



# 2026년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

2026.2.



# Contents

- I 자체평가 개요
- II 자체평가 절차
- III 소규모 등 자체평가 예시

# I . 자체평가 개요

1. 자체평가란
2. 자체평가 개요

# I. 자체평가 개요

## 1. 자체평가란

### ☑ 목적

- HACCP 인증업소의 **관리기준을 제대로 준수하고 있는지** 여부를 업소가 **자체적으로 평가**하여 **미흡한 부분은 스스로 개선·보완**함으로써 **자율관리 능력을 제고**하기 위함

### ☑ 관련 근거

- 「식품위생법」 제48조의3(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사·평가 등)
- 「축산물 위생관리법」 제9조의3(안전관리인증기준의 준수 여부 평가 등)
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제15조(조사·평가의 범위와 주기 등)

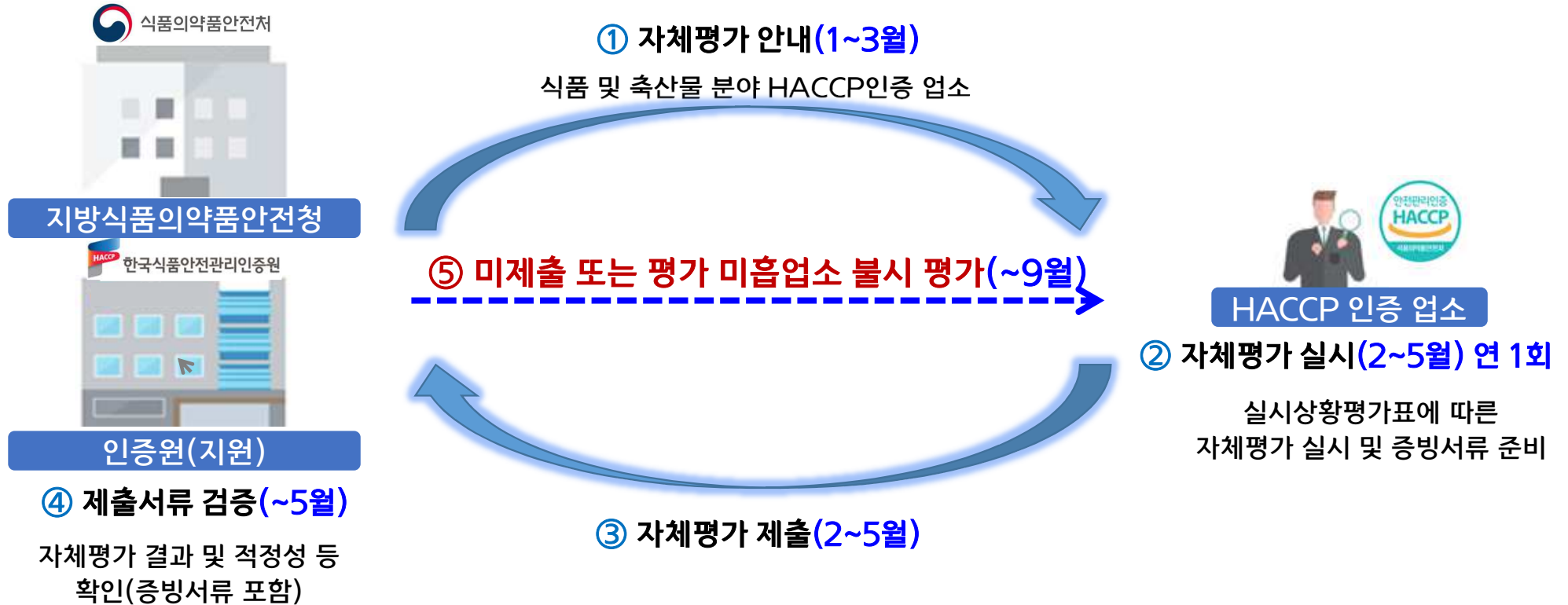
### ☑ 자체평가란?

- 업소 스스로 **HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검**
  - 관리계획의 적절성, 실행 여부 등을 자체적으로 평가하고 문제점이 있는 경우 신속하게 개선·보완



# I. 자체평가 개요

## 2. 자체평가 개요



★서류제출은 반드시 자체평가 시스템(온라인)을 활용★

IT 취약계층 등 부득이한 경우에 한해 관할 지방청 및 인증원 안내에 따라 우편 제출

※ 자체평가 일정은 각 기관에 따라 다를 수 있음(지방청 및 지원별 별도 일정 안내)

## II . 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 자체평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

## II. 자체평가 절차

### 1. 사전 준비

#### ☑ 자체평가 제출 대상

- 연초 자체평가 대상으로 선정된 HACCP 인증업소(2월말 고지 예정)

#### ☑ 사전 확인 사항

##### ○ HACCP 교육이수 여부

- (신규교육) HACCP 적용업소 인증신청시 또는 인증일로부터 6개월 이내 이수 필요 ☞ 신규교육 미이수 주의!
- (정기교육) 연 1회 이상 4시간을 이수 ☞ 전년도 정기교육 미이수 주의!

\* 자체평가 시 '26년 정기교육 미수료인 경우 당해연도 교육 이수 계획 수립 필요

##### ○ 중요관리점(CCP) 변경 여부

- (★변경 절차★) 중요관리점(CCP)를 변경(추가·삭제 등) 하려는 경우, 변경 신청 및 변경심사 승인(적합) 후 변경 가능
- 변경 신청 및 승인 없이 중요관리점을 변경하였다면 즉시 변경 신청하여 변경 승인 완료 후 자체평가 실시(제출)  
☞ 중요관리점 변경 여부 확인!, 신규 제품 CCP 확인! (CCP 한계기준의 변경은 해당사항 아님)

- 평가 미흡사항 개선 여부 : 인증(연장) 또는 이전 정기 조사·평가 결과의 미흡사항을 개선조치 해야함

## II. 자체평가 절차

### 1. 사전 준비

#### ☑ 평가 대상 및 평가 담당 기관(지방청 및 인증원) 확인

담당(관리) 기관	조사·평가 관리 대상
지방청	- 식품 업체 - 축산물 의무적용 업체 : 식육가공업, 유가공업, 알가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업(1~2단계)
인증원 지원	- 지방식약청 관리 대상 이외 업종(축산물 자율적용 업체)

지역	지방청	인증원 지원
서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원(양구, 인제, 철원, 춘천, 화천, 홍천) 강원(서울지원 관할 지역을 제외한 나머지 강원도 지역)	서울청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	서울지원(위생평가팀) ↳ 강원출장소
부산, 울산, 경남	부산청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	부산지원(위생평가팀)
인천, 경기 남부(경기 북부 관할지역 제외)	경인청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	경인지원(위생평가팀)
대구, 경북	대구청(식품안전관리과)	대구지원(위생평가팀)
광주, 전북, 전남	광주청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	광주지원(위생평가팀)
제주		↳ 제주출장소
대전, 세종, 충북, 충남	대전청(식품안전관리과)	대전지원(위생평가팀)

# II. 자체평가 절차

## 1. 사전 준비

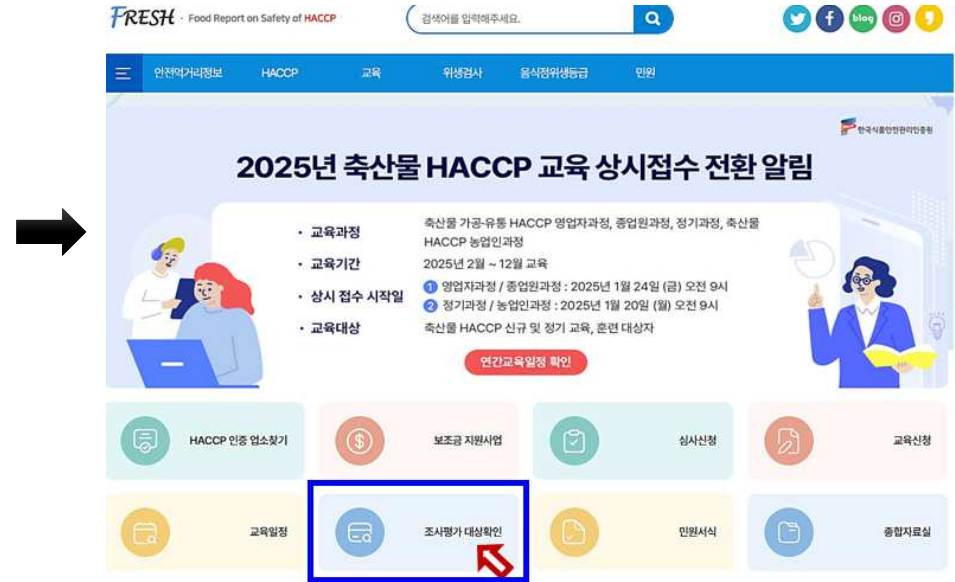
### ☑ 조사평가 대상 확인

○ 인증원 누리집을 통하여 자체평가/현장평가 대상 여부 및 담당 기관 등 확인 **☞ 2월말 확인 가능**

☞ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지, <https://www.haccp.or.kr>) 접속

→ "프레시(FRESH)"에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치) → "FRESH 바로가기" 클릭

→ "조사평가 대상확인" 클릭 → 인허가번호, 인증번호, 업체명으로 검색하여 **확인 가능**



# II. 자체평가 절차

## 1. 사전 준비

### ☑ 조사평가 대상 확인

#### 조사평가대상확인

#### 🔍 검색 전 화면의 내용을 모두 읽은 후 검색(필독)



2026년 HACCP 인증업체의 심사대상을 확인하실 수 있습니다.  
 ※ 현재 조회되는 관할기관(지방청,인증원)은 2024년12월31일 기준이므로, 이후 소재지를 변경한 경우 변경된 관할기관에 문의 바랍니다.

▶ 대상업체 확인은 "인증번호", "인허가번호", "업체명"으로 검색이 가능하며 심사대상 구분은 아래와 같습니다.

구분	비고
연장심사	- 연장심사 신청 시, 사전 일정 협의 후 현장심사 진행
조사평가(자체)	- 자체적으로 평가 진행하여 제출 * 자체평가 제출은 자체평가시스템 이용 또는 우편으로 제출
조사평가(현장평가)	- 각 기관에서 사전 일정 등보 없이 불시에 방문하여 조사평가 실시

#### 주의사항

- ※ 식품안전 사건·사고 발생 및 관련 법령 위반 등 문제 시 평가 대상 여부와 무관하게 별도의 공지 없이 현장평가(불시)를 진행할 수 있음을 알려드립니다.
- ※ 또한 각 기관 운영 계획에 따른 자체평가 업체라 하더라도 별도의 공지 없이 현장평가(불시)를 진행할 수 있음을 알려드립니다.
- ※ 일부 전산오류 등으로 인하여 심사대상이 변경될 수 있습니다.(다만 변경 시 개별 통보)
- ※ 인증 유형이 복수인 경우 인증 유형에 따라 현장평가와 자체평가 모두 대상인 경우도 있습니다.  
 예시) 과자류 → 현장평가, 맥류 → 자체평가

#### 조사평가대상확인



인허가번호, 인증번호, 업체명 중  
 하나를 선택하여 검색

업체명으로 검색할  
 경우 소재지 선택 후  
 검색

관할기관	관할부서	업체명	심사구분	조사평가 우수 양호	대표자
대전식약청	식품 안전관리과	행복식품	자체평가	비해당	행복
인증원 대전지원	연장심사팀	행복식품	연장심사	비해당	행복

🔍 "인허가번호" 및 "인증번호"로 검색 시 : 인증받은 업종 또는 인증 유형이 다수인 경우 해당되는 번호 각각 입력하여 검색

🔍 "업체명"으로 검색 시 : 동일 소재지에 동일 업체명이 모두 표시됨. 대표자 등 확인하여 자사 대상 확인

# II. 자체평가 절차

## 1. 사전 준비

### ☑ 평가 준비 자료

#### ○ 평가표 (실시상황평가표)

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시」 별표 4의 실시상황평가표를 해당 업종으로 준비 **평가표 순번 검색!**

\* 일반 HACCP의 HACCP 평가표는 반드시 '사후관리용' 으로 준비(소규모는 구분 없음)

#### 평가표 앞장

[별표 4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(제1조, 제15조, 제16조 관련)

-업종-

평가일자	20 . . . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

**평가업소**

구분	업소명	소재지	대표자	연락처
본사				전화번호 Fax/E-mail
적용사업장				

**평가결과**

관정 (취합/부취합)	평가결과	HACCP 관리기준	주요인전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부

\* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14)의2 관련

**진도사항**

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁(수탁)생산 여부	학교급급 여부	기타

\* 전회 조사·평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인

**화인자**

직위 또는 직급	성명	서명
대표자		
HACCP 담당(관리 책임자)		

**평가자**

소속	성명	서명

#### 현황표

1. 선행요건관리

1-1. 인증평가 및 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조·가공업, 집단급식소·식품판매업, 축산물가공업)

**가. 현황표**

신청인	(1)업종명(신고 번호)	(2)영업허가(신고)연월일						
	(3)회사명	(4)전화번호						
	(5)소재지	(6)대표자 성명						
	본사 공장(사업장) *집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재	(7)생년월일						
	(8)HACCP적용 식품(축산물유형)	(9)지하수 사용(○/×)						
	HACCP 담당(관리책임자)	(11)성명						
면적(m <sup>2</sup> )	(12)작업장(조리장)	(13)보관소						
	(14)검사실	(15)기타						
	(16)합계							
	작업장(조리장)의 용량	(17)원료처리실	(18)제조가공실(조리실)	(19)중전실	(20)포장실	(21)정수실	(22)보관소	(23)일반성검정구역 구분
평가(○/×)	(25)제조(조리)관리부서	(26)검사관리부서		(28)합계				
	(27)기타 작업원							

#### 선행요건관리

나. 평가표

평가내용(배점)	평가결과(0~3점)	비고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포괄한다. 이하 같다. 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)여야 한다. (0-3점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특성과 용도에 따라 분리, 구역 또는 구분할 수 있다. (0-3점)		
<b>간접 바닥, 벽, 천장</b>		
4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마루 상판을 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)		
<b>배수 및 배관</b>		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수구에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니하도록 관리하여야 한다. (0-3점)		
<b>출입구</b>		
6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 참여하여야 한다. (0-3점)		

#### HACCP관리(사후관리용)

2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조·가공업, 집단급식소·식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 혼반급식(개별 또는 별도 포장), 축산물가공업, 식품안전정보장업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과(0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0-5) 2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0-5) 3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5) <b>소계(0~15)</b>		
2. 제품설명서 및 제품표지	1. 제품설명서 및 제품표지를 기준으로 반영하고 있는가?(0-10) 2. 용도·용도 및 제조과정 설명이 반영되어 있는지 확인하고 실시하는가?(0-5) <b>소계(0~15)</b>		
3. 위해요소분석	1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5) 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0-5) 3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0-5) 4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0-5) <b>소계(0~20)</b>		

## II. 자체평가 절차

### 1. 사전 준비

[참고] 평가표 순번

구분	업종	평가표 순번	
		선행요건관리	HACCP관리
일반 HACCP	식품(식품첨가물)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 축산물가공업	1-1	2-7
	집단급식소, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	1-2	2-7
	기타식품판매업	1-3	2-8
	식육포장처리업	1-4	2-9
	축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업)	1-5	2-9
	식육즉석판매가공업	1-6	2-9
	식품냉동·냉장업, 축산물보관업	1-7	2-9
	축산물운반업	1-8	2-9
	축산물판매업(식용란수집판매업)	1-9	2-9
	식용란선별포장업	1-10	2-7
	식품운반업	1-11	2-9
소규모 HACCP 등	(3-1) 식품(식품첨가물)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 식품소분업, 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점), 축산물가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업), 식육즉석판매가공업 (3-2) 운반급식(개별 또는 벌크 포장) (3-3) 축산물보관업 (3-4) 축산물운반업 (3-5) 식품운반업 (4-1) 식품운반업 공유주방 이용업소		

# II. 자체평가 절차

## 1. 사전 준비

### ☑ 평가 준비 자료

○ HACCP 평가 매뉴얼(평가표의 세부 적용 기준은 평가 매뉴얼에 있음)

- 평가매뉴얼에 따라 관리 기준이 제대로 수립되어 있고 운영되고 있는지 평가

\* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있으며, 업소별 해당 매뉴얼 참고



#### 📖 영업장 관리

##### ▶ 작업장

1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다) 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0~3점)

##### 세부항목

##### ■ 기준 (1점)

- 식품의 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·판매 등 식품 취급과 관련된 공정(또는 조리)는 적합한 공간에서 이루어져야 한다.

- 식품 이외의 용도(폐기물시설 등)로 사용되는 시설과 분리
- 축산물가공품 제조시설, GMP시설 등은 식품 취급 시설로 인정
- 허가·등록·신고 받지 않은 공간은 건축물로 인정하지 않으며, 일반 노자로 갈음하여 평가

- 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리하여야 한다.

- 화장실은 위생전실 등을 가지지 않고 작업장과 바로 연결되는 구조인 경우 식품에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있어 별도 분리

- 부대시설인 창고, 탈의실, 식당, 휴게실 등은 작업장과 벽, 층 등으로 완전히 분리한다.

##### ■ 관리 (1점)

- 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 여부 등을 점검 및 관리하여야 한다.
- 건축물 등록대장 및 영업허가·등록 면적과 작업장·부대시설 등 평면도 현황에 대한 기록관리
- 가설건축물 관련 문서 관리
- 작업장 주변 오염원 등에 대한 주기적인 점검·관리

##### ■ 환경 (1점)

- 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구별 여부를 확인한다.
- 건축물 등록대장 및 영업허가·등록 면적과 평면도 등으로 환경 일치 여부 확인
- 부대시설(화장실 등) 등으로 인한 교차오염의 우려가 있거나, 영향을 주고 있는지 확인
- 작업장 주변 오염원(물고임, 주변 환경, 쓰레기 및 하수의 제거, 잡초 또는 유리 제거, 해충의 서식처, 번식, 유인물 등) 제거 여부 확인
- 기타 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설에 관한 사항

#### 📖 1. HACCP팀

1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0~5)

| 5점 모두 만족 4점 만족 3점 일부 미흡 2점 미흡 1점 이하 재검토 필요

##### 세부항목

■ 팀장을 포함한 팀원 모두 HACCP개념과 원칙, 절차 등을 충분히 이해하고 있다.

- HACCP(선행요건관리 포함)에 대해 팀원 간 설정된 책임과 역할을 이해하고 있다. 또한 이에 대한 기록·관리(팀 회의록, 각 점검일지 서명 등)하고 있다.
- HACCP팀장의 개념과 원칙, 절차 등의 이해 및 참여

- ① 팀장(또는 경영자) 및 팀구성원은 HACCP 7원칙 12절차, 선행요건관리 및 HACCP Plan의 적용 효과와 방법 등에 대한 개념, 원칙, 절차 및 역할 등을 이해하고 있어야 한다.
  - \* HACCP Plan의 적용 효과와 방법에 대한 팀장(또는 경영자)의 이해 여부점검 : 서면인터뷰 등 확인
  - \* HACCP팀은 적용 품목에 대한 생산, 품질, 공무 등 HACCP Plan을 수립하고, 운영하는데 전문지식, 경험 등 충분한 지 여부 확인 : 팀장과 팀원의 전공, 경력 등 확인
  - \* 변경된 HACCP팀의 책임과 역할을 재설정 확인
  - \* 7원칙 12절차에 대한 이해도를 종합적으로 판정하며, 관련 기록(팀 회의록, 점검일지 등)을 확인

- ② 외부 전문가가 HACCP팀에 참여하는 경우 HACCP팀은 위해분석, HACCP의 운영을 위해 외부 전문가를 팀에 포함시킬 수 있다. 다만, 외부 전문가의 경우 가이드, 검토, 교육 등의 역할에 제한하며, HACCP준비 및 운영의 주체는 사내인력을 중심으로 판정한다.

'실시상황평가표', 'HACCP 평가 매뉴얼' 은 누리집(<https://www.haccp.or.kr>) → 프레시(FRESH) → 종합자료실에서 다운로드 가능


## II. 자체평가 절차

### 1. 사전 준비

#### ☑ 평가 준비 자료

○ 기준서 및 관련 서류 (선행요건 및 HACCP 관련 서류, 법적 서류 등 자사 운영 서류) **[오해 금지]**

- 관리 기준에 따라 제대로 운영되고 있는지 확인하여 평가

 통상적으로 운영 및 관리해야 하는 서류로 자체평가를 위해 추가로 요구하는 서류가 아님

구분	서류 목록
기준서	HACCP관리 기준서
주요 항목 관련 서류	CCP 모니터링 점검일지 / 원료 입고검수 점검 일지(시험성적서 등) / 수질검사 시험성적서(지하수 사용 업체) / 작업장 세척소독 및 종사자 위생관리 일지(일반위생관리 및 공정 점검표)
선행요건 관련 서류	방충·방서 점검 일지 / 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) / 완제품 검사 내역(자가품질검사 등) / 검·교정 성적서 및 일지(가열기 및 냉장·냉동 등) / 일반위생관리 및 공정점검표 / 작업장 출입 전 종사자 건강 상태 확인 일지 / 냉장·냉동창고 온도 점검 일지 / 배송차량 온도 점검 일지(냉장·냉동 등) / 회수관리 일지 / 소비자 불만 및 이물관리 일지
HACCP 관련 서류	식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN) / 제조공정도 / CCP 유효성 검사내역 / CCP 검증 점검표 / HACCP신규 교육훈련 이수증('25년 인증받은 업체) / HACCP 정기 교육훈련 이수증('26년은 이수 예정인 경우, '25년 이수증 제출) / CCP 모니터링 장비 검·교정 성적서 및 일지 / 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지 / 지적사항 개선조치 보고서
기타 법적 관련 서류	자사에서 작성 및 운영하고 있는 법적서류 예) 영업등록증(신고증) / HACCP 인증서 / 품목제조보고서 / 건축물등록대장 / 생산 및 작업일지 / 원료 수불 관계 서류 / 제품거래기록서 및 서류 / 위생교육 수료증 / 종사자 건강진단 서류 / 생산실적보고서 등

※ 현재 운영 중인 HACCP관리 기준서 및 관련 일지를 준비(해당 리스트는 단순 참고용이며, 자체평가를 위해 추가적으로 새로운 일지를 구비하거나 작성하는 것을 요구하지 않음)

## II . 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 자체평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

## II. 자체평가 절차

### 2. 자체평가 실시

#### ☑ 평가자 구성

##### ○ HACCP팀장을 포함한 자체평가단 구성

\* HACCP팀원 등을 포함하여 2인 이상으로 구성하되, 업소 상황에 따라 탄력적으로 조정하여 구성할 수 있음

☞ HACCP 팀장이 참여할 수 없는 경우 자체적으로 정한 업무 인수 인계자가 대행할 수 있음

##### ○ 평가 회의

😊 인수 인계자가 대행할 경우 사전 평가 방법 등도 인수인계 후 시행

- 평가 진행 일정, 진행 방법 등 HACCP팀 회의 후 진행

#### ☑ 자체평가 일정 수립

##### ○ 업체 현황에 따라 자체평가 일정을 수립

\* 평가일정 수립 시 "평가 → 평가결과 제출 준비 → 결과제출" 까지 소요되는 기간 고려

☞ (주의) 각 기관(지방청, 인증원 지원)에서 안내하는 제출기한까지 제출하지 않을 경우 불시 현장평가 대상

# II. 자체평가 절차

## 2. 자체평가 실시

### ☑ 평가 실시

#### ○ 평가 범위

- 이전 평가부터 현재 평가시점까지 운영한 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검
- 「실시상황평가표」를 활용하여 자체적으로 정한 관리계획, 현장 운영 현황 등을 전반적으로 확인·점검

#### ○ 실시 상황평가표 기본 정보 작성(영업등록증, 생산실적보고, HACCP교육 이수 등 정보 기입)

< 업체의 HACCP 운영 체계 >



< 자체평가 >



안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(세1조, 세15조, 세16조 관련)

-식품제조·가공업-

평가일자	2026. 03. 17.
작용식품(축산물)	빵류, 과자류
전년도 매출	빵류 5억, 과자류 5억

평가업소

구분	업소명	소재지	대표자	연락처	
				전화번호	Fax/E-mail
본사	행복식품	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	행복	043-928-0000	043-928-0000
적용사업장		상동			

평가결과

판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준		
적합	44/50점(88%)	176/200점(87%)	없음	이수

\* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14의2) 관련

검토사항

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위생(위생)관리부	학교급부	기타
없음	없음	없음	없음	있음	없음

\* 전회 조사·평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인

확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자	행복	가
HACCP 팀장(관리책임자)	기쁨	나

평가자

소속	성명	서명
행복식품(부사장)	기쁨	나
행복식품(공공장)	즐거움	다

가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고)번호	세2022-001호	(2)영업허가 (신고)연월일	2022.01.10	
	(3)회사명	행복식품	(4)전화번호	043-928-0000	
(5)소재지 (사업장)	본사	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156			
	공장	* 판단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재			
(6)대표자 성명	행복	(7)생년월일	1980년 1월 1일		
(8)HACCP 적용 식품·축산물(유형)	빵류, 과자류		(9)지하수 사용 (○/×)	×	
HACCP 팀장 (관리책임자)	(10)직위	부사장	(11)성명	기쁨	
면적 (㎡)	(12)직업장 (조리장)	200	(13)보판소	60	
	(14)검사실	0	(15)기타	50	
	(16)합계				
직업장 (조리장)의 종류	(17)원료처리실		(18)계조가 공실(조리실)		
	(19)충진실		(20)포장실		
평가 (○/×)	(21)검사실		(22)보판소		
	(23)일반정결 구역 구분		(24)기타		
직업인원 (명)	(25)계(조리 관리부서)	5명		(26)검사 관리부서	0명
	(27)기타 직업인	1명		(28)합계	6명

# II. 자체평가 절차

## 2. 자체평가 실시

### ☑ 평가 실시

#### ○ 관리기준서 검토

- 선행요건 및 HACCP 관리기준서의 **적정 여부를 점검**
  - 새로운 품목 또는 공정 추가 등에 따른 **변경사항 반영 여부**
  - 운영상 나타난 문제점 보완을 위한 **관리 기준의 개선(개정)·보완 여부**
- \* 정기 조사·평가 지적사항, 자체적으로 확인한 관리 기준의 미흡사항 등

Tip, 업소 현황에 맞는 일정 수행



(오전) 기준서 점검  
기록일지 점검  
↓  
(오후) 현장 점검

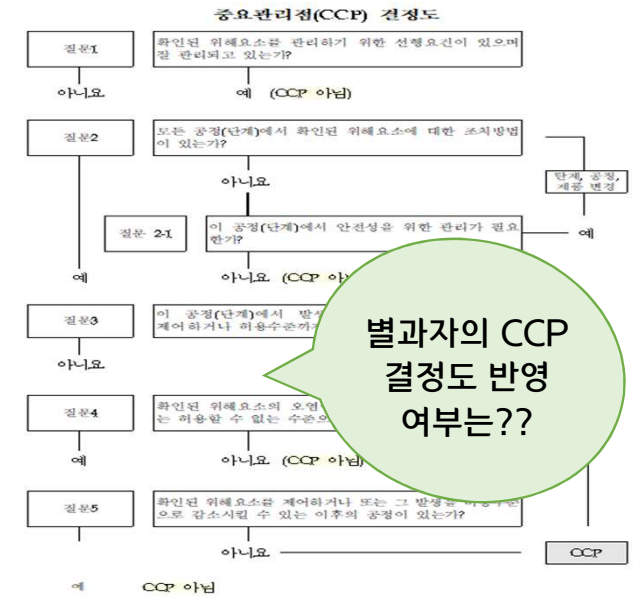
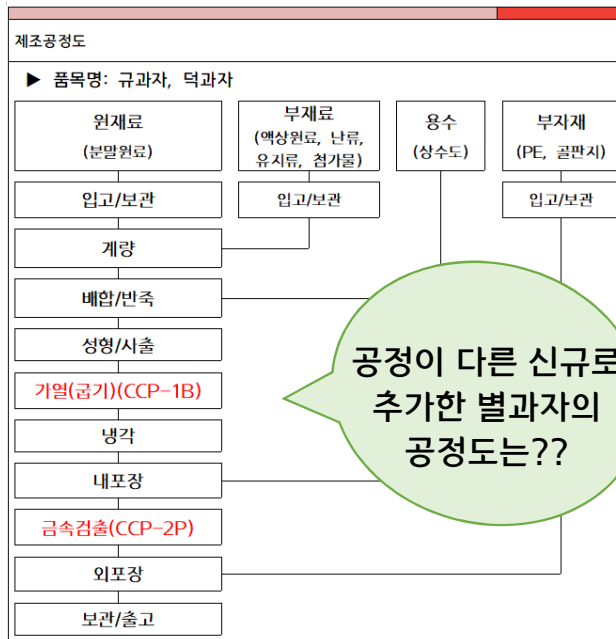
오전-오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

소규모 업체를 위한

### 과자 해설팜(HACCP) 관리

2020. 12

떡식품



# II. 자체평가 절차

## 2. 자체평가 실시

### ☑ 평가 실시

#### ○ 관리기준의 실행성 점검

- 점검표 또는 일지 등을 통해 확인하고 적절히 기록·관리되고 있는지 여부를 점검
- 자체적으로 정한 주기별 점검·기록 여부, 관리기준 이탈 시 개선조치 기록 등 확인
- \* 예시) 방충·방서 점검표, 세척·소독 점검표 등 점검

**적절한 기준 수립 필요**

구분	비행해충 개체수	보행해충 개체수	설치류	조치사항											
				<ul style="list-style-type: none"> <li>각 출입문 상/하, 좌/우 틈새 밀폐 확인</li> <li>창문 밀폐 및 창문 배수구멍 밀폐확인</li> <li>문 열고 작업 중이었던지 확인</li> <li>1단계 조치내역 확인</li> <li>방충/방서 설비 점검</li> <li>서식장소 및 취약지역 확인</li> <li>1단계, 2단계 조치내역 확인</li> <li>방충·방서시설 추가 설치</li> <li>구제 실시</li> </ul>											
1단계	1-10	1-5	1												
	11-20	6-10	2												
	이상	11 이상	3 이상												

**포획 원인, 이탈 원인, 조치사항을 통한 개선조치는?**

일/월	냉장창고 1 (냉동실)		냉동창고 1 (냉장보관실)	
	시간	온도 (기준 0-10℃)	시간	온도 (기준 0℃ 이하)
9/19	10:15	0	10:20	X
9/20	10:30	0	10:34	0
9/21	10:22	0	10:22	0

**실제 측정 온도는?**

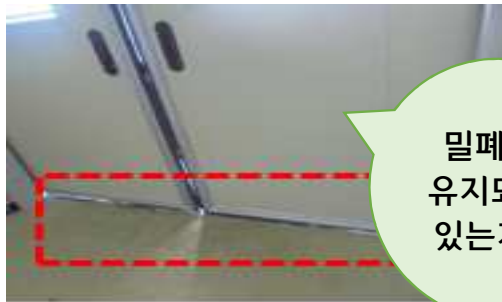
## II. 자체평가 절차

### 2. 자체평가 실시

#### ☑ 평가 실시

##### ○ 현장평가

- 평가자는 **현장(영업장)을 점검**
- 현장이 관리 **기준에 따라 유지되고 있는지 여부를 점검**



밀폐가  
유지되고  
있는지?



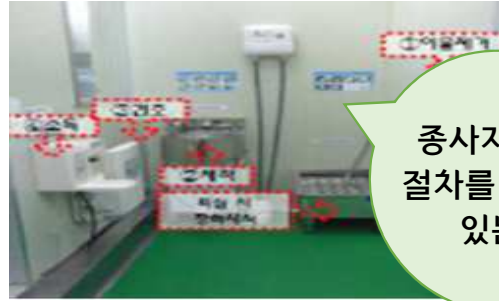
배수로 세척소독  
관리가 되고  
있는지?



사용 전후  
세척소독 관리가  
되고 있는지?



종사자 개인  
장신구 관리는  
관리되고 있는지?



종사자는 입실  
절차를 준수하고  
있는지?



이물 혼입 예방  
관리를 하고  
있는지?

# II. 자체평가 절차

## 2. 자체평가 실시

### ☑ 평가 실시

#### ○ 평가결과 기록 및 종료

- (기록) 선행요건 및 HACCP관리의 평가항목별 배점기준에 따라 점수를 기록하고, 미흡사항은 비교란에 구체적으로 기록
- (종료) 미흡사항에 대한 개선·보완 계획을 수립하고 평가를 종료

#### 선행요건관리

평가항목(배점)	평가결과	비고
작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	점수기입	[기준, 관리, 현장 선택] - 미흡사항 기록



평가항목(배점)	평가결과	비고
작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	2	[현장 미흡] - 원료 투입실 문 하단, 벽 틈새 밀폐관리 미흡

#### HACCP 관리

평가항목(배점)	평가결과	비고
모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)	점수기입	미흡사항 기록



평가항목(배점)	평가결과	비고
모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)	3	- 금속검출 공정 모니터링 담당자 모니터링 방법 숙지 미흡

# II. 자체평가 절차

## 2. 자체평가 실시

참고 : 평가표 및 평가매뉴얼  
평가 이해

선행요건관리

Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

※ **실시상황평가표**는 각 평가항목별 1~3점이 배점되어 있습니다.

(예시)

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)

※ HACCP 평가(심사) 매뉴얼에 실시상황평가표의 세부 기준이 있으며, 기준, 관리, 현장으로 구성되어 있음. 점수별로 기준·관리·현장이 아래와 같습니다.

[ HACCP 평가 매뉴얼 구성 (선행요건관리) ]					
평가항목 점수별 세부항목 구성(점수)					
0~3점		0~2점		0~1점	
기준	1점	기준	1점	기준, 관리, 현장	1점
관리	1점	관리, 현장	1점		
현장	1점				
각 항목 중 미흡한 경우 1점씩 감점		기준 또는 관리·현장 중 미흡한 경우 1점씩 감점		하나라도 미흡한 경우 감점	

[감점 및 미흡 사항 작성]

구분	평가항목 점수체계			미흡사항 작성
	3점	2점	1점	
기준	1점	1점	1점	[기준 미흡] - 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	1점		[관리 미흡] - 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡
현장	1점			[현장 미흡] - 현장 출입문(원료, 완제품) 등 밀폐 미흡

\* (주의) 기준에 대한 관리 및 현장 불일치 또는 현장·관리 수준이 미흡한 경우 기준, 관리 및 현장에 대한 개선이 요구되며, 해당 평가항목은 0점 처리될 수 있음

Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

[작성 예시]

- ※ 해당되는 항목에 따라 [기준·관리·현장] 선택하여 감점하며, 비교에 미흡사항을 기록
- ※ 미흡 사항을 기입(또는 작성)하지 않는 경우 평가 미흡으로 처리될 수 있음

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	3점 기입	[기준, 관리, 현장 중 미흡한 사항 선택 - 미흡사항을 기록]

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	2	[현상 미흡] - 원료 투입실 문 하단, 벽 틈새 밀폐관리 미흡

※ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	0	[기준 미흡] - 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡 [관리 미흡] - 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡 [현상 미흡] - 현장 출입문(원료·완제품) 등 밀폐 미흡

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	1	[기준 미흡] - 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡 [관리 미흡] - 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	2	[현상 미흡] - 현장 출입문(원료·완제품) 등 밀폐 미흡

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	3	

# II. 자체평가 절차

## 2. 자체평가 실시

참고 : 평가표 및 평가매뉴얼  
평가 이해

HACCP 관리

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

※ 실시상황평가표는 각 평가항목별 5~10점이 배점되어 있습니다.

예시)

1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점)  
(1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석

※ HACCP 평가(심사) 매뉴얼은 실시상황평가표의 세부 기준이 있으며, 기준, 관리 및 현장 등 종합적으로 구성되어 있으며, 아래와 같습니다.

세부 기준	평가항목 세부항목 구성(점수)		
	배점 기준	0~5점	0~10점
기준 및 관리 등 종합	모두 만족	5	10
	만족	4	8
	일부 미흡	3	6
	미흡	2	4
	재검토 필요	1	2
		0	0
감점	평가 세부 기준에 따라 기준 수립, 절차 및 방법, 기록관리, 개선조치 등 미흡 사항별(미흡한 횟수)에 따라 감점		

[감점 및 미흡사항 작성]

점수 분류 및 체계				미흡사항 작성
0~5점	감점 방식	0~10점	감점 방식	
5	감점 시 1점 단위로 감점	10	감점 시 2점 단위로 감점	- 기준 누락 또는 미흡 - 절차 및 방법 누락 또는 미흡 - 기록 관리 미흡 - 개선조치 미흡 등
4		8		
3		6		
2		4		
0~1		0~2		

\* (주의) 7원칙 12절차 중 제품설명서 작성 및 절차 미흡 시 이후 위해요소분석 절차로 연계 감점될 수 있음. 또한 미흡 사항에 대한 개선이 요구되며, 미흡 정도에 따라 평가항목은 0점 처리될 수 있음

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

[작성 예시]

- ※ 해당되는 항목의 미흡 정도 및 미흡 횟수에 따라 [모두 만족/만족/일부 미흡/미흡/재검토 필요] 선택하여 감점하며, 비교에 미흡 사항을 기록
- ※ 미흡 사항을 기입(또는 작성)하지 않는 경우 평가 미흡으로 처리될 수 있음

평가항목(배점)	평가결과	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	점수기입	[모두 만족, 만족, 일부 미흡, 미흡, 재검토 필요] 중 미흡 정도 또는 횟수에 따라 선택 - 미흡사항 기록

↓

평가항목(배점)	평가결과	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	4	[만족] - CCP 결정도에 00공정 추가 필요

※ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	1	[재검토 필요] - 신규제품 공정흐름도 매번영 - 신규제품 CCP 결정도 반영하여 CCP 설정 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	2	[미흡] - CCP 결정도에 생물학적 위해요소 누락 - 공정흐름도에 00공정 등 누락 - 누락된 공정 CCP 결정도 반영 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	3	[일부 미흡] - 공정흐름도 보완 필요 - 보완 후 CCP 결정도 반영 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	4	[만족] - CCP 결정도에 00공정 추가 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	5	[모두 만족]

## II . 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 자체평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

#### ☑ 제출 서류 확인 및 준비(자체평가 대상 업체 중 전년도 조사·평가 우수·양호 업체)

○ HACCP 인증서 : 인증서 사본(앞면, 뒷면, 별지)

○ HACCP 실시상황평가표 : ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 평가표(선행요건관리 및 HACCP관리)

○ 증빙서류 : 주요항목 관리, 선행요건 관리, HACCP 관리 일지 등 스캔본 또는 사진 등으로 자체 보관



#### ☞ 자체평가 대상 업체 중 전년도 조사·평가 우수·양호 업체는

- HACCP 인증서(인증서 사본 앞면, 뒷면, 별지)와 HACCP 실시상황평가표(①실시상황평가표 앞장, ②현황표)만 제출

\* 자체평가 시스템으로 제출하지 않을 시에는 HACCP 실시상황평가표 모두(①실시상황평가표 앞장, ②현황표 ③ 평가표(선행요건관리 및 HACCP 관리) 제출 필요

- 증빙서류(주요항목 관리, 선행요건 관리, HACCP 관리 일지 등)는 업체 자체 보관(단, 필요한 경우 증빙서류 제출을 요청할 수 있음)

★ 자체평가 대상 업체 중 전년도 조사·평가 우수·양호 업체는 대상 공개 시 별도 표시 예정(대상 문의 불필요)

## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

#### ☑ 제출 서류 확인 및 준비(자체평가 대상 업체)

##### ○ HACCP 인증서

: 인증서 사본(앞면, 뒷면, 별지)

##### ○ HACCP 실시상황평가표

: ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 평가표(선행요건관리 및 HACCP관리)

##### ○ 증빙서류

: 주요항목 관리, 선행요건 관리, HACCP 관리 일지 등 스캔본 또는 사진 등으로 제출

\* 자체평가 시스템으로 제출하는 경우

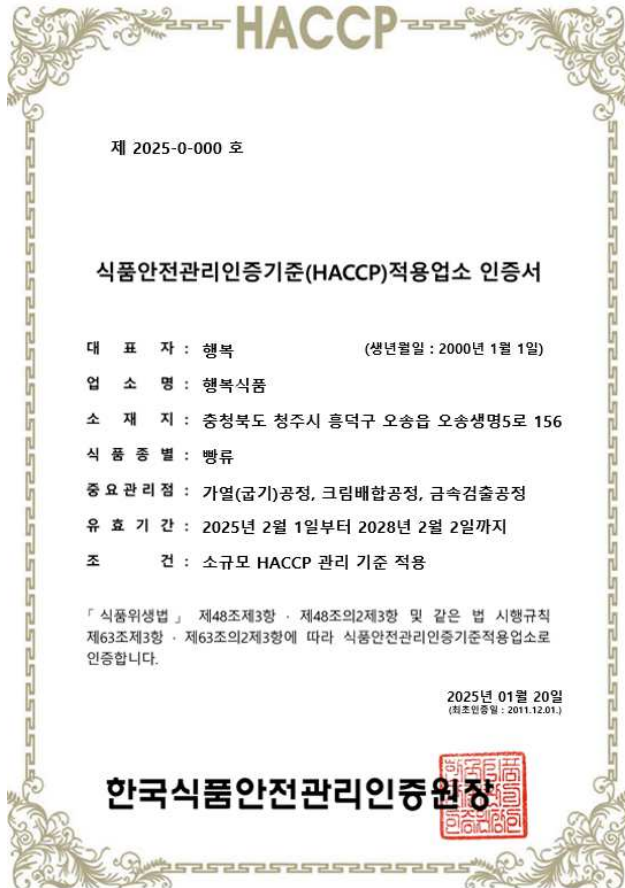
③ 평가표(선행요건관리 및 HACCP관리) 생략 가능  
(단 기관별 별도 제출 요구할 수 있음)

## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : HACCP 인증서

#### 인증서 앞면



#### 인증서 뒷면

변경 및 처분사항		
연월일	변경 및 처분내용	확인(서명 또는 인)
2022.01.01	최초인증일	민석

#### 별지

##### 중요관리점

구분	CCP번호	공정명	비고
(1) 빵류		가열(굽기)공정	
(2) 빵류		금속검출공정	

# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : HACCP 실시상황평가표

### ① 실시상황평가표 앞장

인원관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(제1조, 제5조, 제16조 관련)

-식품제조·가공업-

평가일자	2026. 03. 17.
직용식품(축산물)	빵류, 과자류
전년도 매출	빵류 5억, 과자류 5억

평가업소

구분	업소명	소재지	대표자	연락처	
				전화번호	Fax/Email
본사	행복식품	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	행복	043-928-0000	043-928-0000
적용사업장		상동			

평가결과

판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준		
적합	44/50점(88%)	176/200점(87%)	없음	이수

\* 식품위생법시행규칙(별표20, 축산물위생관리법시행규칙(별표14의2) 관련 검토사항

행정세납 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁(수탁)생산이력	학교급식 이력	기타
없음	없음	없음	없음	있음	없음

\* 전회 조사 평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인 확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자	행복	서명
HACCP 팀장(관리책임자)	기쁨	서명

평가자

소속	성명	서명
행복식품(부사장)	기쁨	서명
행복식품(공장장)	즐거움	서명

### ② 현황표

가. 현황표

신청인	(1)영업허가(신고)번호	제2022-001호	(2)영업허가(신고)연월일	2022.01.10				
	(3)회사명	행복식품	(4)전화번호	043-928-0000				
	(5)소재지	본사 공장(사업장)	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 * 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재					
	(6)대표자 성명	행복	(7)생년월일	1990년 1월 1일				
	(8)HACCP적용 식품-축산물(유형)	빵류, 과자류	(9)저희수 사용(O/X)	X				
	HACCP 팀장(관리책임자)	(10)직위	부사장	(11)성명	기쁨			
면적(m <sup>2</sup> )	(12)작업장(조리장)	200	(13)보관소	60				
	(14)검사실	0	(15)기타	50				
	(16)합계							
작업장(조리장)의 용역	(17)원료처리실	(18)계조기공실(조리실)	(19)중진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결구역 구분	(24)기타
	평가(O/X)	O	O	O	O	X	O	
직업인원(명)	(25)계조(조리)관리부서	5명			(26)검사관리부서	0명		
	(27)기타 직업인	1명			(28)합계	6명		

### ③ 평가표(선행, HACCP)

나. 평가표

평가내용(배점)	평가점수(0~5점)	비고
영업장 관리		
작업장		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0-3점)	2	[현장 미흡] -현장 출입문 틀 밀폐 미흡
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)	3	
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구분할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)	3	

2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접착업(위탁급식업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업, 식용잔선택포장업)

평가항목	평가내용(배점)	평가점수(0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0-5)	5	
	2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0-5)	5	
	3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)	3	- 담당자 퇴사 시 인수 인계 누락
	소 계(0-15)	13	
2. 제품설명서 및 제조공정 설	1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10)	10	

## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : 증빙서류 제출 리스트(필수)



증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)


기준	일반 HACCP	소규모 HACCP
주요 항목 관리	<b>① 원료 입고 관련</b> ☞ 원료 입고검수 점검일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 원료 시험성적서(인증 유형별 주원료 2종) ⇒ <b>각 3부</b> (월 1회/최근 3개월)	<b>① 원료 입고 관련</b> ☞ 원료 입고검수 점검일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 원료 시험성적서(인증 유형별 주원료 2종) ⇒ <b>각 1부</b> (최근 3개월 중 1부)
	<b>② 지하수 관련 (해당 업소에 한함)</b> ☞ 지하수 수질검사 시험성적서 ⇒ <b>2부</b> (최근 성적서, 직전 성적서)	<b>② 지하수 관련 (해당 업소에 한함)</b> ☞ 지하수 수질검사 시험성적서 ⇒ <b>2부</b> (최근 성적서, 직전 성적서)
	<b>③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 관련</b> ☞ 작업장 세척소독 일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 종사자 위생관리 일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 세척소독 효과성 검사내역 ⇒ <b>2부</b> (작업장, 종사자 검사내역 각 1부) ☞ 공중낙하균 검사내역 ⇒ <b>1부</b> (청결구역 검사내역)	<b>③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 관련</b> ☞ 작업장 세척소독 일지(또는 일반 위생관리 및 공정점검표) ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 종사자 위생관리 일지(또는 일반 위생관리 및 공정점검표) ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월)
	<b>④ CCP 모니터링 관련</b> ☞ CCP 모니터링 점검일지 (각 인증 유형별, 각 CCP별 일지) ⇒ <b>각 유형별, 각 CCP별 각 3부</b> (월 1회/최근 3개월)	<b>④ CCP 모니터링 관련</b> ☞ CCP 모니터링 점검일지 (각 인증 유형별, 각 CCP별 일지) ⇒ <b>각 유형별, 각 CCP별 각 3부</b> (월 1회/최근 3개월)

★각 기관별 증빙서류 리스트 이외 추가 운영 서류 제출을 요청할 수 있음

## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

제출 서류 : 증빙서류 제출 리스트(필수)

 증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)

기준	일반 HACCP	소규모 HACCP
<b>선행요건 관리</b> (각 1부)	① 이물 점검일지 ② 완제품 검사 시험성적서(각 인증 유형별)(자가품질검사, 자체 완제품 검사) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 린스 시스템을 사용하는 경우 제출 제외 ③ 검교정 내역(온도 등) ④ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⇒ 1부(최근 청소내역)	① 완제품 검사 시험성적서(각 인증 유형별)(자가품질검사 등) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 린스 시스템을 사용하는 경우 제출 제외 ② 검교정 내역(온도 등) ③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⇒ 1부(최근 청소내역)
<b>HACCP 관리</b> (각 1부)	① CCP 유효성 검사내역 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ② 검증계획표 및 검증결과보고서 ③ 모니터링 검교정 내역 (온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '25년은 이수 예정인 경우 전년도 수료증, '24년 인증업체의 경우 신규교육 수료증(영업자·종업원) ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지	① CCP 유효성 검사내역 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ② CCP 검증점검표 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ③ 모니터링 검교정 내역 (온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '25년은 이수 예정인 경우 전년도 수료증, '24년 인증업체의 경우 신규교육 수료증(영업자·종업원) ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지

제출 서류는 자체평가 제출 시 요구하는 최소한의 증빙자료로 업체에서는 HACCP 및 선행요건관리 기준에 따른 기록 및 관리를 철저히 준수 필요

 소분업 HACCP 인증업체의 경우는 <증빙 서류 제출 리스트> 이외 모든 원료 공급업체(HACCP 인증업체) HACCP 인증서(사본)를 추가로 제출

★각 기관별 증빙서류 리스트 이외 추가 운영 서류 제출을 요청할 수 있음

# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

### 증빙서류 예시(소규모)

주요항목 관리 : ① 원료 입고 관련

☞ 원료 입고 검수 점검일지

원자재 입고검사대장

도입	종류	공급업체	수량	단위	입고 일자	검수 일자	검수 결과	비고
1010-1010	원료	ABC	1000	kg	2023.02.14	2023.02.14	합격	
1010-1010	원료	DEF	500	kg	2023.02.15	2023.02.15	합격	
1010-1010	원료	GHI	200	kg	2023.02.16	2023.02.16	합격	
1010-1010	원료	JKL	300	kg	2023.02.17	2023.02.17	합격	
1010-1010	원료	MNO	150	kg	2023.02.18	2023.02.18	합격	
1010-1010	원료	PQR	100	kg	2023.02.19	2023.02.19	합격	

원부재료 입고 검사 일지

입고검사일자	2023년 02월 14일	검사자	김민준
업체명	ABC	품목명	원료
수량	1000kg	단위	kg
검수 일자	2023.02.14	검수 결과	합격
비고	*관능검사 결과 : 고유의 맛을 가지고 있음에 해당. *수입기준 : 관능검사 결과 합격 시, 수입기준에 따라 입고. *입고 시, 수량 및 용량 확인 필요.		
관리번호	ABC-1000-20230214	검사방법	관능검사
부속	원시	첨가제	없음
주요사항	*수입기준 : 관능검사 결과 합격 시, 수입기준에 따라 입고. *수입기준 : 관능검사 결과 합격 시, 수입기준에 따라 입고. *수입기준 : 관능검사 결과 합격 시, 수입기준에 따라 입고.		

☞ 원료 시험성적서

제품시험성적서

제품명 : 허안상형  
 LOT 크기 : 생선장/밀  
 LOT NO : 2023년 02월 14일

출하처 :  
 출하일 :  
 출하량 : 허안상형 15kg

(시험결과)

순서	시험항목	단위	규격	시험결과	시험항목	단위
1	성상	-	백색결정	적합	Q15-110-4001K	
2	Moisture (수분)	%	0.040이하	0.032	Q15-110-4005K	
3	Polarization(광도)	%	99.80이상	99.92	Q15-110-4002K	
4	Color (색기)	IU	400이하	22.4	Q15-110-4004K	
5	Sodium saccharin (사카린나트륨)	-	불검출	불검출	Q15-110-4011K	
6	Sulfur dioxide(이산화황)	g/kg	0.0150이하	0	Q15-110-4010K	
7	Lead (납)	PPM	0.40이하	0	Q15-110-4009K	
8	중금속	PPM	8.00이하	0	Q15-110-4008K	
9	Foreign matter (이물질)	PPM	100이하	0	Q15-110-4007K	
10	입도 20Mesh 상	%	40이하	2.0	Q15-110-4030K	
11	입도 100Mesh 하	%	50이하	1.8	Q15-110-4030K	

주요항목 관리 : ② 지하수 관련(해당 업소에 한함)

☞ 지하수 수질검사 성적서

☞ 지하수 수질검사 성적서

수질검사 성적서

33493

1. 시료내용

2. 수질검사결과

NO	검사항목명	검사기준	검사결과	NO	검사항목명	검사기준	검사결과
1	탁도	5 NTU 이하	0	24	비소	0.05 mg/L 이하	검출
2	총수질경도	500 mg/L 이하	25	25	중금속	0.7 mg/L 이하	검출
3	연화수질경도	100 mg/L 이하	20	26	이산화망간	0.3 mg/L 이하	검출
4	칼슘	200 mg/L 이하	27	27	아연	0.3 mg/L 이하	검출
5	마그네슘	100 mg/L 이하	28	28	수은	0.005 mg/L 이하	검출
6	염소	1.5 mg/L 이하	29	29	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
7	철	0.3 mg/L 이하	30	30	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
8	망간	0.05 mg/L 이하	31	31	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
9	아연	0.05 mg/L 이하	32	32	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
10	납	0.01 mg/L 이하	33	33	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
11	카드뮴	0.01 mg/L 이하	34	34	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
12	크롬	0.05 mg/L 이하	35	35	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
13	비소	0.05 mg/L 이하	36	36	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
14	중금속	0.7 mg/L 이하	37	37	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
15	이산화망간	0.3 mg/L 이하	38	38	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
16	아연	0.3 mg/L 이하	39	39	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
17	수은	0.005 mg/L 이하	40	40	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
18	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	41	41	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
19	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	42	42	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
20	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	43	43	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
21	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	44	44	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
22	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	45	45	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
23	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	46	46	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출

수질검사 성적서

27669

1. 시료내용

2. 수질검사결과

NO	검사항목명	검사기준	검사결과	NO	검사항목명	검사기준	검사결과
1	탁도	5 NTU 이하	0	24	비소	0.05 mg/L 이하	검출
2	총수질경도	500 mg/L 이하	25	25	중금속	0.7 mg/L 이하	검출
3	연화수질경도	100 mg/L 이하	20	26	이산화망간	0.3 mg/L 이하	검출
4	칼슘	200 mg/L 이하	27	27	아연	0.3 mg/L 이하	검출
5	마그네슘	100 mg/L 이하	28	28	수은	0.005 mg/L 이하	검출
6	염소	1.5 mg/L 이하	29	29	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
7	철	0.3 mg/L 이하	30	30	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
8	망간	0.05 mg/L 이하	31	31	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
9	아연	0.05 mg/L 이하	32	32	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
10	납	0.01 mg/L 이하	33	33	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
11	카드뮴	0.01 mg/L 이하	34	34	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
12	크롬	0.05 mg/L 이하	35	35	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
13	비소	0.05 mg/L 이하	36	36	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
14	중금속	0.7 mg/L 이하	37	37	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
15	이산화망간	0.3 mg/L 이하	38	38	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
16	아연	0.3 mg/L 이하	39	39	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
17	수은	0.005 mg/L 이하	40	40	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
18	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	41	41	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
19	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	42	42	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
20	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	43	43	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
21	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	44	44	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
22	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	45	45	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출
23	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	46	46	1,1-디클로로에틸렌	0.005 mg/L 이하	검출

# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

### 증빙서류 예시(소규모)

#### 실행요건관리

##### ① 완제품 검사 시험성적서 (각 인증 유형별)

시험·검사성적서

발행번호	2023-04-03	접수번호	20230705001
시험일자	2023-04-03	검사일월일	2023-03-29
제품명	목욕재조신고압분사	제품구입일(제조번호)	2023-03-29
용량·재질·용액용	목욕재조신고압분사	용액재조신고압분사	
회차	1	시험	1
소재	스테인리스	제조국	한국
업체명	대우건설	전화번호	
소재지	서울	제조	
시험·검사목적	제품 자가품질관리검사		

시험·검사 항목 및 결과

시험·검사 항목	시험·검사 기준	시험·검사 결과	판정	담당자	비고
수중수	mS, pH, msS, M-50000	0.0, 0.0, 0.0	합격	김지현	

##### ② 검교정 내역(온도 등)

교정성적서 CALIBRATION CERTIFICATE

1. 피검자 (Client)  
 기관명 (Name): [정보] 주 (Address): [정보]  
 2. 측정기 (Measurement)  
 기기명 (Measurement): 온도저시계계 제작회사 및 형식 (Manufacturer and Model Name): Autronics, TK45  
 기기번호 (Serial Number): Q26513  
 3. 교정 일자 (Date of Calibration): 2022. 11. 02  
 4. 교정 환경 (Environment)  
 온도 (Temperature): (20.0 ± 0.5) °C 습도 (Humidity): (41 ± 2) % RH  
 교정장소 (Location): □ 교정실(온습도 Hum. Lab.) ■ 현장교정(On-site Calibration)  
 (주소: [정보])  
 5. 측정준비도 소급성 (Traceability)  
 측정방법 및 소급성 시술 (Calibration method and/or brief description)  
 상기 기기는 온도 저시계(제어장치서) 교정장치서(DYCT-1-501-06)에 따라 국가측정소기관으로부터 측정의 소급성이 확보된 표준장비를 이용하여 교정되었습니다.

교정에 사용된 표준범위 명세 (List of used standards/specifications)

구분	기타명	제작회사 및 형식	기기번호	저기교정일월일차	교정기관
HAND-HELD CALIBRATOR	Boomer, MCP-MP	23083	2023.09.04	한국측정기술원	

6. 교정 결과 (Calibration result): [정보]  
 7. 측정불확도 (Measurement Uncertainty): [정보]

측정	확정	확정	확정
온도	±0.02	±0.02	±0.02

대표이사

##### ② 검교정 내역(온도 등)

자체 검·교정 일자

검·교정 제목명	교정 일자
디지털온습도계	2023.03.14

검·교정 방법

- 공인기관에서 검교정된 표준 온습도계 준비(측정 단위 0.1°C, 동일 온도와 습도범위를 측정할 수 있는 온습도계)
- 검교정된 표준 온습도계와 비교

판정기준

온도: ± 1°C, 습도: ± 5%RH

개선조치 방법

- 판정 기준에 이탈 시 온습도계 교정(또는 보정) 후 재 측정하여 기준 이내로 수정
- 교정(또는 보정) 불가능한 경우 온습도계 교체
- 교체 불가능한 경우 외부업체 의뢰

검교정 온습도계 사진

결과 값 사진

구분	검교정된 표준 온습도계 값(A)	온습도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정
1차 온도	21.8	21.8	0.0	합격
구분	검교정된 표준 온습도계 값(A)	온습도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정
1차 습도	31	30	1	합격

이탈 내용

1차 합격 판정

개선조치 및 결과

온도 표시값이 0.0°C, 습도 표시값이 1%RH차이를 보이나, 판정기준에 적합함

##### ③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함)

저수조(물탱크) 청소필증

상호(명칭): [정보]

실시면적: 저상저수조 3 Ton(외부) 총계 3 Ton

재질 종류: FRP

소재지: [정보]

위생관리 담당자(직명): [정보]

실시기간: 2022년 10월 23일

소독약품명: 차이염소산나트륨

간이수질: 잔류염소농도 0.29 mg/L, pH 7.4, 색도 1, 탁도 0.2 NTU

수도법 제21조 관련 수도시설의 위생관리 등에 관한 규칙 제4조에 의거하여 위외국이 저수조 위생관리(청소)를 실시하였음을 증명합니다.

2022년 10월 23일

시험업체: [정보]

상호: [정보]

소재지: [정보]

전화: [정보]

대표: [정보]

# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

### 증빙서류 예시(소규모)

#### HACCP관리

#### ① CCP 유효성 평가내역(각 인증 유형별, 각 CCP별)(CCP-B)

##### 한계기준 설정(가열공정)

###### ▶ 가열공정 한계기준 설정

- ① 제품의 품질을 확인하기 위하여 관능평가 실시  
: 관능평가를 실시하여 생산 가능한 품질이 될 수 있는 가열온도 범위, 가열시간 범위, 풍온 등 1차 설정 실시
- ② 관능평가에서 설정된 기준을 참고, 시생산 등을 통하여 설비가 작동되는 오차범위(온도범위, 시간, 풍온 등)를 고려하여 보다 구체적으로 기준을 설정하고, 최적의 품질 범위를 설정한다.
- ③ 구체적으로 설정한 조건을 토대로 최소자, 최대자 범위 등 식중독균 검사를 실시하고, 유효성이 있는지 여부를 확인한 후 최종 한계기준을 설정한다.

###### ▶ 관능평가(과자)

기준	가열시간	외관	조직감	맛	향
설정온도 상하단 265℃	7±2초	○	○	○	○

###### ▶ 관능평가(곡류가공품)

기준	가열시간	외관	조직감	맛	향
설정온도 208℃	5분30초 +30초	○	○	○	○

\* 가열시간은 가열설비의 특성 반영(연속식 가열기, 배치 가열기 등)하여 평가 필요

###### ▶ 한계기준 설정

제품명	가열(설정)온도	작업온도	가열시간
상하단 265℃	250~265℃	7±2초	
208℃	180~208℃	5분30초+30초	

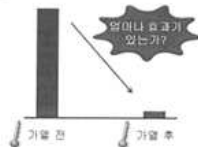
###### □ 상기 결과로 가열공정의 한계기준은

- 과자 상/하단 265℃, 시간 7±2초로 설정  
\* 가열(설정)온도 변경 시 적합한 작업도에서 작업이 이루어지지 않음, 모니터링 시 작업온도 확인
- 곡류가공품 설정온도 208℃, 가열시간 5분30초+30초 설정  
\* 가열시간의 경우 가열(설정)온도 도달 전 까지 종료되지 않음

##### 한계기준 설정(가열공정)

###### ▶ 한계기준 유효성 평가

: 유효성 평가는 현재 설정한 한계기준이 식중독균 등을 사멸시키는데 얼마나 효과가 있는지 확인



: 가열 전/후 시료를 외부공인기관에 맡기거나, 자체 실험실에서 미생물 검사를 통하여 효과를 확인하고, 그 결과를 기록한다.

※ 가열 전 시료: 가열하기 직전의 반제품

가열 후 시료: 한계기준에 맞게 가열된 반제품

분석항목(과자)		실질 유효수	
항목	구분	265℃, 7±2초	가열 전
일반세균	정상	660	40
대장균군	정상	0	0
리스테리아 모노사이토제네스	정상	음성	음성
장출혈성대장균	정상	음성	음성
살모넬라균	정상	음성	음성
비실러스 세레우스	정상	음성	음성
황색포도상구균	정상	음성	음성
클로스트리디움 퍼프린켄스	정상	음성	음성

□ 상기 결과로 자사에서 설정한 한계기준의 유효성 평가 실험 결과 유효성이 있는 것으로 나타남

#### 참고용 시험성적서

본 성적서는 식용의약품안전처 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따른 것이 아닙니다.

발행번호	202102131-001	접수번호	202102131-002
검사완료일	2022-05-20	접수완료일	2022-05-20
제품명	[제품명/제조번호]		
등록제조번호	[등록제조번호]		
유형	제품명	수용구분	
제품수입일	유통(유통처/지킴)	유통(유통처/지킴)	
의뢰자	성명	전화번호	
의뢰자	소재지	주소	
제품명	업체명	제조국	
제품명	소재지	주소	
시험목적	식품 (가열공정)유효성평가		

#### 시험 항목 및 결과

시험 항목	시험 기준	시험 결과	비고
일반세균(CFU/g)	기준없음	660	
대장균군(CFU/g)	기준없음	0	

발행처: 상지실험연구원  
 시험장사명: [시험장사명]      시험결과제출처: [시험결과제출처]

비고:  
 \* 본 시험실적서는 법적 효력이 없으며, 시험목적 이외에는 사용될 수 없습니다.  
 2022년05월30일

#### 참고용 시험성적서

본 성적서는 식용의약품안전처 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따른 것이 아닙니다.

발행번호	202102131-001	접수번호	202102131-002
검사완료일	2022-05-20	접수완료일	2022-05-20
제품명	[제품명/제조번호]		
등록제조번호	[등록제조번호]		
유형	제품명	수용구분	
제품수입일	유통(유통처/지킴)	유통(유통처/지킴)	
의뢰자	성명	전화번호	
의뢰자	소재지	주소	
제품명	업체명	제조국	
제품명	소재지	주소	
시험목적	식품 (가열공정)유효성평가		

#### 시험 항목 및 결과

시험 항목	시험 기준	시험 결과	비고
장출혈성대장균	기준없음	음성	
비실러스세레우스	기준없음	음성	
클로스트리디움퍼프린켄스	기준없음	음성	
황색포도상구균	기준없음	음성	
리스테리아모노사이토제네스	기준없음	음성	
살모넬라	기준없음	음성	

\* 본 성적서는 법적 효력이 없으며, 시험목적 이외에는 사용될 수 없습니다.  
 2022년05월30일

# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

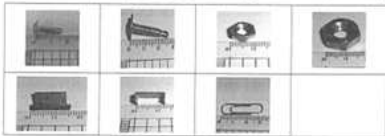
### 증빙서류 예시(소규모)

#### ① CCP 유효성 평가내역(각 인증 유형별, 각 CCP별)(CCP-P)

##### 한계기준 설정(금속검출공정)

###### ▶ 금속검출공정 한계기준 설정

- 원료 및 공정 환경에서 유래 가능한 모든 금속 이물질의 종류와 수를 조사·정리한다.
- 조사 결과에는 사진 및 크기, 수를 기재하고, 크기가 가장 작은 이물질을 명시한다.
- 우리 회사에서 발생 가능한 금속이물질(Fe, Sus)은 10 mm 이상으로 파악



###### ② 금속검출기 자체의 최적 감도를 설정한다.

- 금속검출기의 제어한을 조작하여 감도에 따른 위치별 테스트 피스의 검출 양상을 조사하여 결과를 기록한다.
- 적절한 기계 감도 설정 후, 이물이 없는 것으로 확인된 공정용을 금속검출기에 위치별로 통과시켜 검출이 되는지의 여부를 확인하고 기록한다.
- 이물이 없는 것으로 확인된 공정용에 테스트 피스를 넣고, 테스트 피스의 크기별, 위치별로 금속검출기의 검출 성능을 시험하고 기록한다.

품목	감도	Fe	Sus
과자	120	2.5	4.0
국유기공물	120	2.5	4.0

##### 한계기준 설정(금속검출공정)

###### ▶ 금속검출공정 한계기준 설정

###### : 실험 준비물



###### : Fe 시편으로 검출 능력 테스트(○: 잡아냄, X: 그냥 통과)

금속검출기 피널 위치	감도	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)
피널 최	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 중	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 후	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

###### : Sus 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 피널 위치	감도	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)
피널 최	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 중	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 후	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

###### 금속검출기 순수 검출 능력 테스트 결과

적정감도	측정 결과	
	Fe	Sus
120	2.5	4.0

##### 한계기준 설정(금속검출공정)

###### : 제품(300g) + Fe 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 피널 위치	구분	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)
피-상	피-상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피-중	피-중	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피-하	피-하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중-상	중-상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중-하	중-하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
후-상	후-상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
후-하	후-하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

##### 한계기준 설정(금속검출공정)

###### : 제품(300g) + Sus 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 피널 위치	구분	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)
피-상	피-상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피-중	피-중	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피-하	피-하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중-상	중-상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중-하	중-하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
후-상	후-상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
후-하	후-하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

###### 우리 회사 금속검출 한계기준 설정 결과

제품명	우리 회사 한계기준			
	감도	중량	Fe	Sus
과자	120	300g	2.5	4.0



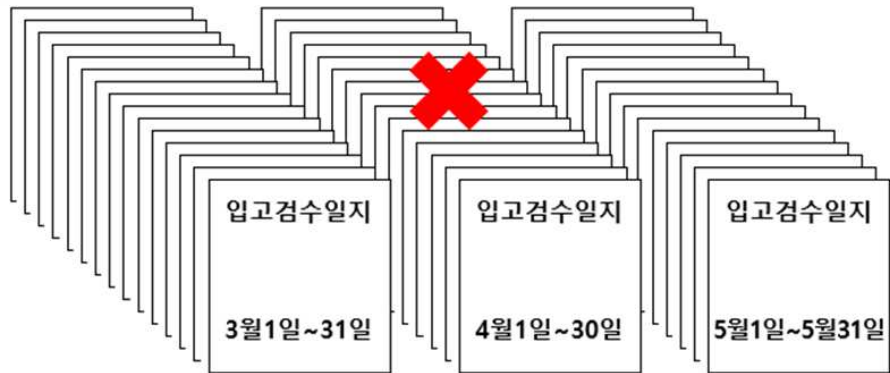
## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

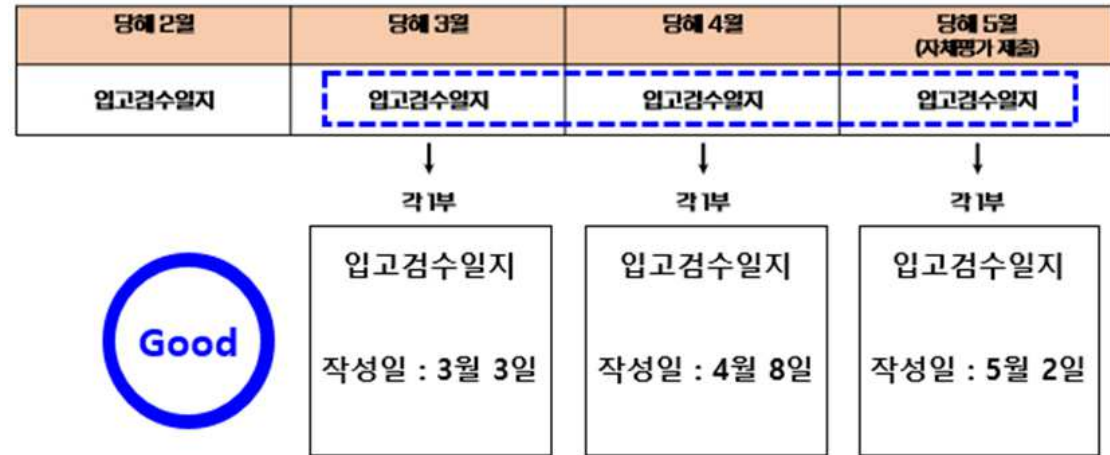
제출방법 이해

3부(월1회/최근 3개월) 제출 방법 이해  
(입고검수 점검일지 제출 예시)

☹️ 3개월 동안 작성한 모든 일지를 제출하는 것이 아님



😊 최근 3개월 동안 각 월에 작성한 일지 1부씩 총 3부를 제출



## II. 자체평가 절차

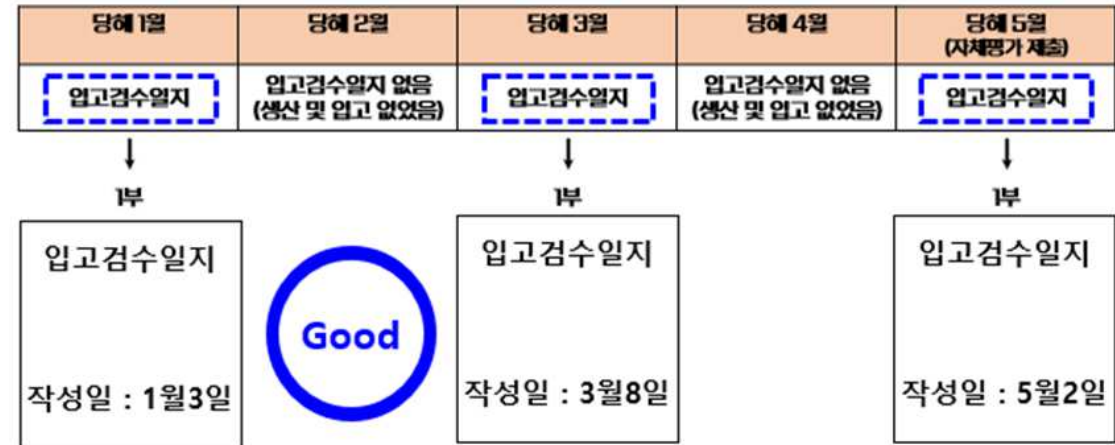
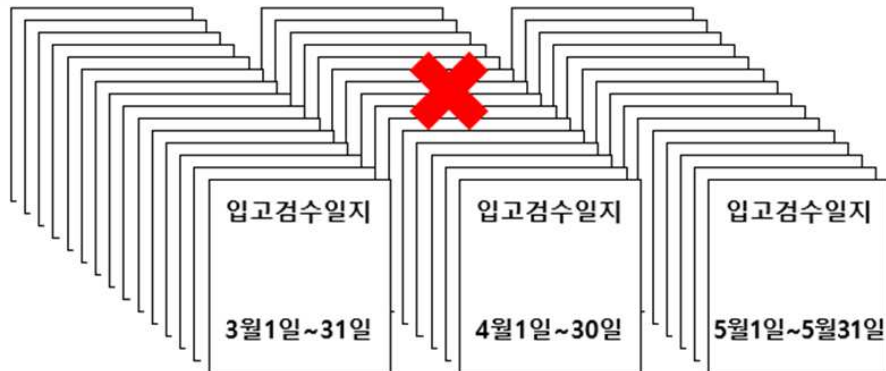
### 3. 제출 서류

제출방법 이해

3부(월1회/최근 3개월) 제출 방법 이해  
(입고검수 점검일지 제출 예시)

☹️ 3개월 동안 작성한 모든 일지를 제출하는 것이 아님

😊 최근 연속한 3개월이 아니더라도 부득이한 사정이 있었을 경우  
최근 3개월 동안 **각 월에 작성한 일지 1부씩 총 3부** 제출



## II. 자체평가 절차

### 3. 제출 서류

제출방법 이해

2부(최근 성적서, 직전 성적서) 제출 방법 이해  
(지하수 수질검사 시험성적서 제출 예시)

😊 검사 주기(연 1회, 반기 1회)에 따라 검사한 **최근 수질검사성적서 1부**와 **직전 수질검사 성적서 1부씩 총 2부**를 제출

\* 저수조 청소내역도 검사 주기에 따라 동일한 방법으로 제출

연1회 검사에 해당되는 경우 예시

전전년(2024년) 4월	전년(2025년) 4월	당해(2026년) 4월	당해(2026년) 5월 (자체평가 제출)
지하수 수질검사성적서	지하수 수질검사성적서	지하수 수질검사성적서	
	↓ 1부	↓ 1부	
	지하수 수질검사 성적서 검사일 : 2025년 4월 0일	지하수 수질검사 성적서 검사일 : 2026년 4월 0일	

Good

# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

제출방법 이해

각 유형별, 각 CCP별 각 3부(월 1회/최근 3개월) 제출방법 이해  
(CCP 모니터링 점검일지 제출 예시)

[ HACCP 인증 유형이 2개인 업체의 제출 예시 ]

우리 회사 HACCP 인증 유형 및 중요관리점				
인증유형	빵류		떡류	
중요관리점(CCP)	굽기 (CCP-B)	금속검출 (CCP-P)	증자 (CCP-B)	금속검출 (CCP-P)



하나의 인증 유형만 선택하여 각 모니터링 일지를 제출하는 것이 아님

당해 2월				당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)			
빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류	
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출
↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓	
1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부	
CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)	
작성일 2026.3.1		작성일 2026.3.1		작성일 2026.4.1		작성일 2026.4.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1	



최근 3개월 동안 각 월에 작성한 각 인증 유형별 중요관리점  
모니터링 일지 1부씩 총 12부를 제출

당해 2월				당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)			
빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류	
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출
↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓	
1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부	
CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-B 모니터링 일지 (증자)		CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-B 모니터링 일지 (증자)		CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-B 모니터링 일지 (증자)		CCP-B 모니터링 일지 (굽기)		CCP-B 모니터링 일지 (증자)	
작성일 2026.3.1		작성일 2026.3.9		작성일 2026.4.1		작성일 2026.4.6		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.5	
CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출)	
작성일 2026.3.1		작성일 2026.3.9		작성일 2026.4.1		작성일 2026.4.6		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.1		작성일 2026.5.5	



# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

### 제출방법 이해

### 검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(선행요건관리)

☹️ **검·교정 대상으로 실시한 모든 검·교정 내역을 제출하는 것이 아님**



대상 분류하여 각 분야별 대표 검·교정 내역 1부씩 제출

☞ 주의

- 1) 검교정 대상은 모두 검교정 해야함
- 2) 표준기를 이용하여 자체 검교정을 하였다면, 표준기에 대한 공인기관 성적서도 제출



# II. 자체평가 절차

## 3. 제출 서류

### 제출방법 이해

### 검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(HACCP 관리)

☹️ 모니터링 장비 대상으로 실시한 모든 검·교정 내역을 제출하는 것이 아님

우리 회사 검교정 대상(CCP모니터링 관련)				
구분	행류		역류	
	CCP-B(균기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(증자)	CCP-P(금속검출)
한계기준	오븐 온도, 가열 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출	압력, 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출
사용장비 (모니터링 장비)	오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B
	7부	2부 <b>X</b>	7부	2부
자체 검교정 일자 (또는 성적서)	자체 검교정 일자 (또는 성적서)	자체 검교정 일자 (또는 성적서)	자체 검교정 일자 (또는 성적서)	자체 검교정 일자 (또는 성적서)
오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출 A, B 유효성평가 내역	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출 A, B 유효성평가 내역	금속검출 A, B 유효성평가 내역

모니터링 장비 분류하여 각 장비별 대표 검·교정 내역 1부씩 제출



주의

- 1) 검교정 대상은 모두 검교정 해야함
  - 2) 표준기를 이용하여 자체 검교정을 하였다면, 표준기에 대한 공인기관 성적서도 제출
- \* 금속검출기는 유효성 평가를 실시하였을 경우 검·교정을 실시한 것으로 인정한다. 단 정상적으로 작동하며, 유효성 평가 결과가 적절해야한다(HACCP 평가매뉴얼)



우리 회사 검교정 대상(CCP모니터링 관련)				
구분	행류		역류	
	CCP-B(균기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(증자)	CCP-P(금속검출)
한계기준	오븐 온도, 가열 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출	압력, 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출
사용장비 (모니터링 장비)	오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B
	3부	1부	3부	1부
Good	자체 검교정 일자 (또는 성적서) 오븐 온도계 1부, 타이머 1부, 탐침 온도계 1부	자체 검교정 일자 (또는 성적서) 금속검출 유효성평가 내역 1부	자체 검교정 일자 (또는 성적서) 압력계 1부, 타이머 1부, 탐침 온도계 1부	자체 검교정 일자 (또는 성적서) 금속검출 유효성평가 내역 1부

## II . 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 자체평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

## II. 자체평가 절차

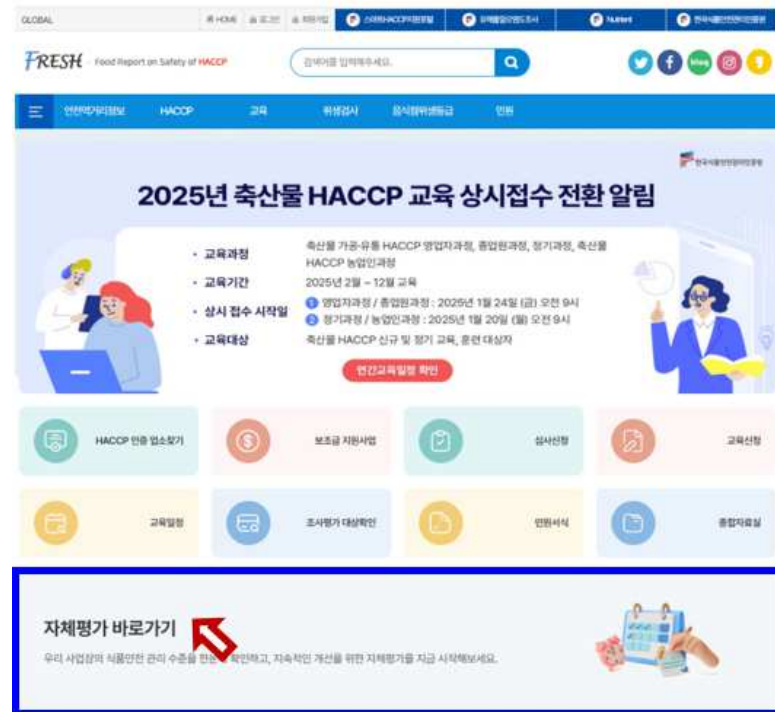
### 4. 평가 제출

☑ 자체평가 시스템을 이용한 제출(식품 및 축산물 HACCP 인증 업소 모두 사용 가능)

○ 자체평가 완료 후 자체평가 시스템을 이용하여 결과 및 증빙서류 등 제출

☞ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지, <https://www.haccp.or.kr>) 접속 → "프레시(FRESH)"에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치) → "FRESH 바로가기" 클릭 → "자체평가 바로가기" 클릭 → 로그인 후 자체평가 제출

★ 자체평가 시스템 이용은 자체평가 따라하기 부록 자체평가 시스템 이용 방법 매뉴얼을 참조



## II. 자체평가 절차

### 4. 평가 제출

#### ☑ 평가 제출

#### 평가표 입력

선행요건관리 회수 프로그램 관리

51	부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립 운영하여야 한다. (0~2점)	1점	[기준]- 자체회수 기준 보완 필요
		1점	[기준]-1월 출고 제품 문헌 기록관리 미흡
소계		98 / 100	98점 (적합)

HACCP관리 7.교육 훈련

1	HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육, 훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10)	8점	[만족]-선임사원 교육 참가 반영 필요
2	교육, 훈련은 교육, 훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)	6점	[일부 미흡]-1월 교육 훈련 결과 기록 미흡
3	HACCP팀원은 교육, 훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)	10점	
소계		194 / 200	97점 (적합)

작성한 평가표를 보고 직접 점수 입력과 미흡사항 입력 가능

#### 제출 서류 업로드

#### 증빙서류 소규모

구분	서류명	건본	파일첨부	확인	미제출 사유
1	HACCP 인증서 사본 ① 인증서 앞, 인증서 뒤, 인증서 별지 각각 제출	건본	첨부	○제출 ●미제출	
2	안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 ① 앞장, 현황표, 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표 각각 제출	건본	첨부	○제출 ●미제출	증빙자료 개별 업로드 가능
3	원료 입고검사 점검일지 - 3부(최근 3개월 내 월별 1부) ① 최근 3개월 내 원료 입고 내역이 없는 경우 직전 서류 3부 제출	건본	첨부	○제출 ●미제출	제출 예시본 확인 가능
4	원료 검사성적서 - 2부(최근 3개월 내 1부) ① 당 업소의 인증 유통별 주원료 2종 이상 제출(+ 주원료 각각에 대하여 1부 제출) * 예) A업소 : A유형(주원료A, 주원료B) 시 제출 방법 - A유형 : 주원료 A 1부, 주원료B 1부 ② 최근 3개월 내 원료 검사 내역이 없는 경우 직전 검사성적서 1부 제출	건본	첨부	○제출 ●미제출	

## II. 자체평가 절차

### 4. 평가 제출

#### ☑ 자체평가 우편제출(IT 취약계층 등 부득이한 경우)

##### ○ 지방청 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지방청 해당 부서로 정확히 기입 (예시) 서울지방식품의약품안전청 식품안전관리과

\* (식품 업체)는 식품안전관리과, (축산물 업체)는 농축수산물안전과로 제출

\* (대구청, 대전청)은 식품, 축산물 구분 없이 식품안전관리과로 제출하되 우편봉투의 보내는 사람에  
식품 또는 축산물을 표시하여 제출(예시 - 보내는 사람 : 홍길동식품(식품))

- 자체평가 결과 및 증빙서류 우편 제출

주소는 "자체평가 따라하기 매뉴얼" 또는 "자체평가 대상 확인" 사이트에서 확인 가능
--

##### ○ 인증원(지원) 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지원 해당 부서 또는 출장소로 정확히 기입

(예시) 한국식품안전관리인증원 서울지원 연장심사팀

- 자체평가 결과 및 증빙서류 등 우편 제출

## II. 자체평가 절차

### 5. 주의 사항

#### ☑ 자체 평가 부실 운영

○ 제출한 자체평가 관련 서류를 검증한 결과에 따라



**불시 현장 조사평가 실시**

☞ 자체평가를 부실하게 운영한 경우

☞ 자체평가 기간 내 미 실시 또는 제출하지 않은 경우

#### ☑ 즉시인증취소(One-strike-out)

○ 기준 상시 준수

- 평가 시 즉시 인증취소에 해당하는지 점검하여 인증취소로 이어지지 않도록 HACCP 관리기준을 지속적으로 운영

< 식품 및 축산물 안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준 >

- ① 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 식품안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 식품 및 축산물 안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우
- ② 식품 및 축산물 안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우
- ③ 신규 제품 또는 추가된 공정에 대해 식품 및 축산물 안전관리인증기준에서 정한 위해요소 분석을 전혀 실시하지 않은 경우
- ④ 식품 및 축산물 안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선조치를 이행하지 않은 경우
- ⑤ 지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우(식품에 한함)

# II. 자체평가 절차

## 5. 주의 사항

참고 : 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

미흡사례	올바른 사례																																								
<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> </tr> <tr> <td>관정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>주요안전조항 위반여부</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td></td> <td></td> <td>없음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 평가결과 점수를 공백으로 두는 경우</p>	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	적합			없음				교육훈련 이수여부				이수	<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> </tr> <tr> <td>관정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>주요안전조항 위반여부</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td>88점(88%)</td> <td>178점(89%)</td> <td>없음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 평가결과 점수를 정확하게 산정하여 기입</p>	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	적합	88점(88%)	178점(89%)	없음				교육훈련 이수여부				이수
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과																																						
관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부																																						
적합			없음																																						
			교육훈련 이수여부																																						
			이수																																						
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과																																						
관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부																																						
적합	88점(88%)	178점(89%)	없음																																						
			교육훈련 이수여부																																						
			이수																																						
<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> </tr> <tr> <td>관정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>주요안전조항 위반여부</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td>100점</td> <td>100점</td> <td>없음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 점수를 왜곡하여 만점처리하는 경우</p> <p>1) 인증 평가용 식용(식용첨가물 포함)제조-가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 밥의 포장), 축산물가공업</p> <table border="1"> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수</th> <th>비고</th> </tr> <tr> <td>1. HACCP</td> <td>1. HACCP를 구성하고 임직원 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)</td> <td>10점</td> <td></td> </tr> </table> <p>→ 인증평가용 평가표를 사용한 경우</p>	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	적합	100점	100점	없음				교육훈련 이수여부				이수	평가항목	평가내용(예)	평가점수	비고	1. HACCP	1. HACCP를 구성하고 임직원 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)	10점		<p>15) 사후관리용 식용(식용첨가물 포함)제조-가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 밥의 포장), 축산물가공업</p> <table border="1"> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수</th> <th>비고</th> </tr> <tr> <td>1. HACCP</td> <td>1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 각 조항의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)</td> <td>10점</td> <td></td> </tr> </table> <p>→ 사후관리용 평가표를 사용 (업종에 맞는 '사후관리용' 문구 확인)</p>	평가항목	평가내용(예)	평가점수	비고	1. HACCP	1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 각 조항의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)	10점					
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과																																						
관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부																																						
적합	100점	100점	없음																																						
			교육훈련 이수여부																																						
			이수																																						
평가항목	평가내용(예)	평가점수	비고																																						
1. HACCP	1. HACCP를 구성하고 임직원 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)	10점																																							
평가항목	평가내용(예)	평가점수	비고																																						
1. HACCP	1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 각 조항의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)	10점																																							
<table border="1"> <tr> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수</th> <th>비고</th> </tr> <tr> <td>영업용 관리</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>작업용</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 작업용은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 온도에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3항)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업용(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외벽의 오염물이나 배설물, 살처분 등의 취급을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (10-3항)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>→ 평가항목별 점수를 매기지 않거나, 구체적인 미흡사항을 기입하지 않는 경우</p>	평가내용(예)	평가점수	비고	영업용 관리			작업용			1. 작업용은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 온도에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3항)			2. 작업용(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외벽의 오염물이나 배설물, 살처분 등의 취급을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (10-3항)			<table border="1"> <tr> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수</th> <th>비고</th> </tr> <tr> <td>영업용 관리</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>작업용</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 작업용은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 온도에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3항)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업용(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외벽의 오염물이나 배설물, 살처분 등의 취급을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (10-3항)</td> <td>2</td> <td>· 참조항목에 미흡</td> </tr> </table> <p>→ HACCP 평가 매뉴얼에 따라 평가하여 각 평가항목별 점수를 정확하게 매기고, 미흡사항을 구체적으로 기입</p>	평가내용(예)	평가점수	비고	영업용 관리			작업용			1. 작업용은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 온도에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3항)	3		2. 작업용(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외벽의 오염물이나 배설물, 살처분 등의 취급을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (10-3항)	2	· 참조항목에 미흡										
평가내용(예)	평가점수	비고																																							
영업용 관리																																									
작업용																																									
1. 작업용은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 온도에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3항)																																									
2. 작업용(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외벽의 오염물이나 배설물, 살처분 등의 취급을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (10-3항)																																									
평가내용(예)	평가점수	비고																																							
영업용 관리																																									
작업용																																									
1. 작업용은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 온도에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3항)	3																																								
2. 작업용(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외벽의 오염물이나 배설물, 살처분 등의 취급을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (10-3항)	2	· 참조항목에 미흡																																							

미흡사례	올바른 사례
<p>종합평가</p> <p>점수 합계</p> <p>&lt;관정기준&gt; 평가 조사 평가 : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제거의 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>&lt;감정기준&gt; 평가 조사 평가 : 전년도 평가 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감정 점수의 2 배를 감점한다.</p> <p>→ 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 기입하지 않는 경우</p>	<p>종합평가</p> <p>점수 합계</p> <p>85/100</p> <p>85 점(%)</p> <p>&lt;관정기준&gt; 평가 조사 평가 : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제거의 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>&lt;감정기준&gt; 평가 조사 평가 : 전년도 평가 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감정 점수의 2 배를 감점한다.</p> <p>→ 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입</p>
<p>새로보조점</p> <p>9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 복벽 선별 및 검사구역 작업장 등은 유인물인이 필요한 조도(80룩스 이상)를 유지하여야 한다. (10-1항)</p> <p>2점 - 온도관리 미흡</p> <p>→ 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우 (조도내용을 온도관리에 평가)</p>	<p>온도·습도 관리</p> <p>16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리체계를 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 계절의 안전성 및 적정성을 확보하기 위한 습도관리도 확충 수립·운영하여야 한다. (10-1항)</p> <p>2점 - 온도관리 미흡</p> <p>→ 평가항목에 맞는 기준 및 현장평가 실시 (온도·습도 관리에 온도관리 평가)</p>
<p>실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우</p>	<p>시험성적서 + 점검일지</p> <p>→ 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 사진 또는 사본(복사본)으로 제출</p>

## Ⅲ. 소규모 등 자체평가 예시

---

# Ⅲ. 소규모 등 자체평가 예시


## ☑ 자체평가 예시(평가표 작성) ☞ 자체평가 예시 참고하여 평가표 작성

- 평가실시 : 선형요건관리
  - 소규모 HACCP 선형요건관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

[평가표]

평가내용	평가결과 (0-3점)	비고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]


구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 적법성 및 밀폐 설정 - 건축물의 허가등록·신고 여부 - 원료·원제품 종사자 출입문, 창문, 벽·천장, 배관 등 틈새 ② 차단 설정 - 배기구 방충망, 외부와 연결된 문에 대한 에어커튼(비닐커튼) 또는 이중문 설치 등 ② 오염물질 등 제거 설정 - 작업장 주변 오염물질 제거 등	- 기준 미흡 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 일지 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] 	- 현장 미흡 현장 출입문(원료·원제품) 등 밀폐 미흡 천장 구멍 밀폐 미흡

- 평가실시 : HACCP관리
  - 소규모 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

[평가표]

평가내용	평가결과 (0-5점)	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① HACCP 팀은 식품안전 보장을 위해 적절한 조직으로 구성되었으며, 각 인력의 책임과 역할이 정확히 분배되어 있어야 한다 - HACCP 팀구성이 적절성 여부 및 현행화 - HACCP 팀구성원의 책임과 역할 설정 여부 및 현행화 - 팀구성원간 인수인계 절차와 방법 수립 여부 및 준수  	- 인수인계 절차 및 방법 수립 미흡 - 팀원 부재 시 인수인계 관리 미흡

감사합니다  
(Thank you)



해당 문서에 사용한 글꼴은 "무료글꼴, 아산시, 이순신돋움체(L, M, B)" 입니다