식품 및 축산물 안전관리인증기준

식품의약품안전처 고시 제2015-97호(2015. 12. 22., 제정)
식품의약품안전처 고시 제2016-30호(2016. 4. 27., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2017-49호(2017. 5. 31., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2017-80호(2017. 10. 27., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2018-31호(2018. 4. 25., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2018-69호(2018. 9. 18., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2019-12호(2019. 3. 4., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2019-148호(2019. 12. 30., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2020-15호(2020. 3. 11., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2021-71호(2021. 8. 19., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2022-40호(2022. 5. 18., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2022-25호(2022. 3. 31., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2023-26호(2023. 4. 6., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2025-8호(2025. 2. 18., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2025-50호(2025. 8. 4., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2026-13호(2026. 2. 19., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2026-25호(2026. 3. 31., 개정)
식품의약품안전처 고시 제2026-60호(2026. 8. 11., 개정)

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 기준은「식품위생법」제48조부터 제48조의5까지, 같은

법 시행규칙 제62조부터 제68조의5까지 및「건강기능식품에 관한 법률」제38조에 따른 「식품안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항과 「축산물 위생관리법」제9조부터 제9조의6까지, 같은 법 시행규칙 제7조부터 제7조의11까지에 따른 「축산물 안전관리인증기준」의 적용・운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “식품 및 축산물 안전관리인증기준(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)”이란 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 「식품안전관리인증기준」과 「축산물 위생관리법」에 따른 「축산물안전관리인증기준」으로서, 식품(건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)・축산물의 원료 관리, 제조・가공・조리・선별・처리・포장・소분・보관・유통・판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인・평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다(이하 “안전관리인증기준(HACCP)”이라 한다).
2. “위해요소(Hazard)”란 「식품위생법 」제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 「건강기능식품에 관한 법률」제23조(위해 건강기능식품 등의 판매 등의 금지) 및 「축산물 위생관리법」제33조(판매 등의 금지)의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는

생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건을 말한다.

3. “위해요소분석(Hazard Analysis)”이란 식품·축산물 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정을 말한다.

4. “중요관리점(Critical Control Point : CCP)”이란 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여 식품·축산물의 위해요소를 예방·제어하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품·축산물의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정을 말한다.

5. “한계기준(Critical Limit)”이란 중요관리점에서의 위해요소 관리가 허용범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.

6. “모니터링(Monitoring)”이란 중요관리점에 설정된 한계기준을 적절히 관리하고 있는지 여부를 확인하기 위하여 수행하는 일련의 계획된 관찰이나 측정하는 행위 등을 말한다.

7. “개선조치(Corrective Action)”란 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.

8. “선행요건(Pre-requisite Program)”이란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」,「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하기 위한 위생관리프로그램을 말한다.

9. “안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)”이란 식품·축산물의 원료 구입에서부터 최종 판매에 이르는 전 과정에서 위해가 발생

할 우려가 있는 요소를 사전에 확인하여 허용 수준 이하로 감소시키거나 제어 또는 예방할 목적으로 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 작성한 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매 공정 관리문서나 도표 또는 계획을 말한다.

10. “검증(Verification)”이란 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 유효성(Validation)과 실행(Implementation) 여부를 정기적으로 평가하는 일련의 활동(적용 방법과 절차, 확인 및 기타 평가 등을 수행하는 행위를 포함한다)을 말한다.

11. “안전관리인증기준(HACCP) 적용업소”란「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하여 식품을 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 업소와「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하고 있는 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 축산물안전관리통합인증업체 등을 말한다.

12. “관리책임자”란 「축산물 위생관리법」에 따른 자체안전관리인증기준 적용 작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용 작업장 등의 영업자·농업인이 안전관리인증기준(HACCP) 운영 및 관리를 직접 할 수 없는 경우 해당 안전관리인증기준 운영 및 관리를 총괄적으로 책임지고 운영하도록 지정한 자(영업자·농업인을 포함한다)를 말한다.

13. “통합관리프로그램”이란 「축산물 위생관리법」시행규칙 제7조의

3제4항제3호에 따라 축산물안전관리통합인증업체에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장에 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·운용하고 있는 통합적인 위생관리프로그램을 말한다.

14. “중요관리점(CCP) 모니터링 자동 기록관리 시스템”이란 중요관리점(CCP) 모니터링 데이터를 실시간으로 자동 기록·관리 및 확인·저장할 수 있도록 하여 데이터의 위·변조를 방지할 수 있는 시스템(이하 “자동 기록관리 시스템”이라 한다)을 말하며, 이 시스템을 적용한 안전관리인증기준을 “스마트해썹”이라 한다.

15. “글로벌 식품안전관리 시스템”이란 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 원료에서부터 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매에 이르기까지 모든 과정에서 고의적, 의도적인 식품안전사고 발생을 예방하기 위하여 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)에 식품방어(Food Defense), 식품사기 예방(Food Fraud Prevention), 제품 표시 관리, 알레르기 유발물질 관리, 환경 점검 관리, 품질관리, 비상 대응 관리, 식품안전문화(Food Safety Culture) 및 식품안전경영(Food Safety Management) 등을 포함하여 관리하는 시스템(이하, “글로벌 해썹(Global HACCP)”이라 한다)을 말한다.

15-1. “글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 계획”이란 제15호에 따른 글로벌 해썹(Global HACCP)을 적용하기 위한 관리문서나 도표 또는 계획 등을 말한다.

제2장 안전관리인증기준(HACCP) 적용 체계 및 운영 관리

제3조(적용대상 영업자) 이 기준은 「식품위생법」,「건강기능식품에 관한 법률」및「축산물 위생관리법」에 따라 영업허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자와 「축산법」에 따라 축산업의 허가 또는 등록을 한 자 중 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하여야 하는 영업자·농업인과 그 밖에 안전관리인증기준의 준수를 원하는 영업자를 대상으로 적용한다. 다만, 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는 자나 수출을 목적으로 하는 자가 이 기준의 준수를 원하는 경우 이 기준을 적용하게 할 수 있다.

제4조(적용품목 및 시기 등) ① 이 기준은「식품위생법」 및 같은 법 시행규칙, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 및 같은 법 시행규칙에 따라 의무적으로 안전관리인증기준(HACCP)을 적용해야 하는 식품·축산물에 적용하며, 필요한 경우 그 이외의 영업장 또는 제품에 대해서도 적용할 수 있다. 다만, 생산식품이 해당 지역 내에서만 유통되는 도서지역의 영업자이거나 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 시기는 각 법에서 정한 바에 따르되, 연매출액 및 종업원수를 기준으로 하여 연매출액과 종업원 수의 요건을 동시에 충족하는 시기를 말하며, 연매출액 산정은

해당 사업장에서 제조·가공하는 의무적용 대상 식품 또는 축산물의 총 매출액을 기준으로 하고, 종업원 수는 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 한다.

③ 제2항의 규정에도 불구하고 신규영업 또는 휴업 등으로 1년간 매출액을 산정할 수 없는 경우에는 매출액 산정이 가능한 최근 3개월의 매출액을 기준으로 1년간 매출액을 산정하여 의무적용 시기를 정할 수 있다. 다만, 안전관리인증기준 의무적용 대상업소(소규모 업소 중 「식품위생법」 제48조의2 및 「축산물위생관리법」 제9조의2 규정에 따른 연장심사를 일반 업소로 받아야 하는 경우 포함) 중 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 1년의 범위 내에서 의무적용 및 연장심사를 유예할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는「식품위생법 시행규칙」제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만,「식품위생법 시행규칙」제62조 제1항제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다
2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용

대상이 된 경우

⑤ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조제3항제1호가목에 따른 매출액은 2016년 연매출액을 기준으로 산정한다.

제5조(선행요건 관리) ①「식품위생법」 및「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소(도축장, 농장은 제외한다)는 다음 각 호와 관련된 별표 1의 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조・가공업소, 건강기능식품제조업소, 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장·업소

가. 영업장 관리

나. 위생 관리

다. 제조・가공・조리 시설・설비 관리

라. 냉장・냉동 시설・설비 관리

마. 용수 관리

바. 보관・운송 관리

사. 검사 관리

아. 회수 프로그램 관리

2. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

가. 영업장 관리

나. 위생 관리

다. 제조・가공・조리 시설・설비 관리

라. 냉장・냉동 시설・설비 관리

마. 용수 관리

바. 보관・운송 관리

사. 검사 관리

아. 회수 프로그램 관리

3. 기타 식품판매업소

가. 입고 관리

나. 보관 관리

다. 작업 관리

라. 포장 관리

마. 진열・판매 관리

바. 반품・회수 관리

4. 소규모업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소, 식품접객업소 (일반음식점·휴게음식점·제과점)

가. 작업장(조리장), 개인위생 관리

나. 방충・방서관리

다. 세척・소독관리

라. 입고・보관관리

마. 용수관리

바. 검사관리

사. 냉장・냉동창고 온도관리

아. 보관・운송관리

자. 이물관리

5. 식품냉동・냉장업소

가. 작업장 시설관리

나. 위생관리

다. 보관관리

6. 식품운반업소

가. 운반차량 및 시설관리

나. 위생관리

다. 운반관리

7. 「식품위생법」 제2조제5의2에 따른 공유주방에서 제조·가공하는 업소 등(이하 '공유주방 이용업소'라 한다.)

가. 작업장(조리장), 개인위생 관리

나. 방충·방서관리

다. 세척·소독관리

라. 입고·보관관리

마. 용수관리

바. 검사관리

사. 냉장·냉동창고 온도관리

아. 보관·운송관리

자. 이물관리

차. 교차오염 관리

② 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소 중 도축장, 농장은 다음 각 호와 관련된 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 도축장

가. 위생관리기준

나. 영업자・농업인 및 종업원의 교육・훈련

다. 검사관리(법 제17조 및 제18조의 규정에 따른 미검사품 및 검사 불합격품 사후관리 포함)

라. 회수프로그램관리

마. 제조·가공 시설·설비 등 환경 관리(영업장, 방충·방서, 채광 및 조명, 환기, 배관, 배수, 용수, 탈의실, 화장실 등)

2. 농장

가. 농장 관리(부화장 제외)

나. 위생 관리

다. 사양 관리(부화장 제외)

라. 반입 및 출하 관리

마. 원유 관리(젖소농장에 한함)

바. 알 관리(닭・오리농장에 한함)

사. 종축 등 관리(종축장에 한함)

아. 부화 관리·부화장 관리(부화장에 한함)

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항 또는 제2항의 선행요건 준수를 위해 필요한 관리계획 등을 포함하는 선행요건관리기준서를 작성하여 비치하여야 한다. 다만, 제1항 또는 제2항의 선행요건을 포함하는 자체 위생관리기준서를 작성·비치한 경우 이를 선행요건관리기준서로 갈음 또는 대체할 수 있다.

④ 제1항 및 제2항에도 불구하고 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소(이하 “소규모 업소”라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다. 다만, 제1항제7호에 따른 공유주방 이용업소는 제외한다.

⑤ 제3조의 단서규정에 따라 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는 영업자의 경우에는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 우수위생기준(Good Hygienic Practice)을 선행요건으로 적용할 수 있다.

⑥ 제3항에 따른 선행요건관리기준서를 제정하거나 이를 개정한 때

에는 일자, 담당자 및 안전관리인증기준(HACCP)팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제6조(안전관리인증기준 관리) ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 다음 각 호의 안전관리인증기준(HACCP) 적용원칙과 별표 2의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 순서도에 따라 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 식품, 가축의 사육과 축산물의 원료관리·가공·선별·처리·포장·유통 및 판매에 사용하는 원·부재료와 해당 공정에 대하여 적절한 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획을 수립·운영하여야 한다.

1. 위해요소 분석
2. 중요관리점 결정
3. 한계기준 설정
4. 모니터링 체계 확립
5. 개선조치 방법 수립
6. 검증 절차 및 방법 수립
7. 문서화 및 기록 유지

② 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획은 과학적 근거나 사실에 기초하여 수립·운영하여야 하며, 중요관리점, 한계기준 등 변경사항이 있는 경우에는 이를 재검토하여야 한다.

③ 「식품위생법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는

제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항을 포함하는 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

(1) 조직 및 인력현황

(2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할

(3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 제품설명서 작성

(1) 제품명·제품유형 및 성상

(2) 품목제조보고 연·월·일(해당제품에 한한다)

(3) 작성자 및 작성 연·월·일

(4) 성분(또는 식자재) 배합비율

(5) 제조(포장)단위(해당제품에 한한다)

(6) 완제품 규격

(7) 보관·유통상(또는 배식상)의 주의사항

(8) 소비기한(또는 배식시간)

(9) 포장방법 및 재질(해당제품에 한한다)

(10) 기타 필요한 사항

다. 용도 확인

(1) 가열 또는 섭취 방법

(2) 소비 대상

라. 공정 흐름도 작성

(1) 제조・가공・조리 공정도(공정별 가공방법)

(2) 작업장 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척・소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)

(3) 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설 계통도

(4) 급수 및 배수처리 계통도

마. 공정 흐름도 현장 확인

바. 원・부자재, 제조・가공・조리・유통에 따른 위해요소분석

(1) 원・부자재별・공정별 생물학적・화학적・물리적 위해요소 목록 및 발생원인

(2) 위해평가(원·부자재별, 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)

(3) 위해평가 결과 및 예방조치・관리 방법

사. 중요관리점 결정

(1) 확인된 주요 위해요소를 예방・제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계・과정 또는 공정 결정

(2) 중요관리점 결정도 적용 결과

아. 중요관리점의 한계기준 설정

자. 중요관리점 모니터링 체계 확립

차. 개선 조치방법 수립

카. 검증 절차 및 방법 수립

(1) 유효성 검증 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차

(2) 실행성 평가 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차

타. 문서화 및 기록유지방법 설정

2. 기타 식품판매업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

(1) 조직 및 인력현황

(2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할

(3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 흐름도 작성

다. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 단계별 위해요소분석

라. 중요관리점 결정

마. 중요관리점의 한계기준 설정

바. 중요관리점 모니터링 체계 확립

사. 개선 조치방법 수립

아. 검증 절차 및 방법 수립

자. 문서화 및 기록유지방법 설정

3. 집단급식소, 식품접객업소, 집단급식소식품판매업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

(1) 조직 및 인력현황

(2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할

(3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 조리·제조·소분 공정도(과정별 조리·제조·소분방법) 작성

다. 원·부자재, 조리·제조·소분·판매에 따른 위해요소분석

(1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인

(2) 위해평가(원·부자재별, 조리·제조·소분 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)

(3) 위해요소분석결과 및 예방조치·관리 방법

라. 중요관리점 결정

(1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정

마. 중요관리점의 한계기준 설정

바. 중요관리점 모니터링 체계 확립

사. 개선 조치방법 수립

아. 검증 방법 및 절차 수립

자. 문서화 및 기록유지방법 설정

4. 식품냉동·냉장업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

나. 입고·보관·출고 등 공정흐름도 작성

다. 입고・보관・출고 등 단계별 위해요소분석

라. 중요관리점 결정 및 한계기준 설정

마. 중요관리점 모니터링 체계 확립 및 개선 조치방법 수립

바. 검증 및 기록유지방법 설정

5. 식품운반업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

나. 제품설명서 작성

(1) 식품의 종류(유형)

(2) 식품의 포장상태 및 보관(운반)온도

(3) 작성자 및 작성연월일

(4) 보관(운반) 중 주의사항

(5) 기타 필요한 사항

다. 공정(운반) 흐름도 작성 및 현장 확인

라. 위해요소 분석

마. 중요관리점 결정 및 한계기준 설정

바. 중요관리점 모니터링 체계 확립 및 개선조치 방법 수립

사. 검증 및 기록유지방법 설정

6. 공유주방 이용업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

나. 제품설명서 작성

(1) 제품명, 제품 유형 및 성상

(2) 작성자 및 작성연월일

(3) 성분(또는 식자재) 배합비율

(4) 제조(포장)단위(해당 제품에 한한다)

(5) 완제품 규격

(6) 보관·유통상의 주의사항

(7) 소비기한(또는 섭취기한)

(8) 포장방법 및 재질(해당 제품에 한한다)

(9) 기타 필요한 사항

다. 용도 확인

(1) 가열 또는 섭취 방법

(2) 소비 대상

라. 공정흐름도 작성

(1) 제조·가공·조리·소분 공정도(공정별 가공방법)

(2) 작업장 평면도(작업 특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)

(3) 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설 계통도

(4) 급수 및 배수처리 계통도

마. 공정흐름도 현장 확인

바. 원·부자재, 제조·가공·조리·유통에 따른 위해요소분석

(1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록

및 발생원인

(2) 위해평가(원·부자재별, 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생 가능성 평가)

(3) 위해평가 결과 및 예방조치·관리 방법

사. 중요관리점 결정

(1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정

(2) 중요관리점 결정도 적용 결과

아. 중요관리점 한계기준 설정

자. 중요관리점 모니터링 체계 확립

차. 개선조치 방법 수립

카. 검증 절차 및 방법 수립

타. 문서화 및 기록유지 방법 설정

④「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다. 다만, 축산물가공업소의 경우 식품제조·가공업소의 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 같이 활용할 수 있다.

1. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

가. 조직 및 인력현황

나. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할

다. 교대근무 시 인수·인계방법

2. 도체(도축하여 머리 및 장기 등을 제거한 몸체)설명서(도축장에 한한다)

가. 도체식육명

나. 도체절단방법

다. 보관・운반・판매시 주의사항

라. 식육용도

마. 작성자 이름 및 작성 연월일

바. 기타 필요한 사항

3. 제품설명서(축산물가공장, 식육포장처리장에 한한다)

가. 제품명, 제품 유형 및 성상

나. 품목제조보고연월일

다. 작성자 및 작성연월일

라. 성분배합비율

마. 처리·가공(포장)단위

바. 완제품의 규격

사. 보관·유통상의 주의사항

아. 제품의 용도 및 소비기한

자. 포장방법 및 재질

차. 기타 필요한 사항

4. 축산물설명서[축산물판매업(식육판매업, 식용란수집판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업), 식용란선별포장업, 식육즉석판매가공업에 한한다]

가. 식육·포장육·식용란명

나. 식육·포장육·식용란의 제조일자 또는 소비기한

다. 작성자 및 작성연월일

라. 보관·유통상의 주의사항

마. 용도

바. 기타 필요한 사항

5. 축산물설명서(축산물보관업, 축산물운반업에 한한다)

가. 축산물의 종류

나. 축산물의 포장상태 및 보관(운반)온도

다. 작성자 및 작성연월일

라. 보관(운반) 중 주의사항

마. 기타 필요한 사항

6. 원유설명서(집유업, 젖소농장에 한한다)

가. 원유의 종류

나. 보관 및 운반 온도

다. 작성자 및 작성연월일

라. 구매자

마. 집유·운반상 주의사항

바. 용도

사. 기타 필요한 사항

7. 가축설명서(농장, 부화장에 한한다)

가. 용도

나. 품종

다. 작성자 및 작성연월일

라. 구매자, 출하처 및 출하시 운반자

마. 항생제 처치 및 휴약기간 경과 여부(부화장 제외)

바. 주사침 잔류여부(부화장 제외)

사. 항생제무첨가 사료 급여기간

아. 기타 필요한 사항

8. 도살·처리·가공·포장·유통 및 판매 공정(과정) 등의 시설·설비(농장은 제외한다)

가. 공정도(공정별 처리·가공·포장 및 유통 등의 방법)

나. 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름 또는 축산물의 생산·유통과정, 세척·소독조의 위치, 종업원의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 것을 말한다)

다. 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설(공기여과시설 및 배출시설을 말한다) 계통도

라. 급수 및 배수처리 계통도

9. 가축 사육의 시설·설비(농장에 한한다)

가. 사양관리 절차도

나. 사육시설·설비(축사, 소독 및 차단시설)

다. 농장 평면도(축종특성별 분리(축사 배치), 시설·설비 등의 배치, 가축의 이동, 차량의 이동경로, 소독조의 위치, 출입자의 이동경로 등을 표시한 것을 말한다)

라. 가축분뇨처리장

10. 위해요소의 분석

11. 중요관리점 결정

12. 중요관리점의 한계기준 설정

13. 중요관리점 모니터링 체계 확립

14. 개선 조치방법 수립

15. 검증 절차 및 방법 수립

16. 문서화 및 기록유지방법 설정

⑤ 제1항부터 제4항까지의 규정에도 불구하고 소규모 업소는 별도로 정하여진 「소규모 업소용 안전관리인증기준(HACCP) 표준관리기준서」를 활용하여 안전관리인증기준(HACCP) 관리 계획 및 기준서를 작성·비치할 수 있다.

⑥ 제3항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 업소별 또는 적용대상 식품별로 작성하여야 하고, 제4항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 작업장·업소·농장(축종)별로 작성하여야 하며, 이를 제정하거나 개정할 때에는 일자, 담당자 및 안전관리인증

기준(HACCP)팀장 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제6조의2(글로벌 해썹 등록 기준) 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소(도축업, 집유업, 농장은 제외한다) 영업자가 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소로 등록하고자 하는 경우에는 다음 각호와 관련된 별표 4의3의 요건을 준수하여야 한다.

1. 글로벌 해썹(Global HACCP) 선행요건

가. 식품방어 및 식품사기 요인관리

나. 제품 표시 관리 요건

다. 알레르기 유발물질 관리 요건

라. 환경 점검 관리

마. 품질관리

바. 비상 대응 관리

2. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 기준

가. 글로벌 해썹(Global HACCP)팀 구성

나. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 전략

(1) 식품방어 전략

(2) 식품사기 완화 전략

(3) 제품 표시 검증

(4) 알레르기 유발물질 관리 전략

다. 식품안전문화

라. 식품안전경영

(1) 조직 상황

(2) 기획

(3) 경영책임

(4) 지원

(5) 성과평가

(6) 개선

제7조(축산물통합인증관리) ① 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리통합인증업체의 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 사항이 포함된 통합관리프로그램을 작성·비치하여야 한다.

1. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 전담조직의 구성

2. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 운영규정

가. 안전관리통합인증기준 내부 규정·지침

나. 교육 및 훈련계획

3. 위생관리프로그램

가. 예비심사 실시 및 기록

나. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록 생산하는 축산물의 특성에 따른 단계별 구분관리 기준 마련

다. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장 안전관리인증기준

(HACCP) 모니터링 및 검증

라. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장의 부적합 발생시 관리 기준

② 제1항에 따른 통합관리프로그램을 제정하거나 개정할 때에는 일자및 안전관리인증기준(HACCP)팀장의 이름을 적고 서명하여야 한다.

제8조(기록관리) ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 관계 법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 이 기준에 따라 관리되는 사항에 대한 기록을 2년간 보관하여야 한다.

② 제1항에 따른 기록을 할 때에 작성자는 작성일자, 시간 및 이름을 적고 서명하여야 한다.

③ 제1항에 따른 기록이 작성일자, 시간, 이름 및 서명 등의 동일함을 보증할 수 있을 때에는 전산으로 유지할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 출입·검사업무 등을 수행하는 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 또는 시·도 검사관(이하 “검사관”이라 한다), 식품(축산물)위생감시원은 제1항에 따른 기록을 열람할 수 있다.

제9조(안전관리인증기준팀 구성 및 팀장의 책무 등) ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자·농업인은 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과 팀원으로 구성된 안전관리인증기준(HACCP) 팀을 구성·운영하여야 한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 종업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 선행요건관리 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 등에 관한 교육·훈련 계획을 수립·실시하여야 한다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부재료 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. 다만, 공급업소가「식품위생법」제48조 또는 「축산물 위생관리법」제9조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부자재 공급원이나 제조·가공·조리·소분·유통 공정 변경 등 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 재평가 필요성을 수시로 검토하여야 하며, 개정이력 및 개선조치 등 중요 사항에 대한 기록을 보관·유지하여야 한다.

⑤ 도축장의 관리책임자는 별표 3의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 해당 도축장에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제10조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청 등) ① 「식품위생법」 제48조제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받고자 하는 자와 같은 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」제63조제1항에 따라 동 규칙 별지 제52서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증(연장)신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 업소별 또는 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

②「축산물 위생관리법」 제9조제4항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의3제1항에 따라 동 규칙 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 작업장·업소·농장(축종)별로 안전관리인증기준의 운용에 관한 계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 다만, 축산물가공업의 경우에는 축산물가공품의 유형별 기준이 포함되어야 한다.

③「축산물 위생관리법」제9조제5항에 따라 안전관리통합인증업체로 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 동 규칙 제7조의3제4항제1호부터 제5호까지의 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의3제6항 또는 제7항에 따라 인증을 신청한 자에 대한 안전관리인증기준(HACCP)의 준수여부를 심사할 경우 안전관리인증기준(HACCP) 운영능력이 있는지를 확인하기 위하여 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준에 따른 1개월 이상의 운영실적을 확인할 수 있다.

⑤「축산물 위생관리법」 제9조의2제2항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체의 인증 유효기간을 연장받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다) 또는 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서를 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

⑥ 제1항 및 제2항의 식품·축산물 안전관리인증계획서란 다음 각 호의 자료를 말한다.

1. 중요관리점 및 한계기준
2. 모니터링 체계
3. 개선조치 및 검증 절차 및 방법

⑦ 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증신청서를 제출하는 영업자·농업인은 작업장·업소·농장(축종)별로 신청하여야 한다.

⑧ 한국식품안전관리인증원장은 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 일정기간을 정하여(특별한 경우를 제외하고는 15일 이내에) 보완할 것을 요구할 수 있다.

⑨ 제1항 또는 제2항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받으려는 자가 동시에 제11조의2에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록하고자 하거나, 제11조의3에 따른 글로벌 해썹 적용업소로 등록하고자 하는 경우에는 각각 제11조의2제1항에 따른 신청서, 제11조의3제1항에 따른 신청서와 글로벌 해썹 관리계획을 함께 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출할 수 있다.

제11조(안전관리인증기준 적용업소의 인증 등) ① 한국식품안전관리인증원장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 신청을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 심사한 후 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하여 평가하며, 평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되는 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조제1항, 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2제1항 또는 「축산물 위생관리법」 제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수 프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준

(HACCP) 적용업소의 연장 신청을 받은 때에는 현장조사를 민원처리기한 내에 불시에 실시(농장은 제외한다)할 수 있다.

③ 한국식품안전관리인증원장은 현장조사 결과 보완이 필요한 경우에는 3개월 이내에 보완하도록 요구할 수 있으며, 보완을 요구한 기한 내에 해당사항이 보완되지 아니한 경우에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 절차를 종결 처리할 수 있다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 평가 결과 이 기준에 적합한 경우에는 해당 식품의 제조·가공·조리·소분·유통·판매업소 또는 해당 축산물의 가축사육 농장, 축산물의 처리·가공·포장·유통 및 판매시설이나 영업장·업소를 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증하고, 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5 또는 별지 제1호의6 서식의 인증서를 발급한다.

⑤ 한국식품안전관리인증원장은 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하고 평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.

⑥ 영업자·농업인이 평가기준이 마련되지 않은 품목에 대해 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장 등으로 인증을 받고자 하는 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제1항에 따른 인증

신청 전 한국식품안전관리인증원장과 협의하여야 하며, 이 경우 한국식품안전관리인증원장은 식품의약품안전처장과 사전협의를 거쳐 이 고시에 따른 유사기준을 적용하여 인증할 수 있다.

⑦ 한국식품안전관리인증원은 천재지변 또는 감염병 발생 등으로 제1항에 따른 현장조사 수행이 불가능하거나 원격으로 평가목적 달성이 가능한 경우 정보통신기술 등을 활용하여 원격평가로 실시할 수 있다.

제11조의2(자동 기록관리 시스템 등록 등) ① 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록하고자 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 별지 제9호서식에 따른 신청서를 작성하여 한국식품안전관리인증원장(도축업 및 집유업의 경우에는 관할 시·도지사를 말한다. 이하 제2항 전단, 제6항 및 제7항에서 같다)에게 제출하여야 한다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 자동 기록관리 시스템 등록 신청을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 확인한 후 별표 4의2의 평가표에 따라 현장조사의 방법으로 평가하여야 한다. 다만, 한국식품안전관리인증원장은 이미 자동 기록관리 시스템으로 등록한 식품 또는 축산물과 동일한 공정을 거쳐 제조된 유사한 유형의 식품 또는 축산물에 대해 자동 기록관리 시스템 등록 신청을 받은 경우 별도의 현장조사 없이 서류검토만으로 그 식품 또는 축산물을 자동 기록관리 시스템으로 등록을 추가할 수 있다.

③ 한국식품안전관리인증원장은 제2항에 따른 평가 결과가 적합한 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식에 따른 안전관리인증(HACCP) 적용 인증서에 해당사항을 기재하여 발급 또는 재발급하고, 지체없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장에게 통보하여야 한다.

④ 관할 시·도지사는 제2항에 따른 평가 결과가 적합한 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제1호의2 서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 확인서에 해당사항을 기재하여 발급 또는 재발급하고, 지체없이 그 사실을 농림축산식품부장관에게 통보하여야 한다.

⑤ 자동 기록관리 시스템 적용업소의 등록 유효기간은 등록일로부터 안전관리인증 종료일 또는 등록 취소일까지로 한다. 다만, 제4항에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소의 등록 유효기간은 등록 취소일까지로 한다.

⑥ 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록을 취소하려는 자는 별지 제11호서식에 따른 신청서를 작성하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

⑦ 자동 기록관리 시스템 적용업소의 소재지 또는 자동 기록관리 시스템 적용 중요관리점(CCP)을 변경하려는 자는 별지 제10호서식

에 따른 신청서에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 하며, 한국식품안전관리인증원장은 등록사항 변경신청을 받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야 한다.

⑧ 한국식품안전관리인증원장은 제7항에 따른 확인 결과 변경 등록하는데 지장이 없다고 인정될 때에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재발급하고, 지체없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장에게 통보하여야 한다.

⑨ 관할 시·도지사는 제7항에 따른 확인 결과 변경 등록하는데 지장이 없다고 인정될 때에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의2 서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 확인서에 해당사항을 기재하여 재발급하고, 지체없이 그 사실을 농림축산식품부장관에게 통보하여야 한다.

제11조의3(글로벌 해썹 등록 등) ①「식품위생법」,「건강기능식품에 관한 법률」,「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소(도축업, 집유업, 농장은 제외한다)가 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소로 등록하고자 하는 경우 별지 제12호서식에 따른 신청서에 글로벌 해썹 (Global HACCP) 관리 계획을 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

② 제1항에 따라 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소로 등록하려는 자는 다음 각호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 선행요건(글로벌 해썹(Global HACCP) 적용하기 위하여 미리 갖추어야 하는 요건을 말한다.)
2. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 계획을 작성하여 운용할 것

③ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록 또는 등록 유효기간 연장 신청(등록 유효기간이 끝나기 60일 전까지)을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 확인한 후 별표 4의3에 따라 현장조사의 방법으로 평가하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 제3항에 따른 현장조사 결과가 보완이 필요한 경우 3개월 이내에 보완하도록 요구할 수 있으며, 보완을 요구한 기한 내에 해당사항이 보완되지 아니한 경우에는 등록 또는 등록 유효기간 연장 신청을 종결 처리할 수 있다.

⑤ 한국식품안전관리인증원장은 제3항에 따른 현장조사 결과가 적합한 경우에는「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제1호의5서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용 인증서에 해당사항을 기재하여 발급 또는 재발급하고, 지체없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장에게 통보하여야 한다.

⑥ 제3항에 따른 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소의 등록 유효

기간은 등록일로부터 안전관리인증기준(HACCP) 종료일 또는 등록 취소일까지로 한다.

⑦ 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록을 취소하려는 자는 별지 제14호서식에 따른 신청서를 작성하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

⑧ 이미 등록한 사항과 동일한 공정 및 기준을 적용하여 인증대상을 추가하여 등록을 신청하는 경우 별도의 현장조사 없이 서류검토만으로 추가 등록할 수 있다.

⑨ 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 중 제12조제1항에 따른 인증받은 사항 중 영업장 소재지를 변경하려는 자는 별지 제13호서식에 따른 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 하며, 한국식품안전관리인증원장은 등록사항 변경신청을받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야한다.

⑩ 한국식품안전관리인증원장은 제9항에 따른 확인 결과를 등록하는데 지장이 없다고 인정될 때에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재발급하고, 지체없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장에게 통보하여야 한다.

제12조(안전관리인증기준 적용업소 인증사항 변경) ① 제11조에 따라

안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받은 사항 중 다음 각 호의 사항을 변경하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의7 서식에 따른 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

1. 중요관리점
2. 영업장의 소재지
3. 축산물의 유형(「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증작업장등에 한한다)
4. 가축의 종류(농장에 한한다)

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증사항 변경신청을 받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야 한다.

③ 한국식품안전관리인증원장은 제2항에 따른 확인 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따라 신청인이 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 제10조제8항의 절차를 준용하여 보완을

요구할 수 있으며, 현장조사 평가결과 보완이 필요한 경우에는 제11조제2항을 준용하여 보완을 요구하거나 변경절차를 종결처리할 수 있다.

제13조(안전관리인증기준 인증대상의 추가) ① 한국식품안전관리인증원장은 이미 인증받은 식품 또는 축산물과 동일한 공정을 거쳐 제조된 유사한 유형의 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가하고자 하는 신청을 받은 경우 별도의 현장평가 없이 서류 검토만으로 그 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가할 수 있다. 이미 인증받은 작업장·업소에서 새로운 식품 또는 축산물을 인증받고자 하는 경우에도 또한 같다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 서류 검토 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여야 한다.

제14조(인증서의 반납) ① 「식품위생법」 제48조제8항 또는 「축산물위생관리법」제9조의4에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증취소

를 통보 받은 영업자 또는 영업소 폐쇄처분을 받거나 영업을 폐업한 영업자는 제11조제3항 또는 제12조제3항에 따라 발급된 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 한국식품안전관리인증원장은 인허가기관에 폐업 등의 여부를 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 집단급식소 중 위탁 계약 만료 등으로 운영자가 변경되어 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하지 않을 경우 해당 집단급식소는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증이 취소되며, 당해 집단급식소 신고자는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 즉시 반납하여야 한다.

제15조(조사·평가의 범위와 주기 등) ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 「식품위생법 시행규칙」 제66조 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받은 업소에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표4에 따라 연 1회 이상(인증 유효기간을 연장받은 날이 속한 해당연도는 정기 조사·평가를 생략할 수 있다) 서류검토 및 현장조사(해당 업소가 자체적으로 조사·평가를 실시하는 경우에는 현장조사를 제외할 수 있다)의 방

법으로 정기 조사·평가할 수 있으며, 조사·평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되거나 주요안전조항 검증 등에 필요한 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조제1항, 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2제1항 또는 「축산물 위생관리법」 제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 정기 조사·평가 대상업소(농장은 제외한다)와 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」 위반사항이 발견된 업소 등에 대해서는 불시에 조사·평가를 실시하고, 안전관리인증기준(HACCP)을 준수할 수 있도록 필요한 교육 또는 행정지도를 할 수 있다.

③ 지방식품의약품안전청장은 제1항 또는 제2항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표 4에 따라 조사·평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.

④ 제1항에도 불구하고 이미 인증받은 유사한 유형의 식품 또는 축산물이거나 제13조제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물을 추가한 경우에는 최초로 인증한 기관에서 추가로

인증받은 식품 또는 축산물을 포함하여 조사·평가를 실시하며, 이 경우 추가된 식품 또는 축산물에 대한 조사·평가를 한 것으로 본다.

⑤ 제1항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 전년도 정기 조사·평가 점수에 따라 다음 각 호와 같이 차등하여 관리할 수 있다. 다만,「축산물 위생관리법」제9조제2항에 따른 축산물작업장과「축산물 위생관리법」제9조의2에 따른 연장심사 대상에 해당하고 그 연장심사 결과가 제1호 또는 제2호의 기준 미만이거나 부적합한 경우 자체적인 조사·평가는 적용하지 아니한다.

1. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 이상인 경우 2년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품중 비가열식품은 제외한다.
2. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 미만에서 90% 이상인 경우 1년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품 중 비가열식품은 제외한다.
3. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 90% 미만에서 85% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 실시
4. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 85% 미만에서 70% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원(이하 “한국식품안전관리인증원에서 실시하는 지원”을 말한

다) 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원 실시

5. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 70% 미만인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시

6. 제1호 및 제2호 단서 규정에도 불구하고, 김치 중 배추김치는 원·부재료를 충분히 세척한 후 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라 고시된 살균제를 사용하여 해당 사용기준에 적합한 방법으로 살균하는 공정을 중요관리점으로 결정하여 운용하는 경우 제1호 및 제2호에 따라 차등하여 관리할 수 있다.

⑥ 제1항 및 제5항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 제11조의2제3항에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소(모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한함)에 대해서는 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 이 경우 해당 업소가 자체적으로 조사·평가를 실시하여야 한다.

⑦ 제5항제1호, 제2호, 제6호 및 제6항에 따라 자체적인 조사·평가 계획을 수립하여 업종(축종)별 실시상황평가표에 따라 조사·평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하거나 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증

원장에게 제출하여야 한다.

⑧ 제1항 또는 제2항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 조사·평가 시 제11조의2에 따른 자동 기록관리시스템 적용업소 또는 제11조의3에 따른 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소에 대하여 자동 기록관리 시스템 및 글로벌 해썹(Global HACCP) 등록사항에 대한 준수여부를 별표 4의2 또는 별표 4의4에 따라 확인할 수 있다.

제16조(조사·평가 방법) ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제15조제1항에 따른 조사·평가를 실시하는 경우 인증, 연장 또는 최근 조사·평가 이후 운영해 온 선행요건프로그램 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 운용사항을 평가하여야 하며, 축산물의 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제3항 각 호의 내용을 중점적으로 확인하여야 한다.

② 시·도 검사관은 도축장에 대하여 「축산물 위생관리법 시행령」 제14조제2항제9호에 따른 자체위생관리기준 및 자체안전관리인증기준의 작성·운영 여부를 확인함에 있어 도축장 전체 또는 일부구역을 정하여 매일 작업전·중 위생상태와 안전관리인증기준 운영여부를 별지 제1호서식에 따라 점검하여야 한다.

③ 농림축산식품부장관은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제5항에 따른 자체안전관리인증기준 적용 영업자의 자체안전관리인증기준 준수여부를 연 1회 이상 확인할 때에는 별표 4에 따라 서류

검토 및 현장조사(작업전·중 위생상태 확인 포함)의 방법으로 평가하여야 하고, 점검결과 부적합 사항이 발견될 때에는 관할 시·도지사에게 그 내용을 통보하여야 한다.

④ 제3항에 따른 자체안전관리인증기준 준수여부를 확인할 때 제11조의2에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소에 대하여 자동 기록관리 시스템 등록사항에 대한 준수여부를 별표 4의2에 따라 확인할 수 있다.

제17조(조사·평가 결과에 따른 조치) ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제15조 및 제16조에 따른 조사·평가 결과 이 기준에 적합한 업소로 판정되었으나 일부 사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는 1개월 이내에 수정·보완 또는 개선하도록 명할 수 있으며, 기준에 적합하지 아니한 것으로 판정된 업소에 대하여는 시정명령 또는 인증취소를 명할 수 있다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제15조제1항에 따른 조사·평가결과 부적합한 경우 즉시 지방식품의약품안전청장 및 농림축산식품부장관(농장에 한함)에게 통보하여야 한다.

③ 제16조제2항에 따른 점검결과 부적합사항이 발생할 경우 검사관은 별지 제2호서식의 부적합통보서를 영업자에게 발급하고, 영업자는 이에 대한 적절한 개선조치를 취한 후 별지 제3호서식의 개선조치 결과를 검사관에게 제출하여야 하며 검사관은 도축장의 개선조

치 사항을 확인하여야 한다.

④ 지방식품의약품안전청장은 제15조제1항에 따른 조사·평가하는 경우 해당 업소에 대하여 「건강기능식품에 관한 법률」제22조 우수건강기능식품제조기준 관한 조사·평가를 연계하여 실시할 수 있으며, 이 경우 유사한 평가항목에 대해 우수건강기능식품 제조기준의 평가 결과를 고려하여 점수에 반영할 수 있다.

제18조(감독기관의 검증기준 등) ① 식품의약품안전처장은 「축산물위생관리법」제9조의3제5항 및 같은 법 시행규칙 제7조의7에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 자체안전관리인증기준 적용작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장 등에 출입하여 다음 각 호의 사항을 조사할 수 있다. 단, 일부항목을 전문적으로 조사하려는 경우에는 조사항목 등을 조정할 수 있다

1. 선행요건관리기준에 관한 사항
2. 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)에 관한 사항
3. 모니터링, 개선조치 및 검증활동에 대한 기록, 현장확인 및 시험·검사에 관한 사항
4. 작업전·중 위생상태 확인(농장 제외)에 관한 사항
5. 축산물 안전성을 검증하기 위한 시료의 검사에 관한 사항
6. 기타 검증에 필요한 사항

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증을 축산물 위생관련 연구기관·단체 및 안전관리인증기준(HACCP) 전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할 수 있다.

③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증 결과 다음 각 호의 어느 하나에 해당되는 때에는 당해 영업자·농업인에게 1개월 이내에 보완하게 할 수 있다.

1. 영업자·농업인이 위생관리프로그램 및 선행요건관리기준, 안전관리인증기준(HACCP) 관리에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
2. 제1항에 따른 검증결과 개선조치를 하지 아니한 때
3. 제8조에 따른 기록관리가 시행되지 아니한 때
4. 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 축산물을 생산·출하한 때
5. 기타 이 고시의 규정을 위반한 때

④ 식품의약품안전처장은 제15조의 조사·평가 및 제1항의 검증 결과를 종합하여 안전관리인증기준(HACCP) 고시 개정 등 안전관리인증기준(HACCP) 제도를 개선하거나 관계기관에 기술·정보 제공, 교육훈련 등의 조치를 할 수 있다.

⑤ 시·도지사는 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 별표 3의 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 관할 도축장에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

제19조(안전관리인증기준 지도관) ① 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제11조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증업무와 제15조에 따른 조사·평가 업무를 수행하게 하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 지도관(이하 “지도관”이라 한다)을 둔다.

② 제1항에 따른 지도관은 식품·축산물위생 관계공무원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로서, 정해진 지도관 교육훈련을 받은 자를 식품의약품안전처장(농장·도축장·집유장인 경우 농림축산식품부장관)이 지명한다.

1. 식품・축산관련학과에서 학사학위 이상의 학위를 취득한 자
2. 식품위생행정(축산물 포함)에 5년 이상 근무한 자

③ 지도관의 직무는 다음 각 호와 같다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소 실시상황평가
2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증업소 사후관리
3. 안전관리인증기준(HACCP) 관련 교육훈련 및 홍보
4. 안전관리인증기준(HACCP) 제도 활성화 사업 지원
5. 글로벌 해썹(Global HACCP) 등록 및 사후관리

④ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 지도관의 전문성을 높이기 위해 다음 각 호의 과정을 운영하여 교육훈련을 실시한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 기초과정 : 식품·축산물 위생관련 공

무원을 대상으로 안전관리인증기준(HACCP)에 대한 기본적인 사항을 교육·훈련하는 과정

2. 신규 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 양성과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증 또는 사후관리평가 업무를 수행하는데 필요한 전문지식을 교육·훈련하는 과정

3. 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 실무교육과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 지도관들의 전문성 및 자질향상을 위해 최근 안전관리인증기준(HACCP) 관련 정보 및 사후관리기법 등을 교육훈련하는 과정

4. 글로벌 해썹(Global HACCP) 지도관 양성 과정 : 글로벌 해썹(Global HACCP) 등록 또는 사후관리 평가 업무를 수행하는데 필요한 전문 지식을 교육훈련하는 과정

⑤ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 지도관이 다음 각 호 중 어느 하나의 경우에 해당하면 그 지도관의 지명을 철회할 수 있다. 다만, 인사이동 또는 휴직 등의 부득이한 사유로 지명이 철회된 때에는 제4항제3호에 따른 교육을 이수한 경우 재지명 할 수 있다.

1. 교육훈련을 2년 이상 받지 아니한 경우

2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소에 대한 실시상황평가나 정기 조사·평가 업무를 연 2회 이상 수행하지 아니한 경우

⑥ 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제1

항에 따른 지도관 중 안전관리인증기준(HACCP) 적용과 운영에 관한 전문성과 경험이 풍부한 자로 하여금 지도관 교육훈련을 전담하도록 하거나 이와 동등한 수준 이상의 연구기관·대학·외국기관 등의 전문가를 선별하여 교육훈련을 실시하게 할 수 있다.

⑦ 지도관이 소속된 기관의 장은 지도관이 제3항에 따른 지도관의 직무를 이행하고 제4항에 따른 교육훈련을 받을 수 있도록 최대한 지원하여야 한다.

제3장 식품 및 축산물 안전관리인증기준 적용업소 영업자 등에 대한 교육훈련

제20조(교육훈련 등) ① 식품의약품안전처장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시하여야 하며, 기타 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받고자 하는 자, 안전관리인증기준(HACCP) 평가를 수행할 자와 식품 또는 축산물위생 관련 공무원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 교육훈련을 위탁 실시하기 위하여 이에 필요한 시설·강사·교육과정 등을 갖춘 기관, 단체 또는 법인 중에서 별표 5의 교육훈련기관 지정 기준에 부합하는 곳을 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(이하 “교육훈련기관”이라 한다)으로 지정할 수 있다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인) 및 종업원은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제2항제3호에 따른 교육훈련 요건을 갖추어야 하며, 한국식품안전관리인증원장이 교육훈련을 받을 수 없는 부득이한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 그 인증을 받은 후 6개월 이내에 해당 교육훈련을 수료하도록 할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 신규교육훈련시간은 다음 각 호와 같다. 다만, 영업자가 제1호나목 또는 제2호나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육훈련을 받은 경우에는 영업자 교육훈련을 받은 것으로 본다.

1. 식품

가. 영업자 교육훈련: 2시간

나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육훈련: 16시간

다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육훈련: 4시간

2. 축산물

가. 영업자 및 농업인 : 2시간

나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육훈련: 16시간

다. <삭 제>

⑤ 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호가목 및 나목에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 교육훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제68조의4제1항에 따른 교육훈련내용이 포함된 교육훈련계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

⑥ 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.

1. 식품 : 매년 1회 이상 4시간. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제68조의4제1항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있으며, 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 경우 다음 연도

의 정기 교육훈련을 면제한다.

2. 축산물 : 매년 1회 이상 총 4시간. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의10제1항에 따른 내용이 포함된 교육훈련계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있으며, 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우에는 다음 연도의 정기 교육훈련을 면제할 수 있다.

⑦ 제4항 또는 제6항에서 규정한 교육훈련을 받아야 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 위탁급식업소와 계약을 맺고 급식을 운영하는 집단급식소의 경우 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 운영주체인 위탁급식업소 영업자나 설치신고자가 영업자 신규 교육훈련을 이수할 수 있다.

⑧ 제6항에 따른 정기교육훈련 개시일은 영업 개시연도(자체안전관리인증기준을 작성·운영하는 영업자에 한한다) 또는 인증연도의 다음 연도를 기준으로 하여 실시한다.

⑨ 같은 장소 또는 건물에서 식품과 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 운영하는 업소 중 식품과 축산물의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 동일한 경우, 제23조의3에 따른 통합 교육훈련을 받을 수 있다. 이 경우 제6항 각 호에 따른 정기교육훈련을 모두 이수한 것으로 볼 수 있다.

⑩ 제8항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교체에 따라 제4항제1호나목 또는 제2호나목에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육훈련을 이수한 경우 제6항에 따른 정기교육훈련은 면제할 수 있다.

⑪ 제6항 각 호 단서 규정에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 팀원 및 기타 종업원의 정기교육훈련을 자체적으로 실시할 수 없는 부득이한 사유가 있는 경우에는 팀장을 대체할 수 있는 팀원이 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 제4항제1호나목 또는 제2호나목에 따른 신규교육훈련을 이수하고 제6항 각 호에 따른 정기교육훈련을 모두 이수한 경우 팀원 및 기타 종업원 교육훈련을 자체적으로 실시할 수 있다.

제20조의2(글로벌 해썹등록 지원 등) 식품의약품안전처장, 한국식품안전관리인증원장은 제6조의2의 글로벌 해썹(Global HACCP) 발전을 촉진하기 위하여 다음과 같은 지원을 할 수 있다.

1. 글로벌 해썹(Global HACCP)에 대한 국제 표준과 조화를 이루도록 지원 제공
2. 글로벌 해썹(Global HACCP)적용 및 확산을 위한 행정적 지원
3. 글로벌 해썹(Global HACCP) 교육훈련 프로그램 운영 및 홍보

제21조(교육훈련기관의 지정신청) ① 「식품위생법 시행규칙」 제68조의3제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의9제1항에 따라 교육훈련기관으로 지정받고자 하는 법인, 기관 또는 단체는

「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호의2서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의10서식의 교육훈련기관 지정 신청서 및 첨부서류를 식품의약품안전처장에게 제출해야 한다.

② 제1항의 첨부서류 중 교육 과정, 교육 내용, 교육 방법 및 교육일정 등에 관한 서류는 다음 각 호의 사항을 포함하여야 한다.

1. 과정별 교육훈련내용 및 실시계획에 관한 사항
2. 과정별 교육훈련의 절차에 관한 사항
3. 과정별 교육훈련비에 관한 사항
4. 과정별 교육훈련증명의 발행에 관한 사항
5. 교육훈련강사 및 교육훈련생이 준수하여야 할 사항
6. 기타 교육훈련에 필요한 사항

제22조(교육훈련기관의 지정) ① 식품의약품안전처장은 제21조제1항에 따른 교육훈련기관 지정 신청서를 접수한 때에는 교육훈련기관 지정 평가단을 구성하고, 접수일로부터 30일 이내에 서류심사와 실태조사를 통해 교육훈련기관으로서 교육수행능력 적정성 등을 종합심사하여 적합하다고 판단되는 경우 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정하는 경우 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호의3서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의11

서식에 따른 교육훈련기관 지정서를 발급하고, 그 지정 사실을 식품의약품안전처 인터넷 홈페이지에 공고하여야 한다. 이 경우 지정내용을 별지 제7호서식에 따른 교육훈련기관 지정관리대장에 기록·유지하여야 한다.

③ 식품의약품안전처장은 교육대상과 교육훈련과정별로 세분하거나 전문성을 감안하여 과정별·분야별로 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 지정할 수 있다.

④ (삭제)

⑤ 제1항에 따라 지정받은 교육훈련기관은 별표 7에 따른 준수사항을 지켜야 한다.

제22조의2(교육훈련기관평가단 운영) ① 식품의약품안전처장은 제22조에 따른 교육훈련기관 지정 및 제23조의2에 따른 강사 전문성 평가의 객관성, 공정성 및 전문성을 높이기 위하여 평가단을 구성·운영하여야 한다.

② 제1항에 따른 평가단은 다음 각 호에 해당하는 사람 중에서 3~5명의 위원으로 구성한다.

1. 식품의약품안전처 또는 농림축산식품부 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련관련 사무관 및 주무관 등 내부전문가
2. 식품 등의 위생 관련 학과 교수, 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 대표 또는 안전관리인증기준(HACCP) 팀장으로 10년 이상의

경력을 가진 자 등 외부 전문가

3. 그 밖에 교육훈련기관 지정 평가를 위해 식품의약품안전처장이 필요하다고 인정하여 위촉한 전문가

③ 평가단은 매 지정 평가 시에 구성·운영되며, 민원 처리가 완료되는 시점에 자동으로 해체되는 것을 원칙으로 한다. 다만, 1개의 평가단이 여러 건을 동시에 처리하는 것이 업무처리에 있어 효과적이고 공정성을 기할 수 있다고 판단되는 경우에는 그러하지 아니하다.

④ 평가단의 위원에게는 예산의 범위 내에서 수당 및 여비 등의 경비를 지급할 수 있다.

제22조의3(교육훈련기관 지정 평가 등) ① 서류심사는 현장평가 이전에 제21조에 따라 제출된 서류의 구비여부, 적정성 등을 별표 6의2 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가표(서류심사)에 따라 검토하여야 한다.

② 현장평가는 제1항의 서류심사 결과가 적합한 경우에 실시하며, 별표 5]의 교육훈련기관의 지정 기준에 따라 교육시설 및 장비 등을 별표 6의2 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가표(현장평가)에 따라 평가하여야 한다.

③ 별표 5의 교육훈련기관의 지정 기준에서 정하는 강사에 대한 전문성 평가는 해당 교육훈련기관의 전문 강사별 강의발표 및 질의답변을 통하여 별표 6의3에 따라 실시하며, 평가자의 평균점수가 80점 이상일

경우 적합으로 판정한다.

④ 서류심사 및 현장평가가 모두 적합한 경우에 최종평가를 적합으로 처리한다.

⑤ 평가단은 서류심사 및 현장평가 종료 후 별표 6의4 안전 관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가결과 보고서를 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

제23조(교육훈련기관의 지정내용 변경) ① 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 장은 제22조제1항에 따라 지정된 내용을 변경하고자 하는 경우 별지 제8호서식의 지정변경신청서에 교육훈련기관 지정서 원본을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정내용 변경 신청을 받은 때에는 서류심사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 교육훈련기관 운영에 지장이 없다고 인정되는 경우 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호의3서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의11서식에 따른 교육훈련기관 지정서에 변경사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

제23조의2(교육훈련기관의 강사전문성 평가 등) ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 강사 전문성을 갖춘자가 퇴직 등의 사유로 강사 전문성 평가

가 추가적으로 필요한 경우 강사 전문성 평가를 실시할 수 있다.

② 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 중 강사 전문성 평가가 추가적으로 필요한 경우에는 별표 6의2에 따른 다음 각호의 서류를 첨부하여 식품의약품안전처장에게 신청하여야 한다.

1. 강사의 이력서

2. 식품기술사자격증(또는 박사학위증)

3. 경력증명서 및 식품 또는 축산물 관련 자격증

③ 서류심사는 강사 전문성 평가 이전에 제2항에 따라 제출된 서류의 구비여부, 적정성 등을 별표 5의 강사의 자격요건 충족여부를 검토하여야 한다

④ 강사 전문성 평가는 제3항의 서류 심사결과가 적합한 경우에 실시하며, 강사에 대한 전문성평가는 해당 교육훈련기관의 강사별 강의발표 및 질의답변을 통하여 별표 6의3 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 강사 전문성 평가표에 따라 실시하고, 평가자의 평균점수가 80점 이상일 경우 적합으로 판정한다.

⑤ 식품의약품안전처는 제3항 및 제4항에 따른 평가를 실시 하는 경우 제22조의2에 따른 평가단을 구성·운영하여야 한다.

⑥ 평가단의 강사 전문성 평가 결과를 신청인에게 통보하여야 한다.

제23조의3(교육훈련기관의 교육훈련 내용 등) 식품의약품안전처장은 제

22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관중 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 병행하여 운영하는 기관은 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 정기교육훈련 과정을 통합하여 운영할 수 있다. 단, 통합하여 운영하는 경우에는 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 공통 운영 교육훈련 내용을 충분히 교육훈련 시킬 수 있어야 한다.

제24조(교육훈련기관 평가) 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 교육훈련 방법과 내용 및 강사와 시설·설비, 교육 만족도 등을 평가하여 이를 공표할 수 있다.

제25조(교육훈련기관의 운영 등) ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정·운영 및 관리를 위하여 필요한 경우 관련 자료 제출을 요구할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관에 대하여 별표6의5 교육훈련기관 사후관리 평가표에 따라 다음 각 호의 사항을 지도·확인할 수 있다.

1. 교육훈련시설 및 교재·강사의 적정성에 관한 사항
2. 교육훈련기관 준수사항 이행 여부에 관한 사항

3. 교육훈련결과의 정기보고 여부에 관한 사항

4. 교육훈련수료증의 발급 및 관리실태에 관한 사항

5. 기타 효율적인 교육훈련 실시에 필요하다고 인정되는 사항

③ 식품의약품안전처장은 제2항의 규정에 따른 지도·확인 결과 미흡하거나 개선이 필요한 경우 이에 대한 시정 등의 적절한 조치를 취할 수 있다.

제26조 삭제 <2022. 5. 18.>

제4장 우대조치 및 재검토기한

제27조(우대조치) 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소에 대하여 다음 각 호의 우대조치를 취할 수 있다.

1.「식품위생법」 제48조제11항, 「축산물 위생관리법」제19조제1항에 따른 출입·검사 및 수거 등 완화

2. 별표 8의 안전관리(통합)인증 표시 또는 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용업소 인증 사실에 대한 광고 허용(다만, 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용 품목 또는 업소에 한한다.)

3. 안전관리인증기준(HACCP) 적용농장의 축산물을 원료로 사용한

경우 그 사실에 대한 광고 허용(다만, 최종 제품이 안전관리(통합)인증기준 적용 제품이어야 한다.)

4. 자동 기록관리 시스템 적용업소의 경우 그 사실에 대한 표시 또는 광고가 가능하며, 이 경우 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한하여 별표 8 나목에 따른 심벌 표시 또는 광고 허용
5. 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 우대조치
6. 기타 안전관리인증기준(HACCP) 활성화하고 식품·축산물 안전성을 높이는데 필요하다고 인정되는 우대조치
7. 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소의 경우 그 사실에 대한 표시 또는 광고가 가능하며, 이 경우 별표 8 다목에 따른 심벌 표시 또는 광고 허용

제28조(재검토기한) 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2016년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙<제2015-97호, 2015. 12. 22.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제19조의 제

정규정 중 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 지도관의 경우에는 2016. 7. 1.부터 시행한다.

제2조(기존 고시의 폐지) 「식품안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2014-192호, 2014.12.01)와 「축산물안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2015-73호, 2015.10.07)은 이를 각각 폐지한다.

제3조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 및 이 고시 시행 이후 최초로 지정된 교육훈련기관부터 적용한다.

제4조(안전관리인증기준 적용업소에 관한 경과조치) 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 경우 이 고시에 따라 인증받은 것으로 본다.

제5조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청에 관한 경과조치) 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증신청을 한 경우에는 이 고시에 따라 인증신청을 한 것으로 본다.

제6조(안전관리인증기준 적용업소 영업자 및 종사자 교육에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종사자는 이 고시에 따라 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 것으로 본다.

제7조(안전관리인증기준 교육훈련기관에 관한 경과조치) 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 교

육훈련기관의 경우 이 고시에 따라 지정받은 것으로 본다.

제8조(안전관리인증기준 지도관에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 지명받은 안전관리인증기준(HACCP) 지도관의 경우 이 고시에 따라 지명받은 것으로 본다.

제9조(안전관리인증기준 심볼 등에 관한 경과조치) 별표 8의 개정규정에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 심벌 및 적용작업장 표시간판은 종전의 규정에 따라 2016. 12. 31.까지 사용할 수 있다.

부칙<제2016-30호, 2016. 4. 27.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(안전관리인증기준 적용업소 영업자 및 종사자 교육에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종사자는 이 고시에 따라 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 것으로 본다.

제3조(축산물 안전관리인증기준의 교육훈련기관에 관한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 축산물 안전관리인증기준 교육훈련기관으로 지정된 기관은 이 고시에 따른 교육훈련기관으로 지정된 것으로 본다.

제4조(다른 고시의 개정) ① 「축산물위생교육 등 세부실시요령」 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제7조의5제6항에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련에 관하여 필요한 사항 및 규칙”을 삭제한다.

제2조 중 “제7조의5제3항 및”을 삭제한다.

제3조제1호를 삭제한다.

제5조제4호를 삭제한다.

제9조제1항 중 “규칙 제7조의5제5항 및”을 삭제한다.

제13조제2항을 삭제하고, 제3항 중 “ 및 제2항의”를 삭제한다.

제14조제2항을 삭제한다.

제15조제2항을 삭제한다.

② 「축산물위생교육기관 등 지정」 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제7조의5제3항에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련기관 및 규칙”을 삭제한다.

제3조제2항을 삭제한다.

제4조 중 “제7조의5제1항 및 ”과 “제7조의5제2항 및”을 각각 삭제하고, 같은 조 제2항제6호 가목 중 “제7조의5제1항 및”, 나목 중 “제7조의5제2항 및”, 사목 중 “제7조의5제6항 및”을 각각 삭제하며, 같은 조 같은 항 제7호 중 “제7조의5제6항 및”을 삭제한다.

부칙 <제2017-49호, 2017.5.31.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2017-80호, 2017.10.27.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2018-31호, 2018.4.25.>

제1조(시행일) 이 고시는 2018.4.25.부터 시행한다.

부칙 <제2018-69호, 2018.9.18.>

제1조(시행일) 이 고시는 2018.9.18.부터 시행한다.

부칙 <제2019-12호, 2019. 3. 4.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(의무적용시기의 유예에 관한 적용례) 제4조제3항의 개정규정은 이 고시 시행 전 총리령 제1436호 축산물 위생관리법 시행규칙 부칙 제1호에 따른 안전관리인증기준 의무적용 대상업소에 대해서도 적용한다.

부칙 <제2019-148호, 2019. 12. 30.>

이 고시는 2020년 1월 1일부터 시행한다.

부칙 <제2020-15호, 2020. 3. 11.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2021-71호, 2021. 8. 19.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2022-40호, 2022. 5. 18.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별표 4. 1. 1-1 및 1-4, 3. 3-1의 개정 규정은 2023년 1월 1일부터 시행한다.

부칙 <제2022-25호, 2022. 3. 31.>

제1조(시행일) 이 고시는 2023년 1월 1일부터 시행한다.

제2조 및 제3조 생략

제4조(다른 행정규칙의 개정)

①부터 ③까지 생략

④ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제6조제3항제1호나목(8), 제6조제4항제4호나목, 별표 1, 별표 4 중 "유통기한"을 각각 "소비기한"으로 한다.

⑤부터 ㉗까지 생략

부칙 <제2023-26호, 2023. 4. 6.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, [별표 4] 3. 3-1.다., 3-2.다., 3-3.다., 3-4.다., 3-5.다. 및 4. 4-1.다. 평가표 평가내용의 개정규정은

2024년 1월 1일부터 시행한다.

부 칙 <제2025-8호, 2025. 2. 18 .>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제11조제2항 개정 규정은 2026년 1월 1일부터 시행한다.

부 칙 <제2025-50호, 2025. 8. 4.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙 <제2026-13호, 2026. 2. 19.>

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

부 칙 <제2026-25호, 2026. 3. 31.>

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

부 칙 <제2026-60호, 2026. 8. 11.>

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

식품 및 축산물 안전관리인증기준 별표

[별표1] 선행요건 ····· 70

[별표2] HACCP 적용 순서도····· 116

[별표3] 도축장의 미생물학적 검사요령····· 122

[별표4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표·····127

[별표 4의2] 자동 기록관리 시스템 등록 평가표····· 325

[별표 4의3] 글로벌 해썹(Global HACCP) 등록 요건····· 326

[별표 4의4] 글로벌 해썹(Global HACCP) 실시상황평가표····· 341

[별표5] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정기준 ····· 351

[별표6] 삭제

[별표 6의2] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가표 ···· 356

[별표 6의3] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 강사 전문성 평가 ··· 359

[별표 6의4] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정/사후 평가결과 보고서 ····· 361

[별표 6의5] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 사후관리 평가표 ····364

[별표7] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 준수사항 ····· 366

[별표8] 안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심벌 ····· 369

[별표 1]

선행요건(제5조 관련)

I. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장·업소

가. 영업장 관리

작업장

1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다.)되어야 한다.
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다.)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

건물 바닥, 벽, 천장

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 하

고, 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 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

배수 및 배관

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.

출입구

6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

통로

7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

창

8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

채광 및 조명

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.
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

부대시설

- 화장실, 탈의실 등

11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.

나. 위생관리

작업 환경 관리

- 동선 계획 및 공정간 오염방지

13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.
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.
15. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

- 온도·습도 관리

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.

- 환기시설 관리

17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.

- 방충·방서 관리

18. 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다.
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

개인위생 관리

21. 작업장내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

폐기물 관리

22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라

폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

세척 또는 소독

23. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
24. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

- 종업원
- 위생복, 위생모, 위생화 등
- 작업장 주변
- 작업실별 내부
- 식품제조시설(이송배관포함)
- 냉장·냉동설비
- 용수저장시설
- 보관·운반시설
- 운송차량, 운반도구 및 용기
- 모니터링 및 검사 장비
- 환기시설 (필터, 방충망 등 포함)
- 폐기물 처리용기

· 세척, 소독도구

· 기타 필요사항

26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.

· 세척·소독 대상별 세척·소독 부위

· 세척·소독 방법 및 주기

· 세척·소독 책임자

· 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법

· 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법

27. 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

다. 제조·가공 시설·설비 관리

제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리

29. 제조·가공·선별·처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.

30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다.
31. 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다.
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

라. 냉장·냉동시설·설비 관리

33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

마. 용수관리

34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·

설비, 기구・용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물・폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.

35. 식품 제조・가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설・설비, 기구・용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각 호에 따른 검사를 실시하여야 한다.

가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.

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.

36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.

37. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

바. 보관·운송관리

구입 및 입고

39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.

협력업소 관리

40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리 인증기준(HACCP) 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

운송

41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다.

42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.

보관

43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다.
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다.

사. 검사 관리

제품검사

47. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.

48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.

- 검체명
- 제조년월일 또는 소비기한(품질유지기한)
- 검사 연월일
- 검사항목, 검사기준 및 검사결과
- 판정결과 및 판정연월일
- 검사자 및 판정자의 서명날인
- 기타 필요한 사항

시설 설비 기구 등 검사

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.

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 식품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

아. 회수 프로그램 관리

51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.

52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

Ⅱ. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업) 및 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

가. 영업장 관리

작업장

1. 영업장은 독립된 건물이거나 해당 영업신고를 한 업종외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.

3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

건물 바닥, 벽, 천장

4. 원료처리실, 제조·가공·조리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공·조리하는 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 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

배수 및 배관

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.
6. 배관과 배관의 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응결수가 발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다.

출입구

7. 작업장 외부로 연결되는 출입문에는 먼지나 해충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충이중문 등을 설치하여야 한다.

8. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하고, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

통 로

9. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

창

10. 창의 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

채광 및 조명

11. 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인에 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
12. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

부대시설

- 화장실

13. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.

- 탈의실, 휴게실 등

14. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다.

나. 위생관리

작업 환경 관리

- 동선 계획 및 공정간 오염방지

15. 식자재의 반입부터 배식 또는 출하에 이르는 전 과정에서 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.

16. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

- 온도·습도 관리

17. 작업장은 제조·가공·조리·보관 등 공정별로 온도관리를 하여야 하고, 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여야 한다. 필요한

경우, 제품의 안전성 및 적합성 확보를 위하여 습도관리를 하여야 한다.

- 환기시설 관리

18. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설, 후드 등을 설치하여야 한다.
19. 외부로 개방된 흡·배기구, 후드 등에는 여과망이나 방충망 , 개폐시설 등을 부착하고 관리계획에 따라 청소 또는 세척하거나 교체하여야 한다.

- 방충·방서 관리

20. 작업장의 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

개인 위생 관리

22. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등

을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

작업위생관리

- 교차오염의 방지

23. 칼과 도마 등의 조리 기구나 용기, 앞치마, 고무장갑 등은 원료나 조리과정에서의 교차오염을 방지하기 위하여 식재료 특성 또는 구역별로 구분하여 사용하여야 한다.
24. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터의 오염을 방지하여야 한다.

- 전처리

25. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물에서 실시한다.
26. 해동된 식품은 즉시 사용하고 즉시 사용하지 못할 경우 조리시까지 냉장 보관하여야 하며, 사용 후 남은 부분을 재동결하여서는 아니 된다.

- 조리

27. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지

아니 하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.

28. 냉장 식품을 절단 소분 등의 처리를 할 때에는 식품의 온도가 가능한 한 15℃를 넘지 아니 하도록 한번에 소량씩 취급하고 처리 후 냉장고에 보관하는 등의 온도 관리를 하여야 한다.

- 완제품 관리

29. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 소비기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.

· 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료

· 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료

· 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시 : 조리 후 24시간 이내 섭취 완료

- 배식

30. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다.

· 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.)

· 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상

31. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 아니 된다.

- 검식

32. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.

- 보존식

33. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다.

폐기물 관리

34. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하여야 하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

세척 또는 소독

35. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.

36. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.

37. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

- 종업원
- 위생복, 위생모, 위생화 등
- 작업장 주변
- 작업실별 내부
- 칼, 도마 등 조리도구
- 냉장·냉동설비
- 용수저장시설
- 보관·운반시설
- 운송차량, 운반도구 및 용기
- 모니터링 및 검사 장비
- 환기시설(필터, 방충망 등 포함)
- 폐기물 처리용기
- 세척, 소독도구
- 기타 필요사항

38. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.

- 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
- 세척·소독 방법 및 주기
- 세척·소독 책임자
- 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법
- 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법

39. 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.

40. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리

41. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.

42. 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

43. 모니터링 기구 등은 사용 전후에 지속적인 세척·소독을 실시하여 교차 오염이 발생하지 아니 하여야 한다.

44. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

라. 냉장·냉동 시설·설비관리

45. 냉장·냉동·냉각실은 냉장 식재료 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열 조리된 식품의 냉각과 냉장보관에 충분한 용량이 되어야 한다.

46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

마. 용수관리

47. 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.

48. 가공・조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설・설비, 기구・용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.

가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.

나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.

49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.

50. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록・유지하여야 한다.

51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

바. 보관・운송관리

구입 및 입고

52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에

적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.

53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분 하여야 한다.

54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다.

55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다.

운송

56. 운송차량 (지게차 등 포함)으로 인하여 제품이 오염되어서는 아니된다.

57. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하, 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.

58. 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 취급하여 교차오염을 방지하여야 한다.

59. 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척·소독을 실시하여야 한다.

보관

60. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
61. 원·부자재 및 완제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리 하여야 한다.
62. 원·부자재에는 덮개나 포장을 사용하고, 날 음식과 가열조리 음식을 구분 보관하는 등 교차오염이 발생하지 아니 하도록 하여야 한다.
63. 검수기준에 부적합한 원·부자재나 보관 중 소비기한이 경과한 제품, 포장이 손상된 제품 등은 별도의 지정된 장소에 명확하게 식별되는 표식을 하여 보관하고 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
64. 유독성 물질, 인화성 물질 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급 되어야 한다.

사. 검사 관리

제품검사

65. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.
66. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.

· 검체명

· 제조연월일 또는 소비기한(품질유지기한)

· 검사연월일

· 검사항목, 검사기준 및 검사결과

· 판정결과 및 판정연월일

· 검사자 및 판정자의 서명날인

· 기타 필요한 사항

시설·설비·기구 등 검사

67. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.

68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

아. 회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함)

69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를

파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록·보관하여야 한다.

70. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.

71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품 추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

Ⅲ. 기타식품판매업소

가. 입고관리(하차, 검품)

1. 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 식품만을 입고하여야 하며, 식품별로 다음 사항을 확인하여야 한다.

- 자연 농·임·수산물 및 이를 단순 처리한 식품 : 변질, 신선도, 표시사항 등
- 가공식품 : 표시사항, 포장 파손 등 외관상태
- 냉장·냉동 식품 : 운반온도 확인(신선편의식품 및 훈제연어는 5℃이하, 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하, 운송차량의 온도기록지 확인 등)

나. 보관관리

2. 냉장・냉동 식품은 입고되는 대로 신속히 적정온도로 보관하여야 하며, 외부에 방치하여서는 아니 된다.
3. 포장되지 아니한 농・임・수산물 등은 교차오염이 되지 아니 하도록 구분・보관하여야 한다.
4. 보관 중인 식품은 직접 바닥에 닿지 아니 하도록 받침대 등 위에 적재하고 벽에 닿지 아니하게 보관하여야 한다.
5. 냉장창고의 온도는 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동창고의 온도는 -18℃이하로 유지하여야 한다.
6. 냉장・냉동 창고에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로부터 가장 온도가 높은 곳에 설치되어야 한다.
7. 냉장・냉동 시설・설비는 관리계획에 따라 점검・정비・청소를 실시하며 그 결과를 기록・유지 하여야 한다.
8. 부적합한 식품(불량・파손・표시사항이 훼손된 식품 등)은 명확하게 표시하여 보관하여야 한다.

다. 작업관리(농・임・수산물 작업장)

개인위생관리

9. 작업장 내에는 종업원의 개인위생관리를 위한 세척・소독 설비를

설치하여야 한다.

10. 작업장내 종업원은 출입, 복장, 세척·소독기준 등을 포함하는 위생수칙을 설정하여 관리하여야 한다.
11. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 씻는 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
12. 작업장의 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.
13. 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 영업에 종사할 수 없는 질병에 걸렸거나, 그 우려가 있는 종업원은 근무시켜서는 아니 되며, 「식품위생법」 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따른 건강진단을 년 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 완전포장된 식품을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자는 제외한다.

작업자 출입관리

14. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 소독설비 등을 구비하고, 출입자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 출입하여야 한다.

시설·설비, 작업도구, 작업장 위생관리

15. 작업장은(창문, 벽, 천장 등) 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.

16. 작업장에는 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
17. 작업장, 작업도구 등은 자체 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독하여야 한다.
18. 작업장 내에서 발생하는 악취나 이취 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.
19. 작업장은 적정온도를 유지하여야 하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하여 야 한다.
20. 작업장은 방충·방서를 위한 관리계획을 수립하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 식품의 세척에 사용되거나 종업원, 작업도구 등의 세척수로 사용하는 물이 수돗물이 아닌 지하수인 경우에는 먹는물 관리법 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 연 1회 이상 검사를 실시하여야 한다.
22. 폐기물 시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 나지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 내용을 유지하여야 한다.
23. 작업장 내 조명시설은 파손 시 제품에 혼입되지 않도록 보호 장치 등을 설치하여야 한다.

작업위생관리

24. 농・임・수산물 등의 절단, 보관 등 식품에 직접 접촉되는 칼, 도마, 보관용기 등 작업도구는 색상별로 각각 구분하여 사용하여야 하고, 작업 종료 후에는 세척・소독 후 위생적으로 보관하여야 한다.
25. 작업장 내 종업원은 작업 전·후 및 작업 중에 작업자의 손, 앞치마 등을 수시로 세척하여야 한다.

라. 포장관리

26. 직접 섭취할 수 있도록 가공되는 농・임・수산물은 포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
27. 농・임・수산물을 포장할 경우 포장일자 또는 진열기한 등을 표기하여야 하며, 포장일자 또는 진열기한 등을 임의로 바꿔서는 아니 된다.

마. 진열・판매관리

28. 보관온도가 정하여진 가공식품 등은 정하여진 보관기준에 따라 진열 판매하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품 등(농・임・수산물 등)은 자체적으로 정한 보관기준을 준수하여야 한다.
29. 냉장・냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은

10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동식품은 -18℃이하로 보관하여야 한다.

30. 냉장·냉동진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척·소독하여야 한다.
31. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 소비기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열·판매하여서는 아니 된다.
32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다.
33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전·후에 세척·소독하여야 하며, 별도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다.

바. 반품처리 및 회수관리

34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.
35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다.

36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.

Ⅳ. 소규모 업소 등

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.
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.
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를

실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

9. 식품과 직접 접촉하는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.

10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.

11. 가열기 및 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.

12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.

13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「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.

14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.

15. 원·부재료, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다.
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.
17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수 관리를 하여야 한다.

Ⅴ. 식품냉동·냉장업소

가. 영업장 관리

1. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
2. 상하차대, 냉동실, 냉장실 등이 있고 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있으며 위생관리를 하여야 한다.
3. 냉동실 및 냉장실 등은 온도조절이 가능하도록 시공되어 있고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있으며 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착

되어야 한다.

4. 냉장 및 냉장 설비의 구조와 기능이 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없어야 한다.
5. 상하차장은 외부와 차단되어 있고 제품별 적절한 온도를 유지할 수 있어야 한다.
6. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리되어 있고 파손되어 있지 않아야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되어야 한다.
7. 천장 및 상부 구조물은 응결수가 떨어지지 않도록 청결하게 관리되어야 한다.
8. 환기 시설은 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 충분히 배출할 수 있어야 한다.
9. 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있어야 한다.
10. 곤충, 쥐 등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있으며 작업장 내외의 방충·방서 대책이 수립되어야 한다.
11. 화장실 및 탈의실은 작업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 설치되어 있고 화장실은 손 세척 시설, 건조시설 등의 설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기 유지 및 청결 유지를 하여야 한다.
12. 기구 및 용기 등 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능하여야 한다.

13. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는 물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 관리되어야 한다.
14. 작업장에 종사하는 종업원 이외의 외부인 출입이 통제되어야 한다.
15. 작업장 관리 기준서를 작성·비치하여야 한다.

나. 위생관리

16. 위생관리에 필요한 시설·기구 등을 갖추어야 하며 소독 등 위생적인 상태를 유지하여야 한다.
17. 제품의 보관에 사용되는 기구 및 용기는 청결하게 관리되어야 한다.
18. 외부에 직접 노출되는 축산물의 보관실 위생관리를 위하여 공중낙하균 검사(자체검사 또는 식품·축산물위생 검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다.
19. 종사자는 해당 작업에 필요한 작업복, 작업모, 작업화 등을 착용하고 있으며 청결하게 유지하여야 한다.
20. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대해서는 조치가 취해져야 한다.
21. 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 세척

또는 소독 등 필요한 조치를 하여야 한다.

22. 위생관리 기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하여야 한다.
23. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용하여야 한다.

다. 보관관리

24. 제품 입고 시 입고기록을 작성하여야 한다.
25. 제품의 온도변화 및 오염을 최소화하도록 상하차 및 적재 작업이 신속히 이루어져야 한다.
26. 제품별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지하고 있으며 자동온도기록 장치에 의한 기록유지를 하여야 한다.
27. 선입·선출 방법으로 출고될 수 있도록 화주별, 품목별 등으로 식별표시하여 관리하여야 한다.
28. 상호 오염원이 될 수 있거나 풍미에 영향을 줄 수 있는 식품·축산물 및 식품첨가물 등과는 분리 보관하여야 한다.
29. 제품은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하여야 한다.
30. 적재하중으로 인하여 제품에 영향을 미치지 않도록 적절한 방법으로 적재하여야 한다.
31. 보관에 필요한 기계·기구, 용기 및 청소도구 등은 비와 눈을 막을 수 있고 곤충, 쥐 등 동물의 접근을 막을 수 있는 곳에 청결하게

관리되어야 한다.

32. 소독제, 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 제품 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관되어야 한다.

33. 포장재 파손에 의한 제품손상, 소비기한 경과 및 부패·변질된 제품 등 부적합한 제품은 적절하게 식별 표기하여 반송·폐기 등의 조치를 하고 기록 유지하여야 한다.

34. 제품의 보관관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 식품·축산물위생검사기관에 검사 의뢰하는 방법으로 관리되어야 한다.

35. 제품이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량 및 운반도구는 다음 사항에 적합하게 관리되어야 한다.

36. 보관관리기준서에는 제품 입고기준 및 확인방법, 보관관리 장소 및 관리방법, 제품의 상·하차 관리방법, 부적합품에 대한 처리방법, 취급 시 교차오염을 방지하기 위한 대책 등을 구체적으로 작성·비치하여야 한다.

Ⅵ. 식품운반업소

가. 운반차량 및 시설관리

1. 식품운반업자는 운반 차량을 이용하여 식품을 오염시킬 수 있는 물품(인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등)을 운반하지 않도

록 관리하고 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물 등과 분리하여 유통하여야 한다.

2. 운반 차량은 냉동 또는 냉장 시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있으며 적재고는 식품을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 시설 외부에서 내부 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여 관리하여야 한다.
3. 적재고의 내부는 식품의 기준 및 규격 중 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되고 문을 열지 아니하고도 내부의 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록 장치가 설치되어야 한다.
4. 적재고는 냄새 방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있도록 문을 닫았을 때 적절하게 밀집되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치가 되어야 한다.
5. 식품이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능하여야 한다.
6. 전용 세차장은 「물환경보전법」에 적합한 시설로 설치되어 있어야 한다.
7. 운반 차량을 주차시킬 수 있는 전용 차고가 있어야 한다.
8. 시설관리기준서를 작성·비치하고 있으며, 식품은 식품운반업으로 신고한 차량으로 운반하도록 관리하여야 한다.

나. 위생관리

9. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 적재고 및 운반에 필요한 도구 및 용기 등은 세척·소독을 실시하여 청결하게 관리되어야 한다.
10. 어류·조개류 등 생물 운반 및 외부에 직접 노출이 되는 식품을 운반하는 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 외부 검사기관에 검사의뢰) 또는 청결 상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다.
11. 상·하차 작업 시 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑을 착용하고 있으며 청결하게 유지하여야 한다.
12. 신체질환 등으로 식품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해져야 한다.
13. 위생관리기록은 일별로 작성하여야 한다.
14. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용하여야 한다.

나. 운반 관리

15. 식품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차 및 적재작업이 신속히 이루어져야 한다.
16. 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하여야 한다.
17. 적재고 내 냉기가 원활하게 소통될 수 있도록 식품을 적재하고 있

으며 적재하중으로 인하여 포장지 파손 등 식품에 영향이 없도록 적재하여야 한다.

18. 어류·조개류 등 생물을 운반하는 경우 내용물이 포장 용기 밖으로 흘러나와서는 안되며 적재고 내부에 혈액 등이 누출되지 않도록 위생적으로 운반하여야 한다.
19. 식품과 직접 접촉하는 포장재 및 용기 등은 「식품위생법」 제9조 제1항 규정에 적합한 규격품을 사용하여야 한다.
20. 운반 차량으로 운반 용기 등을 회수하는 경우 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리하여 운반하여야 한다.
21. 식품의 운반 관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 외부 검사기관에 검사 의뢰하여 관리하여야 한다.
22. 식품이 운반 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하여야 한다.
23. 운반관리기준서는 운반차량 관리, 식품 상하차 기준, 부적합품에 대한 처리방법, 운반과정 중 오염방지 대책 등을 구체적으로 포함하여 작성·비치되어야 한다.

Ⅶ. 공유주방 이용업소

1. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준

청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다.

3. 작업장 및 식품과 접촉하는 설비·도구 등은 사용 전·후 위생 상태 확인 등 교차오염 발생이 최소화되도록 관리하여야 한다.
4. 종업원은 작업장 출입 시 이물 제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고 개인 장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
5. 종업원은 작업장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며 청결한 위생 복장을 착용하는 등 개인위생 관리를 철저히 하여야 한다.
6. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레, 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.
7. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
8. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업 도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
9. 식품 안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.
10. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.

11. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 「식품위생법」에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해 요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.
12. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
13. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
14. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독 장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다.
15. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나 육안검사를 실시하여야 한다.
16. 원·부재료, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 이용업체 간 교차오염을 예방하고 청결하게 관리하여야 한다.
17. 원·부자재, 반제품 등을 보관 시 제품명, 사용기한 등 관리사항을

구체적으로 정하여 관리하여야 한다.

18. 운반 중인 식품·축산물은 교차오염을 방지하여야 하며, 식품의 기준 및 규격(식품의약품안전처 고시)에 따른 온도관리 기준을 준수하여야 한다. (단, 별도의 법령으로 온도관리 기준을 정하는 경우에는 그 기준을 따른다)

19. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수 관리를 하여야 한다.

[별표 2]

HACCP 적용 순서도(제6조 관련)

Ⅰ. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 식품접객업, 도시락제조·가공업(운반급식 포함), 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 식품소분업, 축산물작업장·업소·농장

1. HACCP 팀 구성
2. 제품 설명서 작성
3. 사용 용도 확인
4. 공정 흐름도 작성
5. 공정 흐름도 현장 확인
6. 모든 잠재적 위해요소분석
7. 중요관리점 (CCP) 결정
8. 중요관리점의 한계기준 설정
9. 중요관리점별 모니터링 체계 확립
10. 개선 조치방법 수립
11. 검증 절차 및 방법 수립
12. 문서화 및 기록유지방법 설정

위해요소분석표

일련번호	원부자재명/공정명	구분	위해요소		위해 평가			예방조치 및 관리방법
			명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
1		B						
		C						
		P						

※ B(Biological hazards):생물학적 위해요소

제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 병원성 미생물, 부패미생물, 병원성 대장균(군), 효모, 곰팡이, 기생충, 바이러스 등

C(Chemical hazards):화학적 위해요소

제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 중금속, 농약, 항생물질, 항균물질, 사용 기준초과 또는 사용 금지된 식품 첨가물 등 화학적 원인물질

P(Physical hazards):물리적 위해요소

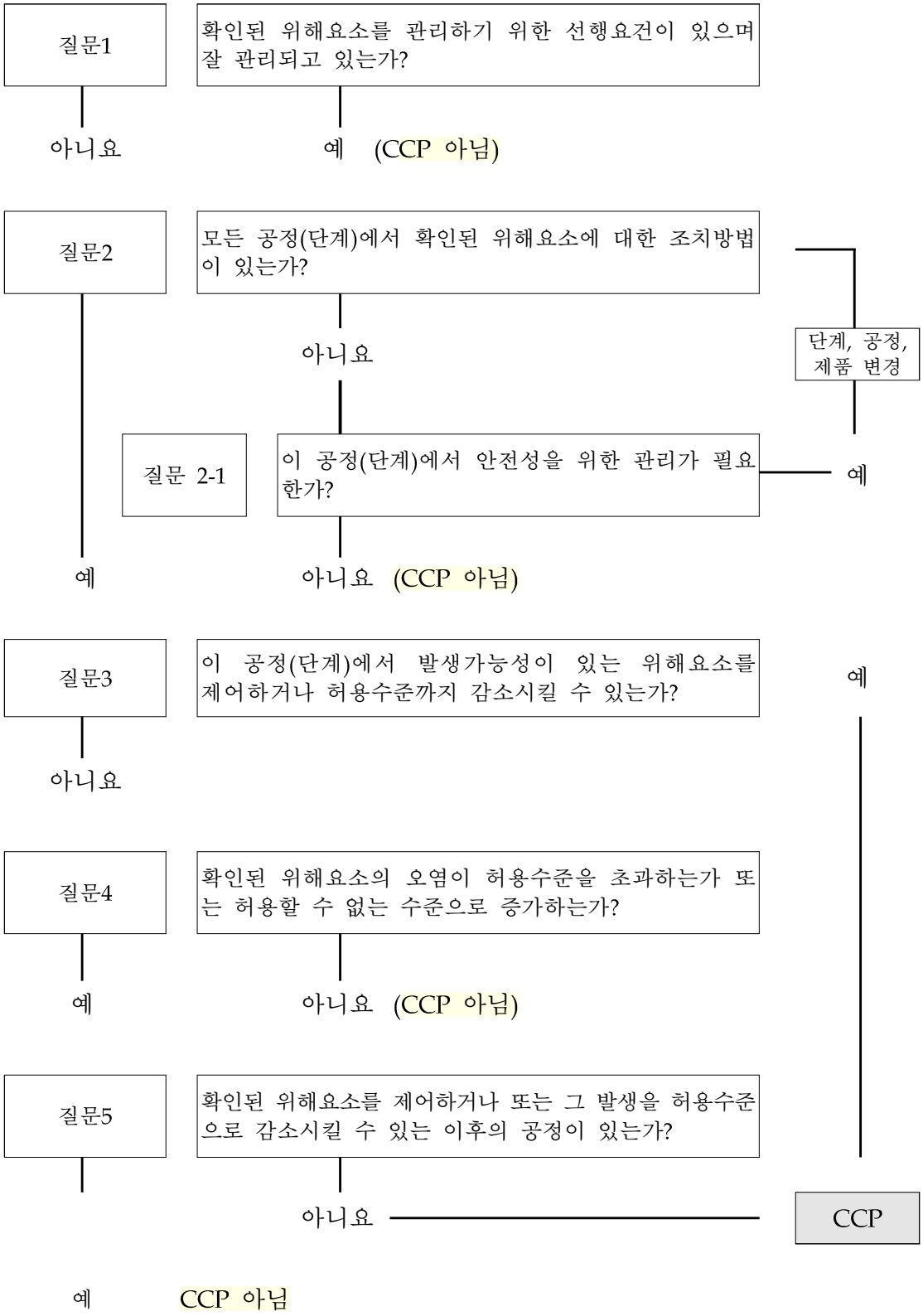
제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 인자 중에서 돌조각, 유리조각, 플라스틱 조각, 쇳조각 등

중요관리점(CCP) 결정표

공정단계	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요관리점 결정
		예→CP 아니오→질문2	예→질문3 아니오→질문2	예→질문2 아니오→CP	예→CCP 아니오→질문4	예→질문5 아니오→CP	예→CP 아니오→CCP	

※ 위해요소(Hazard) 분석 결과 **위해(Risk)가 높은 항목**만 중요관리점(CCP) 결정도에 적용하고 그 결과를 중요관리점(CCP) 결정표에 작성

중요관리점(CCP) 결정도



Ⅱ. 기타식품판매업

1. HACCP팀 구성
2. 입고・보관・작업・포장・진열・판매 등 판매 흐름도 작성
3. 입고・보관・작업・포장・진열・판매 등 단계별 위해요소분석
4. 중요관리점 결정
5. 중요관리점의 한계기준 설정
6. 중요관리점별 모니터링 체계 확립
7. 개선 조치방법 수립
8. 검증 절차 및 방법 수립
9. 문서화 및 기록유지방법 설정

위해요소분석표

1. 입고・보관・작업・포장・진열・판매 등 판매단계의 모든 절차를 포함한다.
2. 위해요소는 생물학적(B), 화학적(C), 물리적(P) 위해요소로 구분한다.
3. 위해요소는 발생원인을 분석하고, 포괄적으로 도출할 수 있다.

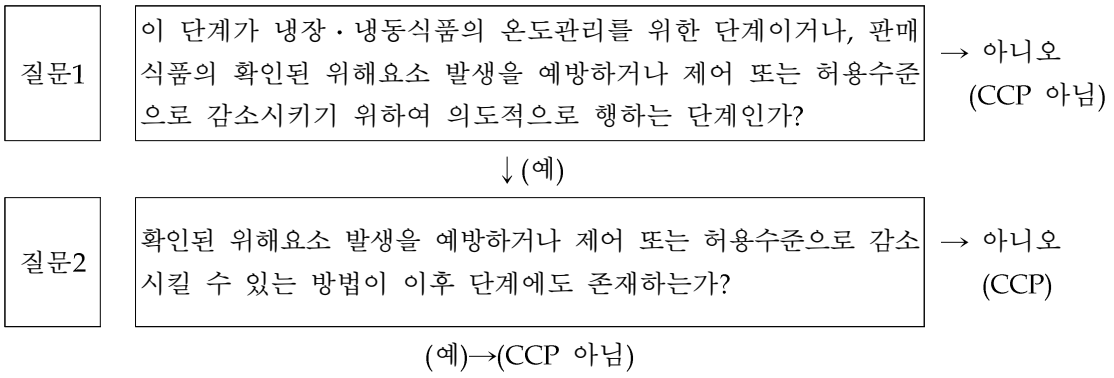
   예시) 냉장보관 미준수로 인한 유해미생물 증식, 포장 파손으로 인한 이물 혼입 등

4. 위해요소 분석표

단계명	위해요소구분	발생원인 및 위해요소명	예방조치 및 관리방법

중요관리점(CCP) 결정 원칙

1. 기타 식품판매업소 판매식품은 냉장·냉동식품의 온도관리 단계를 중요관리점(CCP)으로 결정하여 중점적으로 관리함을 원칙으로 하되, 판매식품의 특성에 따라 입고검사나 기타 단계를 중요관리점(CCP) 결정도(예시)에 따라 추가로 결정하여 관리할 수 있다.
2. 농·임·수산물의 판매 등을 위한 포장, 단순처리 단계 등은 선행요건으로 관리한다.
3. 중요관리점(CCP) 결정도(예시)



[별표 3]

도축장의 미생물학적 검사요령(제9조, 제18조 관련)

1. 목적

이 검사요령은 「축산물위생관리법」 제9조 그리고 이 고시 제8조 및 제14조의2에 따라 도축장에서 안전관리인증기준(HACCP)이 효율적으로 운용되고 있는지 여부를 검증하고자 함을 목적으로 한다.

2. 적용대상

이 검사요령은 도축장을 대상으로 적용한다.

3. 미생물검사 항목

도축장에 대한 미생물검사항목은 대장균(*Escherichia coli* Biotype Ⅰ) 및 살모넬라균(*Salmonella* spp.)으로 한다.

4. 미생물검사 주체

가. 도축장의 영업자는 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype Ⅰ) 검사를 실시하여야 한다.

나. 시·도지사는 「축산물위생관리법」 제12조 및 같은법 시행규칙 제15조에 따른 소속 축산물위생검사기관으로 하여금 도축장별로 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시토록 하여야 한다.

5. 검사주기

미생물검사는 소 300 도체, 돼지 1,000 도체 및 닭·오리 22,000 도체마다 각 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시하되, 1주 도축두수가 이에 미달하는 도축장의 경우는 최소한 1주에 축종별로 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시한다.

6. 시료채취 및 검사방법

「축산물위생관리법」 제4조제2항에 따라 식약처장이 정하여 고시한 식품의 기준 및 규격 제8. 일반시험법 4. 미생물 시험법에 의한다.

7. 미생물검사 실행기준

가. 대장균수의 실행기준은 아래와 같다.

도축장	허용기준치 (CFU/㎠,㎖)	최대허용한계치 (CFU/㎠,㎖)	대장균수 평가기준	
			검사시료수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하 까지 최대 허용 시료수
소	5 미만	100	13	3
돼지	10 미만	10,000	13	3
닭·오리	100 미만	1,000	13	3

나. 살모넬라균의 실행기준은 아래와 같다 .

도축장	살모넬라균 검출 허용기준		살모넬라균 검출율(년간)
	검사시료수	최대허용 검출 시료수	
소	26	1	2.5% 이내
돼지	26	2	7% 이내
닭·오리	26	5	18% 이내

8. 검사결과 판정기준

가. 축산물위생검사기관의 장은 해당 도축장에 대한 미생물검사 결과가 나올 때마다 “7. 미생물검사 실행기준”에 의거 적합여부를 판정하여야 한다.

나. 대장균수 검사에 의한 판정기준은 다음 각 호와 같다.

1) 최근 13회 검사중 1회 이상에서 대장균수가 최대허용한계치를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

2) 최근 13회 검사중 허용기준치 이상이면서 최대허용한계치 이하인 시료가 3회를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

다. 살모넬라균 검사의 경우 최근 26회 검사시료 중 소는 1회, 돼지는 2회 및 닭·오리는 5회를 초과하여 살모넬라균이 검출될 경우 부적합으로 판정한다. 다만, 도축장에서 년간 살모넬라 검출율이 소는 2.5%, 돼지는 7%, 닭·오리는 18%를 초과하는 경우 부적합으로 판정한다.

라. 대장균수와 살모넬라균에 의해 동시에 부적합 판정을 받은 경우에는 1회 부적합으로 간주한다.

9. 검사기록

이 요령에 따라 미생물검사를 실시한 도축장의 영업자 및 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사와 관련한 기록을 작성하고 이를 최종 기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.

10. 검사결과 조치사항

가. 도축장의 영업자는 대장균 검사결과 부적합으로 판정되었거나, 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균검사 결과 부적합으로 통보를 받은 경우 즉시 부적합 원인을 조사하고 적절한 시정조치를 하여야 한다.

나. 도축장의 영업자는 이 고시에 의한 미생물검사 결과 부적합 판정 후 1년이내에 다시 부적합 판정이 있는 경우에는 도축장의 안전관리인증기준(HACCP) 계획을 재평가하고 수정·보완하여야 한다.

다. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 살모넬라균 검사결과 부적합으로 판정되는 경우 그 세부내역을 시·도지사에게 보고하고 해당 도축장의 영업자에게 즉시 통보하여야 한다.

라. 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균 검사결과 부적합 통보를 받은 도축장의 영업자는 원인 분석, 시정조치, 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan) 재검토 등의 살모넬라균 재오염을 예방하기 위한 적절한 조치를 실시하고 그 결과를 조치 완료일로부터 1주일 이내에 관할지역 시·도지사 및 시·도 축산물위생검사기관의 장에게 제출하여야 한다.

마. 시·도지사는 이 검사요령에 의한 살모넬라균검사 결과 2회 연속 또는 최근 1년 동안 3회 이상 부적합 판정이 있는 도축장에 대하여는 당해 영업자로 하여금 외부 전문가 1명과 당해 도축장의 안전관리인증기준(HACCP)팀이 도축장 안전관리인증기준 관리계획

(HACCP Plan)을 재검토하고 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan) 변경, 시설보완 등의 적절한 시정조치를 하도록 하여야 하며, 축산물위생관리법 제27조에 따라 행정처분의 조치를 하여야 한다.

11. 검사결과 통보(보고)

가. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 이 요령에 의한 미생물검사 결과를 매월 관할 시·도지사 및 해당 도축장에 보고(통보)하여야 한다. 다만, 검사시료 중 살모넬라균이 검출된 경우에는 즉시 그 결과를 시·도지사 및 해당 도축장에 통보하여야 한다.

나. 시·도지사는 소속 축산물위생검사기관의 장으로부터 보고 받은 미생물검사 결과 및 부적합 도축장의 시정조치내역을 분기별로 농림축산검역본부장에게 다음 양식에 따라 보고(통보)하여야 한다.

□ 대장균·살모넬라균 검사 결과

회사명	적용 축종	대 장 균					살모넬라균			
		검 사 시료수	허용기준치 미만 판정건수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하	최대허용한계치 초과 건수	13회 검사중 부적합 판정건수	검 사 시료수	검 출 시료수	26회 검사중 부적합판정건수	검출률 (%)

□ 부적합 도축장의 시정조치내역

회사명	부적합사항	시정조치내역	비고

[별표 4]

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

-업 종-

평 가 일 자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

평가업소

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

평가결과

평가결과			주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준		

* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

검토사항

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

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

확 인 자

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

평 가 자

소 속	성 명	서 명

경영자(대표자) 인터뷰

번호	질문	답변
1	HACCP가 무엇입니까?	
2	HACCP 도입시 장점과 단점은 무엇이라고 생각하십니까?	
3	HACCP 적용시 중요하다고 생각하는 점은 무엇입니까?	
4	건전한 원료의 확보와 관련하여 특별한 대책이나 계획은 무엇입니까?	
5	관리자 및 종사자의 교육·훈련과 관련하여 향후계획은 무엇입니까?	
6	HACCP 인증을 받게 될 경우 사후관리 방안은 무엇입니까?	

인터뷰 응답자

소 속	직위 또는 직급	성 명	서 명

1. 선행요건관리

1-1. 인증평가 및 사후관리용[식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 축산물가공업]

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="6">※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재</td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="3"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품·축산물(유형)</td><td colspan="4"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td></td></tr>
<tr><td>HACCP
팀장
(관리책임자)</td><td>(10)직위</td><td colspan="3"></td><td>(11)성명</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td>(12)작업장
(조리장)</td><td colspan="3"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>(14)검사실</td><td colspan="3"></td><td>(15)기타</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>(16)합계</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의
종류</td><td>(17)
원료처리실</td><td>(18)제조가
공실(조리실)</td><td>(19)
충전실</td><td>(20)
포장실</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td colspan="2">(25)제조(조리)
관리부서</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(26)검 사
관리부서</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(28)합 계</td><td></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
영업장 관리		
작업장		
1. 작업장은 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. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)		
건물 바닥, 벽, 천장		
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 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
배수 및 배관		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 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 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통 로		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0～1점)		
창		
8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0～1점)		
채광 및 조명		
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)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0～1점)		
부대시설		
- 화장실, 탈의실 등		
11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독설비 등을 구비하여야 한다. (0～2점)		
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다. (0～2점)		
위생관리		
작업 환경 관리		
- 동선 계획 및 공정간 오염방지		
13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0～2점)		
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)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
15. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다. (0~3점)		
- 온도·습도 관리		
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)		
- 환기시설 관리		
17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다. (0~1점)		
- 방충·방서 관리		
18. 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다. (0~2점)		
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)		
20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)		
개인 위생 관리		
21. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
폐기물 관리		
22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다. (0~1점)		
세척 또는 소독		
23. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
24. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점) · 종업원 · 위생복, 위생모, 위생화 등 · 작업장 주변 · 작업실별 내부 · 식품제조시설(이송배관포함) · 냉장·냉동설비 · 용수저장시설 · 보관·운반시설 · 운송차량, 운반도구 및 용기 · 모니터링 및 검사 장비 · 환기시설 (필터, 방충망등 포함) · 폐기물 처리용기 · 세척, 소독도구 · 기타 필요사항		
26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~3점) ·세척·소독 대상별 세척·소독 부위 ·세척·소독 방법 및 주기 ·세척·소독 책임자 ·세척·소독 기구의 올바른 사용 방법 ·세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법		
27. 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)		
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
제조·가공 시설·설비 관리		
제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리		
29. 제조·가공·선별·처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 제조가공에 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)		
30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다. (0~3점)		
31. 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며, 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다. (0~2점)		
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
냉장 · 냉동시설 · 설비 관리		
33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0~2점)		
용수관리		
34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다. (0~3점) 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 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.		
36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0~1점)		
37. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니하여야 한다. (0~1점)		
보관·운송관리		
구입 및 입고		
39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~2점)		
협력업소 관리		
40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
운송		
41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다. (0~1점)		
42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다. (0~1점)		
보관		
43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다. (0~1점)		
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0~1점)		
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		
검사 관리		
제품검사		
47. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다. (0~2점)		
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. (0~2점) · 검체명 · 제조년월일 또는 소비기한(품질유지기한) · 검사 년월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항		
시설 설비 기구 등 검사		
49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)		

<table>
<tr><th colspan="3">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~3점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="3">50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">회수 프로그램 관리</td></tr>
<tr><td colspan="3">51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합 평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="3" rowspan="2"><판정기준>
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.

정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>
정기 조사·평가 : 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 축산물 가공업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-2. 인증평가 및 사후관리용[집단급식소, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장)]

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="6">※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재</td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="3"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품(유형)</td><td colspan="3"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>HACCP
팀장
(관리책임자)</td><td>(10)직위</td><td colspan="2"></td><td>(11)성명</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td>(12)작업장
(조리장)</td><td colspan="2"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(14)검사실</td><td colspan="2"></td><td>(15)기타</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(16)합계</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의
종류</td><td>(17)
원료처리실</td><td>(18)제조가
공실(조리실)</td><td>(19)
충전실</td><td>(20)
포장실</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td>(25)제조(조리)
관리부서</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(26)검 사
관리부서</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(28)합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
영업장 관리		
작업장		
1. 영업장은 독립된 건물이거나 해당 영업신고를 한 업종외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0~2점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)		
건물 바닥, 벽, 천장		
4. 원료처리실, 제조·가공·조리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공·조리하는 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 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
배수 및 배관		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
6. 배관과 배관의 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응결수가 발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다. (0~1점)		
출입구		
7. 작업장 외부로 연결되는 출입문에는 먼지나 해충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충이중문 등을 설치하여야 한다. (0~1점)		
8. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통로		
9. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
창		
10. 창의 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
채광 및 조명		
11. 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인에 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)		
12. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0~1점)		
부대시설		
화장실		
13. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다. (0~1점)		
탈의실, 휴게실 등		
14. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다. (0~1점)		
위생관리		
작업 환경 관리		
동선 계획 및 공정간 오염방지		
15. 식자재의 반입부터 배식 또는 출하에 이르는 전 과정에서의 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0~2점)		
16. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다. (0~3점)		
온도·습도 관리		
17. 작업장은 제조·가공·조리·보관 등 공정별로 온도관리를 하여야 하고, 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성 확보를 위하여 습도관리를 하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
환기시설 관리		
18. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설, 후드 등을 설치하여야 한다. (0~1점)		
19. 외부로 개방된 흡·배기구, 후드 등에는 여과망이나 방충망 , 개폐시설 등을 부착하고 관리계획에 따라 청소 또는 세척하거나 교체하여야 한다. (0~1점)		
방충·방서 관리		
20. 작업장의 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~1점)		
21. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)		
개인 위생 관리		
22. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
작업위생관리		
교차오염의 방지		
23. 칼과 도마 등의 조리 기구나 용기, 앞치마, 고무장갑 등은 원료나 조리과정에서의 교차오염을 방지하기 위하여 식재료 특성 또는 구역별로 구분하여 사용하여야 한다. (0~3점)		
24. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터의 오염을 방지하여야 한다. (0~1점)		
전처리		
25. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물에서 실시하여야 한다. (0~1점)		
26. 해동된 식품은 즉시 사용하고 즉시 사용하지 못할 경우 조리시까지 냉장 보관하여야 하며, 사용 후 남은 부분을 재동결하여서는 아니 된다. (0~1점)		
조리		
27. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 아니 하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
28. 냉장 식품을 절단 소분 등의 처리를 할 때에는 식품의 온도가 가능한 한 15℃를 넘지 아니 하도록 한번에 소량씩 취급하고 처리 후 냉장고에 보관하는 등의 온도 관리를 하여야 한다. (0~1점)		
완제품 관리		
29. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 소비기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다. (0~1점) · 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료 · 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료 · 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시 : 조리 후 24시간 이내 섭취 완료		
배식		
30. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다. (0~2점) · 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.) · 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상		
31. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 아니 된다. (0~1점)		
검식		
32. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다. (0~1점)		
보존식		
33. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다. (0~3점)		
폐기물 관리		
34. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하여야 하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다. (0~1점)		
세척 또는 소독		
35. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
36. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
37. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~2점) · 종업원 · 위생복, 위생모, 위생화 등 · 작업장 주변 · 작업실별 내부 · 칼, 도마 등 조리도구 · 냉장·냉동설비 · 용수저장시설 · 보관·운반시설 · 운송차량, 운반도구 및 용기 · 모니터링 및 검사 장비 · 환기시설(필터, 방충망 등 포함) · 폐기물 처리용기 · 세척, 소독도구 · 기타 필요사항		
38. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~2점) · 세척·소독 대상별 세척·소독 부위 · 세척·소독 방법 및 주기 · 세척·소독 책임자 · 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법 · 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법		
39. 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)		
40. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
제조·가공·조리 시설·설비 관리		
41. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다. (0~2점)		
42. 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다. (0~1점)		
43. 모니터링 기구 등은 사용 전후에 지속적인 세척·소독을 실시하여 교차 오염이 발생하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
44. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)		
냉장·냉동 시설·설비 관리		
45. 냉장·냉동·냉각실은 냉장 식재료 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열 조리된 식품의 냉각과 냉장보관에 충분한 용량이 되어야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0~1점)		
용수관리		
47. 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
48. 가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)		
49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0~1점)		
50. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고, 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
보관·운송관리		
구입 및 입고		
52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~2점)		
53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분 하여야 한다. (0~1점)		
54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다. (0~1점)		
55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
운송		
56. 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 제품이 오염되어서는 아니 된다. (0~1점)		
57. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하, 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도 기록 장치를 부착하여야 한다. (0~1점)		
58. 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 취급하여 교차오염을 방지하여야 한다. (0~1점)		
59. 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~1점)		
보관		
60. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다. (0~1점)		
61. 원·부자재 및 완제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리 하여야 한다. (0~1점)		
62. 원·부자재에는 덮개나 포장을 사용하고 날 음식과 가열조리 음식을 구분 보관하는 등 교차오염이 발생하지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
63. 검수기준에 부적합한 원·부자재나 보관 중 소비기한이 경과한 제품, 포장이 손상된 제품 등은 별도의 지정된 장소에 명확하게 식별되는 표식을 하여 보관하고 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
64. 유독성 물질, 인화성 물질 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급 되어야 한다. (0~1점)		
검사관리		
제품검사		
65. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다. (0~1점)		
66. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. (0~1점) · 검체명 · 제조년월일 또는 소비기한(품질유지기한) · 검사 년월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항		

평 가 내 용(배점)		평가 결과 (0~3점)	비 고
시설·설비·기구 등 검사			
67. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)			
68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~1점)			
회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함)			
69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를 파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록·보관하여야 한다. (0~1점)			
70. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)			
71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~1점)			
종합 평가	점수 합계 점(%)	**<판정기준>** **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 47, 52번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.		

1-3. 인증평가 및 사후관리용(기타식품판매업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="6">※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재</td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="3"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품(유형)</td><td colspan="3"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>HACCP
팀장
(관리책임자)</td><td>(10)직위</td><td colspan="2"></td><td>(11)성명</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td>(12)작업장
(조리장)</td><td colspan="2"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(14)검사실</td><td colspan="2"></td><td>(15)기타</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(16)합계</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의
종류</td><td>(17)
원료처리실</td><td>(18)제조가
공실(조리실)</td><td>(19)
충전실</td><td>(20)
포장실</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td colspan="2">(25)제조(조리)
관리부서</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(26)검 사
관리부서</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(28)합 계</td><td></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
가. 입고관리(하차, 검품)		
1. 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 식품만을 입고하여야 하며, 식품별로 다음 사항을 확인하여야 한다. - 자연 농·임·수산물 및 이를 단순 처리한 식품 : 변질, 신선도, 표시사항 등 - 가공식품 : 표시사항, 포장 파손 등 외관상태 - 냉장·냉동 식품 : 운반온도 확인(신선편의식품, 훈제연어는 5℃ 이하, 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하, 운송차량의 온도기록지 확인 등) (0~4점)		
나. 보관관리		
2. 냉장·냉동 식품은 입고되는 대로 신속히 적정온도로 보관하여야 하며, 외부에 방치하여서는 아니 된다. (0~3점)		
3. 포장되지 아니한 농·임·수산물 등은 교차오염이 되지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다. (0~2점)		
4. 보관 중인 식품은 직접 바닥에 닿지 아니 하도록 받침대 등 위에 적재하고 벽에 닿지 아니하게 보관하여야 한다. (0~1점)		
5. 냉장창고의 온도는 10℃이하.(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃ 이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동창고의 온도는 -18℃이하로 유지하여야 한다. (0~4점)		
6. 냉장·냉동 창고에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로부터 가장 온도가 높은 곳에 설치되어야 한다. (0~2점)		
7. 냉장·냉동 시설 설비는 관리계획에 따라 점검·정비·청소를 실시하며 그 결과를 기록·유지 하여야 한다. (0~3점)		
8. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)은 명확하게 표시하여 보관하여야 한다. (0~1점)		
다. 작업관리(농·임·수산물 작업장)		
개인위생관리		
9. 작업장 내에는 종업원의 개인위생관리를 위한 세척·소독 설비를 설치하여야 한다. (0~4점)		
10. 작업장내 종업원은 출입, 복장, 세척·소독기준 등을 포함하는 위생수칙을 설정하여 관리하여야 한다. (0~4점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
11. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 씻는 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다. (0~1점)		
12. 작업장의 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
13. 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 영업에 종사할 수 없는 질병에 걸렸거나, 그 우려가 있는 종사자는 근무시켜서는 아니 되며, 「식품위생법」 및 「위생분야종사자등의건강진단규칙」에 따른 건강진단을 년 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 완전포장된 식품을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자는 제외한다. (0~3점)		
작업자 출입관리		
14. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 소독설비 등을 구비하고, 출입자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 출입하여야 한다. (0~3점)		
시설·설비, 작업도구, 작업장 위생관리		
15. 작업장(창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
16. 작업장에는 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~2점)		
17. 작업장, 작업도구 등은 자체 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독하여야 한다. (0~3점)		
18. 작업장 내에서 발생하는 악취나 이취 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다. (0~2점)		
19. 작업장은 적정온도를 유지하여야 하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하여 야 한다. (0~2점)		
20. 작업장은 방충·방서를 위한 관리계획을 수립하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
21. 식품의 세척에 사용되거나 종업원, 작업도구 등의 세척수로 사용하는 물이 수돗물이 아닌 지하수인 경우에는 「먹는물 관리법」 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 연 1회 이상 검사를 실시하여야 한다. (0~4점)		
22. 폐기물 시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 나지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 내용을 유지하여야 한다. (0~1점)		
23. 작업장 내 조명시설은 파손 시 제품에 혼입되지 않도록 보호 장치 등을 설치하여야 한다. (0~2점)		
작업위생관리		
24. 농·임·수산물 등의 절단, 보관 등 식품에 직접 접촉되는 칼, 도마, 보관용기 등 작업도구는 색상별로 각각 구분하여 사용하여야 하고, 작업 종료 후에는 세척·소독 후 위생적으로 보관하여야 한다. (0~3점)		
25. 작업장 내 종사자는 작업 전·후 및 작업 중에 작업자의 손, 앞치마 등을 수시로 세척하여야 한다. (0~3점)		
라. 포장관리		
26. 직접 섭취할 수 있도록 가공되는 농·임·수산물은 포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
27. 농·임·수산물을 포장할 경우 포장일자 또는 진열기한 등을 표기하여야 하며, 포장일자 또는 진열기한 등을 임의로 바꿔서는 아니 된다. (0~3점)		
마. 진열판매관리		
28. 보관온도가 정하여진 가공식품 등은 정하여진 보관기준에 따라 진열 판매하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품 등(농·임·수산물 등)은 자체적으로 정한 보관기준을 준수하여야 한다. (0~4점)		
29. 냉장·냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은 10℃이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동식품은 -18℃이하로 보관하여야 한다. (0~4점)		
30. 냉장·냉동진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척· 소독하여야 한다. (0~1점)		

<table>
<tr><th colspan="3">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~4점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="3">31. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 소비기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열·판매하여서는 아니 된다. (0~4점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다. (0~4점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전·후에 세척·소독하여야 하며, 별도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">바. 반품처리 및 회수관리</td></tr>
<tr><td colspan="3">34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품 절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수합계</td><td colspan="3" rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 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 1, 21번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수 첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>
정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-4. 인증평가 및 사후관리용(식육포장처리업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">식육포장처리업
영업소</td><td>① 영업허가
번 호</td><td colspan="2"></td><td>② 영업허가
연 월 일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>③ 회사명</td><td colspan="2"></td><td>④ 전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑤ 소재지</td><td>본 사</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>공 장</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td colspan="2"></td><td>⑦ 생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑧ HACCP 적용
식육의 종류</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td colspan="2"></td><td>⑩성 명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류 및
면적(㎡)</td><td>⑪ 식육처리실</td><td>⑫ 포장실</td><td>⑬ 냉장실</td><td>⑭ 냉동실</td><td>⑮ 검사실</td><td>⑯ 기 타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑰ 합 계</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원(명)</td><td>⑱ 제 조
관리부서</td><td colspan="2"></td><td>⑲ 검 사
관리부서</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑳ 기 타
작업원</td><td colspan="2"></td><td>㉑ 합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
작업장 관리		
1. 건물의 위치는 축산폐수, 화학물질, 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리가 유지되고 있거나 위해물질을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?		
2. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등) 또는 구획되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
3. 작업장은 원료보관실, 식육처리실, 포장실, 그 밖의 식육처리·포장에 필요한 작업실로 분리 또는 구획되고 청결구역과 일반구역으로 구분 관리되고 있으며 각 공정 및 용도에 적합한 온도를 유지하고 청결하게 관리되고 있는가?		
4. 천정 및 상부 구조물은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
5. 내벽은 내수처리 되어 있고 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6. 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 훼손되어 있거나 물이 고이지 않아야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 유지되고 있는가?		
7. 배수로는 배수가 잘되어야 하며, 설치류 등 유해생물의 침입이나 오·폐수의 역류를 막을 수 있는 시설이 되어 있고 퇴적물이 쌓여 있지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가? - 작업장 내 배수로 덮개는 항부식성 재질이어야 하며, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기이어야 함		
8. 배관은 먼지가 쌓이지 않고 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고, 배관의 연결부위 등은 인체에 무해한 것으로 사용되어 있는가?		
9. 출입문은 종업원 및 제품의 동선에 맞게 설치되고 세척이 가능한 내수성 재질이고 설치류 등 유해생물과 먼지 등이 유입되지 않도록 관리 되고 있는가?		
10. 작업실 창문은 외부로부터 유해생물 및 먼지 등이 들어오지 아니하도록 설치되고, 유리 파손 시 식육 등에 위해요인으로 작용되지 아니하도록 관리되고 있는가?		
11. 작업장 내 환기시설은 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기시키기에 충분하고 내·외부 흡·배기구는 여과망 등이 설치되고 청결하게 관리 되고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
12. 모든 작업 공간의 채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고, 조명기구는 파손 시 식육 등의 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 설치되어 있는가?		
13. 화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치되고 청결하게 관리되고 있는가? - 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 환기시설 설치 - 냉·온수 손 세척시설, 건조시설 및 소독시설 구비 - 바닥 및 내벽은 타일·콘크리트 등으로 내수처리 되어 있으며 세균방지용 페인트칠이 되어 있으며 정화조를 갖춘 수세식 구비		
14. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조이어야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?		
15. 작업장은 방충 및 구서관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고, 방충 및 구서 계획이 수립·운영되고 있는가? - 관련 장비 점검 주기, 구충제 종류, 설치 위치 등 포함		
16. 수돗물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 「먹는물수질기준」에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
17. 지하수를 사용하는 취수원은 화장실, 폐기물처리시설, 동물사육장 그밖에 지하수가 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장탱크는 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하며 외부로부터 오염물질을 유입 방지를 위한 잠금장치가 설치되고 정기적으로 세척·소독을 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
18. 폐기물·폐수 처리 시설은 작업장과 격리된 장소에 설치·운영되고, 정기적으로 폐기물 등을 처리·반출하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
제조시설 관리		
19. 제조 시설 및 장비는 해당 식육의 제조공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 식육의 오염이 최소화되고 교차오염이 되지 않도록 관리되고 있는가?		
20. 식육과 직접 접촉하는 제조 시설 및 장비는 내수성 재질로 세척하기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하고 인체에 유해하지 아니한 것으로 되어 있는가?		
21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
22. 냉장·냉동 시설의 구조와 기능은 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있으며 오염시킬 우려가 없도록 청결하게 관리되고 있는가?		
23. 냉장·냉동 시설은 외부에서 온도 변화를 관찰할 수 있도록 온도감지센서가 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치한 자동온도 기록 장치를 설치하여 적정 온도가 유지되도록 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
위생 관리		
24. 위생처리실은 작업장 출입구에 설치되어 있으며, 종업원이 사용하기에 충분한 시설이어야 하며, 종업원 출입 시 세척 및 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등이 제거되고 있는가? - 손을 사용하지 아니하고 이용할 수 있는 냉·온수 손세척 시설, 건조·소독시설 및 위생화 등 세척 시설 구비 - 정기적으로 시설 작동 여부 및 소독약 점검		
25. 원료육·부자재 입고부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료육·제품 및 작업자에 대하여 이동 동선이 설정·준수 관리되고 있는가?		
26. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)가 유지되고 있는가?		
27. 원료육과 제품의 처리·제조 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 위생적으로 관리되고 있는가? - 사용하는 장갑, 칼, 작업대 및 컨베이어벨트 등에 대한 작업 전·중 세척 및 소독 관리		
28. 작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? - 청소장소 및 청소・세척・소독 주기 - 청소방법과 청소에 사용하는 세정제, 소독제 및 도구 - 청소・세척・소독 상태 평가방법 - 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 - 기타 필요한 사항		
29. 작업장에 종사하는 종업원에 대하여 해당 작업에 필요한 작업복장 규격, 착용방법 및 세탁 등을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? - 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑 등의 위생적 관리 및 착용		
30. 작업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가? - 작업원 손씻기 및 소독방법, 화장실 출입 시 위생수칙, 작업실 반입·착용 금지 물품 및 작업 중 금지 행위 등		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
31. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대하여 적절한 조치가 취해지고 있는가? - 축산물위생관리법령에 의한 건강진단 실시 등 종업원 건강상태 관리 및 작업중지 조치 등		
32. 외부인에 대한 출입자 통제 관리는 적절하게 이루어지고, 그 기록을 유지하고 있는가?		
33. 정형된 식육의 중심부 온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장되도록 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
34. 제품의 특성(냉장 또는 냉동)에 따른 포장방법이 적절하게 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가? - 냉동 온도 및 시간, 냉각수 및 열수의 온도		
35. 원료육 및 제품에 금속류 등 이물이 혼입되지 않도록 위생 관리가 되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
36. 관련업무 종업원에게 선행요건에 대하여 정기적인 위생교육·훈련이 실시되고 있는가?		
보관·운반 관리		
37. 원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고 기록을 작성하고 있는가? (1) HACCP 적용 작업장에서 생산된 원료육 여부 (2) 원료육의 중심부온도 : 냉장육 -2~5℃이하, 냉동육 -18℃이하 (3) 차량적정온도 유지기록 (4) 관능검사(이물, 이취, 색택 등) (5) 검사성적서 확인 또는 자체 검사 (6) 소비기한 확인		
38. 제품 생산 시 사용하는 용기 및 포장자재 등 부자재 입고시 입고 기록이 작성되고 있는가? (1) 검사성적서 확인 또는 자체검사 (2) 육안검사(이물 등) (3) 내포장재 구분관리 (4) 식품위생법령 규정에 적합한 규격품 여부		
39. 원료육의 온도변화 및 오염을 최소화 할 수 있도록 하차· 적재는 신속히 실시되고 있는가? (1) 온도변화 최소화 여부 (2) 포장제품의 파손 여부 (3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
40. 원료육 및 완제품은 명확히 구분하여 관리되고 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관되고, 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?		
41. 원료육·부자재 또는 완제품 보관 시 이물이 혼입되지 않고 풍미 등에 영향이 없도록 다른 식품 등과 분리 보관되고 있는가?		
42. 원료육·부자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재·보관되고, 보관 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?		
43. 보관관리 사항은 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? (1) 원료육·부자재 구입 시 품명 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 완제품의 반·출입관리방법 (4) 취급 시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (5) 기타 필요한 사항		
44. 원료육·부자재 및 완제품 등을 운반 중 위생적으로 보관될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음 사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가? (1) 식육 및 포장 등에 대한 오염방지 (2) 세척이 쉽고 필요시 소독 가능 (3) 운반차량은 적절한 온도 유지 가능하고 외부에서 내부온도 확인이 가능한 자동온도기록장치 부착		
45. 부적합품(반품제품 포함)은 적합 제품과 교차 오염이 되지 않도록 적절하게 보관 및 처리되고 있는가? (1) 부적합품의 정의, 종류 및 기준 (2) 부적합품의 원인별 보관 및 처리 방법		
검사 관리		
46. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
47. 검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 그 기록이 유지되고 있는가?		
48. 배지, 시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
49. 검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가? (1) 검사항목・방법・기준 (2) 검사주기 (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사 시 제외) (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자 (7) 기타 필요한 사항		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
50. 검사성적서는 다음 사항을 포함하여 작성되어 있는가? (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치) (1) 롯트번호 및 제조연월일 (2) 검사시료명 (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항		
51. 검사시료를 채취 및 운반할 때에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
52. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
53. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
회수 프로그램 관리		
54. 부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가? (1) 회수대상 제품에 대한 기록 - 제품명, 롯트번호, 제조 시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 축산물의 처리방법 (5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 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 37, 38번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 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. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. 또한 「축산물 위생관리법」에 따른 식육포장처리업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.
	점(%)	

1-5. 인증평가 및 사후관리용[축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 전문판매업, 축산물유통전문판매업)]

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">식육
판매업소</td><td>① 영업신고
번 호</td><td></td><td>② 영업신고
연 월 일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ HACCP 적용축산물</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td></td><td>⑩ 성 명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면적
(㎡)</td><td>⑪ 작업실</td><td>⑫ 진열대</td><td>⑬ 냉장실</td><td>⑭ 냉동실</td><td>⑮ 화장실</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑯ 기 타</td><td></td><td>⑰ 합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑱ 종업원(명)</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
영업장 시설관리		
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2. 영업장은 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3. 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4. 배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
5. 문 및 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6. 천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7. 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
8. 채광 또는 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며, 조명으로 인한 색상차이를 나타내지 않아야하며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있는가?		
9. 곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
10. 영업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 화장실 및 탈의실이 있는가?		
11. 식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반할 경우 축산물위생관리법시행규칙 별표10의 제7의 가목의 규정을 준수하고 있는가?		
12. 출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?		
13. 급수시설은 수돗물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
14. 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
15. 용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
16. 해당 영업에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있으며 다른 작업으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
17. 시설은 축산물의 취급외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
18. 식육과 직접 접촉하는 시설 및 기구는 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것인가?		
19. 제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?		
20. 작업과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명 등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
21. 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울이 설치되어 있는가? - 냉장 : -2 ~ 10℃ - 냉동 : -18℃ 이하 - 온도계 설치여부(냉장시설 및 냉동시설은 자동온도기록장치 부착)		
22. 냉동시설 및 냉장시설·진열상자의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
23. 영업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
위생관리		
24. 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?		
25. 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
26. 영업장 종사자는 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
27. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
28. 영업장과 화장실의 출입구에는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가?		
29. 위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
30. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제 및 소독제, 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독약품의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		
보관 및 운반관리		
31. 원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고 기록을 작성하고 있는가? (1) HACCP 적용작업장 여부 (2) 원료육의 중심부 온도 - 냉장육 : -2 ~ 5℃ - 냉동육 : -18℃ 이하 (3) 차량적정온도 유지기록 - 냉장 : -2 ~ 10℃(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉동 : -18℃ 이하 (4) 관능검사(이물질, 냄새, 색택 등) : 기록확인		
32. 제품의 온도변화를 최소화 및 오염을 최소화할 수 있도록 하차·적재는 신속히 실시하고 있는가? (1) 온도변화 최소화 여부 (2) 포장제품의 파손여부 (3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
33. 포장자재 등은 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 구입하고 있는가?		
34. 원료육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가? - 냉장육 : -2 ~ 5℃(단, 가금육 -2~5℃ 보관과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉동육 : -18℃ 이하		
35. 원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?		
36. 부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?		
37. 원·부자재 및 제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
38. 제품의 보관·진열온도는 적절히 관리되고 있는가? - 냉장육 : -2 ~ 10℃ - 냉동육 : -18℃ 이하		
39. 원료육 및 제품은 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?		
40. 축산물위생관리법 시행규칙 별표13의 제3의 가목의 규정을 준수하는가? - 진열대 표지판의 표시, 용기 포장지의 표시사항		
41. 보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 원·부자재 구입시 입고기준 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 원료육 및 제품의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
42. 원·부자재 등이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 원료 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 운반차량은 적절한 온도를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 내부온도 변화를 확인할 수 있도록 자동온도기록장치를 부착하여야 한다.		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
검사 관리		
43. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
44. 검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 그 기록이 유지되고 있는가?		
45. 배지, 시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
46. 검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가? (1) 검사항목・방법・기준 (2) 검사주기 (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사시 제외) (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자 (7) 기타 필요한 사항		
47. 검사성적서는 다음 사항을 포함하여 작성되어 있는가? (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치) (1) 롯트번호 및 제조연월일 (2) 검사시료명 (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항		
48. 검사시료를 채취 및 운반할 때에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
49. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
50. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		

<table>
<tr><th colspan="3">평 가 내 용</th><th>평가
결과
(0~3점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="5">회수 프로그램 관리</td></tr>
<tr><td colspan="3">51. 부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가?
(1) 회수대상 제품에 대한 기록
- 제품명, 롯트번호, 제조시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등
(2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처
(3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정
(4) 회수되는 축산물의 처리방법
(5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법
(6) 회수계획 및 결과 보고 사항</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="3" rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 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 31, 33번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 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.

<감점기준>
정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-6. 인증평가 및 사후관리용(식육즉석판매가공업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">식육즉석판매
가공업소</td><td>①영업허가
번호</td><td colspan="2"></td><td>②영업허가
연 월 일</td><td></td></tr>
<tr><td>③업소명</td><td colspan="2"></td><td>④전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤소재지</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑥대표자 성명</td><td colspan="2"></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧HACCP 적용축산물</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">시설의 종류
및 면 적
(㎡)</td><td>⑪작업실</td><td>⑫냉장·냉동시설</td><td>⑬진열대</td><td>⑭판매장</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑮합계</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨직 위</td><td colspan="2"></td><td>⑩성 명</td><td></td></tr>
<tr><td>종업원(명)</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
영업장 시설관리		
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2. 영업장은 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3. 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4. 배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
5. 문 및 내벽은 내수처리 되어 있고 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6. 천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7. 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
8. 원료계량은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거 시설을 갖추고 있는가?		
9. 채광 또는 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 조명으로 인한 색상차이를 나타내지 않아야 하며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있는가?		
10. 곤충, 쥐 등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
11. 영업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 화장실과 탈의실이 있는가?		
12. 식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하는 경우 축산물위생관리법 시행규칙 별표10의 제6의 가목의 규정을 준수하고 있는가?		
13. 출입구 및 창은 완전히 닫을 수 있도록 되어 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
14. 급수시설은 수돗물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15. 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
16. 용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
17. 해당 영업에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있으며 다른 작업으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
18. 시설은 축산물의 취급외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
19. 식육, 식육가공품, 농산물과 직접 접촉하는 시설 및 기구는 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕·증기·살균제 등을 소독·살균이 가능한 것인가?		
20. 제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?		
21. 작업과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명 등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
22. 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울이 설치되어 있는가? - 냉장 : -2 ~ 10℃ - 냉동 : -18℃ 이하 - 온도계 설치여부(냉장시설 및 냉동시설은 자동온도기록장치 부착)		
23. 냉동시설 및 냉장시설·진열상자의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
24. 영업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
위생관리		
25. 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?		
26. 식육과 식육가공품의 절단 및 농산물에 사용되는 도마와 칼 등의 기구 및 도구는 별도로 비치되어 있으며 관리가 잘 되고 있는가?		
27. 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
28. 영업장 종사자는 해당 작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?		
29. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
30. 영업장과 화장실의 출입구에는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가?		
31. 위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
32. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제 및 소독제, 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독약품의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
보관 및 운반관리		
33. 원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고 기록을 작성하고 있는가? (1) HACCP 적용작업장 여부 (2) 원료육의 중심부 온도 - 냉장육 : -2 ~ 5℃ - 냉동육 : -18℃ 이하 (3) 차량적정온도 유지기록 - 냉장 : -2 ~ 10℃ - 냉동 : -18℃ 이하 (4) 관능검사(이물질, 냄새, 색택 등) : 기록확인		
34. 부원료에 대하여 입고등록대장을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사상적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하는가?		
35. 제품의 온도변화를 최소화 및 오염을 최소화할 수 있도록 하차·적재는 신속히 실시하고 있는가? (1) 온도변화 최소화 여부 (2) 포장제품의 파손여부 (3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부		
36. 포장자재 등은 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 구입하고 있는가?		
37. 원료육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가? - 냉장육 : -2 ~ 5℃ - 냉동육 : -18℃ 이하		
38. 부원료는 원료육과 구분 보관하고 있으며 부원료별로 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가? - 농산물 : 10℃ 이하		
39. 원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?		
40. 부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?		
41. 원·부자재 및 제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
42. 제품을 가열·조리하여 판매할 경우 유지의 위생관리가 적절히 관리되고 있는가?		
43. 제품의 보관·진열온도는 적절히 관리되고 있는가? - 냉장육 : -2 ~ 10℃ - 냉동육 : -18℃ 이하 - 냉장식육가공품 : -2 ~ 10℃ - 냉동식육가공품 : -18℃ 이하		
44. 원료육 및 제품은 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?		
45. 축산물위생관리법 시행규칙 별표13의 제3의 가목의 규정을 준수하는가? - 진열대 표지판의 표시, 용기 포장지의 표시사항		
46. 보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 원·부자재 구입시 입고기준 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 원료육 및 제품의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
47. 원·부자재 등이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 원료 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 운반차량은 적절한 온도를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 내부온도 변화를 확인할 수 있도록 자동온도기록장치를 부착하여야 한다.		
검사관리		
48. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
49. 검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 그 기록이 유지되고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
50. 배지, 시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
51. 검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가? (1) 검사항목·방법·기준 (2) 검사주기 (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사시 제외) (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자 (7) 기타 필요한 사항		
52. 검사성적서는 다음 사항을 포함하여 작성되어 있는가? (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치) (1) 롯트번호 및 제조연월일, (2) 검사시료명 (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항		
53. 검사시료를 채취 및 운반할 때에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
54. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
55. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
회수 프로그램 관리		
56. 부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가? (1) 회수대상 제품에 대한 기록 - 제품명, 롯트번호, 제조시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 축산물의 처리방법 (5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		

<table>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 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 33, 34, 36번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 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.

<감점기준>
정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-7. 인증평가 및 사후관리용(식품냉동·냉장업, 축산물보관업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">신청인</td><td>① 영업신고
번 호</td><td></td><td>② 영업신고
연 월 일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ 보관 식품·축산물</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td></td><td>⑩ 성 명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면 적
(㎡)</td><td>⑪ 상하차장</td><td>⑫ 냉장실</td><td>⑬ 냉동실</td><td>⑭ 화장실 및
탈의실</td><td>⑮ 기타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑯ 합 계</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑰ 종업원(명)</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
작업장 시설관리		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는가?		
2. 상하차대, 냉동실, 냉장실 등이 있고 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있으며 위생관리를 하고 있는가?		
3. 냉동실 및 냉장실 등은 온도조절이 가능하도록 시공되어 있고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있으며 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착되어 있는가?		
4. 냉장 및 냉동설비의 구조와 기능이 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
5. 상하차장은 외부와 차단되어 있고 제품별 적절한 온도를 유지할 수 있도록 되어 있는가?		
6. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파손되어 있지 않아야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되고 있는가?		
7. 천정 및 상부 구조물은 응결수가 떨어지지 않도록 청결하게 관리되고 있는가?		
8. 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출하는데 충분한가?		
9. 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 되어 있는가?		
10. 곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있으며 작업장 내외의 방충·방서대책이 수립되어 있는가?		
11. 화장실 및 탈의실은 작업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 설치되어 있고 화장실은 손 세척시설, 건조시설 등의 설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하고 있는가?		
12. 기구 및 용기 등 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
13. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수 저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 관리되고 있는가?		
14. 작업장에 종사하는 종업원 이외의 외부인 출입이 통제되고 있는 가?		
15. 작업장관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
위생관리		
16. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 소독 등 위생적인 상태를 유지하고 있는가?		
17. 제품의 보관에 사용되는 기구 및 용기는 청결하게 관리되고 있는가?		
18. 외부에 직접 노출되는 축산물의 보관실 위생관리를 위하여 공중낙하균 검사(자체검사 또는 식품·축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		
19. 종사자는 해당작업에 필요한 작업복, 작업모, 작업화 등을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
20. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
21. 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 세척 또는 소독 등 필요한 조치를 취하고 있는가?		
22. 위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
23. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
보관관리		
24. 제품 입고시 입고기록을 작성하고 있는가? (1) 입고차량 적정온도 기록확인 및 유지 - 냉장(식품) : 0~10℃(단, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉장(축산물) : -2~10℃(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉동 : -18℃이하 (2) 소비기한 경과여부 확인 (3) 포장제품의 파손여부		
25. 제품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업이 신속히 이루어지고 있는가? (1) 온도변화 최소화 조치 여부(표시부착시 온도관리 방안등) (2) 포장재 파손 및 제품의 손상여부 (3) 냉장실 및 냉동실 개방된 상태에서 작업 여부 (4) 제품 오염방지 조치 여부		
26. 제품별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지하고 있으며 자동온도기록장치에 의한 기록 유지를 하고 있는가? - 냉장(식품) : 0~10℃(단, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에도 그 기준을 따른다) - 냉장(축산물) : -2~10℃(단, 가금육 -2~5℃ 보관과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉동 : -18℃이하		
27. 선입·선출 방법으로 출고될 수 있도록 화주별·품목별 등으로 식별표시하여 관리하고 있는가?		
28. 상호 오염원이 될 수 있거나 풍미에 영향을 줄 수 있는 축산물·식품 및 식품첨가물 등과는 분리 보관하고 있는가?		
29. 제품은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관되고 있는가?		
30. 적재하중으로 인하여 제품에 영향을 미치지 않도록 적절한 방법으로 적재하고 있는가?		
31. 보관에 필요한 기계·기구, 용기 및 청소도구 등은 비와 눈을 막을 수 있고 곤충, 쥐등 동물의 접근을 막을 수 있는 곳에 청결하게 관리되고 있는가?		
32. 소독제, 유독성물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 제품 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관되고 있는가?		
33. 포장재 파손에 의한 제품손상, 소비기한 경과 및 부패·변질된 제품 등 부적합한 제품은 적절하게 식별 표기하여 반송·폐기 등의 조치를 하고 기록이 유지되고 있는가?		
34. 제품의 보관관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 식품·축산물위생검사기관에 검사 의뢰하는 방법으로 관리되고 있는가?		

<table>
<tr><th colspan="3">평 가 내 용</th><th>평가
결과
(0~3점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="3">35. 제품이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량 및 운반도구는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가?
(1) 제품에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.
(2) 필요시 세척이 쉽고 소독이 가능하여야 한다.
(3) 작업장 안에서 운행하는 운반차량은 전동식이어야 한다.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">36. 보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가?
(1) 제품 입고기준 및 확인방법
(2) 보관관리장소 및 관리방법
(3) 제품의 상·하차관리방법
(4) 부적합품에 대한 처리방법
(5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책
(6) 기타 보관관리에 필요한 사항</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="3" rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 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 24번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 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.

<감점기준>
정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-8. 인증평가 및 사후관리용(축산물운반업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">축산물
운반업소</td><td>① 영업신고
번 호</td><td colspan="2"></td><td>② 영업신고
연 월 일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td colspan="2"></td><td>④ 전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자성명</td><td colspan="2"></td><td>⑦ 생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ 운반축산물</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td colspan="2"></td><td>⑩ 성 명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>운반차량 현황</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면적(㎡)</td><td>⑪ 영업소</td><td>⑫ 세차시설</td><td>⑬ 차고</td><td>⑭ 탈의실</td><td colspan="2">⑮ 기타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑯ 합 계</td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>종업원(명)</td><td colspan="7"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
운반차량 및 시설관리		
1. 축산물은 축산물운반업으로 신고한 차량으로 운반토록 관리하고 있는가?		
2. 축산물운반차량은 생축 등 축산물을 오염시킬 수 있는 물품을 운반하지 않도록 관리되고 있는가?		
3. 운반차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있는가? - 차량이 정지하고 있는 상태에서도 적재함의 온도 하락을 방지할 수 있는 냉각기 설치 여부		
4. 적재고의 내부는 식품의 기준 및 규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되고 문을 열지 아니하고도 내부의 온도 변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록장치가 설치되어 있는가?		
5. 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있는 구조로 되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치가 되어 있는가?		
6. 적재고는 축산물을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 지육운반의 경우 지육을 매달 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
7. 축산물이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		
8. 전용세차장은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설로 설치되어 있는가? - 타인의 세차장을 사용할 경우 사용계약서 비치여부		
9. 운반차량을 주차시킬 수 있는 전용차고가 있는가? - 타인의 차고를 사용할 경우 사용계약서 비치여부		
10. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
11. 종업원을 위한 탈의실이 설치되어 있고 청결하게 유지 관리되어 있는가?		
12. 시설관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
위생관리		
13. 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적으로(필요시 소독 또는 살균)를 유지 관리되고 있는가?		
14. 적재고 및 운반에 필요한 도구 및 용기 등은 세척·소독을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
15. 지육 등 외부에 직접 노출이 되는 축산물의 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		
16. 상·하차 작업시 위생복·위생모, 위생화 및 위생장갑을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
17. 신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
18. 위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
19. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? (1) 청소방법 및 청소주기 (2) 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		
운반관리		
20. 축산물의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업이 신속히 이루어지고 있는가? (1) 온도변화 최소화할 수 있도록 신속 작업여부 (2) 축산물에 대한 오염방지 조치 여부 (3) 포장제품의 파손여부		
21. 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하는가?		
22. 축산물별 특성에 맞게 적절한 운반온도를 유지하고 있으며 기록관리를 하고 있는가? - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
23. 적재고내 냉기가 원활하게 소통될 수 있도록 축산물을 적재하고 있으며 적재하중으로 인하여 포장지 파손 등 축산물에 영향이 없도록 적재하는가?		
24. 식육은 적재고의 벽이나 바닥에 직접 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하며 지육의 경우 현수상태로 운반하는가?		
25. 축산물과 직접 접촉하는 포장재 및 용기 등은 식품위생법 제9조제1항이 규정에 적합한 규격품을 사용하고 있는가?		
26. 운반차량으로 운반용기 등을 회수하는 경우 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리하여 운반하고 있는가?		
27. 축산물의 운반관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우 에는 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰 관리되고 있는가?		
28. 축산물이 운반 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
29. 운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 포함되어 작성·비치되고 있는가? (1) 운반차량 관리 (2) 축산물 상하차 기준 (3) 부적합품에 대한 처리방법 (4) 운반과정중 오염 방지 대책 (5) 기타 운반관리에 필요한 사항		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 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 25번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 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. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

1-9. 인증평가 및 사후관리용[축산물판매업(식용란수집판매업)]

가. 현황표

식용란 수집판매업소	① 축산업등록 번 호		② 등록연월일	
	③ 업소명		④ 전화번호	
	⑤ 소재지			
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일	
	⑧ 식용란의 종류			
관리책임자	⑨ 직 위		⑩ 성 명	
면 적 (㎡)	⑪ 원료란보관실		⑫ 원료란처리실	
	⑬ 세척·건조실		⑭ 선별·포장실	
	⑮ 제품보관실		⑯ 검사실	
	⑰ 포장재보관실		⑱ 기타	
	⑲ 합계			
운송차량 현황				
작업인원 (명)	⑳ 생산관리 부서		㉑ 검사관리부서	
	㉒ 타 작업원		㉓ 합계	

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
작업장 관리		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있는가?		
2. 작업장은 외부인 또는 야생동물이 침입하지 못하도록 울타리 등으로 구분(경계) 되어 있는가?		
3. 작업장은 각 작업실별로 분리되어 일반구역과 청결구역으로 구분하여 청결하게 관리되고 있는가?		
4. 천정, 내벽 및 바닥은 내구성 및 내수 처리되어 있고 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 유지되며 바닥은 물이 고이지 않도록 배수가 잘되고 있는가?		
5. 배수로는 설치류 등 유해생물의 침입이나 오폐수의 역류를 막을 수 있는 시설이 되어있고 퇴적물이 쌓여있지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6. 환기시설은 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기시키기에 충분하고 공기는 청결구역에서 일반구역으로 흐르도록 하고, 내·외부 흡·배기구는 여과망 등이 설치되어 청결하게 관리되고 있는가?		
7. 원료란 반입구와 제품 반출구는 분리되어 있고(단순 보관 후 출고되는 식용란수집판매업은 제외한다), 창문, 출입문, 원료란 반입구 및 제품 반출구는 설치류 등 유해생물과 먼지 등을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?		
8. 채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고 조명기구는 파손시 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 설치되어 있는가?		
9. 화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치되고 청결하게 관리되고 있는가? - 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 환기시설 설치 - 냉·온수 손세척기, 건조기 및 소독기 구비		
10. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고 외출복장과 위생복장간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리·보관될 수 있는 구조여야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?		
11. 작업장은 방충·방서 관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고 방충·방서 관리계획이 수립·운영되고 있는가? - 관련 장비 점검주기, 방충·방서 종류 및 보관장소, 설치 위치 등 포함		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
12. 폐기물·폐수 처리시설은 작업장과 격리된 장소에 설치 운영되며 정기적으로 폐기물 등을 처리하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
13. 작업장 출입구 등에 운반차량, 난좌, 팔레트, 차량적재함, 운반대 등에 대한 소독설비를 갖추고 있으며 소독실시 기록을 유지하고 있는가?		
처리시설 관리		
14. 처리시설 등은 처리공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 오염을 최소화하여 교차오염이 되지 않도록 관리되고 있는가?		
15. 처리시설 등은 표면이 거칠지 않고 청소하기 쉽게 설계·제작되어 원료알 및 제품에 이물질이 혼입되는 것을 방지할 수 있도록 되어 있는가?		
16. 작업대, 선반 및 포장대는 내수성 재질로 되어 있는가?		
17. 처리시설 등은 작업에 지장이 없도록 정기적으로 점검·정비하여 청결이 유지되며 기록 및 보관을 실시하고 있는가?		
위생 관리		
18. 위생처리실은 작업장 출입구에 설치되어 있고 종업원이 사용하기에 충분한 시설이어야 하며, 종업원 출입 시 세척 및 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등이 제거되고 있는가? - 냉·온수 손세척 시설, 건조, 소독 및 위생화 등 세척절차 구비 - 정기적으로 시설 작동여부 및 소독약 점검		
19. 원료란 및 부자재 입고로부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정·준수되고 있는가?		
20. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 구비되어 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)로 유지되고 있는가?		
21. 작업실, 처리시설, 장비, 운송차량, 난좌, 팔레트, 차량적재함, 운반대 등에 대한 청소, 세척 및 소독관리 사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? - 청소장소 및 청소·세척·소독 주기 - 청소방법과 청소에 사용하는 세정제, 소독제 및 도구 - 청소·세척·소독상태 평가방법 - 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 - 기타 필요한 사항		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
22. 작업장에 종사하는 종업원에 대하여 해당 작업에 필요한 작업복장의 규격, 착용방법 및 세탁 등을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? - 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑 등의 위생적 관리 및 적용		
23. 작업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가? - 종업원 손 씻기 및 소독방법, 화장실 출입 시 위생수칙. 작업실 반입·착용금지 물품 및 작업중 금지행위 등		
24. 작업전·중 작업실, 처리시설 및 장비 등이 청결하고 위생적으로 관리되고 있는가?		
25. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대하여 적절한 조치가 취해지고 있는가? - 축산물위생관리법령에 따른 건강진단 실시 등 종업원 건강상태 관리 및 작업중지 조치 등		
26. 외부인에 대한 출입자 통제관리는 적절하게 이루어지고 그 기록을 유지하고 있는가?		
27. 관련업무 종업원에게 선행요건에 대하여 정기적으로 위생교육 및 훈련이 실시되고 있는가?		
화학약품·용수 관리		
28. 화학약품 등은 생산중인 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리되고 있는가?		
29. 화학약품 등은 제품설명서에 따라 사용하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
30. 지하수를 사용하는 취수원은 화장실, 폐기물처리시설, 동물사육장 등, 지하수가 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 용수저장탱크는 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하며 외부로부터의 오염물질 유입방지를 위한 잠금장치가 설치되어 정기적인 세척·소독실시 기록을 유지하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
31. 상수도 외의 지하수 등을 사용하는 경우에는「먹는물수질기준」에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수에 대한 정기적인 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
32. 세척수 온도·pH, 소독수 온도 및 농도는 적절하게 관리되고 있는가? - 원료란 온도 : - 세척수 온도 및 pH : - 소독약명 : - 소독수 온도 및 농도 :		
보관·운반관리		
33. 원료란 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가? - 운송차량 적재고 온도 - 농장기록(농장명, 품종, 산란일 또는 채란일, 수량 등) - 육안검사(식용 부적합란, 파란, 오란 및 연란 반입금지 또는 분리 배제) - *Salmonella* 검사성적서 또는 자체검사 - 잔류물질 검사성적서 또는 자체검사 - 검수일자·검수자 등 기타 필요한 사항		
34. 포장자재 등 부자재 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가? - 검사성적서 확인 또는 자체검사 - 육안검사(곰팡이, 이취, 이물 등)		
35. 원료란 및 제품은 구분 관리되고 적절한 온·습도로 보관되며 선입·선출 방법으로 관리되고 있는가?		
36. 보관시설의 구조와 기능은 원료란 이나 제품을 효과적으로 수용할 수 있으며 냄새 및 곰팡이가 없도록 청결하게 관리되고 있는가?		
37. 포장재 및 포장자재는 곰팡이가 피지 않아 냄새나 이취가 없으며 먼지, 이물 및 응축수가 없도록 청결하게 보관·관리되고 있는가?		
38. 포장이 끝난 제품은 신속히 제품보관실에 저장·관리되고 있는가?		
39. 원료란, 포장재 또는 제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재 보관되고, 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
40. 검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고 파란, 연란 및 오란 등은 처리기준에 따라 위생적으로 처리되고 있는가?		
41. 원료란 및 제품의 운송, 처리 및 보관 시 온도변화가 최소화 되도록 관리되고 있는가?		
42. 제품 운송차량은 제품파손을 방지하고 보냉기능과 바닥에 격자 선반이 있어 균일한 공기소통이 가능한 적재고가 있으며 운송 중 온도를 확인할 수 있는 온도기록장치가 설치되어 있는가?		
43. 제품 운송차량은 내부가 청결하고 이취가 없으며 벽, 천장 및 바닥에 균열이 있는지를 확인하고 있는가?		
44. 부적합품(반품제품 포함)은 제품란과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관장소에서 적절하게 보관 및 처리되고 있는가? - 부적합품의 정의, 종류 및 기준 - 부적합품의 보관 및 처리방법 - 사용용기 세척 및 보관방법		
검사관리		
45. 원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
46. 검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
47. 배지시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
48. 검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가? (1) 검사항목·방법·기준 (2) 검사주기 (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사 시 제외) (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자 (7) 기타 필요한 사항		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
49. 검사성적서는 다음 사항이 포함하여 작성되어 있는가? (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치) (1) 롯트번호 및 생산연월일 (2) 검사시료명 (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항		
50. 검사시료 채취 및 운반 시에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
51. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
52. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
회수 프로그램 관리		
53. 부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운영되고 있는가? (1) 회수대상 제품에 대한 기록 - 제품명, 롯트번호, 제조 시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 유통경로, 판매점 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 제품의 처리방법 (5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		

<table>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 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 33, 34번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 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.

<감점기준>
정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선 조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-10. 인증평가 및 사후관리용(식용란선별포장업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td>(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td>(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="2"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품·축산물(유형)</td><td colspan="3"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td></td></tr>
<tr><td>HACCP 팀장
(관리책임자)</td><td colspan="2">(10)직위</td><td colspan="2"></td><td>(11)성명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td colspan="2">(12)작업장</td><td colspan="2"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(14)검사실</td><td colspan="2"></td><td>(15)기타</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(16)합계</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의 종류</td><td>(17)
식용란보관실</td><td>(18)
검란실</td><td>(19~20)
선별·세척·
건조·포장실 등</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원(명)</td><td colspan="2">(25)선별관리부서</td><td colspan="3"></td><td>(26)검 사
관리부서</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td>(28)합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
영업장 관리		
작업장		
1. 작업장(영업장을 포함한다. 이하 같다)은 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. (0~2점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~2점)		
건물 바닥, 벽, 천장		
4. 원료처리실, 선별·처리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장 및 상부구조물, 출입문, 창문 등은 선별·처리하는 식용란의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
배수 및 배관		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니하여야 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 갖추어야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통 로		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
창		
8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
채광 및 조명		
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)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0~1점)		
부대시설		
- 화장실, 탈의실 등		
11. 화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치하여야 하며, 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다. 또한, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 하며, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독설비 등을 구비하여야 한다. (0~2점)		
12. 탈의실은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다. (0~2점)		
위생관리		
작업 환경 관리		
- 동선 계획 및 공정간 오염방지		
13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0~2점)		
14. 원료의 입고에서부터 세척·선별·처리·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)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
15. 작업장 위생 수칙은 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하여 설정 및 관리하여야 한다. (0~3점)		
- 온도·습도 관리		
16. 세척·선별·처리·포장·보관 등 공정별로 적절한 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 갖추어 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)		
- 환기시설 관리		
17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 관리할 수 있는 흡·배기구 등 환기시설을 설치하여야 한다. (0~1점)		
- 방충·방서 관리		
18. 외부로 개방된 흡·배기구 및 배수구 등에는 해충 등의 유입을 막을 수 있는 설비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)		
20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)		
개인 위생 관리		
21. 작업장 내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
폐기물 관리		
22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치하고, 해충 서식지 등과 같은 위해가 발생되지 않도록 관리하여야 한다. 또한 작업장에서 발생한 폐기물 등은 오염의 우려가 없도록 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다. (0~1점)		
세척 또는 소독		
23. 작업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
24. 종업원의 손 세척 등을 위한 세척·소독 시설에는 관련 지침이나 기준을 잘 보이는 곳에 게시하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점) · 종업원 · 위생복, 위생모, 위생화 등 · 작업장 주변 · 작업실별 내부 · 세척·선별·처리 시설(이송밸트포함) · 냉장·냉동설비 · 용수저장시설 · 보관·운반시설 · 운송차량, 운반도구 및 용기 · 모니터링 및 검사 장비 · 환기시설 (필터, 방충망등 포함) · 폐기물처리 시설 및 처리용기 등 · 세척, 소독도구 · 기타 필요사항		
26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~3점) ·세척소독 대상별 세척소독 부위 ·세척·소독 방법 및 주기 ·세척·소독 책임자 ·세척소독 기구의 올바른 사용 방법 ·세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법		
27. 작업장 내 세제, 소독제, 소독용 기구나 용기는 용도표시 및 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)		
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
세척·선별·처리 시설·설비 관리		
선별시설 및 기계·기구류 등 설비관리		
29. 세척·선별·처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니 하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 선별작업 등에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. (0~3점)		
30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다. (0~2점)		
31. 온도를 높이거나 낮추는 세척·선별·처리 시설 또는 공정에서 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며, 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다. (0~2점)		
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
냉장 · 냉동시설 · 설비 관리		
33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품·축산물의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지·관리하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0~2점)		
용수관리		
34. 식품의 세척 · 선별 · 처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설 · 설비, 기구 · 용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물 · 폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
35. 식품의 세척 · 선별 · 처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각 호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상 검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상(지하수를 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0 ~ 3점)		
36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0 ~ 1점)		
37. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0 ~ 1점)		
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0 ~ 1점)		
보관·운송관리		
구입 및 입고		
39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0 ~ 3점)		
협력업소 관리		
40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다. (0 ~ 1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
운송		
41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다. (0~1점)		
42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다. (0~3점)		
보관		
43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다. (0~1점)		
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 보관하고, 알레르기 유발 물질 등에 의한 교차오염을 예방하기 위하여 구분 및 청결하게 관리하여야 한다. 또한 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다. (0~3점)		
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		
검사 관리		
제품검사		
47. 제품검사는 검사계획에 따라 실험기준 및 방법 등을 수립하여 자체 실험실에서 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다. (0~2점)		
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. (0~2점) · 검체명 · 선별년월일 또는 소비기한(품질유지기한) · 검사 년월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항		
시설 설비 기구 등 검사		
49. 냉장·냉동 및 선별·열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 검·교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 검·교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)		

<table>
<tr><th colspan="3">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~3점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="3">50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 선별공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식용란이 노출되지 아니하거나, 식용란을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">회수 프로그램 관리</td></tr>
<tr><td colspan="3">51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 선별장소, 일시, 선별라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="3" rowspan="2"><판정기준>
인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 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 39번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리 인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>
정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-11. 인증평가 및 사후관리용(식품운반업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td>① 영업허가
(신고)번호</td><td></td><td>② 영업허가
(신고)연월일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td>⑧ 운반 식품</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>HACCP 팀장
(관리책임자)</td><td>⑨ 직위</td><td></td><td>⑩ 성명</td><td></td></tr>
<tr><td>운반차량 현황</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면적(㎡)</td><td>⑪ 영업소</td><td>⑫ 세차시설</td><td>⑬ 차고</td><td>⑭ 탈의실</td><td>⑮ 기타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑯ 합계</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>종업원(명)</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
운반차량 및 시설관리		
1. 식품운반업자는 운반차량을 이용하여 식품을 오염시킬 수 있는 물품(인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등)을 운반하지 않도록 관리하고 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물 등과 분리하여 유통하고 있는가?		
2. 운반 차량은 냉동 또는 냉장 시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있으며 적재고는 식품을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 시설 외부에서 내부 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여 관리하고 있는가?		
3. 적재고의 내부는 식품의 기준 및 규격 중 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되고 문을 열지 아니하고도 내부의 온도 변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록 장치가 설치되어 있는가?		
4. 적재고는 냄새 방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있도록 문을 닫았을 때 적절하게 밀폐되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치가 되어 있는가?		
5. 식품이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		
6. 전용세차장은 「물환경보전법」에 적합한 시설로 설치되어 있는가? - 타인의 세차장을 사용할 경우 사용계약서 비치 여부		
7. 운반 차량을 주차시킬 수 있는 전용 차고가 있는가? - 타인의 차고를 사용할 경우 사용계약서 비치 여부		
8. 시설관리기준서를 작성·비치하고 있으며, 식품은 식품운반업으로 신고한 차량으로 운반하도록 관리하고 있는가?		
위생관리		
9. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 적재고 및 운반에 필요한 도구 및 용기 등은 세척·소독을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
10. 어류·조개류 등 생물 운반 및 외부에 직접 노출이 되는 식품을 운반하는 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 외부 검사기관에 검사의뢰) 또는 청결 상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
11. 상・하차 작업시 위생복・위생모, 위생화 및 위생장갑을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
12. 신체질환 등으로 식품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
13. 위생관리기록은 일별로 작성하고 있는가?		
14. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? (1) 청소방법 및 청소주기 (2) 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		
운반관리		
15. 식품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차・적재작업이 신속히 이루어지고 있는가? (1) 온도변화 최소화할 수 있도록 신속 작업 여부 (2) 식품에 대한 오염방지 조치 여부 (3) 포장제품의 파손 여부		
16. 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하는가?		
17. 적재고 내 냉기가 원활하게 소통될 수 있도록 식품을 적재하고 있으며 적재하중으로 인하여 포장지 파손 등 식품에 영향이 없도록 적재하는가?		
18. 어류·조개류 등 생물을 운반하는 경우 내용물이 포장 용기 밖으로 흘러나와서는 안 되며 적재고 내부에 혈액 등이 누출되지 않도록 위생적으로 운반하고 있는가?		

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
19. 식품과 직접 접촉하는 포장재 및 용기 등은 「식품위생법」 제9조제1항 규정에 적합한 규격품을 사용하고 있는가?		
20. 운반 차량으로 운반 용기 등을 회수하는 경우 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리하여 운반하고 있는가?		
21. 식품의 운반 관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 외부 검사기관에 검사 의뢰하여 관리되고 있는가?		
22. 식품이 운반 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
23. 운반관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 포함되어 작성·비치되고 있는가? (1) 운반차량 관리 (2) 식품 상하차 기준 (3) 부적합품에 대한 처리방법 (4) 운반과정 중 오염방지 대책 (5) 기타 운반 관리에 필요한 사항		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 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 19번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 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. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

1-12. 인증 및 사후관리용(도축업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">도축업
영업장</td><td>① 영업허가
번 호</td><td colspan="3"></td><td>② 영업허가
연월일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 회사명</td><td colspan="3"></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑤ 소재지</td><td>본 사</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>공 장</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td colspan="2"></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td>⑧ HACCP
적용축산물</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>관리
책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td colspan="2"></td><td>⑩ 성 명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">도축시설
및 면적
(㎡)</td><td>⑪ 계류장</td><td>⑫ 생체
검사장</td><td>⑬ 격리장</td><td>⑭ 작업실</td><td>⑮ 검사
시험실</td><td>⑯소독
준비실</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑰ 기 타</td><td colspan="2"></td><td>⑱ 합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td>⑲ 현장도축
작업원</td><td colspan="2"></td><td>⑳ 검사
보조원</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>㉑ 기 타
작업원</td><td colspan="2"></td><td>㉒ 합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

나. 평가표(소·돼지 등 포유류)

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
가. 작업장 관리			
1) 작업장 관리 기준서			
1	**(기준서)** 가) 작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 다만, 축산물위생관리법에서 정하는 영업의 종류별 시설기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 가)에 따른 법령 등을 비치하는 경우에도 관리기준서는 아래사항을 포함하여야 한다. (1) 작업장 유지·보수 관리 (2) 외부인 출입통제 관리 (3) 방서·방충관리 (4) 용수 관리 (지하수를 사용하는 경우) (5) 폐기물·폐수처리시설관리		
2	**(유지·보수)** 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 자체평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
3	**(영업자 책임)** 영업자는 관리기준서 제정 및 개정내용을 검토·승인 시 일자 및 개정이력을 기록하고 서명하는가?(선행요건 관리로 공통 적용할 수 있다)		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
4	**(시설 변경)** 가) 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·탈의실·목욕실·휴게실·가축수송차량세척소독실 등이 있는가? 나) 시설 또는 설비 등의 변경사항이 있는 경우 허가관청에 변경허가 또는 신고를 하였는가?		
5	**(환경)** 가) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가? 나) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가? 다) 작업장 내·외부에 곤충·쥐 등이 유입·서식하지 않도록 설비하고 관리를 하고 있는가? 가) 작업실의 외부인 출입을 통제하고 있는가? 나) 계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이		

	있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하고 있는가?		
6	**(계류장)** 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?		
7	**(생체검사장)** 생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치되고, 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있는가?		
8	가) **(작업실)** ⑴ 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하였는가? ⑵ 작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가? ⑶ 작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조인가? ⑷ 작업실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있고, 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비하였는가? 나) **(내장처리실)** 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장안에 따로 설치하되 내장검사대와 연결되어 있는가? 다) **(발골정형실)** 발골정형실을 따로 설치하는 경우, 작업실과 구획하여 설치하고 실내온도를 15℃ 이내로 유지하고 있는가?		
9	**(배수구)** 배수구는 암거로 되었고, 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하였으며, 실내의 배수구 덮개는 항부식성 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설비하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가?		
10	**(환기)** 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분하고 응결수를 적절히 관리할 수 있는가?		
11	**(조명)** 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하며 밝기는 220룩스이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		

12	**(화장실·탈의실)** 가) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방서·방충설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가? 나) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 내부에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있으며 교차오염이 발생하지 않도록 관리하고 있는가?		
13	**(용수)** 가) 수돗물 외에 **지하수** 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가? 나) 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가? 다) 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있고 시건장치가 있는가?		
14	**(폐수 및 폐기물처리시설)** 가) 폐수처리시설은 수질 및 수생태계보전에 관한 법률 및 폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이고, 변경사항이 있는 경우에는 해당 관청에 보고하는 등 필요한 조치를 하였는가? 나) 폐기물처리시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
15	**(도축검사장소)** 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있으며, 검사관이 검사하기에 편리한 위치이거나 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조인가?		
16	**(검사시험실)** 검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설비하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있고, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
17	**(소독준비실)** 소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가?		
나. 시설 및 설비 관리			
1) 시설 및 냉장·냉동설비 관리기준서			
18	**(기준서)** 도축시설, 냉장·냉동설비 및 위생관리 설비·기구 등에 대한 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

19	**(유지·보수)** 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
20	**(계류장)** 가축을 하역할 수 있는 하차시설 및 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추고 있으며 정상적으로 작동하는가?		
21	**(생체검사장)** 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치(220룩스이상) 등 필요한 설비가 있는가?		
22	**(작업실 설비)** 가) 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있는가? 나) 도살실에는 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하며, 혈액을 식용에 제공하는 경우 위생적인 처리를 할 수 있는 별도의 설비가 있는가? 다) 내장처리실에는 스테인리스철재인 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있는가? 라) 작업라인에는 일정간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있는가? 마) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 항부식성 재질로 설치되어 있는가? 바) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 일괄작업이 가능하도록 하고 식육운반차량 상차대까지 연결하였으며, 도체를 매달 때 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
23	**(냉장·냉동설비)** 가) 냉장·냉동실은 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하였는가? 나) 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하였는가?		
24	**(가축수송차량세척·소독시설)** 가축수송차량세척·소독시설은 가축을 하역한 후 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치되어 있는가?		
다. 위생관리(위생작업 및 종업원 위생)			
1) 위생관리기준서			
25	**(기준서)**		

	위생관리기준서는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 청소장소 및 청소주기 나) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 다) 청소상태 평가방법 라) 종업원 건강상태 관리 마) 작업복장 규격 및 착용방법 바) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 사) 작업장에서 사용하는 화학물질에 대한 취급 및 사용 등 관리사항		
26	**(개정)** 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
27	**(직접 접촉부위 청소상태)** 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하는 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
28	**(간접 접촉부위 청소상태)** 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하지 않는 시설, 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
29	**(비식용 용기)** 비식용 제품을 처리하거나 취급하는데 사용되는 용기 등은 제품에 교차오염을 유발하지 않도록 구분하여 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?		
30	**(약품)** 가) 작업장에서 사용하는 세척제, 소독제 및 기타 확학물질들을 사용목적에 적합하고 안전하게 취급, 사용 및 보관하고 있는가? 나) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것인가?		
31	**(분변오염)** 종업원은 도살 및 처리 작업 중에 도체가 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하는가?		
32	**(도축 위생)** 가) 도살·처리는 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가? 나) 식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 있는가?		
33	**(식용부산물 처리)** 가) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·채취하여 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리 및 위생적인 용기		

	에 담아 보관·운반 하는가? 나) 식용에 제공하기 위한 위·소장·대장은 그 밖의 장기와 구분하여 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하고, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가? 다) 혈액을 식용으로 제공하는 경우에는 위생적으로 수집 및 처리하고 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가? 라) 기타 식용에 제공하기 위한 부산물은 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하여 위생적인 용기에 담는가?		
34	**(비식용 부산물 처리)** 비식용 부산물은 해충·쥐 등을 유도하지 않고 교차오염이 발생되지 않도록 위생적으로 처리·관리하는가?		
35	**(종업원 건강관리)** 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
라. 검사관리			
1) 검사관리기준서			
36	**(기준서)** 검사관리기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 검사대상(종류) 및 적용절차 나) 도축일련번호 및 도축연월일 다) 검사번호 및 검사시료명 라) 접수 및 검사연월일 마) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 바) 판정결과 및 판정연월일 사) 검사자 및 판정자의 서명날인 아) 검체의 채취방법 자) 검사결과의 통지방법 차) 기타 필요한 사항		
37	**(개정)** 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
38	**(결과판정)** 가) 지정된 검사자는 검사기준서에 따라 검사를 실시하고 검사기록서를 작성하고 있는가? 나) 최종 판정자는 지정된 검사자가 작성한 검사결과를 판정기준에 따라 검증하는가?		

39	**(시료채취)** 검사시료를 채취할 때에는 수립된 기준에 따라 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
40	**(소모품관리)** 검사에 필요한 배지, 시약 등은 소모품관리대장에 적합하게 기록하고 관리되는가?		
41	**(검교정)** 검교정이 필요한 시설 및 기구류는 기준에 따라 검교정을 실시하고 기록관리하는가?		
42	**(개선조치)** 검사결과 부적합한 것으로 판정된 때에는 원인규명 및 재발방지대책 수립 등 적절한 개선조치를 취하고 이를 기록보관하는가?		
43	**(검증)** 이탈에 대한 개선조치 결과를 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하는가?		
마. 영업자 준수사항			
44	**(검사관의 지시준수)** 가) 검사관의 작업지시에 따라 작업을 시작하는가? 나) 개선조치 요구 등 대한 검사관의 지시한 사항을 성실히 수행하는가? 다) 검사관에게 이탈사항, 개선조치결과 및 대장균검사결과 등을 성실히 보고하는가? 라) 만약, 지시사항이 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하는가?		
45	**(동물복지)** 도축하려는 가축을 운송차량에서 내리거나 도축장 내의 다른 시설 등으로 이동하게 하기 위해 전기봉을 사용하거나 신체적인 충격을 가하지 않는가?		
바. 교육훈련			
46	가) 영업자는 종업원 위생교육계획을 수립하고 운용하고 있는가? 나) 보관·운반관리 종업원을 대상으로 도축하려는 가축 및 도체(식용부산물 포함) 취급주의사항에 대해 정기적인 교육·훈련을 실시하고 있는가? 다) 검사종사자에 대하여 정기적으로 검사교육·훈련을 실시하고 있는가?		
사. 자체위생관리기준 개발 및 유지·개정			
47	**(작업전·중 위생관리기준)** 가) 자체위생관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

	축산물위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리 기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리절차를 정하였는가?		
48	**(모니터링절차)** 가) 종업원의 작업 전· 중 위생관리 준수여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하였는가? 나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
49	**(개선조치절차)** 이탈 발생 시 개선조치절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? (1) 위생상태 개선, (2)재발방지조치, (3)오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등		
50	**(검증절차)** 가) 종업원의 자체위생관리준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증절차를 정하였는가? 나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
51	**(개정)** 가) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평가하는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
아. 기록물 검토 및 현장관찰			
52	**(작업전·중 위생관리 준수)** 가) 모든 종업원은 작업전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가? (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다 (1) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다. (2) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다. (3) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다. 나) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?		
53	**(모니터링활동)** 모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?		

54	**(개선조치)** 가) 자체위생관리기준기준(SSOP) 또는 절차 이행시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가? 나) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등		
55	**(검증)** 영업자는 자체위생관리기준(SSOP), 모니터링활동 및 이탈에 대한 개선조치 결과 보완여부 등에 대하여 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하고 있는가?		
56	**(기록유지)** 가) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차에 따라 작성되는 작업전·중 위생관리점검표 등에는 점검일시, 현장점검내용(수치기입여부), 작성자 및 검증자(최종서류검토자를 포함한다)의 서명 등이 구체적으로 기록되고 있는가? 나) 모니터링 점검 등 현장에서 이행한 사항들의 기록은 모니터링 담당자가 직접 현장에서기록하고 있는가?		
57	**(보관)** 자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하고 있는가?		
종 합 평 가			(%)
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.

⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

다. 평가표(닭·오리 등 가금류)

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
가. 작업장 관리			
1) 작업장 관리 기준서			
1	**(기준서)** 가) 작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 다만, 축산물위생관리법에서 정하는 영업의 종류별 시설기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 가)에 따른 법령 등을 비치하는 경우에도 관리기준서는 아래사항을 포함하여야 한다. (1) 작업장 유지·보수 관리 (2) 외부인 출입통제 관리 (3) 방서·방충관리 (4) 용수 관리 (지하수를 사용하는 경우) (5) 폐기물·폐수처리시설관리		
2	**(유지·보수)** 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
3	**(시설 변경)** 가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있는가? 나) 시설 또는 설비 등의 변경사항이 있는 경우 허가관청에 변경허가 또는 신고를 하였는가?		
4	**(환경)** 가) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가? 가) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가? 나) 작업장 내·외부에 곤충·쥐 등이 유입·서식하지 않도록 설비하고 관리를 하고 있는가? 나) 작업장 내·외부의 외부인 통제를 하고 있는가? 다) 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록		

	100분의 1정도의 경사를 유지하고 있는가?		
5	**(계류장)** 계류장은 도축장안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적인가?		
6	**(도살방혈실)** 도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하고, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치되었는가?		
7	**(작업실)** 가) 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능한가? 나) 작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가? 가) 작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등 붙지 아니하는 구조인가? 나) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로서 자동 또는 반자동문으로 설비되었는가? 다) 작업실의 창은 방충설비를 하였는가?		
8	**(배수구)** 배수구는 암거로 되었고, 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하였으며, 실내의 배수구 덮개는 항부식성 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설비하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듬을 막을 수 있는 크기인가?		
9	**(환기)** 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분하고 응결수를 적절히 관리할 수 있는가?		
10	**(조명)** 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하며 밝기는 220룩스이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		
11	**(화장실·탈의실)** 가) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설		

	비와 방서·방충설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가? 나) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 내부에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있으며 교차오염이 발생하지 않도록 관리하고 있는가?		
12	**(용수)** 가) 수돗물 외에 **지하수** 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가? 나) 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가? 다) 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있고 시건장치가 있는가?		
13	**(폐수 및 폐기물처리시설)** 가) 폐수처리시설은 수질 및 수생태계보전에 관한 법률 및 폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이라고 인·허가 받은 이후 변경사항이 있는 경우에는 해당 관청에 보고하는 등 필요한 조치를 하였는가? 나) 폐기물처리시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
14	**(도축검사장소)** 도축검사(해체검사)시 내장적출라인별로 도체와 내장을 확인할 수 있는 도축검사대를 설치하고 손쉽게 이용할 수 있는 위치에 수세시설을 구비하고 있는가?		
15	**(검사시험실)** 검사시험실에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
16	**(소독준비실)** 소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독에 필요한 장비와 약품이 있는가?		
나. 시설 및 설비 관리			
1) 시설 및 냉장·냉동설비 관리 기준서			
17	**(기준서)** 도축시설, 냉장·냉동설비, 및 위생관리 설비·기구 등에 대한 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

18	**(유지·보수)** 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
19	**(계류장)** 계류장은 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있는가?		
20	**(생체검사대)** 생체검사대는 도살방혈실 옆에 설치되어 있고, 조명장치의 밝기는 최소한 220룩스이상인가?		
21	**(작업실)** 가) 탕지시설은 컨베이어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하였는가? 나) 탈모시설은 컨베이어식·이동식 또는 자동식탈모기로 설치하였는가? 다) 내장적출시설 안에는 컨베이어식 내장운반기 또는 작업대를 설치하고 충분한 급수시설을 갖추었는가? 라) 냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설비하였는가? 마) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하였는가? 바) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가? 가) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가?		
22	**(냉장·냉동설비)** 냉장·냉동실은 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하였는가?		
23	**(가축수송차량세척·소독시설)** 가축수송차량세척·소독시설은 가축을 하역한 후 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치되어 있는가?		
다. 위생관리(위생작업 및 종업원 위생)			
1) 위생관리기준서			
24	**(기준서)** 위생관리기준서는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가?		

	가) 청소장소 및 청소주기 나) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 다) 청소상태 평가방법 라) 종업원 건강상태 관리 마) 작업복장 규격 및 착용방법 바) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 사) 작업장에서 사용하는 화학물질에 대한 취급 및 사용 등 관리사항		
25	**(개정)** 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
26	**(직접 접촉부위 청소상태)** 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하는 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
27	**(간접 접촉부위 청소상태)** 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하지 않는 시설, 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
28	**(비식용 용기)** 비식용 제품을 처리히거나 취급하는데 사용되는 용기 등은 제품에 교차오염을 유발하지 않도록 구분하여 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?		
29	**(약품)** 가) 작업장에서 사용하는 세척제, 소독제 및 기타 확학물질들을 사용목적에 적합하고 안전하게 취급, 사용 및 보관하고 있는가? 나) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것인가? 다) 잔모처리 공정에 사용되는 왁스 등은 식품에 대한 안전성이 확인된 제품인가? (오리에 한한다)		
30	**(분변오염)** 종업원은 도살 및 처리 작업 중에 도체가 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하는가?		
31	**(도축 위생)** 가) 가금육은 도체중량에 따라 축산물위생관리법령에 정해진 시간내에 5℃이하로 냉각하고 있으며, 포장하는 경우에는 포장시까지 이 온도가 유지되는가? 나) 가금육의 경우, 식육 포장시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소화하고 있는가? 단, 이 경우 냉동 또는 냉동포장을 하는 식육의 경우에 적용하는 냉각세척 후 중량증가 허용기준을 준용할 수 있다.		

	다) 도축장에서 반출되는 가금육의 온도는 5℃이하로 유지하고, 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃이하로 유지하는가? 라) 빙수냉각은 식용얼음을 사용하여 위생적인 방법으로 취급·저장하고 있는가?		
32	**(식용부산물 처리)** 식용 부산물을 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하여 위생적인 용기에 담는가?		
33	**(비식용부산물 처리)** 비식용 부산물은 해충·쥐 등을 유도하지 않고 교차오염이 발생되지 않도록 위생적으로 처리·관리하는가?		
34	**(종업원 건강관리)** 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
라. 검사관리			
1) 검사관리기준 및 절차			
35	**(기준서)** 검사관리기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 검사대상(종류) 및 적용절차 나) 도축일련번호 및 도축연월일 다) 검사번호 및 검사시료명 라) 접수 및 검사연월일 마) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 바) 판정결과 및 판정연월일 사) 검사자 및 판정자의 서명날인 아) 검체의 채취방법 자) 검사결과의 통지방법 차) 기타 필요한 사항		
36	**(개정)** 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
37	**(결과판정)** 가) 지정된 검사자는 검사기준서에 따라 검사를 실시하고 검사기록서를 작성하고 있는가? 나) 최종 판정자는 지정된 검사자가 작성한 검사결과를 판정기준에 따라 검증하는가?		
38	**(시료채취)** 검사시료를 채취할 때에는 수립된 기준에 따라 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		

39	**(소모품관리)** 검사에 필요한 배지, 시약 등은 소모품관리대장에 적합하게 기록하고 관리되는가?		
40	**(검교정)** 검교정이 필요한 시설 및 기구류는 기준에 따라 검교정을 실시하고 기록관리하는가?		
41	**(개선조치)** 검사결과 부적합한 것으로 판정된 때에는 원인규명 및 재발방지대책 수립 등 적절한 개선조치를 취하고 이를 기록보관하는가?		
42	**(검증)** 이탈에 대한 개선조치 결과를 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하는가?		
마. 영업자 준수사항			
43	**(검사관 또는 책임수의사의 지시준수)** 가) 검사관 또는 책임수의사의 작업지시에 따라 작업을 시작하는가? 나) 개선조치 요구 등 대한 검사관 또는 책임수의사가 지시한 사항을 성실히 수행하는가? 다) 검사관 또는 책임수의사에게 이탈사항, 개선조치결과 및 대장균검사결과 등 성실히 보고하는가? 라) 만약, 지시사항이 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하는가?		
44	**(동물복지)** 도축하려는 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?		
바. 교육훈련			
45	가) 영업자는 종업원 위생교육계획을 수립하고 운용하고 있는가? 나) 보관·운반관리 종업원을 대상으로 도축하려는 가축 및 도체(식용부산물 포함) 취급주의사항에 대해 정기적인 교육·훈련을 실시하고 있는가? 다) 검사종사자에 대하여 정기적으로 검사교육·훈련을 실시하고 있는가?		
사. 자체위생관리기준 개발 및 유지·개정			
46	**(작업전·중 위생관리기준)** 가) 자체위생관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 축산물위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리 절차를 정하였는가?		
47	**(모니터링절차)**		

	가) 종업원의 작업 전· 중 위생관리 준수여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하였는가? 나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
48	**(개선조치절차)** 이탈 발생 시 개선조치절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등		
49	**(검증절차)** 가) 종업원의 자체위생관리준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증절차를 정하였는가? 나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
50	**(개정)** 가) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평가하는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
아. 기록물 검토 및 현장관찰			
51	**(작업전·중 위생관리 준수)** 가) 모든 종업원은 작업전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가? (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다 (2) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다. (3) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다. (4) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다. 나) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?		
52	**(모니터링활동)** 모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?		
53	**(개선조치)** 가) 자체위생관리기준기준(SSOP) 또는 절차 이행시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가? 나) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등		

54	**(검증)** 영업자는 자체위생관리기준(SSOP), 모니터링활동 및 이탈에 대한 개선조치 결과 보완여부 등에 대하여 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하고 있는가?		
55	**(기록유지)** 가) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차에 따라 작성되는 작업전·중 위생관리점검표 등에는 점검일시, 현장점검내용(수치기입여부), 작성자 및 검증자(최종서류검토자를 포함한다)의 서명 등이 구체적으로 기록되고 있는가? 나) 모니터링 점검 등 현장에서 이행한 사항들의 기록은 모니터링 담당자가 직접 현장에서기록하고 있는가?		
56	**(보관)** 자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하고 있는가?		
종 합 평 가		(%)	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다..

⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

라. 평가표(소수축종(염소·토끼 등) 및 차량을 이용한 도축업*)

*** 「축산물위생관리법」 시행규칙 별표10에 따른 시설기준 특례 적용 도축장**

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
가. 작업장 관리			
1) 작업장 관리 기준서			
1	**(기준서)** 가) 작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 다만, 축산물위생관리법에서 정하는 영업의 종류별 시설기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 가)에 따른 법령 등을 비치하는 경우에도 관리기준서는 아래사항을 포함하여야 한다. (1) 작업장 유지·보수 관리 (2) 외부인 출입통제 관리 (3) 방서·방충관리 (4) 용수 관리 (지하수를 사용하는 경우) (5) 폐기물·폐수처리시설관리		
2	**(유지·보수 및 영업자 책임)** 가) 시설에 대한 관리 내용 기록을 하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 필요한 경우 기준서를 개정하고 영업자는 제정 및 개정내용을 검토·승인 시 일자 및 개정이력을 기록하고 서명하는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
3	**(시설 변경)** 가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있는가? 나) 시설 또는 설비 등의 변경사항이 있는 경우 허가관청에 변경허가 또는 신고를 하였는가?		
4	**(환경)** 가) 작업장 내·외부에 곤충·쥐 등이 유입·서식하지 않도록 설비하고 관리를 하고 있는가? 나) 작업실의 외부인 출입을 통제하고 있는가? 다) 계류장·소독준비실, 작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 경사를 유지하고 있는가?		
5	**(가) (작업실)** (1) 포유류 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하고, 가금류는 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능한가? (2) 작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리		

	는 곡선으로 처리하고, 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가? (3) 작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등 붙지 아니하는 구조인가? (4) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 설비되었는가? (5) 작업실의 배수구 덮개는 항부식성 재질이며, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가? (6) 작업실안은 악취·유해가스·매연·증기 등이 환기되기에 충분한 환기장치를 갖추고 응결수 발생은 없는가? **(나) (내장처리실)** 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장안에 따로 설치하되 내장검사대와 연결되어 있는가?		
6	**(조명)** 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하며 밝기는 220룩스 이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 파열 시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		
7	**(화장실·탈의실)** 가) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방서·방충설비를 하였는가? 나) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 내부에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있으며 교차오염이 발생하지 않도록 관리하고 있는가?		
8	**(용수)** 가) 수돗물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가? 나) 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가? 다) 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있고 시건장치가 있는가?		
9	**(폐수 및 폐기물처리시설)** 가) 폐수처리시설은 수질 및 수생태계보전에 관한 법률 및 폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이라고 인·허가 받은 이후 변경사항이 있는 경우에는 해당 관청에 보고하는 등 필요한 조치를 하였는가? 나) 폐기물처리시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		

10	**(도축검사장소)** 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있으며, 검사관이 검사하기에 편리한 위치이거나 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조인가?		
11	**(검사시험실)** 가) 검사시험실에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 기구보관상자, 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가? 나) 검사시험을 하지 않는 경우 도체 검사를 실시한 공인된 검사 기관의 검사 증명서류를 갖추었는가?		
12	**(소독준비실)** 소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가?		
13	**(약품보관)** 가) 작업장에서 사용하는 세척제, 소독제 및 기타 화학물질들을 사용목적에 적합하고 안전하게 취급, 사용 및 보관하고 있는가? 나) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것인가? 다) 잔모처리 공정에 사용되는 왁스 등은 식품에 대한 안전성이 확인된 제품인가?(오리에 한한다)		
나. 시설 및 설비 관리			
1) 시설 및 냉장·냉동설비 관리기준서			
14	**(기준서)** 도축시설, 냉장·냉동설비 및 위생관리 설비·기구 등에 대한 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
15	**(유지·보수)** 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
16	**(계류장)** 가) 계류장은 생축수송차량 및 수송용기를 수용할 수 있는 공간이 있고, 사람 및 가축의 출입이 가능한가? 나) 차광·송풍 및 물 뿌림이 가능한 시설이 있는가?		

17	**(생체검사장)** 작업실과 인접한 곳에 생체검사가 가능한 공간이 있고, 조도가 220룩스 이상이 되는가?			
18	**(작업실 설비)**			
	차량 이동형 및 소규모 가금류	가) 도체를 절단하는 전기톱, 가위, 칼 등과 지육세척장치가 있는가? 나) 축종에 따라 도살실은 다른 작업실과 분리하고, 방혈이 충분하게 될 수 있는 설비가 있는가? 다) 탕지 및 탈모가 가능한 시설 및 공간이 갖추어져 있는가? 라) 내장적출시설 안에는 내장운반기 또는 작업대를 설치하고 충분한 급수시설을 갖추었는가? 마) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하였는가? 바) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 시설(또는 이와 동등한 소독시설)을 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가? 사) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가? 아) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 일괄작업이 가능하도록 하고 식육운반차량 상차대까지 연결하였으며, 도체를 매달 때 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
	염소(양)	가) 도체를 절단하는 전기톱 또는 칼과 지육세척장치가 있는가? 나) 도살(축)실에는 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있는가? 다) 탕지시설은 설치하였는가? 라) 탈모시설 및 잔모제거 시설을 설치하였는가? 마) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하였는가? 바) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는설치를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가?		

		사) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가? 아) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 일괄작업이 가능하도록 하고 식육운반차량 상차대까지 연결하였으며, 도체를 매달 때 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
	토끼	가) 도체를 절단하는 도구(가위, 칼 등)와 지육세척장치가 있는가? 나) 도살(축)실은 다른 작업실과 분리하고, 방혈이 충분하게 될 수 있는 설비가 있는가? 다) 도체가 매달린 상태로 박피가 가능한 설비를 갖추고 있는가? 라) 내장적출시설 안에는 컨베이어식 내장운반기 또는 작업대를 설치하고 충분한 급수시설을 갖추었는가? 마) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설치를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼 및 도구를 소독할 수 있도록 하였는가? 바) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가? 사) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 일괄작업이 가능하도록 하고 식육운반차량 상차대까지 연결하였으며, 도체를 매달 때 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
19	**(냉장·냉동설비)** 냉장·냉동실은 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하였는가?			
20	**(가축수송차량세척·소독시설)** 가축수송차량세척·소독시설은 가축을 하역한 후 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치되어 있는가?			
다. 위생관리(위생작업 및 종업원 위생)				
1) 위생관리기준서				
21	**(기준서)** 위생관리기준서는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 청소장소 및 청소주기 나) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 다) 청소상태 평가방법 라) 종업원 건강상태 관리			

	마) 작업복장 규격 및 착용방법 바) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 사) 작업장에서 사용하는 화학물질에 대한 취급 및 사용 등 관리사항 **(개정)** 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?			
2) 기록물 검토 및 현장관찰				
22	**(직접·간접 접촉부위 청소상태)** 도체(식용부산물 포함)와 직접·간접 접촉하는 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?			
23	**(비식용 용기)** 비식용 제품을 처리하거나 취급하는데 사용되는 용기 등은 제품에 교차오염을 유발하지 않도록 구분하여 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?			
24	**(분변오염)** 종업원은 도살(축) 및 처리 작업 중에 도체가 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하는가?			
25	**(도축위생)**			
	소규모 가금류	가) 도살·처리는 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가? 나) 식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 있는가? 다) 가금육은 도체중량에 따라 축산물위생관리법령에 정해진 시간 내에 5℃이하로 냉각하고 있으며, 포장하는 경우에는 포장 시까지 이 온도가 유지되는가? 라) 도축장에서 반출되는 가금육의 심부온도는 2℃이하로 유지하는가? 마) 빙수냉각은 식용얼음을 사용하여 위생적인 방법으로 취급·저장하고 있는가?		
	차량이동형 및 기타 소수축종	가) 도살(축)·처리는 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니 하는 상태에서 하는가? 나) 식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 있는가?		

26	**(식용·비식용부산물 처리)** 가) 식용·비식용 부산물을 취급하는 경우, 담는 용기는 각각 구분하여 관리하는가? 나) 식용 부산물을 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하여 위생적인 용기에 담는가? 다) 비식용 부산물은 해충·쥐 등을 유도하지 않고 교차오염이 발생되지 않도록 위생적으로 처리·관리하는가?		
27	**(종업원 건강관리)** 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
라. 검사관리			
1) 검사관리기준서			
28	**(기준서)** 검사관리기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 검사대상(종류) 및 적용절차 나) 도축일련번호 및 도축연월일 다) 검사번호 및 검사시료명 라) 접수 및 검사연월일 마) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 바) 판정결과 및 판정연월일 사) 검사자 및 판정자의 서명날인 아) 검체의 채취방법 자) 검사결과의 통지방법 차) 기타 필요한 사항 **(개정)** 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
29	**(결과판정 및 개선조치, 검증)** 가) 지정된 검사자는 검사기준서에 따라 검사를 실시하고 검사기록서를 작성하고 있는가? 나) 최종 판정자는 지정된 검사자가 작성한 검사결과를 판정기준에 따라 검증하는가? 다) 검사결과 부적합한 것으로 판정된 때에는 원인규명 및 재발방지 대책 수립 등 적절한 개선조치를 취하고 이를 기록보관하는가? 라) 이탈에 대한 개선조치 결과를 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하는가?		

30	**(시료채취)** 검사시료를 채취할 때에는 수립된 기준에 따라 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
31	**(소모품관리)** 검사에 필요한 배지, 시약 등은 소모품관리대장에 적합하게 기록하고 관리되는가?		
32	**(검교정)** 검교정이 필요한 시설 및 기구류는 기준에 따라 검교정을 실시하고 기록관리하는가?		
마. 영업자 준수사항			
33	**(검사관의 지시준수)** 가) 검사관의 작업지시에 따라 작업을 시작하는가? 나) 개선조치 요구 등 대한 검사관의 지시한 사항을 성실히 수행하는가? 다) 검사관에게 이탈사항, 개선조치결과 및 대장균검사결과 등을 성실히 보고하는가? 라) 만약, 지시사항이 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하는가?		
34	**(동물복지)** 도축하려는 가축을 운송차량에서 내리거나 이동 시 신체적인 충격을 가하지 않는가?		
바. 교육훈련			
35	**(교육훈련)** 가) 영업자는 종업원 위생교육계획을 수립하고 운용하고 있는가? 나) 보관·운반관리 종업원을 대상으로 도축하려는 가축 및 도체(식용부산물 포함) 취급주의사항에 대해 정기적인 교육·훈련을 실시하고 있는가? 다) 검사종사자에 대하여 정기적으로 검사교육·훈련을 실시하고 있는가?		
사. 자체위생관리기준 운영			
1) 자체위생관리기준			
36	**(작업전·중 위생관리기준)** 가) 자체위생 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? (축산물 위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리기준 등의 비치로 갈음할 수 있다.) 나) 모든 종업원은 작업 전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가? (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손		

	을 씻도록 하여야 한다 (2) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다. (3) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다. (4) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업 중에 수시로 작업 칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다. 다) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리절차를 정하였는가? 라) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가		
37	**(모니터링절차 및 활동)** 가) 종업원의 작업 전·중 위생관리 준수에 대한 모니터링 절차 및 모니터링 빈도 및 담당자를 정하였는가? 나) 모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?		
38	**(개선조치절차 및 활동)** 가) 이탈 발생 시 개선조치 절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? (1)위생상태 개선 (2)재발방지 조치 (3)오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등 나) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차 이행시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가? 다) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가 (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등		
39	**(검증절차 및 활동)** 가) 종업원의 자체위생 관리기준 준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증 절차 및 검증빈도, 담당자를 정하였는가? 나) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP), 모니터링활동 및 이탈에 대한 개선조치 결과 보완여부 등에 대하여 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하고 있는가?		
40	**(개정)** 가) 영업자는 자체위생 관리기준(SSOP)에 대한 변경이 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		

41	**(기록유지)** 가) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차에 따라 작성되는 작업전·중 위생관리점검표 등에는 점검일시, 현장점검내용(수치기입여부), 작성자 및 검증자(최종서류검토자를 포함한다)의 서명 등이 구체적으로 기록되고 있는가? 나) 모니터링 점검 등 현장에서 이행한 사항들의 기록은 모니터링 담당자가 직접 현장에서 기록하고 있는가?		
42	**(보관)** 자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하고 있는가?		

판정결과		
종합평가		
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 평가결과 만점의 85%이상을 적합, 70%이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.

⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

⑧ 평가 제외 항목이 있을 경우 평가 제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득 점수를 백분율로 환산한다.

1-13. 인증평가 및 사후관리용(집유업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">집유업소</td><td>① 영업허가
번 호</td><td></td><td>② 영업허가
연 월 일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ 원유의 종류</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td></td><td>⑩ 성 명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면 적
(㎡)</td><td>⑪ 원유취급실</td><td></td><td>⑫ 검사실</td><td></td></tr>
<tr><td>⑬ CIP시설</td><td></td><td>⑭ 위생·편의
시설</td><td></td></tr>
<tr><td>⑮ 기 타</td><td></td><td>⑯ 합 계</td><td></td></tr>
<tr><td>⑰ 집유차량
현황</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑱ 종업원(명)</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

나. 평가표

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
집유장 시설관리			
1	주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리 되어 있는가?		
2	주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장되어 있고 배수시설이 설치되어 있는가?		
3	원유취급실 및 검사실 등으로 작업에 맞도록 구획관리하고 있는가?		
4	원유취급실에는 저유조 및 밀크펌프 등 수유·저장에 필요한 설비 및 도구가 갖추어져 있는가?		
5	원유취급실 바닥은 타일·콘크리트·돌 등 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조로 되어 있는가?		
6	원유취급실의 내벽이 있는 경우 내수성 자재를 사용하고, 청소하기 쉽도록 되어 있는가?		
7	원유취급실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
8	원유취급실 천정은 청소가 용이한 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 않는 구조로 되어 있는가?		
9	집유 및 수송차량의 입·출고 장소는 눈·비가림 시설이 되어 있는가?		
10	원유취급실 출입구는 개폐식으로 되어 있고 입구에 소독조가 설치되어 있는가?		
11	원유취급실의 채광 또는 조명은 충분하며 환기시설이 되어 있는가?		
12	원유취급실에는 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세·소독설비 및 급수시설을 갖추고 있는가?		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
13	종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있고 수세설비를 갖추고 있는가?		
14	수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15	용수저장탱크 및 배관 등은 인체에 유해하지 않은 재질을 사용하며 외부로부터 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치가 설치되어 있는가?		
16	원유에 직접 접촉되는 설비(집유차량의 집유설비 포함),기구,용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사기준에 따라 검사를 받아 적합한 지하수 등을 사용하고 있는가?		
17	하수구는 암거 또는 상부개폐식으로 되어 있고 역류방지장치가 되어 있는가?		
18	화장실은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여 있고 손을 사용하지 않고 이용할 수 있는 세척시설 및 손 건조시설 및 소독설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하고 있는가?		
19	화장실의 바닥·벽 및 천정은 타일·콘크리트 등 내수성 자재로 시설되어 있고 방충·방서시설이 되어 있는가?		
20	『수질환경보전법』에 적합한 폐수처리시설이 설치되어 있거나 외부위탁 처리 등을 통해 적법하게 처리하는가?		
21	집유에 필요한 기계 및 도구 등의 보관시설과 집유탱크·저유조 등을 세척·소독할 수 있는 장비·시설(CIP)이 설비되어 있는가?		
22	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 집유 이외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
23	원유와 직접 접촉되는 부분은 인체에 위해하지 않고 스테인리스 등 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 쉬운 것으로서 되어 있는가?		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
24	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
25	안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인 규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
26	냉각·냉장설비의 구조와 기능이 원유를 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?(해당하는 경우에 한 함)		
27	저유조는 뚜껑이 있고 8시간 이상 원유를 저장할 수 있도록 보냉 또는 냉각이 용이한 구조로 설치되어 있는가?		
28	저유조는 자동온도기록장치 또는 내부온도를 외부에서 볼 수 있는 장치가 부착되어 있으며 온도상황을 기록유지하고 있는가?		
29	집유장 시설관리기준서를 작성·운용하고 있는가?		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
위생관리			
30	원유의 집유(수유·저장 등)에 사용되는 설비 및 용기는 구분되어 있고 청결하게 관리되고 있는가?		
31	집유차량의 보냉탱크, 검사용도구, 집유호스 등은 세척·소독 등을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
32	작업장 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 개인 위생상태를 점검하여 작업에 종사하고 있는가?		
33	종업원은 정기적인 건강진단을 받고 있으며 원유나 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
34	원유을 직접 취급하는 자는 작업중 수시로 손을 세척·소독하여 개인위생관리를 하고 있는가?		
35	자체적인 위생교육을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 정기적으로 교육을 실시하고 있는가?		
36	위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·운용되고 있는가? (1) 세척·소독장소 또는 부위 (2) 세척·소독방법 및 주기 (3) 세제 및 살균소독제, 도구 사용방법 (4) 복장 규격 및 착용방법 (5) 종업원 손씻기 및 소독방법 (6) 작업중 위생에 관한 주의사항 (7) 세척·소독상태 평가방법 (8) 종업원 건강상태 관리 (9) 세제 및 살균소독제의 관리방법 (10) 기타 필요한 사항		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
보관 및 운반관리			
37	원유가 집유장에 입고시 집유차량별 입고대장기록을 작성하고 있는가? - 원유온도 : 10℃이하 - 집유농장 기록확인		
38	오염을 최소화할 수 있도록 작업이 이루어지고 있는가?		
39	원유가 집유장에 입고되었을 때 선입·선출방식 또는 용도별 반출기준을 정하여 반출되고 있는가?		
40	반품된 원유는 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는가?		
41	저유조에서 원유 보관시 적절한 온도(7℃이하)로 보관하고 있는가?		
42	부적합한 원유는 관련규정에 의하여 신속히 처리하고 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
43	원유를 저유조 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
44	비식용 화학물질은 표시가 되어 있고 원유 취급장소에 오염이 되지 않도록 잠금장치 등으로 격리·보관하고 있는가?		
45	보관·운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·운용되고 있는가? (1) 수유 일시, 유량 및 검사기록 확인방법 (2) 저유조 및 집유(수송)차량 보냉탱크 관리방법 (3) 원유의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관·운반관리에 필요한 사항		
46	원유를 적절하게 보관될 수 있도록 집유(수송)차량 보냉탱크는 다음사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가? (1) 완전한 배수가 가능하고 원유에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 가능하고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 냉장 온도를 유지 할 수 있어야 한다.		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
검사관리			
47	원유검사에 필요한 기구·장비와 시약을 비치하고 있는가?		
48	집유차량에는 집유전 원유검사용 기자재가 비치되어 있는가?		
49	검사실안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치가 되어 있고(220룩스, 검사장소는 540룩스 이상 권장) 환기장치가 되어 있는가?		
50	검사실안에는 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비가 되어 있고 온도계와 습도계가 부착되어 있는가?		
51	시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며 점검·정비기록이 되어 있는가?		
52	축산물위생관리법 시행규칙 [별표 4]에 의한 원유 검사를 실시하고 그 검사기록서가 작성·보관되고 있는가? - 원유위생검사 ▸ 집유전검사 ▸ 실험실검사 ▸ 농가에서 집유시 원유냉각온도 : 기록확인 - 시설위생검사		
53	검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
54	검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
55	검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·운용하고 있는가? (1) 집유 및 검사연월일 (2) 검사번호 (3) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 (4) 판정결과 및 판정연월일 (5) 검사자 및 판정자의 서명날인 (6) 검체의 채취방법 (7) 검사결과의 통지방법 (8) 기타 필요한 사항		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비고
회수 프로그램 관리			
56	부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가? (1) 회수대상 원유에 대한 기록 - 모니터링기록, 원유 검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 반출 유가공장 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 원유의 처리방법 (5) 회수사실을 공급자에 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		
종 합 평 가		(%)	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.

⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

1-14. 인증 및 사후관리용(가축사육업, 종축업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">신청인</td><td colspan="2">① 축산업허가번호
(고유번호)</td><td></td><td colspan="2">② 허가연월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">③ 농장명</td><td></td><td colspan="2">④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑤ 농장 소재지</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑥ 대표자 성명</td><td></td><td colspan="2">⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ HACCP적용
업종(축종)</td><td></td><td colspan="2">⑨ 농장식별번호</td><td></td></tr>
<tr><td>HACCP팀장
(관리책임자)</td><td colspan="2">⑩ 직위</td><td></td><td colspan="2">⑪ 성명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">사육
규모</td><td rowspan="2">돼지</td><td>⑫ 계</td><td>⑬ 자돈</td><td>⑭ 육성·비육돈</td><td>⑮ 모돈</td><td>⑯ 웅돈</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">소</td><td>⑰ 계</td><td>⑱ 송아지</td><td>⑲ 육성·비육우</td><td>⑳ 번식우</td><td>㉑ 착유우(산유량)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">닭·
오리</td><td colspan="2">㉒ 계</td><td colspan="2">㉓ 육성</td><td>㉔ 산란</td><td>㉕ 산란율(일)</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">㉖ 경영형태</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">㉗ 품종</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">면적
(㎡)</td><td colspan="2">㉘ 축사(동)</td><td>㉙ 분뇨처리장</td><td>㉚ 사료보관장</td><td>㉛ 폐수처리장</td><td>㉜ 관리사무실</td><td>㉝ 착유실</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>(m^2)
형태
규격</td></tr>
<tr><td colspan="2">㉞ 원유냉각실
(냉각기)</td><td>㉟ 집란실
(처리능력)</td><td>㊱ 알보관시설
(보관능력)</td><td>㊲ 기타</td><td colspan="2">㊳ 합계</td></tr>
<tr><td colspan="2">(m^2)
형태
용량</td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">시설의 종류</td><td colspan="2" rowspan="2">㊴ 출입구
소독시설</td><td rowspan="2">㊵
물품반입
창고</td><td rowspan="2">㊶ 샤워실</td><td rowspan="2">㊷ 분뇨
처리장</td><td rowspan="2">㊸ 폐수
처리장</td><td rowspan="2">㊹ 케이지
(Cage)</td><td rowspan="2">㊺ 기타</td></tr>
<tr><td>차량</td><td>사람</td></tr>
<tr><td>보유유무
(O/X)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>형태
규격
면적 /수</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">㊻ 관리인원(명)</td><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td colspan="2">㊼ 기타특이사항</td><td colspan="8"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
농장 관리		
농장입구		
1. 농장입구에는 출입을 통제하기 위해 차단시설을 설치하고, 농장 외곽은 울타리시설 또는 담장 등으로 외부와 구분·경계하여야 한다. 다만, 고도차이, 개천, 경계림 등 출입을 통제할 수 있는 자연경계를 갖춘 경우에는 울타리시설 또는 담장을 설치하지 아니할 수 있다. (0~2점)		
2. 농장입구에는 출입제한 및 절차 등을 알리는 안내문과 방역경고문을 설치하여야 한다. (0~1점)		
3. 농장입구에는 출입자·차량 및 외부에서 들어오는 물품을 소독할 수 있는 시설을 설치하고 적절히 운영하여야 한다. (0~3점)		
농장출입관리		
4. 농장 출입자를 위한 전용 의복·신발(일회용 방역복·덧신 포함)을 구비하고 출입 시 착용하여야 하며, 축사 내부에는 외부인(차량기사, 외부 농장 관계자 등)의 출입을 제한하여야 한다. (0~2점)		
5. 농장입구에 출입기록부를 비치하고 방문자 및 차량의 출입내역을 빠짐없이 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
가축사육시설		
6. 가축사육시설은 축산업의 허가 및 등록기준에 따라 설치하고, 빗물이 유입되지 않는 구조이어야 하며 유해가스 등을 배출하기 위하여 적절한 환기가 이루어져야 한다. (0~4점)		
7. 가축사육시설은 사육단계별로 구분하여 관리하고, 단위 면적당 적정 가축사육기준을 준수하여야 한다. (0~2점)		
8. 가축사육시설은 가축의 상태 등의 확인이 가능한 조명시설 및 온·습도를 확인할 수 있는 온·습도계를 설치하여야 한다. 다만, 개방형 축사의 경우 온·습도계 설치를 생략할 수 있다. (0~2점)		
9. 가축사육시설·관리사무실·창고 등의 출입구에는 신발소독조(닭·오리를 사육하는 경우 전실 설치)를 갖추고 정기적으로 관리하여야 하며, 내부 통로에 이동을 방해하는 물건 등을 방치하여서는 아니 된다. (0~2점)		
10. 가축사육시설 내부에 사육가축 외의 동물이 드나들지 못하도록 적절히 관리하여야 한다. 닭·오리사육시설의 경우 차단망을 설치하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부대시설		
11. 가축분뇨처리장 바닥 및 벽은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 비가림시설이나 유출방지턱 등을 설치하여 외부로 분뇨가 유출되지 않아야 한다. (0~2점)		
위생 관리		
소독		
12. 농장 및 그 주변을 소독할 수 있는 시설이나 장비를 설치하고, 주 1회 이상 정기적인 소독을 실시·기록하여야 한다. (0~2점)		
13. 농장에서 사용하는 도구 및 장비는 세척·소독을 실시하고 위생적으로 보관하여야 한다. (0~2점)		
방충·방서		
14. 농장 내 해충 및 설치류 등의 구제를 주기적으로 실시하여야 한다. (0~3점)		
15. 농장 및 그 주변은 배수가 잘 되도록 관리하여야 한다. (0~1점)		
살모넬라 검사		
16. 가축, 사육시설(닭·오리에 한함)에 대한 살모넬라검사를 연 1회 이상(닭·오리의 경우는 반기 1회 이상)으로 실시하고 검사결과에 따라 적절한 조치를 실시하여야 한다. (0~3점)		
폐기물 관리		
17. 가축분뇨는 축사구조에 맞게 주기적으로 제거하고 「가축분뇨의 관리 및 이용에 관한 법률」에 따라 자원화하거나 정화 처리하여야 한다. (0~2점)		
18. 폐기물은 정해진 장소에 구분하여 보관하고 정기적으로 처리·반출하여야 하며, 폐사축의 경우 처리현황을 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
종사자 교육		
19. 농장종사자(외국인근로자포함)에 대한 위생 및 방역교육을 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
보관		
20. 축사에 사용되는 왕겨, 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하여야 한다. (0~1점)		
21. 인체 및 가축에 유해한 화학물질은 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
사양 관리		
단계별 관리		
22. 사육단계별 관리기준서를 작성・운영하여야 한다. (0~2점)		
사료관리		
23. 배합사료는 HACCP지정공장의 사료를 급이하고 관능검사 등 입고 관리하여야 한다. 또한, 동물용의약품첨가사료의 경우 구분・보관하여야 한다. (0~3점)		
24. 사료보관장소, 사료저장용빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 정기적으로 청소・소독관리하고, 주변에 떨어진 사료는 바로 제거하여 조류 및 설치류 등이 접근하지 않도록 하여야 한다. (0~2점)		
25. 자가제조사료를 급이하는 경우 사료 제조 및 설비에 대한 관리기준을 수립・준수하여야 한다. 남은음식물을 가축에 급여하는 경우 「사료 등의 기준 및 규격」에 따라 멸균 또는 살균 처리하여야 하며, 반기 1회 이상 사료의 안전성을 확인하여야 한다. (0~2점)		
용수관리		
26. 동물용음용수는 수돗물 또는 「지하수법」제20조의 규정에 의한 생활용수 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 1회/3년이상 정기적인 검사를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
27. 급수시설 및 저수조는 항상 청결하게 유지하여야 하고, 정기적으로 소독・관리하여야 한다. (0~2점)		
동물용의약품(항생제 등), 동물용의약외품, 농약 등(이하 “동물용의약품 등” 으로 한다) 관리		
28. 동물용의약품 등에 대한 잔류방지 방안(올바른 사용 및 기록 방법, 보관·폐기 절차, 잔류예방관리 등)을 수립・이행하여야 한다. (0~4점)		
29. 동물용의약품 등에 대한 입고・출고내역을 관리・기록하여야 하며, 사용 후 남은 동물용의약품 등은 적절히 보관・사용하여야 한다. (0~3점)		
주사침 관리		
30. 주사침 관리기준(올바른 사용 및 기록방법, 보관・폐기절차, 주사침 체내 잔류 개체에 대한 관리방안 등)을 수립・이행하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
질병관리		
31. 가축질병예방관리(백신접종, 임상관찰, 질병검사, 죽거나 병든 가축의 신고 등)는 자체프로그램에 따라 시행・기록하여야 한다. (0~3점)		
32. 내・외부 기생충관리기준을 수립하고 정해진 주기에 따라 시행하여야 한다. (0~2점)		
33. 환축 발생 시 격리하여 치료할 수 있는 시설 또는 공간을 갖추고 적절히 관리하여야 한다. (0~2점)		
반입 및 출하 관리		
입식		
34. 가축입식 시 예방접종내역, 가축질병 등 검사결과, 동물용의약품 등 사용 내역 등을 확인하여야 하며, 일정기간 이상 격리하고 임상증상을 관찰하여 그 결과를 기록・유지하여야 한다. (0~3점)		
출하		
35. 가축 및 축산물의 출하(긴급도축 등 포함) 관리 기준(출하 전, 출하 시 준수사항, 출하기준에 부적합한 경우 처리절차 및 방법 등)을 수립・운영 하여야 한다. (0~3점)		
36. 가축 출하 시 출하처, 동물용의약품을 첨가하지 않은 사료 급이기간(소・돼지 30일 이상, 닭・오리 7일 이상), 동물용의약품 등 휴약기간 만료일, 주사침 잔류여부, 출하 전 절식기준(소・돼지 12시간 이상, 닭・오리 3시간 이상) 준수 여부, 체표면 청결상태, 운반차량의 위생상태 등을 확인하고 그 결과를 기록・유지하여야 한다. (0~3점)		
37. 출하 후 축사 및 출하시설 등을 세척・소독하고, 축사에 가축이 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리하여야 한다. (0~2점)		
38. 출하기준에 적합하지 않은 사례 발생 시 원인규명이나 확인 등을 위해 가축 및 축산물에 대한 이력관리 등의 적절한 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)		
원유관리(젖소농장에 한함)		
1. 착유실에는 착유, 방충・방서, 환기, 급수 및 수세 시설이 설치되어야 하며, 바닥, 벽, 천정 등은 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
2. 착유자는 착유실 출입전・후 및 착유 중 위생절차를 준수하여야 하며, 착유자(핼퍼 포함)에 대한 건강진단을 정기적으로 실시하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
3. 원유 냉각기는 축사 및 착유실과 분리·구획된 장소에 설치하고, 충분한 용량 및 적정 냉각 기능을 갖추어야 한다. 또한 착유한 원유는 적절한 온도로 보관하여야 한다. (0~3점)		
4. 원유냉각기 및 착유시설은 자동세척 프로그램 등에 의해 주기적으로 세척·소독하여야 하며, 식품제조시설용도로 허가받은 세척·소독제를 사용하여야 한다. (0~3점)		
5. 원유에 대한 검사를 정기적으로 실시하고 검사결과에 따라 필요한 조치를 이행하여야 한다. (0~3점)		
알관리(닭·오리농장에 한함)		
1. 집란실에는 방충·방서, 환기시설 및 신발 소독조를 설치하여야 하며, 집란실 및 집란시설에 대해 주기적으로 청소 및 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
2. 출하하는 알은 선입선출하여야 하며 농장고유번호 등 표시기준을 준수하여야 한다. 또한 출하처, 동물용의약품 등 휴약기간 준수 여부, 운반차량의 위생상태 등을 확인하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~4점)		
3. 집란 및 선별한 알은 온도변화가 최소화되도록 관리하여야 하며, 알을 세척하는 경우 적절한 세척 방법 및 보관온도에 대한 관리기준을 수립·준수하여야 한다. 또한 부적합품(파란 등)은 지정된 보관장소에서 보관하고 적절하게 처리하여야 한다. (0~3점)		
4. 알에 대한 검사(동물용의약품 등 잔류검사, 살모넬라(Salmonella enteritidis) 검사)를 정기적으로 실시하고 검사결과에 따라 필요한 조치를 이행하여야 한다. (0~4점)		
5. 집란에 사용하는 난좌는 위생적으로 보관·사용하여야 한다. (0~1점)		
종축 등 관리(종축장에 한함)		
1. 종돈장 방역관리요령 및 종계장·부화장방역관리요령에 의하여 정기적인 검사를 받고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~3점)		
2. 종축업을 경영하는 자가 다른 축산업(돼지의 경우, 돼지 사육업 또는 정액등처리업, 닭·오리의 경우, 부화업)을 함께 하는 경우 종축사육시설은 별도로 분리하여 운영하여야 한다. (0~3점)		

<table>
<tr><th colspan="2">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~4점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="2">3. 방역시설은 축산업의 허가 및 등록 기준에 따라 설치·운영하여야 하며, 출입자가 옷을 갈아입고 세척·소독할 수 있는 샤워장을 갖추어야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">4. 가축거래기록을 작성 및 보존하여야 하고 종돈 또는 종란을 판매하는 때에는 혈통증명서·보증서를 발급하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">5. 가축 판매 시 예방접종내역, 질병검진내역, 항생제 등 동물용의약품 처치 기록 등을 발급하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수합계</td><td colspan="2" rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 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.

정기 조사·평가
: 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-15. 인증 및 사후관리용(부화업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="4">신청인</td><td>① 부화업허가번호
(고유번호)</td><td></td><td>② 허가연월일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 부화장명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 부화장 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td>HACCP팀장
(관리책임자)</td><td>⑧ 직위</td><td></td><td>⑨ 성명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">부화규모
(총 입란규모)</td><td>⑩ 계</td><td>⑪ 육계</td><td>⑫ 산란계</td><td>⑬ 오리</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑭ 형태</td><td></td><td>⑮ 부화형태</td><td>자동화</td><td>부분자동화</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">면 적
(㎡)</td><td>⑯ 종란보관실</td><td>⑰ 종란소독실</td><td>⑱ 발육실
(처리능력)</td><td>⑲ 발생실</td><td>⑳ 초생추작업실</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>㉑ 초생추보관실</td><td>㉒ 관리사무실</td><td>㉓ 기타시설</td><td colspan="2">㉔ 합계</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">시설의 종류</td><td colspan="2">㉕ 출입구소독시설</td><td rowspan="2">㉖ 폐기종란처리장</td><td rowspan="2">㉗ 약품보관실</td><td rowspan="2">㉘ 탈의실</td><td rowspan="2">㉙ 기타</td></tr>
<tr><td>차량</td><td>사람</td></tr>
<tr><td>보유
유무(O/X)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>㉚ 관리인원(명)</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>㉛ 기타 특이사항</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부화장 관리		
부화장입구		
1. 부화장입구에는 출입을 통제하기 위해 차단시설을 설치하고, 부화장 외곽은 울타리시설 또는 담장 등으로 외부와 구분·경계하여야 한다. 다만, 고도차이, 개천, 경계림 등 출입을 통제할 수 있는 자연경계를 갖춘 경우에는 울타리시설 또는 담장을 설치하지 아니 할 수 있다. (0~2점)		
2. 부화장 입구에는 출입제한 및 절차 등을 알리는 안내문과 방역 경고문을 설치하여야 한다. (0~1점)		
3. 부화장 입구에는 출입자·차량 및 외부에서 들어오는 물품을 소독할 수 있는 시설을 설치하고 적절히 운영하여야 한다. (0~3점)		
부화장출입관리		
4. 부화장 출입자를 위한 전용 의복·신발(일회용 방역복·덧신 포함)을 구비하고 출입 시 착용하여야 하며, 부화장 내부에는 외부인(차량기사, 외부 부화장 관계자 등)의 출입을 제한하여야 한다. (0~3점)		
5. 부화장입구에 출입기록부를 비치하고 방문자 및 차량의 출입내역을 빠짐없이 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
부화장시설		
6. 부화시설은 축산업의 허가 및 등록기준에 따라 설치하고 부화단계별로 구분·관리하여야 한다. 또한 종계업 또는 종오리업을 함께 하는 경우에는 사육시설과 격리된 다른 건물에 설치하여야 한다. (0~3점)		
7. 부화용 알보관실, 발육실, 발생실, 병아리보관실 등 부화장시설은 온도, 습도 및 환기 관리가 적절히 이루어져야 한다. (0~3점)		
8. 부화장 내부시설은 불침투성 재료로 되어 있으며, 부화 폐기물 등에 오염되지 않도록 관리하여야 한다. (0~2점)		
9. 부화장의 사람 출입구, 관리사무실, 창고 및 각 부화시설 입구에는 신발소독조를 갖추고 정기적으로 관리하여야 한다. (0~1점)		
10. 부화시설 내부에 동물이 드나들지 못하도록 적절히 관리하여야 하며, 환풍시설, 배수구 등에는 야생동물(쥐, 조류 등) 출입 차단망을 설치하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부대시설		
11. 부화폐기물 보관시설의 바닥 및 벽은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 외부로 폐기물이 유출되지 않아야 한다. (0~2점)		
위생 관리		
소독		
12. 부화장 및 그 주변을 소독할 수 있는 시설이나 장비를 설치하고, 주 1회 이상 정기적인 소독을 실시·기록하여야 한다. (0~2점)		
13. 외부 차량 등과 접촉하는 정란실, 부화용 알소독실, 병아리 보관실, 출하장 등 입·출입 시 대인소독을 실시하고 있으며, 각 부화시설별로 손세척, 손소독 등의 위생처리 설비를 갖추고 정기적으로 관리하여야 한다. (0~2점)		
14. 부화장에서 사용하는 작업복 및 신발, 도구 및 장비는 주기적인 세척을 실시하고 위생적으로 보관하여야 한다. 특히 부화 기구 및 설비는 정기적으로 청소 및 소독을 실시하고 그 기록을 유지하여야 한다. (0~3점)		
방충·방서		
15. 부화장 내 해충 및 설치류 등의 구제를 주기적으로 실시하여야 한다. (0~3점)		
16. 부화장 및 그 주변은 배수가 잘 되도록 관리하여야 한다. (0~1점)		
위생 검사		
17. 부화장은 정기적으로 부화장위생검사(일반세균, 대장균, 살모넬라, 곰팡이)를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
폐기물 관리		
18. 폐사된 병아리와 부화폐기물 등은 관리기준에 의하여 처리하고 처리현황을 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
종사자 교육		
19. 부화장 종사자(외국인근로자포함)에 대한 위생 및 방역교육을 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
보관		
20. 인체 및 가축에 유해한 화학물질은 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
부화관리		
단계별 관리		
21. 부화단계별 관리기준서를 작성・운영하여야 한다. (0~2점)		
부화용 알관리		
22. 부화용 알은 농장 및 사육동별로 집란일자를 표시하여 보관하고, 입란 시 선입・선출 등 추적 가능한 조치와 기록관리가 실행되어야 한다. (0~3점)		
23. 부화용 알에 대한 소독은 밀폐된 소독실(출입문 및 벽이 소독제가 새어나오지 않는 구조)에서 적절하게 실시하여야 한다. (0~2점)		
24. 부화용 알로 사용되지 않는 알(오염란, 파란, 쌍란 등) 및 부화 중지란 등에 대한 위생적 폐기 방안을 수립・운영하고 폐기 처리 현황을 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
25. 발육란은 주기적으로 검란을 실시하여 미수정란, 발육중지란, 폭발란은 제거하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
26. 부화용 알에 사용되는 난좌는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~1점)		
용수관리		
27. 용수는 수돗물 또는 「지하수법」 제20조의 규정에 의한 생활용수 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 1회/3년이상 검사를 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
28. 용수 저장탱크는 정기적으로 청소・소독을 실시하여 청결하게 관리하고 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하여야 한다. (0~2점)		
동물용의약품(항생제 등), 동물용의약외품, 농약 등(이하 “동물용의약품 등”으로 한다) 관리		
29. 동물용의약품 등 안전사용기준(올바른 사용 및 기록 방법, 보관·폐기 절차, 잔류예방관리 등)을 수립・이행하여야 한다. (0~4점)		
30. 동물용의약품 등에 대한 입고・출고내역을 관리・기록하여야 하며, 사용 후 남은 동물용의약품 등은 적절히 보관・사용하여야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)			평가 결과 (0~4점)	비 고
질병관리				
31. 부화용 알을 생산한 종계에 대한 추백리 및 가금티프스 검사성적서를 보관하여야 한다.(종오리군은 DVH에 한함) (0~2점)				
32. 부화용 알(발육중지란 포함)·병아리에 대한 살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~4점)				
33. 병아리에 대한 백신접종(ND백신 의무조항, 종계부화장의 경우 MD백신)은 정확하게 실시·기록을 유지하고, 백신희석 및 접종 준비과정은 위생적이어야 한다. (0~3점)				
반입 및 출하 관리				
34. 부화용 알 반입 및 병아리 출하 시 거래기록을 작성·보관하여야 한다. (0~3점)				
35. 부화용 알 운송차량은 정기적으로 세척 및 소독을 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)				
36. 병아리에 대한 동물용의약품 등 투약 내역을 해당 농장에 통보하여야 한다. (0~1점)				
37. 병아리 운반차량은 매 출하시마다 온도 및 습도를 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)				
종합 평가	점수합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 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.		
	점(%)	**정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.		

1-16. 인증평가 및 사후관리용(축산물안전관리통합인증업체)

가. 현황표

통합인증업체	① 사업의 종류			
	② 사업자 등록번호		③ 사업자 등록 연월일	
	④ 법인명(단체명)		⑤ 전화번호	
	⑥ 소재지			
	⑦ 대표자 성명		⑧ 생년월일	
	⑨ 브랜드 명			
	⑩ 전담조직 인원			
농장	⑪ 회원농가수		⑫ 안전관리통합인증 농가수	
도축장 (집유도계 도압)	⑬ 이용 도축장수		⑭ 안전관리통합인증 도축장수	
가공장	⑮ 이용 가공장수		⑯ 안전관리통합인증 가공장수	
유통 (보관, 운반)	⑰ 이용 유통업체수(보관,운반)		⑱ 안전관리통합인증 유통업체수	
판매장	⑲ 납품판매장수		⑳ 안전관리통합인증 판매장수	

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통합인증업체 관리		
1. 통합인증업체는 안전관리통합인증 신청 자격 요건을 갖추고 있는가?		
2. 통합인증업체는 안전관리통합프로그램을 구체적으로 작성·운용하고 있는가? (1) 안전관리통합인증 관련 내부 규정·지침 (2) 안전관리통합인증 전담조직 및 교육·훈련계획 (3) 각 단계별 안전관리통합인증 제품 구분관리 기준 (4) 기타 필요한 사항		
3. 통합인증업체의 안전관리통합인증 전담조직은 정기적인 HACCP 교육 및 자체 교육·훈련을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		
4. 통합인증업체는 안전관리통합인증 축산물의 생산(출하)량, 작업량, 판매량 등을 관리 및 기록하고 있는가?		
5. 통합인증업체는 안전관리통합인증에 대한 검증을 정기적으로 실시하고 이를 기록하고 있는가?		
6. 통합인증업체는 안전관리통합인증 준수여부에 대한 예비심사를 실시하고 이를 기록하고 있는가?		
농장관리		
7. 농장은 안전관리인증을 받았는가?		
8. 농장은 통합인증업체로부터 안전관리인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
9. 가축 출하(제품 출고)시 안전관리통합인증에 필요한 자료 등을 해당 출하처(식육 : 도축·도계장, 식용란 : 식용란수집판매장, 원유 : 집유장)에 제공하고 있는가?		
10. 출하 가축(출고 제품)은 안전관리통합인증기준에 적합하게 출하되고 관련서류를 보관하고 있는가?		
도축(집유·도계·도압)장 관리		
11. 도축(집유·도계·도압)장은 통합인증업체로부터 안전관리통합인증 프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
12. 도축(집유·도계·도압)장은 안전관리통합인증프로그램을 준수하고 소속 농장에서 출하된 가축(원유)을 확인 후 도축(보관)하고 관련내용을 기록하고 있는가?		
13. 도축(집유·도계·도압)장은 안전관리통합인증 축산물과 관련된 내용을 가공장에 제공하고 있는가?		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
가공장 관리		
14. 가공장은 안전관리인증을 받았는가?		
15. 가공장은 통합인증업체로부터 안전관리프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
16. 가공장은 안전관리통합인증업체로부터 안전관리통합인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
17. 가공장은 안전관리통합인증 축산물과 일반 축산물을 구분하여 작업 및 보관하고 관련 내용을 기록하고 관련 내용을 유통·판매업체에 제공하고 있는가?		
유통(보관·운반)관리		
18. 유통업체(보관·운반)는 안전관리인증을 받았는가?		
19. 유통업체(보관·운반)는 통합인증업체로부터 안전관리통합인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
20. 유통업체(보관·운반)는 안전관리통합인증 축산물과 일반 축산물을 구분하여 보관 및 운반하고 관련 내용을 기록하고 있는가?		
21. 유통업체(보관·운반)는 안전관리통합인증 축산물과 관련된 내용을 축산물판매장에 제공하고 있는가?		
판매장 관리		
22. 판매장은 안전관리인증을 받았는가?		
23. 판매장은 통합인증업체로부터 안전관리인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
24. 판매장은 안전관리통합인증 축산물과 일반 축산물을 구분하여 작업 및 보관하고 관련 내용을 기록하고 있는가?		
25. 판매장은 안전관리통합인증 축산물을 구분하여 표시 및 판매하고 있는가?		

<table>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 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.

정기 조사평가
: 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.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

2. HACCP 관리

2-1. 인증평가용[식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소 식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업, 식용란선별포장업]

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0~5) 2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0~5) 3. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
2. 제품설명서 및 공정흐름도	1. 제품설명서가 구체적으로 기술되어 있는가?(0~5) 2. 공정흐름도를 작성하고 있는가?(0~5) 3. 공정흐름도가 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
3. 위해요소분석	1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10) 2. 도출된 위해요소에 대한 위해평가기준(심각성, 발생가능성 등) 및 평가결과의 활용원칙이 제시되어 있는가?(0~10)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
	3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5) 4. 도출된 위해요소를 관리하기 위한 현실성 있는 예방조치 및 관리방법을 도출하였는가?(0~10) 5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5) 6. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~45)		
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP결정도(Decision Tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 팀원은 제시된 CCP결정도의 개념을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 3. 한계기준의 관리항목과 기준이 구체적으로 설정되어 있으며, 설정된 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10) 4. CCP 모니터링 담당자가 설정된 한계기준을 숙지하고 있는가?(0~10) 5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~45)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~10) 2. 모니터링 담당자는 모니터링 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하고 있는가? (0~10) 3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 5. 개선조치 절차 및 방법은 수립되어 있으며 책임과 권한에 따라 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 6. 개선조치를 신속하고 구체적으로 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~45)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 검증업무 절차 및 검증계획이 적절히 수립되어 있는가?(0~10) 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5) 3. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
7.교육·훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
	종 합 평 가(0~200)		

※판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 200점 중 170점 이상을 적합, 140점 이상 170점 미만은 보완, 140점미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 4-1, 4-3, 5-2, 5-6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

<가점기준>

인증평가 : 인증평가 : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 6점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

2-2. 인증평가용(기타식품판매업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5) 2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~10)		
2. 판매흐름도	1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 흐름도를 작성하였으며 현장과 일치하는가?(0~10)		
	소 계(0~10)		
3. 위해요소 분석	1. 입고·보관·작업·포장·진열 등 판매 단계에 대한 위해요소를 도출하고, 별표 2에 따른 위해요소분석표를 적절히 작성하였는가?(0~10)		
	소 계(0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계(0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5) 2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 모니터링 절차에 따라 모니터링하고 하고 있는가?(0~10) 3. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 4. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~30)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 최초검증을 실시하고 HACCP 관리계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(0~5) 2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계(0~10)		
7. 교육, 훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~5) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~10)		
	종 합 평 가(0~100)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 100점 중 85점 이상을 적합, 70점 이상 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 4-1, 4-2, 5-2, 5-4번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며,「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

<가점기준>

인증평가 : 인증평가 : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 6점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

2-3. 인증평가용(식품냉동·냉장업, 식품운반업, 식육포장처리업, 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업), 식육즉석판매가공업, 축산물보관업, 축산물운반업)

평 가 항 목	평 가 내 용	평가 결과 (0~5점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가? 2. HACCP팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?		
	소 계(0~10)		
2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서가 구체적으로 작성되어 있는가? 2. 공정흐름도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?		
	소 계(0~10)		
3. 위해요소분석	1. 원료(부자재 포함), 공정 및 유통단계 등에서 발생할 수 있는 모든 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
	소 계(0~5)		
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 적절하게 설정되어 있는가? 2. CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
	소 계(0~10)		
5. CCP 모니터링 및 개선조치	1. CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가? 2. 모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가? 3. 모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가? 4. 모니터 된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		
	소 계(0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용	평가 결과 (0~5점)	비고
6. HACCP 시스템 검증	1. HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가? 2. HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
	소 계(0~10)		
7. 교육훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육훈련 절차 및 계획이 확립되어 있는가? 2. 교육훈련은 교육훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
	소 계(0~10)		
	종 합 평 가(0~75)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점
	0~5
평가점수	0
	1
	2
	3
	4
	5

② 총점수 75점 중 64점 이상을 적합, 53점 이상 64점 미만은 보완, 53점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 4-1, 4-2, 5-3, 5-4번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며,「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

<가점기준>

인증평가 : 인증평가 : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 6점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

2-4. 인증평가용(도축업)

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
1	**(HACCP팀 구성)** HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 적절성 및 팀원별 역할지정 타당성 나) HACCP팀장 및 팀원의 업무 경험과 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	**(도체설명서(식용부산물 포함)** 도체설명서는 아래의 내용이 구체적으로 작성되어 있는가? 가) 도체(식용부산물 포함), 도체절단방법 나) 도축연월일 다) 작성자이름 및 작성연월일 라) 보관·유통상의 주의사항 마) 기타 필요사항		
3	**(용도 확인)** 각 축산물에 대해서 도체 및 식용부산물 용도가 작성되어 있는가?		
4	**(공정도 및 작업장평면도)** 공정도 및 작업장평면도를 작성하고 있는가?		
5	**(현장일치)** 가) 작성한 제조공정흐름도 및 설비도면이 현장과 일치하고 있는가? 나) 변경사항이 있는 경우 인허가관청에 변경허가·신고 등의 조치를 하였는가?		
6	**(위해분석)** 가) 원료(부원료포함), 도살·처리공정 등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 파악된 위해요소에 대한 위험도평가(발생가능성 및 발생시 결과심각성 등)를 실시하여 기록하고 있는가? 다) 각 위해요소별로 관리조치를 파악하여 기록하고 있는가? 라) 원료(부원료포함) 및 공정별로 적절하게 위해분석을 하였는가?		

7	**(중요관리점)** CCP는 결정도에 따라 적절하게 설정되어 있는가?		
8	**(한계기준)** CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
9	**(모니터링)** 가) CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가? - 중요관리점의 모니터링 항목, 빈도, 담당자 지정, 감시 방법, 기록방법 등 나) HACCP계획에 따라 각 CCP에 대하여 모니터링을 적절하게 실시하는가? 다) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가?		
10	**(개선조치)** 가) 모니터링 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?		
11	**(검증)** 가) **(검증)** HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 작성된 기록물에 대한 검토 (2) 모니터링 및 개선조치활동에 대한 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) **(유효성평가)** HACCP계획이 목적한대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) **(재평가)** 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
12	**(기록 및 유지)** 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생성된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등을 구체적으로 포함하고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링 및 검증 빈도 및 방법설정에 대한 과학적인 근거, 논문, 문헌, 실험결과 등의 근		

	거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발 및 개정시에 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
13	**(교육)** HACCP계획을 정기적으로 교육 훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
종 합 평 가		(%)	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.

2-5. 인증평가용(집유업)

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비 고
위해분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 집유에 경험이 있는가?		
3	원유설명서에는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 원유의 종류 (2) 보관 및 운반 온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자 (5) 집유·운반상 주의사항 (6) 용도 (7) 기타 필요사항		
4	공정도 및 작업장 평면도 등을 작성하고 현장과 일치하는지 점검하고 있는가?		
5	위해분석은 집유 및 운반단계 등에서 발생할 수 있는 모든 위해요소의 파악·분석하여 평가하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록(도표화)하고 있는가?		
중요관리점			
6	CCP는 합리적이고 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		

구분 / 순위	평 가 내 용	점수	비 고
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도 관리는 잘되고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		
검증 및 기록			
12	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·운용하고 있는가?		
종 합 평 가		(%)	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.

2-6. 인증평가용(가축사육업, 종축업, 부화업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5) 2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 가축설명서·관리 절차도 및 평면도	1. 가축(원유·알 등 포함)설명서가 구체적으로 기술되어 있는가? (0~5) 2. 사양(부화)관리절차도 및 농장(부화장)평면도를 작성하였으며 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요인 분석	1. 반입에서 출하 단계까지 모든 공정(절차)에 대한 위해요소를 도출하고, 별표 2에 따른 위해요소분석표를 적절히 작성하였는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5) 2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 3. 모니터링 절차에 따라 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 5. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 최초검증을 실시하고 HACCP 관리계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(0~5) 2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
7. 교육, 훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~5) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
	종 합 평 가(0~100)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 100점 중 85점 이상을 적합, 70점 이상 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다.

2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업, 식용란선별포장업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0~5) 2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5) 3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10) 2. 공정흐름도 및 제조공정 설비 도면이 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
3. 위해요소분석	1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~5) 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5) 3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5) 4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준	1. CCP결정도(Decision Tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?(0~5) 2. 한계기준이 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10) 3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~10) 2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10) 3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10) 5. 개선조치 절차 및 방법은 수립되어 있으며 책임과 권한에 따라 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 6. 개선조치를 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~50)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10) 2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
	3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10) 4. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되고 있는가?(0~10) 5. 검증결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~50)		
7.교육·훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10) 3. HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~30)		
	종 합 평 가(0~200)		

< 판정기준 >

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 200점 중 170점 이상이면 적합, 170점 미만이면 부적합으로 판정한다.

< 감점기준 >

정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

2-8. 사후관리용(기타식품판매업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5) 2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 판매흐름도	1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매단계의 변경사항을 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요소분석	1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 단계의 위해요소분석과 관련하여 새로운 정보의 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 한계기준은 도출된 위해요인을 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5) 2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 모니터링 절차에 따라 모니터링하고 하고 있는가?(0~10) 3. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 4. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 자체 검증계획에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~5) 2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
7. 교육·훈련	1. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
	종 합 평 가(0~100)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 100점 중 85점 이상이면 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다.

< 감점기준 >

정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

2-9. 사후관리용(식품냉동·냉장업, 식품운반업, 식육포장처리업, 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업), 식육즉석판매가공업, 축산물보관업, 축산물운반업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~5점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가?(0~5) 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
	소 계 (0~5)		
2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?(0~5) 2. 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?(0~5) 3. 제조공정 설비도면 등 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?(0~5) 4. 변경된 제조공정 설비도면 등은 현장과 일치하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~20)		
3. 위해요소분석	1. 위해분석을 재실시하였는가?(0~5) 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
	소 계 (0~5)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~5점)	비고
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준	1. CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?(0~5) 2. CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가?(0~5) 가) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 나) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가? 2. 모니터링 결과에 따라 개선조치를 실시하고 있는가?(0~5) 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가? 다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
	소 계 (0~10)		
6. HACCP 시스템 검증	1. HACCP 시스템 검증을 실시하고 있는가?(0~5) 가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) (유효성평가) 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적한대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) (재평가) 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~5점)	비고
	2. 기록 및 유지를 실시하고 있는가?(0~5) 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
	소 계 (0~10)		
7. 교육·훈련	1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5) 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
	소 계 (0~5)		
	종 합 평 가(0~65)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점
	0~5
평가점수	0
	1
	2
	3
	4
	5

② 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

< 감점기준 >

정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

2-10. 사후관리용(도축업)

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
1	**(HACCP팀 변경)** HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	**(도체설명서 변경)** 도체설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	**(대상 소비자 변경)** 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	**(공정도 및 작업장평면도 변경)** **공정도 및 작업장평면도의** 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	**(현장일치)** 변경된 **공정도 및 작업장평면도는** 현장과 일치하고 있는가?		
6	**(위해분석 재실시)** 가) 원료(부원료포함), 도축공정 및 유통단계 등에서 변경사항이 있는 경우 발생할 수 있는 위해요소에 대해 위해분석을 재실시하였는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	**(중요관리점 변경)** CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	**(한계기준 변경)** CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	**(모니터링)** 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

10	**(개선조치)** 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가? 다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
11	**(검증)** 가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) **(유효성평가)** 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적한대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) **(재평가)** 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
12	**(기록 및 유지)** 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		

13	**(교육)** HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
종 합 평 가		(%)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

2-11. 사후관리용(소수축종(염소·토끼 등) 및 차량을 이용한 도축업*)

*** 「축산물위생관리법」 시행규칙 별표10에 따른 시설기준 특례 적용 도축장**

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
가. 예비5단계			
1) HACCP팀 구성			
1	HACCP팀 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀 구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP 팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2) 도체 설명서 변경			
2	도체설명서 및 용도에 대한 변경사항이 있는 경우 해당사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3) 공정도 및 작업장 평면도 변경 현장일치			
3	HACCP기준서에 공정도 및 작업장평면도가 있고 현장과 일치하는가?		
나. HACCP 7원칙			
1) 위해분석 및 중요관리점			
4	작업 과정 중 발생할 수 있는 위해요소에 대한 위해분석을 통해 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?		
2) 한계기준			
5	한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가?		
6	중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가?		
3) 모니터링			
7	모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가?		
4) 개선조치			
8	한계기준 이탈 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록· 유지하고 있는가?		

5) 검증			
9	HACCP 관리계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가 (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항		
10	변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP 관리계획이 목적한대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?		
11	연 1회 이상 자체 평가를 실시하고 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
6) 기록 및 유지			
12	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
13	HACCP 관리계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?		
14	위해분석, CCP 설정, 한계기준 설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?		
15	HACCP 관리계획 개발 시 및 개정 시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
다. HACCP 교육·훈련			
1) 종업원 및 영업자 교육훈련			
16	가. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 HACCP 교육을 실시하고 있는가? 나. 영업자는 HACCP 교육을 정해진 주기에 따라 받고 있는가?		

판정결과		
종합평가		
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단

할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

2-12. 사후관리용(집유업)

구분 / 순위	평가내용	점수	비고
1	**(HACCP팀 변경)** HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	**(원유설명서 변경)** 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	**(대상 소비자 변경)** 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	**(제조공정도 및 설비도면)** 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	**(현장일치)** 변경된 제조공정 설비도면는 현장과 일치하고 있는가?		
6	**(위해분석 재실시)** 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	**(중요관리점 변경)** CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	**(한계기준 변경)** CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	**(모니터링)** 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

10	**(개선조치)** 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가? 다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
11	**(검증)** 가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) **(유효성평가)** 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적한대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) **(재평가)** 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
12	**(기록 및 유지)** 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
13	**(교육)** HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
종 합 평 가			(%)
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.

③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.

⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.

⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

2-13. 사후관리용(가축사육업, 종축업, 부화업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5) 2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 가축설명서·사양관리 절차도 및 농장평면도	1. 가축(원유·알 등 포함)설명서·사양(부화)관리절차도 및 농장(부화장)평면도의 변경사항을 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요소분석	1. 반입에서 출하 단계까지 모든 공정(절차)의 위해요소분석과 관련하여 새로운 정보의 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 한계기준은 도출된 위해요인을 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5) 2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 3. 모니터링 절차에 따라 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 5. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 자체 검증계획에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~5) 2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
7. 교육·훈련	1. 교육훈련은 교육훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
종합평가(0～100)			

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② 총점수 100점 중 85점 이상이면 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다.

3. 소규모 업소 등

3-1. 인증평가 및 사후관리용[식품(식품첨가물)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 식품소분업, 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점), 축산물가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업), 식육즉석판매가공업]

가. 현황표

- 식품(식품첨가물)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 식품소분업, 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점), 축산물가공업, 식용란선별포장업

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="6">※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재</td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="3"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품·축산물(유형)</td><td colspan="3"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>HACCP
팀장
(관리책임자)</td><td>(10)직위</td><td colspan="2"></td><td>(11)성명</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td>(12)작업장
(조리장)</td><td colspan="2"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(14)검사실</td><td colspan="2"></td><td>(15)기타</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(16)합계</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의
종류</td><td>(17)
원료처리실</td><td>(18)제조가
공실(조리실)</td><td>(19)
충전실</td><td>(20)
포장실</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td colspan="2">(25)제조(조리)
관리부서</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(26)검 사
관리부서</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(28)합 계</td><td></td></tr>
</table>

- 식육포장처리업, 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업), 식육즉석판매가공업

<table>
<tr><td rowspan="6">영업소</td><td>① 영업허가 번 호</td><td colspan="2"></td><td>② 영업허가 연 월 일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>③ 회사명</td><td colspan="2"></td><td>④ 전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑤ 소재지</td><td>본 사</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>공 장</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td colspan="2"></td><td>⑦ 생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ HACCP 적용 식육의 종류</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td colspan="2"></td><td>⑩성 명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류 및 면적(㎡)</td><td>⑪ 식육 처리실</td><td>⑫ 포장실</td><td>⑬ 냉장실</td><td>⑭ 냉동실</td><td>⑮ 진열대</td><td>⑯ 검사실</td><td>⑰ 기 타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑱ 합 계</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원(명)</td><td>⑲ 생 산 관리부서</td><td colspan="2"></td><td>⑳ 검 사 관리부서</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>㉑ 기 타 작업원</td><td colspan="2"></td><td>㉒ 합 계</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

- 축산물판매업(식용란수집판매업)

식용란 수집판매업소	① 축산업등록 번 호		② 등록연월일	
	③ 업소명		④ 전화번호	
	⑤ 소재지			
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일	
	⑧ 식용란의 종류			
관리책임자	⑨ 직 위		⑩ 성 명	
면 적 (㎡)	⑪ 원료란보관실		⑫ 원료란처리실	
	⑬ 세척·건조실		⑭ 선별·포장실	
	⑮ 제품보관실		⑯ 검사실	
	⑰ 포장재보관실		⑱ 기타	
	⑲ 합계			
운송차량 현황				
작업인원 (명)	⑳ 생산관리 부서		㉑ 검사관리부서	
	㉒ 타 작업원		㉓ 합계	

나. 평가표(선행요건관리)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 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 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)		
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)		
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)		
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0~3점)		
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)		
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0~3점)		
9. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)		
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 「식품위생법」 및 「축산물 위생관리법」에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 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)		
11. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0~3점)		
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)		
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나		

「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)		
14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)		
15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
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)		
17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0~3점)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 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 13, 14번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.
	점(%)	**정기 조사평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **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.

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
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 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

<table>
<tr>
<td>종합
평가</td>
<td>점수 합계</td>
<td>
<판정기준>
① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.
<평가점수표>
<table>
<tr><td rowspan="2">구 분</td><td colspan="2">배점</td></tr>
<tr><td>0~5</td><td>0~10</td></tr>
<tr><td rowspan="6">평가점수</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>4</td><td>8</td></tr>
<tr><td>5</td><td>10</td></tr>
</table>
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 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.
③ 조사평가 : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>
정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

<가점기준>
인증평가 : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 2점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.
</td>
</tr>
</table>

3-2. 인증평가 및 사후관리용[운반급식(개별 또는 벌크 포장)]

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="8">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="6">※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재</td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="3"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품·축산물(유형)</td><td colspan="3"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>HACCP
팀장
(관리책임자)</td><td>(10)직위</td><td colspan="2"></td><td>(11)성명</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td>(12)작업장
(조리장)</td><td colspan="2"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(14)검사실</td><td colspan="2"></td><td>(15)기타</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>(16)합계</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의
종류</td><td>(17)
원료처리실</td><td>(18)제조가
공실(조리실)</td><td>(19)
충전실</td><td>(20)
포장실</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td colspan="2">(25)제조(조리)
관리부서</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(26)검 사
관리부서</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(28)합 계</td><td></td></tr>
</table>

나. 평가표(선행요건관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 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 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0～2점)		
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0～3점)		
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0～3점)		
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.(0～3점)		
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0～3점)		
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0～3점)		
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0～2점)		
9. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 않도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다. (0～2점)		
10. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간 기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 소비기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다. (0～2점)		
11. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다. (0～2점) · 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.) · 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상		
12. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다. (0～2점)		
13. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다. (0～2점)		
14. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하고 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. (0～3점)		

15. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0～2점)		
16. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0～3점)		
17. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 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)		
18. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0～3점)		
19. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0～2점)		
20. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0～2점)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 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 17, 18번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 43점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

다. 평가표(HACCP 관리)

<table>
<tr><th colspan="2">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~10점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="2">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</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">종합평가(0～50)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>종합
평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="2"><판정기준>
① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>
<table>
<tr><td rowspan="2">구 분</td><td colspan="2">배점</td></tr>
<tr><td>0~5</td><td>0~10</td></tr>
<tr><td rowspan="6">평가점수</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>4</td><td>8</td></tr>
<tr><td>5</td><td>10</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		② **인증평가** : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. ③ **조사평가** : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. **<가점기준>** **인증평가** : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 2점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

3-3. 인증평가 및 사후관리용(축산물보관업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">축산물
보관업소</td><td>① 영업허가
번 호</td><td></td><td>② 영업허가
연 월 일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ 보관축산물</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td></td><td>⑩ 성 명</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면 적
(㎡)</td><td>⑪ 상하차장</td><td>⑫ 냉장실</td><td>⑬ 냉동실</td><td>⑭ 화장실 및
탈의실</td><td>⑮ 기타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑯ 합 계</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>⑰ 종업원(명)</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

나. 평가표(선행요건관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 작업장(영업장을 포함한다. 이하 같다)은 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. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0～3점)		
2. 냉동실 및 냉장실 등은 온도조절이 가능하도록 시공되어 있고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있으며 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착하여 관리하여야 한다. (0～3점)		
3. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 하고, 상하차장은 축산물별 적절한 온도를 유지할 수 있도록 관리하여야 한다. (0～3점)		
4. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
5. 천정 및 상부 구조물 등은 응결수로 인한 교차오염의 우려가 없도록 관리하여야 한다. (0～2점) (1) 천정과 상부구조물의 내수성 여부 (2) 응결수 등 환기시설 관리 (3) 청소관리기준 설정 및 운영		
6. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 이물제거, 세척, 건조, 소독 설비 등을 갖추어야 하며, 개인장신구 등 휴대품을 소지하지 않도록 관리하여야 한다. (0～3점)		
7. 작업장, 탈의실 및 화장실 등의 위생 수칙은 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하여 설정 및 관리하여야 한다. (0～3점)		
8. 방충·방서관리를 위하여 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 점검 및 관리하여야 한다. (0～3점)		
9. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0～3점)		
10. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0～3점)		

11. 외부에 직접 노출되는 축산물의 보관실 위생관리를 위하여 공중낙하균 검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다. (0～3점)		
12. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0～3점)		
13. 제품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업을 신속하게 실시하여야 한다. (0～3점) (1) 온도변화 최소화 조치 여부 (2) 포장재 파손 및 제품의 손상여부 (3) 냉장실 및 냉동실 개방된 상태에서 작업 여부 (4) 축산물 오염방지 조치 여부		
14. 축산물별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지하고 있으며, 자동온도기록장치에 의한 기록 관리를 하여야 한다. (0～3점) (1) 냉장 : -2～10℃(단, 가금육 -2～5℃ 보관과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) (2) 냉동 : -18℃이하		
15. 축산물은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 다른 식품·축산물 등에 의한 교차오염을 예방하기 위하여 구분 및 청결하게 관리하여야 한다. (0～3점)		
16. 보관되는 제품은 선입·선출 방법으로 출고될 수 있도록 화주별·품목별 등으로 식별 표시하여 관리하며, 적재하중으로 인한 제품이 손상되지 않도록 하여야 한다. (0～2점)		
17. 보관 중 제품의 손상 등 위해의 우려가 발생하였을 경우 적절한 조치를 취해야 한다. (0～2점) (1) 제품검사가 필요한 경우 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰 (2) 부적합 제품은 식별표시, 반송, 폐기 등 (3) 발생 및 개선조치사항 기록관리 (4) 기타 개선조치에 관한 사항		
18. 제품에 영향을 미칠 수 있는 물질(소독제, 유독성물질, 인화성물질 및 비식용 화학물질 등)은 축산물 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관하여야 한다. (0～2점)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 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 12번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.
	점(%)	

		정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
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 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

종합 평가 | 점수 합계

<판정기준>

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

		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 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. ③ **조사평가** : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. **<가점기준>** **인증평가** : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 2점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

3-4. 인증평가 및 사후관리용(축산물운반업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">축산물
운반업소</td><td>① 영업신고
번 호</td><td></td><td>② 영업신고
연 월 일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">⑧ 운반축산물</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>관리책임자</td><td>⑨ 직 위</td><td></td><td>⑩ 성 명</td><td></td></tr>
<tr><td>운반차량 현황</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류
및 면적(㎡)</td><td>⑪ 영업소</td><td>⑫ 세차시설</td><td>⑬ 차고</td><td>⑭ 탈의실</td><td>⑮ 기타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑯ 합 계</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>종업원(명)</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

나. 평가표(선행요건관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 축산물은 축산물운반업으로 신고한 차량으로 운반토록 관리하여야 하며 생축 등 축산물을 오염시킬 수 있는 물품을 운반하지 않아야 한다. (0~3점)		
2. 운반차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고(차량이 정지하고 있는 상태에서도 적재함의 온도 하락을 방지할 수 있는 냉각기를 갖춤)를 설치하여야 한다. (0~3점)		
3. 적재고의 내부는 식품의 기준 및 규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록장치가 설치되어 있어야한다. (0~3점)		
4. 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있는 구조로 되어 있으며 운행 중 문이 열리지 않도록 잠금장치를 설치하여야 한다. (0~3점)		
5. 축산물이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것이어야 한다. (0~2점)		
6. 전용세차장은 수질환경보전법의 관련구정에 적합한 시설로 설치(타인의 세차장을 사용할 경우 사용계약서 비치)하며 운반차량을 주차할 수 있는 전용차고(타인의 차고를 사용할 경우 계약서 비치)를 보유하여야 한다. (0~2점)		
7. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 설치 및 관리하여야 한다. (0~3점)		
8. 종업원을 위한 탈의실이 설치되어 있고 청결하게 유지 관리하여야 한다. (0~2점)		
9. 적재고, 운반에 필요한 도구 및 위생관리에 필요한 시설·기구를 갖추고 세척·소독을 통해 위생적으로 유지 관리하여야 한다. (0~3점)		
10. 지육 등 외부에 직접 노출이 되는 축산물의 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다. (0~3점)		

11. 신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대해 적절한 조치를 취해야하며, 종업원은 상·하차 작업 시 청결한 위생복장을 착용하여야 한다. (0~2점)		
12. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용하여야 한다. (0~3점) (1) 청소방법 및 청소주기 (2) 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업 중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		
13. 운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 기준을 수립 및 관리를 하여야 한다. (0~3점) (1) 축산물과 직접 접촉하는 포장재 등 관리 (2) 운반차량 관리 (3) 축산물 상하차 기준 (4) 부적합품에 대한 처리방법 (5) 기타 운반관리에 필요한 사항		
14. 냉장·냉동기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하여야하며, 상하차 작업은 신속히 실시하여 축산물이 외부에 방치되지 않도록 한다. (0~3점)		
15. 축산물별 특성에 맞게 적절한 운반온도를 유지·기록 관리하고, 적재고 내 냉기가 원활히 소통할 수 있도록 축산물을 적재하여야 한다. (0~3점)		
16. 식육은 적재고의 벽이나 바닥에 직접 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하며, 운반차량으로 운반용기 등 도구를 회수할 경우 제품과 교차오염을 방지하기 위해 구분 관리하여야 한다. (0~3점)		
17. 축산물이 운반 중 이상이 생겼을 경우 적절한 조치를 취해야하고, 제품검사가 필요한 경우 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰 관리를 하여야 한다. (0~3점)		
18. 축산물의 운반관리가 미흡한 사항에 대한 개선조치를 기록하여야 한다. (0~3점)		

<table>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수
합계</td><td rowspan="2"><판정기준>
인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 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 13번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>
정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

다. 평가표(HACCP 관리)

<table>
<tr><th colspan="3">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~10점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="3">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</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">종합평가(0～50)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>종합
평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="3">〈판정기준〉
① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.
〈평가점수표〉
<table>
<tr><th rowspan="2">구 분</th><th colspan="2">배점</th></tr>
<tr><th>0~5</th><th>0~10</th></tr>
<tr><td rowspan="6">평가점수</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>4</td><td>8</td></tr>
<tr><td>5</td><td>10</td></tr>
</table>
② 인증평가 : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은</td></tr>
</table>

		보완, 35점미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. ③ **조사평가** : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. **<가점기준>** **인증평가** : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 2점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

3-5. 인증평가 및 사후관리용(식품운반업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="5">신청인</td><td>① 영업허가 (신고)번호</td><td></td><td>② 영업허가 (신고)연월일</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 업소명</td><td></td><td>④ 전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>⑤ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td></td><td>⑦ 생년월일</td><td></td></tr>
<tr><td>⑧ 운반 식품</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>HACCP 팀장 (관리책임자)</td><td>⑨ 직위</td><td></td><td>⑩ 성명</td><td></td></tr>
<tr><td>운반차량 현황</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시설의 종류 및 면적(㎡)</td><td>⑪ 영업소</td><td>⑫ 세차시설</td><td>⑬ 차고</td><td>⑭ 탈의실</td><td>⑮ 기타</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>⑯ 합계</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>종업원(명)</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

나. 평가표(선행요건관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 식품은 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물과 함께 유통되어서는 안 되며 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물 및 품질에 영향을 줄 수 있는 물품 등과 분리하여 유통하여야 한다. (0~3점)		
2. 운반 차량은 냉동 또는 냉장 시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있으며, 적재고는 식품을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 시설 외부에서 내부 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. (0~3점)		
3. 적재고의 내부는 식품의 기준 및 규격 중 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록 장치가 설치되어 있어야 한다. (0~3점)		
4. 적재고는 냄새 방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있도록 문을 닫았을 때 적절하게 밀폐되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치를 설치하여야 한다. (0~3점)		
5. 식품이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것이어야 한다. (0~3점)		
6. 전용 세차장은 「물환경보전법」의 관련 규정에 적합한 시설로 설치(타인의 세차장을 사용할 경우 사용계약서 비치)하며 운반차량을 주차할 수 있는 전용차고(타인의 차고를 사용할 경우 계약서 비치)를 보유하여야 한다. (0~2점)		
7. 적재고, 운반에 필요한 도구 및 위생관리에 필요한 시설·기구를 갖추고 세척·소독을 통해 위생적으로 유지 관리하여야 한다. (0~3점)		
8. 어류·조개류 등 생물 운반 및 외부에 직접 노출이 되는 식품을 운반하는 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 외부 검사기관에 검사의뢰) 또는 청결 상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다. (0~3점)		
9. 신체질환 등으로 식품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대해 적절한 조치를 취해야 하며, 종업원은 상·하차 작업 시 청결한 위생복장을 착용하여야 한다. (0~3점)		
10. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용하여야 한다. (0~3점) (1) 청소방법 및 청소주기 (2) 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법		

<table>
<tr><td colspan="2">(5) 작업 중 위생에 관한 주의사항
(6) 청소상태 평가방법
(7) 종사자 건강상태 관리
(8) 소독제의 관리방법
(9) 기타 필요한 사항</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">11. 운반관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 기준을 수립 및 관리를 하여야 한다. (0~3점)
(1) 식품과 직접 접촉하는 포장재 등 관리
(2) 운반차량 관리
(3) 식품 상하차 기준
(4) 부적합품에 대한 처리 방법
(5) 기타 운반 관리에 필요한 사항</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">12. 냉장·냉동기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하여야 하며, 상하차 작업은 신속히 실시하여 식품이 외부에 방치되지 않도록 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">13. 식품별 특성에 맞게 적절한 운반 온도를 유지·기록 관리하고, 적재고 내 냉기가 원활히 소통할 수 있도록 식품을 적재하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">14. 어류·조개류 등 생물을 운반하는 경우 내용물이 포장용기 밖으로 흘러나와서는 안 되며 적재고 내부에 혈액 등이 누출되지 않도록 위생적으로 운반하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">15. 운반 차량으로 운반 용기 등 도구를 회수할 경우 제품과 교차오염을 방지하기 위해 구분 관리하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">16. 식품이 운반 중 이상이 생겼을 경우 적절한 조치를 취해야 하고, 제품검사가 필요한 경우 자체검사 또는 외부 검사기관에 검사의뢰하여 관리하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">17. 식품의 운반 관리가 미흡한 사항에 대한 개선조치를 기록하여야 한다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수
합계</td><td colspan="3" rowspan="2"><판정기준>
인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 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 11번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

		적합, 43점 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, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
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 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정 위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

종합 평가 | 점수 합계

<판정기준>

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

		② **인증평가 :** 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. ③ **조사평가 :** 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. **<가점기준>** **인증평가** : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 2점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

4. 공유주방 이용업소

4-1. 인증평가 및 사후관리용

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="6">신청인</td><td colspan="2">(1)영업허가
(신고) 번호</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(2)영업허가
(신고) 연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(3)회사명</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">(4)전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">(5)소재지</td><td>본 사</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>공 장
(사업장)</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(6)대표자 성명</td><td colspan="3"></td><td>(7)생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(8)HACCP적용
식품·축산물(유형)</td><td colspan="3"></td><td>(9)지하수 사용
(○/×)</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>HACCP
팀장
(관리책임자)</td><td colspan="2">(10)직위</td><td colspan="2"></td><td>(11)성명</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">면적
(m^2)</td><td colspan="2">(12)작업장
(조리장)</td><td colspan="2"></td><td>(13)보관소</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(14)검사실</td><td colspan="2"></td><td>(15)기타</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">(16)합계</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>작업장
(조리장)의
종류</td><td>(17)
원료처리실</td><td>(18)제조가
공실(조리실)</td><td>(19)
충전실</td><td>(20)
포장실</td><td>(21)
검사실</td><td>(22)
보관소</td><td>(23)
일반·청결
구역 구분</td><td>(24)
기 타</td></tr>
<tr><td>평가
(○/×)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">작업인원
(명)</td><td colspan="2">(25)제조(조리)
관리부서</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(26)검 사
관리부서</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">(27)기 타
작업원</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">(28)합 계</td><td></td></tr>
</table>

나. 평가표(선행요건관리)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 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. 작업장 및 식품과 접촉하는 설비·도구 등은 사용 전·후 위생 상태 확인 등 교차오염 발생이 최소화되도록 관리하여야 한다. (0~4점)		
4. 종업원은 작업장 출입 시 이물 제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고 개인 장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다. (0~3점)		
5. 종업원은 작업장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생 복장을 착용하는 등 개인위생 관리를 철저히 하여야 한다. (0~3점)		
6. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)		
7. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다. (0~3점)		
8. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업 도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
9. 식품 안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0~3점)		
10. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)		
11. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 「식품위생법」에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해 요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. (0~3점)		
12. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0~3점)		
13. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)		

14. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독 장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다. (0~3점)		
15. 원부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)		
16. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 이용업체 간 교차오염을 예방하고 청결하게 관리하여야 한다. (0~4점)		
17. 원·부자재, 반제품 등을 보관 시 제품명, 사용기한 등 관리사항을 구체적으로 정하여 관리하여야 한다. (0~4점)		
18. 운반 중인 식품·축산물은 교차오염을 방지하여야 하며, 식품의 기준 및 규격(식품의약품안전처 고시)에 따른 온도관리 기준을 준수하여야 한다. (단, 별도의 법령으로 온도관리 기준을 정하는 경우에는 그 기준을 따른다) (0~4점)		
19. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0~3점)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 70%에서 85% 미만은 보완, 70% 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 14, 15번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사평가** : 각 항목에 대한 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 이를 제외하여 백분율로 환산하여 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
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 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정 위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** ① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다. <평가점수표>

구 분	배점	
	0~5	0~10
평가점수	0	0
	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10

② **인증평가 :** 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

③ **조사평가 :** 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다.

<감점기준>

정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

<가점기준>

인증평가 : 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록된 업소 중 모든 중요관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 3점을 가산하며, 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 2점을 가산하고, 60% 미만 또는 중요관리점(CCP) 1개에 대해 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소의 경우 총점에서 1점을 가산한다.

[별표 4의 2]

자동 기록관리 시스템 등록 평가표(제11조의2 관련)

평 가 내 용		평가 결과	비 고
가. 중요관리점(CCP)의 자동 기록관리			
1. CCP 모니터링 데이터는 실시간으로 자동 수집되어 지정된 저장소에 저장되어야 하며, 저장된 데이터를 검토하거나 결재할 수 있는 시스템을 갖추어야 한다. 다만, 종업원이 CCP 모니터링 데이터를 직접 측정하지 아니하고 자동 측정 설비 등을 통해 실시간으로 데이터를 수집하는 경우에는 저장된 데이터를 검토하거나 결재할 수 있는 시스템의 별도 구축 없이 대체하여 운영할 수 있다.		적합 □ 부적합 □	
2. 자동 기록관리 된 모니터링 데이터는 화면 등을 통해 실시간으로 확인할 수 있어야 한다.		적합 □ 부적합 □	
나. 모니터링 기록의 위·변조 방지			
3. 자동 기록관리 된 모니터링 데이터는 임의로 수정할 수 없어야 한다. 다만, 불가피하게 수정이 필요한 경우에는 수정이력(일시, 사유 등)을 확인할 수 있어야 한다.		적합 □ 부적합 □	
다. 한계기준 이탈 알림			
4. CCP의 한계기준 이탈 시 모니터링 담당자가 즉시 인지할 수 있도록 적절한 경고 또는 알림 기능 등을 갖추어야 한다.		적합 □ 부적합 □	
5. CCP의 한계기준 이탈에 대한 로그기록은 지정된 저장소에 저장·보관되어야 하며, 이를 조회할 수 있어야 한다.		적합 □ 부적합 □	
라. 자동 기록관리 시스템 운영 불가시 대응방안			
6. CCP 모니터링 데이터 실시간 자동 수집 또는 모니터링 일지 자동 기록이 불가능한 상황 발생 시 대응할 수 있는 CCP 모니터링 비상계획이 수립되어야 한다.		적합 □ 부적합 □	
종합 평가	<판정기준> 모든 항목이 적합한 경우 최종 적합으로 판정한다.	적합/부적합	

[별표 4의 3]

글로벌 해썹(Global HACCP) 등록 요건(제6조의 2 관련)

1. 목적

이 기준은「식품위생법」,「건강기능식품에 관한 법률」 및 「축산물 위생관리법」에 따라 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받은 업소 중 글로벌 해썹(Global HACCP)을 적용하기를 원하는 경우 요구사항을 규정하는 것을 목적으로 한다.

2. 용어의 정의

이 기준에서 사용되는 용어의 뜻은 다음과 같다.

가. 글로벌 해썹(Global HACCP) 선행요건이란 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 고의적, 의도적 위협요소를 관리하기 위하여 요구되는 식품방어, 식품사기 예방, 제품 표시, 알레르기 유발물질, 환경 점검, 품질, 비상 대응 등을 위한 관리 요건을 말한다.

나. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리기준이란 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 고의적, 의도적 위협요소에 따른 식품안전사고 발생 사전예방을 목적으로 글로벌 해썹(Global HACCP) 선행요건에 대한 관리 전략, 식품안전문화, 식품안전경영 등을 포함하여

관리하는 시스템을 말한다.

다. 식품방어(food defense) 계획이란 식품 등 원료관리, 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매의 모든 과정에서 의도적인 위해 행위로 인해 식품이 오염되거나 위해를 초래할 위협요소를 방지하기 위한 활동을 말한다.

라. 식품사기(food fraud) 완화 계획이란 식품 등 원료관리, 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매의 모든 과정에서 경제적 이득을 목적으로 의도적인 위조, 원료 대체, 품질 변조, 허위 표시 등을 포함하는 행위로 식품 소비자들의 신뢰를 저하 시킬 수 있는 취약한 요소를 방지하기 위한 활동을 말한다.

마. 식품안전문화(food safety culture)란 조직 내부 및 전체에 여러 사람들이 식품안전에 대한 사고방식과 행동에 미치는 가치, 신념 및 규범을 말한다.

바. 식품안전경영(food safety management)이란 조직의 목표 달성을 위한방침, 목표 수립을 위해 조직의 상호 작용하는 요소를 말한다.

3. 글로벌 해썹(Global HACCP) 등록 요건

글로벌 해썹(Global HACCP)을 등록하려는 영업자는 식품방어·식품사기 예방 관리, 제품 표시 관리, 알레르기 유발물질 관리, 환경 점검 관리,품질관리, 비상 대응 관리, 식품안전문화 및 식품안전경영 등에 대

한 관리계획을 수립·관리 및 준수하여야 한다.

3.1. 글로벌 해썹(Global HACCP) 선행요건

가. 식품방어 및 식품사기 요인 관리

1. 고의적인 파괴, 파손, 오염 및 테러와 같은 잠재적인 외부 위협요인을 차단하기 위하여 보안 구역을 설정하고 관리하여야 한다.
2. 시설물 접근 통제를 위한 시건장치 및 조명장치 등을 설치하고, 모든차량, 종사자 및 방문객 등의 출입을 관리하여야 한다.
3. 우편·소포 등 배달물에 대한 배송 정보를 기록·유지하고, 위험물 등으로 의심되는 물품은 식별되도록 표식하여 관리·처리한다.
4. 생산한 완제품 샘플은 생산단위(로트)별로 소비기한까지 보관하여야 한다.

나. 제품 표시 관리 요건

5. 소비자에게 제품에 대한 정확한 정보를 제공할 수 있도록 해당 제품의법적 요구사항 및 개별 정보를 포함한 표시 기준을 수립·관리하여야한다.

다. 알레르기 유발물질 관리 요건

6. 국내 기준 및 수출국에서 규정하는 알레르기 유발물질 목록을 참고하여 작업장에서 취급하는 알레르기 유발물질을 관리하여야 한다.

7. 작업장은 알레르기 구역과 비 알레르기 구역을 분리, 구획 또는 구분하여 운영하고, 구역별로 작업자의 출입 동선을 관리하여야 한다.

8. 알레르기 유발물질을 포함하는 제품의 제조 시 사용하는 도구 및 설비는 별도 구분·관리하여야 한다.

9. 알레르기 유발물질을 포함하는 제품을 제조하는 작업장 및 설비·도구등에 대한 세척·소독 기준을 수립하고 그 효과성을 검증하여야 한다.

10. 알레르기 유발물질을 사용하거나 불가피하게 혼입될 우려가 있는 제품은 국내 기준 또는 수출 상대국의 표시 규정 등에 따라 관리하여야 한다.

라. 환경 점검 관리

11. 제조 환경으로 인한 미생물 오염을 예방하기 위한 관리 방법의 효과성을검증하고, 위험 기반(Risk-based) 환경 점검 계획을 수립·운영 및 문서화하여야 한다.

마. 품질관리

12. 식품 손실 및 낭비를 저감 할 수 있는 계획을 수립하고 부산물, 폐기물 등의 처리방법, 거래처 등에 대해 기록·관리하여야 한다.

13. 원·부재료의 입고부터 제품 출고까지 모든 단계에서 이력추적 계획을 수립·운영하고 문서화하여야 한다.

14. 작업 중 발생하는 부산물을 동물사료 제조 원료 등으로 사용하는 경우 이를 적절하게 관리하여야 한다.

15. 제품이 수출 판매 국가의 법적 요구사항에 부합하도록 제조라인별로단위, 규격, 수량 등을 포함한 규격 관리 절차를 수립하고 운영하여야 한다.

바. 비상 대응 관리

16. 불가항력적 상황, 자연재해 또는 인재 등으로 인한 비상 상황 및 사고를 대비하는 업무절차를 수립하고, 다음 내용을 포함하여 운영하여야 한다.

· 비상 상황 및 사고 대응 방법

· 비상 상황 및 사고 발생의 심각성, 잠재적으로 식품 안전에 미치는 영향을 최소화하는 방안

· 비상 상황 및 사고 발생 확인 절차 검토 및 갱신 방법

3.2. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 기준

가. 글로벌 해썹(Global HACCP)팀 구성

1. 글로벌 해썹(Global HACCP)을 효과적으로 수행할 수 있는 충분한 인력을 확보하고 글로벌 해썹(Global HACCP)팀을 구성·운영하여야 한다.
2. 조직은 글로벌 해썹(Global HACCP)의 효과적인 운영을 위한 교육훈련 계획을 수립·실시하여야 한다.
3. 조직은 글로벌 해썹(Global HACCP) 운영을 위한 인적자원 관리를 위하여 다음 사항을 실행하여야 한다.

· 글로벌 해썹팀(팀장, 팀원) 구성원의 역할 및 책무

· 글로벌 해썹팀 구성원 역량 강화를 위한 교육훈련

· 글로벌 해썹팀 구성원 교육훈련 효과성 평가

· 글로벌 해썹팀 구성원 교육훈련에 대한 기록 및 유지

나. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 전략

식품방어 전략

4. 발생가능한 식품방어 위협요소를 도출하고, 발생 원인을 기술하여

야한다.

5. 도출한 위협요소에 대한 위협평가기준(발생가능성, 파급력 등)를 제시하고, 적절한 평가가 이루어져야 한다.

6. 도출한 위협요소에 대한 취약성 평가기준(발생가능성, 파급력 등)를 제시하고, 적절한 평가가 이루어져야 한다.

7. 원료, 공정, 종업원, 외부인, 및 시설물 등의 식품사기 완화 전략을 수립·운영하고 관련 법·규제 등을 주기적으로 확인하는 등 검증을 실시하여야 한다.

식품사기 완화 전략

8. 발생가능한 식품사기 취약요소를 도출하고, 발생 원인을 기술하여야한다.

9. 도출한 취약요소에 대한 취약성 평가기준(발생가능성, 파급력 등)를 제시하고, 적절한 평가가 이루어져야 한다.

10. 도출한 취약요소를 제어할 수 있는 식품사기 완화 전략을 마련하여야한다.

11. 원료, 공정, 종업원, 외부인, 및 시설물 등의 식품사기 완화 전략을 수립·운영하고 관련 법·규제 등을 주기적으로 확인하는 등 검증을실시하여야 한다.

제품 표시 검증

12. 제품의 표시사항이 법적 요구사항(수출국가 포함)과 일치 여부를 검증하는 절차를 수립·시행하여야 한다.

알레르기 유발물질 관리 전략

13. 알레르기 유발물질이 포함된 원·부재료 및 오염 가능성이 있는 출입자, 도구·시설, 주변환경 등에 대한 위험분석을 실시하여야 한다.

14. 잠재적인 알레르기 물질의 교차오염 위험분석을 실시하고, 교차오염의 위험을 제어할 수 있는 관리 방법을 도출하여야 한다.

15. 알레르기 유발물질 관리 계획을 수립하고, 관련 법·규제 등을 주기적으로 확인하는 검증 절차를 수립·시행하여야 한다.

다. 식품안전문화

16. 식품안전문화를 조성하기 위하여 조직의 목표를 설정하고 이를 유지하기 위한 일련의 활동을 기록·보관하여야 한다.

17. 제품의 품질 문제 발생 시 대응 절차를 수립하고 이를 운영·기록·보관하여야 한다.

18. 내·외부 의사소통 관리규정을 수립하고 의사소통 결과 및 조치사항을 기록·보관하여야 -한다.

19. 내·외부 고객의 불만을 분석하고 식품안전에 미치는 영향을 평가하여 필요 시 개선 조치를 실시하는 등 불만 대응·관리 절차를 수립·운영하여야 한다.

라. 식품안전경영

조직 상황

20. 조직은 식품안전 경영에 영향을 미치는 내·외부 요소를 확인하고 최신화하여야 한다.

21. 식품안전 관련 법적 기준을 충족하는 완제품을 생산·유통·판매하기 위하여 이해관계자 및 관련 요구사항을 확인 후 최신화하여야 한다.

22. 조직은 식품안전경영시스템의 적용 범위에 원·부재료, 완제품, 생산·유통·판매 활동 및 제조 도구·시설 등을 모두 포함하고, 이를 문서화하여야 한다.

23. 조직은 식품안전경영시스템을 수립 및 운영하고 지속적으로 최신화하여야 한다.

기획

24. 조직은 식품안전경영시스템 기획 시 조직의 상황, 이해관계자의 요구 등을 고려하여 다음의 사항에 대한 위험요소 및 기회요소를 도출하고, 관련 조치사항과 그 효과성을 평가하여야 한다.

· 식품안전경영시스템이 조직의 목표를 달성할 수 있음을 보증

· 긍정적인 영향 증진, 부정적인 영향 예방(감소)

· 지속적 개선의 달성

25. 최고 경영자는 식품안전경영목표가 법적 기준을 준수하고, 조직의 관련 기능을 고려하여 구성원 간 상호 소통을 통하여 수립하였음을 보장하여야 한다.

26. 식품안전경영 목표는 측정 가능하고 식품안전방침과 일관성이 있어야 한다.

27. 최고 경영자는 식품안전경영시스템 목표 달성을 위한 계획을 수립하여야 한다.

· 목표, 필요자원(인적·물적 등), 책임자, 완료 시기, 검증 방법 등

28. 최고 경영자는 식품안전경영시스템을 변경할 때에는 변경 목적 및 예측 결과를 포함하여 자원(인적·물적 등)의 가용성, 책임과 권한 등의 변경사항을 검토하여야 한다.

경영책임

29. 최고 경영자는 식품안전경영시스템을 수립하여 운영하고, 효과성을 유지하기 위한 다음의 활동을 하여야 한다.

· 관련 법적 기준과 소비자 요구사항 충족 관련 내부 의사소통

· 식품안전 방침 수립

· 식품안전경영시스템의 목표 수립 보장

· 경영검토 수행

· 인적·물적 등 자원의 이용 가능성 보장

30. 최고 경영자는 식품안전방침이 다음의 내용을 포함하고 있음을 보장하여야 한다.

· 조직의 목적과 부합 여부

· 식품안전경영시스템의 효과성 유지를 위한 노력

· 식품안전경영목표 수립·검토를 위한 기반 제공

· 조직 내 의사소통의 활성화

· 식품안전방침의 적절성 여부에 대한 지속적인 검토

31. 식품안전방침은 문서화된 형태로 모든 구성원에게 전달되어야 하며 식품안전경영 관련 이해관계자가 이용할 수 있어야 한다.

32. 최고 경영자는 식품안전경영 업무를 관리, 수행 및 검증하는 모든 구성원의 상호관계를 문서화하여, 조직 내 책임과 권한을 규정하고, 의사소통과 독립성을 보장하여야 한다.

33. 최고 경영자는 조직의 구성원 중에서 다음 사항에 대해 책임과 권한이 있는 자를 글로벌 해썹 팀장으로 선임하여야 한다.

· 식품안전경영시스템에 필요한 절차의 문서화

· 최고 경영진에게 식품안전경영시스템의 효과 및 개선의 필요성 보고

· 관련 법적 기준 및 품질경영시스템 요구사항에 대한 인식 개선

34. 최고 경영자는 조직의 적절한 의사소통 절차를 수립하여 운영하여야 한다.

지원

35. 조직은 식품안전경영시스템의 수립, 운영, 개선 등에 필요한 자원을 제공하여야 한다.

36. 조직은 외부 전문가 자문 등 지원을 실시한 경우 외부 전문가의 적격성, 책임 및 권한 등을 포함하는 계약 사항을 문서화하여야 한다.

37. 조직은 식품안전경영시스템의 적합성을 확보하기 위한 기반시설 등의 요구사항을 문서화하여야 한다.

· 업무공간 및 부대시설 등을 포함하는 건축물(영업장)

· 업무용 설비·기기, 도구, 비품, 프로그램, 시스템 및 유·무형 자산 등

· 운송, 통신 또는 정보시스템 등 지원 서비스

38. 조직은 식품안전경영시스템에 적합한 작업환경(사회적, 심리적, 물리적)을 조성·관리하기 위하여 필요한 자원을 공급하여야 한다.

39. 조직은 협력업체 점검 등 관리를 주기적으로 시행하여야 한다.

40. 최고 경영자는 효과적인 식품안전경영시스템 운영을 위하여 내·외부 의사소통 기준을 수립하고, 관련 업무를 수행하는 모든 구성원이 의사소통의 요구조건을 이해하고 있음을 확인하여야 한다.

41. 최고 경영자는 이해관계자가 식품안전 정보를 쉽게 이해할 수 있도록 효과적인 의사소통 방법을 수립·운영하여야 한다.

42. 조직은 대외 소통 담당자에게 책임과 권한을 부여하고, 파악한 정보는 경영검토 및 식품안전경영시스템에 반영하여 문서화하여야 한다.

43. 조직은 식품안전경영시스템의 변경사항 발생 시 글로벌 해썹(Global HACCP)팀에 통보하여 즉시 반영될 수 있도록 하여야 한다.

44. 조직은 식품안전경영스템의 운영의 효과성과 대내·외 요구사항에 대한 적합성을 입증하는 기록을 작성하여야 한다.

45. 조직은 기록물의 식별, 보관, 보안, 검색, 보존기간 및 처리 등의 관리 방법을 수립하고 문서화하여야 한다.

46. 조직은 적용되는 법적 요구사항에 따라 기록에 포함된 개인정보를 보호하기 위한 방법을 규정하고 실행하여야 한다.

47. 조직은 모든 기록이 읽기 쉽고, 즉시 확인 및 검색이 가능하도록 하여야 하며, 변경된 기록은 식별이 가능하도록 관리하여야 한다.

48. 조직은 문서 변경 시 조직의 최초 승인권자(또는 문서 취급 권한자)가 검토하고 승인하도록 절차를 수립하고 운영하여야 한다.

성과평가

49. 조직은 식품안전경영시스템의 성과와 효과성을 평가하여야 하며, 평가 대상 및 방법 등을 문서화하여야 한다.

· 점검 및 모니터링 대상과 주기

· 점검, 모니터링, 분석 및 평가방법(해당 시)

· 점검 및 모니터링 결과 분석, 평가시기, 담당자

50. 조직은 식품안전경영시스템 효과성 평가 결과를 분석하고, 내부 보고 후 시스템 개선에 반영하여야 한다.

51. 조직은 식품안전경영시스템은 적합성 검증 기준에 따라 연 1회 이상 자체 검증을 실시하여야 한다.

52. 조직은 자체 검증 계획, 운영 및 결과 등의 기록은 경영 검토에 반영한다.

53. 최고 경영자는 식품안전경영시스템의 적절성, 충족성, 효과성을 보장하기 위하여 주기적으로 식품안전경영 현황을 검토하여야 한다.

54. 조직은 경영검토는 다음의 결과를 포함하여 문서화여야 한다.

· 지속적인 개선 활동과 관련된 결정과 조치사항

· 식품안전경영체계의 개선과 변경의 필요성(식품안전경영체계의 목표, 식품안전방침에 대한 자원 필요성 및 개정사항)

개선

55. 조직은 식품안전경영시스템 운영과 관련하여 부적합 사항이 발생한 경우에는 개선조치 및 활동 결과 등을 기록하여야 한다.

· 부적합 재발 및 유사한 부적합 발생 예방을 위한 개선 조치

· 개선조치 실행 및 결과의 효과성

· 식품안전경영시스템 변경 여부

56. 조직은 식품안전경영시스템의 적합성, 타당성 및 효과성을 검증하고 지속적으로 개선하여야 한다.

[별표 4의 4]

글로벌 해썹(Global HACCP) 실시상황평가표(제11조의 3 관련)

<일반 현황>

<table>
<tr><th colspan="6">글로벌 해썹(Global HACCP) 실시상황평가표</th></tr>
<tr><td rowspan="2">업 소 명</td><td rowspan="2"></td><td colspan="2">영업신고(등록)번호</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">영업신고(등록)연월일</td><td></td></tr>
<tr><td>대 표 자</td><td></td><td colspan="2">글로벌 해썹팀장</td><td></td></tr>
<tr><td>소 재 지</td><td colspan="4">(전화번호 : , 팩스 : E-mail :)</td></tr>
<tr><td>평가일자</td><td colspan="4">20 . . .</td></tr>
<tr><td>구분</td><td colspan="4">□ 최초등록평가 □ 등록 유효기간 연장 심사 □ 조사·평가</td></tr>
<tr><td>심사방법</td><td colspan="4">□ 현장조사 □ 서류검토</td></tr>
<tr><td>심사종류 및 방법 결정 사유</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">HACCP 적용 식품·축산물 (유형)</td><td>HACCP 인증번호</td><td colspan="2">HACCP 인증 유효기간</td><td>비고</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">확인자</td><td>직위 또는 직급</td><td colspan="2">성 명</td><td>서명</td></tr>
<tr><td>대표자</td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td>글로벌 해썹팀장</td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">평가자</td><td>소속</td><td colspan="2">성명</td><td>서명</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td>평가결과</td><td colspan="4">□ 적 합 □ 보 완 □ 부 적 합</td></tr>
<tr><td>종합의견</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

<글로벌 해썹(Global HACCP) 선행요건>

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
식품방어 및 식품사기 요인 관리		
1. 고의적인 파괴, 파손, 오염 및 테러와 같은 잠재적인 외부 위협요인을 차단하기 위하여 보안 구역을 설정하고 관리하여야 한다.		
2. 시설물 접근 통제를 위한 시건장치 및 조명장치 등을 설치하고, 모든 차량, 종사자 및 방문객 등의 출입을 관리하여야 한다.		
3. 우편·소포 등 배달물에 대한 배송 정보를 기록·유지하고, 위험물 등으로 의심되는 물품은 식별되도록 표식하여 관리·처리한다.		
4. 생산한 완제품 샘플은 생산단위(로트)별로 소비기한까지 보관하여야 한다.		
제품 표시 관리 요건		
5. 소비자에게 제품에 대한 정확한 정보를 제공할 수 있도록 해당 제품의 법적 요구사항 및 개별 정보를 포함한 표시 기준을 수립·관리하여야 한다.		
알레르기 유발물질 관리 요건		
6. 국내 기준 및 수출국에서 규정하는 알레르기 유발물질 목록을 참고하여 작업장에서 취급하는 알레르기 유발물질을 관리하여야 한다.		
7. 작업장은 알레르기 구역과 비알레르기 구역을 분리, 구획 또는 구분하여 운영하고, 구역별로 작업자의 출입 동선을 관리하여야 한다.		
8. 알레르기 유발물질을 포함하는 제품의 제조 시 사용하는 도구 및 설비는 별도 구분·관리하여야 한다.		
9. 알레르기 유발물질을 포함하는 제품을 제조하는 작업장 및 설비·도구 등에 대한 세척·소독 기준을 수립하고 그 효과성을 검증하여야 한다.		
10. 알레르기 유발물질을 사용하거나 불가피하게 혼입될 우려가 있는 제품은 국내 기준 또는 수출 상대국의 표시 규정 등에 따라 관리하여야 한다.		

평 가 내 용		적부 판정 (O/X)	비 고
환경 점검 관리			
11. 제조 환경으로 인한 미생물 오염을 예방하기 위한 관리 방법의 효과성을 검증하고, 위험 기반(Risk-based) 환경 점검 계획을 수립·운영 및 문서화하여야 한다.			
품질관리			
12. 식품 손실 및 낭비를 저감 할 수 있는 계획을 수립하고 부산물, 폐기물 등의 처리방법, 거래처 등에 대해 기록·관리하여야 한다.			
13. 원·부재료의 입고부터 제품 출고까지 모든 단계에서 이력 추적 계획을 수립·운영하고 문서화하여야 한다.			
14. 작업 중 발생하는 부산물을 동물사료 제조 원료 등으로 사용하는 경우 이를 적절하게 관리하여야 한다.			
15. 제품이 수출 판매 국가의 법적 요구사항에 부합하도록 제조 라인별로 단위, 규격, 수량 등을 포함한 규격 관리 절차를 수립하고 운영하여야 한다.			
비상 대응 관리			
16. 불가항력적 상황, 자연재해 또는 인재 등으로 인한 비상 상황 및 사고를 대비하는 업무 절차를 수립하고, 다음 내용을 포함하여 운영하여야 한다. · 비상 상황 및 사고 대응 방법 · 비상 상황 및 사고 발생의 심각성, 잠재적으로 식품 안전에 미치는 영향을 최소화하는 방안 · 비상 상황 및 사고 발생 확인 절차 검토 및 갱신 방법			
종합평가	<판정 기준> 가. 적합 모든 항목이 적합한 경우 최종 적합으로 판정한다. 나. 보완 부적합 항목이 1개 이상 2개 이하로 보완 필요가 있는 경우 다. 부적합 보완 결과를 제출하지 아니하거나, 보완되지 아니한 경우 또는 부적합 항목이 3개 이상인 경우		

<글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 기준>

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
글로벌 해썹(Global HACCP)팀 구성 등		
1. 글로벌 해썹(Global HACCP)을 효과적으로 수행할 수 있는 충분한 인력을 확보하고 글로벌 해썹팀을 구성·운영하여야 한다.		
2. 조직은 글로벌 해썹(Global HACCP)의 효과적인 운영을 위한 교육훈련 계획을 수립·실시하여야 한다.		
3. 조직은 글로벌 해썹(Global HACCP)팀 운영을 위한 인적자원 관리를 위하여 다음 사항을 실행하여야 한다. · 글로벌 해썹팀(팀장, 팀원) 구성원의 역할 및 책무 · 글로벌 해썹팀 구성원 역량 강화를 위한 교육훈련 · 글로벌 해썹팀 구성원 교육훈련 효과성 평가 · 글로벌 해썹팀 구성원 교육훈련에 대한 기록 및 유지		
글로벌 해썹(Global HACCP) 관리 전략		
식품방어 전략		
4. 발생가능한 식품방어 위협요소를 도출하고, 발생 원인을 기술하여야 한다.		
5. 도출한 위협요소에 대한 위협평가기준(발생가능성, 파급력 등)를 제시하고, 적절한 평가가 이루어져야 한다.		
6. 도출한 위협요소를 제어할 수 있는 식품방어 완화 전략을 마련하여야 한다.		
7. 원료, 공정, 종업원, 외부인, 및 시설물 등의 식품방어 완화 전략을 수립·운영하고 관련 법·규제 등을 주기적으로 확인하는 등 검증을 실시하여야 한다.		
식품사기 완화 전략		
8. 발생 가능한 식품사기 취약요소를 도출하고, 발생 원인을 기술하여야 한다.		
9. 도출한 취약요소에 대한 취약성 평가기준(발생가능성, 파급력 등)를 제시하고, 적절한 평가가 이루어져야 한다.		

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
10. 도출한 취약요소를 제어할 수 있는 식품사기 완화 전략을 마련하여야 한다.		
11. 원료, 공정, 종업원, 외부인, 및 시설물 등의 식품사기 완화 전략을 수립·운영하고 관련 법·규제 등을 주기적으로 확인하는 등 검증을 실시하여야 한다.		
제품 표시 검증		
12. 제품의 표시사항이 법적 요구사항(수출국가 포함)과 일치 여부를 검증하는 절차를 수립·시행하여야 한다.		
알레르기 유발물질 관리 전략		
13. 알레르기 유발물질이 포함된 원·부재료 및 오염 가능성이 있는 출입자, 도구·시설, 주변환경 등에 대한 위험분석을 실시하여야 한다.		
14. 잠재적인 알레르기 물질의 교차오염 위험분석을 실시하고, 교차오염의 위험을 제어할 수 있는 관리 방법을 도출하여야 한다.		
15. 알레르기 유발물질 관리 계획을 수립하고, 관련 법·규제 등을 주기적으로 확인하는 검증 절차를 수립·시행하여야 한다.		
식품안전문화		
16. 식품안전문화를 조성하기 위하여 조직의 목표를 설정하고 이를 유지하기 위한 일련의 활동을 기록·보관하여야 한다.		
17. 제품의 품질 문제 발생 시 대응 절차를 수립하고 이를 운영·기록·보관하여야 한다.		
18. 내·외부 의사소통 관리규정을 수립하고 의사소통 결과 및 조치사항을 기록·보관하여야 한다.		
19. 내·외부 고객의 불만을 분석하고 식품안전에 미치는 영향을 평가하여 필요 시 개선 조치를 실시하는 등 불만 대응·관리 절차를 수립·운영하여야 한다.		

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
식품안전경영		
조직 상황		
20. 조직은 식품안전 경영에 영향을 미치는 내·외부 요소를 확인하고 최신화하여야 한다.		
21. 식품안전 관련 법적 기준을 충족하는 완제품을 생산·유통·판매하기 위하여 이해관계자 및 관련 요구사항을 확인 후 최신화하여야 한다.		
22. 조직은 식품안전경영시스템의 적용범위에 원·부재료, 완제품, 생산·유통·판매 활동 및 제조 도구·시설 등을 모두 포함하고, 이를 문서화하여야 한다.		
23. 조직은 식품안전경영시스템을 수립 및 운영하고 지속적으로 최신화하여야 한다.		
기획		
24. 조직은 식품안전경영시스템 기획 시 조직의 상황, 이해관계자의 요구 등을 고려하여 다음의 사항에 대한 위험요소 및 기회요소를 도출하고, 관련 조치사항과 그 효과성을 평가하여야 한다. · 식품안전경영시스템이 조직의 목표를 달성할 수 있음을 보증 · 긍정적인 영향 활용(확대), 부정적인 영향 예방(제어) · 지속적 개선활동 및 성과		
25. 최고 경영자는 식품안전경영목표가 법적 기준을 준수하고, 조직의 관련 기능을 고려하여 구성원 간 상호 소통을 통하여 수립하였음을 보장하여야 한다.		
26. 식품안전경영 목표는 측정 가능하고 식품안전방침과 일관성이 있어야 한다.		
27. 최고 경영자는 식품안전경영시스템 목표 달성을 위한 계획을 수립하여야 한다. · 목표, 필요자원(인적·물적 등), 책임자, 완료 시기, 검증 방법 등		

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
28. 최고 경영자는 식품안전경영시스템을 변경할 때에는 변경 목적 및 예측 결과를 포함하여 자원(인적·물적 등)의 가용성, 책임과 권한 등의 변경사항을 검토하여야 한다.		
경영책임		
29. 최고 경영자는 식품안전경영시스템을 수립하여 운영하고, 효과성을 유지하기 위한 다음의 활동을 하여야 한다. · 관련 법적 기준과 소비자 요구사항 충족 관련 내부 의사소통 · 식품안전 방침 수립 · 식품안전경영시스템의 목표 수립 보장 · 경영검토 수행 · 인적·물적 등 자원의 이용 가능성 보장		
30. 최고 경영자는 식품안전방침이 다음의 내용을 포함하고 있음을 보장하여야 한다. · 조직의 목적과 부합 여부 · 식품안전경영시스템의 효과성 유지를 위한 노력 · 식품안전경영목표 수립·검토를 위한 기반 제공 · 조직 내 의사소통의 활성화 · 식품안전방침의 적절성 여부에 대한 지속적인 검토		
31. 식품안전방침은 문서화된 형태로 모든 구성원에게 전달되어야 하며 식품안전경영 관련 이해관계자가 이용할 수 있어야 한다.		
32. 최고 경영자는 식품안전경영 업무를 관리, 수행 및 검증하는 모든 구성원의 상호 관계를 문서화하여, 조직 내 책임과 권한을 규정 하고, 의사소통과 독립성을 보장하여야 한다.		
33. 최고 경영자는 조직의 구성원 중에서 다음 사항에 대해 책임과 권한이 있는 자를 글로벌 해썹 팀장으로 선임하여야 한다. · 식품안전경영시스템에 필요한 절차의 문서화 · 최고 경영진에게 식품안전경영시스템의 효과 및 개선의 필요성 보고 · 관련 법적 기준 및 품질경영시스템 요구사항에 대한 인식 개선		

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
34. 최고 경영자는 조직의 적절한 의사소통 절차를 수립하여 운영하여야 한다.		
지원		
35. 조직은 식품안전경영시스템의 수립, 운영, 개선 등에 필요한 자원을 제공하여야 한다.		
36. 조직은 외부 전문가 자문 등 지원을 실시한 경우 외부 전문가의 적격성, 책임 및 권한 등을 포함하는 계약 사항을 문서화하여야 한다.		
37. 조직은 식품안전경영시스템의 적합성을 확보하기 위한 기반시설 등의 요구사항을 문서화하여야 한다. · 업무공간 및 부대시설 등을 포함하는 건축물(영업장) · 업무용 설비·기기, 도구, 비품, 프로그램, 시스템 및 유·무형 자산 등 · 운송, 통신 또는 정보시스템 등 지원 서비스		
38. 조직은 식품안전경영시스템에 적합한 작업환경(사회적, 심리적, 물리적)을 조성·관리하기 위하여 필요한 자원을 공급하여야 한다.		
39. 조직은 협력업체 점검 등 관리를 주기적으로 시행하여야 한다.		
40. 최고 경영자는 효과적인 식품안전경영시스템 운영을 위하여 내· 외부 의사소통 기준을 수립하고, 관련 업무를 수행하는 모든 구성원이 의사소통의 요구조건을 이해하고 있음을 확인하여야 한다.		
41. 최고 경영자는 이해관계자가 식품안전 정보를 쉽게 이해할 수 있도록 효과적인 의사소통 방법을 수립·운영하여야 한다.		
42. 조직은 대외 소통 담당자에게 책임과 권한을 부여하고, 파악 한 정보는 경영검토 및 식품안전경영시스템에 반영하여 문서화하여야 한다.		

평 가 내 용	적부 판정 (O/X)	비 고
43. 조직은 식품안전경영시스템의 변경사항 발생 시 글로벌 해썹(Global HACCP)팀에 통보하여 즉시 반영될 수 있도록 하여야 한다.		
44. 조직은 식품안전경영스템의 운영의 효과성과 대내·외 요구사항에 대한 적합성을 입증하는 기록을 작성하여야 한다.		
45. 조직은 기록물의 식별, 보관, 보안, 검색, 보존기간 및 처리 등의 관리방법을 수립하고 문서화하여야 한다.		
46. 조직은 적용되는 법적 요구사항에 따라 기록에 포함된 개인정보를 보호하기 위한 방법을 규정하고 실행하여야 한다.		
47. 조직은 모든 기록이 읽기 쉽고, 즉시 확인 및 검색이 가능하도록 하여야 하며, 변경된 기록은 식별이 가능하도록 관리하여야 한다.		
48. 조직은 문서 변경 시 조직의 최초 승인권자(또는 문서 취급 권한자)가 검토하고 승인하도록 절차를 수립하고 운영하여야 한다.		
성과평가		
49. 조직은 식품안전경영시스템의 성과와 효과성을 평가하여야 하며, 평가 대상 및 방법 등을 문서화하여야 한다. · 점검 및 모니터링 대상과 주기 · 점검, 모니터링, 분석 및 평가방법(해당 시) · 점검 및 모니터링 결과 분석, 평가시기, 담당자		
50. 조직은 식품안전경영시스템 효과성 평가 결과를 분석하고, 내부보고 후 시스템 개선에 반영하여야 한다.		
51. 조직은 식품안전경영시스템은 적합성 검증 기준에 따라 연1회 이상 자체 검증을 실시하여야 한다.		
52. 조직은 자체 검증 계획, 운영 및 결과 등의 기록은 경영 검토에 반영한다.		
53. 최고 경영자는 식품안전경영시스템의 적절성, 충족성, 효과성을 보장하기 위하여 주기적으로 식품안전경영 현황을 검토하여야 한다.		

평 가 내 용		적부 판정 (O/X)	비 고
54. 조직은 경영검토는 다음의 결과를 포함하여 문서화여야 한다. · 지속적인 개선 활동과 관련된 결정과 조치사항 · 식품안전경영체계의 개선과 변경의 필요성(식품안전경영체계의 목표, 식품안전방침에 대한 자원 필요성 및 개정사항)			
개선			
55. 조직은 식품안전경영시스템 운영과 관련하여 부적합 사항이 발생한 경우에는 개선조치 및 활동 결과 등을 기록하여야 한다. · 동일 또는 유사 부적합 재발 방지 대책 · 개선조치 실행 및 효과 · 식품안전경영시스템 개정 여부			
56. 조직은 식품안전경영시스템의 적합성, 타당성 및 효과성을 검증하고 지속적으로 개선하여야 한다.			
종합평가	<판정 기준> 가. 적합 모든 항목이 적합한 경우 최종 적합으로 판정한다. 나. 보완 부적합 항목이 1개 이상 7개 이하로 보완 필요가 있는 경우 다. 부적합 보완 결과를 제출하지 아니하거나, 보완되지 아니한 경우 또는 부적합 항목이 8개 이상인 경우		

[별표 5]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정기준(제20조 관련)

1. 시설기준 등

교육훈련에 필요한 충분한 시설과 교육 기자재를 갖추어야 하며 교육대상별로 적합한 교육 교재를 개발하여야 한다.

2. 강사의 자격요건

교육훈련기관의 강사는 이 고시에서 정하는 선행요건 및 안전관리인증기준(HACCP), 식품산업체의 인적·물적·관리적 현황 및 실무에 대한 충분한 이해를 가져야 하며, 다음 각호의 1에 해당하는 자 중 정부주관 또는 정부 지정기관에서 안전관리인증기준(HACCP) 관련 교육훈련(식품·축산물 위생교육 포함)을 50시간 이상 강의한 전문성을 갖춘 자

가. 정부가 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소에서 안전관리인증기준(HACCP)팀장으로 안전관리인증기준(HACCP)관련 업무에 5년 이상 종사한 자

나. <삭제>

다. 식품기술사 또는 식품관련 분야 박사학위 소지자로서 안전관리인증기준(HACCP)관련 업무에 5년 이상 종사한 경력을 가진 자

라. 대학이상의 식품관련 학과에서 안전관리인증기준(HACCP)과 관련한 강의경력이 6학기 이상인 자

마. 정부에서 2년이상 안전관리인증기준(HACCP)업무를 담당한 경력이 있는 자

바. 기타 이와 동등한 자격이 있다고 처장이 인정하는 자

사. 식품 또는 축산물 관련 자격증을 보유하고 정부가 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소에서 관련 업무에 3년 이상 종사한 경력을 가진 자

3. 강사의 확보 등

교육훈련기관은 제2항의 규정에 적합한 전문 강사를 2명 이상, 안전관리인증기준(HACCP)교육훈련 관리자 1명 이상을 상시 근무하는 자로 확보하여야 하고, 강사자격요건에 적합한 강사가 전체교육훈련시간의 60% 이상을 담당하여야 한다.

4. 교육훈련의 범위

교육훈련기관은 다음 각 호의 사항을 충분히 교육훈련시킬 수 있어야 한다.

가. 안전관리인증기준(HACCP)원칙과 절차의 기본적인 이해에 관한 사항

나. 식품위생법·축산물 위생관리법상의 안전관리인증기준(HACCP)관련 규정

다. 안전관리인증기준(HACCP)의 실제적용기술 및 방법

라. 안전관리인증기준(HACCP)실시상황평가 및 사후관리에 관한 사항

마. 기타 안전관리인증기준(HACCP)의 적용을 위하여 필요하다고 인정되는 식품·축산물 위생 및 일반위생 관리에 관한 사항

5. 교육훈련과정의 개설 및 운영

교육훈련기관은 안전관리인증기준(HACCP) 체계의 구축・운영・관리의 교육훈련 목적에 적합한 다음 각 호에 해당하는 교육훈련과정의 전부 또는 일부를 개설・운영하여야 하며, 필요시 기타 다른 교육훈련과정을 개설・운영하거나 병합하여 개설할 수 있다.

가. 안전관리인증기준(HACCP) 신규교육훈련과정

1) 안전관리인증기준(HACCP) 경영자과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 총괄 운영・관리를 위해 영업자가 이해하여야 할 사항을 교육훈련 하는 과정

2) 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과정 : 안전관리인증기준(HACCP)팀의 효율적인 운영을 위해 안전관리인증기준(HACCP)팀이 숙지해야 할 사항을 교육훈련 하는 과정

나. 안전관리인증기준(HACCP) 정기교육훈련과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 또는 팀원이 안전관리인증기준(HACCP) 시스템의 사후검증업무를 효과적으로 수행하기 위해 필요한 사항을 교육훈련 하는 과정

6. **교육훈련기관의 지정기준** : 축산물의 경우에는 비영리법인 또는 비영리 기관·단체이어야 한다.

[별표 6] <삭제>

[별표 6의2]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 평가표

구분	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
서류심사				
1	교육훈련기관지정신청서 1부	○ 기재사항 누락여부		
2	사업자등록증 사본 1부	○ 등록증 진위여부		
3	교육훈련시설 등기부등본 또는 임대차계약서(임대시설에 한함) 사본 1부	○ 등기부등본 또는 임대차계약서 진위여부		
4	교육훈련관련 조직 및 직무별 명단 1부	○ 전문 강사 2인 이상, 교육훈련 관리자 1인 이상을 상시 근무하는 자로 확보하였는지 여부		
5	교육훈련강사 현황 및 자격·경력 증빙 서류 각 1부 1. 강사의 이력서 2. 식품기술사자격증 (또는 박사학위증) 3. 경력증명서 및 식품 또는 축산물 관련 자격증	○ 정부가 지정한 HACCP 적용업소에서 HACCP 팀장으로 HACCP 관련 업무에 5년 이상 종사한 자 ○ 식품기술사 또는 식품관련 분야 박사학위 소지자로서 HACCP 관련 업무에 5년 이상 종사한 경력을 가진 자 ○ 대학 이상의 식품관련 학과에서 HACCP과 관련한 강의경력이 6학기 이상인 자 ○ 정부에서 2년 이상 HACCP 업무를 담당한 경력이 있는 자 ○ 기타 이와 동등한 자격이 있다고 식품의약품안전처장이 인정하는 자 ○ 식품 또는 축산물 관련 자격증을 보유하고 정부가 지정한 HACCP 적용업소에서 관련 업무 3년이상 종사한 경력을 가진 자		강사 면접 시 참고
		○ 정부 주관 또는 정부지정 기관에서 HACCP 관련 교훈련을 50시간 이상 강의한 자		필수요건

6	교육훈련 과정운영에 관한 규정 (1부)	과정별 교육훈련내용 및 실시계획서	○ 강사자격요건에 적합한 강사가 전체교육훈련시간의 60%이상을 담당하는가? ○ 과정별로 다음 각호에 해당하는 교육훈련과정의 전부 또는 일부를 개설 운영하고 있는가? 1. 신규교육 (경영자/팀장) 2. 정기교육 3. 기초교육 4. 지도관 양성 및 실무교육 ○ 과정별 교육정원이 적정한가? (교육훈련 효과를 위해 가능한 30인 이내로 한다.) ○ 이론 및 실습 교육훈련이 적정하게 배분되어있는가?		
		과정별 교육훈련의 절차	○ 교육훈련절차 포함 여부		
		과정별 교육훈련비	○ 교육훈련비 포함 여부		
		과정별 교육훈련증명서의 발행	○ 증명서 발행에 관한 규정 포함 여부		
		교육훈련강사 및 교육훈련생의 준수사항	○ 각 준수사항을 구체적으로 제시했는지 여부		
7	교육훈련과정별 교육훈련교재 각 1부		○ 교재내용이 과정별로 세분화 되었는지 여부		
8	최근 2년간 교육훈련과정별 실적 1부		○ 교육훈련생 출석부 사본 1부 (연도제시) ○ 교육훈련증명서 발행 기록부 사본 1부 (연도제시)		제출 가능한 경우에 한함
평가결과(적합/부적합)				▪ 평가기준 : 평가항목 전항목이 ○ 판정을 받은 경우 적합한 것으로 처리한다.	
현장평가					
9	교육훈련에 필요한 충분한 시설을 갖추고 있는가?		○ 교육인원을 수용할 수 있는 충분한 공간 확보 여부 ○ 냉·온방 시설 유무		
10	교육훈련에 필요한 충분한 교육기자재를 갖추고 있는가?		○ 컴퓨터, 빔 프로젝터, 기타 오디오/비디오 시스템 등		
11	교육 대상별로 적합한 교육교재가 잘 갖추어져 있는가?		○ 서류심사 시 제출된 교육교재와 일치하는지 여부 ○ 교육교재의 수 확보		

12	강사의 자격요건에 해당된 자로서 전문성을 갖추었는가?	○ 강의발표 및 질의문답		각 평가자의 평균점수가 80점 이상인 경우 적합으로 판정
평가결과(적합/부적합)			▪ 평가기준 : 평가항목 전항목이 ○ 판정을 받은 경우 적합한 것으로 처리한다.	

□ 현장평가 12번 항목 관련 평가자 부여 점수

구분	평균	총계	평가자 1	평가자2	평가자 3	평가자 4	평가자 5
점수							

[별표 6의3]

평가자	소 속:	성 명:	(서명)

○ ○

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 강사 전문성 평가표

강사성명		전화번호	

□ 강의발표 평가(50점)

평가항목	배점	평 가 내 용	평가					소 견
			매우우수 (20) (5)	우수 (16) (4)	보통 (12) (3)	평균이하 (8) (2)	매우미흡 (4) (1)	
설 명 의 간단,명료성	20	·알기 쉽고 명료한 설명 ·사례 및 예시의 적절성 ·강의 요점정리의 효율성	□	□	□	□	□	
강의내용의 충실성	20	·파워포인트 등의 구성의 적절성 ·강의내용에 대한 이해도 ·강의의 논리성	□	□	□	□	□	
표 현 의 정 확 성	5	·알아듣기 쉬운 발음 ·알아보기 쉽고 정확한 글씨체	□	□	□	□	□	
강의기기 활용도	5	·기기 활용의 능숙도	□	□	□	□	□	
소계	50							총 점

□ 질의문답 평가(50점)

구분 (배점)	평 가 내 용	평 가					소 견
		매우 우수 (5)	우수 (4)	보통 (3)	평균 이하 (2)	매우 미흡 (1)	
질문1 (5)	·질문에 대한 정확한 이해 ·답변의 명확성 및 간결성	□	□	□	□	□	
질문2 (5)		□	□	□	□	□	
질문3 (5)		□	□	□	□	□	
질문4 (5)		□	□	□	□	□	
질문5 (5)		□	□	□	□	□	
질문6 (5)		□	□	□	□	□	
질문7 (5)		□	□	□	□	□	
질문8 (5)		□	□	□	□	□	
질문9 (5)		□	□	□	□	□	
질문10 (5)		□	□	□	□	□	
소계 (50)							총 점

□ 총평가

구분	평가총점 (A+B)	강의발표 평가(A)	질의응답 평가(B)	총평의견
점수				

[별표 6의4]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정/사후 평가결과 보고서

기 관 명 칭		대표자	
소 재 지		전 화	
		FAX	
신청과정명			
지정/사후평가일자			

■ 적합 사항

평가항목	적 합 사 항 의 견
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

■ 부적합 사항

평가항목	부 적 합 사 항 의 견

■ 지정 또는 사후관리 평가 최종 결과

종 합 의 견	
특 기 사 항	

식품 및 축산물안전관리인증기준 제20조 및 제22조의 규정에 의한 안전관리인증 교육훈련기관 지정평가/ 사후평가 결과보고서를 제출합니다.

200 . .

■ 지정 또는 사후관리 평가자 및 확인자

	성 명	소 속	서 명
지정 또는 사후관리 평가반			
확인자 (신청기관대표)	성 명	소 속	서 명

첨부서류 : 1. HACCP 교육훈련기관 지정 또는 사후관리 평가표

[별표 6의5]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 사후관리 평가표

구분	평가내용		적부 판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 준수사항				
1	교육훈련교재의 개발, 편찬 및 보급	○ 교육훈련에 적합한 교재의 개발, 편찬 및 보급 실시 여부		
2	교육훈련실시계획서의 제출	○ 교육훈련과정명 및 내용		추가 교육훈련을 실시하고자 하는 경우에는 교육훈련개시 7일전에 제출
		○ 교육훈련과정별 실시 시간, 시간 및 장소		
		○ 교육훈련과정별 교육훈련생의 정원		
		○ 교육훈련과정별 교육훈련 교재		
		○ 교육훈련 결과의 평가방법 및 횟수		
3	교육훈련정보의 공개	○ 개설 교육훈련과정명, 과정별 기간, 시간 및 장소		인터넷, 인쇄물, 안내물 등을 이용
		○ 교육훈련 시설		
		○ 연간 교육훈련계획		
		○ 교육훈련 강사현황		
		○ 교육훈련 실적		
4	기타 준수사항	○ 식약처장이 교육훈련기관 지정시 부여한 사항 준수 여부		
		○ 정당한 사유없이 교육훈련과정 등을 지연 또는 폐쇄·거부하였는지 여부		
		○ 교육훈련기관지정서 사본을 교육훈련 장소에 게시하였는지 여부		
		○ 식약청장의 교육훈련관련 자료제출 요구시 지체없이 이행하였는지 여부		
		○ 교육훈련업무 관련사항 중 변동 사항이나 중요한 사안이 있을 경우 식약처장에게 즉시 보고 또는 지정사항 변경을 신청하였는지 여부		
		○ 교육훈련대장을 작성·비치하고 최종 기재일로부터 3년간 보존하였는지 여부		
		○ 교육훈련결과를 매년도 종료후 익월 30일이내에 식약처장에게 보고하였는지 여부		

교육훈련기관 평가				
5	교육훈련방법및 내용	○ 교육훈련과정운영 준수 여부		
6	강사와 시설·설비	○ 강사의 자격 요건 해당 된 자의 전문성 유지 여부 *안전관리인증기준(HACCP)교육훈련기관 강사 전문성 평가표(별표 6의3)활용 평가		
		○ 전문강사가 전체교육훈련시간의 60%이상을 담당하였는지 여부		
		○ 과정별 교육훈련 인원이 적정하였는지 여부		가능한 30명 이내
		○ 교육훈련 시설·설비 유지현황 및 개선사항 확인		
7	교육 만족도	○ 과정별 교육훈련 후, 피교육자를 대상으로 설문지 조사		인터넷에 공개 (적부판정 미포함)
8	기타 사항	○ 허위 또는 기타 부정한 방법으로 교육훈련기관으로 지정받은 경우		지정취소
		○ 정당한 사유없이 지정일로부터 교육훈련과정을 개설하지 않은 경우 (□ 1년 미만 □ 1년 이상)		시정 또는 6개월간 교육훈련과정 정지
		○ 교육훈련실적 및 내용이 극히 부실한 경우		6개월간 교육훈련과정 정지
		○ 교육훈련수료증을 허위로 발급하였는지 여부		지정취소
		○ 교육훈련대장 미보관 또는 허위 기재 여부		
		○ 교육훈련업무에 관한 규정을 위반하였는지 여부		

[별표 7]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 준수사항(제22조 관련)

1. 교육훈련교재의 개발, 편찬 및 보급

교육훈련기관은 제20조 규정에 의한 교육훈련을 실시하기에 적합한 교재를 개발, 편찬하여 교육생에게 보급하여야 한다.

2. 교육훈련실시계획서의 제출

가. 교육훈련기관은 매년 11월 말일까지 다음 각호를 포함하는 차기 연도 교육훈련실시계획서를 작성하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 하며, 교육훈련기관 신규 지정 후 1개월 이내 당해연도 교육훈련실시 계획서를 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

1) 교육훈련과정명 및 내용

2) 교육훈련과정별 실시 기간, 시간 및 장소

3) 교육훈련과정별 교육훈련생의 정원

4) 교육훈련과정별 교육훈련 교재

5) 교육훈련 결과의 평가 방법 및 횟수

나. 기타 당해연도 교육훈련실시계획에 추가하여 지정된 교육훈련을 실시하고자 하는 경우에는 교육훈련개시 7일 전에 교육훈련실시계획서를 작성하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

3. 교육훈련정보의 공개

교육훈련기관은 다음 각호를 인터넷, 인쇄물, 안내문 등을 통하여 공개하여야 한다.

가. 개설 교육훈련과정명, 과정별 기간, 시간 및 장소

나. 교육훈련 시설

다. 연간 교육훈련계획

라. 교육훈련 강사현황

마. 교육훈련 실적

4. 기타 준수사항

가. 제20조제2항의 규정에 의한 지정내용을 준수하여야 한다.

나. 정당한 사유 없이 교육훈련과정 등을 지연하거나 폐쇄·거부하지 아니하여야 한다.

다. 교육훈련기관지정서 사본을 교육훈련 장소에 게시하여야 한다.

라. 식품의약품안전처장의 교육훈련관련 자료제출 요구가 있을 때에는 지체없이 이행하여야 한다.

마. 교육훈련업무와 관련이 있는 사항 중 변동이 발생하거나 중요한 사안이 있을 경우에는 식품의약품안전처장에게 즉시 보고 또는 지정사항의 변경을 신청하여야 한다.

바. 교육훈련대장을 작성하여 비치하고, 최종 기재일로부터 3년간 보존하여야 한다.

사. 교육훈련기관의 장은 교육훈련 실시후 1개월 이내에 교육훈련결과를

식품의약품안전처장이 구축한 전산시스템을 이용하여 식품의약품안전처장에게 보고하여야 하며, 당해 연도 교육훈련 실시 결과를 다음 연도 1월 31일까지 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

[별표 8]

안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심벌(제27조 관련)

안전관리인증기준(HACCP) 적용심벌이나 현판은 다음 기본 심벌을 참조하여 제품 및 업소의 특성과 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있다(식품 또는 축산물 구분이 필요한 경우 심벌 내부에 “식품안전관리인증 또는 축산물안전관리인증”, “안전관리인증식품 또는 안전관리인증축산물”로 표시할 수 있음).

가. 안전관리인증기준(HACCP) 심벌

그림1
도축장, 집유장, 농장





그림2
그 밖의 HACCP 적용작업장·업소





그림3
축산물 안전관리통합인증업체





※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.

나. 자동 기록관리 시스템(스마트 해썹, Smart HACCP) 심벌

그림1. 스마트 해썹 적용 업소(도축장, 집유장 제외)





그림2. 도축장, 집유장





※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.

※ 안전관리인증기준(HACCP) 심벌과 병행하여 사용하거나, 단독으로 사용할 수 있다.

※ 모든 중요관리점(CCP) 중 60% 이상 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소에 한한다.

다. 글로벌 해썹(Global HACCP) 심벌

그림 1



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.

※ 자동 기록관리 시스템(스마트 해썹, Smart HACCP) 심벌과 병행하여 사용하거나, 단독으로 사용할 수 있다.

라. 안전관리인증기준(HACCP) 적용(인증)작업장·업소·농장 현판 견본

그림 1. 도축장·집유장·농장

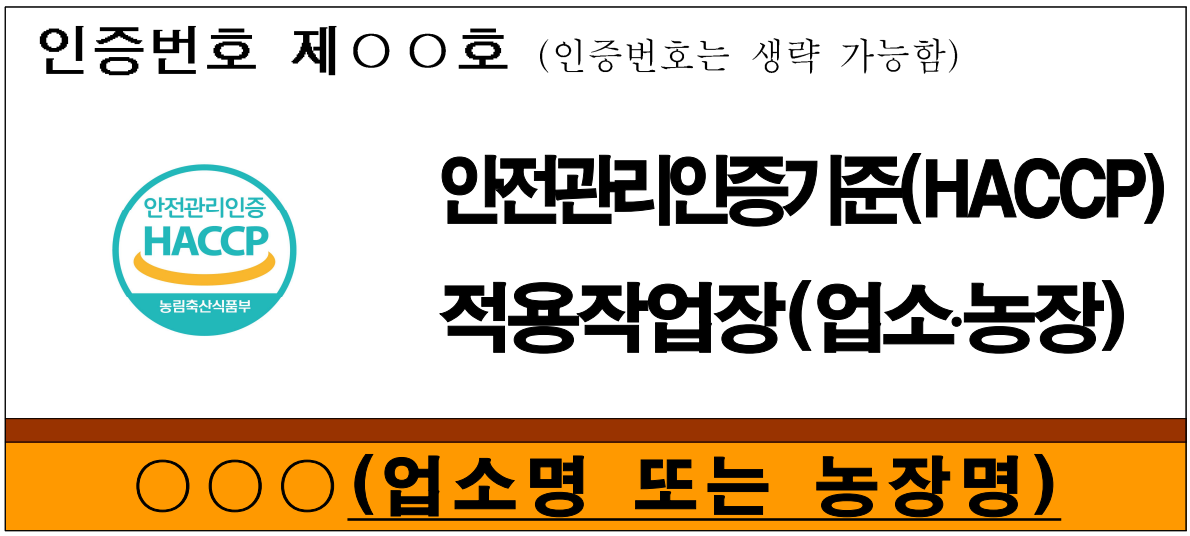


그림 2. 그 외 HACCP 적용작업장·업소

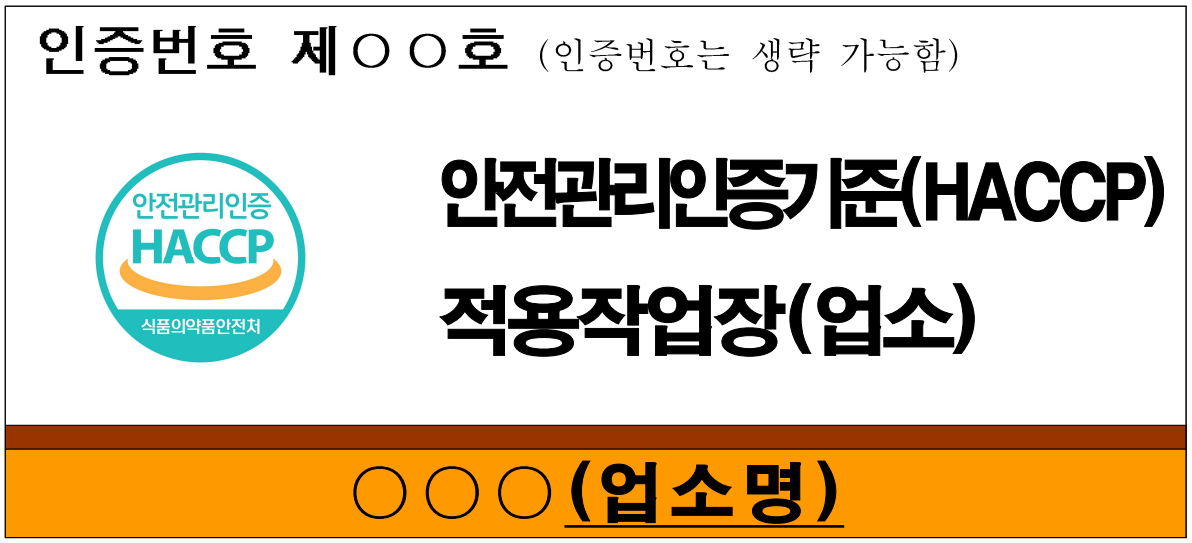
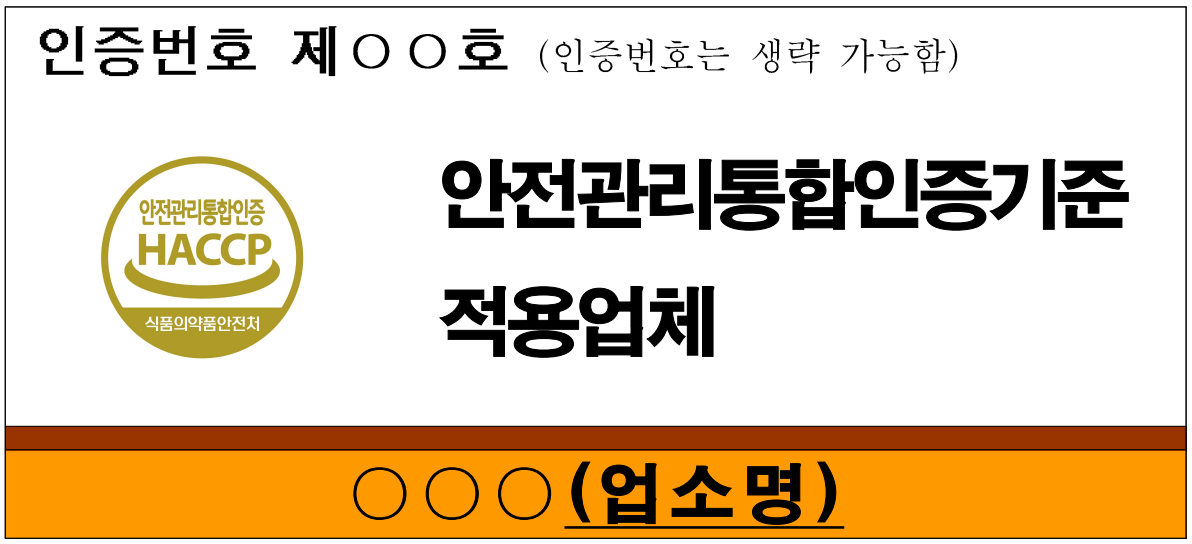


그림 3. 축산물 안전관리통합인증업체



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 현판의 크기를 조정할 수 있으나 디자인과 가로(2):세로(1) 크기의 비는 가능한 본 견본과 같아야 한다.

식품 및 축산물 안전관리인증기준 별지

[별지제1호서식] 도축장 위생관리 점검표 ····· 374

[별지제2호서식] 부적합 통보서 ····· 375

[별지제3호서식] 개선조치 결과 ····· 376

[별지제7호서식] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정관리대장 ·· 380

[별지제8호서식] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정변경신고서 ·· 381

[별지제9호서식] 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록(연장) 신청서 ·· 382

[별지제10호서식] 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록사항 변경 신청서 ·· 383

[별지제11호서식] 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록 취소신청서 ···· 384

[별지제12호서식] 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록(연장) 신청서··· 385

[별지제13호서식] 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록 사항 변경 신청서· 386

[별지제14호서식] 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록 사항 취소 신청서· 387

[별지 제1호서식]

도축장 위생관리 점검표

작업장명		주소		승인번호		
구분	점 검 사 항				점검결과 (○, X)	비고
작업전 위생관리 (일시 :)	1. 작업장 관계자의 작업전 위생점검 기록확인 및 적절한 개선조치 이행여부					
	2. 작업장 출입구 등의 소독설비 작동 및 소독수 투입여부					
	3. 작업장 등의 바닥, 벽, 천정의 청결여부					
	4. 축산물과 직접 접촉하는 설비, 장비, 도구, 칼, 톱 등 청결여부					
	5. 장비, 도구, 배관 등 부식 및 축산물 오염여부					
	6. 작업라인 칼 소독조 적정온도(83℃이상) 유지여부(온도측정)					℃
	7. 작업장내 온도, 조명(조도, 보호망), 환기 및 응축수 관리상태 여부 (측정한 수치 및 측정 장소 기록)					
	8. 배수구의 청결 및 덮개 관리상태 여부					
	9. 용수의 위생관리 여부(저수조 위생상태, 수질검사 등)					
	10. 방충·방서 관리여부(해충유입차단, 설비 작동여부 등)					
	11. 지육의 적정 보관 및 지육간 일정간격 유지 여부					
	12. 종업원의 위생수칙 준수 여부(출·입시 소독, 위생복 청결 등)					
작업중 위생관리 (일시 :)	13. 작업중 위생점검 관련 모니터링·검증기록 유지 및 담당자 현장활동 여부					
	14. 지육오염 방지를 위해 칼, 기구, 톱 등을 83℃이상 물로 수시 세척·소독 여부					
	15. 작업장내 온도, 조명(조도, 보호망), 환기 및 응축수 관리상태 여부 (측정한 수치 및 측정 장소 기록)					
	16. 작업장 바닥 핏물 등 물기제거, 배수상태 및 폐수 역류여부					
	17. 지육 등이 벽, 바닥 등에 닿지 않도록 위생적 처리 및 운반여부					
	18. 지육이 분변 또는 장 내용물에 오염되지 않게 위생적 처리여부					
	19. 방충·방서 관리여부(해충유입차단, 설비 작동여부 등)					
	20. 지육의 적정 보관 및 지육간 일정간격 유지 여부					
	21. 종업원의 위생수칙 준수 여부(출·입시 소독, 위생복 청결, 동선준수 등)					
HACCP 관리	22. CCP 모니터링, 검증(계측기구 검·교정 포함) 및 개선조치 관련 기록 유지 여부					
	23. CCP 모니터링, 검증 담당자 현장 활동, 적절한 개선조치이행 여부					
기 타	24. 미생물 및 잔류물질 등 검사관련 기록유지 및 검사이행 여부					
	25. 부적합제품의 적절한 처리 및 폐기물처리시설 정상 작동 여부					
	26. 기타 점검이 필요한 사항					

확인일자		작업장 책임자	소 속	
			직·성명	(서 명)
점검일자		점검자	소 속	
			직·성명	(서 명)

[별지 제2호서식]

부적합 통보서

작업장명		허가번호	
일 자		발급번호	
수 신 자 (소속 및 직·성명)			
부적합 구분	□ 자체위생관리기준	□ HACCP	□ 기타
□ 부적합 내역 :			
검사관 서명 (소속 및 직·성명)			
□ 개선조치 내역 :			
○ 즉각적인 개선조치 :			
○ 향후 조치계획 :			
작업장 확인자 (소속 및 직·성명)		일 자	
검사관 서명 (소속 및 직·성명)		일 자	

[별지 제3호서식]

개선조치 결과

일 자 : **문서번호 :**

수 신 : o o o 검사관 귀하

작업장명		허가번호	
부적합 구분	□ 자체위생관리기준	□ HACCP	□ 기타
□ 지적 사항 :			
□ 개선조치 내역(사진 등 근거자료 첨부) :			

제출자 : o o o 작업장 관리책임자 (인)

[별지 제4호서식] <삭제>

[별지 제5호서식] <삭제>

[별지 제6호서식] <삭제>

[별지 제7호서식]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관지정 관리대장

지정번호	교육훈련기관명	소재지(전화번호)	대표자(생년월일)	교육훈련과정					기타사항
				과정명	기간 및 시간	정원	교육훈련비	강사명(생년월일)	

210㎜ × 297㎜[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제8호서식]

안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정변경 신고서			처리기한 7일
신고인		생년월일	-
지정번호			

변 경 사 항

구 분	변 경 전	변 경 후
대표자		
교육훈련기관의 명칭		
소 재 지		
교육훈련과정		
과정별 교육훈련 기간 또는 시간		
교육훈련강사		
과정별 교육훈련비 또는 정원		
기타 변경 사항		

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제23조에 따라 다음과 같이 지정사항의 변경 신고를 합니다.

년 월 일

신고인 (서명 또는 날인)

식품의약품안전처장 귀하

구비서류	안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정서 원본

210㎜ × 297㎜[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제9호서식]

자동 기록관리 시스템 적용 업소 [ ] 등록 [ ] 연장 신청서

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, [ ]에는 해당되는 곳에 √표를 하고 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간: 등록 40일/ 연장 60일

신청인	영업신고(허가,등록) 번호		영업신고(허가,등록) 연월일	
	영업소명		전화번호 E-mail :	
	소재지	본사		
		공장(사업장)		
	대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	휴대전화
	HACCP팀장		생년월일	전화 휴대전화

신청 내용	HACCP 인증 여부 □ HACCP인증 업소 □ HACCP 인증 신청 업소 □ 자체안전관리인증기준 적용 업소 ※ HACCP 인증 신청 업소 : 최초 HACCP 인증 신청과 동시에 자동 기록관리 시스템 적용을 신청한 경우			
	HACCP적용 규모 □ 일반 □ 소규모 ※ 소규모 HACCP : 해당품목의 연매출액 5억원 미만이거나 종업원 수가 21인(또는 10인) 미만인 경우			
	자동 기록관리 시스템 적용 식품명(유형) 및 중요관리점			
	업종·식품명(유형)	중요관리점	업종·식품명(유형)	중요관리점
	업종·식품명(유형)	중요관리점	업종·식품명(유형)	중요관리점

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조의2에 따라 위와 같이 등록(연장) 신고합니다.

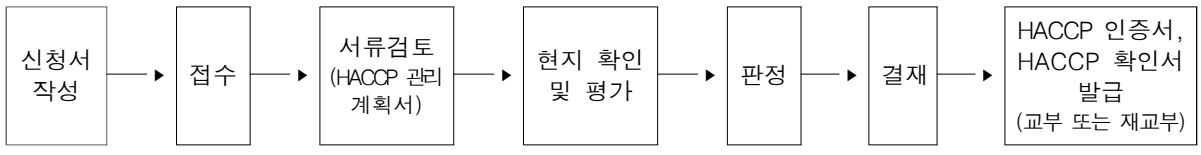
년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장
시・도지사 귀하

첨부서류	가. 영업허가증, 영업신고증 또는 영업등록증 사본 나. 안전관리인증적용업소 인증서 사본(HACCP 적용업소의 경우에 한함) 또는 안전관리인증기준 적용 확인서 사본 다. 안전관리인증적용업소 인증서 원본(등록 연장의 경우에 한함) 라. HACCP 관리계획서

처리절차



210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제10호서식]

자동 기록관리 시스템 적용 업소 등록사항 변경 신청서

첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, [ ]에는 해당되는 곳에 √표를 하고, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간: 15일

신청인	영업신고(허가,등록) 번호		영업신고(허가,등록) 연월일	
	영업소명		전화번호 E-mail :	
	소재지	본사		
		공장(사업장)		
	대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	휴대전화
	HACCP팀장		생년월일	전화 휴대전화

변경사항	변경전	변경후	비고
소재지			
업종·식품명 (유형)			
중요관리점 (등록관리 번호)			[ ]추가 [ ]삭제
			[ ]추가 [ ]삭제
			[ ]추가 [ ]삭제
			[ ]추가 [ ]삭제

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조의2에 따라 위와 같이 등록 사항 변경 신고합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장
시·도지사 귀하

첨부서류	가. 영업허가증, 영업신고증 또는 영업등록증 사본 나. 안전관리인증적용업소 인증서 사본(HACCP 적용업소의 경우에 한함) 또는 안전관리인증기준 적용 확인서 사본 다. 안전관리인증적용업소 인증서 원본(등록 연장의 경우에 한함) 라. HACCP 관리계획서

처리절차

신청서 작성	→	접수	→	서류검토 (HACCP 관리계획서)	→	현지 확인 및 평가	→	판정	→	결재	→	HACCP 인증서 HACCP 확인서 발급 (교부 또는 재교부)
신청인												

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제11호서식]

자동 기록관리 시스템 적용업소 등록 취소신청서	처리기간
	7일

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일시	처리기한	처리부서	확인(인)

신청인	영업소명		전화번호	
	소재지			
	대표자 성명		생년월일	
신청내용	적용업종 또는 식품명(유형)		인증번호	
	중요관리점		등록관리 번호	

위와 같이 자동 기록관리 시스템 적용업소 등록 취소를 신청합니다.

년 월 일

신 고 인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장
시·도지사 귀하

※ 첨 부 : 인증서 또는 확인서 원본

[별지 제12서식]

글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 [ ] 등록 [ ]연장 신청서

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, [ ]에는 해당되는 곳에 √표를 하고색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간: 등록 40일, 연장 60일

신청인	영업신고(등록) 번호		영업신고(등록) 연월일	
	영업소명		전화번호: 팩스번호: 전자우편 :	
	소재지	본사		
		공장(사업장)		
	대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	휴대전화
	글로벌 해썹 팀장		생년월일	전화 휴대전화

신청 내용	HACCP 인증 여부 ☐ HACCP적용 업소 ☐ HACCP 인증 신청 업소 ※ HACCP 인증 신청 업소 : 최초 HACCP 인증 신청과 동시에 글로벌 안전관리인증기준 등록을 신청한 경우			
	HACCP적용 규모 ☐ 일반 ☐ 소규모 ※ 소규모 HACCP : 해당품목의 연매출액 5억원 미만이거나 종업원 수가 21인(또는 10인) 미만인 경우			
	식품명(유형) 또는 축산물(업종, 가공품 유형) 및 인증번호			
	식품명(유형)	HACCP 인증번호	식품명(유형)	HACCP 인증번호
	식품명(유형)	HACCP 인증번호	식품명(유형)	HACCP 인증번호

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조의3에 따라 위와 같이 등록(연장) 신고합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장 귀하

첨부서류	가. 안전관리인증적용업소 인증서 사본(HACCP 적용업소의 경우에 한함) 나. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리계획서

처리절차

신청서 작성	→ 접수	→ 서류검토 (글로벌 해썹 관리 계획서)	→ 현지 확인 및 평가	→ 판정	→ 결재	→ HACCP 인증서 발급 (교부 또는 재교부)
신청인						

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제13호서식]

글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록 사항 변경 신청서

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간: 15일

신청인	영업신고(등록) 번호		영업신고(등록) 연월일	
	영업소명		전화번호: 팩스번호: 전자우편 :	
	소재지	본사		
		공장(사업장)		
	대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	휴대전화
	글로벌 해썹팀장		생년월일	전화 휴대전화

변경사항	변경 전	변경 후
영업장 소재지		

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조의3에 따라 위와 같이 등록 변경 신고합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장 귀하

첨부서류	가. 안전관리인증적용업소 인증서 사본(HACCP 적용업소의 경우에 한함) 나. 글로벌 해썹(Global HACCP) 관리계획서

처리절차

신청서 작성	→	접수	→	서류검토 (글로벌 해썹 관리 계획서)	→	현지 확인 및 평가	→	판정	→	결재	→	HACCP 인증서 발급 (교부 또는 재교부)
신청인												

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제14호서식]

글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록 사항 취소 신청서

처리기간
7일

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일시	처리기한	처리부서	확인 (인)

신청인	영업소명		전화번호	
	소재지			
	대표자 성명		생년월일	
신청 내용	적용업종 또는 식품명(유형)		HACCP 인증번호	
	등록 취소 사유		등록관리 번호	

위와 같이 글로벌 해썹(Global HACCP) 적용업소 등록 취소를 신청합니다.

년 월 일

신 고 인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장 귀하

※ 첨 부 : 인증서 원본