



**위해요소분석과 중점관리 체계(HACCP)**

**위해요소분석과 중점관리 체계(HACCP)는**

식품의 생산과 제조 과정에서의 위해 요소를 밝혀내고 평가하고 통제하기 위한 과학적이고 체계적인 접근입니다. 식품 안전관리는 완제품 시험에만 의존하기 보다는 적극적인 예방에 초점을 둔 과정 설계에 포함되어 있습니다.

**HACCP 체계는 7 가지 원칙을 갖습니다**

**1. 위해요소 분석을 실행합니다**

음식의 생산과 제조 과정에서의 가능한 모든 생물학적, 화학적, 물리적 위해 요소를 밝혀내고 발생 가능성을 평가합니다.

**2. 중점관리(CCPs)를 결정한다**

중점관리는 수용 가능한 수준으로 식품의 안전 위해요소를 예방하거나, 제거하고 줄일 수 있도록 통제가 적용된 음식 생산 과정에서 단계나 절차를 의미합니다. 음식 생산에서의 일반적인 CCPs는 요리와 음식의 보온 및 보냉 등을 모두 포함합니다.

중심 온도는 **75도** 혹은 그 이상



**3. CCPs에 대한 범위를 설정합니다**

식품의 안전성을 배제하지 않고 어떤 위해요소가 수용 가능한지 결정하는 기준입니다. 범위는 측정 가능해야 합니다. 예시로는 시간, 온도, 습도, 수분 활성도, pH값 등이 있습니다.

**4. CCPs를 위한 모니터링 절차를 설정합니다**

모니터링은 CCP가 통제하에 있는지를 평가하기 위해 계획된 일련의 관찰 또는 측정입니다. 시로는 시각적 검사와 온도의 측정 등이 있습니다.

**5. 시정 조치를 설정합니다**

주요 범위로부터 이탈이 감지되었을 때 생산과정을 다시 통제하기 위해 취하는 행동입니다. 문제를 빠르게 해결하기 위해서 미리 시정 조치를 설정해 둡니다.

**6. 검증 절차를 설정합니다**

검증은 HACCP체계가 효과적으로 작동한다는 것을 보증하기 위해 방법, 절차, 시험, 표본 등을 적용하는 것입니다.

**7. 기록 시스템을 설정합니다**

적절한 HACCP 기록을 유지하는 것은 HACCP 체계의 필수적인 부분입니다. 기록 시스템은 HACCP 계획, CCP 관련 기록, 한계 범위, 시정 조치, 검증 결과 등을 다 포함합니다.

HACCP체계의 시행은 소비자, 식품업, 정부에 혜택이 됩니다. 식품 안전을 증진시키는 것 외에도, 식품생산과정에 HACCP 를 적용하는 것은 다음과 같은 이익이 있습니다.

- 자원을 더욱 효과적으로 사용할 수 있습니다
- 식품 안전 문제에 대해 더욱 시기적절하게 대응 할 수 있습니다
- 식품으로 전염되는 질병의 위험을 감소시킴으로써 시민들의 건강을 증진시킬 수 있습니다

식품 안전센터의 웹사이트, [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk) 를 방문하면 HACCP체계에 대해 더 많은 정보를 얻을 수 있습니다.

