



2025년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

2025.2.



Contents

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

I . 자체평가 개요

1. 자체평가란
2. 자체평가 개요

I. 자체평가 개요

1. 자체평가란

✓ 목적

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

✓ 관련 근거

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

✓ 자체평가란?

- 업소 스스로 **HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검**

- 관리계획의 적절성, 실행 여부 등을 자체적으로 평가하고 문제점이 있는 경우 신속하게 개선·보완

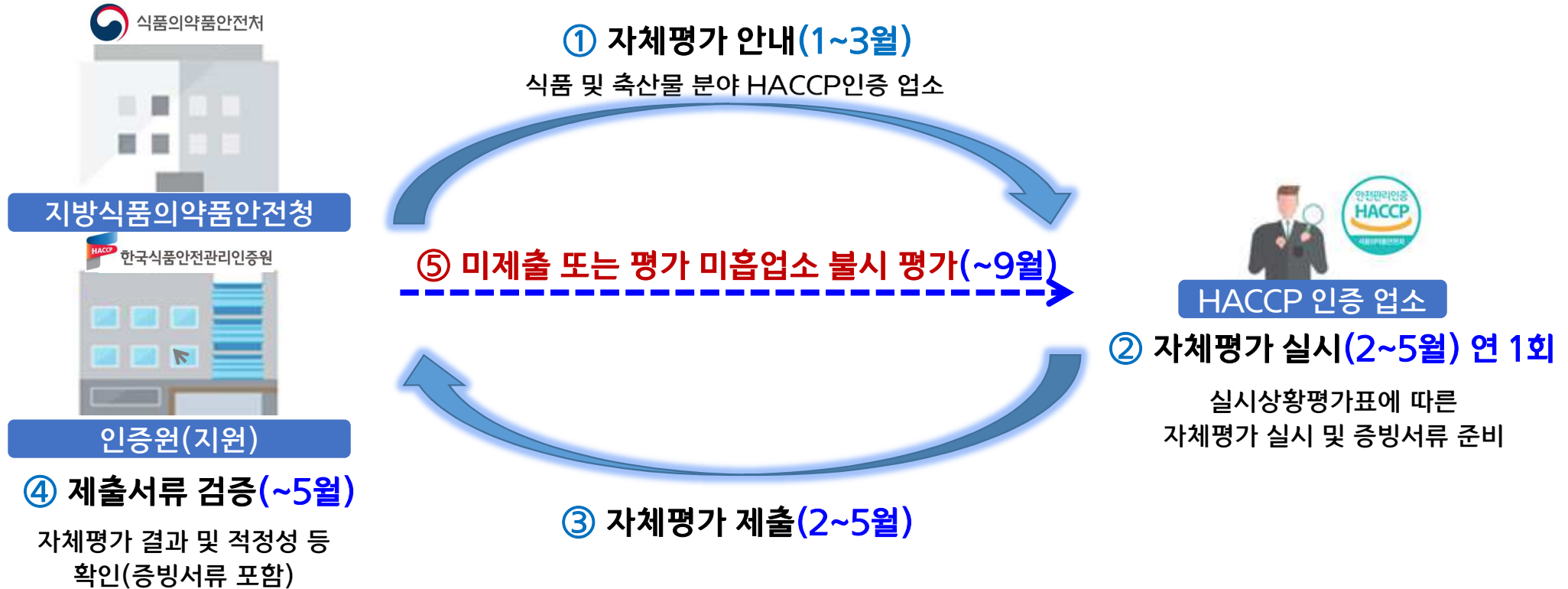
유효성 평가
(Validation)



실행성 검증
(Implementation)

I. 자체평가 개요

2. 자체평가 개요



★서류제출은 반드시 자체평가 시스템(온라인)을 활용★

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

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

II . 자체평가 절차

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

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 자체평가 제출 대상

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

☑ 사전 확인 사항

○ HACCP 교육이수 여부

- (신규교육) HACCP 적용업소 인증신청시 또는 인증일로부터 6개월 이내 이수 필요

☞ 신규교육 미이수 주의!

- (정기교육) 연 1회 이상 4시간을 이수 또는 자체평가 시 당해연도 교육 미수료 시에는 교육 이수 계획 수립 필요

☞ 전년도 정기교육 미이수 주의!

- 중요관리점(CCP) 변경 여부 : 중요관리점을 변경(추가·삭제 등)하려는 경우 변경 신청(인증원 지원) 필요, 변경 신청 없이 중요관리점을 변경하였다면 즉시 변경 신청하여 변경 승인 완료 후 자체평가 실시(제출)

☞ 신규제품 CCP 확인! (CCP 한계기준의 변경은 해당사항 아님)

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

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 평가 대상 및 평가 담당 기관(지방청 및 인증원) 확인

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

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

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 조사평가 대상 확인

○ 온라인 사이트를 통하여 자체평가/현장평가 대상 여부 및 담당 기관 확인 **2월초 확인 가능**

☞ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지)(<https://www.haccp.or.kr>) 접속 → "조사평가(자체평가)"에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치) → "조사평가 대상확인" 클릭 → 화면 하단에 인허가번호, 인증번호, 업체명으로 검색하여 **확인 가능**

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는 대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

- 대표홈페이지: 기관 일반현황 정보공개 및 공지사항 안내
- FRESH: HACCP심사, 교육 정보제공과 전자민원신청 처리
- 스마트HACCP: 스마트HACCP 정보제공
- 해법업체지원시스템: 해법 종합관리플랫폼
- HACCP 동영상 자료실: 위생/인건 동영상자료 제공
- 조사평가(자체평가): 조사평가(자체평가) 정보제공
- 음식점 위생등급제: 음식점 위생등급제 제도 안내
- 조사평가(자체평가): - 조사평가 대상확인 - 자체평가 진행 - 자체평가 따라하기 메뉴얼 및 동영상 안내
- 지원사업: 사업 접수 및 조회
- 위생검사: 시험검사 업무 안내
- 종합자료실: 표준 기준서를 포함한 기획양식 제공
- 교육신청: 인증원 교육 전자민원신청
- 어 및 인증마크: O + HACCP인증마크 다운로드 등 정보제공
- 심사신청: HACCP인증 전자민원신청
- 고객센터: 인터넷기술상담 문의 플랫폼
- 다국어 교육자료: 외국인 통시자용 교육자료 및 위생안전 정보 제공

조사평가대상확인

☞ 검색 전 화면의 내용을 모두 읽은 후 검색(필독)

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 조사평가가 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

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 조사평가 대상 확인

조사평가대상확인

→ 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	식품제조가공업	카레	서울특별시
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	즉석조리식품	서울특별시
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	연장심사	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	전분가공품	서울특별시
서울시약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(현장평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	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

☞ "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 업체명 모두 표시됨. 대표자 등 확인하여 자사의 평가 기관 및 심사 대상 확인

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 평가 준비 자료

○ 평가표 (실시상황평가표)

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

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

평가표 앞장

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

평가일자	20
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

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

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

진도사항					
행정처분 이력	이동검출 이력	수거검사 부적합이력	위대(수확)생산 여부	학교납품 여부	기타

화 인 자			
직위 또는 직급	성 명	서 명	
대표자			
HACCP 담당자(관리 책임자)			

평 가 자			
소 속	성 명	서 명	

현황표

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

가. 현황표	
신청인	(1)신청인명 (신고번호) (3)회사명 (5)소재지 (6)대표자 성명 (8)HACCP적용 식품(축산물(유형))
HACCP 담당 (관리책임자)	(10)직위 (12)직업장 (조리장)
면적 (㎡)	(11)성명 (13)보관소 (14)장사실 (15)기타 (16)합계
작업장 (조리장의 종류)	(17)원료처리실 (18)제조가 공실(조리실) (19)충전실 (20)포장실 (21)정사실 (22)보관소 (23)일반성검 구역 구분 (24)기타
평가 (○~)	(25)제조(조리) 관리부서 (26)점 사 관리부서 (27)기타 작업원 (28)합 계

실행요건관리

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

HACCP관리(사후관리용)

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

평가 항목	평가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0-5) 2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0-5) 3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5) 소 계(0-15)		
2. 제품실형서 및 제조공정 설비도면	1. 제품실형서 및 공정요령도를 기준으로 반영하고 있는가?(0-10) 2. 공정요령도 및 제조공정 설비 도면이 현장과 일치하는가?(0-5) 소 계(0-15)		
3. 위해요소분석서	1. 위해요소분석서 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5) 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석서를 실시하고 있는가?(0-5) 3. 위해요소분석서를 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0-5) 4. 위해요소분석서에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0-5) 소 계(0-20)		

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

[참고] 평가표 순번

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

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 평가 준비 자료

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

- 평가매뉴얼에 따라 관리 기준이 제대로 수립되어 있고 운영되고 있는지 평가

* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있으며, 업소별 해당 매뉴얼 참고



📄 영업장 관리

▶ 작업장

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

세부항목

■ 기준 (1점)

- 식품의 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·판매 등 식품 취급과 관련된 과정(또는 조리)는 **적합한 공간에서 이루어져야 한다.**
- 식품 이외의 용도(폐기물시설 등)로 사용되는 시설과 분리
- 축산물가공품 제조시설, GMP시설 등은 식품 취급 시설로 인정
- 허가·등록·신고 받지 않은 공간은 건축물로 인정하지 않으며, 일반 노지로 갈음하여 평가

- **화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리하여야 한다.**

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

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

■ 관리 (1점)

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

■ 한장 (1점)

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

📄 1. HACCP팀

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

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

세부항목

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

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

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

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

실시상황평가표, HACCP 평가 매뉴얼은

한국식품안전관리인증원 누리집(<https://www.haccp.or.kr>) "종합자료실"에서 다운로드 가능

II. 자체평가 절차

1. 사전 준비

☑ 평가 준비 자료

○ 기준서 및 관련 서류 (선행요건 및 HACCP 관련 서류, 법적 서류 등 자사 운영 서류)

[오해 금지] 

- 관리 기준에 따라 제대로 운영되고 있는지 확인하여 평가

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

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

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

II . 자체평가 절차

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

II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

☑ 평가자 구성

○ HACCP팀장을 포함한 자체평가단 구성

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

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

○ 평가 회의

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

- 평가 진행 일정, 진행 방법 등 HACCP팀 회의 후 진행

☑ 자체평가 일정 수립

○ 업체 현황에 따라 자체평가 일정을 수립

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

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

II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

☑ 평가 실시

○ 평가 범위

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

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

< 업체의 HACCP 운영 체계 >



< 자체평가 >



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

-식품제조·가공업-

평가일자	2025. 03. 17.
적용식품(축산물)	행복, 과자류
전년도 매출	행복 5억, 과자류 5억

평가업소

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

평가결과

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

* 식품위생법시행규칙(별표2)외, 축산물위생관리법시행규칙(별표14외) 관련

검토사항

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위생(안전)성안 여부	학교급식 여부	기타
없음	없음	없음	없음	있음	없음

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

확인자

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

평가자

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

가. 현황표

신청인	(1)명업허가 (신고)번호	제2022-001호	(2)명업허가 (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					
	(6)대표자 성명	행복	(7)생년월일	1980년 1월 1일				
(8)HACCP적용 식품-축산물(유형)	행복, 과자류		(9)지하수 사용 (O/X)	*				
HACCP 팀장 (관리책임자)	(10)직위	부사장	(11)성명	기쁨				
면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	200	(13)보관소	60				
	(14)검사실	0	(15)기타	50				
	(16)합계							
작업장 (조리장)의 종류	(17)원료처리실	(18)계조가 공실(조리실)	(19)증진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타
	평가 (O/X)	O	O	O	O	X	O	O
	직업인원 (명)	(25)계조(조리)관리부서	5명		(26)검사관리부서	0명		
		(27)기타 직업인	1명		(28)합계	6명		

II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

✓ 평가 실시

○ 관리기준서 검토

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

Tip, 업소 현황에 맞는 일정 수행



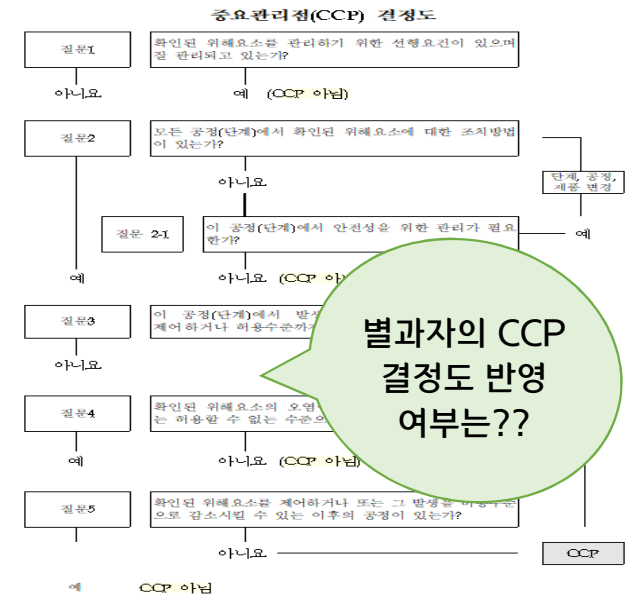
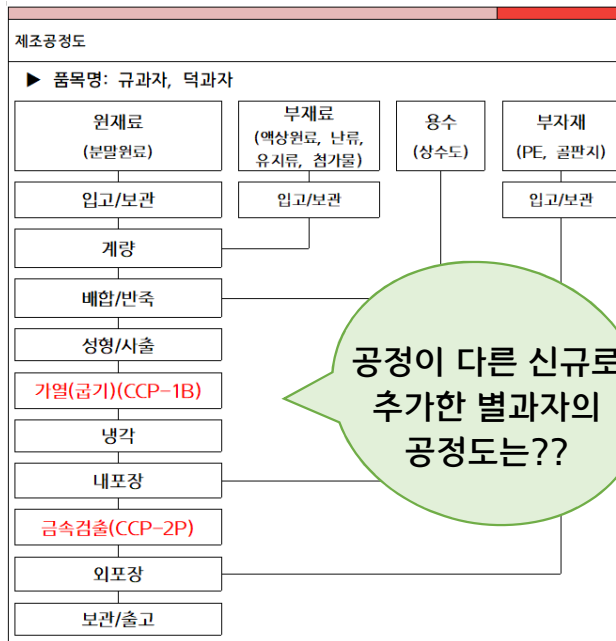
오전·오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

소규모 업체를 위한

과자 해설편(HACCP) 관리

2020. 12

떡식품



II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

☑ 평가 실시

○ 관리기준의 실행성 점검

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

적절한 기준 수립 필요

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

설치위치	비례 해충				보행해충				설치류		
	파리	나방	하루살이	기타	합계	바퀴벌레	거미	개미	기타	합계	쥐
원료 입고전실	3	-	-	4	8	-	-	-	-	8	-
전처리세척실	1	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-
내포장실	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-
외포장실	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-
바퀴트랩 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
바퀴트랩 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
바퀴트랩 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
주트랩 (오류)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
주트랩 (오류)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
주트랩 (오류)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

포획 원인, 이탈 원인, 조치사항을 통한 개선조치는?

일일	냉장창고 1 (냉동실)		냉동창고 2 (간제품보관실)	
	시간	온도 (기준 0-10℃)	시간	온도 (기준 10-20℃)
9/19	10:15	0	10:20	X
9/20	10:30	0	10:34	0
9/21	10:22	0	10:21	0

실제 측정 온도는?

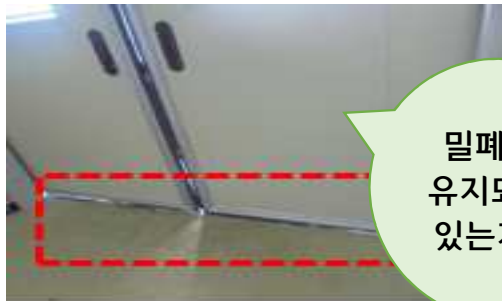
II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

☑ 평가 실시

○ 현장평가

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



밀폐가
유지되고
있는지?



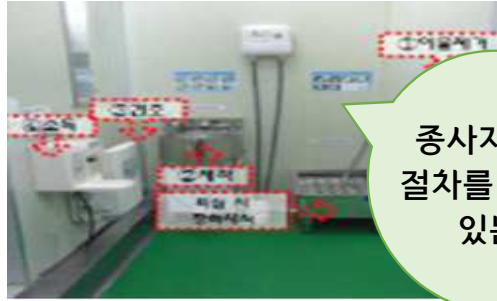
배수로 세척소독
관리가 되고
있는지?



사용 전후
세척소독 관리가
되고 있는지?



종사자 개인
장신구 관리는
관리되고 있는지?



종사자는 입실
절차를 준수하고
있는지?



이물 혼입 예방
관리를 하고
있는지?

II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

☑ 평가 실시

○ 평가결과 기록 및 종료

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

선행요건관리

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



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

HACCP 관리

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



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

II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

참고 : 평가표,
평가매뉴얼, 평가 이해

선행요건관리

Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

☞ **실사상황평가표**는 각 평가항목별 1~3점이 배점되어 있습니다.

(예시)

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

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

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

[감점 및 미흡 사항 작성]

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

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

Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

[작성 예시]

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

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

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

☞ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

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

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

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

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

II. 자체평가 절차

2. 자체평가 실시

참고 : 평가표,
평가매뉴얼, 평가 이해

HACCP 관리

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

※ **실시상황평가표**는 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)]			
세부 기준	평가항목 세부항목 구성(점수)		
	배점 기준	0~5점	0~10점
기준 및 관리 등 종합	모두 만족	5	10
	만족	4	8
	일부 미흡	3	6
	미흡	2	4
	재검토 필요	1 0	2 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				미흡 사항 작성
0~5점	감점 방식	0~10점	감점 방식	
5	감점 시 1점 단위로 감점	10	감점 시 2점 단위로 감점	- 기준 누락 또는 미흡 - 절차 및 방법 누락 또는 미흡 - 기록 관리 미흡 - 개선조치 미흡 등
4		8		
3		6		
2		4		
0~1		0~2		

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

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

[작성 예시]

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

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

↓

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

※ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

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

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

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

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

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

II . 자체평가 절차

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

II . 자체평가 절차

3. 제출 서류

☑ 제출 서류 확인 및 준비

○ HACCP 인증서

- 인증서 사본(앞면, 뒷면, 별지)

○ HACCP 실시상황평가표

- ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표

* 자체평가 시스템으로 제출하는 경우 ③ 생략 가능(단 기관별 별도 제출 요구할 수 있음)

○ 증빙서류

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

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : HACCP 인증서

인증서 앞면

제2024-1-00000호

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

대표자 : 최행복 (생년월일 : 1998년 3월 1일)
업소명 : 행복식품
소재지 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156
식품종별 : 방류
중요관리점 : 가열(굽기)공정, 금속검출공정
유효기간 : 2024년 12월 16일부터 2027년 12월 15일까지
조건 : 소규모 HACCP 관리기준 적용

「식품위생법」 제48조제3항 - 제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항 - 제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

2024년 1월 1일
(최초인증일 2024.1.1)

한국식품안전관리인증원장



인증서 뒷면

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

별지

중요관리점

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

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : HACCP 실시상황평가표

① 실시상황평가표 앞장

인정된인증기준HACCP 실시상황평가표(제1조, 제5조, 제6조 관련)

-식품제조·가공업-

평가 일자	2025. 03. 17.
직용식품(축산물)	빵류, 과자류
전년도 매출	빵류 5억, 과자류 5억

평가업소

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

평가결과

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

* 식품위생법시행규칙(별표20, 축산물위생관리법시행규칙(별표)4의2) 관련

검토사항

행정분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위반(수거)생산이력	허위광고 이력	기타
없음	없음	없음	없음	없음	없음

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

확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자	행복	<i>[서명]</i>
HACCP 팀장(관리책임자)	기쁨	<i>[서명]</i>

평가자

소속	성명	서명
행복식품(부사장)	기쁨	<i>[서명]</i>
행복식품(공정장)	준기음	<i>[서명]</i>

② 현황표

가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고)번호	제2022-001호	(2)영업허가 (신고)연월일	2022.01.10				
	(3)회사명	행복식품	(4)전화번호	043-928-0000				
	(5)소재지	본사	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156					
		공장 (사업장)	* 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재					
	(6)대표자 성명	행복	(7)생년월일	1990년 1월 1일				
	(8)HACCP 적용 식품·축산물(유형)	빵류, 과자류		(9)지회수 사용 (○/×)	×			
	HACCP 팀장 (관리책임자)	(10)직위	부사장	(11)성명	기쁨			
		(12)직업장 (조리장)	200	(13)보판소	60			
(14)검사실		0	(15)기타	50				
(16)합계								
직업장 (조리장)의 종류	(17)원료처리실	(18)계조가 공실(조리실)	(19)증진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보판소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타
	평가 (○/×)	○	○	○	○	X	○	
직업인원 (명)	(25)계(조리) 관리부서	5명			(26)관 리부서	0명		
	(27)기타 직업원	1명			(28)합 계	6명		

③ 평가표(선행, HACCP)

나. 평가표

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

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

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

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : 증빙서류 제출 리스트(필수)

✖ 증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)

기준	일반 HACCP	소규모 HACCP
주요 항목 관리	① 원료 입고 관련 ☞ 원료 입고검수 점검일지 ⇒ 3부 (월 1회/최근 3개월) ☞ 원료 시험성적서(인증 유형별 주원료 2종) ⇒ 각 3부 (월 1회/최근 3개월)	① 원료 입고 관련 ☞ 원료 입고검수 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)

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

☑ 제출 서류 : 증빙서류 제출 리스트(필수)

✖ 증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)

기준	일반 HACCP	소규모 HACCP
선행요건 관리 (각 1부)	① 이물 점검일지 ② 완제품 검사 시험성적서(각 인증 유형별)(자가품질검사, 자체 완제품 검사) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 림스 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 림스 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 검사내역 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ② CCP 검증점검표 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ③ 모니터링 검교정 내역 (온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '25년은 이수 예정인 경우 전년도 수료증, '24년 인증업체의 경우 신규교육 수료증(영업자·종업원) ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지

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

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

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

증빙서류 예시(소규모)

주요항목 관리 : ① 원료 입고 관련

☞ 원료 입고 검사 점검일지

원자재 입고검사대장

일련	품목	종류명	수량	입고일자	검사일자	검사결과	검사인원	검사장소	비고
1	원료	원료	100kg	2023.02.14	2023.02.14	합격	김민준	본사	
2	원료	원료	100kg	2023.02.14	2023.02.14	합격	김민준	본사	
3	원료	원료	100kg	2023.02.14	2023.02.14	합격	김민준	본사	
4	원료	원료	100kg	2023.02.14	2023.02.14	합격	김민준	본사	
5	원료	원료	100kg	2023.02.14	2023.02.14	합격	김민준	본사	

원부재료 입고 검사 일지

입고검사일자	2023년 02월 14일	검사자	김민준	검사장소	본사	검사결과	합격	불합격	비고
입력명	원부재료	수량	100kg	검사일자	2023.02.14	검사결과	합격	불합격	
입력명	원부재료	수량	100kg	검사일자	2023.02.14	검사결과	합격	불합격	
입력명	원부재료	수량	100kg	검사일자	2023.02.14	검사결과	합격	불합격	

*관용검사 : 명 : 규격, 재질을 가지고 위치가 있어야 한다.
 *입고 시 규격, 수량, 재질 확인 필요.
 *관용검사 : *본사 : 재 입고 시, *검사방법 : 원상 사용됨

☞ 원료 시험성적서

제품시험성적서

제품명 : 하얀설탕
 출하처 :
 LOT 크기 : 생설탕/및
 출하일 :
 LOT NO : 2023년 02월 14일
 총 하량 : 하얀설탕15kg

(시험결과)

순서	시험항목	단위	규격	시험결과	시험방법	비고
1	색상	-	백색결정	적합	Q15-110-4001K	
2	Moisture (수분)	%	0.040이하	0.032	Q15-110-4005K	
3	Polarization(당도)	%	99.80이상	99.92	Q15-110-4002K	
4	Color (색기)	IU	400이하	22.4	Q15-110-4004K	
5	Sodium saccharin (사카린나트륨)	-	불감출	불감출	Q15-110-4011K	
6	Sulfur dioxide(이산화황)	g/kg	0.0150이하	0	Q15-110-4010K	
7	Lead (납)	PPM	0.40이하	0	Q15-110-4009K	
8	중금속	PPM	6.00이하	0	Q15-110-4008K	
9	Foreign matter (이물질)	PPM	100이하	0	Q15-110-4007K	
10	입도 20Mesh	%	40이하	2.0	Q15-110-4033K	
11	입도 100Mesh	%	50이하	1.8	Q15-110-4032K	

주요항목 관리 : ② 지하수 관련(해당 업체에 한함)

☞ 지하수 수질검사 성적서

수질검사 성적서

33493

1. 시료내용

시료명	시료번호	검사일자	검사장소	검사인원
지하수	33493	2023.02.14	본사	김민준

2. 수질검사결과

NO	검사항목	단위	규격	시험결과	시험방법	비고
1	수온	℃	15 이하	14.5	수온계	
2	pH	-	6.5 이상 8.5 이하	7.2	pH계	
3	용존산소	mg/L	5 이상	6.5	용존산소측정기	
4	총수질	mg/L	150 이하	120	총수질측정기	
5	총인	mg/L	0.5 이하	0.3	총인측정기	
6	총질소	mg/L	1.0 이하	0.8	총질소측정기	
7	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
8	질산염질소	mg/L	10 이하	8	질산염질소측정기	
9	질산염	mg/L	50 이하	40	질산염측정기	
10	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
11	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
12	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
13	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
14	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
15	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
16	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
17	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
18	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
19	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
20	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
21	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
22	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
23	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
24	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
25	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	

☞ 지하수 수질검사 성적서

지하수 수질검사 성적서

27669

1. 시료내용

시료명	시료번호	검사일자	검사장소	검사인원
지하수	27669	2023.02.14	본사	김민준

2. 수질검사결과

NO	검사항목	단위	규격	시험결과	시험방법	비고
1	수온	℃	15 이하	14.5	수온계	
2	pH	-	6.5 이상 8.5 이하	7.2	pH계	
3	용존산소	mg/L	5 이상	6.5	용존산소측정기	
4	총수질	mg/L	150 이하	120	총수질측정기	
5	총인	mg/L	0.5 이하	0.3	총인측정기	
6	총질소	mg/L	1.0 이하	0.8	총질소측정기	
7	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
8	질산염질소	mg/L	10 이하	8	질산염질소측정기	
9	질산염	mg/L	50 이하	40	질산염측정기	
10	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
11	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
12	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
13	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
14	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
15	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
16	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
17	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
18	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
19	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
20	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
21	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
22	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	
23	아모니아질소	mg/L	0.5 이하	0.2	아모니아질소측정기	
24	아질산염	mg/L	5 이하	3	아질산염측정기	
25	질산염	mg/L	10 이하	8	질산염측정기	

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

증빙서류 예시(소규모)

신행요건관리

① 완제품 검사 시험성적서 (각 인증 유형별)

② 검교정 내역(온도 등)

시험·검사성적서

발행번호	20230403	접수번호	202301054001
검사일	2023.04.03	검사일월일	2023.03.28
제품명		제품주요모델 (제품번호)	
제품명		물체제조상호번호	
제품 사양	주요	제품사양	물체제조상호번호
의뢰자	소제사	의뢰자명	소제사
제품명	소제사	제품명	소제사
시험·검사목적	제품·기능시험		

시험·검사 항목 및 결과

시험·검사 항목	시험·검사 기준	시험·검사 결과	판정	단서사항	비고
수중수	PH: 6.9-7.2 mg/L: 0.0-0.5 M: 50000	6.9, 6.9, 6.9	합격	과다, 정지된 일부에 결과에 영향을 미칠 수 있는 물질은 함유 되어 있지 않음	

교정성적서
CALIBRATION CERTIFICATE

1. 의뢰자 (Client)
이름 (Name): ...
주 소 (Address): ...
연락처 (Contact No.): ...

2. 측정기 (Measurement Subject)
기기명 (Description): 온도차시계
제조사 및 형식 (Manufacturer and Model Name): Antonica, TK45
기기번호 (Serial Number): 026513

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

4. 교정 환경 (Environment)
온도 (Temperature): (20.6 ± 0.5) °C 습도 (Humidity): (45 ± 2) % RH
교정장소 (Location): ...

5. 측정방법 및 측정치 (Measurement)
교정방법 및 측정치 사용 (Calibration method used and result described)
측정 기기는 온도 차시계(제조사에서 교정) (The used instrument is temperature difference meter (calibrated by manufacturer))
측정치의 불확도가 측정치에 영향을 미치지 않음 (The uncertainty of the measurement does not affect the validity of the calibration)

기준	제조사 및 형식	기기번호	교정기준	교정기관
Denominator	Manufacturer and Model	Serial Number	The date and of next due	Calibration Lab.
HAND-HELD CALIBRATOR	Antonica, M20-MP	23093	2023.09.04	신행요건관리

6. 교정 결과 (Calibration result) ...

7. 측정 불확도 (Measurement Uncertainty) ...

대표이사

② 검교정 내역(온도 등)

③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함)

자체 검·교정 일자

검·교정 제품명	교정 일자
디지털온습도계	2023.03.14

검·교정 방법

- 공인기관에서 검교정된 표준 온습도계 대비(측정 단위 0.1℃, 물질 온도와 습도변화를 측정할 수 있는 온습도계)
- 검교정된 표준 온습도계와 비교

판정기준

온도: ± 1℃, 습도: ± 5% RH

개선조치 방법

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

검교정 온습도계 사진

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

1차 합격 판정

온도 표시값이 0.0℃, 습도 표시값이 1%RH차이를 보이나, 판정기준에 적합함

저수조(물탱크) 청소필증

상호(명칭)	...			
실시면적	저수조수량	3 Ton(외부)	총계	3 Ton
소재지	...			
위생관리 담당자(확인)	직위	담당관리	성명	(인)
실시기간	2022년 10월 29일			
소독약품	자이엠소독스나프론			
간이수질	잔류염소농도	PH농도	색도	탁도
검시	0.29 mg	7.4 PH	적	0.2 NTU

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

2022년 10월 29일

시험업체: ...

대표: ...

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

증빙서류 예시(소규모)

HACCP관리

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

한계기준 설정(가열공정)

▶ 가열공정 한계기준 설정

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

▶ 관능평가(과자)

기준		외관	조직감	맛	향
설정온도	가열시간				
상하단 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
상하단	265℃	250~265℃	7±2초
중하단	208℃	180~208℃	5분30초+30초

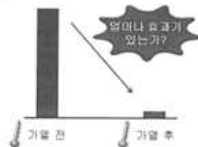
□ 상기 결과로 가열공정의 한계기준은

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

한계기준 설정(가열공정)

▶ 한계기준 유효성 평가

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



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

※ 가열 전 시료: 가열하기 직전의 반제품

가열 후 시료: 한계기준에 맞게 가열된 반제품

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

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

참고용 시험성적서

본 성적서는 식용첨가물안전관리법 제13조 제2항에 따라 제조된 식품첨가물의 시험·검사 결과에 관한 법률과 무관합니다.

발행번호	20220521001	접수번호	202102181001
검사연월일	2022-05-20	접수연월일	2022-05-20
제품명	[제품명]		
등록번호	[등록번호]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
시험목적	식품(가열)공정유효성평가		

시험 항목 및 결과

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

발행처: [발행처]
시험일자: [시험일자] 시험목적: [시험목적]

비고: [비고]

본 시험실적서는 법적 효력이 없으며, 시험목적 이외에는 사용될 수 없습니다. 2022년 05월 30일

* 본 성적서는 인터넷으로 발급되었습니다. 발급번호를 통하여 반드시 기재물 확인을 부탁드립니다.
본 센터의 인터넷으로 발급된 성적서의 유효기간은 발급일로부터 3개월입니다. http://www.mhkg.or.kr Page 1 of 1

참고용 시험성적서

본 성적서는 식용첨가물안전관리법 제13조 제2항에 따라 제조된 식품첨가물의 시험·검사 결과에 관한 법률과 무관합니다.

발행번호	20220521002	접수번호	202102181002
검사연월일	2022-05-20	접수연월일	2022-05-20
제품명	[제품명]		
등록번호	[등록번호]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
위탁·제출처	[위탁·제출처]		
시험목적	식품(가열)공정유효성평가		

시험 항목 및 결과

시험 항목	시험 기준	시험 결과	비고
일반세균(MFU/CFU)	기준없음	음성	
비실러스 세레우스	기준없음	음성	
클로스트리디움 퍼프린스	기준없음	음성	
황색포도상구균	기준없음	음성	
리스테리아 모노사이토제네스	기준없음	음성	
살모넬라	기준없음	음성	

* 본 성적서는 인터넷으로 발급되었습니다. 발급번호를 통하여 반드시 기재물 확인을 부탁드립니다.
본 센터의 인터넷으로 발급된 성적서의 유효기간은 발급일로부터 3개월입니다. http://www.mhkg.or.kr Page 1 of 1

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

증빙서류 예시(소규모)

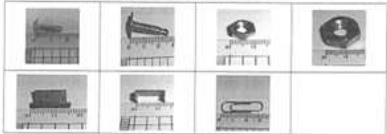
① CCP 유효성 평가내역(각 인증 유형별, 각 CCP별)(CCP-P)

한계기준 설정(금속검출공정)

▶ 금속검출공정 한계기준 설정

- ① 원료 및 공정 환경에서 유래 가능한 모든 금속 이물질의 종류와 수를 조사·정리한다. 조사 결과에는 사진 및 크기, 수를 기재하고, 크기가 가장 작은 이물질을 명시한다.

: 우리 회사에서 발생 가능한 금속이물질(Fe, Sus)은 10 mm 이상으로 파악



- ② 금속검출기 자체의 최적 감도를 설정한다.

: 금속검출기의 제어판을 조작하여 감도에 따른 위치별 테스트 피스의 검출 양상을 조사하여 결과를 기록한다.

: 적절한 기계 감도 설정 후, 이물이 없는 것으로 확인된 공정용품을 금속검출기에 위치별로 통과시켜 검출이 되는지의 여부를 확인하고 기록한다.

: 이물이 없는 것으로 확인된 공정용품에 테스트 피스를 넣고, 테스트 피스의 크기별, 위치별로 금속검출기의 검출 성능을 시험하고 기록한다.

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

한계기준 설정(금속검출공정)

▶ 금속검출공정 한계기준 설정

: 실험 준비물



: Fe 시편으로 검출 능력 테스트(○: 잡아냄, X: 그냥 통과)

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

: Sus 시편으로 검출 능력 테스트

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

금속검출기 순수 검출 능력 테스트 결과

적용감도	측정 결과	
	Fe	Sus
120	2.5	4.0

한계기준 설정(금속검출공정)

: 제품(300g) + Fe 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 피널 위치	구분	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)
피널 최상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 중	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
위상	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
위중	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
위하	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

한계기준 설정(금속검출공정)

: 제품(300g) + Sus 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기 피널 위치	구분	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)
피널 최상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 중	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
피널 하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
중하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
위상	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
위중	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
위하	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

우리 회사 금속검출 한계기준 설정 결과

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

II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

증빙서류 예시(소규모)

㉔ CCP 검증점검표(각 인증 유형별, 각 CCP별)

검정일자	검정자	작성자	승인자	
2023. 03. 01				
공정	검증 내용	기록	예	아니오
금속검출 공정	종사자가 주기적으로 텍스트리드를 통해 금속검출기의 감도 이상 여부를 확인하고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	모니터링 일자 확인 : 1월 1일 ~ 1월 31일까지 3개 작성 확인	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	금속검출기는 연 1회 감교정 또는 정기점검이 이루어지고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	종사자가 금속검출기 감도를 확인하는 방법을 정확히 알고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
모니터링 행동 관찰 : 1월 18일 10시				
종사자가 정기적으로 세정기 입력계 및 타이머를 확인하고, 그 내용을 기록하고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
세정공정	모니터링 일자 확인 : 1월 1일 ~ 1월 31일까지 3개 작성 확인	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	세정기의 입력계와 타이머는 연 1회 이상 감교정이 이루어지고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	종사자가 세정기 입력계 및 타이머를 확인 방법을 정확히 알고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	모니터링 행동 관찰 : 1월 18일 9시			
종사자가 인제기준 이월 시 실시해야 하는 개선표지 방법을 알고 있으며, 이월 및 개선표지 내용이 기록되고 있습니까?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
모니터링 담당자 인제표 : 1월 18일 9시				
인제기준 이월내용	개선표지 및 결과	표지자	확인	

㉕ 모니터링 감교정 내역(온도 등)

교정성적서
CALIBRATION CERTIFICATE

1. 의뢰자 (Client)
이름 (Name): ...
주소 (Address): ...

2. 측정기 (Calibration Subject)
기기명 (Description): 온도저장실계
제조사명 (Manufacturer and Model Name): Autronics, TK45
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) % RH
교정 장소 (Location): ...

5. 측정 불확도 (Uncertainty)
교정 방법 및 측정치 사용 (Calibration method and/or limit description)
참가 기기는 온도 저저기(복제)의 교정 지침서(DIC-1-50)에 따라 국가측정요건기준으로부터 측정치 불확도가 확보된 표준편차로 측정하여 교정되었습니다.

기기명 (Description)	제조사명 및 모델명 (Manufacturer and Model)	기기번호 (Serial Number)	차기교정예정일자 (The due date of next Cal.)	교정기관 (Calibration Lab.)
HAND-HELD CALIBRATION	Beaman, MCP-401	23003	2023.09.06	한국교정기술원

6. 교정 결과 (Calibration result) : ...

7. 측정 불확도 (Measurement Uncertainty) : ...

대표이사

㉖ HACCP 정기 교육 훈련 수료증

제7조제4항에
수료증

성명 : ...
생년월일 : ...
사업장명 : ...

훈련과정명 : 제16차 축산물 가공·유통 HACCP 영업자과정
훈련기간 : 2023.03.07. (4시간)

위 사람은 축산물위생관리법 시행규칙 제7조의4제1항에 의하여 한국식품안전관리인증원에서 실시하는 HACCP 교육 과정을 수료하였으므로 이 증서를 드립니다.

2023년 03월 07일

㉗ 연간 교육 훈련 계획 및 교육훈련일지

연도	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
교육종류												
교육시간												
교육장소												
교육인원												
교육비												

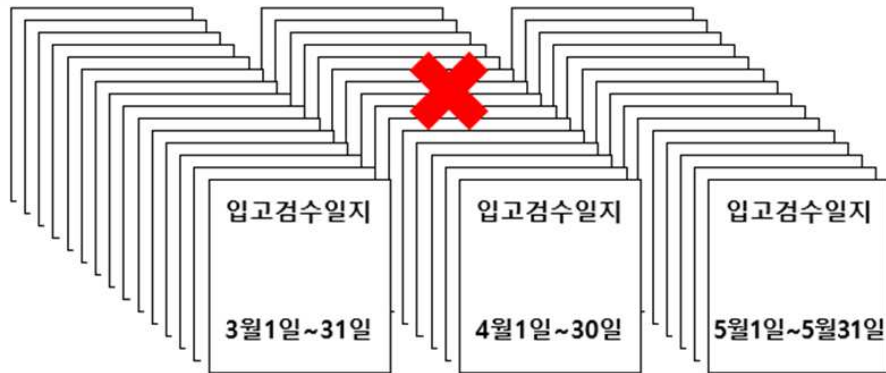
II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

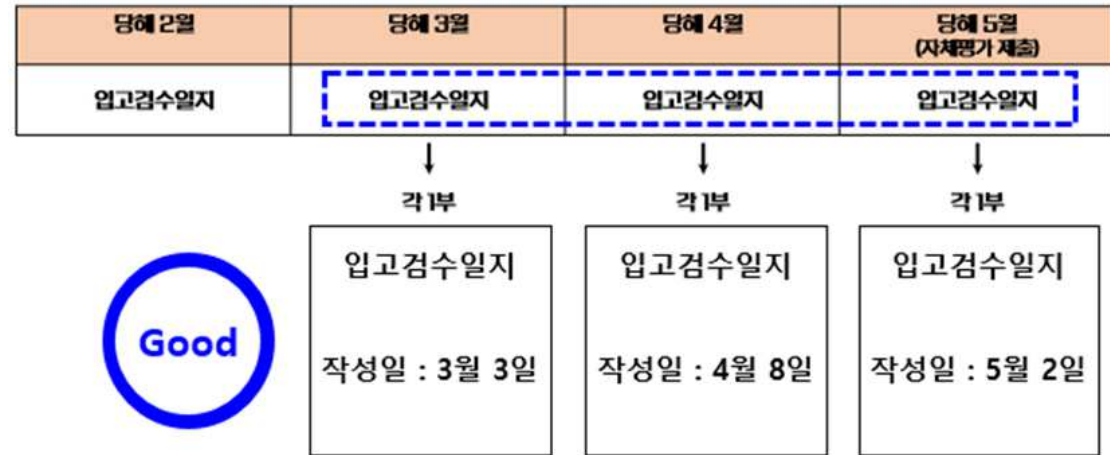
제출방법 이해

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

☹️ 3개월 동안 작성한 모든 일지를 제출하는 것이 아님



😊 최근 3개월 동안 각 월에 작성한 일지 1부씩 총 3부를 제출



II. 자체평가 절차

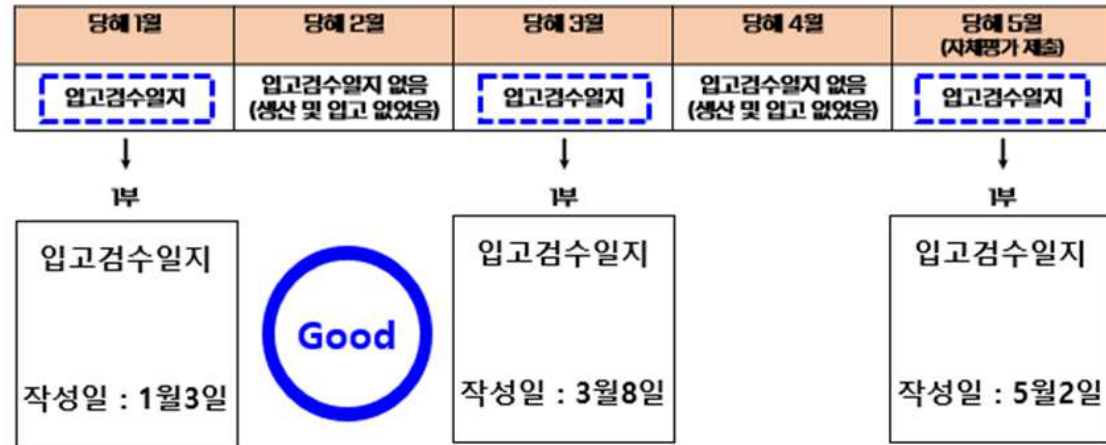
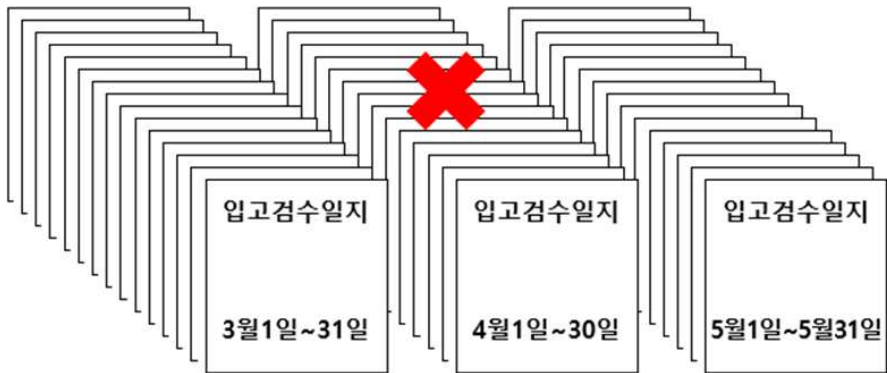
3. 제출 서류

제출방법 이해

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

☹️ 3개월 동안 작성한 모든 일지를 제출하는 것이 아님

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



II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

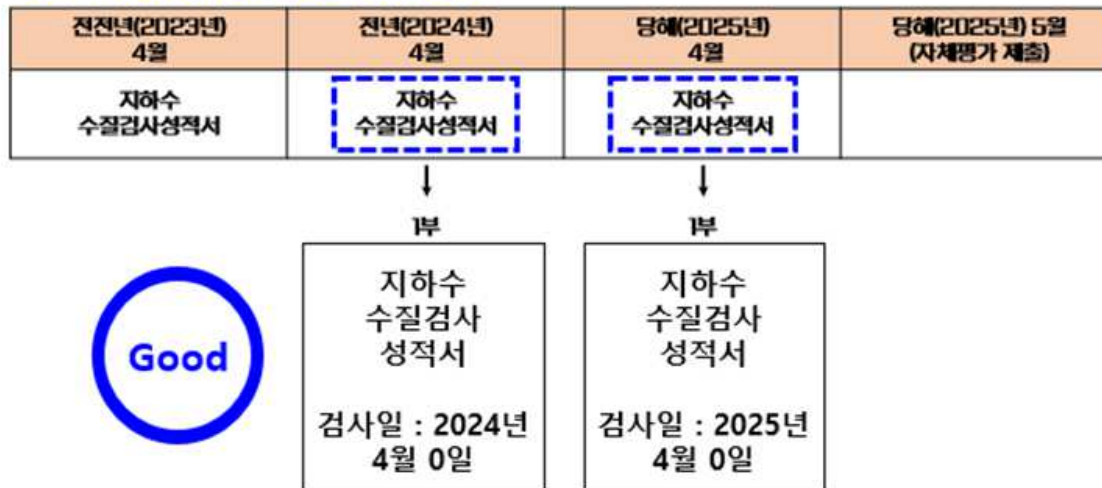
제출방법 이해

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

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

* 저수조 청소내역도 검사 주기에 따라 동일한 방법으로 제출

연1회 검사에 해당되는 경우 예시



II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

제출방법 이해

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

[HACCP 인증 유형이 2개인 업체의 제출 예시]

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



하나의 인증 유형만 선택하여 각 모니터링 일지를 제출하는 것이 아님

당해 2월			당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)						
빵류		떡류	빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류				
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출		
↓		1부	↓		1부	↓		1부	↓		1부	↓		1부	↓		
X		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	↓		
		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



II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

제출방법 이해

검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(선행요건관리)

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



대상 분류하여 각 분야별 대표 검·교정 내역 1부씩 제출
☞ 주의

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



II. 자체평가 절차

3. 제출 서류

제출방법 이해

검·교정 내역 1부 제출 방법 이해(HACCP 관리)

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

우리 회사 검교정 대상(CCP모니터링 관련)				
구분	행류		역류	
	CCP-B(균기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(증자)	CCP-P(금속검출)
한계기준	오븐 온도, 가열 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출	압력, 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출
사용장비 (모니터링 장비)	오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B
	7부	2부 X	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 제출
- * 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(균기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(증자)	CCP-P(금속검출)
한계기준	오븐 온도, 가열 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출	압력, 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mmΦ, STS 0.0 mmΦ 이상 불검출
사용장비 (모니터링 장비)	오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B
	3부	1부	3부	1부
	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



II . 자체평가 절차

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

II. 자체평가 절차

4. 평가 제출

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

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

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

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

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는
대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

 대표홈페이지 기관 일반현황 정보공개 및 공지사항 안내	 FRESH HACCP심사, 교육 정보제공과 전자민원신청 처리	 스마트HACCP 스마트HACCP 정보제공	 해협업체지원시스템 해협 종합관리플랫폼	 HACCP 동영상 자료실 위생/안전 동영상자료 제공
 조사평가(자체평가) 조사평가(자체평가) 정보제공	 음식점 위생등급제 음식점 위생등급제 제도 안내	 조사평가(자체평가) - 조사평가 대상확인 - 자체평가 진행 - 자체평가 따라하기 매뉴얼 및 동영상 안내	 기업지원사업 기업지원사업 접수 및 안내	 위생검사 시험 검사 업무 안내

II. 자체평가 절차

4. 평가 제출

☑ 평가 제출

평가표 입력

선행요건관리		회수 프로그램 관리	
51	부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)	1점	[기준]- 자체회수 기준 보완 필요
<div style="background-color: black; color: white; padding: 5px;">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]-신입사원 교육 절차 반영 필요
2	교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)	6점	[일부 미흡]-1월 교육 훈련 결과 기록 미흡
3	HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)	10점	
소계		194 / 200	97점 (적합)

제출 서류 업로드

증빙서류 소규모

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

II. 자체평가 절차

4. 평가 제출

☑ 자체평가 우편제출(IT 취약계층 등 부득이한 경우)

○ 지방청 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지방청 해당 부서로 정확히 기입

(예시) 서울지방식품의약품안전청 식품안전관리과

* 식품 업체는 식품안전관리과, 축산물 업체는 농축수산물안전과로 제출

* 대구청과 대전청은 식품, 축산물 구분 없이 식품안전관리과로 제출하되 우편봉투 보내는 사람에 식품 또는 축산물을 표시하여 제출(예시 - 보내는 사람 : 홍길동식품(식품))

- 자체평가 결과 및 증빙서류 우편 제출

○ 인증원(지원) 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지원 해당 부서 또는 출장소로 정확히 기입

(예시) 한국식품안전관리인증원 서울지원 연장심사팀

- 자체평가 결과 및 증빙서류 등 우편 제출

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

II. 자체평가 절차

5. 주의 사항

☑ 자체 평가 부실 운영

○ 제출한 자체평가 관련 서류를 검증한 결과에 따라  불시 현장 조사평가 실시

☞ 자체평가를 부실하게 운영한 경우

☞ 자체평가 기간 내 미실시 또는 제출하지 않은 경우

☑ 즉시인증취소(One-strike-out)

○ 기준 상시 준수

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

< 식품 및 축산물 안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준 >

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

II. 자체평가 절차

5. 주의 사항

참고 : 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

미흡사례	올바른 사례																																																																																																				
<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> </tr> <tr> <td>판정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>주요안전조항 위반여부</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td></td> <td></td> <td>없음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 평가결과 점수를 공백으로 두는 경우</p> <p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> </tr> <tr> <td>판정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>주요안전조항 위반여부</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td>100점</td> <td>100점</td> <td>없음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 점수를 왜곡하여 만점처리하는 경우</p> <p>1) 인증평가용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 밥의 포장), 축산물가공업)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수 (0-10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. HACCP</td> <td>1. HACCP를 구성하고 임직원 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>→ 인증평가용 평가표를 사용한 경우</p> <p>평가내용(예)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수 (0-3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>영업장 관리</td> <td>1. 작업장은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해 온 용에 적하여 별도의 방 또는 공간으로 구획하는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 퇴피의 오염물질이나 배설·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (10-3점)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>→ 평가항목별 점수를 매기지 않거나, 구체적인 미흡사항을 기입하지 않는 경우</p>	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	적합			없음				교육훈련 이수여부				이수	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	적합	100점	100점	없음				교육훈련 이수여부				이수	평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-10점)	비고	1. HACCP	1. HACCP를 구성하고 임직원 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)			평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-3점)	비고	영업장 관리	1. 작업장은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해 온 용에 적하여 별도의 방 또는 공간으로 구획하는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3점)			2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 퇴피의 오염물질이나 배설·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (10-3점)				<p>평가결과</p> <table border="1"> <tr> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> <td>평가결과</td> </tr> <tr> <td>판정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>주요안전조항 위반여부</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td>88점(88%)</td> <td>178점(89%)</td> <td>없음</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>→ 평가결과 점수를 정확하게 산정하여 기입</p> <p>15) 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 밥의 포장), 축산물가공업)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수 (0-10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. HACCP</td> <td>1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 각 단계의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>→ 사후관리용 평가표를 사용 (업종에 맞는 '사후관리용' 문구 확인)</p> <p>평가내용(예)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예)</th> <th>평가점수 (0-3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>영업장 관리</td> <td>1. 작업장은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해 온 용에 적하여 별도의 방 또는 공간으로 구획하는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 퇴피의 오염물질이나 배설·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (10-3점)</td> <td></td> <td>2</td> <td>· 환포장고 · 문 밑에 · 밀폐 미흡</td> </tr> </tbody> </table> <p>→ HACCP 평가 매뉴얼에 따라 평가하여 각 평가항목별 점수를 정확하게 매기고, 미흡사항을 구체적으로 기입</p>	평가결과	평가결과	평가결과	평가결과	판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	적합	88점(88%)	178점(89%)	없음				교육훈련 이수여부				이수	평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-10점)	비고	1. HACCP	1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 각 단계의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)			평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-3점)	비고	영업장 관리	1. 작업장은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해 온 용에 적하여 별도의 방 또는 공간으로 구획하는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3점)	3		2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 퇴피의 오염물질이나 배설·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (10-3점)		2	· 환포장고 · 문 밑에 · 밀폐 미흡
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과																																																																																																		
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부																																																																																																		
적합			없음																																																																																																		
			교육훈련 이수여부																																																																																																		
			이수																																																																																																		
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과																																																																																																		
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부																																																																																																		
적합	100점	100점	없음																																																																																																		
			교육훈련 이수여부																																																																																																		
			이수																																																																																																		
평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-10점)	비고																																																																																																		
1. HACCP	1. HACCP를 구성하고 임직원 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)																																																																																																				
평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-3점)	비고																																																																																																		
영업장 관리	1. 작업장은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해 온 용에 적하여 별도의 방 또는 공간으로 구획하는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3점)																																																																																																				
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 퇴피의 오염물질이나 배설·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (10-3점)																																																																																																					
평가결과	평가결과	평가결과	평가결과																																																																																																		
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부																																																																																																		
적합	88점(88%)	178점(89%)	없음																																																																																																		
			교육훈련 이수여부																																																																																																		
			이수																																																																																																		
평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-10점)	비고																																																																																																		
1. HACCP	1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 각 단계의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)																																																																																																				
평가항목	평가내용(예)	평가점수 (0-3점)	비고																																																																																																		
영업장 관리	1. 작업장은 독립된 건물이거나 시설(축산장을 포함한다. 이하 같다) 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리해 온 용에 적하여 별도의 방 또는 공간으로 구획하는 경우를 말한다. 이하 같다(10-3점)	3																																																																																																			
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 퇴피의 오염물질이나 배설·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (10-3점)		2	· 환포장고 · 문 밑에 · 밀폐 미흡																																																																																																		

미흡사례	올바른 사례																															
<p>종합평가</p> <table border="1"> <tr> <td>종합평가</td> <td>종합평가</td> </tr> <tr> <td>점수 합계</td> <td>점수 합계</td> </tr> <tr> <td>85점(85%)</td> <td>85/100</td> </tr> <tr> <td>점수</td> <td>85 점(85%)</td> </tr> </table> <p>→ 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 기입하지 않는 경우</p> <p>새로보조점</p> <table border="1"> <tr> <td>새로보조점</td> <td>온도관리</td> <td>온도관리</td> </tr> <tr> <td>2점</td> <td>2점</td> <td>2점</td> </tr> <tr> <td>· 온도관리 미흡</td> <td>· 온도관리 미흡</td> <td>· 온도관리 미흡</td> </tr> </table> <p>→ 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우 (조도내용을 온도관리에 평가)</p>	종합평가	종합평가	점수 합계	점수 합계	85점(85%)	85/100	점수	85 점(85%)	새로보조점	온도관리	온도관리	2점	2점	2점	· 온도관리 미흡	· 온도관리 미흡	· 온도관리 미흡	<p>종합평가</p> <table border="1"> <tr> <td>종합평가</td> <td>종합평가</td> </tr> <tr> <td>점수 합계</td> <td>점수 합계</td> </tr> <tr> <td>85/100</td> <td>85/100</td> </tr> <tr> <td>점수</td> <td>85 점(85%)</td> </tr> </table> <p>→ 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입</p> <p>· 온도·습도 관리</p> <table border="1"> <tr> <td>온도·습도 관리</td> <td>온도·습도 관리</td> </tr> <tr> <td>2점</td> <td>2점</td> </tr> <tr> <td>· 온도·습도 관리</td> <td>· 온도·습도 관리</td> </tr> </table> <p>→ 평가항목에 맞는 기준 및 현장평가 실시 (온도·습도 관리에 온도관리 평가)</p>	종합평가	종합평가	점수 합계	점수 합계	85/100	85/100	점수	85 점(85%)	온도·습도 관리	온도·습도 관리	2점	2점	· 온도·습도 관리	· 온도·습도 관리
종합평가	종합평가																															
점수 합계	점수 합계																															
85점(85%)	85/100																															
점수	85 점(85%)																															
새로보조점	온도관리	온도관리																														
2점	2점	2점																														
· 온도관리 미흡	· 온도관리 미흡	· 온도관리 미흡																														
종합평가	종합평가																															
점수 합계	점수 합계																															
85/100	85/100																															
점수	85 점(85%)																															
온도·습도 관리	온도·습도 관리																															
2점	2점																															
· 온도·습도 관리	· 온도·습도 관리																															
<p>실시상황평가표</p> <table border="1"> <tr> <td>실시상황평가표</td> <td>실시상황평가표</td> </tr> <tr> <td>점수 합계</td> <td>점수 합계</td> </tr> <tr> <td>85점(85%)</td> <td>85점(85%)</td> </tr> </table> <p>→ 실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우</p>	실시상황평가표	실시상황평가표	점수 합계	점수 합계	85점(85%)	85점(85%)	<p>시험성적서</p> <table border="1"> <tr> <td>시험성적서</td> <td>시험성적서</td> </tr> <tr> <td>점수 합계</td> <td>점수 합계</td> </tr> <tr> <td>85점(85%)</td> <td>85점(85%)</td> </tr> </table> <p>점검일지</p> <table border="1"> <tr> <td>점검일지</td> <td>점검일지</td> </tr> <tr> <td>점수 합계</td> <td>점수 합계</td> </tr> <tr> <td>85점(85%)</td> <td>85점(85%)</td> </tr> </table> <p>→ 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 사진 또는 사본(복사본)으로 제출</p>	시험성적서	시험성적서	점수 합계	점수 합계	85점(85%)	85점(85%)	점검일지	점검일지	점수 합계	점수 합계	85점(85%)	85점(85%)													
실시상황평가표	실시상황평가표																															
점수 합계	점수 합계																															
85점(85%)	85점(85%)																															
시험성적서	시험성적서																															
점수 합계	점수 합계																															
85점(85%)	85점(85%)																															
점검일지	점검일지																															
점수 합계	점수 합계																															
85점(85%)	85점(85%)																															

Ⅲ. 소규모 등 자체평가 예시

Ⅲ. 소규모 등 자체평가 예시


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

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

[평가표]

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

[HACCP 평가 매뉴얼]


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

- 평가 실시 : 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

자체평가 관련 자세한 사항은
" 2025년 식품 및 축산물 HACCP 따라하기 " 를 참조해주세요

감사합니다
(Thank you)



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