

감사용 지침서



Department of
Primary Industries
Food Authority



목차

도입.....	3
감사란 무엇인가?.....	4
감사의 주체는 누구인가?.....	4
감사의 내용은 무엇인가?.....	4
부적합 평가.....	4
감사 결과는 어떻게 결정되는가?.....	6
표 1. 감사 평가.....	6
합격 평가를 받은 업체에 대한 감사 빈도는 어느 정도인가?.....	6
표 2. 적합성 감사 빈도.....	6
표 3. 불합격 업체 감사 빈도.....	7
표 4. 권고 및 강제 조치.....	7
감사 결과 불합격 판정.....	7
약어.....	9
표 5. 감사 지침 - 감사 주요 항목.....	10
표 6: 일반 감사 지침.....	17
표 7. 육류 가공 시설.....	23
표 8. 수출 등록 육류 가공시설.....	27
표 9. 유제품 처리.....	29
표 10. 수출 등록 유제품 가공시설.....	31
표 11. 취약 계층.....	32
표 12. 해산물 가공.....	34
표 13. 조개류 채취.....	35
표 14. 계란 가공.....	38
표 15. 수출 등록 계란 가공시설.....	39
표 16. 과일 및 야채 가공.....	40

도입

감사는 뉴사우스웨일즈 식품청으로부터 면허를 받은 업체를 대상으로 실시됩니다. 감사를 통해 업체의 식품 안전 프로그램(이하 'FSP')과 프로그램 준수 여부를 평가하고, 식품 규정에 나와 있는 관련 식품 안전 방안(이하 '방안')의 기타 다른 사항을 확인합니다. 이 지침서는 감사에서 시정 조치 요청(CAR)을 받은 부적합 사항에 대해 적용될 수 있는 평가 정보를 제공합니다.

이 문서는 공인 감사관이 면허를 받은 식품업체에 대한 감사를 실시할 때 사용할 수 있는 일관된 방침을 제공하기 위해 마련되었습니다. 아울러 식품업체들이 본 지침서를 이용하여 프로그램 적합성 감사 모델 과정을 이해하고, 감사를 받는 동안 결점이 발견되는 이유와 이러한 결점이 식품 안전에 미치는 영향에 대해 알 수 있습니다.

이 지침서는 2015 년 식품 규정과 호주 뉴질랜드 식품 표준 규정(이하 '규정') 그리고 아래에 나와 있는 산업별 기준에 따라 작성되었습니다.

육류 운송 차량, 도축장, 육류 가공시설

[AS 4696-2007 - 식용 육류 및 육류 제품의 위생적인 생산과 운송](#)

[AS 4465-2006 - 식용 가금육의 위생적인 생산과 사업장 건축](#)

육류소매점

[육류 소매업체의 건축과 위생적인 운영에 관한 뉴사우스웨일즈 표준](#)

유제품 가공 시설 - 저온 살균

[AS 3993-2003 - 우유 및 기타 액상 유제품의 저온 살균 장비 - 연속 흐름 시스템](#)

[ANZDAC - 가열 처리 장치 및 절차의 검증과 인증을 위한 호주 매뉴얼](#)

조개류

[뉴사우스웨일즈 조개류 산업 매뉴얼](#)

이 *감사용 지침서*는 수렵육류 업체, 폐마 도축장, 야생 조개류 채취업체, 식품 운송 또는 유제품, 계란, 가금류 등과 같은 일차 생산업 등을 포함하여 식품청이 관리하는 다수의 산업 부문에 대해서는 구체적 지침을 제공하지 않습니다.

아래 표 6 은 모든 방안들의 공통 부분에서 사용되는 지침을 담고 있습니다. 다음 표들은 각 방안에서 특정한 요건과 사안에 관한 산업별 지침을 제공합니다.

표 7. 육류 가공시설

표 8. 농업부 - 육류

표 9. 유제품 처리

표 10. 농업부 - 유제품

표 11. 취약 계층

표 12. 해산물 가공

표 13. 조개류 채취



Department of
Primary Industries
Food Authority



감사란 무엇인가?

감사란 공인 감사관이 시설을 방문하여 식품 안전 규정 준수 실태를 평가하는 과정입니다. 감사관은 감사 과정을 통해 시설을 점검하고, 식품 취급 관행을 관찰하며, 식품 안전 관련 문서화 내역(식품 안전 프로그램 및 모니터링 포함)을 검토합니다.

감사의 주체는 누구인가?

면허 받은 사업체를 대상으로 실시되는 감사는 (2003년 식품법에 의거) 공인 감사관이 진행합니다. 공인 감사관은 식품청을 대신하여 감사하기 위해 고용된 계약직 담당관(독립 감사관)이거나 식품청 소속 직원일 수 있습니다. 식품청이 고용한 감사관은 2003년 식품법에 의거하여 권한을 부여 받은 인원들로서, 공인 감사관과 공인 담당관의 역할을 동시에 수행할 수 있습니다. 식품청에 고용되어 등록된 수출업체에 대해 감사를 실시하는 감사관은 또한 1982년 수출통제법에 따라 권한을 부여 받은 담당관들입니다.

감사의 내용은 무엇인가?

감사 과정에서 감사관은 다음 사항을 확인합니다.

- 식품 안전 프로그램이 마련되어 있는가
- 심각한 식품 안전 위험 요소를 확인하고 해당 위험을 관리하기 위한 절차를 마련하기 위해 모든 식품 취급 작업을 분석했는가
- 업체에서 취급하는 모든 제품에 대한 설명이 있는가
- 작업 지침과 절차가 있는가
- 모니터링 양식이 있는가
- 식품 안전 위험을 야기할 수 있는 구조적 문제에 대한 유지관리와 건축 절차가 업체에 마련되어 있는가
- 해당 업체에 지명 감독관과 특정 업무에 대한 책임자가 있는가, 그리고 위생, 화학 물질 보관, 해충 구제, 교육, 제품 리콜, 내부 검토, 소비자 불만 처리 절차 등을 포함하여 식품 제조 과정이 양호한가
- 해당 식품업체가 자체 식품 안전 프로그램과 기타 관련 법 규정을 준수하고 있는가

부적합 평가

감사관은 확인 사항 목록을 가지고 있습니다. 특정 항목이 해당 기준에 적합하지 않으면, 감사관은 시정 조치 요청(CAR)을 제기할 것입니다. 이러한 경우, 일반 사진 외에도 CAR 제기를 위한 증거물 확보용 사진을 촬영합니다. 각 CAR에 대해 평가하여 점수를 할당합니다. 점수는 감사관이 해당 부분에 대해 '치명결점', '중결점' 또는 '경결점' 중 어느 것으로 평가하느냐에 따라 달라집니다. 각 항목에 대해 부여하는 점수는 다음과 같습니다.

• 치명결점 - 64 점

치명결점은 다음과 같은 부적합 상태를 의미합니다.

- a) 실무 규정이나 표준 사항의 요건을 준수하지 않아서 안전하지 못한 식품을 생산했거나 그러할 가능성이 높은 경우
- b) 라벨 표시 또는 식품 안내와 관련한 표준 요건의 미준수
- c) 중대한 부적합 사항에 대한 시정 조치 요청을 기한 내에 이행하지 않음



이러한 분류에 속하는 결점에는 다음이 포함됩니다.

- 위생 절차에서 심각한 위반 사항
- 식품, 수질, 장비 등을 오염시키는 폐기물 시설
- 식품 취급 구역에서 마실 수 없는 물(증기 또는 얼음 포함)을 사용
- 심각한 해충 침입 문제
- 제품 표준에 부합하지 않는 가공 식품 판매
- 관련 문서에서 명시한 절차가 이행되지 않거나 식품의 안전을 저해하는 부적절한 관행이 발견됨

● 중결점 - 8 점

중결점이란 치명결점에 속하지는 않으나 표준과 실무 규정 및/또는 법적 요건을 준수하지 않아 안전하지 못한 식품이나 표시가 부정확한 제품을 생산할 가능성이 있음을 의미합니다. 다음과 같은 결점이 이러한 분류에 해당합니다.

- 비효과적인 해충 구제, 부적절한 청소 프로그램
- 규정된 위생 기준을 중대하게 준수하지 않은 경우
- 준비 또는 처리 과정에서 식품이나 재료의 부적절한 관리
- 문서화된 절차와 불일치, 부정확한 시정 절차
- 가공 식품의 안전성을 저해할 가능성이 있거나 부정확하게 표기된 제품을 유발할 가능성이 있는 결점

● 경결점 - 2 점

경결점이란 중결점이나 치명결점에 속하지는 않으나 법에서 명시한 표준 또는 실무 규정을 준수하지 못해 유해한 식품이나 부정확하게 표기된 제품을 생산할 가능성이 있음을 의미합니다.

부적합에 해당하는 평가를 내릴 때 감사관은 다음과 같은 여러 요인들을 고려합니다.

- 부적합 사항으로 인한 식품 안전 위험의 정도, 식품 유형, 업체 규모와 유통, 식품 소비자(일반 대중 또는 취약 계층 여부) 등
- 시설, 식품 안전 시스템, 업체의 식품 안전 문화 등에 관한 전반적인 기준
- 업체의 전반적인 적합 또는 부적합 평가 결과 내력. 예: 해당 문제의 반복적인 발생 여부
- 부적합 결과에 대해 내린 시정 조치를 이행하려는 업체의 능력과 태도

시정 조치 요청(CAR) 사항

업체가 CAR 에 따른 시정 조치를 취하지 않거나 감사에서 확인된 결점을 주어진 기한 내에 시정하지 않는 경우 또는 연이은 두 차례 감사에서 동일한 문제가 계속 발견되는 경우에 CAR 등급이 상향됩니다. 이는 경결점은 중결점으로, 중결점은 치명결점으로 상향 조정된다는 의미입니다. 시정 조치를 효과적으로 이행하지 못해 식품 안전을 위협하는 것으로 판단되면, 감사관은 재량에 따라 해당 문제를 바로 치명결점으로 상향 분류할 수 있습니다.



또한, 추가적인 CAR 또는 결점은, 업체가 처음에 적발된 문제를 해결하거나 재발 방지를 위해 효과적인 시정 조치를 하는 데 실패했다는 의미이므로 부적절한 시정 조치로 간주될 수 있습니다.

아래 표는 기존의 지식과 데이터에 근거하여 감사용으로 제시하는 지침이며, 유의해야 할 주요 위험 사항을 일반적으로 다루고 있습니다. 해당 내용은 참고용에 지나지 않으므로 다른 자료와 전문가적 판단, 감사관의 지식과 함께 사용해야 합니다.

감사 결과는 어떻게 결정되는가?

감사의 마지막 단계에서 각각의 할당된 점수가 모두 합산되어 해당 업체에 대한 총점으로 'A'에서 'E' 등급까지 매겨집니다(표 1 참조).

표 1. 감사 평가

평가 등급	총 할당 점수	감사 결과
A	0 ~ 15	합격
B	16 ~ 31	합격
C	32 ~ 47	미흡
D	48 ~ 63	불합격
E	64 이상	불합격

합격 평가를 받은 업체에 대한 감사 빈도는 어느 정도인가?

면허를 보유한 기존 업체들은 적합성 감사 모델에 따라 정기적으로 감사를 받습니다. 새로운 업체들은 면허 감사 모델에 따라 감사를 받는데, 이 경우 신규 면허 업체들이 법적 요건을 장기적으로 준수할 수 있도록 보장하고 확인하기 위해 감사를 더 자주 실시합니다. 면허 감사 모델에 관한 자세한 내용은 식품청 웹사이트에 나와 있습니다.

적합성 감사 모델에 근거한 감사의 빈도는 업체 유형(업체 우선 순위 1 또는 2 그룹)과 앞선 감사에서 받은 평가에 따라 달라집니다. [식품 업체 우선 순위 분류](#)에 대한 자세한 사항은 식품청 웹사이트에 나와 있습니다.

표 2. 적합성 감사 빈도

평가 등급	우선 순위 1 그룹	우선 순위 2 그룹
A	12 개월 *	24 개월**
B	6 개월	12 개월
C	3 개월	6 개월

*수출 등록업체의 경우 6 개월

**수출 등록업체의 경우 12 개월

표 3. 불합격 업체 감사 빈도

평가 등급	후속 감사	불합격 업체에 대한 후속 감사	합격 업체에 대한 후속 감사
D 또는 E	1 개월	1 개월마다 감사 및 추가 강제 조치 유지	본래(처음 D 또는 E 평가 이전의) 감사 일정으로 복귀

표 4. 권고 및 강제 조치

평가 등급	강제 조치
A	식품청은 식품 안전 위험을 관리하기 위해 적절한 강제 조치를 이행하게 됩니다. 적용될 수 있는 강제 조치는 다음 장에 명시되어 있습니다.
B	
C	
D	
E	

감사 결과 불합격 판정

감사 중 심각한 부적합 사항이 확인되면, 감사관은 결과를 불합격으로 기록하고 적절한 강제 조치를 시행하기 위해 사진, 샘플, 녹음 자료(인터뷰)와 같은 증거물을 확보합니다.

강제 조치 집행은 공인 담당관이 [규제 준수 및 단속 정책](#)에 따라 실시합니다. 조치 사항은 다음과 같으나 이에 국한되지 않습니다.

- 구두 또는 서면 경고 - 업체는 추후 부적합 사례가 다시 발견되는 경우 강제 조치가 시행될 수 있다는 경고를 받게 됩니다.
- 개선 경고 - 업체는 공인 담당관이 다시 방문하여 문제가 해소되었고 절차가 이행되었는지 여부를 확인하기 전에 부적합 사항을 시정할 시간을 갖습니다. 이 기간은 공인 담당관이 부적합에 따른 식품 안전 위험의 정도와 문제 시정에 필요한 예상 시간을 고려하여 결정합니다. 기간은 24 시간에서 최대 12 개월까지 될 수 있습니다. 만일 정해진 기한 내에 부적합 사항이 시정되지 않을 시에는 공인 담당관이 처벌 통지 및/또는 금지 명령(아래 참조)을 발부할 수 있습니다. 모든 개선 경고에는 부적합 사항의 개선 여부를 확인하기 위한 후속 검사 비용으로 \$330의 수수료가 부과됩니다. 개선 경고의 이행 여부를 확인하기 위해 추가 검사가 필요할 경우에는 추가 비용이 발생합니다.
- 처벌 통지 - 감사를 통해 확인된 부적합 사항에 대한 벌금이 해당 업체에게 부과됩니다. 벌금의 정도는 위반 사항의 성격에 따라 결정되며, 벌금이 여러 번 부과될 수도 있습니다. 일반적으로 벌금은 식품 안전 표준의

장기적인 이행을 도모하기 위해 다른 행정 조치와 함께 부과됩니다. 또한, 해당 업체는 식품청 웹사이트에 게시되는 부적합 업체 명단 공개(Name & Shame) 대상에 포함될 수 있습니다.

- 금지 명령- 업체에서 심각한 부적합 사례가 적발되었을 경우 금지 명령이 발부될 수 있습니다. 이 명령을 받은 업체는 일정 기간 동안 사업 운영이 전면 금지되거나 특정 종류의 식품을 생산하지 못하고, 특정 처리 과정이나 특정 장비를 더 이상 사용할 수 없습니다. 이 기간은 24 시간에서 최대 영구적인 영업 정지까지 이를 수 있습니다.
- 기소 - 식품청은 식품 안전 기준을 지속적으로 준수하지 않거나 안전하고 적합한 식품을 생산하지 않는 업체에 대해 법적 절차를 밟게 됩니다. 아울러 해당 업체는 식품청 웹사이트에 게시되는 부적합 업체 명단 공개(Name & Shame) 대상에 포함될 수 있습니다.

만일 업체의 불합격 감사 결과가 기록되면, 식품청은 비용에 구애 없이 모든 식품 안전 위험이 관리되고 강제 조치가 모두 성공적으로 완료될 때까지 감사를 계속 실시합니다. 감사의 빈도는 해당 업체가 식품 안전에 노력을 기울이고, 안전하고 적합한 식품을 생산할 능력이 있다는 사실을 입증할 때까지 적절한 수준에서 유지됩니다.



약어

AA - Approved Arrangement (승인된 처리 방식)	MICoR - Manual of Imported Country Requirements (수입국 요건 매뉴얼)
AO - Authorised Officer (공인 담당관)	MTC - Meat Transfer Certificate (육류 이송 허가증)
AQL - Acceptable Quality Level (합격 품질 수준)	NATA - National Association of Testing Authorities (호주 검사 기관 협회)
AS - Australian Standard (호주 표준)	NLIS - National Livestock Identification System (호주 가축 식별 시스템)
AW - Animal Welfare (동물 복지)	NSW - New South Wales (뉴사우스웨일즈)
AWO - Animal Welfare Officer (동물 복지 담당관)	NVD - National Vendor Declaration (호주 축산업자 선언)
CAR - Corrective Action Request (시정 조치 요청)	PGOs - Prescribed Goods Orders (소정의 상품 주문)
CPU - Central Processing Unit (중앙 처리 장치)	PR - Product Record (제품 정보 기록)
DoAW - Commonwealth Department of Agriculture and Water Resources (연방 농업수자원부)	RFP - Request For Permit (허가 요청)
ERP - Extended Residue Program (장기 잔여물 프로그램)	PHF - Potentially Hazardous Food (잠재적 유해 식품)
EU - European Union (유럽 연합)	RTD - Resistance Temperature Detectors (저항 온도 감지기)
FSC - Food Standards Code (식품 표준 규정)	RTE - Ready-to-eat (조리 완료 식품)
FSO - Food Safety Officers (식품 안전 담당관)	SO ₂ - Sulphur dioxide (and derivatives) 이산화황 (및 파생물)
FSP - Food Safety Program (식품 안전 프로그램)	SRO - Sydney Rock Oyster(시드니 석화 굴)
FSSM - NSW Food Safety Schemes Manual (뉴사우스웨일즈 식품 안전 방안 매뉴얼)	TC - Transfer Certificate (이송 허가증)
MAP - Modified Atmosphere Packaging (가스 치환 포장)	TD - Transfer Declaration (이송 신고)
GMP - Good Manufacturing Practice (우수 식품제조 기준)	UCFM - Uncooked Comminuted Fermented Meat (익히지 않은 분쇄 숙성 육류)
HTST - High Temperature Short Time (고온 단시간)	UV - Ultra Violet (자외선)
ID - Identification (식별)	VP - Vulnerable Populations (취약 계층)
MHA - Meat Hygiene Assessment (육류 위생 평가)	



표 5. 감사 지침 - 감사 주요 항목

시설	주요 항목
도축장	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: AS4696 붉은 육류, AS4465 가금류, AS4466 토끼, 그리고 동물 복지 • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 업체에서 마련 • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 도체 냉장 (관련 호주 표준 참조). ○ 온도: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 도체의 표면 온도는 7°C 이하 ▪ 도체 일부는 중요 부분이 아닌 부위에서 5°C 이하 ▪ 처리 과정에서 표면 온도가 7°C 이상이거나 10°C 이하 환경에서 처리되어야 함 ○ 세척 및 냉장 온도와 스프인 냉각기에 잔류 염소 (가금류). ○ 육류 검사. ○ 추적 관리 (예: 붉은 육류에 대한 NLIS) • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 전체: FSSM 에 따라 수질 검사 ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 붉은 육류: 도체 소제 ▪ 가금류: 작업대 (호주 표준의 일환) 및 도체 소제

<p>육류 가공시설</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: AS4696 붉은 육류, AS4465 가금류. • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 업체에서 마련 • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 온도: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 도체 표면 온도는 7°C 이하 ▪ 도체 일부는 중요 부분이 아닌 부위에서 5°C 이하 ▪ 처리 과정에서 표면 온도가 7°C 이상이거나 10°C 이하 환경에서 처리되어야 함 ▪ 조리, 65°C 에서 10 분 (또는 이와 상응) ▪ 냉장: <ul style="list-style-type: none"> • 보존 처리된 육류는 7.5 시간 이내에 52°C 에서 12°C 로, 조리 완료 후 24 시간 이내에 5°C 로 감온해야 함 • 보존 처리되지 않은 육류는 6 시간 이내에 52°C 에서 12°C 로, 조리 완료 후 24 시간 이내에 5°C 로 감온해야 함 ○ 진공 또는 MAP 포장된 RTE 육류에 대한 리스테리아 관리 절차 ○ UCFM 처리업체에 대한 특별 요건(각 제품의 승인은 관련 절차를 따름) • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 작업대 ▪ FSSM에 제시된 제품 특유의 병원균 ○ 인증: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 유통 기한
<p>소매 정육점</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 육류 소매점의 건축 및 위생적인 운영에 관한 뉴사우스웨일즈 기준 • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 뉴사우스웨일즈 식품청에서 마련한 일반 프로그램(맞춤화 설정) • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 온도:

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 도체 및 1/4 절단 도체의 표면 온도는 7°C 이하 ▪ 도체 일부는 중요 부분이 아닌 부위에서 5°C 이하 ▪ 처리 과정에서 표면 온도가 7°C 이상이거나 10°C 이하 환경에서 처리되어야 함 ▪ 조리, 65°C 에서 10 분 (또는 이와 상응) ▪ 냉장: <ul style="list-style-type: none"> • 보존 처리된 육류는 7.5 시간 이내에 52°C 에서 12°C 로, 조리 완료 후 24 시간 이내에 5°C 로 감온해야 함 • 보존 처리되지 않은 육류는 6 시간 이내에 52°C 에서 12°C 로, 조리 완료 후 24 시간 이내에 5°C 로 감온해야 함 ○ 진공 또는 MAP 포장된 RTE 육류에 대한 리스테리아 관리 절차 ○ UCFM 처리업체에 대한 특별 요건 (각 제품의 승인은 관련 절차를 따름) • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 육류 제품(다진 고기, 소시지 및 기타 식품)에 대해 AO 가 SO2 검사 및 표본 추출 작업을 실시함 ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ FSSM 에 제시된 제품 특유의 병원균 ○ 인증: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 유통 기한
<p>유제품 가공시설</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 식품 표준 규정 4.2.4(가공), 3.2.2, 3.2.3 사업장 및 관행. ANZDAC 식품 안전 지침: 가열 처리 장비의 확인과 인증 (HTST 저온 살균에 관한 AS3993: 2003 포함) • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 업체에서 마련 • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 시간 및 온도: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 저온 살균 우유 제품, 최소 15 초 동안 72°C ▪ 치즈용 저온 살균 우유, 최소 16 초 동안 64.5°C, 치즈 제품은 최소 90 일 동안 최소 7°C 이상에 보관 ▪ 또는 이와 상응하는 인증된 시간과 온도 유지

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 냉장 - 급속 냉장 또는 2 시간 이내에 60°C 에서 21°C 로 냉장, 그 후 4 시간 이내에 21°C 에서 5°C 로 감온 ▪ 생우유 치즈, 식품표준규정 4.2.4 에 따른 특정 온도 관리 • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 항생제 ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 저온 살균 확인 (예: 파라니트로페놀, 형광단, 참 등) ▪ FSSM 에 제시된 제품 특유의 병원균 ○ 인증: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 유통 기한
해산물 가공시설	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 식품 표준 규정 3.2.2, 3.2.3 사업장 및 관행 • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 뉴사우스웨일즈 식품청에서 마련한 일반 프로그램(맞춤화 설정) • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 온도: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 잠재적 유해 식품 5°C 이하 또는 60°C 이상 ▪ 냉동 식품은 냉동으로 유지. ▪ 병원균 관리는 식품의 미생물 안전성을 어느 정도 보장하는 것으로 알려져 있음 (예: 조리, 65°C 에서 10 분 (또는 이와 상응하는 방식)) ▪ 재가열 식품은 60°C 이상으로 재빨리 가열 ▪ 2 시간 이내 60°C 에서 21°C 로 냉장, 그 후 4 시간 이내에 - 21°C 에서 5°C 로 감온 ○ 굴 처리 시에 특별 추적 관리 및 온도 조절 • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ FSSM 에 제시된 제품 특유의 병원균

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인증: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 유통 기한.
조개류 채취	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 식품 표준 규정 4.2.1 및 뉴사우스웨일즈 조개류 산업 매뉴얼 • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 뉴사우스웨일즈 식품청에서 마련한 일반 프로그램(맞춤화 설정하고 채취와 보관 활동에 적합해야 함) • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 모든 채취 작업은 해당 장소가 개방 상태일 때 실시해야 함 ○ 날짜, 시간, 채취 장소를 제품 기록(PR) 노트에 모두 기재해야 함 ○ 온도: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 시드니 석화 굴: <ul style="list-style-type: none"> • 해감/채취 후 25°C 미만에서 최대 72 시간 보관 후 21°C 미만 유지 ▪ 태평양 참굴, 네이티브 플랫 굴, 홍합 및 기타 조개류: <ul style="list-style-type: none"> • 해감/채취 후 24 시간 이내에 10°C 미만으로 보관 ○ 해감은 최소 36 시간 동안 실시해야 함 ○ 해당하는 경우 굴 이전(Relay, 최소 14 일) 또는 장소 변경(Translocation, 최소 60 일)에 대한 전체 기록을 유지 ○ 특별 추적 관리 • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 조개류에 대한 대장균 검사는 달력 기준 매월 1 회 실시하며 이 때 해감이 실시되어야 함
취약 계층 시설	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 식품 표준 규정 3.2.1 식품 안전 프로그램, 3.2.2, 3.2.3 사업장 및 관행. • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 업체에서 마련 • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 온도:

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 잠재적 유해 식품 5°C 이하; 또는 60°C 이상 ▪ 냉동 식품은 냉동 상태로 유지 ▪ 병원균 관리는 식품의 미생물 안전성을 보장하는 것으로 알려져 있음 (예: 65°C 에서 10 분 조리 (또는 이와 상응하는 방식)) ▪ 재가열 식품은 60°C 이상으로 재빨리 가열 ▪ 2 시간 이내에 60°C 에서 21°C 로 냉장, 그 후 4 시간 이내에 - 21°C 에서 5°C 로 감온 ○ 교차 오염 (질감 변형 식품, 알레르기 항원) ○ 고위험 식품과 처리 과정은 관리되어야 함 (예: 생과일과 야채, 계란, 리스테리아 관리) • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 인증: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 장단기 유통 기한 조리 냉장 제품(예- CPU).
<p>계란 처리시설</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 식품 표준 규정 3.2.1, 식품 안전 프로그램 3.2.2, 3.2.3 사업장 및 관행. 식품 표준 규정 4.2.5. 식품 안전 방안 매뉴얼 제 6장에 제시된 저온 살균 장비 • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 업체에서 마련 • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품표준규정 4.2.5 에 제시된 저온 살균 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 시간 및 온도: <ul style="list-style-type: none"> • 가열: <ul style="list-style-type: none"> ○ 계란 펄프(설탕 또는 소금 성분 전무), 2.5 분 동안 64°C 로 가열 후 즉시 급속 냉각 ○ 액상 계란 노른자, 3.5 분 동안 60°C 로 가열 후 즉시 급속 냉각 ○ 액상 계란 흰자, 9.5 분 동안 55°C 로 가열 후 즉시 급속 냉각 ○ 또는 이와 상응하는 인증된 시간과 온도 • 냉장: <ul style="list-style-type: none"> ○ 즉시 7°C 미만으로 냉장

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 또는 2 시간 이내에 60°C 에서 21°C 로, 그 후 4 시간 이내에 21°C 에서 5°C 로 감온 (배치 저온 살균) ○ 또는 병원균을 죽이기 위한 상응하는 절차 ○ 금이 가고 또는 불결한 계란의 확인 및 보관 ○ 계란에 관한 표기 (알레르기 항원) • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 인증
과일 및 야채 처리시설	<ul style="list-style-type: none"> • 법적 요건: 식품 표준 규정 3.2.1, 식품 안전 프로그램 3.2.2, 3.2.3 사업장 및 관행 • 식품 안전 프로그램: 해당됨. 업체에서 마련 • 식품 안전 관리: <ul style="list-style-type: none"> ○ 온도: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 잠재적 유해 식품 5°C 이하 또는 60°C 이상 ▪ 병원균 관리는 식품의 미생물 안전성을 어느 정도 보장하는 것으로 알려져 있음 (예: 살균제 농도, 65°C 에서 10 분 조리/가열처리 (또는 이와 상응하는 방법)) ○ 최종 제품 수분 활성도/pH • 검사: <ul style="list-style-type: none"> ○ 확인: <ul style="list-style-type: none"> ▪ FSSM 에 제시된 제품 특유의 병원균 ○ 인증

표 6: 일반 감사 지침

분류		경결점	중결점	치명결점
식품 안전 프로그램	면허		면허 허가가 감사 중 발견된 활동과 부합하지 않음 (예: 해당 이외 제품과 운송 방식)	면허 허가가 감사 중 발견된 고위험 활동과 부합하지 않음 (예: UCFM)
	식품 안전 프로그램 (FSP)	업체의 면허 소지자가 FSP 가 권한을 승인하지 않음	감사 당시 FSP 가 없었으나 일일 점검 기록은 있음 (일반적인 FSP 만 해당)	2 개월 이상 동안 감사 시 FSP 가 없으며, 완료된 점검 기록도 없음 (일반 FSP 만 해당)
				감사 시 FSP 가 없음
		현행 운영 상황을 반영할 수 있도록 FSP 가 개별화되지 않음 (사소한 정보가 없거나 변경됨)	현행 운영 상황을 반영할 수 있도록 FSP 가 개별화되지 않음 (중요 절차가 없거나 변경됨. 예: 고위험이 아닌/RTE 제품, 유사한 관리 방식의 비슷한 절차)	현행 운영 상황을 반영할 수 있도록 FSP 가 개별화되지 않음 (중요/핵심적 과정이 없거나 변경됨. 예: 고위험/RTE 제품의 추가, 중대 절차에 대한 새로운 처리 단계 추가)
		위험, 관리 조치 또는 시정 조치의 확인 또는 점검이 미흡	위험, 관리 조치 또는 시정 조치의 확인과 점검이 미흡 (중대한 식품 안전 위험)	
위생 및 위생 시설	위생	위생 시스템이 경미하거나 소수의 관찰된 위생 문제를 예방하지 못했음	위생 시스템이 중대하거나 보통 수준의 관찰된 위생 문제를 예방하지 못했음(식품 접촉면 포함).	위생 시스템이 심각한 수준으로 관찰된 위생 문제를 예방하지 못했음. RTE 식품 접촉면을 포함하여 많은 수의 작업 표면, 기구와 장비 등에서 특별히 눈에 띄는 문제/오염이 관찰됨
		위생 및 위생 시설 프로그램과 절차가 제대로 기록되지 않음	위생 프로그램이 관찰된 위생 문제를 확인 및/또는 시정하지 못했음	

분류		경결점	중결점	치명결점
	고위험/ RTE 제품			고위험 식품의 접촉면이 깨끗하지 않거나 위생 처리되지 않음 (슬라이서, RTE 도마, 장비, RTE 보관 구역)
건축 및 관리	건축 및 관리	건축 및 관리 시스템이 경미하거나 소수의 관찰된 문제를 예방하지 못했음. 식품 오염이 우려되지는 않음(벽, 천장, 바닥, 레일)	건축 및 관리 시스템이 중대하거나 보통 수준의 관찰된 문제를 예방하지 못했음. 식품 오염에 대한 우려가 커짐.	건축 및 관리 시스템이 심각한 수준으로 관찰된 문제를 예방하지 못했음. 즉각적인 식품 안전 위험을 야기함. 장비 또는 건축 관련 문제를 시정하려는 노력이 없었음.
		건축 및 관리 프로그램과 절차가 적절히 기록되지 않음	건축 및 관리 프로그램이 건축과 관리 문제를 확인하지 못했고 또는 적절한 시기에 시정하지 못했음	
	손 세척	손 세척 시설이 있으나 다음 중 하나가 없음 1. 손 건조 시설 2. 손대지 않고 사용하는 수도꼭지 (육류 업소에만 해당)	손 세척 시설에 흐르는 온수가 제공되지 않음 (일시적 문제)	손 세척 시설이 없거나 쉽게 이용하기 어려움 손 세척 시설이 운영되지 않음 손 세척 시설에 흐르는 온수가 제공되지 않음
가공 관리	모니터링	일부 점검 기록이 없거나 불완전한 기간이 1 주 미만 (식품 안전 위험 낮음)	점검 기록 없는 기간이 1 주 이상 2 개월 미만 (식품 안전 위험 낮음)	2 개월 이상 동안 점검 기록이 전혀 없거나(낮은 식품 안전 위험) 누락 또는 불완전 경우(높은/심각한 식품 안전 위험)
		점검을 통해 확인된 결점을 업체가 시정하지 않았음	기록 내용이 사업장의 상황과 불일치 (위생, 관리, 처리 기록이 부정확함)	

분류		경결점	중결점	치명결점
조리 온도			비 RTE 제품(파이, 수프, 캐서롤 등)에 대한 조리/냉장 기록이 없음	조리 온도가 10 분 동안 65°C 또는 이와 상응하는 상태에 이르지 않았음
			5 개 배치에 대한 RTE 제품의 조리/건조 기록이 없음	5 개 초과 배치에 대한 RTE 제품의 조리 기록이 없음
			냉장 검사 기록이 FSP 에서 정하는 빈도로 실시되지 않음	냉장 검사 기록이 없음
				조리된 식품이 냉장 규정에 따라 냉장 (또는 인증된 대체적 방법으로) 처리되지 않음
				시설 내 보관 장비가 작동되지 않으며, 온도 제어 하에서 육류를 보관할 수 없음
재료			제품 또는 재료/양념장이 사용 기한을 초과하여 보관 또는 사용됨	사용 기한이 지난 제품이 판매 또는 전시됨
교차 오염			용기들이 바닥에 있고, 뚜껑으로 밀폐되지 않음. 재료가 담긴 용기가 밀봉되지 않음	중대한 식품 안전 위험이 발견됨
			RTE 제품이 기구/시설과 닿아 있으며 교차 오염을 예방할 수 있는 방식으로 보관되지 않음	RTE 제품이 익히지 않은 생식품 또는 다른 오염원에 의해 눈에 띄게 오염됨
			업체가 교차 오염을 예방하고 있지 않음	
			끈/포장이 불결하며 오염을 예방할 수 있도록 사용 또는 보관되지 않음	

분류		경결점	중결점	치명결점
	음식물 처리		폐기용 식품이 분리되어 보관되거나 구분되지 않음	
ID 및 추적 관리	추적 관리		추적 관리 프로그램이 모든 입하물, 재료, 출고 제품을 추적할 수 없음	RTE 식품에 대한 배치 코드화가 마련되어 있지 않음
	리콜		문서화된 리콜 시스템이 없음 (소매업체에는 적용되지 않음)	마련된 리콜 시스템이 안전하지 못한 식품의 리콜에 효과적이지 않음
	표기		포장 제품에 원산지 표기가 없음	알레르기 항원이 라벨에 표시되지 않음
			포장 제품에 중요 제품 정보(예: 상호 및 주소)가 없음	전시된 제품의 일자 표기가 변경/조작됨
			부가 가치 제품의 재료 및/또는 양념장에 대한 확인이 없음	
		부가 가치 제품에 영양 정보 패널이 없음		
분석 및 검사	검사	검사 시약 또는 장비가 사용 기한을 초과	업체가 FSP/FSSM 에 따라 검사를 실시하지 않았음(병원균 확인 검사, 수질) - 검사 1 회 미실시	업체가 FSP/FSSM 에 따라 검사를 실시하지 않았음 - 2 회 이상 검사 미실시
		업체가 검사를 적절하게 문서로 기록하지 않았음	업체가 NATA 에 등록된 실험실에서 검사를 실시하지 않았음	불합격 검사 결과에 대한 적절한 시정 조치를 이행하지 않았음
			업체가 FSP 에 제시된 대로 유통 기한 검사/pH 검사/수분 활성도 검사를 실시하지 않았음	해당 시설이 식품청에 불합격 검사 결과를 보고하지 않았음(구두 24 시간, 서면 7 일)

분류		경결점	중결점	치명결점
전제 조건 프로그램	보정	온도 측정 장치가 FSP 에서 정하는 빈도로 보정되지 않음	온도계/pH 측정기가 최소 12 개월마다 제조사의 지시대로 보정되지 않았음	온도계가 작동하지 않거나 없음
	해충 구제	방역이 FSP 에 따라 실시되지 않거나 해충 방제가 6 개월 이상 실시되지 않음	해충 구제 시스템이 없거나(해충 증거가 없음) 해충 방제가 12 개월 이상 실시되지 않음.	해충 구제 프로그램이 시설 내에 보이는 해충 침입이나 많은 해충 활동을 막지 못함 <ul style="list-style-type: none"> • 해충 서식 증거 • 해충 번식 확인 • 해충 침입 방지 실패 • 해충 구제 프로그램이 없거나 부적절함 • 해충 분비물, 자국 확인
		일부 해충 구제 보고 내용이 없거나 불충분함 (방제 대상 해충과 장소, 사용된 화학 물질)	해충 구제 보고서 없음	
	내부 감사	내부 감사를 통해 식품 안전 시스템에서 문제가 발견되지 않음	12 개월 이상 동안 내부 감사가 실행되지 않음	
	GMP	세면대에 비누니 손 건조기가 준비되어 있지 않음	시설 내에 비누 또는 종이 타월이 준비되어 있지 않음	
		세면대가 손, 팔, 얼굴 세정용으로만 사용되지 않음	직원들의 의복이 청결하지 않거나 훼손됨	
	교육	직원들이 교육표에 기재되지 않음	직원들이 맡은 직무에 능숙하지 못함	

분류		경결점	중결점	치명결점
	알레르기 항원		처리과정에서 알레르기 항원을 확인하거나 관리하지 않음	
	화학 물질	<i>참고: 손쉽게 구할 수 있는 화학 물질(해충 구제 및 청소용)은 식품이나 식품이 닿는 표면을 오염시키지 않는 한 사용해도 무방</i>	시설 내에서 부적절한 화학 물질이 사용되고 또는 제조사 지시에 따라 사용되지 않음	시설 내에 청소용 화학 물질이 없음
시정 조치	이전 CAR	업체가 앞선 감사에서 제기된 CAR 에 대한 이행 조치를 기록하지 않음	업체가 앞선 감사에서 제기된 경결점 CAR 를 시정하지 않음	업체가 앞선 감사에서 제기된 중결점 CAR 를 시정하지 않음



표 7. 육류 가공 시설

일반 감사 지침		붉은 육류	붉은 육류 이외 육류	
분류	경결점	중결점	치명결점	
SO2			현장 검사에서 SO ₂ 양성 반응. 표본 추출 및 강제 조치 실시 예정	
처리 관리	모니터링	도체 냉장 기록이 불완전함	도체 냉장 기록이 없음	
	온도	익히지 않은 생식품의 온도가 허용 한도를 10°C 이상 15°C 이하 초과 운송으로 도체 적재 시 1/4 절단 이상 크기 도체는 7°C, 포장된 육류 또는 1/4 크기 보다 작은 도체는 5°C 이상	익히지 않은 생식품의 온도가 허용 한도를 15°C 이상 초과	
	RTE 제품	RTE 제품 온도 5°C~10°C	RTE 제품 온도 10°C 이상	
	가공		가금류 세척수 18°C 이상 (처리 중 단발성/단기간)	가금류 세척수 18°C 이상 (처리 중 다발성/장기간)
			스핀 냉각수 4°C 이상 (처리 중 단발성/단기간)	스핀 냉각수 4°C 이상 (처리 중 다발성/장기간)
		도체 또는 도체 일부가 호주 표준에 맞게 냉장되지 않음	스핀 냉각기 및/또는 세척기에 유리 잔류 염소가 검출될 정도가 아님	

	리스테리아 관리		포장 후 저온 살균 온도 기록되지 않음	리스테리아 관리 상태 부적합 (예: 포장 후 저온 살균)
	교차 오염	해체 관리가 도체 또는 도체 일부에 경미한 오염을 예방하지 못함 (무관용 결점은 아님)	해체 관리가 도체 또는 도체 일부에 보통 수준의 오염을 예방하지 못함 (무관용 결점 포함)	해체 관리가 도체 또는 다수의 도체 일부에 심각한 오염을 예방하지 못함 (무관용 결점 포함)
		직원들이 칼을 제대로 멸균 소독하지 않음	도축과 해체가 오염을 방지할 수 있는 방식으로 실시되지 않음	
	AQL/MHA		AQL/MHA 시스템이 해체 관련 결점을 확인하거나 해결하지 못함	
	육류 검사		육류 검사관이 검사 절차를 정확하게 준수하지 않거나 질병 및 오염을 확인하지 않음	
ID 및 추적 관리	추적 관리		오염된 동물들이 기록되지 않음	적절한 NVD 또는 추적 관리 정보 없이 동물들이 도축됨
	NLIS		도축 데이터가 NLIS 데이터베이스에 업로드되지 않음, 7일 미만	어떠한 데이터도 NLIS 데이터베이스에 업로드되지 않음, 7일 이상
			모든 탁송 가축들에 대한 ERP 검사가 실행되지 않았음	ERP 상태의 가축들이 확인과 검사 없이 도축되고 운송됨
	라벨 표기		도체 또는 도체 일부에 대해 상표가 정확히 표기되지 않았거나 추적 가능하지 않음	공식 마크의 분실 또는 도난 사실을 24 시간 이내에 식품청에 보고하지 않음



			비 식용 및 애완동물용 식품에 대해 정확한 상표와 라벨이 정확하게 표기되지 않음 (빨강색/노란색)	
분석 및 검사	검사		건조 육류 제품의 수분 활성도에 대한 검사가 실시되지 않음 저키/빌통: 0.85 aW 미만 프로슈토/스펙/코파: <0.92 Aw 미만	
전제 조건 프로그램	GMP	직원들이 모발과 수염을 가리지 않음		
		칼 세트가 청결하지 않고 녹이 슬거나 손상된 채로 관리됨		
	교육			감사 동안 동물 구속 도구(충격기, 꼬챙이, 족쇄) 또는 AWO 교육 실시 증거나 수료증이 없음 #
	동물 복지 (도축장만 해당)	동물 복지 관리가 충분히 기록되지 않음	동물에게 효과적인 충격 방식을 실시하지 않고 도축 시 동물이 겪는 고통에도 무감.	동물들이 인도적으로 도축되지 않음
		동물 복지 점검이 FSP 에 정해진 대로 기록되지 않음 (1 주 미만)	동물 복지 점검이 FSP 에 정해진 대로 기록되지 않음 (1 주 이상)	동물 복지에 대한 점검 없음
		가축 구역이 잘 관리되지 않음	효과적인 충격을 위해 동물들이 효과적으로 제어되지 않음	직원들이 동물을 학대하거나 잘못 취급하는 것이 관찰됨

	막대기, 족쇄, 충격기, 도축 장비 등의 관리 상태가 미흡	통증, 스트레스, 부상을 최소화하기 위해 동물들을 축사/우리에 가두지 않음	동물 구속 도구(충격기, 꼬챙이, 족쇄)를 교육 받지 않은 작업자가 사용함
	질병 관련 확인된 절차가 없음	통증, 스트레스, 부상을 최소화하기 위해 동물들을 옮기거나 걸어 놓지 않음	도축 과정 중 현장에 AWO가 없음

주: 현장 교육을 완료하고 AWO의 우수 평가를 받은 직원들은 인증 과정을 수료하거나 수료증을 받기 전에 충격기, 꼬챙이, 족쇄를 사용할 수 있습니다. 해당 직원은 업무 시작 후 6개월 이내에 인증 과정을 수료해야 합니다.



표 8. 수출 등록 육류 가공시설

각 산업별 지침은 연방 농업수자원부 웹사이트에 나와 있습니다.

붉은 육류: <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/approved-arrangements-guidelines-meat.pdf>

붉은 육류 이외 육류: <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/poultry-meat-workbook.pdf>

일반 감사 지침		붉은 육류	붉은 육류 이외 육류
분류	경결점	중결점	치명결점
파 비	승인된 처리 방식 (AA)		
	등록 허가증 <ul style="list-style-type: none"> • 등록 허가증에 현 직원과 절차 또는 국가 목록이 없음 (해당 경우) • RFP 인증자가 등록 허가증에 현재 기재되지 않음 • 모든 수출 대상국에 대한 수입국 요건이 없음 		



ID 및 추적 관리	할랄	할랄 프로그램이 문서로 충분히 기록되거나 감사 받지 않음 (해당 경우)	할랄 또는 비할랄 육류가 확인되고 구분되지 않음	
	MTC	조정되지 않은 MTC 가 있음 (21 일 이내)	MTC 가 조정되지 않았음 (21 일 이내) MTC 가 정확하게 작성되지 않았음. 예컨대 제품 정보, 중량, 포장 유형, 냉장 또는 냉동 등 AA 하에 승인되지 않은 인원이 MTC 서명 MTC 의 해당 국가 정보가 미흡하거나 부정확함	
	공식 마크	공식 마크가 매주 검토 또는 조정되지 않음	공식 마크 및 마크 표시 장치(프린터)가 안정되지 못함	공식 마크가 없거나 도난 당함
공식 마크 및 유사 마크가 PGO 와 부합하지 않음			제품 상의 공식 마크가 수출용이 아님(비수출 체인 업체/처리용 마크)	
분석 및 검사	검사		수입국 검사 요건 미준수	식품청과 농업수자원부에 검사 불합격 결과를 통보하지 않았음 (구두 24 시간, 서면 7 일)
		수질검사가 월별로 실시되지 않음	수질 검사 불합격에 대한 시정 조치를 취하지 않음 (명백한 식품 안전 위험은 없음)	수질 검사 불합격에 대한 시정 조치를 취하지 않음 (식품 안전 위험이 명백하거나 예상됨)
		수질검사가 분기별로 실시되지 않음		

표 9. 유제품 처리

분류		경결점	중결점	치명결점
처리 관리	모니터링		연속 흐름 살균기의 방향 전환 밸브를 매일 점검하지 않음 (1 주 미만)	연속 흐름 살균기에 관한 기록이 없거나 불완전함 (1 주 이상)
				배치 살균기 기록이 없거나 불완전함 (1 주 이상)
				용기 상부 온도를 점검하지 않음 (1 주 이상)
	온도	입고된 생우유의 온도가 5°C 이상, 적절한 시정 조치 없음	생우유의 온도가 10°C 이상, 적절한 시정 조치 없음	유제품이 식품 표준 규정(4.2.4 장)에 따라 가열되지 않음 (우유: 72°C 에서 15 초, 치즈 또는 이에 상응하는 제품: 64.5°C 에서 16 초)
			잠재적 유해 식품이 5°C 이상에서 출고됨	유제품이 식품 표준 규정(4.2.4 장)에 따라 냉장되지 않음
	처리		유제품이 AS3993 및 ANZDAC 지침에 따라 처리되지 않음(모니터링, 시간/온도, 압력차, 누수 감지(듀오 플레이트만 해당))	발효 완제품의 pH 농도가 4.5 미만임
	재료		사용기한이 지난 재료나 배양종균이 사용됨	

분석 및 검사	검사		우유와 크림에 대해 저온 살균 인증이 실시되지 않음 (인산효소 검사).	
전제 조건 프로그램	보정		온도계가 6개월동안 보정되지 않았음 (배치 살균기 및 기타 온도계)	
			살균기에 있는 온도계, RTD, 기록용 펜, 압력계와 온도 계측기가 AS3993 에 따라 보정되지 않았음 (HTST 저온 살균기만 해당)	살균기에 있는 온도계, RTD, 기록용 펜, 압력계와 온도 계측기가 감사 당시에 없거나 작동되지 않음

표 10. 수출 등록 유제품 가공시설

수출용 시설에 관한 지침은 연방 농업수자원부 웹사이트와 수입국 요건 매뉴얼에 나와 있습니다.

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/pubs-guidelines>

분류		경결점	중결점	치명결점
배우 비우	승인된 처리 방식 (AA)	조직 구조, 책임, 권한, 수출법 준수 노력 등이 기록되지 않음	AA 또는 절차의 상당한 변경 사항이 관련 당국에 통보되지 않았음	
	등록 허가증	등록 허가증에 현재 직원, 절차, 국가 목록(해당 경우) 등이 없음. 모든 수출 대상국에 대한 수입국 요건이 없음		
ID 및 추적 관리	TC/TD		이송 허가증이 정확하게 완료되지 않음 이송 허가증에 해당 국가 정보가 없음 입고된 유제품 재료에 대한 이송 허가증이 없음	
분석 및 검사	검사		수입국 검사 요건 미준수 (예: 모든 EU 용 배치에 대해 우유 원유와 병원균 검사)	식품청과 농업수자원부에 검사 불합격 결과를 통보하지 않았음 (구두 24 시간, 서면 7 일)
		수질 검사가 매월 실시되지 않음	수질 검사 불합격 결과에 대한 시정 조치가 취해지지 않음 (명백한 식품 안전 위험은 없음)	수질 검사 불합격 결과에 대한 시정 조치가 취해지지 않음 (식품 안전 위험이 명백하거나 예상됨)



Department of
Primary Industries
Food Authority

표 11. 취약 계층

분류		경결점	중결점	치명결점
처리 관리	모니터링		5 개 배치에 대한 조기 기록이 없음 5 개 배치에 대한 냉장 확인 기록이 없음	5 개 이상 배치에 대해 조리 기록이 없음 5 개 이상 배치에 대해 냉장 확인 기록이 없음
	온도	적절한 시정 조치 없이 온도 PHF 가 5°C 이상	적절한 시정 조치 없이 온도 PHF 가 10°C 이상에서 입고됨 (폐기)	식품이 규정에 따라 냉장되지 않음
		PHF 가 제조사 라벨에 명시된 온도에 따라 냉동되지 않거나 경질 냉동됨	PHF 가 온도 제어 범위(5°C 이상~60°C 미만)를 벗어나거나 안전한 대체 방법 외에서 보관됨 (4 시간/2 시간).	
			조리 후 냉장 식품이 인증된 냉장 절차를 따르지 않음 (예: 장기 유통 기한 조리 냉장, 단기 유통 기한 조리 냉장)	식품이 인증된 시간/온도에 따라 (<u>취약 계층에 대한 식품 서비스 지침</u> 또는 그에 상응하는 기준[예: 장기 유통 기한 조리-냉장])에 따라 조리되지 않음
	처리		PHF 가 온도 제어 하에서 또는 안전한 대체 방법에 따라 해동되지 않음	고위험 식품과 관련된 위험을 관리하지 않음(예: 처리, 유통 기한, 리스테리아).
		해동된 PHF, 조리 냉장, 남은 음식, 샌드위치, 액상 보조제가 유통 기한 내에 (<u>취약 계층에 대한 식품 서비스 지침</u> 또는 대체 방법에 제시된 지침에 따라) 사용되지 않음.	비타민 식품/영양 보조제가 온도 제어 하에서 관리되지 않음	

				비타민 식품/영양 보조제가 인증된 유통 기한 내에 생산 또는 사용되지 않음
				비타민 식품/영양 보조제의 가열 (또는 재가열) 처리가 제대로 되지 않음
	재료	업체에서 적용한 사용 기한이 지난 식품들이 보관됨 (개봉 또는 생산 후)		
제품 ID 및 추적 관리	표기	식품이 FSP 기준에 따라 표기되지 않음 (예: 개봉된 식품)		
		해동 식품에 해동 후 48 시간 이내 (또는 안전한 대체 방식으로) 사용 안내 표시가 없음		

표 12. 해산물 가공

분류		경결점	중결점	치명결점
가공 관리	모니터링			굴의 입하, 가공, 출고 기록이 없음
	온도	익히지 않은 생식품 온도 5~10°C.	익히지 않은 생식품 온도 10~15°C. RTE 제품 온도 7~10°C.	익히지 않은 생식품 온도 15°C 이상 RTE 제품 온도 10°C 이상
	조리 온도		갑각류에 대한 조리 검사가 실시되지 않음	
	교차 오염		열지 않은 굴에 진흙, 침전물, 잔해 등이 과다 (채취자에게 개선 경고 발부)	
제품 ID 및 추적 관리	추적 관리	열지 않은/입하 중인 굴에 품종, 채취 날짜와 장소, 보관 조건, 업체(가공자 또는 공급자)의 명칭과 주소가 표기되지 않음	열었거나 열지 않은 굴에 배치 또는 PR 번호가 표시되지 않음	

표 13. 조개류 채취

본 지침은 식품청에 제출된 채취 데이터에 따라 발동된 조개류 채취업체를 대상으로 감사를 실시할 때 사용됩니다.

분류		경결점	중결점	치명결점
식품 안전 프로그램	면허		면허 허가 내용이 감사 시 관찰된 상황과 불일치 (예: 다른 제품, 이송 수단).	면허 허가 내용이 관찰된 상황과 불일치 (해감, 채취 및 보관)
	식품 안전 프로그램		실시된 활동(채취 및 보관)에 대한 일반 FSP 가 부정확함	감사 당시 FSP 가 없음
처리 관리	모니터링	PR 노트에 하구 또는 지역이 기록되지 않음	PR 기록에 채취 시간이 기재되지 않음 (해당 일자가 채취 금지 시기가 아닌 경우)	PR 기록에 채취 시간이 기재되지 않음 (해당 일자가 채취 금지 시기인 경우)
				PR 노트에 날짜가 기록되지 않음
			불완전한 해감 부분, 밀도와 염도가 기록되지 않음	불완전한 해감 부분, 시간, 날짜가 기록되지 않음
			PR 기록에 목적지가 기재되지 않음 - 5 회	PR 기록에 목적지가 기재되지 않음 - 5 회 초과
			이전 또는 장소 변경이 기재되지 않음	굴이 최소 36 시간 동안 해감되지 않았음
			이전된 굴이 조건부 제한/승인된 지역에서 14 일 이전에 판매됨 (14 일 동안 열린 상태에서)	

				장소 변경된 굴이 조건부 제한/승인된 지역에서 60 일 이전에 판매됨
	온도	12 시간 초과하여 보관된 굴에 대해 온도가 기록되지 않음 - 5 회	12 시간 초과하여 보관된 굴에 대해 온도가 기록되지 않음 - 5 회 초과.	굴이 기준 온도에서 보관되지 않음 (SRO 25 도 미만, 기타 10 도 미만).
	교차 오염		굴 봉지/상자가 오염원으로부터 보호하여 보관되지 않음	판매 준비가 완료된 (봉지에 담은) 굴의 세척 상태가 미흡함
			직접 채취한 굴이 세척되지 않음	
ID 및 추적 관리	추적 관리		장소 변경 또는 이전된 굴이 공유지 지도(lease maps)에서 확인되지 않음.	판매용 굴에 PR 번호가 기재되지 않음
	표기	라벨 또는 포장 봉지에 원산지, 업체 명칭과 주소, 품종, 보관 조건이 기재되지 않음	판매용 굴에 원산지가 표기되지 않음	판매용 굴에 채취 날짜와 장소가 표기되지 않음
			판매용 굴에 업체 상호와 주소가 표기되지 않음	
			판매용 굴에 품종에 대한 안내가 없음	
			판매용 굴에 보관 조건이 기재되지 않음.	
분석 및 검사	검사		3 개월동안 탱크를 사용하지 않은 후 처음 사용하는 해감 탱크에 대한 검사가 이뤄지지 않음	

전제 조건 프로그램	보정	온도계가 최소 12 개월마다 제조사의 지시대로 보정되지 않았음	온도계가 작동하지 않거나 없음	
		자외선 등의 수명이 문서로 기록되지 않음	자외선 등이 감사 당시에 작동하지 않음	
	화학 물질	<u>참고: 쉽게 구할 수 있는 화학 물질(해충 구제 및 청소용)은 식품이나 식품이 닿는 표면을 오염시키지 않는 한 사용해도 무방</u>	부적절한 화학 물질이 사용되거나 제조사 지시에 따라 사용되지 않음	



표 14. 계란 가공

분류		경결점	중결점	치명결점
처리 관리	모니터링		연속 흐름 살균기의 방향 전환 밸브를 매일 점검하지 않음 (1 주 미만)	연속 흐름 살균기에 대한 기록이 없거나 불완전함 (1 주 이상)
				배치 살균기 기록이 없거나 불완전함 (1 주 이상)
				용기 상부 온도가 점검되지 않음 (1 주 이상)
	온도		가공된 계란 제품(저온 살균)이 온도 제어 하에서 보관되지 않음	계란 제품이 식품 표준 규정(4.2.5 장)에 따라 가열되지 않음
			잠재적 유해 식품이 5°C 이상에서 운송됨	계란 제품이 식품 표준 규정(4.2.5 장)에 따라 냉장되지 않음 (즉시 7°C 미만 또는 2 시간 이내에 60°C 에서 21°C 로 냉장 후 4 시간 이내에 21°C 에서 5°C 로 감온)
	처리		계란 제품이 NSW 식품 안전 방안 매뉴얼의 요건(점검, 시간/온도, 압력차, 누수 감지(듀오 플레이트만 해당))에 따라 처리되지 않음	
전제 조건 프로그램	보정		온도계가 6 개월 동안 보정되지 않았음 (배치 살균기 및 기타 온도계)	
			살균기에 있는 온도계, RTD, 기록용 펜, 압력계와 온도 계측기가 NSW 식품 안전 방안 매뉴얼 제 6 장에 따라 보정되지 않았음	살균기에 있는 온도계, RTD, 기록용 펜, 압력 계기 및 온도 계측 장치가 감사 당시 없거나 작동되지 않음

표 15. 수출 등록 계란 가공시설

수출 등록된 시설에 대한 지침은 연방 농업수자원부 웹사이트와 수입국 요건 매뉴얼에 나와 있습니다.

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

분류		경결점	중결점	치명결점
등록	승인된 처리 방식 (AA)	조직 구조, 책임, 권한, 수출법 준수 노력 등이 기록되지 않음	AA 또는 절차의 상당한 변경 사항이 관련 기관에 통보되지 않음	
	등록 허가증	등록 허가증에 현재 직원, 절차, 국가 목록(해당 경우)이 없음. 모든 수출 대상 국가에 대한 수입국 요건이 없음		
ID 및 추적 관리	TC/TD		이송 허가증이 정확하게 완료되지 않음 이송 허가증에 해당 국가에 대한 정보가 없음 입하되는 계란에 대한 이송 허가증이 없음	
분석 및 검사	검사		수입국 검사 요건 미준수	검사 불합격 결과를 식품청과 농업수자원부에 통보하지 않았음 (구두 24 시간, 서면 7 일)
		수질 검사가 매월 실시되지 않음	수질 검사 불합격 결과에 대한 시정 조치가 취해지지 않음 (명백한 식품 안전 위험은 없음)	수질 검사 불합격 결과에 대한 시정 조치가 취해지지 않음 (식품 안전 위험이 명백하거나 예상됨)



Department of
Primary Industries
Food Authority

표 16. 과일 및 야채 가공

분류		경결점	중결점	치명결점	
처리 관리	모니터링		5 개 배치에 대해 병원균 관리가 기록되지 않음 (예: 살균 처리)	5 개 이상 배치에 대해 병원균 관리가 기록되지 않음 (예: 살균 처리)	
	온도		완제품이 즉시 냉장 처리되지 않음		
	처리			병원균 관리 조치가 허용 한도를 충족하지 않음	
	재료		입하되는 제품들이 검사 또는 기록되지 않음		
	신선편이 과일 및 야채		수확물이 처리되기 전에 적절하게 분류되지 않거나 다듬어지지 않음		
			분류 및 세척 작업이 가공 구역과 분리되지 않음		
	발아 씨앗		입하되는 씨앗류에 대해 사전 선별 작업이 실시되지 않음.		
			씨앗류 사전 선별에 관한 샘플링 절차를 따르지 않음		
알팔파 씨앗류가 2,000ppm 차아염소산 칼슘 용액에서 10 분 동안 살균 처리되지 않음					
씨앗류가 2,000ppm 차아염소산 칼슘 용액에서 10 분 동안 살균 처리되지 않음					

오일에 재운 야채		각 배치에 대해 pH 농도가 4.6 미만으로 유지됨을 업체가 확인하지 않음	
미살균 주스		분류 및 세척 작업이 가공 구역과 분리되지 않음.	
		제품이 가공 전 살균 처리되지 않음	



비고:



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

전화 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

자세한 정보: foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)