

김치를 담그십니까?

배추, 과일 또는 그 밖의 채소에 소금을 넣고, 실온에서 다른 재료를 추가하여, 판매 목적으로 항아리에 포장한다면 그것은 발효 식품을 만드는 과정입니다. 발효는 특별 공정으로 간주되며, 규제당국은 예외승인(Variance)을 받도록 요구하고 있으며, 김치를 만들어 판매하기 전에 당국에 HACCP 계획서를 제출해야만 합니다.

예외승인이 무엇인가?

예외승인이란 규정에서 허용되지 않는 공정절차를 수행하고자 할 때에 요구되는 규제 당국의 서면 승인을 말합니다. 김치를 만들어 대중에게 판매하기에 앞서 시설 검사 당국으로부터 이 승인을 받아야 합니다.

예외승인을 받으려면 어떻게 해야 하나?

김치를 안전하게 만드는 방법이 명시된 서류를 작성해야 합니다. 또한 HACCP 계획서도 제출해야 합니다. 예외승인을 신청하고 HACCP 계획을 제출하려면 가공공정 당국(Process Authority, PA)과 협조해야 합니다. PA 에서 제품의 안전을 확보하기 위해 지원해 드립니다. PA 를 찾으려면 이 웹사이트 <http://www.afdo.org/foodprocessing> 를 검색하거나, 버지니아의 PA 담당자 Joell Eifert(전화 540-231-2483, 이메일 joell.eifert@vt.edu)에게 연락하시기 바랍니다..

HACCP 계획서가 무엇이고 왜 중요한가?

HACCP 는 위해요소중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point)의 약어입니다. HACCP 는 원재료 입고, 제품 취급, 제조, 보관, 유통 및 완제품이 소비자인 대중에게 이르기까지 생물학적, 화학적, 물리적 위해 요소 분석 및 통제를 통해 식품 안전 문제에 대응하는 관리 시스템입니다. HACCP 계획서를 적절히 설계하여 이행하면 잠재적 식품 안전 문제의 발생을 방지할 수 있습니다.

김치에 예외승인과 HACCP 계획서가 필요한 이유는 무엇인가?

규정에는 김치 숙성과정과 같은 식품 발효를 허용하고 있지 않습니다. 이 공정은 적절히 수행하지 않을 경우 유해한 박테리아를 증식시켜 소비자에게 질환을 야기하는 가공 과정입니다. 그러므로 확실하고 안전한 방식의 김치 생산 방법을 개발하는 것은 여러분의 책임입니다.

예외승인을 요청하려면 어떻게 해야 하나?

VDACS에서는 예외승인 요청 시 사용하도록 이 신청서를 마련하였으며, 여기에는 지침 및 예시가 포함되어 있습니다. 신청서를 작성하여 귀하의 사업체에서 가까운 VDACS 식품안전 지역사무소에 제출하시면 됩니다.
<http://www.vdacs.virginia.gov/pdf/variance-request-application.pdf>