

1. 개정(제정)이유

HACCP 점검결과 보완·시정할 필요가 있는 경우 후속조치를 명할 수 있는 근거를 마련하여 제도 미비점을 보완하고, 범 정부차원의 HACCP 로그 통일·정비에 맞춰 심볼을 변경하려는 것임

2. 주요내용

가. HACCP 적용 사료공장에 대한 점검결과 보완·시정이 필요한 경우 후속조치를 명할 수 있는 근거 마련(안 제10조제5항, 제11조제2항)

- 1) HACCP 적용 사료공장에 대한 정기심사 결과에 따른 보완·시정 요구에 불응한 경우, 이에 대해 제재 할 수 있는 근거 마련(제10조)
- 2) HACCP의 적절한 시행여부 검증을 위한 심사결과, 부적절한 HACCP 적용의 경우에 대해 제재 할 수 있는 근거 마련(제11조)

나. HACCP 심볼을 통합 로그에 맞춰 개선(안 별표 2, 3)

3. 참고사항

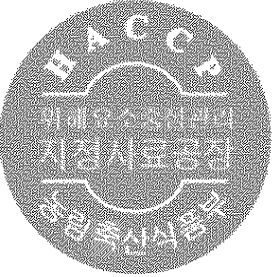

가. 관계법령 : 「사료관리법」 제16조, 제17조, 같은 법 시행규칙 제15조 부터 제19조

나. 행정규칙 개정 관련 특이사항 및 조치결과 : 해당없음

다. 기 타 : 1) 고시 개정(안) 및 신·구조문 대비표

2) 행정예고 : 실시예정

신 · 구조문대비표

현행	개정
<p>제10조(HACCP 적용 사료공장의 평가방법 등) (신설)</p>	<p>제10조(HACCP 적용 사료공장의 평가방법 등) ⑤의2 농림축산식품부장관은 제5항에 따른 정기심사 결과 보완사항이 기한 내 보완이 완료되지 않은 경우와 부적합하여 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는 3개월 이내 수정·보완 또는 개선할 것을 명할 수 있다.</p>
<p>제11조(담당기관의 검증기준 등) (신설)</p>	<p>제11조(담당기관의 검증기준 등) ③ 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 검증결과 HACCP운용이 부적절하다고 인정되는 때에는 일정기간을 정하여 수정·보완 또는 개선할 것을 명할 수 있다.</p>
<p><심볼></p> 	<p><심볼></p> 
<p>[별지 제1호서식] 배합사료(반추동물용 섬유질배합사료 제외)공장 위해요소중점관리 기준(HACCP) 실시상황 평가표 3. HACCP관리(15개항) - 검증 및 기록 (2) 교육인원 : 매년 교육대상 중 2인 이상</p>	<p>[별지 제1호서식] 배합사료(반추동물용 섬유질배합사료 제외)공장 위해요소중점관리 기준(HACCP) 실시상황 평가표 3. HACCP관리(15개항) - 검증 및 기록 (2) 교육인원 : 매년 교육대상 중 2인 이상 (단, 전체 근무자의 수가 10인 이하의 작</p>

(신설)	업장은 1인 이상)
	<p>부 칙</p> <p>제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.</p> <p>제2조(HACCP 심볼 등에 관한 경과조치) 별표 2 및 별표 3의 개정 규정에도 불구하고 사료공장 HACCP 심볼 및 지정 사료공장 표시시간관은 종전의 규정에 따라 2017.12.31.까지 사용할 수 있다.</p> <p>제3조(재검토기한) 농림축산식품부장관은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 이 고시에 대하여 2016년 1월 1일 기준으로 매3년이 되는 시점(매 3년째의 12월31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.</p>

[별표 2] <신설 2004.12.31, 개정 2013.5.16., 개정 2015.12.00>

HACCP 지정 사료공장 표시(제12조제1항제2호 관련)

1. 사료공장 HACCP 심볼




2. 작도법

가. HACCP 적용 심볼은 제품 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 기본 심볼을 참조하여 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있다.

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

[별표 3] <신설 2004.12.31, 개정 2013.5.16., 개정 2015.12.00>

HACCP 지정 사료공장 표시간판(제12조제1항제3호 관련)

지정번호 제○○호	
	위해요소중점관리기준 적용사료공장
○○ 공장	

※ 간판의 크기 조정은 가능하나 디자인과 가로·세로·높이 크기의 비는 가능한 본 견본과 같아야 한다.

[별지 제1호서식] <신설 2009.03.20, 개정 2014.4.29, 2014.12.8., 2015.8.21., 2015.12.00.>

배합사료(반추동물용 섬유질배합사료 제외)공장 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황 평가표

1. 사료공장 현황

제조업체명					대표자					
관리책임자	직 위				성 명					
면 적 (㎡)	공장동				창고동					
	검사실/현실				기 타					
	합 계									
생산시설	입고 및 저장 시설	분쇄시설	배합시설	열처리 및 냉각	포 장				프리믹스	기타
					벌크	지대	톤백	기타		
보유유무 (O/X)										
작업인원 (명)	현장작업인원			품질검사인원						
	기타 작업원			합 계						

2. 선행요건관리(61개항)

구분/ 항목	번호	평가 내용	판정	비고
사료 공장 관리	1	공장동은 화학물질 및 기타 오염원으로부터 차단·관리되고 있는가?		경
	2	폐기물은 생산지역으로부터 떨어진 지점에서 제거하기 위하여 전용 공간을 확보하고 적절한 용기에 모아 자주 치워지고 있는가?		경
	3	사료공장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이에는 포장되었는가?		경
	4	공장동은 약제 취급구역과 비 취급구역으로 구분되어 있고 사용기구 등을 별도로 관리하고 있는가?		경
	5	공장동내 바닥은 콘크리트, 철판 등으로 구성되어 있고 파여 있거나 잔류물이 부착되지 아니하도록 되어 있는가?		경
	6	공장부지내 배수로는 적절하게 설치되어 관리되고 있는가?		경
	7	원료 투입시설은 조류가 서식할 수 없는 구조이며, 집진시설을 갖추었는가?		경
	8	탈의실은 작업실과 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 근무자 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		경
	9	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서 소독설비를 하였는가?		경
소계	9개항			
제조 시설 관리	1	차량 및 출입자 소독, 원료투입, 저장 및 생산·가공시설 등이 갖추어져 있는가?		경
	2	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정과 오염되지 않도록 배치되어 관리하고 있는가?		경
	3	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검 및 정비기록을 하고 있는가?		경
	4	배합기는 정기적인 청소가 가능하도록 게이트가 설치되어 있으며 이중안전스위치가 부착되어 있는가?		경
	5	제조시설은 원료 및 제품이 유출되거나 오염물질이 혼입되지 않도록 관리하고 있는가?		경
	6	제조공정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명 등 적절한 조치를 취하고 이를 기록·보관하고 있는가?		경

구분/항목	번호	평가내용	관정	비고
	7	제조시설 관리기준서를 작성·비치하여 운영하고 있는가?		경
	8	이송라인은 청소가 가능한 구조이며 퇴적물의 변패를 방지하기 위해 공정별로 주기적인 청소·관리가 되고 있는가?		경
	9	정전기/제철기는 이물질(돌, 쇳물 등) 분리제거가 가능하도록 장착되어 있으며, 분리된 이물질의 재 혼입 방지 및 분진물 제어가 용이 한가?		경
	10	냉각기는 정기적인 청소가 가능하도록 적절한 크기의 게이트가 설치되어 있으며, 이중안전스위치가 부착되어 있는가?		경
	11	액상사료 저장조는 청소가 가능한 구조이며 적절히 관리되고 있는가?		경
	12	집진시설의 구조와 기능이 원료나 제품에서 발생하는 분진을 제어할 수 있는가?		경
	13	약품 및 프리믹스 라인 집진시설은 다른 공정의 집진라인과 분리하여 관리되는가?		중
	14	집진 시설은 정기적인 청소가 가능하도록 게이트는 설치되어 있는가?		경
소계	14개항			
제조 공정 관리	1	동물용의약품 교차오염 방지 프로그램을 수립하여 준수하고 있는가?		중
	2	동물용의약품 교차오염 방지를 위해 톤백을 구분하여 사용하고 있는가?		경
	3	동물용의약품 투입 시 용기는 구분 사용되고 계량오차가 관리되고 있는가?		경
	4	벌크차량은 동물용 의약품 교차오염 방지를 위해 플러싱 하고 있는가?		경
	5	오염빈도가 높은 동물성 단백질류 및 식물성박류의 살모넬라 오염 여부를 확인하고 있는가?		중
	6	오염빈도가 높은 곡류 및 식물성박류의 관리대상 곰팡이독소(총 아플라톡신·오클라톡신A) 오염 여부를 확인하고 있는가?		중
	7	반추동물유래단백질 교차오염 방지 프로그램을 수립하여 준수하고 있는가?		중
	8	반추동물유래단백질 교차오염 방지를 위해 톤백 및 벌크차량을 구분하여 사용하고 있는가?		경
	9	철물혼입을 방지하기 위한 시설은 정기적인 점검 및 청소관리되고 있는가?		중
소계	9개항			
위생 기준	1	청소관리 기준서는 아래 사항을 구체적으로 작성하여 운영하고 있는가?		경
		(1) 청소장소 및 청소주기		
		(2) 청소방법과 청소에 사용하는 도구		
		(3) 폐자재의 수거 처리방법에 관한 사항		
		(4) 작업중 청소에 관한 주의사항		
(5) 청소상태 평가방법 및 평가기록				
(6) 기타 필요한 사항				
2	작업 중 주변에 대한 정리·정돈 및 청소는 이뤄지고 있는가?		경	
3	원료 투입구와 주변은 항상 청소가 이루어지고 있는가?		경	
4	포장용 재료는 규격품을 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?		경	
소계	4개항			
방역 관리	1	모든 방문객, 출입자 및 출입차량 등 에 대해서 통제가 되고 있으며, 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		중
	2	차량 및 공장동 출입구 등 소독조에 대한 소독약품 사용현황, 점검주기 및 점검방법을 수립하여 관리하고 있는가?		경
	3	공장 내에 조류와 서류, 해충이 서식하지 않도록 관리하고 있는가?		경
	4	공장내에 동물의 사육이나 서식을 금지하는가?		경
소계	4개항			
개인 위생 및 근무자 안전	1	공장 출입자는 청결한 작업복, 안전모, 안전화를 착용하는가?		경
	2	근무자는 작업중 화장실 출입시 소독조를 통해 안전화를 소독하고 있는가?		경
	3	사료를 취급하는 작업구역에는 근무자 이외 사람의 출입을 제한하고 있는가?		경

구분/항목	번호	평가내용	관정	비고
	4	근무자는 작업장내에서 사료의 오염을 방지하기 위하여 위생적으로 근무하고 있는가?		경
	5	공장내 작업자 안전을 위한 시설을 갖추고 있는가?		경
소계		5개항		
보관 및 반·출입	1	보관·관리기준서에는 아래 사항을 구체적으로 작성·비치하여 운영하고 있는가?		경
		(1) 원료명, 수량 및 규격 확인방법		
		(2) 보관관리장소 및 관리방법		
		(3) 제품의 반·출입관리방법		
		(4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법		
		(5) 반·출입에 대한 처리 방법		
		(6) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책		
		(7) 기타 보관관리에 필요한 사항		
	2	원료 및 제품은 제품의 특성에 따라 구분하여 보관·관리하고 있는가?		경
3	원료 및 제품이 보관 중에 이상이 생겼을 경우 보관책임자는 즉시 조치하고 관련사항을 기록하고 있는가?		경	
4	원료 및 제품이 오염 또는 변질되지 않도록 적체·보관하고 있는가?		경	
5	포장용 재료는 규정에 적합한 규격품을 사용하고 오염을 방지할 수 있는 조건에서 포장작업을 하고 있는가?		경	
6	톤백 등 재사용 포장재는 지정된 장소에서 소독 관리되고 있는가?		경	
7	원료 및 제품은 선입·선출방법으로 사용·출고되고 있는가?		경	
8	반·출입·회수된 부적합 제품은 신속하고 적절하게 처리되고 있으며 그 내용을 기록·보관하고 있는가?		경	
소계		8개항		
운반 관리	1	원료 및 제품은 적절하게 운반·보관될 수 있도록 수송 차량 및 수송도구는 아래와 같이 관리되고 있는가?		중
		(1) 원료, 제품 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.		
		(2) 비나 눈으로부터의 피해가 없도록 해야 한다.		
		(3) 벌크차량은 자체 소독장비를 갖추어야 한다.		
		(4) 벌크차량 내부는 적절하게 청소(교차오염 방지)되어야 한다.		
	(5) 벌크차량에 대한 교차오염 방지대책을 수립·시행하여야 한다.			
2	사료 운반에 관련된 근무자에 대해 오염예방을 위한 정기적인 교육을 실시하고 있는가?		경	
소계		2개항		
검사 시설	1	검사시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 점검·정비기록이 되어 있는가?		경
	2	실험 분석실을 갖추고 Salmonella 및 Aflatoxin 등을 분석할 수 있는 장비를 구비하여 분석하고 있는가 ? (단, 2개 이상의 공장을 보유한 경우 대표 분석실을 이용하는 것을 인정한다.)		경
소계		2개항		
검사 기준 등	1	원료 및 제품에 대하여 검사기록서가 작성되어 있는가?		경
	2	검사시료를 채취할 시에는 채취기준에 적합한 방법으로 채취하고 있는가?		경
	3	검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성하고 있는가?		경
		(1) 품명 및 제조연월일		
		(2) 검사번호		
		(3) 접수 및 검사연월일		
(4) 검사항목 및 검사성적				
(5) 판정결과 및 판정연월일				

구분/항목	번호	평가내용	판정	비고
		(6) 검사자 및 판정자의 서명날인		
		(7) 시료의 채취방법		
		(8) 분석방법		
		(9) 기타 필요한 사항		
소계		3개항		
제품 회수 절차	1	안전성에 위배되는 제품의 회수 및 처리절차를 수립하여 관리하고 있는가?		중
소계		1개항		
합계		61개항		

3. HACCP관리(15개항)

구분/항목	번호	평가내용	판정	비고	
위해 분석	1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 부여하고 있는가?		경	
	2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 사료 제조분야에 경험이 있는가?		경	
	3	제품설명서는 다음 사항이 구체적으로 작성되어 있는가?			경
		(1) 제품명 및 제품유형, 성상			
		(2) 제조(포장)단위			
		(3) 등록성분량			
		(4) 보관·운반, 판매시 주의사항			
		(5) 사용용도 및 유통기간			
		(6) 작성자 이름 및 작성 연월일			
		(7) 사료의 성분등록번호, 사용한 원료의 명칭, 동물용의약품 등 첨가내용			
(8) 기타 필요사항					
4	제조공정도, 평면배치도를 작성하고 있으며 현장과 일치하는가?		중		
5	위해분석은 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 관리·조치를 기록하고 있는가?		중		
소계		5개항			
중요 관리점	1	CCP는 위해요소를 충분히 검토하여 설정되었는가?		중	
	2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		중	
	3	CCP에 대한 모니터링 체계는 갖추고 있는가?		중	
	4	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		중	
	5	모니터링에 사용하는 각종 분석기기, 기구의 검교정 관리는 되고 있는가?		중	
	6	모니터링 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		중	
소계		6개항			
검증 및 기록	1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		중	
	2	지정된 HACCP 교육기관의 교육·훈련을 수료 하였는가?		중	
		(1) 교육대상 : 제조업자 또는 관리책임자, HACCP팀원			
	(2) 교육인원 : 매년 교육대상 중 2인 이상 (단, 전체 근무자의 수가 10인 이하의 작업장은 1인 이상)				
	3	HACCP계획에 대한 정기적 교육, 훈련 계획을 수립하여 실시하고 있는가?		중	
		(1) 교육대상 : HACCP팀원 및 제조공정 근무자			
		(2) 교육인원 : 전체 근무자			
(3) 교육이수시간 : 지정심사 18시간 이상/연, 정기심사 12시간 이상/연					
4	HACCP관리 기준서를 작성·비치하여 운용하고 있는가?		경		

구분/항목	번호	평가내용	판정	비고
소개		4개항		
합계		15개항		

※ 판정기준
 종합평가는 중결합 해당항목의 ×판정이 1개 이상이거나 중결합 해당항목의 △판정과 경결합 해당항목의 ×판정이 5개 이상인 경우 부적합으로 판정하고, 중결합 해당항목의 △판정과 경결합 해당항목의 ×판정이 4개 이하인 경우 수정보완토록 한다.

[참고] 항목별 판정기준

구분	중결합	경결합
판정방법	○/△/×	○/×

4. 사료의 종류별 평가사항(그 밖의 동물·어류용 배합사료-애완용동물(간식용·영양보충용 등))

번호	평가내용	판정	비고
1	작업장은 각 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있으며, 온도관리가 필요한 작업장(작업실)은 적절한 온도를 유지하고 있는가?		경
2	작업장의 내벽, 출입문 및 창은 내수성 자재로서 청소가 용이한 구조로 되어 있으며, 바닥은 내수처리 되어있고 파이거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		경
3	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분하고 응결수를 적절히 관리할 수 있는가?		경
4	조명시설은 작업실별로 적절한 밝기를 유지하고 파손 시 위해요인으로 작용하지 않도록 보호장치가 있는가?		경
5	수돗물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		경
6	냉각·냉장·냉동설비의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고, 오염시킬 우려가 없는가?		경
7	냉각·냉장·냉동실은 온도감지장치(센서)가 적절한 위치에 부착되고, 자동온도기록장치 등을 통해 온도상황을 기록·유지하고 있는가?		경
8	원료육, 부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가? (1) 식육 중심부 온도 : 냉장육 5℃이하, 냉동육 -18℃이하 (2) 원료육 운반 차량 적정온도 유지 : 기록 확인 (3) 관능검사(이물, 이취, 섹택 등) : 기록 확인 (4) 검사성적서 또는 자체검사성적서 : 기록 확인 (5) 표시사항 및 유통기한 : 기록 확인		경
9	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가? (1) 원료육 보관고 온도 : 냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하, 기록 확인 (2) 부원료 : 보관온도 준수 확인		중
10	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가? (1) 해동육 중심부 온도 : 10℃이하 (2) 해동실 청결관리 : 기록 확인 (3) 해동시간 : 기록 확인		중

번호	평가내용	판정	비고
11	첨가제(염지제)의 배합량 확인 과 조제 후 검사 항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가? (1) 첨가제(아질산이온 등)의 배합량 : 기록 확인 (2) 첨가제(염지액) 식염농도 : 기록 확인 (3) 염지액 산도(pH) : 기록 확인 (4) 기타 이물 등 : 기록 확인		경
12	혼합(배합)공정을 적절히 관리하고 있는가? (1) 혼합(배합)기 청결기준 : 기록 확인 (2) 혼합(배합)시간 : 기록 확인		경
13	충전·성형공정은 적절히 관리하고 있는가? (1) 충전·성형공정 청결기준 : 기록확인		
14	염지공정 및 염지종료 시 염지욕 온도를 적절히 관리하는가? (1) 염지실 온도 : 10℃이하 (2) 염지시간 : 기록 확인 (3) 염지욕 온도 : 기록 확인		경
15	널기 공정은 적정하며, 가열 건조처리가 적절히 관리되고 있는가? (1) 체반 또는 건조대의 위생상태 : 기록 확인 (2) 가열 전 대기시간 : 기록 확인 (3) 가열처리 온도 및 습도 : 기록 확인		중
16	분리 및 탈망(채)공정은 적정한가? (1) 대기실 습도 및 온도 : 기록 확인 (2) 대기시간 : 기록 확인 (3) 작업자의 위생상태 : 기록 확인		경
17	포장공정은 적절하게 관리되고 있으며, 완제품의 보관 상태는 양호한가? (1) 포장실 청결기준 : 기록 확인 (2) 작업자의 위생상태 : 기록 확인 (3) 완제품 보관관리 기준 : 기록 확인		경
소계	17개항		

※ 판정기준

그 밖의 동물·어류용 배합사료-애완용동물(간식용·영양보충용 등) 사료를 생산하는 공장의 종합평가는 사료의 종류별 평가사항 항목을 포함하여 중결합 해당항목의 ×판정이 1개 이상이거나 중결합 해당항목의 △판정과 경결합 해당항목의 ×판정이 6개 이상인 경우 부적합으로 판정하고, 중결합 해당항목의 △판정과 경결합 해당항목의 ×판정이 5개 이하인 경우 수정보완토록 한다.

210mm×297mm[백상지 80g/㎡(재활용품)]