



식품의약품안전처

대전지방식품의약품안전청

국민안심이 기준입니다
10년 지켜온 국민안심, 100년 불여갈 안심기준

HACCP우체통

Hazard Analysis Critical Control Point Postbox

2026년 상반기

2026.6.15.

식품안전관리과



법, 시행령, 시행규칙

* 식약처 홈페이지(<http://www.mfds.go.kr>) > 법령/자료 > 법,시행령,시행규칙

○ 「식품위생법」 일부개정법률 개정공포(제21525호, '26.4.7.) 알림

제38조(영업허가 등의 제한)

영업허가를 받으려는 자가 피성년후견인이거나 파산선고를 받고 복권되지 한 자

→ [영업허가를 받으려는 자가 피성년후견인인 경우](#)로 개정

○ 「식품위생법」 일부개정법률 개정공포(제21603호, '26.4.28.) 알림

제41조(식품위생교육), 제56조(교육), 제81조(청문) 관련

◇ 주요내용

가. 식품의약품안전처장은 식품위생교육을 위하여 한국식품산업협회 등을 식품위생교육기관으로 지정할 수 있도록 함(신설).

나. 식품의약품안전처장은 식품위생교육기관이 정당한 사유 없이 6개월 이상 교육을 실시하지 아니하는 등의 경우에는 그 지정을 취소하거나 업무정지 또는 시정명령을 할 수 있도록 함(신설).

다. 식품의약품안전처장은 영양사협회 등을 조리사·영양사 전문교육기관으로 지정하여 조리사 및 영양사에 대한 교육을 위탁할 수 있도록 함(신설).

라. 식품의약품안전처장은 조리사·영양사 전문교육기관이 정당한 사유 없이 6개월 이상 교육을 실시하지 아니하는 등의 경우에는 그 지정을 취소하거나 업무정지 또는 시정명령을 할 수 있도록 함(신설).

○ 「식품위생법」 일부개정법률 개정공포(제21708호, '26.5.26.) 알림

(정의) “**특수의료용도식품**” 의 정의 신설

- 질병, 수술 등의 임상적 사유로 특별한 분량의 영양소 섭취가 필요한 사람이나 체력 유지·회복이 필요한 사람에게 적합한 영양을 공급할 수 있도록 제조·가공된 것
- 만성질환자 등의 질환별로 요구되는 영양소 섭취에 적합하게 제조·가공된 것

(품목제조신고) 특수의료용도식품 품목제조신고 및 변경신고 등 신설

(위생관리책임자) 위생관리책임자의 직무 및 교육

(행정제재 등) 특수의료용도식품의 품목제조신고 등과 관련 위반행위에 대한 처분 등

고시 훈령 예규

* 식약처 홈페이지(<http://www.mfds.go.kr>) > 법령/자료 > 고시 훈령 예규

○ 「식품의 기준 및 규격」 고시전문(제2026-1호, 2026.1.13.)

- 개정이유

한시적 기준·규격에서 전환된 식품원료인 알룰로오스*의 제조 시 사용할 수 있는 미생물 등 제조기준을 명확히 하고자 함

* 알룰로오스: 과당류를 알칼리화 또는 효소적 방법으로 제조한 것

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 일부개정고시 전문 (제2026-13호, 2026. 2.19.)

- 개정이유

안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증 신청 시 동시에 **자동 기록관리 시스템 적용업소 또는 글로벌 해썬 적용업소로 등록 신청할 수 있는 근거** 마련으로 영업자 절차 간소화 및 업무 효율성을 제고하고자 함

또한, **배추김치 제조업소에서 소독공정을 중요관리점으로 운영하는 경우 전년도 HACCP 조사·평가 점수에 따라 현장평가 면제 등의 혜택**을 부여하여 소독공정 도입을 활성화하고자 함

○ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 일부개정고시 전문 (제2026-25호, 2026. 3.31)

- 개정이유

도축장, 집유장도 중요관리점(CCP) 모니터링 자동 기록관리 시스템 적용업소의 등록 및 우대혜택 적용이 가능하도록 제도를 개선하여 생산부터 제조 및 유통까지 식품 전 주기 HACCP 디지털 관리 기반 마련으로 수기

오류 등 휴먼에러 방지와 안전한 식품을 공급하고자 함

○ 「식품 등 이력추적관리기준」 고시전문(제2026-39호, 2026. 5.15.)

- 개정이유

식품이력추적 등록 업무에 대해 영업자 편의성과 행정 효율성을 높이기 위해 신규 등록심사 및 조사·평가 업무를 개선하고자 함

○ 「식품의 기준 및 규격」 고시전문(제2026-40호, 2026.5.19.)

- 개정이유

식단형 식사관리식품의 식중독균 규격에 통계적 개념을 도입하고, 식품 중 농약 및 동물용의약품의 잔류허용기준 신설 및 개정하며, 기준·규격 확인을 위한 시험법을 신설·개정하여 식품안전관리 기반을 마련하는 한편, 새로운 식품 원료 추가 등 식품 원료 목록을 정비하여 다양한 식품이 개발·유통될 수 있도록 하고자 함

기타 안내사항

○ 대전청 자체 HACCP 우체통 운영(상·하반기)

- 식품위생법, 식품 및 축산물 안전관리인증기준 등 법령 개정 사항 안내
- 식중독 등 안전 사고 관련 안내

* 대전식약청 사칭 위조 공문 관내 식품업체 문자 알림(4.28.)

○ 상반기 중부 HACCP협의회 개최 안내(6.18.)

- 식품 관련 법령 최근 개정사항 설명
- HACCP 사후관리 평가결과 미흡사례 및 개선방안 안내

○ 주요 식품 관련 보도자료 현황

- 식약처 사칭 위조 공문으로 물품 구매 유도 식품업계 주의 당부(4.28.)
- 식약처, 어린이 다소비 식품 해썬(HACCP)업체 특별평가 실시(4.28.)
- 식약처, 여름철 달걀 조리식품 살모넬라 식중독 주의 당부(5.21)

식약처 사칭 위조 공문으로 물품 구매 유도...식품업계 주의 당부

- ‘식품위생법 개정’ 발미로 장비 의무 구비 안내...위조 공문서 유포
- 식약처, 고발조치 및 관련 협회 등과 협력해 사기 피해 예방활동 강화

식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 식약처를 사칭한 위조 공문서를 유포해 식품위생 관련 물품 구매를 강요하는 사례가 발생함에 따라 식품 관련 영업자들의 각별한 주의를 당부했다.

이번 사례는 일부 식품 제조업체 등을 대상으로 ‘식품위생법 개정’을 발미로 ATP측정기, 온습도 측정기 등 식품위생 관련 장비를 의무적으로 구비해야 하는 것처럼 안내하는 위조 공문서를 발송하는 방식으로 이루어졌다.

특히, 해당 장비를 구비하지 않았을 경우 행정처분을 받을 수 있다고 협박하며 특정 업체를 통한 구매를 유도하고, 입금을 요구한 뒤 추후 전액 환급되는 것처럼 속여 금전 편취를 시도한 것으로 확인됐다.

식약처는 이러한 행위를 공문서 위조 및 사기 범죄로 판단하고 신속한 대응에 나섰다. 식품안전나라 누리집에 ‘식약처 사칭 주의’ 팝업을 게시하고, 지방청과 지방정부, 관련 협회 등에 주의를 요청했으며, 공문서 위조 등의 혐의로 관할 경찰서에 고발했다.

식약처는 “정부기관은 어떠한 경우에도 특정 물품 구매를 강요하거나, 전화, 문자로 입금을 요구하지 않는다”며, ▲특정업체를 지정한 구매 유도 ▲공문서에 개인 휴대전화번호 기재 ▲위생점검을 언급하며 전화로 계약·입금을 요구하는 경우에는 사칭 가능성이 매우 높으므로 즉시 통화를 중단하고 관할 기관 또는 경찰에 신고해야 한다고 강조했다.

또한 “위조 공문과 전화가 결합된 경우 실제 행정으로 오인하기 쉬운 만큼, 반드시 해당 기관에 사실 여부를 확인해 달라”고 당부했다.

※ 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) > 부서별 전화번호 > 조직도 > 해당부서

식약처는 앞으로도 관계기관과 협력해 유사 범죄에 엄정 대응하고, 피해 예방을 위한 홍보를 지속 강화할 계획이다.





보도시점

배포 즉시

배포 2026. 4. 28.(화)

<초콜릿, 아이스크림 등>

식약처, 어린이 다소비 식품 해썹(HACCP)업체 특별평가 실시

- 5월 가정의 달을 맞아, 어린이가 많이 찾는 식품 제조 해썹업체 특별평가
- 크림·액란 등 원료 관리, 제조설비·도구 청결 상태 등 중점 확인

식품의약품안전처(처장 오유경)는 5월 가정의 달을 맞이하여 어린이에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 초콜릿, 아이스크림 등 어린이 다소비 식품을 제조하는 해썹(HACCP*)업체를 대상으로 4월 28일부터 5월 15일까지 특별평가를 실시한다.

* Hazard Analysis Critical Control Point : 「식품위생법」 제48조 및 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 식품·축산물의 제조·가공·유통 등 모든 과정에서 발생할 수 있는 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점 관리하는 사전예방적 시스템

이번 평가는 전년도 해썹평가 결과가 부적합하거나 법 위반 이력이 있는 업체 등 식품안전사고 발생 우려가 높은 업체를 중심으로 선정해 실시하며, 식품 및 축산물 제조업체 160여 개소를 대상으로 한다.

평가는 ▲크림, 액란 등 원료 관리 현황 ▲공정 중 교차오염 가능성 ▲이송 배관 및 설비·기구의 세척·소독 여부 ▲종사자 개인위생 관리 등을 중점적으로 실시할 계획이다.

평가 결과 부적합*한 업체에 대해서는 관련 법령에 따라 행정처분 등 엄정 조치하고, 개선여부를 재평가 하는 등 지속적으로 관리할 예정이다.

* 기준: 선형요건 관리 또는 해썹관리 분야 중 하나라도 85% 미만인 경우 '부적합'

식약처는 앞으로도 어린이 다소비 식품에 대한 안전관리를 강화하여 안심할 수 있는 먹거리 환경 조성을 위해 힘쓰겠다고 밝혔다.

식약처, 여름철 달걀 조리식품 살모넬라 식중독 주의 당부

- 냉면 전문점·관련 협회와 간담회 실시해 식중독 예방수칙 준수 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 냉면 전문점에서 살모넬라 식중독 의심사례가 지속 발생하고 있어 관련 업계 및 협회와 간담회를 실시하고 식중독 예방수칙 준수를 당부했다.

이번 간담회는 달걀을 사용하는 과정에서 발생할 수 있는 주요 교차오염 사례들을 공유하고 업계의 위생관리 강화와 관련 협회의 교육·홍보 강화 등을 당부하기 위해 마련됐다.

주요 교차오염 사례는 ▲생달걀을 만진 손을 씻지 않고 다른 음식 조리 ▲가열 전 달걀물이 묻은 집게를 조리 완제품에도 혼용 사용 ▲충분히 익지 않은 육전 제공 ▲남은 달걀물의 재사용 ▲달걀물을 상온에서 장시간 보관 ▲육전 등 조리 후 작업공간 세척·소독 미실시 등이었다.

살모넬라는 달걀, 육류, 가금류 등에서 주로 발생하는 식중독균으로 오염된 식품 섭취 시 발열, 복통, 구토, 설사 등의 증상을 유발할 수 있다.

살모넬라 식중독을 예방하기 위해서는 ▲생달걀 또는 달걀물을 만진 후에는 반드시 비누로 30초 이상 손씻기 ▲생달걀과 일반 조리과정은 구분하고 칼·도마·집게·장갑 등은 분리 사용 ▲육전 등 달걀 조리식품은 중심부까지 충분히 가열하기 ▲달걀물은 재사용하지 않으며 달걀 보관온도(0~10°C)를 준수 ▲작업대·용기·조리 기구는 사용 후 즉시 세척·소독하는 등 수칙을 준수하여야 한다.

식약처는 앞으로도 계절별 식중독 발생 동향을 면밀히 분석하고 현장 소통과 예방 홍보를 지속 강화해 국민이 안심할 수 있는 식품 소비환경 조성에 최선을 다하겠다고 밝혔다.

육전·지단 등 달걀을 사용하는 업체를 위한
살모넬라 식중독 예방,
 우리의 실천이 고객의 안전을 지킵니다!



여름철 고온다습한 환경은 살모넬라 식중독 발생 위험을 높입니다.
 모든 사업장에서 아래 예방수칙을 실천해 주세요.



살모넬라 식중독이란?

- 달걀, 육류, 가금류 등에서 주로 발생하는 세균성 식중독입니다.
- 6~72시간(보통 12~36시간) 후 복통, 설사, 발열, 구토 등의 증상이 나타납니다.
- 여름철에는 특히 온도 관리 소홀로 인해 발생 위험이 높아집니다.

이런 경우 위험합니다!

| | | | | | | |
|--------------------|---------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 달걀물 상온에 장시간 보관 | 사용 후 남은 달걀물 재사용 | 생달걀 취급 후 채소·고명 손질 | 달걀물이 묻은 작업대 방치 | 육전이 충분히 익지 않은 상태로 제공 | 냉면용 고명과 육전 조리공간 미분리 | 생달걀용 집게와 완성 육전용 집게 혼용 |
|--------------------|---------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|

살모넬라 예방 5대 수칙

1 손 씻기 철저



- 생달걀 만진 후에는 반드시 비누로 손을 씻으세요.
- 장갑을 착용하더라도 손을 씻어 교차오염을 예방할 수 있습니다.

2 달걀물 재사용 금지 및 달걀 보관온도 준수



- 달걀물 재사용 금지
- 달걀물 0~10°C 냉장 보관

3 생달걀과 일반식품 조리공간 분리



- 칼·도마·집게·장갑 등은 용도별로 구분하여 사용하세요.

4 육전은 중심부까지 충분히 가열



- 노른자가 완전히 익도록 조리하세요.
- 대량 조리 시 속까지 완전히 가열 확인!

5 작업대·용기·집게 즉시 세척·소독



- 작업대·용기·집게 즉시 세척
- 식품용 기구 소독 철저

냉면은 조리 후 추가 가열 없이 제공되는 경우가 많아 살모넬라가 소량만 오염되어도 식중독으로 이어질 수 있습니다.



안전한 식품 제공은 고객 신뢰의 기본입니다!

- 달걀 취급 후 손 씻기
- 기구 분리 사용
- 달걀 관리 철저
- 충분히 가열 조리