

전통식품 품질인증 공장심사의 심사항목 및 기준(제16조제2항 관련)

1. 전통식품 공장심사의 심사항목 및 판정기준

심사항목	심사항목 수	배점	평점	판정
가. 공장 입지(立地)	2	6		
나. 작업장	7	21		
다. 제조설비	1	9		
라. 원료 조달 및 관리	3	9		
마. 공정 및 품질 관리	4	15		
바. 용수(用水) 관리	2	7		
사. 개인 위생	2	7		
아. 환경 위생	3	10		
자. 유통 관리	3	9		
차. 포장 및 표시	3	7		
합 계	30	100		
<판정기준> ○ 평가결과의 합계가 70점 이상이면서 제2호의 항목별 세부 심사항목에서 “C”에 해당하는 항목이 5개 미만이고 제2호바목2)의 평점이 “C”에 해당하지 않은 경우 합격으로 판정한다. 다만, 「식품위생법」 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소에 대해서는 제2호나목·바목·사목·아목의 심사를 생략할 수 있으며, 이 경우 평가결과의 합계가 39점 이상이면서 제2호의 항목별 세부 심사항목에서 “C”에 해당하는 항목이 3개 미만일 경우 합격으로 판정한다.				

2. 항목별 세부 심사항목

심사사항	평 가 구 분	배 점	평 점	평점에 대한 평가자의 의견
가. 공장입지	1) 공장 입지는 축산폐수·화학물질 등의 오염물			

	질 발생시설 등에 의하여 나쁜 영향을 받고 있는 않는가? A. 공장 인근에 축사 등의 오염원이 없고 쾌적한 경우 3.0 B. 공장 인근에 축사 등의 오염원은 없으나 주거 지역 등과 인접해 있어 쾌적성이 다소 떨어지는 경우 1.5 C. 공장 인근에 축사 등의 오염원이 존재하는 경우 0		
	2) 공장에서 원재료·부재료 및 제품의 입고 및 출고는 쉬운가? A. 공장까지 차량 진출입로가 확보되어 원재료·부재료 및 제품의 입출고가 원활한 경우 3.0 B. 공장까지 차량 진·출입로가 확보되어 있으나 원재료·부재료 및 제품의 입출고가 원활하지 않을 수 있는 경우 1.5 C. 공장까지 차량 진·출입로가 확보되어 있지 않은 경우 0		
나. 작업장	1) 교차오염 방지 등을 위하여 작업장이 용도별(원료처리, 제조가공, 포장 등)로 분리 또는 구획되어 있는가? A. 작업장이 용도별로 분리되거나 구획되어 있어 교차오염 방지가 효과적인 경우 3.0 B. 작업장의 용도별 분리 또는 구획이 다소 미흡하나 교차오염 방지는 가능한 경우 1.5 C. 작업장의 용도별 분리 또는 구획의 미흡으로 교차오염이 우려되는 경우 0		
	2) 작업장의 바닥과 벽의 구조와 기능은 적절한가? A. 바닥과 벽이 적절한 구조로 설비되어 있고 배수 등의 기능이 양호한 경우 3.0 B. 바닥과 벽이 적절한 구조로 설비되어 있으나 배수 등의 기능이 다소 미흡한 경우 1.5 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 0		
	3) 작업장 내의 온도를 해당 제품의 특성에 따라 적절하게 유지할 수 있는가? A. 적정온도 유지가 가능한 경우 3.0 B. 적정온도 유지가 다소 미흡한 경우 1.5 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 0		
	4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·증기 등의 배출을 위한 환기시설은 충분한가? A. 환기시설이 충분한 경우 3.0 B. 환기시설이 다소 미흡한 경우 1.5 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 0		
	5) 작업장 출입문과 창문은 설치류나 해충의 침입을 방지할 수 있는가? A. 설치류나 해충의 침입 방지가 충분한 경우 3.0 B. 설치류나 해충의 침입 방지가 다소 미흡한 경우 1.5		

	C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	0		
	6) 작업장 출입구에는 수세·세척설비 및 소독장비 등을 갖추어 활용되고 있는가? A. 해당 설비가 잘 갖추어져 활용되고 있는 경우 B. 해당 설비의 비치 또는 활용이 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	3.0 1.5 0		
	7) 작업장은 청결하게 유지하고 있는가? A. 청소와 점검을 주기적으로 하여 작업장을 청결하게 유지하고 있는 경우 B. 청소와 점검을 주기적으로 하고 있으나 작업장 청결 상태가 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	3.0 1.5 0		
다. 제조설비	해당 제품의 제조·가공을 위해 적정한 제조설비를 확보하고 있으며, 주요 기계설비는 성능유지를 위하여 적절히 관리되고 있는가? A. 해당 제품 제조·가공을 위한 제조설비를 적정하게 갖추고 있고, 주요 기계설비에 대한 관리상태가 적절한 경우 B. 해당 제품 제조·가공을 위한 제조설비를 적정하게 갖추고 있으나 주요 기계설비에 대한 관리상태가 다소 미흡한 경우 C. 해당 제품 제조·가공을 위한 제조설비의 확보 또는 관리상태가 “B”의 조건보다 미흡한 경우	9.0 4.5 0		
라. 원료 조달·관리	1) 제품 생산에 사용한 주원료는 조달방법을 검증할 수 있으며, 전량 국내산으로 조달되었는가? A. 사용한 주원료는 100퍼센트 국내산이며, 그 80퍼센트 이상이 자체생산 또는 생산자와 계약생산하거나 생산자단체로부터 조달하는 경우 B. 사용한 주원료는 100퍼센트 국내산이며, 그 50퍼센트부터 80퍼센트까지가 자체생산 또는 생산자와 계약생산하거나 생산자단체로부터 조달하는 경우 C. 사용한 주원료는 100퍼센트 국내산이지만, 그 50퍼센트 이상이 상인을 통하여 조달되는 경우 2) 해당 제품의 생산을 위하여 사용되는 원재료·부재료의 입고 관리가 적절한가? A. 주원료는 제품 품질규격을 보증하기에 적합한 원료만 엄선하여 조달하면서 입고 시마다 원료검사를 직접 하거나 그 성적을 확인하고 있는 경우 B. 주원료는 제품 품질규격을 보증하기에 적합한 원료만 조달하지만 원료검사 또는 성적서	3.0 1.5 0 3.0 1.5		

	확인이 다소 미흡한 경우 C. 주원료에 대한 품질기준 확인 또는 입고검사를 하지 않고 있는 경우	0		
	3) 조달된 원료의 품질수준 유지를 위한 보관시설·보관방법 및 입·출고 관리가 적절한가? A. 보관시설이 충분히 확보되어 있고, 원료가 적정 환경조건에서 보관되고 있으며 입·출고 관리는 선입선출이 준수되고 있는 경우 B. 원료의 품질유지를 위한 보관시설과 보관관리 또는 입·출고 관리 방법이 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	3.0 1.5 0		
마. 공정·품질관리	1) 제조작업표준(작업설비, 작업방법, 작업조건, 작업상의 유의사항 등)이 수립되어 있고, 이에 따라 작업을 하고 있는가? A. 제조작업표준에 따라 작업을 하고 있고, 주요 공정별로 관리항목을 정하여 적절하게 관리하고 있는 경우 B. 제조작업표준이 정해져 있지 않아서 경험에 의한 공정관리를 하여 제품에 대한 품질 보증이 다소 미흡한 경우 C. 공정이 관리되지 않고 있는 경우	5.0 2.5 0		
	2) 최종 제품은 해당 규격 및 품질기준에 맞는지를 확인·검사하고 있는가? A. 주기적으로 품질검사를 하는 경우 B. 비주기적으로 품질검사를 하고 있는 경우 C. 관련 법규에 따른 자가 품질검사만을 하고 있는 경우	4.0 2.0 0		
	3) 해당 식품 생산에 필요한 전문인력과 시험장비를 갖추고 공정 및 품질 관리업무를 하고 있는가? A. 해당 분야의 전문인력(전문대학 이상에서 관련 분야의 학문을 전공한 사람 또는 관련 분야의 자격증을 소지한 사람)과 시험장비를 확보하여 공정 및 품질 관리업무를 하고 있는 경우 B. 해당 분야의 전문인력은 확보하고 있지 않으나 기본적인 시험장비를 갖추고 공정 및 품질 관리업무를 하고 있는 경우 C. 전문인력이나 기본적인 시험장비를 갖추지 않은 경우	3.0 1.5 0		
	4) 최종 제품의 품질수준 유지를 위한 보관 및 입·출고 관리 방법은 적절한가? A. 제품이 적정조건에서 보관되고 있으며, 제품의 입·출고 관리도 적절하게 이루어지고 있는 경우 B. 해당 제품에 대한 보관시설 또는 보관조건이나 입·출고 관리가 제품 품질수준 유지에 다소 미흡한 경우	3.0 1.5		

	C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	0		
바. 용수관리	1) 지하수를 용수로 사용하는 경우 취수원이 오염가능 시설로부터 보호되고 있는가?(상수도 및 간이상수도를 용수로 사용하는 경우는 “A”로 평가함)			
	A. 오염가능 시설이 취수원으로부터 100m 이상의 거리에 위치하고 있는 경우	4.0		
	B. 오염가능 시설이 취수원으로부터 20m부터 100m 까지에 위치하고 있는 경우	2.0		
	C. 오염가능 시설이 취수원으로부터 20m 이내에 위치하고 있는 경우	0		
	2) 「먹는물관리법」에서 정한 수질기준에 맞는 물을 용수로 사용하고 있음을 확인하는가? (상수도 및 간이상수도를 용수로 사용하는 경우는 “A”로 평가함)			
	A. 관련 법규에 따라 용수에 대한 수질검사를 정기적으로 하고 있으며, 검사 결과 「먹는 물관리법」에서 정한 수질기준에 적합한 경우	3.0		
사. 개인위생	C. 수질검사를 정기적으로 하지 않거나 검사결과가 먹는 물 수질기준에 맞지 않는 경우	0		
	1) 관련 법규에 따른 종업원의 건강검진 및 검진결과에 따라 필요한 조치 등을 적절히 하고 있는가?			
	A. 전체 종업원(영업자를 포함한다)이 정기검진을 마쳤으며 검진결과도 양호한 경우	3.0		
	B. 건강진단 대상자 전원이 정기검진을 마쳤으며 검진결과도 양호한 경우	1.5		
	C. 건강진단 대상자 중 검진을 받지 않은 자나 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 인정된 자가 영업에 종사하는 경우	0		
	2) 종업원은 위생복, 위생모, 마스크 등의 위생장구와 작업화를 착용하고 작업하고 있는가?			
	A. 위생 장구류와 작업화를 적절하게 착용하고 작업하고 있는 경우	4.0		
	B. 위생 장구류는 착용하고 있으나, 위생상태가 청결하지 못한 경우	2.0		
	C. 위생 장구류와 작업화를 착용하지 않고 작업을 하는 경우	0		
아. 환경위생	1) 공장에서 발생하는 오·폐수의 처리방법과 처리시설의 운영은 적절한가?			
	A. 적정 규모의 처리시설을 갖추고 적법하게 처리하여 배출하고 있는 경우	3.0		
	B. 적정 규모의 처리시설을 갖추고 있으나 처리시설의 운영방법이 적절하지 않은 경우	1.5		
	C. 공장 발생 오·폐수를 처리하지 않고 방류하여 환경오염의 우려가 있는 경우	0		
	2) 공장에서 발생하는 폐기물의 처리방법 및 처리상태는 적절한가?			
	A. 폐기물의 처리방법이 적정하고 처리상태가 위	3.0		

	생적인 경우 B. 폐기물의 처리방법 및 처리상태가 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	1.5 0		
	3) 화장실의 구조, 위생장비 설치와 관리상태가 적절한가? A. 수세식 화장실로서 위생장구를 적정하게 갖추고 관리상태가 양호한 경우 B. 수세식 화장실이지만 위생장구의 확보 및 관리상태가 다소 미흡한 경우 C. 수세식 화장실이 아니거나 “B”의 조건보다 미흡한 경우	4.0 2.0 0		
자. 유통관리	1) 해당 제품의 품질이 최종소비 시점까지 유지될 수 있도록 적절한 유통장비와 합리적인 유통방법을 적용하고 있는가? A. 적절한 유통장비와 합리적인 유통방법을 정하여 실시하고 있어 최종소비 시점까지 해당 제품의 품질유지가 가능하다고 판단되는 경우 B. 유통장비 및 유통방법이 다소 미흡하여 최종소비 시점 이전에 해당 제품이 경미한 품질변화를 일으킬 우려가 있는 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	3.0 1.5 0		
	2) 공장심사 이전 1년 동안 인증신청 제품에 대하여 감독기관으로부터 행정처분을 받은 사실이 있는가? A. 행정처분을 받은 사실이 전혀 없는 경우 B. 행정처분을 받은 사실이 1건 이하인 경우 C. 행정처분을 받은 사실이 2건 이상인 경우	3.0 1.5 0		
	3) 해당 제품의 유통과정 중 거래처로부터 반품되거나 소비자의 배상청구가 발생한 경우 적절한 조치가 이루어지고 있는가? A. 해당 제품에 대한 반품이나 배상청구의 원인을 파악하고 개선을 위하여 대책을 수립하는 등 적절하게 조치하고 있는 경우 B. 해당 제품에 대한 반품이나 배상청구 현황을 파악하고 있으나 개선을 위한 대책 등이 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡하거나, 해당 제품에 대한 반품이나 배상청구에 대하여 관심이 없는 경우	3.0 1.5 0		
	1) 해당 제품 특성에 적합한 재질의 식품용 포장재를 사용하고 있는가? A. 해당 제품의 내용물 보호에 적합한 재질의 식품 포장재를 사용하고 있는 경우 B. 사용하고 있는 포장재가 식품 포장용으로는 적합하나 해당 제품의 내용물 보호에는 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	3.0 1.5 0		
	2) 포장재의 보관 및 입·출고 관리를 합리적으로			
차. 포장 및 표시				

	로 하고 있는가?			
	A. 보관장소가 충분히 확보되어 있고, 보관상태가 양호하며, 입·출고 관리도 합리적으로 하고 있는 경우	2.0		
	B. 보관장소가 확보되어 있고 보관상태도 양호하나 입·출고 관리가 다소 미흡한 경우	1.0		
	C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	0		
	3) 신청 품목에 대한 광고·선전 등의 홍보 및 제품에 대한 표시 내용이 적절한가?			
	A. 해당 규격의 표시방법 및 기준에 맞으며, 오해하게 할 우려가 없는 경우	2.0		
	B. 해당 규격의 표시방법 및 기준에는 맞지만, 다소 오해하게 할 수 있는 경우	1.0		
	C. “B”의 조건보다 미흡한 경우	0		