

# 제조업체 및 도매업체 검사 프로그램 안내 지침



Department of  
Primary Industries  
Food Authority



## 목차

머리말 .....	3
표 1. 검사 지침 - 검사 시행시 유의해야 할 식품 안전 위험 .....	4
표 2: MWIP 검사 심각도 안내 지침 .....	8
표 3. 검사 결과 .....	13
표 4. 권고 및 강제 조치 .....	13
검사 결과의 불합격 판정 .....	14



## 머리말

뉴사우스웨일즈에서 식품 제조업체 또는 도매업체는 뉴사우스웨일즈 식품청(Food Authority)의 제조업/도매업 검사 프로그램(MWIP)의 검사 대상이므로 검사를 받아야 합니다.

이 안내 지침 문서는 다양한 심각성 범주로 구분되는 검사 항목에 관한 자세한 정보를 담고 있으며, 그 목적은 식품 안전 담당관(FSO)이 소규모 제조업체에서 대기업에 이르는 업체들의 시설을 검사할 때 일관된 방식을 보장하는 체계를 제시하는 것입니다.

## 고정 사업장

모든 시설(식품 운송차량 검사 제외)은 식품 표준 규정에 따라 검사를 받습니다. 모든 시설들은 해당 식품 안전 위험 수준에 따라 평가를 받아야 합니다.

검사를 실시할 때 식품 안전 담당관(FSO)은 반드시 다음 요소들을 고려해야 합니다.

- 제조되는 식품과 연관된 식품 안전 위험은 무엇인가?
- 제조업체에서 식품 안전 위험을 감독/평가할 수 있는 체계를 갖추고 있는가?
- 해당 시설의 전반적인 청결 수준은 어느 정도인가?
- 해당 시설이 재료/원료/식료품을 어디에서 공급 받고 있는가?
- 해당 시설에서 식료품을 공급하는 곳은 어디인가?
- 검사는 해당 사업장의 전반적인 식품 가공과 위생 상태를 당시에 ‘포착’하여 보여주는 정보이다.

식품 안전 담당관은 제조업/도매업 검사 프로그램(MWIP) 사업장을 떠나기 전에 ‘이 시설에서 식품이 안전하게 생산되고 소비자가 보호 받을 수 있는 체계가 마련되어 있다는 확신을 가지고 떠날 수 있는가’라는 질문을 스스로에게 물어보아야 합니다.

만일 식품 안전 담당관이 시설 내부의 식품 가공 절차와 위생 관행에 대해 확신할 수 없을 때는 결과를 불합격으로 기록하고 적절한 준수 조치를 이행하게 해야 합니다. 준수 조치는 반드시 입증할 증거가 뒷받침되어야 합니다.

아래 표는 기존 지식과 데이터를 토대로 만든 검사 안내 지침으로, 주목해야 할 일반적인 주요 위험 영역을 보여줍니다.

그러나 아래 지침은 참고용일 뿐이며, 다른 관련 자료와 식품 안전 담당관의 전문적인 판단과 지식과 함께 사용하는 용도로 작성된 자료임에 유의해야 합니다.

표 1. 검사 지침 - 검사 시행시 유의해야 할 식품 안전 위험

시설	고려할 식품 안전 위험
<b>차량</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도 관리</li> <li>• 차량은 잘 정비되어 청소가 효과적으로 이루어질 수 있는가</li> <li>• 보관 구역의 청결 상태</li> <li>• 현행 뉴사우스웨일즈 식품청 면허</li> </ul>
<b>제과류(빵, 케이크, 비스킷)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 케이크/머핀</li> <li>• 고수분 함유 제빵제과류</li> <li>• 간식</li> <li>• 비스킷</li> <li>• 빵, 피자 도우, 랍</li> <li>• 제빵제과류 믹스 제품</li> <li>• 시리얼</li> <li>• 도정 곡류</li> <li>• 얇게 썬 미트롤(예: 포크롤)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 고위험 식품에 대한 온도 관리</li> <li>• 고위험 식품 사용- 생계란, 육류, 유제품</li> <li>• 상하기 쉬운 재료 사용</li> <li>• 라벨에 적절한 알레르기와 교차 오염 예방 설명 - 글루텐 및 계란</li> <li>• 장비 청결도 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 로봇 커플(믹서)</li> <li>- 찰주머니</li> <li>- 식품 접촉면</li> <li>- 세척 및 소독에 대한 지식</li> </ul> </li> <li>• 사업장 내 해충 유입과 서식</li> </ul>
<b>국수류</b> <b>쌀</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품의 열처리</li> <li>• 국수 조리시 (증기) 응결</li> <li>• 방부제 사용(<a href="#">FSC 1.3.1</a>) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 봉소 또는 봉산 사용 금지</li> </ul> </li> <li>• 내재적 요인 - pH 및 수분 활성도</li> <li>• 냉각 처리</li> <li>• 국수의 보관과 운송(냉동 보존)</li> <li>• 보관법 안내 라벨 (예: 반드시 5°C 미만 보관)</li> </ul>

<p><u>두부</u></p> <p><u>유부</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열 처리 과정 / 보관 온도</li> <li>• 냉각 처리</li> <li>• 원료 및 완제품 취급</li> <li>• 건조 식품과 재료 보관</li> </ul>
<p>아기/유아 이유식</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생 프로그램의 유무와 적합성</li> <li>• 알레르기 항원 - 신고 및 교차 오염</li> <li>• 제조, 건조, 재수화, 재료 취급에 대한 관리 전략이 마련되어 있는가</li> <li>• 조리기구와 장비 간의 오염</li> <li>• 유제품이 50% 이상일 경우 면허 필요성 여부</li> </ul>
<p>물 / 병음료</p> <p>얼음 제조업</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미생물 오염</li> <li>• 이물질</li> </ul>
<p>조리 완료(RTE) 식품</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열처리 과정</li> <li>• 냉각 처리</li> <li>• 세척과 소독에 관한 지식</li> <li>• 재가열/조리/보관/날짜표시에 관한 지침 - 유효기간</li> </ul>
<p>분말 음료 제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 첨가물 사용 - 반드시 <a href="#">FSC 2.9.4</a>(조제된 스포츠 보조 식품)에 따라 허가되어야 함</li> <li>• 비타민/미네랄 첨가 요청 제한</li> <li>• 기능 강화 또는 신체적 효과 관련 표현 금지 - FSC 2.9.4 의 라벨 표시 요건 준수</li> <li>• FSC 2.9.4 에 의거 구체적인 라벨 표시 요건 준수</li> <li>• 단독 식품이 아닐 것</li> <li>• 교육/훈련 병행</li> <li>• 섭취량/빈도 안내 지시문</li> <li>• 일일 섭취 권장량</li> <li>• 임산부 제외 15 세 이상에 적합</li> </ul>

<p>상온 보존 / 냉동 조리식품</p> <p>통조림 제작</p> <p>저온 살균 주스</p> <p>저온 살균 소스</p> <p>조미료 / 시럽 제조업</p> <p>두유 음료 / 야채 소스</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 올바른 보관 온도</li> <li>• 가공 기록 및 절차 확인/점검</li> <li>• 적절한 날짜 표시</li> </ul>
<p>향신료 / 후추</p> <p>커피 로스팅 / 원두 분쇄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이물질 예방</li> <li>• 열처리 효능(해당 경우)</li> </ul>
<p>냉동 / 건조 보관</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장 보관 온도/점검</li> <li>• 해충 예방/서식(진입 지점, 막지않은 틈)</li> </ul>
<p>과자류</p> <p>인공 감미료</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 첨가물 최대치(<a href="#">FSC 1.3.1</a>), 특히 색소(<a href="#">별표 3 과 4</a>)</li> <li>• 호주/뉴질랜드에 적합한 영양 정보 패널</li> </ul>
<p><a href="#">마요네즈(생계란)</a></p> <p>저온 살균 미처리 소스 / 드레싱</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 날계란/저온살균 계란 사용</li> <li>• 조리/냉동 온도</li> <li>• 보관 온도</li> <li>• 산성화</li> <li>• 세척 및 소독에 관한 지식</li> </ul>
<p>알코올 음료</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이물질 유입 관리 절차</li> <li>• 수입업체 세부 정보(해당 경우)</li> <li>• 적절한 로트 코딩(수입 제품은 제조업체의 코드 링크)</li> <li>• 라벨에 표준 음료와 알코올 함유량(%) 표기</li> <li>• 와인의 경우: 알레르기 항원 신고(해당 경우)</li> </ul>
<p><a href="#">식품 포장 하청업체</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 교차 오염 예방에 적합한 복장</li> <li>• 직원들의 개인 위생</li> <li>• 아프거나 질환이 있는 직원 관련 정책</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>취약층에 대한 식품 제공</li> </ul>
<u>수입업체 / 수출업체</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>문서화된 리콜/이력 추적 절차</li> <li>라벨 준수 체계 마련</li> <li><u>FSC(1.3.1)</u>의 첨가물 허가 준수</li> <li>실제 주소지를 포함한 수입업체 정보 명기 여부</li> <li>적절한 날짜 표시 사용 여부</li> <li>명확한 영어 표기</li> </ul>
냉장 조리 식품 딤섬	<ul style="list-style-type: none"> <li>원재료 사용</li> <li>조리/냉동 시간과 온도 및 유효 기간에 미치는 효과</li> <li>적절하게 설명한 알레르기 항원 라벨 표시</li> <li>조리/가열 지시문(해당 경우)</li> </ul>
<u>신선 과일 / 야채</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>청과물 보관(냉장 보관 필요 여부)</li> <li>해충 서식 예방</li> <li>유기 오염물 예방</li> <li>라벨에 적절한 원산지 표기</li> <li>가공 장비</li> <li>장비 청결 및 교차 오염 예방</li> </ul>
<u>발효 채소 제품</u> <u>(상온 보관 산성 보존 식품)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>본질적 성질</li> <li>pH, 수분 활성도, 염도</li> </ul>
프리미엄 계란	<ul style="list-style-type: none"> <li>가공 처리 관리 및 확인</li> <li>가공시 pH 및 염도</li> <li>온도 관리</li> </ul>

표 2: MWIP 검사 심각도 안내 지침

항목	경결점	중결점	치명결점
위생 및 소독			
청결	효과적인 청소가 이루어지지 않아 다음과 같은 장소에 작은 물질이 눈에 보이는 경우: 벽, 천장, 바닥, 냉동고, 냉장실, 설비와 기구	전체 시설에서 오랜 기간 동안 청소를 꼼꼼하게 하지 않았거나 시설의 중요 구역에 눈에 띄는 오염이 있을 정도로 청소가 효과적이지 않은 경우	정기적으로 청소를 하지 않아 표면, 설비, 기구와 장비 등에 음식 쓰레기, 먼지, 기름때 또는 눈에 보이는 이물질이 상당한 정도로 쌓여있는 경우.
시설물 및 유지관리			
건물(바닥, 벽, 천장, 설비)	여러 곳에 사소한 수리가 필요한 경우(벽, 천장, 바닥)	사업장에 수리해야 하거나 수리 계획이 없는 문제점이 많은 경우	사업장에 임박한 식품 안전 위험으로 이어질 수 있는 중대한 구조적 결함이 있는 경우  중대한 문제를 교정하려는 시도가 전혀 없었던 경우  식품 접촉면과 관련된 시설물 결함에 대해 시정 조치를 준수하지 않은 것이 적발된 경우.
손 세척용 세면기	손을 씻을 수 있는 시설이 있으나 다음 중 <b>하나</b> 가 없는 경우: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 흐르는 온수</li> <li>• 일회용 타월</li> <li>• 비누</li> </ul> 또는 손 세척시설이 손 씻는 것 이외 다른 용도로 사용되는 경우(예: 식기 세척, 사용한 조리기구 보관, 음식 조리 등)	<b>하나 이상</b> 의 미준수 사례가 발견될 경우	손 세척시설이 없거나 작동하지 않는 경우  또는 손 세척시설이 식품을 취급하는 사람들이 쉽게 접근할 수 없는 곳에 있는 경우



가공 관리			
보관 온도	냉장 제품의 온도 5~10°C	냉장 제품의 온도 10~15°C <b>잠재 위험 제품</b> - 냉장 제품의 온도 5~10°C.	냉장 제품의 온도 15°C 초과 <b>잠재 위험 제품</b> - 냉장 제품의 온도 10°C 초과.
식품 안전 체계		식품 위험을 규명하거나 관리하지 못하여 사업체의 자체 식품 안전 체계(예: HACCP 계획)를 이행하지 못한 경우	다음과 관련하여 사업체에 중대한 식품 안전 위험이 발견됨 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 점검 위험</li> <li>• 관리 조치</li> <li>• 시정 조치</li> </ul>
교차 오염			중대한 식품 안전 위험이 발견됨
화학약품 보관		잠재적 교차 오염 위험 규명 예: 의자에 창문 세척제가 놓여있음	중대한 식품 안전 위험이 발견됨 예: 식품 근처에 유독 화학물이 발견되거나 세탁하지 않은 옷/더러운 의류가 식품 생산 구역에 보관됨
식품 폐기			폐기할 식품을 다음 조치를 취할 때까지 따로 두거나 분리 보관하지 않는 경우 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 분쇄</li> <li>• 폐기</li> <li>• 공급업체에 반송</li> <li>• 안전과 적합성을 보장할 수 있는 방식으로 처리, 또는</li> <li>• 안전성 또는 적합성 여부 확인</li> </ul> 폐기할 식품은 각 경우에 따라 반송 식품, 안전 또는 적합하거나 그럴 가능성이 있는 식품으로 반드시 구분해서 명시해야 함

제품 ID, 이력 추적			
이력 추적			<p>요청했을 때 다음 사항을 제공하지 못하는 사업체</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 상호</li> <li>• 주소</li> <li>• 제조업체</li> <li>• 포장업체</li> <li>• 수입업체</li> </ul>
라벨 표시			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품의 이름/설명 생략</li> <li>• 재료 성분 설명 생략</li> <li>• '유통 기간' 생략</li> <li>• 원산지 미표시</li> <li>• 영양 정보 패널 생략</li> <li>• 읽기 어려운 라벨링</li> <li>• 영양 정보 패널 부적합</li> <li>• 보관 조건 생략</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생략되거나 부정확한 재료 목록</li> <li>• 높은 수준의 건강 관련 주장 위반</li> <li>• 배치/로트 코딩 생략</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 의무적인 안내문/경고문 생략</li> <li>• 포장 제품에 '유효 기간' 정보 생략. 예외 조건은 <a href="#">FSC 1.2.5</a> 참조</li> <li>• 오도성/허위 설명</li> <li>• 보관 조건 생략(잠재 위험 식품의 경우에만 치명적 문제가 됨)</li> </ul>
알레르기 항원			알레르기 항원 표시/ 설명 생략
리콜 시스템			
			안전하지 않은 식품의 리콜 조치 체계 없음
		FSANZ 리콜 담당 공무원의 최신 목록 부재	
		고객 또는 제품이 유통된 곳의 최신 목록 부재	

		리콜 시스템에 리콜 대상 제품을 밝히는 체계가 포함되어 있지 않음	
		고객으로부터 제품을 리콜할 수 있는 조치가 리콜 시스템에 규정되지 않음	
<b>분석 및 시험</b>			
시험			식품 표준 규정에 명시된 화학적 또는 생물학적 수준에 부적합
<b>사전 필수 프로그램</b>			
식품 취급	식품을 취급하는 사람이 식품에 불필요한 접촉을 하는 단발적 사건이 적발		식품을 취급하는 사람이 식품에 불필요한 접촉을 하는 다발적 사건이 적발
계측		온도계가 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 오차로 정확하지 않음	온도계/pH 계량기가 고장났거나 없음
해충	소량의 벌레가 발견됨. 해충 침입, 번식, 배설물 관련 증거는 없음. 해충 관리 프로그램과 같은 해충 침입을 막기 위한 조치가 취해짐	해충이 여러 번 발견되고 효과적인 해충 관리 프로그램 부재	높은 수준의 해충 발견 해충 서식 증거 해충 번식 증거 해충 유입 방지 실패 해충 관리 프로그램이 부적절하거나 부재 해충의 배설물, 얼룩 증거
화학 물질		시설 내에서 부적합한 화학 물질이 사용되었거나 화학 물질 사용시 제조업체의 지침에 따르지 않음	시설 내에 세척용 화학 물질 부재

동물		식품을 만드는 데 사용하지 <b>않는</b> 장소에 동물이 있음(예: 발송 구역)	검사 시 식품 생산 구역에서 동물이 발견됨
쓰레기 보관	해충은 발견되지 않았으나 쓰레기 또는 재활용품 보관시 해충 서식을 막는 조치 부재	해충이 발견되었으나 쓰레기 또는 재활용품에서 높은 식품 안전 위험 요인은 발견되지 않음	사업체에서 쓰레기나 재활용품을 쌓아두어 사업장의 전반적인 청결에 부정적 영향을 주는 중대한 식품 안전 위험이 있음
<b>시정 조치</b>			
기존 시정 조치 요건(CAR)	시설에서 자체 감독을 통해 발견된 문제점을 시정하지 못함	시설에서 지난 검사 때 <b>경결점</b> CAR로 지적된 사항을 고치지 못함	시설에서 <b>중결점</b> CAR로 지적된 사항을 고치지 못함 <i>시설이 중결점 또는 치명결점 CAR로 문을 닫지 않은 경우, 식품 안전 담당관이 강제 조치를 취함</i>

표 3. 검사 결과

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

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 절에 명시되어 있습니다.
B	
C	
D	
E	

## 검사 결과의 불합격 판정

검사 중 심각한 부적합 상황이 발각되거나 검사 결과가 불합격으로 기록될 경우 담당 공무원은 적절한 강제 조치를 시행하기 위해 사진, 표본, 녹음(인터뷰)과 같은 증거를 수집합니다.

강제 조치 시행은 식품 안전 담당관(FSO)의 책임이며, 식품청의 [규제 준수 및 단속 정책](#)에 따라 강제 조치를 취합니다. 조치 사항은 다음과 같으나 이에 국한되지 않습니다.

- 구두 또는 서면 경고 - 사업체는 추후 부적합 사례가 다시 발견될 경우 강제 조치가 시행될 수 있다는 경고를 받게 됩니다. 이러한 경고는 검사 보고서 상에 문서로 기록됩니다.
- 개선 경고 - 사업체는 FSO가 다시 방문하여 문제점이 시정되었는지 여부를 확인하기 전에 부적합 사례를 시정할 시간을 갖습니다. 이 기간은 FSO가 부적합에 따른 식품 안전 위험의 심각도와 문제 해결에 필요한 예상 시간을 고려하여 정합니다. 기간은 24 시간에서 12개월까지 다양합니다. 만일 정해진 기한 안에 부적합 사례가 시정되지 않을 시에는 FSO가 처벌 통지 및/또는 금지 명령(아래 참조)을 발부할 수 있습니다. 모든 개선 경고에는 부적합 사례의 개선 여부를 확인하기 위한 후속 검사 비용으로 \$330의 수수료가 부과됩니다. 개선 경고 이행 여부를 확인하기 위해 추가 검사가 필요할 경우에는 추가 비용이 들게 됩니다.
- 처벌 통지 - 검사 중 부적합 사례가 발견되면 벌금을 내야 합니다. 벌금의 정도는 위반 사례의 성격에 따라 결정되며, 벌금이 여러 번 부과될 수 있습니다. 일반적으로 벌금은 사업체에서 장기적으로 식품 안전 기준을 확실히 준수하도록 하기 위해 다른 강제 조치와 함께 부과됩니다. 사업체는 또한 식품청 웹사이트에 게재되는 *부적합 사업장 공개(Name & Shame)* 등록부에 등재될 수 있습니다.
- 금지 명령 - 금지 명령은 사업체에서 심각한 부적합 사례가 적발되었을 경우 발급됩니다. 이 명령은 일정 기간 동안 해당 사업체의 운영이 전면 금지되거나 특정 종류의 식품 생산과 특정 가공 처리 이용 또는 특정 장비 활용이 불가능해진다는 것을 의미합니다. 이 기간은 24시간부터 최고 영구적인 영업 정지까지 다양합니다.
- 기소 - 식품청은 지속적으로 식품 안전 표준을 준수하지 않거나 안전하고 적합한 식품을 생산하지 못한 사업체에 대해 소송 절차를 밟을 수 있습니다. 아울러 해당 사업체는 식품청 웹사이트에 게재되는 *부적합 사업장 공개(Name & Shame)* 등록부에 등재될 수 있습니다.

만일 사업체의 검사 불합격이 기록되면, 식품청은 전액을 들여 모든 식품 안전 위험이 관리되고 강제 조치가 모두 성공적으로 완료될 때까지 검사를 계속 진행합니다. 검사 빈도는 해당 사업체가 지속적으로 식품 안전에 노력을 기울이고, 안전하고 적합한 식품을 생산할 능력이 있다는 사실을 입증할 때까지 적절한 수준에서 계속 유지됩니다.



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](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

ABN 47 080 404 416

세부 자료 참조: [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth