[별표 4]

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

-업 종-

평 가 일 자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

평가업소

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

평가결과

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

* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

검토사항

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

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

확 인 자

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

평 가 자

소 속	성 명	서 명

경영자(대표자) 인터뷰

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

인터뷰 응답자

소 속	직위 또는 직급	성 명	서 명

1. 선행요건관리

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

가. 현황표

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

나. 평가표

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통 로		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0～1점)		
창		
8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0～1점)		
채광 및 조명		
9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0～1점)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0～1점)		
부대시설		
- 화장실, 탈의실 등		
11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독설비 등을 구비하여야 한다. (0～2점)		
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다. (0～2점)		
위생관리		
작업 환경 관리		
- 동선 계획 및 공정간 오염방지		
13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0～2점)		
14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0～3점)		

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

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

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

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

<table>
<tr><th colspan="2">평 가 내 용(배점)</th><th>평가
결과
(0~3점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="2">50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~3점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">회수 프로그램 관리</td></tr>
<tr><td colspan="2">51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합 평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="2" rowspan="3"><판정기준>
인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 34, 39번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우(평가결과 0점을 말한다. 이하 이 별표에서 같다) 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

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

<감점기준>
정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. 또한, 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물 가공업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

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

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

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

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0～1점)		
용수관리		
47. 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
48. 가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)		
49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0~1점)		
50. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고, 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
보관·운송관리		
구입 및 입고		
52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~2점)		
53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분 하여야 한다. (0~1점)		
54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다. (0~1점)		
55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다. (0~1점)		

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
시설·설비·기구 등 검사		
67. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)		
68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~1점)		
회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함)		
69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를 파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록·보관하여야 한다. (0~1점)		
70. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)		
71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~1점)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 47, 52번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

1-3. 인증평가 및 사후관리용(기타식품판매업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
31. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 소비기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열·판매하여서는 아니 된다. (0~4점)		
32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다. (0~4점)		
33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전·후에 세척·소독하여야 하며, 별도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다. (0~3점)		
바. 반품처리 및 회수관리		
34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다. (0~3점)		
35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품 절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다. (0~3점)		
36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다. (0~3점)		

종합 평가	점수합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 21번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.
	점(%)	**정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수 첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

1-4. 인증평가 및 사후관리용(식육포장처리업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

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

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

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

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 37, 38번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다. 또한 「축산물 위생관리법」에 따른 식육포장처리업에 대해 전년도 행정처분 이력이 확인되는 경우 위반내용과 동일한 평가항목에 대해서는 감점한다.
	점(%)	

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

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

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

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

<table>
<tr><th colspan="2">평 가 내 용</th><th>평가
결과
(0~3점)</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td colspan="4">회수 프로그램 관리</td></tr>
<tr><td colspan="2">51. 부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가?
(1) 회수대상 제품에 대한 기록
- 제품명, 롯트번호, 제조시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등
(2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처
(3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정
(4) 회수되는 축산물의 처리방법
(5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법
(6) 회수계획 및 결과 보고 사항</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td colspan="2" rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 31, 33번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

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

1-6. 인증평가 및 사후관리용(식육즉석판매가공업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

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

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

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

<table>
<tr>
<td rowspan="2">종합
평가</td>
<td>점수 합계</td>
<td rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 33, 34, 36번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

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

1-7. 인증평가 및 사후관리용(식품냉동·냉장업, 축산물보관업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

평 가 내 용	평가 결과 (0~3점)	비 고
35. 제품이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량 및 운반도구는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 제품에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 필요시 세척이 쉽고 소독이 가능하여야 한다. (3) 작업장 안에서 운행하는 운반차량은 전동식이어야 한다.		
36. 보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 제품 입고기준 및 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 제품의 상·하차관리방법 (4) 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		

종합 평가	점수 합계 점(%)	**<판정기준>** **인증평가** : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 24번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

1-8. 인증평가 및 사후관리용(축산물운반업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

종합 평가	점수 합계	<판정기준> 인증평가 : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 25번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. 정기 조사·평가 : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. <감점기준> 정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

1-9. 인증평가 및 사후관리용[축산물판매업(식용란수집판매업)]

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

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

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

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

<table>
<tr><td rowspan="2">종합
평가</td><td>점수 합계</td><td rowspan="2"><판정기준>
인증평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 33, 34번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

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

1-10. 인증평가 및 사후관리용(식용란선별포장업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통 로		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0～1점)		
창		
8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0～1점)		
채광 및 조명		
9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0～1점)		
부대시설		
- 화장실, 탈의실 등		
11. 화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치하여야 하며, 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다. 또한, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 하며, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독설비 등을 구비하여야 한다. (0～2점)		
12. 탈의실은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다. (0～2점)		
위생관리		
작업 환경 관리		
- 동선 계획 및 공정간 오염방지		
13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0～2점)		
14. 원료의 입고에서부터 세척·선별·처리·보관·운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)		

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

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
냉장 · 냉동시설 · 설비 관리		
33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품·축산물의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지·관리하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0～2점)		
용수관리		
34. 식품의 세척 · 선별 · 처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설 · 설비, 기구 · 용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물 · 폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0～3점)		
35. 식품의 세척 · 선별 · 처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각 호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상 검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상(지하수를 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0 ~ 3점)		
36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0 ~ 1점)		
37. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0 ~ 1점)		
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0 ~ 1점)		
보관·운송관리		
구입 및 입고		
39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0 ~ 3점)		
협력업소 관리		
40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다. (0 ~ 1점)		

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

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

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

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

1-11. 인증평가 및 사후관리용(식품운반업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

종합 평가	점수 합계 점(%)	**<판정기준>** **인증평가** : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 19번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

1-12. 인증 및 사후관리용(도축업)

가. 현황표

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

나. 평가표(소·돼지 등 포유류)

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

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

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

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

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

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

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

	축산물위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리 기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리절차를 정하였는가?		
48	(모니터링절차) 가) 종업원의 작업 전· 중 위생관리 준수여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하였는가? 나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
49	(개선조치절차) 이탈 발생 시 개선조치절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? ⑴ 위생상태 개선, ⑵재발방지조치, ⑶오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등		
50	(검증절차) 가) 종업원의 자체위생관리준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증절차를 정하였는가? 나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
51	(개정) 가) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평가하는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
아. 기록물 검토 및 현장관찰			
52	(작업전·중 위생관리 준수) 가) 모든 종업원은 작업전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가? (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다 (1) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다. (2) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다. (3) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다. 나) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?		
53	(모니터링활동) 모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?		

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다. ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

다. 평가표(닭·오리 등 가금류)

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

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

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

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

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

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

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

	가) 종업원의 작업 전· 중 위생관리 준수여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하였는가? 나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
48	(개선조치절차) 이탈 발생 시 개선조치절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? ⑴ 위생상태 개선, ⑵ 재발방지조치, ⑶ 오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등		
49	(검증절차) 가) 종업원의 자체위생관리준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증절차를 정하였는가? 나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
50	(개정) 가) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평가하는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
아. 기록물 검토 및 현장관찰			
51	(작업전·중 위생관리 준수) 가) 모든 종업원은 작업전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가? (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다 (2) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다. (3) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다. (4) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다. 나) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?		
52	(모니터링활동) 모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?		
53	(개선조치) 가) 자체위생관리기준기준(SSOP) 또는 절차 이행시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가? 나) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등		

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

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

라. 평가표(소수축종(염소·토끼 등) 및 차량을 이용한 도축업*)

* 「축산물위생관리법」 시행규칙 별표10에 따른 시설기준 특례 적용 도축장

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

판정결과		
종합평가		
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

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

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

1-13. 인증평가 및 사후관리용(집유업)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

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

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

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

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

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

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

1-14. 인증 및 사후관리용(가축사육업, 종축업)

가. 현황표

신청인	① 축산업허가번호 (고유번호)		② 허가연월일	
	③ 농장명		④ 전화번호	
	⑤ 농장 소재지			
	⑥ 대표자 성명		⑦ 생년월일	
	⑧ HACCP적용 업종(축종)		⑨ 농장식별번호	
HACCP팀장 (관리책임자)	⑩ 직위		⑪ 성명	

사육 규모	돼지	⑫ 계	⑬ 자돈	⑭ 육성·비육돈	⑮ 모돈	⑯ 웅돈
	소	⑰ 계	⑱ 송아지	⑲ 육성·비육우	⑳ 번식우	㉑ 착유우(산유량)
	닭. 오리	㉒ 계	㉓ 육성	㉔ 산란	㉕ 산란율(일)	

㉖ 경영형태			㉗ 품종		

면적 (㎡)	㉘ 축사(동)	㉙ 분뇨처리장	㉚ 사료보관장	㉛ 폐수처리장	㉜ 관리사무실	㉝ 착유실
						(m^2) 형태 규격
	㉞ 원유냉각실 (냉각기)	㉟ 집란실 (처리능력)	㊱ 알보관시설 (보관능력)	㊲ 기타	㊳ 합계	
	(m^2) 형태 용량					

시설의 종류	㊴ 출입구 소독시설		㊵ 물품반입 창고	㊶ 샤워실	㊷ 분뇨 처리장	㊸ 폐수 처리장	㊹ 케이지 (Cage)	㊺ 기타
	차량	사람						
보유유무 (O/X)							형태 규격 면적 /수	

㊻ 관리인원(명)	
㊼ 기타특이사항	

나. 평가표

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

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

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

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

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

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

정기 조사·평가
: 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

1-15. 인증 및 사후관리용(부화업)

가. 현황표

<table>
<tr><td rowspan="4">신청인</td><td>① 부화업허가번호
(고유번호)</td><td colspan="2"></td><td>② 허가연월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>③ 부화장명</td><td colspan="2"></td><td>④ 전화번호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑤ 부화장 소재지</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>⑥ 대표자 성명</td><td colspan="2"></td><td>⑦ 생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>HACCP팀장
(관리책임자)</td><td>⑧ 직위</td><td colspan="2"></td><td>⑨ 성명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">부화규모
(총 입란규모)</td><td>⑩ 계</td><td colspan="2">⑪ 육계</td><td>⑫ 산란계</td><td colspan="2">⑬ 오리</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>⑭ 형태</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">⑮ 부화형태</td><td>자동화</td><td>부분자동화</td></tr>
<tr><td rowspan="4">면 적
(㎡)</td><td colspan="2">⑯ 종란보관실</td><td colspan="2">⑰ 종란소독실</td><td>⑱ 발육실
(처리능력)</td><td>⑲ 발생실</td><td>⑳ 초생추작업실</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">㉑ 초생추보관실</td><td colspan="2">㉒ 관리사무실</td><td>㉓ 기타시설</td><td colspan="2">㉔ 합계</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">시설의 종류</td><td colspan="2">㉕ 출입구소독시설</td><td rowspan="2">㉖ 폐기종란처리장</td><td rowspan="2">㉗ 약품보관실</td><td rowspan="2">㉘ 탈의실</td><td rowspan="2">㉙ 기타</td></tr>
<tr><td>차량</td><td>사람</td></tr>
<tr><td>보유
유무(O/X)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>㉚ 관리인원(명)</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>㉛ 기타 특이사항</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

나. 평가표

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

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

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

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
질병관리		
31. 부화용 알을 생산한 종계에 대한 추백리 및 가금티프스 검사성적서를 보관하여야 한다.(종오리군은 DVH에 한함) (0~2점)		
32. 부화용 알(발육중지란 포함)·병아리에 대한 살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~4점)		
33. 병아리에 대한 백신접종(ND백신 의무조항, 종계부화장의 경우 MD백신)은 정확하게 실시·기록을 유지하고, 백신희석 및 접종 준비과정은 위생적이어야 한다. (0~3점)		
반입 및 출하 관리		
34. 부화용 알 반입 및 병아리 출하 시 거래기록을 작성·보관하여야 한다. (0~3점)		
35. 부화용 알 운송차량은 정기적으로 세척 및 소독을 실시하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		
36. 병아리에 대한 동물용의약품 등 투약 내역을 해당 농장에 통보하여야 한다. (0~1점)		
37. 병아리 운반차량은 매 출하시마다 온도 및 습도를 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~2점)		

종합 평가	점수합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.
	점(%)	**정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

1-16. 인증평가 및 사후관리용(축산물안전관리통합인증업체)

가. 현황표

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

나. 평가표

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

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

<table>
<tr><td rowspan="2">**종합
평가**</td><td>점수 합계</td><td rowspan="2">**<판정기준>**
인증평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.

정기 조사·평가
: 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</td></tr>
<tr><td>점(%)</td></tr>
</table>

2. HACCP 관리

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

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

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

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

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

※판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

<가점기준>

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

2-2. 인증평가용(기타식품판매업)

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

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

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

<가점기준>

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

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

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

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

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점
	0~5
평가점수	0
	1
	2
	3
	4
	5

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

<가점기준>

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

2-4. 인증평가용(도축업)

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

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

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

2-5. 인증평가용(집유업)

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

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

2-6. 인증평가용(가축사육업, 종축업, 부화업)

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

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

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

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

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

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

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

< 판정기준 >

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

< 감점기준 >

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

2-8. 사후관리용(기타식품판매업)

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

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

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

< 감점기준 >

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

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

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

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

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

※ **판정기준**

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

구 분	배점
	0~5
평가점수	0
	1
	2
	3
	4
	5

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

< 감점기준 >

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

2-10. 사후관리용(도축업)

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

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

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

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

* 「축산물위생관리법」 시행규칙 별표10에 따른 시설기준 특례 적용 도축장

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

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

판정결과		
종합평가		
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

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

2-12. 사후관리용(집유업)

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

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

※ 판정기준

① 점수는 각항별 5점으로 한다.

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

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

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

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

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

2-13. 사후관리용(가축사육업, 종축업, 부화업)

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

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

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

3. 소규모 업소 등

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

가. 현황표

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

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

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

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

- 축산물판매업(식용란수집판매업)

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

나. 평가표(선행요건관리)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비 고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0~3점)		
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)		
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)		
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)		
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0~3점)		
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0~3점)		
9. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)		
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 「식품위생법」 및 「축산물 위생관리법」에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. (0~3점)		
11. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0~3점)		
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)		
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나		

「먹는물관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다. (0~3점)		
14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)		
15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 －2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 －18℃ 이하로 유지·관리하여야 한다. (0~3점)		
17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0~3점)		

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

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0～5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

<table>
<tr>
<td>종합
평가</td>
<td>점수 합계</td>
<td>
〈판정기준〉
① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.
<u>〈평가점수표〉</u>
<table>
<tr><th rowspan="2">구 분</th><th colspan="2">배점</th></tr>
<tr><th>0~5</th><th>0~10</th></tr>
<tr><td rowspan="6">평가점수</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>4</td><td>8</td></tr>
<tr><td>5</td><td>10</td></tr>
</table>
② 인증평가 : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.
③ 조사평가 : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다.

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

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

3-2. 인증평가 및 사후관리용[운반급식(개별 또는 벌크 포장)]

가. 현황표

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

나. 평가표(선행요건관리)

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

15. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0～2점)		
16. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0～3점)		
17. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다. (0～3점)		
18. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0～3점)		
19. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0～2점)		
20. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0～2점)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 17, 18번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.
	점(%)	

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0～5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

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

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

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

3-3. 인증평가 및 사후관리용(축산물보관업)

가. 현황표

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

나. 평가표(선행요건관리)

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

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

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 12번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.
	점(%)	

		정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0～5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

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

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

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

3-4. 인증평가 및 사후관리용(축산물운반업)

가. 현황표

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

나. 평가표(선행요건관리)

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

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

<table>
<tr><td rowspan="2">**종합 평가**</td><td>점수 합계</td><td rowspan="2">**<판정기준>**
인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 13번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다.

정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.

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

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0～5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

종합 평가	점수 합계	**<판정기준>** ① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다. <평가점수표> ② **인증평가** : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은

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

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

3-5. 인증평가 및 사후관리용(식품운반업)

가. 현황표

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

나. 평가표(선행요건관리)

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

(5) 작업 중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		
11. 운반관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 기준을 수립 및 관리를 하여야 한다. (0~3점) (1) 식품과 직접 접촉하는 포장재 등 관리 (2) 운반차량 관리 (3) 식품 상하차 기준 (4) 부적합품에 대한 처리 방법 (5) 기타 운반 관리에 필요한 사항		
12. 냉장·냉동기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하여야 하며, 상하차 작업은 신속히 실시하여 식품이 외부에 방치되지 않도록 한다. (0~3점)		
13. 식품별 특성에 맞게 적절한 운반 온도를 유지·기록 관리하고, 적재고 내 냉기가 원활히 소통할 수 있도록 식품을 적재하여야 한다. (0~3점)		
14. 어류·조개류 등 생물을 운반하는 경우 내용물이 포장용기 밖으로 흘러나와서는 안 되며 적재고 내부에 혈액 등이 누출되지 않도록 위생적으로 운반하여야 한다. (0~3점)		
15. 운반 차량으로 운반 용기 등 도구를 회수할 경우 제품과 교차오염을 방지하기 위해 구분 관리하여야 한다. (0~3점)		
16. 식품이 운반 중 이상이 생겼을 경우 적절한 조치를 취해야 하고, 제품검사가 필요한 경우 자체검사 또는 외부 검사기관에 검사의뢰하여 관리하여야 한다. (0~3점)		
17. 식품의 운반 관리가 미흡한 사항에 대한 개선조치를 기록하여야 한다. (0~3점)		

종합 평가	점수 합계 점(%)	**<판정기준>** **인증평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 11번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정하며, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제11조제2항에 따라 보완이 필요한 경우 보완하도록 요구할 수 있다. **정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는

		적합, 43점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. **<감점기준>** **정기 조사·평가** : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0～5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정 위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

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

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

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

4. 공유주방 이용업소

4-1. 인증평가 및 사후관리용

가. 현황표

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

나. 평가표(선행요건관리)

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

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

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

다. 평가표(HACCP 관리)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0～5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0～5점)		
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0～5점)		
4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정 위치에서 모니터링하여 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0～5점)		
6. 한계기준 이탈 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～10점)		
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0～5점)		
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0～5점)		
종합평가(0～50)		

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

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

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

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

<감점기준>

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

<가점기준>

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