



식품 및 축산물 안전관리인증기준

[시행 2025. 2. 18.] [식품의약품안전처고시 제2025-8호, 2025. 2. 18., 일부개정]

식품의약품안전처(식품안전인증과), 043-719-2857

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 기준은 「식품위생법」 제48조부터 제48조의5까지, 같은 법 시행규칙 제62조부터 제68조의5까지 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제38조에 따른 「식품안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항과 「축산물 위생관리법」 제9조부터 제9조의6까지, 같은 법 시행규칙 제7조부터 제7조의11까지에 따른 「축산물 안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "식품 및 축산물 안전관리인증기준(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)"이란 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 「식품안전관리인증기준」과 「축산물 위생관리법」에 따른 「축산물안전관리인증기준」으로서, 식품(건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다(이하 "안전관리인증기준(HACCP)"이라 한다).
2. "위해요소(Hazard)"란 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 「건강기능식품에 관한 법률」 제23조(위해 건강기능식품 등의 판매 등의 금지) 및 「축산물 위생관리법」 제33조(판매 등의 금지)의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건을 말한다.
3. "위해요소분석(Hazard Analysis)"이란 식품·축산물 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정을 말한다.
4. "중요관리점(Critical Control Point : CCP)"이란 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여 식품·축산물의 위해요소를 예방·제어하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품·축산물의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정을 말한다.
5. "한계기준(Critical Limit)"이란 중요관리점에서의 위해요소 관리가 허용범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
6. "모니터링(Monitoring)"이란 중요관리점에 설정된 한계기준을 적절히 관리하고 있는지 여부를 확인하기 위하여 수행하는 일련의 계획된 관찰이나 측정하는 행위 등을 말한다.
7. "개선조치(Corrective Action)"란 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.

8. "선행요건(Pre-requisite Program)"이란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하기 위한 위생관리프로그램을 말한다.
9. "안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)"이란 식품·축산물의 원료 구입에서부터 최종 판매에 이르는 전 과정에서 위해가 발생할 우려가 있는 요소를 사전에 확인하여 허용 수준 이하로 감소시키거나 제어 또는 예방할 목적으로 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 작성한 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매 공정 관리문서나 도표 또는 계획을 말한다.
10. "검증(Verification)"이란 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 유효성(Validation)과 실행(Implementation) 여부를 정기적으로 평가하는 일련의 활동(적용 방법과 절차, 확인 및 기타 평가 등을 수행하는 행위를 포함한다)을 말한다.
11. "안전관리인증기준(HACCP) 적용업소"란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하여 식품을 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 업소와 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하고 있는 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 축산물안전관리통합인증업체 등을 말한다.
12. "관리책임자"란 「축산물 위생관리법」에 따른 자체안전관리인증기준 적용 작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용 작업장 등의 영업자·농업인이 안전관리인증기준(HACCP) 운영 및 관리를 직접 할 수 없는 경우 해당 안전관리인증기준 운영 및 관리를 총괄적으로 책임지고 운영하도록 지정한 자(영업자·농업인을 포함한다)를 말한다.
13. "통합관리프로그램"이란 「축산물 위생관리법」시행규칙 제7조의3제4항제3호에 따라 축산물안전관리통합인증업체에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장에 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·운용하고 있는 통합적인 위생관리프로그램을 말한다.
14. "중요관리점(CCP) 모니터링 자동 기록관리 시스템"이란 중요관리점(CCP) 모니터링 데이터를 실시간으로 자동 기록·관리 및 확인·저장할 수 있도록 하여 데이터의 위·변조를 방지할 수 있는 시스템(이하 "자동 기록관리 시스템"이라 한다)을 말하며, 이 시스템을 적용한 안전관리인증기준을 "스마트해썹"이라 한다.

제2장 안전관리인증기준(HACCP) 적용 체계 및 운영 관리

제3조(적용대상 영업자) 이 기준은 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 및 「축산물 위생관리법」에 따라 영업허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자와 「축산법」에 따라 축산업의 허가 또는 등록을 한 자 중 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하여야 하는 영업자·농업인과 그 밖에 안전관리인증기준의 준수를 원하는 영업자를 대상으로 적용한다. 다만, 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는 자나 수출을 목적으로 하는 자가 이 기준의 준수를 원하는 경우 이 기준을 적용하게 할 수 있다.

제4조(적용품목 및 시기 등) ① 이 기준은 「식품위생법」 및 같은 법 시행규칙, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 및 같은 법 시행규칙에 따라 의무적으로 안전관리인증기준(HACCP)을 적용해야 하는 식품·축산물에 적용하며, 필요한 경우 그 이외의 영업장 또는 제품에 대해서도 적용할 수 있다. 다만, 생산식품이 해당 지역

내에서만 유통되는 도서지역의 영업자이거나 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 시기는 각 법에서 정한 바에 따르되, 연매출액 및 종업원수를 기준으로 하여 연매출액과 종업원 수의 요건을 동시에 충족하는 시기를 말하며, 연매출액 산정은 해당 사업장에서 제조·가공하는 의무적용 대상 식품 또는 축산물의 총 매출액을 기준으로 하고, 종업원 수는 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 한다.

③ 제2항의 규정에도 불구하고 신규영업 또는 휴업 등으로 1년간 매출액을 산정할 수 없는 경우에는 매출액 산정이 가능한 최근 3개월의 매출액을 기준으로 1년간 매출액을 산정하여 의무적용 시기를 정할 수 있다. 다만, 안전관리인증기준 의무적용 대상업소(소규모 업소 중 「식품위생법」 제48조의2 및 「축산물 위생관리법」 제9조의2 규정에 따른 연장심사를 일반 업소로 받아야 하는 경우 포함) 중 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 1년의 범위 내에서 의무적용 및 연장심사를 유예할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는 「식품위생법 시행규칙」 제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다

2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우

⑤ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조제3항제1호가목에 따른 매출액은 2016년 연매출액을 기준으로 산정한다

제5조(선행요건 관리) ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소(도축장, 농장은 제외한다)는 다음 각 호와 관련된 별표 1의 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소, 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장·업소가. 영업장 관리

나. 위생 관리

다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리

라. 냉장·냉동 시설·설비 관리

마. 용수 관리

바. 보관·운송 관리

사. 검사 관리

아. 회수 프로그램 관리

2. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

가. 영업장 관리

나. 위생 관리

- 다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리
- 라. 냉장·냉동 시설·설비 관리
- 마. 용수 관리
- 바. 보관·운송 관리
- 사. 검사 관리
- 아. 회수 프로그램 관리
- 3. 기타 식품판매업소
 - 가. 입고 관리
 - 나. 보관 관리
 - 다. 작업 관리
 - 라. 포장 관리
 - 마. 진열·판매 관리
 - 바. 반품·회수 관리
- 4. 소규모업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소, 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)
 - 가. 작업장(조리장), 개인위생 관리
 - 나. 방충·방서관리
 - 다. 세척·소독관리
 - 라. 입고·보관관리
 - 마. 용수관리
 - 바. 검사관리
 - 사. 냉장·냉동창고 온도관리
 - 아. 보관·운송관리
 - 자. 이물관리
- 5. 식품냉동·냉장업소
 - 가. 작업장 시설관리
 - 나. 위생관리
 - 다. 보관관리
- 6. 식품운반업소
 - 가. 운반차량 및 시설관리
 - 나. 위생관리
 - 다. 운반관리
- 7. 「식품위생법」제2조제5의2에 따른 공유주방에서 제조·가공하는 업소 등(이하 '공유주방 이용업소'라 한다.)
 - 가. 작업장(조리장), 개인위생 관리
 - 나. 방충·방서관리

- 다. 세척 · 소독관리
- 라. 입고 · 보관관리
- 마. 용수관리
- 바. 검사관리
- 사. 냉장 · 냉동창고 온도관리
- 아. 보관 · 운송관리
- 자. 이물관리
- 차. 교차오염 관리

② 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 도축장, 농장은 다음 각 호와 관련된 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 도축장

- 가. 위생관리기준
- 나. 영업자 · 농업인 및 종업원의 교육 · 훈련
- 다. 검사관리(법 제17조 및 제18조의 규정에 따른 미검사품 및 검사 불합격품 사후관리 포함)
- 라. 회수프로그램관리
- 마. 제조 · 가공 시설 · 설비 등 환경 관리(영업장, 방충 · 방서, 채광 및 조명, 환기, 배관, 배수, 용수, 탈의실, 화장실 등)

2. 농장

- 가. 농장 관리(부화장 제외)
- 나. 위생 관리
- 다. 사양 관리(부화장 제외)
- 라. 반입 및 출하 관리
- 마. 원유 관리(젖소농장에 한함)
- 바. 알 관리(닭 · 오리농장에 한함)
- 사. 종축 등 관리(종축장에 한함)
- 아. 부화 관리 · 부화장 관리(부화장에 한함)

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항 또는 제2항의 선행요건 준수를 위해 필요한 관리계획 등을 포함하는 선행요건관리기준서를 작성하여 비치하여야 한다. 다만, 제1항 또는 제2항의 선행요건을 포함하는 자체 위생관리기준서를 작성 · 비치한 경우 이를 선행요건관리기준서로 갈음 또는 대체할 수 있다.

④ 제1항 및 제2항에도 불구하고 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조 · 가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소(이하 "소규모 업소"라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다. 다만, 제1항제7호에 따른 공유주방 이용업소는 제외한다.

- ⑤ 제3조의 단서규정에 따라 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는영업자의 경우에는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 우수위생기준(Good Hygienic Practice)을 선행요건으로 적용할 수 있다.
- ⑥ 제3항에 따른 선행요건관리기준서를 제정하거나 이를 개정할 때에는 일자, 담당자 및 안전관리인증기준(HACCP)팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제6조(안전관리인증기준 관리) ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 다음 각 호의 안전관리인증기준(HACCP) 적용원칙과 별표 2의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 순서도에 따라 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 식품, 가축의 사육과 축산물의 원료관리·가공·선별·처리·포장·유통 및 판매에 사용하는 원·부재료와 해당 공정에 대하여 적절한 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획을 수립·운영하여야 한다.

1. 위해요소 분석
2. 중요관리점 결정
3. 한계기준 설정
4. 모니터링 체계 확립
5. 개선조치 방법 수립
6. 검증 절차 및 방법 수립
7. 문서화 및 기록 유지

② 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획은 과학적 근거나 사실에 기초하여 수립·운영하여야 하며, 중요관리점, 한계기준 등 변경사항이 있는 경우에는 이를 재검토하여야 한다.

③ 「식품위생법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항을 포함하는 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 제품설명서 작성

- (1) 제품명·제품유형 및 성상
- (2) 품목제조보고 연·월·일(해당제품에 한한다)
- (3) 작성자 및 작성 연·월·일
- (4) 성분(또는 식자재) 배합비율
- (5) 제조(포장)단위(해당제품에 한한다)
- (6) 완제품 규격

- (7) 보관·유통상(또는 배식상)의 주의사항
- (8) 소비기한(또는 배식시간)
- (9) 포장방법 및 재질(해당제품에 한한다)
- (10) 기타 필요한 사항

다. 용도 확인

- (1) 가열 또는 섭취 방법
- (2) 소비 대상

라. 공정 흐름도 작성

- (1) 제조·가공·조리 공정도(공정별 가공방법)
- (2) 작업장 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)
- (3) 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설 계통도
- (4) 급수 및 배수처리 계통도

마. 공정 흐름도 현장 확인

바. 원·부자재, 제조·가공·조리·유통에 따른 위해요소분석

- (1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인
- (2) 위해평가(원·부자재별, 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)
- (3) 위해평가 결과 및 예방조치·관리 방법

사. 중요관리점 결정

- (1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정

- (2) 중요관리점 결정도 적용 결과

아. 중요관리점의 한계기준 설정

자. 중요관리점 모니터링 체계 확립

차. 개선 조치방법 수립

카. 검증 절차 및 방법 수립

- (1) 유효성 검증 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차
- (2) 실행성 평가 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차

타. 문서화 및 기록유지방법 설정

2. 기타 식품판매업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

- 나. 입고 · 보관 · 작업 · 포장 · 진열 · 판매 등 판매 흐름도 작성
- 다. 입고 · 보관 · 작업 · 포장 · 진열 · 판매 등 단계별 위해요소분석
- 라. 중요관리점 결정
- 마. 중요관리점의 한계기준 설정
- 바. 중요관리점 모니터링 체계 확립
- 사. 개선 조치방법 수립
- 아. 검증 절차 및 방법 수립
- 자. 문서화 및 기록유지방법 설정

3. 집단급식소, 식품접객업소, 집단급식소식품판매업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수 · 인계 방법
 - 나. 조리 · 제조 · 소분 공정도(과정별 조리 · 제조 · 소분방법) 작성
 - 다. 원 · 부자재, 조리 · 제조 · 소분 · 판매에 따른 위해요소분석
- (1) 원 · 부자재별 · 공정별 생물학적 · 화학적 · 물리적 위해요소 목록 및 발생원인
- (2) 위해평가(원 · 부자재별, 조리 · 제조 · 소분 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)
- (3) 위해요소분석결과 및 예방조치 · 관리 방법

라. 중요관리점 결정

- (1) 확인된 주요 위해요소를 예방 · 제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계 · 과정 또는 공정 결정
 - 마. 중요관리점의 한계기준 설정
 - 바. 중요관리점 모니터링 체계 확립
 - 사. 개선 조치방법 수립
 - 아. 검증 방법 및 절차 수립
 - 자. 문서화 및 기록유지방법 설정

4. 식품냉동 · 냉장업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- 나. 입고 · 보관 · 출고 등 공정흐름도 작성
- 다. 입고 · 보관 · 출고 등 단계별 위해요소분석
- 라. 중요관리점 결정 및 한계기준 설정
- 마. 중요관리점 모니터링 체계 확립 및 개선 조치방법 수립
- 바. 검증 및 기록유지방법 설정

5. 식품운반업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

나. 제품설명서 작성

- (1) 식품의 종류(유형)
- (2) 식품의 포장상태 및 보관(운반)온도
- (3) 작성자 및 작성연월일
- (4) 보관(운반) 중 주의사항
- (5) 기타 필요한 사항

다. 공정(운반) 흐름도 작성 및 현장 확인

라. 위해요소 분석

마. 중요관리점 결정 및 한계기준 설정

바. 중요관리점 모니터링 체계 확립 및 개선조치 방법 수립

사. 검증 및 기록유지방법 설정

6. 공유주방 이용업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

나. 제품설명서 작성

- (1) 제품명, 제품 유형 및 성상
- (2) 작성자 및 작성연월일
- (3) 성분(또는 식자재) 배합비율
- (4) 제조(포장)단위(해당 제품에 한한다)
- (5) 완제품 규격
- (6) 보관·유통상의 주의사항
- (7) 소비기한(또는 섭취기한)
- (8) 포장방법 및 재질(해당 제품에 한한다)
- (9) 기타 필요한 사항

다. 용도 확인

- (1) 가열 또는 섭취 방법
- (2) 소비 대상

라. 공정흐름도 작성

- (1) 제조·가공·조리·소분 공정도(공정별 가공방법)
- (2) 작업장 평면도(작업 특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)
- (3) 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설 계통도
- (4) 급수 및 배수처리 계통도

마. 공정흐름도 현장 확인

바. 원·부자재, 제조·가공·조리·유통에 따른 위해요소분석

- (1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인
- (2) 위해평가(원·부자재별, 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생 가능성 평가)
- (3) 위해평가 결과 및 예방조치·관리 방법

사. 중요관리점 결정

- (1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정
- (2) 중요관리점 결정도 적용 결과

아. 중요관리점 한계기준 설정

자. 중요관리점 모니터링 체계 확립

차. 개선조치 방법 수립

카. 검증 절차 및 방법 수립

타. 문서화 및 기록유지 방법 설정

- ④ 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다. 다만, 축산물가공업소의 경우 식품제조·가공업소의 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 같이 활용할 수 있다.

1. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

가. 조직 및 인력현황

나. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할

다. 교대근무 시 인수·인계방법

2. 도체(도축하여 머리 및 장기 등을 제거한 몸체)설명서(도축장에 한한다)

가. 도체식육명

나. 도체절단방법

다. 보관·운반·판매시 주의사항

라. 식육용도

마. 작성자 이름 및 작성 연월일

바. 기타 필요한 사항

3. 제품설명서(축산물가공장, 식육포장처리장에 한한다)

가. 제품명, 제품 유형 및 성상

나. 품목제조보고연월일

다. 작성자 및 작성연월일

라. 성분배합비율

마. 처리·가공(포장)단위

- 바. 완제품의 규격
- 사. 보관·유통상의 주의사항
- 아. 제품의 용도 및 소비기한
- 자. 포장방법 및 재질
- 차. 기타 필요한 사항
- 4. 축산물설명서[축산물판매업(식육판매업, 식용란수집판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업), 식용란선별포장업, 식육즉석판매가공업에 한한다]
 - 가. 식육·포장육·식용란명
 - 나. 식육·포장육·식용란의 제조일자 또는 소비기한
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 보관·유통상의 주의사항
 - 마. 용도
 - 바. 기타 필요한 사항
- 5. 축산물설명서(축산물보관업, 축산물운반업에 한한다)
 - 가. 축산물의 종류
 - 나. 축산물의 포장상태 및 보관(운반)온도
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 보관(운반) 중 주의사항
 - 마. 기타 필요한 사항
- 6. 원유설명서(집유업, 젖소농장에 한한다)
 - 가. 원유의 종류
 - 나. 보관 및 운반 온도
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 구매자
 - 마. 집유·운반상 주의사항
 - 바. 용도
 - 사. 기타 필요한 사항
- 7. 가축설명서(농장, 부화장에 한한다)
 - 가. 용도
 - 나. 품종
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 구매자, 출하처 및 출하시 운반자
 - 마. 항생제 처치 및 휴약기간 경과 여부(부화장 제외)
 - 바. 주사침 잔류여부(부화장 제외)

사. 항생제무첨가 사료 급여기간

아. 기타 필요한 사항

8. 도살·처리·가공·포장·유통 및 판매 공정(과정) 등의 시설·설비(농장은 제외한다)

가. 공정도(공정별 처리·가공·포장 및 유통 등의 방법)

나. 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름 또는 축산물의 생산·유통과정, 세척·소독조의 위치, 종업원의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 것을 말한다)

다. 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설(공기여과시설 및 배출시설을 말한다) 계통도

라. 급수 및 배수처리 계통도

9. 가축 사육의 시설·설비(농장에 한한다)

가. 사양관리 절차도

나. 사육시설·설비(축사, 소독 및 차단시설)

다. 농장 평면도(축종특성별 분리(축사 배치), 시설·설비 등의 배치, 가축의 이동, 차량의 이동경로, 소독조의 위치, 출입자의 이동경로 등을 표시한 것을 말한다)

라. 가축분뇨처리장

10. 위해요소의 분석

11. 중요관리점 결정

12. 중요관리점의 한계기준 설정

13. 중요관리점 모니터링 체계 확립

14. 개선 조치방법 수립

15. 검증 절차 및 방법 수립

16. 문서화 및 기록유지방법 설정

⑤ 제1항부터 제4항까지의 규정에도 불구하고 소규모 업소는 별도로 정하여진 「소규모 업소용 안전관리인증기준(HACCP) 표준관리기준서」를 활용하여 안전관리인증기준(HACCP) 관리 계획 및 기준서를 작성·비치할 수 있다.

⑥ 제3항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 업소별 또는 적용대상 식품별로 작성하여야 하고, 제4항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 작업장·업소·농장(축종)별로 작성하여야 하며, 이를 제정하거나 개정할 때에는 일자, 담당자 및 안전관리인증기준(HACCP)팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제7조(축산물통합인증관리) ① 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리통합인증업체의 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 사항이 포함된 통합관리프로그램을 작성·비치하여야 한다.

1. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 전담조직의 구성

2. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 운영규정

가. 안전관리통합인증기준 내부 규정·지침

나. 교육 및 훈련계획

3. 위생관리프로그램

가. 예비심사 실시 및 기록

나. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록 생산하는 축산물의 특성에 따른 단계별 구분관리 기준 마련

다. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장 안전관리인증기준(HACCP) 모니터링 및 검증

라. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장의 부적합 발생시 관리기준

② 제1항에 따른 통합관리프로그램을 제정하거나 개정할 때에는 일자 및 안전관리인증기준(HACCP)팀장의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제8조(기록관리) ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 관계 법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 이 기준에 따라 관리되는 사항에 대한 기록을 2년간 보관하여야 한다.

② 제1항에 따른 기록을 할 때에 작성자는 작성일자, 시간 및 이름을 적고 서명하여야 한다.

③ 제1항에 따른 기록이 작성일자, 시간, 이름 및 서명 등의 동일함을 보증할 수 있을 때에는 전산으로 유지할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 출입·검사업무 등을 수행하는 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 또는 시·도 검사관(이하 "검사관"이라 한다), 식품(축산물)위생감시원은 제1항에 따른 기록을 열람할 수 있다.

제9조(안전관리인증기준팀 구성 및 팀장의 책무 등) ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자·농업인은 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과 팀원으로 구성된 안전관리인증기준(HACCP) 팀을 구성·운영하여야 한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 종업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 선행요건관리 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 등에 관한 교육·훈련 계획을 수립·실시하여야 한다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부재료 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」 제48조 또는 「축산물 위생관리법」 제9조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부자재 공급원이나 제조·가공·조리·소분·유통 공정 변경 등 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 재평가 필요성을 수시로 검토하여야 하며, 개정이력 및 개선조치 등 중요 사항에 대한 기록을 보관·유지하여야 한다.

⑤ 도축장의 관리책임자는 별표 3의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 해당 도축장에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제10조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청 등) ① 「식품위생법」 제48조제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받고자 하는 자와 같은 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제63조제1항에 따라 동 규칙 별지 제52서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증(연

장)신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 업소별 또는 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

② 「축산물 위생관리법」 제9조제4항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제1항에 따라 동 규칙 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 작업장·업소·농장(축종)별로 안전관리인증기준의 운용에 관한 계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 다만, 축산물가공업의 경우에는 축산물가공품의 유형별 기준이 포함되어야 한다.

③ 「축산물 위생관리법」 제9조제5항에 따라 안전관리통합인증업체로 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 동 규칙 제7조의3제4항제1호부터 제5호까지의 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제6항 또는 제7항에 따라 인증을 신청한 자에 대한 안전관리인증기준(HACCP)의 준수여부를 심사할 경우 안전관리인증기준(HACCP) 운영능력이 있는지를 확인하기 위하여 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준에 따른 1개월 이상의 운영실적을 확인할 수 있다.

⑤ 「축산물 위생관리법」 제9조의2제2항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체의 인증 유효기간을 연장받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다) 또는 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서를 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

⑥ 제1항 및 제2항의 식품·축산물 안전관리인증계획서란 다음 각 호의 자료를 말한다.

1. 중요관리점 및 한계기준
2. 모니터링 체계
3. 개선조치 및 검증 절차 및 방법

⑦ 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증신청서를 제출하는 영업자·농업인은 작업장·업소·농장(축종)별로 신청하여야 한다.

⑧ 한국식품안전관리인증원장은 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 일정기간을 정하여(특별한 경우를 제외하고는 15일 이내에) 보완할 것을 요구할 수 있다.

제11조(안전관리인증기준 적용업소의 인증 등) ① 한국식품안전관리인증원장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 신청을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 심사한 후 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하여 평가하며, 평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되는 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조제1항, 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2제1항 또는 「축산물 위생관리법」 제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수 프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

- ② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 연장 신청을 받은 때에는 현장조사를 민원처리기한 내에 불시에 실시(농장은 제외한다)할 수 있다.
- ③ 한국식품안전관리인증원장은 현장조사 결과 보완이 필요한 경우에는 3개월 이내에 보완하도록 요구할 수 있으며, 보완을 요구한 기한 내에 해당사항이 보완되지 아니한 경우에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 절차를 종결 처리할 수 있다.
- ④ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 평가 결과 이 기준에 적합한 경우에는 해당 식품의 제조·가공·조리·소분·유통·판매업소 또는 해당 축산물의 가축사육 농장, 축산물의 처리·가공·포장·유통 및 판매시설이나 영업장·업소를 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증하고, 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5 또는 별지 제1호의6 서식의 인증서를 발급한다.
- ⑤ 한국식품안전관리인증원장은 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하고 평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.
- ⑥ 영업자·농업인이 평가기준이 마련되지 않은 품목에 대해 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장 등으로 인증을 받고자 하는 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제1항에 따른 인증 신청 전 한국식품안전관리인증원장과 협의하여야 하며, 이 경우 한국식품안전관리인증원장은 식품의약품안전처장과 사전협의를 거쳐 이 고시에 따른 유사기준을 적용하여 인증할 수 있다.
- ⑦ 한국식품안전관리인증원은 천재지변 또는 감염병 발생 등으로 제1항에 따른 현장조사 수행이 불가능하거나 원격으로 평가목적 달성이 가능한 경우 정보통신기술 등을 활용하여 원격평가로 실시할 수 있다.

제11조의2(자동 기록관리 시스템 등록 등) ① 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록하고자 하는 자는 별지 제9호 서식에 따른 신청서를 작성하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

- ② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 자동 기록관리 시스템 등록 신청을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 확인한 후 별표 4-1의 평가표에 따라 현장조사의 방법으로 평가하여야 한다.
- ③ 한국식품안전관리인증원장은 제2항에 따른 평가 결과가 적합한 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식에 따른 안전관리인증(HACCP) 적용 인증서에 해당사항을 기재하여 발급 또는 재발급하여야 한다.
- ④ 제3항에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소의 등록 유효기간은 등록일로부터 안전관리인증 종료일 또는 등록 취소일까지로 한다.
- ⑤ 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록을 취소하려는 자는 별지 제10호서식에 따른 신청서를 작성하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

제12조(안전관리인증기준 적용업소 인증사항 변경) ① 제11조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증 받은 사항 중 다음 각 호의 사항을 변경하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의7 서식에 따른 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

1. 중요관리점
2. 영업장의 소재지
3. 축산물의 유형(「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증작업장등에 한한다)
4. 가축의 종류(농장에 한한다)

- ② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증사항 변경신청을 받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야 한다.
- ③ 한국식품안전관리인증원장은 제2항에 따른 확인 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는「식품위생법 시행규칙」별지 제53호서식 또는「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재교부하여야 한다.
- ④ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따라 신청인이 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 제10조제8항의 절차를 준용하여 보완을 요구할 수 있으며, 현장조사 평가결과 보완이 필요한 경우에는 제11조제2항을 준용하여 보완을 요구하거나 변경절차를 종결처리할 수 있다.

제13조(안전관리인증기준 인증대상의 추가) ① 한국식품안전관리인증원장은 이미 인증받은 식품 또는 축산물과 동일한 공정을 거쳐 제조된 유사한 유형의 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가하고자 하는 신청을 받은 경우 별도의 현장평가 없이 서류 검토만으로 그 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가할 수 있다. 이미 인증받은 작업장·업소에서 새로운 식품 또는 축산물을 인증받고자 하는 경우에도 또한 같다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 서류 검토 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는「식품위생법 시행규칙」별지 제53호서식 또는「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여야 한다.

제14조(인증서의 반납) ① 「식품위생법」 제48조제8항 또는「축산물 위생관리법」제9조의4에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증취소를 통보 받은 영업자 또는 영업소 폐쇄처분을 받거나 영업을 폐업한 영업자는 제11조제3항 또는 제12조제3항에 따라 발급된 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 한국식품안전관리인증원장은 인허가기관에 폐업 등의 여부를 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 집단급식소 중 위탁 계약 만료 등으로 운영자가 변경되어 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하지 않을 경우 해당 집단급식소는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증이 취소되며, 당해 집단급식소 신고자는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 즉시 반납하여야 한다.

제15조(조사·평가의 범위와 주기 등) ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은「식품위생법 시행규칙」제66조 또는「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의6에 따라 안전관리인증기준

(HACCP) 적용업소로 인증받은 업소에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표4에 따라 연 1회 이상 (인증 유효기간을 연장받은 날이 속한 해당연도는 정기 조사·평가를 생략할 수 있다) 서류검토 및 현장조사(해당 업소가 자체적으로 조사·평가를 실시하는 경우에는 현장조사를 제외할 수 있다)의 방법으로 정기 조사·평가할 수 있으며, 조사·평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되거나 주요안전조항 검증 등에 필요한 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조제1항, 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2제1항 또는 「축산물 위생관리법」 제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 정기 조사·평가 대상업소(농장은 제외한다)와 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」 위반사항이 발견된 업소 등에 대해서는 불시에 조사·평가를 실시하고, 안전관리인증기준(HACCP)을 준수할 수 있도록 필요한 교육 또는 행정지도를 할 수 있다.

③ 지방식품의약품안전청장은 제1항 또는 제2항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표 4에 따라 조사·평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.

④ 제1항에도 불구하고 이미 인증받은 유사한 유형의 식품 또는 축산물이거나 제13조제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물을 추가한 경우에는 최초로 인증한 기관에서 추가로 인증받은 식품 또는 축산물을 포함하여 조사·평가를 실시하며, 이 경우 추가된 식품 또는 축산물에 대한 조사·평가를 한 것으로 본다.

⑤ 제1항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 전년도 정기 조사·평가 점수에 따라 다음 각 호와 같이 차등하여 관리할 수 있다. 다만, 「축산물 위생관리법」 제9조제2항에 따른 축산물작업장과 「축산물 위생관리법」 제9조의2에 따른 연장심사 대상에 해당하고 그 연장심사 결과가 제1호 또는 제2호의 기준 미만이거나 부적합한 경우 자체적인 조사·평가는 적용하지 아니한다.

1. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 이상인 경우 2년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품 중 비가열식품은 제외한다.
2. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 미만에서 90% 이상인 경우 1년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품 중 비가열식품은 제외한다.
3. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 90% 미만에서 85% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 실시
4. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 85% 미만에서 70% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원(이하 "한국식품안전관리인증원에서 실시하는 지원"을 말한다) 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원 실시
5. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 70% 미만인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시

- ⑥ 제1항 및 제5항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 제11조의2제3항에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소(모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함)에 대해서는 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 이 경우 해당 업소가 자체적으로 조사·평가를 실시하여야 한다.
- ⑦ 제5항제1호, 제2호 및 제6항에 따라 자체적인 조사·평가 계획을 수립하여 업종(축종)별 실시상황평가표에 따라 조사·평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하거나 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

제16조(조사·평가 방법) ① 농림축산식품부장관은 제15조제1항에 따른 조사·평가를 실시하는 경우 인증, 연장 또는 최근 조사·평가 이후 운영해 온 선행요건프로그램 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 운용사항을 평가하여야 하며, 축산물의 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제3항 각 호의 내용을 중점적으로 확인하여야 한다.

- ② 시·도 검사관은 도축장에 대하여 「축산물 위생관리법 시행령」 제14조제2항제9호에 따른 자체위생관리기준 및 자체안전관리인증기준의 작성·운영 여부를 확인함에 있어 도축장 전체 또는 일부구역을 정하여 매일 작업전·중 위생상태와 안전관리인증기준 운영여부를 별지 제1호서식에 따라 점검하여야 한다.
- ③ 지방식품의약품안전청장 또는 농림축산식품부장관은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제5항에 따른 자체안전관리인증기준 적용 영업자의 자체안전관리인증기준 준수여부를 연 1회 이상 확인할 때에는 별표 4에 따라 서류검토 및 현장조사(작업전·중 위생상태 확인 포함)의 방법으로 평가하여야 하고, 점검결과 부적합 사항이 발견될 때에는 관할 시·도지사에게 그 내용을 통보하여야 한다.

제17조(조사·평가 결과에 따른 조치) ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원은 제15조 및 제16조에 따른 조사·평가 결과 이 기준에 적합한 업소로 판정되었으나 일부 사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는 1개월 이내에 수정·보완 또는 개선하도록 명할 수 있으며, 기준에 적합하지 아니한 것으로 판정된 업소에 대하여는 시정명령 또는 인증취소를 명할 수 있다.

- ② 한국식품안전관리인증원은 제15조제1항에 따른 조사·평가결과 부적합한 경우 즉시 지방식품의약품안전청장 및 농림축산식품부장관(농장에 한함)에게 통보하여야 한다.
- ③ 제16조제2항에 따른 점검결과 부적합사항이 발생할 경우 검사관은 별지 제2호서식의 부적합통보서를 영업자에게 발급하고, 영업자는 이에 대한 적절한 개선조치를 취한 후 별지 제3호서식의 개선조치 결과를 검사관에게 제출하여야 하며 검사관은 도축장의 개선조치 사항을 확인하여야 한다.
- ④ 지방식품의약품안전청장은 제15조제1항에 따른 조사·평가하는 경우 해당 업소에 대하여 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조 우수건강기능식품제조기준 관한 조사·평가를 연계하여 실시할 수 있으며, 이 경우 유사한 평가항목에 대해 우수건강기능식품 제조기준의 평가 결과를 고려하여 점수에 반영할 수 있다.

제18조(감독기관의 검증기준 등) ① 식품의약품안전처장은 「축산물 위생관리법」 제9조의3제5항 및 같은 법 시행규칙 제7조의7에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 자체안전관리인증기준 적용작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장 등에 출입하여 다음 각 호의 사항을 조사할 수 있다. 단, 일부항목을 전문적으로 조사하려는 경우에는 조사항목 등을 조정할 수 있다

1. 선행요건관리기준에 관한 사항
2. 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)에 관한 사항
3. 모니터링, 개선조치 및 검증활동에 대한 기록, 현장확인 및 시험·검사에 관한 사항
4. 작업전·중 위생상태 확인(농장 제외)에 관한 사항
5. 축산물 안전성을 검증하기 위한 시료의 검사에 관한 사항
6. 기타 검증에 필요한 사항

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증을 축산물 위생관련 연구기관·단체 및 안전관리인증기준(HACCP) 전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할 수 있다.

③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증 결과 다음 각 호의 어느 하나에 해당되는 때에는 당해 영업자·농업인에게 1개월 이내에 보완하게 할 수 있다.

1. 영업자·농업인이 위생관리프로그램 및 선행요건관리기준, 안전관리인증기준(HACCP) 관리에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
2. 제1항에 따른 검증결과 개선조치를 하지 아니한 때
3. 제8조에 따른 기록관리가 시행되지 아니한 때
4. 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 축산물을 생산·출하한 때
5. 기타 이 고시의 규정을 위반한 때

④ 식품의약품안전처장은 제15조의 조사·평가 및 제1항의 검증 결과를 종합하여 안전관리인증기준(HACCP) 고시 개정 등 안전관리인증기준(HACCP) 제도를 개선하거나 관계기관에 기술·정보 제공, 교육훈련 등의 조치를 할 수 있다.

⑤ 시·도지사는 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 별표 3의 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 관할 도축장에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제19조(안전관리인증기준 지도관) ① 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제11조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증업무와 제15조에 따른 조사·평가 업무를 수행하게 하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 지도관(이하 "지도관"이라 한다)을 둔다.

② 제1항에 따른 지도관은 식품·축산물위생 관계공무원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로서, 정해진 지도관 교육훈련을 받은 자를 식품의약품안전처장(농장·도축장·집유장인 경우 농림축산식품부장관)이 지명한다.

1. 식품·축산관련학과에서 학사학위 이상의 학위를 취득한 자
2. 식품위생행정(축산물 포함)에 5년 이상 근무한 자

③ 지도관의 직무는 다음 각 호와 같다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소 실시상황평가
2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증업소 사후관리

3. 안전관리인증기준(HACCP) 관련 교육훈련 및 홍보

4. 안전관리인증기준(HACCP) 제도 활성화 사업 지원

④ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 지도관의 전문성을 높이기 위해 다음 각 호의 과정을 운영하여 교육훈련을 실시한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 기초과정 : 식품·축산물 위생관련 공무원을 대상으로 안전관리인증기준(HACCP)에 대한 기본적인 사항을 교육훈련하는 과정

2. 신규 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 양성과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증 또는 사후관리평가 업무를 수행하는데 필요한 전문지식을 교육·훈련하는 과정

3. 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 실무교육과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 지도관들의 전문성 및 자질향상을 위해 최근 안전관리인증기준(HACCP) 관련 정보 및 사후관리기법 등을 교육훈련하는 과정

⑤ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 지도관이 다음 각 호 중 어느 하나의 경우에 해당하면 그 지도관의 지명을 철회할 수 있다.

1. 교육훈련을 2년 이상 받지 아니한 경우

2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소에 대한 실시상황평거나 정기 조사·평가 업무를 연 2회 이상 수행하지 아니한 경우

⑥ 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제1항에 따른 지도관 중 안전관리인증기준(HACCP) 적용과 운영에 관한 전문성과 경험이 풍부한 자로 하여금 지도관 교육훈련을 전담하도록 하거나 이와 동등한 수준 이상의 연구기관·대학·외국기관 등의 전문가를 선별하여 교육훈련을 실시하게 할 수 있다.

⑦ 지도관이 소속된 기관의 장은 지도관이 제3항에 따른 지도관의 직무를 이행하고 제4항에 따른 교육훈련을 받을 수 있도록 최대한 지원하여야 한다.

제3장 식품 및 축산물 안전관리인증기준 적용업소 영업자 등에 대한 교육훈련

제20조(교육훈련 등) ① 식품의약품안전처장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시하여야 하며, 기타 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받고자 하는 자, 안전관리인증기준(HACCP) 평가를 수행할 자와 식품 또는 축산물위생관련 공무원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 교육훈련을 위탁 실시하기 위하여 이에 필요한 시설·강사·교육과정 등을 갖춘 기관, 단체 또는 법인 중에서 별표 5의 교육훈련기관 지정 기준에 부합하는 곳을 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(이하 "교육훈련기관"이라 한다)으로 지정할 수 있다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인) 및 종업원은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제2항제3호에 따른 교육훈련 요건을 갖추어야 하며, 한국식품안전관리인증원장이 교육을 받을 수

없는 부득이한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 그 인증을 받은 후 6개월 이내에 해당 교육을 수료하도록 할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 신규교육훈련시간은 다음 각 호와 같다. 다만, 영업자가 제1호나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육을 받은 경우에는 영업자 교육을 받은 것으로 본다.

1. 식품

가. 영업자 교육 훈련: 2시간

나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육 훈련: 16시간

다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간

2. 축산물

가. 영업자 및 농업인 : 4시간 이상,

나. 종업원 : 24시간 이상.

다. 가목에도 불구하고 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

⑤ 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제68조의4제1항에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

⑥ 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원과 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.

1. 식품 : 매년 1회 이상 4시간. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제68조의4제1항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있으며, 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 경우 다음 연도의 정기 교육훈련을 면제한다.

2. 축산물 : 매년 1회 이상 총 4시간 이상. 다만, 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우에는 다음 연도의 정기 교육훈련을 면제할 수 있다.

⑦ 제4항 또는 제6항에서 규정한 교육훈련을 받아야 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 위탁급식업소와 계약을 맺고 급식을 운영하는 집단급식소의 경우 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 운영주체인 위탁급식업소 영업자나 설치신고자가 영업자 신규 교육훈련을 이수할 수 있다.

⑧ 제6항에 따른 정기교육훈련 개시일은 영업 개시연도(자체안전관리인증기준을 작성·운영하는 영업자에 한한다) 또는 인증연도의 다음 연도를 기준으로 하여 실시한다.

⑨ 같은 장소 또는 건물에서 식품과 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 운영하는 업소 중 식품과 축산물의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 동일한 경우, 제23조의3에 따른 통합 교육훈련을 받을 수 있다. 이 경우 제6항 각 호에 따른 정기교육훈련을 모두 이수한 것으로 볼 수 있다.

제21조(교육훈련기관의 지정신청) ① 「식품위생법 시행규칙」 제68조의3제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의9제1항에 따라 교육훈련기관으로 지정받고자 하는 법인, 기관 또는 단체는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호의2서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의10서식의 교육훈련기관 지정 신청서 및 첨부서류를 식품의약품안전처장에게 제출해야 한다.

② 제1항의 첨부서류 중 교육 과정, 교육 내용, 교육 방법 및 교육 일정 등에 관한 서류는 다음 각 호의 사항을 포함하여야 한다.

1. 과정별 교육훈련내용 및 실시계획에 관한 사항
2. 과정별 교육훈련의 절차에 관한 사항
3. 과정별 교육훈련비에 관한 사항
4. 과정별 교육훈련증명의 발행에 관한 사항
5. 교육훈련강사 및 교육훈련생이 준수하여야 할 사항
6. 기타 교육훈련에 필요한 사항

제22조(교육훈련기관의 지정) ① 식품의약품안전처장은 제21조제1항에 따른 교육훈련기관 지정 신청서를 접수한 때에는 교육훈련기관 지정 평가단을 구성하고, 접수일로부터 30일 이내에 서류심사와 실태조사를 통해 교육훈련기관으로서 교육수행능력 적정성 등을 종합 심사하여 적합하다고 판단되는 경우 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정하는 경우 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호의3서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의11서식에 따른 교육훈련기관 지정서를 발급하고, 그 지정 사실을 식품의약품안전처 인터넷 홈페이지에 공고하여야 한다. 이 경우 지정내용을 별지 제7호서식에 따른 교육훈련기관 지정관리대장에 기록·유지하여야 한다.

③ 식품의약품안전처장은 교육대상과 교육훈련과정별로 세분화거나 전문성을 감안하여 과정별·분야별로 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 지정할 수 있다.

④ (삭제)

⑤ 제1항에 따라 지정받은 교육훈련기관은 별표 7에 따른 준수사항을 지켜야 한다.

제22조의2(교육훈련기관평가단 운영) ① 식품의약품안전처장은 제22조에 따른 교육훈련기관 지정 및 제23조의2에 따른 강사 전문성 평가의 객관성, 공정성 및 전문성을 높이기 위하여 평가단을 구성·운영하여야 한다.

② 제1항에 따른 평가단은 다음 각 호에 해당하는 사람 중에서 3~5명의 위원으로 구성한다.

1. 식품의약품안전처 또는 농림축산식품부 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련관련 사무관 및 주무관 등 내부전문가
2. 식품 등의 위생 관련 학과 교수, 안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소의 대표 또는 안전관리인증기준(HACCP) 팀장으로 10년 이상의 경력을 가진 자 등 외부 전문가
3. 그 밖에 교육훈련기관 지정 평가를 위해 식품의약품안전처장이 필요하다고 인정하여 위촉한 전문가

③ 평가단은 매 지정 평가 시에 구성·운영되며, 민원 처리가 완료되는시점에 자동으로 해체되는 것을 원칙으로 한다. 다만, 1개의 평가단이여러 건을 동시에 처리하는 것이 업무처리에 있어 효과적이고 공정성을 기할 수 있다

고 판단되는 경우에는 그러하지 아니하다.

④ 평가단의 위원에게는 예산의 범위 내에서 수당 및 여비 등의 경비를 지급할 수 있다.

- 제22조의3(교육훈련기관 지정 평가 등)** ① 서류심사는 현장평가 이전에 제21조에 따라 제출된 서류의 구비여부, 적정성 등을 [별표 6의2] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가표(서류심사)에 따라 검토하여야 한다.
- ② 현장평가는 제1항의 서류 심사 결과가 적합한 경우에 실시하며, [별표 5]의 교육훈련기관의 지정 기준에 따라 교육시설 및 장비 등을 [별표 6의2] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가표(현장평가)에 따라 평가하여야 한다.
- ③ [별표 5]의 교육훈련기관의 지정 기준에서 정하는 강사에 대한 전문성 평가는 해당 교육훈련기관의 전문 강사별 강의발표 및 질의답변을 통하여 [별표 6의3]에 따라 실시하며, 평가자의 평균점수가 80점 이상일 경우 적합으로 판정한다.
- ④ 서류심사 및 현장평가가 모두 적합한 경우에 최종평가를 적합으로 처리한다.
- ⑤ 평가단은 서류심사 및 현장평가 종료 후 [별표 6의4] 안전 관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가결과 보고서를 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

- 제23조(교육훈련기관의 지정내용 변경)** ① 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 장은 제22조제1항에 따라 지정된 내용을 변경하고자 하는 경우 별지 제8호서식의 지정변경신청서에 교육훈련기관 지정서 원본을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.
- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정내용 변경 신청을 받은 때에는 서류심사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 교육훈련기관 운영에 지장이 없다고 인정되는 경우 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호의3서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의11서식에 따른 교육훈련기관 지정서에 변경사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

- 제23조의2(교육훈련기관의 강사전문성 평가 등)** ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 강사 전문성을 갖춘자가 퇴직 등의 사유로 강사 전문성 평가가 추가적으로 필요한 경우 강사 전문성 평가를 실시할 수 있다.
- ② 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 중 강사 전문성 평가가 추가적으로 필요한 경우에는 [별표 6의2]에 따른 다음 각호의 서류를 첨부하여 식품의약품안전처장에게 신청하여야 한다.
1. 강사의 이력서
 2. 식품기술사자격증(또는 박사학위증)
 3. 경력증명서 및 식품 또는 축산물 관련 자격증
- ③ 서류심사는 강사 전문성 평가 이전에 제2항에 따라 제출된 서류의 구비여부, 적정성 등을 [별표 5]의 강사의 자격요건 충족여부를 검토하여야 한다
- ④ 강사 전문성 평가는 제3항의 서류 심사결과가 적합한 경우에 실시하며, 강사에 대한 전문성평가는 해당 교육훈련기관의 강사별 강의발표 및 질의답변을 통하여 [별표 6의3] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 강사 전문성 평가표에 따라 실시하고, 평가자의 평균점수가 80점 이상일 경우 적합으로 판정한다.

- ⑤ 식품의약품안전처는 제3항 및 제4항에 따른 평가를 실시 하는 경우 제22조의2에 따른 평가단을 구성·운영 하여야 한다.
- ⑥ 평가단의 강사 전문성 평가 결과를 신청인에게 통보하여야 한다.

제23조의3(교육훈련기관의 교육훈련 내용 등) 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관중 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 병행하여 운영하는 기관은 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 정기교육훈련 과정을 통합하여 운영할 수 있다. 단, 통합하여 운영하는 경우에는 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 공통 운영 교육훈련내용을 충분히 교육훈련 시킬 수 있어야 한다.

제24조(교육훈련기관 평가) 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 교육훈련 방법과 내용 및 강사와 시설·설비, 교육 만족도 등을 평가하여 이를 공표할 수 있다.

제25조(교육훈련기관의 운영 등) ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정·운영 및 관리를 위하여 필요한 경우 관련 자료 제출을 요구할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관에 대하여 [별표 6의5] 교육훈련기관 사후관리 평가표에 따라 다음 각 호의 사항을 지도·확인할 수 있다.

1. 교육훈련시설 및 교재·강사의 적정성에 관한 사항
2. 교육훈련기관 준수사항 이행 여부에 관한 사항
3. 교육훈련결과의 정기보고 여부에 관한 사항
4. 교육훈련수료증의 발급 및 관리실태에 관한 사항
5. 기타 효율적인 교육훈련 실시에 필요하다고 인정되는 사항

③ 식품의약품안전처장은 제2항의 규정에 따른 지도·확인 결과 미흡하거나 개선이 필요한 경우 이에 대한 시정 등의 적절한 조치를 취할 수 있다.

제26조 삭제 <2022. 5. 18.>

제4장 우대조치 및 재검토기한

제27조(우대조치) 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소에 대하여 다음 각 호의 우대조치를 취할 수 있다.

1. 「식품위생법」 제48조제11항, 「축산물 위생관리법」 제19조제1항에 따른 출입·검사 및 수거 등 완화
2. 별표 8의 안전관리(통합)인증 표시 또는 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용업소 인증 사실에 대한 광고 허용(다만, 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용 품목 또는 업소에 한한다.)
3. 안전관리인증기준(HACCP) 적용농장의 축산물을 원료로 사용한 경우 그 사실에 대한 광고 허용(다만, 최종 제품이 안전관리(통합)인증기준 적용 제품이어야 한다.)

4. 자동 기록관리 시스템 적용업소의 경우 그 사실에 대한 표시 또는 광고가 가능하며, 이 경우 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한하여 별표 8 나목에 따른 심별 표시 또는 광고 허용
5. 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 우대조치
6. 기타 안전관리인증기준(HACCP) 활성화하고 식품·축산물 안전성을 높이는데 필요하다고 인정되는 우대조치

제28조(재검토기한) 「행정규제기본법」제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2016년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제2025-8호,2025.2.18.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제11조제2항 개정 규정은 2026년 1월 1일부터 시행한다.