

# HACCP 자체평가 가이드라인

- 식품분야를 중심으로 -

2020. 1.



식품의약품안전처

---

이 가이드라인은 자체평가 예시를 바탕으로 HACCP 운영 업소에 도움을 주기 위해 구성하였습니다.

자체평가 가이드라인을 참고하여 안전한 식품관리 및 올바른 HACCP 관리기준을 운영하시기 바랍니다.

---



## 목 차



# CONTENTS

### I. 개요

- 1. 자체평가란? ..... 3
- 2. 자체평가 개요 ..... 4

### II. 자체평가 절차

- 1. 자체평가 사전 준비 ..... 7
  - 참고 1 : 업종별 평가항목 및 점수체계 ..... 11
  - 참고 2 : 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시) .. 12
- 2. 자체평가 실시 ..... 13
- 3. 자체평가 결과 제출 ..... 15
- 4. 주의사항 ..... 17
  - 참고 1 : 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시) ..... 18

### III. 소규모 등 자체평가 예시

- 1. 자체평가 일정 수립 ..... 23
- 2. 평가자료 준비 ..... 23
- 3. 평가자 구성 ..... 24
- 4. 평가실시 ..... 24
  - 선행요건관리 ..... 27
  - HACCP관리 ..... 46







개 요



## 1 자체평가란?

### ▣ 목적

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

### ▣ 관련 근거

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

### ▣ 자체평가란?

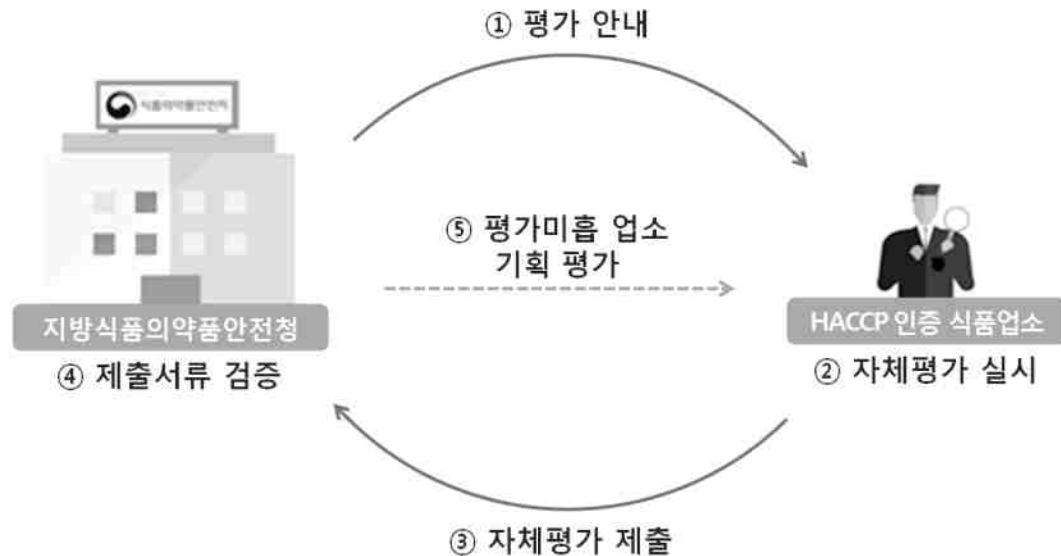
- 업소 스스로 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검
  - 관리계획의 적절성, 실행 여부 등을 자체적으로 평가하고 문제점이 있는 경우 신속하게 개선·보완



- \* 유효성 평가 : HACCP 관리기준이 올바르게 수립되어 있는지 점검
- \* 실행성 검증 : HACCP 관리기준이 기준대로 이행되고 있는지 점검

## 2

## 자체평가 개요



## ■ 자체평가 대상, 검증 및 사후관리

구분	주요내용
평가안내 (1~2월)	식품분야 HACCP 인증 업소 * '21년부터는 축산물 분야도 확대 실시 예정
자체평가 실시 (3월)	연 1회
자체평가 제출 (~4월)	(평가완료 시) 관할 기관(지방식품의약품안전청)에 제출
제출서류 검증 (~5월)	자체평가 결과 및 적정성 등 확인
기획평가 (~9월)	(상시) 평가미흡 업소에 대한 기획평가 실시

※ 자체평가 일정은 지방청에 따라 다를 수 있음



# II

## 자체평가 절차



## 1 자체평가 사전 준비

### ■ 대상

- 식품분야 HACCP 인증 업소 전체가 대상입니다. 다만, 당해 연도에 인증받은 업소는 다음년도에 실시합니다.

\* 예시 : 2020년 자체평가 대상은 2019년 12월 31일 이전에 인증 받은 업소이며, 2020년에 인증 받은 업소는 2021년부터 자체평가 대상임.

〈예시〉

- |              |           |
|--------------|-----------|
| · 식품제조·가공업   | · 집단급식소   |
| · 건강기능식품제조업  | · 식품접객업   |
| · 집단급식소식품판매업 | · 기타식품판매업 |
| · 즉석판매제조가공업  | · 식품소분업   |

### ■ 사전 확인사항

- HACCP 교육이수 여부
  - (신규교육) 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일 이전 또는 최초 인증일로부터 6개월 이내에 이수해야 합니다. ☞ 신규교육 미 이수 주의!
  - (정기교육) 연 1회 이상 4시간을 이수 또는 이수계획을 수립해야 합니다.
- 중요관리점(CCP) 변경 여부
  - 중요관리점을 추가삭제변경하는 등 인증 받은 사항을 변경하는 경우 변경신청 (한국식품안전관리인증원)을 해야 합니다. ☞ 신규제품 CCP 확인!
- 평가 미흡사항 개선 여부
  - 인증(연장) 또는 이전 정기 조사·평가 결과의 미흡사항을 개선조치 해야 합니다.

## 평가일정 수립

### ○ 평가일정

- 관할 지방청의 평가결과 제출기한\*을 고려하여 당해 연도 중 평가일정을 수립합니다.

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

## 평가 준비자료(평가표 및 매뉴얼)

### ○ 평가표

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 별표 4의 실시상황평가표를 운영 중인 업종으로 준비합니다. ☞ 평가표 순번 검색!

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

구분	업종	평가표 순번	
		선행요건관리	HACCP관리
일반 HACCP	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업	1-1	2-7
	· 집단급식소 · 식품접객업(위탁급식영업) · 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	1-2	2-7
	· 기타식품판매업	1-3	2-8
소규모 HACCP 등	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 식품소분업 · 식품접객업(일반, 휴게, 제과)	3-1	
	· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	3-2	



## - 실시상황평가표 구성

### 〈 평가표 앞장 〉

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

-업 종-

평가일자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

**평가업소**

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

**평가결과**

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

\* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련

**검토사항**

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

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

**과 인 자**

직위 또는 직급	성명	서명
대표자		
HACCP 팀장(관리책임자)		

**평가자**

소속	성명	서명

### 〈 현황표 〉

가. 현황표

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

### 〈 선행요건관리 〉

나. 평가표

평가내용(배점)	평가 결과 (0~2점)	비고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다 다. 취급되는 용도로 사용되는 시설과 분리(벽, 층 등)에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다(0-3점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 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, 재료의 특성과 공정에 따라 분리, 구축 또는 구분할 수 있다. (0-3점)		
<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>		
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 평지이거나 경사면이 되어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 다른 장벽을 설치하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용할 때에는 흠이 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)		
<b>배수 및 배관</b>		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수부에 퇴적물이 쌓이지 아니하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니하도록 관리하여야 한다. (0-3점)		
<b>출입구</b>		
6. 작업장의 출입구에는 구역별 분장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리용 위생 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 참여하여야 한다. (0-3점)		

### 〈 HACCP관리(사후관리용) 〉

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

평가항목	평가내용(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) 소계(0~15)		
	2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요령도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10) 2. 공정요령도 및 제조공정 설비도면이 현장과 일치하는가?(0-5) 소계(0~15)	
3. 위험요소분석	1. 위험요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5) 2. 발생가능한 위험요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위험요소를 충분히 도출하여 위험요소분석을 실시하고 있는가?(0-5) 3. 위험요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0-5) 4. 위험요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0-5) 소계(0~20)		

## ○ HACCP 평가 매뉴얼

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

\* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있으며, 업소별 해당 매뉴얼 참고



평가표 및 평가 매뉴얼은 한국식품안전관리인증원 홈페이지  
(<https://www.haccp.or.kr>) 자료실에서 다운로드 받을 수 있습니다.



## 참고 1 업종별 평가항목 및 점수체계

구분	업종	평가항목 및 점수	
		선행요건관리	HACCP관리
일반 HACCP	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업	52개 항목 100점	26개 항목 200점
	· 집단급식소 · 식품접객업(위탁급식영업) · 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	71개 항목 100점	26개 항목 200점
	· 기타식품판매업	36개 항목 100점	13개 항목 100점
소규모 HACCP 등	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 식품소분업 · 식품접객업(일반, 휴게, 제과)	17개 항목 50점*	8개 항목 50점*
	· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	20개 항목 50점	8개 항목 50점
판정(적합·부적합)		85% 이상 적합 85% 미만 부적합	85% 이상 적합 85% 미만 부적합

\* 소규모 HACCP 점수 기준은 선행요건관리 45쪽, HACCP관리 51쪽 참고



## 참고 2 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시)

자체평가 전 준비해야 할 서류 목록		
번호	서류목록	
1	방충·방서 일지	
2	수질검사 시험성적서(지하수)	
3	저수조 청소 내역(해당 업소에 한함)	
4	원료 입고검수 점검일지(시험성적서 등)	
5	완제품 검사 내역(자가품질검사 등)	
6	검·교정 일지(가열기 및 냉장·냉동 등)	
7	일반위생관리 및 공정점검표	
8	냉장·냉동창고 온도 점검일지	
9	식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)	
10	CCP 유효성 검사내역	
11	CCP 모니터링 점검일지	
12	CCP 검증점검표	
13	HACCP 정기 교육훈련 이수증(이수 예정인 경우 전년도 이수증)	
14	모니터링 검·교정 내역	
15	연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지	
16	회수관리 일지	
17	소비자 불만 및 이물관리 일지	
18	기타 법적서류	자사에서 작성 및 운영하고 있는 법적서류 예) 영업등록증(신고증), 품목제조보고서, 자가품질검사 성적서, 건축물대장, 생산 및 작업일지, 원료 수불 관계서류, 제품거래기록서 및 서류, 위생교육수료증, 종사자 건강진단 서류, 생산실적보고서 등

\* 현재 운영 중인 HACCP 관련 일지를 준비(해당 리스트는 단순 참고용이며, 추가로 일지를 구비 또는 요구되지 않음)

## 2

## 자체평가 실시

## ■ 평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 자체평가단을 구성합니다.

\* HACCP 팀원 등을 포함하여 2인 이상으로 구성하되, 업소 상황에 따라 탄력적으로 조정하여 구성할 수 있음.

✓ HACCP 팀장이 참여할 수 없는 경우 자체적으로 정한 업무 인계자가 대행할 수 있음.

## ■ 평가실시

- 평가범위
  - 이전 정기 조사·평가부터 현재 평가시점까지 운영한 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검합니다.
  - 평가자는 「실시상황평가표」를 활용하여 자체적으로 정한 관리계획, 현장 운영 현황 등을 전반적으로 확인·점검합니다.

## &lt; 업소의 HACCP 운영 체계 &gt;



## &lt; 자체평가 &gt;



## ○ 관리기준서 검토

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

## ○ 관리기준의 실행성 점검

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

## ○ 현장평가

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

## 〈예시〉

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

## ○ 평가결과 기록 및 종료

- (기록) 평가자는 선행요건 및 HACCP 관리의 평가항목별 배점기준에 따라 점수를 기록하고, 미흡사항은 비고란에 구체적으로 기록합니다.

## 〈 평가점수 및 미흡사항 기록(예시) 〉

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

- (종료) 미흡사항에 대한 개선·보완 계획을 수립하고 평가를 종료합니다.

## 3

## 자체평가 결과 제출

## ■ 결과제출

## ○ 제출서류

## 1. 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표

\* ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표

## 2. 증빙서류(사본 또는 사진 등 제출)

\* 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 제출

## 〈 증빙서류 리스트 〉

기준	증빙서류	
	일반 HACCP	소규모 HACCP
선행요건관리	① 이물 점검일지 ② 작업장 온도 점검일지 ③ 방충방서 점검일지 ④ 세척·소독 효과성 검사내역 ⑤ 지하수 수질검사 시험성적서 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⑥ 원료 입고검수 점검일지 원료 시험성적서(주원료 2종) ⑦ 완제품 검사 시험성적서 (자가품질검사, 자체 완제품 검사) ⑧ 검·교정 내역(온도 등) ⑨ 공중낙하균 검사내역 ⑩ 냉장·냉동창고, 배송차량 등 온도 점검일지	① 방충방서 점검일지 ② 지하수 수질검사 시험성적서 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ③ 원료 입고검수 점검일지 원료 시험성적서(주원료 2종) ④ 완제품 검사 시험성적서 (자가품질검사 등) ⑤ 검·교정 관리(온도 등) ⑥ 일반위생관리 및 공정점검표 ⑦ 냉장·냉동창고 온도 점검일지
HACCP관리	① 개정이력 ② 제조공정도(업종·유형별 대표공정) ③ 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN) ④ CCP 유효성 검사내역 ⑤ CCP 모니터링 점검일지 ⑥ 모니터링 검·교정 내역(온도 등) ⑦ 검증계획표 및 검증결과 보고서 ⑧ HACCP 정기 교육훈련 이수증 * 이수 예정인 경우 전년도 이수증 ⑨ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지	① 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN) ② CCP 유효성 검사내역 ③ CCP 모니터링 점검일지 ④ CCP 검증점검표 ⑤ HACCP 정기 교육훈련 이수증 * 이수 예정인 경우 전년도 이수증 ⑥ 모니터링 검·교정 내역(온도 등) ⑦ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지
HACCP관리 서류 제출 주의사항	- 신규 제품 추가, 공정·CCP·한계기준이 변경된 경우 관련 변경된 증빙서류를 1부씩 제출 ① 제조공정도 ② 식품안전관리인증계획서 (HACCP PLAN) ③ 유효성평가 ④ 모니터링 점검일지	- CCP·한계기준이 변경된 경우 관련 변경된 증빙서류를 1부씩 제출 ① 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN) ② 유효성 평가 ③ 모니터링 점검일지



## ○ 제출기관

- 평가완료 후 즉시 관할 지방청에 우편으로 제출합니다.

## 〈 관할 지방청 주소 및 지역 〉

기관 및 주소	관할 지역
서울식약청(식품안전관리과) (우) 07978 서울특별시 양천구 목동중앙로 212	서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원
부산식약청(식품안전관리과) (우) 47366 부산광역시 부산진구 자유평화로 11 누리엔	부산, 울산, 경남
경인식약청(식품안전관리과) (우) 13809 경기도 과천시 관문로 47(중앙동)	인천, 경기 남부 (경기 북부 관할지역 제외)
대구식약청(식품안전관리과) (우) 42612 대구광역시 달서구 성서로 405	대구, 경북
광주식약청(식품안전관리과) (우) 61012 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39	광주, 전북, 전남, 제주
대전식약청(식품안전관리과) (우) 35209 대전광역시 서구 청사로 166	대전, 세종, 충북, 충남



## 4

## 주의사항

## ■ 자체평가 부실운영

- 기획평가 실시
  - 제출한 자체평가 관련 서류를 검증한 결과에 따라 기획평가 실시
    - ① 자체평가를 부실하게 운영한 경우
    - ② 자체평가 기간 내 실시 및 제출하지 않은 경우

## ■ 즉시인증취소(One-strike-out)

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

〈 식품위생법 「식품안전관리인증기준적용업소의 즉시인증취소 등의 기준」〉

- ① 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 식품안전관리인증기준에서 정한 검사 성적서를 받지도 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우
- ② 식품안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 식품안전 관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우
- ③ 신규 제품 또는 추가된 공정에 대한 위해요소분석을 전혀 실시하지 아니한 경우
- ④ 식품안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요 관리점에 대한 한계기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선조치를 이행하지 않은 경우
- ⑤ 지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우

## 참고 1 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

## 미흡사례

### 평가결과

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

- 평가결과 점수를 공백으로 두는 경우

### 평가결과

평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준 HACCP 관리기준		
적합	100점 100점	없음	이수

- 점수를 왜곡하여 만점처리하는 경우

**1) 인증평가용**(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접착업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업)

평가항목	평가내용(매점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 임원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0-5)		

- 인증평가용 평가표를 사용한 경우

## 올바른 사례

### 평가결과

평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준 HACCP 관리기준		
적합	88점(88%) 178점(89%)	없음	이수

- 평가결과 점수를 정확하게 산정하여 기입

**15) 사후관리용**(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접착업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업)

평가항목	평가내용(매점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. 탐구경원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0-5)		

- 사후관리용 평가표를 사용  
(업종에 맞는 ‘사후관리용’ 문구 확인)

평가내용(매점)	평가결과 (0~3점)	비고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다) 취급자의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0-3점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 매물·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)		

- 평가항목별 점수를 매기지 않거나, 구체적인 미흡사항을 기입하지 않는 경우

평가내용(매점)	평가결과 (0~3점)	비고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다) 취급자의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0-3점)	3	
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 매물·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)	2	- 원도임고문 밀폐 여부 미흡

- HACCP 평가 매뉴얼에 따라 평가하여 각 평가항목별 점수를 정확하게 매기고, 미흡사항을 구체적으로 기입

## 미흡사례

종합 평가	점수 합계	<b>&lt;관정기준&gt;</b> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적 합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.
	결(%)	<b>&lt;감정기준&gt;</b> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감정 점수의 2 배를 감점한다.

- 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 매기지 않는 경우

## 우수사례

종합 평가	점수 합계 85/100	<b>&lt;관정기준&gt;</b> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적 합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.
	85 결(%)	<b>&lt;감정기준&gt;</b> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감정 점수의 2 배를 감점한다.

- 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입

### 제방 및 조영

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)

2점 - 온도관리 미흡

- 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우(조도 내용을 온도관리에 평가)

### 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)

2점 - 온도관리 미흡

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

[별첨 4]  
인생안전평가보고서 심사결과표 (제조, 제조





# III

## 소규모 등 자체평가 예시



## 1 자체평가 일정 수립

○ 업소 현황에 따라 날짜(월, 일) 수립

- 자체평가 실시 기한 : 연 1회

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

**Tip** 일정 수립 시 평가날짜, 결과정리 및 제출날짜 고려



## 2 평가자료 준비

○ 실시상황평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼 준비

**Tip** 「소규모 업소 등 인증평가 및 사후관리용」 준비

**< 실시상황평가표 >**

나. 평가표(선형요건관리)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비고
1. 작업장은 외부의 오염물이나, 배출·설치물 등의 유입을 차단할 수 있도록 일체 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
2. 작업장은 청결구획(식물의 특성상)에 따라 청결구획은 청결구획의 청결구획으로 구분할 수 있다)와 일반구획으로 분리, 구역 또는 구분하여야 한다. 이 경우 위생성 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
3. 종업원은 작업장 출입시 이용객 등 구 동을 이용하여 이동을 저지하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)		

다. 평가표(HACCP 관리)

평가내용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점)		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 할 때 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~5점)		

**< HACCP 평가 매뉴얼 >**

한국식품안전관리인증원 홈페이지 - 자료실에서 평가표 및 매뉴얼 다운로드

### 3 평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 평가자 구성(불가피한 경우 1인 가능)

### 4 평가실시

- 평가회의
  - 당일 평가 진행 일정 등 HACCP팀 회의

**Tip** 업소 현황에 맞는 일정 수행



(오전) 기준서 점검  
기록일지 점검  
↓  
(오후) 현장 점검

오전·오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

- 실시상황평가표 기본정보 입력

**Tip** 영업등록증, 생산실적보고, HACCP교육 이수 등 정보 기입

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

-업 종-

평가일자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

#### 평가업소

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

#### 평가결과

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

\* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14)의 관련

#### 검토사항

영양기준 이행	이물검출 이행	수거검사 부적합이력	위생관리인력	작업장 내부	작업장 외부	기타
---------	---------	------------	--------	--------	--------	----

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

#### 확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자		
HACCP 팀장(관리책임자)		

#### 평가자

소속	성명	서명

#### 가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고)번호	(2)영업허가 (신고)연월일	
	(3)회사명	(4)전화번호	
	(5)소재지 본사 공장 (사업장)	※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재	
	(6)대표자 성명	(7)생년월일	
HACCP 팀장 (관리책임자)	(8)HACCP 적용 식품 축산물(유형)	(9)직하수 사용 (○/×)	
	(10)직위	(11)성명	
	(12)책임장 (조리장)	(13)보관소	
	(14)점사일	(15)기타	
면적 (㎡)	(16)합계		
	작업장 (조리장의 용류)	(17) 원료처리실 (조리실)	(18) 계조기용실 (조리실)
	평가 (O/×)	(19) 출전실	(20) 포장실
		(21) 검사실	(22) 보관소
작업인원 (명)	(23)세척조리 관리부서	(24)일반정결 구역 구분	(25)기타
	(26)점사 관리부서		
	(27)기타 작업원	(28)합계	



- 기본정보 입력 예시

<b>안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표</b> (제11조, 제15조, 제16조 관련) <b>- 식품제조·가공업 -</b>						← 인증 업종 기입
평 가 일 자	2000. 03. 17.					← 인증 유형 기입 ← 생산실적 보고 매출액 기입
적용식품(축산물)	혼합음료, 탄산음료(인증 유형 기입)					
전년도 매출	혼합음료 3억, 탄산음료 4억					
<b>평가업소</b>						← 영업등록증 또는 인증서 정보 기입
구분	업소명	소재지	대표자	연락처		
				전화번호	Fax/E-mail	
본사	00업체	충북 청주시 00로	홍길동	043-00-00	043-00-00	
적용사업장		상동				
<b>평가결과</b>						① 평가 점수 ② 즉시인증취소 해당 여부 ③ HACCP교육 이수 여부 기입
① 평가결과			주요안전조항*	교육훈련 이수여부		
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	위반여부			
적합	43/50점(86%)	43/50점(86%)	② 없음	③ 이수		
* 식품위생법시행규칙[별표20], 축산물위생관리법시행규칙[별표14의2] 관련						
<b>검토사항</b>						← 행정처분 등 기입 ← 대리점(유통) 아닌 직접 학교 납품 여부
행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁(수탁) 생산 여부	학교납품 여부	기타	
있음/없음	있음/없음	있음/없음	있음/없음	있음/없음	있음/없음	
* 전회 조사·평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인						
<b>확 인 자</b>						← 기입
직위 또는 직급		성 명	서 명			
대표자		홍길동	홍길동 서명			
HACCP 팀장(관리책임자)		이순신	이순신 서명			
<b>평 가 자</b>						← 평가자 기입
소 속		성 명	서 명			
00업체		이순신	이순신 서명			
00업체		000	000 서명			

## 가. 현황표

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

○ 평가실시 : 선행요건관리

**Tip** , 평가항목별 점수 매기는 방법 및 미흡사항 작성 방법

☞ 실시상황평가표는 각 평가항목별 1~3점이 배점되어 있습니다.

예시)

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

☞ HACCP 평가 매뉴얼은 실시상황평가표의 세부기준이 있으며, 기준, 관리, 현장으로 구성되어 있으며, 점수별로 기준·관리·현장이 아래와 같습니다.

**[HACCP 평가 매뉴얼 구성]**

**0. 평가항목 (점수)**

**세부항목**

- ▣ 기준
- ▣ 관리
- ▣ 현장

**[평가항목 점수별 세부항목 구성]**

(0~3점)

- ▣ 기준 (1점)
- ▣ 관리 (1점)
- ▣ 현장 (1점)

(0~2점)

- ▣ 기준 (1점)
- ▣ 관리, 현장 (1점)

(0~1점)

- ▣ 기준, 관리, 현장 (1점)

**[감점 및 미흡사항 작성]**

구분	평가항목 점수 체계			미흡사항 작성
	3점	2점	1점	
기준	1점	1점	1점	- 기준미흡 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	1점		- 관리 미흡 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선 조치 기록 미흡
현장	1점			- 현장 미흡 현장 출입문(원료·완제품) 틈 밀폐 미흡
감점	각 항목 중 미흡한 경우 1점씩 감점	기준 또는 관리·현장 중 미흡한 경우 1점씩 감점	하나라도 미흡한 경우 감점	-


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



## - 선행요건관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

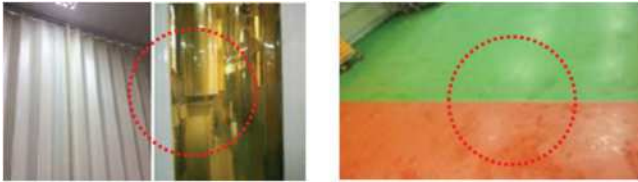
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

### [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 밀폐 설정 - 원료·완제품·종사자 출입문, 창문, 벽·천장, 배관 등 틈새 ② 차단 설정 - 배기구 방충망, 에어커튼 또는 이중문 등 ② 오염물질 등 제거 설정 - 작업장 주변 오염물질 제거 등	- 기준미흡 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] 	- 현장 미흡 현장 출입문(원료·완제품) 틈 밀폐 미흡


평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
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)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

### [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 일반구역, 청결구역(또는 준청결구역) 설정 - 생산공정의 시간차를 이용한 교차오염 예방 등 ② 화장실 등 부대시설 분리 설정 - 작업장에 영향을 미치지 않는 위치(강제배기 포함)	- 기준미흡 구역설정 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 구역설정, 시간 차 준수 여부 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  비닐커튼, 바닥 선 등으로는 일반·청결구역 분리, 구획이 어려워 교차오염의 가능성이 높음 단, 작업장의 규모가 작아 시간차로 생산 시 교차오염 예방관리를 하는 경우 인정	- 현장 미흡 일반, 청결구역 공정 등 교차오염 발생


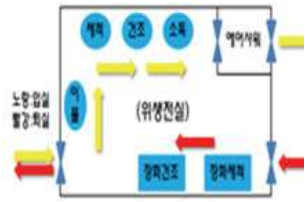

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

## [HACCP 평가 매뉴얼]

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

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





### [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 개인위생 설비 설정 - 손세척, 손건조, 손소독, 이물제거 등 ② 입실절차 설정 - 위생전실 위생처리 순서, 손세척 방법 게시물, 화장실 전용 슬리퍼, 종업원 복장 착용 등 ③ 청결한 복장 착용 설정	- 기준미흡 개인위생관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 개인위생관리 준수 여부 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">                       개인위생 설비                 </div> <div style="text-align: center;">                       입실 절차                 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">                       손세척 게시물                 </div> <div style="text-align: center;">                       복장 착용                 </div> </div>	- 현장 미흡 개인위생 설비 구비 미흡, 입실 절차 미준수, 게시물 미설치, 복장 착용 미준수



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



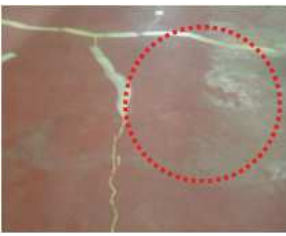

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 포획도구 구비 설정 - 포충등, 쥐덫 등 ② 방충·방서 기준 및 모니터링 설정 - 동절기·하절기, 일반·청결구역, 모니터링 주기 등 ③ 기준 이탈 시 개선조치(방역 등)	- 기준미흡 방충방서 모니터링 등 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「방충·방서 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 방충방서 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">모니터링 장비</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">모니터링 관리      방충방서 관리</p>	- 현장 미흡 방충·방서 설비 구비 미흡, 모니터링 미준수 등



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





## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 작업장 청소 기준 및 내수성 재질 설정 - 바닥, 벽, 천장 등 ② 세척·소독 도구 설정 - 세척 및 소독제 올바른 사용법(용도, 희석방법 등)	- 기준미흡 청소관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「세척·소독 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">                       내수성 재질                 </div> <div style="text-align: center;">                       세척·소독 관리                 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">                       세척·소독 관리                 </div> <div style="text-align: center;">                       세척·소독 도구 관리                 </div> </div>	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 벽 등 재질 부적절, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등






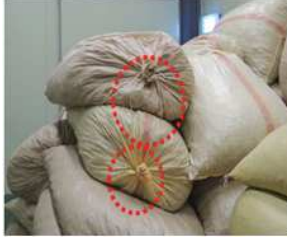
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 제조 설비 등 세척·소독 가능한 구조 - 설비 세척, 분해 세척 등 ② 세척·소독 관리 설정 - 고무장갑, 칼, 도마 등 청결, 구분 사용 등 - 세척 및 소독제 올바른 사용법(용도 등)	- 기준미흡 청소관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] 「세척·소독 점검표」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">세척·소독 관리</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">분해 청소                      세척·소독 도구 관리</p>	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등

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



### [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 이물, 클레임 기준 설정	- 기준미흡 이물, 클레임 등 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「소비자 불만 및 이물관리 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 이물, 클레임 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  비닐                 </div> <div style="text-align: center;">  비닐                 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  커터칼                 </div> <div style="text-align: center;">  나이론 등 혼입 주의 이물 관리                 </div> </div>	- 현장 미흡 이물 등 발생 및 부적절한 도구 사용(이물 발생 가능성)





평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
9. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~2점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 모니터링 도구 사용 전·후 세척·소독 기준 설정	- 기준미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 기준서 반영 미흡
관리 현장	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 모니터링 도구 세척·소독 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
		[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	- 현장 미흡 모니터링 도구 세척·소독, 보관 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡



#### [HACCP 평가 매뉴얼]

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




평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
11. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 자체 또는 외부 검·교정 기준 설정 - 검·교정 방법, 구비 서류 등	- 기준미흡 검·교정 등 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 작성 또는 검·교정 관련 서류 등 점검	- 관리 미흡 검·교정 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">계측장비 누락 확인                      보정 값 차이</p> <p style="text-align: center;">* 계측장비 보정 값 차이가 있는 경우 별도 부착</p>	- 현장 미흡 사용하는 계측장비 검·교정 누락, 보정 (오차) 등 미흡

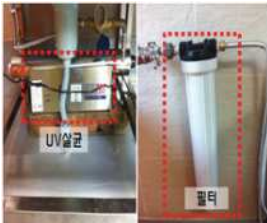

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

### [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 냉장·냉동 창고 온도 관리 설정 - 정해진 온도에 따라 적절히 보관 등	- 기준미흡 냉장·냉동창고 온도 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「냉장·냉동 창고온도 모니터링 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 점검	- 관리 미흡 냉장·냉동창고 온도 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 5px;"> <span>온도 유지 확인</span> <span>온도계 설치 확인</span> </div>	- 현장 미흡 온도 유지 및 정상작동 미흡, 냉장·냉동창고 온도계 설치 미흡

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

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 용수관리 기준 설정 - 지하수 사용 시 수질검사 - 비가열 섭취식품의 세척용수 또는 배합수 사용에 따른 살균·소독 장치 ② 저수조 관리 기준 설정 - 내수성 재질 사용, 반기 1회 청소, 잠금장치 등	- 기준미흡 용수 및 저수조 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「지하수 관리 일지, 저수조 세척소독 일지」 또는 「일반위생 관리 및 공정점검표」 일지, 용수 관련 서류 점검	- 관리 미흡 용수 및 저수조 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">살균·소독 장치 운영      저수조 잠금 장치</p>	- 현장 미흡 용수 소독 장치 작동 미흡 저수조 교차오염 발생, 잠금장치 미흡



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




[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 원료 관리 기준 설정 - 시험성적서 및 입고 시 검수 등	- 기준미흡 원료 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「육안검사기준 및 육안검사일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 원료 관련 서류 점검	- 관리 미흡 원료 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  원료 관리 현황 확인  검수 장소 확인	- 현장 미흡 원·부재료 관리(유통 기한, 온도) 등 미흡





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

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 원·부자재 등 구분, 이격 및 보관 관리 기준 설정 - 바닥, 벽으로부터 이격, 보관 중 교차오염 등	- 기준미흡 보관 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 보관 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <p>벽 이격 확인</p> <p>바닥 이격 확인</p> </div>	- 현장 미흡 바닥, 벽 이격 미흡 보관 물품 교차오염 발생

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


#### [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 운송차량 청결 관리 설정 ② 운송차량 온도 관리 기준 설정	- 기준미흡 운송 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 운송 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span>청결 확인</span> <span>온도 관리 확인</span> </div>	- 현장 미흡 온도 유지 미흡, 차량 청결 유지 미흡



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

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 완제품 검사 기준 설정 - 자가품질검사 등 ② 회수관리 기준 설정 - 납품업체 리스트 등	- 기준미흡 완제품, 회수 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「회수관리 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 작성, 완제품 관련 서류 등 점검	- 관리 미흡 완제품, 회수관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  완제품 확인	- 현장 미흡 로트 번호(유통기한등) 등 표시, 부착 미흡

종합 평가	점수 합계 <b>43점</b> 기입	<p>〈판정기준〉</p> <p>인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 13, 14번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.</p>
	점(%) <b>43점(86%)</b> 기입	<p>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.</p> <p>〈감점기준〉</p> <p>정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</p>

○ 평가실시 : HACCP관리

**Tip** , 평가항목별 점수 매기는 방법 및 미흡사항 작성 방법

☞ 실시상황평가표는 각 평가항목별 5~10점이 배점되어 있습니다.

예시)

1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?  
(0~5점)

☞ HACCP 평가 매뉴얼은 실시상황평가표의 세부기준으로 구성되어 있습니다.

**[HACCP 평가 매뉴얼 구성]**

**0. 평가항목**

(점수) 5점 모두 만족, 4점 만족, 3점 일부 미흡, 2점 미흡, 1점 이하 재검토 필요

**세부항목**

- 세부기준
- 세부기준

**[감점 및 미흡사항 작성]**

구분	점수 체계			미흡사항 작성
	0~5점	0~10점	비고	
점수 분류	5	10	모두 만족	- 기준 누락 또는 미흡 - 절차 및 방법 누락 또는 미흡 - 기록 관리 미흡 - 개선조치 미흡 등
	4	8	만족	
	3	6	일부 미흡	
	2	4	미흡	
	1	2	재검토 필요	
	0	0		
감점	평가기준에 따라 기준 수립, 절차 및 방법, 기록관리, 개선조치 등 미흡사항별(미흡한 횟수)에 따라 감점			-

## - HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

평 가 내 용(배점)	평가결과 (0~10점)	비 고
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 CCP를 적절히 설정한다.	- 생물학적, 화학적, 물리적 CCP 결정 누락 또는 설정 미흡 - 신규 제품 CCP 누락 또는 설정 미흡

HACCP기준서(제조공정, CCP 등), 현장 일치 점검

평 가 내 용(배점)	평가결과 (0~10점)	비 고
2. 중요관리점(CCP)에 대한 한계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 중요관리점에 대한 한계기준을 구체적으로 설정한다. - 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 한계기준을 구체적으로 설정	- 한계기준 누락 또는 설정 미흡 - 신규 제품 한계기준 누락 또는 설정 미흡

HACCP기준서(CCP한계기준 등), 현장 일치 점검



평 가 내 용(배점)	평가결과 (0~10점)	비 고
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① CCP 한계기준에 대한 적절한 유효성 평가를 실시한다. - 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따른 한계기준이 변동된 사항에 대해 유효성 평가 - 각 CCP에 따라 유효성 평가자료 구비 - (유효성 검사 횟수) 조사평가 1회 실시(식중독균 포함하여 생물학적 CCP 검사)	- 유효성 누락 또는 한계기준 설정 미흡 - 신규 제품 유효성 누락 또는 설정 미흡

☞ CCP-B, C, P 유효성 평가 점검

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

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	① 모니터링 기준에 따라 주기적으로 실시한다. - 모니터링 대상, 실시 시간, 한계기준 점검 및 결과, 이탈 여부 판단, 점검자 및 판정자의 서명 등 기록	- 모니터링 절차 미흡 - 모니터링 주기 미흡 - 모니터링 기록 미흡 - 모니터링 품목 등 누락

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검



평 가 내 용(배점)	평가결과 (0~10점)	비 고
5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 모니터링에 사용되는 기구 및 장비는 정해진 주기에 따라 검·교정하고 있다. - 외부 검·교정 또는 자체 검·교정, 검·교정 방법 및 절차, 검·교정 기록 및 시험성적서 관리 등	- 모니터링 장비 검·교정 누락 또는 미흡 - 모니터링 검·교정 방법 및 절차 미흡 - 검·교정 기록 또는 시험성적서 관리 미흡

☞ CCP 관련 검·교정 일지, 시험성적서 등 점검

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

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

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검



평 가 내 용(배점)	평가결과 (0~10점)	비 고
7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① HACCP 관리기준에 대해 주기적인 검증활동을 실시한다. - 정해진 주기(월 1회 이상)에 따라 CCP에 대한 실행성, HACCP 관리기준 준수여부 검증을 실시	- 검증 미 실시 또는 미흡 - 검증 점검표 누락 및 미흡

☞ CCP 검증 점검표, 실시상황평가표 점검

평 가 내 용(배점)	평가결과 (0~10점)	비 고
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

## [HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 연간 교육·훈련 계획 수립한다. - 월 단위로 교육계획 설정(예시) ② 교육 계획에 따라 교육을 실시한다. - 교육 실시 및 기록 관리(서명 등)	- 교육계획 누락 또는 미흡 - 교육 미 실시 또는 미흡 - 교육 대상 및 서명 미흡

☞ 교육 훈련 일지 점검

종합평가(0~50)																				
종합 평가	점수 합계 43점 (86%)	<p>〈판정기준〉</p> <p>① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.</p> <p style="text-align: center;">〈평가점수표〉</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구 분</th><th colspan="2">배점</th></tr> <tr> <th>0~5</th><th>0~10</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">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> </tbody> </table> <p>② 인증평가 : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>③ 조사평가 : 총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>〈감점기준〉</p> <p>정기 조사·평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</p>	구 분	배점		0~5	0~10	평가점수	0	0	1	2	2	4	3	6	4	8	5	10
구 분	배점																			
	0~5	0~10																		
평가점수	0	0																		
	1	2																		
	2	4																		
	3	6																		
	4	8																		
	5	10																		



◦ 평가를 완료 후 관련 서류를 관할 지방청으로 우편 제출합니다.

- ① 실시상황평가표(앞장, 현황표, 선행요건관리, HACCP관리)
- ② 증빙서류

자체평가 관련 자세한 사항은 한국식품안전관리인증원 홈페이지(<https://www.haccp.or.kr>)에서 확인 또는 문의(☎ 1599-1102)하시길 바랍니다.



## (알 림)

본 가이드라인은 HACCP 운영업소의 자체평가 이해도 향상과 준비과정을 쉽게 도와주기 위한 것으로, 식품의약품안전처의 법적 규정으로 적용할 수 없고 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없습니다.

## HACCP 자체평가 가이드라인

---

발 행 일 2020년 1월

발 행 인 이의경

편 집 위 원 장 한상배

감 수 오정완, 장기윤

편 집 위 원 김홍태, 황수진, 김은정, 최종일, 박수지, 김병훈, 구경민, 서충원,  
손영훈, 홍지인, 황율리, 신민홍, 박다은

발 행 처 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전표시인증과  
우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187  
<http://www.mfds.go.kr>

---

# HACCP 자체평가 가이드라인

- 식품분야를 중심으로 -



**【공직자 부조리 및 공익신고안내】 \*\* 신고자 및 신고내용은 보호됩니다.**

- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 “국민신문고 > 공직자 부조리 신고” 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고 상담” 코너