

식품위해요소중점관리기준(HACCP)개정 고시

- 식품의약품안전청고시 제2000-50호(2000.10.20) -

식품의약품안전청은 최근에 학교급식 등 단체급식에 식중독 사고가 빈번하게 발생됨에 따라 HACCP 적용대상에 단체급식 분야(집단급식소, 집객업소등)를 포함하는 등의 내용으로 식품위해요소중점관리기준을 개정·고시하였다.

□ 주요개정내용

1. 적용 대상범위의 조정

이번 개정에서는 HACCP의 적용대상에 농림부로 이관된 식육가공품 중 햄류, 소시지류 및 유가공품 중 우유, 발효유, 가공치즈, 자연치즈를 삭제하고 집단급식소·식품접객업소의 조리식품 및 도시락류를 신설하였다.

또한 적용대상식품이외의 식품이나 식품첨가물을 제조·가공·조리 및 수출하고자 하는자에 대하여도 신청자가 마련한 기준을 평가하여 신청업소 또는 집단급식소에 한하여 적용할 수 있는 근거를 마련하였다. 이 경우 사전에 평가기관과 협의하여 타당성을 검토하여야 한다.

2. 교육·훈련대상 및 기관의 확대

교육대상자에 HACCP감사자를 포함하

였으며 한국보건산업진흥원이외에 교육 및 훈련이 가능한 연구기관이나 단체에서도 HACCP교육을 할 수 있도록 하였다.

3. 적용업소의 우대조치 확대

HACCP적용업소에 대하여 위생교육의 완화 및 식품진흥기금의 시설설치 등에 대한 지원의 근거를 마련하였다.

4. 사후관리 강화

실태조사를 2년에 1회에서 연1회 이상으로 강화하였으며 실태조사를 한국보건산업진흥원 이외에 HACCP전문가, 연구기관, 단체, 관계공무원으로 하여금 실시할 수 있도록 하였다.

HACCP 적용업소로 지정받은 업소의 HACCP팀장, 팀원 및 내부감사자에 대하여 연1회이상 보수교육을 실시할 수 있도록 하였으며 집단급식소 중 위탁자와 운영자가 다를 경우 운영자가 변경된 때에는 지정을 취소토록 하였다.

식품위생법 제32조의2 제1항의 규정에 의거하여 이번에 개정된 식품위해요소중점관리기준의 내용전문을 소개하면 다음과 같다.

식품위해요소중점관리기준개정

식품위해요소중점관리기준을 다음과 같이 개정한다.

제1조(목적) 이 기준은 식품위생법 제32조의2 제1항의 규정에 의하여 식품의 원료, 제조·가공·조리 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석하여 중점관리 할 수 있는 기준을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "위해요소중점관리기준"(Hazard Analysis Critical Control Point) 이라 함은 식품의 원료, 제조·가공·조리 및 유통의 전 과정에서 위해물질이 해당 식품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.
2. "위해요소"라 함은 식품위생법 제4조(위해식품등의 판매등 금지)의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자를 말한다.
3. "중요관리점"이라 함은 위해요소중점관리기준을 적용하여 식품의 위해를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다.
4. "중요관리점의 한계기준"이라 함은 위해요소의 관리가 한계치 설정대로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단하는 기준을 말한다.
5. "감시(모니터링)"라 함은 위해요소의 관리여부를 점검하기 위하여 실시하는 일련의 관찰이나 측정수단을 말한다.
6. "개선조치"라 함은 모니터링의 결과가 중요관리점의 한계기준으로 관리되지 못할 경우에 취하는 조치를 말한다.
7. "검증"이라 함은 해당 업소에서 위해요소중점관리기준의 계획이 적절한지 여부를 정기적으로 평가하는 조치를 말한다.
8. "위해요소중점관리기준적용업소"라 함은 식품의약품안전청장이 이 기준에 따

라 고시하는 위해요소중점관리기준 적용대상 식품을 제조·가공·조리하는 업소 또는 집단급식소를 말한다.

제3조(적용대상) ① 이 기준은 위해요소중점관리기준(이하 "HACCP"라 한다)이 마련되어 HACCP 실시상황평가가 가능한 다음 각호의 식품에 대하여 적용한다.

1. 어육가공품중 어묵류
2. 냉동수산식품중 어류·연체류·패류·갑각류·조미가공품
3. 냉동식품중 기타 빵 및 떡류·면류·일반가공식품의 기타가공품
4. 빙과류
5. 집단급식소·식품접객업소의 조리 식품, 도시락류

② 식품의약품안전청장(이하 "청장"이라고 한다)은 제1항 각호에 해당되지 아니하는 식품이나 식품첨가물을 제조·가공·조리 및 수출하고자 하는 자로부터 HACCP 지정요구가 있는 경우에는 신청자가 자체적으로 마련한 기준을 평가하여 그 기준을 적용할 수 있다. 다만, 그 기준은 신청업소 또는 신청집단급식소에 한하여 적용된다.

제4조(일반위생관리기준) HACCP적용업소는 식품위생법(이하 "법"이라고 한다) 제21조의 규정에 의한 시설기준에 적합하여야 하고 별표 1의 일반위생관리기준과 관련한 그 관리기준서를 작성·비치하여야 한다.

제5조(HACCP관리) HACCP적용업소는 다음 각호의 사항을 관리하여야 하며 이를 HACCP 관리기준서에 작성·비치하여야 한다.

1. HACCP팀 구성
 - 가. 조직 및 인력현황
 - 나. HACCP팀 구성원별 역할
2. 제품설명서
 - 가. 제품명·제품유형 및 성상
 - 나. 품목제조보고 연·월·일(해당제품에 한한다)
 - 다. 작성자 및 작성 연·월·일
 - 라. 성분(또는 식자재)배합비율

- 마. 제조(포장)단위(해당제품에 한한다)
 - 바. 완제품의 규격(해당제품에 한한다)
 - 사. 보관·유통상(또는 배식상)의 주의 사항
 - 아. 제품용도 및 유통기간(또는 배식 기간)
 - 자. 포장방법 및 재질(해당제품에 한 한다)
 - 차. 표시사항(해당제품에 한한다)
 - 카. 기타 필요한 사항
3. 제조공정 설비
- 가. 제조(또는 조리)공정도(공정별 가 공방법)
 - 나. 작업장 평면도(작업특성별 구획, 기계·기구 등의 배치, 제품의 흐름 과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)
 - 다. 공조시설 계통도
 - 라. 용수 및 배수처리 계통도
- 4. 제조가공 및 유통에 따른 위해요소분석
 - 5. 중요관리점
 - 6. 중요관리점의 한계기준
 - 7. 감시(모니터링) 방법
 - 8. 개선조치방법
 - 9. 문서 및 기록유지방법
 - 10. 검증방법

제6조(실시점검 등) HACCP적용업소는 제5조의 규정에 따라 HACCP관리와 실시여부를 확인하여야 하며, 그 결과를 관련서식에 작성, 일자가 명기된 책임자의 서명을 받아 비치하여야 한다.

제7조(개선조치) HACCP 적용업소는 제품의 안전성에 대한 개선조치가 필요한 사항이 있을 경우에는 이를 신속하게 조사하여 그 원인을 규명하고, 이에 대한 적절한 조치를 취하여야 하며, 이를 기록·보관하여야 한다.

제8조(기록관리) HACCP 적용업소는 관계법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 이 기준에 따라 관리되는 사항에 대한 모든 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다.

제9조(HACCP팀장의 임무) ①HACCP 팀장은 작업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 하기 위하여 작업원에게 HACCP관리, 제조시설관리, 작업장관리, 위생관리, 보관 및 운반관리, 검사관리 및 기타 필요한 사항을 자체 실정에 맞게 정기적으로 교육·훈련시켜야 한다.

②HACCP팀장은 HACCP팀 구성원으로 하여금 원료의 생산 및 판매업자에 대한 원료생산관련 위생관리교육을 실시하도록 하고, 그 기록을 보관·유지하여야 한다.

③HACCP팀장은 원료가공 공장의 시설·설비, 제조공정, 작업자의 위생관리 등을 정기적으로 지도·감독하여야 하며, 개선조치사항 등 관련기록을 보관·유지하여야 한다.

제10조(교육·훈련) ①청장은 HACCP업무를 효과적으로 수행하기 위하여 HACCP 적용업소로 지정된 업소와 HACCP적용업소로 지정을 받고자 하는 자, HACCP 팀 구성원, HACCP 평가를 수행할 자와 감사자 및 식품위생관련 공무원에 대하여 HACCP 교육·훈련을 실시할 수 있다.

②HACCP적용업소로 지정받고자 하는 업소의 HACCP팀장은 제1항의 규정에 의한 교육을 HACCP적용업소 지정신청 전에 받아야 하고 영업의 대표자 또는 집단급식소 설치 신고자는 관리자, 팀 구성원 등이 제1항의 규정에 의한 교육·훈련을 받을 수 있도록 가능한한 적극 지원하여야 한다.

③청장은 제1항의 규정에 의한 HACCP 교육·훈련을 한국보건산업진흥원 또는 교육·훈련이 가능한 연구기관, 단체 등을 정하여 실시하게 할 수 있다.

④제3항의 규정에 의한 교육·훈련기관은 매년도의 교육·훈련계획을 작성하여 회계연도 개시 1월전에 청장의 승인을 받아야 한다. 이를 변경하고자 하는 때에도 또한 같다.

⑤교육·훈련기관은 교육·훈련을 수료한 자에게 적용식품 또는 분야별로 수료증을 교부하고 교육·훈련실시 결과를

분기별로 청장에게 보고하여야 한다.
 ⑥수료증 교부대장 등 교육·훈련에 관한 기록은 2년이상 보관하여야 한다.

제11조(HACCP적용업소 지정신청) ① HACCP적용업소로 지정받고자 하는 자는 이 기준에 따라 적용하고자 하는 식품등의 이름과 적용업소 대표자, 소재지, 연락처 및 HACCP팀장의 인적사항을 청장에게 우선 서면으로 통보하여야 하고 그 통보이후 3개월이상의 HACCP 적용실적으로 별지 제1호서식에 의한 위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소 지정신청서를 작성하여 청장에게 제출하여야 한다.
 ②청장이 HACCP 시범사업 실시업소로 선정하여 해당 식품등에 대하여 시범사업을 수행한 자 또는 수출의 사유로 HACCP 적용업소의 지정이 긴급하다고 인정한 자는 제1항의 규정에 의한 통보와 3개월이상의 적용실적을 제출하지 아니할 수 있다.

제12조(HACCP적용업소의 지정) ①청장은 제11조의 규정에 의한 HACCP 적용업소 지정신청을 받은 경우에는 별표 2의 위해요소중점관리기준(HACCP)실시상황평가표에 의한 평가를 실시하여 그 결과 기준에 적합한 경우 해당식품의 제조·가공·조리시설과 해당식품에 대하여 HACCP적용업소로 지정하고, 별지 제2호서식에 의한 위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소 지정서를 발급한다.
 ② 청장은 제1항의 규정에 의한 HACCP 실시상황에 대하여 한국보건산업진흥원 또는 연구기관·단체 및 HACCP전문가·관계공무원 등으로 하여금 서류검토 및 현장확인을 하게 할 수 있다.

제13조(우대조치) 청장은 제12조의 규정에 의하여 HACCP적용업소로 지정된 업소, 집단급식소에 대하여 다음 각호의 우대조치를 할 수 있다. 이 경우, 동일한 제조회사 또는 사업자인 경우에도 HACCP를 적용하지 아니하는 공장 또는 사업장에서 생산 또는 조리된 식품에는 HACCP

적용식품의 표시·광고를 하여서는 아니된다.

1. 법 제17조제1항의 규정에 의한 출입·검사 및 수거 등 완화
2. 별표 3의 HACCP적용식품 표시부착 또는 HACCP적용업소 지정 사실에 대한 광고 허용
3. 법 제27조의 규정에 의한 위생교육 완화
4. 법 제71조의 규정에 의한 식품진흥기금의 시설설치 등에 대한 지원

제14조(사후관리) ①청장은 제12조의 규정에 의하여 HACCP적용업소로 지정받은 업소에 대해서는 별표 2의 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표에 의하여 연 1회이상 운영실태를 조사할 수 있다.

②청장은 제1항의 규정에 의한 조사결과 부적합업소로 판정된 업소는 그 지정을 취소할 수 있고, 기준에 미흡한 업소는 기간을 정하여 시정을 명할 수 있다.

③청장은 제1항의 규정에 의한 조사를 한국보건산업진흥원 또는 연구기관·단체 및 HACCP전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할 수 있다.

④청장은 제12조의 규정에 의하여 HACCP 적용업소로 지정한 업소 또는 HACCP 팀장, 팀원 및 내부감사자에 대하여 보수교육을 연 1회 이상 실시할 수 있다.

⑤제12조의 규정에 의하여 지정된 집단급식소중 위탁운영 등의 사유로 집단급식소 신고자와 운영자가 다를 경우 당초 지정받은 운영자가 위탁계약의 만료 등으로 변경된 경우 해당 집단급식소는 제13조의 규정에 의한 지정이 자동 해지되며, 동 운영자는 제13조의 규정에 의하여 발급된 지정서를 청장에게 이와 같은 사유발생 즉시 반납하여야 한다.

제15조(사전협의) ①신청자는 제3조제2항의 규정에 따라 고시되지 아니한 식품이나 식품첨가물에 대한 HACCP 적용업소 지정을 받고자 하는 경우, 제11조의 규정에 의한 지정신청시 사전에 평가기관과 협의하여 HACCP 관리기준에 대한 타당성 검토를 거쳐야 한다.

②제1항의 규정에 의하여 신청자는 HACCP 관리기준에 대하여 평가기관과 협의하여 필요경비를 부담할 수 있다.

부 칙

- ①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.
- ②(작업장시설기준 등과 사후관리에 대한 경과조치)이 고시 시행 당시 종전의 규정에 의하여 작업장 등 시설기준과 관리에 따라 적용 업소 지정신청을 준비중에 있는 자와 이 고시 제14조의 규정에 의한 사후관리는 2000.12.30.까지 종전의 규정에 의한다.
- ③(집단급식소 중 학교급식시설의 적용)이 기준은 학교급식법 제2조제1호에 의한 학교급식시설의 경우 특별시·광역시·도교육감이 식품의 위생관리를 위하여 이 기준과 달리 자율관리기준을 정하여 시행하는 경우 제3조의 규정에 의한 적용대상에서 제외할 수 있다. 다만, 이 경우 해당 급식시설은 식품위생법 제32조의2 및 제13조의 규정에 따른 HACCP 적용업소로 표시·광고할 수 없다.

[별표 1]

일반위생관리기준(제4조 관련)

1. 작업장은 오염구역과 비오염구역으로 구분하고 벽 등으로 교차오염 방지가 가능하도록 구획되어야 하며 구획된 벽 등은 내부식성 재질로 청소가 용이하여야 한다.
2. 바닥은 파여 있거나 물이 고이지 않아야 한다.
3. 배수로는 배수 및 청소가 용이하고 교차오염이 발생되지 않도록 설치하고 폐수가 역류되거나 퇴적물이 쌓이지 않도록 위생적으로 관리하여야 한다.
4. 내벽은 내수처리하여야 하며, 먼지 등이 쌓여 있거나 미생물 등이 번식하지 않도록 청결하게 관리하여야 한다.
5. 천장은 청소가 용이한 재질과 구조로 되어 있으며 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 않아야 하며, 제품에 위해를 주지 않도록 청결하게 관리하여야 한다.
6. 문은 견고한 내수성 재질로서 청소가 용이하며 밀폐가능한 구조로 되어 있어야 한다.
7. 채광 또는 조명은 적절한 밝기여야 하고, 채광·조명설비 등으로부터 식품의 오염방지를 위해 보호장치를 설치하여 항상 위생적인 상태로 관리하여야 한다.
8. 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 및 열 등을 제거하는데 충분하도록 설치되어야 하며 위생적인 상태로 관리하여야 한다.
9. 화장실, 탈의실 및 수세시설은 작업자가 위생적으로 이용할 수 있도록 충분한 시설을 갖추어 작업실과 분리하여 위생적으로 관리하여야 한다.
10. 작업실과 화장실의 출입구에는 온수가 공급되는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비를 갖추고 있어야 한다.
11. 화장실과 탈의실은 외부로 통하는 환기시설을 갖추고 있어야 하며, 청결한 상태가 유지되어야 한다.
12. 화장실의 구조는 수세식으로 하고 벽과 바닥은 내수성 재질로 하며 뚜껑이 있는 휴지통을 비치하여야 한다. 다만, 환경친화적인 제품으로서 물에 용해되는 화장지를 비치하는 경우에는 휴지통을 비치하지 않을 수 있다.
13. 분말이 날아 흩어지는 배합공정이 있는 작업실은 이를 제거하는 시설이 있어야 한다.
14. 작업장내 배관은 청결하게 관리되어야 하며, 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 한다.
15. 창은 청소가 용이하고 완전히 닫힐 수 있어야 한다.
16. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중 낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하여야 한다.
17. 작업실내의 통로는 작업원 외에는 사용할 수 없도록 하고 이동에 불편하지 않도록 다른 용도로 사용하지 않아야 한다.

18. 시설은 당해품목의 제조·가공 및 조리공정 흐름에 따라 식품의 오염을 방지하도록 적절히 배치되어야 한다.
19. 시설 및 기구는 정기적으로 점검하고 작업에 지장이 없도록 관리하여 그 기록을 유지하여야 한다.
20. 포장을 할 경우 오염을 방지할 수 있는 위생적인 조건하에서 실시하여야 한다.
21. 냉각·냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능은 작업장별 작업특성에 적합하여야 하며 원료 및 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없어야 한다.
22. 냉장·냉동실에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로 부터 가장 멀리 떨어진 곳 (가장 온도가 높은 곳을 말한다)에 설치되어야 한다.
23. 냉장·냉동기기는 적절한 주기로 온도 상황을 기록·유지하여야 하고 외부에서 온도를 관찰할 수 있어야 하며 관리조건에 따라 자동온도기록장치 또는 자동경보장치를 부착하여야 한다.
24. 냉장·냉동 설비 등에 대하여는 정기적으로 점검·정비 및 청소를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
25. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 충분히 갖추어야 하며, 위생적으로 이를 유지하여야 한다.
26. 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 용도별로 구분·표시하여 청결하게 관리하여야 한다.
27. 작업장에 종사하는 작업원 등은 해당 작업내용에 필요한 위생복·위생모·위생화·위생마스크(해당구역에 한한다) 및 위생장갑을 착용하여야 하며 항상 이를 위생적으로 관리하여야 한다.
28. 작업원은 작업장에서 식품위생에 위해를 끼칠 수 있는 행동을 하여서는 아니되며 작업 전후에 항상 손 등을 철저히 세척하여 개인위생을 최적의 상태로 유지하여야 한다.
29. 신체질환 등으로 인하여 식품에 위해를 끼칠 우려가 있는 작업원은 제조·가공 등에 종사하여서는 아니된다.
30. 작업원은 고용전 신체검사 및 정기적인 신체검사를 받아야 하며, 그 기록을 유지하여야 한다.
31. 폐기물·폐수처리 시설은 작업장과 떨어진 곳에 설치·운영되어야 하며, 그 관리기록을 유지하여야 한다.
32. 폐기물은 매일 연속적으로 반출하여 옥외에 방치되지 아니하도록 하고, 폐기물 용기는 자주 소독 및 세척을하여 위생적으로 관리하여야 한다.
33. 작업장내에서 쥐와 곤충의 구제는 식품 등을 오염시킬 우려가 없도록 철저한 보호조치를 한 후 실시하여야 하며 설치표시를 하여야 한다.
34. 살충제 등과 같은 유독성 물질과 인화성 물질 등은 취급주의 표시를 하여 안전하게 관리하여야 하며 격리된 장소에 보관하여야 한다.
35. 다음 각목의 사항이 구체적으로 기재된 위생관리 기준을 설정하여야 한다.
 - 가. 청소장소 및 청소주기
 - 나. 청소방법과 청소에 사용하는 소독약품 및 도구
 - 다. 작업복장의 착용규정
 - 라. 작업원 손씻기 및 소독방법
 - 마. 작업중 위생에 관한 주의사항
 - 바. 청소상태의 평가방법
 - 사. 작업원의 건강상태 관리사항
 - 아. 소독설비의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법
 - 자. 해충의 침입여부 확인방법
 - 차. 사용하는 용수에 관한 사항
 - 카. 화장실 시설 및 사용에 관한 사항
 - 타. 기타 필요한 사항
36. 원료·자재(부자재를 포함한다. 이하 같다), 반제품 및 완제품은 교차오염을 방지하기 위하여 명확하게 구분하여 관리하며 적절한 온도를 유지하여야 한다.
37. 부적합한 원료·자재 및 완제품은 별도 구분하여 관리하여야 하며 그 처리기록을 유지하여야 한다.
38. 원료·자재, 반제품 및 완제품은 바닥과 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·보관하여야 하며, 보관중에 이상이 생겼을 경우 보관관리책임자는 즉시 HACCP 팀장에게 이를 알리고 그 내용과 조치사항을 기록·유지하여야 한다.
39. 원료계량실·검수실은 구획되어 있어

- 야 하며, 필요시 먼지제거시설을 갖추어야 한다.
40. 원료·자재 및 완제품은 선입선출방법으로 반출하고, 반품된 제품은 구분하여 보관·처리하여야 한다.
 41. 다음 각목의 사항이 구체적으로 기재된 보관관리기준을 설정하여야 한다.
 - 가. 원료·자재 구입시 품명·수량 및 규격확인방법
 - 나. 보관관리 장소 및 방법
 - 다. 완제품의 반·출입 관리방법
 - 라. 검사결과 불량품에 대한 처리방법
 - 마. 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책
 - 바. 기타 보관관리에 필요한 사항
 42. 식품 및 원료·자재 등이 운반중 적절하게 보관될 수 있도록 수송차량, 기구 및 용기는 다음 사항에 적합하도록 설계·관리되어야 한다.
 - 가. 식품 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.
 - 나. 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다.
 - 다. 수송차량은 운반되는 식품의 온도를 적절하게 유지할 수 있어야 한다.
 - 라. 수송차량은 식품을 적재한 내부공간의 온도를 외부에서 확인 할 수 있어야 한다.
 43. 검사에 필요한 시설 및 기구(간이 검사기구 및 시설 포함)를 충분히 갖추어야 한다. 다만, 공인검사 등과 연계하여 제품검사를 정기적으로 실시할 경우에는 제외한다.
 44. 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리되어야 하며, 특히 온도측정장치(기구 등)등은 정기적(년 1회이상)으로 보정하고 그 점검사항 및 검사성적서를 기록·유지하여야 한다.
 45. 원료·자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사는 정기적으로 실시하여 검사기록서를 작성·비치하여야 한다.
 46. 검체채취는 식품공전에 준하여 오염되거나 변질되지 아니하도록 실시하여야 한다.
 47. 다음 사항이 구체적으로 기재된 검사관리기준을 설정하여야 한다.
 - 가. 제조번호 및 제조연월일(단체급식업소 제외)
 - 나. 검사번호
 - 다. 검사접수 및 검사연월일
 - 라. 검사항목, 검사기준 및 검사성적
 - 마. 판정결과 및 판정연월일
 - 바. 검사자 및 판정자의 서명날인
 - 사. 검체의 채취, 취급 및 검사방법
 - 아. 검사결과의 통지방법
 - 자. 기타 필요한 사항
 48. 용수저장탱크는 오염물질의 유입을 방지하기 위하여 잠금장치를 설치하고 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검·관리하여야 하며 반기별 1회이상 청소를 실시하여 청결상태가 유지되어야 한다.
 49. 용수에 대한 정기 수질검사는 년 1회 이상, 미생물학적 검사는 월 1회이상 실시하여야 하며, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
 50. 제조(조리)공정별로 기준을 설정하여 관리하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.

□ 참고자료

HACCP 적용업소 지정현황

업 소 명	소 재 지	대표자	업 종	지정일자
제일제당(주) 이천1공장	경기도 이천시 마장면 덕평리 산34-3	손경식	식육햄 및 소지지류	'99. 5.16
(주)롯데햄·롯데우유 청주공장	충북 청주시 흥덕구 송정동 140-15	조동래	"	'97. 6.27
대상농장(주)	경기도 성남시 중원구 하대원동 236	마재현	"	'97. 9.13
(주)강동	부산광역시 서구 남부민동 523-45	이수명	냉동조미 가공식품	'98. 5.22
삼진물상(주) 부산공장	부산광역시 사하구 신평동 481번지	강중현	냉동 수산식품	"
(주)비락 진천공장	충북 진천군 만승면 광혜원리 373-2번지	조용호	우 유	'98. 6.12
(주)비락 대구공장	대구광역시 달성군 논공읍 본리 29-12	"	"	"
(주)비락 양산공장	경남 양산시 유산동 106-9	"	발효유	"
(주)빙그레 광주공장	경기도 광주군 실촌면 삼리 580-1	신중훈	우 유	"
(주)빙그레 논산공장	충남 논산시 가야곡면 야촌리 351-2	"	"	"
(주)빙그레 도농공장	경기도 남양주시 도농동 344-3	"	"	"
(주)빙그레 김해공장	경남 김해시 한림면 병동리 1078-1	"	발효유	"
해태유업(주) 수원공장	경기도 수원시 장안구 이목동 380-2	민병현	우 유	"
해태유업(주) 강진공장	전남 강진군 강진읍 서성리 440	"	가공치즈	"

업 소 명	소 재 지	대표자	업 종	지정일자
부산경남우유협동조합 제1공장	경남 함안군 칠서면 대치리 칠서공단 6-5블럭	신용우	우 유	'98. 6.12
매일유업(주) 평택공장	경기도 평택시 진위면 가곡리 480	김정완	발효유	"
매일유업(주) 호남공장	광주광역시 광산구 운수동 306번지	"	우 유	"
매일유업(주) 영남공장	경북 경산시 진량읍 신상리 847	"	"	"
삼양식품(주) 유가공공장	강원도 원주시 문막읍 전동리 383-1	전인장	"	"
남양유업(주) 천안공장	충남 천안시 청수동 216-30	홍원식	"	"
남양유업(주) 경주공장	경북 경주시 용강동 820번지	"	발효유	"
남양유업(주) 공주공장	충남 공주시 장기면 봉안리 160번지	"	가공치즈	"
(주)연세유업	충남 아산시 음봉면 산동리 427번지	최희섭	우 유	"
엠디푸드코리아(주)	전북 정읍시 정우면 우산리 271-9	김닐센	"	"
(주)한국야쿠르트 평택공장	경기도 평택시 진위면 견산리 5-1	이은선	발효유	"
(주)한국야쿠르트 논산공장	충남 논산시 가야곡면 왕암리 282번지	"	"	"
(주)한국야쿠르트 천안공장	충남 천안시 차암동 54-2번지	"	"	"
서울우유협동조합 제1공장	경기도 양주군 회천읍 덕계리 152	조광현	우 유	"
서울우유협동조합 제2공장	경기도 용인시 구성면 마북리 355-3	"	발효유	"
서울우유협동조합 제3공장	경기도 안산시 신길동 1059	"	가공치즈	"
매일뉴질랜드치즈(주)	광주광역시 광산구 운수동 306-1	김복용	"	"
대림수산(주) 안산공장	경기도 안산시 신길동 1060	오치남	어육가공품 (계맛살)	'99. 4. 6

업 소 명	소 재 지	대표자	업 종	지정일자
농심(주)	경기도 군포시 당정동 203-1	이상윤	냉동면류	'99.12.18
제일냉동식품(주)	인천광역시 중구 신흥동3가 51	이강수	일반가공식품 중 기타가공품 기타빵 및 떡류 등 만두·피자류	"
롯데제과(주) 대전공장	대전시 대덕구 문정동 78-4	한수길	빙과류	"
롯데제과(주) 양산공장	경남 양산시 산막동 511	"	"	"
롯데제과(주) 영등포공장	서울시 영등포구 양평동4가 23	"	"	"
동원산업(주) 성남공장	경기도 성남시 중원구 상대원동 5443-1	강병원	어육제품 (계맛살류)	2000. 1.29