

【별표 1】

위 생 관 리 평 가 표

I. 기본조사항목(45개)

구 분	항 목 명	내 용	비 고	
①업소현황	업소명			
	영업허가(신고)번호			
	영업허가(신고)일			
	영업자(대표자)명			
	주민등록번호			
	공장	소재지		
		우편번호		
		전화번호		
팩스번호				
홈페이지		www.		
②업소규모	업소위치	☐ 공단 ☐ 농어촌, 산간 ☐ 도시 ☐ 기타		
	작업장 연수 (개보수 후 연수)	년 (년)		
	대지 면적	m ²		
	사용건물 면적	m ²		
	작업장 면적	m ²		
	창고(보관소) 면적	m ²		
	검사실 면적	m ²		
	건물소유구분	☐ 자가 ☐ 임대		
③종업원수	총원	명		
	사무직(관리직, 판매직 등)	명		
	품질관리직	전체직원	명	
		분석직원	명	
		관리직원(공정관리등)	명	
	생산직	전체직원	명	
		정규생산직원	명	
임시생산직원		명		

구 분	항 목 명		내 용	비 고
④위생관리책임자	성명			
	직급			
	소속부서			
	전화번호			
	전자우편			
⑤식품 등의 종류	식품군(식품첨가물군)의 수			
	식품종의 수			
	식품유형의 수			
	생산품목(식품첨가물 종류)의 수			
	제품용도	☐ 소비자용 ☐ 업소용		
⑥생산능력	연간생산능력 (전년도)	생산량(kg, liter)		
		생산액(천원)		
	수출	수출국		
		수출액(천원)		
		수출액/총매출액	%	
	주문자상표부착판매 (OEM)	매출액(천원)		
		매출액/총매출액	%	
	판매처상표부착판매 (PB/PL)	매출액(천원)		
		매출액/총매출액	%	

- 「업소 기본사항」 내용은 조사시점을 기준하여 기재한다. 단, 구분 칸의 식품 등의 종류 중 식품종의 수, 식품유형의 수, 생산품목(식품첨가물 종류)의 수는 조사시점을 기준하여 최근 1년 동안 실제 생산하는 품목을 계산하여 기재한다.

II. 기본관리 평가항목(47개)

1. 서류평가(13개)

평가항목	세부평가항목	평 가 기 준	평가결과		비고
			유무	점수	
아래 세부평가항목 관련 서류, 시설 및 관리를 완벽하게 구비 또는 수행하고 있는 경우에만 “유”로 표시하십시오.					
① 법적 서류	영 업허가 · 신고 · 변경신고 유무	영업자의 성명		1	
		영업소의 명칭 또는 상호		1	
		추가 제조 식품 · 식품첨가물 변경신고		1	
	품목제조보고	품목제조보고 이행		4	
	생산 · 작업기록	생산 및 작업기록서류 작성 및 3년간 보관		4	
	원료수불부	원료수불관계서류 작성 및 3년간 보관		4	
	제품의 거래기록	제품의 거래기록 작성 및 3년간 보관		4	
	자가품질검사	자가품질검사실시 및 2년간 성적서 비치(법적 검사항목 및 검사횟수의 준수 여부)		4	
	건강진단	종사자의 건강진단 실시 및 관련서류 보관 (년 1회이상)		3	
	위생교육	영업자 위생교육 이수		3	
	음용수 수질검사	수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하 수 사용 및 관련 서류 보관(음용수의 경우 년 2회 이상, 기타용수의 경우 년 1회 이상 정 기수질검사)		3	
	생산실적보고	생산실적보고 이행		3	
	출입 · 검사등 기록부	출입 · 검사등 기록부 작성 및 2년간 보관		3	
소 계				38	

2. 환경 및 시설평가(34)

평가항목	세부평가항목	평 가 기 준		평가결과		비고
				유무	점수	
① 건축물	위치	오염발생원(축산폐수, 화학물질, 기타오염물질 등)과 일정거리 유지 또는 오염방지방법 등 확보			3	
	구조	적정온도 및 환기유지			3	
② 작업장	분리	식품 등의 제조·가공 외 용도로 사용되는 시설과 분리			3	
	작업실	분리(벽 또는 층) 또는 구획(칸막이, 커튼 등)단, 자동화 시설 또는 제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우 선·줄 등에 의하여 구분 가능	원료처리실		3	
			제조가공실		3	
			충전·포장실		3	
	바닥	내수처리			3	
		배수 용이성(단, 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우 인정)			3	
	내벽	1.5 미터 이상 밝은색의 내수성 설비 또는 세균 방지용 페인트로 도색			3	
	환기설비	충분한 환기시설 구비(악취, 유해가스, 매연, 증기 등)			3	
	방서·방충	배수구의 차단성			1	
		문의 밀폐성			1	
		창문 및 환기구의 밀폐성			1	
	청결관리 (천정, 바닥, 내벽, 배관, 외부 등)	원료처리실			1	
		제조가공실			2	
		충전·포장실(외포장실 제외)			3	
③ 식품취급 시설 등	식품접촉 부분	위생적 내수성 재질 (스테인레스·알루미늄·에프알피·테프론등)			1	
		세척용이성 및 소독·살균 가능성			1	
	냉동·냉장시설 및 가열처리시설	온도측정계기 설치			1	
		적정 온도 유지			3	
		온도측정계기 적정 관리(검·교정 등)			1	
	청결관리	제조·가공 사용 기계·기구류의 세척 및 소독			3	

평가항목	세부평가항목	평 가 기 준	평가결과		비고
			유무	점수	
④ 급수 시설	수돗물 또는 지하수 등	수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 급수시설로서 취수원은 오염원으로부터 20m 이상 떨어진 곳에 위치		3	
⑤ 화장실	설치	정화조를 갖춘 수세식 화장실로서 바닥과 내벽 (1.5m이상) 내수처리		1	
⑥ 창고 등의 시설	위생적 보관·관리 (창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소의 경우도 인정)	원료와 제품의 구분관리		1	
		바닥·벽과의 일정간격 유지		1	
		청소 및 소독 등		2	
	적정 보관·관리	부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품의 냉동냉장보관 (단, 냉동·냉장보관이 필요없는 경우도 인정)		3	
⑦ 검사실	설비 (「식품위생법」 시행규칙 제20조 관련 별표 9 업종별 시설 기준 제1호 사목 (가) 및 (나)에 해당되는 경우도 인정)*	당해 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실, 기계·기구 및 시약류 구비		3	
⑧ 출고·운반관리	보존 및 보관	식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 보관·운반		3	
⑨ 제조·가공·조리·포장 종사자의 개인 위생관리	복장	위생복, 위생모, 위생화 등의 적정 착용		3	
		위생복, 위생모, 위생화 등의 청결유지		3	
	손청결, 장신구 착용 등	손, 손톱 등의 청결 유지(손세척·소독 설비 포함)		3	
		반지, 목걸이, 시계 등의 착용금지		1	
소 계				76	

Ⅲ. 우수관리 평가항목(28개)

평가항목	세부평가항목	평 가 기 준	평가결과		비고
			유무	점수	
① 작업장 관리 및 기록	작업장 관리	작업장 특성별 청결관리		3	
	작업표준 관리	공정별 관리점검표 구비 및 기록관리		3	
	방역 및 소독 관리	작업장, 창고의 방역(소독)실시 및 기록		3	
	폐기물 관리	폐기물 저장소 관리 점검표 구비 및 기록관리		3	
② 식품취급 시설 등 관리 및 기록	청결관리	기계·기구류의 세척 및 소독관리		3	
	유지보수 관리	설비(기계)별 정상적 작동여부 점검표 구비 및 기록관리		3	
	검교정 관리	설비(가열, 가압, 냉장 또는 냉동기계 등)의 계측기 검교정 점검표 구비 및 기록관리		3	
③ 창고등의 시설 관리 및 기록	청결관리	창고 등의 세척 및 소독관리		3	
	검수 관리	원부자재 검수점검표 구비 및 기록관리		3	
	보관 관리	원부자재,제품의 보관상태 점검표 구비 및 기록관리		3	
	반품 등의 관리	반품, 불량품의 분리보관 및 처리결과 기록관리		3	
④ 종사자 관리 및 기록	종사자 관리	종사자 복장의 착용규정, 손씻기·소독상태, 개인위생 점검표 구비 및 기록관리		3	
	식품위생교육훈련 관리	연 1회 이상 사외 교육훈련실시 및 기록관리		3	
		연 4회 이상(매회 50분 이상) 사내 교육훈련 실시 및 기록관리		3	
⑤ 현장 관리	작업장의 조도	작업에 지장이 없는 밝기(200룩스 이상)		1	
		조명기구 보호장치 설치		1	
	세제, 유해물질	세제, 소독제 등의 유효유 등의 별도 관리		2	
	저수탱크	저수탱크의 세척(1회/6개월) 및 기록유지		2	
	화장실 관리	화장실 전용 신발 구비		1	
	작업장 관리	작업장 에어샤워 설치 및 관리		3	
	식품위생감시원 지적	식품위생감시원의 출입·검사결과 지적사항이 없는 업소		5	

평가항목	세부평가항목	평 가 기 준	평가결과		비고
			유무	점수	
⑥ 제품관리	위생관리책임자	식품 또는 식품위생 전공 및 자격증 소지자		3	
	자가품질검사	자가품질검사 실시(법적 외 검사항목 또는 법적검사횟수 2배이상 추가 실시)		5	
	유통기간설정	제품의 유통기간 설정용 근거자료 구비		3	
	제품 유해물질 분석	유해물질 분석 및 근거자료 구비		5	
	제품 유해물질 관리	유해물질 관리기준설정 및 유지관리		5	
	회수 관리	회수 담당기구 운영		5	
	소비자보호 관리	소비자 담당기구 운영		3	
소 계				86	

IV. 행정처분

구 분	행정처분 내용	감점 기준
영업정지	일	일당 3점 감점 추가
영업정지 및 당해 제품폐기	일	일당 5점 감점 추가
품목류 제조정지	일	일당 2점 감점 추가
품목류제조정지 및 당해 제품폐기	일	일당 3점 감점 추가
품목제조정지	일	일당 1점 감점 추가
품목제조정지 및 당해 제품폐기	일	일당 2점 감점 추가
시설개수명령	건	건당 5점 감점 추가
과태료 처분	건	건당 3점 감점 추가
시정명령	건	건당 3점 감점 추가

■ “행정처분”은 조사시점 1년전부터 조사시점까지의 행정처분 받은 사항을 기재한다.