

14p 위생용품관리법 정의 개정 - 25.6.14 시행

위생용품 관리법

제2조【정의】

이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “위생용품”이란 인체에 직·간접적으로 접촉하는 용품으로서 보건위생 확보를 위하여 특별한 안전관리가 필요한 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것을 말한다.
 - 가. 세척제로서 다음의 어느 하나에 해당하는 것
 - 1) 야채, 과일 등을 씻는 데 사용되는 제제(製劑)
 - 2) 식품의 용기나 가공기구, 조리기구 등을 씻는 데 사용되는 제제
 - 나. 행균보조제: 자동식기세척기의 최종 행균과정에서 식기류에 남아있는 잔류물 제거, 건조 촉진 등 보조적 역할을 위하여 사용되는 제제
 - 다. 위생물수건: 「식품위생법」 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물수건
 - 라. 구강관리용품: 구강위생 확보, 구강건강의 증진 및 유지 등의 목적으로 제조된 칫솔, 치실, 설탕제거기(혀에 낀 이물질 제거하기 위하여 사용하는 것을 말한다)
 - 마. 문신용 염료: 인체의 피부에 문신 등을 새기기 위한 피부 착색 물질로서 대통령령으로 정하는 것
 - 바. 기타 위생용품
 - 1) 일회용 컵·손가락·젓가락·포크·나이프·빨대
 - 2) 화장지, 일회용 행주·타월·종이냅킨, 「식품위생법」 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물티슈
 - 3) 일회용 이쑤시개·면봉·기저귀
 - 4) 그 밖에 대통령령으로 정하는 것

44p 식초->식초류

파. 조미식품	• 소비기한(식초류 및 멸균한 카레(커리)제품은 소비기한 또는 품질유지기한, 식염은 제조연월일)
---------	---

84p 위생등급 유효기간 2년 -> 3년

2 음식점 위생등급 지정 관련 법률

(1) 「식품위생법」 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)

- ⑤ 위생등급의 유효기간은 위생등급을 지정한 날부터 3년으로 한다. 다만, 총리령으로 정하는 바에 따라 그 기간을 연장할 수 있다.

155p 식중독지수

심각 경고 주의 관심

5 식중독 지수

(1) 식중독 위험도 예측

단계	지수 구간
● 심각	86 이상
● 경고	71 이상 86 미만
● 주의	55 이상 71 미만
● 관심	55 미만

(2) 식중독 위험도 단계별 행동요령

단계	지수범위	대응요령
● 심각	86 이상	- 식중독 발생가능성이 매우 높으므로 식중독 예방에 각별한 경계가 요망 - 설사, 구토 등 식중독 의심 증상이 있으면 의료기관을 방문하여 의사 지시를 따름 - 식중독 의심 환자는 식품 조리 참여에 즉시 중단
● 경고	71 이상 86 미만	- 식중독 발생가능성이 높으므로 식중독 예방에 경계가 요망 - 조리도구는 세척, 소독 등을 거쳐 세균오염을 방지하고 소비기한, 보관방법 등을 확인하여 음식물 조리, 보관에 각별히 주의
● 주의	55 이상 71 미만	- 식중독 발생가능성이 중간 단계이므로 식중독예방에 주의가 요망 - 조리음식은 중심부까지 75℃(어패류 85℃) 1분 이상 완전히 익히고 외부로 운반할 때에는 가급적 아이스박스 등을 이용하여 10℃ 이하에서 보관·운반
● 관심	55 미만	- 식중독 발생가능성은 낮으나 식중독예방에 지속적인 관심이 요망 - 화장실 사용 후, 귀가 후, 조리 전에 손 씻기를 생활화

149p 식중독 통계

3 식중독 통계

(1) 연도별 식중독 발생현황(2015 ~ 2024)

연도	발생건수(건)	환자수(명)
2015년	330	5,981
2016년	399	7,162
2017년	336	5,649
2018년	363	11,504
2019년	286	4,075
2020년	164	2,534
2021년	245	5,160
2022년	311	5,501
2023년	359	8,789
2024년	265	7,624
합계	3,058	63,979

단위: 발생건수(건), 환자수(명) / 기준: 2025.6.30.(~'24년 '확정', '25년 '신고' 통계)

(2) 원인균(물질)별 식중독 발생현황(2015 ~ 2024)

원인물질	구분	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	합계
병원성 대장균	발생건수	39	57	47	51	25	23	32	27	46	24	371
	환자수	2,138	2,754	2,383	2,715	497	628	668	852	2,287	960	15,882
살모넬라	발생건수	13	21	20	19	18	21	32	44	48	58	294
	환자수	202	354	662	3,516	575	529	1,561	1,235	2,549	1,907	13,090
장염 비브리오균	발생건수	5	22	9	11	5	3	2	0	3	1	61
	환자수	25	251	354	213	25	12	8	0	80	30	998
캠필로박터 제주니	발생건수	22	15	6	14	12	17	28	14	16	12	156
	환자수	805	831	101	453	312	515	584	270	417	381	4,669
황색포도상구균	발생건수	11	1	0	3	4	1	5	10	8	8	51
	환자수	191	4	0	52	56	4	82	157	377	303	1,226
클로스트리디움 퍼프린젠스	발생건수	15	8	7	14	10	8	11	10	23	19	125
	환자수	394	449	69	679	251	207	615	993	906	731	5,294
바실러스 세레우스	발생건수	6	3	10	15	5	3	7	11	9	13	82
	환자수	22	26	73	242	75	26	113	107	144	146	974
기타세균	발생건수	0	0	1	5	1	0	2	7	2	2	20
	환자수	0	0	26	801	17	0	18	24	16	32	934
노로바이러스	발생건수	58	55	46	57	46	29	57	49	62	37	496
	환자수	996	1,187	968	1,319	1,104	243	1,058	914	960	2,106	10,855
기타 바이러스	발생건수	2	0	2	2	8	1	8	2	3	1	29
	환자수	9	0	52	128	230	6	32	15	38	29	539
원충	발생건수	15	39	39	37	48	10	2	6	11	8	215
	환자수	114	212	177	229	308	40	8	24	48	70	1,230
자연독	발생건수	0	1	2	1	2	0	1	2	4	0	13
	환자수	0	6	21	4	10	0	1	9	35	0	86
불명	발생건수	144	177	147	134	102	48	58	129	124	82	1,145
	환자수	1,085	1,088	763	1,153	615	324	412	901	932	929	8,202
합계	발생건수	330	399	336	363	286	164	245	311	359	265	3,058
	환자수	5,981	7,162	5,649	11,504	4,075	2,534	5,160	5,501	8,789	7,624	63,979

단위: 발생건수(건), 환자수(명) / 기준: 2025.6.30.(~'24년 '확정', '25년 '신고' 통계)

누적(2015 ~ 2024)

발생건수: 노로바이러스(496) > 병원성대장균(371) > 살모넬라(294)

환자수: 병원성대장균(15,882) > 살모넬라(13,090) > 노로바이러스(10,855)

2024

발생건수: 살모넬라(58) > 노로바이러스(37) > 병원성대장균 (24)

환자수: 노로바이러스(2,106) > 살모넬라(1,907) > 병원성대장균(960)

2023 ~ 2024

발생건수: 살모넬라(106) > 노로바이러스(99) > 병원성대장균(70)

환자수: 살모넬라(4,456) > 병원성대장균(3,247) > 노로바이러스(3,066)

(3) 원인시설별 식중독 발생현황(2015 ~ 2024)

원인 물질	구분	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	합계
학교	발생 건수	38	36	27	44	24	13	21	25	21	29	278
	환자수	1,980	3,039	2,153	3,136	1,214	401	708	1,102	1,027	1,482	16,242
학교 외 집단급식	발생 건수	26	32	23	38	29	25	55	44	47	35	354
	환자수	802	904	426	1,875	620	1,043	1,227	903	1,922	1,424	11,146
음식점	발생 건수	199	251	222	202	175	108	119	180	200	154	1,810
	환자수	1,506	2,120	1,994	2,323	1,409	797	2,705	2,117	3,526	2,593	21,090
가정집	발생 건수	9	3	2	3	3	3	3	3	4	3	36
	환자수	34	16	6	10	7	13	12	32	32	8	170
기타	발생 건수	54	73	52	67	48	15	44	43	54	33	483
	환자수	1641	974	776	4,094	764	280	501	1,239	2,057	1,831	14,157
불명	발생 건수	4	4	10	9	7	0	3	16	33	11	97
	환자수	18	109	294	66	61	0	7	108	225	286	1,174
합계	발생 건수	330	399	336	363	286	164	245	311	359	265	3,058
	환자수	5,981	7,162	5,649	11,504	4,075	2,534	5,160	5,501	8,789	7,624	63,979

단위: 발생건수(건), 환자수(명) / 기준: 2025.6.30.(~'24년 '확정', '25년 '신고' 통계)

누적(2015 ~ 2024)

발생건수: 음식점(1,810) > 기타(483) > 학교 외 집단급식(354)

환자수: 음식점(21,090) > 학교(16,242) > 기타(14,157)

2024

발생건수: 음식점(154) > 학교 외 집단급식(35) > 기타(33)

환자수: 음식점(2,593) > 기타(1,831) > 학교(1,482)

2023 ~ 2024

발생건수: 음식점(354) > 기타(87) > 학교 외 집단급식(82)

환자수: 음식점(6,119) > 기타(3,888) > 학교 외 집단급식(3,346)

(4) 월별 식중독 발생현황(2015 ~ 2024)

월	구분	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	합계
1	발생건수	36	14	20	17	21	28	9	10	31	20	206
	환자수	322	98	121	125	216	217	292	139	427	314	2,271
2	발생건수	13	9	18	15	16	9	11	8	24	7	130
	환자수	149	51	89	194	109	75	298	134	266	69	1,434
3	발생건수	23	25	16	37	19	3	21	13	30	11	198
	환자수	412	358	146	816	504	117	401	422	514	453	4,143
4	발생건수	30	39	26	25	31	8	24	12	28	22	245
	환자수	402	554	409	444	543	112	417	148	798	887	4,714
5	발생건수	27	43	40	31	35	5	18	30	28	25	282
	환자수	493	673	605	853	438	19	194	657	754	510	5,196
6	발생건수	31	36	45	28	37	19	24	42	30	23	314
	환자수	752	761	916	732	532	488	343	1,043	403	449	6,419
7	발생건수	34	22	46	35	28	30	28	57	41	40	361
	환자수	527	280	429	630	550	688	1,293	652	1,563	1,793	8,405
8	발생건수	31	62	46	36	25	18	46	31	37	31	363
	환자수	1,729	2,388	1,555	1,536	333	160	878	538	977	1,192	11,286
9	발생건수	28	39	31	56	22	16	23	29	43	32	319
	환자수	400	425	745	5,239	136	157	335	578	1,590	821	10,426
10	발생건수	34	41	16	45	16	11	11	22	29	19	244
	환자수	299	731	332	608	227	171	222	436	735	536	4,297
11	발생건수	24	37	17	23	18	10	14	26	19	14	202
	환자수	221	446	179	185	236	252	142	312	447	271	2,691
12	발생건수	19	32	16	15	18	7	16	31	19	21	194
	환자수	275	397	123	142	251	78	345	442	315	329	2,697
합계	발생건수	330	399	336	363	286	164	245	311	359	265	3,058
	환자수	5,981	7,162	5,649	11,504	4,075	2,534	5,160	5,501	8,789	7,624	63,979

단위: 발생건수(건), 환자수(명) / 기준: 2025.6.30.(~'24년 '확정', '25년 '신고' 통계)

누적(2015~2024)

발생건수: 8월(363) > 7월(361) > 9월(319)

환자수: 8월(11,286) > 9월(10,426) > 7월(8,405)

2024

발생건수: 7월(40) > 9월(32) > 8월(31)

환자수: 7월(1,793) > 8월(1,192) > 4월(887)

2023 ~ 2024

발생건수: 7월(81) > 9월(75) > 8월(68)

환자수: 7월(3,356) > 9월(2,411) > 8월(2,169)

(5) 지역별 식중독 발생현황(2015 ~ 2024)

월	구분	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	합계
서울	발생건수	37	35	38	54	36	13	26	47	30	27	343
	환자수	775	1,474	763	2,142	719	214	581	658	1,535	795	9,656
부산	발생건수	6	8	15	19	15	17	29	40	50	29	228
	환자수	78	417	336	637	263	248	916	1,208	822	649	5,574
대구	발생건수	17	23	18	10	11	9	6	15	12	10	131
	환자수	149	383	89	245	157	74	219	306	376	202	2,200
인천	발생건수	19	29	28	32	17	4	5	7	14	2	157
	환자수	167	386	226	334	397	128	99	210	180	105	2,232
광주	발생건수	8	6	2	5	8	5	11	6	10	8	69
	환자수	110	81	28	43	53	70	50	40	901	315	1,691
대전	발생건수	6	7	6	1	6	3	4	7	5	5	50
	환자수	41	109	200	4	64	52	12	230	17	64	793
울산	발생건수	4	4	6	6	3	4	1	3	6	3	40
	환자수	105	84	60	102	20	32	5	15	141	31	595
세종	발생건수	1	1	4	3	1	1	2	1	2	3	19
	환자수	4	8	22	184	5	6	258	4	4	36	531
경기	발생건수	90	97	74	77	56	40	42	49	50	37	612
	환자수	2,576	1,392	1,843	4,551	705	743	1,161	1,134	1,841	1,898	17,844
강원	발생건수	23	24	25	12	18	6	16	11	36	11	182
	환자수	128	478	251	308	190	60	270	107	504	276	2,572
충북	발생건수	10	16	10	17	19	11	22	12	16	15	148
	환자수	264	203	220	190	264	167	312	100	519	329	2,568
충남	발생건수	23	32	17	5	17	2	19	22	26	19	182
	환자수	367	288	126	262	391	113	508	285	552	173	3,065
전북	발생건수	18	13	13	20	14	10	8	11	16	16	139
	환자수	437	446	250	208	97	63	103	170	318	1,223	3,315
전남	발생건수	24	23	18	30	9	10	13	13	11	12	163
	환자수	246	136	163	322	217	94	145	81	181	103	1,688
경북	발생건수	12	23	15	28	18	13	14	18	20	18	179
	환자수	262	475	326	1,092	197	219	129	255	246	270	3,471
경남	발생건수	19	18	27	29	26	9	17	26	34	27	232
	환자수	215	345	221	487	228	129	335	377	436	712	3,485
제주	발생건수	11	37	16	10	6	7	8	15	9	15	134
	환자수	45	350	294	232	62	122	53	231	81	203	1,673
불명	발생건수	2	3	4	5	6	0	2	8	12	8	50
	환자수	12	107	231	161	46	0	4	90	135	240	1,026
합계	발생건수	330	399	336	363	286	164	245	311	359	265	3,058
	환자수	5,981	7,162	5,649	11,504	4,075	2,534	5,160	5,501	8,789	7,624	63,979

단위: 발생건수(건), 환자수(명) / 기준: 2025.6.30.(~'24년 '확정', '25년 '신고' 통계)

누적(2015~2024)

발생건수: 경기(612) > 서울(343) > 경남(232)

환자수: 경기(17,844) > 서울(9,656) > 부산(5,574)

2024 단독

발생건수: 경기(37) > 부산(29) > 서울, 경남(27)

환자수: 경기(1,898) > 전남(1,223) > 서울(795)

2023 ~ 2024

발생건수: 경기(87) > 부산(79) > 경남(61)

환자수: 경기(3,739) > 서울(2,330) > 전북(1,541)

181p 노로바이러스 통계

표 3-1 원인시설별/연도별 노로바이러스 식중독 발생현황

원인		'15년	'16년	'17년	'18년	'19년	'20년	'21년	'22년	'23년	'24년
학교	발생건수	10	6	6	10	8	0	4	9	5	9
	환자수	441	163	401	549	505	0	125	447	266	791
학교 외 집단급식	발생건수	8	17	10	13	12	6	19	19	10	4
	환자수	144	478	181	251	209	129	456	319	264	160
음식점	발생건수	22	16	17	16	16	19	12	11	31	11
	환자수	196	217	157	242	198	93	253	56	259	120
가정집	발생건수	6	1	0	1	0	1	1	0	1	1
	환자수	23	5	0	4	0	2	3	0	18	3
기타	발생건수	11	12	9	14	9	3	20	8	7	8
	환자수	183	217	116	261	182	19	219	82	86	919
불명	발생건수	1	3	5	3	1	0	1	2	8	4
	환자수	9	107	115	12	10	0	2	10	67	113
합계	발생건수	58	55	47	57	46	29	57	49	62	37
	환자수	996	1,187	970	1,319	1,104	243	1,058	914	960	2,106

235p 식품안전나라 GMO 개정

구분	한국	일본	호주	미국	유럽
식품용으로 승인된 GMO* *GMO 표시대상 품목	6종 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파	9종 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파, 감자, 파파야, 겨자(갓)	11종 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파, 감자, 쌀, 홍화, 바나나, 밀	14종 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파, 감자, 파파야, 호박, 사과, 가지, 파인애플, 연어, 사탕수수	5종 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무
GMO 표시대상	6종 농산물 및 그 가공식품	9종 농산물 및 33개 가공식품	11종 농산물 및 그 가공식품	14종 농수산물 및 그 가공식품	5종 농산물 및 그 가공식품
GMO 표시기준	유전자변형 원재료를 사용한 식품 중 유전자변형 DNA(단백질)가 남아있는 식품	유전자변형 원재료를 함량 3순위 이내로서, 원재료 함량비 5% 이상으로 사용한 식품 중 유전자변형 DNA(단백질)가 남아있는 식품	최종제품에 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있는 식품	GMO 유전자가 함유되어 있는 식품	유전자변형 DNA(단백질) 잔류 여부와 관계없이 모두 표시
Non - GMO 표시	자율 유전자변형식품 표시대상 중 유전자변형식품들을 사용하지 않은 경우로서, 표시대상 원재료 함량이 50%이상이거나, 또는 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우 표시가능 ※ 비의도적 혼입치 불인정	자율 '유전자변형이 아닌 것을 분별' 등으로 표시해야 함 ※ 비의도적 혼입치 불인정	자율 비의도적 혼입 1% 이내 표시, GMO와 전혀 관련 없는 제품 등에 Non-GMO 표시는 할 수 없음(공정거래법 위반, 비의도적 혼입치 불인정)	자율 별도규정 없음, GMO와 전혀 관련 없는 제품 등에는 부적절하다고 안내(FDA)	자율 비의도적 혼입 0.9% 이내 자율 표시 ※ 통일된 규정은 없으며 자국의 상황에 따라 인정범위를 달리하고 있음
유지류·당류 등 고도로 정제되어 유전자변형 DNA(단백질)가 남아 있지 않은 제품에 대한 GMO 표시 여부	표시제외	표시제외	표시제외	표시제외	표시
비의도적 혼입치**	3%	5%	1%	5%	0.9%

** 농산물을 생산·수입·유통 등 취급과정에서 구분하여 관리한 경우에도 그 속에 유전자변형농산물이 비의도적으로 혼입될 수 있는 비율

370p ⑥ 수정

이 경우 모든 중요관리점(CCP)에 -> 중 60% 이상

- ⑥ 제1항 및 제5항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 제11조의2제3항에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소(모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함)에 대해서는 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 이 경우 해당 업소가 자체적으로 조사·평가를 실시하여야 한다.

“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 시스템을 말하며, 이 시스템을 적용한 안전관리 인증기준을 “스마트해썹”이라고 한다.

372p 27조 4. 수정

이 경우 모든 중요관리점(CCP)에 -> 중 60% 이상

식품 및 축산물 안전관리인증기준

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 심벌 표시 또는 광고 허용

나. 자동 기록관리 시스템(스마트 해썹, Smart HACCP) 심벌



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.

※ 안전관리인증기준(HACCP) 심벌과 병행하여 사용하거나, 단독으로 사용할 수 있다.

※ 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한한다.

[글로벌해썹, Global HACCP]

글로벌해썹(Global HACCP)은 해썹 업소가 고의적·의도적인 식품안전사고 발생 예방을 위해 현재 해썹 기준에 식품 방어(food defense), 식품사기 예방(food fraud prevention), 식품안전문화(food safety culture) 및 식품안전경영(food safety management) 등을 포함하여 관리하는 시스템이다.

- * 식품방어(고의적인 식품 테러 방어), 식품 사기(가짜 원료 사용 예방), 식품안전문화 및 안전 경영(영업자 및 종사자의 식품안전 환경문화 조성 및 책임 의식 등 강조)

식품 및 축산물 안전관리인증기준

제2조 【정의】

15. “글로벌 식품안전관리 시스템”이란 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 원료에서부터 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매에 이르기까지 모든 과정에서 고의적, 의도적인 식품안전사고 발생을 예방하기 위하여 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)에 식품방어(Food Defense), 식품사기 예방(Food Fraud Prevention), 제품 표시 관리, 알레르기 유발물질 관리, 환경 점검 관리, 품질관리, 비상 대응 관리, 식품안전문화(Food Safety Culture) 및 식품안전경영(Food Safety Management) 등을 포함하여 관리하는 시스템(이하, “글로벌 해썹(Global HACCP)”이라 한다)을 말한다.

15-1. “글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 계획”이란 제15호에 따른 글로벌 해썹(Global HACCP)을 적용하기 위한 관리문서나 도표 또는 계획 등을 말한다.

다. 글로벌 해썹(Global HACCP) 심벌



- ※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.
- ※ 자동 기록관리 시스템(스마트 해썹, Smart HACCP) 심벌과 병행하여 사용하거나, 단독으로 사용할 수 있다.

HACCP의 기준을 한층 더 높은 글로벌 해썹(Global HACCP) 도입·시행

1 글로벌 해썹이란?

① HACCP 업소의 고의적·의도적인 식품안전 사고 발생 예방을 위하여 현재 HACCP 기준에 식품 방어, 식품 사기 예방, 식품안전문화 및 식품안전경영 등을 포함하여 관리하는 시스템

식품 방어	식품사기예방	식품안전문화	식품안전경영
의도적인 위해, 테러 등으로 인한 식품 오염 및 위험요소 방지 활동	경제적 이득을 목적으로 의도적인 위조, 가짜원료 대체 등 취약 요소 방지 활동	종사자 등 조직 전반에 식품안전 관련 사고방식과 행동에 미치는 가치, 신념 및 규범을 공유하고 확산하는 활동	식품 생산부터 소비까지 모든 과정에서 조직의 목표를 달성하기 위한 식품안전관리 활동

② 등록 기준

現 HACCP 법정 의무(유형별, 업종별)	글로벌 해썹 자율 적용(등록)								
총 80개 평가항목 <table> <tr> <td>선행 (52)</td><td>•영업장 •위생 •시설·설비 관리, •용수 관리 •보관·운송 •검사·관리 •회수프로그램 관리 등</td></tr> <tr> <td>해썹 (28)</td><td>•제품설명서 및 공정 흐름도 •위해요소분석 •CCP 결정 및 한계기준 •CCP 모니터링 등</td></tr> </table>	선행 (52)	•영업장 •위생 •시설·설비 관리, •용수 관리 •보관·운송 •검사·관리 •회수프로그램 관리 등	해썹 (28)	•제품설명서 및 공정 흐름도 •위해요소분석 •CCP 결정 및 한계기준 •CCP 모니터링 등	총 152개 평가항목 ※ 現 HACCP 기준(80개 항목) + 글로벌 해썹 기준(72개 항목) <table> <tr> <td>선행 (+16)</td><td>•식품 방어·사기 요인 관리 •품질관리 •제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 •환경점검 관리 •비상 대응 관리</td></tr> <tr> <td>해썹 (+56)</td><td>•글로벌 해썹팀 구성·교육 •글로벌 해썹 관리 전략 •식품안전경영, •식품안전문화</td></tr> </table>	선행 (+16)	•식품 방어·사기 요인 관리 •품질관리 •제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 •환경점검 관리 •비상 대응 관리	해썹 (+56)	•글로벌 해썹팀 구성·교육 •글로벌 해썹 관리 전략 •식품안전경영, •식품안전문화
선행 (52)	•영업장 •위생 •시설·설비 관리, •용수 관리 •보관·운송 •검사·관리 •회수프로그램 관리 등								
해썹 (28)	•제품설명서 및 공정 흐름도 •위해요소분석 •CCP 결정 및 한계기준 •CCP 모니터링 등								
선행 (+16)	•식품 방어·사기 요인 관리 •품질관리 •제품표시 및 알레르기 유발물질 관리 •환경점검 관리 •비상 대응 관리								
해썹 (+56)	•글로벌 해썹팀 구성·교육 •글로벌 해썹 관리 전략 •식품안전경영, •식품안전문화								

③ 심벌



글로벌 해썹 적용업소는 'HACCP 심벌'과 '글로벌 해썹 심벌' 병행 사용 가능 (3개 도안 중 선택사용 가능)

2 등록 절차 및 방법



등록기관: 한국식품안전관리인증원(관할지원) / 처리기간: 접수일로부터 40일(수수료 없음)
식약처누리집(www.mfds.go.kr) → 법령/자료→자료실→ 안내서/지침(글로벌 해썹 평가 매뉴얼 공개 예정: 8.13일)

397p 심각성평가

㉠ 심각성평가

• CODEX

높음: 사망을 포함하여 건강에 중대한 영향을 미침	
B	<i>Clostridium botulinum</i> toxin, <i>Salmonella</i> (<i>typhi</i>), <i>Shigella dysenteriae</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> , Hepatitis A, E virus, <i>Listeria monocytogenes</i> (일부), <i>Escherichia coli</i> O157:H7
C	화학오염물질, 식품첨가물, 중금속 등에 의한 직접적인 오염
P	금속, 유리조각 등 소비자에게 직접적인 해 또는 상처를 입힐 수 있는 물질
보통: 잠재적으로 넓은 전염성이 있는 것으로 입원	
B	장내병원성 <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Shigella</i> spp., <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , Rotavirus, Norwalk virus
C	타르색소, 잔류농약, 잔류용제(톨루엔, 프탈레이트 등), 잔류훈증 약제 등
P	돌, 나무조각, 플라스틱 등 경질이물
낮음: 제한적인 전염성이 있는 것으로 개인에 제한된 질병	
B	<i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium perfringenes</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> toxin
C	Somnolence, transitory allergies 등의 증상을 수반하는 화학오염 물질 등
P	머리카락, 비닐 등 연질이물

• NACMCF

높음(3): 위해수준이 높음(건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우도 많음)	
B	<i>Clostridium botulinum</i> type A, B, E 및 F, <i>Salmonella typhi</i> ; <i>paratyphi</i> A, B, <i>Shigella dysenteriae</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> O157:H7, Hepatitis A 및 B, <i>Brucella abortus</i> B, <i>Brucella suis</i> , <i>Trichinella spiralis</i>
C	자연독(패독, 독버섯, 복어독, botulinum toxin 등), 유해 중금속, 유해 화학물질의 오염, 아플라톡신, 환경호르몬 등
P	소비자에게 치명적 위해나 상처를 입힐 수 있는 것(금속, 유리조각)
보통(2): 위해수준이 중간(잠재적으로 건강에 광범위한 영향: 입원)	
B	병원성 <i>Escherichia coli</i> ($\oplus$ enterotoxin생성균), <i>Salmonella</i> spp., <i>Shigella</i> spp., <i>Cryptosporidium parvum</i> , Rotavirus, Norwalk virus
C	식품첨가물 오·남용, 제조과정 중 생성되는 화학반응물질, Solanine
P	소비자에게 일반적 위해나 상처를 입히는 물질(돌, 플라스틱 등 경성이물)
낮음(1): 제한적인 전염성이 있는 것으로 개인에 제한된 질병	
B	<i>Bacillus cereus</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Clostridium perfringenes</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Giardia lamblia</i>
C	toxin(enteroxin), 졸음 또는 일시적인 allergy를 수반하는 화학오염물질
P	소비자에게 아주 단순한 위해 또는 상처를 입힐 수 있는 물질 또는 건전성에 위해 되는 물질(머리카락, 비닐 등 연성이물)

• FAO

높음	
B	<i>Clostridium botulinum</i> , <i>Salmonella typhi</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio vulnificus</i>
C	paralytic shellfish poisoning, amnesic shellfish poisoning
P	유리조각, 금속성이물 등
중간	
B	<i>Brucella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Salmonella</i> spp., <i>Shigella</i> spp., <i>Streptococcus</i> type A, <i>Yersinia enterocolitica</i> , Hepatitis A virus
C	곰팡이독, 시가테라독, 잔류농약, 중금속 등
P	돌, 모래, 경질 플라스틱 등 경질이물
낮음	
B	<i>Bacillus</i> spp., <i>Clostridium perfringenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , Norwalk virus, 대부분의 기생충
C	히스타민 유사물질, 식품첨가물 등
P	비닐, 머리카락 등 연질이물