HACCP 적용 사료공장 표시부착 및 HACCP 적용 사료공장 지정 사실에 대한 광고 등 허용(하나의 영업자가 다른 장소에서 같은 영업을 하는 경우 HACCP를 적용하지 아니하는 사료공장에서 생산되는 제품은 제외한다)
3. 사료공장 출입구에 별표 3의 HACCP 적용 사료공장 표시간판 부착허용
- ② 농림축산식품부장관은 규칙 제16조제4항에 따라 HACCP 지정을 받은 사료공장에 대하여 정책자금 우선지원 및 기타 정책자금 지원사업의 지원기준 등에 우대조치 내용을 반영할 수 있다.
- ③ HACCP 적용 사료공장으로 지정받은 사료공장에서 생산된 사료를 이용하는 브랜드 경영체에 대하여는 정부에서 실시하는 평가 시 가점을 부여할 수 있다.
- ④ 담당기관의 장은 규칙 제19조제2항에 따라 HACCP 적용 사료공장에 대한 정기심사 시 전년도 우수사업자에 대하여 현장조사 등을 면제해 줄 수 있다.

부칙 <제2024-19호,2024.2.22.>

제1조(시행일) 이 고시는 공포한 날부터 시행한다.