

2018년도 가공분야 주요 지적사항 분석

- 인증심사본부
가공인증팀 •



목 차

1. 식품가공분야

- 1-1. 식품 가공분야 인증심사▶ # 3
- 1-2. 식품 가공분야 연장심사▶ # 34
- 1-3. 식품 가공분야 조사평가▶ # 58

2. 축산가공분야

- 2-1. 축산 가공분야 인증심사▶ # 89
- 2-2. 축산 가공분야 연장심사▶ # 126
- 2-3. 축산 가공분야 조사평가▶ # 163



식품가공분야 인증심사

□ 분석대상 업체 현황

○ 심사기간 : 2018. 01. 01. ~ 2018. 09. 31.

- 인증심사 (총 1,633건, 식품제조가공업 : 1,603건)

(단위 : 건수)

| 업종 | 심사건수 | 적합 | 보완 | 부적합 |
|-----------------------|--------------|------------|------------|------------|
| 식품제조가공업 | 1,603 | 924 | 416 | 263 |
| 도시락제조가공업소 (운반급식포함) | 4 | 0 | 1 | 3 |
| 건강기능식품제조업 | 3 | 2 | 0 | 1 |
| 집단급식소 식품판매업 | 9 | 5 | 2 | 2 |
| 식품접객업 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 식품소분업 | 9 | 8 | 0 | 1 |
| 집단급식소 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 식품첨가물제조업 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 합계 | 1,633 | 943 | 420 | 270 |

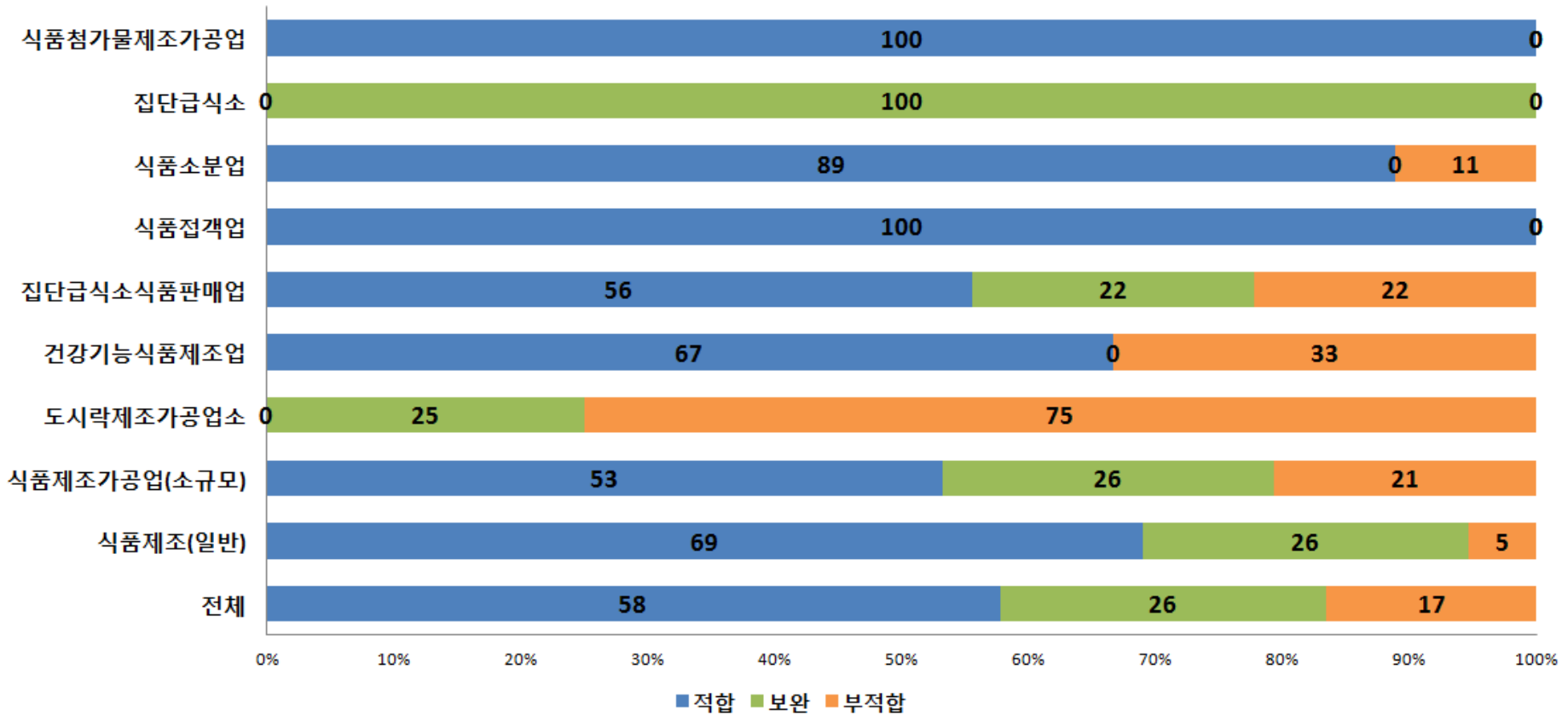
※ 1차 평가에 대한 보완심사(서류, 현장 등)는 분석대상에서 제외

※ '도시락제조가공업소(운반급식포함)'의 경우, 업종 분류 상 식품제조가공업에 포함되나 평가항목이 상이하여 별도 분리함(평가항목, 선행요건 관리 문항수 등)

식품가공분야 인증심사

□ 업종별 결과 분석

○ 업종별 인증심사 적합률



식품가공분야 인증심사

□ 업종별 결과 분석

- 식품가공분야 인증심사 시 전체 1,633건 중 적합 58%(943건), 보완 26%(420건), 부적합 17%(270건)으로 나타남
 - 식품접객업, 식품첨가물제조가공업의 경우 타 업종에 비해 적합률(100%)이 가장 높았으나 심사건수가 각각 2건으로 유의미성을 갖기 어려움
 - 집단급식소의 경우, 보완율(100%)이 가장 높으나 심사건수가 1건임
 - 도시락제조가공업소(운반급식포함, 4건)의 경우 부적합률이 75%로 가장 높음

- 식품제조가공업소 일반HACCP, 소규모HACCP 적합률 비교 시, 일반의 적합률이 소규모에 비해 16%p 높은 것으로 나타남
 - 일반 448건 중 적합 69%(309건), 보완 26%(115건), 부적합 5%(24건) 순임
 - 소규모 1,115건 중 적합 53%(615건), 보완 26%(301건), 부적합 21%(239건) 순임

식품가공분야 인증심사

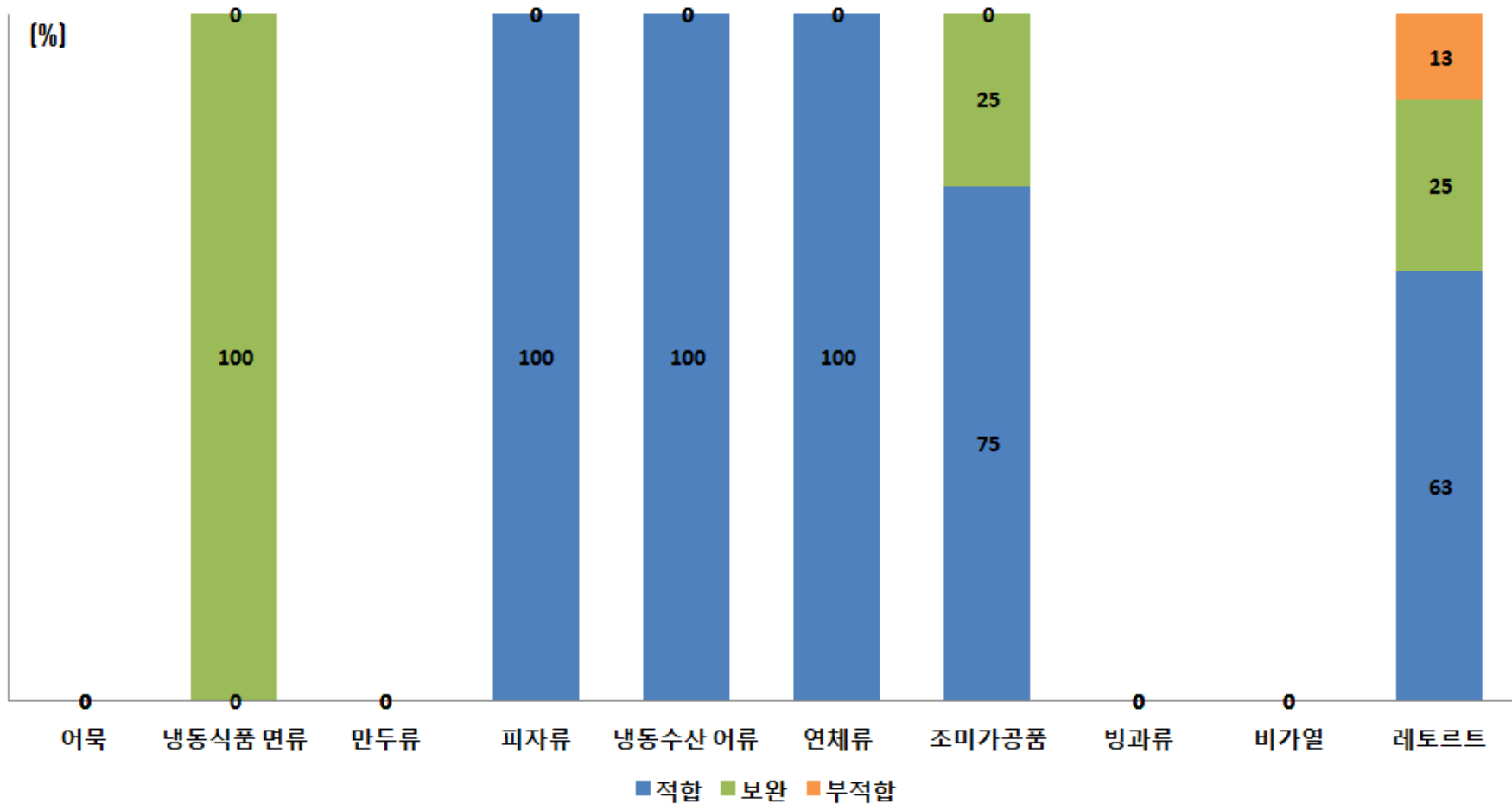
□ 일반 의무적용 전체 유형별 적합/보완/부적합 비율

| 구분 | 적합 | | 보완 | | 부적합 | | 심사건수 |
|-----------|----|-------|----|-------|-----|-------|------|
| | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | |
| 1.어묵 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.냉동식품 면류 | 0 | 0 | 1 | 100 | 0 | 0 | 1 |
| 3.만두류 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.피자류 | 1 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 5.냉동수산 어류 | 7 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 6.연체류 | 5 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 7.조미가공품 | 3 | 75 | 1 | 25 | 0 | 0 | 4 |
| 8.빙과류 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9.비가열 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10.레토르트 | 5 | 63 | 2 | 25 | 1 | 13 | 8 |
| 11.배추김치 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 | 2 |
| 12.과자 | 6 | 60 | 2 | 20 | 2 | 20 | 10 |
| 13.캔디류 | 5 | 83 | 1 | 17 | 0 | 0 | 6 |
| 14.빵류 | 3 | 43 | 3 | 43 | 1 | 14 | 7 |
| 15.떡류 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 16.초콜릿류 | 2 | 33 | 2 | 33 | 2 | 33 | 6 |
| 17.어육소시지 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18.음료류 | 20 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 |
| 19.즉석섭취 | 7 | 88 | 1 | 13 | 0 | 0 | 8 |
| 20.국수 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21.유탕 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22.특수용도 | 7 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 23.순대 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

식품가공분야 인증심사

□ 일반 의무적용 1차 유형별 적합/보완/부적합 비율

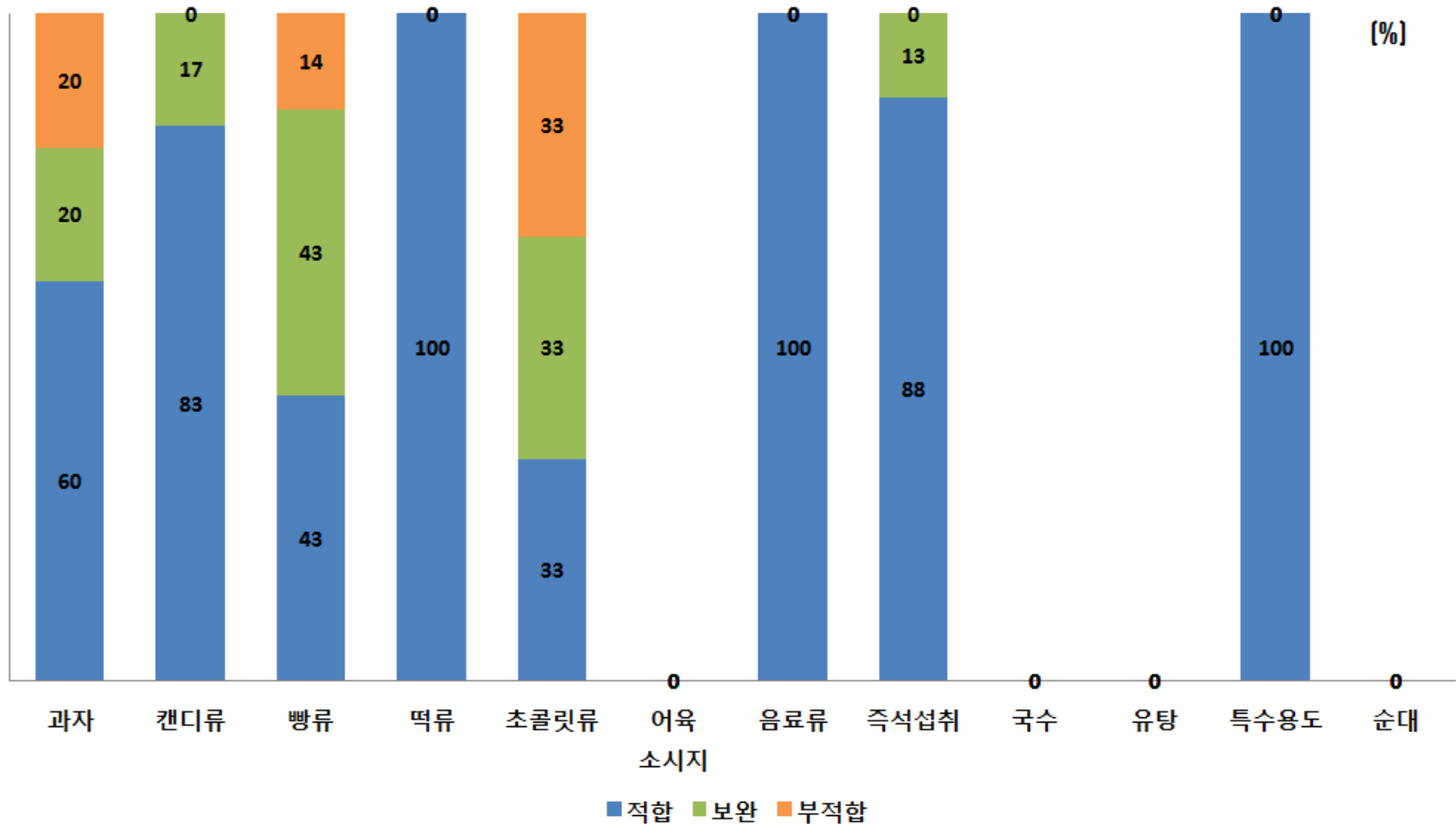
○ 1차 의무적용 심사결과



식품가공분야 인증심사

□ 일반 의무적용 2차 유형별 적합/보완/부적합 비율

○ 2차 의무적용 심사결과



식품가공분야 인증심사

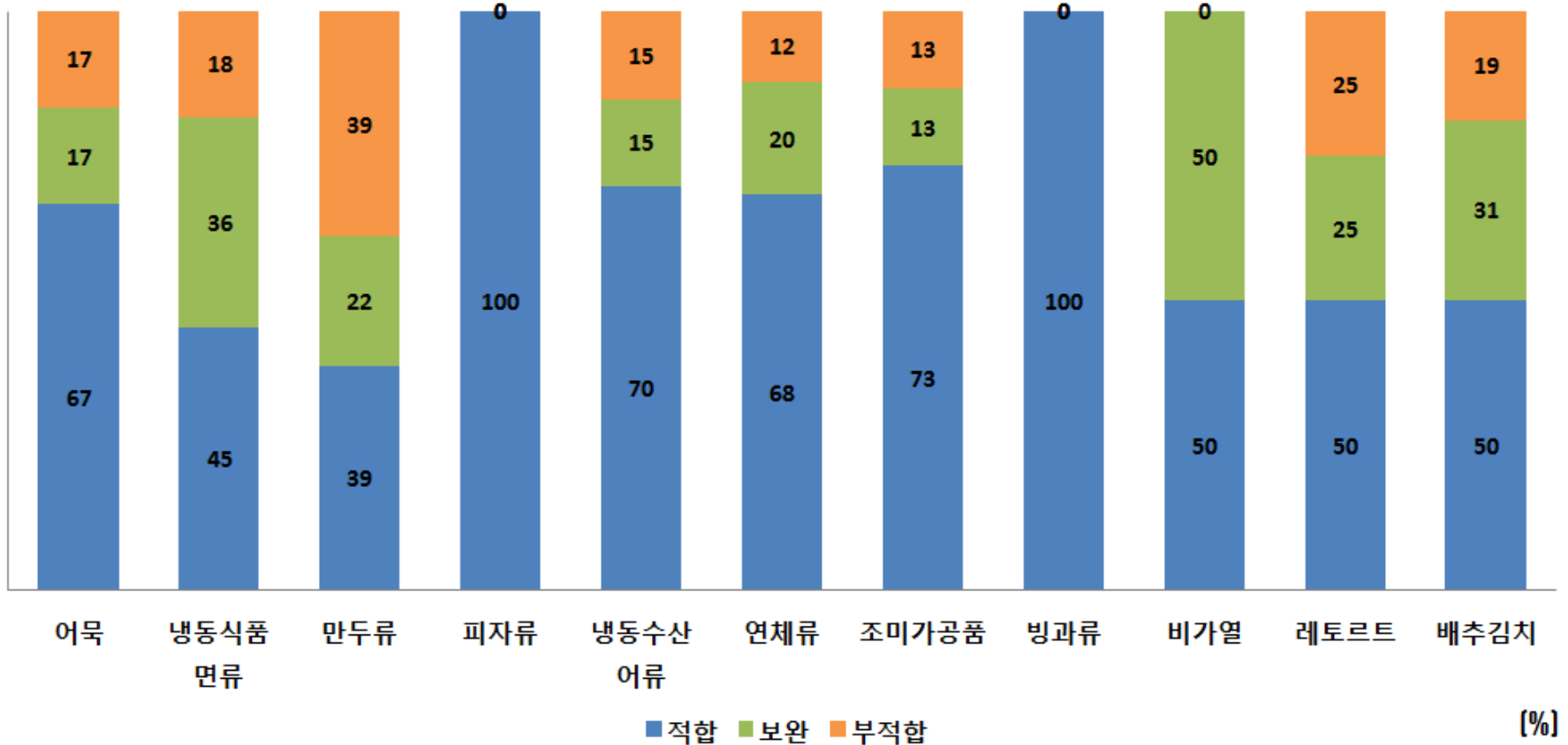
□ 소규모 의무적용 전체 유형별 적합/보완/부적합 비율

| 구분 | 적합 | | 보완 | | 부적합 | | 심사건수 |
|-----------|----|-------|----|-------|-----|-------|------|
| | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | |
| 1.어묵 | 4 | 67 | 1 | 17 | 1 | 17 | 6 |
| 2.냉동식품 면류 | 5 | 45 | 4 | 36 | 2 | 18 | 11 |
| 3.만두류 | 7 | 39 | 4 | 22 | 7 | 39 | 18 |
| 4.피자류 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 5.냉동수산 어류 | 37 | 70 | 8 | 15 | 8 | 15 | 53 |
| 6.연체류 | 28 | 68 | 8 | 20 | 5 | 12 | 41 |
| 7.조미가공품 | 11 | 73 | 2 | 13 | 2 | 13 | 15 |
| 8.빙과류 | 1 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 9.비가열 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 | 2 |
| 10.레토르트 | 6 | 50 | 3 | 25 | 3 | 25 | 12 |
| 11.배추김치 | 16 | 50 | 10 | 31 | 6 | 19 | 32 |
| 12.과자 | 31 | 55 | 12 | 21 | 13 | 23 | 56 |
| 13.캔디류 | 3 | 43 | 3 | 43 | 1 | 14 | 7 |
| 14.빵류 | 33 | 55 | 12 | 20 | 15 | 25 | 60 |
| 15.떡류 | 22 | 48 | 17 | 37 | 7 | 15 | 46 |
| 16.초콜릿류 | 11 | 44 | 14 | 56 | 0 | 0 | 25 |
| 17.어육소시지 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18.음료류 | 56 | 51 | 34 | 31 | 20 | 18 | 110 |
| 19.즉석섭취 | 7 | 41 | 3 | 18 | 7 | 41 | 17 |
| 20.국수 | 5 | 71 | 1 | 14 | 1 | 14 | 7 |
| 21.유탕 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22.특수용도 | 5 | 56 | 1 | 11 | 3 | 33 | 9 |
| 23.순대 | 10 | 71 | 4 | 29 | 0 | 0 | 14 |

식품가공분야 인증심사

소규모 의무적용 1차 유형별 적합/보완/부적합 비율

1차 의무적용 심사결과

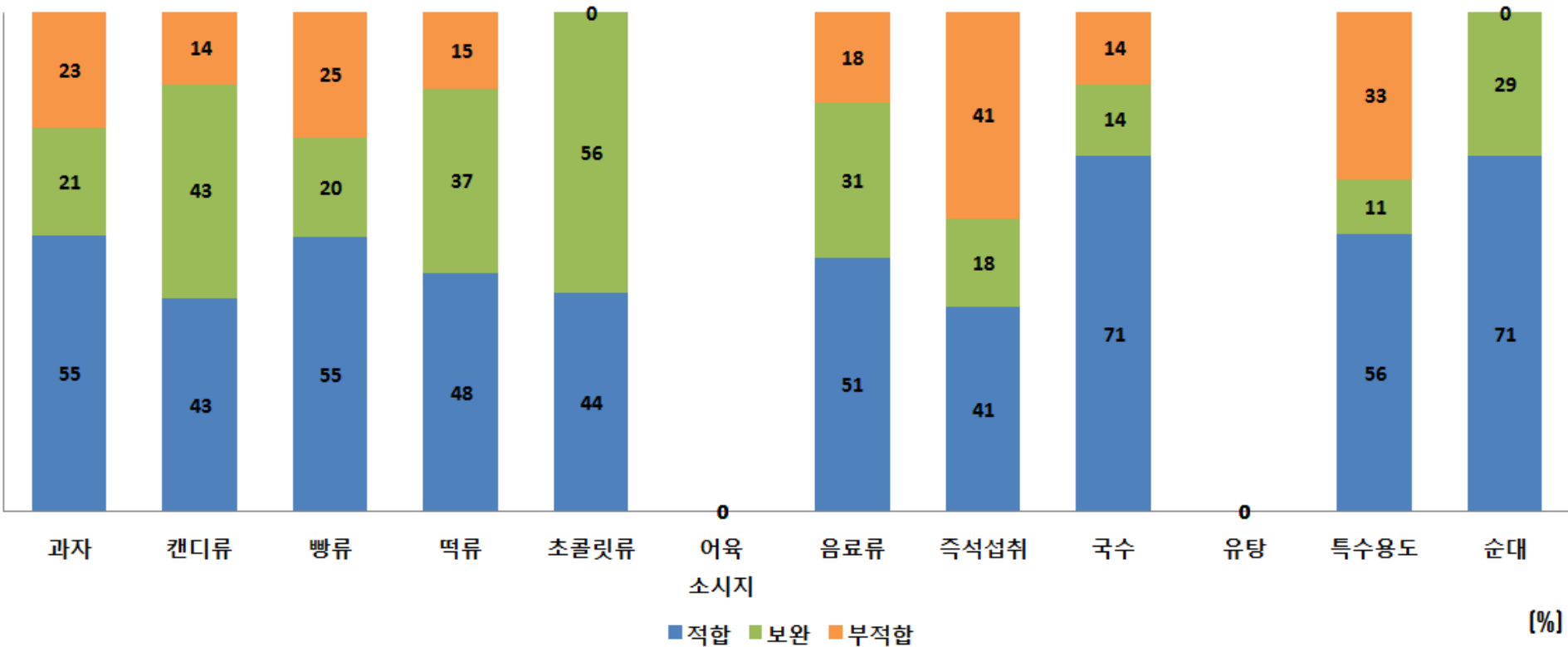


[%]

식품가공분야 인증심사

□ 소규모 의무적용 2차 유형별 적합/보완/부적합 비율

○ 2차 의무적용 심사결과



식품가공분야 인증심사

□ 당해연도 HACCP인증(준비)업체 종사자 현황

○ 전체 인증(준비)업체 종사자 현황

| 구분 | 6인 미만 | 6인이상 ~ 21인미만 | 21인이상~ 51인미만 | 51인이상 | 총계 |
|-----|-------|-----------------|-----------------|-------|-------|
| 건수 | 543 | 716 | 160 | 204 | 1,633 |
| % | 34 | 44 | 10 | 12 | 100 |
| 업체수 | 325 | 366 | 85 | 77 | 859 |
| % | 38 | 43 | 10 | 9 | 100 |

- 당해연도 인증(준비)업체 859개소 중 21인 미만의 업체가 81%(691개소)를 차지했으며 51인이상의 업체는 77개소로 전체의 9%임

식품가공분야 인증심사

□ 당해연도 HACCP인증(준비)업체 종사자 현황

○ 일반, 소규모 인증(준비)업체 종사자 현황

| 구분 | 6인 미만 | 6인이상 ~ 21인미만 | 21인이상~ 51인미만 | 51인이상 | 총계 |
|---------|-------|--------------|--------------|-------|-----|
| 일반 업체수 | 21 | 43 | 68 | 75 | 209 |
| % | 10 | 21 | 33 | 36 | 100 |
| 소규모 업체수 | 304 | 322 | 17 | 2 | 649 |
| % | 47 | 50 | 3 | 0 | 100 |

※ 식품(식품첨가물, 건강기능식품 포함)제조·가공업에서 해당 유형의 연매출 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 경우, 소규모 업소용 선행 및 HACCP관리기준을 준수할 수 있음

- 일반업체의 경우 21인 이상의 종사자가 근무하는 경우가 69%(143개소)로 나타났으며, 소규모의 경우 21인미만이 97%(626개소)로 대부분을 차지함

식품가공분야 인증심사

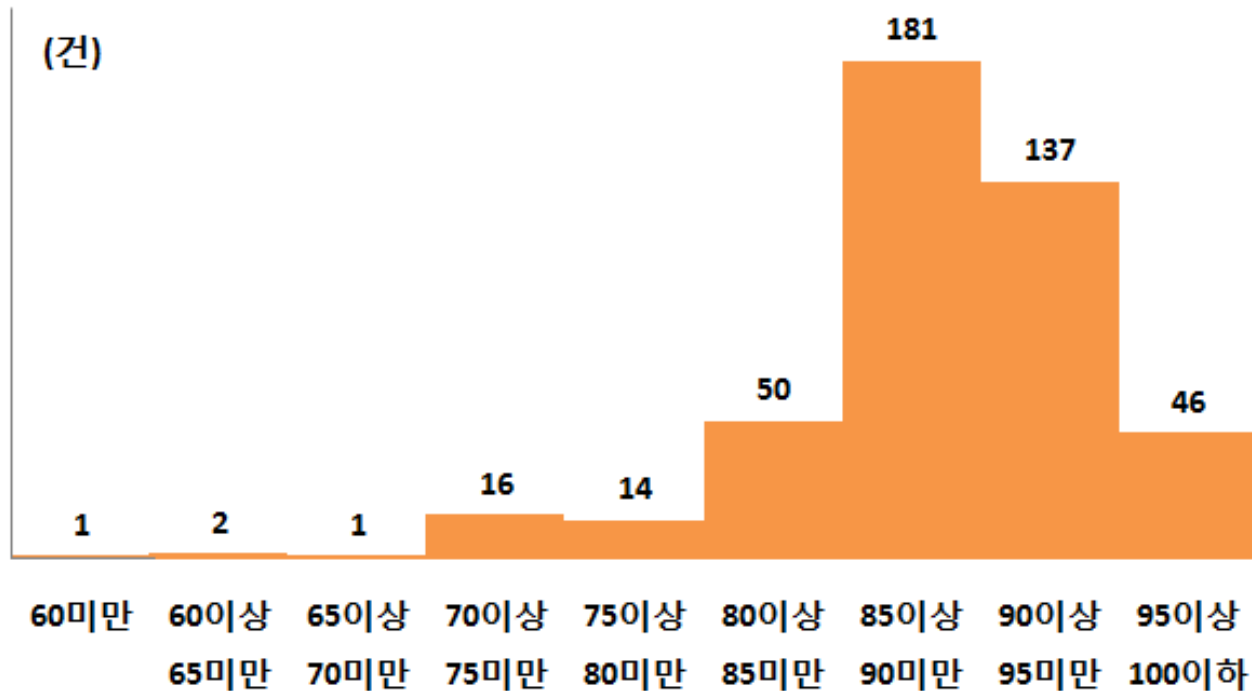
□ 지원(지역)별 지하수 사용 현황



식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

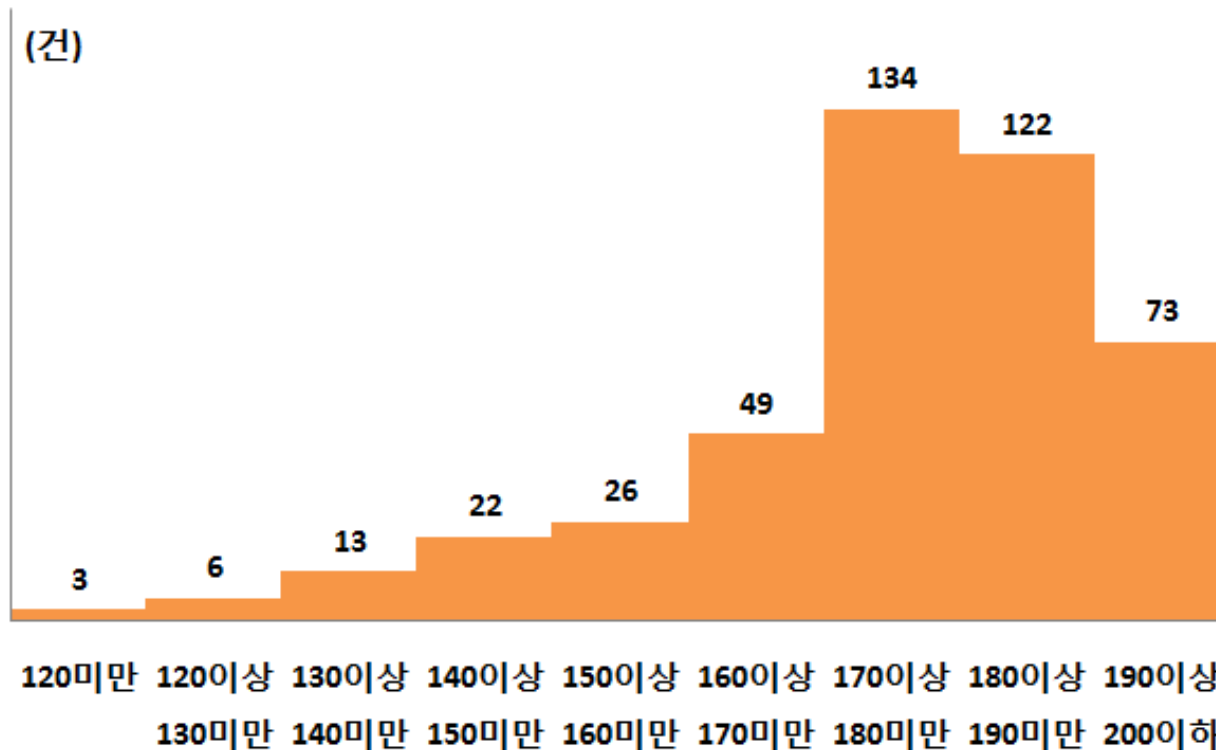


- 일반 심사건수 중 181건(40%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 70%미만의 점수를 획득한 경우는 4건(1%)임

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

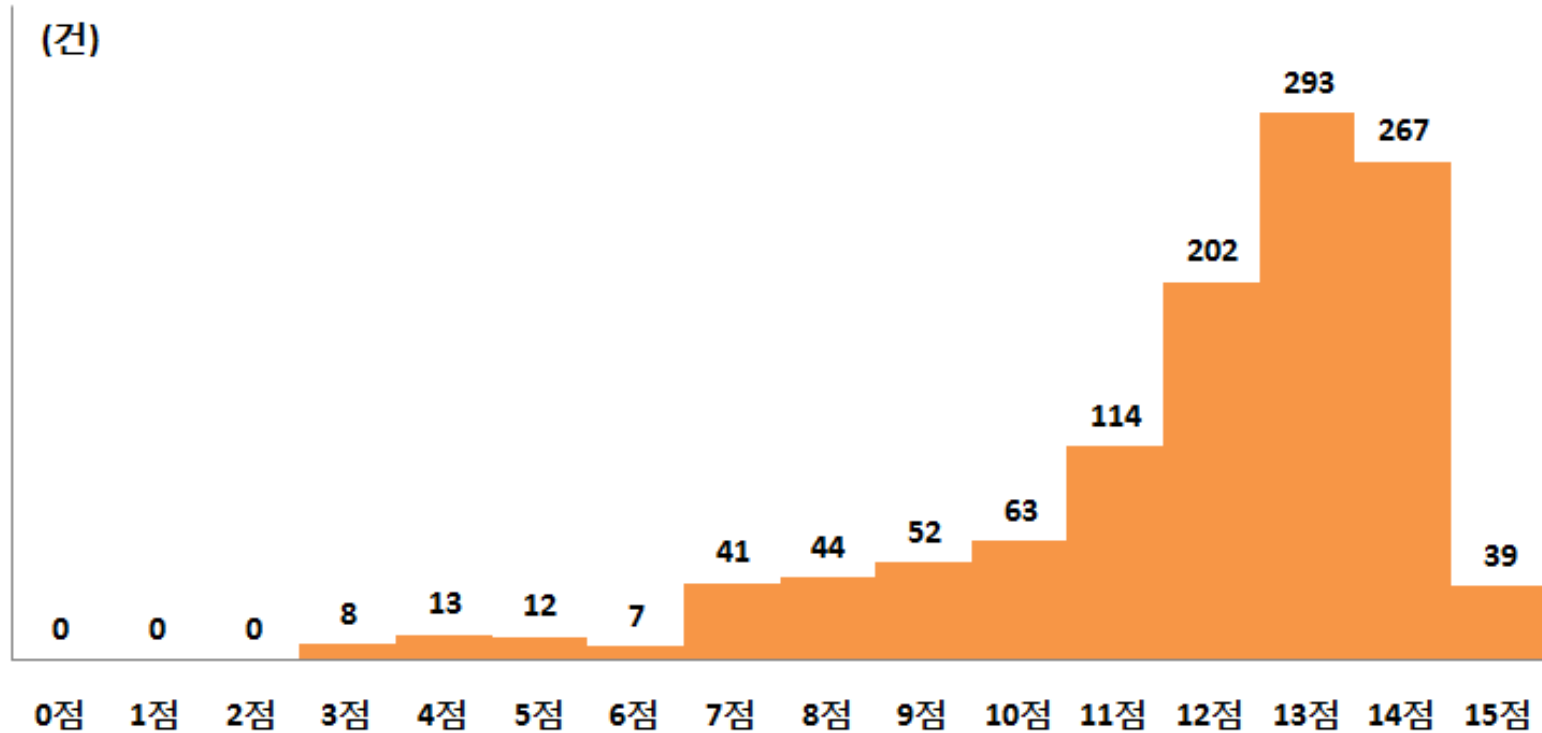


- 일반 심사건수 중 134건(30%)이 HACCP관리에서 170점이상 180점미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 70%미만의 점수를 획득한 경우는 22건(5%)임

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

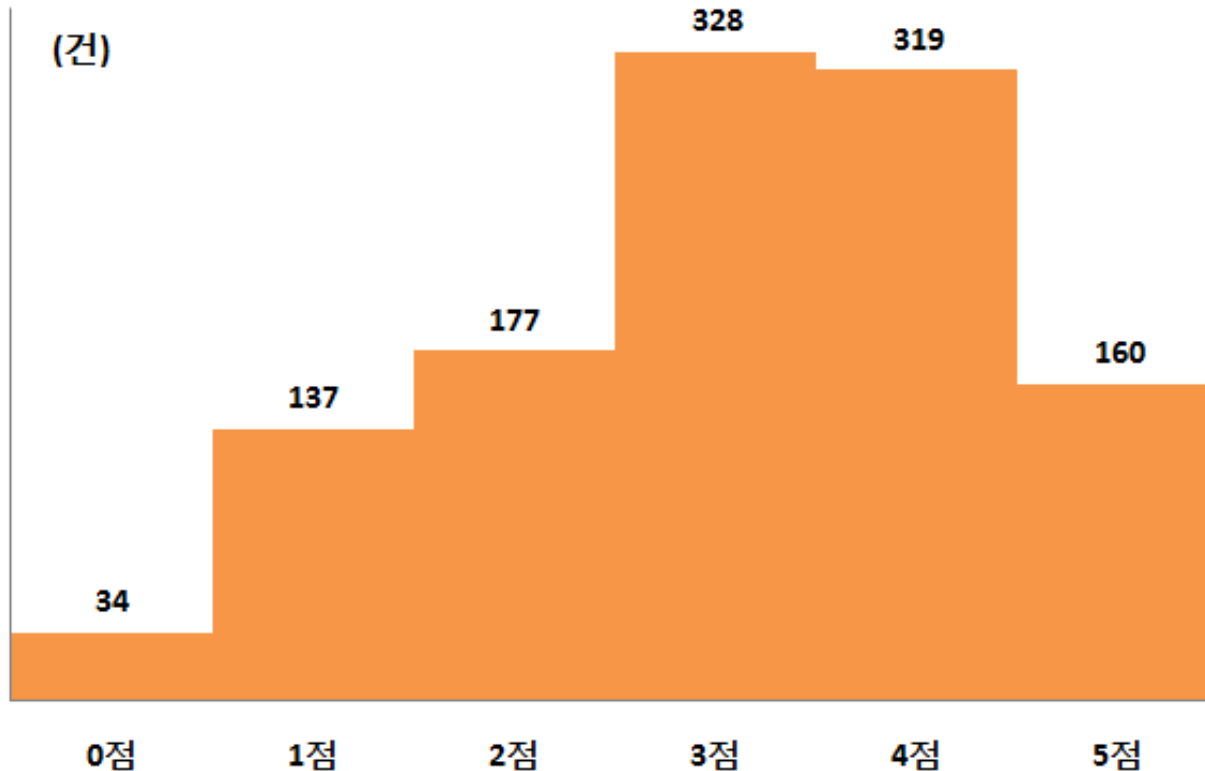


- 소규모 심사건수 중 293건(25%)이 선행요건관리에서 13점의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 2점이하의 점수를 받은 사례는 발생하지 않음

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

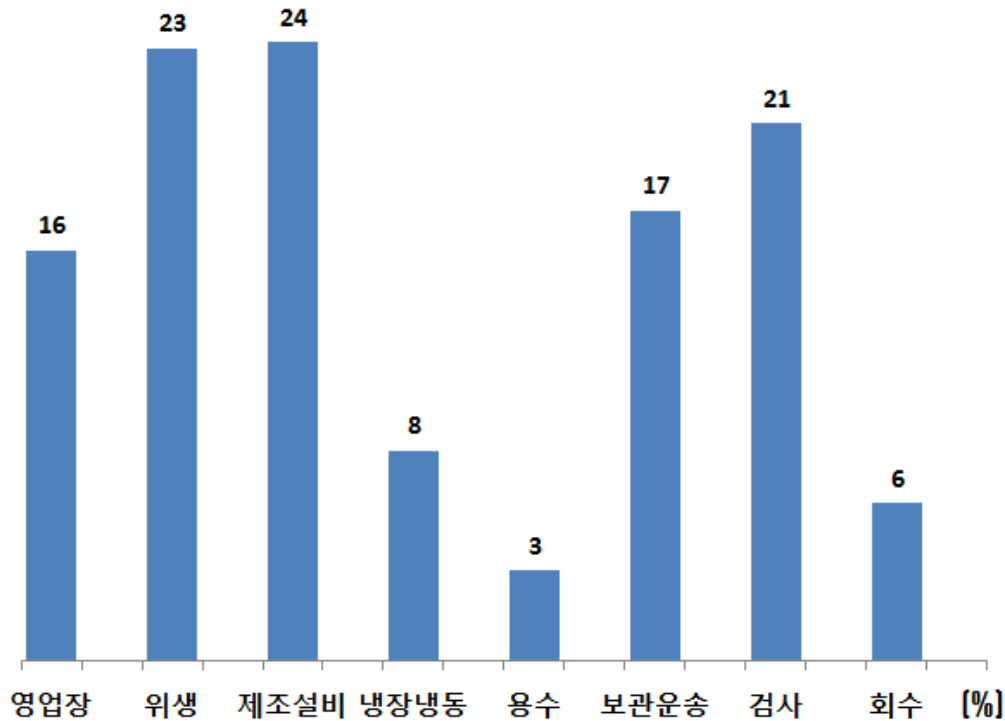


- 소규모 심사건수 중 328건(28%)이 HACCP관리에서 3점을 획득한 것으로 나타났으며, 0점을 받은 경우는 34건(3%)임

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

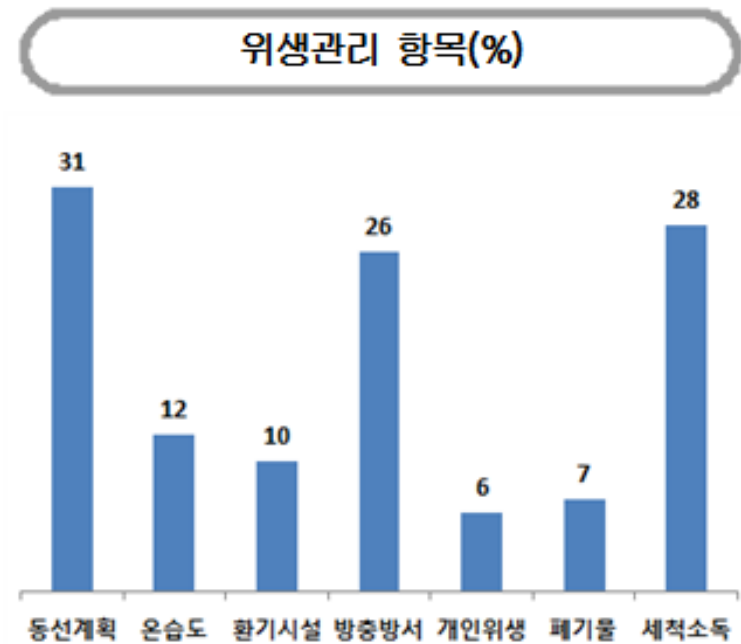
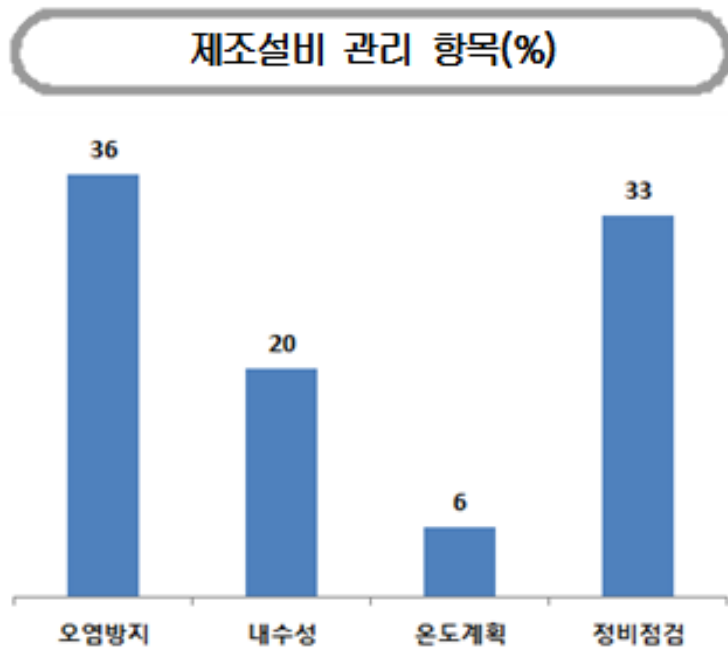


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 제조설비 24%, 위생관리 23%, 검사관리 21% 순으로 20%이상의 높은 지적률을 나타냄

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

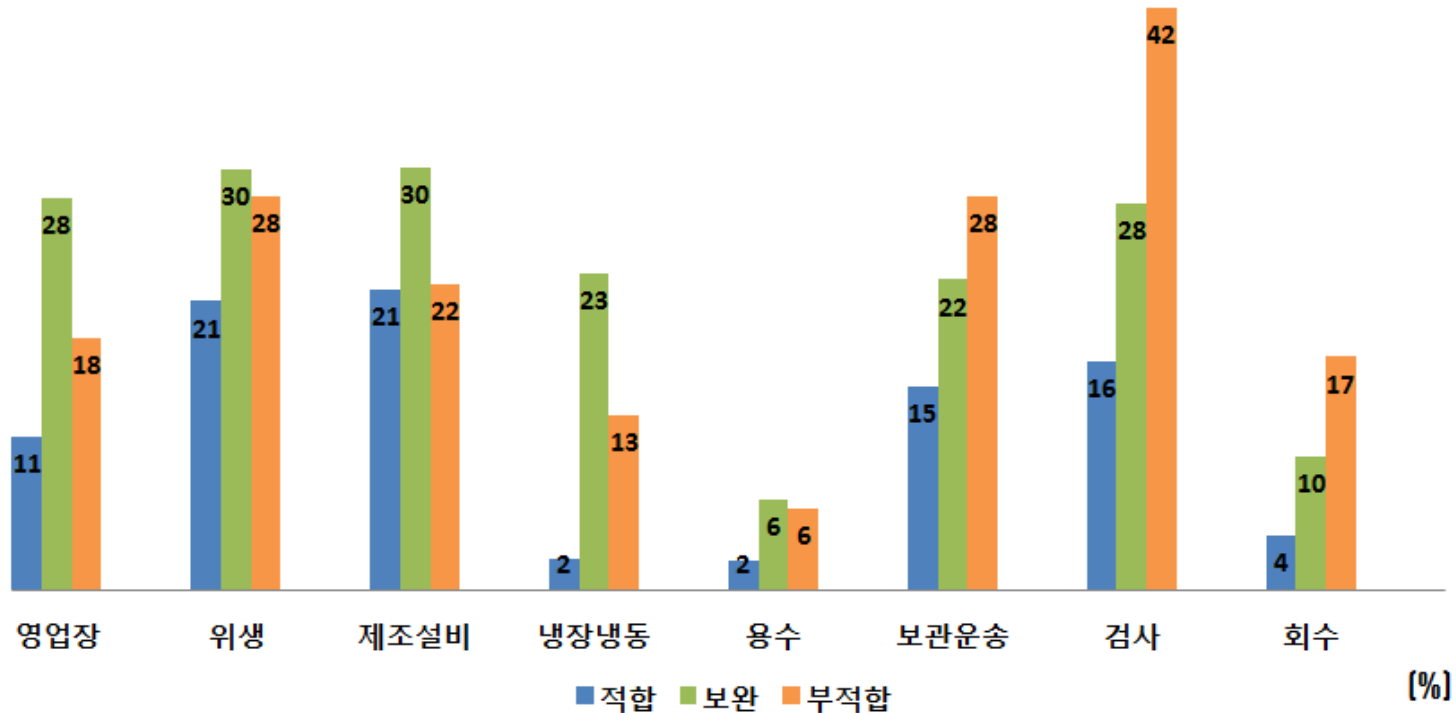


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 제조설비 24%, 위생관리 23%, 검사관리 21% 순으로 20%이상의 높은 지적률을 나타냄

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도



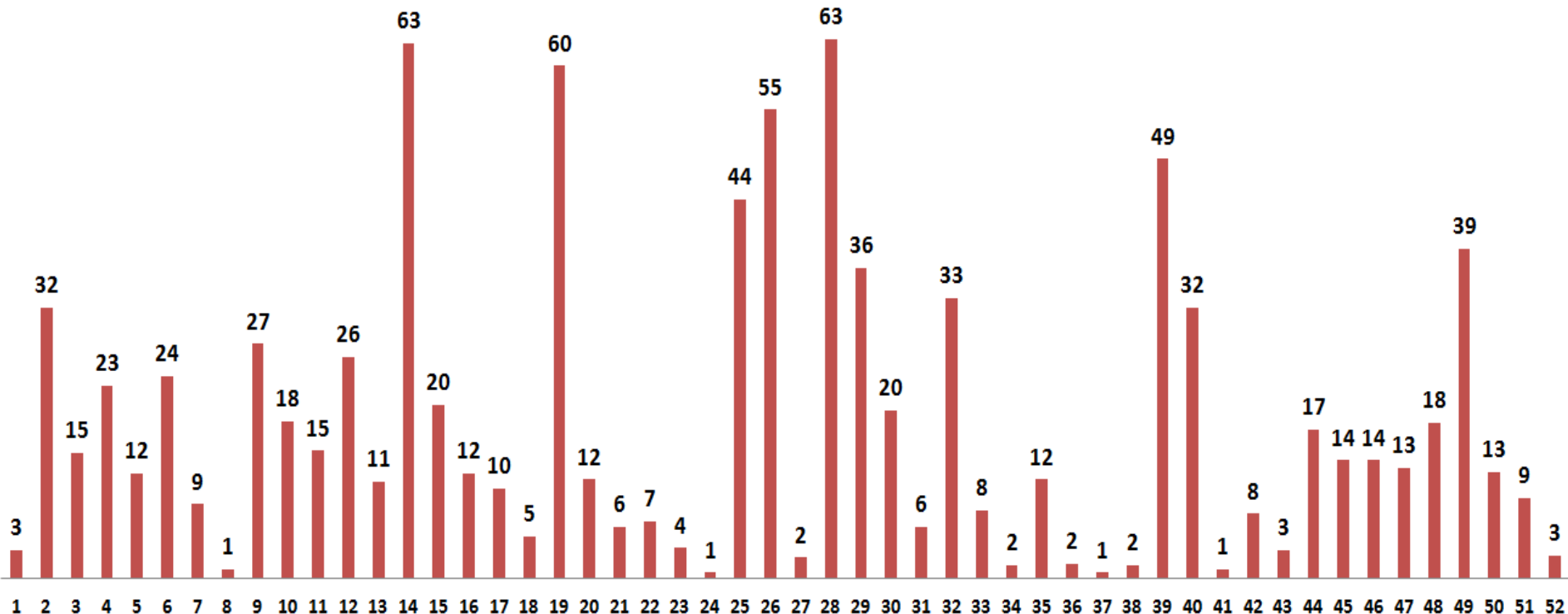
- 적합 판정을 받은 업체의 경우 주로 위생관리, 제조설비 분야에서 높은 지적률(30%)을 나타냈으나, 부적합 업체는 검사관리 항목에서 42% 이상의 지적률을 보임

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률

■ 지적률(%)



식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|---|
| 1 | 28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. | 63% | 세척, 소독 대상별, 부위별 세척, 소독 효과 시험자료(세척, 소독 전/후)를 구비해야 한다. |
| 2 | 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. | 63% | 이물 도출 시 원·부재료 및 공정 특성(사용도는 설비, 도구, 작업자의 수 또는 작업 형태)을 반영하여 도출되어야 하며, 구체적인 예방관리 방법 또한 수립하여야 한다. ☞ 잠재적 발생 이물에 대한 예방관리방법 도출 및 운영필요 |
| 3 | 19. 작업장은 방충, 방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. | 60% | 1) 방충방서 관리를 위해 관리기준을 수립해야 하며, 정해진 주기에 따라 유입여부를 확인해야 한다. 2) 관리 기준 이탈여부를 모니터링 할 수 있는 포획도구를 구비해야 한다. |
| 4 | 26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.(세척, 소독대 상별세척, 소독 부위 등) | 55% | 1) 제조시설, 제조/위생/청소 도구 등에 대한 특성을 고려하여 구체적인 부위가 설정되어야 한다. 2) 세척, 소독 주기는 일상 세척, 소독 주기와 분해 세척, 소독 주기가 각각 설정되어야 한다. |
| 5 | 39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. | 49% | 자사에서 사용하는 모든 원부재료에 대하여 입고기준 및 규격 설정 시 법적 규격이 포함되어야 하며 기준에 따라 위해정보를 수집해야 한다 (자체검사, 검사성적서, 육안검사 등) |

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

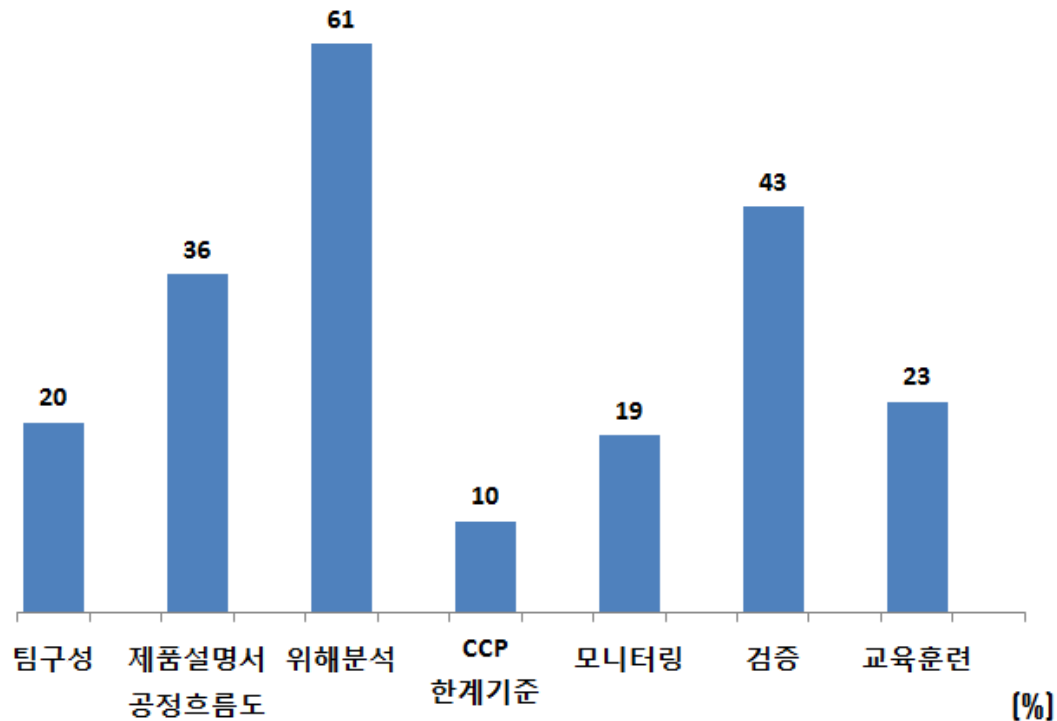
○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|--|
| 6 | 25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. | 44% | 평가항목에서 정한 각호에 대한 기준이 누락없이 모두 도출되어야 한다. |
| 7 | 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. | 39% | 1) 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. 2) 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |
| 8 | 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 제조가공에 사용하는 압축공기, 유탄제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리 대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. | 36% | 식품용으로 허가된 유탄유 및 청관제(사용 시)를 사용해야 하며, 식품으로 혼입 우려가 있는지와 식품용 유탄유 사용 및 변패 여부를 확인해야 한다. - 에어컴프레샤 등 사용 시 필터 점검, 교체 여부 등 확인 |
| 9 | 32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. | 33% | 제조설비에 대한 유지보수를 실시하며 이에 대한 이력 기록·관리를 실시한다. |
| 10 | 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. | 32% | 내부 출입문, 천장, 벽, 바닥, 흡·배기구, 창문 등 작업장 내부 전체에 밀폐, 차단관리가 이루어져야 한다. |

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률



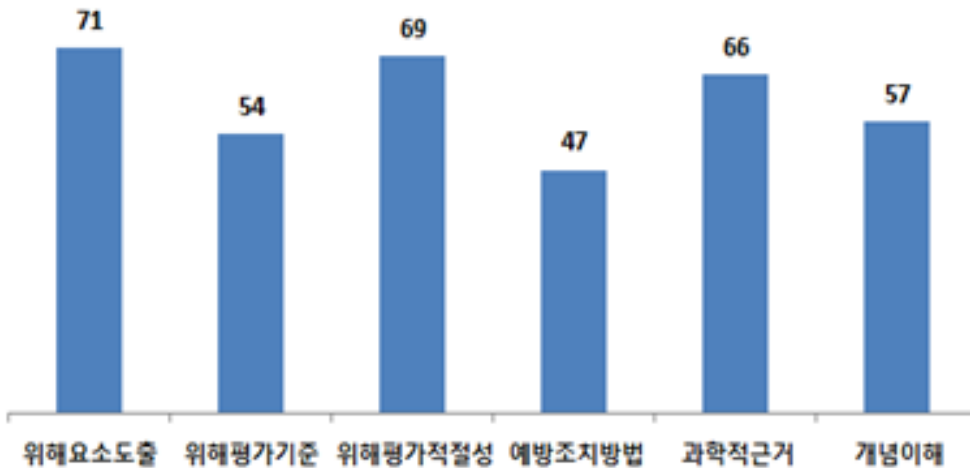
- HACCP관리 항목별 지적사항 중 위해분석 61%, 검증 43%, 제품설명서 및 공정흐름도 36% 순으로 30%이상의 높은 지적률을 나타냄

식품가공분야 인증심사

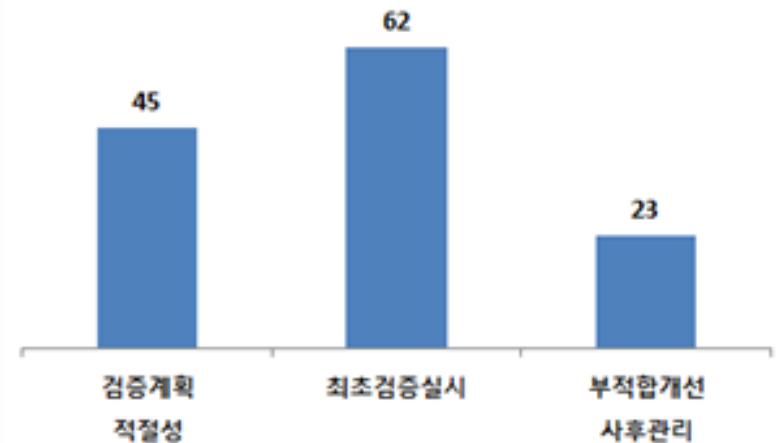
□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

위해요소 분석 항목(%)



HACCP시스템 검증 항목(%)

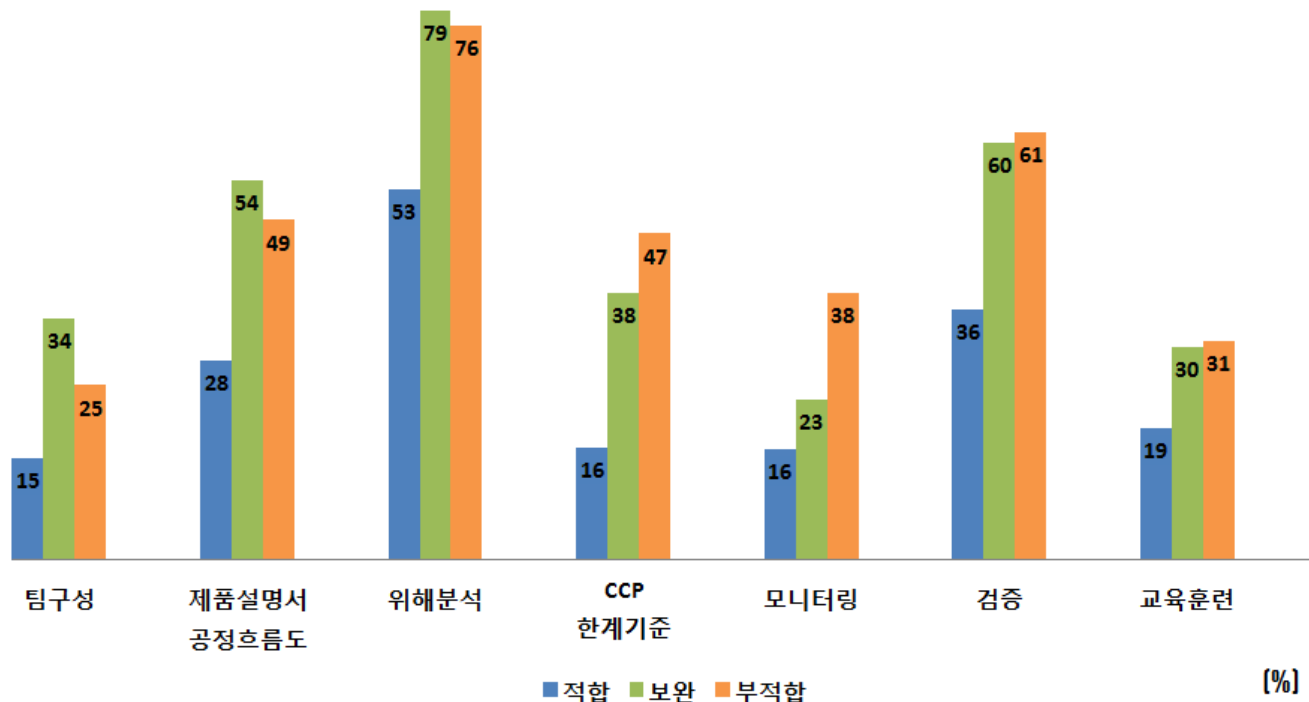


- 위해요소 분석 항목의 경우 세부 문항 모두 40%이상의 지적률을 보이며, 특히 발생가능한 위해요소 도출여부(3-1번)는 일반심사 수행 시 71% 확률로 지적되는 것으로 나타남

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

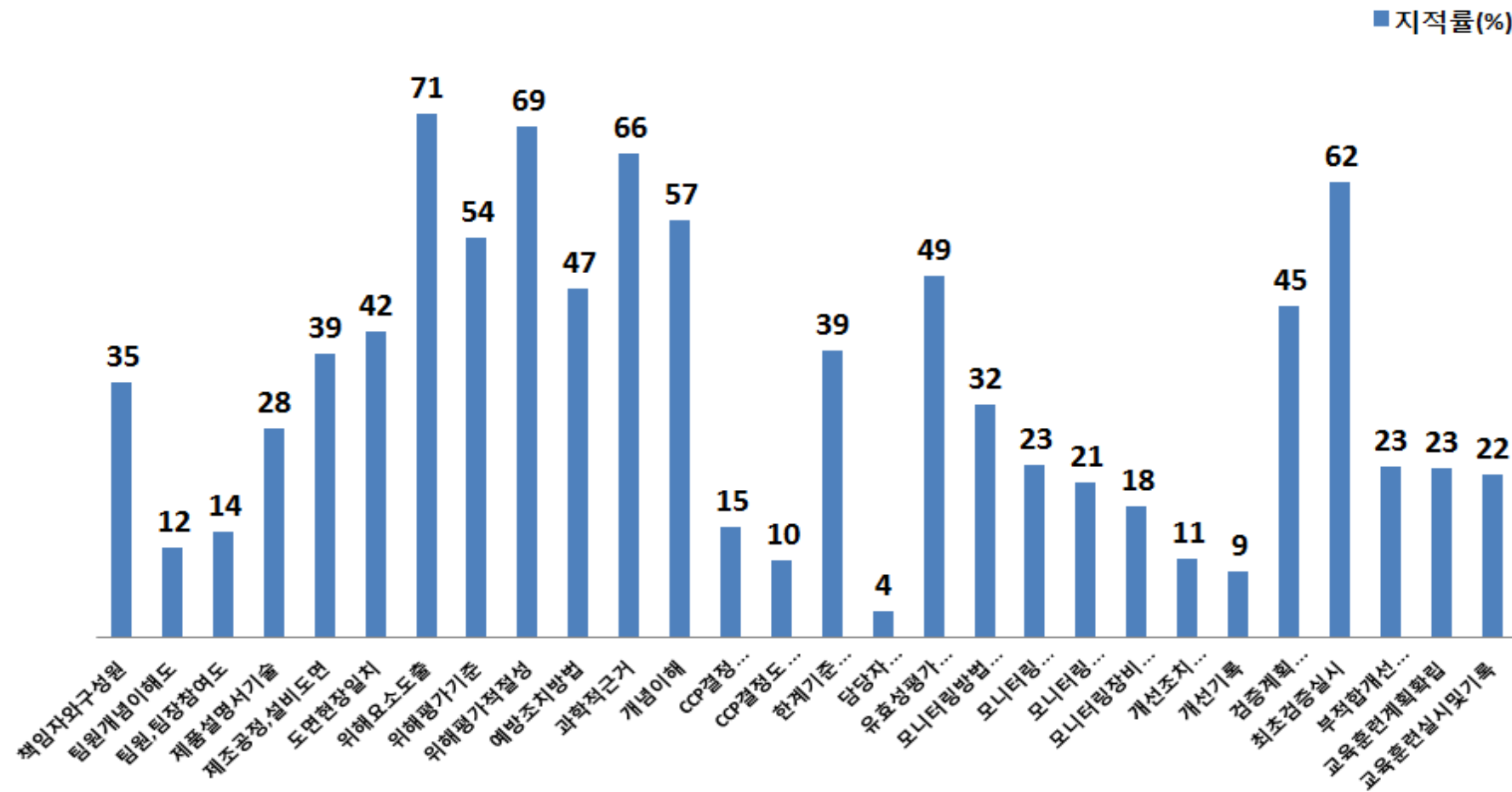


- 심사결과와 상관없이 상위 지적 3개 항목은 동일하나, 보완, 부적합 업체의 경우 위해분석, 검증 항목의 지적률이 60%이상임

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 세부 문항별 지적률



식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

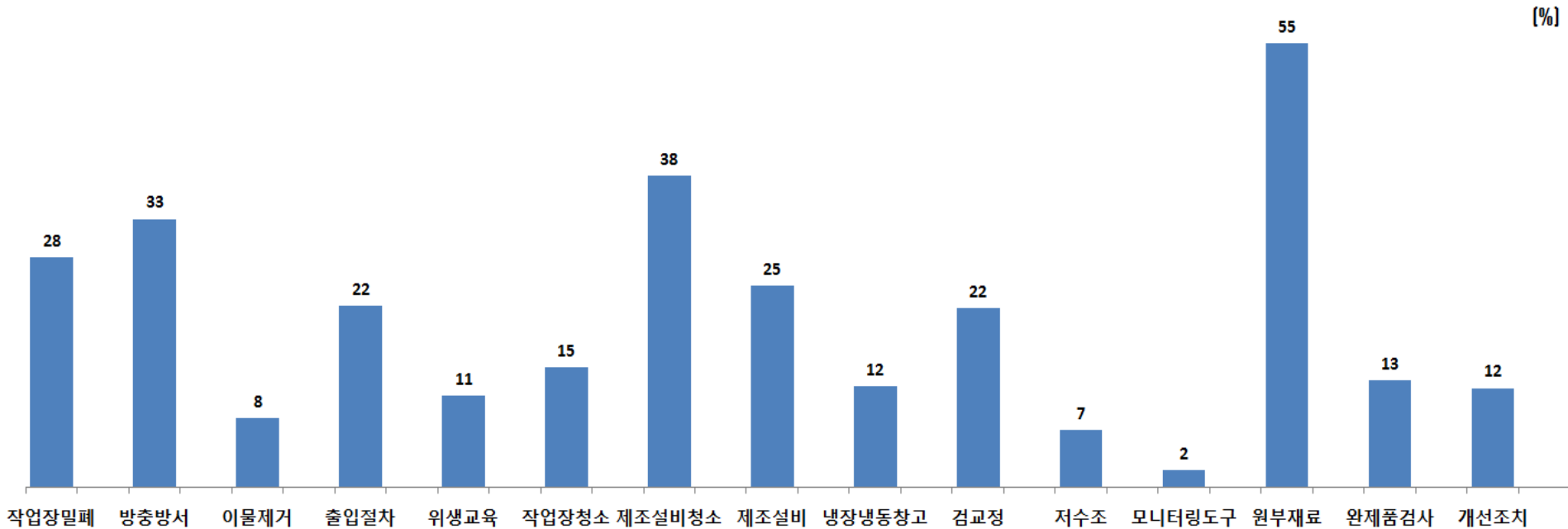
○ 일반 HACCP : HACCP관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | [3. 위해요소분석] 1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가? | 71% | 1) 사용하는 원·부재료, 공정, 제품에 대해 잠재적 위해요소를 검토하였으며, 적절히 도출하였다. 2) 도출된 추가 잠재적 위해요소의 구체적인 발생원인을 도출하였다. •생물학적, 화학적, 물리적 위해요소는 특성에 따라 합리적인 발생원인을 검토하였으며, 위해요소분석표에 구체적으로 도출하였다. |
| 2 | [3. 위해요소분석] 3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가? | 69% | 단위위해요소 별 심각성·발생가능성 기준과 위해평가 활용원칙을 바탕으로 위해평가를 실시하여야 한다. - 심각성, 발생가능성 기준과 위해평가 일치여부 확인 - 단위위해요소 별 위해정보 수집 |
| 3 | [3. 위해요소분석] 5. 위해요소분석을 위한 과학적인 근거자료를 제시하고 있는가? | 66% | 검증 결과를 포함한 위해요소에 대한 위해정보(공정시험자료, 시험성적서, 관련 연구자료 등)가 수집되어 있다 |
| 4 | [6. HACCP 시스템 검증] 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리 계획 수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가? | 62% | 검증절차와 검증계획에 따라 최초검증을 실시하고 관련 서류의 기록·관리 여부를 확인한다. |
| 5 | [3. 위해요소분석] 6. 위해요소분석에 대한 개념과 절차를 잘 이해하고 있는가? | 57% | HACCP팀장과 팀원의 위해요소분석에 대해 충분히 이해하고 있다. ※ 3-1~3-5번 항목 평가여부에 따라 감점 |

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

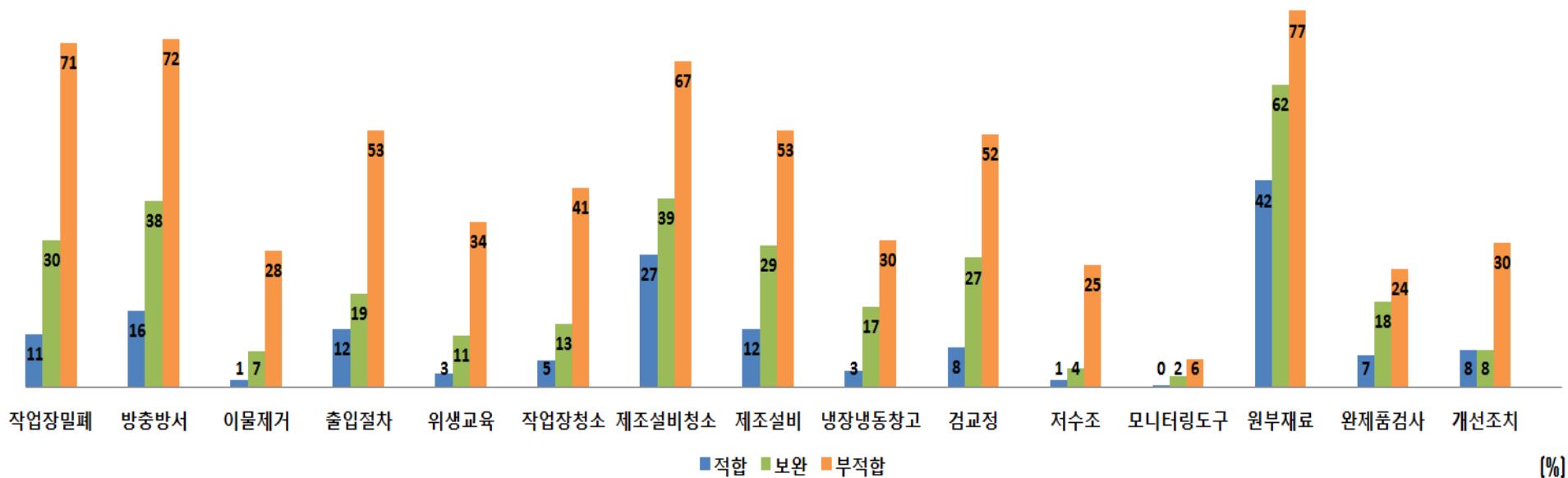


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 원부재료 관리 55%, 제조설비 청소관리 38%, 방충·방서 33% 순으로 30%이상의 높은 지적률을 나타냄

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

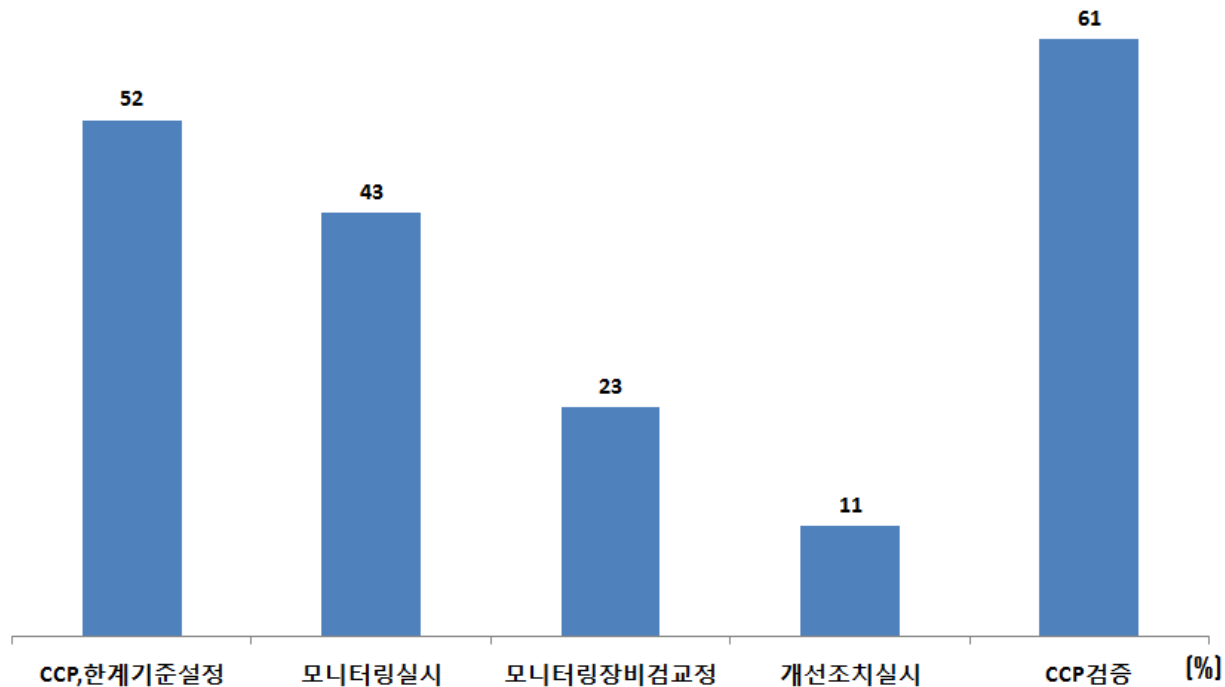


- 부적합 판정을 받은 업체의 주요 지적사항은 원부재료 관리 77%, 방충·방서 72%, 작업장 밀폐관리 71% 순으로 나타남

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

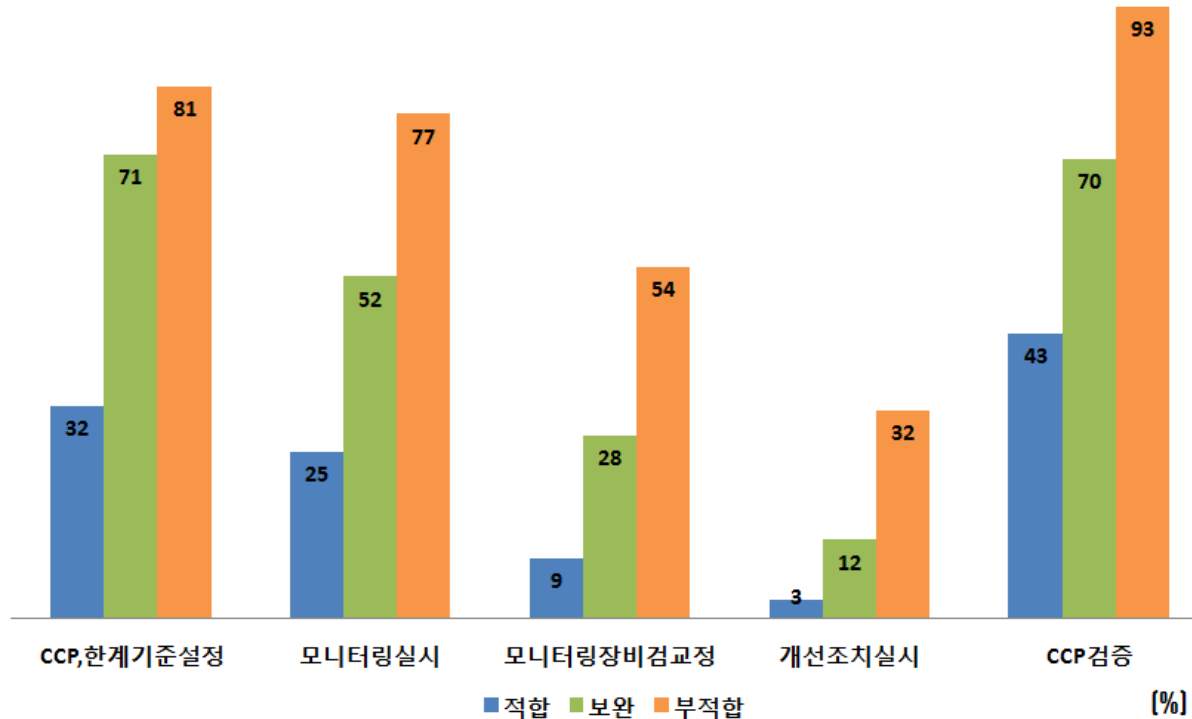


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 61%, 중요관리점 및 한계기준 설정 52%, 모니터링 실시·기록관리 43% 순으로 나타남

식품가공분야 인증심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



- 심사결과별 주요 지적항목은 적합, 보완, 부적합 결과 모두 비슷한 추세이나 부적합 업체의 경우 '개선조치 실시'를 제외한 4개 문항의 지적률이 50%이상임

식품가공분야 연장심사

□ 분석대상 업체 현황

○ 심사기간 : 2018. 01. 01. ~ 2018. 09. 31.

- 연장심사 (총 162건, 식품제조가공업 : 159건)

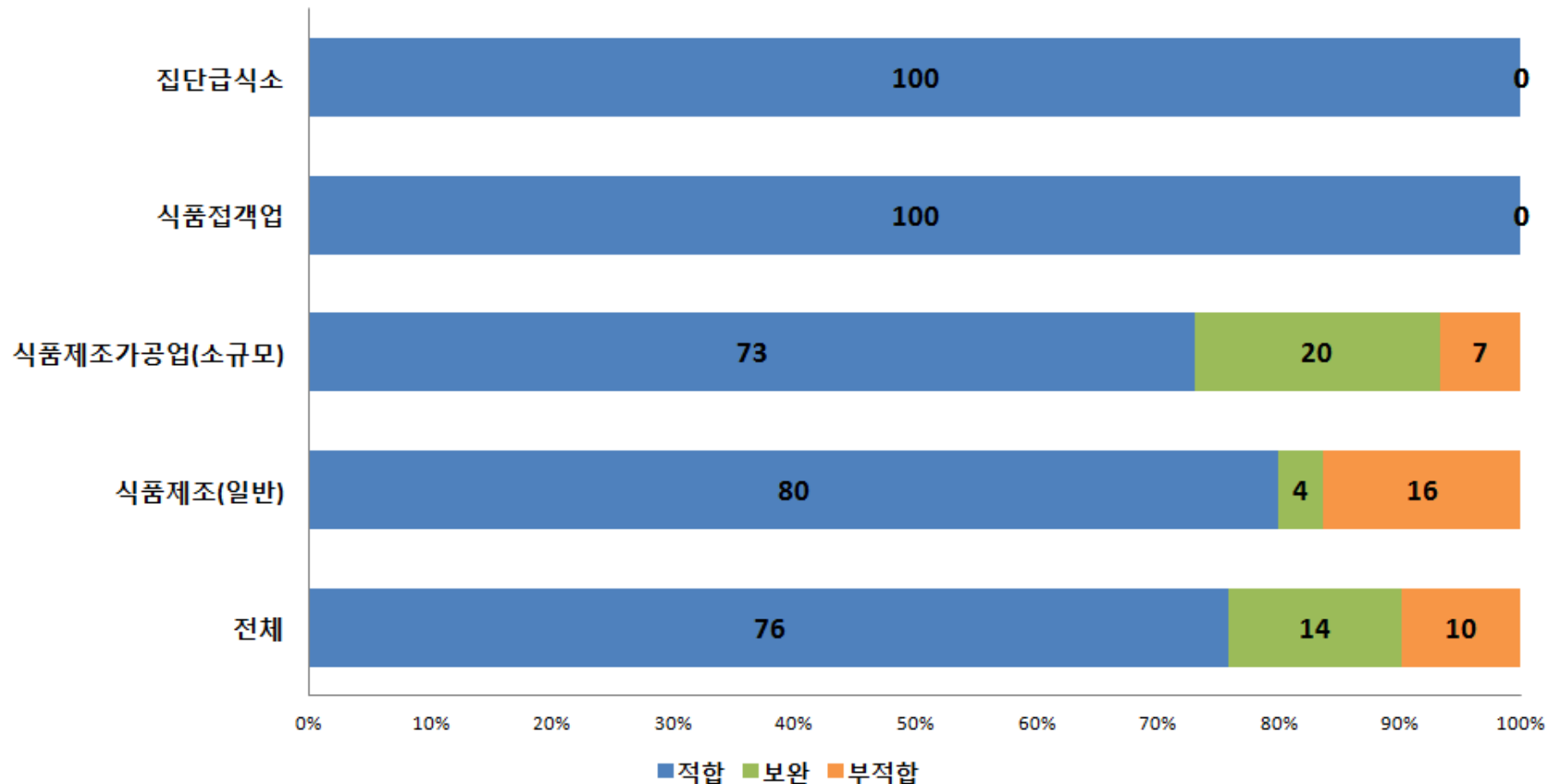
(단위 : 건수)

| 업 종 | 심사건수 | 적합 | 보완 | 부적합 |
|------------|------------|------------|-----------|-----------|
| 식품제조가공업 | 159 | 120 | 23 | 16 |
| 식품접객업 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 집단급식소 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 합 계 | 162 | 123 | 23 | 16 |

식품가공분야 연장심사

□ 업종별 결과 분석

○ 업종별 연장심사 적합률



식품가공분야 연장심사

□ 업종별 결과 분석

- 식품가공분야 연장심사 시 전체 162건 중 적합 76%(123건), 보완 14%(23건), 부적합 10%(16건)으로 나타남
 - 식품접객업, 집단급식소의 경우 타 업종에 비해 적합률(100%)이 가장 높았으나 심사건수가 각각 2건, 1건으로 유의미성을 갖기 어려움

- 식품제조가공업의 경우 '소규모' 보다 '인증' 연장심사의 적합률이 7%p 높으나, 부적합률 역시 9%p 높은 것으로 나타남
 - 일반 55건 중 적합 80%(44건), 보완 4%(2건), 부적합 16%(9건) 순임
 - 소규모 104건 중 적합 73%(76건), 보완 20%(21건), 부적합 7%(7건) 순임

식품가공분야 연장심사

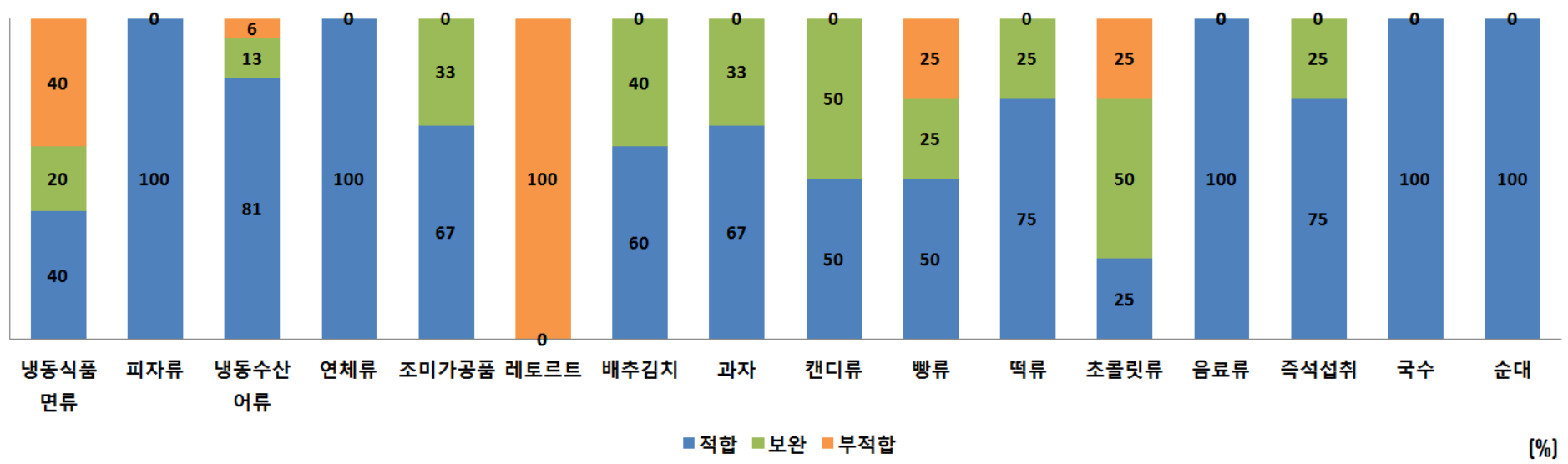
□ 의무적용 유형별 적합/보완/부적합 비율

| 구분 | 적합 | | 보완 | | 부적합 | | 심사건수 |
|-----------|----|-------|----|-------|-----|-------|------|
| | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | |
| 1.어묵 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.냉동식품 면류 | 2 | 40.0 | 1 | 20.0 | 2 | 40.0 | 5 |
| 3.만두류 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.피자류 | 1 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 1 |
| 5.냉동수산 어류 | 13 | 81.3 | 2 | 12.5 | 1 | 6.3 | 16 |
| 6.연체류 | 8 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 8 |
| 7.조미가공품 | 2 | 66.7 | 1 | 33.3 | 0 | 0.0 | 3 |
| 8.빙과류 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9.비가열 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10.레토르트 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 1 | 100.0 | 1 |
| 11.배추김치 | 6 | 60.0 | 4 | 40.0 | 0 | 0.0 | 10 |
| 12.과자 | 2 | 66.7 | 1 | 33.3 | 0 | 0.0 | 3 |
| 13.캔디류 | 1 | 50.0 | 1 | 50.0 | 0 | 0.0 | 2 |
| 14.빵류 | 2 | 50.0 | 1 | 25.0 | 1 | 25.0 | 4 |
| 15.떡류 | 3 | 75.0 | 1 | 25.0 | 0 | 0.0 | 4 |
| 16.초콜릿류 | 1 | 25.0 | 2 | 50.0 | 1 | 25.0 | 4 |
| 17.어육소시지 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18.음료류 | 3 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 3 |
| 19.즉석섭취 | 3 | 75.0 | 1 | 25.0 | 0 | 0.0 | 4 |
| 20.국수 | 3 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 3 |
| 21.유탕 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0 |
| 22.특수용도 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23.순대 | 2 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 2 |

식품가공분야 연장심사

□ 의무적용 유형별 적합/보완/부적합 비율

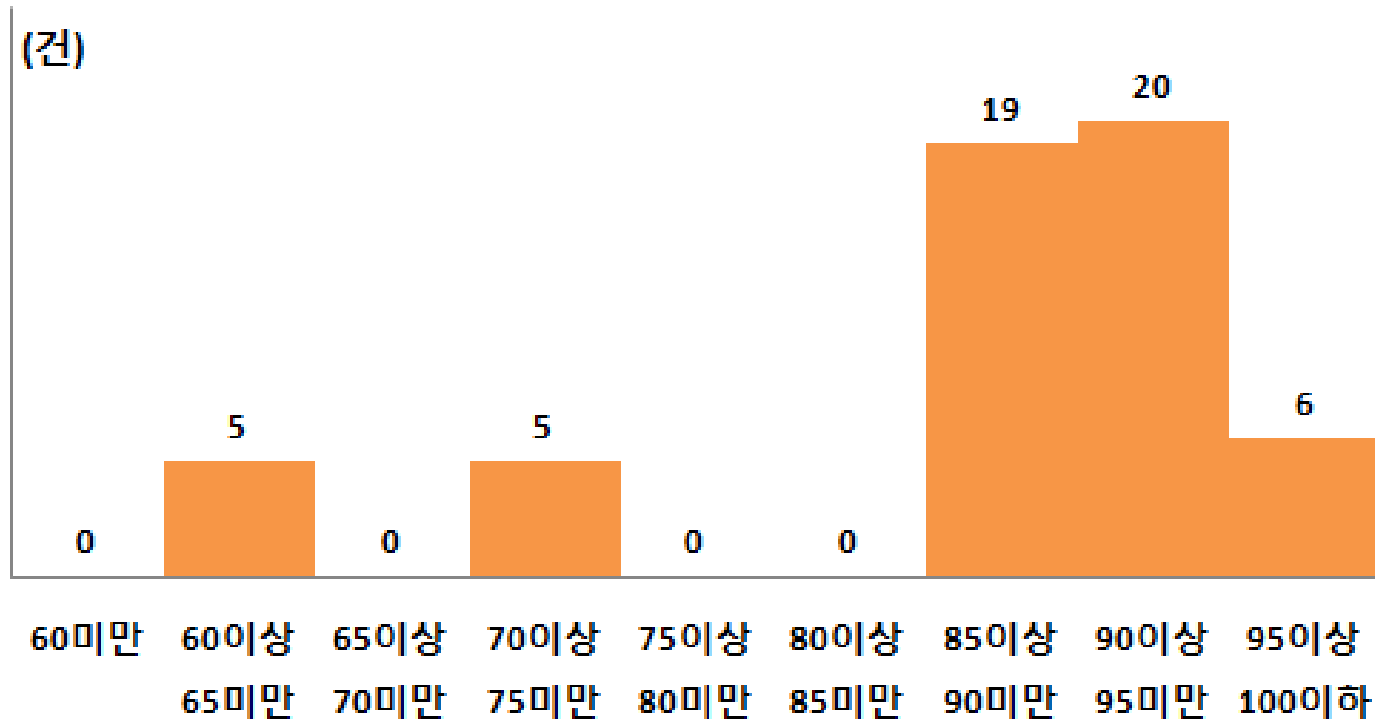
○ 의무적용 유형별 심사결과



식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

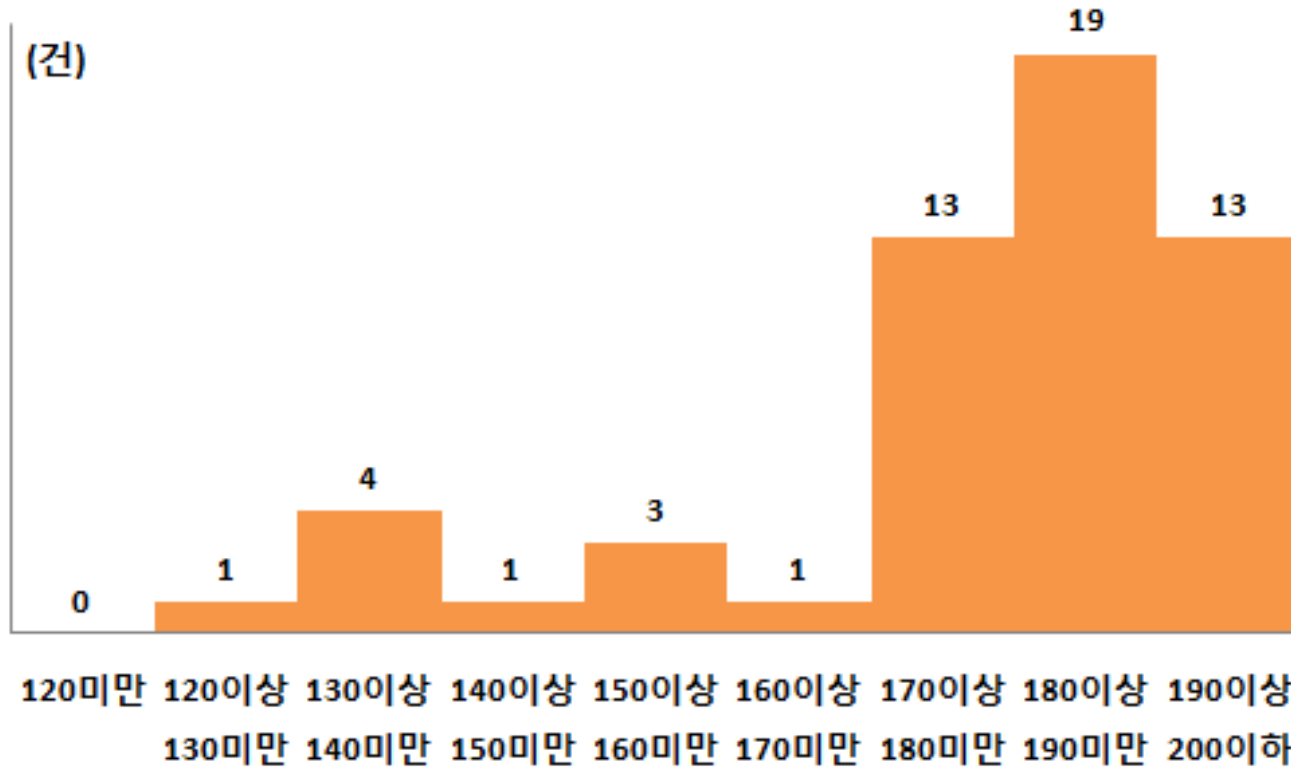


- 일반 심사건수 중 20건(36%)이 선행요건관리에서 90%이상 95%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 70%미만의 점수를 획득한 경우는 5건(9%)임

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

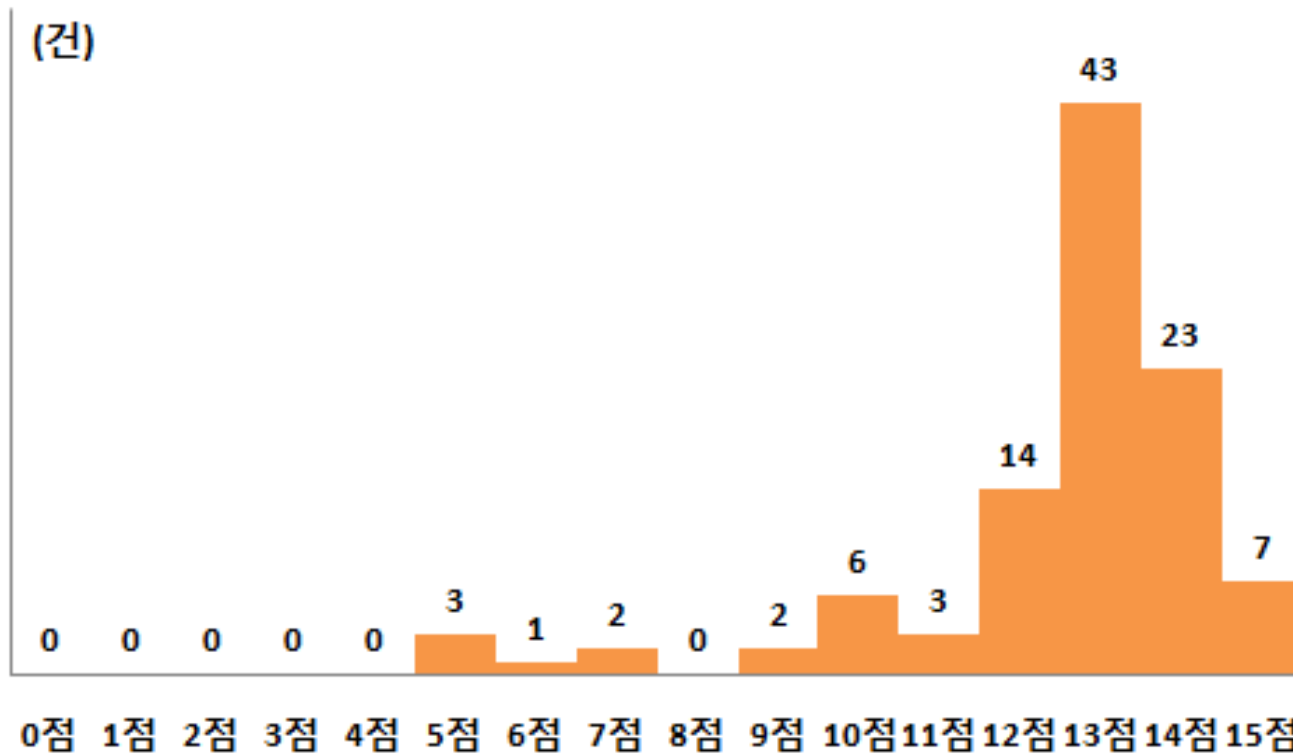


- 일반 심사건수 중 19건(35%)이 HACCP관리에서 180점 이상 190점미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 70%미만의 점수를 획득한 경우는 5건(5%)임

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

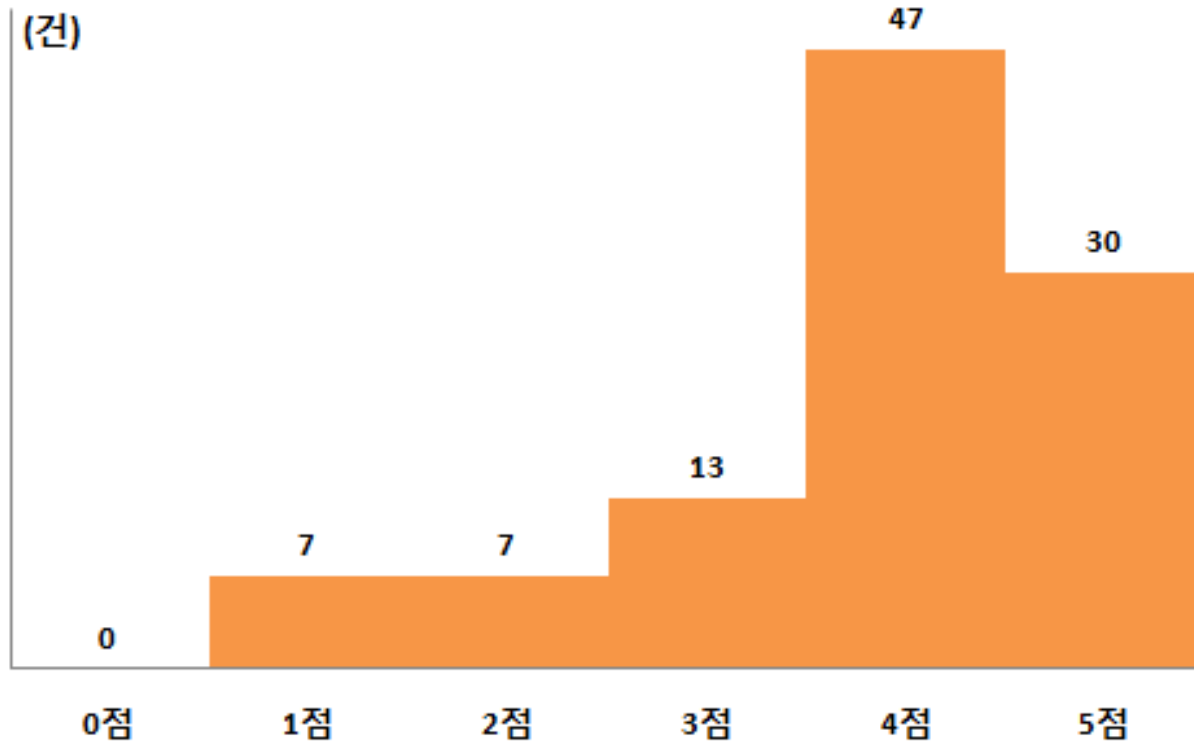


- 소규모 심사건수 중 43건(41%)이 선행요건관리에서 13점의 점수를 획득한 것으로 나타남

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

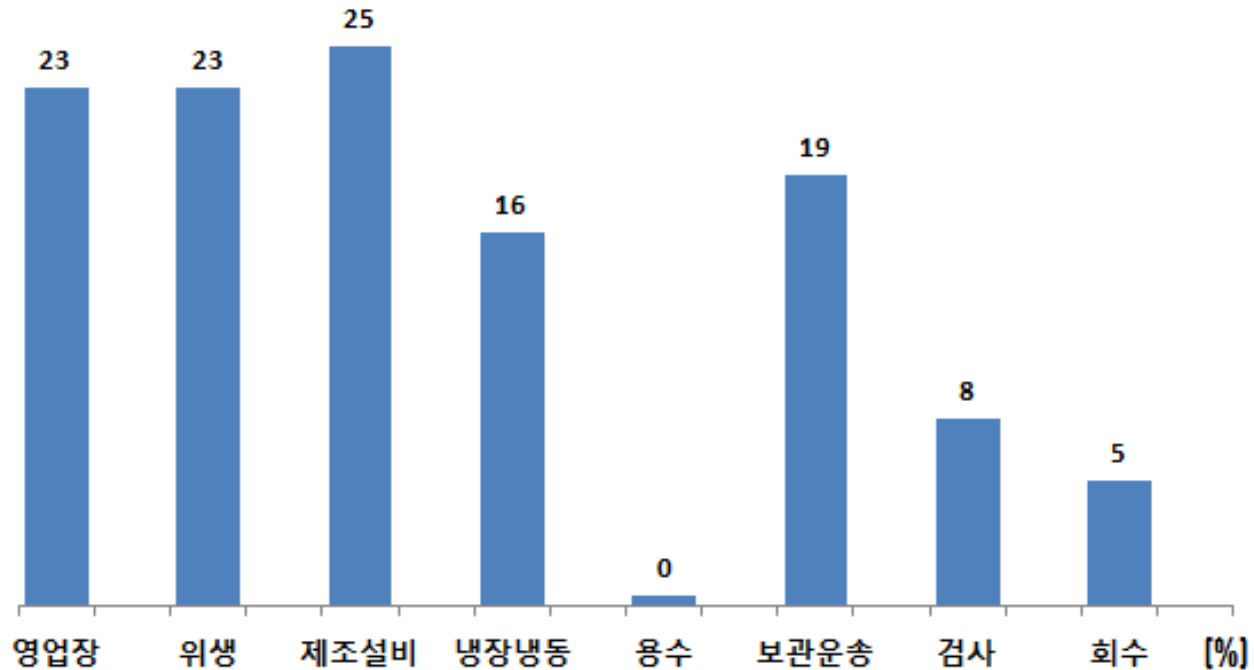


- 소규모 심사건수 중 47건(45%)이 HACCP관리에서 4점을 획득한 것으로 나타났으며, 0점을 받은 사례는 발생하지 않음

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

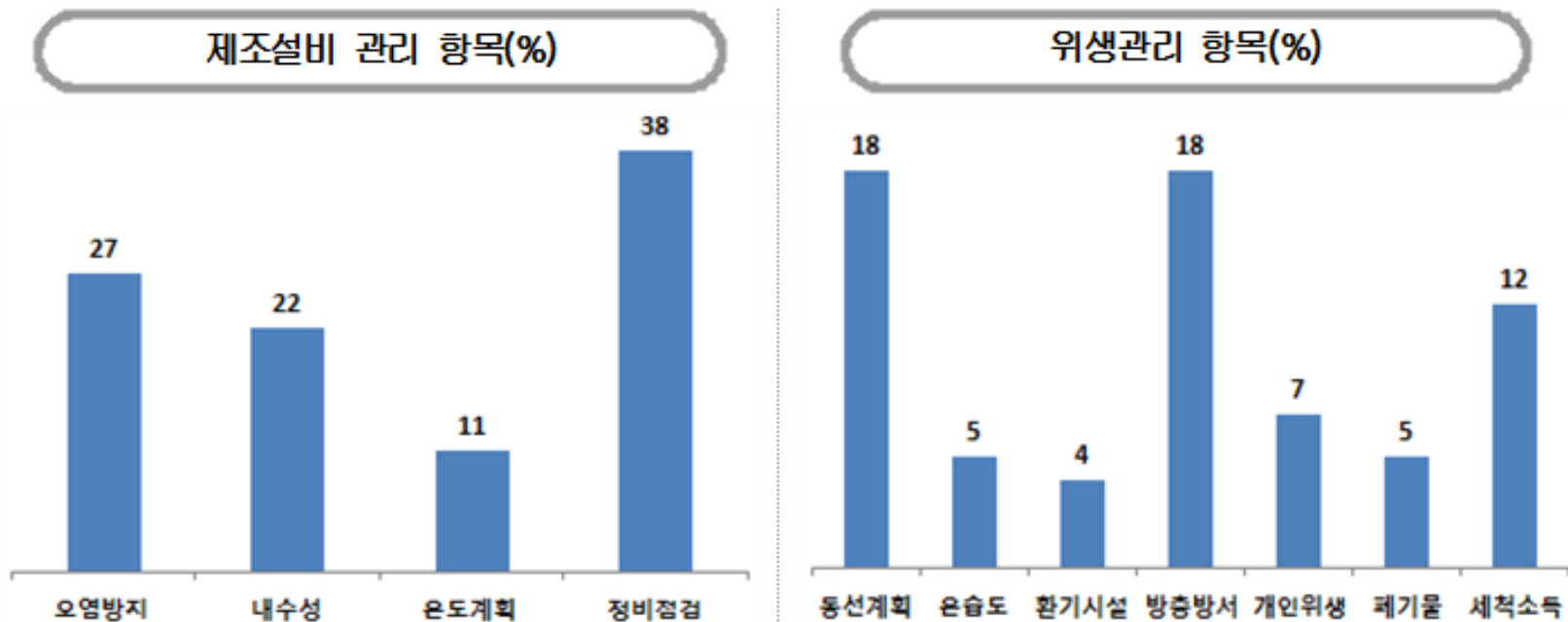


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 제조설비 25%, 위생관리 23%, 영업장 관리 23% 순으로 20%이상의 지적률을 나타냄

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

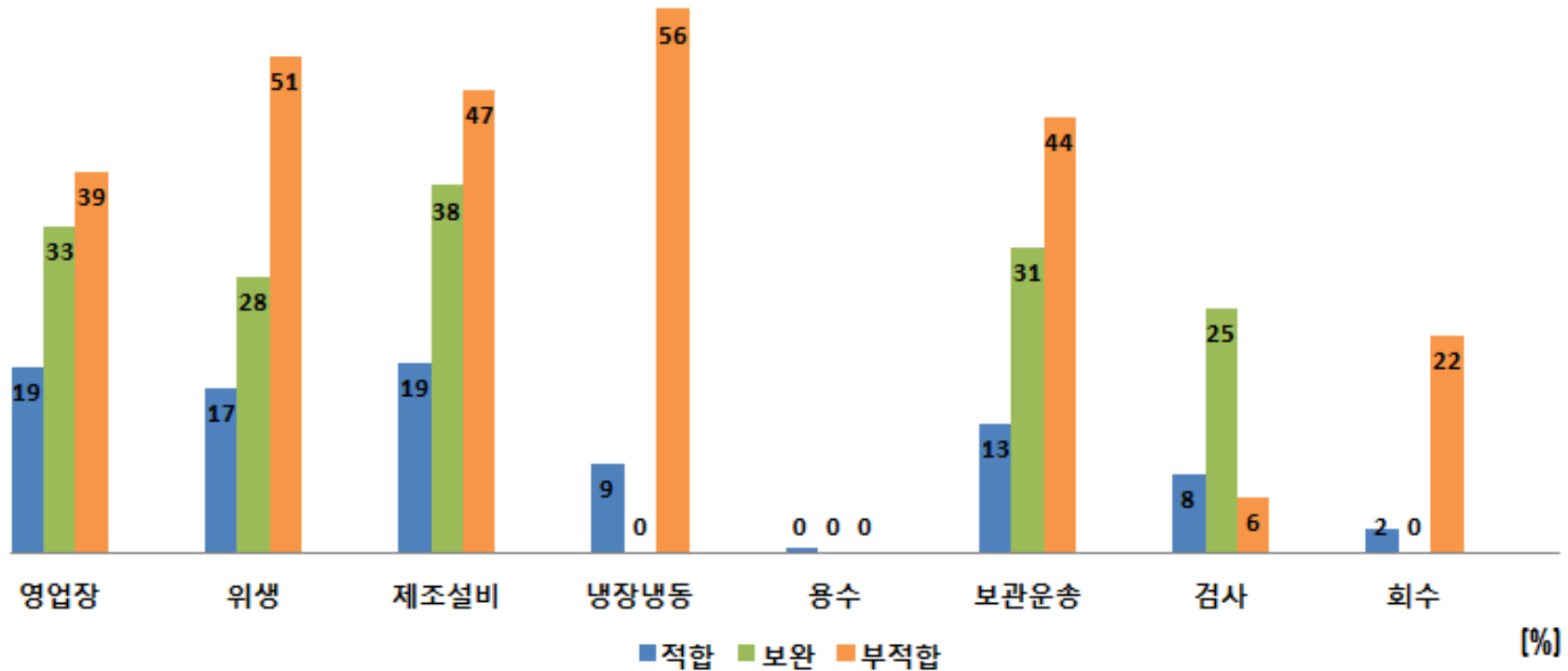


- 제조설비관리, 위생관리의 세부 항목별 지적 추이는 인증심사와 유사하게 나타남

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

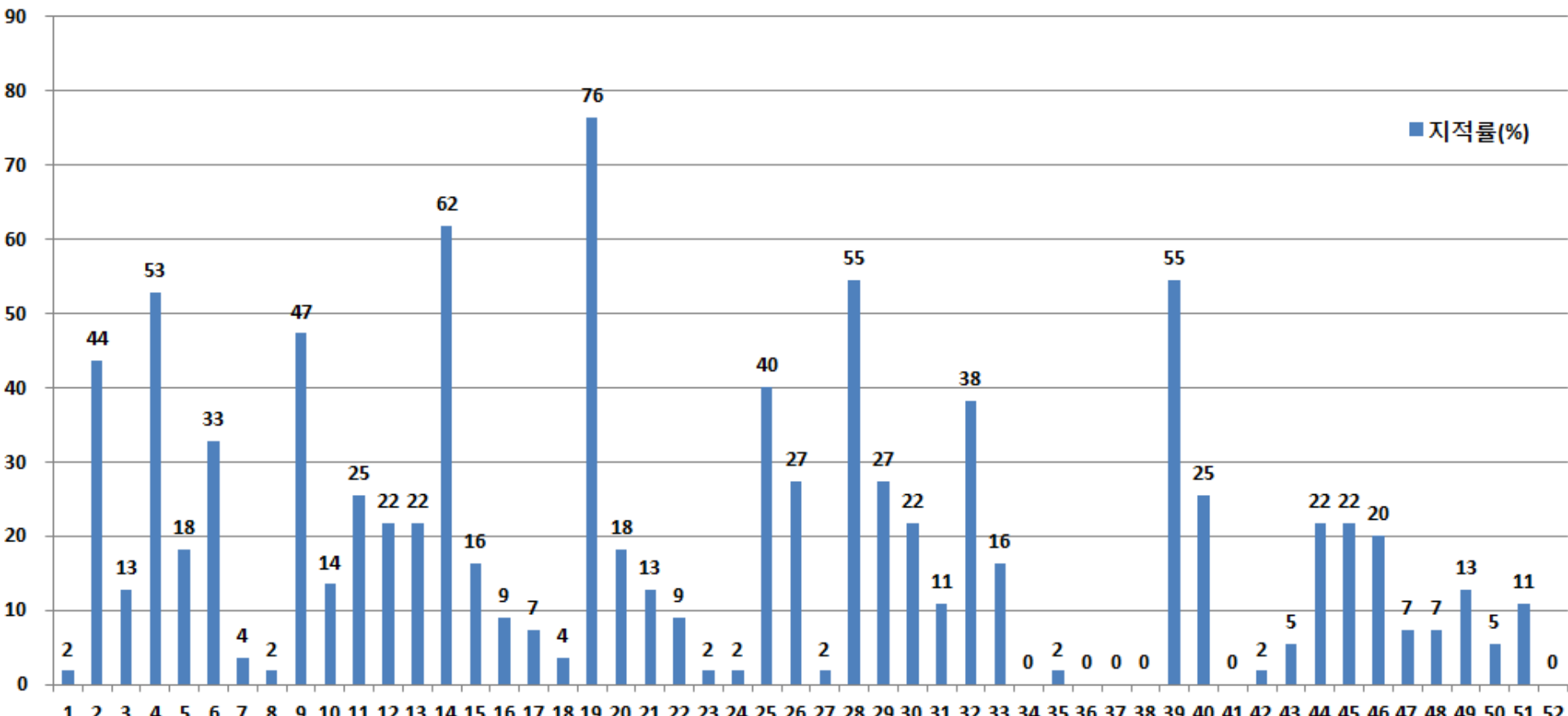


- 적합 판정을 받은 업체의 경우 선행요건관리 모든 항목에서 20%이하의 지적률을 나타냈으나, 부적합 업체는 냉장·냉동시설, 위생관리 항목에서 50%이상의 지적이 발생함

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률



식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 1 | 19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. | 76% | 1) 방충방서 관리를 위해 관리기준을 수립해야 하며, 정해진 주기에 따라 유입여부를 확인해야 한다. 2) 관리 기준 이탈여부를 모니터링 할 수 있는 포획도구를 구비해야 한다. |
| 2 | 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. | 62% | 이물 도출 시 원·부재료 및 공정 특성(사용도는 설비, 도구, 작업자의 수 또는 작업 형태)을 반영하여 도출되어야 하며, 구체적인 예방관리 방법 또한 수립하여야 한다. 잠재적 발생 이물에 대한 예방관리방법 도출 및 운영필요 |
| 3 | 28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. | 55% | 세척·소독 대상별, 부위별 세척·소독 효과 시험자료(세척·소독 전/후)를 구비해야 한다. |
| 4 | 39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. | 55% | 자사에서 사용하는 모든 원부재료에 대하여 입고기준 및 규격 설정 시 법적 규격이 포함되어야 하며 기준에 따라 위해정보를 수집해야 한다 (자체검사, 검사성적서, 육안검사 등) |
| 5 | 4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. | 53% | 작업장을 구성하는 벽, 바닥, 천장 등은 생물학적위해요소의 교차오염 방지를 위하여 세척·소독이 가능한 내수성의 재질로 구성되어 있어야 하며, 파손된 부분이 없어야 한다. |

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

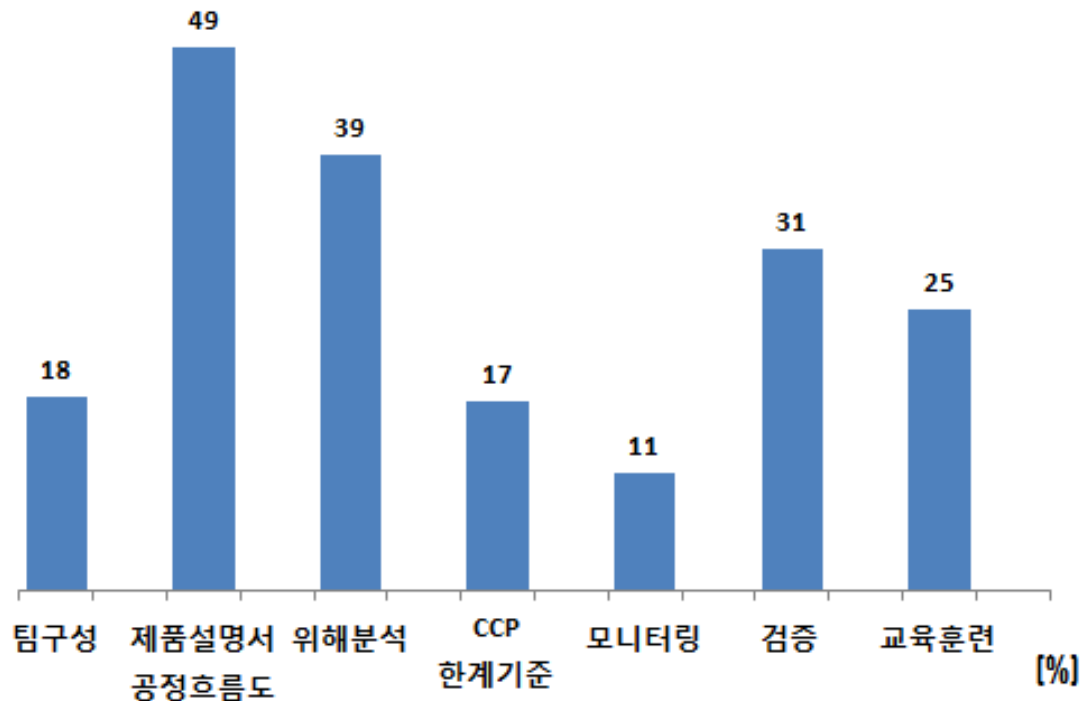
○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 6 | 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. | 47% | 작업장(220Lux)과 육안 검사 구간(540Lux)에 대한 적절한 조도를 유지해야 한다. |
| 7 | 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. | 44% | 내부 출입문, 천장, 벽, 바닥, 흡·배기구, 창문 등 작업장 내부 전체에 밀폐, 차단관리가 이루어져야 한다. |
| 8 | 25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. | 40% | 평가항목에서 정한 각호에 대한 기준이 누락없이 모두 도출되어야 한다. |
| 9 | 32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. | 38% | 제조설비에 대한 유지보수를 실시하며 이에 대한 이력 기록·관리를 실시한다. |
| 10 | 6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다. | 33% | 1) 생산되는 품목 및 공정의 특징에 따라 구역별 복장 착용 방법 수립해야 한다 2) 업장 주출입구에 세척, 건조, 소독 설비 등의 구비여부 확인 3) 손세척, 손건조, 손소독 설비는 청결하게 유지되어야 하며, 파손·고장의 경우 적절한 조치를 취해야 한다. |

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률



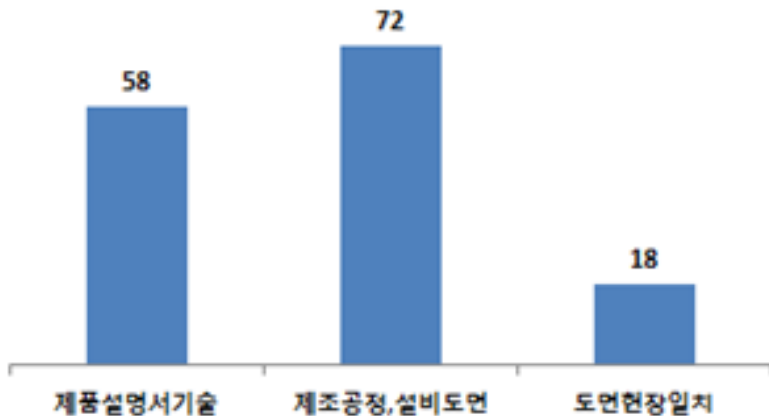
- HACCP관리 항목별 지적사항 중 제품설명서 및 공정흐름도 49%, 위해분석 39%, 검증 31% 순으로 도출된 상위 3개 항목은 인증심사와 동일함

식품가공분야 연장심사

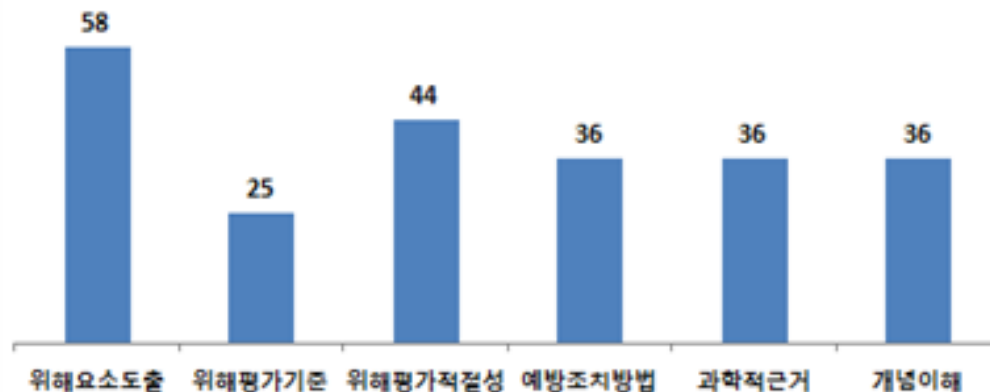
□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

제품설명서 및 공정흐름도 항목(%)



위해요소 분석 항목(%)

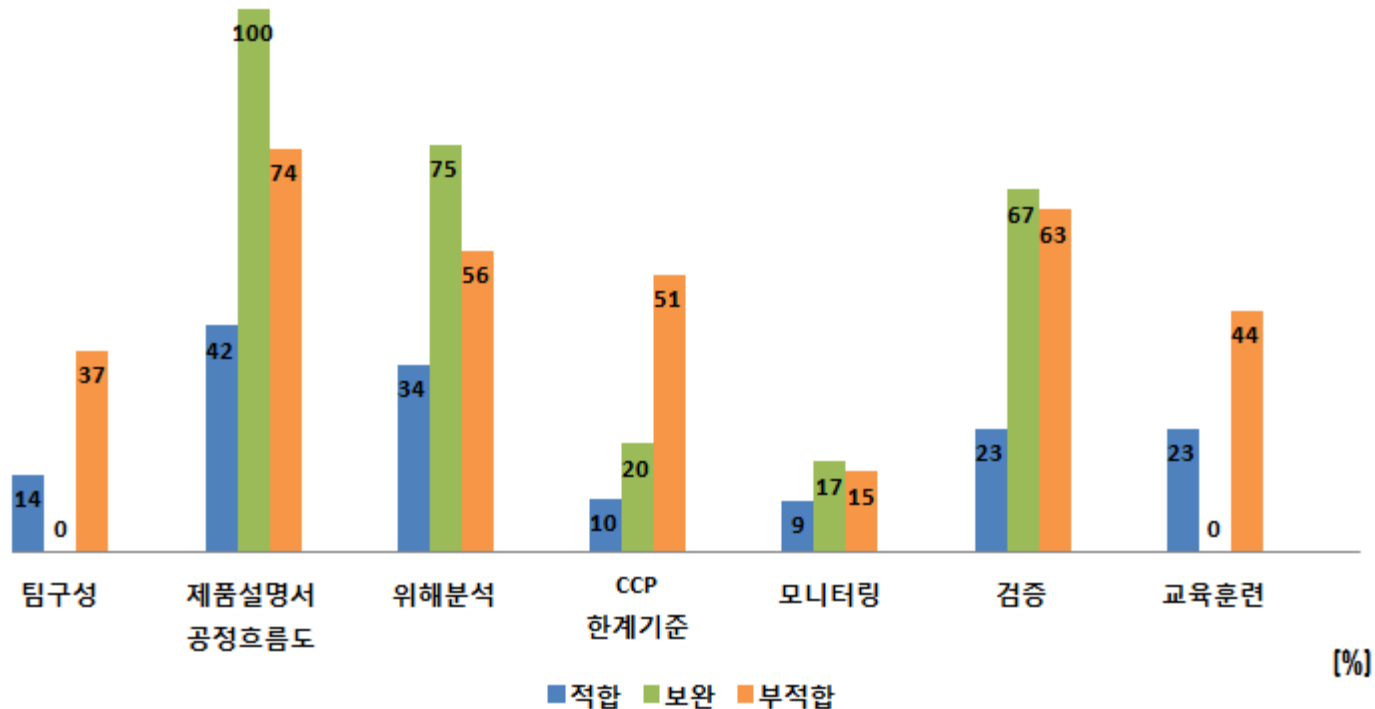


- 제품설명서 및 공정흐름도 작성 항목의 경우 공정흐름도 작성 여부, 제품설명서 기술 항목이 각각 72%, 58%로 높은 지적률을 나타냄

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



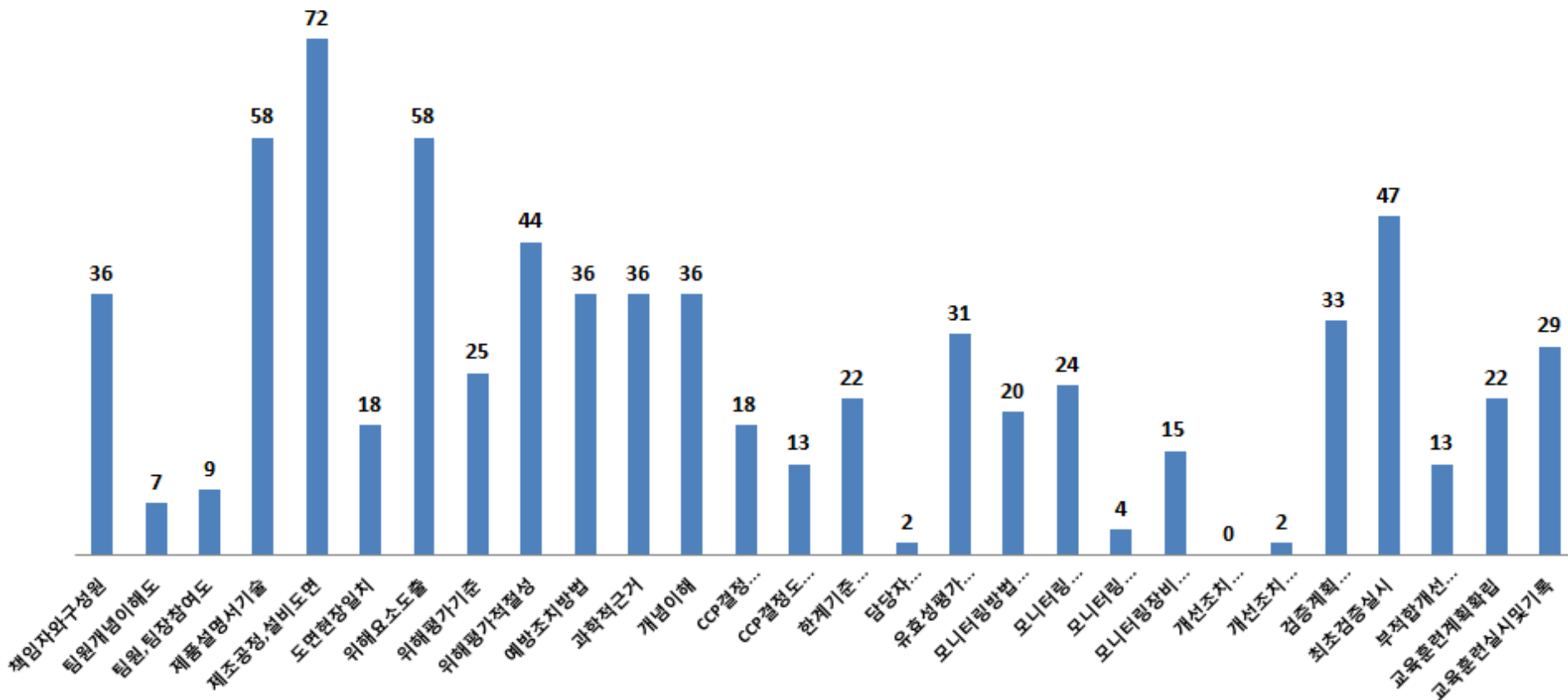
- 심사결과와 상관없이 상위 지적 3개 항목은 동일하나, 보완, 부적합 업체의 경우 제품설명서 및 공정흐름도, 검증 항목의 지적률이 60%이상임

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 세부 문항별 지적률

■ 지적률(%)



식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

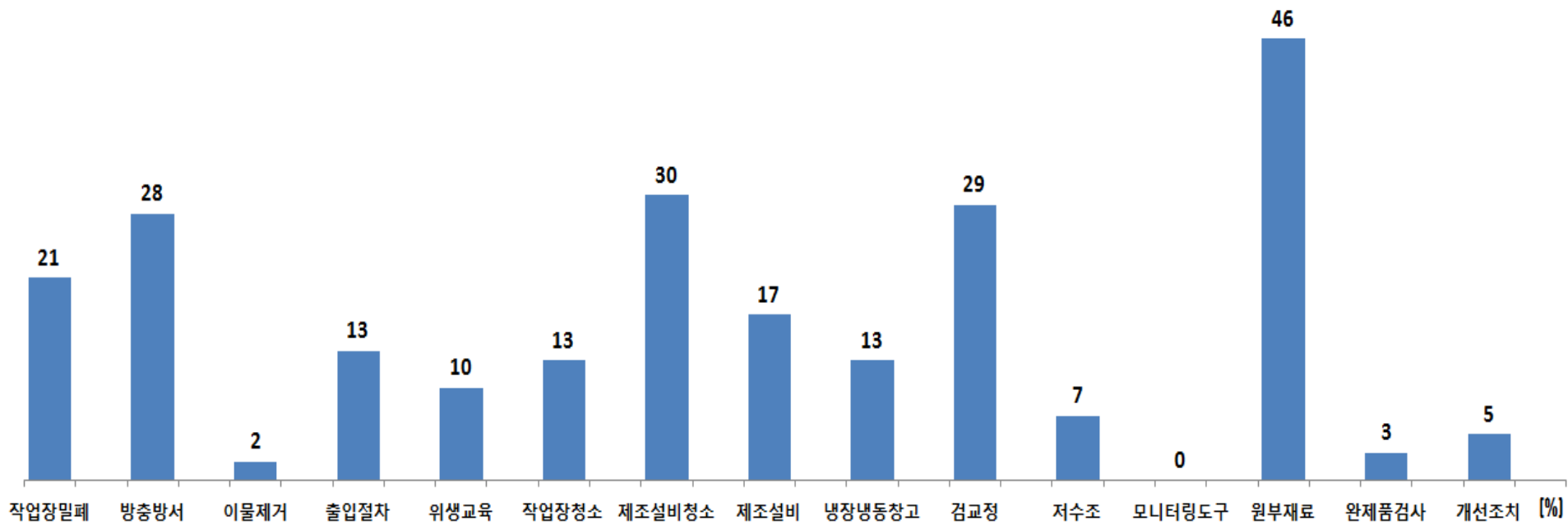
○ 일반 HACCP : HACCP관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | [2. 제품설명서 및 공정흐름도] 2. 공정흐름도를 작성하고 있는가? | 72% | 1) 제조공정도에는 누락된 원부재료와 공정이 없어야 한다 2) 작업장 평면도는 구역설정, 설비배치도 및 공정흐름도, 작업자 이동, 공조흐름도, 배수흐름도를 도출하여 작성하여야 한다. |
| 2 | [2. 제품설명서 및 공정흐름도] 1. 제품설명서가 구체적으로 기술되어있는가? | 58% | 제품설명서에는 HACCP적용 유형의 모든 대상 품목이 도출되어야 한다. ☞ 제품명, 제품유형, 성상, 원부재료, 섭취대상, 유통방법(또는 배식방법, 포장재질 및 방법 등) 도출 |
| 3 | [3. 위해요소분석] 1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가? | 58% | 1) 사용하는 원·부재료, 공정, 제품에 대해 잠재적 위해요소를 검토하였으며, 적절히 도출하였다. 2) 도출된 추가 잠재적 위해요소의 구체적인 발생원인을 도출하였다. •생물학적, 화학적, 물리적 위해요소는 특성에 따라 합리적인 발생원인을 검토하였으며, 위해요소분석표에 구체적으로 도출하였다. |
| 4 | [6. HACCP 시스템 검증] 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가? | 47% | 검증절차와 검증계획에 따라 최초검증을 실시하고 관련 서류의 기록·관리 여부를 확인한다. |
| 5 | [3. 위해요소분석] 3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가? | 44% | 단위위해요소 별 심각성·발생가능성 기준과 위해평가 활용원칙을 바탕으로 위해평가를 실시하여야 한다. - 심각성, 발생가능성 기준과 위해평가 일치여부 확인 - 단위위해요소 별 위해정보 수집 |

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

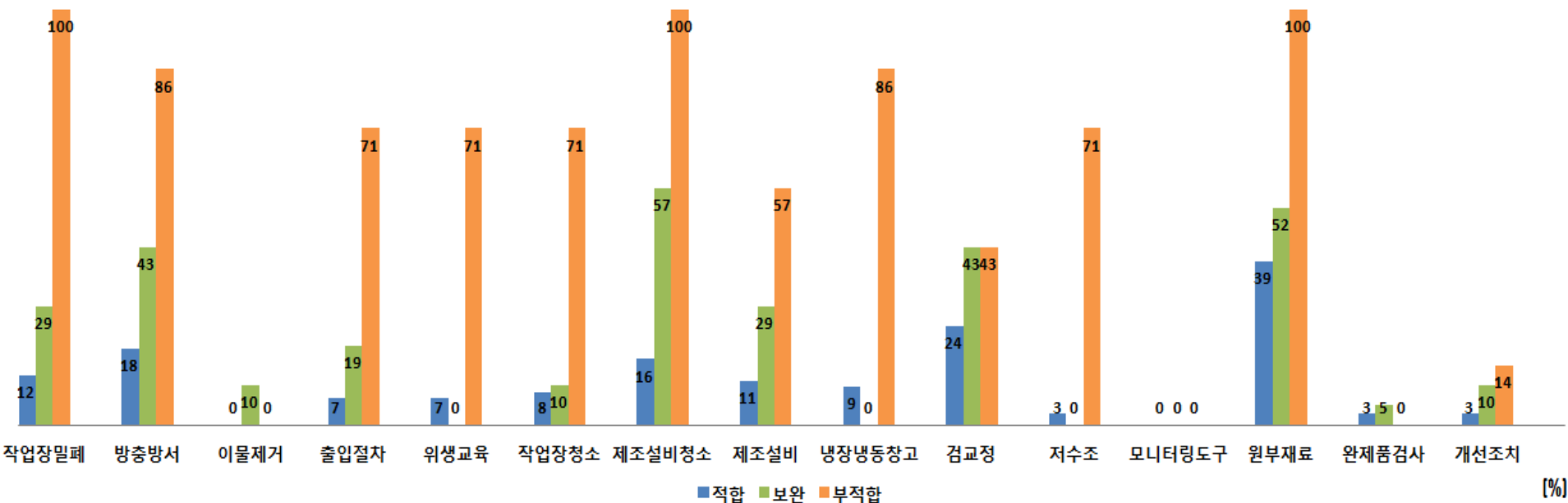


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 원부재료 관리 46%, 제조설비 청소관리 30%, 검교정 29%, 방충·방서 28% 순으로 검교정 외 상위 3개 항목은 인증심사와 동일하게 다빈도로 도출됨

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

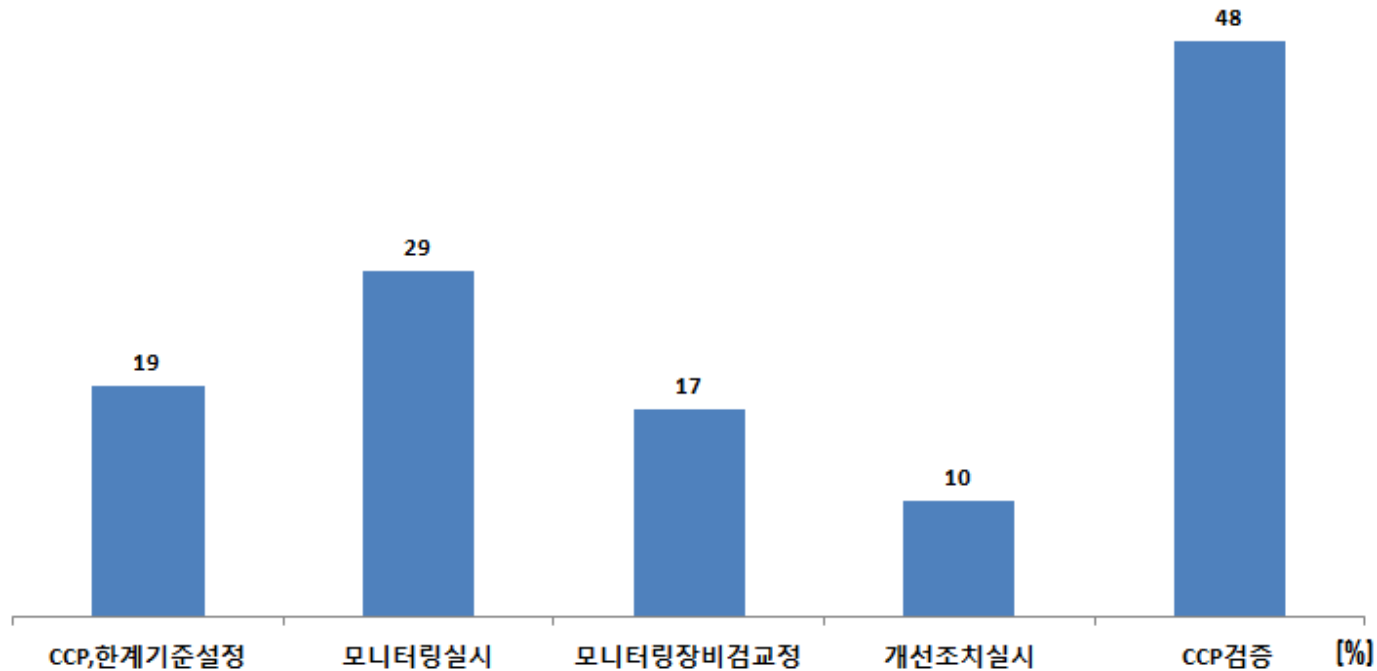


- 부적합 판정을 받은 연장심사 7건에 대하여 작업장 밀폐관리, 제조설비 청소관리 원부재료 관리의 지적률은 100%로 나타남

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

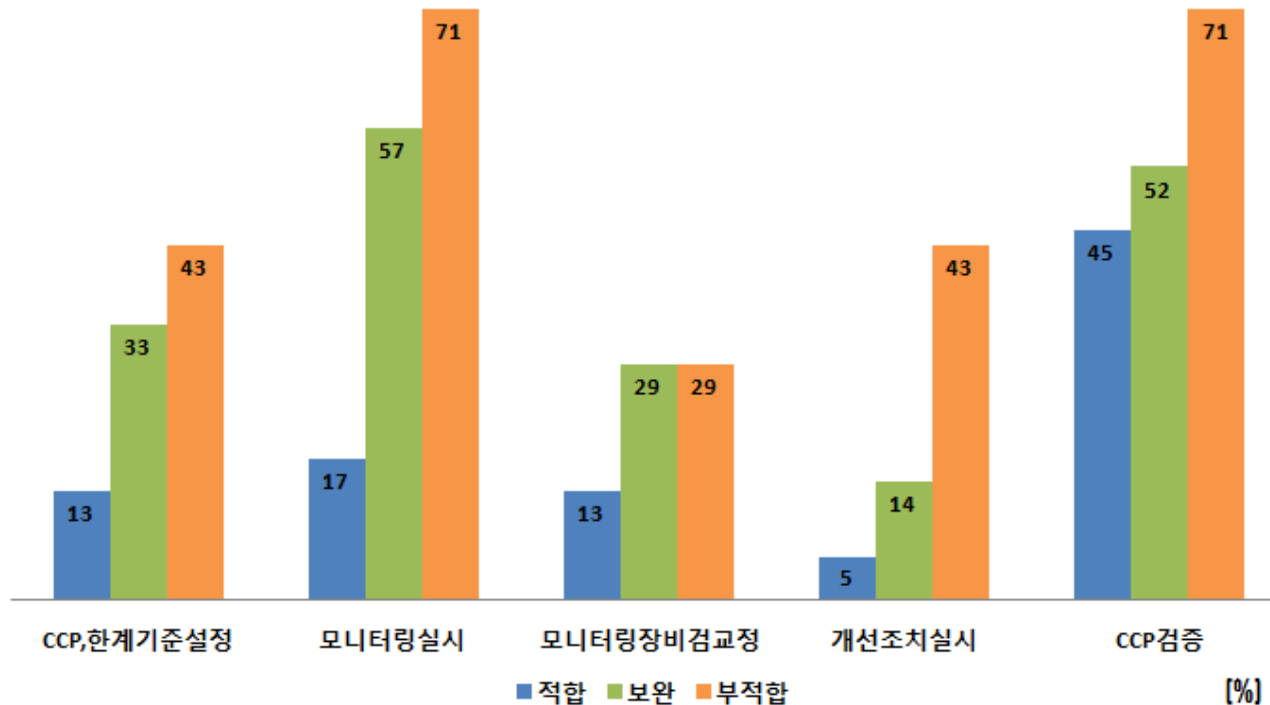


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 48%, 모니터링 실시 및 기록관리 29%, 중요관리점 및 한계기준 설정 19% 순으로 나타남

식품가공분야 연장심사

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



- 부적합 업체의 경우 모니터링 장비 검교정을 제외한 4개 항목의 지적률이 40%이상임

식품가공분야 조사평가

□ 분석대상 업체 현황

○ 심사기간 : 2018. 01. 01. ~ 2018. 09. 31.

- 조사평가 (총 4,630건, 식품제조가공업 : 4,438건)

(단위 : 건수)

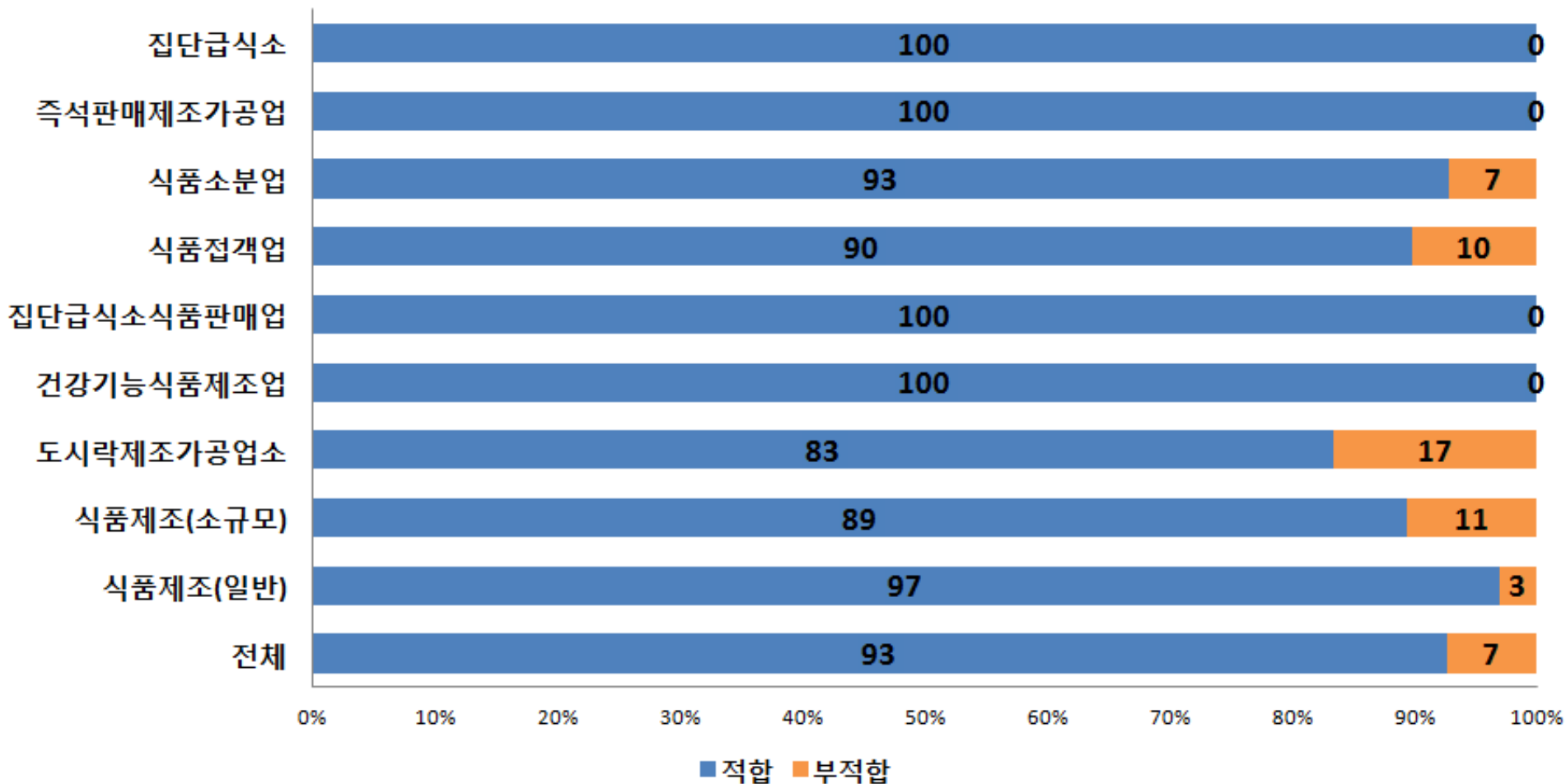
| 업종 | 심사건수 | 적합 | 부적합 |
|-----------------------|--------------|--------------|------------|
| 식품제조가공업 | 4,438 | 4,115 | 323 |
| 도시락제조가공업소 (운반급식포함) | 12 | 10 | 2 |
| 건강기능식품제조업 | 10 | 10 | 0 |
| 집단급식소 식품판매업 | 2 | 2 | 0 |
| 식품접객업 | 146 | 131 | 15 |
| 식품소분업 | 14 | 13 | 1 |
| 즉석판매제조가공업 | 2 | 2 | 0 |
| 집단급식소 | 6 | 6 | 0 |
| 합계 | 4,630 | 4,289 | 341 |

※ 식품가공분야 조사평가의 경우, 6개 지방 식약청에서 실시한 평가표를 취합하여 분석하였으나, 해당 기간 내 서울청 등 일부 미취합 건수 발생함

식품가공분야 조사평가

□ 업종별 결과 분석

○ 업종별 조사평가 적합률



식품가공분야 조사평가

□ 업종별 결과 분석

- 식품가공분야 조사평가 시 전체 4,630건 중 평가점수 85% 이상인 적합판정은 93%(4,289건), 점수 85%미만인 부적합은 7%(341건)으로 나타남
 - 건강기능식품제조업(10건), 집단급식소식품판매업(2건), 즉석판매제조가공업(2건), 집단급식소(6건)의 경우 적합률 100%이나 해당 업종의 경우 전체 평가건수의 1%미만임

- 식품제조가공업소 일반HACCP, 소규모HACCP(이하 일반, 소규모)의 적합률 비교 시, 일반의 적합률이 소규모에 비해 8%p 높은 것으로 나타남
 - 일반 1,959건 중 적합이 1,899건(97%), 부적합은 60건(3%)을 차지함
 - 소규모 2,479건 중 적합이 2,216건(89%), 부적합은 263건(11%)을 차지함

식품가공분야 조사평가

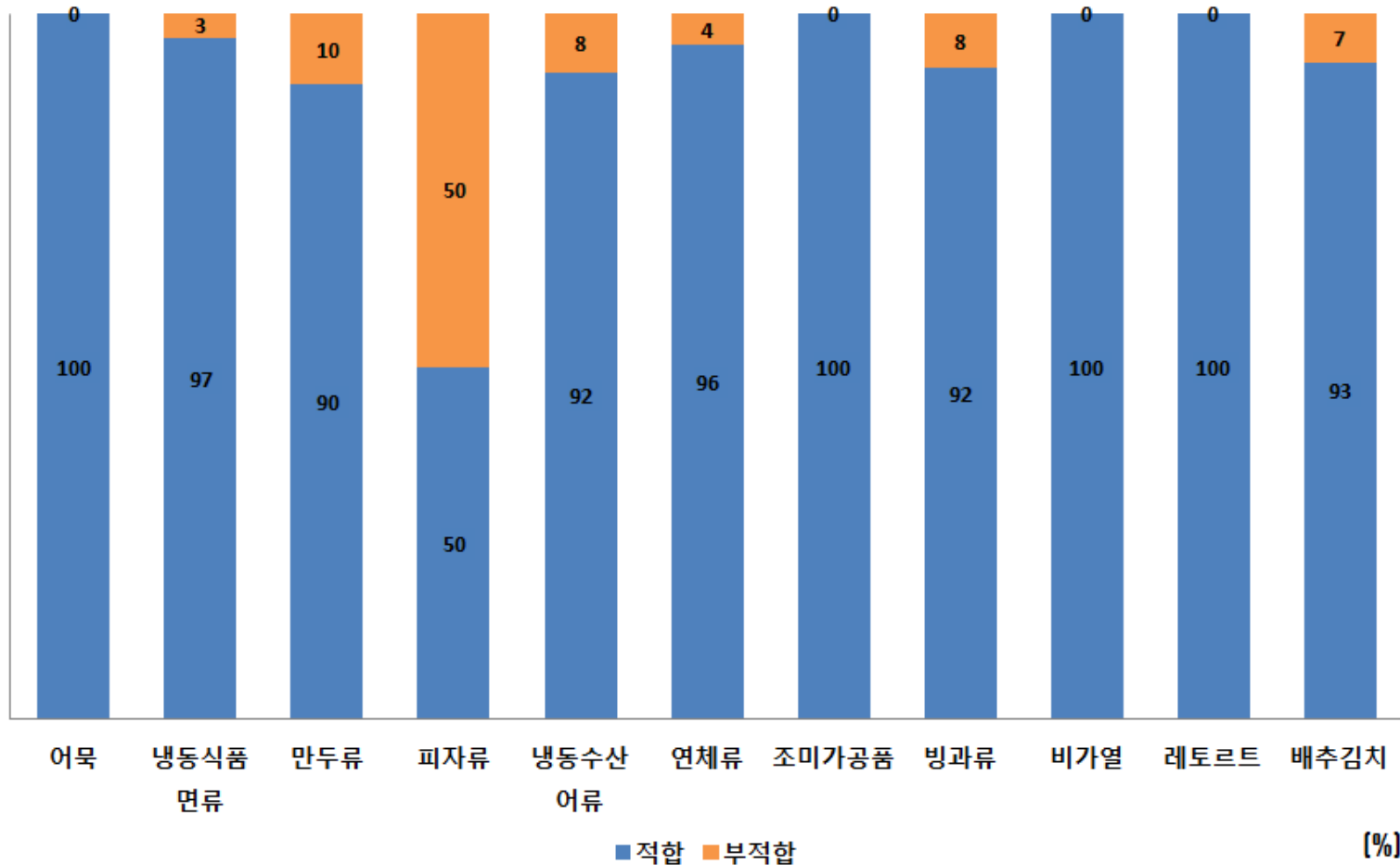
□ 일반 의무적용 전체 유형별 적합/부적합 비율

| 구분 | 적합 | | 부적합 | | 심사건수 |
|-----------|-----|-------|-----|-------|------|
| | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | |
| 1.어묵 | 11 | 100 | 0 | 0 | 11 |
| 2.냉동식품 면류 | 29 | 97 | 1 | 3 | 30 |
| 3.만두류 | 9 | 90 | 1 | 10 | 10 |
| 4.피자류 | 1 | 50 | 1 | 50 | 2 |
| 5.냉동수산 어류 | 33 | 92 | 3 | 8 | 36 |
| 6.연체류 | 22 | 96 | 1 | 4 | 23 |
| 7.조미가공품 | 3 | 100 | 0 | 0 | 3 |
| 8.빙과류 | 12 | 92 | 1 | 8 | 13 |
| 9.비가열 | 4 | 100 | 0 | 0 | 4 |
| 10.레토르트 | 49 | 100 | 0 | 0 | 49 |
| 11.배추김치 | 95 | 93 | 7 | 7 | 102 |
| 12.과자 | 47 | 100 | 0 | 0 | 47 |
| 13.캔디류 | 34 | 97 | 1 | 3 | 35 |
| 14.빵류 | 35 | 92 | 3 | 8 | 38 |
| 15.떡류 | 27 | 90 | 3 | 10 | 30 |
| 16.초콜릿류 | 43 | 100 | 0 | 0 | 43 |
| 17.어육소시지 | 3 | 100 | 0 | 0 | 3 |
| 18.음료류 | 199 | 98 | 5 | 2 | 204 |
| 19.즉석섭취 | 40 | 98 | 1 | 2 | 41 |
| 20.국수 | 23 | 100 | 0 | 0 | 23 |
| 21.유탕 | 3 | 100 | 0 | 0 | 3 |
| 22.특수용도 | 35 | 100 | 0 | 0 | 35 |
| 23.순대 | 1 | 50 | 1 | 50 | 2 |

식품가공분야 조사평가

□ 일반 의무적용 1차 유형별 적합/보완/부적합 비율

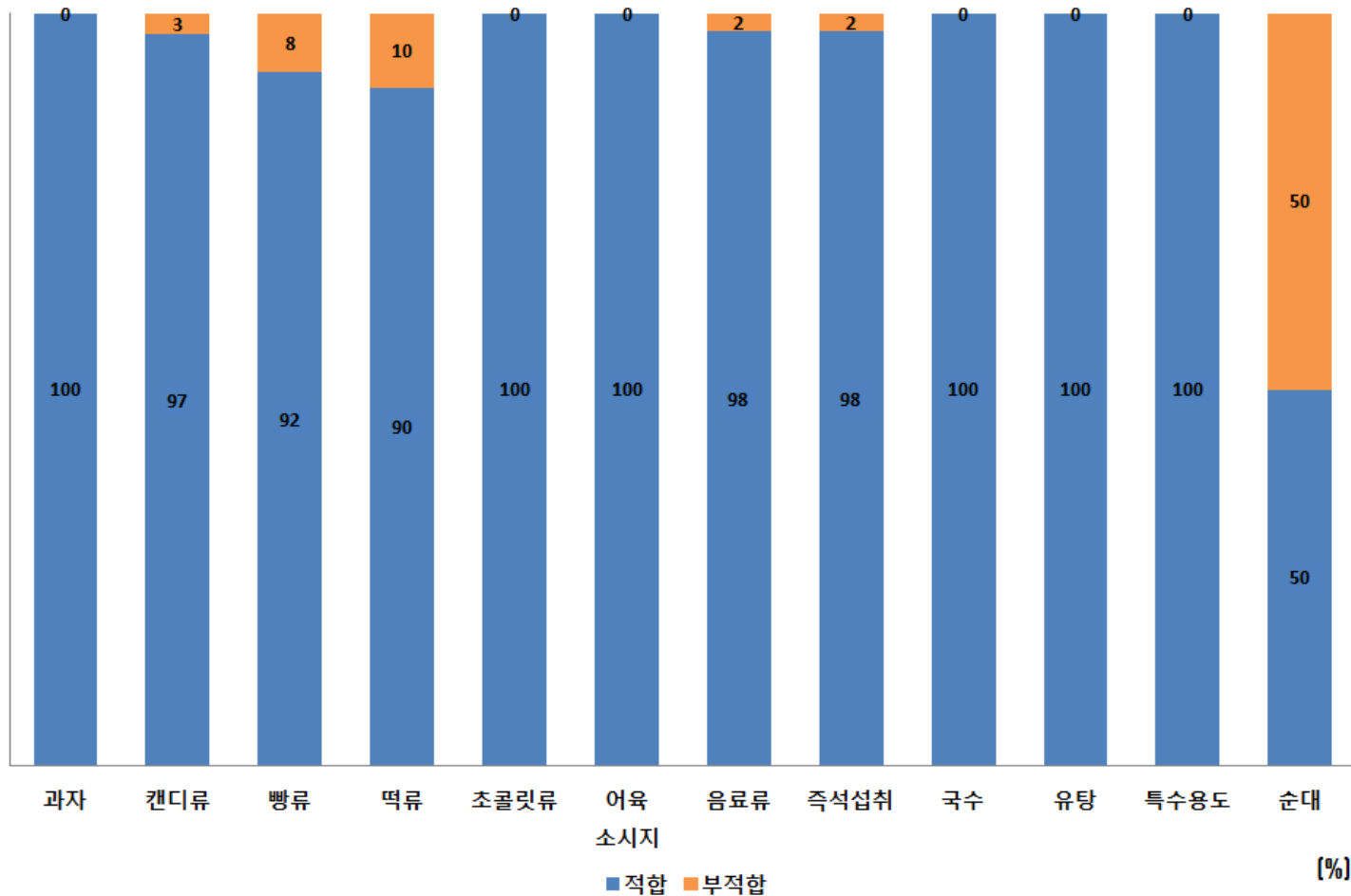
○ 1차 의무적용 심사결과



식품가공분야 조사평가

□ 일반 의무적용 2차 유형별 적합/보완/부적합 비율

○ 2차 의무적용 심사결과



식품가공분야 조사평가

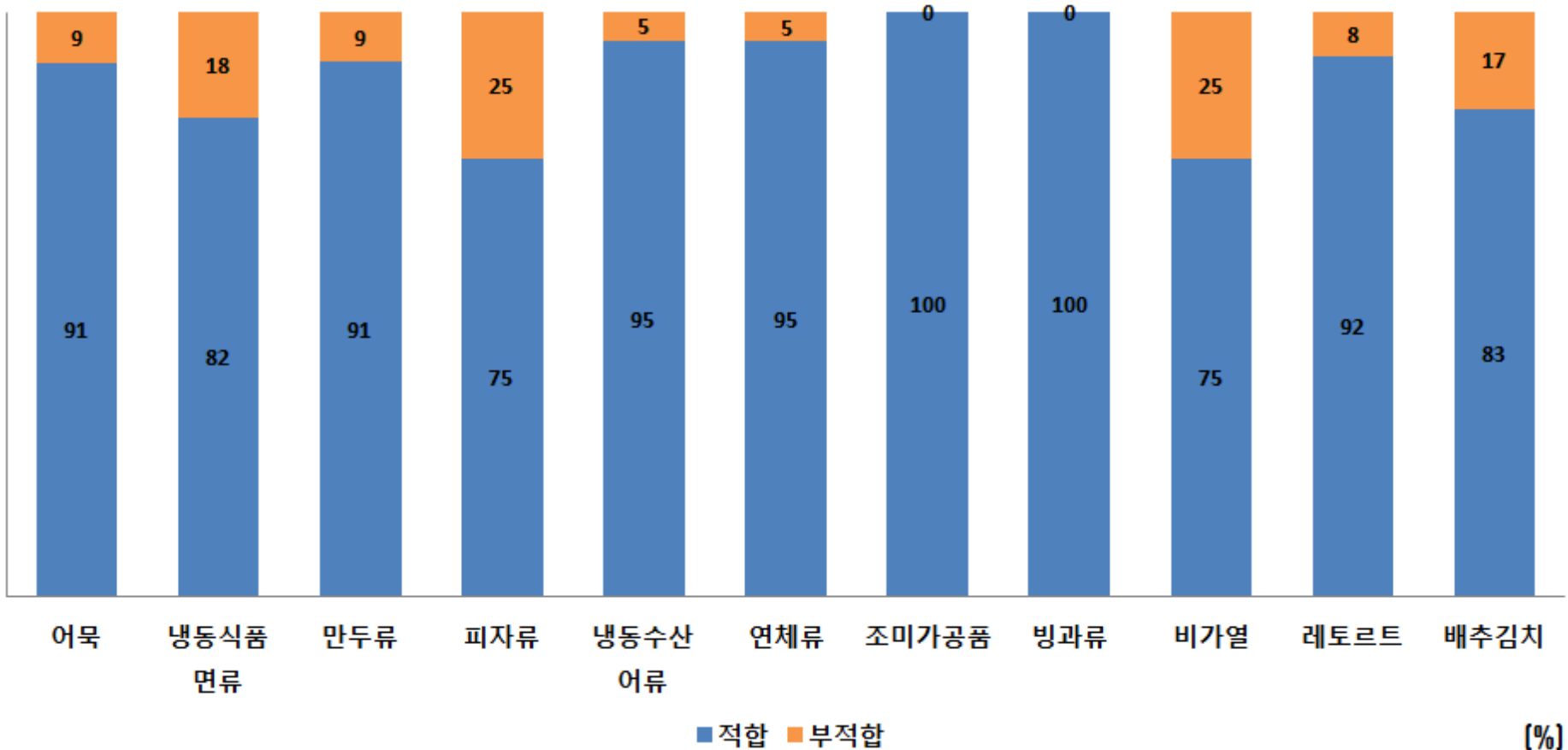
□ 소규모 의무적용 전체 유형별 적합/부적합 비율

| 구분 | 적합 | | 부적합 | | 심사건수 |
|-----------|-----|-------|-----|-------|------|
| | 건수 | 비율(%) | 건수 | 비율(%) | |
| 1.어묵 | 21 | 91 | 2 | 9 | 23 |
| 2.냉동식품 면류 | 90 | 82 | 20 | 18 | 110 |
| 3.만두류 | 32 | 91 | 3 | 9 | 35 |
| 4.피자류 | 3 | 75 | 1 | 25 | 4 |
| 5.냉동수산 어류 | 213 | 95 | 11 | 5 | 224 |
| 6.연체류 | 168 | 95 | 9 | 5 | 177 |
| 7.조미가공품 | 33 | 100 | 0 | 0 | 33 |
| 8.빙과류 | 2 | 100 | 0 | 0 | 2 |
| 9.비가열 | 3 | 75 | 1 | 25 | 4 |
| 10.레토르트 | 24 | 92 | 2 | 8 | 26 |
| 11.배추김치 | 235 | 83 | 47 | 17 | 282 |
| 12.과자 | 50 | 93 | 4 | 7 | 54 |
| 13.캔디류 | 18 | 100 | 0 | 0 | 18 |
| 14.빵류 | 46 | 94 | 3 | 6 | 49 |
| 15.떡류 | 82 | 85 | 14 | 15 | 96 |
| 16.초콜릿류 | 29 | 94 | 2 | 6 | 31 |
| 17.어육소시지 | 1 | 100 | 0 | 0 | 1 |
| 18.음료류 | 133 | 96 | 5 | 4 | 138 |
| 19.즉석섭취 | 21 | 84 | 4 | 16 | 25 |
| 20.국수 | 12 | 80 | 3 | 20 | 15 |
| 21.유탕 | 1 | 50 | 1 | 50 | 2 |
| 22.특수용도 | 8 | 89 | 1 | 11 | 9 |
| 23.순대 | 29 | 88 | 4 | 12 | 33 |

식품가공분야 조사평가

□ 소규모 의무적용 1차 유형별 적합/보완/부적합 비율

○ 1차 의무적용 심사결과

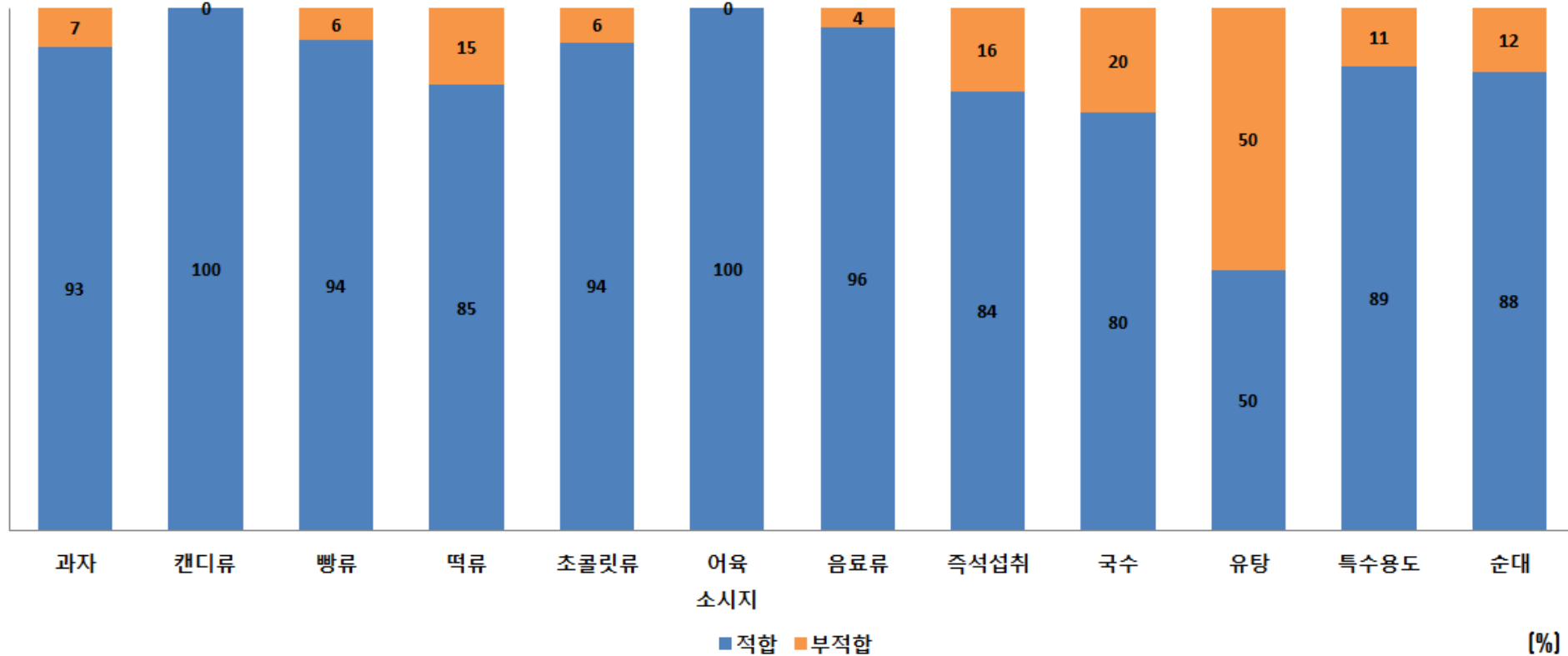


[%]

식품가공분야 조사평가

□ 소규모 의무적용 2차 유형별 적합/보완/부적합 비율

○ 2차 의무적용 심사결과



식품가공분야 조사평가

□ 당해연도 HACCP인증(준비)업체 종사자 현황

○ 전체 인증(준비)업체 종사자 현황

| 구분 | 6인 미만 | 6인이상 ~ 21인미만 | 21인이상~ 51인미만 | 51인이상 | 총계 |
|-----|-------|--------------|--------------|-------|-------|
| 건수 | 901 | 1,736 | 775 | 1,218 | 4,630 |
| % | 19 | 37 | 17 | 26 | 100 |
| 업체수 | 571 | 966 | 335 | 320 | 2,220 |
| % | 26 | 45 | 15 | 14 | 100 |

- 당해연도 조사평가 실시업체 2,220개소 중 21인 미만의 업체가 71% (1,567개소)를 차지했으며 51인이상의 업체는 320개소로 전체의 14%임

식품가공분야 조사평가

□ 당해연도 HACCP인증(준비)업체 종사자 현황

○ 일반, 소규모 인증(준비)업체 종사자 현황

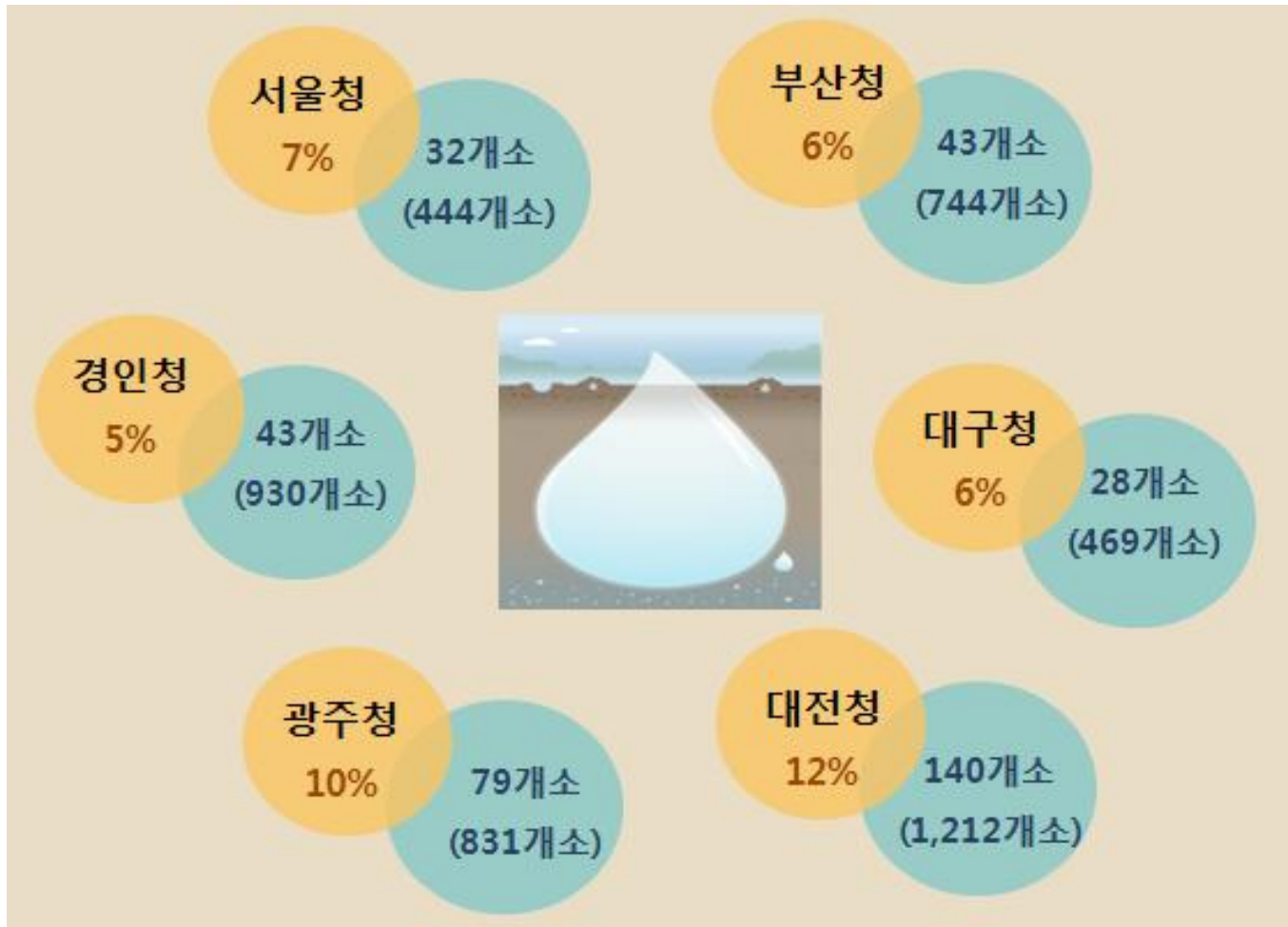
| 구분 | 6인 미만 | 6인이상 ~ 21인미만 | 21인이상~ 51인미만 | 51인이상 | 총계 |
|---------|-------|-----------------|-----------------|-------|-------|
| 일반 업체수 | 8 | 85 | 236 | 310 | 639 |
| % | 1 | 13 | 37 | 49 | 100 |
| 소규모 업체수 | 532 | 813 | 82 | 8 | 1,435 |
| % | 37 | 57 | 6 | 1 | 100 |

※ 식품(식품첨가물, 건강기능식품 포함)제조·가공업에서 해당 유형의 연매출 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 경우, 소규모 업소용 선행 및 HACCP관리기준을 준수할 수 있음

- 일반업체의 경우 21인 이상의 종사자가 근무하는 경우가 86%(546개소)로 나타났으며, 소규모의 경우 21인미만이 94%(1,345개소)로 대부분을 차지함

식품가공분야 조사평가

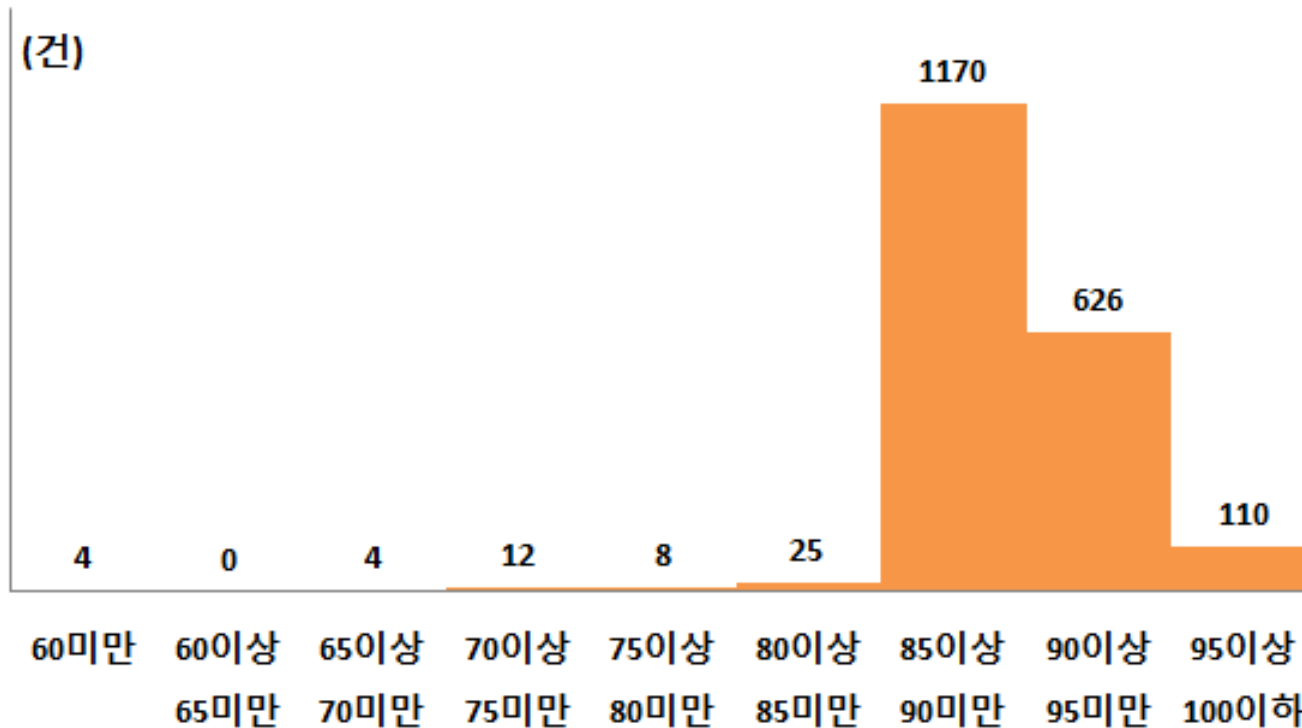
□ 지원(지역)별 지하수 사용 현황



식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

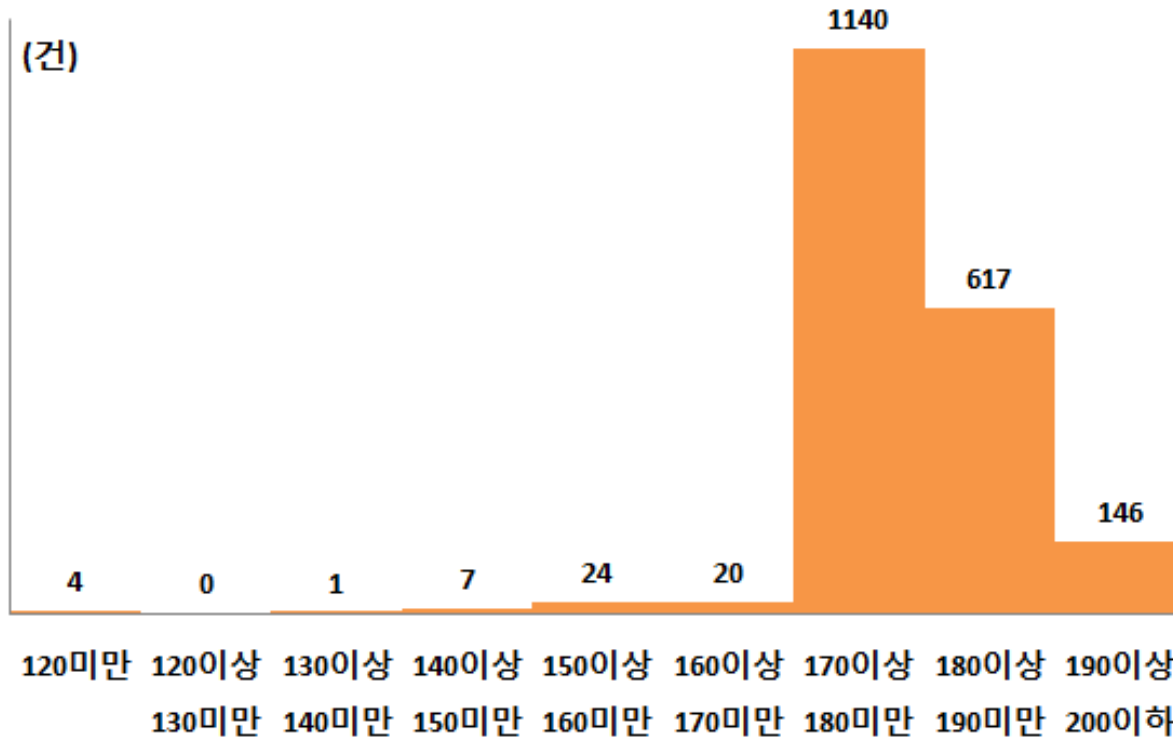


- 일반 심사건수 중 1,170건(60%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 85%미만의 점수를 획득한 경우는 53건(3%)임

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

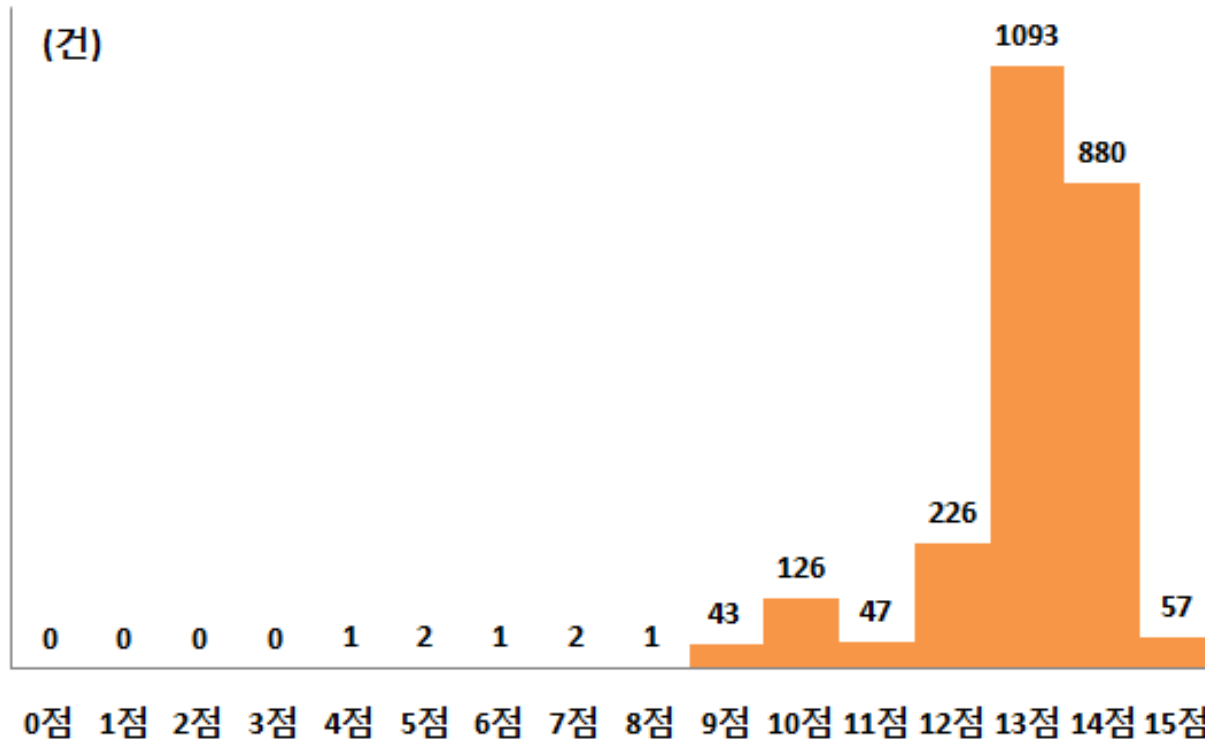


- 일반 심사건수 중 1,140건(58%)이 HACCP관리에서 170점이상 180점미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 85%미만의 점수를 획득한 경우는 56건(3%)임

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

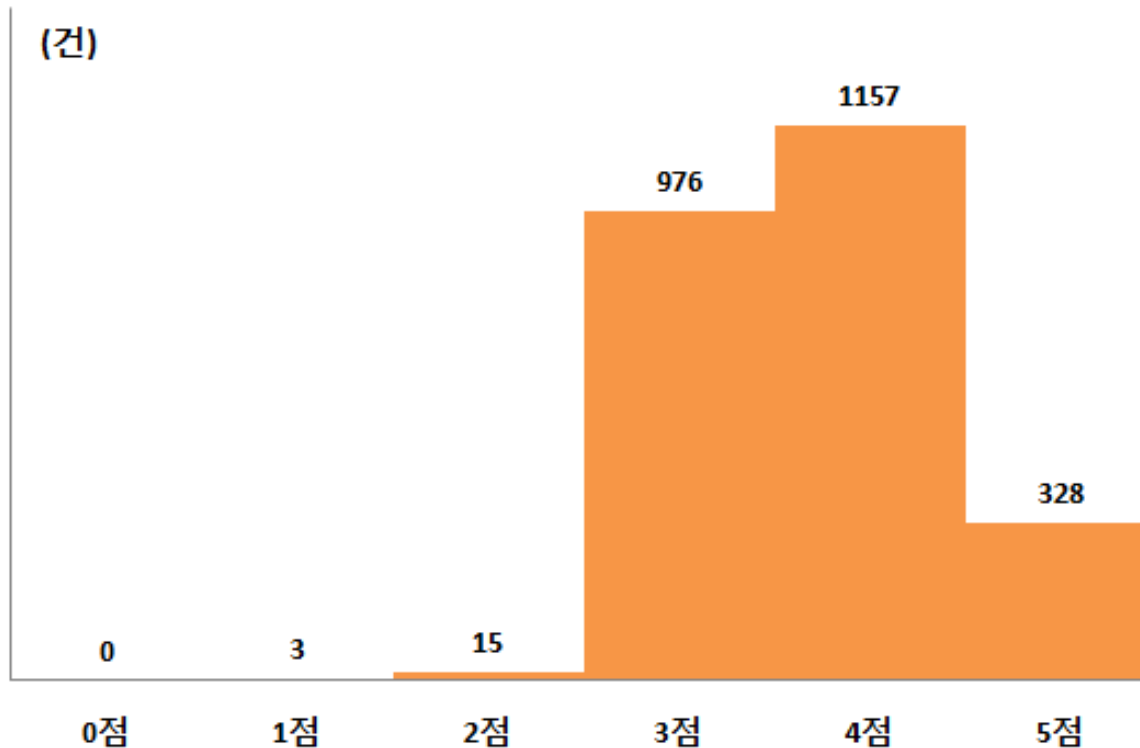


- 소규모 심사건수 중 1,093건(44%)이 선행요건관리에서 13점의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 3점이하의 점수를 받은 사례는 발생하지 않음

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

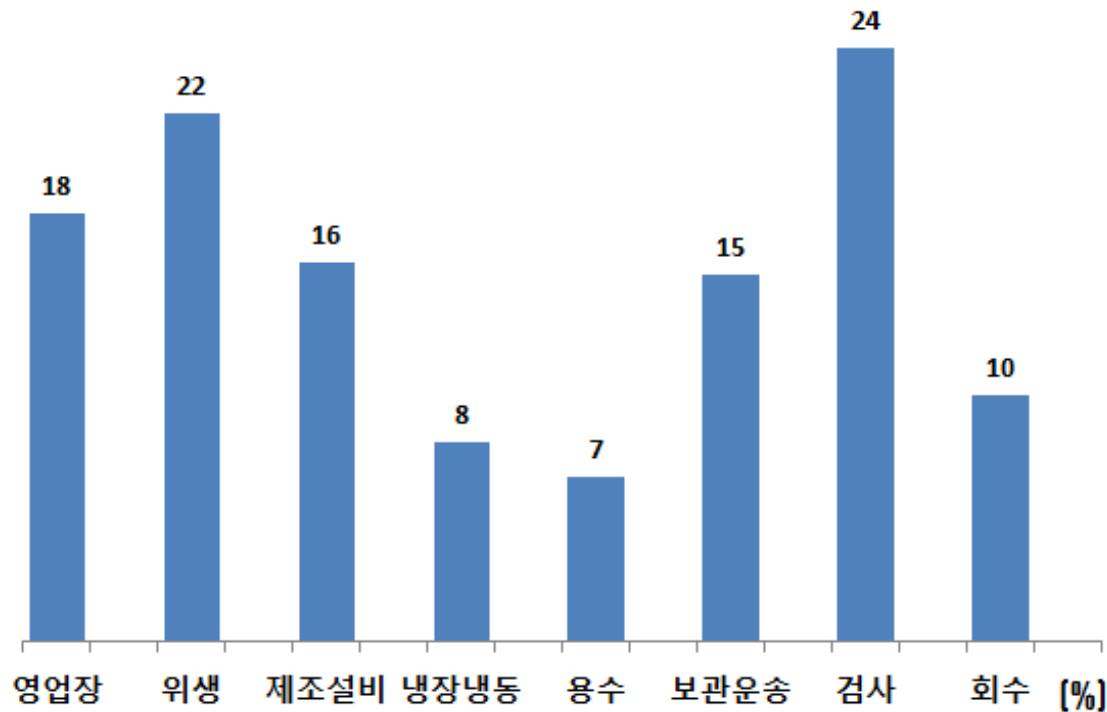


- 소규모 심사건수 중 1,157건(47%)이 HACCP관리에서 4점을 획득한 것으로 나타났으며, 0점을 받은 경우는 0건임

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

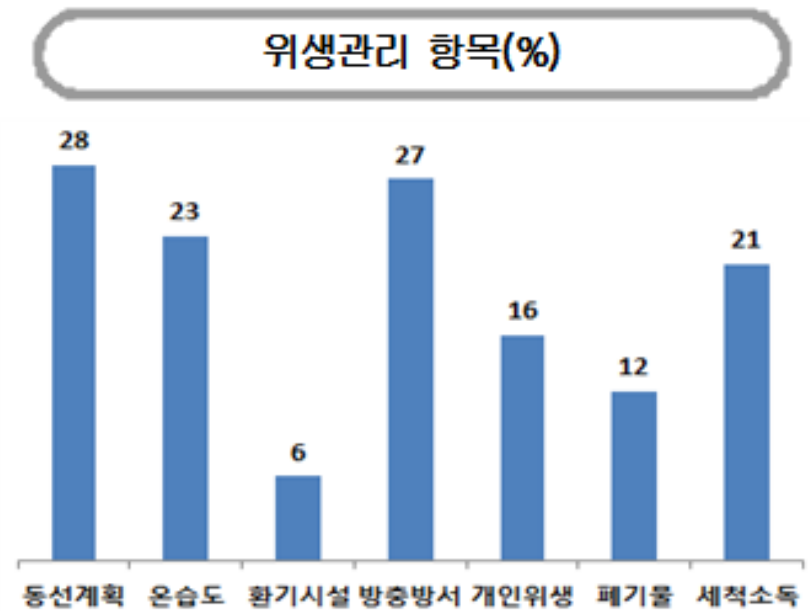
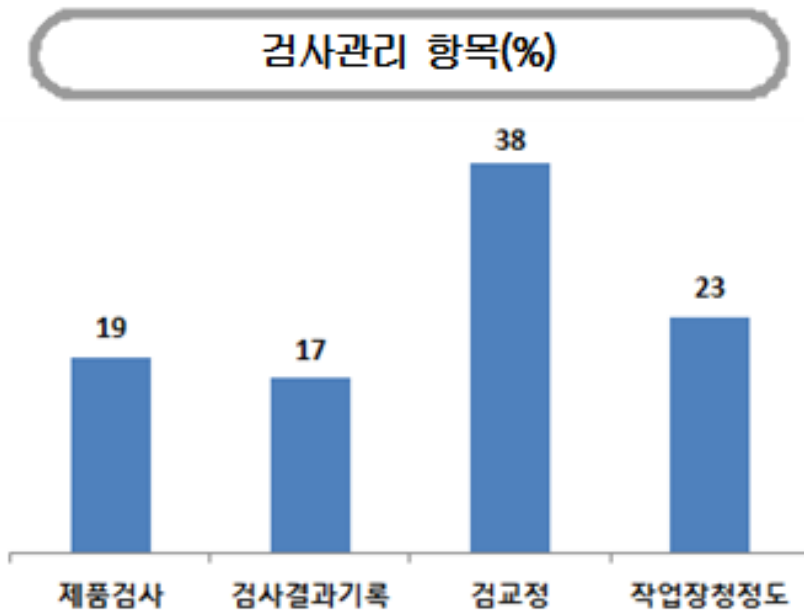


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 검사관리 24%, 위생관리 22%, 영업장 관리 18% 순으로 높게 나타났으며, 해당 항목이 20%이상의 지적률을 나타냄

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

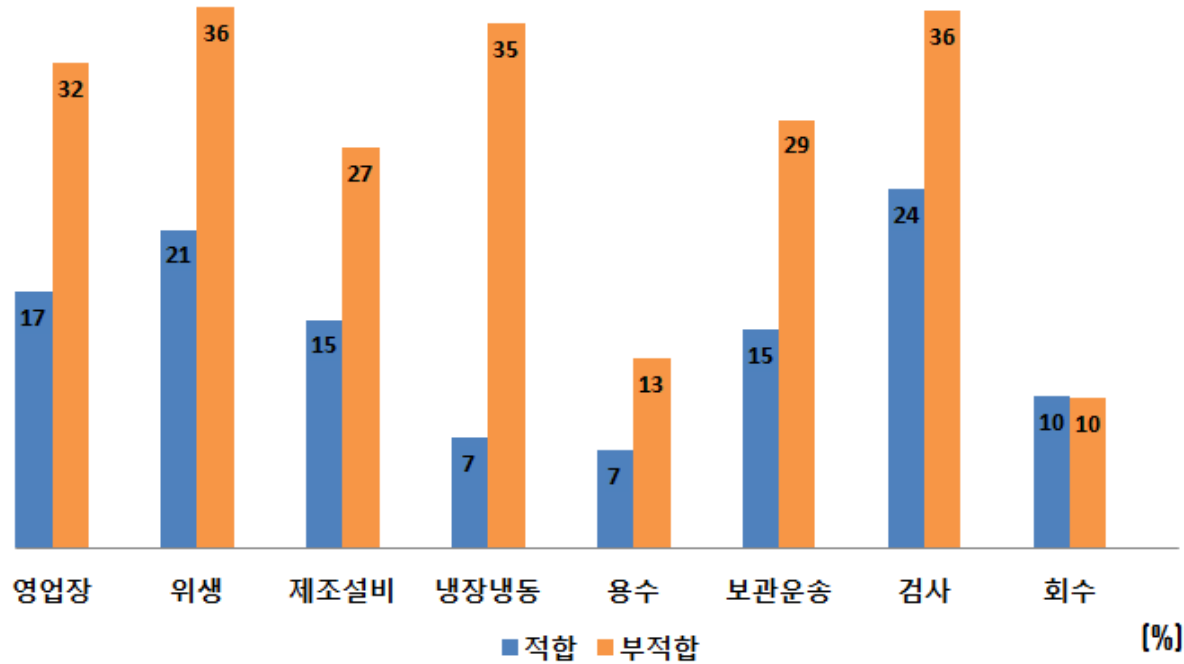


- 검사관리 항목 중 계측·검사장비에 대한 검교정(49번), 작업장 청정도관리(50번) 항목이 각각 38%, 23% 순으로 높은 지적률을 나타냄

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도



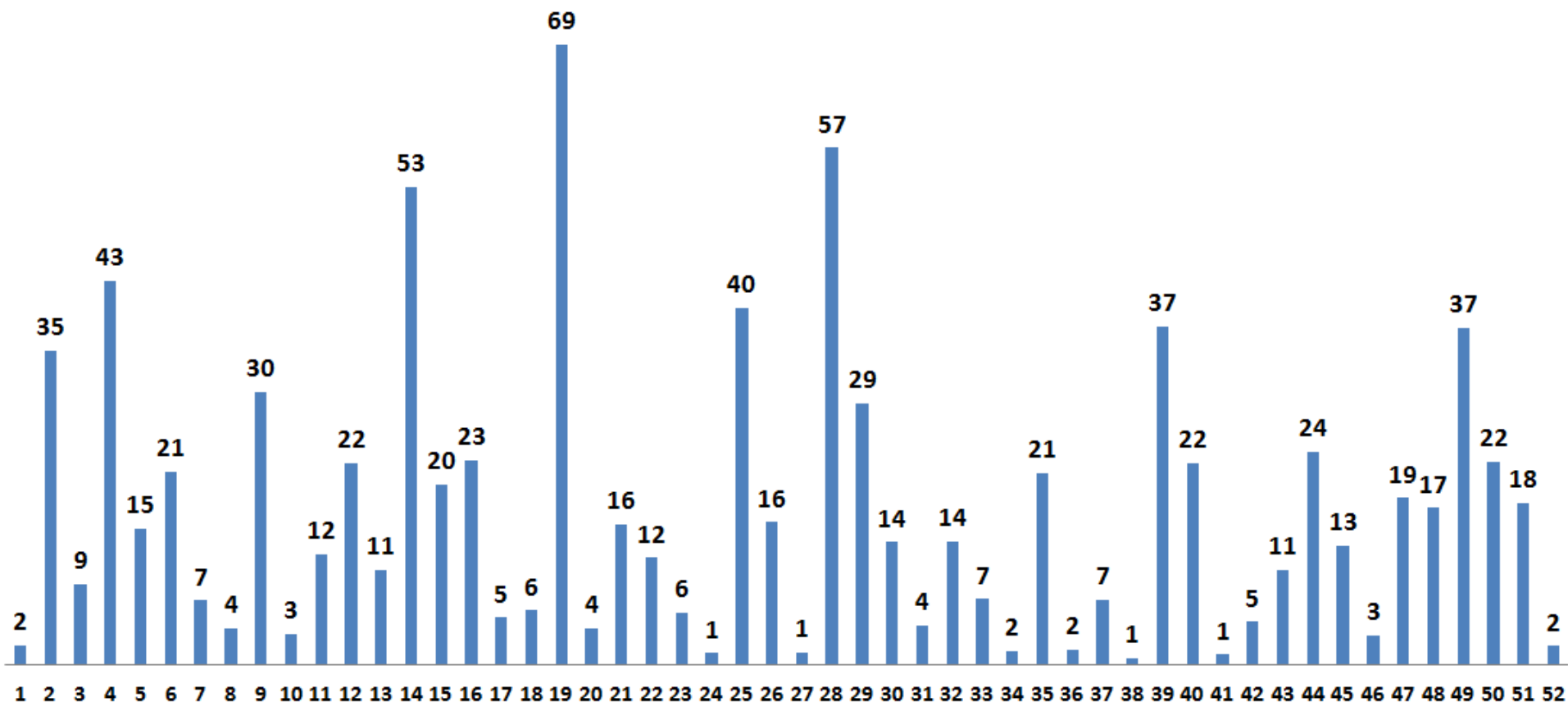
- 적합 판정을 받은 업체의 경우 주로 검사관리, 위생관리 분야에서 20% 이상의 지적률을 나타냈으나, 부적합 업체는 해당 분야 외에도 냉장·냉동 설비관리(33번 문항), 영업장 관리 분야 중 작업장 밀폐관리(2번) 등에서도 30% 이상의 지적률을 보임

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률

■ 지적률(%)



식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 1 | 19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. | 69% | 1) 방충방서 관리를 위해 관리기준을 수립해야 하며, 정해진 주기에 따라 유입여부를 확인해야 한다. 2) 관리 기준 이탈여부를 모니터링 할 수 있는 포획도구를 구비해야 한다. |
| 2 | 28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. | 57% | 세척·소독 대상별, 부위별 세척·소독 효과 시험자료(세척·소독 전/후)를 구비해야 한다. |
| 3 | 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. | 53% | 이물 도출 시 원·부재료 및 공정 특성(사용도는 설비, 도구, 작업자의 수 또는 작업 형태)을 반영하여 도출되어야 하며, 구체적인 예방관리 방법 또한 수립하여야 한다. ☞ 잠재적 발생 이물에 대한 예방관리방법 도출 및 운영필요 |
| 4 | 4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. | 43% | 작업장을 구성하는 벽, 바닥, 천장 등은 생물학적위해요소의 교차오염 방지를 위하여 세척·소독이 가능한 내수성의 재질로 구성되어 있어야 하며, 파손된 부분이 없어야 한다. |
| 5 | 25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. | 40% | 평가항목에서 정한 각호에 대한 기준이 누락없이 모두 도출되어야 한다. |

식품가공분야 조사평가

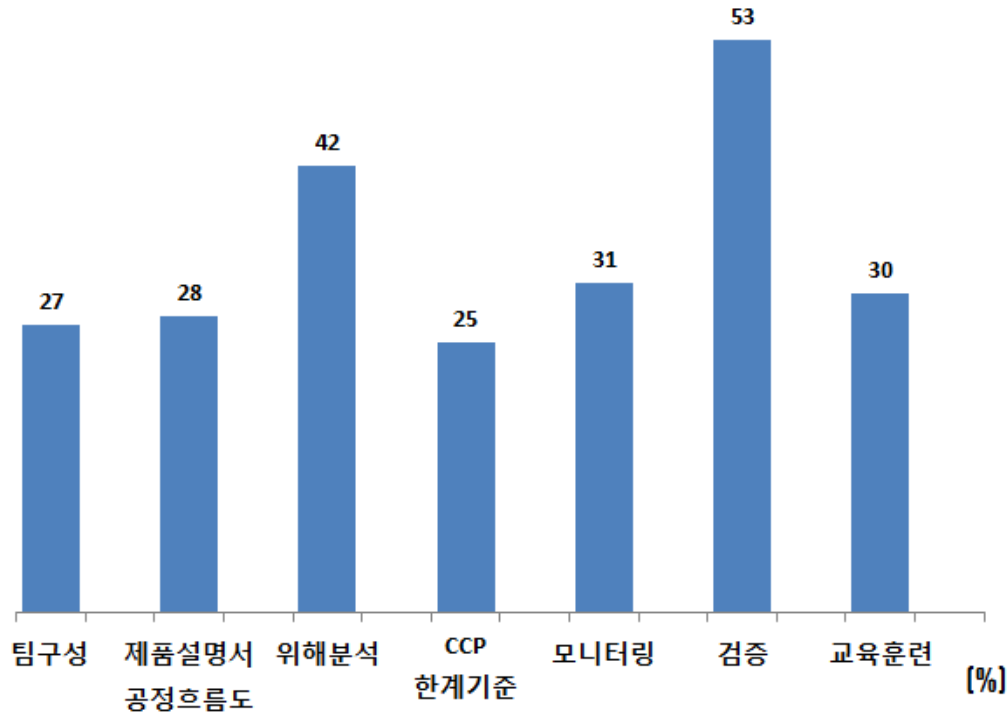
□ 식품제조가공업 지적사항 분석

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 6 | 39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. | 37% | <p>자사에서 사용하는 모든 원부재료에 대하여 입고기준 및 규격 설정 시 법적 규격이 포함되어야 하며 기준에 따라 위해정보를 수집해야 한다</p> <p>(자체검사, 검사성적서, 육안검사 등)</p> |
| 7 | 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. | 37% | <p>1) 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다.</p> <p>2) 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다.</p> <p>- 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다.</p> |
| 8 | 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. | 35% | 내부 출입문, 천장, 벽, 바닥, 흡·배기구, 창문 등 작업장 내부 전체에 밀폐, 차단관리가 이루어져야 한다. |
| 9 | 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. | 30% | 작업장(220Lux)과 육안 검사 구간(540Lux)에 대한 적절한 조도를 유지해야 한다. |
| 10 | 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 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다. | 29% | <p>식품용으로 허가된 윤활유 및 청관제(사용 시)를 사용해야 하며, 식품으로 혼입 우려가 있는지와 식품용 윤활유 사용 및 변패 여부를 확인해야 한다.</p> <p>- 에어컴프레샤 등 사용 시 필터 점검, 교체 여부 등 확인</p> |

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

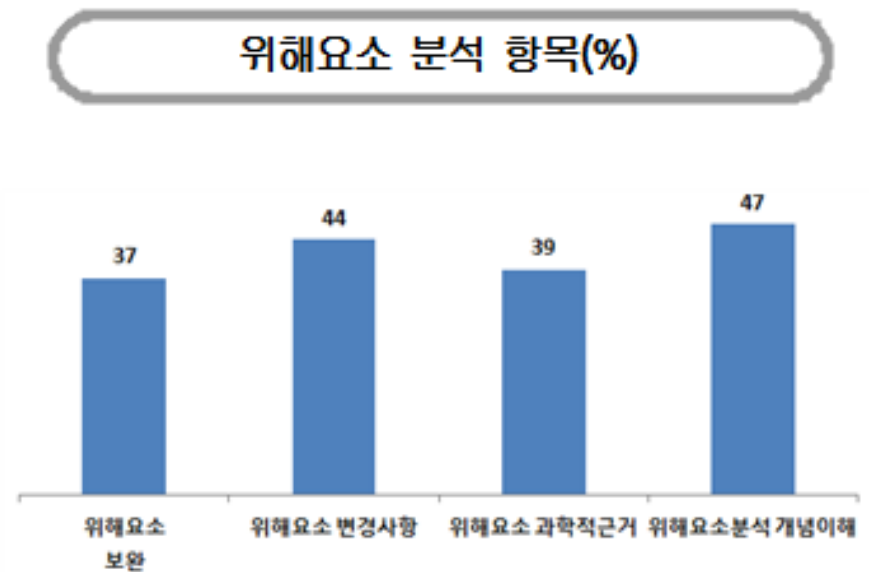
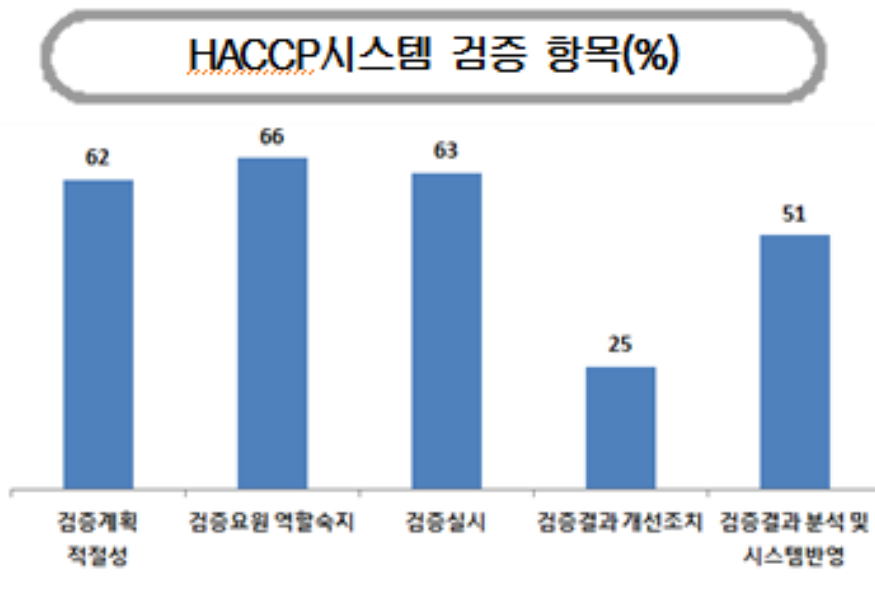


- HACCP관리 항목별 지적사항 중 검증 53%, 위해분석 42%, 모니터링 31% 순으로 30%이상의 지적률을 나타냄

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

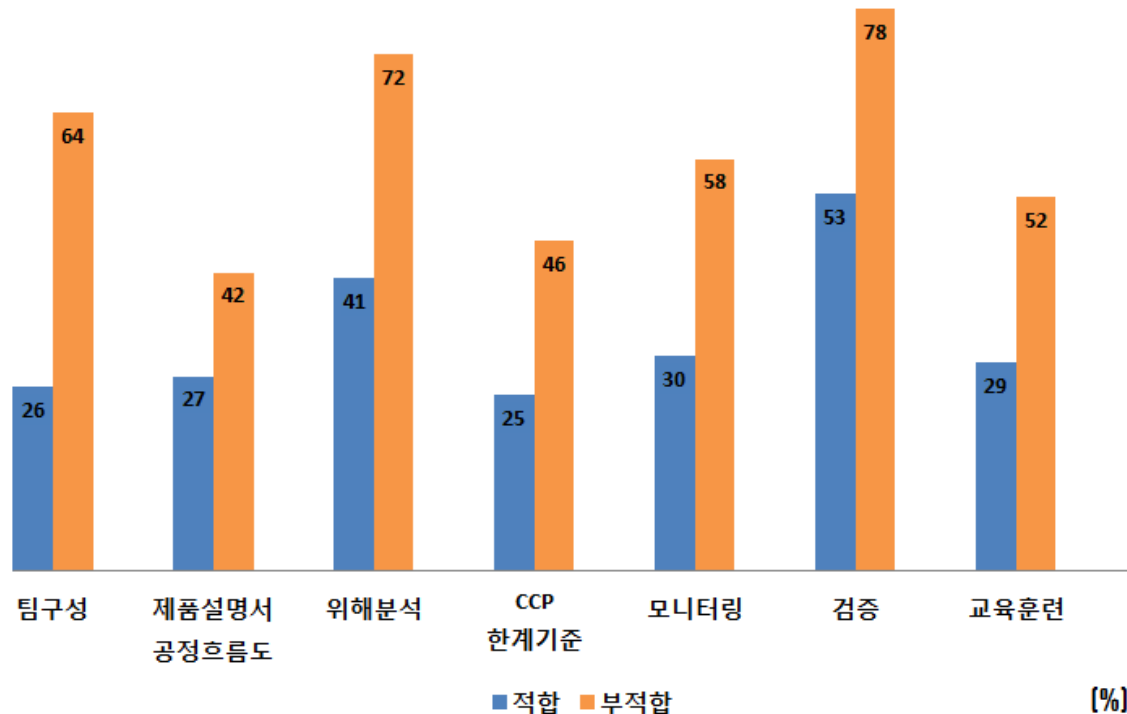


- HACCP시스템 검증 항목에서는 검증요원의 역할 숙지가 66%의 지적률을 보였으며 검증 실시 및 검증계획 적절성에서는 각각 심사건수 대비 63%, 62% 비율로 지적사항이 발생함

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

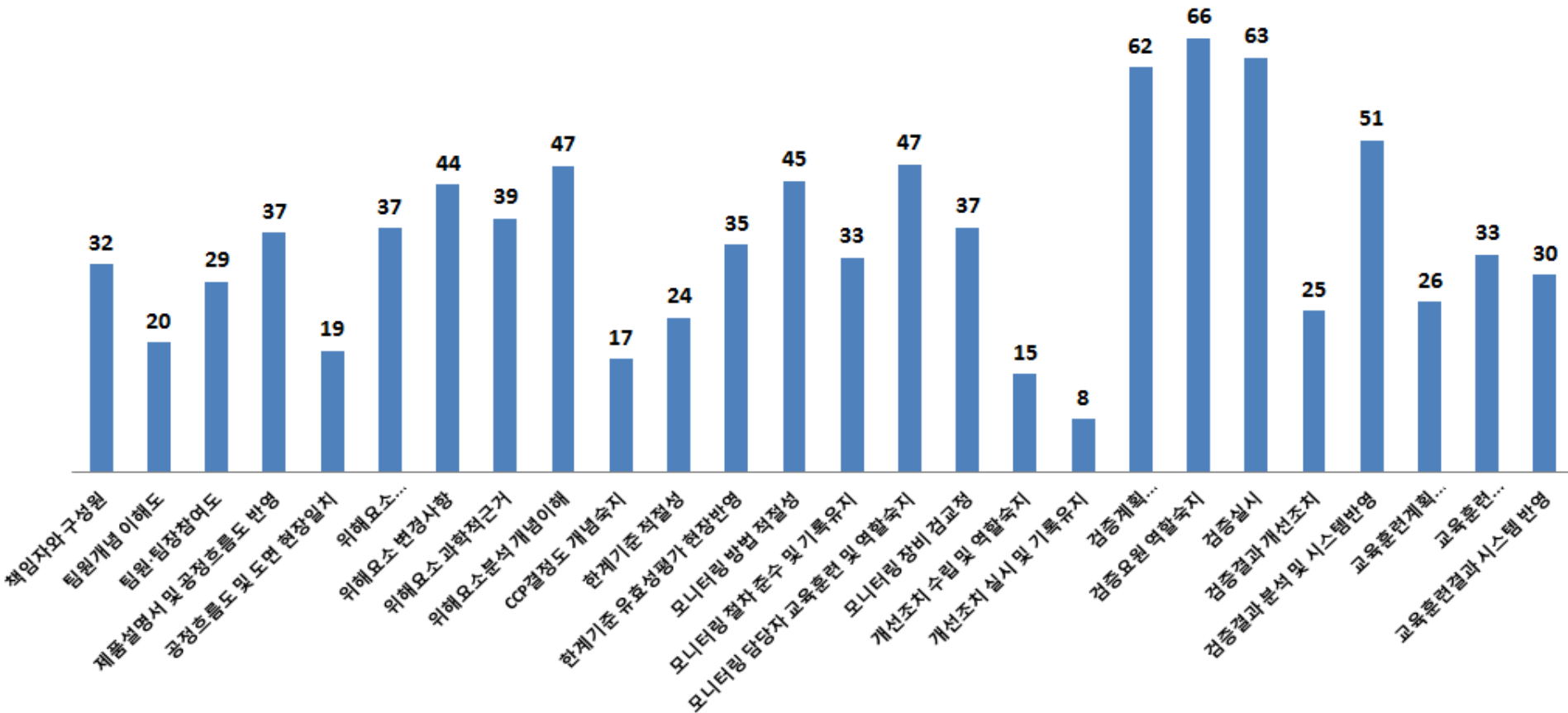


- 부적합 업체의 경우 검증, 위해분석 분야에서 70%이상의 지적률을 보였으며, HACCP팀구성 항목에서도 64%의 지적사항이 발생한 것으로 나타남

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 세부 문항별 지적률



식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

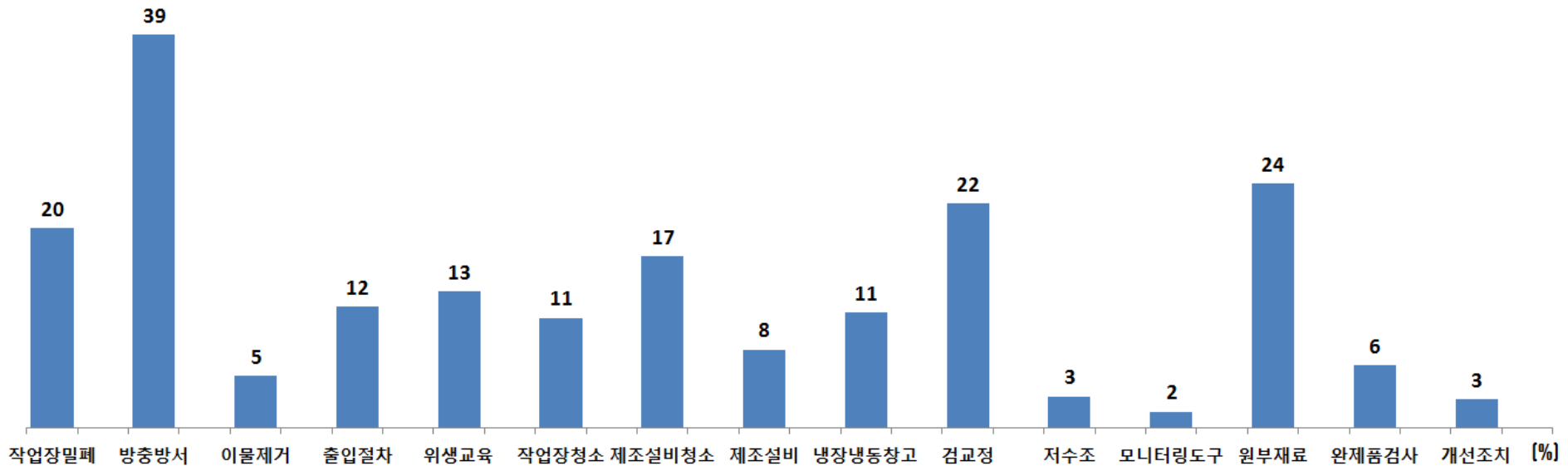
○ 일반 HACCP : HACCP관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|---|
| 1 | [6. HACCP 시스템 검증] 2. 검증요원은 검증절차, 방법 및 역할을 잘 숙지하고 있는가?(0~10) | 66% | 검증인은 HACCP시스템, 적용 사업장의 제조공정 및 제품, 미생물 등 위해요소 등에 대해 충분히 이해하고 있다. |
| 2 | [6. HACCP 시스템 검증] 3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가?(0~10) | 63% | HACCP Plan의 검증을 위해 시험성적서, 자체검사를 실시하고 있으며, 실행성 확인을 위해 모니터링일지 등 관련 문서에 대해 검증을 실시하고 있다. 또한 이를 기록·관리하고 있다. |
| 3 | [6. HACCP 시스템 검증] 1. 검증대상에 따른 검증계획, 방법, 주기는 적절하게 확립되어 있는가? | 62% | 1) 검증 계획에는 HACCP Plan의 검증, CCP 모니터링과 개선조치의 기록물의 검토의 수행, 전문가 자문 및 과학적 연구, 공장 내의 관찰·측정 및 평가를 포함한다. 2) 모든 Hazard가 도출되었는지 그리고 이러한 Hazard가 HACCP Plan을 통해 적절히 관리되고 있는지에 대한 HACCP Plan최초검증에 대해 구체적인 방법을 수립하고 있다. |
| 4 | [6. HACCP 시스템 검증] 5. 검증결과를 주기적으로 검토, 분석하여 HACCP시스템 운영에 반영하고 있는가? | 51% | 검증결과에 대해 주기적인 검토, 분석 실시 |
| 5 | [5. CCP의 모니터링 개선조치] 3. 모니터링 담당자는 훈련을 통하여 자신의 역할을 잘 숙지하고 있는가? | 47% | 모니터링 담당자는 모니터링 하는 중요관리점의 한계기준, 모니터링방법, 모니터링 도구의 사용법, 기준이탈 시 개선조치 방법에 대해 충분히 숙지하고 있어야 한다. |

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

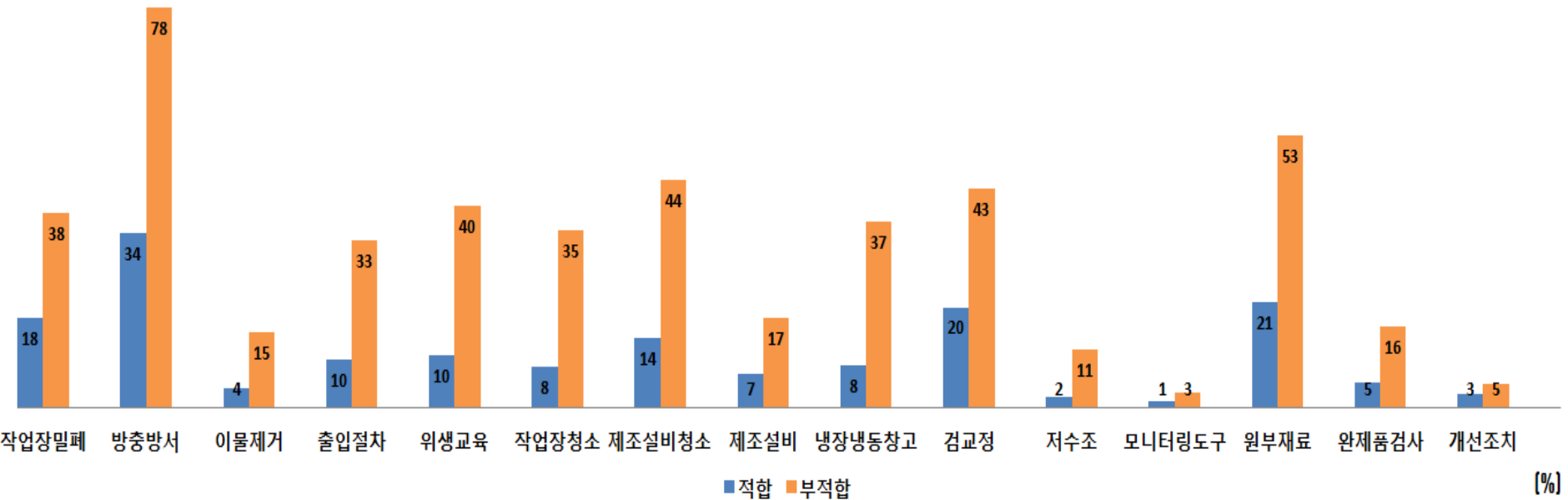


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 방충·방서 39%, 원부재료 관리 24%, 검교정 22%, 작업장 밀폐관리 20% 순으로 20%이상의 지적률을 나타냄

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

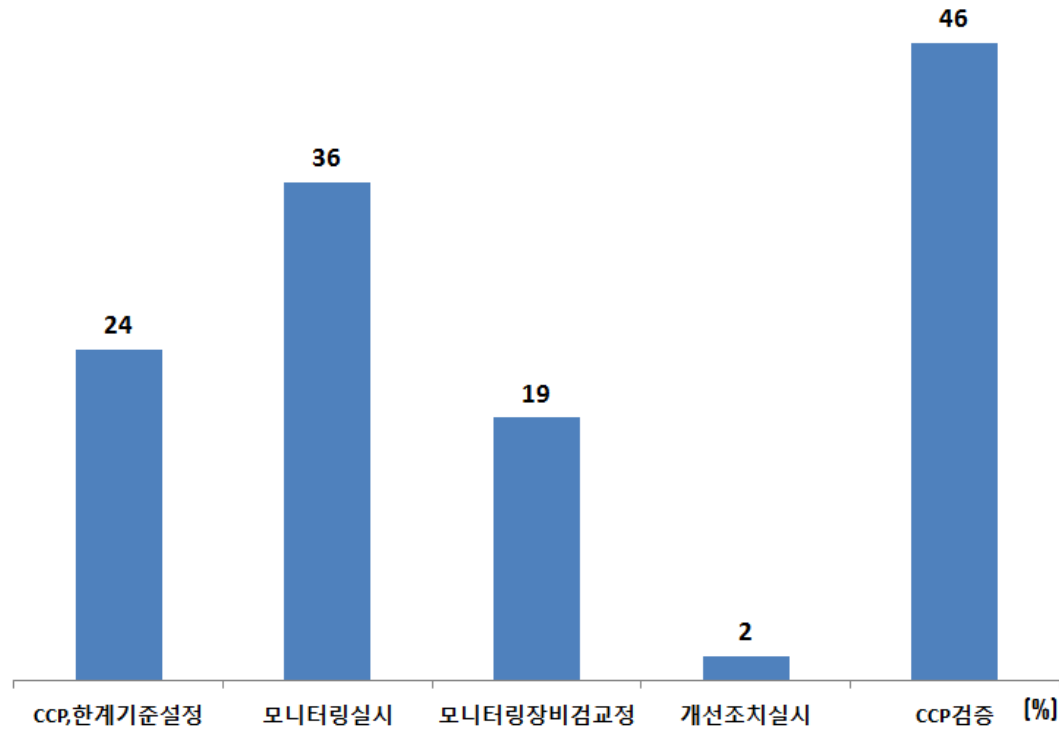


- 부적합 판정을 받은 업체의 주요 지적사항은 방충·방서 78%, 원부재료관리 53%, 제조설비청소관리 44%, 검교정 43% 순으로 나타남

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

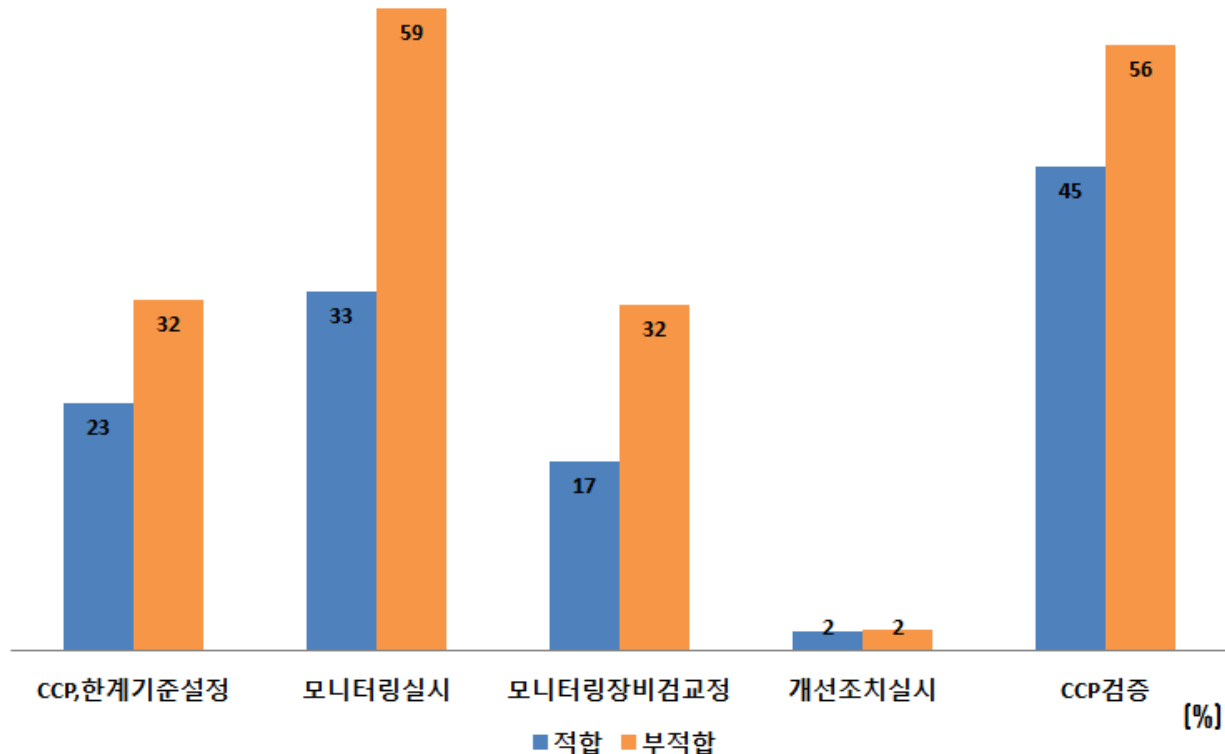


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 46%, 모니터링 실시·기록관리 36%, 중요관리점 및 한계기준 설정 24% 순으로 나타남

식품가공분야 조사평가

□ 식품제조가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



- 심사결과별 주요 지적항목은 적합, 보완, 부적합 결과 모두 비슷한 추세이나 부적합 업체의 경우 '개선조치 실시'를 제외한 4개 문항의 지적률이 30%이상임

축산가공분야 인증심사

□ 분석대상 업체 현황

○ 심사기간 : 2018. 01. 01. ~ 2018. 10. 31.

- 인증심사 (총 503건)

(단위 : 건수)

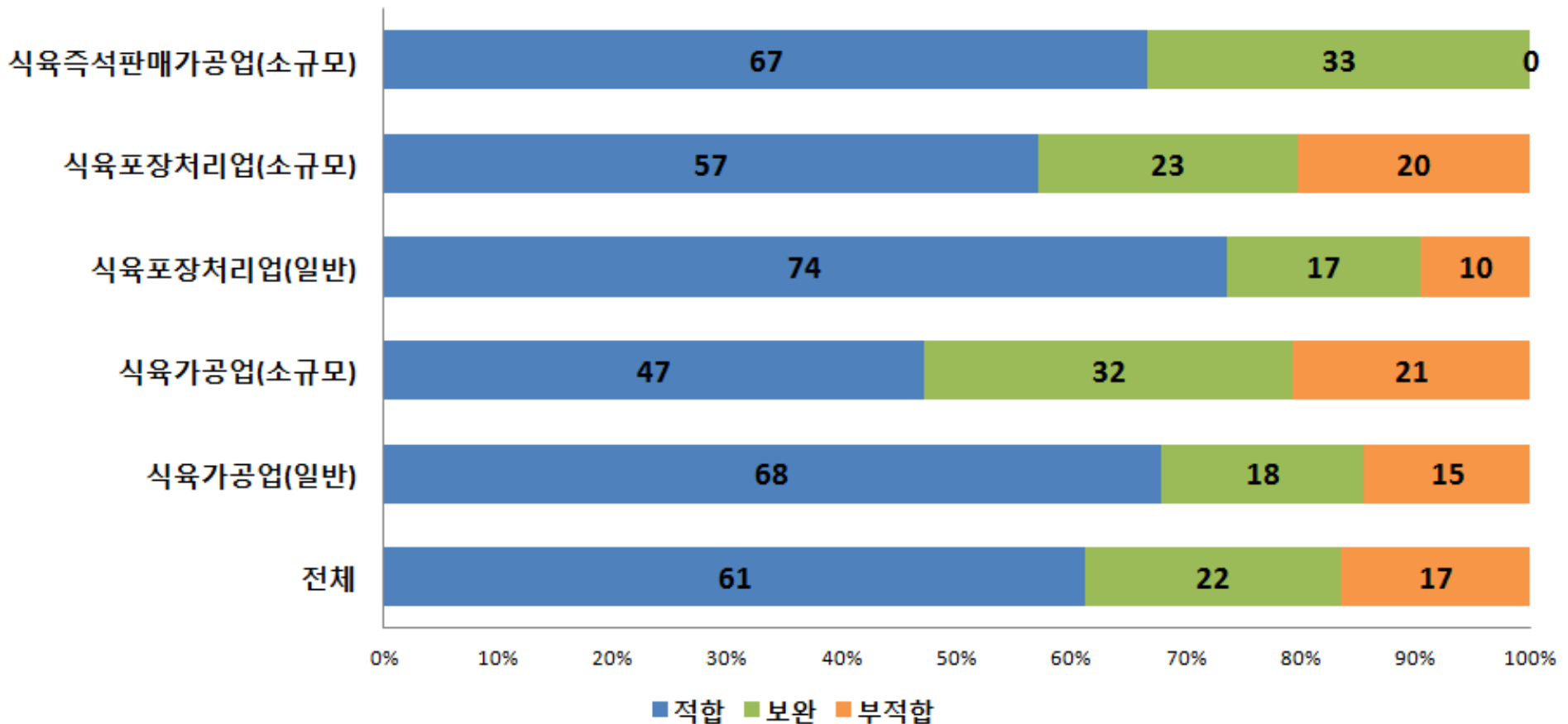
| 업 종 | | 심사건수 | 적합 | 보완 | 부적합 |
|---------------|-----|------------|------------|------------|-----------|
| 식육가공업 | 일반 | 62 | 42 | 11 | 9 |
| | 소규모 | 87 | 41 | 28 | 18 |
| 식육포장 처리업 | 일반 | 136 | 100 | 23 | 13 |
| | 소규모 | 212 | 121 | 48 | 43 |
| 식육즉석 판매가공업 | 일반 | 0 | - | - | - |
| | 소규모 | 6 | 4 | 2 | 0 |
| 합 계 | | 503 | 308 | 112 | 83 |

※ 1차 평가에 대한 보완심사(서류, 현장 등)는 분석대상에서 제외

축산가공분야 인증심사

업종별 결과 분석

업종별 인증심사 적합률



축산가공분야 인증심사

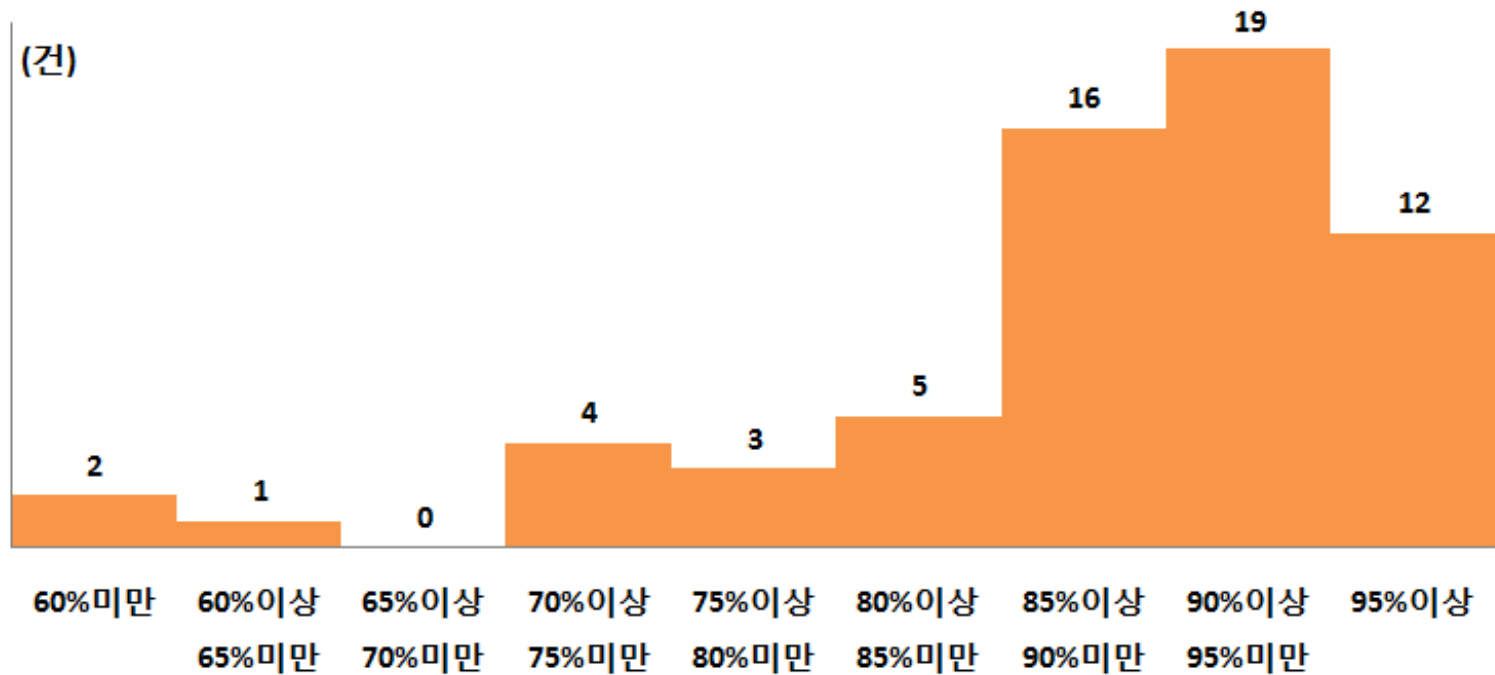
□ 업종별 결과 분석

- 축산가공분야 인증심사 시 전체 503건 중 적합 61%(308건), 보완 22%(112건), 부적합 17%(83건)으로 나타남
 - 식육즉석판매가공업소의 경우 적합률 67%, 보완률 33%로 부적합 판정사례가 0%(0건)이나, 심사건수가 총 6건으로 유의미성을 갖기 어려움
- 식육가공업소의 경우, 소규모 인증 적합률이 47%로 가장 낮게 나타남
 - 일반 62건 중 적합 68%(42건), 보완 18%(11건), 부적합 15%(9건) 순임
 - 소규모 87건 중 적합 47%(41건), 보완 32%(28건), 부적합 21%(18건) 순임
- 식육포장처리업의 경우, 일반 인증 적합률이 74%로 가장 높게 나타남
 - 일반 136건 중 적합 74%(100건), 보완 17%(23건), 부적합 10%(13건) 순임
 - 소규모 212건 중 적합 57%(121건), 보완 23%(48건), 부적합 20%(43건) 순임

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

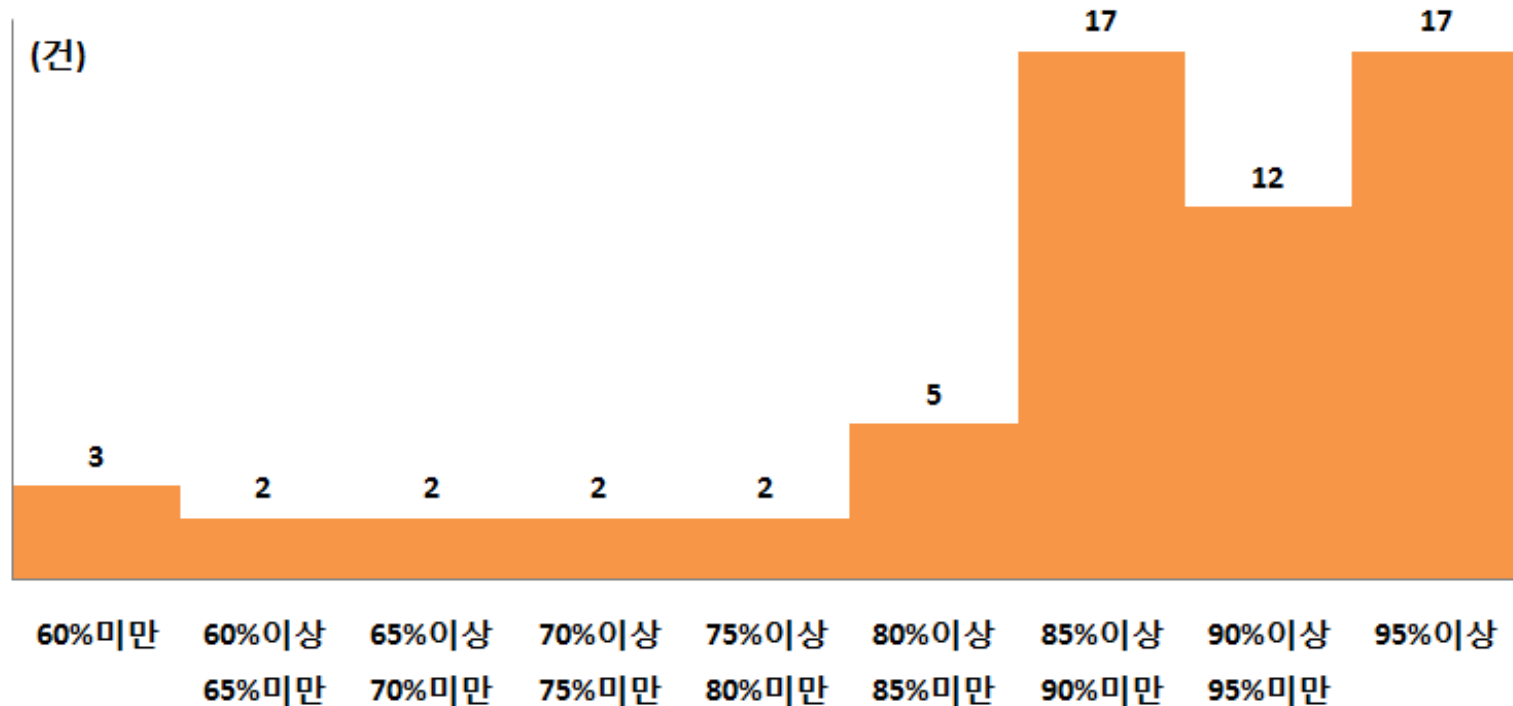


- 일반 심사건수 중 19건(31%)이 선행요건관리에서 90%이상 95%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 70%미만의 점수를 획득한 경우는 3건(5%)임

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

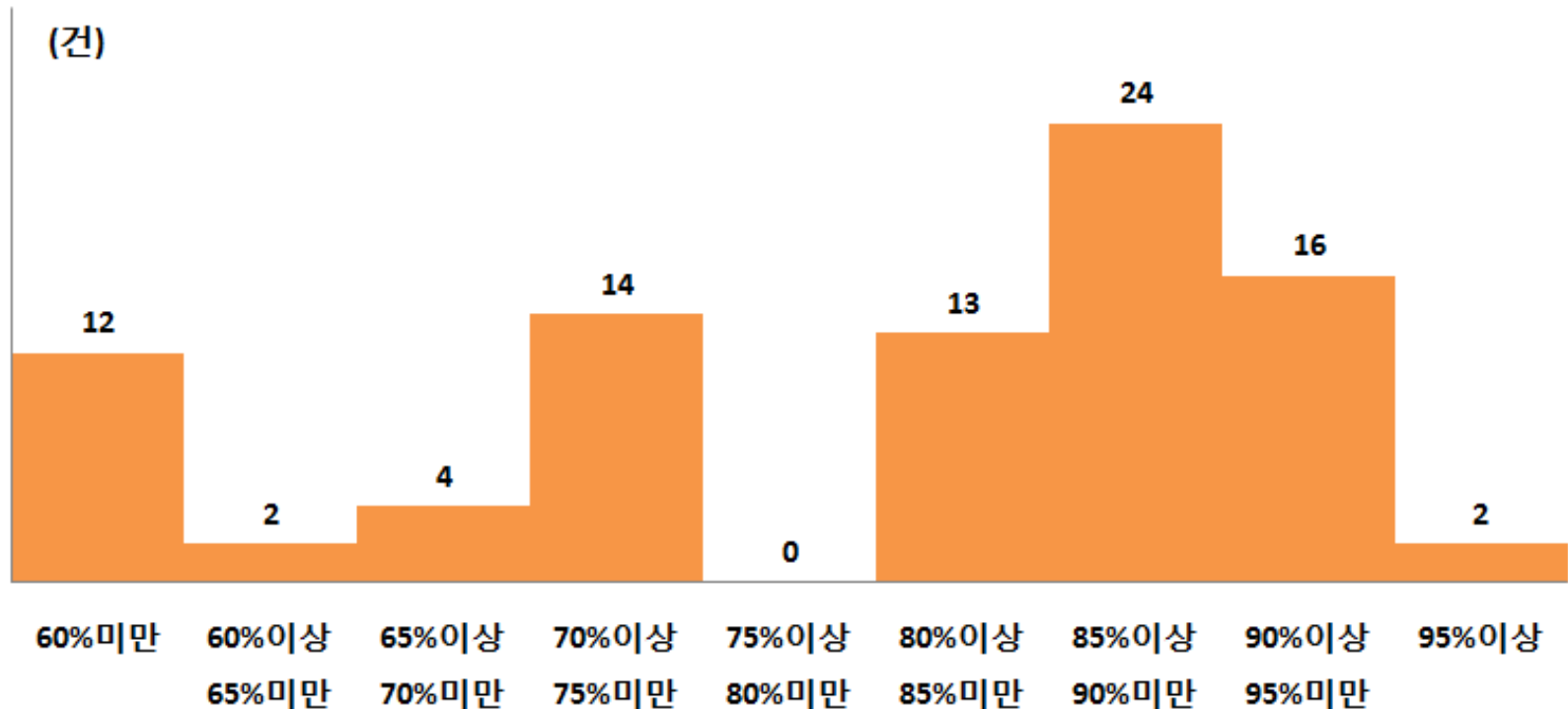


- 일반 HACCP관리에서 17건(27%)이 85%이상 90%미만의 점수를 획득했으며, 95%이상의 점수를 획득한 경우도 이와 동률인 것으로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

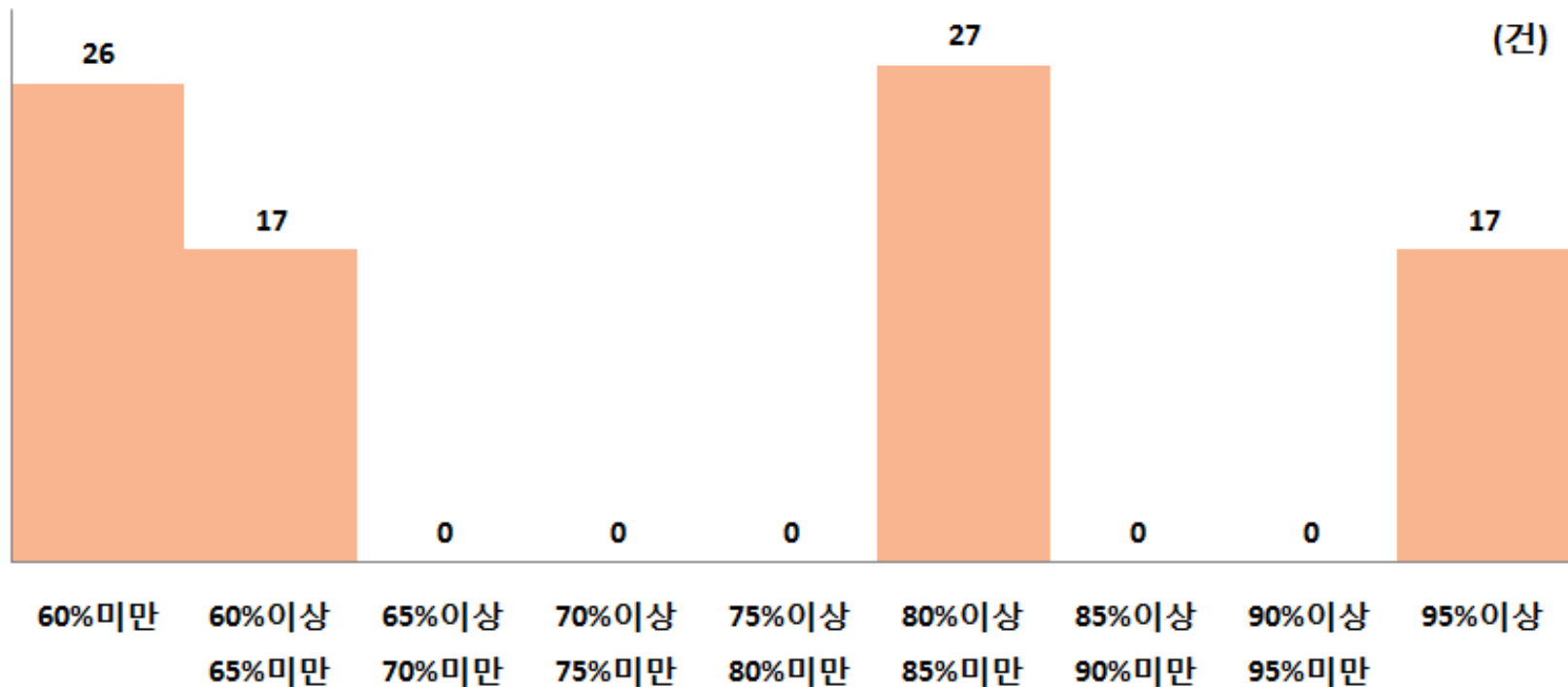


- 소규모 심사건수 중 24건(28%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만의 하위 점수를 받은 사례는 전체 14%에 해당함

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

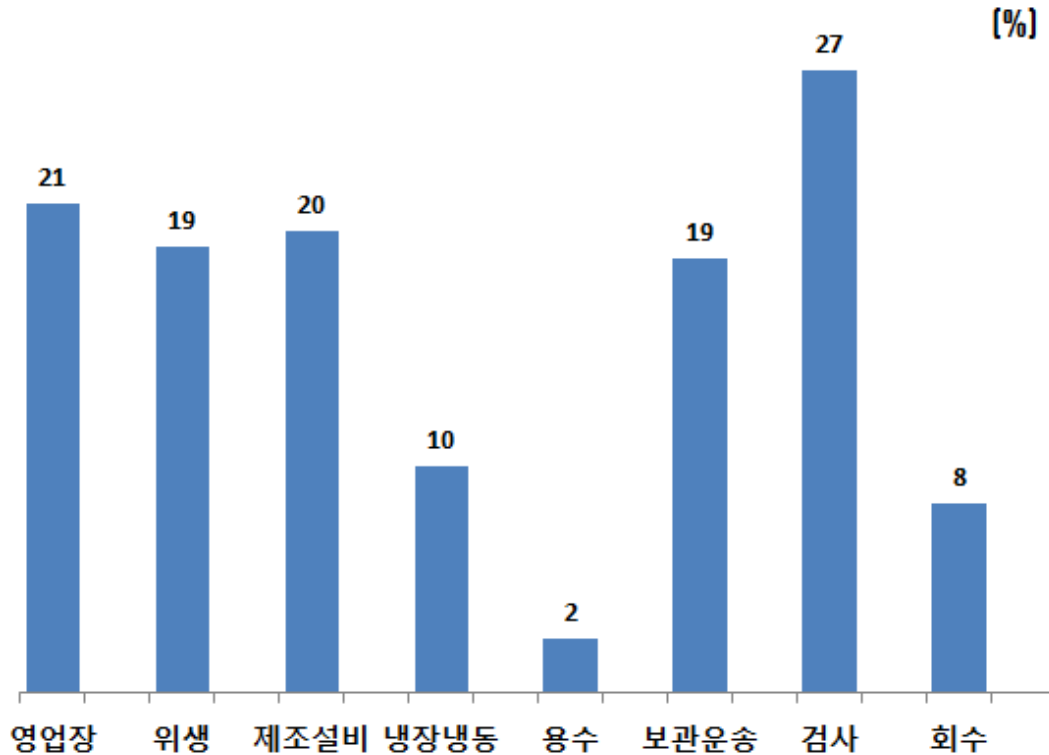


- 소규모 심사건수 중 17건(20%)이 HACCP관리에서 95%이상을 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만을 받은 경우는 26건(30%)임

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

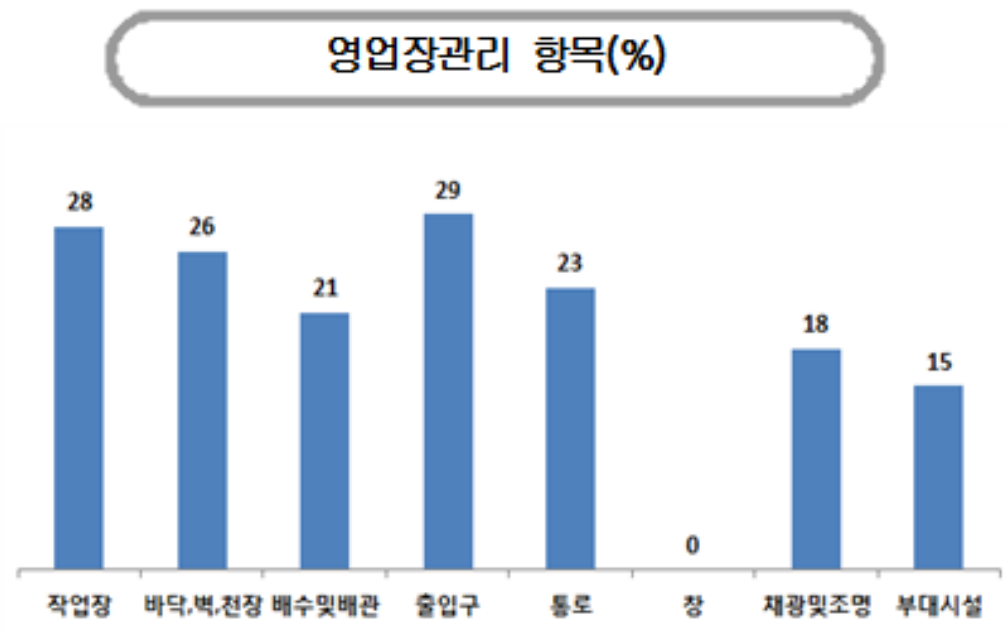
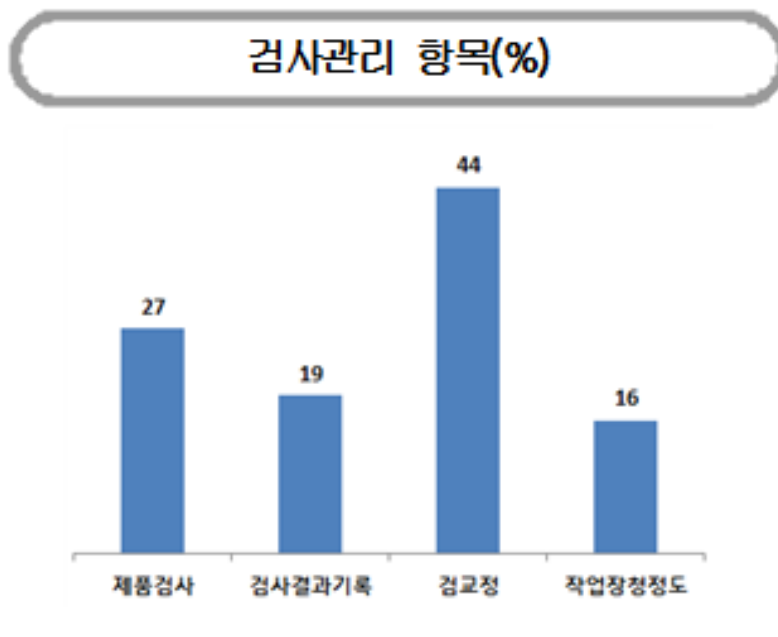


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 검사관리 27%, 영업장관리 21%, 제조설비관리 20% 순으로, 20%이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

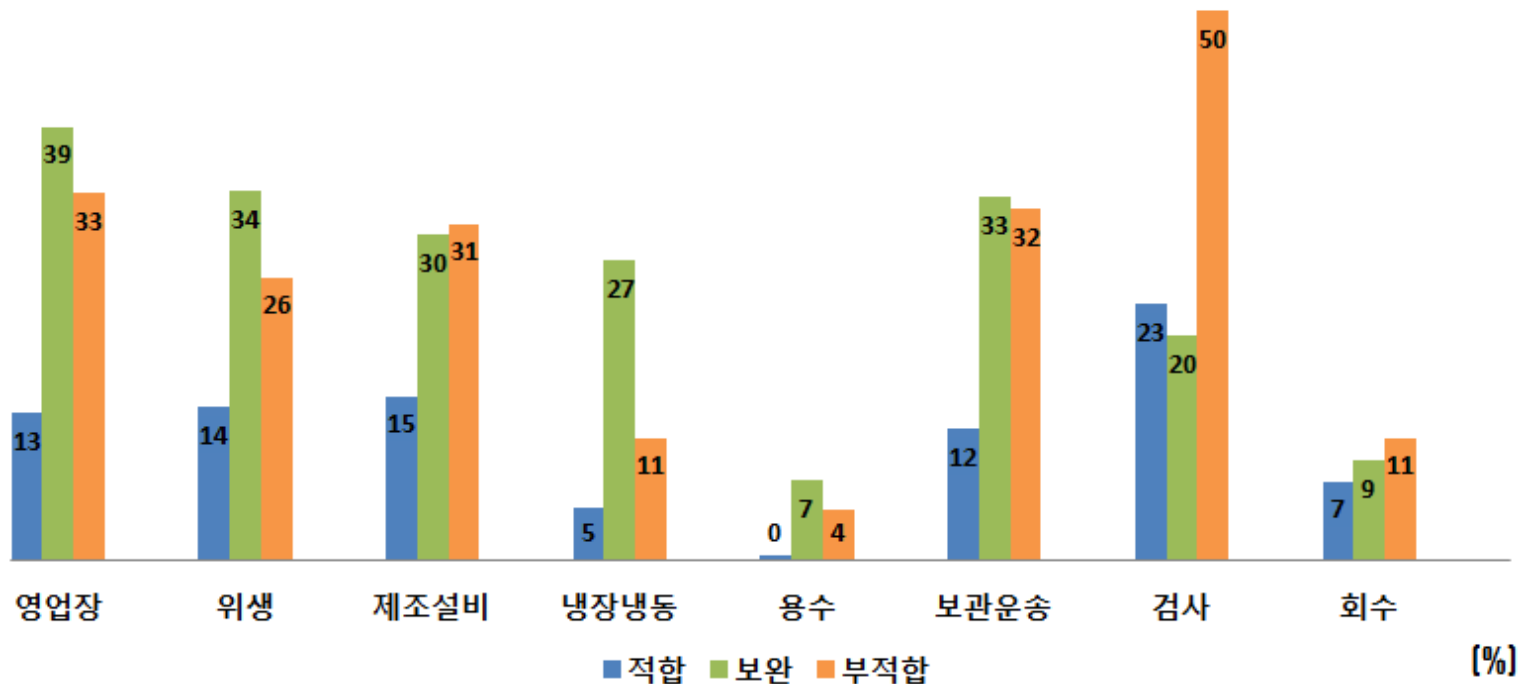


- 검사관리 항목 중 온도측정 장비 및 검사용 장비에 대한 검교정(49번) 항목이 44%의 지적률을 보였으며 영업장관리 중 작업장 밀폐관리(2번)이 이와 동률의 지적률을 보임

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

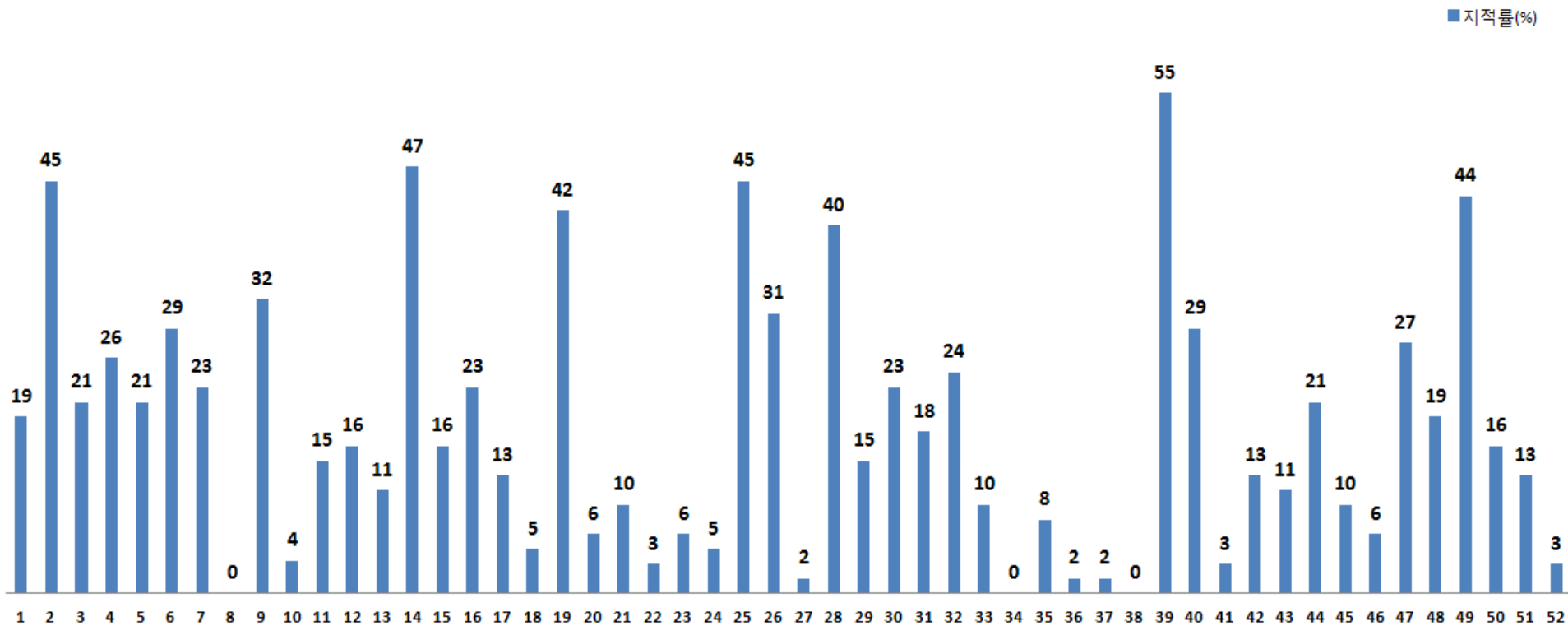


- 적합 판정을 받은 업체의 경우 검사관리 항목을 제외하고 항목별 20%미만의 지적률을 보였으나, 부적합 업체는 검사관리 항목에서 50% 이상의 지적률을 보임

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|---|
| 1 | 39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. | 55% | 자사에서 사용하는 모든 원부재료에 대하여 입고기준 및 규격 설정 시 법적 규격이 포함되어야 하며 기준에 따라 위해정보를 수집해야 한다 (자체검사, 검사성적서, 육안검사 등) |
| 2 | 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. | 47% | 이물 도출 시 원·부재료 및 공정 특성(사용도는 설비, 도구, 작업자의 수 또는 작업 형태)을 반영하여 도출되어야 하며, 구체적인 예방관리 방법 또한 수립하여야 한다. ☞ 잠재적 발생 이물에 대한 예방관리방법 도출 및 운영필요 |
| 3 | 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. | 45% | 내부 출입문, 천장, 벽, 바닥, 흡·배기구, 창문 등 작업장 내부 전체에 밀폐, 차단관리가 이루어져야 한다. |
| 4 | 25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. | 45% | 평가항목에서 정한 각호에 대한 기준이 누락없이 모두 도출되어야 한다. |
| 5 | 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. | 44% | 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

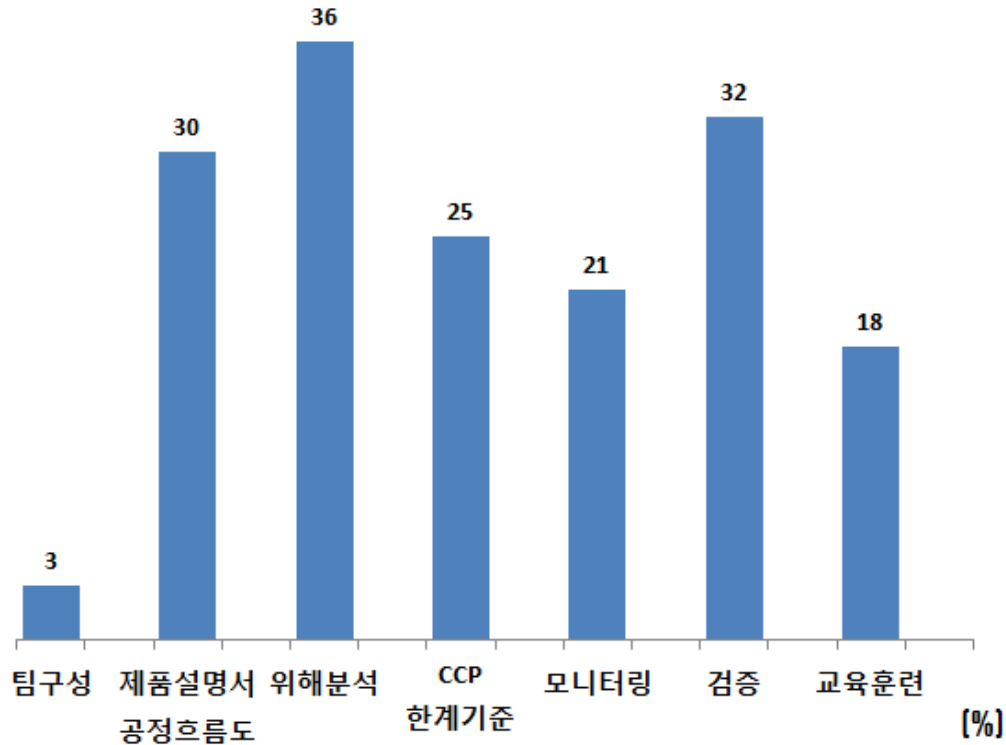
○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 6 | 19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. | 42% | 1) 방충방서 관리를 위해 관리기준을 수립해야 하며, 정해진 주기에 따라 유입여부를 확인해야 한다. 2) 관리 기준 이탈여부를 모니터링 할 수 있는 포획도구를 구비해야 한다. |
| 7 | 28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. | 40% | 세척·소독 대상별, 부위별 세척·소독 효과 시험자료(세척·소독 전/후)를 구비해야 한다. |
| 8 | 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. | 32% | 작업장(220Lux)과 육안 검사 구간(540Lux)에 대한 적절한 조도를 유지해야 한다. |
| 9 | 26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (세척·소독 대상별 세척·소독 부위 등) | 31% | 1) 제조시설, 제조/위생/청소 도구 등에 대한 특성을 고려하여 구체적인 부위가 설정되어야 한다. 2) 세척소독 주기는 일상 세척·소독 주기와 분해 세척·소독 주기가 각각 설정되어야 한다. |
| 10 | 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. | 29% | 1) 생산되는 품목 및 공정의 특징에 따라 구역별 복장 착용 방법 수립해야 한다 2) 업장 주출입구에 세척, 건조, 소독 설비 등의 구비여부 확인 3) 손세척, 손건조, 손소독 설비는 청결하게 유지되어야 하며, 파손·고장의 경우 적절한 조치를 취해야 한다. |

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

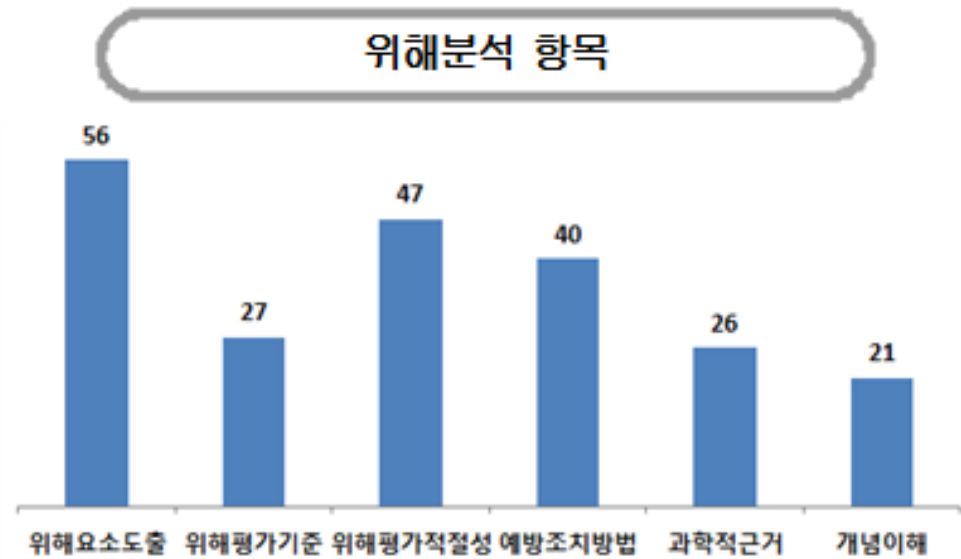
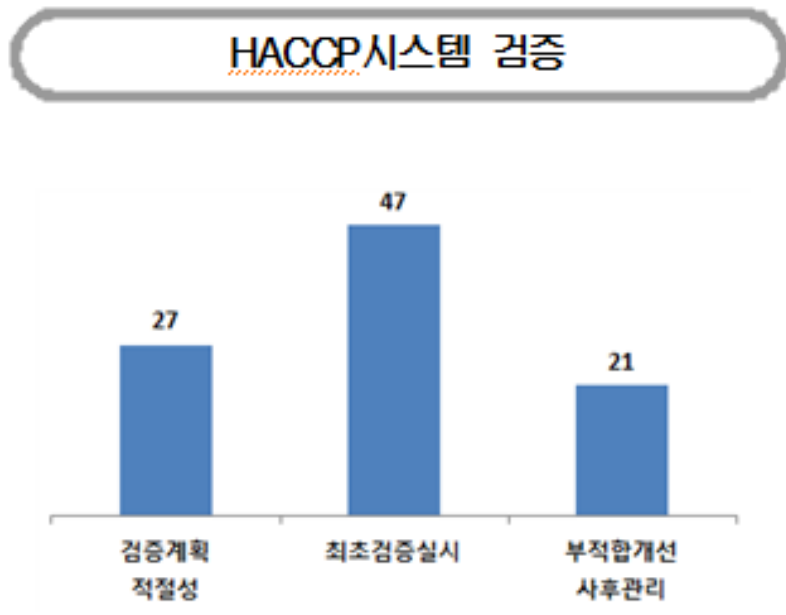


- HACCP관리 항목별 지적사항 중 위해분석 36%, HACCP 시스템검증 32%, 제품설명서 및 공정흐름도 작성 30% 순으로 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

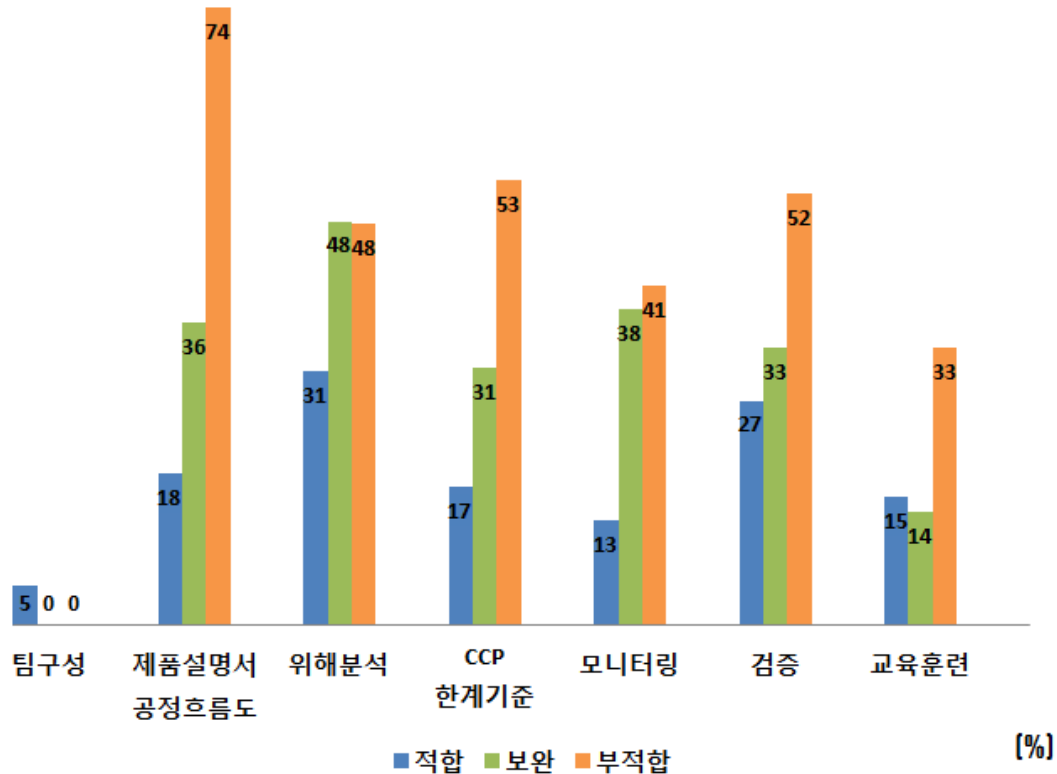


- 위해요소 분석 분야의 경우 위해요소도출(56%), 위해평가적절성(47%), 예방조치 방법(40%) 순으로 40%이상의 높은 지적률을 보임

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

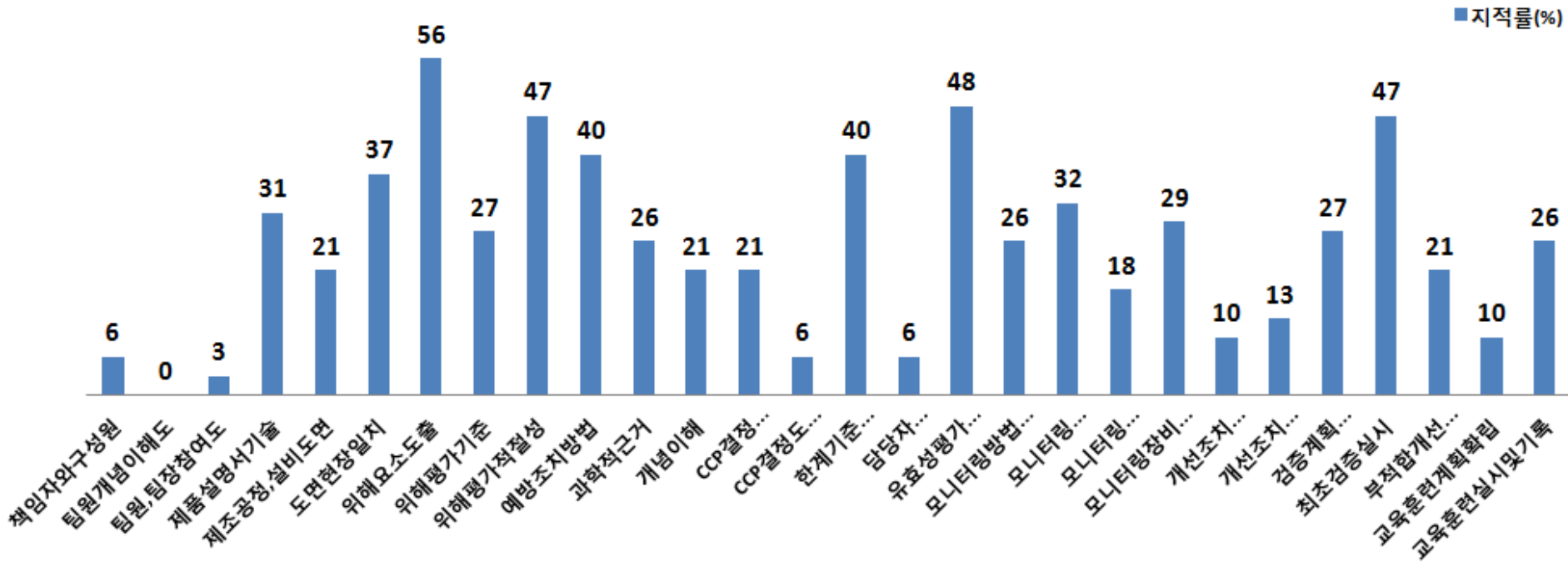


- 부적합 업체의 경우 제품설명서 및 공정흐름도 작성(74%), 중요관리점의 결정 및 한계기준 (53%), HACCP시스템 검증(52%) 순으로 지적사항이 발생함

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

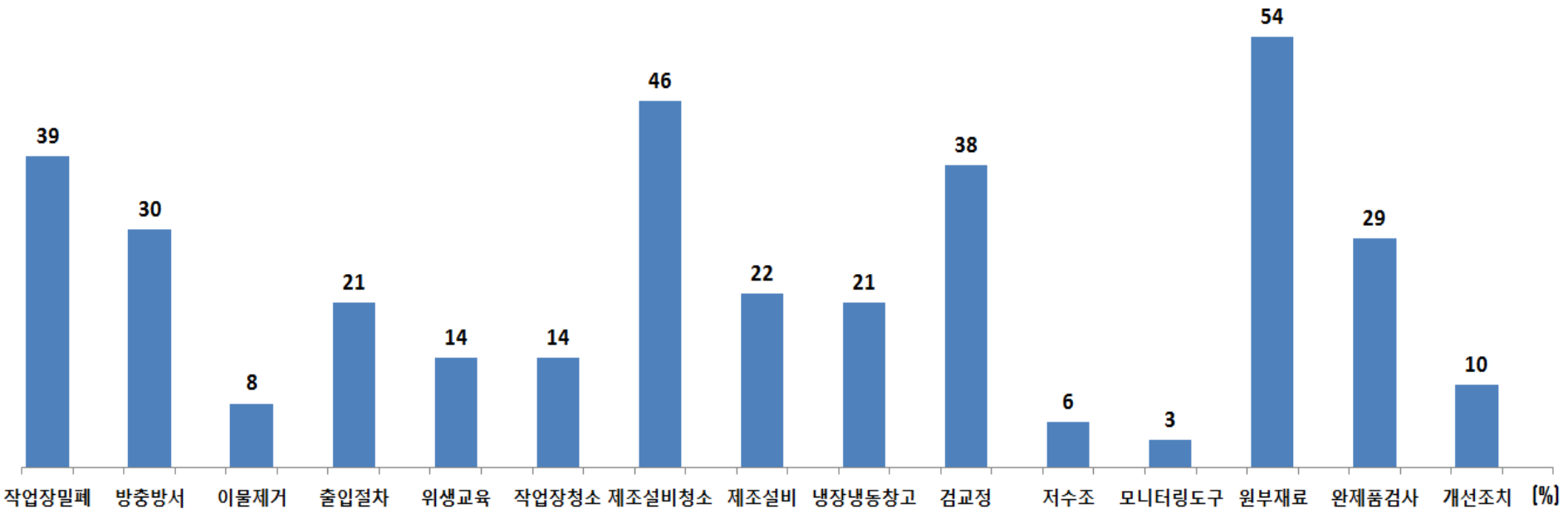
○ 일반 HACCP : HACCP관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|--|
| 1 | [3. 위해요소분석] 1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가? | 56% | 1) 사용하는 원·부재료, 공정, 제품에 대해 잠재적 위해요소를 검토하였으며, 적절히 도출하였다. 2) 도출된 추가 잠재적 위해요소의 구체적인 발생원인을 도출하였다. •생물학적, 화학적, 물리적 위해요소는 특성에 따라 합리적인 발생원인을 검토하였으며, 위해요소분석표에 구체적으로 도출하였다. |
| 2 | [4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정] 5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가? | 48% | 모든 CCP에 대해 제조공정, 설비사양 및 특성 등을 구체적으로 분석·도출하여 한계기준 범위 내에 위해요소에 대한 관리 가능한지 과학적 근거자료를 구비하여야 한다 |
| 3 | [3. 위해요소분석] 3. 개별 위해요소에 대한 위해평가가 적절하게 이루어졌는가? | 47% | 단위위해요소 별 심각성·발생가능성 기준과 위해평가 활용원칙을 바탕으로 위해평가를 실시하여야 한다. - 심각성, 발생가능성 기준과 위해평가 일치여부 확인 - 단위위해요소 별 위해정보 수집 |
| 4 | [6. HACCP 시스템 검증] 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가? | 47% | 검증절차와 검증계획에 따라 최초검증을 실시하고 관련 서류의 기록·관리 여부를 확인한다. |
| 5 | [3. 위해요소분석] 4. 도출된 위해요소를 관리하기 위한 현실성 있는 예방조치 및 관리방법을 도출하였는가? | 40% | 단위 위해요소의 발생원인에 대한 예방조치 및 관리방법이 설정되어 있으며, 이를 실행하고 있어야 한다 |

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

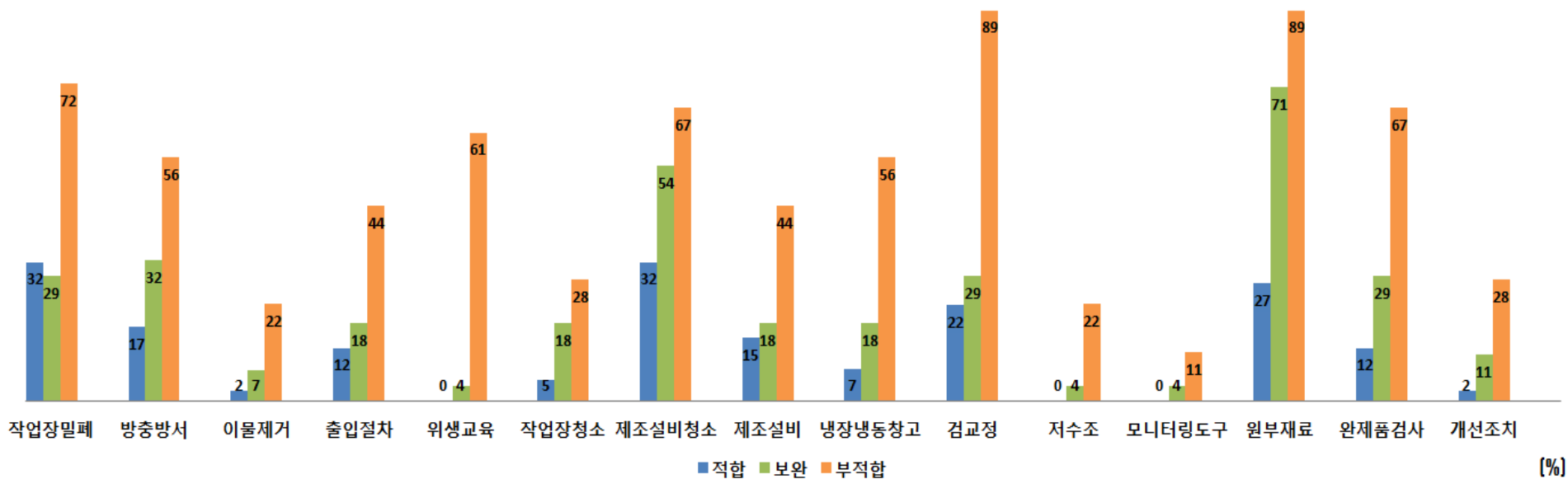


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 원부재료 관리 54%, 제조설비 청소관리 46%, 작업장 최외곽 밀폐관리 39% 순으로 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

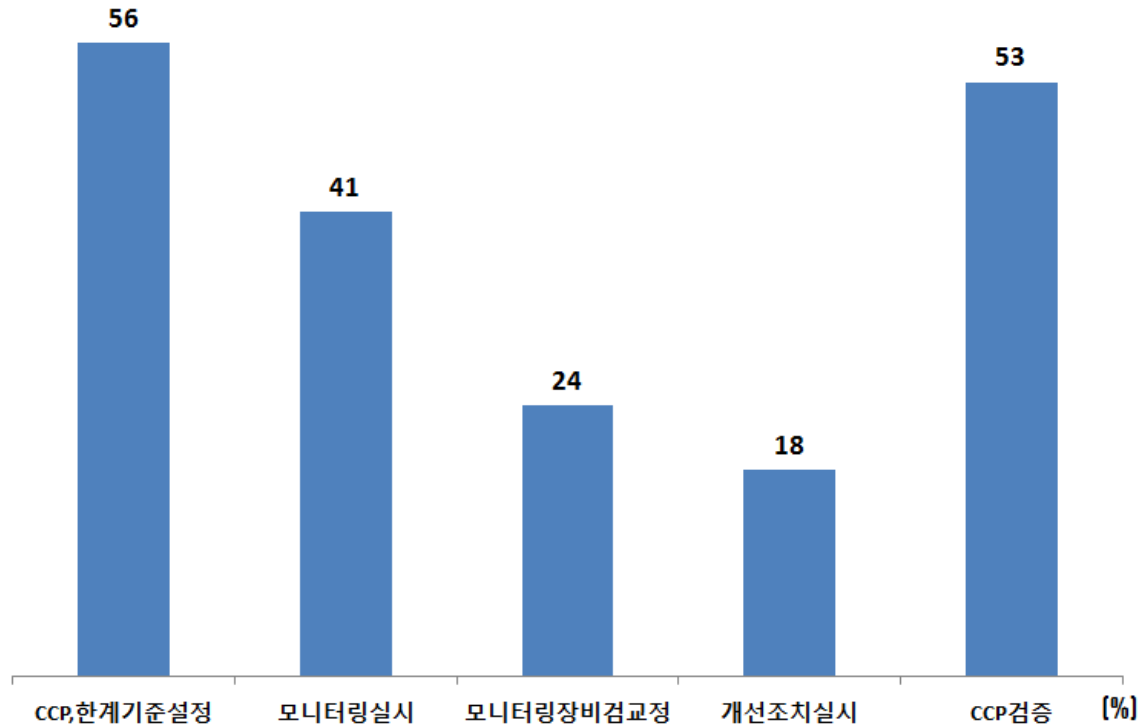


- 부적합 판정을 받은 업체의 주요 지적사항은 원부재료 관리 89%, 방충·방서 89%, 작업장 밀폐관리 72% 순으로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

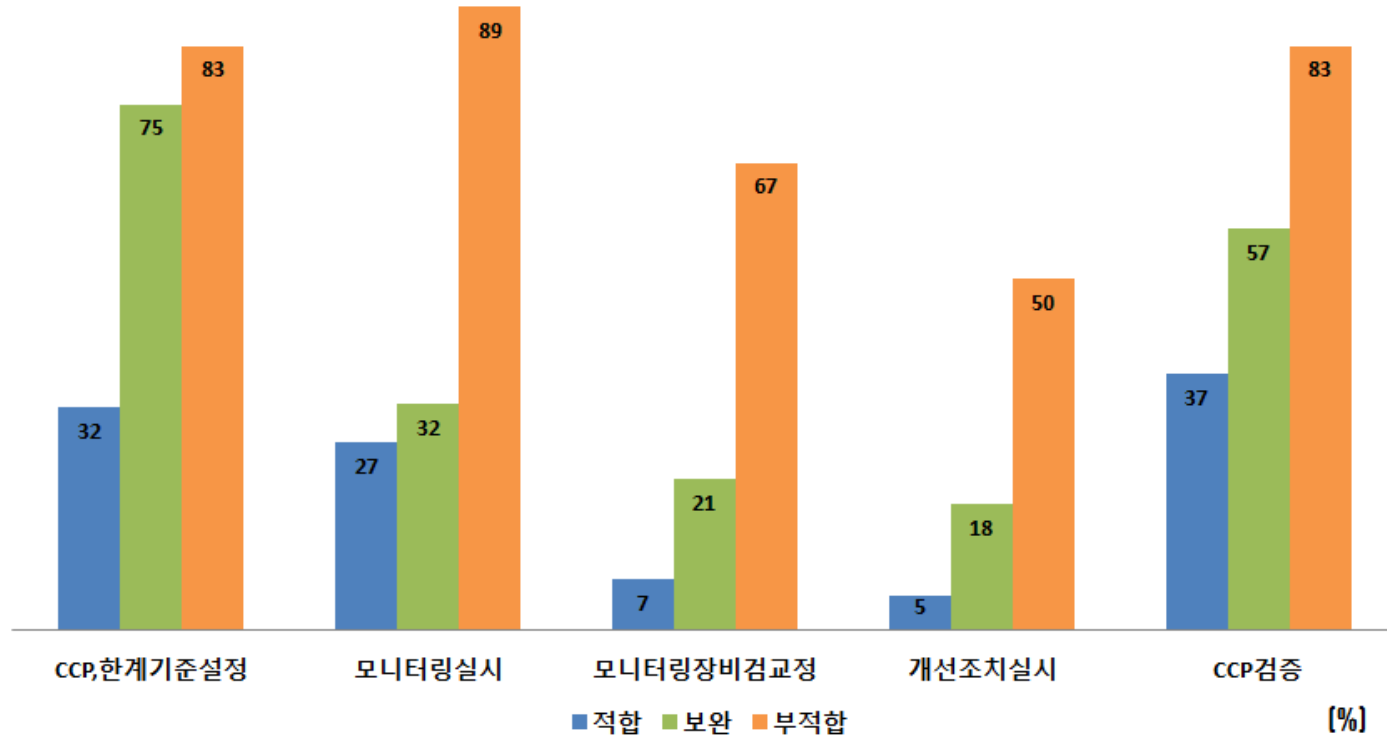


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 및 한계기준 설정 56%, 중요관리점 검증(53%), 모니터링 실시 및 기록관리(41%) 순으로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

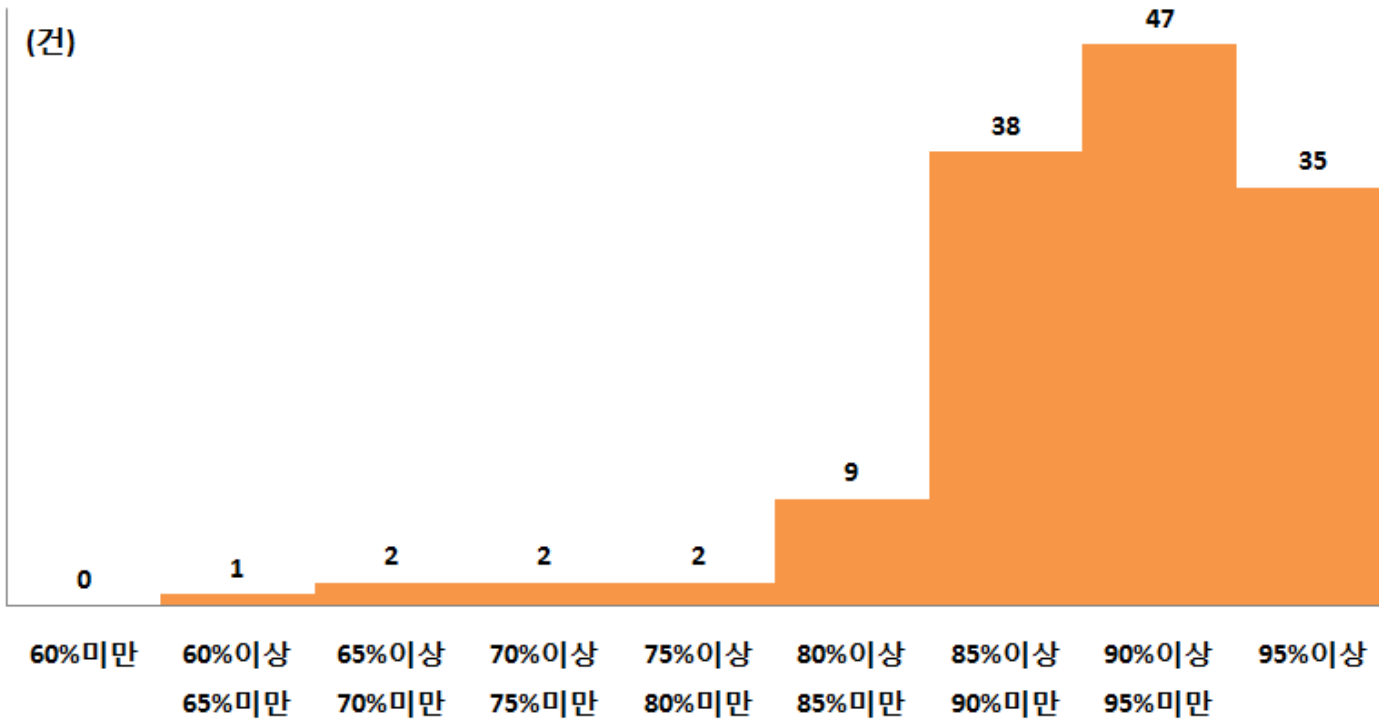


- 부적합 업체의 경우 모니터링 실시가 누락되는 등 관련 항목이 89% 이상임을 포함하여 모든 HACCP관리 항목의 지적률이 50%이상임

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

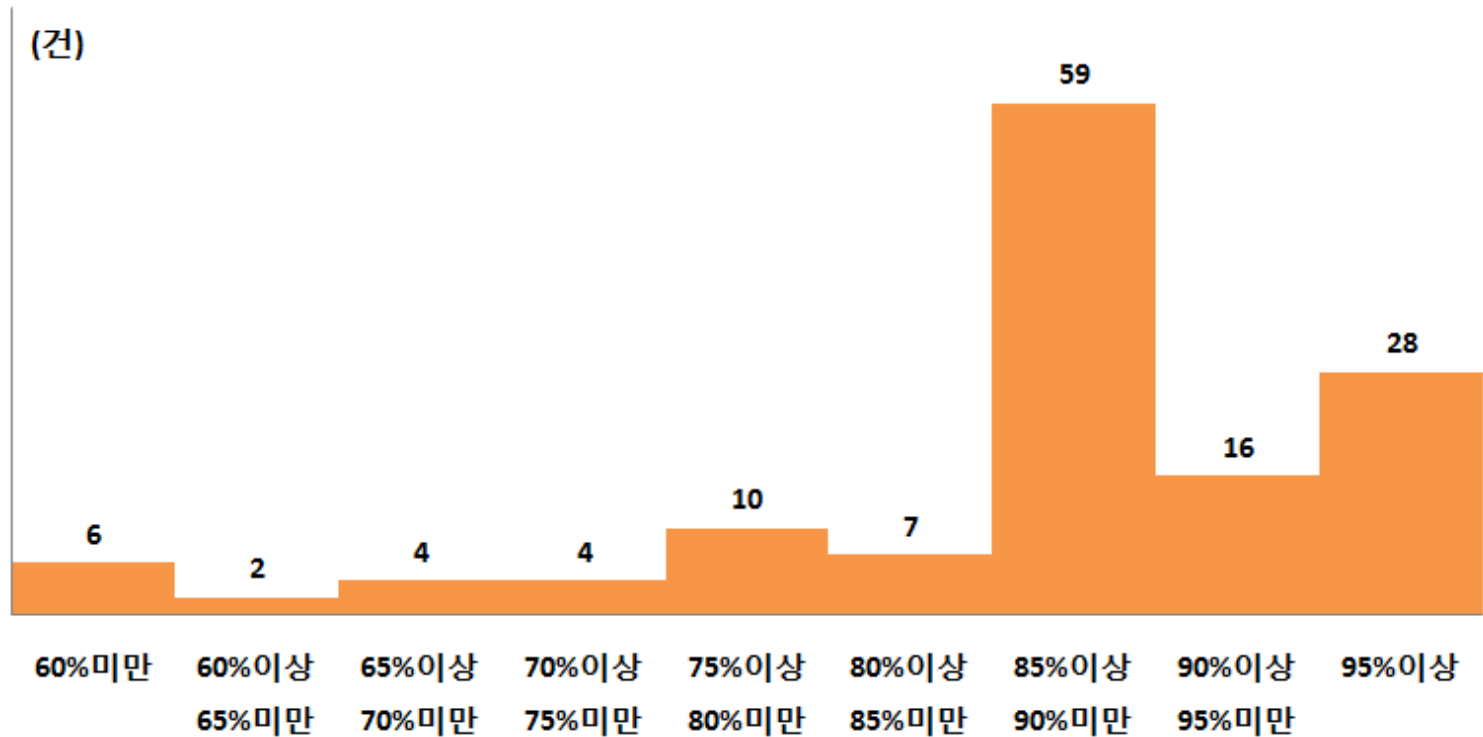


- 일반 심사건수 중 선행요건관리에서 적합(85%이상) 점수를 획득한 경우는 심사건수의 88%(120건)로, 가장 높은 빈도를 차지한 점수대도 90% 이상 95%미만의 점수를 획득한 경우(47건, 35%)로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

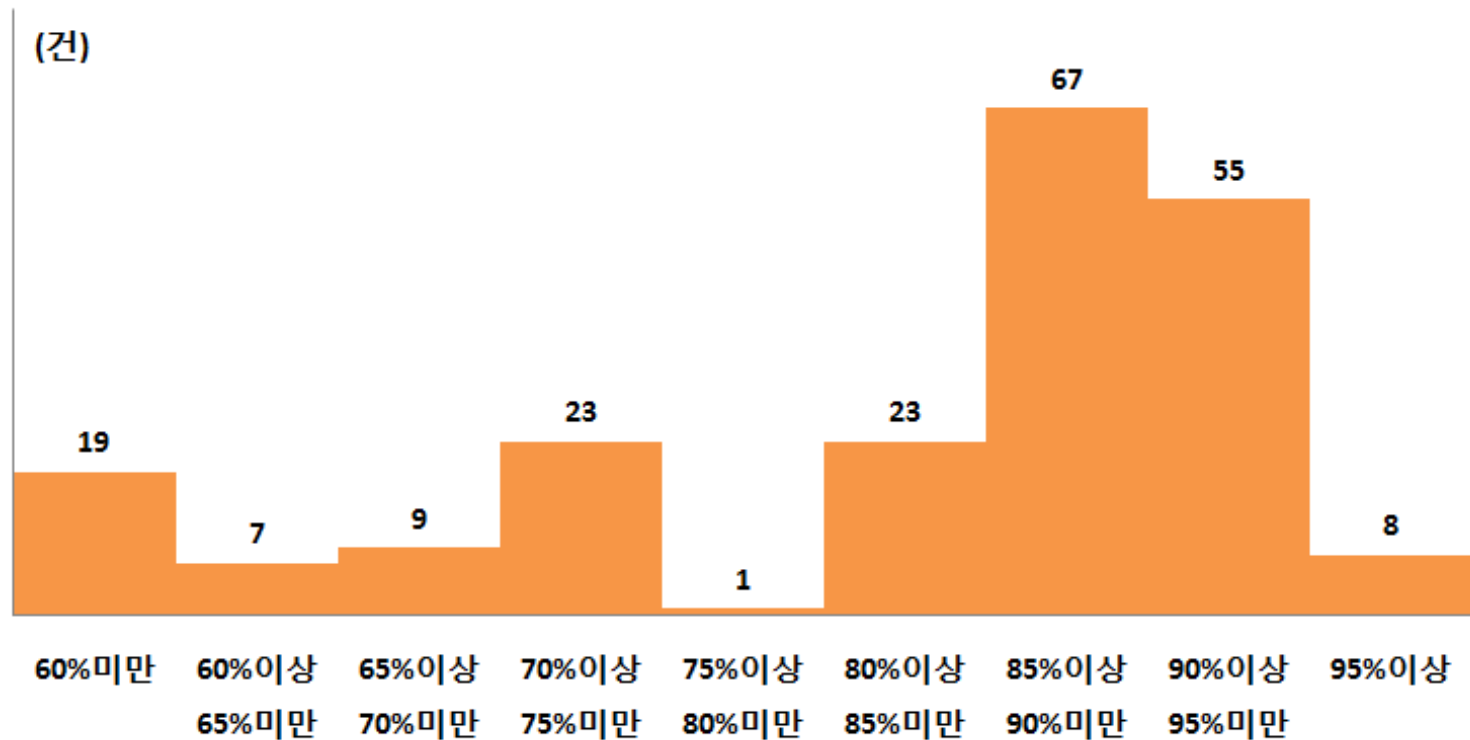


- 일반 HACCP관리에서 103건(76%)이 적합(85%이상)의 점수를 획득했으며, 85%이상 90%미만의 점수대가 59건(43%)으로 가장 높은 빈도를 차지함

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

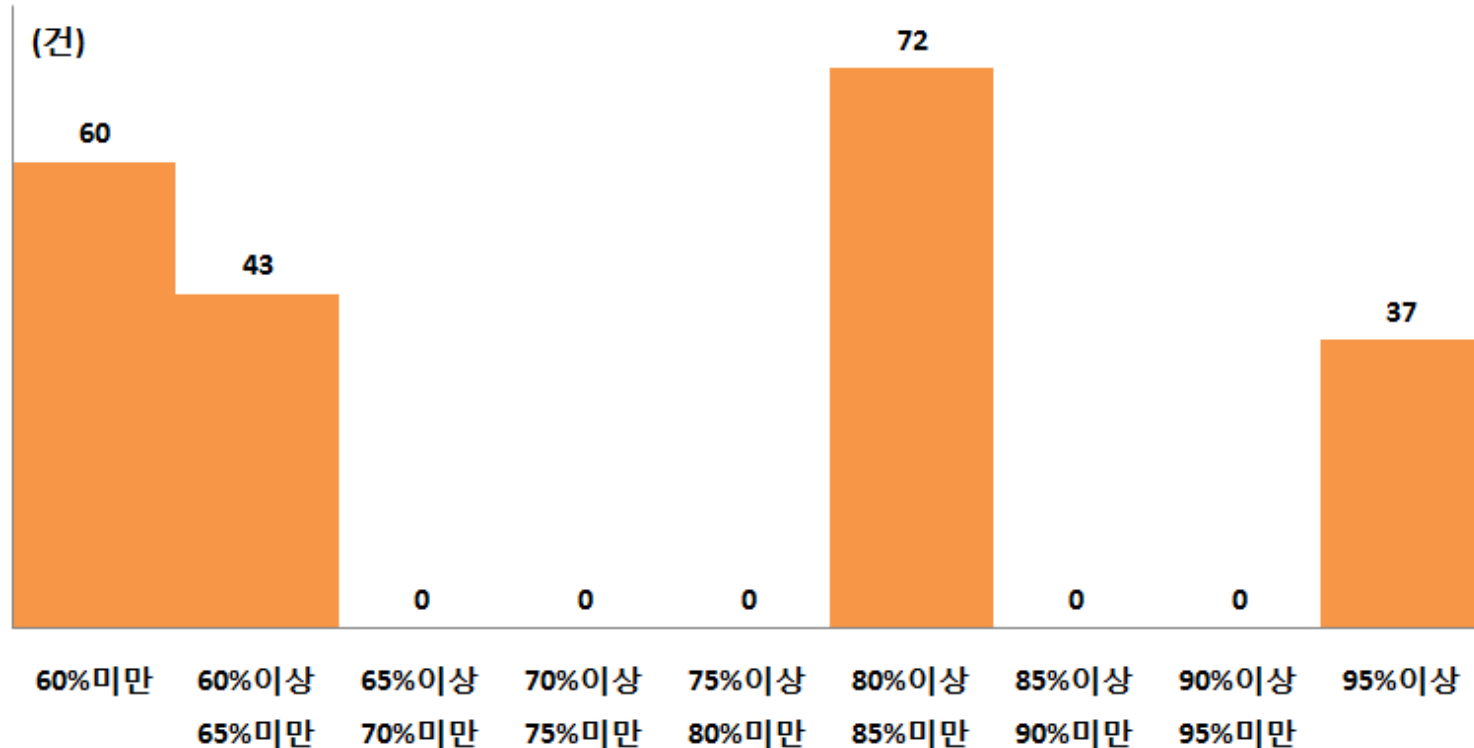


- 소규모 심사건수 중 67건(32%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만의 점수를 받은 사례는 전체 9%에 해당하는 19건으로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

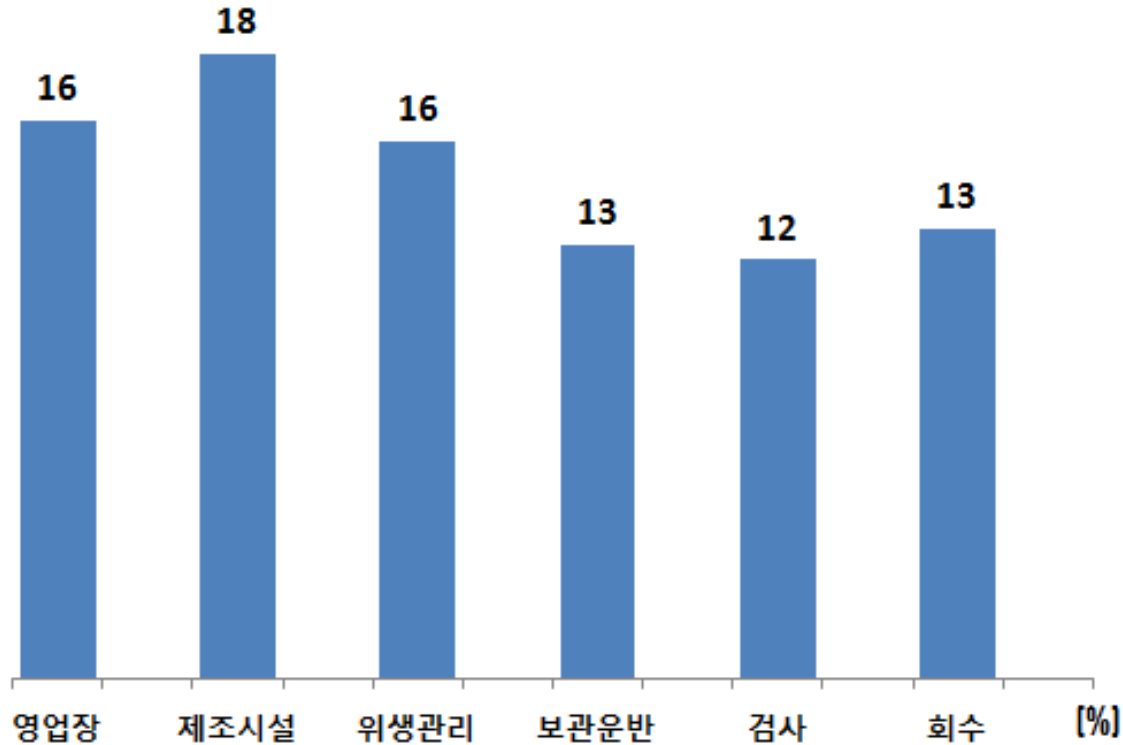


- 소규모 심사건수 중 72건(34%)이 HACCP관리에서 80%이상 85%미만을 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만을 받은 경우는 60건(28%)임

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

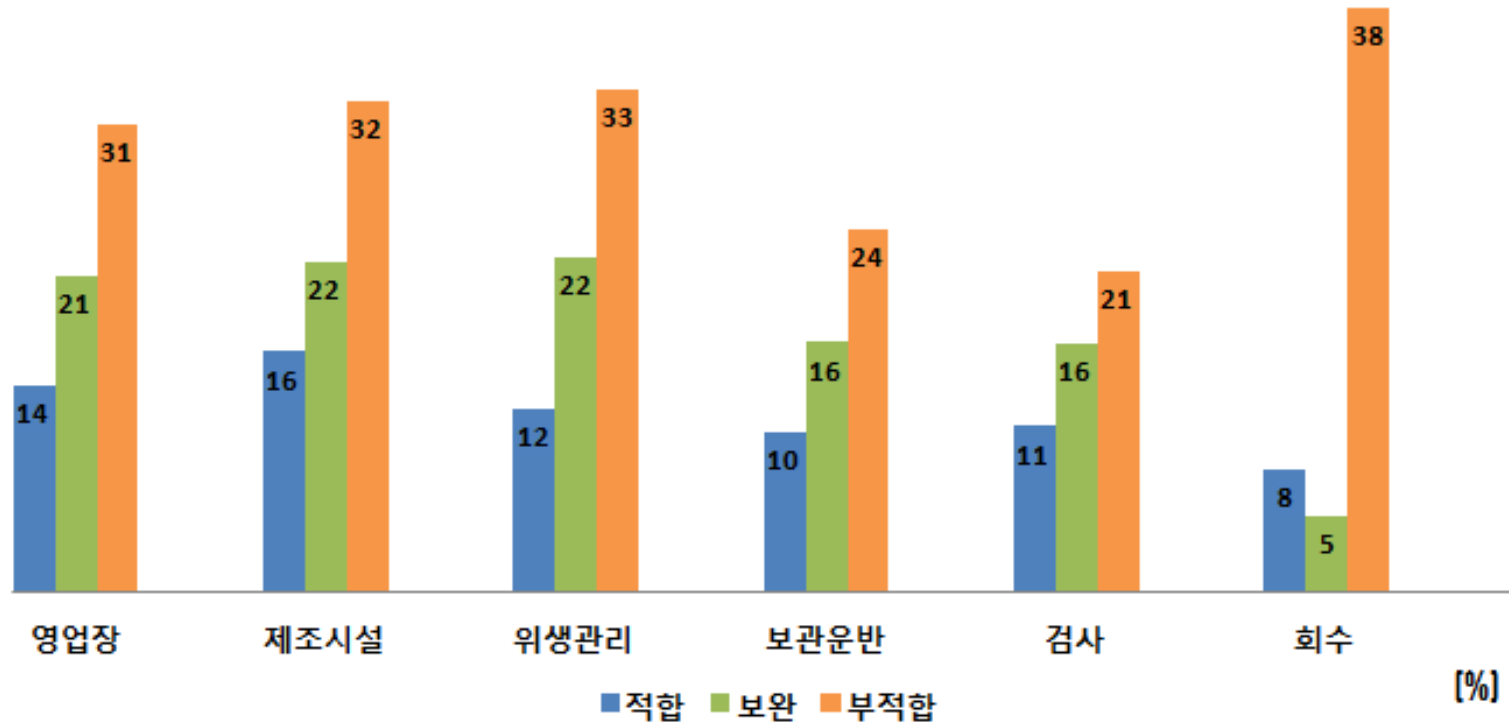


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 제조시설관리 18%, 영업장관리 16%, 위생관리 16% 순으로, 각 항목이 15% 이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도



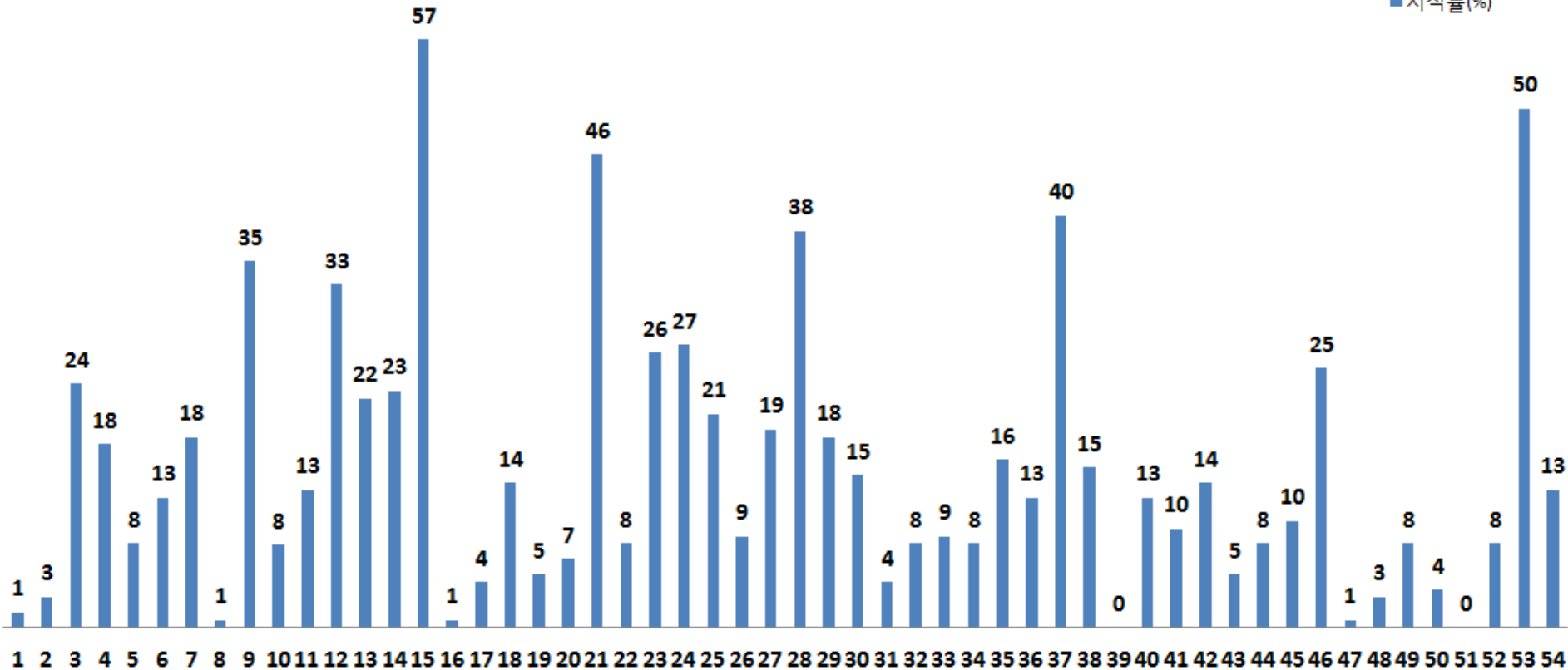
- 적합 판정을 받은 업체의 경우 해당 항목별 평균 20%미만의 지적률을 보였으나, 부적합 업체는 위생·제조시설·영업장 관리 항목에서 30%이상의 지적률을 보임

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률

■ 지적률(%)



축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | 15. 작업장은 방충 및 구서관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고, 방충 및 구서 계획이 수립·운영되고 있는가? - 관련 장비 점검 주기, 구충제 종류, 설치 위치 등 포함 | 57% | 1) 외부위탁 운영 시 계약서등을 비치하고, 방제결과 보고서에 대해 매월 담당자가 확인하고 예방방지 대책을 수립한다. 2) 방충·방서 관련장비 점검주기, 구충제종류, 설치위치 등 운영계획을 수립하고 관리하여야한다. |
| 2 | 53. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가? | 50% | 냉장·냉동 및 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |
| 3 | 21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가? | 46% | 1) 제조시설 및 장비는 예방 정비방법을 장비이력카드 등에 기록하고 점검주기에 따라 정비기록을 작성해야 한다. 2) 장기간유휴설비는 비닐덮개 등으로 씌워 제품의 이동동선에 영향을 주지 않는 장소에 위치하여 별도로 관리한다 |
| 4 | 37. 원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고 기록을 작성하고 있는가? | 40% | 원료육 입고검사는 다음사항을 포함하여 기록하여야 하며, 포장파손 여부, 식육의 성상, 오염 여부, 온도관리상태 등 확인하여 원료적합 여부를 판정하여 기록하여야 한다. (HACCP작업장에서 생산된 원료육 여부, 도축증명서, 심부온도 측정기록, 관능검사, 유통기한, 검사성적서, 차량 타코메타 온도기록지 및 이탈여부 확인 등) |
| 5 | 28. 작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? | 38% | 1) 제조시설·설비·기구에 대한 세척방법, 세정제 사용, 세정제 제거하기 위한 충분한 물세척등 청소, 세척 및 소독관리 사항을 자체기준을 설정하여 운영 여부를 확인한다. 2) 세척제, 소독제는 라벨표시를 하고 잠금장치가 있는 장소(보관함 가능)에 보관한다. (사용방법 확인) |

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

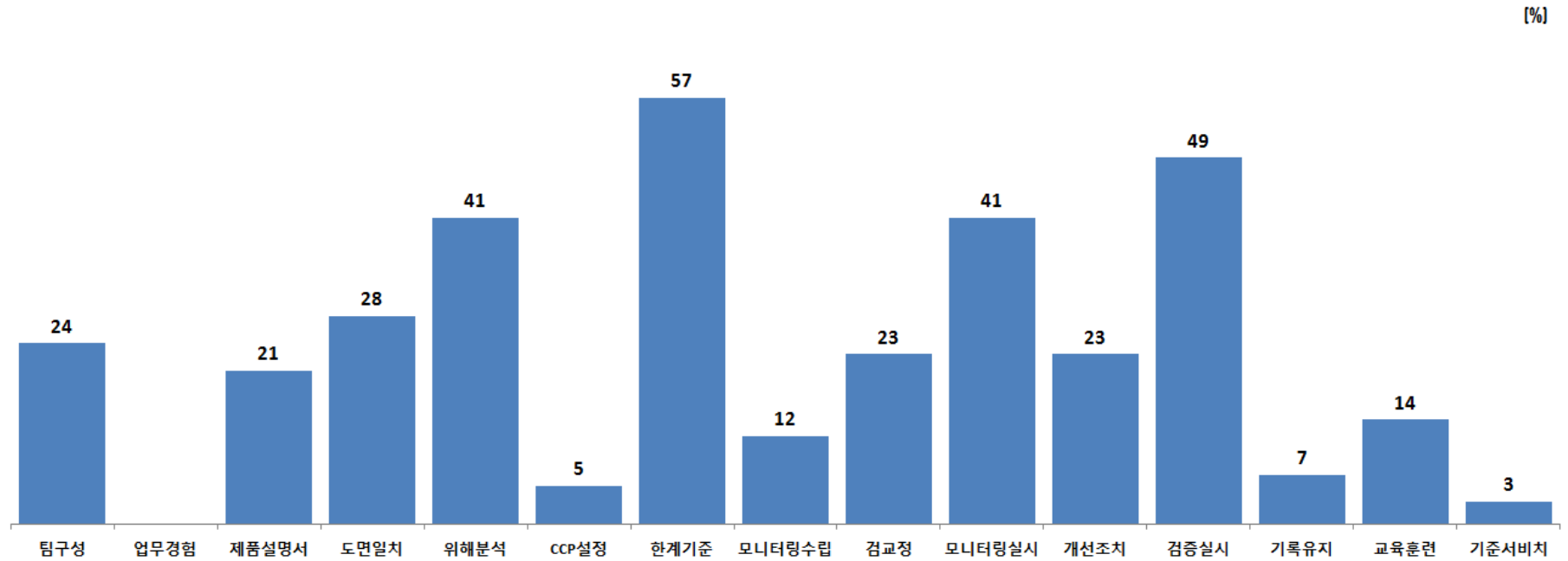
○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 6 | 9. 출입문은 종업원 및 제품의 동선에 맞게 설치되고 세척이 가능한 내수성 재질이고 설치류 등 유해생물과 먼지 등이 유입되지 않도록 관리 되고 있는가? | 35% | 작업장 및 작업실의 출입구와 창은 내수성재질 사용하고, 유해생물 및 오염물질의 유입을 방지할 수 있도록 밀폐되어야 한다. |
| 7 | 12. 모든 작업 공간의 채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고, 조명기구는 파손 시 식육 등의 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 설치되어 있는가? | 33% | 1) 각 공정에 맞는 적정조도를 유지하여야 한다. 2) 조명파손시 축산물에 오염을 주거나 작업자의 피해를 방지할 수 있는 보호장치(조명커버등) 설치운영하고, 조명커버는 내부식성 재질로 청소가 용이한 재질확인 및 위생상태 운영 여부 확인한다. |
| 8 | 24. 위생처리실은 작업장 출입구에 설치되어 있으며, 종업원이 사용하기에 충분한 시설이어야 하며, 종업원 출입 시 세척 및 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등이 제거되고 있는가? | 27% | 종업원 출입시 위생조치에 필요한 손을 사용하지 않고 이용할 수 있는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설(일회용 티슈가능), 소독설비 및 냉온수를 공급할 수 있는 설비가 설치되어야 한다. 또한 종업원은 해당 입실절차를 준수하여야 한다 |
| 9 | 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? | 26% | 1) 냉장·냉동보관시설은 외부에서 온도변화가 관찰 가능하도록 자동온도기록장치를 설치해야 한다. 2) 자동온도기록장치의 온도센서는 보관시설내 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 설치하여야 한다.(점검기록 확인) |
| 10 | 46. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가? | 25% | 원료육, 완제품에 대한 검사 실시여부를 확인한다 |

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

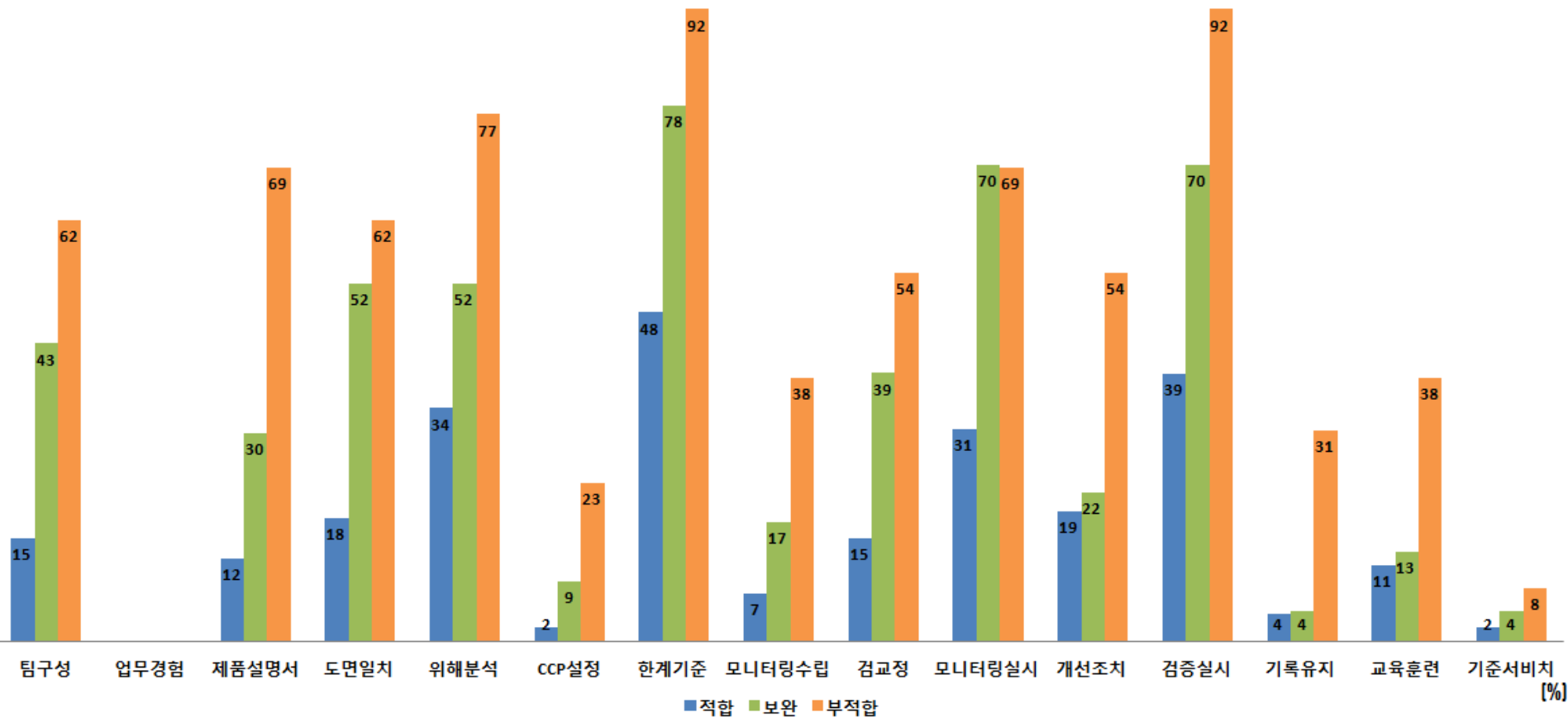


- HACCP관리 항목 중 57%로 가장 많은 지적사항이 발생한 문항은 '중요관리점에 대한 한계 기준 설정(7번 문항)'으로 주로 금속검출 공정에 대해 발생함

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

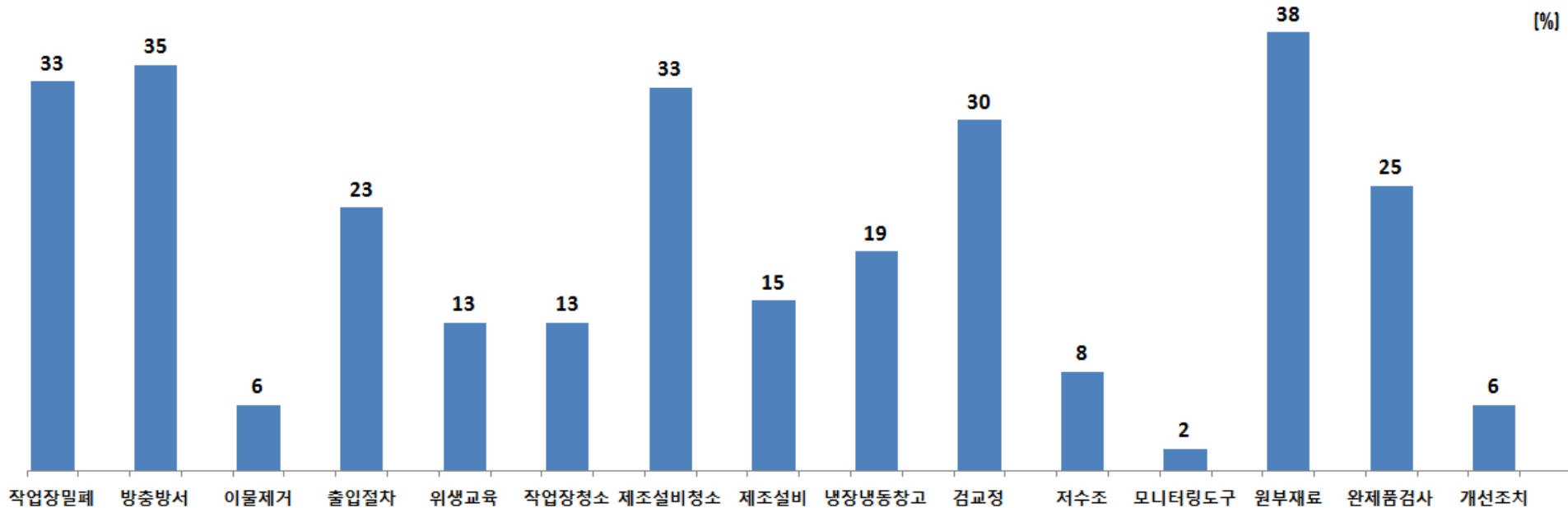
○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

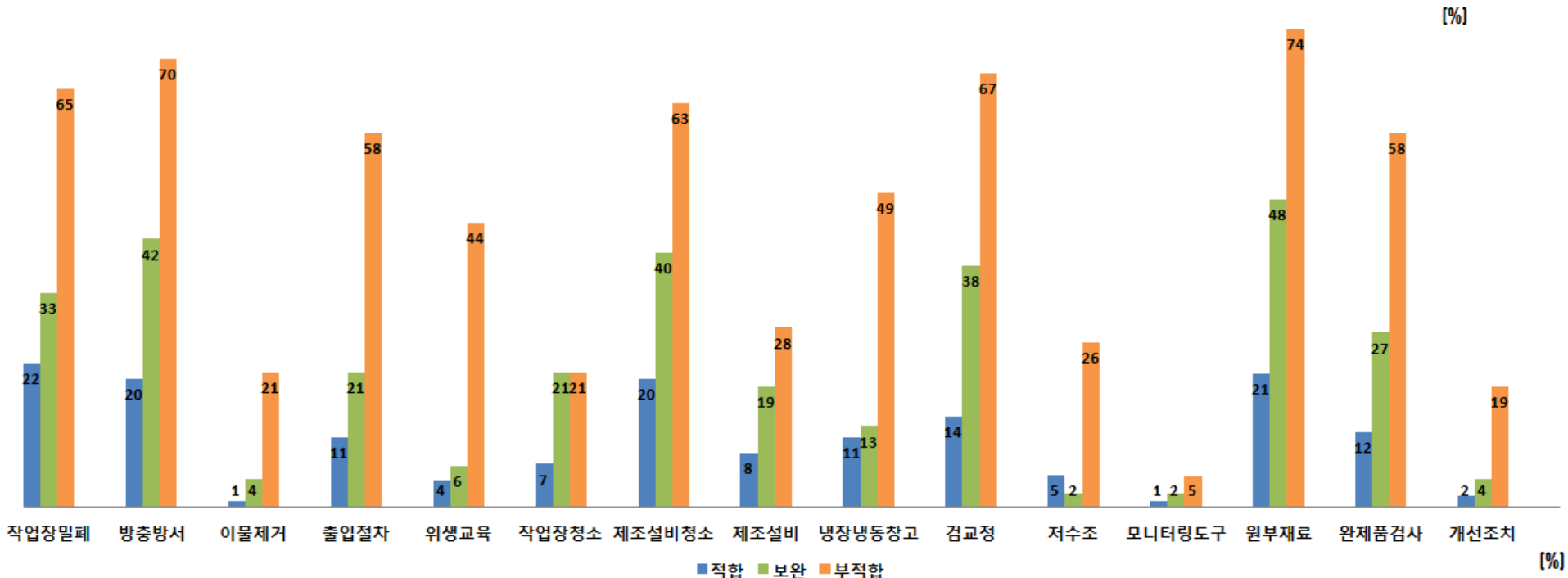


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 원부재료 관리 38%, 방충·방서 35%, 제조설비 청소 관리 및 작업장 최외곽 밀폐관리 각 33% 지적률로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포

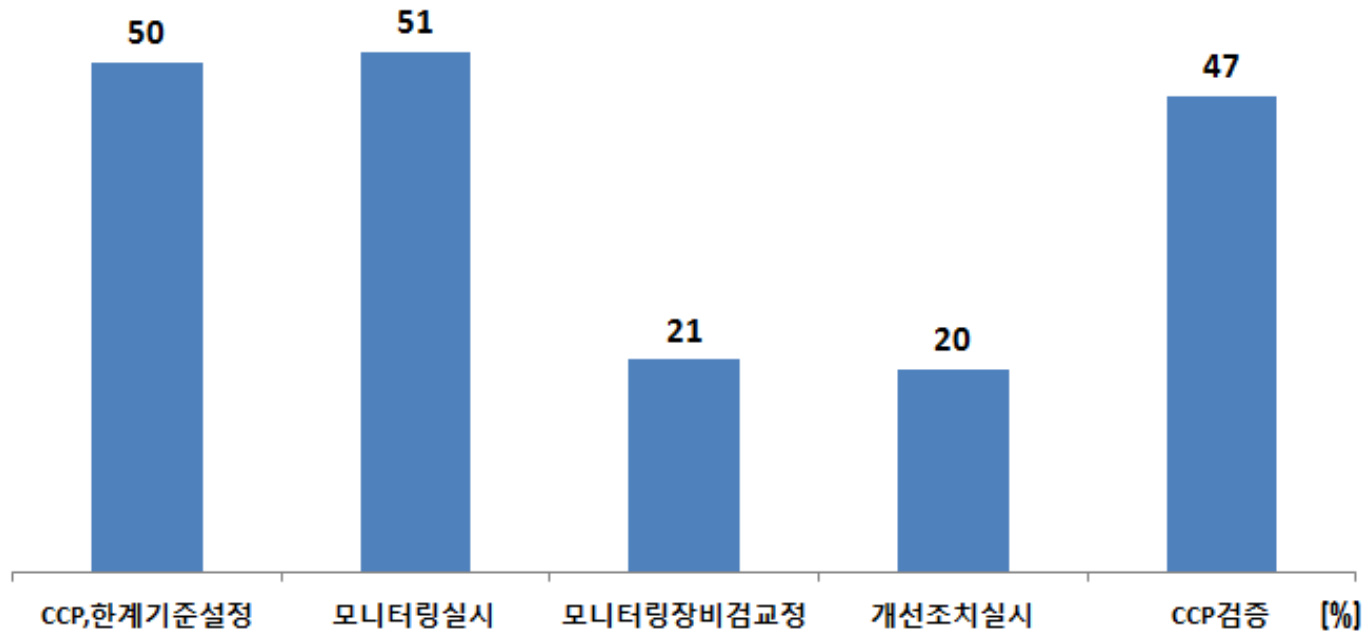


- 부적합 판정을 받은 업체의 주요 지적사항은 원부재료 관리 74%, 방충·방서 70%, 검교정 67%, 작업장 밀폐관리 65% 순으로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

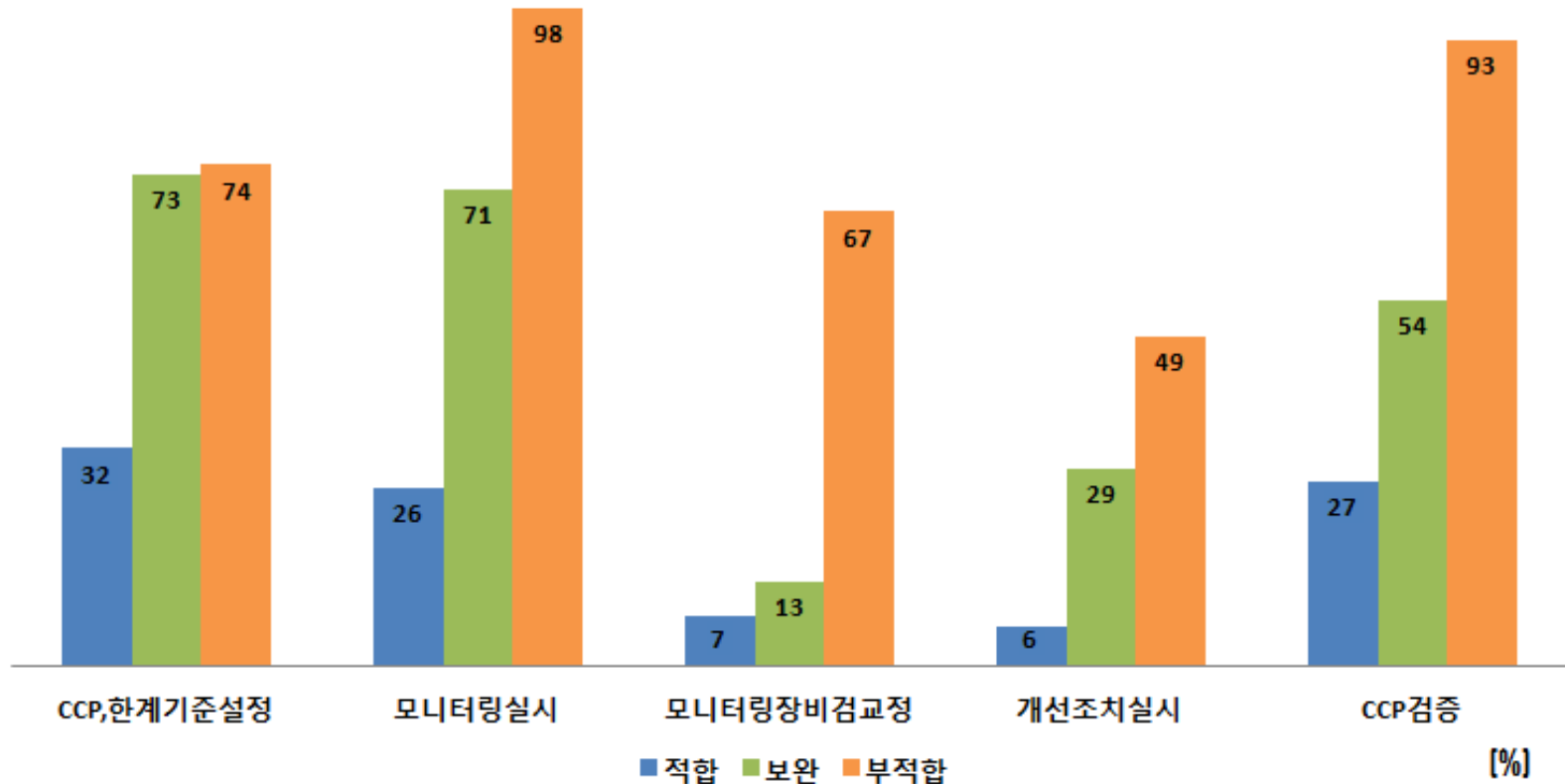


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 모니터링 실시 및 기록관리 51%, CCP 및 한계기준 설정(50%), 중요관리점 검증(47%) 순으로 나타남

축산가공분야 인증심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



- 부적합 업체의 경우 '이탈 시 개선조치 실시 항목'을 제외하고 나머지 HACCP관리 항목의 지적률이 67% 이상임

축산가공분야 연장심사

□ 분석대상 업체 현황

○ 심사기간 : 2018. 01. 01. ~ 2018. 10. 31.

- 연장심사 (총 622건)

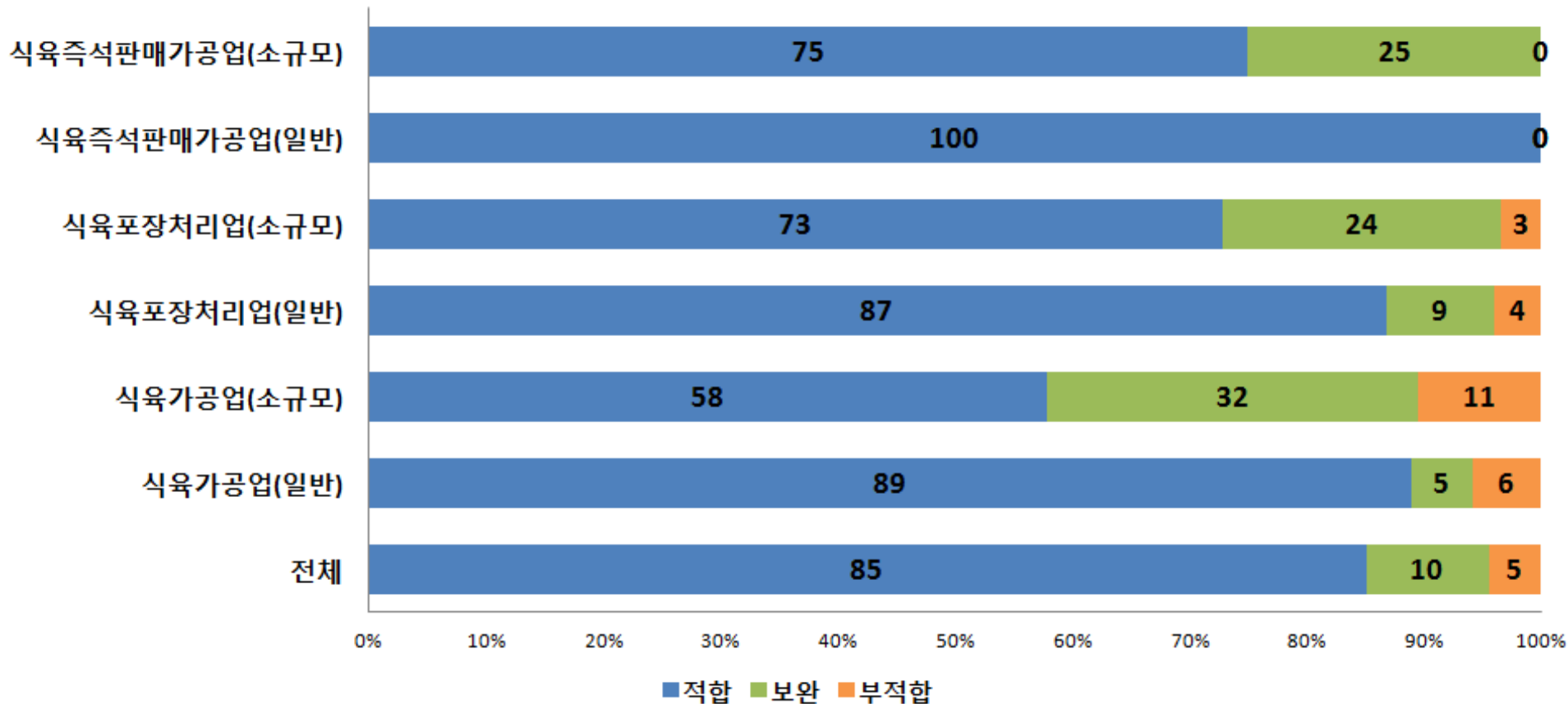
(단위 : 건수)

| 업종 | | 심사건수 | 적합 | 보완 | 부적합 |
|---------------|-----|------------|------------|-----------|-----------|
| 식육가공업 | 일반 | 136 | 121 | 7 | 8 |
| | 소규모 | 19 | 11 | 6 | 2 |
| 식육포장 처리업 | 일반 | 401 | 348 | 37 | 16 |
| | 소규모 | 59 | 43 | 14 | 2 |
| 식육즉석 판매가공업 | 일반 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| | 소규모 | 4 | 3 | 1 | 0 |
| 합계 | | 622 | 529 | 65 | 28 |

축산가공분야 연장심사

□ 업종별 결과 분석

○ 업종별 연장심사 적합률



축산가공분야 연장심사

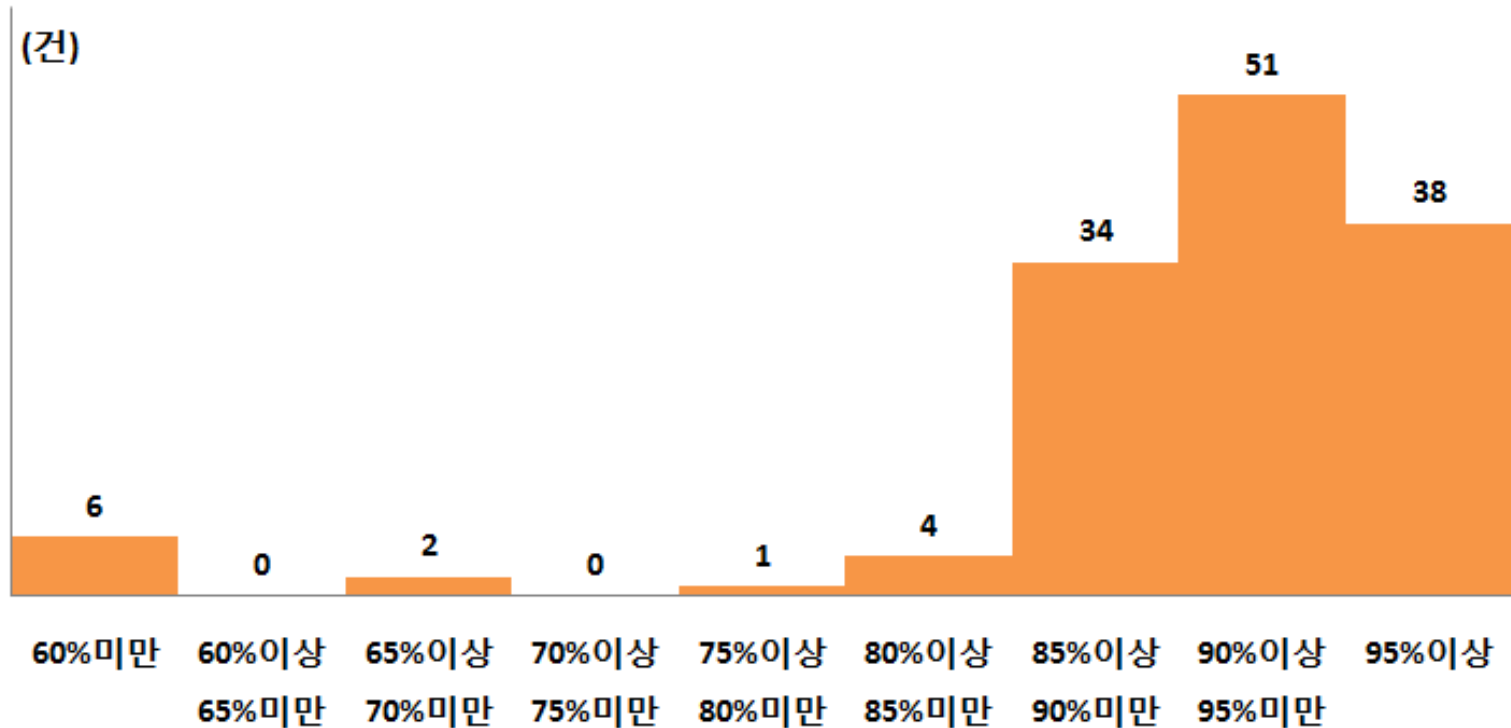
□ 업종별 결과 분석

- 축산가공분야 연장심사 시 전체 622건 중 적합 85%(529건), 보완 10%(65건), 부적합 5%(28건)으로 나타남
 - 일반 식육즉석판매가공업소의 경우 적합률 100%로 부적합 판정사례가 0%(0건)이나, 심사건수가 총 3건으로 유의미성을 갖기 어려움
- 식육가공업소의 경우, 소규모 연장 적합률이 58%로 가장 낮게 나타남
 - 일반 136건 중 적합 89%(121건), 보완 5%(7건), 부적합 6%(8건) 순임
 - 소규모 19건 중 적합 58%(11건), 보완 32%(6건), 부적합 11%(2건) 순임
- 식육포장처리업의 경우, 일반 인증 적합률이 87%로 평균보다 높게 나타남
 - 일반 401건 중 적합 87%(348건), 보완 9%(37건), 부적합 4%(16건) 순임
 - 소규모 59건 중 적합 73%(43건), 보완 24%(14건), 부적합 3%(2건) 순임

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

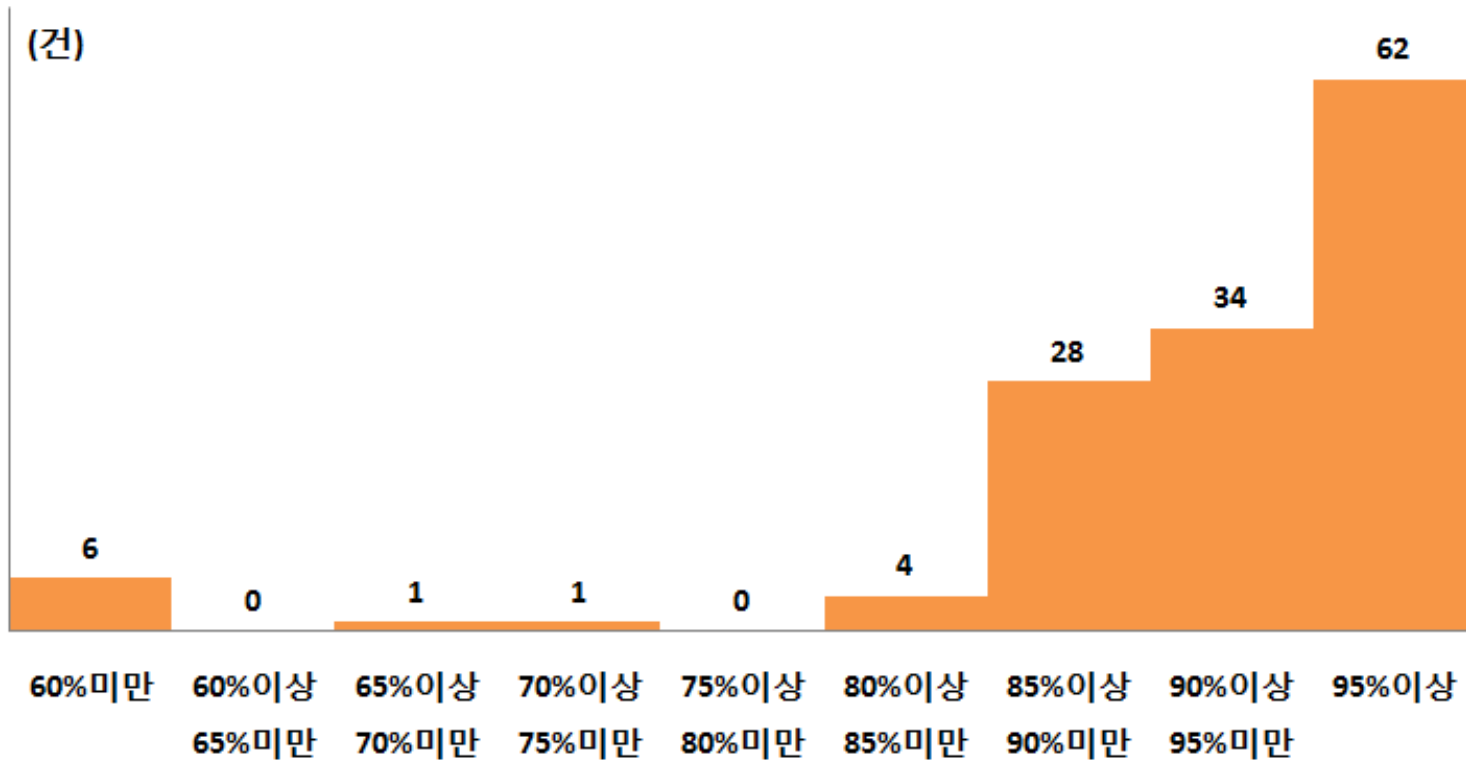


- 일반 심사건수 중 51건(38%)이 선행요건관리에서 90%이상 95%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 70%미만의 점수를 획득한 경우는 8건(6%)임

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

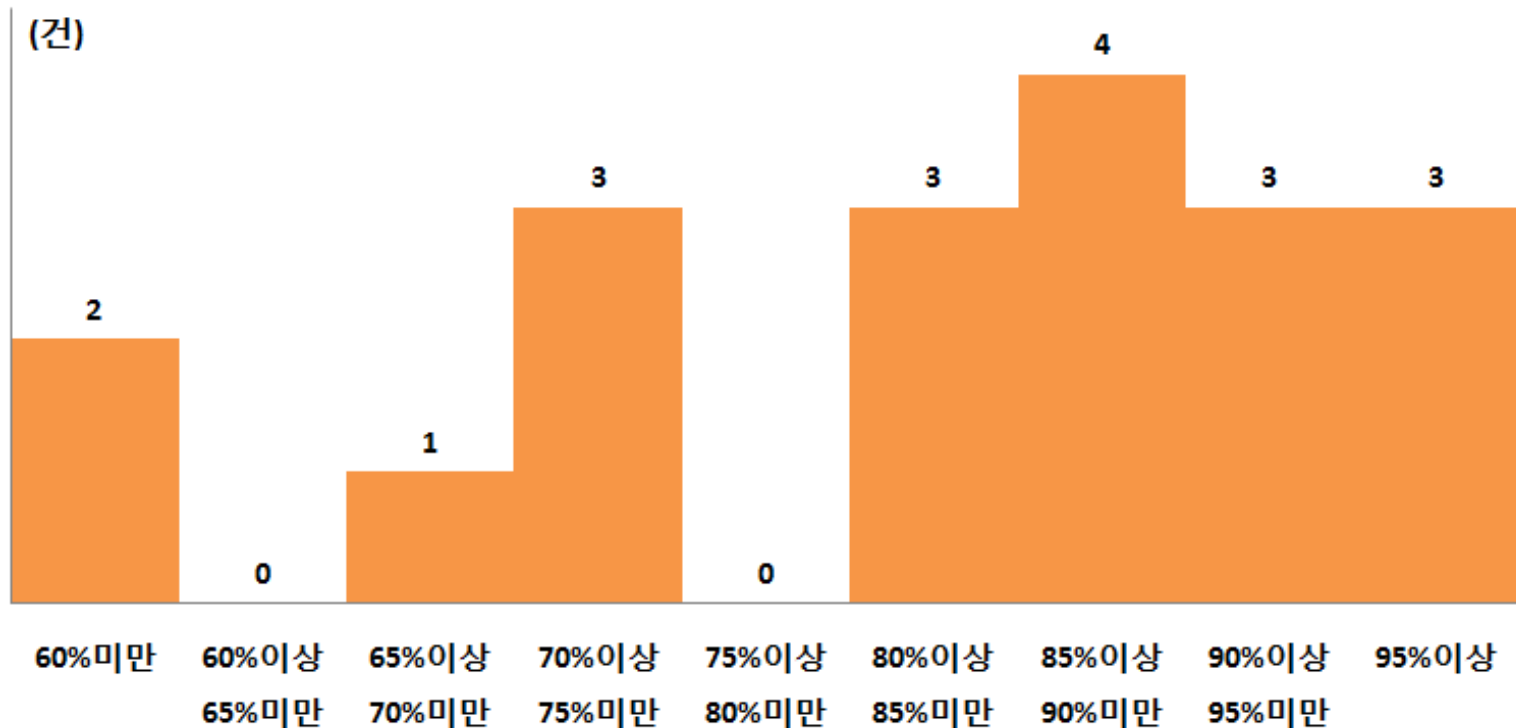


- 일반 HACCP관리에서 62건(46%)이 95%이상의 점수를 획득했으며, 적합(85%이상)의 점수를 획득한 경우는 91%(124건)로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

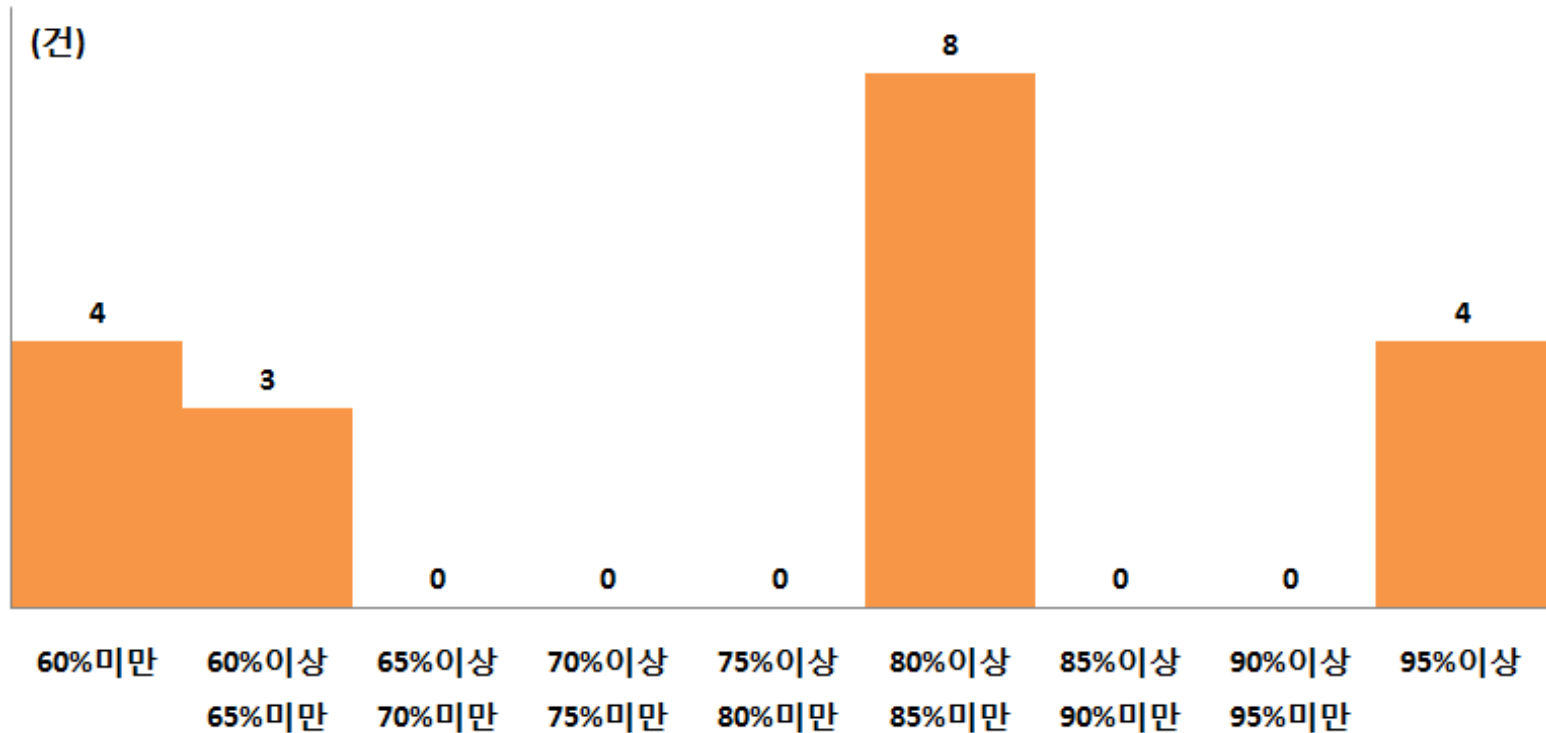


- 소규모 심사건수 중 4건(21%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만의 하위 점수를 받은 사례는 전체 11%에 해당함

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

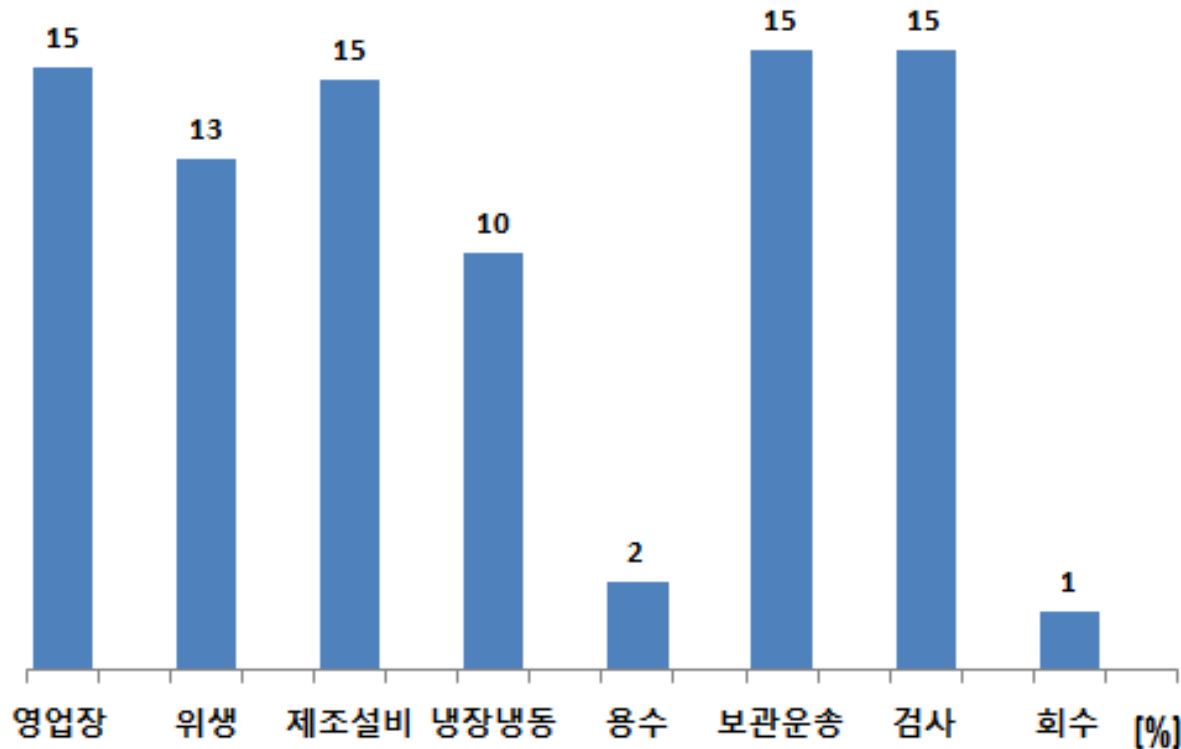


- 소규모 심사건수 중 4건(21%)이 HACCP관리에서 95%이상을 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만을 받은 경우 역시 이와 동률임

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

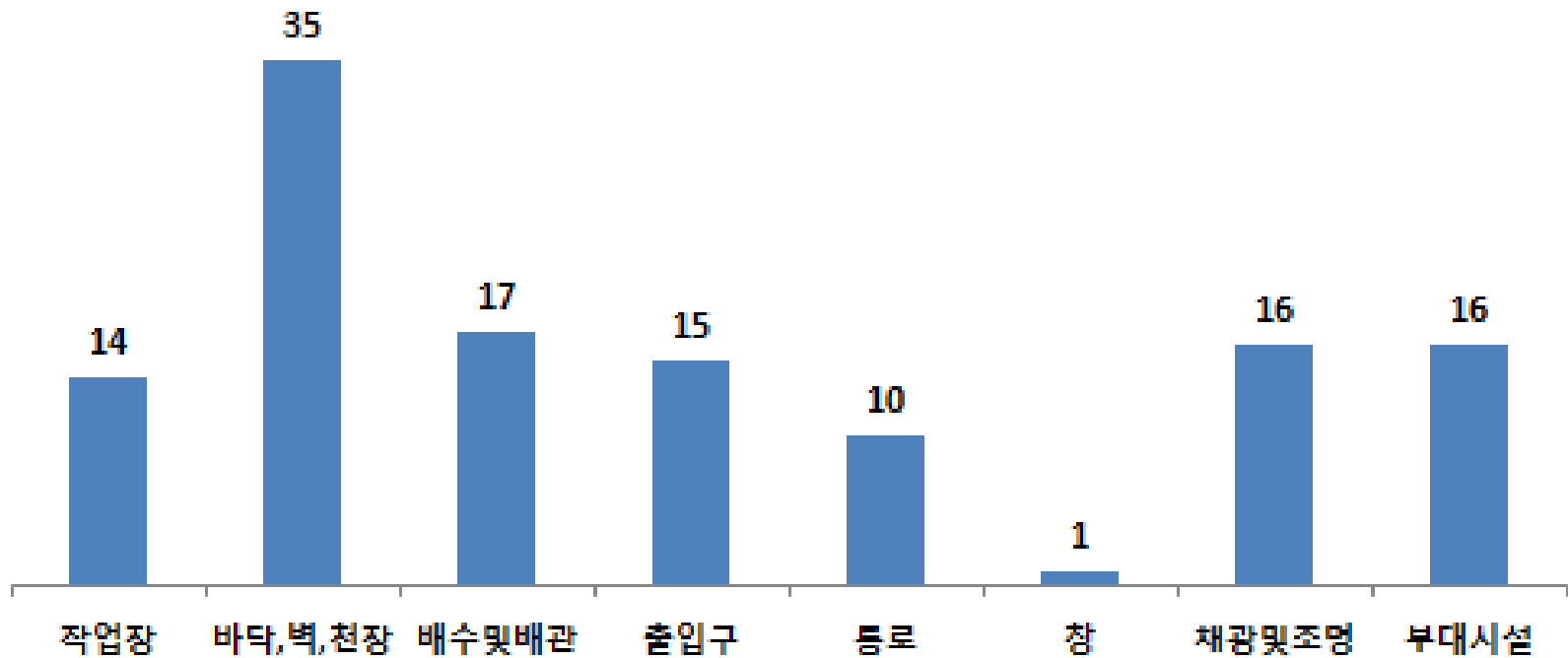


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 영업장, 제조설비, 보관·운송, 검사관리 분야의 지적률이 각 15%로 가장 높게 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 영업장 관리항목 항목별 지적률

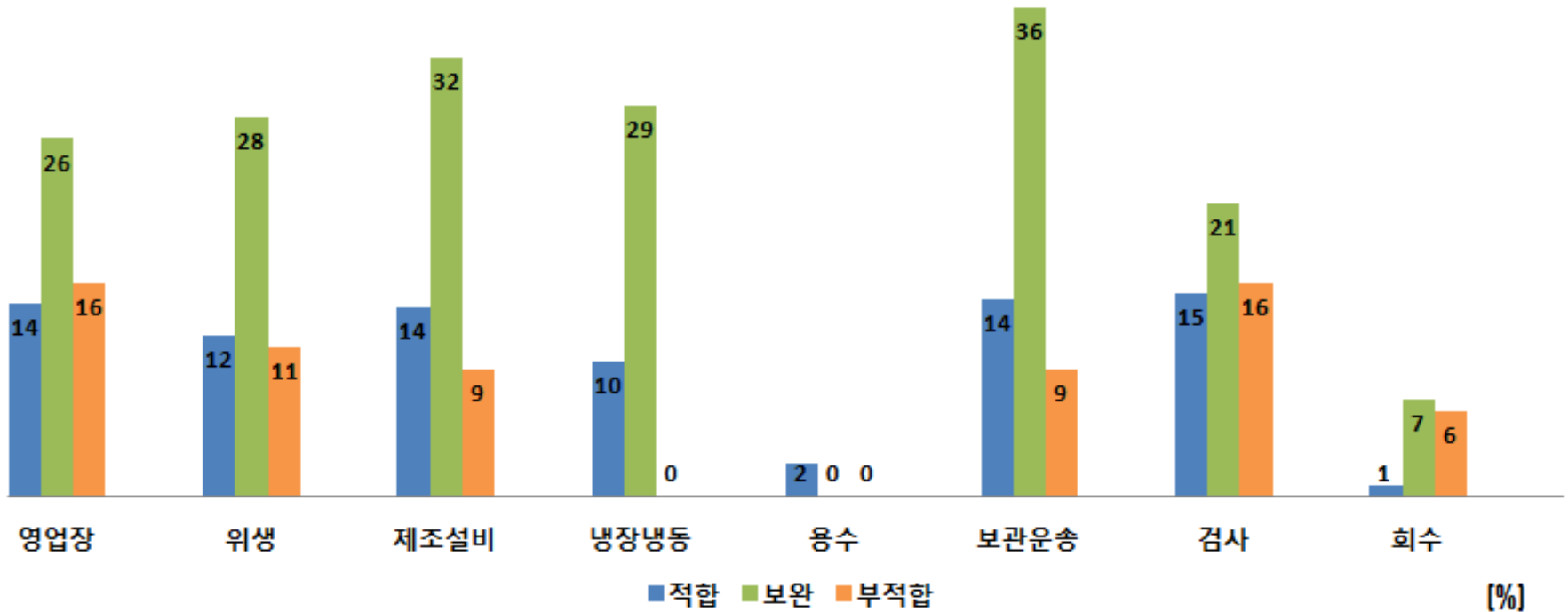


- 영업장관리 항목 중 바닥, 벽, 천장의 재질·파손 관련 항목인 4번 항목의 지적률이 35%, 채광 및 조명 16%, 부대시설 관리 16% 순으로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

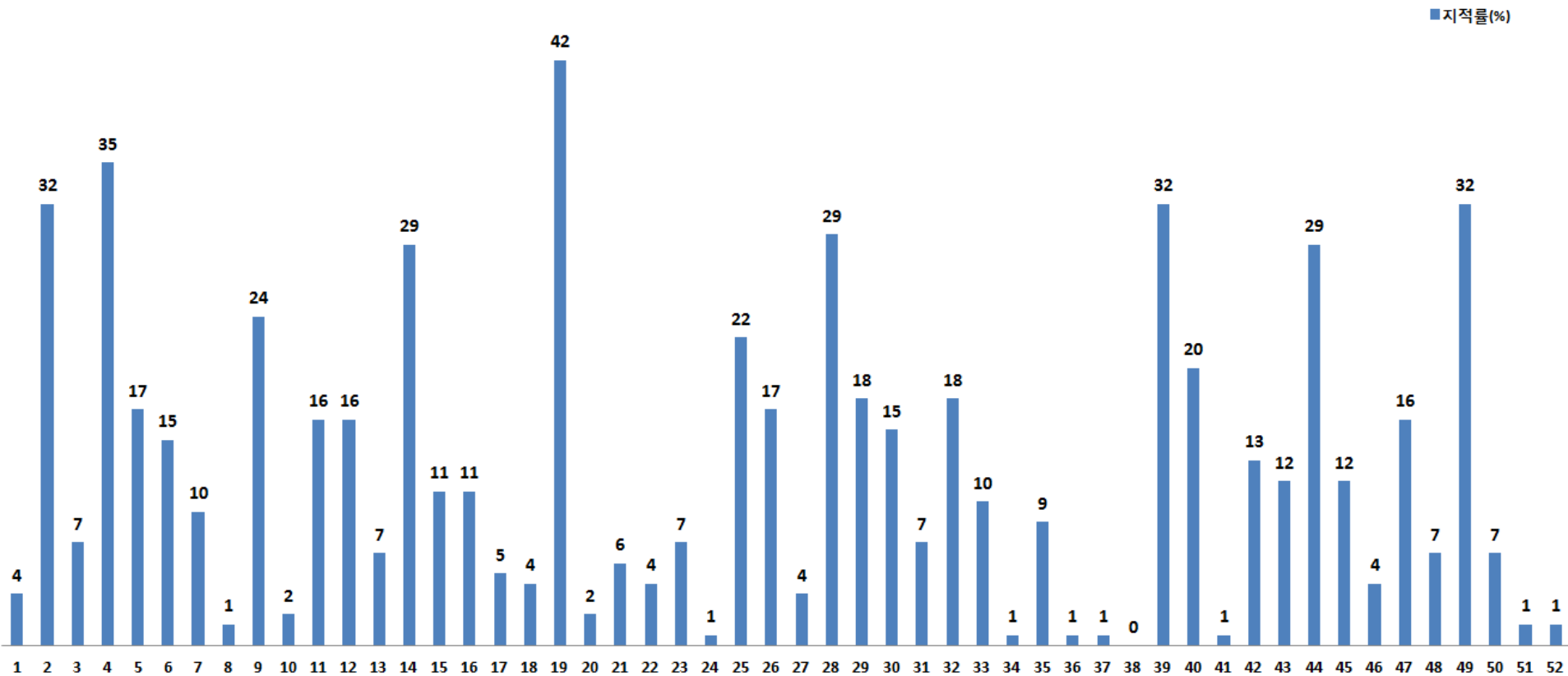


- 적합 판정을 받은 업체의 경우 선행요건관리 항목별 20%미만의 지적률을 보였으나, 보완 등급을 받은 업체의 경우 선행요건에 대한 지적률이 용수, 회수관리를 제외하고 20%이상의 지적률로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 사항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | 19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. | 42% | 1) 방충방서 관리를 위해 관리기준을 수립해야 하며, 정해진 주기에 따라 유입여부를 확인해야 한다. 2) 관리 기준 이탈여부를 모니터링 할 수 있는 포획도구를 구비해야 한다. |
| 2 | 4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. | 35% | 작업장을 구성하는 벽, 바닥, 천장 등은 생물학적위해요소의 교차오염 방지를 위하여 세척·소독이 가능한 내수성의 재질로 구성되어 있어야 하며, 파손된 부분이 없어야 한다. |
| 3 | 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. | 32% | 내부 출입문, 천장, 벽, 바닥, 흡·배기구, 창문 등 작업장 내부 전체에 밀폐, 차단관리가 이루어져야 한다. |
| 4 | 39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. | 32% | 자사에서 사용하는 모든 원부재료에 대하여 입고기준 및 규격 설정 시 법적 규격이 포함되어야 하며 기준에 따라 위해정보를 수집해야 한다 (자체검사, 검사성적서, 육안검사 등) |

축산가공분야 연장심사

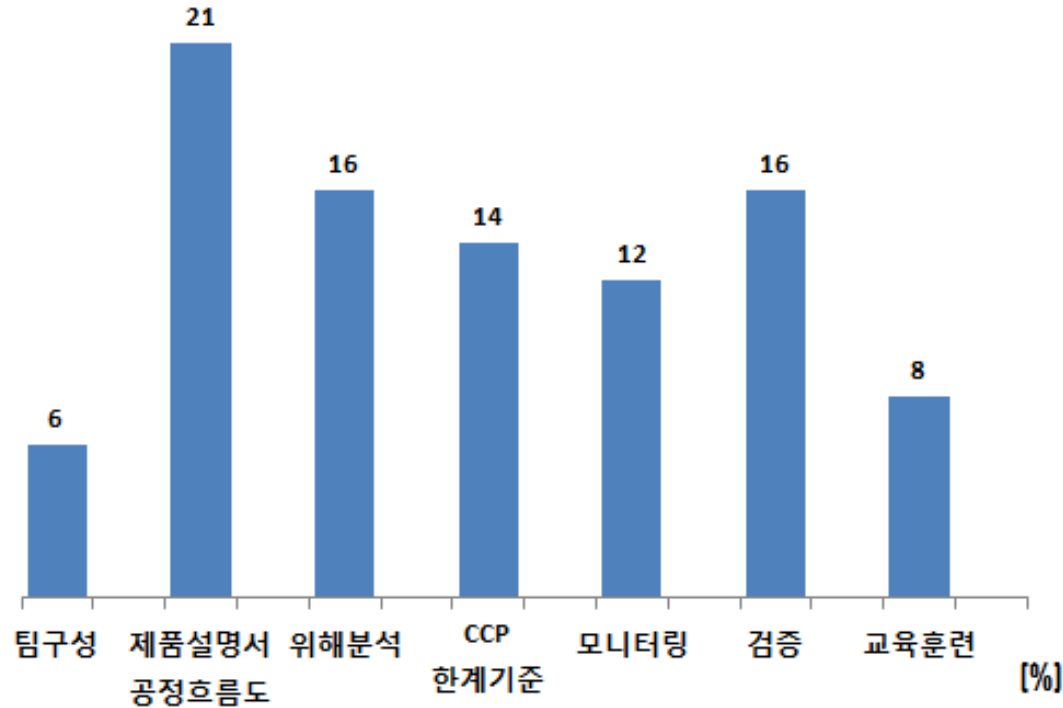
□ 식육가공업 지적사항 분석

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|---|
| 5 | 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. | 32% | 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |
| 6 | 28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. | 29% | 세척·소독 대상별, 부위별 세척·소독 효과 시험자료(세척·소독 전/후)를 구비해야 한다. |
| 7 | 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. | 29% | 이물 도출 시 원·부재료 및 공정 특성(사용도는 설비, 도구, 작업자의 수 또는 작업 형태)을 반영하여 도출되어야 하며, 구체적인 예방관리 방법 또한 수립하여야 한다. ☞ 잠재적 발생 이물에 대한 예방관리방법 도출 및 운영필요 |
| 8 | 44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다. | 29% | 해충이나 설치류의 침입여부를 확인하기 위해 원료, 반제품, 완제품은 벽과 이격되어 관리되어야 한다. |
| 9 | 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. | 24% | 작업장(220Lux)과 육안 검사 구간(540Lux)에 대한 적절한 조도를 유지해야 한다. |
| 10 | 25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. | 22% | 평가항목에서 정한 각호에 대한 기준이 누락없이 모두 도출되어야 한다. |

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

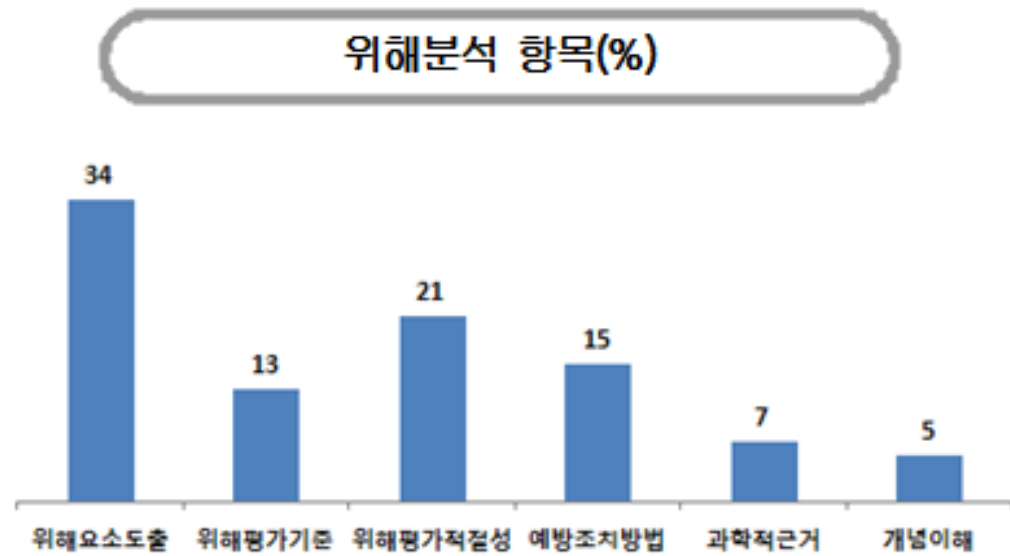
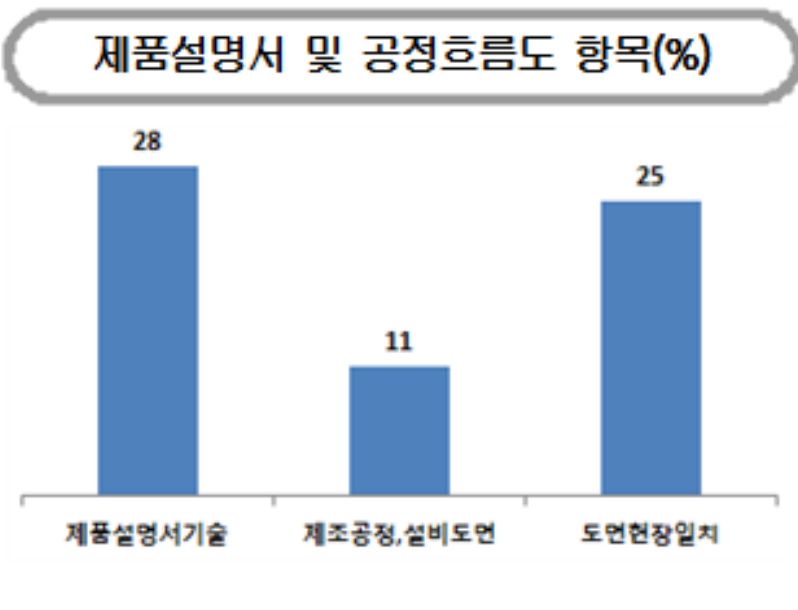


- HACCP관리 항목별 지적사항 중 제품설명서 및 공정흐름도 21%, 위해분석 16%, HACCP시스템 검증 16% 순으로 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

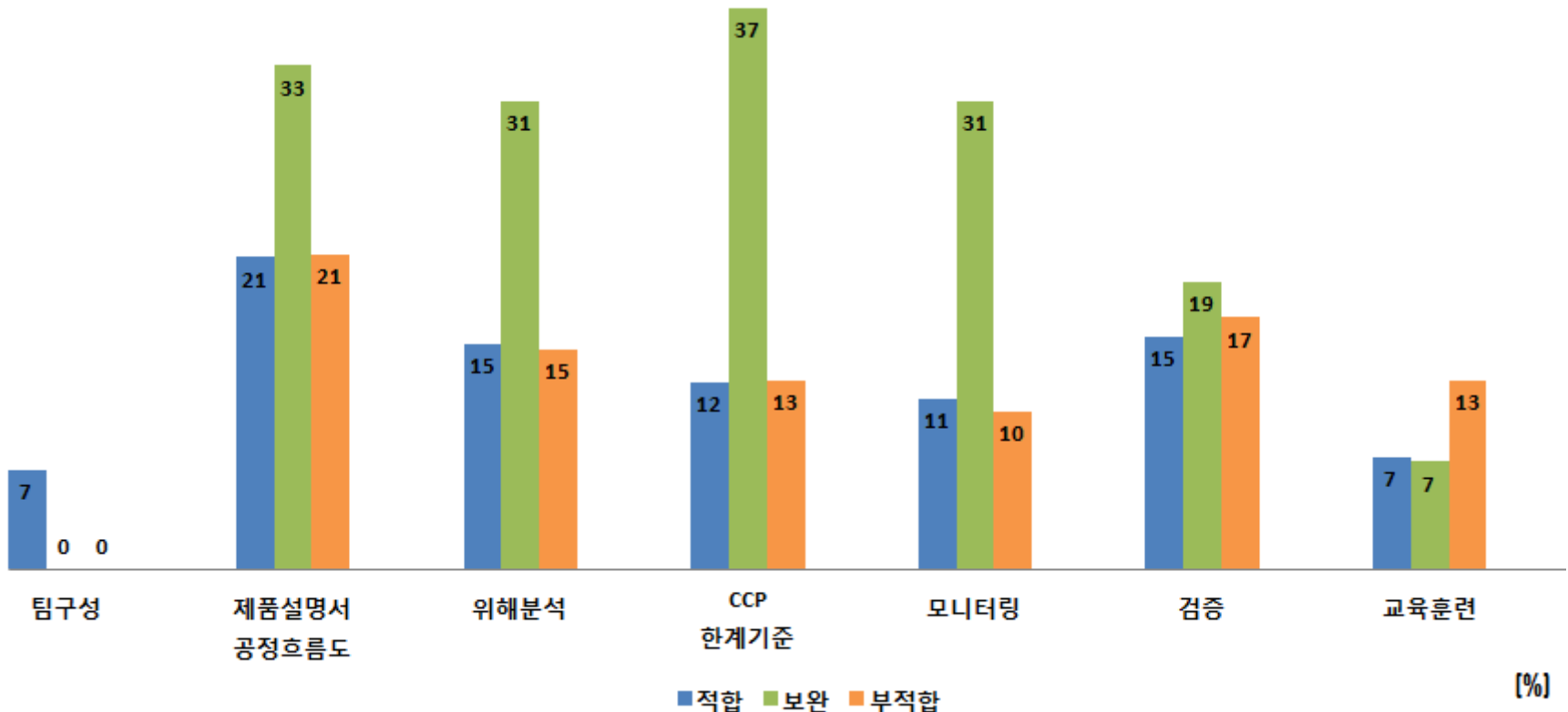


- 제품설명서 및 공정흐름도 작성에 대해서는 제품설명서 기술여부(31%), 제조공정도나 공정흐름도가 현장과 불일치(25%) 등이 주요 지적사항으로 나타났으며 '제조공정, 설비도면 작성 등'에 대해서는 11%로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

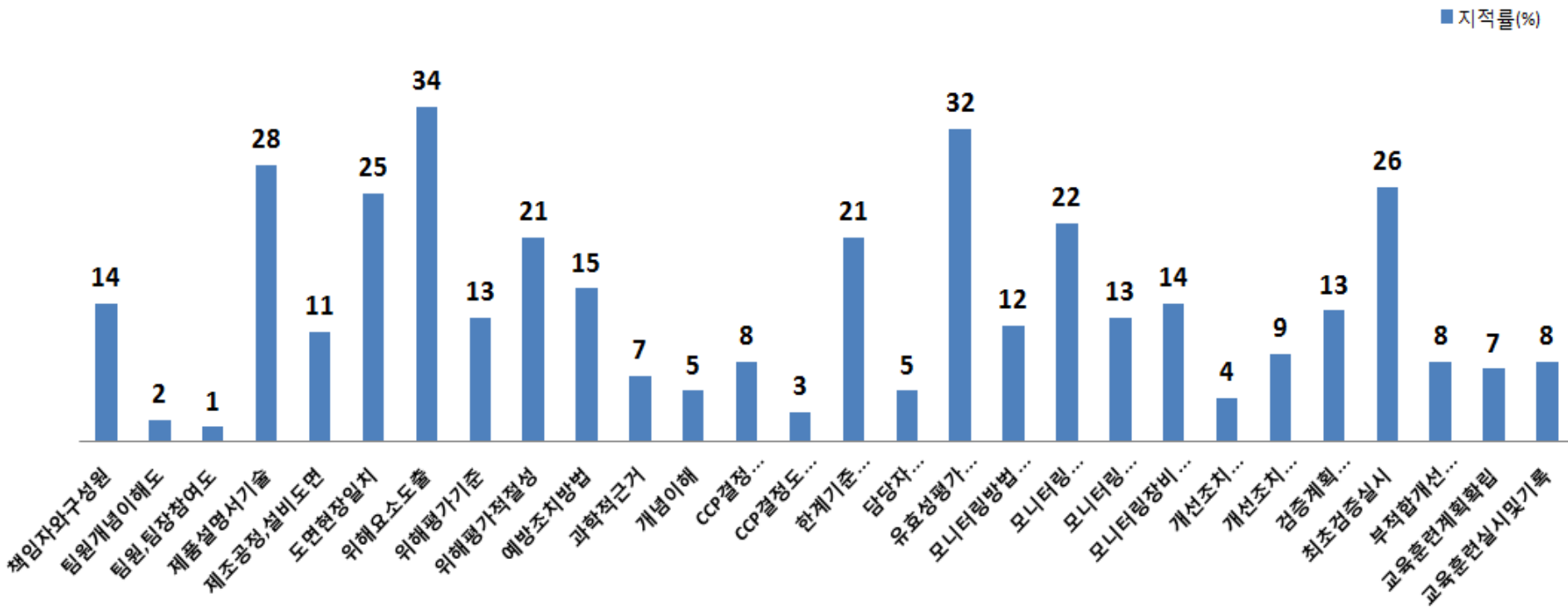


※ 부적합 판정보다 보완 판정 시 지적사항은 더 많았으나 보완의 경우, '일부 검토' 단계로 '재검토 혹은 미흡' 보다 감점의 폭이 작아 총점이 높게 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

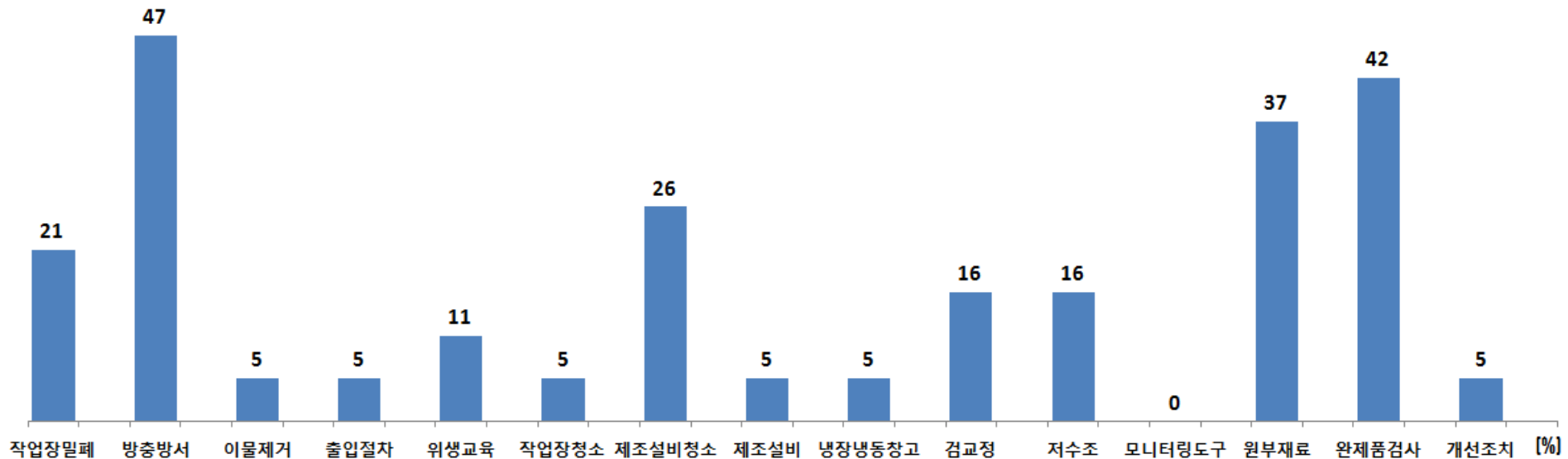
○ 일반 HACCP : HACCP관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|--|
| 1 | [3. 위해요소분석] 1. 발생가능한 위해요소를 충분히 도출하고, 발생원인을 구체적으로 기술하고 있는가? | 34% | 1) 사용하는 원·부재료, 공정, 제품에 대해 잠재적 위해요소를 검토하였으며, 적절히 도출하였다. 2) 도출된 추가 잠재적 위해요소의 구체적인 발생원인을 도출하였다. •생물학적, 화학적, 물리적 위해요소는 특성에 따라 합리적인 발생원인을 검토하였으며, 위해요소분석표에 구체적으로 도출하였다. |
| 2 | [4. 중요관리점의 결정 및 한계기준의 설정] 5. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장의 특성을 반영하고 있는가? | 32% | 모든 CCP에 대해 제조공정, 설비사양 및 특성 등을 구체적으로 분석·도출하여 한계기준 범위 내에 위해요소에 대한 관리가 가능한지 과학적 근거자료를 구비하여야 한다 |
| 3 | [2. 제품설명서 및 공정흐름도] 1. 제품설명서가 구체적으로 기술되어있는가? | 28% | 1) 제품설명서에 HACCP적용 유형의 모든 품목이 도출되어야 한다 2) 제품의 위해도를 확인할 수 있는 제품명, 제품유형, 성상, 원부재료, 섭취대상, 유통방법(배식, 포장재질 등)이 도출되어야 한다 |
| 4 | [6. HACCP 시스템 검증] 2. 검증계획에 따라 HACCP 관리계획수립 후 최초 검증을 적절히 실시하였는가? | 26% | 검증절차와 검증계획에 따라 최초검증을 실시하고 관련 서류의 기록·관리 여부를 확인한다. |
| 5 | [2. 제품설명서 및 공정흐름도] 3. 공정흐름도가 현장과 일치하는가? | 25% | 제조공정, 공정흐름도가 현장과 일치하여야 한다 |

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

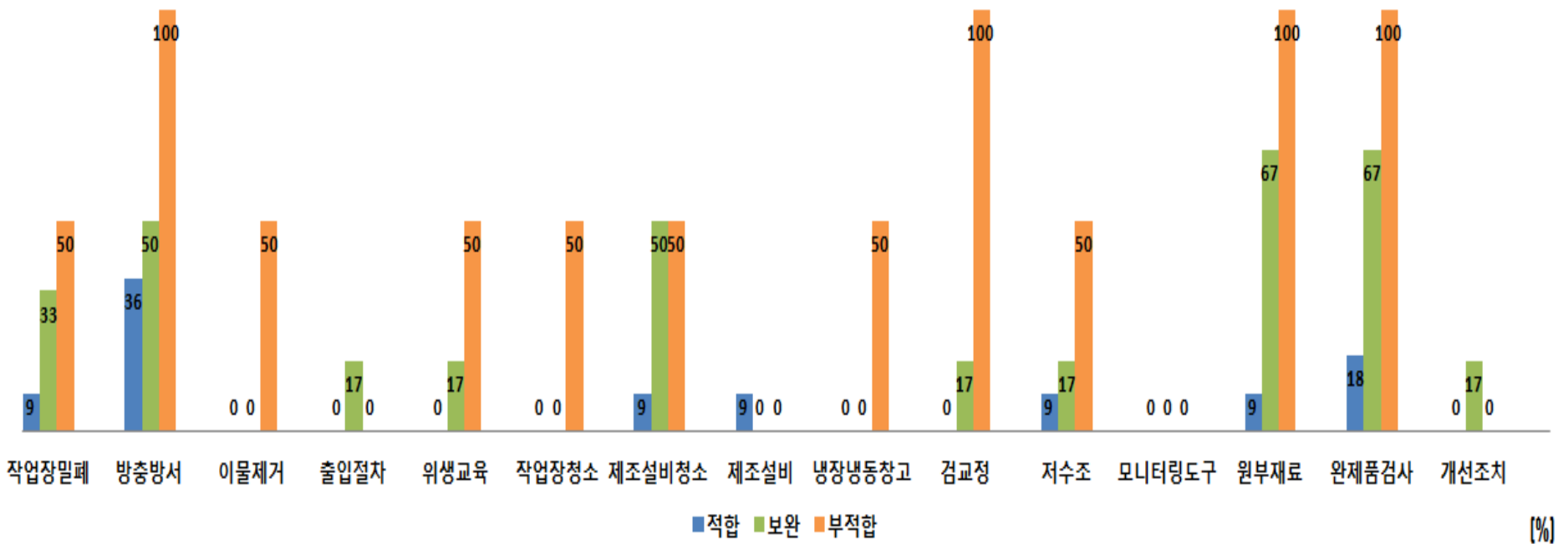


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 방충·방서 47%, 완제품 검사 42%, 원부재료 관리 37% 순으로, 30%이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포

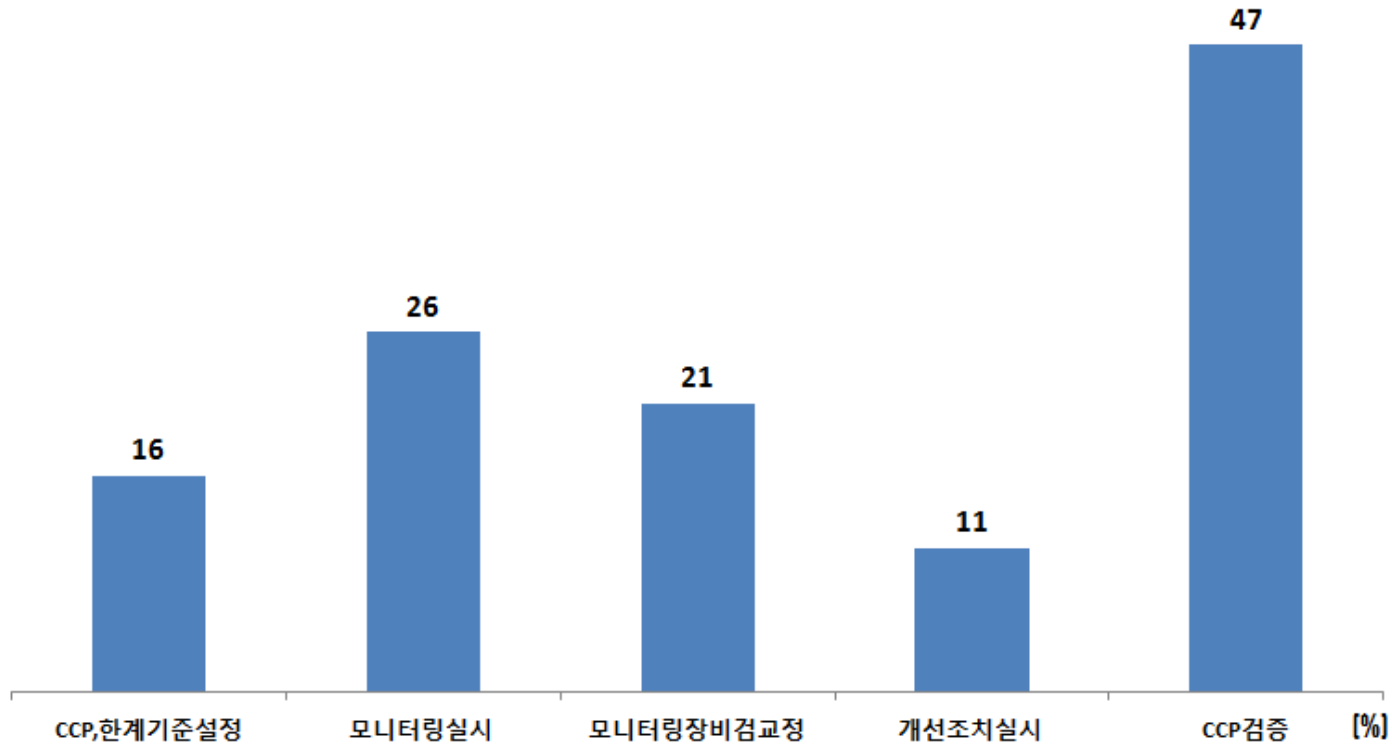


- 부적합 판정을 받은 업체의 주요 지적사항은 원부재료 관리 및 검교정 실시 미흡 각 89%, 작업장 밀폐관리 72% 순으로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

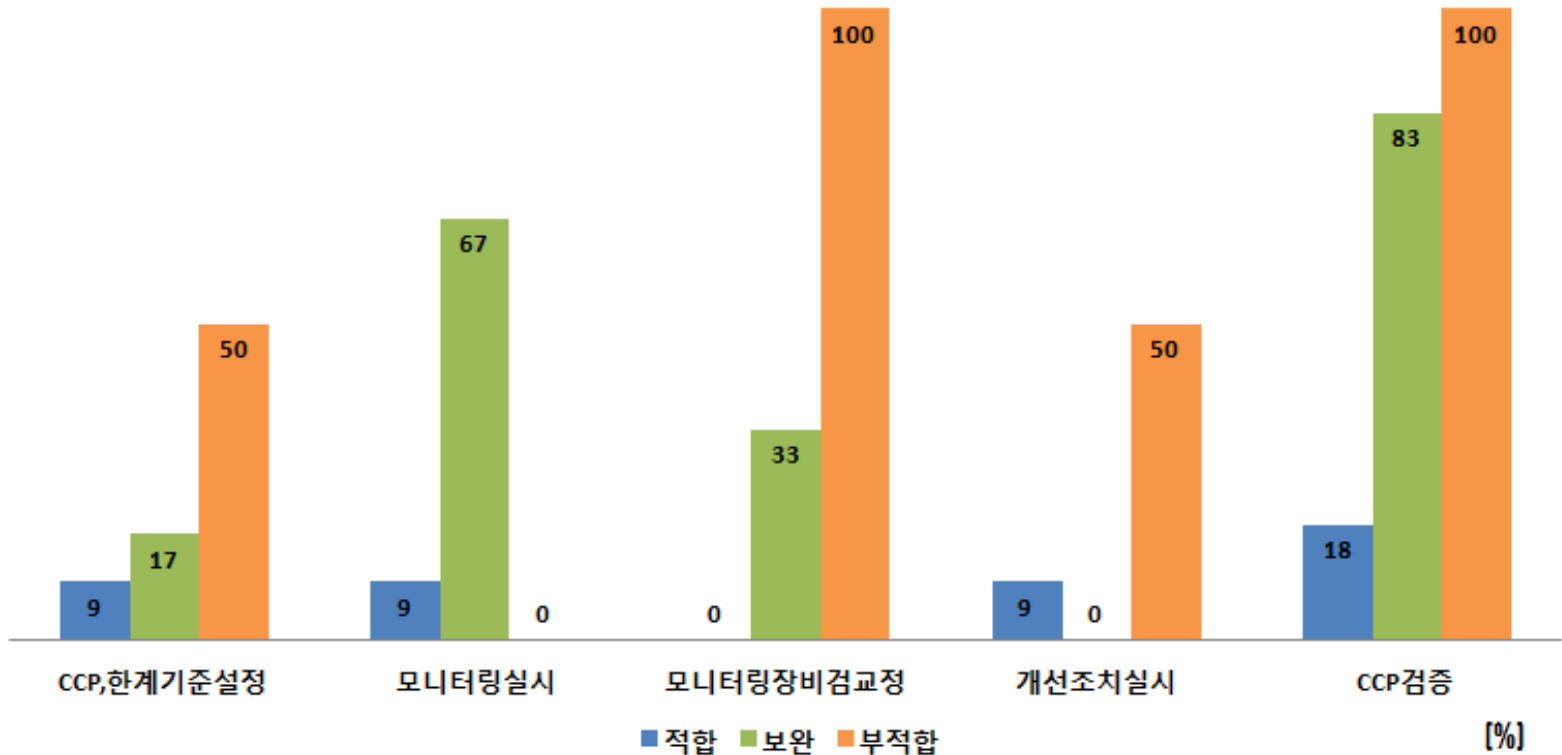


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 47%, 모니터링 실시 및 기록관리 (26%), 모니터링 장비 검·교정(21%) 순으로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

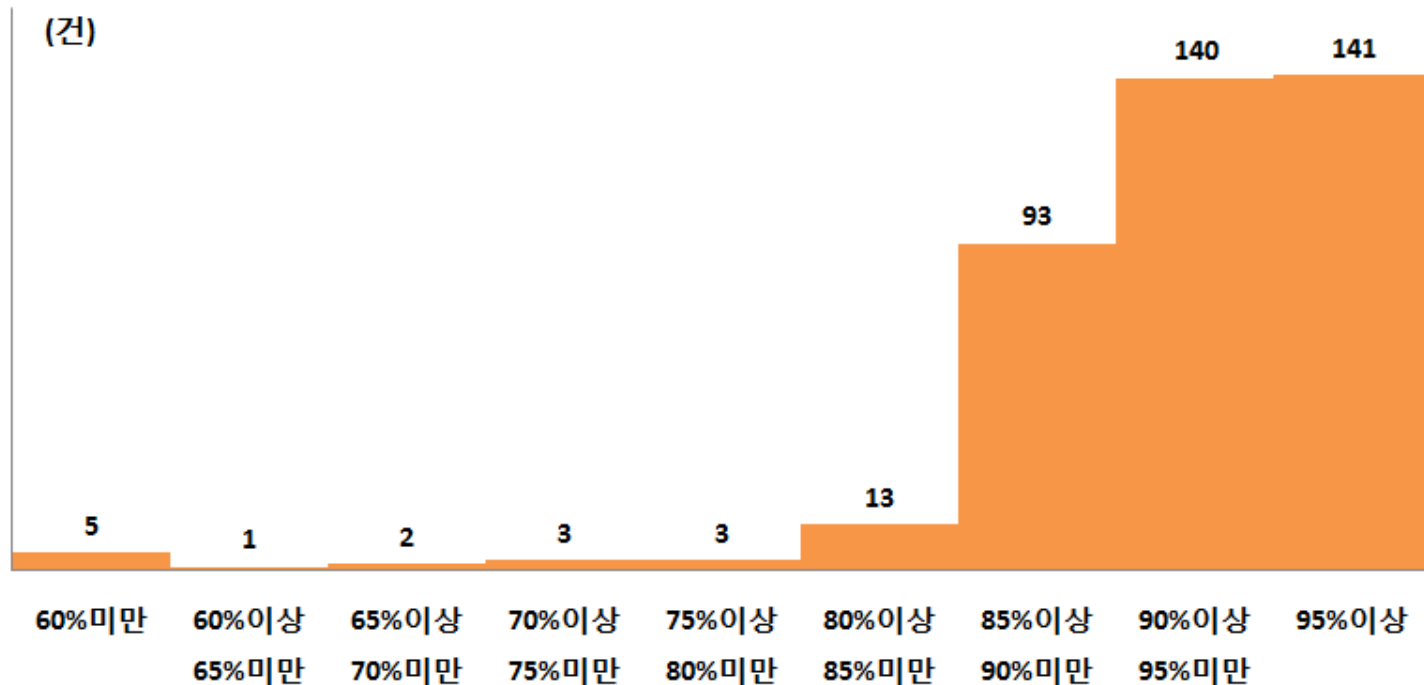


- 부적합 업체의 경우 모니터링 장비 검교정 및 중요관리점 검증에서 지적률 100%를 나타냈으며 모니터링 실시를 제외하고 모든 HACCP관리 항목에서 50%이상의 지적건수가 발생함

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

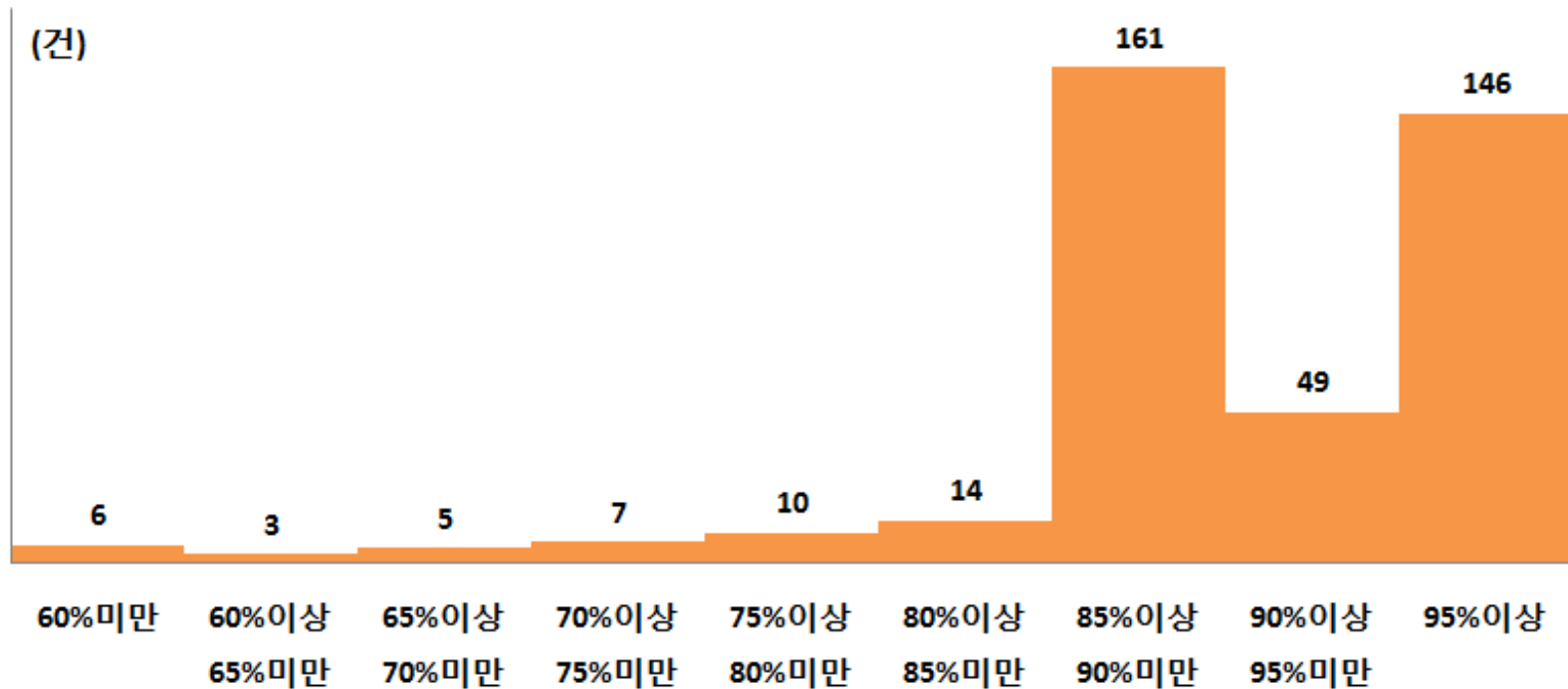


- 일반 심사건수 중 선행요건관리에서 적합(85%이상) 점수를 획득한 경우는 심사건수의 93%(374건)로, 가장 높은 빈도를 차지한 점수대도 95% 이상의 점수를 획득한 경우 (141건, 35%)로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

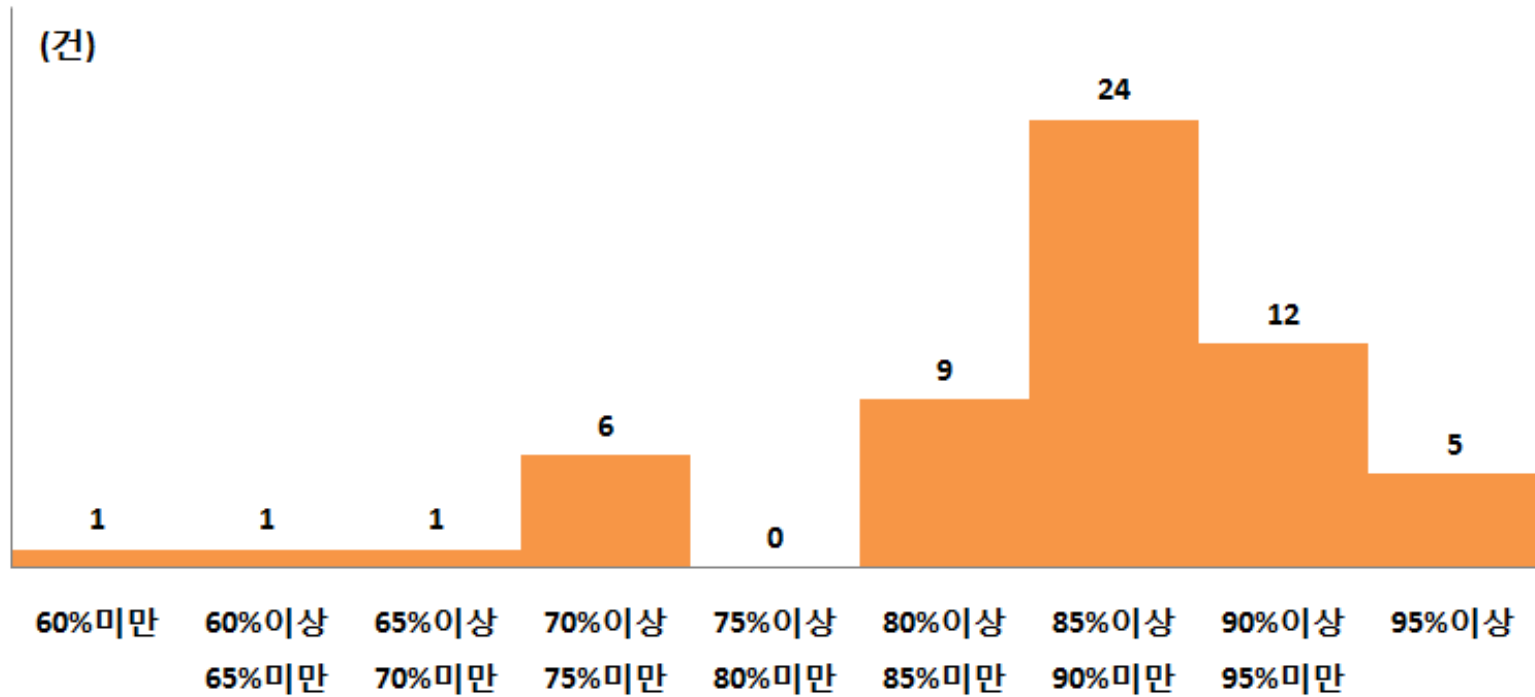


- 일반 HACCP관리에서 356건(89%)이 적합(85%이상)의 점수를 획득했으며, 85%이상 90%미만의 점수대가 161건(40%)으로 가장 높은 빈도를 차지함

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

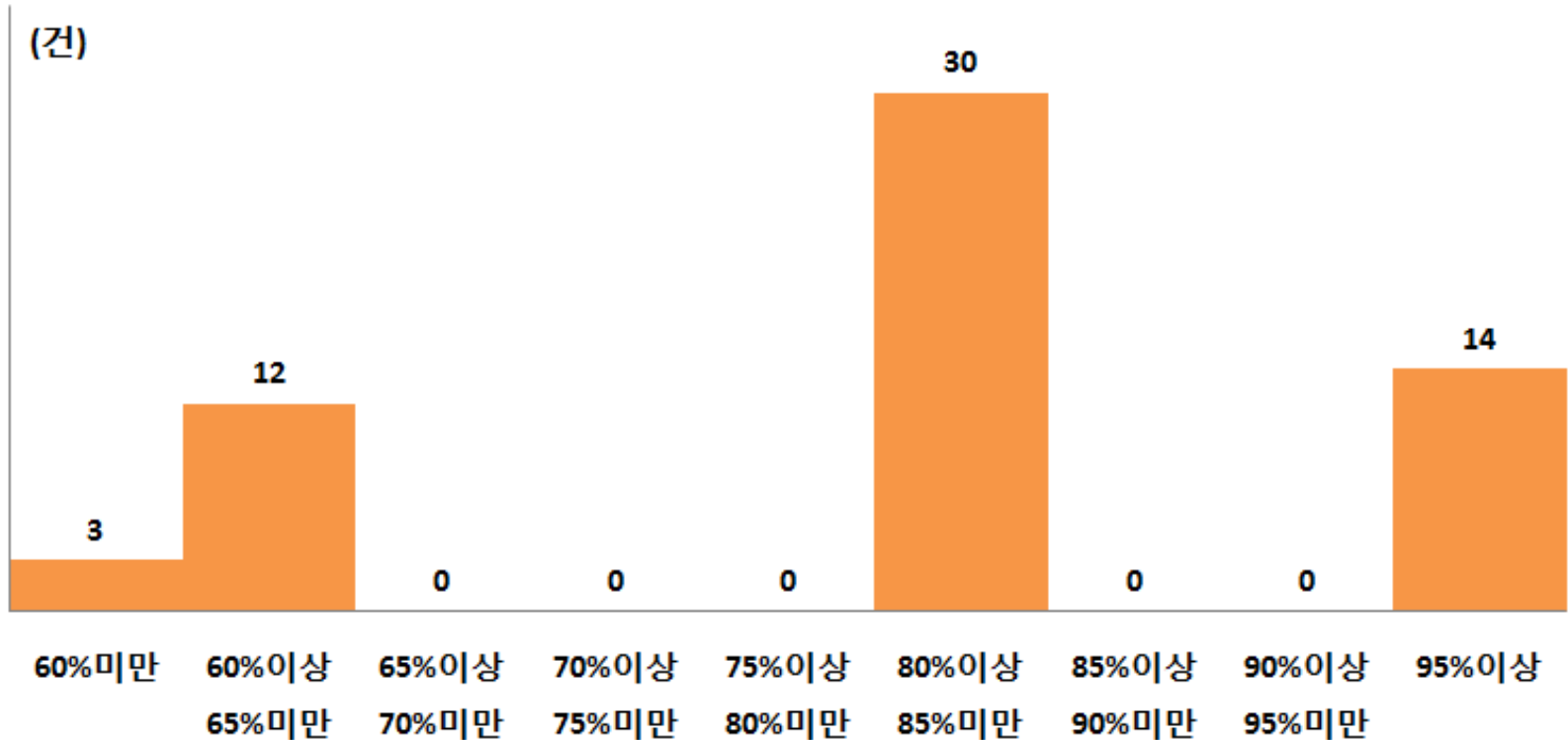


- 소규모 심사건수 중 24건(41%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만의 하위 점수를 받은 사례는 전체 2%에 해당함

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

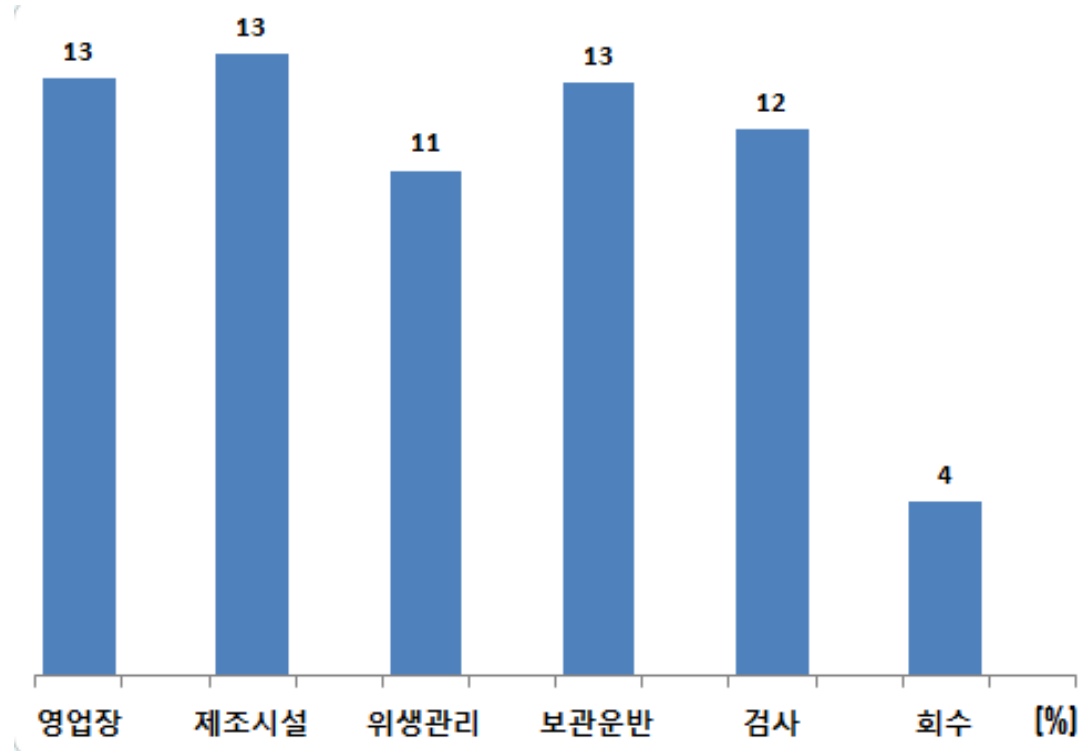


- 소규모 심사건수 중 30건(51%)이 HACCP관리에서 80%이상 85%미만을 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만을 받은 경우는 3건(5%)임

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

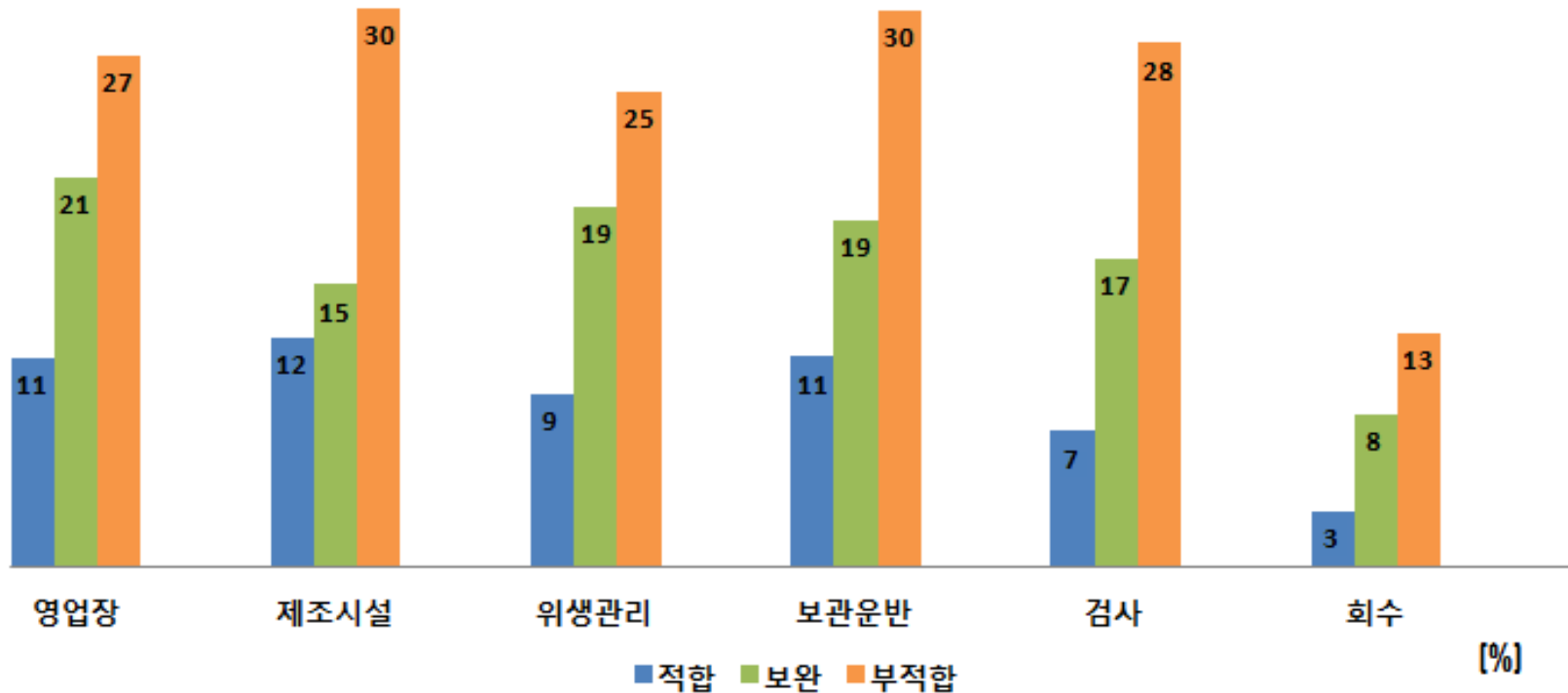


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 영업장 관리, 제조시설 관리, 보관·운반 관리에서 각 13%의 지적률을 보였으며, 회수관리는 4%로 가장 낮음

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

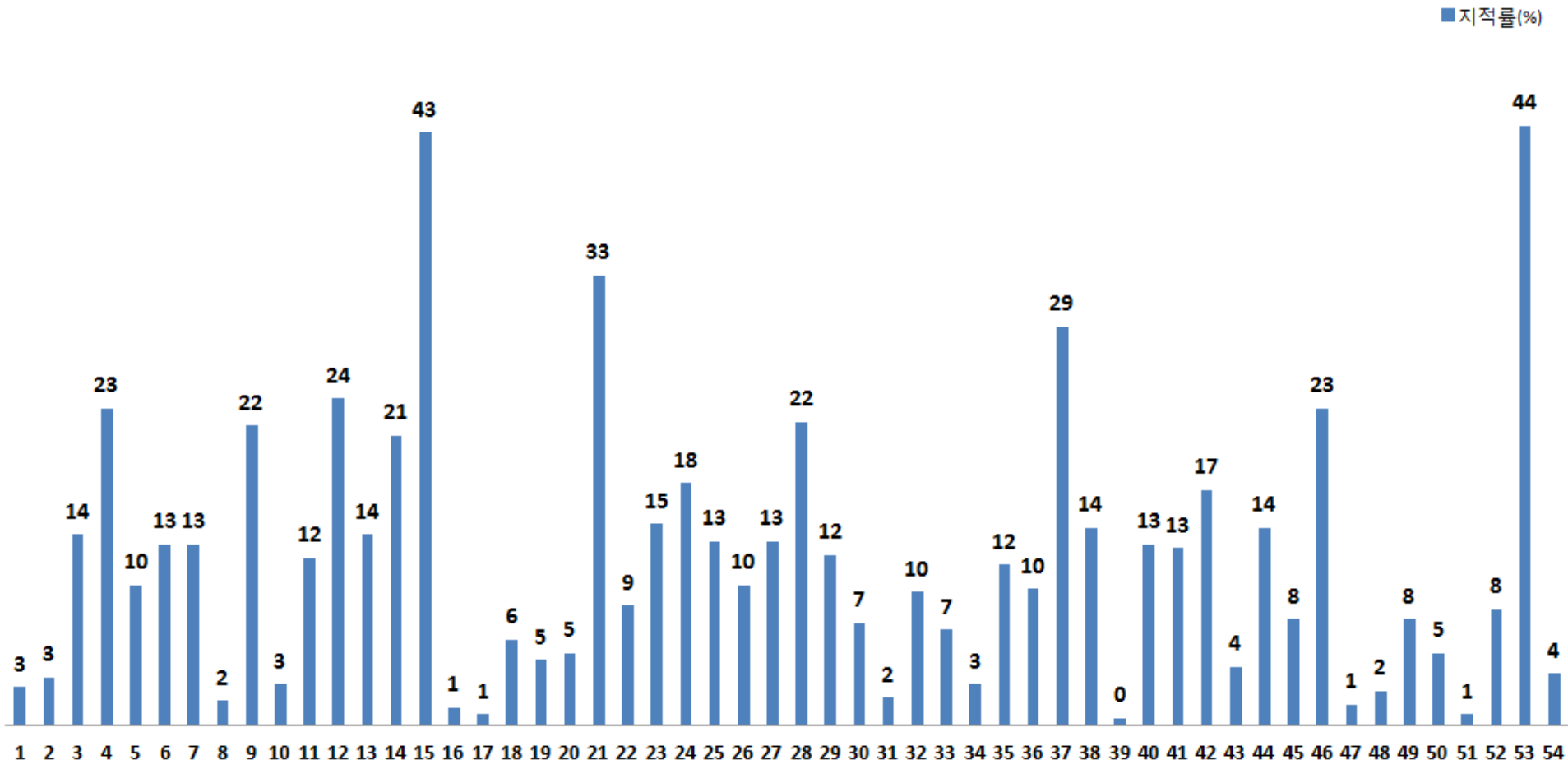


- 적합 판정을 받은 업체의 경우 해당 항목별 평균 12%미만의 지적률을 보였으나, 부적합 업체는 제조시설 관리, 보관·운반 관리 항목에서 30%이상의 지적률을 보임

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | 53. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가? | 44% | 냉장·냉동 및 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |
| 2 | 15. 작업장은 방충 및 구서관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고, 방충 및 구서 계획이 수립·운영되고 있는가? - 관련 장비 점검 주기, 구충제 종류, 설치 위치 등 포함 | 43% | 1) 외부위탁 운영 시 계약서등을 비치하고, 방제결과 보고서에 대해 매월 담당자가 확인하고 예방방지 대책을 수립한다. 2) 방충·방서 관련장비 점검주기, 구충제종류, 설치위치 등 운영계획을 수립하고 관리하여야한다. |
| 3 | 21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가? | 33% | 1) 제조시설 및 장비는 예방 정비방법을 장비이력카드 등에 기록하고 점검주기에 따라 정비기록을 작성해야 한다. 2) 장기간유휴설비는 비닐덮개 등으로 씌워 제품의 이동동선에 영향을 주지 않는 장소에 위치하여 별도로 관리한다 |
| 4 | 37. 원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고기록을 작성하고 있는가? | 29% | 원료육 입고검사는 다음사항을 포함하여 기록하여야 하며, 포장파손 여부, 식육의 색상, 오염 여부, 온도관리상태 등 확인하여 원료적합 여부를 판정하여 기록하여야 한다. (HACCP작업장에서 생산된 원료육 여부, 도축증명서, 심부온도 측정기록, 관능검사, 유통기한, 검사성적서, 차량 타코메타 온도기록지 및 이탈여부 확인 등) |

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

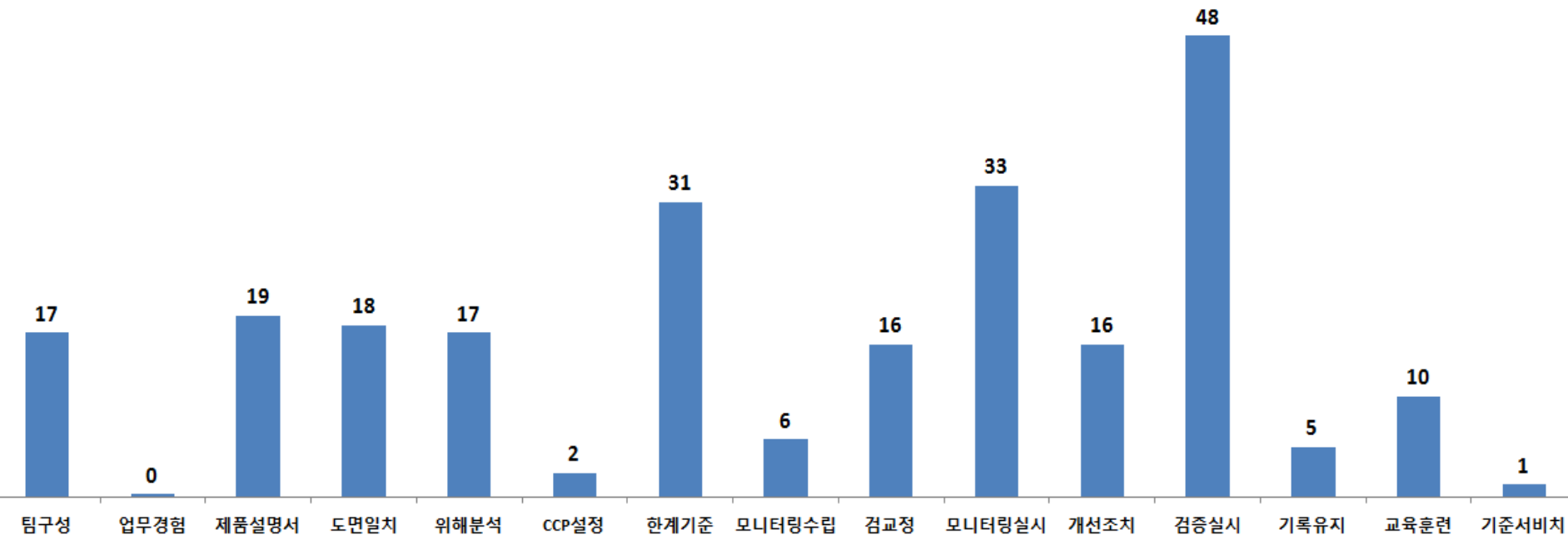
| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 5 | 12. 모든 작업 공간의 채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고, 조명기구는 파손 시 식육 등의 오염을 방지할 수 있는 보호 장치가 설치되어 있는가? | 24% | 1) 각 공정에 맞는 적정조도를 유지하여야 한다. 2) 조명파손시 축산물에 오염을 주거나 작업자의 피해를 방지할 수 있는 보호장치(조명커버등) 설치운영하고, 조명커버는 내부식성 재질로 청소가 용이한 재질확인 및 위생상태 운영 여부 확인한다. |
| 6 | 4. 천정 및 상부 구조물은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가? | 23% | 1) 천정은 세척, 소독이 용이한 내수성, 내열성 재질 여부 확인 2) 누수흔적, 거미줄 등 위생관리 상태를 확인하고 작업장 구조물에서 유래되는 이물에 의해 제품 생산 시 직·간접적으로 제품의 오염유발 여부를 확인 |
| 7 | 46. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가? | 23% | 원료육, 완제품에 대한 검사 실시여부를 확인한다 |
| 8 | 28. 작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리 사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? | 22% | 1) 제조시설·설비·기구에 대한 세척방법, 세정제 사용, 세정제 제거하기 위한 충분한 물세척등 청소, 세척 및 소독관리 사항을 자체기준을 설정하여 운영 여부를 확인한다. 2) 세척제, 소독제는 라벨표시를 하고 잠금장치가 있는 장소(보관함 가능)에 보관한다.(사용방법 확인) |
| 9 | 9. 출입문은 종업원 및 제품의 동선에 맞게 설치되고 세척이 가능한 내수성 재질이고 설치류 등 유해생물과 먼지 등이 유입되지 않도록 관리 되고 있는가? | 22% | 작업장 및 작업실의 출입구와 창은 내수성재질 사용하고, 유해생물 및 오염물질의 유입을 방지할 수 있도록 밀폐되어야 한다. |
| 10 | 14. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조여야 하며, 청결하게 관리되고 있는가? | 21% | 옷장은 외출복과 위생복의 교차오염을 방지할 수 있도록 분리 또는 구분하여 보관할 수 있어야 하며, 탈의실 내는 청결하게 관리되어야 한다 |

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

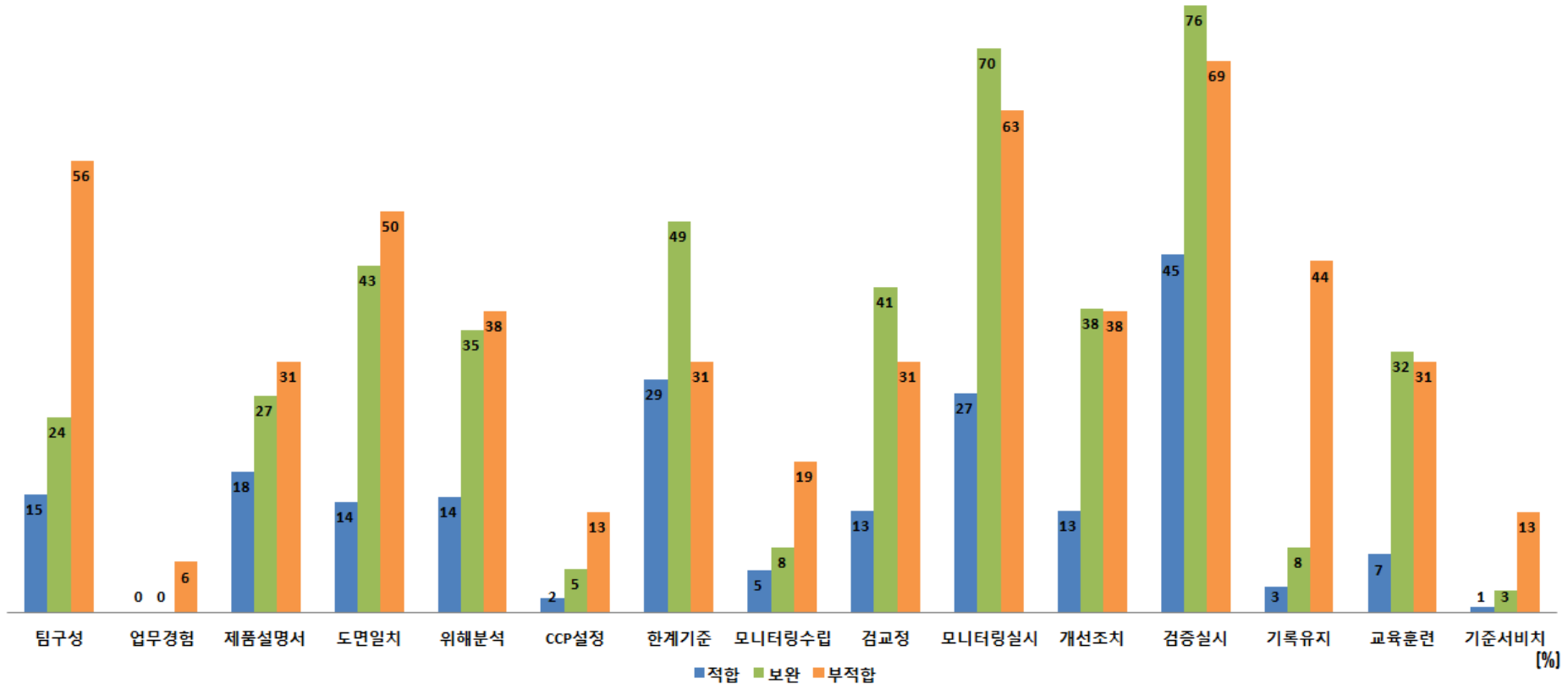
[%]



- HACCP관리 항목 중 48%로 가장 많은 지적사항이 발생한 문항은 '검증의 주기적 실시 (12번 문항)'으로 냉장보관 공정에 대한 미생물검사, 금속검출공정 유효성 평가, 검교정 등 주로 검증 계획에 따른 실행 미흡에 관한 사항으로 개선요구사항이 도출됨

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

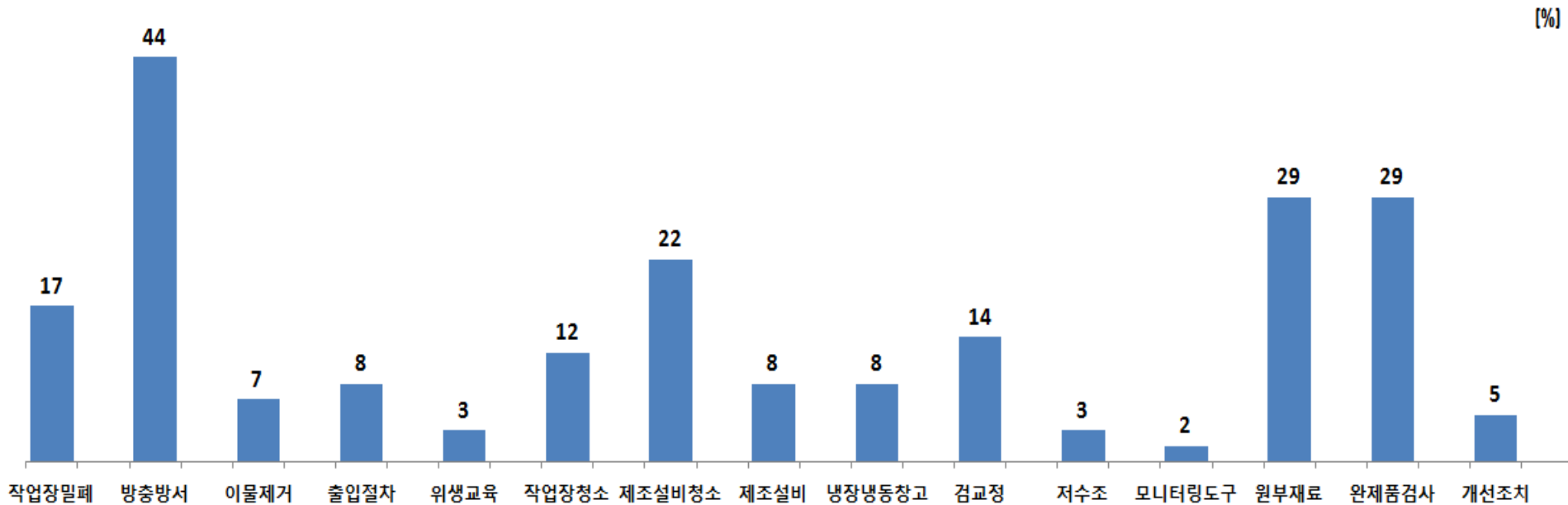


- 보완 판정을 받은 업체의 경우 검증실시(76%), 모니터링 실시(70%) 순으로 높은 지적률을 나타냈으며, 부적합 업체의 경우 검증실시(69%), 모니터링 실시(63%), 팀구성(56%) 순으로 50% 이상의 지적률을 보임

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

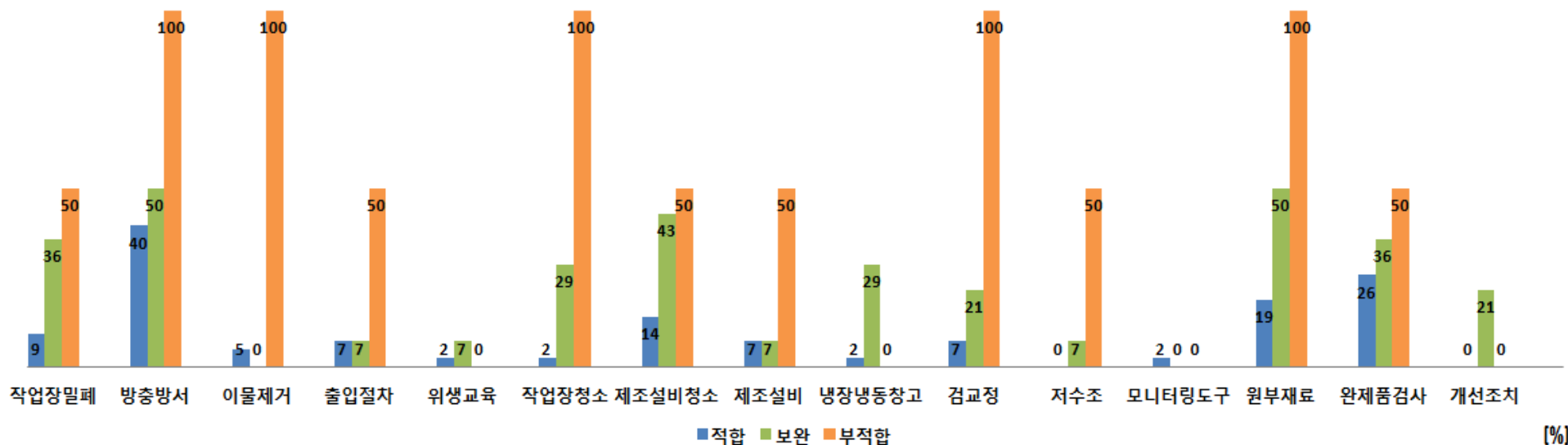


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 방충·방서 44%, 원부재료 관리 및 완제품 검사관리가 각 29%, 제조설비관리가 22% 지적률로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

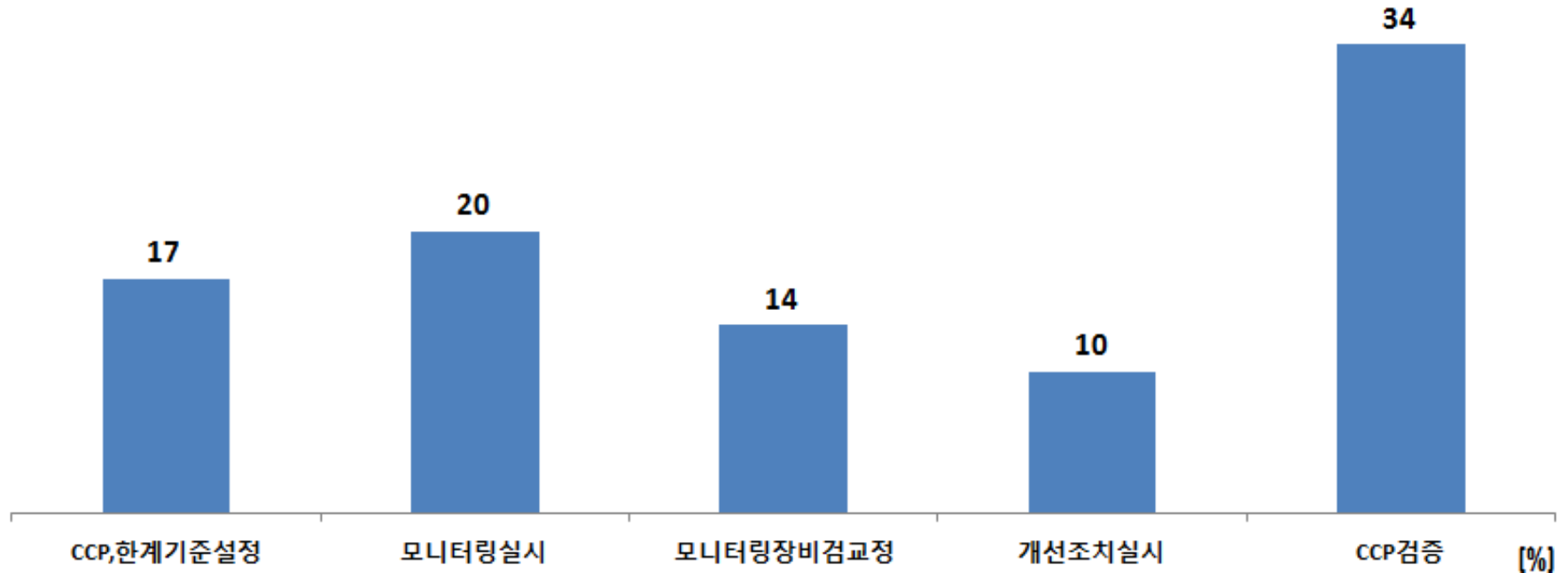


- 부적합 판정을 받은 업체의 경우 방충·방서, 출입 시 이물제거, 작업장 청소, 검교정, 원부재료 관리 등의 지적률이 100%로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

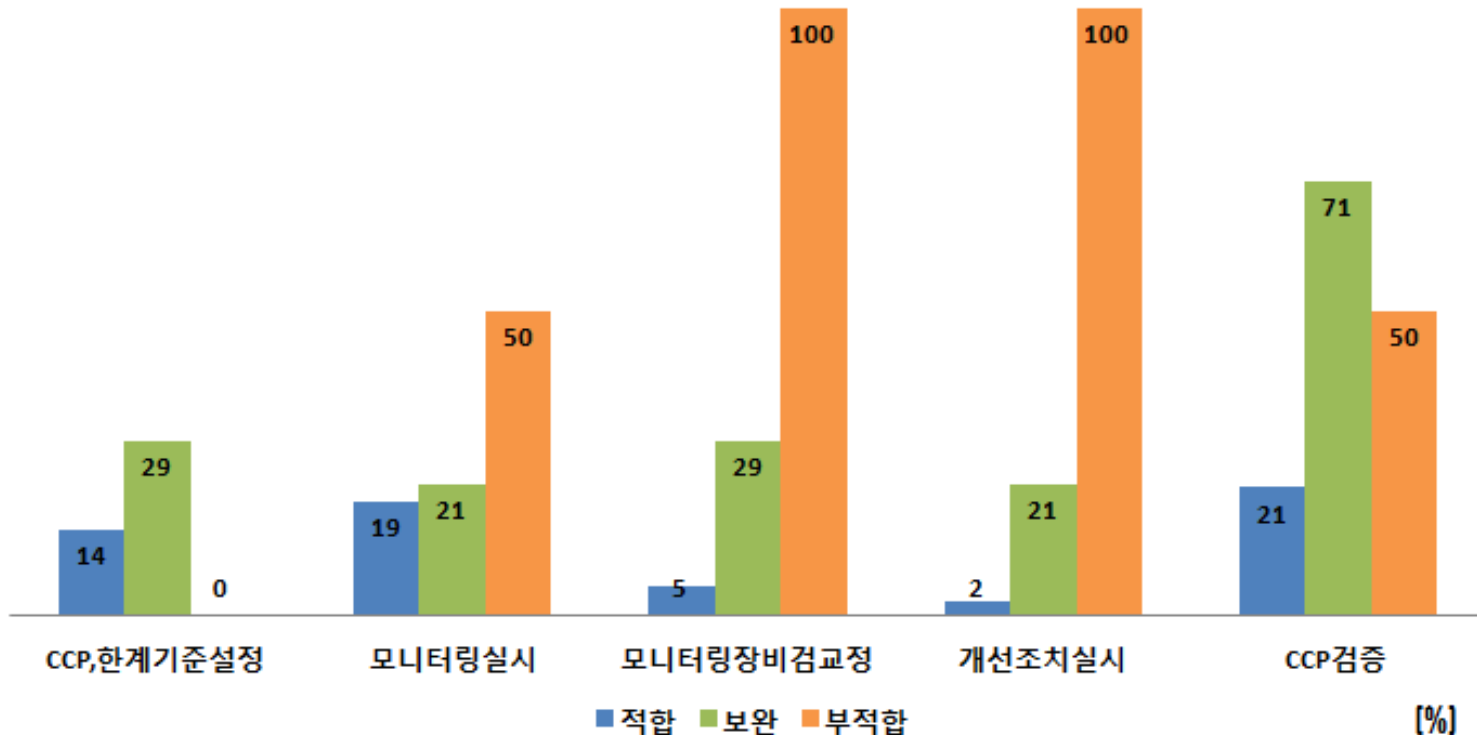


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 34%, 모니터링 실시 및 기록관리 20%, 중요관리점 및 한계기준 설정 17% 순으로 나타남

축산가공분야 연장심사

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



- 부적합 업체의 경우 모니터링 장비 검교정, 개선조치 실시항목에서 지적률 100%, 모니터링 실시 및 중요관리점 검증에서 50%의 지적사항을 보임

축산가공분야 조사평가

□ 분석대상 업체 현황

○ 심사기간 : 2018. 01. 01. ~ 2018. 10. 31.

- 조사평가 (총 817건)

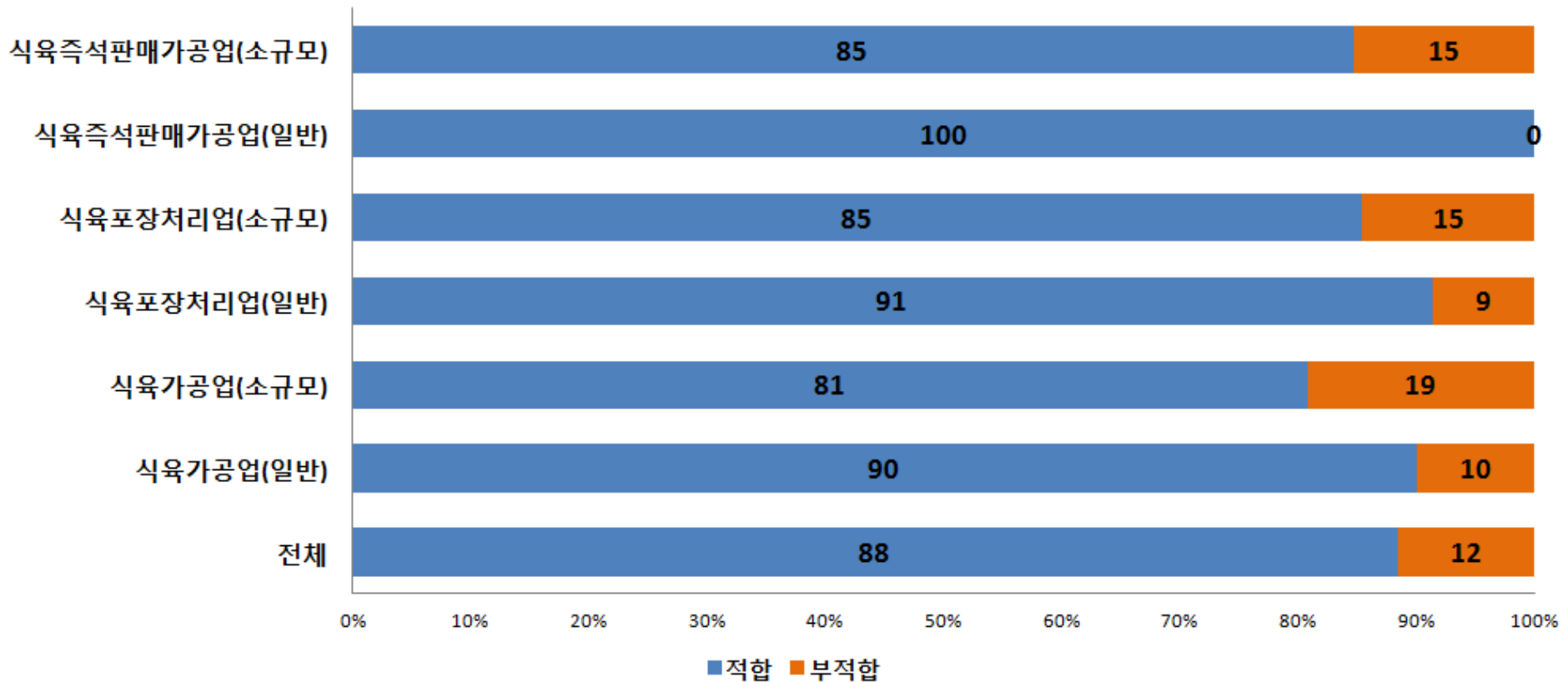
(단위 : 건수)

| 업 종 | | 심사건수 | 적합 | 부적합 |
|---------------|-----|------------|------------|-----------|
| 식육가공업 | 일반 | 130 | 117 | 13 |
| | 소규모 | 104 | 84 | 20 |
| 식육포장 처리업 | 일반 | 369 | 337 | 32 |
| | 소규모 | 191 | 163 | 28 |
| 식육즉석 판매가공업 | 일반 | 10 | 10 | 0 |
| | 소규모 | 13 | 11 | 2 |
| 합 계 | | 817 | 722 | 95 |

축산가공분야 조사평가

□ 업종별 결과 분석

○ 업종별 조사평가 적합률



축산가공분야 조사평가

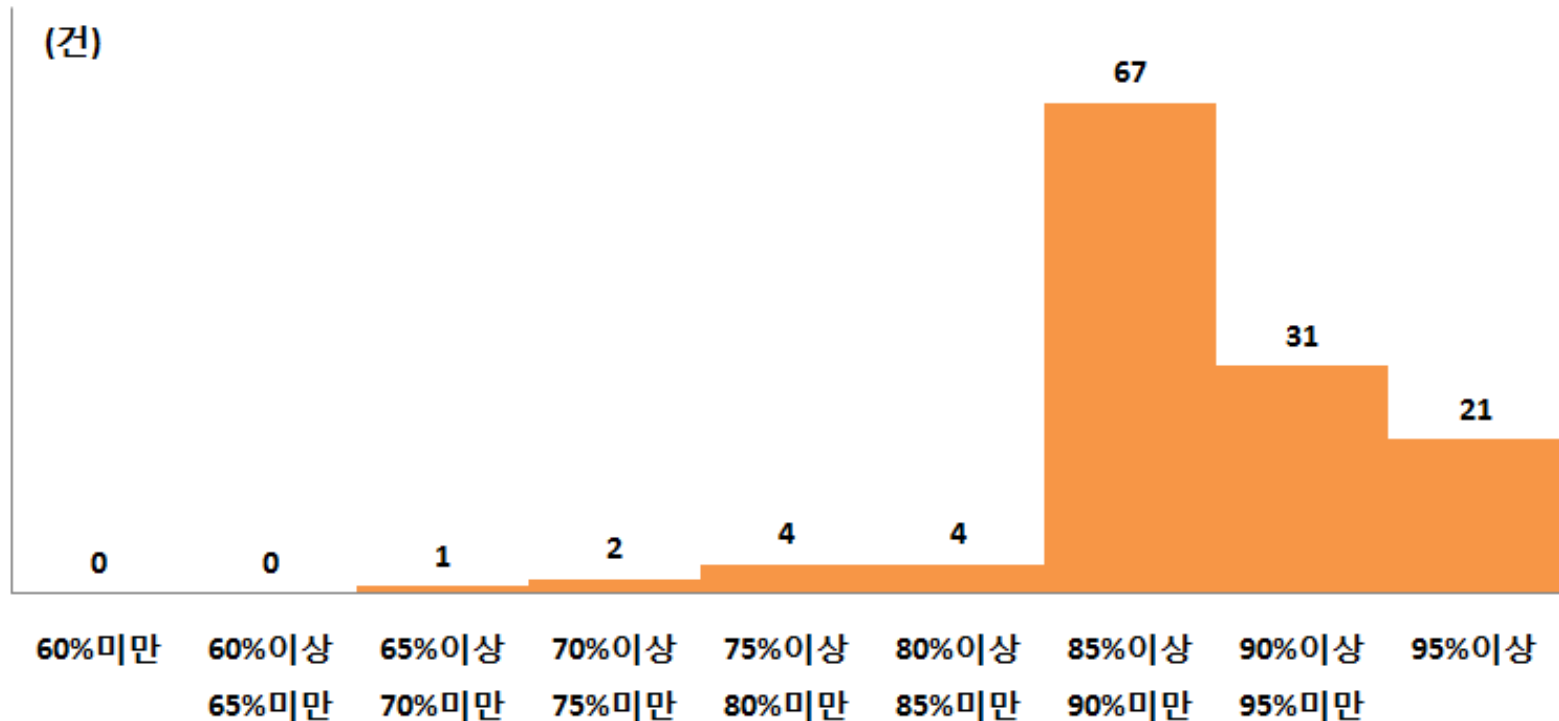
□ 업종별 결과 분석

- 축산가공분야 조사평가 시 전체 817건 중 적합 88%(722건), 부적합 12%(95건)임
 - 일반 식육즉석판매가공업소의 경우 적합률 100%로 부적합 판정사례가 0%(0건)이나, 심사건수가 총 10건으로 유의미성을 갖기 어려움
- 식육가공업소의 경우, 소규모 조사평가 적합률이 81%로 가장 낮게 나타남
 - 일반 130건 중 적합 90%(117건), 부적합 10%(13건) 순임
 - 소규모 104건 중 적합 81%(84건), 부적합 19%(20건) 순임
- 식육포장처리업의 경우, 일반 인증 적합률이 91%로 평균보다 높게 나타남
 - 일반 369건 중 적합 91%(337건), 부적합 9%(32건) 순임
 - 소규모 191건 중 적합 85%(163건), 부적합 15%(28건) 순임

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

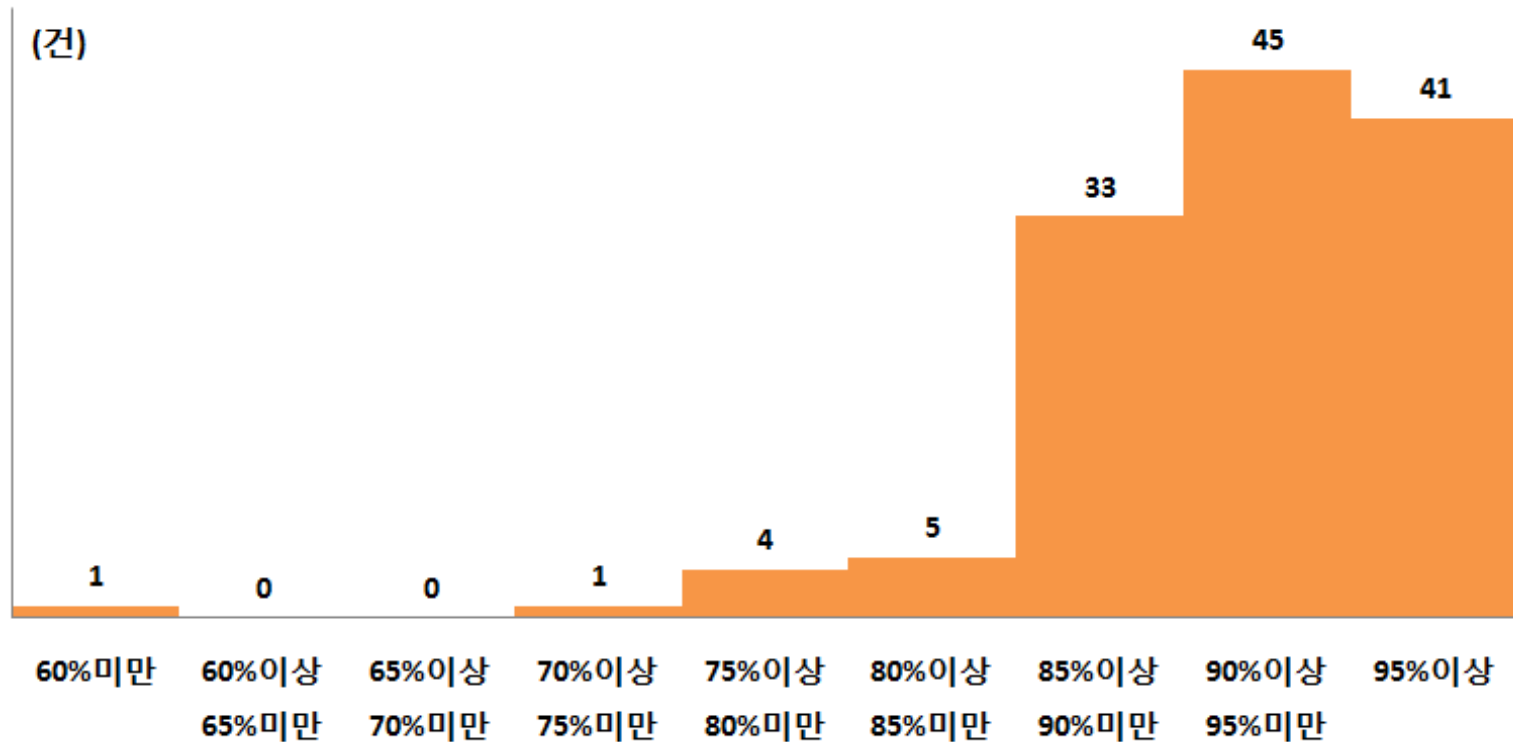


- 일반 심사건수 중 67건(52%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 부적합 요건인 85%미만의 점수를 획득한 경우는 11건(8%)임

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

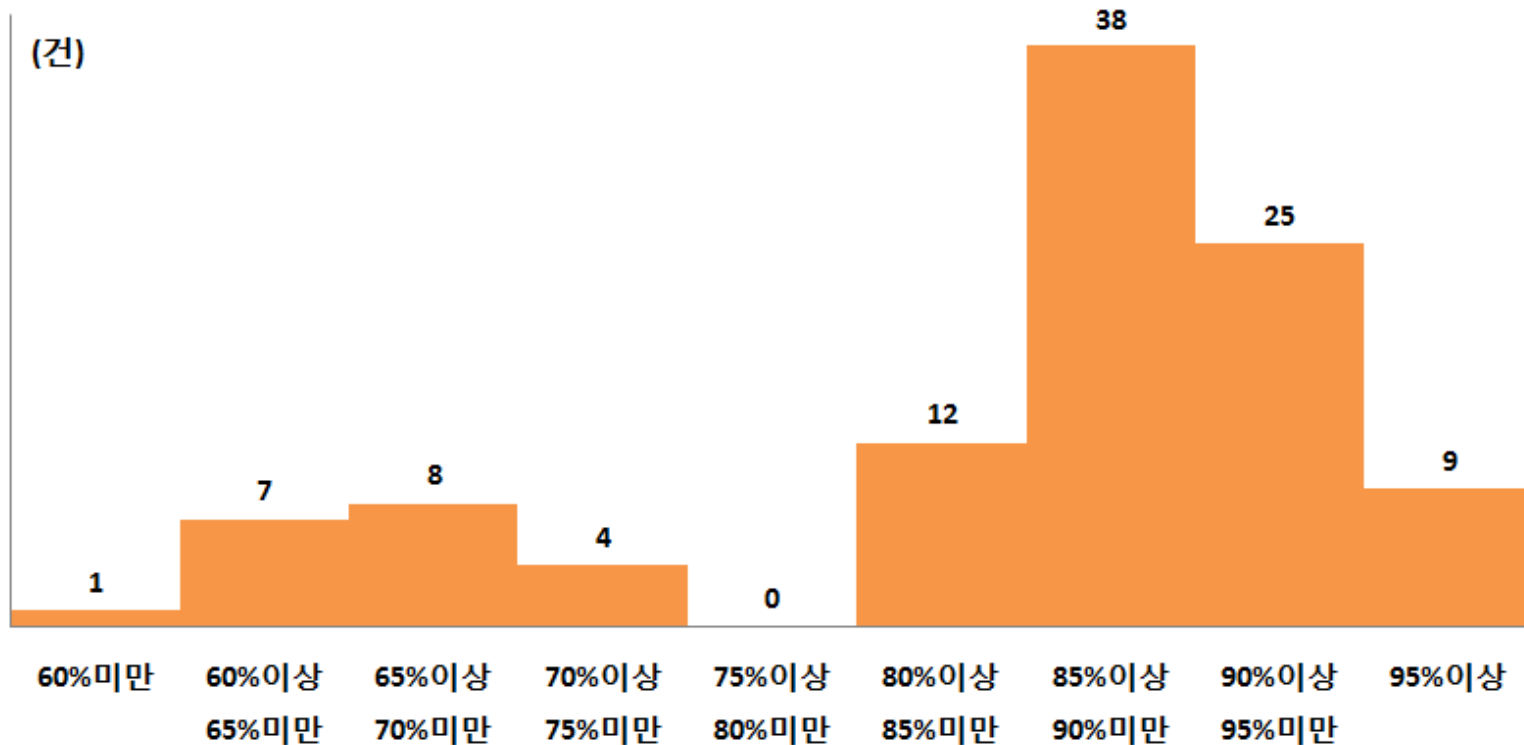


- 일반 HACCP관리에서 41건(32%)이 95%이상의 점수를 획득했으며, 적합(85%이상)의 점수를 획득한 경우는 92%(119건)로 나타남

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

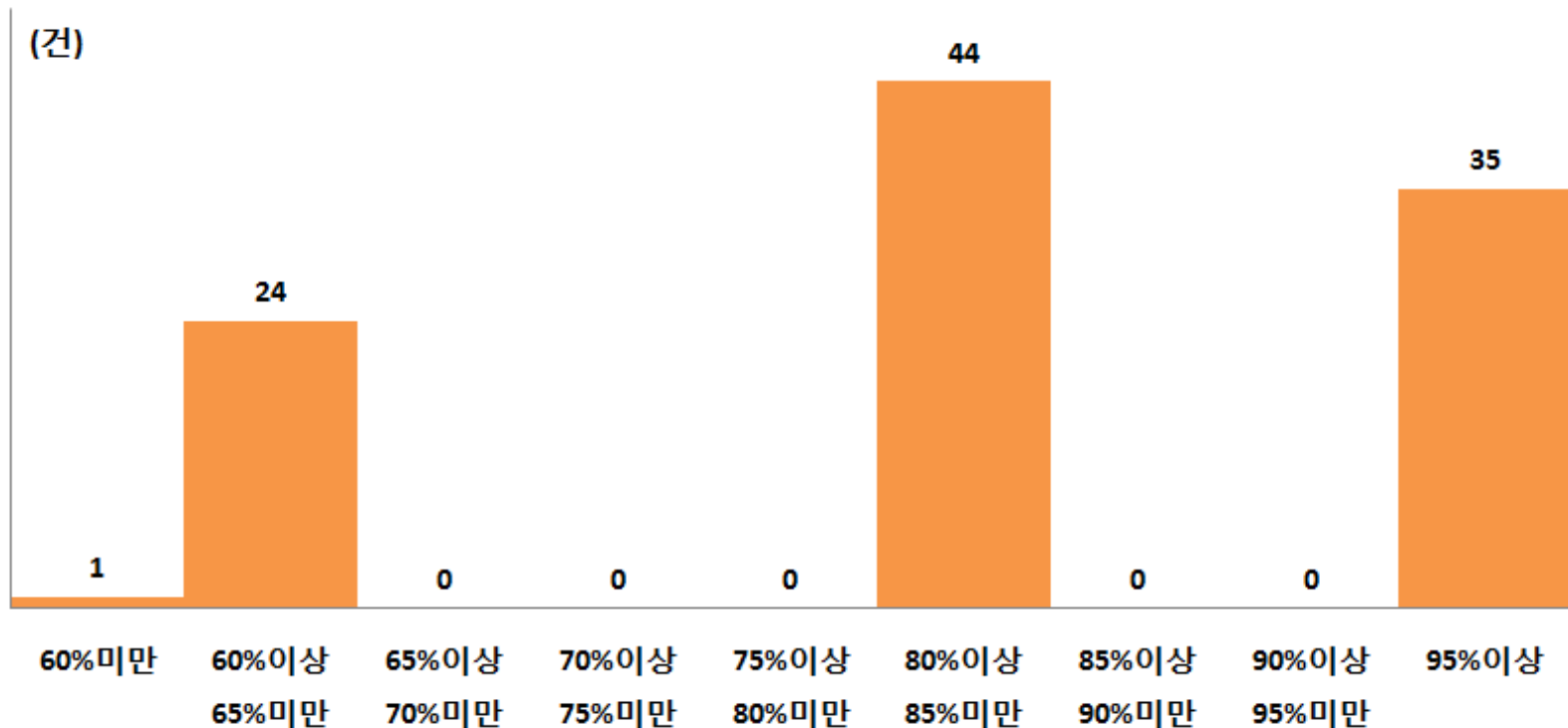


- 소규모 심사건수 중 38건(37%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만의 하위 점수를 받은 사례는 전체 10%에 해당함

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

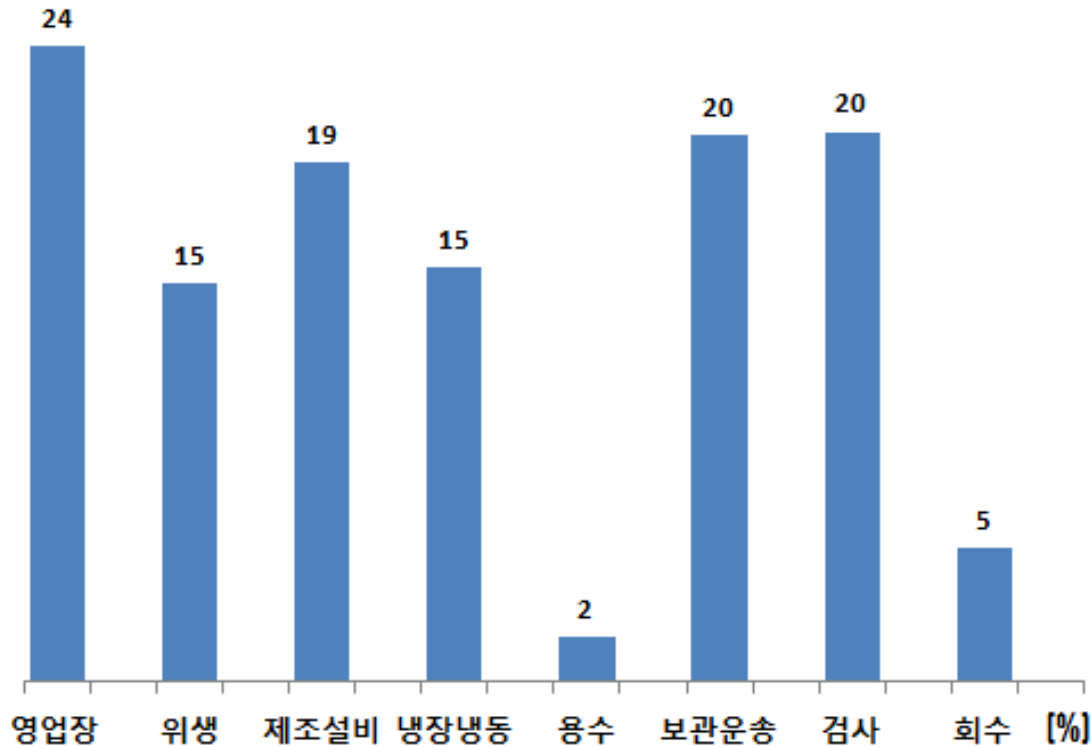


- 소규모 심사건수 중 35건(34%)이 HACCP관리에서 95%이상을 획득한 것으로 나타났으며, 80%이상 85%미만이 전체의 42%(44건)를 차지함

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

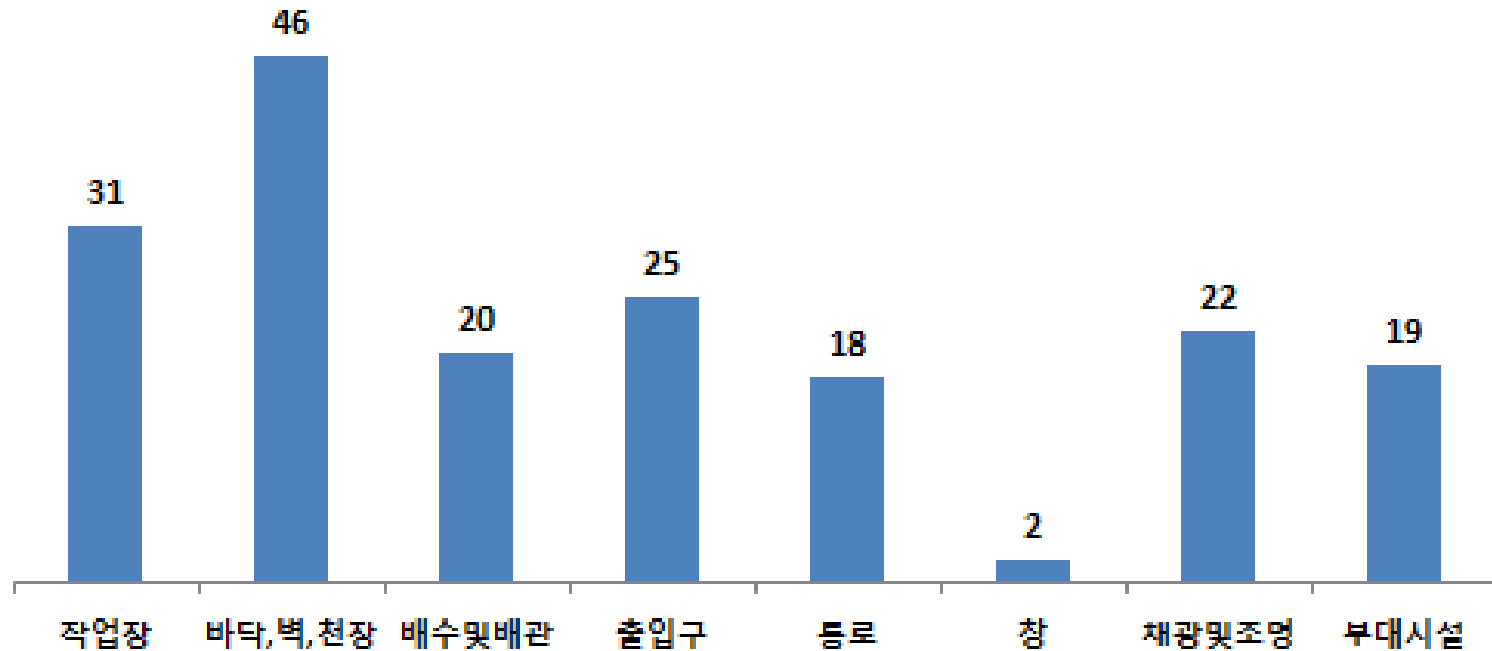


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 영업장관리 24%, 보관·운송관리 20%, 검사관리 20% 순으로, 20%이상의 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 영업장 관리항목 항목별 지적률

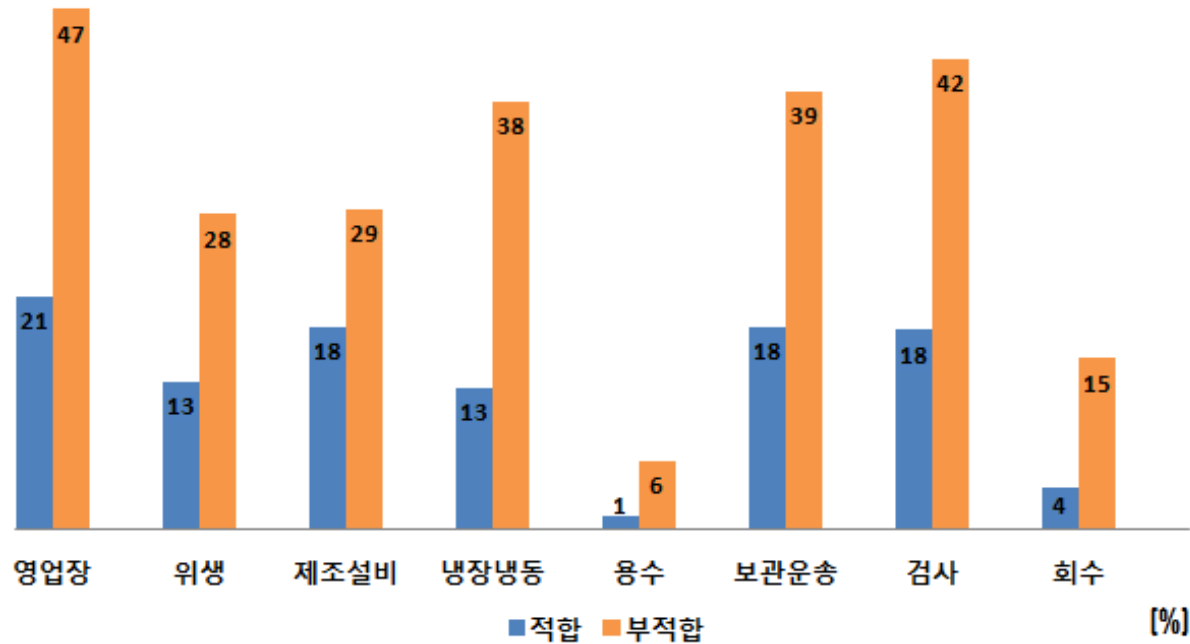


- 제조설비 관리 항목 중 바닥·벽·천정의 재질 및 파손, 청결관리(4번 문항), 작업장 밀폐관리 및 용도별 분리·구획·구분(2~3번 문항) 등이 지적률 30%이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

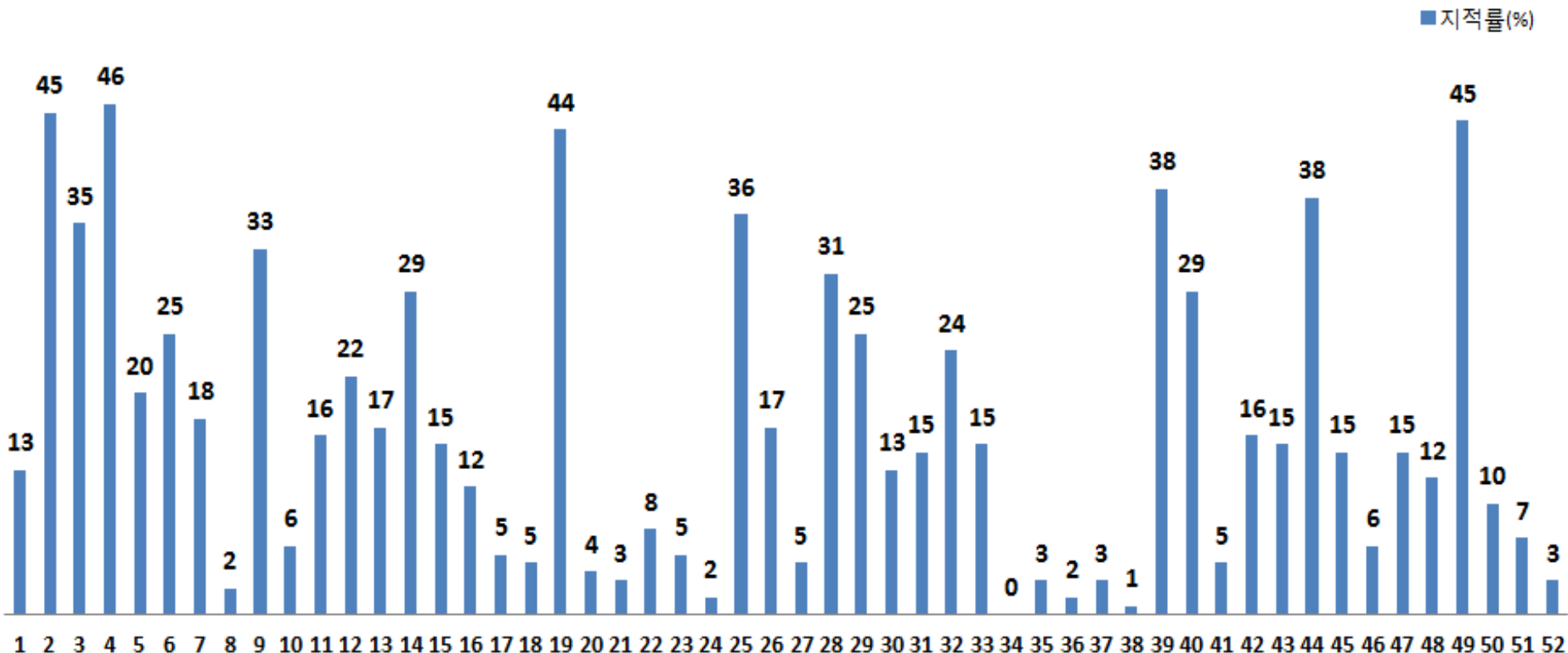


- 적합 판정을 받은 업체의 경우 영업장관리(21%)를 제외하고는 각 분야별 20%미만의 지적률을 나타냈으나, 부적합 업체는 영업장관리(47%), 검사관리(42%), 보관·운송관리(39%) 등 전반적으로 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | 4. 원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. | 46% | 작업장을 구성하는 벽, 바닥, 천장 등은 생물학적위해요소의 교차오염 방지를 위하여 세척·소독이 가능한 내수성의 재질로 구성되어 있어야 하며, 파손된 부분이 없어야 한다. |
| 2 | 2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다. | 45% | 내부 출입문, 천장, 벽, 바닥, 흡·배기구, 창문 등 작업장 내부 전체에 밀폐, 차단관리가 이루어져야 한다. |
| 3 | 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. | 45% | 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |
| 4 | 19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다. | 44% | 1) 방충방서 관리를 위해 관리기준을 수립해야 하며, 정해진 주기에 따라 유입여부를 확인해야 한다. 2) 관리 기준 이탈여부를 모니터링 할 수 있는 포획도구를 구비해야 한다. |

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

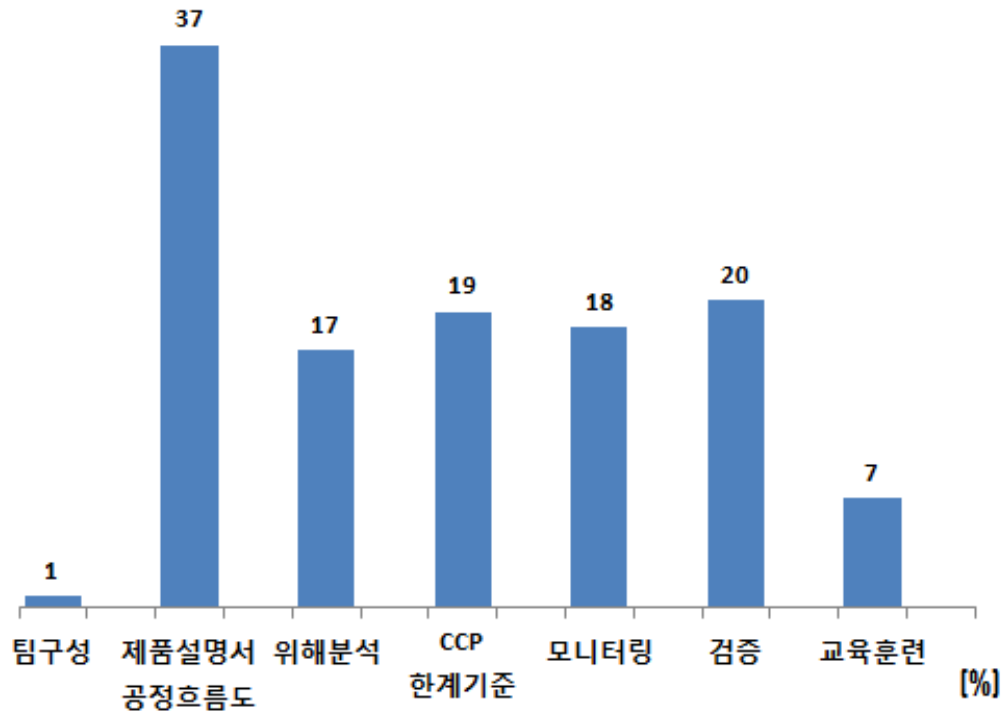
○ 일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적사항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|---|
| 5 | 39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. | 38% | 자사에서 사용하는 모든 원부재료에 대하여 입고기준 및 규격 설정 시 법적 규격이 포함되어야 하며 기준에 따라 위해정보를 수집해야 한다 (자체검사, 검사성적서, 육안검사 등) |
| 6 | 44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다. | 38% | 해충이나 설치류의 침입여부를 확인하기 위해 원료, 반제품, 완제품은 벽과 이격되어 관리되어야 한다. |
| 7 | 25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. | 36% | 평가항목에서 정한 각호에 대한 기준이 누락없이 모두 도출되어야 한다. |
| 8 | 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. | 35% | 교차오염 방지를 위하여 청결구역(또는 준청결구역)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분을 통해 관리하여야 한다 |
| 9 | 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. | 33% | 작업장(220Lux)과 육안 검사 구간(540Lux)에 대한 적절한 조도를 유지해야 한다. |
| 10 | 28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. | 31% | 세척·소독 대상별, 부위별 세척·소독 효과 시험자료(세척·소독 전/후)를 구비해야 한다. |

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

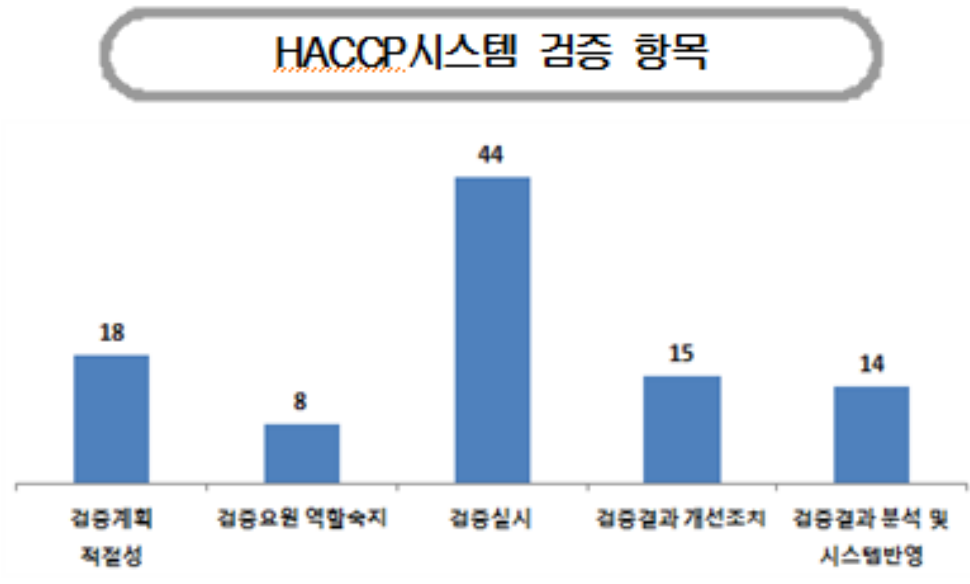
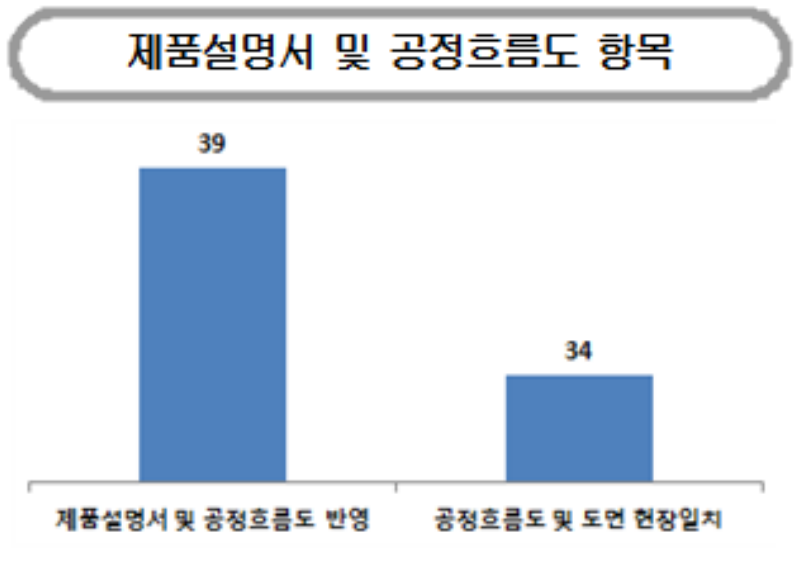


- HACCP관리 항목별 지적사항 중 제품설명서 및 공정흐름도 37%, HACCP 시스템 검증 20% 순으로, 20%이상의 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

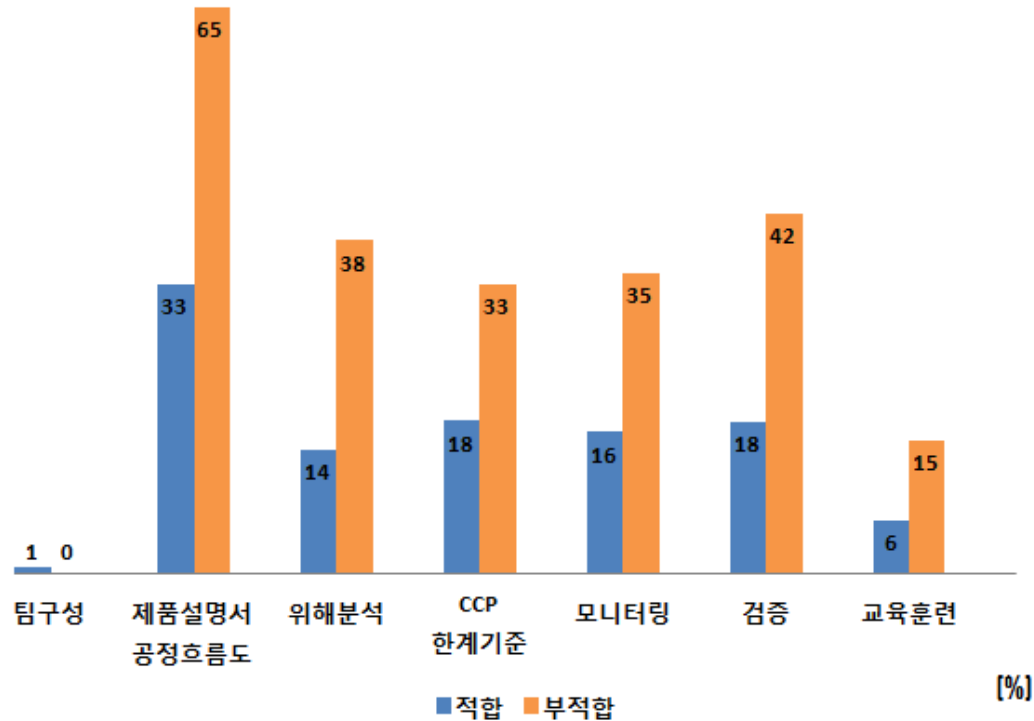


- '제품설명서 및 공정흐름도의 기준서 반영여부(2-1번문항)' 39%, 공정흐름도 및 제조공정도 설비 도면의 현장 일치여부(2-2번문항) 34%로 두 항목 모두 30%이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

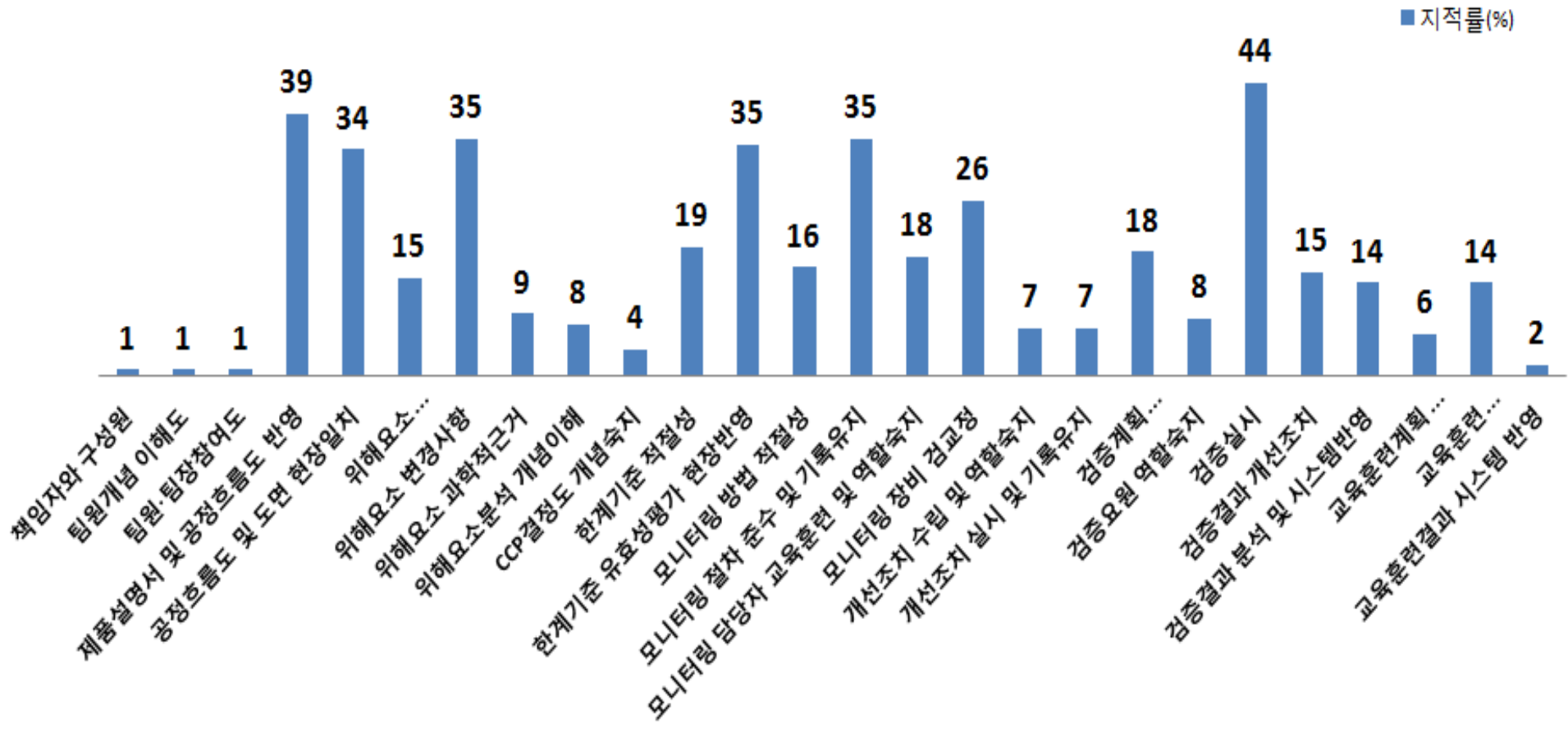


- 적합 업체의 경우 '제품설명서 및 공정흐름도' 분야에서 33%의 지적률이 가장 높게 나타났으나 부적합 업체의 경우 이 분야에서 지적률 65%였으며, 팀구성, 교육·훈련 분야를 제외하고 30% 이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

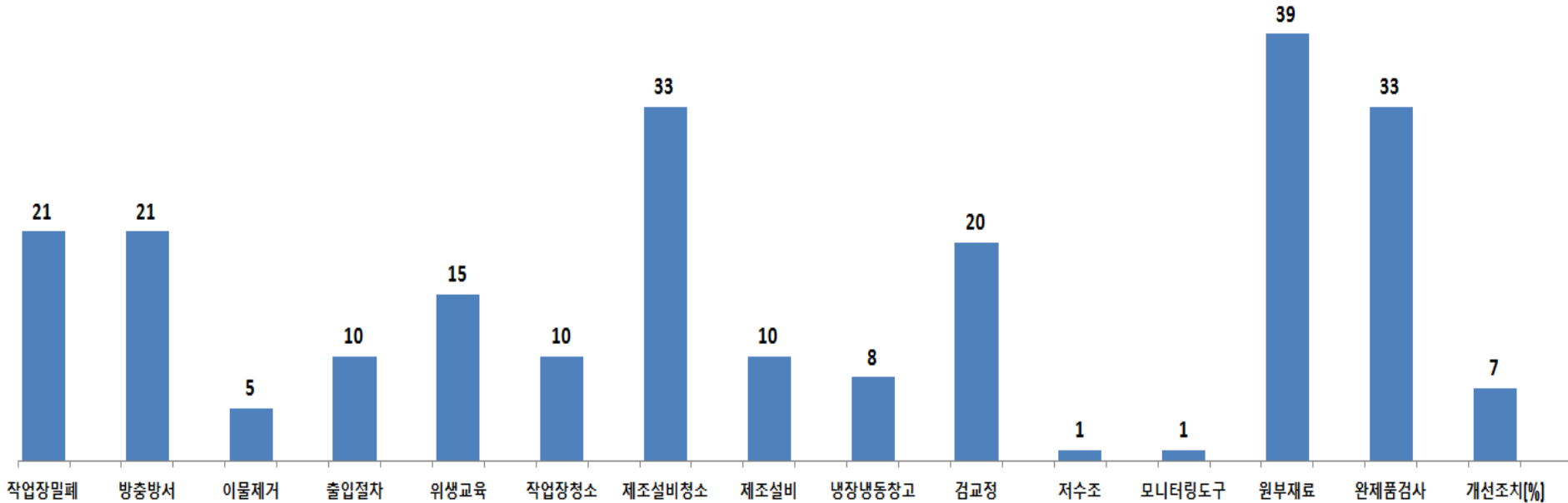
○일반 HACCP : HACCP관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|---|-----|---|
| 1 | [6. HACCP 시스템 검증] 3. 검증계획 및 절차에 따라 검증을 실시하고 있는가? | 44% | HACCP Plan의 검증을 위해 시험성적서, 자체검사를 실시하고 있으며, 실행성 확인을 위해 모니터링일지 등 관련 문서에 대해 검증을 실시하고 있다. 또한 이를 기록·관리하고 있어야 한다 |
| 2 | [2. 제품설명서 및 제조공정 설비도면] 1. 제품설명서 및 공정흐름도를 기준서에 반영하고 있는가? | 39% | 제품설명서에 HACCP적용 유형의 모든 대상 품목이 도출되었으며, 위해도를 확인할 수 있는 정보를 모두 포함하고 있어야 한다 |
| 3 | [3. 위해요소분석] 2. 발생가능한 위해요소에 변경사항이 있는 경우 잠재적인 위해요소를 충분히 도출하여 위해요소분석을 실시하고 있는가? | 35% | 1) 추가된 위해요소에 대해 심각성 기준이 적절히 수립되어야 한다 •모든 잠재적 위해요소의 심각성 기준이 설정되었다. 2) 발생가능성 기준에 따라 추가된 위해요소의 위해정보를 적절히 수집하였다. •원료의 특징, 입고빈도, 사용량, 위해정보의 수집 여부 등을 고려하여 발생가능성 평가 기준이 수립되어야 한다 |
| 4 | [5. CCP의 모니터링 실시 및 개선조치] 2. 모니터링 담당자는 절차에 따라 지정위치에서 모니터링 하여 기록·유지하고 있는가? | 35% | 모니터링 담당자는 정해진 위치, 절차, 주기를 준수하여 모니터링을 실시하여야 한다 |
| 5 | [4. 중요관리점의 결정 및 한계기준] 3. 한계기준 설정을 위해 활용한 유효성 평가자료는 현장 특성의 반영하고 있는가? | 35% | 1) 한계기준에 대한 적절한 유효성 평가를 실시하였다. •모든 CCP에 대해 제품, 공정 등 현장 특성을 구체적으로 분석 도출하고 있다. •한계기준 범위 내에 위해요소에 대한 관리가 가능한지 과학적 근거자료를 구비하고 있다. |

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

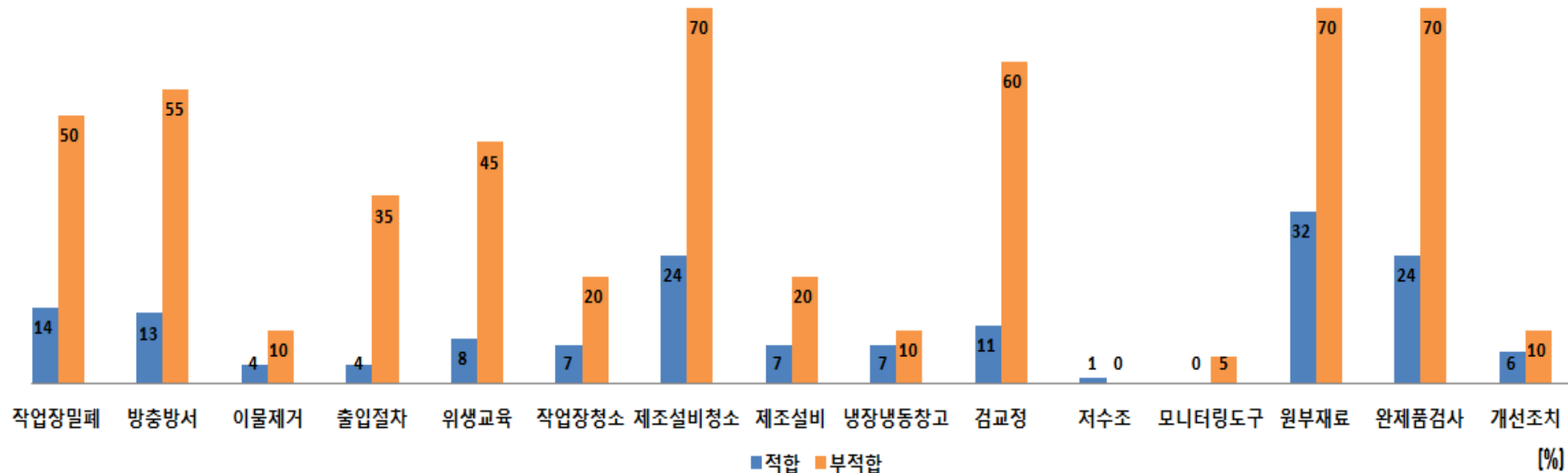


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 원부재료 관리 39%, 제조설비 청소관리 33%, 완제품 검사 33% 순으로 30%이상의 높은 지적률을 나타냄

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

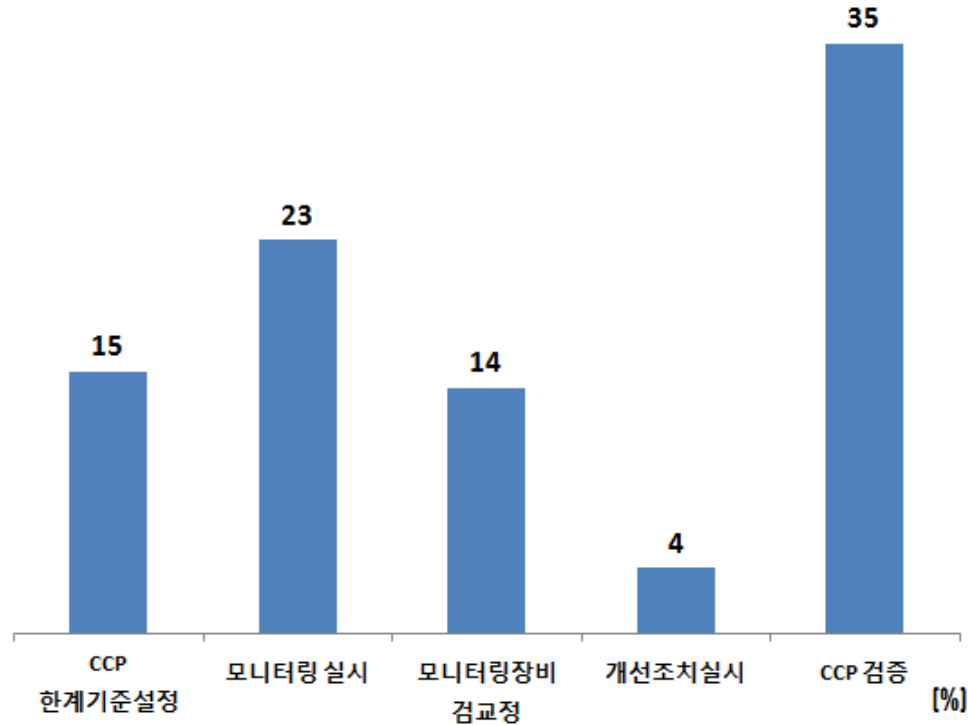


- 부적합 판정을 받은 업체의 주요 지적사항은 원부재료 관리 70%, 제조설비 청소관리 70%, 완제품 검사관리 70%, 계측장비 검·교정 60%, 방충·방서관리 55% 순임

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

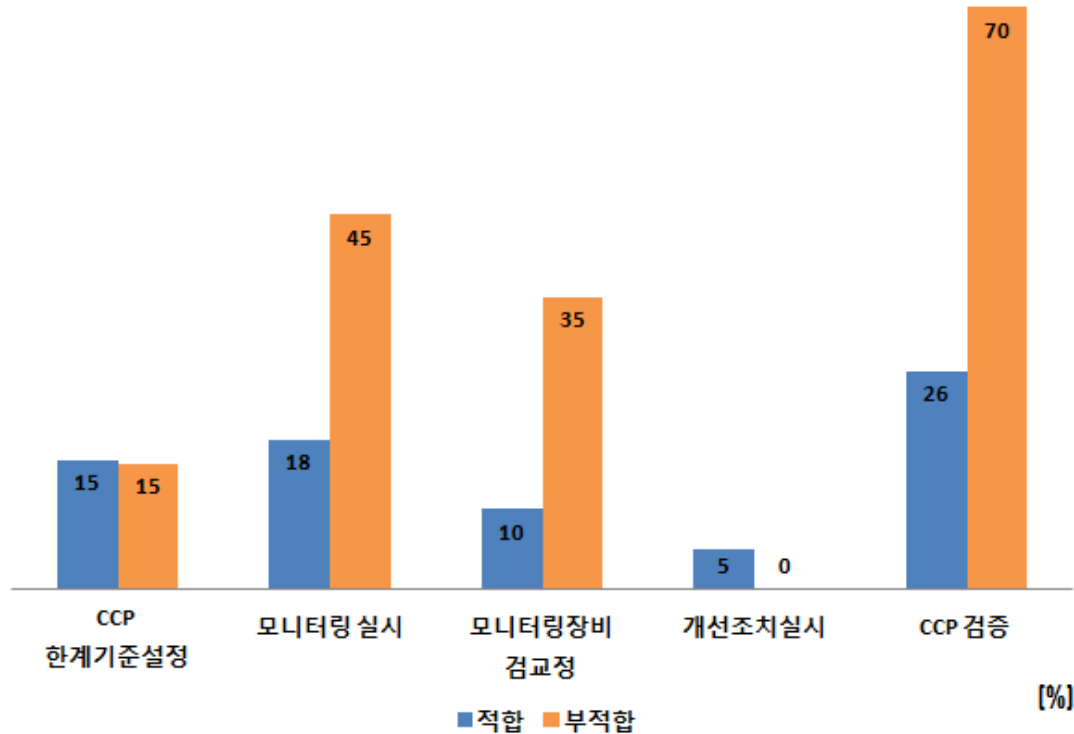


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 35%, 모니터링 실시·기록관리 23%, 중요관리점 및 한계기준 설정 15%, 순으로 나타남

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

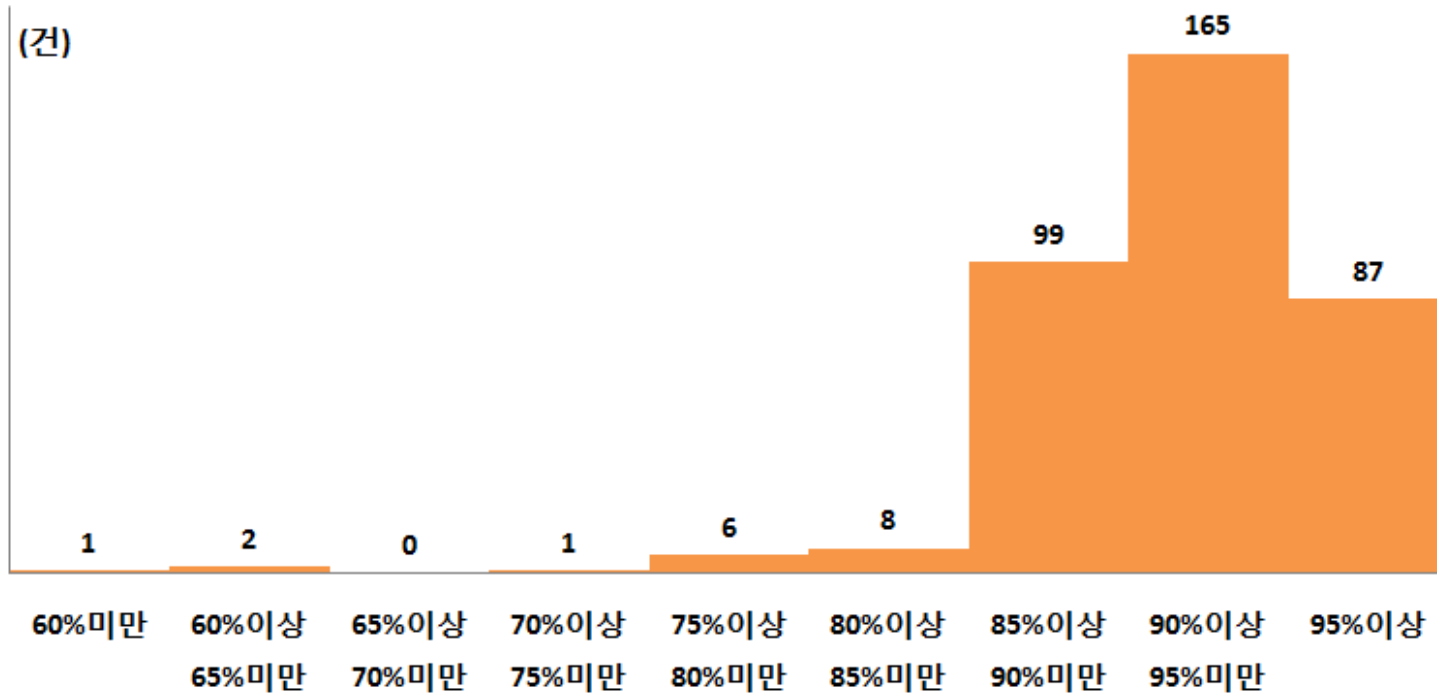


- 적합, 부적합 업체의 경우 중요관리점 검증, 모니터링 실시 및 기록관리 등에 관한 사항이 주요 지적사항으로 나타났으나 부적합 업체의 경우 모니터링 장비의 검·교정 미흡이 35%임

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

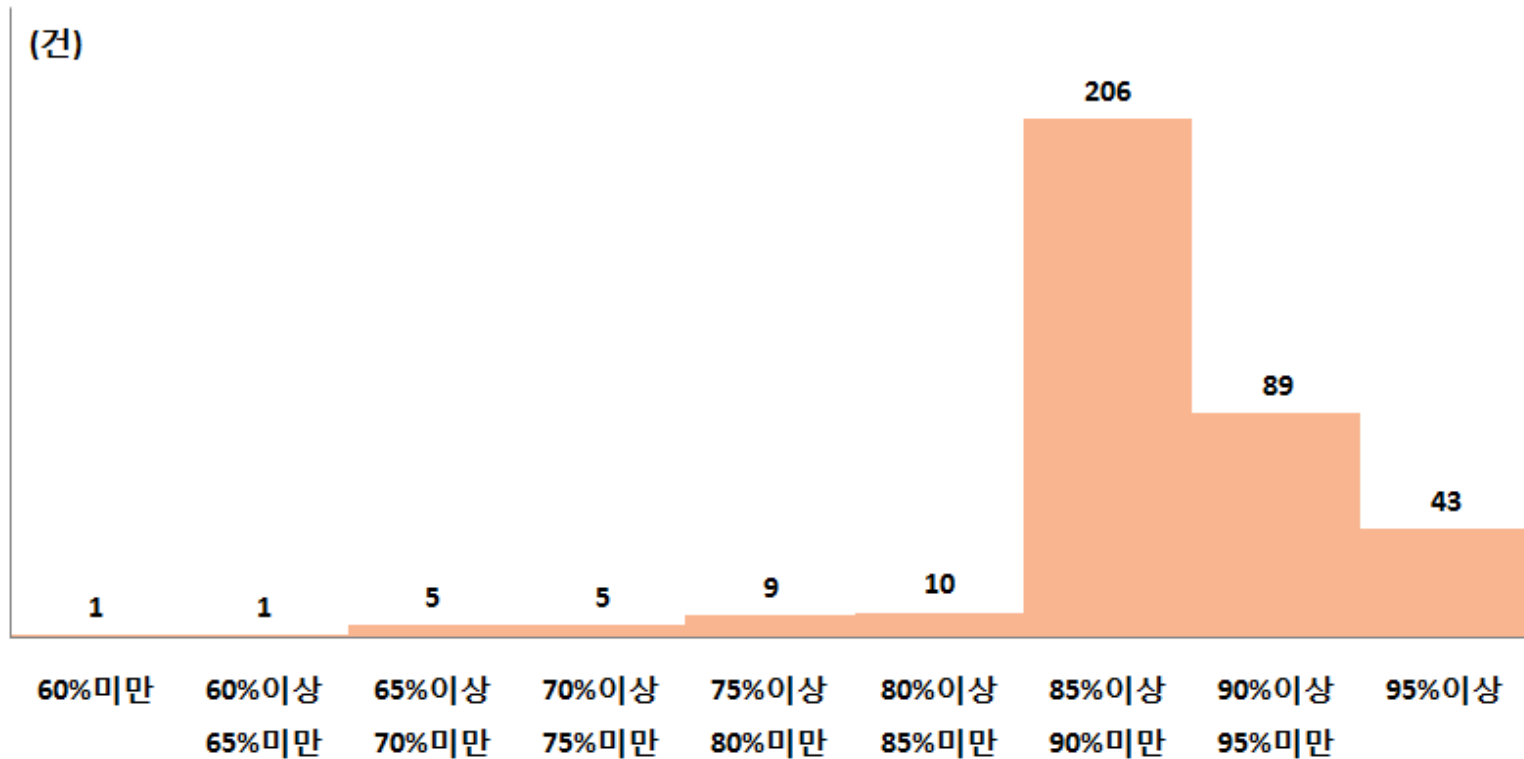


- 일반 심사건수 중 선행요건관리에서 적합(85%이상) 점수를 획득한 경우는 심사건수의 95%(351건)로, 가장 높은 빈도를 차지한 점수대는 90%이상 95%미만의 점수를 획득한 경우(165건, 45%)로 나타남

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

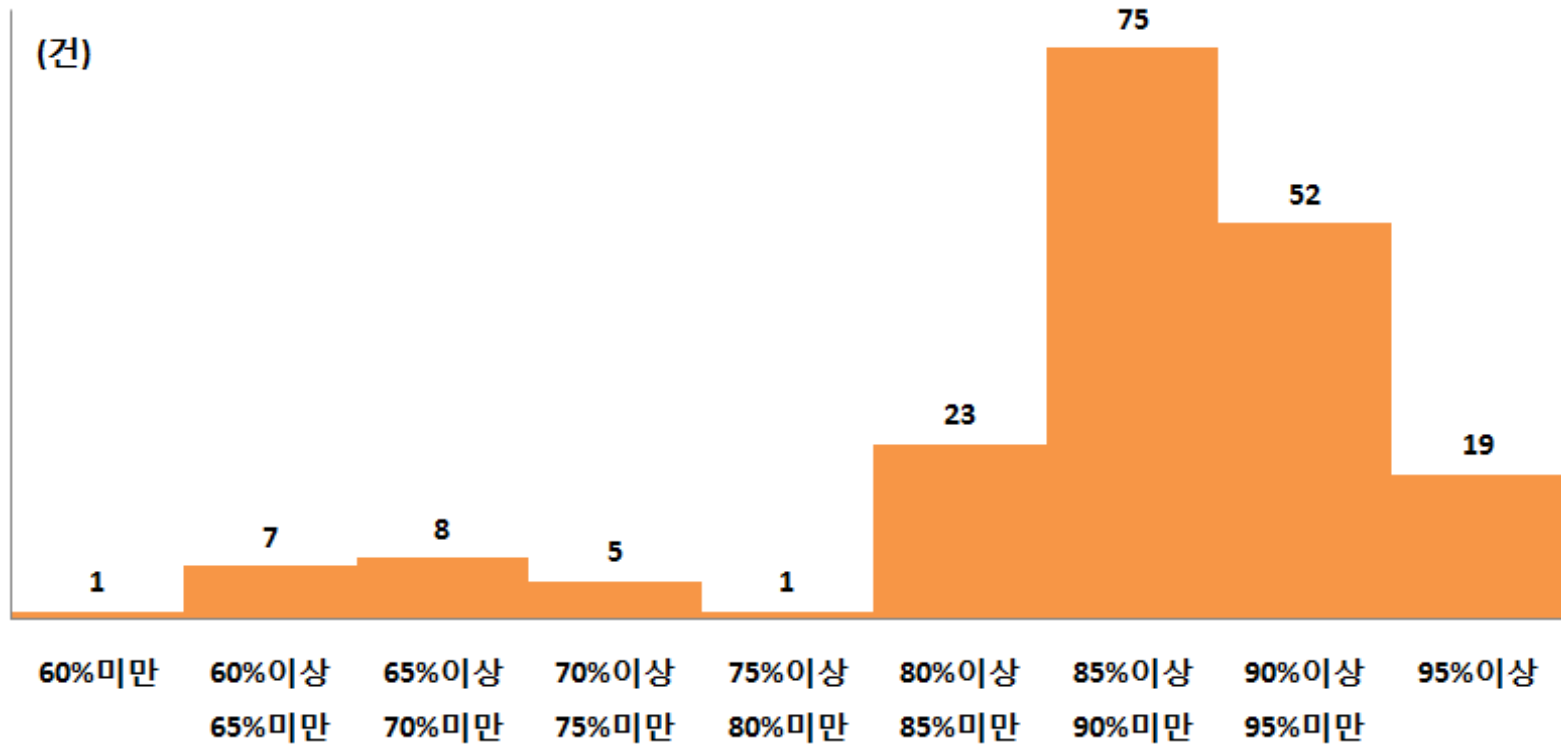


- 일반 HACCP관리에서 338건(92%)이 적합(85%이상)의 점수를 획득했으며, 85%이상 90%미만의 점수대가 206건(56%)으로 가장 높은 빈도를 차지함

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 점수대별 분포도

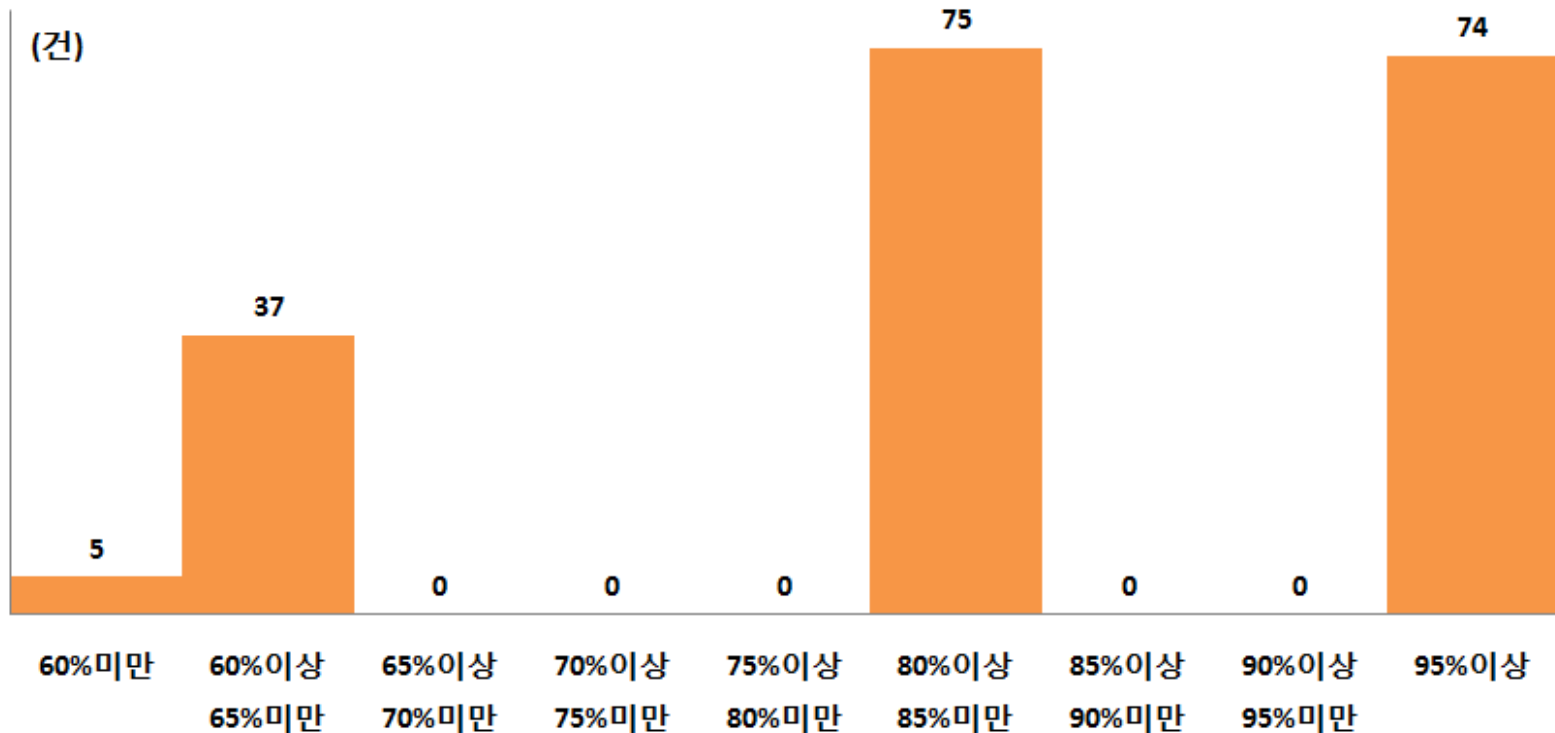


- 소규모 심사건수 중 75건(39%)이 선행요건관리에서 85%이상 90%미만의 점수를 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만의 하위 점수를 받은 사례는 전체 1%에 해당함

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 평가점수 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 점수대별 분포도

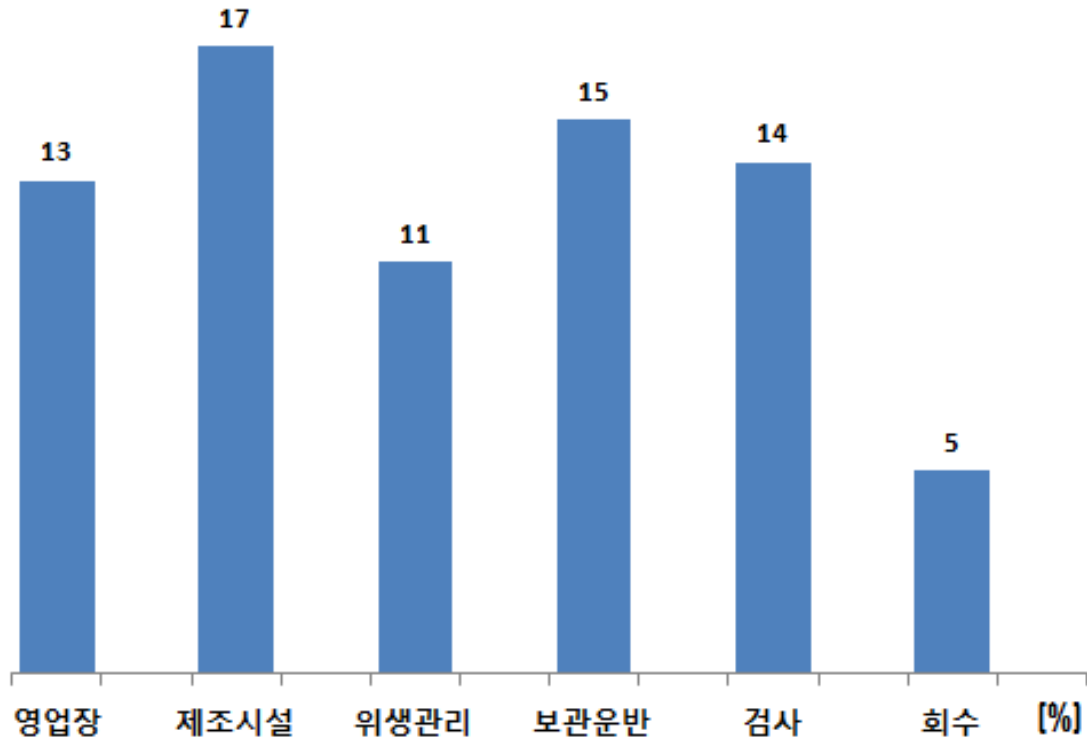


- 소규모 심사건수 중 75건(51%)이 HACCP관리에서 80%이상 85%미만을 획득한 것으로 나타났으며, 60%미만을 받은 경우는 5건(3%)임

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

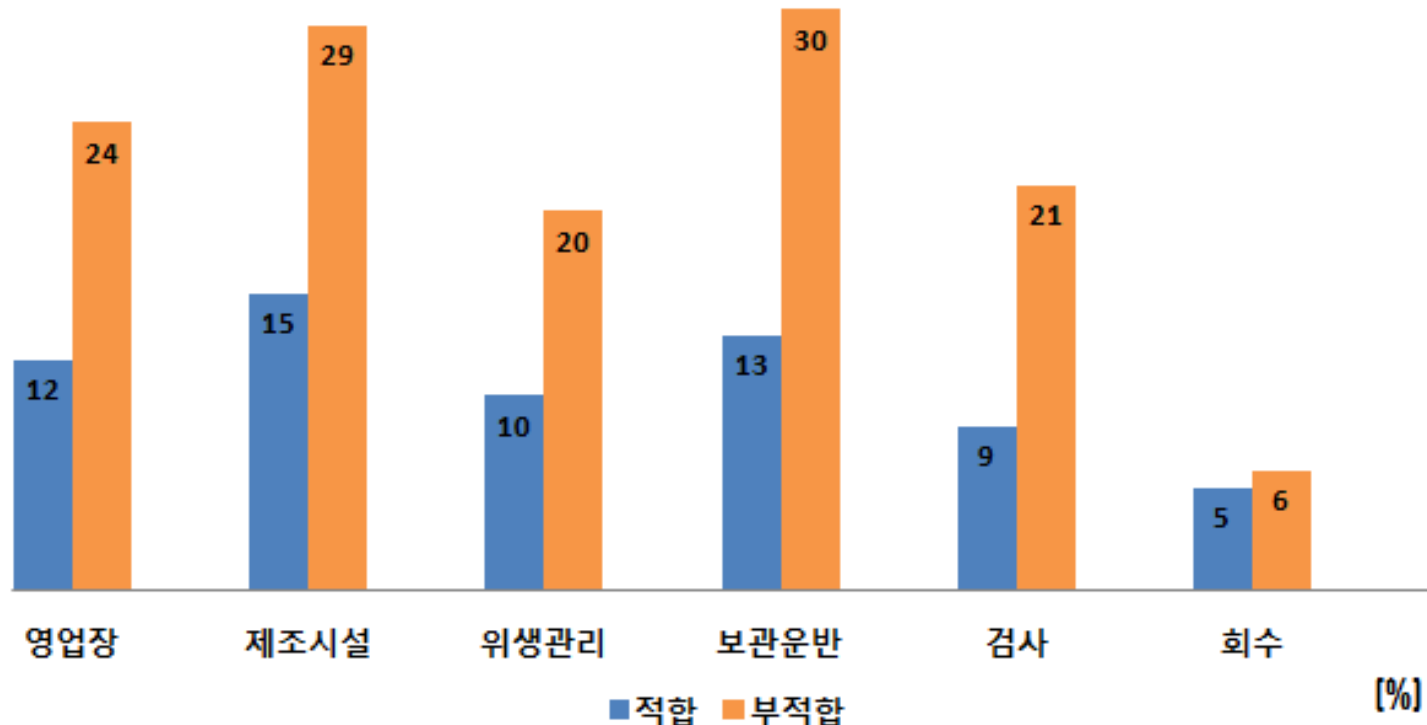


- 선행요건관리 항목별 지적사항 중 제조시설 관리 17%, 보관·운반 관리 15%, 영업장관리에서 13%의 지적률을 보였으며, 회수관리는 5%로 가장 낮음

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

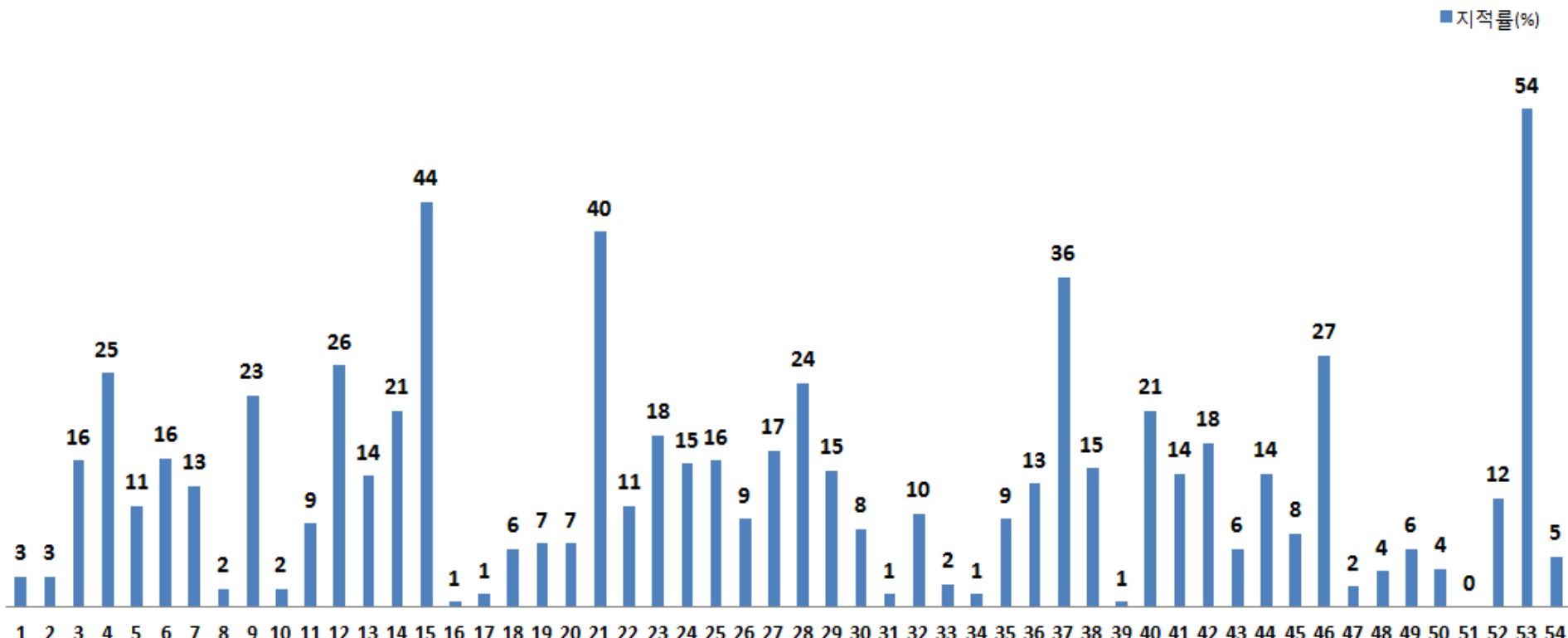


- 적합 판정을 받은 업체의 경우 해당 항목별 평균 20%미만의 지적률을 보였으나, 부적합 업체는 제조시설 관리, 보관·운반 관리 항목에서 25%이상의 지적률을 보임

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : 선행요건관리 세부 문항별 지적률



축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 1 | 53. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검·교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가? | 54% | 냉장·냉동 및 시설 등의 온도측정 장치에 대한 연 1회 이상 검·교정을 실시해야 한다. - 자체 검교정 시 검교정 방법 등이 기준서에 수립되어 있어야 한다. |
| 2 | 15. 작업장은 방충 및 구서관리를 위하여 유해생물의 유입이나 번식을 방지하기 위한 시설이 설치되고, 방충 및 구서 계획이 수립·운영되고 있는가? - 관련 장비 점검 주기, 구충제 종류, 설치 위치 등 포함 | 44% | 1) 외부위탁 운영 시 계약서등을 비치하고, 방제결과 보고서에 대해 매월 담당자가 확인하고 예방방지 대책을 수립한다. 2) 방충·방서 관련장비 점검주기, 구충제종류, 설치위치 등 운영 계획을 수립하고 관리하여야한다. |
| 3 | 21. 제조 시설 및 장비는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 청결하게 유지되고 있으며 점검·정비 기록을 유지하고 있는가? | 40% | 1) 제조시설 및 장비는 예방 정비방법을 장비이력카드 등에 기록하고 점검주기에 따라 정비기록을 작성해야 한다. 2) 장기간유휴설비는 비닐덮개 등으로 씌워 제품의 이동동선에 영향을 주지 않는 장소에 위치하여 별도로 관리한다 |
| 4 | 37. 원료육 입고 시 자체적으로 정한 입고기준에 따라 검사성적서를 확인하거나 규격에 적합한 원·부재료만을 구입하여야 하고 입고 기록을 작성하고 있는가? | 36% | 원료육 입고검사는 다음사항을 포함하여 기록하여야 하며, 포장파손 여부, 식육의 성상, 오염 여부, 온도관리상태 등 확인하여 원료적합 여부를 판정하여 기록하여야 한다. (HACCP작업장에서 생산된 원료육 여부, 도축증명서, 심부온도 측정기록, 관능검사, 유통기한, 검사성적서, 차량 타코메타 온도기록지 및 이탈여부 확인 등) |
| 5 | 46. 축산물의 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여 원료육, 부자재 및 완제품 등에 대하여 정기적인 검사가 실시되고 있는가? | 27% | 원료육, 완제품에 대한 검사 실시여부를 확인한다 |

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

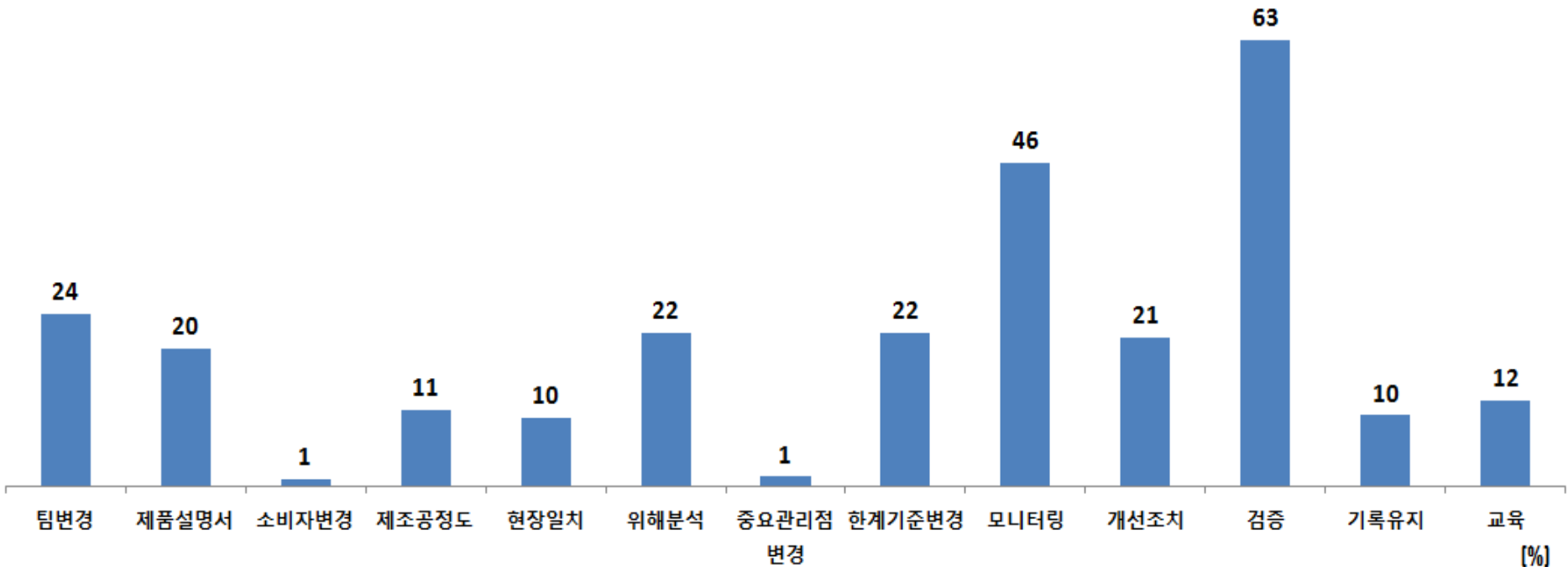
○일반 HACCP : 선행요건관리 다빈도 지적문항

| 순위 | 문항 | 지적률 | 주요 착안점 및 지적사항 |
|----|--|-----|--|
| 6 | 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? | 26% | 1) 각 공정에 맞는 적정조도를 유지하여야 한다. 2) 조명파손시 축산물에 오염을 주거나 작업자의 피해를 방지할 수 있는 보호장치(조명커버등) 설치운영하고, 조명커버는 내부식성 재질로 청소가 용이한 재질확인 및 위생상태 운영 여부 확인한다. |
| 7 | 4. 천정 및 상부 구조물은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 이물이나 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가? | 25% | 1) 천정은 세척, 소독이 용이한 내수성, 내열성 재질 여부 확인 2) 누수흔적, 거미줄 등 위생관리 상태를 확인하고 작업장 구조물에서 유래되는 이물에 의해 제품 생산 시 직·간접적으로 제품의 오염유발 여부를 확인 |
| 8 | 28. 작업실, 제조 시설 및 장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리 사항을 구체적으로 정하여 운용되고 있는가? | 24% | 1) 제조시설·설비·기구에 대한 세척방법, 세정제 사용, 세정제 제거하기 위한 충분한 물세척등 청소, 세척 및 소독관리 사항을 자체기준을 설정하여 운영 여부를 확인한다. 2) 세척제, 소독제는 라벨표시를 하고 잠금장치가 있는 장소(보관함 가능)에 보관한다. (사용방법 확인) |
| 9 | 9. 출입문은 종업원 및 제품의 동선에 맞게 설치되고 세척이 가능한 내수성 재질이고 설치류 등 유해생물과 먼지 등이 유입되지 않도록 관리 되고 있는가? | 23% | 작업장 및 작업실의 출입구와 창은 내수성재질 사용하고, 유해생물 및 오염물질의 유입을 방지할 수 있도록 밀폐되어야 한다. |
| 10 | 14. 탈의실은 해당 작업장의 종업원이 사용하기에 충분하고, 외출복장과 위생복장 간의 교차오염이 발생하지 않도록 분리 보관될 수 있는 구조여야 하며, 청결하게 관리되고 있는가? | 21% | 옷장은 외출복과 위생복의 교차오염을 방지할 수 있도록 분리 또는 구분하여 보관할 수 있어야 하며, 탈의실 내는 청결하게 관리되어야 한다 |

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

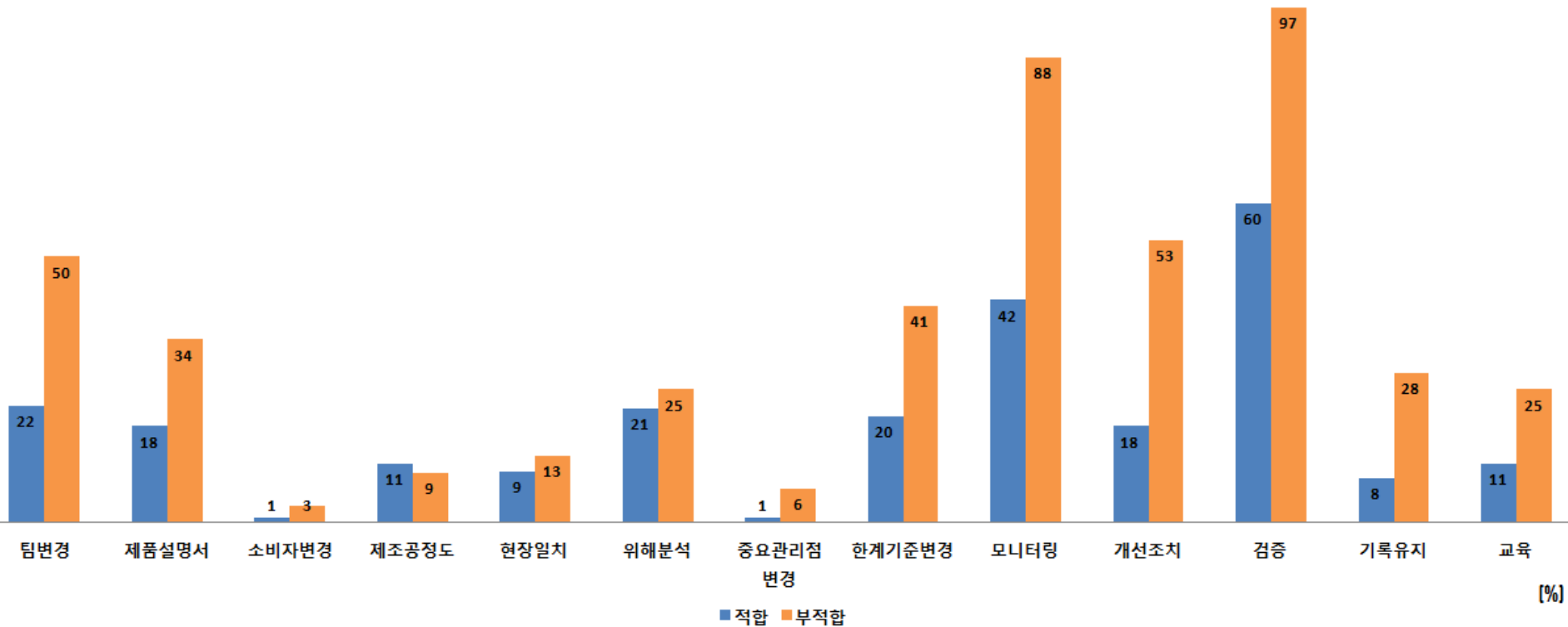


- HACCP관리 항목 중 63%로 가장 많은 지적사항이 발생한 문항은 '검증의 주기적 실시 (11번 문항)'임

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 일반 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도

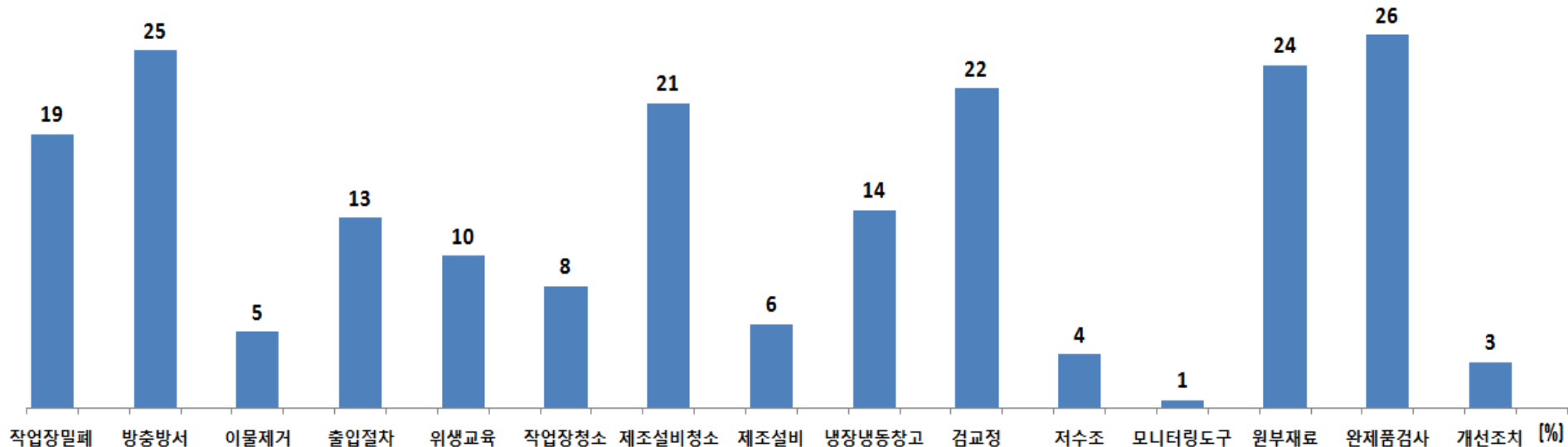


- 부적합 판정을 받은 업체의 경우 검증실시(97%), 모니터링 실시(88%), 개선조치 실시(53%), HACCP 팀변경(50%) 순임

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 지적률

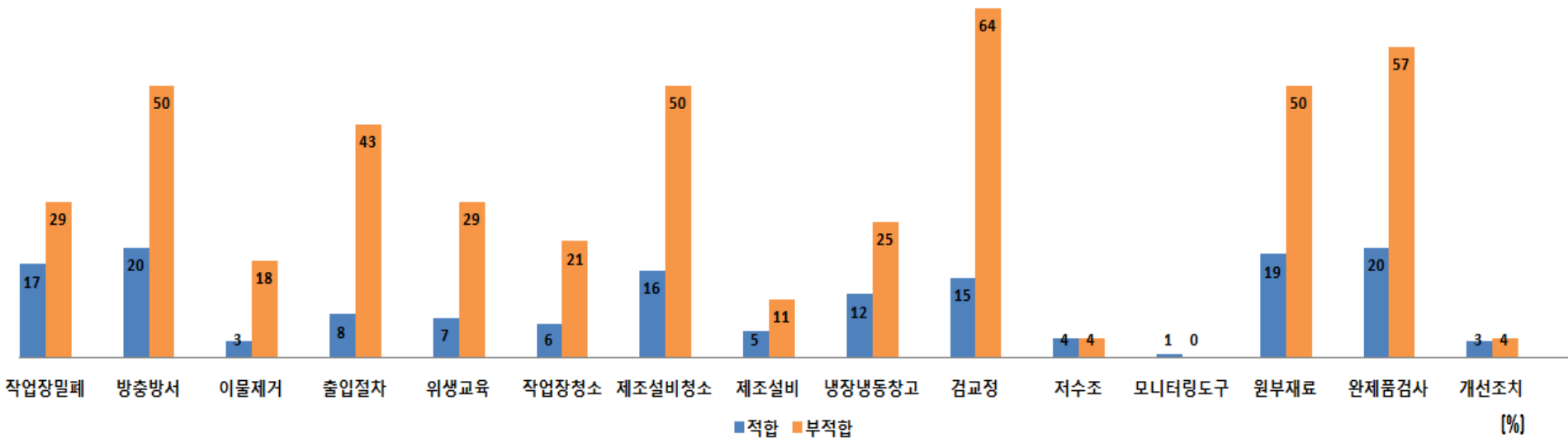


- 선행요건관리 문항별 지적사항 중 완제품검사관리 26%, 방충·방서관리 25%, 원부재료 관리 24%, 검교정 22% 순으로 지적사항이 발생함

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : 선행요건관리 항목별 판정결과 비율 분포도

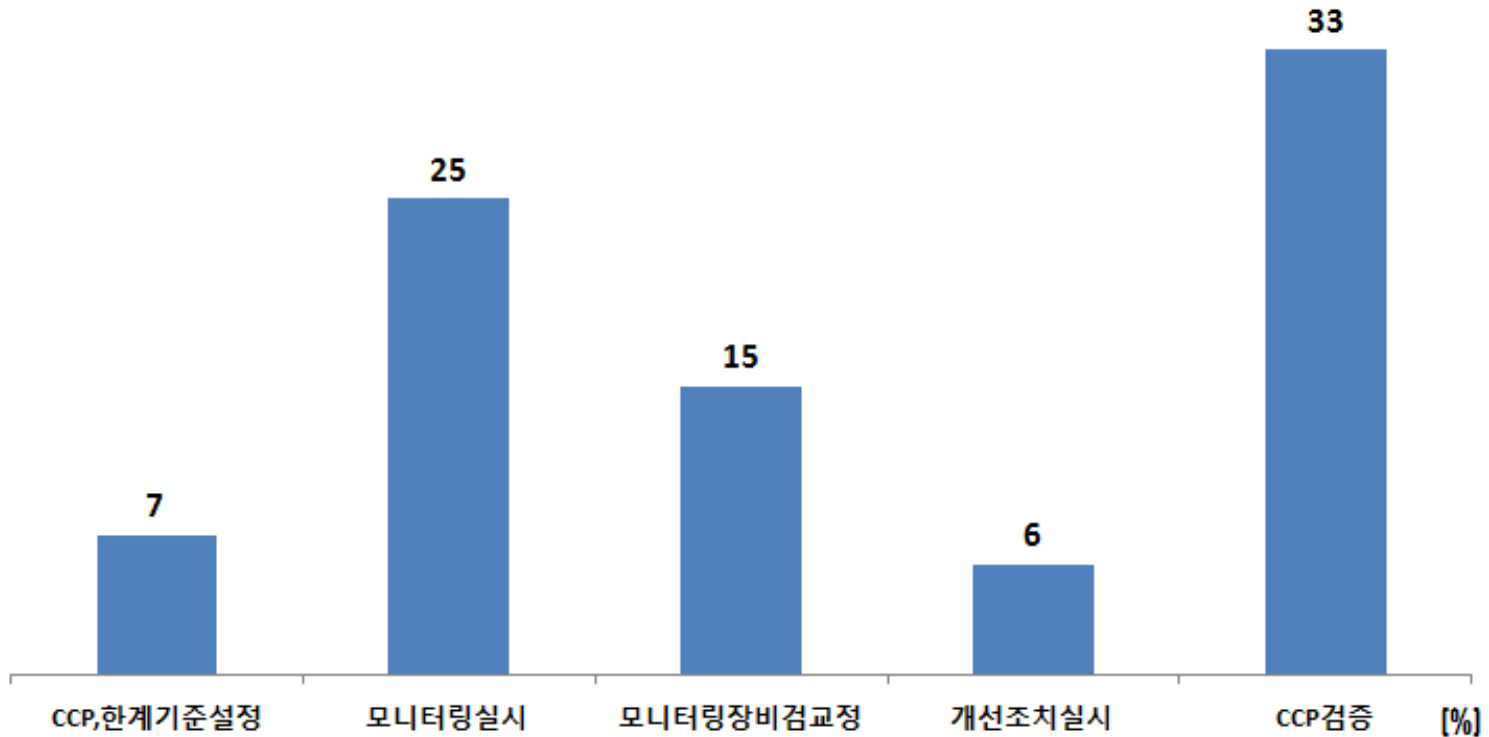


- 부적합 판정을 받은 업체의 경우 검교정 64%, 완제품검사 57%, 원부재료 관리 50%, 제조 설비 청소관리 50%, 방충·방서관리 50% 등 6개 문항에서 50% 이상의 지적률이 발생함

축산가공분야 조사평가

□ 식육포장처리업 지적사항 분석

○소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 지적률

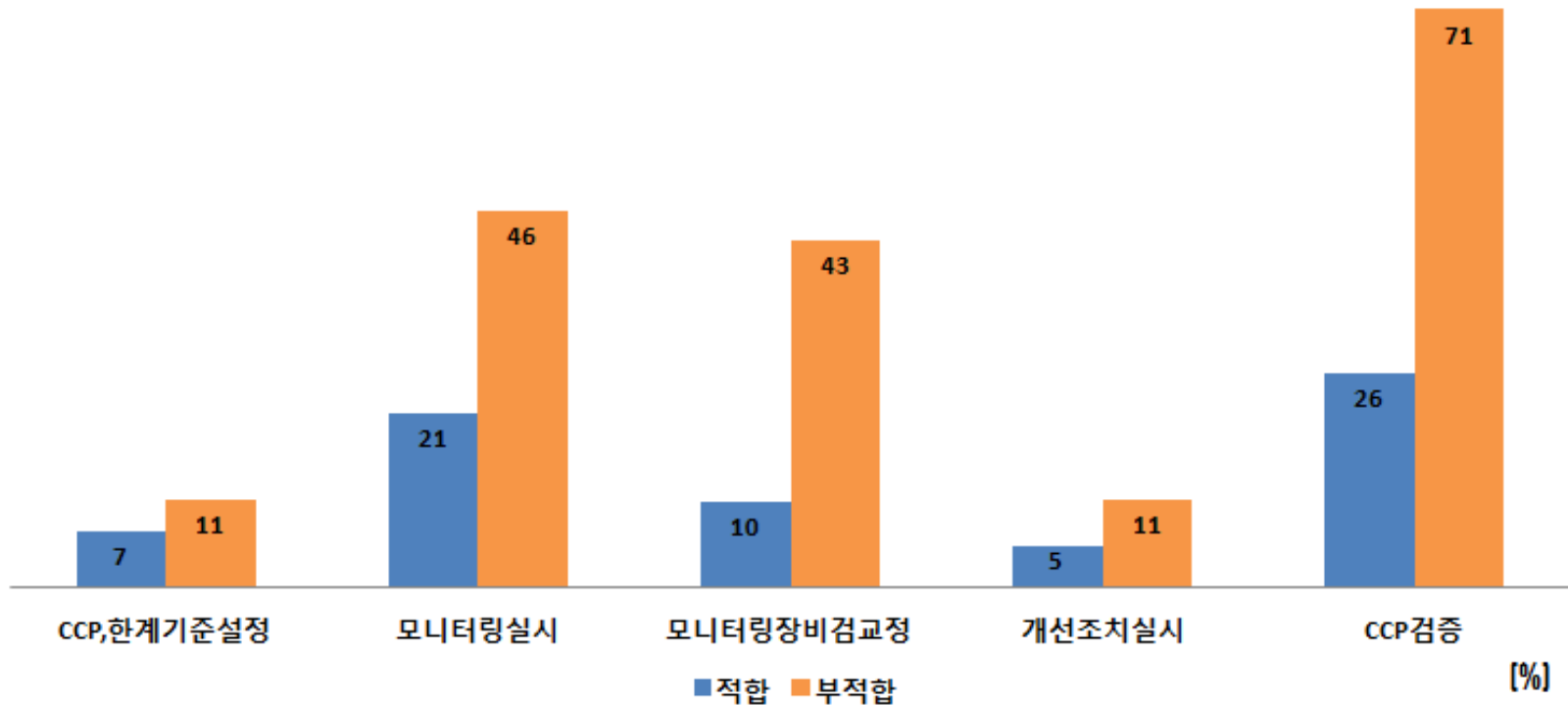


- HACCP관리 문항별 지적사항 항목은 중요관리점 검증 33%, 모니터링 실시 및 기록관리 25%, 모니터링 장비 검·교정 15% 순으로 나타남

축산가공분야 조사평가

□ 식육가공업 지적사항 분석

○ 소규모 HACCP : HACCP관리 항목별 판정결과 비율 분포도



- 부적합 업체의 경우 중요관리점 검증 71%, 모니터링 실시 46%, 모니터링 장비 검·교정 43% 등의 항목에서 40% 이상의 높은 지적률을 보임