

서 면 답 변 서

확인자 보건위생과장 심재희

작성자 식품위생담당 이명례



질문의원	유 병 석	답변부서	보건위생과
질문제목	식품제조 가공업 위생등급제 평가기준		

질문요지

식품제조가공업 위생등급제 평가기준 서면으로 제출바람.

답변내용

'별도첨부'

II. 기본관리 평가항목

1. 서류평가

평가항목	세부평가항목	평가기준	평가결과		비고
			유무	점수	
아래 세부평가항목 관련 서류, 시설 및 관리를 완벽하게 구비 또는 수행하고 있는 경우에만 “유” 로 표시하십시오.					
① 법적 서류	영업신고 (변경신고이행유무)	영업자의 성명		1	
		영업소의 명칭 또는 상호		1	
		추가 제조 식품군 변경신고		1	
	품목제조보고	품목제조보고 이행		5	
	생산·작업기록	생산 및 작업기록서류 작성 및 3년간 보관		5	
	원료수불부	원료수불관계서류 작성 및 3년간 보관		5	
	자가품질검사	자가품질검사 실시 및 2년간 성적서 비치(법적검사항 목 및 검사횟수의 준수 여부)		5	
	건강진단	종사자의 건강진단 실시 및 관련서류 보관 (년 1회이상)		3	
	위생교육	영업자 위생교육 이수		3	
	음용수 수질검사	수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 사 용 및 관련 서류 보관(음용수의 경우 년 2회 이 상, 기타용수의 경우 년 1회 이상 정기수질검사)		3	
	생산실적보고	생산실적보고 이행		3	
출입·검사등 기록부	출입·검사등 기록부 작성 및 2년간 보관		3		
소 계				38	

2. 환경 및 시설평가

평가항목	세부평가항목	평가기준	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	식품제조·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 세균방지용 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		3		
충전·포장실(외포장실 제외)			5			
③ 식품취급 시설 등	식품접촉 부분	위생적 내수성 재질 (스테인레스·알루미늄·에프알파·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		5			

평가항목	세부평가항목	평가기준	평가결과		비고
			유무	점수	
④ 급수 시설	수돗물 또는 지하수 등	수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 급수시설로서 취수원은 오염원으로부터 20m이상 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		3	
	적정 보관·관리	부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품의 냉동·냉장보관 (단, 냉동·냉장보관이 필요없는 경우도 인정)		3	
⑦ 검사실	설비 (식품위생법시행규칙 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·가공조리·포장 종사자의 개인위생관리	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				82	

* (가) 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하고자 하는 경우

(나) 건과류·갱류·맥아엿·절임식품·김치·건과류·면류(건면류·생면류 및 숙면류에 한한다)·조미식품(고추가루·실고추 및 천연향신료에 한한다)·도시락류·떡류 및 메주를 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조리를 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변경시키거나 이와 같이 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니 하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이러한 것에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다. 이하 같다)만을 가공하는 경우

III. 우수관리 평가항목

평가항목	세부평가항목	평가기준	평가결과		비고
			유무	점수	
① 작업장 관리 및 기록	작업장 관리	작업장 청소상태 점검표 구비 및 기록관리		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	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	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 교육훈련 실시 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	평가기준	평가결과		비고
			유무	점수	
⑥ 제품관리	위생관리책임자	식품 또는 식품위생 전공 및 자격증 소지자		3	
	자가품질검사	자가품질검사실시(법적 외 검사항목 또는 법적 검사횟수 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				80	

IV. 행정처분

구분	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
시정명령	건	건당 3점 감점 추가

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