

# '21년 HACCP 자체평가 따라하기

- 식품분야를 중심으로 -

2021. 1.



식품의약품안전처

---

「21년 HACCP 자체평가 따라하기」는 자체평가 예시를 바탕으로 HACCP 운영 업소에 도움을 주기 위해 구성하였습니다.

이를 참고하여 안전한 식품관리 및 올바른 HACCP 관리기준을 운영 하시기 바랍니다.

---

# 【 목 차 】

## I. 개요

1. 자체평가란? .....	03
2. 자체평가 개요 .....	04

## II. 자체평가 절차

1. 자체평가 사전준비 .....	07
- 참고 1 : 업종별 평가항목 및 점수체계 .....	11
- 참고 2 : 소규모 HACCP 등 평가 관련 서류(예시) ...	12
2. 자체평가 실시 .....	13
3. 자체평가 결과 제출 .....	15
4. 주의사항 .....	17
- 참고 1 : 자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시) .....	18

## III. 소규모 등 자체평가 예시

1. 자체평가 일정 수립 .....	23
2. 평가자료 준비 .....	23
3. 평가자 구성 .....	24
4. 평가 실시 .....	24
- 선행요건관리 .....	28
- HACCP관리 .....	57

# 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)
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제15조(조사·평가의 범위와 주기 등)

### □ 자체평가란?

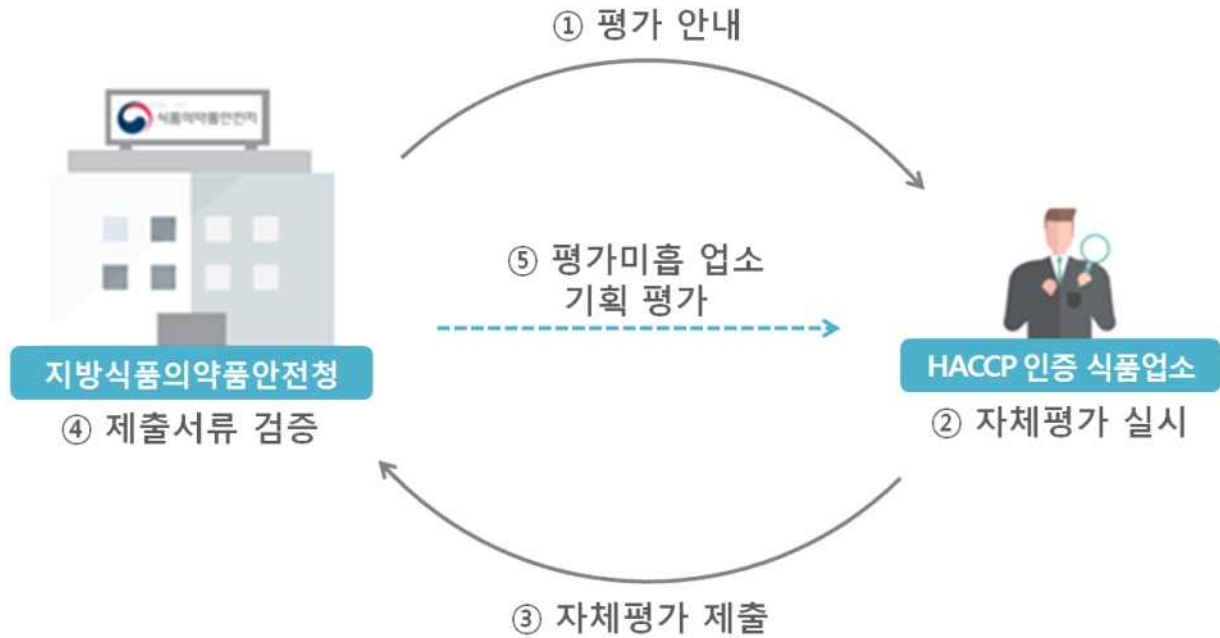
- 업소 스스로 HACCP 관리기준의 준수여부를 확인·점검
  - 관리계획의 적절성, 실행 여부 등을 자체적으로 평가하고 문제점이 있는 경우 신속하게 개선·보완



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

## 2

## 자체평가 개요



### □ 자체평가 대상, 검증 및 사후관리

구분	주요내용
평가안내 (1~2월)	식품분야 HACCP인증 업소
자체평가 실시 (3월)	연 1회
자체평가 제출 (~4월)	(평가완료 시) 관할 기관(지방식품의약품안전청)에 제출
제출서류 검증 (~5월)	자체평가 결과 및 적정성 등 확인
기획평가 (~9월)	(상시) 평가미흡 업소에 대한 기획평가 실시

※ 자체평가 일정은 지방청에 따라 다를 수 있음

## II. 자체평가 절차

# 1

## 자체평가 사전 준비

### □ 대상

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

\* 예시 : 2021년 자체평가를 실시하는 경우 2020년 12월 31일까지 인증 받은 업소만 자체평가 대상

#### <예시>

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

### □ 사전 확인사항

#### ○ HACCP 교육이수 여부

- (신규교육) 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일 이전 또는 최초 인증일로부터 6개월 이내에 이수해야 합니다. ☞ 신규교육 미이수 주의!
- (정기교육) 연 1회 이상 4시간을 이수 또는 이수계획을 수립해야 합니다.

#### ○ 중요관리점(CCP) 변경 여부

- 중요관리점을 추가·삭제·변경하는 등 인증 받은 사항을 변경하는 경우 변경신청(한국식품안전관리인증원)을 해야 합니다. ☞ 신규제품 CCP 확인!

#### ○ 평가 미흡사항 개선 여부

- 인증(연장) 또는 이전 정기 조사·평가 결과의 미흡사항을 개선조치 해야 합니다.



## □ 평가일정 수립

### ○ 평가일정

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

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

## □ 평가 준비자료(평가표 및 매뉴얼)

### ○ 평가표

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 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	
		선행요건 관리	HACCP관리
일반 HACCP	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업	1-1	2-7
	· 집단급식소 · 식품접객업(위탁급식영업) · 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	1-2	2-7
	· 기타식품판매업	1-3	2-8
소규모 HACCP 등	· 식품(식품첨가물)제조·가공업 · 건강기능식품제조업 · 집단급식소식품판매업 · 식품소분업 · 식품접객업(일반, 휴게, 제과)	3-1	
	· 운반급식(개별 또는 벌크 포장)	3-2	

# - 실시상황평가표 구성

## < 평가표 앞장 >

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

-업 중-

평가일자	20 . . .
적용식품(축산물)	
전년도 매출	

#### 평가업소

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

#### 평가결과

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

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

#### 검토사항

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁(수탁) 생산 여부	환고남용 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

## < 현황표 >

### 가. 현황표

신청인	1)영업허가(신고)번호		2)영업허가(신고)연월일					
	3)회사명		4)전화번호					
	5)소재지	본사	※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지 신고번호를 기재					
		공장(사업장)						
6)대표자 성명			7)생년월일					
8)HACCP적용 식품 축산물(유형)			9)지하수 사용 (○/×)					
HACCP 팀장(관리책임자)	10)직위		11)성명					
	12)작업장(조리장)		13)보관소					
면적(m <sup>2</sup> )	14)전사실		15)기타					
	16)합계							
	17)원료처리실	18)제조가공실(조리실)	19)충전실	20)포장실	21)전사실	22)보관소	23)일반정결 구역 구분	24)기타
작업장(조리장의 종류)	17)원료처리실	18)제조가공실(조리실)	19)충전실	20)포장실	21)전사실	22)보관소	23)일반정결 구역 구분	24)기타
평가(○/×)								
책임인원(명)	25)책임자(관리부서)		26)검사 관리부서					
	27)기타 책임원		28)합계					

## < 선행요건관리 >

### 나. 평가표

평가내용(매점)	평가결과(0~3점)	비고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물)을 포함한다. 이하 같다. 취급위의 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 해충·설사류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0-3점)		
3. 작업장은 정결구역(식품의 특성에 따라 정결구역은 정결구역과 준정결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 식품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0-3점)		
<b>간물 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 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 티끌 등과 같이 흙이 있는 재질을 사용한 때에는 흙이 먼지, 곰팡이, 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 아니 하도록 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)		

## < HACCP관리(사후관리용) >

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

평가항목	평가내용(매점)	평가결과(0~10점)	비고
1 HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 자기의 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)		
	<b>소 계(0-15)</b>		
2 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정요즘도를 기준서에 반영하고 있는가?(0-10)		
	2. 공정요즘도 및 제조공정 설비도면이 현장과 일치하는가?(0-5)		
	<b>소 계(0-15)</b>		
3. 위해요소분석	1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0-5)		
	2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0-5)		
	3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0-5)		
	4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0-5)		
	<b>소 계(0-20)</b>		

## ○ HACCP 평가 매뉴얼

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

\* 매뉴얼은 업종별로 구분되어 있으며, 업소별 해당 매뉴얼 참고



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



**[참고 1]**

**업종별 평가항목 및 점수체계**

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

\* 소규모 HACCP 점수 기준은 선행요건관리 45쪽, HACCP관리 62쪽 참고

**[참고 2]**

**소규모 HACCP 등 평가 관련 서류[예시]**

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

\* 현재 운영 중인 HACCP 관련 일지를 준비(해당 리스트는 단순 참고용이며, 추가적인 일지 구비 또는 요구되지 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

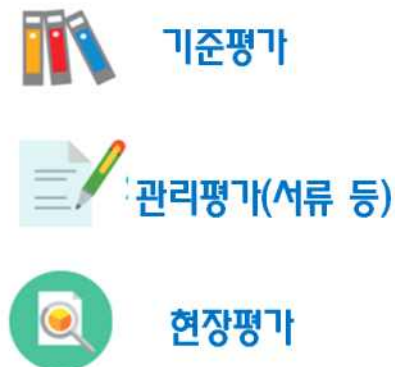
○ 평가범위

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

#### < 업소의 HACCP 운영 체계 >



#### < 자체평가 >



○ 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 운영하는지 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.

## □ 결과제출

### ○ 제출서류

#### 1. 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표

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

#### 2. 증빙서류(사본 또는 사진 등 제출)

\* 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 제출

#### < 증빙서류 리스트 >

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



○ 제출기관

- 평가완료 후 즉시 관할 지방청에 우편으로 제출합니다.

< 관할 지방청 주소 및 지역 >

기관 및 주소	관할 지역
서울식약청(식품안전관리과) (우) 07978 서울특별시 양천구 목동중앙로 212	서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원
부산식약청(식품안전관리과) (우) 47537 부산광역시 연제구 거제대로 222 나라키움 부산통합청사 행정동 505호	부산, 울산, 경남
경인식약청(식품안전관리과) (우) 13809 경기도 과천시 관문로 47(중앙동)	인천, 경기 남부(경기 북부 관할 지역 제외)
대구식약청(식품안전관리과) (우) 42612 대구광역시 달서구 성서로 405	대구, 경북
광주식약청(식품안전관리과) (우) 61012 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39	광주, 전북, 전남, 제주
대전식약청(식품안전관리과) (우) 35209 대전광역시 서구 청사로 166	대전, 세종, 충북, 충남

## □ 자체평가 부실운영

### ○ 기획평가 실시

- 제출한 자체평가 관련 서류를 검증한 결과에 따라 기획평가 실시

- ① 자체평가를 부실하게 운영한 경우
- ② 자체평가 기간 내 실시 및 제출하지 않은 경우

## □ 즉시인증취소(One-strike-out)

### ○ 기준 상시 준수

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

< 식품위생법 「식품안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준」 >

- ① 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 식품안전관리인증기준에서 정한 검사 성적서를 받지도 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우
- ② 식품안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우
- ③ 신규 제품 또는 추가된 공정에 대한 위해요소분석을 전혀 실시하지 아니한 경우
- ④ 식품안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 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

[참고 1]

자체평가 미흡 및 올바른 사례(예시)

**미흡 사례**

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, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업)

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

- 인증평가용 평가표를 사용한 경우

평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고
영업장 관리		
작업장		
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)		

- 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

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

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

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

평가내용(배점)	평가결과 (0-3점)	비고
영업장 관리		
작업장		
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	- 원포청고문 밀폐 여부 미흡

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

**미흡사례**

**우수사례**

종합 평가	점수 합계	<판정기준> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격 합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.
	점(%)	<감정기준> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.

종합 평가	점수 합계 <b>85/100</b>	<판정기준> <b>경기 조사 평가</b> : 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외 한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 격 합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.
	<b>85 점(%)</b>	<감정기준> <b>경기 조사 평가</b> : 전년도 경기 조사평가의 개선조치를 이행하지 않은 경우 해당 항목에 대한 감점 점수의 2 배를 감점한다.

- 선행요건관리 및 HACCP관리 점수 합계를 매기지 않는 경우

- 각 평가항목의 점수를 합산하여 점수 합계를 기입

<b>개광 및 조명</b>	9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 복벽 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)	<b>2점</b>	<b>- 온도관리 미흡</b>
----------------	---	-----------	------------------

<b>- 온도·습도 관리</b>	16. 제조·가공·포장·보관 중 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)	<b>2점</b>	<b>- 온도관리 미흡</b>
-------------------	---	-----------	------------------

- 평가항목과 다른 내용을 평가하는 경우 (조도내용을 온도관리에 평가)

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

1. 현황표(식육(식육용계랑 포함)제조-가공업, 건조(가공)제조업, 김장균(식육용)제조업, 육신용(가공)업, 김장균(식육용)제조업(비대량) (지방성), 도(식육)제조-가공업(지방성(식육성), 기타(식육용)제조업)

점수 합계

평가항목

결과사항

평가개

1. 현황표(식육(식육용계랑 포함)제조-가공업, 건조(가공)제조업, 김장균(식육용)제조업, 육신용(가공)업, 김장균(식육용)제조업(비대량) (지방성), 도(식육)제조-가공업(지방성(식육성), 기타(식육용)제조업)	2. 시험성적서
--	----------

1. 현황표(식육(식육용계랑 포함)제조-가공업, 건조(가공)제조업, 김장균(식육용)제조업, 육신용(가공)업, 김장균(식육용)제조업(비대량) (지방성), 도(식육)제조-가공업(지방성(식육성), 기타(식육용)제조업)

점수 합계

평가항목

결과사항

평가개

시험성적서

점검일지

- 실시상황평가표만 제출하고, 증빙서류를 누락한 경우

- 점검일지 및 시험성적서 등을 각 1부씩 사진 또는 사본(복사본)으로 제출


### 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(실행요건관리)

평가내용	평가 결과 유/무효	비고
1. 무단무조 허위의 도장을 부착하나, 허위·일부만 부착의 사실을 확인할 수 있도록 납품 또는 회신함으로써 관리하여야 한다. (2~3점)		
2. 사업장내 동결구획(사육의 포장에 따라 정결구획은 정결구획의 운영관리책으로 구별할 수 있다)과 일반구획으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 좌우실 등 부대시설은 해당항목 정합을 유지 않도록 관리하여야 한다. (2~3점)		
3. 동결또는 해동한 육질이 이를 제작 도구 등을 이용하여 이를물 제거하여야 하고, 개인장신구 등 오염원을 소지하여서는 아니된다. (2~3점)		

다. 평가표(HACCP 관리)

평가 내용(배점)	평가 결과 유/무효	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적용하여 결정하였는가? (2~5점)		
2. 중요관리점(CCP)에 대한 정기검사를 수행하여 관리하여야 하며, 변경 중 발생 시 기준을 재검토하여 설정 및 관리하고 있는가? (2~5점)		

**< HACCP 평가 매뉴얼 >**

HACCP  
평가(심사) 매뉴얼  
| 2020. 11 |

식품안전관리인증센터

한국식품안전관리인증원 홈페이지 - 자료실에서 평가표 및 매뉴얼 다운로드


### 3. 평가자 구성

○ HACCP팀장을 포함한 평가자 구성(불가피한 경우 1인 가능)

### 4. 평가실시

○ 평가회의

- 당일 평가 진행 일정 등 HACCP팀 회의


 **Tip** 업소 현황에 맞는 일정 수행



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

오전·오후 평가일정 예시이며, 순서 변경은 자율

○ 실시상황평가표 기본정보 입력

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

안전관리인증기관(HACCP) 실시상황평가표(제11조, 제15조, 제16조 관련)					가. 현황표																					
-업종-																										
평가자		20 . . .			1)영업허가 (신고)번호				2)영업허가 (신고)연월일				3)회사명		4)전화번호											
평가대상(출산물)					본사		5)소재지		6)공장 (사업장)		7)집단급식소 중 위약운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재		8)대표자 성명		9)생년월일											
전년도 매출					연락처		전화번호		Fax/E-mail		10)HACCP인증 취득(출산물유형)		11)기타수 사용 (O/×)													
평가일시					평가결과					HACCP 담당 (관리책임자)					면적 (㎡)		직업장 (조리장의 종류)									
구분	업소명	소재지	대표자	연락처	관정 (적합/부적합)	신행요건 판정기준	HACCP 판정기준	주요안전조항 위반여부	교육훈련 이수여부	10)의위	11)성명	12)직업장 (조리장)	13)보관소	14)면적	15)기타	16)합계	17)원료처리실	18)제조가공실 (조리실)	19)충전실	20)포장실	21)검사실	22)보관소	23)일반정결 구역 구분	24)기타		
* 식품위생법시행규칙(별표20), 축산물위생관리법시행규칙(별표34)의 관련					* 전회 조사 평가 이후 행정처분, 이물질출, 수거검사 부적합이력 등 확인					평가 (O/×)					25)제조관리부서					26)점사 관리부서						
점도사항					확인자					평가인원 (명)																
평가기준 이면	이물질출이면	수거검사 부적합이면	위약(위)생안 이면	회교일출 여부	기타	직위 또는 직급	성명	서명	대표자	HACCP 담당(관리책임자)	27)기타 직업원	28)합계														
평가자																										
소속	성명	서명																								



- 기본정보 입력 예시

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

### - 식품제조·가공업 -

평가일자	2021. 03. 17.
적용식품(축산물)	혼합음료, 탄산음료(인증 유형 기입)
전년도 매출	혼합음료 3억, 탄산음료 4억

#### 평가업소

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

#### 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

#### 검토사항

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

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

#### 확인자

직위 또는 직급	성명	서명
대표자	홍길동	홍길동 서명
HACCP 팀장(관리책임자)	이순신	이순신 서명

#### 평가자

소속	성명	서명
00업체	이순신	이순신 서명
00업체	000	000 서명

←인증 업종  
기입

←인증 유형  
기입

←생산 실적  
보고 매출액  
기입

←영업등록증  
또는 인증서  
정보 기입

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

←행정처분 등  
기입

←대리점(유통)  
이전 직접 학교  
납품 여부

←기입

←평가자 기입



가. 현황표

신청인	(1)영업허가 (신고) 번호		제 000-000 호		(2)영업허가 (신고) 연월일		2018년 09월 20일		
	(3)회사명		000업체		(4)전화번호		043-000-0000		
	(5)소재지	본 사	충북 청주시 00로						
		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			
면적 (㎡)	(12)작업장 (조리장)	220 (생산 작업장)			(13)보관소	60 (창고 면적)			
	(14)검사실	0			(15)기타	50 (탈의실 등)			
	(16)합계	330㎡(합계는 영업등록증 면적과 일치하게 기입, 각 작업장 면적을 계산이 어려운 경우 합계만 기입)							
작업장 (조리장)의 종류	(17) 원료처리실	(18)제조 가공실(조 리실)	(19) 충전실	(20) 포장실	(21) 검사실	(22) 보관소	(23) 일반·청결 구역 구분	(24) 기 타	
평가 (○/×)	○	○	○	○	○ 또는 X	○	○		
작업인원 (명)	(25)제조(조리) 관리부서	8명 (현장 종사자 등)			(26)검 사 관리부서	0명			
	(27)기 타 작업원	2명 (배송직 등)			(28)합 계	10명 (생산실적 총 인원과 일치하게 기입)			

← 영업등록증  
영업허가번호  
(앞쪽 상단),  
허가 연월일  
기입

← 영업등록증  
정보 기입

← 인증 유형,  
지하수 사용  
여부 기입


← HACCP팀장  
정보 기입

← 영업등록증  
면적 기입

← 현 장 평 가  
범위 기입

← 생 산 실 적  
보고 인원  
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]		
0. 평가항목 (점수)	세부항목	(0~3점)	(0~2점)	(0~1점)
		<input type="checkbox"/> 기준 (1점) <input type="checkbox"/> 관리 (1점) <input type="checkbox"/> 현장 (1점)	<input type="checkbox"/> 기준 (1점) <input type="checkbox"/> 관리, 현장 (1점)	<input type="checkbox"/> 기준, 관리, 현장 (1점)

[감점 및 미흡사항 작성]


구분	평가항목 점수 체계			미흡사항 작성
	3점	2점	1점	
기준	1점	1점	1점	- 기준미흡 밀폐 등 관리 기준서 반영 미흡
관리	1점	1점		- 관리 미흡 밀폐 등 기록일지 작성 또는 개선조치 기록 미흡
현장	1점			- 현장 미흡 현장 출입문(원료·원제품) 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 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 일반구역, 청결구역(또는 준청결구역) 설정 - 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)	비고
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)	비고
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  입실 절차  손세척 게시물  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


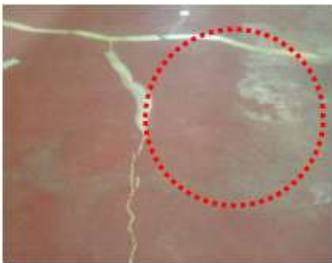

[HACCP 평가 매뉴얼]

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



평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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

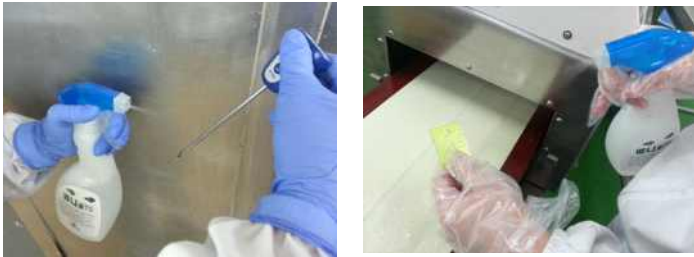
[HACCP 평가 매뉴얼]

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 개선 조치 미흡
		[현장 점검] 	- 현장 미흡 모니터링 도구 세척·소독 관리 미흡, 모니터링 도구 보관 미흡


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

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 설비 유지보수 기준 설정 - 정상작동, 파손 등 ② 식품에 적합한 재질 설정 - 식품 기구 및 용기·포장 기준 ③ 윤활유 및 청관제 사용 설정 - 식품등급 윤활유 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 공정 점검표」 일지 등 점검	- 관리 미흡 설비 유지보수 등 기록 일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  파손 등 관리  재질의 적절성  필터 관리 	- 현장 미흡 설비 파손 및 부적절한 재질의 설비 사용 등 압축공기 필터관리 미흡



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

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																																				
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 자체 또는 외부 검·교정 기준 설정 - 검·교정 방법·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  <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>검교정 검사 기기 목록</caption> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>사용장소</th> <th>자체/외부</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>오븐기 온도측정장치</td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>담침온도계</td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>분동</td> <td>외부</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>저울</td> <td>자체</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>초시계</td> <td>자체</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>근속견송기</td> <td>외부</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <caption>자체 검교정 검사 기기</caption> <thead> <tr> <th>기기</th> <th>기준치</th> <th>측정치</th> <th>오차</th> <th>검교정일</th> <th>차기검교정일</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">초시계</td> <td>7분 9초</td> <td>7분 9초</td> <td>0초</td> <td>2016년 10월 17일</td> <td>2017년 10월 16일</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>5</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">저울</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>2016년 10월 17일</td> <td>2017년 10월 16일</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>15</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	번호	사용장소	자체/외부	1			2	오븐기 온도측정장치	외부	3	담침온도계	외부	4	분동	외부	5	저울	자체	6	초시계	자체	7	근속견송기	외부	기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일	초시계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일	5	5	0			저울	10	10	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일	15	15	0			- 관리 미흡 검·교정 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
번호	사용장소	자체/외부																																																					
1																																																							
2	오븐기 온도측정장치	외부																																																					
3	담침온도계	외부																																																					
4	분동	외부																																																					
5	저울	자체																																																					
6	초시계	자체																																																					
7	근속견송기	외부																																																					
기기	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일																																																		
초시계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일																																																		
	5	5	0																																																				
저울	10	10	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일																																																		
	15	15	0																																																				
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)	비고
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다. (0~3점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성] - 기준 미흡 - 관리 미흡 - 현장 미흡

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)																																		
기준	1점	[기준 수립 또는 기준서 반영 점검] ① 냉장·냉동 창고 온도 관리 설정 - 정해진 온도에 따라 적절히 보관 등	- 기준미흡 냉장·냉동창고 온도 관리 기준서 반영 미흡																																		
관리	1점	[기록일지 등 점검] ☞ 「냉장·냉동 창고 모니터링 일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지 점검  <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th colspan="3">냉장/냉동창고 온도관리 일지</th> <th>작성</th> <th>승인</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">일시</th> <th colspan="2">냉동창고 1 (파동실)</th> <th colspan="2">냉동창고 1 (관객음보관실)</th> </tr> <tr> <th>시간</th> <th>온도 (기준: 0~10℃)</th> <th>시간</th> <th>온도 (기준: 5℃ 이하)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9/19</td> <td>10:15</td> <td>0</td> <td>10:20</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>9/20</td> <td>10:30</td> <td>0</td> <td>10:34</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>9/21</td> <td>10:22</td> <td>0</td> <td>10:28</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="3">기준이달(원인파악)</td> <td colspan="2">개선 조치</td> </tr> </tbody> </table> <p>* 온도기록 시 실측치 기록</p>	냉장/냉동창고 온도관리 일지			작성	승인	일시	냉동창고 1 (파동실)		냉동창고 1 (관객음보관실)		시간	온도 (기준: 0~10℃)	시간	온도 (기준: 5℃ 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	기준이달(원인파악)			개선 조치		- 관리 미흡 냉장·냉동창고 온도 등 기록일지 작성 또는 개선 조치 미흡
냉장/냉동창고 온도관리 일지			작성	승인																																	
일시	냉동창고 1 (파동실)		냉동창고 1 (관객음보관실)																																		
	시간	온도 (기준: 0~10℃)	시간	온도 (기준: 5℃ 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																																	
기준이달(원인파악)			개선 조치																																		
현장	1점	[현장 점검]  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  온도 유지 확인         </div> <div style="text-align: center;">  온도 설치 확인         </div> </div>	- 현장 미흡 온도 유지 및 정상작동 미흡, 냉장·냉동창고 온도계 설치 미흡																																		

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다. (0~3점)	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 「일반 위생관리 및 공정 점검표」 일지, 용수 관련 서류 점검	- 관리 미흡 용수 및 저수조 등 기록 일지 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

물탱크 청소일지

작성	검토	승인
16/10/10	16/10/10	16/10/10
청소일자	2016.10.05	
작업시간	11:00~16:30	
직업자	김영환, 김민준	
점검자	김영환	
사용약품	차이염소상나트륨	소독제 농도 미표기, 소독제 잔류여부 미확인
청소상태	적합	
잠금장치	적합	
비고	-	



평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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] ☞ 「육안검사기준 및 육안검사일지」 또는 「일반위생관리 및 공정점검표」 일지, 원료 관련 서류 점검   * 검사기준에 따른 검사항목 확인 및 기록관리	- 관리 미흡 원료 관리 등 기록일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]   원료 관리 현황 확인      검수 장소 확인	- 현장 미흡 원·부재료 관리(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)	비고
16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃ 이하로 유지·관리하여야 한다. (0~3점)	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  <div style="text-align: center;"> </div>	- 관리 미흡 완제품, 회수관리 등 기록 일지 작성 또는 개선조치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  <div style="text-align: center;"> <p>완제품 확인</p> </div>	- 현장 미흡 로트 번호(유통기한등) 등 표시, 부착 미흡


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

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

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

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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)	비 고
9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명 장치를 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 기록 일지 작성 또는 개선조 치 미흡
현장	1점	[현장 점검]  이물관리(테이프, 커터칼 등) 미흡	- 현장 미흡 제조설비 및 도구 등 이물 관리 미흡









평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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		[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	1점	[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)	비고
<p>25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점)</p> <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	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>① 세척·소독 대상에 대한 기준 수립</p> <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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <caption>2. 제조설비</caption> <thead> <tr> <th>대상</th> <th>부위</th> <th>세척 및 소독 방법 (이물제거)</th> <th>도구 (세제/소독제)</th> <th>주기</th> <th>담당자</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2"> 배합기(mixer)</td> <td>내부</td> <td>1. 배합기에 온수(80℃)를 받아 2/3 이상 채우고 팔브를 열어 배출시킨다. 2. 세척후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조하고 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td>- 미분행주 - 수세미 - 크린롤(75%알콜)</td> <td>- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>배합담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td>1. 작동 행주로 배합기 겉의 이물을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2"> 오퍼</td> <td>내부</td> <td>1. 모든 물에 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 오퍼 내부는 오소를 이용하여 물도 이물질을 제거한뒤 세척제를 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 뒤여내고 75%알콜(크린롤) 소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td>- 세척액 - 브러쉬 - 미분행주 - 크린롤(75%알콜)</td> <td>- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)</td> <td>배합담당자</td> </tr> <tr> <td>외부</td> <td>1. 작동 행주로 외부 표면에 이물을 제거한다. 2. 남은 물기는 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	대상	부위	세척 및 소독 방법 (이물제거)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자	 배합기(mixer)	내부	1. 배합기에 온수(80℃)를 받아 2/3 이상 채우고 팔브를 열어 배출시킨다. 2. 세척후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조하고 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.	- 미분행주 - 수세미 - 크린롤(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	배합담당자	외부	1. 작동 행주로 배합기 겉의 이물을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.				 오퍼	내부	1. 모든 물에 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 오퍼 내부는 오소를 이용하여 물도 이물질을 제거한뒤 세척제를 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 뒤여내고 75%알콜(크린롤) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척액 - 브러쉬 - 미분행주 - 크린롤(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	배합담당자	외부	1. 작동 행주로 외부 표면에 이물을 제거한다. 2. 남은 물기는 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.				<p>- 기준미흡</p> <p>일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 관리 기준 반영 미흡</p> <p>세척·소독 부위, 방법 및 주기 등 구체적 기준 설정 미흡</p>
대상	부위	세척 및 소독 방법 (이물제거)	도구 (세제/소독제)	주기	담당자																										
 배합기(mixer)	내부	1. 배합기에 온수(80℃)를 받아 2/3 이상 채우고 팔브를 열어 배출시킨다. 2. 세척후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조하고 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.	- 미분행주 - 수세미 - 크린롤(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	배합담당자																										
	외부	1. 작동 행주로 배합기 겉의 이물을 제거한다. 2. 남은 물기를 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.																													
 오퍼	내부	1. 모든 물에 브러쉬를 이용하여 이물질을 제거한다. 2. 오퍼 내부는 오소를 이용하여 물도 이물질을 제거한뒤 세척제를 이용하여 세척한다. 3. 세척 후 남은 물기를 미분행주로 제거하여 뒤여내고 75%알콜(크린롤) 소독수를 표면에 분무 한다.	- 세척액 - 브러쉬 - 미분행주 - 크린롤(75%알콜)	- 세척 및 소독 - 1회/일 (작업종료 후)	배합담당자																										
	외부	1. 작동 행주로 외부 표면에 이물을 제거한다. 2. 남은 물기는 미분행주로 제거하여 건조한다. 3. 75%알콜(크린롤)소독수를 표면에 분무 한다.																													
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「위생관리 점검표」, 「시설/설비/제조도구 점검표」 일지 등 점검</p> <p>* 설비, 작업장, 제조도구 등 변경(신규구입 등)에 대한 주기적인 업데이트 관리</p>	<p>- 관리 미흡</p> <p>세척·소독 대상 주기적 점검 미흡</p>																												
현장	1점	<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 현장에서 세척·소독 대상이 누락되었는지 확인</p>	<p>- 현장 미흡</p> <p>일부 제조설비, 도구 등 세척·소독 대상 누락</p>																												


평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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	<p>[기준 수립 또는 기준서 반영 점검]</p> <p>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</p> <p>② 자체 관리계획에 따른 세척·소독 실시</p>	- 기준미흡 세척·소독 효과 관리기준 기준서 반영 미흡
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「세척·소독 미생물 검사 일지», 「위생 관리 점검표」 일지 또는 자료(시험성적서 등) 등 점검</p>	- 관리 미흡 위생관리 등 기록일지 작성 또는 세척·소독 효과확인 검사 미흡
현장	1점	<p>[현장 점검]</p>  <p>* 작업 중 발생된 식품잔사물은 인정하나, 누적된 잔사물, 찌든 때 등은 미준수로 판단</p>	- 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 기준서 반영 미흡</li> </ul>
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「용수검사 성적서」 일지 또는 자료(시험 성적서 등) 등 점검</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 관리 미흡</li> <li>용수 검사 미흡, 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)	비고
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

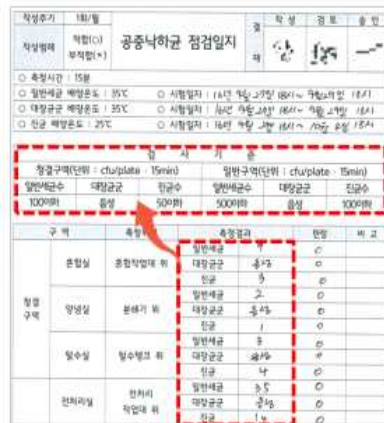
[HACCP 평가 매뉴얼]

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>	- 기준미흡 협력업체 점검계획 기준서 반영 미흡
관리	1점	<p>[기록일지 등 점검]</p> <p>☞ 「협력업소 점검 계획», 「협력업소 점검표」 일지 등 점검</p> 	- 관리 미흡 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡
현장		<p>[현장 점검]</p> <p>☞ 협력업소 점검 결과로 같음</p>	- 현장 미흡 평가결과 미흡 사항 또는 개선조치 여부 확인 미흡

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리 계획에 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></p> <p><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%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p><b>&lt;감점기준&gt;</b></p> <p><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, 기록관리, 개선조치 등 미흡사항별(미흡한 횟수)에 따라 감점			-



## - 소규모 HACCP관리 평가표 및 HACCP 평가 매뉴얼(예시)

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
1. 중요관리점(CCP) 결정도(Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

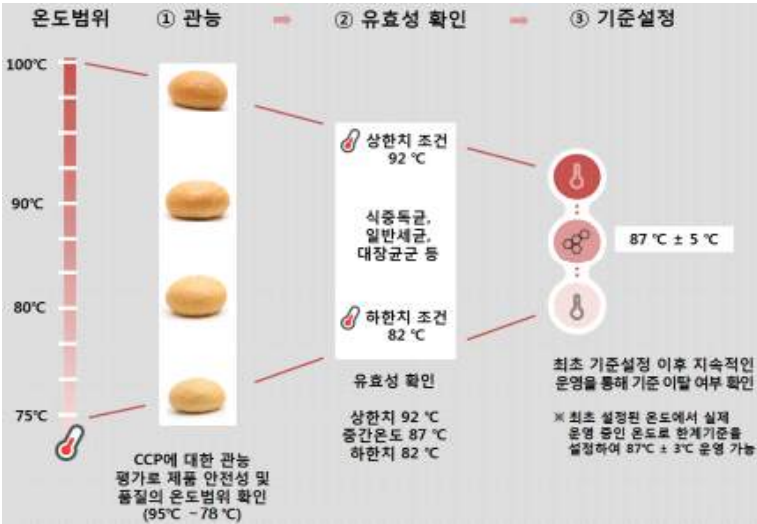
### [HACCP 평가 매뉴얼]

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> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 생물학적 등 CCP 결정 누락 또는 설정 미흡</li> <li>- 신규 제품 CCP 누락 또는 설정 미흡</li> </ul>

☞ HACCP기준서(제조공정, CCP 등), 현장 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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]

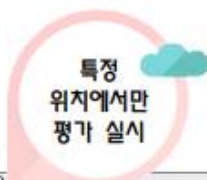
[HACCP 평가 매뉴얼]

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 설정 가능한지 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 CCP 통과 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>* 한계기준이 위해요소를 관리하기에 충분한지 검토 (자체시험결과, 시험성적서, 연구논문 등)</li> <li>* 검토결과 한계기준 개선 필요한 경우 재설정</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>

☞ HACCP기준서(CCP한계기준 등), 현장 일차 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

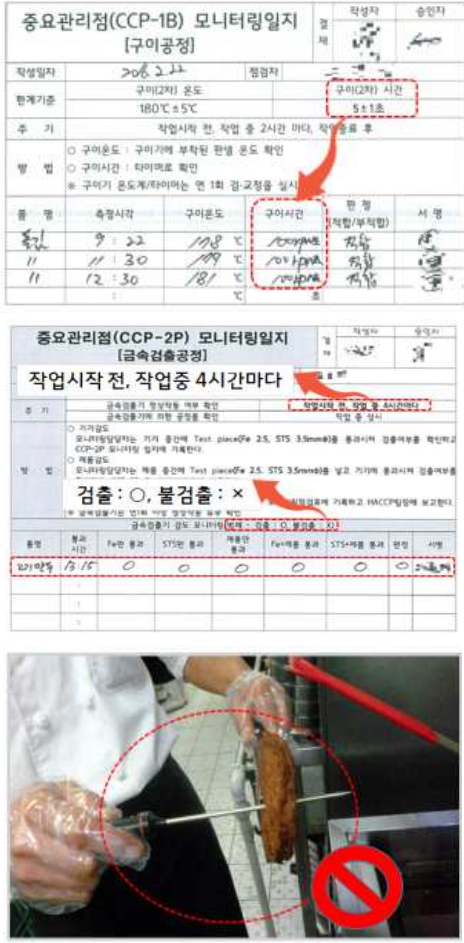
[HACCP 평가 매뉴얼]

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 ○ 오정어제불력과 Fe, STS 시험을 통과 시켜 유효성평가 실시</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>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>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>100%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>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>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>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%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유효성 평가자료 일부 검사 항목 누락 또는 설정 미흡</li> <li>- 신규 제품 유효성 누락 또는 설정 미흡</li> </ul>
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%																																																																																																												

☞ CCP-B, C, P 유효성 평가 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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 사용 방법 숙지 미흡</li> <li>- 모니터링 품목 등 누락</li> </ul>

☞ CCP 모니터링 일지, 현장 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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 검정할 수 있는 경우 자체 검·교정 가능)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 장비 검·교정 누락 또는 미흡</li> <li>- 모니터링 검·교정 방법 및 절차 미흡</li> <li>- 검·교정 기록 또는 시험성적서 관리 미흡</li> </ul>

대상	공인기관 검교정	자체 검교정	차기 검교정
대차(냉동고/냉동냉장)	2016.2.15		2017.2.14
담청온도계		2016.2.29	2017.2.28
급속냉결기 온도추적장치		2016.2.29	2017.2.28
냉동청고 온도추적장치		2016.2.29	2017.2.28
냉장청고 온도추적장치		2016.2.29	2017.2.28
분동(냉동)	2016.2.15		2017.2.14
저울		2016.3.4	2017.3.3
추사계		2016.2.29	2017.2.28
급속냉결기	2016.2.15		2017.2.15

☞ 신규장비의 검·교정은 제조일자(아닌 구매일자) 기준



구분	시정	유한																						
관리번호	2016.09.08																							
시정일자(정기) (측정물)	2016.09.08																							
검교정 방법	1. 한국공공측량연구원 세리미터 일차(외국 표준서적(ISO 9000) 3인 이상) 2. 자동교정된 일차(정밀)를 한 후 정서 및 가계 3. 표준물질(ISO 9000)과 3.0mm 측정기(외국)를 동시에 사용하여 총공차(±0.02) 이내 측정 4. 직경(±0.02) 30.4mm, 평면(±0.02) 동시에 일차의 오차를 측정																							
판정기준	* O: OK																							
특정사항	1. 차이에 보정 후 재측정 / 2. 보정 불가능한 경우 차이에 대해																							
대상 식재료 사진	시정 시간 사진	종료 시간 사진																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">검교정 결과</th> <th colspan="2">오차</th> <th>일차(정밀)</th> </tr> <tr> <th>구분</th> <th>시정 시간</th> <th>종료 시간</th> <th>오차</th> <th>일차(정밀)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1차</td> <td>00분 00초</td> <td>15분 00초</td> <td>2분 27초</td> <td>0.00</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>2차</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			검교정 결과		오차		일차(정밀)	구분	시정 시간	종료 시간	오차	일차(정밀)	1차	00분 00초	15분 00초	2분 27초	0.00	0	2차					
검교정 결과		오차		일차(정밀)																				
구분	시정 시간	종료 시간	오차	일차(정밀)																				
1차	00분 00초	15분 00초	2분 27초	0.00	0																			
2차																								
* 해당 '내용' * 확인사항 및 결과																								

번호	구분	시정	유한
1	자동교정 온도추적장치	시정	유한
2	담청온도계	시정	유한
3	분동	시정	유한
4	저울	시정	유한
5	추사계	시정	유한
6	급속냉결기	시정	유한

구분	기준치	측정치	오차	검교정일	차기검교정일
추사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 15일	2017년 10월 15일
	5	5	0		
저울	10	10	0	2016년 10월 15일	2017년 10월 15일
	15	15	0		

☞ CCP 관련 검·교정 일자, 시험성적서 등 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> <li>* 미흡사항 개선, 교육·훈련 재실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 검증 미실시 또는 미흡</li> <li>- 검증 점검표 누락 및 미흡</li> </ul>

구분	항목	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
필수검증	실시상황평가표 활용(최소검증 횟수) 자체 평가 실시			○									
선택검증	중요관리점 검증계획표			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
검증결과	개호실적, 평가 등 조사항												○
평가결과	실시상황평가표 활용(최소검증 횟수) 자체 평가 실시												
평가결과	중요관리점 필요성 평가												
주요사항	세출물 처리계획서 작성 시, 폐기물처리 비용 절감 시, 필요-제조공정 유지 등을 위한 HACCP제어 계획, 계획표 등												


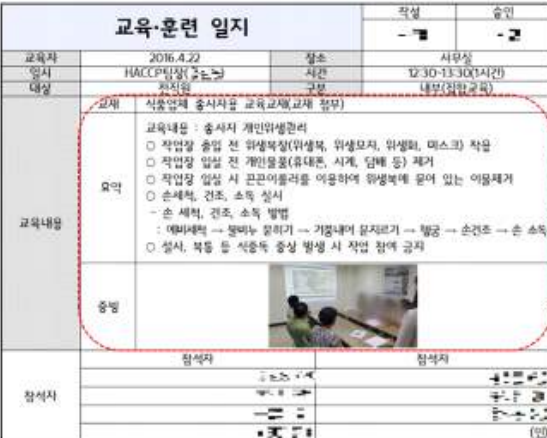
구분	항목	검증	비고
가용성	중요관리점 가용성 기준 준수 여부 확인하고, 그 내용을 기록하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	가용성 기준을 초과하는 경우 1회 이상 경고장이 발송되었는지 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

구분	항목	검증	비고
가용성	중요관리점 가용성 기준 준수 여부 확인하고, 그 내용을 기록하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	가용성 기준을 초과하는 경우 1회 이상 경고장이 발송되었는지 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
공정	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	중요관리점 가용성 기준을 초과하는 경우 경고장 발송 여부 확인하고 있습니까?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☞ CCP 검증 점검표, 실시상황평가표 등 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP 관리 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)

종합  
평가

점수 합계  
43점  
(86%)

<판정기준>

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

② **인증평가** : 총점수 50점 중 43점 이상을 적합, 35점 이상 43점 미만은 보완, 35점미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가항목 1, 2, 4, 6번은 필수항목으로 인증평가 시 미흡한 경우 부적합으로 판정한다.

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

<감점기준>

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

## - 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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* HACCP팀 구성원 중 출장, 연차 등의 사유로 업무 공백이 없도록 팀별, 팀원별 인수인계 절차, 방법 및 기록 등에 대한 기준 설정</li> <li>* 구체적인 인수인계 대상 설정</li> </ul> <p>예시) (부서) 홍길동 → (부서) 심청이</p> <p>② 인수인계 시 업무절차 및 방법 등 숙지</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="font-size: small;"> <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 금속공정(정)</td> </tr> <tr> <td>세조</td> <td>사원</td> <td>CCP-2P모니터링</td> </tr> </tbody> </table> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: x-small;"> <p style="text-align: center;"><b>변경내역 개정이력 관리</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>재(개)정 번호</th> <th>년월일</th> <th>재(개)정 사유</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>2015.5.4</td> <td>HACCP시스템 도입에 따른 개정</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2016.3.31</td> <td>세척공정 모니터링담당자 회사 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div> <p style="margin-top: 10px;">4.4.18. 구체담당</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 담당부서(사제) 구별 및 보관-출고 업무를 담당한다.</li> <li>2) 업무내용의 안전성과 연관된 서류를 관리하고 위험요소분석 시 관련 자료를 제공한다.</li> <li>3) 구별업무서, 입출고관리대일 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.</li> <li>4) 재용의 보관, 출고, 운송 업무를 담당한다.</li> <li>5) 출고 및 운송일일표, 입고관리일일표 등 관련 일지에 대하여</li> <li>6) 재출회수 및 반출관련 업무를 담당한다.</li> <li>7) 회수보고서 등 관련 일지에 대하여 기록 및 보관한다.</li> </ol> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>별개 업무 인계, 관련문서 미표기</b></p> <p>3. 출무관리 : 행사관리</p> <p>4. 안전관리 : 지게차, 동근버스, 공용차 안전관리</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 금속공정(정)	세조	사원	CCP-2P모니터링	재(개)정 번호	년월일	재(개)정 사유	0	2015.5.4	HACCP시스템 도입에 따른 개정	1	2016.3.31	세척공정 모니터링담당자 회사 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 금속공정(정)																																			
세조	사원	CCP-2P모니터링																																				
재(개)정 번호	년월일	재(개)정 사유																																				
0	2015.5.4	HACCP시스템 도입에 따른 개정																																				
1	2016.3.31	세척공정 모니터링담당자 회사 및 변경에 따른 HACCP팀 구성 변경																																				

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

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가? (0~10점)	점수 기입	[미흡사항이 있는 경우 작성]

[HACCP 평가 매뉴얼]

구분	배점	세부항목	미흡사항 작성 (예시)
기준	10점	<p>① 제품설명서에 HACCP 적용유형의 모든 품목 도출 여부 * 품목을 추가, 중단, 취소 및 변경 등 발생 시 반영</p> <p>② 제품의 위해도를 확인할 수 있는 제품명, 제품유형, 성상, 원·부재료, 섭취대상, 유통방법(또는 배식방법), 포장재질 및 방법 등 도출 여부 * 표시사항과 관련하여 업체의 별도 자료 관리 가능</p> <p>③ 제조공정도, 제조공정설명 작성 여부 * 원·부재료 및 공정에 누락이 없어야 함</p> <p>④ 작업장 평면도는 구역설정, 설비배치도 및 공정흐름도, 작업자 이동, 공조 및 배수 흐름도 등 작성 * 원·부재료 및 공정에 누락이 없어야 함</p>	<p>- 제품설명서 또는 공정흐름도 작성 미흡</p> <p>* 신규제품에 대한 제품설명서 작성 미흡</p> <p>* 일부 제품에 대한 성분배합비율 작성 미흡</p> <p>* 제조공정도 중 일부 공정 누락 또는 조건표기 미흡</p>



☞ HACCP기준서(제품설명서, 제조공정도 등), 품목제조보고서 등 일치 점검

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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)	비고
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	① 신규 원·부재료, 공정, 제품 또는 새로운 잠재적 위해 요소에 대한 검토 및 도출 여부 ② HACCP 적용 식품 관련한 자료 수집 여부 * 식품공전 등 법적 관리 기준 * 식품안전관련 기사, 논문 등 과학적 자료 * 자체 클레임 관리 자료, 내·외부 검사 결과 등 ③ 추가 또는 변경된 사항을 포함한 잠재적 위해요소의 구체적 발생원인 도출 여부 * 원·부재료, 공정, 환경, 종사자, 시설·설비·기구·용기 등으로 인한 위해 발생 등	- 법 개정사항 등에 대한 정보 수집 및 반영 미흡

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	<p>① 추가 또는 변경된 사항을 포함한 위해요소에 대한 적절한 심각성 기준 수립 여부</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 모든 잠재적 위해요소의 심각성 기준 설정</li> <li>* 심각성 기준 설정에 대한 과학적 근거 구비 필요</li> </ul> <p>② 원료 특징, 입고 빈도, 사용량, 위해정보 수집 여부 등 고려한 발생가능성 평가 기준 수립 여부</p> <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, 쇠파우</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">보통 (2)</td> <td rowspan="3">만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 없음)</td> <td>B</td> <td>대장균군</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>진균농양, 곰팡이속</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>일반적 이물</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">낮음 (1)</td> <td rowspan="3">무증상 또는 잠재성 감염 (건강에 일부 영향: 가벼운 질환)</td> <td>B</td> <td>일반세균</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>첨가물등</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>여충물질</td> </tr> </tbody> </table> <p>③ 심각성, 발생가능성 기준과 위해평가 활용원칙을 바탕으로 위해평가 실시 여부</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">입력 번호</th> <th rowspan="2">공정명</th> <th rowspan="2">위해 분류</th> <th rowspan="2">위해요소</th> <th rowspan="2">발생요인</th> <th colspan="3">위해도 평가</th> </tr> <tr> <th>심각성</th> <th>발생 가능성</th> <th>총합 평가</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10">1</td> <td rowspan="10">원재료 입고 및 보관</td> <td rowspan="5">B</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>장출혈성 대장균</td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">P</td> <td>대리과립</td> <td>의약품 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>플라스틱 조각</td> <td>의약품 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>진충</td> <td>발생관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>의약품 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>의약품 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">2</td> <td rowspan="10">해동</td> <td rowspan="5">B</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>장출혈성 대장균</td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td>공정 전 원재료의 오염</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">P</td> <td>진충</td> <td>발생관리 미흡으로 유입</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>대리과립</td> <td>의약품 부주의로 인한 이물</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>④ 단위위해요소에 대한 적절한 예방조치 및 관리방법 설정 여부</p> <p>④ 예방조치 및 관리방법에 대한 충분한 논의 및 기록·관리 여부</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">- 종사자에 의한 오염 및 증식 - 보관실 위생관리 부족으로 인한 오염</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>위해요소</th> <th>위해평가</th> <th>예방조치 및 관리방법</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>대장균군</td> <td>심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>대장균군, 세균오염</td> <td>심각성 1, 발생 가능성 1, 총합 2</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>살모넬라</td> <td>심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>코스트리카리 보노사키움제네스</td> <td>심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>황색포도상구균</td> <td>심각성 1, 발생 가능성 1, 총합 2</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>당알테르미쿠스</td> <td>심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>장출혈성대장균</td> <td>심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>만질리움(카리카리, 실, 열매)</td> <td>심각성 1, 발생 가능성 2, 총합 3</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>정질리움(콜, 콜라지드)</td> <td>심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> <tr> <td>곰속조각</td> <td>심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4</td> <td>- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)</p> </div>	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, 쇠파우	보통 (2)	만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 없음)	B	대장균군	C	진균농양, 곰팡이속	P	일반적 이물	낮음 (1)	무증상 또는 잠재성 감염 (건강에 일부 영향: 가벼운 질환)	B	일반세균	C	첨가물등	P	여충물질	입력 번호	공정명	위해 분류	위해요소	발생요인	위해도 평가			심각성	발생 가능성	총합 평가	1	원재료 입고 및 보관	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Bacillus cereus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Salmonella</i> spp.	공정 전 원재료의 오염	2	1	2	장출혈성 대장균	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Vibrio cholerae</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	P	대리과립	의약품 부주의로 인한 이물	1	2	2	플라스틱 조각	의약품 부주의로 인한 이물	1	2	2	진충	발생관리 미흡으로 유입	1	2	2	<i>Staphylococcus aureus</i>	의약품 부주의로 인한 이물	1	1	1	<i>Bacillus cereus</i>	의약품 부주의로 인한 이물	1	1	1	2	해동	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Bacillus cereus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Salmonella</i> spp.	공정 전 원재료의 오염	2	1	2	장출혈성 대장균	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Listeria monocytogenes</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	<i>Vibrio cholerae</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1	P	진충	발생관리 미흡으로 유입	1	2	2	대리과립	의약품 부주의로 인한 이물	1	2	2	위해요소	위해평가	예방조치 및 관리방법	대장균군	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	대장균군, 세균오염	심각성 1, 발생 가능성 1, 총합 2	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	살모넬라	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	코스트리카리 보노사키움제네스	심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	황색포도상구균	심각성 1, 발생 가능성 1, 총합 2	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	당알테르미쿠스	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	장출혈성대장균	심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	만질리움(카리카리, 실, 열매)	심각성 1, 발생 가능성 2, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	정질리움(콜, 콜라지드)	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	곰속조각	심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 심각성 또는 발생가능성 평가 기준 수립 미흡</li> <li>* 도출된 위해요소에 대한 심각성 평가기준 누락</li> <li>* 심각성 평가기준에 대한 근거 누락(FAO, NACMCF, CODEX 등)</li> <li>* 정량적 발생 가능성 평가 기준 수립 미흡</li> <li>- 심각성 또는 발생가능성 평가 기준에 따른 위해평가 실시 미흡</li> <li>- 예방조치 및 관리방법 수립 미흡</li> </ul>
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, 쇠파우																																																																																																																																																																															
보통 (2)	만성적 건강장애 (잠재적으로 건강에 광범위한 영향 : 없음)	B	대장균군																																																																																																																																																																															
		C	진균농양, 곰팡이속																																																																																																																																																																															
		P	일반적 이물																																																																																																																																																																															
낮음 (1)	무증상 또는 잠재성 감염 (건강에 일부 영향: 가벼운 질환)	B	일반세균																																																																																																																																																																															
		C	첨가물등																																																																																																																																																																															
		P	여충물질																																																																																																																																																																															
입력 번호	공정명	위해 분류	위해요소	발생요인	위해도 평가																																																																																																																																																																													
					심각성	발생 가능성	총합 평가																																																																																																																																																																											
1	원재료 입고 및 보관	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
			<i>Bacillus cereus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
			<i>Salmonella</i> spp.	공정 전 원재료의 오염	2	1	2																																																																																																																																																																											
			장출혈성 대장균	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
			<i>Listeria monocytogenes</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
		<i>Vibrio cholerae</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																												
		P	대리과립	의약품 부주의로 인한 이물	1	2	2																																																																																																																																																																											
			플라스틱 조각	의약품 부주의로 인한 이물	1	2	2																																																																																																																																																																											
			진충	발생관리 미흡으로 유입	1	2	2																																																																																																																																																																											
			<i>Staphylococcus aureus</i>	의약품 부주의로 인한 이물	1	1	1																																																																																																																																																																											
<i>Bacillus cereus</i>	의약품 부주의로 인한 이물		1	1	1																																																																																																																																																																													
2	해동	B	<i>Staphylococcus aureus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
			<i>Bacillus cereus</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
			<i>Salmonella</i> spp.	공정 전 원재료의 오염	2	1	2																																																																																																																																																																											
			장출혈성 대장균	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
			<i>Listeria monocytogenes</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																											
		<i>Vibrio cholerae</i>	공정 전 원재료의 오염	1	1	1																																																																																																																																																																												
		P	진충	발생관리 미흡으로 유입	1	2	2																																																																																																																																																																											
			대리과립	의약품 부주의로 인한 이물	1	2	2																																																																																																																																																																											
			위해요소	위해평가	예방조치 및 관리방법																																																																																																																																																																													
			대장균군	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																													
대장균군, 세균오염	심각성 1, 발생 가능성 1, 총합 2		- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																															
살모넬라	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
코스트리카리 보노사키움제네스	심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
황색포도상구균	심각성 1, 발생 가능성 1, 총합 2	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
당알테르미쿠스	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
장출혈성대장균	심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
만질리움(카리카리, 실, 열매)	심각성 1, 발생 가능성 2, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
정질리움(콜, 콜라지드)	심각성 2, 발생 가능성 1, 총합 3	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																
곰속조각	심각성 3, 발생 가능성 1, 총합 4	- 종사자 위생교육 실시(1회/월) - 보관실 위생관리 및 점검(1회/주)																																																																																																																																																																																

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 (공정시험자료, 시험성적서, 관련 연구자료 등) 수집  <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 spp.</i></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 spp.</i>	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)	- 발생가능성 평가기준에 따른 정보 수집 미흡
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 spp.</i>	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]

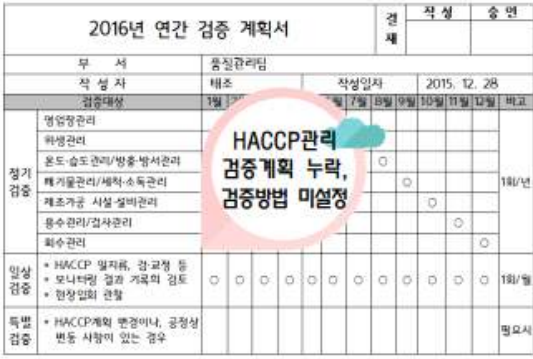
[HACCP 평가 매뉴얼]

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 수 립 미흡



평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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> <p>- 검증목적에 따라 검증 범위 및 방법 수립</p> <p>- 연간/반기/분기/월/일단위, 정기/특별/일상 검증 주기 및 방법 수립</p> <p>- 검증 계획에 따른 검증 대상별 유효성, 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 구체적인 절차 및 방법 수립</p> <p>- 검증 결과에 대한 개선조치 절차 및 방법 수립</p> <p>- 검증인의 책임과 권한, 자격요건, 업무 절차 등 수립</p>	<p>- 연간검증계획 수립 미흡</p> <p>* 유효성/실행성 검증 시기, 방법, 내용의 구체적 설정 미흡</p>																																																																																																																																												
		 <p>2016년 연간 검증 계획서</p> <p>결재: [인] 작성: [인] 승인: [인]</p> <p>무 서: [인] 총괄관리: [인]</p> <p>작성자: [인] 작성일자: 2015. 12. 28</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>검증대상</th> <th>1월</th> <th>2월</th> <th>3월</th> <th>4월</th> <th>5월</th> <th>6월</th> <th>7월</th> <th>8월</th> <th>9월</th> <th>10월</th> <th>11월</th> <th>12월</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>명입장관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>위생관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>온도·습도관리/방출·발사관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>체거물관리/세척·소독관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1회/년</td> </tr> <tr> <td>제조가공 시설 설비관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>용수관리/검사관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>회수관리</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>일상 검증</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>1회/월</td> </tr> <tr> <td>특별 검증</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>필요시</td> </tr> </tbody> </table>	검증대상	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	비고	명입장관리														위생관리														온도·습도관리/방출·발사관리														체거물관리/세척·소독관리													1회/년	제조가공 시설 설비관리														용수관리/검사관리														회수관리														일상 검증	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1회/월	특별 검증													필요시	
검증대상	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	비고																																																																																																																																		
명입장관리																																																																																																																																															
위생관리																																																																																																																																															
온도·습도관리/방출·발사관리																																																																																																																																															
체거물관리/세척·소독관리													1회/년																																																																																																																																		
제조가공 시설 설비관리																																																																																																																																															
용수관리/검사관리																																																																																																																																															
회수관리																																																																																																																																															
일상 검증	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1회/월																																																																																																																																		
특별 검증													필요시																																																																																																																																		



평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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)	비고
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	① 검증 계획 및 절차에 따른 검증 실시 여부 - 검증인은 부여된 책임과 권한 준수 - 검증 계획에 따라 검증 대상별 유효성 및 실행성 검증, 기록검토/현장조사/시험·검사 등의 방법으로 실시 * 선행요건관리 및 HACCP관리에 대한 전반적인 HACCP 시스템이 올바르게 구축·운영되는지 누락없이 검증 실시 * 검증은 실시상황평가표 등을 활용하여 객관적인 시각으로 실시 - 검증결과는 신뢰성이 있어야 하며, 구체적이고 정확하게 기록	-검증계획에 따른 검증 미 실시 또는 절차 준수 미흡

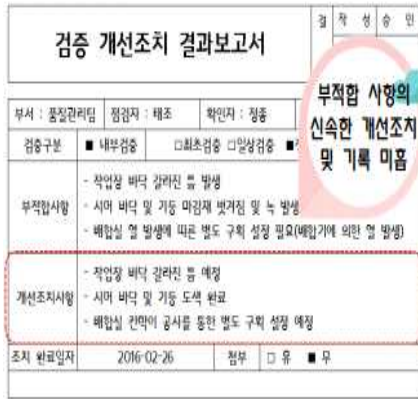


평가내용(항목)	평가결과 (0~3점)	비고
<b>영업장 관리</b> <b>작업장</b> 작업장은 독립된 공간에서 직렬순환을 수행한다. 이와 같이 취급되며 동시에 사용되는 시설과 장비에, 중 용액 처리의 필요성 또는 공간으로 구분되는 경우를 말한다. 이와 같이하여야 한다. (0~3점) 작업장(입장, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 회오리 바람, 오염물질의 배출, 습기와 통풍이 잘 있을 수 있도록 일체 가능한 구조하여야 한다. (0~3점)	3	
작업장은 청결구역을 확보하여 청결구역은 청결구역과 혼용구역으로 구분할 수 있도록 청결구역으로 분리하고, 벽면의 마감과 공정에 따라 바닥, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)	2	
<b>천장 바닥, 벽, 환풍</b> 천장, 벽, 환풍기 등 내부시설의 벽, 벽, 천장, 환풍기 등은 누수, 회오리 바람, 오염물질의 배출, 습기와 통풍이 잘 될 수 있도록 청결구역으로 분리하고, 벽면의 마감과 공정에 따라 바닥, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)	3	
<b>환풍 배기, 벽, 환풍</b> 환풍 배기, 벽, 환풍기 등 내부시설의 벽, 벽, 천장, 환풍기 등은 누수, 회오리 바람, 오염물질의 배출, 습기와 통풍이 잘 될 수 있도록 청결구역으로 분리하고, 벽면의 마감과 공정에 따라 바닥, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)	1	

평가내용	평가결과 (0~3점)	비고
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(선행 요건관리 및 HACCP관리 기준, 점검 및 현장 등을 개선하여 반영)</li> <li>- 개선조치 결과 기록·관리</li> </ul>	<p>미흡사항 작성 (예시)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부적합 사항 등에 대한 개선조치 등 미흡</li> </ul>



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 개선 여부와 HACCP Plan의 적절성을 검토·분석하여 HACCP시스템 운영에 반영	-연간검증계획 수립 미흡 *유효성/실행성 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 교육 훈련 계획 수정, 모니터링담당의 변경하는 등 HACCP 시스템에 적극적으로 반영	- 부적합 사항 등에 대한 개선조치 등 미흡

**총 합 평 가(0~200)**

**< 판정기준 >**

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

<평가점수표>

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

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

**< 감점기준 >**

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



◦ 평가를 완료 후 관련 서류를 관할 기관으로 우편 제출합니다.

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

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

## [알림]

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.

# HACCP 자체평가 따라하기

발행일 2021년 1월  
발행인 김강립  
편집위원장 한상배  
감수 고지훈, 조기원  
편집위원 이제명, 황수진, 김은정, 최종일, 박수지, 김병훈, 구경민, 김태웅, 손영훈, 홍지인, 황율리, 신민홍, 박다은, 성예지  
발행처 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전인증과  
우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187  
<http://www.mfds.go.kr>