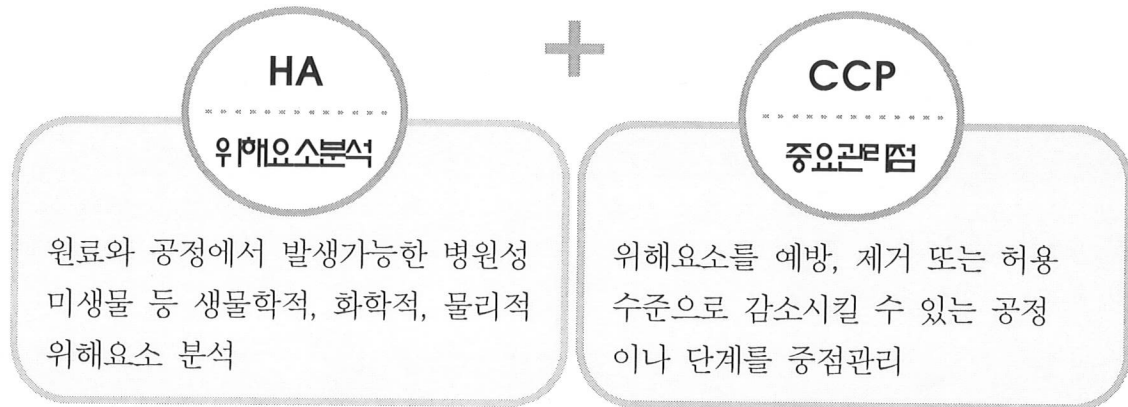


## HACCP 제도와 안전한 식품선택

### ■ HACCP의 정의

HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 “햇썸” 또는 “위해요소중점관리기준” 이라 한다.



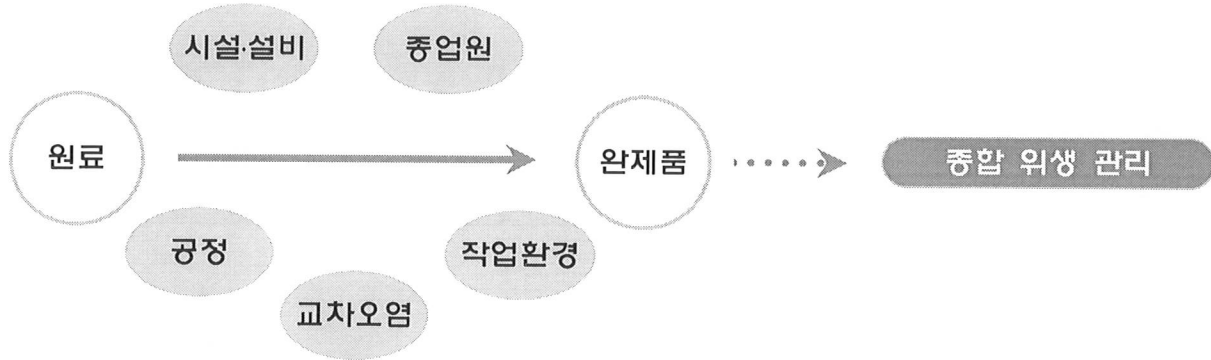
위해요소 분석이란 “어떤 위해를 미리 예측하여 그 위해요인을 사전에 파악하는 것”을 의미하며, 중요관리점이란 “반드시 필수적으로 관리하여야 할 항목”이란 뜻을 내포하고 있다. 즉 HACCP는 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말한다. HACCP는 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전 관리 체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에서도 모든 식품에 HACCP를 적용할 것을 적극 권장하고 있다.

### ■ HACCP의 특징

HACCP란 식품의 안전성 확보를 위한 관리체제로 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 중점적 관리가 필요한 중요관리점을 결정하여 집중 관리하는 과학적인 위생관리체계이다.

- HACCP는 사전 예방적 식품안전관리체계이다.
- HACCP는 과학적이고 체계적인 위해 관리체계이다.

- HACCP는 현장에서 자주적으로 적용하는 식품 위생 관리기법이다.
- HACCP는 원료부터 유통의 전 과정에 대한 체계적 관리이다.
- HACCP는 식품 위생 수준을 향상시킬 수 있다.
- HACCP는 종합적인 위생 관리체계이다.



#### ■ 학교급식의 HACCP 제도

- 학교급식실 : 2001년부터 제도시행
- 학교급식 식재료의 HACCP 지정업소 제품 의무 사용
  - 축산물(식용란 제외) : 소고기, 돼지고기, 닭고기  
개정학교급식법에 의하여 학교급식에 사용되는 축산물은 HACCP 지정업소에서 가공 처리된 축산물을 사용하여야 함.
- 학교급식 식재료의 HACCP 지정업소 제품 사용 권장
  - 수산물(전처리수산물 : 세척, 선별, 절단 등 작업)  
개정학교급식법에 의하여 학교급식에 사용되는 수산물은 HACCP 지정업소에서 가공 처리된 수산물을 사용하도록 하고 있으나, HACCP 적용이 의무적으로 시행되기 전까지는 권장사항으로 규정하고 있음.
- 기타 공산품류 : HACCP 지정업소 제품 사용 권장

#### ■ HACCP 적용 의무적용 업소 지정 현황 및 운영

- 의무적용 대상
  - ① 어육가공품(어묵류)
  - ② 냉동수산물식품(어류, 연체류, 조미가공품)
  - ③ 냉동식품(피자류, 만두류, 면류)
  - ④ 빙과류
  - ⑤ 비가열음료
  - ⑥ 레토르트식품



- 2006년~2014년까지 단계적 세부 적용(단, 의무적용 품목에 한함)  
 업체의 연매출액과 종업원 수 규모에 따라 4단계로 실시
  - 1단계(2006. 12) : 연매출액 20억 이상이면서 종업원 수 51인 이상
  - 2단계(2008. 12) : 연매출액 5억 이상이면서 종업원 수 21인 이상
  - 3단계(2010. 12) : 연매출액 1억 이상이면서 종업원 수 6인 이상
  - 4단계(2014. 12) : 연매출액 1억 미만 또는 종업원 수 5인 이하

**HACCP는 가장 위생적으로 처리된 식품에만  
 허락되는 마크입니다.**

**HACCP 마크가 있으면 안심해도 돼요!**



## 안전한 식품 고르기

### ■ HACCP가 무엇인가요?

HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 “햇썸” 또는 “위해요소중점관리기준”이라고 합니다.

이것은 1960년대 미국 항공우주국 나사에서 우주비행사들이 가장 안전하게 먹을 수 있는 식품을 만들기 위해 처음 도입된 제도입니다.

HACCP는 식품을 원재료부터 제조, 가공, 포장, 보관, 유통, 조리단계를 거쳐 소비자의 손에 들어갈 때까지 청결한 상태를 유지해 인체에 해로운 물질을 사전에 제거하는 것으로 현재 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전 관리 체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에서도 모든 식품에 HACCP를 적용할 것을 적극 권장하고 있습니다.

우리나라에서도 식품위생법 및 축산물가공처리법을 통하여 이 제도의 적용을 확대하고 있습니다.

### ■ 식품을 구입할 때 이 마크를 확인하세요!

HACCP는 가장 위생적으로 처리된 식품에만  
허락되는 마크입니다.

HACCP 마크가 있으면 안심해도 되요!



## 영양표시제도에 대하여 알아보시다.

### 영양표시제도란(food labelling)...

정부가 식품 생산자와 판매자에게 가격, 품질, 성분, 성능, 효능, 제조일자, 유효기간, 사용방법, 영양가치 등에 관한 각종 식품 정보를 제품의 포장이나 용기에 문자, 숫자, 도형을 사용하여 표기하도록 하는 제도입니다.

### 영양표시는 이렇게 읽습니다.

- ① "영양성분표" 또는 "영양정보"라고 적힌 표를 찾습니다.
- ② 식품의 양을 체크합니다.
- ③ 영양소 종류와 영양소의 함량을 확인합니다.  
영양표시는 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨의 함량 등으로 표시됩니다.
- ④ 비타민과 무기질은 1일 권장량에 대한 비율로 표시됩니다. 영양소 기준치란 하루에 섭취해야 할 기준값으로 절대적인 것은 아닙니다. 대개 하루 2000kcal을 기준으로 결정되므로 본인의 섭취량을 감안하여 증감할 필요가 있습니다.

표시 영양소의 종류  
영양성분으로는 열량,  
탄수화물, 단백질,  
지방, 나트륨 함량이  
표시되어 있습니다.

영양소 함량  
식품의 단위 중량당  
포함된 각 영양소들의  
함량입니다.

영 양 성 분		
1회분량 1개(35g) 총 12회 분량		
1회분량 당 함량 *%영양소기준치		
열량	150kcal	
탄수화물	22g	7%
단백질	2g	3%
지방	6g	12%
나트륨	55mg	2%
칼슘	15mg	2%
*%영양소기준치 1일 영양소기준치에 대한 비율		

영양표시 제목  
"영양성분" 또는  
"영양정보"라고 적힌  
표를 찾습니다.

표시기준분량  
식품의 단위 중량을  
확인합니다.

%영양소기준치  
1일 영양소기준치에  
대한 비율로, 하루에  
먹어야 할 분량에 비해  
얼마가 들어있는지를  
쉽게 알 수 있습니다.

### 영양표시, 이렇게 활용해요!!



- ♣ 혈압이 높다면...  
→ 나트륨 함량을 살펴  
보거나 "저염"의 표시  
가 있는지를 살펴봅니다.



- ♣ 체중조절을 해야 한다면?  
→ 열량을 확인하고 "저열량"  
"저지방"의 표시가 있는지  
살펴봅니다.