

2023 / vol. 25

할랄관리기준서 (HAS manual) 작성 가이드

2023.05

해외식품인증지원센터
FOODCERTI
ISSUE REPORT

foodcerti.or.kr
1899-0559

CONTENTS

1 / 머리말

2 / 할랄관리기준서 작성 가이드

3 / 할랄방침 작성 가이드

4 / 맺음말

머리말

할랄식품시장은 국내 식품 수출시장으로 주목받고 있다. 이에 많은 국내 식품 제조사 및 유통사는 할랄시장 진출에 요구되는 할랄인증을 확보하기 위해 노력하지만 인증취득이 어려운 것이 사실이다.

할랄인증 취득을 위해 시간, 비용, 인력 등이 각 제조사 및 유통사 별로 투입되고 있으며, 이러한 자원 확보의 어려움을 해소하기 위해 정부 및 지자체에서 다양한 지원사업을 운영하고 있다. 할랄인증 컨설팅 및 상담 지원, 인증취득에 소요되는 관련 비용 지원, 전문인력 양성을 위한 교육 지원 등은 국내 업체가 지원사업을 활용하여 조금이나마 쉽게 할랄인증에 접근할 수 있게 도움을 주고 있다. 한국식품연구원 해외식품인증지원센터에서도 위의 지원사업을 비롯한 다양한 지원사업을 수행하고 있다.

본 센터에서 할랄인증 컨설팅을 진행하며 업체들이 서류 준비 중 가장 부담스러워하는 것이 ‘할랄보장시스템(Halal Assurance System)’에 대한 매뉴얼¹⁾ 제작이라는 것을 경험할 수 있었다. 이에 본 리포트에서는 할랄관리기준서(HAS manual) 제작에 대한 가이드를 제공하여 할랄인증을 준비하는 업체들의 고민을 덜어주고자 한다.

1) 이하 ‘할랄관리기준서’ 또는 ‘HAS manual’로 표기

할랄관리기준서 (HAS manual) 작성 가이드

1. 할랄관리기준서 개요

- 할랄인증기관에서는 제조사에서 생산되는 제품이 할랄인 것을 보장할 수 있도록 제조 시 관리사항을 문서화하여 관리자 및 실무자가 항상 인지하고 문서에 따라 감독 및 작업할 수 있도록 요구하고 있음
- 인증기관에서 제공하는 양식 또는 요구하는 형식이 없기 때문에 본 리포트에서 제공하는 ‘할랄관리기준서 가이드 양식’은 ISO, HACCP에서 활용되는 문서 양식을 일부 차용하여 제작하였음
- 제공하는 가이드는 각 업체 상황에 적합하도록 수정하여 제작 및 활용 가능함

2. 할랄관리기준서 작성 가이드

- (목차) 할랄 적합성 보증과 관련하여 관리에 적합하도록 다음과 같이 사용하는 것을 제안

No.	Contents
1	목적
2	적용범위
3	용어의 정의
4	할랄보증 관리기준 원칙
5	할랄보증팀의 구성
6	일반운영 관리 기준
7	법률 요구사항
8	내부 할랄교육
9	할랄 기록문서

○ (목적)

- ‘할랄의 적합성을 보증하기 위한 원칙, 방법 및 절차 등에 대한 제반사항을 규정하고 실무자에게 관리방향을 제시하여 할랄식품 생산과정에서 발생될 수 있는 위해요소(하람)를 사전에 예방함으로써 신뢰할 수 있는 할랄식품을 생산하는 것’ 을 내용으로 포함하되,
- 각 업체 별 적합한 내용을 추가하여 목적을 제시

○ (적용범위)

- 할랄식품의 원료 및 부원료 등의 입고, 생산, 보관, 출하단계 등 생산관련 모든 과정과 할랄보증팀 및 할랄 교육 등 생산 외의 할랄의 적합성 보증에 필요한 모든 과정을 적용범위로 제안
- 각 업체 별 적합한 내용을 추가하여 적용범위 설정

○ (용어의 정의)

- ‘본 기준서의 목적을 달성하기 위해 용어를 다음과 같이 정의한다. 이 항에서 기재되지 않는 용어와 정의는 OOO(인증기관명)에서 요구하는 할랄 표준 및 국내 관련 법령에서 정한 용어와 정의를 우선 적용한다.’ 를 서두에 제시 후, 용어의 정의를 하도록 제안
- 본 가이드에서 정의할 용어 선정은 기본적인 할랄인증 관련 용어와 본 가이드에 기재된 용어 중 정의가 필요한 단어를 선정하였음
- 각 업체 별 필요한 용어 정의 추가

㉠ 기본적인 할랄관련 용어 및 정의

용어	정의
꾸란 (Al-Quran)	예언자 무함마드(PBUH)가 받은 계시서로 이슬람법을 해석하는데 모범으로서 근원이 된다. 꾸란에 의해 계시된 허용과 금기 규정은 확정된 것이다.
이슬람법 (샤리아, shariah)	꾸란 등을 기준으로 4단계로 법 해석이 이루어지며, 현재까지 무슬림들의 삶의 방향을 정해주는 것이다. 법 해석 절차에 따라 해석된 샤리아 법은 실정법의 구속력에 상관없이 적용된다.
할랄 (halal)	무슬림에게 허용된 것
하람 (haram)	무슬림에게 허용되지 않은 것
할랄식품	이슬람법에 따라 허용된 식품과 음료를 비롯하여 이들을 생산하는 원료 및 부원료로써 본 기준서에서 정한 요구사항에 적합하여 사람이 취식할 수 있는 모든 식품을 말한다.
나지스 (najis)	불결한 것으로 이슬람법에 따른 나지스는 1) 돼지 및 그 파생물 2) 비 할랄로 오염되거나 직접 접촉한 할랄식품 3) 사람이나 동물의 배설구에서 배설된 모든 액체와 물체 4) 찌른 고기 또는 이슬람법에 따라 도축되지 않은 할랄 동물 5) 카므르 및 카므르가 혼합된 식품/음료, 카므르를 추출하여 얻어진 에탄올
카므르 (khamr)	사람을 취하게 하거나 정신을 혼미하게 하는 알콜성 음료, 술 등
써르투 (sertu)	나지스와 접촉할 때 무슬림이 행한 의식정화 행위를 기반으로 하며, 점토를 활용한 종교적 배경의 세척 시스템이다. <u>써르투 방법은 적합한 또는 인증받은 깨끗하고 고운 흙(점토)를 물에 혼합하여 혼합액을 만들고, 이 혼합액으로 오염된 부분을 닦아낸 후 깨끗한 물로 다시 닦아내는 과정을 총 7회 반복하는 하는 것이다.</u>

※ 밑줄 친 부분은 본 기준서 내 ‘일반운영 관리기준’ 항의 적절한 위치에 기재해도 좋음

② 본 기준서에 기재된 용어 및 정의

용어	정의
선행요건 프로그램	사람이 섭취하기에 안전한 식품의 생산, 취급 및 제공에 적합한 위생적인 환경을 유지·관리하기 위해 필요한 기본적인 조건과 활동이다. <u>본 기준서의 선행요건 프로그램은 당사가 운영하고 있는 HACCP System의 선행요건 관리기준서를 따른다.</u>

※ 밑줄 친 부분은 본 기준서 내 ‘일반운영 관리기준’ 항의 적절한 위치에 기재해도 좋음

○ (할랄보증 관리기준 원칙)

- ‘할랄보증팀을 운영하기 위한 모든 사항은 이슬람법과 OOO(할랄 인증기관명) 할랄표준을 따라야 하고, 동 법과 표준의 요구사항이 충족될 수 있도록 할랄관리기준서 등 보증체계를 구축하여 운영한다.’
- ‘생산된 식품은 할랄의 적합성 유지를 위해 원부재료부터 보관, 생산, 포장, 출고에 이르기까지 나지스 및 하람에 의도적/비의도적으로 오염되지 않도록 관리되어야 한다.’
- 위 내용 외 각 업체 별 할랄보증을 위한 관리기준 원칙을 추가 하되, 업체가 보유한 ISO나 HACCP 등 타 인증의 운영요건 중 할랄보증을 위해 관련될 수 있는 내용으로 선정하면 작성 용이함

○ (할랄보증팀의 구성)

- 할랄보증팀은 각 업체에서 이미 운영 중인 HACCP 운영팀 등을 활용 가능하고, 사내에 별도 보증팀을 만드는 것도 가능

- 최고경영자(업체 대표일 필요 없음) 바로 하단에 할랄보증팀장이 반드시 위치해야 함. 이는 할랄보증팀장의 역할에 할랄 적합성 보증을 위한 모든 활동의 중간관리 및 최고경영자와 직접소통이 포함되기 때문에 할랄보증팀 조직도에 이러한 내용을 반영했다는 것을 보여주기 위함
- 할랄보증팀장 이하의 구성은 각 업체별 조직에 맞추어 구축하고, 위의 조건에 따라 구축된 할랄보증팀은 조직도 형태로 제작 후 기준서에 삽입 필수
- 조직도가 완성되면 각 직책에 따라 할랄 적합성 보증을 위한 책임과 권한을 부여하고 이를 기재해야 함. 이때, 최고경영자, 할랄보증팀장을 포함한 할랄보증팀 전체 구성원에 대한 책임과 권한을 부여하여 기재해야 함

○ (일반운영 관리기준)

- 전체 생산공정에서 각 공정별 할랄 적합성 보증이 필요한 내용을 찾아 기재하면 됨. 일반적인 할랄 관련 내용은 하단의 예시를 참조하고, 자사 공정 상 포함되어야 하는 부분(CP, critical point) 및 필요하다고 판단되는 일반 공정 추가 작성 가능
- 기재할 내용에 대한 어려움이 있을 경우, 각 업체에서 운영 중인 ISO, HACCP 등의 관리문서를 참조하여 작성 가능

1. 식품가공

- 제품이나 원부재료는 이슬람법에 따라 비할랄로 규정된 것이나 이것에서 유래한 것을 일체 함유하지 않아야 한다.
- 제품은 비할랄로 규정된 것에 오염되지 않은 장비 및 설비를 이용하여 가공, 생산되어야 한다.

- 식품가공은 원료의 오염 및 제품의 보관, 가공, 포장, 운송 등 모든 과정에서 비의도적 오염을 방지하기 위하여 비할랄로 규정된 것과 물리적으로 격리되어야 한다.
- 식품 가공은 비할랄 식품 가공구역에서 근무하지 않는 인원에 의해 이루어져야 한다. 단, 비할랄 작업장에서 할랄 작업장으로 전환하는 인원의 경우 이슬람법과 위생 및 소독 규정에 따른 세척/청결 과정을 준수해야 한다.
- 교차생산이 가능한 비할랄제품과 할랄제품의 생산라인이 동일할 경우, 할랄제품을 먼저 생산 후 비할랄제품을 생산할 수 있도록 생산계획을 수립하여야 한다.

2. 기계, 도구, 생산라인

- 할랄식품 가공을 위해 사용 중 식품에 직접 접촉되는 일체의 기계, 도구, 생산라인은 비할랄로 규정된 재료로 만들어 지거나 그러한 재료를 함유하지 않아야 하며, 할랄식품 가공 전용으로 사용되어야 한다.
- 비할랄 제품의 생산라인을 할랄 생산라인으로 전환하는 경우, 이슬람법과 위생/소독 규정에 따라 세척 및 세정되어야 한다. 전환 후, 해당라인은 할랄식품 생산 전용으로 운영되어야 한다. 단, 인증기관의 유권해석에 따라 교차생산이 가능한 경우에는 교차생산 할 수 있다.
- 위 조항에 따라 세척 및 세정하는 방법은 씨르투를 따르며 그 방법은 다음과 같다. 적합한 또는 인증받은 깨끗하고 고온 흡(점토)를 물에 혼합하여 혼합액을 만들고, 이 혼합액으로 오염된 부분을 닦아낸 후 깨끗한 물로 다시 닦아내는 과정을 총 7회 반복한다.(용어의 정의 부분 또는 이 부분 중에서 적절한 위치에 활용)

3. 보관 및 운송

- 보관 및 운송중인 할랄제품은 할랄임이 식별되어야 하고, 비할랄 제품과의 교차오염 방지를 위해 모든 단계에서 물리적으로 격리되어야 한다.
- 할랄제품 운송 차량은 할랄 전용이어야 한다. 다만, 비할랄 제품 운송차량을 할랄제품 운송차량으로 전환할 경우 씨르투 후 사용이 가능하다. 하람제품을 운송하는 차량은 교차오염 위험이 있기 때문에 할랄제품 운송에 사용하지 않아야 한다.
- 출하 도크는 할랄제품 전용 도크를 배치하여 사용한다. 다만, 비할랄 제품임에도 할랄인증을 받지 않아 비할랄로 구분된 상태(원료 등이 명백한 할랄)인 경우

에는 할랄제품과 도크를 함께 사용할 수 있다. 이 경우에도 두 가지 제품의 동시 출하는 불가하고 출하시간을 조절하여 별도의 시간에 출하할 수 있도록 해야 한다.

- 보관장소 및 운송차량이 오염되었을 경우, 썬르투를 수행하여 할랄 적합성을 보증하도록 한다.

4. 위생, 소독관리 및 식품안전

- 할랄식품 역시 위생, 소독관리 및 식품안전과 관련된 규정, 지침을 준수해야 하고, 이를 위한 선행요건 프로그램을 운영해야 한다. 선행요건 프로그램은 oo(업체명) HACCP System의 선행요건 관리기준서를 따른다.(용어의 정의 부분이나 이 부분 중 적절한 위치에 활용)
- 위생, 소독에 사용되는 제제와 물질을 비롯한 모든 식품안전 수단들은 이슬람 법 및 할랄인증기관(OO, 인증기관명)의 할랄 표준을 준수해야하고 할랄식품에 사용하기 적합해야 한다.

5. 할랄 적합성 검증

- 타사에서 매입하여 사용하는 원료 또는 할랄 완제품에 대한 할랄 적합성을 검증하기 위해 하람성분 분석을 실시해야 한다. 단, 사용원료가 명백히 할랄일 경우 등에는 할랄인증기관의 유권해석에 따라 하람성분 분석을 실시하지 않을 수 있다.
- 원료 및 할랄식품 내 하람성분을 평가할 목적으로 실시되는 시험분석은 국가 또는 국제적으로 공인된 시험분석 방법에 따라 수행되어야 한다.
- 위 항에 따라 하람성분 시험분석은 할랄인증기관으로부터 인정받은 할랄연구실에서 수행하는 것을 원칙으로 하되, 할랄연구실에서 분석이 불가능하거나 자가 검사의 경우 ISO/IEC 17025 인정을 받은 시험방법을 사용하여 분석할 수 있다.
- 하람성분 시험분석은 제1자, 제2자 또는 제3자 시험방법으로 수행하고, 자가검사 시 제1자 시험방법으로 수행할 수 있으나 인증기관 제출을 위한 시험분석은 인증기관의 요구에 따른다.

6. 포장 및 표시(표현)

- 포장에 사용되는 포장재료의 원료는 이슬람법에 적합한 것이어야 한다.
- 모든 할랄제품은 적절한 표시를 하여 비할랄 제품과 식별될 수 있어야 한다. 이때 적절한 표시는 할랄인증 로고가 될 수 있다. 단, 제품 포장에 표시가 어려운 상황에서는 판매대에 표시할 수 있다.

- 포장의 모양(포장의 물리적 형태), 제품의 라벨 및 광고 내용(문구, 그림, 삽화 등)은 이슬람 윤리사항과 상충되지 않아야 한다.

7. 관리 및 점검

- 1 ~ 6항의 내용이 적절하게 지켜지고 있는지 관리 및 점검하기 위해 ‘할랄 관리점검표’에 점검사항의 이상유무를 기록하여 보관한다. 단, 할랄 관리점검표의 내용이 포함된 HACCP 관리일지 또는 생산일지 등으로 대체 가능하다.

○ (법률 요구사항)

- ‘자사에서 생산된 할랄제품은 본 관리기준서와 할랄인증기관의 요구사항을 준수해야 하며, 이외 국내 및 수출대상 국가에서 현재 시행중인 모든 해당 법률 요구사항에 적법해야 한다.’
- 이 외 각 업체 별 필요한 법률 요구사항 추가

○ (내부 할랄교육)

- ‘할랄보증팀장은 할랄인증기관이 요구하는 교육을 이수해야 한다. 이때 교육 횟수 또는 시간은 인증기관이 요구하는 수준에 적합해야 하며, 교육 참여는 자사의 할랄인증 (신규/갱신) 신청 이전에 해야 한다.’
- ‘할랄보증팀장은 교육 이수 후, 조직도 내 인원 및 할랄제품 관련 실무자에게 교육 내용을 전파하기 위해 내부 할랄교육을 할랄인증 (신규/갱신) 신청 전에 진행해야 한다.’
- ‘할랄보증팀장은 교육 수료증 및 ‘내부 할랄교육 결과보고서’를 기록 및 보관하여야 하고, 할랄인증 (신규/갱신) 신청 시 이를 제출해야 한다. 단, 다른 교육과 함께 진행할 경우 HACCP 위생교육 일지 등 기록물에 할랄교육 수행 내용을 함께 기록할 수 있다.’

- 위의 내용을 포함하되 이외에 책임과 권한에 따른 교육 준비 및 실시 방법 등 필요한 내용을 각 업체 사정에 맞춰 추가할 수 있음
- 원칙적으로 할랄 생산관련 관리 및 실무인력 모두 할랄교육을 이수해야 하나, 시간과 비용의 문제로 현실적으로 어렵기 때문에 일반적으로 할랄보증팀장을 포함하여 2인 내외의 인원이 인증기관이 요구하는 교육을 이수함. 이후 교육 이수자가 내부 교육을 통해 할랄 생산관련 관리 및 실무인력에 교육 내용을 전파하는 것으로 교육 대체가 가능함
- 별도의 내부 할랄교육을 운영해야 하지만, 효율적인 운영을 위해 HACCP 등 다른 집합교육 중 할랄교육을 포함하여 실시하고 기록물 관리를 일원화하는 것도 가능함

○ (할랄 기록문서)

- 원료 목록
 - * 할랄인증기관의 제공 양식이 있다면 활용하고 별도 제공 양식이 없다면 업체 자체 양식으로 기록 보관
- 할랄 관리점검표
 - * 6. 일반운영 관리 기준에 대체할 자료 등을 기재할 경우, HACCP 관리일지 및 생산일지 등으로 대체 가능
- 내부 할랄교육 결과보고서
 - * 8. 내부 할랄교육에 대체할 자료 등을 기재할 경우, HACCP 위생교육 일지 등으로 대체 가능
- 할랄방침
- 이외 할랄 적합성 보증을 위해 필요한 기록문서가 있을 경우 추가

할랄방침 작성 가이드

- ‘할랄방침’은 업체의 이념, 자사 제품의 방향성, 할랄 적합성 보증 의지 및 원칙 등을 포함하여 작성하는 선언문
- 필수 기재 내용
 - 업체가 생산하는 할랄제품은 000(할랄인증기관 명)의 할랄인증 표준 및 이슬람법의 요구사항을 준수함
 - 할랄제품의 적합성 보증을 위해 할랄보증시스템을 구축하고 할랄보증팀을 구성하여 운영하고 있음
 - 할랄보증팀 등은 연 0회 이상 할랄인증기관이 요구하는 교육을 이수하고 내부 할랄교육을 통해 관련 인력에 대한 전과교육을 수행함
 - (예시) 아래 할랄방침 예시를 참고하여 각 업체별 할랄방침 작성 후, 홈페이지 또는 사내 게시판 등에 게시

할랄방침

1. 000(업체명)은 00 전문생산 기업으로 좋은 품질의 원료 사용 및 위생적인 환경에서 고객이 만족할 수 있는 최고의 제품 생산을 실현합니다.
1. 000(업체명)에서 생산하는 할랄제품은 000(인증기관명)의 할랄인증 표준 및 이슬람법의 요구사항을 준수합니다.
1. 000(업체명)은 할랄제품의 할랄 적합성 보증을 위해 ‘할랄보증시스템’을 구축하고 할랄관리기준서에 따라 할랄보증팀을 구성하여 운영합니다.
1. 할랄보증팀 및 할랄제품 생산 관련 인원은 연 1회 이상 000(인증기관명)이 요구하는 할랄교육 이수 및 내부 할랄교육을 수행합니다.
1. 할랄보증팀은 할랄제품의 할랄 적합성 보증과 관련한 모든 문제에 대해 책임을 집니다.

0 0 0(업체명)
대표 0 0 0 (인)

맺음말

할랄식품시장에 진출하기 위해 요구되는 할랄인증은 국제표준이 없어 국가별/인증기관별로 다양한 표준이 운영되고 있다. 이는 국내 식품수출업체의 할랄인증 취득에 큰 애로사항임에 틀림없다.

그럼에도 할랄식품시장은 지속적인 성장이 예상되는 시장으로 향후 국내 식품수출업체들이 반드시 진출해야 할 시장이다. 따라서 앞으로도 국내 많은 수출기업이 할랄인증 취득에 도전할 것이 예상되고 정부 및 지자체의 지원사업도 다양해 질 것이 기대된다.

한국식품연구원 해외식품인증지원센터 역시 할랄식품시장에 진출하고자 하는 국내 농식품수출기업을 지원하기 위해 많은 노력을 해오고 있다.

이러한 노력의 일환으로 제작된 ‘할랄관리기준서 작성 가이드’가 할랄인증을 준비하는 국내 수출기업들에 많은 도움이 되길 기대한다.

FOODCERTI 이슈리포트 (Vol. 25)
할랄관리기준서 작성 가이드

기획 및 작성 한국식품연구원 해외식품인증지원센터

발행일 2023년 5월

발행처 한국식품연구원
전라북도 완주군 이서면 농생명로 245
1899-0559

자료문의 한국식품연구원 해외식품인증지원센터
이현성 (063)219-9382

자료게재 www.foodcerti.or.kr

* 본 내용을 인용할 때에는 한국식품연구원 해외식품인증지원센터가 작성한 보고서임을 밝혀야 함