

# 「식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집」 활용 질의응답집



한국식품안전관리인증원

# 목 차

- I 위해요소 분석 정보집이란?
- II 위해요소 분석 정보집 활용방법
- III 위해요소 분석 정보집 질의응답

# 위해요소 분석 정보집이란?



## 목적

· 공공데이터를 활용한 식품유형·원료별 위해요소 분석정보 제공으로 HACCP 적용업소의 원료 위해요소 분석에 대한 어려움, 검사 비용 등의 부담을 경감하고자 함

## 활용

· 업체에서 추가적인 검사없이 정보집의 내용으로 위해요소 분석을 대체하거나  
· 시험·검사, 위해정보 등 수록된 정보를 발생가능성 판단근거 자료로 활용

## 자료위치

(식약처) 식품의약품안전처 홈페이지 - 법령/자료 - 자료실 - 안내서/지침 (인증원) 한국식품안전관리인증원 홈페이지 - 고객센터 - 자료실 - HACCP 자료실

# 정보집 구성

## 1 원료명

위해요소 분석 정보제공 대상 원료

## 3 위해요소 분석

원료별 위해요소 도출, 위해평가 결과

도출기준	위해요소 도출 기준 (국내·외 기준·규격, 위해정보 등)
심각성	CODEX, NACMCF, FAO 등 기준을 참고하여 해당 위해요소를 높음(3), 보통(2), 낮음(1)으로 평가
발생 가능성	빈도평가(국내 시험·검사결과 부적합 건과 가능성평가(국내·외 위해정보 발생 사례)를 통해 해당 위해요소의 발생가능성을 높음(3), 보통(2), 낮음(1)으로 평가
결과	심각성 평가와 발생가능성 평가점수의 곱으로 산정

## 2 원료구분

「식품의 기준 및 규격」에 따른 분류기준

## 4 식품의 기준·규격

해당 원료에 대한 국내 및 국외 기준·규격

- 위해요소 도출 시 활용

1. 원료명		감자				2 원료구분	대분류	중분류	소분류
							식물성원료	서류	-
3. 위해요소분석									
구분	위해요소	도출 기준	위해평가			발생원인	예방조치 및 관리방법		
			심각성	발생 가능성	결과				
생물학적	대장균(군)	위해요소 도출기준	2	1	2	- 원료자체에서 오염 - 협력업체(생산자) 생산 관리 및 보관관리 부족으로 교차오염 및 증식 - 협력업체 운반관리(차량 위생, 포장재 훼손 등) 부족으로 교차오염 - 작업자 개인위생관리 부족으로 인한 교차오염 - 생산과정 중 취급불량으로 인한 교차오염	- 입고검사 기준 준수 - 주기적인 시험분석서 수령 및 확인 - 작업도구 세척·소독관리 - 가열 공정관리 준수 - 세척공정 준수		
	리스테리아 모노사이토제네스		3	1	3				
	살모넬라		2	1	2				
	비실루스 세레우스	위해요소 도출기준	1	1	1				
	여시니아 엔테로콜리티카		2	1	2				
	장출혈성대장균		3	1	3				
	진균류(유포곰팡이)		2	1	2				
4. 식품의 기준·규격									
1) 국내기준									
구분	항목	기준 및 규격				비고			
화학적	납	0.1 mg/kg 이하				서류 기준			
	방사능	131I	100 Bq/kg, L 이하				식품 공통기준		
		134Cs+137Cs	100 Bq/kg, L 이하						
	식품첨가물	「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따름							
	잔류농약	「식품의 기준 및 규격」 농약 잔류허용기준에 따름							
	총 아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (단, B1은 10.0 이하이어야 한다)				식물성원료 기준			
	카드름	0.1 mg/kg 이하				서류 기준			
물리적	이물	이물을 함유하여서는 아니된다.				식품 공통기준			
	금속성	헛가루	10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니된다.				식품 공통기준		
이물	금속이물	2 mm 이상인 이물이 검출되어서는 아니된다.							

## 5 시험·검사 결과

### 도출된 위해요소에 대한 국내 시험·검사결과

- 발생가능성(빈도평가) 평가에 활용

5. 시험·검사결과										
1) 국내 시험·검사 결과										
구분	위해요소	시험·검사결과(건)					세부결과			비고 (국내 기준·규격)
		구분	'17년	'18년	'19년	'20년	계	최소 검출량	최대 검출량	평균 검출량
생물 학적	대장균	검사(건)				6	6	불검출	불검출	-
		부적합(건)				0	0			
	장출혈성대장균	검사(건)				2	2	불검출	불검출	-
		부적합(건)				0	0			
화학적	납	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.009
		부적합(건)	0	0	0	0	0			0.1 mg/kg 이하
	방사능	검사(건)	184	276	294	212	966	불검출	불검출	0
		부적합(건)	0	0	0	0	0			100 Bq/kg, L 이하
	잔류농약	검사(건)	51,090	47,032	58,016	53,380	209,518	불검출	1.0 (클로르 프로피)	-
		부적합(건)	0	0	0	0	0			개별기준
	총 아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	검사(건)	8	16	16	22	62	불검출	불검출	-
		부적합(건)	0	0	0	0	0			15.0 µg/kg 이하

## 6 국내·외 위해정보

### 해당 원료에 대한 국내·외 화학정보, 식중독사례 등 위해정보

- 위해요소 도출 및 발생가능성(가능성평가) 평가에 활용

6. 국내·외 위해정보(식중독, 회수사례 등)					
구분	위해요소	발생사례(건)			
		2017년	2018년	2019년	2020년
생물학적	대장균		1		1
	리스테리아				1
	모노사이토제네스				1
	살모넬라				1
화학적	납		1		1
	잔류농약	2	1	4	3

# 위해요소 분석 정보집 활용방법

## 위해평가 결과 대체

정보집에 수록된 원료와 동일한 원료를 사용하는 경우  
추가적인 위해분석 검사없이 정보집의 위해평가결과로 대체 가능

예시 감자를 원료로 사용하는 경우 위해요소 분석(시험·결과)을 생략하고 정보집의 내용으로 활용 가능

### 정보집의 '감자' 위해분석 결과

1. 원료명	감자				2. 원료구분	대분류	중분류	소분류
						식물성원료	서류	-
3. 위해요소분석								
구분	위해요소	도출 기준	심각성	발생 가능성	결과	발생원인	예방조치 및 관리방법	
생물학적	대창균(군)	위해요소 위생관리	2	1	2	- 원료자체에서 오염 - 협력업체(생산자) 생산		
	리스테리아		3	1	3			
	모노사이토크네스		2	1	2			
	살모넬라	보양제	2	1	2	위생, 포장재 훼손 등 부족으로 교차오염 - 작업도구 세척·소독관리 - 가열 공정관리 준수 - 작업자 개인위생관리 - 부속으로 인한 교차오염 - 생산공정 중 취급불량 으로 인한 교차오염		
	바실루스 세레우스		1	1	1			
	여시니아		2	1	2			
	엔테로콜리티카		2	1	2			
	장출혈성대장균		3	1	3			
	진균류(호모곰팡이)		2	1	2			
	클로스트리디움	보양제	1	1	1			
	퍼프린젠스		1	1	1			
	황색포도상구균		1	1	1			

### 업체의 위해분석 결과(기준서)

원료명	구분	위해요소		위해평가		발생원인	예방조치 및 관리방법
		명칭	심각성	발생 가능성	종합 평가		
	생물학적						
	화학적						
	물리적						

적용

# 위해요소 분석 정보집 활용방법

## 수록정보 활용

자체적으로 도출한 위해요소에 대해 시험·검사없이 정보집에 수록된 국내·외 위해정보, 시험·검사 결과 데이터를 활용하여 발생가능성 평가

### 정보집의 '감자' 위해분석 결과

□ 발생가능성 평가

구분	위해요소	평가기준								발생가능성 평가 결과
		빈도평가				가능성평가				
		국내 시험·검사결과와 무관함(건)				국내·외 위해정보(건)				
		'17년	'18년	'19년	'20년	'17년	'18년	'19년	'20년	
생물학적	대장균(군)					1				낮음(1)
	리스테리아 모노사이 토제네스								1	낮음(1)
	살모넬라								1	낮음(1)
	바실루스 세레우스									낮음(1)
	여시니아 엔테로콜리티카									낮음(1)
	장출혈성대장균									낮음(1)
	진균류(효모,곰팡이)									낮음(1)
화학적	클로스트리디움 퍼프린젠스									낮음(1)
	황색포도상구균									낮음(1)
	납					1				낮음(1)
	잔류농약					2	1	4	3	보통(2)
	총 아플라톡신(B1, B2, G1 및 G2의 합)									낮음(1)
	허용 외 식물첨가물									낮음(1)
	카드뮴									낮음(1)
물리적	방사능									낮음(1)
	금속성이물									낮음(1)
	이물(연질, 경질)									낮음(1)

### 업체의 위해분석 결과(기준서)

원료명	구분	위해요소		위해평가		발생인인	예방조치 및 관리방법
		명칭	심각성	발생 가능성	종합 평가		
감자	생물학적	[감자구/구]	2	1	2	- 원료자체에서 오염 - 협력업체(생산자) 생산관리 및 보관관리 부족으로 교차오염 및 증식 - 협력업체 운반관리(차량 위생, 포장재 훼손 등) 부족으로 교차 오염 - 작업자 개인위생관리 부족으로 인한 교차오염 - 생산과정 중 취급불량으로 인한 교차오염	- 입고검사 기준 준수 - 주기적인 시험성적서 수령 및 확인 - 작업도구 세척·소독관리 - 가열 공정관리 준수 - 세척공정 준수
		살모넬라	2	1	2		
		바실루스 세레우스	1	1	1		
		장출혈성대장균	3	1	3		
		클로스트리디움 퍼프린젠스	1	1	1		
		황색포도상구균	1	1	1		
	화학적	납	2	1	2	- 원료자체에서 오염 - 협력업체 생산관리 및 보관관리 부족에 의한 잔류 및 오염	- 입고검사 기준 준수 - 주기적인 시험성적서 수령 및 확인 - 세척공정 준수
		잔류농약	2	2	4		
	물리적	카드뮴	2	1	2	- 협력업체 생산관리, 보관관리 및 운반관리(차량 위생 등)부족으로 인한 혼입 - 작업도구, 설비 등 파손에 의한 혼입 - 포장재 파손으로 인한 혼입	- 입고검사 기준 준수 - 공정 중 이물선별 공정 준수 - 금속검출 공정 준수
		금속성이물	3	1	3		
		연질이물	1	1	1		
		경질이물	2	1	2		

적용

# 위해요소 분석 정보집 활용방법

**참고자료 활용** 원료별 국내 시험·검사 결과, 국내·외 위해정보, 기준 및 규격 등을 위해요소 분석을 위한 참고자료로 활용

## 원료별 식품의 기준 및 규격

4. 식품의 기준·규격				
1) 국내기준				
구분	항목	기준 및 규격	비고	
화학적	납	0.1 mg/kg 이하	서류 기준	
	방사능	131I 100 Bq/kg, L 이하 134Cs+137Cs 100 Bq/kg, L 이하	식품 공통기준	
	식품첨가물	「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따름		
	잔류농약	「식품의 기준 및 규격」 농약 잔류허용기준에 따름		
	총 아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (단, B1은 10.0 이하이어야 한다)	식물성원료 기준	
물리적	카드뮴	0.1 mg/kg 이하	서류 기준	
	이물	이물을 함유하여서는 아니된다.	식품 공통기준	
	금속성 이물	10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니된다.	식품 공통기준	
2) 국외기준				
국가	항목	기준 및 규격	비고	링크
CODEX	카드뮴	0.1 mg/kg 이하	감자 기준	<a href="#">링크</a>

## 국내·외 위해정보

6. 국내·외 위해정보(식중독, 회수사례 등)						
구분	위해요소	발생사례(건)				
		2017년	2018년	2019년	2020년	계
생물학적	대장균		1			1
	리스테리아 모노사이토제네스				1	1
	살모넬라				1	1
화학적	납		1			1
	잔류농약	2	1	4	3	10

## 시험·검사 결과

### 1) 국내 시험·검사 결과

구분	위해요소	시험·검사결과(건)						세부결과			비고 (국내 기준·규격)
		구분	'17년	'18년	'19년	'20년	계	최소 검출량	최대 검출량	평균 검출량	
생물학적	대장균	검사(건)				6	6	불검출	불검출	-	기준없음
		부적합(건)				0	0	불검출	불검출	-	기준없음
	장출혈성대장균	검사(건)				2	2	불검출	불검출	-	기준없음
화학적	납	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.009	0.1 mg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0	불검출	0.1	0.009	0.1 mg/kg 이하
	방사능	검사(건)	184	276	294	212	966	불검출	불검출	0	100 Bq/kg, L 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0	불검출	불검출	0	100 Bq/kg, L 이하
	잔류농약	검사(건)	51,090	47,032	58,016	53,380	209,518	불검출	1.0 (클로르프로파)	-	개별기준
		부적합(건)	0	0	0	0	0	불검출	불검출	-	15.0 µg/kg 이하
	총 아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	검사(건)	8	16	16	22	62	불검출	불검출	-	15.0 µg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0	불검출	불검출	-	15.0 µg/kg 이하
	카드뮴	검사(건)	136	136	96	88	456	불검출	0.1	0.008	0.1 mg/kg 이하
		부적합(건)	0	0	0	0	0	불검출	0.1	0.008	0.1 mg/kg 이하



# 위해요소 분석 정보집 질의응답

질문

식품유형이 정보집과 다르지만 원료가 같은 경우 정보집 자료를 적용할 수 있나요?

답변

네. 아래 표와 같이 **원료명이 동일한 경우 적용** 가능합니다.

발생가능성 판단 근거자료(발생가능성 평가 실험 같음)로 활용 가능합니다.

정보집 | 떡류

쌀

적용 가능

업체 | 빵류

쌀

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	대장균(군)	2	1	2
	리스테리아모노사이토제네스	3	1	3
	바실루스세레우스	1	1	1
	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	2	4
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1
	황색포도상구균	1	1	1

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	대장균(군)	2	1	2
	리스테리아모노사이토제네스	3	1	3
	바실루스세레우스	1	1	1
	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	2	4
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1
	황색포도상구균	1	1	1

# 위해요소 분석 정보집 질의응답

질문

정보집의 원료 중분류가 동일하면 적용할 수 있나요?

답변

아닙니다. 표와 같이 중분류(곡류)가 동일하다고 하더라도 원료명이 다른 경우 발생가능성 판단 근거자료(발생가능성 평가 실험 같음)로 적용할 수 없습니다.

정보집 예시

떡류의 쌀(중분류: 곡류)

적용 불가능

업체예시

보리(곡류)

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	대장균(군)	2	1	2
	리스테리아모노사이토제네스	3	1	3
	바실루스세레우스	1	1	1
	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	2	4
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1
	황색포도상구균	1	1	1

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	대장균(군)	2	1	2
	리스테리아모노사이토제네스	3	1	3
	바실루스세레우스	1	1	1
	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	2	4
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1
	황색포도상구균	1	1	1

# 위해요소 분석 정보집 질의응답

## 질문

정보집 쌀의 위해요소 중 우리회사에는 도출되지 않았던 일부 식중독균(여시니아 엔테로콜리티카)을 삭제하여 적용해도 되나요?

## 답변

- 정보집의 위해요소 항목을 반드시 의무적으로 반영해야하는 것은 아닙니다. 정보집은 원료의 규격, 발생 가능한 사례 및 발생 사례 등을 종합적으로 분석한 자료로 위해요소 항목 도출은 참고용으로 이해하시면 됩니다.
- 다만 기존 업체에서 도출하지는 않았으나 최근 해당 원료에 대한 사례 발생 또는 사회적 이슈가 발생하였다면 발생가능한 신규 위해요소로 판단하여 도출 및 관리해야함을 알려드립니다.
- 이러한 경우 정보집의 내용을 적용할 시 원료의 신규 위해요소에 대한 자체 발생가능성 평가 결과 (검사 및 시험성적서 수령 등)가 같음 되는 것으로 이해하시면 됩니다.

### 정보집 예시

### 자체 선택

### 업체예시

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	살모넬라	2	1	2
	반영안함			
	장출혈성대장균	3	1	3

# 위해요소 분석 정보집 질의응답

## 질문

정보집 배추김치의 배추 중 기존 우리 회사에서는 반영하지 않았던 여시니아 엔테로콜리티카가 도출되어 있는데 우리 회사에도 반영해야 되나요?

## 답변

- 정보집의 위해요소 항목을 반드시 의무적으로 반영해야하는 것은 아닙니다. 정보집은 원료의 규격, 발생 가능한 사례 및 발생 사례 등을 종합적으로 분석한 자료로 위해요소 항목 도출은 참고용으로 이해하시면 됩니다.
- 다만 배추김치의 경우 정보집과 관계 없이 최근 배추김치 여시니아 검출 등 사회적 이슈가 발생되었으므로 자체 안전관리 강화 측면의 정보집 인용이 아닌 신규 위해요소 발생에 따른 신규 위해요소의 도출 및 관리로 적용해야 할 것입니다.
- 이러한 경우 정보집의 내용을 적용할 시 원료의 신규 위해요소에 대한 자체 발생가능성 평가 결과 (검사 및 시험성적서 수령 등)가 같음 되는 것으로 이해하시면 됩니다.

정보집 예시

배추

반영 권고

업체예시

배추

구분	기존	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3

구분	기존	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	살모넬라	2	1	2
	여시니아엔테로콜리티카	2	1	2
	장출혈성대장균	3	1	3

## 위해요소 분석 정보집 질의응답

### 질문

정보집에 따라 여시니아 엔테로콜리티카를 위해요소로 반영할 경우 공정별 실험 및 CCP 유효성 평가 실험 시 여시니아 엔테로콜리티카를 추가해서 발생가능성 평가 실험을 해야되나요?

### 답변

- 네. 업체에서 선제적 자체 관리 강화를 위하여 정보집을 활용하여 추가한 것이지만 도출하였을 경우 공정 및 CCP 유효성 평가 실험 시 여시니아 엔테로콜리티카를 반영해야 합니다. (원료에 대한 발생 가능성 평가 실험은 같음)
- 다만 이럴 경우 업체에서 선제적 자체 관리 강화를 위하여 추가한 것으로 공정 및 유효성 평가 실험 시 여시니아 추가 실험은 2022년까지 유예기간을 적용하니 참고해주시기 바랍니다.
- 그리고 신규 위해요소 추가에 대한 내용을 기준서 등에 반영 및 개정 이력 관리 등 추가적으로 관리 해주시면 됩니다.

# 위해요소 분석 정보집 질의응답

## 질문

정보집의 경우 진균류의 발생가능성이 높아(2점) 위해평가 결과 3점 이상인데 앞으로 CCP 결정도 등을 통해 CCP로 설정해야 하는 건가요?

## 답변

- 아닙니다. 정보집은 원료의 규격, 발생 가능한 사례 및 발생 사례 등을 종합적으로 분석한 자료로 업체에서 **참고용으로 이해**하시면 됩니다.
- 다만 업체의 제조 환경이나 관리 방법에 따라 발생가능성은 다를 수 있으니 **업체에서 자체 발생 가능성 평가(검사 및 시험성적서 수령 등)를 실시하여 그 결과를 적용하여도** 가능합니다.

정보집 예시

자체 평가결과  
적용 가능

업체예시

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	2	4
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	1	2
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1

◀ 자체 평가결과 적용

# 위해요소 분석 정보집 질의응답

질문

일부 항목은 정보집을 활용하고 일부 항목은 자체 평가 결과를 반영해도 괜찮은가요?

답변

- 네. 정보집(쌀 예시)의 위해요소 항목 **일부는 정보집을 반영하고 일부는 업체에서 자체 발생가능성 평가 실험**을 하여도 가능합니다.
- 예시로 표처럼 위해요소 항목 9개 중 8개를 적용하고 나머지 항목 1개(진균)에 대하여 업체 자체평가 실험 결과 (검사 및 시험성적서 수령 등)를 반영하여도 8개 항목에 대한 발생가능성 평가 실험이 같음 됩니다.

정보집 예시

부분적용 가능

업체예시

구분	기존	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	2	4
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1

구분	기존	위해평가		
		심각성	발생 가능성	결과
생물학적	장출혈성대장균	3	1	3
	진균류(효모, 곰팡이)	2	1	2
	클로스트리디움퍼프린젠스	1	1	1

◀ 정보집 활용

◀ 자체 평가결과 적용

◀ 정보집 활용

# 위해요소 분석 정보집 질의응답

질문

정보집을 적용하여 생물학적 위해요소는 그대로 적용하고 화학적, 물리적 위해요소 발생평가는 우리 회사 자체 발생가능성 평가 실험 자료로 적용해도 되나요?

답변

네. 생물학적 발생가능성 평가는 정보집을 그대로 반영하고 화학적, 물리적 위해요소 발생가능성 평가를 업체 자체 평가 결과(검사 및 시험성적서 수령 등)로 반영하여도 생물학적 위해요소 발생가능성 평가는 같음 됩니다.

정보집 예시

부분적용 가능

업체예시

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생가능성	결과
생물학적	대장균(군)	2	1	2
	리스테리아모노사이토제네스	3	1	3
	바실루스세레우스	1	1	1
	살모넬라	2	1	2
물리적	금속성 이물	3	2	6
	이물(연질, 경질)	2	2	4

구분	기준	위해평가		
		심각성	발생가능성	결과
생물학적	대장균(군)	2	1	2
	리스테리아모노사이토제네스	3	1	3
	바실루스세레우스	1	1	1
	살모넬라	2	1	2
물리적	금속성 이물	3	1	3
	연질 이물	2	1	2
	경질 이물	2	1	2

정보집 활용

자체 평가결과 적용



## 위해요소 분석 정보집 질의응답

질문

매년 사용하고 있는 모든 원·부재료에 대한 분석을 실시하지 않고, 해당 자료를 토대로 위해요소분석 평가를 대신하여도 되나요?

답변

네.정보집에 수록된 원료에 한해 업체에서 추가적인 검사 없이 정보집의 내용으로 위해요소 분석을 대체하거나 발생가능성 판단 근거 자료로 활용이 가능합니다.

질문

정보집 과자료 중 콩기름의 경우 생물학적 위해요소가 도출되어 있지 않는데 앞으로 콩기름의 경우 생물학적 위해요소 도출을 하지 않아도 되는 건가요?

답변

아닙니다. 정보집 콩기름(일부 원료 동일)의 경우 시험검사 정보가 수집되지 않아 도출하지 않은 것으로 업체에서는 자체적으로 발생가능한 위해요소를 도출해서 관리해야 합니다.

# 감사합니다



한국식품안전관리인증원