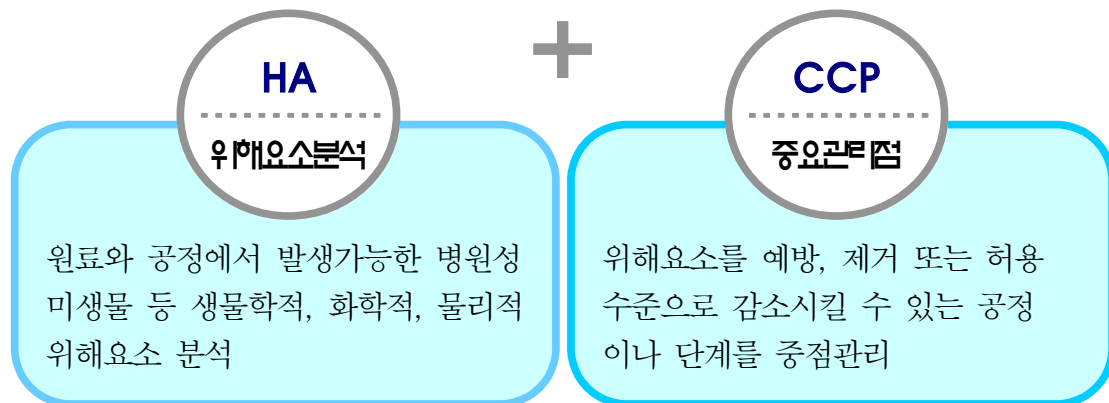


HACCP 제도와 안전한 식품선택

■ HACCP의 정의

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



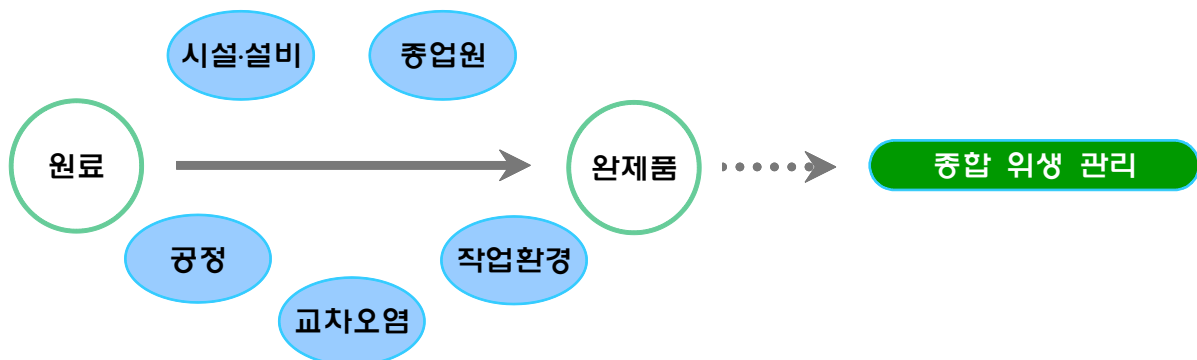
위해요소 분석이란 “어떤 위해를 미리 예측하여 그 위해요인을 사전에 파악하는 것”을 의미하며, 중요관리점이란 “반드시 필수적으로 관리하여야 할 항목”이란 뜻을 내포하고 있다. 즉 HACCP는 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말한다. HACCP는 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전 관리 체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에서도 모든 식품에 HACCP를 적용할 것을 적극 권장하고 있다.

■ 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 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품)
 - ③ 냉동식품(피자류, 만두류, 면류)
 - ④ 빙과류
 - ⑤ 비가열음료
 - ⑥ 레토르트식품



- 2006년~2012년까지 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(2012. 12) : 연매출액 1억 미만 또는 종업원 수 5인 이하

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

HACCP 마크가 있으면 안심해도 되요!

