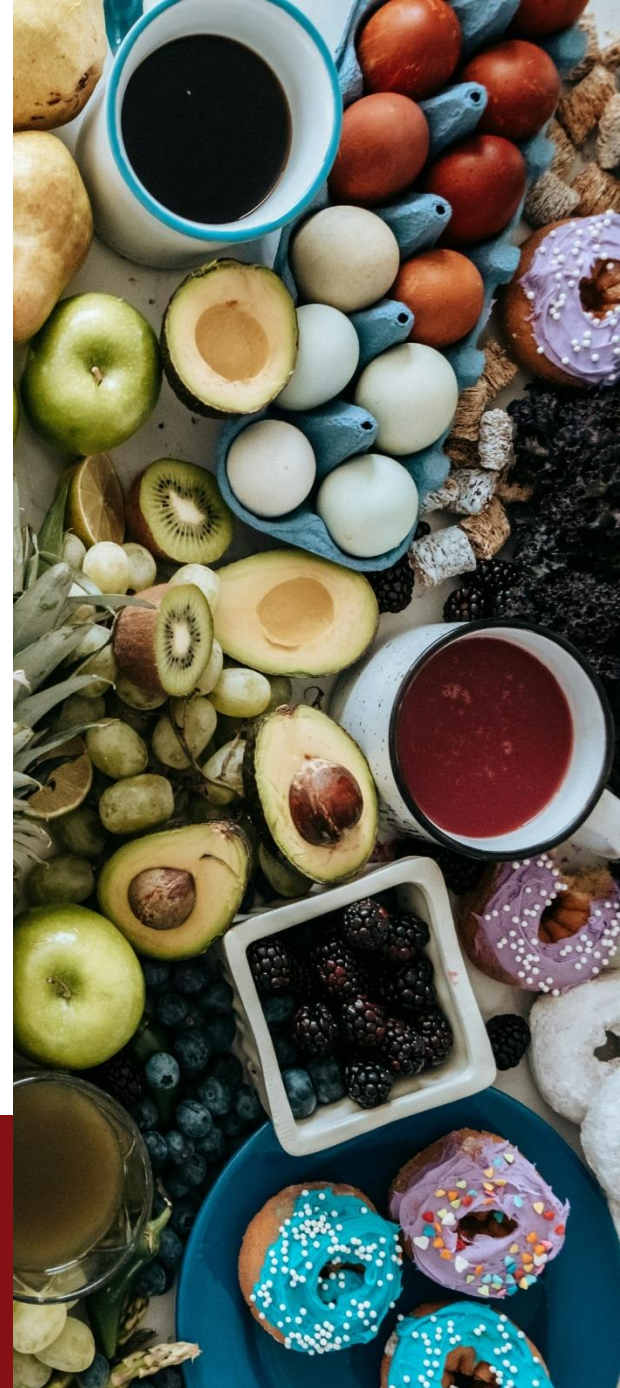


# 식자재유통 식품안전 인증 프로그램 소개

**KFDA GLC**  
(Global Logistics Certification)

사단법인 한국식자재유통협회(24.6월)

**INTRODUCITON TO A FOOD  
SAFETY CERTIFICATION  
PROGRAM FOR FOOD  
DISTRIBUTION**



# 목차

- 식품·식자재유통 사업 식품안전관리 개념

- 식자재유통 안전인증 프로그램 추진 배경 및 대상

- 식자재유통 안전인증 프로그램 내용

# 식품·식자재유통 사업 식품안전관리 개념

산지부터 식탁까지 안전관리: Farm-to-Mouth/Table

## 식자재유통 유통 단계 및 안전관리 포인트

1. 정보 관리    2. 유통 단계별 안전관리    3. 품질·스펙 고도화(종자부터)

예냉(약 3주 이상 보존 가능)

산지



- 산지별 코드화, 정보관리
- 식품안전관리 관리
  - 정기검사 및 모니터링
- 수전 운영
- 종자 및 영농방법



물류센터(도매/식자재유통 등)



고객



전처리/가공시설

TRACEABILITY · 단계별 위생관리 · Cold Chain

# 식품안전관리 WHY?

Why is Food Safety Important?  
식품안전이 왜 중요한가?

Because people matter....

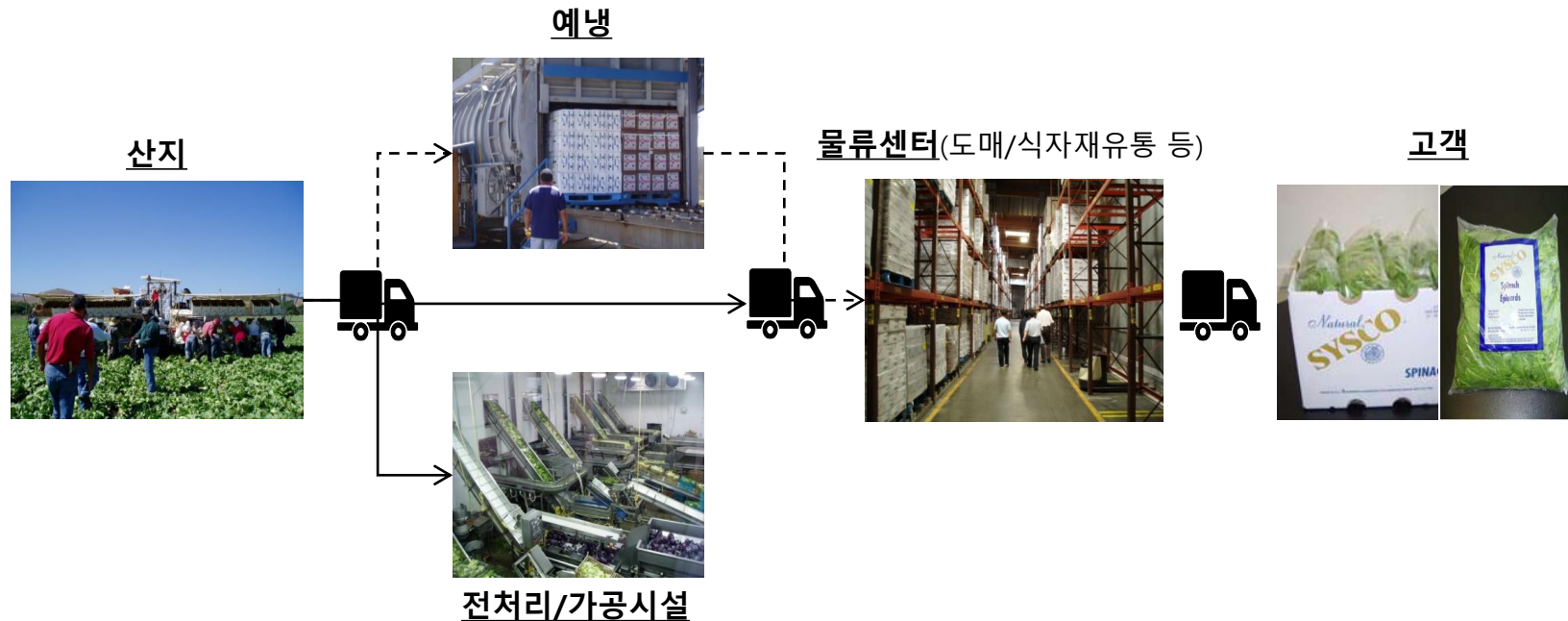
- Why is it important?
  - Making even one person ill is too many 1명의 사고도 치명적임
  - Consumers are more educated 고객의 이해수준이 높아짐
  - Media 미디어 영향
  - Governmental agencies have more effective communications 정부의 효과적인 대응 지원
    - Outbreaks are able to be pinpointed faster 사고에 대한 빠른 대응

- Increased supply volume 공급량 증가
- All fresh produce carries a certain amount of risk 모든 신선한 농산물에는 일정한 위험이 따름
- Pathogens don't discriminate 병원균은 어디서든 발생할 수 있음
  - Many are not allocating enough funds for safety programs

- Major outbreaks in produce  
주요 농산물 아웃브레이크(세균성 미생물 감염 대유행)
  - Green onion outbreak of 2003 양파
  - Spinach outbreak of 2006 시금치
  - Listeria in cantaloupe in 2011 캔터로프

# 식자재유통 안전인증(GLC) 프로그램 추진 배경

선진국은 산지~고객까지 모든 단계에서 식품안전 인증 프로그램 하에 운영  
 국내는 식자재 유통산업 내 식품안전 인증 프로그램 부재



국내	○	◐	X
미국	●	●	●
글로벌 인증 프로그램	GAP	GMP HACCP	GFSI

X-부재, ○-기초, ◐-관리 적용 중, ●-대부분 관리

현대화법('16)

# 식자재유통 안전인증(GLC) 프로그램 추진 목표/기대효과

## GLC 프로그램 목표 및 도입 효과

### 객관적인 식자재유통 식품안전관리 기준 제시

- 식자재 유통사업의 선진  
안전관리 기준 제시 및  
객관성에 기반한 기업별  
안전관리 가능

### 국내 식자재유통 산업화·선진화 지원

- 식자재 유통산업 인증 추가로  
산지~식탁까지 안전관리 체계 완성
- 안전한 먹거리 및 선진화 기여



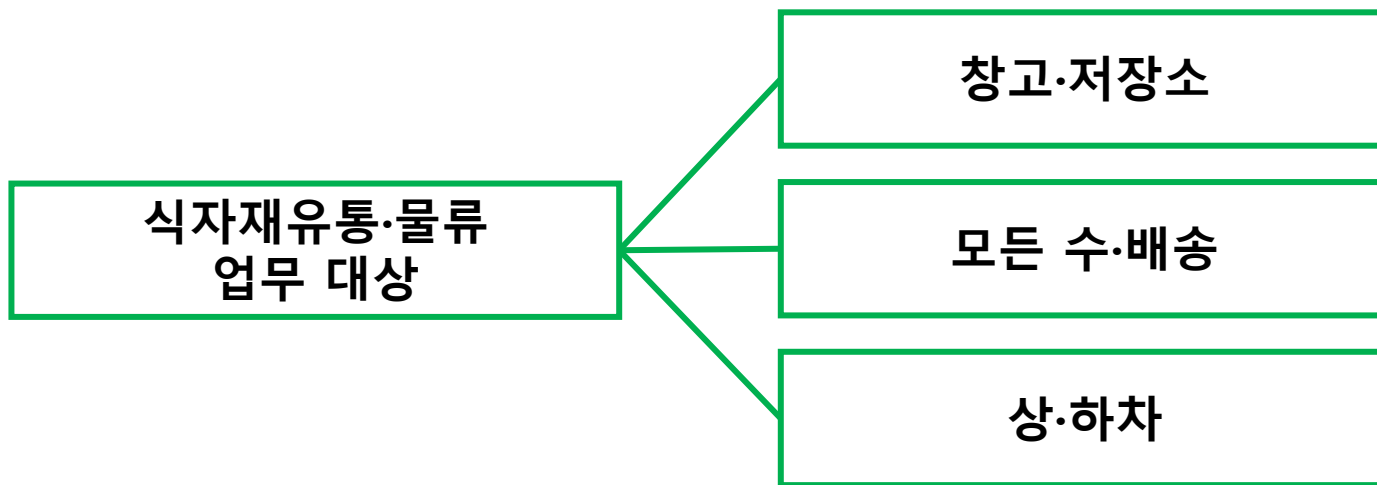
### 투자 효율성

- 글로벌 GFSI 인증 대비  
동일 수준, 비용 효율성  
확보(1/5 이하 수준)
- 미국 IFDA와 함께 개발

### 차별적 사업경쟁력 강화

- 차별적 식자재유통  
식품안전관리 경쟁력 확보 및  
발 빠른 역량 확보 기회

# 식자재유통 안전인증(GLC) 프로그램 적용 대상

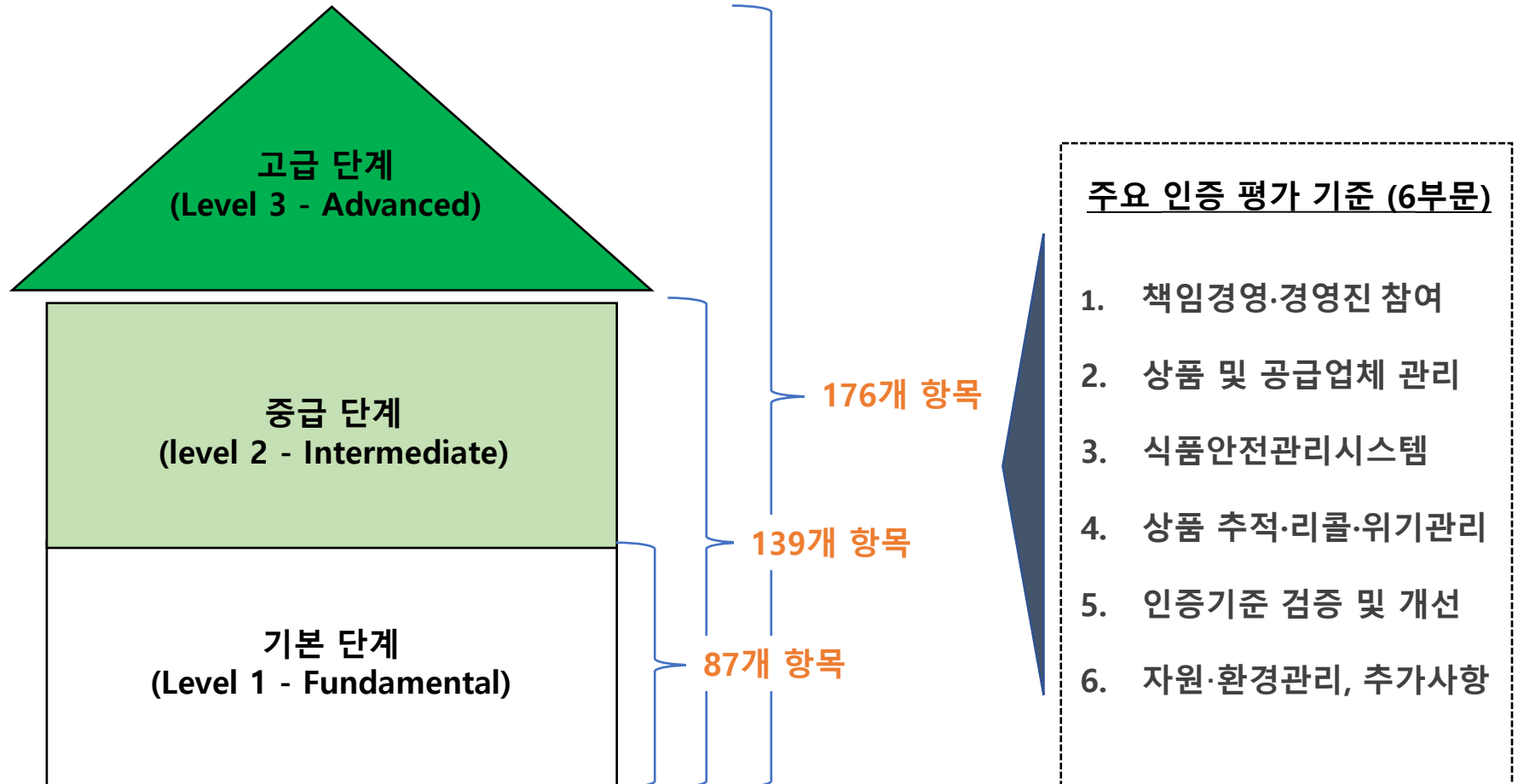




# KFDA GLC 인증 프로그램 개요: 인증단계 및 기준

KFDA GLC; KFDA Global Logistics Certification

## KFDA GLC 인증 단계 구조 및 평가항목 수





## 6가지 부문 총 176개 평가 항목

### 01 책임경영·경영진 참여

- 개발 및 실행을 위한 자원 공급과 안전성, 적법성, 품질 준수를 위한 경영진의 관리 주력
- 관계 당국 및 고객 불만 사항 관리를 위한 시스템 수립

### 02 상품 및 공급업체 관리

- 입고 및 배송 상품에 대한 법규 준수, 기준 명문화, 관련 직원간 공유
- 서비스 제공을 위한 식품 안전 교육 이수
- 부적합 상품 관리 절차 수립 및 시행

### 03 식품안전관리시스템

- 모든 시설의 식품 보관 및 배송 관련 법규 준수
- 상품 관련 모든 내용의 기록·기재·보존

### 04 상품 추적·리콜·위기관리

- 인수 절차 및 규정 수립, 실행, 공유
- 부적합 건 조치, 기록, 특별 요청사항 시행, 담당자 통지 절차 준행
- 상품 추적관리 시스템 수립, 유지관리

### 05 인증기준 검증 및 개선

- 안전 관리 기준 유효성 확인을 위한 운영방식, 절차, 기준 등 명문화
- 이의 모니터링, 시정, 예방조치, 내·외부 감사 등

### 06 자원·환경관리, 추가사항

- 인사교육 및 정보, 직원 위생 및 위생 시설·설비
- 청소, 소독, 유해 동물 통제, 폐기물 처리
- 특별 운송 요건 및 운송업체 관리 등

# KFDA GLC 인증 프로그램 개요: 인증기준 및 사례

제도 및 시스템 vs. 운영사례

01 책임 경영·경영진 참여

02 상품 및 공급 업체 관리

03 식품 안전 관리 시스템

04 상품 추적·리콜·위기관리

05 인증 기준 검증 및 개선

06 자원·환경관리, 추가사항

제도  
및  
시스템  
관점  
(89항목)

운영 사례  
점검  
(87항목)

문제 사례





# 감사합니다

인증관련 문의는 한국식자재유통협회의 GLC인증위원회 담당자에게 부탁드립니다.

T. 02-566-0720

email. [kfda@ikfda.or.kr](mailto:kfda@ikfda.or.kr)