

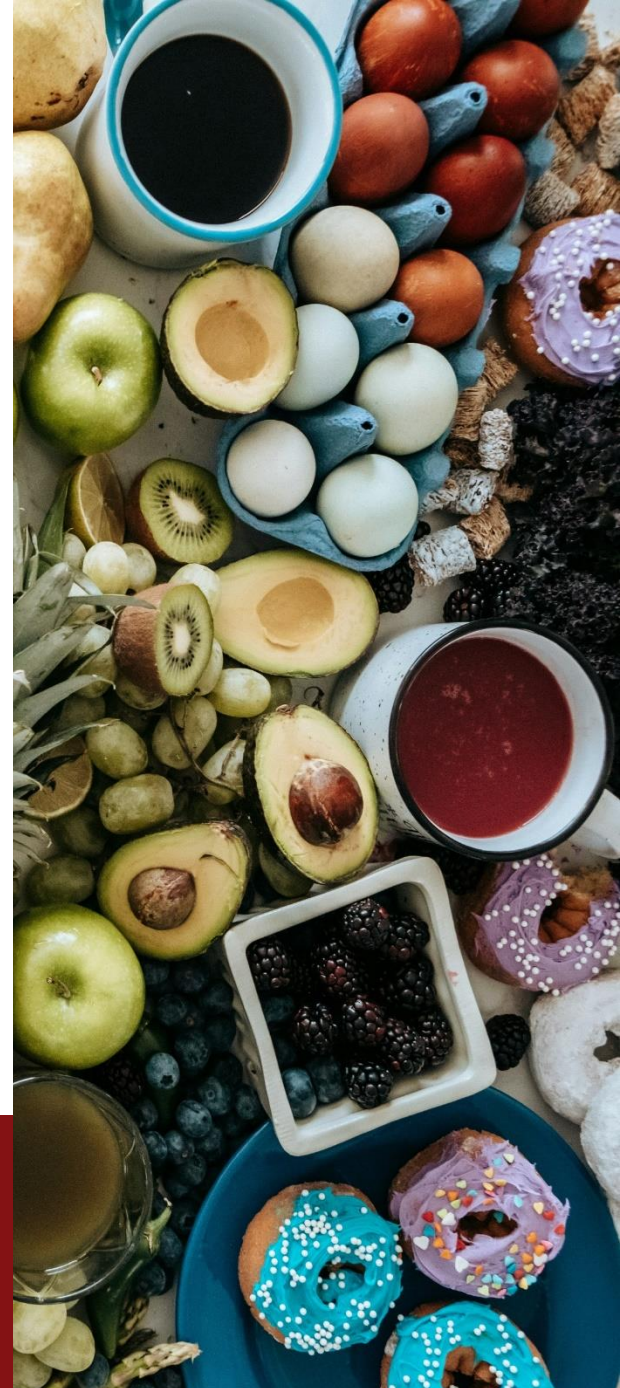
식자재유통 식품안전 인증 프로그램 소개

KFDA GLC
(Global Logistics Certification)

사 단 법 인 한국식자재유통협회 (ver25.3)

GLC
식자재 유통 식품 안전 인증

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



○ 목 차

- 식자재유통 안전인증 프로그램 추진 배경
- 식품·식자재유통 사업 식품안전관리 개념
- 식자재유통 안전인증 프로그램 개요
- 식자재유통 안전인증 프로그램 내용

식자재유통 안전인증(GLC) 프로그램 추진 목표/기대효과

GLC 프로그램 추진 목표.방향성

GLC

식자재 유통 식품 안전 인증

GLC 프로그램 추진목표

고객요구사항 및
법을 준수하는
식자재 안전성 확보

식품위생 관련법
적용과 체계적인 연계

통일된 품질 및
안전관리 기준

모든 참여자의
공동의 노력

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

국내 식품산업 유통단계별 안전관리 현황

제조영역 이외에 정부 및 민간의 제도가 취약

국내 식품안전관리 정부 제도/정책 현황/현안

유통 단계		평가/과제			
평가/과제	산지	전처리 및 가공 시설	제조 시설	식자재 유통	푸드서비스 업장
제도(규칙/법률)	●	●	●	X	●
적용 가이드라인 마련 여부	○	●	●	X	●
행정력(조직/운영기준)	○	●	●	X	●
고려사항	산지 (코드 구역화) 관리 → 이력 조회 시스템 구축	HACCP 등 주요 상품별 위생관리 기준 보완		유통 물류센터 안전관리 기준 정립	상품별 적정 온도 보관/관리 기준
	산지 안전/위생 관리 기준 정립	관리/감독을 위한 적정 관리 행정력 확보 방안		콜드체인 유지 (창고&차량) 관리 / 행정력 확보 방안	업장 내 직원 위생 관리(Serve Safe)

X-부재, ○-기초, ●-관리 적용 중, ●-대부분 관리

✓ 안전관리 부재/취약영역

식자재유통 안전인증(GLC) 프로그램 추진 목표/기대효과

GLC 프로그램 목표 및 도입 효과

GLC 프로그램 기대효과

객관적인 식자재유통
식품안전관리 기준 제시

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

투자 효율성

- GFSI [Global food safety initiative]인증 대비 동일 수준, 비용 효율성 확보(1/5 이하 수준)
- 미국 IFDA(International Foodservice Distributors Association)와 함께 개발

식자재유통기업의
사업경쟁력 강화

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

국내 식자재유통
산업화·선진화 지원

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

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)



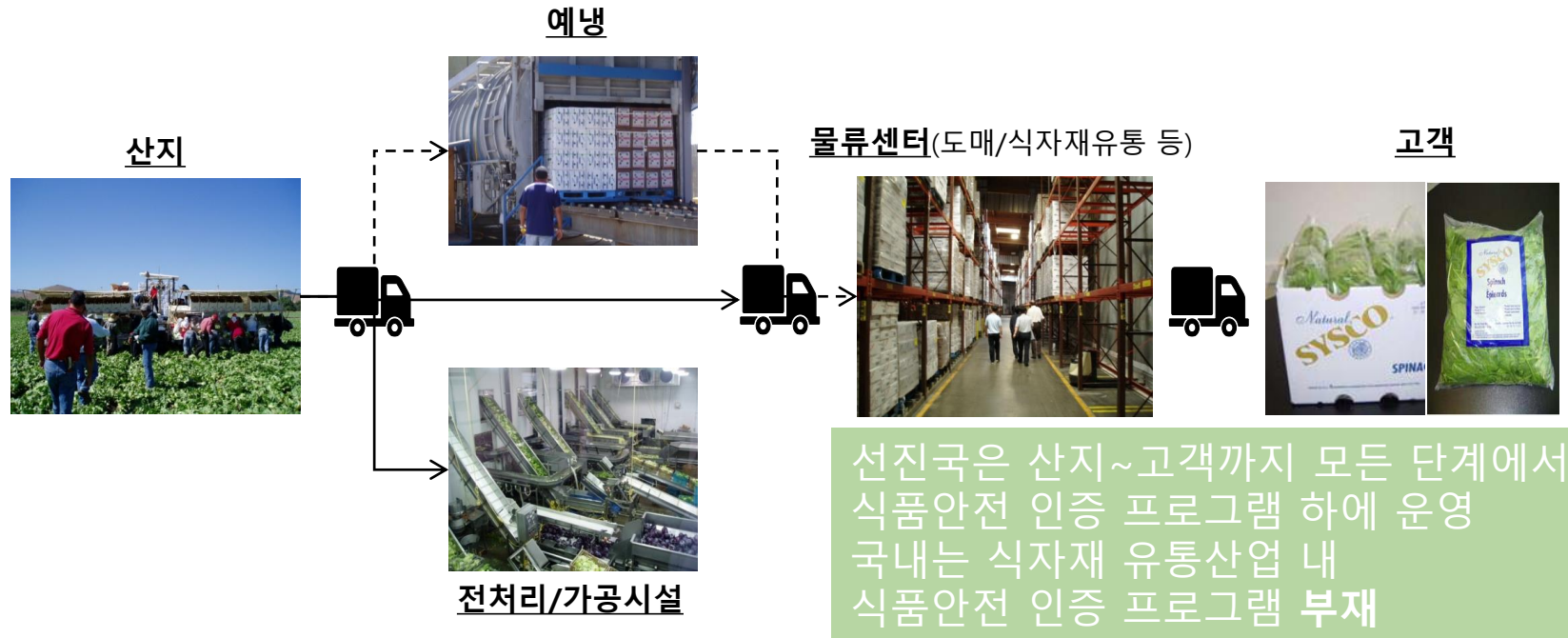
고객



전처리/가공시설

TRACEABILITY · 단계별 위생관리 · Cold Chain

식자재유통 안전인증(GLC) 프로그램 추진 배경



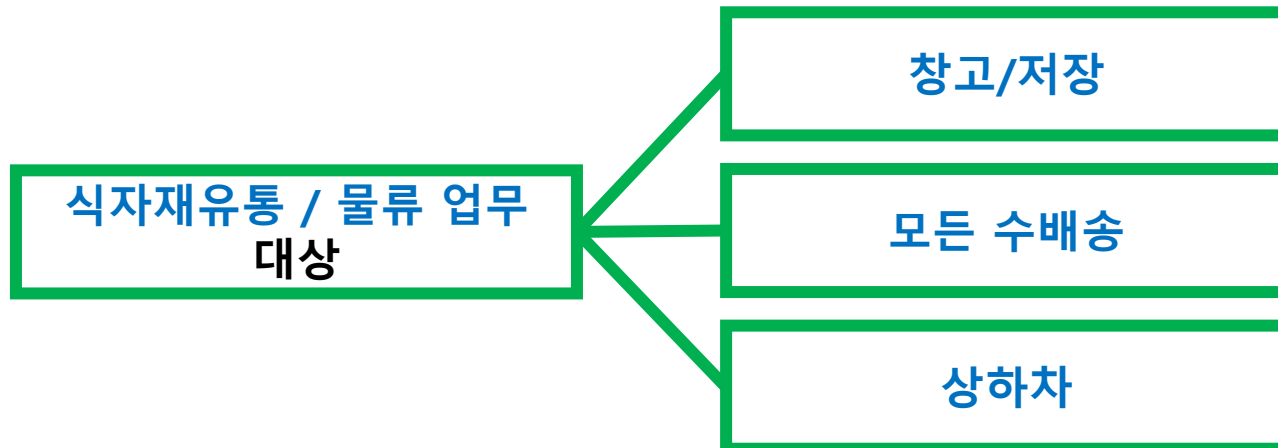
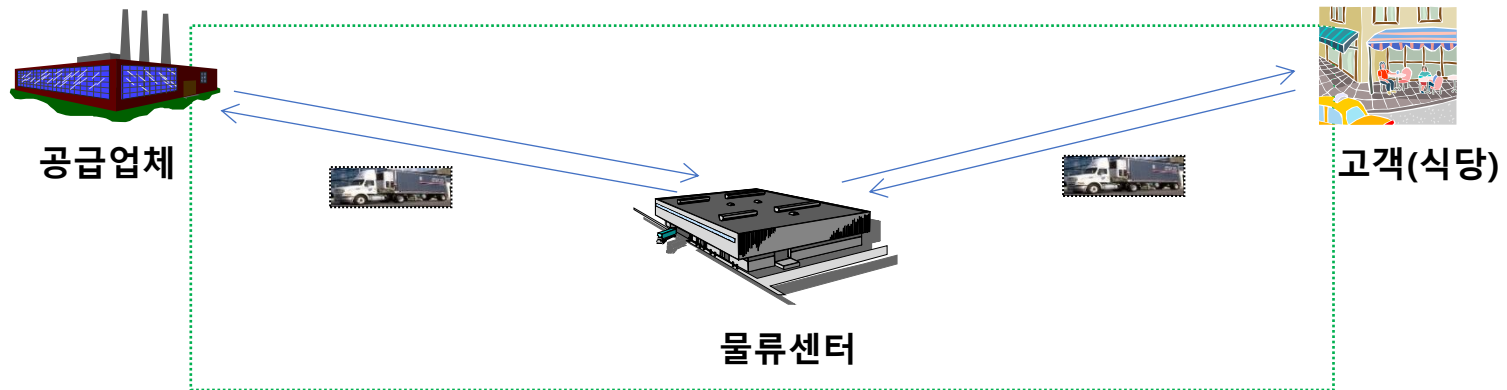
국내	○	◐	X
미국	●	●	●
글로벌 인증 프로그램	GAP	GMP HACCP	GFSI

X-부재, ○-기초, ◐-관리 적용 중, ●-대부분 관리

현대화법('16)

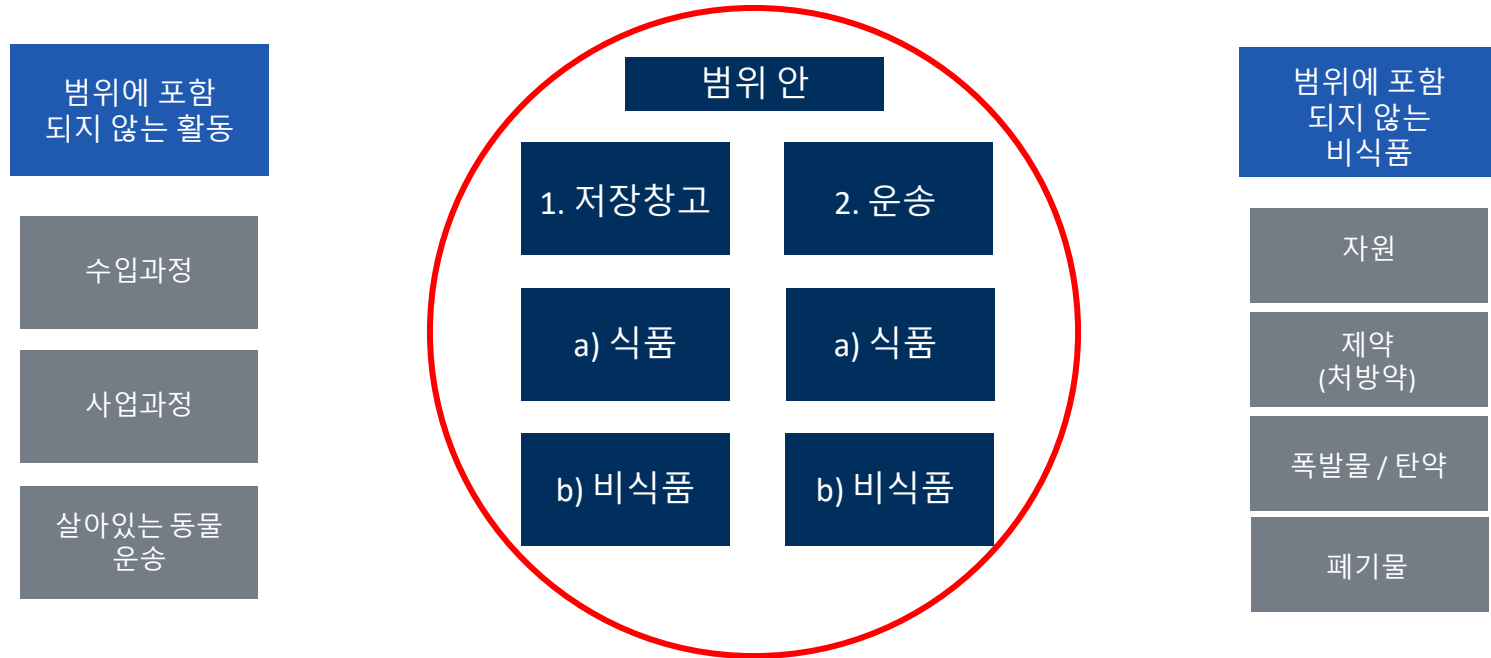
KFDA GLC 프로그램 인증 범위

GLC 식품안전관리 적용 범위/대상



KFDA GLC 프로그램 인증 범위

GLC 인증 프로그램 적용 범위/대상



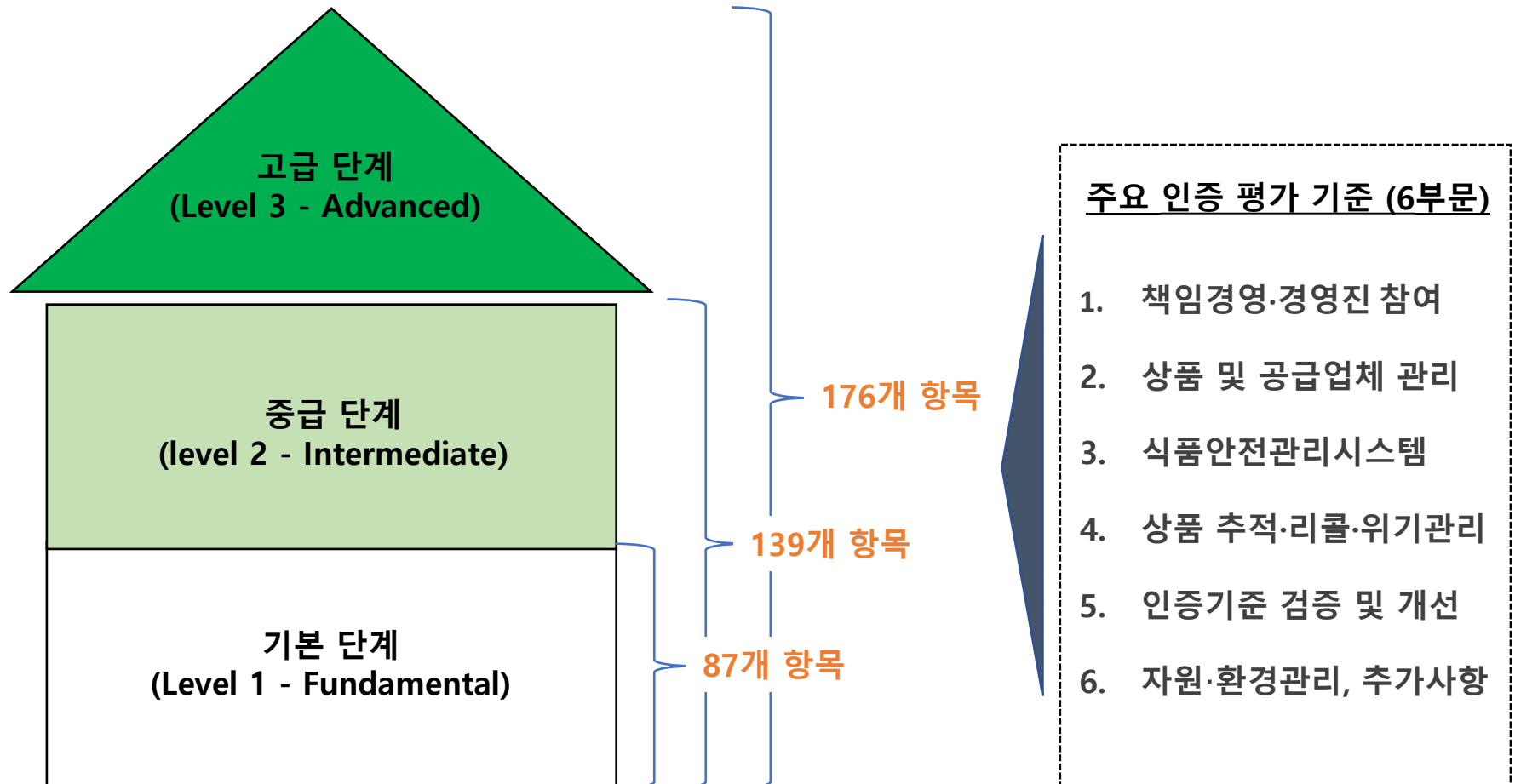
식품제조, 가공, 전처리, 포장, 보관 모든 시설. 주요대상 및 범위는 창고를 기준으로 창고운영관리와 수배송관리를 포함 함.

- 단 일반소비자(가정)에 직접적으로 식품을 판매하는 소매/리테일 매장의 시설은 제외함 (소매 매출>소매 외 매출 업체 제외함)
- 식자재마트의 경우에도 소매 매출<소매 외 매출이 큰 경우에는 대상에 포함
- 임시 및 외부 시설과 Cross-dock (단시간 식품을 이동 보관) 시설도 대상에 포함 (체류시간 보다는 보관 기능 수행여부가 중요)
- 기존 HACCP 인증시설은 HACCP에 기반하여 추가적인 인증요구사항을 추가

KFDA GLC 인증 프로그램 개요: 인증단계 및 기준

KFDA GLC; KFDA Global Logistics Certification

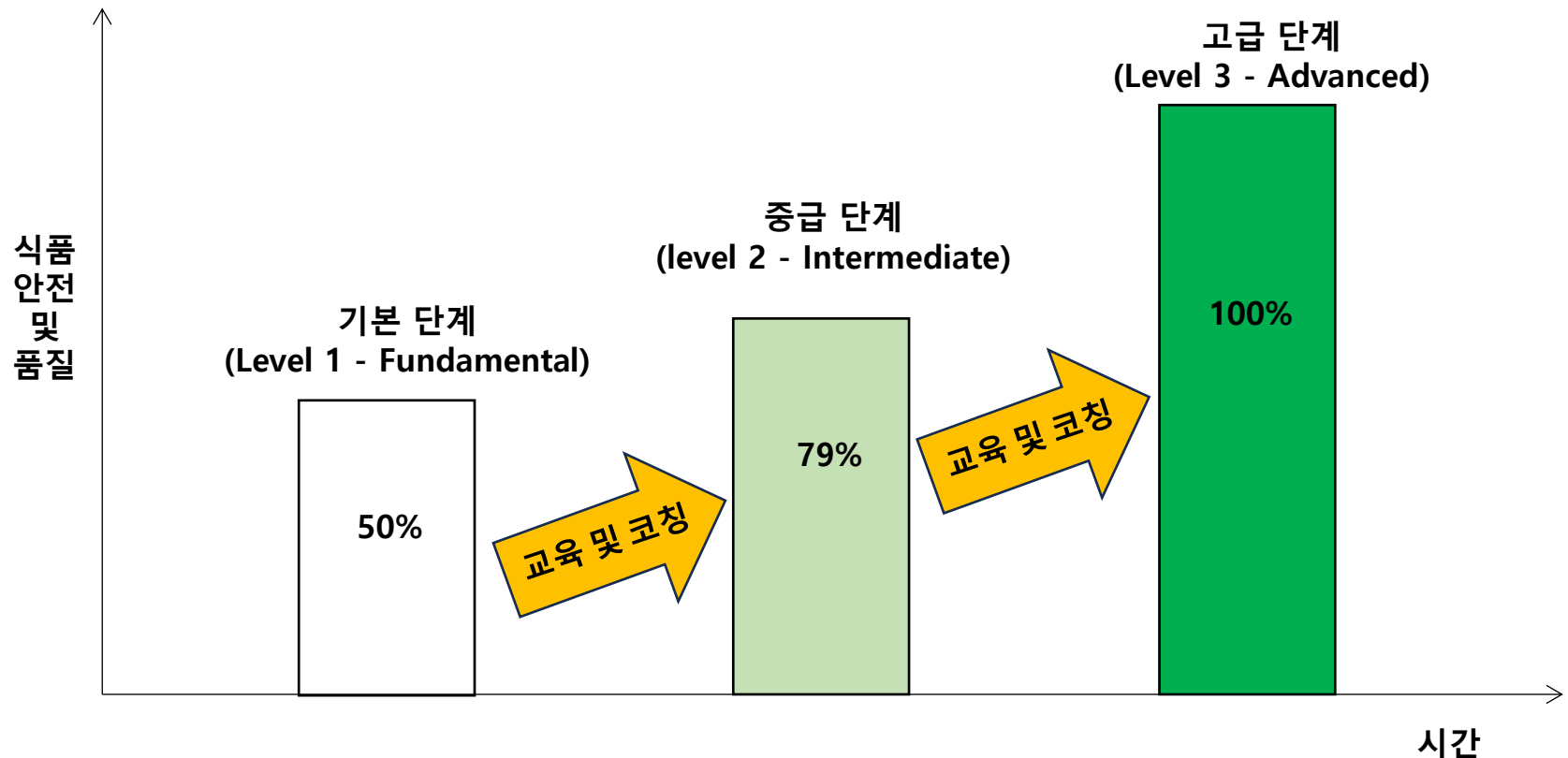
KFDA GLC 인증 단계 구조 및 평가항목 수



KFDA GLC 인증 프로그램 개요: 인증단계 및 방향성

KFDA GLC; KFDA Global Logistics Certification

KFDA GLC 인증 단계 발전 방향성



GLC 프로그램 인증수행 가이드

KFDA GLC 인증 수행 평가 결과 기준

평가결과	결과 구분	인증 주기	인증통과
90~100	매우 우수함 (인증 부여)	12개월 재인증 Audit	V
80~90	우수함 (인증 부여)	12개월 재인증 Audit	V
70~80	적정함 (인증 부여)	6개월 인증재평가 Audit	V(조건부)
0~69	부적정 (인증 미부여)	*재인증 신청 필요	X

*재인증 신청은 인증결과 통보 후 6개월 이후 가능

KFDA GLC 인증 프로그램 : 인증기준

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 : 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





사 단 법 인 한국식자재유통협회

서울시 서초구 강남대로 27길 7-19
JVM빌딩 2층

OFFICE 02.566.0720

FAX 02.566.0730

WEB www.ikfda.or.kr

E-mail kfda@ikfda.or.kr

※ 인증관련 문의는 한국식자재유통협회의 GLC인증위원회 담당자에게 부탁드립니다.