

1. HACCP 적용업소 구분 기준

구 분		내 용
일반	식품 HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품(식품첨가물)제조·가공업</li> <li>- 건강기능식품제조업</li> <li>- 즉석판매제조·가공업</li> <li>- 식품소분업</li> <li>- 집단급식소식품판매업</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 집단급식소</li> <li>- 기타식품판매업</li> <li>- 식품접객업(위탁급식영업)</li> <li>- 도시락 제조·가공업(운반급식 포함)</li> </ul>
	소규모 HACCP	<p>1. 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 <u>식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소</u>, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소</p> <p>2. 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 <u>집단급식소식품판매업소</u>, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소</p> <p>&lt;관련 : 식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시 제5조4항&gt;</p> <p>※ 의무 적용 대상 유형(업종)을 신규로 제조·가공하고자 하는 영업자는 반드시 HACCP 인증을 득한 후 제조·가공(처리) 및 유통·판매가 가능합니다.</p>

## 2. 식품위생법령에 따른 HACCP의무적용 대상

### □ 식품 HACCP의 의무적용 유형(업체)

- 식품의 제조, 가공, 유통, 외식, 급식의 모든 분야에 적용.
- 2003년 어묵류 등 6개 식품유형에 식품안전관리인증기준(HACCP) 의무화 규정 신설 이래 안전한 식품소비를 위하여 식품안전관리인증기준 대상 점차 확대 관리.

의무적용 유형(업체)	· 어묵 · 냉동수산식품(어류·연체류·조미가공품) · 냉동식품(피자류·만두류·면류) · 빙과류 · 비가열음료 · 레토르트식품
	· 배추김치 · 즉석조리식품(순대)
	· 매출액 100억 이상 제조업체
	· 어육소시지 · 음료류 · 초콜릿류 · 특수용도식품 · 과자·캔디류 · 빵류·떡류 · 국수·유탕면류 · 즉석섭취식품

<관련 근거> 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항.

- 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어묵·어육소시지
- 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품
  - ※ 어류·연체류 : 어류 또는 연체류를 주원료(50%이상)로 단순 절단, 가공하여 냉동한 식품(빵가루 입힘 포함)(절단하거나, 가공)
  - ※ 조미가공품 : 어류 또는 연체류\*를 주원료(50%이상)로 하여 소스 등을 첨가, 조미하여 그대로 냉동하거나 가열·조리 등을 거쳐 냉동한 식품
- 냉동식품 중 피자류·만두류·면류
  - ※ 냉동식품(면류) : 생면, 숙면, 건면을 냉동한 식품
- 과자류, 빵류 또는 떡류 중 과자·캔디류·빵류·떡류
- 빙과류 중 빙과
- 음료류[다류(茶類) 및 커피류]는 제외한다
- 레토르트식품
- 절임류 또는 조림류의 김치류 중 김치
  - ※ 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것에 한한다.
- 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류
- 면류 중 유탕면 또는 곡분, 전분, 전분질원료 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수로서 생면·숙면·건면
  - ※ 국수 : 곡분 또는 전분, 전분질원료, 변성전분 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수
  - ※ 냉면, 당면, 파스타, 수제비, 만두피, 분모자(중국 동북 지방의 당면)는 의무대상 아님
- 특수용도식품(특수영양식품, 특수의료용도식품)
- 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품
- 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대
  - ※ 소나 돼지의 창자에 여러 가지 재료를 소로 넣어 삶거나 찐 제품(순대국, 순대볶음 제품)에 들어가는 순대를 직접 제조하는 경우 의무적용에 해당)
- 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품