



제433회국회(임시회)
제1차보건복지위원회

식품위생법 일부개정법률안

검 토 보 고

〈영유아용식품 및 어린이용식품의 정의 신설 및
식품별 HACCP 고시·준수 의무화〉

■ 정점식의원 대표발의(의안번호 제15800호)

2026. 3.

보 건 복 지 위 원 회

수석전문위원 이지민

목 차

I . 개요	1
II . 주요 내용별 검토	2
1. 영유아용식품 및 어린이용식품의 정의 신설 및 식품별 HACCP 고시·준수 의무화	2

I. 개요

1. 정점식의원 대표발의안(의안번호 제15800호)

가. 제안경위

(1) 제 안 자 : 정점식의원 등 10인

(2) 제 안 일 : 2025. 12. 31.

(3) 회 부 일 : 2026. 1. 2.

나. 제안이유 및 주요내용

최근 영·유아 및 어린이를 대상으로 판매되는 식품에서 중금속 기준치 초과, 병원성 미생물 검출, 허용되지 않은 첨가물 사용 등 위생·안전 문제가 반복적으로 발생하고 있음.

영·유아 및 어린이는 성인보다 위해 영향이 훨씬 크며 회복력이 낮아 식품안전 사고가 발생할 경우 신체 발달·인지 발달 등에 장기적 피해로 이어질 우려가 높으므로 영·유아 및 어린이를 대상으로 하는 식품에 대한 안전관리를 강화할 필요가 있음.

이에 영유아용식품 및 어린이용식품에 대해서는 식품별로 식품안전 관리인증기준을 정하여 고시하도록 하려는 것임(안 제2조 및 제48조 등).

II. 주요 내용별 검토

1. 영유아용식품 및 어린이용식품의 정의 신설 및 식품별 HACCP 고시·준수 의무화

가. 개정안의 내용

□ 개정안은 영유아용식품 및 어린이용식품에 대한 정의 규정을 각각 신설하고, 식품의약품안전처장으로 하여금 이에 관한 식품별 식품 안전관리인증기준을 정하여 고시하도록 하며,

영유아용식품 및 어린이용식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자가 해당 식품안전관리인증기준을 준수하도록 하고, 이를 위반한 경우 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있도록 하려는 것임(안 제2조 및 제48조 등).

현행	개정안
제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. 1. (생략) <u><신설></u>	제2조(정의) ----- -----. 1. (현행과 같음) <u>1의2. “영유아용식품”이란 영유아(7세 이하의 사람을 말한다)의 성장·발육에 필요한 영양을 갖춘 식품으로서 대통령령으로 정하는 식품을 말한다.</u> <u>1의3. “어린이용식품”이란 어린</u>
<u><신설></u>	

2. ~ 15. (생 략)

제48조(식품안전관리인증기준) ①
 식품의약품안전처장은 식품의
 원료관리 및 제조·가공·조리
 ·소분·유통의 모든 과정에서
 위해한 물질이 식품에 섞이거
 나 식품이 오염되는 것을 방지
 하기 위하여 각 과정의 위해요
 소를 확인·평가하여 중점적으
 로 관리하는 기준(이하 “식품안
 전관리인증기준”이라 한다)을
 식품별로 정하여 고시할 수 있
 다. <단서 신설>

② 총리령으로 정하는 식품을
 제조·가공·조리·소분·유통
 하는 영업자는 제1항에 따라
 식품의약품안전처장이 식품별
 로 고시한 식품안전관리인증기
 준을 지켜야 한다.

이(8세 이상 18세 미만의 사
 랍을 말한다)의 성장에 필요
 한 영양을 갖춘 식품으로서
 대통령령으로 정하는 식품을
 말한다.

2. ~ 15. (현행과 같음)

제48조(식품안전관리인증기준) ①

 -----.

다만, 영유아용식품 및 어린이
 용식품에 대해서는 식품별로
 정하여 고시하여야 한다.

② 다음 각 호의 식품을 제조
 ·가공·조리·소분·유통하는
 영업자는 제1항에 따라 식품
 의약품안전처장이 식품별로 고
 시한 식품안전관리인증기준을
 지켜야 한다.

1. 영유아용식품

③ ~ ⑭ (생 략) 제95조(벌칙) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있다. 1. ~ 3의2. (생 략) <u><신 설></u> 4. · 5. (생 략) 제97조(벌칙) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다. 1. 제12조의2제2항, 제17조제4항, 제31조제1항 · 제3항, 제37조제3항 · 제4항, 제39조제3항, <u>제48조제2항</u> · 제10항, 제49조제1항 단서 또는 제55조를 위반한 자 2. ~ 10. (생 략)	<u>2. 어린이용식품</u> <u>3. 총리령으로 정하는 식품</u> ③ ~ ⑭ (현행과 같음) 제95조(벌칙) ----- ----- ----- -----. 1. ~ 3의2. (현행과 같음) <u>3의3. 제48조제2항을 위반한 영</u> <u>유아용식품 또는 어린이용식</u> <u>품의 영업자</u> 4. · 5. (현행과 같음) 제97조(벌칙) ----- ----- ----- -----. 1. ----- ----- ----- --<u>제48조제2항(같은 항 제1호 또는 제2호에 해당하는 자는 제외한다)</u>----- 2. ~ 10. (현행과 같음)
---	--

* 시행일: 공포 후 6개월

나. 검토의견

□ 현행법에서는 식품의약품안전처장이 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준(이하 “식품안전관리인증기준”이라 함)을 식품별로 정하여 고시할 수 있도록 하고,

총리령으로 정하는 식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자는 식품의약품안전처장이 식품별로 고시한 식품안전관리인증기준을 지키도록 규정하고 있음.¹⁾

- 아울러, 영업자가 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우, 영업정지·허가(또는 등록) 취소 등의 행정처분을 받을 수 있으며(현행법 제75조제1항제15호), 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처해질 수 있음(현행법 제97조제1호)²⁾.

1) 「식품위생법」

제48조(식품안전관리인증기준) ① 식품의약품안전처장은 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준(이하 “식품안전관리인증기준”이라 한다)을 식품별로 정하여 고시할 수 있다.

② 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자는 제1항에 따라 식품의약품안전처장이 식품별로 고시한 식품안전관리인증기준을 지켜야 한다.

2) 「식품위생법」

제75조(허가취소 등) ① 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업허가 또는 등록을 취소하거나 6개월 이내의 기간을 정하여 그 영업의 전부 또는 일부를 정지하거나 영업소 폐쇄(제37조제4항에 따라 신고한 영업만 해당한다. 이하 이 조에서 같다)를 명할 수 있다. 다만, 식품접객영업자가 제13호(제44조제2항에 관한 부분만 해당한다)를 위반한 경우로서 청소년의 신분증 위조·변조 또는 도용으로 식품접객영업자가 청소년인 사실을 알지 못하였거나 폭행 또는 협박으로 청소년임을 확인하지 못한 사정이 인정되는 경우에는 대통령령으로 정하는 바에 따라 해당 행정처분을 면제할 수 있다.

15. 제48조제2항에 따른 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우

제97조(벌칙) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제12조의2제2항, 제17조제4항, 제31조제1항·제3항, 제37조제3항·제4항, 제39조제3항, 제48조제2항·제10항, 제49조제1항 단서 또는 제55조를 위반한 자

- 또한, 동법 시행규칙에서는 식품안전관리인증기준 의무적용 식품을 다음과 같이 규정하고 있음.

〈 식품안전관리인증기준 의무적용 식품 〉

「식품위생법 시행규칙」

제62조(식품안전관리인증기준 대상 식품) ① 법 제48조제2항에서 “총리령으로 정하는 식품”이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품을 말한다.

1. 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어묵·어육소시지
2. 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품
3. 냉동식품 중 피자류·만두류·면류
4. 과자류, 빵류 또는 떡류 중 과자·캔디류·빵류·떡류
5. 빙과류 중 빙과
6. 음료류[다류(茶類) 및 커피류는 제외한다]
7. 레토르트식품
8. 절임류 또는 조림류의 김치류 중 김치(배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것에 한한다)
9. 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류
10. 면류 중 유당면 또는 곡분, 전분, 전분질원료 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수로서 생면·숙면·건면
11. 특수용도식품
12. 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품
- 12의2. 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대
13. 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품

- 개정안은 영유아용식품 및 어린이용식품에 대한 정의를 각각 신설하고, 식품의약품안전처장이 해당 식품별로 식품안전관리인증기준(이하 “HACCP”이라 함)을 정하여 고시하도록 하는 한편, 영유아용식품 및 어린이용식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자에게 HACCP 준수 의무를 부과하고, 이를 위반한 경우 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있도록 규정하려는 것임.

□ 영유아와 어린이는 면역체계가 충분히 발달하지 않아 동일한 위해 요인에 노출되더라도 성인보다 건강 피해가 더 크게 나타날 가능성이 높고, 일단 발생한 식품안전 사고는 신체·인지 발달 전반에 장기적·비가역적인 영향을 미칠 수 있음.

이러한 특성을 종합적으로 고려할 때, 영유아용식품과 어린이용식품에 대하여 식품별로 HACCP을 고시하고 이를 준수하도록 의무화함으로써 안전관리를 강화하려는 개정안의 입법 취지는 충분히 공감할 수 있음.

□ 다만, 개정안과 관련하여서는 다음과 같은 점을 종합적으로 고려하여 신중한 검토가 필요할 것으로 보임.

□ 첫째, 개정안은 영유아용식품의 정의에서 ‘영유아’를 7세 이하의 사람으로 규정하고 있는데, 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서는 ‘영아’를 생후 12개월 미만, ‘유아’를 생후 12개월 이상 36개월 이하의 사람으로 구분하고 있으며,

이들을 섭취대상으로 하여 식품 및 영양성분을 배합하는 등의 방법으로 제조·가공된 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영유아용 이유식 등 특수용도식품³⁾은 이미 「식품위생법 시행규칙」 제62조⁴⁾에 따라 HACCP 의무적용 대상에 포함되어 있음.

3) 특수용도식품이란 특수영양식품(영아·유아, 비만자 또는 임산부·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 대상을 위하여 식품과 영양성분을 배합하는 등의 방법으로 제조·가공한 식품)과 특수의료용도식품(정상적으로 섭취, 소화, 흡수 또는 대사할 수 있는 능력이 제한되거나 질병 또는 수술 등의 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지고 있어, 충분한 영양공급이 필요하거나 일부 영양성분의 제한 또는 보충이 필요한 사람에게 식사의 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 직접 또는 튜브를 통해 입으로 공급할 수 있도록 제조·가공한 식품)을 말함.

4) 「식품위생법 시행규칙」

제62조(식품안전관리인증기준 대상 식품) ① 법 제48조제2항에서 “총리령으로 정하는 식품”이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품을 말한다.

11. 특수용도식품

□ 아울러, 식품 일반에 대한 공통기준 및 규격과는 별도로, 영유아용으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격을 별도로 정하여 보다 엄격하게 관리하고 있음을 고려할 필요가 있음.⁵⁾

- 참고로, 「식품의 기준 및 규격」(식약처고시)에서는 “영유아용으로 표시하여 판매하는 식품”을 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 23. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수영양식품, 특수의료용도식품 제외) 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품을 말한다’고 정의하고 있으며, 영유아용으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격은 다음과 같음.

〈영유아용으로 표시·판매하는 식품에 대한 식품의 기준 및 규격〉

1. 영·유아용으로 표시하여 판매하는 식품

1) 정의

“영·유아용으로 표시하여 판매하는 식품”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 23. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수영양식품, 특수의료용도식품 제외) 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 미생물로 인한 위해가 발생하지 않도록 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.
- (2) 영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다.(단, 우유류, 가공유류, 발효유류 제외)
- (3) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.
- (4) 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 1.5% 이

5) 참고로, 현행법 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 영업자는 식품(식품첨가물) 품목제 조보고 시 해당 제품이 영유아용으로 표시하여 판매되는 식품에 해당하는지 여부를 기재(별지 제43호서 식)하도록 되어 있음.

하이여야 한다.(희석하여 섭취하는 제품은 섭취할 때를 기준으로 한다.)

(5) 타르색소와 사카린나트륨은 사용하여서는 아니된다.

(6) 제품은 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 3. 식품일반의 기준 및 규격, 5) 오염물질 중 영·유아용 이유식에 대해 규정한 기준에 적합하게 제조하여야 한다.

4) 규격

(1) 위생지표균 및 식중독균

규격 항목	제품 특성	n	c	m	M
세균수	① 멸균제품	5	0	0	-
	② 6개월미만 영아를 대상을 하는 분말 제품	5	2	1,000	10,000
	위 ①, ② 이외의 식품 (분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류는 제외)	5	1	10	100
	대장균군(멸균제품 제외)	5	0	0	-
	바실루스 세레우스(멸균제품 제외)	5	0	100	-
	크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)	5	0	0/60g	-

(2) 나트륨(mg/100g) : 200 이하(다만 치즈류는 300이하이며, 희석 또는 혼합하여 섭취하는 제품은 제조사가 제시한 섭취방법을 반영하여 기준을 적용)

□ 둘째, 개정안은 ‘어린이용식품’의 정의에서 ‘어린이’를 8세 이상 18세 미만의 사람으로 규정하고 있는데,

어린이용식품은 조제유류 등 섭취대상이 명확히 특정된 특수용도 식품과 달리, 별도의 독립적인 식품유형으로 구분되어 있지 않고 대부분의 식품이 전 연령층을 대상으로 공통 유통·소비되는 구조적 특성을 갖고 있어, 어린이용식품의 범위 설정 및 구분 기준을 실질적으로 마련하는 데에는 한계가 있을 것으로 판단됨.

□ 참고로, 어린이가 주로 섭취하는 과자, 빵, 초콜릿, 아이스크림, 햄버거, 피자 등 주요 식품에 대해서는 「어린이 식생활안전관리 특별법」에 근거한 ‘어린이 기호식품 품질인증 제도’를 시행하고 있는데, 「어린이 기호식품 품질인증기준」(식약처 고시)에서도 가공식품의 경우 HACCP에 적합한 식품일 것을 요구하고 있음⁶⁾.

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」에 따르면, “어린이 기호식품”이란 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 따른 식품 중 주로 어린이들이 선호하거나 자주 먹는 음식물로서 대통령령으로 정하는 식품을 말하며,⁷⁾

2025년 말 기준 어린이 기호식품 품질인증을 받은 제품은 가공유류, 과·채음료, 과·채주스, 과자, 농후발효유, 발효유, 빙과류, 어묵·소시지, 유산균음료, 캔디류, 빵류, 탄산음료, 혼합음료 등 13개 식품유형에 걸쳐 총 555개에 달하고 있음.

〈어린이 기호식품 품질인증 제도 개요〉

- **제도 개요** : 어린이 기호식품 중 안전하고 영양을 고루 갖춘 제품에 대하여 품질인증 기준(식약처 고시)에 적합한지 여부를 식약처에서 심사하여 인증
 - (목적) 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품 제조·유통·판매를 권장하여 균형 잡힌 영양섭취 환경 조성
 - ※ 「어린이 식생활안전관리 특별법」제14조(품질인증기준 및 표시)
- **유효 기간**: 인증을 받은 날부터 3년/재연장 가능
- **품질인증 기준**: ‘어린이 기호식품 품질인증기준(고시)’

6) 「어린이 기호식품 품질인증기준」

제3조(품질인증 기준) ① 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 품질인증기준은 다음 각 호의 기준을 포함하여야 한다.

1. 안전에 관한 기준
2. 영양에 관한 기준
3. 식품첨가물의 사용에 관한 기준
- ② 제1항에 따른 어린이 기호식품 품질인증기준은 별표와 같다.

[별표] 어린이 기호식품 품질인증기준(제3조 관련)

1. 안전에 관한 기준
 - 가. 가공식품
 - 1) 「식품위생법」 제48조에 따른 식품안전관리인증기준 또는 「축산물위생관리법」 제9조에 따른 안전관리인증기준에 적합한 식품이어야 한다.

7) 「어린이 식생활 안전관리 특별법」

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

2. “어린이 기호식품”이란 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 따른 식품 중 주로 어린이들이 선호하거나 자주 먹는 음식물로서 대통령령으로 정하는 식품을 말한다.

「어린이 식생활 안전관리 특별법 시행령」

제2조(어린이 기호식품) 「어린이 식생활안전관리 특별법」(이하 “법”이라 한다) 제2조제2호에 따른 어린이 기호식품은 별표 1과 같다.

[참고 2] 별표 1 어린이 기호식품의 범위(제2조 관련) p.17

- ① (안전기준) 식품안전관리인증기준(HACCP)에 적합한 식품
- ② (영양기준) 非 고열량·저영양 식품 및 영양소 강화
 - * (과채주스) 당류 무첨가/ (과채주스 외) 2종 이상의 영양소 강화(단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질) 또는 주원료(채소류, 과일류, 견과류, 통곡물, 계란, 우유) 95% 이상 사용
- ③ (식품첨가물 사용 기준) 착색료(타르색소), 보존료 등 사용 금지
 - * (캔디류) 당알코올(락티톨, 만니톨, D-말티톨, 말티톨시럽, D-솔비톨, D-솔비톨액, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽, D-솔비톨) 사용량이 총합으로서 20%이하로 사용

다. 관계기관 및 단체 의견

□ 식품의약품안전처:

- 개정안과 같이 영유아 및 어린이용식품에 대해 안전관리를 강화하려는 입법 취지는 공감하나, 현행 법령에서 영유아용식품의 경우 이미 조제유류, 영·유아용 이유식 등 특수용도식품으로 분류하여 HACCP 기준 적용을 의무화('14.12월~)하고 있음.
- 아울러, 어린이용식품의 경우도 어린이 기호식품으로 HACCP 기준 의무 적용 및 어린이 기호식품 품질인증제도를 통해 안전 관리하고 있음. 개정안은 기존 안전관리 체계와 중복되는 측면이 있어 신중한 검토가 필요함.

□ 한국식품안전관리인증원:

- HACCP은 모든 식품에 동일한 관리방법을 요구하는 제도가 아니라, 식품의 특성에 따라 원료 및 공정에서 발생가능한 위해요소를 도출하고, 제조과정에서 그 위해요소를 중요관리점으로 제어하는 식품안전관리시스템 인증임.

- 어린이용식품 및 영유아용식품도 현재 각 제품의 특성에 적합한 HACCP을 적용하고 있으며, 정기적으로 실행성과 유효성 검증 활동을 통하여 관리체계의 적절성을 평가(자체 및 외부)하고 있음.

□ 한국식품산업협회:

- 개정안과 같이 현행 법령·고시 체계에 존재하지 않았던 ‘영유아용식품’ 및 ‘어린이용식품’의 정의 신설과 함께 식품별 HACCP 기준을 별도로 정하고 이를 의무화를 추가로 도입할 경우, 제도 중복, 규제 혼선, 행정 집행의 불확실성이 발생할 우려가 있음.
- 또한, 기업의 관리·비용 부담 증가, 일부 제품의 생산·공급위축, 소비자 가격 인상 등 의도하지 않은 부작용으로 이어질 우려가 있음.

□ 대한영양사협회:

- 식품은 현행법 체계상 「식품의 기준 및 규격」에서 분류하고 있으며, 식품 분류체계는 연령별로 구분하는 것이 아니고, 영유아 및 고령자의 경우에 한하여 그 대상을 표기하도록 하고 있음.
- 영유아 및 어린이를 위한 제품에 대한 엄격한 기준이 필요하나, 모든 제품에 HACCP을 의무 부과하는 것은 과도한 규제로 작용할 수 있으므로, 개정안의 입법취지에 맞게 영유아를 대상으로 판매되는 식품으로 명확하게 규정할 필요가 있으므로, 현행과 동일하게 HACCP을 의무적용하는 식품은 총리령으로 위임하고 별칙조항도 현행과 동일하게 유지하는 것이 바람직하다고 보임.

문 의 처
02)6788-5493

【참고 1】	식품안전관리인증기준(HACCP) 개요
--------	----------------------

□ HACCP 개요

- HACCP(식품안전관리인증기준)은 식품의 원재료부터 제조·가공·조리·유통까지 발생할 우려가 있는 위해요소를 분석하고, 중점 관리하는 사전예방적 관리시스템임

* **HA**(Hazard Analysis): 발생 가능한 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 분석

* **CCP**(Critical Control Point): 위해요소를 예방, 제거 또는 허용수준으로 감소시킬 수 있는 공정이나 단계 중점관리

□ HACCP 제도 도입

- 전 세계적으로 가장 효과적인 식품안전관리시스템(사전관리)으로 인정받고 있는 HACCP 제도는 국제식품규격위원회(Codex)의 권고에 따라 '95년 우리나라 도입하여 '06년부터 단계별 의무적용 추진

□ HACCP 관리 업무체계

- 식품 및 축산물 업무 분담 현황(기능구분)

구분	식품	축산물			
		의무		자율	
영업종류	식품제조 가공업 등	(생산단계) 도축업* 집유업*	(가공·유통) 유가공업 알가공업 식육가공업** 식용란선별포장업 식육포장처리업***	(생산단계) 농장*	(가공·유통) 식육포장처리업*** 축산물보관업 축산물운반업 축산물판매업 등
인증	인증원	지자체 (인허가시)	인증원 (사전인증, '20.10.8~)	인증원	인증원
사후관리	지방식약청	농식품부 (검역본부)	지방식약청	인증원	인증원
행정처분	지방식약청	지자체	지방식약청	농식품부 (검역본부)	지방식약청

* 농식품부 위탁사무: 도축업, 집유업, 농장

** 식육가공업은 '18.12월부터 단계적 의무화 시행('24.12월 의무화 완료)

*** 식육포장처리업은 '23.1월부터 단계적 의무화 시행(4단계, ~'29.1 의무화 예정)

□ HACCP 적용 현황

○ HACCP 인증 확대 지속 추진

◆ **단계적 확대 정책**을 통해 해썹 제품 시장점유율 증가 등 양적 성장으로 **안전한 식품 공급기반 마련**

* HACCP 인증업체수: ('13) 4,828 → ('17) 9,258 → ('25) 22,053개소(인증율 43.2%)

* HACCP 적용제품 생산비율: ('13) 43.9 → ('17) 83.9 → ('23) 90.6%→('25) 91.4%

○ HACCP 의무적용 추진현황

구분	식품		구분	축산물	
	대상	적용시기		대상	적용시기
완료	▪ 어묵 ▪ 냉동수산물식품 (어류·연체류·조미가공품) ▪ 냉동식품(피자류·만두류·면류) ▪ 빙과류 ▪ 비가열음료 ▪ 레토르트식품	'06.12~12.12	완료	▪ 도축업 (농식품부 위탁)	'02.6~'03.6
				▪ 집유업 (농식품부 위탁)	'14.7~'16.1
	▪ 배추김치	'08.12~'14.12		▪ 유가공업	'15.1~'18.1
	▪ 즉석조리식품(순대)	'16.12~'17.12		▪ 알가공업	'16.12~'17.12
	▪ 매출액 100억 이상 제조업체	'17.12~		▪ 식용란선별포장업	'18.4~
	▪ 어육소시지 ▪ 음료류 ▪ 초콜릿류 ▪ 과자·캔디류 ▪ 빵류·떡류 ▪ 국수·유탕면류 ▪ 즉석섭취식품 ▪ 특수용도식품	'14.12~'20.12		▪ 식육가공업	'18.12~'24.12
				· 1~3단계('18.12~'22.12) : 연매출액('16) 20억원/5억원/1억원 이상 · 4단계('24.12): 1~3단계 해당업체 외 모든업체	
				▪ 식육포장처리업	'23.1~'25.1
· 1단계('14.12): 연매출액('13) 20억 이상 종업원 51인 이상 · 2단계('16.12): 연매출액('13) 5억 이상 종업원 21인 이상 · 3단계('18.12): 연매출액('13) 1억 이상 종업원 6인 이상 · 4단계('20.12): 1~3단계 해당업체 외 모든 업체		진행	▪ 식육포장처리업	~'29.1	
			· 3단계('27.1): 연매출액('20) 1억원 이상 · 4단계('29.1): 1~3단계 해당업체 외 모든 업체		

○ 연도별 HACCP 인증업체수

(단위: 개소, 누계)

구분	'15	'16	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'23	'24	'25
총계 (가공품 업체수, 가공품인증률%)	6,870	8,020	9,258 (8,085, 20.2%)	10,427 (9,163, 22.9%)	11,549 (10,168, 25.2%)	13,994 (11,817, 27.9%)	16,743 (13,924, 32.5%)	18,606 (15,751, 36.3%)	19,739 (16,887, 38.3%)	21,180 (18,394, 41.3%)	22,035 (19,309, 43.2%)
식품 (가공품 업체수)	3,734	4,358	5,031	5,762 (5,467)	6,566 (6,254)	7,685 (7,389)	9,251 (8,987)	10,356 (10,090)	10,741 (10,468)	11,130 (10,866)	11,319 (11,056)
축산물 (가공품 업체수)	3,136	3,662	4,227	4,665 (3,696)	4,983 (3,914)	6,309 (4,428)	7,492 (4,937)	8,250 (5,661)	8,998 (6,419)	10,050 (7,528)	10,716 (8,253)

□ HACCP 원칙 및 절차

(해썹 적용순서도, 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제6조 [별표 2])

7원칙 12절차	구분	세부내용
절차 1	HACCP 팀 구성	· 식품안전관리를 위한 HACCP 팀을 구성하고 구성원에 대해 역할, 책임 및 권한을 부여
절차 2	제품 설명서 작성	· 제품설명서는 원·부재료 성분, 섭취대상(영·유아 등), 유통방법(냉장·냉동 등), 알레르기 유발 물질 등 정보를 작성
절차 3	사용 용도 확인	· 생산하는 제품의 안전성과 사용 용도를 확인
절차 4	공정 흐름도 작성	· 발생할 수 있는 위험성을 파악을 위하여 생산공정, 영업장(작업장) 도면, 물류 및 종사자 이동동선 등 작성
절차 5	공정 흐름도 현장 확인	· 공정 흐름도와 현장 일치 여부를 확인
절차 6 (원칙 1)	위해요소분석	· 식품·축산물 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소(식중독균, 잔류농약, 금속성 이물)와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가
절차 7 (원칙 2)	중요관리점(CCP) 결정	· 발생가능한 위해요소를 예방·제어하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품·축산물의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정
절차 8 (원칙 3)	중요관리점의 한계기준 설정	· 중요관리점에서 위해요소(식중독균, 금속성 이물 등)를 허용범위 이내로 충분히 관리할 수 있는 기준 설정
절차 9 (원칙 4)	중요관리점별 모니터링 체계 확립	· 설정된 한계기준을 적절히 관리하고 있는지 여부를 확인하기 위하여 모니터링 체계(점검 주기, 절차 및 방법 등) 확립
절차 10 (원칙 5)	개선 조치 방법 수립	· 모니터링 시 기준을 이탈할 경우 취하는 일련의 조치 방법 수립
절차 11 (원칙 6)	검증 절차 및 방법 수립	· HACCP시스템이 올바르게 구축·운영되고 있는지 정기적으로 검증(재검토)하는 절차 및 방법 수립
절차 12 (원칙 7)	문서화 및 기록유지방법설정	· HACCP에 대한 체계적인 문서 기록·유지 방법 설정

【참고 2】	어린이 기호식품의 범위
---------------	---------------------

■ 어린이 식생활안전관리 특별법 시행령 [별표 1] <개정 2019. 11. 12.>

어린이 기호식품의 범위(제2조 관련)

1. 가공식품

「식품위생법」 제7조제1항 및 「축산물 위생관리법」 제4조제2항에 따라 기준 및 규격이 고시된 다음 각 목의 식품

가. 과자류 중 과자(한과류는 제외한다) 및 캔디류

나. 빵류

다. 초콜릿류

라. 유가공품 중 가공유류 및 발효유류(발효버터유 및 발효유분말은 제외한다)

마. 어육가공품류 중 어육소시지

바. 면류(용기면만 해당한다)

사. 음료류 중 과·채주스, 과·채음료, 탄산음료, 유산균음료 및 혼합음료. 다만, 주로 성인이 마시는 음료임을 제품에 표시하거나 광고하는 탄산음료 및 혼합음료는 제외한다.

아. 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거 및 샌드위치

자. 빙과류 중 빙과 및 아이스크림류

2. 조리식품

「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 식품접객업의 영업소에서 조리하여 판매하는 다음 각 목의 식품

가. 제과·제빵류

나. 아이스크림류

다. 햄버거, 피자

라. 어린이 식품안전보호구역에서 조리하여 판매하는 라면, 떡볶이, 꼬치류, 어묵, 튀김류, 만두류, 핫도그