

축산식품의 제조·유통 과정에서의  
PL 대응 방안

윤 호 경

(한국 PL 센터 위원)



# 축산식품의 제조·유통 과정에서의 PL 대응 방안

윤 호 경

한국 PL센터

## 목 차

축산물 사고 특성

축산물 PL 관련 리스크

축산물 PL 대응방안

HACCP 시스템

PL 대응방안으로서  
의 HACCP 시스템



한국 PL센터 <http://www.KPLC.or.kr>

## 축산물 및 축산물사고의 특성

### 축산물의 특성

- 종류가 광범위하고, 유통 및 보존방법이 다양함
- 소비자에게 제공되는 형태가 다양함
- 국가의 엄격한 규제하에 생산, 유통

### 축산물 사고의 특성

- 원인 및 인과관계 규명 어려움
- 소비자의 체질 등의 복합적인 원인에 의해 발생
- 사고 발생시 피해가 광범위하고 또한 심각한 피해를 초래할 가능성이 크고, 악질 클레임의 발생 가능성이 높음



한국PL센터 [Http://www.K&C.or.kr](http://www.K&C.or.kr)

## 축산물관련 PL 주요 리스크

- 축산물의 형태가 질식성이 높은 성향을 가지는 경우
- 위법첨가를 또는 기준을 초과하는 첨가물 사용
- 용기, 포장의 설계 결함으로 인한 축산물 오손(汚損)
- 용기의 파열, 파손, 오사용 및 용기의 날카로운 부분에 의한 부상
- 건조제 등 부속물 관련 설계 불비에 따른 사고



한국PL센터 [Http://www.K&C.or.kr](http://www.K&C.or.kr)

**케이스 1**

- 오염된 재료를 사용한 경우
- 축산물이 미생물(식중독균 등)에 오염된 경우
- 이물이 혼입된 경우
- 용기, 포장의 불량

**케이스 2**

- 성분표, 첨가물, 제조년월일 등의 부실 및 허위표시
- 취급, 오사용의 경고, 보존방법, 사용방법의 미기재
- 효능 및 기능 등의 허위, 과대표시 및 광고

PL KC 한국PL센터 <http://www.KPLC.or.kr>

## 축산물 PL의 단계별 대응

- 초기준비 단계
- 제품설계 단계
- 제품제조 단계
- 품질관리단계
- 원재료 구입 단계
- 포장·용기, 운반, 보관 단계
- 제품판매 단계
- 제품판매 후 단계

PL KC 한국PL센터 <http://www.KPLC.or.kr>

## 초기 준비 단계

- ▶ 경영진·임직원의 인식전환
- ▶ 제품안전에 관한 경영방침 확립
- ▶ 제조물책임 대응조직 구성 및 운영  
(PL위원회, 전담조직 또는 담당책임자 구성)
- ▶ PL대비 및 대응을 위한 직무교육 실시
- ▶ 사내 PL운영기준 수립



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

## 신제품 개발 단계

- ▶ 사용자에 철저한 분석(사용환경, 사용자수준, 법규, 기술규격) 등  
- 원재료나 첨가물을 단순히 법률이나 업계의 기준을 지키는 것 외에, 외국의 법규제나 국내에서 건강장해를 일으키는 문제를 유발시킨 사례를 조사·분석하는 활동
- ▶ 사용형태, 상품의 출하 후의 물류·보관 등의 안전성을 확보한 포장·용기의 설계와 재질의 선택 필요
- ▶ 식품형상·실제소비대상에 대한 연구
- ▶ 동종제품의 국제기술수준 파악
- ▶ 제품의 안전수준 확보
- ▶ 위험성의 예측, 평가 및 제거 설계
- ▶ 안전성 확인을 위한 설계심사
- ▶ 안전성 검토결과에 기록 및 보관



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

# 제품 제조 단계

## 원재료 관리

- 구입하는 원재료의 환경조건, 중간가공조건, 유통경로, 보관방법, 신선도 위해요소분석(물리, 화학, 생물학적) 실시
- 원재료 구매시양, 수입기준의 재확인
- 위생법규에 적합 여부의 확인
- 철저한 협력업체 평가 및 지도, 교육 실시
- 원재료 수입검사 철저 시행

## 관련 법규 준수 확인

## 자율적인 제품안전기준 설정

- 원재료나 제품의 선입선출 실행
- 제조공정관리, 창고내 온도·습도관리

HACCP  
시스템  
적용



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

# 제품 제조 단계

## 품질검사 강화

- 포장 용기기 안전성을 확보할 수 있도록 철저한 사전, 사후 검사 실시
- 제조공정에서 이물질(물리, 화학, 생물학적)의 혼입 방지(검출장비의 도입)
- 검사기준, 검사설비, 검사지능력 등 재검토
- 출하검사시 안전사항 확인, 제품설명서, 경고표시, 포장상태 확인

## 운반설비(냉장, 냉동탑차)의 위생관리, 온도관리, 운반자의 위생)의 안정성 확보

## 보관시설(냉동, 냉장창고)의 적절한 시설유지관리

## 종업원의 위생관련 철저

## 작업장 등의 청소·살균, 방역

## 시설과 장비의 예방 정비, 검·교정

HACCP  
시스템  
적용



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

## 제품 판매 단계

- ▶ 판매사원의 제품정보 지식 숙지(위험, 경고, 주의)
- ▶ 카달로그, 팜플렛, 등 홍보자료에 안전사항 정확히 기재 및  
과장표현 금지
- ▶ 유통 및 판매자가 다를 경우 책임분담 명확히 설정
- ▶ 유통기한의 표시;
  - 제조일, 유통기한, 보관조건(상온, 냉장온도, 냉동보관 등)의 정확성
  - 표시위치의 적절성, 글씨 크기 등 고려
- ▶ 제품표시사항의 충실성 확보
  - 법적으로사항 표시, 위치, 크기, 글씨 등 고려
- ▶ 오 남용예방을 위한 지시, 경고표시 철저
  - 잘못된 보존이나 조리를 행할 경우 발생하는 위험에 대하여 적절한 경고 필요



한국PL센터 Http //www.KPLC.or.kr

## 제품 판매 후 단계

- ▶ 클레임 정보의 신속한 수집을 위한 조직, 문서, 처리절차 등  
강화
- ▶ 소비자의 claim 발생시 대응조직, 클레임의 등급에 따른  
대응 직책, 보상방안 규정 등 신속한 대응체제 정비
- ▶ 결함상품에 대해서는 피해의 확산 방지를 위해 신속한 방문  
회수 및 보상, 관련 제품의 Recall
- ▶ 분쟁처리기관의 활용
- ▶ 원인규명기관과의 연대
- ▶ 배상금의 지불이나 소송비용의 확보를 위한 제조물 책임보험  
가입

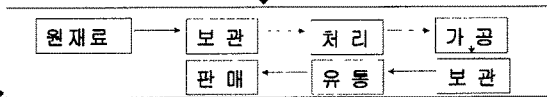
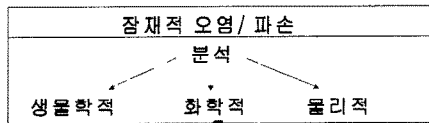


한국PL센터 Http //www.KPLC.or.kr



# HACCP 란?

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)는  
**Critical Control Points(중요관리점)**의 머리글자  
 식품의 안전성을 확보하는 과학적·합리적 효과적인 수법



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

# 공정관리상 기존방법과 HACCP 시스템의 비교

| 기존위생관리방법      | HACCP 시스템         |
|---------------|-------------------|
| 최종제품 관리 또는 검사 | 공정관리(CCP관리) 또는 검사 |
| 최종제품          | 원재료: 입고검사         |
| ↓             | ↓                 |
| 일정수량 무작위 채취   | 혼합: 혼합비율          |
| ↓             | ↓                 |
| 세균시험          | 충전·포장: 온도/충전량/일봉성 |
| 화학분석          | ↓                 |
| 관능검사          | 열처리: 온도/시간        |
| ↓             | ↓                 |
| 출하            | 냉각: 온도/시간         |
|               | ↓                 |
|               | 포장: 충격/온도         |
|               | ↓                 |
|               | 출하: 100% 안전성 보증   |



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

# HACCP 도입효과

- ▶ 자주적 위생관리체계의 구축
- ▶ 위생적이고 안전한 식품의 제조
- ▶ 위생관리 진흥화 및 효율성 도모
- ▶ 경제적 이익 도모

업 체 측 면

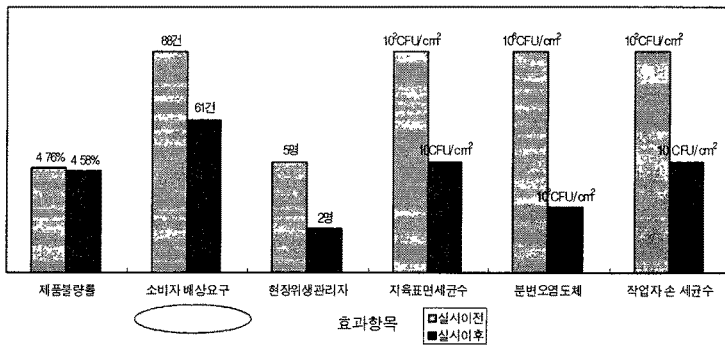
- ▶ 해야 할 일만 하였던 것을 인정하는데 도움이 됨
- ▶ 경쟁력 강화
- ▶ 객관적이고 효율적인 위생감시를 위한 감시지침이 제공

KPLC 한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

# HACCP시스템 도입효과

■ 전복소재 N 도축장

HACCP SYSTEM 실시결과



KPLC 한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

# HACCP 7원칙

| 원칙   | 내용   |
|------|--|
| 원칙 1 | 모든 식품의 취급단계에서 잠재적 위해요소(Hazards) 확인           |
| 원칙 2 | 중요관리점(Critical Control Point, CCP) 결정        |
| 원칙 3 | CCP의 허용한계치(Critical limits) 설정               |
| 원칙 4 | 감시(Monitoring) 방법 확립                         |
| 원칙 5 | 개선조치(Corrective action) 방법 확립                |
| 원칙 6 | 검증(Verification) 절차 확립                       |
| 원칙 7 | 기록(Record-keeping), 문서화(Documentation) 방법 확립 |



한국PL센터 Http //www.KPLC.or.kr

(절차 1)

**HACCP 구성**

(절차 2)

**제품에 대한 기술(정보)**

(절차 3)

**의도된 사용방법 확인**

(절차 4)

**공정설비흐름도면 작성**

(절차 5)

**공정설비흐름도면 현장확인**

**HACCP  
12절차**

**위해요소분석**

(원칙 1)

**CCP 결정**

(원칙 2)

**허용한계치 설정**

(원칙 3)

**모니터링 방법의 확인**

(원칙 4)

**개선조치의 설정**

(원칙 5)

**검증방법의 설정**

(원칙 6)

**기록의 유지, 관리방법 설정**

(원칙 7)



한국PL센터 Http //www.KPLC.or.kr

## HACCP 지원 프로그램

- ▶ 시설·설비의 위생관리
- ▶ 종업원의 위생교육
- ▶ 시설·설비, 기계·기구의 보수점검
- ▶ 쥐·곤충 등의 방제
- ▶ 사용수의 위생관리
- ▶ 배수 및 폐기물의 위생관리
- ▶ 종업원의 위생관리
- ▶ 식품 등의 위생적 취급
- ▶ 제품이 회수 방법
- ▶ 제품 등의 시험검사에 사용하는 기계·기구의 보수관리



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

## PL 대응방안으로서의 HACCP 시스템

▶ HACCP은 식품을 처리·가공할 수 있는 기반구조 GMP(Good Manufacturing Practice: 우량제조기준)를 갖추어 놓을 것을 요구하여 시설투자비에 대한 경제적 부담의 어려움을 수반

→ 시설 개선에 지출하기보다는 대체방안을 모색하여 비용의 부담을 줄이고 적응방법이나 관리기법 등을 다양화하여 탄력적으로 운영



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr

## PL 대응방안으로서의 HACCP 시스템

- ▶ HACCP은 구축절차 중에서 생산공정에 초점이 맞추어져 있음
- ▶ 신제품개발, 기획, 설계 또는 경고·표시상 결함사항 등 PL 대응으로는 미흡한 점이 있음.
- ▶ PL 시스템을 구축하는 데에 활용할 경우에 기업체에서는 별도로 부가되는 것을 번거롭게 생각
- 신제품 개발, 오사용 분석, 존용, 전용 등의 다양한 문제에 대응할 수 있도록 접근방안의 현실적 보강이 필요



한국PL센터 Http://www.KPLC.or.kr