

2026년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

2026. 2.



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원

「2026년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기」는
예시를 바탕으로 HACCP 인증업소의 자체평가 수행에
도움을 주기 위해 제작되었습니다.
이를 참고하여 영업자는 올바른 방법으로
자체평가를 실시하여 주시기 바랍니다.

CONTENTS

I. 개 요	1
1. 자체평가란?	3
2. 자체평가 개요	4
II. 자체평가 절차	5
1. 자체평가 사전 준비	7
- 참고. 업종별 평가항목 및 점수체계	15
- 참고. 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시)	17
2. 자체평가 실시	18
- 참고. 평가 배점기준 및 미흡사항 기록(예시)	20
3. 자체평가 결과 제출 서류	24
- 참고. 증빙서류 예시(소규모)	27
- 참고. 증빙서류 제출 방법의 이해	33
4. 자체평가(결과 및 증빙서류 등) 제출	38
5. 주의사항	42
- 참고. 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)	43
III. 소규모 등 자체평가 예시	45
1. 자체평가 일정 수립	47
2. 평가자료 준비	47
3. 평가자 구성	48
4. 평가실시	48
- 선행요건관리	51
- HACCP관리	80
IV. 문의처	107



I

개 요

1 자체평가란?

■ 목적

- HACCP 인증업소의 관리기준을 제대로 준수하고 있는지 여부를 업소가 자체적으로 평가하여 미흡한 부분은 스스로 개선·보완함으로써, 자율관리 능력을 제고하기 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?

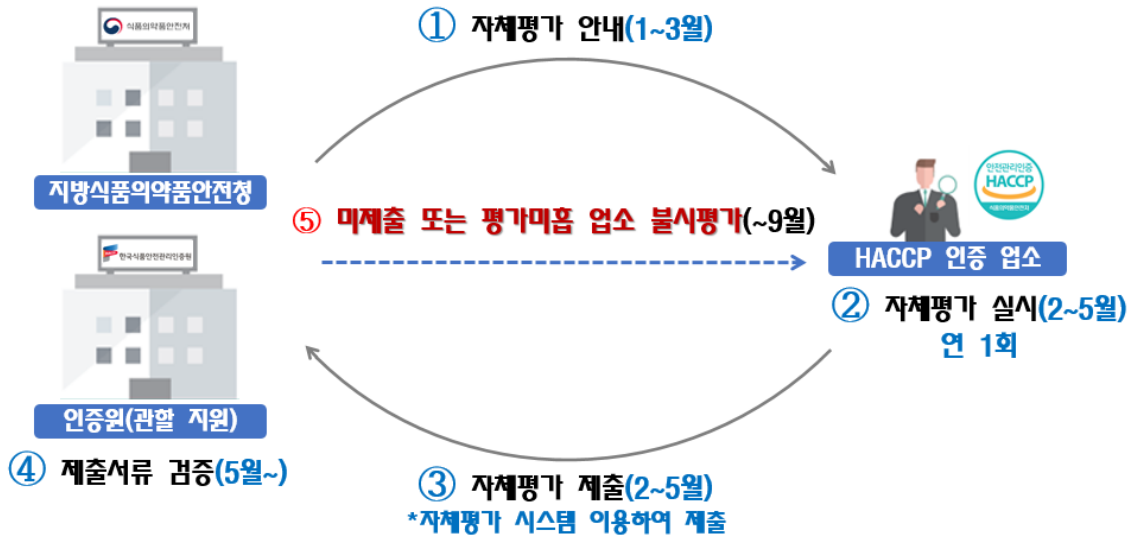
- 업소 스스로 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검
 - 관리계획의 적절성, 실행 여부 등을 자체적으로 평가하고 문제점이 있는 경우 신속하게 개선·보완



* 유효성 평가 : HACCP 관리기준이 올바르게 수립되어 있는지 점검

* 실행성 검증 : HACCP 관리가 기준대로 이행되고 있는지 점검

2 자체평가 개요



■ 자체평가 대상, 검증 및 사후관리

구분	주체	주요내용
평가안내 (1~3월)	지방청, 인증원	당해연도 식품 및 축산물 분야 HACCP 인증업소 중 자체평가 대상
자체평가 실시 (2월~5월)	HACCP 인증업소	연 1회 (실시상황평가표에 따른 자체평가 실시 및 증빙서류 준비)
자체평가 제출 (2월~5월)	HACCP 인증업소	(평가완료 시) 자체평가 시스템을 이용하여 자체평가 제출 ※ IT 취약계층 등 부득이한 경우에만 관할 지방식품안전청 및 한국식품안전관리인증원 지원의 안내에 따라 우편 제출
제출서류 검증 (5월~)	지방청, 인증원	자체평가 결과 및 적정성 등 확인(증빙서류 포함)
불시평가 (~9월)	지방청, 인증원	평가미흡 업소 또는 미제출 업소에 대한 불시평가 실시

※ 자체평가 일정은 기관에 따라 다를 수 있음



II

자체평가 절차

1 자체평가 사전 준비

■ 자체평가 제출 대상

- 연초 자체평가 대상으로 선정된 HACCP 인증업소('26.2월말 고지 예정)

〈식품 및 축산물 업종〉

- | | | |
|--------------|-------------|-------------|
| · 식품제조·가공업 | · 기타식품판매업 | · 식용란선별포장업 |
| · 건강기능식품제조업 | · 식품소분업 | · 식육포장처리업 |
| · 집단급식소식품판매업 | · 식품냉동·냉장업 | · 식육즉석판매가공업 |
| · 즉석판매제조가공업 | · 식품운반업 | · 축산물 판매업 |
| · 집단급식소 | · 공유주방 이용업소 | · 축산물 보관업 |
| · 식품접객업 | · 축산물가공업 | · 축산물 운반업 |

■ 사전 확인사항

- HACCP 교육이수 여부
 - (신규교육) HACCP 적용업소 인증 신청 시 또는 인증일로부터 6개월 이내에 이수해야 합니다. ☞ **신규교육 미이수 주의!**
 - (정기교육) 연 1회 이상 4시간 이수 또는 자체평가 시 당해연도 교육을 아직 수료하지 않은 경우에는 교육 이수 계획을 수립해야 합니다. ☞ **전년도 정기교육 미이수 주의!**
- 중요관리점(CCP) 변경 여부
 - CCP를 변경(추가·삭제 등)하려는 경우 변경 신청(인증원 지원)을 해야 합니다. 변경 신청 없이 CCP를 변경하였다면 즉시 변경 신청을 해야 하며, 변경 승인 완료 후 자체평가를 실시(제출)해야 합니다.
 - ☞ **신규제품 CCP 확인!** (CCP의 한계기준은 변경 신청사항 아님)
- ★ **주의 :** CCP를 변경하려는 경우 변경 신청을 해야 하며, 변경 심사 후 CCP 변경 가능
- 평가 미흡 사항 개선 여부
 - 인증(연장) 또는 이전 조사·평가 결과의 미흡 사항을 개선 조치해야 합니다.

▣ 평가 대상 및 평가 담당 기관(지방청 및 인증원) 확인

◦ 평가 대상 및 담당 기관

담당 기관	조사·평가 관리 대상
식품의약품안전처 지방식품의약품안전청	- 식품 업소 - 축산물 의무적용 업소 : 식육가공업, 유가공업, 알가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업(1, 2단계)
한국식품안전관리인증원 지원	- 지방식약청 관리 대상 이외 업종(축산물 자율적용 업소)

- 지역별 관할 지방청 및 지원(출장소 포함)

식품의약품안전처	
지역	지방식품의약품안전청
서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원	서울청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)
부산, 울산, 경남	부산청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)
인천, 경기 남부(경기 북부 관할지역 제외)	경인청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)
대구, 경북	대구청(식품안전관리과)
광주, 전북, 전남, 제주	광주청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)
대전, 세종, 충북, 충남	대전청(식품안전관리과)

한국식품안전관리인증원	
지역	지원
서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원(양구, 인제, 철원, 춘천, 화천, 홍천)	서울지원(연장심사팀)
강원(서울지원 관할 지역을 제외한 나머지 강원 지역)	↳ 강원출장소
부산, 울산, 경남	부산지원(연장심사팀)
인천, 경기 남부(경기 북부 관할지역 제외)	경인지원(연장심사팀)
대구, 경북	대구지원(연장심사팀)
광주, 전북, 전남	광주지원(연장심사팀)
제주	↳ 제주출장소
대전, 세종, 충북, 충남	대전지원(연장심사팀)

◦ 조사·평가 대상 확인

- 온라인 사이트를 통하여 자체평가/현장평가 대상 여부 및 담당 기관 확인

☞ 2월말 확인 가능

☞ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지, <https://www.haccp.or.kr>) 접속하여 “프레시((FRESH)”에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치)

☺

- ➔ “프레시((FRESH) 바로가기” 클릭 후 화면 중단에
- ➔ “조사평가 대상확인” 클릭하여 화면 하단에 인허가번호, 인증번호, 업소명 중 하나의 방법으로 검색하여 조사평가 대상 확인 가능

☞ 검색 전 화면의 내용을 모두 읽어 주신 후 검색!(필독)

참고 ☞ 조사·평가 대상 검색 방법 예시

<https://www.haccp.or.kr>

①

②

참고 | 조사·평가 대상 검색 방법 예시

조사평가대상확인

대상확인 화면의 내용을 모두 읽어 주세요

 2026년 HACCP 인증업체의 심사대상을 확인하실 수 있습니다.
 ※ 현재 조회되는 관할기관(지방청,인증원)은 2025년12월31일 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 자체평가 시스템 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, 떡류 → 자체평가

조사평가대상확인



인허가번호, 인증번호, 업체명 중 하나를 선택하여 검색

업체명으로 검색할 경우 소재지 선택 후 검색

- ☞ “인허가번호” 및 “인증번호”로 검색 시 참고 사항
 - 인증 업종 또는 인증 유형이 다수인 경우 해당하는 각각의 번호를 입력하여 검색
- ☺ ☞ “업소명”으로 검색 시 참고 사항
 - 동일 소재지에 동일한 업소명이 있는 경우에는 동일 업소명이 모두 표시되니 대표자 등 확인하여 자사의 평가 기관 및 심사 대상을 주의하여 확인

참고 조사·평가 대상 검색 방법 예시

→ 검색결과는 아래와 같습니다

관할기관	관할부서	업체명	심사구분	대표자	인허가번호	인증번호	업태, 업종	적용 품목	소재지
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조공업	카레	서울특별시
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조공업	즉석조리식품	서울특별시
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	연장심사	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조공업	전분가공품	서울특별시
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(현장평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조공업	마요네즈	서울특별시
서울시약청	농축수산물안전과	홍길동나라	조사평가(현장평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	축산물가공업	식육가공업(양념육)	서울특별시
서울지원	평가관리팀	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식육포장처리업	포장육	서울특별시

* 검색 결과 예시로 실제 검색 시 보여지는 이미지는 다를 수 있음



☞ 자사의 평가 기관 및 심사 대상 등 확인 가능해요.

평가 일정 수립

- 평가 일정
 - 지방청 또는 인증원 지원의 평가 결과 제출기한*을 고려하여 당해연도 중 평가 일정을 수립합니다.

* 일정 수립 시 '평가 실시 → 평가 결과 제출 준비 → 결과 제출'까지 소요되는 기간을 고려

평가 준비자료(평가표 및 매뉴얼)

- 평가표
 - 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시」 별표 4의 실시상황평가표를 운영 중인 업종으로 준비합니다. ☞ **평가표 순번 확인!**

* 일반 HACCP의 HACCP 실시상황평가표는 인증평가용과 사후관리용 2가지로 구분되어 있으며, 반드시 '사후관리용'으로 준비(소규모는 구분 없음)

- HACCP 평가(심사) 매뉴얼
 - 평가표의 세부 적용기준이 HACCP 평가 매뉴얼에 있으며, 해당 매뉴얼에 따라 관리기준이 제대로 운영되고 있는지 평가합니다.

* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있음

- 실시상황평가표 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	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 즉석판매제조가공업 · 식품소분업 · 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점) · 축산물가공업 · 식용란선별포장업 · 식육포장처리업 · 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) · 식육즉석판매가공업	3-1	
	· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	3-2	
	· 축산물보관업	3-3	
	· 축산물운반업	3-4	
	· 식품운반업	3-5	
	· 공유주방 이용업소	4-1	

- 실시상황평가표 구성

〈 평가표 앞장 〉	〈 현황표 〉																																																																																																																			
<p>안전관리인증기준HACCP 실시상황평가표 (제11조, 제5조, 제6조 관련)</p> <p style="text-align: center;">-업 종-</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>평가일자</td> <td style="text-align: center;">20 . . .</td> </tr> <tr> <td>적용식품(축산물)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>전년도 매출</td> <td></td> </tr> </table> <p>평가업소</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>구분</th> <th>업소명</th> <th>소재지</th> <th>대표자</th> <th>연락처</th> </tr> <tr> <td>본사</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>전화번호 Fax/E-mail</td> </tr> <tr> <td>적용사업장</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>평가결과</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2">평가결과</th> <th rowspan="2">주요안전조항 위반여부</th> <th rowspan="2">교육훈련 이수여부</th> </tr> <tr> <th>관정 (적합/부적합)</th> <th>실행요건관리기준 HACCP 관리기준</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련</p> <p>검토사항</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>행정처분 이력</td> <td>이물검출 이력</td> <td>수거검사 부적합이력</td> <td>위탁수탁생산 여부</td> <td>핵심내용 여부</td> <td>기타</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>* 전회 조사. 평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인</p> <p>확인자</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>직위 또는 직급</th> <th>성명</th> <th>서명</th> </tr> <tr> <td>대표자</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>HACCP 팀장(관리책임자)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>평가자</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>소속</th> <th>성명</th> <th>서명</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	평가일자	20 . . .	적용식품(축산물)		전년도 매출		구분	업소명	소재지	대표자	연락처	본사				전화번호 Fax/E-mail	적용사업장					평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부	관정 (적합/부적합)	실행요건관리기준 HACCP 관리기준					행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁수탁생산 여부	핵심내용 여부	기타							직위 또는 직급	성명	서명	대표자			HACCP 팀장(관리책임자)			소속	성명	서명							<p>가. 현황표</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="4">신청인</td> <td>(1)영업허가 (신고) 번호</td> <td>(2)영업허가 (신고) 연월일</td> </tr> <tr> <td>(3)회사명</td> <td>(4)전화번호</td> </tr> <tr> <td>(5)소재지 본사 공장 (사업장)</td> <td colspan="2">※ 집단급식소 중 위락운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재</td> </tr> <tr> <td>(6)대표자 성명</td> <td>(7)생년월일</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">HACCP 팀장 (관리책임자)</td> <td>(8)HACCP적용 식품 축산물(유형)</td> <td>(9)지하수 사용 (O/×)</td> </tr> <tr> <td>(10)직위</td> <td>(11)성명</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">면적 (㎡)</td> <td>(12)작업장 (조리장)</td> <td>(13)보관소</td> </tr> <tr> <td>(14)검사실</td> <td>(15)기타</td> </tr> <tr> <td>(16)합계</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">작업장 (조리장)의 종류</td> <td>(17)원보처리실</td> <td>(18)계조가공실 (조리실)</td> <td>(19)충진실</td> <td>(20)포장실</td> <td>(21)검사실</td> <td>(22)보관소</td> <td>(23)일반정결 구역 구분</td> <td>(24)기타</td> </tr> <tr> <td>평가 (O/×)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">책임인원 (명)</td> <td>(25)제조관리 관부서</td> <td colspan="2">(26)점사 관리부서</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>(27)기타 작업원</td> <td colspan="2">(28)합계</td> <td colspan="4"></td> </tr> </table>	신청인	(1)영업허가 (신고) 번호	(2)영업허가 (신고) 연월일	(3)회사명	(4)전화번호	(5)소재지 본사 공장 (사업장)	※ 집단급식소 중 위락운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재		(6)대표자 성명	(7)생년월일	HACCP 팀장 (관리책임자)	(8)HACCP적용 식품 축산물(유형)	(9)지하수 사용 (O/×)	(10)직위	(11)성명	면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	(13)보관소	(14)검사실	(15)기타	(16)합계		작업장 (조리장)의 종류	(17)원보처리실	(18)계조가공실 (조리실)	(19)충진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타	평가 (O/×)								책임인원 (명)	(25)제조관리 관부서	(26)점사 관리부서						(27)기타 작업원	(28)합계					
평가일자	20 . . .																																																																																																																			
적용식품(축산물)																																																																																																																				
전년도 매출																																																																																																																				
구분	업소명	소재지	대표자	연락처																																																																																																																
본사				전화번호 Fax/E-mail																																																																																																																
적용사업장																																																																																																																				
평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부																																																																																																																	
관정 (적합/부적합)	실행요건관리기준 HACCP 관리기준																																																																																																																			
행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁수탁생산 여부	핵심내용 여부	기타																																																																																																															
직위 또는 직급	성명	서명																																																																																																																		
대표자																																																																																																																				
HACCP 팀장(관리책임자)																																																																																																																				
소속	성명	서명																																																																																																																		
신청인	(1)영업허가 (신고) 번호	(2)영업허가 (신고) 연월일																																																																																																																		
	(3)회사명	(4)전화번호																																																																																																																		
	(5)소재지 본사 공장 (사업장)	※ 집단급식소 중 위락운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재																																																																																																																		
	(6)대표자 성명	(7)생년월일																																																																																																																		
HACCP 팀장 (관리책임자)	(8)HACCP적용 식품 축산물(유형)	(9)지하수 사용 (O/×)																																																																																																																		
	(10)직위	(11)성명																																																																																																																		
면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	(13)보관소																																																																																																																		
	(14)검사실	(15)기타																																																																																																																		
	(16)합계																																																																																																																			
작업장 (조리장)의 종류	(17)원보처리실	(18)계조가공실 (조리실)	(19)충진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타																																																																																																												
	평가 (O/×)																																																																																																																			
책임인원 (명)	(25)제조관리 관부서	(26)점사 관리부서																																																																																																																		
	(27)기타 작업원	(28)합계																																																																																																																		
<p>〈 선행요건관리 〉</p> <p>나. 평가표</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>평가내용(배점)</th> <th>평가 결과 (0~2점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">영업장 관리</td> </tr> <tr> <td colspan="3">작업장</td> </tr> <tr> <td>1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같 다 위급의 후도로 사용되는 시설과 분리(벽, 층 등)에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배 출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이 어야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준 청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특 성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">간물 바닥 벽 관장</td> </tr> <tr> <td>4. 원보처리실, 계조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 계조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열 성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 괴어 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 를 제외하고는 다른 상판을 설치하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 광물질, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">배수 및 배관</td> </tr> <tr> <td>5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아 니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">출입구</td> </tr> <tr> <td>6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하 며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제 거한 후 작업에 임하여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	평가내용(배점)	평가 결과 (0~2점)	비고	영업장 관리			작업장			1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같 다 위급의 후도로 사용되는 시설과 분리(벽, 층 등)에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(0-3점)			2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배 출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이 어야 한다. (0-3점)			3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준 청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특 성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)			간물 바닥 벽 관장			4. 원보처리실, 계조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 계조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열 성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 괴어 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 를 제외하고는 다른 상판을 설치하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 광물질, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)			배수 및 배관			5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아 니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0-3점)			출입구			6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하 며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제 거한 후 작업에 임하여야 한다. (0-3점)			<p>〈 HACCP관리(사후관리용) 〉</p> <p>2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조 업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업, 식용탄산별포장업)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(배점)</th> <th>평가결과 (0~10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1. HACCP팀</td> <td>1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있 으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하 고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3. 팀구성원 교육 또는 면담시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">소 계(0-15)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">2. 제품설명서 및 계 조공정 설비도면</td> <td>1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준으로 반영하 고 있는가?(0-10)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 공정요즘도 및 계조공정 설비도면이 현장과 일치 하는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">소 계(0-15)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">3. 위험요소분석</td> <td>1. 위험요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적 인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 발생가능한 위험요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위험요소를 충분히 도출하여 위험요 소분석을 실시하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 위험요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제 시하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. 위험요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해 하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">소 계(0-20)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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 있 으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하 고 있는가?(0-5)				3. 팀구성원 교육 또는 면담시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)				소 계(0-15)			2. 제품설명서 및 계 조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준으로 반영하 고 있는가?(0-10)			2. 공정요즘도 및 계조공정 설비도면이 현장과 일치 하는가?(0-5)				소 계(0-15)			3. 위험요소분석	1. 위험요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적 인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5)			2. 발생가능한 위험요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위험요소를 충분히 도출하여 위험요 소분석을 실시하고 있는가?(0-5)			3. 위험요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제 시하고 있는가?(0-5)			4. 위험요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해 하고 있는가?(0-5)				소 계(0-20)																																		
평가내용(배점)	평가 결과 (0~2점)	비고																																																																																																																		
영업장 관리																																																																																																																				
작업장																																																																																																																				
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같 다 위급의 후도로 사용되는 시설과 분리(벽, 층 등)에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(0-3점)																																																																																																																				
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배 출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이 어야 한다. (0-3점)																																																																																																																				
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준 청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특 성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)																																																																																																																				
간물 바닥 벽 관장																																																																																																																				
4. 원보처리실, 계조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 계조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열 성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 괴어 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 를 제외하고는 다른 상판을 설치하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 광물질, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)																																																																																																																				
배수 및 배관																																																																																																																				
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아 니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0-3점)																																																																																																																				
출입구																																																																																																																				
6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하 며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제 거한 후 작업에 임하여야 한다. (0-3점)																																																																																																																				
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 있 으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하 고 있는가?(0-5)																																																																																																																			
	3. 팀구성원 교육 또는 면담시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)																																																																																																																			
	소 계(0-15)																																																																																																																			
2. 제품설명서 및 계 조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준으로 반영하 고 있는가?(0-10)																																																																																																																			
	2. 공정요즘도 및 계조공정 설비도면이 현장과 일치 하는가?(0-5)																																																																																																																			
	소 계(0-15)																																																																																																																			
3. 위험요소분석	1. 위험요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적 인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5)																																																																																																																			
	2. 발생가능한 위험요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위험요소를 충분히 도출하여 위험요 소분석을 실시하고 있는가?(0-5)																																																																																																																			
	3. 위험요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제 시하고 있는가?(0-5)																																																																																																																			
	4. 위험요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해 하고 있는가?(0-5)																																																																																																																			
	소 계(0-20)																																																																																																																			

- HACCP 평가(심사) 매뉴얼

〈 선행요건관리 〉	〈 HACCP관리(사후관리용) 〉
<p>영업장 관리</p> <p>▶ 직업장</p> <p>1. 직업장은 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)</p> <hr/> <p>세부항목</p> <p>■ 기준 (1점)</p> <p>- 식품의 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·판매 등 식품 취급과 관련된 공정(또는 조리)는 적합한 공간에서 이루어져야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 노지로 갈음하여 평가 <p>- 화장실 등 부대시설은 직업장에 영향을 주지 않도록 분리하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 화장실은 위생전실 등을 가지지 않고 직업장과 바로 연결되는 구조인 경우 식품에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있어 별도 분리 <p>- 부대시설인 창고, 발의실, 식당, 휴게실 등은 직업장과 벽, 층 등으로 완전히 분리한다.</p> <p>■ 관리 (1점)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 여부 등을 점검 및 관리하여야 한다. · 건축물 등록대장 및 영업허가·등록 면적과 직업장·부대시설 등 평면도 현황에 대한 기록관리 · 가설건축물 관련 문서 관리 · 직업장 주변 오염원 등에 대한 주기적인 점검·관리 <p>■ 현장 (1점)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구별 여부를 확인한다. · 건축물 등록대장 및 직업장 평면도 등으로 현장 일치 여부 확인 · 부대시설(화장실 등) 등으로 인한 교차오염의 우려가 있거나, 영향을 주고 있는지 확인 · 직업장 주변 오염원(쓰레기, 주변 환경, 쓰레기 및 하수의 제거, 잡초 또는 유리 제거, 해충의 사식처, 번식, 유인물 등) 제거 여부 확인 · 기타 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설에 관한 사항 	<p>1. HACCP팀</p> <p>1. 탐구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0-5)</p> <hr/> <p>5점 모두 만족 4점 만족 3점 일부 만족 2점 미충 1점 아예 채점도 필요</p> <p>세부항목</p> <p>■ 탐구를 포함한 팀원 모두 HACCP개념과 원칙, 절차 등을 충분히 이해하고 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>① 탐장(또는 경영자) 및 탐구성원은 HACCP 7원칙 12절차, 선행요건관리 및 HACCP Plan의 적용 효과와 방법 등에 대한 개념, 원칙, 절차 및 역할 등을 이해하고 있어야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> * HACCP Plan의 적용 효과와 방법에 대한 탐장(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 : 탐장과 팀원의 전공, 경력 등 확인 * 변경된 HACCP팀의 책임과 역할을 재설정 확인 * 7원칙 12절차에 대한 이해도를 종합적으로 판단하며, 관련 기록(팀 회의록, 점검일지 등)을 확인 <p>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 편성한다.</p>



실시상황평가표, HACCP 평가(심사) 매뉴얼은 한국식품안전관리인증원 누리집 (홈페이지, <https://www.haccp.or.kr>) “종합자료실”에서 다운로드 받을 수 있어요.

참고 업종별 평가항목 및 점수체계

구분	업종	평가항목 및 점수	
		선행요건관리	HACCP관리
일반 HACCP	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 축산물가공업	52개 항목 100점	26개 항목 200점
	· 집단급식소 · 식품접객업(위탁급식영업) · 운반급식(개별 또는 별크 포장)	71개 항목 100점	26개 항목 200점
	· 기타식품판매업	36개 항목 100%	13개 항목 100점
	· 식육포장처리업	54개 항목 100%	13개 항목 100점
	· 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업)	51개 항목 100%	
	· 식육즉석판매가공업	56개 항목 100%	
	· 식품냉동·냉장업, 축산물보관업	36개 항목 100%	
	· 축산물운반업	29개 항목 100%	
	· 축산물판매업(식용란수집판매업)	53개 항목 100%	
	· 식용란선별포장업	52개 항목 100점	
	· 식품운반업	23개 항목 100%	
		26개 항목 200점	
		13개 항목 100점	

구분	업종	평가항목 및 점수	
		선행요건관리	HACCP관리
소규모 HACCP 등	<ul style="list-style-type: none"> · 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 즉석판매제조가공업 · 식품소분업 · 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점) · 축산물가공업 · 식용란선별포장업 · 식육포장처리업 · 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) · 식육즉석판매가공업 	17개 항목 50점*	8개 항목 50점*
	<ul style="list-style-type: none"> · 운반급식(개별 또는 벌크 포장) 	20개 항목 50점	8개 항목 50점
	<ul style="list-style-type: none"> · 축산물보관업 	18개 항목 50점	8개 항목 50점
	<ul style="list-style-type: none"> · 축산물운반업 	18개 항목 50점	8개 항목 50점
	<ul style="list-style-type: none"> · 식품운반업 	17개 항목 50점	8개 항목 50점
	<ul style="list-style-type: none"> · 공유주방 이용업소 	19개 항목 100%	8개 항목 50점

* 소규모 HACCP 점수 기준은 선행요건관리 69쪽, HACCP관리 91쪽 참고

참고 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시)

자체평가 전 준비해야 할 서류 목록 ('26년)	
구분	서류목록
기준서	· HACCP관리 기준서
주요 항목 관련 서류	· CCP 모니터링 점검일지
	· 원료 입고 검수 점검 일지 (시험성적서 등)
	· 작업장 세척·소독, 종사자 위생관리 일지 (일반위생관리 및 공정 점검표)
선행요건 관련 서류	· 수질검사 시험성적서(지하수 사용 업소)
	· 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)
HACCP 관련 서류	· 회수관리 일지
	· 소비자 불만 및 이물관리 일지
	· 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN), 제조공정도
	· CCP 유효성 검사내역
	· CCP 검증 점검표
	· HACCP 신규 교육훈련 이수증 ('25년 인증받은 업소)
	· HACCP 정기 교육훈련 이수증 ('26년은 이수 예정인 경우, '25년 이수증 제출)
기타 법적 관련 서류	· 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 HACCP 관리기준서 및 관련 일지를 준비(해당 리스트는 단순 참고용이며, 자체평가를 위해 추가적으로 새로운 일지를 구비하거나 작성하는 것을 요구하지 않음)

2 자체평가 실시

평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 자체평가단을 구성합니다.

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

✓ HACCP팀장이 참여할 수 없는 경우 자체적으로 정한 업무 인계자가 대행할 수 있음

평가 실시

- 평가범위

- 이전 평가부터 현재 평가 시점까지 운영한 HACCP관리기준의 준수 여부를 확인·점검합니다.
- 평가자는 「HACCP 실시상황평가표」를 활용하여 자체적으로 정한 관리계획, 현장 운영 현황 등을 전반적으로 확인·점검합니다.



◦ 관리기준서 검토

- 선행요건 및 HACCP 관리기준서의 적정 여부를 점검합니다.
 - 새로운 품목 또는 공정 추가 등에 따른 변경 사항 반영 여부
 - 운영상 나타난 문제점 보완을 위한 관리기준의 개선(개정)·보완 여부
 - * 정기 조사·평가 지적사항, 자체적으로 확인한 관리기준의 미흡 사항 등

◦ 관리기준의 실행성 점검

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

◦ 현장평가


- 평가자는 현장(영업장)을 점검합니다.
 - 현장이 관리기준에 따라 유지되고 있는지 여부를 점검

〈예시〉

- ✓ 평가자는 위생복 착용 등 기준을 준수한 후 현장으로 입실합니다.
 - * 개인장신구(시계, 반지, 귀걸이, 목걸이 등)를 반드시 제거
- ✓ 현장에서 작업장(청결구역, 일반구역), 화장실, 탈의실 등 평가항목 및 기준에 맞게 운영하는지 여부를 점검합니다.
- ✓ 모니터링이 절차에 따라 잘 운영되는지 점검합니다.

◦ 평가 결과 기록 및 종료

- (기록) 평가자는 선행요건 및 HACCP관리의 평가항목별 배점기준에 따라 점수를 기록하고, 미흡 사항은 비고란에 구체적으로 기록합니다.
- (종료) 미흡 사항에 대한 개선·보완 계획을 수립하고 평가를 종료합니다.

 평가항목별 평가 방법은 Ⅲ. 소규모 등 자체평가 예시를 참조해 주세요.

참고 평가 배점 기준 및 미흡 사항 기록(예시)

◦ 선행요건관리

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

☞ 실시상황평가표는 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)

0~3 점		0~2 점		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
	3 점	2 점	1 점	
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) 틈 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)	점수 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	[현장 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 [현장 미흡] - 현장 출입문(원료·완제품) 틈 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	[현장 미흡] - 현장 출입문(원료·완제품) 틈 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	

◦ HACCP관리

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.

[HACCP 평가 매뉴얼 구성 (HACCP관리)]

세부기준	평가항목 세부항목 구성(점수)		
	배점 기준	0 ~ 5 점	0 ~ 10 점
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 ~ 5 점	감점 방식	0 ~ 10 점	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·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 미반영 - 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]

※ ★아래(증빙서류 리스트)를 참고하여 증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)

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

〈 증빙서류 제출 리스트 〉

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

기준	증빙서류	
	일반 HACCP	소규모 HACCP
선행요건 관리 (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)
HACCP 관리 (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 인증업소의 경우 신규교육 수료증 (영업자·종업원) ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지	① CCP 유효성 평가내역 (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 인증업소의 경우 신규교육 수료증 (영업자·종업원) ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지

★ 자체평가 제출 시 요구하는 최소한의 증빙서류로 업소에서는 HACCP 및 선행요건관리 기준에 따른 기록 및 관리를 철저히 준수하여야 합니다.

☞ 소분업 HACCP 인증업소의 경우는 <증빙 서류 리스트> 이외 모든 원료 공급업소(HACCP 인증업소) HACCP 인증서(사본)를 추가로 제출하여 주시기 바랍니다

주요항목 관리 : ③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 관련

☞ 작업장 세척소독 일지 (또는 일반 위생관리 및 공정점검표)

일반위생관리 및 공정점검표		결과	작성자	승인자
점검 일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농축)	점검자
주기	관리	점검 내용	기록	예/아니오
일일 (일고사)	일일 청소	원부재로 입고 시 시험생성서 수령, 육안검사를 실시하고 있는가?	☑	☐
	보관	냉장/냉동 창고의 온도가 적절히 관리되고 있는가? (냉장창고 : 0~10C, 냉동창고 : -18C이하) 위생복장과 위생복장이 구분되어 보관되고 있는가?	☑	☐
	개인 위생	종사자의 건강상태가 양호하고 개인장신구 등을 소지하지 않으며, 청결한 위생복장을 착용하고 작업하고 있는가? 위생설비(손세척기 등) 중 이상이 있는 것이 없으며, 종사자는 위생치리를 하고 입실 하는가?	☑	☐
일일 (작업일)	방출 발생	작업장은 밀폐가 잘 이루어지고 있으며, 방출시설/방출망 파손 등/여는 이상이 없는가?	☑	☐
	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	용수	배관 접합부는 제대로 고정되어 있으며, 부유물유출 없는가?	☑	☐
일일 (관리)	공정 관리	정량구역과 일반구역이 분리되어 있으며 오염되지 않도록 관리되고 있는가? 원재용의 포장 상태가 양호한가?	☑	☐
	방출 발생	작업장 주변에 흡식물제거물은 잘 정지되어 보관되고 있는가, 주기적으로 반출되고 있는가?	☑	☐
	정소 소독	작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비(식당과 직접 닿는 부분)의 정소-소독 상태는 양호한가?	☑	☐
일일 (작업일)	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	점검	중요관리점(CCP) 점검표를 작성 주기 및에 작성하고, 한계치를 어림시 정해진 개선조치 하였는가?	☐	☐
	보관	사용 후 보관하고 있는 원부재, 등은 교차오염의 우려가 없도록 구분, 이격관리 및 밀봉하여 관리하고 있는가? 음압입(소지자 불만 및 이물질관리 포함)에 대한 원인 분석 및 개선조치를 하고 있다.	☐	☐
일일 (관리/사용)	관리/사용	구분	내용	
	개선조치	과제	중점	
	특이사항	개선조치 및 결과	조치	확인

☞ 종사자 위생관리 일지 (또는 일반 위생관리 및 공정점검표)

일반위생관리 및 공정점검표		결과	작성자	승인자
점검 일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농축)	점검자
주기	관리	점검 내용	기록	예/아니오
일일 (일고사)	일일 청소	원부재로 입고 시 시험생성서 수령, 육안검사를 실시하고 있는가?	☑	☐
	보관	냉장/냉동 창고의 온도가 적절히 관리되고 있는가? (냉장창고 : 0~10C, 냉동창고 : -18C이하) 위생복장과 위생복장이 구분되어 보관되고 있는가?	☑	☐
	개인 위생	종사자의 건강상태가 양호하고 개인장신구 등을 소지하지 않으며, 청결한 위생복장을 착용하고 작업하고 있는가? 위생설비(손세척기 등) 중 이상이 있는 것이 없으며, 종사자는 위생치리를 하고 입실 하는가?	☑	☐
일일 (작업일)	방출 발생	작업장은 밀폐가 잘 이루어지고 있으며, 방출시설/방출망 파손 등/여는 이상이 없는가?	☑	☐
	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	용수	배관 접합부는 제대로 고정되어 있으며, 부유물유출 없는가?	☑	☐
일일 (관리)	공정 관리	정량구역과 일반구역이 분리되어 있으며 오염되지 않도록 관리되고 있는가? 원재용의 포장 상태가 양호한가?	☑	☐
	방출 발생	작업장 주변에 흡식물제거물은 잘 정지되어 보관되고 있는가, 주기적으로 반출되고 있는가?	☑	☐
	정소 소독	작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비(식당과 직접 닿는 부분)의 정소-소독 상태는 양호한가?	☑	☐
일일 (작업일)	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	점검	중요관리점(CCP) 점검표를 작성 주기 및에 작성하고, 한계치를 어림시 정해진 개선조치 하였는가?	☐	☐
	보관	사용 후 보관하고 있는 원부재, 등은 교차오염의 우려가 없도록 구분, 이격관리 및 밀봉하여 관리하고 있는가? 음압입(소지자 불만 및 이물질관리 포함)에 대한 원인 분석 및 개선조치를 하고 있다.	☐	☐
일일 (관리/사용)	관리/사용	구분	내용	
	개선조치	과제	중점	
	특이사항	개선조치 및 결과	조치	확인

주요항목 관리 : ④ CCP 모니터링 관련

☞ CCP모니터링점검일지(CCP-B)

중요관리점 (CCP-4B) 모니터링일지 [삼균공정]		결과	작성자	승인자
작업일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농축)	점검자
주기	관리	점검 내용	기록	예/아니오
일일 (일고사)	일일 청소	원부재로 입고 시 시험생성서 수령, 육안검사를 실시하고 있는가?	☑	☐
	보관	냉장/냉동 창고의 온도가 적절히 관리되고 있는가? (냉장창고 : 0~10C, 냉동창고 : -18C이하) 위생복장과 위생복장이 구분되어 보관되고 있는가?	☑	☐
	개인 위생	종사자의 건강상태가 양호하고 개인장신구 등을 소지하지 않으며, 청결한 위생복장을 착용하고 작업하고 있는가? 위생설비(손세척기 등) 중 이상이 있는 것이 없으며, 종사자는 위생치리를 하고 입실 하는가?	☑	☐
일일 (작업일)	방출 발생	작업장은 밀폐가 잘 이루어지고 있으며, 방출시설/방출망 파손 등/여는 이상이 없는가?	☑	☐
	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	용수	배관 접합부는 제대로 고정되어 있으며, 부유물유출 없는가?	☑	☐
일일 (관리)	공정 관리	정량구역과 일반구역이 분리되어 있으며 오염되지 않도록 관리되고 있는가? 원재용의 포장 상태가 양호한가?	☑	☐
	방출 발생	작업장 주변에 흡식물제거물은 잘 정지되어 보관되고 있는가, 주기적으로 반출되고 있는가?	☑	☐
	정소 소독	작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비(식당과 직접 닿는 부분)의 정소-소독 상태는 양호한가?	☑	☐
일일 (작업일)	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	점검	중요관리점(CCP) 점검표를 작성 주기 및에 작성하고, 한계치를 어림시 정해진 개선조치 하였는가?	☐	☐
	보관	사용 후 보관하고 있는 원부재, 등은 교차오염의 우려가 없도록 구분, 이격관리 및 밀봉하여 관리하고 있는가? 음압입(소지자 불만 및 이물질관리 포함)에 대한 원인 분석 및 개선조치를 하고 있다.	☐	☐
일일 (관리/사용)	관리/사용	구분	내용	
	개선조치	과제	중점	
	특이사항	개선조치 및 결과	조치	확인

☞ CCP모니터링점검일지(CCP-P)

중요관리점 (CCP-2P) 모니터링일지 [금속검출공정]		결과	작성자	승인자
작업일자	2023년 12월 1일	생산제품명	대추즙(농축)	점검자
주기	관리	점검 내용	기록	예/아니오
일일 (일고사)	일일 청소	원부재로 입고 시 시험생성서 수령, 육안검사를 실시하고 있는가?	☑	☐
	보관	냉장/냉동 창고의 온도가 적절히 관리되고 있는가? (냉장창고 : 0~10C, 냉동창고 : -18C이하) 위생복장과 위생복장이 구분되어 보관되고 있는가?	☑	☐
	개인 위생	종사자의 건강상태가 양호하고 개인장신구 등을 소지하지 않으며, 청결한 위생복장을 착용하고 작업하고 있는가? 위생설비(손세척기 등) 중 이상이 있는 것이 없으며, 종사자는 위생치리를 하고 입실 하는가?	☑	☐
일일 (작업일)	방출 발생	작업장은 밀폐가 잘 이루어지고 있으며, 방출시설/방출망 파손 등/여는 이상이 없는가?	☑	☐
	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	용수	배관 접합부는 제대로 고정되어 있으며, 부유물유출 없는가?	☑	☐
일일 (관리)	공정 관리	정량구역과 일반구역이 분리되어 있으며 오염되지 않도록 관리되고 있는가? 원재용의 포장 상태가 양호한가?	☑	☐
	방출 발생	작업장 주변에 흡식물제거물은 잘 정지되어 보관되고 있는가, 주기적으로 반출되고 있는가?	☑	☐
	정소 소독	작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비(식당과 직접 닿는 부분)의 정소-소독 상태는 양호한가?	☑	☐
일일 (작업일)	설비	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?	☑	☐
	점검	중요관리점(CCP) 점검표를 작성 주기 및에 작성하고, 한계치를 어림시 정해진 개선조치 하였는가?	☐	☐
	보관	사용 후 보관하고 있는 원부재, 등은 교차오염의 우려가 없도록 구분, 이격관리 및 밀봉하여 관리하고 있는가? 음압입(소지자 불만 및 이물질관리 포함)에 대한 원인 분석 및 개선조치를 하고 있다.	☐	☐
일일 (관리/사용)	관리/사용	구분	내용	
	개선조치	과제	중점	
	특이사항	개선조치 및 결과	조치	확인

선행요건관리

① 완제품 검사 시험성적서 (각 인증 유형별)

문서확인번호 : 2023-04-03-001

시험 · 검사성적서

발행번호 : 23-04-03-001 문서확인번호 : 2023-04-03-001

발행번호	23-04-03-001	접수번호	230100785-001
검사완료일	2023-04-03	접수연월일	2023-03-26
제품명		제조수입일 (제조번호)	2023-03-23
유형 · 재질 · 품목명	과자	통목제조신고번호	
의뢰자	성명 : [인식] 업체명 : [인식]	유용기관 : 통목용지기관	유통 : [인식]
소재지	[인식]	제조사	[인식]
업체명	[인식]	제조국	[인식]
시험 · 검사목적	식품 자가품질관리검사		

시험 · 검사 항목 및 결과

시험 · 검사 항목	시험 · 검사 기준	시험 · 검사 결과	판정	단서조항	비고
세균수	n=5, c=2, m=10000, M=50000	0, 0, 0, 0, 0	적합	표차: 검대류 밀봉재 용에 용하여 밀봉 또는 포장관 확립 제외	

중합방법 : 적합
시험검사방법 : [인식] 시험검사목적 : [인식]

비고 :
* 본 시험은 의뢰된 시험, 검사 항목만을 대상으로 한 것입니다.
* 시험이 부득이 경우 시험, 검사 항목 및 결과만을 발표할 수 있습니다.
* 검사결과를 통지하거나 용기 · 포장 등에 표시할 때에는 시험 · 검사성적서 전체 내용을 모두 표시하여야 합니다.
* "식품" 외의 품목에 대한 시험, 검사 등에 관한 법률, 제11조제2항 및 같은 법 시행규칙 제12조제4항제1호에 따라 위와 같이 시험 · 검사성적서를 발급합니다. 2023년 04월 03일

[인식] [인식]

※ 본 증명서는 원데이터로 발급되었으며, 발급번호를 통하여 위변조 여부를 확인할 수 있습니다.
도움, 문의사항은 대표전화로 문의하십시오. 문의사항은 무료입니다. http://lms.mfds.go.kr Page 1 of 1

② 검교정 내역(온도 등)

교정성적서
CALIBRATION CERTIFICATE

IAC-MRA KOLAS

교정번호 : 2023-09-06 페이지 (1 / 총 2)

1. 의뢰자 (Client)
이름 (Name) : [인식]
주소 (Address) : [인식] 연락처 (Contact No.) : [인식]

2. 측정기 (Calibration Subject)
기기명 (Description) : 온도저시조계
제조사 및 형식 (Manufacturer and Model Name) : Autronics, TK43
기기번호 (Serial Number) : 026513

3. 교정 일자 (Date of Calibration) : 2022. 11. 02

4. 교정 환경 (Environment)
온도 (Temperature) : (20.8 ± 0.5) °C 습도 (Humidity) : (41 ± 2) % R.H.
교정장소 (Location) : 교정표준실 (Prim. Lab.) 현장교정 (On Site Calibration)
(주소 : [인식])

5. 측정표준의 소급성 (Traceability)
교정방법 및 소급성 시술 (Calibration method and/or brief description)
상기 기기는 온도 저시기(복제어항서 교정장치서(DVCT-I-501-06))에 따라 국가측정표준기관으로부터 측정의 소급성이 확보된 표준점에 이용하여 교정되었습니다.

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

기기명	제조사 및 형식	기기번호	차기교정에참용일자	교정기관
HAND-HELD CALIBRATOR	Beamex, MC2-MF	23083	2023.09.06	한국표준과학연구원

6. 교정 결과 (Calibration result) : 부착 교정결과 참조 (Refer attached file)
7. 측정불확도 (Measurement Uncertainty) : 부착 교정결과 참조 (Refer attached file)

확인 (Confirmation)
측정 (Measurement) : [인식] 승인자 (Approved by) : [인식]
성명 (Name) : [인식] 직위 (Title) : [인식]



위 성적서는 국제시험기관인증협약체 (International Laboratory Accreditation Cooperation) 상호인정협정 (Mutual Recognition Arrangement)에 의한 한국인정기구 (KOLAS)로부터 공인받은 분야의 교정결과입니다. (The above certificate is issued in accordance with the International Laboratory Accreditation Cooperation, which signed the ILAC MRA.)

위 성적서서 전역확인증 042-286-7730 (전역확인증 담당자 : 김명숙) 으로 연락 시 확인 가능 있습니다. 2022. 11. 03
한국인정기구 인장
Accredited by KOLAS, Republic of KOREA

[인식] 대표이사

본 성적서는 측정기의 측정불확도 영향을 미치는 요소(기후, 온도, 습도 등)의 급격한 변화가 발생한 경우에는 무효입니다. (NOTE: If any significant instability or other adverse factor (overload, temperature, humidity, etc.) manifests itself before, during or after calibration, it is likely to affect the validity of the calibration.)

② 검교정 내역(온도 등)

자체 검·교정 일자	결과	작성자	승인자	
검·교정 제품명	교정 일자			
디지털온습도계	2023.03.14			
검·교정 방법	1. 공인기관에서 검교정된 표준 온습도계 준비(측정 단위 0.1℃, 동일 온도와 습도범위를 측정할 수 있는 온습도계) 2. 검교정된 표준 온습도계와 비교			
판정기준	온도 : ± 1℃, 습도 : ± 5%RH			
개선조치 방법	1. 판정 기준에 이탈 시 온습도계 교정(또는 보정) 후 재 측정하여 기준 이내로 수정 2. 교정(또는 보정) 불가능한 경우 온습도계 교체 3. 교체 불가능한 경우 외부업체 의뢰			
검교정 온습도계 사진	결과 값 사진			
				
검·교정 결과				
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	개선조치 및 결과			
1차 합격 판정	온도 표시값이 0.0℃, 습도 표시값이 1%RH차이를 보이나, 판정기준에 적합함			

③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함)

제출번호 : [인식]

저수조 (물탱크) 청소필증

대	상호(명칭)	지상저수조	3 Ton (외부)	총계	3 Ton
상	실시 면적				
시	제정종류	F R P			
실	소재지	[인식]			
내	위생관리 담당자	직위	진단관리	성명	[인식] (인)
역	실시 기간	2022년 10월 23일			
	소독약품명	차이엠소산나트륨			
	간이수질	잔류염소측정치	PH측정치	색도측정치	탁도측정치
	검사	0.29 mg	7.4 PH	적	0.2 NTU

수도법 제21조 관련 수도시설의 위생관리 등에 관한 규칙 제4조예외의거 하여 위와같이 저수조 위생관리 (청소)를 실시하였음을 증명합니다.

2022년 10월 23일

시행업체 : [인식]
상호 : [인식]
소재지 : [인식]
전화 : [인식]
대표 : [인식]

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, 품온 등 1차 설정 실시

② 관능평가에서 설정된 기준을 참고, 시생산 등을 통하여 설비가 작동되는 오차범위(온도범위, 시간, 품온 등)를 고려하여 보다 구체적으로 기준을 설정하고, 최적의 품질 범위를 설정한다.

③ 구체적으로 설정한 조건을 토대로 최소치, 최대치 범위 등 식중독균 검사를 실시하고, 유효성이 있는지 여부를 확인한 후 최종 한계기준을 설정한다.

▶ 관능평가(과자)

기준	외관	조직감	맛	향
설정온도 상·하단 265C	7±2초	○	○	○

▶ 관능평가(곡류가공품)

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

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

▶ 한계기준 설정

제품명	가열(설정)온도	작업온도	가열시간
상·하단	265C	250~265C	7±2초
	208C	180~208C	5분30초+30초

□ 상기 결과로 가열공정의 한계기준은

- 과자 상/하단 265C, 시간 7±2초로 설정

* 가열(설정)온도 변경 시 적합한 작업온도에서 작업이 이루어지지 않음, 모니터링 시 작업온도 확인

* 곡류가공품 설정온도 208C, 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)		실험 횟수	
항 목	구분	265C, 7±2초	가열 후
일반세균	정량	660	40
대장균군	정량	0	0
리스테리아 모노사이토제네스	정성	음성	음성
장출혈성대장균	정성	음성	음성
살모넬라균	정성	음성	음성
바실러스 세레우스	정성	음성	음성
황색포도상구균	정성	음성	음성
클로스트리디움 퍼프린젠스	정성	음성	음성

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

참고용 시험성적서

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

발행번호	220102131-001	접수번호	220102131-001
검사연월일	2022-05-20	접수연월일	2022-05-20
제품명			
(등록제조번호)	등록제조신고번호		
유형·재질·용역명	유형(물질유지기한)		
제조(수입)일	성명	업체명	소재지
의뢰자	소제지	전화번호	제조국
제조원	업체명	소재지	
시험목적	식품 기타(참고용(확인용))		

시험 항목 및 결과

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

중량관장 : 상기시험확인장
시험장서명 :

비고 :

※ 본 시험성적서는 법적 효력이 없으며, 시험목적 이외에는 사용할 수 없습니다.

2022년05월30일

※ 본 증명서는 인터넷으로 발급 가능하며, 발급번호를 통하여 위조·변조 여부를 확인할 수 있습니다.
또한, 문서형태의 발급으로도 신청하여(신청서 접수번호: 02-12-110000) 발급받을 수 있습니다. <http://fims.mfds.go.kr> Page 1 of 1

참고용 시험성적서

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

발행번호	220102131-002	접수번호	220102131-002
검사연월일	2022-05-30	접수연월일	2022-05-20
제품명			
(등록제조번호)	등록제조신고번호		
유형·재질·용역명	유형(물질유지기한)		
제조(수입)일	성명	업체명	소재지
의뢰자	소제지	전화번호	제조국
제조원	업체명	소재지	
시험목적	식품 기타(참고용(확인용))		

시험 항목 및 결과

시험 항목	시험 기준	시험 결과	비고
장출혈성대장균	기준없음	음성	
바실러스세레우스	기준없음	음성	
클로스트리디움퍼프린젠스	기준없음	음성	
황색포도상구균	기준없음	음성	
리스테리아모노사이토제네스	기준없음	음성	
살모넬라	기준없음	음성	

중량관장 : 상기시험확인장
시험장서명 :

비고 :

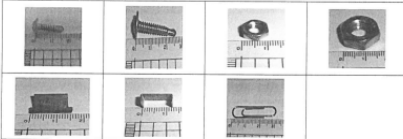
※ 본 증명서는 인터넷으로 발급 가능하며, 발급번호를 통하여 위조·변조 여부를 확인할 수 있습니다.
또한, 문서형태의 발급으로도 신청하여(신청서 접수번호: 02-12-110000) 발급받을 수 있습니다. <http://fims.mfds.go.kr> Page 1 of 2

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

한계기준 설정(금속검출공정)

▶ 금속검출공정 한계기준 설정

① 원료 및 공정 환경에서 유래 가능한 모든 금속 이물의 종류와 수를 조사·정리한다. 조사 결과에는 사진 및 크기, 수를 기재하고, 크기가 가장 작은 이물을 명시한다.
: 우리 회사에서 발생 가능한 금속이물(Fe, Sus)은 10 mm 이상으로 파악



② 금속검출기 자체의 최적 감도를 설정한다.
: 금속검출기의 제어판을 조작하여 감도에 따른 위치별 테스트 피스의 검출 양상을 조사하여 결과를 기록한다.
: 적절한 기계 감도 설정 후, 이물이 없는 것으로 확인된 공정품을 금속검출기에 위치별로 통과시켜 검출이 되는지의 여부를 확인하고 기록한다.
: 이물이 없는 것으로 확인된 공정품에 테스트 피스를 넣고, 테스트 피스의 크기별, 위치별로 금속검출기의 검출 성능을 시험하고 기록한다.

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

한계기준 설정(금속검출공정)

▶ 금속검출공정 한계기준 설정
: 실험 준비물

금속검출기	Fe 시편	Sus 시편	제품

: Fe 시편으로 검출 능력 테스트(○: 잡아냄, X: 그냥 통과)

금속검출기 턴넬 위치	깊도 mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출율 (%)	
금속검출기 턴넬 위치	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
턴넬 좌	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
턴넬 중	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
턴넬 우	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

: Sus 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 턴넬 위치	깊도 mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출율 (%)	
금속검출기 턴넬 위치	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
턴넬 좌	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
턴넬 중	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
턴넬 우	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

금속검출기 순수 검출 능력 테스트 결과

측정 결과			
적정감도	Fe	Sus	
120	2.5	4.0	

한계기준 설정(금속검출공정)

: 제품(300g) + Fe 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 턴넬 위치	구분 mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출율 (%)	
금속검출기 턴넬 위치	좌-상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	좌-중	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	좌-하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	중-상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	중-중	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	중-하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	우-상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	우-중	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	우-하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

한계기준 설정(금속검출공정)

: 제품(300g) + Sus 시편으로 검출 능력 테스트


금속검출기 턴넬 위치	구분 mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출율 (%)	
금속검출기 턴넬 위치	좌-상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	좌-중	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	좌-하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	중-상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	중-중	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	중-하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	우-상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	우-중	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
금속검출기 턴넬 위치	우-하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

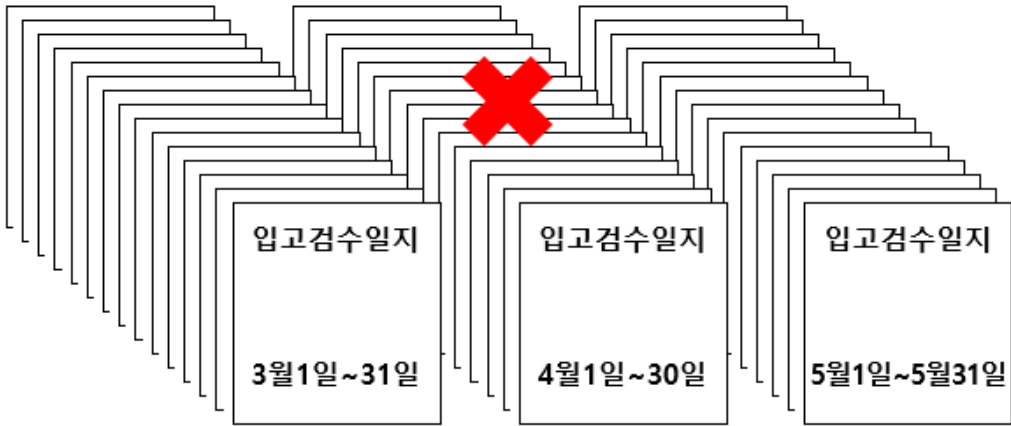
우리 회사 금속검출 한계기준 설정 결과


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

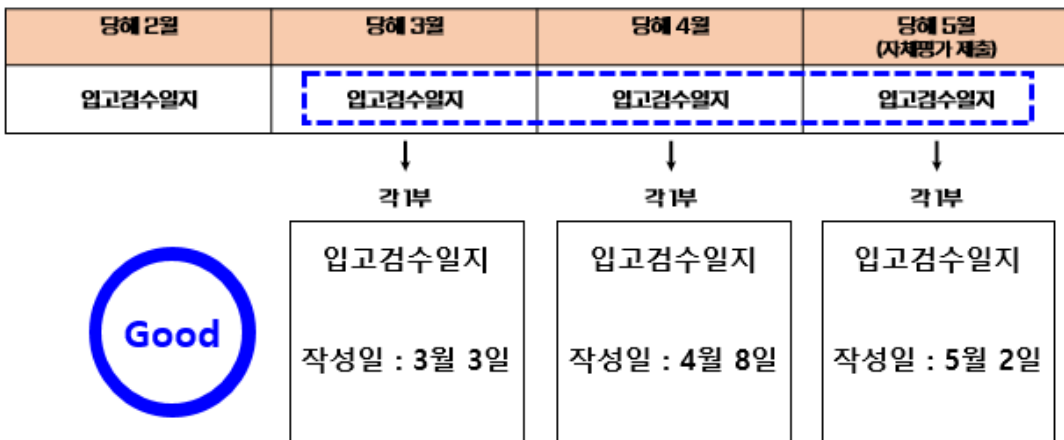
참고 증빙서류 제출 방법의 이해

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

 3개월 동안 작성한 모든 일지를 제출하는 것이 아님

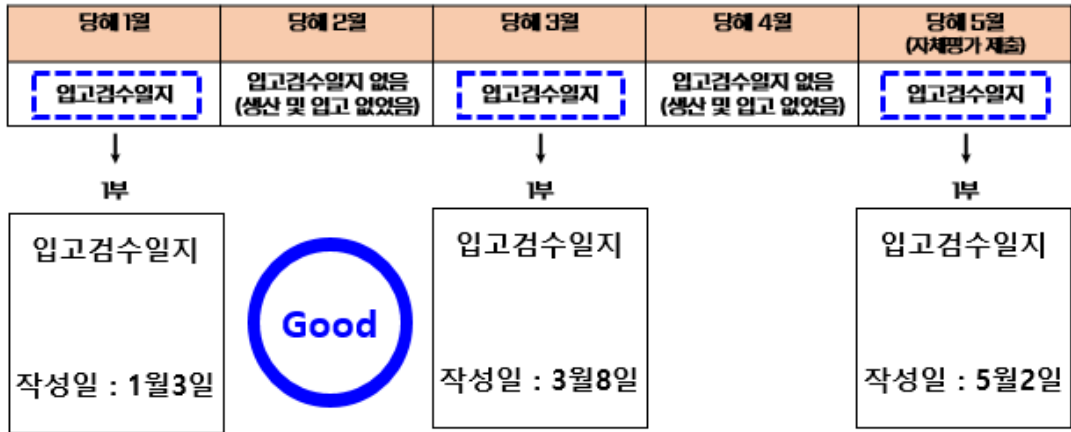


 최근 3개월 동안 각 월에 작성한 일지 1부씩 총 3부를 제출





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



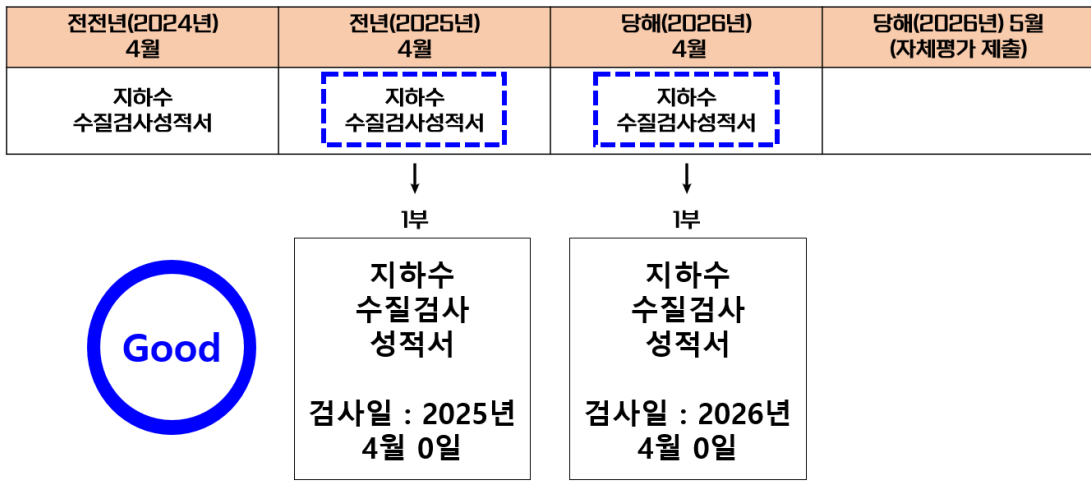
2부(최근 성적서, 직전 성적서) 제출 방법 이해 (지하수 수질검사 시험성적서 제출 예시)



검사 주기(연 1회, 반기 1회) 따라 검사한 최근 수질검사성적서 1부와 직전 수질검사 성적서 1부씩 총 2부를 제출

* 저수조 청소내역도 검사 주기에 따라 동일한 방법으로 제출

연1회 검사에 해당되는 경우 예시



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)	균기 (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	
균기	금속검출	증자	금속검출	균기	금속검출	증자	금속검출	균기	금속검출	증자	금속검출	균기	금속검출	증자	금속검출
↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓	
1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부	
✘				CCP-B 모니터링 일지 (균기) 작성일 2026.3.1	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.3.1	CCP-B 모니터링 일지 (균기) 작성일 2026.4.1	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.4.1	CCP-B 모니터링 일지 (균기) 작성일 2026.5.1	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.5.2						



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	
균기	금속검출	증자	금속검출	균기	금속검출	증자	금속검출	균기	금속검출	증자	금속검출	균기	금속검출	증자	금속검출
↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓	
1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부	
Good				CCP-B 모니터링 일지 (균기) 작성일 2026.3.1	CCP-B 모니터링 일지 (증자) 작성일 2026.3.9	CCP-B 모니터링 일지 (균기) 작성일 2026.4.1	CCP-B 모니터링 일지 (증자) 작성일 2026.4.6	CCP-B 모니터링 일지 (균기) 작성일 2026.5.1	CCP-B 모니터링 일지 (증자) 작성일 2026.5.5						
				CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.3.1	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.3.9	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.4.1	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.4.6	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.5.1	CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2026.5.5						

검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(선행요건관리)



검·교정 대상으로 실시한 모든 검·교정 내역을 제출하는 것이 아님

우리 회사 검교정 대상				
온도계(작업장)	온도계(냉장창고)	온도계(냉동창고)	저울	...
전처리실 온도계	냉장창고 A 온도계	냉동창고 A 온도계	저울 A	...
가열실 온도계	냉장창고 B 온도계	냉동창고 B 온도계	저울 B	...
냉각실 온도계	냉장창고 C 온도계	냉동창고 C 온도계	저울 C	...
내포장실 온도계	냉장창고 D 온도계	냉동창고 D 온도계	저울 D	...

↓
4부

↓
4부

↓
4부



↓
4부

↓
...

자체 검교정 일지 (또는 성적서) 전처리실 온도계 ~ 내포장실 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 창고 A 온도계 ~ 창고 D 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 창고 A 온도계 ~ 창고 D 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 저울 A 온도계 ~ 저울 D 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) ... ~
---	---	---	---	--



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 함께 제출 해야함

우리 회사 검교정 대상				
온도계(작업장)	온도계(냉장창고)	온도계(냉동창고)	저울	
전처리실 온도계	냉장창고 A 온도계	냉동창고 A 온도계	저울 A	Good
가열실 온도계	냉장창고 B 온도계	냉동창고 B 온도계	저울 B	
냉각실 온도계	냉장창고 C 온도계	냉동창고 C 온도계	저울 C	
내포장실 온도계	냉장창고 D 온도계	냉동창고 D 온도계	저울 D	

↓
1부

↓
1부

↓
1부

↓
1부

↓
성적서 1부

자체 검교정 일지 (또는 성적서) 작업장 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 냉장창고 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 냉동창고 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 저울 1부	표준온도계, 저울 등 공인기관 검교정 성적서
---	--	--	---------------------------------------	--

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(금기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(중사)	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	7부	2부
	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 금속검출 A, B 유효성평가 내역	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 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 함께 제출 해야함
- * 금속검출기는 유효성 평가를 실시하였을 경우 검·교정을 실시한 것으로 인정한다. 단 정상적으로 작동하며, 유효성 평가 결과가 적절해야한다(평가매뉴얼)

우리 회사 검교정 대상(CCP모니터링 관련)				
구분	행류		역류	
	CCP-B(금기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(중사)	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
	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 오븐 온도계 1부, 타이머 1부, 탐침 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 금속검출 유효성평가 내역 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 압력계 1부, 타이머 1부, 탐침 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 금속검출 유효성평가 내역 1부



4 자체평가(결과 및 증빙서류 등) 제출

○ 자체평가 완료 후 자체평가 시스템을 이용하여 결과 및 증빙서류 등을 제출합니다.

* IT 취약계층 등 부득이한 경우에만 관할 지방청 및 인증원 지원에 우편 제출



- ① 인증서 사본(앞면, 뒷면, 별지)
- ② 실시상황평가표(앞장, 현황표, 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표)
- ③ 증빙서류 등



자체평가 대상 업소 중 전년도 조사평가 우수 및 양호 업소는 제출서류 간소화

○ '26년 자체평가 대상 업소 중 전년도 조사·평가 우수 또는 양호 업소는 증빙서류는 자체보관하고 인증서 사본과 실시상황평가표만 제출

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

제출 목록	제출 필요 여부	
	자체평가 대상 업소	자체평가 대상 업소 중 전년도 조사·평가 우수·양호 업소
① 인증서 사본(앞면, 뒷면, 별지)	제출	제출
② 실시상황평가표(앞장, 현황표)	제출	제출
③ 증빙서류(주요항목 일지 등)	제출	업소 자체 보관

* 자체평가 시스템을 이용하지 않고 제출하는 경우는 실시상황평가표 모두(앞장, 현황표, 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표) 제출

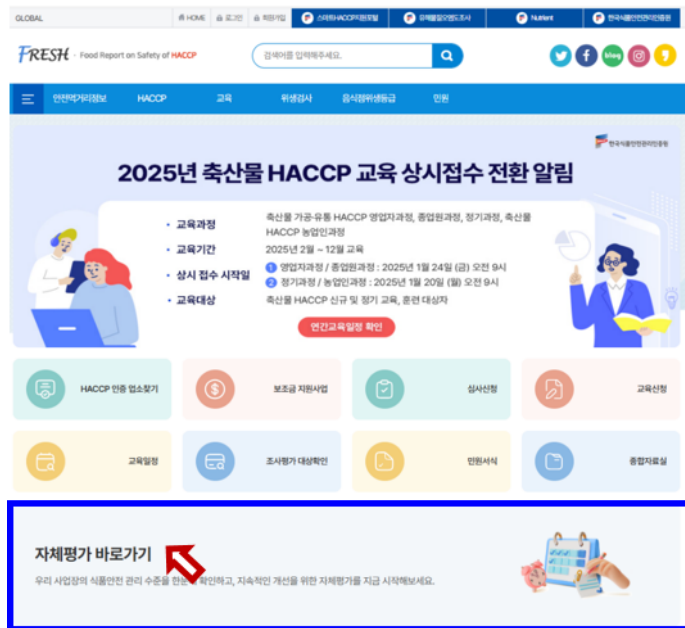
★ 자체평가 대상 업소 중 전년도 조사·평가 우수·양호 업소는 평가 대상 공개(누리집)시 표출 예정 → 별도 문의 불필요

■ 자체평가 시스템을 이용한 제출(식품 및 축산물 인증업소 모두 이용 가능)

- ☞ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지, <https://www.haccp.or.kr>) 접속하여 “프레시((FRESH)”에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치) → “프레시((FRESH) 바로가기” 클릭 → “자체평가 바로가기” 클릭하여 자체평가를 진행해 주세요.
- ☞ 자체평가 시스템 이용 방법은 자체평가 따라하기 부록 “자체평가 시스템 이용 방법” 매뉴얼을 참조해주세요(필독)

참고 ▶ 자체평가 시스템 이용 방법 예시

<https://www.haccp.or.kr>



참고 자체평가 시스템 이용 방법 예시

☞ 자체평가 시스템에서 평가 점수 및 미흡 사항을 직접 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
<div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; font-weight: bold;">작성한 평가표를 보고 직접 점수 입력과 미흡사항 입력 가능</div>		1점	[기준]-1월 출고 제품 로트 기록관리 미흡
		소계 98 / 100 98점 (적합)	
HACCP관리		7.교육 훈련	
1	HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육 훈련계획 및 계획이 확립되어 있는가?(0-10)	8점	[만족]- <u>선입사원 교육</u> 절차 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)			

참고 자체평가 시스템 이용 방법 예시

☞ 증빙서류(자료)는 일괄 업로드 또는 개별 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	
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	
4	원료 검사성적서 - 2부(최근 3개월 내 1부) ① 당 업소의 인증 유형별 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	

☞ 자체평가 시스템에서 평가 점수 및 미흡 사항을 직접 입력할 경우



- 실시상황평가표 ①, ②, ③ 중 ③번 선행 및 HACCP 평가표는 제출 생략 가능 (①, ②는 필수 제출 - 증빙서류 업로드)

5 주의사항

■ 자체평가 부실운영

- 불시평가 실시
 - 제출한 자체평가 관련 서류를 검증한 결과에 따라 불시평가 실시
 - ① 자체평가를 부실하게 운영한 경우
 - ② 자체평가 기간 내 미실시 또는 제출하지 않은 경우

■ 즉시인증취소(One-strike-out)

- 기준 상시 준수
 - 평가 시 즉시 인증취소에 해당하는지 점검하여 인증취소로 이어지지 않도록 HACCP 관리기준을 지속적으로 운영해야 합니다.

〈 식품 및 축산물 안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준 〉

- ① 원재료·부재료 입고 시 공급업소로부터 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)

참고 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

미흡사례	올바른 사례																																																				
<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">판정 (적합/부적합)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">평가결과</td> <td rowspan="2">주요안전조항* 위반여부</td> <td rowspan="2">교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td></td> <td></td> <td>없음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 평가결과 점수를 공백으로 두는 경우</p> <p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">판정 (적합/부적합)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">평가결과</td> <td rowspan="2">주요안전조항* 위반여부</td> <td rowspan="2">교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td style="text-align: center;">100점</td> <td style="text-align: center;">100점</td> <td>없음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 점수를 왜곡하여 만점처리하는 경우</p> <p>1) 인증평가용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(배점)</th> <th>평가결과 (0~10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. HACCP팀</td> <td>1. HACCP팀을 구성하고 팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>→ 인증평가용 평가표를 사용한 경우</p>	판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	적합			없음	이수	판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	적합	100점	100점	없음	이수	평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고	1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0-5)			<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">판정 (적합/부적합)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">평가결과</td> <td rowspan="2">주요안전조항* 위반여부</td> <td rowspan="2">교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td style="text-align: center;">88점(88%)</td> <td style="text-align: center;">178점(89%)</td> <td>없음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 평가결과 점수를 정확하게 산정하여 기입</p> <p>15) 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(배점)</th> <th>평가결과 (0~10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. HACCP팀</td> <td>1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>→ 사후관리용 평가표를 사용 (업종에 맞는 '사후관리용' 문구 확인)</p>	판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	적합	88점(88%)	178점(89%)	없음	이수	평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고	1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0-5)		
판정 (적합/부적합)		평가결과				주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부																																														
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준																																																			
적합			없음	이수																																																	
판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부																																																	
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준																																																			
적합	100점	100점	없음	이수																																																	
평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고																																																		
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0-5)																																																				
판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부																																																	
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준																																																			
적합	88점(88%)	178점(89%)	없음	이수																																																	
평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고																																																		
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0-5)																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>평가내용(배점)</th> <th>평가결과 (0-3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>영업장 관리</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>직업장</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 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)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 직업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>→ 평가항목별 점수를 매기지 않거나, 구체적인 미흡사항을 기입하지 않는 경우</p>	평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고	영업장 관리			직업장			1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 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)			2. 직업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)			<table border="1"> <thead> <tr> <th>평가내용(배점)</th> <th>평가결과 (0-3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>영업장 관리</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>직업장</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 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)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 직업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td>- 원로창고는 밀폐 일부 미흡</td> </tr> </tbody> </table> <p>→ HACCP 평가 매뉴얼에 따라 평가하여 각 평가항목별 점수를 정확하게 매기고, 미흡사항을 구체적으로 기입</p>	평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고	영업장 관리			직업장			1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 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)	3		2. 직업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)	2	- 원로창고는 밀폐 일부 미흡																						
평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고																																																			
영업장 관리																																																					
직업장																																																					
1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 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)																																																					
2. 직업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)																																																					
평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고																																																			
영업장 관리																																																					
직업장																																																					
1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 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)	3																																																				
2. 직업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)	2	- 원로창고는 밀폐 일부 미흡																																																			

미흡사례	올바른 사례
------	--------

종합 평가	점수 합계	<p><평가기준> 경기 조사.평가 : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자의 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p><감점기준> 경기 조사.평가 : 전년도 경기 조사.평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.</p>
	점(%)	

→ 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 기입하지 않는 경우

종합 평가	점수 합계 85/100	<p><평가기준> 경기 조사.평가 : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자의 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p><감점기준> 경기 조사.평가 : 전년도 경기 조사.평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.</p>
	85 점(%)	

→ 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입

채광 및 조명	<p>9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)</p>	2점	- 온도관리 미흡
----------------	---	-----------	----------------------

→ 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우 (조도내용을 온도관리에 평가)

- 온도·습도 관리	<p>16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)</p>	2점	- 온도관리 미흡
-------------------	--	-----------	----------------------

→ 평가항목에 맞는 기준 및 현장평가 실시 (온도·습도 관리에 온도관리 평가)

1. 현황표(이식용(비공용)용 포팅기, 가공실, 건조기능이동용포팅기, 감단공기소식용면역실, 축산용가공실, 감단공기소, 식용물계열(사육용식당실), 도시락제조·가공실(순반식포팅), 기타식용면역실)

평가항목	점수	평가항목	점수	평가항목	점수
평가항목	점수	평가항목	점수	평가항목	점수

→ 실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우

시험성적서

+

점검일지

→ 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 스캔·사진 또는 사본(복사본)으로 제출



III

소규모 등 자체평가 예시

1 자체평가 일정 수립

◦ 업소 현황에 따라 날짜(월, 일) 수립

- 자체평가 실시 기준 : 연 1회

* 평가일정 수립 시 평가실시 → 평가결과 제출 준비 → 결과제출까지 소요되는 기간을 고려

Tip 일정 수립 시 평가날짜, 결과정리 및 제출날짜 고려



2 평가자료 준비

◦ 실시상황평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼 준비

Tip 「소규모 업소 등 인증평가 및 사후관리용」 준비

나. 평가표(선행요건관리)

평가내용	평가 결과 (0~2점)	비고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0~3점)		
3. 종업원은 작업장 출입시 이를 제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)		

다. 평가표(HACCP 관리)

평가내용	평가 결과 (0~2점)	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		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용된 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)		



한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지) - 종합자료실에서 평가표 및 매뉴얼 다운로드

3 평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 평가자 구성(불가피한 경우 1인 가능)

4 평가 실시

- 평가회의
 - 당일 평가 진행 일정 등 HACCP팀 회의

Tip ▶ 업소 현황에 맞는 일정 수행



(오전) 기준서 점검
기록일지 점검
↓
(오후) 현장 점검

오전·오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

- 실시상황평가표 기본정보 입력

Tip ▶ 영업등록증, 생산실적보고, HACCP교육 이수 등 정보 기입

인근민간인증기관(HACCP) 실시상황평가표 제11조 제15조 제16조 관련									
-식품제조·가공업-									
평가일자	2026. 03. 17.								
적용식품(축산물)	행류, 과자류								
연년도 매출	행류 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									
관정 (전합/부적합)	평가결과	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요인전조항 위반여부	교육훈련 이수여부				
적합	44/50점(88%)	1/6/200점 (87%)	없음	없음	이수				
* 식품위생법시행규칙(별표2), 축산물위생관리법시행규칙(별표14)의 관련 기준도서항									
행정비 이력	이동일중 이력	수거장 부위관리	위탁(직접)인거부	특요물 이력	기타				
없음	없음	없음	없음	없음	없음				
* 전회 조사 평가 이후 행정처분, 이력검출, 수거장 부위관리 등 확인									
평가자									
직위 또는 직급	성명			서명					
대표자	행복			[서명]					
HACCP 팀장(관리책임자)	기쁨			[서명]					
평가자									
소속	성명			서명					
행복식품(부사장)	기쁨			[서명]					
행복식품(공정장)	츄기움			[서명]					

가. 현황표										
신청인	(1)영업허가 (신규)번호	세2022-001호			(2)영업허가 (신규)연월일	2022.01.10				
	(3)회사명	행복식품			(4)전화번호	043-928-0000				
	(5)소재지	본사	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)	행류, 과자류			(9)지하수 사용 (O/×)	×					
HACCP 담당 (관리책임자)	(10)직위	부사장			(11)성명	기쁨				
	(12)가업종 (소리종)	200			(13)보관소	60				
	(14)인사실	0			(15)기타	50				
	(16)합계									
면적 (㎡)	(17)원료처리실	(18)제조가 공(조리실)	(19)충전실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타		
	평가 (O/×)	○	○	○	○	○	○	○		
	직업종 (조리장)의 용량									
	직업인원 (명)	5명			(26)간식 관리부서	0명				
(27)기타 직업인	1명			(28)합계	6명					

- 기본정보 입력 예시

안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(제11조, 제15조, 제16조 관련)

- 식품제조·가공업 -

평가일자	2026. 03. 17.
적용식품(축산물)	혼합음료, 탄산음료(인증 유형 기입)
전년도 매출	혼합음료 3억, 탄산음료 4억

평가업소

구분	업소명	소재지	대표자	연락처	
				전화번호	Fax/E-mail
본사	00업소	충북 청주시 00로	홍길동	043-00-00	043-00-00
적용사업장		상동			

평가결과

① 평가결과			주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준		
적합	43/50점(86%)	43/50점(86%)	② 없음	③ 이수

* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

검토사항

① 행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁(수탁)생산 여부	② 학교납품 여부	기타
있음/없음	있음/없음	있음/없음	있음/없음	있음/없음	

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

확 인 자

직위 또는 직급	성 명	서 명
대표자	홍길동	홍길동 서명
HACCP 팀장(관리책임자)	이순신	이순신 서명

평 가 자

소 속	성 명	서 명
00업소	이순신	이순신 서명
00업소	000	000 서명

←인증 업종
기입

←인증 유형
기입

←생산실적
보고 매출액
기입

←영업등록증
또는 인증서
정보 기입

① 평가 점수
② 즉시인증취소
해당 여부
③ HACCP교육
이수 여부
기입

←① 행정처분
등 기입
←② 대리점(유통)
아닌 직접
학교 납품
여부

←기입

←평가자 기입

가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고) 번호		제 000-000 호		(2)영업허가 (신고) 연월일		2018년 09월 20일		←영업등록증 영업허가번호 (앞쪽 상단), 허가 연월일 기입		
	(3)회사명		000업소		(4)전화번호		043-000-0000				
	(5)소재지	본 사	충북 청주시 00로							←영업등록증 정보 기입	
		공 장 (사업장)	※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재								
	(6)대표자 성명		홍길동		(7)생년월일		1970년 05월 05일				
(8)HACCP적용 식품·축산물 (유형)		혼합음료, 탄산음료			(9)지하수 사용 (○/×)		○ 또는 X (배합용, 청소용 등)			←인증 유형, 지하수 사용 여부 기입	
HACCP 팀장 (관리책임자)	(10)직위	팀장		(11)성명		이순신				←HACCP팀장 정보 기입	
면적 (m ²)	(12)작업장 (조리장)	220 (생산 작업장)		(13)보관소		60 (창고 면적)				←영업등록증 면적 기입	
	(14)검사실	0		(15)기타		50 (탈의실 등)					
	(16)합계	330m ² (합계는 영업등록증 면적과 일치하게 기입, 각 작업장 면적을 계산이 어려운 경우 합계만 기입)									
작업장 (조리장)의 종류	(17) 원료처리실	(18)제조 가공실 (조리실)	(19) 충전실	(20) 포장실	(21) 검사실	(22) 보관소	(23) 일반·청결 구역 구분	(24) 기 타		←현장평가 범위 기입	
평가 (○/×)	○	○	○	○	○또는X	○	○				
작업인원 (명)	(25)제조 (조리) 관리부서	8명 (현장 종사자 등)			(26)검 사 관리부서		0명				←생산실적 보고 인원 기입
	(27)기 타 작업원	2명 (배송직 등)			(28)합 계		10명 (생산실적 총 인원과 일치하게 기입)				


◦ 평가실시 : 선행요건관리

- 소규모 HACCP 선행요건관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
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

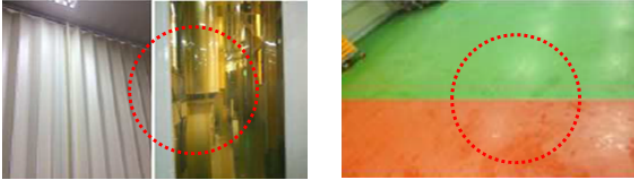
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 적법성 및 밀폐 설정 - 건축물의 허가·등록·신고 여부 - 원료·완제품·종사자 출입문, 창문, 벽·천장, 배관 등 틈새 ② 차단 설정 - 배기구 방충망, 외부와 연결된 문에 대한 에어커튼(비닐커튼) 또는 이중문 설치 등 ③ 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 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] 	- 현장 미흡 현장 출입문(원료·완제품) 틈 밀폐 미흡 천장 구멍 밀폐 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결 구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 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 일반구역, 청결구역(또는 준청결구역) 설정 - 제품특성과 공정에 따라 작업장 분리, 구획, 구분 하여 교차오염 예방 * 생산공정의 시간차를 이용한 교차오염 예방 등 ② 화장실 등 부대시설 분리 설정 - 작업장에 영향을 미치지 않는 위치(강제배기 포함)	- 기준 미흡 구역설정 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 구역설정, 시간 차 준수 여부 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  * 비닐커튼, 바닥 선 등으로는 일반 청결구역 분리, 구획이 어려워 교차오염의 가능성이 높음 * 단, 작업장이 소규모로 시간차로 교차오염 예방 방법이 있는 경우 예외 (시간차 작업은 소규모 HACCP만 적용 가능)	- 현장 미흡 일반, 청결구역 공정 등 교차오염 발생

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡



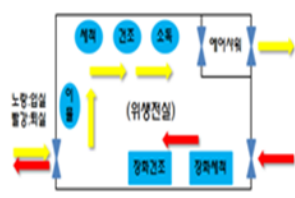

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 탈의실 및 탈의함 기준 설정 - 위생복의 교차오염 방지를 위한 별도 공간 설정 ② 탈의실 내 환기설비 설정 ③ 개인장신구 미착용 기준 설정 - 머리핀, 매니큐어, 목걸이 등	- 기준 미흡 위생복 보관 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 탈의실(위생복), 개인장신구 착용 여부 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] 	- 현장 미흡 위생복 구분 보관 미흡, 개인장신구 착용 종업원 발생

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 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 개인위생 설비 설정 - 손세척(손세정제 포함), 손건조, 손소독, 이물제거 설비 또는 도구 등 구비 ② 올바른 입실절차 설정 - 위생전실 위생처리 순서, 손세척 방법 게시물, 화장실 전용 슬리퍼, 종업원 복장 착용 등 - 작업장에 출입하는 모든 출입자(종사자, 외부인 등)에 대한 출입 전 건강 상태 확인* 등을 통한 출입 또는 제한 기준 설정 * 설사, 발열, 구토, 복통, 기침, 눈/귀/코의 진물 또는 고름, 피부감염(화농성 질환 등) 여부 ③ 청결한 복장 착용 기준 설정 - 작업 시 교차오염 및 이물혼입 발생되지 않도록 설정 * 위생복, 위생모, 마스크, 위생화 등 청결한 복장 착용	- 기준 미흡 개인위생관리 기준서 반영 미흡, 작업장 출입자 건강 상태 확인 기준 설정 미흡, 복장착용 기준 설정 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검 ☞ 「작업장 출입 전 종사자 건강 상태 확인」 일지 등 점검	- 관리 미흡 개인위생관리 준수 여부, 일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  개인위생 설비  손세척 게시물  입실 절차  복장 착용	- 현장 미흡 개인위생 설비 구비 미흡, 입실 절차 미준수, 건강상태 확인 절차 미준수, 게시물 미설치, 복장 착용 미준수

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡



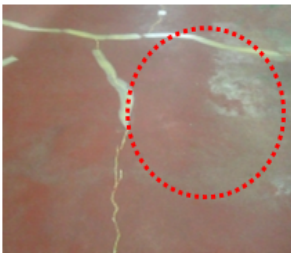
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)	
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 포획도구 구비 설정 - 포획식 비례해충 및 보행해충 포충등, 쥐덫 등 * 전기충격식 포충등 사용 금지 * 생산특성에 따라 추가 필요 포획 도구 설치(회랑과나방 패치 등) ② 방충·방서 기준 및 모니터링 설정 - 동절기·하절기, 일반·청결구역, 모니터링 주기 등 ③ 기준 이탈 시 개선조치(방역 등)	- 기준 미흡 방충방서 모니터링 등 기준서 반영 미흡	
관리	1점	[기록일지 등 점검] 「방충·방서 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검		- 관리 미흡 방충방서 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  모니터링 장비   모니터링 관리(미흡)	- 현장 미흡 방충·방서 설비 구비 미흡, 모니터링 미준수 등	

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 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 작업장 청소 기준 및 내수성 재질 설정 - 바닥, 벽, 천장 등의 재질 설정(화장실 포함) * 타일로 시공하는 경우 줄눈에 대한 마감처리 기준 설정 ② 작업장 청결 관리 ③ 세척·소독 도구 설정 - 세척 및 소독제 올바른 사용법(용도, 희석방법 등)	- 기준 미흡 청소관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「세척·소독 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  내수성 재질  세척·소독 관리  세척·소독제 사용(용도) 확인	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 바닥 등 파손관리 미흡, 벽 등 재질 부적절, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 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 제조 설비 등 세척·소독 가능한 구조 - 설비 세척, 분해 세척 등 기준 설정 ② 세척·소독 관리 - 세척·소독 기준 설정 * 배관 등 고정형 제조설비의 경우 CIP 방법 적용 가능 - 고무장갑, 칼, 도마 등 청결, 구분 사용 등 ③ 세척·소독 도구 설정 - 세척 및 소독제 올바른 사용법(용도, 희석방법 등)	- 기준 미흡 청소관리 기준서 반영 미흡, CIP, COP 방법 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「세척·소독 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  세척·소독 관리  분해 청소  세척·소독제 사용(용도) 확인	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

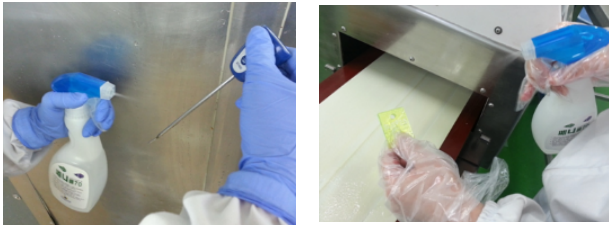
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 소비자불만(클레임), 이물혼입 등에 대한 대응 및 개선 조치 등 기준 설정	- 기준 미흡 이물, 클레임 등 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「소비자 불만 및 이물관리 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 이물, 클레임 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  비닐  비닐  커터칼  나이론 등 혼입 주의 작업장 내 이물 관리 확인 (설비, 도구 등 파손유무, 이물혼입 가능 여부 확인)	- 현장 미흡 이물 등 발생 및 부적절한 도구 사용 (이물 발생 가능성)

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~2점)	비 고
9. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)	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 모니터링 도구 사용 전·후 세척·소독 기준 설정	- 기준 미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 기준 반영 미흡
관리 현장	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 모니터링 도구 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
		[현장 점검] 	- 현장 미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 미흡, 모니터링 도구 보관 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조공정에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 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 설비 유지보수 기준 설정 - 정상작동, 파손 등 ② 식품에 적합한 재질 설정 - 식품 기구 및 용기·포장 기준 ③ 윤활유 및 청관제 사용 설정 - 식품등급 윤활유 및 청관제(식품첨가물) 사용 ④ 압축공기 관리(필터 등) 설정 - 수분, 유분, 이물 등 제어 및 관리	- 기준 미흡 설비 유지보수, 압축공기 관리 등 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「제조설비 점검 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 설비 유지보수 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  파손 등 관리  재질의 적절성  필터관리 	- 현장 미흡 설비 파손 및 부적절한 재질의 설비 사용 등 압축공기 필터관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
11. 가열기 및 냉장냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검교정을 실시하여야 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 자체 또는 외부 검·교정 기준 설정 - 검·교정 방법·주기, 구비 서류 등 * 신규장비의 검·교정은 제조일자 기준	- 기준 미흡 검·교정 등 기준서 반영 미흡																																																																
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 작성 또는 검·교정 관련 서류 등 점검 <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>검교정 검사 기기 목록</caption> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>기종</th> <th>사용장소</th> <th>장</th> <th>자재/외부</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>오븐기 온도측정장치</td> <td></td> <td></td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>탕침온도계</td> <td></td> <td></td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>분동</td> <td></td> <td>중</td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>저울</td> <td></td> <td>장</td> <td>자체</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>초시계</td> <td></td> <td>현장</td> <td>자체</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>극축장비</td> <td></td> <td>현장</td> <td>외부</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>자체 검교정 검사 기기</caption> <thead> <tr> <th>기기</th> <th>기준치</th> <th>측정치</th> <th>오차</th> <th>검교정일</th> <th>차기검교정일</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>초시계</td> <td>7분 9초</td> <td>7분 9초</td> <td>0초</td> <td>2016년 10월 17일</td> <td>2017년 10월 16일</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">저울</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>0</td> <td rowspan="3">2016년 10월 17일</td> <td rowspan="3">2017년 10월 16일</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>15</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	번호	기종	사용장소	장	자재/외부	1					2	오븐기 온도측정장치			외부	3	탕침온도계			외부	4	분동		중	외부	5	저울		장	자체	6	초시계		현장	자체	7	극축장비		현장	외부	기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일	초시계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일	저울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일	10	10	0	15	15	0	- 관리 미흡 검·교정 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
번호	기종	사용장소	장	자재/외부																																																															
1																																																																			
2	오븐기 온도측정장치			외부																																																															
3	탕침온도계			외부																																																															
4	분동		중	외부																																																															
5	저울		장	자체																																																															
6	초시계		현장	자체																																																															
7	극축장비		현장	외부																																																															
기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일																																																														
초시계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일																																																														
저울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일																																																														
	10	10	0																																																																
	15	15	0																																																																
현장	1점	[현장 점검]  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>계측장비 누락 확인</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>보정 값 차이</p> </div> </div> <p>* 계측장비 보정 값 차이가 있는 경우 별도 부착</p>	- 현장 미흡 사용하는 계측장비 검·교정 누락, 보정(오차) 등 미흡																																																																

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

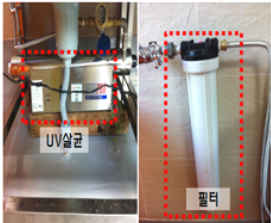

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 냉장·냉동 창고 온도 관리 설정 - 정해진 온도에 따라 적절히 보관 등	- 기준 미흡 냉장·냉동창고 온도 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「냉장·냉동 창고 모니터링 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 점검  <p>* 온도기록 시 실측치 기록</p>	- 관리 미흡 냉장·냉동창고 온도 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  온도 유지 확인  온도 설치 확인	- 현장 미흡 온도 유지 및 정상작동 미흡, 냉장·냉동창고 온도계 설치 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 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 용수관리 기준 설정 - 지하수 사용 시 수질검사 - 비가열 섭취식품의 세척용수 또는 배합수 사용에 따른 살균·소독 장치 설치 ② 저수조 관리 기준 설정 - 내수성 재질, 반기 1회 청소, 잠금장치 등	- 기준 미흡 용수 및 저수조 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「용수관리 일지, 용수탱크 세척소독 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 용수 관련 서류 점검	- 관리 미흡 용수 및 저수조 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  살균·소독 장치  저수조 잠금 장치	- 현장 미흡 용수 소독 장치 작동 미흡 저수조 교차오염 발생, 잠금장치 미흡

물탱크 청소일지




항목	내용
청소일자	2016.10.05
작업시간	11:00-16:30
작업자	김철수, 이영희
점검자	김영희
사용약품	차아염소산나트륨
청소상태	적합
잠금장치	적합
비고	-

※ 소독제 농도 미표기, 소독제 잔류여부 미확인

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
14. 원부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 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 원·부재료 관리 기준 설정 - 원·부재료 입고 시 육안검사 기준, 시험성적서 수령 주기 등	- 기준 미흡 원료 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「육안검사기준 및 육안검사일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 원료 관련 서류 점검  <p>* 검사기준에 따른 검사항목 확인 및 기록관리</p>	- 관리 미흡 원료 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  <p>원료 관리 현황 확인</p>  <p>검수 장소 확인</p>	- 현장 미흡 원·부재료 관리(유통기한, 온도) 등 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 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 원·부자재 등 구분, 이격 및 보관 관리 기준 설정 - 바닥, 벽으로부터 이격, 보관 중 교차오염 등 ② 원·부자재 교차오염 예방 및 청결 관리 - 사용하고 남은 원·부자재 밀봉 등 청결관리 ③ 개봉한 원·부재료의 보관 방법 및 표시사항 기준 설정 ④ (해동 시) 해동 방법 및 표시사항 기준 설정	- 기준 미흡 보관 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 보관 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  벽 이격 확인  바닥 이격 확인  바닥 이격 확인  표시 확인	- 현장 미흡 바닥, 벽 이격 미흡 보관 물품 교차오염 발생, 내포장재 등 사용 후 보관 시 청결관리 미흡 소분한 원부재료 표시 관리 미흡 해동 중 표시 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃ 이하로 유지·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 운송차량 청결 관리 설정 ② 운송차량 온도 관리 기준 설정	- 기준 미흡 운송 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 운송 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  청결 확인  온도 관리 확인	- 현장 미흡 온도 유지 미흡, 차량 청결 유지 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 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 완제품 검사 기준 설정 - 자가품질검사 등 ② 회수관리 기준 설정 - 납품업소 리스트 등	- 기준 미흡 완제품, 회수 관리 기준서 반영 미흡																																																																																																																								
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「회수관리 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 작성, 완제품 관련 서류 등 점검 <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <table border="1" style="margin-right: 10px;"> <caption>원료 수불 대장</caption> <tr><td colspan="4"></td><td>작성</td><td>승인</td></tr> <tr><td>년월일</td><td>원료명</td><td>구입처</td><td>구입량</td><td>사용량</td><td>잔 량</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="margin-right: 10px;"> <caption>제품 출고 기록</caption> <tr><td colspan="4"></td><td>작성</td><td>승인</td></tr> <tr><td>출고일차</td><td>제품명</td><td>제조일자</td><td>출고량</td><td>납품처</td><td>제조명</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> </div>					작성	승인	년월일	원료명	구입처	구입량	사용량	잔 량																																																					작성	승인	출고일차	제품명	제조일자	출고량	납품처	제조명																																																	- 관리 미흡 완제품, 회수관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
				작성	승인																																																																																																																						
년월일	원료명	구입처	구입량	사용량	잔 량																																																																																																																						
				작성	승인																																																																																																																						
출고일차	제품명	제조일자	출고량	납품처	제조명																																																																																																																						
현장	1점	[현장 점검] <div style="text-align: center;">  <p>완제품 확인</p> </div>	- 현장 미흡 로트 번호(유통기한등) 등 표시, 부착 미흡																																																																																																																								

종합 평가	점수 합계 43점 기입	<p>〈판정기준〉</p> <p>인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85% 미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 13, 14번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.</p>
	점(%) 43점(86%) 기입	<p>정기 조사평가 : <u>각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다.</u> 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>〈감점기준〉</p> <p>정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. 또한, 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.</p>

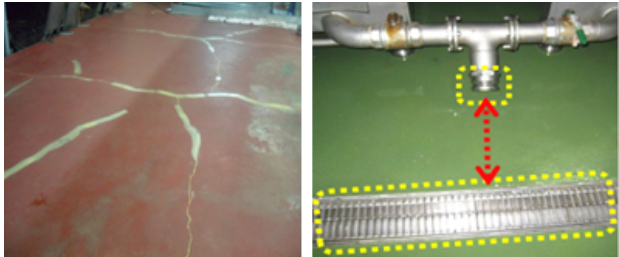
- 일반 HACCP 선행요건관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

☞ 소규모 HACCP 평가내용과 중복되지 않는 항목 및 조사평가 주요 부적합 항목

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
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 마른 상태를 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)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

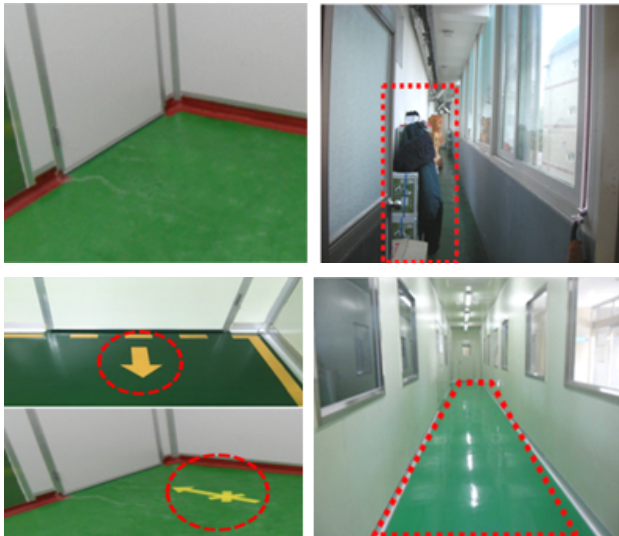
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 작업장 내수성 재질 설정 - 바닥, 벽, 천장 등 ② 마른 상태 유지하기 위한 관리기준 설정 - 주기적인 물기 제거, 설비 등 관리기준 ② 바닥, 벽 등 파여 있거나, 갈라진 틈이 없는 청소 용이한 구조로 설정	- 기준 미흡 작업장 내수성 재질 기준 설정 미흡 바닥의 마른 상태 유지하기 위한 기준 설정 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 작업장 파손 여부 등 점검 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] 	- 현장 미흡 작업장 갈라진 틈 미보수 및 물기 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~1점)	비 고
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡


[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 출입문 또는 이동통로에 이동경로 표시 - 표시방법은 바닥, 벽, 문 등 특정 위치나 장소, 방법(스티커 또는 페인트 표시, 게시물 부착 등)을 제한하지 않음 ② 이동경로는 다른 용도로 사용하지 않도록 함	- 기준 미흡 이동경로 표시 및 용도 기준서 반영 미흡
관리		[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 이동경로 관리 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  * 작업공간이 불충분한 경우 선 등으로 구분 표시하여 위생적으로 관리하는 경우 보관·적재 가능	- 현장 미흡 종사자 이동경로 표시 미흡, 내부 통로 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~1점)	비 고
9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

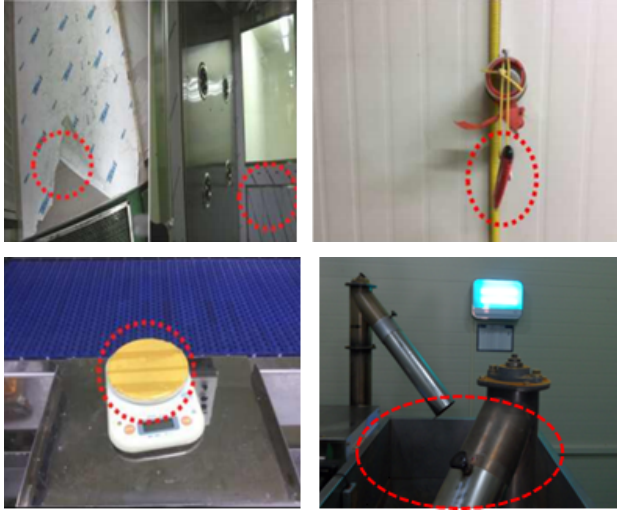
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 작업장별 조도기준 설정 - 작업장(220룩스), 육안 검사 구간(540룩스) * 외부 노출 없이 배관 이송만 거치는 공간의 경우 제외 가능	- 기준 미흡 육안 검사 구간(검수실, 계량실 등) 관리 기준서 반영 미흡
관리		[기록일지 등 점검] ※ 「조도점검표」 일지 등 점검 * 실제 작업이 이루어지는 위치와 높이에서 조도 측정 관리	- 관리 미흡 조도점검표 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  조도관리 미흡	- 현장 미흡 작업장 조명장치 관리 미흡, 선별 작업대 조도 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 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 이물관리 계획 수립 여부 - 입고에서부터 제조·운송까지 각 공정별로 발생 가능한 이물을 구체적으로 도출하고 현실적인 관리기준 및 예방관리 방법 설정 ② 클레임 및 이물 수집 결과 반영 및 재발방지 위한 발생원인 확인 및 관리 방법 도출 ③ 이물관리 시설·장치 운영 및 관리 기준 설정	- 기준 미흡 공정별 이물관리계획 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검 * 실제 작업이 이루어지는 위치와 높이에서 조도 측정 관리	- 관리 미흡 이물관리 점검 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  이물관리(테이프, 커터칼 등) 미흡	- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 이물 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~1점)	비 고
16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리 계획을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡







[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 공정별 온도관리 및 제품 특성을 고려한 습도 관리 기준 설정 * 습도 기준의 경우 원·부재료, 공정품, 제품의 안전성에 영향을 미칠 것으로 판단되는 제품에 한하여 기준 설정 검토	- 기준 미흡 작업장 온도관리 기준 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「온·습도 점검표」 일지 등 점검 	- 관리 미흡 온·습도 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장		[현장 점검]  온·습도 관리	- 현장 미흡 작업장 온도 관리 미흡, 작업장 습도 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점) <ul style="list-style-type: none"> · 종업원 · 작업장 주변 · 식품제조시설(이송배관포함) · 용수저장시설 · 운송차량, 운반도구 및 용기 · 환기시설(필터, 방충망 등 포함) · 세척, 소독도구 · 위생복, 위생모, 위생화 등 · 작업실별 내부 · 냉장·냉동설비 · 보관·운반시설 · 모니터링 및 검사 장비 · 폐기물 처리용기 · 기타 필요사항 	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

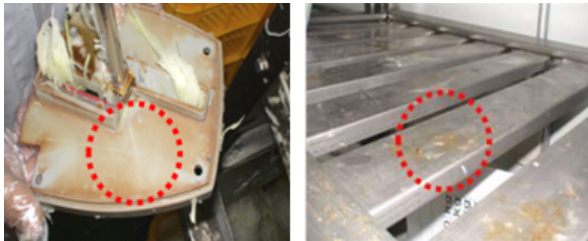
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																												
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 세척·소독 대상에 대한 기준 수립 <ul style="list-style-type: none"> - 작업장 주변, 종업원, 제조시설, 작업장, 작업도구, 운반용기 (대차포함) 등 평가항목에서 정하고 있는 모든 대상에 대한 세척·소독 기준 수립 - 대상 부위별(내부, 외부 등) 세척·소독 방법, 사용 세제·소독제, 청소 주기, 담당자 등 기준 설정 * CIP, COP 방법 포함 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <caption>2. 제조설비</caption> <thead> <tr> <th>대상</th> <th>부위</th> <th>세척 및 소독 방법 (이물제거)</th> <th>도구 (세제/소독제)</th> <th>주기</th> <th>담당자</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">  배합기[mixer] </td> <td>내부</td> <td> 1. 배합기에 용수(20%)를 받아 2/3 이상 채우고 물질을 용해 시킨다. 2. 세척용 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다. </td> <td> - 미분행주 - 수세미 - 크린롤(75%알콜) </td> <td>· 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>책임담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td> 1. 용은 행주로 배합기 옆의 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다. </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">  호퍼 </td> <td>내부</td> <td> 1. 호퍼는 물이 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 호퍼 내부는 호스를 이용하여 호수 이물질을 제거한뒤 세척제를 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 뒤이내고 75%알콜(크린롤) 소독수를 표면에 분무 한다. </td> <td> - 세척액 - 브러쉬 - 미분행주 - 크린롤(75%알콜) </td> <td>· 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>책임담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td> 1. 용은 행주로 외부 표면에 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다. </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	대상	부위	세척 및 소독 방법 (이물제거)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자	 배합기[mixer]	내부	1. 배합기에 용수(20%)를 받아 2/3 이상 채우고 물질을 용해 시킨다. 2. 세척용 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.	- 미분행주 - 수세미 - 크린롤(75%알콜)	· 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자	외부	1. 용은 행주로 배합기 옆의 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.				 호퍼	내부	1. 호퍼는 물이 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 호퍼 내부는 호스를 이용하여 호수 이물질을 제거한뒤 세척제를 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 뒤이내고 75%알콜(크린롤) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척액 - 브러쉬 - 미분행주 - 크린롤(75%알콜)	· 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자	외부	1. 용은 행주로 외부 표면에 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.				- 기준 미흡 일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 관리 기준 반영 미흡, 세척·소독 부위, 방법 및 주기 등 구체적 기준 설정 미흡, CIP 및 COP 세부 기준 설정 미흡
대상	부위	세척 및 소독 방법 (이물제거)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자																										
 배합기[mixer]	내부	1. 배합기에 용수(20%)를 받아 2/3 이상 채우고 물질을 용해 시킨다. 2. 세척용 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.	- 미분행주 - 수세미 - 크린롤(75%알콜)	· 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자																										
	외부	1. 용은 행주로 배합기 옆의 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.																													
 호퍼	내부	1. 호퍼는 물이 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 호퍼 내부는 호스를 이용하여 호수 이물질을 제거한뒤 세척제를 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 뒤이내고 75%알콜(크린롤) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척액 - 브러쉬 - 미분행주 - 크린롤(75%알콜)	· 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자																										
	외부	1. 용은 행주로 외부 표면에 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.																													
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검 * 설비, 작업장, 제조도구 등 변경(신규구입 등)에 대한 주기적인 업데이트 관리	- 관리 미흡 세척·소독 대상 주기적 점검 미흡																												
현장	1점	[현장 점검] ☞ 현장에서 세척·소독 대상이 누락되었는지 확인	- 현장 미흡 일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 대상 누락																												

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 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	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 세척·소독 효과 확인을 위한 기준 수립 여부 - 구역별, 세척·소독 대상별 및 부위별 등 * 세척·소독 효과성 확인을 위한 세척·소독 전/후 미생물 검사 항목 명시(알가공업 경우, 살모넬라균 포함) * 검사는 간이배지, ATP측정기 등 활용하여 실시하며, 검사 주기는 자체적으로 주기 설정 * 알레르기 유발물질 관리를 위한세척소독 효과 기준 등</p> <p>② 자체 관리계획에 따른 세척·소독 실시</p>	<p>- 기준 미흡 세척·소독 효과 관리기준 기준서 반영 미흡, 세척소독 효과 확인을 위한 미생물 검사 기준 반영 미흡</p>
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「세척·소독 미생물 검사 일지», 「위생관리 점검표」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검</p>	<p>- 관리 미흡 위생관리 등 기록일지 작성 또는 세척·소독 효과확인 검사 미흡</p>
현장	1점	<p>[현장 점검]</p>  <p>* 작업 중 발생된 식품잔사물은 인정하나, 누적된 잔사물, 찌든 때 등은 미준수로 판단</p>	<p>- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 위생 관리 미흡</p>

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
<p>35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)</p>	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 용수검사 관리 기준 설정 - 먹는물 수질기준 항목 연 1회(음료류 등 직접 마시는 용도는 반기 1회) * 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한해 미생물(일반세균, 총대장균군, 대장균 또는 분원성대장균군) 월 1회 이상 검사 실시 * 작업장 내 사용하는 수도꼭지 검사를 기본으로 설정</p>	- 기준미흡 용수 검사 항목 기준 반영 미흡
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「용수검사 성적서」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검</p> 	- 관리 미흡 용수 검사 미흡, 검사 기록관리(판정일자 등) 미흡
현장	1점	<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 현장 내 시료채취장소 확인, 작업장 내 비가열식품에 대한 원료 세척수 또는 제품 배합수 사용 여부 등 확인</p>	- 현장 미흡 시료채취 장소 선정 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~1점)	비고
40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태를 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용 업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다. (0~1점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

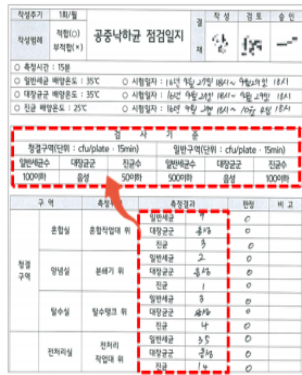
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 협력업소 관리기준 수립 - 협력업소에 대한 리스트화 및 점검 계획 설정 - 협력업소 점검 방법 설정(현장, 서면 등) - 구체적 평가항목 설정 및 평가기준 미흡할 경우 개선 조치 방법 설정	- 기준 미흡 협력업소 점검계획 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「협력업소 점검 계획」, 「협력업소 점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡
현장		[현장 점검] ☞ 협력업소 점검 결과로 같음	- 현장 미흡 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~3점)	점수 기입	<p>[미흡사항이 있는 경우 작성]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 작업장별 청정도 기준 및 개선조치 방안 수립</p> <p>* 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 않거나, 식품을 포장상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 영향을 줄 가능성이 없는 작업장(장소)은 생략 가능</p> <p>* 작업장별 청정도 검사 결과값을 바탕으로 설정된 기준에 대한 검토 필요</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 기준 미흡 <p>청정도 기준 또는 개선조치 방안 기준서 반영 미흡</p>
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「공중낙하세균 검사」 일지 등 점검</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 관리 미흡 <p>공중낙하세균 검사 미흡, 검사 기록관리(판정일자 등) 미흡</p>
현장	1점	<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 작업장별 청정도 관리 현황 확인</p> <p>* 제품 등 노출공정·장소 확인</p> <p>* 청정도 검사 위치 적정성 등 확인</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 현장 미흡 <p>검사위치(장소) 선정 미흡</p>



종합 평가	점수 합계 <u>86점</u> 기입	<p>〈판정기준〉</p> <p>인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 34, 39번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우(평가결과 0점을 말한다. 이하 이 별표에서 같다) 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.</p>
	점(%) <u>86점(87%)</u> 기입	<p>정기 조사평가 : <u>각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다.</u> 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>〈감점기준〉</p> <p>정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. 또한, 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물가공업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.</p>

◦ 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

소속	성명	직위	직무
생산관리팀	대표	차장	생산부분 총괄
	정종	과장	공정관리, 안전관리 등
	대중	대리	생산성 관리, 수출관리 등
	예중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(정)
	문중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(부)
	단중	사원	CCP-2P모니터링 금속검출공정(정)
세조	사원	CCP-2P모니터링	

제(개)정 이력		
제(개)정 번호	년월일	제(개)정 사유
0	2015.5.4	HACCP시스템 도입에 따른 제정
1	2016.3.31	세척공정 모니터링담당자 팀사 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경

- 4.4.18. 구매담당
- 1) 용역제외(저가) 구매 및 보완-출고 업무를 담당한다.
 - 2) 용역제외의 안전성과 관련된 서류를 관리하고 위해요소분석 시 관련 정보를 제공한다.
 - 3) 구매업무서, 입찰요건서대응 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.
 - 4) 용역제외 보관, 출고, 운송 업무를 담당한다.
 - 5) 출고 및 운송일지, 입고관리일지 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.
 - 6) 제품회수 및 반품관련 업무도 담당한다.
 - 7) 회수보고서 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.

별개 업무 인계, 관련문서 미표기

3. 총무관리: 행사관리
4. 안전관리: 자게차, 동근버스, 공용차 안전관리

3월 31일

부서: 생산팀
직책: 팀장
성명: 김민준
2026. 3. 31
서명: 김민준

② 제품설명서에 HACCP 적용 유형의 모든 품목이 도출되어 있어야 한다

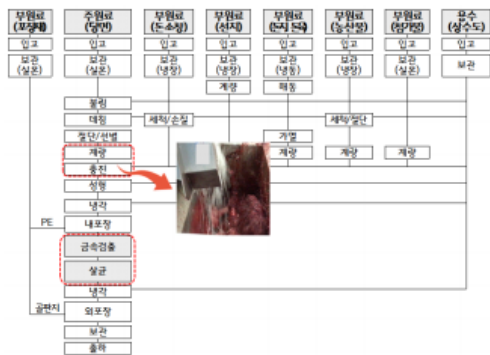
- 제품설명서에 HACCP 적용유형의 모든 품목 도출 여부
 - * 품목을 추가, 중단, 취소 및 변경 등 발생 시 반영
 - * 품목제조보고 중단 신고까지는 생산 가능한 것으로 판단
- 제품의 위해도를 확인할 수 있는 제품명, 제품유형, 성상, 원·부재료, 섭취대상, 유통방법(또는 배식방법), 포장재질 및 방법 등 도출 여부
 - * 표시사항과 관련하여 업소의 별도 자료 관리 가능

제품명		배추김치	
식별의 유형	배추김치 내상관리용		
성상	고유이 색으로 인위적 인화제 없음 등		
품목제조보고 연월일 및 보고자	절임배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%		
작성지 및 작성일자			
선별해당여부	절임배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%		
제조 포장 단위	1kg, 20kg		
원재료의 규격	수량	별각 규격	
	성물	- 배추(식용) 10,000g 이상 - 물(소금) 100g 이상	
첨가제	수량	- 소금 0.2mg 이상 - 타르트르산 100g 이상 - 보온용 100g 이상	
	성물	- 인공감미료 100g 이상 - 인공색소 100g 이상 - 인공향료 100g 이상 - 인공조미료 100g 이상 - 인공감미료 100g 이상 - 인공색소 100g 이상 - 인공향료 100g 이상 - 인공조미료 100g 이상	
별다른	- 인공감미료 100g 이상 - 인공색소 100g 이상 - 인공향료 100g 이상 - 인공조미료 100g 이상		

- 제품설명서 또는 공정 흐름도 작성 미흡
 - * 신규제품에 대한 제품 설명서 작성 미흡
 - * 일부 제품에 대한 성분 배합비율 작성 미흡
 - * 제조공정도 중 일부공정 누락 또는 조건표기 미흡

③ 제조과정 및 작업장 현장과 일치하는 제조공정도 및 작업장 평면도를 작성하고 있다

- 원·부재료의 입고, 보관부터 출하까지 제조 공정도를 도출
 - * 공정이 누락이 없도록 도출(제품의 물성을 변화시키거나, 미생물 등의 증식, 교차오염의 우려가 있는 공정은 빠짐없이 도출)
 - * 위탁·수탁 및 자사소진 제품인 경우 위탁·수탁 공정, 자사 소진 이후 공정을 추가 도출
 - * 온도·시간 등 가공조건 혹은 중요관리점 한계기준 등을 기술
- 작업장 평면도는 일반·청결구역별, 업종별, 건물별(층별) 등으로 도출하고 작업자 및 이동경로를 작성
 - * 작업장 내 작업자가 입실하는 경로와 물류의 입고부터 출하까지 모든 경로를 도출
- 제조공정도 및 작업장 평면도 일치 여부



- 제조공정도 중 일부공정 누락 또는 조건표기 미흡

④ 사용하는 원부재료 공정, 제품에 대한 잠재적 위해요소를 검토하였으며, 위해요소 분석을 실시 하였다

- 추가 또는 변경된 사항을 포함한 위해요소에 대한 적절한 심각성 기준과 발생가능성 기준 수립 여부

- * 심각성 및 발생가능성 기준 설정에 대한 과학적 근거 구비
- * 과학적 근거수집 시 자체 클레임 기록, 표준기준서, 식품유형 및 원료별 위해요소 분석 정보집 등을 활용할 수 있으며 별도의 자료를 규정하거나 수집 방법을 제한하지 않음

항목 번호	공정명	위해 분류	위해요소	발생요인	위해도 평가		
					심각성	발생 가능성	종합 평가
1	일차 조 및 보편	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			<i>Bacillus cereus</i>	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			<i>Escherichia coli</i>	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			인용황산 대장균	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			<i>Listeria monocytogenes</i>	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			<i>Vibrio cholerae</i>	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			브리키카리아	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			콜리포르미스	조리과정 중 위생관리 미흡	1	1	1
			인용	발생관리 미흡으로 유입	1	1	1
			발생관리 미흡으로 유입	1	1	1	
2	해동	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			<i>Bacillus cereus</i>	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			<i>Escherichia coli</i>	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			인용황산 대장균	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			<i>Listeria monocytogenes</i>	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			<i>Vibrio cholerae</i>	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			브리키카리아	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			콜리포르미스	원료에서 기인된 오염	1	1	1
			인용	발생관리 미흡으로 유입	1	1	1
			발생관리 미흡으로 유입	1	1	1	

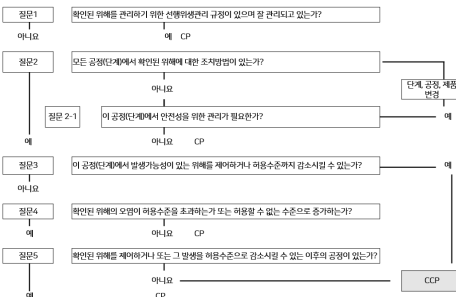
- 심각성 또는 발생가능성 평가 기준 수립 미흡
- 예방조치 및 관리방법 수립 미흡

- 위해요소(생물학적, 화학적, 물리적) 특성에 따라 합리적이고 적절한 예방조치 및 관리방법 설정 및 기록관리

위해요소	발생요인	위해도 평가	예방조치 및 관리방법
중사자에 의한 오염 및 중식 보관실 위생관리 부족으로 인한 오염	중사자에 의한 오염 및 중식 보관실 위생관리 부족으로 인한 오염	2 1 2	중사자 위생교육 실시(1회/월) 및 중식 위생관리 및 청정(1회/주)

⑤ 생물학적, 물리적, 화학적 위해요소를 예방, 제어, 허용수준 이하로 관리할 수 있는 단계를 중요관리점으로 설정한다
신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 CCP를 적절히 설정한다.

☞ 표준기준서, 제어 효과 실험 등을 참고로 CCP결정도 적용하여 설정 필요



- 생물학적 등 CCP 결정 누락 또는 설정 미흡
- 신규 제품 CCP 누락 또는 설정 미흡

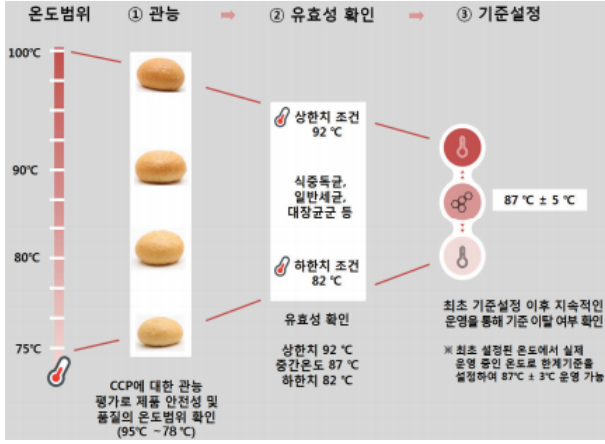
☞ CCP결정도 이외 HACCP팀 논의, 전문가 자문 등 통해 CCP 변경, 보완 검토 가능

☞ CCP는 위해요소를 제어, 허용수준 이하로 감소시키거나 예방할 수 있는 공정까지 폭넓게 적용 가능

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비고
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

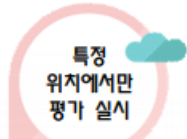
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① 중요관리점에 대한 한계기준을 구체적으로 설정한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 한계기준을 구체적으로 설정 ☞ 한계기준 관리항목, 기준설정 방법 * 제조공정 조건(원료투입량, 온도, 시간, 품온 등), 설비 사양 및 특징 도출 * 제조공정 조건 등 도출된 항목이 한계기준으로 설정가능한지 검토(육안관찰하거나 측정이 용이한 수칙 또는 조건인지 확인) * 고려사항 : ① 중량 ② 시간 ③ 제품에 영향을 주는 인자(온도, 소독농도, pH 등) ④ ③의 인자가 CCP통과 종료까지 유지 또는 제어되는지 여부(제품품온, 잔류염소 등) * 한계기준의 구체적인 범위 도출(법적 기준 및 규격 확인, 최소값·최대값 또는 범위값 설정) 	<ul style="list-style-type: none"> - 한계기준 누락 또는 설정 미흡 - 신규 제품 한계기준 누락 또는 설정 미흡

☞ HACCP기준서(CCP한계기준 등), 현장 일치 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																																																																							
기준	5점	<p>① CCP 한계기준에 대한 적절한 유효성 평가를 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따른 한계기준이 변동된 사항에 대해 유효성 평가 - 각 CCP에 따라 유효성 평가자료 구비 - (유효성 검사 횟수) 조사평가 1회 실시(일반세균, 대장균군, 식중독균 포함하여 생물학적 CCP 검사) * 물리학적 CCP의 경우도 유효성 평가 실시 필요 ☞ 생물학적 CCP 예시) 살균, 멸균, 증숙 등 한계기준에 따른 유효성 평가 자료 구비 ☞ 물리적 CCP 예시) 금속검출공정의 경우 제품중량(포장단위), 감도, 시편 종류 및 크기 등 고려하여 유효성 평가 자료 구비 ☞ 화학적 CCP 예시) 계측장비를 이용한 잔류염소 측정, 벤조피렌 시험성적서 등 유효성 평가 자료 구비 <div style="text-align: center;">  <p>특정 위치에서만 평가 실시</p> </div> <p>■ 금속검출기 한계기준 유효성평가 테스트</p> <p>○ 오징어채살과 Fe, STS 시험을 통과 시 유효성평가 실시</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Fe</th> <th colspan="10">검도 : 140</th> <th rowspan="2">검출능력</th> </tr> <tr> <th>1회</th><th>2회</th><th>3회</th><th>4회</th><th>5회</th><th>6회</th><th>7회</th><th>8회</th><th>9회</th><th>10회</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.5</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>3.0</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Fe</th> <th colspan="10">검도 : 140</th> <th rowspan="2">검출능력</th> </tr> <tr> <th>1회</th><th>2회</th><th>3회</th><th>4회</th><th>5회</th><th>6회</th><th>7회</th><th>8회</th><th>9회</th><th>10회</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.0</td> <td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td> <td>70%</td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>4.0</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	Fe	검도 : 140										검출능력	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회	2.5	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	×	80%	3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%	3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%	Fe	검도 : 140										검출능력	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회	3.0	○	○	×	○	○	×	○	○	○	×	70%	3.5	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	90%	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%	<ul style="list-style-type: none"> - 유효성 평가자료 일부 검사 항목 누락 또는 설정 미흡 - 신규 제품 유효성 누락 또는 설정 미흡
Fe	검도 : 140										검출능력																																																																																																															
	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회																																																																																																																
2.5	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	×	80%																																																																																																														
3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%																																																																																																														
3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%																																																																																																														
Fe	검도 : 140										검출능력																																																																																																															
	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회																																																																																																																
3.0	○	○	×	○	○	×	○	○	○	×	70%																																																																																																															
3.5	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	90%																																																																																																															
4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%																																																																																																															

☞ CCP-B, C, P 유효성 평가 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비고
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 모니터링 기준에 따라 주기적으로 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 모니터링 대상, 실시 시간, 한계기준 점검 및 결과, 이탈 여부 판단, 점검자 및 판정자의 서명 등 기록 ☞ 모니터링 담당자는 지정된 장소에 위치하여 모니터링 측정 주기에 따라 모니터링 실시 ☞ 육안관찰 또는 모니터링 도구 등 사용하여 모니터링 실시 * 모니터링 도구에 대한 정확한 사용방법 숙지 필요 ☞ 모니터링 시 실측(수치화)하여 기록 실시 * 모니터링 대상, 실시시간, 한계기준 점검 및 결과, 이탈 여부 판단, 점검자 및 판정 인원의 서명 날인 등 기록 <div style="text-align: center;"> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - 모니터링 절차 미흡 - 모니터링 주기 미흡 - 모니터링 기록 및 방법 미흡 * 한계기준에 따른 모니터링 시 기록 필요 (초 → 실제 : rpm) * 모니터링 주기에 따른 기록 미흡 * 모니터링 도구 사용방법 숙지 미흡 - 모니터링 품목 등 누락

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

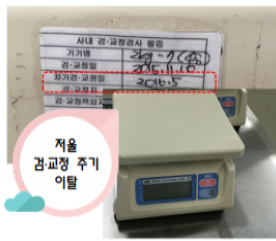
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① 모니터링에 사용되는 기구 및 장비는 정해진 주기에 따라 검·교정하고 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 외부 검·교정 또는 자체 검·교정, 검·교정 방법 및 절차, 검·교정 기록 및 시험성적서 관리 등 ☞ 자체 검·교정 시 검·교정 일자, 방법, 표준품(검·교정이 완료된 기구 또는 장비), 오차범위, 측정결과, 판정 등 포함 필요 ☞ 모니터링 도구 검·교정 방법, 주기 * 분동 : 2년으로 검·교정 주기 설정가능 * 신규 계측기기 : 새로 구매하는 계측장비 등의 보증범위를 고려하여 제조년월일 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용 가능(단, 관련 증빙자료 구비) * 온도계 : 검·교정 시 사용되는 온도범위대를 포함하여 실시(냉동고 온도계 검·교정 시 -18℃이하가 포함되도록 검·교정 필요) * 표준물질(시약) 활용 : 측정기기(pH미터 등) 중 표준물질을 통해 검정할 수 있는 경우 자체 검·교정 가능) 	<ul style="list-style-type: none"> - 모니터링 장비 검·교정 누락 또는 미흡 - 모니터링 검·교정 방법 및 절차 미흡 - 검·교정 기록 또는 시험성적서 관리 미흡

대상	공인기관 검교정	자체 검교정	차기 검교정
다시얼은도(제조관)	2016.2.15		2017.2.14
담양은도계		2016.2.29	2017.2.28
금속동일기 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
냉동냉고 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
냉장냉고 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
중속기 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
분동(제조관)	2016.2.15		2017.2.14
저울		2016.3.4	2017.3.3
호시계		2016.2.29	2017.2.28
금속검출기	2016.2.16		2017.2.15

☞ 신규장비의 검·교정은 제조일자가 아닌 구매일자 기준

검교정 방법	교정 일자
1. 온도계(공인기관) 사용	2016. 09. 08
2. 표준물질(제조관) 사용	2016. 09. 08
3. 표준물질(제조관) 사용	2016. 09. 08
4. 표준물질(제조관) 사용	2016. 09. 08
5. 표준물질(제조관) 사용	2016. 09. 08
6. 표준물질(제조관) 사용	2016. 09. 08



번호	대상	사용장소	자체/외부
1	호시계	호시계	자체
2	담양은도계	담양은도계	외부
3	분동	분동	외부
4	저울	저울	자체
5	호시계	호시계	자체
6	금속검출기	금속검출기	자체

기기	기준치	현재치	오차	검교정일	차기검교정일
호시계	7월 9일	7월 9일	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
저울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	15	15	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일

☞ CCP 관련 검·교정 일자, 시험성적서 등 점검

[평가표]

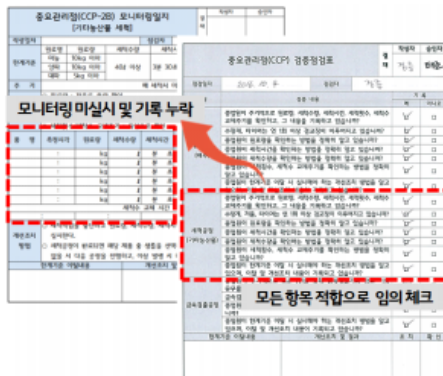
평가내용	평가결과 (0~5점)	비고
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① HACCP시스템에 대해 주기적인 검증활동을 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 정해진 주기(월 1회 이상)에 따라 HACCP시스템(CCP 포함)에 대한 실행성, 유효성 검증을 실시 ☞ 연간 자체 검증계획 수립 ☞ CCP 검증 시 검증점검표, 실시상황평가표 활용 ☞ 자체 검증계획에 따라 검증 실시하고 기록, 관리 ☞ 검증결과 미흡한 경우 개선조치하고, 기록·관리 * 미흡사항 개선, 교육·훈련 재실시 	<p>- 검증 미실시 또는 미흡</p> <p>- 검증 점검표 누락 및 미흡</p>

구분	연도	월	주	검증항목	검증방법	검증결과
연간	2026	1	1	연간 자체 검증계획 수립	계획서 작성	○
연간	2026	1	1	CCP 검증 시 검증점검표, 실시상황평가표 활용	점검표 작성	○
연간	2026	1	1	자체 검증계획에 따라 검증 실시하고 기록, 관리	기록 관리	○
연간	2026	1	1	검증결과 미흡한 경우 개선조치하고, 기록·관리	개선 조치	○

검증일자	검증항목	검증내용	검증결과
2026. 1. 1	중요관리점 1	중요관리점 1의 관리상황을 확인하고, 그 내용을 기록하고 있는가?	○
2026. 1. 1	중요관리점 2	중요관리점 2의 관리상황을 확인하고, 그 내용을 기록하고 있는가?	○
2026. 1. 1	중요관리점 3	중요관리점 3의 관리상황을 확인하고, 그 내용을 기록하고 있는가?	○
2026. 1. 1	중요관리점 4	중요관리점 4의 관리상황을 확인하고, 그 내용을 기록하고 있는가?	○
2026. 1. 1	중요관리점 5	중요관리점 5의 관리상황을 확인하고, 그 내용을 기록하고 있는가?	○



☞ CCP 검증 점검표, 실시상황평가표 등 점검

종합평가(0~50)																					
종합 평가	점수 합계 <u>43점</u> <u>(86%)</u>	<p><판정기준></p> <p>① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.</p> <p style="text-align: center;"><u><평가점수표></u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구 분</th> <th colspan="2">배점</th> </tr> <tr> <th>0~5</th> <th>0~10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center;">평가점수</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table> <p>② 인증평가 : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>③ 조사평가 : <u>총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다.</u></p> <p><감점기준></p> <p>정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. 또한, 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.</p>	구 분	배점		0~5	0~10	평가점수	0	0	1	2	2	4	3	6	4	8	5	10	
	구 분	배점																			
0~5		0~10																			
평가점수	0	0																			
	1	2																			
	2	4																			
	3	6																			
	4	8																			
	5	10																			

◦ 일반 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

☞ 소규모 HACCP 평가내용과 중복되지 않는 항목 및 조사평가 주요 부적합 항목

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
1-1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 팀장을 포함한 팀원 모두 HACCP 개념과 원칙, 절차 등을 충분히 이해하고 있는지에 대한 점검(서면, 인터뷰 등 실시)	- 일부 팀원 HACCP 개념, 절차 등에 대한 숙지 미흡

☞ HACCP기준서(HACCP 조직도, 책임과 역할 등), 현장 일치 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
1-2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 팀장의 팀원 간 책임과 역할에 대해 주도적인 지시 또는 HACCP팀 회의를 통한 설정 여부 ② 책임과 역할에 따라 기록·관리 여부 확인(회의록, 각 점검일지 서명 등)	- HACCP팀장의 적극적 참여 미흡 - 일부 점검일지 등의 서명 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비고
1-3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																										
기준	5점	<p>① 설정된 인수인계 기준에 따른 기록 및 관리 준수 * HACCP팀 구성원 중 출장, 연차 등의 사유로 업무 공백이 없도록 팀별, 팀원별 인수인계 절차, 방법 및 기록 등에 대한 기준 설정 * 구체적인 인수인계 대상 설정 예시) (부서) 홍길동 → (부서) 심청이</p> <p>② 인수인계 시 업무절차 및 방법 등 숙지</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>소속</th> <th>성명</th> <th>직위</th> <th>직무</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">생산관리팀</td> <td>대조</td> <td>차장</td> <td>생산부분 총괄</td> </tr> <tr> <td>정종</td> <td>과장</td> <td>공정관리, 안전관리 등</td> </tr> <tr> <td>태종</td> <td>대리</td> <td>생산성 관리, 수출관리 등</td> </tr> <tr> <td>예중</td> <td>사원</td> <td>CCP-1B모니터링 세척공정(정)</td> </tr> <tr> <td>문중</td> <td>사원</td> <td>CCP-1B모니터링 세척공정(부)</td> </tr> <tr> <td>단중</td> <td>사원</td> <td>CCP-2P모니터링 금속세척공정(정)</td> </tr> <tr> <td>세조</td> <td>사원</td> <td>CCP-2P모니터링</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; color: purple; font-weight: bold;">담당자 변경 세종-예중</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">재(개)정 이력</th> </tr> <tr> <th>재(개)정 번호</th> <th>년월일</th> <th>재(개)정 사유</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>2015.5.4</td> <td>HACCP시스템 도입에 따른 개정</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2016.3.31</td> <td>세척공정 모니터링담당자 퇴사 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; color: green; font-weight: bold;">변경내역 개정이력 관리</p> </div> <p>4.4.18. 구백담당 1) 원부재료(자재) 구매 및 보관-출고 업무를 담당한다. ① 원부재료의 안전성과 연관된 서류를 관리하고 위험요소분석 시 관련 정보를 제공한다. ② 구매발주서, 입고고관리내일 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다. 2) 재물의 보관, 출고, 운송 업무를 담당한다. ① 출고 및 운송점검표, 창고관리점검표 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다. 3) 제품회수 및 반품관련 업무를 담당한다. ① 회수보고서 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>업무 인수인계</th> <th>구</th> <th>담당자</th> <th>구</th> <th>담당자</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>무</td> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> </tr> <tr> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> </tr> <tr> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> <td>구</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">3. 총무관리 : 행사관리 4. 안전관리 : 지게차, 동근버스, 공용차 안전관리</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">별개 업무 인계, 관련문서 미표기</p> </div>	소속	성명	직위	직무	생산관리팀	대조	차장	생산부분 총괄	정종	과장	공정관리, 안전관리 등	태종	대리	생산성 관리, 수출관리 등	예중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(정)	문중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(부)	단중	사원	CCP-2P모니터링 금속세척공정(정)	세조	사원	CCP-2P모니터링	재(개)정 이력			재(개)정 번호	년월일	재(개)정 사유	0	2015.5.4	HACCP시스템 도입에 따른 개정	1	2016.3.31	세척공정 모니터링담당자 퇴사 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경	업무 인수인계	구	담당자	구	담당자	무	구	구	구	구	구	구	구	구	구	구	구	구	구	구	<p>- 인수인계 절차 및 방법 수립 미흡</p> <p>- 팀원 부재 시 인수인계 관리 미흡</p>
소속	성명	직위	직무																																																										
생산관리팀	대조	차장	생산부분 총괄																																																										
	정종	과장	공정관리, 안전관리 등																																																										
	태종	대리	생산성 관리, 수출관리 등																																																										
	예중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(정)																																																										
	문중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(부)																																																										
	단중	사원	CCP-2P모니터링 금속세척공정(정)																																																										
세조	사원	CCP-2P모니터링																																																											
재(개)정 이력																																																													
재(개)정 번호	년월일	재(개)정 사유																																																											
0	2015.5.4	HACCP시스템 도입에 따른 개정																																																											
1	2016.3.31	세척공정 모니터링담당자 퇴사 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경																																																											
업무 인수인계	구	담당자	구	담당자																																																									
무	구	구	구	구																																																									
구	구	구	구	구																																																									
구	구	구	구	구																																																									

☞ HACCP기준서(HACCP 조직도, 책임과 역할 등), 현장 일치 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비고
2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

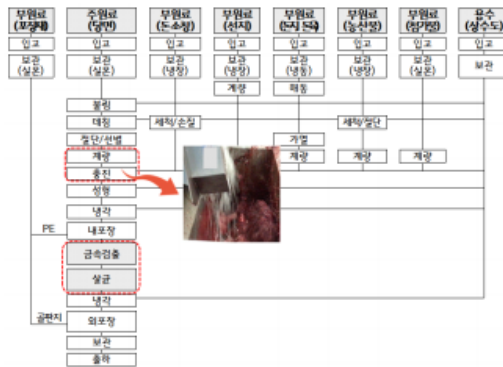
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 제품설명서에 HACCP 적용유형의 모든 품목 도출 여부 * 품목을 추가, 중단, 취소 및 변경 등 발생 시 반영</p> <p>② 제품의 위해도를 확인할 수 있는 제품명, 제품유형, 성상, 원·부재료, 섭취대상, 유통방법(또는 배식방법), 포장재질 및 방법 등 도출 여부 * 표시사항과 관련하여 업체의 별도 자료 관리 가능</p> <p>③ 제조공정도, 제조공정설명 작성 여부 * 원·부재료 및 공정에 누락이 없어야 함</p> <p>④ 작업장 평면도는 구역설정, 설비배치도 및 공정흐름도, 작업자 이동, 공조 및 배수 흐름도 등 작성 * 원·부재료 및 공정에 누락이 없어야 함</p>	<p>- 제품설명서 또는 공정 흐름도 작성 미흡</p> <p>* 신규제품에 대한 제품 설명서 작성 미흡</p> <p>* 일부 제품에 대한 성분 배합비율 작성 미흡</p> <p>* 제조공정도 중 일부공정 누락 또는 조건표기 미흡</p>

제품 설명서 (배추김치)

제품명	배추김치														
식별과 유형	배추김치, 이상균제품														
성상	고유한, 생생으로 익힌, 아화가 없음, 조														
용제제조보고서 인용 및 보고가	<p>절임배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%</p>														
주요기능 적용유형	공급배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%														
성분배합비율	10kg, 20kg														
제조 방법 단위	<table border="1"> <tr> <th>구분</th> <th>발작 규격</th> </tr> <tr> <td>생물</td> <td>- 배추김치, 배추김치 - 2000g 이상 - 100g 이하</td> </tr> <tr> <td>원재료의 규격</td> <td>- 남: 0.3kg/개 이하 - 북: 0.2kg/개 이하</td> </tr> <tr> <td>원재료</td> <td>- 김치소스, 절임배추 - 배추, 건고추, 양파</td> </tr> <tr> <td>원재료</td> <td>- 배추, 건고추, 양파</td> </tr> <tr> <td>원재료</td> <td>- 배추, 건고추, 양파</td> </tr> <tr> <td>원재료</td> <td>- 배추, 건고추, 양파</td> </tr> </table>	구분	발작 규격	생물	- 배추김치, 배추김치 - 2000g 이상 - 100g 이하	원재료의 규격	- 남: 0.3kg/개 이하 - 북: 0.2kg/개 이하	원재료	- 김치소스, 절임배추 - 배추, 건고추, 양파	원재료	- 배추, 건고추, 양파	원재료	- 배추, 건고추, 양파	원재료	- 배추, 건고추, 양파
구분	발작 규격														
생물	- 배추김치, 배추김치 - 2000g 이상 - 100g 이하														
원재료의 규격	- 남: 0.3kg/개 이하 - 북: 0.2kg/개 이하														
원재료	- 김치소스, 절임배추 - 배추, 건고추, 양파														
원재료	- 배추, 건고추, 양파														
원재료	- 배추, 건고추, 양파														
원재료	- 배추, 건고추, 양파														

모든 성분의 표기 미흡, 복합원재료 표기 미흡



HACCP기준서(제품설명서, 제조공정도 등), 품목제조보고서 등 일치 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
2-2. 공정흐름도 및 제조공정 설비 도면이 현장과 일치하는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]


구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 공정흐름도의 현장일치 여부 * 변경된 공정흐름도 및 제조공정 등은 누락이 없어야 함 * 작업장 구획, 물류 및 작업자 이동동선, 설비 배치 등 일치	- 공정흐름도 현장 일치 미흡

☞ HACCP기준서(공정흐름도 등), 현장 일치 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
3-1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 신규 원·부재료, 공정, 제품 또는 새로운 잠재적 위해요소에 대한 검토 및 도출 여부 ② HACCP 적용 식품 관련한 자료 수집 여부 * 식품공전 등 법적 관리 기준 * 식품안전관련 기사, 논문 등 과학적 자료 * 자체 클레임 관리 자료, 내·외부 검사 결과 등 ③ 추가 또는 변경된 사항을 포함한 잠재적 위해요소의 구체적 발생원인 도출 여부 * 원·부재료, 공정, 환경, 종사자, 시설·설비·기구·용기 등으로 인한 위해 발생 등	- 법 개정사항 등에 대한 정보 수집 및 반영 미흡
		 <p>클레임, 식중독 사고, 관련 법규 등을 주기적으로 확인</p>	

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비고
3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																																											
기준	5점	① 추가 또는 변경된 사항을 포함한 위해요소에 대한 적절한 심각성 기준 수립 여부 * 모든 잠재적 위해요소의 심각성 기준 설정 * 심각성 기준 설정에 대한 과학적 근거 구비 필요 ② 원료 특징, 입고 빈도, 사용량, 위해정보 수집 여부 등 고려한 발생가능성 평가 기준 수립 여부	- 심각성 또는 발생가능성 평가 기준 수립 미흡 * 도출된 위해요소에 대한 심각성 평가기준 누락 * 심각성 평가기준에 대한 근거 누락(FAO, NACMCF, CODEX 등) * 정량적 발생 가능성 평가 기준 수립 미흡 - 심각성 또는 발생가능성 평가 기준에 따른 위해평가 실시 미흡 - 예방조치 및 관리방법 수립 미흡																																																																																											
		③ 심각성, 발생가능성 기준과 위해평가 활용원칙을 바탕으로 위해평가 실시 여부																																																																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>심각성 (Severity)</th> <th>분류기준</th> <th>위해 종류</th> <th>위해의 종류</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">높음 (3)</td> <td rowspan="3">급성적 건강장애/ 사망 (건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우가 많음)</td> <td>B</td> <td>병원성미생물</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>독소 및 유독화학물질</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>유리조각, 금속성 이물, 쇠가루</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">보통 (2)</td> <td rowspan="3">만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 인명)</td> <td>B</td> <td>다중균군</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>잔류농약, 중금속</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>일반적 이물</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">낮음 (1)</td> <td rowspan="3">무중상 또는 잠재성 관련 (건강에 일부 영향: 가벼운 질환)</td> <td>B</td> <td>일반세균</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>첨가물등</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>외국물질</td> </tr> </tbody> </table>	심각성 (Severity)	분류기준	위해 종류	위해의 종류	높음 (3)	급성적 건강장애/ 사망 (건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우가 많음)	B	병원성미생물	C	독소 및 유독화학물질	P	유리조각, 금속성 이물, 쇠가루	보통 (2)	만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 인명)	B	다중균군	C	잔류농약, 중금속	P	일반적 이물	낮음 (1)	무중상 또는 잠재성 관련 (건강에 일부 영향: 가벼운 질환)	B	일반세균	C	첨가물등	P	외국물질																																																																
심각성 (Severity)	분류기준	위해 종류	위해의 종류																																																																																											
높음 (3)	급성적 건강장애/ 사망 (건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우가 많음)	B	병원성미생물																																																																																											
		C	독소 및 유독화학물질																																																																																											
		P	유리조각, 금속성 이물, 쇠가루																																																																																											
보통 (2)	만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 인명)	B	다중균군																																																																																											
		C	잔류농약, 중금속																																																																																											
		P	일반적 이물																																																																																											
낮음 (1)	무중상 또는 잠재성 관련 (건강에 일부 영향: 가벼운 질환)	B	일반세균																																																																																											
		C	첨가물등																																																																																											
		P	외국물질																																																																																											
		④ 단위위해요소에 대한 적절한 예방조치 및 관리방법 설정 여부 ⑤ 예방조치 및 관리방법에 대한 충분한 논의 및 기록·관리 여부																																																																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>위해 번호</th> <th>공정명</th> <th>위해 유형</th> <th>위해요소</th> <th>발생요인</th> <th>위해도 평가</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10">1</td> <td rowspan="10">일괄 조입 및 보관</td> <td rowspan="10">B</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>모집장차 차량으로 운반</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>모집장차 차량으로 운반</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>모집장차 차량으로 운반</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>진동균상 곰팡이</td> <td>모집장차 차량으로 운반</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>모집장차 차량으로 운반</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td>모집장차 차량으로 운반</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>대리과립</td> <td>모집장차 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>콜라오릭 조각</td> <td>모집장차 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>종물</td> <td>발음관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>종물</td> <td>발음관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">2</td> <td rowspan="10">제품</td> <td rowspan="10">B</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>인공에서 기인된 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>인공에서 기인된 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>인공에서 기인된 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>진동균상 대장균</td> <td>인공에서 기인된 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>인공에서 기인된 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td>인공에서 기인된 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>종물</td> <td>발음관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>대리과립</td> <td>발음관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>종물</td> <td>발음관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>대리과립</td> <td>발음관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	위해 번호	공정명	위해 유형	위해요소	발생요인	위해도 평가	1	일괄 조입 및 보관	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1	<i>Bacillus cereus</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1	<i>Salmonella spp.</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1	진동균상 곰팡이	모집장차 차량으로 운반	1	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1	<i>Vibrio cholerae</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1	대리과립	모집장차 부주의로 인한 이물	1	2	콜라오릭 조각	모집장차 부주의로 인한 이물	1	2	종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2	종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2	2	제품	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	인공에서 기인된 오염	1	1	<i>Bacillus cereus</i>	인공에서 기인된 오염	1	1	<i>Salmonella spp.</i>	인공에서 기인된 오염	1	1	진동균상 대장균	인공에서 기인된 오염	1	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	인공에서 기인된 오염	1	1	<i>Vibrio cholerae</i>	인공에서 기인된 오염	1	1	종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2	대리과립	발음관리 미흡으로 유입	1	2	종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2	대리과립	발음관리 미흡으로 유입	1	2
위해 번호	공정명	위해 유형	위해요소	발생요인	위해도 평가																																																																																									
1	일괄 조입 및 보관	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1																																																																																								
			<i>Bacillus cereus</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1																																																																																								
			<i>Salmonella spp.</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1																																																																																								
			진동균상 곰팡이	모집장차 차량으로 운반	1	1																																																																																								
			<i>Listeria monocytogenes</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1																																																																																								
			<i>Vibrio cholerae</i>	모집장차 차량으로 운반	1	1																																																																																								
			대리과립	모집장차 부주의로 인한 이물	1	2																																																																																								
			콜라오릭 조각	모집장차 부주의로 인한 이물	1	2																																																																																								
			종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2																																																																																								
			종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2																																																																																								
2	제품	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	인공에서 기인된 오염	1	1																																																																																								
			<i>Bacillus cereus</i>	인공에서 기인된 오염	1	1																																																																																								
			<i>Salmonella spp.</i>	인공에서 기인된 오염	1	1																																																																																								
			진동균상 대장균	인공에서 기인된 오염	1	1																																																																																								
			<i>Listeria monocytogenes</i>	인공에서 기인된 오염	1	1																																																																																								
			<i>Vibrio cholerae</i>	인공에서 기인된 오염	1	1																																																																																								
			종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2																																																																																								
			대리과립	발음관리 미흡으로 유입	1	2																																																																																								
			종물	발음관리 미흡으로 유입	1	2																																																																																								
			대리과립	발음관리 미흡으로 유입	1	2																																																																																								

HACCP기준서(공정흐름도 등), 현장 일치 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
3-3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																																										
기준	5점	① 심각성 및 발생가능성 기준에 따라 위해정보 수집 여부 * 추가 또는 변경된 위해요소를 포함한 관련 위해정보(공정시험 자료, 시험성적서, 관련 연구자료 등) 수집	- 발생가능성 평가기준에 따른 정보 수집 미흡																																																																																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th> <th rowspan="2">미생물 분석 항목</th> <th rowspan="2">분석방법</th> <th colspan="5">분석결과</th> <th colspan="2">발생가능성평가</th> </tr> <tr> <th>2020. 7. 3</th> <th>2020. 7. 9</th> <th>2020. 7. 14</th> <th>2020. 7. 23</th> <th>2020. 7. 28</th> <th>발생빈도</th> <th>발생가능성</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10">원료1</td> <td>일반세균수</td> <td>정량분석</td> <td>159,000</td> <td>183,000</td> <td>263,000</td> <td>190,000</td> <td>167,000</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>대장균군수</td> <td>정량분석</td> <td>2300</td> <td>1200</td> <td>3400</td> <td>1300</td> <td>2100</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>대장균</td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>정량분석</td> <td>1100</td> <td>1000</td> <td>900</td> <td>1500</td> <td>1200</td> <td>5/5</td> <td>높음(3)</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>양성</td> <td>음성</td> <td>양성</td> <td>2/5</td> <td>보통(2)</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>0/5</td> <td>낮음(1)</td> </tr> <tr> <td>질속발성대장균</td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>0/5</td> <td>낮음(1)</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>정량분석</td> <td>130</td> <td>100</td> <td>30</td> <td>210</td> <td>120</td> <td>5/5</td> <td>높음(3)</td> </tr> </tbody> </table>		구분	미생물 분석 항목	분석방법	분석결과					발생가능성평가		2020. 7. 3	2020. 7. 9	2020. 7. 14	2020. 7. 23	2020. 7. 28	발생빈도	발생가능성	원료1	일반세균수	정량분석	159,000	183,000	263,000	190,000	167,000	-		대장균군수	정량분석	2300	1200	3400	1300	2100	-		대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	-		<i>Bacillus cereus</i>	정량분석	1100	1000	900	1500	1200	5/5	높음(3)	<i>Salmonella spp.</i>	정성분석	음성	음성	양성	음성	양성	2/5	보통(2)	<i>Listeria monocytogenes</i>	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)	질속발성대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)	<i>Staphylococcus aureus</i>	정량분석	130	100	30	210	120	5/5	높음(3)
		구분					미생물 분석 항목	분석방법	분석결과					발생가능성평가																																																																															
				2020. 7. 3	2020. 7. 9	2020. 7. 14			2020. 7. 23	2020. 7. 28	발생빈도	발생가능성																																																																																	
		원료1		일반세균수	정량분석	159,000	183,000	263,000	190,000	167,000	-																																																																																		
				대장균군수	정량분석	2300	1200	3400	1300	2100	-																																																																																		
				대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	-																																																																																		
				<i>Bacillus cereus</i>	정량분석	1100	1000	900	1500	1200	5/5	높음(3)																																																																																	
				<i>Salmonella spp.</i>	정성분석	음성	음성	양성	음성	양성	2/5	보통(2)																																																																																	
				<i>Listeria monocytogenes</i>	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)																																																																																	
질속발성대장균	정성분석		음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)																																																																																				
<i>Staphylococcus aureus</i>	정량분석		130	100	30	210	120	5/5	높음(3)																																																																																				

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
3-4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

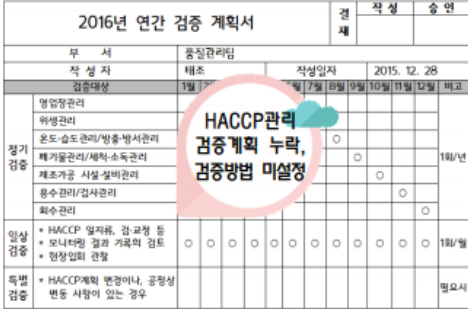
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① HACCP팀장과 팀원의 위해요소분석에 대한 이해 여부 - 위해요소 분석에 대해 충분히 이해하고 있다. (5점) - 위해요소 분석에 대해 이해하고 있다. (4점) - 위해요소 분석에 대해 이해하고 있으나 일부 보완이 필요하다. (3점) - 위해요소 분석에 대해 이해가 부족하다. (2점) - 위해요소 분석에 대해 재교육 등의 보완이 필요하다. (1점 이하) ※ HACCP팀원과 인터뷰 등을 기초하여 이해도에 대해 산정	- 심각성 및 발생가능성 평가에 대한 이해 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비 고
6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 검증 계획 및 절차 수립 여부</p> <p>* 검증계획에는 선행요건관리 및 HACCP Plan의 검증, CCP 모니터링과 개선조치의 기록물의 검토의 수행, 전문가 자문 및 과학적 연구, 공장 내의 관찰·측정 및 평가 포함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 검증목적에 따라 검증 범위 및 방법 수립 - 연간/반기/분기/월/일단위, 정기/특별/일상 검증 주기 및 방법 수립 - 검증 계획에 따른 검증 대상별 유효성, 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 구체적인 절차 및 방법 수립 - 검증 결과에 대한 개선조치 절차 및 방법 수립 - 검증인의 책임과 권한, 자격요건, 업무 절차 등 수립 	<ul style="list-style-type: none"> - 연간검증계획 수립 미흡 * 유효성/실행성 검증 시기, 방법, 내용의 구체적 설정 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비 고
6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

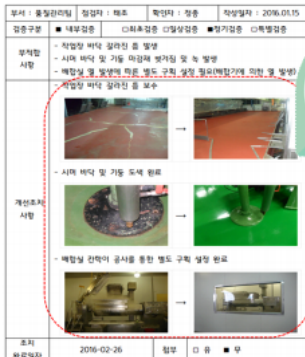
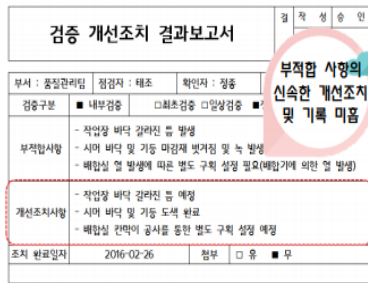
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 검증절차, 방법 및 역할 숙지여부 - 검증 목적에 따른 선행요건관리 및 HACCP관리 검증 범위 - 연간/반기/분기/월/일단위, 정기/특별/일상 검증 주기 - 검증 계획에 따른 구체적인 절차 및 방법으로 검증 대상별 유효성 및 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 방법 - 검증결과에 대한 개선조치 절차 및 방법 - 검증요원의 책임과 권한, 검증인 자격요건, 업무 절차 등	- 검증요원의 검증 절차, 방법 등 숙지 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비고
6-4. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되고 있는가? (0~10)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 검증 절차와 검증계획에 따라 검증 후 개선사항을 반영 및 기록·관리 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP팀은 검증결과에 대해 개선조치의 신속성 검토 * 검증결과에 따라 중·장·단기별 분류, 중·장기에 해당하는 경우 개선완료 전까지 HACCP 시스템에 영향이 없도록 개선 계획, 대응방안 등을 마련하여 운영 - 개선조치 실시 * HACCP팀은 개선조치 결과에 대해 적정성을 검토(선행요건관리 및 HACCP관리 기준, 점검 및 현장 등을 개선하여 반영) - 개선조치 결과 기록·관리 	<p>미흡사항 작성 (예시)</p> <p>- 부적합 사항 등에 대한 개선조치 등 미흡</p>



[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비 고
6-5. 검증결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP시스템 운영에 반영하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	① 검증 결과에 대한 주기적인 검토, 분석 실시 - 변경된 관리기준 등이 적절히 실행되고 있는지 검토 - 필요 시 추가적인 검사(또는 실험)를 통해 효과성 확인 ② 검증결과 및 부적합 사항에 대한 사후관리 후 개선여부와 HACCP Plan의 적절성을 검토·분석하여 HACCP시스템 운영에 반영	- 검증 결과 미흡 사항에 대한 개선 및 반영 등 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비 고
7-3. HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가? (0~10)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	① 교육·훈련결과에 대해 주기적으로 검토, 분석 - 교육·훈련 결과에 대해 종사자 위생의식수준 개선, 행동교정, 작업 습관 개선 등을 포함한 교육 효과를 검토 및 분석 ② 주기적인 교육·훈련 검토, 분석결과를 바탕으로 교육훈련 계획 수정, 모니터링 담당자를 변경하는 등 HACCP시스템에 적극적으로 반영	- 교육 평가 미흡 사항에 대한 분석 및 개선조치 등 미흡

종 합 평 가(0~200)			
< 판정기준 > ① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다. <평가점수표>			
평가점수	구분	배점	
		0~5	0~10
	0	0	
	1	2	
	2	4	
	3	6	
	4	8	
	5	10	
② <u>총점수 200점 중 170점 이상이면 적합, 170점 미만이면 부적합으로 판정한다.</u>			
< 감점기준 > 정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.			

○ 자체평가 완료 후 자체평가 시스템을 이용하여 결과 및 증빙서류 등을 제출합니다.

* IT 취약계층 등 부득이한 경우에만 관할 지방청 및 인증원 지원에 우편 제출



- ① 인증서 사본(앞면, 뒷면, 별지)
- ② 실시상황평가표(앞장, 현황표, 선행요건관리, HACCP관리)
- ③ 증빙서류 등

자체평가 관련 자세한 사항은 조사·평가 각 담당 기관(지방청 및 인증원 지원)에 문의하시거나 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지, <https://www.haccp.or.kr>)에서 확인 또는 문의 (☎ 1599-1102)하시길 바랍니다.



IV

문의처

문의처

지방식품의약품안전청

- 서울지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 07978 서울특별시 양천구 목동중앙로 212
 - 식품안전관리과 Tel : 02-2640-1377, 1348, 1384, 1386
 - 농축수산물안전과 Tel : 02-2640-5035, 5048

- 부산지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 47537 부산광역시 연제구 거제대로 222 나라키움 부산통합청사 행정동
 - 식품안전관리과 Tel : 051-602-6162, 6164
 - 농축수산물안전과 Tel : 051-602-6139, 6134

- 경인지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 13809 경기도 과천시 관문로 47(중앙동) 정부과천청사 4동
 - 식품안전관리과 Tel : 02-2110-8047, 8053, 8038, 8049, 8050, 8052, 8045
 - 농축수산물안전과 Tel : 02-2110-8059, 8061

- 대구지방식품의약품안전청(식품안전관리과)
(우) 41069 대구광역시 동구 이노밸리로 345(신서동)
 - 식품안전관리과(식품 담당) Tel : 053-589-2739, 2747
 - 식품안전관리과(축산물 담당) Tel : 053-589-2739, 2747

- 광주지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 61012 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39
 - 식품안전관리과 Tel : 062-602-1403, 1411, 1432, 1417
 - 농축수산물안전과 Tel : 062-602-1477

- 대전지방식품의약품안전청(식품안전관리과)
(우) 35209 대전광역시 서구 청사로 166
 - 식품안전관리과(식품 담당) Tel : 042-480-8730, 8739
 - 식품안전관리과(축산물 담당) Tel : 042-480-8729

한국식품안전관리인증원 지원(출장소)

- 한국식품안전관리인증원 서울지원(연장심사팀)
(우) 05718 서울특별시 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단 빌딩 2층
- 연장심사팀 Tel : 02-860-6903, 6921, 6900 (대표번호 : Tel. 02-860-6900)

- ↳ 한국식품안전관리인증원 강원출장소
(우) 26464 강원도 원주시 건강로 25 에비뉴2차 505호
- 강원출장소 Tel : 070-5158-5985, 5986 (대표번호 : Tel. 070-5158-5985)

- 한국식품안전관리인증원 부산지원(연장심사팀)
(우) 46986 부산광역시 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층
- 연장심사팀 Tel : 051-933-0122, 0125, 0121 (대표번호 : Tel. 051-933-0100)

- 한국식품안전관리인증원 경인지원(연장심사팀)
(우) 14093 경기도 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층
- 연장심사팀 Tel : 031-390-5202, 5215 (대표번호 : Tel. 031-390-5200)

- 한국식품안전관리인증원 대구지원(연장심사팀)
(우) 41256 대구광역시 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층
- 연장심사팀 Tel : 053-950-1505, 1522 (대표번호 : Tel. 053-950-1500)

- 한국식품안전관리인증원 광주지원(연장심사팀)
(우) 61947 광주광역시 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층
- 연장심사팀 Tel : 062-380-0524, 0503 (대표번호 : Tel. 062-380-0500)

- ↳ 한국식품안전관리인증원 제주출장소
(우) 63125 제주특별자치도 제주시 신대로 64, 건설공제조합 제주지점 5층
- 제주출장소 Tel : 064-749-5210, 070-5034-1301 (대표번호 : Tel. 064-749-5210)

- 한국식품안전관리인증원 대전지원(연장심사팀)
(우) 34068 대전광역시 유성구 북유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층
- 연장심사팀 Tel : 042-251-1119, 1146 (대표번호 : Tel. 042-251-1169)

(알 림)

본 자료는 HACCP 운영업소의 자체평가에 대한 이해도 향상과 준비 과정에 도움을 주기 위한 것으로, 식품의약품안전처의 법적 규정으로 적용할 수 없고 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없습니다.

'26년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

발 행 일 2026년 2월

발 행 처 식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

기획/집필 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전인증과,
한국식품안전관리인증원 인증심사본부 인증관리팀

2026년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기



공직자 부패·공익 신고안내 *신고자 및 신고내용은 보호됩니다.
식약처 대표누리집 “국민소통 → 여론광장 → 부패·공익신고” 클릭