

# 식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시

## 법령 등 관련 규정 포함

2018.





## I. 식품·축산물 안전관리인증기준 관련 법령 ..... 1

### 01 ▶ 식품위생법 식품안전관리인증기준 ..... 3

- [별표 14] 업종별시설기준(제36조 관련) ..... 19
  - 1. 식품제조·가공업의 시설기준 ..... 19
    - 가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 “건물”이라 한다)의 위치 등 ..... 19
    - 나. 작업장 ..... 19
    - 다. 식품취급시설 등 ..... 20
    - 라. 급수시설 ..... 20
    - 마. 화장실 ..... 20
    - 바. 창고 등의 시설 ..... 21
    - 사. 검사실 ..... 21
    - 아. 운반시설 ..... 21
    - 자. 시설기준 적용의 특례 ..... 21
- [별표 17] 식품접객영업업자 등의 준수사항(제57조 관련) ..... 23
  - 1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항 ..... 23
  - 8. 위탁급식영업업자와 그 종업원의 준수사항 ..... 25
- [별표 20] 식품안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준 (제67조제2항 관련) ..... 27
- [별표 23] 행정처분 기준(제89조 관련) ..... 29
  - I. 일반기준 ..... 29
  - II. 개별기준 ..... 33
    - 1. 식품제조·가공업 등 ..... 33
  - III. 과징금 제외 대상 ..... 53

- [별표 24] 집단급식소의 설치·운영자의 준수사항(제95조제2항 관련) ..... 55
- [별표 25] 집단급식소의 시설기준(제96조 관련) ..... 56
  - 1. 조리장 ..... 56
  - 2. 급수시설 ..... 56
  - 3. 창고 등 보관시설 ..... 57
  - 4. 화장실 ..... 57
  - 5. 삭제 <2011.8.19> ..... 57

**02 ▶ 축산물 위생관리법 ..... 59**

- [별표 2의2] 자체안전관리인증기준의 적정성 여부 평가의 방법 및 절차 등 ..... 85
  - 1. 평가대상 ..... 85
  - 2. 평가기준 ..... 85
    - 가. 도축장 ..... 85
    - 나. 집유장 ..... 85
    - 다. 식육가공장 ..... 85
    - 라. 유가공장 ..... 86
    - 마. 알가공장 ..... 86
    - 바. 식용란선별포장장 ..... 86
  - 3. 평가절차 및 방법 등 ..... 86
- [별표 10] 영업의 종류별 시설기준(제29조 관련) ..... 87
  - 3. 축산물가공업 ..... 87
    - 가. 공통시설기준 ..... 87
    - 나. 개별시설기준 ..... 90
    - 다. 공동사용시설의 설치생략 ..... 90
  - 4. 식용란선별포장업 ..... 91
    - 가. 식용란 선별·세척·포장·보관시설 등이 설비된 건축물(이하 이 목에서 “건물”이라 한다)의 위치 등 ..... 91
    - 나. 작업장 ..... 91

다. 식용란취급시설 등 .....	93
라. 급수시설 .....	93
마. 화장실 .....	93
바. 창고 등의 시설 .....	93
사. 운반시설 .....	94
아. 공동사용시설의 설치 생략 .....	94
5. 축산물보관업 .....	94
6. 식육포장처리업 .....	95
7. 축산물운반업 .....	97
가. 운반시설 .....	97
나. 세차시설 .....	97
다. 차고 .....	97
라. 영업장 .....	97
8. 축산물판매업 .....	98
가. 공통시설기준 .....	98
나. 개별시설기준 .....	99
9. 식육즉석판매가공업 .....	102
• [별표 11] 행정처분 기준(제41조 및 제43조 관련) .....	104
1. 일반기준 .....	104
2. 개별기준 .....	107
나. 축산물가공업·식육포장처리업·축산물유통전문판매업 .....	107
3. 과징금 제외대상 .....	125
• [별표 12] 도축업·집유업·축산물가공업·식용란선별포장업·식육포장처리업의 영업자 및 종업원 준수사항(제51조제1항 관련) .....	126
1. 공통사항 .....	126
2. 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 준수사항 .....	127
5. 도축업·집유업·식용란선별포장업·축산물가공업·식육포장처리업의 종업원 준수사항 .....	129
• [별표 14의2] 안전관리인증작업장등의 인증취소 등에 관한 기준 .....	130

<b>03</b>	<b>건강기능식품에 관한 법률 제38조</b> .....	<b>133</b>
-----------	---------------------------------	------------

## II. 식품·축산물 안전관리인증기준 관련 행정규칙 ..... 139

<b>01</b>	<b>식품 및 축산물 안전관리인증기준</b> .....	<b>141</b>
-----------	--------------------------------	------------

- [별표 1] 선행요건(제5조 관련) ..... 171
  - I. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 집단급식소식품 판매업소, 축산물작업장·업소 ..... 171
    - 가. 영업장 관리 ..... 171
    - 나. 위생관리 ..... 173
    - 다. 제조·가공 시설·설비 관리 ..... 175
    - 라. 냉장·냉동시설·설비 관리 ..... 175
    - 마. 용수관리 ..... 176
    - 바. 보관·운송관리 ..... 176
    - 사. 검사 관리 ..... 177
    - 아. 회수 프로그램 관리 ..... 178
  - II. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업) 및 운반급식(개별 또는 벌크 포장) ..... 178
    - 가. 영업장 관리 ..... 178
    - 나. 위생관리 ..... 180
    - 다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리 ..... 184
    - 라. 냉장·냉동 시설·설비관리 ..... 184
    - 마. 용수관리 ..... 185
    - 바. 보관·운송관리 ..... 185
    - 사. 검사 관리 ..... 186
    - 아. 회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함) ..... 187
  - III. 기타식품판매업소 ..... 187
    - 가. 입고관리(하차, 검품) ..... 187
    - 나. 보관관리 ..... 188

다. 작업관리(농·임·수산물 작업장) .....	188
라. 포장관리 .....	190
마. 진열·판매관리 .....	190
바. 반품처리 및 회수관리 .....	190
IV. 소규모 업소, 즉석판매제조가공업소 .....	191
V. 식품소분업소 .....	192
VI. 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점) .....	193
VII. 가축사육농장(돼지, 소, 닭·오리) .....	194
가. 차단방역관리 .....	194
나. 농장시설 및 관리기준 .....	194
다. 농장위생관리 .....	195
라. 사료·음용수 및 동물용의약품(항생제 등), 동물용의약품, 살충제, 농약 등(이하 “동물용의약품·살충제등으로 한다) 관리 .....	195
마. 질병관리 .....	196
바. 반입 및 출하관리 .....	197
• [별표 2] HACCP 적용 순서도(제6조 관련) .....	199
I. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 식품접객업, 도시락제조·가공업(운반급식 포함), 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 식품소분업, 축산물작업장·업소·농장 .....	199
II. 기타식품판매업 .....	203
• [별표 3] 도축장의 미생물학적 검사요령(제9조, 제18조 관련) .....	205
1. 목적 .....	205
2. 적용대상 .....	205
3. 미생물검사 항목 .....	205
4. 미생물검사 주체 .....	205
5. 검사주기 .....	205
6. 시료채취 및 검사방법 .....	206

7. 미생물검사 실행기준 .....	206
가. 대장균수의 실행기준은 아래와 같다. ....	206
나. 살모넬라균의 실행기준은 아래와 같다. ....	206
8. 검사결과 판정기준 .....	206
9. 검사기록 .....	207
10. 검사결과 조치사항 .....	207
11. 검사결과 통보(보고) .....	208

- [별표 4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표(제11조, 제15조, 제16조 관련)
 

.....	209
1. 현황표(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품 판매업, 축산물가공업, 집단급식소, 식품접객업(위탁급식영업), 도시락제조·가공업 (운반급식포함), 기타식품판매업) .....	211
2. 선행요건관리 .....	212
2-1. 인증평가 및 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 축산물가공업) .....	212
2-2. 인증평가 및 사후관리용(집단급식소, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별또는 벌크 포장)) .....	219
2-3. 인증평가 및 사후관리용(기타식품판매업) .....	227
2-4. 인증 및 사후관리용(도축장) .....	231
2-5. 인증 및 사후관리용(식육포장처리업) .....	251
2-6. 인증 및 사후관리용(식육판매업) .....	260
2-7. 인증 및 사후관리용(집유업) .....	268
2-8. 인증 및 사후관리용(축산물보관업) .....	276
2-9. 인증 및 사후관리용(축산물운반업) .....	282
2-10. 인증 및 사후관리용(돼지농장) .....	287
2-11. 인증 및 사후관리용(소 농장) .....	294
2-12. 인증 및 사후관리용(닭·오리 농장) .....	300
2-13. 인증 및 사후관리용(식용란수집판매업) .....	307
2-14. 인증 및 사후관리용(부화장) .....	316
2-15. 인증 및 사후관리용(축산물안전관리통합인증업체) .....	322



2-16. 인증 및 사후관리용(식육즉석판매가공업) .....	326
2-17. 인증 및 사후관리용(식용란선별포장업) .....	334
<b>3. HACCP 관리 .....</b>	<b>342</b>
1) 인증평가용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업) .....	342
2) 인증평가용(기타식품판매업, 축산물판매업) .....	345
3) 인증평가용(도축장) .....	347
4) 인증평가용(식육포장처리업) .....	350
5) 인증평가용(식육판매업) .....	352
6) 인증평가용(집유업) .....	354
7) 인증평가용(축산물보관업) .....	356
8) 인증평가용(축산물운반업) .....	358
9) 인증평가용(돼지 농장) .....	360
10) 인증평가용(소 농장) .....	362
11) 인증평가용(닭·오리 농장) .....	364
12) 인증평가용(식용란수집판매업) .....	366
13) 인증평가용(부화장) .....	371
14) 인증평가용(식육즉석판매가공업) .....	373
15) 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 집단급식소식품판매업, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장), 축산물가공업) .....	375
16) 사후관리용(기타식품판매업, 축산물판매업) .....	378
17) 사후관리용(도축장) .....	380
18) 사후관리용(식육포장처리업) .....	383
19) 사후관리용(식육판매업) .....	386
20) 사후관리용(집유업) .....	389
21) 사후관리용(축산물보관업) .....	392
22) 사후관리용(축산물운반업) .....	395
23) 사후관리용(돼지 농장) .....	398
24) 사후관리용(소 농장) .....	401

25) 사후관리용(닭·오리농장) .....	404
26) 사후관리용(식용란수집판매업) .....	407
26-1) 사후관리용(식용란선별포장업) .....	410
27) 사후관리용(부화장) .....	413
28) 사후관리용(식육즉석판매가공업) .....	416
<b>4. 소규모 업소 등</b> .....	<b>419</b>
1) 인증평가용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 축산물가공업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 축산물작업장·업소) .....	419
1-1) 인증평가용(식육판매업) .....	421
1-2) 인증평가용(식용란수집판매업) .....	423
1-3) 인증평가용(식용란선별포장업) .....	425
2) 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 축산물가공업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 축산물작업장·업소) .....	427
2-1) 사후관리용(식육판매업) .....	429
2-2) 사후관리용(식용란수집판매업) .....	431
2-3) 사후관리용(식용란선별포장업) .....	433
<b>5. 식품소분업</b> .....	<b>435</b>
1) 인증평가용 .....	435
2) 사후관리용 .....	437
<b>6. 식품접객업(일반음식점·휴게음식점·제과점)</b> .....	<b>439</b>
1) 인증평가용 .....	439
2) 사후관리용 .....	441
<b>7. 운반급식(개별 또는 벌크 포장)</b> .....	<b>443</b>
1) 인증평가용 .....	443
2) 사후관리용 .....	445
• [별표 5] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정기준(제20조 관련) .....	447
• [별표 6] <식제> .....	449
• [별표 6-1] 안전관리인증기준(HACCP) 교육기관 등 지정 평가표 .....	450

- [별표 6-2] 안전관리인증기준(HACCP) 교육기관 등 강사 전문성 평가표 ..... 453
- [별표 6-3] HACCP 교육·훈련기관 지정/사후 평가결과 보고서 ..... 455
- [별표 6-4] HACCP 교육훈련기관 사후관리 평가표 ..... 458
- [별표 7] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 준수사항(제22조 관련) ..... 460
- [별표 8] 안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심벌(제27조 관련) ..... 462
- [별지 제1호 서식] 도축장 위생관리 점검표 ..... 464
- [별지 제2호 서식] 부적합 통보서 ..... 465
- [별지 제3호 서식] 개선조치 결과 ..... 466
- [별지 제4호 서식] 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 지명서 ..... 467
- [별지 제5호 서식] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정 신청서 ..... 468
- [별지 제6호 서식] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정서 ..... 469
- [별지 제7호 서식] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관지정 관리대장 ..... 471
- [별지 제8호 서식] 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정변경 신고서 ..... 472

**02 HACCP 발전 협의회 운영 규정 ..... 473**



식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시(법령 등 관련 규정 포함)

# 1. 식품·축산물 안전관리인증기준 관련 법령



식품안전관리인증기준

# 1. 식품위생법





# 식품위생법

식품위생법 [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]
<p><b>제48조(식품안전관리인증기준)</b> ① 식품의약품 안전처장은 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준(이하 “식품안전관리인증기준”이라 한다)을 식품별로 정하여 고시할 수 있다. &lt;개정 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>② 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자는 제1항에 따라 식품의약품안전처장이 식품별로 고시한 식품안전관리인증기준을 지켜야 한다. &lt;개정 2010. 1. 18., 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따라 식품안전관리인증기준을 지켜야 하는 영업자와 그 밖에 식품안전관리인증기준을 지키기 원하는 영업자의 업소를 식품별 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 “식품안전관리인증</p>	<p><b>제33조(식품안전관리인증기준)</b> ① 법 제48조제10항 단서에서 “위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우 등 대통령령으로 정한 경우”란 다음 각 호의 경우를 말한다. &lt;개정 2014. 11. 28.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 “식품안전관리인증기준적용업소”라 한다)로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우</li> <li>2. 위탁하려는 식품과 같은 제조 공정·중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우</li> </ol> <p>② 법 제48조제11항에서 “대통령령으로 정하</p>	<p><b>제62조(식품안전관리인증기준 대상 식품)</b> ① 법 제48조제2항에서 “총리령으로 정하는 식품”이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품을 말한다. &lt;개정 2010. 3. 19., 2013. 3. 23., 2014. 5. 9., 2016. 4. 19., 2017. 12. 29.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어육·어육소시지</li> <li>2. 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품</li> <li>3. 냉동식품 중 피자류·만두류·면류</li> <li>4. 과자류, 빵류 또는 떡류 중 과자·캔디류·빵류·떡류</li> <li>5. 빙과류 중 빙과</li> <li>6. 음료류[다류(茶類) 및 커피류는 제외한다]</li> <li>7. 레토르트식품</li> <li>8. 절임류 또는 조림류의 김치류 중 김치(배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것에 한한다)</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p>기준적용업소”라 한다)로 인증할 수 있다. 이 경우 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받은 영업자가 그 인증을 받은 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에는 식품의약품안전처장의 변경 인증을 받아야 한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 5. 28., 2016. 2. 3.&gt;</p> <p>④ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 영업자에게 총리령으로 정하는 바에 따라 그 인증 사실을 증명하는 서류를 발급하여야 한다. 제3항 후단에 따라 변경 인증을 받은 경우에도 또한 같다. &lt;개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28., 2016. 2. 3.&gt;</p> <p>⑤ 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자와 종업원은 총리령으로 정하는 교육훈련을 받아야 한다. &lt;개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>⑥ 식품의약품안전처장은 제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 인증을 받거나 받으려는 영업자에게 위해요소중점관리에 필요한 기술적·경제적 지원을 할 수 있다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.&gt;</p>	<p>는 그 소속 기관의 장”이란 지방식품의약품안전청장을 말한다. [제목개정 2014. 11. 28.]</p> <p><b>제34조(식품안전관리인증기준적용업소에 관한 업무의 위탁 등)</b> ① 식품의약품안전처장은 법 제48조제12항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소에 관한 업무의 일부를 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 기관에 위탁한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 11. 28.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 법 제70조의2에 따른 한국식품안전관리인증원</li> <li>2. 「정부출연연구기관 등의 설립·운영 및 육성에 관한 법률」에 따른 정부출연연구기관</li> <li>3. 정부가 설립하거나 운영비용의 전부 또는 일부를 지원하는 연구기관으로서 식품안전관리인증기준(법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준)을 말한다. 이하 같다)에 관한 전문인력을 보유한 기관</li> <li>4. 그 밖에 식품안전관리인증기준 업무를 할 목적으로 설립된 비영리법인 또는 연구소</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류</li> <li>10. 면류 중 유탕면 또는 곡분, 전분, 전분질 원료 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수로서 생면·숙면·건면</li> <li>11. 특수용도식품</li> <li>12. 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품 12의2. 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대</li> <li>13. 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품</li> </ol> <p>② 제1항에 따른 식품에 대한 식품안전관리인증기준의 적용·운영에 관한 세부적인 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2015. 8. 18.&gt; [제목개정 2015. 8. 18.] [시행일] 제62조제1항제1호(어육소시지만 해당한다), 제4호(과자·캔디류만 해당한다), 제6호(비가열음료는 제외한다) 및 제8호부터 제12호까지의 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p>⑦ 식품안전관리인증기준적용업소의 인증요건·인증절차, 제5항에 따른 영업자 및 종업원에 대한 교육 실시 기관, 교육훈련 방법·절차, 교육훈련비 및 제6항에 따른 기술적·경제적 지원에 필요한 사항은 총리령으로 정한다. &lt;개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>⑧ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소의 효율적 운영을 위하여 총리령으로 정하는 식품안전관리인증기준의 준수 여부 등에 관한 조사·평가를 할 수 있으며, 그 결과 식품안전관리인증기준적용업소가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하면 그 인증을 취소하거나 시정을 명할 수 있다. 다만, 식품안전관리인증기준적용업소가 제1호의2 및 제2호에 해당할 경우 인증을 취소하여야 한다. &lt;개정 2010. 1. 18., 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28., 2016. 2. 3., 2018. 3. 13.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우</li> <li>1의2. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우</li> </ol>	<p>② 제1항에 따라 위탁받는 기관은 다음 각 호의 업무를 수행한다. &lt;개정 2014. 11. 28., 2016. 7. 26.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 법 제48조제3항·제4항·제6항 및 법 제48조의2제2항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소의 인증, 변경인증, 인증 증명 서류의 발급, 인증을 받거나 받으려는 영업자에 대한 기술지원 및 인증 유효기간의 연장</li> <li>2. 삭제 &lt;2014. 11. 28.&gt;</li> <li>3. 식품안전관리인증기준과 관련된 전문인력의 양성 및 교육·훈련</li> <li>4. 식품안전관리인증기준적용업소의 공정별·품목별 위해요소의 분석</li> <li>5. 식품안전관리인증기준에 관한 정보의 수집·제공 및 홍보</li> <li>6. 식품안전관리인증기준에 관한 조사·연구 사업</li> <li>7. 그 밖에 식품안전관리인증기준 활성화를 위하여 필요한 사업</li> </ol> <p>[제목개정 2014. 11. 28.]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 해당 식품유형별 2013년 매출액이 20억원 이상이고, 종업원 수가 51명 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품: 2014년 12월 1일</li> <li>2. 해당 식품유형별 2013년 매출액이 5억원 이상이고, 종업원 수가 21명 이상인 영업소(이 항 제1호에 해당하는 영업소는 제외한다)에서 제조·가공하는 식품: 2016년 12월 1일</li> <li>3. 해당 식품유형별 2013년 매출액이 1억원 이상이고, 종업원 수가 6명 이상인 영업소(이 항 제1호 또는 제2호에 해당하는 영업소 및 제62조제1항제13호의 개정규정에 해당하는 영업소는 제외한다)에서 제조·가공하는 식품: 2018년 12월 1일. 다만, 제62조제1항제8호의 개정규정 중 떡류의 경우로서 해당 떡류의 2013년 매출액이 1억원 이상이고, 종업원 수가 10명 이상인 영업소에서 제조·가공하는 떡류: 2017년 12월 1일</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p>2. 제75조 또는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제16조제1항·제3항에 따라 영업 정지 2개월 이상의 행정처분을 받은 경우</p> <p>3. 영업자와 그 종업원이 제5항에 따른 교육 훈련을 받지 아니한 경우</p> <p>4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지에 준하는 사항으로서 총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우</p> <p>⑨ 식품안전관리인증기준적용업소가 아닌 업소의 영업자는 식품안전관리인증기준적용업소라는 명칭을 사용하지 못한다. &lt;개정 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>⑩ 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자는 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공하여서는 아니 된다. 다만, 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우 등 대통령령으로 정하는 경우에는 그러하지 아니하다. &lt;개정 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>⑪ 식품의약품안전처장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다), 시·도지사</p>		<p>4. 제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하지 아니하는 영업소(제62조제1항제13호의 개정규정에 해당하는 영업소는 제외한다)에서 제조·가공하는 식품: 2020년 12월 1일</p> <p>[시행일] 제62조제1항제12호의2의 개정규정은 다음 각 호의 구분에 따른 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2014년의 종업원 수가 2명 이상인 영업소에서 제조·가공하는 순대: 2016년 12월 1일</li> <li>2. 제1호에 해당하지 아니하는 영업소에서 제조·가공하는 순대: 2017년 12월 1일</li> </ol> <p><b>제63조(식품안전관리인증기준적용업소의 인증신청 등)</b> ① 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받으려는 자는 별지 제52호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서(전자문서를</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p>또는 시장·군수·구청장은 식품안전관리인증 기준적용업소에 대하여 관계 공무원으로 하여금 총리령으로 정하는 일정 기간 동안 제 22조에 따른 출입·검사·수거 등을 하지 아니 하게 할 수 있으며, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제89조제3항제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 용자 사업에 대하여 우선 지원 등을 할 수 있다. &lt;개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.&gt;</p> <p>⑫ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증 기준적용업소의 공정별·품목별 위해요소의 분석, 기술지원 및 인증 등의 업무를 「한국식품 안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」에 따른 한국식품안전관리인증원 등 대통령령으로 정하는 기관에 위탁할 수 있다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 5. 28., 2016. 2. 3.&gt;</p> <p>⑬ 식품의약품안전처장은 제12항에 따른 위탁 기관에 대하여 예산의 범위에서 사용경비의 전부 또는 일부를 보조할 수 있다. &lt;개정 2013. 3. 23.&gt;</p>		<p>포함한다)를 첨부하여 법 제48조제12항에 따라 해당 업무를 위탁받은 기관(이하 “인증기관”이라 한다)의 장에게 제출하여야 한다. &lt;개정 2011. 4. 7., 2015. 8. 18.&gt;</p> <p>② 제1항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 선행요건관리기준(식품안전관리인증기준을 적용하기 위하여 미리 갖추어야 하는 시설기준 및 위생관리기준을 말한다)을 작성하여 운용할 것</li> <li>2. 식품안전관리인증기준을 작성하여 운용할 것</li> </ol> <p>③ 제1항에 따른 인증신청을 받은 인증기관의 장은 해당 업소를 식품안전관리인증기준적용업소로 인증한 경우에는 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서를 발급하여야 한다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt;</p> <p>④ 법 제48조제3항 후단에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 사항 중 식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정(이하 “중요관리점”</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p>⑭ 제12항에 따른 위탁기관의 업무 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. [제목개정 2014. 5. 28.]</p>		<p>이라 한다)을 변경하거나 영업장 소재지를 변경하려는 자는 별지 제54호서식의 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증기관의 장에게 제출하여야 한다. &lt;개정 2015. 8. 18., 2017. 1. 4.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 별지 제53호서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서</li> <li>2. 중요관리점의 변경 내용에 대한 설명서</li> </ol> <p>⑤ 인증기관의 장은 제4항에 따라 변경신청을 받으면 서류검토 또는 현장실사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 식품안전관리인증기준의 적용에 적합하다고 인정되는 경우에는 별지 제53호서식의 인증서를 재발급하여야 한다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt;</p> <p>⑥ 인증기관의 장은 제3항 또는 제5항 따라 인증서를 발급하거나 재발급하였을 때에는 지체 없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장에게 통보하여야 한다. &lt;신설 2015. 8. 18., 2017. 1. 4.&gt; [제목개정 2015. 8. 18.]</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
		<p><b>제64조(식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련)</b> ① 법 제48조제5항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원이 받아야 하는 교육훈련의 종류는 다음 각 호와 같다. 다만, 법 제48조제8항 및 이 규칙 제66조에 따른 조사·평가 결과 만점의 95퍼센트 이상을 받은 식품안전관리인증기준적용업소의 종업원에 대하여는 그 다음 연도의 제2호에 따른 정기교육훈련을 면제한다. &lt;개정 2012. 1. 17., 2013. 3. 23., 2015. 8. 18., 2017. 1. 4.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 영업자 및 종업원에 대한 신규 교육훈련</li> <li>2. 종업원에 대하여 매년 1회 이상 실시하는 정기교육훈련</li> <li>3. 그 밖에 식품의약품안전처장이 식품위해 사고의 발생 및 확산이 우려되어 영업자 및 종업원에게 명하는 교육훈련</li> </ol> <p>② 제1항에 따른 교육훈련의 내용에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 식품안전관리인증기준의 원칙과 절차에 관한 사항</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
		<p>2. 식품위생제도 및 식품위생관련 법령에 관한 사항</p> <p>3. 식품안전관리인증기준의 적용방법에 관한 사항</p> <p>4. 식품안전관리인증기준의 조사·평가 및 자체 평가에 관한 사항</p> <p>5. 식품안전관리인증기준과 관련된 식품위생에 관한 사항</p> <p>③ 제1항에 따른 교육훈련의 시간은 다음 각 호와 같다.</p> <p>1. 신규 교육훈련: 영업자의 경우 2시간 이내, 종업원의 경우 16시간 이내</p> <p>2. 정기교육훈련: 4시간 이내</p> <p>3. 제1항제3호에 따른 교육훈련: 8시간 이내</p> <p>④ 제1항에 따른 교육훈련은 다음 각 호의 기관이나 단체 중 식품의약품안전처장이 지정하여 고시하는 기관이나 단체에서 실시한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2015. 8. 18.&gt;</p> <p>1. 삭제 &lt;2017. 1. 4.&gt;</p> <p>2. 「고등교육법」 제2조제1호부터 제6호까지에 따른 대학</p>



<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
		<p>3. 그 밖에 식품안전관리인증기준에 관한 전문 인력을 보유한 기관, 단체 및 업체</p> <p>⑤ 제4항에 따른 교육훈련기관 등은 교육 대상자로부터 교육에 필요한 수강료를 받을 수 있다. 이 경우 수강료는 다음 각 호의 사항을 고려하여 실비(實費) 수준으로 교육훈련기관 등의 장이 결정한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 강사수당</li> <li>2. 교육교재 편찬 비용</li> <li>3. 교육에 필요한 실험재료비 및 현장 실습에 드는 비용</li> <li>4. 그 밖에 교육 관련 사무용품 구입비 등 필요한 경비</li> </ol> <p>⑥ 제1항부터 제5항까지의 규정에 따른 교육 훈련 대상별 교육시간, 실시방법, 그 밖에 교육훈련에 관한 세부적인 사항은 식품의약품 안전처장이 정하여 고시한다. &lt;개정 2013. 3. 23.&gt;</p> <p>[제목개정 2015. 8. 18.]</p> <p>제65조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 지원 등) 식품의약품안전처장은 법 제48조제</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
		<p>6항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 인증을 받거나 받으려는 영업자에게 식품안전관리인증기준에 관한 다음 각 호의 사항을 지원할 수 있다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2015. 8. 18.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 식품안전관리인증기준 적용에 관한 전문적 기술과 교육</li> <li>2. 위해요소 분석 등에 필요한 검사</li> <li>3. 식품안전관리인증기준 적용을 위한 자문 비용</li> <li>4. 식품안전관리인증기준 적용을 위한 시설·설비 등 개수·보수 비용</li> <li>5. 교육훈련 비용</li> </ol> <p>[제목개정 2015. 8. 18.]</p> <p><b>제66조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사·평가)</b> ① 지방식품의약품안전청장은 법 제48조 제8항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 업소에 대하여 식품안전관리인증기준의 준수 여부 등에 관하여 매년 1회 이상 조사·평가할 수 있다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt;</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b></p> <p style="text-align: center;">[법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b></p> <p style="text-align: center;">[대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b></p> <p style="text-align: center;">[총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
		<p>② 제1항에 따른 조사·평가사항은 다음 각 호와 같다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 법 제48조제1항에 따른 제조·가공·조리 및 유통에 따른 위해요소분석, 중요관리점 결정 등이 포함된 식품안전관리인증기준의 준수 여부</li> <li>2. 제64조에 따른 교육훈련 수료 여부</li> </ol> <p>③ 그 밖에 조사·평가에 관한 세부적인 사항은 식품의약품안전처장이 정한다. &lt;개정 2013. 3. 23.&gt;</p> <p>[제목개정 2015. 8. 18.]</p> <p><b>제67조(식품안전관리인증기준적용업소 인증취소 등)</b> ① 법 제48조제8항제4호에서 "총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우"란 다음 각 호의 경우를 말한다. &lt;개정 2010. 3. 19., 2013. 3. 23., 2015. 8. 18.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 법 제48조제10항을 위반하여 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자가 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공한 경우</li> <li>2. 제63조제4항을 위반하여 변경신청을 하지</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p><b>제48조의2(인증 유효기간)</b> ① 제48조제3항에 따른 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 하며, 같은 항 후단에 따른 변경 인</p>		<p>아니한 경우 3. 삭제 &lt;2017. 1. 4.&gt; ② 법 제48조제8항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소 인증취소 등의 기준은 별표 20과 같다. &lt;개정 2015. 8. 18.&gt; [제목개정 2015. 8. 18.]</p> <p><b>제68조(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 출입·검사 면제)</b> 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제48조제11항에 따라 법 제48조의2제1항에 따른 인증 유효기간(이하 “인증유효기간”이라 한다) 동안 관계 공무원으로 하여금 출입·검사를 하지 아니하게 할 수 있다. &lt;개정 2015. 8. 18., 2017. 1. 4.&gt; [제목개정 2015. 8. 18.] [별지 제20호서식] 삭제 &lt;2014.8.20.&gt;</p>

<p style="text-align: center;"><b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]</p>
<p>증의 유효기간은 당초 인증 유효기간의 남은 기간으로 한다.</p> <p>② 제1항에 따른 인증 유효기간을 연장하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장에게 연장신청을 하여야 한다.</p> <p>③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 연장신청을 받았을 때에는 안전관리인증기준에 적합하다고 인정하는 경우 3년의 범위에서 그 기간을 연장할 수 있다.</p> <p>[본조신설 2016. 2. 3.]</p> <p><b>제48조의3(식품안전관리인증기준적용업소에 대한 조사·평가 등)</b> ① 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 업소에 대하여 식품안전관리인증기준의 준수 여부와 제48조제5항에 따른 교육훈련 수료 여부를 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 조사·평가 결과 그 결과가 우수한 식품안전관리인증기준적용업소에 대해서는 제1항에 따른 조사·평가를 면제하는 등 행정적·재정적 지원</p>		

<b>식품위생법</b> [법률 제15277호, 2017. 12. 19., 일부개정]	<b>식품위생법 시행령</b> [대통령령 제28892호, 2018. 5. 15., 일부개정]	<b>식품위생법 시행규칙</b> [총리령 제1472호, 2018. 6. 28., 일부개정]
<p>을 할 수 있다. 다만, 식품안전관리인증기준 적용업소가 제48조의2제1항에 따른 인증 유효 기간 내에 이 법을 위반하여 영업의 정지, 허가 취소 등 행정처분을 받은 경우에는 제1항에 따른 조사·평가를 면제하여서는 아니 된다.</p> <p>③ 그 밖에 조사·평가의 방법 및 절차 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.</p> <p>[본조신설 2016. 2. 3.]</p>		

## **업종별시설기준(제36조 관련)**

### **1. 식품제조·가공업의 시설기준**

#### **가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등**

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 2) 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 3) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것 이어야 한다.

#### **나. 작업장**

- 1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
  - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.

- 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다.
- 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기 시설을 갖추어야 한다.
  - 5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
  - 6) 작업장은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

## 다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 소재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 3) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

## 라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

## 마. 화장실

- 1) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 2) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.



## 바. 창고 등의 시설

- 1) 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.
- 2) 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.

## 사. 검사실

- 1) 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.
  - 가) 법 제31조제2항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
  - 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
  - 다) 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
  - 라) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
- 2) 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

## 아. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.

## 자. 시설기준 적용의 특례

- 1) 선박에서 수산물을 제조·가공하는 경우에는 다음의 시설만 설비할 수 있다.
  - 가) 작업장  
작업장에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는 시설을 갖추어야 한다.

나) 창고 등의 시설 등  
냉동·냉장시설을 갖추어야 한다.

다) 화장실  
수세식 화장실을 두어야 한다.

- 2) 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있다.
- 3) 하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다. 이 경우 「축산물 위생관리법」 제22조에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 업소, 「먹는물관리법」 제21조에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소, 「주세법」 제6조에 따라 주류제조의 면허를 받아 주류를 제조하는 업소 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 업소 및 「양곡관리법」 제19조에 따라 양곡가공업 등록을 한 업소의 시설 및 작업장도 또한 같다.
- 4) 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농업인, 같은 조 제4호에 따른 생산자단체, 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제2호에 따른 수산인, 같은 조 제3호에 따른 어업인, 같은 조 제5호에 따른 생산자단체, 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조에 따른 영농조합법인·영어조합법인 또는 같은 법 제19조에 따른 농업회사법인·어업회사법인이 국내산 농산물과 수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업과 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 식품을 제조·가공하는 영업에 대해서는 특별자치도지사·시장·군수·구청장은 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 5) 식품제조·가공업을 함께 영위하려는 의약품제조업자 또는 의약외품제조업자는 제조하는 의약품 또는 의약외품 중 내복용 제제가 식품에 전이될 우려가 없다고 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 해당 의약품 또는 의약외품 제조시설을 식품제조·가공시설로 이용할 수 있다. 이 경우 식품제조·가공시설로 이용할 수 있는 기준 및 방법 등 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.
- 6) 「곤충산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 곤충농가가 곤충을 주된 원료로 하여 식품을 제조·가공하는 영업을 하려는 경우 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.

## 식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

### 1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계 서류를 작성하되 이를 거짓으로 작성해서는 안된다. 이 경우 해당 서류는 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
- 나. 식품제조·가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
- 다. 유통기한이 경과된 제품은 판매목적으로 진열·보관·판매(대리점을 통하여 또는 직접 진열·보관하거나 판매하는 경우만 해당한다)하거나 이를 식품 등의 제조·가공에 사용하지 아니하여야 한다. 다만, 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 하여 진열·보관하는 경우는 제외한다.
- 라. 식품을 텔레비전·인쇄물 등으로 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 포함하여야 한다.
- 마. 식품제조·가공업자는 장난감 등을 식품과 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감 등이 식품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 식품과 구분하여 별도로 포장하여야 한다. 이 경우 장난감 등은 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제14조제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야 한다.
- 바. 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 별표 14 제1호자목2) 또는 제3호에 따라 식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업등록을 한 자에게 위탁하여 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 반기별 1회 이상 위생관리상태 등을 점검하여야 한다. 다만, 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받거나 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 영업자에게 위탁하는 경우는 제외한다.
- 사. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.

- 아. 식품제조·가공업자는 「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 같은 법 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.
- 자. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
- 차. 모유대용으로 사용하는 식품, 영·유아의 이유 또는 영양보충의 목적으로 제조·가공한 식품을 신문·잡지·라디오 또는 텔레비전을 통하여 광고하는 경우에는 조제분유와 동일한 명칭 또는 유사한 명칭을 사용하여 소비자가 혼동할 우려가 있는 광고를 하여서는 아니 된다.
- 카. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에 대하여는 이를 제조·가공·유통·판매하여서는 아니 된다.
- 타. 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료 식품 및 용기·포장과 「대외무역법」에 따른 외화획득용 원료로 수입한 식품등을 부패하거나 변질되어 또는 유통기한이 경과하여 폐기한 경우에는 이를 증명하는 자료를 작성하고, 최종 작성일부터 2년간 보관하여야 한다.
- 파. 법 제47조제1항에 따라 우수업소로 지정받은 자 외의 자는 우수업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.
- 하. 법 제31조제1항에 따라 자가품질검사를 하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 한다.
- 거. 초산(C2H4O2) 함량비율이 99% 이상인 빙초산을 제조하는 식품첨가물제조업자는 빙초산에 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제2조제11호에 따른 어린이보호포장을 하여야 한다.

## 8. 위탁급식영업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁 계약한 사항 외의 영업행위를 하여서는 아니 된다.
- 나. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
- 다. 「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 같은 법 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」에 위반하여 포획한 야생동물을 사용하여 조리하여서는 아니 된다.
- 라. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
- 마. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
  - 1) 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
  - 2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
- 바. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
- 사. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 썬서 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

아. 삭제 <2011.8.19>

자. 삭제 <2011.8.19>

차. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등에 대하여는 이를 사용·조리하여서는 아니 된다.

카. 식중독 발생시 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.

타. 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

## 식품안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준

### (제67조제2항 관련)

위반사항	근거 법령	처분기준
1. 식품안전관리인증기준을 지키지 않은 경우로서 다음 각목의 어느 하나에 해당하는 경우	법 제48조제8항제1호	
가. 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 식품안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우		인증취소
나. 식품안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 식품안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우		인증취소
다. 살균 또는 멸균 등 가열이 필요한 공정에서 식품안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선조치를 이행하지 않은 경우		인증취소
라. 지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우		인증취소
마. 식품안전관리인증기준서에서 정한 제조·가공 방법대로 제조·가공하지 않은 경우		시정명령
바. 식품안전관리인증기준적용업소에 대한 법 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 부적합 판정을 받은 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우		인증취소

위반사항	근거 법령	처분기준
1) 선행요건 관리분야에서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우 2) 식품안전관리인증기준 관리분야에서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우 사. 식품안전관리인증기준적용업소에 대한 법 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 부적합 판정을 받은 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 1) 선행요건 관리분야에서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우 2) 식품안전관리인증기준 관리분야에서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우		시정명령
2. 법 제75조에 따라 2개월 이상의 영업정지를 받은 경우 또는 그에 갈음하여 과징금을 부과 받은 경우	법 제48조제8항제2호	인증취소
3. 영업자 및 종업원이 법 제48조제5항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우	법 제48조제8항제3호	시정명령
4. 법 제48조제10항을 위반하여 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자가 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·공한 경우	법 제48조제8항제4호	인증취소
5. 제63조제4항을 위반하여 변경신고를 하지 아니한 경우	법 제48조제8항제4호	시정명령
6. 위의 제1호마목, 제3호 또는 제5호를 위반하여 2회 이상의 시정명령을 받고도 이를 이행하지 아니한 경우	법 제48조제8항	인증취소
7. 제1호사목을 위반하여 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우	법 제48조제8항제1호	인증취소
8. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우	법 제48조제8항제1호의2	인증취소



## 행정처분 기준(제89조 관련)

### 1. 일반기준

1. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 위반행위가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 가장 중한 정지처분 기간에 나머지 각각의 정지처분 기간의 2분의 1을 더하여 처분한다.
  - 가. 영업정지에만 해당하는 경우
  - 나. 한 품목 또는 품목류(식품등의 기준 및 규격 중 같은 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목을 말한다. 이하 같다)에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지에만 해당하는 경우
2. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 그 위반행위가 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 각각의 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지 처분기간을 제1호에 따라 산정한 후 다음 각 목의 구분에 따라 처분한다.
  - 가. 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 길거나 같으면 영업정지 처분만 할 것
  - 나. 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 짧으면 그 영업정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 병과할 것
  - 다. 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 길거나 같으면 품목류 제조정지 처분만 할 것
  - 라. 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 짧으면 그 품목류 제조정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 제조정지 처분을 병과할 것
3. 같은 날 제조한 같은 품목에 대하여 같은 위반사항(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)이 적발된 경우에는 같은 위반행위로 본다.
4. 위반행위에 대하여 행정처분을 하기 위한 절차가 진행되는 기간 중에 반복하여 같은 사항을 위반하는 경우에는 그 위반횟수마다 행정처분 기준의 2분의 1씩 더하여 처분한다.
5. 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준은 최근 1년간(법 제4조부터 제6조까지, 법 제8조, 법 제19조 및 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조 위반은 3년간으로 한다) 같은 위반행위(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품등의 기준과 규격에 따른

같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)를 한 경우에 적용한다. 다만, 식품등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다.

6. 제5호에 따른 처분 기준의 적용은 같은 위반사항에 대한 행정처분일과 그 처분 후 재적발일(수거검사의 경우에는 검사결과를 허가 또는 신고관청이 접수한 날)을 기준으로 한다.
7. 어떤 위반행위든 해당 위반 사항에 대하여 행정처분이 이루어진 경우에는 해당 처분 이전에 이루어진 같은 위반행위에 대하여도 행정처분이 이루어진 것으로 보아 다시 처분 하여서는 아니 된다. 다만, 식품접객업자가 별표 17 제7호다목, 타목, 하목, 거목 및 버목을 위반하거나 법 제44조제2항을 위반한 경우는 제외한다.
8. 제1호 및 제2호에 따른 행정처분이 있는 후 다시 행정처분을 하게 되는 경우 그 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준을 적용함에 있어서 종전의 행정처분의 사유가 된 각각의 위반행위에 대하여 각각 행정처분을 하였던 것으로 본다.
9. 4차 위반인 경우에는 다음 각 목의 기준에 따르고, 5차 위반의 경우로서 가목의 경우에는 영업정지 6개월로 하고, 나목의 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다. 가목을 6차 위반한 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 하여야 한다.
  - 가. 3차 위반의 처분 기준이 품목 또는 품목류 제조정지인 경우에는 품목 또는 품목류 제조정지 6개월의 처분을 한다.
  - 나. 3차 위반의 처분 기준이 영업정지인 경우에는 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 영업정지 6개월 이상이 되는 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다.
- 다. 식품등에 이물이 혼입된 경우로서 4차 이상의 위반에 해당하는 경우에는 3차 위반의 처분 기준을 적용한다.
10. 조리사 또는 영양사에 대하여 행정처분을 하는 경우에는 4차 위반인 경우에는 3차 위반의 처분 기준이 업무정지이면 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 업무정지 6개월 이상이 되는 경우에는 면허취소 처분을 하여야 하고, 5차 위반인 경우에는 면허취소 처분을 하여야 한다.
11. 식품등의 출입·검사·수거 등에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반행위가 해당 식품등의 제조·가공·운반·진열·보관 또는 판매·조리과정 중의 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분하여야 한다. 다만, 유통전문판매업자가 판매하는 식품등이 법 제4조부터 제7조까지, 제8조부터 제11조까지 및 제13조를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식품등을 제조·가공한 영업자인 경우에는 해당 식품등을 제조·가공한 영업자와 해당 유통전문판매업

자에 대하여 함께 처분하여야 한다.

12. 제11호 단서에 따라 유통전문판매업자에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 하는 경우에는 이를 각각 그 위반행위의 원인제공자인 제조·가공업소에서 제조·가공한 해당 품목 또는 품목류의 판매정지에 해당하는 것으로 본다.
13. 증석판매제조·가공업, 식품소분업 및 용기·포장류제조업에 대한 행정처분의 경우 그 처분의 양형이 품목 제조정지에 해당하는 경우에는 품목 제조정지 기간의 3분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하고, 그 처분의 양형이 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 품목류 제조정지 기간의 2분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하여야 한다.
14. 법 제86조에 따른 식중독 조사 결과 식품제조·가공업소, 식품판매업소 또는 식품접객업소에서 제조·가공, 조리·판매 또는 제공된 식품이 해당 식중독의 발생원인으로 확정된 경우의 처분기준은 다음 각 목의 구분에 따른다.
  - 가. 식품제조·가공업소: II. 개별기준 1. 식품제조·가공업 등 제1호다목
  - 나. 식품판매업소: II. 개별기준 2. 식품판매업 등 제1호다목
  - 다. 식품접객업소: II. 개별기준 3. 식품접객업 제1호다목2)
15. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이, 영업정지 또는 품목·품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위(차목에 해당하는 경우는 10분의 9이하의 범위로 한다)에서, 영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.
  - 가. 식품등의 기준 및 규격 위반사항 중 산가, 과산화물가 또는 성분 배합비율을 위반한 사항으로서 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
  - 나. 표시기준의 위반사항 중 일부 제품에 대한 제조일자 등의 표시누락 등 그 위반사항이 영업자의 고의나 과실이 아닌 단순한 기계작동 상의 오류에 기인한다고 인정되는 경우
  - 다. 식품 등을 제조·가공만 하고 시중에 유통시키지 아니한 경우
  - 라. 식품을 제조·가공 또는 판매하는 자가 식품이력추적관리 등록을 한 경우
  - 마. 위반사항 중 그 위반의 정도가 경미하거나 고의성이 없는 사소한 부주의로 인한 것인 경우
  - 바. 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우로서 그 위반사항이 고의성이 없거나 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우. 다만, 차목에 해당하는 경우는 제외한다.

- 다.
- 사. 식중독을 발생하게 한 영업자가 식중독의 재발 및 확산을 방지하기 위한 대책으로 시설을 개수하거나 살균·소독 등을 실시하기 위하여 자발적으로 영업을 중단한 경우
- 아. 식품등의 기준 및 규격이 정하여지지 않은 유독·유해물질 등이 해당 식품에 혼입 여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
- 자. 별표 17 제7호머목에 따라 공통찬통, 소형찬기 또는 복합찬기를 사용하거나, 손님이 남은 음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선을 위해 노력하는 식품접객업자인 경우. 다만, 1차 위반에 한정하여 경감할 수 있다.
- 차. 법 제44조제2항제4호를 위반하여 청소년에게 주류를 제공하는 행위를 한 식품접객업자가 청소년의 신분증 위조·변조 또는 도용으로 청소년인 사실을 알지 못하였거나 폭행 또는 협박으로 인하여 청소년임을 확인하지 못한 사정이 인정되어 불기소처분이나 선고유예 판결을 받은 경우
- 카. 그 밖에 식품 등의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
16. 소비자로부터 접수한 이물혼입 불만사례 등을 식품의약품안전처장, 관할 시·도지사 및 관할 시장·군수·구청장에게 지체 없이 보고한 영업자가 다음 각 목에 모두 해당하는 경우에는 차수에 관계없이 시정명령으로 처분한다. 소비자가 식품의약품안전처장 등 행정기관의 장에게만 접수한 경우도 위와 같다.
- 가. 영업자가 검출된 이물의 발생방지를 위하여 시설 및 작업공정 개선, 직원교육 등 시정조치를 성실히 수행하였다고 관할 행정기관이 평가한 경우
- 나. 이물을 검출할 수 있는 장비의 기술적 한계 등의 사유로 이물혼입이 불가피하였다고 식품의약품안전처장 등 관할 행정기관의 장이 인정하는 경우로 이물혼입의 불가피성은 식품위생심의위원회가 정한 기준에 따라 판단할 수 있다.
17. 뷔페 영업을 하는 일반음식점영업자가 별표 17 제7호저목에 따라 빵류를 제공하고 그 사실을 증명하면 II. 개별기준의 3. 식품접객업의 제7호가목1)에도 불구하고 표시사항 전부를 표시하지 아니한 경우라도 그 행정처분을 하지 아니할 수 있다.
18. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.
19. 행정처분의 기간이 소수점 이하로 산출되는 경우에는 소수점 이하를 버린다.

## II. 개별기준

### 1. 식품제조·가공업 등

영 제21조제1호의 식품제조·가공업, 같은 조 제2호의 즉석판매제조·가공업, 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업, 같은 조 제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목3)의 유통전문판매업, 같은 조 제6호가목의 식품조사처리업 및 같은 조 제7호의 용기·포장류제조업을 말한다.

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우 가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것	법 제72조 및 법 제75조	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
나. 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
다. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러한 염려가 있는 것 또는 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
라. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>마. 법 제18조에 따른 안전성 평가 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 평가를 받지 아니하였거나 안전성 평가에서 식용으로 부적합하다고 인정된 것</p>		영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
<p>바. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것(식용 외의 용도로 수입된 것을 식용으로 사용한 것을 포함한다)</p>		영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
<p>사. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분(소분 대상이 아닌 식품 또는 식품첨가물을 소분·판매하는 것을 포함한다)한 것</p>		영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
<p>2. 법 제5조를 위반한 경우</p>	<p>법 제72조 및 법 제75조</p>	<p>영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>		
<p>3. 법 제6조를 위반한 경우</p>	<p>법 제72조 및 법 제75조</p>	<p>영업허가· 등록취소 또는 영업소</p>		

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우	법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제76조	폐쇄와 해당 제품 폐기		
가. 한시적 기준 및 규격을 인정받지 않은 식품 등으로서 식품(원료만 해당한다)을 제조· 가공 등 영업에 사용한 것 또는 식품첨가물 을 제조·판매등 영업에 사용한 것		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다 이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 것		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
다. 바륨, 포름알데히드, 올소톨루엔, 설펜아미 드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠 씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 것		품목류 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
라. 방사능잠정허용기준을 위반한 것		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지3 개월과 해당 제품 및 원료 폐기
마. 농산물 또는 식육의 농약잔류허용기준을 위반한 것	품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지3 개월과 해당 제품 및 원료 폐기	

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
바. 곰팡이독소 또는 폐류독소 기준을 위반한 것		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지3 개월과 해당 제품 및 원료 폐기
사. 동물용의약품의 잔류허용기준을 위반한 것		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기	영업정지3 개월과 해당 제품 및 원료 폐기
아. 식중독균 또는 엔테로박터 사카자키균 검출기준을 위반한 것		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
자. 대장균, 대장균군, 일반세균 또는 세균발육 기준을 위반한 것		품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
차. 주석, 포스파타제, 암모니아성질소, 아질산 이온 또는 형광증백제 시험에서 부적합하다고 판정된 경우		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
카. 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 것으로서				



위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 허용한 식품첨가물 외의 식 품첨가물		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄
2) 사용 또는 허용량 기준을 초과한 것으로서				
가) 30퍼센트 이상을 초과한 것		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 것		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
다) 10퍼센트 미만을 초과한 것		시정명령	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
타. 식품첨가물 중 질소의 사용기준을 위반한 경우		영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품폐기		
파. 나목부터 타목까지의 규정 외에 그 밖의 성 분에 관한 규격 또는 성분배합비율을 위반 한 것으로서				

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 30퍼센트 이상 부족하거나 초과한 것		품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
2) 20퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족하거나 초과한 것		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
3) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족하거나 초과한 것		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
4) 10퍼센트 미만 부족하거나 초과한 것		시정명령	품목 제조정지 7일	품목 제조정지 15일
하. 이물이 혼입된 것				
1) 기생충 및 그 알, 금속(금속성 이물로서 쇠 가루는 제외한다) 또는 유리의 혼입		품목 제조정지 7일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기
2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당한다) 사체의 혼입		품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
3) 1) 및 2) 외의 이물(식품의약품안전처장이 정하는 기준 이상의 섯가루를 포함한다)의 혼입		시정명령	품목제조정지 5일	품목제조정지 10일
거. 식품조사처리기준을 위반한 경우로서				
1) 허용한 것 외의 선원 및 선종을 사용한 경우		영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가 취소와 해당 제품 폐기	
2) 허용대상 식품별 흡수선량을 초과하여 조사처리한 경우와 조사한 식품을 다시 조사처리한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가취소와 해당 제품 폐기
3) 허용대상 외의 식품을 조사처리한 경우		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
너. 식품조사처리기준을 위반한 것				
1) 식품 등의 기준 및 규격 중 원료의 구비요건이나 제조·가공기준을 위반한 경우로서(제1호부터 제3호까지에 해당하는 경우는 제외한다)		해당 식품을 원료로 하여 제조·가공한 품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	해당 식품을 원료로 하여 제조·가공한 품목류 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기	해당 식품을 원료로 하여 제조·가공한 영업소의 영업등록취소 및 해당 제품 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 식품제조·가공 등의 원료로 사용하여서는 아니 되는 동식물을 원료로 사용한 것		품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
2) 식용으로 부적합한 비가식 부분을 원료로 사용한 것		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
3) 법 제22조에 따른 출입·검사·수거 등의 결과 또는 법 제31조제1항·제2항에 따른 검사나 그 밖에 영업자가 하는 자체적인 검사의 결과 부적합한 식품으로 통보되거나 확인된 후에도 그 식품을 원료로 사용한 것		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
4) 사료용 또는 공업용 등으로 사용되는 등 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 것을 식품 제조·가공 시 원료로 사용한 것		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
5) 그 밖의 사항을 위반한 것		시정명령	품목 제조정지 7일	품목 제조정지 15일
러. 보존 및 유통기준을 위반한 것		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
며. 산가, 과산화물가 기준을 위반한 것		품목 제조정지 5일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 10일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
비. 그 밖에 가목부터 머목까지 외의 사항을 위반한 것  5. 법 제8조를 위반한 경우 가. 유독기구 등을 제조·수입 또는 판매한 경우  나. 유독기구 등을 사용·저장·운반 또는 진열한 경우	법 제72조 및 법 제75조	시정명령  영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기  영업정지 7일	품목 제조정지 5일  영업정지 15일	품목 제조정지 10일  영업정지 1개월
6. 법 제9조제4항을 위반한 경우 가. 식품등의 기준 및 규격을 위반한 것을 제조·수입·운반·진열·저장 또는 판매한 경우  나. 식품등의 기준 및 규격에 위반된 것을 사용한 경우  다. 한시적 기준 및 규격을 정하지 아니한 기구 또는 용기·포장을 사용한 경우	법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제76조	품목 제조정지 15일  시정명령  영업정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월  품목 제조정지 5일  영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월  품목 제조정지 10일  영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
7. 법 제10조제2항, 법 제11조제2항, 법 제11조의2, 법 제12조의2, 법 제12조의3 또는 법 제13조를 위반한 경우	법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제76조	영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가. 식품·식품첨가물(수입품 포함)에 대한 표시사항의 위반으로서				
1) 표시대상 식품에 표시사항 전부를 표시하지 아니하거나 표시하지 아니한 식품을 영업에 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
2) 한글표시를 하여야 하는 수입식품·식품첨가물에 한글표시를 하지 아니하거나 한글표시를 하지 아니한 수입식품·식품첨가물을 영업에 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
나. 주표시면에 표시하여야 할 사항 중 표시하지 아니하거나 기준에 부적합한 경우로서				
1) 주표시면에 표시하여야 하는 제품명 및 내용량을 전부 표시하지 아니한 경우		품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
2) 내용량을 표시하지 아니한 경우		시정명령	품목· 제조정지 15일	품목· 제조정지 1개월
다. 제품명 표시기준으로 위반한 경우로서				
1) 특정 성분을 제품명에 사용시 주표시면에 그 함량을 표시하지 않은 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
2) 제품명을 표시하지 아니하거나 표시기준에 위반한 제품명을 사용한 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>라. 제조연월일, 유통기한 표시기준을 위반한 경우로서</p> <p>1) 제조연월일 또는 유통기한을 표시하지 아니하거나 표시하지 아니한 식품등을 영업에 사용한 경우(제조연월일 유통기한 표시대상 식품등만 해당한다)</p> <p>2) 유통기한을 품목제조보고한 내용보다 초과하여 표시한 경우</p> <p>3) 제조연월일 표시기준을 위반하여 유통기한을 연장한 경우</p> <p>4) 제품에 표시된 제조연월일 또는 유통기한을 변조한 경우(가공 없이 포장만을 다시하여 제조연월일 또는 유통기한을 표시한 경우를 포함한다)</p>		<p>품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목류 제조정지 20일과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>마. 원재료명 및 함량표시기준을 위반한 경우로서</p> <p>1) 사용한 원재료의 전부를 표시하지 않은 경우</p> <p>2) 사용한 원재료의 일부를 표시하지 않은 경우</p>		<p>품목 제조정지 15일</p> <p>시정명령</p>	<p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p>	<p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p>

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
3) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 알레르기 유발 식품을 성분·원료로 사용한 제품에 그 사용한 원재료명을 표시하지 아니한 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
4) 식품등의 기준 및 규격에 따라 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 합성감미료, 합성착색료, 합성보존료, 산화방지제에 대하여 이를 표시하지 아니한 경우		시정명령	품목 제조정지 7일	품목 제조정지 15일
바. 그 밖에 표시사항의 기준을 위반한 경우로서				
1) 식품 또는 식품첨가물을 소분함에 있어 원제품에 표시된 제조연월일 또는 유통기한을 초과하여 표시하는 등 원 표시사항을 변경한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
2) 이온수·생명수 또는 약수 등 사용하지 못하도록 한 용어를 사용한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사. 내용량을 표시함에 있어 부족량이 허용오차를 위반한 경우(아목에 해당하는 경우는 제외한다)로서				
1) 20퍼센트 이상 부족한 것		품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
2) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족한 것		품목 제조정지1 개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
3) 10퍼센트 미만 부족한 것		시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월



위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>아. 다음의 어느 하나에 해당하는 경우로서 식품을 변조된 중량으로 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·저장·운반 또는 진열 등 영업에 사용한 경우</p> <p>1) 식품에 납·얼음·한천·물 등 이물을 혼입시킨 경우</p> <p>2) 냉동수산물의 내용량이 부족량 허용오차를 위반하면서 냉동수산물에 얼음막을 내용량의 20%를 초과하도록 생성시킨 경우</p>		<p>영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>		
<p>자. 조사처리식품의 표시기준을 위반한 사항으로</p> <p>1) 조사처리된 식품임을 표시하지 아니한 경우</p> <p>2) 조사처리식품을 표시함에 있어 기준을 위반하여 표시한 경우</p>		<p>품목 제조정지 15일</p> <p>시정명령</p>	<p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p>	<p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p>
<p>차. 사용금지한 식품첨가물 등에 "무" 등의 강조 표시를 한 경우</p>		<p>영업정지 15일</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p>
<p>카. 허위표시 또는 과대광고와 관련한 사항으로</p> <p>1) 질병의 예방 또는 치료에 효능이 있다는 내용의 표시나 광고</p>		<p>영업정지 2개월과 해당 제품(표시된 제품만 해당함) 폐기</p>	<p>영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품(표시된 제품만 해당함) 폐기</p>	

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
2) 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시나 광고		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
3) 체험기 및 체험사례 등 이와 유사한 내용을 표현하는 광고		품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
4) 사행심을 조장하는 내용의 광고를 한 경우		시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월
5) 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 소속기관 또는 지방자치단체가 아닌 자로부터 "인증"·"보증" 또는 "추천"을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 광고		시정명령	품목제조정지 15일	품목제조정지 1개월
6) 소비자가 건강기능식품으로 오인·혼동할 수 있는 특정성분의 기능 및 작용에 관한 표시·광고		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
7) 표시·광고 심의 대상 중 심의를 받지 않은 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
8) 사실과 다르거나 제품과 관련 없는 수상 또는 상장의 표시·광고를 한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
타. 식품에 직접 사용하는 화학적합성품의 경우 해당 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적합성품이 아닌 것으로 혼동될 우려가 있는 광고를 한 경우		시정명령	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
파. 제품의 포장재질·포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙에 위반하여 포장한 경우(파목에 해당하는 경우는 제외한다)		시정명령	품목 제조정지 10일	품목 제조정지 1개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>하. 포장한 2개 이상의 제품을 다시 1개로 재포장한 것으로, 그 내용물이 재포장 용량의 2분의 1에 미달되는 경우</p> <p>거. 유전자재조합식품의 표시위반</p> <p>1) 유전자재조합식품에 유전자재조합식품임을 표시하지 아니한 경우</p> <p>2) 유전자재조합식품을 유전자재조합식품이 아닌 것으로 표시·광고한 경우</p> <p>나. 나트륨 함량 비교 표시(전자적 표시를 포함한다. 이하 이 목에서 같다)를 하지 않거나 비교 표시 기준 및 방법을 지키지 않은 경우</p> <p>더. 가목부터 너목까지를 제외한 표시기준 및 허위표시 등 위반사항이</p> <p>1) 3개 사항 이상인 경우</p> <p>2) 3개 사항 미만인 경우</p>		<p>시정명령</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>시정명령</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>시정명령</p> <p>품목 제조정지 15일</p>	<p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 5일</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>품목 제조정지 3개월</p>	<p>품목 제조정지 3개월</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 3개월</p> <p>품목 제조정지 10일</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 3개월</p>
<p>8. 삭제 &lt;2016.2.4.&gt;</p> <p>9. 법 제31조제1항을 위반한 경우</p> <p>가. 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서</p> <p>1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우</p>	<p>법 제71조, 법 제75조 및 법 제76조</p>	<p>품목 제조정지 1개월</p>	<p>품목 제조정지 3개월</p>	<p>품목 제조정지 3개월</p>

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우		시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월
나. 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우		영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
라. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였음에도 그 사실을 보고하지 않은 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
10. 법 제36조 및 법 제37조를 위반한 경우	법 제71조, 법 제74조, 법 제75조 및 법 제76조	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄		
가. 허가, 신고 또는 등록 없이 영업소를 이전한 경우				
나. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고 또는 변경등록을 하지 아니한 경우로서				
1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)		영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄		

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		시설개수 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
다. 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
라. 변경신고 또는 변경등록을 하지 아니하고 추가로 시설을 설치하여 새로운 제품을 생산한 경우		시정명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
마. 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가· 등록취소
바. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사결과 부적합판정을 받은 경우를 포함한다)		시설개수 명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월
사. 허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
아. 의약품제조시설을 식품제조·가공시설로 지정받지 아니하고 의약품제조시설을 이용하여 식품등을 제조·가공한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
자. 그 밖에 가목부터 아목까지를 제외한 허가, 신고 또는 등록사항 중				
1) 시설기준에 위반된 경우		시설개수 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 15일
11. 법 제44조제1항을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조			
가. 식품 및 식품첨가물의 제조·가공영업자의 준수사항 중				

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 별표 17 제1호가목을 위반한 경우				
가) 생산 및 작업기록에 관한 서류를 작성하지 아니하거나 거짓으로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 원료수불 관계 서류를 작성하지 아니하거나 거짓으로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 아니한 경우		영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
2) 별표 17 제1호다목 또는 카목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
3) 별표 17 제1호아목·차목 또는 타목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
4) 별표 17 제1호자목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
5) 위 1)부터 4)까지를 제외한 준수사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
나. 즉석판매제조·가공업자의 준수사항 중				
1) 별표 17 제2호가목 또는 아목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
2) 별표 17 제2호마목을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
3) 별표 17 제2호사목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
4) 별표 17 제2호나목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
5) 별표 17 제2호라목 또는 바목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
6) 위 1)부터 5)까지 외의 준수 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
다. 식품소분업 및 유통전문판매업자의 준수사항 위반은 2. 식품판매업 등의 제9호가목에 따른다.				
라. 식품조사처리업자의 준수사항 위반		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
12. 법 제45조제1항을 위반한 경우		법 제75조		
가. 회수조치를 하지 않은 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소, 영업등록취 소 또는 영업소 폐쇄

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
나. 회수계획을 보고하지 않거나 허위로 보고한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
13. 법 제48조제2항에 따른 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우	법 제75조	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
13의2. 법 제49조제1항 단서에 따른 식품이력추적관리를 등록하지 아니한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
14. 법 제72조제3항에 따른 회수명령을 위반한 경우	법 제75조			
가. 회수명령을 받고 회수하지 아니한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
나. 회수하지 않았으나 회수한 것으로 속인 경우		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
15. 법 제73조제1항에 따른 위해발생사실의 공표명령을 위반한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
16. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	법 제75조	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄		
17. 품목 및 품목류 제조정지 기간 중에 품목제조를 한 경우	법 제75조	영업정지 2개월	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄	



위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
18. 그 밖에 제1호부터 제17호까지를 제외한 법 을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부 과 대상에 해당하는 위반 사항은 제외한다)	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

### Ⅲ. 과징금 제외 대상

#### 1. 식품제조·가공업 등(유통전문판매업은 제외한다)

- 가. 제1호 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우
- 나. 제4호나목부터 바목까지, 아목, 차목, 카목1)·2)가) 또는 거목1)·2)에 해당하는 경우
- 다. 제7호카목1)에 해당하는 경우
- 라. 1차 위반행위가 영업정지 1개월 이상에 해당하는 경우로서 2차 위반사항에 해당하는 경우
- 마. 3차 위반사항에 해당하는 경우
- 바. 과징금을 체납 중인 경우

#### 2. 식품판매업 등

- 가. 제1호가목·바목 또는 사목에 해당하는 경우
- 나. 제4호가목에 해당하는 경우
- 다. 제7호라목1)에 해당하는 경우
- 라. 1차 위반행위가 영업정지 1개월 이상에 해당하는 경우로서 2차 위반사항에 해당하는 경우
- 마. 3차 위반사항에 해당하는 경우
- 바. 과징금을 체납 중인 경우

#### 3. 식품접객업

- 가. 제1호가목·나목 또는 사목에 해당하는 경우
- 나. 제8호마목에 해당하는 경우

- 다. 제10호가목1)에 해당하는 경우
- 라. 제11호나목·다목 또는 라목에 해당하는 경우
- 마. 3차 위반사항에 해당하는 경우
- 바. 과징금을 체납 중인 경우
- 사. 제14호에 해당하는 경우

4. 제1호부터 제3호(사목은 제외한다)까지의 규정에도 불구하고 I. 일반기준의 제15호에 따른 경감대상에 해당하는 경우에는 과징금 처분을 할 수 있다.

## **집단급식소의 설치·운영자의 준수사항(제95조제2항 관련)**

1. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
2. 「축산물가공처리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생동·식물보호법」에 위반하여 포획한 야생동물을 조리하여서는 아니 된다.
3. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
4. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 같은 건물 안에 하나의 업소에 대한 시험결과를 같은 건물 안의 타 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
  - 가. 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
  - 나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
5. 먹는 물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수는 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하여서는 아니 된다.
6. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
7. 삭제 <2011.8.19>
8. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·운반 또는 진열이 금지된 식품 등에 대하여는 사용·조리를 하여서는 아니 된다.
9. 식중독이 발생한 경우 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료를 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.
10. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등 어떠한 표시도 하여서는 아니 된다.

## **집단급식소의 시설기준(제96조 관련)**

### **1. 조리장**

- 가. 조리장은 음식을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원·학교의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 다. 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로 된 것이어야 한다.
- 라. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.
- 마. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 바. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 사. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 아. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- 자. 조리장에는 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

### **2. 급수시설**

- 가. 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.

나. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.

### 3. 창고 등 보관시설

가. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.

나. 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 조리장에 갖춘 냉장시설 또는 냉동시설에 해당 급식소에서 조리·제공되는 식품을 충분히 보관할 수 있는 경우에는 창고에 냉장시설 및 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.

### 4. 화장실

가. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단급식소가 위치한 건축물 안에 나뉘어 라목까지의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나. 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

다. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터 까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

라. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

### 5. 삭제 <2011.8.19>



축산물안전관리인증기준

## 2. 축산물 위생관리법





# 축산물 위생관리법

축산물 위생관리법 [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]	축산물 위생관리법 시행령 [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]	축산물 위생관리법 시행규칙 [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]
<p><b>제9조(안전관리인증기준)</b> ① 식품의약품안전처장은 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 인체에 위해(危害)를 끼치는 물질이 축산물에 혼입되거나 그 물질로부터 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 총리령으로 정하는 바에 따라 각 과정별로 안전관리인증기준(이하 “안전관리인증기준”이라 한다) 및 그 적용에 관한 사항을 정하여 고시한다.</p> <p>② 제21조제1항제1호에 따른 도축업의 영업자, 같은 항 제2호에 따른 집유업의 영업자, 같은 항 제3호에 따른 축산물가공업의 영업자 중 총리령으로 정하는 영업자 및 같은 항 제3호의2에 따른 식용란선별포장업의 영업자는 안전관리인증기준에 따라 해당 작업장에 적용할 자체안전관리인증기준(이하 “자체안전관리인증기준”이라 한다)을 작성·운용하여야 한다. 다만, 총리령으로 정하는 섬 지역에 있는 영업자인 경우에는 그러하지 아니하다. &lt;개정 2017. 10. 24.&gt;</p>		<p><b>제7조(안전관리인증기준의 작성·운용 등)</b> ① 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준에는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 안전관리인증기준의 적용에 관한 지침에 따라 다음 각 호의 내용이 포함되어야 한다. &lt;개정 2014. 2. 19.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 위생상 문제가 될 수 있는 생물학적·화학적·물리학적 위해요소의 분석</li> <li>2. 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 중점적으로 관리하여야 하는 단계·공정(이하 “중요관리점”이라 한다)</li> <li>3. 중요관리점별 위해요소의 한계기준</li> <li>4. 중요관리점별 감시관리 체계</li> <li>5. 중요관리점이 한계기준에 부합되지 아닐 경우 하여야 할 조치</li> <li>6. 안전관리인증기준 운용의 적정 여부를 검증하기 위한 방법</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>③ 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준을 준수하고 있음을 인증받기를 원하는 자(제2항 본문에 따른 영업자는 제외한다)가 있는 경우에는 그 준수 여부를 심사하여 해당 작업장·업소 또는 농장을 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증할 수 있다.</p> <p>④ 「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합 등 총리령으로 정하는 자가 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수하고 있음을 통합하여 인증받고자 신청하는 경우에는 식품의약품안전처장은 그 신청자와 가축의 출하 또는 원료공급 등의 계약을 체결한 작업장·업소 또는 농장의 안전관리인증기준 준수 여부 등 인증요건을 심사하여 해당 신청자를 안전관리통합인증업체로 인증할 수 있다. 이 경우 해당 작업장·업소 또는 농장은 제3항에 따른 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 각각 인증받은 것으로 본다.</p>		<p>7. 기록유지 및 서류작성의 체계. 다만, 기록유지의 경우 안전관리인증기준의 운용에 관한 자료 및 기록은 2년 이상 보관하도록 하여야 한다.</p> <p>② 법 제9조제2항 본문에서 “축산물가공업의 영업자 중 총리령으로 정하는 영업자”란 「축산물 위생관리법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제21조제3호가목에 따른 식육가공업의 영업자, 같은 호 나목에 따른 유가공업의 영업자 및 같은 호 다목에 따른 알가공업의 영업자를 말하며, 법 제9조제2항 단서에서 “총리령으로 정하는 섬 지역”이란 울릉도 및 백령도를 말한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 2. 19., 2016. 4. 19., 2017. 12. 29.&gt; [전문개정 2010. 11. 26.] [제목개정 2014. 2. 19.] [시행일] 영업소의 식육가공업의 영업자에 대한 제7조제2항의 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <p>1. 2016년 매출액이 20억원 이상인 영업소: 2018년 12월 1일</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>⑤ 제3항 또는 제4항 후단에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증을 받거나 받은 것으로 보는 자, 제4항 전단에 따른 안전관리통합인증업체로 인증을 받은 자가 그 인증받은 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에는 식품의약품안전처장의 변경 인증을 받아야 한다.</p> <p>⑥ 식품의약품안전처장은 제3항 또는 제4항 후단에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증을 받거나 받은 것으로 보는 자, 제4항 전단에 따른 안전관리통합인증업체로 인증을 받은 자 및 제5항에 따라 변경 인증을 받은 자에게 그 인증 또는 변경 인증 사실을 증명하는 서류를 발급하여야 한다.</p> <p>⑦ 제6항에 따른 인증 또는 변경 인증 사실 증명서류를 발급받지 아니한 자는 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체(이하 “안전관리인증작업장등”이라 한다)라는 명칭을 사용</p>		<p>2. 2016년 매출액이 5억원 이상인 영업소: 2020년 12월 1일</p> <p>3. 2016년 매출액이 1억원 이상인 영업소: 2022년 12월 1일</p> <p>4. 제1호부터 제3호까지 중 어느 하나에 해당하지 아니하는 영업소: 2024년 12월 1일</p> <p><b>제7조의2(안전관리인증기준 적용 확인서의 발급)</b> 시·도지사는 법 제9조제2항에 따라 자체안전관리인증기준을 작성·운용하고 있는 영업자가 안전관리인증기준 적용 확인서의 발급을 요청하는 경우에는 현장조사 등의 방법을 통하여 자체안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성 등을 확인한 후 별지 제1호의2서식의 확인서를 발급할 수 있다. [본조신설 2014. 2. 19.] [종전 제7조의2는 제7조의3으로 이동 &lt;2014. 2. 19.&gt;]</p> <p><b>제7조의3(안전관리인증작업장등의 인증신청 등)</b> ① 법 제9조제3항에 따라 안전관리인증작업</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>하지 못한다.</p> <p>⑧ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 안전관리인증기준을 효율적으로 운용하기 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게 안전관리인증기준 준수에 필요한 기술·정보를 제공하거나 교육 훈련을 실시할 수 있다. &lt;개정 2016. 2. 3.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 자체안전관리인증기준을 작성·운용하여야 하는 영업자(종업원을 포함한다)</li> <li>2. 제3항 또는 제4항에 따라 안전관리인증작업장등의 인증을 받으려는 자 및 인증을 받은 자(종업원을 포함한다)</li> </ol> <p>⑨ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 안전관리인증작업장등으로 인증받은 자에게 시설 개선을 위한 융자사업 등의 우선지원을 할 수 있다.</p> <p>⑩ 다음 각 호의 사항은 총리령으로 정한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제3항 및 제4항에 따른 안전관리인증작업장등의 인증 요건 및 절차</li> <li>2. 제5항에 따른 변경 인증의 절차</li> <li>3. 제6항에 따른 증명서류의 발급</li> </ol>		<p>장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증 신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 구분에 따른 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 「한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」에 따른 한국식품안전관리인증원장(이하 "인증원장"이라 한다)에게 제출하여야 한다. &lt;개정 2015. 1. 6., 2016. 8. 4.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 축산물가공업의 경우: 식육가공업, 유가공업 및 알가공업의 영업장별로 구분하여 작성한 자체안전관리인증기준</li> <li>2. 그 밖의 경우: 인증받으려는 작업장·업소·농장에 대하여 작성한 자체안전관리인증기준</li> <li>3. 삭제 &lt;2015. 1. 6.&gt;</li> <li>4. 삭제 &lt;2015. 1. 6.&gt;</li> <li>5. 삭제 &lt;2015. 1. 6.&gt;</li> </ol> <p>② 제1항에 따른 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>4. 제8항에 따른 교육훈련의 실시기관, 실시 비용 및 내용 등 [전문개정 2013. 7. 30.] [시행일] 제9조제2항 중 집유장의 영업자에 대한 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1일 평균 집유량이 150톤 이상인 집유장: 2014년 7월 1일</li> <li>2. 1일 평균 집유량이 75톤 이상 150톤 미만인 집유장: 2015년 1월 1일</li> <li>3. 1일 평균 집유량이 75톤 미만인 집유장: 2016년 1월 1일</li> </ol> <p>[시행일] 제9조제2항 중 업소의 축산물가공업의 영업자에 대한 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 연매출액이 20억원 이상인면서 종업원 수가 51명 이상인 업소: 2015년 1월 1일</li> <li>2. 연매출액이 5억원 이상인면서 종업원 수가 21명 이상인 업소: 2016년 1월 1일</li> <li>3. 연매출액이 1억원 이상인면서 종업원 수가 6명 이상인 업소: 2017년 1월 1일</li> <li>4. 연매출액이 1억원 미만이거나 종업원 수</li> </ol>		<p>받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다. &lt;개정 2016. 8. 4., 2017. 3. 7., 2018. 4. 25.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 위생관리프로그램을 운영하고 있을 것</li> <li>2. 자체안전관리인증기준을 작성·운영하고 있을 것</li> <li>3. 제7조의4제4항에 따른 교육훈련기관에서 영업자 및 농업인은 4시간 이상, 종업원은 24시간 이상의 교육훈련을 수료하였을 것. 다만, 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물가공업·식용란선별포장업·식육포장처리업·축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.</li> </ol> <p>③ 법 제9조제4항 전단에서 "「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합 등 총리령으로 정하는 자"란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자를 말한다. &lt;개정 2016. 8. 4.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「농업협동조합법」에 따른 축산업협동조합</li> </ol>

<p><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>가 5명 이하인 업소: 2018년 1월 1일 제9조의2(인증 유효기간) ① 제9조제3항 또는 제4항에 따른 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 하며, 같은 조 제5항에 따른 변경 인증의 유효기간은 당초 인증 유효기간의 남은 기간으로 한다.</p> <p>② 제1항에 따른 인증 유효기간을 연장하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장에게 연장신청을 하여야 한다.</p> <p>③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 연장신청을 받았을 때에는 안전관리인증기준에 적합하다고 인정하는 경우 그 기간을 연장할 수 있다. 이 경우 1회의 연장기간은 3년을 초과할 수 없다.</p> <p>[전문개정 2013. 7. 30.]</p> <p>제9조의3(안전관리인증기준의 준수 여부 평가 등) ① 식품의약품안전처장은 안전관리인증 작업장등에 대하여 안전관리인증기준의 준수 여부를 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전처장은 자체안전관리인증 기준을 운용하는 영업자에 대하여 자체안전</p>		<p>2. 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」에 따른 농업경영체</p> <p>3. 축산물의 연간 판매액이 50억원 이상인 축산물가공업 또는 축산물판매업의 영업자</p> <p>④ 법 제9조제4항 전단에 따라 안전관리통합인증업체의 인증(이하 "통합인증"이라 한다)을 받으려는 자는 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다. &lt;개정 2015. 1. 6.&gt;</p> <p>1. 제3항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자임을 확인할 수 있는 서류</p> <p>2. 안전관리통합인증업체의 안전관리인증기준을 관리·운영하기 위한 전담조직의 구성 및 운영규정</p> <p>3. 통합적인 안전관리인증기준 적용을 위한 통합관리프로그램(이하 "통합관리프로그램"이라 한다) 및 3개월 이상의 운용실적</p> <p>4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장과 체결한 계약서 사본</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>관리인증기준 및 그 운용의 적정성을 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.</p> <p>③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 평가 결과 그 결과가 우수한 영업자에 대하여 우선적으로 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.</p> <p>④ 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준의 적정성 검증을 통하여 안전관리인증제도의 정착과 지속적 발전을 위하여 노력하여야 한다.</p> <p>⑤ 식품의약품안전처장은 제4항에 따른 검증을 하기 위하여 관계 공무원이 관련 작업장·업소 또는 농장에 출입하여 조사하게 할 수 있다. 이 경우 관계 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에게 보여주어야 한다.</p> <p>⑥ 안전관리인증작업장등의 인증을 받은 자(종업원을 포함한다)와 자체안전관리인증기준을 운용하는 영업자(종업원을 포함한다)는 제1항, 제2항 및 제5항에 따른 출입·조사를 거부·방해하거나 기피하여서는 아니 된다.</p> <p>⑦ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 조사·평가 과정에서 자체안전관리인증기준을</p>		<p>5. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장(통합인증을 신청한 자 자신이 인증 참여 작업장·업소·농장 중 하나에 해당하는 경우에는 신청인을 포함한다)에 대한 제1항 각 호의 구분에 따른 서류. 다만, 기존에 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장으로 인증을 받은 작업장·업소·농장의 경우에는 그 인증서 사본으로 갈음할 수 있다.</p> <p>⑤ 제4항에 따른 통합인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 통합관리프로그램을 작성·운용하고 있을 것</li> <li>2. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록, 생산하는 축산물의 특성에 따라 관계되는 모든 작업장·업소·농장과 가축의 출하 또는 원료공급 등의 계약을 체결할 것. 이 경우 그 계약에는 각 작업장·업소·농장이 통합관리프로그램을 준수한다는 내용이 포함되어 있어야 하며, 각 계약기간은 3년 이상이어야 한다.</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>위반한 사실을 알게 되었을 때에는 시·도지사로서 하여금 해당 작업장의 영업자에 대하여 제27조제1항에 따른 조치를 하게 할 수 있다.</p> <p>⑧ 다음 각 호의 사항은 총리령으로 정한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제1항 및 제2항에 따른 조사·평가의 방법 및 절차</li> <li>2. 제4항에 따른 적정성 검증의 방법 등 [전문개정 2013. 7. 30.]</li> </ol> <p>[시행일] 제9조의3제2항 중 집유장의 영업자에 대한 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1일 평균 집유량이 150톤 이상인 집유장: 2014년 7월 1일</li> <li>2. 1일 평균 집유량이 75톤 이상 150톤 미만인 집유장: 2015년 1월 1일</li> <li>3. 1일 평균 집유량이 75톤 미만인 집유장: 2016년 1월 1일</li> </ol> <p>[시행일] 제9조의3제2항 중 업소의 축산물 가공업의 영업자에 대한 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 연매출액이 20억원 이상인면서 종업원 수가 51명 이상인 업소: 2015년 1월 1일</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장(통합인증을 신청한 자 자신이 인증 참여 작업장·업소·농장 중 하나에 해당하는 경우에는 신청인을 포함한다. 이하 이 항에서 같다)은 위생관리프로그램을 운영하고 있을 것</li> <li>4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장은 자체안전관리인증기준을 작성·운영하고 있을 것</li> <li>5. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 영업자·농업인 및 종업원은 모두 제2항제3호에 따른 교육훈련을 수료하였을 것</li> </ol> <p>⑥ 인증원장은 제1항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 신청한 자에 대하여 신청서류 검토 및 현장 조사를 한 결과 인증을 신청한 자가 제2항의 요건을 갖추고 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를</p>



<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>2. 연매출액이 5억원 이상이면서 종업원 수가 21명 이상인 업소: 2016년 1월 1일</p> <p>3. 연매출액이 1억원 이상이면서 종업원 수가 6명 이상인 업소: 2017년 1월 1일</p> <p>4. 연매출액이 1억원 미만이거나 종업원 수가 5명 이하인 업소: 2018년 1월 1일</p> <p>제9조의4(인증의 취소 등) 식품의약품안전처장은 안전관리인증작업장등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하면 총리령으로 정하는 바에 따라 시정을 명하거나 그 인증을 취소할 수 있다. 다만, 제1호 또는 제5호에 해당하는 경우에는 그 인증을 취소하여야 한다. &lt;개정 2016. 2. 3., 2017. 10. 24., 2018. 3. 13.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우</li> <li>2. 안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우</li> <li>3. 제9조제5항에 따른 변경 인증을 받지 아니하고 인증 사항을 변경한 경우</li> <li>4. 제4조제5항·제6항, 제5조제2항, 제8조제2항, 제12조제2항부터 제4항까지, 제18조 또는 제33조제1항을 위반하거나</li> </ol>		<p>발급하여야 한다. &lt;개정 2015. 1. 6.&gt;</p> <p>⑦ 인증원장은 제4항에 따라 통합인증을 신청한 자 및 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장 모두가 제5항의 요건을 갖추고 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의6서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다. 이 경우 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장(기준에 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장으로 인증을 받은 작업장·업소·농장은 제외한다)의 영업자 또는 농업인에게는 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 각각 발급한다.</p> <p>⑧ 법 제9조제5항에서 “총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우”란 이 조 제1항 및 제4항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체(이하 “안전관리인증작업장등”이라 한다)로 인증받은 사항 또는 중요관리점을 변경하려는 경우(법 제26조 또는 「축산법」 제24조에 따른</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
<p>제36조제1항 또는 제2항에 따른 명령을 위반하여 제27조에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그를 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우</p> <p>5. 총리령으로 정하는 바에 따라 1회 또는 2회 이상의 시정명령을 받고도 이를 이행하지 아니한 경우</p> <p>6. 제9조의3제1항·제5항에 따른 출입·조사·평가를 거부·방해 또는 기피한 경우</p> <p>7. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항을 위반하여 같은 법 제16조제1항 또는 제3항에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그를 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우</p> <p>8. 그 밖에 제2호·제4호에 준하는 경우로서 총리령으로 정하는 경우</p> <p>[본조신설 2013. 7. 30.]</p> <p>제9조의5 삭제 &lt;2016. 2. 3.&gt;</p>		<p>영업의 승계에 따라 영업자 또는 상호를 변경하려는 경우로서 종업원의 고용을 승계하지 아니한 경우는 제외한다를 말하며, 변경 인증을 받으려는 자는 별지 제1호의7서식의 인증 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다.</p> <p>⑨ 인증원장은 제8항에 따라 변경신청을 받으면 서류검토 또는 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 안전관리인증기준의 적용에 지장이 없다고 인정되면 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서 또는 별지 제1호의6서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증서를 재발급하여야 한다.</p> <p>⑩ 인증원장은 제6항, 제7항 또는 제9항에 따라 안전관리인증작업장등의 인증 또는 변경 인증을 하였을 때에는 지체 없이 그 사실을 식품의약품안전처장과 관할 지방식품의약품안전청장(농장에 대해서는 농림축산식품부장</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>관과 농림축산검역본부장을 말한다), 시·도지사 및 시장·군수·구청장에게 통보하여야 한다.</p> <p>[전문개정 2014. 2. 19.]</p> <p>[제7조의2에서 이동, 종전 제7조의3은 제7조의6으로 이동 &lt;2014. 2. 19.&gt;]</p> <p><b>제7조의4(영업자 등에 대한 교육훈련)</b> ① 법 제9조제8항에 따라 자체안전관리인증기준을 작성·운영하여야 하는 영업자 및 안전관리인증작업장등의 인증을 받은 자(이하 이 조에서 “영업자등”이라 한다)에게 실시하는 교육훈련의 종류 및 시간은 다음 각 호와 같다. &lt;개정 2014. 2. 19., 2015. 1. 6.&gt;</p> <p>1. 정기 교육훈련: 매년 1회(영업 개시일 또는 인증받은 날부터 기산한다) 이상 4시간 이상. 다만, 2년 이상의 기간 동안 정기 교육훈련을 이수하고 이 법을 위반한 사실이 없는 경우에는 다음 1년간의 정기 교육훈련을 받지 아니할 수 있다.</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>2. 수시 교육훈련: 축산물 위해사고의 발생 및 확산이 우려되는 경우에 실시하는 교육훈련으로서 1회 8시간 이내</p> <p>② 영업자등이 자체안전관리인증기준 또는 안전관리인증기준의 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원을 지정한 경우 영업자등을 대신하여 그 종업원에 대하여 교육을 실시할 수 있으며, 교육을 받은 종업원이 그 관리 업무를 더 이상 하지 아니하게 된 경우에는 영업자등이나 그 관리 업무를 새로 담당하는 직원에게 다시 교육을 실시할 수 있다. &lt;신설 2015. 1. 6.&gt;</p> <p>③ 제1항에 따른 교육훈련의 내용에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다. &lt;개정 2014. 2. 19., 2015. 1. 6.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 안전관리인증기준의 원칙과 절차에 관한 사항</li> <li>2. 안전관리인증기준 관련 법령에 관한 사항</li> <li>3. 안전관리인증기준의 적용방법에 관한 사항</li> <li>4. 안전관리인증기준의 조사·평가에 관한 사항</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>5. 안전관리인증기준과 관련된 축산물 위생에 관한 사항</p> <p>④ 제7조의3제2항제3호 및 같은 조 제5항제5호에 따른 교육훈련과 제1항에 따른 교육훈련은 식품의약품안전처장이 지정하는 교육훈련기관에서 실시한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 2. 19., 2015. 1. 6., 2016. 8. 4.&gt;</p> <p>⑤ 식품의약품안전처장은 제4항에 따른 교육훈련기관을 지정하는 경우에는 2개 이상의 교육훈련기관을 지정하여야 하며, 지정된 교육훈련기관을 식품의약품안전처 인터넷 홈페이지를 통해 공고하여야 한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2015. 1. 6., 2016. 8. 4.&gt;</p> <p>⑥ 법 제9조제10항제4호에 따라 제4항에 따른 교육훈련기관은 교육대상자로부터 다음 각 호의 경비에 상당하는 금액의 교육훈련 실시비용을 받을 수 있다. &lt;개정 2012. 8. 20., 2014. 2. 19., 2015. 1. 6.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 강사수당</li> <li>2. 교육교재 편찬비</li> <li>3. 교육에 필요한 실험재료비 및 현장실습비</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>4. 그 밖에 교육 관련 사무용품 구입비 등 소요 경비</p> <p>⑦ 이 규칙에서 규정한 사항 외에 교육훈련기관의 지정 기준·절차 및 평가 등 안전관리인증기준의 교육훈련에 관하여 필요한 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 2. 19., 2015. 1. 6., 2016. 8. 4.&gt;</p> <p>[전문개정 2010. 11. 26.]</p> <p>[제7조의5에서 이동, 종전 제7조의4는 제7조의8로 이동 &lt;2014. 2. 19.&gt;]</p> <p><b>제7조의5(인증 유효기간의 연장신청 등)</b> ① 인증 원장은 안전관리인증작업장등으로 인증을 받은 자에게 법 제9조의2제1항에 따른 인증 유효기간이 끝나는 날의 130일 전까지 연장절차와 해당 기간까지 연장하지 아니하면 연장을 받을 수 없다는 사실을 미리 알려야 한다. &lt;개정 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>② 제1항에 따른 통지는 휴대폰에 의한 문자 전송, 전자메일, 팩스, 전화, 문서 등으로 할 수</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>있다.</p> <p>③ 법 제9조의2제2항에 따라 안전관리인증 작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증 유효기간을 연장받으려는 자는 유효기간이 만료되기 120일 전까지 별지 제1호의3 서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 인증원장에게 제출하여야 한다. &lt;개정 2014. 2. 19., 2015. 1. 6.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 영업 허가증 또는 신고필증 사본(농업인인 경우에는 축산업 허가증 또는 등록증 사본이나 그 밖에 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류)</li> <li>2. 인증서 사본</li> </ol> <p>④ 법 제9조의2제2항에 따라 통합인증 유효기간을 연장받으려는 자는 유효기간이 만료되기 120일 전까지 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 인증원장에게 제출</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>하여야 한다. &lt;신설 2014. 2. 19.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제7조의3제3항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자임을 확인할 수 있는 서류</li> <li>2. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 영업 허가증 또는 신고필증 사본(농업인인 경우에는 축산업 허가증 또는 등록증 사본이나 그 밖에 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류)</li> <li>3. 안전관리통합인증업체 및 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장의 인증서 사본</li> <li>4. 통합인증에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장과 체결한 계약서 사본</li> </ol> <p>⑤ 인증원장은 제3항에 따라 인증 유효기간의 연장을 신청한 자가 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다. &lt;신설 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>⑥ 인증원장은 제4항에 따라 통합인증 유효기간의 연장을 신청한 자 및 통합인증에 참여</p>



<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>한 각각의 작업장·업소·농장 모두가 법 제9조제1항에 따른 안전관리인증기준을 준수하고 있다고 인정되면 신청인에게 별지 제1호의 6서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증서를 발급하여야 한다. 이 경우 통합인증에 참여한 각각의 작업장·업소·농장(안전관리통합인증업체와 유효기간 만료일이 같은 작업장·업소·농장만 해당한다)의 영업자 또는 농업인에게는 별지 제1호의5서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증서를 각각 발급한다. &lt;신설 2014. 2. 19.&gt; [전문개정 2012. 4. 23.] [제목개정 2014. 2. 19.] [제7조의9에서 이동, 종전 제7조의5는 제7조의4로 이동 &lt;2014. 2. 19.&gt;]</p> <p><b>제7조의6(조사·평가의 방법 등)</b> ① 법 제9조의3 제1항에 따른 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 조사·평가는 서류검토 및 현장조사의 방법으로 한다. &lt;개정 2014. 2. 19.&gt; ② 법 제9조의2제3항에 따라 인증 유효기간을</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>연장받은 날이 속한 해당 연도에는 제1항에 따른 조사·평가를 생략할 수 있다. &lt;개정 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>③ 제1항에 따른 조사·평가에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다. &lt;개정 2014. 2. 19.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 자체위생관리기준에 따른 위생점검 시행 및 기록유지 여부</li> <li>2. 새로운 원료의 사용이나 공정변경 등에 따른 위해분석 및 안전관리인증기준의 재평가와 기준서 개정 여부</li> <li>3. 감시활동, 개선조치 및 검증활동의 이행 및 기록유지 여부</li> <li>4. 잔류물질 및 미생물에 대한 검사 등 실험실 검사 실시 및 기록유지 여부</li> <li>5. 교육훈련 수료 여부</li> <li>6. 부적합제품에 대한 회수프로그램 이행 및 기록유지 여부</li> <li>7. 그 밖에 안전관리인증기준의 이행 및 기록유지에 관한 사항</li> </ol> <p>④ 제1항에 따라 조사·평가를 한 인증원장은 그 결과를 매월 말일까지 별지 제1호의8서식</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>에 따라 식품의약품안전처장 및 관할 지방식품의약품안전청장(농장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)에게 통보하여야 한다. &lt;개정 2011. 6. 15., 2013. 3. 23., 2014. 2. 19., 2015. 12. 31.&gt;</p> <p>⑤ 법 제9조의3제2항에 따른 자체안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성 여부 조사·평가의 방법 및 절차 등은 별표 2의2에 따른다. &lt;신설 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>⑥ 제1항부터 제4항까지에서 규정한 사항 외에 조사·평가에 필요한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다. &lt;개정 2011. 6. 15., 2013. 3. 23., 2014. 2. 19.&gt; [본조신설 2010. 11. 26.]</p> <p>[제7조의3에서 이동, 종전 제7조의6은 삭제 [시행일] 제7조의6제4항 중 집유장의 영업자에 대한 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1일 평균 집유량이 150톤 이상인 집유장: 2014년 7월 1일</li> <li>2. 1일 평균 집유량이 75톤 이상 150톤 미만인 집유장: 2015년 1월 1일</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>3. 1일 평균 점유량이 75톤 미만인 점유장: 2016년 1월 1일</p> <p><b>제7조의7(안전관리인증기준 및 운용의 적정성 검증)</b> ① 법 제9조의3제5항에 따른 안전관리인증기준의 적정성 검증을 위한 출입·조사에 관하여는 제7조의6제1항 및 제3항을 준용한다. 이 경우 지방식품의약품안전청장(농장·도축장·집유장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)은 안전관리인증기준 중 일부에 대한 전문적인 조사를 하려는 경우에는 조사항목 등을 조정할 수 있다. &lt;개정 2011. 6. 15., 2012. 8. 20., 2013. 3. 23., 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>② 지방식품의약품안전청장(농장·도축장·집유장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)은 제1항에 따른 출입·조사에 관한 계획을 매년 초에 수립하여 시행하여야 한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>③ 지방식품의약품안전청장(농장·도축장·집유장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)은 제1항에 따른 출입·조사의 결과 및 제7조의6제4항에 따른 통보 내용 등을 종합</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>하여 관계 기관에 안전관리인증기준 및 그 운용의 적정성을 확보하기 위한 관련 정보를 제공하고 교육할 수 있다. &lt;개정 2011. 6. 15., 2013. 3. 23., 2014. 2. 19.&gt; [본조신설 2010. 11. 26.] [제목개정 2014. 2. 19.] [종전 제7조의7은 제7조의8로 이동 &lt;2010. 11. 26.&gt;]</p> <p><b>제7조의8(안전관리인증작업장등의 인증취소 등)</b></p> <p>① 법 제9조의4제7호에서 "총리령으로 정하는 경우"란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 말한다. &lt;개정 2013. 3. 23., 2014. 2. 19.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 법 제6조제2항 또는 제3항을 위반하여 기준에 적합하지 아니한 표시를 하거나 기준에 적합한 표시가 없는 축산물을 판매 또는 판매할 목적으로 가공·포장·보관·운반·진열한 경우</li> <li>2. 법 제21조제1항을 위반하여 기준에 적합한 시설을 갖추지 아니한 경우</li> </ol>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>3. 법 제22조제2항·제5항 또는 법 제24조를 위반하여 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니한 경우</p> <p>4. 법 제27조제3항제1호를 위반하여 정당한 사유 없이 6개월 이상 계속 휴업한 경우</p> <p>5. 법 제32조제1항을 위반하여 허위표시·과대광고 또는 과대포장을 한 경우</p> <p>6. 제7조의4제1항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우</p> <p>② 법 제9조의4에 따른 안전관리인증작업장 등의 인증취소 등에 관한 기준은 별표 14의2와 같다. &lt;개정 2014. 2. 19.&gt;</p> <p>③ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 안전관리인증작업장등에 대하여 허가취소, 영업소의 폐쇄, 신고사항의 직권말소 또는 영업정지처분을 하였거나 안전관리인증작업장등이 폐업한 사실을 알게 되었을 때에는 이를 지체 없이 관할 지방식품의약품안전청장(농장에 대해서는 농림축산검역본부장을 말한다)에게 통보하여야 한다. &lt;개정 2011. 6. 15., 2013. 3. 23., 2014. 2. 19.&gt;</p>

<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법</b> [법률 제14957호, 2017. 10. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행령</b> [대통령령 제28835호, 2018. 4. 24., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>축산물 위생관리법 시행규칙</b> [총리령 제1488호, 2018. 9. 5., 일부개정]</p>
		<p>[전문개정 2010. 11. 26.]  [제목개정 2014. 2. 19.]  [제7조의4에서 이동, 종전 제7조의8은 제7조의9로 이동 &lt;2014. 2. 19.&gt;]  [시행일] 제7조의8제3항 중 집유장의 영업자에 대한 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1일 평균 집유량이 150톤 이상인 집유장: 2014년 7월 1일</li> <li>2. 1일 평균 집유량이 75톤 이상 150톤 미만인 집유장: 2015년 1월 1일</li> <li>3. 1일 평균 집유량이 75톤 미만인 집유장: 2016년 1월 1일</li> </ol> <p>제7조의9 삭제 &lt;2016. 8. 4.&gt;</p>





## 자체안전관리인증기준의 적정성 여부 평가의 방법 및 절차 등

### (제7조의6제5항 관련)

#### 1. 평가대상

법 제9조제2항에 따라 자체안전관리인증기준을 작성·운용하는 도축업·집유업·식육가공업·유가공업·알가공업·식용란선별포장업 영업자의 작업장

#### 2. 평가기준

##### 가. 도축장

구분	평가항목
인프라 구축 정도	도축검사 라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 도축장내 식육 포장비용, 실험실 구축 및 실험자 능력 정도, 도축장의 전체 면적 등
자체안전관리인증기준 운용 실태	도축장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태

##### 나. 집유장

구분	평가항목
인프라 구축 정도	집유라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 실험실 구축 및 실험자 능력 정도, 집유장의 전체 면적 등
자체안전관리인증기준 운용 실태	집유장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태

##### 다. 식육가공장

구분	평가항목
인프라 구축 정도	식육가공장의 생산라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 실험실 구축 및 실험자 능력 정도, 식육가공장의 전체 면적 등
자체안전관리인증기준 운용 실태	식육가공장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태

## 라. 유가공장

구분	평가항목
인프라 구축 정도	유가공장의 생산라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 실험실 구축 및 실험자 능력 정도, 유가공장의 전체 면적 등
자체안전관리인증기준 운용 실태	유가공장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태

## 마. 알가공장

구분	평가항목
인프라 구축 정도	알가공장의 생산라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 실험실 구축 및 실험자 능력 정도, 알가공장의 전체 면적 등
자체안전관리인증기준 운용 실태	알가공장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태

## 바. 식용란선별포장장

구분	평가항목
인프라 구축 정도	식용란선별포장장의 생산관리, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 식용란선별포장장의 전체 면적 등
자체안전관리인증기준 운용 실태	식용란선별포장장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태

## 3. 평가절차 및 방법 등

- 가. 평가 수행기관 또는 단체는 평가의 효율적인 추진과 공정성 확보를 위하여 평가위원회를 구성·운영할 수 있다.
- 나. 평가방법에는 현장실사가 포함되어야 한다.

## 영업의 종류별 시설기준(제29조 관련)

### 3. 축산물가공업

#### 가. 공통시설기준

- (1) 축산물의 가공시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설치된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등
  - (가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
  - (나) 건물의 구조는 가공하려는 축산물의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
  - (다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.
  - (라) 축산물가공업 영업자가 자신이 생산하는 축산물의 원료 또는 자신이 생산한 축산물(냉장·냉동이 필요한 축산물에 한한다)을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제6호가목의 규정을 준용한다.
- (2) 작업장
  - (가) 작업장(원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
  - (나) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 가공공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - (다) 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.
    - 1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

- 2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.
- 3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균 방지용페인트를 칠하여야 한다.
- (라) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.
- (마) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- (바) 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- (3) 축산물취급시설 등
  - (가) 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 한다.
  - (나) 축산물취급시설 중 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질 [스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
  - (다) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- (4) 급수시설
  - (가) 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
  - (나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.
- (5) 화장실
  - (가) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.
  - (나) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

(다) (가) 및 (나)의 조건을 충족하는 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

(7) 검사실

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

1) 법 제12조제5항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관과 위탁계약을 맺은 경우

2) 같은 법인·영업자가 다음의 어느 하나에 해당하여 자사의 기존 검사실을 이용하려는 경우

가) 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하는 경우

나) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하려는 경우

3) 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우

4) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우

(나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

## 나. 개별시설기준

### (1) 식육가공업

(가) 식육가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 하며(원료의 배합과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 베이컨·건조저장육 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다), 그 밖의 시설기준은 가목에 따른 공통시설기준에 따른다.

(나) 식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

### (2) 유가공업

(가) 유가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 한다(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 버터·치즈 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다)

(나) 자신이 직접 생산한 원유로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니하는 경우에는 제2호의 집유업 시설기준에 따른 시설을 함께 설치하여야한다. 다만, 허가관청은 원유의 수집행위가 이루어지지 않는 점 등을 고려하여 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 내에서 일부 시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

### (3) 알가공업

(가) 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치(식용란을 깨는 과정이 있는 경우만 해당한다)·액란열처리시설(열처리의 과정이 있는 경우만 해당한다) 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.

(나) 알가공품의 가공과정을 자동화시설로 설치하는 것을 권장한다.

(다) 제조가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

## 다. 공동사용시설의 설치생략

(1) 허가관청은 동일한 영업자가 2 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 2 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우, 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

- (2) 허가신청은 「식품위생법」 제37조에 따라 식품제조·가공업의 신고를 한 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조제1항에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하려는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

#### 4. 식용란선별포장업

##### 가. 식용란 선별·세척·포장·보관시설 등이 설비된 건축물(이하 이 목에서 "건물"이라 한다)의 위치 등

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식용란의 선별포장에 나쁜 영향을 주지 않을 정도의 거리를 두어야 한다.
- 2) 건물의 구조는 적정한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 않고 축산물을 오염시키지 않는 것이어야 한다.
- 4) 건물의 출입구는 식용란을 생산하는 가축사육시설의 출입구와 서로 분리되거나, 교차 오염 등 위생상 위해 발생의 우려가 없도록 관리가 가능한 구조이어야 한다.
- 5) 「축산법」제22조에 따라 종계업 또는 닭 사육업의 허가를 받거나 등록을 한 자가 그 종계업 또는 닭 사육업의 시설 중 종란이나 달걀을 집란하거나 보관하는 시설의 일부를 이용하여 식용란선별포장업을 하려는 경우에는 그 영업장을 갖춘 것으로 본다. 이 경우 식용란선별포장업 영업장과 종계 또는 닭을 실제 사육하는 시설이 분리 또는 구획되어 있고, 교차(交叉) 오염 등 축산물 위생상 위해의 발생 가능성이 없어야 한다.

##### 나. 작업장

- 1) 작업장(원료란보관실·식용란보관실·검란실·선별실·세척실·건조실·포장실, 그 밖에 식용란의 선별·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.
- 2) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 작업공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분될 수 있는 경우에는 제외한다.

- 3) 작업장에는 다음의 설비를 갖추어야 한다.
  - 가) 검란기(부패된 알, 혈액이 함유된 알, 난황이 파괴된 알 등 식용에 부적합 알을 검출하는 기기를 말한다)·파각검출기·중량선별기·세척기·건조기·살균기 등 식용란의 선별 및 포장에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.
  - 나) 식용란을 운반하기 위한 지게차·컨베이어시스템 등의 장비를 갖추어야 한다.
  - 다) 식용란의 껍데기 표면과 포장에 인쇄할 수 있는 장비를 갖추어야 한다.
- 4) 작업장의 면적은 작업에 충분하도록 확보하여야 하며, 바닥·내벽 및 천정은 다음의 요건을 갖추어 설치하여야 한다.
  - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 나) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 표면이 미끄러워야 한다.
  - 다) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용 페인트를 칠하여야 한다.
  - 라) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 갖추어야 하고 세척·소독이 용이하여야 한다.
- 5) 작업장의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도(냉장된 식용란을 처리하는 작업실의 경우에는 15℃를 말한다) 이내로 유지할 수 있는 냉방시설을 설치하여야 한다.
- 6) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 자동화시설의 설치 등으로 직접 식용란을 처리하지 않아도 되는 경우는 제외한다.
- 7) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 8) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 9) 작업장은 일괄작업이 가능하도록 자동화시설로 설치하되, 그 자동화시설은 시간당 20,000개 이상의 식용란을 처리할 수 있는 시설을 권장한다.
- 10) 작업장의 면적은 자동화 시설 및 작업자의 작업 공간 등을 고려하여 충분하게 확보하여야 한다.
- 11) 작업장에는 축산물의 가공기준 및 성분규격에 부적합하여 식용으로 사용할 수 없는 식용란을 폐기하기 위하여 전용 폐기용기를 설치하여야 한다.



## 다. 식용란취급시설 등

- 1) 식용란을 선별·포장하는데 필요한 기계·기구류 등 취급시설은 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 기준 및 규격의 제조·가공기준에 적합하여야 한다.
- 2) 식용란과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질[스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 않는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 한다.
- 3) 냉장시설에는 온도계 등 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

## 라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수와 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

## 마. 화장실

- 1) 작업장에 영향을 미치지 않는 장소에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 동일 건물 내에 사용가능한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 않을 수 있다.
- 2) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

## 바. 창고 등의 시설

- 1) 식용란을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고에는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉방시설이 설치되어야 한다.
- 2) 창고의 바닥에는 양탄자를 설치해서는 안된다.

## 사. 운반시설

- 1) 선별·포장이 완료된 식용란 제품을 직접 운반하는 경우에는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도를 유지할 수 있는 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 「선박법」에 따라 등록된 선박을 갖추어야 한다.
- 2) 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도를 유지하여야 하며, 적재고의 외부에는 문을 열지 않고도 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다.

### 아. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식용란선별포장업의 영업자가 식용란수집판매업 또는 알가공업을 함께 하면서 공통으로 요구되는 시설을 함께 사용하는 경우 교차 오염 등 위생상 우려가 없다고 인정하는 때에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

## 5. 축산물보관업

- 가. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분[밀봉 포장된 축산물과 밀봉 포장된 식품(「식품위생법」에 따른 식품을 말한다)을 같은 작업장에 보관하는 경우만 해당한다]되거나 분리되어야 한다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제15조에 따라 등록한 수입식품등 보관업의 시설과 함께 사용하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 작업장에는 상하차대·냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.
- 다. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.
- 라. 냉동예비실·냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.
- 마. 작업장의 조명시설(자동화시설의 설치 등으로 영업자나 종업원이 직접 축산물을 이동하거나 보관할 필요가 없는 경우는 제외한다)은 75룩스 이상이어야 하고, 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 바. 작업장에는 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 방서·방충시설을 하여야 한다.

- 사. 상호 오염원이 될 수 있는 축산물을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별할 수 있도록 하여야 한다.
- 아. 작업장 안에서 사용하는 기구 및 용기·포장 중 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 살균·소독이 가능한 것이어야 한다.
- 자. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 수돗물이나 지하수 등을 축산물이 직접 닿지 않는 시설의 청소용에 사용하는 경우에는 해당 시설을 갖추지 않을 수 있다.
- 카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.
  - (1) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
  - (2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
  - (3) (2) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
  - (4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

## 6. 식육포장처리업

### 가. 건물의 위치 등

- (1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식육포장 처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
- (2) 건물의 구조는 적정한 온도가 유지되고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- (3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.
- 나. 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.
- 다. 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.
  - (1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - (2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.
  - (3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠하여야 한다.

- 라. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 원료나 식육포장처리를 하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.
- 마. 작업장 안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- 사. 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다.
- 아. 식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 자. 냉동·냉장시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- 차. 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.
- (1) 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
  - (2) 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하여야 한다.
  - (3) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 타. 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.
- 파. 식육포장처리업 영업자가 자신이 생산하는 포장육의 원료 또는 자신이 생산한 포장육을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제6호 가목의 규정을 준용한다.
- 하. 공동사용시설의 설치 생략
- 허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업, 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

## 7. 축산물운반업

### 가. 운반시설

- (1) 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 선박이 있어야 한다.
- (2) 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 한다.
- (3) 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다.
- (4) 지육을 운반하는 냉장차량의 경우 지육이 차량 적재고 바닥에 직접 닿지 아니하도록 매달 수 있는 설비를 하여야 한다. 다만, 지육을 포장하거나 위생용기에 넣은 상태로 운반하는 경우에는 그러하지 아니하다.

### 나. 세차시설

- (1) 세차장은 「수질환경보전법」에 적합한 시설로 설치하여야 한다. 다만, 전용세차장을 설치할 수 없을 경우에는 동일 영업자가 공동으로 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약에 따라 사용할 수 있다.
- (2) (1)에 따른 세차장은 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

### 다. 차고

- (1) 축산물운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 전용차고를 설치할 수 없을 경우에는 타인의 차고를 사용계약에 따라 사용할 수 있다.
- (2) (1)에 따른 차고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

### 라. 영업장

영업활동을 위한 영업소를 두어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있고, 「화물자동차 운수사업법 시행령」 제3조제2호에 따른 개별화물자동차운송사업자가 축산물운반업을 하는 경우에는 영업자의 거주지를 영업소로 할 수 있다.

## 8. 축산물판매업

### 가. 공통시설기준

(1) 영업장(축산물유통전문판매업은 제외한다)

(가) 건물은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.

- 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하는 자가 그 영업을 하는 장소에서 식육판매업을 하려는 경우
- 2) 식품을 전문적으로 취급하는 일정 장소(백화점·마트 등의 건물 내부에 위치한 식품매장 등으로 한정한다)에서 식육판매업을 하려는 경우로서 축산물 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우
- 3) 삭제 <2013.12.19>

(나) 식육판매업의 작업실에 관하여는 제3호가목(2)를 준용한다. 다만, 포장육·수입육을 가공(절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우로서 소비자에게 직접 진열하여 판매하지 아니하는 경우에는 작업실을 갖추지 아니할 수 있다.

(다) 「축산법」 제22조에 따라 종계업 또는 닭 사육업의 허가를 받거나 등록을 한 자가 그 종계업 또는 닭 사육업의 시설 중 종란이나 계란을 집란하거나 보관하는 시설의 일부를 이용하여 식용란수집판매업을 하려는 경우에는 영업장을 갖춘 것으로 본다. 이 경우 식용란수집판매업 영업장과 종계 또는 닭을 실제 사육하는 시설이 서로 분리 또는 구획되어 있고, 교차오염 등 축산물 위생상 위해 발생의 가능성이 없어야 한다.

(2) 급수시설(우유류판매업·축산물유통전문판매업·식용란수집판매업 등 물을 사용하지 아니하는 영업장을 제외한다)은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(3) 화장실을 설치하여야 하며, 이 경우 제4호가목을 준용한다. 다만, 식육판매업(식육을 절단·분쇄 등 가공하여 판매하는 경우만 해당한다) 또는 식육부산물전문판매업의 경우에는 제5호가목을 준용한다.

(4) 공통시설기준의 적용특례

지방자치단체 또는 식품의약품안전처장이 인정하는 생산자단체가 국내산 축산물의 판매촉진을 위한 홍보를 하거나 소비자에게 직거래를 통한 가격안정을 위하여 14일 이내의 기간 내에 특정장소에서 축산물의 판매행위를 하려는 경우에는 공통시설기준에 불구하고 시·도지사가 시설기준을 따로 정할 수 있다.

## 나. 개별시설기준

### (1) 식육판매업

(가) 영업장의 면적은 26.4㎡ 이상을 권장한다.

(나) 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다. 다만, 다음 각 호의 경우에는 그러하지 아니하다.

1) 포장육·수입육을 가공(이 목에서는 절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있다. 이 경우 축산물보관업 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수 있다.

2) 식육을 식품접객업 또는 집단급식소 등과 같은 최종소비가 이루어지는 업소에 전문적으로 납품만 하는 경우로서 직접 진열·판매하지 아니하는 때에는 진열상자를 설치하지 아니할 수 있다.

3) 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」 제12조에 따라 통신판매업 신고를 하고 식육 또는 포장육을 판매하는 경우로서 판매하려는 식육 또는 포장육을 가공한 식육포장처리업 영업자의 영업장에서 구매자에게 직접 배송하는 형태의 영업을 하는 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있다.

4) 사물인터넷 자동판매기만을 이용하여 밀봉한 포장육을 판매하는 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있다.

(다) 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 그 내부의 온도를 알 수 있는 온도계를 비치 또는 설치하여야 한다.

(라) 식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하고자 할 경우에는 제6호 가목의 규정을 준용한다.

(마) 사물인터넷 자동판매기에는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 냉동 또는 냉장시설과 외부에는 그 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계 등 온도장치를 갖추어야 하며, 제품의 정보를 알아보기 쉽도록 유통기한, 중량 등을 외부에 표시하여야 한다.

(바) 시설기준의 적용특례

시·도지사가 인정하는 식육판매업의 동업자조합, 「농업협동조합법」에 따른 농업협동조합중앙회 및 조합 또는 「민법」 제32조에 따라 농림축산식품부장관의

허가를 받아 설립된 축산 관련 사단법인이 식육판매업의 영업장을 두고 식육판매업을 하는 경우에는 다음의 식육판매시설을 갖춘 차량을 이용하여 시·도지사가 필요하다고 인정하는 장소에서만 식육을 판매할 수 있다. 이 경우 시·도지사는 식육의 위생 및 유통질서 등을 고려하여 이동판매 장소별로 판매기간을 제한할 수 있다.

- 1) 판매차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 있는 것이어야 한다.
- 2) 판매차량에는 칼·도마 등을 세척·소독할 수 있는 물탱크, 진열상자, 판매대 및 저울을 설치하여야 한다.
- 3) 진열상자는 식육을 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 것이어야 하며, 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- 4) 판매차량의 세차 및 차고에 대해서는 제6호나목 및 다목의 규정을 준용한다.
- 5) 판매차량의 외부에는 식육판매업의 영업소 명칭을 알아보기 쉽도록 표시하여야 한다.

(사) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육판매업의 영업자가 식육가공업 또는 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 식육부산물전문판매업

- (가) 세척시설·보관시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다.
- (나) 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 한다.
- (다) 보관시설은 10℃ 이하의 전기냉장 또는 영하 18℃ 이하의 전기냉동이 가능하여야 하고, 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- (라) 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열하도록 되어 있어야 한다.
- (마) 진열상자는 내부에 온도계를 비치하고 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지되어야 하며, 진열한 식육부산물을 소비자가 보기 쉽도록 하여야 한다.
- (바) 식육부산물을 채취·수집·운반하는 기구는 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

(3) 우유류판매업

- (가) 판매장에는 우유류를 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 우유류 전용의 전기냉장시설을 갖추어야 하고 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- (나) 소비자에게 배달판매를 하고자 하는 경우에는 위생적인 운반용기가 있어야 한다.



(4) 삭제 <2016.2.4.>

(5) 축산물유통전문판매업

(가) 영업활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있다.

(나) 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관 창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

(다) (나)에 따른 창고를 전용으로 갖출 수 없거나 전용 창고만으로는 그 용량이 부족할 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 창고를 구분하여 사용할 수 있다.

1) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자인 경우 그 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역

2) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물의 가공 또는 포장처리를 의뢰하려는 영업자의 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역(사용계약을 체결한 경우만 해당한다)

(라) 상시 운영하는 반품·교환품의 보관시설을 두어야 한다.

(6) 식용란수집판매업

(가) 영업장에는 식용란을 검란·선별(검란·선별이 된 계란을 판매하는 경우는 제외한다), 포장·운반하기 위한 장비 및 식용란의 표면과 포장에 날짜를 인쇄할 수 있는 장비(인쇄작업을 하는 경우만 해당한다)를 갖추어야 한다.

(나) 영업장에는 직사광선이 차단되어야 하며, 방서·방충시설과 환기시설을 갖추어야 한다.

(다) 영업장의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통 기준에 적합한 온도 이내로 유지할 수 있는 냉방시설을 설치하여야 하며, 특히 냉장된 식용란을 처리하는 작업실인 경우에는 실내온도를 15℃ 이내로 유지할 수 있어야 한다. 다만, 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」 제12조에 따라 통신판매업 신고를 하고 식용란을 판매하는 경우로서 판매하려는 식용란을 수집·처리한 식용란수집판매업 영업자의 영업장에서 구매자에게 직접 배송하는 형태의 영업을 하는 경우 냉방시설을 설치하지 아니할 수 있다.

- (라) 식용란을 구입하거나 운송하기 위해 직접 운반하는 경우 운반차량을 갖추어야 한다. 운반차량은 직사광선을 차단할 수 있는 시설을 갖추어야 하며, 냉장된 식용란을 운반하는 차량의 경우에는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 것이어야 한다.
- (마) 제7조의11 및 별표 2의3에 따라 포장 및 표시된 식용란은 영업장이 아닌 별도의 보관창고를 이용하여 보관할 수 있다. 이 경우 별도의 보관창고는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉장시설이 설치된 곳이어야 한다.
- (바) 영업장에는 식용란의 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 설치하여야 한다. 이 경우 검사실은 제3호가목(7)의 기준에 적합하여야 한다.
- (사) 공동사용시설의 설치 생략  
신고관청은 식용란수집판매업의 영업자가 알가공업 또는 식용란선별포장업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

## 9. 식육즉석판매가공업

### 가. 영업장

- 1) 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 가) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하는 자가 식육즉석판매가공업을 하려는 경우
  - 나) 식품을 전문적으로 취급하는 일정 장소(백화점·마트 등의 건물 내부에 위치한 식품매장 등으로 한정한다)에서 식육즉석판매가공업을 하려는 경우로서 축산물 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우
- 2) 영업장 건물의 위치·구조 및 자재
  - 가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
  - 나) 건물의 구조는 가공하려는 식육가공품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
  - 다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 않는 것이어야 한다.

3) 영업장의 면적은 26.4제곱미터 이상이어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.

가) 식육가공품 중 양념육류나 분쇄가공육제품만을 만들어 판매하는 경우

나) 식육가공품을 직접 만들지 아니하고, 기성 식육가공품을 소분·분할하여 판매하는 영업만 하는 경우

나. 식육 및 식육가공품을 처리·가공할 수 있는 기계·기구류 등이 설치된 작업장(양념육류 및 분쇄가공육제품만을 만들어 판매하는 경우에는 작업장을 따로 두지 아니할 수 있다)을 두어야 하며, 작업장의 시설 등에 관하여는 제3호가목(2)를 준용한다. 다만, 제3호가목(2)(가)에 따라 작업장을 다른 용도로 사용되는 시설과 분리하는 경우에는 벽이나 층 대신 칸막이나 커튼을 이용하여 별도의 공간으로 분리할 수 있다.

다. 식육 및 식육가공품을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등은 다음의 기준을 충족하여야 한다.

1) 처리·가공하는 식육 및 식육가공품의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합할 것

2) 식육 및 식육가공품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능할 것

라. 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 그 내부의 온도를 알 수 있는 온도계를 비치하거나 설치하여야 한다.

마. 급수시설은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

바. 화장실을 설치하여야 하며, 이 경우 제5호가목을 준용한다.

사. 식육 또는 식육가공품을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하려는 경우에는 제6호가목을 준용한다.

아. 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육즉석판매가공업의 영업자가 식육가공업 또는 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

[별표 11] <개정 2018. 9. 5.> [시행일 : 2019. 2. 23.] 2. 개별기준의 다. 축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업(축산물유통전문판매업은 제외한다) 제3호바목의 개정규정 중 달걀의 껍데기의 산란일 표시에 대한 부분

## **행정처분 기준(제41조 및 제43조 관련)**

### **1. 일반기준**

가. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 위반행위가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 가장 중한 정지처분 기간에 나머지 각각의 정지처분 기간의 2분의 1을 더하여 처분한다.

- (1) 영업정지에만 해당하는 경우
- (2) 한 품목 또는 품목류(축산물의 가공기준 및 성분규격 중 같은 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목을 말한다. 이하 같다)에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지에만 해당하는 경우

나. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 그 위반행위가 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 각각의 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지 처분기간을 가목에 따라 산정한 후 다음에 따라 처분한다.

- (1) 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 길거나 같으면 영업정지 처분만 할 것
- (2) 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 짧으면 그 영업정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 병과할 것
- (3) 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 길거나 같으면 품목류 제조정지 처분만 할 것
- (4) 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 짧으면 그 품목류 제조정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 제조정지 처분을 병과할 것

다. 행정처분의 기준에 따른 위반행위의 횟수산정은 최근 1년간(다만, 법 제9조제2항·제17조·제18조·제33조제1항 위반은 3년으로 한다) 같은 위반행위(제4조제5항을 위반한 경우에는 같은 품목에 대한 같은 기준·규격 항목을 위반한 것을 말하며, 그 외의 위반의 경우에 대해서는 2. 개별기준에서 정한 같은 위반행위를 말한다. 이하 같다)로 행정처분을 받은 경우에 적용한다. 다만, 축산물에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다.

- 라. 다목에 따른 처분기준의 적용은 같은 위반사항에 대한 행정처분일(행정처분의 효력발생일)과 그 처분 후 재적발일(수거검사에 따른 경우에는 검사결과를 허가관청 또는 신고관청이 접수한 날)을 기준으로 한다.
- 마. 위반행위에 대하여 행정처분을 하기 위한 절차가 진행되는 기간(적발일부터 행정처분의 효력발생일까지를 말한다) 중에 반복하여 같은 사항을 위반하는 경우에는 그 위반횟수마다 행정처분 기준의 2분의 1씩 더하여 처분한다.
- 바. 같은 날 가공한 같은 품목에 대하여 같은 위반사항이 적발되는 경우에는 같은 위반행위로 본다.
- 사. 어떤 위반행위든 해당 위반 사항에 대하여 행정처분이 이루어진 경우에는 행정처분의 효력발생일 이전에 이루어진 같은 위반행위에 대해서도 행정처분이 이루어진 것으로 보아 다시 처분하여서는 아니 된다.
- 아. 가목 및 나목에 따라 행정처분이 있는 뒤에 다시 행정처분을 하게 되는 경우 그 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준을 적용함에 있어서는 종전의 행정처분의 사유가 된 각각의 위반행위에 대하여 각각 행정처분을 하였던 것으로 본다.
- 자. 4차 위반의 경우에는 다음의 기준에 따르고, 5차 위반의 경우로서 (1)의 경우에는 영업정지 6개월로 하고, (2)의 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다. (1)의 경우로서 6차 위반한 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 하여야 한다.
- (1) 3차 위반의 처분 기준이 품목 또는 품목류 제조정지인 경우에는 품목 또는 품목류 제조정지 6개월의 처분을 한다.
  - (2) 3차 위반의 처분 기준이 영업정지인 경우에는 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 영업정지 6개월 이상이 되는 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다.
  - (3) 축산물에 이물이 혼입된 경우로서 4차 이상의 위반에 해당하는 경우에는 3차 위반의 처분 기준을 적용한다.
- 차. 축산물의 출입·검사·수거 등에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반행위가 해당 축산물의 처리·가공·운반·진열·보관 또는 판매과정 중 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분한다. 다만, 축산물유통전문판매업 영업자가 판매하는 축산물이 법 제4조·제5조·제6조·제32조 및 제33조를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 축산물을 제조·가공한 영업자인 경우에는 해당 축산물을 제조·가공한 영업자와 해당 축산물유통전문판매업 영업자에 대하여 함께 처분하여야 하고, 식용란 수집·처리를 다른 식용란수집판매업 영업자에게 의뢰하여 그 수집·처리된 식용란을 자신의 상표로 유통·판매하는 식용란수집판매업 영업자가 유통·판매하는 식용란이 법 제4조부터 제6조까지, 제32조 또는 제33조를 위반한 경우로

서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식용란 수집·처리를 의뢰받은 식용란수집판매업 영업자인 경우에는 의뢰한 식용란수집판매업 영업자와 의뢰받은 식용란수집판매업 영업자를 함께 처분하여야 한다.

카. 차목 단서에 따라 축산물유통전문판매업 영업자에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 하는 경우에는 이를 각각 그 위반행위의 원인제공자인 제조·가공업소에서 제조·가공한 해당 품목 또는 품목류의 판매정지에 해당하는 것으로 본다.

타. 식육포장처리업 영업자에 대한 행정처분의 경우 그 처분이 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 품목류 제조정지 기간의 2분의1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하여야 한다.

파. 삭제 <2016.2.4.>

하. 법 제26조에 따른 영업의 승계의 경우에는 그 승계 전에 해당 영업에 행하여진 처분(이미 처분기간이 경과한 처분, 처분기간이 진행 중인 처분을 포함한다)의 효과는 그 영업을 승계받은 자가 이를 승계한다.

거. 이 기준에 명시되지 아니한 사항으로서 처분의 대상이 되는 사항이 있을 경우에는 이 기준 중 가장 유사한 사항에 따라 처분한다.

너. 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이 영업정지 또는 품목·품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위에서, 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.

(1) 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 산가, 과산화물가 또는 성분배합비율 등과 같이 경미한 위반의 경우로서 인수공통전염병·식중독 등 공중위생상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우

(2) 축산물의 표시기준의 위반의 경우로서 일부 가공품 등에 대한 제조일자 등의 표시 누락 등 그 위반사유가 영업자의 고의나 과실이 아닌 단순한 기계작동 상의 오류에 기인한 것이라고 인정되는 경우

(3) 축산물을 처리·가공만 하고 시중에 유통시키지 아니한 경우

(4) 축산물가공업 영업자가 생산한 축산물가공품 또는 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육이 잔류허용기준 위반에 해당하는 경우 해당 영업자가 같은 생산단위(같은 도축장에서 같은 도축일에 같은 농장에서 출하된 것을 말한다)에 대해 표본검사를 실시하는 등 원료의 적합성을 관리하여야 할 노력을 하였다고 인정되는 경우

- (5) 식용란수집판매업 영업자가 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반·진열하고 있는 식용란이 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 잔류허용기준 위반에 해당하지만 해당 영업자가 법 제12조제4항에 따른 식용란의 성분규격에 관한 검사를 성실히 실시하였다고 인정되는 경우
  - (6) 기준 및 규격이 정해지지 않은 유독·유해물질 등이 축산물에 혼입여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
  - (7) 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우. 다만, 그 위반사항이 고의성이 없거나 공중위생상 인체의 건강을 해하지 아니한 경우로 한정한다.
  - (8) 축산물가공품을 가공 또는 판매하는 자가 축산물가공품이력추적관리를 등록한 경우
  - (9) 그 밖에 축산물의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
- 더. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.
- 러. 행정처분의 기간이 소수점 이하로 산출되는 경우에는 소수점 이하는 버린다.

## 2. 개별기준

### 나. 축산물가공업·식육포장처리업·축산물유통전문판매업

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항·제6항 위반	법 제27조 제1항			
가. 축산물의 한시적 가공기준 및 성분 규격을 정하지 아니한 축산물을 제조·가공 등 영업에 사용한 경우		영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기
나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 경우		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 2개월과 해당 제품폐기
다. 바륨, 포름알데히드, 올소톨루엔, 설펜아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥		품목류 제조정지	품목류 제조정지	영업정지 1개월과 해당

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 경우		15일과 해당 제품폐기	1개월과 해당 제품폐기	제품폐기
라. 방사능잠정허용기준을 위반한 경우		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료폐기
마. 농약잔류허용기준을 위반한 경우		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료폐기
바. 곰팡이 독소 기준을 초과한 경우		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료폐기
사. 동물용의약품의 잔류허용기준을 위반한 경우		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료폐기
아. 식중독균·엔테로박터 사카자키균 검출기준을 위반한 경우		품목류 제조정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기
자. 산가, 과산화물가, 대장균, 대장균 균, 일반세균 또는 세균발육 기준을 위반한 경우		품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
차. 주석, 포스파타제, 암모니아성질소, 아질산이온 또는 형광증백제시험에서 부적합하다고 판정된 경우		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기



위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>카. 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 경우로서</p> <p>1) 허용한 식품첨가물 외의 식품첨가물을 사용한 경우</p> <p>2) 사용 또는 허용량 기준을 초과한 경우로서</p> <p>가) 30퍼센트 이상을 초과한 경우</p> <p>나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 경우</p> <p>다) 10퍼센트 미만을 초과한 경우</p>		<p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>경고</p>	<p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목류 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 7일</p>	<p>영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄</p> <p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목류 제조정지 3개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목류 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p>
<p>타. 나목부터 카목까지의 규정 외의 그 밖의 성분에 관한 규격 또는 법 제25조에 따라 품목제조보고한 성분배합비율을 위반한 경우으로서</p> <p>1) 30퍼센트 이상 부족하거나 초과한 경우</p> <p>2) 20퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족하거나 초과한 경우</p> <p>3) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족하거나 초과한 경우</p> <p>4) 10퍼센트 미만 부족하거나 초과한 경우</p>		<p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>경고</p>	<p>품목류 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 7일</p>	<p>품목류 제조정지 3개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목류 제조정지 2개월과 해당 제품폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p>

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>파. 이물이 혼입된 경우</p> <p>1) 기생충 또는 그 알, 금속, 유리가 혼입된 경우</p> <p>2) 칼날이나 동물(쥐 등 설치류 및 바퀴벌레)의 사체가 혼입된 경우</p> <p>3) 1) 및 2) 외의 이물이 혼입된 경우</p>		<p>품목 제조정지 7일과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 15일과 해당제품 폐기</p> <p>경고</p>	<p>품목 제조정지 15일과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 5일</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 10일</p>
<p>하. 축산물조사처리기준을 위반한 경우</p>		<p>품목류 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p>	<p>품목류 제조정지 3개월과 해당제품 폐기</p>	<p>영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당제품 폐기</p>
<p>거. 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 원료의 구비요건이나 가공기준을 위반한 경우(제15호의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외한다)로서</p> <p>1) 축산물가공품의 원료로 사용하여서는 아니되는 동·식물성 원료를 사용한 경우(4)에 해당되는 경우는 제외한다)</p> <p>2) 식용으로 부적합한 비가식 부분을 원료로 사용하거나 제거하지 아니하여 원료로 혼입된 경우</p> <p>3) 식용으로 부적합한 식용란을 원료로 사용한 경우</p>		<p>품목 제조정지 15일과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p> <p>영업정지 1개월과 해당제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당제품 폐기</p> <p>영업정지 3개월과 해당제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 2개월과 해당제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 3개월과 해당제품 폐기</p> <p>영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당제품 폐기</p>

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
4) 사료용 또는 공업용으로 사용되는 등 식용을 목적으로 수집·처리·가공 또는 관리되지 않은 것을 원료로 사용한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
5) 유통기한이 경과된 식품(식품첨가물을 포함한다)을 축산물가공품의 원료로 사용한 경우		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
6) 표시하지 아니한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
7) 법 제12조제3항에 따른 검사, 법 제19조제1항에 따른 검사, 그 밖에 영업자가 하는 자체적인 검사의 결과 부적합한 축산물로 확인되거나 통보된 후에도 그 축산물을 원료로 사용한 경우		품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
8) 그 밖의 사항을 위반한 경우		경고	품목 제조정지 7일	품목 제조정지 15일
너. 보존 및 유통기준을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
더. 그 밖에 가목부터 너목까지 외의 사항을 위반한 경우		경고	품목 제조정지 5일	품목 제조정지 10일
2. 법 제5조제2항을 위반하여 정해진 규격 등에 적합하지 아니한 용기 등을 사용한 경우		경고	품목 제조정지 5일	품목 제조정지 10일
3. 법 제6조제2항·제3항 또는 법 제32조제1항 위반				
가. 축산물에 대한 표시사항의 위반으로서 표시대상 축산물에 표시사항 전부를 표시하지 아니하거나 표시하지 아니한 축산물을 영업에 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>나. 주표시면에 표시하여야 할 사항 중 표시하지 아니하거나 기준에 부적합한 경우로서</p> <p>1) 주표시면에 표시하여야 하는 제품명, 축산물가공품의 유형 및 내용량을 전부 표시하지 아니한 경우</p> <p>2) 주표시면에 표시하여야 하는 제품명 또는 축산물가공품의 유형을 표시하지 아니한 경우</p> <p>3) 내용량을 표시하지 아니한 경우</p>		<p>품목 제조정지 1개월</p>	<p>품목 제조정지 2개월</p>	<p>품목 제조정지 3개월</p>
<p>다. 제품명 표시기준을 위반한 경우로서</p> <p>1) 특정 원재료 또는 성분을 제품명에 사용 시 주표시면 또는 원재료명 또는 성분명 표시란에 그 함량을 표시하지 않은 경우</p> <p>2) 제품명을 표시하지 아니하거나 표시기준에 위반한 제품명을 사용한 경우</p>		<p>품목 제조정지 15일</p>	<p>품목 제조정지 1개월</p>	<p>품목제조정지 2개월</p>
<p>라. 제조연월일 또는 유통기한 표시기준을 위반한 경우로서</p> <p>1) 제조연월일, 유통기한 또는 산란일을 표시하지 아니하거나 표시하지 아니한 축산물을 영업에 사용한 경우(제조연월일, 유통기한 표시대상 축산물만 해당한다)</p> <p>2) 유통기한을 품목제조보고한 내용보다 초과하여 표시한 경우</p> <p>3) 제품에 표시된 제조연월일, 유통기한 또는 산란일을 변조한 경우(가공 없이 포장만을 다시 하여 표시한 경우를 포함한다)</p>		<p>품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>
		<p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p>
		<p>영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>		

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
4) 제조연월일 표시기준을 위반하여 유통기한을 연장한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
<p>마. 원재료명 및 함량표시기준을 위반한 경우로서</p> <p>1) 사용한 원재료를 모두 표시하지 아니한 경우</p> <p>2) 알레르기 유발 식품을 성분·원료로 사용한 제품에 그 사용한 원재료명을 표시하지 아니한 경우</p> <p>3) 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 합성감미료, 합성착색료, 합성보존료, 산화방지제 등에 대해 이를 표시하지 아니한 경우</p>		<p>품목 제조정지 15일</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>시정명령</p>	<p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 7일</p>	<p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 15일</p>
<p>바. 내용량을 표시함에 있어 부족량이 허용오차를 위반한 경우로서</p> <p>1) 20퍼센트 이상 부족한 것</p> <p>2) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족한 것</p> <p>3) 10퍼센트 미만 부족한 것</p>		<p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>경고</p>	<p>품목 제조정지 3개월</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p>	<p>품목류 제조정지 3개월</p> <p>품목 제조정지 3개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p>
<p>사. 조사처리축산물의 표시기준을 위반한 사항으로</p> <p>1) 조사된 축산물임을 표시하지 아니한 경우</p> <p>2) 조사처리축산물을 표시함에 있어 기준을 위반하여 표시한 경우</p>		<p>품목 제조정지 15일</p> <p>경고</p>	<p>품목 제조정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p>	<p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p>
<p>아. 사용금지한 식품첨가물 등에 "무"등의 강조표시를 하여 소비자를 오인·혼동하게 한 경우</p>		<p>영업정지 15일과 해당 제품(표시된 제품에 한함)폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품(표시된 제품에 한함)폐기</p>	<p>영업정지 2개월과 해당 제품(표시된 제품에 한함)폐기</p>

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>자. 허위표시 또는 과대광고와 관련한 사항으로</p> <p>1) 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시나 광고</p> <p>2) 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시나 광고</p> <p>3) 사료·물에 첨가한 성분이나 축산물 제조 시 혼합한 원재료 또는 성분이 가지는 효능·효과를 표시하여 해당 축산물 자체에는 그러한 효능·효과가 없음에도 불구하고 효능·효과가 있는 것처럼 혼동할 우려가 있는 표시·광고</p> <p>4) 체험기 및 체험사례 등 이와 유사한 내용을 표현하는 광고</p> <p>5) 사행심을 조장하는 내용의 광고를 한 경우</p> <p>6) 안전관리인증작업장등으로 인증받지 않고 안전관리인증작업장등의 명칭을 사용한 경우</p> <p>7) 정부기관이 아닌 협회 또는 단체에서 인정한 내용을 표시·광고한 경우(제52조제1항제8호라목에 따른 사실을 표시·광고한 경우는 제외한다)</p> <p>8) 사실과 다르거나 제품과 관련 없는 수상 또는 상장을 이용한 표시·광고를 한 경우</p>		<p>영업정지 2개월과 해당 제품(표시된 제품만 해당한다) 폐기</p> <p>영업정지 15일</p> <p>영업정지 7일</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>경고</p> <p>영업정지 1개월</p> <p>경고</p> <p>영업정지 7일</p>	<p>영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품(표시된 제품만 해당한다) 폐기</p> <p>영업정지 1개월</p> <p>영업정지 15일</p> <p>품목 제조정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>영업정지 2개월</p> <p>품목 제조정지 15일</p> <p>영업정지 15일</p>	<p>영업정지 2개월</p> <p>영업정지 1개월</p> <p>품목 제조정지 3개월</p> <p>품목 제조정지 1개월</p> <p>영업정지 3개월</p> <p>품목제조 정지 1개월</p> <p>영업정지 1개월</p>

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
차. 「제품의 포장재질·포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙」에 위반하여 포장한 경우(카목에 해당하는 경우는 제외한다)		경고	품목 제조정지 10일	품목 제조정지 1개월
카. 포장한 2개 이상의 제품을 다시 1개로 재포장한 것으로, 그 내용물이 재포장 용량의 2분의 1에 미달되는 경우		경고	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
타. 영양성분 표시기준을 위반한 경우		경고	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월
파. 유전자재조합축산물의 표시위반				
1) 유전자재조합축산물에 유전자재조합축산물임을 표시하지 아니한 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
2) 유전자재조합축산물을 유전자재조합축산물이 아닌 것으로 표시·광고한 경우		품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
하. 그 밖에 가목부터 파목까지를 제외한 표시기준 및 허위표시 등 위반사항이				
1) 3개 사항 이상인 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
2) 3개 사항 미만인 경우		경고	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월
4. 법 제8조제2항 및 제9조제2항 위반				
가. 자체위생관리기준을 작성하지 않은 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 않은 경우로서				

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1) 자체위생관리기준서에 따라 위생 점검을 10일 이상 하지 않거나, 위생점검을 하지 아니하고도 점검표를 한 것처럼 거짓으로 작성한 경우		영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2개월
2) 자체위생관리기준서에 따라 위생 점검을 10일 미만 하지 않은 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 자체안전관리인증기준을 작성하지 않은 경우				
1) 자체안전관리인증기준의 전부를 작성하지 않은 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
2) 안전관리인증기준에서 정한 원재료·부재료 입고 시 확인방법, 작업장 세척·소독, 종사자 위생관리, 중요관리점에 대한 모니터링·검증·한계기준 및 개선조치에 관한 사항을 작성하지 않은 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
라. 작성된 자체안전관리인증기준을 운용하지 않은 경우				
1) 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 자체안전관리인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 자체안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
2) 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 종사자 위생관리도 하지 않은 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
3) 자체안전관리인증기준에 따른 중요관리점(CCP)에 대한 모니터링 및 검증을 실시하지 아니하고도 거짓으로 그 기록을 작성한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월



위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
4) 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증을 10일 이상 실시하지 않은 경우 [6)에 해당하는 경우는 제외한다]		영업정지 7일	영업정지 2개월	영업정지 3개월
5) 중요관리점에 대한 모니터링 및 검증을 10일 미만 실시하지 않은 경우 [6)에 해당하는 경우는 제외한다]		경고	영업정지 1개월	영업정지 2개월
6) 살균 또는 멸균 등 가열이 필요한 공정에서 자체안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않은 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
7) 축산물의 안전성에 대한 개선사항이 있거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반사실이 있음에도 불구하고 즉시 개선조치를 하지 않은 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
8) 중요관리점에 대한 같은 한계기준을 2회 이상 연속으로 위반한 경우		경고	영업정지 1개월	영업정지 3개월
9) 계측기구에 대한 검정·교정을 실시하지 않은 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
10) 1년 이상 자체안전관리인증기준에 대한 재평가를 실시하지 않은 경우		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
11) 법 제9조의3제2항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
가) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우				

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>나) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우</p> <p>12) 법 제9조의3제2항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우</p> <p>가) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우</p> <p>나) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우</p>		경고	영업정지 7일	영업정지 15일
<p>13) 그 밖에 자체안전관리인증기준을 준수하지 않은 경우</p>		경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
<p>4의2. 법 제9조의3제6항을 위반하여 정당한 사유 없이 관계 공무원의 출입·조사를 거부·방해하거나 기피한 경우(유가공업·알가공업의 경우만 해당한다)</p>		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
<p>5. 법 제12조제3항 및 제6항 위반</p> <p>가. 검사를 실시하지 아니한 경우로서</p>				
<p>1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우</p>		품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
<p>2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우</p>		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
<p>3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우</p>		경고	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우		영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 법 제12조제3항에 따른 검사결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 같은 조 제5항에 따른 위탁검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고, 해당 축산물을 유통·판매한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
라. 법 제12조제6항을 위반하여 검사결과 위반사항을 보고하지 않은 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
6. 삭제 <2016.2.4.>				
7. 법 제18조 위반				
가. 검사에 불합격한 축산물을 소각·매물 등의 방법으로 폐기하려는 경우 그 처리방법과 기준에 위반한 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
나. 검사에 불합격한 축산물을 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우 그 방법과 기준에 위반한 경우		경고	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월
다. 삭제 <2016.2.4.>				
8. 법 제19조제4항을 위반하여 검사관 또는 관계 공무원의 출입·검사·수거를 거부·방해하거나 기피한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
9. 법 제21조제1항, 법 제22조제2항·제4항·제5항 및 법 제24조제2항 위반				
가. 허가 또는 신고 없이 영업장을 이전한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄		
나. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니한 경우로서				

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄		
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		시설개선 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
다. 영업장의 면적이나 영업시설의 구조를 변경하고 변경 허가 또는 신고를 하지 아니한 경우		영업정지 7일	영업정지 1개월	영업정지 1개월
라. 변경신고를 하지 아니하고 추가로 시설을 설치하여 새로운 제품을 생산한 경우		경고	영업정지 1개월	영업정지 2개월
마. 법 제22조제4항에 따른 조건을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가 취소
바. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사결과 부적합판정을 받은 경우를 포함한다)		시설개선 명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월
사. 허가를 받거나 신고를 한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
아. 그 밖에 가목부터 사목까지를 제외한 허가 또는 신고사항 중				
1) 시설기준에 위반된 경우		시설개선 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우(법 제24조제2항을 위반하여 휴업, 재개업 또는 폐업 신고를 하지 않은 경우는 제외한다)		경고	영업정지 5일	영업정지 15일
10. 법 제30조제5항 또는 제6항을 위반한 경우		경고	영업정지 5일	영업정지 10일

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
11. 법 제31조제2항 위반				
가. 별표 12의 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업 영업자의 준수사항 중				
1) 제1호마목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정한 물을 계속 사용한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄		
2) 제1호자목을 위반한 경우 중 별표 13 제2호다목을 위반한 경우		해당 차량 영업정지 15일	해당 차량 영업정지 1개월	영업정지 1개월
3) 제1호차목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
4) 제4호가목 및 마목을 위반한 경우				
가) 생산 및 작업기록에 관한 서류 또는 거래내역서류를 작성하지 아니하거나 허위로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 원료의 입고·사용에 관한 원료 수불서류를 작성하지 아니하거나 허위로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 아니한 경우		영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
5) 제4호 라목·바목·사목·자목·차목·카목 또는 파목을 위반한 경우 (바목에 따른 신고를 사실과 다르게 한 경우와 자목과 차목에 따라 영수증 또는 거래명세서에 적어야 할 사항 중 일부를 적지 않은 경우를 포함한다)		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>나. 별표 13의 축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업(축산물유통전문판매업만 해당한다) 영업자의 준수사항 중 제3호아목·자목·차목·파목·하목·거목 또는 너목을 위반한 경우(차목, 하목, 거목에 따라 작성·보관·발급하여야 할 거래내역서·거래명세서 등에 적어야 할 사항 중 일부를 적지 않은 경우를 포함한다)</p>		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
<p>다. 그 밖에 가목 및 나목을 제외한 준수사항을 위반한 경우</p>		경고	영업정지 5일	영업정지 10일
<p>12. 법 제31조의2제1항에 따른 회수 또는 폐기조치를 하지 아니한 경우</p>		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
<p>13. 법 제31조의3제1항 단서에 따른 축산물가공품이력추적관리를 등록하지 않은 경우(등록이 취소된 경우를 포함한다)</p>		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
<p>14. 법 제31조의4 위반</p>				
<p>가. 법 제31조의4제1항을 위반하여 이력추적관리정보를 2년 이상 보관하지 않은 경우</p>		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
<p>나. 법 제31조의4제2항 단서를 위반하여 축산물가공품이력추적관리의 표시를 하지 않은 경우</p>		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
<p>15. 법 제33조제1항 위반</p>				
<p>가. 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것</p>		영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
나. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이거나 그 우려가 있는 것 또는 병원성미생물에 의하여 오염되었거나 그 우려가 있는 것[법 제4조에 따라 정한 동물용의약품의 잔류허용기준에서 검출되어서는 아니되는 물질 중 국제암연구소(IARC)가 발암물질로 정한 것과 법 제4조에 따라 유독·유해물질로 정한 것을 포함한다]		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
다. 불결하거나 다른 물질이 혼입 또는 첨가되었거나 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것[법 제4조에 따라 정한 동물용의약품의 잔류허용기준에서 검출되어서는 아니되는 물질 중 국제암연구소(IARC)가 발암물질로 정한 것 외의 것을 포함한다]		영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 2개월과 해당 제품폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
라. 수입이 금지된 것을 수입하거나 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고를 하여야 하는 경우에 신고하지 아니하고 수입한 것(식용 외의 용도로 수입된 것을 식용으로 사용한 경우를 포함한다)		영업정지 2개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
마. 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니한 자가 도살·처리·가공 또는 제조한 것		영업정지 2개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
바. 해당 축산물에 표시된 유통기한이 지난 축산물		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
사. 위해의 우려가 제기되는 축산물로서 위해평가가 끝나기까지 처리·가공·		영업정지 15일과 해당	영업정지 1개월과 해당	영업정지 3개월과 해당

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
포장·사용·수입·보관·운반·진열·판매가 금지된 것		제품 폐기	제품 폐기	제품 폐기
16. 법 제35조 및 제36조 위반				
가. 시설개선·회수·폐기명령을 받고 이를 이행하지 아니한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
나. 시설개선 명령 또는 축산물 회수·폐기 명령을 이행하지 않았으나 이행한 것으로 속인 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄		
다. 유통 중인 축산물의 원료·가공방법·성분 또는 그 배합비율의 변경 명령에 위반한 경우		품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
라. 압류·회수한 축산물을 폐기하는 경우에 그 처리방법과 기준에 위반한 경우		품목 제조정지 7일	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월
마. 압류·회수한 축산물을 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우에 그 방법과 기준에 위반한 경우		품목 제조정지 5일	품목 제조정지 10일	품목 제조정지 20일
17. 법 제37조제1항에 따른 위해발생사실의 공표명령을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
18. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄		
19. 품목 또는 품목류 제조정지 기간 중에 품목제조를 한 경우		영업정지 2개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	
20. 그 밖에 법 제27조제1항 각 호(제3호를 제외한다) 중 이 표 제1호부터 제17호까지를 제외한 사항을 위반한 경우		경고	영업정지 7일	영업정지 15일



### 3. 과징금 제외대상

다음 가목부터 라목까지의 어느 하나에 해당하는 경우에는 영업정지, 품목류 또는 품목제 조정지에 갈음하는 과징금을 부과하여서는 아니 된다. 다만, 위반사항이 고의성이 없는 사소한 부주의로 인한 경우 또는 축산물수급 등에 중대한 영향을 미칠 우려가 있다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.

#### 가. 도축업·집유업 : 2. 개별기준 가목의 표의

- (1) 제1호에 해당하는 경우
- (2) 제1호의2가목 및 바목에 해당하는 경우
- (3) 제2호에 해당하는 경우
- (4) 제8호에 해당하는 경우
- (5) 제14호에 해당하는 경우
- (6) 1차 위반행위가 영업정지 1개월 이상에 해당하는 경우로서 2차 위반사항에 해당하는 경우
- (7) 3차 위반사항에 해당하는 경우
- (8) 과징금을 체납 중인 경우

#### 나. 축산물가공업·식육포장처리업 및 축산물유통전문판매업: 2. 개별기준 나목의 표의

- (1) 제1호나목·다목·라목·마목·바목·사목·아목·차목·카목1)·카목2)가)·타목1)·거목1) 또는 거목2)에 해당하는 경우
- (2) 제3호가목·라목3) 또는 자목에 해당하는 경우
- (3) 제4호에 해당하는 경우
- (4) 제15호 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우
- (5) 1차 위반행위가 영업정지 1개월 이상에 해당하는 경우로서 2차 위반사항에 해당하는 경우
- (6) 3차 위반사항에 해당하는 경우
- (7) 과징금을 체납 중인 경우

#### 마. 위 가목부터 라목까지의 규정에도 불구하고 1. 일반기준의 너목에 따른 경감대상에 해당하는 경우에는 과징금 처분을 할 수 있다.

## **도축업·집유업·축산물가공업·식용란선별포장업·식육포장처리업의 영업자 및 종업원 준수사항(제51조제1항 관련)**

### **1. 공통사항**

- 가. 작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하여야 한다.
- 나. 작업장 안에서 종업원의 위생복·위생모(도축장의 경우 안전모) 및 위생화의 착용 여부 및 개인의 위생상태를 점검하여 작업에 종사하도록 하여야 한다. 다만, 도축장의 경우 낙하물의 충격 등 안전사고의 우려가 없는 구역에서는 안전모를 착용하지 아니할 수 있다.
- 다. 검사관·책임수의사 또는 영업자가 지정하지 않은 사람을 작업장 안에 출입시켜서는 아니 된다.
- 라. 행정관청이 시정명령·폐기처분·시설개선명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 한 경우와 검사관이 개선을 지시한 경우 영업자는 그 명령 및 지시에 따른 사후조치를 이행한 후 그 이행결과를 지체 없이 처분청 또는 검사관에게 보고하여야 한다.
- 마. 수돗물이 아닌 물(지하수 등)을 축산물의 도살·처리·집유·가공 등(축산물이 직접 닿지 아니하는 시설의 청소)에 사용하는 경우는 제외한다)에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 1년마다(수질검사를 받은 날의 다음 날부터 기산한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
- 바. 작업장 안에서는 법 제5조에 따른 용기등의 규격 등에 적합한 용기·기구·포장 또는 검인용 색소를 사용하여야 한다.
- 사. 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 법 제30조 및 이 규칙 제46조에 따라 위생교육을 받은 영업자·책임수의사 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 이를 1년간 보관하여야 한다. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.
- 아. 삭제 <2015.1.6.>
- 자. 영업자 자신이 도살·처리·가공 또는 포장한 축산물을 직접 운반하는 경우에는 별표 13 제2호를 준수하여야 한다.

차. 영업자는 유통기한이 경과한 축산물을 '폐기용'으로 표시한 후 냉장·냉동 창고 또는 시설 안의 일정구역에 구분하여 보관하여야 한다.

## 2. 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 준수사항

가. 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니 된다. 이 경우 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제26조제1항에 따른 장부나 같은 법 제27조제2항에 따른 이력관리시스템으로 기록·관리한 것은 전단에 따라 작성·보관한 것으로 본다.

- (1) 원료의 입고·사용에 관한 원료수불서류
- (2) 생산·작업기록에 관한 서류
- (3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류

나. 축산물을 텔레비전·인쇄물 등을 통하여 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 그 광고에 포함시켜야 한다.

다. 장난감·그릇 등과 가공품을 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감·그릇 등이 가공품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 가공품과 구분하여 포장하여야 한다.

라. 조제유류에 관하여 다음에 해당하는 광고 또는 판매촉진 행위를 하여서는 아니 된다.

- (1) 신문·잡지·라디오·텔레비전·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 광고하는 행위. 다만, 법 제6조에 따른 표시기준에 따라 표시하여야 할 사항을 인터넷에 게시하는 경우는 제외한다.
- (2) 조제유류의 용기 또는 포장에 유아·여성의 사진 또는 그림 등의 표시
- (3) "모유와 같은", "모유처럼" 또는 이와 유사한 글을 사용하여 소비자가 조제유류의 사용이 모유와 같거나 모유보다 좋은 것으로 오도 또는 오인할 수 있는 표현의 사용
- (4) 조제유류를 의료기관·모자보건시설·소비자 등에게 무료 또는 저가로 공급하는 판매촉진행위
- (5) 홍보단, 시음단, 평가단 등 모집을 통해 사용후기 등을 작성하게 하여 이를 홈페이지 등에 게시하거나 소비자가 스스로 작성한 사용후기 등을 제조사 홈페이지 등에 연결하거나 직접 게시하는 행위
- (6) 그 밖에 조제유류의 판매 증가를 목적으로 한 광고나 판매촉진행위로서 식품의약품안전처장이 인정하는 행위

- 마. 식육가공업 영업자가 카목에 따라 원료로 사용하려는 목적으로 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급받은 경우에는 가목에 따라 작성하여야 하는 원료수불서류에 해당 제품을 해동 상태로 공급받은 사실을 기록하여야 한다.
- 바. 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관방법, 유통기한(냉장제품 및 냉동 전환 제품의 유통기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 한다.
- 1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 유통기한을 초과하지 아니하도록 할 것
  - 2) 냉동 전환 대상 축산물에 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시기준을 준수하여 표시할 것
  - 3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것
- 사. 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다.
- 아. 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제1호에 따른 검사를 자체적으로 실시하기 어려운 경우에는 축산물 시험·검사기관 등에 검사를 위탁하여야 한다.
- 자. 식육가공업의 영업자는 식육가공품(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출가공품만 해당한다)을 만드는데 사용한 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분한다. 이하 같다)·원산지를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 축산물유통전문판매업의 영업자, 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.
- 차. 식육포장처리업의 영업자는 포장육을 만드는데 사용한 식육에 대한 다음 사항을 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 식육판매업, 식육즉석판매가공업, 축산물유통전문판매업, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.

(1) 식육의 종류

(2) 식육의 원산지

(3) 식육의 등급(「축산법」 제35조에 따라 판정받은 등급을 말하며, 등급을 적어야 하는 부위는 쇠고기의 대분할 부위 중 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위에만 해당한다. 이하 같다)

(4) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제1항제9호에 따른 이력번호

카. 식육포장처리업의 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 사목 및 축산물의 가공기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장 운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 보기 쉬운 장소[(3) 및 (4)에 따른 표시의 경우에는 제품 표면에 해당 제품의 정보를 표시하는 곳을 말한다]에 표시하여야 한다.

(1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시

(2) 해동 시작시각 및 해동한 자

(3) 제품의 용도로서 “급식조리용” 또는 “가공원료용”이라는 표시 및 해동한 제품의 유통기한(“가공원료용”이라 표시한 경우만 해당한다)

(4) “본 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 급식조리용 또는 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 재냉동해서는 안됩니다”라는 표시

타. 축산물가공업 영업자 및 식육포장처리업 영업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며 이 경우 소비자가 제시한 이물 등의 증거품은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질의 우려가 있는 경우에는 2개월간 보관할 수 있으며 남은 4개월간은 사진으로 보관하여야 한다.

파. 축산물가공업 및 식육포장처리업의 자가운반차량을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 된다.

하. 삭제 <2016. 8. 4>

거. 법 제12조제3항에 따른 검사를 직접 하는 축산물가공업의 영업자는 검사결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 한다.

## 5. 도축업·집유업·식용란선별포장업·축산물가공업·식육포장처리업의 종업원 준수사항

검사관·책임수의사 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련된 지시사항을 이행하여야 한다.

## 안전관리인증작업장등의 인증취소 등에 관한 기준

### (제7조의8제2항 관련)

위 반 내 용	근거법령	처분기준
1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우	법 제9조의4제1호	인증취소
2. 안전관리인증기준을 지키지 않은 경우로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우	법 제9조의4제2호	인증취소
가. 원재료·부재료 입고 시 공급업체로부터 안전관리 인증기준에서 정한 검사성적서를 받지도 않고 안전관리인증기준에서 정한 자체검사도 하지 않은 경우		
나. 안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우		
다. 살균 또는 멸균 등 가열이 필요한 공정에서 안전관리인증기준에서 정한 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요관리점에 대한 한계기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선 조치를 이행하지 않은 경우		
라. 제7조의3제2항제2호에 따른 자체안전관리인증기준에서 정한 제조·가공 방법대로 제조·가공하지 않은 경우		
마. 안전관리인증작업장등에 대한 법 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우		
1) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우		
2) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 60퍼센트 미만을 받은 경우		
바. 안전관리인증작업장등에 대한 법 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우		시정명령
1) 선행요건 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우		

위 반 내 용	근거법령	처분기준
<p>2) 안전관리인증기준 관리분야에서 부적합 판정을 받은 경우로서 만점의 85퍼센트 미만 60퍼센트 이상을 받은 경우</p> <p>사. 동물용의약품 등에 대한 잔류방지 방안을 수립·이행하지 않고, 잔류 예방을 위한 공정(출하 등을 포함한다)에서 중요관리점에 대한 모니터링을 하지 않은 경우</p>		인증취소
<p>3. 법 제9조제5항에따른 변경 인증을 받지 않고 인증사항을 변경한 경우</p>	법 제9조의4제3호	시정명령
<p>4. 법 제4조제5항·제6항, 제5조제2항, 제8조제2항, 제12조제2항·제3항, 제18조, 제32조제1항 또는 제33조제1항을 위반하거나 법 제36조제1항 또는 제2항에 따른 명령을 위반하여 법 제27조에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그에 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우</p>	법 제9조의4제4호	인증취소
<p>5. 법 제9조의3제1항 및 제5항에 따른 출입·조사·평가를 거부·방해·기피한 경우</p>	법 제9조의4제6호	시정명령
<p>6. 법 제6조제2항·제3항, 제21조제1항, 제22조제2항·제5항 또는 제24조를 위반하여 법 제27조에 따라 2개월 이상의 영업정지(영업의 일부정지는 제외한다) 명령을 받거나 그에 갈음하여 과징금 부과 처분을 받은 경우</p>	법 제9조의4제7호	인증취소
<p>7. 법 제27조제3항제1호를 위반하여 정당한 사유 없이 6개월 이상 계속하여 휴업한 경우</p>	법 제9조의4제7호	인증취소
<p>8. 영업자나 종업원(영업자가 자체안전관리인증기준의 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원으로 지정한 사람을 말한다) 중 어느 누구도 제7조의4제1항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우</p>	법 제9조의4제7호	시정명령
<p>9. 제2호라목, 제3호, 제5호 또는 제8호의 위반으로 1년 이내에 2회 이상 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우</p>	법 제9조의4제5호	인증취소
<p>10. 제2호바목을 위반하여 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우</p>	법 제9조의4제5호	인증취소





건강기능식품에 관한 법률

**3. 건강기능식품에 관한 법률**  
**제38조**



# 건강기능식품에 관한 법률

<p>건강기능식품에 관한 법률 [법률 제15706호, 2018. 6. 12., 일부개정]</p>	<p>건강기능식품에 관한 법률 시행령 [대통령령 제28809호, 2018. 4. 17., 일부개정]</p>	<p>건강기능식품에 관한 법률 시행규칙 [총리령 제1491호, 2018. 9. 28., 일부개정]</p>
<p style="text-align: center;"><b>제9장 보칙</b></p> <p><b>제38조(다른 법률과의 관계)</b> ① 이 법에 규정되지 아니한 사항에 대해서는 다음 각 호의 구분에 따른 규정을 준용한다. &lt;개정 2015. 2. 3., 2016. 2. 3.&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 건강기능식품에 사용하는 식품첨가물: 「식품위생법」 제7조에 따른 식품첨가물의 기준 및 규격 규정</li> <li>2. 건강기능식품의 재검사에 관한 사항: 「식품위생법」 제23조에 따른 식품등의 재검사 규정</li> <li>3. 건강기능식품검사기관의 지정에 관한 사항: 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따른 식품 등 시험·검사기관 지정 규정</li> <li>3의2. 긴급대응에 관한 사항: 「식품위생법」 제17조에 따른 긴급대응 규정</li> <li>4. 건강기능식품위생감시원에 관한 사항: 「식품위생법」 제32조에 따른 식품위생감시원의 규정</li> </ol>		

<p style="text-align: center;"><b>건강기능식품에 관한 법률</b> [법률 제15706호, 2018. 6. 12., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>건강기능식품에 관한 법률 시행령</b> [대통령령 제28809호, 2018. 4. 17., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>건강기능식품에 관한 법률 시행규칙</b> [총리령 제1491호, 2018. 9. 28., 일부개정]</p>
<p>5. 소비자건강기능식품위생감시원에 관한 사항: 「식품위생법」 제33조에 따른 소비자식품위생감시원의 규정</p> <p>6. 건강진단에 관한 사항: 「식품위생법」 제40조에 따른 건강진단의 규정</p> <p>7. 건강기능식품의 자진 회수에 관한 사항: 「식품위생법」 제45조에 따른 위해식품등의 회수 규정(이 경우 영업자에는 「수입식품 안전관리 특별법」 제15조에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업자를 포함하고, 건강기능식품에는 같은 법에 따라 수입한 건강기능식품을 포함한다)</p> <p>8. 위해요소중점관리기준에 관한 사항: 「식품위생법」 제48조에 따른 위해요소중점관리기준의 규정</p> <p>9. 공표에 관한 사항: 「식품위생법」 제73조에 따른 공표의 규정</p> <p>10. 식중독에 관한 조사 보고에 관한 사항: 「식품위생법」 제86조에 따른 식중독에 관한 조사 보고의 규정</p> <p>② 제1항에 따라 준용되는 「식품위생법」의 규정을 위반한 경우에는 같은 법 제71조에</p>		

<p style="text-align: center;"><b>건강기능식품에 관한 법률</b> [법률 제15706호, 2018. 6. 12., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>건강기능식품에 관한 법률 시행령</b> [대통령령 제28809호, 2018. 4. 17., 일부개정]</p>	<p style="text-align: center;"><b>건강기능식품에 관한 법률 시행규칙</b> [총리령 제1491호, 2018. 9. 28., 일부개정]</p>
<p>다른 시정명령, 같은 법 제72조에 따른 폐기 처분 등, 같은 법 제75조에 따른 허가의 취소 등 및 같은 법 제76조에 따른 품목의 제조 정지 등의 처분을 할 수 있으며, 같은 법 제95조, 제97조, 제98조, 제100조부터 제102조까지의 규정에 따라 처벌할 수 있다. &lt;개정 2016. 2. 3.&gt; [전문개정 2014. 5. 21.]</p>		



식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시(법령 등 관련 규정 포함)

## II. 식품·축산물 안전관리인증기준 관련 행정규칙





1

# 식품 및 축산물 안전관리인증기준



# 식품 및 축산물 안전관리인증기준

[시행 2018. 9. 18.] [식품의약품안전처고시 제2018-69호, 2018. 9. 18., 일부개정.]

## 제1장 총 칙

**제1조(목적)** 이 기준은 「식품위생법」제48조부터 제48조의3까지, 같은 법 시행규칙 제62조부터 제68조까지 및 「건강기능식품에 관한 법률」제38조에 따른 「식품안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항과 「축산물 위생관리법」제9조부터 제9조의4까지, 같은 법 시행규칙 제7조부터 제7 제7조의8까지에 따른 「축산물안전관리인증기준」의 적용·운영 및 교육·훈련 등에 관한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “식품 및 축산물 안전관리인증기준(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)”이란 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 「식품안전관리인증기준」과 「축산물 위생관리법」에 따른 「축산물안전관리인증기준」으로서, 식품(건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·소분·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다(이하 “안전관리인증기준(HACCP)”이라 한다).
2. “위해요소(Hazard)”란 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 「건강기능식품에 관한 법률」제23조(위해 건강기능식품 등의 판매 등의 금지) 및 「축산물 위생관리법」제33조(판매 등의 금지)의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건을 말한다.
3. “위해요소분석(Hazard Analysis)”이란 식품·축산물 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정을 말한다.
4. “중요관리점(Critical Control Point : CCP)”이란 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여 식품·축산물의 위해요소를 예방·제어하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품·축산물의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정을 말한다.
5. “한계기준(Critical Limit)”이란 중요관리점에서의 위해요소 관리가 허용범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.

6. “모니터링(Monitoring)”이란 중요관리점에 설정된 한계기준을 적절히 관리하고 있는지 여부를 확인하기 위하여 수행하는 일련의 계획된 관찰이나 측정하는 행위 등을 말한다.
7. “개선조치(Corrective Action)”란 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.
8. “선행요건(Pre-requisite Program)”이란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하기 위한 위생관리프로그램을 말한다.
9. “안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)”이란 식품·축산물의 원료 구입에서부터 최종 판매에 이르는 전 과정에서 위해가 발생할 우려가 있는 요소를 사전에 확인하여 허용 수준 이하로 감소시키거나 제어 또는 예방할 목적으로 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 작성한 제조·가공·조리·소분·유통·판매 공정 관리문서나 도표 또는 계획을 말한다.
10. “검증(Verification)”이란 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 유효성(Validation) 과 실행(Implementation) 여부를 정기적으로 평가하는 일련의 활동(적용 방법과 절차, 확인 및 기타 평가 등을 수행하는 행위를 포함한다)을 말한다.
11. “안전관리인증기준(HACCP) 적용업소”란 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하여 식품을 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 업소와 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·준수하고 있는 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 축산물안전 관리통합인증업체 등을 말한다.
12. “관리책임자”란 「축산물 위생관리법」에 따른 자체안전관리인증기준 적용 작업장 및 안전 관리인증기준(HACCP) 적용 작업장 등의 영업자·농업인이 안전관리인증기준(HACCP) 운영 및 관리를 직접 할 수 없는 경우 해당 안전관리인증기준 운영 및 관리를 총괄적으로 책임지고 운영하도록 지정한 자(영업자·농업인을 포함한다)를 말한다.
13. “통합관리프로그램”이란 「축산물 위생관리법」시행규칙 제7조의3제4항제3호에 따라 축산물안전관리통합인증업체에 참여하는 각각의 작업장·업소·농장에 안전관리인증기준(HACCP)을 적용·운용하고 있는 통합적인 위생관리프로그램을 말한다.

## 제2장 안전관리인증기준(HACCP) 적용 체계 및 운영 관리

**제3조(적용대상 영업자)** 이 기준은 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 및 「축산물 위생관리법」에 따라 영업허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자와 「축산법」에 따라 축산업의 허가 또는 등록을 한 자 중 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하여야 하는 영업자·농업인과 그 밖에 안전관리인증기준의 준수를 원하는 영업자를 대상으로 적용한다. 다만, 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는 자나 수출을 목적으로 하는 자가 이 기준의 준수를 원하는 경우 이 기준을 적용하게 할 수 있다.

**제4조(적용품목 및 시기 등)** ① 이 기준은 「식품위생법」 및 같은 법 시행규칙, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 및 같은 법 시행규칙에 따라 의무적으로 안전관리인증기준(HACCP)을 적용해야 하는 식품·축산물에 적용하며, 필요한 경우 그 이외의 제품에 대해서도 적용할 수 있다. 다만, 생산식품이 해당 지역 내에서만 유통되는 도서지역의 영업자이거나 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 시기는 각 법에서 정한 바에 따르되, 연매출액 및 종업원수를 기준으로 하여 연매출액과 종업원 수의 요건을 동시에 충족하는 시기를 말하며, 연매출액 산정은 해당 사업장에서 제조·가공하는 의무적용 대상 식품·축산물의 총 매출액을 기준으로 하고, 종업원 수는 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 한다.

③ 제2항의 규정에도 불구하고 신규영업 또는 휴업 등으로 1년간 매출액을 산정할 수 없는 경우에는 매출액 산정이 가능한 최근 3개월의 매출액을 기준으로 1년간 매출액을 산정하여 의무적용 시기를 정할 수 있다. 다만, 식품안전관리인증기준 의무적용 대상업소(소규모 업소 중 「식품위생법」 제48조의2 규정에 따른 연장심사를 일반 업소로 받아야 하는 경우 포함) 중 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 식품의약품안전처장이 인정하는 경우에는 1년의 범위 내에서 의무적용 및 연장심사를 유예할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있다. 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다.
2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우

**제5조(선행요건 관리)** ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소(도축장, 농장은 제외한다)는 다음 각 호와 관련된 별표 1의 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소, 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장·업소
  - 가. 영업장 관리
  - 나. 위생 관리
  - 다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리
  - 라. 냉장·냉동 시설·설비 관리
  - 마. 용수 관리
  - 바. 보관·운송 관리
  - 사. 검사 관리
  - 아. 회수 프로그램 관리
2. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업), 도시락제조·가공업소(운반급식 포함)
  - 가. 영업장 관리
  - 나. 위생 관리
  - 다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리
  - 라. 냉장·냉동 시설·설비 관리
  - 마. 용수 관리
  - 바. 보관·운송 관리
  - 사. 검사 관리
  - 아. 회수 프로그램 관리
3. 기타 식품판매업소
  - 가. 입고 관리
  - 나. 보관 관리
  - 다. 작업 관리
  - 라. 포장 관리
  - 마. 진열·판매 관리
  - 바. 반품·회수 관리

4. 소규모업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소, 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)

가. 작업장(조리장), 개인위생 관리

나. 방충·방서관리

다. 종업원 교육

라. 세척·소독관리

마. 입고·보관관리

바. 용수관리

사. 검사관리

아. 냉장·냉동창고 온도관리

자. 이물관리

② 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 도축장, 농장은 다음 각 호와 관련된 선행요건을 준수하여야 한다.

1. 도축장

가. 위생관리기준

나. 영업자·농업인 및 종업원의 교육·훈련

다. 검사관리(법 제17조 및 제18조의 규정에 따른 미검사품 및 검사 불합격품 사후관리 포함)

라. 회수프로그램관리

마. 제조·가공 시설·설비 등 환경 관리(영업장, 방충·방서, 채광 및 조명, 환기, 배관, 배수, 용수, 탈의실, 화장실 등)

2. 농장

가. 차단방역관리

나. 농장시설·설비관리, 부화장시설·설비관리

다. 농장위생관리, 부화장위생관리

라. 사료·동물용의약품·음수·용수관리

마. 질병관리

바. 반입 및 출하관리

사. 착유관리, 알관리(해당 축종에 한함), 종란관리(부화장에 한함)

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항 또는 제2항의 선행요건 준수를 위해 필요한 관리계획 등을 포함하는 선행요건관리기준서를 작성하여 비치하여야 한다. 다만, 제1항 또는 제2항의 선행요건을 포함하는 자체 위생관리기준서를 작성·비치한 경우 이를 선행요건관리기준서로 같음 또는 대체할 수 있다.

④ 제1항 및 제2항에도 불구하고 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소 및 식육즉석판매가공업소(이하 "소규모 업소"라 한다)는 별표 1의 소규모 업소용 선행요건을 준수할 수 있다.

⑤ 제3조의 단서규정에 따라 국외에 소재하여 식품·축산물을 제조·가공하는영업자의 경우에는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 우수위생기준(Good Hygienic Practice)을 선행요건으로 적용할 수 있다.

⑥ 제3항에 따른 선행요건관리기준서를 제정하거나 이를 개정할 때에는 일자, 담당자 및 관리책임자 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

**제6조(안전관리인증기준 관리)** ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 다음 각 호의 안전관리인증기준(HACCP) 적용원칙과 별표 2의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 순서도에 따라 제조·가공·조리·소분·유통·판매하는 식품, 가축의 사육과 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매에 사용하는 원·부재료와 해당 공정에 대하여 적절한 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획을 수립·운영하여야 한다.

1. 위해요소 분석
2. 중요관리점 결정
3. 한계기준 설정
4. 모니터링 체계 확립
5. 개선조치 방법 수립
6. 검증 절차 및 방법 수립
7. 문서화 및 기록 유지

② 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획은 과학적 근거나 사실에 기초하여 수립·운영하여야 하며, 중요관리점, 한계기준 등 변경사항이 있는 경우에는 이를 재검토하여야 한다.



③ 「식품위생법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항을 포함하는 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다.

1. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 제품설명서 작성

- (1) 제품명·제품유형 및 성상
- (2) 품목제조보고 연·월·일(해당제품에 한한다)
- (3) 작성자 및 작성 연·월·일
- (4) 성분(또는 식자재) 배합비율
- (5) 제조(포장)단위(해당제품에 한한다)
- (6) 완제품 규격
- (7) 보관·유통상(또는 배식상)의 주의사항
- (8) 유통기한(또는 배식시간)
- (9) 포장방법 및 재질(해당제품에 한한다)
- (10) 표시사항(해당제품에 한한다)
- (11) 기타 필요한 사항

다. 용도 확인

- (1) 가열 또는 섭취 방법
- (2) 소비 대상

라. 공정 흐름도 작성

- (1) 제조·가공·조리 공정도(공정별 가공방법)
- (2) 작업장 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 평면도면)
- (3) 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설 계통도
- (4) 급수 및 배수처리 계통도

마. 공정 흐름도 현장 확인

바. 원·부자재, 제조·가공·조리·유통에 따른 위해요소분석

- (1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인
- (2) 위해평가(원·부자재별, 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)
- (3) 위해평가 결과 및 예방조치·관리 방법

사. 중요관리점 결정

- (1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정
- (2) 중요관리점 결정도 적용 결과

아. 중요관리점의 한계기준 설정

자. 중요관리점 모니터링 체계 확립

차. 개선 조치방법 수립

카. 검증 절차 및 방법 수립

- (1) 유효성 검증 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차
- (2) 실행성 평가 방법(서류조사, 현장조사, 시험검사) 및 절차

타. 문서화 및 기록유지방법 설정

## 2. 기타 식품판매업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 흐름도 작성

다. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 단계별 위해요소분석

라. 중요관리점 결정

마. 중요관리점의 한계기준 설정

바. 중요관리점 모니터링 체계 확립

사. 개선 조치방법 수립

아. 검증 절차 및 방법 수립

자. 문서화 및 기록유지방법 설정

3. 집단급식소, 식품접객업소, 집단급식소식품판매업소, 즉석판매제조가공업소, 식품소분업소

가. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- (1) 조직 및 인력현황
- (2) 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- (3) 교대 근무 시 인수·인계 방법

나. 조리·제조·소분 공정도(과정별 조리·제조·소분방법) 작성

다. 원·부자재, 조리·제조·소분·판매에 따른 위해요소분석

- (1) 원·부자재별·공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소 목록 및 발생원인
- (2) 위해평가(원·부자재별, 조리·제조·소분 공정별 각 위해요소에 대한 심각성과 위해발생가능성 평가)

(3) 위해요소분석결과 및 예방조치·관리 방법

라. 중요관리점 결정

- (1) 확인된 주요 위해요소를 예방·제어(또는 허용수준 이하로 감소)할 수 있는 공정상의 단계·과정 또는 공정 결정

마. 중요관리점의 한계기준 설정

바. 중요관리점 모니터링 체계 확립

사. 개선 조치방법 수립

아. 검증 방법 및 절차 수립

자. 문서화 및 기록유지방법 설정

④ 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 적절한 운영을 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 작성·비치하여야 한다. 다만, 축산물가공업소의 경우 식품제조·가공업소의 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서를 같이 활용할 수 있다.

1. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성

- 가. 조직 및 인력현황
- 나. 안전관리인증기준(HACCP)팀 구성원별 역할
- 다. 교대근무 시 인수·인계방법

2. 도체설명서(도축장에 한한다)

- 가. 도체식육명
- 나. 도체절단방법

- 다. 보관·운반·판매시 주의사항
  - 라. 식육용도
  - 마. 작성자 이름 및 작성 연월일
  - 바. 기타 필요한 사항
3. 제품설명서(축산물가공장, 식육포장처리장에 한한다)
- 가. 제품명, 제품 유형 및 성상
  - 나. 품목제조보고연월일
  - 다. 작성자 및 작성연월일
  - 라. 성분배합비율
  - 마. 처리·가공(포장)단위
  - 바. 완제품의 규격
  - 사. 보관·유통상의 주의사항
  - 아. 제품의 용도 및 유통기간
  - 자. 포장방법 및 재질
  - 차. 기타 필요한 사항
4. 축산물설명서(식육판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업에 한한다)
- 가. 식육·포장육·식용란명
  - 나. 식육·포장육·식용란의 제조일자 또는 유통기한
  - 다. 작성자 및 작성연월일
  - 라. 보관·유통상의 주의사항
  - 마. 용도
  - 바. 기타 필요한 사항
5. 축산물설명서(축산물보관업, 축산물운반업에 한한다)
- 가. 축산물의 종류
  - 나. 축산물의 포장상태 및 보관(운반)온도
  - 다. 작성자 및 작성연월일
  - 라. 보관(운반) 중 주의사항
  - 마. 기타 필요한 사항

6. 원유설명서(집유업, 젖소농장에 한한다)

- 가. 원유의 종류
- 나. 보관 및 운반 온도
- 다. 작성자 및 작성연월일
- 라. 구매자
- 마. 집유·운반상 주의사항
- 바. 용도
- 사. 기타 필요한 사항

7. 가축설명서(농장, 부화장에 한한다)

- 가. 용도
- 나. 품종
- 다. 작성자 및 작성연월일
- 라. 구매자, 출하처 및 출하시 운반자
- 마. 항생제 처치 및 휴약기간 경과 여부(부화장 제외)
- 바. 주사침 잔류여부(부화장 제외)
- 사. 항생제무첨가 사료 급여기간
- 아. 기타 필요한 사항

8. 도살·처리·가공·포장·유통 및 판매 공정(과정) 등의 시설·설비(농장은 제외한다)

- 가. 공정도(공정별 처리·가공·포장 및 유통 등의 방법)
- 나. 평면도(작업특성별 분리, 시설·설비 등의 배치, 제품의 흐름 또는 축산물의 생산·유통 과정, 세척·소독조의 위치, 종업원의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 것을 말한다)
- 다. 급기 및 배기 등 환기 또는 공조시설(공기여과시설 및 배출시설을 말한다) 계통도
- 라. 급수 및 배수처리 계통도

9. 가축 사육의 시설·설비(농장에 한한다)

- 가. 사양관리 절차도
- 나. 사육시설·설비(축사, 소독 및 차단시설)
- 다. 농장 평면도(축종특성별 분리(축사 배치), 시설·설비 등의 배치, 가축의 이동, 차량의 이동경로, 소독조의 위치, 출입자의 이동경로 등을 표시한 것을 말한다)
- 라. 가축분뇨처리장

10. 위해요소의 분석
11. 중요관리점 결정
12. 중요관리점의 한계기준 설정
13. 중요관리점 모니터링 체계 확립
14. 개선 조치방법 수립
15. 검증 절차 및 방법 수립
16. 문서화 및 기록유지방법 설정

⑤ 제1항부터 제4항까지의 규정에도 불구하고 소규모 업소는 별도로 정하여진 「소규모 업소용 안전관리인증기준(HACCP) 표준관리기준서」를 활용하여 안전관리인증기준(HACCP) 관리 계획 및 기준서를 작성·비치할 수 있다.

⑥ 제3항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 업소별 또는 적용대상 식품별로 작성하여야 하고, 제4항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준서는 작업장·업소·농장(축종)별로 작성하여야 하며, 이를 제정하거나 개정할 때에는 일자, 담당자 및 관리책임자 또는 영업자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

**제7조(축산물통합인증관리)** ① 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리통합인증업체의 인증을 받으려는 자는 다음 각 호의 사항이 포함된 통합관리프로그램을 작성·비치하여야 한다.

1. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 전담조직의 구성
  2. 안전관리인증기준을 관리하기 위한 운영규정
    - 가. 안전관리통합인증기준 내부 규정·지침
    - 나. 교육 및 훈련계획
  3. 위생관리프로그램
    - 가. 예비심사 실시 및 기록
    - 나. 가축의 사육, 축산물의 처리·가공·유통 및 판매 등 모든 단계에서 안전관리인증기준을 준수할 수 있도록 생산하는 축산물의 특성에 따른 단계별 구분관리 기준 마련
    - 다. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장 안전관리인증기준(HACCP) 모니터링 및 검증
    - 라. 통합인증에 참여하는 작업장·업소·농장의 부적합 발생시 관리기준
- ② 제1항에 따른 통합관리프로그램을 제정하거나 개정할 때에는 일자 및 관리책임자의 이름을 적고 서명하여야 한다.

**제8조(기록관리)** ① 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소는 관계 법령에 특별히 규정된 것을 제외하고는 이 기준에 따라 관리되는 사항에 대한 기록을 2년간 보관하여야 한다.

② 제1항에 따른 기록을 할 때에 작성자는 작성일자, 시간 및 이름을 적고 서명하여야 한다.

③ 제1항에 따른 기록이 작성일자, 시간, 이름 및 서명 등의 동일함을 보증할 수 있을 때에는 전산으로 유지할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 출입·검사업무 등을 수행하는 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 또는 시·도 검사관(이하 “검사관”이라 한다), 식품(축산물)위생감시원은 제1항에 따른 기록을 열람할 수 있다.

**제9조(안전관리인증기준팀 구성 및 팀장의 책무 등)** ① 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자·농업인은 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과 팀원으로 구성된 안전관리인증기준(HACCP) 팀을 구성·운영하여야 한다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 종업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 선행요건관리 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 등에 관한 교육·훈련 계획을 수립·실시하여야 한다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부재료 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」 제48조 또는 「축산물 위생관리법」 제9조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 팀장은 원·부자재 공급원이나 제조·가공·조리·소분·유통 공정 변경 등 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 재평가 필요성을 수시로 검토하여야 하며, 개정이력 및 개선조치 등 중요 사항에 대한 기록을 보관·유지하여야 한다.

⑤ 도축장의 관리책임자는 별표 3의 안전관리인증기준(HACCP) 적용 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 해당 도축장에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype 1) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

**제10조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청 등)** ① 「식품위생법」 제48조제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받고자 하는 자와 같은 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제63조제1항에 따라 동 규칙 별지 제52서식의 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증(연장)신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 업소별 또는 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

② 「축산물 위생관리법」제9조제3항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장의 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의3제1항에 따라 동 규칙 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준을 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 다만, 축산물가공업의 경우에는 축산물가공품의 유형별 기준이 포함되어야 한다.

③ 「축산물 위생관리법」제9조제4항에 따라 안전관리통합인증업체로 인증을 받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 동 규칙 제7조의3제4항제1호부터 제5호까지의 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의3제6항 또는 제7항에 따라 인증을 신청한 자에 대한 안전관리인증기준(HACCP)의 준수여부를 심사할 경우 안전관리인증기준(HACCP) 운영능력이 있는지를 확인하기 위하여 작업장·업소·농장(축종)별로 자체안전관리인증기준에 따른 1개월 이상의 운영실적을 확인할 수 있다.

⑤ 「축산물 위생관리법」 제9조의2제2항에 따라 안전관리인증작업장·안전관리인증업소·안전관리인증농장 또는 안전관리통합인증업체의 인증 유효기간을 연장받으려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의3서식의 안전관리인증작업장·업소·농장(HACCP) 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다) 또는 별지 제1호의4서식의 안전관리통합인증업체(HACCP) 인증연장신청서를 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

⑥ 제1항 및 제2항의 식품·축산물 안전관리인증계획서란 다음 각 호의 자료를 말한다.

1. 중요관리점 및 한계기준
2. 모니터링 체계
3. 개선조치 및 검증 절차 및 방법

⑦ 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증신청서를 제출하는 영업자·농업인은 작업장·업소·농장(축종)별로 신청하여야 한다.

⑧ 한국식품안전관리인증원장은 제1항 또는 제2항, 제3항에 따라 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 일정기간을 정하여(특별한 경우를 제외하고는 15일 이내에) 보완할 것을 요구할 수 있다.

**제11조(안전관리인증기준 적용업소의 인증 등)** ① 한국식품안전관리인증원장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 신청을 받은 때에는 신청인이 제출한 서류를 심사한 후 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하여 평가하며, 평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되는 경우 수거 및 검사 등을 통해



확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」 제49조제1항에 따라 식품이력 추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수 프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 한국식품안전관리인증원장은 현장조사 결과 보완이 필요한 경우에는 3개월 이내에 보완하도록 요구할 수 있으며, 보완을 요구한 기한 내에 해당사항이 보완되지 아니한 경우에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 인증 또는 연장 절차를 종결 처리할 수 있다.

③ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 평가 결과 이 기준에 적합한 경우에는 해당 식품의 제조·가공·조리·소분·유통·판매업소 또는 해당 축산물의 가축사육 농장, 축산물의 처리·가공·포장·유통 및 판매시설이나 영업장·업소를 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증하고, 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5 또는 별지 제1호의6 서식의 인증서를 발급한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 별표 4의 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시하고 평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.

⑤ 영업자·농업인이 평가기준이 마련되지 않은 품목에 대해 안전관리인증기준(HACCP) 적용 작업장 등으로 인증을 받고자 하는 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제1항에 따른 인증 신청 전 한국식품안전관리인증원장과 협의하여야 하며, 이 경우 한국식품안전관리인증원장은 식품의약품안전처장과 사전협의를 거쳐 이 고시에 따른 유사기준을 적용하여 인증할 수 있다.

**제12조(안전관리인증기준 적용업소 인증사항 변경)** ① 제11조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 자가 중요관리점을 추가·삭제·변경하는 등 인증받은 사항을 변경하거나 소재지를 이전(이 경우에도 안전관리인증기준(HACCP)을 계속 적용하여야 한다)하는 때에는 변경 또는 이전한 날로부터 30일 이내에 「식품위생법 시행규칙」 별지 제54호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의7 서식에 따른 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다. 이 경우 제5조제1항제1호의 축산물작업장·업소가 같은 조 제3항에 따른 선행요건관리기준서 변경 등으로 인해 이미 인증받은 사항을 변경하는 경우에도 이를 준용한다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증사항 변경신청을 받은 때에는 서류검토나 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하여야 한다.

③ 한국식품안전관리인증원장은 제2항에 따른 확인 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

④ 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따라 신청인이 제출한 서류가 기준에 미흡한 경우 제10조제8항의 절차를 준용하여 보완을 요구할 수 있으며, 현장조사 평가결과 보완이 필요한 경우에는 제11조제2항을 준용하여 보완을 요구하거나 변경절차를 종결처리할 수 있다.

**제13조(안전관리인증기준 인증대상의 추가)** ① 한국식품안전관리인증원장은 이미 인증받은 식품 또는 축산물과 동일한 공정을 거쳐 제조된 유사한 유형의 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가하고자 하는 신청을 받은 경우 별도의 현장평가 없이 서류 검토만으로 그 식품 또는 축산물을 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물로 추가할 수 있다. 이미 인증받은 작업장·업소에서 새로운 식품 또는 축산물을 인증받고자 하는 경우에도 또한 같다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제1항에 따른 서류 검토 결과 안전관리인증기준(HACCP)을 인증받는데 지장이 없다고 인정될 때에는「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호서식 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의5서식 또는 별지 제1호의6서식에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서에 해당사항을 기재하여야 한다.

**제14조(인증서의 반납)** ① 「식품위생법」 제48조제8항 또는 「축산물 위생관리법」 제9조의4에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증취소를 통보 받은 영업자 또는 영업소 폐쇄처분을 받거나 영업을 폐업한 영업자는 제11조제3항 또는 제12조제3항에 따라 발급된 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 한국식품안전관리인증원장은 인허가기관에 폐업 등의 여부를 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다.

② 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 집단급식소 중 위탁 계약 만료 등으로 운영자가 변경되어 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하지 않을 경우 해당 집단급식소는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증이 취소되며, 당해 집단급식소 신고자는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 한국식품안전관리인증원장에게 즉시 반납하여야 한다.

**제15조(조사·평가의 범위와 주기 등)** ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 「식품위생법 시행규칙」 제66조 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」

제7조의6에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받은 업소에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표4에 따라 연 1회 이상(인증 유효기간을 연장받은 날이 속한 해당연도는 정기 조사·평가를 생략할 수 있다) 서류검토 및 현장조사의 방법으로 정기 조사·평가할 수 있으며, 조사·평가당시 신청인이 제출한 자료 등의 신뢰성이 의심되거나 주요안전조항 검증 등에 필요한 경우 수거 및 검사 등을 통해 확인하여 그 결과를 반영할 수 있다. 이 경우 「식품위생법」제49조제1항 또는「축산물 위생관리법」제31조의3제1항에 따라 이력추적관리를 등록한 자에 대하여는 선행요건 중 회수프로그램 관리를 운영한 것으로 평가할 수 있다.

② 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제1항에도 불구하고「식품위생법」또는「축산물 위생관리법」위반사항이 발견된 업소 등에 대해서는 불시에 조사·평가를 실시하고, 안전관리인증기준(HACCP)을 준수할 수 있도록 필요한 교육 또는 행정지도를 할 수 있다.

③ 지방식품의약품안전청장은 제1항 또는 제2항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 준수 여부를 별표 4에 따라 조사·평가하기 위하여 제19조 안전관리인증기준(HACCP) 지도관에 준하거나 관련교육을 이수한 관계공무원, 관련협회 등으로 안전관리인증기준(HACCP) 평가단을 구성·운영할 수 있다.

④ 삭제 <2018. 4. 25.>

④ 제1항 및 제4항에도 불구하고 이미 인증받은 유사한 유형의 식품 또는 축산물이거나 제13조제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증 식품 또는 축산물을 추가한 경우에는 최초로 인증한 기관에서 추가로 인증받은 식품 또는 축산물을 포함하여 조사·평가를 실시하며, 이 경우 추가된 식품 또는 축산물에 대한 조사·평가를 한 것으로 본다.

⑤ 제1항 및 제4항에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 전년도 정기 조사·평가 점수에 따라 다음 각 호와 같이 차등하여 관리할 수 있다. 다만,「축산물 위생관리법」제9조제2항에 따른 축산물작업자과「축산물 위생관리법」제9조의2에 따른 연장심사 대상에 해당하고 그 연장심사 결과가 제1호 또는 제2호의 기준 미만이거나 부적합한 경우 자체적인 조사·평가는 적용하지 아니한다.

1. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 이상인 경우 2년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 배추김치, 기타김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품중 비가열식품은 제외한다.
2. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 95% 미만에서 90% 이상인 경우 1년간 정기 조사·평가를 하지 아니할 수 있으며, 해당업소가 자체적으로 조사·평가 실시. 다만, 배추김치, 기타김치, 즉석섭취식품, 신선편의식품 중 비가열식품은 제외한다.

3. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 90% 미만에서 85% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 실시
  4. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 85% 미만에서 70% 이상인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원(이하 “한국식품안전관리인증원에서 실시하는 지원”을 말한다) 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원 실시
  5. 전년도 정기 조사·평가 점수의 백분율이 70% 미만인 경우 연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시. 다만, 학교 집단급식소에 납품하는 경우 연 2회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원 실시
- ⑥ 제6항제1호 및 제2호에 따라 자체적인 조사·평가 계획을 수립하여 업종(축종)별 실시상황평가표에 따라 조사·평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하거나 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다.

**제16조(조사·평가 방법)** ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제15조제1항 또는 제4항에 따른 조사·평가를 실시하는 경우 인증, 연장 또는 최근 조사·평가 이후 운영해 온 선행요건프로그램 및 안전관리인증기준(HACCP) 관리 운용 사항을 평가하여야 하며, 축산물의 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제3항 각 호의 내용을 중점적으로 확인하여야 한다.

② 시·도 검사관은 도축장에 대하여 「축산물 위생관리법 시행령」 제14조제2항제9호에 따른 자체위생관리기준 및 자체안전관리인증기준의 작성·운영 여부를 확인함에 있어 도축장 전체 또는 일부구역을 정하여 매일 작업전·중 위생상태와 안전관리인증기준 운영여부를 별지 제1호서식에 따라 점검하여야 한다.

③ 지방식품의약품안전청장 또는 농림축산식품부장관은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의6제5항에 따른 자체안전관리인증기준 적용 영업자의 자체안전관리인증기준 준수여부를 연 1회 이상 확인할 때에는 별표 4에 따라 서류검토 및 현장조사(작업전·중 위생상태 확인 포함)의 방법으로 평가하여야 하고, 점검결과 부적합 사항이 발견될 때에는 관할 시·도지사에게 그 내용을 통보하여야 한다.

**제17조(조사·평가 결과에 따른 조치)** ① 지방식품의약품안전청장, 농림축산식품부장관 또는 한국식품안전관리인증원장은 제15조 및 제16조에 따른 조사·평가 결과 이 기준에 적합한 업소로 판정되었으나 일부 사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는

1개월 이내에 수정·보완 또는 개선하도록 명할 수 있으며, 기준에 적합하지 아니한 것으로 판정된 업소에 대하여는 시정명령 또는 인증취소를 명할 수 있다.

② 한국식품안전관리인증원장은 제15조제4항에 따른 조사·평가결과 부적합하거나 수정·보완사항이 기한내 보완되지 않는 경우에는 즉시 지방식품의약품안전청장 및 농림축산식품부장관(농장에 한함)에게 통보하여야 한다.

③ 제16조제2항에 따른 점검결과 부적합사항이 발생할 경우 검사관은 별지 제2호서식의 부적합통보서를 영업자에게 발급하고, 영업자는 이에 대한 적절한 개선조치를 취한 후 별지 제3호서식의 개선조치 결과를 검사관에게 제출하여야 하며 검사관은 도축장의 개선조치 사항을 확인하여야 한다.

**제18조(감독기관의 검증기준 등)** ① 식품의약품안전처장은 「축산물 위생관리법」제9조의3제5항 및 같은 법 시행규칙 제7조의7에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 자체안전관리인증기준 적용작업장 및 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장에 출입하여 다음 각 호의 사항을 조사할 수 있다. 단, 일부항목을 전문적으로 조사하려는 경우에는 조사항목 등을 조정할 수 있다

1. 선행요건관리기준에 관한 사항
2. 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)에 관한 사항
3. 모니터링, 개선조치 및 검증활동에 대한 기록, 현장확인 및 시험·검사에 관한 사항
4. 작업전·중 위생상태 확인(농장 제외)에 관한 사항
5. 축산물 안전성을 검증하기 위한 시료의 검사에 관한 사항
6. 기타 검증에 필요한 사항

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증을 축산물 위생관련 연구기관·단체 및 안전관리인증기준(HACCP) 전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할 수 있다.

③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 검증 결과 다음 각 호의 어느 하나에 해당되는 때에는 당해 영업자·농업인에게 1개월 이내에 보완하게 할 수 있다.

1. 영업자·농업인이 위생관리프로그램 및 선행요건관리기준, 안전관리인증기준(HACCP) 관리에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
2. 제1항에 따른 검증결과 개선조치를 하지 아니한 때
3. 제8조에 따른 기록관리가 시행되지 아니한 때
4. 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 축산물을 생산·출하한 때
5. 기타 이 고시의 규정을 위반한 때

④ 식품의약품안전처장은 제15조의 조사·평가 및 제1항의 검증 결과를 종합하여 안전관리 인증기준(HACCP) 고시 개정 등 안전관리인증기준(HACCP) 제도를 개선하거나 관계기관에 기술·정보 제공, 교육훈련 등의 조치를 할 수 있다.

⑤ 시·도지사는 안전관리인증기준(HACCP) 및 그 운용의 적정성을 검증하기 위하여 별표 3의 도축장의 미생물학적 검사요령에 따라 관할 도축장에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시하고 그 결과에 따라 적절한 조치를 하여야 한다.

**제19조(안전관리인증기준 지도관)** ① 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제11조에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증업무와 제15조에 따른 조사·평가 업무를 수행하게 하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 지도관(이하 "지도관"이라 한다)을 둔다.

② 제1항에 따른 지도관은 식품·축산물위생 관계공무원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로서, 소정의 지도관 교육·훈련을 받은 자를 식품의약품안전처장(농장·도축장·집유장인 경우 농림축산식품부장관)이 지명하고, 별지 제4호서식의 지도관 지명서를 해당자에게 교부한다.

1. 식품기술사, 축산기술사, 수의사
2. 식품·축산관련학과에서 석사학위 이상의 학위를 취득한 자 중 식품위생행정(축산물 포함)에 3년 이상 근무한 자
3. 식품·축산관련학과에서 학사학위 이상의 학위 또는 식품산업기사 또는 축산산업기사 이상의 자격을 취득한 자 중 식품위생행정(축산물 포함)에 5년 이상 근무한 자
4. 식품위생행정(축산물 포함)에 8년 이상 근무한 자
5. 「축산물 위생관리법」 제13조에 따라 검사관으로 임명된 자

③ 지도관의 직무는 다음 각 호와 같다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소 실시상황평가
2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증업소 사후관리
3. 안전관리인증기준(HACCP) 관련 교육훈련 및 홍보
4. 안전관리인증기준(HACCP) 제도 활성화 사업 지원

④ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 지도관의 전문성 제고를 위해 다음 각 호의 과정을 운영하여 교육·훈련을 실시한다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 기초과정 : 식품·축산물 위생관련 공무원을 대상으로 안전관리인증기준(HACCP)에 대한 기본적인 사항을 교육·훈련하는 과정

2. 신규 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 양성과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증 또는 사후관리평가 업무를 수행하는데 필요한 전문지식을 교육·훈련하는 과정
  3. 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 실무교육과정 : 안전관리인증기준(HACCP) 지도관들의 전문성 제고 및 자질향상을 위해 최근 안전관리인증기준(HACCP) 관련 정보 및 사후관리 기법 등을 교육·훈련하는 과정
- ⑤ 식품의약품안전처장 또는 농림축산식품부장관은 지도관이 다음 각 호 중 어느 하나의 경우에 해당하면 그 지도관의 지명을 철회할 수 있다.
1. 교육·훈련을 2년 이상 받지 아니한 경우
  2. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 신청업소에 대한 실시상황평가나 정기 조사·평가 업무를 연 2회 이상 수행하지 아니한 경우
- ⑥ 식품의약품안전처장, 농림축산식품부장관 또는 시·도지사는 제1항에 따른 지도관 중 안전관리인증기준(HACCP) 적용과 운영에 관한 전문성과 경험이 풍부한 자로 하여금 지도관 교육·훈련을 전담하도록 하거나 이와 동등한 수준 이상의 연구기관·대학·외국기관 등의 전문가를 선별하여 교육·훈련을 실시하게 할 수 있다.
- ⑦ 지도관이 소속된 기관의 장은 지도관이 제3항에 따른 지도관의 직무를 이행하고 제4항에 따른 교육·훈련을 받을 수 있도록 최대한 지원하여야 한다.

### 제3장 식품 및 축산물 안전관리인증기준 적용업소 영업자 등에 대한 교육훈련

**제20조(교육훈련 등)** ① 식품의약품안전처장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시하여야 하며, 기타 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받고자 하는 자, 안전관리인증기준(HACCP) 평가를 수행할 자와 식품 또는 축산물 위생관련 공무원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 교육훈련을 위탁 실시하기 위하여 이에 필요한 시설·강사·교육과정 등을 갖춘 기관, 단체 또는 법인 중에서 별표 5의 교육훈련기관 지정 기준에 부합하는 곳을 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(이하 "교육훈련기관"이라 한다)으로 지정할 수 있다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조 제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산

물영업자(농업인) 및 종업원은 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의3제2항제3호에 따라 인증신청 이전에 교육을 이수하여야 한다. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 인증일 이전에 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종업원은 신규교육훈련을 받은 것으로 본다.

④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 신규교육훈련시간은 다음 각 호와 같다. 다만, 영업자가 제1호나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육을 받은 경우에는 영업자 교육을 받은 것으로 본다.

#### 1. 식품

가. 영업자 교육 훈련: 2시간

나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육 훈련: 16시간

다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간

#### 2. 축산물

가. 영업자 및 농업인 : 4시간 이상,

나. 종업원 : 24시간 이상.

다. 가목에도 불구하고 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

⑤ 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

⑥ 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원과 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4제1항에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.

1. 식품 : 연 1회 4시간 이내. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

2. 축산물 : 매년 1회(영업 개시일 또는 인증받은 날부터 기산한다) 이상 4시간 이상. 다만, 2년 이상의 기간 동안 정기 교육훈련을 이수하고 축산물 위생관리법을 위반한 사실이 없는 영업자 및 농업인의 경우에는 다음 1년간의 정기 교육훈련을 받지 아니할 수 있다. 이 경우 자체안전관리인증기준에 종업원에 대한 교육기준을 정한 경우에는 「축산물 위생관리법 시행



규칙」제7조의4제3항에 따른 교육내용을 자체적으로 실시할 수 있다.

⑦ 제4항 또는 제6항에서 규정한 교육훈련을 받아야 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 위탁급식업소와 계약을 맺고 급식을 운영하는 집단급식소의 경우 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 운영주체인 위탁급식업소 영업자나 설치신고자가 영업자 신규 교육훈련을 이수할 수 있다.

⑧ 제6항제1호에 따른 정기교육훈련 개시일은 인증일로부터 1년이 경과된 시점을 기준으로 하거나 인증연도의 차기 연도를 기준으로 하여 실시할 수 있다.

**제21조(교육훈련기관의 지정신청)** ① 「식품위생법 시행규칙」 제64조제4항 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4제5항에 따라 교육훈련기관으로 지정 받고자 하는 기관, 단체는 식품의약품안전처장이 공고한 기간 내에 별지 제5호서식의 교육훈련기관 지정 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

1. 법인등기부 등본(축산물에 한함) 1부.
2. 법인 정관(축산물에 한함) 1부
3. 교육훈련시설 임대차계약서(임대시설에 한함) 1부.
4. 교육훈련관련 조직 및 직무(급)별 명단 1부
5. 교육훈련강사 현황 및 자격·경력을 증빙하는 서류 각 1부
6. 교육훈련과정 운영에 관한 규정 1부
7. 교육훈련과정별 교육훈련교재 1부

② 제1항제6호의 교육훈련과정 운영에 관한 규정은 다음 각 호의 사항을 포함하여야 한다.

1. 과정별 교육훈련내용 및 실시계획에 관한 사항
2. 과정별 교육훈련의 절차에 관한 사항
3. 과정별 교육훈련비에 관한 사항
4. 과정별 교육훈련증명의 발행에 관한 사항
5. 교육훈련강사 및 교육훈련생이 준수하여야 할 사항
6. 기타 교육훈련에 필요한 사항

**제22조(교육훈련기관의 지정)** ① 식품의약품안전처장은 제21조제1항에 따른 교육훈련기관 지정 신청서를 접수한 때에는 접수일로부터 30일 이내에 서류심사 및 현장평가 등을 통하여 제20조 및 제21조의 규정에 적합한지 여부와 교육훈련기관으로서 교육수행능력 적정성 등을 종합

심사하여 적합하다고 판단되는 경우 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 지정하는 경우 별지 제6호서식에 따른 교육훈련기관 지정서를 발급하고, 지정내용을 홈페이지 등에 공고하여야 한다. 이 경우 지정내용을 별지 제7호서식에 따른 교육훈련기관 지정관리대장에 기록·유지하여야 한다.

③ 식품의약품안전처장은 교육대상과 교육훈련과정별로 세분하거나 전문성을 감안하여 과정별·분야별로 제1항에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 지정할 수 있다.

④ (삭제)

⑤ 제1항에 따라 지정받은 교육훈련기관은 별표 7에 따른 준수사항을 지켜야 한다.

**제23조(교육훈련기관의 지정내용 변경)** ① 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 장은 제22조제1항에 따라 지정된 내용을 변경하고자 하는 경우 별지 제8호서식의 지정변경신청서에 교육훈련기관 지정서 원본을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정내용 변경 신청을 받은 때에는 서류심사 또는 현장조사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 교육훈련기관 운영에 지장이 없다고 인정되는 경우 별지 제6호 서식에 따른 교육훈련기관 지정서에 변경사항을 기재하여 재교부하여야 한다.

**제24조(교육훈련기관 평가)** 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 교육훈련 방법과 내용 및 강사와 시설·설비, 교육 만족도 등을 평가하여 이를 공표할 수 있다.

**제25조(교육훈련기관의 운영 등)** ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 지정·운영 및 관리를 위하여 필요한 경우 관련 자료 제출을 요구할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관에 대하여 다음 각 호의 사항을 지도·확인할 수 있다.

1. 교육훈련시설 및 교재·강사의 적정성에 관한 사항
2. 교육훈련기관 준수사항 이행 여부에 관한 사항
3. 교육훈련결과의 정기보고 여부에 관한 사항

4. 교육훈련수료증의 발급 및 관리실태에 관한 사항
  5. 기타 효율적인 교육훈련 실시에 필요하다고 인정되는 사항
- ③ 식품의약품안전처장은 제2항의 규정에 따른 지도·확인 결과 미흡하거나 개선이 필요한 경우 이에 대한 시정 등의 적절한 조치를 취할 수 있다.

**제26조(교육훈련기관의 지정취소 등)** ① 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 지정해지거나 1년 이내의 기간을 정하여 해당 교육훈련과정의 정지를 명할 수 있다.

1. 허위 또는 기타 부정한 방법으로 교육훈련기관으로 지정을 받은 경우
2. 정당한 사유 없이 교육훈련기관 지정일로부터 1년 이상 교육훈련과정을 개설(실시)하지 아니하는 경우
3. 제2항의 규정에 따라 시정명령을 받고도 이를 시정하지 아니하는 경우
4. 교육훈련기관의 지도·감독결과 교육훈련실적 및 교육훈련내용이 극히 부실하거나 부정한 방법으로 교육훈련을 실시한 경우
5. 교육훈련수료증을 허위로 발급한 경우
6. 기타 제1호 내지 제5호의 규정에 준하는 사유에 해당한다고 식품의약품안전처장이 인정하는 경우

② 식품의약품안전처장은 제22조제1항에 따라 지정한 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 시정명령을 할 수 있다.

1. 지정변경 신고사항을 신고하지 아니한 경우
2. 교육훈련대장을 보관하지 아니하거나 허위로 기재한 경우
3. 교육훈련업무에 관한 규정에 위반하여 교육훈련을 한 경우
4. 기타 식품의약품안전처장이 부과한 의무사항을 이행하지 아니한 경우
5. 별표 7에 따른 교육훈련기관의 준수사항을 위반한 경우

③ 제1항의 규정에 따라 지정 취소된 교육훈련기관과 그 대표자는 지정 취소일로부터 3년간 교육훈련기관 및 그 대표자로 지정받을 수 없다.

④ 교육훈련기관은 제1항의 규정에 따라 교육훈련기관의 지정이 취소된 경우 교육훈련기관의 대표자는 교육훈련기관지정서 등 관련 서류를 식품의약품안전처장에게 즉시 반납하여야 한다.

## 제4장 우대조치 및 재검토기한

**제27조(우대조치)** 식품의약품안전처장은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소에 대하여 다음 각 호의 우대조치를 취할 수 있다.

1. 「식품위생법」제48조제11항, 「축산물 위생관리법」제19조제1항에 따른 출입·검사 및 수거 등 완화
2. 별표 8의 안전관리(통합)인증 표시 또는 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용업소 인증 사실에 대한 광고 허용(다만, 안전관리(통합)인증기준(HACCP) 적용 품목 또는 업소에 한한다.)
3. 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 우대조치
4. 기타 안전관리인증기준(HACCP) 활성화 및 식품·축산물 안전성 제고에 필요하다고 인정되는 우대조치

**제28조(재검토기한)** 「행정규제기본법」제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2016년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

### 부칙 〈제2015-97호, 2015. 12. 22.〉

**제1조(시행일)** 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제19조의 제정규정 중 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 지도관의 경우에는 2016. 7. 1.부터 시행한다.

**제2조(기존 고시의 폐지)** 「식품안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2014-192호, 2014.12.01)와 「축산물안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2015-73호, 2015.10.07)은 이를 각각 폐지한다.

**제3조(적용례)** 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 및 이 고시 시행 이후 최초로 지정된 교육훈련기관부터 적용한다.

**제4조(안전관리인증기준 적용업소에 관한 경과조치)** 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 경우 이 고시에 따라 인증받은 것으로 본다.

**제5조(안전관리인증기준 적용업소 인증신청에 관한 경과조치)** 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증신청을 한 경우에는 이 고시에 따라 인증신청을 한 것으로 본다.

**제6조(안전관리인증기준 적용업소 영업자 및 종사자 교육에 관한 경과조치)** 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종사자는 이 고시에 따라 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 것으로 본다.

**제7조(안전관리인증기준 교육훈련기관에 관한 경과조치)** 제3조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 인증받은 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관의 경우 이 고시에 따라 지정받은 것으로 본다.

**제8조(안전관리인증기준 지도관에 관한 경과조치)** 이 고시 시행 이전에 지명받은 안전관리인증기준(HACCP) 지도관의 경우 이 고시에 따라 지명받은 것으로 본다.

**제9조(안전관리인증기준 심벌 등에 관한 경과조치)** 별표 8의 개정규정에도 불구하고 안전관리인증기준(HACCP) 심벌 및 적용작업장 표시간판은 종전의 규정에 따라 2016. 12. 31.까지 사용할 수 있다. <개정 2016.4.27>

#### **부칙 <제2016-30호, 2016. 4. 27.>**

**제1조(시행일)** 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**제2조(안전관리인증기준 적용업소 영업자 및 종사자 교육에 관한 경과조치)** 이 고시 시행 이전에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종사자는 이 고시에 따라 인증을 받기 위하여 신규교육훈련을 이수한 것으로 본다.

**제3조(축산물 안전관리인증기준의 교육훈련기관에 관한 경과조치)** 이 고시 시행 이전에 축산물 안전관리인증기준 교육훈련기관으로 지정된 기관은 이 고시에 따른 교육훈련기관으로 지정된 것으로 본다.

**제4조(다른 고시의 개정)** ① 「축산물위생교육 등 세부실시요령」 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제7조의5제6항에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련에 관하여 필요한 사항 및 규칙”을 삭제한다.

제2조 중 “제7조의5제3항 및”을 삭제한다.

제3조제1호를 삭제한다.

제5조제4호를 삭제한다.

제9조제1항 중 “규칙 제7조의5제5항 및”을 삭제한다.

제13조제2항을 삭제하고, 제3항 중 “ 및 제2항의”를 삭제한다.

제14조제2항을 삭제한다.

제15조제2항을 삭제한다.

② 「축산물위생교육기관 등 지정」 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제7조의5제3항에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련기관 및 규칙”을 삭제한다.

제3조제2항을 삭제한다.

제4조 중 “제7조의5제1항 및 ”과 “제7조의5제2항 및”을 각각 삭제하고, 같은 조 제2항제6호가목 중 “제7조의5제1항 및”, 나목 중 “제7조의5제2항 및”, 사목 중 “제7조의5제6항 및”을 각각 삭제하며, 같은 조 같은 항 제7호 중 “제7조의5제6항 및”을 삭제한다.

**부칙 <제2017-49호, 2017. 5. 31.>**

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**부칙 <제2017-80호, 2017. 10. 27.>**

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**부칙 <제2018-31호, 2018. 4. 25.>**

제1조(시행일) 이 고시는 2018.4.25부터 시행한다.

**부칙 <제2018-69호, 2018. 9. 18.>**

제1조(시행일) 이 고시는 2018.9.18부터 시행한다.

[별표 1]

## **선행요건(제5조 관련)**

### **I. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 집단급식소 식품판매업소, 축산물작업장·업소**

#### **가. 영업장 관리**

##### **작업장**

1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다.)되어야 한다.
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다.)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

##### **건물 바닥, 벽, 천장**

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 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

##### **배수 및 배관**

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.

## 출입구

6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

## 통로

7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

## 창

8. 창이 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

## 채광 및 조명

9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

## 부대시설

### - 화장실, 탈의실 등

11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.



## 나. 위생관리

### 작업 환경 관리

#### - 동선 계획 및 공정간 오염방지

13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.
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.
15. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

#### - 온도·습도 관리

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

#### - 환기시설 관리

17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.

#### - 방충·방서 관리

18. 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다.
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

## 개인위생 관리

21. 작업장내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

## 폐기물 관리

22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

## 세척 또는 소독

23. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
24. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

- 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, 방충망 등 포함)
- 폐기물 처리용기
- 세척, 소독도구
- 기타 필요사항

26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.
- 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
  - 세척·소독 방법 및 주기
  - 세척·소독 책임자
  - 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법
  - 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법
27. 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

## 다. 제조·가공 시설·설비 관리

### 제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리

29. 식품취급시설·설비는 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니 하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니 하여야 한다.
30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다.
31. 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다.
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

## 라. 냉장·냉동시설·설비 관리

33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

## 마. 용수관리

34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수 처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.
35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.
- 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.
- 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.
36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.
37. 저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

## 바. 보관·운송관리

### 구입 및 입고

39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.

### 협력업소 관리

40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록

하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

## 운송

41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다.
42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.

## 보관

43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다.
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다.

## 사. 검사 관리

### 제품검사

47. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.
  - 검체명
  - 제조년월일 또는 유통기한(품질유지기한)
  - 검사 연월일
  - 검사항목, 검사기준 및 검사결과

- 판정결과 및 판정연월일
- 검사자 및 판정자의 서명날인
- 기타 필요한 사항

### 시설 설비 기구 등 검사

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.
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 식품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

#### 아. 회수 프로그램 관리

51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.
52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

## II. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업) 및 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

### 가. 영업장 관리

#### 작업장

1. 영업장은 독립된 건물이거나 해당 영업신고를 한 업종의 용도로 사용되는 시설과 분리 (벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

### **건물 바닥, 벽, 천장**

4. 원료처리실, 제조·가공·조리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공·조리하는 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 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

### **배수 및 배관**

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.
6. 배관과 배관의 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응결수가 발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다.

### **출입구**

7. 작업장 외부로 연결되는 출입문에는 먼지나 해충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충이중문 등을 설치하여야 한다.
8. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하고, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

### **통 로**

9. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

## 창

10. 창외 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

## 채광 및 조명

11. 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인에 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
12. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

## 부대시설

### - 화장실

13. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.

### - 탈의실, 휴게실 등

14. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니하도록 구분·보관하여야 한다..

## 나. 위생관리

### 작업 환경 관리

#### - 동선 계획 및 공정간 오염방지

15. 식자재의 반입부터 배식 또는 출하에 이르는 전 과정에서 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.
16. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.



- 온도·습도 관리

17. 작업장은 제조·가공·조리·보관 등 공정별로 온도관리를 하여야 하고, 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성 확보를 위하여 습도관리를 하여야 한다.

- 환기시설 관리

18. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설, 후드 등을 설치하여야 한다.
19. 외부로 개방된 흡·배기구, 후드 등에는 여과망이나 방충망, 개폐시설 등을 부착하고 관리 계획에 따라 청소 또는 세척하거나 교체하여야 한다.

- 방충·방서 관리

20. 작업장의 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

### 개인 위생 관리

22. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

### 작업위생관리

- 교차오염의 방지

23. 칼과 도마 등의 조리 기구나 용기, 앞치마, 고무장갑 등은 원료나 조리과정에서의 교차오염을 방지하기 위하여 식재료 특성 또는 구역별로 구분하여 사용하여야 한다.
24. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터의 오염을 방지하여야 한다.

- 전처리

25. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물에서 실시한다.
26. 해동된 식품은 즉시 사용하고 즉시 사용하지 못할 경우 조리시까지 냉장 보관하여야 하며, 사용 후 남은 부분을 재동결하여서는 아니 된다.

- 조리

27. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 아니 하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.
28. 냉장 식품을 절단 소분 등의 처리를 할 때에는 식품의 온도가 가능한 한 15℃를 넘지 아니 하도록 한번에 소량씩 취급하고 처리 후 냉장고에 보관하는 등의 온도 관리를 하여야 한다.

- 완제품 관리

29. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 유통기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.
- 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료
  - 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료
  - 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시 : 조리 후 24시간 이내 섭취 완료

- 배식

30. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다.
- 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관 온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.)
  - 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상
31. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 아니 된다.

- 검식

32. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.

- 보존식

33. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다.

**폐기물 관리**

34. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하여야 하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

**세척 또는 소독**

35. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
36. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.

37. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

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

38. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.
- 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
  - 세척·소독 방법 및 주기
  - 세척·소독 책임자
  - 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법
  - 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법
39. 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.
40. 세척 및 소독의 효과를 관리계획에 따라 확인하여야 한다.

#### **다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리**

41. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균소독기를 설치하거나 열탕세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.
42. 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
43. 모니터링 기구 등은 사용 전후에 지속적인 세척·소독을 실시하여 교차 오염이 발생하지 아니 하여야 한다.
44. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

#### **라. 냉장·냉동 시설·설비관리**

45. 냉장·냉동·냉각실은 냉장 식재료 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열 조리된 식품의 냉각과 냉장보관에 충분한 용량이 되어야 한다.
46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

## 마. 용수관리

47. 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.
48. 가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.
  - 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.
  - 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.
49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.
50. 저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

## 바. 보관·운송관리

### 구입 및 입고

52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.
53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분 하여야 한다.
54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다.
55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다.

## 운송

56. 운송차량 (지게차 등 포함)으로 인하여 제품이 오염되어서는 아니 된다.
57. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하, 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.
58. 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 취급하여 교차오염을 방지하여야 한다.
59. 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척·소독을 실시하여야 한다.

## 보관

60. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
61. 원·부자재 및 완제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리 하여야 한다.
62. 원·부자재에는 덮개나 포장을 사용하고, 날 음식과 가열조리 음식을 구분 보관하는 등 교차오염이 발생하지 아니 하도록 하여야 한다.
63. 검수기준에 부적합한 원·부자재나 보관 중 유통기한이 경과한 제품, 포장이 손상된 제품 등은 별도의 지정된 장소에 명확하게 식별되는 표식을 하여 보관하고 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
64. 유독성 물질, 인화성 물질 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급 되어야 한다.

## 사. 검사 관리

### 제품검사

65. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.
66. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.
  - 검체명
  - 제조연월일 또는 유통기한(품질유지기한)
  - 검사연월일
  - 검사항목, 검사기준 및 검사결과
  - 판정결과 및 판정연월일

- 검사자 및 판정자의 서명날인
- 기타 필요한 사항

### 시설·설비·기구 등 검사

67. 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.
68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

#### 아. 회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함)

69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를 파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록·보관하여야 한다.
70. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.
71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

### Ⅲ. 기타식품판매업소

#### 가. 입고관리(하차, 검품)

1. 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 식품만을 입고하여야 하며, 식품별로 다음 사항을 확인하여야 한다.
  - 자연 농·임·수산물 및 이를 단순 처리한 식품 : 변질, 신선도, 표시사항 등
  - 가공식품 : 표시사항, 포장 파손 등 외관상태

- 냉장·냉동 식품 : 운반온도 확인(신선편의식품 및 훈제연어는 5℃이하, 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하, 운송차량의 온도기록지 확인 등)

## 나. 보관관리

2. 냉장·냉동 식품은 입고되는 대로 신속히 적정온도로 보관하여야 하며, 외부에 방치하여서는 아니 된다.
3. 포장되지 아니한 농·임·수산물 등은 교차오염이 되지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다.
4. 보관 중인 식품은 직접 바닥에 닿지 아니 하도록 받침대 등 위에 적재하고 벽에 닿지 아니하게 보관하여야 한다.
5. 냉장창고의 온도는 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동창고의 온도는 -18℃이하로 유지하여야 한다.
6. 냉장·냉동 창고에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로부터 가장 온도가 높은 곳에 설치되어야 한다.
7. 냉장·냉동 시설·설비는 관리계획에 따라 점검·정비·청소를 실시하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
8. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)은 명확하게 표시하여 보관하여야 한다.

## 다. 작업관리(농·임·수산물 작업장)

### 개인위생관리

9. 작업장 내에는 종업원의 개인위생관리를 위한 세척·소독 설비를 설치하여야 한다.
10. 작업장내 종업원은 출입, 복장, 세척·소독기준 등을 포함하는 위생수칙을 설정하여 관리하여야 한다.
11. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 씻는 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
12. 작업장의 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.



13. 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 영업에 종사할 수 없는 질병에 걸렸거나, 그 우려가 있는 종업원은 근무시켜서는 아니 되며, 「식품위생법」 및 「위생분야종사자등의건강진단규칙」에 따른 건강진단을 년 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 완전포장된 식품을 운반 또는 판매 하는데 종사하는 자는 제외한다.

### **작업자 출입관리**

14. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 소독설비 등을 구비하고, 출입자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 출입하여야 한다.

### **시설·설비, 작업도구, 작업장 위생관리**

15. 작업장은(창문, 벽, 천장 등) 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
16. 작업장에는 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
17. 작업장, 작업도구 등은 자체 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독하여야 한다.
18. 작업장 내에서 발생하는 악취나 이취 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.
19. 작업장은 적정온도를 유지하여야 하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하여야 한다.
20. 작업장은 방충·방서를 위한 관리계획을 수립하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 식품의 세척에 사용되거나 종업원, 작업도구 등의 세척수로 사용하는 물이 수도물이 아닌 지하수인 경우에는 먹는물 관리법 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 연 1회 이상 검사를 실시하여야 한다.
22. 폐기물 시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 나지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 내용을 유지하여야 한다.
23. 작업장 내 조명시설은 파손 시 제품에 혼입되지 않도록 보호 장치 등을 설치하여야 한다.

### **작업위생관리**

24. 농·임·수산물 등의 절단, 보관 등 식품에 직접 접촉되는 칼, 도마, 보관용기 등 작업도구는 색상별로 각각 구분하여 사용하여야 하고, 작업 종료 후에는 세척·소독 후 위생적으로 보관하여야 한다.

25. 작업장 내 종업원은 작업 전·후 및 작업 중에 작업자의 손, 앞치마 등을 수시로 세척하여야 한다.

## **라. 포장관리**

26. 직접 섭취할 수 있도록 가공되는 농·임·수산물은 포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
27. 농·임·수산물을 포장할 경우 포장일자 또는 진열기한 등을 표기하여야 하며, 포장일자 또는 진열기한 등을 임의로 바뀌서는 아니 된다.

## **마. 진열·판매관리**

28. 보관온도가 정하여진 가공식품 등은 정하여진 보관기준에 따라 진열 판매하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품 등(농·임·수산물 등)은 자체적으로 정한 보관기준을 준수하여야 한다.
29. 냉장·냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동식품은 -18℃이하로 보관하여야 한다.
30. 냉장·냉동진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척·소독하여야 한다.
31. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 유통기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열·판매하여서는 아니 된다.
32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다.
33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전·후에 세척·소독하여야 하며, 별도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다.

## **바. 반품처리 및 회수관리**

34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.
35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다.

36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.

#### Ⅳ. 소규모 업소, 즉석판매제조가공업소

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
10. 가열기 및 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.
14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

## V. 식품소분업소

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 관리하여야 한다.
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 작업장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 원·부자재, 완제품은 구분 관리하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·관리하여야 한다.
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 소분설비를 사용하여서는 아니 되며, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
11. 화장실은 소분시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
13. 소분하는 원료제품 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하여야 한다.
14. 기준 및 규격에 적합한 제품을 소분·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

## Ⅵ. 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)

1. 조리장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 관리하여야 한다.
3. 종업원은 조리장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 조리장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하여야 한다.
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 조리시설의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 조리도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 조리시설을 사용하여서는 아니 된다.
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 영업장에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
13. 조리하는 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하여야 한다.
14. 음식물을 조리 및 보관과정 중에 교차오염 및 미생물 증식을 방지하기 위하여 적절한 관리를 하여야 한다.
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.

## Ⅶ. 가축사육농장(돼지, 소, 닭·오리)

### 가. 차단방역관리

1. 출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
2. 농장 입구에는 출입문 또는 차단시설이 있고 농장안내문과 방역경고문 등이 있어야 한다.
3. 농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하여야 한다.
4. 농장 출입자 및 출입차량 소속을 위한 소독설비를 갖추고 있으며, 소독을 실시하고 기록을 유지하여야 한다.
5. 농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어야 한다.
6. 외부에서 들어오는 물품(기자재, 약품 등)을 소독할 수 있는 시설이 설치되어야 한다.
7. 축사 내부에 외부인(차량기사, 외부 농장관계자)의 출입을 차단하여야 한다.
8. 농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계)되어야 한다.

### 나. 농장시설 및 관리기준

9. 농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
10. 농장에는 출입문 또는 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 출하대, 축사 등의 시설이 갖추어져야 한다.
11. 농장은 배수가 잘 되어야 한다.
12. 축사는 사육단계에 맞게 구분하여 관리되어야 하고 적절한 사육밀도로 사육되어야 한다.
13. 축사 바닥 등을 세척·제거할 수 있는 시설이나 설비를 갖추어야 한다.
14. 축사는 가축의 상태 등을 확인할 수 있도록 조명시설이 설치되어야 한다(돼지에 한함).
15. 축사 내부에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 작동이상이 없어야 한다.
16. 축사 내부는 적당한 온도와 습도가 유지되고 온도를 알 수 있는 설비를 갖추어야 한다(돼지, 닭·오리에 한함).
17. 축사에는 환기시설이 갖추어져 있고 정상 작동되어야 한다.
18. 축사에 사용되는 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하여야 한다.
19. 축사 입구에는 발판소독조를 갖추고 정기적으로 관리하여야 한다.

20. 각 축사에는 사육두수, 입식일 등 돼지의 관리상태를 알 수 있는 현황판 등을 설치·기록하여야 한다(돼지에 한함).
21. 분뇨는 분뇨처리장에서 처리되고 분뇨처리장 바닥은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 분뇨는 유출되지 않도록 관리하여야 한다.
22. 분뇨처리장 주변에 해충방제를 주기적으로 실시하고 있으며, 액비탱크가 있는 경우, 위험 경고 등 안전표지판이 설치되어야 한다.

#### **다. 농장위생관리**

23. 농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
24. 농장 관리 일지가 작성되어야 한다.
25. 돈사별 관리인을 지정하고(돼지에 한함), 도구 및 신발 등을 청결하게 관리하며 사용하여야 한다.
26. 사육단계별 관리 기준서를 작성하여야 한다.
27. 주사침은 폐기절차를 정하고 분리수거함, 주사침관리기록, 부실서 등을 이용하여 관리하여야 한다.
28. 주사침이 체내 잔류 할 경우 개체 확인을 위한 관리방안이 마련되어야 하며, 주사침 잔류 개체는 도축장 및 가공장에 주사침이 제거될 수 있도록 통보하여야 한다.
29. 폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되어야 한다.
30. 농장 및 축사내 구서/해충 관리가 되어야 한다.
31. 정기적으로 살모넬라 검사를 실시하여야 한다.
32. 모돈(옹돈)의 경우, 개체 기록카드가 작성되어야 한다(돼지에 한함).
33. 거세 및 견치제거에 사용하는 장비는 위생적으로 관리되어야 한다(돼지에 한함).
34. 종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하여야 한다.

#### **라. 사료·음용수 및 동물용의약품(항생제 등), 동물용의약품, 살충제, 농약 등(이하 “동물용의약품·살충제등으로 한다) 관리**

35. 사료, 음수관리 및 농장주가 사용하는 동물용의약품·살충제등에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
36. 배합사료는 HACCP인증 배합사료공장의 사료를 급이하여야 한다.

37. 사료에 대한 입고관리가 되어야 한다(다만, 돼지의 경우 사용중인 사료의 사료검사성적서를 정기적으로 확보하여 그 사본을 보관하여야 한다).
38. 사료보관장소는 정기적인 청소·소독을 하고 사료저장용빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 청결하게 관리하여야 한다.
39. 출하 예정 가축은 동물용의약품을 첨가하지 않은 사료를 출하 전에 급여하여야 한다(소, 돼지는 30일 이상, 닭은 7일 이상)
40. 자가제조 사료를 급이하는 경우 사료제조 및 설비에 대한 관리기준을 작성하여 관리하여야 한다.
41. 동물용의약품·살충제등의 휴약기간 준수를 위한 기준과 절차가 마련되어야 하며, 동물용의약품·살충제등 처치시 휴약기간을 알아볼 수 있는 관리기록이 작성·유지되어야 한다.
42. 동물용의약품·살충제등에 대한 입출고 관리가 되고 있으며, 유통기한 내 사용하고 사용 후 남은 동물용의약품·살충제등 빈 용기는 적절히 관리되어야 한다.
43. 동물용음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하여야 한다.
44. 음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되어야 한다.

## 마. 질병관리

45. 질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
46. 정액 구입시 정액증명서, 종돈장방역관리요령에 의한 검사증명서를 확인·보관하여야 한다.(돼지에 한함)
47. 환축 발생시 환축을 격리하고 치료할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.(돼지, 소에 한함)
48. 가축질병 예방관리는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되어야 한다.
49. 효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있어야 한다.
50. 주요 가축전염병예방을 위해 주기적으로 임상관찰을 실시하고 기록관리되어야 한다.
51. 내·외부 기생충관리 프로그램을 작성하고 주기적인 기생충 관리하고 있어야 한다.
52. 결핵병 및 브루셀라병 방역실시 요령 의하여 정기적인 검사를 받아야 한다(소에 한함).
53. 종계장·부화장방역관리요령에 의하여 정기적인 검사를 받아야한다(닭에 한함).
54. 종계장에는 추백리, 가금티푸스, 마이코플라즈마(M. gallisepticum, M. synoviae)에 대한 관리방안이 마련되어야 한다.(닭에 한함)



- 55. 오리바이러스성 간염(DVH)에 대한 예방백신을 실시하여야 한다(오리에 한함).
- 56. 조류인플루엔자(AI)에 대한 정기적인 검사를 받아야 한다(오리에 한함).

## 바. 반입 및 출하관리

- 57. 반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
  - 58. 도입가축의 구입처, 질병검진 내역, 예방접종기록 등 가축 기록 사항을 확인하고 보관하여야 하며, 도입가축은 일정기간 이상 격리하고 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하여야 한다.
  - 59. 사육가축의-- 조기출하(긴급도축 등)에 대한 자체관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다(돼지에 한함).
  - 60. 출하시 돈사 또는 돈방 별로 올인·올아웃을 실시하여야 한다(돼지에 한함).
  - 61. 출하 후 돈사는 분변을 제거하는 등 깨끗하게 세척·소독되고 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리 및 기록유지되어야 한다.(돼지에 한함)
  - 62. 출하가축에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 휴약기간경과 및 주사침잔류여부, 항생제무침 가사로 급여일 등) 및 등급판정 결과 등을 확인하여야 한다.
  - 63. 농장에서 사육되는 가축에 대한 개체이력관리가 되어야 한다(소에 한함).
  - 64. 출하하는 소의 체표면은 청결한 상태로 출하되어야 한다.(소에 한함)
  - 65. 종계장·종오리장은 가축거래기록대장을 작성 및 보관하여야 한다(닭·오리 종축업에 한함).
- 사. 착유관리(젖소농장에 한함)
- 66. 착유 및 착유시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
  - 67. 착유실은 착유시설, 방충, 방서, 환기시설, 급수시설 및 수세시설이 있어야 한다.
  - 68. 착유실은 개폐식 출입문 및 조명시설이 설치되어 있고, 바닥, 벽, 천정 등은 청결하게 관리되어야 한다.
  - 69. 원유 냉각기는 우사 및 착유실과 분리·구획되어 있으며 충분한 용량 및 적정 냉각 기능을 갖추고 자동세척 프로그램 등에 의해 주기적으로 세척·소독하여야 한다.
  - 70. 착유실 출입전·후 착유자에 대한 위생관리가 되어야 한다.
  - 71. 원유냉각기 및 착유시설 세척·소독액은 식품제조시설용도로 허가받은 소독제를 사용하여야 한다.
  - 72. 착유한 원유는 적절한 온도로 관리되어야 한다.
  - 73. 납유금지 원유는 적절하게 처리되어야 한다.

74. 집유시 원유검사 결과는 집유업체로부터 받아 관리하여야 한다.
- 아. 알관리(닭농장에 한함)
75. 알·집란 및 집란시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하여야 한다.
76. 알에 대한 동물용의약품·살충제등 사용 및 잔류방지 방안을 수립하고, 이행하여야 한다.
77. 집란실은 방충, 방서, 환기시설이 되어 있고, 청결하게 관리되어야 한다.
78. 집란기 및 집란 라인에 대해 주기적으로 청소 및 소독을 실시하여야 한다.
79. 출하하는 알은 선입선출이 되고 농장 표시가 되어야 한다.
80. 알에 대해 동물용의약품 잔류검사를 주기적으로 실시하여야 한다.
81. 집란 및 선별한 알은 온도변화가 최소화되도록 관리하여야 한다.
82. 집란실 및 알보관은 온도관리가 가능한 시설을 갖춰야 한다.
83. 출하 알에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 운반차량의 상태, 항생제잔류여부 등)를 확인하여야 한다.
84. 오염란, 파란 등은 적절하게 처리되어야 한다.
85. 알에 대한 살모넬라(*Salmonella Enteritidis*) 검사를 정기적으로 실시하여야 한다.
86. 집란에 사용하는 난좌는 위생적으로 관리되고 있어야 한다.

[별표 2]

## HACCP 적용 순서도(제6조 관련)

### **I. 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소, 식품접객업, 도시락제조·가공업(운반급식 포함), 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조·가공업, 식품소분업, 축산물작업장·업소·농장**

1. HACCP 팀 구성
2. 제품 설명서 작성
3. 사용 용도 확인
4. 공정 흐름도 작성
5. 공정 흐름도 현장 확인
6. 모든 잠재적 위해요소분석
7. 중요관리점 (CCP) 결정
8. 중요관리점의 한계기준 설정
9. 중요관리점별 모니터링 체계 확립
10. 개선 조치방법 수립
11. 검증 절차 및 방법 수립
12. 문서화 및 기록유지방법 설정

## 위해요소분석표

일련 번호	원부자재명/ 공정명	구분	위해요소		위해 평가			예방조치 및 관리방법
			명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	
1		B						
		C						
		P						

※ **B(Biological hazards) : 생물학적 위해요소**

제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 병원성 미생물, 부패미생물, 병원성 대장균(군), 효모, 곰팡이, 기생충, 바이러스 등

**C(Chemical hazards) : 화학적 위해요소**

제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 중금속, 농약, 항생물질, 항균물질, 사용 기준초과 또는 사용 금지된 식품 첨가물 등 화학적 원인물질

**P(Physical hazards) : 물리적 위해요소**

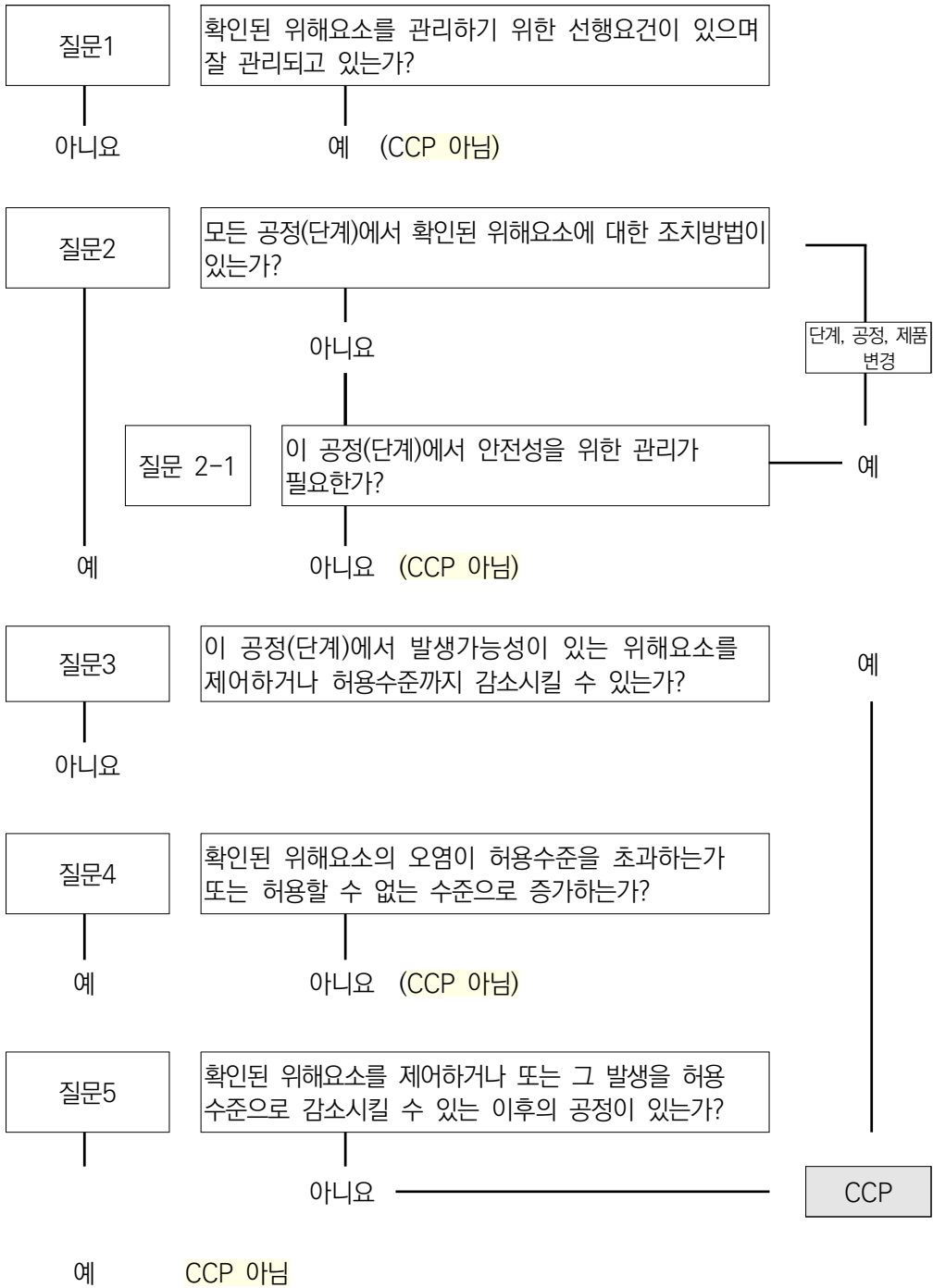
제품에 내재하면서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 인자 중에서 돌조각, 유리조각, 플라스틱 조각, 쇠조각 등

## 중요관리점(CCP) 결정표

공정단계	위해요소	질문1	질문2	질문2-1	질문3	질문4	질문5	중요관리점 결정
		예→CP 아니오→질문2	예→질문3 아니오→질문2	예→질문2 아니오→CP	예→CCP 아니오→질문4	예→질문5 아니오→CP	예→CP 아니오→CCP	

※ 위해요소(Hazard) 분석 결과 위해(Risk)가 높은 항목만 중요관리점(CCP) 결정도에 적용하고 그 결과를 중요관리점(CCP) 결정표에 작성

## 중요관리점(CCP) 결정도



## II. 기타식품판매업

1. HACCP팀 구성
2. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 흐름도 작성
3. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 단계별 위해요소분석
4. 중요관리점 결정
5. 중요관리점의 한계기준 설정
6. 중요관리점별 모니터링 체계 확립
7. 개선 조치방법 수립
8. 검증 절차 및 방법 수립
9. 문서화 및 기록유지방법 설정

### 위해요소분석표

1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매단계의 모든 절차를 포함한다.
2. 위해요소는 생물학적(B), 화학적(C), 물리적(P) 위해요소로 구분한다.
3. 위해요소는 발생원인을 분석하고, 포괄적으로 도출할 수 있다.  
예시) 냉장보관 미준수로 인한 유해미생물 증식, 포장 파손으로 인한 이물 혼입 등
4. 위해요소 분석표

단계명	위해요소구분	발생원인 및 위해요소명	예방조치 및 관리방법

### 중요관리점(CCP) 결정 원칙

1. 기타 식품판매업소 판매식품은 냉장·냉동식품의 온도관리 단계를 중요관리점(CCP)으로 결정하여 중점적으로 관리함을 원칙으로 하되, 판매식품의 특성에 따라 입고검사나 기타 단계를 중요관리점(CCP) 결정도(예시)에 따라 추가로 결정하여 관리할 수 있다.

2. 농·임·수산물의 판매 등을 위한 포장, 단순처리 단계 등은 선행요건으로 관리한다.

3. 중요관리점(CCP) 결정도(예시)

질문1	이 단계가 냉장·냉동식품의 온도관리를 위한 단계이거나, 판매 식품의 확인된 위해요소 발생을 예방하거나 제어 또는 허용 수준으로 감소시키기 위하여 의도적으로 행하는 단계인가?	→ 아니오 (CCP 아님)
-----	--	-------------------

↓(예)

질문2	확인된 위해요소 발생을 예방하거나 제어 또는 허용수준으로 감소시킬 수 있는 방법이 이후 단계에도 존재하는가?	→ 아니오 (CCP)
-----	--	----------------

(예)→(CCP 아님)



[별표 3]

## 도축장의 미생물학적 검사요령(제9조, 제18조 관련)

### 1. 목적

이 검사요령은 「축산물위생관리법」 제9조 그리고 이 고시 제8조 및 제14조의2에 따라 도축장에서 HACCP가 효율적으로 운용되고 있는지 여부를 검증하고자 함을 목적으로 한다.

### 2. 적용대상

이 검사요령은 도축장을 대상으로 적용한다.

### 3. 미생물검사 항목

도축장에 대한 미생물검사항목은 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 및 살모넬라균(*Salmonella* spp.)으로 한다.

### 4. 미생물검사 주체

가. 도축장의 영업자는 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 실시하여야 한다.

나. 시·도지사는 「축산물위생관리법」 제12조 및 같은법 시행규칙 제15조에 따른 소속 축산물 위생검사기관으로 하여금 도축장별로 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시토록 하여야 한다.

### 5. 검사주기

미생물검사는 소 300 도체, 돼지 1,000 도체 및 닭·오리 22,000 도체마다 각 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시하되, 1주 도축두수가 이에 미달하는 도축장의 경우는 최소한 1주에 축종별로 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시한다.

## 6. 시료채취 및 검사방법

「축산물위생관리법」 제4조제2항에 따라 식약처장이 정하여 고시한 축산물의가공기준및성분규격의 제3.축산물 시험방법 9. 미생물시험법에 의한다.

## 7. 미생물검사 실행기준

가. 대장균수의 실행기준은 아래와 같다.

도축장	허용기준치 (CFU/cm <sup>2</sup> , mL)	최대허용한계치 (CFU/cm <sup>2</sup> , mL)	대장균수 평가기준	
			검사시료수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하 까지 최대 허용 시료수
소	5 미만	100	13	3
돼지	10 미만	10,000	13	3
닭·오리	100 미만	1,000	13	3

나. 살모넬라균의 실행기준은 아래와 같다.

도축장	살모넬라균 검출 허용기준		살모넬라균 검출율(년간)
	검사시료수	최대허용 검출 시료수	
소	26	1	2.5% 이내
돼지	26	2	7% 이내
닭·오리	26	5	18% 이내

## 8. 검사결과 판정기준

가. 축산물위생검사기관의 장은 해당 도축장에 대한 미생물검사 결과가 나올 때마다 “7. 미생물검사 실행기준”에 의거 적합여부를 판정하여야 한다.

나. 대장균수 검사에 의한 판정기준은 다음 각 호와 같다.

- 1) 최근 13회 검사중 1회 이상에서 대장균수가 최대허용한계치를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.
- 2) 최근 13회 검사중 허용기준치 이상이면서 최대허용한계치 이하인 시료가 3회를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

- 다. 살모넬라균 검사의 경우 최근 26회 검사시료 중 소는 1회, 돼지는 2회 및 닭·오리는 5회를 초과하여 살모넬라균이 검출될 경우 부적합으로 판정한다. 다만, 도축장에서 연간 살모넬라 검출율이 소는 2.5%, 돼지는 7%, 닭·오리는 18%를 초과하는 경우 부적합으로 판정한다.
- 라. 대장균수와 살모넬라균에 의해 동시에 부적합 판정을 받은 경우에는 1회 부적합으로 간주한다.

## 9. 검사기록

이 요령에 따라 미생물검사를 실시한 도축장의 영업자 및 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사와 관련한 기록을 작성하고 이를 최종기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.

## 10. 검사결과 조치사항

- 가. 도축장의 영업자는 대장균 검사결과 부적합으로 판정되었거나, 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균검사 결과 부적합으로 통보를 받은 경우 즉시 부적합 원인을 조사하고 적절한 시정조치를 하여야 한다.
- 나. 도축장의 영업자는 이 고시에 의한 미생물검사 결과 부적합 판정 후 1년이내에 다시 부적합 판정이 있는 경우에는 도축장의 안전관리인증기준(HACCP) 계획을 재평가하고 수정·보완하여야 한다.
- 다. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 살모넬라균 검사결과 부적합으로 판정되는 경우 그 세부내역을 시·도지사에게 보고하고 해당 도축장의 영업자에게 즉시 통보하여야 한다.
- 라. 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균 검사결과 부적합 통보를 받은 도축장의 영업자는 원인 분석, 시정조치, 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan) 재검토 등의 살모넬라균 재오염을 예방하기 위한 적절한 조치를 실시하고 그 결과를 조치 완료일로부터 1주일 이내에 관할지역 시·도지사 및 시·도 축산물위생검사기관의 장에게 제출하여야 한다.
- 마. 시·도지사는 이 검사요령에 의한 살모넬라균검사 결과 2회 연속 또는 최근 1년 동안 3회 이상 부적합 판정이 있는 도축장에 대하여는 당해 영업자로 하여금 외부 전문가 1명과 당해 도축장의 안전관리인증기준(HACCP)팀이 도축장 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)을 재검토하고 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan) 변경,

시설보완 등의 적절한 시정조치를 하도록 하여야 하며, 축산물위생관리법 제27조에 따라 행정처분의 조치를 하여야 한다.

## 11. 검사결과 통보(보고)

가. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 이 요령에 의한 미생물검사 결과를 매월 관할 시·도지사 및 해당 도축장에 보고(통보)하여야 한다. 다만, 검사시료 중 살모넬라균이 검출된 경우에는 즉시 그 결과를 시·도지사 및 해당 도축장에 통보하여야 한다.

나. 시·도지사는 소속 축산물위생검사기관의 장으로부터 보고 받은 미생물검사 결과 및 부적합 도축장의 시정조치내역을 분기별로 농림축산검역본부장에게 다음 양식에 따라 보고(통보)하여야 한다.

### □ 대장균·살모넬라균 검사 결과

회사명	적용 축종	대 장 균					살 모 넬 라 균			
		검 사 시료수	허용기준치 미만 판정건수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하	최대허용한계치 초과 건수	13회 검사중 부적합 판정건수	검 사 시료수	검 출 시료수	26회 검사중 부적합판정건수	검출률 (%)

### □ 부적합 도축장의 시정조치내역

회사명	부적합사항	시정조치내역	비고

[별표 4]

## 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표

### (제11조, 제15조, 제16조 관련)

- 업 종 -

<b>평가일자</b>	20 . . . . .
<b>적용식품(축산물)</b>	
<b>전년도 매출</b>	

**평가업소**

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

**평가결과**

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

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

**검토사항**

행정처분 이력	이물검출 이력	수거검사 부적합이력	위탁생산 여부	학교납품 여부	기타

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

**확 인 자**

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

**평 가 자**

소 속	성 명	서 명

## 경영자(대표자) 인터뷰

번호	질문	답변
1	HACCP가 무엇입니까?	
2	HACCP 도입시 장점과 단점은 무엇이라고 생각하십니까?	
3	HACCP 적용시 중요하다고 생각하는 점은 무엇입니까?	
4	건전한 원료의 확보와 관련하여 특별한 대책이나 계획은 무엇입니까?	
5	관리자 및 종사자의 교육·훈련과 관련하여 향후계획은 무엇입니까?	
6	HACCP 인증을 받게 될 경우 사후관리 방안은 무엇입니까?	

### 인터뷰 응답자

소 속	직위 또는 직급	성 명	서 명

**1. 현황표**(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 축산물가공업, 집단급식소, 식품접객업(위탁급식영업), 도시락제조·가공업(운반급식포함), 기타식품판매업)

신청인	(1) 영업허가 (신고) 번호				(2) 영업허가 (신고) 연월일				
	(3) 회사명				(4) 전화번호				
	(5) 소재지	본 사							
		공 장 (사업장)	※집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재						
	(6) 대표자 성명					(7)생년월일			
	(8) HACCP적용 식품·축산물(유형)					(9) 지하수 사용 (○/×)			
HACCP 팀장 (관리책임자)	(10) 직위				(11) 성명				
면적 (m <sup>2</sup> )	(12) 작업장 (조리장)				(13) 보관소				
	(14) 검사실				(15) 기타				
	(16) 합계								
작업장 (조리장)의 종류	(17) 원료처리실	(18) 제도가공실 (조리실)	(19) 충전실	(20) 포장실	(21) 검사실	(22) 보관소	(23) 일반·청결 구역 구분	(24) 기 타	
평가 (○/×)									
작업인원 (명)	(25) 제조(조리) 관리부서					(26) 검 사 관리부서			
	(27) 기 타 작업원					(28) 합 계			

## 2. 선행요건관리

### 2-1. 인증평가 및 사후관리용(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 집단급식소식품판매업, 축산물가공업)

평가 내용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다) 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0~3점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)		
<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>		
4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흡이 있는 재질을 사용한 때에는 흡에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
<b>배수 및 배관</b>		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
<b>출입구</b>		
6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인 위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다. (0~3점)		



평가 내용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비고
<b>통로</b>		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
<b>창</b>		
8. 창 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
<b>채광 및 조명</b>		
9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0~1점)		
<b>부대시설</b>		
- 화장실, 탈의실 등		
11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독설비 등을 구비하여야 한다. (0~2점)		
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다. (0~2점)		
<b>위생관리</b>		
<b>작업 환경 관리</b>		
- 동선 계획 및 공정간 오염방지		
13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0~2점)		
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)		
15. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<p><b>- 온도·습도 관리</b></p>		
<p>16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)</p>		
<p><b>- 환기시설 관리</b></p>		
<p>17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다. (0~1점)</p>		
<p><b>- 방충·방서 관리</b></p>		
<p>18. 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다. (0~2점)</p>		
<p>19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)</p>		
<p>20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)</p>		
<b>개인 위생 관리</b>		
<p>21. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)</p>		
<b>폐기물 관리</b>		
<p>22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다. (0~1점)</p>		
<b>세척 또는 소독</b>		
<p>23. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~점)</p>		
<p>24. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다. (0~1점)</p>		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<p>25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 종업원</li> <li>· 위생복, 위생모, 위생화 등</li> <li>· 작업장 주변</li> <li>· 작업실별 내부</li> <li>· 식품제조시설(이송배관포함)</li> <li>· 냉장·냉동설비</li> <li>· 용수저장시설</li> <li>· 보관·운반시설</li> <li>· 운송차량, 운반도구 및 용기</li> <li>· 모니터링 및 검사 장비</li> <li>· 환기시설 (필터, 방충망등 포함)</li> <li>· 폐기물 처리용기</li> <li>· 세척, 소독도구</li> <li>· 기타 필요사항</li> </ul>		
<p>26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~3점)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 세척·소독 대상별 세척·소독 부위</li> <li>· 세척·소독 방법 및 주기</li> <li>· 세척·소독 책임자</li> <li>· 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법</li> <li>· 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법</li> </ul>		
<p>27. 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)</p>		
<p>28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)</p>		
<b>제조·가공 시설·설비 관리</b>		
<b>제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리</b>		
<p>29. 제조·가공·선별·처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 제조·가공에 사용하는 압축공기, 유탄제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.(0~3점)</p>		
<p>30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다. (0~3점)</p>		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
31. 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며, 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다. (0~2점)		
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)		
<b>냉장·냉동시설·설비 관리</b>		
33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만 신선편의식품, 혼제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0~2점)		
<b>용수관리</b>		
34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물 관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)		
36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0~1점)		
37. 저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~3점)		
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>보관·운송관리</b>		
<b>구입 및 입고</b>		
39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~2점)		
<b>협력업소 관리</b>		
40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다. (0~1점)		
<b>운송</b>		
41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다. (0~1점)		
42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다. (0~1점)		
<b>보관</b>		
43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다. (0~1점)		
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다. (0~1점)		
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		
<b>검사 관리</b>		
<b>제품검사</b>		
47. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)		평가 결과 (0~3점)	비 고
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. (0~2점) · 검체명 · 제조년월일 또는 유통기한(품질유지기한) · 검사 년월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항			
<b>시설 설비 기구 등 검사</b>			
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)			
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~3점)			
<b>회수 프로그램 관리</b>			
51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)			
52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)			
종합 평가	점수 합계	<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가</b> : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.  <b>정기 조사-평가</b> : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.	
	점(%)		

**2-2. 인증평가 및 사후관리용**(집단급식소, 식품접객업(위탁급식영업), 운반급식(개별 또는 벌크 포장))

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 영업장은 독립된 건물이거나 해당 영업신고를 한 업종의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0~3점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~3점)		
<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>		
4. 원료처리실, 제조·가공·조리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공·조리하는 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)		
<b>배수 및 배관</b>		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
6. 배관과 배관의 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응결수가 발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다. (0~1점)		
<b>출입구</b>		
7. 작업장 외부로 연결되는 출입문에는 먼지나 해충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충이중문 등을 설치하여야 한다. (0~1점)		
8. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다. (0~2점)		

평가내용(배점)	평가결과 (0~3점)	비고
<b>통로</b>		
9. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
<b>창</b>		
10. 창고의 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
<b>채광 및 조명</b>		
11. 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인에 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)		
12. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0~1점)		
<b>부대시설</b>		
<b>화장실</b>		
13. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다. (0~1점)		
<b>탈의실, 휴게실 등</b>		
14. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차오염이 발생하지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다. (0~1점)		
<b>위생관리</b>		
<b>작업 환경 관리</b>		
<b>동선 계획 및 공정간 오염방지</b>		
15. 식자재의 반입부터 배식 또는 출하에 이르는 전 과정에서의 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0~2점)		
16. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다. (0~3점)		
<b>온도·습도 관리</b>		
17. 작업장은 제조·가공·조리·보관 등 공정별로 온도관리를 하여야 하고, 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성 확보를 위하여 습도관리를 하여야 한다. (0~1점)		



평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>환기시설 관리</b>		
18. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설, 후드 등을 설치하여야 한다. (0~1점)		
19. 외부로 개방된 흡·배기구, 후드 등에는 여과망이나 방충망, 개폐시설 등을 부착하고 관리계획에 따라 청소 또는 세척하거나 교체하여야 한다. (0~1점)		
<b>방충·방서 관리</b>		
20. 작업장의 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~1점)		
21. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)		
<b>개인 위생 관리</b>		
22. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
<b>작업위생관리</b>		
<b>교차오염의 방지</b>		
23. 칼과 도마 등의 조리 기구나 용기, 앞치마, 고무장갑 등은 원료나 조리과정에서의 교차오염을 방지하기 위하여 식재료 특성 또는 구역별로 구분하여 사용하여야 한다. (0~3점)		
24. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터의 오염을 방지하여야 한다. (0~1점)		
<b>전처리</b>		
25. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물에서 실시하여야 한다. (0~1점)		
26. 해동된 식품은 즉시 사용하고 즉시 사용하지 못할 경우 조리시까지 냉장 보관하여야 하며, 사용 후 남은 부분을 재동결하여서는 아니 된다. (0~1점)		
<b>조리</b>		
27. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 아니 하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다. (0~1점)		

평가 내용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비고
28. 냉장 식품을 절단 소분 등의 처리를 할 때에는 식품의 온도가 가능한 한 15℃를 넘지 아니 하도록 한번에 소량씩 취급하고 처리 후 냉장고에 보관하는 등의 온도 관리를 하여야 한다. (0~1점)		
<b>완제품 관리</b>		
29. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적절한 유통기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다. (0~1점) · 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료 · 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료 · 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시 : 조리 후 24시간 이내 섭취 완료		
<b>배식</b>		
30. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다. (0~2점). · 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃ 이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.) · 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상		
31. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 아니 된다. (0~1점)		
<b>검식</b>		
32. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다. (0~1점)		
<b>보존식</b>		
33. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다. (0~3점)		
<b>폐기물 관리</b>		
34. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하여야 하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고 그 관리기록을 유지하여야 한다. (0~1점)		
<b>세척 또는 소독</b>		
35. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
36. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<p>37. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 종업원</li> <li>· 위생복, 위생모, 위생화 등</li> <li>· 작업장 주변</li> <li>· 작업실별 내부</li> <li>· 칼, 도마 등 조리도구</li> <li>· 냉장·냉동설비</li> <li>· 용수저장시설</li> <li>· 보관·운반시설</li> <li>· 운송차량, 운반도구 및 용기</li> <li>· 모니터링 및 검사 장비</li> <li>· 환기시설(필터, 방충망 등 포함)</li> <li>· 폐기물 처리용기</li> <li>· 세척, 소독도구</li> <li>· 기타 필요사항</li> </ul>		
<p>38. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~3점)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 세척·소독 대상별 세척·소독 부위</li> <li>· 세척·소독 방법 및 주기</li> <li>· 세척·소독 책임자</li> <li>· 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법</li> <li>· 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법</li> </ul>		
<p>39. 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)</p>		
<p>40. 세척 및 소독의 효과를 관리계획에 따라 확인하여야 한다. (0~1점)</p>		
<b>제조·가공·조리 시설·설비 관리</b>		
<p>41. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균 소독기를 설치하거나 열탕세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다. (0~2점)</p>		
<p>42. 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다. (0~1점)</p>		
<p>43. 모니터링 기구 등은 사용 후후에 지속적인 세척·소독을 실시하여 교차 오염이 발생하지 아니 하여야 한다. (0~1점)</p>		
<p>44. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)</p>		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>냉장·냉동 시설·설비 관리</b>		
45. 냉장·냉동·냉각실은 냉장 식재료 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열 조리된 식품의 냉각과 냉장보관에 충분한 용량이 되어야 한다. (0~1 점)		
46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도 변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0~1점)		
<b>용수관리</b>		
47. 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
48. 가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)		
49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0~1점)		
50. 저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고, 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
<b>보관·운송관리</b>		
<b>구입 및 입고</b>		
52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~1점)		
53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분 하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다. (0~1점)		
55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다. (0~1점)		
<b>운송</b>		
56. 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 제품이 오염되어서는 아니 된다. (0~1점)		
57. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하, 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도 기록 장치를 부착하여야 한다. (0~1점)		
58. 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 취급하여 교차오염을 방지하여야 한다. (0~1점)		
59. 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척·소독을 실시하여야 한다. (0~1점)		
<b>보관</b>		
60. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다. (0~1점)		
61. 원·부자재 및 완제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리 하여야 한다. (0~1점)		
62. 원·부자재에는 덮개나 포장을 사용하고 날 음식과 가열조리 음식을 구분 보관하는 등 교차오염이 발생하지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
63. 검수기준에 부적합한 원·부자재나 보관 중 유통기한이 경과한 제품, 포장이 손상된 제품 등은 별도의 지정된 장소에 명확하게 식별되는 표식을 하여 보관하고 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
64. 유독성 물질, 인화성 물질 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급 되어야 한다. (0~1점)		
<b>검사관리</b>		
<b>제품검사</b>		
65. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)		평가 결과 (0~3점)	비 고
66. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. (0~1점) · 검체명 · 제조연월일 또는 유통기한(품질유지기한) · 검사연월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정연월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항			
<b>시설·설비·기구 등 검사</b>			
67. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정 검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가 교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~1점)			
68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~1점)			
<b>회수 프로그램 관리(시중에 유통·판매 되는 포장제품에 한함)</b>			
69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를 파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록·보관하여야 한다. (0~1점)			
70. 부적합품이나 반쯤된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~1점)			
71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드 표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~1점)			
종합 평가	점수 합계	<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가</b> : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	
	점(%)	<b>정기 조사·평가</b> : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.	

### 2-3. 인증평가 및 사후관리용(기타식품판매업)

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~4점)	비 고
<b>가. 입고관리(하차, 검품)</b>		
1. 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 식품만을 입고하여야 하며, 식품별로 다음 사항을 확인하여야 한다. - 자연 농·임·수산물 및 이를 단순 처리한 식품 : 변질, 신선도, 표시사항 등 - 가공식품 : 표시사항, 포장 파손 등 외관상태 - 냉장·냉동 식품 : 운반온도 확인(신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하, 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하, 운송차량의 온도기록지 확인 등) (0~4점)		
<b>나. 보관관리</b>		
2. 냉장·냉동 식품은 입고되는 대로 신속히 적정온도로 보관하여야 하며, 외부에 방치하여서는 아니 된다. (0~3점)		
3. 포장되지 아니한 농·임·수산물 등은 교차오염이 되지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다. (0~2점)		
4. 보관 중인 식품은 직접 바닥에 닿지 아니 하도록 받침대 등 위에 적재하고 벽에 닿지 아니하게 보관하여야 한다. (0~1점)		
5. 냉장창고의 온도는 10℃이하.(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동창고의 온도는 -18℃이하로 유지하여야 한다 (0~4점)		
6. 냉장·냉동 창고에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로부터 가장 온도가 높은 곳에 설치되어야 한다. (0~2점)		
7. 냉장·냉동 시설 설비는 관리계획에 따라 점검·정비·청소를 실시하며 그 결과를 기록·유지 하여야 한다. (0~3점)		
8. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)은 명확하게 표시하여 보관하여야 한다.(0~1점)		
<b>다. 작업관리(농·임·수산물 작업장)</b>		
<b>개인위생관리</b>		
9. 작업장 내에는 종업원의 개인위생관리를 위한 세척·소독 설비를 설치하여야 한다. (0~4점)		
10. 작업장내 종업원은 출입, 복장, 세척·소독기준 등을 포함하는 위생수칙을 설정하여 관리하여야 한다. (0~4점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
11. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 씻는 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다. (0~1점)		
12. 작업장의 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 착용하여야 하며, 개인 용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
13. 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 영업에 종사할 수 없는 질병에 걸렸거나, 그 우려가 있는 종사자는 근무시켜서는 아니 되며, 「식품위생법」 및 「위생분야종사자등의건강진단규칙」에 따른 건강진단을 년 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 완전포장된 식품을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자는 제외한다. (0~3점)		
<b>작업자 출입관리</b>		
14. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 소독설비 등을 구비하고, 출입자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 출입하여야 한다. (0~3점)		
<b>시설·설비, 작업도구, 작업장 위생관리</b>		
15. 작업장(창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
16. 작업장에는 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~2점)		
17. 작업장, 작업도구 등은 자체 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독하여야 한다. (0~3점)		
18. 작업장 내에서 발생하는 악취나 이취 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다. (0~2점)		
19. 작업장은 적정온도를 유지하여야 하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하여야 한다. (0~2점)		
20. 작업장은 방충·방서를 위한 관리계획을 수립하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~3점)		



평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
21. 식품의 세척에 사용되거나 종업원, 작업도구 등의 세척수로 사용하는 물이 수도물이 아닌 지하수인 경우에는 「먹는물 관리법」 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 연 1회 이상 검사를 실시하여야 한다. (0~4점)		
22. 폐기물 시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 나지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 내용을 유지하여야 한다. (0~1점)		
23. 작업장 내 조명시설은 파손 시 제품에 혼입되지 않도록 보호 장치 등을 설치하여야 한다. (0~2점)		
<b>작업위생관리</b>		
24. 농·임·수산물 등의 절단, 보관 등 식품에 직접 접촉되는 칼, 도마, 보관용기 등 작업도구는 색상별로 각각 구분하여 사용하여야 하고, 작업 종료 후에는 세척·소독 후 위생적으로 보관하여야 한다. (0~3점)		
25. 작업장 내 종사자는 작업 전·후 및 작업 중에 작업자의 손, 앞치마 등을 수시로 세척하여야 한다. (0~3점)		
<b>라. 포장관리</b>		
26. 직접 섭취할 수 있도록 가공되는 농·임·수산물은 포장 시 이물이 혼입 되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다. (0~3점)		
27. 농·임·수산물을 포장할 경우 포장일자 또는 진열기한 등을 표기하여야 하며, 포장일자 또는 진열기한 등을 임의로 바뀌서는 아니 된다. (0~3점)		
<b>마. 진열판매관리</b>		
28. 보관온도가 정하여진 가공식품 등은 정하여진 보관기준에 따라 진열 판매하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품 등(농·임·수산물 등)은 자체적으로 정한 보관기준을 준수하여야 한다. (0~4점)		
29. 냉장·냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은 10℃이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동식품은 -18℃ 이하로 보관하여야 한다. (0~4점)		
30. 냉장·냉동진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척·소독하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)		평가 결과 (0~3점)	비 고
31. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 유통기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열·판매하여서는 아니 된다. (0~4점)			
32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다. (0~4점)			
33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전·후에 세척·소독하여야 하며, 별도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다. (0~3점)			
<b>바. 반품처리 및 회수관리</b>			
34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다. (0~3점)			
35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다. (0~3점)			
36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다. (0~3점)			
종합 평가	점수합계	<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가</b> : 각 항목에 대한 취득점수의 백분율이 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	
	점(%)	<b>정기 조사·평가</b> : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.	

## 2-4. 인증 및 사후관리용(도축장)

### 가. 현황표

도축업 영업장	① 영업허가 번호				② 영업허가 연월일	
	③ 회사명				④ 전화번호	
	⑤ 소재지	본 사				
		공 장				
	⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일	
	⑧ HACCP 적용축산물					
관리 책임자	⑨ 직 위				⑩ 성 명	
도축시설 및 면 적 (㎡)	⑪ 계류장	⑫ 생체 검사장	⑬ 격리장	⑭ 작업실	⑮ 검사 시험실	⑯ 소독 준비실
	⑰ 기 타				⑱ 합 계	
	⑲ 현장도축 작업원				⑳ 검사 보조원	
작업인원 (명)	㉑ 기 타 작업원				㉒ 합 계	

나. 소·돼지 등 포유류 도축장

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>가. 작업장 관리</b>			
<b>1) 작업장 관리 기준서</b>			
1	<p><b>(기준서)</b>            가) 작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?            다만, 축산물위생관리법에서 정하는 영업의 종류별 시설기준 등의 비치로 갈음할 수 있다.            나) 가)에 따른 법령 등을 비치하는 경우에도 관리기준서는 아래사항을 포함하여야 한다.            (1) 작업장 유지·보수 관리            (2) 외부인 출입통제 관리            (3) 방서·방충관리            (4) 용수 관리 (지하수를 사용하는 경우)            (5) 폐기물·폐수처리시설관리</p>		
2	<p><b>(유지·보수)</b>            가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가?            나) 변경사항이 있거나 자체평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?</p>		
3	<p><b>(영업자 책임)</b>            영업자는 관리기준서 제정 및 개정내용을 검토·승인 시 일자 및 개정이력을 기록하고 서명하는가?(선행요건 관리로 공통 적용할 수 있다)</p>		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
4	<p><b>(시설 변경)</b>            가) 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·탈의실·목욕실·휴게실·가축수송차량세척소독실 등이 있는가?            나) 시설 또는 설비 등의 변경사항이 있는 경우 허가관청에 변경허가 또는 신고를 하였는가?</p>		
5	<p><b>(환경)</b>            가) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가?            나) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가?            다) 작업장 내·외부에 곤충·쥐 등이 유입·서식하지 않도록 설비하고 관리를 하고 있는가?</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
	가) 작업실의 외부인 출입을 통제하고 있는가? 나) 계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄러움을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하고 있는가?		
6	<b>(계류장)</b> 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?		
7	<b>(생체검사장)</b> 생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치되고, 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있는가?		
8	가) <b>(작업실)</b> (1) 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하였는가? (2) 작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가? (3) 작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조인가? (4) 작업실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있고, 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비하였는가? 나) <b>(내장처리실)</b> 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장안에 따로 설치하되 내장 검사대와 연결되어 있는가? 다) <b>(발골정형실)</b> 발골정형실을 따로 설치하는 경우, 작업실과 구획하여 설치하고 실내온도를 15℃ 이내로 유지하고 있는가?		
9	<b>(배수구)</b> 배수구는 암거로 되었고, 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하였으며, 실내의 배수구 덮개는 항부식성 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 크기인가?		
10	<b>(환기)</b> 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분하고 응결수를 적절히 관리할 수 있는가?		
11	<b>(조명)</b> 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하며 밝기는 220룩스이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
12	<p><b>(화장실·탈의실)</b></p> <p>가) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방서·방충 설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?</p> <p>나) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 내부에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있으며 교차오염이 발생하지 않도록 관리하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(용수)</b></p> <p>가) 수도물 외에 <b>지하수</b> 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?</p> <p>나) 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가?</p> <p>다) 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있고 시건장치가 있는가?</p>		
14	<p><b>(폐수 및 폐기물처리시설)</b></p> <p>가) 폐수처리시설은 수질 및 수생태계보전에 관한 법률 및 폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이고, 변경사항이 있는 경우에는 해당 관청에 보고하는 등 필요한 조치를 하였는가?</p> <p>나) 폐기물처리시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?</p>		
15	<p><b>(도축검사장소)</b></p> <p>작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있으며, 검사관이 검사하기에 편리한 위치이거나 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조인가?</p>		
16	<p><b>(검사시험실)</b></p> <p>검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설비하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있고, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?</p>		
17	<p><b>(소독준비실)</b></p> <p>소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가?</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>나. 시설 및 설비 관리</b>			
<b>1) 시설 및 냉장·냉동설비 관리기준서</b>			
18	(기준서) 도축시설, 냉장·냉동설비 및 위생관리 설비·기구 등에 대한 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
19	(유지·보수) 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
20	(계류장) 가축을 하역할 수 있는 하차시설 및 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추고 있으며 정상적으로 작동하는가?		
21	(생체검사장) 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치(220룩스이상) 등 필요한 설비가 있는가?		
22	(작업실 설비) 가) 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있는가? 나) 도살실에는 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하며, 혈액을 식용에 제공하는 경우 위생적인 처리를 할 수 있는 별도의 설비가 있는가? 다) 내장처리실에는 스테인리스철재인 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있는가? 라) 작업라인에는 일정간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있는가? 마) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 항부식성 재질로 설치되어 있는가? 바) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 일괄작업이 가능하도록 하고 식육운반차량 상차대까지 연결하였으며, 도체를 매달 때 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
23	(냉장·냉동설비) 가) 냉장·냉동실은 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하였는가? 나) 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하였는가?		
24	(가축수송차량세척·소독시설) 가축수송차량세척·소독시설은 가축을 하역한 후 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치되어 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>다. 위생관리(위생작업 및 종업원 위생)</b>			
<b>1) 위생관리기준서</b>			
25	<b>(기준서)</b> 위생관리기준서는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 청소장소 및 청소주기 나) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 다) 청소상태 평가방법 라) 종업원 건강상태 관리 마) 작업복장 규격 및 착용방법 바) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 사) 작업장에서 사용하는 화학물질에 대한 취급 및 사용 등 관리사항		
26	<b>(개정)</b> 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
27	<b>(직접 접촉부위 청소상태)</b> 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하는 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
28	<b>(간접 접촉부위 청소상태)</b> 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하지 않는 시설, 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
29	<b>(비식용 용기)</b> 비식용 제품을 처리하거나 취급하는데 사용되는 용기 등은 제품에 교차오염을 유발하지 않도록 구분하여 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?		
30	<b>(약품)</b> 가) 작업장에서 사용하는 세척제, 소독제 및 기타 화학물질들을 사용목적에 적합하고 안전하게 취급, 사용 및 보관하고 있는가? 나) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것인가?		
31	<b>(분변오염)</b> 종업원은 도살 및 처리 작업 중에 도체가 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하는가?		
32	<b>(도축 위생)</b> 가) 도살·처리하는 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가? 나) 식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 있는가?		



구분 순위	평가내용	점수	비고
33	<p><b>(식용부산물 처리)</b></p> <p>가) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·채취하여 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리 및 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가?</p> <p>나) 식용에 제공하기 위한 위·소장·대장은 그 밖의 장기와 구분하여 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하고, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가?</p> <p>다) 혈액을 식용으로 제공하는 경우에는 위생적으로 수집 및 처리하고 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가?</p> <p>라) 기타 식용에 제공하기 위한 부산물은 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하여 위생적인 용기에 담는가?</p>		
34	<p><b>(비식용 부산물 처리)</b></p> <p>비식용 부산물은 해충·쥐 등을 유도하지 않고 교차오염이 발생되지 않도록 위생적으로 처리·관리하는가?</p>		
35	<p><b>(종업원 건강관리)</b></p> <p>신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?</p>		
<b>라. 검사관리</b>			
<b>1) 검사관리기준서</b>			
36	<p><b>(기준서)</b></p> <p>검사관리기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가?</p> <p>가) 검사대상(종류) 및 적용절차</p> <p>나) 도축일련번호 및 도축연월일</p> <p>다) 검사번호 및 검사시료명</p> <p>라) 접수 및 검사연월일</p> <p>마) 검사항목, 검사기준 및 검사성적</p> <p>바) 판정결과 및 판정연월일</p> <p>사) 검사자 및 판정자의 서명날인</p> <p>아) 검체의 채취방법</p> <p>자) 검사결과의 통지방법</p> <p>차) 기타 필요한 사항</p>		
37	<p><b>(개정)</b></p> <p>변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
38	<b>(결과판정)</b> 가) 지정된 검사자는 검사기준서에 따라 검사를 실시하고 검사기록서를 작성하고 있는가? 나) 최종 판정자는 지정된 검사자가 작성한 검사결과를 판정기준에 따라 검증하는가?		
39	<b>(시료채취)</b> 검사시료를 채취할 때에는 수립된 기준에 따라 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
40	<b>(소모품관리)</b> 검사에 필요한 배지, 시약 등은 소모품관리대장에 적합하게 기록하고 관리되는가?		
41	<b>(검교정)</b> 검교정이 필요한 시설 및 기구류는 기준에 따라 검교정을 실시하고 기록관리하는가?		
42	<b>(개선조치)</b> 검사결과 부적합한 것으로 판정된 때에는 원인규명 및 재발방지대책 수립 등 적절한 개선조치를 취하고 이를 기록보관하는가?		
43	<b>(검증)</b> 이탈에 대한 개선조치 결과를 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하는가?		
<b>마. 영업자 준수사항</b>			
44	<b>(검사관의 지시준수)</b> 가) 검사관의 작업지시에 따라 작업을 시작하는가? 나) 개선조치 요구 등 대한 검사관의 지시한 사항을 성실히 수행하는가? 다) 검사관에게 이탈사항, 개선조치결과 및 대장균검사결과 등을 성실히 보고하는가? 라) 만약, 지시사항이 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하는가?		
45	<b>(동물복지)</b> 도축하려는 가축을 운송차량에서 내리거나 도축장 내의 다른 시설 등으로 이동하게 하기 위해 전기봉을 사용하거나 신체적인 충격을 가하지 않는가?		
<b>바. 교육훈련</b>			
46	가) 영업자는 종업원 위생교육계획을 수립하고 운영하고 있는가? 나) 보관·운반관리 종업원을 대상으로 도축하려는 가축 및 도체(식용부산물 포함) 취급주의사항에 대해 정기적인 교육·훈련을 실시하고 있는가? 다) 검사종사자에 대하여 정기적으로 검사교육·훈련을 실시하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>사. 자체위생관리기준 개발 및 유지·개정</b>			
47	<b>(작업전·중 위생관리기준)</b> 가) 자체위생관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 축산물위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리절차를 정하였 는가?		
48	<b>(모니터링절차)</b> 가) 종업원의 작업 전·중 위생관리 준수여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하 였는가? 나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
49	<b>(개선조치절차)</b> 이탈 발생 시 개선조치절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등		
50	<b>(검증절차)</b> 가) 종업원의 자체위생관리준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지 를 확인하는 검증절차를 정하였는가? 나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
51	<b>(개정)</b> 가) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평 가하는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>아. 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
52	<b>(작업전·중 위생관리 준수)</b> 가) 모든 종업원은 작업전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가? (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다. (2) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업 중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다. (3) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다. (4) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·툽 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다. 나) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
53	<b>(모니터링활동)</b> 모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?		
54	<b>(개선조치)</b> 가) 자체위생관리기준기준(SSOP) 또는 절차 이행시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가? 나) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등		
55	<b>(검증)</b> 영업자는 자체위생관리기준(SSOP), 모니터링활동 및 이탈에 대한 개선조치 결과 보완여부 등에 대하여 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하고 있는가?		
56	<b>(기록유지)</b> 가) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차에 따라 작성되는 작업전·중 위생관리점검표 등에는 점검일시, 현장점검내용(수치기입여부), 작성자 및 검증자(최종서류검토자를 포함한다)의 서명 등이 구체적으로 기록되고 있는가? 나) 모니터링 점검 등 현장에서 이행한 사항들의 기록은 모니터링 담당자가 직접 현장에서 기록하고 있는가?		
57	<b>(보관)</b> 자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하고 있는가?		
총 합 평 가			( %)
지 적 사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<b>※ 판정기준</b> ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.			

구분 순위	평가내용	점수	비고
	⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다. ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.		

다. 닭·오리 등 가금류 도축장

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>가. 작업장 관리</b>			
<b>1) 작업장 관리 기준서</b>			
1	<p><b>(기준서)</b></p> <p>가) 작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 다만, 축산물위생관리법에서 정하는 영업의 종류별 시설기준 등의 비치로 같을 수 있다.</p> <p>나) 가)에 따른 법령 등을 비치하는 경우에도 관리기준서는 아래사항을 포함하여야 한다.</p> <p>(1) 작업장 유지·보수 관리 (2) 외부인 출입통제 관리 (3) 방서·방충관리 (4) 용수 관리 (지하수를 사용하는 경우) (5) 폐기물·폐수처리시설관리</p>		
2	<p><b>(유지·보수)</b></p> <p>가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?</p>		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
3	<p><b>(시설 변경)</b></p> <p>가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있는가? 나) 시설 또는 설비 등의 변경사항이 있는 경우 허가관청에 변경허가 또는 신고를 하였는가?</p>		
4	<p><b>(환경)</b></p> <p>가) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이에는 포장되어 있는가? 나) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가? 다) 작업장 내·외부에 곤충·쥐 등이 유입·서식하지 않도록 설비하고 관리를 하고 있는가? 라) 작업장 내·외부의 외부인 통제를 하고 있는가? 마) 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1정도의 경사를 유지하고 있는가?</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
5	<b>(계류장)</b> 계류장은 도축장안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적인가?		
6	<b>(도살방혈실)</b> 도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하고, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치되었는가?		
7	<b>(작업실)</b> 가) 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능한가? 나) 작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가? 다) 작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등 붙지 아니하는 구조인가? 라) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로서 자동 또는 반자동문으로 설비되었는가? 마) 작업실의 창은 방충설비를 하였는가?		
8	<b>(배수구)</b> 배수구는 압гер로 되었고, 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하였으며, 실내의 배수구 덮개는 항부식성 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가?		
9	<b>(환기)</b> 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분하고 응결수를 적절히 관리할 수 있는가?		
10	<b>(조명)</b> 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하며 밝기는 220룩스이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		
11	<b>(화장실·탈의실)</b> 가) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방서·방충설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가? 나) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 내부에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있으며 교차오염이 발생하지 않도록 관리하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
12	(용수) 가) 수도물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가? 나) 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가? 다) 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있고 시건장치가 있는가?		
13	(폐수 및 폐기물처리시설) 가) 폐수처리시설은 수질 및 수생태계보전에 관한 법률 및 폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이라고 인·허가 받은 이후 변경사항이 있는 경우에는 해당 관청에 보고하는 등 필요한 조치를 하였는가? 나) 폐기물처리시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
14	(도축검사장소) 도축검사(해체검사)시 내장적출라인별로 도체와 내장을 확인할 수 있는 도축검사대를 설치하고 손쉽게 이용할 수 있는 위치에 수세시설을 구비하고 있는가?		
15	(검사시험실) 검사시험실에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
16	(소독준비실) 소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독에 필요한 장비와 약품이 있는가?		
<b>나. 시설 및 설비 관리</b>			
<b>1) 시설 및 냉장·냉동설비 관리 기준서</b>			
17	(기준서) 도축시설, 냉장·냉동설비, 및 위생관리 설비·기구 등에 대한 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
18	(유지·보수) 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
19	(계류장) 계류장은 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있는가?		
20	(생체검사대) 생체검사대는 도살방혈실 옆에 설치되어 있고, 조명장치의 밝기는 최소한 220룩스 이상인가?		



구분 순위	평가내용	점수	비고
21	<b>(작업실)</b> 가) 탕지시설은 컨베이어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하였는가? 나) 탈모시설은 컨베이어식·이동식 또는 자동식탈모기로 설치하였는가? 다) 내장적출시설 안에는 컨베이어식 내장운반기 또는 작업대를 설치하고 충분한 급수시설을 갖추었는가? 라) 냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설비하였는가? 마) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하였는가? 바) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가? 사) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가?		
22	<b>(냉장·냉동설비)</b> 냉장·냉동실은 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하였는가?		
23	<b>(가축수송차량세척·소독시설)</b> 가축수송차량세척·소독시설은 가축을 하역한 후 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치되어 있는가?		
<b>다. 위생관리(위생작업 및 종업원 위생)</b>			
<b>1) 위생관리기준서</b>			
24	<b>(기준서)</b> 위생관리기준서는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 청소장소 및 청소주기 나) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 다) 청소상태 평가방법 라) 종업원 건강상태 관리 마) 작업복장 규격 및 착용방법 바) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 사) 작업장에서 사용하는 화학물질에 대한 취급 및 사용 등 관리사항		
25	<b>(개정)</b> 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
26	<b>(직접 접촉부위 청소상태)</b> 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하는 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
27	<b>(간접 접촉부위 청소상태)</b> 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하지 않는 시설, 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
28	<b>(비식용 용기)</b> 비식용 제품을 처리하거나 취급하는데 사용되는 용기 등은 제품에 교차오염을 유발하지 않도록 구분하여 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?		
29	<b>(약품)</b> 가) 작업장에서 사용하는 세척제, 소독제 및 기타 화학물질들을 사용목적에 적합하고 안전하게 취급, 사용 및 보관하고 있는가? 나) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것인가? 다) 잔모처리 공정에 사용되는 왁스 등은 식품에 대한 안전성이 확인된 제품인가? (오리에 한한다)		
30	<b>(분변오염)</b> 종업원은 도살 및 처리 작업 중에 도체가 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하는가?		
31	<b>(도축 위생)</b> 가) 가금육은 도체중량에 따라 축산물위생관리법령에 정해진 시간내에 5℃이하로 냉각하고 있으며, 포장하는 경우에는 포장시까지 이 온도가 유지되는가? 나) 가금육의 경우, 식육 포장시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소화하고 있는가? 단, 이 경우 냉동 또는 냉동포장을 하는 식육의 경우에 적용하는 냉각세척 후 중량증가 허용기준을 준용할 수 있다. 다) 도축장에서 반출되는 가금육의 온도는 5℃이하로 유지하고, 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃이하로 유지하는가? 라) 빙수냉각은 식용얼음을 사용하여 위생적인 방법으로 취급·저장하고 있는가?		
32	<b>(식용부산물 처리)</b> 식용 부산물을 바다 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하여 위생적인 용기에 담는가?		
33	<b>(비식용부산물 처리)</b> 비식용 부산물은 해충·쥐 등을 유도하지 않고 교차오염이 발생되지 않도록 위생적으로 처리·관리하는가?		
34	<b>(종업원 건강관리)</b> 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>라. 검사관리</b>			
<b>1) 검사관리기준 및 절차</b>			
35	(기준서) 검사관리기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 검사대상(종류) 및 적용절차 나) 도축일련번호 및 도축연월일 다) 검사번호 및 검사시료명 라) 접수 및 검사연월일 마) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 바) 판정결과 및 판정연월일 사) 검사자 및 판정자의 서명날인 아) 검체의 채취방법 자) 검사결과의 통지방법 차) 기타 필요한 사항		
36	(개정) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
37	(결과판정) 가) 지정된 검사자는 검사기준서에 따라 검사를 실시하고 검사기록서를 작성하고 있는가? 나) 최종 판정자는 지정된 검사자가 작성한 검사결과를 판정기준에 따라 검증하는가?		
38	(시료채취) 검사시료를 채취할 때에는 수립된 기준에 따라 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
39	(소모품관리) 검사에 필요한 배지, 시약 등은 소모품관리대장에 적합하게 기록하고 관리되는가?		
40	(검교정) 검교정이 필요한 시설 및 기구류는 기준에 따라 검교정을 실시하고 기록관리하는가?		
41	(개선조치) 검사결과 부적합한 것으로 판정된 때에는 원인규명 및 재발방지대책 수립 등 적절한 개선조치를 취하고 이를 기록보관하는가?		
42	(검증) 이탈에 대한 개선조치 결과를 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>마. 영업자 준수사항</b>			
43	<b>(검사관 또는 책임수의사의 지시준수)</b> 가) 검사관 또는 책임수의사의 작업지시에 따라 작업을 시작하는가? 나) 개선조치 요구 등 대한 검사관 또는 책임수의사가 지시한 사항을 성실히 수행하는가? 다) 검사관 또는 책임수의사에게 이탈사항, 개선조치결과 및 대장균검사결과 등 성실히 보고하는가? 라) 만약, 지시사항이 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하는가?		
44	<b>(동물복지)</b> 도축하려는 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?		
<b>바. 교육훈련</b>			
45	가) 영업자는 종업원 위생교육계획을 수립하고 운용하고 있는가? 나) 보관·운반관리 종업원을 대상으로 도축하려는 가축 및 도체(식용부산물 포함) 취급주의사항에 대해 정기적인 교육·훈련을 실시하고 있는가? 다) 검사종사자에 대하여 정기적으로 검사교육·훈련을 실시하고 있는가?		
<b>사. 자체위생관리기준 개발 및 유지·개정</b>			
46	<b>(작업전·중 위생관리기준)</b> 가) 자체위생관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 축산물위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리기준 등의 비치로 같음할 수 있다. 나) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리절차를 정하였는가?		
47	<b>(모니터링절차)</b> 가) 종업원의 작업 전·중 위생관리 준수여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하였는가? 나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?		
48	<b>(개선조치절차)</b> 이탈 발생 시 개선조치절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가? (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등		
49	<b>(검증절차)</b> 가) 종업원의 자체위생관리준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증절차를 정하였는가? 나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
50	<p><b>(개정)</b></p> <p>가) 영업자는 자체위생관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평가하는가?</p> <p>나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?</p>		
<b>아. 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
51	<p><b>(작업전·중 위생관리 준수)</b></p> <p>가) 모든 종업원은 작업전·중 위생관리절차에 따라 이행하고 있는가?</p> <p>(1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다.</p> <p>(2) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.</p> <p>(3) 종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하여야 한다.</p> <p>(4) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다.</p> <p>나) 종업원은 응결수 관리절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?</p>		
52	<p><b>(모니터링활동)</b></p> <p>모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?</p>		
53	<p><b>(개선조치)</b></p> <p>가) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차 이행시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가?</p> <p>나) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가?</p> <p>(1) 위생상태 개선, (2) 재발방지조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등</p>		
54	<p><b>(검증)</b></p> <p>영업자는 자체위생관리기준(SSOP), 모니터링활동 및 이탈에 대한 개선조치 결과 보완여부 등에 대하여 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하고 있는가?</p>		
55	<p><b>(기록유지)</b></p> <p>가) 자체위생관리기준(SSOP) 또는 절차에 따라 작성되는 작업전·중 위생관리점검표 등에는 점검일시, 현장점검내용(수치기입여부), 작성자 및 검증자(최종서류검토자를 포함한다)의 서명 등이 구체적으로 기록되고 있는가?</p> <p>나) 모니터링 점검 등 현장에서 이행한 사항들의 기록은 모니터링 담당자가 직접 현장에서 기록하고 있는가?</p>		
56	<p><b>(보관)</b></p> <p>자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하고 있는가?</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
종 합 평 가		(	%)
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 2-5. 인증 및 사후관리용(식육포장처리업)

### 가. 현황표

식육포장처리업 영업소	① 영업허가 번호		② 영업허가 연월일			
	③ 회사명		④ 전화번호			
	⑤ 소재지	본사				
		공장				
	⑥ 대표자 성명		⑦ 생년월일			
⑧ HACCP 적용 식육의 종류						
관리책임자	⑨ 직위		⑩성명			
시설의 종류 및 면적(m <sup>2</sup> )	⑪ 식육처리실	⑫ 포장실	⑬ 냉장실	⑭ 냉동실	⑮ 검사실	⑯ 기타
	⑰ 합계					
작업인원(명)	⑱ 제조 관리부서		⑲ 검사 관리부서			
	⑳ 기타 작업원		㉑ 합계			

나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>작업장 관리</b>			
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질, 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 식육 포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리가 유지되고 있거나 위해물질을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?		
2	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등) 또는 구획되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
3	작업장은 원료보관실, 식육처리실, 포장실, 그 밖의 식육처리·포장에 필요한 작업실로 분리 또는 구획되고 청결구역과 일반구역으로 구분 관리되고 있으며 각 공정 및 용도에 적합한 온도를 유지하고 청결하게 관리되고 있는가?		
4	천정 및 상부 구조물은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
5	내벽은 내수처리 되어 있고 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 훼손되어 있거나 물이 고이지 않아야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 유지되고 있는가?		
7	배수로는 배수가 잘되어야 하며, 설치류 등 유해생물의 침입이나 오·폐수의 역류를 막을 수 있는 시설이 되어 있고 퇴적물이 쌓여 있지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가? - 작업장 내 배수로 덮개는 항부식성 재질이어야 하며, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 크기이어야 함		
8	배관은 먼지가 쌓이지 않고 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고, 배관의 연결부위 등은 인체에 무해한 것으로 사용되어 있는가?		



구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
9	출입문은 종업원 및 제품의 동선에 맞게 설치되고 세척이 가능한 내수성 재질이고 설치류 등 유해생물과 먼지 등이 유입되지 않도록 관리 되고 있는가?		
10	작업실 창문은 외부로부터 유해생물 및 먼지 등이 들어오지 아니하도록 설치되고, 유리 파손 시 식육 등에 위해요인으로 작용되지 아니하도록 관리 되고 있는가?		
11	작업장 내 환기시설은 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기시키기에 충분하고 내·외부 흡·배기구는 여과망 등이 설치되고 청결하게 관리 되고 있는가?		
12	모든 작업 공간의 채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고, 조명기구는 파손 시 식육 등의 오염을 방지할 수 있는 보호 장치가 설치되어 있는가 ?		
13	<p>화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치되고 청결하게 관리되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 환기시설 설치</li> <li>- 냉·온수 손 세척시설, 건조시설 및 소독시설 구비</li> <li>- 바닥 및 내벽은 타일·콘크리트 등으로 내수처리 되어 있으며 세균방지용 페인트칠이 되어 있으며 정화조를 갖춘 수세식 구비</li> </ul>		
14	탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조이어야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?		
15	<p>작업장은 방충 및 구서관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고, 방충 및 구서 계획이 수립·운영되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 관련 장비 점검 주기, 구충제 종류, 설치 위치 등 포함</li> </ul>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
16	수돗물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 「먹는물수질기준」에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
17	지하수를 사용하는 취수원은 화장실, 폐기물처리시설, 동물사육장 그밖에 지하수가 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장탱크는 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하며 외부로부터 오염물질을 유입 방지를 위한 잠금장치가 설치되고 정기적으로 세척·소독을 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
18	폐기물·폐수 처리 시설은 작업장과 격리된 장소에 설치·운영되고, 정기적으로 폐기물 등을 처리·반출하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
<b>제조시설 관리</b>			
19	제조 시설 및 장비는 해당 식육의 제조공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 식육의 오염이 최소화되고 교차오염이 되지 않도록 관리되고 있는가?		
20	식육과 직접 접촉하는 제조 시설 및 장비는 내수성 재질로 세척하기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하고 인체에 유해하지 아니한 것으로 되어 있는가?		
21	제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가?		
22	냉장·냉동 시설의 구조와 기능은 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있으며 오염시킬 우려가 없도록 청결하게 관리되고 있는가?		
23	냉장·냉동 시설은 외부에서 온도 변화를 관찰할 수 있도록 온도감지센서가 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치한 자동온도 기록 장치를 설치하여 적정 온도가 유지되도록 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
위생 관리			
24	<p>위생처리실은 작업장 출입구에 설치되어 있으며, 종업원이 사용하기에 충분한 시설이어야 하며, 종업원 출입 시 세척 및 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등이 제거되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 손을 사용하지 아니하고 이용할 수 있는 냉·온수 손세척 시설, 건조·소독 시설 및 위생화 등 세척 시설 구비</li> <li>- 정기적으로 시설 작동 여부 및 소독약 점검</li> </ul>		
25	<p>원료육·부자재 입고부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료육·제품 및 작업자에 대하여 이동 동선이 설정·준수 관리되고 있는가?</p>		
26	<p>위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)가 유지되고 있는가?</p>		
27	<p>원료육과 제품의 처리·제조 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 위생적으로 관리되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 사용하는 장갑, 칼, 작업대 및 컨베이어벨트 등에 대한 작업 전·중 세척 및 소독 관리</li> </ul>		
28	<p>작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 청소장소 및 청소·세척·소독 주기</li> <li>- 청소방법과 청소에 사용하는 세정제, 소독제 및 도구,</li> <li>- 청소·세척·소독 상태 평가방법</li> <li>- 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법</li> <li>- 기타 필요한 사항</li> </ul>		
29	<p>작업장에 종사하는 종업원에 대하여 해당 작업에 필요한 작업복장 규격, 착용방법 및 세탁 등을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑 등의 위생적 관리 및 착용</li> </ul>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
30	작업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가? - 작업원 손씻기 및 소독방법, 화장실 출입 시 위생수칙, 작업실 반입·착용 금지 물품 및 작업 중 금지 행위 등		
31	신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대하여 적절한 조치가 취해지고 있는가? - 축산물위생관리법령에 의한 건강진단 실시 등 종업원 건강상태 관리 및 작업중지 조치 등		
32	외부인에 대한 출입자 통제 관리는 적절하게 이루어지고, 그 기록을 유지하고 있는가?		
33	정형된 식육의 중심부 온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장되도록 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
34	제품의 특성(냉장 또는 냉동)에 따른 포장방법이 적절하게 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가? - 냉동 온도 및 시간, 냉각수 및 열수의 온도		
35	원료육 및 제품에 금속류 등 이물이 혼입되지 않도록 위생 관리가 되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
36	관련업무 종업원에게 선행요건에 대하여 정기적인 위생교육·훈련이 실시되고 있는가?		
<b>보관·운반 관리</b>			
37	원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고기록을 작성하고 있는가? (1) HACCP 적용 작업장에서 생산된 원료육 여부 (2) 원료육의 중심부온도 : 냉장육 -2~5℃이하, 냉동육 -18℃이하 (3) 차량적정온도 유지기록 (4) 관능검사(이물, 이취, 선택 등) (5) 검사성적서 확인 또는 자체 검사 (6) 유통기한 확인		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
38	<p>제품 생산 시 사용하는 용기 및 포장자재 등 부자재 입고시 입고기록이 작성되고 있는가?</p> <p>(1) 검사성적서 확인 또는 자체검사 (2) 육안검사(이물 등) (3) 내포장재 구분관리 (4) 식품위생법령 규정에 적합한 규격품 여부</p>		
39	<p>원료육의 온도변화 및 오염을 최소화 할 수 있도록 하차· 적재는 신속히 실시되고 있는가?</p> <p>(1) 온도변화 최소화 여부 (2) 포장제품의 파손 여부 (3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부</p>		
40	<p>원료육 및 완제품은 명확히 구분하여 관리되고 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관되고, 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?</p>		
41	<p>원료육·부자재 또는 완제품 보관 시 이물이 혼입되지 않고 풍미 등에 영향이 없도록 다른 식품 등과 분리 보관되고 있는가?</p>		
42	<p>원료육·부자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재·보관되고, 보관 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?</p>		
43	<p>보관관리 사항은 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <p>(1) 원료육·부자재 구입 시 품명 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 완제품의 반·출입관리방법 (4) 취급 시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (5) 기타 필요한 사항</p>		
44	<p>원료육·부자재 및 완제품 등을 운반 중 위생적으로 보관될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음 사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가?</p> <p>(1) 식육 및 포장 등에 대한 오염방지 (2) 세척이 쉽고 필요시 소독 가능 (3) 운반차량은 적절한 온도 유지 가능하고 외부에서 내부온도 확인이 가능한 자동온도기록장치 부착</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
45	부적합품(반품제품 포함)은 적합 제품과 교차 오염이 되지 않도록 적절하게 보관 및 처리되고 있는가? (1) 부적합품의 정의, 종류 및 기준 (2) 부적합품의 원인별 보관 및 처리 방법		
<b>검사 관리</b>			
46	축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
47	검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 그 기록이 유지되고 있는가?		
48	배지, 시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
49	검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가? (1) 검사항목·방법·기준 (2) 검사주기 (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사 시 제외) (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자 (7) 기타 필요한 사항		
50	검사성적서는 다음 사항을 포함하여 작성되어 있는가? (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치) (1) 롯트번호 및 제조연월일, (2) 검사시료명 (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항		
51	검사시료를 채취 및 운반할 때에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
52	검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
53	계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>회수 프로그램 관리</b>			
54	부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가? (1) 회수대상 제품에 대한 기록 - 제품명, 롯트번호, 제조 시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 축산물의 처리방법 (5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		
총 합 평 가		( % )	
지 적 사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다. ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.			

## 2-6. 인증 및 사후관리용(식육판매업)

### 가. 현황표

식육 판매업소	① 영업신고 번호		② 영업신고 연 월 일		
	③ 업소명		④ 전화번호		
	⑤ 소재지				
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일		
	⑧ HACCP 적용축산물				
관리책임자	⑨ 직 위		⑩ 성 명		
시설의 종류 및 면적 (㎡)	⑪ 작업실	⑫ 진열대	⑬ 냉장실	⑭ 냉동실	⑮ 화장실
	⑯ 기 타		⑰ 합 계		
⑱ 종업원(명)					



나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>영업장 시설관리</b>			
1	영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2	영업장은 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4	배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
5	문 및 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6	천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
8	채광 또는 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며조명으로 인한 색상차이를 나타내지 않아야하며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있는가?		
9	곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
10	영업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 화장실 및 탈의실이 있는가?		
11	식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반할 경우 축산물위생 관리법시행규칙 별표10의 제6의 가목의 규정을 준수하고 있는가?		
12	출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
13	급수시설은 수도물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물 수질 검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
14	지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
15	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
16	해당 영업에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있으며 다른 작업으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
17	시설은 축산물의 취급외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
18	식육과 직접 접촉하는 시설 및 기구는 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것인가?		
19	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?		
20	작업과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명 등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
21	영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울이 설치되어 있는가? - 냉장 : -2 ~ 10℃ - 냉동 : -18℃ 이하 - 온도계 설치여부(냉장시설 및 냉동시설은 자동온도기록장치 부착)		
22	냉동시설 및 냉장시설·진열상자의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
23	영업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
위생관리			
24	위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요 시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?		
25	원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
26	영업장 종사자는 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?		
27	신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
28	영업장과 화장실의 출입구에는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가?		
29	위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
30	<p>작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <p>(1) 청소장소 및 청소주기  (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제 및 소독제, 도구  (3) 복장 규격 및 착용방법  (4) 종사자 손씻기 및 소독방법  (5) 작업중 위생에 관한 주의사항  (6) 청소상태 평가방법  (7) 종사자 건강상태 관리  (8) 소독약품의 관리방법  (9) 기타 필요한 사항</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>보관 및 운반관리</b>			
31	<p>원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고기록을 작성하고 있는가?</p> <p>(1) HACCP 적용작업장 여부</p> <p>(2) 원료육의 중심부 온도 - 냉장육 : -2~5℃ - 냉동육 : -18℃이하</p> <p>(3) 차량적정온도 유지기록 - 냉장 : -2~10℃(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉동 : -18℃이하</p> <p>(4) 관능검사(이물질, 냄새, 섶택 등) : 기록확인</p>		
32	<p>제품의 온도변화를 최소화 및 오염을 최소화할 수 있도록 하차·적재는 신속히 실시하고 있는가?</p> <p>(1) 온도변화 최소화 여부</p> <p>(2) 포장제품의 파손여부</p> <p>(3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부</p>		
33	<p>포장자재 등은 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 구입하고 있는가?</p>		
34	<p>원료육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?</p> <p>- 냉장육 : -2~5℃(단, 가금육 -2~5℃ 보관과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다) - 냉동육 : -18℃이하</p>		
35	<p>원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?</p>		
36	<p>부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?</p>		
37	<p>원·부자재 및 제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
38	<p>제품의 보관·진열온도는 적절히 관리되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장육 : -2~10℃</li> <li>- 냉동육 : -18℃ 이하</li> </ul>		
39	<p>원료육 및 제품은 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?</p>		
40	<p>축산물위생관리법 시행규칙 별표13의 제3의 가목의 규정을 준수하는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 진열대 표지판의 표시, 용기 포장지의 표시사항</li> </ul>		
41	<p>보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 원·부자재 구입시 입고기준 및 규격 확인방법</li> <li>(2) 보관관리장소 및 관리방법</li> <li>(3) 원료육 및 제품의 반·출입관리방법</li> <li>(4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법</li> <li>(5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책</li> <li>(6) 기타 보관관리에 필요한 사항</li> </ol>		
42	<p>원·부자재 등이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 원료 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.</li> <li>(2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다.</li> <li>(3) 운반차량은 적절한 온도를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 내부 온도 변화를 확인할 수 있도록 자동온도기록장치를 부착하여야 한다.</li> </ol>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>검사 관리</b>			
43	축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
44	검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 그 기록이 유지되고 있는가?		
45	배지, 시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
46	<p>검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가?</p> <p>(1) 검사항목·방법·기준 (2) 검사주기  (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사시 제외)  (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자  (7) 기타 필요한 사항</p>		
47	<p>검사성적서는 다음 사항을 포함하여 작성되어 있는가?  (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치)</p> <p>(1) 롯트번호 및 제조연월일, (2) 검사시료명  (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적  (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항</p>		
48	검사시료를 채취 및 운반할 때에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
49	검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
50	계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>회수 프로그램 관리</b>			
51	부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운용되고 있는가? (1) 회수대상 제품에 대한 기록 - 제품명, 로트번호, 제조시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 축산물의 처리방법 (5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		
총 합 평 가		(   %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다. ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.			

## 2-7. 인증 및 사후관리용(집유업)

### 가. 현황표

집유업소	① 영업허가 번호		② 영업허가 연월일	
	③ 업소명		④ 전화번호	
	⑤ 소재지			
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일	
	⑧ 원유의 종류			
관리책임자	⑨ 직위		⑩ 성명	
시설의 종류 및 면적 (㎡)	⑪ 원유취급실		⑫ 검사실	
	⑬ CIP시설		⑭ 위생·편의 시설	
	⑮ 기타		⑯ 합계	
⑰ 집유차량 현황				
⑱ 종업원(명)				



나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
집유장 시설관리			
1	주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리 되어 있는가?		
2	주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장되어 있고 배수시설이 설치되어 있는가?		
3	원유취급실 및 검사실 등으로 작업에 맞도록 구획관리하고 있는가?		
4	원유취급실에는 저유조 및 밀크펌프 등 수유·저장에 필요한 설비 및 도구가 갖추어져 있는가?		
5	원유취급실 바닥은 타일·콘크리트·돌 등 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조로 되어 있는가?		
6	원유취급실의 내벽이 있는 경우 내수성 자재를 사용하고, 청소하기 쉽도록 되어 있는가?		
7	원유취급실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
8	원유취급실 천정은 청소가 용이한 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 않는 구조로 되어 있는가?		
9	집유 및 수송차량의 입·출고 장소는 눈·비가림 시설이 되어 있는가?		
10	원유취급실 출입구는 개폐식으로 되어 있고 입구에 소독조가 설치되어 있는가?		
11	원유취급실의 채광 또는 조명은 충분하며 환기시설이 되어 있는가?		
12	원유취급실에는 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세·소독설비 및 급수시설을 갖추고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
13	종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있고 수세설비를 갖추고 있는가?		
14	수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15	용수저장탱크 및 배관 등은 인체에 유해하지 않은 재질을 사용하며 외부로부터 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치가 설치되어 있는가?		
16	원유에 직접 접촉되는 설비(집유차량의 집유설비 포함),기구,용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사 기준에 따라 검사를 받아 적합한 지하수 등을 사용하고 있는가?		
17	하수구는 암거 또는 상부개폐식으로 되어 있고 역류방지장치가 되어 있는가?		
18	화장실은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여 있고 손을 사용하지 않고 이용할 수 있는 세척시설 및 손 건조시설 및 소독설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하고 있는가?		
19	화장실의 바닥·벽 및 천정은 타일·콘크리트 등 내수성 자재로 시설되어 있고 방충·방서시설이 되어 있는가?		
20	『수질환경보전법』에 적합한 폐수처리시설이 설치되어 있거나 외부위탁 처리 등을 통해 적법하게 처리하는가?		
21	집유에 필요한 기계 및 도구 등의 보관시설과 집유탱크·저유조 등을 세척·소독할 수 있는 장비·시설(CIP)이 설비되어 있는가?		
22	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 집유 이외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
23	원유와 직접 접촉되는 부분은 인체에 위해하지 않고 스테인리스 등 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 쉬운 것으로서 되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
24	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
25	안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인 규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
26	냉각·냉장설비의 구조와 기능이 원유를 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?(해당하는 경우에 한 함)		
27	저유조는 뚜껑이 있고 8시간 이상 원유를 저장할 수 있도록 보냉 또는 냉각이 용이한 구조로 설치되어 있는가?		
28	저유조는 자동온도기록장치 또는 내부온도를 외부에서 볼 수 있는 장치가 부착되어 있으며 온도상황을 기록유지하고 있는가?		
29	집유장 시설관리기준서를 작성·운용하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
위생관리			
30	원유의 집유(수유·저장 등)에 사용되는 설비 및 용기는 구분되어 있고 청결하게 관리되고 있는가?		
31	집유차량의 보냉탱크, 검사용도구, 집유호스 등은 세척·소독 등을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
32	작업장 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 개인 위생상태를 점검하여 작업에 종사하고 있는가?		
33	종업원은 정기적인 건강진단을 받고 있으며 원유나 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
34	원유를 직접 취급하는 자는 작업중 수시로 손을 세척·소독하여 개인위생 관리를 하고 있는가?		
35	자체적인 위생교육을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 정기적으로 교육을 실시하고 있는가?		
36	<p>위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·운동되고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 세척·소독장소 또는 부위</li> <li>(2) 세척·소독방법 및 주기</li> <li>(3) 세제 및 살균소독제, 도구 사용방법</li> <li>(4) 복장 규격 및 착용방법</li> <li>(5) 종업원 손씻기 및 소독방법</li> <li>(6) 작업중 위생에 관한 주의사항</li> <li>(7) 세척·소독상태 평가방법</li> <li>(8) 종업원 건강상태 관리</li> <li>(9) 세제 및 살균소독제의 관리방법</li> <li>(10) 기타 필요한 사항</li> </ol>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>보관 및 운반관리</b>			
37	원유가 집유장에 입고시 집유차량별 입고대장기록을 작성하고 있는가? - 원유온도 : 10℃이하 - 집유농장 기록확인		
38	오염을 최소화할 수 있도록 작업이 이루어지고 있는가?		
39	원유가 집유장에 입고되었을 때 선입·선출방식 또는 용도별 반출기준을 정하여 반출되고 있는가?		
40	반품된 원유는 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는가?		
41	저유조에서 원유 보관시 적절한 온도(7℃이하)로 보관하고 있는가?		
42	부적합한 원유는 관련규정에 의하여 신속히 처리하고 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
43	원유를 저유조 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
44	비식용 화학물질은 표시가 되어 있고 원유 취급장소에 오염이 되지 않도록 잠금장치 등으로 격리·보관하고 있는가?		
45	보관·운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·운용되고 있는가? (1) 수유 일시, 유량 및 검사기록 확인방법 (2) 저유조 및 집유(수송)차량 보냉탱크 관리방법 (3) 원유의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관·운반관리에 필요한 사항		
46	원유를 적절하게 보관될 수 있도록 집유(수송)차량 보냉탱크는 다음사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가? (1) 완전한 배수가 가능하고 원유에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 가능하고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 냉장 온도를 유지 할 수 있어야 한다.		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>검사관리</b>			
47	원유검사에 필요한 기구·장비와 시약을 비치하고 있는가?		
48	집유차량에는 집유전 원유검사용 기자재가 비치되어 있는가?		
49	검사실안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치가 되어 있고 (220룩스, 검사장소는 540룩스 이상 권장) 환기장치가 되어 있는가?		
50	검사실안에는 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비가 되어 있고 온도계와 습도계가 부착되어 있는가?		
51	시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며 점검·정비기록이 되어 있는가?		
52	<p>축산물위생관리법 시행규칙 [별표 4]에 의한 원유 검사를 실시하고 그 검사 기록서가 작성·보관되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유위생검사 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 집유전검사</li> <li>▶ 실험실검사</li> <li>▶ 농가에서 집유시 원유냉각온도 : 기록확인</li> </ul> </li> <li>- 시설위생검사</li> </ul>		
53	검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
54	검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
55	<p>검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·운용하고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 집유 및 검사연월일</li> <li>(2) 검사번호</li> <li>(3) 검사항목, 검사기준 및 검사성적</li> <li>(4) 판정결과 및 판정연월일</li> <li>(5) 검사자 및 판정자의 서명날인</li> <li>(6) 검체의 채취방법</li> <li>(7) 검사결과의 통지방법</li> <li>(8) 기타 필요한 사항</li> </ol>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>회수 프로그램 관리</b>			
56	부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운영되고 있는가? (1) 회수대상 원유에 대한 기록 - 모니터링기록, 원유 검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 반출 유가공장 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 원유의 처리방법 (5) 회수사실을 공급자에 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		
종 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다. ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.			

## 2-8. 인증 및 사후관리용(축산물보관업)

### 가. 현황표

축산물 보관업소	① 영업허가 번호		② 영업허가 연 월 일		
	③ 업소명		④ 전화번호		
	⑤ 소재지				
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일		
	⑧ 보관축산물				
관리책임자	⑨ 직 위		⑩ 성 명		
시설의 종류 및 면 적 (㎡)	⑪ 상하차장	⑫ 냉장실	⑬ 냉동실	⑭ 화장실 및 탈의실	⑮ 기타
	⑯ 합 계				
⑰ 종업원(명)					



나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>작업장 시설관리</b>			
1	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는가?		
2	상하차대, 냉동실, 냉장실 등이 있고 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있으며 위생관리를 하고 있는가?		
3	냉동실 및 냉장실 등은 온도조절이 가능하도록 시공되어 있고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있으며 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착되어 있는가?		
4	냉장 및 냉동설비의 구조와 기능이 축산물을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
5	상하차장은 외부와 차단되어 있고 축산물별 적절한 온도를 유지할 수 있도록 되어 있는가?		
6	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파손되어 있지 않아야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되고 있는가?		
7	천정 및 상부 구조물은 응결수가 떨어지지 않도록 청결하게 관리되고 있는가?		
8	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출하는데 충분한가?		
9	조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 되어 있는가?		
10	곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있으며 작업장 내외의 방충·방서대책이 수립되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
11	화장실 및 탈의실은 작업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 설치되어 있고 화장실은 손 세척시설, 건조시설 등의 설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하고 있는가?		
12	기구 및 용기 등 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		
13	수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 관리되고 있는가?		
14	작업장에 종사하는 종업원 이외의 외부인 출입이 통제되고 있는 가?		
15	작업장관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
위생관리			
16	위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 소독 등 위생적인 상태를 유지하고 있는가?		
17	축산물의 보관에 사용되는 기구 및 용기는 청결하게 관리되고 있는가?		
18	외부에 직접 노출되는 축산물의 보관실 위생관리를 위하여 공중낙하균 검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		
19	종사자는 해당작업에 필요한 작업복, 작업모, 작업화 등을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
20	신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
21	오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 세척 또는 소독 등 필요한 조치를 취하고 있는가?		
22	위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
23	<p>작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <p>(1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>보관관리</b>			
24	<p>축산물 입고시 입고기록을 작성하고 있는가?  (1) 입고차량 적정온도 기록확인 및 유지  - 냉장 : -2~10℃(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다)  - 냉동 : -18℃이하  (2) 유통기한 경과여부 확인  (3) 포장제품의 파손여부</p>		
25	<p>제품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업이 신속히 이루어지고 있는가?  (1) 온도변화 최소화 조치 여부(표시부착시 온도관리 방안등)  (2) 포장재 파손 및 제품의 손상여부  (3) 냉장실 및 냉동실 개방된 상태에서 작업 여부  (4) 축산물 오염방지 조치 여부</p>		
26	<p>축산물별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지하고 있으며 자동온도기록장치에 의한 기록 유지를 하고 있는가?  - 냉장 : -2~10℃(단, 가금육 -2~5℃ 보관과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다)  - 냉동 : -18℃이하</p>		
27	<p>선입·선출 방법으로 출고될 수 있도록 화주별·품목별 등으로 식별 표시하여 관리하고 있는가?</p>		
28	<p>상호 오염원이 될 수 있거나 풍미에 영향을 줄 수 있는 축산물·식품 및 식품첨가물 등과는 분리 보관하고 있는가?</p>		
29	<p>축산물은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관되고 있는가?</p>		
30	<p>적재하중으로 인하여 축산물에 영향을 미치지 않도록 적절한 방법으로 적재하고 있는가?</p>		
31	<p>보관에 필요한 기계·기구, 용기 및 청소도구 등은 비와 눈을 막을 수 있고 곤충, 쥐 등 동물의 접근을 막을 수 있는 곳에 청결하게 관리되고 있는가?</p>		
32	<p>소독제, 유독성물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 축산물 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관되고 있는가?</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
33	포장재 파손에 의한 제품손상, 유통기간 경과 및 부패·변질된 제품 등 부적합한 제품은 적절하게 식별 표기하여 반송·폐기 등의 조치를 하고 기록이 유지되고 있는가?		
34	축산물의 보관관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사 의뢰하는 방법으로 관리되고 있는가?		
35	축산물이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량 및 운반도구는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 축산물에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 필요시 세척이 쉽고 소독이 가능하여야 한다. (3) 작업장 안에서 운행하는 운반차량은 전동식이어야 한다.		
36	보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 축산물 입고기준 및 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 축산물의 상·하차관리방법 (4) 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
총 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 2-9. 인증 및 사후관리용(축산물운반업)

### 가. 현황표

축산물 운반업소	① 영업신고 번호		② 영업신고 연월일		
	③ 업소명		④ 전화번호		
	⑤ 소재지				
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일		
	⑧ 운반축산물				
관리책임자	⑨ 직위		⑩ 성명		
운반차량 현황					
시설의 종류 및 면적(m <sup>2</sup> )	⑪ 영업소	⑫ 세차시설	⑬ 차고	⑭ 탈의실	⑮ 기타
	⑯ 합계				
종업원(명)					

나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
운반차량 및 시설관리			
1	축산물은 축산물운반업으로 신고한 차량으로 운반토록 관리하고 있는가?		
2	축산물운반차량은 생축 등 축산물을 오염시킬 수 있는 물품을 운반하지 않도록 관리되고 있는가?		
3	운반차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있는가? - 차량이 정지하고 있는 상태에서도 적재함의 온도 하락을 방지할 수 있는 냉각기 설치 여부		
4	적재고의 내부는 축산물의가공기준및성분규격중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되고 문을 열지 아니하고도 내부의 온도 변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록장치가 설치되어 있는가?		
5	적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있는 구조로 되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치가 되어 있는가?		
6	적재고는 축산물을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 지옥운반의 경우 지옥을 매달 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
7	축산물이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		
8	전용세차장은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설로 설치되어 있는가? - 타인의 세차장을 사용할 경우 사용계약서 비치여부		
9	운반차량을 주차시킬 수 있는 전용차고가 있는가? - 타인의 차고를 사용할 경우 사용계약서 비치여부		
10	수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
11	종업원을 위한 탈의실이 설치되어 있고 청결하게 유지 관리되어 있는가?		
12	시설관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
위생관리			
13	위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적으로(필요시 소독 또는 살균)를 유지 관리되고 있는가?		
14	적재고 및 운반에 필요한 도구 및 용기 등은 세척·소독을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
15	지육 등 외부에 직접 노출이 되는 축산물의 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		
16	상·하차 작업시 위생복·위생모, 위생화 및 위생장갑을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
17	신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
18	위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
19	<p>작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <p>(1) 청소방법 및 청소주기  (2) 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구  (3) 복장 규격 및 착용방법  (4) 종사자 손씻기 및 소독방법  (5) 작업중 위생에 관한 주의사항  (6) 청소상태 평가방법  (7) 종사자 건강상태 관리  (8) 소독제의 관리방법  (9) 기타 필요한 사항</p>		



구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>운반관리</b>			
20	<p>축산물의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업이 신속히 이루어지고 있는가?</p> <p>(1) 온도변화 최소화할 수 있도록 신속 작업여부  (2) 축산물에 대한 오염방지 조치 여부  (3) 포장제품의 파손여부</p>		
21	<p>냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하는가?</p>		
22	<p>축산물별 특성에 맞게 적절한 운반온도를 유지하고 있으며 기록관리를 하고 있는가?</p> <p>- 냉장 : -2~10℃  - 냉동 : -18℃이하</p>		
23	<p>적재고내 냉기가 원활하게 소통될 수 있도록 축산물을 적재하고 있으며 적재하중으로 인하여 포장지 파손 등 축산물에 영향이 없도록 적재하는가?</p>		
24	<p>식육은 적재고의 벽이나 바닥에 직접 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하며 지육의 경우 현수상태로 운반하는가?</p>		
25	<p>축산물과 직접 접촉하는 포장재 및 용기 등은 식품위생법 제9조제1항이 규정에 적합한 규격품을 사용하고 있는가?</p>		
26	<p>운반차량으로 운반용기 등을 회수하는 경우 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리하여 운반하고 있는가?</p>		
27	<p>축산물의 운반관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우 에는 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰 관리되고 있는가?</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
28	축산물이 운반 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
29	운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 포함되어 작성·비치되고 있는가? (1) 운반차량 관리 (2) 축산물 상하차 기준 (3) 부적합품에 대한 처리방법 (4) 운반과정중 오염 방지 대책 (5) 기타 운반관리에 필요한 사항		
총 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.			

## 2-10. 인증 및 사후관리용(돼지농장)

### 가. 현황표

① 축산업등록번호				② 등록연월일								
③ 농장명				④ 전화번호								
⑤ 농장 소재지												
⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일								
⑧ 관리책임자												
사육규모(두수)		⑨ 계		⑩ 모 돈(옹돈)		⑪ 자 돈		⑫ 육성·비육돈				
⑬ 사육형태												
면 적 (㎡)	⑭ 합계		⑮ 분뇨 처리장		⑯ 폐수 처리장		⑰ 사무실		⑱ 기타			
시설의 종류	⑲ 출입구 소독시설		⑳ 분뇨 처리장		㉑ 폐수 처리장		㉒ 물품 소독실		㉓ 샤워실		㉔ 기타	
	차량		사람									
보유 유무 (O/X)												
㉕ 관리인원(명)												
㉖ 기타 특이사항												

나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>차단방역관리</b>			
1	출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
2	농장 입구에는 출입문이 있고 농장안내문과 방역경고문 등이 있는가 ?		
3	농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하고 있는가?		
4	농장 출입자 및 출입차량 소독을 위한 소독설비를 갖추고 있으며, 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		
5	농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가?		
6	외부에서 들어오는 물품(기자재, 약품 등)을 소독할 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
7	돈사 내부에 사료운반 및 출하차량 기사의 출입을 차단하고 있는가?		
8	농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계가) 되어 있는가?		
<b>농장시설 및 관리기준</b>			
9	농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
10	농장에는 출입문 또는 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 출하대, 돈사 등의 시설이 갖추어져 있는가?		
11	화장실은 손을 세척할 수 있는 설비를 갖추고 청결히 유지되고 있는가?		
12	돈사천정은 빗물이 새지 않는 구조로 되어 있는가?		
13	농장은 배수가 잘 되고 있는가?		
14	돈사는 사육단계에 맞게 후보돈사, 임신돈사, 분만사, 자돈사, 비육돈사, 격리돈사 등으로 구분하여 관리(사육밀도 포함)되고 있는가?		
15	돈사바닥 등을 세척할 수 있는 시설이나 설비를 갖추고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
16	돈사는 돼지의 상태 등을 확인할 수 있도록 조명시설이 설치되어 있는가?		
17	돈사 내부에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 작동은 이상이 없는가?		
18	돈사 내부는 적당한 온도와 습도가 유지되고 온도를 알 수 있는 설비를 갖추고 있는가?		
19	돈사에는 환기시설이 갖추어져 있고 작동이 되고 있는가?		
20	돈사에 사용되는 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하고 있는가?		
21	돈사 입구에는 발판 소독조를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?		
22	돈사 내부통로는 이동을 방해하는 물건 등이 없고 청결하게 관리되고 있는가?		
23	각 돈사에는 사육두수, 입식일 등 돼지의 관리상태를 알 수 있는 현황판 등을 설치·기록하고 있는가?		
24	분뇨는 분뇨처리장에서 처리되고 분뇨처리장 주변에 해충방제를 주기적으로 실시하고 있는가?		
25	액비탱크가 있는 경우 위험 경고 등 안전표지판이 설치되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>농장위생관리</b>			
26	농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
27	축산업(가축사육업 등) 등록이 되어 있는가?		
28	농장 관리 일지가 작성되어 있는가?		
29	돈사별로 관리인을 지정하고, 도구 및 신발(발판소독조) 등을 청결하게 관리하며 사용하고 있는가?		
30	사육단계별 관리 기준서를 작성하고 있는가?		
31	각 돈사는 적절한 사육밀도로 사육되고 있는가?		
32	주사침은 폐기절차를 정하고 분리수거함, 주사침관리기록, 분실서 등을 이용하여 적절하게 관리하고 있는가?		
33	주사침이 체내 잔류 할 경우 개체 확인을 위한 관리방안이 마련되어 있는가?		
34	주사침 잔류개체는 도축장 및 가공장에 주사침이 제거될 수 있도록 통보하고 있는가?		
35	폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되고 있는가?		
36	돈방내 분뇨는 돈사구조에 맞게 주기적으로 처리되고 있는가?		
37	농장 및 돈사내 구서/해충 관리가 되고 있는가?		
38	살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		
39	출하 예정돈에 항생제 첨가하지 않은 사료(비육돈출하 사료)를 출하 전 30일 이상 급여하고 있는가?		
40	모돈(옹돈)의 경우 개체 기록 카드가 작성되어 있는가?		
41	거세 및 견치제거에 사용하는 장비는 위생적으로 관리되고 있는가?		
42	종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>사료·동물용의약품·음수관리</b>			
43	사료, 동물용의약품, 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
44	항생제등 동물용의약품의 휴약기간 준수를 위한 기준과 절차가 마련되어 있는가?		
45	배합사료는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료를 급이하고 있는가?		
46	사료 입출고 관리대장이 작성되어 있는가?		
47	사용중인 사료의 사료검사성적을 정기적으로 확보하고 그 사본을 보관하고 있는가?		
48	사료보관창고는 정기적인 청소·소독을 하는 등 청결하게 관리되고 있는가?		
49	자동급이기 및 사료 운반용 도구는 정기적으로 청소 및 소독관리가 되고 있는가?		
50	사료저장용 빈은 정기적으로 청소 등 위생적으로 관리되고 있는가?		
51	항생제 등 동물용의약품 처치시 휴약기간을 알아볼 수 있는 관리기록이 작성·유지되고 있는가(출하전 동물용의약품 무첨가사료 30일 이상 급여 포함)?		
52	동물용의약품은 관리대장을 작성·비치하고 보관기준에 맞게 관리되고 있는가?		
53	사용 후 남은 동물용의약품 및 빈 용기는 적절히 관리되고 있는가?		
54	동물용의약품, 소독제 등은 유통기한 내에 사용되고 있는가?		
55	동물용 음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/3년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가?		
56	음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>질병관리</b>			
57	질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
58	정액 구입시 정액증명서, 종돈장방역관리요령에 의한 검사증명서를 확인·보관하고 있는가?		
59	환돈 발생시 환돈을 격리하고 치료할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
60	가축질병 예방관리(백신접종, 임상관찰 등)는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되고 있는가?		
61	효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있는가?		
62	주요 가축전염병예방을 위해 주기적으로 돈군에 대한 임상관찰을 실시하고 기록관리되고 있는가?		
63	내·외부 기생충관리 프로그램을 작성하고 주기적인 기생충 관리를 하고 있는가?		
<b>반입 및 출하 관리</b>			
64	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
65	도입돼지의 예방접종기록 등 돈군기록 사항을 확인하고, 격리사에서 일정기간 이상 격리 및 임상증상 관찰 등 관련기록을 유지하고 있는가?		
66	도입돼지는 격리사에서 일정기간 이상 격리하고 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하고 있는가?		
67	사육돼지의 조기출하(긴급도축 등)에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
68	출하시 돈사 또는 돈방 별로 올인·올아웃을 실시하고, 출하 후 돈사는 분변을 제거하는 등 깨끗하게 세척·소독하고 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리 및 기록유지 하고 있는가?		
69	출하 후 돈사는 분변을 제거하는 등 깨끗하게 세척·소독되고 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리 및 기록유지 되고 있는가?		
70	출하돼지의 출하일지(돈방(모돈)번호, 출하처, 운반자, 휴약기간 및 주 사침 잔류 여부, 항생제 무첨가 사료 급여일 등) 및 등급판정 결과를 확인하고 기록을 확보하고 있는가?		



총 합 평 가		( % )
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준 :</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 2-11. 인증 및 사후관리용(소 농장)

### 가. 현황표

① 축산업 등록번호				② 등록연월일					
③ 농장명				④ 전화/팩스 번호					
⑤ 농장 소재지									
⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일					
⑧ 관리 책임자									
⑨ 사육규모(두 수) 및 사육형태	비육 우	⑩ 계		⑪ 송아지		⑫ 육성·비육우		⑬ 번식우	
	젖소	⑩ 계		⑪ 송아지		⑫ 육성·미경산우 (비육우)		⑬ 경산우 (착유·건유)/산유량	
면 적 (㎡)	⑭ 합계	⑮ 우사 (등)	⑯ 분뇨 처리장	⑰ 사료 보관장	⑱ 사무실	⑲ 착유실	⑳ 원유 냉각실 (냉각기)	㉑ 기타	
						(    m <sup>2</sup> ) 형태 용량	(    m <sup>2</sup> ) 형태 용량		
시설의 종류	㉒ 출입구 소독시설		㉓ 분뇨 처리장	㉔ 폐수 처리장	㉕ 위생물품 보관실	㉖ 기타			
	차량	사람							
보유 유무 (O/X)									
㉗ 관리인원(명)									
㉘ 기타 특이사항									

나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>차단방역관리</b>			
1	출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
2	농장 입구에는 차단시설이 있고 농장안내문과 방역경고문 등이 있는가 ?		
3	농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하고 있는가?		
4	농장 출입자, 출입차량 및 물품에 대한 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		
5	농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가?		
6	우사 내부에 외부인(차량기사, 외부 농장관계자 등)의 출입을 통제하고 있는가?		
7	농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계) 되어 있는가?		
<b>농장시설 관리</b>			
8	농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
9	농장에는 출입문 또는 차단시설, 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 우사 등의 시설이 갖추어져 있는가?		
10	농장은 배수가 잘 되고 있는가?		
11	우사는 사육단계에 맞게 구분하여 관리되고 있는가?		
12	각 우사는 적절한 사육밀도로 사육되고 있는가?		
13	우사바닥의 분변 등을 용이하게 제거할 수 있는 시설이나 장비를 갖추고 있는가?		
14	우사에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 청결하게 관리되고 있는가?		
15	우사에는 환기시설이 갖추어져 있고 작동이 되는가?		
16	분뇨처리장 바닥은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 액비탱크가 있는 경우 안전표지판이 설치되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>농장위생관리</b>			
17	농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
18	농장에서 사용되고 있는 도구 및 신발 등은 청결하게 관리하며 사용되고 있는가?		
19	우사 입구에는 발판 소독조를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?		
20	주사침 사용내역 및 체내잔류 개체는 적절하게 관리되고 있는가?		
21	폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되고 있는가?		
22	우사내 분뇨는 우사구조에 맞게 주기적으로 처리되고 있는가?		
23	농장내 구서/구충 관리가 되고 있는가?		
24	관리인에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		
25	사육단계별 관리기준서를 작성하고 있는가?		
26	살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>사료·동물용의약품·음수관리</b>			
27	사료, 동물용의약품, 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
28	배합사료는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료를 급이하고 있는가?		
29	사료에 대한 입고관리가 되고 있는가?		
30	사료보관장소는 정기적인 청소·소독을 하는 등 청결하게 관리되고 있는가?		
31	사료저장용빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 청결하게 관리되고 있는가?		
32	출하 예정소에 항생제 등이 첨가되지 않은 사료를 30일 이상 급여하고 있는가?		
33	자가제조 사료를 급이하는 경우 사료제조 및 설비에 대한 관리기준을 작성하여 관리하고 있는가?		
34	항생제등 동물용의약품의 휴약기간을 알아볼 수 있는 관리기록이 작성·유지되고 있는가(출하전 동물용의약품 무첨가사료 30일이상 급여 포함)?		
35	동물용의약품에 대한 입출고 관리(유통기한내 사용 포함)가 되고 있으며, 사용 후 남은 동물용의약품 및 빈 용기는 적절히 관리되고 있는가?		
36	동물용 음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/3년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가?		
37	음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>질병관리</b>			
38	질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
39	환축 발생시 격리하고 치료할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
40	가축질병 예방관리(백신접종, 임상관찰 등)는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되고 있는가?		
41	효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있는가?		
42	내·외부 기생충 구제는 주기적으로 실시하고 있는가?		
43	결핵병및부루세라병방역실시요령 의하여 정기적인 검사를 받고 있는가?		
<b>반입 및 출하 관리</b>			
44	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
45	농장에서 사육되는 소에 대한 개체이력관리가 되고 있는가?		
46	도입우의 구입처, 질병검진 내역, 예방접종 기록 등 개체기록 사항을 확인하고, 일정기간 이상 격리 및 임상증상 관찰 등 관련기록을 유지·보관하고 있는가?		
47	도입우는 일정기간 이상 격리하고 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하고 있는가?		
48	출하소에 대한 출하일지(개체번호, 출하처, 운반자, 휴약기간경과 및 주사침잔류 여부, 항생제 무첨가사료 급여일 등) 및 등급판정결과를 확인 기록하고 있는가?		
49	출하하는 소의 체표면은 청결한 상태로 출하되고 있는가 ?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>착유 관리(젖소농장에 한함)</b>			
50	착유 및 착유시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성 운용하고 있는가?		
51	착유실은 착유시설, 방충, 방서, 환기시설, 급수시설 및 수세시설이 되어 있는가?		
52	착유실은 개폐식 출입문 및 조명시설이 설치되어 있고, 바닥, 벽, 천정 등은 청결하게 관리되고 있는가?		
53	원유 냉각기는 우사 및 착유실과 분리·구획되어 있으며 충분한 용량 및 적정 냉각 기능을 갖추고 자동세척 프로그램 등에 의해 주기적으로 세척, 소독하고 있는가?		
54	착유실 출입전·후 착유자에 대한 위생관리가 되고 있는가?		
55	원유냉각기 및 착유시설 세척·소독액은 식품제조시설용도로 허가받은 소독제를 사용하고 있는가?		
56	착유한 원유는 적절한 온도로 관리되고 있는가?		
57	납유금지 원유는 적절하게 처리되고 있는가?		
58	집유시 원유검사 결과는 집유업체로부터 받아 관리하고 있는가?		
총 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준 :</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 2-12. 인증 및 사후관리용(닭·오리 농장)

### 가. 현황표

① 축산업 등록번호				② 등록연월일										
③ 농장명				④ 전화/팩스										
⑤ 농장 소재지														
⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일										
⑧ 관리책임자														
⑨ 사육 규모 (수수)	종 계 · 종 오 리	⑩ 계		⑪ 육성		⑫ 산란		⑬ 산란율(일)						
	산 란 계 · 육 용 오 리	⑩ 계		⑪ 육성		⑫ 산란		⑬ 산란율(일)						
⑭ 품종				⑮ 사육형태		평사 (무창 유창)		Cage (무창 유창)						
면 적 (㎡)	⑯ 합계		⑰ 사무실		⑱ 계사 (동)		⑲ 사료 보관장 (보관능력)		⑳ 집란실 (처리능력)		㉑ 알보관창고 (보관능력)		㉒ 분뇨 처리장	
시설의 종류	㉓ 출입구소독시설		㉔ 분뇨 처리장		㉕ 위생물품 보관실		㉖ 탈의실		㉗ 기타					
	차량		사람											
보유 유무(O/X)														
㉘ 관리인원(명)														
㉙ 기타 특이사항														



## 나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>차단방역관리</b>			
1	출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
2	농장 입구에는 출입문 또는 차단시설, 농장안내문과 방역경고문 등이 있는가?		
3	농장방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하고 있는가?		
4	농장 출입자, 출입차량 및 반입물품에 대한 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		
5	농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가?		
6	계사·오리사 내부에 외부인(차량기사, 외부 농장관계자 등)의 출입을 통제하고 있는가?		
7	농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계가) 되어 있는가?		
<b>농장시설 관리</b>			
8	농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
9	농장에는 차단시설, 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 계사·오리사 등의 시설이 갖추어져 있는가?		
10	농장은 배수가 잘 되고 있는가?		
11	계사·오리사는 사육단계에 맞게 구분하여 관리되고 있는가?		
12	각 계사·오리사는 적절한 사육밀도로 사육되고 있는가?		
13	계사·오리사바닥의 분변 등을 용이하게 제거할 수 있는 시설이나 장비를 갖추고 있는가?		
14	계사·오리사에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있는가?		
15	계사·오리사에는 온도·습도 및 환기관리가 적절하게 되고 있는가?		
16	분뇨처리장 바닥은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 분뇨는 유출되지 않도록 관리하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>농장위생관리</b>			
17	농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
18	농장에서 사용되고 있는 도구 및 신발 등은 청결하게 관리하며 사용되고 있는가?		
19	계사·오리사 입구에는 발판 소독조를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?		
20	폐사축 처리현황이 기록되고 있는가?		
21	계사·오리사내 분뇨는 계사·오리사구조에 맞게 주기적으로 처리되고 있는가?		
22	농장 내 구서/구충 관리가 되고 있는가?		
23	관리인에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		
24	사육단계별 관리기준을 정하여 운영하고 있는가 ?		
25	계군·오리군 및 사육시설에 대한 살모넬라(Salmonella enteritidis) 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>사료 및 음수관리</b>			
26	사료 및 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
27	배합사료는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료를 급이하고 입고관리가 되고 있는가?		
28	사료보관장소, 사료저장용빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 청결하게 관리되고 있는가?		
29	자가제조 사료를 사용하는 경우 사료제조 및 설비에 대한 관리기준을 작성하여 관리하고 있는가?		
30	동물용 음용수는 동물이 먹이기에 적합하고, 1회/3년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가?		
31	음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되고 있는?		
동물용 의약품(항생제 등), 동물용 의약품외품, 살충제, 농약 등(이하 “동물용 의약품·살충제등”으로 한다) 관리			
32	동물용 의약품·살충제등 관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
33	동물용 의약품·살충제등에 대한 입출고 관리(유통기한내 사용 포함)가 되고 있으며, 사용 후 남은 약품 및 빈 용기는 적절히 관리되고 있는가?		
34	동물용 의약품·살충제등은 용법·용량에 맞게 사용하고 휴약기간 등을 알아볼 수 있는 사용기록을 작성·유지하고 있는가?		
35	출하 예정 계군, 오리군에 대한 잔류물질(동물용 의약품·살충제등) 예방관리 방안을 수립·이행하고 있는가(출하 전 동물용 의약품 무첨가사료 7일 이상 급여 포함)?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>질병관리</b>			
36	질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
37	가축질병 예방관리(백신접종, 임상관찰 등)는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되고 있는가?		
38	효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있는가?		
39	내·외부 기생충 구제는 주기적으로 실시하고 있는가?		
40	종계장·부화장방역관리요령 의하여 정기적인 검사를 받고 있는가?(답에 한함)		
41	종계장에는 추백리, 가금티푸스, 마이코플라즈마(M. gallisepticum, M. synoviae)에 대한 관리방안이 마련되어 있는가?(답에 한함)		
42	오리바이러스성 간염(DVH)에 대한 예방백신을 실시하고 있는가? (오리에 한함)		
43	조류인플루엔자(AI)에 대한 정기적인 검사를 받고 있는가? (오리에 한함)		
<b>반입 및 출하관리</b>			
44	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
45	종계장·종오리장은 가축거래기록대장을 작성 및 보관하고 있는가?		
46	계군·오리군의 구입처(종계업·종오리업등록증), 질병검진 내역, 예방접종 기록 등 관련기록 사항을 기록 및 보관하고 있는가?		
47	도입 계군·오리군에 대한 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하고 있는가?		
48	출하 계군·오리군에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 휴약기간, 항생제 무첨가사료 급여일 등)를 확인 기록하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>알관리</b>			
49	알·집란 및 집란시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성 운용하고 있는가?		
50	알에 대한 동물용의약품 잔류방지 방안을 수립하고, 이행하고 있는가?		
51	집란실은 방충, 방서, 환기시설이 되어 있고, 청결하게 관리되고 있는가?		
52	집란기 및 집란 라인에 대해 주기적으로 청소 및 소독을 실시하고 있는가?		
53	출하하는 알은 선입선출이 되고 농장 표시가 되어 있는가?		
54	알에 대해 <b>동물용의약품·살충제등 잔류검사를</b> 주기적으로 실시하고 있는가?		
55	집란 및 선별한 알은 온도변화가 최소화되도록 관리하고 있는가?		
56	집란실 및 알보관은 온도관리가 가능한 시설을 갖추고 있는가?		
57	출하 알에 대한 출하일지(출하처, 운반자, 운반차량의 상태, 항생제잔류 여부 등)를 확인하고 있는가?		
58	오염란, 파란 등은 적절하게 처리되고 있는가?		
59	알에 대한 살모넬라(Salmonella enteritidis) 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		
60	집란에 사용하는 난좌는 위생적으로 관리되고 있는가?		
중 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 : ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.			

- ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.
- ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.
- ⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.
- ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.

## 2-13. 인증 및 사후관리용(식용란수집판매업)

### 가. 현황표

식용란 수집판매업소	① 축산업등록 번호		② 등록연월일	
	③ 업소명		④ 전화번호	
	⑤ 소재지			
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일	
	⑧ 식용란의 종류			
관리책임자	⑨ 직 위		⑩ 성 명	
면 적 (㎡)	⑪ 원료란보관실		⑫ 원료란처리실	
	⑬ 세척·건조실		⑭ 선별·포장실	
	⑮ 제품보관실		⑯ 검사실	
	⑰ 포장재보관실		⑱ 기타	
	⑲ 합계			
운송차량 현황				
작업인원 (명)	⑳ 생산관리 부서		㉑ 검사관리부서	
	㉒ 타 작업원		㉓ 합계	

나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>작업장 관리</b>			
1	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있는가?		
2	작업장은 외부인 또는 야생동물이 침입하지 못하도록 울타리 등으로 구분(경계) 되어 있는가?		
3	작업장은 각 작업실별로 분리되어 일반구역과 청결구역으로 구분하여 청결하게 관리되고 있는가?		
4	천정, 내벽 및 바닥은 내구성 및 내수 처리되어 있고 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 유지되며 바닥은 물이 고이지 않도록 배수가 잘 되고 있는가?		
5	배수로는 설치류 등 유해생물의 침입이나 오폐수의 역류를 막을 수 있는 시설이 되어있고 퇴적물이 쌓여있지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6	환기시설은 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기시키기에 충분하고 공기는 청결구역에서 일반구역으로 흐르도록 하고, 내·외부 흡·배기구는 여과망 등이 설치되어 청결하게 관리되고 있는가?		
7	원료란 반입구와 제품 반출구는 분리되어 있고(단순 보관 후 출고되는 식용란수집판매업은 제외한다), 창문, 출입문, 원료란 반입구 및 제품 반출구는 설치류 등 유해생물과 먼지 등을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?		
8	채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고 조명기구는 파손 시 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 설치되어 있는가?		
9	화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치되고 청결하게 관리되고 있는가? - 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 환기시설 설치 - 냉·온수 손세척기, 건조기 및 소독기 구비		



구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
10	탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고 외출복장과 위생복장간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리·보관될 수 있는 구조여야 하며, 청결하게 관리되고 있는가?		
11	작업장은 방충·방서 관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고 방충·방서 관리계획이 수립·운영되고 있는가? - 관련 장비 점검주기, 방충·방서 종류 및 보관장소, 설치 위치 등 포함		
12	폐기물·폐수 처리시설은 작업장과 격리된 장소에 설치 운영되며 정기적으로 폐기물 등을 처리하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
13	작업장 출입구 등에 운반차량, 난좌, 팔레트, 차량적재함, 운반대 등에 대한 소독설비를 갖추고 있으며 소독실시 기록을 유지하고 있는가?		
<b>처리시설 관리</b>			
14	처리시설 등은 처리공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 오염을 최소화하여 교차오염이 되지 않도록 관리되고 있는가?		
15	처리시설 등은 표면이 거칠지 않고 청소하기 쉽게 설계·제작되어 원료알 및 제품에 이물질이 혼입되는 것을 방지할 수 있도록 되어 있는가?		
16	작업대, 선반 및 포장대는 내수성 재질로 되어 있는가?		
17	처리시설 등은 작업에 지장이 없도록 정기적으로 점검·정비하여 청결이 유지되며 기록 및 보관을 실시하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위생 관리</b>			
18	<p>위생처리실은 작업장 출입구에 설치되어 있고 종업원이 사용하기에 충분한 시설이어야 하며, 종업원 출입 시 세척 및 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등이 제거되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉·온수 손세척 시설, 건조, 소독 및 위생화 등 세척절차 구비</li> <li>- 정기적으로 시설 작동여부 및 소독약 점검</li> </ul>		
19	<p>원료란 및 부자재 입고로부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정·준수되고 있는가?</p>		
20	<p>위생관리에 필요한 시설·기구 등은 구비되어 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)로 유지되고 있는가?</p>		
21	<p>작업실, 처리시설, 장비, 운송차량, 난좌, 팔레트, 차량적재함, 운반대 등에 대한 청소, 세척 및 소독관리 사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 청소장소 및 청소·세척·소독 주기</li> <li>- 청소방법과 청소에 사용하는 세정제, 소독제 및 도구</li> <li>- 청소·세척·소독상태 평가방법</li> <li>- 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법</li> <li>- 기타 필요한 사항</li> </ul>		
22	<p>작업장에 종사하는 종업원에 대하여 해당 작업에 필요한 작업복장의 규격, 착용방법 및 세탁 등을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑 등의 위생적 관리 및 적용</li> </ul>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
23	<p>작업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가?</p> <p>- 종업원 손 씻기 및 소독방법, 화장실 출입 시 위생수칙, 작업실 반입·착용금지 물품 및 작업중 금지행위 등</p>		
24	<p>작업전·중 작업실, 처리시설 및 장비 등이 청결하고 위생적으로 관리되고 있는가?</p>		
25	<p>신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대하여 적절한 조치가 취해지고 있는가?</p> <p>- 축산물위생관리법령에 따른 건강진단 실시 등 종업원 건강상태 관리 및 작업중지 조치 등</p>		
26	<p>외부인에 대한 출입자 통제관리는 적절하게 이루어지고 그 기록을 유지하고 있는가?</p>		
27	<p>관련업무 종업원에게 선행요건에 대하여 정기적으로 위생교육 및 훈련이 실시되고 있는가?</p>		
<b>화학약품·용수 관리</b>			
28	<p>화학약품 등은 생산중인 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리되고 있는가?</p>		
29	<p>화학약품 등은 제품설명서에 따라 사용하고 그 기록을 유지하고 있는가?</p>		
30	<p>지하수를 사용하는 취수원은 화장실, 폐기물처리시설, 동물사육장 등, 지하수가 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 용수저장탱크는 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하며 외부로부터의 오염물질 유입방지를 위한 잠금장치가 설치되어 정기적인 세척·소독실시 기록을 유지하고 있는가?</p>		
31	<p>상수도 외의 지하수 등을 사용하는 경우에는「먹는물수질기준」에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수에 대한 정기적인 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>보관·운반관리</b>			
33	<p>원료란 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 운송차량 적재고 온도</li> <li>- 농장기록(농장명, 품종, 산란일 또는 채란일, 수량 등)</li> <li>- 육안검사(식용 부적합란, 파란, 오란 및 연란 반입금지 또는 분리 배제)</li> <li>- <i>Salmonella</i> 검사성적서 또는 자체검사</li> <li>- 잔류물질 검사성적서 또는 자체검사</li> <li>- 검수일자·검수자 등 기타 필요한 사항</li> </ul>		
34	<p>포장자재 등 부자재 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검사성적서 확인 또는 자체검사</li> <li>- 육안검사(곰팡이, 이취, 이물 등)</li> </ul>		
35	<p>원료란 및 제품은 구분 관리되고 적절한 온·습도로 보관되며 선입·선출 방법으로 관리되고 있는가?</p>		
36	<p>보관시설의 구조와 기능은 원료란 이나 제품을 효과적으로 수용할 수 있으며 냄새 및 곰팡이가 없도록 청결하게 관리되고 있는가?</p>		
37	<p>포장재 및 포장자재는 곰팡이가 피지 않아 냄새나 이취가 없으며 먼지, 이물 및 응축수가 없도록 청결하게 보관·관리되고 있는가?</p>		
38	<p>포장이 끝난 제품은 신속히 제품보관실에 저장·관리되고 있는가?</p>		
39	<p>원료란, 포장재 또는 제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재 보관되고, 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
40	검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고 파란, 연란 및 오란 등은 처리기준에 따라 위생적으로 처리되고 있는가?		
41	원료란 및 제품의 운송, 처리 및 보관 시 온도변화가 최소화 되도록 관리되고 있는가?		
42	제품 운송차량은 제품파손을 방지하고 보냉기능과 바닥에 격자선반이 있어 균일한 공기소통이 가능한 적재고가 있으며 운송중 온도를 확인할 수 있는 온도기록장치가 설치되어 있는가?		
43	제품 운송차량은 내부가 청결하고 이취가 없으며 벽, 천장 및 바닥에 균열이 있는지를 확인하고 있는가?		
44	부적합품(반품제품 포함)은 제품란과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관장소에서 적절하게 보관 및 처리되고 있는가? - 부적합품의 정의, 종류 및 기준 - 부적합품의 보관 및 처리방법 - 사용용기 세척 및 보관방법		
<b>검사 관리</b>			
45	원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
46	검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
47	배지시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
48	검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가? (1) 검사항목·방법·기준 (2) 검사주기 (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사 시 제외) (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자 (7) 기타 필요한 사항		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
49	<p>검사성적서는 다음 사항이 포함되어 작성되어 있는가? (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치)</p> <p>(1) 롯트번호 및 생산연월일 (2) 검사시료명 (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항</p>		
50	<p>검사시료 채취 및 운반 시에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하 도록 위생적으로 채취되고 있는가?</p>		
51	<p>검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되 고 있는가?</p>		
52	<p>계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?</p>		
<b>회수 프로그램 관리</b>			
53	<p>부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수프로 그램이 수립·운영되고 있는가?</p> <p>(1) 회수대상 제품에 대한 기록 - 제품명, 롯트번호, 제조 시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등</p> <p>(2) 유통경로, 판매점 명단 및 연락처</p> <p>(3) 회수의 사유, 회수전담팀구성 및 책임자 지정</p> <p>(4) 회수되는 제품의 처리방법</p> <p>(5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법</p> <p>(6) 회수계획 및 결과 보고 사항</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
총 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 2-14. 인증 및 사후관리용(부화장)

### 가. 현황표

① 부화업등록번호				② 등록연월일					
③ 부화장명				④ 전화/팩스					
⑤ 부화장소재지									
⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일					
⑧ 관리책임자									
⑨ 부화규모 (총 입란규모)	종란	⑩ 계		⑪ 육계		⑫ 산란계		⑬ 오리	
⑭ 형태			⑮ 부화형태		자동화		부분자동화		
면 적 (㎡)	⑯ 합계	⑰ 사무실	⑱ 종란 보관실	⑲ 종란 소독실	⑳ 발육실 (차라능력)	㉑ 발생실	㉒ 초생추 작업실	㉓ 초생추 보관실	㉔ 기타 시설
㉕ 시설의 종류	㉖ 출입구소독시설			㉗ 폐기종란 처리장	㉘ 약품 보관실	㉙ 탈의실	㉚ 기타		
	차량		사람						
보유 유무(O/X)									
㉛ 관리인원(명)									
㉜ 기타 특이사항									



나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>차단방역관리</b>			
1	부화장출입자 및 반입물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
2	부화장 입구에는 부화장안내문과 방역경고문 등이 있는가?		
3	부화장방문자에 대한 출입기록 관리대장을 운영하고 보관하고 있는가?		
4	부화장 출입자, 출입차량 및 반입물품에 대한 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		
5	부화장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가?		
6	부화장 내부는 외부인(차량기사, 외부 부화장관계자 등)의 출입을 통제하고 있는가?		
7	부화장은 가족사육시설과 격리하여 관리되고 있는가?		
8	부화장 외곽은 울타리 등으로 구분(경계가) 되어 있는가?		
<b>부화장시설 관리</b>			
9	부화장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
10	부화장에는 차단시설, 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 정란실, 소독실, 종란보관실, 발육실, 발생실, 초생추 작업실, 초생추 보관실 등의 시설이 갖추어져 있는가?		
11	부화장 내·외부는 배수가 잘 되고 있는가?		
12	부화장은 부화단계 별로 구분하여 관리되고 있는가?		
13	종란보관실, 발육실 및 발생실 등은 온도·습도·환기관리가 적절히 이루어지고 있는가?		
14	종란소독실 출입문 및 벽은 소독제가 새어나오지 않는 구조로 되어 있는가?		
15	갓 부화되어 대기하는 초생추보관실에는 온도·습도 및 환기관리가 적절하게 되고 있는가?		
16	부화장 내부시설은 불침투성 재료로 되어 있으며, 부화장 폐기물 등에 오염되지 않도록 관리하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>부화장위생관리</b>			
17	부화장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
18	부화장에서 사용되고 있는 작업복, 도구 및 신발 등은 주기적으로 세탁하여 청결하게 관리되고 있는가?		
19	외부 차량등과 접촉하는 정란실, 소독실, 초생추 보관실, 분양실, 출하장 등에 입·출입 시 대인소독을 실시하고 있으며, 각 부화시설별로 손세척, 손소독 등의 위생처리 설비를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?		
20	폐사된 초생추와 부화폐기물 등은 관리기준에 의하여 처리하고 그 기록을 작성하고 있는가?		
21	부화장 내 구서/구충 관리가 주기적으로 수행되고 있는가?		
22	부화장에서 사용되는 기구(발육난좌, 대차, 발생좌 등) 및 설비(발육실, 발생실, 초생추작업실 등)는 정기적으로 청소 및 소독을 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
23	부화장 직원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		
24	부화작업에 필요한 설비 및 기구(검란기, 백신 접종기 등)는 청결하게 관리되고 있는가?		
25	부화단계별 관리기준을 정하여 운영하고 생산농장별로 종란을 구분하여 부화 및 출하단계의 교차오염을 방지하고 있는가?		
26	부화장 내/외부는 고압분무기 또는 연막소독기를 비치하고 정기적으로 소독을 실시하고 있는가?		
27	부화장은 정기적으로 부화장위생검사(일반세균, 대장균, 곰팡이 등)를 실시하며 기록하고 있는가?		
28	초생추 농장 출하 시 관련내용(모계군농장, 부화율, 질병검사성적(백신접종, 추백리, 가금티푸스 예방접종, 살모넬라 검사, 임상관찰 등)을 기록 관리하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>동물용의약품, 용수관리</b>			
29	동물용의약품, 용수 관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
30	동물용의약품에 대한 입고 및 사용내역에 대한 기록이 유지되고 있는가?		
31	약품보관장고는 정기적인 청소·소독을 하는 등 청결하게 관리되고 있는가?		
32	백신회석 및 접종 준비과정은 위생적으로 적절하게 운영되고 있는가?		
33	초생추의 백신접종(ND백신 의무조항, 종계부화장의 경우 MD백신)은 정확하게 실시, 기록 유지하고 있는가?		
34	출하예정 초생추에 대한 동물용의약품 투약 시에 그 내역을 해당 농장에 통보하고 있는가?		
35	동물용의약품에 대한 입·출고 관리가 되고 있으며, 사용 후 남은 동물용 의약품 및 빈 용기는 적절히 처리되고 있는가?		
36	용수는 1회/3년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가?		
37	용수 저장탱크는 정기적으로 청결하게 관리되고 있으며 외부로부터의 오염 또는 위해요소 차단조치가 적용되고 있는가?		
<b>초생추의 위생관리</b>			
38	초생추 품질관리를 위한 종란과 부화란에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
39	발육란은 주기적으로 검란을 실시하여 미수정란과 발육중지란을 제거하고 그 결과를 기록하고 있는가?		
40	발육중지란에 대한 정기적인 살모넬라 등에 오염 유무를 검사하고 있는가?		
41	입고되는 종란을 생산한 종계에 대한 추백리 및 가금티프스 검사성 적서를 보관하고 있는가?(종오리군은 DVH에 한함)		

구분 순위	평가내용	점수	비고
42	종란·초생추 및 사육시설에 대한 살모넬라( <i>Salmonella spp.</i> ) 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		
<b>반입 및 출하관리</b>			
43	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운영하고 있는가?		
44	출하 초생추에 대한 가축거래기록대장(출하처, 운반자, 출하일자, 출하차량 등)을 확인 기록하고 있는가?		
45	종란운송 차량은 정기적으로 세척 및 소독을 실시하고 그 결과를 기록하고 있는가?		
46	종란 반입 시 종란반입일지(농장별, 품종별, 반입수량, 소독유무) 등을 작성하고 기록하고 있는가?		
47	초생추 운반차량은 매 출하시마다 온도 및 습도를 점검하고 기록하는가?		
<b>종란관리</b>			
48	종란에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성 운영하고 있는가?		
49	종란보관실은 방충 및 방서시설이 되어 있고, 적절한 환기, 온도와 습도로 종란을 보관하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
50	반입종란은 적절한 온도 및 습도에서 훈증소독을 실시하고 있는가?		
51	종란은 집란 후 가능한 빠른 시간에 소독을 실시하고 있는가?		
52	종란에 사용되는 난좌는 위생적으로 관리되고 있는가?		
53	종란으로 사용되지 않는 알(오염란, 파란, 쌍란 등)은 위생적으로 폐기 처리하고 그 기록을 작성하고 있는가?		
54	검란시 발견된 발육중지란, 폭팔란은 소독 등의 절차로 폐기되어 지고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
55	종란은 농장별로 또는 사육동별로 그리고 집란일자를 확인 가능하도록 표식하여 보관하고 있으며 입란시 선입 및 선출 등 추적가능한 조치와 기록 관리가 실행되고 있는가?		
총 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 2-15. 인증 및 사후관리용(축산물안전관리통합인증업체)

### 가. 현황표

통합인증 업체	① 사업의 종류			
	② 사업자 등록번호		③ 사업자 등록 연월일	
	④ 법인명(단체명)		⑤ 전화번호	
	⑥ 소재지			
	⑦ 대표자 성명		⑧ 생년월일	
	⑨ 브랜드 명			
	⑩ 전담조직 인원			
농장	⑪ 회원농가수		⑫ 안전관리통합 인증 농가수	
도축장 (집유·도계 ·도압)	⑬ 이용 도축장수		⑭ 안전관리통합 인증 도축장수	
가공장	⑮ 이용 가공장수		⑯ 안전관리통합 인증가공장수	
유통 (보관, 운반)	⑰ 이용 유통업체수 (보관, 운반)		⑱ 안전관리통합 인증 유통업체수	
판매장	⑲ 납품판매장수		⑳ 안전관리통합 인증 판매장수	

나. 평가표

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>가. 통합인증업체 관리</b>			
1	통합인증업체는 안전관리통합인증 신청 자격 요건을 갖추고 있는가?		
2	통합인증업체는 안전관리통합프로그램을 구체적으로 작성·운영하고 있는가? (1) 안전관리통합인증 관련 내부 규정·지침 (2) 안전관리통합인증 전담조직 및 교육·훈련계획 (3) 각 단계별 안전관리통합인증 제품 구분관리 기준 (4) 기타 필요한 사항		
3	통합인증업체의 안전관리통합인증 전담조직은 정기적인 HACCP 교육 및 자체 교육·훈련을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		
4	통합인증업체는 안전관리통합인증 축산물(출하)량, 작업량, 판매량 등을 관리 및 기록하고 있는가?		
5	통합인증업체는 안전관리통합인증에 대한 검증을 정기적으로 실시하고 이를 기록하고 있는가?		
6	통합인증업체는 안전관리통합인증 준수여부에 대한 예비심사를 실시하고 이를 기록하고 있는가?		
<b>나. 농장관리</b>			
7	농장은 안전관리인증을 받았는가?		
8	농장은 통합인증업체로부터 안전관리인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
9	가축 출하(제품 출고)시 안전관리통합인증에 필요한 자료 등을 해당 출하처(식육 : 도축·도계장, 식용란 : 식용란수집판매장, 원유 : 집유장)에 제공하고 있는가?		
10	출하 가축(출고 제품)은 안전관리통합인증기준에 적합하게 출하되고 관련서류를 보관하고 있는가?		
<b>다. 도축(집유·도계·도압)장 관리</b>			
11	도축(집유·도계·도압)장은 통합인증업체로부터 안전관리통합인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
12	도축(집유·도계·도압)장은 안전관리통합인증프로그램을 준수하고 소속 농장에서 출하된 가축(원유)을 확인 후 도축(보관)하고 관련내용을 기록하고 있는가?		
13	도축(집유·도계·도압)장은 안전관리통합인증 축산물과 관련된 내용을 가공장에 제공하고 있는가?		
<b>라. 가공장 관리</b>			
14	가공장은 안전관리인증을 받았는가?		
15	가공장은 통합인증업체로부터 안전관리프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
16	가공장은 안전관리통합인증업체로부터 안전관리통합인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
17	가공장은 안전관리통합인증 축산물과 일반 축산물을 구분하여 작업 및 보관하고 관련 내용을 기록하고 관련 내용을 유통·판매업체에 제공하고 있는가?		
<b>마. 유통(보관·운반) 관리</b>			
18	유통업체(보관·운반)는 안전관리인증을 받았는가?		
19	유통업체(보관·운반)는 통합인증업체로부터 안전관리통합인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
20	유통업체(보관·운반)는 안전관리통합인증 축산물과 일반 축산물을 구분하여 보관 및 운반하고 관련 내용을 기록하고 있는가?		
21	유통업체(보관·운반)는 안전관리통합인증 축산물과 관련된 내용을 축산물판매장에 제공하고 있는가?		
<b>바. 판매장 관리</b>			
22	판매장은 안전관리인증을 받았는가?		
23	판매장은 통합인증업체로부터 안전관리인증프로그램을 제공받고 이를 준수하고 있는가?		
24	판매장은 안전관리통합인증 축산물과 일반 축산물을 구분하여 작업 및 보관하고 관련 내용을 기록하고 있는가?		
25	판매장은 안전관리통합인증 축산물을 구분하여 표시 및 판매하고 있는가?		
<b>종 합 평 가</b>		(    %)	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p>			



구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
	<p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

## 2-16. 인증 및 사후관리용(식육즉석판매가공업)

### 가. 현황표

식육즉석판매 가공업소	① 영업허가 번호		② 영업허가 연 월 일	
	③ 업소명		④ 전화번호	
	⑤ 소재지			
	⑥ 대표자 성명		⑦ 생년월일	
	⑧ HACCP 적용축산물			
관리책임자	⑨ 직 위		⑩ 성 명	
시설의 종류 및 면 적 (㎡)	⑪ 작업실	⑫ 냉장·냉동시설	⑬ 진열대	⑭ 판매장
	⑮ 합계			
종업원(명)				

나. 평가표

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>영업장 시설관리</b>			
1	영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획 (벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2	영업장은 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4	배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
5	문 및 내벽은 내수처리 되어 있고 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6	천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
8	원료계량은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거 시설을 갖추고 있는가?		
9	채광 또는 조명시설은 적절한 조도를 유지하고 있으며 조명으로 인한 색상 차이를 나타내지 않아야 하며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있는가?		
10	곤충, 쥐 등 동물의 드나들을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
11	영업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 화장실과 탈의실이 있는가?		
12	식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하는 경우 축산물위생관리법 시행규칙 별표10의 제6의 가목의 규정을 준수하고 있는가?		
13	출입구 및 창은 완전히 닫을 수 있도록 되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>영업장 시설관리</b>			
14	급수시설은 수도물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15	지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
16	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
17	해당 영업에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있으며 다른 작업으로부터 오염 되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
18	시설은 축산물의 취급외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
19	식육, 식육가공품, 농산물과 직접 접촉하는 시설 및 기구는 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕·증기·살균제 등을 소독·살균이 가능한 것인가?		
20	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?		
21	작업과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명 등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
22	<p>영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울이 설치되어 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장 : -2~10℃</li> <li>- 냉동 : -18℃이하</li> <li>- 온도계 설치여부(냉장시설 및 냉동시설은 자동온도기록장치 부착)</li> </ul>		
23	냉동시설 및 냉장시설·진열상자의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
24	영업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
위생관리			
25	위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?		
26	식육과 식육가공품의 절단 및 농산물에 사용되는 도마와 칼 등의 기구 및 도구는 별도로 비치되어 있으며 관리가 잘 되고 있는가?		
27	원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
28	영업장 종사자는 해당 작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?		
29	신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
30	영업장과 화장실의 출입구에는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독 설비가 갖추어져 있는가?		
31	위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련 하고 있는가?		
32	<p>작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가?</p> <p>(1) 청소장소 및 청소주기  (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제 및 소독제, 도구  (3) 복장 규격 및 착용방법  (4) 종사자 손씻기 및 소독방법  (5) 작업중 위생에 관한 주의사항  (6) 청소상태 평가방법  (7) 종사자 건강상태 관리  (8) 소독약품의 관리방법  (9) 기타 필요한 사항</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>보관 및 운반관리</b>			
33	<p>원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고기록을 작성하고 있는가?</p> <p>(1) HACCP 적용작업장 여부</p> <p>(2) 원료육의 중심부 온도 - 냉장육 : -2~5℃ - 냉동육 : -18℃이하</p> <p>(3) 차량적정온도 유지기록 - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하</p> <p>(4) 관능검사(이물질, 냄새, 색택 등) : 기록확인</p>		
34	<p>부원료에 대하여 입고등록대장을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사상 적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하는가?</p>		
35	<p>제품의 온도변화를 최소화 및 오염을 최소화할 수 있도록 하차·적재는 신속히 실시하고 있는가?</p> <p>(1) 온도변화 최소화 여부</p> <p>(2) 포장제품의 파손여부</p> <p>(3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부</p>		
36	<p>포장자재 등은 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 구입하고 있는가?</p>		
37	<p>원료육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?</p> <p>- 냉장육 : -2~5℃ - 냉동육 : -18℃이하</p>		
38	<p>부원료는 원료육과 구분 보관하고 있으며 부원료별로 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?</p> <p>- 농산물 : 10℃ 이하</p>		
39	<p>원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?</p>		
40	<p>부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?</p>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
41	원·부자재 및 제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
<b>보관 및 운반관리</b>			
42	제품을 가열·조리하여 판매할 경우 유지의 위생관리가 적절히 관리되고 있는가?		
43	<p>제품의 보관·진열온도는 적절히 관리되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장육 : -2~10℃</li> <li>- 냉동육 : -18℃ 이하</li> <li>- 냉장식육가공품 : -2~10℃</li> <li>- 냉동식육가공품 : -18℃ 이하</li> </ul>		
44	원료육 및 제품은 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?		
45	<p>축산물위생관리법 시행규칙 별표13의 제3의 가목의 규정을 준수하는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 진열대 표지판의 표시, 용기 포장지의 표시사항</li> </ul>		
46	<p>보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 원·부자재 구입시 입고기준 및 규격 확인방법</li> <li>(2) 보관관리장소 및 관리방법</li> <li>(3) 원료육 및 제품의 반·출입관리방법</li> <li>(4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법</li> <li>(5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책</li> <li>(6) 기타 보관관리에 필요한 사항</li> </ol>		
47	<p>원·부자재 등이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 원료 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.</li> <li>(2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다.</li> <li>(3) 운반차량은 적절한 온도를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 내부온도 변화를 확인할 수 있도록 자동온도기록장치를 부착하여야 한다.</li> </ol>		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>검사관리</b>			
48	축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?		
49	검사에 필요한 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 그 기록이 유지되고 있는가?		
50	배지, 시약 등 검사에 필요한 소모품관리대장이 적합하게 작성되고 있는가?		
51	<p>검사관리 사항을 구체적으로 정하여 관리되고 있는가?</p> <p>(1) 검사항목·방법·기준 (2) 검사주기  (3) 시료채취 방법 (4) 검사시설 및 기구(위탁검사시 제외)  (5) 판정기준 (6) 검사자 및 판정자  (7) 기타 필요한 사항</p>		
52	<p>검사성적서는 다음 사항을 포함하여 작성되어 있는가?  (단, 축산물위생검사기관과 협약에 의하여 검사를 실시할 경우에는 검사기관의 검사성적서 비치)</p> <p>(1) 롯트번호 및 제조연월일, (2) 검사시료명  (3) 시료채취 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사법 및 검사성적  (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 기타 필요한 사항</p>		
53	검사시료를 채취 및 운반할 때에는 시료가 오염 또는 변질되지 아니하도록 위생적으로 채취되고 있는가?		
54	검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
55	계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?		
56	<p>부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운영되고 있는가?</p> <p>(1) 회수대상 제품에 대한 기록  - 제품명, 롯트번호, 제조시 모니터링기록, 제품검사기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등</p> <p>(2) 판매경로, 판매점 명단 및 연락처  (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정  (4) 회수되는 축산물의 처리방법  (5) 회수사실을 소비자에게 알리는 방법  (6) 회수계획 및 결과 보고 사항</p>		



구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>회수 프로그램 관리</b>			
종합평가			
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 2-17. 인증 및 사후관리용(식용란선별포장업)

### 가. 현황표(식용란선별포장업)

신청인	(1) 영업허가 (신고) 번호				(2) 영업허가 (신고) 연월일				
	(3) 회사명				(4) 전화번호				
	(5) 소재지	본 사							
		공 장 (사업장)							
	(6) 대표자 성명				(7)생년월일				
	(8) HACCP적용 식품·축산물(유형)				(9)지하수 사용 (○/×)				
HACCP 탐장 (관리책임자)	(10) 직위				(11) 성 명				
면적 (m <sup>2</sup> )	(12) 작업장				(13) 보관소				
	(14) 검사실				(15) 기 타				
	(16) 합계								
작업장 (조리장)의 종류	(17) 식용란보관실		(18) 검란실	(19~20) 제조가공실 (선별·세척· 건조·포장실 등)	(21) 검사실	(22) 보관소	(23) 일반· 청결 구역 구분	(24) 기 타	
평가 (○/×)									
작업인원 (명)	(25) 제조(조리)관리부서				(26) 검 사 관리부서				
	(27) 기 타 작업원				(28) 합 계				

나. 평가표

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>영업장 관리</b>		
<b>작업장</b>		
1. 작업장(영업장을 포함한다. 이하 같다)은 독립된 건물이거나 식품(축산물 을 포함한다. 이하 같다) 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. (0~2점)		
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설 치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. (0~3점)		
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결 구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공 정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다. (0~2점)		
<b>건물 바닥, 벽, 천장</b>		
4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장 및 상부 구조물, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열 성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 다른 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)		
<b>배수 및 배관</b>		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리 하여야 한다. (0~3점)		
<b>출입구</b>		
6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위 생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 갖추어야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>통 로</b>		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
<b>창</b>		
8. 창이 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
<b>채광 및 조명</b>		
9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다. (0~1점)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0~1점)		
<b>부대시설</b>		
<b>- 화장실, 탈의실 등</b>		
11. 화장실은 작업실에 영향을 미치지 아니하도록 설치하여야 하며, 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다. 또한, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 하며, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독설비 등을 구비하여야 한다. (0~2점)		
12. 탈의실은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다. (0~2점)		
<b>위생관리</b>		
<b>작업 환경 관리</b>		
<b>- 동선 계획 및 공정간 오염방지</b>		
13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다. (0~2점)		
14. 원료의 입고에서부터 제조·가공·선별·처리·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)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
15. 작업장 위생 수칙은 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하여 설정 및 관리하여야 한다. (0~3점)		
- 온도·습도 관리		
16. 제조·가공·선별·처리·포장·보관 등 공정별로 적절한 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 갖추어 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)		
- 환기시설 관리		
17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 관리할 수 있는 흡·배기구 등 환기시설을 설치하여야 한다. (0~1점)		
- 방충·방서 관리		
18. 외부로 개방된 흡·배기구 및 배수구 등에는 해충 등의 유입을 막을 수 있는 설비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. (0~2점)		
20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)		
<b>개인 위생 관리</b>		
21. 작업장 내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
<b>폐기물 관리</b>		
22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치하고, 해충 서식지 등과 같은 위해가 발생되지 않도록 관리하여야 한다. 또한 작업장에서 발생한 폐기물 등은 오염의 우려가 없도록 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다. (0~1점)		
<b>세척 또는 소독</b>		
23. 작업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다. (0~1점)		
24. 종업원의 손 세척 등을 위한 세척·소독 시설에는 관련 지침이나 기준을 잘 보이는 곳에 게시하여야 한다. (0~1점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<p>25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 종업원</li> <li>· 위생복, 위생모, 위생화 등</li> <li>· 작업장 주변</li> <li>· 작업실별 내부</li> <li>· 제조·가공·선별·처리 시설(이송배관포함)</li> <li>· 냉장·냉동설비</li> <li>· 용수저장시설</li> <li>· 보관·운반시설</li> <li>· 운송차량, 운반도구 및 용기</li> <li>· 모니터링 및 검사 장비</li> <li>· 환기시설 (필터, 방충망등 포함)</li> <li>· 폐기물처리 시설 및 처리용기 등</li> <li>· 세척, 소독도구</li> <li>· 기타 필요사항</li> </ul>		
<p>26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~3점)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 세척·소독 대상별 세척·소독 부위</li> <li>· 세척·소독 방법 및 주기</li> <li>· 세척·소독 책임자</li> <li>· 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법</li> <li>· 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법</li> </ul>		
<p>27. 작업장내 세제, 소독제, 소독용 가구나 용기는 용도표시 및 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)</p>		
<p>28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)</p>		
<b>제조·가공·선별·처리 시설·설비 관리</b>		
<b>제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리</b>		
<p>29. 제조·가공·선별·처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니 하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 제조·가공에 사용하는 압축공기, 유탄제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.(0~3점)</p>		
<p>30. 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다. (0~2점)</p>		
<p>31. 온도를 높이거나 낮추는 제조·가공·선별·처리 시설 또는 공정에서 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며, 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다. (0~2점)</p>		
<p>32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)</p>		

평가 내용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>냉장·냉동시설·설비 관리</b>		
33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품·축산물의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지·관리하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다. (0~2점)		
<b>용수관리</b>		
34. 식품의 제조·가공·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. (0~3점)		
35. 식품의 제조·가공·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)검사를 실시하여야 한다. 나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다. (0~3점)		
36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다. (0~1점)		
37. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조 청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
<b>보관·운송관리</b>		
<b>구입 및 입고</b>		
39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~3점)		
<b>협력업소 관리</b>		
40. 영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물위생관리법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다. (0~1점)		

평가 내용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
<b>운송</b>		
41. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다. (0~1점)		
42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다. (0~3점)		
<b>보관</b>		
43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다. (0~1점)		
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 보관하고, 알레르기 유발 물질 등에 의한 교차오염을 예방하기 위하여 구분 및 청결하게 관리하여야 한다. 또한 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다. (0~3점)		
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품 등은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다. (0~1점)		
<b>검사 관리</b>		
<b>제품검사</b>		
47. 제품검사는 검사계획에 따라 실험기준 및 방법 등을 수립하여 자체 실험실에서 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다. (0~2점)		
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. (0~2점) · 검체명 · 제조년월일 또는 유통기한(품질유지기한) · 검사 년월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항		
<b>시설 설비 기구 등 검사</b>		
49. 냉장·냉동 및 선별·열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 검·교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 검·교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가 교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)		



평 가 내 용(배점)		평가 결과 (0~3점)	비 고
50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다. (0~2점)			
<b>회수 프로그램 관리</b>			
51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다. (0~2점)			
52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다. (0~2점)			
종합 평가	점수 합계	<b>〈판정기준〉</b> <b>인증평가 :</b> 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 적합, 70점 이상에서 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	
	점(%)	<b>정기 조사·평가 :</b> 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.	

### 3. HACCP 관리

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

평가 항목	평가 내용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0~5)		
	2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0~5)		
	3. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
2. 제품설명서 및 공정흐름도	1. 제품설명서가 구체적으로 기술되어 있는가?(0~5)		
	2. 공정흐름도를 작성하고 있는가?(0~5)		
	3. 공정흐름도가 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
3. 위해요소분석	1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10)		
	2. 도출된 위해요소에 대한 위해평가기준(심각성, 발생가능성 등) 및 평가결과의 활용원칙이 제시되어 있는가?(0~10)		
	3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5)		
	4. 도출된 위해요소를 관리하기 위한 현실성 있는 예방조치 및 관리방법을 도출하였는가?(0~10)		
	5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5)		
	6. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~45)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP결정도(Decesion Tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 팀원은 제시된 CCP결정도의 개념을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 3. 한계기준의 관리항목과 기준이 구체적으로 설정되어 있으며, 설정된 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10) 4. CCP 모니터링 담당자가 설정된 한계기준을 숙지하고 있는가?(0~10) 5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~45)		
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~10) 2. 모니터링 담당자는 모니터링 절차에 따라 지정위치에서 모니터링하고 있는가? (0~10) 3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 5. 개선조치 절차 및 방법은 수립되어 있으며 책임과 권한에 따라 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 6. 개선조치를 신속하고 구체적으로 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~45)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 검증업무 절차 및 검증계획이 적절히 수립되어 있는가?(0~10) 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5) 3. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
7.교육·훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련 절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10)		
	2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
	총 합 평 가(0~200)		

※판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

〈평가점수표〉

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

② 총점수 200점 중 170점 이상을 적합, 140점 이상 170점 미만은 보완, 140점미만이면 부적합으로 판정한다.

## 2) 인증평가용(기타식품판매업, 축산물판매업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무 특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가?(0~5) 2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 판매흐름도	1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 흐름도를 작성하였으며 현장과 일치하는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요인 분석	1. 입고·보관·작업·포장·진열 등 판매 단계에 대한 위해요소를 도출하고, 별표 2에 따른 위해요소분석표를 적절히 작성하였는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5) 2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 모니터링 절차에 따라 모니터링하고 하고 있는가?(0~10) 3. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 4. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고																		
6. HACCP 시스템 검증	1. 최초검증을 실시하고 HACCP 관리계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(0~5) 2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)																				
	소 계 (0~10)																				
7. 교육, 훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~5) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)																				
	소 계 (0~10)																				
<p>※ 판정기준</p> <p>① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.</p> <p style="text-align: center;">〈평가점수표〉</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구 분</th> <th colspan="2">배점</th> </tr> <tr> <th>0~5</th> <th>0~10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center;">평가점수</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table> <p>② 총점수 100점 중 85점 이상을 적합, 70점 이상 85점 미만은 보완, 70점 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>				구 분	배점		0~5	0~10	평가점수	0	0	1	2	2	4	3	6	4	8	5	10
구 분	배점																				
	0~5	0~10																			
평가점수	0	0																			
	1	2																			
	2	4																			
	3	6																			
	4	8																			
	5	10																			

### 3) 인증평가용(도축장)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 구성)</b> HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 적절성 및 팀원별 역할지정 타당성 나) HACCP팀장 및 팀원의 업무 경험과 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(도체설명서(식용부산물 포함))</b> 도체설명서는 아래의 내용이 구체적으로 작성되어 있는가? 가) 도체(식용부산물 포함), 도체절단방법 나) 도축연월일 다) 작성자이름 및 작성연월일 라) 보관·유통상의 주의사항 마) 기타 필요사항		
3	<b>(용도 확인)</b> 각 축산물에 대해서 도체 및 식용부산물 용도가 작성되어 있는가?		
4	<b>(공정도 및 작업장평면도)</b> 공정도 및 작업장평면도를 작성하고 있는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 가) 작성한 제조공정흐름도 및 설비도면이 현장과 일치하고 있는가? 나) 변경사항이 있는 경우 인허가관청에 변경허가·신고 등의 조치를 하였는가?		
6	<b>(위해분석)</b> 가) 원료(부원료포함), 도살·처리공정 등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 파악된 위해요소에 대한 위험도평가(발생가능성 및 발생시 결과심각성 등)를 실시하여 기록하고 있는가? 다) 각 위해요소별로 관리조치를 파악하여 기록하고 있는가? 라) 원료(부원료포함) 및 공정별로 적절하게 위해분석을 하였는가?		
7	<b>(중요관리점)</b> CCP는 결정도에 따라 적절하게 설정되어 있는가?		
8	<b>(한계기준)</b> CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
9	<p><b>(모니터링)</b></p> <p>가) CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가? - 중요관리점의 모니터링 항목, 빈도, 담당자 지정, 감시 방법, 기록 방법 등</p> <p>나) HACCP계획에 따라 각 CCP에 대하여 모니터링을 적절하게 실시하는가?</p> <p>다) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가?</p>		
10	<p><b>(개선조치)</b></p> <p>가) 모니터링 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?</p> <p>나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(검증)</b></p> <p>가) <b>(검증)</b> HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 작성된 기록물에 대한 검토 (2) 모니터링 및 개선조치활동에 대한 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항</p> <p>나) <b>(유효성평가)</b> HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?</p> <p>다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(기록 및 유지)</b></p> <p>가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?</p> <p>나) HACCP계획에 따라 생성된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등을 구체적으로 포함하고 있는가?</p> <p>다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링 및 검증 빈도 및 방법설정에 대한 과학적인 근거, 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?</p> <p>라) HACCP계획 개발 및 개정시에 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(교육)</b></p> <p>HACCP계획을 정기적으로 교육 훈련하고 있는가?</p> <p>가) 종업원에 대한 HACCP 교육</p> <p>나) 영업자 HACCP 교육</p>		



구분 순위	평가내용	점수	비고
총 합 평 가		(    %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>			

#### 4) 인증평가용(식육포장처리업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 식육포장처리에 경험이 있는가?		
3	제품설명서는 다음 사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 제품명, 식육의 종류 및 성상 (2) 품목제조보고연월일 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 제조(포장)단위 (5) 완제품의 규격 (6) 보관·유통상의 주의사항 (7) 제품용도 (8) 포장방법 및 재질 (9) 기타 필요사항		
4	제조공정 설비도면을 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?		
5	위해분석은 원료(부자재포함), 제조공정 및 유통단계 등에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
<b>중요 관리점</b>			
6	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터링된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		
<b>검증 및 기록</b>			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

총 합 평 가		( ___ %)
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p> <p>⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

### 5) 인증평가용(식육판매업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물에 경험이 있는가?		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 식육·포장육명 (2) 식육 도축, 포장육의 제조일자 또는 유통기한 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 보관·유통상의 주의사항 (5) 용도 (6) 기타 필요사항		
4	영업장 설비도면을 작성하고 그 이행을 확인점검하고 있는가?		
5	위해분석은 식육·포장육 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
검증 및 기록			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		(    %)
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 6) 인증평가용(집유업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 집유에 경험이 있는가?		
3	원유설명서에는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 원유의 종류 (2) 보관 및 운반 온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자 (5) 집유·운반상 주의사항 (6) 용도 (7) 기타 필요사항		
4	공정도 및 작업장 평면도 등을 작성하고 현장과 일치하는지 점검하고 있는가?		
5	위해분석은 집유 및 운반단계 등에서 발생할 수 있는 모든 위해요소의 파악·분석하여 평가하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록(도표화)하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	CCP는 합리적이고 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>검증 및 기록</b>			
12	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·운용하고 있는가?		

종 합 평 가		( ) %
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 7) 인증평가용(축산물보관업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 축산물보관업에 경험이 있는가?		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 축산물별 종류 (2) 축산물의 포장상태 및 보관온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 보관중 주의사항 (5) 기타 필요사항		
4	공정도, 작업장 평면도, 공조시설 계통도, 용수 및 배수처리 계통도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?		
5	위해분석은 축산물 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 모든 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치에 대한 기록이 유지되고 있는가?		



구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>검증 및 기록</b>			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시되고 있는 가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		( % )
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 8) 인증평가용(축산물운반업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 축산물운반업에 경험이 있는가?		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 축산물의 종류 (2) 축산물의 포장상태 및 운반온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 운반중 주의사항 (5) 기타 필요사항		
4	공정도를 작성하고 있으며 현장과 일치하는가?		
5	위해분석은 축산물 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 모든 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위험요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터링 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비 고
<b>검증 및 기록</b>			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시되고 있는 가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		( ___ )%
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 9) 인증평가용(돼지 농장)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	출하돈의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?		
3	출하돈은 다음 사항이 출하일지에 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 용도 (2) 돈방번호 (3) 구매자, 출하처 및 출하시 운전자 (4) 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부 (5) 주사침 잔류여부 (6) 항생제무첨가사료(비육후기 사료) 급여일 (7) 출하예정 도축장/농장 (8) 기타 필요사항		
4	농장 평면도, 사양관리절차도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?		
5	위해분석은 농장관리·시설관리·사육관리 및 출하관리 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
7	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
9	CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터링 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>검증 및 기록</b>			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		(    %)
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 10) 인증평가용(소 농장)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	출하소/원유의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?		
3	가축설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (1) 용도 (2) 품종 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자, 출하처 및 출하시 운전자 (5) 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부 (6) 주사침 잔류여부 (7) 항생제무첨가사료 급여기간 (8) 기타 필요사항		
3-1	원유설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (1) 원유의 종류 (2) 보관 및 운반 온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자 (5) 집유·운반상 주의사항 (6) 용도 (7) 기타 필요사항		
4	농장 평면도, 사양관리 절차도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?		
5	반입단계·사육단계·착유단계 및 출하단계 등에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	위해요소별로 HACCP관리 조치(방법)를 기록하고 있는가?		
7	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
9	CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터링 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
검증 및 기록			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

총 합 평 가		(    % )
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

### 11) 인증평가용(닭·오리 농장)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	출하 닭·오리/알의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?		
3	가축설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (1) 용도 (2) 품종 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자, 출하처 및 출하시 운전자 (5) 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부 (6) 항생제 무첨가사료 급여기간 (7) 기타 필요사항		
3-1	알설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (1) 보관온도 (2) 작성자 및 작성연월일 (3) 구매자 (4) 취급 및 운반상 주의사항 (5) 용도 (6) 기타 필요사항		
4	농장 평면도, 사양관리 절차도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?		
5	반입·사육·집란 및 출하단계 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	위해요소별로 HACCP관리 조치(방법)를 기록하고 있는가?		
7	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		



구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
9	CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터링 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		
<b>검증 및 기록</b>			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		(    % )
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

## 12) 인증평가용(식용란수집판매업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물에 경험이 있는가?		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 식용란명 (2) 식용란의 제조일자 또는 유통기한 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 보관·유통상의 주의사항 (5) 용도 (6) 기타 필요사항		
4	영업장 설비도면을 작성하고 그 이행을 확인점검하고 있는가?		
5	위해분석은 원료란(부자재 포함), 처리공정 및 유통단계 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
검증 및 기록			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		(    % )
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		

12-1) 인증평가용(식용란선별포장업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 팀원별 책임과 권한 및 인수인계 방법을 부여하고 있는가?(0~5) 2. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0~5) 3. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
2. 제품설명서 및 공정흐름도	1. 제품설명서가 구체적으로 기술되어 있는가?(0~5) 2. 공정흐름도를 작성하고 있는가?(0~5) 3. 공정흐름도가 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
3. 위해요소분석	1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가?(0~10) 2. 도출된 위해요소에 대한 위해평가기준(심각성, 발생가능성 등) 및 평가결과의 활용원칙이 제시되어 있는가?(0~10) 3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가?(0~5) 4. 도출된 위해요소를 관리하기 위한 현실성 있는 예방조치 및 관리방법을 도출하였는가?(0~10) 5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5) 6. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~45)		
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP결정도(Decesion Tree)에 따라 CCP가 적절하게 결정되었는가?(0~10) 2. 팀원은 제시된 CCP결정도의 개념을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
	3. 한계기준의 관리항목과 기준이 구체적으로 설정되어 있으며, 설정된 한계기준은 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10) 4. CCP 모니터링 담당자가 설정된 한계기준을 숙지하고 있는가?(0~10) 5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~45)		
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~10) 2. 모니터링 담당자는 모니터링 절차에 따라 지정 위치에서 모니터링하고 있는가? (0~10) 3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5) 5. 개선조치 절차 및 방법은 수립되어 있으며 책임과 권한에 따라 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 6. 개선조치를 신속하고 구체적으로 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~45)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 검증업무 절차 및 검증계획이 적절히 수립되어 있는가?(0~10) 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가?(0~5) 3. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		
7. 교육·훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련 절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
	2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
	총 합 평 가(0~200)		

※판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

〈평가점수표〉

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

② 총점수 200점 중 170점 이상을 적합, 140점 이상 170점 미만은 보완, 140점미만이면 부적합으로 판정한다.

### 13) 인증평가용(부화장)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	출하 초생추의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?		
3	초생추 설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (1) 용도 (2) 품종 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자, 초생추 출하시 운반자 (5) 관리온도 (6) 취급 및 운반상 주의사항 (7) 기타 필요사항		
4	부화장 평면도, 부화관리 절차도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?		
5	종란의 반입·발육·발생 및 출하단계 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	위해요소별로 HACCP관리 조치(방법)를 기록하고 있는가?		
7	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
9	CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터링 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
검증 및 기록			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가		(    % )
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>		



#### 14) 인증평가용(식육즉석판매가공업)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>위해분석</b>			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물에 경험이 있는가?		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (1) 식육·포장육명 (2) 식육 도축, 포장육의 제조일자 또는 유통기한 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 보관·유통상의 주의사항 (5) 용도 (6) 기타 필요사항		
4	영업장 설비도면을 작성하고 그 이행을 확인점검하고 있는가?		
5	위해분석은 식육·포장육 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?		
<b>중요관리점</b>			
6	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?		
7	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?		
8	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?		
9	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가?		
10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?		
11	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
검증 및 기록			
12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?		
13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?		
14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

종 합 평 가	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다.</p>	

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

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0~5) 2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가? (0~5) 3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10) 2. 공정흐름도 및 제조공정 설비 도면이 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
3. 위해요소분석	1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~5) 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5) 3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5) 4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		
4. 중요관리점의 결정 및 한계 기준	1. 팀원은 제시된 CCP결정도의 개념을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 2. 한계기준이 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10) 3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선 조치	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~10)</li> <li>2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10)</li> <li>3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)</li> <li>4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10)</li> <li>5. 개선조치 절차 및 방법은 수립되어 있으며 책임과 권한에 따라 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5)</li> <li>6. 개선조치를 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록 유지하고 있는가?(0~10)</li> </ol> <p style="text-align: center;">소 계(0~50)</p>		
6. HACCP 시스템 검증	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10)</li> <li>2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)</li> </ol>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10)</li> <li>4. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되고 있는가?(0~10)</li> <li>5. 검증결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)</li> </ol> <p style="text-align: center;">소 계(0~50)</p>		
7.교육·훈련	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10)</li> <li>2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)</li> <li>3. HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)</li> </ol>		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
	소계(0~30)		
	종합평가(0~200)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

〈평가점수표〉

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

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

16) 사후관리용(기타식품판매업, 축산물판매업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 업무 특성 및 수행업무를 반영하여 지정하고 있는가? (0~5)		
	2. HACCP 팀장 및 구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5)		
	소 계 (0~10)		
2. 판매흐름도	1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매단계의 변경사항을 기준서에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
3. 위해요소분석	1. 입고·보관·작업·포장·진열·판매 등 판매 단계의 위해요소분석과 관련하여 새로운 정보의 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~10)		
4. CCP 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정	1. CCP는 별표 2의 CCP 결정원칙에 따라적절하게 결정되었는가?(0~10)		
	2. 한계기준은 도출된 위해요인을 관리하기에 충분한가?(0~10)		
	소 계 (0~20)		
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~5)		
	2. 모니터링 담당자는 자신의 역할을 잘 숙지하고 모니터링 절차에 따라 모니터링하고 하고 있는가?(0~10)		
	3. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~5)		
	4. 개선조치 절차 및 방법에 따라 적절히 실시하고 있으며 그 결과를 기록유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계 (0~30)		

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고																		
6. HACCP 시스템 검증	1. 자체 검증계획에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~5) 2. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되었는가?(0~5)																				
	소 계 (0~10)																				
7. 교육·훈련	1. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10)																				
	소 계 (0~10)																				
<p><b>※ 판정기준</b></p> <p>① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.  <u>〈평가점수표〉</u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구 분</th> <th colspan="2">배점</th> </tr> <tr> <th>0~5</th> <th>0~10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">평가점수</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>② 총점수 100점 중 85점 이상이면 적합, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>				구 분	배점		0~5	0~10	평가점수	0	0	1	2	2	4	3	6	4	8	5	10
구 분	배점																				
	0~5	0~10																			
평가점수	0	0																			
	1	2																			
	2	4																			
	3	6																			
	4	8																			
	5	10																			

## 17) 사후관리용(도축장)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<p><b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부</p>		
2	<p><b>(도체설명서 변경)</b> 도체설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?</p>		
3	<p><b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?</p>		
4	<p><b>(공정도 및 작업장평면도 변경)</b> 공정도 및 작업장평면도의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?</p>		
5	<p><b>(현장일치)</b> 변경된 공정도 및 작업장평면도는 현장과 일치하고 있는가?</p>		
6	<p><b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 도축공정 및 유통단계 등에서 변경사항이 있는 경우 발생할 수 있는 위해요소에 대해 위해분석을 재실시하였는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?</p>		
7	<p><b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?</p>		
8	<p><b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?</p>		
9	<p><b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?</p>		



구분 순위	평가내용	점수	비고
10	<p><b>(개선조치)</b></p> <p>가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?</p> <p>나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?</p> <p>다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(검증)</b></p> <p>가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?</p> <p>(1) 서류(기록물) 검토</p> <p>(2) 현장관찰</p> <p>(3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정</p> <p>(4) 기타사항</p> <p>나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?</p> <p>다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(기록 및 유지)</b></p> <p>가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?</p> <p>나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?</p> <p>다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?</p> <p>라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(교육)</b></p> <p>HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?</p> <p>가) 종업원에 대한 HACCP 교육</p> <p>나) 영업자 HACCP 교육</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
종 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

### 18) 사후관리용(식육포장처리업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(제품설명서 변경)</b> 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면은 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
10	<p><b>(개선조치)</b></p> <p>가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?</p> <p>나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?</p> <p>다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(검증)</b></p> <p>가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?</p> <p>(1) 서류(기록물) 검토</p> <p>(2) 현장관찰</p> <p>(3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정</p> <p>(4) 기타사항</p> <p>나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?</p> <p>다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(기록 및 유지)</b></p> <p>가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?</p> <p>나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?</p> <p>다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?</p> <p>라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(교육)</b></p> <p>HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?</p> <p>가) 종업원에 대한 HACCP 교육</p> <p>나) 영업자 HACCP 교육</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
종 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

### 19) 사후관리용(식육판매업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(제품설명서 변경)</b> 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면은 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
10	<p><b>(개선조치)</b>  가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?  나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?  다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(검증)</b>  가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?  (1) 서류(기록물) 검토  (2) 현장관찰  (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정  (4) 기타사항  나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적한대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?  다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(기록 및 유지)</b>  가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?  나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?  다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?  라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(교육)</b>  HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?  가) 종업원에 대한 HACCP 교육  나) 영업자 HACCP 교육</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
종 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			



## 20) 사후관리용(집유업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(원유설명서 변경)</b> 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면은 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
10	<p><b>(개선조치)</b></p> <p>가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?</p> <p>나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?</p> <p>다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(검증)</b></p> <p>가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?</p> <p>(1) 서류(기록물) 검토</p> <p>(2) 현장관찰</p> <p>(3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정</p> <p>(4) 기타사항</p> <p>나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?</p> <p>다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(기록 및 유지)</b></p> <p>가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?</p> <p>나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?</p> <p>다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?</p> <p>라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(교육)</b></p> <p>HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?</p> <p>가) 종업원에 대한 HACCP 교육</p> <p>나) 영업자 HACCP 교육</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
종 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 21) 사후관리용(축산물보관업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(축산물설명서 변경)</b> 축산물설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면는 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해 요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
10	<b>(개선조치)</b> 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
	다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
11	<b>(검증)</b> 가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
12	<b>(기록 및 유지)</b> 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
13	<b>(교육)</b> HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
총 합 평 가		(    %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.			

구분 순위	평가내용	점수	비고
	<p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

## 22) 사후관리용(축산물운반업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(축산물설명서 변경)</b> 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면는 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해 요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
10	<b>(개선조치)</b> 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
	다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
11	<b>(검증)</b> 가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
12	<b>(기록 및 유지)</b> 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
13	<b>(교육)</b> HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
총 합 평 가		(    %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.			



구분 순위	평가내용	점수	비고
	<p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

### 23) 사후관리용(돼지 농장)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(가축설명서 개정)</b> 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(출하일지 변경)</b> 출하돼지의 출하일지에 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(현장일치)</b> 농장 평면도 및 사양관리절차도는 현장과 일치하고 있는가?		
5	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 농장관리, 시설관리, 사육관리 및 출하관리등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
6	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
7	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
8	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
9	<p><b>(개선조치)</b>  가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?  나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?  다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?</p>		
10	<p><b>(검증)</b>  가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?  (1) 서류(기록물) 검토  (2) 현장관찰  (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정  (4) 기타사항  나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?  다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(기록 및 유지)</b>  가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?  나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?  다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?  라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(교육)</b>  HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?  가) 종업원에 대한 HACCP 교육  나) 영업자 HACCP 교육</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
종 합 평 가		( % )	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

## 24) 사후관리용(소 농장)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(가축설명서 개정)</b> 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(출하일지 변경)</b> 출하소의 출하일지에 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(현장일치)</b> 농장 평면도 및 사양관리절차도는 현장과 일치하고 있는가?		
5	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 농장관리, 시설관리, 사육관리 및 출하관리등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
6	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
7	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
8	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
9	<b>(개선조치)</b> 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가? 다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
10	<p><b>(검증)</b>  가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?  (1) 서류(기록물) 검토  (2) 현장관찰  (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정  (4) 기타사항  나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?  다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(기록 및 유지)</b>  가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?  나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?  다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?  라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(교육)</b>  HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?  가) 종업원에 대한 HACCP 교육  나) 영업자 HACCP 교육</p>		
종 합 평 가		(    %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준  ① 점수는 각항별 5점으로 한다.  ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p>			

구분 순위	평가내용	점수	비고
	<p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

## 25) 사후관리용(닭·오리농장)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(가축설명서 개정)</b> 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(현장일치)</b> 농장 평면도, 사양관리 절차도는 현장과 일치하고 있는가?		
4	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 농장관리, 시설관리, 사육관리 및 출하관리 등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
5	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
6	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
7	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
8	<b>(개선조치)</b> 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선 조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가? 다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		



구분 순위	평가내용	점수	비고
9	<p><b>(검증)</b>  가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?  (1) 서류(기록물) 검토  (2) 현장관찰  (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정  (4) 기타사항  나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?  다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
10	<p><b>(기록 및 유지)</b>  가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?  나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?  다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?  라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(교육)</b>  HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?  가) 종업원에 대한 HACCP 교육  나) 영업자 HACCP 교육</p>		
총 합 평 가		(    %)	
지적사항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준  ① 점수는 각항별 5점으로 한다.  ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.  ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p>			

구분 순위	평가내용	점수	비고
	<p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

## 26) 사후관리용(식용란수집판매업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(제품설명서 변경)</b> 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면는 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
10	<b>(개선조치)</b> 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
	다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
11	<b>(검증)</b> 가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항 나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가? 다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
12	<b>(기록 및 유지)</b> 가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가? 다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가? 라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
13	<b>(교육)</b> HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육 나) 영업자 HACCP 교육		
종 합 평 가		(    %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.			

구분 순위	평가내용	점수	비고
	<p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

26-1) 사후관리용(식용란선별포장업)

평가항목	평가내용(배점)	평가결과 (0~10점)	비고
1. HACCP팀	1. 팀구성원이 HACCP의 개념과 원칙, 절차 등과 각자의 역할에 대하여 충분히 이해하고 있는가?(0~5) 2. 팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 있으며, 각 팀원은 적극적으로 참여하여 활동하고 있는가?(0~5) 3. 팀구성원 교체 또는 변동시 인수인계가 철저히 이루어지고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면	1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가?(0~10) 2. 공정흐름도 및 제조공정 설비 도면이 현장과 일치하는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
3. 위해요소분석	1. 위해요소분석과 관련된 새로운 정보의 지속적인 수집 및 보완이 이루어지고 있는가?(0~5) 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가?(0~5) 3. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가?(0~5) 4. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		
4. 중요관리점의 결정 및 한계기준	1. 팀원은 제시된 CCP결정도의 개념을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 2. 한계기준이 도출된 위해요소를 관리하기에 충분한가?(0~10) 3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성의 반영하고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~20)		

평가 항목	평가 내용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
5. CCP의 모니터링 및 개선조치	1. 모니터링 방법은 한계기준을 충분히 관리할 수 있도록 설정되어 있는가?(0~10) 2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가?(0~10) 3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 4. 모니터링에 사용되는 장비는 적절히 교정하여 관리하고 있는가?(0~10) 5. 개선조치 절차 및 방법은 수립되어 있으며 책임과 권한에 따라 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~5) 6. 개선조치를 실시하고 있으며 그 결과를 적절히 기록 유지하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~50)		
6. HACCP 시스템 검증	1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가?(0~10) 2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10)		
	3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10) 4. 검증결과, 부적합 사항에 대한 개선조치 등 사후관리가 수행되고 있는가?(0~10) 5. 검증결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~50)		
7. 교육·훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에 따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~10) 3. HACCP팀원은 교육·훈련결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP 시스템 운영에 반영하고 있는가?(0~10)		
	소 계(0~30)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~10점)	비고
	중 합 평 가(0~200)		

※ 판정기준

① 평가항목의 배점에 대한 점수는 아래 평가점수표에 따라 부여한다.

〈평가점수표〉

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

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



## 27) 사후관리용(부화장)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(가축설명서 개정)</b> 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(현장일치)</b> 부화장 평면도, 부화관리 절차도는 현장과 일치하고 있는가?		
4	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 종란의 반입·발육·발생 및 출하단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
5	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
6	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
7	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
8	<b>(개선조치)</b> 가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가? 나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가? 다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
9	<p><b>(검증)</b>  가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?  (1) 서류(기록물) 검토  (2) 현장관찰  (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정  (4) 기타사항  나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?  다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
10	<p><b>(기록 및 유지)</b>  가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?  나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?  다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?  라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(교육)</b>  HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?  가) 종업원에 대한 HACCP 교육  나) 영업자 HACCP 교육</p>		
종 합 평 가		(    %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준  ① 점수는 각항별 5점으로 한다.  ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p>			

구분 순위	평가내용	점수	비고
	<p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가지 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>		

## 28) 사후관리용(식육즉석판매가공업)

구분 순위	평가내용	점수	비고
1	<b>(HACCP팀 변경)</b> HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP 팀구성의 역할 지정 적절성 나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도 다) 정기적인 회의 실시 여부		
2	<b>(제품설명서 변경)</b> 제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
3	<b>(대상 소비자 변경)</b> 용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
4	<b>(제조공정도 및 설비도면)</b> 제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
5	<b>(현장일치)</b> 변경된 제조공정 설비도면은 현장과 일치하고 있는가?		
6	<b>(위해분석 재실시)</b> 가) 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해요소를 충분히 파악하고 발생원인을 구체적으로 작성하고 있는가? 나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
7	<b>(중요관리점 변경)</b> CCP 변경사항은 HACCP계획에 반영되었는가?		
8	<b>(한계기준 변경)</b> CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
9	<b>(모니터링)</b> 가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가? 나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가? 다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		

구분 순위	평가내용	점수	비고
10	<p><b>(개선조치)</b></p> <p>가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지대책수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?</p> <p>나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?</p> <p>다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?</p>		
11	<p><b>(검증)</b></p> <p>가) HACCP계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가?</p> <p>(1) 서류(기록물) 검토</p> <p>(2) 현장관찰</p> <p>(3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정</p> <p>(4) 기타사항</p> <p>나) <b>(유효성평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야 할 사항이 있는 경우 HACCP계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?</p> <p>다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?</p>		
12	<p><b>(기록 및 유지)</b></p> <p>가) HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?</p> <p>나) HACCP계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?</p> <p>다) 위해분석, CCP설정, 한계기준설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?</p> <p>라) HACCP계획 개발시 및 개정시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(교육)</b></p> <p>HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?</p> <p>가) 종업원에 대한 HACCP 교육</p> <p>나) 영업자 HACCP 교육</p>		

구분 순위	평가내용	점수	비고
총 합 평 가		( %)	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>			

#### 4. 소규모 업소 등

1) **인증평가용**(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 축산물가공업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 축산물작업장·업소)

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> <b>선행요건 관리</b>	
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제도가공에 사용하는 압축공기, 유힬제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조 시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<input type="checkbox"/> HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>지정평가</b> : 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 14개에서 17개 미만이면 보완, 14개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 적합항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/보완/부적합	



### 1-1) 인증평가용(식육판매업)

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 종업원은 해당 작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 자체적인 위생교육계획을 수립하여 정기적으로 위생교육을 실시하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 영업장에는 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 영업장 내부(벽, 천정, 바닥 및 하수구 등)는 청결하게 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 식육과 접촉하는 작업도구, 제조시설 등은 위생적인 내수성 재질로서 소독·살균이 가능하고 청결하게 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 제품의 보관고 및 진열상자는 청결하게 관리되고 있으며 내부는 적정온도(냉장육 : -2~5℃, 냉동육 : -18도이하)를 유지하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하며, 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 원료육 입고시 입고기록을 작성하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
13. 자체관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
14. 개인, 환경 및 작업전·중·후에 대한 자체위생관리기준을 수립하고 위생점검을 정기적으로 실시하고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
15. 출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
□ HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가</b> : 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합; 14개에서 17개 미만이면 보완, 14개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 적합항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합; 70%에서 85%미만은 보완; 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/보완/부적합	

1-2) 인증평가용(식용란수집판매업)

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)
□ 선행요건 관리	
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
2. 창문, 출입문, 원료란 반입구 및 제품 반출구는 설치류 등 유해생물과 먼지 등을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?	적합 □ 부적합 □
3. 영업장은 세척 및 소독관리 사항을 구체적으로 정하여 운영되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
4. 영업장 내부(벽, 천정, 바닥 및 하수구 등)는 청결하게 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
5. 영업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
6. 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
7. 원료란 및 부자재 입고로부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정·준수되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
8. 원료란 및 제품은 구분 관리되고 적절한 온·습도로 보관되며 선입·선출 방법으로 관리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
9. 원료란, 포장재 또는 제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재 보관되고, 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
10. 부적합품(반품제품 포함)은 제품란과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관장소에서 적절하게 보관 및 처리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
11. 원료란 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
12. 검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고 파란, 연란 및 오란 등은 처리기준에 따라 위생적으로 처리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
13. 원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
14. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
15. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)	
□ HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가 :</b> 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 14개에서 17개 미만이면 보완, 14개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, HACCP 관리에서 부적합이 하나라도 있을 경우 보완조치하고, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 적합항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/보완/부적합	

1-3) 인증평가용(식용란선별포장업)

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)
□ 선행요건 관리	
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
2. 창문, 출입문, 원료란 반입구 및 제품 반출구는 설치류 등 유해생물과 먼지 등을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?	적합 □ 부적합 □
3. 영업장은 세척 및 소독관리 사항을 구체적으로 정하여 운영되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
4. 영업장 내부(벽, 천정, 바닥 및 하수구 등)는 청결하게 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
5. 영업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업 전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
6. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
7. 원료란 및 부자재 입고, 선별부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정·준수되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
8. 원료란 및 제품은 거래처별로 구분 관리되고 적절한 온·습도로 보관되며 선입·선출 방법으로 관리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
9. 원료란, 포장재 또는 제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재 보관되고, 보관 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
10. 부적합품(반품제품 포함)은 제품란과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관 장소에서 적절하게 보관 및 처리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
11. 원료란 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
12. 검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고 파란, 연란 및 오란 등은 처리 기준에 따라 위생적으로 처리되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
13. 원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시 또는 확인되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
14. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
15. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
□ HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비(선별공정 세척수 온도계 등) 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<p>〈판정기준〉</p> <p>인증평가 : 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 14개에서 17개 미만이면 보완, 14개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, HACCP 관리에서 부적합이 하나라도 있을 경우 보완조치하고, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 적합항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/보완/부적합	

**2) 사후관리용**(식품(식품첨가물 포함)제조·가공업, 건강기능식품제조업, 축산물가공업, 집단급식소식품판매업, 즉석판매제조가공업, 축산물작업장·업소)

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지 하지 않고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 유틸제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하도록 관리하는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
9. 냉장(10℃이하)·냉동(-18℃이하) 창고의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
10. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조 시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하고, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)	
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지키고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP) 및 한계기준 변경 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>정기 조사·평가</b> : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.	준수 항목수	준수항목 비율(%)
	적합/부적합	



## 2-1) 사후관리용(식육판매업)

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 종업원은 해당 작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
2. 자체적인 위생교육계획을 수립하여 정기적으로 위생교육을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
3. 영업장에는 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
4. 영업장 내부(벽, 천정, 바닥 및 하수구 등)는 청결하게 유지되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
5. 식육과 접촉하는 작업도구, 제조시설 등은 위생적인 내수성 재질로서 소독·살균이 가능하고 청결하게 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
6. 제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
7. 제품의 보관고 및 진열상자는 청결하게 관리되고 있으며 내부는 적정온도(냉장육 : -2~5℃, 냉동육 : -18도이하)를 유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
8. 원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하며, 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
9. 원료육 입고시 입고기록을 작성하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
10. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
11. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
12. 부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
13. 자체관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
14. 개인, 환경 및 작업전·중·후에 대한 자체위생관리기준을 수립하고 위생점검을 정기적으로 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)	
15. 출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP) 및 한계기준 변경 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
<p>〈판정기준〉</p> <p>정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	준수 항목수	준수항목 비율 (%)
	적합/부적합	

2-2) 사후관리용(식용란수집판매업)

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 창문, 출입문, 원료란 반입구 및 제품 반출구는 설치류 등 유해생물과 먼지 등을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 영업장은 세척 및 소독관리 사항을 구체적으로 정하여 운영되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 영업장 내부(벽, 천정, 바닥 및 하수구 등)는 청결하게 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 영업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 원료란 및 부자재 입고로부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정·준수되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 원료란 및 제품은 구분 관리되고 적절한 온·습도로 보관되며 선입·선출 방법으로 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 원료란, 포장재 또는 제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재 보관되고, 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 부적합품(반품제품 포함)은 제품란과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관장소에서 적절하게 보관 및 처리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 원료란 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고 파란, 연란 및 오란 등은 처리기준에 따라 위생적으로 처리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
13. 원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
14. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □	
15. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □	
<input type="checkbox"/> HACCP 관리		
16. 작업공정의 변동사항 여부를 확인하여 필요시 위해요소 분석을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<p>〈판정기준〉</p> <p><b>경기 조사·평가</b> : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/부적합	

### 2-3) 사후관리용(식용란선별포장업)

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 창문, 출입문, 원료란 반입구 및 제품 반출구는 설치류 등 유해생물과 먼지 등을 차단할 수 있는 시설이 되어 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 영업장은 세척 및 소독관리 사항을 구체적으로 정하여 운영되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 영업장 내부(벽, 천정, 바닥 및 하수구 등)는 청결하게 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 영업장에 종사하는 종업원에 대하여 작업 전·중 위생관리 수칙을 정하여 준수토록 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 원료란 및 부자재 입고, 선별부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정·준수되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 원료란 및 제품은 거래처별로 구분 관리되고 적절한 온·습도로 보관되며 선입·선출 방법으로 관리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 원료란, 포장재 또는 제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 위생적으로 적재 보관되고, 보관 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항이 기록되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 부적합품(반품제품 포함)은 제품란과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관 장소에서 적절하게 보관 및 처리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 원료란 입고 시 입고기록이 작성되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고 파란, 연란 및 오란 등은 처리기준에 따라 위생적으로 처리되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
13. 원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시 또는 확인되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
14. 검사결과 관리기준 이탈시 적절한 조치를 취하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
15. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
□ HACCP 관리		
16. 작업공정의 변동사항 여부를 확인하여 필요시 위해요소 분석을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비(선별공정 세척수 온도계 등) 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<p>〈판정기준〉</p> <p>정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리) 이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.</p>	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/부적합	

## 5. 식품소분업

### 1) 인증평가용

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 원·부자재, 완제품은 구분 관리하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 소분설비를 사용하여서는 아니 되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 화장실은 소분시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
13. 소분하는 원료제품 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
14. 기준 및 규격에 적합한 제품을 소분·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.	적합 □ 부적합 □	
□ HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가</b> : 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 14개에서 17개 미만이면 보완, 14개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
적합/보완/부적합		



## 2) 사후관리용

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
□ 선행요건 관리	
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하지 않고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장 등을 착용하고 있는가 ?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
7. 원·부자재, 완제품은 구분 관리하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 소분설비를 사용하여서는 아니 되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
9. 냉장(10℃이하)·냉동(-18℃이하) 창고의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
11. 화장실은 소분시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
13. 소분하는 원료제품 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
14. 기준 및 규격에 적합한 제품을 소분·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수 사항을 지키고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
□ HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP) 및 한계기준 변경 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>정기 조사 평가</b> : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.	준수 항목수	준수항목 비율(%)
	적합/부적합	

## 6. 식품접객업(일반음식점·휴게음식점·제과점)

### 1) 인증평가용

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 조리장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 조리장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 조리장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 조리시설의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 조리도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 조리시설을 사용하여서는 아니 된다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 영업장에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
13. 조리하는 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
14. 음식물을 조리 및 보관과정 중에 교차오염 및 미생물 증식을 방지하기 위하여 적절한 관리를 하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.	적합 □ 부적합 □	
□ HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>인증평가</b> : 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 14개에서 17개 미만이면 보완, 14개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/보완/부적합	

## 2) 사후관리용

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 $\checkmark$ 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 조리장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하는 등 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 조리장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하지 않고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 조리장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
7. 조리시설의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 조리도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 조리시설을 사용하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
9. 냉장(10℃이하)·냉동(-18℃이하) 창고의 온도를 적절히 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
10. 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 영업장에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
13. 조리하는 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나 검사를 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
14. 음식물을 조리 및 보관과정 중에 교차오염 및 미생물 증식을 방지하기 위하여 적절한 관리를 하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수 사항을 지키고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
<input type="checkbox"/> HACCP 관리		
16. 중요관리점(CCP) 및 한계기준 변경 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 □ 미준수 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>정기 조사·평가</b> : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.	준수 항목수	준수항목 비율(%)
	적합/부적합	

## 7. 운반급식(개별 또는 벌크 포장)

### 1) 인증평가용

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니된다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
9. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
10. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √ 표시)	
16. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 않도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
17. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간 기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 유통기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
18. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다 · 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가감육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.) · 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상	적합 □ 부적합 □	
19. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.	적합 □ 부적합 □	
20. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<b>□ HACCP 관리</b>		
21. 중요관리점(CCP)을 결정하고, 한계기준을 설정하여 관리하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
22. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
23. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
24. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
25. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.	적합 □ 부적합 □	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>지정평가 :</b> 각 항목에 대한 적합항목의 개수가 22개 이상일 경우에는 적합, 18개에서 22개 미만이면 보완, 18개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 적합항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/보완/부적합	



## 2) 사후관리용

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 $\sqrt{\phantom{x}}$ 표시)
<input type="checkbox"/> 선행요건 관리	
1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지 하지 않고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
9. 냉장(10℃이하)·냉동(-18℃이하) 창고의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
10. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리되고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하고, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>
15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지키고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>

평가내용	평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시)	
16. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 않도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
17. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간 기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 유통기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
18. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다. · 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.) · 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
19. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
20. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다.	적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> HACCP 관리		
21. 중요관리점(CCP) 및 한계기준 변경 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
22. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
23. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
24. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
25. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	준수 <input type="checkbox"/> 미준수 <input type="checkbox"/>	
<b>&lt;판정기준&gt;</b> <b>정기 조사·평가</b> : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 22개 이상일 경우에는 적합, 22개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.	준수 항목수	준수항목 비율(%)
	적합/부적합	

[별표 5]

## 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정기준(제20조 관련)

### 1. 시설기준 등

교육훈련에 필요한 충분한 시설과 교육 기자재를 갖추어야 하며 교육 대상별로 적합한 교육 교재를 개발하여야 한다.

### 2. 강사의 자격요건

교육훈련기관의 강사는 이 고시에서 정하는 선행요건 및 HACCP, 식품산업체의 인적·물적·관리적 현황 및 실무에 대한 충분한 이해를 가져야 하며, 다음 각호의 1에 해당하는 자로 전문성을 갖춘 자로 한다.

- 가. 정부가 지정한 HACCP 적용업소에서 HACCP팀장으로 HACCP 관련 업무에 5년 이상 종사한 자
- 나. 정부 주관 또는 정부지정 기관에서 HACCP 관련 교육훈련을 50시간 이상 강의한 자
- 다. 식품기술사 또는 식품관련 분야 박사학위 소지자로서 HACCP 관련 업무에 5년 이상 종사한 경력을 가진 자
- 라. 대학이상의 식품관련 학과에서 HACCP과 관련한 강의경력이 6학기 이상인 자
- 마. 정부에서 2년이상 HACCP 업무를 담당할 자격이 있는 자
- 바. 기타 이와 동등한 자격이 있다고 처장이 인정하는 자

### 3. 강사의 확보 등

교육훈련기관은 제2항의 규정에 적합한 전문 강사를 2명 이상, HACCP 교육훈련 관리자 1명 이상을 상시 근무하는 자로 확보하여야 하고, 강사자격요건에 적합한 강사가 전체교육 훈련시간의 60%이상을 담당하여야 한다.

#### 4. 교육훈련의 범위

교육훈련기관은 다음 각 호의 사항을 충분히 교육·훈련시킬 수 있어야 한다.

- 가. HACCP 원칙과 절차의 기본적인 이해에 관한 사항.
- 나. 식품위생법상의 HACCP 관련 규정
- 다. HACCP의 실제적용기술 및 방법
- 라. HACCP 실시상황평가 및 사후관리에 관한 사항
- 마. 기타 HACCP의 적용을 위하여 필요하다고 인정되는 식품위생 및 일반위생 관리에 관한 사항

#### 5. 교육훈련과정의 개설 및 운영

교육훈련기관은 HACCP 체계의 구축·운영·관리의 교육·훈련 목적에 적합한 다음 각 호에 해당하는 교육·훈련과정의 전부 또는 일부를 개설·운영하여야 하며, 필요시 기타 다른 교육·훈련과정을 개설·운영하거나 병합하여 개설할 수 있다.

- 가. HACCP 신규 교육과정
  - 1) HACCP 경영자과정 : HACCP 적용업소의 총괄운영·관리를 위해 영업자가 이해하여야 할 사항을 교육·훈련 하는 과정
  - 2) HACCP 팀장과정 : HACCP팀의 효율적인 운영을 위해 HACCP팀이 숙지해야 할 사항을 교육·훈련 하는 과정
- 나. HACCP 정기교육·훈련과정 : HACCP 팀장 또는 팀원이 HACCP 시스템의 사후검증 업무를 효과적으로 수행하기 위해 필요한 사항을 교육·훈련 하는 과정

#### 6. 교육기관의 지정기준

축산물의 경우에는 비영리법인 또는 비영리 기관·단체이어야 한다.

[별표 6] <삭제>

[별표 6-1]

## 안전관리인증기준(HACCP) 교육기관 등 지정 평가표

구분	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
<b>서류심사</b>				
1	교육훈련기관지정신청서 1부	○ 기재사항 누락여부		
2	사업자등록증 사본 1부	○ 등록증 진위여부		
3	교육훈련시설 등기부등본 또는 임대차계약서(임대시설에 한함) 사본 1부	○ 등기부등본 또는 임대차계약서 진위 여부		
4	교육훈련관련 조직 및 직무별 명단 1부	○ 전문 강사 2인 이상, 교육훈련 관리자 1인 이상을 상시 근무하는 자로 확보하였는지 여부		
5	교육훈련강사 현황 및 자격·경력 증빙 서류 각 1부 1. 강사의 이력서 2. 식품기술사자격증 또는 박사 학위증 3. 경력증명서	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 정부가 지정한 HACCP 적용업소에서 HACCP 팀장으로 HACCP 관련 업무에 5년 이상 종사한 자</li> <li>○ 정부 주관 또는 정부지정 기관에서 HACCP 관련 교육훈련을 50시간 이상 강의한 자</li> <li>○ 식품기술사 또는 식품관련 분야 박사 학위 소지자로서 HACCP 관련 업무에 5년 이상 종사한 경력을 가진 자</li> <li>○ 대학 이상의 식품관련 학과에서 HACCP과 관련한 강의경력이 6학기 이상인 자</li> <li>○ 정부에서 2년 이상 HACCP 업무를 담당할 자격이 있는 자</li> <li>○ 기타 이와 동등한 자격이 있다고 식품의약품안전처장이 인정하는 자</li> </ul>		강사 면접 시 참고
6	교육훈련과정운영에 관한 규정 (1부)	<p style="text-align: center;">과정별 교육훈련내용 및 실시계획서</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 강사자격요건에 적합한 강사가 전체교육훈련시간의 60%이상을 담당하는가?</li> <li>○ 과정별로 다음 각호에 해당하는 교육훈련과정의 전부 또는 일부를 개설 운영하고 있는가?               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 신규교육 (경영자/팀장)</li> <li>2. 정기교육</li> <li>3. 기초교육</li> <li>4. 지도관 양성 및 실무교육</li> </ol> </li> <li>○ 과정별 교육정원이 적정한가? (교육훈련 효과를 위해 가능한 30인 이내로 한다.)</li> </ul>		

구분	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>이론 및 실습 교육훈련이 적정하게 배분되어있는가?</li> </ul>		
	과정별 교육훈련의 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육훈련절차 포함 여부</li> </ul>		
	과정별 교육훈련비	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육훈련비 포함 여부</li> </ul>		
	과정별 교육훈련증명서의 발행	<ul style="list-style-type: none"> <li>증명서 발행에 관한 규정 포함 여부</li> </ul>		
	교육훈련강사 및 교육훈련생의 준수사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>각 준수사항을 구체적으로 제시했는지 여부</li> </ul>		
7	교육훈련과정별 교육훈련교재 각 1부	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재내용이 과정별로 세분화 되었는지 여부</li> </ul>		
8	최근 2년간 교육훈련과정별 실적 1부	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육훈련생 출석부 사본 1부 (연도제시)</li> <li>교육훈련증명서 발행 기록부 사본 1부 (연도제시)</li> </ul>		제출 가능한 경우에 한함
평가결과(적합/부적합)			<ul style="list-style-type: none"> <li>평가기준 : 평가항목 전항목이 ○ 판정을 받은 경우 적합한 것으로 처리한다.</li> </ul>	
<b>현장평가</b>				
9	교육훈련에 필요한 충분한 시설을 갖추고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육인원을 수용할 수 있는 충분한 공간 확보 여부</li> <li>냉·온방 시설 유무</li> </ul>		
10	교육훈련에 필요한 충분한 교육기자재를 갖추고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>컴퓨터, 빔 프로젝터, 기타 오디오/비디오 시스템 등</li> </ul>		
11	교육 대상별로 적합한 교육교재가 잘 갖추어져 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>서류심사 시 제출된 교육교재와 일치하는지 여부</li> <li>교육교재의 수 확보</li> </ul>		
12	강사의 자격요건에 해당된 자로서 전문성을 갖추었는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의발표 및 질의문답</li> </ul>		각 평가자의 평균점수가 80점 이상인 경우 적합으로 판정
평가결과(적합/부적합)			<ul style="list-style-type: none"> <li>평가기준 : 평가항목 전항목이 ○ 판정을 받은 경우 적합한 것으로 처리한다.</li> </ul>	

□ 현장평가 12번 항목 관련 평가자 부여 점수

구분	평균	총계	평가자 1	평가자2	평가자 3	평가자 4	평가자 5
점수							



[별표 6-2]

평가자	소 속 :	성 명 :	(서명)
-----	-------	-------	------

○ ○

## 안전관리인증기준(HACCP) 교육기관 등 강사 전문성 평가표

강사성명	전화번호
------	------

□ 강의발표 평가(50점)

평가항목	배점	평 가 내 용	평 가					소 건
			매우 우수 (20) (5)	우수 (16) (4)	보통 (12) (3)	평균 이하 (8) (2)	매우 미흡 (4) (1)	
설 명 의 간단,명료성	20	·알기 쉽고 명료한 설명 ·사례 및 예시의 적절성 ·강의 요점정리의 효율성	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
강의내용의 충실성	20	·파워포인트 등의 구성의 적절성 ·강의내용에 대한 이해도 ·강의의 논리성	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
표현의 정확성	5	·알아듣기 쉬운 발음 ·알아보기 쉽고 정확한 글씨체	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
강의기기 활용도	5	·기기 활용의 능숙도	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
소계	50							총 점

□ 질의문답 평가(50점)

구분 (배점)	평 가 내 용	평 가					소 견
		매우 우수 (5)	우수 (4)	보통 (3)	평균 이하 (2)	매우 미흡 (1)	
질문1 (5)	·질문에 대한 정확한 이해 ·답변의 명확성 및 간결성	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문2 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문3 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문4 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문5 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문6 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문7 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문8 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문9 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
질문10 (5)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
소계 (50)						총 점	

□ 총평가

구분	평가총점 (A+B)	강의발표 평가(A)	질의응답 평가(B)	총평의견
점수				

[별표 6-3]

## HACCP 교육·훈련기관 지정/사후 평가결과 보고서

기관명칭		대표자	
소재지		전화	
		FAX	
신청과정명			
지정/사후평가일자			

■ 적합 사항	
평가항목	적합사항의견
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

■ 부적합 사항

평가항목	부 적 합 사 항 의 견

■ 지정 또는 사후관리 평가 최종 결과			
종합 의견			
특기 사항			
<p>식품 및 축산물안전관리인증기준 제20조 및 제22조의 규정에 의한 안전관리인증 교육훈련기관 지정 평가/ 사후평가 결과보고서를 제출합니다.</p> <p style="text-align: center;">200 . . . .</p>			
■ 지정 또는 사후관리 평가자 및 확인자			
지정 또는 사후관리 평가반	성 명	소 속	서 명
확인자 (신청기관대표)	성 명	소 속	서 명
<p>첨부서류 : 1. HACCP 교육훈련기관 지정 또는 사후관리 평가표</p>			

## HACCP 교육훈련기관 사후관리 평가표

구분	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
<b>HACCP 교육훈련기관 준수사항</b>				
1	교육훈련교재의 개발, 편찬 및 보급	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련에 적합한 교재의 개발, 편찬 및 보급 실시 여부</li> </ul>		
2	교육훈련실시계획서의 제출	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련과정명 및 내용</li> </ul>		추가 교육훈련을 실시하고자 하는 경우에는 교육훈련개시 7일전에 제출
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련과정별 실시 시간, 시간 및 장소</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련과정별 교육훈련생의 정원</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련과정별 교육훈련 교재</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련 결과의 평가방법 및 횟수</li> </ul>		
3	교육훈련정보의 공개	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개설 교육훈련과정명, 과정별 기간, 시간 및 장소</li> </ul>		인터넷, 인쇄물, 안내물 등을 이용
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련 시설</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 연간 교육훈련계획</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련 강사현황</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련 실적</li> </ul>		
4	기타 준수사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식약처장이 교육훈련기관 지정시 부여한 사항 준수 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 정당한 사유없이 교육훈련과정 등을 지연 또는 폐쇄·거부하였는지 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련기관지정서 사본을 교육훈련 장소에 게시하였는지 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식약처장의 교육훈련관련 자료제출 요구 시 지체없이 이행하였는지 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련업무 관련사항 중 변동 사항이나 중요한 사안이 있을 경우 식약처장에게 즉시 보고 또는 지정사항 변경을 신청하였는지 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련대장을 작성·비치하고 최종 기재 일로부터 3년간 보존하였는지 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육훈련결과를 매년도 종료후 익월 30일 이내에 식약처장에게 보고하였는지 여부</li> </ul>		

구분	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	항목	기준		
<b>교육훈련기관 평가</b>				
5	교육훈련방법및 내용	○ 교육훈련과정운영 준수 여부		
6	강사와 시설·설비	○ 전문강사가 전체교육훈련시간의 60%이상을 담당하였는지 여부		가능한 30명 이내
		○ 과정별 교육훈련 인원이 적정하였는지 여부		
		○ 교육훈련 시설·설비 유지현황 및 개선사항 확인		
7	교육 만족도	○ 과정별 교육훈련 후, 피교육자를 대상으로 설문지 조사		인터넷에 공개 (적부판정 미포함)
8	기타 사항	○ 허위 또는 기타 부정한 방법으로 교육훈련 기관으로 지정받은 경우		지정취소
		○ 정당한 사유없이 지정일로부터 교육훈련 과정을 개설하지 않은 경우 (□ 1년 미만 □ 1년 이상)		시정 또는 6개월간 교육훈련과정 정지
		○ 교육훈련실적 및 내용이 극히 부실한 경우		6개월간 교육 훈련과정 정지
		○ 교육훈련수료증을 허위로 발급하였는지 여부		지정취소
		○ 교육훈련대장 미보관 또는 허위 기재 여부		
		○ 교육훈련업무에 관한 규정을 위반하였는지 여부		

[별표 7]

## 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 준수사항(제22조 관련)

### 1. 교육훈련교재의 개발, 편찬 및 보급

교육훈련기관은 제20조 규정에 의한 교육훈련을 실시하기에 적합한 교재를 개발, 편찬하여 교육생에게 보급하여야 한다.

### 2. 교육훈련실시계획서의 제출

가. 교육훈련기관은 매년 11월 말일까지 다음 각호를 포함하는 차기 연도 교육훈련실시계획서를 작성하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

- 1) 교육훈련과정명 및 내용
- 2) 교육훈련과정별 실시 기간, 시간 및 장소
- 3) 교육훈련과정별 교육훈련생의 정원
- 4) 교육훈련과정별 교육훈련 교재
- 5) 교육훈련 결과의 평가 방법 및 횟수

나. 기타 당해연도 교육훈련실시계획에 추가하여 지정된 교육훈련을 실시하고자 하는 경우에는 교육훈련개시 7일 전에 교육훈련실시계획서를 작성하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

### 3. 교육훈련정보의 공개

교육훈련기관은 다음 각호를 인터넷, 인쇄물, 안내문 등을 통하여 공개하여야 한다.

- 가. 개설 교육훈련과정명, 과정별 기간, 시간 및 장소
- 나. 교육훈련 시설
- 다. 연간 교육훈련계획
- 라. 교육훈련 강사현황
- 마. 교육훈련 실적



#### 4. 기타 준수사항

- 가. 제20조제2항의 규정에 의한 지정내용을 준수하여야 한다.
- 나. 정당한 사유 없이 교육훈련과정 등을 지연하거나 폐쇄·거부하지 아니하여야 한다.
- 다. 교육훈련기관지정서 사본을 교육훈련 장소에 게시하여야 한다.
- 라. 식품의약품안전처장의 교육훈련관련 자료제출 요구가 있을 때에는 지체없이 이행하여야 한다.
- 마. 교육훈련업무와 관련이 있는 사항 중 변동이 발생하거나 중요한 사안이 있을 경우에는 식품의약품안전처장에게 즉시 보고 또는 지정사항의 변경을 신청하여야 한다.
- 바. 교육훈련대장을 작성하여 비치하고, 최종 기재일로부터 3년간 보존하여야 한다.
- 사. 교육훈련결과를 매년도 종료 후 익월 30일 이내에 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

[별표 8]

## 안전관리인증기준(HACCP) 적용품목 심벌(제27조 관련)

안전관리인증기준(HACCP) 적용심벌이나 현판은 다음 기본 심벌을 참조하여제품 및 업소의 특성과 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있다(식품 또는 축산물 구분이 필요한 경우 심벌 내부에 “식품안전관리인증 또는 축산물안전관리인증”, “안전관리인증식품 또는 안전관리인증축산물”로 표시할 수 있음).

### 가. 안전관리인증기준(HACCP) 심벌

그림1

도축장, 집유장, 농장



그림2

그 밖의 HACCP 적용작업장·업소

그림3

축산물 안전관리통합인증업체



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 색상 및 크기를 조정할 수 있으나 디자인은 본 견본과 같아야 한다.

## 나. 안전관리인증기준(HACCP) 적용(인증)작업장·업소·농장 현판 견본

그림 1. 도축장·집유장·농장

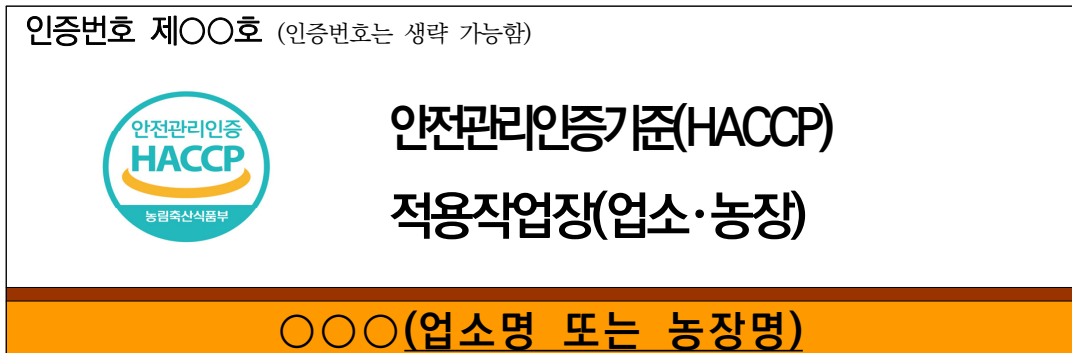


그림 2. 그 외 HACCP 적용작업장·업소

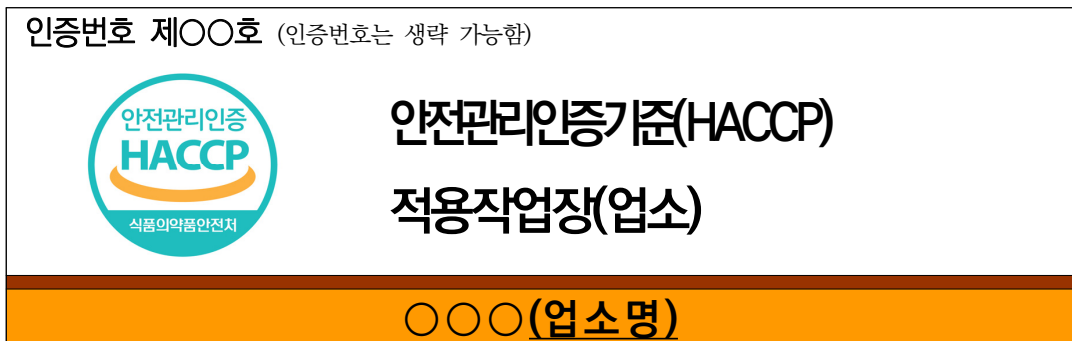
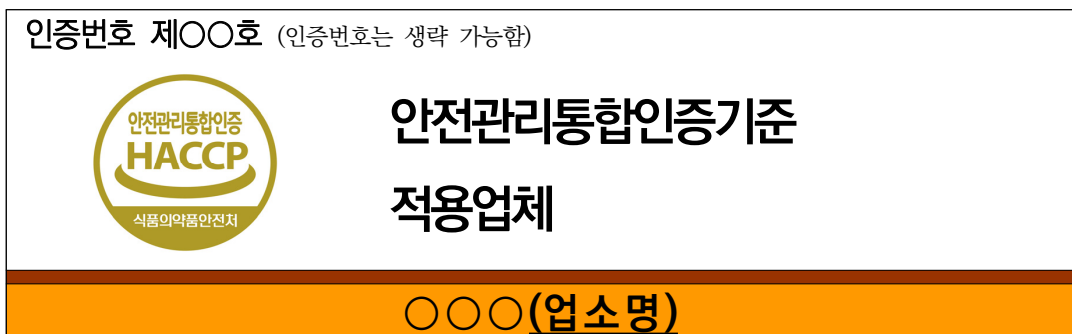


그림 3. 축산물 안전관리통합인증업체



※ 사용하고자 하는 자가 사용장소에 맞게 현판의 크기를 조정할 수 있으나 디자인과 가로(2): 세로(1) 크기의 비는 가능한 본 견본과 같아야 한다.

## 도축장 위생관리 점검표

작업장명	주소	승인번호		
구분	점 검 사 항		점검결과 (O, X)	비고
<b>작업전 위생관리</b> (일시 : )	1. 작업장 관계자의 작업전 위생점검 기록확인 및 적절한 개선조치 이행여부			
	2. 작업장 출입구 등의 소독설비 작동 및 소독수 투입여부			
	3. 작업장 등의 바닥, 벽, 천정의 청결여부			
	4. 축산물과 직접 접촉하는 설비, 장비, 도구, 칼, 톱 등 청결여부			
	5. 장비, 도구, 배관 등 부식 및 축산물 오염여부			
	6. 작업라인 칼 소독조 적정온도(83℃이상) 유지여부(온도측정)			℃
	7. 작업장내 온도, 조명(조도, 보호망), 환기 및 응축수 관리상태 여부 (측정한 수치 및 측정 장소 기록)			
	8. 배수구의 청결 및 덮개 관리상태 여부			
	9. 용수의 위생관리 여부(저수조 위생상태, 수질검사 등)			
	10. 방충·방서 관리여부(해충유입차단, 설비 작동여부 등)			
	11. 지육의 적정 보관 및 지육간 일정간격 유지 여부			
	12. 종업원의 위생수칙 준수 여부(출·입시 소독, 위생복 청결 등)			
<b>작업중 위생관리</b> (일시 : )	13. 작업중 위생점검 관련 모니터링·검증기록 유지 및 담당자 현장활동 여부			
	14. 지육오염 방지를 위해 칼, 기구, 톱 등을 83℃이상 물로 수시 세척·소독 여부			
	15. 작업장내 온도, 조명(조도, 보호망), 환기 및 응축수 관리상태 여부 (측정한 수치 및 측정 장소 기록)			
	16. 작업장 바닥 핏물 등 물기제거, 배수상태 및 폐수 역류여부			
	17. 지육 등이 벽, 바닥 등에 닿지 않도록 위생적 처리 및 운반여부			
	18. 지육이 분변 또는 장 내용물에 오염되지 않게 위생적 처리여부			
	19. 방충·방서 관리여부(해충유입차단, 설비 작동여부 등)			
<b>HACCP 관리</b>	20. 지육의 적정 보관 및 지육간 일정간격 유지 여부			
	21. 종업원의 위생수칙 준수 여부(출·입시 소독, 위생복 청결, 동선준수 등)			
<b>기 타</b>	22. CCP 모니터링, 검증(계측기구 검·교정 포함) 및 개선조치 관련 기록 유지 여부			
	23. CCP 모니터링, 검증 담당자 현장 활동, 적절한 개선조치이행 여부			
<b>기 타</b>	24. 미생물 및 잔류물질 등 검사관련 기록유지 및 검사이행 여부			
	25. 부적합제품의 적절한 처리 및 폐기물처리시설 정상 작동 여부			
	26. 기타 점검이 필요한 사항			
<b>확인일자</b>		작업장 책임자	소 속	(서 명)
			직·성명	
<b>점검일자</b>		점검자	소 속	(서 명)
			직·성명	

## 부적합 통보서

작업장명		허가번호	
일 자		발급번호	
수 신 자 (소속 및 직·성명)			
부적합 구분	<input type="checkbox"/> 자체위생관리기준	<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> 기타
<input type="checkbox"/> 부적합 내역 :			
검사관 서명 (소속 및 직·성명)			
<input type="checkbox"/> 개선조치 내역 :  <input type="radio"/> 즉각적인 개선조치 :   <input type="radio"/> 향후 조치계획 :			
작업장 확인자 (소속 및 직·성명)		일 자	
검사관 서명 (소속 및 직·성명)		일 자	

[별지 제3호 서식]

## 개선조치 결과

일 자 :

문서번호 :

수 신 : ○ ○ ○ 검사관 귀하

작업장명		허가번호	
부적합 구분	<input type="checkbox"/> 자체위생관리기준	<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> 기타
<input type="checkbox"/> 지적 사항 :			
<input type="checkbox"/> 개선조치 내역(사진 등 근거자료 첨부) :			

제출자 : ○ ○ ○ 작업장 관리책임자

(인)

제 호

## 안전관리인증기준(HACCP) 지도관 지명서

소 속 :

생년월일 :

성 명 :

상기 공무원을 「식품위생법」 제48조, 「축산물위생관리법」 제9조와 관련한 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP)의 실시상황평가와 사후관리를 담당하는 지도관으로 지명함.

20 . . .

식품의약품안전처장·농림축산식품부장관

직인





제 호

## 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관 지정서

기관명 :

소재지 :

대표자 : 생년월일 :

개설 교육훈련과정명 :

조건 :

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제22조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관으로 위와 같이 지정합니다.

년 월 일

식품의약품안전처장 (직인)

(뒤쪽)

변경 및 처분사항		
년월일	사 항	담당자 직·성명 (서명 또는 날인)

210mm × 297mm[일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]





2

## HACCP 발전 협의회 운영 규정



# HACCP 발전 협의회 운영 규정

[시행 2016. 1. 27.] [식품의약품안전처훈령 제85호, 2016. 1. 27., 제정.]

**제1조(목적)** 이 규정은 식품 및 축산물 안전관리인증기준(이하 "HACCP"이라 한다)의 제도 개선 및 주요 현안에 대하여 소비자단체, 업계, 학계 등의 의견을 수렴하고 정책방향을 제시하기 위한 HACCP 발전 협의회(이하 "협의회"라 한다)의 구성 및 운영에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(기능)** 협의회는 다음 각 호의 사항을 협의한다.

1. HACCP 제도의 발전적 개선을 위한 사항
2. 사건·사고, 언론이슈 등 HACCP 관련 현안 사항
3. 기타 주제별 집중토론이 필요하거나 HACCP과 관련하여 위원장이 필요하다고 인정하는 사항

**제3조(협의회 설치 및 구성)** ① HACCP 제도의 발전적 개선 등 중요사항을 협의하기 위하여 식품의약품안전처 내에 협의회를 설치·운영한다.

② 협의회는 위원장 1인을 포함한 11명의 위원으로 구성한다.

③ 위원장은 식품안전정책국장으로 하고, 위원은 위원장이 회의 시 마다 제4조에 따른 후보단 중 논의 주제 관련자 10명을 선택하여 구성한다. 이 경우 10명의 인원 구성비는 소비자단체·업계·학계 각 2명, 식품의약품안전처 2명, 인증원 2명으로 한다.

④ 제3항에도 불구하고 위원장은 필요한 경우에는 제4조에 따른 후보단 중 지방식품의약품안전청에서 HACCP 업무를 담당하고 있는 자를 위원으로 추가하여 선택할 수 있다.

**제4조(협의회 위원 후보자 구성)** 식품의약품안전처장은 HACCP과 관련된 다음 각 호에 해당하는 자 중에서 40명 내외의 협의회 위원 후보단(이하 "후보단"라 한다)을 위촉할 수 있다.

1. 「소비자기본법」 제29조에 따라 등록된 소비자단체에 소속된 자
2. 「식품위생법 시행령」제21조제1호의 식품제조·가공업체 또는 「축산물 위생관리법」 제21조제3호의 축산물가공업체에서 근무하는 자
3. 「고등교육법」 제2조제1호 및 제4호에 따른 대학에 소속된 교수

4. 식품의약품안전처(이 조에서 지방식품의약품안전청을 포함한다) 및 산하기관, HACCP 교육훈련기관 등에서 HACCP 업무를 담당하고 있는 자
5. 식품, 축산물 관련 협회에 소속된 자
6. 기타 학식과 경륜이 풍부한 부문별 전문가로 위원장이 지명하는 자

**제5조(위원장의 직무)** ① 위원장은 협의회를 대표하고 회의 주관 등 협의회 업무를 총괄한다.  
 ② 위원장이 부득이한 사유로 그 직무를 수행할 수 없을 때에는 위원장이 지명한 위원이 그 직무를 대행한다.

**제6조(위원의 임기)** 제4조에 따른 후보단 구성 위원의 임기는 2년으로 하되 연임할 수 있다.  
 다만, 위원이 소속기관(단체, 협회, 업체 등)에서 퇴직하거나, 업무가 변경되는 경우 그 임기는 해당 직위에 재직하는 기간으로 한다.

**제7조(협의회의 개최)** ① 위원장은 제2조 각 호의 사항에 대한 협의가 필요한 경우 협의회 회의를 소집한다.

- ② 위원장은 회의 개최 3일전까지 각 위원에게 회의일시, 장소, 안건 등을 통보하여야 한다.
- ③ 협의회의 회의는 제3조에 따른 구성위원 2/3이상의 출석으로 개의한다.
- ④ 협의회는 정기적으로 분기별로 개최하되 다음 각 호에 해당하는 경우 임시회를 개최할 수 있다.
  1. 위원장이 긴급한 현안이 발생했다고 판단하는 등 임시회 개최가 필요하다고 인정하는 경우
  2. 위원 과반수의 요구가 있을 경우
- ⑤ 위원이 부득이한 사유로 회의에 참석할 수 없는 경우에는 소속기관(단체, 협회, 업체 등)의 동일 업무 담당자를 대리 참석하게 할 수 있다.

**제8조(관계자의 의견청취)** 위원장은 제4조의 협의회 위원 후보단에 등록되어 있지 않은 자로서 논의의 주제에 필요하다고 인정할 때에는 관계자를 회의에참석하게 하여 의견을 들을 수 있다.

**제9조(간사)** ① 협의회 실무를 처리하기 위하여 협의회에 간사를 둔다.

- ② 간사는 식품의약품안전처 식품소비안전과장으로 한다.

**제10조(회의록)** 간사는 회의 종료 후 회의록을 작성하고 비치하여야 한다.



**제11조(비밀유지)** ① 협의회 운영에 참여한 위원과 관계자는 협의회에서 논의한 주제 및 관련된 정보를 타인에게 제공 또는 누설하거나 목적 외의 용도로 사용하여서는 아니 된다.

② 회의에 참석한 모든 위원과 관계자는 서약서에 서명한다.

**제12조(수당 등)** 협의회 회의에 참여한 위원 및 관계자에게는 예산의 범위 내에서 수당 및 여비를 지급할 수 있다. 다만, 공무원 등이 소관 업무와 직접 관련되어 출석하는 경우에는 그러하지 아니하다.

**제13조(운영경비 지출)** 협의회 운영 등에 필요한 경비는 예산 범위 안에서 지출할 수 있다.

**제14조(운영세칙)** 이 규정에서 정한 것 이외에 협의회 운영에 필요한 사항은 위원장이 정한다.

**부칙 <제85호, 2016. 1. 27.>**

이 훈령은 발령한 날부터 시행한다.