

[별표 2]

우수식품 현장조사 세부 사항(제19조제2항 관련)

1. 생산공장 확인 사항

가. 공장입지

공장인근의 오염발생(축산폐수, 화학물질 등) 시설 유무 및 교통여건 등

나. 작업장

- 1) 위생시설: 입구소독시설, 작업장의 위생·청결상태 및 온도·환기·해충방제 시설의 적정성 등
- 2) 교차오염방지: 제조공정 프로세스별 작업장 구획

다. 제조설비

제조설비 및 기계 작동상태

라. 원료조달·관리

- 1) 보관창고 관리상태: 원료 보관창고의 위생·청결상태 및 온도·환기·해충방제 시설유무, 원료의 관리상태
- 2) 원료의 확인: 원료 포장물 표시내용

마. 공정·품질관리

- 1) 작업관리 표준화: 작업장별 작업표준지침서 비치유무, 전문인력 및 시험장비 배치 현황
- 2) 제품 품질관리: 자체 품질관리시설 현황
- 3) 제품 보관관리: 제품보관창고의 위생·청결상태 및 온도·환기·해충방제 시설유무, 제품의 관리상태

바. 용수관리

상수도 또는 지하수 사용여부

사. 개인위생

종업원의 위생복, 위생모, 마스크, 작업화 등 위생장구 착용상태

아. 환경위생

- 1) 오·폐수처리시설의 작동상태, 폐기물 처리 및 보관 상태
- 2) 화장실의 위치 및 관리상태

자. 유통관리

냉장탑차 등 적절한 유통장비 확보유무 및 운용상태

차. 포장 및 표시

제품 포장물 표시내용·상태, 일괄표시사항 준수여부, 과대광고 및 홍보문구 여부 등

2. 장부 및 서류조사 확인 사항

가. 원료의 조달·관리

1) 원료 사용기준 확인: 원료구매원장, 원료입출고 관리대장, 원료사용내역서, 제품 판매·출하원장, 원료배합비율표, 재배계약서, 원료대금지불 영수증 등

* 제품의 원료비율 및 수율계산으로 원료량을 산정하고 원료사용 기준여부 판단을 위해 원료구매 내역을 확인

2) 원료의 적합성: 원료검정 성적서

나. 제조설비·작업장

제조설비 관리대장, 소독관리대장

* 「식품위생법」 및 자체관리기준에 따른 관리장부 확인

다. 공정·품질관리

1) 공정관리: 식품품목제조보고서, 제조공정도, 제조작업표준화 설계도, 공정 관리대장 등의 배치 유무

2) 품질관리: 품질검사 성적서, 자가품질검사증명서, 위해요소중점관리기준 (HACCP) 적용업소 지정서·사후관리 점검서 등

* 「식품위생법」에 따른 자가품질관리, 자체 품질관리의 적정성 여부를 확인

라. 용수관리

상수도사용 확인서, 수질검사증명서(정기)

마. 개인위생

직원 건강검진 증명서(보건증)

* 「위생분야 종사자 등의 건강진단규칙」에 따른 직원의 건강 검진여부 확인

바. 환경위생

오·폐수처리시설 운영일지, 공공하수처리시설·분뇨처리시설 및 개인하수처리시설의 방류수수질 검사증명서, 폐수위탁처리 계약서 등

* 「하수도법」 등에 따른 폐수처리시설 대상업체 여부 및 관련규정 준수여부 확인

사. 유통관리

식품위생관리기관으로부터 식품위생법에 따른 행정처분 여부 확인서, 제품
반품내역서 등

아. 포장 및 표시

포장재 입·출고관리대장, 포장재지 적합성 확인 시험서

3. 인증기준 위반사항에 대한 조치

조사원은 현장조사 시 인증기준 위반사항을 발견할 경우 별표 2 제4호를 준용
하고 별지 제3호 서식의 확인서를 징구한다.

4. 위반업체에 대한 사후관리

가. 현장조사 결과 위반업체에 대한 행정처분을 한 경우 그 행정처분 기간 중
에 이행여부에 대한 점검을 실시한다.

나. 대장균 등 안전성 관련 품질기준을 위반하였을 경우에는 그 행정처분 기간
이 종료되어 인증 표시품으로 출하를 개시하면 다시 조사를 실시한다.