

해협 코리아 2025, K-Food 글로벌화를 위한 식품안전관리 체계 고도화 전략 논의

- 식품의약품안전처-한국식품안전관리인증원, 9월 16일 서울 대한상공회의소에서 ‘HACCP KOREA 2025’ 개최
- 식품 산업계·학계·소비자와 식품안전관리 고도화 전략 및 수출 활성화 방안 논의

식품의약품안전처(처장 오유경)는 한국식품안전관리인증원(원장 한상배)과 함께 “K-Food의 글로벌화를 위한 식품안전관리 체계 고도화 전략”을 주제로 9월 16일 대한상공회의소(서울특별시 중구 소재)에서 ‘HACCP KOREA 2025’를 개최했다.

올해로 9회째를 맞는 이번 행사는 식품 산업계, 학계, 소비자 등 약 350명이 참석해 글로벌 해협(Global HACCP) 기준('25.8.4. 시행), 조리로봇 등 식품용 기기 안전관리인증기준 마련 등 성과를 공유하고, 푸드 QR을 통한 e-라벨 시행('25.8.29) 등 급변하는 국내외 제조·유통 환경에 대응하는 식품안전관리 고도화 방안 등을 논의한다.

※ 글로벌 해협 : 국내외 환경변화에 따라 해협업소가 고의적·의도적인 식품안전 사고 발생 예방을 위하여 현재 해협 기준에 식품 방어, 식품사기 예방, 식품안전문화 및 식품안전경영 등을 포함하여 관리하는 시스템



※ 식품용 기기 안전관리 인증 : 조리로봇 등 식품용 기기에 대한 인증 기준에 따른 평가를 통해 위생과 안전성을 증명하는 제도



1부 행사는 마정에 식품안전인증과장의 ‘K-Food의 글로벌 도약을 위한 식품안전 정책 방향’에 대한 기조 발표와 ‘글로벌 식품산업 동향 및 국내 식품제도 개선방향’, ‘글로벌 식품시장 진출을 위한 국내 산업 대응 전략’에 대해 업계 관계자들의 기조 발표가 이어졌다.

2부 정책포럼에서는 업계, 학계, 소비자를 대표하는 전문가들이 ‘식품안전 관리인증기준(HACCP)이 가야할 길’, ‘식품산업의 AI 및 디지털을 통한 안전 관리방안’, ‘K-Food 글로벌화를 위한 식품 수출 활성화 전략’ 등을 발표했다.

특히 이 시간에는 국내외 환경 변화에 적극적으로 대응해 K-Food의 안전과 품질에 대한 전세계 신뢰를 더욱 강화하고 국제 시장에서의 입지를 공고히 하는 식품안전관리 고도화 전략과 수출 활성화 방안에 대해 심도 있는 토론도 진행하였다.

오유경 처장은 “K-Food의 열풍은 우리나라 식품업계가 HACCP 제도를 바탕으로 식품안전관리를 철저히 한 노력의 성과”라며 “식약처는 우리나라의 글로벌 해썹(Global HACCP)이 국제적으로 인정받을 수 있도록 규제과학 기반의 총력을 기울일 것”이라고 밝혔다.

한상배 한국식품안전관리인증원장은 “오늘 행사는 우리나라 식품안전관리 기준에 대한 각 분야의 정보를 교류하고 소통하는 뜻깊은 자리였다”며, “인증원은 앞으로도 식약처의 식품안전관리 정책이 현장에서 효과적으로 정착할 수 있도록 적극 지원하겠다”고 말했다.

식약처는 앞으로도 산업계, 학계, 소비자 등과 지속적으로 협력해 대한민국의 글로벌 해썹이 세계의 식품 안전 기준을 선도하고 K-Food의 위상을 더욱 높일 수 있도록 최선을 다할 계획이다.

<붙임> 해썹 코리아 포스터 및 글로벌 해썹·푸드QR 등 제도 안내

담당 부서	식품안전정책국 식품안전인증과	책임자	과 장	마정애 (043-719-2851)
		담당자	사무관	최충렬 (043-719-2852)
	한국식품안전관리인증원 인증심사본부	책임자	본부장	구경민 (043-928-0110)
		담당자	팀 장	이명기 (043-928-0141)

HACCP KOREA 2025

K-Food 글로벌화를 위한
식품안전관리 체계 고도화 전략



사전등록 신청
원활한 입장을 위해 사전등록을
해주시기 바랍니다.

2025. 9. 16.(화) 대한상공회의소 국제회의장(B2F)

시간	프로그램	비고
1부 기조발표 13:00~14:10	개회 및 국민의례 등	사회자
	<주제①> K-Food의 글로벌 도약을 위한 식품안전 정책 방안	마정애 식품의약품안전처 식품안전인증과장
	<주제②> 글로벌 식품산업 동향 및 국내 식품제도 개선방향	박정윤 CJ제일제당 글로벌 브랜드팀장
	<주제③> 글로벌 식품시장 진출을 위한 국내 산업 대응전략	강도령 한국뷰로베리타스(주) 선임심사원
14:10~14:30	휴식	네트워킹 라운지
2부 정책포럼 14:30~16:30	<주제④> 식품안전관리인증(HACCP)이 가야할 길	구경민 한국식품안전관리인증원 인증심사본부장
	<주제⑤> 식품산업의 AI 및 디지털을 통한 안전관리 방안	신현준 상명대학교 경영공학과 교수
	<주제⑥> K-Food 글로벌화를 위한 식품 수출 활성화 전략	이기란 UL Solutions Retail & Consumer Products team 과장
	폐회	한국식품안전관리인증원장

HACCP KOREA 2025 사무국 T. 043-928-0141(0148)



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원

국민 안전이 기준입니다



HACCP의 기준을 한층 더 높인 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>•제품설계서 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)	•제품설계서 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)	•제품설계서 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 : 한국식품안전관리인증원관할지원 / 처리기한: 접수일로부터 40일(수수료 없음)

식약처누리집(www.mfds.go.kr) → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침(글로벌 해썹 평가 매뉴얼 공개 예정 : 8.13일)

현명한 식품 선택을 위한 실시간식품정보확인서비스(푸드QR) 도입·시행

푸드QR 개요

다양한 식품 정보를 실시간으로 전달하여 소비자 선택권을 보장하는 푸드QR

푸드QR이란?

포장지에 푸드QR을 표시하여
소비자에게 다양한 식품 정보를
실시간으로 제공하는 식품정보전달체계



- 1 회수정보, 알레르기유발원료 등 안전정보,
- 2 영양성분 등 건강정보
- 3 조리법 등 생활정보 등을 한번에 볼 수 있어요

푸드QR 적용 현황

과자, 음료 등 국내에서 제조하는
식품을 시작으로
모든 식품에 푸드QR 적용을 늘려갈 것입니다.

우선적용

가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품

2025년 부터 순차적 적용

수입식품, 농·임·축·수산물, 조리식품

모든 식품 적용



실시간식품정보확인서비스(푸드QR)의 식품정보 이렇게 달라집니다

안전 정보 실시간 확인

식품안전 제고

위해식품 이슈 발생 시
회수 부적합, 식품이력추적,
긴급알림 등 소비자 정보
접근성이 강화되어 안전한 선택 보장



건강 정보 실시간 확인

건강한 식생활 지원

HACCP 등 각종 인증,
원재료 알레르기 유발원료,
영양성분 등의 설명에 대한
정보 확인이 간편해져 건강한 선택 보장



생활 정보 실시간 확인

디지털 전환 견인

식품 상세 조리법, 수어
영상·음성 변환 등 시·청각
장애인 지원/ 냉장고·전자레인지 등
식품정보 자동 입력 등 스마트 활용 실현



푸드QR 사용방법

① 식품별 QR 코드 위치 확인

식품별 QR코드 위치를 확인합니다.



② QR코드 스캔

사용자의 휴대전화 카메라로 제품의
QR코드를 스캔합니다.



③ 식품표시정보 확인

사용자의 휴대전화에 URL링크가 표시되고
클릭 시 푸드QR종합정보창으로 이동하여
제품 상세 정보를 확인 할 수 있습니다.



국민 안전이 기준입니다

식품의약품안전처

식품용 기기 안전관리 인증제

1 식품용 기기 안전관리 인증제

인증 기관(한국식품안전관리인증원)이 기준에 따른 평가를 통해 위생 안전성을 증명하는 제도

2 신청할 수 있는 제품

식품의 제조·가공·조리 등을 위하여 단독 또는 조합하여 사용하는 기구, 기계 장치 (식품 조리 등을 위한 작업환경을 스스로 인식하고 상황을 판단하여 자율적으로 동작하는 기계장치인 조리로봇 및 이에 포함된 소프트웨어 포함)



3 인증 절차와 방법

신청인



인증 신청

한국식품안전
관리인증원



신청서 접수 및 기초평가

심사기관

NSF Korea 또는
UL Solutions 중 선택



심층평가 및 현장평가

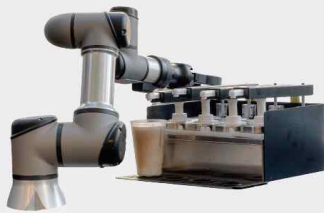
한국식품안전
관리인증원



인증서 발급

※ 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침

4 인증 기준



구분	식품용 기기 안전관리 인증기준
기초평가	(식약처 기준) 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 식품 등과 접촉하는 면, 교차오염 가능성 있는 부분에 대한 재질별 규격
심층평가	(국제통용기준) (1차) NSF 51(재질) 기준, 미생물 오염 예방, 디자인·구조, 코팅, 세척, 마모, 충격 강도, 내열성, 접착성 등 기기의 성능과 기능 평가 (2차) 현장평가(공장심사)

5 인증 혜택



상호 동등성 확보



NSF/UL 미국 본사 홈페이지 등재

6 인증 마크



인증마크 사용 가능

신청문의 (한국식품안전관리인증원) 043)918-0141 atommk2@haccp.or.kr
(식약처) 043)719-2855