



# ‘24년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가가 따라하기

2024. 2.



# I. 자체평가 개요

1. 자체평가란
2. 자체평가 개요

# I . 자체평가 개요

1. 자체평가란

2. 자체평가 개요

# 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)
- ✓ 「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

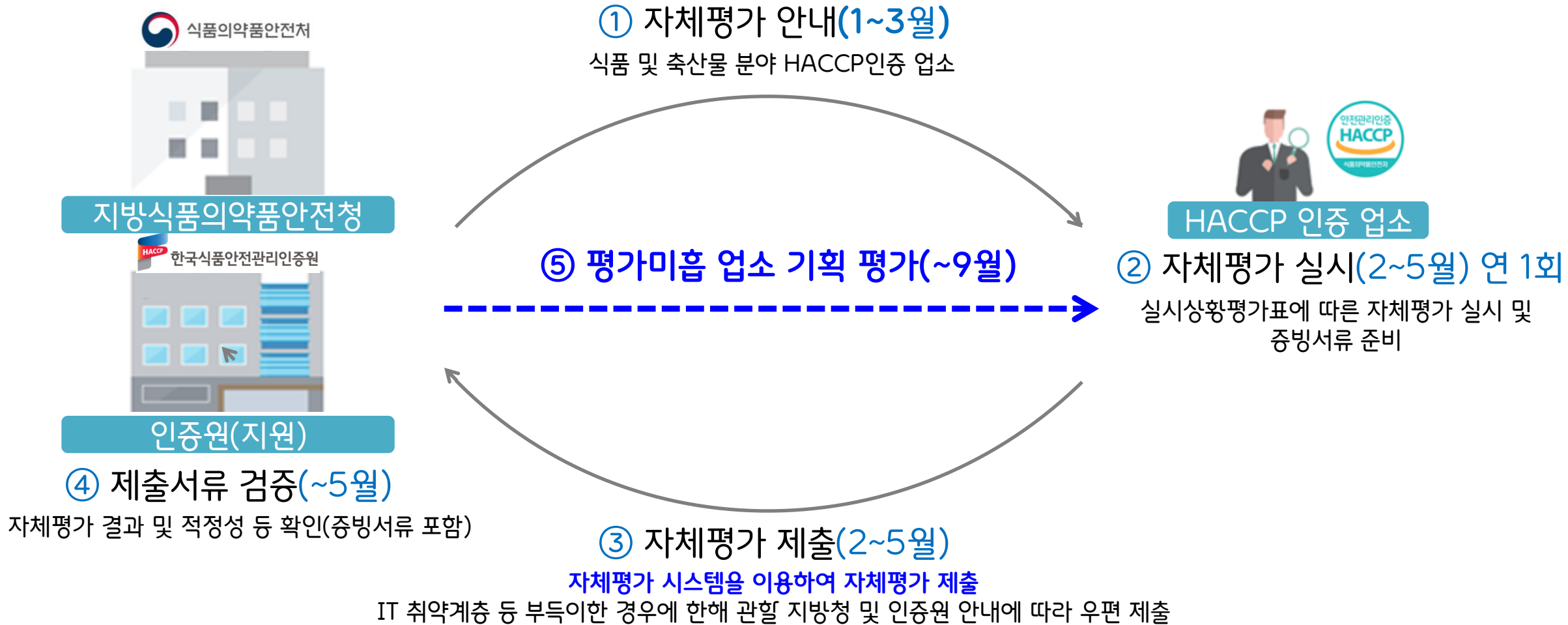


# I . 자체평가 개요

1. 자체평가란

2. 자체평가 개요

## 2. 자체평가 개요



※ 자체평가 일정은 각 기관에 따라 다를 수 있음 (지방청 및 지원별 별도 일정 안내)

## II. 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

## II. 자체평가 절차

1. 사전준비

2. 평가 실시

3. 제출 서류

4. 평가 제출

5. 주의 사항



# 1. 사전준비

## 대상

- ✓ 식품 및 축산물 분야 HACCP 인증 업소 전체. 다만 당해 연도에 인증받은 업소는 다음 연도에 실시
- \* 2023년 12월 31일까지 인증 받은 업소만 자체평가 대상

## 사전 확인 사항

- ✓ HACCP 교육이수 여부
  - (신규교육) HACCP 적용업소 인증일 이전 또는 최초 인증일로부터 6개월 이내 이수 필요 ☞ **신규교육 미이수 주의!**
  - (정기교육) 연 1회 이상 4시간을 이수 또는 당해연도 정기교육 이수계획 수립 필요 ☞ **전년도 정기교육 미이수 주의!**
- ✓ **중요관리점(CCP) 변경 여부** : 중요관리점을 변경(추가·삭제 등)하려는 경우 변경 신청(인증원 지원) 필요, 변경 신청 없이 중요관리점을 변경하였다면 즉시 변경 신청하여 변경 승인 완료 후 자체평가 실시(제출)
  - ☞ **신규제품 CCP 확인! (CCP의 한계기준의 변경은 해당사항 아님)**
- ✓ **평가 미흡사항 개선 여부** : 인증(연장) 또는 이전 정기 조사·평가 결과의 미흡사항을 개선조치 해야함

# 1. 사전준비

## 평가 대상 및 평가 담당 기관(지방청 및 인증원) 확인


### 평가 대상 및 담당 기관

담당(관리) 기관	조사·평가 관리 대상
지방청	- 식품 업체 - 축산물 의무(완료) 업체 : 식육가공업(1, 2, 3단계), 유가공업, 일가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업(1단계)
인증원 지원	- 지방식약청 관리 대상 이외 업종

지역	지방청	인증원 지원
서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원(양구, 인제, 철원, 춘천, 화천, 홍천)	서울청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	서울지원(평가관리팀)
강원(서울지원 관할 지역을 제외한 나머지 강원도 지역)		↳ 강원출장소
부산, 울산, 경남	부산청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	부산지원(평가관리팀)
인천, 경기 남부(경기 북부 관할지역 제외)	경인청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	경인지원(평가관리팀)
대구, 경북	대구청(식품안전관리과)	대구지원(평가관리팀)
광주, 전북, 전남	광주청(식품안전관리과, 농축수산물안전과)	광주지원(평가관리팀)
제주		↳ 제주출장소
대전, 세종, 충북, 충남	대전청(식품안전관리과)	대전지원(평가관리팀)

# 1. 사전준비

## 조사평가 대상 확인

- ✓ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지)(<https://www.haccp.or.kr>) 접속하여  
 “조사평가(자체평가)”에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치) → “조사평가 대상확인” 클릭하여 화면  
 하단에 인허가번호, 인증번호, 업체명으로 검색하여 조사평가 대상 확인 가능
- ✓  검색 전 화면의 내용을 모두 읽어 주신 후 검색해주세요(필독)

조사평가대상확인

인허가번호  인증번호  업체명

업체명 드롭다운 메뉴: 전체, 강원, 강원도, 광주광역시, 대구광역시, 대전광역시

인허가번호, 인증번호, 업체명 중 하나를 선택하여 검색

업체명으로 검색할 경우 소재지를 선택 후 검색해주세요

→ 검색결과는 아래와 같습니다

관할기관	관할부서	업체명	심사구분	대표자	인허가번호	인증번호	업태, 업종	적용 품목	소재지
서울식약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	카레	서울특별시
서울식약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	즉석조리식품	서울특별시
서울식약청	식품안전관리과	홍길동나라	연장심사	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	전분가공품	서울특별시
서울식약청	식품안전관리과	홍길동나라	조사평가(현장평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식품제조가공업	마요네즈	서울특별시
서울식약청	농축수산물안전과	홍길동나라	조사평가(현장평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	축산물가공업	식육가공업(양념육)	서울특별시
서울지원	평가관리팀	홍길동나라	조사평가(자체평가)	홍길동	0000000	2000-0-0000	식육포장처리업	포장육	서울특별시

# 1. 사전 준비

## 평가 준비 자료

### ✓ 평가표 (실시상황평가표)

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시」 별표 4의 실시상황평가표를 해당 업종으로 준비 **평가표 순번 검색!**

\* 일반 HACCP의 HACCP 평가표는 반드시 '사후관리용' 으로 준비(소규모 등은 구분 없음)

[별표 4]

#### 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(제1조, 제5조, 제16조 관련)

-업종-

평가일자	20 . . . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

#### 평가업소

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

#### 평가결과

평가결과		주요안전조항*	교육훈련 이수여부
관장 (적합/부적합)	실행요건관리기준 HACCP 관리기준	위반여부	

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

#### 검토사항

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

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

#### 확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자		
HACCP 팀장(관리책임자)		

#### 평가자

소속	성명	서명

#### 1. 선행요건관리

1-1. 인증평가 및 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소(식품판매업, 축산물가공업)

#### 가. 현황표

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

#### 나. 평가표

평가내용(배점)	평가결과 (0~3점)	비고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 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 배중·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제형의 특성과 용정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)		
<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>		
4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 피어 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 티일 등과 같이 흙이 있는 재질을 사용한 때에는 흙에 묻힌 광택이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0-3점)		
<b>배수 및 배관</b>		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 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 참여하여야 한다. (0-3점)		

2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소(식품판매업, 식품접객업(위탁급식업), 유통관리(아발) 또는 별크 포장), 축산물가공업, 식품안전별포장업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1 HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0-5)		
	2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0-5)		
	3. 팀구성원 교체 또는 변경시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)		
	소 계(0-15)		
2 제품설명서 및 제조조용정 설비도면	1. 제품설명서 및 제조조용정도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10)		
	2. 제조조용정도 및 제조조용정 설비도면이 현장과 일치하는가?(0-5)		
	소 계(0-15)		
3. 위해요소분석서	1. 위해요소분석서와 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5)		
	2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석서를 실시하고 있는가?(0-5)		
	3. 위해요소분석서를 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0-5)		
	4. 위해요소분석서에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0-5)		
	소 계(0-20)		

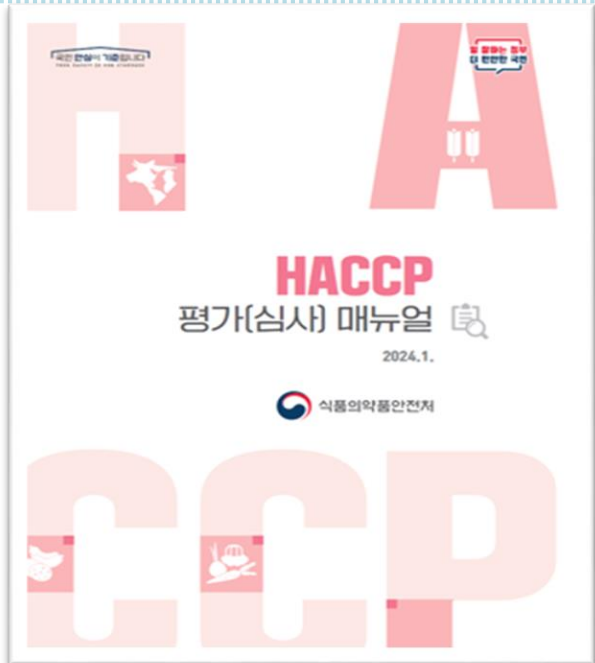
# 1. 사전 준비

## 평가 준비 자료

✓ HACCP 평가 매뉴얼 (평가표의 세부 적용 기준은 평가 매뉴얼에 있음)

- 평가매뉴얼에 따라 관리 기준이 제대로 수립되어 있고 운영되고 있는지 평가

\* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있으며, 업소별 해당 매뉴얼 참고



### ▶ 작업장

1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이와 같다 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이와 같다)되어야 한다. (0-3점)

### 세부항목

#### ■ 기준 (1점)

- 식품의 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·판매 등 식품 취급과 관련된 공정(또는 조리)는 격렬한 공간에서 이루어져야 한다.

- 식품 이외의 용도(폐기물시설 등)로 사용되는 시설과 분리
- 축산물가공품 제조시설, GMP시설 등은 식품 취급 시설로 인정
- 허가·등록·신고 받지 않은 공간은 건축물로 인정하지 않으며, 일반 노지로 갈음하여 평가

- 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리하여야 한다.

- 화장실은 위생전실 등을 거치지 않고 작업장과 바로 연결되는 구조인 경우 식품에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있어 별도 분리

- 부대시설인 창고, 탈의실, 식당, 휴게실 등은 작업장과 벽, 층 등으로 완전히 분리한다.

#### ■ 관리 (1점)

- 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 여부 등을 점검 및 관리하여야 한다.
- 건축물 등록대장 및 영업허가·등록 면적과 작업장·부대시설 등 평면도 현황에 대한 기록관리
- 가설건축물 관련 문서 관리
- 작업장 주변 오염원 등에 대한 주기적인 점검·관리

#### ■ 현장 (1점)

- 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구별 여부를 확인한다.
- 건축물 등록대장 및 작업장 평면도 등으로 현장 일치 여부 확인
- 부대시설(화장실 등) 등으로 인한 교차오염의 우려가 있거나, 영향을 주고 있는지 확인
- 작업장 주변 오염원(물고임, 주변 환경, 쓰레기 및 하수의 제거, 잡초 또는 유리 제거, 애충의 서식처, 번식, 유인물 등) 제거 여부 확인
- 기타 식품 취급외의 용도로 사용되는 시설에 관한 사항



평가표 및 평가 매뉴얼은 한국식품안전관리인증원

홈페이지(<https://www.haccp.or.kr>)

“종합자료실”에서 다운로드 받을 수 있어요

## 1. HACCP팀

1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가? (0~5)

5점 모두 만족 4점 만족 3점 일부 미흡 2점 미흡 1점 이하 재검토 필요

### 세부항목

■ 형성을 포함한 팀원 모두 HACCP개념과 원칙, 절차 등을 충분히 이해하고 있다.

- HACCP(선행요건관리 포함)에 대해 팀원 간 설정된 책임과 역할을 이해하고 있다. 또한 이에 대한 기록·관리(팀 회의록, 각 점검일지 서명 등)하고 있다.

· HACCP팀정의 개념과 원칙, 절차 등의 이해 및 참여

- ① 팀장(또는 경영자) 및 팀구성원은 HACCP 7원칙 12절차, 선행요건관리 및 HACCP Plan의 적용 효과와 방법 등에 대한 개념, 원칙, 절차 및 역할 등을 이해하고 있어야 한다.
- HACCP Plan의 적용 효과와 방법에 대한 팀장(또는 경영자)의 이해 여부점검 : 서면인터뷰 등 확인
- HACCP팀은 적용 품목에 대한 생산, 품질, 공구 등 HACCP Plan을 수립하고, 운영하는데 전문지식, 경험 등 충분한 지 여부 확인 : 팀장과 팀원의 전공, 경력 등 확인
- 변경된 HACCP팀의 책임과 역할을 제시한 확인
- 7원칙 12절차에 대한 이해도를 종합적으로 판정하며, 관련 기록(팀 회의록, 점검일지 등)을 확인

② 외부 전문가가 HACCP팀에 참여하는 경우 HACCP팀은 위해분석, HACCP의 운영을 위해 외부 전문가를 팀에 포함시킬 수 있다. 다만, 외부 전문가의 경우 가이드, 검토, 교육 등의 역할에 제한하며, HACCP준비 및 운영의 주체는 사내인력을 중심으로 판정한다.

# 1. 사전 준비

## 평가 준비 자료

- ✓ **기준서 및 관련 서류** (선행요건 및 HACCP 관련 서류, 법적 서류 등 자사 운영 서류)
  - 관리 기준에 따라 제대로 운영되고 있는지 확인하여 평가



**[오해 금지]**  
 통상적으로 운영 및 관리해야 하는 서류로 자체평가를 위해 추가로 요구하는 서류가 아님

구분	서류 목록
기준서	HACCP관리 기준서
주요 항목 관련 서류	CCP 모니터링 점검일지, 원료 입고검수 점검 일지(시험성적서 등), 작업장 세척소독 및 종사자 위생관리 일지(일반위생관리 및 공정 점검표), 수질검사 시험성적서(지하수 사용 업체)
선행요건 관련 서류	방충·방서 점검 일지, 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함), 완제품 검사 내역(자가품질검사 등), 검·교정 성적서 및 일지(가열기 및 냉장·냉동 등), 일반위생관리 및 공정점검표, 냉장·냉동창고 온도 점검 일지, 배송차량 온도 점검 일지(냉장·냉동 등), 회수관리 일지, 소비자 불만 및 이물관리 일지
HACCP 관련 서류	식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN), 제조공정도, CCP 유효성 검사내역, CCP 검증 점검표, HACCP 신규 교육훈련 이수증 ('22년 인증받은 업체), HACCP 정기 교육훈련 이수증(이수 예정인 경우 '22년 이수증), CCP 모니터링 장비 검·교정 성적서 및 일지, 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지, 지적사항 개선조치 보고서
기타 법적 관련 서류	자사에서 작성 및 운영하고 있는 법적서류 예) 영업등록증(신고증), HACCP 인증서, 품목제조보고서, 건축물등록대장, 생산 및 작업일지, 원료 수불 관계 서류, 제품거래기록서 및 서류, 위생교육 수료증, 종사자 건강진단 서류, 생산실적보고서 등

※ 현재 운영 중인 HACCP관리 기준서 및 관련 일지를 준비(해당 리스트는 단순 참고용이며, 자체평가를 위해 추가적으로 새로운 일지를 구비하거나 작성하는 것을 요구하지 않음)

# 1. 사전 준비

참조 : 평가표 순번

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	2-9
	식육즉석판매가공업	1-6	2-9
	식품냉동·냉장업, 축산물보관업	1-7	2-9
	축산물운반업	1-8	2-9
	축산물판매업(식용란수집판매업)	1-9	2-9
	식용란선별포장업	1-10	2-7
	식품운반업	1-11	2-9
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) / 운반급식(개별 또는 벌크 포장) (3-2) / 축산물보관업 (3-3) / 축산물운반업 (3-4) / 식품운반업 (3-5) / 공유주방 이용업소 (4-1)		

## II. 자체평가 절차

1. 사전준비

2. 평가 실시

3. 제출 서류

4. 평가 제출

5. 주의 사항



## 2. 자체평가 실시

### 자체평가 일정 수립

- ✓ 업체 현황에 따라 자체평가 일정을 수립

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

- ☞ (주의) 각 기관에서 안내하는 제출기한까지 제출하지 않을 경우 불시 현장평가 대상

### 평가자 구성

- ✓ HACCP팀장을 포함한 자체평가단 구성

- \* HACCP팀원 등을 포함하여 2인 이상으로 구성하되, 업소 상황에 따라 탄력적으로 조정하여 구성할 수 있음

- ☞ HACCP 팀장이 참여할 수 없는 경우 자체적으로 정한 업무 인수 인계자가 대행할 수 있음

- ✓ 평가 회의

- ☺️ 인수 인계자가 대행할 경우 사전 평가 방법 등도 인수인계 후 시행해주세요

- 당일 평가 진행 일정, 진행 방법 등 HACCP팀 회의 후 진행

# 2. 자체평가 실시

## 평가 실시

### ✓ 평가 범위

- 이전 평가부터 현재 평가시점까지 운영한 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검
- 「실시상황평가표」를 활용하여 자체적으로 정한 관리계획, 현장 운영 현황 등을 전반적으로 확인·점검

### ✓ 실시 상황평가표 기본 정보 작성 (영업등록증, 생산실적보고, HACCP교육 이수 등 정보 기입)



안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(제1조, 제5조, 제6조 관련)

-업 중-

평가 일자	2024. 03. 17.		
적용식품(축산물)	과자, 빵류		
전년도 매출	과자 3억, 빵류 4억		

구분	업소명	소재지	대표자	연락처
본사	덕식품	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	규덕	전화번호 043-928-0000 Fax/E-mail 043-928-0000
적용사업장		상동		

평가결과			
관정 (적립/부적립)	신행요건관리기준	HACCP 관리기준	교육훈련 이수여부
적합	43/50(86%)	43/50(86%)	없음
			이수

\* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14의2) 관련

검토사항					
행정처분 여부	이물검출 여부	수거검사 부적합여부	위탁(수)생산 여부	학교급식 여부	기타
없음	없음	없음	없음	없음	없음

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

확인자		
직위 또는 직급	성명	서명
대표자	규덕	규
HACCP 팀장(관리책임자)	혜림	혜

평가자		
소속	성명	서명
덕식품(부사장)	혜림	혜
덕식품(공장장)	민규	민

가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고) 번호	제2022-001호	(2)영업허가 (신고) 연월일	2022.01.10
	(3)회사명	덕식품	(4)전화번호	043-928-0000
	(5)소재지 (본사/공장/사업장)	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 * 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재		
	(6)대표자 성명	규덕	(7)생년월일	1990년 1월 1일
(8)HACCP 적용 식품 축산물(유형)	빵류, 과자류		(9)지하수 사용 (○/×)	×

HACCP 팀장 (관리책임자)	(10)직위	부사장	(11)성명	혜림
	(12)작업장 (조리장)	200	(13)보관소	60
면적 (㎡)	(14)검사실	0	(15)기타	50
	(16)합계			

작업장 (조리장)의 종류	(17)원료처리실	(18)제조가 공실(조식)	(19)충진실	(20)포장실	(21)검사실	(22)보관소	(23)일반정결 구역 구분	(24)기타
	평가 (○/×)	○	○	○	○	X	○	○

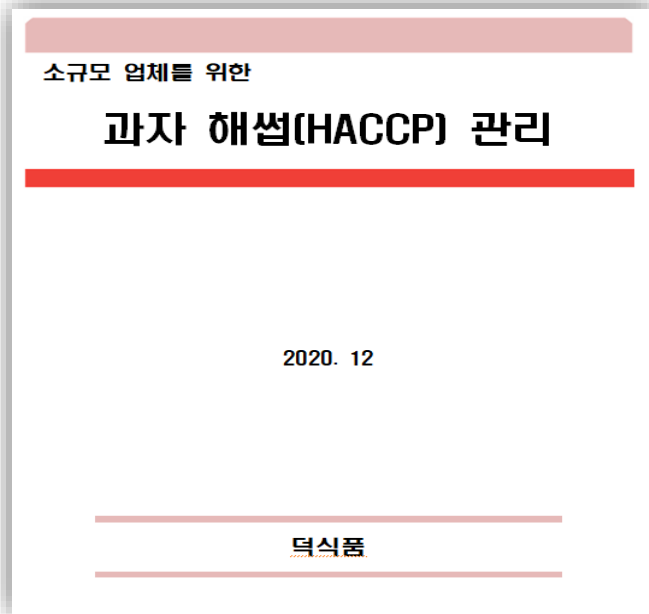
작업인원 (명)	(25)제조(조리) 관리부서	5명		(26)검사 관리부서	0명
	(27)기타 작업원	1명		(28)합계	6명

# 2. 자체평가 실시

## 평가 실시

### ✓ 관리기준서 검토

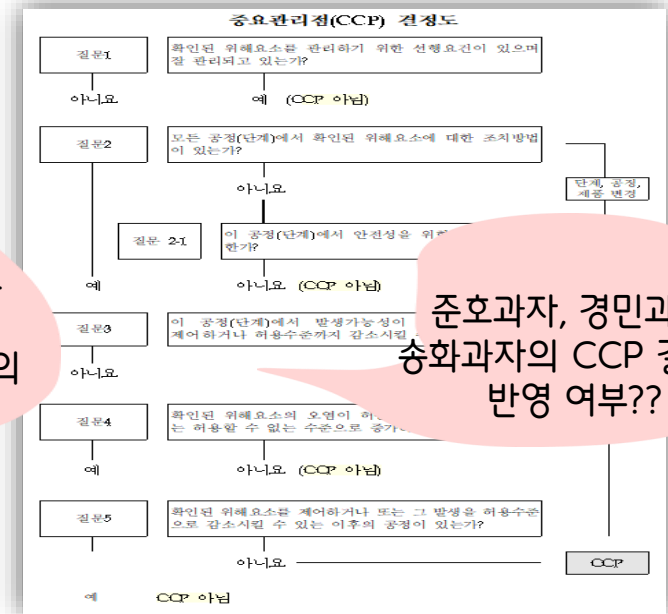
- 선행요건 및 HACCP 관리기준서의 적정 여부를 점검
  - 새로운 품목 또는 공정 추가 등에 따른 변경사항 반영 여부
  - 운영상 나타난 문제점 보완을 위한 관리 기준의 개선(개정)·보완 여부
- \* 정기 조사·평가 지적사항, 자체적으로 확인한 관리 기준의 미흡사항 등



▶ 품목명: 규덕과자, 헤림과자, 민규과자, 민석과자

원재료 (분말원료)	부재료(액상원료, 난류, 유지류, 첨가물)	용수 (상수도)	부자재 (PE, 골판지)
↓ 입고/보관	↓ 입고/보관	↓	↓ 입고/보관
↓ 계량	← 계량	↓	↓
↓ 배합/반죽		← 11	↓
↓ 성형/사출			↓
↓ 가열(굽기) (CCP-1B)			↓
↓ 냉각			↓
↓ 내포장			← 내포장
↓ 금속검출 (CCP-2P)			↓
↓ 외포장			← 외포장
↓ 보관/출고			

공정이 다른 신규로 추가한 준호과자, 경민과자, 송화과자의 공정도는??



준호과자, 경민과자, 송화과자의 CCP 결정도 반영 여부??

# 2. 자체평가 실시

## 평가 실시

### ✓ 관리기준의 실행성 점검

- 점검표 또는 일지 등을 통해 확인하고 적절히 기록·관리되고 있는지 여부를 점검
- 자체적으로 정한 주기별 점검·기록 여부, 관리기준 이탈 시 개선조치 기록 등 확인

\* 예시) 방충·방서 점검표, 세척·소독 점검표 등 점검

Tip 업소 현황에 맞는 일정 수행



(오전) 기준서 점검  
기록일지 점검

(오후) 현장 점검

오전·오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

구분	시행대상 대상수	보행태수 대상수	실시일	조치사항
1단계	3-30	1-5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>각 출입문 상하, 좌우 풍새 당락 확인</li> <li>방문 일제 및 방문 준수사항 철저확인</li> <li>문 열쇠 확인 철저확인</li> </ul>
2단계	11-20	6-10	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>의안계 조치사항 확인</li> <li>방충/방서 철저 점검</li> <li>서비스일소 및 확인사항 확인</li> </ul>
3단계	11-20	11 이상	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>의안계, 2단계 조치사항의 확인</li> <li>방충방서사항 추가 철저</li> <li>구체 실시</li> </ul>

이탈 원인, 조치사항을 통한 개선조치는?

냉장/냉동창고 온도관리 일지					작성	승인
월/일	냉장창고 1 (해동실)		냉동창고 1 (만해동보관실)		기온	습도
	시간	온도 (기준 0-10℃)	시간	온도 (기준 -15℃ 이하)		
9/19	10:15	0	10:20	X		
9/20	10:30	0	10:34	0		
9/21	10:22	0	10:28	0		
기준이탈(원인파악)					개선조치	

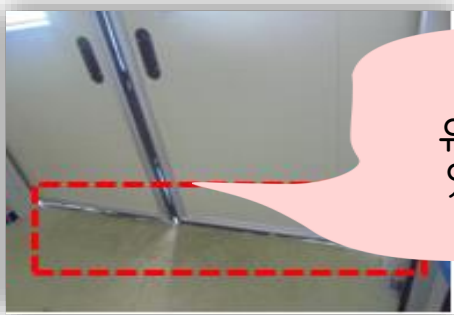
실제 측정 온도는?

## 2. 자체평가 실시

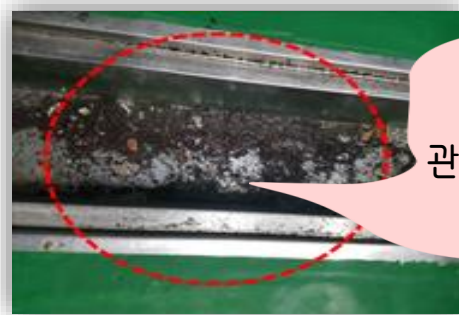
### 평가 실시

#### ✓ 현장평가

- 평가자는 현장(영업장)을 점검
- 현장이 관리기준에 따라 유지되고 있는지 여부를 점검



밀폐가  
유지되고  
있는지?



배수로 세척소독  
관리가 되고 있는지?



직접 접촉하는 도구  
사용 전후 세척소독  
관리가 되고 있는지?



종사자 개인  
장신구 관리는  
관리되고 있는지?



종사자는 입실  
절차를 준수하고  
있는지?



이물 혼입 예방  
관리를 하고 있는지?

# 2. 자체평가 실시

## 평가 실시

### ✓ 평가결과 기록 및 종료

- (기록) 선행요건 및 HACCP관리의 평가항목별 배점기준에 따라 점수를 기록하고, 미흡사항은 비교란에 구체적으로 기록
- (종료) 미흡사항에 대한 개선·보완 계획을 수립하고 평가를 종료

### 선행요건관리

평가항목(배점)	평가결과	비고
작업장은 외부의 오염물질이나, 해충, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.(0~3점)	점수기입	[기준, 관리, 현장 선택] - 미흡사항 기록



평가항목(배점)	평가결과	비고
작업장은 외부의 오염물질이나, 해충, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.(0~3점)	2	[현장 미흡] - 원료 투입실 문 하단, 벽 틈새 밀폐관리 미흡

### HACCP 관리

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



평가항목(배점)	평가결과	비고
모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)	4	- 금속검출 공정 모니터링 담당자 모니터링 방법 숙지 미흡

# 2. 자체평가 실시

참고 : 평가표, 평가매뉴얼,  
평가 이해

선행요건관리

Tip 평가항목별 점수 산정 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(심사) 매뉴얼은 실시상황평가표의 세부 기준이 있으며, 기준, 관리, 현장으로 구성되어 있음. 점수별로 기준·관리·현장이 아래와 같습니다.

### [ HACCP 평가 매뉴얼 구성 (선행요건관리) ]

평가항목 점수별 세부항목 구성(점수)					
0~3점		0~2점		0~1점	
기준	1점	기준	1점	기준, 관리, 현장	1점
관리	1점	관리, 현장	1점		
현장	1점				
각 항목 중 미흡한 경우 1점씩 감점		기준 또는 관리·현장 중 미흡한 경우 1점씩 감점		하나라도 미흡한 경우 감점	

[감점 및 미흡사항 작성]

구분	평가항목 점수체계			미흡사항 작성
	3점	2점	1점	
기준	1점	1점	1점	[기준 미흡] - 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

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

Tip 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡 사항 작성 방법

[작성 예시]

- 해당되는 항목에 따라 [기준·관리·현장] 선택하여 감점하며, 비교에 미흡사항을 기록
- 미흡 사항을 기입(또는 작성)하지 않는 경우 평가 미흡으로 처리될 수 있음

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[기준, 관리, 현장] 중 미흡한 사항 선택 - 미흡사항을 기록

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	2	[현장 미흡] - 원료 투입실 문 하단, 벽 틈새 밀폐관리 미흡

감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	0	[기준 미흡] - 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡 [관리 미흡] - 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡 [현장 미흡] - 현장 출입문(원료·완제품) 틈 밀폐 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	1	[기준 미흡] - 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡 [관리 미흡] - 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고(미흡 사항)
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)	2	[현장 미흡] - 현장 출입문(원료·완제품) 틈 밀폐 미흡

# 2. 자체평가 실시

참고 : 평가표, 평가매뉴얼, 평가 이해

## HACCP관리

### Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 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(심사) 매뉴얼은 실시상황평가표의 세부 기준이 있으며, 기준, 관리 및 현장 등 종합적으로 구성되어 있으며, 아래와 같습니다.

#### [ HACCP 평가 매뉴얼 구성 (HACCP관리) ]

세부기준	평가항목 세부항목 구성(점수)		
	배점 기준	0~5점	0~10점
기준 및 관리 등 종합	모두 만족	5	10
	만족	4	8
	일부 미흡	3	6
	미흡	2	4
	재검토 필요	1	2
0	0	0	
감점	평가 세부 기준에 따라 기준 수립, 절차 및 방법, 기록관리, 개선조치 등 미흡 사항별(미흡한 횟수)에 따라 감점		

#### [감점 및 미흡사항 작성]

점수 분류 및 체계				미흡사항 작성
0~5점	감점 방식	0~10점	감점 방식	
5	감점 시 1점 단위로 감점	10	감점 시 2점 단위로 감점	- 기준 누락 또는 미흡 - 절차 및 방법 누락 또는 미흡 - 기록 관리 미흡 - 개선조치 미흡 등
4		8		
3		6		
2		4		
0~1		0~2		

\* (주의) 7원칙 12절차 중 제품설명서 작성 및 절차 미흡 시 이후 위해요소분석 절차로 연계 감점될 수 있음. 또한 미흡 사항에 대한 개선이 요구되며, 미흡 정도에 따라 평가항목은 0점 처리될 수 있음

### Tip ▶ 평가항목별 점수 산정 방법 및 미흡사항 작성 방법

[작성 예시]

- ≡ 해당되는 항목의 미흡 정도 및 미흡 횟수에 따라 [모두 만족/만족/일부 미흡/미흡/재검토 필요] 선택하여 감점하며, 비교에 미흡 사항을 기록
- ≡ 미흡 사항을 기입(또는 작성)하지 않는 경우 평가 미흡으로 처리될 수 있음

평가항목(배점)	평가결과	비고
모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)	점수기입	[모두 만족, 만족, 일부 미흡, 미흡, 재검토 필요] 중 미흡 정도 또는 횟수에 따라 선택 - 미흡사항 기록

평가항목(배점)	평가결과	비고
모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)	4	[만족] - 금속검출 공정 모니터링 담당자 모니터링 방법 숙지 일부 미흡

≡ 감점 결과와 미흡 내용이 일치되어야 함

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0-5점) (1) HACCP 입구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	1	[재검토 필요] - 신규제품 공정흐름도 미반영 - 신규제품 CCP 결정도 반영하지 CCP 선정 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0-5점) (1) HACCP 입구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	2	[미흡] - CCP 결정도에 생물학적 위해요소 누락 - 공정흐름도에 00공정 누락 - 누락된 공정 CCP 결정도 반영 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0-5점) (1) HACCP 입구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	3	[일부 미흡] - 공정흐름도 보완 필요 - 보완 후 CCP 결정도 반영 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0-5점) (1) HACCP 입구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	4	[만족] - CCP 결정도에 00공정 추가 필요

평가내용	평가결과(0-5점)	비고(미흡 사항)
1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0-5점) (1) HACCP 입구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석	5	[모두 만족]



## II. 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

# 3. 자체평가 제출 서류

## 제출 서류 확인 및 준비

- ✓ HACCP 인증서

- 사본(앞면, 뒷면, 별지)

- ✓ HACCP 실시상황평가표

- ① 실시상황평가표 앞장 ② 현황표 ③ 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표

- ✓ 증빙서류

- 주요항목 관리, 선행요건 관리, HACCP 관리 일지 등 스캔본 또는 사진 등으로 제출

# 3. 자체평가 제출 서류

## HACCP 인증서

제: 2022-1- 호

**식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서**

대표자: 규덕 (생년월일: 1900년 1월 1일)

업소명: 덕식품

소재지: 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156

식품종별: 빵류

중요관리점: 가열(급기)공정, 금속검출공정


유효기간: 2022년 1월1일부터 2025년 12월31일까지

조건: 소규모 HACCP 관리기준 적용

「식품위생법」 제48조제3항·제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항·제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

2022년 1월1일

**한국식품안전관리인증원장**



인증서 앞면

변경 및 처분사항		
연월일	변경 및 처분내용	확인(서명 또는 인)
2022.01.01	최초인증일	민석

인증서 뒷면

중요관리점			
구분	CCP번호	공정명	비고
(1) 빵류		가열(급기)공정	
(2) 빵류		금속검출공정	

별지

# 3. 자체평가 제출 서류

## HACCP 실시상황평가표

인간관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 (제1조, 제5조, 제6조 관련)					
-업 중-					
평가일자	2024. 03. 17.				
적용식품(축산물)	과자, 빵류				
전년도 매출	과자 3억, 빵류 4억				
평가업소					
구분	업소명	소재지	대표자	연락처	
				전화번호	Fax/E-mail
본사	덕식품	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	규덕	043-928-0000	043-928-0000
적용사업장		오송읍 오송생명5로 156			
평가결과					
평가결과		주요안전조항*		교육훈련 이수여부	
관정 (적합/부적합)	선행요건관리기준	HACCP 관리기준	없음	이수	
적합	43/50(86%)	43/50(86%)			
* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표14의2) 관련					
검토사항					
행정처분 여부	이물검출 여부	수거검사 부적합 여부	위탁(수탁)생산 여부	학교급식 여부	기타
없음	없음	없음	없음	없음	없음
* 전회 조사 평가 이후 행정처분, 이물검출, 수거검사 부적합이력 등 확인					
확인자					
직위 또는 직급	성명	서명			
대표자	규덕	규			
HACCP 팀장(관리책임자)	혜림	혜			
평가자					
소속	성명	서명			
덕식품(부사장)	혜림	혜			
덕식품(공정장)	민규	민			

① 실시상황평가표 앞장

가. 현황표										
신청인	(1)영업허가 (신고) 번호	제2022-001호			(2)영업허가 (신고) 연월일	2022.01.10				
	(3)회사명	덕식품			(4)전화번호	043-928-0000				
	(5)소재지	본사	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156							
		공장 (사업장)	* 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재							
(6)대표자 성명	규덕		(7)생년월일	1990년 1월 1일						
(8)HACCP적용 식품(축산물(무형))	빵류, 과자류			(9)지하수 사용 (○/×)	×					
HACCP 팀장 (관리책임자)	(10)직위	부사장			(11)성명	혜림				
	(12)작업장 (조리장)	200			(13)보판소	60				
	(14)검사실	0			(15)기타	50				
작업장 (조리장의 종류)	(17) 원료처리실	(18)제조가 공실(조리부)	(19) 출전실	(20) 포장실	(21) 검사실	(22) 보판소	(23) 일반정결 구역 구분	(24) 기타		
	○	○	○	○	X	○	○			
	(25)제조(조리) 관리부서	5명			(26)접사 관리부서	0명				
	(27)기타 작업원	1명			(28)합계	6명				

② 현황표

나. 평가표			
평가항목	평가내용(배점)	평가점수(0-3점)	비고
영업장 관리			
작업장			
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다. 취급의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0-3점)	2	[현장 미흡]	현장 출입문 밀폐 미흡
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배중 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)	3		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)	3		
건물 바닥, 벽, 천장			
4. 원료처리실, 제조가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내	3		

③ 선행요건관리 및 HACCP관리 평가표

2-7. 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업, 식용탄산별포장업)			
평가항목	평가내용(배점)	평가점수(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 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0-5)	5 5 3	- 담당자 퇴사 시 인수 인계 누락
소 계(0-15)		13	
2. 제품선명서 및 제조공정 선비도면	1. 제품선명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10) 2. 공정흐름도 및 제조공정 선비 도면이 현장과 일치하는가?(0-5)	10 5	
소 계(0-15)		15	

# 3. 자체평가 제출 서류

## 증빙서류 제출 리스트(필수)



증빙서류 제출(별도 명시 없는 경우 1부씩 제출)

기준	일반 HACCP	소규모 HACCP
주요 항목 관리	<b>① 원료 입고 관련</b> ☞ 원료 입고검수 점검일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 원료 시험성적서(인증 유형별 주원료 2종) ⇒ <b>각 3부</b> (월 1회/최근 3개월)	<b>① 원료 입고 관련</b> ☞ 원료 입고검수 점검일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 원료 시험성적서(인증 유형별 주원료 2종) ⇒ <b>각 1부</b> (최근 3개월 중 1부)
	<b>② 지하수 관련 (해당 업소에 한함)</b> ☞ 지하수 수질검사 시험성적서 ⇒ <b>2부</b> (최근 성적서, 직전 성적서)	<b>② 지하수 관련 (해당 업소에 한함)</b> ☞ 지하수 수질검사 시험성적서 ⇒ <b>2부</b> (최근 성적서, 직전 성적서)
	<b>③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 관련</b> ☞ 작업장 세척소독 일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 종사자 위생관리 일지 ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 세척소독 효과성 검사내역 ⇒ <b>2부</b> (작업장, 종사자 검사내역 각 1부) ☞ 공중낙하균 검사내역 ⇒ <b>1부</b> (청결구역 검사내역)	<b>③ 작업장 세척소독, 종사자 위생관리 관련</b> ☞ 작업장 세척소독 일지(또는 일반 위생관리 및 공정점검표) ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월) ☞ 종사자 위생관리 일지(또는 일반 위생관리 및 공정점검표) ⇒ <b>3부</b> (월 1회/최근 3개월)
	<b>④ CCP 모니터링 관련</b> ☞ CCP 모니터링 점검일지 (각 인증 유형별, 각 CCP별 일지) ⇒ <b>각 유형별, 각 CCP별 각 3부</b> (월 1회/최근 3개월)	<b>④ CCP 모니터링 관련</b> ☞ CCP 모니터링 점검일지 (각 인증 유형별, 각 CCP별 일지) ⇒ <b>각 유형별, 각 CCP별 각 3부</b> (월 1회/최근 3개월)

# 3. 자체평가 제출 서류

기준	일반 HACCP	소규모 HACCP
<b>선행요건 관리 (각 1부)</b>	① 이물 점검일지 ② 완제품 검사 시험성적서(각 인증 유형별) (자가품질검사, 자체 완제품 검사) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 린스 시스템을 사용하는 경우 제출 제외 ③ 검교정 내역(온도 등) ④ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⇒ 1부(최근 청소내역)	① 완제품 검사 시험성적서(각 인증 유형별)(자가품질검사 등) * (지방청 대상) 시험검사기관에 의뢰하거나 린스 시스템을 사용하는 경우 제출 제외 ② 검교정 내역(온도 등) ③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함) ⇒ 1부(최근 청소내역)
<b>HACCP 관리 (각 1부)</b>	① CCP 유효성 검사내역 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ② 검증계획표 및 검증결과보고서 ③ 모니터링 검교정 내역 (온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '22년 인증업체의 경우 신규교육 수료증 (영업자·종업원), 이수 예정인 경우 전년도 수료증 ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지	① CCP 유효성 검사내역 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ② CCP 검증점검표 (각 인증 유형별, 각 CCP별) ③ 모니터링 검교정 내역 (온도 등) ④ HACCP 정기 교육훈련 수료증 * '22년 인증업체의 경우 신규교육 수료증 (영업자·종업원), 이수 예정인 경우 전년도 수료증 ⑤ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련일지

제출 서류는 자체평가 제출 시 요구하는 최소한의 증빙자료로 업체에서는 HACCP 및 선행요건관리 기준에 따른 기록 및 관리를 철저히 준수해주세요

☞ 소분업 HACCP 인증업체의 경우는 <증빙 서류 제출 리스트> 이외 모든 원료 공급업체(HACCP 인증업체) HACCP 인증서(사본)를 추가로 제출

# 참고 : 증빙서류 예시(소규모)

## 주요항목 관리 : ① 원료 입고 관리

### 원료 입고 검수 점검일지

#### 원자재 입고검사대장

입고일	품명	수량	검사일자	검사결과	비고
2023.02.14	하얀설탕	15kg	2023.02.14	합격	
2023.02.14	하얀설탕	15kg	2023.02.14	합격	
2023.02.14	하얀설탕	15kg	2023.02.14	합격	
2023.02.14	하얀설탕	15kg	2023.02.14	합격	
2023.02.14	하얀설탕	15kg	2023.02.14	합격	

#### 원부재료 입고 검사 일지

입고검사일자	2023년 02월 14일	검사자	검사결과	비고
입력명	원부재료	수량	4kg	
입력명	원부재료	수량	5kg	

관리기준  
 \*관능검사  
 명상 : 고유한 색채를 가지고 이차 없애야 한다.  
 미물 : 이물 혼입이 없어야 한다.  
 \*입고 시 규격, 수량 및 증빙 확인할 것

관리방법  
 \*소비기한 경과하지 않을 것(소비기한 or 유통기한 경과 기입할 것)  
 \*시용확한 원산지 증명서(필요시), 수입신고증, 시험성적서  
 \*운송장지급 및 시 차장 점검상태 명확할 것

부적합  
 판정사유  
 부적합 판정사유

### 원료 시험성적서

#### 제품시험성적서

제품명 : 하얀설탕  
 LOT 크기 : 생산량/일  
 LOT NO : 2023년 02월 14일

출하처 :  
 출하일 :  
 출하량 : 하얀설탕 15kg

#### < 시험 결과 >

순서	시험항목	단위	규격	시험결과	시험방법	비고
1	색상	-	백색광택	적합	Q15-110-400IK	
2	Moisture (수분)	%	0.040이하	0.032	Q15-110-4005K	
3	Polarization(당도)	%	99.80이상	99.92	Q15-110-4002K	
4	Color (색가)	IU	40이하	22.4	Q15-110-4006K	
5	Sodium saccharin (사카린나트륨)	-	불검출	불검출	Q15-110-401IK	
6	Sulfur dioxide(이산화황)	g/kg	0.015미만	0	Q15-110-4010K	
7	Lead (납)	PPM	0.4이하	0	Q15-110-4009K	
8	중금속	PPM	8.0이하	0	Q15-110-4008K	
9	Foreign matter (이물질)	PPM	100미만	0	Q15-110-4007K	
10	입도 20Mesh 上	%	4이하	2.0	Q15-110-4032K	
11	입도 100Mesh 下	%	50이하	1.8	Q15-110-4032K	



## 주요항목 관리 : ② 지하수 관련(해당 업체에 한함)

### 지하수 수질검사 성적서

발주번호 : 2022년 05월 20일  
 발행처 : 수질검사성적서 교부  
 계약번호 : 2022년 05월 20일  
 계약자 : 수질검사성적서 교부

시료번호	시료명	검사항목	검사결과	비고
33493	지하수	중금속	합격	

#### 2. 수질검사결과

NO	검사항목	검사기준	검사결과	NO	검사항목	검사기준	검사결과
1	칼슘	100 mg/L 이하	0	24	벤젠	0.1 mg/L 이하	불검출
2	중금속	중금속	합격	25	톨루엔	0.7 mg/L 이하	불검출
3	중금속	중금속	합격	26	에틸벤젠	0.3 mg/L 이하	불검출
4	납	0.05 mg/L 이하	0.03	27	크실렌	0.5 mg/L 이하	불검출
5	수소	1.5 mg/L 이하	0.02	28	1,1-디클로로에탄	0.03 mg/L 이하	불검출
6	비소	0.05 mg/L 이하	0.002	29	1,1,1-트리클로로에탄	0.002 mg/L 이하	불검출
7	염화물	0.01 mg/L 이하	0.06	30	1,1,1-트리클로로에탄	0.002 mg/L 이하	불검출
8	수은	0.01 mg/L 이하	0.005	31	1,4-다이옥신	0.05 mg/L 이하	불검출
9	시안	0.01 mg/L 이하	검출	32	검출	1,000 mg/L 이하	불
10	크롬	0.05 mg/L 이하	32	33	과망간산칼륨소염	10 mg/L 이하	불검출
11	염화나트륨	0.5 mg/L 이하	불검출	34	냉각	필름	필름
12	질산염소	10 mg/L 이하	0.0	35	필름	필름	필름
13	카드뮴	0.005 mg/L 이하	불검출	36	필름	필름	필름
14	비소	0.05 mg/L 이하	불검출	37	필름	필름	필름
15	철	0.05 mg/L 이하	불검출	38	필름	필름	필름
16	망가니즈	0.05 mg/L 이하	불검출	39	수소이온농도	5.0 - 9.0	7.3
17	과산화수소	0.05 mg/L 이하	불검출	40	수은	0.01 mg/L 이하	0.005
18	세시프로피렌	0.05 mg/L 이하	불검출	41	염소이온	200 mg/L 이하	12.5
19	아미노산	0.05 mg/L 이하	불검출	42	필름	0.3 mg/L 이하	불검출
20	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	43	필름	0.3 mg/L 이하	0.005
21	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	44	필름	0.3 mg/L 이하	0.005
22	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	45	필름	0.3 mg/L 이하	0.005
23	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	46	필름	0.3 mg/L 이하	0.005

본 성적서는 검사목적 이외의 용도(광고, 홍보용)로 사용할 수 없습니다.  
 2022년 05월 20일

### 지하수 수질검사 성적서

발주번호 : 2022년 05월 20일  
 발행처 : 수질검사성적서 교부  
 계약번호 : 2022년 05월 20일  
 계약자 : 수질검사성적서 교부

시료번호	시료명	검사항목	검사결과	비고
27609	지하수	중금속	합격	

#### 2. 시험-결과

NO	검사항목	기준	검사결과	NO	검사항목	기준	검사결과
1	칼슘	100 mg/L 이하	0	24	벤젠	0.1 mg/L 이하	불검출
2	중금속	중금속	합격	25	톨루엔	0.7 mg/L 이하	불검출
3	중금속	중금속	합격	26	에틸벤젠	0.3 mg/L 이하	불검출
4	납	0.05 mg/L 이하	0.03	27	크실렌	0.5 mg/L 이하	불검출
5	수소	1.5 mg/L 이하	0.02	28	1,1-디클로로에탄	0.03 mg/L 이하	불검출
6	비소	0.05 mg/L 이하	0.002	29	1,1,1-트리클로로에탄	0.002 mg/L 이하	불검출
7	염화물	0.01 mg/L 이하	0.06	30	1,1,1-트리클로로에탄	0.002 mg/L 이하	불검출
8	수은	0.01 mg/L 이하	0.005	31	1,4-다이옥신	0.05 mg/L 이하	불검출
9	시안	0.01 mg/L 이하	검출	32	검출	1,000 mg/L 이하	불
10	크롬	0.05 mg/L 이하	32	33	과망간산칼륨소염	10 mg/L 이하	불검출
11	염화나트륨	0.5 mg/L 이하	불검출	34	냉각	필름	필름
12	질산염소	10 mg/L 이하	0.0	35	필름	필름	필름
13	카드뮴	0.005 mg/L 이하	불검출	36	필름	필름	필름
14	비소	0.05 mg/L 이하	불검출	37	필름	필름	필름
15	철	0.05 mg/L 이하	불검출	38	필름	필름	필름
16	망가니즈	0.05 mg/L 이하	불검출	39	수소이온농도	5.0 - 9.0	7.3
17	과산화수소	0.05 mg/L 이하	불검출	40	수은	0.01 mg/L 이하	0.005
18	세시프로피렌	0.05 mg/L 이하	불검출	41	염소이온	200 mg/L 이하	12.5
19	아미노산	0.05 mg/L 이하	불검출	42	필름	0.3 mg/L 이하	불검출
20	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	43	필름	0.3 mg/L 이하	0.005
21	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	44	필름	0.3 mg/L 이하	0.005
22	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	45	필름	0.3 mg/L 이하	0.005
23	1,1,1-트리클로로에탄	0.05 mg/L 이하	불검출	46	필름	0.3 mg/L 이하	0.005

본 성적서는 검사목적 이외의 용도(광고, 홍보용)로 사용할 수 없습니다.  
 2022년 05월 20일





# 참고 : 증빙서류 예시(소규모)

### ① 완제품 검사 시험성적서 (각 인증 유형별)

시험·검사성적서

발행번호	230100785-001	접수번호	230100785-001
검사완료일	2023-04-03	접수완료일	2023-03-28
제품명	제11조제2항	제11조제2항 (제조번호)	2023-03-23
유형·제식·품목명	유형기판, 품목부자간 또는 소자기판	유형기판, 품목부자간 또는 소자기판	
위탁자	성명, 소재지, 연락처	업체명, 소재지, 연락처	
제조원	소재지, 연락처	제조국	
시험·검사목적	식품 1차기판품위확인		

**시험·검사 항목 및 결과**

시험·검사 항목	시험·검사 기준	시험·검사 결과	판정	단서사항	비고
세균수	n=5, n=2, m=10000, M=50000	0, 0, 0, 0, 0	적합	과시·검사용 실험제 중에 함량이 많거나 적은 용액이 함유 또는 유산균 함유 여부	

### ② 검교정 내역(온도 등)

교정성적서 CALIBRATION CERTIFICATE

1. 의뢰자 (Client)	기명명 (Name)	주소 (Address)
2. 측정기 (Calibration Subject)	기기명 (Description)	제11조제2항 (제조번호)
3. 교정 일자 (Date of Calibration)	2022. 11. 03	
4. 교정 환경 (Environment)	온도 (Temperature) : (20.8 ± 0.5) °C 습도 (Humidity) : (41 ± 2) % RH	
5. 측정방법 및 소급성 (Traceability)	교정방법 및 소급성 서술 (Calibration method and/or brief description)	

교정에 사용된 표준품명 명세 (List of used standards/specifications)

기기명 (Description)	제11조제2항 (Serial Number)	제11조제2항 (The due date of next Cal.)	교정기준 (Calibration Lab.)
HAND-HELD CALIBRATOR	Beamex, MCF-MF	23063	2023.09.06

교정결과 (Calibration result) : 합격 (Pass) / 불합격 (Fail)

측정불확도 (Measurement Uncertainty) : 합격 (Pass) / 불합격 (Fail)

대표이사

### ② 검교정 내역(온도 등)

자재 검·교정 일지

검·교정 제품명	교정 일자
다지필온습도계	2023.03.14

검·교정 방법

- 공인기관에서 검교정된 표준 온습도계 준비(측정 단위 0.1°C, 동일 온도와 습도범위를 측정할 수 있는 온습도계)
- 검교정된 표준 온습도계와 비교

판정기준 : 온도 : ± 1°C, 습도 : ± 5%RH

개선조치 방법

- 판정 기준에 이탈 시 온습도계 교정(또는 보정) 후 재 측정하여 기준 이내로 수정
- 교정(또는 보정) 불가능한 경우 온습도계 교체
- 교정 불가능한 경우 외부업체 의뢰

검교정 온습도계 사진

구분	검교정된 표준 온습도계 값(A)	온습도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정
1차 온도	21.8	21.8	0.0	합격
구분 온습도계 값(A)	온습도계 값(B)	오차 (A-B)	합격 판정	
1차 습도	31	30	1	합격

이탈 내용 : 1차 합격 판정

개선조치 및 결과 : 온도 표시값이 0.0°C, 습도 표시값이 1%RH차이를 보이나, 판정기준에 적합함

### ③ 저수조 청소 내역(해당 업소에 한함)

저수조(물탱크) 청소필증

상호(영칭)	[인)		
실시면적	지상저수조 3 Ton(외부)	총계	3 Ton
재질종류	FRP		
소재지	[인)		
위생관리 담당자	직위	친담관리	성명
실시기간	2022년 10월 23일		
소독약품명	차아염소산나트륨		
간이수질	전류염소농도	pH측정치	색도측정치
검사	0.29 mg	7.4 pH	적

수도법 제21조 관련 수도시설의 위생관리 등에 관한 규칙 제48조의거 하여 위위값이 저수조 위생관리 (청소) 를 실시하였음을 증명합니다.

2022년 10월 23일

시험업체 : [인)

상호 : [인)

소재지 : [인)

전화 : [인)

대표 : [인)

# 참고 : 증빙서류 예시(소규모)

## HACCP관리

### ① CCP 유효성 검사내역(각 인증 유형별, 각 CCP별)(CCP-B)

#### 한계기준 설정(가열공정)

##### ▶ 가열공정 한계기준 설정

- ① 제품의 품질을 확인하기 위하여 관능평가 실시  
: 관능평가를 실시하여 생산 가능한 품질이 될 수 있는 가열온도 범위, 가열시간 범위, 풍온 등 1차 설정 실시
- ② 관능평가에서 설정된 기준을 참고, 시생산 등을 통하여 설비가 작동되는 오차범위(온도범위, 시간, 풍온 등)를 고려하여 보다 구체적으로 기준을 설정하고, 최적의 품질 범위를 설정한다.
- ③ 구체적으로 설정한 조건을 토대로 최소치, 최대치 범위 등 식중독균 검사를 실시하고, 유효성이 있는지 여부를 확인한 후 최종 한계기준을 설정한다.

##### ▶ 관능평가(과자)

기준	가열시간	외관	조직감	맛	향
설정온도 상·하단 265℃	7±2초	○	○	○	○

##### ▶ 관능평가(곡류가공품)

기준	가열시간	외관	조직감	맛	향
설정온도 208℃	5분30초 +30초	○	○	○	○

- \* 가열시간은 가열설비의 특성 반영(연속식 가열기, 배치 가열기 등)하여 평가 필요

##### ▶ 한계기준 설정

제품명	가열(설정)온도	작업온도	가열시간
상·하단	265℃	250~265℃	7±2초
	208℃	180~208℃	5분30초+30초

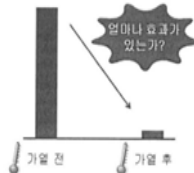
#### □ 상기 결과로 가열공정의 한계기준은

- 과자 상/하단 265℃, 시간 7±2초로 설정
  - 곡류가공품 설정온도 208℃, 가열시간 5분30초+30초 설정
- \* 가열시간의 경우 가열(설정)온도 도달 전 까지 종료되지 않음

#### 한계기준 설정(가열공정)

##### ▶ 한계기준 유효성 평가

- : 유효성 평가는 현재 설정한 한계기준이 식중독균 등을 사멸시키는데 얼마나 효과가 있는지 확인



- : 가열 전/후 시료를 외부공인기관에 맡기거나, 자체 실험실에서 미생물 검사를 통하여 효과를 확인하고, 그 결과를 기록한다.

\* 가열 전 시료: 가열하기 직전의 반제품

가열 후 시료: 한계기준에 맞게 가열된 반제품

분석항목(과자)		실험 횟수	
항 목	구분	265℃, 7±2초	
		가열 전	가열 후
일반세균	정량	660	40
대장균군	정량	0	0
리스테리아 모노사이토제네스	정성	음성	음성
장출열성대장균	정성	음성	음성
살모넬라균	정성	음성	음성
바실러스 세레우스	정성	음성	음성
황색포도상구균	정성	음성	음성
클로스트리디움 퍼프린젠스	정성	음성	음성

- 상기 결과로 자사에서 설정한 한계기준의 유효성 평가 실험 결과 유효성이 있는 것으로 나타남

### 참고용 시험성적서

본 성적서는 식품의약품안전처 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따른 것이 아닙니다.

발행번호	220102131-001	접수번호	220102131-002
검사완료일	2022-05-30	접수완료일	2022-05-30
제품명	[제품명]		
(등록)제조번호	(등록)제조신고번호		
유형·재질·용역명	수출가공제품		
제조수입일	유통(출발)일자(기한)		
의뢰자	상명 [의뢰자명]	업체명	[업체명]
소재지	[소재지]	검사부서	[부서명]
제품명	업체명	제조국	[제조국]
소재지	[소재지]		
시험목적	식품 1 가지(참고용)확인용		

#### 시험 항목 및 결과

시험 항목	시험 기준	시험 결과	비고
일반세균수(CFU/g)	기준없음	[결과]	
대장균군(CFU/g)	기준없음	[결과]	

중량사항: 상기사항확인  
 시험참사명: [참사명]      시험참사책임자: [책임자명]

비고: [비고]

2022년05월30일

\* 본 시험성적서는 법적 효력이 없으며, 시험목적 이외에는 사용할 수 없습니다.

Page 1 of 1

### 참고용 시험성적서

본 성적서는 식품의약품안전처 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따른 것이 아닙니다.

발행번호	220102131-002	접수번호	220102131-002
검사완료일	2022-05-30	접수완료일	2022-05-30
제품명	[제품명]		
(등록)제조번호	(등록)제조신고번호		
유형·재질·용역명	수출가공제품		
제조수입일	유통(출발)일자(기한)		
의뢰자	상명 [의뢰자명]	업체명	[업체명]
소재지	[소재지]	검사부서	[부서명]
제품명	업체명	제조국	[제조국]
소재지	[소재지]		
시험목적	식품 1 가지(참고용)확인용		

#### 시험 항목 및 결과

시험 항목	시험 기준	시험 결과	비고
장출열성대장균	기준없음	음성	
바실러스세레우스	기준없음	음성	
클로스트리디움퍼프린젠스	기준없음	음성	
황색포도상구균	기준없음	음성	
리스테리아모노사이토제네스	기준없음	음성	
살모넬라	기준없음	음성	

\* 본 성적서는 인단위적으로 발급되었으며, 발급번호를 통하여 발급부서 여부를 확인할 수 있습니다.  
 또한, 발급부서의 위치정보도 인쇄되어(스캔)을 통해 검사목적(로그인)을 확인할 수 있습니다.

Page 1 of 2

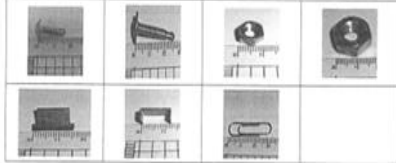
# 참고 : 증빙서류 예시(소규모)

## ① CCP 유효성 검사내역(각 인증 유형별, 각 CCP별)(CCP-P)

### 한계기준 설정(금속검출공정)

#### ▶ 금속검출공정 한계기준 설정

- ① 원료 및 공정 환경에서 유래 가능한 모든 금속 이물의 종류와 수를 조사·정리한다. 조사 결과에는 사진 및 크기, 수를 기재하고, 크기가 가장 작은 이물을 명시한다.  
: 우리 회사에서 발생 가능한 금속이물(Fe, Sus)은 10 mm 이상으로 파악



- ② 금속검출기 자체의 최적 감도를 설정한다.

- : 금속검출기의 제어판을 조작하여 감도에 따른 위치별 테스트 피스의 검출 양상을 조사하여 결과를 기록한다.
- : 적절한 기계 감도 설정 후, 이물이 없는 것으로 확인된 공정용을 금속검출기에 위치별로 통과시켜 검출이 되는지의 여부를 확인하고 기록한다.
- : 이물이 없는 것으로 확인된 공정용에 테스트 피스를 넣고, 테스트 피스의 크기별, 위치별로 금속검출기의 검출 성능을 시험하고 기록한다.

품목	감도	Fe	Sus
과자	120	2.5	4.0
곡류가공물	120	2.5	4.0

### 한계기준 설정(금속검출공정)

#### ▶ 금속검출공정 한계기준 설정

##### : 실험 준비물



##### : Fe 시편으로 검출 능력 테스트(○: 잡아냄, X: 그냥 통과)

금속검출기	타입	위치	감도 mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
금속검출기	타입	좌-상	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-중	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-하	120	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

##### : Sus 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기	타입	위치	감도 mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
금속검출기	타입	좌-상	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-중	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-하	120	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

##### 금속검출기 순수 검출 능력 테스트 결과

측정 결과			
적정감도	Fe	Sus	
120	2.5	4.0	

### 한계기준 설정(금속검출공정)

#### : 제품(300g) + Fe 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기	타입	위치	구분	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
금속검출기	타입	좌-상	제품	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-중	제품	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-하	제품	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	우-상	제품	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	우-중	제품	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	우-하	제품	2.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

### 한계기준 설정(금속검출공정)

#### : 제품(300g) + Sus 시편으로 검출 능력 테스트

금속검출기	타입	위치	구분	mmφ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	검출률 (%)	
금속검출기	타입	좌-상	제품	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-중	제품	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	좌-하	제품	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	우-상	제품	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	우-중	제품	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%
타입	타입	우-하	제품	4.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	100%

##### 우리 회사 금속검출 한계기준 설정 결과

우리 회사 한계기준				
제품명	감도	중량	Fe	Sus
	120	300g	2.5	4.0

# 참고 : 증빙서류 예시(소규모)

### ② CCP 검증점검표(각 인증 유형별, 각 CCP별)

중요관리점(CCP) 검증점검표		작성자	승인자
점검일자	2023. 03. 01.	점검자	
공정	검증 내용	기록	예/아니오
금속검출 공정	종사자가 주기적으로 테스트피스를 통해 금속검출기의 감도 이상 유무를 확인하고 있습니까?	☑	□
	모니터링 일자 확인 : 1월 1일 ~ 1월 31일까지 3개 작성 확인	☑	□
	금속검출기는 연 1회 감도검정은 정기검입이 이루어지고 있습니까?	☑	□
	종사자가 금속검출기 감도를 확인하는 방법을 정확히 알고 있습니까?	☑	□
	모니터링 행동 관찰 : 1월 18일 10시		
세병공정	종사자가 한계기준 이탈 시 실시해야 하는 개선조치 방법을 알고 있으며, 이탈 및 개선조치 내용이 기록되고 있습니까?	☑	□
	모니터링 담당자 인터뷰 : 1월 18일 10시		
	종사자가 주기적으로 세병기 압력계 및 타이머를 확인하고, 그 내용을 기록하고 있습니까?	☑	□
	모니터링 일자 확인 : 1월 1일 ~ 1월 31일까지 3개 작성 확인	☑	□
	세병기의 압력계와 타이머는 연 1회 이상 감도검정이 이루어지고 있습니까?	☑	□
종사자 교육	종사자가 세병기 압력계 및 타이머를 확인 방법을 정확히 알고 있습니까?	☑	□
	모니터링 행동 관찰 : 1월 18일 9시		
	종사자가 한계기준 이탈 시 실시해야 하는 개선조치 방법을 알고 있으며, 이탈 및 개선조치 내용이 기록되고 있습니까?	☑	□
	모니터링 담당자 인터뷰 : 1월 18일 9시		
	한계기준 이탈내용	개선조치 및 결과	조치자

### ③ 모니터링 검교정 내역(온도 등)

#### 교정성적서 CALIBRATION CERTIFICATE

1. 고객사 (Client)  
 기관명 (Name) : 주식회사 세병식품 (Seobin Food Co., Ltd.)  
 주소 (Address) : 경상남도 창원시 마산합포구 마산대로153번길11 (51521)  
 연락처 (Tel) : 010-3300-3000

2. 측정기 (Calibration Subject)  
 기기명 (Description) : 온도시서스(온도) (Temperature Controller)  
 제작회사 및 형식 (Manufacturer and Model Name) : Autonics, TK65  
 기기번호 (Serial Number) : 026513

3. 교정 일자 (Date of Calibration) : 2022. 11. 02

4. 교정 환경 (Environment)  
 온도 (Temperature) : (20.8 ± 0.5) °C  
 습도 (Humidity) : (41 ± 2) % RH  
 교정 장소 (Location) : □ 교정실 (In-house Lab) ■ 현장교정 (On-site Calibration)

5. 측정표준치 (Traceability)  
 교정 방법 및 측정치 (Calibration method and/or test description)  
 상기 기기는 온도 시서스(제어장치)의 교정지침서(DYCT-1-501-06)에 따라 국가측정표준기관으로부터 측정의 소급성이 확보된 표준치표를 이용하여 교정되었습니다.

기기명	제작회사 및 형식	기기번호	교정일	교정기관
HAND-HELD CALIBRATOR	Baume & Mercier, MC2-MF	23063	2023.09.06	한국공정기술원

6. 교정 결과 (Calibration result) : 별첨 교정결과 참조 (See attached file)

7. 측정불확도 (Measurement Uncertainty) : 별첨 교정결과 참조 (See attached file)

측정	측정자 (Measurements performed by)	승인자 (Approved by)
확인 (Laborator)	이름 (Name) : [서명]	직위 (Title) : [직위]

위 실적서는 국제시험기관연합회 (International Laboratory Accreditation Cooperation) 상호인정협약 (Mutual Recognition Arrangement)에 서명한 한국인정기구 (KOLAS)로 부터 승인받은 분야의 교정결과입니다. (This certificate certifies the accredited laboratories to issue accurate Recalibration Orders, which support the MRA.)

본 실적서의 전화번호 (010-289-7700) (전화번호 입력 : 별첨)으로 문의하시면 됩니다. 2022. 11. 03 한국인정기구 인정 Accredited by KOLAS, Republic of Korea.

대표이사 [서명]

### ④ HACCP 정기 교육 훈련 수료증

제16차 축산물 가공·유통 HACCP 영업자과정

## 수료증

성명 : [이름]  
 생년월일 : [연월일]  
 사업장명 : [사업장명]  
 훈련과정명 : 제16차 축산물 가공·유통 HACCP 영업자과정  
 훈련기간 : 2023.03.07. (4시간)

위 사람은 축산물위생관리법 시행규칙 제7조의4제1항에 의하여 한국식품안전관리인증원에서 실시하는 HACCP 교육 과정을 수료하였으므로 이 증서를 드립니다.

2023년 03월 07일 [서명]

### ⑤ 연간 교육 훈련 계획 및 교육훈련일지

#### 연간 교육훈련 계획서

연도	2023년 03월 07일	연차	1차	2차	3차	4차	5차	6차	7차	8차	9차	10차
교육종류	HACCP 정기교육											
교육대상	1. 직원 2. 계약직											
교육시간	1회 4시간											
교육장소	본사 교육실											
교육비용	0원											
교육결과	수료 1명											

#### 교육 훈련 일지

교육종류	교육대상	교육시간	교육장소	교육비용	교육결과
HACCP 정기교육	1. 직원 2. 계약직	1회 4시간	본사 교육실	0원	수료 1명

교육내용  
 1. HACCP의 중요성  
 2. HACCP의 구성요소  
 3. HACCP의 적용방법  
 4. HACCP의 유지관리

교육일지  
 2023-03-07  
 2023-03-07  
 2023-03-07

교육장소  
 본사 교육실  
 교육비용  
 0원  
 교육결과  
 수료 1명

교육담당자  
 [이름]  
 [직위]

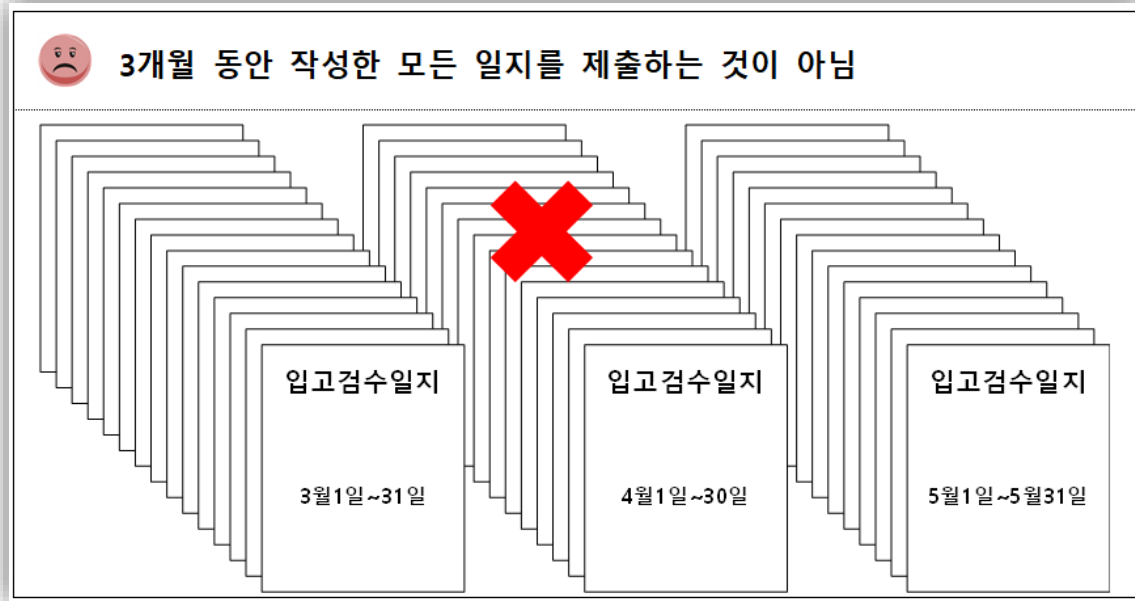
교육참여자  
 [이름]  
 [직위]

교육확인자  
 [이름]  
 [직위]

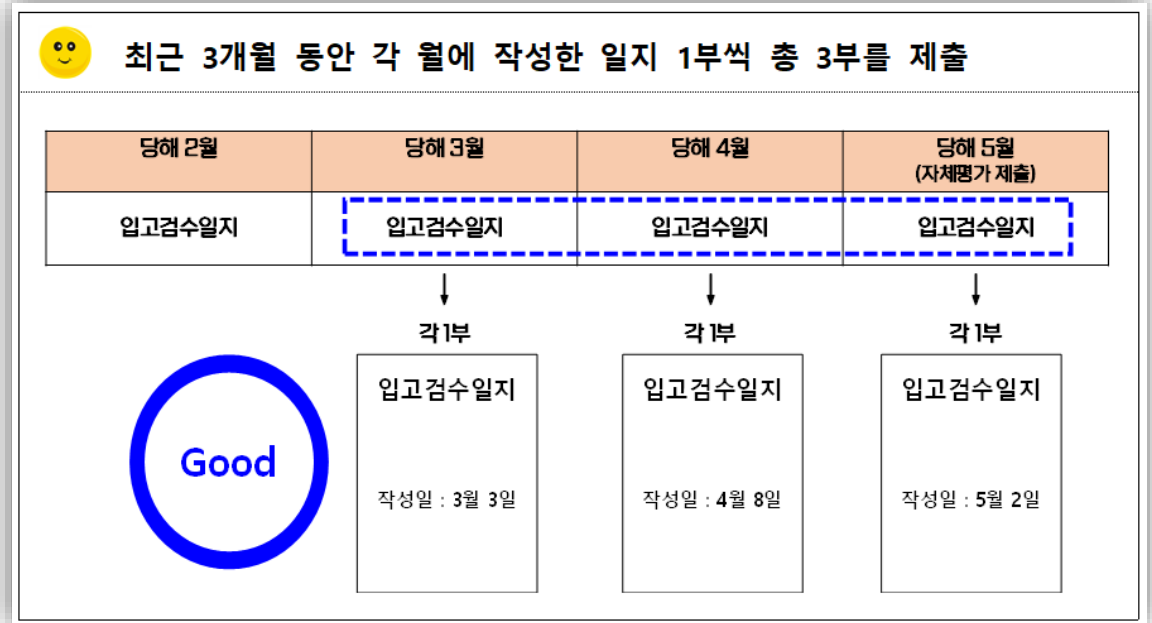
# 3. 자체평가 제출 서류

참고 : 증빙서류 제출 방법의 이해

3부(월 1회/최근 3개월) 제출 방법 이해  
(입고검수 점검일지 제출 예시)



3부(월 1회/최근 3개월) 제출 방법 이해  
(입고검수 점검일지 제출 예시)



# 3. 자체평가 제출 서류

## 참고 : 증빙서류 제출 방법의 이해

3 부(월 1회/최근 3개월) 제출 방법 이해  
(입고검수 점검일지 제출 예시)

😊 최근 연속한 3개월이 아니더라도 부득이한 사정이 있었을 경우 최근 3개월 동안 각 월에 작성한 일지 1부씩 총 3부 제출

당해 1월	당해 2월	당해 3월	당해 4월	당해 5월 (자체평가 제출)
입고검수일지	입고검수일지 없음 (생산 및 입고 없음)	입고검수일지	입고검수일지 없음 (생산 및 입고 없음)	입고검수일지
↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부
입고검수일지 작성일 : 1월 3일	Good	입고검수일지 작성일 : 3월 8일		입고검수일지 작성일 : 5월 2일

2 부(최근 성적서, 직전성적서) 제출 방법 이해  
(지하수 수질검사 시험성적서 제출 예시)

😊 검사 주기(연 1회, 반기 1회) 따라 검사한 최근 수질검사성적서 1부와 직전 수질검사성적서 1부씩 총 2부를 제출

\* 저수조 청소내역도 검사 주기에 따라 동일한 방법으로 제출

연1회 검사에 해당되는 경우 예시

전전년(2021년) 4월	전년(2022년) 4월	당해(2023년) 4월	당해(2023년) 5월 (자체평가 제출)
지하수 수질검사성적서	지하수 수질검사성적서	지하수 수질검사성적서	
	↓ 1부	↓ 1부	
Good	지하수 수질검사 성적서 검사일 : 2022년 4월 0일	지하수 수질검사 성적서 검사일 : 2023년 4월 0일	

# 3. 자체평가 제출 서류

참고 : 증빙서류 제출 방법의 이해

각 유형별, 각 CCP별 각 3부(월 1회/최근 3개월) 제출방법 이해  
(CCP 모니터링 점검일지 제출 예시)

**HACCP 인증 유형이 2개인 업체의 제출 예시**

우리 회사 HACCP 인증 유형 및 중요관리점

인증유형	빵류		떡류	
중요관리점(CCP)	굽기 (CCP-B)	금속검출 (CCP-P)	증자 (CCP-B)	금속검출 (CCP-P)

**하나의 인증 유형만 선택하여 각 모니터링 일지를 제출하는 것이 아님**

당해 2월				당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)			
빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류	
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출
↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부	
CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)	
작성일 2023.3.1		작성일 2023.3.1		작성일 2023.4.1		작성일 2023.4.1		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.2		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.2	

**✗**

**최근 3개월 동안 각 월에 작성한 각 인증 유형별 중요관리점 모니터링 일지 1부씩 총 12부를 제출**

당해 2월		당해 3월				당해 4월				당해 5월 (자체평가 제출)					
빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류		빵류		떡류	
굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출	굽기	금속검출	증자	금속검출
↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부		↓ 1부	
CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (증자)		CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (증자)		CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (증자)		CCP 모니터링 일지 (굽기)		CCP 모니터링 일지 (증자)	
작성일 2023.3.1		작성일 2023.3.9		작성일 2023.4.1		작성일 2023.4.6		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.5		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.5	
CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)		CCP 모니터링 일지 (금속검출)	
작성일 2023.3.1		작성일 2023.3.9		작성일 2023.4.1		작성일 2023.4.6		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.1		작성일 2023.5.5	

**Good**

# 3. 자체평가 제출 서류

참고 : 증빙서류 제출 방법의 이해

검교정 내역 1부 제출 방법 이해(선행요건 관리)

**검교정 대상으로 실시한 모든 검교정 내역을 제출하는 것이 아님**

우리 회사 검교정 대상				
온도계(작업장)	온도계(냉장창고)	온도계(냉동창고)	저울	...
전처리실 온도계	냉장창고 A 온도계	냉동창고 A 온도계	저울 A	...
가열실 온도계	냉장창고 B 온도계	냉동창고 B 온도계	저울 B	...
냉각실 온도계	냉장창고 C 온도계	냉동창고 C 온도계	저울 C	...
내포장실 온도계	냉장창고 D 온도계	냉동창고 D 온도계	저울 D	...

↓ 4부      ↓ 4부      ↓ 4부 ↓ 4부      ↓ ...

자체 검교정 일지 (또는 성적서) 전처리실 온도계 ~ 내포장실 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 창고 A 온도계 ~ 창고 D 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 창고 A 온도계 ~ 창고 D 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 저울 A 온도계 ~ 저울 D 온도계	자체 검교정 일지 (또는 성적서) ... ~ ...
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	---------------------------------------------



**대상 분류하여 각 분야별 대표 검교정 내역 1부씩 제출**

☞ 주의 : 1) 검교정 대상은 모두 검교정 해야함, 2) 표준기를 이용하여 자체 검교정을 하였다면, 표준기에 대한 공인기관 성적서도 함께 제출 해야함

우리 회사 검교정 대상				
온도계(작업장)	온도계(냉장창고)	온도계(냉동창고)	저울	...
전처리실 온도계	냉장창고 A 온도계	냉동창고 A 온도계	저울 A	...
가열실 온도계	냉장창고 B 온도계	냉동창고 B 온도계	저울 B	...
냉각실 온도계	냉장창고 C 온도계	냉동창고 C 온도계	저울 C	...
내포장실 온도계	냉장창고 D 온도계	냉동창고 D 온도계	저울 D	...

↓ 1부      ↓ 1부      ↓ 1부      ↓ 1부      ↓ 성적서 1부

자체 검교정 일지 (또는 성적서) 작업장 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 냉장창고 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 냉동창고 온도계 1부	자체 검교정 일지 (또는 성적서) 저울 온도계 1부	표준온도계 공인기관 검교정 성적서
-------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------



# 3. 자체평가 제출 서류

참고 : 증빙서류 제출 방법의 이해

## 검교정 내역 1부 제출 방법 이해(HACCP 관리)

**모니터링 장비 대상으로 실시한 모든 검교정 내역을 제출하는 것이 아님**

우리 회사 검교정 대상(CCP모니터링 관련)				
구분	빵류		떡류	
	CCP-B(굽기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(증자)	CCP-P(금속검출)
한계기준	오븐 온도, 가열 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mm $\phi$ , STS 0.0 mm $\phi$ 이상 불검출	압력, 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mm $\phi$ , STS 0.0 mm $\phi$ 이상 불검출
사용장비 (모니터링 장비)	오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B

↓ 7부      ↓ 2부      ↓ 7부      ↓ 2부

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

금속검출 A, B 유효성평가 내역

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

금속검출 A, B 유효성평가 내역



**모니터링 장비 분류하여 각 장비별 대표 검교정 내역 1부씩 제출**

주요 : 1) 검교정 대상은 모두 검교정 해야함, 2) 표준기를 이용하여 자체 검교정을 하였다면, 표준기에 대한 공인기관 성적서도 함께 제출 해야함

\* 금속검출기는 유효성 평가를 실시하였을 경우 검교정을 실시한 것으로 인정한다. 단 정상적으로 작동하며, 유효성 평가 결과가 적절해야한다(평가매뉴얼)

우리 회사 검교정 대상(CCP모니터링 관련)				
구분	빵류		떡류	
	CCP-B(굽기)	CCP-P(금속검출)	CCP-B(증자)	CCP-P(금속검출)
한계기준	오븐 온도, 가열 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mm $\phi$ , STS 0.0 mm $\phi$ 이상 불검출	압력, 시간, 가열 후 품온	Fe, 0.0 mm $\phi$ , STS 0.0 mm $\phi$ 이상 불검출
사용장비 (모니터링 장비)	오븐 온도계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기	압력계 A~C, 타이머 A~C, 탐침 온도계 A	금속검출기 A~B

↓ 3부      ↓ 1부      ↓ 3부      ↓ 1부

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

오븐 온도계 1부, 타이머 1부, 탐침 온도계 1부

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

금속검출 유효성평가 내역 1부

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

압력계 1부, 타이머 1부, 탐침 온도계 1부

자체 검교정 일지 (또는 성적서)

금속검출 유효성평가 내역 1부

Good

## II. 자체평가 절차

1. 사전준비

4. 평가 제출

2. 평가 실시

5. 주의 사항

3. 제출 서류

# 4. 자체평가 제출

## 자체평가 시스템을 이용한 제출 (식품 및 축산물 HACCP 인증 업소 모두 사용 가능)

- ✓ 한국식품안전관리인증원 누리집(홈페이지) (<https://www.haccp.or.kr>) 접속하여 “자체평가” 항목 클릭하여 제출
  - ☞ 자체평가 시스템 이용은 자체평가 따라하기 부록 “자체평가 시스템 이용 방법” 매뉴얼을 참조

**작성한 평가표를 보고 직접 점수 입력과 미흡 사항 입력 가능**

번호	내용	점수	비고
51	부적합품이나 불량품의 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램이 수립되어 있는가?(0-10)	1점	[기준]- 자체회수 기준 보완 필요
52	부적합품이나 불량품의 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램이 수립되어 있는가?(0-10)	1점	[기준] 1월 출고 제품 로트 기록관리 미흡
소계		98 / 100	98점 (적합)

번호	내용	점수	비고
1	HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0-10)	8점	[만족]- 신임사원 교육 절차 반영 필요
2	교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0-10)	6점	[일부 미흡]- 1월 교육 훈련 결과 기록 미흡
3	HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0-10)	10점	
소계		194 / 200	97점 (적합)

**증빙자료 개별 업로드 가능**

서류명	첨부	항목	제출 사유
HACCP인증서(사본) - 앞면, 뒷면, 별지	<input checked="" type="checkbox"/> 첨부	<input type="radio"/> 제출	
안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 - 앞장, 현황표	<input checked="" type="checkbox"/> 첨부	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
원료 입고검사 점검일지 - 3부(월1회/최근3개월)	<input checked="" type="checkbox"/> 첨부	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
원료 시험성적서(인증유형별 주원료 2종) - 각3부(월1회/최근3개월)	<input checked="" type="checkbox"/> 첨부	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	

☞ 자체평가 시스템에서 평가 점수 및 미흡 사항을 직접 입력할 경우

- 실시상황평가표 ①, ②, ③ 중 ③번 선행 및 HACCP 평가표는 제출 생략 가능(①, ②는 필수 제출 - 증빙자료 업로드)

# 4. 자체평가 제출

## 우편제출 (IT 취약계층 등 부득이한 경우)

### ✓ 지방청 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지방청 해당 부서로 정확히 기입

(예시) 서울지방식품의약품안전청 식품안전관리과

\* 식품 업체는 식품안전관리과로 축산물 업체는 농축수산물안전과로 제출

\* 대구청과 대전청은 식품, 축산물 구분 없이 식품안전관리과로 제출하되 우편봉투 보내는 사람에 식품 또는 축산물을 표시하여 제출(예시 - 보내는 사람 : 홍길동식품(식품))

- 자체평가 결과 및 증빙서류 우편 제출

### ✓ 인증원(지원) 관할 업체의 제출 방법

- 받는 주소는 지원 해당 부서 또는 출장소로 정확히 기입

(예시) 한국식품안전관리인증원 서울지원 평가관리팀

- 자체평가 결과 및 증빙서류 등 우편 제출

주소는 “자체평가 따라하기 매뉴얼” 또는 “자체평가 대상 확인” 사이트에서 확인 가능

## II. 자체평가 절차

1. 사전준비
2. 평가 실시
3. 제출 서류
4. 평가 제출
5. 주의 사항

# 5. 주의사항

## 자체평가 부실운영

- ✓ **기획평가 실시** : 제출한 자체평가 관련 서류를 검증한 결과에 따라 기획평가(현장 불시평가) 실시
  - 자체평가를 부실하게 운영한 경우
  - 자체평가 기간 내 실시 또는 제출하지 않은 경우

## 즉시인증취소(One-strike-out)

- ✓ **기준 상시 준수**
  - 평가 시 즉시 인증취소에 해당하는지 점검하여 인증취소로 이어지지 않도록 HACCP 관리기준을 지속적으로 운영

< 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 실균 또는 소독을 하지 않은 경우(식품에 한함)

# 참고 : 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

### 미흡사례

**평가결과**

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

→ 평가결과 점수를 공백으로 두는 경우

**평가결과**

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

→ 점수를 왜곡하여 만점처리하는 경우

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

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP점	1. HACCP항목을 구성하고 임원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가(10-5)		

→ 인증평가용 평가표를 사용한 경우

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

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP점	1. 임구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가(10-5)		

→ 사후관리용 평가표를 사용  
(업종에 맞는 '사후관리용' 문구 확인)

평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고
<b>영입장 관리</b>		
<b>책임장</b>		
1. 책임장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이력 관리(취급처의 용도로 사용되는 시설과 분리해, 중 용에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다) 이력 관리가 이루어진다. (0-3점)		
2. 책임장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배설물, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)	3	
2. 책임장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 배설물, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조여야 한다. (0-3점)	2	- 외부방출구 등 밀폐 상태 미흡

→ 평가항목별 점수를 매기지 않거나, 구체적인 미흡사항을 기입하지 않는 경우

### 올바른 사례

**평가결과**

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

→ 평가결과 점수를 정확하게 산정하여 기입

### 미흡사례

종합 평가	점수 합계	평가결과	
		선행요건관리기준	HACCP 관리기준
	85/100		
	85 점(%)		

→ 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 기입하지 않는 경우

**채종 및 모듬**

9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채종 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 200룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인 필요한 조도(50룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)

2점	- 온도관리 미흡
----	-----------

→ 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우  
(조도내용을 온도관리에 평가)

### 올바른 사례

종합 평가	점수 합계	평가결과	
		선행요건관리기준	HACCP 관리기준
	85/100		
	85 점(%)		


→ 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입

**- 온도·습도 관리**

16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)


2점	- 온도관리 미흡
----	-----------

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



시행성적서

+



점검일지

→ 실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우

→ 점검일지 및 시행성적서 등을 각 1부씩 사진 또는 사본(복사본)으로 제출

자체평가 관련 자세한 사항은  
“ 2024년 식품 및 축산물 HACCP 따라하기 ” 를 참조해주세요

**감사합니다**  
**(THANK YOU)**





# ‘24년 자체평가 시스템 이용 방법 (식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기 부록)

2024. 2.

# Contents

1. 대상 업소 확인

2. 자체평가 제출



# 1. 평가 대상 확인




1. 사이트 접속

2. 평가 대상 확인

# 사이트 접속 방법

## 평가 대상 확인 사이트 접속 방법

대상업소 확인을 해보겠습니다

- ✓ 한국식품안전관리인증원 홈페이지(<https://www.haccp.or.kr>) 접속하여
  - “조사평가(자체평가)”에 마우스 오버(마우스를 해당 아이콘에 위치) → “조사평가 대상확인” 클릭하여 화면 하단에 인허가번호, 인증번호, 업체명으로 검색하여 조사평가 대상 확인 가능(식품 및 축산물 모두 확인 가능)
- ✓  검색 전 화면의 내용을 모두 읽어 주신 후 검색해주세요(필독)

# 사이트 접속 방법

## 1 인증원 홈페이지 접속(<http://www.haccp.or.kr>)

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는  
대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

The screenshot shows the HACCP website homepage with several service icons. A blue box highlights the '조사평가 (자체평가)' icon, which is a computer monitor with a bar chart. An arrow points from this icon to a detailed view of the service.

- 대표홈페이지  
기관 일반현황 정보공개 및  
공지사항 안내
- FRESH  
HACCP심사, 교육 정보제공과  
전자민원신청 처리
- 스마트HACCP  
스마트HACCP 정보제공
- 조사평가 (자체평가)**  
조사평가(자체평가) 정보제공
- 음식점 위생등급제  
음식점 위생등급제 제도 안내
- 교육일정  
인증원 교육계획 및 신청절차  
안내
- 보조금 지원사업  
보조금 지원사업 접수 및  
지급현황 안내
- 위생검사  
시험검사 업무 안내

## 평가 대상을 확인 해보겠습니다

### 조사평가 (자체평가)

- 조사평가 대상확인
- 자체평가 진행
- 자체평가 따라하기 매뉴얼 및 동영상 안내

마우스를  
아이콘에  
위치하면 그림과  
같은 화면으로  
변경됨

## 2 조사평가 아이콘에 마우스 오버 (마우스를 아이콘에 위치)

### 조사평가 (자체평가)

- **조사평가 대상확인**
- 자체평가 진행
- 자체평가 따라하기 매뉴얼 및 동영상 안내

3 조사평가  
대상 확인  
클릭

# 평가 대상 확인

## 조사평가대상확인

1



2023년 HACCP 인증업체의 심사대상을 확인하실 수 있습니다.  
\* 심사대상은 2월 중순 등록 예정입니다.

> 대상업체 확인은 "인증번호", "인허가번호", "업체명"으로 검색이 가능하며 심사대상 구분은 아래와 같습니다.

구분	비고
연장심사	- 연장심사 신청 시, 사전 일정 협의 후 현장심사 진행
조사평가(자체)	- 자체적으로 평가 진행하여 제출 * 자체평가 제출은 자체평가 시스템 이용 또는 우편으로 제출
조사평가(현장평가)	- 각 기관에서 사전 일정 통보 없이 불시에 방문하여 조사평가 실시

### 주의사항

- ※ 식품안전 사건·사고 발생 및 관련 법령 위반 등 문제 시 평가 대상 여부와 무관하게 별도의 공지 없이 현장평가(불시)를 진행할 수 있음을 알려드립니다.
- ※ 또한 각 기관 운영 계획에 따른 자체평가 업체라 하더라도 별도의 공지 없이 현장평가(불시)를 진행할 수 있음을 알려드립니다.
- ※ 일부 전산오류 등으로 인하여 심사대상이 변경될 수 있습니다.(다만 변경 시 개별 통보)
- ※ 인증 유형이 복수인 경우 인증 유형에 따라 현장평가와 자체평가 모두 대상인 경우도 있습니다.  
예시) 과자류 → 현장평가, 떡류 → 자체평가

평가 대상 확인 사이트 접속하여 해당 화면에서

1. 화면 내용 읽기
2. 화면 아래로 내림(마우스 휠 아래로)



# 평가 대상 확인

대상업소 확인이 가능합니다.

조사평가대상확인

인허가번호  ① 인증번호  ① 업체명  ①

전체  
강원도 ①-2  
경기  
경남도  
경상남도  
경상북도

검색 ②

3

## 주의사항

- ※ 식품안전 사건·사고 발생 및 관련 법령 위반 등 문제 시 평가 대상 여부와 무관하게 별도의 공지 없이 **현장평가(불시)**를 진행할 수 있음을 알려드립니다.
  - ※ 또한 각 기관 운영 계획에 따른 연장심사, 자체평가 업체라 하더라도 별도의 공지 없이 **현장평가(불시)**를 진행할 수 있음을 알려드립니다.
  - ※ 일부 전산오류 등으로 인하여 심사대상이 변경될 수 있습니다.(다만 변경 시 개별 통보)
  - ※ 인증 유형이 복수인 경우 인증 유형에 따라 현장평가와 자체평가 모두 대상인 경우도 있습니다.
- 예시) 과자류 → 현장평가, 떡류 → 자체평가

관할기관	관할부서	업체명	심사구분	대표자	인허가번호	인증번호	업태, 업종	적용 품목	소재지
대전식약청	식품안전관리과 (식품담당)	한국식품안전관리인 증원	조사평가 (현장)	홍길동	2099-0000000	2099-6-0000	식품제조가공업	빵류	충청북도 진천군
대전식약청	식품안전관리과 (식품담당)	한국식품안전관리인 증원	조사평가 (현장)	홍길동	2099-0000000	2099-6-0000	식품제조가공업	즉석조리식품	충청북도 진천군
대전식약청	식품안전관리과 (식품담당)	한국식품안전관리인 증원	조사평가 (자체)	홍길동	2099-0000000	2099-6-0000	식품제조가공업	두류가공품	충청북도 진천군
대전지원	평가관리팀	한국식품안전관리인 증원	연장심사	홍길동	2099-0000000	2099-6-0000	식품제조가공업	빵류	충청북도 보은군

- 3가지 방법(인허가번호, 인증번호, 업체명) 중 하나를 선택하여 검색
  - 업체명으로 검색 시 **지역까지 선택 후 검색**
- 검색 (클릭)
- 해당내역 확인
  - 관할기관 및 관할부서 확인(지방청, 인증원)
  - 심사구분 확인(자체평가, 현장평가)

## 검색 시 주의 사항

- ☞ “인허가번호” 또는 “인증번호” 검색 시
  - 인증 업종 또는 유형이 다수인 경우 해당되는 번호 입력하여 검색
- ☞ “업체명” 검색 시
  - 동일 소재지에 동일 업체명이 모두 표시되니 대표자 등 확인 및 주의하여 자사 대상 확인

## 2. 자체평가 제출



1. 회원가입
2. 평가 제출(시스템)
  - 로그인
  - 등록
  - 업체현황 확인
  - 보고서작성
  - 증빙서류 첨부
  - 제출 및 보완



# 회원 가입

## 1 인증원 홈페이지 접속(<http://www.haccp.or.kr>)

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는  
대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

**대표홈페이지**  
기관 일반현황 정보공개 및  
공지사항 안내

**FRESH**  
HACCP심사, 교육 정보제공과  
전자민원신청 처리

**스마트HACCP**  
스마트HACCP 정보제공

**조사평가 (자체평가)**  
조사평가(자체평가) 정보제공

**음식점 위생등급제**  
음식점 위생등급제 제도 안내

**교육일정**  
인증원 교육계획 및 신청절차  
안내

**보조금 지원사업**  
보조금 지원사업 접수 및  
지급현황 안내

**위생검사**  
시험검사 업무 안내

**조사평가 (자체평가)**  
- 조사평가 대상확인  
- 자체평가 진행  
- 자체평가 따라하기 매뉴얼 및  
동영상 안내

**조사평가 (자체평가)**  
- 조사평가 대상확인  
- 자체평가 진행  
- 자체평가 따라하기 매뉴얼 및  
동영상 안내

**2** 조사평가 아이콘에 마우스 오버  
(마우스를 아이콘에 위치)

**3** 자체평가진행  
클릭

마우스를  
아이콘에  
위치하면 그림과  
같은 화면으로  
변경됨

# 회원 가입

## 로그인

스마트 HACCP 통합로그인에 오신것을 환영합니다.  
로그인 방법을 선택하세요.

회원 로그인(ID/PW) 아이디, 비밀번호를 입력해 주세요.

아이디  비밀번호  로그인

아이디 저장

아이디 찾기 | 비밀번호 찾기 | **회원가입** 1

간편 로그인 회원 가입 후 이용하실 수 있습니다

휴대폰 로그인

### 회원가입 후 자체평가 제출 가능

자체평가 진행 클릭 후 로그인화면 이동

1. 회원가입 클릭

(참고) 지원포털회원(fresh.haccp.or.kr) 가입이 되어 있으시분은  
기존 아이디와 비밀번호로 로그인 가능합니다

인허가증 별로 회원가입하셔야 합니다.

(인허가번호별로 자체평가 진행 가능)

ex) 식육포장처리업, 식육가공업 2개 보유 시 각각 회원가입

ex) 식품제조업(빵류, 과자류)인 경우 허가증 한 개이므로 한 개의  
아이디로 자체평가 가능

# 회원 가입

## 개인정보 수집·이용 내역(필수사항)

1  동의함  동의하지않음

항목	ID, 비밀번호, 성명, 전화번호
수집목적	회원가입, 민원상담, 자체평가 서비스, 스마트HACCP지원포털 서비스, HACCP전산기록관리시스템 서비스, 전자민원신청 서비스, HACCP인증 및 교육 관련 서비스 제공
보존기간	5년

1. 개인정보 동의 (클릭)
2. 개인정보 제3자 제공 동의 (클릭)
3. 다음단계로

인허가번호 별로 아이디를 달리하여 중복 회원가입 가능합니다.

## 개인정보 제3자 제공 내역(필수사항)

2  동의함  동의하지않음

제공처	식품의약품안전처, 농림축산식품부, 시·도 교육청, 전국 지방자치단체
제공목적	법령 등에서 정하는 공공기관 소관업무 수행 실적 보고, 자체평가, 조사평가
제공항목	업소명, 성명, 연락처
보존기간	10년

3

# 회원 가입

## 휴대폰 본인인증하기



회원 가입 시 휴대폰 본인 인증을 통해 가입하신 회원님께서서는  
휴대폰 인증으로 본인인증 절차 후 아이디를 확인하실 수 있습니다.

1

휴대폰 본인확인하기

취소하기



PASS

이용 중이신 통신사를 선택해 주세요.

2



전체 동의

3

개인정보이용 동의

고유식별정보처리 동의

서비스이용약관 동의

통신사이용약관 동의

4

PASS로 인증하기

문자(SMS)로 인증하기

1. 휴대폰 본인확인하기
2. 이용중인 통신사 선택
3. 개인정보 전체동의
4. PASS어플로 인증 또는 문자로 인증

# 회원 가입

**PASS**

PASS로 인증하기    문자(SMS)로 인증

QR 코드로 인증하기

이름  
이름 입력

휴대폰번호  
숫자만 입력

보안문자 입력  
296317    보안문자 입력

인증정보(이름/휴대폰번호) 기억하기

취소    확인

**PASS**

PASS로 인증하기    문자(SMS)로 인증

이름  
이름 입력

생년월일/성별  
..... - . .....

휴대폰번호  
숫자만 입력

보안문자 입력  
487215    보안문자 입력

인증정보(이름/휴대폰번호) 기억하기

취소    확인

1. PASS 어플로 인증 또는 문자로 인증

# 회원 가입

**회원기본정보** \*필수입력

1

이름\*

아이디\*

비밀번호\*   
대문자/소문자/숫자/특수문자 중 3가지를 포함한 8자리~15자리

비밀번호 확인\*   
입력 오류 방지를 위하여 똑같이 한 번 더 입력합니다.

휴대전화\*  -  -   
비밀번호 분실 시 필요

일반전화  -  -

2

업체구분\*    
 -선택-  
 개인  
 도입업체  
 공급업체  
\*필요: MES 각 팀장 승인필요

3

직책\*    
 -선택-  
 팀장  
 팀원  
필요

**서비스이용 필수 입력** \*업체구분선택

4

서비스이용\*  자원모달  위험요소분석  표준모듈  자체평가  MES  FRESH

5

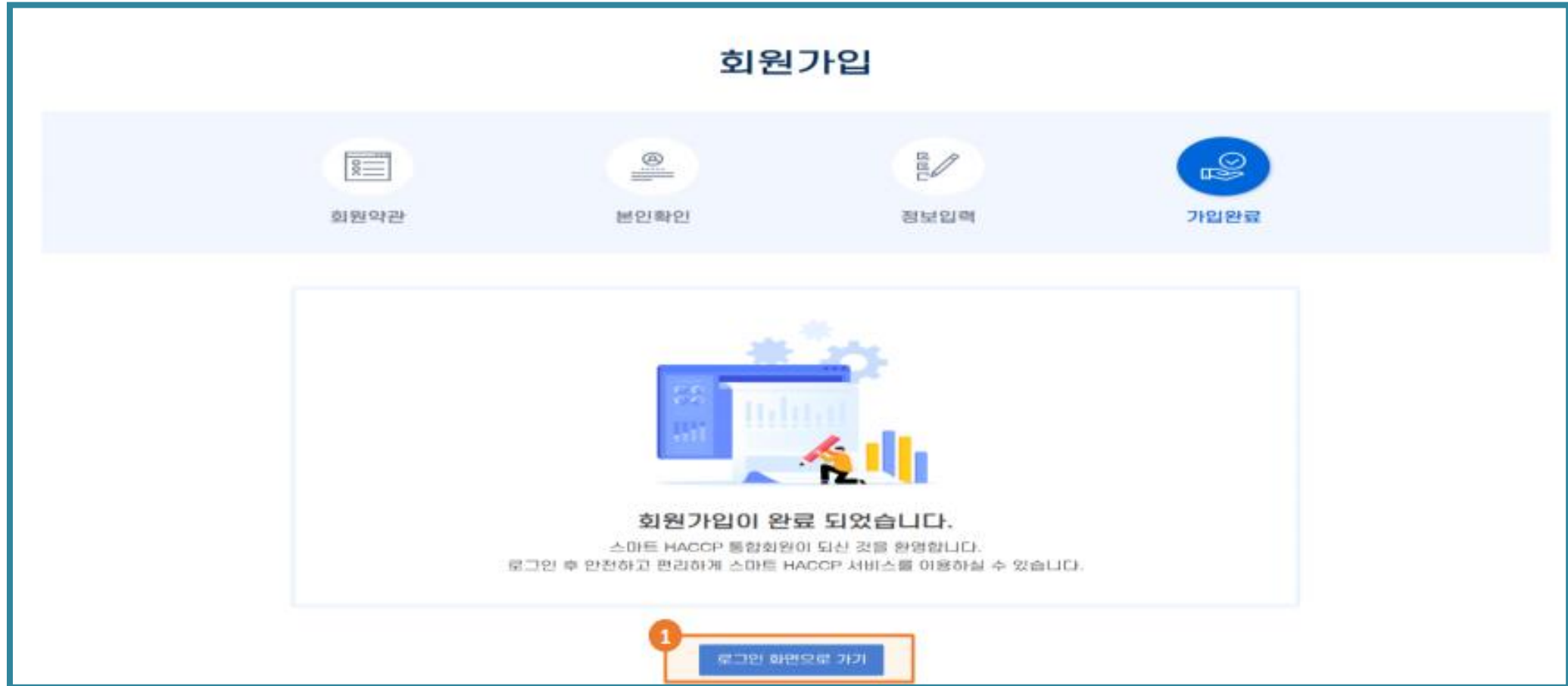
인허가번호\*  인허가번호 입력(숫자만)

사업자번호

6

1. 회원기본정보 입력
2. 업체구분: **도입업체** 선택
  - 도입업체: 해썹인증업체
  - 공급업체: 전산개발업체
3. 직책: **팀장** 선택
  - 팀장은 인증원에서 권한승인 처리
  - 팀원은 팀장이 권한승인 처리
4. 서비스이용 확인
  - **자체평가, FRESH** 선택 확인
5. **인허가번호** (기입)
  - 품목제조보고서의 영업등록번호(11자리)로 기입
6. 다음단계로

# 회원 가입



1. 회원가입 성공 후 로그인 페이지로 이동하는 기능

## 2. 자체평가 제출



1. 회원가입
2. 평가 제출(시스템)
  - 로그인
  - 등록
  - 업체현황 확인
  - 보고서작성
  - 증빙서류 첨부
  - 제출 및 보완



# 평가 제출 : 로그인

## 1 인증원 홈페이지 접속(<http://www.haccp.or.kr>)

HACCP으로 국민 행복식탁을 지켜나가는  
대한민국 최고의 식품안전관리 전문기관

**대표홈페이지**  
기관 일반현황 정보공개 및  
공지사항 안내

**FRESH**  
HACCP심사, 교육 정보제공과  
전자민원신청 처리

**스마트HACCP**  
스마트HACCP 정보제공

**조사평가 (자체평가)**  
조사평가(자체평가) 정보제공

**음식점 위생등급제**  
음식점 위생등급제 제도 안내

**교육일정**  
인증원 교육계획 및 신청절차  
안내

**보조금 지원사업**  
보조금 지원사업 접수 및  
지급현황 안내

**위생검사**  
시험검사 업무 안내

**조사평가 (자체평가)**  
- 조사평가대상확인  
- 자체평가진행  
- 자체평가따라하기 매뉴얼 및  
동영상 안내

**조사평가 (자체평가)**  
- 조사평가대상확인  
- 자체평가진행  
- 자체평가따라하기 매뉴얼 및  
동영상 안내

마우스를  
아이콘에  
위치하면 그림과  
같은 화면으로  
변경됨

## 2 조사평가 아이콘에 마우스 오버 (마우스를 아이콘에 위치)

## 3 자체평가 진행 클릭

# 평가 제출 : 로그인

The screenshot shows a web interface for login. At the top, there is a navigation bar with icons and labels: '지원포털', '표준모듈', 'MES', '자체평가', '위해요소', and '마이페이지'. The main heading is '로그인'. Below it, a blue and red banner contains the text: '스마트 HACCP 통합로그인에 오신것을 환영합니다. 로그인 방법을 선택하세요.' There are two login options: '회원 로그인(ID/PW)' and '간편 로그인'. The '회원 로그인' section has input fields for '아이디' and '비밀번호', a '로그인' button, and a '1' in a red circle. The '간편 로그인' section has a mobile phone icon, the text '휴대폰 로그인', and a '1' in a red circle. At the bottom of the login area, there are links for '아이디 찾기', '비밀번호 찾기', and '회원가입'.

## 회원로그인

- 아이디, 비밀번호 입력 후 로그인

## 간편로그인

- 해당 휴대폰번호로 가입했던 계정목록 선택가능

인허가번호별 아이디 관리 필요

# 평가 제출 : 로그인

1

안심본인인증 - PASS - 통신사 선택 - Chrome

nice.checkplus.co.kr/CheckPlusSafeModel/service.cb?m=authMobi...

**PASS**

이용 중이신 통신사를 선택해 주세요.

SK telecom kt LGU+ 알뜰폰

전체 동의

개인정보이용 동의  고유식별정보처리 동의

서비스이용약관 동의  통신사이용약관 동의

PASS로 인증하기

문자(SMS)로 인증하기

안전한 본인 확인을 위해 키보드 보안 프로그램을 설치해주세요.

설치

이용약관 | 개인정보처리방침 | API 도입문의

VeriSign 256-bit SSL 암호화 적용

NICE평가정보

2

아이디선택

아이디(회사명) 선택

선택

ksc1222(푸드리푸드)

ksc1222(소호축산(주))

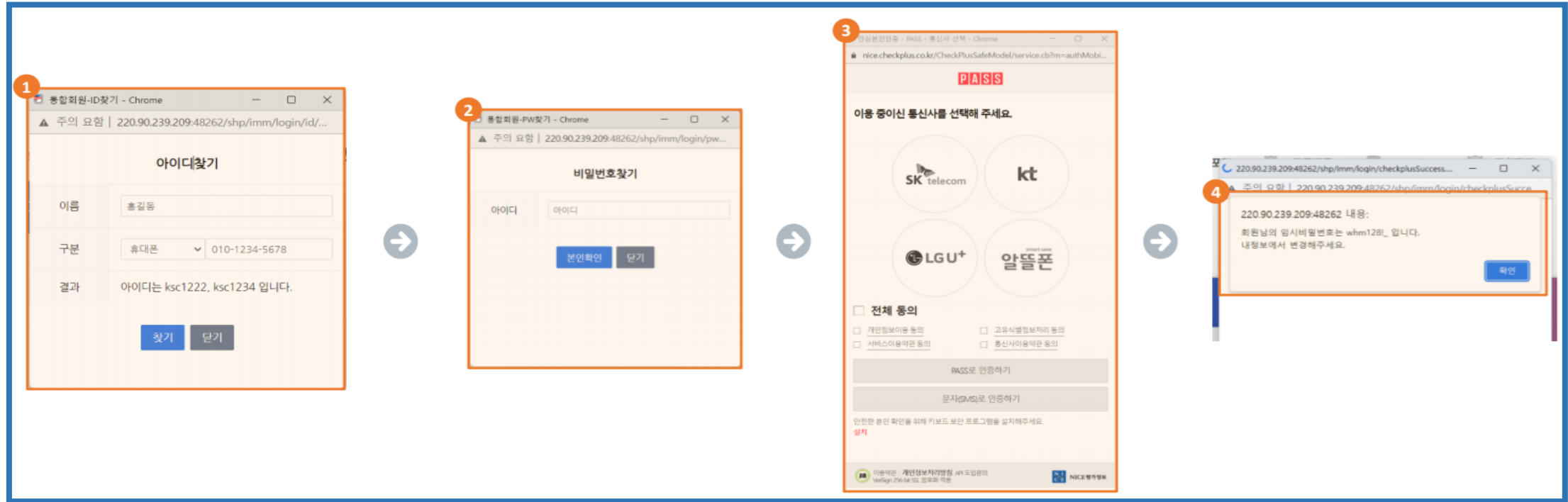
3

4

선택 닫기

1. 휴대폰 로그인 인증화면
2. 1개의 휴대폰 번호로 중복 가입 시 로그인 할 계정 선택 팝업
3. 해당 휴대폰 번호로 가입했던 계정 목록
4. 아이디 선택 후 선택 버튼 누르면 선택한 계정으로 로그인 가능

# 평가 제출 : 로그인



1. 이름과 휴대폰 번호를 입력하면 결과에 아이디가 나타남
2. 아이디를 입력 후 본인확인 클릭
3. 본인 확인 인증
4. 본인확인이 완료되면 임시 비밀번호 알림

# 평가 제출 : 로그인

마이페이지

프로필 정보

서비스 신청

서비스 관리

신청 서비스

지원포털  위해요소분석  표준모듈  자체평가  MES  FRESH

서비스신청

신청내역

번호	시스템명	요청일시	완료일시	처리상태
1	표준모듈	2023.12.20	2023.12.20	반려
2	MES	2023.12.20	2023.12.20	신청
3	FRESH	2023.12.20	2023.12.20	승인
4	자체평가	2023.12.20	2023.12.20	신청
5	위해요소	2023.12.18	2023.12.18	승인

이전 1 2 다음

팀장은 인증원에서 승인처리  
 팀원은 팀장이 승인처리

1. 마이페이지

2. 서비스 신청

- 필요한 서비스 신청 클릭
- 자체평가 승인여부 확인

인허가번호별 아이디 관리 필요

# 평가 제출 : 로그인

지원포털   표준모듈   MES   자체평가   위해요소   마이페이지

**마이페이지**

프로필 정보

서비스 신청

**서비스 관리**

### 신청관리

번호	아이디	시스템명	요청일시	처리
1	zxc1	FRESH	2023.10.30	<input type="button" value="승인"/> <input type="button" value="반려"/>
2	zxc1	MES	2023.10.30	<input type="button" value="승인"/> <input type="button" value="반려"/>

이전 1 다음

1. 마이페이지
2. 서비스 관리
  - 필요한 서비스 신청 클릭
  - **자체평가** 승인여부 확인

# 평가 제출 : 평가 시작

스마트HACCP 자체평가

지원포털 표준모듈 MES 자체평가 위해요소 마이페이지 장구현님 서비스 이동

기본메뉴

- 자체평가
- 자체평가하기

자체평가

자체평가 현황

번호	업종	유형	신청자	신청일	처리상태	처리일	액션
2	식품	과채음료,소스	모노레	2024-01-18	접수완료 (평가기관에서 접수한 상태입니다. 기다려주세요)	2024-01-18	🔍
1	식품	과채음료,소스	테스트	2024-01-18	접수완료 (평가기관에서 접수한 상태입니다. 기다려주세요)	2024-01-18	🔍

[Total : 2] 10

이전 1 다음 등록

메뉴가 보이지 않는 경우 하단 참고

스마트HACCP 자체평가

지원포털

기본메뉴

- ☰
- ☑

자체평가

자체평가 현황

번호	업종	유형
1	식품	기타수산물가공품 중

[Total : 1] 10



1. 기본메뉴 오른쪽 ☰ 클릭
2. 활성화된 자체평가하기 클릭

스마트HACCP 자체평가

지원포털

기본메뉴

- ☑
- ☑

자체평가

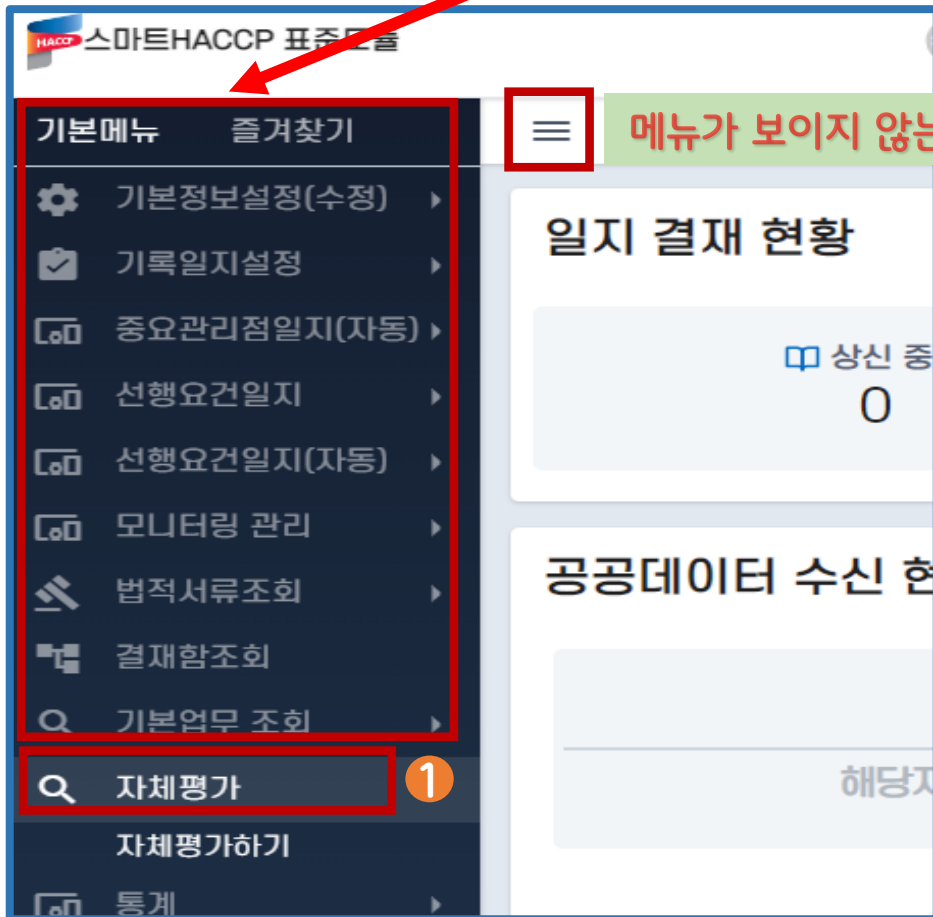
자체평가 현황

번호	업종	유형
3	식품	식
2	식품	식
1	식품	식

[Total : 3] 10

# 평가 제출 : 평가 시작

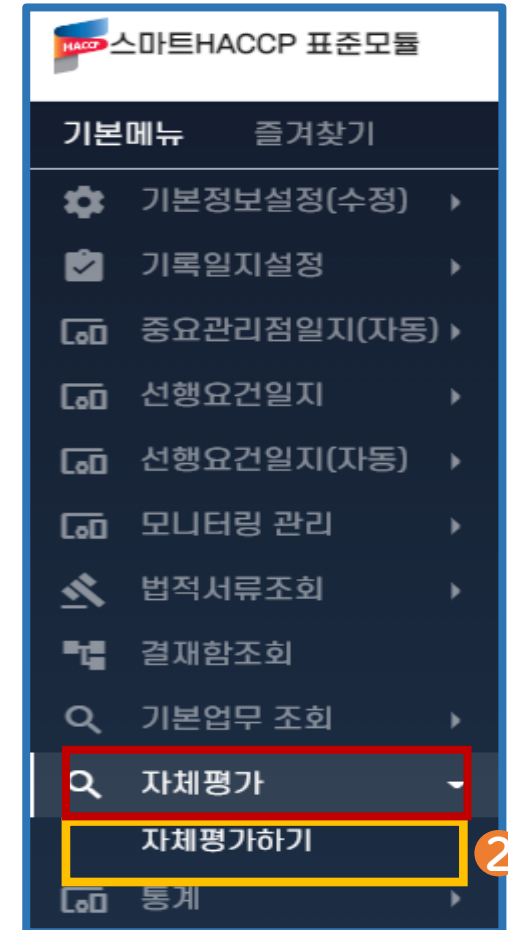
스마트해셋 적용 업체만 있는 메뉴



메뉴가 보이지 않는 경우 (클릭)

1. 자체평가 클릭
2. 자체평가 하기 클릭

자체평가 시작





# 평가 제출 : 등록(신청)

## 업체 등록하기

스마트HACCP 자체평가

지원포털 표준모듈 MES 자체평가 위해요소 마이페이지

나란히식품 담당자님 서비스 이동

기본메뉴

자체평가

자체평가하기

자체평가

자체평가 현황

번호	업종	유형	신청자	신청일	처리상태	처리일	액션
번호↓	업종↑	유형↑	신청자↑	신청일↑	처리상태↑	처리일↑	액션↓

자료가 존재하지 않습니다.

Showing 0 to 0 of 0 entries 10

이전 다음

1 등록

해당연도 자체평가 진행을 위한 등록 (클릭)

시스템을 처음 이용하는 경우 자체평가 현황이 비어있는 것이 정상입니다.

# 평가 제출 : 등록(신청)

## 업체 등록하기

자체평가

자체평가 현황

번호	업종	유형	신청자	신청일	처리상태	처리일	액션
7	식품	가공두부,가공두유		2023-01-04	적합종결	2023-01-04	
6	식품	가공두부,가공두유		2022-12-13	실사대기	2022-12-13	
5	식품	가공두부,가공두유		2022-11-07	실사대기	2022-11-09	
4	식품	가공두부,가공두유		2022-10-28	실사대기	2022-10-28	
3	식품	가공두부,가공두유		2022-10-27	실사대기	2022-10-27	
2	식품	가공두부,가공두유		2022-10-27	실사대기	2022-10-27	
1	식품	가공두부,가공두유		2022-10-26	실사대기	2022-10-26	

[Total : 7] 10

이전 1 다음

1 등록

시스템을 이용한 적이 있는 경우 현황을 볼 수 있습니다.

해당연도 자체평가 진행을 위한 등록 (클릭)

# 평가 제출 : 등록(신청)

업체 현황을 기입해 주세요

자체평가 등록

신청 > 업체현황 > 인터뷰 > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

메뉴별 작성완료 후 메뉴를 통해서 이동 가능

신청

신청자*	haccp2023	연락처*	01012341234
이메일	haccp@haccp.or.kr	업체규모*	일반
식품/축산물*	식품	품목	가공두부, 가공두유

해당 연락처로 보완요청 시 문자 발송으로 정확히 작성 바랍니다.

2 저장 및 다음

닫기

1. 업체현황 작성  
\*신청자, 연락처, 이메일
2. 저장 및 다음

# 평가 제출 : 등록(현황 확인)

신청 > 업체현황 > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

## 1 확인(변경불가)

실시상황(업체)현황표

영업허가(신고)번호*	<input type="text"/>	영업허가(신고)연월일*	<input type="text"/>
회사명*	<input type="text"/>	전화번호*	<input type="text"/>
사업자등록번호*	<input type="text"/>	팩스번호	<input type="text"/>
소재지*			
본사	14502	<input type="text"/>	
사업장*	14502	<input type="text"/>	
지역1	<input type="text"/>	지역2	<input type="text"/>
대표자 성명*	<input type="text"/>	생년월일*	<input type="text"/>
지하수 사용*	<input type="checkbox"/>		
2 브랜드명	브랜드명	컨설팅업체명	컨설팅업체명
HACCP팀장(관리책임자)			
직위	대표이사	성명*	<input type="text"/>
연락처*	<input type="text"/>		

※ 대표자, 영업사변경이 필요하신 경우 재발급신청 필요  
 ※ 소재지, 중요관리점 변경이 필요하신 경우에는 인증변경 신청 필요  
 ※ 실제 업체정보와 다를 경우 인증원 해당지원으로 문의해 주세요.  
 Tel. 1599-1102

3

이전   임시저장   저장 및 다음   닫기

변경가능

변경가능

해당업체가 맞는지 업체현황을  
확인해주세요

1. 업체현황 확인(변경불가)
  - 현황표의 내용이 현재와 다를 경우 인증원(해당 지원)으로 변경 신청 필요

(참고)

- 회사명, 대표자 변경 → 재발급 대상
- 주소 → 변경 대상

2. 확인 후 변경 입력
  - HACCP팀장, 전화번호, 팩스번호 수정 필요
3. 저장 및 다음 (클릭)

# 평가 제출 : 평가표 작성(유형별 또는 업종별)

자세평가 등록

신청 > 업체현황 > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

품목 **과자(과자)** 의무 **1**

품목상 **과자(과자)** **1'**  
 탄산음료(탄산)

행위반\* 교육이수\* 행정처분\*  
 천원 아니오 아니오 아니오  
 이물검출\* 수거검사부적합\* 예 아니오 예 아니오  
 아니오 아니오 아니오 아니오

정기검증정보 불러오기 일괄품목 만점저장 **2**

선행요건관리

구분	항목	점수	비고
영업장 관리			
1	작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다) 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽, 층 등)에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0~3점)	점수 3점 2점 1점 0점 해당없음	
2	작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충, 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
(0~10)			
2	교육, 훈련은 교육, 훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가? (0~10)	10점	
3	HACCP팀원은 교육, 훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)	10점	
소계		200 / 200	100점 (적합)

**3** **6**

**4**

**5** **7**

이전 **임시저장** 저장및다음 닫기

## 평가를 실시해 주세요

1. 품목 선택 (클릭)
  - 여러 유형의 인증이 있는 경우 유형별로 평가 필요
- 1'. 품목상세정보
  - 전년도매출, 안전조항위반, 교육이수, 행정처분, 이물검출, 수거검사부적합, 위탁(수탁)생산, 학교납품 여부 선택 후 저장
2. 일괄품목 만점저장 (클릭)
  - 평가의 편의를 위하여 만점 저장 후 평가 및 감점 실시 필요
3. 문항별 질문 및 점수확인
  - 실제 작성한 평가표를 활용하여 각 문항 평가 실시
4. 마우스 휠 아래로 움직여 모든 항목에 대해 평가 실시
5. (여러 유형의 인증) 임시저장 후 품목별 평가진행 (1번으로)
6. 일괄품목 만점저장 누르지 않고 해당유형 평가 실시 (만점 저장 시 기존에 감점사항 초기화)
7. 저장 및 다음



# 평가 제출 : 평가표 작성 - 미흡 사항 작성 예시(“비고”에 작성)

1	<p>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)</p>	<p>0점 ▼ 점수 3점 2점 1점 0점 해당없음</p>	<p>(기준) 공정별 이물관리 계획 기준 수립 필요 (관리) 이물관리 주기적 모니터링 관리 필요 (현장) 00공정 자석봉 추가 설치 필요</p> <p>↓</p> <p>판정 : 총3점 - {기준(1)+관리(1)+현장(1)}= 0점</p>
2	<p>34 식품 제조.가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설.설비, 기구.용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물.폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)</p>	<p>해당 ▼ 점수 3점 2점 1점 0점 해당없음</p>	<p>상수도 사용</p>

1. 평가항목의 감점기준은 기준, 관리, 현장으로 구분되며 감점기준에 따라 점수를 감점 실시
2. 업체상황에 따라 해당사항이 없는 경우 해당없음으로 처리  
예) 지하수 또는 저수조 미사용

# 평가 제출 : 증빙자료 업로드(첨부)

## 증빙자료 업로드 전 필수 확인 사항

“2024년 식품 및 축산물 HACCP 자체평가 따라하기” 가이드라인 본문에

“증빙서류 제출 리스트 ” 와 “증빙서류 제출 방법의 이해 ” 를 읽고 업로드

해주세요

# 평가 제출 : 증빙자료 업로드(첨부)

자세평가 수정

신청 > 업체현황 > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

증빙서류 일반

서류명	첨부	확인	미제출 사유
HACCP인증서(사본) - 앞면, 뒷면, 별지	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표) - 앞장, 현황표	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
<b>원료 입고검사 점검일지 - 3부(월 1회/최근3개월)</b>	<input checked="" type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
원료 시험성적서(인증유형별 주원료 2종) - 각3부(월 1회/최근3개월)	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
지하수 수질검사 시험성적서 - 2부(최근 성적서, 직전 성적서)	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출 <input type="radio"/> 해당없음	
작업장 세척소독 일지 - 3부(월 1회/최근3개월)	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
종사자 위생관리 일지 - 3부(월 1회/최근3개월)	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	
세척소독 효과성 검사내역 - 2부(작업장, 종사자 검사내역 각1부)	<input type="button" value="첨부"/>	<input type="radio"/> 제출 <input checked="" type="radio"/> 미제출	

## 평가관련 첨부파일을 넣어주세요

### 첨부방법

1. 증빙자료 - 첨부 (클릭)
2. 파일추가(클릭)
3. 해당 증빙자료 선택 후 열기 (클릭)
4. 닫기(클릭)

자세평가 수정

신청 > 업체현황 > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

증빙서류 일반

파일업로드

파일명: 이모에 파일을 드래그 하세요. 크기 상태

HACCP인증서(사본) - 앞면, 뒷면, 별지

안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표) - 앞장, 현황표

**원료 입고검사 점검일지 - 3부(월 1회/최근3개월)**

원료 시험성적서(인증유형별 주원료 2종) - 각3부(월 1회/최근3개월)

지하수 수질검사 시험성적서 - 2부(최근 성적서, 직전 성적서)

작업장 세척소독 일지 - 3부(월 1회/최근3개월)

종사자 위생관리 일지 - 3부(월 1회/최근3개월)

세척소독 효과성 검사내역 - 2부(작업장, 종사자 검사내역 각1부)

공중낙하군 검사내역 - 1부(정규구역 검사내역)

파일업로드

파일 추가

파일 크기: 10개, 허용크기: 7 mb

닫기

열기

파일 이름(N): 3. 원료입고검사점검일지

열기(O) 취소

이름	수정일	날짜	유형	크기
1. 원료인증서	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	13KB
2. 실시상황평가표	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	13KB
3. 원료입고검사점검일지	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	10KB
4. 원료시험성적서	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	10KB
5. 지하수 수질검사 시험성적서	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	4KB
6. 작업장 세척소독 일지	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	8KB
7. 종사자 위생관리 일지	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	9KB
8. 세척소독 효과성 검사내역	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	3KB
9. 공중낙하군 검사	2024-01-09	오후 3:38	JPG 파일	6KB
10. ccp부나타할 점검일지	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	11KB
11. 위생점검일지	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	4KB
12. 완제품 검사시험성적서	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	9KB
13. 점검내역	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	10KB
14. 저수조 청소내역	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	9KB
15. ccp유통점검사내역	2024-01-09	오후 3:37	JPG 파일	8KB

### 주의사항

- 한 항목에 사진파일이 많은 경우 스캔을 권장합니다.
- 업로드 가능 형식 : 이미지, pdf
- 허용파일수 : 10개, 파일크기 : 7mb



# 평가 제출 : 증빙자료 업로드(첨부)

자체평가 수정

신청 > 업 > 1 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

증빙서류 일반

서류명	첨부	확인	미제출 사유
HACCP인증서(사본) - 앞면, 뒷면, 별지	첨부됨	미제출	
안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 - 앞장, 현황표	첨부	미제출	실시상황평가표 미작성
원료 입고검사 점검일지 - 3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	
원료 시험성적서(인증유형별 주원료 2종) - 각3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	
지하수 수질검사 시험성적서 - 2부(최근 성적서, 직전 성적서)	첨부	미제출	
작업장 세척소독 일지 - 3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	
종사자 위생관리 일지 - 3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	

증빙서류 소규모

서류명	파일첨부	확인	미제출 사유
HACCP인증서(사본) - 앞면, 뒷면, 별지	첨부	미제출	
안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 - 앞장, 현황표	첨부	미제출	
원료 입고검사 점검일지 - 3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	
원료 시험성적서(인증유형별 주원료 2종) - 각1부(최근3개월 중 1부)	첨부	미제출	
지하수 수질검사 시험성적서 - 2부(최근 성적서, 직전 성적서)	첨부	미제출	
작업장 세척소독 일지(또는 일반 위생관리 및 공정점검표) - 3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	
종사자 위생관리 일지(또는 일반 위생관리 및 공정점검표) - 3부(월1회/최근3개월)	첨부	미제출	
CCP 모니터링 점검일지(각 인증 유형별, 각 CCP별 일지) 각 3부 - 월1회/최근3개월	첨부	미제출	

증빙서류 추가

서류명	파일첨부	확인	미제출 사유
	첨부	미제출	
	첨부	미제출	

이전 임시저장 3 저장 및 다음 닫기

규모(일반, 소규모)별 증빙자료 첨부 가능

파일업로드

파일명	크기	상태
1. 1. 해법인증서.jpg	13 kb	2' <input type="button" value="삭제"/>
파일 추가 허용파일수 : 10개, 허용크기 : 7 mb 완료된 업로드수 : 1		

닫기

## 첨부파일을 모두 등록해주세요

- 증빙자료 제출 - 첨부(클릭) - 미제출 및 해당 없음 시 사유 입력
  - 예시) 사유 미작성 및 미제출 시 이전(자체평가탭)으로 돌아가 해당항목 감점 실시
  - 예시) 지하수 미사용 해당 없음 시 이전(자체평가탭)으로 돌아가서 해당항목 해당없음으로 평가 실시
- 2'. 첨부파일 수정이 필요한 경우 **첨부됨** 버튼 클릭 후 파일업로드 화면에서  클릭 후 기존파일 삭제 후  클릭 후 파일업로드
- 저장 및 다음(클릭)
- 주의사항
  - HACCP적용 규모에 따라 파일첨부 위치 상이함 (일반업소 : 상단, 소규모업소 : 하단)
  - 증빙서류 추가가 필요한 경우 추가 버튼 클릭 후 파일 업로드

# 평가 제출 : 동의서 확인 및 서명


개인정보동의서 확인 후 동의해주세요

자체평가 수정

신청 > 업체현황 > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

**정보활용동의** 동의서 보기 1


한국식품안전관리인증원은 “안전관리인증기준(HACCP)인증 등 에 관한 사업”과 관련하여 개인정보 수집·활용 및 제3자의 제공 동의를 구하오니 위의 동의서 보기 버튼을 눌러 자세히 읽어보신 후 동의여부를 결정하여 주시기 바랍니다.

직급	성명	서명
1	1	

3 추가

**사실확인서동의**

본사는 심사 시 제시·제출한 자료가 사실이 틀림없으며, 본 서류의 진위여부가 허위(거짓)로 판명 시 식품위생법 시행규칙 제67조 및 축산물위생관리법 시행규칙 제7조의8에 따라 HACCP인증 취소 등의 조치가 취해질 수 있음을 확인합니다.

직급	성명	서명
1	1	

4 추가

이전 제출 5

개인정보 수집·이용 및 제3자 제공 동의서

■ **고유식별정보 수집·이용 내역**  
 ※ 개인정보보호법 제15조제1항제2호에 따라 아래와 같이 개인정보를 수집·이용합니다.

항목	주민등록번호(사업자가 아닌 경우에 한함)
수집목적	전자계산서 발급을 위한 주민등록번호 수집·이용
수집근거	「법인세법 제121조(계산서의 작성·발급 등)」 및 「국제기본법 시행령 제68조 (민감정보 및 고유식별정보의 처리)」

■ **개인정보 수집·이용 내역(필수사항)**

항목	업소명, 성명, 생년월일, 연락처, 팩스번호, 주소, 이메일
수집목적	안전관리인증기준(HACCP)인증 등에 관한 사업 「식품위생법」 제48조, 「축산물 위생관리법」 제9조 및 제44조, 「사료관리법」 제16조, 「한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」 제6조
보유기간	10년 * 공공기록물관리에 관한 법률 시행령 제26조(보존기간)를 기준으로 보존

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의할 거부할 권리가 있습니다.  
 (동의할 거부할 경우 심사일정, 결과통지 및 법적사항 알림 등 정보제공에 제한을 받으실 수 있습니다.)

■ **개인정보 수집·이용 내역(선택사항)**  
 - HACCP 관련 정보제공 기술지원 자료 제공 등을 위한 수집·이용 내역

항목	<input type="checkbox"/> 이메일주소, <input type="checkbox"/> 휴대전화번호
수집목적	국내·외 식품·축산물 안전 정책 동향, HACCP 관련 뉴스, 전문정보, 교육(행사)알림 등
보유기간	10년 * 공공기록물관리에 관한 법률 시행령 제26조(보존기간)를 기준으로 보존

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의할 거부할 권리가 있습니다.  
 (동의할 거부할 경우 심사일정, 결과통지 및 법적사항 알림 등 정보제공에 제한을 받으실 수 있습니다.)

■ **개인정보 제3자 제공 내역(필수사항)**

항목	식품의약품안전처, 농림축산식품부, 시·도 교육청, 전국 지방자치단체
제공목적	법령 등에서 정하는 공공기관 소관업무 수행 실적 보고
제공항목	업소명, 성명, 생년월일, 연락처, 팩스번호, 주소, 이메일
보유기간	10년 * 공공기록물관리에 관한 법률 시행령 제26조(보존기간)를 기준으로 보존

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의할 거부할 권리가 있습니다.  
 (동의할 거부할 경우 심사일정, 결과통지 및 법적사항 알림 등 정보제공에 제한을 받으실 수 있습니다.)

★ **수수료 납부에 따른 증빙 발급 민원에 관한**

제공처	국세청
제공목적	법령에 따른 과세자료 제출(계산서 작성·교부 및 합계표 제출)
제공항목	업소명, 성명, 개인사업자등록번호(주민등록번호), 주소, 이메일
보유기간	5년 * 공공기록물관리에 관한 법률 시행령 제26조(보존기간)를 기준으로 보존

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의할 거부할 권리가 있습니다.  
 (동의할 거부할 경우 심사일정, 결과통지 및 법적사항 알림 등 정보제공에 제한을 받으실 수 있습니다.)

위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의 2 예 아니오

1. 동의서 보기 (클릭)
2. 예 (클릭)
3. 서명 추가
4. 서명 추가
5. 제출 (클릭)

# 평가 제출 : 제출 시 처리절차

자체평가 신청이 되신 것을 확인해주세요

## 자체평가

### 자체평가 현황

번호	업종	유형	최희관	신청일	처리상태	처리일	액션
2	식품	식품첨가물제조업(혼합제제)	최희관	2024-01-11	신청 (평가기관 접수전 상태입니다. 기다려주세요.)	접수전	
1	식품	식품첨가물제조업(혼합제제)	홍길동	2024-01-10	자체평가(온라인)보완요청 (미제출상태입니다. 제출해주세요)	2024-01-11	

[Total : 2] 10

이전 1 다음  
등록

처리 상태가 “신청”으로 확인 될 경우 제출이 완료된 것입니다

## 자체평가

### 자체평가 현황

번호	업종	유형	최희관	신청일	처리상태	처리일	액션
2	식품	식품첨가물제조업(혼합제제)	최희관	2024-01-11	신청 (평가기관 접수전 상태입니다. 기다려주세요.)	접수전	
1	식품	식품첨가물제조업(혼합제제)	홍길동	2024-01-10	자체평가(온라인)보완요청 (미제출상태입니다. 제출해주세요)	2024-01-11	

[Total : 2] 10

이전 1 다음  
등록

✓ 자체평가 제출 후 관할 기관으로부터 자체평가 보완 요청을 받은 경우(문자 등)

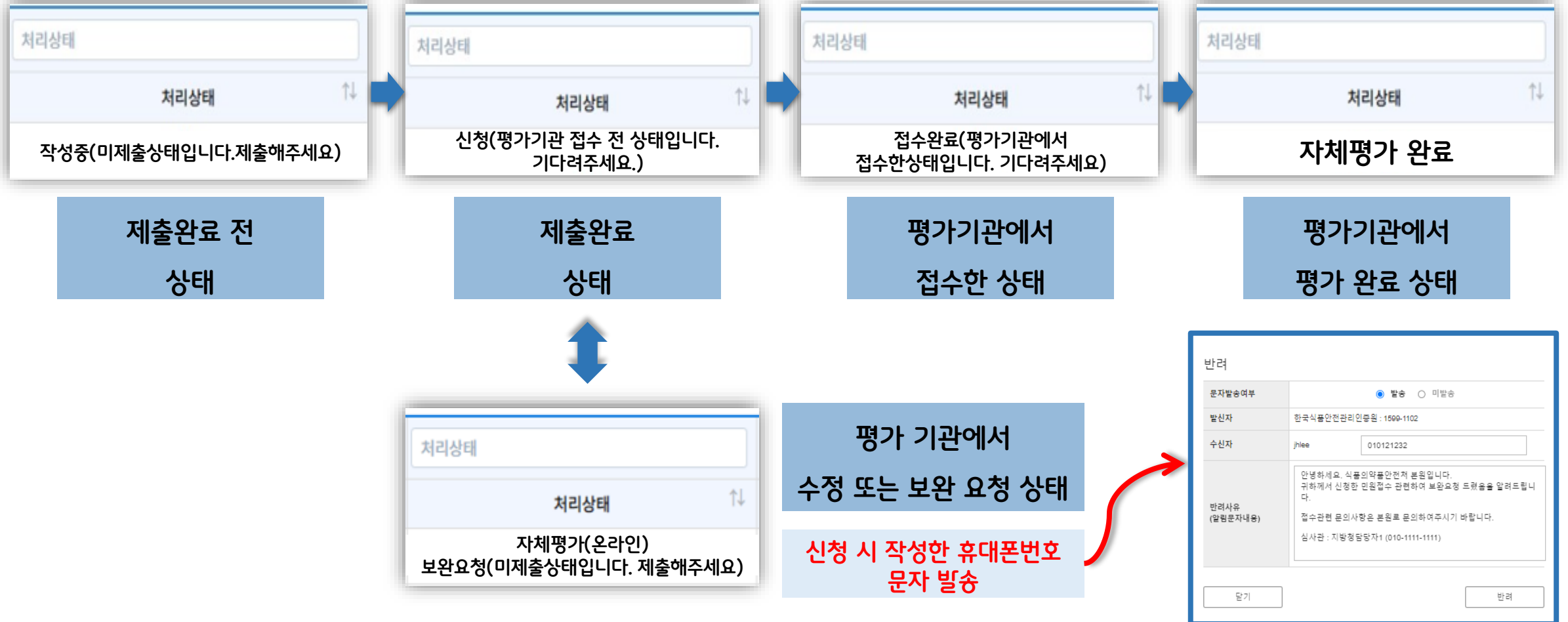
1. 자체평가 시스템을 다시 접속하여 처리 상태 “자체평가(온라인)보완요청” 확인

2. 액션의 모양 클릭하여 수정 후 제출(등록 신청 부터 동일한 순서대로 진행하면서 재입력 및 수정 후 제출)

# 평가 제출 : 제출 시 처리절차

## 자체평가 단계별 처리상태

접수에 3개월 이상 소요 될수 있습니다.  
해당문의는 해당 지방청 또는 인증원으로 연락 부탁드립니다.



# 평가 제출 : 제출 시 처리절차

번호	업종	유형	신청자	신청일	처리상태	처리일	액션
8	식품	과자,탄산음료	홍길동	2024-01-16	실사후취소	2024-01-16	
7	식품	과자,탄산음료	홍길동	2024-01-16	자체평가(온라인)보완요청 (미제출상태입니다. 제출해주세요)	2024-01-16	
6	식품	과자,탄산음료	홍길동	2024-01-16	신청 (평가기관 접수전 상태입니다. 기다려주세요.)	접수전	
5	식품	과자,탄산음료	TEST	2024-01-16	작성중 (미제출상태입니다. 제출해주세요)	접수전	
4	식품	과자,탄산음료	홍길동	2024-01-16	접수완료 (평가기관에서 접수한 상태입니다. 기다려주세요)	2024-01-16	
3	식품	과자,탄산음료	홍길동	2024-01-16	부적합종결	2024-01-16	
2	식품	과자,탄산음료	아무개	2024-01-15	자체평가완료	2024-01-16	
1	식품	과자,탄산음료	홍길동	2024-01-12	자체평가완료	2024-01-15	

[Total : 8] 10

이전 1 다음

등록



제출전에는 연필 버튼을 이용하여 수정 가능



제출전에는 휴지통 버튼을 이용하여 삭제 가능



제출된 내역에 대한 내용 확인 가능



자체평가완료 후 보고서 출력 가능

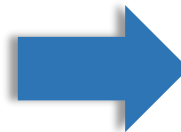
# 평가 제출 : 리포트 출력

자체평가 상세보기

신청 > **업체현황** > 자체평가 > 증빙자료 > 동의서

영업허가(신고)번호*		영업허가(신고)연월일*	
회사명*		전화번호*	
사업자등록번호*		팩스번호	
소재지*			
본사	49446		
사업장*	49446		
지역1		지역2	
대표자 성명*		생년월일*	
지하수 사용*	<input type="checkbox"/>		
브랜드명		컨설팅업체명	
HACCP팀장(관리책임자)			
직위		성명*	
연락처*			

1 리포트 이전 다음 닫기



리포트 버튼  
누르면  
업체현황에  
대하여 출력  
또는 다운로드  
가능

Report - 개인 - Microsoft Edge

https://fresh.haccp.or.kr/shcmClipReport/shcmReport.jsp

업체현황

영업허가(신고)번호		영업허가(신고)연월일	
회사명		전화번호	
회사규모		팩스번호	
소재지			
본사			
사업장			
지역1		지역2	
대표자 성명		생년월일	
HACCP적용 식품-축산물(유형)		지하수 사용	
브랜드명		컨설팅업체명	
HACCP팀장(관리책임자)			
직위		성명	
연락처			
면적(m)			
작업장	498.27	보관소	
검사실		기타	
합계		498.27	
작업장(조리장)의 종류			
원료처리실	○	계조가공실(조리실)	○
충전실	○	포장실	○
검사실	X	보관소	○
일반-정결 구역 구분	○	기타	○
작업인원(명)			
계조(조리)관리부서	14	검사관리부서	
기타작업원		합계	14

# 평가 제출 : 리포트 출력

자체평가 상세보기

신청 > 업체현황 > 자체평가 > 품목자료 > 품목서

품목 : 기타수산물가공품 중 냉동어류 > 어류

품목상세정보

전년도매출, 안전조항위반, 교육이수, 행정처분, 이물질검출, 수거검사부적합, 위약(수직)생산, 학교납품

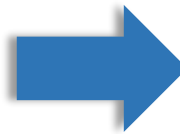
선행요건관리

구분	항목	점수	비고
소규모 선행요건 관리			
1	작업장은 외부의 오염물질이나, 해충 상처류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	2점	[기준 미충] 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
2	작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 중청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0-3점)	3점	
3	종업원은 작업장 출입시 이물 제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0-3점)	2점	[기준 미충] 개인 장신구 부착물 청정 등 관리 기준서 반영 미흡

HACCP관리

구분	항목	점수	비고
소규모 HACCP 관리			
1	1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0-5점) (1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위생요소분석	5점	
2	중요관리점(CCP)에 대한 단계기준을 수립하여 관리하여야 하며, 변경 및 발생 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? (0-5점)	5점	
3	단계기준 설정을 위해 활용한 우수성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0-5점)	5점	
4	모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록 유지하고 있는가? (0-10점)	8점	[만족] 모니터링의 규칙적 기록 필요 - 보완 후 규칙적 기록의 확인
5	모니터링 기록, 장비 등은 매년 유지 보수하거나 검, 교정을 실시하고 있는가? (0-5점)	5점	
6	단계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록, 유지하고 있는가? (0-10점)	8점	[만족] 발생 직후 여부 판단의 기록 필요 - 보완 후 기록 여부 기록의 반영 확인
7	중요관리점(CCP)에 대한 관리사항을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록, 유지하고 있는가? (0-5점)	5점	
8	종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0-5점)	4점	[만족] 교육 실시 중 이탈 방지와 기록의 관리 필요 - 보완 후 참여 여부 기록의 반영 확인

1 리포트



리포트 버튼  
누르면  
자체평가표에  
대하여 출력  
또는 다운로드  
가능

Report - 개인 - Microsoft Edge

https://fresh.haccp.or.kr/shcmClipReport/shcmReport.jsp

자체평가표

자체평가표					
신청자			신청일자	2023-05-18	
업체규모	소규모	식품/축산물 구분	식품	품목	기타수산물가공품 중 냉동어류

선행요건관리

구분	항목	점수	비고
1	작업장은 외부의 오염물질이나, 해충 상처류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다. (0-3점)	2	[기준 미충] 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
2	작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 중청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0-3점)	3	
3	종업원은 작업장 출입시 이물 제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다. (0-3점)	2	[기준 미충] 개인 장신구 부착물 청정 등 관리 기준서 반영 미흡
4	종업원은 작업장 출입시 손 위생장치를 세척 사용하여야 하며, 향균화장품 등을 착용하고 입출하여야 한다. (0-3점)	3	
5	포송통, 쥐덫, 배위벌레 포획기구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0-3점)	2	[기준 미충] 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
6	작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하여야 한다. (0-3점)	3	
7	배수통 저조설비의 식품(축산물)을 분할한다. 이하 같다과 직접 닿는 부분 식품과 직접 접촉되는 식품(축산물)은 정해진 주기에 따라 청소, 소독을 실시하여야 한다. (0-3점)	3	
8	식품위생과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록, 유지하여 식품(축산물)에서 발생하는 문제사항을 즉시 개선하여야 한다. (0-3점)	2	[기준 미충] 이물 발생 시 기록, 관리 등 관리 기준서 반영 미흡
9	식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전, 후 세척, 소독을 실시하여야 한다. (0-2점)	2	



감사합니다  
(thank you)