

2025 HACCP평가 주요 지적사항 및 평가사례



1

목 차

1. 평가결과 분석

1- 1) (식품제조가공업) 인증 연장	3
1- 2) (식품제조가공업) 조사평가	28
1- 3) (축산물가공업) 인증 연장	42
1- 4) (축산물가공업) 조사평가	65
1- 5) (식육포장처리업) 인증 연장	77
1- 6) (식육포장처리업) 조사평가	96
1- 7) (식용란수집판매업) 인증 연장	106
1- 8) (식용란수집판매업) 조사평가	121

2. 주요 지적사항 및 평가사례 131

3. 법 위반사항 감점사례 분석 260

4. 법 위반 현황 264

5. HACCP 관련 자료실 운영 안내 280

2

1-1) 식품제조가공업 평가결과 분석

— 인증·연장—

3

인증 평가결과 분석

인증 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건

평가건수	적합	보완	부적합
1,852	1,096	543	213

규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
1,852	243	1,609



단위: 건

구분	적합	보완	부적합
일반	166	73	4
소규모	930	470	209

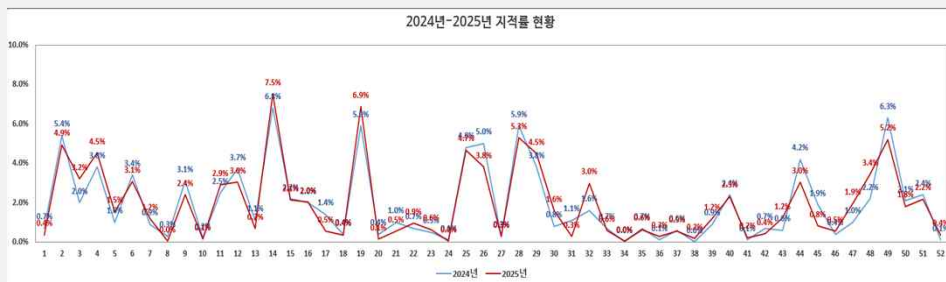
4

인증 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2024	0.7%	5.4%	2.0%	3.8%	1.0%	3.4%	0.9%	0.3%	3.1%	0.2%	2.5%	3.7%	1.1%	6.8%	2.2%	2.0%	1.4%	0.4%	5.9%	0.4%	1.0%	0.7%	0.5%	0.1%	4.8%	5.0%
2025	0.4%	4.9%	3.2%	4.5%	1.5%	3.1%	1.2%	0.0%	2.4%	0.1%	2.9%	3.0%	0.7%	7.5%	2.1%	2.0%	0.5%	0.4%	6.9%	0.1%	0.5%	0.9%	0.6%	0.0%	4.7%	3.8%
평가번호	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2024	0.3%	5.9%	3.8%	0.8%	1.1%	1.6%	0.7%	0.0%	0.7%	0.1%	0.6%	0.0%	0.9%	2.4%	0.1%	0.7%	0.6%	4.2%	1.9%	0.4%	1.0%	2.2%	6.3%	2.1%	2.4%	0.1%
2025	0.3%	5.3%	4.5%	1.6%	0.3%	3.0%	0.6%	0.0%	0.6%	0.3%	0.5%	0.2%	1.2%	2.3%	0.2%	0.4%	1.2%	3.0%	0.8%	0.5%	1.9%	3.4%	5.2%	1.8%	2.2%	0.4%



5

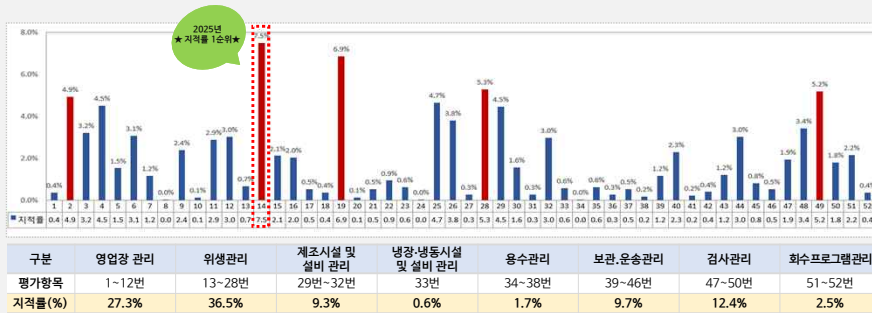
인증 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 : 34번, 39번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	14	이들에 대한 관리계획 수립 후 준수 및 시설, 장비 설치 여부	6.8%	7.5%	166
2	19	작업장 내 방충·방서관리를 위한 유입 여부 확인 여부	5.9%	6.9%	152
3	28	세척/소독 효과 확인 및 관리계획에 따른 세척/소독 실시 여부	5.9%	5.3%	117
4	49	냉장·냉동 및 가열처리 시설 등 온도측정 장치, 검사용 장비/기구 교정 여부	6.3%	5.2%	115
5	2	작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등) 밀폐 가능한 구조 여부	5.4%	4.9%	109



6

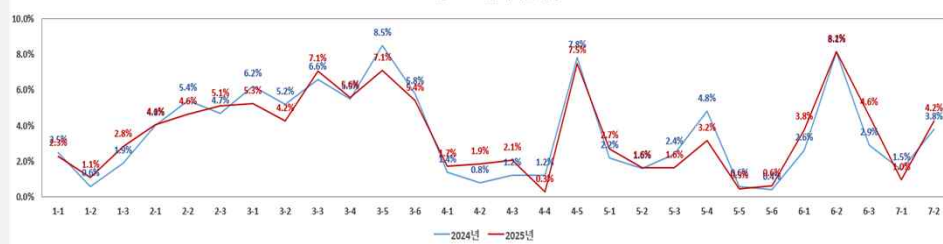
인증 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	4-1	4-2
2024	2.5%	0.6%	1.9%	4.0%	5.4%	4.7%	6.2%	5.2%	6.6%	5.5%	8.5%	5.8%	1.4%	0.8%
2025	2.3%	1.1%	2.8%	4.1%	4.6%	5.1%	5.3%	4.2%	7.1%	5.6%	7.1%	5.4%	1.7%	1.9%
평가번호	4-3	4-4	4-5	5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2
2024	1.2%	1.2%	7.8%	2.2%	1.6%	2.4%	4.8%	0.6%	0.4%	2.6%	8.1%	2.9%	1.5%	3.8%
2025	2.1%	0.3%	7.5%	2.7%	1.6%	1.6%	3.2%	0.5%	0.6%	3.8%	8.2%	4.6%	1.0%	4.2%

2024년-2025년 지적률 현황



7

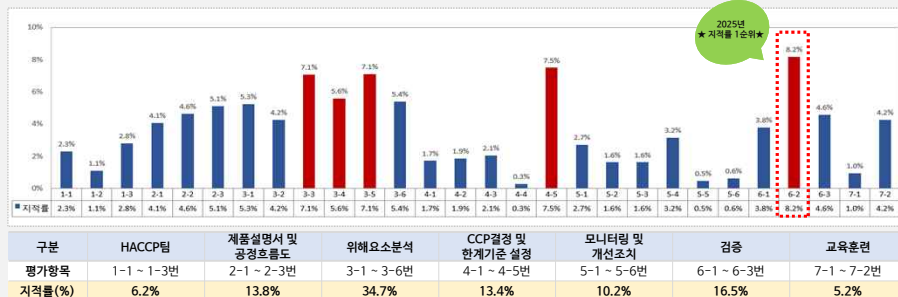
인증 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-3번, 5-2번, 5-6번

순위	평가항목	평가내용	지적률(%)		지적간수
			2024년	2025년	
1	6-2	검증계획에 따른 검증 실시 적절성	8.1%	8.2%	171
2	4-5	한계기준 설정을 위한 유효성 평가자료의 적절성	7.8%	7.5%	157
3	3-5	위해요소분석을 위한 과학적 근거자료 제시 적절성	8.5%	7.1%	149
4	3-3	위해요소에 대한 위해평가 적절성	6.6%	7.1%	148
5	(신규) 3-4	위해요소 관리를 위한 예방조치 및 관리방법 도출	5.5%	5.6%	117



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	검증	교육훈련
평가항목	1-1 ~ 1-3번	2-1 ~ 2-3번	3-1 ~ 3-6번	4-1 ~ 4-5번	5-1 ~ 5-6번	6-1 ~ 6-3번	7-1 ~ 7-2번
지적률(%)	6.2%	13.8%	34.7%	13.4%	10.2%	16.5%	5.2%

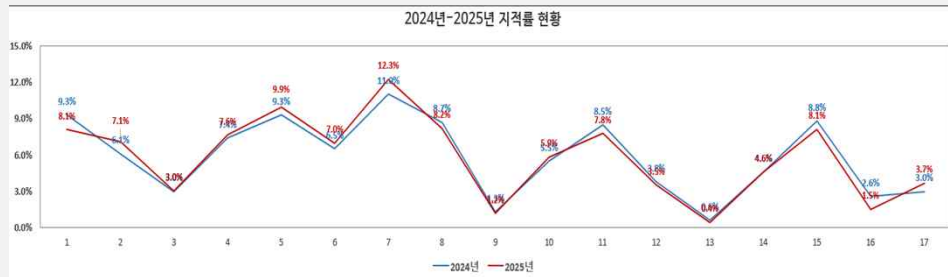
8

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	9.3%	6.1%	3.0%	7.4%	9.3%	6.5%	11.0%	8.7%	1.3%	5.5%	8.5%	3.8%	0.6%	4.6%	8.8%	2.6%	3.0%
2025	8.1%	7.1%	3.0%	7.6%	9.9%	7.0%	12.3%	8.2%	1.2%	5.9%	7.8%	3.5%	0.4%	4.6%	8.1%	1.5%	3.7%



9

9

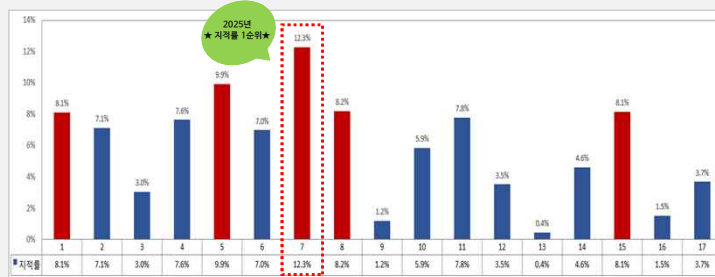
인증 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	11.0%	12.3%	1,130
2	5	작업장 방충·방서관리	9.3%	9.9%	916
3	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.7%	8.2%	756
4	15	제품 보관관리	8.8%	8.1%	750
5	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.3%	8.1%	747



10

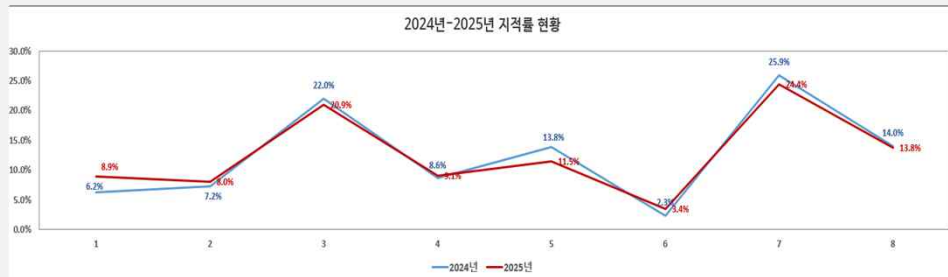
10

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	6.2%	7.2%	22.0%	8.6%	13.8%	2.3%	25.9%	14.0%
2025	8.9%	8.0%	20.9%	9.1%	11.5%	3.4%	24.4%	13.8%



11

11

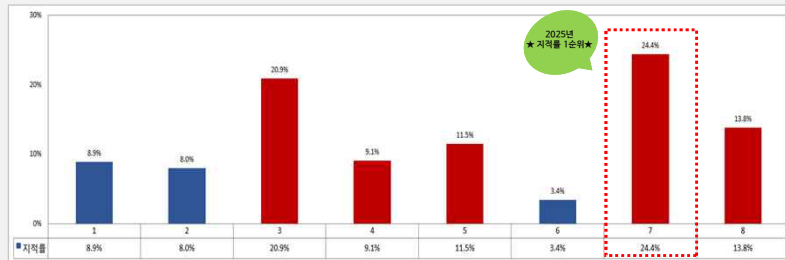
인증 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	25.9%	24.4%	1,298
2	3	유효성평가 적절성	22.0%	20.9%	1,112
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	13.8%	13.8%	733
4	5	모니터링장비 검·교정 적절성	14.0%	11.5%	610
5	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	8.6%	9.1%	483



12

12



인증 평가결과 분석

(일반) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과					번호	식품유형	합계	평가결과				
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완
1	떡류	1	0	-	0	-	1	100.00%	14	냉동식품 중 만두	1	1	100.00%	0	-
2	빙과	1	0	-	0	-	1	100.00%	15	준초콜릿	1	1	100.00%	0	-
3	원액두유	1	0	-	0	-	1	100.00%	16	과채주스	1	1	100.00%	0	-
4	가공두유	1	0	-	0	-	1	100.00%	17	과채음료	4	4	100.00%	0	-
5	냉동식품 중 피자	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	18	탄산음료	1	1	100.00%	0	-
6	기타수산물가공품 중 냉동어류	6	3	50.00%	0	-	3	50.00%	19	혼합음료	8	8	100.00%	0	-
7	기타수산물가공품 중 냉동연체류	5	3	60.00%	0	-	2	40.00%	20	음료베이스	3	3	100.00%	0	-
8	인삼홍삼음료	3	2	66.70%	0	-	1	33.30%	21	체중조절용조제식품	1	1	100.00%	0	-
9	캔디류	7	5	71.40%	0	-	2	28.60%	22	고령자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-
10	빵류	4	3	75.00%	0	-	1	25.00%	23	고혈압환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-
11	초콜릿가공품	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%	24	어묵	1	1	100.00%	0	-
12	김치(배추김치)	6	5	83.30%	0	-	1	16.70%	25	어육소시지	1	1	100.00%	0	-
13	과자	7	6	85.70%	0	-	1	14.30%	26	즉석섭취식품	3	3	100.00%	0	-

13

13



인증 평가결과 분석

(소규모) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과					번호	식품유형	합계	평가결과				
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완
1	밀크초콜릿	1	0	-	0	-	1	100.00%	22	즉석조리식품(순대)	4	3	75.00%	0	-
2	화이트초콜릿	1	0	-	0	-	1	100.00%	23	초콜릿가공품	13	8	61.50%	2	15.40%
3	유산균음료	1	0	-	0	-	1	100.00%	24	과채음료	13	9	69.20%	1	7.70%
4	비가열음료	1	0	-	0	-	1	100.00%	25	기타수산물가공품 중 냉동연체류	24	18	75.00%	1	4.20%
5	준초콜릿	3	1	33.30%	0	-	2	66.70%	26	기타발효음료	5	4	80.00%	0	-
6	농축과채즙	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	27	기타수산물가공품 중 냉동어류	45	35	77.80%	1	2.20%
7	가공두유	2	0	-	1	50.00%	1	50.00%	28	캔디류	31	22	71.00%	3	9.70%
8	냉동식품 중 만두	11	4	36.40%	2	18.20%	5	45.50%	29	음료베이스	21	16	76.20%	1	4.80%
9	즉석섭취식품	23	7	30.40%	6	26.10%	10	43.50%	30	어묵	6	5	83.30%	0	-
10	레토르트식품	7	4	57.10%	0	-	3	42.90%	31	과채주스	31	22	71.00%	4	12.90%
11	빙과	5	3	60.00%	0	-	2	40.00%	32	유탕면	1	1	100.00%	0	-
12	초콜릿	5	3	60.00%	0	-	2	40.00%	33	냉동식품 중 면류(생면)	1	1	100.00%	0	-
13	혼합음료	26	15	57.70%	2	7.70%	9	34.60%	34	국수(숙면)	1	1	100.00%	0	-
14	떡류	55	25	45.50%	11	20.00%	19	34.50%	35	국수(건면)	1	1	100.00%	0	-
15	국수(생면)	3	2	66.70%	0	-	1	33.30%	36	탄산음료	4	4	100.00%	0	-
16	김치(배추김치)	47	19	40.40%	13	27.70%	15	31.90%	37	영유아용이유식	1	1	100.00%	0	-
17	기타수산물가공품 중 냉동조미가공품	19	12	63.20%	1	5.30%	6	31.60%	38	체중조절용조제식품	3	3	100.00%	0	-
18	인삼홍삼음료	10	6	60.00%	1	10.00%	3	30.00%	39	일반환자용균형영양조제식품	1	1	100.00%	0	-
19	과자	122	76	62.30%	12	9.80%	34	27.90%	40	당뇨환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-
20	빵류	140	93	66.40%	12	8.60%	35	25.00%	41	신장질환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-
21	냉동식품 중 면류(숙면)	4	2	50.00%	1	25.00%	1	25.00%	42	당뇨환자용식단형식품	2	2	100.00%	0	-

14

14

연장 평가결과 분석

연장 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건			
평가건수	적합	보완	부적합
4,823	3,868	822	133

규모별 평가비율



단위: 건		
평가건수	일반	소규모
4,823	1,660	3,163



단위: 건			
구분	적합	보완	부적합
일반	1,459	168	33
소규모	2,409	654	100

15

15

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2024	0.6%	5.0%	2.6%	5.2%	1.2%	3.2%	1.0%	0.1%	2.6%	0.3%	1.9%	3.2%	0.4%	7.2%	1.7%	1.7%	1.0%	0.4%	6.8%	0.4%	1.0%	1.2%	0.4%	0.0%	4.7%	4.3%
2025	0.5%	4.5%	2.2%	5.5%	1.3%	3.7%	0.4%	0.2%	1.9%	0.1%	2.7%	3.1%	0.7%	8.0%	1.7%	1.8%	1.0%	0.5%	6.0%	0.1%	0.7%	1.1%	0.4%	0.2%	4.2%	4.3%
평가번호	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2024	0.2%	6.2%	4.1%	1.4%	0.9%	2.7%	0.8%	0.1%	0.4%	0.5%	0.8%	0.1%	0.7%	2.4%	0.3%	1.0%	0.6%	3.9%	1.5%	1.1%	1.0%	3.0%	4.9%	1.6%	1.2%	0.5%
2025	0.3%	6.3%	3.9%	1.0%	0.7%	4.4%	0.9%	0.0%	0.4%	0.5%	0.6%	0.1%	0.5%	1.7%	0.1%	0.9%	0.7%	4.6%	1.4%	1.2%	1.7%	2.9%	5.4%	1.2%	1.6%	0.5%

2024년-2025년 지적률 현황



16

16

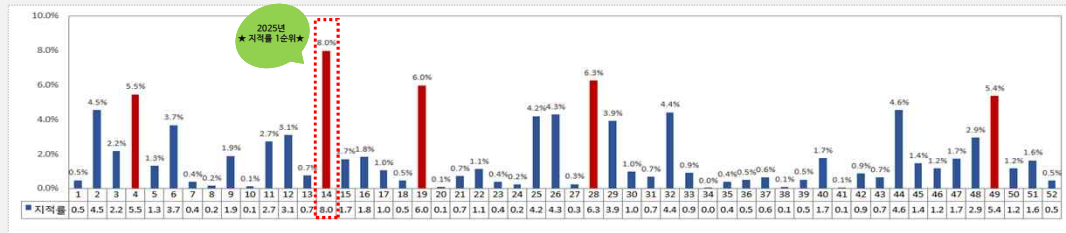
연장 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
34번, 39번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	14	이물에 대한 관리계획 수립 후 준수 및 시설, 장비 설치 여부	7.2%	8.0%	1,262
2	28	세척/소독 효과 확인 및 관리계획에 따른 세척/소독 실시 여부	6.2%	6.3%	990
3	19	작업장 내 방충·방서관리를 위한 유입 여부 확인 여부	6.8%	6.0%	945
4	4	작업장 건물 바닥, 벽, 천장 등 재질 및 파손/정결 관리 여부	5.2%	5.5%	862
5	(신규) 49	냉장·냉동 및 가열처리 시설 등 온도측정 장치, 검사용 장비/기구 교정 여부	4.9%	5.4%	847



구분	영업장 관리	위생관리	제조시설 및 설비 관리	냉장·냉동시설 및 설비 관리	용수관리	보관·운송관리	검사관리	화수프로그램관리
평가항목	1~12번	13~28번	29번~32번	33번	34~38번	39~46번	47~50번	51~52번
지적률 (%)	26.0%	37.2%	10.0%	0.9%	1.6%	11.0%	11.2%	2.1%

17

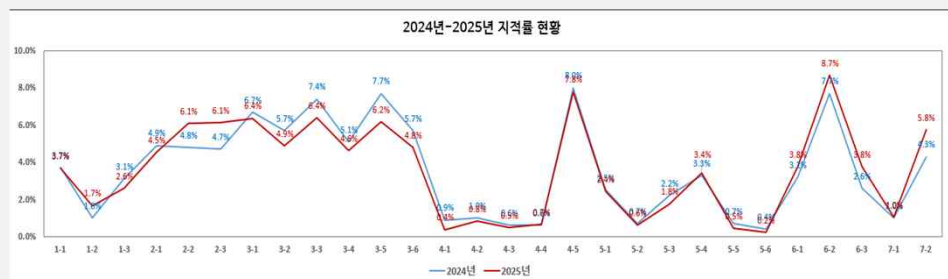
17

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	4-1	4-2
2024	3.7%	3.7%	1.0%	3.1%	4.9%	4.8%	4.7%	6.7%	5.7%	7.4%	5.1%	5.7%	0.9%	1.0%
2025	3.7%	1.7%	2.6%	4.5%	6.1%	6.1%	6.4%	4.9%	6.4%	4.6%	6.2%	4.8%	0.4%	0.8%
평가번호	4-3	4-4	4-5	5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2
2024	0.6%	0.6%	8.0%	2.5%	0.7%	2.2%	3.3%	0.7%	0.4%	3.2%	7.7%	2.6%	1.0%	4.3%
2025	0.5%	0.7%	7.8%	2.4%	0.6%	1.8%	3.4%	0.5%	0.2%	3.8%	8.7%	3.8%	1.0%	5.8%



18

18

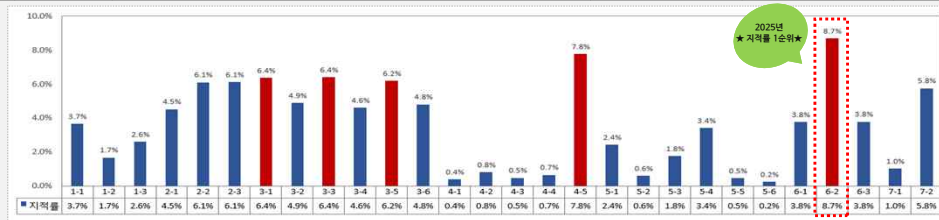
연장 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-3번, 5-2번, 5-6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-2	검증계획에 따른 검증 실시 적절성	7.7%	8.7%	1,187
2	4-5	한계기준 설정을 위한 유효성 평가자료의 적절성	8.0%	7.8%	1,065
3	3-3	위해요소에 대한 위해평가 적절성	7.4%	6.4%	875
4	3-1	위해요소 도출 및 발생원인 기술 적절성	6.7%	6.4%	871
5	3-5	위해요소분석을 위한 과학적 근거자료 제시 적절성	7.7%	6.2%	846



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정요율도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	검증	교육훈련
평가항목	1-1 ~ 1-3번	2-1 ~ 2-3번	3-1 ~ 3-6번	4-1 ~ 4-5번	5-1 ~ 5-6번	6-1 ~ 6-3번	7-1 ~ 7-2번
지적률 (%)	8.0%	16.7%	33.3%	10.1%	8.9%	16.2%	6.8%

19

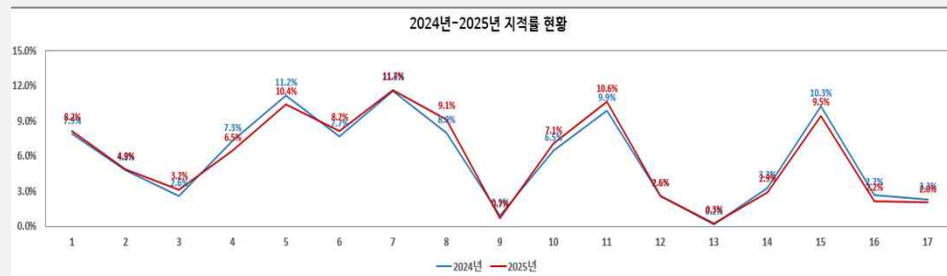
19

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	7.9%	4.8%	2.6%	7.3%	11.2%	7.7%	11.6%	8.0%	0.9%	6.5%	9.9%	2.6%	0.2%	3.3%	10.3%	2.7%	2.3%
2025	8.2%	4.9%	3.2%	6.5%	10.4%	8.2%	11.7%	9.1%	0.7%	7.1%	10.6%	2.6%	0.3%	2.9%	9.5%	2.2%	2.0%



20

20

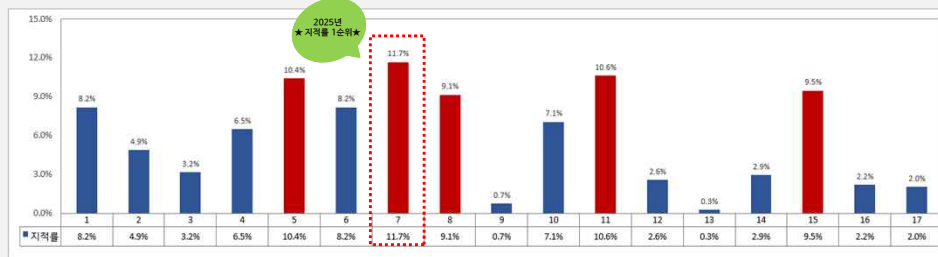
연장 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제초설비 및 도구 청소관리	11.6%	11.7%	1,891
2	11	온도계 등 계측기기 검·교정	9.9%	10.6%	1,721
3	5	작업장 방충·방서관리	11.2%	10.4%	1,686
4	15	제품 보관관리	10.3%	9.5%	1,533
5	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.0%	9.1%	1,481



21

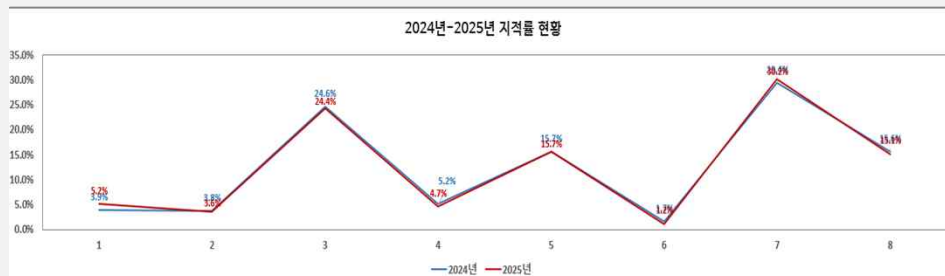
21

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	3.9%	3.8%	24.6%	5.2%	15.7%	1.7%	29.4%	15.6%
2025	5.2%	3.6%	24.4%	4.7%	15.7%	1.2%	30.2%	15.1%



22

22

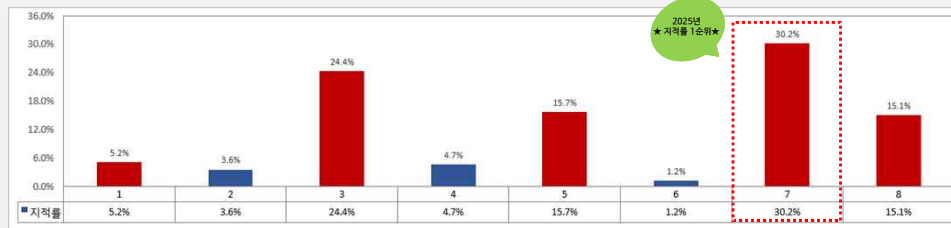
연장 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	29.4%	30.2%	2,836
2	3	유효성평가 적절성	24.6%	24.4%	2,288
3	5	모니터링장비 감·교정 적절성	15.7%	15.7%	1,472
4	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	15.6%	15.1%	1,421
5	(신규) 1	중요관리점 결정도에 따른 CCP 결정 여부	3.9%	5.2%	486



23

23

연장 평가결과 분석

(일반) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)				적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)
1	기타발효음료	1	0	-	0	-	1	100.00%	16	과채음료	24	22	91.70%	0	-	2	8.30%
2	연하근린자용점도조절식품	3	2	66.70%	0	-	1	33.30%	17	떡류	26	24	92.30%	0	-	2	7.70%
3	초콜릿가공품	18	13	72.20%	0	-	5	27.80%	18	과자	41	38	92.70%	0	-	3	7.30%
4	김치(배추김치)	45	31	68.90%	2	4.40%	12	26.70%	19	혼합음료	31	29	93.50%	0	-	2	6.50%
5	비기열음료	4	3	75.00%	0	-	1	25.00%	20	채증조절용조제식품	16	15	93.80%	0	-	1	6.30%
6	화이트초콜릿	4	3	75.00%	0	-	1	25.00%	21	기타수산물가공품중 냉동어류	39	37	94.90%	0	-	2	5.10%
7	레토르트식품	21	16	76.20%	0	-	5	23.80%	22	과채주스	29	28	96.60%	0	-	1	3.40%
8	어육소시지	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%	23	기타수산물가공품중 냉동연어류	30	29	96.70%	0	-	1	3.30%
9	음료베이스	25	20	80.00%	0	-	5	20.00%	24	신장질환자용식단형식품	2	1	50.00%	1	50.00%	0	-
10	빙과	13	11	84.60%	0	-	2	15.40%	25	암환자용식단형식품	2	1	50.00%	1	50.00%	0	-
11	빵류	53	45	84.90%	0	-	8	15.10%	26	당뇨환자용식단형식품	3	2	66.70%	1	33.30%	0	-
12	초콜릿	9	8	88.90%	0	-	1	11.10%	27	즉석조리식품(순대)	9	7	77.80%	2	22.20%	0	-
13	준초콜릿	9	8	88.90%	0	-	1	11.10%	28	냉동식품중 피자	3	3	100.00%	0	-	0	-
14	캔디류	28	25	89.30%	0	-	3	10.70%	29	냉동식품중 만두	10	10	100.00%	0	-	0	-
15	기타수산물가공품중 냉동조미가공품	11	10	90.90%	0	-	1	9.10%	30	밀크초콜릿	5	5	100.00%	0	-	0	-

24

24



연장 평가결과 분석

(일반) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
31	유탕면	2	2	100.00%	0	-	0	-	42	인삼홍삼음료	21	21	100.00%	0	-	0	-
32	냉동식품 중면류(숙면)	10	10	100.00%	0	-	0	-	43	성경기용조제식	2	2	100.00%	0	-	0	-
33	냉동식품 중면류(생면)	4	4	100.00%	0	-	0	-	44	영유아용이유식	3	3	100.00%	0	-	0	-
34	국수(생면)	4	4	100.00%	0	-	0	-	45	임산수유부용식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
35	국수(숙면)	12	12	100.00%	0	-	0	-	46	일반환자용균형영양조제식품	3	3	100.00%	0	-	0	-
36	국수(건면)	4	4	100.00%	0	-	0	-	47	당뇨환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
37	탄산음료	9	9	100.00%	0	-	0	-	48	신장질환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
38	탄산수	4	4	100.00%	0	-	0	-	49	선천성대사질환자용조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
39	원액두유	2	2	100.00%	0	-	0	-	50	어묵	11	11	100.00%	0	-	0	-
40	가공두유	7	7	100.00%	0	-	0	-	51	즉석섭취식품	21	21	100.00%	0	-	0	-
41	유산균음료	4	4	100.00%	0	-	0	-									

25

25



연장 평가결과 분석

(소규모) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	일반환자용균형영양조제식품	1	0	0.00%	0	-	1	100.00%	12	캔디류	57	41	71.90%	1	1.80%	15	26.30%
2	가공두유	4	1	25.00%	1	25.00%	2	50.00%	13	국수(생면)	23	17	73.90%	0	-	6	26.10%
3	유산균음료	5	3	60.00%	0	-	2	40.00%	14	김치(배추김치)	70	50	71.40%	2	2.90%	18	25.70%
4	비가열음료	5	3	60.00%	0	-	2	40.00%	15	가타발효음료	23	17	73.90%	1	4.30%	5	21.70%
5	냉동식품 중만두	18	11	61.10%	0	-	7	38.90%	16	병류	221	165	74.70%	7	3.20%	49	22.20%
6	국수(숙면)	6	3	50.00%	1	16.70%	2	33.30%	17	음료베이스	27	21	77.80%	0	-	6	22.20%
7	떡류	128	85	66.40%	3	2.30%	40	31.30%	18	국수(건면)	24	19	79.20%	0	-	5	20.80%
8	냉동식품 중면류(숙면)	29	20	69.00%	0	-	9	31.00%	19	기타수산물가공품중 냉동조미가공품	30	23	76.70%	1	3.30%	6	20.00%
9	초콜릿가공품	10	7	70.00%	0	-	3	30.00%	20	즉석섭취식품	20	14	70.00%	2	10.00%	4	20.00%
10	체중조절용조제식품	14	9	64.30%	1	7.10%	4	28.60%	21	탄산음료	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%
11	즉석조리식품(순대)	47	31	66.00%	3	6.40%	13	27.70%	22	빙과	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%

26

26



연장 평가결과 분석

(소규모) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)				적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)
23	혼합음료	66	48	72.70%	5	7.60%	13	19.70%	34	냉동식품중 피자	5	5	100.00%	0	-	0	-
24	과자	254	197	77.60%	11	4.30%	46	18.10%	35	밀크초콜릿	2	2	100.00%	0	-	0	-
25	과채주스	125	102	81.60%	3	2.40%	20	16.00%	36	준초콜릿	4	4	100.00%	0	-	0	-
26	레토르트식품	14	10	71.40%	2	14.30%	2	14.30%	37	냉동식품중면류	1	1	100.00%	0	-	0	-
27	냉동식품중 면류(생면)	7	6	85.70%	0	-	1	14.30%	38	농축과채즙	1	1	100.00%	0	-	0	-
28	기타수산물가공품중 냉동연체류	111	95	85.60%	2	1.80%	14	12.60%	39	탄산수	1	1	100.00%	0	-	0	-
29	기타수산물가공품중 냉동어류	153	134	87.60%	1	0.70%	18	11.80%	40	원액두유	2	2	100.00%	0	-	0	-
30	초콜릿	9	8	88.90%	0	-	1	11.10%	41	신장질환자용식단형식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
31	어묵	9	8	88.90%	0	-	1	11.10%	42	암환자용식단형식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
32	인삼홍삼음료	66	58	87.90%	2	3.00%	6	9.10%	43	어육소시지	1	1	100.00%	0	-	0	-
33	과채음료	34	30	88.20%	2	5.90%	2	5.90%									

27

27

1-2) 식품제조가공업 평가결과 분석

- 조사평가 -

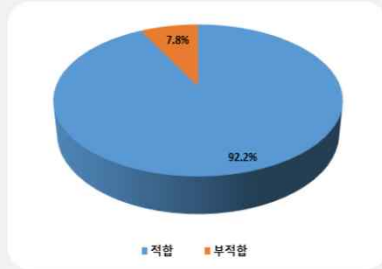
28

조사평가 평가결과 분석

조사평가 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건

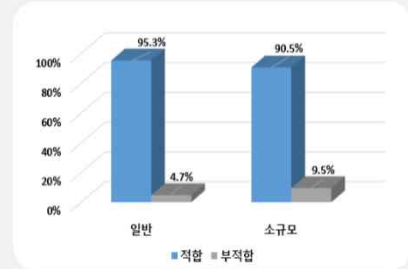
평가건수	적합	부적합
3,671	3,385	286

규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
3,671	1,294	2,377



단위: 건

구분	적합	부적합
일반	1,233	61
소규모	2,152	225

29

29

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2024	0.4%	5.1%	1.3%	5.9%	3.1%	3.0%	2.3%	0.4%	2.6%	0.4%	0.9%	4.1%	1.0%	7.3%	2.0%	1.8%	1.3%	0.5%	6.2%	0.3%	2.3%	1.3%	1.3%	0.5%	3.6%	2.2%
2025	0.2%	5.1%	2.2%	5.1%	2.0%	3.4%	2.6%	0.5%	2.8%	0.2%	1.3%	3.1%	1.9%	6.7%	2.3%	1.1%	1.1%	0.6%	5.3%	0.2%	1.9%	2.1%	0.8%	0.4%	4.1%	3.6%
평가번호	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2024	1.1%	5.9%	2.6%	1.5%	0.1%	2.0%	1.0%	0.1%	0.5%	0.8%	0.4%	0.0%	2.4%	2.4%	0.2%	0.5%	0.4%	5.1%	1.4%	0.5%	1.3%	2.1%	2.3%	2.1%	1.8%	0.3%
2025	0.8%	5.4%	3.3%	1.2%	0.4%	3.1%	0.7%	0.1%	0.5%	0.0%	0.6%	0.0%	1.5%	1.8%	0.3%	0.2%	0.7%	5.5%	1.5%	1.5%	1.4%	2.3%	2.5%	2.6%	1.4%	0.2%



30

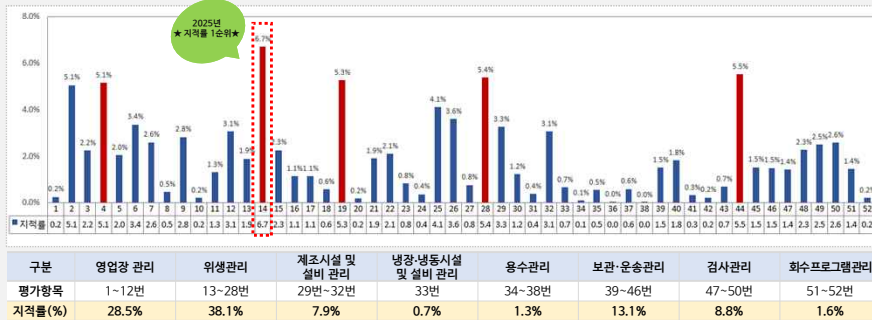
30

조사평가 평가결과 분석

(일반) 선행요거관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	14	이물에 대한 관리계획 수립 후 준수 및 시설, 장비 설치 여부	7.3%	6.7%	967
2	(신규) 44	원·부자재, 반제품 및 완제품 구분 관리 여부	5.1%	5.5%	795
3	28	세척/소독 효과 확인 및 관리계획에 따른 세척/소독 실시 여부	5.9%	5.4%	776
4	19	작업장 내 방충·방서관리를 위한 유입 여부 확인 여부	6.2%	5.3%	759
5	4	작업장 건물 바닥, 벽, 천장 등 재질 및 파손/청결 관리 여부	5.9%	5.1%	742



31

31

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	3-1	3-2	3-3	3-4	4-1	4-2	4-3	5-1
2024	2.4%	3.2%	3.0%	3.6%	3.1%	5.1%	5.5%	4.3%	4.8%	3.4%	3.3%	6.1%	3.8%
2025	2.1%	2.8%	2.9%	4.2%	3.2%	5.1%	5.6%	4.8%	4.9%	4.0%	3.7%	5.6%	4.2%
평가번호	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	6-1	6-2	6-3	6-4	6-5	7-1	7-2	7-3
2024	4.1%	4.8%	3.7%	2.1%	0.4%	5.9%	5.4%	5.1%	3.0%	5.1%	3.1%	2.9%	2.8%
2025	4.4%	4.6%	2.7%	2.3%	0.4%	6.7%	6.0%	5.6%	2.1%	5.2%	2.5%	2.9%	1.6%



32

32

조사평가 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-1	검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기 적절성	5.9%	6.7%	1,009
2	6-2	검증절차, 방법 및 역할 숙지 여부	5.4%	6.0%	897
3	3-2	발생가능한 위해요소에 변경사항 발생 시 위해요소분석 실시 여부	5.5%	5.6%	846
4	4-3	한계기준 설정을 위한 유효성 평가자료의 적절성	6.1%	5.6%	845
5	(신규) 6-3	검증계획 및 절차에 따른 검증 실시 여부	5.1%	5.6%	835



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	검증	교육훈련
평가항목	1-1 ~ 1-3번	2-1 ~ 2-2번	3-1 ~ 3-4번	4-1 ~ 4-3번	5-1 ~ 5-6번	6-1 ~ 6-5번	7-1 ~ 7-3번
지적률 (%)	7.8%	7.4%	20.4%	13.3%	18.6%	25.5%	6.9%

33

33

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	8.3%	3.1%	5.7%	7.9%	11.7%	6.3%	8.0%	8.9%	1.3%	4.2%	6.4%	3.8%	0.7%	6.9%	12.2%	1.5%	3.1%
2025	8.6%	4.4%	5.1%	8.5%	11.6%	7.1%	6.4%	9.3%	1.1%	4.6%	5.6%	3.5%	0.8%	6.4%	12.2%	1.8%	2.9%



34

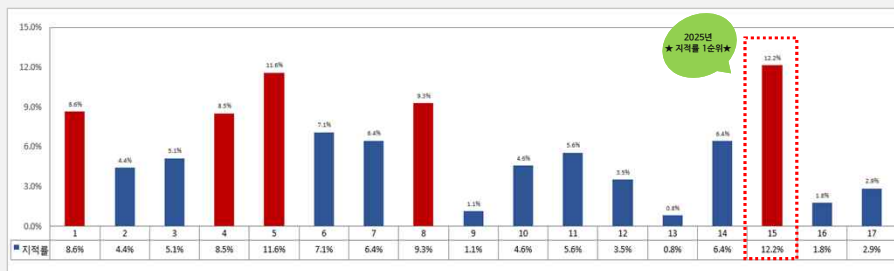
34

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	15	제품 보관관리	12.2%	12.2%	1,712
2	5	작업장 방충·방서관리	11.7%	11.6%	1,634
3	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.9%	9.3%	1,310
4	1	작업장 밀폐 및 위생관리	8.3%	8.6%	1,218
5	(신규) 4	종업원 작업장 출입시 손·위생화 등 세척소독 여부	7.9%	8.5%	1,199



35

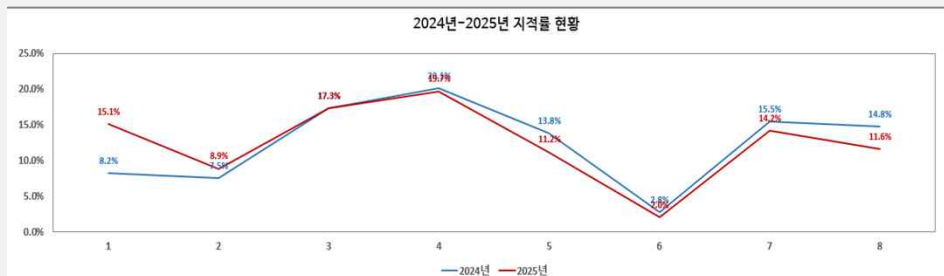
35

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	8.2%	7.5%	17.3%	20.1%	13.8%	2.8%	15.5%	14.8%
2025	15.1%	8.9%	17.3%	19.7%	11.2%	2.0%	14.2%	11.6%



36

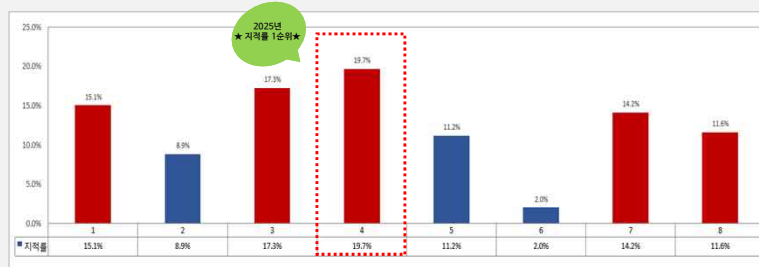
36

조사평가 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	20.1%	19.7%	1,946
2	3	유효성평가 적절성	17.3%	17.3%	1,706
3	(신규) 1	중요관리점 결정도에 따른 CCP 결정 여부	8.2%	15.1%	1,489
4	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	15.5%	14.2%	1,400
5	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	14.8%	11.6%	1,147



37

37

조사평가 평가결과 분석

(일반) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)				적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)
1	어육소시지	4	1	25.00%	3	75.00%	0	-	14	캔디류	28	27	96.40%	1	3.60%	0	-
2	기타수산물가공품중 냉동어류	14	12	85.70%	2	14.30%	0	-	15	레토르트식품	16	16	100.00%	0	-	0	-
3	기타수산물가공품중 냉동연어류	7	6	85.70%	1	14.30%	0	-	16	냉동식품중피자	2	2	100.00%	0	-	0	-
4	기타수산물가공품중 냉동조미가공품	8	7	87.50%	1	12.50%	0	-	17	냉동식품중민두	6	6	100.00%	0	-	0	-
5	인삼홍삼음료	10	9	90.00%	1	10.00%	0	-	18	빙과	5	5	100.00%	0	-	0	-
6	빵류	33	30	90.90%	3	9.10%	0	-	19	초콜릿	4	4	100.00%	0	-	0	-
7	어묵	12	11	91.70%	1	8.30%	0	-	20	밀크초콜릿	2	2	100.00%	0	-	0	-
8	과자	45	42	93.30%	3	6.70%	0	-	21	화이트초콜릿	2	2	100.00%	0	-	0	-
9	혼합음료	16	15	93.80%	1	6.30%	0	-	22	준초콜릿	8	8	100.00%	0	-	0	-
10	김치(배추김치)	56	53	94.60%	3	5.40%	0	-	23	초콜릿가공품	20	20	100.00%	0	-	0	-
11	떡류	22	21	95.50%	1	4.50%	0	-	24	유탕면	1	1	100.00%	0	-	0	-
12	음료베이스	22	21	95.50%	1	4.50%	0	-	25	냉동식품중면류(숙면)	7	7	100.00%	0	-	0	-
13	즉석섭취식품	49	47	95.90%	2	4.10%	0	-	26	국수(생면)	4	4	100.00%	0	-	0	-

38

38



조사평가 평가결과 분석

(일반) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
27	국수(숙면)	2	2	100.00%	0	-	0	-	40	신장질환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
28	국수(건면)	3	3	100.00%	0	-	0	-	41	장질환자용다량백기수분해 영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
29	과채주스	12	12	100.00%	0	-	0	-	42	암환자용영양조제식품	3	3	100.00%	0	-	0	-
30	과채음료	10	10	100.00%	0	-	0	-	43	알라 및 영양 공급용식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
31	탄산음료	2	2	100.00%	0	-	0	-	44	연하곤란자용점도조절식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
32	탄산수	1	1	100.00%	0	-	0	-	45	선천성대사질환자용조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
33	유산균음료	4	4	100.00%	0	-	0	-	46	영·유아용특수조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
34	성장기용조제식	1	1	100.00%	0	-	0	-	47	기타환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
35	영유아용이유식	6	6	100.00%	0	-	0	-	48	당뇨환자용식단형식품	2	2	100.00%	0	-	0	-
36	체중조절용조제식품	12	12	100.00%	0	-	0	-	49	고혈압환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
37	고령자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-	50	축색조리식품(순대)	2	2	100.00%	0	-	0	-
38	일반환자용균형영양조제식품	3	3	100.00%	0	-	0	-	51	비기밀음료	1	1	100.00%	0	-	0	-
39	당뇨환자용영양조제식품	3	3	100.00%	0	-	0	-									

39

39



조사평가 평가결과 분석

(소규모) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	유산균음료	2	1	50.00%	1	50.00%	0	-	12	과자	178	157	88.20%	21	11.80%	0	-
2	기타발효음료	4	2	50.00%	2	50.00%	0	-	13	국수(건면)	17	15	88.20%	2	11.80%	0	-
3	영유아용이유식	5	3	60.00%	2	40.00%	0	-	14	김치(배추김치)	213	188	88.30%	25	11.70%	0	-
4	어묵	5	3	60.00%	2	40.00%	0	-	15	캔디류	48	43	89.60%	5	10.40%	0	-
5	빙과	3	2	66.70%	1	33.30%	0	-	16	빵류	180	161	89.40%	19	10.60%	0	-
6	준초콜릿	8	6	75.00%	2	25.00%	0	-	17	혼합음료	50	45	90.00%	5	10.00%	0	-
7	초콜릿	5	4	80.00%	1	20.00%	0	-	18	인삼홍삼음료	35	32	91.40%	3	8.60%	0	-
8	떡류	89	75	84.30%	14	15.70%	0	-	19	기타수산물가공품중 냉동연제품	35	32	91.40%	3	8.60%	0	-
9	기타수산물가공품중 냉동조미가공품	32	27	84.40%	5	15.60%	0	-	20	냉동식품 중 면류(숙면)	25	23	92.00%	2	8.00%	0	-
10	냉동식품 중 만두	16	14	87.50%	2	12.50%	0	-	21	국수(생면)	15	14	93.30%	1	6.70%	0	-
11	기타수산물가공품중 냉동어류	57	50	87.70%	7	12.30%	0	-	22	과채주스	75	70	93.30%	5	6.70%	0	-

40

40



조사평가 평가결과 분석

(소규모) 의무 유형 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
23	즉석섭취식품	56	53	94.60%	3	5.40%	0	-	33	탄산음료	2	2	100.00%	0	-	0	-
24	냉동식품 중 면류(생면)	19	18	94.70%	1	5.30%	0	-	34	탄산수	1	1	100.00%	0	-	0	-
25	초콜릿가공품	24	23	95.80%	1	4.20%	0	-	35	음료베이스	23	23	100.00%	0	-	0	-
26	과채음료	27	26	96.30%	1	3.70%	0	-	36	비가열음료	1	1	100.00%	0	-	0	-
27	레트르트식품	11	11	100.00%	0	-	0	-	37	체중조절용조제식품	15	15	100.00%	0	-	0	-
28	냉동식품 중 피자	5	5	100.00%	0	-	0	-	38	일반원자용균형영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
29	밀크초콜릿	2	2	100.00%	0	-	0	-	39	당뇨환자용영양조제식품	2	2	100.00%	0	-	0	-
30	화이트초콜릿	2	2	100.00%	0	-	0	-	40	암환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
31	유탕면	1	1	100.00%	0	-	0	-	41	기타환자용영양조제식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
32	농축과채즙	1	1	100.00%	0	-	0	-	42	즉석조리식품(순대)	8	8	100.00%	0	-	0	-

41

41

1-3) 축산물가공업 평가결과 분석

— 인증·연장 —

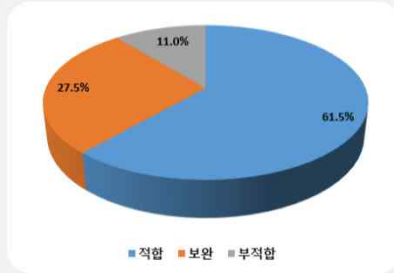
42

인증 평가결과 분석

인증 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



평가건수	적합	보완	부적합
730	449	201	80

규모별 평가비율



평가건수	일반	소규모
730	45	685



구분	적합	보완	부적합
일반	34	9	2
소규모	415	192	78

43

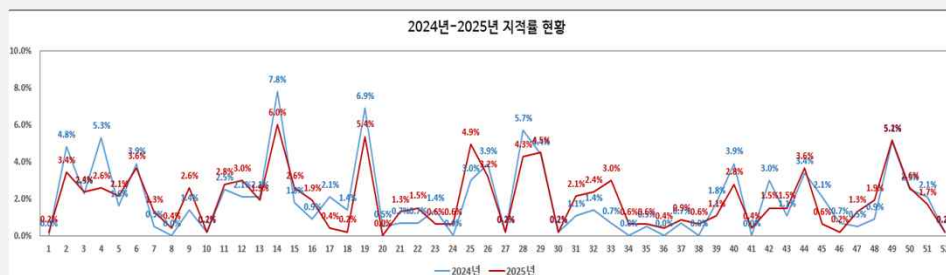
43

인증 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2024	0.0%	4.8%	2.3%	5.3%	1.6%	3.9%	0.5%	0.0%	1.4%	0.2%	2.5%	2.1%	2.1%	7.8%	1.8%	0.9%	2.1%	1.4%	6.9%	0.5%	0.7%	0.7%	1.4%	0.0%	3.0%	3.9%
2025	0.2%	3.4%	2.4%	2.6%	2.1%	3.6%	1.3%	0.4%	2.6%	0.2%	2.8%	3.0%	1.9%	6.0%	2.6%	1.9%	0.4%	0.2%	5.4%	0.0%	1.3%	1.5%	0.6%	0.6%	4.9%	3.2%
평가번호	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2024	0.2%	5.7%	4.4%	0.2%	1.1%	1.4%	0.7%	0.0%	0.5%	0.0%	0.7%	0.0%	1.8%	3.9%	0.0%	3.0%	1.1%	3.4%	2.1%	0.7%	0.5%	0.9%	5.1%	2.5%	2.1%	0.2%
2025	0.2%	4.3%	4.5%	0.2%	2.1%	2.4%	3.0%	0.6%	0.6%	0.4%	0.9%	0.6%	1.1%	2.8%	0.4%	1.5%	1.5%	3.6%	0.6%	0.2%	1.3%	1.9%	5.2%	2.6%	1.7%	0.2%



44

44

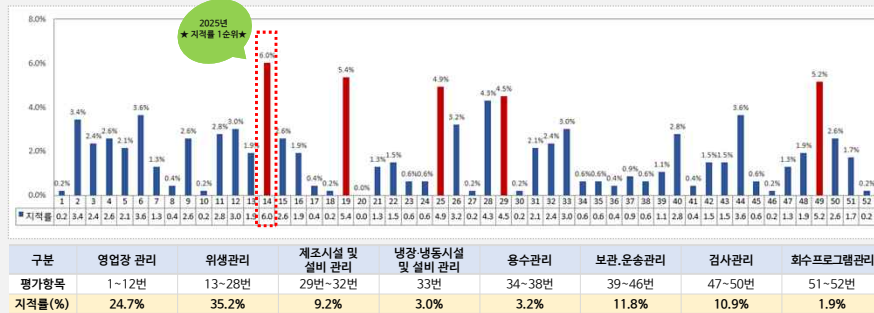
인증 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
34번, 39번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	14	이물제거 관리계획 수립 후 준수 및 시설, 장비 설치 여부	7.8%	6.0%	28
2	19	작업장 내 방충방서관리를 위한 유입 여부 확인 여부	6.9%	5.4%	25
3	49	냉장·냉동 및 가열처리 시설 등 온도측정 장치, 검사용 장비/기구 교정 여부	5.1%	5.2%	24
4	(신규) 25	세척 또는 소독 기준 수립 여부	3.0%	4.9%	23
5	(신규) 29	제조·가공·선별·처리시설 및 설비 등의 배치 및 압축공기, 유통제 등의 관리대책 마련 여부	4.4%	4.5%	21



45

45

인증 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	4-1	4-2
2024	4.4%	2.1%	2.6%	4.2%	4.9%	4.0%	7.2%	4.2%	6.3%	3.5%	7.2%	5.6%	1.2%	0.9%
2025	4.6%	2.3%	2.6%	4.6%	5.2%	4.9%	6.4%	2.9%	6.1%	4.1%	5.5%	5.2%	1.2%	0.9%
평가번호	4-3	4-4	4-5	5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2
2024	0.9%	2.1%	6.1%	2.6%	2.1%	1.6%	4.4%	0.9%	0.2%	3.7%	7.7%	4.9%	2.3%	2.1%
2025	1.2%	0.3%	9.0%	2.3%	1.7%	2.6%	3.2%	1.2%	0.6%	3.5%	7.0%	4.3%	2.6%	4.1%



46

46

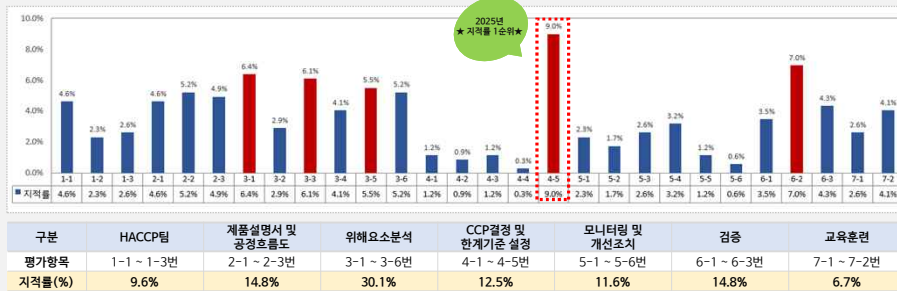
인증 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-3번, 5-2번, 5-6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	4-5	유효성 평가자료의 적절성	6.1%	9.0%	31
2	6-2	검증계획에 따른 검증 실시 적절성	7.7%	7.0%	24
3	3-1	위해요소 도출 및 발생원인 기술 적절성	7.2%	6.4%	22
4	3-3	위해요소에 대한 위해평가 적절성	6.3%	6.1%	21
5	3-5	위해요소분석을 위한 과학적 근거자료 제시 적절성	7.2%	5.5%	19



47

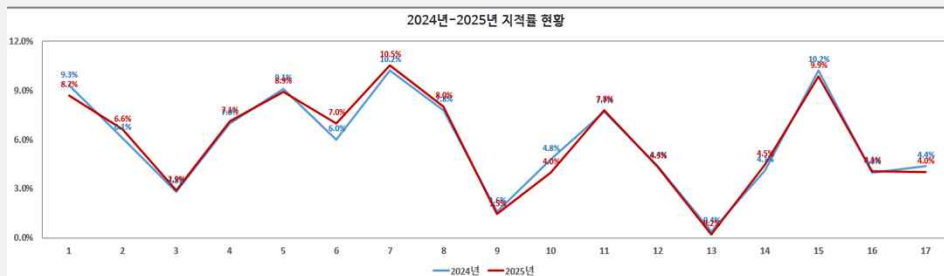
47

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	9.3%	6.1%	2.8%	7.0%	9.1%	6.0%	10.2%	7.8%	1.6%	4.8%	7.7%	4.4%	0.4%	4.1%	10.2%	4.0%	4.4%
2025	8.7%	6.6%	2.9%	7.1%	8.9%	7.0%	10.5%	8.0%	1.5%	4.0%	7.8%	4.3%	0.2%	4.5%	9.9%	4.1%	4.0%



48

48

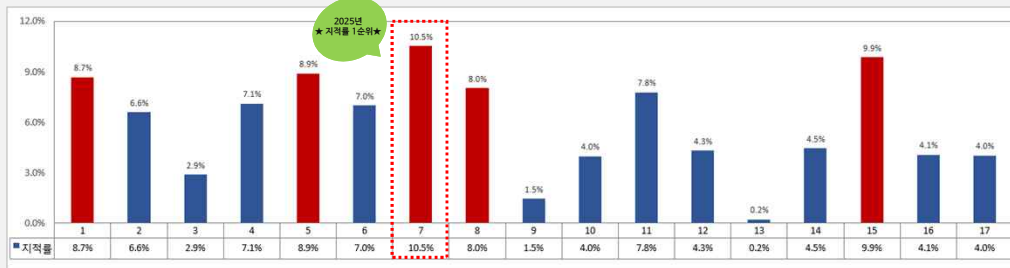
인증 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제초설비 및 도구 청소관리	10.2%	10.5%	457
2	15	제품 보관관리	10.2%	9.9%	428
3	5	작업장 방충·방서관리	9.1%	8.9%	387
4	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.3%	8.7%	377
5	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	7.8%	8.0%	349



49

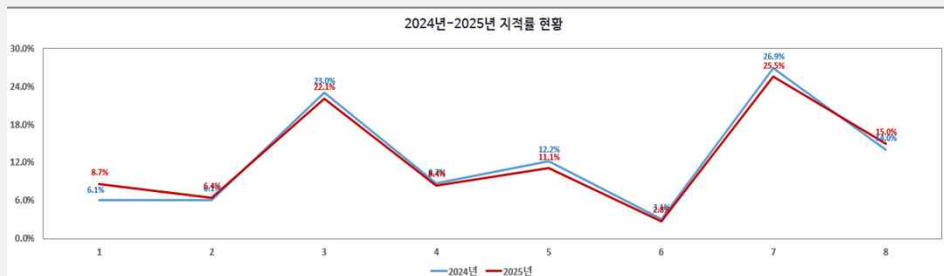
49

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	6.1%	6.1%	23.0%	8.7%	12.2%	3.1%	26.9%	14.0%
2025	8.7%	6.4%	22.1%	8.4%	11.1%	2.8%	25.5%	15.0%



50

50

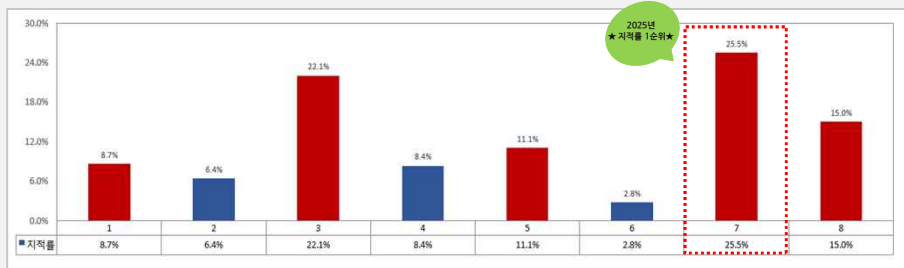
인증 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	26.9%	25.5%	579
2	3	유효성평가 적절성	23.0%	22.1%	501
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	14.0%	15.0%	341
4	5	모니터링장비 감·교정 적절성	12.2%	11.1%	252
5	(신규) 1	중요관리점 결정도에 따른 CCP 결정 여부	6.1%	8.7%	197



51

51

인증 평가결과 분석

(일반) 유형별 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	아이스크림	1	0	-	0	-	1	100.00%	6	건조저장육류	2	2	100.00%	0	-	0	-
2	분쇄가공육제품	5	3	60.00%	0	-	2	40.00%	7	식육추출가공품	1	1	100.00%	0	-	0	-
3	양념육	28	20	71.40%	2	7.10%	6	21.40%	8	알가열제품	5	5	100.00%	0	-	0	-
4	햄	1	1	100.00%	0	-	0	-	9	가공치즈	1	1	100.00%	0	-	0	-
5	소시지	1	1	100.00%	0	-	0	-									

52

52

인증 평가결과 분석

(소규모) 유형별 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)				적합	비율 (%)	부적합	비율 (%)	보완	비율 (%)
1	유크림	1	0	-	0	-	1	100.00%	16	소시지	19	11	57.90%	3	15.80%	5	26.30%
2	식육간편조리세트	1	0	-	0	-	1	100.00%	17	분쇄가공육제품	53	33	62.30%	9	17.00%	11	20.80%
3	건조저장육류	3	1	33.30%	0	-	2	66.70%	18	생햄	5	2	40.00%	2	40.00%	1	20.00%
4	햄	15	6	40.00%	1	6.70%	8	53.30%	19	알가열제품	12	9	75.00%	1	8.30%	2	16.70%
5	아이스크림	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	20	아이스밀크	3	3	100.00%	0	-	0	-
6	사베트	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	21	아이스밀크믹스	1	1	100.00%	0	-	0	-
7	원료우지	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	22	식용둔지	1	1	100.00%	0	-	0	-
8	전란액	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	23	원료론지	1	1	100.00%	0	-	0	-
9	난황액	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	24	프레스햄	2	2	100.00%	0	-	0	-
10	난백액	2	1	50.00%	0	-	1	50.00%	25	베이컨류	1	1	100.00%	0	-	0	-
11	가공치즈	4	2	50.00%	0	-	2	50.00%	26	발효유	2	2	100.00%	0	-	0	-
12	농후발효유	7	4	57.10%	0	-	3	42.90%	27	버터	1	1	100.00%	0	-	0	-
13	식육추출가공품	92	51	55.40%	12	13.00%	29	31.50%	28	가공버터	1	1	100.00%	0	-	0	-
14	갈비가공품	13	6	46.20%	3	23.10%	4	30.80%	29	치즈	2	2	100.00%	0	-	0	-
15	양념육	433	269	62.10%	47	10.90%	117	27.00%									

53

53

연장 평가결과 분석

연장 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건

평가건수	적합	보완	부적합
1,305	969	274	62

규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
1,305	634	671



단위: 건

구분	적합	보완	부적합
일반	516	97	21
소규모	453	177	41

54

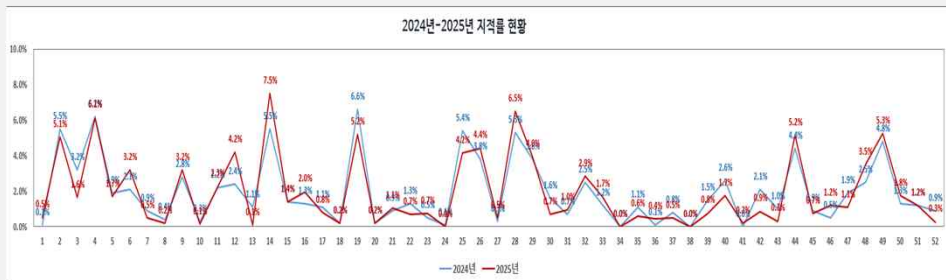
54

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2024	0.1%	5.5%	3.2%	6.2%	1.9%	2.1%	0.9%	0.4%	2.8%	0.3%	2.2%	2.4%	1.1%	5.5%	1.4%	1.3%	1.1%	0.2%	6.6%	0.2%	0.9%	1.3%	0.5%	0.1%	5.4%	3.8%
2025	0.5%	5.1%	1.6%	6.1%	1.7%	3.2%	0.5%	0.2%	3.2%	0.1%	2.3%	4.2%	0.1%	7.5%	1.4%	2.0%	0.8%	0.2%	5.2%	0.2%	1.1%	0.7%	0.7%	0.0%	4.2%	4.4%
평가번호	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2024	0.3%	5.3%	3.8%	1.6%	0.7%	2.5%	1.2%	0.0%	1.1%	0.1%	0.8%	0.0%	1.5%	2.6%	0.0%	2.1%	1.0%	4.4%	0.9%	0.5%	1.9%	2.5%	4.8%	1.3%	1.2%	0.9%
2025	0.5%	6.5%	4.0%	0.7%	1.0%	2.9%	1.7%	0.0%	0.6%	0.4%	0.5%	0.0%	0.8%	1.7%	0.2%	0.9%	0.3%	5.2%	0.7%	1.2%	1.1%	3.5%	5.3%	1.8%	1.2%	0.3%



55

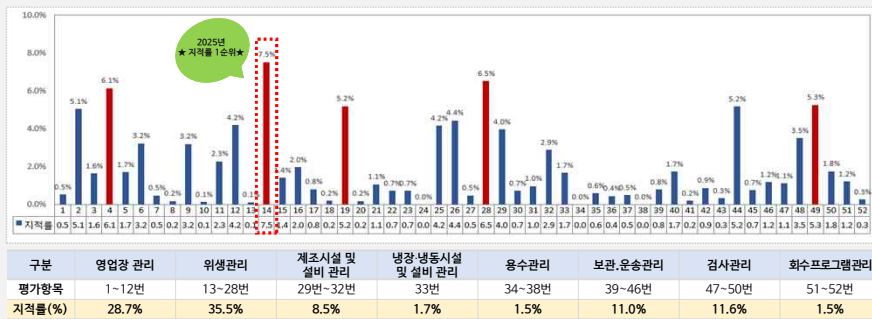
연장 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
34번, 39번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	14	이들에 대한 관리계획 수립 후 준수 및 시설, 장비 설치 여부	5.5%	7.5%	476
2	(신규) 28	세척 및 소독 효과 확인 및 계획에 따른 세척 또는 소독 실시 여부	5.3%	6.5%	413
3	4	작업장 건물 바닥, 벽, 천장 등 재질 및 파손/청결 관리 여부	6.2%	6.1%	389
4	(신규) 49	냉장·냉동 및 가열처리 시설 등 온도측정 장치, 검사용 장비/기구 교정 여부	4.8%	5.3%	333
5	19	작업장 내 방충·방서관리를 위한 유입 여부 확인 여부	6.6%	5.2%	329



구분	영업장 관리	위생관리	제조시설 및 설비 관리	냉장·냉동시설 및 설비 관리	용수관리	보관·운송관리	검사관리	화산프로그램관리
평가항목	1~12번	13~28번	29번~32번	33번	34~38번	39~46번	47~50번	51~52번
지적률 (%)	28.7%	35.5%	8.5%	1.7%	1.5%	11.0%	11.6%	1.5%

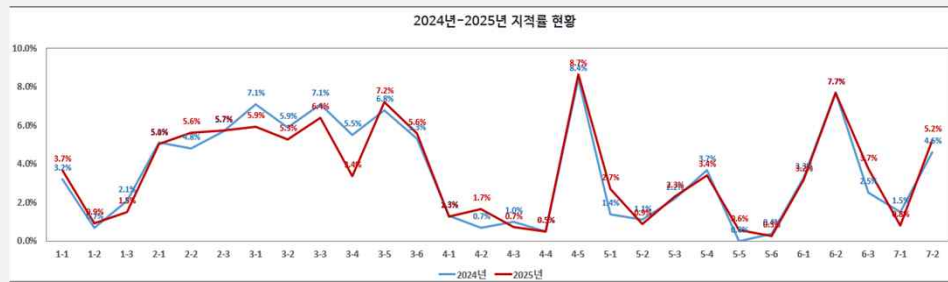
56

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	4-1	4-2
2024	3.2%	0.7%	2.1%	5.1%	4.8%	5.7%	7.1%	5.9%	7.1%	5.5%	6.8%	5.3%	1.3%	0.7%
2025	3.7%	0.9%	1.5%	5.0%	5.6%	5.7%	5.9%	5.3%	6.4%	3.4%	7.2%	5.6%	1.3%	1.7%
평가번호	4-3	4-4	4-5	5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2
2024	1.0%	0.5%	8.4%	1.4%	1.1%	2.2%	3.7%	0.3%	0.4%	3.3%	7.7%	2.5%	1.5%	4.6%
2025	0.7%	0.5%	8.7%	2.7%	0.9%	2.3%	3.4%	0.6%	0.3%	3.2%	7.7%	3.7%	0.8%	5.2%



57

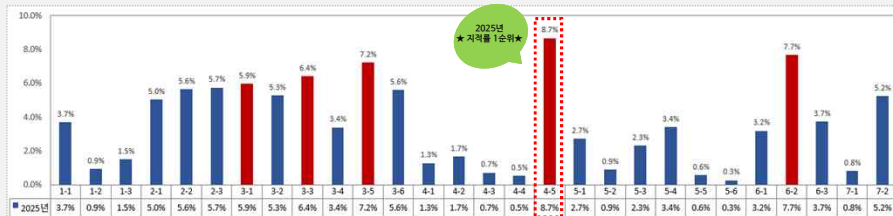
연장 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-3번, 5-2번, 5-6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률(%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	4-5	한계기준 설정을 위한 유효성 평가자료의 적절성	8.4%	8.7%	486
2	6-2	검증계획에 따른 검증 실시 적절성	7.7%	7.7%	431
3	3-5	위해요소분석을 위한 과학적 근거자료 제시 적절성	6.8%	7.2%	406
4	3-3	위해요소에 대한 위해평가 적절성	7.1%	6.4%	360
5	3-1	위해요소 도출 및 발생원인 기술 적절성	7.1%	5.9%	334



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	검증	교육훈련
평가항목	1-1 ~ 1-3번	2-1 ~ 2-3번	3-1 ~ 3-6번	4-1 ~ 4-5번	5-1 ~ 5-6번	6-1 ~ 6-3번	7-1 ~ 7-2번
지적률(%)	6.1%	16.4%	33.8%	12.8%	10.2%	14.6%	6.0%

58

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	8.3%	4.7%	2.8%	7.8%	10.9%	6.5%	10.2%	8.3%	0.7%	6.0%	9.7%	4.1%	0.4%	3.7%	10.0%	3.6%	2.4%
2025	6.7%	5.6%	3.6%	6.2%	10.0%	7.6%	9.8%	8.7%	0.8%	6.6%	11.1%	3.7%	0.4%	3.6%	8.9%	3.2%	3.7%



59

59

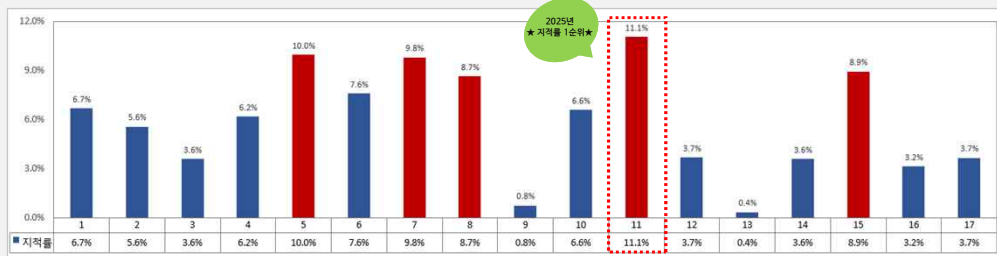
연장 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	11	온도계 등 계측기기 검·교정	9.7%	11.1%	434
2	5	작업장 방충·방서관리	10.9%	10.0%	391
3	7	배수로, 제초설비 및 도구 청소관리	10.2%	9.8%	385
4	15	제품 보관관리	10.0%	8.9%	351
5	(신규) 8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.3%	8.7%	340



60

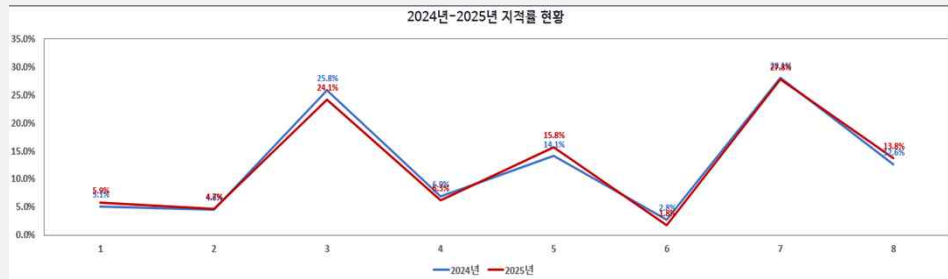
60

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	5.1%	4.6%	25.8%	6.9%	14.1%	2.8%	28.1%	12.6%
2025	5.9%	4.7%	24.1%	6.3%	15.8%	1.8%	27.8%	13.8%



61

61

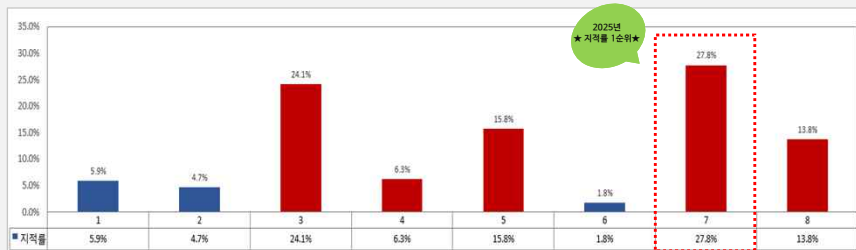
연장 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	28.1%	27.8%	643
2	3	유효성평가 적절성	25.8%	24.1%	559
3	5	모니터링장비 감·교정 적절성	14.1%	15.8%	365
4	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	12.6%	13.8%	319
5	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	6.9%	6.3%	145



62

62



연장 평가결과 분석

(일반) 유형별 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	버터	6	3	50.00%	1	16.70%	2	33.30%	18	가공유	33	27	81.80%	1	3.00%	5	15.20%
2	햄	11	8	72.70%	0	-	3	27.30%	19	농축우유	7	5	71.40%	1	14.30%	1	14.30%
3	가공치즈	19	14	73.70%	0	-	5	26.30%	20	우유	38	32	84.20%	1	2.60%	5	13.20%
4	아이스밀크믹스	8	6	75.00%	0	-	2	25.00%	21	강화우유	17	15	88.20%	0	-	2	11.80%
5	샤베트	22	17	77.30%	0	-	5	22.70%	22	농후발효유	35	30	85.70%	1	2.90%	4	11.40%
6	양념육	67	47	70.10%	5	7.50%	15	22.40%	23	유당분해우유	18	15	83.30%	1	5.60%	2	11.10%
7	가공유크림	9	7	77.80%	0	-	2	22.20%	24	알가열제품	21	19	90.50%	0	-	2	9.50%
8	치즈	24	18	75.00%	1	4.20%	5	20.80%	25	비유지방아이스크림	11	10	90.90%	0	-	1	9.10%
9	갈비가공품	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%	26	발효유	28	25	89.30%	1	3.60%	2	7.10%
10	식육추출가공품	10	8	80.00%	0	-	2	20.00%	27	영양조제품	6	6	100.00%	0	-	0	-
11	아이스밀크	27	21	77.80%	1	3.70%	5	18.50%	28	전란액	13	13	100.00%	0	-	0	-
12	유크림	27	21	77.80%	1	3.70%	5	18.50%	29	난황액	12	12	100.00%	0	-	0	-
13	아이스크림믹스	12	9	75.00%	1	8.30%	2	16.70%	30	난백액	12	12	100.00%	0	-	0	-
14	가당연유	6	5	83.30%	0	-	1	16.70%	31	탈지농축우유	9	8	88.90%	1	11.10%	0	-
15	가공연유	6	5	83.30%	0	-	1	16.70%	32	전지분유	6	6	100.00%	0	-	0	-
16	아이스크림	25	20	80.00%	1	4.00%	4	16.00%	33	탈지분유	6	6	100.00%	0	-	0	-
17	분쇄가공육제품	25	19	76.00%	2	8.00%	4	16.00%									

63

63



연장 평가결과 분석

(소규모) 유형별 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	베이컨류	6	3	50.00%	0	-	3	50.00%	11	아이스크림	8	6	75.00%	0	-	2	25.00%
2	난백액	13	5	38.50%	2	15.40%	6	46.20%	12	우유	8	6	75.00%	0	-	2	25.00%
3	전란액	13	5	38.50%	2	15.40%	6	46.20%	13	분쇄가공육제품	77	50	64.90%	8	10.40%	19	24.70%
4	난황액	12	5	41.70%	2	16.70%	5	41.70%	14	샤베트	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%
5	알가열제품	16	9	56.30%	1	6.30%	6	37.50%	15	발효유	5	4	80.00%	0	-	1	20.00%
6	식육추출가공품	66	41	62.10%	4	6.10%	21	31.80%	16	소시지	21	13	61.90%	4	19.00%	4	19.00%
7	갈비가공품	13	9	69.20%	0	-	4	30.80%	17	가공치즈	7	5	71.40%	1	14.30%	1	14.30%
8	농후발효유	24	17	70.80%	0	-	7	29.20%	18	아이스밀크	7	6	85.70%	0	-	1	14.30%
9	햄	25	16	64.00%	2	8.00%	7	28.00%	19	치즈	15	12	80.00%	1	6.70%	2	13.30%
10	양념육	289	206	71.30%	10	3.50%	73	25.30%	20	건조저장육류	8	7	87.50%	1	12.50%	0	-

64

64

1-4) 축산물가공업 평가결과 분석

- 조사평가

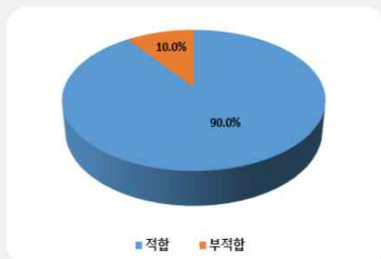
65

🔍 조사평가 평가결과 분석

조사평가 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

▶ 평가결과 비율



단위: 건

평가건수	적합	부적합
1,128	1,015	113

▶ 규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
1,128	306	822



단위: 건

구분	적합	부적합
일반	294	12
소규모	721	101

66

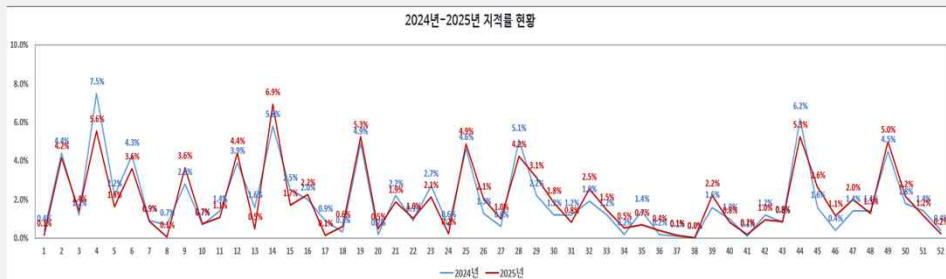
66

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
2024	0.4%	4.4%	1.2%	7.5%	2.2%	4.3%	0.9%	0.7%	2.8%	0.7%	1.4%	3.9%	1.6%	5.8%	2.5%	2.0%	0.9%	0.3%	4.9%	0.2%	2.2%	0.9%	2.7%	0.6%	4.6%	1.3%
2025	0.1%	4.2%	1.4%	5.6%	1.6%	3.6%	0.9%	0.1%	3.6%	0.7%	1.1%	4.4%	0.5%	6.9%	1.7%	2.2%	0.1%	0.6%	5.3%	0.5%	1.9%	1.0%	2.1%	0.2%	4.9%	2.1%
평가번호	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
2024	0.6%	5.1%	2.2%	1.2%	1.2%	1.9%	1.2%	0.2%	1.4%	0.2%	0.1%	0.0%	1.6%	1.0%	0.1%	1.2%	0.8%	6.2%	1.6%	0.4%	1.4%	1.4%	4.5%	1.8%	1.4%	0.4%
2025	1.0%	4.2%	3.1%	1.8%	0.8%	2.5%	1.5%	0.5%	0.7%	0.4%	0.1%	0.0%	2.2%	0.8%	0.2%	1.0%	0.8%	5.3%	2.6%	1.1%	2.0%	1.3%	5.0%	2.2%	1.2%	0.2%



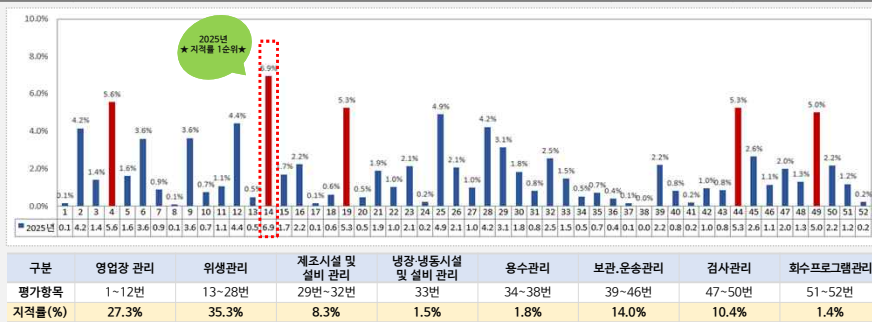
67

조사평가 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	14	이들에 대한 관리계획 수립 후 준수 및 시설, 장비 설치 여부	5.8%	6.9%	189
2	4	작업장 건물 바닥, 벽, 천장 등 재질 및 파손/청결 관리 여부	7.5%	5.6%	151
3	19	작업장 내 방충방서관리를 위한 유입 여부 확인 여부	4.9%	5.3%	143
4	44	원부자재, 반제품, 완제품 구분관리 및 바닥/벽 이격 여부	6.2%	5.3%	143
5	(신규) 49	냉장·냉동 및 가열처리 시설 등 온도측정 장치, 검사용 장비/기구 교정 여부	4.5%	5.0%	136



68

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	3-1	3-2	3-3	3-4	4-1	4-2	4-3	5-1
2024	2.7%	2.6%	3.6%	7.4%	3.5%	2.4%	3.4%	2.1%	1.6%	2.4%	2.5%	6.8%	3.9%
2025	1.8%	2.3%	3.2%	6.7%	3.0%	3.6%	2.6%	2.4%	1.7%	1.1%	2.2%	8.8%	4.9%
평가번호	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	6-1	6-2	6-3	6-4	6-5	7-1	7-2	7-3
2024	6.1%	5.1%	4.9%	1.8%	1.1%	3.7%	4.7%	10.6%	2.8%	4.7%	3.2%	3.8%	2.7%
2025	6.6%	4.6%	6.7%	1.2%	1.7%	4.4%	4.2%	7.0%	3.6%	4.7%	3.2%	5.0%	2.8%

2024년-2025년 지적률 현황



69

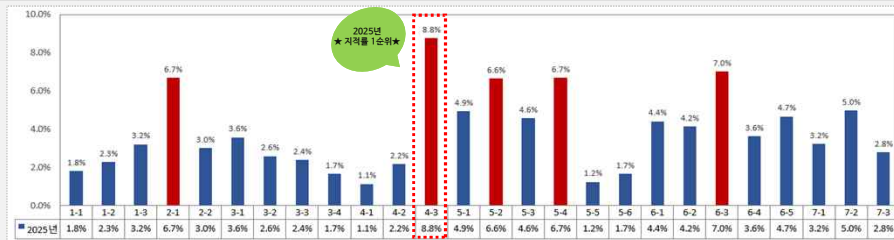
69

조사평가 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	4-3	한계기준 설정을 위한 유효성 평가자료의 적절성	6.8%	8.8%	169
2	6-3	검증계획 및 절차에 따른 검증 실시 여부	10.6%	7.0%	135
3	2-1	제품설명서 및 공정흐름도 기준서 반영 여부	7.4%	6.7%	129
4	(신규)5-4	모니터링 장비 교정 여부	4.9%	6.7%	129
5	5-2	모니터링 절차에 따른 모니터링 기록 유지 여부	6.1%	6.6%	128



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	검증	교육훈련
평가항목	1-1 ~ 1-3번	2-1 ~ 2-2번	3-1 ~ 3-4번	4-1 ~ 4-3번	5-1 ~ 5-6번	6-1 ~ 6-5번	7-1 ~ 7-3번
지적률 (%)	7.3%	9.7%	10.2%	12.1%	25.8%	23.9%	11.0%

70

70

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	4.1%	7.8%	1.9%	8.5%	4.5%	8.8%	5.1%	7.9%	3.6%	7.6%	5.9%	7.9%	2.7%	9.7%	4.6%	7.5%	2.1%
2025	5.9%	3.4%	4.2%	8.0%	9.9%	5.9%	7.3%	6.2%	2.0%	4.1%	10.3%	4.3%	0.4%	8.1%	11.8%	3.2%	5.0%



71

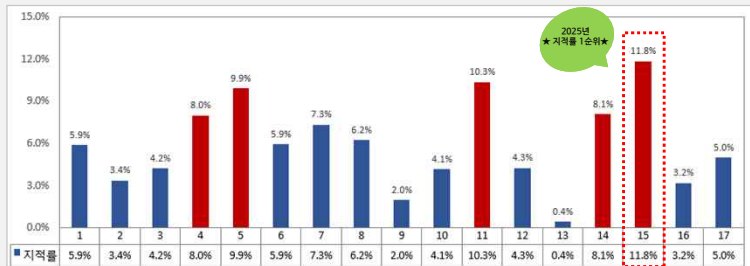
71

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	(신규) 15	제품 보관관리	4.6%	11.8%	559
2	(신규) 11	온도계 등 계측기기 감·교정	5.9%	10.3%	489
3	(신규) 5	작업장 방충·방서관리	4.5%	9.9%	469
4	14	원부재료 입고 시 시험성적서 수령, 육안검사 실시 여부	9.7%	8.1%	382
5	4	작업장 출입 시 손/위생화 세척, 소독 실시 및 위생복장 청결 여부	8.5%	8.0%	377



72

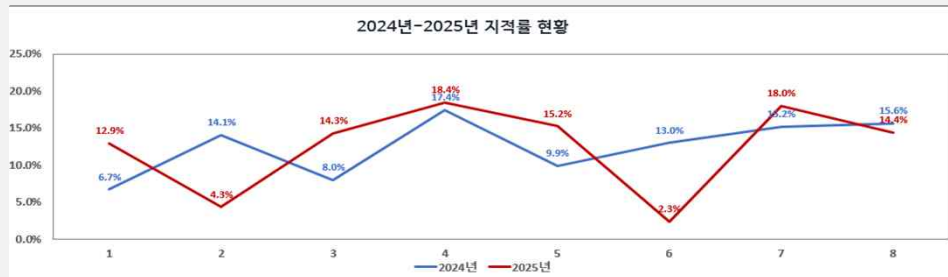
72

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	6.7%	14.1%	8.0%	17.4%	9.9%	13.0%	15.2%	15.6%
2025	12.9%	4.3%	14.3%	18.4%	15.2%	2.3%	18.0%	14.4%



73

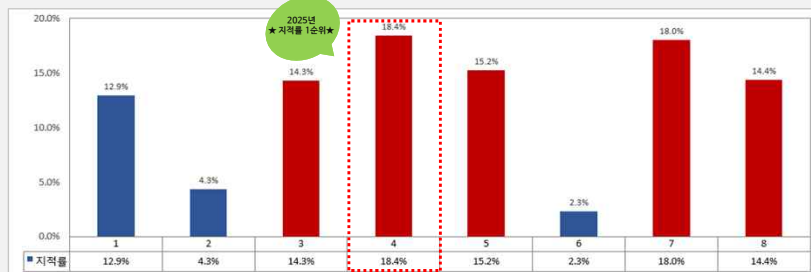
73

조사평가 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	17.4%	18.4%	569
2	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	15.2%	18.0%	557
3	(신규)5	모니터링장비 교정 적절성	9.9%	15.2%	471
4	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	15.6%	14.4%	444
5	(신규)3	유효성평가 적절성	8.0%	14.3%	442



74

74



조사평가 평가결과 분석

(일반) 유형별 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	가공유	8	6	75.00%	2	25.00%	0	-	25	전란액	4	4	100.00%	0	-	0	-
2	농후발효유	6	5	83.30%	1	16.70%	0	-	26	난황액	3	3	100.00%	0	-	0	-
3	우유	9	8	88.90%	1	11.10%	0	-	27	난백액	3	3	100.00%	0	-	0	-
4	양념육	75	70	93.30%	5	6.70%	0	-	28	전란분	1	1	100.00%	0	-	0	-
5	알가열제품	15	14	93.30%	1	6.70%	0	-	29	난황분	1	1	100.00%	0	-	0	-
6	햄	23	22	95.70%	1	4.30%	0	-	30	난백분	1	1	100.00%	0	-	0	-
7	분쇄가공육제품	39	38	97.40%	1	2.60%	0	-	31	강화우유	2	2	100.00%	0	-	0	-
8	아이스크림	1	1	100.00%	0	-	0	-	32	유당분해우유	4	4	100.00%	0	-	0	-
9	아이스밀크	2	2	100.00%	0	-	0	-	33	산양유	1	1	100.00%	0	-	0	-
10	사베트	2	2	100.00%	0	-	0	-	34	발효유	5	5	100.00%	0	-	0	-
11	아이스크림믹스	2	2	100.00%	0	-	0	-	35	크림발효유	1	1	100.00%	0	-	0	-
12	아이스밀크믹스	2	2	100.00%	0	-	0	-	36	버터유	1	1	100.00%	0	-	0	-
13	사베트믹스	2	2	100.00%	0	-	0	-	37	가당연유	1	1	100.00%	0	-	0	-
14	비유지방아이스크림믹스	2	2	100.00%	0	-	0	-	38	유크림	4	4	100.00%	0	-	0	-
15	식용단지	1	1	100.00%	0	-	0	-	39	가공유크림	3	3	100.00%	0	-	0	-
16	영아용조제유	2	2	100.00%	0	-	0	-	40	버터	3	3	100.00%	0	-	0	-
17	생햄	3	3	100.00%	0	-	0	-	41	치즈	5	5	100.00%	0	-	0	-
18	프레스햄	12	12	100.00%	0	-	0	-	42	가공치즈	3	3	100.00%	0	-	0	-
19	소시지	9	9	100.00%	0	-	0	-	43	전지분유	1	1	100.00%	0	-	0	-
20	발효소시지	2	2	100.00%	0	-	0	-	44	탈지분유	1	1	100.00%	0	-	0	-
21	베이컨류	7	7	100.00%	0	-	0	-	45	농축유청	1	1	100.00%	0	-	0	-
22	건조저장육류	3	3	100.00%	0	-	0	-	46	식육간편조리세트	1	1	100.00%	0	-	0	-
23	갈비가공품	9	9	100.00%	0	-	0	-	47	유단백가수분해식품	1	1	100.00%	0	-	0	-
24	식육추출가공품	19	19	100.00%	0	-	0	-									

75

75



조사평가 평가결과 분석

(소규모) 유형별 평가 결과 현황

번호	식품유형	합계	평가결과						번호	식품유형	합계	평가결과					
			적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)				적합	비율(%)	부적합	비율(%)	보완	비율(%)
1	난황액	6	3	50.00%	3	50.00%	0	-	18	아이스크림믹스	1	1	100.00%	0	-	0	-
2	전란액	10	6	60.00%	4	40.00%	0	-	19	영아용조제유	1	1	100.00%	0	-	0	-
3	난백액	5	3	60.00%	2	40.00%	0	-	20	생햄	3	3	100.00%	0	-	0	-
4	프레스햄	3	2	66.70%	1	33.30%	0	-	21	혼합소시지	1	1	100.00%	0	-	0	-
5	아이스크림	4	3	75.00%	1	25.00%	0	-	22	베이컨류	6	6	100.00%	0	-	0	-
6	햄	25	20	80.00%	5	20.00%	0	-	23	갈비가공품	14	14	100.00%	0	-	0	-
7	발효유	6	5	83.30%	1	16.70%	0	-	24	우유	3	3	100.00%	0	-	0	-
8	가공치즈	6	5	83.30%	1	16.70%	0	-	25	가공유	3	3	100.00%	0	-	0	-
9	농후발효유	19	16	84.20%	3	15.80%	0	-	26	산양유	2	2	100.00%	0	-	0	-
10	양념육	461	400	86.80%	61	13.20%	0	-	27	가당연유	1	1	100.00%	0	-	0	-
11	알가열제품	24	21	87.50%	3	12.50%	0	-	28	유크림	1	1	100.00%	0	-	0	-
12	식육추출가공품	101	90	89.10%	11	10.90%	0	-	29	가공유크림	1	1	100.00%	0	-	0	-
13	건조저장육류	12	11	91.70%	1	8.30%	0	-	30	버터	2	2	100.00%	0	-	0	-
14	소시지	18	17	94.40%	1	5.60%	0	-	31	가공버터	1	1	100.00%	0	-	0	-
15	분쇄가공육제품	66	63	95.50%	3	4.50%	0	-	32	치즈	9	9	100.00%	0	-	0	-
16	아이스밀크	5	5	100.00%	0	-	0	-	33	혼합분유	1	1	100.00%	0	-	0	-
17	사베트	1	1	100.00%	0	-	0	-									

76

76

1-5) 식육포장처리업 평가결과 분석

– 인증·연장 –

77

인증 평가결과 분석

인증 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건

평가건수	적합	보완	부적합
626	440	134	52

규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
626	60	566



단위: 건

구분	적합	보완	부적합
일반	44	10	6
소규모	396	124	46

78

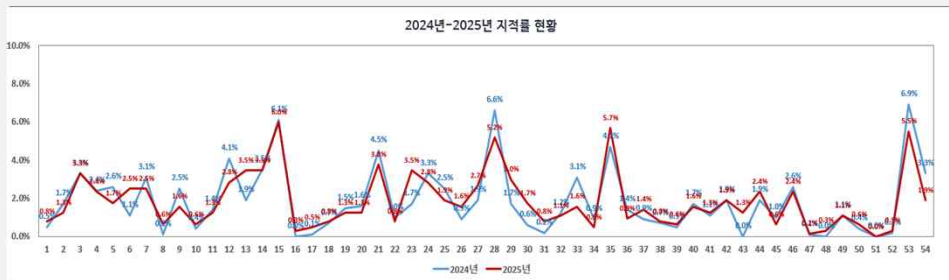
78

인증 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
2024	0.5%	1.7%	3.3%	2.4%	2.6%	1.1%	3.1%	0.1%	2.5%	0.4%	1.4%	4.1%	1.9%	3.5%	6.1%	0.0%	0.1%	0.7%	1.5%	1.6%	4.5%	1.0%	1.7%	3.3%	2.5%	0.9%	1.9%
2025	0.8%	1.3%	3.3%	2.4%	1.7%	2.5%	2.5%	0.6%	1.6%	0.6%	1.3%	2.8%	3.5%	3.5%	6.0%	0.3%	0.5%	0.8%	1.3%	1.3%	3.8%	0.8%	3.5%	2.8%	1.9%	1.6%	2.7%
평가번호	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
2024	6.6%	1.7%	0.6%	0.2%	1.2%	3.1%	0.9%	4.7%	1.4%	0.9%	0.7%	0.5%	1.7%	1.1%	1.9%	0.7%	1.9%	1.0%	2.6%	0.1%	0.0%	1.1%	0.4%	0.0%	0.2%	6.9%	3.3%
2025	5.2%	3.0%	1.7%	0.8%	1.1%	1.6%	0.5%	5.7%	0.9%	1.4%	0.8%	0.6%	1.6%	1.3%	1.9%	1.3%	2.4%	0.6%	2.4%	0.2%	0.3%	1.1%	0.6%	0.0%	0.3%	5.5%	1.9%



79

79

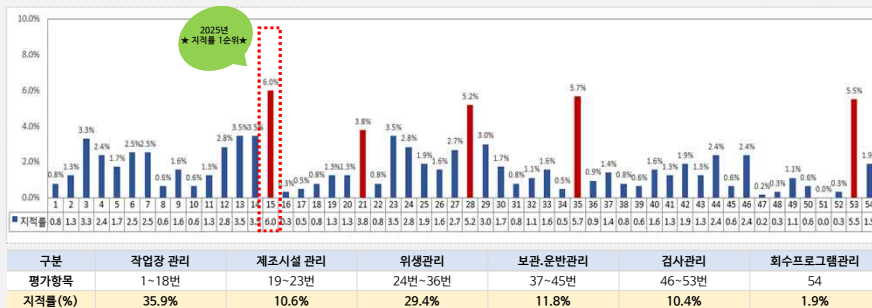
인증 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 : 37번, 38번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	15	작업장 방충 및 방지 시설 설치, 계획 수립 운영 여부	6.1%	6.0%	38
2	35	원료육 및 제품에 금속류 등 이물 혼입 되지 않도록 위생 관리 실시 여부	4.7%	5.7%	36
3	53	계측기구 등에 대한 정기 검·교정 실시 및 기록 유지 여부	6.9%	5.5%	35
4	28	작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소/세척/소독기준 운용	6.6%	5.2%	33
5	21	제조 시설 및 장비 청결 유지 및 점검 기록 유지 여부	4.5%	3.8%	24



80

80

인증 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4	6-1	6-2	7-1	7-2
2024	7.1%	5.0%	7.1%	10.3%	14.9%	0.5%	2.5%	1.8%	8.8%	2.0%	1.3%	18.1%	5.8%	6.0%	8.8%
2025	4.3%	3.9%	7.0%	10.9%	12.8%	1.2%	3.5%	3.5%	6.2%	5.4%	3.1%	20.5%	6.6%	5.4%	5.8%



81

81

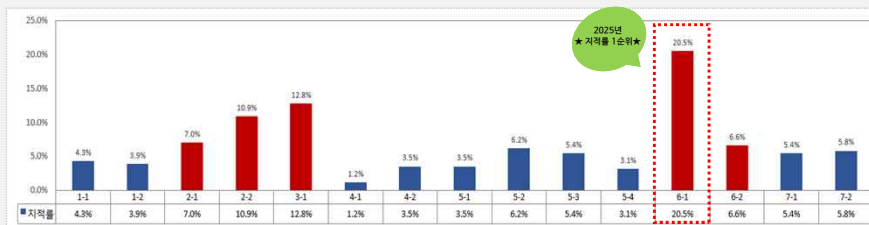
인증 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-2번, 5-3번, 5-4번

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-1	HACCP계획에 대한 검증 실시 여부	18.1%	20.5%	53
2	3-1	원료, 공정, 유통단계 등 발생할 수 있는 위해요소분석 및 HACCP관리 조치 기록 여부	14.9%	12.8%	33
3	2-2	공정흐름도 작성 및 현장 일치 여부	10.3%	10.9%	28
4	(신규) 2-1	구체적인 제품설명서 작성 여부	7.1%	7.0%	18
5	(신규) 6-2	HACCP계획에 따른 기록 및 유지 여부	5.8%	6.6%	17



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 현재기준 설정	모니터링 및 개선조치	HACCP 시스템 검증	교육·훈련
평가항목	1-1~1-2번	2-1~2-2번	3-1번	4-1~4-2번	5-1~5-4번	6-1~6-2번	7-1~7-2번
지적률 (%)	8.1%	17.8%	12.8%	4.7%	18.2%	27.1%	11.2%

82

82

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	9.5%	5.3%	2.9%	7.7%	9.6%	6.3%	10.7%	8.9%	0.4%	3.6%	9.3%	4.6%	0.2%	2.9%	9.1%	4.7%	4.4%
2025	9.1%	6.4%	3.0%	8.2%	9.2%	6.7%	10.5%	8.4%	0.5%	3.3%	7.8%	5.0%	0.3%	3.1%	9.3%	5.1%	4.2%



83

83

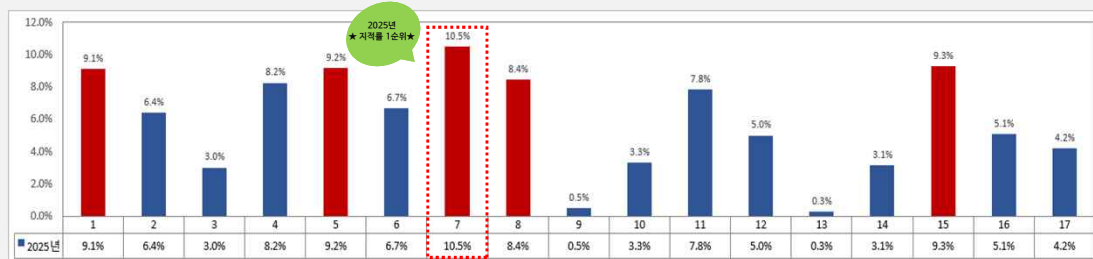
인증 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	10.7%	10.5%	342
2	15	제품 보관관리	9.1%	9.3%	302
3	5	작업장 방충방서관리	9.6%	9.2%	299
4	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.5%	9.1%	297
5	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	8.9%	8.4%	275



84

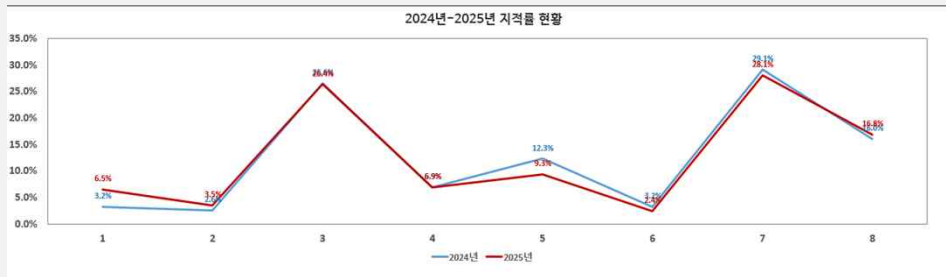
84

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	3.2%	2.6%	26.6%	6.9%	12.3%	3.2%	29.1%	16.0%
2025	6.5%	3.5%	26.4%	6.9%	9.3%	2.4%	28.1%	16.8%



85

85

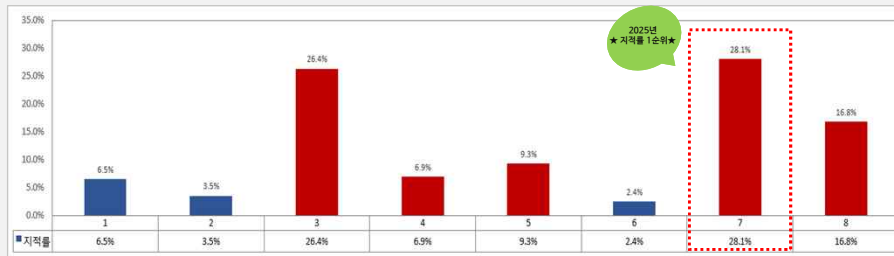
인증 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	29.1%	28.1%	461
2	3	유효성평가 적절성	26.6%	26.4%	432
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	16.0%	16.8%	276
4	5	모니터링장비 감.교정 적절성	12.3%	9.3%	153
5	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	6.9%	6.9%	113



86

86

연장 평가결과 분석

연장 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건

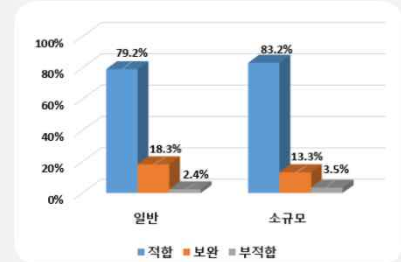
평가건수	적합	보완	부적합
870	711	132	27

규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
870	327	543



단위: 건

구분	적합	보완	부적합
일반	259	60	8
소규모	452	72	19

87

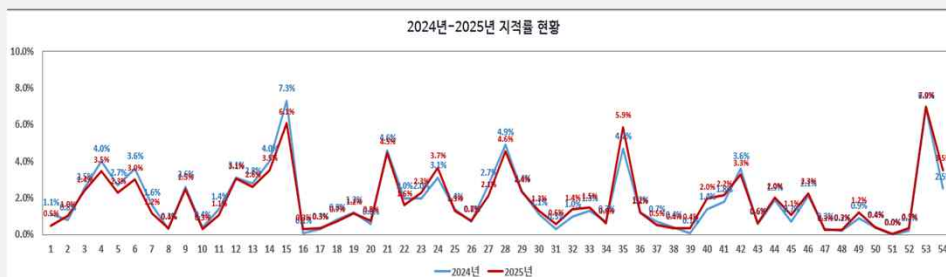
87

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
2024	1.1%	0.8%	2.5%	4.0%	2.7%	3.6%	1.6%	0.3%	2.6%	0.4%	1.4%	3.1%	2.8%	4.0%	7.3%	0.1%	0.3%	0.8%	1.2%	0.6%	4.6%	2.0%	2.0%	3.1%	1.4%	0.7%	2.7%
2025	0.5%	1.0%	2.4%	3.5%	2.3%	3.0%	1.2%	0.4%	2.5%	0.3%	1.1%	3.1%	2.6%	3.5%	6.1%	0.3%	0.3%	0.7%	1.2%	0.8%	4.5%	1.6%	2.3%	3.7%	1.3%	0.8%	2.1%
평가번호	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
2024	4.9%	2.4%	1.1%	0.3%	1.0%	1.3%	0.7%	4.7%	1.2%	0.7%	0.4%	0.1%	1.4%	1.8%	3.6%	0.6%	1.9%	0.7%	2.1%	0.3%	0.2%	0.9%	0.4%	0.0%	0.2%	6.9%	2.5%
2025	4.6%	2.4%	1.3%	0.6%	1.4%	1.5%	0.6%	5.9%	1.2%	0.5%	0.4%	0.4%	2.0%	2.2%	3.3%	0.6%	2.0%	1.1%	2.3%	0.3%	0.3%	1.2%	0.4%	0.0%	0.3%	7.0%	3.5%



88

88

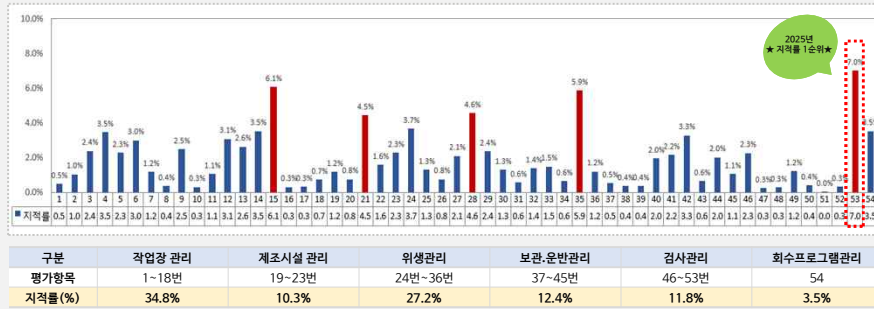
연장 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
37번, 38번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	53	계측기구 등에 대한 정기 검·교정 실시 및 기록 유지 여부	6.9%	7.0%	250
2	15	작업장 방충 및 방서 시설 설치, 계획 수립 운영 여부	7.3%	6.1%	217
3	35	원료육 및 제품에 금속류 등 이물 혼입 방지 압도록 위생 관리 실시 여부	4.7%	5.9%	210
4	28	작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소/세척/소독기준 운용	4.9%	4.6%	163
5	21	제조 시설 및 장비 청결 유지 및 점검 기록 유지 여부	4.6%	4.5%	159



89

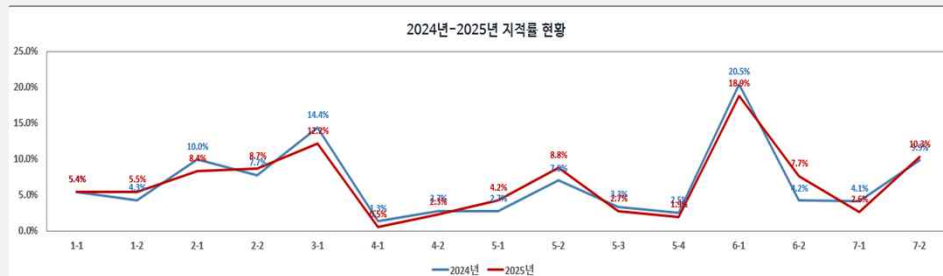
89

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4	6-1	6-2	7-1	7-2
2024	5.4%	4.3%	10.0%	7.7%	14.4%	1.3%	2.7%	2.7%	7.0%	3.3%	2.5%	20.5%	4.2%	4.1%	9.9%
2025	5.4%	5.5%	8.4%	8.7%	12.2%	0.5%	2.3%	4.2%	8.8%	2.7%	1.9%	18.9%	7.7%	2.6%	10.3%



90

90

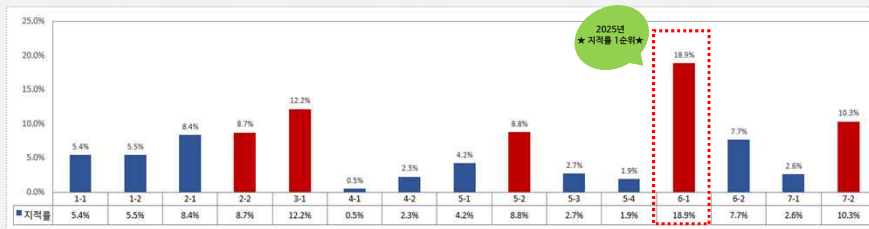
연장 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-2번, 5-3번, 5-4번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-1	HACCP계획에 대한 검증 실시 여부	20.5%	18.9%	307
2	3-1	원료, 공정, 유통단계 등 발생할 수 있는 위해요소분석 및 HACCP관리 조치 기록 여부	14.4%	12.2%	198
3	7-2	교육훈련 계획 및 절차에 따른 실시 및 기록 유지 여부	9.9%	10.3%	168
4	(신규)5-2	모니터링 장비 감·교정 관리 여부	7.0%	8.8%	143
5	2-2	공정흐름도 작성 및 현장 일치 여부	7.7%	8.7%	142



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	HACCP 시스템 검증	교육·훈련
평가항목	1-1~1-2번	2-1~2-2번	3-1번	4-1~4-2번	5-1~5-4번	6-1~6-2번	7-1~7-2번
지적률 (%)	10.9%	17.1%	12.2%	2.8%	17.6%	26.5%	13.0%

91

91

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	8.1%	3.6%	2.8%	8.4%	13.0%	6.9%	10.0%	6.5%	0.7%	3.9%	13.2%	4.9%	0.2%	1.9%	7.8%	4.6%	3.4%
2025	7.5%	3.6%	3.5%	7.7%	11.4%	7.6%	9.4%	8.6%	0.3%	4.1%	13.5%	4.3%	0.2%	1.8%	7.7%	3.9%	4.8%



92

92

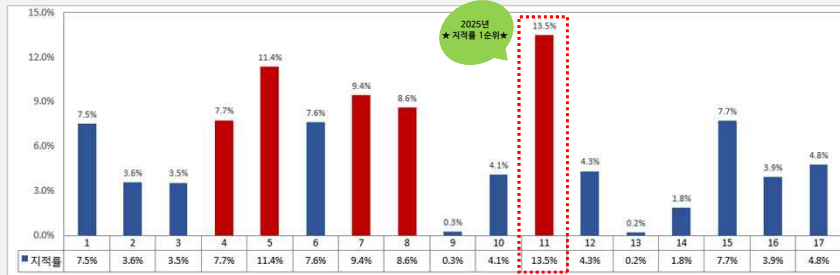
연장 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	11	온도계 등 계측기기 검·교정	13.2%	13.5%	365
2	5	작업장 방충·방서관리	13.0%	11.4%	308
3	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	10.0%	9.4%	256
4	(신규) 8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	6.5%	8.6%	233
5	4	작업장 출입 시 손/위생화 세척, 소독 실시 및 위생복장 청결 여부	8.4%	7.7%	210



93

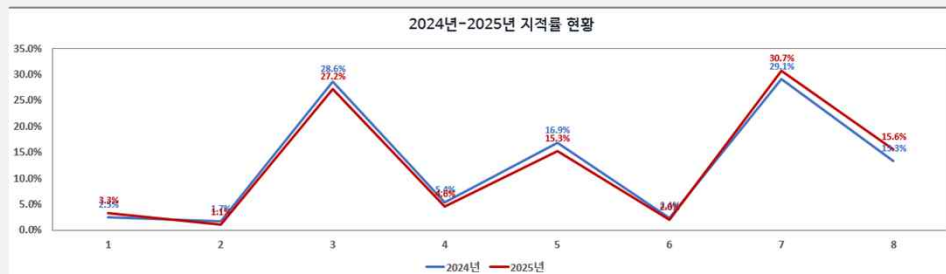
93

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	2.5%	1.7%	28.6%	5.4%	16.9%	2.4%	29.1%	13.3%
2025	3.3%	1.1%	27.2%	4.6%	15.3%	2.0%	30.7%	15.6%



94

94



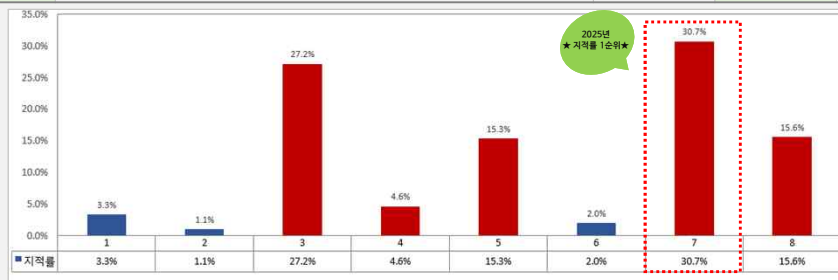
연장 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	29.1%	30.7%	497
2	3	유효성평가 적절성	28.6%	27.2%	440
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	13.3%	15.6%	253
4	5	모니터링장비 감·교정 적절성	16.9%	15.3%	248
5	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	5.4%	4.6%	75



95

95

1-6) 식육포장처리업 평가결과 분석

— 조사평가 —

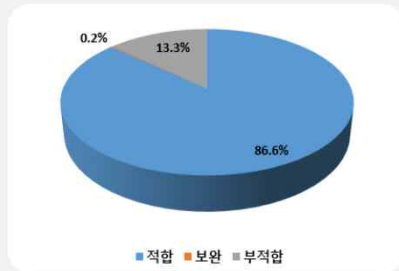
96

조사평가 평가결과 분석

조사평가 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



단위: 건

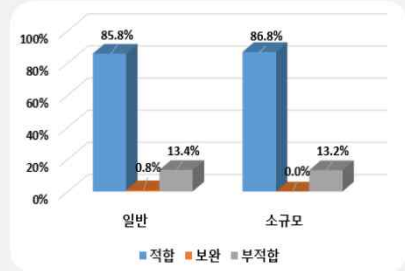
평가건수	적합	보완	부적합
1,079	934	2	143

규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	일반	소규모
1,079	246	833



단위: 건

구분	적합	보완	부적합
일반	211	2	33
소규모	723	-	110

97

97

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
2024	0.4%	1.0%	2.5%	2.8%	2.4%	2.7%	0.7%	0.1%	2.2%	0.5%	1.1%	2.7%	1.6%	3.8%	5.7%	0.2%	0.2%	1.6%	0.9%	0.8%	3.4%	1.6%	2.3%	4.2%	1.9%	3.0%	2.9%
2025	0.6%	0.7%	2.0%	2.8%	1.8%	2.5%	1.3%	0.4%	1.9%	0.2%	0.6%	2.9%	1.8%	4.2%	5.7%	0.2%	0.2%	1.4%	1.4%	0.9%	3.9%	1.1%	2.0%	4.2%	1.4%	2.0%	2.3%
평가번호	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
2024	4.1%	2.8%	1.5%	0.4%	1.1%	2.0%	0.5%	3.9%	2.2%	2.6%	1.7%	0.2%	2.3%	1.0%	4.2%	1.5%	1.7%	1.2%	1.7%	0.0%	0.1%	0.9%	0.8%	0.0%	0.3%	5.6%	2.5%
2025	4.5%	2.6%	1.4%	0.2%	1.1%	2.4%	0.6%	4.5%	2.2%	2.8%	1.9%	0.2%	2.0%	1.7%	3.7%	0.9%	1.6%	1.0%	3.0%	0.2%	0.4%	1.8%	0.7%	0.1%	0.2%	5.7%	2.0%



98

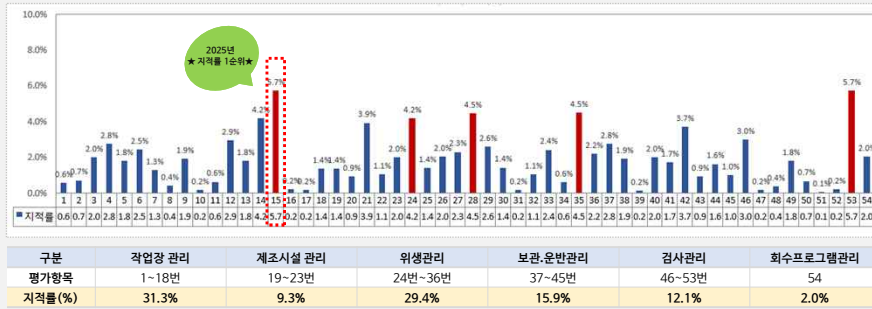
98

조사평가 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	15	작업장 방충 및 방서 시설 설치, 계획 수립 운영 여부	5.7%	5.7%	152
2	53	계측기구 등에 대한 정기 감교정 실시 및 기록 유지 여부	5.6%	5.7%	152
3	(신규) 35	원료육 및 제품에 금속류 등 이물 혼입 위생관리 실시 및 기록 유지 여부	3.9%	4.5%	119
4	28	작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소/세척/소독기준 운용	4.1%	4.5%	118
5	24	위생처리실의 작업장 출입구 설치 및 종업원 출입 시 세척/소독 실시 여부	4.2%	4.2%	111



99

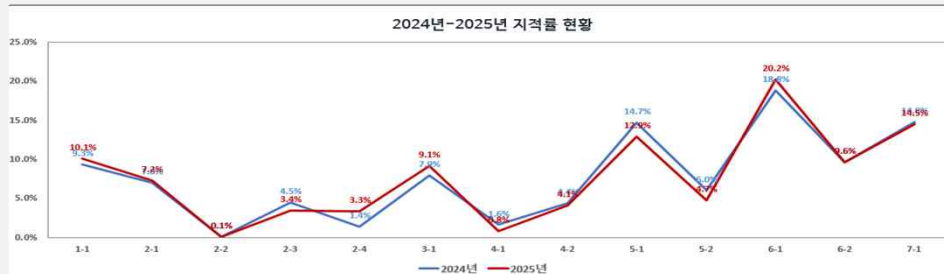
99

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2	7-1
2024	9.3%	7.0%	0.1%	4.5%	1.4%	7.9%	1.6%	4.4%	14.7%	6.0%	18.8%	9.6%	14.8%
2025	10.1%	7.2%	0.1%	3.4%	3.3%	9.1%	0.8%	4.1%	12.9%	4.7%	20.2%	9.6%	14.5%



100

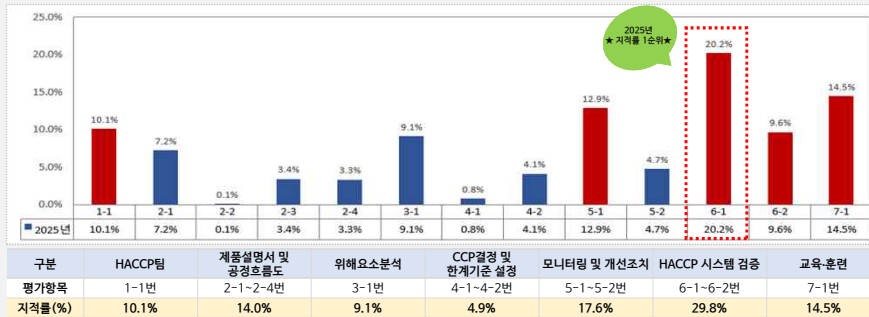
100

조사평가 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-1	HACCP시스템에 대한 검증 실시 여부	18.8%	20.2%	226
2	7-1	HACCP계획에 대한 정기적 교육 훈련 실시 여부	14.8%	14.5%	162
3	5-1	CCP에 대한 모니터링 실시 여부(현장에서 기록, 변경사항 발생 시 반영 등)	14.7%	12.9%	144
4	1-1	HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할 반영 여부	9.3%	10.1%	113
5	6-2	HACCP시스템에 대한 기록 및 유지 실시 여부	9.6%	9.6%	108



101

101

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	5.2%	3.5%	4.1%	8.4%	10.3%	7.6%	8.7%	3.3%	1.0%	3.1%	10.0%	5.3%	0.3%	9.3%	11.2%	3.9%	4.9%
2025	6.8%	3.2%	4.2%	8.5%	10.9%	7.1%	8.9%	6.5%	0.3%	3.6%	10.9%	4.2%	0.2%	7.0%	10.5%	3.3%	4.0%



102

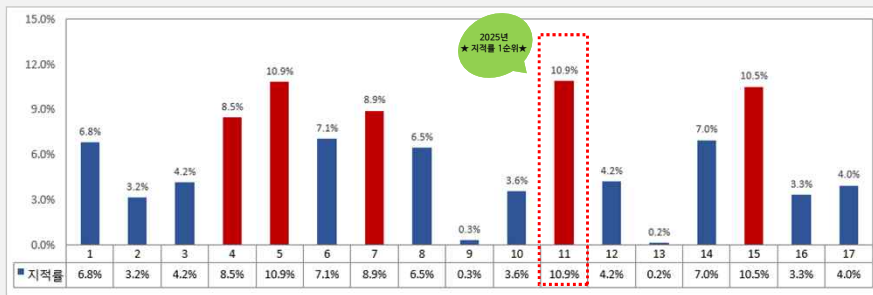
102

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	11	온도계 등 계측기기 검·교정	10.0%	10.9%	472
2	5	작업장 방충·방서관리	10.3%	10.9%	470
3	15	제품 보관관리	11.2%	10.5%	456
4	7	배수로, 제조설비 및 도구 청소관리	8.7%	8.9%	387
5	(신규) 4	작업장 출입 시 손/위생화 세척, 소독 실시 및 위생복장 청결 여부	8.4%	8.5%	367



103

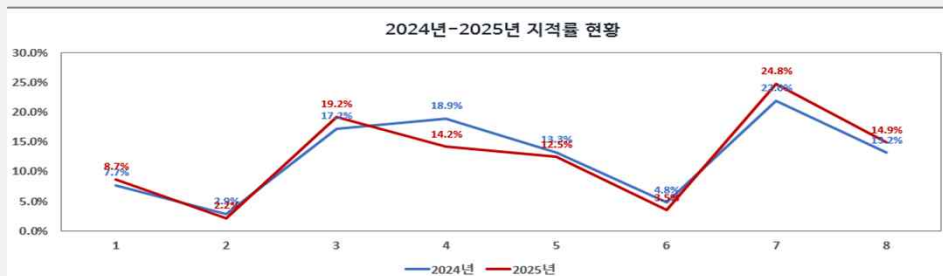
103

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	7.7%	2.9%	17.2%	18.9%	13.3%	4.8%	22.0%	13.2%
2025	8.7%	2.2%	19.2%	14.2%	12.5%	3.5%	24.8%	14.9%



104

104



조사평가 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록 유지 여부	22.0%	24.8%	668
2	3	유효성평가 적절성	17.2%	19.2%	518
3	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	13.2%	14.9%	401
4	4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	18.9%	14.2%	382
5	5	모니터링장비 감·교정 적절성	13.3%	12.5%	336



105

105

1-7) 식용란수집판매업 평가결과 분석

— 인증·연장 —

106

인증 평가결과 분석

인증 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율

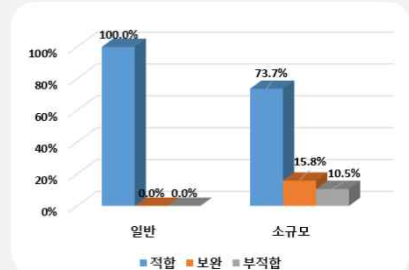


단위: 건			
평가건수	적합	보완	부적합
39	29	6	4

규모별 평가비율



단위: 건		
평가건수	일반	소규모
39	1	38



단위: 건			
구분	적합	보완	부적합
일반	1	-	-
소규모	28	6	4

107

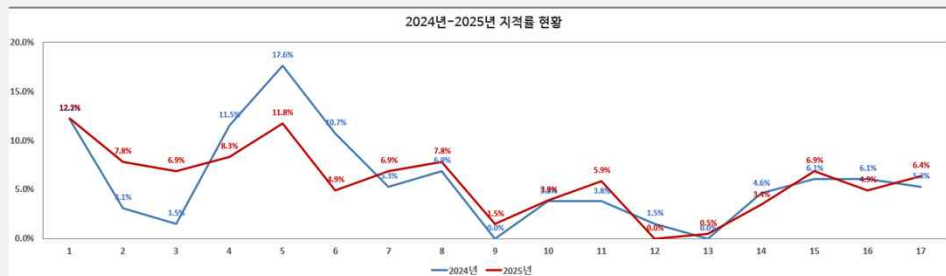
107

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년 대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	12.2%	3.1%	1.5%	11.5%	17.6%	10.7%	5.3%	6.9%	0.0%	3.8%	3.8%	1.5%	0.0%	4.6%	6.1%	6.1%	5.3%
2025	12.3%	7.8%	6.9%	8.3%	11.8%	4.9%	6.9%	7.8%	1.5%	3.9%	5.9%	0.0%	0.5%	3.4%	6.9%	4.9%	6.4%



108

108

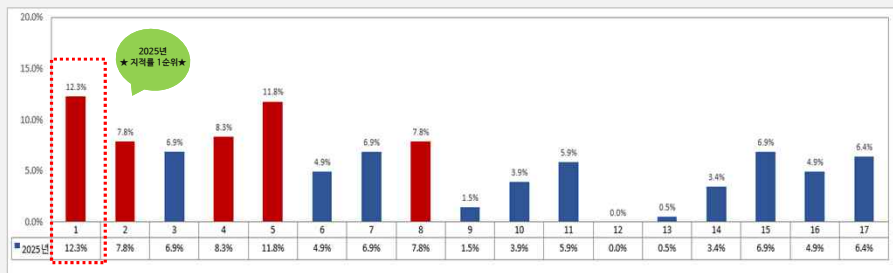
인증 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	1	작업장 밀폐 및 위생관리	12.2%	12.3%	25
2	5	작업장 방충·방서관리	17.6%	11.8%	24
3	4	작업장 출입 시 위생관리	11.5%	8.3%	17
4	(신규) 2	작업장 정결구역 및 일반구역 분리 여부	3.1%	7.8%	16
5	8	소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치 실시 및 결과 기록 유지 여부	6.9%	7.8%	16



109

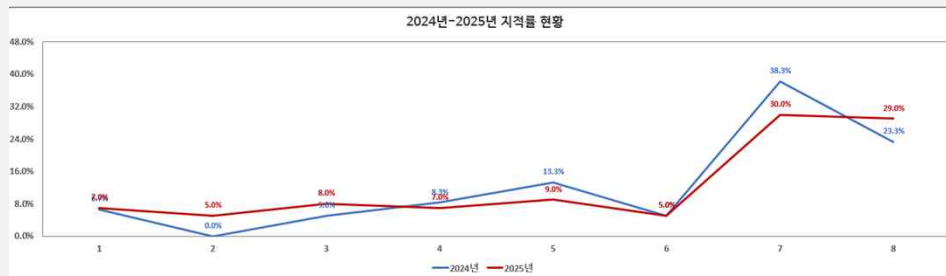
109

인증 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	6.7%	0.0%	5.0%	8.3%	13.3%	5.0%	38.3%	23.3%
2025	7.0%	5.0%	8.0%	7.0%	9.0%	5.0%	30.0%	29.0%



110

110

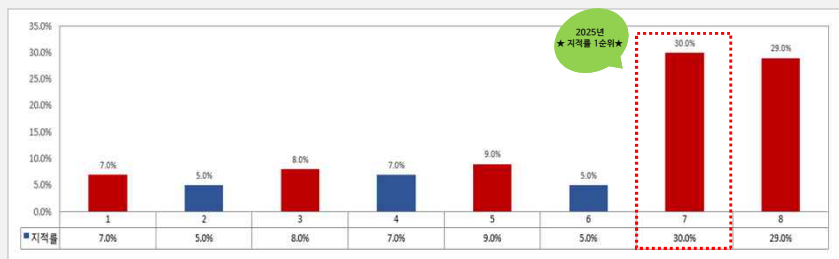
인증 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP검증 및 기록유지 여부	38.3%	30.0%	30
2	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	23.3%	29.0%	29
3	5	모니터링장비 검증정 적절성	13.3%	9.0%	9
4	(신규) 3	유효성평가 적절성	5.0%	8.0%	8
5	1	CCP결정 적절성	6.7%	7.0%	7



111

111

연장 평가결과 분석

연장 평가현황

※ 자료 분석기간: 2025.1.1. ~ 10.31.

평가결과 비율



규모별 평가비율



단위: 건

평가건수	적합	보완	부적합
134	121	9	4

단위: 건

평가건수	일반	소규모
134	16	118

단위: 건

구분	적합	보완	부적합
일반	15	1	-
소규모	106	8	4

112

112

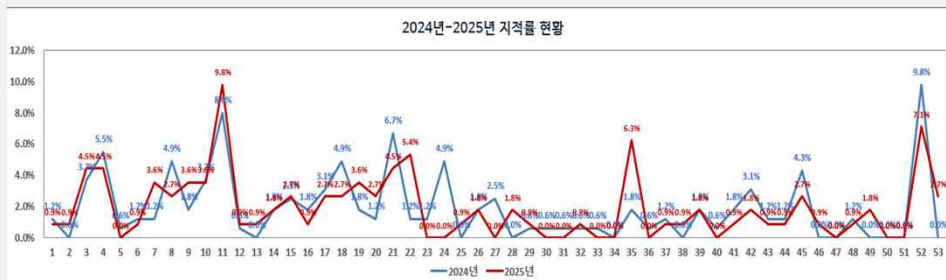
연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
2024	1.2%	0.0%	3.7%	5.5%	0.6%	1.2%	1.2%	4.9%	1.8%	3.7%	8.0%	0.6%	0.0%	1.8%	2.5%	1.8%	3.1%	4.9%	1.8%	1.2%	6.7%	1.2%	1.2%	4.9%	0.0%	1.8%	2.5%
2025	0.9%	0.9%	4.5%	4.5%	0.0%	0.9%	3.6%	2.7%	3.6%	3.6%	9.8%	0.9%	0.9%	1.8%	2.7%	0.9%	2.7%	2.7%	3.6%	2.7%	4.5%	5.4%	0.0%	0.0%	0.9%	1.8%	0.0%
평가번호	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
2024	0.0%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.0%	1.8%	0.6%	1.2%	0.0%	1.8%	0.6%	1.8%	3.1%	1.2%	1.2%	4.3%	0.0%	0.0%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	9.8%	0.0%	
2025	1.8%	0.9%	0.0%	0.0%	0.9%	0.0%	0.0%	6.3%	0.0%	0.9%	0.9%	1.8%	0.0%	0.9%	1.8%	0.9%	0.9%	2.7%	0.9%	0.0%	0.9%	1.8%	0.0%	0.0%	7.1%	2.7%	

2024년-2025년 지적률 현황



113

113

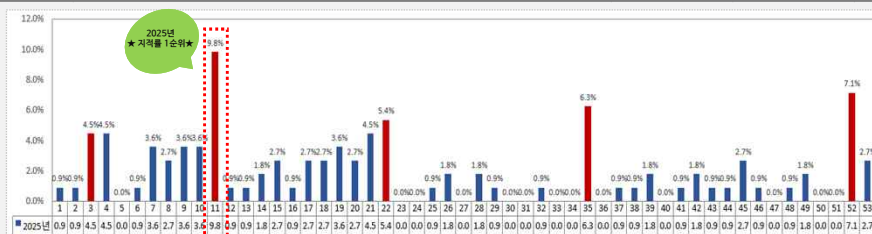
연장 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
33번, 34번

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	11	작업장 방충·방서관리	8.0%	9.8%	11
2	52	계측기기 감·교정 관리	9.8%	7.1%	8
3	(신규) 35	원료란 및 제품의 구분 관리	1.8%	6.3%	7
4	(신규) 22	작업복장의 규격, 착용방법 및 세탁 등 관리	1.2%	5.4%	6
5	(신규) 3	작업장 일반구역 및 청결구역 분리	3.7%	4.5%	5



구분	작업장 관리	처리시설관리	위생관리	화학약품 용수관리	보관·운반관리	검사관리	회수프로그램관리
평가항목	1~13번	14~17번	18번~27번	28~32번	33~44번	45~52번	53번
지적률 (%)	36.6%	8.0%	21.4%	3.6%	14.3%	13.4%	2.7%

114

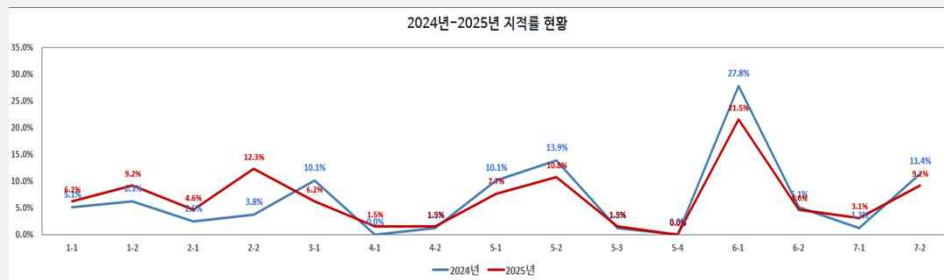
114

연장 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4	6-1	6-2	7-1	7-2
2024	5.1%	6.3%	2.5%	3.8%	10.1%	0.0%	1.3%	10.1%	13.9%	1.3%	0.0%	27.8%	5.1%	1.3%	11.4%
2025	6.2%	9.2%	4.6%	12.3%	6.2%	1.5%	1.5%	7.7%	10.8%	1.5%	0.0%	21.5%	4.6%	3.1%	9.2%



115

115

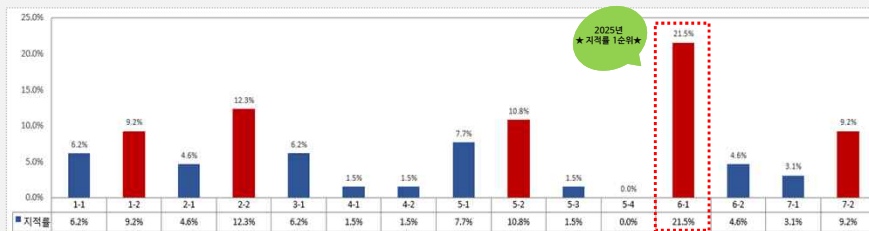
연장 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

인증평가 시 필수항목 :
4-1번, 4-2번, 5-3번, 5-4번

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-1	HACCP계획에 대한 검증 실시	27.8%	21.5%	14
2	(신규)2-2	공정흐름도 작성 여부	3.8%	12.3%	8
3	5-2	모니터링 기계 기구 검·교정 관리	13.9%	10.8%	7
4	(신규)1-2	HACCP팀장 및 구성원의 HACCP 개념 이해 및 활동 여부	6.3%	9.2%	6
5	7-2	교육훈련 계획 및 절차에 따른 실시 및 기록 유지 여부	11.4%	9.2%	6



구분	HACCP팀	제품설명서 및 공정흐름도	위해요소분석	CCP결정 및 한계기준 설정	모니터링 및 개선조치	HACCP 시스템 검증	교육·훈련
평가항목	1-1~1-2번	2-1~2-2번	3-1번	4-1~4-2번	5-1~5-4번	6-1~6-2번	7-1~7-2번
지적률 (%)	15.4%	16.9%	6.2%	3.1%	20.0%	26.2%	12.3%

116

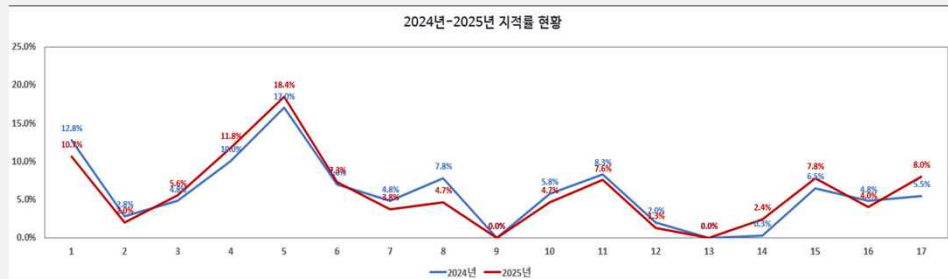
116

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	12.8%	2.8%	4.8%	10.0%	17.0%	7.0%	4.8%	7.8%	0.0%	5.8%	8.3%	2.0%	0.0%	0.3%	6.5%	4.8%	5.5%
2025	10.7%	2.0%	5.6%	11.8%	18.4%	7.3%	3.8%	4.7%	0.0%	4.7%	7.6%	1.3%	0.0%	2.4%	7.8%	4.0%	8.0%



117

117

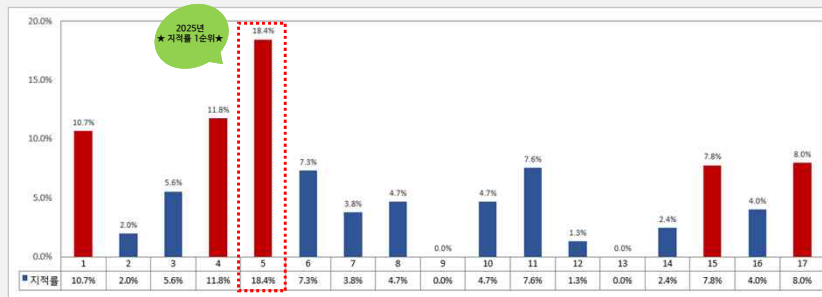
연장 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
13번, 14번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	5	작업장 방충·방서관리	17.0%	18.4%	83
2	4	작업장 출입 시 위생관리	10.0%	11.8%	53
3	1	작업장 밀폐 및 위생관리	12.8%	10.7%	48
4	(신규) 17	완제품 검사 실시 및 회수관리	5.5%	8.0%	36
5	(신규) 15	제품 보관관리	6.5%	7.8%	35



118

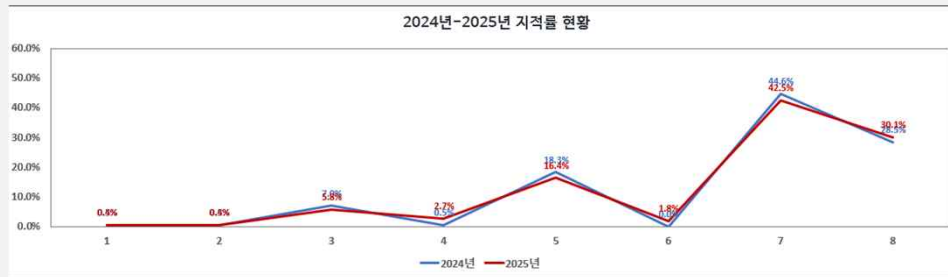
118

연장 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	0.5%	0.5%	7.0%	0.5%	18.3%	0.0%	44.6%	28.5%
2025	0.4%	0.4%	5.8%	2.7%	16.4%	1.8%	42.5%	30.1%



119

119

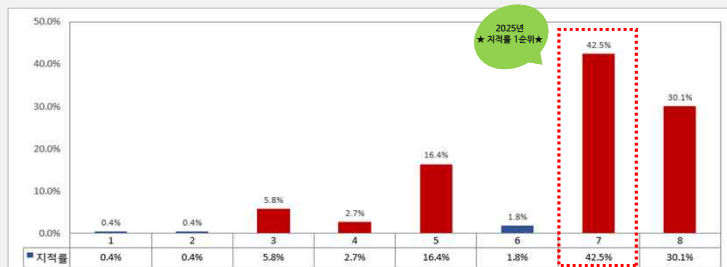
연장 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

인증평가 시 필수항목 :
1번, 2번, 4번, 6번

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP 검증 및 기록 적절성	44.6%	42.5%	96
2	8	위생 및 HACCP교육 적절성	28.5%	30.1%	68
3	5	모니터링장비 교정 적절성	18.3%	16.4%	37
4	3	유효성 평가 적절성	7.0%	5.8%	13
5	(신규)4	모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부	0.5%	2.7%	6



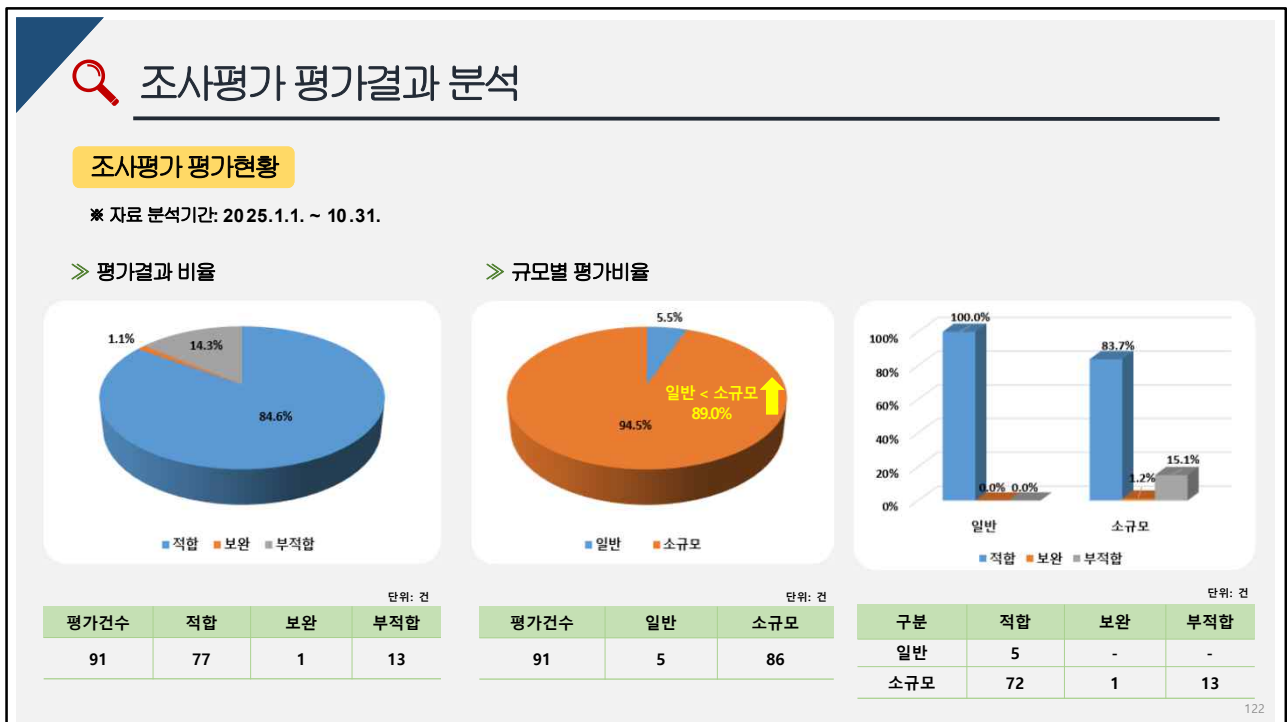
120

120

1-8) 식용란수집판매업 평가결과 분석

— 조사평가 —

121



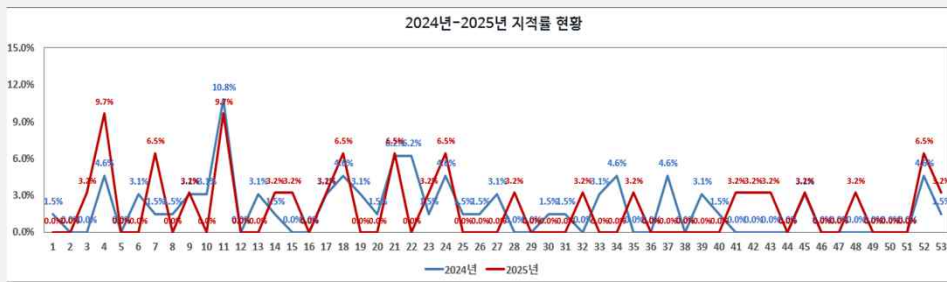
122

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
2024	1.5%	0.0%	0.0%	4.6%	0.0%	3.1%	1.5%	1.5%	3.1%	3.1%	10.8%	0.0%	3.1%	1.5%	0.0%	0.0%	3.1%	4.6%	3.1%	1.5%	6.2%	6.2%	1.5%	4.6%	1.5%	1.5%	3.1%
2025	0.0%	0.0%	3.2%	9.7%	0.0%	0.0%	6.5%	0.0%	3.2%	0.0%	9.7%	0.0%	0.0%	3.2%	3.2%	0.0%	3.2%	6.5%	0.0%	0.0%	6.5%	0.0%	3.2%	6.5%	0.0%	0.0%	0.0%
평가번호	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
2024	0.0%	0.0%	1.5%	1.5%	0.0%	3.1%	4.6%	0.0%	0.0%	4.6%	0.0%	3.1%	1.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	4.6%	1.5%		
2025	3.2%	0.0%	0.0%	0.0%	3.2%	0.0%	0.0%	3.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.2%	3.2%	3.2%	0.0%	3.2%	0.0%	0.0%	3.2%	0.0%	0.0%	0.0%	6.5%	3.2%	



123

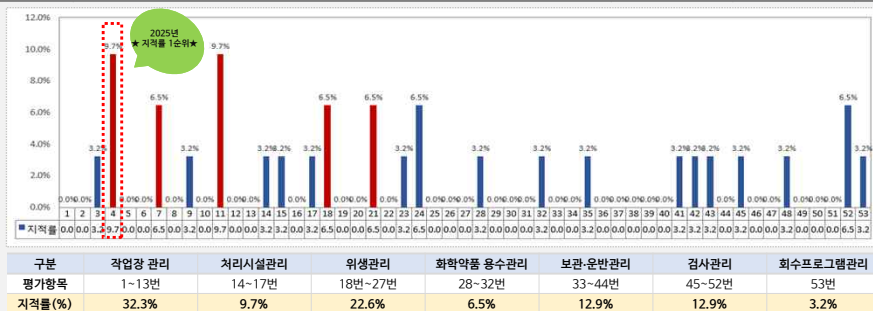
123

조사평가 평가결과 분석

(일반) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 색대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	4	천정, 내벽, 바닥 내구성 및 내수처리 및 청결관리	4.6%	9.7%	3
2	11	작업장 방충·방서관리	10.8%	9.7%	3
3	(신규) 7	원료란 반입구 및 제품 반출구 분리	1.5%	6.5%	2
4	18	위생처리실 설치 및 종업원 사용 가능한 충분한 시설 여부	4.6%	6.5%	2
5	21	작업실, 처리시설, 장비, 운송차량 등 세척소독기준 수립 및 운용	6.2%	6.5%	2



124

124

조사평가 평가결과 분석

(일반) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1-1	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2	7-1
2024	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	10.0%	5.0%	0.0%	15.0%	0.0%	20.0%	5.0%	15.0%
2025	5.9%	5.9%	0.0%	5.9%	11.8%	5.9%	0.0%	5.9%	11.8%	0.0%	29.4%	5.9%	11.8%



125

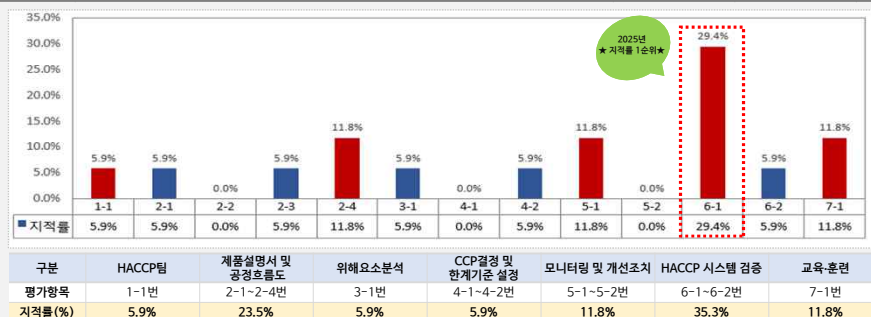
125

조사평가 평가결과 분석

(일반) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	6-1	HACCP시스템에 대한 검증 실시 여부	20.0%	29.4%	5
2	2-4	변경된 제조공정 설비도면 현장과 일치 여부	10.0%	11.8%	2
3	5-1	CCP에 대한 모니터링 실시 여부(현장에서 기록, 변경사항 발생 시 반영 등)	15.0%	11.8%	2
4	7-1	HACCP계획에 대한 정기적 교육 훈련 실시 여부	15.0%	11.8%	2
5	1-1	HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할 반영 여부	20.0%	5.9%	1



126

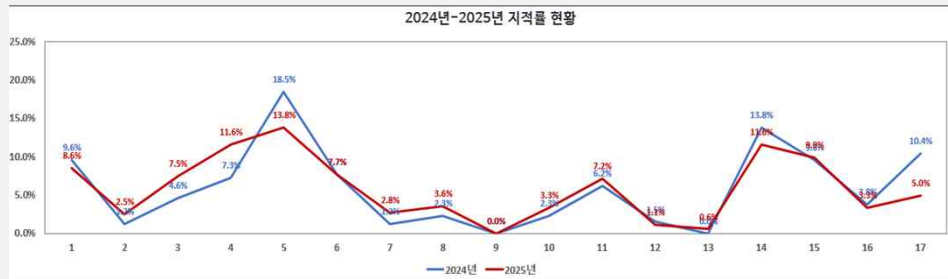
126

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2024	9.6%	1.2%	4.6%	7.3%	18.5%	7.7%	1.2%	2.3%	0.0%	2.3%	6.2%	1.5%	0.0%	13.8%	9.6%	3.8%	10.4%
2025	8.6%	2.5%	7.5%	11.6%	13.8%	7.7%	2.8%	3.6%	0.0%	3.3%	7.2%	1.1%	0.6%	11.6%	9.9%	3.3%	5.0%



127

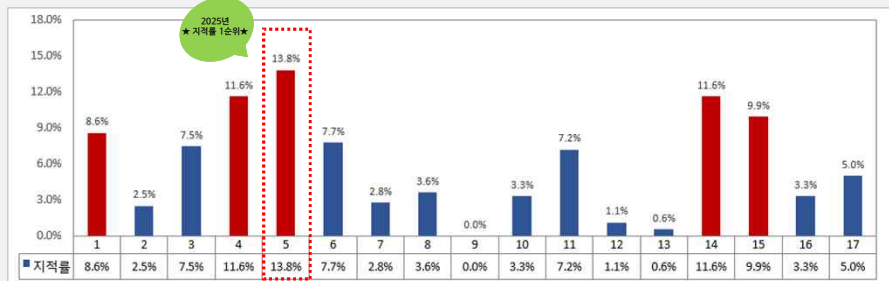
127

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 선행요건관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	5	작업장 방충·방서관리	18.5%	13.8%	50
2	(신규) 4	작업장 출입 시 위생관리	7.3%	11.6%	42
3	14	원·부재료 입고관리	13.8%	11.6%	42
4	15	제품보관관리	9.6%	9.9%	36
5	1	작업장 밀폐 및 위생관리	9.6%	8.6%	31



128

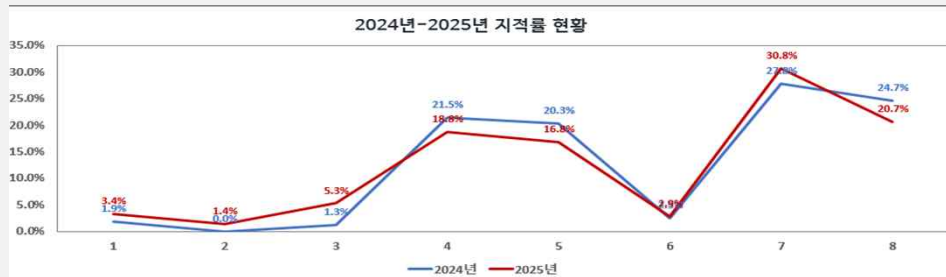
128

조사평가 평가결과 분석

(소규모) 전년대비 HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 글씨

평가번호	1	2	3	4	5	6	7	8
2024	1.9%	0.0%	1.3%	21.5%	20.3%	2.5%	27.8%	24.7%
2025	3.4%	1.4%	5.3%	18.8%	16.8%	2.9%	30.8%	20.7%



129

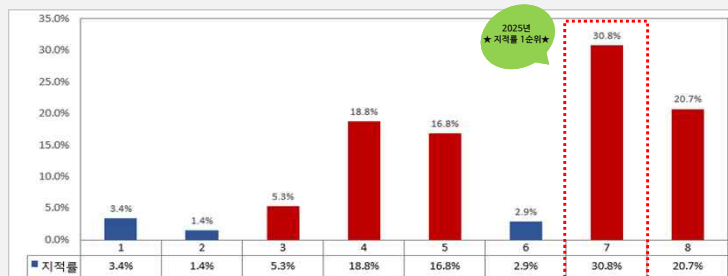
129

조사평가 평가결과 분석

(소규모) HACCP관리 평가항목별 지적률

★“지적률 상위” 빨간색 막대

순위	평가항목	평가내용	지적률 (%)		지적건수
			2024년	2025년	
1	7	CCP 검증 및 기록 적절성	27.8%	30.8%	64
2	8	위생 및 HACCP교육 실시 여부	24.7%	20.7%	43
3	4	모니터링 기록 적절성	21.5%	18.8%	39
4	5	모니터링장비 감·교정 적절성	20.3%	16.8%	35
5	(신규) 3	유효성평가 적절성	1.3%	5.3%	11



130

130

2. 주요 지적사항 및 평가사례

131

(식품제조가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	14번	75.0%	이물 관리계획 수립 및 준수	1	14번	74.7%	이물 관리계획 수립 및 준수
2	28번	58.2%	세척 및 소독 효과 확인 및 실시	2	44번	61.4%	원·부자재 등 보관관리
3	19번	57.6%	작업장 방충·방서관리	3	28번	60.0%	세척 및 소독 효과 확인 및 실시
4	4번	50.6%	작업장 벽, 바닥, 천장 등 점검 및 관리 (재질, 파손, 청결여부 등)	4	19번	58.7%	작업장 방충·방서관리
5	49번	50.6%	온도측정 장치 등 장비 및 기구 검·교정	5	4번	57.3%	작업장 벽, 바닥, 천장 등 점검 및 관리 (재질, 파손, 청결여부 등)

132

132

🔍 (축산물가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	14번	74.2%	이물 관리계획 수립 및 준수	1	14번	61.8%	이물 관리계획 수립 및 준수
2	28번	63.8%	세척 및 소독 효과 확인 및 실시	2	4번	49.3%	작업장 벽, 바닥, 천장 등 점검 및 관리 (재질, 파손, 청결여부 등)
3	4번	59.1%	작업장 벽, 바닥, 천장 등 점검 및 관리 (재질, 파손, 청결여부 등)	3	19번	46.7%	작업장 방충·방서관리
4	49번	52.6%	온도측정 장치 등 장비 및 기구 검·교정	4	44번	46.7%	원·부자재 등 보관관리
5	19번	52.1%	작업장 방충·방서관리	5	49번	44.4%	온도측정 장치 등 장비 및 기구 검·교정

133

133

🔍 (식육포장처리업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	53번	73.6%	계측기구 등 검·교정	1	15번	61.8%	작업장 방충·방서관리
2	15번	65.9%	작업장 방충·방서관리	2	53번	61.8%	계측기구 등 검·교정
3	35번	63.6%	원료육 및 제품에 금속류 등 이물관리	3	35번	48.4%	원료육 및 제품에 금속류 등 이물관리
4	28번	50.6%	작업실, 제조설비 등 세척·소독 기준 수립 및 관리	4	28번	48.0%	작업실, 제조설비 등 세척·소독 기준 수립 및 관리
5	21번	47.3%	제조 시설 및 장비 점검·정비기록	5	14번	45.1%	위생복 등 분리 또는 구분 보관

134

134

Q (식용란수집판매업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	11번	70.6%	작업장 방충·방서관리	1	4번	60.0%	작업장 벽, 바닥, 천장 등 점검 및 관리 (재질, 파손, 청결여부 등)
2	52번	47.1%	계측기기 검교정 관리	2	11번	60.0%	작업장 방충·방서관리
3	35번	41.2%	원료란 및 제품 구분관리	3	7번	40.0%	원료란 반입구, 제품 반출구 분리 및 유헤생을 등 차단시설 설치
4	4번	35.3%	작업장 벽, 바닥, 천장 등 점검 및 관리 (재질, 파손, 청결여부 등)	4	18번	40.0%	위생처리실 설치 및 출입 위생관리
5	22번	35.3%	작업복장 착용방법, 세탁 등 종업원 위생관리	5	21번	40.0%	작업실, 시설 및 장비 등 세척·소독관리 수립

135

135

Q 주요 지적사항 및 평가사례

바닥, 벽 천장 등 관리

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)

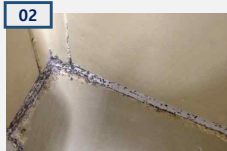
★ 주요안전조항 위반 사례 자사가 수립한 기준에 따라 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고, 종사자 위생관리도 하지 않은 경우

★ 주요 지적사항 작업장 내 바닥, 벽, 천장 파손 및 청결 유지 미흡

미흡운영사례



▶ 작업장 바닥, 벽, 천장 등 이상 유무
주기적 확인 필요(바닥 갈라짐, 벽 패임 등)



▶ 바닥과 벽면 모서리 틈새의 물기 등으로
인하여 곰팡이 발생

관리방안



▶ 작업장 노후화에 따라 갈라진 틈, 파임 등에 대한 보수
: 당장 보수가 불가능한 경우, 보수계획을 수립하고
그동안 해당 부위 교차오염이 발생되지 않도록 관리 필요



▶ 마른 상태를 유지하기 위해 주기적인 물기 제거
: 작업장 내 스크래퍼 등 물기제거용 도구를 비치
하여 정기적으로 물기를 제거하여 관리

136

136

주요 지적사항 및 평가사례

바닥, 벽 천장 등 관리

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)

■ 작업장 내 파손된 바닥, 벽, 천장 등 보수관리 미흡: 바닥, 벽, 천장 등의 파손, 갈라짐, 페인트 벗겨짐 등 발생

평가 지적 사항



No 작업장 바닥의 갈라진 틈새로 곰팡이, 이물 등 발생 가능

업체 개선 사례



Good 갈라진 틈새 마감 및 내수성 재질 바닥재를 사용하여 작업장 바닥 보수 실시

137

137

주요 지적사항 및 평가사례

바닥, 벽 천장 등 관리

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)

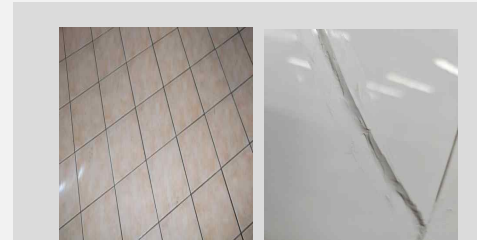
■ 작업장 내 파손된 바닥, 벽, 천장 등 보수관리 미흡: 바닥, 벽, 천장 등의 파손, 갈라짐, 페인트 벗겨짐 등 발생

평가 지적 사항



No 작업장 바닥의 깨진 타일 보수 미흡

업체 개선 사례



Good 작업장 바닥 깨진 타일 부분 보수하여 청결하게 관리

138

138

주요 지적사항 및 평가사례

바닥, 벽 천장 등 관리

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)

■ 작업장 바닥 물기관리 미흡: 설비 하단 물받이 설치, 배수로까지 배관 연결, 주기적인 물기 제거 등 관리

평가 지적 사항



업체 개선 사례



139

139

주요 지적사항 및 평가사례

바닥, 벽 천장 등 관리

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)

■ 작업장 바닥 물고임 관리 미흡: 설비 하단 물받이 설치, 배수로까지 배관 연결, 주기적인 물기 제거 등 관리

평가 지적 사항



업체 개선 사례



140

140

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

★ 주요 지적사항

작업장 내 이물 혼입 방지를 위한 관리방안 수립 필요

이물운영사례

01



▶ 작업장 내 이물 관리 미흡
: 작업장 내 발생할 수 있는 이물에 대한 관리방안
(설비 등 작업장에서 유입될 수 있는 이물)

02



▶ 공정 중 이물 혼입방지를 위한 지속적 확인 점검 관리 필요

관리방안

01



▶ 작업장에서 발생할 수 있는 이물에 대한 관리방안 수립 및 운영 필요
: 공정 중 이물 혼입 방지 방안 운영
(반제품 대기 시 보관함 뚜껑 제작, 공정품 노출 시 낙하 방지 커버 등 설치)

02



▶ (44번 연계) 원료, 공정품, 완제품의 보관관리 실시 필요
: 이격관리(벽, 바닥과이격관리), 공정품/반제품은이물 혼입 방지를 위한 밀폐관리(보관함, 뚜껑 설치 등), 원료/공정품/완제품 명확한 식별표시관리(품명, 제조일, 자체소전일 등)

141

141

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

▣ 제조설비 노후화 관리: 제조설비 파손 여부 주기적 확인 및 노후화 시 교체 등 관리 미흡

평가 지적 사항



No 이송 벨트 일부부분이 파손되어 제품에 혼입 우려 발생

업체 개선 사례



Good 이송 벨트 교체 등 공정별 이물 혼입 우려가 확인된 경우 개선조치 실시

142

142

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

▣ 낙하이물 관리 미흡: 조명시설 보호커버 미설치로 파손 시 유리조각 등의 제품 혼입 우려 발생

평가 지적 사항



업체 개선 사례



143

143

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

▣ 낙하이물 관리 미흡: 시계, 거울 등 유리에 대한 비산 방지 조치 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



144

144

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

☐ 에어사워기, 제조·가공 설비 등 부품 탈착 여부 확인: 볼트, 너트 탈착 부위 마감 및 표식 후 점검 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



145

145

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

☐ 공정별 이물 혼입 우려 확인: UV 살균기 램프의 보호장치 미설치 시 매일 작업 전, 중, 후 주기를 설정하여 UV 램프의 파손여부 확인 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



146

146

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

☐ 설비 등에 부착된 보호필름 등 제거: 보호필름 노후화로 인한 이물 혼입 우려

평가 지적 사항



No 설비·장비에 부착되어 있는 테이프, 보호필름 등으로 인한 이물 혼입 우려

업체 개선 사례



Good 설비·장비에 부착되어 있는 테이프, 보호필름 제거로 이물 혼입 차단

147

147

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이물 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

☐ 설비 상단에 위치하고 있는 비닐 등 불필요한 물건 제거: 설비 주위의 불필요한 물건(비닐 등)으로 인한 이물 혼입 우려

평가 지적 사항



No 작업대 설비 상단에 위치하고 있는 비닐로 인한 이물 혼입 우려

업체 개선 사례



Good 설비 상단에 위치하고 있는 비닐 제거로 이물 혼입 차단

148

148

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

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)

▣ 작업장 내 보관되어 있는 작업도구의 재질 적절성 확인 필요: 나무재질 손잡이가 포함된 작업도구

평가 지적 사항



업체 개선 사례



149

149

주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

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)

▣ 작업장 내 보관되어 있는 작업도구의 재질 적절성 확인 필요: 비내수성(나무) 재질의 작업대 사용

평가 지적 사항



업체 개선 사례



150

150

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물체에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다. (0~3점)

■ 이물 점검 관리 계획표(예시)

[illegible]

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

이물 관리계획 수립 등

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)

▣ 이물 점검 관리 계획표(예시)

[illegible]

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

★ 주요 지적사항

해충 등 유입 예방을 위한 방충방서관리 기준 및 점검 주기의 구체적 수립 미흡

미흡운영사례

01



▶ 계절별, 구역별 방충·방서 관리 기준 수립 필요

02



▶ 실제 포획 개체에 따른 관리 기준 마련 필요
: 모니터링 결과 미반영

관리방안

01



▶ 방충·방서기준은 각 시기별(동절기/하절기), 구역별(일반/청결구역) 수립
: 최초 방충방서 기준 수립 이후 지속적인 모니터링을 통해 기준 재검토 필요

02



▶ 포충등, 끈끈이, 트랩 등 포획하고자 하는 개체에 알맞은 포획도구를 구비하고, 유입방지를 위해 정기점검 기준을 수립

153

153

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 보행해충 포획도구(포충등 등) 점검관리 미흡: 상시 작동될 수 있도록 전원연결상태 확인 및 끈끈이가 부착된 형태의 포충기 활용 권장

평가 지적 사항



업체 개선 사례



154

154

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 방충방서 설비 구비 및 관리: 보행 해충 포획 트랩 등 일부 포획 도구 미설치 및 관리 부족으로 해충 제어미흡

평가 지적 사항



업체 개선 사례



155

155

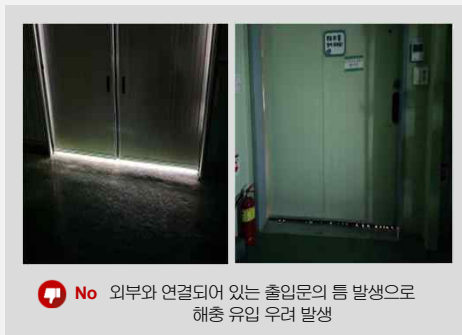
주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

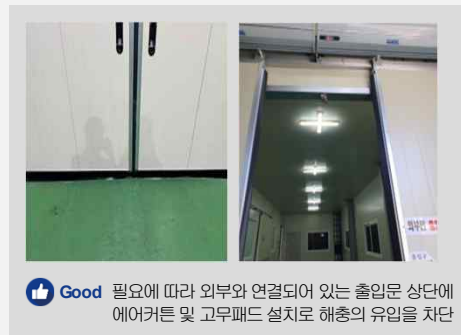
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 작업장 내 해충 유입 방지를 위한 밀폐 등 관리 필요: 작업장 출입문 밀폐 관리 부족으로 외부로부터 해충 유입 가능성 발생

평가 지적 사항



업체 개선 사례



156

156

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 작업장 내 해충 유입 방지를 위한 밀폐 등 관리 필요: 작업장 출입문 밀폐 관리 부족으로 외부로부터 해충 유입 가능성 발생



평가 지적 사항



No 작업장 내 방충망 파손으로 해충 등 차단 미흡



업체 개선 사례



Good 작업장 내 파손된 방충망을 보수하여 외부 해충 차단할 수 있도록 관리

157

157

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

▣ 방충방서관리 기준에 따른 관리 실시: 방충·방서관리기준 설정 미흡, 모니터링 및 개선조치 미 실시



평가 지적 사항

구분	비밀폐율 개체수	방충방서관리 개체수	실지율	조치사항
1단계	1-10	1-5	1	- 각 출입문 상/하, 좌/우 틈새 밀폐 확인 - 창문 열때 밀폐 장문 폐수구멍 밀폐확인 - 문 열고 작업 중지한느시 확인 1단계 조치내역 확인 - 방충망에서 설치 점검 - 저지창문 등 해당지역 확인 1단계, 2단계 조치내역 확인 - 방충방서관리 추가 설치 - 구제 실시
2 이상	11 이상	3 이상	2	

현장에서
관리 가능한
실효성있는 기준
수립 필요

No 비례 해충의 포획량이 1단계 개체수에 해당되나
원인 파악 및 개선조치 미실시



업체 개선 사례

구분	비밀폐율 개체수	방충방서관리 개체수	실지율	조치사항
1단계	5-10	1-5	1	- 각 출입문 상/하, 좌/우 틈새 밀폐 확인 - 창문 열때 밀폐 장문 폐수구멍 밀폐확인 - 문 열고 작업 중지한느시 확인 1단계 조치내역 확인 - 방충망에서 설치 점검 - 저지창문 등 해당지역 확인 1단계, 2단계 조치내역 확인 - 방충방서관리 추가 설치 - 구제 실시
2 이상	11 이상	3 이상	2	

일정기간
실효성있는
분석하여 관리
기준 조정

Good 방충방서관리 기준에 따라 원인 파악 및
개선조치 후 관리 내용을 기록

158

158

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

19. 작업장은 방충.방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)

■ 주기적 세척.소독을 통한 먹이원 및 서식처 제거 필요



159

159

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

탈의실 관리

14. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조이어야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?

★ 주요 지적사항

탈의실(탈의함)의 위생관리 및 위생복 분리 보관 미흡

미흡운영사례

01



▶ 외출복과 위생복이 분리되어 있지 않아 교차오염 발생 가능

02



▶ 탈의실 내 위생 및 청결관리 미흡

관리방안

01



▶ 위생복 등 교차오염 예방을 위하여 분리 또는 구분 보관 : 탈의실 내 개별 사물함 비치로 위생복장 등의 청결 관리

02



▶ 교차오염 방지를 위해 위생복 보관 시 개인물품(동전, 나무젓가락 등) 제거 필요

160

160

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

탈의실 관리

14. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조이어야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?

■ 위생복 등 교차오염 예방 관리 미흡: 교차오염 및 교차혼입 예방을 위해 불필요한 물건(동전, 나무젓가락, 개인약품 등) 제거 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



161

161

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

탈의실 관리

14. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조이어야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?

■ 일반복장과 위생복장의 구분보관 미흡: 위생복, 일반복 구분 및 위생복 보관함에 개인물품 보관 금지

평가 지적 사항



업체 개선 사례



162

162

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

제조시설 및 장비 관리

21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?

★ 주요 지적사항

제조 시설 및 장비에 대한 점검, 정비 및 이력 관리 기준 수립 후 운영 필요

미흡운영사례

01



▶ 제조 시설 및 장비에 대한 정기적인 점검 실시 후 기록 미실시

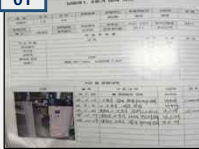
02



▶ 제조 시설 및 장비 중 유휴 설비에 대한 관리 미흡 : 포장기 장기간 미사용 시 밀봉 등 청결관리 미흡

관리방안

01



▶ 제조 시설 및 장비에 대한 관리 기준에 따라 점검(작동상태, 파손 상태, 소모품 교체 여부 등) 실시 후 기록

02



▶ 제조 시설 및 장비 중 장기간 사용하지 않은 유휴 설비에 대한 밀봉관리 : 밀봉관리로 외부 이물이나 먼지 등 노출되지 않도록 관리 : 밀봉 후 '유휴설비' 표식을 부착하여 장비 관리 실시

163

163

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

제조시설 및 장비 관리

21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?

☐ 제조 시설 및 장비 파손에 대한 개선조치 미흡: 파손된 제조 장비에 대하여 유지보수 등 관리 필요



평가 지적 사항



No 작업장 내 제조 시설 및 장비 파손에 대한 유지보수 등 개선조치 미흡



업체 개선 사례



Good 작업장 내 파손된 제조 시설 및 장비에 대하여 유지보수 등 개선조치 실시

164

164

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

제조시설 및 장비 관리

21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?

☐ 유류설비 및 장기간 미사용 설비에 대한 관리 미흡: 지정된 장소에 구분 및 식별표시 등

평가 지적 사항



업체 개선 사례



165

165

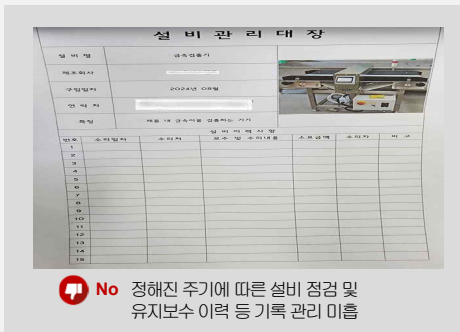
주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

제조시설 및 장비 관리

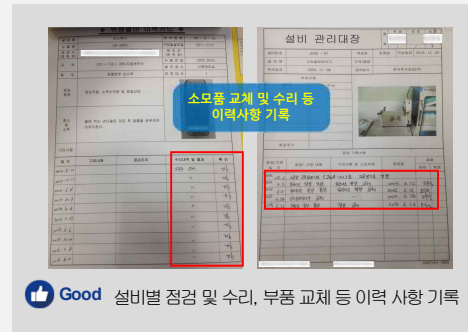
21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?

☐ 정기적으로 설비 유지보수 및 이력 기록 등 주기적으로 점검 실시 필요: 정해진 주기에 따른 점검 실시 후 기록 관리 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



166

166

🔍 주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

제조시설 및 장비 관리

21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?

■ 정기적으로 설비 유지보수 및 이력 기록 등 주기적으로 점검 실시 필요: 정해진 주기에 따른 점검 실시 후 기록 관리 필요

 업체 개선 사례

실험 번호	실험명	실험장비	실험 목적	비고
EX-001	이론수업	-	이론수업(이론)	
EX-002	이론수업	-	이론수업(이론)	
EX-003	이론수업	-	이론수업(이론)	
EX-004	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-005	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-006	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-007	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-008	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-009	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-010	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-011	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-012	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-013	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-014	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-015	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-016	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-017	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-018	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-019	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	
EX-020	기계 측정기술 실습	SA-000	기계 측정기술 실습	

 Good

시설·설비명, 모델명, 규격, 위치 등을
포함한 설비목록표 작성

구분	구분명	현황	현황구분	유지유지	비고
000-00	시설관리	현황	유지유지	유지유지	
000-01	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-02	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-03	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-04	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-05	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-06	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-07	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-08	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-09	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-10	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-11	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-12	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-13	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	
000-14	시설관리	유지유지	유지유지	유지유지	

 Good

시설·설비명, 점검항목, 주기, 담당자 등을
포함한 설비관리 계획표 작성

[illegible]

Good

정기적으로 설비 유지보수 및 점검 실시 후 일지 작성

[illegible]

🔍 주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

제조시설 및 장비 관리

21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?

■ 정기적으로 설비 유지보수 및 이력 기록 등 주기적으로 점검 실시 필요: 정해진 주기에 따른 점검 실시 후 기록 관리 필요

 업체 개선 사례

1. 고객명(주) : 2. 회사명 : 3. 부서명 : 4. 담당자 : 5. 연락처 : 6. 이메일 : 7. 주소 : 8. FAX : 9. 홈페이지 : 10. 기타 :	1. 고객명(주) : 2. 회사명 : 3. 부서명 : 4. 담당자 : 5. 연락처 : 6. 이메일 : 7. 주소 : 8. FAX : 9. 홈페이지 : 10. 기타 :
---	---

1. 고객명(주) : 2. 회사명 : 3. 부서명 : 4. 담당자 : 5. 연락처 : 6. 이메일 : 7. 주소 : 8. FAX : 9. 홈페이지 : 10. 기타 :	1. 고객명(주) : 2. 회사명 : 3. 부서명 : 4. 담당자 : 5. 연락처 : 6. 이메일 : 7. 주소 : 8. FAX : 9. 홈페이지 : 10. 기타 :
---	---

 Good

시설.설비에 대한 점검, 정비 이력관리를 위하여
이력 카드 구비(설비 번호, 설비명, 모델, 규격, 구입일, 사진)

[illegible]

Good

에 대한 점검 및 관리, 유지보수를 포함한 기준 수립

주요 지적사항 및 평가사례

세척소독 효과 등 관리

25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점)

- 종업원, 위생복, 위생모, 위생화 등, 작업장 주변, 작업실별 내부, 식품제조시설(이송배관포함), 냉장·냉동설비, 용수저장시설, 보관·운반시설, 운송차량, 운반도구 및 용기, 모니터링 및 검사 장비, 환기시설(필터, 방충망등 포함), 폐기를 처리용기, 세척, 소독도구, 기타 필요사항

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)

★ 주요안전조항 위반 사례

자사가 수립한 기준에 따라 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고, 종사자 위생관리도 하지 않은 경우

★ 주요 지적사항

작업장, 제조 및 위생시설·기구 등 세척소독의 미흡으로 식품잔사물이 잔존되어 있어 교차오염 발생

미흡운영사례

01



▶ 제조 및 위생 설비 도구의 세척·소독 관리 미흡
: 골절기(하단), 퍼핑기, 칼날(잔사물), 배관, 설비 손잡이, P-BOX, 컨베이어벨트(상하단), 에어커튼, 냉각기 송풍구, 집진기 후드, 환기시설, 위생화, 배수로 등

02



▶ 제조·설비 세척·소독 미흡으로 식품 잔사물이 존재 되어 있어 교차오염 발생

관리방안

01



▶ 제조설비뿐만 아니라 작업장 내 비치된 모든 시설·설비, 기구로부터 교차오염이 발생되지 않도록 정기적인 세척·소독 실시
: 해당 설비·도구가 비치된 구역 특징, 활용도(사용목적, 사용 주기 등)를 고려하여 최초 관리 주기를 설정하고, 이후 정기 점검을 통해 세척·소독 주기를 설정

02



▶ 식중독균 교차오염 방지를 위해 **알라공업인 경우 세척·소독 전/후 살모넬라균 포함하여 검사 실시**
(*HACCP 평가(심사) 매뉴얼 개정(2025.8))

169

169

주요 지적사항 및 평가사례

세척 또는 소독기준 설정

25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점)

- 종업원, 위생복, 위생모, 위생화 등, 작업장 주변, 작업실별 내부, 식품제조시설(이송배관포함), 냉장·냉동설비, 용수저장시설, 보관·운반시설, 운송차량, 운반도구 및 용기, 모니터링 및 검사 장비, 환기시설(필터, 방충망등 포함), 폐기를 처리용기, 세척, 소독도구, 기타 필요사항

▣ **작업실 및 작업장 내 제조시설·설비에 대한 세척 소독 기준 보완 필요**: 작업실(벽면, 바닥, 천장 등), 설비(포장기, UV건조기 등) 등 세척 소독 기준 추가 수립 필요

평가 지적 사항

벽면, 바닥, 천장 세척소독 기준 누락

No 작업실 별 내부에 대한 세척 소독 기준 보완 필요

업체 개선 사례

벽면, 바닥, 천장 세척소독 기준 추가

Good 작업실 별 내부에 대한 세척 소독 기준 수립
→ 작업실 벽면, 바닥, 천장 등

170

170

주요 지적사항 및 평가사례

세척 또는 소독기준 설정

25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0 ~ 3점)

- 종업원, 위생복, 위생모, 위생화 등, 작업장 주변, 작업실별 내부, 식품제조시설(이송배관포함), 냉장·냉동설비, 용수저장시설, 보관·운반시설, 운송차량, 운반도구 및 용기, 모니터링 및 검사 장비, 환기시설(필터, 방충망등 포함), 폐기물 처리용기, 세척, 소독도구, 기타 필요사항

■ 작업실 및 작업장 내 제조시설·설비에 대한 세척 소독 기준 보완 필요: 작업실(벽면, 바닥, 천장 등), 설비(포장기, UV건조기 등) 등 세척 소독 기준 추가 수립 필요

평가 지적 사항

구분	세척·소독 기준	비고	평가
작업실	작업실 벽면, 바닥, 천장 등 작업실 내부에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
작업장 주변	작업장 주변에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
작업실별 내부	작업실별 내부에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
식품제조시설	식품제조시설(이송배관포함)에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
냉장·냉동설비	냉장·냉동설비에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
용수저장시설	용수저장시설에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
보관·운반시설	보관·운반시설에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
운송차량	운송차량에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
운반도구	운반도구에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
용기	용기에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
모니터링 및 검사 장비	모니터링 및 검사 장비에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
폐기물 처리용기	폐기물 처리용기에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
기타 필요사항	기타 필요사항에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항

No 작업장 내 제조시설 및 설비에 대한 세척 소독 기준 보완 필요

업체 개선 사례

구분	세척·소독 기준	비고	평가
작업실	작업실 벽면, 바닥, 천장 등 작업실 내부에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
작업장 주변	작업장 주변에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
작업실별 내부	작업실별 내부에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
식품제조시설	식품제조시설(이송배관포함)에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
냉장·냉동설비	냉장·냉동설비에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
용수저장시설	용수저장시설에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
보관·운반시설	보관·운반시설에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
운송차량	운송차량에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
운반도구	운반도구에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
용기	용기에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
모니터링 및 검사 장비	모니터링 및 검사 장비에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
폐기물 처리용기	폐기물 처리용기에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
기타 필요사항	기타 필요사항에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항

마기재 설비 추가하여 세척소독 관리

Good 작업장 내 누락된 대상 설비에 대한 세척 소독 기준 추가
→ 포장기, 냉동슬라이스, UV 살균건조기 등

171

주요 지적사항 및 평가사례

세척 또는 소독기준 설정

25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0 ~ 3점)

- 종업원, 위생복, 위생모, 위생화 등, 작업장 주변, 작업실별 내부, 식품제조시설(이송배관포함), 냉장·냉동설비, 용수저장시설, 보관·운반시설, 운송차량, 운반도구 및 용기, 모니터링 및 검사 장비, 환기시설(필터, 방충망등 포함), 폐기물 처리용기, 세척, 소독도구, 기타 필요사항

■ 종업원 위생복, 위생모, 위생화 등에 대한 세척 소독 기준 강화 필요: 보관 중인 위생화 세척 소독 미흡으로 세척 소독 기준 재검토 필요

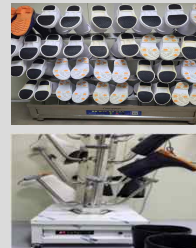
평가 지적 사항



No 보관 중인 종업원 위생화 세척 소독 미흡으로 세척소독기준 재검토 필요

구분	세척·소독 기준	비고	평가
종업원 위생복	종업원 위생복에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
종업원 위생모	종업원 위생모에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
종업원 위생화	종업원 위생화에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있지 않음	지적사항
작업장 주변	작업장 주변에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
작업실별 내부	작업실별 내부에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
식품제조시설	식품제조시설(이송배관포함)에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
냉장·냉동설비	냉장·냉동설비에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
용수저장시설	용수저장시설에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
보관·운반시설	보관·운반시설에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
운송차량	운송차량에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
운반도구	운반도구에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
용기	용기에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
모니터링 및 검사 장비	모니터링 및 검사 장비에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
폐기물 처리용기	폐기물 처리용기에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항
기타 필요사항	기타 필요사항에 대한 세척·소독 기준을 정하여야 한다.	세척·소독 기준이 정해져 있음	개선사항

업체 개선 사례



Good 종업원 위생화에 대한 청결 관리를 위하여 세척 소독 실시 주기 재수립
→ 기존: 1회/일 → 작업장 퇴실 시 마다

위생장화 세척소독 주기 강화

172

주요 지적사항 및 평가사례

세척소독 효과 등 관리

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0 ~ 3점)

■ 시설·설비 청소 관리: 작업장 내부, 시설 및 설비, 기구·용기 등에 이물, 곰팡이, 녹, 식품 잔사물 발생 등 세척·소독관리 미흡

평가 지적 사항



No 컨베이어벨트 청결관리 미흡

업체 개선 사례



Good 정해진 세척·소독 방법 및 주기에 따라 청결하게 관리

173

173

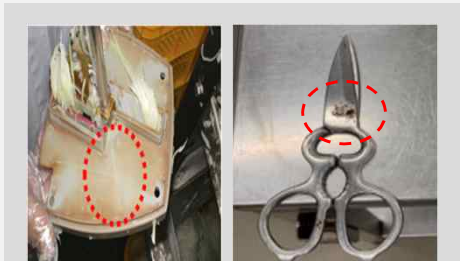
주요 지적사항 및 평가사례

세척소독 효과 등 관리

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0 ~ 3점)

■ 시설·설비 청소 관리: 작업장 내부, 시설 및 설비, 기구·용기 등에 이물, 곰팡이, 녹, 식품 잔사물 발생 등 세척·소독관리 미흡

평가 지적 사항



No 계량 저울 바닥, 가위 등에 녹, 찌든때 발생
: 세척이 용이하지 않은 부위 주기적 관리 필요

업체 개선 사례



Good 정해진 세척·소독 방법 및 주기에 따라 청결하게 관리

174

174

주요 지적사항 및 평가사례

세척소독 효과 등 관리

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0 ~ 3점)

▣ 시설 설비 청소 관리: 작업장 내부, 시설 및 설비, 기구·용기 등에 이물, 곰팡이, 녹, 식품 잔사물 발생 등 세척·소독관리 미흡

평가 지적 사항



No 작업장 설비에 녹 발생, 잔사물 등에 대한 세척·소독관리 미흡

업체 개선 사례



Good 작업장 설비에 존재하는 녹, 잔사물 등 발생 부위 세척·소독 실시

175

175

주요 지적사항 및 평가사례

세척소독 효과 등 관리

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0 ~ 3점)

▣ 작업장 천정 세척·소독상태 미흡: 습도관리 미흡으로 인한 천장 곰팡이 등 발생

평가 지적 사항



No 작업장 천장 곰팡이 등 발생

업체 개선 사례



Good 작업장 천장 곰팡이 등 발생되지 않도록 습도 관리 및 주기적인 청소 실시

176

176

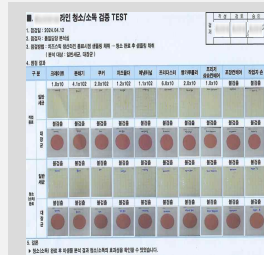
주요 지적사항 및 평가사례

세척소독 효과 등 관리

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0 ~ 3점)

☐ 세척 및 소독의 효과 확인을 위한 검사 실시 필요

☺ 업체 개선 사례



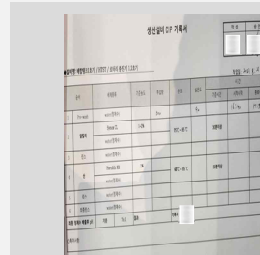
Good

제조 라인에 대한 작업 종료 후, 세척 소독 완료 후 검사를 통하여 효과 확인 (지표세균 검사)



Good

작업장 시설 및 설비, 작업자에 대하여 세척 소독 효과 확인 (구역별 설비 및 도구, 작업자에 대한 오염도검사)



Good

제조라인 배합탱크, 충전기 등 설비에 대하여 CIP 실시 후 기록 (세제 투입량, 시작시간, 종료시간, 잔류여부 확인)



Good

작업도구에 대하여 세척 전, 세척 후 실험결과 도출로 전/후 효과에 대한 비교검증 실시

177

177

주요 지적사항 및 평가사례

원·부자재 구분 보관 등

44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

★ 주요 지적사항 제품의 보관 및 이격관리 미흡

☑ 미흡운영사례

01



▶ 원·부자재 보관 시 이격 관리 미흡으로 교차 오염 발생 우려
: 바닥, 벽과의 이격 미흡

02



▶ 반제품에 대한 제조일자, 사용기한 등 기록 유지 실시 필요
: 소분 제품에 대한 유통기한, 소분일자 등 표시관리 필요

📌 관리방안

01



▶ 바닥, 벽으로부터 최소 10cm 이상 이격을 원칙
: 상하단 보관으로 하단 제품에 교차오염 발생 우려가 없도록 관리 하고, 밀봉을 원칙으로 관리
* 원료, 부자재 및 반제품이 개봉된 상태인 경우, 별도 구분 또는 구체적인 관리기준 설정 필요

02



▶ 알레르기 유발 물질의 함유에 따라 비합유 원·부자재에 교차혼입되지 않도록 분리 보관 실시

178

178

주요 지적사항 및 평가사례

원·부자재 구분 보관 등

44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

☐ 응결수 등 낙하 이물 관리: 창고 내 응결수 등 낙하 이물 관리 미흡

평가 지적 사항



No 냉각기 하단에 제품 적재 시 응결수 또는 이물 등 낙하로 제품에 혼입 우려 발생

업체 개선 사례



Good 교차 오염 방지를 위하여 냉각기 하단 제품 적재 않도록 관리(부적합품 보관 장소로 대체)

179

179

주요 지적사항 및 평가사례

원·부자재 구분 보관 등

44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

☐ 소독약제와 일반식품의 구분 보관: 비식용화학물질과 원료 구분하여 보관 필요

평가 지적 사항



No 소독약제와 일반식품은 별도로 구분하여 보관 필요

업체 개선 사례



Good 일반 식품과 같이 보관되어 있는 소독약제 지정된 장소로 이동

180

180

주요 지적사항 및 평가사례

원·부자재 구분 보관 등

44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

☐ 원재료 보관 시 기타 불필요한 식품 등과 구분 보관

평가 지적 사항



No 원재료와 기타 불필요한 식품 등과 구분하여 보관 필요

업체 개선 사례



Good 원재료와 기타 식품의 구분 보관을 위하여 구역 지정 (바닥 표시)

181

181

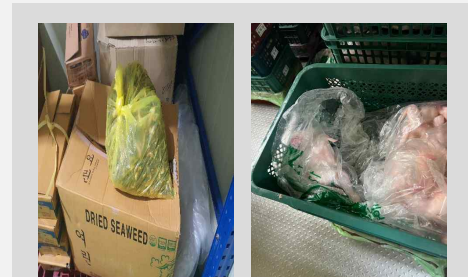
주요 지적사항 및 평가사례

원·부자재 구분 보관 등

44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

☐ 보관 중인 원·부재료에 식별표(제품명, 입고일, 제조일, 개봉일, 소비기한 등) 부착 필요

평가 지적 사항



No 보관 중인 원·부재료의 경우 식별표 부착 미흡

업체 개선 사례



Good 보관 중인 원·부재료의 경우 식별표(제품명, 입고일 (개봉일), 소비기한 등) 부착

182

182

주요 지적사항 및 평가사례

원·부자재 구분 보관 등

44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다. (0 ~ 1점)

☐ 원·부재료, 공정품, 완제품의 창고 보관 시 바닥·벽으로부터 이격 관리

평가 지적 사항



👎 No 원·부자재, 제품 보관시 바닥으로부터 이격 관리 필요

업체 개선 사례



👍 Good 바닥용 파렛트를 설치하여 바닥과 이격하여 제품 보관

183

183

주요 지적사항 및 평가사례

기기 감·교정 관리 등

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0 ~ 2점)

★ 주요 지적사항

보유 중인 계측장비 감·교정 누락되지 않도록 관리 필요

미흡운영사례



▶ 신규 구입 설비에 대한 감·교정 미 실시

▶ 온도 측정장치가 부착된 설비 중 일부 설비의 감·교정 누락
: 계측 장비별로 누락 없이 감·교정 실시하고 기록 관리 필요

관리방안



▶ 현장에서 사용하는 냉장·냉동 및 가열시설에 대한 감·교정은 누락 없이 모두 실시하여야 함
: 가열기 여러 대 보유시, 모두 감·교정 실시 필요

▶ 냉장·냉동 및 가열처리시설 등은 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정해진 주기에 따라 감·교정 실시

184

184

주요 지적사항 및 평가사례

기기 감 교정 관리 등

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)

■ 감 교정 결과 기록 구체적으로 작성 필요: 감 교정 방법, 허용오차범위, 측정 사진 등 누락

평가 지적 사항

감 교정 결과 기록 구체적으로 작성 필요

감 교정 방법, 허용오차범위, 측정 사진 등 누락

기기	기준치	측정치	오차	감 교정일	차기감 교정일
초사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
서울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0		
	15	15	0		

No 자체 감 교정 내용이 구체적이지 않으며, 측정값 확인이 가능한 증빙자료(사진 등) 첨부 미흡

업체 개선 사례

업체 개선 사례

Good 감 교정 결과 기록이 구체적이며, 측정값을 확인할 수 있는 증빙자료(사진 등) 첨부

기기	기준치	측정치	오차	감 교정일	차기감 교정일
초사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
서울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0		
	15	15	0		

185

주요 지적사항 및 평가사례

기기 감 교정 관리 등

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)

■ 감 교정 관리 대상 작성 및 감 교정에 사용되는 표준기기는 실제 사용하는 측정 범위 대역을 포함하여 감 교정 실시 필요

■ 타 HACCP 인증업체 표준기기에 대해 시 관련 서류 확인 필요: 자체 감 교정 일지, 표준기(계측장비) 대여 확인서, 외부 감 교정 성적서 등

업체 개선 사례

Good

감 교정 일지(공인기관·자체), 차기 감 교정일을 포함하여 관리대장 작성

기기	기준치	측정치	오차	감 교정일	차기감 교정일
초사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
서울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0		
	15	15	0		

Good

감 교정 대상, 감 교정 기준(기준번호, 허용치, 교정방법, 주기), 교정일자, 차기교정일자, 교정결과를 포함한 점검 목록표 작성

기기	기준치	측정치	오차	감 교정일	차기감 교정일
초사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
서울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0		
	15	15	0		

Good

감 교정에 사용되는 표준기기는 실제 사용하는 측정 범위 대역을 포함하여 감 교정 실시

기기	기준치	측정치	오차	감 교정일	차기감 교정일
초사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
서울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0		
	15	15	0		

Good

타 HACCP 인증업체 표준기기에 대해서 자체 감 교정 일지, 외부성적서, 대여확인서 수령

기기	기준치	측정치	오차	감 교정일	차기감 교정일
초사계	7분 9초	7분 9초	0초	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
서울	5	5	0	2016년 10월 17일	2017년 10월 16일
	10	10	0		
	15	15	0		

186

주요 지적사항 및 평가사례

기기 감·교정 관리 등

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)

■ 작업장 내 온도계에 대한 자체 또는 외부 감·교정 실시 필요

😊 업체 개선 사례



187

187

(식품제조가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	6-2번	71.4%	HACCP 시스템 검증 실시	1	6-1번	78.0%	검증계획 및 절차 수립
2	4-5번	64.2%	유효성 평가자료 적절성	2	6-2번	69.3%	검증결과, 방법 및 역할 숙지
3	3-3번	53.8%	개별 위해요소에 대한 위해평가 실시	3	3-2번	65.4%	위해요소 변경사항 확인 및 위해요소분석 실시
4	3-5번	52.3%	위해요소분석을 위한 근거자료 제시	4	4-3번	65.3%	유효성 평가자료 적절성
5	3-1번	51.6%	위해요소 도출 및 발생원인 기술	5	6-3번	64.5%	검증계획 및 절차에 따른 검증 실시

188

188

🔍 (축산물가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	4-5번	76.1%	유효성 평가자료 적절성	1	4-3번	55.2%	유효성 평가자료 적절성
2	6-2번	67.0%	HACCP 시스템 검증 실시	2	6-3번	44.1%	검증계획 및 절차에 따른 검증 실시
3	3-5번	62.6%	위해요소분석을 위한 근거자료 제시	3	2-1번	42.2%	제품설명서 및 공정흐름도 기준서 반영
4	3-3번	56.1%	개별 위해요소에 대한 위해평가 실시	4	5-4번	42.2%	모니터링 장비 감·교정
5	3-1번	52.4%	위해요소 도출 및 발생원인 기술	5	5-2번	41.8%	모니터링 기록·유지

189

189

🔍 (식육포장처리업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	6-1번	93.0%	HACCP계획에 대한 검증 실시	1	6-1번	91.9%	HACCP 시스템 검증 실시
2	3-1번	59.7%	위해요소분석 및 HACCP관리 조치 기록	2	7-1번	65.9%	HACCP계획에 대한 정기적 교육 훈련 실시
3	7-2번	47.3%	교육·훈련 실시 및 기록·관리	3	5-1번	58.5%	CCP 모니터링 실시
4	2-2번	43.9%	공정 흐름도 작성 및 현장 일치	4	1-1번	45.9%	HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할 반영
5	5-2번	41.1%	모니터링 장비 감·교정	5	6-2번	43.9%	HACCP 시스템 기록 및 유지

190

190

🔍 (식용란수집판매업) 주요 지적사항 및 평가사례

(일반) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	6-1번	88.2%	HACCP계획에 대한 검증 실시	1	6-1번	100%	HACCP시스템 검증 실시
2	2-2번	52.9%	공정흐름도 작성 및 현장 일치	2	2-4번	40.0%	변경된 제조공정 설비도면 등 현장 일치
3	5-2번	41.2%	모니터링 기계·기구 검·교정	3	5-1번	40.0%	CCP에 대한 모니터링 실시
4	7-2번	41.2%	교육·훈련 실시 및 기록 유지	4	7-1번	40.0%	정기적인 HACCP 교육·훈련 실시
5	1-2번	35.3%	HACCP팀장 및 구성원의 역할에 대한 이해	5	1-1번	20.0%	HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할 반영

191

191

🔍 주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

HACCP팀 구성

(인증평가) 1-2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)
(조사평가) 1-1. 팀구성원 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가?(0~5)

★ 주요 지적사항

팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법 등 설정 미흡

📌 미흡운영사례

- 1 HACCP팀 변경사항 발생 시 변경사항을 반영하여 HACCP팀 조직도 개정 미실시
- 2 HACCP팀 구성원별 책임과 권한 수립 미흡
- 3 HACCP 팀원별 부재 상황 발생 시 인수인계 방법 수립 미흡
- 4 HACCP팀원 변경사항 발생 시 인수인계 절차에 따른 인수인계 실시 미흡

📌 관리방안

- 1 HACCP시스템 개발 및 주도할 수 있는 HACCP팀 구성
- HACCP팀장, 생산팀, 검사팀, 교육팀, 품질팀, 물류팀, 모니터링 담당
- 2 HACCP팀 구성원별 책임과 권한 부여
- 3 HACCP 팀원별 교대근무, 부재 시 구체적인 인수인계 방법 수립
- 4 HACCP팀원 변경사항 발생 시 조직도, 팀원이력, 책임과 권한 변경

192

192

🔍 주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

HACCP팀 구성

(인증평가) 1-2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)

(조사평가) 1-1. 팀구성원 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가?(0~5)

■ HACCP팀원 변경사항 발생 시 기준서 등 반영 미흡: 변경사항(퇴사, 휴직 등) 발생 시 조직도, 팀원 이력 등 변경 필요

 평가 지적 사항

[illegible]

 No OCP 모니터링 담당자 퇴사에 따른 관리 기준서 반영 미흡

 업체 개선 사례

[illegible]

 **Good** 관리 기준서 내 조직도, 팀원 이력 및 책임과 권한 등을 변경하여 반영

193

193

🔍 주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

HACCP팀 구성

(인증평가) 1-2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각각의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)
(조사평가) 1-1. 팀구성원 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가?(0~5)

■ HACCP팀원별 책임과 권한 및 인수인계방법 보완 필요: 팀원별 부재 기간 등을 반영하여 인수인계방법 수립

 평가 지적 사항

[illegible]

No HACCP팀원 별 부재 기간을 명시하여
인수인계방법 수립 필요

 업체 개선 사례

 **Good** HACCP팀원 별 부재 기간(1일, 3일 등)에 따른 인수인계방법 수립함

194

194

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

HACCP팀 구성

(인증평가) 1-2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)
(조사평가) 1-1. 팀구성원 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가?(0~5)

■ HACCP팀원 부재 상황(휴가, 출장, 교육 등) 발생 시 인수인계 절차에 따른 인수인계서 작성 미흡

평가 지적 사항

No HACCP팀원 부재 상황(휴가, 출장, 교육 등) 발생 시 인수인계절차가 수립되어 있으나, 인수인계서 작성 미흡

업체 개선 사례

Good HACCP팀원 부재 상황(휴가, 출장 등) 발생 시 인수인계절차에 따른 인수인계서 작성

195

195

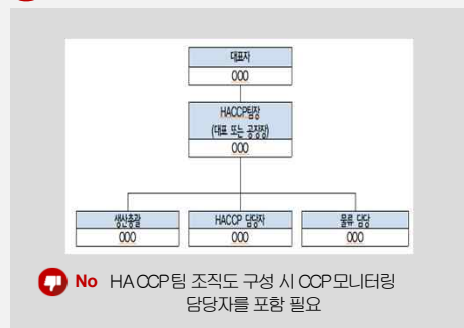
주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

HACCP팀 구성

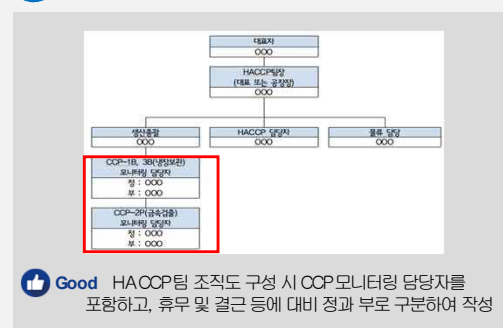
(인증평가) 1-2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)
(조사평가) 1-1. 팀구성원 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가?(0~5)

■ HACCP팀 조직도 구성 시 HACCP시스템에 연관되는 모든 인원 반영 미흡: CCP 모니터링 담당자를 포함하여 HACCP팀 조직도 작성 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



196

196

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

제품설명서 및 제조공정 설비도면

(조사평가) 2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)

★ 주요 지적사항

★ **주요 지적사항** 제품설명서 작성 시 품목제조보고를 완료한 모든 제품 작성 필요 / 공정흐름도 작성 시 원료입고부터 출고 등 모든단계에 대하여 누락되지 않도록 작성 필요

 미흡운영사례

- 1 품목제조보고 완료된 모든 제품에 대한 제품설명서 작성 미흡
- 2 공정흐름도 및 평면도 작성 시 현장 운영상황(제품특성, 공정 등) 반영 미흡
- 3 제품 설명서 내 완제품(법적, 사내) 규격 작성 보완 필요
 - 법적규격 : 공통기준 및 개별기준 반영 미흡
 - 사내규격 : 위해 도출된 위해항목 반영 미흡
- 4 제품설명서 작성 시 품목제조보고서 및 제품의 표시사항과 미일치

 관리방안

1. **제품실명서 작성 시 품목제조보고를 기반으로 작성**
 - 제품 추가, 중단, 취소 및 변경 등 발생 시 반영
 - 품목제조보고 중단 신고 전 품목까지 반영
 2. **완제품 규격은 해당 유형(제품)의 법적기준을 포함하여 도출**
 - 생물학적, 화학적, 물리적 항목 도출
 - 사내규격은 법적규격 포함하여 도출
 3. **제조공정도 작성 시 누락된 원부재료 및 공정 추가**
 - 원부재료의 입고·보관부터 출하·운송까지 모든 공정 추가
 - 제품의 안전과 연관된 공정 특성 도출

197

197

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

제품설명서 및 제조공정 설비도면

(조사평가) 2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)

■ 제품 설명서의 제조 (포장) 단위 작성시 판매되는 완제품의 단위를 반영하여 기재 필요

 평가 지적 사항

[illegible]

No 제품설명서에 실제 생산 중량이 명확하게 표기되어 있지 않음

 업체 개선 사례

[illegible]

 **Good** 제품설명서에 제품중량을 실제 생산 중량으로
명확하게 표시

198

198

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

제품설명서 및 제조공정 설비도면

(조사평가) 2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)

■ 제조공정도는 실제 현장 운영과 일치하게 작성 필요: OOP 및 주요공정 등 계획이 필요한 공정은 관리조건을 기입

 평가 지적 사항

[illegible]

No 제조공정도 설명서에 각 공정별 관리 조건(온도 등)을 반영하여 작성 미흡

 업체 개선 사례

[illegible]

 **Good** 각 공정별 온도 등 관리조건을 기입하여
제조공정도 설명서 수정

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

제품설명서 및 제조공정 설비도면

(조사평가) 2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)

☐ 제품설명서 상 완제품 규격(법적, 사내등) 보완 필요: 해당 제품(유형)의 공통 및 개별 기준 규격 반영 미흡

 평가 지적 사항

[illegible]

No 해당 제품의 법적 규격 및 사내 규격 보완 필요
 - 법적 규격: 화학적(보존료) 미포함
 - 사내 규격: 법적 규격 미포함

 업체 개선 사례

[illegible]

 **Good** 해당 제품의 공통 및 개별 기준 및 규격을 포함
- 법적 규격: 화학적(보존료) 추가
- 사내 규격: 법적 규격(장출혈성 대장균) 포함

주요 지적사항 및 평가사례

제품설명서 및 제조과정 설비도면

(조사평가) 2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)

▣ 공정 흐름도 작성 시 현장과 일치 필요: 원료 입고/보관 부터 출고까지 모든 단계의 공정이 현장 운영 상황과 일치 필요

평가 지적 사항

원재료 (착, 목작물)	부원료 (인공, 생강)	부재료 (발효물)	종수 (저마수)	부재료 (포장재:피우지)
입고/보관	입고/보관	입고/보관	입고	입고/보관
계량	계량	계량	계량	계량
전처리	전처리	전처리	전처리	전처리
(세척/절단)	(세척/절단)	(세척/절단)	(세척/절단)	(세척/절단)
추출여과	추출여과	추출여과	추출여과	추출여과
배합	배합	배합	배합	배합
마쇄	마쇄	마쇄	마쇄	마쇄
상조	상조	상조	상조	상조
내포장	내포장	내포장	내포장	내포장
외포장	외포장	외포장	외포장	외포장

No 공정 흐름도 작성 시 현장과 일치 필요
- 추출여과, 살균, 여과 등

업체 개선 사례

원재료 (착, 목작물)	부원료 (인공, 생강)	부재료 (발효물)	종수 (저마수)	부재료 (포장재:피우지)
입고/보관	입고/보관	입고/보관	입고/보관	입고/보관
계량	계량	계량	계량	계량
전처리	전처리	전처리	전처리	전처리
(세척/절단)	(세척/절단)	(세척/절단)	(세척/절단)	(세척/절단)
추출	추출	추출	추출	추출
1차 여과	1차 여과	1차 여과	1차 여과	1차 여과
배합	배합	배합	배합	배합
마쇄	마쇄	마쇄	마쇄	마쇄
상조	상조	상조	상조	상조
내포장	내포장	내포장	내포장	내포장
외포장	외포장	외포장	외포장	외포장

Good 공정 흐름도 작성 시 현장과 일치되도록 반영
- 추출여과 → 추출, 1차여과로 분리
- 살균 및 여과 공정의 순서 변경

201

201

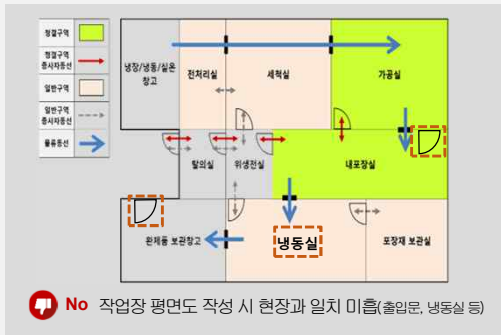
주요 지적사항 및 평가사례

제품설명서 및 제조과정 설비도면

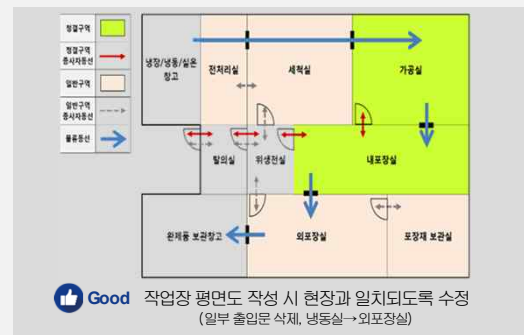
(조사평가) 2-1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)

▣ 작업장 평면도 작성 시 현장과 일치 미흡: 출입문, 구역, 이동 동선, 작업장명 등 현장 운영상황 반영 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



202

202

주요 지적사항 및 평가사례

위해요소분석

- (인증평가) 3-1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10)
 (인증평가) 3-3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5)
 (인증평가) 3-5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5)
 (조사평가) 3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5)

★ 주요 지적사항

원료·공정별 위해분석의 위해정보에 대한 근거자료 미비

미흡운영사례

- 원·부재료의 입고·보관·제조·유통에 이르기까지 모든 공정에 수작업이 위해요소 도출 및 분석 필요
- 발생가능성 평가기준 재검토 필요(자사 운영 결과와 불일치)
- 도출한 위해요소에 대한 근거자료 미비
 - 법적기준, 연구자료, 실험결과, 감사성적서 등 자료 수집 부족
 - 주기적인 위해정보 수집 부족
- 근거자료의 신뢰성 및 적절성 부족

관리방안

- 위해평가결과를 토대로 자사 발생가능성 평가 기준 수립 필요
- 발생가능성 평가 기준 수립을 위한 자료 수집
 - 원부재료: 감사성적서, 자체실험결과, 인증서(HA CCP, 친환경 등), 수입필증, 클레임 등
 - 공정: 자체실험결과, 클레임 등
- 도출한 위해요소에 대해서는 과학적인 근거자료가 구비되어 있으며, 자료에 대한 신뢰성 및 적절성이 있어야 함
 - 자체 실험 경우 실험방법이 정확하고 적절해야 함
 - 자체실험 감사결과에는 검체명, 검사년월일, 검사항목, 검사기준 및 결과 등 구체적인 기록 필요

203

203

주요 지적사항 및 평가사례

위해요소분석

- (인증평가) 3-1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10)
 (인증평가) 3-3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5)
 (인증평가) 3-5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5)
 (조사평가) 3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5)

▣ 위해요소 도출 시 단위병인물질로 도출 필요: 생물학적(대장균, 살모넬라 등), 화학적(납, 카드뮴, 총아플라톡신 등), 물리적(연질, 경질, 금속성, 유리 등) 단위병인물질로 도출

평가 지적 사항

위해요소	발생원인	심각도	발생가능성	위해평가	개선조치 및 관리방법
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	3	6	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)

No 위해요소 도출 시 단위병인물질별로 도출 미흡

업체 개선 사례

위해요소	발생원인	심각도	발생가능성	위해평가	개선조치 및 관리방법
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	3	6	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)
대장균(군)	원료(자재)에서 오염	2	1	2	입고검사 기준 준수(원료, 등, 칩)

Good 생물학적(대장균, 살모넬라 등), 화학적(납, 카드뮴, 총아플라톡신 등), 물리적(연질, 경질, 금속성, 유리 등) 단위병인물질로 도출

204

204

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

위해요소분석

(인증평가) 3-1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10)

(인증평가) 3-3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5)

(인증평가) 3-5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5)

(조사평가) 3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5)

▣ 잠재적 위해요소 도출 미흡: 원료별 특성을 반영한 잠재적 위해요소 도출 필요

 평가 지적 사항

[illegible]

No 모든 원료에 동일 위해요소 도출

 업체 개선 사례

[illegible]

 Good 원료의 특성을 고려하여 위해요소 도출

205

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

위해요소분석

(인증평가) 3-1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10)

(인증평가) 3-3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5)

(인증평가) 3-5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5)

(조사평가) 3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5)

■ 위해요소 도출에 따른 발생원인, 예방조치 및 관리방법 수립 미흡: 발생원인과 예방조치 및 관리방법 일치, 도출된 위해요소에 대한 예방조치 방법 수립 필요

 평가 지적 사항

[illegible]

No 도출된 위해요소에 대한 구체적인 발생원인 및 현실적인 예방조치 및 관리방법 수립 미흡

 업체 개선 사례

[illegible]

 **Good** 온도관리, 방충/방서관리 등 예방조치 및
관리방법을 현실적으로 제시

206

주요 지적사항 및 평가사례

위해요소분석

(인증평가) 3-1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10)

(인증평가) 3-3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5)

(인증평가) 3-5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5)

(조사평가) 3-2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5)

□ 단위위해요소별 심각성 기준과 위해평가 활용원칙을 토대로 위해평가가 실시 필요: 위해평가 시 수립된 심각성 기준 반영 필요

평가 지적 사항

Codex

농산물(식물성) 관련 위해요소 분석 결과

위해요소 분석 결과

원료명	구분	위해요소	심각성	위해평가	종합평가
대지고기	생물학적	대장균(군)	2	2	1
		황색포도상구균	2	1	2
		살모넬라	2	1	2
		리스테리아 모노사이토제네스	2	1	2
		장출혈성 대장균	3	1	2
클로스트리디움 퍼프린젠스	1	1	1		

No 수립한 심각성 기준에 따라 위해평가 미 실시

업체 개선 사례

Codex

농산물(식물성) 관련 위해요소 분석 결과

위해요소 분석 결과

원료명	구분	위해요소	심각성	위해평가	종합평가
대지고기	생물학적	대장균(군)	2	2	1
		황색포도상구균	2	1	2
		살모넬라	2	1	2
		리스테리아 모노사이토제네스	2	1	2
		장출혈성 대장균	3	1	2
클로스트리디움 퍼프린젠스	1	1	1		

Good 위해평가 시 심각성 기준을 반영하여 위해평가 실시 필요

207

207

주요 지적사항 및 평가사례

중요관리점의 결정 및 한계기준 설정

(인증평가) 4-5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(0~10)

(조사평가) 4-3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)

★ 주요 지적사항 현장특성을 반영한 유효성 평가 실시 미흡

미흡운영사례

- 유효성 평가 시 현장 특성 반영 미흡
: 제품별, 종량별 한계기준이 다름에도 불구하고 편의를 위하여 하나의 한계기준으로 운영
- 한계기준의 상한값, 하한값에 대한 설정 미흡
- 발생가능한 금속성 이물의 평가자료 누락
- 금속검출기 감도 설정이 현장운영과 상이함

관리방안

- 설비, 품목, 유형을 고려하여 설정한 한계기준에 대한 유효성 평가자료가 누락되지 않도록 기술
- 시험자료는 관리 위해요소를 제어 또는 제거 효과를 도출하고, 기준범위(최대값 및 최소값)를 반영하여 한계기준을 설정
- 실제 생산라인에서 도출한 내용을 바탕으로 평가자료 작성
- 중요관리점(OCP)의 가공조건(시간, 온도, 횟수, 자력, 크기, 감도 등)별로 실제 생산라인에서 실시한 시험자료를 포함할 것

208

208

주요 지적사항 및 평가사례

중요관리점의 결정 및 한계기준 설정

(인증평가) 4-5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(1~10)
(조사평가) 4-3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)

■ 중요관리점(CCP)의 한계기준 설정 미흡: 한계기준의 관리 항목 설정 및 범위가 구체적이지 않음

평가 지적 사항

공정	소독·형균	
CCP	CCP-B	
위해요소	종류	장출열성대장균, 리스테리아모노사이토제니스
발생원인	소독기준 미준수로 인한 잔류	
한계기준	관리항목	소독농도, 소독시간
한계기준	한계기준	농산물 열소소독액 100ppm 5분간 침지

No 한계기준의 관리 항목 설정 시 도출 적절성 및 범위가 명확하지 않음

업체 개선 사례

공정	소독·형균					
CCP	CCP-BC					
위해요소	종류	장출열성대장균, 리스테리아모노사이토제니스				
	발생원인	소독기준 미준수로 인한 잔류				
한계기준	소독	소독농도	원료투입량	소독수량	소독시간	소독수 교체
		100~150ppm	20kg	50L이상	3~5분	매 소독시
	형균	형균수량	원료투입량	형균시간	형균수 교체	잔류여부
		50L이상	20kg	3~5분(3회)	매 형균시	자사 상수도의 유리잔류염소 농도와 동일 또는 이하

 **Good** 한계기준 관리 항목 및 세부기준을 구체적으로 포함하여 설정

209

209

주요 지적사항 및 평가사례

중요관리점의 결정 및 한계기준 설정

(인증평가) 4-5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(1~10)
(조사평가) 4-3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)

■ 유효성 검증 시 일부 검사항목에 대한 검사 실시 미흡: 중요관리점(CCP)의 관리 위해요소를 반영하여 검사 실시

평가 지적 사항

취김공정(CCP-1B) 유효성 검증	
○ 중요관리점(CCP) 결정: 취김공정(CCP-1B)	
○ 검증목적: 취김시간 및 온도가 생물학적 위해요소를 제어하기 위해 설정한지 확인	
○ 검증방법: 시험 본적	
○ 한계기준	
취김온도	130 ± 10℃
취김시간	50 ± 5초
○ 검사결과	
검사항목	구분
일반세균	1차 2차 3차
장출열성대장균	1차 2차 3차
리스테리아모노사이토제니스	1차 2차 3차
염산성열성대장균	1차 2차 3차
황색포도상구균	1차 2차 3차
병원성대장균	1차 2차 3차

No 중요관리점(CCP)의 관리 위해요소를 포함하여 유효성 검증 실시 미흡

업체 개선 사례

취김공정(CCP-1B) 유효성 검증	
○ 중요관리점(CCP) 결정: 취김공정(CCP-1B)	
○ 검증목적: 취김시간 및 온도가 생물학적 위해요소를 제어하기 위해 설정한지 확인	
○ 검증방법: 시험 본적	
○ 한계기준	
취김온도	130 ± 10℃
취김시간	50 ± 5초
○ 검사결과	
검사항목	구분
일반세균	1차 2차 3차
장출열성대장균	1차 2차 3차
리스테리아모노사이토제니스	1차 2차 3차
염산성열성대장균	1차 2차 3차
황색포도상구균	1차 2차 3차
병원성대장균	1차 2차 3차

Good 중요관리점(CCP)의 관리 위해요소를 반영하여 위생지표세균과 병원성미생물 항목 검사 실시

210

210

주요 지적사항 및 평가사례

중요관리점의 결정 및 한계기준 설정

(인증평가) 4-5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(1~10)
(조사평가) 4-3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가 자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)

■ 한계기준에 대한 적절한 유효성 평가 실시 미흡: 금속검출공정 유효성 평가 시 제품종량, 감도, 시편 종류 및 크기, 통과 위치 등을 고려한 평가자료 구비

평가 지적 사항

금속검출기 측정 항목	감도	mm	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	정확도 (%)
30	2.5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
	3.0	x	x	0	x	0	0	x	x	x	x	x	30
	3.5	0	x	0	0	0	x	0	x	x	x	x	50
40	2.5	0	0	x	0	0	0	x	0	x	0	0	60
	3.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	x	0	90
	3.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
50	2.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
	3.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
	3.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100

No 이물혼입이 가능한 모든 위치가 아닌 하나의 위치에서 유효성 평가를 실시

업체 개선 사례

구분	시편종류	시편크기	시편종류	시편크기	시편종류	시편크기	시편종류	시편크기	시편종류	시편크기	시편종류	시편크기	정확도 (%)
30	2.5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
	3.0	x	x	0	x	0	0	x	x	x	x	x	30
	3.5	0	x	0	0	0	x	0	x	x	x	x	50
40	2.5	0	0	x	0	0	0	x	0	x	0	0	60
	3.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90
	3.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
50	2.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
	3.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
	3.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100

Good 금속검출공정 유효성 평가 시 제품종량, 감도, 시편크기, 이물혼입 가능 위치 등을 고려하여 평가를 실시

211

211

주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

(조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록-유지하고 있는가?(0~10)

(조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

★ 주요안전조항 위반 사례

- 1) CCP 모니터링을 하지 않은 경우
- 2) 특별한 사유(유자·보수 등) 없이 CCP를 운영하지 않은 경우
- 3) 모니터링 위치·주가 절차 기록 관리의 방법이 전체적으로 부적절하여 모니터링을 실시하지 않은 것으로 간주되는 경우

★ 주요 지적사항

모니터링 담당자는 자신의 역할 숙지를 통한 모니터링 기록 유지 필요

미흡운영사례

1. 모니터링 절차에 따라 지정된 위치에서 모니터링 실시 미흡
- 시편확인, 온도측정, 세척횟수 등
2. 모니터링 기록 양식 개선 필요
- 적합/부적합, 검출/불검출 등 판정에 대한 기준 표기
3. 모니터링 도구 사용 전후 세척·소독관리 기준 작성 미흡
4. 한계기준으로 설정된 일부 항목에 대한 기록 누락
5. 모니터링에 사용되는 일부 장비의 검·교정 누락

관리방안

1. 모니터링 담당자의 모니터링 절차에 대한 교육실시 후 이해도 강화 필요
- 현장관찰, 기록사항 점검 등
2. 모니터링 결과를 정확히 기록하고 보고할 수 있도록 기록 양식 수정
(범례 판정 기준 표기 등)
3. 모니터링 도구를 사용하는 경우 사용 전·후 세척·소독 등을 통하여 교차오염 예방
4. 한계기준으로 설정된 관리항목에 대한 기록이 누락되지 않도록 기록사항 검증
5. 모니터링에 사용되는 모든 장비를 정해진 주기에 따라 검·교정 실시

212

212

주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

- (조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록-유지하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

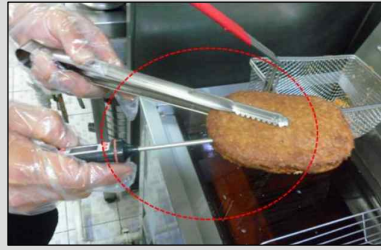
■ 모니터링 담당자 자신의 역할 숙지 미흡: 모니터링 절차에 따른 모니터링 방법 등 숙지 향상 필요

평가 지적 사항



No 모니터링 도구를 이용한 제품 온도 확인방법 숙지 미흡

업체 개선 사례



Good 모니터링 도구를 이용한 모니터링 방법을 정확히 숙지하여 모니터링 실시

213

213

주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

- (조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록-유지하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

■ 모니터링 실시 후 기록유지 미흡: 모니터링 절차에 따라 모니터링 실시 후 기록 방법 숙지 향상 필요

평가 지적 사항

중요관리점(CCP- 3P) 모니터링일지 [금속검출공정]									
작성일자	2025.12.27	점	작성자	승인자	검역	검역	검역	검역	검역
한계기준	○ 금속이물(Fe 3.0mmΦ, STS 4.0mmΦ 이상) 불검출								
주 기	금속검출기 정상작동 여부 확인, 작업시간 전, 작업 중 2시간마다, 작업 종료 후								
방 법	○ 금속검출기에 의한 공정을 확인, 작업 중 실시 ○ 기기값도 : 모니터링담당자는 기기 중간에 Test piece를 통과시켜 검출여부를 확인하고 일지에 기록한다. ○ 제품검도 : 모니터링담당자는 제품 중간에 Test piece를 넣고 기기에 통과시켜 검출여부를 확인하고 일지에 기록한다. ○ 통과량 및 검출량 : 모니터링담당자는 통과된 양과 검출된 양을 일지에 기록하고 HACCP팀장에 보고한다. ※ 금속검출기는 연1회 이상 검사원을 요구 함								
용량	통과	시각	Fe만 통과	STS만 통과	제품만 통과	Fe+제품	STS+제품	한정	서명
10:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
18:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
총합	시작시간	종료시간	통과량	검출량	제품 통과	특이사항			
10:00	18:00	18:00	100	0	0				

No 모니터링 결과에 대한 기록 방법 숙지 미흡
 (범례: 검출 O, 불검출 X → 기록: 적함 O, 부적함 X)

업체 개선 사례

중요관리점(CCP- 3P) 모니터링일지 [금속검출공정]									
작성일자	2025.12.27	점	작성자	승인자	검역	검역	검역	검역	검역
한계기준	○ 금속이물(Fe 3.0mmΦ, STS 4.0mmΦ 이상) 불검출								
주 기	금속검출기 정상작동 여부 확인, 작업시간 전, 작업 중 2시간마다, 작업 종료 후								
방 법	○ 금속검출기에 의한 공정을 확인, 작업 중 실시 ○ 기기값도 : 모니터링담당자는 기기 중간에 Test piece를 통과시켜 검출여부를 확인하고 일지에 기록한다. ○ 제품검도 : 모니터링담당자는 제품 중간에 Test piece를 넣고 기기에 통과시켜 검출여부를 확인하고 일지에 기록한다. ○ 통과량 및 검출량 : 모니터링담당자는 통과된 양과 검출된 양을 일지에 기록하고 HACCP팀장에 보고한다. ※ 금속검출기는 연1회 이상 검사원을 요구 함								
용량	통과	시각	Fe만 통과	STS만 통과	제품만 통과	Fe+제품	STS+제품	한정	서명
10:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
18:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○
총합	시작시간	종료시간	통과량	검출량	제품 통과	특이사항			
10:00	18:00	18:00	100	0	0				

Good 업체의 상황에 맞게 주기를 적절히 설정하고, 결과에 대한 기록 방법과 실제 기록 일치

214

214

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

(조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10)

(조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

■ 금속검출 모니터링 절차 보완 후 기록 필요: 제품, 제품+시편, 시편 통과 검출 여부 확인 필요

 평가 지적 사항

[illegible]

 **No** 제품+시편 통과에 대한 모니터링 실시 및 기록이 누락됨

 업체 개선 사례[illegible]

 **Good** 금속검출 모니터링 시 제품+시편 통과에 대한
검출 여부 확인 후 기록 실시

215

215

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

(조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10)

(조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

■ 제품과 직접 접촉하는 모니터링도구 관리 미흡: 사용 전/후 모니터링도구 세척소독기준 마련

 평가 지적 사항

[illegible]

No 제품과 직접 접촉하는 모니터링 도구 등에 대한 세척·소독기준 반영 미흡

 업체 개선 사례

- 투입량 : 모니터링 담당자는 저울에 표시되는 중량을 확인하여 일지에 기록한다.
 - 가열 온도 : 모니터링 담당자는 가열에 복귀된 잔기에 표시된 온도를 확인하여 일지에 기록한다.
 - 가열 시간 : 모니터링 담당자는 가열에 복귀된 잔기의 표피는 시침을 가열하여 일지에 기록한다.
 - 저울 후 온도 : 모니터링 담당자는 가열을 종료한 후 저울을 사용하여 저울의 후 온도를 확인하여 일지에 기록한다.
- ※ 가열기 온도계/타이머는 연 1회 점검정도를 실시한다.
- ※ 탈착 온도계는 모니터링 전후 세척소독을 실시한다.

 Good 제품과 직접 접촉하는 모니터링 도구 등에 대한
세척·소독기준 반영함

216

216

주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

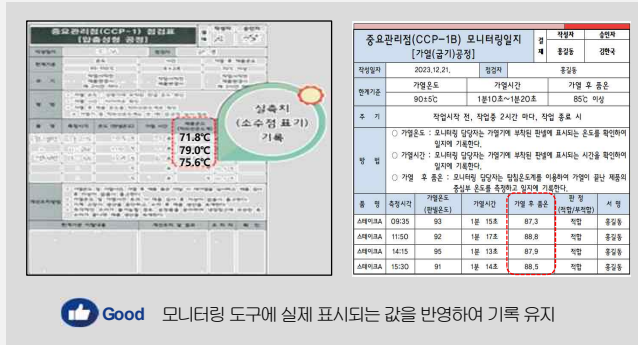
(조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10)
(조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

■ 모니터링 실시 후 기록 유지 미흡: 모니터링 도구에 실제 표시되는 값을 반영하여 기록 유지 필요

평가 지적 사항



업체 개선 사례



217

217

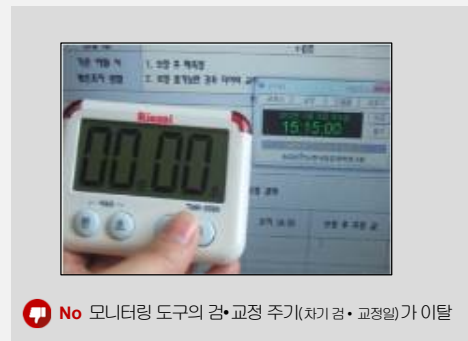
주요 지적사항 및 평가사례

CCP의 모니터링 및 개선조치

(조사평가) 5-2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10)
(조사평가) 5-4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)

■ 모니터링 장비 감·교정 미실시: 모니터링 장비의 감·교정 주기 준수 및 모든 장비의 감·교정 관리 실시

평가 지적 사항



업체 개선 사례



218

218

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

HACCP 시스템 검증

(인증평가) 6-2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5)
 (조사평가) 6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-2. 검증요소는 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)

★ 주요 지적사항

검증 계획에 따른 유효성 및 실행성 검증 미흡

 미흡운영사례

- 1 전반적인 HACCP 시스템의 구축 확인을 위한 검증 미흡
- 2 검증계획에 따른 최초 검증 미실시
- 3 검증 실시 결과 미흡사항에 대한 개선조치 미실시

 관리방안

1. **검증계획에는 HACCP Plan과 시스템에 대한 검증 내용이 포함되어야함**
: 검증 계획에 따라 기록검증, 현장확인, 시험·검사 등 수립한 HACCP 시스템 대로 효과적으로 이행되고 있는지 적절한 검증방법으로 운영 여부 확인 필요
2. **최초 검증 실시 후 기록관리 필요**
: 실시상황평가표를 이용하여 객관적인 시각으로 실시하며, 검증결과를 정확하게 기록
3. **검증 실시 결과 미흡사항별 증빙자료를 포함한 개선조치결과 보고서 구비**

219

219

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

HACCP 시스템 검증

(인증평가) 6-2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5)
 (조사평가) 6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)

■ 검증계획에 대한 세부기준 수립 및 검증 실시: 최초검증 및 일상, 정기, 특별검증 미실시 또는 검증결과 부적합 사항에 대한 조치 미흡

 평가 지적 사항

강원 재난소식 전달체계도서		연도	연월일	연월일	연월일
제 1호	제 2호	제 3호	제 4호	제 5호	제 6호
제 7호		제 8호		제 9호	
제 10호		제 11호		제 12호	
제 13호		제 14호		제 15호	
제 16호		제 17호		제 18호	
제 19호		제 20호		제 21호	
제 22호		제 23호		제 24호	
제 25호		제 26호		제 27호	
제 28호		제 29호		제 30호	
제 31호		제 32호		제 33호	
제 34호		제 35호		제 36호	
제 37호		제 38호		제 39호	
제 40호		제 41호		제 42호	
제 43호		제 44호		제 45호	
제 46호		제 47호		제 48호	
제 49호		제 50호		제 51호	
제 52호		제 53호		제 54호	
제 55호		제 56호		제 57호	
제 58호		제 59호		제 60호	
제 61호		제 62호		제 63호	
제 64호		제 65호		제 66호	
제 67호		제 68호		제 69호	
제 70호		제 71호		제 72호	
제 73호		제 74호		제 75호	
제 76호		제 77호		제 78호	
제 79호		제 80호		제 81호	
제 82호		제 83호		제 84호	
제 85호		제 86호		제 87호	
제 88호		제 89호		제 90호	
제 91호		제 92호		제 93호	
제 94호		제 95호		제 96호	
제 97호		제 98호		제 99호	
제 100호		제 101호		제 102호	
제 103호		제 104호		제 105호	
제 106호		제 107호		제 108호	
제 109호		제 110호		제 111호	
제 112호		제 113호		제 114호	
제 115호		제 116호		제 117호	
제 118호		제 119호		제 120호	
제 121호		제 122호		제 123호	
제 124호		제 125호		제 126호	
제 127호		제 128호		제 129호	
제 130호		제 131호		제 132호	
제 133호		제 134호		제 135호	
제 136호		제 137호		제 138호	
제 139호		제 140호		제 141호	
제 142호		제 143호		제 144호	
제 145호		제 146호		제 147호	
제 148호		제 149호		제 150호	
제 151호		제 152호		제 153호	
제 154호		제 155호		제 156호	
제 157호		제 158호		제 159호	
제 160호		제 161호		제 162호	
제 163호		제 164호		제 165호	
제 166호		제 167호		제 168호	
제 169호		제 170호		제 171호	
제 172호		제 173호		제 174호	
제 175호		제 176호		제 177호	
제 178호		제 179호		제 180호	
제 181호		제 182호		제 183호	
제 184호		제 185호		제 186호	
제 187호		제 188호		제 189호	
제 190호		제 191호		제 192호	
제 193호		제 194호		제 195호	
제 196호		제 197호		제 198호	
제 199호		제 200호		제 201호	
제 202호		제 203호		제 204호	
제 205호		제 206호		제 207호	
제 208호		제 209호		제 210호	
제 211호		제 212호		제 213호	
제 214호		제 215호		제 216호	
제 217호		제 218호		제 219호	
제 220호		제 221호		제 222호	
제 223호		제 224호		제 225호	
제 226호		제 227호		제 228호	
제 229호		제 230호		제 231호	
제 232호		제 233호		제 234호	
제 235호		제 236호		제 237호	
제 238호		제 239호		제 240호	

No 검증결과 부적합사항에 대한 신속한 개선조치 이행 및 신뢰성 확보가 미흡

 업체 개선 사례

[illegible]

 Good 검증결과 미흡사항에 대한 개선조치 전/후 사진을 첨부하여 개선조치 이행의 신뢰도 확보

220

220

주요 지적사항 및 평가사례

HACCP 시스템 검증

- (인증평가) 6-2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5)
 (조사평가) 6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)

■ 검증 계획에 수립 보완 필요 : 도출된 위험요소, 중요관리점, 모니터링 등 검증 사항 구체적으로 계획 수립 필요

평가 지적 사항

연간검증계획서		기준번호	RP-02-02	문	작성	일부	문헌
제정일자	2024. 01. 05	제정일자	2024. 01. 05	제정일자	2024. 01. 05	제정일자	2024. 01. 05
검증대상	검증주요내용	검증방법	검증주기	검증인원	검증결과	검증비고	검증비고
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12				
13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44
45	46	47	48	49	50	51	52
53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68
69	70	71	72	73	74	75	76
77	78	79	80	81	82	83	84
85	86	87	88	89	90	91	92
93	94	95	96	97	98	99	100

No 검증에 대한 세부방법(유효성·실행성 검증, 기록검토, 현장조사, 시험·검사 등) 수립 미흡

업체 개선 사례

연간 검증 계획서 (2024년)		기준번호	RP-02-02	문	작성	일부	문헌
제정일자	2024. 01. 05	제정일자	2024. 01. 05	제정일자	2024. 01. 05	제정일자	2024. 01. 05
검증대상	검증주요내용	검증방법	검증주기	검증인원	검증결과	검증비고	검증비고
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12				
13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44
45	46	47	48	49	50	51	52
53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68
69	70	71	72	73	74	75	76
77	78	79	80	81	82	83	84
85	86	87	88	89	90	91	92
93	94	95	96	97	98	99	100

Good 유효성·실행성 검증, 기록검토, 현장조사, 시험·검사 등의 구체적인 절차 및 방법을 수립

221

221

주요 지적사항 및 평가사례

HACCP 시스템 검증

- (인증평가) 6-2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5)
 (조사평가) 6-1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)
 (조사평가) 6-3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)

■ HACCP시스템 운영 시 검증결과 반영 미흡 : 검증결과에 대한 개선조치사항을 HACCP 시스템 운영 시 반영 필요

평가 지적 사항

제 · 개정이력				
년 월 일	제(개정)내용	제(개정)사유	작성	승인
2024. 9. 6.	기준서 최초 제정	HACCP 적용을 위한 제정		

No 검증결과에 대한 HACCP 시스템 반영 미흡

업체 개선 사례

제 · 개정이력				
년 월 일	제(개정)내용	제(개정)사유	작성	승인
2024. 9. 6.	기준서 최초 제정	HACCP 적용을 위한 제정		
2024. 11. 21.	금속검출 및 세척·소독기준 수입 및 세척·소독기준 완행화	검사결과에 따른 개선조치 내역 반영		

Good 검증결과에 대한 내용을 HACCP 시스템 운영에 반영
 (기준서 제·개정이력 업데이트 등)

222

222

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

교육·훈련

(인증평가) 7-2. 교육·훈련은 교육·훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5)

★ 주요 지적사항

교육·훈련계획 수립 및 실시 미흡

미흡운영사례

- 1 연간 교육·훈련계획 수립 미흡
- 2 교육·훈련 후 평가가 미달한 자에 대한 재평가 실시 미흡
- 3 교육·훈련 결과 기록관리 미흡

관리방안

- 1 연간 교육·훈련 계획 수립 필요
- 대상별 교육, 교육·훈련 강사, 교육평가 결과 및 종사자 재교육 실시 등 교육·훈련 계획 수립
- 2 교육·훈련 계획에 따라 참석하지 못한 경우 해당 인원에 대한 추가교육 실시 필요
- 3 교육·훈련 기록, 평가결과, 재교육 여부 등 기록·관리 실시

223

223

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

교육·훈련

(인증평가) 7-2. 교육·훈련은 교육·훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5)

□ 연간 교육·훈련 계획 수립 미흡: 교육 대상별, 목적 등 구체적인 교육·훈련 계획 수립 필요

평가 지적 사항

연간 교육훈련 계획서			연월	작성인	관리인	승인인							
작성일			2024.1.28		작성인	총괄							
구분	대상	교육내용											
HACCP 교육	HACCP 교육	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
	법정교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	안전보건교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	소속자 교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	인성교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	인성교육	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

No 교육·훈련 대상의 특성을 반영한 교육 내용 및 주기설정 미흡(법정교육 미포함, 교육내용 구체적 설정 미흡)

업체 개선 사례

연간 교육·훈련 계획서			작성인	확인자	승인자									
작성일			2024.1.28	작성인	총괄									
구분	대상	교육내용	연월											
			1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												
	소식교육	법정교육												
HACCP 교육	HACCP 교육	HACCP 교육(법정교육 포함)												
	법정교육	HACCP 법정교육												
	안전보건교육	HACCP 안전보건교육												</

Good 법정교육, 모니터링 담당자 교육 등 교육 대상 특성을 반영한 교육·훈련 계획 수립

224

224

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

교육 훈련

(인증평가) 7-2. 교육훈련은 교육훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5)

☐ 자체 교육·훈련 신뢰도 미흡: 교육훈련일지 내 증빙사진, 참석자 서명 등 누락

평가 지적 사항

교육 훈련 일지			
교육자	종 일 등	장 소	참석자
일시	2024.02.06(수)	시간	16:30 ~ 17:30(1시간)
대상	전직원	주요	내부교육(인원)
교육내용	HACCP관련 기초서 1. HACCP관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 2. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 3. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 4. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 5. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 6. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 7. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 8. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 9. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 10. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규		
평가	교육자	참석자	평가
평가	2024.2.6	2024.2.6	2024.2.6

No 교육·훈련 기록 내 증빙사진, 참석자 서명 등 누락

업체 개선 사례

교육 훈련 일지			
교육자	종 일 등	장 소	참석자
일시	2024.02.06(수)	시간	16:30 ~ 17:30(1시간)
대상	전직원	주요	내부교육(인원)
교육내용	HACCP관련 기초서 1. HACCP관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 2. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 3. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 4. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 5. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 6. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 7. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 8. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 9. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 10. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규		
평가	교육자	참석자	평가
평가	2024.2.6	2024.2.6	2024.2.6

Good 사진첨부, 실제 참석자 서명 기입을 통한 신뢰성 확보

225

225

주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

교육 훈련

(인증평가) 7-2. 교육훈련은 교육훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5)

☐ 교육·훈련 내용의 이해도 확인을 위한 평가 미흡: 교육·훈련 이해도 확인 및 교육·훈련 계획 수정 등 반영 필요

평가 지적 사항

HACCP 관련 기록			
교육자	종 일 등	장 소	참석자
일시	2024.02.06(수)	시간	16:30 ~ 17:30(1시간)
대상	전직원	주요	내부교육(인원)
교육내용	HACCP관련 기초서 1. HACCP관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 2. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 3. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 4. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 5. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 6. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 7. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 8. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 9. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 10. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규		
평가	교육자	참석자	평가
평가	2024.2.6	2024.2.6	2024.2.6

No 교육·훈련 후 이해도 확인을 위한 평가 실시 미흡

업체 개선 사례

HACCP 교육평가 결과보고서			
교육자	종 일 등	장 소	참석자
일시	2024.02.06(수)	시간	16:30 ~ 17:30(1시간)
대상	전직원	주요	내부교육(인원)
교육내용	HACCP관련 기초서 1. HACCP관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 2. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 3. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 4. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 5. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 6. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 7. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 8. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 9. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규 10. HACCP 관련 중요 개념 설명 및 HACCP 관련 법규		
평가	교육자	참석자	평가
평가	2024.2.6	2024.2.6	2024.2.6

Good 시험 등 평가를 실시하여 교육 이해도를 확인하고, 교육·훈련 계획 수정 등 반영

226

226

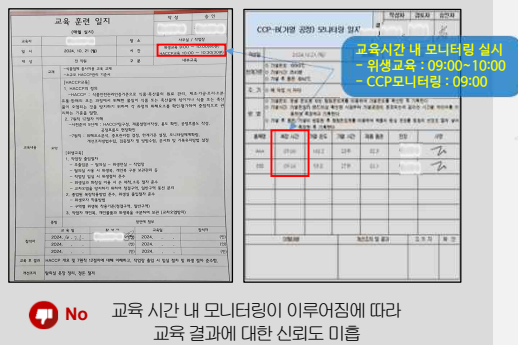
주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

교육 훈련

(인증평가) 7-2. 교육훈련은 교육훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5)

■ HACCP 교육 결과에 대한 신뢰도 확보 미흡: HACCP 교육 시간 내 모니터링이 이루어짐에 따라 교육 결과에 대한 신뢰도 부족

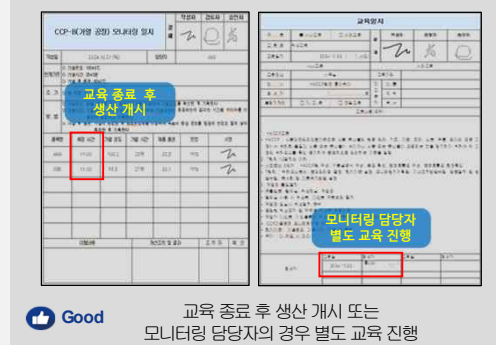
평가 지적 사항



교육 시간 내 모니터링이 이루어짐에 따라 교육 결과에 대한 신뢰도 미흡

교육 시간 내 모니터링 실시
- 위생교육 : 09:00~10:00
- CCP모니터링 : 09:00

업체 개선 사례



교육 종료 후 생산 개시 또는 모니터링 담당자의 경우 별도 교육 진행

227

227

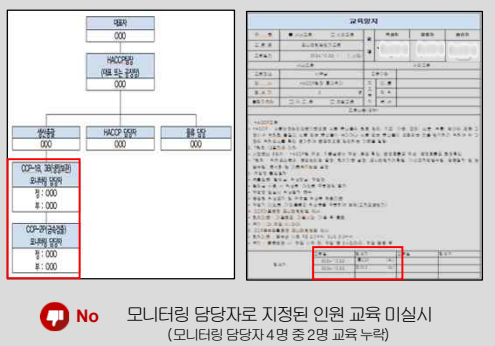
주요 지적사항 및 평가사례(식육포장처리업)

교육 훈련

(인증평가) 7-2. 교육훈련은 교육훈련 계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)
(조사평가) 7-1. HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(0~5)

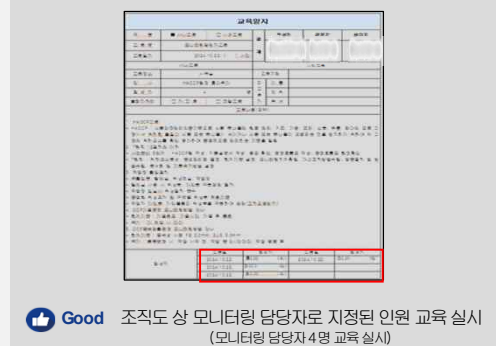
■ 모니터링 담당자(정, 부) 모두를 포함하여 교육 실시 미흡: HACCP팀 조직도 모니터링 담당자로 지정된 인원 모두를 포함하여 교육 실시

평가 지적 사항



모니터링 담당자로 지정된 인원 교육 미 실시
(모니터링 담당자 4명 중 2명 교육 누락)

업체 개선 사례



조직도 상 모니터링 담당자로 지정된 인원 교육 실시
(모니터링 담당자 4명 교육 실시)

228

228

🔍 (식품제조가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	7번	63.3%	배수로, 제조설비 및 도구 청소 관리	1	15번	72.0%	원·부자재 등 제품 보관관리
2	5번	54.5%	작업장 방충·방서관리	2	5번	68.7%	작업장 방충·방서관리
3	11번	51.1%	온도계 등 계측기기 검·교정	3	8번	55.1%	소비자 불만, 이물혼입 등에 대한 개선조치 실시 및 기록
4	15번	47.8%	원·부자재 등 제품 보관관리	4	1번	51.2%	작업장 밀폐 및 위생관리
5	8번	46.9%	소비자 불만, 이물혼입 등에 대한 개선조치 실시 및 기록	5	4번	50.4%	작업장 출입 위생관리

229

229

🔍 (축산물가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	7번	62.1%	배수로, 제조설비 및 도구 청소 관리	1	15번	68.0%	원·부자재 등 제품 보관관리
2	15번	57.4%	원·부자재 등 제품 보관관리	2	11번	59.5%	온도계 등 계측기기 검·교정
3	5번	57.4%	작업장 방충·방서관리	3	5번	57.1%	작업장 방충·방서관리
4	11번	56.9%	온도계 등 계측기기 검·교정	4	14번	46.5%	원·부재료 입고관리
5	8번	50.8%	소비자 불만, 이물혼입 등에 대한 개선조치 실시 및 기록	5	4번	45.9%	작업장 출입 위생관리

230

230

🔍 (식육포장처리업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	11번	55.9%	온도계 등 계측기기 검·교정	1	11번	56.7%	온도계 등 계측기기 검·교정
2	5번	54.7%	작업장 방충·방서관리	2	5번	56.4%	작업장 방충·방서관리
3	7번	53.9%	배수로, 제조설비 및 도구 청소 관리	3	15번	54.7%	원·부자재 등 제품 보관관리
4	15번	46.1%	원·부자재 등 제품 보관관리	4	7번	46.5%	배수로, 제조설비 및 도구 청소 관리
5	8번	45.8%	소비자 불만, 이물혼입 등에 대한 개선조치 실시 및 기록	5	4번	44.1%	작업장 출입 위생관리

231

231

🔍 (식용란수집판매업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) 선행요건관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	5번	68.6%	작업장 방충·방서관리	1	5번	58.1%	작업장 방충·방서관리
2	1번	46.8%	작업장 밀폐 및 위생관리	2	4번	48.8%	작업장 출입 시 위생관리
3	4번	44.9%	작업장 출입 시 위생관리	3	14번	48.8%	원부재료 입고관리
4	15번	31.4%	원·부자재 등 제품 보관관리	4	15번	41.9%	원·부자재 등 제품 보관관리
5	17번	31.4%	완제품 검사 실시 및 부적합품 회수관리	5	1번	36.0%	작업장 밀폐 및 위생관리

232

232

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 밀폐 및 위생관리

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

★ 주요 지적사항

작업장 내 출입문, 천장, 벽면 등에 대한 밀폐 관리 필요

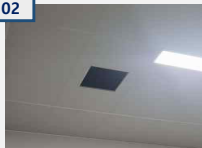
미흡운영사례

01



▶ 작업장 최외곽 출입문 하단 밀폐 관리 미흡으로 해충 등 유입 가능

02



▶ 작업장 내 천정 개폐 가능한 문에 대한 상시 밀폐 관리 필요

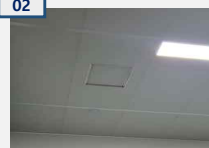
관리방안

01



▶ 작업장과 연결된 최외곽 출입문의 경우 이중으로 설치하여 해충 및 설치류 등의 유입 차단

02



▶ 작업장 내 천정 점검구 밀폐를 위한 보수 실시

233

233

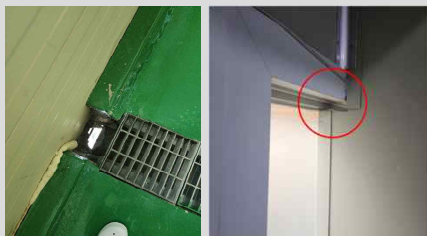
주요 지적사항 및 평가사례

작업장 밀폐관리

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 내 벽면, 바닥, 천장 등 밀폐관리 미흡: 작업장 배수관, 벽, 천장 등 틈새 발생

평가 지적 사항



No 작업장 배수관, 벽 밀폐 미흡으로 해충, 설치류 등이 유입될 수 있음

업체 개선 사례



Good 작업장 배수로는 거름망 및 덮개 등을 설치하고, 벽은 밀폐되지 않은 부분을 마감처리 하여 완전 밀폐

234

234

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 밀폐관리

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 내 벽면, 바닥, 천장 등 밀폐관리 미흡: 작업장 배수관, 벽, 천장 등 틈새 발생

평가 지적 사항



업체 개선 사례



235

235

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 밀폐관리

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 내 벽면, 바닥, 천장 등 밀폐관리 미흡: 작업장 배수관, 벽, 천장 등 틈새 발생

평가 지적 사항



업체 개선 사례



236

236

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 밀폐관리

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 최외곽 출입문 밀폐관리 미흡: 방충망 등을 설치하여 외부 해충이 유입될 수 있도록 밀폐관리 필요

평가 지적 사항



No 작업장 출입문으로 해충이 유입될 수 있는 틈새 존재

업체 개선 사례



Good 작업장 출입문에 방충망을 설치하여 외부 해충을 차단할 수 있도록 관리

237

237

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 위생수칙 준수

4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)

★ 주요 지적사항 종업원 작업장 출입 시 위생처리 순서 준수 및 청결한 위생 복장 착용 필요

미흡운영사례

1. 작업장 출입 시 손 위생화 등 세척·소독 설비 구비 미흡
2. 작업장 화장실 내 전용 슬리퍼, 손 소독제 구비 미흡
3. 종업원 작업장 출입 시 입실절차 미준수
4. 일반구역- 청결구역 이동 시 끈끈이 롤러, 진공흡입기 등 적절한 설비를 구비하여 교차오염 예방

관리방안

1. 종업원 작업장 출입 시 올바른 입실절차 준수를 위한 위생 교육 실시
- 이물제거 → 손 세척 → 손 건조 → 손 소독 → 작업종료 후 장화세척
2. 작업장 출입구에 손 세척·소독 설비의 파손 및 정상 가동 여부 확인
3. 작업장 화장실 내 전용 슬리퍼, 손 소독제 등 구비하여 교차오염 예방
4. 일반구역- 청결구역 이동 시 끈끈이 롤러, 진공흡입기 등 적절한 설비를 구비하여 교차오염 예방

238

238

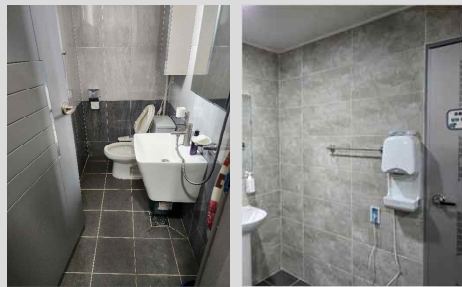
주요 지적사항 및 평가사례

작업장 위생수칙 준수

4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 화장실 내 위생처리설비 구비 미흡: 위생관리를 위한 손세척·건조·소독설비 등 적절한 설비 구비 필요

평가 지적 사항



No 작업장 화장실 내 손 세척·건조·소독 설비 구비 미흡

업체 개선 사례



Good 작업장 화장실 내 손 소독 설비 및 전용 슬리퍼 구비

239

239

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 위생수칙 준수

4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다. (0~3점)

▣ 작업장 출입 시 손·위생화 등 세척·소독설비 구비 미흡: 출입구에는 손세척·건조·소독설비, 이물관리설비(진공흡입기, 롤러 등)를 구비하여 위생관리 필요

▣ 종업원의 이물제거 등 입실절차 미준수: 입실절차, 손세척 방법 등에 대한 게시물을 설치로 개인 위생관리 철저

업체 개선 사례



Good 작업장 위생전실 내 손소독 설비 구비



Good 작업장 출입구에 손세척·건조·소독설비, 끈끈이 롤러 등 설비 구비



Good 작업장 내 이물제거, 손세척 방법 등에 대한 게시물을 부착으로 올바른 입실절차 준수

240

240

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 방충방서관리

5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다. (0~3점)

주요 지적 사항 문구

- ◆ 작업장 내 보행해충트랩 구비 및 포충등 점등여부 확인 필요
- ◆ 방충방서 설치 점검 주기에 따른 포충등 카트리지 교체 등의 점검관리 필요
- ◆ 해충이 유입되는 복도 등 외부와 연결되는 최외곽 구역 포충등 설치 고려 필요
- ◆ 포충등 끈끈이 포획 개체 수 과다에 따른 끈끈이 교체 및 정확한 포획수 확인 필요
- ◆ 정해진 기준에 따른 방충방서 모니터링 주기적인 점검 및 기록 관리 필요
- ◆ 실제 포충등 설치 위치를 반영한 작업장 구역별 방충방서 관리기준 수립 필요
- ◆ 방충방서 모니터링 기준은 실제 상황을 반영하여 작성하고, 개선 조치 후 기록관리 필요
- ◆ 방충방서 관리기준 계절별(동절기, 하절기)로 구분하여 수립 및 기준 이탈 시 개선조치 내용 기록관리 필요
- ◆ 포충등 등, 끈끈이 등 소모품 주기적 교체 및 관리에 대해 모니터링 일지에 기록 필요

241

241

주요 지적사항 및 평가사례

배수로, 제조설비 및 도구 청소관리

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)

주요 지적 사항 문구

- ◆ 식품에 직접 접촉되는 작업도구 및 설비에 대한 세척·소독 강화 필요
- ◆ 작업장 내 사용하고 있는 나무재질 도구 사용 지양 필요
- ◆ CIP 기준 수립 필요: 사용 용제 명시, MSDS 구비, 세척·소독 방법 및 주기 설정, 잔류 유무 점검 등
- ◆ 장기간 미사용 기기 또는 부품은 비닐 등으로 밀폐관리 및 유휴설비 표시하여 구분관리 필요
- ◆ 제조설비는 누적인 식품 잔사물 등이 남지 않도록 정해진 주기에 따라 청소·소독 강화 필요
- ◆ 배수로 트렌치 주위 퇴적물 주기적으로 제거 관리하고, 트렌치 내에 해충 잔존되지 않도록 개선관리 필요
- ◆ 작업 종료된 설비는 정해진 주기에 따라 청소, 소독 관리 강화 필요
- ◆ 작업도구 보관 장소를 마련하여 교차 오염 없도록 지정된 장소에 보관 필요

242

242

주요 지적사항 및 평가사례

소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치 실시 및 기록관리

8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다. (0~3점)

주요 지적 사항 문구

- ◆ 작업장 내 이물 혼입 예방관리 강화 필요: 이물 혼입 가능성 있는 나무재질 작업도구, 나사, 피스, 벽면 구조물 교체 검토 등
- ◆ 현장에서 발생가능한 이물에 대한 예방 조치 필요: 스티커, 방충망 망파손, 유리온도계, 거울 비산방지 등
- ◆ 공정 중 이물혼입 예방을 위한 제품 이송배관 및 자동포장기 제품 투입구 등 밀폐 보호관리 필요
- ◆ 철 수세미 등 청소도구로 인한 이물혼입에 대한 관리 강화 필요
- ◆ 이물혼입 방지를 위한 설비 부품교체 및 바닥 보수 필요: 노후화된 컨베이어 교체, 작업장 내 바닥 마감 보수 등
- ◆ 현장에서 사용하는 나무재질 설비, 제조시설 표면 테이핑, 녹발생, 커터칼, 조영커버 등 관리 강화 필요
- ◆ 공정(원재료 투입, 배합 등)에서 발생가능한 이물(실, 플라스틱 등)에 대한 관리 방법 수립 필요
- ◆ 이물 혼입 발생 방지를 위해 작업장 내부 유리에 비산방지 필름 설치 필요
- ◆ 작업장 내 종업원으로 인해 제품에 이물 혼입 발생하지 않도록 예방조치 등 관리 강화 필요: 종업원 모자 착용 여부 등

243

243

주요 지적사항 및 평가사례

온도계 등 계측기기 감·교정

11. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 감·교정을 실시하여야 한다. (0~3점)

주요 지적 사항 문구

- ◆ 온도계 감·교정 시 사용하는 온도 범위 포함하여 검교정 실시 필요
- ◆ 표준온도계 대여 시 대여확인서 및 감·교정 성적서 수령 필요
- ◆ 감·교정 주기를 설정하고 사용하는 모든 계측기(온도계 등) 감·교정하여 관리
- ◆ 운송차량 내 자동온도기록장치 및 온도계 감·교정 실시 필요
- ◆ 자체 감·교정 시 증빙자료(검교정일자, 사진 등) 구비 필요
- ◆ 자체 감·교정 시 표준기기의 보정값 적용 필요
- ◆ 계측기기는 정해진 주기에 따라 감·교정 실시하고 관련 내용 기록 유지 필요
- ◆ 온도계, 타이머, 저울 등에 대해 자체 감·교정 시 외부공인기관 감·교정이 완료된 표준기기를 사용하여 실시 필요

244

244

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

원·부재료 입고관리

14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)

★ 인증평가시 필수항목

★ 주요안전조항 위반 사례 시험성적서 및 자체검사를 누락한 원·부재료가 있는 경우

★ 주요 지적사항 원·부재료 입고 시 검사 및 기록관리 미흡

 미흡운영사례

- 1 원·부재료 입고검사 미실시 및 시험성적서 관리 등 관리기준 미준수
- 2 원·부재료 입고 시 육안검사 기준 수립 미흡
- 3 원·부재료 관리(제조년월일, 소비기한, 냉동/냉장 등) 현황 확인 미흡

 관리방안

- 1 시험성적서 등 입고 주기에 맞춰 수령 주기를 설정하고, 원·부재료 입고시 마다 육안검사 실시
 - 자체검사/외부 검사 의뢰/시험성적서 관리(수입필증 포함) 등 관리방법 설정
- 2 원·부재료 특성(농산물, 축산물 등)에 맞는 구체적인 육안검사 기준 수립 필요
- 3 원·부재료 입고 검사 기록 시 운반차량 온도, 제조년월일, 소비기한, 품질유지 기한 등 포함 필요

245

245

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

작업장 위생수칙 준수

14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)

★ 인증평가시 필수항목

■ 원·부재료 입고 시 육안검사 실시 후 기록관리 미흡: 육안검사 후 육안검사일지를 작성하여 기록관리 실시

 평가 지적 사항

[illegible]

No 육안검사 실시 후 기록관리 미흡

 업체 개선 사례

[illegible]

 **Good** 육안검사가 누락되지 않도록
검사일지를 작성하여 기록관리 실시

246

246

주요 지적사항 및 평가사례

작업장 위생수칙 준수

★ 인증평가시 필수항목

14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다. (0~3점)

- 냉장 원료에 대한 입고 시 온도 항목에 대한 기록관리 미흡: 검사일지에 온도 항목을 추가하여 기록 관리 필요
- 시험성적서(수입필증 포함) 관리 등 원·부재료 관리 미흡: 자체검사/외부 검사 의뢰/시험성적서 관리(수입필증 포함) 등 관리방법 설정 필요

😊 업체 개선 사례

Good 냉장 원료 입고 시 온도 항목을 추가하여 기록관리 실시

Good 시험성적서, 수입필증 수령을 통한 원부재료 안전성 확인

247

247

주요 지적사항 및 평가사례

제품 보관관리

15. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)

☑ 주요 지적 사항 문구

- ◆ 원료 및 부자재는 교차 오염 예방을 위하여 밀폐 관리 필요
- ◆ 원료 및 부자재 보관 시 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관 필요
- ◆ 보관중인 반제품, 해당종인 공정품 및 테스트 제품에 대한 구체적인 식별표시 필요: 제조일자, 소분일자, 소진일자 등
- ◆ 실온 및 냉장 원부재료 보관 시 덮개 등을 사용하여 교차오염 예방 필요
- ◆ 부적합품은 교차오염 예방을 위해 별도의 지정된 장소에 구분 보관 필요
- ◆ 반제품보관실(청결구역)에 분진발생 우려있는 종이상자 반입 지양 필요
- ◆ 냉동 쿨러기 하단 반제품 보관되지 않도록 별도 장소로 이동 실시 필요
- ◆ 냉장 및 냉동실 내 원료 및 반제품 구분관리 강화 필요

248

248

주요 지적사항 및 평가사례(식용란수집판매업)

완제품 검사 실시

17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다. (0~3점)

주요 지적 사항 문구

- ◆ 정해진 주기에 따라 완제품에 대한 검사 실시 필요
- ◆ 정기적으로 완제품 검사를 실시하고 검사 성적서 보관 관리 필요
- ◆ 부적합품 폐기 내역에 대한 기록관리 보완 필요: 폐기 제품량, 처리 방법 기록 등
- ◆ 실금란, 누액란 등 부적합품 폐기내역에 대한 기록유지 필요

249

249

(식품제조가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	7번	86.6%	CCP 검증 및 기록	1	4번	81.9%	모니터링 기록·유지
2	3번	71.2%	유효성 평가자료 적절성	2	3번	71.8%	유효성 평가 적절성
3	8번	45.1%	위생 및 HACCP관리 교육	3	1번	62.6%	중요관리점 결정도에 따른 CCP 결정

250

250

🔍 (축산물가공업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	7번	90.1%	CCP 검증 및 기록	1	4번	69.2%	모니터링 기록·유지
2	3번	78.2%	유효성 평가자료 적절성	2	7번	67.8%	CCP검증 및 기록 유지 여부
3	8번	48.7%	위생 및 HACCP관리 교육	3	5번	57.3%	모니터링 기구 장비 검·교정

251

251

🔍 (식육포장처리업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	7번	86.4%	CCP 검증 및 기록	1	7번	80.2%	CCP 검증 및 기록
2	3번	78.6%	유효성 평가자료 적절성	2	3번	62.2%	유효성 평가자료 적절성
3	8번	47.7%	위생 및 HACCP관리 교육	3	8번	48.1%	위생 및 HACCP관리 교육

252

252

🔍 (식용란수집판매업) 주요 지적사항 및 평가사례

(소규모) HACCP관리 평가항목 지적률 상위

※ 전체 평가건수 대비 해당 평가항목의 지적률

인증/연장				조사평가			
순위	평가항목	지적률(%)	평가내용	순위	평가항목	지적률(%)	평가내용
1	7번	80.8%	CCP검증 및 기록-유지	1	7번	74.4%	CCP검증 및 기록-유지
2	8번	62.2%	위생 및 HACCP관리 교육 실시	2	8번	50.0%	위생 및 HACCP관리 교육 실시
3	5번	29.5%	모니터링 기구-장비 검-교정	3	4번	45.3%	모니터링 기록-유지

253

253

🔍 주요 지적사항 및 평가사례

중요관리점(CCP) 결정

★ 인증평가시 필수항목

1. 중요관리점(CCP) 결정 시, 다음의 사항을 고려하여 중요관리점 결정도 (Decision tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가? (0~5점)
(1) HACCP 팀구성 (2) 제품설명서 작성 (3) 공정흐름도 작성 (4) 위해요소분석

☐ 일반 HACCP 평가항목에 포함되어 있는 사항 중 4가지 기본원칙(HACCP팀구성, 제품설명서 작성, 공정흐름도 작성, 위해요소분석)을 반영하여 평가 진행

☑ 주요 지적 사항 문구

- ◆ 중요관리점 모니터링 담당자는 실제 현장에서 진행하는 담당자로 설정 필요
- ◆ 실제 작업장 현장과 일치하는 평면도 및 제조공정도 작성 필요
- ◆ 품목제조보고된 모든 제품에 대한 제품설명서 작성 및 기준규격 현행화 필요
- ◆ 신규 추가된 원재료에 대한 위해요소분석 실시 필요
- ◆ 원-부재료는 누락없이 위해요소를 분석하고, 중요관리점 결정도에 반영 필요
- ◆ 원-부재료 위해요소 분석시 원-부재료별로 세분화하여 위해요소 재분석 필요
- ◆ 담당자(대표자) 변경 시 HACCP팀 조직도 반영하여 운영하고, 담당자별 역할 기준 수립 필요
- ◆ HACCP팀 구성에 따른 담당업무 및 부재시 인수인계자 등 설정하여 운영 필요
- ◆ 공정흐름도에 따라 전체 공정에 대한 생물학적/화학적/물리적 위해요소 재분석하고, CCP 결정도에 따라 CCP 재수립 필요

254

254

주요 지적사항 및 평가사례

유효성 평가 적절성

3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성을 반영하고 있는가? (0~5점)

☒ 주요 지적 사항 문구

- ◆ 유효성 평가 연 1회 이상 실시 필요
- ◆ 현장 설비, 품목, 유형 등을 고려하여 한계기준을 설정하고, 현장과 일치하도록 수립 필요
- ◆ 추가되는 공정에 대한 한계기준 설정 근거 및 유효성 평가 자료 구비 필요
- ◆ 한계기준 상한치, 하한치에 대한 유효성 검증 자료 수정 보완 필요
- ◆ 발생가능한 이물을 충분히 도출하여 평가 실시 필요
- ◆ 한계기준 변경에 따른 유효성 평가 자료 구비 필요
- ◆ 금속검출기 시편 위치별, 감도별, 제품별, 중량별 등 테스트 결과 기록, 사진 등 증빙자료 첨부 필요
- ◆ 금속검출기 유효성 평가(검출)와 현장에서 다르게 운영함에 따라 유효성 평가 자료 재검토 필요
- ◆ 가열공정 전/후 미생물 검사 실시 및 근거자료 구비 필요

255

255

주요 지적사항 및 평가사례

모니터링 절차에 따른 기록 유지 여부

★ 인증평가시 필수항목

4. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하여 기록-유지하고 있는가? (0~10점)

★ 주요안전조항 위반 사례

- 1) CCP 모니터링을 하지 않은 경우
- 2) 특별한 사유(유자-보수 등) 없이 CCP를 운영하지 않은 경우
- 3) 모니터링 위치·주기·절차 기록관리의 방법이 전체적으로 부적절하여 모니터링을 실시하지 않은 것으로 간주되는 경우

☒ 주요 지적 사항 문구

- ◆ 모니터링 담당자는 모니터링 도구 작동 방법, 결과 확인 방법 등을 숙지하여 기록 필요
- ◆ 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 필요
- ◆ 모니터링 계속 시 실제 측정치에 대한 구체적 기록 관리 필요
- ◆ 모니터링은 지정위치에서 절차에 따라 실시하고 현장에서 실시간으로 기록 필요: 일자, 서명, 작성자 등 객관적인 기록관리
- ◆ 금속검출공정 모니터링 기록 방법 보완 필요(검출(o), 불검출(x)로 기록 관리)
- ◆ 금속검출 모니터링 절차에 따른 기록 관리 보완 필요: 시편 - 제품 - 시편+제품에 대한 검출 유무 확인 및 결과 기록 등
- ◆ 야간 시간대 등 근무시간의 모니터링 기록관리 보완 필요: 퇴근 후 ~ 출근 전 시간대에 대한 모니터링 일부 누락
- ◆ 모니터링 담당자는 현장 작업 종사자로 지정하여 관리 필요
- ◆ 금속검출공정 모니터링 시 통과시간, 통과량 등 기록 항목은 누락하지 않도록 관리 필요

256

256

주요 지적사항 및 평가사례

모니터링 기구·장비 감·교정 실시

5. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 감·교정을 실시하고 있는가? (0~5점)

☒ 주요 지적 사항 문구

- ◆ 모니터링에 사용되는 장비는 누락없이 감·교정 관리 필요
- ◆ 모니터링 도구 감·교정 시 실제 사용하는 한계기준 범위를 포함하여 감·교정 실시 필요
- ◆ 온도계 감·교정 시 표준온도계 오차값을 반영하여 실시 필요
- ◆ 자체 감·교정 시 사용하는 표준온도계는 외부공인기관 감·교정 후 사용 필요
- ◆ 신규로 계측기기를 구매하는 경우 제조년월일 확인 및 감·교정 성적서 등 증빙자료 구비 필요
- ◆ pH 측정기 감·교정 시 한계기준 범위 포함하여 실시 및 기록 유지관리 필요
- ◆ 수분활성도 측정기에 대한 주기적인 감·교정 실시 필요
- ◆ 자체 감·교정 시 증빙자료(사진 등) 첨부 필요
- ◆ 모니터링 도구 감·교정 시 보정값을 반영하여 결과 판정 실시 필요

257

257

주요 지적사항 및 평가사례

CCP 검증 및 기록 유지 여부

7. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (0~5점)

☒ 주요 지적 사항 문구

- ◆ 제품설명서, 위해요소분석, CCP 결정 등 전반적인 HACCP 시스템 검증 실시 필요
- ◆ 중요관리점 한계기준에 대한 유효성 검증 및 모니터링 실행성 검증 강화 필요
- ◆ 제품설명서에 법적/사내규격 재검토 및 현행화 필요
- ◆ 1회/년 실시상황평가표를 활용한 검증 실시 및 기록 유지 미흡
- ◆ 계측장비에 대한 감·교정 방법 재검토 필요
- ◆ 중요관리점 한계기준 이탈 시 조치사항에 대한 검증 및 현행화 필요
- ◆ 중요관리점 모니터링 일지 작성에 대한 일상검증 실시 미흡(서명, 기록유지 누락 등)
- ◆ 이물혼입, 부적합 등 위해요소 발생 시 원인분석 및 개선을 위한 특별검증을 실시하고 결과 기록관리 필요
- ◆ 검증 실시 후 미흡사항에 대해 개선조치를 실시하고 결과 기록관리 필요

258

258



주요 지적사항 및 평가사례

위생 및 HACCP관리 교육 실시 여부

8. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생 및 HACCP관리 교육을 실시하고 있는가? (0~5점)



주요 지적 사항 문구

- ◆ 모니터링 담당자 교육 실시 강화 필요 : 모니터링 방법, 기록방법, 개선조치 방법 등
- ◆ 연간 교육계획 수립 및 모든 종사자를 대상으로 위생 및 HACCP관리 교육 실시 필요
- ◆ 자체 교육 시 신뢰성 확보를 위한 사진, 참석자 서명 등을 첨부하여 기록 관리 필요
- ◆ 신규 입사자, 일용직 근로자에 대한 위생 및 HACCP관리 교육 계획 수립 필요
- ◆ 자체 교육 시 불참자에 대한 보수 교육 실시 필요
- ◆ 종사자 교육 시 교육 내용에 대한 다양성 검토 필요
- ◆ 연간 교육훈련계획 수립에 따라 정기적으로 교육 실시 후 기록 관리 필요

259

259

3. 법 위반사항 감점사례 분석

260

🔍 (조사평가) 법 위반사항 감점사례

(식품제조가공업) 법위반 감점

➤ 전년도 행정처분 이력업체를 당해 조사평가 시 해당항목 개선유무와 상관없이 감점처리(선행요건프로그램)

일반				소규모			
번호	평가항목	지적건수 (총 지적건수 대비)	위반사항	번호	평가항목	지적건수 (총 지적건수 대비)	위반사항
1	14번	185(32.3%)	이물검출	1	8	120(14.3%)	이물검출
2	47번	32(27.1%)	자가품질검사 부적합	2	17	46(14.7%)	자가품질검사 미 실시
3	33번	4(7.8%)	냉장·냉동 보관기준 위반	3	15	14(1.3%)	소비기한 경과제품 보관
4	45번	4(3.0%)	부적합품 보관	4	7	10(1.9%)	제조설비 위생관리
5	39번	2(1.8%)	원·부재료 기준규격 부적합	5	13	10(12.2%)	지하수 수질기준 부적합
				6	6	8(1.3%)	작업장 위생관리
				7	1	7(0.9%)	영업허가, 면적변경 등 미신고
				8	4	6(0.8%)	종사자 마스크 미착용
				9	14	6(1.1%)	육안검사일지 미작성

261

261

🔍 (조사평가) 법 위반사항 감점사례

(축산물가공업) 법위반 감점

➤ 전년도 행정처분 이력업체를 당해 조사평가 시 해당항목 개선유무와 상관없이 감점처리(선행요건프로그램)

일반				소규모			
번호	평가항목	지적건수 (총 지적건수 대비)	위반사항	번호	평가항목	지적건수 (총 지적건수 대비)	위반사항
1	14	51(54.3%)	이물검출	1	17	11(9.2%)	자가품질검사 미 실시
2	47	3(7.9%)	자가품질검사 미 실시	2	1	8(7.5%)	영업허가, 면적 변경 등 미신고
3	21	2(66.7%)	작업자 위생관리	3	8	8(6.7%)	이물검출
4	1	1(50.0%)	영업허가, 면적 변경 등 미신고	4	6	5(4.8%)	작업장 위생관리
				5	15	1(0.4%)	원·부재료 보관 위생관리

262

262

(조사평가) 법 위반사항 감점사례

(식육포장처리업) 법위반 감점

➤ 전년도 행정처분 이력업체를 당해 조사평가 시 해당항목 개선유무와 상관없이 감점처리(선행요건프로그램)

일반			
번호	평가항목	지적건수 (총 지적건수 대비)	위반사항
1	35	6(21.4%)	이물검출
2	52	3(75.0%)	수거검사 부적합
3	2	1(9.1%)	영업허가, 면적 변경 등 미신고
4	42	1(3.7%)	원료 보관 위생관리
5	46	1(5.9%)	자가품질검사 미 실시

263

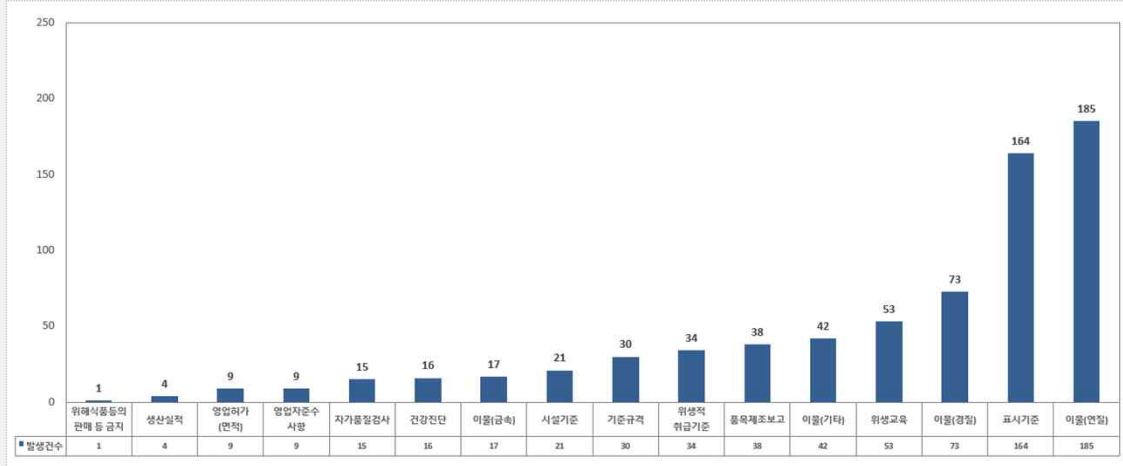
263

4. 법 위반 현황

264

🔍 (식품제조가공업) 법 위반 현황

➤ 법 위반 현황 분석 : 2024.1.1. ~ 2024.12.31.

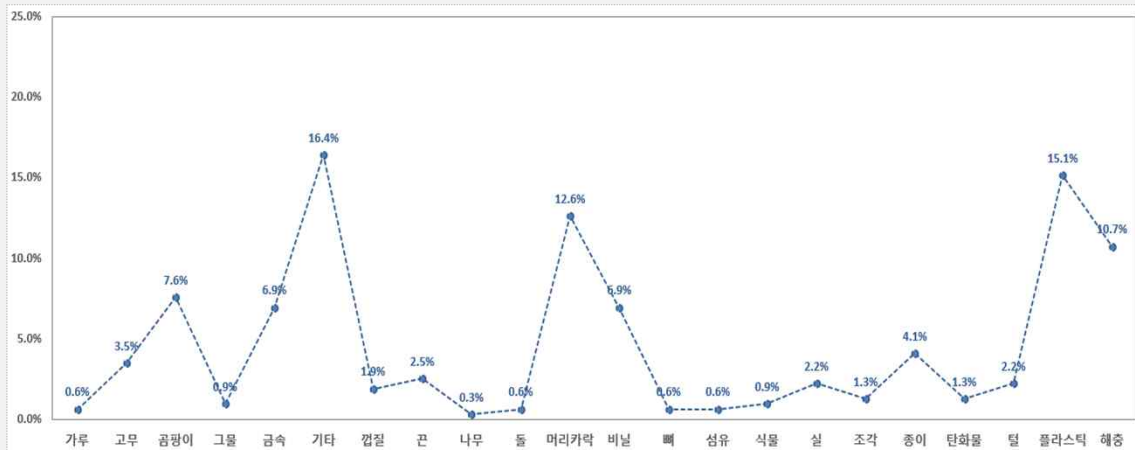


265

265

🔍 (식품제조가공업) 법 위반(이물검출) 발생 현황

➤ 이물검출 종류별 발생현황: 2024.1.1. ~ 2024.12.31.

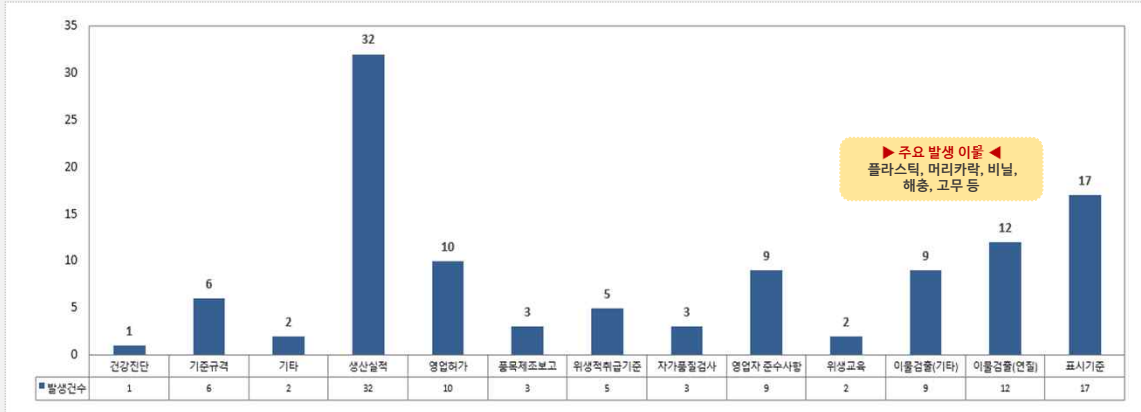


266

266

(축산물가공업) 법 위반 현황

➤ 법 위반 현황 분석 : 2024.1.1. ~ 2024.12.31.

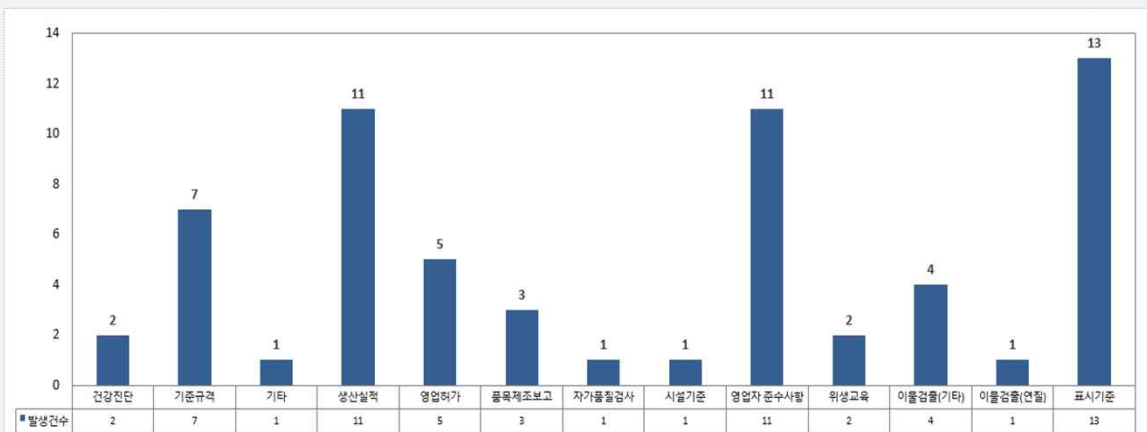


267

267

(식육포장처리업) 법 위반 현황

➤ 법 위반 현황 분석 : 2024.1.1. ~ 2024.12.31.



268

268



이물관리 근거법령

■ 「식품위생법」 제46조(식품등의 이물 발견보고 등)

영업자	판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(이하 "이물(異物)"이라 한다)을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다.
한국소비자원 소비자단체 통신판매중개업자(배달앱)	「소비자기본법」에 따른 한국소비자원 및 소비자단체와 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매중개업자로서 식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 자는 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.
시·도지사 시장·군수·구청장	시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.
식품의약품안전처장	식품의약품안전처장은 제1항부터 제3항까지의 규정에 따라 이물 발견의 신고를 통보받은 경우 이물혼입 원인 조사를 위하여 필요한 조치를 취하여야 한다.

269

269



이물관리 근거법령

■ 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항), 「주입식품안전관리 특별법」 제18조(영업자 준수사항)

식품제조·가공업자 식품첨가물제조업자 식품소분업자 유통전문판매업자 수입식품등 수입·판매업자	- 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고¹⁾, - 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, - 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.
---	--

¹⁾ 식품제조·가공업자, 식품첨가물제조업자에 한함

■ 「식품위생법」 제98조(벌칙)

- 법 제46조 제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하고 이를 거짓으로 보고한 자 - 이물의 발견을 거짓으로 신고한 자	1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금
---	---

270

270



이물관리 근거법령

■ 이물 미보고, 지연보고: 「식품위생법」 제46 조 위반

위반사항	과태료 금액(단위: 만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고하지 않은 경우	300	400	500
소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고를 지체한 경우	100	200	300

■ 소비자 신고사항 기록 및 이물 등 보관 의무 미준수: 「식품위생법」 제44 조, 「주입식품안전관리특별법」 제18 조 위반

위반사항	과태료 금액(단위: 만원)			
	업종	1차	2차	3차
- 이물검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하나 이를 위반한 경우 - 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등)을 6개월간 보관하지 않은 경우(부패·변질 우려가 있는 이물 또는 증거품의 경우 2개월간 보관 가능)	식품제조가공업 식품첨가물제조업 식품소분업 유통전문판매업	시정명령	영업정지5일	영업정지10일
	수입식품등 수입·판매업	30만원	60만원	90만원

271

271



이물관리 근거법령

■ 이물 혼입: 「식품위생법」 제7 조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 위반

업종	위반사항	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
식품제조가공업 식품첨가물제조업 축적판매제조가공업 식품소분업 유통전문판매업	1) 기생충 및 그 알, 금속(쇠가루는 제외) 또는 유리의 혼입	품목제조정지 7일과 해당제품 폐기	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기
	2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당) 사체의 혼입	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기	품목제조정지 2개월과 해당제품 폐기
	3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입	시정명령	품목제조정지 5일	품목제조정지 10일
식품접객업	1) 기생충 및 그 알, 금속(쇠가루는 제외) 또는 유리의 혼입	영업정지 2일	영업정지 5일	영업정지 10일
	2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당) 사체의 혼입	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
	3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입	시정명령	영업정지 2일	영업정지 3일

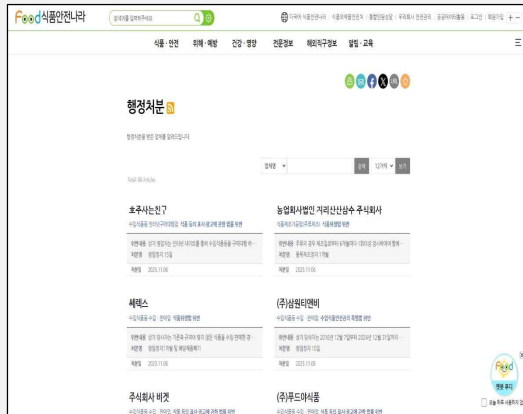
- 축적판매제조가공업, 식품소분업: 품목제조정지 기간의 3분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분
 - 유통전문판매업자에 대하여 제조정지 처분을 하는 경우에는 그 위반행위의 원인제공자인 제조가공업소에서 제조가공한 해당 품목의 판매정지에 해당

272

272

🔍 행정처분 및 회수·판매중지 업소 정보

📢 식품안전나라 → 위해 예방 → 위반 식품 및 업체 정보 → 행정처분 / 국내식품부적합

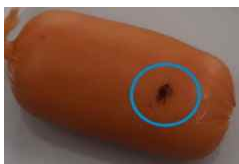


273

273

🔍 이물 혼입 발생 사례

벌레



곰팡이



곰팡이



플라스틱



철사



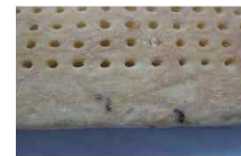
철사



머리카락



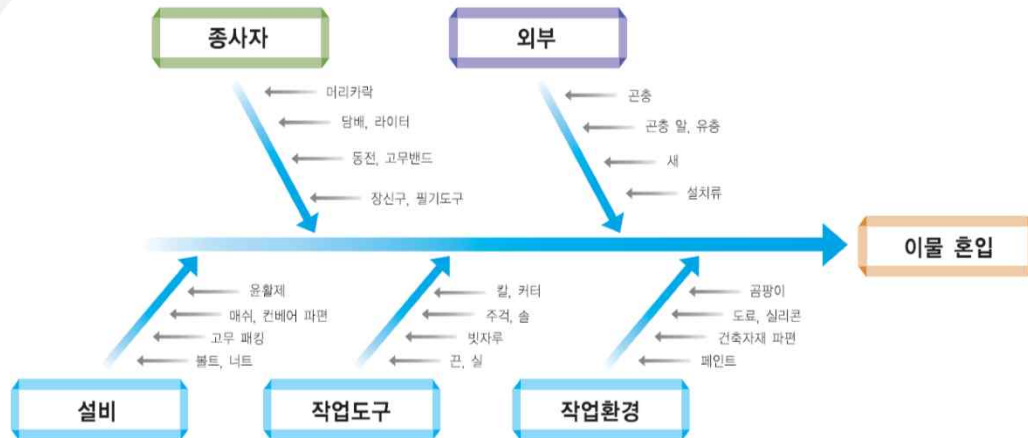
탄화물



274

274

제조 과정 중 혼입 가능 이물의 종류



275

275

이물 혼입 예방 관리 방법

☑ 환경관리

반입-혼입방지	해충 및 쥐 침입-유인방지	기기설비 및 작업장 관리 철저
장신구 등 개인물을 소지 또는 착용 금지 위생복 착용 및 이물 제거 등 입실절차 준수 정기적 이물관리 교육	작업장 출입문 등 밀폐관리 자선된 부분 (개, 보수 등) 즉시 개선 방충 방지 설비 설치 후 주기적 모니터링 및 개선조치	기기설비 사용법 및 부품 조립요령 등 관리요령 숙지 기기설비 및 작업장 청소 철저 폐기물 분리 보관 및 주기적 배출 관리

☑ 공정관리

구체적인 관리기준 수립	혼입 발생 예방	이물검출 모니터링 철저
원료 입고에서 완제품 생산까지 이물관리 세부 계획 수립 및 준수 일일 시 제품 특성에 맞는 이물제거 장치 마련 원 부재로 입고 시 운송저장 청결 및 적절한 보관 온도 유지 확인	원 부재로 및 포장재 입고 시 이물혼입 여부 등 검사 철저 반제품은 무결한 덮는 등 밀폐관리 완제품은 적정한 온·습도 및 청결한 장소에 보관	이물제거장치 정상작동 주기적 확인 모니터링 결과 기록 관리 출고 시 확인서 등 실시

☑ 현황관리

관련법령 및 보고기준 숙지	이물혼입 데이터 분석 및 개선조치
제품별 안전 시 주의 사항 숙지 이물 보고장 및 보고절차 숙지 고객 등 제품 피드백 숙지	이물 혼입률 분석 발생원인 및 혼입량에 따라 이물 발생 방지를 위한 개선책 마련

276

276

신고센터 운영

■ HACCP 관련 위법사항에 대한 신고센터를 운영합니다.

- 교육이수 서류 조작 등 **교육훈련기관의 위법사항**이 있는 경우 아래로 신고
 - ☞ 식약처 식품안전인증과 김대욱 주무관 (☎ 043- 719- 2855, skykdw@korea.kr)
- 인증원 심사원의 금품요구 등 **한국식품안전관리인증원 직원의 위법사항**이 있는 경우 아래로 신고
 - ☞ 한국식품안전관리인증원 윤리감사실 (☎ 043- 928- 0081-0083), 홈페이지(www.haccp.or.kr) 익명신고센터
- 지방청 HACCP 지도관의 금품요구 등 **식품의약품안전처의 위법사항**이 있는 경우 아래로 신고
 - ☞ 국민신문고(www.epeople.go.kr)



공익신고자 보호제도란?

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

보호조치 요구 방법

우편신청 (30102) 세종특별자치시 도움5로 20 정부세종청사 7동, 국민권익위원회
 상담전화 110(무료) 또는 1398(무료) / 팩스신청 (044)-200-7949
 방문신청 서울특별시 중로구 사직로8길 60 정부서울청사 별관 1층, 권익위(세종)
 홈페이지 clean.go.kr

277

277

식품안전관리 보도자료

<안전한 액란 생산 사용을 위한 HACCP 관리 방안 안내(2025.8.28., 식품의약품안전처)>

식약처, 안전한 '액란' 생산·사용을 위한 해법(HACCP) 관리 방안 안내

- 달걀요리에 대상 액란 생산 시 선택, 살균, 살균 등 유통관리 방안 제공
 - 액란 사용 업체는 온도관리, 교차오염 방지 등 철저한 관리 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 '액란'으로 인해 발생하는 식중독을 예방하기 위해 해법(HACCP) 적용 및 관리요령을 대상으로 「올바른 HACCP」를 위한 액란제품 제조 가이드라인」을 제정하고 밝혔다.

* 전한(액란)의 모든 내용물 사용, 난황(액란)의 노른자 사용, 난백(액란)의 흰자 사용
 ** 한국식품안전관리인증원 누리집(www.haccp.or.kr) - 종합자료실 - HACCP종합자료실 - HACCP자료에서 확인 가능

이번 가이드라인은 최근 액란을 사용한 크림빵, 김밥(지단) 등에서 식중독과 식중독 의심 신고가 계속됨에 따라, 액란 제조업체에 공표된 식중독 예방 방법 등을 안내해 소비자에게 안전한 식품을 공급하기 위한 목적이다.

«액란 생산 시 공표할 올바른 HACCP 관리»

- ① 선택: 식품의 특성에 맞는 달걀은 선택 전제 선택하여 제지
- ② 세척: 저농도소독제(염소)를 이용하여 물로 세척하고 깨끗한 물로 헹굼
- ③ 건조: 송풍 건조 등 방법으로 달걀의 물기 제거
- ④ 포장: 포장(밀봉) 시 사용 용기 세척소독 관리 철저
- ⑤ 유통: 냉장(0~4℃) 이하로 보관하는 도중에 온도 상승 및 주기적 교체
- ⑥ 냉각: 액란을 5℃ 이하로 냉각
- ⑦ 살균(필수사항): 액란 살균 온도(시간) 기준 준수 및 살균 후 5℃ 이하로 냉각
- ⑧ 보관: 운송·보관 온도 기준 준수 및 액란 살균 온도 변화 감시

① 제지거나 교란이 없는 달걀을 선택한 후 살균에 적합하지 않은 달걀은 공표에 투입되지 않도록 제지 전 선택하여 제지해야 한다.

② 달걀을 세척하는 물은 30℃ 이상인 물로 세척 온도 5℃ 이상 높아야 하고, 제이엘소독나트륨 등 식중독 살균제가 함유된 용이여야 한다. 그리고 세척 이후 달걀에 염소가 잔류하지 않도록 세척 후 물로 헹궈야 한다.

- ③ 달걀을 깨기 전에 송풍 건조 등의 방법으로 달걀 표면의 물기를 충분히 제거하여 세척수가 액란에 혼합되지 않게 한다.
 - ④ 달걀을 깨는 설비(발란기)는 사용 후에 세척제로 세척한 뒤 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하는 것을 권장한다.
 - ⑤ 액란에서 달걀 껍데기 조각 등 이물질을 제거할 때는 손이 닿지 않도록 국가 등 도구를 사용하고, 사용한 도구는 알코올 등으로 수시로 소독하거나 자주 교체한다.
 - ⑥ 액란은 온도 관리가 미흡한 경우 식중독균이 증식하기 쉬우므로, 신속히 5℃ 이하로 냉각한다.
 - ⑦ 액란을 가열 살균하는 경우에는 액란액(전란액/난황액/난백액) 살균온도와 시간을 반드시 준수하고, 살균 후 5℃ 이하로 냉각해야 한다.
 - * 「식품의 기준 및 규격」, 가열살균 기준: 전란액 64℃에서 2분30초, 난황액 60℃에서 3분30초, 난백액 55℃에서 9분30초(또는 이와 동등 이상의 효과가 있는 방법).
 - * 데이티로거, 지능형 온도(TI: Time Temperature Indicator) 스티커 등 활용 권장
 - ⑧ 냉장(0~5℃), 냉동(-18℃ 이하) 기준을 준수하여 보관하고, 액체 배출 시에는 보냉제 등을 사용하여 지정 온도가 유지되는지 검증*한다.
 - * 데이티로거, 지능형 온도(TI: Time Temperature Indicator) 스티커 등 활용 권장
- 참고로 식약처는 식품제조업체가 액란을 원료로 사용할 때에는 액란 운반 차량의 온도기록지와 제품 온도를 확인해 적합한 경우에만 입고하고, 계량·배출 시에는 전용 용기 도구를 사용할 것을 당부했다.
- 또한 가열 공정 이후 식중독균이 교차오염되지 않도록 작업장 내에 일한 구역과 청결구역(청결)을 격리해 구분하고 종사자 이동 동선을 설정하는 등 철저한 관리해야 한다고 밝혔다.
- 식약처는 앞으로도 안전하고 우수한 식품 제조가 생산될 수 있도록 식품별 해법(HACCP) 가이드라인 등 식품 안전 정보를 지속 제공할 계획이다.

본문2 액란 사용 시 올바른 HACCP 관리 방법

액란 원료 사용 시 올바른 HACCP 관리

- 01 입고 및 보관
 - ① 입고 시 차량 온도기록지 등 제품 온도 확인
 - ② 냉장(0~5℃) 이하로 보관
 - ③ 신속 처리 후, 액란이 지정된 냉장·냉동 보관
- 02 계량 및 배출
 - ① 액란 계량 배출 시 전용 용기 도구 사용
 - ② 액란을 5℃ 이하로 냉각하여 제품 온도를 확인
 - ③ 전란액 용기까지 달걀 껍데기 등을 철저히 세척
- 03 가열, 냉각 및 보관
 - ① 가열된 액란을 교차오염되지 않도록 구역 구분 동선 설정 관리
 - ② 냉각 시 교차오염 방지를 위해 전용 용기 사용
 - ③ 냉장 보관 시 냉장 온도 및 교차오염 방지 관리 철저
- 04 종사자 및 작업환경
 - ① 작업장 청결 유지 및 청결구역(청결)과 작업구역 구분
 - ② 종사자 이동 동선 설정
 - ③ 작업 도구·기구 관리 및 청결 구역 관리

식품의약품안전처, 한국식품안전관리인증원

278

278

HACCP 평가(심사) 매뉴얼 개정사항(2025.8.)

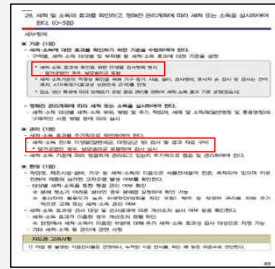
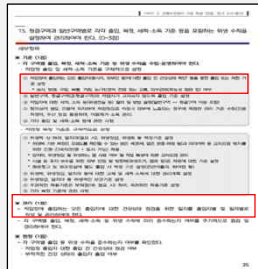
■ 주요 개정내용

① (출입자 개인위생 관리 강화) 전 업종 선행요건 중 작업장 출입 관리에 대한 항목에 **출입 전 건강상태 확인 내용 추가**

- 확인 대상 변경(종사자 → **출입자**) 및 항목 구체화(설사, 발열 등)
- 출입자별·일자별 건강상태 점검 일시 작성·관리 실시

※ 작업장 출입자 건강상태 점검일지 서식(참고용)은 한국식품안전관리인증원 Fresh 홈페이지에서 확인 가능

② (식중독균 교차오염 방지) 세척·소독 효과 확인 관련, **알가공업인 경우 세척·소독 전/후 살모넬라균 검사 명시**



279

279

5. HACCP 관련 자료실 운영 안내

280



283