

# 2022년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY  
www.mfds.go.kr



2022.1.



식품의약품안전처



# CONTENTS

<b>I. 개 요</b>	<b>1</b>
1. 자체평가란? .....	3
2. 자체평가 개요 .....	4
<b>II. 자체평가 절차</b>	<b>5</b>
1. 자체평가 사전 준비 .....	7
- 참고 1. 업종별 평가항목 및 점수체계 .....	12
- 참고 2. 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시) .....	14
2. 자체평가 실시 .....	15
3. 자체평가 결과 제출 .....	18
- 참고. FRESH 사이트( <a href="http://fresh.ihaccp.or.kr/">http://fresh.ihaccp.or.kr/</a> ) 이용 예시 .....	24
4. 주의사항 .....	27
- 참고. 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시) .....	28
<b>III. 소규모 등 자체평가 예시</b>	<b>31</b>
1. 자체평가 일정 수립 .....	33
2. 평가자료 준비 .....	33
3. 평가자 구성 .....	34
4. 평가실시 .....	34
- 선행요건관리 .....	37
- HACCP관리 .....	67





I

개 요



## 1 자체평가란?

### ■ 목적

- HACCP 인증업소의 관리기준을 제대로 준수하고 있는지 여부를 업소가 자체적으로 평가하며 미흡한 부분은 스스로 개선·보완함으로써 자율관리 능력을 제고하기 위함

### ■ 관련 근거

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

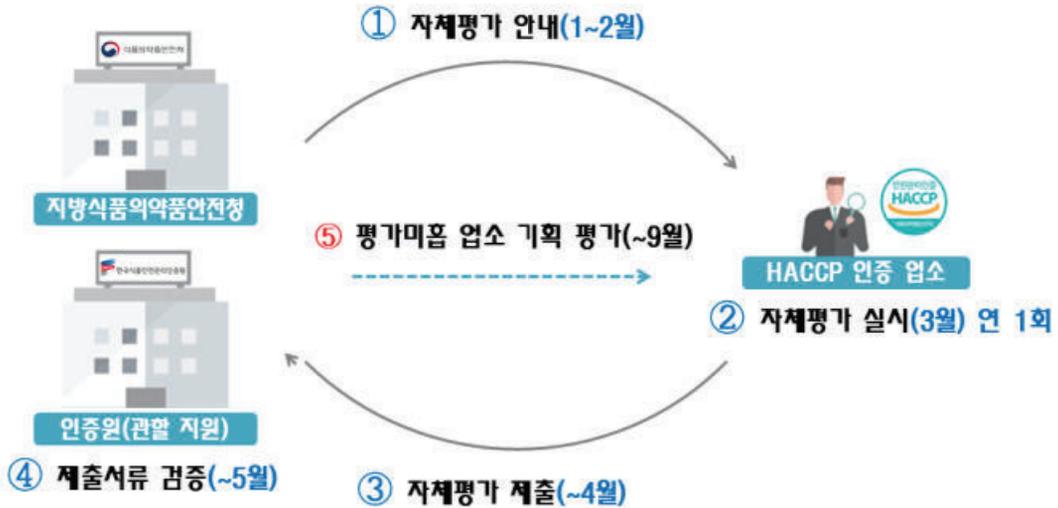
### ■ 자체평가란?

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



- \* 유효성 평가 : 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)	식품 및 축산물 분야 HACCP인증 업소
자체평가 실시 (3월)	연 1회
자체평가 제출 (~4월)	(평가완료 시) 관할 기관에 제출 * 공지·안내한 기관에 따라 지방식품의약품안전청 또는 한국식품안전관리인증원 지원에 제출
제출서류 검증 (~5월)	자체평가 결과 및 적정성 등 확인(증빙서류 포함)
기획평가 (~9월)	(상시) 평가미흡 업소에 대한 기획평가 실시

※ 자체평가 일정은 기관에 따라 다를 수 있음



# II

## 자체평가 절차



## 1 자체평가 사전 준비

### ■ 대상

- 식품 및 축산물 분야 HACCP 인증 업소 전체가 대상입니다. 다만 당해 연도에 인증받은 업소는 다음연도에 실시합니다.

\* 2022년 자체평가를 실시하는 경우 2021년 12월 31일까지 인증받은 업소만 자체평가 대상

#### <예시>

- |              |            |             |
|--------------|------------|-------------|
| · 식품제조·가공업   | · 식품접객업    | · 식육포장처리업   |
| · 건강기능식품제조업  | · 기타식품판매업  | · 식육즉석판매가공업 |
| · 집단급식소식품판매업 | · 식품소분업    | · 축산물 판매업   |
| · 즉석판매제조가공업  | · 식품냉동·냉장업 | · 축산물 보관업   |
| · 집단급식소      | · 축산물가공업   | · 축산물 운반업   |
|              | · 식용란선별포장업 |             |

### ■ 사전 확인사항

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

## ▣ 평가일정 수립

- 평가일정
  - 지방청 또는 인증원 지원의 평가결과 제출기한\*을 고려하여 당해연도 중 평가일정을 수립합니다.
  - \* 일정 수립 시 '평가실시 → 평가결과 제출 준비 → 결과제출'까지 소요되는 기간을 고려

## ▣ 평가 준비자료(평가표 및 매뉴얼)

- 평가표
  - 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시」 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 · 축산물가공업	1-1	2-7
	· 집단급식소 · 식품접객업(위탁급식영업) · 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	1-2	2-7
	· 기타식품판매업	1-3	2-8
	· 식육포장처리업	1-4	2-9
	· 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업)	1-5	
	· 식육즉석판매가공업	1-6	
	· 식품냉동·냉장업, 축산물보관업	1-7	
	· 축산물운반업	1-8	2-7
	· 축산물판매업(식용란수집판매업)	1-9	
	· 식용란선별포장업	1-10	
소규모 HACCP 등	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 즉석판매제조가공업 · 식품소분업 · 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점) · 축산물가공업 · 식용란선별포장업 · 식육포장처리업 · 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) · 식육즉석판매가공업	3-1	3-1
	· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	3-2	
	· 축산물보관업	3-3	
	· 축산물운반업	3-4	

- 실시상황평가표 구성

〈 평가표 앞장 〉	〈 현황표 〉																																																																																																																
<p><b>안전관리인증기관(HACCP) 실시상황평가표(제11조, 제15조, 제16조 관련)</b></p> <p style="text-align: center;">-업 중-</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">평가일자</td> <td style="width: 80%;">20 . . .</td> </tr> <tr> <td>적용식품(축산물)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>전년도 매출</td> <td></td> </tr> </table> <p><b>평가업소</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>구분</th> <th>업소명</th> <th>소재지</th> <th>대표자</th> <th>연락처</th> </tr> <tr> <td>본사</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>전화번호 Fax/E-mail</td> </tr> <tr> <td>최유사업장</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><b>평가결과</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3">평가결과</th> <th colspan="2">주요안전조항*</th> <th colspan="2">교육훈련</th> </tr> <tr> <td>판정 (적합/부적합)</td> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> <td>위반여부</td> <td>이수여부</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14)의 관련</p> <p><b>검토사항</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>행정지원이력</td> <td>이물질을이력</td> <td>수거검사 부적합이력</td> <td>위탁생산(수입) 여부</td> <td>학교납품 여부</td> <td>기타</td> </tr> </table> <p>* 전회 조사 평가 이후 행정서분, 이물질을, 수거검사 부적합이력 등 확인</p> <p><b>확인자</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>적위 또는 직급</td> <td>성명</td> <td>서명</td> </tr> <tr> <td>대표자</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>HACCP 팀장(관리책임자)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><b>평가자</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>소속</td> <td>성명</td> <td>서명</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	평가일자	20 . . .	적용식품(축산물)		전년도 매출		구분	업소명	소재지	대표자	연락처	본사				전화번호 Fax/E-mail	최유사업장					평가결과			주요안전조항*		교육훈련		판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	위반여부	이수여부			행정지원이력	이물질을이력	수거검사 부적합이력	위탁생산(수입) 여부	학교납품 여부	기타	적위 또는 직급	성명	서명	대표자			HACCP 팀장(관리책임자)			소속	성명	서명				<p><b>가. 현황표</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="4">신청인</td> <td>(1)영업허가 (신고) 번호</td> <td>(2)영업허가 (신고) 연월일</td> </tr> <tr> <td>(3)회사명</td> <td>(4)전화번호</td> </tr> <tr> <td>(5)소재지 본사 공장 (사업장)</td> <td colspan="2">※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재</td> </tr> <tr> <td>(6)대표자 성명</td> <td>(7)영년월일</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">HACCP 담당 (관리책임자)</td> <td>(8)HACCP적용 식품(축산물(유형))</td> <td>(9)지하수 사용 (O/×)</td> </tr> <tr> <td>(10)직위</td> <td>(11)성명</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">면적 (㎡)</td> <td>(12)작업장 (조리장)</td> <td>(13)보관소</td> </tr> <tr> <td>(14)검사실</td> <td>(15)기타</td> </tr> <tr> <td>(16)합계</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">작업장 (조리장의 종류)</td> <td>(17)원포처리실</td> <td>(18)제조가공실 (조리실)</td> <td>(19)충전실</td> <td>(20)포장실</td> <td>(21)검사실</td> <td>(22)보관소</td> <td>(23)일반정결 구역 구분</td> <td>(24)기타</td> </tr> <tr> <td>평가 (O/×)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">책임인원 (명)</td> <td>(25)책임자 관리부서</td> <td>(26)전사 관리부서</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>(27)기타 책임원</td> <td>(28)합계</td> <td colspan="6"></td> </tr> </table>	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)영년월일	HACCP 담당 (관리책임자)	(8)HACCP적용 식품(축산물(유형))	(9)지하수 사용 (O/×)	(10)직위	(11)성명	면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	(13)보관소	(14)검사실	(15)기타	(16)합계		작업장 (조리장의 종류)	(17)원포처리실	(18)제조가공실 (조리실)	(19)충전실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타	평가 (O/×)								책임인원 (명)	(25)책임자 관리부서	(26)전사 관리부서							(27)기타 책임원	(28)합계						
평가일자	20 . . .																																																																																																																
적용식품(축산물)																																																																																																																	
전년도 매출																																																																																																																	
구분	업소명	소재지	대표자	연락처																																																																																																													
본사				전화번호 Fax/E-mail																																																																																																													
최유사업장																																																																																																																	
평가결과			주요안전조항*		교육훈련																																																																																																												
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	위반여부	이수여부																																																																																																													
행정지원이력	이물질을이력	수거검사 부적합이력	위탁생산(수입) 여부	학교납품 여부	기타																																																																																																												
적위 또는 직급	성명	서명																																																																																																															
대표자																																																																																																																	
HACCP 팀장(관리책임자)																																																																																																																	
소속	성명	서명																																																																																																															
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)영년월일																																																																																																															
HACCP 담당 (관리책임자)	(8)HACCP적용 식품(축산물(유형))	(9)지하수 사용 (O/×)																																																																																																															
	(10)직위	(11)성명																																																																																																															
면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	(13)보관소																																																																																																															
	(14)검사실	(15)기타																																																																																																															
	(16)합계																																																																																																																
작업장 (조리장의 종류)	(17)원포처리실	(18)제조가공실 (조리실)	(19)충전실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타																																																																																																									
	평가 (O/×)																																																																																																																
책임인원 (명)	(25)책임자 관리부서	(26)전사 관리부서																																																																																																															
	(27)기타 책임원	(28)합계																																																																																																															
<p><b>〈 선행요건관리 〉</b></p> <p><b>나. 평가표</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">평가내용(배점)</th> <th style="width: 10%;">평가 결과 (0~5점)</th> <th style="width: 20%;">비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>영업장 관리</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>작업장</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 광대 취급자의 용도로 사용되는 시설과 분리된 층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구획되는 경우를 말한다. (이하 같다) (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제물의 특성과 공정에 따라 분리, 구축 또는 구분할 수 있다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>건물 바닥, 벽, 천장</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. 원포처리실, 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 긁히거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 물 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 더럽고 끈적한 흙이 있는 재질을 사용한 때에는 흙에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>배수 및 배관</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수구에 퇴각물이 쌓이지 않아야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니하도록 관리하여야 한다. (0-3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>출입구</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	평가내용(배점)	평가 결과 (0~5점)	비고	<b>영업장 관리</b>			<b>작업장</b>			1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 광대 취급자의 용도로 사용되는 시설과 분리된 층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구획되는 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 구조여야 한다. (0-3점)			3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제물의 특성과 공정에 따라 분리, 구축 또는 구분할 수 있다. (0-3점)			<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>			4. 원포처리실, 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 긁히거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 물 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 더럽고 끈적한 흙이 있는 재질을 사용한 때에는 흙에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)			<b>배수 및 배관</b>			5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수구에 퇴각물이 쌓이지 않아야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니하도록 관리하여야 한다. (0-3점)			<b>출입구</b>			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)			<p><b>〈 HACCP관리(사후관리용) 〉</b></p> <p>2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업, 식용란선별포장업)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">평가항목</th> <th style="width: 60%;">평가내용(배점)</th> <th style="width: 10%;">평가결과 (0~10점)</th> <th style="width: 20%;">비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1. HACCP팀</td> <td>1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원리, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3. 팀구성원 교육 또는 병행시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">소 계(0-15)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면</td> <td>1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 공정요즘도 및 제조공정 설비도면이 현장과 일치하는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">소 계(0-15)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">3. 위험요소분석</td> <td>1. 위험요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 발생가능한 위험요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위험요소를 충분히 도출하여 위험요소분석을 실시하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 위험요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. 위험요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0-5)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">소 계(0-20)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고	1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원리, 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 교육 또는 병행시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)				소 계(0-15)			2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10)			2. 공정요즘도 및 제조공정 설비도면이 현장과 일치하는가?(0-5)				소 계(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)				소 계(0-20)																															
평가내용(배점)	평가 결과 (0~5점)	비고																																																																																																															
<b>영업장 관리</b>																																																																																																																	
<b>작업장</b>																																																																																																																	
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 광대 취급자의 용도로 사용되는 시설과 분리된 층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구획되는 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 구조여야 한다. (0-3점)																																																																																																																	
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제물의 특성과 공정에 따라 분리, 구축 또는 구분할 수 있다. (0-3점)																																																																																																																	
<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>																																																																																																																	
4. 원포처리실, 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 긁히거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우 물 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 더럽고 끈적한 흙이 있는 재질을 사용한 때에는 흙에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)																																																																																																																	
<b>배수 및 배관</b>																																																																																																																	
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수구에 퇴각물이 쌓이지 않아야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니하도록 관리하여야 한다. (0-3점)																																																																																																																	
<b>출입구</b>																																																																																																																	
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)																																																																																																																	
평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고																																																																																																														
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원리, 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 교육 또는 병행시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)																																																																																																																
	소 계(0-15)																																																																																																																
2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10)																																																																																																																
	2. 공정요즘도 및 제조공정 설비도면이 현장과 일치하는가?(0-5)																																																																																																																
	소 계(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)																																																																																																																
	소 계(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 누리집(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 · 축산물가공업	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
	· 식육포장처리업	54개 항목 100점	13개 항목 100점
	· 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업)	51개 항목 100점	
	· 식육즉석판매가공업	56개 항목 100점	
	· 식품냉동·냉장업, 축산물보관업	36개 항목 100점	
	· 축산물운반업	29개 항목 100점	
	· 축산물판매업(식용란수집판매업)	53개 항목 100점	26개 항목 200점
	· 식용란선별포장업	52개 항목 100점	

구분	업종	평가항목 및 점수	
		선행요건관리	HACCP관리
소규모 HACCP 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품(식품첨가물)제조·가공업</li> <li>· 건강기능식품제조업</li> <li>· 집단급식소식품판매업</li> <li>· 즉석판매제조가공업</li> <li>· 식품소분업</li> <li>· 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)</li> <li>· 축산물가공업</li> <li>· 식용란선별포장업</li> <li>· 식육포장처리업</li> <li>· 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업),</li> <li>· 식육즉석판매가공업</li> </ul>	17개 항목 50점*	8개 항목 50점*
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)</li> </ul>	20개 항목 50점	8개 항목 50점
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 축산물보관업</li> </ul>	18개 항목 50점	8개 항목 50점
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 축산물운반업</li> </ul>	18개 항목 50점	8개 항목 50점

\* 소규모 HACCP 점수 기준은 선행요건관리 55쪽, HACCP관리 76쪽 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 성적서 및 일지(가열기 및 냉장·냉동 등)	
7	일반위생관리 및 공정점검표	
8	냉장·냉동창고 온도 점검일지	
9	식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN), 제조공정도	
10	CCP 유효성 검사내역	
11	CCP 모니터링 점검일지	
12	CCP 검증점검표	
13	HACCP 신규·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	지적사항 개선조치 보고서	
18	기타 법적서류	자사에서 작성 및 운영하고 있는 법적서류 예) 영업등록증(신고증), HACCP 인증서, 품목제조보고서, 자가품질검사 성적서, 건축물대장, 생산 및 작업일지, 원료 수불 관계서류, 제품거래기록서 및 서류, 위생교육 이수증, 종사자 건강진단 서류, 생산실적보고서 등

\* 현재 운영 중인 HACCP 관련 일지를 준비(해당 리스트는 단순 참고용이며, 자체평가를 위해 추가적으로 새로운 일지를 구비하거나 작성하는 것을 요구하지 않음)

## 2 자체평가 실시

### 평가자 구성

- HACCP팀장을 포함한 자체평가단을 구성합니다.
  - \* HACCP팀원 등을 포함하여 2인 이상으로 구성하되, 업소 상황에 따라 탄력적으로 조정하여 구성할 수 있음

✓ HACCP팀장이 참여할 수 없는 경우 자체적으로 정한 업무 인계자가 대행할 수 있음

### 평가실시

- 평가범위
  - 이전 평가부터 현재 평가시점까지 운영한 HACCP관리기준의 준수여부를 확인·점검합니다.
  - 평가자는 「실시상황평가표」를 활용하여 자체적으로 정한 관리계획, 현장운영 현황 등을 전반적으로 확인·점검합니다.



○ 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 이탈 시 개선조치 기록 등 확인
    - \* 예시) 방충·방서 점검표, 세척·소독 점검표 등 점검

○ 현장평가

- 평가자는 현장(영업장)을 점검합니다.
  - 현장이 관리기준에 따라 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 HACCP관리의 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?(0~5)	<u>점수기입</u>	<u>미흡사항 기록</u>

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

### 3 자체평가 결과 제출

#### ▣ 제출서류 확인 및 준비

- HACCP 인증서(사본)
- 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표
  - \* ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표
- 증빙서류(스캔본 또는 사진 등으로 제출)
  - \* 아래를 참고하여 증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)

〈 증빙서류 리스트 〉

기준	증빙서류	
	일반 HACCP	소규모 HACCP
주요 항목 관리	① 원료 입고검수 점검일지 원료 시험성적서(주원료 2종) ⇒ 3부(월 1회/최근 3개월) ② 지하수 수질검사 시험성적서 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⇒ 2부(최근 성적서, 직전 성적서) ⇒ 2부(최근 청소내역, 직전 청소내역) ③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 일지 세척소독 효과성 검사내역, 공중낙하균 검사내역 ⇒ 3부(월 1회/최근 3개월) ⇒ 각 1부(작업장, 종사자 효과성 검사내역) ④ CCP 모니터링 점검일지 (각 CCP별, 유형별 일지) ⇒ 각 유형별 3부(월 1회/최근 3개월)	① 원료 입고검수 점검일지 원료 시험성적서(주원료 2종) ⇒ 3부(월 1회/최근 3개월) ② 지하수 수질검사 시험성적서 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⇒ 2부(최근 성적서, 직전 성적서) ⇒ 2부(최근 청소내역, 직전 청소내역) ③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 일지 (일반위생관리 및 공정점검표) ⇒ 3부(월 1회/최근 3개월) ④ CCP 모니터링 점검일지 (각 CCP별, 유형별 일지) ⇒ 각 유형별 3부(월 1회/최근 3개월)

기준	증빙서류	
	일반 HACCP	소규모 HACCP
선행요건관리 (각 1부)	① 이물 점검일지 ② 작업장 온도 점검일지 ③ 방충방서 점검일지 ④ 완제품 검사 시험성적서 (자가품질검사, 자체 완제품 검사) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 린스 시스템을 사용하는 경우 제출 제외 ⑤ 검교정 내역(온도 등) ⑥ 냉장·냉동창고, 배송차량 등 온도 점검일지	① 방충방서 점검일지 ② 완제품 검사 시험성적서 (자가품질검사 등) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 린스 시스템을 사용하는 경우 제출 제외 ③ 검교정 내역(온도 등) ④ 냉장·냉동창고 온도 점검일지
HACCP관리 (각 1부)	① CCP 유효성 검사내역(각 CCP별) ② 검증계획표 및 검증결과보고서 ③ 모니터링 검교정 내역(온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '21년 인증업체의 경우 신규교육 수료증(영업자 종업원), 이수 예정인 경우 전년도 수료증 ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지	① CCP 유효성 검사내역(각 CCP별) ② CCP 검증점검표 ③ 모니터링 검교정 내역(온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '21년 인증업체의 경우 신규교육 수료증(영업자 종업원), 이수 예정인 경우 전년도 수료증 ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지
HACCP 관리 (CCP, 한계기준) 변경 시	- 신규 제품 추가 등으로 공정·CCP·한계기준이 변경된 경우 관련 증빙서류를 1부씩 제출 ① 개정이력(기준서(변경된 내용), CCP변경의 경우 인증서 뒷면) ② 제조공정도(신규제품 또는 업종·유형별 대표공정) ③ 식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN) ④ 한계기준 설정근거(유효성평가 등) ⑤ 모니터링 점검일지	

★ 자체평가 제출 시 요구하는 최소한의 증빙자료로 업체에서는 HACCP 및 선행요건관리 기준에 따른 기록 및 관리를 철저히 준수하여야 합니다.

### ■ 지방청 관할 식품 및 축산물(의무)업체의 제출방법(전자문서 제출)

○ ‘문서24’접속 및 회원가입

① 문서24 도메인(<https://open.gdoc.go.kr>)에 접속

② 법인/단체사용자 회원 가입

- 법인/단체명(업소명), 전화번호, 이메일, 주소 등 정확한 사용자정보 입력

○ 문서 작성 및 발송

① 수신처는 지방청 해당부서로 정확히 지정

(예시) 서울지방식품의약품안전청 식품안전관리과

〈 지역별 관할 지방청 〉

지역	기관명 및 부서명
서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원	서울지방식품의약품안전청 (식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
부산, 울산, 경남	부산지방식품의약품안전청 (식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
인천, 경기 남부(경기 북부 관할지역 제외)	경인지방식품의약품안전청 (식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
대구, 경북	대구지방식품의약품안전청 (식품안전관리과)
광주, 전북, 전남, 제주	광주지방식품의약품안전청 (식품안전관리과 또는 농축수산물안전과)
대전, 세종, 충북, 충남	대전지방식품의약품안전청 (식품안전관리과)

② 문서 본문 작성

- 업체정보를 기재하여 자체평가 결과 제출

\* 일반첨부는 5MB까지, 대용량 첨부는 5MB~500MB까지 첨부 가능

※ 식품업체 제출공문 예시

수신자	서울지방식품의약품안전청(식품안전관리과장)
(경유)	
제목	HACCP 인증업소 자체평가 결과 알림((주)○○식품)
1. 관련	
가.	「식품위생법」 제48조의3
나.	식품 및 축산물 안전관리인증기준 제15조
2. HACCP 인증업소인 (주)○○식품의 자체평가 결과를 붙임과 같이 제출합니다.	
가.	업소명 및 대표자 : (주)○○식품, 홍길동
나.	소재지 : 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
다.	인증품목 : 배추김치
라.	자체평가 결과 : 적합(선행요건관리 87%, HACCP관리 178점)
붙임	
1.	HACCP 인증서(사본)
2.	안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(2022.1.13. 실시)
3.	증빙서류

※ 축산물(의무)업체 제출공문 예시

수신자	서울지방식품의약품안전청(농축수산물안전과장)
(경유)	
제목	HACCP 인증업소 자체평가 결과 알림(㈜○○축산)
1. 관련	
가.	「축산물 위생관리법」 제9조의3(안전관리인증기준의 준수 여부 평가 등)
나.	식품 및 축산물 안전관리인증기준 제15조
2. HACCP 인증업소인 (주)○○축산의 자체평가 결과를 붙임과 같이 제출합니다.	
가.	업소명 및 대표자 : (주)○○축산, 홍길동
나.	소재지 : 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
다.	인증품목 : 유가공업
라.	자체평가 결과 : 적합(선행요건관리 87%, HACCP관리 178점)
붙임	1. HACCP 인증서(사본)
	2. 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(2022.1.13. 실시)
	3. 증빙서류

③ 발송요청

④ 문서 확인(pdf로 변환된 공문서 확인)

⑤ 발송(문서를 수신처로 발송 처리)

⑥ 처리진행현황 조회

- 도달-수신-접수가 기본이며, 오류가 발생한 경우 별도 메시지 표시

※ IT 취약계층 등 부득이한 경우에 한해 관할 지방청에 우편 제출

〈 관할 지방청 주소 〉

기관 및 주소
서울식약청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과) (우) 07978 서울특별시 양천구 목동중앙로 212
부산식약청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과) (우) 47537 부산광역시 연제구 거제대로 222 나라키움 부산통합청사 행정동 505호
경인식약청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과) (우) 13809 경기도 과천시 관문로 47(중앙동) 정부과천청사 4동
대구식약청(식품안전관리과) (우) 41069 대구광역시 동구 이노밸리로 345(신서동)
광주식약청(식품안전관리과 또는 농축수산물안전과) (우) 61012 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39
대전식약청(식품안전관리과) (우) 35209 대전광역시 서구 청사로 166

## ■ 인증원(지원) 관할 축산물(자율)업체의 제출방법

○ (온라인) FRESH 사이트(<http://fresh.ihaccp.or.kr/>) 이용

☞ 자체평가(실시상황평가표) 온라인 입력 및 평가서류 첨부 가능!

\* 자체평가 사용자 매뉴얼 참고(누리집(홈페이지) [알림마당-공지사항] 게시)

① FRESH 사이트 내 “민원 - 조사평가 자체평가” 메뉴 클릭

- 아이디 / 휴대폰 인증 실시하여 로그인

② 평가 대상업소 인증

- 업소별 인증번호, 접수번호를 작성 후 핀번호 요청 클릭

- 기 등록된 HACCP 담당자(HACCP팀장 또는 대표자) 핸드폰 문자메세지로 수신되는 핀번호를 입력 후 인증버튼 클릭

③ 업소현황표 정보 확인

- 업소현황표의 정보는 수정이 불가하며, 수정 요청사항이 있을 경우 각 지원 담당자를 통해 전산작업요청하여 정보 변경

- 정보 확인 후 평가시작 버튼 클릭

※ HACCP담당자 및 연락처 변경 시 문자 발송이 불가할 수 있으므로 반드시 확인

④ 자체평가 실시

- “심사편람 조회”내용을 참조하여 점수(양호, 보통, 미흡, 미이행, 해당없음) 입력

- 선행요건관리 및 HACCP 관리의 각 페이지를 작성 후 반드시 하단의 다음단계로(저장)버튼 클릭

- 평가내용 점수를 모두 입력하고 평가완료 버튼 클릭 후에는 수정 불가

※ IT 취약계층 등 부득이한 경우에 관할 인증원(지원)에 우편, FAX 등으로 제출

※ 축산물(자율)업체 제출공문 예시

수신자 (경유)	한국식품안전관리인증원 서울지원
제목	HACCP 인증업소 자체평가 결과 알림(㈜○○식품)
1. 관련	가. 「축산물 위생관리법」 제9조의3(안전관리인증기준의 준수 여부 평가 등) 나. 식품 및 축산물 안전관리인증기준 제15조
2. HACCP 인증업소인 (주)○○식품의 자체평가 결과를 붙임과 같이 제출합니다.	가. 업소명 및 대표자 : (주)○○식품, 홍길동 나. 소재지 : 충북 청주시 흥덕구 오송생명2로 187 다. 인증품목 : 식육포장처리업 라. 자체평가 결과 : 적합(선행요건관리 85%. HACCP관리 178점)
붙임	1. HACCP 인증서(사본) 2. 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(2022.1.13. 실시) 3. 증빙서류

〈 관할 기관 주소 및 지역 〉

기관 및 주소	관할 지역
서울지원 (Tel) 02-860-6900 (우) 05718 서울 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단빌딩 2층 ↳ 강릉출장소 (Tel) 033-921-0999 (우) 25457 강릉 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실습실험관 5층	서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원
부산지원 2022년 1월 이전 예정으로 인증원 홈페이지 참조	부산, 울산, 경남
경인지원 (Tel) 031-390-5200 (우) 14093 경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처 센터 9층	인천, 경기 남부(경기 북부 관할지역 제외)
대구지원 (Tel) 053-950-1500 (우) 41256 대구 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층	대구, 경북
광주지원 (Tel) 062-380-0500 (우) 61947 광주 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층 ↳ 제주출장소 (Tel) 064-749-5210 (우) 63125 제주 제주시 신대로 64, 건설공제조합 제주지점 5층	광주, 전북, 전남, 제주
대전지원 (Tel) 042-251-1169 (우) 34068 대전 유성구 북유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층	대전, 세종, 충북, 충남



② 평가 대상업소 인증

- 업소별 인증번호, 접수번호를 작성 후 핀번호 요청 클릭
- 기 등록된 HACCP 담당자(HACCP팀장 또는 대표자) 핸드폰 문자메세지로 수신되는 핀번호를 입력 후 인증버튼 클릭

③ 업소현황표 정보 확인

- 업소현황표의 정보는 수정이 불가하며, 수정 요청사항이 있을 경우 각 지원 담당자를 통해 전산작업요청하여 정보 변경
- 정보 확인 후 평가시작 버튼 클릭
  - ※ HACCP담당자 및 연락처 변경 시 문자 발송이 불가할 수 있으므로 반드시 확인

### ④ 자체평가 실시

- “심사편람 조회”내용을 참조하여 점수(양호, 보통, 미흡, 미이행, 해당없음) 입력
- 선행요건관리 및 HACCP 관리의 각 페이지를 작성 후 반드시 하단의 다음 단계로(저장)버튼 클릭
- 평가내용 점수를 모두 입력하고 평가완료 버튼 클릭 후에는 수정 불가



## 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 또는 제출하지 않은 경우

### ■ 즉시인증취소(One-strike-out)

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

〈 식품 및 축산물 안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준〉

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

## 참고 1 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

미흡사례	올바른 사례																																				
<p><b>평가결과</b></p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">판정 (적합/부적합)</td> <td colspan="2">평가결과</td> <td rowspan="2">주요안전조항 위반여부</td> <td rowspan="2">교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td></td> <td></td> <td>없음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>· 평가결과 점수를 공백으로 두는 경우</p> <p><b>평가결과</b></p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">판정 (적합/부적합)</td> <td colspan="2">평가결과</td> <td rowspan="2">주요안전조항 위반여부</td> <td rowspan="2">교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td>100점</td> <td>100점</td> <td>없음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>· 점수를 왜곡하여 만점처리하는 경우</p>	판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	적합			없음	이수	판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	적합	100점	100점	없음	이수	<p><b>평가결과</b></p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">판정 (적합/부적합)</td> <td colspan="2">평가결과</td> <td rowspan="2">주요안전조항 위반여부</td> <td rowspan="2">교육훈련 이수여부</td> </tr> <tr> <td>선행요건관리기준</td> <td>HACCP 관리기준</td> </tr> <tr> <td>적합</td> <td>88점(88%)</td> <td>178점(89%)</td> <td>없음</td> <td>이수</td> </tr> </table> <p>· 평가결과 점수를 정확하게 산정하여 기입</p>	판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	적합	88점(88%)	178점(89%)	없음	이수
판정 (적합/부적합)		평가결과				주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부																														
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준																																			
적합			없음	이수																																	
판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부																																	
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준																																			
적합	100점	100점	없음	이수																																	
판정 (적합/부적합)	평가결과		주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부																																	
	선행요건관리기준	HACCP 관리기준																																			
적합	88점(88%)	178점(89%)	없음	이수																																	
<p><b>1) 인증평가용</b>(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품결핵업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 빌크 포장), 축산물가공업)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예제)</th> <th>평가결과 (0~10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. HACCP업</td> <td>1. HACCP함을 구성하고 탈원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(0~5)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>· 인증평가용 평가표를 사용한 경우</p>	평가항목	평가내용(예제)	평가결과 (0~10점)	비고	1. HACCP업	1. HACCP함을 구성하고 탈원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(0~5)			<p><b>15) 사후관리용</b>(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품결핵업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 빌크 포장), 축산물가공업)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목</th> <th>평가내용(예제)</th> <th>평가결과 (0~10점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. HACCP업</td> <td>1. 필수성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(0~5)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>· 사후관리용 평가표를 사용 (업종에 맞는 '사후관리용' 문구 확인)</p>	평가항목	평가내용(예제)	평가결과 (0~10점)	비고	1. HACCP업	1. 필수성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(0~5)																						
평가항목	평가내용(예제)	평가결과 (0~10점)	비고																																		
1. HACCP업	1. HACCP함을 구성하고 탈원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(0~5)																																				
평가항목	평가내용(예제)	평가결과 (0~10점)	비고																																		
1. HACCP업	1. 필수성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등 과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(0~5)																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>평가내용(매점)</th> <th>평가결과 (0~3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>영업장 관리</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>작업장</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 작업장은 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. (0~3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0~3점)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>· 평가항목별 점수를 매기지 않거나, 구체적인 미흡사항을 기입하지 않는 경우</p>	평가내용(매점)	평가결과 (0~3점)	비고	<b>영업장 관리</b>			<b>작업장</b>			1. 작업장은 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. (0~3점)			2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0~3점)			<table border="1"> <thead> <tr> <th>평가내용(매점)</th> <th>평가결과 (0~3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>영업장 관리</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>작업장</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 작업장은 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. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0~3점)</td> <td>2</td> <td>- 원료상고는 밀폐 일부 미흡</td> </tr> </tbody> </table> <p>· HACCP 평가 매뉴얼에 따라 평가하여 각 평가항목별 점수를 정확하게 매기고, 미흡사항을 구체적으로 기입</p>	평가내용(매점)	평가결과 (0~3점)	비고	<b>영업장 관리</b>			<b>작업장</b>			1. 작업장은 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. (0~3점)	3		2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0~3점)	2	- 원료상고는 밀폐 일부 미흡						
평가내용(매점)	평가결과 (0~3점)	비고																																			
<b>영업장 관리</b>																																					
<b>작업장</b>																																					
1. 작업장은 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. (0~3점)																																					
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0~3점)																																					
평가내용(매점)	평가결과 (0~3점)	비고																																			
<b>영업장 관리</b>																																					
<b>작업장</b>																																					
1. 작업장은 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. (0~3점)	3																																				
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배출·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0~3점)	2	- 원료상고는 밀폐 일부 미흡																																			

미흡사례	우수사례												
<div data-bbox="178 472 699 687"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 472 235 617">종합 평가</td> <td data-bbox="235 472 335 617">점수 합계</td> <td data-bbox="335 472 699 617">                     &lt;관점기준&gt;  <b>경기 조사 평가</b>                      : 평가 제의 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="235 617 335 687">점(%)</td> <td data-bbox="335 617 699 687">                     &lt;감점기준&gt;  <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.                 </td> </tr> </table> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 매기지 않는 경우</li> </ul>	종합 평가	점수 합계	<관점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제의 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.		점(%)	<감점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.	<div data-bbox="731 472 1246 687"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="731 472 788 617">종합 평가</td> <td data-bbox="788 472 888 617">점수 합계 85/100</td> <td data-bbox="888 472 1246 617">                     &lt;관점기준&gt;  <b>경기 조사 평가</b>                      : 평가 제의 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="788 617 888 687">85 점(%)</td> <td data-bbox="888 617 1246 687">                     &lt;감점기준&gt;  <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.                 </td> </tr> </table> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입</li> </ul>	종합 평가	점수 합계 85/100	<관점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제의 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.		85 점(%)	<감점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.
종합 평가	점수 합계	<관점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제의 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.											
	점(%)	<감점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.											
종합 평가	점수 합계 85/100	<관점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제의 항목이 있을 경우 평가제의 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수점제자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.											
	85 점(%)	<감점기준> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사 평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.											
<div data-bbox="178 923 699 1089"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 923 235 980">제방 및 조명</td> <td data-bbox="235 923 542 1089">                     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)                 </td> <td data-bbox="542 923 699 1089">2점 - 온도관리 미흡</td> </tr> </table> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우(조도내용을 온도관리에 평가)</li> </ul>	제방 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)	2점 - 온도관리 미흡	<div data-bbox="731 923 1246 1089"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="731 923 1092 980">- 온도·습도 관리</td> <td data-bbox="1092 923 1246 1089">                     16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리를 실시하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 품질성을 확보하기 위한 습도관리를 실시·운영하여야 한다. (0~1점)                 </td> <td data-bbox="1092 980 1246 1089">2점 - 온도관리 미흡</td> </tr> </table> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 평가항목에 맞는 기준 및 현장평가 실시 (온도·습도 관리에 온도관리 평가)</li> </ul>	- 온도·습도 관리	16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리를 실시하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 품질성을 확보하기 위한 습도관리를 실시·운영하여야 한다. (0~1점)	2점 - 온도관리 미흡						
제방 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)	2점 - 온도관리 미흡											
- 온도·습도 관리	16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리를 실시하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 품질성을 확보하기 위한 습도관리를 실시·운영하여야 한다. (0~1점)	2점 - 온도관리 미흡											
<div data-bbox="178 1289 699 1622"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우</li> </ul>	<div data-bbox="731 1289 1246 1622"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 사진 또는 사본(복사본)으로 제출</li> </ul>												





# III

## 소규모 등 자체평가 예시



## 1 자체평가 일정 수립

○ 업체 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(산생요건관리)

평가내용	평가 결과 (0~3점)	비고
1. 해당업체의 위해 요인(생물학적, 화학, 물리적) 등의 수단을 차단할 수 있도록 일일 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
2. 해당업체는 청결구역(식용의 용기에 따라 청결구역은 청결구역의 운영절차별로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분화, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 위생실 등 위생시설은 해당상태 영향을 주지 않도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
3. 해당업체는 해당장 출입시 이용자가 도구 등을 이용하여 이동을 방지하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)		

다. 평가표(HACCP 관리)

평가내용(매평)	평가 결과 (0~3점)	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision Tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는지? (0~3점)		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 관리기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 등 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0~3점)		

**< HACCP 평가 매뉴얼 >**

**HACCP**  
평가(심사) 매뉴얼  
| 2020. 11 |

식품안전관리인증센터

한국식품안전관리인증원 누리집(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, 제5조, 제16조 관련)					기. 현황표	
-업종-						
평가일자	20 . . . . .				1)영업허가 (신고)번호	2)영업허가 (신고)연월일
적용식품(축산물)					3)회사명	4)전화번호
전년도 매출					본사	
<b>평가일시</b>					5)소재지	6)소재지 (사업장)
구분	일시명	소재지	대표자	연락처	(※업단급차 등 위약한정의 경우 그 아첨과 소재지 신고번호를 기재)	
분야				전화번호		
크종사업장				Fax/E-mail		
<b>평가결과</b>					7)생산월일	
					8)HACCP착용 사항(축산물:육장)	9)지하수 사용 (O·X)
<b>평가결과</b>					HACCP 담당 (관리책임자)	
관장	평가결과	HACCP 관리기준	주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부		
(의할/부조할)	선형요건관리기준	HACCP 관리기준				
* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14)과 관련						
<b>검토사항</b>					HACCP 담당 (관리책임자)	
평가기준	적용기준	수거일시	수거일시	평가일시		
* 전회 조사 평가 이후 행정서면, 이통집중, 수거일시 부위합이적 등 확인						
<b>확인자</b>					작성일자 (제11조의 항목)	
직위 또는 직급	성명	서명			(17) 원료지리식	(18) 제조과정식 (제16조)
HACCP 담당(관리책임자)					(19) 중진식	(20) 포장식
					(21) 검사식	(22) 보관식
					(23) 유통과정 관리·주변	(24) 기타
<b>평가자</b>					작성인원 (명)	
소속	성명	서명			(25)제16조 관외부서	(26)전사 관리부서
					(27)기타 작성일	(28)합계

- 기본정보 입력 예시

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

- 식품제조·가공업 -

평가일자	2022. 03. 17.
적용식품(축산물)	혼합음료, 탄산음료(인증 유형 기입)
전년도 매출	혼합음료 3억, 탄산음료 4억

←인증 업종 기입

←인증 유형 기입  
←생산실적 보고 매출액 기입

평가업소

구분	업소명	소재지	대표자	연락처	
				전화번호	Fax/E-mail
본사	00업체	충북 청주시 00로	홍길동	043-00-00	043-00-00
적용사업장		상동			

←영업등록증 또는 인증서 정보 기입

평가결과

① 평가결과			주요안전조항* 위반여부	교육훈련 이수여부
판정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준		
적합	43/50점(86%)	43/50점(86%)	② 없음	③ 이수

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

①평가 점수  
②즉시인증취소 해당 여부  
③HACCP교육 이수 여부 기입

검토사항

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

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

←행정처분 등 기입  
←대리점(유통) 아닌 직접 학교 납품 여부

확 인 자

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

←기입

평 가 자

소 속	성 명	서 명
00업체	이순신	이순신 서명
00업체	000	000 서명

←평가자 기입

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 X (배합용, 청소용 등)		
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)제조 가공실 (조리실)	(19) 충전실	(20) 포장실	(21) 검사실	(22) 보관소	(23) 일반·청결 구역 구분	(24) 기 타	←현장평가 범위 기입	
평가 (○/×)	○	○	○	○	○ 또는 X	○	○			
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]		[평가항목 점수별 세부항목 구성]		
<b>0. 평가항목 (점수)</b>		(0~3점)	(0~2점)	(0~1점)
<b>세부항목</b>				
<input type="checkbox"/> 기준		<input type="checkbox"/> 기준 (1점)	<input type="checkbox"/> 기준 (1점)	<input type="checkbox"/> 기준, 관리, 현장 (1점)
<input type="checkbox"/> 관리		<input type="checkbox"/> 관리 (1점)	<input type="checkbox"/> 관리, 현장 (1점)	
<input type="checkbox"/> 현장		<input type="checkbox"/> 현장 (1점)		

[감점 및 미흡사항 작성]

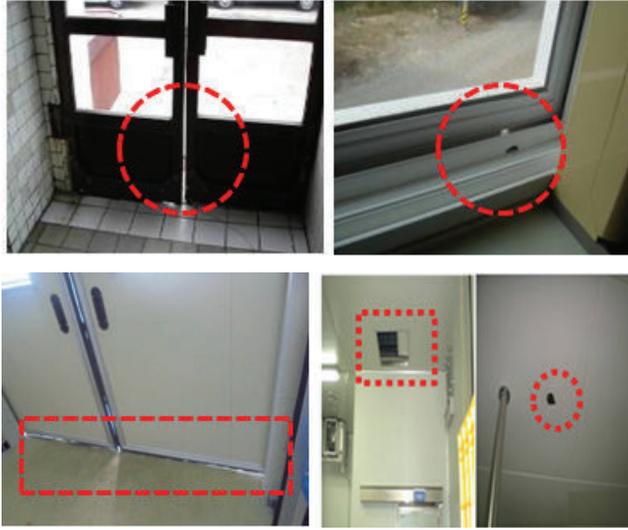
구분	평가항목 점수 체계			미흡사항 작성
	3점	2점	1점	
기준	1점	1점	1점	- 기준미흡 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	1점		- 관리 미흡 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡
현장	1점			- 현장 미흡 현장 출입문(원료·완제품) 틈 밀폐 미흡
감점	각 항목 중 미흡한 경우 1점씩 감점	기준 또는 관리·현장 중 미흡한 경우 1점씩 감점	하나라도 미흡한 경우 감점	-

\* (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

- 소규모 HACCP 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, 외부와 연결된 문에 대한 에어커튼(비닐커튼) 또는 이중문 설치 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 천장 구멍 밀폐 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결 구역으로 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 - 제품특성과 공정에 따라 작업장 분리, 구획, 구분 하여 교차오염 예방 * 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, 작업장이 소규모로 시간차로 교차오염 예방 방법이 있는 경우 예외	- 현장 미흡 일반, 청결구역 공정 등 교차오염 발생

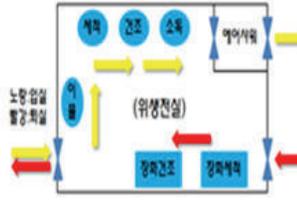
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 탈의실 및 탈의함 기준 설정 - 위생복의 교차오염 방지를 위한 별도 공간 설정 ② 탈의실 내 환기설비 설정 ③ 개인장신구 미착용 기준 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(손세정제 포함), 손건조, 손소독, 이물제거 설비 또는 도구 등 구비 ② 올바른 입실절차 설정 - 위생전실 위생처리 순서, 손세척 방법 게시물, 화장실 전용 슬리퍼, 종업원 복장 착용 등 ③ 청결한 복장 착용 기준 설정 - 작업 시 교차오염 및 이물혼입 발생되지 않도록 설정 * 위생복, 위생모, 마스크, 위생화 등 청결한 복장 착용	- 기준미흡 개인위생관리 기준서 반영 미흡 복장착용 기준 설정 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]  개인위생 설비  손세척 게시물  입실 절차  복장 착용	- 현장 미흡 개인위생 설비 구비 미흡, 입실 절차 미준수, 게시물 미설치, 복장 착용 미준수

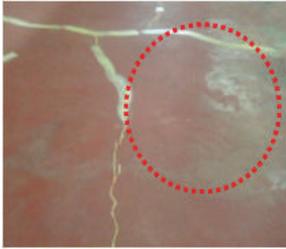
평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 포획도구 구비 설정 - 포획식 비례해충 및 보행해충 포충등, 쥐덫 등 * 전기충격식 포충등 사용 금지 * 생산특성에 따라 추가 필요 포획 도구 설치(화랑곡나방 패치 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]  모니터링 장비   모니터링 관리(미흡) 	- 현장 미흡 방충·방서 설비 구비 미흡, 모니터링 미준수 등

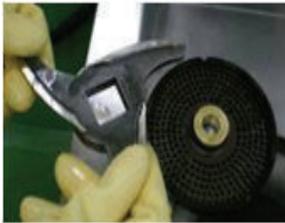
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[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 등의 재질 설정(화장실 포함) * 타일로 시공하는 경우 줄눈에 대한 마감처리 기준 설정 ② 작업장 청결 관리 ③ 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]  내수성 재질  세척·소독 관리  세척·소독제 사용(용도) 확인 	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 바닥 등 파손관리 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 기준 설정 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]  세척·소독 관리  분해 청소  세척·소독제 사용(용도) 확인	- 현장 미흡 세척·소독 미흡, 세척·소독 도구 부적절한 사용 등



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 기준 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]  	- 현장 미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 미흡, 모니터링 도구 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, 유탄제 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 유탄유 및 청관제 사용 설정 - 식품등급 유탄유 및 청관제(식품첨가물) 사용 ④ 압축공기 관리(필터 등) 설정 - 수분, 유분, 이물 등 제어 및 관리	- 기준미흡 설비 유지보수, 압축공기 관리 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  필터관리  	- 현장 미흡 설비 파손 및 부적절한 재질의 설비 사용 등 압축공기 필터관리 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
11. 가열기 및 냉장냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검교정을 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·주기, 구비 서류 등 * 신규장비의 검·교정은 제조일자 기준	- 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]   계측장비 누락 확인                      보정 값 차이 * 계측장비 보정 값 차이가 있는 경우 별도 부착	- 현장 미흡 사용하는 계측장비 검·교정 누락, 보정(오차) 등 미흡

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

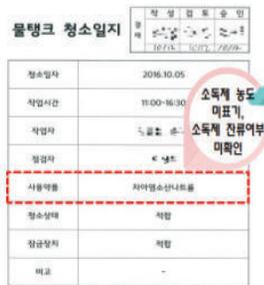
[HACCP 평가 매뉴얼]

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 창고 모니터링 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 점검   <p>* 온도기록 시 실측치 기록</p>	- 관리 미흡 냉장·냉동창고 온도 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]   <p>온도 유지 확인</p>  <p>온도 설치 확인</p>	- 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 설치 ② 저수조 관리 기준 설정 - 내수성 재질, 반기 1회 청소, 잠금장치 등	- 기준미흡 용수 및 저수조 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] 「용수관리 일지, 용수탱크 세척소독 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 용수 관련 서류 점검	- 관리 미흡 용수 및 저수조 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  살균·소독 장치  저수조 잠금 장치	- 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 원·부재료 관리 기준 설정 - 원·부재료 입고 시 육안검사 기준, 시험성적서 수령 주기 등	- 기준미흡 원료 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ② 「육안검사기준 및 육안검사일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 원료 관련 서류 점검   <p style="text-align: center;">* 검사기준에 따른 검사항목 확인 및 기록관리</p>	- 관리 미흡 원료 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]   <p style="text-align: center;">원료 관리 현황 확인</p>  <p style="text-align: center;">검수 장소 확인</p>	- 현장 미흡 원·부재료 관리(유통기한, 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 ② 원·부자재 교차오염 예방 및 청결 관리 - 사용하고 남은 원·부자재 밀봉 등 청결관리	- 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]  벽 이격 확인      바닥 이격 확인 바닥 이격 확인	- 현장 미흡 바닥, 벽 이격 미흡 보관 물품 교차오염 발생, 내포장재 등 사용 후 보관 시 청결관리 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
16. 운반 중인 식품·축산물(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))	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]  청결 확인  온도 관리 확인	- 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

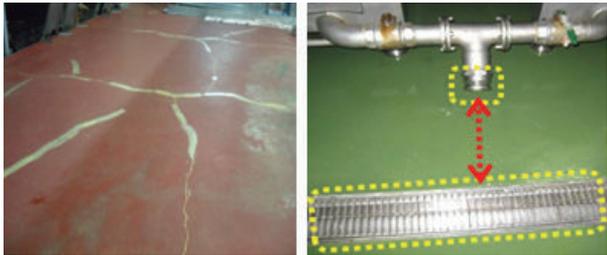
종합 평가	점수 합계 <b>43점</b> 기입	<판정기준> 인증평가 : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 43점 이상일 경우에는 적합, 35점 이상에서 43점 미만은 보완, 35점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 13, 14번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.
	점(%) <b>43점(86%)</b> 기입	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.

- 일반 HACCP 선행요건관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

☞ 소규모 HACCP 평가내용과 중복되지 않는 항목 및 조사평가 주요 부적합 항목

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
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 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 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 작업장 내수성 재질 설정 - 바닥, 벽, 천장 등 ② 마른 상태 유지하기 위한 관리기준 설정 - 주기적인 물기 제거, 설비 등 관리기준 ③ 바닥, 벽 등 파여 있거나, 갈라진 틈이 없는 청소 용이한 구조로 설정	- 기준미흡 작업장 내수성 재질 기준 설정 미흡 바닥의 마른 상태 유지하기 위한 기준 설정 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 작업장 파손 여부 등 점검 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검] 	- 현장 미흡 종사자 이동경로 표시 미흡, 내부 통로 관리 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 출입문 또는 이동통로에 이동경로 표시 - 표시방법은 바닥, 벽, 문 등 특정 위치나 장소, 방법(스티커 또는 페인트 표시, 게시물 부착 등)을 제한하지 않음 ② 이동경로는 다른 용도로 사용하지 않도록 함	- 기준미흡 이동경로 표시 및 용도 기준서 반영 미흡
관리		[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 이동경로 관리 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]   * 작업공간이 불충분한 경우 선 등으로 구분 표시하여 위생적으로 관리하는 경우 보관·적재 가능	- 현장 미흡 종사자 이동경로 표시 미흡, 내부 통로 관리 미흡

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

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 작업장별 조도기준 설정 - 작업장(220룩스), 육안 검사 구간(540룩스) * 외부 노출 없이 배관 이송만 거치는 공간의 경우 제외 가능	- 기준미흡 육안 검사 구간(검수실, 계량실 등) 관리 기준서 반영 미흡
관리		[기록일지 등 점검] ☞ 「조도점검표」 일지 등 점검 * 실제 작업이 이루어지는 위치와 높이에서 조도 측정 관리	- 관리 미흡 조도점검표 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  조도관리 미흡	- 현장 미흡 작업장 조명장치 관리 미흡, 선별 작업대 조도 관리 미흡
			

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
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)	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 이물관리 계획 수립 여부 - 입고에서부터 제조·운송까지 각 공정별로 발생 가능한 이물을 구체적으로 도출하고 현실적인 관리기준 및 예방관리 방법 설정 ② 클레임 및 이물 수집 결과 반영 및 재발방지 위한 발생원인 확인 및 관리 방법 도출 ③ 이물관리 시설·장치 운영 및 관리 기준 설정	- 기준미흡 공정별 이물관리계획 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검 * 실제 작업이 이루어지는 위치와 높이에서 조도 측정 관리	- 관리 미흡 이물관리 점검 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  이물관리(테이프, 커터칼 등) 미흡	- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 이물 관리 미흡

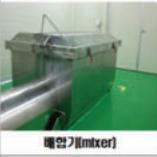
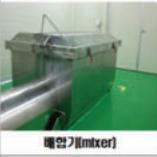
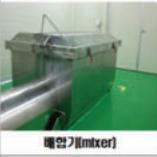
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리 계획을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 공정별 온도관리 및 제품 특성을 고려한 습도 관리 기준 설정 * 습도 기준의 경우 원·부재료, 공정품, 제품의 안전성에 영향을 미칠 것으로 판단되는 제품에 한하여 기준 설정 검토	- 기준미흡 작업장 온도관리 기준 기준서 반영 미흡
관리		[기록일지 등 점검] ☞ 「온·습도 점검표」 일지 등 점검 	- 관리 미흡 온·습도 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장		[현장 점검]  온·습도 관리	- 현장 미흡 작업장 온도 관리 미흡, 작업장 습도 관리 미흡

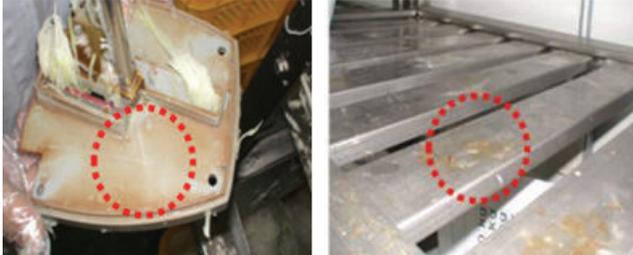
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점) <ul style="list-style-type: none"> <li>· 종업원</li> <li>· 작업장 주변</li> <li>· 식품제조시설(이송배관포함)</li> <li>· 용수저장시설</li> <li>· 운송차량, 운반도구 및 용기</li> <li>· 환기시설(필터, 방충망 등 포함)</li> <li>· 세척, 소독도구</li> <li>· 위생복, 위생모, 위생화 등</li> <li>· 작업실별 내부</li> <li>· 냉장·냉동설비</li> <li>· 보관·운반시설</li> <li>· 모니터링 및 검사 장비</li> <li>· 폐기물 처리용기</li> <li>· 기타 필요사항</li> </ul>	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 세척·소독 대상에 대한 기준 수립 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 작업장 주변, 종업원, 제조시설, 작업장, 작업도구, 운반용기 (대차포함) 등 평가항목에서 정하고 있는 모든 대상에 대한 세척·소독 기준 수립</li> <li>- 대상 부위별(내부, 외부 등) 세척·소독 방법, 사용 세제·소독제, 청소 주기, 담당자 등 기준 설정</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>2. 제조설비</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>대상</th> <th>부위</th> <th>세척 및 소독 방법 (세척방법)</th> <th>도구 (세제/소독제)</th> <th>주기</th> <th>담당자</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2"> 믹서기(mixer)</td> <td>내부</td> <td>1. 세척기에 운수용(2)을 할아 2인 이상 재우고 물건을 넣어 세척시킨다. 2. 세척 후 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조하고 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td>마른 행주 - 수세화 - 크린용(75%알콜)</td> <td>- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>책임담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td>1. 물은 행주로 세척기 앞면 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2"> 오퍼</td> <td>내부</td> <td>1. 흐르는 물에 전라비늘 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 오퍼 내부는 모스를 이용하여 물은 이물질을 제거한후 세척을 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 마른행주로 제거하여 뒤대 내고 75%알콜(크린용) 소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td>- 세척제 - 모스 - 마른행주 - 크린용(75%알콜)</td> <td>- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>책임담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td>1. 물은 행주로 외부 표면을 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> <td style="vertical-align: middle;">                     - 기준미흡                      일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 관리 기준 반영 미흡                      세척·소독 부위, 방법 및 주기 등 구체적 기준 설정 미흡                 </td>	대상	부위	세척 및 소독 방법 (세척방법)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자	 믹서기(mixer)	내부	1. 세척기에 운수용(2)을 할아 2인 이상 재우고 물건을 넣어 세척시킨다. 2. 세척 후 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조하고 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.	마른 행주 - 수세화 - 크린용(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자	외부	1. 물은 행주로 세척기 앞면 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.				 오퍼	내부	1. 흐르는 물에 전라비늘 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 오퍼 내부는 모스를 이용하여 물은 이물질을 제거한후 세척을 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 마른행주로 제거하여 뒤대 내고 75%알콜(크린용) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척제 - 모스 - 마른행주 - 크린용(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자	외부	1. 물은 행주로 외부 표면을 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.				- 기준미흡 일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 관리 기준 반영 미흡 세척·소독 부위, 방법 및 주기 등 구체적 기준 설정 미흡
대상	부위	세척 및 소독 방법 (세척방법)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자																										
 믹서기(mixer)	내부	1. 세척기에 운수용(2)을 할아 2인 이상 재우고 물건을 넣어 세척시킨다. 2. 세척 후 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조하고 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.	마른 행주 - 수세화 - 크린용(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자																										
	외부	1. 물은 행주로 세척기 앞면 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.																													
 오퍼	내부	1. 흐르는 물에 전라비늘 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 오퍼 내부는 모스를 이용하여 물은 이물질을 제거한후 세척을 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 마른행주로 제거하여 뒤대 내고 75%알콜(크린용) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척제 - 모스 - 마른행주 - 크린용(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	책임담당자																										
	외부	1. 물은 행주로 외부 표면을 이물질을 제거한다. 2. 남은 물기를 마른행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린용)소독수를 표면에 분무 한다.																													
관리	1점	[기록일지 등 점검] ※ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검 * 설비, 작업장, 제조도구 등 변경(신규구입 등)에 대한 주기적인 업데이트 관리	- 관리 미흡 세척·소독 대상 주기적 점검 미흡																												
현장	1점	[현장 점검] ※ 현장에서 세척·소독 대상이 누락되었는지 확인	- 현장 미흡 일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 대상 누락																												

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 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 세척·소독 효과 확인을 위한 기준 수립 여부 - 기구·용기, 시설·설비, 종사자 등 * 세척·소독 전/후에 대한 미생물 검사(일반세균, 대장균군 등) 실시 * 검사는 간이배지, ATP측정기 등 활용하여 실시하며, 검사 주기는 자체적으로 주기 설정 ② 자체 관리계획에 따른 세척·소독 실시	- 기준미흡 세척·소독 효과 관리기준 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「세척·소독 미생물 검사 일지」, 「위생관리 점검표」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검	- 관리 미흡 위생관리 등 기록일지 작성 또는 세척·소독 효과확인 검사 미흡
현장	1점	[현장 점검]  * 작업 중 발생된 식품잔사물은 인정하나, 누적된 잔사물, 찌든 때 등은 미준수로 판단	- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 위생 관리 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
<p>35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다.</p> <p>나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 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. (0~3점)</p>	<p>점수 기입</p>	<p>[미흡사항이 있는 경우 작성]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기준 미흡</li> <li>- 관리 미흡</li> <li>- 현장 미흡</li> </ul>

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 용수검사 관리 기준 설정</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹는물 수질기준 항목 연 1회(음료류 등 직접 마시는 용도는 반기 1회)</li> <li>* 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한해 미생물(일반세균, 총대장균군, 대장균 또는 분원성대장균군) 월 1회 이상 검사 실시</li> <li>* 작업장 내 사용하는 수도꼭지 검사를 기본으로 설정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기준미흡</li> <li>공정별 이물관리계획 관리</li> <li>기준서 반영 미흡</li> </ul>
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「용수검사 성적서」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관리 미흡</li> <li>용수 검사 미흡,</li> <li>검사 기록관리(판정일자 등) 미흡</li> </ul>
현장	1점	<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 현장 내 시료채취장소 확인, 작업장 내 비가열식품에 대한 원료 세척수 또는 제품 배합수 사용 여부 등 확인</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 현장 미흡</li> <li>시료채취 장소 선정 미흡</li> </ul>

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

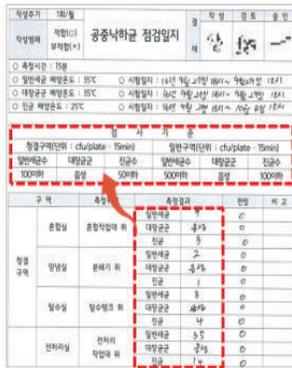
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준		<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 협력업소 관리기준 수립</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 협력업소에 대한 리스트화 및 점검 계획 설정</li> <li>- 협력업소 점검 방법 설정(현장, 서면 등)</li> <li>- 구체적 평가항목 설정 및 평가기준 미흡할 경우 개선 조치 방법 설정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기준미흡</li> <li>- 협력업체 점검계획 기준서 반영 미흡</li> </ul>
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「협력업소 점검 계획」, 「협력업소 점검표」 일지 등 점검</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관리 미흡</li> <li>- 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡</li> </ul>
현장		<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 협력업소 점검 결과로 같음</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 현장 미흡</li> <li>- 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡</li> </ul>

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (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 작업장별 청정도 기준 및 개선조치 방안 수립 * 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 않거나, 식품을 포장상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 영향을 줄 가능성이 없는 작업장(장소)은 생략 가능 * 작업장별 청정도 검사 결과값을 바탕으로 설정된 기준에 대한 검토 필요	- 기준미흡 청정도 기준 또는 개선조치 방안 기준서 반영 미흡
관리	1점	[기록일지 등 점검] ≡ 「공중낙하세균 검사」 일지 등 점검	- 관리 미흡 공중낙하세균 검사 미흡, 검사 기록관리(판정일자 등) 미흡
현장	1점	[현장 점검] ≡ 작업장별 청정도 관리 현황 확인 * 제품 등 노출공정·장소 확인 * 청정도 검사 위치 적정성 등 확인	- 현장 미흡 검사위치(장소) 선정 미흡



종합 평가	점수 합계	<p><b>&lt;판정기준&gt;</b>  <b>인증평가</b> : 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 34, 39번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우(평가결과 0점을 말한다. 이하 이 별표에서 같다) 부적합으로 판정한다.</p>
	점(%)	<p><b>정기 조사·평가</b> : <u>각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다.</u> 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.</p> <p><b>&lt;감점기준&gt;</b>  <b>정기 조사·평가</b> : 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, 기록 관리, 개선조치 등 미흡사항별(미흡한 횟수)에 따라 감점			-

- 소규모 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

평가내용	평가결과 (0~3점)	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	<p>① 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 CCP를 적절히 설정한다.</p> <p>☞ 표준기준서, 제어 효과 실험 등을 참고로 CCP결정도 적용하여 설정 필요</p> <p style="text-align: center;"><b>중요관리점(CCP) 결정도</b></p> <pre>                     graph TD                         Q1[질문1: 확인된 위해요소를 관리하기 위한 선행요건이 있으며 잘 관리되고 있는가?] -- 아니요 --&gt; A1[아니요]                         Q1 -- 예 --&gt; A2[예 (CCP 아님)]  Q2[질문2: 모든 공정(단계)에서 확인된 위해요소에 대한 조치방법이 있는가?] -- 아니요 --&gt; Q2_1[질문 2-1: 이 공정(단계)에서 안전성을 위한 관리가 필요한가?]                         Q2 -- 예 --&gt; A3[단위, 공정, 제품 변경]  Q2_1 -- 예 --&gt; A4[예]                         Q2_1 -- 아니요 --&gt; A5[아니요 (CCP 아님)]  Q3[질문3: 이 공정(단계)에서 발생가능성이 있는 위해요소를 제어하거나 허용수준까지 감소시킬 수 있는가?] -- 예 --&gt; A6[예]                         Q3 -- 아니요 --&gt; A7[아니요]  Q4[질문4: 확인된 위해요소의 오염이 허용수준을 초과하는가 또는 허용할 수 있는 수준으로 증가하는가?] -- 예 --&gt; A8[아니요 (CCP 아님)]                         Q4 -- 아니요 --&gt; A9[아니요]  Q5[질문5: 확인된 위해요소를 제어하거나 또는 그 발생을 허용수준으로 감소시킬 수 있는 이후의 공정이 있는가?] -- 예 --&gt; A10[아니요 (CCP 아님)]                         Q5 -- 아니요 --&gt; A11[CCP]                     </pre> <p>☞ CCP결정도 이외 HACCP팀 논의, 전문가 자문 등 통해 CCP 변경, 보완 검토 가능</p> <p>☞ CCP는 위해요소를 제어, 허용수준 이하로 감소시키거나 예방할 수 있는 공정까지 폭넓게 적용 가능</p>	<p>- 생물학적 등 CCP 결정 노력 또는 설정 미흡</p> <p>- 신규 제품 CCP 노력 또는 설정 미흡</p>

☞ HACCP기준서(제조공정, CCP 등), 현장 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	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]

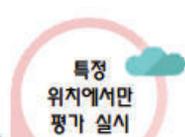
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① 중요관리점에 대한 한계기준을 구체적으로 설정한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따라 한계기준을 구체적으로 설정</li> <li>☞ 한계기준 관리항목, 기준설정 방법</li> <li>* 제조공정 조건(원료투입량, 온도, 시간, 품온 등), 설비 사양 및 특징 도출</li> <li>* 제조공정 조건 등 도출된 항목이 한계기준으로 설정가능한지 검토(육안관찰하거나 측정이 용이한 수칙 또는 조건인지 확인)</li> <li>* 고려사항 : ① 중량 ② 시간 ③ 제품에 영향을 주는 인자(온도, 소독농도, pH 등) ④ ③의 인자가 CCP통과 종료까지 유지 또는 제어되는지 여부(제품품온, 잔류염소 등)</li> <li>* 한계기준의 구체적인 범위 도출(법적 기준 및 규격 확인, 최소값·최대값 또는 범위값 설정)</li> </ul> <p>☞ 한계기준 관리항목, 기준설정 방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 제조공정 조건(원료투입량, 온도, 시간, 품온 등), 설비 사양 및 특징 도출</li> <li>* 제조공정 조건 등 도출된 항목이 한계기준으로 설정가능한지 검토(육안관찰하거나 측정이 용이한 수칙 또는 조건인지 확인)</li> <li>* 고려사항 : ① 중량 ② 시간 ③ 제품에 영향을 주는 인자(온도, 소독농도, pH 등) ④ ③의 인자가 CCP통과 종료까지 유지 또는 제어되는지 여부(제품품온, 잔류염소 등)</li> <li>* 한계기준의 구체적인 범위 도출(법적 기준 및 규격 확인, 최소값·최대값 또는 범위값 설정)</li> </ul> <p>☞ 한계기준 관리항목, 기준설정 방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 제조공정 조건(원료투입량, 온도, 시간, 품온 등), 설비 사양 및 특징 도출</li> <li>* 제조공정 조건 등 도출된 항목이 한계기준으로 설정가능한지 검토(육안관찰하거나 측정이 용이한 수칙 또는 조건인지 확인)</li> <li>* 고려사항 : ① 중량 ② 시간 ③ 제품에 영향을 주는 인자(온도, 소독농도, pH 등) ④ ③의 인자가 CCP통과 종료까지 유지 또는 제어되는지 여부(제품품온, 잔류염소 등)</li> <li>* 한계기준의 구체적인 범위 도출(법적 기준 및 규격 확인, 최소값·최대값 또는 범위값 설정)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 한계기준 누락 또는 설정 미흡</li> <li>- 신규 제품 한계기준 누락 또는 설정 미흡</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>* 한계기준이 위해요소를 관리하기에 충분한지 검토(자체시험결과, 시험성적서, 연구논문 등)</li> <li>* 검토결과 한계기준 개선 필요한 경우 재설정</li> </ul>	

☞ HACCP기준서(CCP한계기준 등), 현장 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	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	<p>① CCP 한계기준에 대한 적절한 유효성 평가를 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 신규 제품 또는 신규 설비 도입, CCP 변경 등에 따른 한계기준이 변동된 사항에 대해 유효성 평가</li> <li>- 각 CCP에 따라 유효성 평가자료 구비</li> <li>- (유효성 검사 횟수) 조사평가 1회 실시(일반세균, 대장균군, 식중독균 포함하여 생물학적 CCP 검사)</li> <li>* 물리학적 CCP의 경우도 유효성 평가 실시 필요</li> <li>☞ 생물학적 CCP 예시) 살균, 멸균, 증숙 등 한계기준에 따른 유효성 평가 자료 구비</li> <li>☞ 물리적 CCP 예시) 금속검출공정의 경우 제품중량(포장단위), 감도, 시편 종류 및 크기 등 고려하여 유효성 평가 자료 구비</li> <li>☞ 화학적 CCP 예시) 계측장비를 이용한 잔류염소 측정, 벤조피렌 시험성적서 등 유효성 평가 자료 구비</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>특정 위치에서만 평가 실시</p> </div> <p>■ 금속검출기 한계기준 유효성평가 테스트 ○ 오정여체불검과 Fe, STS 시편을 통과 시겨 유효성평가 실시</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Fe</th> <th colspan="10">감도 : 140</th> <th rowspan="2">검출능력</th> </tr> <tr> <th>1회</th><th>2회</th><th>3회</th><th>4회</th><th>5회</th><th>6회</th><th>7회</th><th>8회</th><th>9회</th><th>10회</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.5</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>80%</td> </tr> <tr> <td>3.0</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>100%</td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>100%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Fe</th> <th colspan="10">감도 : 140</th> <th rowspan="2">검출능력</th> </tr> <tr> <th>1회</th><th>2회</th><th>3회</th><th>4회</th><th>5회</th><th>6회</th><th>7회</th><th>8회</th><th>9회</th><th>10회</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.0</td> <td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>×</td><td>70%</td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td>○</td><td>×</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>90%</td> </tr> <tr> <td>4.0</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	Fe	감도 : 140										검출능력	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회	2.5	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	×	80%	3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%	3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%	Fe	감도 : 140										검출능력	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회	3.0	○	○	×	○	○	×	○	○	○	○	×	70%	3.5	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	90%	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
Fe	감도 : 140										검출능력																																																																																																																	
	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회																																																																																																																		
2.5	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	×	80%																																																																																																																
3.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%																																																																																																																
3.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%																																																																																																																
Fe	감도 : 140										검출능력																																																																																																																	
	1회	2회	3회	4회	5회	6회	7회	8회	9회	10회																																																																																																																		
3.0	○	○	×	○	○	×	○	○	○	○	×	70%																																																																																																																
3.5	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	90%																																																																																																																
4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%																																																																																																																

- 유효성 평가자료 일부 검사 항목 누락 또는 설정 미흡
- 신규 제품 유효성 누락 또는 설정 미흡

☞ CCP-B, C, P 유효성 평가 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	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	<p>① 모니터링 기준에 따라 주기적으로 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 대상, 실시 시간, 한계기준 점검 및 결과, 이탈 여부 판단, 점검자 및 판정자의 서명 등 기록</li> <li>☞ 모니터링 담당자는 지정된 장소에 위치하여 모니터링 측정 주기에 따라 모니터링 실시</li> <li>☞ 육안관찰 또는 모니터링 도구 등 사용하여 모니터링 실시</li> <li>* 모니터링 도구에 대한 정확한 사용방법 숙지 필요</li> <li>☞ 모니터링 시 실측(수치화)하여 기록 실시</li> <li>* 모니터링 대상, 실시시간, 한계기준 점검 및 결과, 이탈 여부 판단, 점검자 및 판정 인원의 서명 날인 등 기록</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 절차 미흡</li> <li>- 모니터링 주기 미흡</li> <li>- 모니터링 기록 및 방법 미흡</li> <li>* 한계기준에 따른 모니터링 시 기록 필요 (초 → 실제 : rpm)</li> <li>* 모니터링 주기에 따른 기록 미흡</li> <li>* 모니터링 도구 사용방법 숙지 미흡</li> <li>- 모니터링 품목 등 누락</li> </ul>

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	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	<p>① 모니터링에 사용되는 기구 및 장비는 정해진 주기에 따라 검·교정하고 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 외부 검·교정 또는 자체 검·교정, 검·교정 방법 및 절차, 검·교정 기록 및 시험성적서 관리 등</li> <li>☞ 자체 검·교정 시 검·교정 일자, 방법, 표준품(검·교정이 완료된 기구 또는 장비), 오차범위, 측정결과, 판정 등 포함 필요</li> <li>☞ 모니터링 도구 검·교정 방법, 주기</li> <li>* 분동 : 2년으로 검·교정 주기 설정가능</li> <li>* 신규 계측기기 : 새로 구매하는 계측장비 등의 보증범위를 고려하여 제조년월일 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용 가능(단, 관련 증빙자료 구비)</li> <li>* 온도계 : 검·교정 시 사용되는 온도범위대를 포함하여 실시(냉동고 온도계 검·교정 시 -18℃이하가 포함되도록 검·교정 필요)</li> <li>* 표준물질(시약) 활용 : 측정기기(pH미터 등) 중 표준물질을 통해 검증할 수 있는 경우 자체 검·교정 가능)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 장비 검·교정 노력 또는 미흡</li> <li>- 모니터링 검·교정 방법 및 절차 미흡</li> <li>- 검·교정 기록 또는 시험성적서 관리 미흡</li> </ul>

대상	물안가관 검교정	저체 검교정	저기 검교정
다량일도(계통)	2016.2.15		2017.2.14
일량일도계		2016.2.29	2017.2.28
공속중량기 온도추정량기		2016.2.29	2017.2.28
생물량고 온도추정량기		2016.2.29	2017.2.28
중속기 온도추정량기		2016.2.29	2017.2.28
분동(계통)	2016.2.15		2017.2.14
저용		2016.3.4	2017.3.3
후시계		2016.2.29	2017.2.28
공속중량기	2016.2.15		2017.2.15

신규장비의 검·교정은 제조일자가 아닌 구매일자 기준

구분	자체 검교정 일자	검교정 방법	표준품
1	2016. 02. 15	1. 온도추정량기(계통) 자체에서 실시하여 표준물질(100%계통) 1.00 사용	2016. 02. 15
2	2016. 02. 29	2. 저용(계통) 일량추정량기 등 온도추정량기	2016. 02. 29
3	2016. 02. 29	3. 표준물질(100%계통) 1.00 사용하여 온도추정량기 자체에서 실시하여 표준물질(100%계통) 1.00 사용	2016. 02. 29
4	2016. 03. 04	4. 저용	2016. 03. 04
5	2016. 02. 29	5. 온도추정량기(계통) 자체에서 실시하여 표준물질(100%계통) 1.00 사용	2016. 02. 29



번호	기기명	사용일수	자체검정
1	저용 온도추정량기	1	완료
2	일량일도계	1	완료
3	분동	1	완료
4	저용	1	자체
5	후시계	1	자체
6	공속중량기	1	완료

검교정 방법, 허용오차범위, 측정 식전 등 누락

기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차지율(%)
후시계	10	10	0	2016년 10월 15일	2016년 10월 15일
저용	10	10	0	2016년 10월 15일	2016년 10월 15일
분동	10	10	0	2016년 10월 15일	2016년 10월 15일

☞ CCP 관련 검·교정 일자, 시험성적서 등 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
6. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록유지하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 모니터링 담당자는 한계기준 이탈 시 적절한 개선조치 방법을 시행해야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 개선조치 방법 및 절차, 개선조치 기록 등</li> <li>* 생산 중지(생산중지 시간, 생산중지 품목)</li> <li>* 재작업(재작업 대상, 재작업 공정품 보관방법, 재작업 실시 일시 및 방법, 점검자 및 확인자)</li> <li>* 설비보수 및 수리(대상 설비, 설비 수리 일시, 설비 수리 내역, 정상작동 여부 판단)</li> <li>* 공정품 폐기(폐기대상, 폐기물 보관여부, 폐기량, 폐기일시, 폐기 확인자)</li> </ul>	<p>- 개선조치 방법 및 절차 미흡</p> <p>- 개선조치 미 실시 또는 미흡</p> <p>- 개선조치 기록 누락 또는 미흡</p>

**기계 고장 발생 시 미설정, 구체적 방법 수립 미흡**

1. 설군온도 및 유량 이탈 시

1) 모니터링 담당자는 즉시 작업을 중단하고, 이후공정으로 공정품(액)이 넘어가지 않도록 한 후 생산담당에게 보고한다.

2-1) 온도 미달 및 유량 초과 시 탱크 내 공정품을 설군 이전공정으로 리사이클시켜 재상공을 실시한다.

2-2) 온도 초과 및 유량 미달 시 관능검사를 실시한 후 정상일 경우 다음공정을 진행한다.

3) 모니터링 담당자는 미흡사항 및 개선조치 사항을 CCP 모니터링 일지에 기록하며, 생산담장은 조차내역을 HACCP담당에게 보고한다.

중요관리점(CCP-1) 관리표				부	작성자	요한자
[ 배후 김치-주원로 세척공정 ]				부	작성자	요한자
관리항목	관정	관정	관정	부 <td>작성자 <td>요한자</td> </td>	작성자 <td>요한자</td>	요한자
관리기준	20℃ 이하	20~25℃	20~25℃	부 <td>작성자 <td>요한자</td> </td>	작성자 <td>요한자</td>	요한자
관리방법	20~25℃	20~25℃	20~25℃	부 <td>작성자 <td>요한자</td> </td>	작성자 <td>요한자</td>	요한자
관리주기	20~25℃	20~25℃	20~25℃	부 <td>작성자 <td>요한자</td> </td>	작성자 <td>요한자</td>	요한자
관리결과	20~25℃	20~25℃	20~25℃	부 <td>작성자 <td>요한자</td> </td>	작성자 <td>요한자</td>	요한자

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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	<p>① HACCP시스템에 대해 주기적인 검증활동을 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 정해진 주기(월 1회 이상)에 따라 HACCP시스템(CCP 포함)에 대한 실행성, 유효성 검증을 실시</li> <li>연간 자체 검증계획 수립</li> <li>CCP 검증 시 검증점검표, 실시상황평가표 활용</li> <li>자체 검증계획에 따라 검증 실시하고 기록, 관리</li> <li>검증결과 미흡한 경우 개선조치하고, 기록·관리</li> </ul> <p>* 미흡사항 개선, 교육·훈련 재실시</p>	<p>- 검증 미실시 또는 미흡</p> <p>- 검증 점검표 누락 및 미흡</p>

연간 검증계획서												작성일자	승인일자			
부서	목적	주요내용	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	월	일
제조부	중요관리점(CCP) 검증	연간 검증계획서 작성														
제조부	중요관리점(CCP) 검증	연간 검증계획서 작성														
제조부	중요관리점(CCP) 검증	연간 검증계획서 작성														

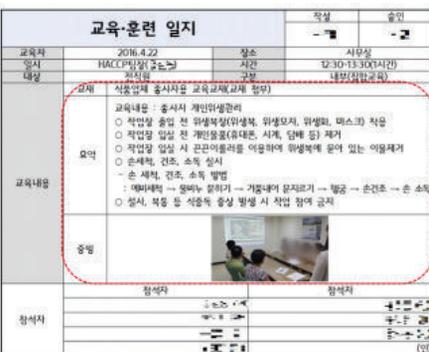
중요관리점(CCP) 검증점검표												작성일자	승인일자
검증일자	검증대상	검증내용	결과	비고	작성일자	작성인							
2022.01.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.02.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.03.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.04.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.05.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.06.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.07.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.08.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.09.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.10.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.11.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										
2022.12.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격										

중요관리점(CCP-20) 모니터링일지 (기타농산물 제외)												작성일자	승인일자
일련번호	검증일자	검증대상	검증내용	결과	비고	작성일자	작성인						
1	2022.01.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
2	2022.02.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
3	2022.03.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
4	2022.04.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
5	2022.05.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
6	2022.06.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
7	2022.07.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
8	2022.08.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
9	2022.09.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
10	2022.10.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
11	2022.11.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									
12	2022.12.01	중요관리점(CCP) 검증	중요관리점(CCP) 검증	합격									

☞ CCP 검증 점검표, 실시상황평가표 등 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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	<p>① 연간 교육·훈련 계획 수립한다. - 월 단위로 교육계획 설정(예시)</p> <p>② 교육 계획에 따라 교육을 실시한다. - 교육 실시 및 기록 관리(서명 등)</p> <p>* 교육일자 및 장소(월 1시간 이상 권장) * 교육실시자 및 대상 * 교육내용 및 교육방법(교육사진 첨부 권장) * 교육 이수 명단 및 서명 관리 * 교육 미이수 대상에 대한 사후 교육 실시 등</p>  	<p>- 교육계획 누락 또는 미흡</p> <p>- 교육 미실시 또는 미흡</p> <p>- 교육 대상 및 서명 미흡</p>

☞ 교육 훈련 일지 점검

종합평가(0~50)																				
<b>종합 평가</b>	점수 합계 <u>43점</u> (86%)	<p><b>&lt;판정기준&gt;</b></p> <p>① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.</p> <p style="text-align: center;"><b>&lt;평가점수표&gt;</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구 분</th> <th colspan="2">배 점</th> </tr> <tr> <th>0~5</th> <th>0~10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center;">평가점수</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">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 : <u>총점수 50점 중 43점 이상이면 적합, 43점미만이면 부적합으로 판정한다.</u></p> <p><b>&lt;감점기준&gt;</b></p> <p>정기 조사평가 : 전년도 정기 조사·평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2배를 감점한다.</p>	구 분	배 점		0~5	0~10	평가점수	0	0	1	2	2	4	3	6	4	8	5	10
		구 분		배 점																
0~5	0~10																			
평가점수	0	0																		
	1	2																		
	2	4																		
	3	6																		
	4	8																		
	5	10																		

- 일반 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

☞ 소규모 HACCP 평가내용과 중복되지 않는 항목 및 조사평가 주요 부적합 항목

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
1-1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 팀장을 포함한 팀원 모두 HACCP 개념과 원칙, 절차 등을 충분히 이해하고 있는지에 대한 점검(서면, 인터뷰 등 실시)	- 일부 팀원 HACCP 개념, 절차 등에 대한 숙지 미흡

☞ HACCP기준서(HACCP 조직도, 책임과 역할 등), 현장 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
1-2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 팀장의 팀원 간 책임과 역할에 대해 주도적인 지시 또는 HACCP팀 회의를 통한 설정 여부 ② 책임과 역할에 따라 기록·관리 여부 확인(회의록, 각 점검일지 서명 등)	- HACCP팀장의 적극적 참여 미흡 - 일부 점검일지 등의 서명 관리 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
1-3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																				
기준	5점	<p>① 설정된 인수인계 기준에 따른 기록 및 관리 준수                      * HACCP팀 구성원 중 출장, 연차 등의 사유로 업무 공백이 없도록 팀별, 팀원별 인수인계 절차, 방법 및 기록 등에 대한 기준 설정                      * 구체적인 인수인계 대상 설정                      예시) (부서) 홍길동 → (부서) 심청이</p> <p>② 인수인계 시 업무절차 및 방법 등 숙지</p> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th>소속</th> <th>성명</th> <th>직위</th> <th>직무</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">생산관리팀</td> <td>태조</td> <td>차장</td> <td>생산부분 총괄</td> </tr> <tr> <td>정종</td> <td>과장</td> <td>공정관리, 안전관리 등</td> </tr> <tr> <td>태중</td> <td>대리</td> <td>생산성 관리, 수출관리 등</td> </tr> <tr> <td>예중</td> <td>사원</td> <td>CCP-1B모니터링 세척공정(정)</td> </tr> <tr> <td>문중</td> <td>사원</td> <td>CCP-1B모니터링 세척공정(부)</td> </tr> <tr> <td>단중</td> <td>사원</td> <td>CCP-2P모니터링 금속분류공정(정)</td> </tr> <tr> <td>세조</td> <td>사원</td> <td>CCP-2P모니터링</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">재개정 이력</th> <th rowspan="2">변경내역 개정이력 관리</th> </tr> <tr> <th>재개정 번호</th> <th>재개정 사유</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>2015.5.4 HACCP시스템 도입에 따른 재정</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2016.3.31 세척공정 모니터링담당자 회차 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경</td> </tr> </tbody> </table> <p>4.4.18. 구매담당</p> <p>1) 원부재료(자재) 구매 및 보관·출고 업무를 담당한다.</p> <p>① 원부재료의 안전성과 안전성 서류를 관리하고 위험요소분석 시 관련 정보를 제공한다.</p> <p>② 구매발주서, 입고관리내량 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.</p> <p>2) 재품의 보관, 출고, 폐출 업무를 담당한다.</p> <p>① 출고 및 운송원장표, 장구관리원장표 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.</p> <p>3) 재품회수 및 반품관련 업무를 담당한다.</p> <p>① 회수보고서 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>업무 인수인계</p> <p>3. 총무관리 : 행사관리</p> <p>4. 안전관리 : 지게차, 동근버스, 공용차 안전관리</p> </div> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">별개 업무 인계, 관련문서 미표기</p> </div>	소속	성명	직위	직무	생산관리팀	태조	차장	생산부분 총괄	정종	과장	공정관리, 안전관리 등	태중	대리	생산성 관리, 수출관리 등	예중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(정)	문중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(부)	단중	사원	CCP-2P모니터링 금속분류공정(정)	세조	사원	CCP-2P모니터링	재개정 이력		변경내역 개정이력 관리	재개정 번호	재개정 사유	0	2015.5.4 HACCP시스템 도입에 따른 재정		1	2016.3.31 세척공정 모니터링담당자 회차 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경	<p>- 인수인계 절차 및 방법 수립 미흡</p> <p>- 팀원 부재 시 인수인계 관리 미흡</p>
소속	성명	직위	직무																																				
생산관리팀	태조	차장	생산부분 총괄																																				
	정종	과장	공정관리, 안전관리 등																																				
	태중	대리	생산성 관리, 수출관리 등																																				
	예중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(정)																																				
	문중	사원	CCP-1B모니터링 세척공정(부)																																				
	단중	사원	CCP-2P모니터링 금속분류공정(정)																																				
세조	사원	CCP-2P모니터링																																					
재개정 이력		변경내역 개정이력 관리																																					
재개정 번호	재개정 사유																																						
0	2015.5.4 HACCP시스템 도입에 따른 재정																																						
1	2016.3.31 세척공정 모니터링담당자 회차 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경																																						

HACCP기준서(HACCP 조직도, 책임과 역할 등), 현장 일지 점검



평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
2-2. 공정흐름도 및 제조공정 설비 도면이 현장과 일치하는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

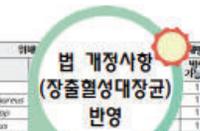
구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 공정흐름도의 현장일치 여부 * 변경된 공정흐름도 및 제조공정 등은 누락이 없어야 함 * 작업장 구획, 물류 및 작업자 이동동선, 설비 배치 등 일치	- 공정흐름도 현장 일치 미흡

☞ HACCP기준서(공정흐름도 등), 현장 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
3-1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	<p>① 신규 원·부재료, 공정, 제품 또는 새로운 잠재적 위해요소에 대한 검토 및 도출 여부</p> <p>② HACCP 적용 식품 관련한 자료 수집 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 식품공전 등 법적 관리 기준</li> <li>* 식품안전관련 기사, 논문 등 과학적 자료</li> <li>* 자체 클레임 관리 자료, 내·외부 검사 결과 등</li> </ul> <p>③ 추가 또는 변경된 사항을 포함한 잠재적 위해요소의 구체적 발생원인 도출 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 원·부재료, 공정, 환경, 종사자, 시설·설비·기구·용기 등으로 인한 위해 발생 등</li> </ul>	<p>- 법 개정사항 등에 대한 정보 수집 및 반영 미흡</p>



원료명	구분	위해	평가 항목	평가 가능성	중요 성	예방조치 및 관리방법
B	대장균군 Staphylococcus aureus Salmonella spp. Bacillus cereus	병원성	1	2	1	- 입고검사 기준 준수 (원료 및 차량 육안검사 등) 추가적인 시험분석에 수행 및 확인
			3	1	3	- 설비 관리 철저 준수
			1	1	1	
			2	1	2	
			1	1	1	
C	출혈성(노, 카도플) 모든종 테르페노이드	병원성	2	1	2	- 입고검사 기준 준수 (원료 및 차량 육안검사)
			1	1	1	- 추가적인 시험분석에 수행 및 확인
			1	1	1	
P	병원성(노, 카도플) 모든종 테르페노이드	병원성	1	2	2	- 입고검사 기준 준수 (원료 및 차량 육안검사 등)
			2	1	2	- 공인 중 이상시험 결과 준수
			3	1	3	- 급속냉동 철저 준수

클레임, 식중독 사고, 관련 법규 등을 주기적으로 확인

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																																													
기준	5점	① 추가 또는 변경된 사항을 포함한 위해요소에 대한 적절한 심각성 기준 수립 여부 * 모든 잠재적 위해요소의 심각성 기준 설정 * 심각성 기준 설정에 대한 과학적 근거 구비 필요 ② 원료 특징, 입고 빈도, 사용량, 위해정보 수집 여부 등 고려한 발생가능성 평가 기준 수립 여부	- 심각성 또는 발생가능성 평가 기준 수립 미흡 * 도출된 위해요소에 대한 심각성 평가기준 누락 * 심각성 평가기준에 대한 근거 누락(FAO, NACMCF, CODEX 등) * 정량적 발생 가능성 평가 기준 수립 미흡 - 심각성 또는 발생가능성 평가 기준에 따른 위해평가 실시 미흡 - 예방조치 및 관리방법 수립 미흡																																																																																													
		③ 심각성, 발생가능성 기준과 위해평가 활용원칙을 바탕으로 위해평가 실시 여부																																																																																														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>심각성 (Severity)</th> <th>분류기준</th> <th>위해 종류</th> <th>위해의 종류</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">높음 (3)</td> <td rowspan="3">급성적 건강장애/ 사망 (건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우가 많음)</td> <td>B</td> <td>병원성미생물</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>독소 및 유독화학물질</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>유리조각, 금속성 이물, 쇠가루</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">보통 (2)</td> <td rowspan="3">만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 인체)</td> <td>B</td> <td>(대장균군)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>건강영양, 중금속</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>일반적 이물</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">낮음 (1)</td> <td rowspan="3">무중상 또는 잠재성 감염 (건강에 일부 영향: 가벼운 질병)</td> <td>B</td> <td>일반세균</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>첨가물등</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>외도물질</td> </tr> </tbody> </table>	심각성 (Severity)	분류기준	위해 종류	위해의 종류	높음 (3)	급성적 건강장애/ 사망 (건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우가 많음)	B	병원성미생물	C	독소 및 유독화학물질	P	유리조각, 금속성 이물, 쇠가루	보통 (2)	만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 인체)	B	(대장균군)	C	건강영양, 중금속	P	일반적 이물	낮음 (1)	무중상 또는 잠재성 감염 (건강에 일부 영향: 가벼운 질병)	B	일반세균	C	첨가물등	P	외도물질																																																																		
심각성 (Severity)	분류기준	위해 종류	위해의 종류																																																																																													
높음 (3)	급성적 건강장애/ 사망 (건강에 치명적인 영향을 미쳐 사망을 일으키는 경우가 많음)	B	병원성미생물																																																																																													
		C	독소 및 유독화학물질																																																																																													
		P	유리조각, 금속성 이물, 쇠가루																																																																																													
보통 (2)	만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 인체)	B	(대장균군)																																																																																													
		C	건강영양, 중금속																																																																																													
		P	일반적 이물																																																																																													
낮음 (1)	무중상 또는 잠재성 감염 (건강에 일부 영향: 가벼운 질병)	B	일반세균																																																																																													
		C	첨가물등																																																																																													
		P	외도물질																																																																																													
		④ 단위위해요소에 대한 적절한 예방조치 및 관리방법 설정 여부 ⑤ 예방조치 및 관리방법에 대한 충분한 논의 및 기록·관리 여부																																																																																														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>입력 번호</th> <th>공정명</th> <th>위해분류</th> <th>위해요소</th> <th>발생요인</th> <th>위해도 평가</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10">1</td> <td rowspan="10">원료 투입 및 보관</td> <td rowspan="5">B</td> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>곰팡이류 (대장균)</td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">P</td> <td>비단기류</td> <td>비단기류 부유물로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>물리학적 이물</td> <td>물리학적 이물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>금속</td> <td>금속 잔류물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>동물</td> <td>동물 잔류물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>인물</td> <td>인물 잔류물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">2</td> <td rowspan="10">제조</td> <td rowspan="5">B</td> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>곰팡이류 (대장균)</td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td>부적절한 온도, 시간, 습도</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">P</td> <td>비단기류</td> <td>비단기류 부유물로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>물리학적 이물</td> <td>물리학적 이물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>금속</td> <td>금속 잔류물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>동물</td> <td>동물 잔류물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>인물</td> <td>인물 잔류물(포도, 유입)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	입력 번호	공정명	위해분류	위해요소	발생요인	위해도 평가	1	원료 투입 및 보관	B	<i>Escherichia coli</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	<i>Salmonella</i> spp.	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	곰팡이류 (대장균)	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	<i>Vibrio cholerae</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	P	비단기류	비단기류 부유물로 인한 이물	1	1	물리학적 이물	물리학적 이물(포도, 유입)	1	1	금속	금속 잔류물(포도, 유입)	1	1	동물	동물 잔류물(포도, 유입)	1	1	인물	인물 잔류물(포도, 유입)	1	1	2	제조	B	<i>Escherichia coli</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	<i>Salmonella</i> spp.	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	곰팡이류 (대장균)	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	<i>Vibrio cholerae</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1	P	비단기류	비단기류 부유물로 인한 이물	1	1	물리학적 이물	물리학적 이물(포도, 유입)	1	1	금속	금속 잔류물(포도, 유입)	1	1	동물	동물 잔류물(포도, 유입)	1	1	인물	인물 잔류물(포도, 유입)	1	1
입력 번호	공정명	위해분류	위해요소	발생요인	위해도 평가																																																																																											
1	원료 투입 및 보관	B	<i>Escherichia coli</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			<i>Salmonella</i> spp.	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			곰팡이류 (대장균)	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			<i>Listeria monocytogenes</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			<i>Vibrio cholerae</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
		P	비단기류	비단기류 부유물로 인한 이물	1	1																																																																																										
			물리학적 이물	물리학적 이물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
			금속	금속 잔류물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
			동물	동물 잔류물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
			인물	인물 잔류물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
2	제조	B	<i>Escherichia coli</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			<i>Salmonella</i> spp.	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			곰팡이류 (대장균)	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			<i>Listeria monocytogenes</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
			<i>Vibrio cholerae</i>	부적절한 온도, 시간, 습도	1	1																																																																																										
		P	비단기류	비단기류 부유물로 인한 이물	1	1																																																																																										
			물리학적 이물	물리학적 이물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
			금속	금속 잔류물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
			동물	동물 잔류물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
			인물	인물 잔류물(포도, 유입)	1	1																																																																																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>위해요소</th> <th>발생원인</th> <th>심각성</th> <th>위해도</th> <th>예방조치 및 관리방법</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>대장균군</td> <td>발생원인</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>세균성 폐렴균</td> <td>발생원인</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>살모넬라</td> <td>발생원인</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>리스테리아 모노사이토제네스</td> <td>종사자에 의한 오염 및 종식</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>병원성 대장균</td> <td>보관실 위생관리 부족으로 인한 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>병원성 대장균</td> <td>발생원인</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>병원성 대장균</td> <td>발생원인</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>병원성 대장균, 살모넬라</td> <td>종사자에 의한 오염</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>병원성 대장균, 살모넬라</td> <td>종사자에 의한 오염</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>곰팡이류</td> <td>보관실 위생관리 부족으로 인한 오염</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>- 종사자에 의한 오염 및 종식 - 보관실 위생관리 부족으로 인한 오염</p> <p>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</p>	위해요소	발생원인	심각성	위해도	예방조치 및 관리방법	대장균군	발생원인	2	1	2	세균성 폐렴균	발생원인	1	1	1	살모넬라	발생원인	2	1	2	리스테리아 모노사이토제네스	종사자에 의한 오염 및 종식	3	1	3	병원성 대장균	보관실 위생관리 부족으로 인한 오염	1	1	1	병원성 대장균	발생원인	2	1	2	병원성 대장균	발생원인	3	1	3	병원성 대장균, 살모넬라	종사자에 의한 오염	1	2	2	병원성 대장균, 살모넬라	종사자에 의한 오염	2	1	2	곰팡이류	보관실 위생관리 부족으로 인한 오염	3	1	3																																							
위해요소	발생원인	심각성	위해도	예방조치 및 관리방법																																																																																												
대장균군	발생원인	2	1	2																																																																																												
세균성 폐렴균	발생원인	1	1	1																																																																																												
살모넬라	발생원인	2	1	2																																																																																												
리스테리아 모노사이토제네스	종사자에 의한 오염 및 종식	3	1	3																																																																																												
병원성 대장균	보관실 위생관리 부족으로 인한 오염	1	1	1																																																																																												
병원성 대장균	발생원인	2	1	2																																																																																												
병원성 대장균	발생원인	3	1	3																																																																																												
병원성 대장균, 살모넬라	종사자에 의한 오염	1	2	2																																																																																												
병원성 대장균, 살모넬라	종사자에 의한 오염	2	1	2																																																																																												
곰팡이류	보관실 위생관리 부족으로 인한 오염	3	1	3																																																																																												

83 HACCP기준서(공정흐름도 등), 현장 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
3-3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																																																							
기준	5점	① 심각성 및 발생가능성 기준에 따라 위해정보 수집 여부 * 추가 또는 변경된 위해요소를 포함한 관련 위해정보(공정시험 자료, 시험성적서, 관련 연구자료 등) 수집	- 발생가능성 평가기준에 따른 정보 수집 미흡																																																																																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th> <th rowspan="2">미생물 분석 항목</th> <th rowspan="2">분석방법</th> <th colspan="5">분석결과</th> <th colspan="2">발생가능성평가</th> </tr> <tr> <th>2020. 7. 3</th> <th>2020. 7. 9</th> <th>2020. 7. 14</th> <th>2020. 7. 23</th> <th>2020. 7. 28</th> <th>발생빈도</th> <th>발생가능성</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="8">원료1</td> <td>일반세균수</td> <td>정량분석</td> <td>159,000</td> <td>183,000</td> <td>283,000</td> <td>190,000</td> <td>187,000</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>대장균군수</td> <td>정량분석</td> <td>2300</td> <td>1200</td> <td>3400</td> <td>1300</td> <td>2100</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>대장균</td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>정량분석</td> <td>1100</td> <td>1000</td> <td>900</td> <td>1500</td> <td>1200</td> <td>5/5</td> <td>높음(3)</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>양성</td> <td>음성</td> <td>양성</td> <td>2/5</td> <td>보통(2)</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>0/5</td> <td>낮음(1)</td> </tr> <tr> <td>장출혈성대장균</td> <td>정성분석</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>음성</td> <td>0/5</td> <td>낮음(1)</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>정량분석</td> <td>130</td> <td>100</td> <td>30</td> <td>210</td> <td>120</td> <td>5/5</td> <td>높음(3)</td> </tr> </tbody> </table>		구분	미생물 분석 항목	분석방법	분석결과					발생가능성평가		2020. 7. 3	2020. 7. 9	2020. 7. 14	2020. 7. 23	2020. 7. 28	발생빈도	발생가능성	원료1	일반세균수	정량분석	159,000	183,000	283,000	190,000	187,000	-		대장균군수	정량분석	2300	1200	3400	1300	2100	-		대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	-		<i>Bacillus cereus</i>	정량분석	1100	1000	900	1500	1200	5/5	높음(3)	<i>Salmonella</i> spp.	정성분석	음성	음성	양성	음성	양성	2/5	보통(2)	<i>Listeria monocytogenes</i>	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)	장출혈성대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)	<i>Staphylococcus aureus</i>	정량분석	130	100	30	210
구분	미생물 분석 항목	분석방법	분석결과					발생가능성평가																																																																																		
			2020. 7. 3	2020. 7. 9	2020. 7. 14	2020. 7. 23	2020. 7. 28	발생빈도	발생가능성																																																																																	
원료1	일반세균수	정량분석	159,000	183,000	283,000	190,000	187,000	-																																																																																		
	대장균군수	정량분석	2300	1200	3400	1300	2100	-																																																																																		
	대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	-																																																																																		
	<i>Bacillus cereus</i>	정량분석	1100	1000	900	1500	1200	5/5	높음(3)																																																																																	
	<i>Salmonella</i> spp.	정성분석	음성	음성	양성	음성	양성	2/5	보통(2)																																																																																	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)																																																																																	
	장출혈성대장균	정성분석	음성	음성	음성	음성	음성	0/5	낮음(1)																																																																																	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	정량분석	130	100	30	210	120	5/5	높음(3)																																																																																	

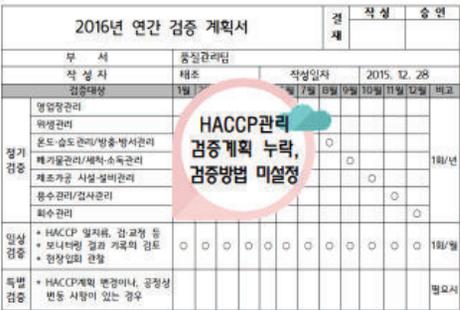
평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
3-4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① HACCP팀장과 팀원의 위해요소분석에 대한 이해 여부 - 위해요소 분석에 대해 충분히 이해하고 있다. (5점) - 위해요소 분석에 대해 이해하고 있다. (4점) - 위해요소 분석에 대해 이해하고 있으나 일부 보완이 필요하다. (3점) - 위해요소 분석에 대해 이해가 부족하다. (2점) - 위해요소 분석에 대해 재교육 등의 보완이 필요하다. (1점 이하) ※ HACCP팀원과 인터뷰 등을 기초하여 이해도에 대해 산정	- 심각성 또는 발생가능성 평가 기준 미흡 - 예방조치 및 관리방법 수립 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 검증 계획 및 절차 수립 여부</p> <p>* 검증계획에는 선행요건관리 및 HACCP Plan의 검증, CCP 모니터링과 개선조치의 기록물의 검토의 수행, 전문가 자문 및 과학적 연구, 공장 내의 관찰·측정 및 평가 포함</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검증목적에 따라 검증 범위 및 방법 수립</li> <li>- 연간/반기/분기/월/일단위, 정기/특별/일상 검증 주기 및 방법 수립</li> <li>- 검증 계획에 따른 검증 대상별 유효성, 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 구체적인 절차 및 방법 수립</li> <li>- 검증 결과에 대한 개선조치 절차 및 방법 수립</li> <li>- 검증인의 책임과 권한, 자격요건, 업무 절차 등 수립</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 연간검증계획 수립 미흡</li> <li>* 유효성/실행성 검증 시기, 방법, 내용의 구체적 설정 미흡</li> </ul>

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가? (0~5)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	5점	① 검증절차, 방법 및 역할 숙지여부 - 검증 목적에 따른 선행요건관리 및 HACCP관리 검증 범위 - 연간/반기/분기/월/일단위, 정기/특별/일상 검증 주기 - 검증 계획에 따른 구체적인 절차 및 방법으로 검증 대상별 유효성 및 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 방법 - 검증결과에 대한 개선조치 절차 및 방법 - 검증요원의 책임과 권한, 검증인 자격요건, 업무 절차 등	- 검증요원의 검증 절차, 방법 등 숙지 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

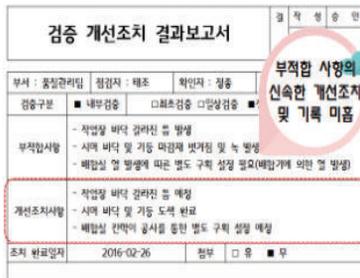
[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																						
기준	10점	<p>① 검증 계획 및 절차에 따른 검증 실시 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검증인은 부여된 책임과 권한 준수</li> <li>- 검증 계획에 따라 검증 대상별 유효성 및 실행성 검증, 기록검토/현장 조사/시험·검사 등의 방법으로 실시</li> </ul> <p>* 선행요건관리 및 HACCP관리에 대한 전반적인 HACCP 시스템이 올바르게 구축·운영되는지 누락없이 검증 실시</p> <p>* 검증은 실시상황평가표 등을 활용하여 객관적인 시각으로 실시</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검증결과는 신뢰성이 있어야 하며, 구체적이고 정확하게 기록</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>내부검증 결과 부적합 사항</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>사진</th> <th>내용</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td>달리실 속도 장본물 청소 상태 기록</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>달리실 달동기 청소 상태 기록</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td>작업장 입구 및 복도 환풍기 청소</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="text-align: center;"> <table border="1"> <thead> <tr> <th>평가항목명</th> <th>평가점수 (0~3점)</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><b>생산물 관리</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>인원관리</b></td> </tr> <tr> <td>1. 작업장 내외의 환경에서 청결유지를 확인한다. (차량, 공간) 청소와 관련된 기록을 기록하여 관리한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 작업장내외, 원.제 및 원.제물, 노조, 피복의 위생상태를 기록 관리한다. (0~3점)</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 작업장 내외의 청결 유지를 관리한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>선행요건 관리</b></td> </tr> <tr> <td>1. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>선행요건 관리</b></td> </tr> <tr> <td>1. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)</td> <td>3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>	번호	사진	내용	1		달리실 속도 장본물 청소 상태 기록	2		달리실 달동기 청소 상태 기록	3		작업장 입구 및 복도 환풍기 청소	평가항목명	평가점수 (0~3점)	비고	<b>생산물 관리</b>			<b>인원관리</b>			1. 작업장 내외의 환경에서 청결유지를 확인한다. (차량, 공간) 청소와 관련된 기록을 기록하여 관리한다. (0~3점)	3		2. 작업장내외, 원.제 및 원.제물, 노조, 피복의 위생상태를 기록 관리한다. (0~3점)	2		3. 작업장 내외의 청결 유지를 관리한다. (0~3점)	3		<b>선행요건 관리</b>			1. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3		2. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3		3. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3		<b>선행요건 관리</b>			1. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3		2. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3		3. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 검증계획에 따른 검증 미실시 또는 절차 준수 미흡</li> </ul>
번호	사진	내용																																																							
1		달리실 속도 장본물 청소 상태 기록																																																							
2		달리실 달동기 청소 상태 기록																																																							
3		작업장 입구 및 복도 환풍기 청소																																																							
평가항목명	평가점수 (0~3점)	비고																																																							
<b>생산물 관리</b>																																																									
<b>인원관리</b>																																																									
1. 작업장 내외의 환경에서 청결유지를 확인한다. (차량, 공간) 청소와 관련된 기록을 기록하여 관리한다. (0~3점)	3																																																								
2. 작업장내외, 원.제 및 원.제물, 노조, 피복의 위생상태를 기록 관리한다. (0~3점)	2																																																								
3. 작업장 내외의 청결 유지를 관리한다. (0~3점)	3																																																								
<b>선행요건 관리</b>																																																									
1. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3																																																								
2. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3																																																								
3. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3																																																								
<b>선행요건 관리</b>																																																									
1. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3																																																								
2. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3																																																								
3. 선행요건 관리에 대한 책임자를 지정한다. (0~3점)	3																																																								

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6-4. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되고 있는가? (0~10)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 검증 절차와 검증계획에 따라 검증 후 개선사항을 반영 및 기록·관리 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP팀은 검증결과에 대해 개선조치의 신속성 검토</li> <li>* 검증결과에 따라 중·장·단기별 분류, 중·장기에 해당하는 경우 개선완료 전까지 HACCP시 스템에 영향이 없도록 개선 계획, 대응방안 등을 마련하여 운영</li> <li>- 개선조치 실시</li> <li>* HACCP팀은 개선조치 결과에 대해 적정성을 검토(선행요건관리 및 HACCP관리 기준, 점검 및 현장 등을 개선하여 반영)</li> <li>- 개선조치 결과 기록·관리</li> </ul>	<p>- 부적합 사항 등에 대한 개선조치 등 미흡</p>



평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
6-5. 검증결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP시스템 운영에 반영하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	① 검증 결과에 대한 주기적인 검토, 분석 실시 - 변경된 관리기준 등이 적절히 실행되고 있는지 검토 - 필요 시 추가적인 검사(또는 실험)을 통해 효과성 확인 ② 검증결과 및 부적합 사항에 대한 사후관리 후 개선여부와 HACCP Plan의 적절성을 검토·분석하여 HACCP시스템 운영에 반영	-연간검증계획 수립 미흡 * 유효성/실험성 검증 시기, 방법, 내용의 구체적 설정 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비 고
7-3. HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가? (0~10)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	① 교육·훈련결과에 대해 주기적으로 검토, 분석 - 교육·훈련 결과에 대해 종사자 위생의식수준 개선, 행동교정, 작업 습관 개선 등을 포함한 교육 효과를 검토 및 분석 ② 주기적인 교육·훈련 검토, 분석결과를 바탕으로 교육훈련 계획 수정, 모니터링담당의 변경하는 등 HACCP시스템에 적극적으로 반영	- 부적합 사항 등에 대한 개선조치 등 미흡

	<b>총 합 평 가(0~200)</b>																				
<p>〈 판정기준 〉</p> <p>① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.</p> <p style="text-align: center;">〈평가점수표〉</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 30%;">구분</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">배점</th> </tr> <tr> <th style="width: 35%;">0~5</th> <th style="width: 35%;">0~10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center;">평가점수</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table> <p>② 총점수 200점 중 170점 이상이면 적합, 170점 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>				구분	배점		0~5	0~10	평가점수	0	0	1	2	2	4	3	6	4	8	5	10
구분	배점																				
	0~5	0~10																			
평가점수	0	0																			
	1	2																			
	2	4																			
	3	6																			
	4	8																			
	5	10																			



- 평가를 완료 후 관련 서류를 관할 기관으로 제출합니다.
- ① 실시상황평가표(앞장, 현황표, 선행요건관리, HACCP관리)
- ② 증빙서류 등

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

(알 림)

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

## '22년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기

---

발 행 일 2022년 1월  
발 행 인 김강립  
편집위원장 이승용  
감 수 고지훈, 조기원  
편 집 위 원 이제명, 황수진, 최종일, 권현수, 전예정, 구경민, 최규덕, 한선하,  
정혜림, 김경태, 백경민, 황율리, 배송화  
발 행 처 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전인증과  
우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187  
<http://www.mfds.go.kr>

---



## 2022년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기



### 공익신고자 보호제도란?

공익신고자(친족 또는 동거인 포함) 등이 공익신고 등으로 인하여 피해를 받지 않도록 **비밀보장, 불이익보호조치, 신분보호조치** 등을 통하여 보호하는 제도

### | 보호조치 요구 방법 |

전화 044-200-7773

우편 (30102) 세종특별자치시 도움5로 20 정부세종청사 7동, 국민권익위원회 공익보호지원과