

소비자 안전 제고를 위한 제품 및 서비스 안전성 평가 실시

■ HACCP

1) 정의

위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 **해썬** 또는 **식품안전관리인증기준**이라 한다.

HACCP 제도는 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해요인의 발생여건들을 차단하여 소비자에게 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 시스템적인 규정을 말한다.

HACCP은 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전관리체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에서도 모든 식품에 HACCP을 적용할 것을 적극 권장하고 있다.

2) 사진(도축업 HACCP 지정서)

전북제2005-01호



안전관리인증기준(HACCP)적용도축장확인서

영 업 자 : 박 길 연(법인등록번호 : 214911-0034430)

회 사 명 : (주)하림 정음공장

소 재 지 : 전북 정읍시 북면 태곡리 925

적 용 품 목 : 닭

적 용 업 종 : 도축업

조 건 : 사후관리에 철저를 기할 것

『축산물위생관리법 시행규칙』 제7조의2에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용
작업장으로 위와 같이 확인합니다.

2005년 03월 02일

전라북도지



변경 및 처분사항

연 월 일	변경 및 처분내용	확 인
2005.03.02	HACCP 적용작업장 지정서 발급(도축업-닭)	전라북도 축산경영과
2009.03.30	대표자 : 이재철 → 최재철	이 회 선
2010.11.01	대표자 : 최재철 → 이문용 명칭변경 : (주)신명 → (주)하림정읍공장	임 정 철
2015.04.07	HACCP확인서 재발급	안 응 엽
2018.08.01	대표자 : 이문용 → 박길연	이 병 중

3) 사진(식육포장처리업 HACCP 지정서)

HACCP

제 2012-2-0341 호

안전관리인증(작업장·업소·농장) (HACCP) 인증서

영업자(농업인) : 박길연((주)하림 정읍공장)

회사명(농장명) : (주)하림 정읍공장

소재지 : 전북 정읍시 북면 3산단 2길 95

적용업종 : 식육포장처리업

가공품의 유형 : 포장육

중요관리점 : CCP-1P 금속검출, CCP-2B 완제품 냉장보관

유효기간 : 2018년 05월 29일부터 2021년 05월 28일까지

「축산물 위생관리법」 제9조제6항 및 같은 법 시행규칙 제7조의3 제6항·제7항·제9항 또는 제7조의5제5항·제6항에 따라 안전관리인증(작업장·업소·농장)(HACCP)으로 위와 같이 인증함

2018년 08월 14일

한국식품안전관리인증원장



변경 및 처분사항

연 월 일	변경 및 처분내용	확인 (서명 또는 인)
2012. 05. 29	HACCP 적용 사업상 최초 인증 - 적용품목 : 식육포장처리업(포장육)	
2015. 03. 31	HACCP 적용 유효기간 연장	
2018. 04. 05	HACCP 적용 유효기간 연장	
2018. 08. 14	대표사명 : 이분용((주)하림정음공장) => 박길연((주)하림 정음공장)	
2018. 08. 14	회사명 : (주)하림정음공장 => (주)하림 정음공장	박길연

4) 사진(식육가공업 HACCP 지정서)

HACCP

제 2012-2-0340 호

안전관리인증(작업장·업소·농장) (HACCP) 인증서

영업자(농업인) : 박길연

회사명(농장명) : (주)하림 정읍공장

소재지 : 전북 정읍시 북면 태곡리 925

적용업종 : 식육가공업

가공품의 유형 : 양념육류(양념육)

중요관리점 : CCP-1P 금속검출, CCP-2B 완제품 냉장보관

유효기간 : 2018년 05월 29일부터 2021년 05월 28일까지

「축산물 위생관리법」 제9조제6항 및 같은 법 시행규칙 제7조의3 제6항·제7항·제9항 또는 제7조의5제5항·제6항에 따라 안전관리인증(작업장·업소·농장)(HACCP)으로 위와 같이 인증함

2018년 08월 14일

한국식품안전관리인증원장



변경 및 처분사항

연 월 일	변경 및 처분내용	확인 (서명 또는 영)
2012. 05. 29	HACCP 적용 사업장 최초 인증 - 적용품목 : 식육가공업(양념육류(양념육))	
2015. 03. 31	HACCP 적용 유효기간 연장	
2018. 04. 05	HACCP 적용 유효기간 연장	
2018. 08. 14	대표자명 : 이분용 => 박길연	
2018. 08. 14	회사명 : (주)하림정음공장 -> (주)하림 정음공장	박길연

■ FSSC22000(식품안전경영시스템)

1) 정의

글로벌 식품회사(Nestle, Kraft, Danone, Unilever 등)의 참여로 CIAA(유럽식품협회)에서 개발되었으며, 국제식품안전협회(GFSI, Global Food Safety Initiative)로부터 정식 인정받은 식품안전국제 인증이다.

원료부터 제고, 보관 및 용기 등 식품 분야에 특화되고 글로벌로 통용되고 있다. 심도 있고 엄격한 식품안전 심사를 진행하는 것으로 알려졌으며 현재 전 세계 주요 글로벌 식품기업들이 도입에 나서고 있다.

2) 사진(인증서)



경영 시스템 인증서

인증서 번호: 10000309861-MSC-RvA-KOR	최초 인증일: 2019년 12월 30일	인증서 유효기간: 2019년 12월 30일 - 2021년 6월 29일
------------------------------------	--------------------------	-------------------------------------------

This is to certify that the management system of

(주)하림
전라북도 익산시 망성면 망성로 14

has been assessed and determined to comply with the requirements of
FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2005, FSSC 22000 V4.1 - ISO TS 22002-1:2009 (Food) and additional FSSC 22000 requirements.

This certificate is applicable for the scope of:
소세지류, 햄류, 직화제품, 훈제제품, 분쇄가공육, 양념육, 기타가공품, 삼계탕류의 생산.
Category CI/CIV

The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management systems and a minimum annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and applicable technical specification for sector PRPs. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

Date of Certification Decision: 07 January 2020	 	For the issuing office: DNV GL - Business Assurance Zwolseweg 1, 2994 LB Barendrecht, Netherlands
Place and date: Barendrecht, 07 January 2020		 Eric Koek Management Representative

Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
ACCREDITED UNIT: DNV GL Business Assurance B.V., Zwolseweg 1, 2994 LB, Barendrecht, Netherlands. TEL: +31(0)102922689. www.dnvgl.com/assurance

▣ 소비자의 안전을 제고하기 위하여 제품 및 서비스의 안전성 평가를 실시하고 있는가

1) 정의

식품안전프로그램을 운용하며, 당사의 원부재료, 생산 공정중의 반제품, 포장공정과 보관, 운송까지의 전 과정을 범죄 및 테러로부터 보호될 수 있도록 종업원, 협력자, 시설 및 설비 등을 관리하는 것을 말한다.

2) 적용 범위

당사의 제품 안전성을 위한 관리, 설비 및 시설물, 종업원 출입관리, 컴퓨터 시스템, 원부자재, 물·얼음 및 공기, 알레르기 유발물질, 최종 완제품 등에 대한 프로그램에 적용한다.

3) 책임과 권한

- 생산지원팀 : 공장 외부의 시설, 우편물 및 출입자 관리, 원부자재의 입고, 보관, 생산부서로의 출고에 관한 과정 총괄
- 생산팀 : 제품 생산중의 전 과정 총괄
- 물류팀 : 원료육 및 완제품의 보관 및 유통 총괄
- 경영품질팀 : 제품의 전반적인 품질보증 총괄
- 공무팀 : 공장내부의 시설, 설비의 관리 총괄

4) 사진(식품안전평가 체크리스트)

2020년 식품안전평가 체크리스트

외부 보안				
1. 건물 외부에 적용 실시하고 있는 식품 보안 조치는 무엇인가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	공장 외부 보안은 허가 받지 않은 사람의 공장 출입을 막고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 주야 모든 출입자 경비실에서 통제(기록 관리) - 담장 설치, 출입문 및 외부출입구 경비실 통제
2	건물 외부에 발이나 이물 새벽에 걸시하기에 충분한 조명이 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 출입구, 외부, 옥상 등 조광설치 및 밝기양호
3	비상구역 자동 잠금 등, 경보장치가 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 종업원 태그 시스템 설치 운영

2. 허가받지 않은 사람의 출입을 막기 위한 잠금장치, 풍인 또는 센서등 보안 장치가 있는가? (근무 시간 후 / 주말 등 관리직원 부재시)				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	외부 출입문 출입구	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 모든 출입자 경비실에서 통제(기록 관리)
2	창문	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 창문 내부 잠금장치 처리됨

3. 사람 및 차량 출입, 주차와 관련된 식품 보안 조치가 있는가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	부지내 통제 또는 경비되는 출입구가 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 경비실 운영(주야 운영)
2	직원 차량이 플랜카드, 도안 또는 기타 시각화된 인식표 등으로 확인되는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 모든 출입자 경비실에서 통제(차량번호 기록관리)
3	허가받은 방문객/경행자의 차량이 플랜카드, 도안 또는 기타 시각화된 인식표 등으로 확인되는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 외부 방문객 방문증 및 식품안전 교육 실시

일반적인 내부 보안				
4. 시설 내부에 관련된 식품 보안 조치가 있는가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	시설내 비상 조영 시스템이 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 비상발전기 대기
2	감시 카메라로 모니터링 되고 있는가? (CCTV)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 영상 감시카메라 운영(출입구, 계류장, 작업장 등)
3	모든 제한 구역이 명확하게 표시되어 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 작업장 출입구 등
4	인정된 직원을 동반하지 않은 외부인의 Non-product area로의 접근을 제한하고 있는가? (방문객, 견학자, 직원이 아닌 자, 협력업체 직원, 영업자, 트레이너 등)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 전시판매장 방문객은 안내 안함 - 방문자 기사 등서침으로 간주 안내 발송
5	소형 당국술 포함한 침입한 범의 징행을 위해 시설의 설계도 및 청사진에 대한 정보가 최신상태로 유지되고 있는가? (소방당국 포함)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 안전관리자 관리 업무(소방사보 관리 포함)
6	화장실, 옷장상태, 개인 사물함, 의심스러운 우리미를 보관하는 곳 등을 확인 하는 절차가 실시되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 주기적으로 확인(일일 위생점검표 확인)
7	잠재 위험을 가진 도구 및 기구에 대한 목록을 정기적으로 작성하는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 현장 설비 사무용품 사용 목록 관리
8	시설내 보안/안전 구역 열쇠에 대한 목록을 정기적으로 관리하고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 생산지원팀, 경비실에서 열쇠 관리
9	통신 시스템(공조 시스템)은 운영구역 격리에 발달도록 설계 사용되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 공조시스템 운영구역에서 떨어진 곳에 설치

5. 다음 시스템이 허가받지 않은 사람들의 접근을 막고 제한하도록 통제 관리 되고 있는가?

NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	난방/환기/공조 시스템	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 난방/환기/공조 시스템 시간장치 및 구획된 공간에 있음
2	프로판 가스	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 냉동기계실 시간장치 관리
3	물수 시스템	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 물탱크 시간장치 관리
4	전기	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 전기실
5	소독 시스템	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 도축장 사용 차이염소산나트륨 용량 노출 - 기타 소독수는 소독실에서 통제관리
6	환경 세척 시스템(CIP 및 centralized chemical system)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 담당부서 내 관리

6. 미생물, 화학적, 물리학적 위험에 대한 생물 수집 및 분석을 실시하고 있는가?

YES (HACCP운영)

NO (질문 8로 이동)

7. 실험 시설, 기구 및 운영에 관한 식음보안 절차가 있는가?

NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	공장내 실험실은 허락된 사람만이 접근 할 수 있도록 제한하고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 실험실 관리 규정 준수
2	다른 시설에서 시료를 받을 때 이를 관리 통제하는 절차가 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 실험실 관리 규정 준수
3	시약 입고 및 안전한 보관에 관한 절차가 실시 적용되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 실험실 관리 규정 준수
4	시약 폐기 및 처리에 관한 절차가 실시 적용되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 실험실 관리 규정 준수

8. 공장에서 실시하고 있는 컴퓨터 시스템에 대한 식음보안 절차가 있는가?

NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	시스템 접근에 대한 암호 방어(password-protection) 프로그램이 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 그룹웨어, hatis 비밀번호 및 개인 암호로만 접근
2	컴퓨터 네트워크에 대한 방화벽이 구축되어 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 방화벽 구축됨
3	실시간 바이러스 감지 시스템을 사용하는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 약 3.0 버전 운영 실시간 검사 시행중

도축장 / 공정 보안

9. 작업장 및 공정을 운영함에 있어 다음과 같이 식음보안 절차를 실시하고 있는가?

NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	제품 생산/도축/계류 구역은 종업원 및 책임수의사만이 접근 가능한가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 계류장/준비실 오픈된 상태
2	부재료의 포장 상태는 사용전에 승던 흔적이 있는지 철저히 검사를 받는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 수입검사 확인

10. 위해 물질이나 화학물질 저장에 관한 보안 조치가 적절히 시행되고 있는가?

(살충제, 공업용 화학물, 청소세제, 소독/살균제 등)

NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	시설 내/외부에 있는 위해 물질 및 화학물질을 저장하는 창고는 허가된 직원만이 접근할 수 있도록 제한하고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 질소 저장 탱크 시간장치
2	위해 물질/화학물질 장기 관리 목록이 유지되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 위해 물질/화학물질 환경관리팀 관리 - 현장 사용 세척/소독제 목록, MSDS 관리
3	위해 물질/화학물질 일일 목록에서의 불일치 발생시 즉각적인 조사가 진행되는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 위해 물질/화학물질 환경관리팀 사용대장 유지 - 현장 사용 세척/소독제 사용 일지 관리
4	위해 물질/화학물질 저장 창고의 환기구는 건축법에 맞게 지어졌는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 소독준비실 이용
5	위해 화학물 입고 및 보관에 대한 절차가 실행되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 입고 및 보관관리 준수
6	위해 화학물 처리 폐기에 대한 절차가 실행되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 입고 및 보관관리 준수

입고 보안

11. 반출된 제품에 대한 식음보안 조치를 실행하고 있는가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	반출된 제품이 지정된 부의 구역에서 검사되는가? 폐기 또는 재처리가 되기 전 손상된 포장 및 증거를 확보해야 한다.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 반출 제품검사 및 보관상고 구역관리 - 최종 폐기처리
2	재처리에 사용되는 반출에 대한 기록을 유지하고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 반입제품 기록 유지 관리

물/업무 보안 조치

12. 물 및 업무 공급원에 대한 보안 조치가 실행되고 있는가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	물 공급원으로서의 접근이 제한되고 있는가? (문/출입구 잠금장치 및 지정된 직원이 접근 제한)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 환경관리팀 물 관리운영 - 물탱크 가압정 잠금 상태 관리
2	저장기로의 접근이 제한되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 제빙실 잠금 상태 관리
3	업무 보관 설비로의 접근이 제한되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 제빙실 잠금 상태 관리
4	음용수 저장탱크로의 접근이 제한되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 물탱크, 지하 물탱크 잠금 상태 관리
5	음용수 공급라인에 의도적인 손상 파락을 위한 주기적인 점검이 이루어지고 있는가? (육안 검사로 기합시보의 물리적인 흔적한 상태 파악)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 환경관리팀 물 관리자 주기적 검사
6	음용 식수 공급에 오염이 발생 가능성이 있어볼 경우 보건당국과의 즉각적인 연계가 이뤄져 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 보건소와 비상연락망 구축되어 있음 / 간호사 상주

우편물 취급 보안

13. 우편물 취급에 대한 보안 조치가 실행되고 있는가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	우편물 취급이 식음 생산/가공 시설과 구분 분리되어 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 생산지점별 우편물 담당자 지정되어 있으며 개인정보 보호 차원 개봉 확인 불가

업무 보안

14. 다음과 같이 식음보안 조치가 실시되는가?				
NO	평가항목	YES	NO	세부내용
1	민감한 과정에서 일하는 종업원 및 외부 계약근로자(단기 정기 계약직 상관 없이 다)에 대한 신뢰 파악이 실시되고 있는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 모든 임직원 신뢰 파악 관리
2	모든 직원이 적용가능한 종업원의 활동으로 식음보안에 대한 교육을 받았는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 최초 입사시 위생교육과 함께 식음보안 교육 실시
3	종업원, 방문객, 계약자(건설 인부, 청소요원, 트럭 운전수 포함)에 대한 신뢰 확인이 적절한 근거 및 방법으로 진행되었는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 모든 임직원 신뢰 파악 관리
4	근무 시간 중 종업원이나 계약 근무자의 작업장 출입이 관리되고 있는가? (코드된 된 문 출입 확인자의 근무, 출입카드 등)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- RF 카드로 출입 및 이동 통신 관리
5	근무 시간 외 종업원이나 계약 근무자의 작업장 출입이 관리되고 있는가? (코드된 된 문 출입 확인자의 근무, 출입카드 등)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- RF 카드로 출입 및 이동 통신 관리
6	근로자의 다른 구역으로의 접근을 제한 하는가? (종업원, 계약 근로자 모두 해당)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- RF 카드로 출입 및 이동 통신 관리 (이동 통신 제한)
7	기능/업무/부서별로 사람들을 구분할 방법을 가지고 있는가? (색으로 구분된 유니폼)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 작업복 및 모자장색으로 관리 (EX. QA팀 모니터링 분홍색)
8	근로자 영부는 매 변경시 매다 적절히 관리 감독되어 지고 있는가? (부채, 그제 및 신규 직원 채용)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 입사전 건강검진 실시 및 생산할 근무자 영부 관리
9	작업장내로 개인 물건의 반입을 허락하는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 현장내 개인물건 반입금지
10	종업원 개인 사물함을 검사 하는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 주기적으로 개인 사물함 검사 관리
11	회사에서 제공한 모든 안전장비의 이동을 금지하는가?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	- 개인위생규정에 의거 규정된 장소에서만 사용

평가자	* 육기사랑 5번 항목 소독시도했 관련 복합이 리얼도스측은 리오나, 소독담당자만 접근하도록 당개는 동시 열어 놓음.	날 짜	12/18	성명	최준진	서명	
확인자	* 육기사랑	날 짜	12/18	성명	박지혜	서명	