식품의약품안전처 보도참고자료 대체불가 대한민국

보도시점 배포 즉시 배포 2026. 11. 24.(화)

식약처, 면류·간편식 등 4개 식품유형 해썹(HACCP) 관리 가이드라인 제공

- 식품안전사고 사례 분석 바탕으로 유형별 주요 위해요소와 중점 관리방안 안내
- 소규모 업체도 활용할 수 있도록 HACCP 표준기준서 함께 개발

식품의약품안전처(처장 오유경)와 한국식품안전관리인증원(원장 한상배)은 식중독 등 **식품안전사고**를 **예방**하고 안전한 식품 생산을 지원하기 위해 **해썹(HACCP) 업체** 대상으로 **「올바른 HACCP 관리 가이드라인 4종」**을 **제공**한다고 밝혔다.

이번 **가이드라인**은 **면류, 레토르트식품, 특수영양식품·특수의료용도식품, 식육추출가공품 등 4개 식품유형**의 **식품안전사고 사례**와 **주요 관리 미흡사항**을 **분석**해 유형별 **중점 관리방안**을 **제시**하기 위해 마련됐다.

주요 내용은 **식품유형별 특성**을 고려한 **위해요소 관리방안**이다.

❶**면류**는 **생면**의 **미생물 증식을 억제**하기 위한 **주정 첨가**와 **숙성·건조실 위생관리**, 유탕면 제조에 사용하는 **식용유지**의 **산패 방지 등**을 안내한다.

❷**레토르트식품**은 제품이 **균일하게 가열**될 수 있도록 가열설비의 **냉점(Cold Point)을 확인**하고 **설비**와 **부품**을 **주기적으로 점검**하도록 했다.

❸**특수영양식품·특수의료용도식품**은 **분말형 제품** 제조설비의 **건식 위생관리**와 **유동식·식단형 제품**의 **신속한 냉각 및 적정 온도 유지**를 강조했다.

❹**식육추출가공품**은 **비살균 제품**의 **신속한 냉각**과 **교차오염 방지**, **내포장 후 침지 가열 등**을 주요 관리방안으로 제시했다.

식약처는 이번 가이드라인과 함께 **소규모 해썹 적용 업체**도 **개선된 관리 방안을 쉽게 적용**할 수 있도록 **해썹 표준기준서도 개발**했다.

가이드라인과 표준기준서는 **한국식품안전관리인증원 누리집***에서 확인할 수 있다.

* 한국식품안전관리인증원 누리집(www.haccp.or.kr) → 프레시(FRESH) → HACCP 종합자료실 → HACCP자료 및 표준기준서자료

식약처는 앞으로도 **소비자**가 **안심**하고 **안전**하게 섭취할 수 있는 **식품**이 **생산**될 수 있도록 과학적 데이터를 기반으로 한 **해썹 가이드라인** 등 다양한 **식품 안전정보**를 **지속적으로 제공**할 계획이다.

<붙임 1~4> 식품 유형별 인포그래픽(4종)

담당 부서	식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전인증과	책임자	과 장	박진국 (043-719-2851)
		담당자	사무관	김은정 (043-719-2852)
담당 부서	식품의약품안전평가원 식품위해평가부 미생물과	책임자	과 장	주인선 (043-719-4301)
		담당자	연구관	김용훈 (043-719-4303)
담당 기관	한국식품안전관리인증원 연구개발본부	책임자	본부장	박현진 (043-928-0170)
		담당자	팀 장	조아라 (043-928-0104)

대한민국 정책브리핑
대체불가 대한민국
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

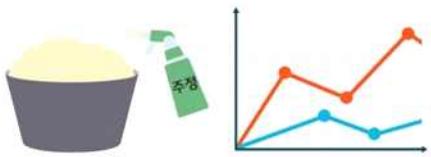
붙임 1 **인포그래픽 - 면류**

면류 올바른 관리 방안



POINT 1. 면류의 종류별 중점 관리 사항

생면



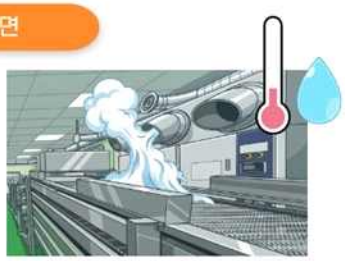
주정 첨가 농도에 대한 기준 재검토 및
소비기한까지의 안전성 확인 필요

숙면



가열 온도 및 가열 시간(스크류 속도),
원료 투입량 등 가열 조건 준수

건면



건조실은 미생물 생육에 좋은 온·습도를
가지고 있어 위생 관리 강화 필요

유탕면



제품 특성을 고려하여 유탕 조건 설정
및 식용 유지 품질을 주기적으로 확인

POINT 2. 철저한 개인위생 기준 준수 및 작업환경 관리



작업자 개인위생 관리 기준 준수



분무 환경 등 작업환경에 대한
주기적인 청소 관리 기준 준수

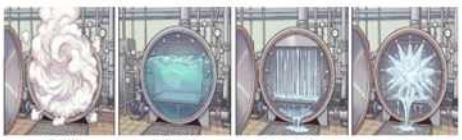
세부적인 관리 방안은 본 가이드라인을 필독하여 참고하시기 바랍니다.

붙임 2 **인포그래픽 - 레토르트식품**

레토르트식품 올바른 관리 방안



POINT 1. 제품 및 설비 특성을 반영한 공정 계획 수립



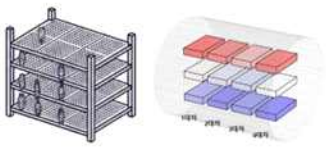
레토르트 설비 종류별 열전달 특징을
확인하여 레토르트 조건 설정



제품별 점도, 고형물 함량, 무게 등을
고려하여 올바른 공정 계획 수립

POINT 2. 레토르트 공정 유효성 검증

열분포 시험 → 냉점 파악



열분포 시험을 통해 장비의 유효성 검증 실시



장비 냉점을 파악하여 적정
가열 조건 설정으로 안전성 확보

열침투 시험 → F_0값 계산

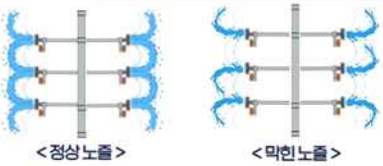


제품에 온도 측정 장치(데이터로거)를
설치하여 열침투 시험 수행



F_0값을 산출하여 제품의 멸균 여부 판단

POINT 4. 레토르트 장비 보수 관리



균일한 열전달을 위한 노즐 등
장비 세척 및 유지관리 실시



정상 유량 범위 설정 및 모니터링을 통해
장비 정상 작동 여부 확인

세부적인 관리 방안은 본 가이드라인을 필독하여 참고하시기 바랍니다.

붙임 3 | **인포그래픽 - 특수용도식품(특수영양식품, 특수의료용도식품)**

특수용도식품 올바른 관리 방안



POINT 1. 저수분 분말형 (분유 등) 식품 건식 위생 관리 방안 도입



습윤 잔사로 인해 국소적으로 Aw가
상승하면 미생물 증식 위험이 커짐

1. 물리적 잔사 제거
2. 분말·분진 제거
3. 세부·취약 부위 청소
4. 떨어진 고착물 진공 흡입
5. (필요시) 알코올 소독



청소 시 물 사용을 최소화하여
잔류 수분으로 인한 미생물 증식 예방

일반적인 경우
건식 위생(Dry sanitation) 유지



물리적 제거 → 포집 및 흡입 → 드라이아이스 블라스팅 / 에어분사 (필요시) → 알코올 소독

습식세척이 불가피한 경우
물 사용량 최소화 및 완전 건조 확인



세척 범위 최소화 → 물 사용량 최소화 → 확산 방지 → 완전 건조 확인

POINT 2. 액상·반고형 (이유식 등) 식품 가열 조건 준수 여부 확인



품온 측정 시 탐침온도계
사용 전/후 세척·소독 철저



살균 또는 멸균 공정 준수

POINT 3. 식단형 (도시락 등) 식품 가열, 냉각 관리

가열 공정 모니터링 방법



<두께가 두꺼운 경우> 가장 두꺼운 부위 온도 측정

<두께가 얇은 경우> 수평이 되도록 가로로 중심부 온도 측정

원재료 특성에 맞는 정확한 모니터링 방법 준수

올바른 냉각 방법

1단계: 60℃ -> 21℃ (2시간 이내)
2단계: 21℃ -> 5℃ (2시간 이내)



얇은 금속 용기 작은 단위 소분 | 얼음 담긴 용기 저으며 냉각 | 급속 냉각기 이용

세부적인 관리 방안은 본 가이드라인을 필독하여 참고하시기 바랍니다.

붙임 4 | **인포그래픽 - 식육추출가공품**

