식품의약품안전처 공고 제2018-136호

식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부개정고시(안) 행정예고

2018. 4. 2.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2018-136호

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2017-80호, 2017.10.27)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을「행정절차법」제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 4월 2일

식품의약품안전처장

식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정이유

안전관리인증기준(HACCP) 적용업소에서 사용하고 있는 압축공기 등에 대한 관리기준 및 운영여부 등 평가항목을 구체화하여 평가항목을 명확히 하고, 「축산물 위생관리법」개정('17.10.24) 및 시행('18.4.25) 관련 식용란선별포장업 HACCP의무화에 따라 평가표를 마련하여 계란의 위생·안전관리 기반 조성 등 식품안전관리에 최선을 다 하고자 함

2. 주요내용

가. HACCP 적용업소 압축공기 사용에 따른 평가항목 명확화(안 [별표 4] 2. 2-1., 4. 1) 및 4. 2))

현행 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소에서 사용하는 시설·설비에 대한 관리기준 수립·운영하도록 하고 있어 실제 제품 특성에 따라 사용하는 압축공기 등의 관리기준 수립(사용방법, 필터 교체주기 설정 등), 운영여부(필터 교체 등) 등 확인을 구체적으로 포함하여 평가항목을 명확히 하고자 함

나. 식용란선별포장업 HACCP 평가표 마련(안 [별표 4] 2. 2-17, 3. 12-1) 및 26-1), 4. 1-3) 및 2-3) 신설)

「축산물 위생관리법」 개정('17.10.24) 및 시행('18.4.25)과 관련, 식용란선별포장업의 HACCP의무화에 따라 평가표를 마련하여 계란의 위생·안전관리 기반 조성 등 안전관리에 최선을 다하고자 함

3. 의견제출

「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2018년 4월 16일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품안전표시인증과, 전화: 043-719-2860, 팩스: 043-719-2850)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 의견(찬·반 여부와 그 사유)

나. 성명(단체인 경우 단체명과 그 대표자 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2018-136호

「식품위생법」 제48조에 따른 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시 제2017-80호, 2017. 10. 27.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2018년 4월 2일

식품의약품안전처장

식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부개정고시(안)

식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

별표 4의 2. 2-1. 중 제29호를 다음과 같이 한다.

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.(0～3점)

별표 4의 4. 1) 중 제8호를 다음과 같이 한다.

8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.

별표 4의 4. 2) 중 제8호를 다음과 같이 한다.

8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하도록 관리하는가?

별표 4의 2. 선행요건관리 중 2-17. 인증 및 사후관리용(식용란선별포장업), 동표 3. HACCP 관리 중 12-1) 인증평가용(식용란선별포장업) 및 26-1) 사후관리용(식용란선별포장업), 동표 4. 소규모 업소 등 중 1-3) 인증평가용(식용란선별포장업) 및 2-3) 사후관리용(식용란선별포장업)을 별지와 같이 각각 신설한다.

부칙 <제2018- 호, 2018. . .>

제1조(시행일) 이 고시는 2018.4.25부터 시행한다.

[별표 4]

2. 선행요건관리

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 팀장 (관리책임자)	(10)직위			(11)성명				
면적 (m^2)	(12)작업장			(13)보관소				
	(14)검사실			(15)기타				
	(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
영업장 관리		
작업장		
1. 작업장(영업장을 포함한다. 이하 같다)은 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. (0~2점)		
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)		
건물 바닥, 벽, 천장		
4. 원료처리실, 제조 · 가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장 및 상부 구조물, 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 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다. (0~3점)		
배수 및 배관		
5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다. (0~3점)		
출입구		
6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 갖추어야 한다. (0~3점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
통 로		
7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
창		
8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다. (0~1점)		
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. (0~1점)		
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다. (0~1점)		
부대시설		
- 화장실, 탈의실 등		
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)		
위생관리		
작업 환경 관리		
- 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·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 식품 취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다. (0~1점)		
개인 위생 관리		
21. 작업장 내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다. (0~2점)		
폐기물 관리		
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)		
세척 또는 소독		
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
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. (0~3점) · 종업원 · 위생복, 위생모, 위생화 등 · 작업장 주변 · 작업실별 내부 · 제조·가공·선별·처리 시설(이송배관포함) · 냉장·냉동설비 · 용수저장시설 · 보관·운반시설 · 운송차량, 운반도구 및 용기 · 모니터링 및 검사 장비 · 환기시설 (필터, 방충망등 포함) · 폐기물처리 시설 및 처리용기 등 · 세척, 소독도구 · 기타 필요사항		
26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. (0~3점) ·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. 작업장 내 세제, 소독제, 소독용 기구나 용기는 용도표시 및 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다. (0~1점)		
28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다. (0~3점)		
제조·가공·선별·처리 시설·설비 관리		
제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리		
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 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.(0~3점)		
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)		
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)		
32. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다. (0~2점)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
냉장·냉동시설·설비 관리		
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)		
용수관리		
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, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다. (0~1점)		
38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다. (0~1점)		
보관·운송관리		
구입 및 입고		
39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다. (0~3점)		
협력업소 관리		
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)		

평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0~3점)	비 고
운송		
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 기록장치를 부착하여야 한다. (0~3점)		
보관		
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)		
검사 관리		
제품검사		
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		
시설 설비 기구 등 검사		
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 국가교정기관에 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)		
회수 프로그램 관리		
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	**<관정기준>** **인증평가** : 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 총점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림처리)이상일 경우에는 적합, 70%에서 85%미만은 보완, 70%미만이면 부적합으로 판정한다. **정기 조사·평가** : 각 항목에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85점 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다.
	점(%)	

3. HACCP 관리

12-1) 인증평가용(식용란선별포장업)

평 가 항 목	평 가 내 용(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)		

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

평 가 항 목	평 가 내 용(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 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)		

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
7.교육·훈련	1. HACCP 시스템의 효율적 운영을 위한 교육·훈련절차 및 계획이 확립되어 있는가?(0~10) 2. 교육·훈련은 교육·훈련계획 및 절차에따라 실시되고 그 기록이 유지되고 있는가?(0~5)		
	소 계(0~15)		
	종 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.

3. HACCP 관리

26-1) 사후관리용(식용란선별포장업)

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (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)		

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

평 가 항 목	평 가 내 용(배점)	평가 결과 (0 ~ 10점)	비고
	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)		
	종 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.

4. 소규모 업소 등

1-3) 인증평가용(식용란선별포장업)

평가내용	평가결과 (해당 □ 에 √표시)
□ 선행요건 관리	
1. 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽ㆍ층 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 전ㆍ중 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 설정ㆍ준수되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
8. 원료란 및 제품은 거래처별로 구분 관리되고 적절한 온ㆍ습도로 보관되며 선입ㆍ선출 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 처리기준에 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 □	
□ 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 □	
<판정기준> **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, 평가제외 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	

4. 소규모 업소 등

2-3) 사후관리용(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 처리기준에 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 유	적합 □ 부적합 □

지되고 있는가?	
15. 계측기구 등에 대하여 정기적으로 검교정을 실시하고 그 기록이 유지되고 있는가?	적합 □ 부적합 □
□ 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 □

<판정기준> **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.	적합 항목수	적합항목 비율(%)
	적합/부적합	