

식품의약품안전처 공고 제2022-538호

해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및
기준 일부개정고시(안) 행정예고

2022. 12. 1.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2022-538호

「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」(제2022-25호, 2022.3.31.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2022년 12월 1일

식품의약품안전처장

「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」

일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

수입식품 안전성을 확보할 수 있는 방향으로 변화된 식품안전관리 패러다임을 적용하여 해외제조업소 및 해외작업장의 관리기준을 정비하는 한편,

「수입식품안전관리 특별법」 제9조의2에 따른 비대면 조사를 관련 규정에 반영하고 주문자상표부착수입식품 위생평가 제도 관련 규정은 동 고시에서 삭제하는 등 관련 규정을 개선·정비하고자 함

2. 주요 내용

가. 비대면 조사 관련 규정 정비(안 제5조 등)

- 1) 「수입식품안전관리 특별법」 제9조의2 신설에 따른 비대면 조사 반영 필요
- 2) 비대면 조사를 포함한 현지실사에 동 규정이 적용되도록 조문 정비
- 3) 해외제조업소(해외작업장) 위생·안전관리 단계에서 현지실사와 함께 비대면 조사 병행 활용 가능

나. 해외제조업소(해외작업장) 관리기준 개선(안 별표 1~별표 3)

- 1) 식품안전의 패러다임 변화 및 CODEX 등에서 국제적으로 권장하는 실행규범 등을 반영하여 국제기준에 부합하도록 합리적으로 해외제조업소의 관리기준을 보완하고자 함
- 2) 국제인증기준에서 보편적으로 요구하지 않는 기준 삭제 및 유사·중복기준을 통폐합하여 관리기준을 간소화하고, 변화된 식품안전 관리 요건 반영 및 업종별 위생기준의 문구를 통일하는 등 현행 기준의 일부 미비점을 개선·보완하려는 것임
- 3) 수입식품 사전안전관리의 실효성 확보 가능

다. 타 고시에서 규정하는 내용 삭제(안 제2조 등)

- 1) 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가

방법」 고시가 제정(‘21.6.14)됨에 따라 주문자상표부착수입식품 위
생평가 제도와 관련된 규정 삭제

2) 수입식품 사전안전관리 제도 간의 운영 기준 명확화

3. 의견 제출

「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」 일부개정고
시(안)에 대하여 의견이 있는 경우는 2022년 12월 21일까지 다음 사항
을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호: 28159, 주소: 충북
청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의
약품안전처, 참조: 현지실사과, 전화 043-719-6226, 팩스
043-719-6200)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제0000-00호

「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」(제2022-25호, 2022.3.31.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

0000년 00월 00일

식품의약품안전처장

「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」 일부 개정고시(안)

해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조를 다음과 같이 한다.

제1조(목적) 이 고시는 「수입식품안전관리 특별법」 제6조부터 제9조의2, 제11조제4항, 제12조 및 같은 법 시행규칙 제3조, 제4조부터 제6조의2 및 제11조, 제12조에 따라 해외제조업소와 해외작업장 현지실사 등의 방법과 기준 등에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조제7호 중 “법 제6조부터 제9조”를 “「수입식품안전관리 특별법」(이하 “법”이라 한다) 제6조부터 제9조의2”로 하고, 같은 조 제8호를 삭제하며, 같은 조 제9호를 제8호로 한다.

제5조제1항 본문 중 “현지실사를”을 “현지실사(법 제9조의2에 따른 비대면 조사를 포함한다. 이하 같다)를”로, “정부 또는”을 “정부에게 별지 제1호서식으로 통보하거나”로, “별지 제1서식”을 “별지 제2호서식”으로 하고, 같은 항 단서 중 “해외식품 위생평가기관이 위탁받아”를 “위탁 수행기관이”로, “별지 제2서식”을 “별지 제3호서식”으로 한다.

제6조제1항 중 “제9조”를 “제9조의2”로, “및 점검과 법 제18조제2항에 따른 위생평가는”을 “등은”으로 하고, 같은 조 제5항 중 “해외제조업소의”를 “해외제조업소 또는 해외작업장의”로, “해외제조업소 점검표”를 “해외제조업소 또는 해외작업장 점검표”로 한다.

제7조제1항 본문 중 “일반항목 전체”를 “전체”로 하고, 같은 조 제2항 본문 중 “해당 일반항목”을 “해당”으로 한다.

제8조제1항 각 호 외의 부분 중 “법 제6조·제9조”를 “법 제6조, 법 제9조 및 법 제9조의2”로, “대한”을 “해당하는”으로 하고, 같은 조 제2항 중 “법 제6조제1항에 따라”를 “제7조에 따른 현지실사 결과가”로 하며, 같은 조 제5항을 삭제하고, 같은 조 제6항부터 제11항까지를 각각 제5항부터 제10항까지로 한다.

제10조를 삭제하고, 제11조부터 제13조까지를 각각 제10조부터 제12조까지로 한다.

제10조(중전의 제11조) 각 호 외의 부분 중 “또는 수입식품등을 수입·판매하는 영업자로부터 위생평가를 위탁받아 현지실사 등을 실시한 해외식품 위생평가기관”을 “등을 실시한 위탁 수행기관”으로 하고, 같은

조 제2호 중 “실사”를 “현지실사”로 한다.

제11조(종전의 제12조) 제2항제1호 중 “축산기술사”를 “축산기술사, 수산제조기술사”로 한다.

제12조(종전의 제13조) 중 “2020년 7월 1일”을 “2023년 7월 1일”로, “12월 31일”을 “6월 30일”로 한다.

[별표 1]을 다음과 같이 한다.

[별표 1]

해외제조업소 및 해외작업장의 관리기준

I. 제조업소(양식장, 선박 및 기구 또는 용기·포장류 제조업소는 제외한다)

1. 외부 환경

가. 건물의 위치, 지하수 등의 취수원은 축산폐수·하수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식품 등에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.

* 오염물질 등으로부터 오염방지 방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외

나. 식품 등을 취급하는 건축물은 외부인의 출입을 통제하여야 한다.

다. 폐기물, 폐수처리시설 등은 작업장과 격리된 장소에 설치되어야 한다.

2. 작업장 관리

가. 작업장은 독립된 건물이거나 식품의 제조·가공 등외의 용도로 사용되는 시설(사무실 등)과 분리(벽이나 층 등으로 별도의 방을 구분하는 것을 말한다. 이하 같다) 되어야 한다.

나. 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실·보관실 및 그 밖에 식품 등의 제조·가공 등에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리

또는 구획(칸막이, 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다) 되어야 한다.

* 제조공정의 자동화시설 등으로 분리 또는 구획할 필요가 없는 경우에는 제외

다. 작업장 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.

라. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다.

* 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외

마. 작업장 내부 구조물, 벽, 천장, 바닥, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고 세척·소독이 용이하여야 하며, 곰팡이나 오염물질이 발생하지 않도록 관리하여야 한다.

바. 원·부자재의 입고부터 제품출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.

사. 작업장 내 창문 및 조명시설에는 파손 시 작업장 내로 흩어지거나 원·부재료 및 제품에 오염되지 않도록 보호장치 등을 하여야 한다.

아. 작업장 내 각 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실, 보관실 등. 이하 같다)의 밝기는 220룩스 이상이어야 하며, 선별 및 검수구역 작업장은 540룩스 이상을 유지하여야 한다.

* 자동화시설이거나 식품 등을 취급하지 않는 곳은 제외

- 자. 작업장 내에서 발생하는 악취, 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.
- 차. 작업장 내부 출입문, 창문, 벽, 천장 등은 누수가 없어야 하고, 외부의 오염물질이나 빗물, 해충, 설치류 등의 유입을 차단 할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
- 카. 작업장의 출입구, 창문, 배수구 등은 해충, 설치류의 침입을 방지 할 수 있도록 방충, 방서설비를 하여야 한다.
- 타. 작업장 및 원료·부재료·제품 보관장소 내 해충, 설치류의 활동을 정기적으로 모니터링하며 기준 이탈 시 개선조치를 실시하여야 한다.
- 파. 작업장에서 사용하는 세척제·소독제 및 기타 화학물질 등은 사용 목적에 맞게 취급·사용하여야 한다.
- 하. 작업장에서 사용하는 세척제·소독제 및 기타 화학물질 등은 식품 취급구역으로부터 격리된 별도의 보관시설에 보관·관리하여야 한다.

3. 식품등 취급시설·설비

- 가. 작업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
- 나. 식품 등의 제조·가공 등에 사용되는 기계·기구류 등은 항상 위생적으로 청결하게 유지·관리되어야 한다.
- 다. 식품 등과 직접 접촉하는 부분은 인체에 무해하며 위생적인 내수성 재질(스테인레스, 알루미늄, 에프알피, 테프론 등)로서 세척·소

- 독·살균 등이 용이하여야 한다.
- 라. 식품이나 식품과 직접 맞닿는 면에 접촉하는 압축공기 또는 기타 가스(질소 또는 이산화탄소 등)는 깨끗해야 하며 식품안전에 위험이 없어야 한다.
- 마. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지 관리되어야 한다.
- 바. 냉동·냉장시설은 내부의 온도를 적정온도(냉장은 10℃이하, 냉동은 -18℃이하)로 유지·관리하여야 한다.
- 사. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.

4. 원료 관리

- 가. 식품 등의 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)는 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준에 적합한 것만 사용하여야 하며, 정기적인 검사를 실시하고 기록을 유지·관리하여야 한다.
- 나. 식품 등의 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재는 선입선출에 따라 사용하고, 입출고기록을 작성하여 보관·관리하여야 한다.
- 다. 식품 등에 사용되는 원료는 인체에 무해하며 식용이 가능한 것이어야 한다.

5. 제조·가공 공정관리

- 가. 식품 등을 취급하는 작업실은 항상 청결하게 관리되어야 한다.

- 나. 파손되기 쉬운 자재(유리용기, 플라스틱 등)를 사용하는 경우, 파손으로 인해 이물이 혼입되지 않도록 관리하여야 한다.
- 다. 나무 재질 도구, 스테이플러, 클립, 테이프 등은 이물이 혼입되지 않도록 제품이나 원료가 노출되어 있는 구역에서는 사용하지 않아야 한다.
- 라. 식품 등의 제조·가공 중 작업자, 작업도구, 기기설비 등으로 인한 병원성 미생물의 교차오염이 발생하지 않도록 예방 관리하여야 한다.
- 마. 제조·가공공정에 병원성 미생물 등에 오염되지 않도록 하는 공정(열처리나 살균·멸균공정, 소독공정 등)이 있는 경우 설정 온도, 소독약 농도 등 해당 공정조건을 준수하여야 한다.
- 바. 식품은 물 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출하여야 한다.
 - * 식품첨가물공전에서 사용기준이 정해진 경우에는 제외
- 사. 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동구역(장소)에서 위생적으로 이루어져야 한다.
- 아. 작업장에서 사용되는 장갑, 앞치마 등은 작업 중 제품 등을 오염시키지 않도록 사용 후 반드시 세척 또는 살균하여 위생적으로 보관·관리하여야 한다.
- 자. 원료의 사용부터 최종제품 생산까지의 과정을 기록하고 유지·관리하여야 하며, 제품의 생산단위(로트 등)별로 생산일, 생산량, 판

매처 및 판매량 등에 대해 추적이 가능하도록 기록하여 보관·관리하여야 한다.

6. 제품 등 보관 관리

가. 완제품, 반제품은 원·부자재와 별도로 구분(선, 줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)하여 보관·관리하여야 한다.

나. 원·부자재, 완제품, 반제품은 바닥이나 벽 등에 밀착되지 않도록 하고 오염 등이 되지 않도록 위생적으로 보관·관리하여야 한다.

다. 제품의 특성에 따라 보존조건이 정해진 경우에는 해당 보존조건에 맞게 보관·관리하여야 한다.

라. 알레르기 유발물질에 의한 교차오염이 발생되지 않도록 알레르기 유발물질을 포함하는 원재료 및 제품에 대해 구분 보관하고 작업 도구 및 기기설비를 구분하여 사용하여야 한다.

7. 급수시설

가. 식품 등 제조·가공, 취급시설, 식품 접촉 표면, 기구·용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.

나. 지하수 등을 식품용수로 사용하는 경우 살균(소독)장치를 갖추고 위생적으로 처리하여 사용하여야 한다.

다. 지하수 등을 식품용수로 사용하는 때에는 연 1회 이상 정기적인 수질검사를 실시하고 그 결과를 유지·관리하여야 한다.

라. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 구분·표시하여 관리하고 교차되거나 합류하여서는 아니 된다.

- 마. 식품 등 용수용 저장탱크는 외부오염이 되지 않는 구조로 설치되어야 하며, 잠금장치를 하여 관리하여야 한다.
- 바. 식품 용수 저장탱크는 청소 및 검사가 용이하고 인체에 유해하지 않은 재질이어야 하며 주기적으로 청소 및 소독을 실시하고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.

8. 제품 검사

- 가. 제품(반제품 포함)검사는 자체실험실에서 실시하거나 수출국정부에서 인증하는 외부검사기관에 의뢰하여 실시하여야 한다. (업소 자체적으로 제품을 검사하는 경우에는 필요한 인력과 기계·기구류 및 시약 등을 갖춘 검사실을 두어야 한다.)
- 나. 제품(반제품 포함)검사는 자체규격에 따라 검사하여야 하며 그 결과를 기록·보관하여야 한다.(외부기관에 의뢰한 때에는 검사성적서를 보관하여야 한다.) 이 경우 자체규격은 법적규격을 충족하여야 한다.
- 다. 제품 등과 관련하여 위해물질에 대한 위해정보 등이 있을 경우 검사를 실시하고 그 결과를 기록·보관하여야 한다.
- 라. 실험실 검사종사자에 대해서는 정기적으로 검사와 관련된 교육·훈련을 실시하고 그 기록을 보관하여야 한다.
- 마. 검사용 기구 및 장비는 정기적으로 검·교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 검·교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고 외부기관에 의뢰하는 때에는 그 결과를 보관하여야 한다.

바. 검사결과 부적합품은 별도의 식별표시를 하여 폐기 등 조치하고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.

9. 개인위생

가. 식품 등을 취급하는 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 한다.

나. 식품 등의 제조·가공에 참여하는 종업원은 귀걸이, 시계, 목걸이, 반지, 머리핀 등 장신구를 착용하여서는 아니 된다.

다. 종업원은 작업 전, 작업 중단 후 다시 시작, 작업장 이탈 후 복귀 시에는 물 등으로 손을 깨끗이 씻고 위생복 등 위생장구를 갈아입는 등 위생조치 후 작업에 임해야 한다.

라. 구역설정(일반, 청결 등)된 작업장에서 종사하는 종업원은 각 작업실별로 구분하여 작업하여야 하고 상호교차 작업하여서는 아니 되며, 다른 작업실로 이동 시에는 위생복 등 위생장구를 갈아입는 등 위생조치를 하여야 한다.

마. 식품 등을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운영하여야 한다.

바. 전염성질병 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.

사. 영업자는 종업원에 대해 정기적인 위생교육계획을 수립하고 시행하여야 하며, 그 결과를 기록·유지하여야 한다.

10. 부대시설

가. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.

* 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외

나. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

다. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 한다.

라. 화장실은 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.

11. 기타

가. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 분리하여 설치하여야 한다.

나. 탈의실은 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.

다. 탈의실은 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 하며 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.

라. 부적합 제품이나 반송된 제품의 회수를 위한 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하고 그 기록을 유지·보관·관리하여야 한다.

마. 적절한 회수를 위해 부적합 제품의 원인규명이나 확인을 위한 제

- 품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하여야 한다.
- 바. 부적합 제품에 대해서는 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 통하여 해당 부적합제품에 대한 추적이 가능하여야 한다.
- 사. 부적합 제품(완제품, 반제품, 원부자재), 반품된 제품은 별도로 구분하고 명확하게 식별되는 표시를 하여 보관·관리하여야 한다.
- 아. 출고 또는 판매된 제품과 관련하여 소비자로부터 신고된 내용은 기록하여 보관·관리하여야 한다.
- 자. 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 용기로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 한다.
- 차. 폐기물 등은 관리계획에 따라 처리반출하고 그 기록을 유지하여야 한다.
- 카. 운반중인 식품·축산물은 비식품이나 다른 축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며 운반에 사용되는 기구 등을 청결하게 관리하여야 한다.
- 타. 식품 등의 운송차량은 제품의 특성에 따라 보존조건(냉장·냉동)을 유지할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

II. 제조업소(양식장 및 선박을 말한다)

1. 선박

가. 시설·장비관리

- 1) 작업장은 설치류, 곤충·해충 등이 침입하지 못하도록 방서·방충시설을 설치하여야 한다.
- 2) 작업장 및 화장실 입구 등에는 위생적으로 손을 씻고 건조할 수 있는 적당한 수의 세척시설과 배수시설이 있어야 한다.
- 3) 어획물·제품보관실 및 작업장은 수산물에 오염을 줄 수 있는 기계실·공구실 등과 구획·구분되어야 한다.
- 4) 최종 제품저장실, 포장재료 저장실, 부산물 저장실은 별도의 장소로 구분되어 있어야 한다.
- 5) 저수탱크 및 취수구는 선박에서 배출하는 폐수, 폐기물 또는 기관 냉각수로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하여야 하며 주기적으로 청소하고 기록·관리하여야 한다.
- 6) 작업 또는 보관온도가 정해진 작업장은 온도를 측정할 수 있는 장치가 있어야 한다.
 - * 장치가 없는 때에는 2시간이내의 간격으로 온도를 확인하고 기록·관리하여야 한다. 이때 온도계 감온봉은 냉장실에서 가장 높은 곳에 위치하여야 한다.
- 7) 작업장 온도를 측정하는 장치 및 온도계는 정기적으로 검·교정을 받고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.

- 8) 제품별 특성에 맞는 충분한 동결능력을 갖추어야 한다.
- 9) 동결팬, 작업대, 내장제거기 등 수산물과 직접 접촉되는 장비나 도구·기구 등은 해수에 부식되지 않는 재질이어야 한다.
- 10) 수산물과 직접 접촉되는 장비나 도구·기구 등은 식품과 접촉하는 면이 매끄럽고 사용 후 건조가 잘되는 등 청소 및 소독이 용이한 구조이어야 한다.
- 11) 수산물 처리·운반·보관 등 취급에 사용된 도구 등은 사용 후 세척·소독하고 지정된 장소에서 건조·보관하여야 한다.
- 12) 화장실 및 탈의실은 청결하게 관리하여야 한다.
- 13) 화장실에는 손세척 시설 및 세제, 건조기(또는 1회용타올 등), 뚜껑이 있는 휴지통이 있어야 한다.
- 14) 어획물·제품보관실 바닥 및 벽면은 청소가 용이한 내부식성·방수성 재질로 되어 있거나 나무재질의 경우 파손된 부분이 없고 표면이 매끄럽고 청결한 상태를 유지하여야 한다.
- 15) 어획물·제품보관실 내부의 용접부위는 매끄럽게 처리되어야 한다.
- 16) 수산물이 노출되는 장소의 천정 전기배선, 파이프 등은 먼지가 쌓이지 않고 청소가 용이한 구조로 되어 있어야 한다.
- 17) 어획물·제품보관실 바닥에는 물이 내부에 고여 있으면 아니 된다.
- 18) 어획물·제품보관실 내부의 전등 및 온도계 등 유리제품은 파손 시 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 보호막 등으로 보호되어야 한다.

나. 선상수산물 관리

- 1) 수산물과 직접 접촉하는 용기·기구·장비, 어획물·제품보관실 및 수산물의 세척 및 얼음막 등에 사용하는 용수(얼음포함)는 먹기에 적합한 물이거나 청정해수를 사용하여야 한다.
- 2) 수산물을 보관하는 장소에는 유류(유압오일 등) 및 기타 유해물질에 의한 교차오염 우려가 없어야 한다.
- 3) 소독제 등 유독물질은 별도의 잠금장치가 있는 장소에 보관하고 담당자를 지정하여 사용내역을 관리하여야 한다.
- 4) 수산물 접촉표면을 소독하는 약품은 사용이 허가된 약품이어야 한다.
- 5) 수산물은 어획되는 즉시 신속히 세척 및 처리하여 냉각시켜야 한다.
- 6) 수산물 수취장소 및 수산물을 운반·이동하는 장소에는 폐기물 보관·처리시설이 없어야 하며 위생적이어야 한다.
- 7) 수산물의 취급과정에서 수산물에 직접 접촉하는 부분이 나무재질로 되어 있는 경우에는 내부식성 재질로 덮어 수산물 취급시 오염이 되지 않도록 하여야 한다.

다. 개인 위생

- 1) 선내 위생관리를 위한 위생관리 책임자를 지정·관리하여야 한다.
- 2) 종업원에 대해서는 정기적으로 위생교육을 실시하고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.
- 3) 수산물을 취급하는 종업원은 청결한 복장상태를 유지·관리하여야

한다.

- 4) 손에 상처가 있거나 호흡계 질환이 의심되는 종업원은 수산물을 취급하는 작업에서 격리시켜야 한다.
- 5) 유류 및 페인트 등 식품에 유해한 물질을 취급하는 종업원은 어획물·제품보관실 및 수산물취급지역에 출입하여서는 아니 된다.

라. 가공·처리 위생(가공·처리시설이 있는 경우에 한함)

- 1) 어획물은 상처, 멍, 근육 손상이 발생하지 않도록 취급 및 저장되어야 하며, 열원 및 오염으로부터 보호되어야 한다.
- 2) 수산물의 머리부분 및 내장 등을 제거하는 작업대와 필렛 및 슬라이스를 처리하는 작업대는 교차되지 않도록 관리하여야 한다.
- 3) 폐기한 부산물은 작업장으로부터 신속히 제거되어야 한다.
- 4) 식용으로 사용되는 부산물(어류머리, 어류내장)에 대해서는 이물질 제거, 충분한 세척, 급속냉동 등의 공정을 위생적으로 처리하고 냉동저장하여야 한다.

마. 냉각해수 관리(냉각해수로 수산물을 냉각하는 시설을 갖춘 선박에 한함)

- 1) 냉각해수탱크에는 탱크전체를 균일한 온도로 유지할 수 있는 장치가 있어야 한다.
- 2) 냉각해수탱크에는 해수의 충진 및 배출이 원활이 이루어질 수 있도록 필요한 장치가 있어야 한다.
- 3) 탱크 또는 컨테이너 시스템은 수산물과 해수의 혼합물이 수산물을

넣은 후 적어도 6시간 이내에 3℃, 16시간 이내에 0℃에 도달할 수 있어야 한다.

- 4) 수산물을 꺼낸 후에는 탱크나 컨테이너 순환장치를 완전히 비우고 먹기에 적합한 용수나 청정해수로 깨끗하게 청소하여야 한다.
- 5) 브라인 동결에 사용되는 소금은 식품의 기준 및 규격에 적합한 것 이어야 한다.

2. 양식장

가. 시설·일반위생

- 1) 양식장의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 수산물양식 등에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 2) 유독성, 인화성 등의 화학물질은 양식장과 격리된 장소에 보관·취급되어야 한다.
- 3) 화장실은 사육동과 떨어져 있어야 하고 손 등을 세척할 수 있는 위생설비를 갖추어야 한다.
- 4) 양식에 사용되는 사료창고는 해충 및 설치류의 침입을 방지할 수 있는 시설이어야 한다.
- 5) 양식에 사용되는 사료제조(배합)실은 바닥에 퇴적물이 쌓이거나 물 등이 고이지 않도록 청결하게 관리하여야 한다.
- 6) 폐사어류와 병어 등은 신속하게 선별하여 전용 보관창고에 보관하거나 폐기하여야 한다.
- 7) 폐사어류와 병어 등을 취급하는 전용용구를 갖추어야 한다.
- 8) 사육수조는 해당수조의 수조번호, 입식일자, 수용미수, 크기 등을 표시하고 관리하여야 한다.
- 9) 사육수조별로 정기적인 위생점검을 실시하고 그 기록을 작성·보관하여야 한다.
- 10) 양식수산물과 직·간접으로 접촉할 수 있는 시설·용구 등은 위생

적으로 관리하여야 한다.

- 11) 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지 관리되어야 한다.
- 12) 양식장에 사육용으로 사용되는 물은 사람의 건강보호에 적합한 수질이어야 한다.
- 13) 양식장에 사육용으로 사용되는 물은 국가기관이나 공인된 기관에서 정기적인 검사를 실시하여야 하고 그 결과를 보관·관리하여야 한다.

나. 약품 등 관리

- 1) 수산용 동물의약품·동물의약외품 등을 보관할 수 있는 충분한 약품 보관고를 설치하고 잠금장치를 하여야 한다.
- 2) 보관하는 약품 등별로 구입 및 사용기록을 기록·관리하여야 한다.
- 3) 보관하는 약품 등별로 약품명, 용도, 소비기한 등을 식별·표시하여 보관·관리하여야 한다.
- 4) 양식에 사용되는 약품 등은 국내에 승인된 것이어야 한다.
- 5) 약품 등의 사용에 필요한 도구를 갖추고 용법 및 용량을 준수하여 사용하여야 한다.
- 6) 약품 등의 휴약기간 및 소비기한을 준수하여 사용하여야 한다.

다. 출하

- 1) 사육수조별로 생산량과 출하량을 기록하여 보관하여야 한다.
- 2) 출하하는 수산물은 동물용 약품 등에 대해 정기적으로 잔류시험을

실시하고 그 결과를 보관하여야 한다.

- 3) 출하 전에 약품 등 사용에 따른 휴약기간을 확인하여 출하하여야 하고 그 내용을 기록·보관하여야 한다.

Ⅲ. 기구 또는 용기·포장류 제조업소

1. 외부 환경

가. 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식품등에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.

* 오염물질 등으로부터 오염방지방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외

나. 제품을 취급하는 건축물은 외부인의 출입을 통제하여야 한다.

2. 작업장 관리

가. 작업장은 독립된 건축물이거나 다른 용도(사무실 등)로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

나. 작업장 내부 출입문, 창문, 벽, 천장 등은 누수가 없어야 하고, 외부의 오염물질이나 빗물 등의 유입이 없는 구조이어야 한다.

다. 작업장 안에서 발생하는 악취, 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

라. 제조·가공에 필요한 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실, 보관실 등)은 각각 분리 또는 구획되어야 한다.

* 제조공정의 자동화시설 등 분리 또는 구획할 필요가 없는 경우에는 제외

마. 작업장 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 흡·배기구, 창문 등은 내구성, 내부식성, 내수성을 가지고 세척·소독이 용이하여야 하며 필요한 경우 내벽은 곰팡이 등의 발생으로 인한 오염이 없도록 밝

은색의 내수성 재질이거나 페인트로 칠하거나 세균방지용 페인트 처리를 하여야 한다.

바. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다.

* 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외

3. 취급시설

가. 제도가공 등에 사용되는 기계·기구류 등은 항상 위생적으로 청결하게 유지·관리되어야 한다.

나. 기구 또는 용기·포장류와 접촉하는 부분은 인체에 무해하며 위생적인 내수성 재질(스테인레스, 알루미늄, 에프알피, 테프론 등)로서 세척·소독·살균 등이 용이하여야 한다.

다. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지관리되어야 한다.

5. 제조·가공

가. 식품등을 취급하는 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실 등)은 항상 청결하게 관리되어야 한다.

나. 제조·가공 등 취급시설에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.

다. 제조·가공중에는 이물 등의 혼입이 없도록 관리하여야 한다.

라. 원료 및 부원료의 배합은 제조공정서의 배합비율에 따라야 한다.

마. 식품등과 직접 접촉되는 면에는 인쇄를 하여서는 아니된다.

바. 원료의 사용부터 최종제품 생산까지의 과정을 기록하고 유지·관리하여야 한다.

6. 원료·제품 및 창고관리

가. 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)는 검사 성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준에 적합한 것만 사용하여야 한다.

나. 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재는 정기적으로 검사하고 그 기록을 유지·관리하여야 한다.

다. 완제품에 대해서는 정기적으로 검사하고 그 기록을 유지·관리하여야 한다. (외부기관에 의뢰한 경우에는 검사성적서를 보관)

라. 원·부자재 및 제품은 벽 등에 밀착되지 않도록 관리하여야 한다.

마. 원·부자재는 제품 등과 구분하여 보관·관리하여야 한다.

7. 검사실

가. 원료 또는 제품 등을 검사할 수 있는 검사실을 두어야 한다.(외부기관에 의뢰하는 경우는 제외)

나. 검사(원·부재료, 제품)는 자체규격에 따라 검사하여야 한다. 이 경우 자체규격은 법적규격을 충족하여야 한다.

다. 검사결과에는 검체명, 제조년월일(또는 LOT), 검사연월일, 검사항목, 검사결과, 판정자의 서명 등이 있어야 한다.

라. 검사용 장비 및 기구 등은 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정한 때에는 그 결과를 유지하여야 하고, 외부기관

에 의뢰한 때에는 그 결과를 보관하여야 한다.

8. 기타

가. 부적합품이나 반송된 제품의 회수를 위한 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하고, 그 기록을 유지·관리하여야 한다.

나. 부적합품에 대해서는 로트관리 등의 적절한 확인방법을 통하여 부적합제품에 대한 추적이 가능해야 한다.

다. 출고 또는 판매된 제품과 관련하여 소비자로부터 신고된 내용은 기록하여 보관·관리하여야 한다.

라. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.

* 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외

마. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

IV. 해외작업장

다음 각 호의 사항을 준용한다.

1. 「축산물의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」(식품의약품안전처 고시) 제4조(수출축산물·해외작업장 요건 등)
2. 국가별로 상호 협의된 위생요건 사항
3. 그 외 제4조제2항의 해외작업장 점검표의 전체항목에 관한 사항

[별표 2]를 다음과 같이 한다.

[별표 2]

해외제조업소 점검표

1. 일반사항

구분	항목	내용	비고
① 일반현황	제조업소명		
	영업등록(신고)번호		
	영업등록(신고)일		
	대표자		
	공장	소재지	
전화번호			
팩스번호			
홈페이지			
② 업소현황	업소위치		[] 공단 [] 농·어촌 [] 도시 [] 기타
	작업장연수		년
	대지면적		m ²
	건물전체면적		m ²
	작업장면적		m ²
	창고(보관소)면적		m ²
	검사실면적		m ²
	건물소유구분		[] 자가 [] 임대
③ 종업원현황	총 원		명
	사무직		명
	품질관리	분석	명
		관리	명
	생산관리	정규	명
임시		명	
④ 위생관리 책임자	성 명		
	전화번호		
	E-mail		
⑤ 생산현황	생산품목의 수		개
	연간생산능력(전년도)	생산량(kg, liter)	
		생산액(\$)	
	수출현황	주요수출국	
		한국수출액(\$)	
		한국수출량(kg)	
	주문자 상표 제품 매출액(OEM)		(\$)
판매처상품매출액(PB/PL)		(\$)	

2. 업종별 점검표

가. 식품류(식품·식품첨가물·건강기능식품) 제조·가공업소

수 입 자	업 소 명 :	대 표 자 :	(인)
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

해 외 제 조 업 소	업 소 명 :		
	대 표 자 :	(인)	관리책임자 : (인)
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비고
외부 환경			
1. 건물의 위치, 지하수 등의 취수원은 축산폐수·하수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식품 등에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지 방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 식품등을 취급하는 건축물은 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
3. 폐기물, 폐수처리시설 등은 작업장과 격리된 장소에 설치되어야 한다.			
작업장 관리			
4. 작업장은 독립된 건물이거나 식품의 제조·가공 등외의 용도로 사용되는 시설(사무실 등)과 분리(벽이나 층 등으로 별도의 방을 구분하는 것을 말한다. 이하 같다)되어야 한다.			
5. 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실·보관실 및 그 밖에 식품 등의 제조·가공 등에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. * 제조공정의 자동화시설 등으로 분리 또는 구획할 필요가 없는 경우에는 제외			
6. 작업장 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.			
7. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다. * 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외			
8. 작업장 내부 구조물, 벽, 천장, 바닥, 출입문, 창문 등은 내구성, 내			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
부식성을 가지고 세척·소독이 용이하여야 하며, 곰팡이나 오염물질이 발생하지 않도록 관리하여야 한다.			
9. 원·부자재의 입고부터 제품출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.			
10. 작업장내 창문 및 조명시설에는 파손시 작업장 내로 흩어지거나 원·부재료 및 제품에 오염되지 않도록 보호장치 등을 하여야 한다.			
11. 작업장내 각 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실, 보관실 등)의 밝기는 220룩스 이상이어야 하며, 선별 및 검수구역 작업장은 540룩스 이상을 유지하여야 한다. * 자동화시설이거나 식품 등을 취급하지 않는 곳은 제외			
12. 작업장 내에서 발생하는 악취, 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.			
13. 작업장 내부 출입문, 창문, 벽, 천장 등은 누수가 없어야 하고, 외부의 오염물질이나 빗물, 해충, 설치류 등의 유입을 차단 할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.			
14. 작업장의 출입구, 창문, 배수구 등은 해충, 설치류의 침입을 방지할 수 있도록 방충, 방서설비를 하여야 한다.			
15. 작업장 및 원료·부재료·제품 보관장소 내 해충, 설치류의 활동을 정기적으로 모니터링하며 기준 이탈 시 개선조치를 실시하여야 한다.			
16. 작업장에서 사용하는 세척제·소독제 및 기타 화학물질 등은 사용 목적에 맞게 취급·사용하여야 한다.			
17. 작업장에서 사용하는 세척제·소독제 및 기타 화학물질 등은 식품취급구역으로부터 격리된 별도로 보관시설에 보관·관리하여야 한다.			
식품등 취급시설·설비			
18. 작업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.			
19. 식품 등의 제조·가공 등에 사용되는 기계·기구류 등은 항상 위생적으로 청결하게 유지·관리되어야 한다.			
20. 식품등과 직접 접촉하는 부분은 인체에 무해하며 위생적인 내수성 재질(스테인레스, 알루미늄, 에프알피, 테프론 등)로서 세척·소독·살균 등이 용이하여야 한다.			
21. 식품이나 식품과 직접 맞닿는 면에 접촉하는 압축공기 또는 기타 가스(질소 또는 이산화탄소 등)는 깨끗해야 하며 식품안전에 위험이 없어야 한다			
22. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지 관리되어야 한다.			
23. 냉동·냉장시설은 내부의 온도를 적정온도(냉장은 10°C이하, 냉동은 -18°C이하)로 유지·관리하여야 한다.			
24. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.			
원료 관리			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
25. 식품등의 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)는 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준에 적합한 것만 사용하여야 하며, 정기적인 검사를 실시하고 기록을 유지·관리하여야 한다.			
26. 식품등의 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)는 선입선출에 따라 사용하고, 입출고기록을 작성하여 보관·관리하여야 한다.			
27. 식품등에 사용되는 원료는 인체에 무해하며 식용이 가능한 것이어야 한다.			
제조·가공 공정관리			
28. 식품 등을 취급하는 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실 등)은 항상 청결하게 관리되어야 한다.			
29. 파손되기 쉬운 자재(유리용기, 플라스틱 등)를 사용하는 경우, 파손으로 인해 이물이 혼입되지 않도록 관리하여야 한다.			
30. 나무 재질 도구, 스테이플러, 클립, 테이프 등은 이물이 혼입되지 않도록 제품이나 원료가 노출되어 있는 구역에서는 사용하지 않아야 한다.			
31. 식품 등의 제조·가공 중 작업자, 작업도구, 기기설비 등으로 인한 병원성 미생물의 교차오염이 발생하지 않도록 예방 관리하여야 한다.			
32. 제조·가공공정에 병원성 미생물 등에 오염되지 않도록 하는 공정(열처리나 살균·멸균공정, 소독공정 등)이 있는 경우 설정 온도, 소독약 농도 등 해당 공정조건을 준수하여야 한다.			
33. 식품은 물 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출하여야 한다. * 식품첨가물공전에서 사용기준이 정해진 경우에는 제외			
34. 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동구역(장소)에서 위생적으로 이루어져야 한다.			
35. 작업장에서 사용되는 장갑, 앞치마 등은 작업중 제품 등을 오염시키지 않도록 사용 후 반드시 세척 또는 살균하여 위생적으로 보관·관리하여야 한다.			
36. 원료의 사용부터 최종제품 생산까지의 과정을 기록하고 유지·관리하여야 하며, 제품의 생산단위(로트 등)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 대해 추적이 가능하도록 기록하여 보관·관리하여야 한다.			
제품 등 보관 관리			
37. 완제품, 반제품은 원·부자재와 별도로 구분(선, 줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)하여 보관·관리하여야 한다.			
38. 원·부자재, 완제품, 반제품은 바닥이나 벽 등에 밀착되지 않도록 하고 오염 등이 되지 않도록 위생적으로 보관·관리하여야 한다.			
39. 제품의 특성에 따라 보존조건이 정해진 경우에는 해당 보존조건에 맞게 보관·관리하여야 한다.			
40. 알레르기 유발물질에 의한 교차오염이 발생되지 않도록 알레르기 유발물질을 포함하는 원재료 및 제품에 대해 구분 보관하고 작업 도구 및 기기설비를 구분하여 사용하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
급수시설			
41. 식품 등 제조·가공, 취급시설, 식품 접촉 표면, 기구·용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.			
42. 지하수 등을 식품용수로 사용하는 경우 살균(소독)장치를 갖추고 위생적으로 처리하여 사용하여야 한다.			
43. 지하수 등을 식품용수로 사용하는 때에는 연 1회 이상 정기적인 수질검사를 실시하고 그 결과를 유지·관리하여야 한다.			
44. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 구분·표시하여 관리하고 교차되거나 합류하여서는 아니된다.			
45. 식품등 용수용 저장탱크는 외부오염이 되지 않는 구조로 설치되어야 하며, 잠금장치를 하여 관리하여야 한다.			
46. 식품 용수 저장탱크는 청소 및 검사가 용이하고 인체에 유해하지 않은 재질이어야 하며, 주기적으로 청소 및 소독을 실시하고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.			
제품 검사			
47. 제품(반제품 포함)검사는 자체실험실에서 실시하거나 수출국정부에서 인증하는 외부검사기관에 의뢰하여 실시하여야 한다.(업소 자체적으로 제품을 검사하는 경우에는 필요한 인력과 기계·기구류 및 시약 등을 갖춘 검사실을 두어야 한다.)			
48. 제품(반제품포함)검사는 자체규격에 따라 검사하여야 한다.(외부기관에 의뢰한 때에는 검사성적서를 보관하여야 한다.) 이 경우 자체규격은 법적규격을 충족하여야 한다.			
49. 제품 등과 관련하여 위해물질에 대한 위해정보 등이 있을 경우 검사를 실시하고 그 결과를 기록·보관하여야 한다.			
50. 실험실 검사종사자에 대해서는 정기적으로 검사와 관련된 교육·훈련을 실시하고 그 기록을 보관하여야 한다.			
51. 검사용 기구 및 장비는 정기적으로 검·교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 검·교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고 외부기관에 의뢰하는 때에는 그 결과를 보관하여야 한다.			
52. 검사결과 부적합품은 별도의 식별표시를 하여 폐기 등 조치하고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.			
개인위생			
53. 식품등을 취급하는 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 한다.			
54. 식품등의 제조·가공에 참여하는 종업원은 귀걸이, 시계, 목걸이, 반지, 머리핀 등 장신구를 착용하여서는 아니된다.			
55. 종업원은 작업 전, 작업 중단 후 다시 시작, 작업장 이탈 후 복귀 시에는 물 등으로 손을 깨끗이 씻고 위생복 등 위생장구를 갈아입는 등 위생조치 후 작업에 임해야 한다.			
56. 구역설정(일반, 청결 등)된 작업장에서 종사하는 종업원은 각 작업실별로 구분하여 작업하여야 하고 상호교차 작업하여서는 아니 되며,			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
다른 작업실로 이동 시에는 위생복 등 위생장구를 갈아입는 등 위생조치를 하여야 한다.			
57. 식품등을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운영하여야 한다.			
58. 전염성질환 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.			
59. 영업자는 종업원에 대해 정기적인 위생교육계획을 수립하고 시행하여야 하며, 그 결과를 기록을 유지하여야 한다.			
부대시설			
60. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
61. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.			
62. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 한다.			
63. 화장실은 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.			
기타			
64. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 분리하여 설치하여야 한다.			
65. 탈의실은 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.			
66. 탈의실은 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관 할 수 있는 보관함이 있어야 하며 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.			
67. 부적합 제품이나 반송된 제품의 회수를 위한 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하고 그 기록을 유지·보관·관리하여야 한다.			
68. 적절한 회수를 위해 부적합 제품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하여야 한다.			
69. 부적합 제품에 대해서는 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 통하여 해당 부적합 제품에 대한 추적이 가능하여야 한다.			
70. 부적합 제품(완제품, 반제품, 원부자재), 반품된 제품은 별도로 구분하고 명확하게 식별되는 표시를 하여 보관·관리하여야 한다.			
71. 출고 또는 판매된 제품과 관련하여 소비자로부터 신고된 내용은 기록하여 보관·관리하여야 한다.			
72. 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 용기로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
73. 폐기물 등은 관리계획에 따라 처리반출하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
74. 운반중인 식품·축산물은 비식품이나 다른 축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며 운반에 사용되는 기구 등을 청결하게 관리하여야 한다.			
75. 식품등의 운송차량은 제품의 특성에 따라 보존조건(냉장·냉동)을 유지할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.			

종합 평가	최종판정		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	평가항목 중 중요항목 부적합 갯수	개	

<input type="checkbox"/> 점검일			
<input type="checkbox"/> 점검자			
소 속	직책(급)	성명	(인)
소 속	직책(급)	성명	(인)
소 속	직책(급)	성명	(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : ‘O’로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 ‘적합’, 85% 미만 70% 이상일 경우 ‘개선필요’, 70% 미만일 경우 ‘부적합’
다만, 법 제7조4항·제8조제3항에 따른 현지실사 및 제18조제2항에 따른 위생평가는 85%이상이면 적합, 85%미만이면 부적합
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 “X”가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

나. 선박

구 분	<input type="checkbox"/> 수산물 제조업소 <input checked="" type="checkbox"/> 선박 <input type="checkbox"/> 양식장	점검일자	
업 소 명		등록번호 (등록업소인 경우)	
대 표 자	(인)		
소 재 지			
전화번호		e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
1. 시설장비관리			
1. 작업장은 설치류, 곤충·해충 등이 침입하지 못하도록 방서·방충시설을 설치하여야 한다.			
2. 작업장 및 화장실 입구 등에는 위생적으로 손을 씻고 건조할 수 있는 적당한 수의 세척시설과 배수시설이 있어야 한다.			
3. 어획물·제품보관실 및 작업장은 수산물에 오염을 줄 수 있는 기계실·공구실 등과 구획·구분되어야 한다.			
4. 최종 제품저장실, 포장재료 저장실, 부산물 저장실은 별도의 장소로 구분되어 있어야 한다.			
5. 저수탱크 및 취수구는 선박에서 배출하는 폐수, 폐기물 또는 기관냉각수로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하여야 하며 주기적으로 청소하고 기록·관리하여야 한다.			
6. 작업 또는 보관온도가 정해진 작업장은 온도를 측정할 수 있는 장치가 있어야 한다. * 장치가 없는 때에는 2시간이내의 간격으로 온도를 확인하고 기록·관리하여야 한다. 이때 온도계 감온봉은 냉장실에서 가장 높은 곳에 위치하여야 한다.			
7. 작업장 온도를 측정하는 장치 및 온도계는 정기적으로 검·교정을 받고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.			
8. 제품별 특성에 맞는 충분한 동결능력을 갖추어야 한다.			
9. 동결팬, 작업대, 내장제거기 등 수산물과 직접 접촉되는 장비나 도구·기구 등은 해수에 부식되지 않는 재질이어야 한다.			
10. 수산물과 직접 접촉되는 장비나 도구·기구 등은 식품과 접촉하는 면이 매끄럽고 사용 후 건조가 잘되는 등 청소 및 소독이 용이한 구조이어야 한다.			
11. 수산물 처리·운반·보관 등 취급에 사용된 도구 등은 사용			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
후 세척·소독하고 지정된 장소에서 건조·보관하여야 한다.			
12. 화장실 및 탈의실은 청결하게 관리하여야 한다.			
13. 화장실에는 손세척시설 및 세제, 건조기(또는 1회용타올 등), 뚜껑이 있는 휴지통이 있어야 한다.			
14. 어획물·제품보관실 바닥 및 벽면은 청소가 용이한 내부식성·방수성재질로 되어 있거나 나무재질의 경우 파손된 부분이 없고 표면이 매끄럽고 청결한 상태를 유지하여야 한다.			
15. 어획물·제품보관실 내부의 용접부위는 매끄럽게 처리되어야 한다.			
16. 수산물이 노출되는 장소의 천정 전기배선, 파이프 등은 먼지가 쌓이지 않고 청소가 용이한 구조로 되어 있어야 한다.			
17. 어획물·제품보관실 바닥에는 물이 내부에 고여 있으면 아니 된다.			
18. 어획물·제품보관실 내부의 전등 및 온도계 등 유리제품은 파손시 수산물의 오염을 방지할 수 있도록 보호막 등으로 보호되어야 한다.			
2. 선상수산물 관리			
19. 수산물과 직접 접촉하는 용기·기구·장비, 어획물·제품보관실 및 수산물의 세척 및 얼음막 등에 사용하는 용수(얼음포함)는 먹기에 적합한 물이거나 청정해수를 사용하여야 한다.			
20. 수산물을 보관하는 장소에는 유류(유압오일 등) 및 기타 유해물질에 의한 교차오염 우려가 없어야 한다.			
21. 소독제 등 유독물질은 별도의 잠금장치가 있는 장소에 보관하고 담당자를 지정하여 사용내역을 관리하여야 한다.			
22. 수산물 접촉표면을 소독하는 약품은 사용이 허가된 약품이어야 한다.			
23. 수산물은 어획되는 즉시 신속히 세척 및 처리하여 냉각시켜야 한다.			
24. 수산물 수취장소 및 수산물을 운반·이동하는 장소에는 폐기물 보관·처리시설이 없어야 하며 위생적이어야 한다.			
25. 수산물의 취급과정에서 수산물에 직접 접촉하는 부분이 나무재질로 되어 있는 경우에는 내부식성 재질로 덮어 수산물 취급시 오염이 되지 않도록 하여야 한다.			
3. 개인위생			
26. 선내 위생관리를 위한 위생관리 책임자를 지정·관리하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
27. 종업원에 대해서는 정기적으로 위생교육을 실시하고 그 결과를 기록·관리하여야 한다.			
28. 수산물을 취급하는 종업원은 청결한 복장상태를 유지·관리하여야 한다.			
29. 손에 상처가 있거나 호흡계 질환이 의심되는 종업원은 수산물을 취급하는 작업에서 격리시켜야 한다.			
30. 유류 및 페인트 등 식품에 유해한 물질을 취급하는 종업원은 어획물·제품보관실 및 수산물취급지역에 출입하여서는 아니 된다.			
4. 가공·처리 위생(가공·처리시설이 있는 경우에 한함)			
31. 어획물은 상처, 멍, 근육 손상이 발생하지 않도록 취급 및 저장되어야 하며, 열원 및 오염으로부터 보호되어야 한다.			
32. 수산물의 머리부분 및 내장 등을 제거하는 작업대와 필렛 및 슬라이스를 처리하는 작업대는 교차되지 않도록 관리하여야 한다.			
33. 폐기한 부산물은 작업장으로부터 신속히 제거되어야 한다.			
34. 식용으로 사용되는 부산물(어류머리, 어류내장)에 대해서는 이물질제거, 충분한세척, 급속냉동 등의 공정을 위생적으로 처리하고 냉동저장하여야 한다.			
5. 냉각해수 관리(냉각해수로 수산물을 냉각하는 시설을 갖춘 선박에 한함)			
35. 냉각해수탱크에는 탱크전체를 균일한 온도로 유지할 수 있는 장치가 있어야 한다.			
36. 냉각해수탱크에는 해수의 충전 및 배출이 원활이 이루어질 수 있도록 필요한 장치가 있어야 한다.			
37. 탱크 또는 컨테이너 시스템은 수산물과 해수의 혼합물이 수산물을 넣은 후 적어도 6시간 이내에 3°C, 16시간 이내에 0°C에 도달할 수 있어야 한다.			
38. 수산물을 꺼낸 후에는 탱크나 컨테이너 순환장치를 완전히 비우고 먹기에 적합한 용수나 청정해수로 깨끗하게 청소하여야 한다.			
39. 브라인 동결에 사용되는 소금은 식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.			

종합 평가	최종판정		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	

	평가항목 중 중요항목 부적합 갯수	개	
--	--------------------------	---	--

<input type="checkbox"/> 점검일				
<input type="checkbox"/> 점검자				
소 속		직책(급)	성명	(인)
소 속		직책(급)	성명	(인)
소 속		직책(급)	성명	(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : ‘O’로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 ‘적합’, 85% 미만 70% 이상일 경우 ‘개선필요’, 70% 미만일 경우 ‘부적합’
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 “X”가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

다. 양식장

구 분	<input type="checkbox"/> 수산물 제조업소 <input type="checkbox"/> 선박 <input checked="" type="checkbox"/> 양식장		점검일자	
업 소 명			등록번호 (등록업소인 경우)	
대 표 자	(인)			
소 재 지				
전화번호		e-mail		

평가항목	중요항목	일반항목	비 고
1. 시설·일반위생			
1. 양식장의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 수산물양식 등에 나쁜 영향을 주지 아니 하는 거리를 두어야 한다.			
2. 유독성, 인화성 등의 화학물질은 양식장과 격리된 장소에 보관·취급되어야 한다.			
3. 화장실은 사육동과 떨어져 있어야 하고 손 등을 세척할 수 있는 위생설비를 갖추어야 한다.			
4. 양식에 사용되는 사료창고는 해충 및 설치류의 침입을 방지할 수 있는 시설이어야 한다.			
5. 양식에 사용되는 사료제조(배합)실은 바닥에 퇴적물이 쌓 이거나 물 등이 고이지 않도록 청결하게 관리하여야 한다.			
6. 폐사어류와 병어 등은 신속하게 선별하여 전용 보관창고 에 보관하거나 폐기하여야 한다.			
7. 폐사어류와 병어 등을 취급하는 전용용구를 갖추어야 한다.			
8. 사육수조는 해당수조의 수조번호, 입식일자, 수용미수, 크 기 등을 표시하고 관리하여야 한다.			
9. 사육수조별로 정기적인 위생점검을 실시하고 그 기록을 작성·보관하여야 한다.			
10. 양식수산물과 직·간접으로 접촉할 수 있는 시설·용구 등 은 위생적으로 관리하여야 한다.			
11. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등 이 없이 유지 관리되어야 한다.			
12. 양식장에 사육용으로 사용되는 물은 사람의 건강보호에 적합한 수질이어야 한다.			
13. 양식장에 사육용으로 사용되는 물은 국가기관이나 공인 된 기관에서 정기적인 검사를 실시하여야 하고 그 결과 를 보관·관리하여야 한다.			

으로 평가결과 "X"가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다

- ③ 최종 판정 : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

라. 기구 또는 용기·포장류 제조업소

수 입 자	업 소 명 :	대 표 자 :	(인)
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

해 외 제 조 업 소	업 소 명 :		
	대 표 자 :	(인)	관리책임자 : (인)
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
1. 외부 환경			
1. 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식품등에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 제품을 취급하는 건축물은 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
2. 작업장 관리			
3. 작업장은 독립된 건축물이거나 다른 용도(사무실 등)로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.			
4. 작업장 내부 출입문, 창문, 벽, 천장 등은 누수가 없어야 하고, 외부의 오염물질이나 빗물 등의 유입이 없는 구조이어야 한다.			
5. 작업장 안에서 발생하는 악취, 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.			
6. 제조·가공에 필요한 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실, 보관실 등)은 각각 분리 또는 구획되어야 한다. * 제조공정의 자동화시설 등 분리 또는 구획할 필요가 없는 경우에는 제외			
7. 작업장 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 흡·배기구, 창문 등은 내구성, 내부식성, 내수성을 가지고 세척·소독이 용이하여야 하며 필요한 경우 내벽은 곰팡이 등의 발생으로 인한 오염이 없도록 밝은색의 내수성 재질이거나 페인트로 칠하거나 세균방지용 페인트처리를 하여야 한다.			
8. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
* 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외			
3. 취급시설			
9. 제조·가공 등에 사용되는 기계·기구류 등은 항상 위생적으로 청결하게 유지·관리되어야 한다.			
10. 기구 또는 용기·포장류와 접촉하는 부분은 인체에 무해하며 위생적인 내수성 재질(스테인레스, 알루미늄, 에프알피, 테프론 등)로서 세척·소독·살균 등이 용이하여야 한다.			
11. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지·관리되어야 한다.			
5. 제조·가공			
12. 식품등을 취급하는 작업실(원료처리실, 제조·가공실, 포장실 등)은 항상 청결하게 관리되어야 한다.			
13. 제조·가공 등 취급시설에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.			
14. 제조·가공중에는 이물 등의 혼입이 없도록 관리하여야 한다.			
15. 원료 및 부원료의 배합은 제조·공정서의 배합비율에 따라야 한다.			
16. 식품등과 직접 접촉되는 면에는 인체를 하여서는 아니된다.			
17. 원료의 사용부터 최종제품 생산까지의 과정을 기록하고 유지·관리하여야 한다.			
6. 원료·제품 및 창고관리			
18. 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)는 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준에 적합한 것만 사용하여야 한다.			
19. 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재는 정기적으로 검사하고 그 기록을 유지·관리하여야 한다.			
20. 완제품에 대해서는 정기적으로 검사하고 그 기록을 유지·관리하여야 한다. (외부기관에 의뢰한 경우에는 검사성적서를 보관)			
21. 원·부자재 및 제품은 벽 등에 밀착되지 않도록 관리하여야 한다.			
22. 원·부자재는 제품 등과 구분하여 보관·관리하여야 한다.			
7. 검사실			
23. 원료 또는 제품 등을 검사할 수 있는 검사실을 두어야 한다.(외부기관에 의뢰하는 경우는 제외)			
24. 검사(원·부재료, 제품)는 자체규격에 따라 검사하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
다. 이 경우 자체규격은 법적규격을 충족하여야 한다.			
25. 검사결과에는 검체명, 제조년월일(또는 LOT), 검사연월일, 검사항목, 검사결과, 판정자의 서명 등이 있어야 한다.			
26. 검사용 장비 및 기구 등은 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정한 때에는 그 결과를 유지하여야 하고, 외부기관에 의뢰한 때에는 그 결과를 보관하여야 한다.			
8. 기타			
27. 부적합품이나 반송된 제품의 회수를 위한 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하고, 그 기록을 유지·관리하여야 한다.			
28. 부적합품에 대해서는 로트관리 등의 적절한 확인방법을 통하여 부적합제품에 대한 추적이 가능해야 한다.			
29. 출고 또는 판매된 제품과 관련하여 소비자로부터 신고된 내용은 기록하여 보관·관리하여야 한다.			
30. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정확조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
31. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.			

종합 평가	최종판정		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	평가항목 중 중요항목 부적합 갯수	개	

<input type="checkbox"/> 점검일			
<input type="checkbox"/> 점검자			
소속	직책(급)	성명	(인)
소속	직책(급)	성명	(인)
소속	직책(급)	성명	(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 '적합', 85% 미만 70% 이상일 경우 '개선필요', 70% 미만일 경우 '부적합'
다만, 법 제7조4항·제8조제3항에 따른 현지실사 및 제18조제2항에 따른 위생평가는 85%이상이면 적합, 85%미만이면 부적합
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 "X"가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

[별표 3]을 다음과 같이 한다.

[별표 3]

해외작업장 점검표(제4조 관련)

1. 포유류 도축장

나. 점검표

해 외 작 업 장	업 소 명 :		
	대 표 자 :	(인)	관리책임자 :
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
외부 환경			
1. 도축장의 위치는 도축장 인근에 쓰레기소각장, 가축농장 등 환경오염시설 등이 없어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 식품등을 취급하는 건축물에는 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
3. 폐수처리시설은 규정에 적합한 시설을 설비·운영하여야 한다.			
동물의 수송과 계류			
4. 계류장은 가축의 종류별로 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 것을 말한다. 이하 같다)하여 설치하여야 하고, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있어야 한다.			
5. 계류장에는 110 룩스 이상의 조명을 확보하여야 한다.			
6. 계류장에는 동물들이 물을 먹을 수 있는 급수시설이 있어야 한다.			
7. 계류장에는 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설을 구비하여야 한다.			
8. 동물에게 전기봉 또는 상해를 입힐 수 있는 도구를 사용하여서는 아니된다.			
작업실 관리			
9. 도축장에는 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·원피처리실·냉장냉동실·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 한다.			
10. 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하여야 하며, 발골정형실을 두는 경우도 구획하여 설치하여야 한다.			
11. 작업실은 교차오염을 방지하기 위하여 작업라인을 일직선으			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
로 배치하여야 한다(공기흐름을 조정하는 시설을 갖춘 경우, 오염과 비오염지역을 벽으로 구분한 경우, 도체 오염을 막도록 칸막이를 설치한 경우는 제외)			
12. 계류장.생체검사장.격리장.작업실의 바닥은 콘크리트 등 내수성이 있어야 하며, 미끄럽지 않게 관리되어야 한다.			
13. 출입문은 공기스크린 장치나 자동 또는 반자동문으로 설치되어 있어야 한다.			
14. 작업실의 내부 구조물, 벽, 천장, 바닥, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고 세척, 소독이 용이하여야 한다.			
15. 작업실 안은 작업과 검사에 용이하도록 220룩스 이상(검사장소는 540룩스 이상 권장)의 자연채광 또는 인공조명 장치를 하여야 한다.			
16. 조명장치에는 파손 시 낙하로 인한 오염을 방지하기 위해 적절한 예방조치를 하여야 한다.			
17. 작업실은 방충설비를 갖추고, 배수구 등에 쥐 등의 출입을 막을 수 있는 설비(쥐 등의 출입을 막는 크기 등)를 하여야 한다.			
18. 악취.유해가스.매연.증기 등을 환기시키는 데 충분한 환기시설을 갖추어야 하며, 작업실의 응결수를 적절히 관리할 수 있어야 한다.			
19. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다. * 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외			
20. 작업실의 실내온도는 15°C 이내를 유지하여야 한다. 이 경우 온도확인 장소는 최종 세척이 이루어진 지육이 위치한 곳으로 하되, 최종 세척이 증기세척 방식인 경우 그러하지 아니한다.			
21. 작업 라인에는 일정간격으로 83°C이상 온수가 나오는 설비를 갖추고 칼, 기구, 톱 등을 수시로 세척, 소독할 수 있어야 한다.			
22. 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두어야 한다. (작업실: 바닥으로부터 30cm 이상, 냉동.냉장실 : 10cm이상 권장)			
23. 도체를 반출하는 작업장의 경우, 작업실 또는 냉동.냉장실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하여야 한다.			
24. 축산물 등 제조, 가공, 시설, 축산물 접촉 표면, 기구, 용기, 손체적 등에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다			
25. 세척에 물을 이용하는 경우 먹기에 적합하여야 하며 정기적으로 수질검사를 하여야 한다.			
26. 수도물 외 지하수 등을 사용하는 때에는 정기적인 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지.보관하여야 한다.			
27. 도체에 직접 접촉하는 기계.기구류는 부식이 되지 않는 재질로 세척.소독이 용이하여야 한다.			
28. 도살실에는 도체가 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비를 하여야 한다.			
29. 피를 식용에 제공되거나 식품.의약품의 원료로 사용하려는 경우에는 위생적으로 처리할 수 있는 별도의 설비를 하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
30. 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치를 갖추어야 한다.			
31. 도살 또는 지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 구획별로 구분(선·줄 등으로 구분하는 것을 말한다. 이하 같다)하여 작업하여야 하며, 다른 작업실로 이동하여서는 아니 된다. 부득이 이동 시에는 위생장구를 갈아입는 등 위생 조치를 하여야 한다.			
32. 탕박시설의 수조 및 내장 세척용수조에 분변이 잔류하지 않도록 수시로 물을 교환해 주어야 한다.			
33. 종업원은 축산물의 교차오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.			
34. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.			
35. 작업 환경 및 공정 중 제품에 혼입될 수 있는 이물이 최소화되도록 관리되어야 한다.			
생체검사 관리			
36. 생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 조명시설을 갖추어야 한다.			
37. 생체검사장소는 자연채광 또는 인공 조명장치를 이용하여 220 룩스 이상이어야 한다.			
38. 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있어야 한다.			
39. 검사는 도축장안의 계류장에서 가축을 일정기간 계류한 후에 생체검사장에서 실시하여야 한다.			
40. 정부 소속의 수의사(검사관) 또는 정부가 지정한 수의사가 축종별로 기준에 따라 적절한 절차 및 방법에 따라 생체검사를 실시하여야 한다.			
41. 생체검사 결과 이상이 있는 가축은 격리 후 재검사 등 관련 절차를 준수하여야 한다.			
가축의 도살			
42. 도살 작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 않는 상태에서 하여야 한다.			
43. 도체의 절단은 전기톱을 이용하여 위생적으로 하여야 한다.			
44. 방혈은 뒷다리를 매달아 방혈함을 원칙으로 하며, 충분히 방혈하여야 한다.			
45. 도살전에 가축의 몸 표면에 묻어 있는 오물을 제거한 후 깨끗하게 물로 씻어야 한다.			
46. 도살 및 처리 작업 중에 지육이 분변 또는 장 내용물 등에 오염되지 않도록 하여야 한다.			
47. 가축의 껍질과 털은 해당 가축의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.			
48. 최종 세척을 마친 지육은 이동 시 벽, 바닥 또는 설비 등에 닿지 않도록 위생적으로 취급하여야 한다.			
49. 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 사용허가된 것이어야 한다.			
50. 동일한 도축 라인에서 다른 동물 종을 도축하는 경우 교차오염을 방지하기 위한 절차가 마련되어 있어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
해체검사 위생			
51. 도체를 매다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 한다.			
52. 검사대는 2명 이상이 검사하기에 편리한 크기이어야 하며, 검사대는 검사에 용이한 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 조작할 수 있는 구조로 설치되어야 한다.			
53. 정부 소속의 수의사(검사관) 또는 정부 수의사의 감독 하에 자격을 갖춘 검사원이 해체검사 기준에 따라 지육, 두부 및 내장 검사에 대한 해체검사를 실시하여야 한다.			
54. 지육과 내장은 동일 개체에 대해 동시에 검사를 실시하거나 라벨링 등의 방법을 통해 동일 개체 간 상호 확인이 가능하여야 한다.			
55. 검사 결과 부적합한 지육 또는 내장은 정상 제품과 구분되는 라인 또는 장소로 이동시키고, 관련 절차에 따라 폐기, 부분폐기, 소독, 실험실 검사 등을 실시하여야 한다.			
내장처리			
56. 내장처리실은 내장 검사대와 연결되도록 하여야 한다.			
57. 내장처리실에는 장기를 냉각하기 위한 시설·장치를 하여야 한다.			
58. 내장처리실에는 내장처리대, 내장운반구, 세척용수조 및 폐기용 저장용기가 있어야 하고 내장을 세척할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.			
59. 내장처리대, 내장운반구, 세척용수조는 스테인레스 또는 이와 동등이상의 재질로 만들어진 것이어야 한다.			
60. 내장은 벽과 바닥 등에 닿지 않도록 위생적으로 취급하여야 한다.			
냉장·냉동 보관 관리			
61. 냉장·냉동실의 벽면 재질은 내수성, 무독성 재료로 시공되어야 한다.			
62. 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 바닥이나 벽 또는 도체 간 서로 닿지 아니하도록 설치하여야 한다.			
63. 냉장·냉동실에 현수된 도체의 표면에는 분변의 오염이 있어서는 아니된다.			
64. 냉장·냉동실에 현수된 도체의 표면에는 윤활제(Grease) 등 이물의 부착이 최소화되어야 한다.			
65. 냉장실은 -2℃ ~ 10℃이하, 냉동은 -18℃이하를 유지하여야 한다.			
66. 냉장·냉동 설비의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
67. 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공되어야 하며 문을 열지 않고 냉장·냉동실의 내부온도를 확인할 수 있도록 설치하여야 한다. (중앙제어실에서 온도 모니터링이 가능한 경우는 제외)			
68. 지육의 온도를 급격하게 낮출 수 있도록 급냉시설을 하여야 한다.			
69. 냉장·냉동실은 청결하게 유지하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
출하			
70. 출하실은 외부와 구분되어 있으며, 방충·방서 설비를 하여 주기적으로 관리하여야 한다.			
71. 출하실은 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.			
72. 출하실의 온도는 15℃ 이내로 유지될 수 있어야 한다.			
73. 식육은 위생적으로 취급, 운반하여야 하며, 식육운반차량에 가능한 즉시 적재하여야 한다.			
74. 출하차량의 적재함은 항상 청결하게 관리되어야 한다.			
75. 식육의 적재 이전에 출하 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후 운반을 시작하여야 하며, 운반 도중 냉장(냉동)상태를 유지하여야 한다.			
개인위생			
95. 작업자는 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입하여서는 아니 된다.			
77. 축산물을 취급하는 종업원은 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등의 장신구를 착용하여서는 안되며, 작업 중 흡연, 음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위를 하여서는 안 된다.			
78. 구역설정(일반, 청결 등)된 작업장에서 종사하는 종업원은 각 작업실별로 구분하여 작업하여야 하고 상호교차 작업하여서는 아니 된다.			
79. 작업 중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.			
80. 작업장 출입시에는 항상 손을 씻어야 한다.			
81. 전염성 질병 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.			
82. 축산물을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운용하여야 한다.			
83. 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.			
제품 검사			
84. 자체 미생물 검사를 위한 실험실을 갖추고 실험에 필요한 인력, 장비, 설비 및 시약 등을 갖추어야 한다. 다만, 수출국의 기준에 따라 외부에 위탁하는 경우 검사실을 갖추지 아니할 수 있다.			
85. 자체 실험실을 갖춘 경우에 실험종사자에 대하여 정기적으로 검사 교육·훈련을 시행하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.			
86. 지육에 대해서는 무작위 시료를 채취하여 살모넬라 등에 대한 미생물 검사를 실시하여야 하고 그 검사결과를 6개월 이상 유지하여야 한다.			
87. 검사에 사용되는 검사장비·기구 및 모니터링 장비(저울, 온도계, 시계, 표준시편 등)는 정기적으로 검·교정을 하고 그 기록을 유지하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
기타			
88. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하여야 한다.			
89. 탈의실은 종업원 개인별로 옷, 신발 등을 보관할 수 있는 보관함을 갖춰야 하고 청결하게 유지·관리되어야 하며, 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리(벽이나 층 등으로 별도의 방을 구분하는 것을 말한다. 이하 같다) 또는 구분·보관하여야 한다.			
90. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
91. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 하고, 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.			
94. 소독준비실의 각 소독약품에는 사용기준서를 비치하고, 약품 입출고 기록을 유지·관리하여야 한다.			
92. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙, 고기찌꺼기, 털, 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성물질이 제거된 상태이어야 한다.			
93. 식용에 적합지 않거나 폐기처리 대상인 것은 식육과 별도로 구분하여 관리하여야 한다.			
일반위생관리기준(SSOP)			
95. 작업장 자체 위생관리기준은 작업장관리, 위생관리, 제품검사관리, 설비·장비·도구관리 등을 포함하여 작성·비치하여야 한다.			
96. 영업자는 자체위생관리기준을 준수하여야 하며, 위생관리기준 점검표를 작성하여 정해진 절차와 방법에 따라 매일 점검하여야 한다.			
97. 관리기준을 이탈한 경우에는 개선조치를 하여야 한다.(개선조치에는 오염제거 등을 통한 위생조치 개선, 재발방지 대책 수립, 영향받은 제품의 적절한 처리가 포함되어 있어야 한다.)			
98. 정부 검사관은 자체위생관리기준의 이행여부에 대해 주기적으로 점검하고, 위반사항을 발견한 경우 영업자에게 즉시 시정·보완토록 하여야 한다.			
HACCP			
99. HACCP 관리 기준서는 HACCP팀 구성, 제품설명서, 공정흐름도(공정도, 평면도, 이동동선, 환기처리, 배수처리 등), 위해요소 분석, 중요관리점(CCP) 결정, 한계기준 설정, 모니터링 체계 확립, 개선조치 방법 수립, 검증절차 및 방법, 문서화 및 기록유지, HACCP 계획, 교육훈련 계획을 포함하여 작성하고 비치하여야 한다.			
100. HACCP팀 구성 및 팀별·팀원별 책임과 권한은 작업현장과 일치하도록 세부적으로 작성하여야 한다.			
101. 제품설명서는 생산하고 있는 모든 품목에 대하여 작성하여야 한다.			
102. 완제품 규격은 법적규격과 자체 규격으로 설정하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
103. 공정흐름도는 공정흐름에 따라 공정명과 공정조건을 포함하여 작성하여야 한다.			
104. 작업장 평면도는 공정흐름도대로 작업실간 상호 교차오염되지 않도록 구역을 설정하여 작성하여야 한다.			
105. 위해요소 도출은 원·부재료별·공정별로 발생가능한 단위위해요소를 도출하여야 한다.			
106. 중요관리점(CCP) 설정은 공정분석자료 등을 바탕으로 위해분석하여 논리적으로 설정하여야 한다.			
107. 한계기준은 중요관리점(CCP) 유효성평가자료를 반영하여 최저치 및 최고치로 현장과 일치하도록 수립하여야 한다.			
108. 모니터링 절차 및 방법은 한계기준을 신속히 관찰·기록할 수 있어야 한다.			
109. CCP 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법에 따라 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
110. 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법을 숙지하여야 한다.			
111. 개선조치 방법은 한계기준 이탈 및 설비 고장 등의 경우를 포함하여 작성하여야 한다.			
112. 개선조치 담당자는 개선조치 절차 및 방법에 따라 즉시 개선조치하고(원인분석 및 제거, CCP의 정상적인 복구, 재발방지대책 수립, 영향받은 제품의 처리를 포함) 그 기록을 유지하여야 한다.			
113. 개선조치 담당자는 개선조치 방법을 숙지하여야 한다.			
114. 검증절차 및 방법은 유효성, 실행성으로 구분하여 작성하여야 한다.			
115. 검증절차 및 방법에 따라 연 1회 이상 자체검증하고, 그 결과를 보관·유지하여야 한다.			
116. 교육·훈련은 교육대상 및 내용, 평가기준 등을 포함하여 계획을 수립하여야 하며, 정해진 주기에 따라 교육·훈련하고 기록·유지하여야 한다.			
117. 정부기관은 작업장 HACCP 관리기준 준수여부를 정기적으로 조사·평가하여야 한다.			
118. HACCP 기준에 따라 관리하는 사항에 대한 기록은 2년간 보관하여야 한다.			

종합 평가	평가점수 합 계		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	최종판정		

<input type="checkbox"/> 점검일				
<input type="checkbox"/> 점검자				
소 속		직책(급)	성명	(인)
소 속		직책(급)	성명	(인)
소 속		직책(급)	성명	(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : ‘O’로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 ‘적합’, 85% 미만 70% 이상일 경우 ‘개선필요’, 70% 미만일 경우 ‘부적합’
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 “X”가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

2. 가금류 도축장

나. 점검표

해 외 작 업 장	업 소 명 :		
	대 표 자 :	(인)	관리책임자 :
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

평가항목	중 요 항 목	일 반 항 목	비 고
외부 환경			
1. 도축장의 위치는 도축장 인근에 쓰레기소각장, 가축농장 등 환경오염시설 등이 없어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 식품등을 취급하는 건축물에는 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
3. 폐수처리시설은 규정에 적합한 시설을 설비·운영하여야 한다.			
동물의 수송과 계류			
4. 계류장은 출입문 등 출입 통제를 하여야 한다.			
5. 계류장은 가금의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 한다.			
6. 계류장은 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적이어야 한다.			
7. 계류장에는 차광·송풍 및 물뿌림시설이 설치되어야 한다.			
8. 계류장의 바닥은 내수성으로 배수가 잘되고 미끄럽지 않아야 한다.			
9. 가금류의 하차 및 도축 시 낙하 높이를 줄이는 등 부상과 상해를 최소화하는 방법으로 취급되어야 한다.			
작업실 관리			
10. 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·포장실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·냉장냉동실·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 한다.			
11. 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성 있는 견고한 재료를 사용하여야 한다.			
12. 각 작업실에 종사하는 종업원은 다른 작업실로 이동하여서는 아니 되며, 다른 작업실로 이동하는 경우에는 위생장구를 갈아입는 등 위생조치를 하여야 한다.			
13. 출입문은 공기스크린 장치나 자동 또는 반자동문으로 설치되어 있어야 한다.			
14. 작업실 내부 구조물, 벽, 천장, 바닥, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고 세척, 소독이 용이한 구조이어야 한다.			
15. 작업실 안은 작업과 검사에 용이하도록 220룩스 이상(검사장소는 540룩스 이상)의 자연채광 또는 인공조명 장치를 하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
16. 작업실 안의 조명장치에는 파손 시 낙하로 인한 오염을 방지하기 위해 적절한 예방조치를 하여야 한다.			
17. 작업실은 방충설비를 갖추고, 배수구 등에 쥐 등의 출입을 막을 수 있는 설비(쥐 등의 출입을 막는 크기 등)를 하여야 한다.			
18. 작업실은 악취,유해가스,매연,증기 등을 환기시키는 데 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.			
19. 작업실의 응결수를 적절히 관리할 수 있어야 한다.			
20. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다. * 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외			
21. 작업실의 실내온도는 15℃ 이내를 유지할 수 있도록 냉방시설을 갖추어야 한다.			
22. 탕지시설,탈모시설,잔모처리시설,내장적출시설,도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하여야 하며, 자동식 도축기계를 설치하여야 한다.			
23. 항문제거기, 허파제거기, 기도,식도인출기, 내외부세척기,내장적출시설은 자동설비이어야 한다.			
24. 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하여야 한다.			
25. 내장적출시설 안에는 콤베어식 내장운반기 또는 작업대를 설치하여야 한다.			
26. 탈모시설은 콤베어식,이동식탈모기 또는 자동탈모기로 설치하여야 한다.			
27. 탕지시설은 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지조로 설치하여야 한다.			
28. 검사대가 위치한 곳은 도축가동속도는 검사에 용이한 속도를 유지하여야 한다.(시간당 2,500수 이내로 유지 권장)			
29. 도체에 직접 접촉하는 기계,기구류는 부식이 되지 않는 재질(스테인레스 등)로서 세척,소독이 용이하여야 한다.			
30. 작업 라인에는 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 갖추고 칼, 기구 등을 수시로 세척, 소독할 수 있어야 한다.			
31. 세척에 물을 이용하는 경우 먹기에 적합하여야 하며 수압과 세척시간의 기준을 설정하고 준수하여야 한다.			
32. 축산물 등 제조, 가공, 시설, 축산물 접촉 표면, 기구, 용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.			
33. 수돗물 외 지하수 등을 사용하는 때에는 정기적으로 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지,보관하여야 한다.			
34. 탕지하는 물은 식육이 식지 않을 정도의 온도를 유지하여야 한다.			
35. 탕지하는 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 항상 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.			
36. 가금육은 규정된 시간내에 5℃ 이하로 냉각하고 있어야 한다. (1.8kg 이하 4시간, 3.6kg 미만 6시간, 3.6kg 이상 8시간)			
37. 가금육은 5℃ 이하로 포장시까지 유지하여야 한다.			
38. 냉각시설은 냉풍냉각, 수냉각 또는 빙수냉각장치 등으로 설치하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
39. 냉각시설의 온도는 15°C를 초과하여서는 아니 된다.			
40. 냉각조의 용수는 음용수기준을 준수하여야 하고, 부유물이 없이 깨끗하여야 하며 염소사용 시 사용기준을 준수하여야 한다.			
41. 종업원은 축산물의 교차오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.			
42. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.			
생체검사 관리			
43. 군별검사는 가축의 자세·거동 등을 관찰하며 도축장안의 계류장에서 실시하여야 하며, 계류장은 110룩스 이상의 조명을 확보하여야 한다. * 동물복지를 위해 청색등을 사용하는 경우는 제외			
44. 군별검사결과 이상이 있는 개체에 대해서는 관련절차에 따라 생체검사대에서 개체별 검사를 실시하여야 한다.			
45. 개체별검사는 군별검사결과 이상이 있는 경우에 한하되 털의 상태 및 눈꺼플·비강·항문 등을 검사하며 도축장안의 생체검사대에서 실시하여야 한다.			
46. 생체검사대는 도살·방혈실 옆에 설치하여야 한다.			
47. 생체검사장소는 조명장치 등을 이용하여 220 룩스 이상이 되도록 하여야 한다.			
48. 정부 소속의 수의사(검사관) 또는 정부가 지정한 수의사(검사관)가 적절한 절차 및 방법에 따라 군별검사(가축의 자세 및 거동상태 등)를 실시하여야 한다.			
49. 검사관은 가축의 검사결과 가축질병에 걸렸거나 의심이 있는 때에는 도축을 금지하여야 한다.			
가축의 도살			
50. 도살 작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 않는 상태에서 하여야 한다.			
51. 질병이 의심되거나 수송중 죽었거나 손상이 심한 경우 등 식육으로 제공이 어렵다고 판단되는 때에는 도축을 하여서는 아니 된다.			
해체검사			
52. 정부 소속의 수의사(또는 검사관) 또는 정부 수의사(또는 검사관)의 감독하에 자격을 갖춘 검사원이 내장 및 지육에 대해 해체검사기준에 따라 해체검사를 실시하여야 한다.			
53. 검사결과 부적합한 지육·내장은 정상제품과 구분되는 장소로 이동시켜 관련절차에 따라 폐기 또는 실험실 검사 등을 실시하여야 한다.			
제품 검사			
54. 자체 미생물 검사를 위한 실험실을 갖추고 실험에 필요한 장비, 설비 및 시약 등을 구비하여야 한다. 다만, 수출국의 기준에 따라 외부에 위탁하는 경우 검사실을 갖추지 아니할 수 있다.			
55. 식육에 대해서는 무작위 시료를 채취하여 살모넬라 등에 대한 미생물 검사를 실시하여야 하고 그 검사결과를 6개월 이			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
상 유지하여야 한다.			
56. 자체 실험실을 갖춘 경우에 실험종사자에 대하여 정기적으로 검사 교육·훈련을 시행하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.			
57. 검사에 사용되는 검사장비·기구 및 모니터링 장비(저울, 온도계, 시계, 표준시편 등)는 정기적으로 검·교정을 하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
냉장·냉동보관 관리			
58. 냉장·냉동실의 벽면 재질은 내수성, 무독성 재료로 시공되어야 한다.			
59. 냉장·냉동실 안의 축산물이 바닥이나 벽 또는 축산물간에 서로 닿지 아니하도록 설치하여야 한다.			
60. 냉장실은 $-2^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동은 -18°C 이하를 유지하여야 한다.			
61. 냉장·냉동 설비의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
62. 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공되어야 한다.			
63. 냉장·냉동실은 문을 열지 않고 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다. (중앙제어실에서 온도 모니터링이 가능한 경우는 제외)			
64. 냉장·냉동실은 청결하게 유지하여야 한다.			
출하			
65. 출하실은 외부와 구분되어 있으며, 방충·방서 설비를 하여 주기적으로 관리하여야 한다.			
66. 출하실은 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.			
67. 출하실의 온도는 15°C 이내로 유지될 수 있어야 한다.			
68. 식육은 위생적으로 취급·운반하여야 하며, 식육운반차량에 가능한 즉시 적재하여야 한다.			
69. 출하차량의 적재함은 항상 청결하게 관리되어야 한다.			
70. 식육의 적재 이전에 출하 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후 운반을 시작하여야 하며, 운반 도중 냉장(냉동)상태를 유지하여야 한다.			
개인 위생			
71. 작업자는 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입하여서는 아니 된다.			
72. 축산물을 취급하는 종업원은 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등의 장신구를 착용하여서는 안되며, 작업 중 흡연, 음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위를 하여서는 안 된다.			
73. 구역설정(일반·청결 등)된 작업장에서 종사하는 종업원은 각 작업실별로 구분하여 작업하여야 하고 상호교차작업하여서는 아니된다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
74. 작업 중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다			
75. 작업장 출입시에는 항상 손을 씻어야 한다.			
76. 전염성 질병 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.			
77. 축산물을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운용하여야 한다.			
78. 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.			
기타			
79. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하여야 한다.			
80. 탈의실은 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함을 갖춰야 하고 청결하게 유지·관리되어야 하며, 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.			
81. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
82. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 하고, 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.			
83. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성물질이 제거된 상태이어야 한다.			
84. 식용에 적합하지 않거나 폐기처리 대상인 것은 식육과 별도로 구분하여 관리하여야 한다.			
85. 소독준비실의 각 소독약품에는 사용기준서를 비치하고, 약품 입출고 기록을 유지·관리하여야 한다.			
일반위생관리기준(SSOP)			
86. 작업장 자체 위생관리기준은 작업장관리, 위생관리, 제품검사관리, 설비·장비·도구관리 등을 포함하여 작성·비치하여야 한다.			
87. 영업자는 자체위생관리기준을 준수하여야 하며, 위생관리기준 점검표를 작성하여 정해진 절차와 방법에 따라 매일 점검하여야 한다.			
88. 관리기준을 이탈한 경우에는 개선조치를 하여야 한다.(개선 조치에는 오염제거 등을 통한 위생조치 개선, 재발방지 대책 수립, 영향받은 제품의 적절한 처리가 포함되어 있어야 한다.)			
89. 정부 검사관은 자체위생관리기준의 이행여부에 대해 주기적으로 점검하고, 위반사항을 발견한 경우 영업자에게 즉시 시정·보완토록 하여야 한다.			
HACCP 관리			
90. HACCP 관리 기준서는 HACCP 팀 구성, 제품설명서, 공정 흐름도(공정도, 평면도, 이동동선, 환기처리, 배수처리 등), 위해요소 분석, 중요관리점(CCP) 결정, 한계기준 설정, 모니터링 체계 확립, 개선조치 방법 수립, 검증절차 및 방법, 문서화 및 기록유지, HACCP 계획, 교육훈련 계획을 포함하여 작성하고 비치하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
91. HACCP팀 구성 및 팀별·팀원별 책임과 권한은 작업현장과 일치하도록 세부적으로 작성하여야 한다.			
92. 제품설명서는 생산하고 있는 모든 품목에 대하여 작성하여야 한다.			
93. 완제품 규격은 법적규격과 자체 규격으로 설정하여야 한다.			
94. 공정흐름도는 공정흐름에 따라 공정명과 공정조건을 포함하여 작성하여야 한다.			
95. 작업장 평면도는 공정흐름도대로 작업실간 상호 교차오염되지 않도록 구역을 설정하여 작성하여야 한다.			
96. 위해요소 도출은 원·부재료별·공정별로 발생가능한 단위위해요소를 도출하여야 한다.			
97. 중요관리점(CCP) 설정은 공정분석자료 등을 바탕으로 위해 분석하여 논리적으로 설정하여야 한다.			
98. 한계기준은 중요관리점(CCP) 유효성평가자료를 반영하여 최저치 및 최고치로 현장과 일치하도록 수립하여야 한다.			
99. 모니터링 절차 및 방법은 한계기준을 신속히 관찰·기록할 수 있어야 한다.			
100. CCP 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법에 따라 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
101. 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법을 숙지하여야 한다.			
102. 개선조치 방법은 한계기준 이탈 및 설비 고장 등의 경우를 포함하여 작성하여야 한다.			
103. 개선조치 담당자는 개선조치 절차 및 방법에 따라 즉시 개선조치하고(원인분석 및 제거, CCP의 정상적인 복구, 재발 방지대책 수립, 영향받은 제품의 처리를 포함) 그 기록을 유지하여야 한다.			
104. 개선조치 담당자는 개선조치 방법을 숙지하여야 한다.			
105. 검증절차 및 방법은 유효성, 실행성으로 구분하여 작성하여야 한다.			
106. 검증절차 및 방법에 따라 연 1회 이상 자체검증하고, 그 결과를 보관·유지하여야 한다.			
107. 교육·훈련은 교육대상 및 내용, 평가기준 등을 포함하여 수립하여야 하며, 정해진 주기에 따라 교육·훈련하고 기록·유지하여야 한다.			
108. 정부기관은 작업장 HACCP 관리기준 준수여부를 정기적으로 조사·평가하여야 한다.			
109. HACCP 기준에 따라 관리하는 사항에 대한 기록은 2년간 보관하여야 한다.			

종합 평가	평가점수 합 계		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	최종판정		

<input type="checkbox"/> 점검일			
<input type="checkbox"/> 점검자			
소 속	직책(급)	성명	(인)
소 속	직책(급)	성명	(인)
소 속	직책(급)	성명	(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 '적합', 85% 미만 70% 이상일 경우 '개선필요', 70% 미만일 경우 '부적합'
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 "X"가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

3. 식육포장처리장

나. 점검표

해 외 작 업 장	업 소 명 :		
	대 표 자 :	(인)	관리책임자 :
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
외부 환경			
1. 건물의 위치는 축산폐수·하수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 식품등을 취급하는 건축물에는 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
3. 폐기물, 폐수처리시설 등은 작업장과 격리된 장소에 설치되어야 한다.			
작업장 관리			
4. 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.			
5. 작업장 내부 출입문, 창문, 벽, 천장 등은 누수가 없어야 하고, 외부의 오염물질이나 빗물, 해충, 설치류 등의 유입을 차단 할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.			
6. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다. * 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외			
7. 작업장 내부 구조물, 벽, 천장, 바닥, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고 세척·소독이 용이하여야 하며, 곰팡이나 오염물질이 발생하지 않도록 관리하여야 한다.			
8. 작업장 안에서 발생하는 악취 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.			
9. 작업장의 출입구, 창문, 배수구 등은 해충, 설치류의 침입을 방지할 수 있도록 방충, 방서설비를 갖추어야 한다.			
10. 작업장 및 원료·부재료·제품 보관장소 내 해충 및 유해동물의 활동을 정기적으로 모니터링하여야 하며 기준 이탈 시 개선조치를 실시하여야 한다.			
11. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. * 원료나 식육포장처리를 하지 아니하는 곳은 제외			
12. 작업장 내 창문 및 조명시설에는 파손시 작업장 내로 흩어지거나 원·부재료 및 제품에 오염되지 않도록 보호			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
장치 등이 되어 있어야 한다.			
13. 작업장의 실내온도가 15°C 이내로 유지되도록 하여야 한다.			
14. 수도물이나 먹기에 적합한 물을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.			
15. 축산물 등 제조·가공 취급시설, 축산물 접촉 표면, 기구·용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.			
16. 수도물 외 지하수 등을 사용하는 경우 먹기에 적합한 물을 사용하여야 한다.			
17. 축산물 및 축산물 취급시설에 수도물 외 지하수 등을 사용하는 때에는 정기적인 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지·보관하여야 한다.			
원료 관리			
18. 제품 생산 시 사용하는 원료육 및 부자재(포장재 등)는 검사성적서를 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준에 적합한 것만 사용하여야 한다.			
19. 원료는 선입선출에 따라 사용하고, 입고출고기록을 작성하여 보관·관리하여야 한다.			
20. 원료육에 대해서는 중심부온도가 냉장은-2~10°C, (가금육 -2~5°C), 냉동은 -18°C 이하 유지되어야 한다.			
21. 원·부자재, 완제품, 반제품은 바닥이나 벽 등에 밀착되지 않도록 하고 오염이나 부패·변질 되지 않도록 위생적으로 보관·관리하여야 한다.			
22. 알레르기 유발물질에 의한 교차오염이 발생되지 않도록 알레르기 유발물질을 포함하는 원재료 및 제품에 대해 구분 보관하고 작업도구 및 기기설비를 구분하여 사용하여야 한다.			
23. 원료육은 인체에 무해하며 식용이 가능한 것이어야 한다.			
제조·가공 공정관리			
24. 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물 취급시설은 축산물의 특성에 따라 적합한 것이어야 한다.			
25. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지관리되어야 한다.			
26. 모든 장비·컨베이어벨트 및 작업대 그 밖에 축산물과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하고 청결하게 유지되어야 한다.			
27. 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질 [스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.			
28. 작업 환경 및 공정 중 제품에 혼입될 수 있는 이물이 최소화되도록 관리되어야 한다.			
29. 식육의 포장시에는 식품첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 않아야 한다.(육함량 100%)			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
30. 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.			
31. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.			
냉장·냉동보관 관리			
32. 원료육 및 제품의 특성에 따른 보관온도를 유지 할 수 있는 냉장냉동 시설을 갖추어야 한다.			
33. 냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동은 -18℃이하를 유지하여야 한다. * 단, 냉장 가금육은 -2℃~5℃			
34. 냉장·냉동 설비의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
35. 냉장, 냉동시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치를 설치하고 온도조절이 가능하도록 시공되어야 한다.			
36. 냉장·냉동실의 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다. (중앙제어실에서 온도 모니터링이 가능한 경우는 제외)			
37. 냉장·냉동실은 청결하게 유지하여야 한다.			
출하			
38. 출하실은 외부와 구분되어 있으며, 방충·방서 설비를 하여 주기적으로 관리하여야 한다.			
39. 출하실은 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.			
40. 출하실의 온도는 15℃ 이내로 유지될 수 있어야 한다.			
41. 제품은 위생적으로 취급·운반하여야 한다.			
42. 출하차량의 적재함은 항상 청결하게 관리되어야 한다.			
43. 적재 이전에 출하 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후 운반을 시작하여야 한다.			
개인위생			
44. 작업자는 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입하여서는 아니 된다.			
45. 축산물을 취급하는 종업원은 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등의 장신구를 착용하여서는 안되며, 작업 중 흡연, 음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위를 하여서는 아니 된다.			
46. 작업장 출입시에는 항상 손을 씻어야 한다.			
47. 구역설정(일반, 청결 등)된 작업장에서 종사하는 종업원은 각 작업실별로 구분하여 작업하여야 하고 상호교차 작업 하여서는 아니되며, 다른 작업실로 이동시에는 위생복 등 위생장구를 갈아입는 등 위생조치를 하여야 한다.			
48. 작업 중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
49. 축산물을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운용하여야 한다.			
50. 전염성 질병 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸거나 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.			
51. 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.			
제품 검사			
52. 원료, 제품을 자가검사 할 수 있는 자체 검사실을 갖추어야 하며 검사실에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다. 다만, 수출국의 기준에 따라 외부에 위탁하는 경우 검사실을 갖추지 아니할 수 있다.			
53. 원료육과 완제품에 대해서 자가검사를 해야 하며 그 결과를 보관·유지하여야 한다.			
54. 실험실 검사종사자에 대해서는 정기적으로 검사와 관련된 교육·훈련을 실시하고 그 기록을 보관하여야 한다.			
55. 검사에 사용되는 검사장비·기구 및 모니터링 장비(저울, 온도계, 시계, 표준시편 등)는 정기적으로 검교정을 하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
기타			
56. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하여야 한다.			
57. 탈의실은 종업원별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 하며 청결하게 유지·관리되어야 하며, 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.			
58. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
59. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 하고, 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.			
60. 부적합품 등에 대하여 자진회수 프로그램을 수립하고 운영하여야 한다.			
61. 부적합품(반품제품 포함)은 적합 제품과 교차 오염이 되지 않도록 구분하여 적절하게 보관 및 처리되어야 한다.			
62. 축산물이나 축산물에 직접 맞는 면에 접촉하는 압축 공기 또는 기타 가스(질소 가스 또는 이산화탄소 등)는 깨끗하여야 하며 축산물 안전에 위험이 없어야 한다.			
63. 소독준비실의 각 소독약품에는 사용기준서를 비치하고, 약품 입출고 기록을 유지·관리하여야 한다.			
일반위생관리기준(SSOP)			
64. 작업장 자체 위생관리기준은 작업장관리, 위생관리, 제품검사관리, 시설·장비·도구관리 등의 내용을 포함하는			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
자체 위생관리기준을 작성·비치하여야 한다.			
65. 영업자는 자체 위생관리기준을 준수하고 위생관리기준 점검표를 작성하여 정해진 절차와 방법에 따라 매일 점검하여야 한다.			
66. 정부 검사관은 자체위생관리기준의 이행여부에 대해 주기적으로 점검하고, 위반사항을 발견한 경우 영업자에게 즉시 시정·보완토록 하여야 한다.			
HACCP			
76. HACCP 관리 기준서는 HACCP팀 구성, 제품설명서, 공정흐름도(공정도, 평면도, 이동동선, 환기처리, 배수처리 등), 위해요소 분석, 중요관리점(CCP) 결정, 한계기준 설정, 모니터링 체계 확립, 개선조치 방법 수립, 검증절차 및 방법, 문서화 및 기록유지, HACCP 계획, 교육훈련 계획을 포함하여 작성하고 비치하여야 한다.			
68. HACCP팀 구성 및 팀별·팀원별 책임과 권한은 작업현장과 일치하도록 세부적으로 작성하여야 한다.			
69. 제품설명서는 생산하고 있는 모든 품목에 대하여 작성하여야 한다.			
70. 완제품 규격은 법적규격과 자체 규격으로 설정하여야 한다.			
71. 공정흐름도는 공정흐름에 따라 공정명과 공정조건을 포함하여 작성하여야 한다.			
72. 작업장 평면도는 공정흐름도대로 작업실간 상호 교차오염되지 않도록 구역을 설정하여 작성하여야 한다.			
73. 위해요소 도출은 원·부재료별·공정별로 발생가능한 단위 위해요소를 도출하여야 한다.			
74. 중요관리점(CCP) 설정은 공정분석자료 등을 바탕으로 위해분석하여 논리적으로 설정하여야 한다.			
75. 한계기준은 중요관리점(CCP) 유효성평가자료를 반영하여 최저치 및 최고치로 현장과 일치하도록 수립하여야 한다.			
76. 모니터링 절차 및 방법은 한계기준을 신속히 관찰·기록할 수 있어야 한다.			
77. CCP 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법에 따라 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
78. 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법을 숙지하여야 한다.			
79. 개선조치 방법은 한계기준 이탈 및 설비 고장 등의 경우를 포함하여 작성하여야 한다.			
80. 개선조치 담당자는 개선조치 절차 및 방법에 따라 즉시 개선조치하고(원인분석 및 제거, CCP의 정상적인 복구, 재발방지대책 수립, 영향받은 제품의 처리를 포함) 그 기록을 유지하여야 한다.			
81. 개선조치 담당자는 개선조치 방법을 숙지하여야 한다.			
82. 검증절차 및 방법은 유효성, 실행성으로 구분하여 작성하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
83. 검증절차 및 방법에 따라 연 1회 이상 자체검증하고, 그 결과를 보관·유지하여야 한다.			
84. 교육·훈련은 교육대상 및 내용, 평가기준 등을 포함하여 수립하여야 하며, 정해진 주기에 따라 교육·훈련하고 기록·유지하여야 한다.			
85. 정부기관은 작업장 HACCP 관리기준 준수여부를 정기적으로 조사·평가하여야 한다.			
86. HACCP 기준에 따라 관리하는 사항에 대한 기록은 2년간 보관하여야 한다.			

종합 평가	평가점수 합계		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	최종판정		

<input type="checkbox"/> 점검일				
<input type="checkbox"/> 점검자				
소속	직책(급)	성명		(인)
소속	직책(급)	성명		(인)
소속	직책(급)	성명		(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : ‘O’로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 ‘적합’, 85% 미만 70% 이상일 경우 ‘개선필요’, 70% 미만일 경우 ‘부적합’
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 “X”가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

4. 식육 보관장

나. 점검표(Check List)

해 외 작 업 장	업 소 명 :		
	대 표 자 :	(인)	관리책임자 : (인)
	소 재 지 :		
	연 락 처 :	e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
작업장 관리			
1. 건물의 위치는 축산폐수·하수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물 등에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지 방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 건물의 구조는 적절한 온도가 유지되고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.			
3. 식품등을 취급하는 건축물에는 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
4. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.			
5. 상하차대, 냉동실, 냉장실 등이 있고 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있어야 한다.			
6. 작업장의 공간은 적절하게 제공되며, 내부 배치 및 이동 동선(물류, 사람)은 잠재적인 오염원으로부터 보호되도록 설계, 유지되어야 한다.			
7. 각 작업장 별(상하차대, 냉동실, 냉장실 등) 청결하게 유지관리하여야 한다.			
8. 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착되어 있어야 한다.			
9. 냉장(냉동) 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니된다.			
10. 냉장 및 냉동설비의 구조와 기능이 축산물을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없어야 한다.			
11. 상하차장은 외부와 차단되어 있고 축산물별 적절한 온도를 유지할 수 있도록 되어 있어야 한다.			
12. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파손되어 있지 않아야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되어야 한다.			
13. 천정 및 상부 구조물은 응결수가 떨어지지 않도록 청결하게 관리되어야 한다.			
14. 조명시설은 적합한 조도(75 lux 이상)를 유지하고 있으며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 되어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
15. 곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있으며 작업장 내외의 방충·방서대책이 수립되어야 한다.			
16. 화장실 및 탈의실은 작업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 설치되어 있고 화장실은 손 세척시설, 건조시설 등의 설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하여야 한다.			
위생관리			
17. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 소독 등 위생적인 상태를 유지하고 있어야 한다.			
18. 축산물에 직접 접촉하거나 보관에 사용되는 기구 및 용기는 내수성 재질로서 살균·소독이 가능하여야 하며, 청결하게 관리되고 있어야 한다.			
19. 종사자는 해당작업에 필요한 작업복, 작업모, 작업화 등을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있어야 한다.			
20. 신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있어야 한다.			
21. 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 세척 또는 소독 등 필요한 조치를 취하고 있어야 한다.			
22. 작업장, 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항 및 종업원 위생에 대한 자체위생관리기준을 작성·비치하여야 한다. - 청소장소 및 청소주기, 청소방법과 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구, 복장 규격 및 착용방법, 종사자 손씻기 및 소독방법, 작업중 위생에 관한 주의사항, 청소상태 평가방법, 종사자 건강상태 관리, 소독제의 관리방법 포함			
23. 영업자는 자체위생관리기준을 준수하여야 하며, 위생관리기준 점검표를 작성하여 정해진 절차와 방법에 따라 매일 점검하여야 한다.			
24. 축산물 입고시 입고기록(입고차량 적정온도 기록, 소비기한 경과여부 등)을 작성하여 보관·관리하여야 한다.			
25. 냉장(냉동)실의 출입문이 개방된 상태에서 작업하여서는 아니 된다.			
26. 축산물별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지되어야 한다.(냉장 : -2~10°C(가금육 -2~5°C), 냉동 : -18°C 이하)			
27. 냉장(냉동)시설은 자동온도기록장치에 의한 기록 유지를 하여야 한다.			
28. 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 관리·유지보수되어야 한다.			
29. 냉장·냉동실의 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다. (중앙제어실에서 온도 모니터링이 가능한 경우는 제외)			
30. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.			
31. 축산물은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관되고 있어야 한다.			
32. 적재하중으로 인하여 축산물에 영향을 미치지 않도록 적절한 방법으로 적재하고 있어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
33. 부적합제품은 정상제품과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관장소에서 명확하게 식별되도록 구분 보관하여야 한다.			
34. 작업장 내 보관이 필요한 기계·기구, 용기 및 청소도구 등은 청결하게 보관·관리되어야 한다.			
35. 소독제, 유독성물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 축산물 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관되고 있어야 한다.			
36. 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하여야 한다.			
37. 축산물의 운송 및 보관 중 교차오염이 발생하지 않도록 관리하여야 한다.			
38. 식육의 적재 이전에 출하 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반을 시작하여야 한다.			
39. 출하차량은 운반 도중 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 한다.(계절에 따른 기온 고려)			

종합 평가	평가점수 합 계		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	최종판정		

<input type="checkbox"/> 점검일				
<input type="checkbox"/> 점검자				
소속	직책(급)	성명	(인)	
소속	직책(급)	성명	(인)	
소속	직책(급)	성명	(인)	

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : ‘O’로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 ‘적합’, 85% 미만 70% 이상일 경우 ‘개선필요’, 70% 미만일 경우 ‘부적합’
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 “X”가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

5. 축산물 가공장/Livestock Product Processing Establishment

나. 점검표(Checklist)

해 외 작 업 장	업 소 명(Name of Establishment) :	
	대표자 : (인) (Owner's name)	관리책임자 : (인) (Responsible manager)
	소 재 지(Address) :	
	연 락 처 (Contact number)	e-mail

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
외부환경			
1. 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물 등에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다. * 오염물질 등으로부터 오염방지 방법이 있거나 밀폐된 구조로서 공조시설이 되어 있는 경우에는 제외			
2. 식품 등을 취급하는 건축물에는 외부인의 출입을 통제하여야 한다.			
3. 폐기물, 폐수처리시설 등은 작업장과 격리된 장소에 설치되어야 한다.			
작업장 관리			
4. 작업장(원료보관실·가공실·포장실 그 밖에 축산물의 처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽이나 층 등으로 별도의 방을 구분하는 것을 말한다) 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 것을 말한다)되어야 한다.			
5. 작업장은 시설별로 분리 또는 구획되어야 한다. * 제조공정의 자동화시설 등으로 분리 또는 구획할 필요가 없는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 것을 말한다)될 수 있는 경우 제외			
6. 작업장 내부 출입문, 창문, 벽, 천장 등은 누수가 없어야 하고, 외부의 오염물질이나 빗물, 해충, 설치류 등의 유입을 차단 할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.			
7. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 파임이나 물고임이 없이 배수가 잘 되어야 한다. * 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우에는 제외			
8. 작업장 내부 구조물, 벽, 천장, 바닥, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고 세척·소독이 용이하여야 하며, 곰팡이나 오염물질이 발생하지 않도록 관리하여야 한다.			
9. 작업장 안에서 발생하는 악취, 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.			
10. 작업장의 출입구, 창문, 배수구 등은 해충, 설치류의 침입을 방지할 수 있도록 방충, 방서설비를 갖추어야 한다.			
11. 작업장 및 원료·부재료·제품 보관장소 내 해충 및 유해동물의 활동을 정기적으로 모니터링하여야 하며 기준 이탈 시 개선조치를 실시하여야 한다.			
12. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
* 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 제외			
13. 작업장 내 창문 및 조명시설에는 파손시 작업장 내로 흩어지거나 원·부재료 및 제품에 오염되지 않도록 보호장치 등이 되어 있어야 한다.			
14. 축산물 가공품을 생산하는 작업실의 실내온도는 작업 특성에 맞게 적절한 온도로 유지되어야 한다. 다만 가열처리를 실시하는 장소는 제외한다.			
15. 수돗물이나 먹기에 적합한 물을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.			
16. 축산물 등 제조·가공 취급시설, 축산물 접촉 표면, 기구·용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 먹기에 적합한 물이어야 한다.			
17. 수돗물 외 지하수 등을 사용하는 경우 먹기에 적합한 물을 사용하여야 한다.			
18. 축산물 및 축산물 취급시설에 수돗물 외 지하수 등을 사용하는 때에는 정기적인 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지·보관하여야 한다.			
원료 관리			
19. 축산물의 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)는 검사성적서를 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준에 적합한 것만 사용하여야 한다.			
20. 축산물의 제조·가공에 사용되는 원료 및 부자재(부원료, 포장재 등)의 입고기록을 작성하여 보관·관리하여야 한다.			
21. 육류를 원료로 사용하는 경우는 원료육의 중심부온도가 냉장은 -2~10°C, (가금육 -2~5°C), 냉동은 -18°C 이하 유지되어야 한다.			
22. 완제품, 반제품은 원·부자재와 별도로 구분하여 보관·관리하여야 한다.			
23. 원·부자재, 완제품, 반제품은 바닥이나 벽 등에 밀착되지 않도록 하고 오염 등이 되지 않도록 위생적으로 보관·관리하여야 한다.			
24. 알레르기 유발물질에 의한 교차오염이 발생되지 않도록 알레르기 유발물질을 포함하는 원재료 및 제품에 대해 구분 보관하고 작업도구 및 기기설비를 구분하여 사용하여야 한다.			
25. 축산물 가공에 사용되는 원료는 인체에 무해하며 식용이 가능한 것이어야 한다.			
제조·가공 공정관리			
26. 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물 취급시설은 축산물의 특성에 따라 적합한 것이어야 한다.			
27. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지 관리되어야 한다.			
28. 모든 장비·도구·컨베이어벨트 및 작업대 그 밖에 축산물과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성물질이 제거된 상태이어야 하며, 깨끗하고 청결하게 유지되어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
29. 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질 [스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.			
30. 작업 환경 및 공정 중 제품에 혼입될 수 있는 이물이 최소화되도록 관리되어야 한다.			
31. 살균 또는 멸균 축산물의 경우 살균 또는 멸균조건을 준수하여야 한다.			
32. 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.			
33. 원료의 사용부터 최종제품 생산까지의 과정을 기록하고 유지·관리하여야 하며, 제품의 생산단위(로트 등)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 대해 추적이 가능하도록 기록하여 보관·관리하여야 한다.			
34. 계란을 제조공정에 사용할 경우에는 사용 전에 계란표면을 세척·소독하여야 한다.			
냉장·냉동보관 관리			
35. 원료 및 제품의 특성에 따른 보관온도를 유지 할 수 있는 냉장·냉동 시설을 갖추어야 한다.			
36. 냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동은 -18℃이하를 유지하여야 한다. * 단, 냉장 가금육은 -2℃~5℃			
37. 냉장·냉동 설비의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
38. 냉장·냉동실은 청결하게 유지하여야 한다.			
39. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치를 설치하여야 한다.			
출하			
40. 출하실은 외부와 구분되어 있으며, 방충·방서 설비를 하여 주기적으로 관리하여야 한다.			
41. 출하실은 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.			
42. 출하실은 제품의 유통을 위한 보존온도에 영향을 주지 않는 수준의 온도로 유지되어야 한다.			
43. 제품은 위생적으로 취급·운반하여야 한다.			
44. 출하차량의 적재함은 항상 청결하게 관리되어야 한다.			
45. 적재 이전에 출하 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후 운반을 시작하여야 한다.			
개인위생			
46. 작업자는 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입하여서는 아니 된다.			
47. 축산물을 취급하는 종업원은 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등의 장신구를 착용하여서는 아니 되며, 작업 중 흡연, 음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위를 하여서는 안 된다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
48. 작업장 출입시에는 항상 손을 씻어야 한다.			
49. 구역설정(일반, 청결 등)된 작업장에서 종사하는 종업원은 각 작업실별로 구분하여 작업하여야 하고 상호교차 작업하여서는 아니 되며, 다른 작업실로 이동시에는 위생복 등 위생장구를 갈아입는 등 위생조치를 하여야 한다.			
50. 작업 중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.			
51. 축산물을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운용하여야 한다.			
52. 전염성 질병 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.			
53. 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하여야 한다.			
제품 검사			
54. 원료, 제품을 자가검사 할 수 있는 자체 검사실을 갖추어야 하며 검사실에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다. 다만, 수출국의 기준에 따라 외부에 위탁하는 경우 검사실을 갖추지 아니할 수 있다.			
55. 원료육과 완제품에 대해서 자가검사를 해야 하며 그 결과를 보관·유지하여야 한다.			
56. 실험실 검사종사자에 대해서는 정기적으로 검사와 관련된 교육·훈련을 실시하고 그 기록을 보관하여야 한다.			
57. 검사에 사용되는 검사장비·기구 및 모니터링 장비(저울, 온도계, 시계, 표준시편 등)는 정기적으로 검교정을 하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
기타			
58. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하여야 한다.			
59. 탈의실은 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함을 갖춰야 하고 청결하게 유지·관리되어야 하며, 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.			
60. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정확조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
61. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 하고, 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.			
62. 부적합품 등에 대하여 자진회수 프로그램을 수립하고 운영하여야 한다.			
63. 부적합품(반품제품 포함)은 적합 제품과 교차 오염이 되지 않도록 구분하여 적절하게 보관 및 처리되어야 한다.			
64. 축산물이거나 축산물과 직접 맞닿는 면에 접촉하는 압축공기 또는 기타 가스(질소 가스 또는 이산화탄소 등)는 깨끗하여야 하며 축산물안전에 위험이 없어야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
65. 소독준비실의 각 소독약품에는 사용기준서를 비치하고, 약품 입출고 기록을 유지·관리하여야 한다.			
일반위생관리기준(SSOP)			
아래 내용을 포함하는 위생관리기준을 작성하여야 한다. (72~75)			
66. 작업장관리, 위생관리, 제품검사관리, 설비·장비·도구관리 등을 포함하는 작업장 자체 위생관리기준을 작성·비치하여야 한다.			
67. 영업자는 자체 위생관리기준을 준수하고 위생관리기준 점검표를 작성하여 정해진 절차와 방법에 따라 매일 점검하여야 한다.			
68. 정부 검사관은 자체위생관리기준의 이행여부에 대해 주기적으로 점검하고, 위반사항을 발견한 경우 영업자에게 즉시 시정·보완토록 하여야 한다.			
HACCP			
79. HACCP 관리 기준서는 HACCP 팀 구성, 제품설명서, 공정흐름도(공정도, 평면도, 이동동선, 환기처리, 배수처리 등), 위해요소 분석, 중요관리점(CCP) 결정, 한계기준 설정, 모니터링 체계 확립, 개선조치 방법 수립, 검증절차 및 방법, 문서화 및 기록유지, HACCP 계획, 교육훈련 계획을 포함하여 작성하고 비치하여야 한다.			
70. HACCP팀 구성 및 팀별·팀원별 책임과 권한은 작업현장과 일치하도록 세부적으로 작성하여야 한다.			
71. 제품설명서는 생산하고 있는 모든 품목에 대하여 작성하여야 한다.			
72. 완제품 규격은 법적규격과 자체 규격으로 설정하여야 한다.			
73. 공정흐름도는 공정흐름에 따라 공정명과 공정조건을 포함하여 작성하여야 한다.			
74. 작업장 평면도는 공정흐름대로 작업실간 상호 교차오염되지 않도록 구역을 설정하여 작성하여야 한다.			
75. 위해요소 도출은 원·부재료별·공정별로 발생가능한 단위 위해요소를 도출하여야 한다.			
76. 중요관리점(CCP) 설정은 공정분석자료 등을 바탕으로 위해분석하여 논리적으로 설정하여야 한다.			
77. 한계기준은 중요관리점(CCP) 유효성평가자료를 반영하여 최저치 및 최고치로 현장과 일치하도록 수립하여야 한다.			
78. 모니터링 절차 및 방법은 한계기준을 신속히 관찰·기록할 수 있어야 한다.			
79. CCP 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법에 따라 모니터링하고 그 기록을 유지하여야 한다.			
80. 모니터링 담당자는 모니터링 절차 및 방법을 숙지하여야 한다.			
81. 개선조치 방법은 한계기준 이탈 및 설비 고장 등의 경우를 포함하여 작성하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
82. 개선조치 담당자는 개선조치 절차 및 방법에 따라 즉시 개선조치하고(원인분석 및 제거, CCP의 정상적인 복구, 재발방지대책 수립, 영향받은 제품의 처리를 포함) 그 기록을 유지하여야 한다.			
83. 개선조치 담당자는 개선조치 방법을 숙지하여야 한다.			
84. 검증절차 및 방법은 유효성, 실행성으로 구분하여 작성하여야 한다.			
85. 검증절차 및 방법에 따라 연 1회 이상 자체검증하고, 그 결과를 보관·유지하여야 한다.			
86. 교육·훈련은 교육대상 및 내용, 평가기준 등을 포함하여 수립하여야 하며, 정해진 주기에 따라 교육·훈련하고 기록·유지하여야 한다.			
87. 정부기관은 작업장 HACCP 관리기준 준수여부를 정기적으로 조사·평가하여야 한다.			
88. HACCP 기준에 따라 관리하는 사항에 대한 기록은 2년간 보관하여야 한다.			

종합 평가	평가점수 합 계		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	최종판정		

<input type="checkbox"/> 점검일				
<input type="checkbox"/> 점검자				
소 속	직책(급)	성명		(인)
소 속	직책(급)	성명		(인)
소 속	직책(급)	성명		(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 '적합', 85% 미만 70% 이상일 경우 '개선필요', 70% 미만일 경우 '부적합'
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 "X"가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

6. 식용란 포장처리장/Egg packaging plants

나. 점검표(Checklist)

해 외 작 업 장	업 소 명(Name of Establishment) :		
	대표자 : (인) (Owner's name)	관리책임자 : (인) (Responsible manager)	
	소 재 지(Address) :		
	연 락 처 (Contact number)	e-mail	

평가항목	중요 항목	일반 항목	비 고
외부 환경			
1. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있으며, 작업장 외부는 위생적인 상태로 관리되고 있다.			
2. 작업실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있다.			
작업장 관리			
3. 작업장은 각 작업실별로 분리되어 일반구역과 청결구역으로 구분하여 청결하게 관리되고 있다.			
4. 배수로는 오폐수의 역류를 막을 수 있는 시설이 되어 있고, 퇴적물이 쌓여있지 아니하도록 청결하게 관리하고 있다.			
5. 작업장 안에서 발생하는 악취, 매연, 증기, 유해가스 등을 외부로 배출할 수 있는 환기시설을 갖추어야 한다.			
6. 작업장의 출입구, 창문, 배수구 등은 해충, 설치류의 침입을 방지할 수 있도록 방충, 방서설비를 갖추어야 한다.			
7. 채광 및 조명은 작업실 조건에 맞는 밝기가 유지되고, 조명기구에는 파손 시 오염을 막을 수 있는 보호장치가 되어 있다.			
8. 운반차량, 난좌, 팔레트, 차량적재함, 운반함 등에 대한 소독설비를 갖추고 소독을 실시한 기록을 유지하고 있다.			
9. 처리시설 등은 표면이 거칠지 않고 청소하기 쉽게 설계, 제작되어 원료알 및 제품에 이물질이 혼입되는 것을 방지할 수 있어야 한다.			
10. 작업대, 선반 및 포장대는 내수성 재질로 되어 있다.			
11. 살충제와 살서제는 검증된 것을 사용하여야 하며, 제품 라벨링에 표시된 방법대로 사용 및 보관하고 있다.			
12. 작업장 출입구에는 세척·소독시설을 갖추고, 종업원 등의 출입 시 세척·소독 절차를 구비하고 있다.			
13. 수돗물 외 지하수 등을 사용하는 경우 먹는 물 수질기준에 적합한 물을 사용하여야 한다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
14. 축산물 및 축산물 취급시설에 수돗물 외 지하수 등을 사용하는 때에는 정기적인 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지·보관하여야 한다.			
15. 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치는 정기적으로 검·교정하여 유지하여야 한다.			
원료 관리			
16. 원료란 입고 시 입고 검사를 실시하고, 그 결과를 유지하고 있다. - 운송차량의 적재고 온도, 농장기록(산란일, 체란일, 수량 등), 육안 검사(부적합란 등) 등			
17. 포장자재 등 부자재 입고 시 입고기록을 작성, 유지하고 있다.			
18. 원료란은 선입선출에 따라 사용하고, 원료의 입고 및 사용에 관한 원료 수불 서류를 작성하여 보관·관리하여야 한다.			
19. 원료란은 적절한 온·습도로 보관·관리하여야 한다.			
20. 원료알과 완제품은 구분하여 관리되고 있다.			
21. 원료란 보관실은 곰팡이나 악취 등이 없도록 청결하게 관리하고 있다.			
제조·가공 공정관리			
22. 원료란 및 부자재 입고부터 제품 출고 단계까지 교차오염 방지를 위한 원료란, 제품 및 작업자의 이동 동선이 설정되고 준수되고 있다.			
23. 시설 및 제조설비 등에 대한 청소, 세척 및 소독관리 사항에 대한 구체적인 절차 및 방법을 정하여 운영하고 있다.			
24. 작업장 내 기기설비는 생산에 적합하도록 파손, 고장 등이 없이 유지관리되어야 한다.			
25. 작업 전·중 작업실, 처리시설 및 장비 등은 청결하고 위생적으로 관리되고 있다.			
26. 원료란을 물로 세척하는 경우, 세척수의 온도, pH, 소독수 온도 및 농도는 적절하게 관리하고 있다.(원료란의 온도, 세척수 온도 및 pH, 소독약명, 소독수 온도 및 농도 확인)			
27. 검란과정에서 이상란은 적절히 제거되고, 파란, 연란 및 오란 등은 처리기준에 따라 위생적으로 처리하여야 한다.			
28. 원료란 및 제품의 운송, 처리 및 보관 시 온도 변화가 최소화되도록 관리하여야 한다.			
출하			
29. 출하실은 외부와 구분되어 있으며, 방충·방서 설비를 하여 주기적으로 관리하고 있다.			
30. 출하실은 콘크리트 또는 이와 유사한 재료를 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하고 있다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
31. 제품 보관실은 유통기준에 맞게 온도를 유지하고 있다.			
32. 냉장실은 출입문이 개방된 상태에서 작업하여서는 아니 된다.			
33. 제품은 위생적으로 취급·운반하고 있으며, 출하차량의 적재함은 청결하게 관리되고 있다.			
34. 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류를 작성·보관하고 있다.			
35. 제품 운송차량은 내부가 청결하고 이취가 없으며, 벽, 천장 및 바닥에 균열이 없어야 한다.			
36. 냉장제품 운송차량은 운송 중 온도를 확인할 수 있는 온도기록장치가 설치되어 있다.			
종업원 위생			
37. 작업자는 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입하여서는 아니 된다.			
38. 작업 중 흡연, 음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위를 하여서는 아니 된다.			
39. 작업장에 출입하는 사람은 항상 손을 씻어야 한다.			
40. 축산물을 취급하는 모든 종업원에 대한 건강진단 등 질병관리에 대한 기준을 운용하여야 한다.			
41. 전염성 질병 또는 설사 등 감염성질환 등에 걸렸다고 의심되는 종업원과 팔 등 외부로 드러나는 몸에 상처, 병변 등이 있는 종업원은 작업에 종사하여서는 아니 된다.			
42. 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있다.			
제품 검사			
43. 원료란 안전성 및 작업장 시설 등의 위생관리를 위하여, 처리시설 및 제품 등에 대하여 정기적인 검사(자체 실험실 검사 또는 외부 위탁 검사 여부 등)를 하여야 하며, 자체 실험실에서 검사를 하는 경우 검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추어야 한다.			
44. 제품검사에 대해서는 그 결과를 기록·보관하여야 한다. (외부기관에 의뢰한 때에는 검사성적서를 보관)			
45. 영업자는 실험종사자에 대하여 정기적으로 검사 교육·훈련을 시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있다.			
46. 검사결과 관리기준 이탈 시 적절한 조치를 취하고 그 기록을 유지하고 있다.			
47. 제품 검사는 자체규격에 따라 검사하여야 한다. 이 경우 자체규격은 법적규격을 충족하여야 한다.			
48. 검사에 사용되는 검사장비·기구 및 모니터링 장비(저울,			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
온도계, 시계, 표준시편 등은 정기적으로 검교정을 하고 그 기록을 유지하고 있다.			
기타			
49. 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치해야 한다.			
50. 탈의실은 종업원별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함을 갖춰야 하며 외출복장(신발포함)과 위생복장(신발포함)간의 교차오염이 되지 않도록 분리 또는 구분 보관하여야 한다.			
51. 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정확조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. * 인근에 편리하게 이용할 수 있는 화장실이 있는 경우 제외			
52. 화장실 출입구에는 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설을 구비하여야 하고, 내부공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다.			
53. 화학약품 등은 생산중인 제품에 오염이 되지 않도록 구분·관리되고 있다.			
54. 화학약품 등은 제품설명서에 따라 사용하고 그 기록을 유지하고 있다.			
55. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하고 있다.			
56. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하고 있다.			
57. 부적합제품은 정상제품과 교차오염이 발생하지 않도록 지정된 보관장소에서 적절하게 구분 보관하고 있다.			
일반위생관리기준(SSOP)			
58. 작업장에서는 자체 위생관리기준을 작성·비치하여야 한다.			
59. 영업자는 자체위생관리기준을 준수하여야 하며, 점검표를 작성하여 매일 정해진 절차와 방법에 따라 매일 점검하여야 한다.			
60. 관리기준을 이탈한 경우에 개선조치를 하고 있으며, 개선조치에는 오염제거 등을 통한 위생조치 개선, 재발방지 대책 수립, 영향받은 제품의 적절한 처리가 포함되어 있다.			
61. 정부 검사관은 자체위생관리기준의 이행여부에 대해 주기적으로 점검하고, 위반사항을 발견한 경우 영업자에게 즉시 시정·보완토록 하고 있다.			
HACCP			
62. HACCP 관리 기준서를 작성·비치하고 있다.			

평가항목	중요항목	일반항목	비고
63. HACCP 팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있다.			
64. 축산물 설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있다. - 식용란 명칭, 식용란의 제조일자 또는 소비기한, 작성자 및 작성연월일, 보관·유통상의 주의사항, 용도 등			
65. HACCP 계획은 연 1회 이상 자체 평가를 실시하여야 하며, HACCP 기준의 변경이나 예측 못한 위해사고 발생 시에도 평가를 실시하고 있다.			
66. CCP는 HACCP 계획에 따라 적절하게 모니터링하고, 그 기록을 유지하고 있다.			
67. 한계기준 이탈 시 원인분석 및 제거, CCP의 정상적인 복구, 재발방지대책 수립, 영향받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 하고 있다.			
68. 해당 공정의 CCP 모니터링 담당자는 CCP의 허용한계치 이탈 시 개선조치에 대해 숙지하고 있어야 한다.			
69. 교육·훈련은 교육대상 및 내용, 평가기준 등을 포함하여 수립하여야 하며, 정해진 주기에 따라 교육·훈련하고 기록·유지하여야 한다.			

종합 평가	평가점수 합 계		<위반내역 또는 개선 필요 사항>
	환산결과	%	
	최종판정		

점검일

점검자

소속	직책(급)	성명	(인)
소속	직책(급)	성명	(인)
소속	직책(급)	성명	(인)

<판정기준>

- ① **판정(환산결과)** : 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 '적합', 85% 미만 70% 이상일 경우 '개선필요', 70% 미만일 경우 '부적합'
- ② **평가항목 중 중요항목 부적합 개수** : 평가항목 중 글씨체가 진하게 표시된 항목은 중요항목으로 평가결과 "X"가 1개 이상이면 부적합으로 판정한다.
- ③ **최종판정** : ① 및 ②의 판정 중 어느 하나에 부적합 판정이 있으면 최종 부적합으로 판정한다.

별지 제1호 서식을 다음과 같이 한다.

[별지 제1호서식] 정부대상 현지실사 등 통보문

<해외제조업소 대상인 경우>

Osong Health Technology
Administration Complex
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 28159
Republic of Korea



수신자명
직책
소속
소재지

월 일 년

1. 식품의약품안전처는 「수입식품안전관리특별법」 제6조 및 제9조의2에 따라 한국으로 수입되는 식품 등에 대한 안전을 확보하기 위하여 한국으로 식품을 수출하는 해외제조업소가 해당 식품 등을 위생적이고 안전하게 생산하는지 여부 등을 확인하고자 현지실사를 하고 있습니다.
2. 이에 식약처는 귀 국에 소재한 제조회사에 대해 아래와 같이 현지실사를 계획하고 있음을 통보하니, 본 문건을 수신한 날로부터 15일 이내 또는 식약처가 통보한 날을 기준으로 20일 이내에 동 실사에 대한 실사 수용여부를 회신하여 주시기 바랍니다.

가. 실사 일정: ~ (간)

나. 해외제조업소명(소재지):

다. 점검관: 명 예정

라. 실사 내용:

- 원료부터 최종 제품 생산까지 전 과정에 대한 위생적인 관리 여부 확인
- 관련 서류 확인 및 현장 인터뷰 등

3. 참고로 상기의 현지실사 계획을 수용하지 않을 경우 해당 해외제조업소에서 수출하는 식품 등에 대해 식약처는 수입중단 조치를 할 수 있으며, 실사 일정에 대해서는 식약처와 협의하여 2개월의 범위 내에서 그 일정을 조정할 수 있음을 알려드립니다.

부서장명

현지실사과장

식품의약품안전처

<해외작업장 대상인 경우>

Osong Health Technology
Administration Complex
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 28159
Republic of Korea



수신자명
직책
소속
소재지

월 일 년

1. 식품의약품안전처는 「수입식품안전관리특별법」 제9조의2, 제11조 및 제12조에 따라 한국으로 수입되는 축산물에 대한 안전을 확보하기 위하여 한국으로 축산물을 수출하는 해외작업장이 해당 축산물을 위생적이고 안전하게 생산하는지 여부 등을 확인하고자 현지실사를 하고 있습니다.
2. 이에 식약처는 귀 국에 소재한 작업장에 대해 아래와 같이 현지실사를 계획하고 있음을 통보하니, 본 문건을 수신한 날로부터 15일 이내 또는 식약처가 통보한 날을 기준으로 20일 이내에 동 실사에 대한 실사 수용 여부를 회신하여 주시기 바랍니다.

가. 실사 일정: ~ (간)

나. 해외작업장명(소재지) :

다. 점검관 : 명 예정

라. 실사 내용 :

- 원료부터 최종 제품 생산까지 전 과정에 대한 위생적인 관리 여부 확인
- 관련 서류 확인 및 현장 인터뷰 등

3. 참고로 상기의 현지실사 계획을 수용하지 않을 경우 해당 해외작업장에서 수출하는 축산물에 대해 식약처는 수입중단 조치를 할 수 있으며, 실사 일정에 대해서는 식약처와 협의하여 2개월의 범위 내에서 그 일정을 조정할 수 있음을 알려드립니다.

부서장명

현지실사과장

식품의약품안전처

별지 제2호 서식을 다음과 같이 한다.

[별지 제2호서식] 해외제조업소 대상 현지실사 등 통보문

Osong Health Technology
Administration Complex
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 28159
Republic of Korea



수신자명
직책
소속
소재지

월 일 년

1. 식품의약품안전처는 「수입식품안전관리특별법」 제6조 및 제9조의2에 따라 한국으로 수입되는 식품 등에 대한 안전을 확보하기 위하여 한국으로 식품을 수출하는 해외제조업소가 해당 식품 등을 위생적이고 안전하게 생산하는지 여부 등을 확인하고자 현지실사를 하고 있습니다.
2. 이에 식약처는 귀 제조회사에 대해 아래와 같이 현지실사를 계획하고 있음을 통보하니, 본 문건을 수신한 날로부터 15일 이내 또는 식약처가 통보한 날을 기준으로 20일 이내에 동 실사에 대한 실사 수용 여부를 회신하여 주시기 바랍니다.
가. 실사 일정: ~ (간)
나. 해외제조업소명(소재지):
다. 점검관: 명 예정
라. 실사 내용:
 - 원료부터 최종 제품 생산까지 전 과정에 대한 위생적인 관리 여부 확인
 - 관련 서류 확인 및 현장 인터뷰 등
3. 참고로 상기의 현지실사 계획을 수용하지 않을 경우 해당 해외제조업소에서 수출하는 식품 등에 대해 식약처는 수입중단 조치를 할 수 있으며, 실사 일정에 대해서는 식약처와 협의하여 2개월의 범위 내에서 그 일정을 조정할 수 있음을 알려드립니다.

부서장명
현지실사과장
식품의약품안전처

별지 제3호 서식을 다음과 같이 한다.

[별지 제3호서식] 해외제조업소 현지실사 등 통보문

기관 소재지

수신자명
직책
소속
소재지

월 일 년

1. 식품의약품안전처는 「수입식품안전관리 특별법」 제6조 및 제9조의2에 따라 한국으로 수입되는 식품 등에 대한 안전을 확보하기 위하여 한국으로 식품을 수출하는 해외제조업소가 해당 식품 등을 위생적이고 안전하게 생산하는지 여부 등을 확인하고자 현지실사를 하고 있으며, 동 실사에 대해서는 「수입식품안전관리 특별법」 제9조에 따라 식약처가 위탁한 00000에서 실시하고 있습니다.
2. 이에 귀 제조회사에 대해 아래와 같이 00000에서 현지실사를 계획하고 있음을 통보하니, 본 문건을 수신한 날로부터 15일 이내 또는 통보한 날을 기준으로 20일 이내에 동 실사에 대한 실사 수용 여부를 회신하여 주시기 바랍니다.

가. 실사 일정: ~ (간)

나. 점검기관 및 점검관: 00000, 명 예정

다. 실사 내용:

- 원료부터 최종 제품 생산까지 전 과정에 대한 위생적인 관리 여부 확인
- 관련 서류 확인 및 현장 인터뷰 등

3. 참고로 상기의 현지실사 계획을 수용하지 않을 경우 해당 해외제조업소에서 수출하는 식품등에 대해 식약처는 수입중단 조치를 할 수 있으며, 실사 일정에 대해서는 00000과 협의하여 2개월의 범위 내에서 그 일정을 조정할 수 있음을 알려드립니다.

부서장명

부서명

기관명

부칙<제2023- 호, 2023. . >

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

신 · 구조문대비표

현 행	개 정 안
<p>제1조(목적) 이 고시는 「수입식품안전관리 특별법」(이하 “법”이라 한다) 제6조부터 제9조, 제11조제4항, 제12조, 제18조 및 같은 법 시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 제4조부터 제6조 및 제11조, 제12조에 따라 해외제조업소와 해외작업장 현지실사 위생평가 및 그 기준 등에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.</p> <p>제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ~ 6. (생략) 7. “현지실사”란 <u>법 제6조부터 제9조, 제11조제4항 및 제12조에 따라 해외제조업소 또는 해외작업장을 출입 및 검사하는 것을 말한다.</u> 8. “주문자상표부착식품등”이란 <u>국내 식품영업자가 수출국 해외 제조업소 또는 해외작업장</u> 	<p>제1조(목적) 이 고시는 「수입식품안전관리 특별법」 제6조부터 제9조의2, 제11조제4항, 제12조 및 같은 법 시행규칙 제3조, 제4조부터 제6조의2 및 제11조, 제12조에 따라 해외제조업소와 해외작업장 현지실사 등의 방법과 기준 등에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.</p> <p>제2조(정의) ----- -----.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ~ 6. (현행과 같음) 7. ----- 「수입식품안전관리 특별법」(이하 “법”이라 한다) 제6조부터 제9조의2----- -----. <p><삭 제></p>

에 계약의 방식으로 제조·가공을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입 한 것을 말한다.

9. (생략)

제5조(현지실사 절차 등) ① 식품의약품안전처장은 해외작업장 및 해외제조업소에 대한 현지실사를 하려는 경우 수출국 정부 또는 해외제조업소의 설치·운영자에게 별지 제1서식으로 현지실사 계획을 통보하여야 한다. 다만, 법 제9조에 따라 해외식품 위생평가기관이 위탁받아 현지실사하려는 경우에는 별지 제2서식으로 통보한다.

② (생략)

제6조(현지실사 방법·평가 등) ① 법 제6조부터 제9조, 제11조, 제12조에 따른 수입식품등에 대한 현지실사 및 점검과 법 제18조제2항에 따른 위생평가는 제4조제2항에 따른 점검표에 따라 실시한다.

② ~ ④ (생략)

8. (현행 제9호와 같음)

제5조(현지실사 절차 등) ① ----
----- 현지실사(법 제9조의2에 따른 비대면 조사를 포함한다. 이하 같다)를
--- 정부에게 별지 제1호서식으로 통보하거나 --- 별지 제2호서식-----
---. ----- 위탁수행기관이 ----- 별지 제3호서식-----.

② (현행과 같음)

제6조(현지실사 방법·평가 등) ① ----- 제9조의2-----
----- 등은 -----
-----.

② ~ ④ (현행과 같음)

⑤ 우수수입업소로 등록된 또는 등록을 하려는 자가 해외제조업소의 위생관리 상태를 점검하는 때와 해외우수제조업소로 등록된 자가 위생관리 상태를 점검하는 때에는 제4조제2항에 따른 해외제조업소 점검표에 따라 점검을 하여야 한다.

제7조(판정기준) ① 제6조제1항에 따른 평가에 대한 판정은 일반항목 전체 항목 수에서 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 '적합', 85% 미만 70% 이상일 경우 '개선필요', 70% 미만일 경우 '부적합'으로 판정한다. 다만, 중요항목에서 'X'가 1개 이상일 경우에는 '부적합'으로 판정한다.

② 제1항에도 불구하고 법 제7조제4항에 따른 우수수입업소 및 제8조제3항에 따른 해외우수제조업소 대상 현지실사의 경우에는 해당 일반항목 전체항목 수에서 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우 '적합', 85% 미만일 경우

⑤ -----
----- 해외제조업소 또는 해외작업장의 -----

해외제조업소 또는 해외작업장 점검표-----.

제7조(판정기준) ① -----
----- 전체 -----

-----.

② -----

----- 해당 -----

‘부적합’으로 판정한다. 다만, 중요항목에서 ‘X’가 1개 이상일 경우에는 ‘부적합’으로 판정한다.

제8조(현지실사 등 결과에 따른 조치) ① 식품의약품안전처장은 법 제6조·제9조에 따른 현지실사 결과에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 대한 조치를 하고 수출국정부, 해외제조업소 또는 수입식품등을 수입·판매하는 자에게 통보하여야 한다.

1. ~ 3. (생략)

② 식품의약품안전처장은 법 제6조제1항에 따라 부적합으로 판정된 경우에는 법 제6조제2항에 따른 위해발생 우려가 있는 경우로 판단할 수 있다.

③·④ (생략)

⑤ 식품의약품안전처장은 제11조에 따라 해외식품 위생평가기관으로부터 위생평가 등의 결과를 보고받은 경우 그 결과에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 조치를 하고 이를 수출국 정부 또는 해외제조업소의

-----.

--.

제8조(현지실사 등 결과에 따른 조치) ① -----
법 제6조, 법 제9조 및 법 제9조의2-----

----- 해당하는 -----

1. ~ 3. (현행과 같음)

② ----- 제7조에 따른 현지실사 결과가 -----

③·④ (현행과 같음)

<삭 제>

설치·운영자에게 통보하여야 한다.

1. ‘적합’으로 판정된 경우 : 등
록유지

2. ‘개선필요’로 판정된 경우 :
시정요청

3. ‘부적합’으로 판정된 경우 :
수입검사강화 및 현지실사

⑥ ~ ⑪ (생 략)

제10조(주문자상표부착식품등의
위생점검 기준 등) 법 제18조제
2항제1호에 따른 주문자상표부
착식품등을 제조·가공하는 업
체에 대한 위생점검에 관한 기
준은 다음 각 호와 같다.

1. 제4조의 위생기준에 적합하
여야 한다.

2. 제4조의 점검표에 따라 다음
각 목의 점검주기별로 1회 이
상 해당 업체에 대하여 해외
식품 위생평가기관으로 하여
금 위생관리 점검을 실시하여
야 한다. 다만, 해당 영업자가
법 제7조에 따른 우수수입업
소 및 법 제8조에 따른 해외우

⑤ ~ ⑩ (현행 제6항부터 제11
항까지와 같음)

<삭 제>

수수입업소로 등록된 경우에는 이 규정에 따른 위생관리 점검을 실시한 것으로 본다.

가. 점검주기가 1년인 수입식품등

1) 법 제21조 및 제25조에 따른 검사결과 부적합으로 판정된 수입식품등

2) 「식품 등의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)의 식품별 기준 및 규격에 정한 특수용도식품 중 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식

나. 점검주기가 2년인 수입식품등 : 가목에 해당하지 아니하는 수입식품등

3. 제2호에 따른 위생관리 점검 결과 일반항목 전체 항목수에서 'O'로 판정된 항목수를 백분율로 환산하여 85% 이상이어야 하고, 중요항목에서 'X' 판정이 없어야 한다.

제11조(현지실사 등의 결과보고) 법 제9조에 따른 현지실사 또는

제10조(현지실사 등의 결과보고) ----- 등을

<p>이 되는 시점(매 3년째의 <u>12월 31일</u>까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.</p>	<p>----- <u>6월 30일</u>----- ----- ----- -----.</p>
--	---