

2025년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

2025.1.



「2025년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기」는
예시를 바탕으로 HACCP 인증업체의 자체평가 수행에
도움을 주기 위해 제작되었습니다.
이를 참고하여 영업자는 올바른 방법으로
자체평가를 실시하여 주시기 바랍니다.

CONTENTS

I. 개 요	1
1. 자체평가란?	3
2. 자체평가 개요	4
II. 자체평가 절차	5
1. 자체평가 사전 준비	7
- 참고. 업종별 평가항목 및 점수체계	15
- 참고. 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시)	17
2. 자체평가 실시	18
- 참고. 평가 배점기준 및 미흡사항 기록(예시)	20
3. 자체평가 결과 제출 서류	24
- 참고. 증빙서류 예시(소규모)	27
- 참고. 증빙서류 제출 방법의 이해	33
4. 자체평가(결과 및 증빙서류 등) 제출	38
5. 주의사항	41
- 참고. 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)	42
III. 소규모 등 자체평가 예시	45
1. 자체평가 일정 수립	47
2. 평가자료 준비	47
3. 평가자 구성	48
4. 평가실시	48
- 선행요건관리	51
- HACCP관리	80
IV. 문의처	107



I

개 요

1 자체평가란?

■ 목적

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

■ 관련 근거

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

■ 자체평가란?

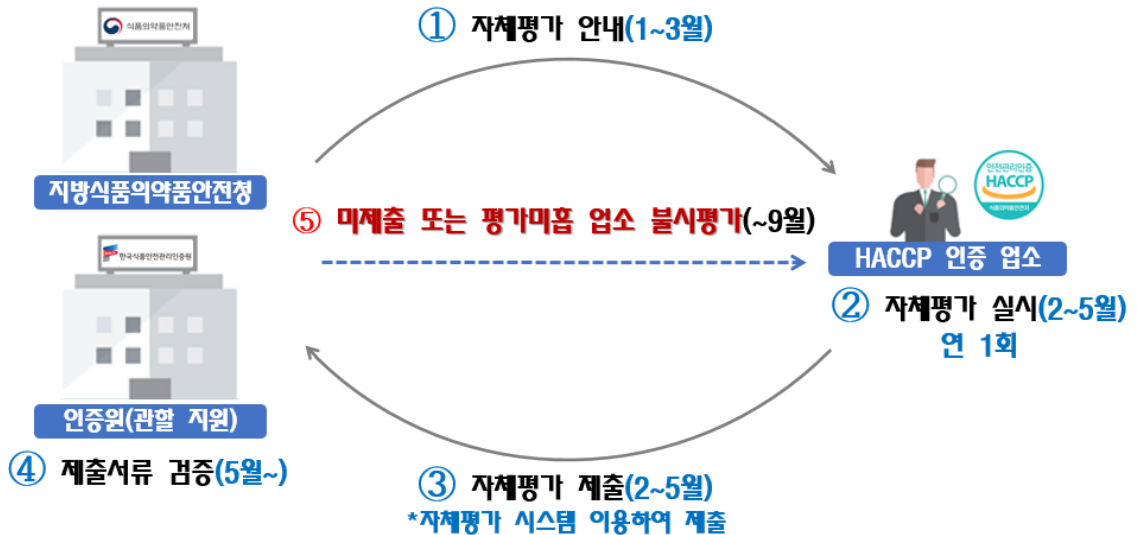
- 업소 스스로 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검
 - 관리계획의 적절성, 실행 여부 등을 자체적으로 평가하고 문제점이 있는 경우 신속하게 개선·보완



* 유효성 평가 : HACCP 관리기준이 올바르게 수립되어 있는지 점검

* 실행성 검증 : HACCP 관리가 기준대로 이행되고 있는지 점검

2 자체평가 개요



■ 자체평가 대상, 검증 및 사후관리

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

※ 자체평가 일정은 기관에 따라 다를 수 있음



II

자체평가 절차

1 자체평가 사전 준비

■ 자체평가 제출 대상

- 연초 자체평가 대상으로 선정된 HACCP 인증업소('25.2월초 고지 예정)

〈식품 및 축산물 업종〉

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

■ 사전 확인사항

- HACCP 교육이수 여부
 - (신규교육) 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증 신청 시 또는 인증일로부터 6개월 이내에 이수해야 합니다. **☞ 신규교육 미이수 주의!**
 - (정기교육) 연 1회 이상 4시간을 이수 또는 자체평가 시 당해연도 교육 미수료 시에는 교육 이수 계획을 수립해야 합니다. **☞ 전년도 정기교육 미이수 주의!**
- 중요관리점(CCP) 변경 여부
 - 중요관리점을 변경(추가·삭제 등)하려는 경우 변경 신청(인증원 지원)을 해야 합니다. 변경 신청 없이 중요관리점을 변경하였다면 즉시 변경 신청을 해야 하며, 변경 승인 완료 후 자체평가를 실시(제출)해야 합니다.
 - ☞ 신규제품 CCP 확인!** (CCP의 한계기준의 변경은 해당 사항 아님)
- 평가 미흡 사항 개선 여부
 - 인증(연장) 또는 이전 조사·평가 결과의 미흡 사항을 개선조치 해야 합니다.

▣ 평가 대상 및 평가 담당 기관(지방청 및 인증원) 확인

◦ 평가 대상 및 담당(관리) 기관

담당(관리) 기관	조사·평가 관리 대상
식품의약품안전처 지방식품의약품안전청	- 식품 업체 - 축산물 의무적용 업체 : 식육가공업(1~4단계), 유가공업, 알가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업(1, 2단계)
한국식품안전관리인증원 지원	- 지방식약청 관리 대상 이외 업종(축산물 자율적용 업체)

- 지역별 관할 지방청 및 지원(출장소 포함)

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

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

◦ 조사·평가 대상 확인

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

☞ 2월초 확인 가능

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



➔ “조사평가 대상확인” 클릭하여 화면 하단에 인허가번호, 인증번호, 업체명 중 하나의 방법으로 검색하여 조사평가 대상 확인 가능

☞ 검색 전 화면의 내용을 모두 읽어 주신 후 검색 해주세요(필독)

참고 조사·평가 대상 검색 방법 예시

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

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는
대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

<p>대표홈페이지 기관 일반현황 정보공개 및 공지사항 안내</p>	<p>FRESH HACCP상사, 교육 정보제공과 전자민원신청 처리</p>	<p>스마트HACCP 스마트 HACCP 정보제공</p>	<p>해법업체지원시스템 해법 종합연결플랫폼</p>	<p>HACCP 동영상 자료실 위생·안전 동영상자료 제공</p>
<p>종합자료실 표준 기준서를 포함한 기획안서 제공</p>	<p>교육신청 인증원 교육 전자민원신청</p>	<p>C 및 인증마크 C·HACCP인증마크 다운로드 등 정보제공</p>	<p>조사평가 (자체평가) - 조사평가 대상확인 - 자체평가 진행 - 자체평가 따라하기 매뉴얼 및 동영상 안내</p>	<p>심사신청 HACCP인증 전자민원신청</p>
<p>고객센터 인터넷기술상담 문의 플랫폼</p>	<p>다국어 교육자료 외국인 총사자생 교육자료 및 위생안전 정보 제공</p>	<p>위생검사 시험검사 업무 안내</p>	<p>원사업 사업 접수 및 안내</p>	<p>음식점 위생등급제 음식점 위생등급제 제도 안내</p>

참고 | 조사·평가 대상 검색 방법 예시

조사평가대상확인

대상확인 화면의 내용을 모두 읽어 주세요



2025년 HACCP 인증업체의 심사대상을 확인하실 수 있습니다.
 ※ 현재 조회되는 관할기관(지방청,인증원)은 2024년12월31일 기준이므로, 이후 소재지를 변경한 경우 변경된 관할기관에 문의 바랍니다.

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

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

주의사항

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

조사평가대상확인

인허가번호, 인증번호, 업체명 중 하나를 선택하여 검색

업체명으로 검색할 경우 소재지 선택 후 검색

- ☞ “인허가번호” 및 “인증번호”로 검색 시 참고 사항
 - 인증 업종 또는 인증 유형이 다수인 경우 해당되는 각각 해당 번호 입력하여 검색
- ☺ ☞ “업체명”으로 검색 시 참고 사항
 - 동일 소재지에 동일한 업체명이 있는 경우에는 동일 업체명이 모두 표시되니 대표자 등 확인하여 자사의 평가 기관 및 심사 대상을 주의하여 확인

참고 조사·평가 대상 검색 방법 예시

→ 검색결과는 아래와 같습니다

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

* 검색 결과 예시로 실제 검색 시 보여지는 이미지는 다를 수 있음



☞ 자사의 평가 관할기관 및 심사 대상 등 확인 가능해요

평가 일정 수립

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

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

평가 준비자료(평가표 및 매뉴얼)

- 평가표
 - 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시」 별표 4의 실시상황평가표를 운영 중인 업종으로 준비합니다. ☞ [평가표 순번 검색!](#)

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

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

* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있으며, 업소별 해당 매뉴얼 참고

- 실시상황평가표 순번

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

- 실시상황평가표 구성

〈 평가표 앞장 〉

안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 (제11조, 제5조, 제6조 관련)

-업 종-

평가일자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

평가업소

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

평가결과

평가결과			주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부
관정 (적합/부적합)	실행요건관리기준	HACCP 관리기준		

* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

검토사항

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁수탁생산 여부	핵심내용 여부	기타
---------	---------	------------	-----------	---------	----

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

확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자		
HACCP 팀장(관리책임자)		

평가자

소속	성명	서명

〈 현황표 〉

가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고) 번호	(2)영업허가 (신고) 연월일						
	(3)회사명	(4)전화번호						
	(5)소재지 본사 공장 (사업장)	※ 집단급식소 중 위락운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재						
	(6)대표자 성명	(7)생년월일						
HACCP 팀장 (관리책임자)	(8)HACCP적용 식품 축산물(유형)	(9)지하수 사용 (O/×)						
	(10)직위	(11)성명						
면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	(13)보관소						
	(14)검사실	(15)기타						
	(16)합계							
작업장 (조리장)의 종류	(17)원보처리실	(18)계조가공실 (조리실)	(19)충진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타
평가 (O/×)								
작업인원 (명)	(25)계조조리 관리부서	(26)점사 관리부서						
	(27)기타 작업원	(28)합계						

〈 선행요건관리 〉

나. 평가표

평가내용(배점)	평가 결과 (0-2점)	비고
영업장 관리		
작업장		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같 다 위락의 용도로 사용되는 시설의 분리(벽, 층 등)에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(0-3점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배 출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이 어야 한다. (0-3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준 청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특 성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)		
간물 바닥 벽 관장		
4. 원보처리실, 계조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 계조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열 성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥 과여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 를 제외하고는 다른 상판을 설치하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 민지, 광택이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)		
배수 및 배관		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴락물이 쌓이지 아 니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0-3점)		
출입구		
6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하 며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제 거한 후 작업에 임하여야 한다. (0-3점)		


〈 HACCP관리(사후관리용) 〉

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

평가 항목	평가 내용(배점)	평가 결과 (0-10점)	비고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원리, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0-5) 2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있 으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하 고 있는가?(0-5) 3. 팀구성원 교육 또는 면담시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)		
	소 계(0-15)		
2. 제품설명서 및 계 조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준으로 반영하 고 있는가?(0-10) 2. 공정요즘도 및 계조공정 설비도면이 현장과 일치 하는가?(0-5)		
	소 계(0-15)		
3. 위해요소분석	1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적 인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5) 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요 소분석을 실시하고 있는가?(0-5) 3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제 시하고 있는가?(0-5) 4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해 하고 있는가?(0-5)		
	소 계(0-20)		

- HACCP 평가(심사) 매뉴얼

〈 선행요건관리 〉	〈 HACCP관리(사후관리용) 〉
<p>영업장 관리</p> <p>▶ 직업장</p> <p>1. 직업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다) 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0-3점)</p> <hr/> <p>세부항목</p> <p>■ 기준 (1점)</p> <p>- 식품의 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·판매 등 식품 취급과 관련된 공정(또는 조리)는 적절한 공간에서 이루어져야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 식품 이외의 용도(폐기물시설 등)로 사용되는 시설과 분리 · 축산물가공품 제조시설, GMP시설 등은 식품 취급 시설로 인정 · 허가·등록·신고 받지 않은 공간은 건축물로 인정하지 않으며, 일반 노지로 갈음하여 평가 <p>- 화장실 등 부대시설은 직업장에 영향을 주지 않도록 분리하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 화장실은 위생전실 등을 가지지 않고 직업장과 바로 연결되는 구조인 경우 식품에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있어 별도 분리 <p>- 부대시설인 창고, 발의실, 식당, 휴게실 등은 직업장과 벽, 층 등으로 완전히 분리한다.</p> <p>■ 관리 (1점)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 여부 등을 점검 및 관리하여야 한다. · 건축물 등록대장 및 영업허가·등록 면적과 직업장·부대시설 등 평면도 현황에 대한 기록관리 · 가설건축물 관련 문서 관리 · 직업장 주변 오염원 등에 대한 주기적인 점검·관리 <p>■ 환경 (1점)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구별 여부를 확인한다. · 건축물 등록대장 및 직업장 평면도 등으로 환경 일치 여부 확인 · 부대시설(화장실 등) 등으로 인한 교차오염의 우려가 있거나, 영향을 주고 있는지 확인 · 직업장 주변 오염원(물고임, 주변 환경, 쓰레기 및 하수의 제거, 잡초 또는 유리 제거, 해충의 사식처, 번식, 유인물 등) 제거 여부 확인 · 기타 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설에 관한 사항 	<p>1. HACCP팀</p> <p>1. 탐구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0~5)</p> <hr/> <p>5점 모두 만족 4점 만족 3점 일부 만족 2점 미흡 1점 아예 채점도 필요</p> <p>세부항목</p> <p>■ 탐구를 포함한 팀원 모두 HACCP개념과 원칙, 절차 등을 충분히 이해하고 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP(선행요건관리 포함)에 대해 팀원 간 설정된 책임과 역할을 이해하고 있다. 또한 이에 대한 기록·관리(팀 회의록, 각 점검일지 서명 등)하고 있다. - HACCP팀장의 개념과 원칙, 절차 등의 이해 및 참여 <p>① 탐장(또는 경영자) 및 탐구성원은 HACCP 7원칙 12절차, 선행요건관리 및 HACCP Plan의 적용 효과와 방법 등에 대한 개념, 원칙, 절차 및 역할 등을 이해하고 있어야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> * HACCP Plan의 적용 효과와 방법에 대한 탐장(또는 경영자)의 이해 여부점검 : 서면인터뷰 등 확인 * HACCP팀은 적용 품목에 대한 생산, 품질, 공무 등 HACCP Plan을 수립하고, 운영하는데 전문지식, 경험 등 충분한 지 여부 확인 : 탐장과 팀원의 전공, 경력 등 확인 * 변경된 HACCP팀의 책임과 역할을 재설정 확인 * 7원칙 12절차에 대한 이해도를 종합적으로 판정하며, 관련 기록(팀 회의록, 점검일지 등)을 확인 <p>② 외부 전문가가 HACCP팀에 참여하는 경우 HACCP팀은 위해분석, HACCP의 운영을 위해 외부 전문가를 팀에 포함시킬 수 있다. 다만, 외부 전문가의 경우 가이드, 검토, 교육 등의 역할에 제한하며, HACCP준비 및 운영의 주체는 사내인력을 중심으로 편성한다.</p>


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

참고 **업종별 평가항목 및 점수체계**

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

구분	업종	평가항목 및 점수	
		선행요건관리	HACCP관리
소규모 HACCP 등	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 즉석판매제조가공업 · 식품소분업 · 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점) · 축산물가공업 · 식용란선별포장업 · 식육포장처리업 · 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) · 식육즉석판매가공업	17개 항목 50점*	8개 항목 50점*
	· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	20개 항목 50점	8개 항목 50점
	· 축산물보관업	18개 항목 50점	8개 항목 50점
	· 축산물운반업	18개 항목 50점	8개 항목 50점
	· 식품운반업	17개 항목 50점	8개 항목 50점
	· 공유주방 이용업소	19개 항목 100%	8개 항목 50점

* 소규모 HACCP 점수 기준은 선행요건관리 68쪽, HACCP관리 90쪽 참고

참고 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시)

자체평가 전 준비해야 할 서류 목록 ('25년)	
구분	서류목록
기준서	· HACCP관리 기준서
주요 항목 관련 서류	· CCP 모니터링 점검일지
	· 원료 입고 검수 점검 일지 (시험성적서 등)
	· 작업장 세척·소독, 종사자 위생관리 일지 (일반위생관리 및 공정 점검표)
	· 수질검사 시험성적서(지하수 사용 업체)
선행요건 관련 서류	· 방충·방서 점검 일지
	· 저수조 청소 내역 (해당 업소에 한함)
	· 완제품 검사 내역 (자가품질검사 등)
	· 검·교정 성적서 및 일지 (가열기 및 냉장·냉동 등)
	· 일반위생관리 및 공정점검표
	· 냉장·냉동창고 온도 점검 일지
	· 배송차량 온도 점검 일지 (냉장·냉동 등)
	· 회수관리 일지
HACCP 관련 서류	· 소비자 불만 및 이물관리 일지
	· 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN), 제조공정도
	· CCP 유효성 검사내역
	· CCP 검증 점검표
	· HACCP 신규 교육훈련 이수증 ('24년 인증받은 업체)
	· HACCP 정기 교육훈련 이수증 ('25년은 이수 예정인 경우, '24년 이수증 제출)
	· CCP 모니터링 장비 검·교정 성적서 및 일지
	· 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지
기타 법적 관련 서류	· 지적사항 개선조치 보고서
	자사에서 작성 및 운영하고 있는 법적서류 예) 영업등록증(신고증), HACCP 인증서, 품목제조보고서, 건축물등록대장, 생산 및 작업일지, 원료 수불 관계 서류, 제품거래기록서 및 서류, 위생교육 수료증, 종사자 건강진단 서류, 생산실적보고서 등

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

2 자체평가 실시

평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 자체평가단을 구성합니다.

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

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

평가 실시

- 평가범위

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



◦ 관리기준서 검토

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

◦ 관리기준의 실행성 점검

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

◦ 현장평가

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

〈예시〉

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

◦ 평가 결과 기록 및 종료

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



평가항목별 평가 방법은 Ⅲ. 소규모 등 자체평가 예시를 참조해주세요

참고 평가 배점 기준 및 미흡 사항 기록(예시)

◦ 선행요건관리

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

☞ 실시상황평가표는 각 평가항목별 1~3점이 배점되어 있습니다.

예시)

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

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

[HACCP 평가 매뉴얼 구성 (선행요건관리)]

평가항목 점수별 세부항목 구성(점수)

0~3 점		0~2 점		0~1점	
기준	1점	기준	1점	기준, 관리, 현장	1점
관리	1점	관리, 현장	1점		
현장	1점				
각 항목 중 미흡한 경우 1점씩 감점		기준 또는 관리·현장 중 미흡한 경우 1점씩 감점		하나라도 미흡한 경우 감점	

[감점 및 미흡 사항 작성]

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

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

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

[작성 예시]

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

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



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

☞ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

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

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

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

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

◦ HACCP관리

Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

☞ 실시상황평가표는 각 평가항목별 5~10점이 배점되어 있습니다.

예시)

1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? **(0~5점)**

(1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석

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

[HACCP 평가 매뉴얼 구성 (HACCP관리)]

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

[감점 및 미흡사항 작성]

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

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

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

[작성 예시]

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

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



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

☞ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

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

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

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

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

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

3 자체평가 결과 제출 서류

제출서류 확인 및 준비

· HACCP 인증서(사본)(앞면, 뒷면, 별지)

<p>제 2022-1- 호</p> <p>식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서</p> <p>대표자 : 규덕 (생년월일: 1900년 1월 1일)</p> <p>업소명 : 먹식품</p> <p>소재지 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156</p> <p>식품종별 : 빵류</p> <p>중요관리점 : 가열(굽기)과정, 금속검출과정</p> <p>유효기간 : 2022년 1월 1일부터 2025년 12월 31일까지</p> <p>조건 : 소규모 HACCP 관리기준 적용</p> <p>「식품위생법」 제48조제3항·제48조의2제4항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항·제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증합니다.</p> <p style="text-align: right;">2022년 1월 1일</p> <p style="text-align: center;">한국식품안전관리인증원장</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="3">발행 및 제출사항</th> </tr> <tr> <th>연월일</th> <th>발행 및 제출내용</th> <th>확인(서명 또는 인)</th> </tr> <tr> <td>2022.01.01</td> <td>최초인증발급</td> <td>민석</td> </tr> </table>	발행 및 제출사항			연월일	발행 및 제출내용	확인(서명 또는 인)	2022.01.01	최초인증발급	민석	<p style="text-align: center;">중요관리점</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>CCP번호</th> <th>공통명</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1)항목</td> <td></td> <td>가열(굽기)과정</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(2)항목</td> <td></td> <td>금속검출과정</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	구분	CCP번호	공통명	비고	(1)항목		가열(굽기)과정		(2)항목		금속검출과정	
발행 및 제출사항																							
연월일	발행 및 제출내용	확인(서명 또는 인)																					
2022.01.01	최초인증발급	민석																					
구분	CCP번호	공통명	비고																				
(1)항목		가열(굽기)과정																					
(2)항목		금속검출과정																					

· 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표

* ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표

<p style="text-align: center;">① 실시상황평가표 앞장</p> <p style="text-align: center;">안전관리인증기준 HACCP 실시상황평가표</p> <p style="text-align: center;">-식품제조·가공업-</p> <p>평가일자: 2025. 03. 17.</p> <p>적용식품(축산물): 빵류, 과자류</p> <p>선진도 배율: 빵류 5%, 과자류 5%</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>구분</th> <th>업소명</th> <th>소재지</th> <th>대표자</th> <th>연락처</th> </tr> <tr> <td>본사</td> <td>행분 식품</td> <td>충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156</td> <td>행분</td> <td>043-928-0000 / 043-928-0000</td> </tr> <tr> <td>식품사업장</td> <td>장동</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>평가결과</th> <th>평가결과</th> <th>HACCP 관리기준</th> <th>주요선진도평가</th> <th>적용식품</th> </tr> <tr> <td>평가(적합/부적합)</td> <td>선형관리기준</td> <td>176/200점 (87%)</td> <td>있음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>* 식품위생법시행규칙별표3과, 축산물위생관리법시행규칙별표14(2) 관련 검토사항</p> <p>평가항목에 대한 비준/준비 여부: 비준/준비, 비준/준비, 비준/준비, 비준/준비, 비준/준비, 비준/준비</p> <p>* 전의 조사·평가 이후 행정처분, 자율개선, 추가평가 부처분(이) 등 확인</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>평가항목</th> <th>비준/준비</th> <th>비준/준비</th> <th>비준/준비</th> </tr> <tr> <td>원료·포도 검출</td> <td>행분</td> <td>기쁨</td> <td>기쁨</td> </tr> <tr> <td>HACCP 담당(관리책임자)</td> <td>기쁨</td> <td>기쁨</td> <td>기쁨</td> </tr> </table> <p>평가자: 손숙 (행분식품(주)장동), 기쁨 (행분식품(주)장동)</p>	구분	업소명	소재지	대표자	연락처	본사	행분 식품	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	행분	043-928-0000 / 043-928-0000	식품사업장	장동				평가결과	평가결과	HACCP 관리기준	주요선진도평가	적용식품	평가(적합/부적합)	선형관리기준	176/200점 (87%)	있음	이수	평가항목	비준/준비	비준/준비	비준/준비	원료·포도 검출	행분	기쁨	기쁨	HACCP 담당(관리책임자)	기쁨	기쁨	기쁨	<p style="text-align: center;">② 현황표</p> <p>가. 현황표</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>연월일</th> <th>평가항목</th> <th>평가결과</th> <th>비고</th> </tr> <tr> <td>2022-01-01</td> <td>행분식품</td> <td>043-928-0000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2022-01-01</td> <td>행분식품</td> <td>043-928-0000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2022-01-01</td> <td>행분식품</td> <td>043-928-0000</td> <td></td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>HACCP 인증 (인증/비인증)</th> <th>부사장</th> <th>31년</th> <th>기쁨</th> </tr> <tr> <td>(10)비준</td> <td>200</td> <td>333비준</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>(11)비준</td> <td>0</td> <td>35기</td> <td>50</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>비준/준비</th> <th>(17) 비준/준비</th> <th>(18) 비준/준비</th> <th>(19) 비준/준비</th> <th>(20) 비준/준비</th> <th>(21) 비준/준비</th> <th>(22) 비준/준비</th> <th>(23) 비준/준비</th> <th>(24) 비준/준비</th> </tr> <tr> <td>평가 (O/X)</td> <td>O</td> <td>O</td> <td>O</td> <td>X</td> <td>O</td> <td>O</td> <td>O</td> <td>O</td> </tr> </table> <p>비준/준비: 5명, 비준/준비: 0명, 비준/준비: 1명, 비준/준비: 6명</p>	연월일	평가항목	평가결과	비고	2022-01-01	행분식품	043-928-0000		2022-01-01	행분식품	043-928-0000		2022-01-01	행분식품	043-928-0000		HACCP 인증 (인증/비인증)	부사장	31년	기쁨	(10)비준	200	333비준	60	(11)비준	0	35기	50	비준/준비	(17) 비준/준비	(18) 비준/준비	(19) 비준/준비	(20) 비준/준비	(21) 비준/준비	(22) 비준/준비	(23) 비준/준비	(24) 비준/준비	평가 (O/X)	O	O	O	X	O	O	O	O	<p style="text-align: center;">③ 평가표(선행, HACCP)</p> <p>나. 평가표</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가결과</th> <th>비고</th> </tr> <tr> <td>1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같은 독립된 건물로 사용되는 시설과 콘크리트 중 중대 위험의 발생을 방지할 수 있도록 구조를 강화한다. 이와 같이 되어야 한다. (0-3점)</td> <td>2</td> <td>[현장 미흡] -현장 미흡분 중 미흡 미흡</td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 제품 성분을 중대 유입할 수 있도록 밀폐 가능한 구조로 되어야 한다. (0-3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 작업장은 철물(구체)의 특성상 다른 철물(구체)은 철물(구체)과 혼합물(구체)로 구분할 수 있도록 철물(구체)으로 분리하고, 세척의 용이성을 고려하여 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> </table> <p>전을 배다, 배, 전항</p> <p>4. 작업장은 제조·가공 및 포장·포장, 배, 전항, 출입문, 천장 등 중대 위험을 방지할 수 있도록 콘크리트 중 중대 위험의 발생을 방지할 수 있도록 구조를 강화한다. 이와 같이 되어야 한다. (0-3점)</p> <p>비준/준비: 3, 비준/준비: 3</p> <p>비준/준비: 3, 비준/준비: 3</p> <p>비준/준비: 3, 비준/준비: 3</p>	평가항목	평가결과	비고	1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같은 독립된 건물로 사용되는 시설과 콘크리트 중 중대 위험의 발생을 방지할 수 있도록 구조를 강화한다. 이와 같이 되어야 한다. (0-3점)	2	[현장 미흡] -현장 미흡분 중 미흡 미흡	2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 제품 성분을 중대 유입할 수 있도록 밀폐 가능한 구조로 되어야 한다. (0-3점)	3		3. 작업장은 철물(구체)의 특성상 다른 철물(구체)은 철물(구체)과 혼합물(구체)로 구분할 수 있도록 철물(구체)으로 분리하고, 세척의 용이성을 고려하여 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)	3	
구분	업소명	소재지	대표자	연락처																																																																																													
본사	행분 식품	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	행분	043-928-0000 / 043-928-0000																																																																																													
식품사업장	장동																																																																																																
평가결과	평가결과	HACCP 관리기준	주요선진도평가	적용식품																																																																																													
평가(적합/부적합)	선형관리기준	176/200점 (87%)	있음	이수																																																																																													
평가항목	비준/준비	비준/준비	비준/준비																																																																																														
원료·포도 검출	행분	기쁨	기쁨																																																																																														
HACCP 담당(관리책임자)	기쁨	기쁨	기쁨																																																																																														
연월일	평가항목	평가결과	비고																																																																																														
2022-01-01	행분식품	043-928-0000																																																																																															
2022-01-01	행분식품	043-928-0000																																																																																															
2022-01-01	행분식품	043-928-0000																																																																																															
HACCP 인증 (인증/비인증)	부사장	31년	기쁨																																																																																														
(10)비준	200	333비준	60																																																																																														
(11)비준	0	35기	50																																																																																														
비준/준비	(17) 비준/준비	(18) 비준/준비	(19) 비준/준비	(20) 비준/준비	(21) 비준/준비	(22) 비준/준비	(23) 비준/준비	(24) 비준/준비																																																																																									
평가 (O/X)	O	O	O	X	O	O	O	O																																																																																									
평가항목	평가결과	비고																																																																																															
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같은 독립된 건물로 사용되는 시설과 콘크리트 중 중대 위험의 발생을 방지할 수 있도록 구조를 강화한다. 이와 같이 되어야 한다. (0-3점)	2	[현장 미흡] -현장 미흡분 중 미흡 미흡																																																																																															
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 제품 성분을 중대 유입할 수 있도록 밀폐 가능한 구조로 되어야 한다. (0-3점)	3																																																																																																
3. 작업장은 철물(구체)의 특성상 다른 철물(구체)은 철물(구체)과 혼합물(구체)로 구분할 수 있도록 철물(구체)으로 분리하고, 세척의 용이성을 고려하여 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)	3																																																																																																

· 증빙서류(스캔본 또는 사진 등으로 제출)

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

〈 증빙서류 제출 리스트 〉

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

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

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

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

참고 증빙서류 예시(소규모)

주요항목 관리 : ① 원료 입고 관련

원료 입고 검사 점검일지

원자재 입고검사대장

연도	월	일	종류	수량	검사일자	결과	비고
2023	02	14	원료	100kg	2023.02.14	합격	

제품시험성적서

제품명 : 하안설탕
 LOT 크기 : 생선당/말
 LOT NO : 2023년 02월 14일
 출하처 :
 출하일 :
 출하량 : 하안설탕 15kg

(시험결과)

순서	시험항목	단위	규격	시험결과	시험방법	비고
1	성상	-	백색결정	적합	QIS-110-4001K	
2	Moisture(수분)	%	0.040이하	0.032	QIS-110-4005K	
3	Polarization(당도)	%	99.8이상	99.92	QIS-110-4002K	
4	Color(색각)	IU	40이하	22.4	QIS-110-4004K	
5	Sodium saccharin(사카린나트륨)	-	불검출	불검출	QIS-110-4011K	
6	Sulfur dioxide(이산화황)	g/kg	0.015미만	0	QIS-110-4010K	
7	Lead(납)	PPM	0.40이하	0	QIS-110-4009K	
8	중금속	PPM	8.00이하	0	QIS-110-4008K	
9	Foreign matter(이물질)	PPM	100미만	0	QIS-110-4007K	
10	입도 20Mesh 上	%	40이하	2.0	QIS-110-4032K	
11	입도 100Mesh 下	%	50이하	1.8	QIS-110-4032K	

원부재료 입고 검사 일지

입고검사일자	2023년 02월 29일	검사자	원부재료	검사결과	비고
입고검사일자	2023년 02월 29일	검사자	원부재료	검사결과	비고

주요항목 관리 : ② 지하수 관련(해당 업소에 한함)

지하수 수질검사 성적서

수질검사 성적서

33493

NO	검사항목	검사기준	검사결과	NO	검사항목	검사기준	검사결과
1	말단세균	100 CFU/mL 이하	0	24	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
2	총대장균수	불검출/100mL	불검출	25	톨루엔	0.1 mg/L 이하	불검출
3	총박테리아수(TAPC)	불검출/100mL	불검출	26	에틸벤젠	0.3 mg/L 이하	불검출
4	납	0.01 mg/L 이하	불검출	27	크실렌	0.3 mg/L 이하	불검출
5	카드뮴	0.05 mg/L 이하	불검출	28	1,1-디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	0.003
7	세제합	0.05 mg/L 이하	불검출	30	1,2-디클로로에탄	0.05 mg/L 이하	0.003
8	수은	0.005 mg/L 이하	불검출	31	1,4-다이옥산	1.0 mg/L 이하	불검출
9	크롬	0.05 mg/L 이하	불검출	32	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
11	말도시아질산염	0.05 mg/L 이하	불검출	33	2,4-다이옥산	0.05 mg/L 이하	불검출
12	비소	0.005 mg/L 이하	불검출	34	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
14	보론	1.0 mg/L 이하	불검출	37	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
15	계질	0.05 mg/L 이하	불검출	38	벤젠(총기온계질)	0.3 mg/L 이하	불검출
18	염화아미노산	0.05 mg/L 이하	불검출	39	1,1-디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출
19	1,1-디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	40	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
21	테트라클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	44	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
22	트리클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	45	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
23	디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	46	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출

지하수 수질검사 성적서

수질검사 성적서

27669

NO	검사항목	기준	검사결과	NO	검사항목	기준	검사결과
1	말단세균	100 CFU/mL 이하	0	24	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
2	총대장균수	불검출/100mL	불검출	25	톨루엔	0.1 mg/L 이하	불검출
3	총박테리아수(TAPC)	불검출/100mL	불검출	26	에틸벤젠	0.3 mg/L 이하	불검출
4	납	0.01 mg/L 이하	불검출	27	크실렌	0.3 mg/L 이하	불검출
5	카드뮴	0.05 mg/L 이하	불검출	28	1,1-디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출
7	세제합	0.05 mg/L 이하	불검출	29	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
8	수은	0.005 mg/L 이하	불검출	30	1,4-다이옥산	0.05 mg/L 이하	불검출
9	크롬	0.05 mg/L 이하	불검출	31	1,4-다이옥산	1.0 mg/L 이하	불검출
11	말도시아질산염	0.05 mg/L 이하	불검출	33	과망간산칼륨용액	10 mg/L 이하	불검출
12	비소	0.005 mg/L 이하	불검출	34	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
14	보론	1.0 mg/L 이하	불검출	37	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
15	계질	0.05 mg/L 이하	불검출	38	벤젠(총기온계질)	0.3 mg/L 이하	불검출
18	염화아미노산	0.05 mg/L 이하	불검출	39	1,1-디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출
19	1,1-디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	40	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
21	테트라클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	41	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
22	트리클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	42	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
23	디클로로에틸렌	0.05 mg/L 이하	불검출	43	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
				44	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
				45	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출
				46	벤젠	0.05 mg/L 이하	불검출

주요항목 관리 : ③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 관련

작업장 세척소독 일지 (또는 일반 위생관리 및 공정점검표)					종사자 위생관리 일지 (또는 일반 위생관리 및 공정점검표)						
일반위생관리 및 공정점검표					일반위생관리 및 공정점검표						
점검 일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농잔)	점검자	김지현	점검 일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농잔)	점검자	김지현
주 기	점검 내용				기록				예	아니오	
일일 (일고시)	원부재로 입고 시 시험성적서 수검, 육안검사를 실시하고 있는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	보관				별도기록				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	냉장/냉동 창고의 온도가 적절히 관리되고 있는가? (냉장창고: 0~10C, 냉동창고: -18C이하) 위생용청와 최종용량이 구분하여 보관되고 있는가?								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	개인 위생								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	종사자의 건강상태가 양호하고 개인장구 등을 소지하지 않으며, 적절한 위생복장을 착용하고 작업하고 있는가? 위생복(손세척기 등) 중 이상이 있는 것이 없으며, 종사자는 위생치리를 하고 입실하는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	방출 방지								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	작업장은 밀폐가 잘 이루어지고 있으며, 방출시설/방출장 파손 등에는 이상이 없는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	설비								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	파손되거나 고장 난 제조설비가 없는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	용수								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	배관 접합부는 제대로 고정되어 있으며, 부유물질을 없애는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	공정 관리								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	절질구역과 일반구역이 분리되어 있으며 오염되지 않도록 관리되고 있는가? 원재료의 포장 상태가 양호한가? 모니터링장비(온도계 등)는 사용전후 세척 소독을 실시하고 있는가? 모니터링장비(온도계 등)는 사용전후 세척 소독을 실시하고 있는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	방출 방지								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	작업장 주변의 음식물찌꺼기는 잘 정리되어 보고되며 있고, 주기적으로 반출되고 있는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	설비								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비시설과 직접 닿는 부분의 청소소독 상태는 양호한가? 작업장 바닥, 배수로, 위생시설, 제조설비시설과 직접 닿는 부분의 청소소독 상태는 양호한가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	절질								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	중요관리점(CCP) 점검표를 작성 주기에 맞게 작성하고, 한계기준 이탈시 적절한 개선조치 하고 있는가?								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	보관								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	사용 후 보관하고 있는 원부재 등은 24시간의 유풀기 없도록 구분, 이격하여 및 밀봉하여 관리하고 있는가? 클레잉(소비자 불만 및 이물관리 포함)에 대한 원인 분석 및 개선조치를 하고 있다.								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	관리 및 내용								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	구분				내용				<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
일일 (작업장)	발생원인								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	개선조치				승인				<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
특이사항					특이사항						
개선조치 및 결과					개선조치 및 결과						
조치					조치						
확인					확인						

주요항목 관리 : ④ CCP 모니터링 관련

CCP모니터링점검일지(CCP-B)					CCP모니터링점검일지(CCP-P)							
중요관리점(CCP-4B) 모니터링일지 [살균공정]					중요관리점(CCP-2P) 모니터링일지 [금속검출공정]							
작성일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농잔)	점검자	김지현	작성일자	2023. 03. 08	생산제품명	대추즙(농잔)	점검자	김지현	
한계기준	90~100°C				살균시간				5~10분			
주 기	매 2시간마다				매 2시간마다							
방 법	○ 살균온도, 살균시간				○ 살균온도, 살균시간							
	모니터링담당자는 살균온도를 매일 확인하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록한다. 살균시간은 살균온도가 90도에 도달 한 후에 타이머로 측정하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록하고 HACCP일지에 보고한다. ※ 살균기 온도/타이머는 일 1회 점 검정을 실시한다.				모니터링담당자는 기기 점검에 Test piece(Fe 2.5, STS 2.5mm)를 통과시켜 검출여부를 확인하고 CCP-2P 모니터링일지에 기록한다. ○ 샘플링도 모니터링담당자는 제품 중간에 Test piece(Fe 2.5, STS 2.5mm)를 넣고 기기에 통과시켜 검출여부를 확인하고 CCP-2P 모니터링일지에 기록한다. ○ 통과량 및 검출량 모니터링담당자는 통과량 연과 검출량 연을 CCP-2P 모니터링일지에 기록하고 HACCP일지에 보고한다. 금속검출기는 연 1회 이상 정밀정검 유요 확인							
지정일자	시작	종료	시작	종료	시작	종료	시작	종료	시작	종료		
	09:00	10:00	10:00	11:00	11:00	12:00	12:00	13:00	13:00	14:00		
결과	○ 살균온도, 살균시간 매일 시 모니터링 담당자는 살균온도를 매일 확인하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록한다. - 살균온도를 제조기준 20 내외로 유지하여 제조 설비를 실시하고 - 살균(타이머)를 실시하여 5분 이상 열을 시 다음 공정을 진행한다. - 작업자는 매일매일 작업지시 내용을 모니터링 일지에 기록 - 살균온도 초과 시 모니터링 담당자는 작업자 즉시 작업을 중지한다. - 제품 확인 후 이상 없으면 2회, 이상 있을 시 다음공정 진행 - 작업자는 작업지시 내용을 모니터링 일지에 기록 - 사고조사 시 모니터링 담당자는 살균기 등 기계장식 즉시 작업을 중지한다. - 수습 후 정상으로 작동 시 재개한다. - 작업지시 순서가 불가능할 경우 24시간에 의해 일조로 모니터링에 냉각조치에 보고한 후, 수습이 끝나 면 제품 생산을 재개한다. - 공중: 개선조치 시 - 문제 발생 시 HACCP일지에 보고 소지하며, 개선조치 후 모니터링 일지에 기록 후 HACCP일지에 승 인을 받는다. 한계기준 이탈내용				○ 살균온도, 살균시간 매일 시 모니터링 담당자는 살균온도를 매일 확인하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록한다. 살균시간은 살균온도가 90도에 도달 한 후에 타이머로 측정하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록하고 HACCP일지에 보고한다. ※ 살균기 온도/타이머는 일 1회 점 검정을 실시한다.				금속검출기 제품 통과 결과		특이사항	
	○ 살균온도, 살균시간 매일 시 모니터링 담당자는 살균온도를 매일 확인하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록한다. - 살균온도를 제조기준 20 내외로 유지하여 제조 설비를 실시하고 - 살균(타이머)를 실시하여 5분 이상 열을 시 다음 공정을 진행한다. - 작업자는 매일매일 작업지시 내용을 모니터링 일지에 기록 - 살균온도 초과 시 모니터링 담당자는 작업자 즉시 작업을 중지한다. - 제품 확인 후 이상 없으면 2회, 이상 있을 시 다음공정 진행 - 작업자는 작업지시 내용을 모니터링 일지에 기록 - 사고조사 시 모니터링 담당자는 살균기 등 기계장식 즉시 작업을 중지한다. - 수습 후 정상으로 작동 시 재개한다. - 작업지시 순서가 불가능할 경우 24시간에 의해 일조로 모니터링에 냉각조치에 보고한 후, 수습이 끝나 면 제품 생산을 재개한다. - 공중: 개선조치 시 - 문제 발생 시 HACCP일지에 보고 소지하며, 개선조치 후 모니터링 일지에 기록 후 HACCP일지에 승 인을 받는다. 한계기준 이탈내용				○ 살균온도, 살균시간 매일 시 모니터링 담당자는 살균온도를 매일 확인하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록한다. 살균시간은 살균온도가 90도에 도달 한 후에 타이머로 측정하여 CCP-4B 모니터링일지에 기록하고 HACCP일지에 보고한다. ※ 살균기 온도/타이머는 일 1회 점 검정을 실시한다.				금속검출기 제품 통과 결과		특이사항	
개선조치 및 결과					개선조치 및 결과							
조치					조치							
확인					확인							

선행요건관리

① 완제품 검사 시험성적서 (각 인증 유형별)

문서확인번호 : 2023-04-03-001

시험 · 검사성적서

발행번호 : 23-04-03-001 제135호

발행번호	23-04-03-001	접수번호	230100785-001
검사완료일	2023-04-03	접수연월일	2023-03-26
제품명		제조사(일) (제조번호)	2023-03-23
		등록제조사번호	
유형 · 재질 · 품목명	과자	유통기한	충당용량기준 유통 수량기준
의뢰자	성명 : _____ 소재지 : _____	입력처	연차부원 : _____
제조품	소재지 : _____	제조국	_____
시험 · 검사목적	적용 자기검열/무작위검사		

시험 · 검사 항목 및 결과

시험 · 검사 항목	시험 · 검사 기준	시험 · 검사 결과	판정	단서조항	비고
세균수	n=5, c=2, M=10000, M=50000	0, 0, 0, 0, 0	적합	표차: 검대류 밀봉재 용에 의하여 밀봉 표 는 부차관 활용 제외	

종합판정 : **적합**
 시험검사사항 : _____ 시험검사목적 : _____

비고 :
 * 본 판정은 의뢰인 시험 · 검사 항목에 대상으로 한 것입니다.
 * 지정이 무효인 경우 시험 · 검사 항목 및 결과에 별다른 처리가 가능합니다.
 * 검사결과를 통지하거나 용기 · 포장 등에 표시할 때에는 시험 · 검사성적서 전체 내용을 모두 표시하여야 합니다.
 * "식물" 외의 항목이 시험 · 검사 등에 관한 법률, 제11조제2항 및 같은 법 시행규칙 제12조제4항제1호에
 따라 위와 같이 시험 · 검사성적서를 발급합니다. 2023년 04월 03일

* 본 증명서는 원터본으로 발급되었으며, 발급번호를 통하여 위변조 여부를 확인할 수 있습니다.
 * 또한, 본 증명서의 위조·변조도 전자특징시스템을 통해 자동으로 감지할 수 있습니다. http://lms.mfds.go.kr Page 1 of 1

② 검교정 내역(온도 등)

교정성적서

CALIBRATION CERTIFICATE

(1/3)

IAC-MRA KOLAS

교정번호 : 2023-09-06 제135호

페이지 (1 / 3)

1. 의뢰자 (Client)
 기관명 (Name) : _____
 주소 (Address) : _____ 연락처 (Contact No.) : _____
2. 측정기 (Calibration Subject)
 기기명 (Description) : 온도저시조계
 제작회사 및 형식 (Manufacture and Model Name) : Autronics, TK43
 기기번호 (Serial Number) : 026513
3. 교정 일자 (Date of Calibration) : 2022. 11. 02
4. 교정 환경 (Environment)
 온도 (Temperature) : (20.8 ± 0.5) °C 습도 (Humidity) : (41 ± 2) % R.H.
 교정장소 (Location) : 교정요청실 (Prem. Lab.) 현장교정 (On Site Calibration)
 (주소 : _____)
5. 측정표준의 소급성 (Traceability)
 교정방법 및 소급성 시술 (Calibration method and/or brief description)
 상기 기기는 온도 저시기/복제어항저기 교정시험서 (DYCT-I-501-06)에 따라 국가측정표준기관으로부터
 측정의 소급성이 확보된 표준점에 이용하여 교정되었습니다.

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

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

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

확인 (Confirmation)
 측정자 (Measurements performed by) : _____ 승인자 (Approved by) : _____
 직명 (Title) : _____ 직명 (Title) : _____



위 성적서는 국제시험기관인증협약체 (International Laboratory Accreditation Cooperation) 상호인정협정
 (Mutual Recognition Arrangement)에 의한 한국인정기구 (KOLAS)로부터 공인받은 분야의 교정결과입니다.
 (This certificate conforms to the international agreement with International Laboratory Accreditation Cooperation, which signed the ILAC-WA.)

위 성적서는 전역전화번호 042-266-7730 (전역전화번호 당첨지 : 02)로 연락 시 확인하실 수 있습니다. 2022. 11. 03
 한국인정기구 인장
 Accredited by KOLAS, Republic of KOREA

대표이사 : _____

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

② 검교정 내역(온도 등)

자체 검·교정 일자	결	작성자	승인자	
검·교정 제품명	교정 일자			
디지털온습도계	2023.03.14			
검·교정 방법	1. 공인기관에서 검교정된 표준 온습도계 준비(측정 단위 0.1°C, 동일 온도와 습도범위를 측정할 수 있는 온습도계) 2. 검교정된 표준 온습도계와 비교			
판정기준	온도 : ± 1 °C, 습도 : ± 5%RH			
개선조치 방법	1. 판정 기준에 이탈 시 온습도계 교정(또는 보정) 후 재 측정하여 기준 이내로 수정 2. 교정(또는 보정) 불가능한 경우 온습도계 교체 3. 교체 불가능한 경우 외부업체 의뢰			
검교정 온습도계 사진	결과 값 사진			
				
검·교정 결과				
구분	검교정된 표준 온습도계 값(A)	온습도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정
1차 온도	21.8	21.8	0.0	합격
구분	검교정된 표준 온습도계 값(A)	온습도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정
1차 습도	31	30	1	합격
이탈 내용	개선조치 및 결과			
1차 합격 판정	온도 표시값이 0.0°C, 습도 표시값이 1%RH차이를 보이나, 판정기준에 적합함			

③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함)

제출번호 : _____

저수조 (물탱크) 청소필증

상호(명칭)	_____		
실시 면적	저수조수조 3 Ton (외부)	총계	3 Ton
제정종류	F R P		
소재지	_____		
위생관리 담당자	직위	진단관리	성명 : _____ (인)
실시 기간	2022년 10월 23일		
소독약품명	차이엠소산나트륨		
간이수질	잔류염소측정치	PH측정치	색도측정치 탁도측정치
검사	0.29 mg	7.4 PH	적 0.2 NTU

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

2022년 10월 23일

시행업체 : _____
 상호 : _____
 소재지 : _____
 전화 : _____
 대표 : _____

HACCP관리

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

한계기준 설정(가열공정)

▶ 가열공정 한계기준 설정

1 제품의 품질을 확인하기 위하여 관능평가 실시
: 관능평가를 실시하여 생산 가능한 품질이 될 수 있는 가열온도 범위, 가열시간 범위, 품온 등 1차 설정 실시

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

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

▶ 관능평가(과자)

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

▶ 관능평가(곡류가공품)

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

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

▶ 한계기준 설정

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

□ 상기 결과로 가열공정의 한계기준은

- 과자 상/하단 265℃, 시간 7±2초로 설정
- 곡류가공품 설정온도 208℃, 가열시간 5분30초+30초 설정

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

* 곡류가공품 설정온도 208℃, 가열시간 5분30초+30초 설정

* 가열시간의 경우 가열(설정)온도 도달 전 까지 종료되지 않음

한계기준 설정(가열공정)

▶ 한계기준 유효성 평가

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

원마나 효과가 있는가?

가열 전 | 가열 후

: 가열 전/후 시료를 외부공인기관에 맡기거나, 자체 실험실에서 미생물 검사를 통하여 효과를 확인하고, 그 결과를 기록한다.
※ 가열 전 시료: 가열하기 직전의 반제품
가열 후 시료: 한계기준에 맞게 가열된 반제품

분석항목(과자)		실험 횟수	
항 목	구분	265℃, 7±2초	
		가열 전	가열 후
일반세균	정량	660	40
대장균군	정량	0	0
리스테리아 모노사이토게네스	정성	음성	음성
장출혈성대장균	정성	음성	음성
살모넬라균	정성	음성	음성
바실러스 세레우스	정성	음성	음성
황색포도상구균	정성	음성	음성
클로스트리디움 퍼프린젠스	정성	음성	음성

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

참고용 시험성적서

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

발행번호	220102131-002	접수번호	220102131-001
검사연월일	2022-05-20	접수연월일	2022-05-20
제품명			
(품목제조번호)	품목제조신고번호		
유형·재질·용역명	유형(품질유지기반)		
제품(수량)일	성명	업체명	주소지
의뢰자	소제지	전화번호	제조국
제조원	업체명	소제지	시험목적
시험목적	식품 기타(참고용(확인용))		

시험 항목 및 결과

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

중량관장 : 상기시험확인장
시험조사원 : [인원] | 시험검사확인장 : [인원]

비고 :

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

2022년05월30일

참고용 시험성적서

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

발행번호	220102131-002	접수번호	220102131-002
검사연월일	2022-05-30	접수연월일	2022-05-20
제품명			
(품목제조번호)	품목제조신고번호		
유형·재질·용역명	유형(품질유지기반)		
제품(수량)일	성명	업체명	주소지
의뢰자	소제지	전화번호	제조국
제조원	업체명	소제지	시험목적
시험목적	식품 기타(참고용(확인용))		

시험 항목 및 결과

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

중량관장 : 상기시험확인장
시험조사원 : [인원] | 시험검사확인장 : [인원]

비고 :

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

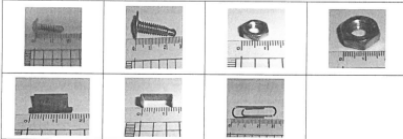
2022년05월30일

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

한계기준 설정(금속검출공정)

▶ 금속검출공정 한계기준 설정

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



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

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

한계기준 설정(금속검출공정)

▶ 금속검출공정 한계기준 설정
: 실험 준비물

금속검출기	Fe 시편	Sus 시편	제품

: Fe 시편으로 검출 능력 테스트(○: 잡아냄, X: 그냥 통과)

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

: Sus 시편으로 검출 능력 테스트

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

금속검출기 순수 검출 능력 테스트 결과

적정감도	측정 결과	
	Fe	Sus
120	2.5	4.0

한계기준 설정(금속검출공정)

: 제품(300g) + Fe 시편으로 검출 능력 테스트

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

한계기준 설정(금속검출공정)

: 제품(300g) + Sus 시편으로 검출 능력 테스트

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

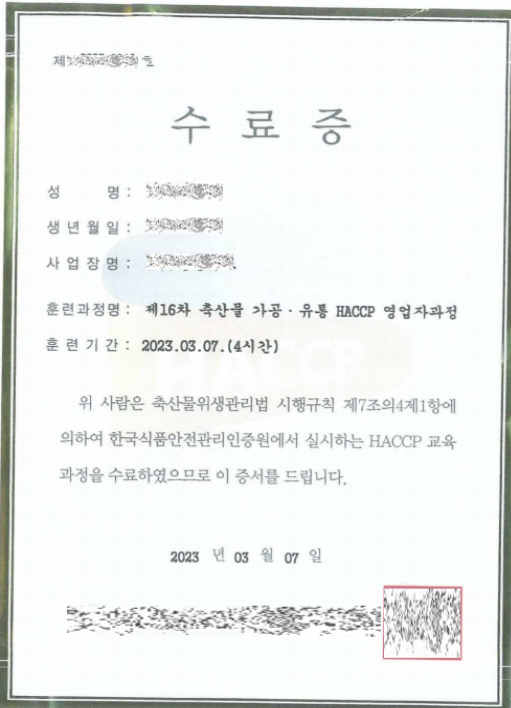
우리 회사 금속검출 한계기준 설정 결과

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

② CCP 검증점검표(각 인증 유형별, 각 CCP별)

중요관리점(CCP) 검증점검표		작성자	승인자
점검일자	2023. 02. 01		
공정	검증 내용	기록	예
			아니오
금속검출 공정	중시자가 주기적으로 테스트퍼스를 통해 금속검출기의 감도 이상 유무를 확인하고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	모니터링 일지 확인 : 1월 1일 ~ 1월 3일까지 3개 작성 확인	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	금속검출기는 연 1회 감교정(또는 정기점검)이 이루어지고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중시자가 금속검출기 감도를 확인하는 방법을 정확히 알고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	모니터링 행동 관찰 : 1월 18일 10시		
	중시자가 한계기준 이탈 시 실시해야 하는 개선조치 방법을 알고 있으며, 이탈 및 개선조치 내용이 기록되고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
세척공정	모니터링 담당자 인터뷰 : 1월 18일 10시		
	중시자가 주기적으로 세척기 압력계 및 타이머를 확인하고, 그 내용을 기록하고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	모니터링 일지 확인 : 1월 1일 ~ 1월 3일까지 3개 작성 확인	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	세척기의 압력계와 타이머는 연 1회 이상 감교정이 이루어지고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중시자가 세척기 압력계 및 타이머를 확인 방법을 정확히 알고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	모니터링 행동 관찰 : 1월 18일 9시		
중시자가 한계기준 이탈 시 실시해야 하는 개선조치 방법을 알고 있으며, 이탈 및 개선조치 내용이 기록되고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
모니터링 담당자 인터뷰 : 1월 18일 9시			
한계기준 이탈내용	개선조치 및 결과	조치자	확인

④ HACCP 정기 교육 훈련 수료증



③ 모니터링 검교정 내역(온도 등)

교정성적서 CALIBRATION CERTIFICATE

페이지 (1) / (총 2)

- 의뢰자 (Client): 가온업 (Name) 주소 (Address)
- 측정기 (Calibration Subject): 기기명 (Description): 온도시소집계, 제작회사 및 형식 (Manufacture and Model Name): Autonics, TKAS, 기기번호 (Serial Number): 026513
- 교정 일자 (Date of Calibration): 2022. 11. 02
- 교정 환경 (Environment): 온도 (Temperature): (20.8 ± 0.5) °C, 습도 (Humidity): (41 ± 2) % R.H., 교정장소 (Location): □ 교정표준실(Perm. Lab.) ■ 현장교정(On Site Calibration)
- 측정기준의 소급성 (Traceability): 교정방법 및 소급성 서술 (Calibration method and/or brief description): 상기 기기는 온도 시소기(제어장치의 교정장치로서(DYCT-1-501-06)에 따라 국가표준기표준으로부터 측정의 소급성이 확보된 표준장비를 이용하여 교정되었습니다.

기기명	제작회사 및 형식	기기번호	차기교정에정할일	교정기관
DESCRIPTION	Manufacture and Model	Serial Number	The due date of next Cal.	Calibration Lab.
HAND-HELD CALIBRATOR	Besamex, MC2-MF	23003	2023.09.06	한국표준과학연구원

6. 교정 결과 (Calibration result): 교정 교정결과 참조 (Refer attached file)

7. 측정불확도 (Measurement Uncertainty): 교정 교정결과 참조 (Refer attached file)

확인	측정자	승인자
(attestation)	(Name)	(Signature)

2022. 11. 03

대표이사

⑤ 연간 교육 훈련 계획 및 교육훈련일지

연차	연월	연간 교육훈련 계획서																	
		1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월						
1차	교육내용																		
	내역																		
	교육방법																		
	교육장소																		
2차	교육내용																		
	내역																		
	교육방법																		
	교육장소																		
3차	교육내용																		
	내역																		
	교육방법																		
	교육장소																		
4차	교육내용																		
	내역																		
	교육방법																		
	교육장소																		


연차	연월	교육내용	교육방법	교육장소	교육인원	교육비용
2023-01-31	1월	HACCP 정기교육	강의	교육센터	10명	500,000원
2023-02-28	2월	HACCP 정기교육	강의	교육센터	10명	500,000원
2023-03-31	3월	HACCP 정기교육	강의	교육센터	10명	500,000원

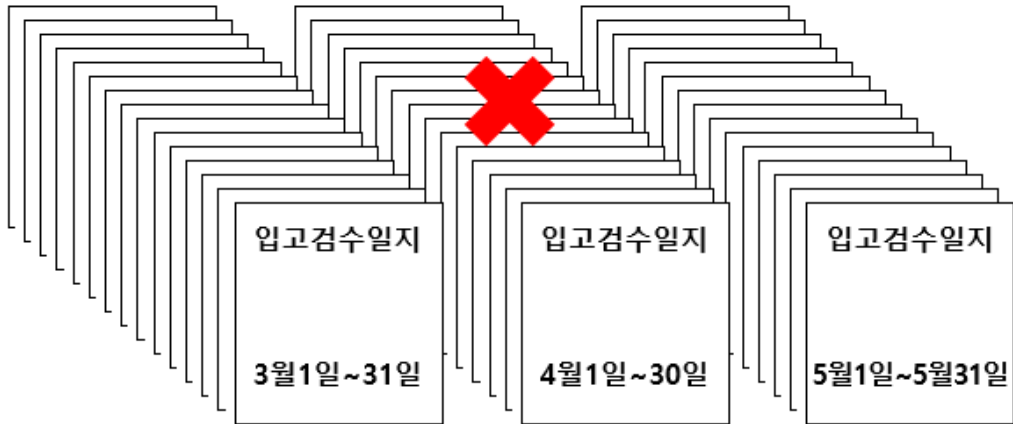
교육훈련일지


연차	연월	교육내용	교육방법	교육장소	교육인원	교육비용
2023-03-07	3월 7일	HACCP 정기교육	강의	교육센터	10명	500,000원
2023-03-14	3월 14일	HACCP 정기교육	강의	교육센터	10명	500,000원
2023-03-21	3월 21일	HACCP 정기교육	강의	교육센터	10명	500,000원

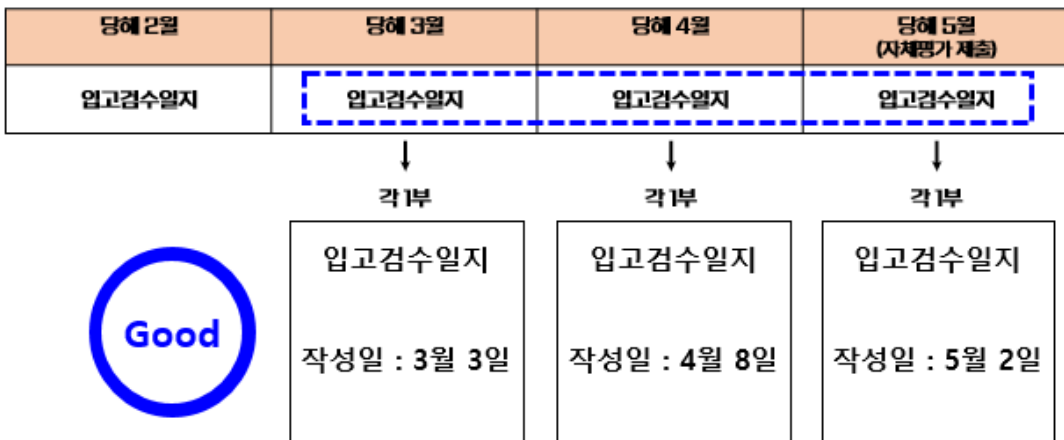
참고 증빙서류 제출 방법의 이해

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

 3개월 동안 작성한 모든 일지를 제출하는 것이 아님

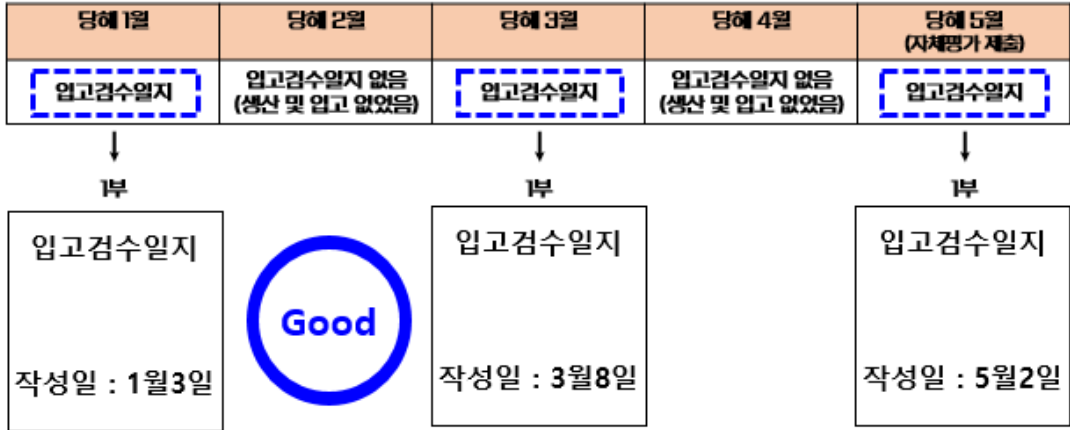


 최근 3개월 동안 각 월에 작성한 일지 1부씩 총 3부를 제출





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



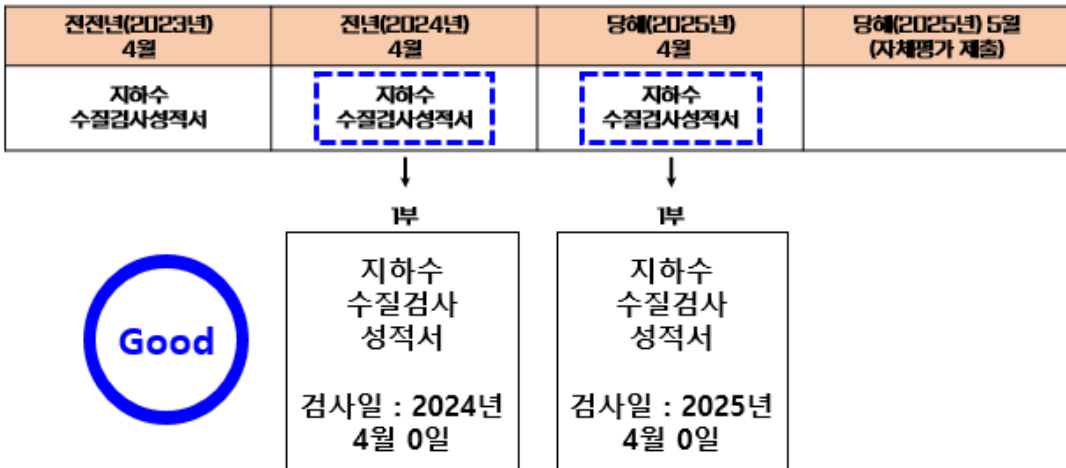
2부(최근 성적서, 직전 성적서) 제출 방법 이해 (지하수 수질검사 시험성적서 제출 예시)



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

* 저수조 청소내역도 검사 주기에 따라 동일한 방법으로 제출

연1회 검사에 해당되는 경우 예시



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

[HACCP 인증 유형이 2개인 업체의 제출 예시]

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



하나의 인증 유형만 선택하여 각 모니터링 일지를 제출하는 것이 아님

당해 2월				당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)			
빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류	
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출
↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓	
1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부	
				CCP-B 모니터링 일지 (굽기) 작성일 2025.3.1		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.3.1		CCP-B 모니터링 일지 (굽기) 작성일 2025.4.1		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.4.1		CCP-B 모니터링 일지 (굽기) 작성일 2025.5.1		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.5.2	



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

당해 2월				당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)			
빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류	
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출
↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓		↓	
1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부		1부	
				CCP-B 모니터링 일지 (굽기) 작성일 2025.3.1		CCP-B 모니터링 일지 (증자) 작성일 2025.3.9		CCP-B 모니터링 일지 (굽기) 작성일 2025.4.1		CCP-B 모니터링 일지 (증자) 작성일 2025.4.6		CCP-B 모니터링 일지 (굽기) 작성일 2025.5.1		CCP-B 모니터링 일지 (증자) 작성일 2025.5.5	
				CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.3.1		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.3.9		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.4.1		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.4.6		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.5.1		CCP-P 모니터링 일지 (금속검출) 작성일 2025.5.5	

검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(선행요건관리)



검·교정 대상으로 실시한 모든 검·교정 내역을 제출하는 것이 아님

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

↓
4부

↓
4부

↓
4부



↓
4부

↓
...

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



대상 분류하여 각 분야별 대표 검·교정 내역 1부씩 제출

☞ 주의 : 1) 검교정 대상은 모두 검교정 해야함, 2) 표준기를 이용하여 자체 검교정을 하였다면, 표준기에 대한 공인기관 성적서도 함께 제출 해야함

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

↓
1부

↓
1부

↓
1부

↓
1부

↓
성적서 1부

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

검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(HACCP 관리)



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

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



모니터링 장비 분류하여 각 장비별 대표 검·교정 내역 1부씩 제출



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

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



4 자체평가(결과 및 증빙서류 등) 제출

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

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



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

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

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



클릭하여 자체평가를 진행해주세요

☞ 자체평가 시스템 이용 방법은 자체평가 따라하기 부록 “자체평가 시스템 이용 방법” 매뉴얼을 참조해주세요(필독)

참고 | 자체평가 시스템 이용 방법 예시

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

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는
대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

 대표홈페이지 기관 일반현황 정보공개 및 공지사항 안내	 FRESH HACCP심사, 교육 정보제공과 전자인증신청 처리	 스마트HACCP 스마트HACCP 정보제공	 해법업체지원시스템 해법 종합관리플랫폼	 HACCP 동영상 자료실 위생·안전 동영상자료 제공
 음식점 위생등급제 음식점 위생등급제 제도 안내	 조사평가 (자체평가) 조사평가(자체평가) 정보제공	 조사평가 (자체평가) 조사평가(자체평가) 정보제공	 조사평가 (자체평가) 조사평가(자체평가) 정보제공	 음식점 위생등급제 음식점 위생등급제 제도 안내

조사평가 (자체평가)
- 조사평가 대상확인
- 자체평가 진행
- 자체평가 따라하기 매뉴얼
및 동영상 안내

참고 자체평가 시스템 이용 방법 예시

☞ 자체평가 시스템에서 평가 점수 및 미흡 사항을 직접 입력

선행요건관리		회수 프로그램 관리	
51	부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립 운영하여야 한다. (0~2점)	1점	[기준]- 자체회수 기준 보완 필요
<div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; font-weight: bold;">작성한 평가표를 보고 직접 점수 입력과 미흡사항 입력 가능</div>		1점	[기준]-1월 출고 제품 로트 기록관리 미흡
		소계 98 / 100 98점 (적합)	
HACCP관리		7.교육 훈련	
1	HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육 훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0-10)	8점	[만족]- <u>선임사원 교육 절차 반영 필요</u>
2	교육 훈련은 교육 훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0-10)	6점	[일부 미흡]-1월 교육 훈련 결과 기록 미흡
3	HACCP팀원은 교육 훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0-10)	10점	
소계 194 / 200 97점 (적합)			

참고 자체평가 시스템 이용 방법 예시

☞ 증빙서류(자료)는 일괄 업로드 또는 개별 업로드

증빙서류 소규모

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

☞ 자체평가 시스템에서 평가 점수 및 미흡 사항을 직접 입력할 경우



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

①

인근민간농산물HACCP 실시상황평가표
-식품제조·가공업-

평가일차	2025. 03. 17.
적용식품(축산물)	빵류, 과자류
연일도 배출	빵류 5억, 과자류 5억

평가일주

구분	업소명	소재지	대표자	연락처
				전화번호 / Fax/Email
본사	행복식품	충북 영주시 용곡구 오송읍 오송생명5로 156	행복	043-928-0000 / 043-928-0000
적용사업장		장동		

평가결과

평가결과	평가결과	주요인전조항차 위반여부	고속준법 이수여부
환경(폐기물/부위배)	인생요건관리기준 HACCP 관리기준		
적합	44/50점(88%)	1/6/2/0점 (37%)	없음 이수

* 식품위생관리법규칙별표준, 축산물위생관리법규칙별표준(44)에 관한 검토사항

평가항목	이름	이름	이름	이름	이름
평가항목	이름	이름	이름	이름	이름

* 잔의 조사 평가 이후 행정처분, 이물질출 수거장사 부처할(이) 등 확인 확인

결과	정밀	서밀
행복식품(주)상장	기밀	노스
행복식품(군)상장	중기밀	노스

②

가. 현황표

1)발달평가 (신도)연호	제2022-001호	2)발달평가 (신도)연월일	2022.01.10
3)회사명	행복식품	4)신도번호	043-928-0000
5)소재지	충북 영주시 용곡구 오송읍 오송생명5로 156		
6)대표자 성명	행복	7)발달일	1990년 1월 1일
8)HACCP 적용 식품-축산물(항목)	빵류, 과자류	9)비허용 사용 (O-X)	×

HACCP 단항 (O/X/NA)

10)개의	부사상	11)양명	기법
12)제일장 (부인장)	200	33)부조수	60
14)단상인	0	15)기타	50
16)개			

적용항 (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) 기 타

평가항목	(17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24)
평가항목	O O O O X O O
적용일련 (항)	25)제(제) (항) 5명 26)금 시 (항) 0명
적용일련 (항)	27)기 타 (항) 1명 28)합 계 (항) 6명

③

나. 평가표

평가항목	평가항목 (비율)	평가점수 (0-5점)	비고
적합성			
1. 적합성은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같다. 취급의 용도나 사용하는 시설의 종류(벽, 층 등)에 따라 별도의 접근으로 구획되는 경우를 말한다. 이와 같다(가)이다. (0-3점)		2	[변경 비준] - 현장 출입문 등 밀폐 미흡
2. 적합성은 창문, 문, 벽, 천장 등(누수, 외벽의 오염물이나 배설물)을 통한 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)		3	
3. 적합성은 창문(유입물)의 차단 및 창문(유입물)을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)		3	
건물 내외, 배, 환풍			
4. 천장(천장, 벽, 천장)의 배기, 배, 환풍, 출입문, 환풍 등은 제조(가공)하는 식품의 특성에 적합하도록 또는 내열성 등의 제약을 사용하거나 미흡한 차이를 하여도, 배기, 환풍은 적절히 설치하여야 하며, 적절 특장상 필요한 경우를 제외하고는 적절 설치하여야 한다. 이 경우 배기, 배, 환풍 등에 의해 공기 질이 좋지 않은 제품을 사용한 적 없는 점에 유의한다. 이항 평가 미지니(항)로 평가하여야 한다. (0-3점)		3	
배수 및 배수			
5. 적합성은 배수가 잘 되어야 하고 배수구는 직통배수관이거나 배수관이 배수, 배수구, 배수구 등도 배수관이 되고 배수 하도록 관리하여야 한다. (0-3점)		3	
출입구			
6. 적합성은 출입구에는 구역별 적용 범위를 제시하여야 하고, 개인위생관리용품을 위한 세척, 건조, 소독 시설을 구비하여야 하며, 밀폐성은 배기 또는 소독 등을 통해 오염가능성 발생을 방지할 수 있도록 관리하여야 한다. (0-3점)		3	

☺ 자체평가 시스템에서 평가 점수 및 미흡 사항을 직접 입력할 경우

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

☐ 우편 제출 (IT 취약계층 등 부득이한 경우)

◦ 지방청 관할 업체의 제출 방법

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

* 식품 업체는 식품안전관리과, 축산물 업체는 농축수산물안전과로 제출

* 대구청과 대전청은 모두 식품안전관리과로 제출하되 우편 봉투 보내는 사람에게 식품 또는 축산물을 표시하여 제출(예시 - 보내는 사람 : 홍길동식품(식품))

- 자체평가 결과 및 증빙서류 등 우편 제출

◦ 인증원(지원) 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지원 해당 부서 또는 출장소로 정확히 기입
(예시) 한국식품안전관리인증원 서울지원
- 자체평가 결과 및 증빙서류 등 우편 제출

5 주의사항

■ 자체평가 부실운영

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

■ 즉시인증취소(One-strike-out)

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

〈 식품 및 축산물 안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준 〉

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

참고 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

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

미흡사례

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

→ 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 기입하지 않는 경우

올바른 사례

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

→ 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입

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

→ 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우 (조도내용을 온도관리에 평가)

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

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

1. 현황표(이식용/이동용/저장용) 호환(제조·가공업, 건강기능식품제조업, 건강관리식품제조업, 육산물가공업, 건강관리식품, 식품첨가물(제과제빵, 제과제빵, 도시락제조·가공업(순반출포함), 기타식품제조업))

점수 합계: 30

평가항목: 2017년 10월 15일 기준 HACCP 관리기준 준수상태, HACCP 관리기준 준수상태, HACCP 관리기준 준수상태

종합사항: 평균 점수 100, 최고 점수 100, 최저 점수 100

구분	점수	비고
1. HACCP 관리기준 준수상태	100	
2. HACCP 관리기준 준수상태	100	
3. HACCP 관리기준 준수상태	100	
4. HACCP 관리기준 준수상태	100	
5. HACCP 관리기준 준수상태	100	
6. HACCP 관리기준 준수상태	100	
7. HACCP 관리기준 준수상태	100	
8. HACCP 관리기준 준수상태	100	
9. HACCP 관리기준 준수상태	100	
10. HACCP 관리기준 준수상태	100	

1. 현황표(이식용/이동용/저장용) 호환(제조·가공업, 건강기능식품제조업, 건강관리식품제조업, 육산물가공업, 건강관리식품, 식품첨가물(제과제빵, 제과제빵, 도시락제조·가공업(순반출포함), 기타식품제조업))

점수 합계: 20

평가항목: 2017년 10월 15일 기준 HACCP 관리기준 준수상태, HACCP 관리기준 준수상태, HACCP 관리기준 준수상태

종합사항: 평균 점수 100, 최고 점수 100, 최저 점수 100



→ 실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우

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



III

소규모 등 자체평가 예시

1 자체평가 일정 수립

◦ 업체 현황에 따라 날짜(월, 일) 수립

- 자체평가 실시 기준 : 연 1회

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

Tip ▶ 일정 수립 시 평가날짜, 결과정리 및 제출날짜 고려



2 평가자료 준비

◦ 실시상황평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼 준비

Tip ▶ 「소규모 업소 등 인증평가 및 사후관리용」 준비

나. 평가표(선행요건관리)

평가내용	평가 결과 (0-3점)	비고
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 구분할 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)		

다. 평가표(HACCP 관리)

평가내용	평가 결과 (0-5점)	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용된 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)		



한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지) - 종합자료실에서 평가표 및 매뉴얼 다운로드

3 평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 평가자 구성(불가피한 경우 1인 가능)

4 평가 실시

- 평가회의
 - 당일 평가 진행 일정 등 HACCP팀 회의

Tip ▶ 업소 현황에 맞는 일정 수행



(오전) 기준서 점검
기록일지 점검
↓
(오후) 현장 점검

오전·오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

- 실시상황평가표 기본정보 입력

Tip ▶ 영업등록증, 생산실적보고, HACCP교육 이수 등 정보 기입

인근주민인증기준 HACCP 실시상황평가표 (세탁, 제빙, 제빙로 관련)									
-식품제조·가공업-									
평가일자	2025. 03. 17.								
적용식품(축산물)	빵류, 과자류								
원산지	빵류 5명, 과자류 5명								
평가인소	구분	업소명	소재지	대표자	전화번호	Fax/Email	연락처		
본사	행복식품	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	행복	043-928-0000	043-928-0000				
적용사업장		상점							
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과
관정 (적합/부적합)	선형요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항* 관리의무	공중보건법* 이수여부					
적합	44/50점(88%)	176/200점 (87%)	없음	이수					
* 식품위생법시행규칙(별표2), 축산물위생관리법시행규칙(별표14외) 관련 검토사항									
평가항목	이행	이행	이행	이행	이행	이행	이행	이행	이행
관정	없음	없음	없음	없음	없음	없음	없음	없음	없음
* 전회 조사 평가 이후 행정처분, 이물질출, 수거검사 부적합이력 등 확인									
평가인	직위	이름	성명	서명					
HACCP 팀장(관리책임자)	대표자	행복	기쁨	스승					
평가자	소속	성명	서명						
행복식품(부사장)		기쁨	스승						
행복식품(공정장)		즐거움	스승						

가. 현황표										
신청인	(1)일일허가 (신고)번호	세2022-001호			(2)일일허가 (신고)연월일	2022.01.10				
	(3)회사명	행복식품			(4)전화번호	043-928-0000				
	(5)소재지	본사	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156							
		공장 (사업장)	* 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재							
HACCP 팀장 (관리책임자)	(6)대표자 성명	행복			(7)생년월일	1990년 1월 1일				
	(8)HACCP 적용 식품-축산물(유형)	빵류, 과자류			(9)지리수 사용 (O/X)	X				
	(10)직위	부사장			(11)성명	기쁨				
면적 (㎡)	(12)영업장 (코리터)	200			(13)보판소	60				
	(14)전사선	0			(15)기타	50				
	(16)밀계									
직업장 (코리터)의 종류	(17)원료처리실	(18)케조가 공(코리터)	(19)중성실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보판소	(23)일반-청결 구역 구분	(24)기타		
	평가 (O/X)	O	O	O	O	X	O	O		
	직업인원 (명)	(25)제조(판매)관리사	5명				(26)간사 관리부서	0명		
		(27)기타 작업원	1명				(28)합계	6명		

- 기본정보 입력 예시

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

- 식품제조·가공업 -

평가일자	2025. 03. 17.
적용식품(축산물)	혼합음료, 탄산음료(인증 유형 기입)
전년도 매출	혼합음료 3억, 탄산음료 4억

←인증 업종 기입

←인증 유형 기입

←생산실적 보고 매출액 기입

평가업소

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

←영업등록증 또는 인증서 정보 기입

평가결과

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

* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

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

검토사항

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

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

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

확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자	홍길동	홍길동 서명
HACCP 팀장(관리책임자)	이순신	이순신 서명

←기입

평가자

소속	성명	서명
00업체	이순신	이순신 서명
00업체	000	000 서명

←평가자 기입

가. 현황표

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


◦ 평가실시 : 선행요건관리

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

[평가표]

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

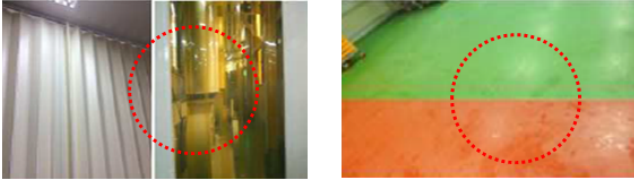
[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결 구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡


[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 일반구역, 청결구역(또는 준청결구역) 설정 - 제품특성과 공정에 따라 작업장 분리, 구획, 구분 하여 교차오염 예방 * 생산공정의 시간차를 이용한 교차오염 예방 등 ② 화장실 등 부대시설 분리 설정 - 작업장에 영향을 미치지 않는 위치(강제배기 포함)	- 기준 미흡 구역설정 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 구역설정, 시간 차 준수 여부 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  * 비닐커튼, 바닥 선 등으로는 일반·청결구역 분리, 구획이 어려워 교차오염의 가능성이 높음 * 단, 작업장이 소규모로 시간차로 교차오염 예방 방법이 있는 경우 예외 (시간차 작업은 소규모 HACCP만 적용 가능)	- 현장 미흡 일반, 청결구역 공정 등 교차오염 발생

[평가표]

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


[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

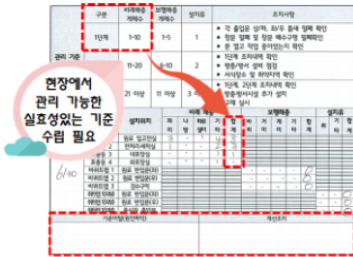




[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 개인위생 설비 설정 - 손세척(손세정제 포함), 손건조, 이물제거 설비 또는 도구 등 구비 ② 올바른 입실절차 설정 - 위생전실 위생처리 순서, 손세척 방법 게시물, 화장실 전용 슬리퍼, 종업원 복장 착용 등 ③ 청결한 복장 착용 기준 설정 - 작업 시 교차오염 및 이물혼입 발생되지 않도록 설정 * 위생복, 위생모, 마스크, 위생화 등 청결한 복장 착용	- 기준 미흡 개인위생관리 기준서 반영 미흡 복장착용 기준 설정 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 개인위생관리 준수 여부 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  개인위생 설비 손세척 게시물 입실 절차 복장 착용	- 현장 미흡 개인위생 설비 구비 미흡, 입실 절차 미준수, 게시물 미설치, 복장 착용 미준수

[평가표]

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


[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡




[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 작업장 청소 기준 및 내수성 재질 설정 - 바닥, 벽, 천장 등의 재질 설정(화장실 포함) * 타일로 시공하는 경우 줄눈에 대한 마감처리 기준 설정 ② 작업장 청결 관리 ③ 세척·소독 도구 설정 - 세척 및 소독제 올바른 사용법(용도, 희석방법 등)	- 기준 미흡 청소관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「세척·소독 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  내수성 재질 세척·소독 관리 세척·소독제 사용(용도) 확인	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 바닥 등 파손관리 미흡, 벽 등 재질 부적절, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

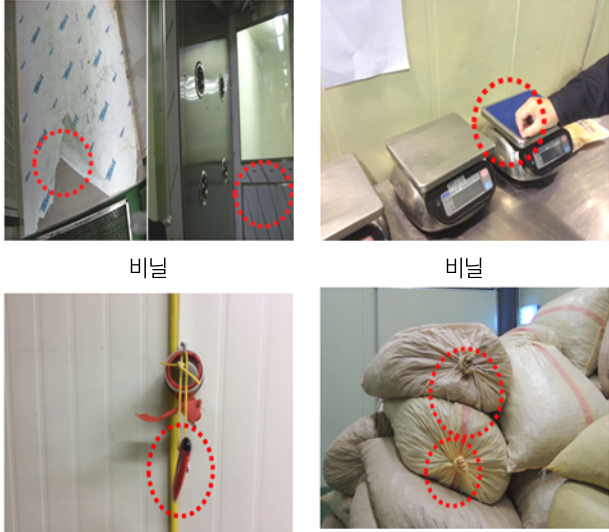
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 제조 설비 등 세척·소독 가능한 구조 - 설비 세척, 분해 세척 등 기준 설정 ② 세척·소독 관리 설정 - 고무장갑, 칼, 도마 등 청결, 구분 사용 등 - 세척 및 소독제 올바른 사용법(용도 등)	- 기준 미흡 청소관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「세척·소독 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  세척·소독 관리  분해 청소  세척·소독제 사용(용도) 확인	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등

[평가표]

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

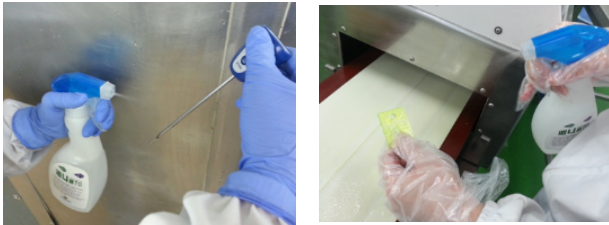
[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~2점)	비 고
9. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡





[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 모니터링 도구 사용 전·후 세척·소독 기준 설정	- 기준 미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 기준 반영 미흡
관리 현장	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 모니터링 도구 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
		[현장 점검] 	- 현장 미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 미흡, 모니터링 도구 보관 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 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)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡



[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 설비 유지보수 기준 설정 - 정상작동, 파손 등 ② 식품에 적합한 재질 설정 - 식품 기구 및 용기·포장 기준 ③ 윤활유 및 청관제 사용 설정 - 식품등급 윤활유 및 청관제(식품첨가물) 사용 ④ 압축공기 관리(필터 등) 설정 - 수분, 유분, 이물 등 제어 및 관리	- 기준 미흡 설비 유지보수, 압축공기 관리 등 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「제조설비 점검 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 설비 유지보수 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  파손 등 관리  재질의 적절성  필터관리 	- 현장 미흡 설비 파손 및 부적절한 재질의 설비 사용 등 압축공기 필터관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
11. 가열기 및 냉장냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검교정을 실시하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡




[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																				
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 자체 또는 외부 검·교정 기준 설정 - 검·교정 방법·주기, 구비 서류 등 * 신규장비의 검·교정은 제조일자 기준	- 기준 미흡 검·교정 등 기준서 반영 미흡																																																																				
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 작성 또는 검·교정 관련 서류 등 점검 <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>검교정 검사 기기 목록</caption> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>기종</th> <th>사용장소</th> <th>장</th> <th>자재/외부</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>오븐기 온도측정장치</td> <td></td> <td></td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>탕침온도계</td> <td></td> <td></td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>분동</td> <td></td> <td>중</td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>저울</td> <td></td> <td>장</td> <td>자체</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>초시계</td> <td></td> <td>현장</td> <td>자체</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>극축장비</td> <td></td> <td>현장</td> <td>외부</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>자체 검교정 검사 기기</caption> <thead> <tr> <th>기기</th> <th>기준치</th> <th>측정치</th> <th>오차</th> <th>검교정일</th> <th>차기검교정일</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">초시계</td> <td>7분 9초</td> <td>7분 9초</td> <td>0초</td> <td>2016년 10월 17일</td> <td>2017년 10월 16일</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>5</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">저울</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>2016년 10월 17일</td> <td>2017년 10월 16일</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>15</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	번호	기종	사용장소	장	자재/외부	1					2	오븐기 온도측정장치			외부	3	탕침온도계			외부	4	분동		중	외부	5	저울		장	자체	6	초시계		현장	자체	7	극축장비		현장	외부	기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일	초시계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일	5	5	0			저울	10	10	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일	15	15	0			- 관리 미흡 검·교정 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
번호	기종	사용장소	장	자재/외부																																																																			
1																																																																							
2	오븐기 온도측정장치			외부																																																																			
3	탕침온도계			외부																																																																			
4	분동		중	외부																																																																			
5	저울		장	자체																																																																			
6	초시계		현장	자체																																																																			
7	극축장비		현장	외부																																																																			
기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일																																																																		
초시계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일																																																																		
	5	5	0																																																																				
저울	10	10	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일																																																																		
	15	15	0																																																																				
현장	1점	[현장 점검]   계측장비 누락 확인 보정 값 차이 * 계측장비 보정 값 차이가 있는 경우 별도 부착	- 현장 미흡 사용하는 계측장비 검·교정 누락, 보정(오차) 등 미흡																																																																				

[평가표]

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

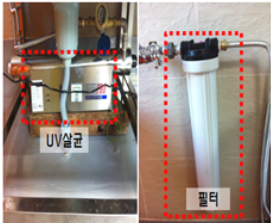

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 용수관리 기준 설정 - 지하수 사용 시 수질검사 - 비가열 섭취식품의 세척용수 또는 배합수 사용에 따른 살균·소독 장치 설치 ② 저수조 관리 기준 설정 - 내수성 재질, 반기 1회 청소, 잠금장치 등	- 기준 미흡 용수 및 저수조 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「용수관리 일지, 용수탱크 세척소독 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 용수 관련 서류 점검	- 관리 미흡 용수 및 저수조 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  살균·소독 장치  저수조 잠금 장치	- 현장 미흡 용수 소독 장치 작동 미흡 저수조 교차오염 발생, 잠금장치 미흡

물탱크 청소일지




항목	내용
정수일자	2016.10.05
작업시간	11:00-16:30
작업자	김철수, 이영희
점검자	김영희
사용약품	차아염소산나트륨
정수상태	적합
점검장치	적합
비고	-

소독제 농도 미표기, 소독제 잔류여부 미확인

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
14. 원부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡


[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 원·부재료 관리 기준 설정 - 원·부재료 입고 시 육안검사 기준, 시험성적서 수령 주기 등	- 기준 미흡 원료 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「육안검사기준 및 육안검사일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 원료 관련 서류 점검  <p>* 검사기준에 따른 검사항목 확인 및 기록관리</p>	- 관리 미흡 원료 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  <p>원료 관리 현황 확인</p>  <p>검수 장소 확인</p>	- 현장 미흡 원·부재료 관리(유통기한, 온도) 등 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡



[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 원·부자재 등 구분, 이격 및 보관 관리 기준 설정 - 바닥, 벽으로부터 이격, 보관 중 교차오염 등 ② 원·부자재 교차오염 예방 및 청결 관리 - 사용하고 남은 원·부자재 밀봉 등 청결관리	- 기준 미흡 보관 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 보관 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  벽 이격 확인 바닥 이격 확인 바닥 이격 확인	- 현장 미흡 바닥, 벽 이격 미흡 보관 물품 교차오염 발생, 내포장재 등 사용 후 보관 시 청결관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃ 이하로 유지·관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡


[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 운송차량 청결 관리 설정 ② 운송차량 온도 관리 기준 설정	- 기준 미흡 운송 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 운송 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  청결 확인  온도 관리 확인	- 현장 미흡 온도 유지 미흡, 차량 청결 유지 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																																																																								
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 완제품 검사 기준 설정 - 자가품질검사 등 ② 회수관리 기준 설정 - 납품업체 리스트 등	- 기준 미흡 완제품, 회수 관리 기준서 반영 미흡																																																																																																																								
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「회수관리 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 작성, 완제품 관련 서류 등 점검 <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <table border="1" style="margin-right: 10px;"> <caption>원료 수불 대장</caption> <tr><td colspan="4"></td><td>작성</td><td>승인</td></tr> <tr><td>년월일</td><td>원료명</td><td>구입처</td><td>구입량</td><td>사용량</td><td>잔 량</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="margin-right: 10px;"> <caption>제품 출고 기록</caption> <tr><td colspan="4"></td><td>작성</td><td>승인</td></tr> <tr><td>출고일차</td><td>제품명</td><td>제조일자</td><td>출고량</td><td>납품처</td><td>제조량</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> </div>					작성	승인	년월일	원료명	구입처	구입량	사용량	잔 량																																																					작성	승인	출고일차	제품명	제조일자	출고량	납품처	제조량																																																	- 관리 미흡 완제품, 회수관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
				작성	승인																																																																																																																						
년월일	원료명	구입처	구입량	사용량	잔 량																																																																																																																						
				작성	승인																																																																																																																						
출고일차	제품명	제조일자	출고량	납품처	제조량																																																																																																																						
현장	1점	[현장 점검] <div style="text-align: center;">  <p>완제품 확인</p> </div>	- 현장 미흡 로트 번호(유통기한등) 등 표시, 부착 미흡																																																																																																																								

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

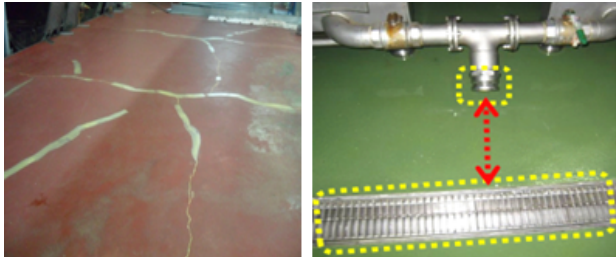
- 일반 HACCP 선행요건관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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



[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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

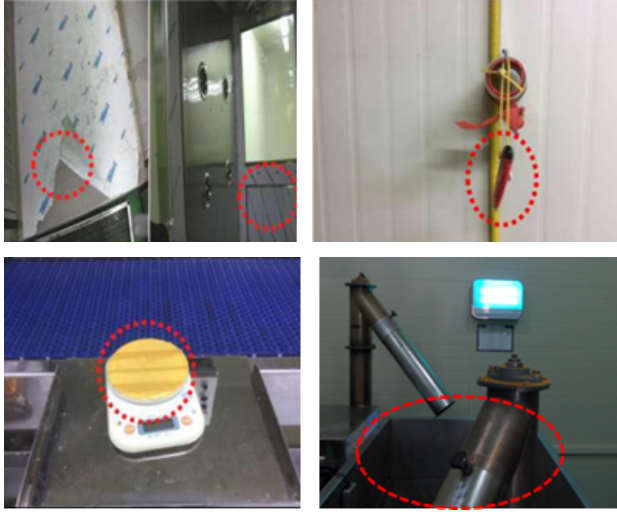
[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡



[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 이물관리 계획 수립 여부 - 입고에서부터 제조·운송까지 각 공정별로 발생 가능한 이물을 구체적으로 도출하고 현실적인 관리기준 및 예방관리 방법 설정 ② 클레임 및 이물 수집 결과 반영 및 재발방지 위한 발생원인 확인 및 관리 방법 도출 ③ 이물관리 시설·장치 운영 및 관리 기준 설정	- 기준 미흡 공정별 이물관리계획 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검 * 실제 작업이 이루어지는 위치와 높이에서 조도 측정 관리	- 관리 미흡 이물관리 점검 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  이물관리(테이프, 커터칼 등) 미흡	- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 이물 관리 미흡

[평가표]

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

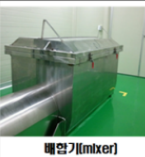

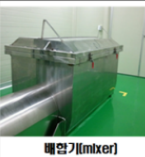

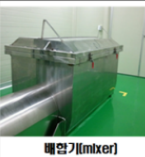

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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


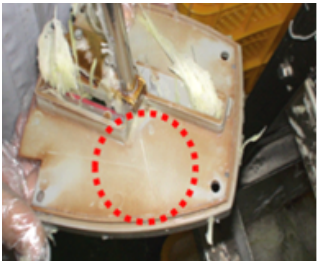
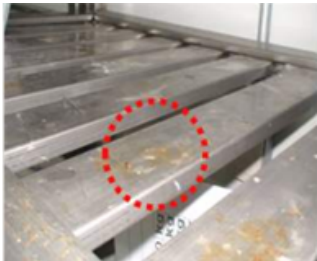
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																												
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 세척·소독 대상에 대한 기준 수립 <ul style="list-style-type: none"> - 작업장 주변, 종업원, 제조시설, 작업장, 작업도구, 운반용기 (대차포함) 등 평가항목에서 정하고 있는 모든 대상에 대한 세척·소독 기준 수립 - 대상 부위별(내부, 외부 등) 세척·소독 방법, 사용 세제·소독제, 청소 주기, 담당자 등 기준 설정 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>2. 제조설비</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: 8px;"> <thead> <tr> <th>대상</th> <th>부위</th> <th>세척 및 소독 방법 (이송장치)</th> <th>도구 (세제/소독제)</th> <th>주기</th> <th>담당자</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2"></td> <td>내부</td> <td>1. 회전기에 온수(80℃)를 한여 2/3 이상 채우고 물브롤 넣어 세척시간이다. 2. 세척후 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조하고 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td>- 미분형주 - 수세미 - 크린물(75%알콜)</td> <td>- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>책임담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td>1. 풍은 청주조 회전기 옆면 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2"></td> <td>내부</td> <td>1. 흐르는 물에 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 호퍼 내부는 온수 이용하여 물은 이물질을 제거하여 세척물을 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분형주조 제거하여 뒤따내고 75%알콜(크린물) 소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td>- 세척액 - 온건아 - 미분형주 - 크린물(75%알콜)</td> <td>- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>책임담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td>1. 풍은 청주조 외부 표면에 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div>	대상	부위	세척 및 소독 방법 (이송장치)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자		내부	1. 회전기에 온수(80℃)를 한여 2/3 이상 채우고 물브롤 넣어 세척시간이다. 2. 세척후 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조하고 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.	- 미분형주 - 수세미 - 크린물(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자	외부	1. 풍은 청주조 회전기 옆면 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.					내부	1. 흐르는 물에 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 호퍼 내부는 온수 이용하여 물은 이물질을 제거하여 세척물을 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분형주조 제거하여 뒤따내고 75%알콜(크린물) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척액 - 온건아 - 미분형주 - 크린물(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자	외부	1. 풍은 청주조 외부 표면에 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.				- 기준 미흡 일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 관리 기준 반영 미흡 세척·소독 부위, 방법 및 주기 등 구체적 기준 설정 미흡
대상	부위	세척 및 소독 방법 (이송장치)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자																										
	내부	1. 회전기에 온수(80℃)를 한여 2/3 이상 채우고 물브롤 넣어 세척시간이다. 2. 세척후 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조하고 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.	- 미분형주 - 수세미 - 크린물(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자																										
	외부	1. 풍은 청주조 회전기 옆면 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.																													
	내부	1. 흐르는 물에 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 호퍼 내부는 온수 이용하여 물은 이물질을 제거하여 세척물을 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분형주조 제거하여 뒤따내고 75%알콜(크린물) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척액 - 온건아 - 미분형주 - 크린물(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자																										
	외부	1. 풍은 청주조 외부 표면에 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분형주조 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린물)소독수를 표면에 분무 한다.																													
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검 * 설비, 작업장, 제조도구 등 변경(신규구입 등)에 대한 주기적인 업데이트 관리	- 관리 미흡 세척·소독 대상 주기적 점검 미흡																												
현장	1점	[현장 점검] ☞ 현장에서 세척·소독 대상이 누락되었는지 확인	- 현장 미흡 일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 대상 누락																												

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.(0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡


[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 세척·소독 효과 확인을 위한 기준 수립 여부 - 기구·용기, 시설·설비, 종사자 등 * 세척소독 전/후에 대한 미생물 검사(일반균, 대장균군 등) 실시 * 검사는 간이배지, ATP측정기 등 활용하여 실시하며, 검사 주기는 자체적으로 주기 설정 ② 자체 관리계획에 따른 세척·소독 실시	- 기준 미흡 세척·소독 효과 관리기준 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] 「세척·소독 미생물 검사 일지」, 「위생관리 점검표」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검	 - 관리 미흡 위생관리 등 기록일지 작성 또는 세척·소독 효과확인 검사 미흡
현장	1점	[현장 점검]   * 작업 중 발생된 식품잔사물은 인정하나, 누적된 잔사물, 찌든 때 등은 미준수로 판단	- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 위생 관리 미흡

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
<p>35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)</p>	점수 기입	<p>[미흡사항이 있는 경우 작성]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡


[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 용수검사 관리 기준 설정</p> <ul style="list-style-type: none"> - 먹는물 수질기준 항목 연 1회(음료류 등 직접 마시는 용도는 반기 1회) * 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한해 미생물(일반세균, 총대장균군, 대장균 또는 분원성대장균군) 월 1회 이상 검사 실시 * 작업장 내 사용하는 수도꼭지 검사를 기본으로 설정 	<ul style="list-style-type: none"> - 기준미흡 용수 검사 항목 기준 반영 미흡
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「용수검사 성적서」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 관리 미흡 용수 검사 미흡, 검사 기록관리(판정일자 등) 미흡
현장	1점	<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 현장 내 시료채취장소 확인, 작업장 내 비가열식품에 대한 원료 세척수 또는 제품 배합수 사용 여부 등 확인</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 현장 미흡 시료채취 장소 선정 미흡

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

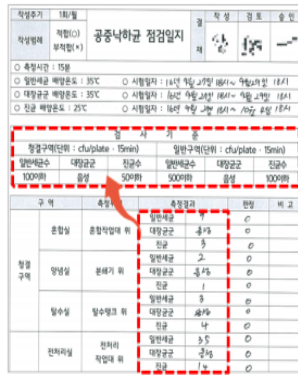
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 협력업소 관리기준 수립 - 협력업소에 대한 리스트화 및 점검 계획 설정 - 협력업소 점검 방법 설정(현장, 서면 등) - 구체적 평가항목 설정 및 평가기준 미흡할 경우 개선 조치 방법 설정	- 기준 미흡 협력업체 점검계획 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「협력업소 점검 계획」, 「협력업소 점검표」 일지 등 점검 	- 관리 미흡 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡
현장		[현장 점검] ☞ 협력업소 점검 결과로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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 작업장별 청정도 기준 및 개선조치 방안 수립 * 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 않거나, 식품을 포장상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 영향을 줄 가능성이 없는 작업장(장소)은 생략 가능 * 작업장별 청정도 검사 결과값을 바탕으로 설정된 기준에 대한 검토 필요	- 기준 미흡 청정도 기준 또는 개선조치 방안 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「공중낙하세균 검사」 일지 등 점검	- 관리 미흡 공중낙하세균 검사 미흡, 검사 기록관리(판정일자 등) 미흡
현장	1점	[현장 점검] ☞ 작업장별 청정도 관리 현황 확인 * 제품 등 노출공정·장소 확인 * 청정도 검사 위치 적정성 등 확인	- 현장 미흡 검사위치(장소) 선정 미흡



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

◦ 평가실시 : HACCP관리

- 소규모 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

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

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

- 4.4.18. 구매담당
- 1) 용역제외(사제) 구매 및 보관-출고 업무를 담당한다.
 - 2) 용역제외의 안전성과 관련된 서류를 관리하고 위해요소분석 시 관련 정보를 제공한다.
 - 3) 구매명세서, 입찰요건서, 입찰요건서, 입찰요건서 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.
 - 4) 용역 및 용역실적, 입고관리정보 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.
 - 5) 제품회수 및 반품관련 업무도 담당한다.
 - 6) 회수보고서 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.

별개 업무 인계, 관련문서 미표기

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

직무명칭

부서

직책

직무명

2016. 3. 31

부서

직책

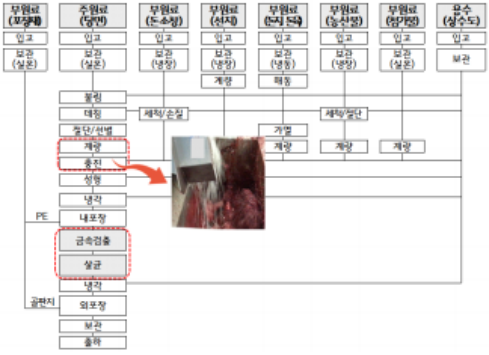
직무명

- ② 제품설명서에 HACCP 적용 유형의 모든 품목이 도출되어 있어야 한다
- 제품설명서에 HACCP 적용유형의 모든 품목 도출 여부
 - * 품목을 추가, 중단, 취소 및 변경 등 발생 시 반영
 - * 품목제조보고 중단 신고까지는 생산 가능한 것으로 판단
 - 제품의 위해도를 확인할 수 있는 제품명, 제품유형, 성상, 원·부재료, 섭취대상, 유통방법(또는 배식방법), 포장재질 및 방법 등 도출 여부
 - * 표시사항과 관련하여 업체의 별도 자료 관리 가능

제품명	배추김치	
식용의 유형	배추김치, 내장균차용	
성상	고유한 색깔으로 인한 인위적 맛을 준	
품목제조보고 면담일 및 보고자	절임배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%	
작성일자 및 작성자명		
신원확인내역	절임배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%	
제조 포장 단위	1kg, 20kg	
원재료의 규격	수량	별차 규격
	성물	- 배추(식용) 10,000g 이상 - 물(소독용) 100g 이상
첨가제	수량	별차 규격
	성물	- 나트륨 0.2mg/g 이상 - 칼륨 0.2mg/g 이상 - 타르타르산, 붕소 - 보르ax, 붕소
불가제	수량	별차 규격
	성물	- 연질어묵, 불건출 - 경질어묵, 불건출 - 경숙어묵, 불건출 Fe 2.5, STS 3.0 mmφ 이상 불건출

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

- ③ 제조과정 및 작업장 현장과 일치하는 제조공정도 및 작업장 평면도를 작성하고 있다
- 원·부재료의 입고, 보관부터 출하까지 제조 공정도를 도출
 - * 공정이 누락이 없도록 도출(제품의 물성을 변화시키거나, 미생물 등의 증식, 교차오염의 우려가 있는 공정은 빠짐없이 도출)
 - * 위탁·수탁 및 자사소진 제품인 경우 위탁·수탁 공정, 자사소진 이후 공정을 추가 도출
 - * 온도·시간 등 가공조건 혹은 중요관리점 한계기준 등을 기술
 - 작업장 평면도는 일반·청결구역별, 업종별, 건물별(층별) 등으로 도출하고 작업자 및 이동경로를 작성
 - * 작업장 내 작업자가 입실하는 경로와 물류의 입고부터 출하까지 모든 경로를 도출
 - 제조공정도 및 작업장 평면도 일치 여부



- 제조공정도 중 일부공정 누락 또는 조건표기 미흡

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

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

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

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

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

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

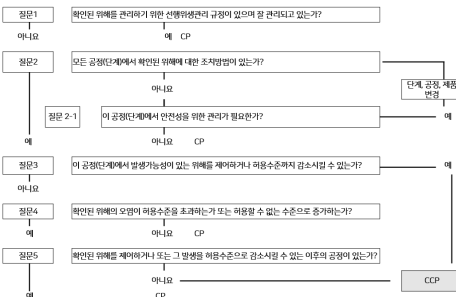
위해요소	발생요인	위해평가	예방조치 및 관리방법
대장균군	조리과정 중 위생관리 미흡	2, 1, 1	
비리과균	조리과정 중 위생관리 미흡	1, 1, 1	
인용할성 대장균	조리과정 중 위생관리 미흡	2, 1, 1	
콜리폼균	조리과정 중 위생관리 미흡	1, 1, 1	
발효관리 미흡으로 유입	조리과정 중 위생관리 미흡	2, 1, 1	
인용	조리과정 중 위생관리 미흡	1, 1, 1	
비리과균	조리과정 중 위생관리 미흡	1, 1, 1	
콜리폼균	조리과정 중 위생관리 미흡	1, 1, 1	
공복주의	조리과정 중 위생관리 미흡	2, 1, 1	

중심자에 의한 오염 및 중심 보관실 위생관리 부족으로 인한 오염

중심자 위생교육 실시(1회/월)
보관실 위생관리 및 청결(1회/주)

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

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



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

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

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

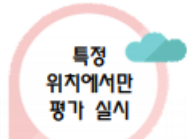
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① 중요관리점에 대한 한계기준을 구체적으로 설정한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 한계기준을 구체적으로 설정 ☞ 한계기준 관리항목, 기준설정 방법 * 제조공정 조건(원료투입량, 온도, 시간, 품온 등), 설비 사양 및 특징 도출 * 제조공정 조건 등 도출된 항목이 한계기준으로 설정가능한지 검토(육안관찰하거나 측정이 용이한 수칙 또는 조건인지 확인) * 고려사항 : ① 중량 ②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

☞ HACCP기준서(CCP한계기준 등), 현장 일치 점검

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

☞ CCP-B, C, P 유효성 평가 점검

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

대상	승인기관 검교정	자체 검교정	차기 검교정
다시말온도계(분동)	2016.2.15		2017.2.14
다시말온도계		2016.2.29	2017.2.28
균속동일기 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
냉동냉고 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
냉장냉고 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
중속기 온도측정장치		2016.2.29	2017.2.28
분동(분동)	2016.2.15		2017.2.14
저울		2016.3.4	2017.3.3
호시계		2016.2.29	2017.2.28
균속검출기	2016.2.16		2017.2.15

☞ 신규장비의 검·교정은 제조일자가 아닌 구매일자 기준

검교정 항목	검교정 일자
다시말온도계(분동)	2016. 09. 08
다시말온도계	2016. 09. 08
균속동일기 온도측정장치	2016. 09. 08
냉동냉고 온도측정장치	2016. 09. 08
냉장냉고 온도측정장치	2016. 09. 08
중속기 온도측정장치	2016. 09. 08
분동(분동)	2016. 09. 08
저울	2016. 09. 08
호시계	2016. 09. 08
균속검출기	2016. 09. 08



구분	시각 시간	종료시간	오차	담당자
1	09:00	09:30	0.0	김민준
2	10:00	10:30	0.0	김민준
3	11:00	11:30	0.0	김민준
4	12:00	12:30	0.0	김민준
5	13:00	13:30	0.0	김민준
6	14:00	14:30	0.0	김민준

☞ 검교정 방법 허용오차범위 측정 시전 등 누락

☞ CCP 관련 검·교정 일자, 시험성적서 등 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비 고
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 모니터링 담당자는 한계기준 이탈 시 적절한 개선조치 방법을 시행해야 한다.</p> <p>- 개선조치 방법 및 절차, 개선조치 기록 등</p> <p>* 생산 중지(생산중지 시간, 생산중지 품목)</p> <p>* 재작업(재작업 대상, 재작업 공정품 보관방법, 재작업 실시 일시 및 방법, 점검자 및 확인자)</p> <p>* 설비보수 및 수리(대상 설비, 설비 수리 일시, 설비 수리 내역, 정상작동 여부 판단)</p> <p>* 공정품 폐기(폐기대상, 폐기물 보관여부, 폐기량, 폐기일시, 폐기 확인자)</p>	<p>- 개선조치 방법 및 절차 미흡</p> <p>- 개선조치 미실시 또는 미흡</p> <p>- 개선조치 기록 누락 또는 미흡</p>

기계 고장 발생 시 미실정, 구체적 방법 수립 미흡

1. 상공온도 및 유량 이탈 시
1) 모니터링담당자는 즉시 작업을 중단하고, 이후공정으로 공정품(액)이 넘어가지 않도록 한 후 생산팀장에게 보고한다.
2-1) 온도 미달 및 유량 초과 시 탱크 내 공정품을 실온 여관공정으로 리사이클시켜 재살균을 실시한다.
2-2) 온도 초과 및 유량 미달 시 관능검사를 실시한 후 청상일 경우 다음공정을 진행한다.
3) 모니터링담당자는 미흡사항 및 개선조치 사항을 CCP 모니터링 일지에 기록하며, 생산팀장은 조치내역을 HACCP팀장에게 보고한다.

중요관리점(CCP-1) 점검표 [배후검지-주원복 세척검점]		일	차량차	공인차
작성일자	2019. 04. 11	원산지	2019. 04. 11	
작성시간	09:00	작성인	이정민	이정민
목적	배후검지-주원복 세척검점	목적	배후검지-주원복 세척검점	
범위	배후검지-주원복	범위	배후검지-주원복	
주요내용	1. 배후검지-주원복 세척검점 2. 배후검지-주원복 세척검점 3. 배후검지-주원복 세척검점	주요내용	1. 배후검지-주원복 세척검점 2. 배후검지-주원복 세척검점 3. 배후검지-주원복 세척검점	
점검결과	배후검지-주원복 세척검점 2019. 04. 11	점검결과	배후검지-주원복 세척검점 2019. 04. 11	
개선조치	배후검지-주원복 세척검점 2019. 04. 11	개선조치	배후검지-주원복 세척검점 2019. 04. 11	
점검자	이정민	점검자	이정민	
확인자	이정민	확인자	이정민	
비고	배후검지-주원복 세척검점 2019. 04. 11	비고	배후검지-주원복 세척검점 2019. 04. 11	

개선조치 결과에 대한 기록·유지 미흡

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검

[평가표]

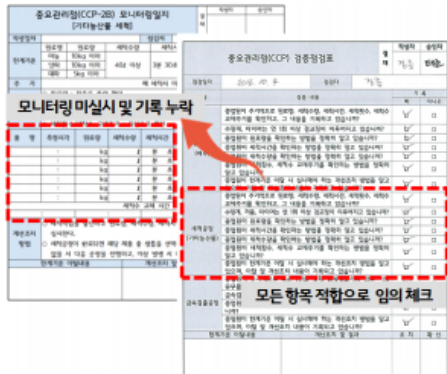
평가내용	평가결과 (0~5점)	비고
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① HACCP시스템에 대해 주기적인 검증활동을 실시한다.</p> <p>- 정해진 주기(월 1회 이상)에 따라 HACCP시스템(CCP 포함)에 대한 실행성, 유효성 검증을 실시</p> <p>☞ 연간 자체 검증계획 수립</p> <p>☞ CCP 검증 시 검증점검표, 실시상황평가표 활용</p> <p>☞ 자체 검증계획에 따라 검증 실시하고 기록, 관리</p> <p>☞ 검증결과 미흡한 경우 개선조치하고, 기록·관리</p> <p>* 미흡사항 개선, 교육·훈련 재실시</p>	<p>- 검증 미실시 또는 미흡</p> <p>- 검증 점검표 누락 및 미흡</p>

구분	연간	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
연간검증	실시할 예정												
주요관리점	1회 이상												
검증방법	현장점검, 서류점검												
담당자	담당자명												
비고													

검증일차	검증일자	검증내용	검증결과	비고
1차	2025.01.15	중요관리점 1호 검증	합격	
2차	2025.02.15	중요관리점 1호 검증	합격	
3차	2025.03.15	중요관리점 1호 검증	합격	
4차	2025.04.15	중요관리점 1호 검증	합격	
5차	2025.05.15	중요관리점 1호 검증	합격	
6차	2025.06.15	중요관리점 1호 검증	합격	
7차	2025.07.15	중요관리점 1호 검증	합격	
8차	2025.08.15	중요관리점 1호 검증	합격	
9차	2025.09.15	중요관리점 1호 검증	합격	
10차	2025.10.15	중요관리점 1호 검증	합격	
11차	2025.11.15	중요관리점 1호 검증	합격	
12차	2025.12.15	중요관리점 1호 검증	합격	



☞ CCP 검증 점검표, 실시상황평가표 등 점검

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~5점)	비고
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① 연간 교육·훈련 계획 수립한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 월 단위로 교육계획 설정(예시) <p>② 교육 계획에 따라 교육을 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 교육 실시 및 기록 관리(서명 등) * 교육일자 및 장소(월 1시간 이상 권장) * 교육실시자 및 대상 * 교육내용 및 교육방법(교육사진 첨부 권장) * 교육 이수 명단 및 서명 관리 * 교육 미이수 대상에 대한 사후 교육 실시 등 	<ul style="list-style-type: none"> - 교육계획 누락 또는 미흡 - 교육 미실시 또는 미흡 - 교육 대상 및 서명 미흡

법정교육 포함 교육 대상 특성을 반영한 교육내용 구성

교육내용	대상	교육 일자										평가				
		1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월		11월	12월		
법정교육	HACCP법상 정기교육(위생)	필수													44시간	-
	HACCP법상 정기교육(위생)	필수													44시간	-
사내교육	HACCP법 7항목 12절차	필수													14시간	구분
위생/HACCP	5항목, 6항목, 7항목, 8항목, 9항목, 10항목, 11항목	필수													14시간	구분
	식품위생법 124조	필수													14시간	구분
	식품위생법 125조	필수													14시간	구분
	식품위생법 126조	필수													14시간	구분
	식품위생법 127조	필수													14시간	구분
	식품위생법 128조	필수													14시간	구분
	식품위생법 129조	필수													14시간	구분
	식품위생법 130조	필수													14시간	구분
	식품위생법 131조	필수													14시간	구분
	식품위생법 132조	필수													14시간	구분
모니터링	위생관리, HACCP관리	필수												20시간	구분	
일일/주간 교육	위생관리, HACCP관리	필수												20시간	구분	
신규	입사 후 5일 이내 위생관리 교육	필수												-	-	
일시/교육	(필수) 정기, 사내교육 포함	필수												-	-	

교육·훈련 일지

교육자	2016.4.22	장소	작업실	출입
일시	HACCP(위생) (중도)	시간	12:30-13:30(1시간)	-
대상	직원	구분	내부(직원교육)	-
교육내용	<p>교육내용 : 종사자 개인위생관리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 작업장 출입 전 위생복질(위생복, 위생모자, 위생화, 마스크) 착용 ○ 작업장 출입 전 개인물품(휴대폰, 시계, 담배 등) 제거 ○ 작업장 출입 시 손이러를 이용하여 위생복에 묻어 있는 이물질 제거 ○ 손세척, 건조, 소독 실시 ○ 손 세척, 건조, 소독 방법 : 대바세척 → 얼룩물 제거 → 거품내어 문지르기 → 헹군 → 손건조 → 손 소독 ○ 설사, 복통 등 식중독 증상 발생 시 작업 참여 금지 			
참석자	<p>참석자 : [인]</p>			

☞ 교육 훈련 일지 점검

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

◦ 일반 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

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

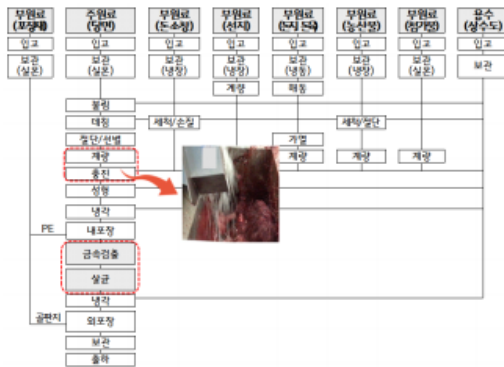
[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

제품명	배추김치
식별과 유형	배추김치, 이상균제품
성상	고유한, 생생으로 익힌, 익힌가, 짭짤함
용제제조보고서 인용 및 보고가	질일배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%
주요기능 적용유형	공급배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%
성분배합비율	공급배추 71.9%, 무 8.0%, 고춧가루 3.7%, 건고추 3.6%, 양파 1.9%
제조 방법 단위	10kg, 20kg
구분	별도 규격
재료	- 배추김치, 배추김치 - 배추김치, 배추김치 - 배추김치, 배추김치 - 배추김치, 배추김치
원재료의 규격	- 남: 0.3kg/개 단위 - 북: 0.3kg/개 단위
감각적	- 탄력있음, 부드러움 - 향미있음, 향미있음 - 맛있음, 맛있음
물리적	- 이물 없음



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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]


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

☞ HACCP기준서(공정흐름도 등), 현장 일치 점검

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

HACCP기준서(공정흐름도 등), 현장 일치 점검

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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

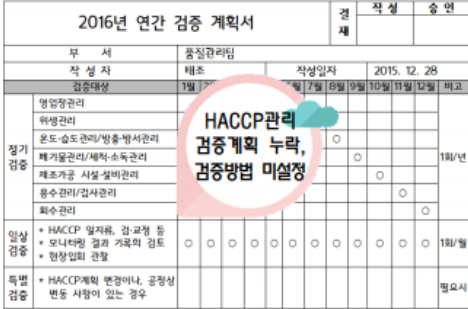
[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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










[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

평가내용	평가결과 (0~10점)	비고
6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

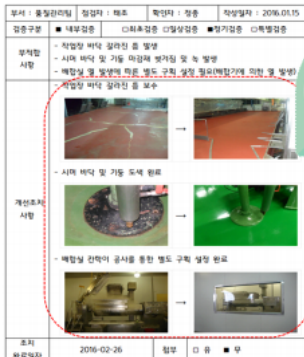
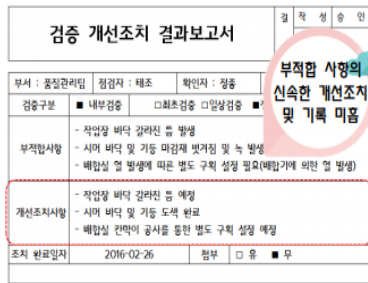
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																				
기준	10점	<p>① 검증 계획 및 절차에 따른 검증 실시 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> - 검증인은 부여된 책임과 권한 준수 - 검증 계획에 따라 검증 대상별 유효성 및 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 방법으로 실시 <p>* 선행요건관리 및 HACCP관리에 대한 전반적인 HACCP 시스템이 올바르게 구축·운영되는지 누락없이 검증 실시</p> <p>* 검증은 실시상황평가표 등을 활용하여 객관적인 시각으로 실시</p> <ul style="list-style-type: none"> - 검증결과는 신뢰성이 있어야 하며, 구체적이고 정확하게 기록 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>내부검증 결과 부적합 사항</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>사진</th> <th>내용</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td>달리실 복도 장판을 청소 상태 기록</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>달리실 환풍기 청소 상태 기록</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td>작업장 입구 및 복도 환풍기 청소</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목명</th> <th>평가결과 (0~3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">생산물 관리</td> </tr> <tr> <td colspan="3">연말</td> </tr> <tr> <td>기간별로 육안으로 잔여시간이 기록되어 있는지 확인한다. (이하 잔여 시간 기록과 일치하지 않는 사항은 사후에 확인해 줄 일체 기록이 없는 항목 또는 공란으로 구별한다. 기록하는 항목을 확인한다. 이하 같이한다) (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>기간별로 생산일지, 생산, 적, 생산 실적(누적, 피모의 무결성)이 기록 되어 있는지 확인하고, 기록을 확인할 수 있도록 적정 관리가 이루어져 있는지 확인한다. (0~3점)</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>기간별로 생산관리(생산)에 관련된 항목(생산, 생산관리, 생산관리)에 관한 기록을 확인할 수 있는지 확인한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">환경 관리, 적, 현장</td> </tr> <tr> <td>원료처리실, 복도, 가공실 등 내부공간에서 적, 현장, 출하실, 입고 실은 채로 기록하는 기록이 없는지 확인한다. (0~3점) (0~3점)</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>	번호	사진	내용	1		달리실 복도 장판을 청소 상태 기록	2		달리실 환풍기 청소 상태 기록	3		작업장 입구 및 복도 환풍기 청소	평가항목명	평가결과 (0~3점)	비고	생산물 관리			연말			기간별로 육안으로 잔여시간이 기록되어 있는지 확인한다. (이하 잔여 시간 기록과 일치하지 않는 사항은 사후에 확인해 줄 일체 기록이 없는 항목 또는 공란으로 구별한다. 기록하는 항목을 확인한다. 이하 같이한다) (0~3점)	3		기간별로 생산일지, 생산, 적, 생산 실적(누적, 피모의 무결성)이 기록 되어 있는지 확인하고, 기록을 확인할 수 있도록 적정 관리가 이루어져 있는지 확인한다. (0~3점)	2		기간별로 생산관리(생산)에 관련된 항목(생산, 생산관리, 생산관리)에 관한 기록을 확인할 수 있는지 확인한다. (0~3점)	3		환경 관리, 적, 현장			원료처리실, 복도, 가공실 등 내부공간에서 적, 현장, 출하실, 입고 실은 채로 기록하는 기록이 없는지 확인한다. (0~3점) (0~3점)	1		<ul style="list-style-type: none"> - 검증계획에 따른 검증 미실시 또는 절차 준수 미흡
번호	사진	내용																																					
1		달리실 복도 장판을 청소 상태 기록																																					
2		달리실 환풍기 청소 상태 기록																																					
3		작업장 입구 및 복도 환풍기 청소																																					
평가항목명	평가결과 (0~3점)	비고																																					
생산물 관리																																							
연말																																							
기간별로 육안으로 잔여시간이 기록되어 있는지 확인한다. (이하 잔여 시간 기록과 일치하지 않는 사항은 사후에 확인해 줄 일체 기록이 없는 항목 또는 공란으로 구별한다. 기록하는 항목을 확인한다. 이하 같이한다) (0~3점)	3																																						
기간별로 생산일지, 생산, 적, 생산 실적(누적, 피모의 무결성)이 기록 되어 있는지 확인하고, 기록을 확인할 수 있도록 적정 관리가 이루어져 있는지 확인한다. (0~3점)	2																																						
기간별로 생산관리(생산)에 관련된 항목(생산, 생산관리, 생산관리)에 관한 기록을 확인할 수 있는지 확인한다. (0~3점)	3																																						
환경 관리, 적, 현장																																							
원료처리실, 복도, 가공실 등 내부공간에서 적, 현장, 출하실, 입고 실은 채로 기록하는 기록이 없는지 확인한다. (0~3점) (0~3점)	1																																						

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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



[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

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

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

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



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

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



IV

문의처

문의처

지방식품의약품안전청

- 서울지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 07978 서울특별시 양천구 목동중앙로 212
 - 식품안전관리과 Tel : 02-2640-1385, 1386, 1387, 1384, 1348
 - 농축수산물안전과 Tel : 02-2640-5011, 5016

- 부산지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 47537 부산광역시 연제구 거제대로 222 나라키움 부산통합청사 행정동
 - 식품안전관리과 Tel : 051-602-6153, 6162
 - 농축수산물안전과 Tel : 051-602-6139, 6134

- 경인지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 13809 경기도 과천시 관문로 47(중앙동) 정부과천청사 4동
 - 식품안전관리과 Tel : 02-2110-8043, 8053, 8039, 8035, 8037
 - 농축수산물안전과 Tel : 02-2110-8057, 8059, 8055

- 대구지방식품의약품안전청(식품안전관리과)
(우) 41069 대구광역시 동구 이노밸리로 345(신서동)
 - 식품안전관리과(식품 담당) Tel : 053-589-2747, 2739, 2737
 - 식품안전관리과(축산물 담당) Tel : 053-589-2741, 2739

- 광주지방식품의약품안전청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
(우) 61012 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39
 - 식품안전관리과 Tel : 062-402-1411, 1417, 1432
 - 농축수산물안전과 Tel : 062-602-1477

- 대전지방식품의약품안전청(식품안전관리과)
(우) 35209 대전광역시 서구 청사로 166
 - 식품안전관리과(식품 담당) Tel : 042-480-8739, 8733, 8723, 8744, 8730
 - 식품안전관리과(축산물 담당) Tel : 042-480-8729

한국식품안전관리인증원 지원(출장소)

- 한국식품안전관리인증원 서울지원(연장심사팀)
(우) 05718 서울특별시 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단 빌딩 2층
- 연장심사팀 Tel : 02-860-6903, 6910 (대표번호 : Tel. 02-860-6900)

- ↳ 한국식품안전관리인증원 강원출장소
(우) 26464 강원도 원주시 건강로 25 에비뉴2차 505호
- 강원출장소 Tel : 070-5158-5985, 5986 (대표번호 : Tel. 033-921-0999)

- 한국식품안전관리인증원 부산지원(연장심사팀)
(우) 46986 부산광역시 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층
- 연장심사팀 Tel : 051-933-2140, 2127 (대표번호 : Tel. 051-933-0100)

- 한국식품안전관리인증원 경인지원(연장심사팀)
(우) 14093 경기도 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층
- 연장심사팀 Tel : 031-390-5202, 5218 (대표번호 : Tel. 031-390-5200)

- 한국식품안전관리인증원 대구지원(연장심사팀)
(우) 41256 대구광역시 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층
- 연장심사팀 Tel : 053-950-1505, 1523 (대표번호 : Tel. 053-950-1500)

- 한국식품안전관리인증원 광주지원(연장심사팀)
(우) 61947 광주광역시 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층
- 연장심사팀 Tel : 062-380-0520, 0521 (대표번호 : Tel. 062-380-0500)

- ↳ 한국식품안전관리인증원 제주출장소
(우) 63125 제주특별자치도 제주시 신대로 64, 건설공제조합 제주지점 5층
- 제주출장소 Tel : 070-5034-1300, 1301 (대표번호 : Tel. 064-749-5210)

- 한국식품안전관리인증원 대전지원(연장심사팀)
(우) 34068 대전광역시 유성구 북유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층
- 연장심사팀 Tel : 042-251-1140, 1170 (대표번호 : Tel. 042-251-1169)

(알림)

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

'25년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

발행일 2025년 1월
발행인 오유경
편집위원장 김성곤
감수 마정애, 한상배
편집위원 최총렬, 이지현, 권내령, 김민정, 김수성,
홍진환, 구경민, 이재형, 최규덕, 김경태, 정지윤, 최희관, 이영욱,
김송희, 선재경, 박다은
발행처 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전인증과
우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
<http://www.mfds.go.kr>

2025년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기



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