

부 록

1. 축산물위해요소중점관리기준(검역원고시)
2. 품목별 공정흐름도 및 관리기준
3. HACCP 관련 법령
4. 국제식품규격위원회(CODEX) 식품위생기준
5. 축산물위생 관련기관 주소 등

1	축산물위해요소중점관리기준(검역원고시)
---	----------------------

검역원 고시 제2007 -22호

축산물가공처리법 제9조 및 제44조제1항, 같은 법 시행령 제31조제5호 및 같은 법 시행규칙 제7조 내지 제7조의5의 규정에 의거 축산물위해요소중점관리기준(국립수의과학검역원 고시 제2007-19호 : '07.05.30.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2007년 11월 27일
국립수의과학검역원장

축산물위해요소중점관리기준

제1조(목적) 이 고시는 축산물가공처리법 제9조 및 축산물가공처리법시행규칙 제7조 내지 제7조의5의 규정에 의하여 가축의 사육, 축산물의 원료관리, 처리·가공·포장 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석하여 중점관리할 수 있는 기준을 정하고, 그 적용과 운용 등에 관한 사항을 정함으로써 인체에 위해한 물질이 가축 또는 축산물에 오염되거나 혼입되는 것을 방지하여 축산물의 안전성 확보와 국민 보건 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “위해요소중점관리기준”(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 “HACCP”라 한다)이라 함은 가축의 사육, 축산물의 원료관리, 처리·가공·포장 및 유통의 전 과정에서 위해물질이 해당 축산물에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.
2. “위해요소(Hazard)”라 함은 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다) 제33조 제1항제1호 내지 제4호에 해당하는 생물학적·화학적 또는 물리적 인자로서 자연독소·병원성미생물·화학물질·농약·축산물에 잔류되는 동물약품·인수공통전염병의 병원체·가축의 대사과정 또는 축산물에서 생성될 수 있는 유해 분해산물·기생충·축산물에 사용할 수 없는 식품첨가물 또는 색소·털, 먼지, 쇠붙이 등 축산물에 혼입되거나 부착될 수 있는 이물질 등을 말한다.
3. “중요관리점(Critical Control Point : CCP)”이라 함은 HACCP를 적용하여

축산물의 위해를 방지·제거하거나 허용수준 이하로 감소시켜 축산물의 안전을 확보할 수 있는 단계·과정 또는 공정을 말한다.

4. “한계기준(Critical Limit)”이라 함은 중요관리점에 대하여 설정된 허용 범위 내에서 위해요소의 관리가 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
5. “감시(모니터링, Monitoring)”라 함은 중요관리점에서 위해요소의 적절한 관리여부를 점검하기 위하여 실시하는 일련의 관찰이나 측정수단을 말한다.
6. “개선조치(Corrective Action)”라 함은 중요관리점에 대한 감시결과 위해요소의 한계기준을 위반한 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.
7. “검증(Verification)”이라 함은 해당 작업장·업소 또는 농장 (이하 “작업장등”이라 한다)에서 HACCP의 계획(적용)이 적절하게 운용되고 있는지의 여부를 평가하는 조치를 말한다.
8. “HACCP적용도축장”이라 함은 법 제9조제2항의 규정에 의하여 지정 받은 도축장을 말한다.
9. “HACCP적용작업장등”이라 함은 법 제9조제3항의 규정에 의하여 지정 받은 작업장·업소 또는 농장을 말한다.
10. “선행요건프로그램”이라 함은 축산물가공처리법시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 제7조의2제1항제4호 규정에 의한 작업장·업소 또는 농장이 HACCP를 적용하는데 있어 토대가 되는 위생관리프로그램을 말한다.
11. “HACCP 계획(HACCP plan)”이라 함은 시행규칙 제7조제2항 및 제7조의2제1항제5호 규정에 의한 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 작업장등이 정한 자체위해요소중점관리기준 계획서를 말한다.
12. “축산물위해요소중점관리 담당기관(이하 “HACCP담당기관”이라 한다)”이라 함은 축산물가공처리법 제9조의2에 의하여 농림부장관이 지정한 기관을 말한다.

제3조(선행요건프로그램 등) ① 작업장등은 다음 각 호에서 정하는 사항 중 해당 작업장등에 필요한 선행요건프로그램을 작성하여 시행하고 관련기록을 유지하여야 한다.

1. 자체위생관리기준
2. 작업장등의 영업자·농업인 및 종업원의 위생 교육·훈련
3. 법 제17조 및 제18조의 규정에 의한 미검사품 및 검사불합격품 사후관리
4. 법 제36조 규정에 의한 위해축산물의 회수

② HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등의 영업자·농업인 중 HACCP 운영을 직접 할 수 없는 경우에는 영업자·농업인이 해당 작업장등의 관리를 총괄적으로 책임지고 있는 자(이하 “관리책임자”라 하며, 이의 경우 영업자가 포함된다)를 지정하여 HACCP 운영을 하도록 하여야 한다.

제4조(HACCP 관리) ① HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등의 영업자·농업인(관리책임자를 두는 경우에는 관리책임자를 말한다. 이하 같다)는 다음 각호의 사항을 HACCP 관리기준서에 의하여 관리하여야 한다.

1. HACCP팀 구성
 - 가. 조직 및 인력현황
 - 나. HACCP팀 구성원별 역할
 - 다. 교대근무시 인수·인계방법
2. 도체설명서(도축장에 한한다)
 - 가. 도체식육명
 - 나. 도체절단방법
 - 다. 보관·운반·판매시 주의사항
 - 라. 식육용도
 - 마. 작성자 이름 및 작성 연월일
 - 바. 기타 필요한 사항
3. 제품설명서(축산물가공장, 식육포장처리장에 한한다)
 - 가. 제품명, 제품 유형 및 성상
 - 나. 품목제조보고연월일
 - 다. 작성자 및 작성연월일
 - 라. 성분배합비율
 - 마. 처리·가공(포장)단위
 - 바. 완제품의 규격
 - 사. 보관·유통상의 주의사항

아. 제품의 용도 및 유통기간

자. 포장방법 및 재질

차. 기타 필요한 사항

4. 축산물설명서(식육판매업에 한한다)

가. 식육·포장육명

나. 식육·포장육의 제조일자 또는 유통기한

다. 작성자 및 작성연월일

라. 보관·유통상의 주의사항

마. 용도

바. 기타 필요한 사항

5. 축산물설명서(축산물보관업 및 축산물운반업에 한한다)

가. 축산물의(별) 종류

나. 축산물의 포장상태 및 보관(운반)온도

다. 작성자 및 작성연월일

라. 보관(운반) 중 주의사항

마. 기타 필요한 사항

6. 원유설명서(집유업 및 젖소농장에 한한다)

가. 원유의 종류

나. 보관 및 운반 온도

다. 작성자 및 작성연월일

라. 구매자

마. 집유·운반상 주의사항

바. 용도

사. 기타 필요한 사항

7. 가축설명서(농장에 한한다)

가. 용도

나. 품종

다. 작성자 및 작성연월일

라. 구매자, 도축장 출하시 운반자

마. 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부

- 바. 주사침 잔류여부
- 사. 항생제무첨가 사료 급여기간
- 아. 기타 필요한 사항
- 8. 도살·처리·가공·포장 및 유통 공정(과정) 등의 설비(가축사육농장은 제외한다)
 - 가. 공정도(공정별 처리·가공·포장 및 유통 등의 방법)
 - 나. 평면도(작업특성별 구획, 기계·기구 등의 배치, 제품의 흐름 또는 축산물의 생산·유통과정, 세척·소독조의 위치, 종업원의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 것을 말한다)
 - 다. 공조시설(공기여과시설 및 배출시설을 말한다) 계통도
 - 라. 용수 및 배수처리 계통도
- 9. 가축 사육의 설비(가축사육 농장에 한한다)
 - 가. 생산공정도
 - 나. 사육시설(축사, 소독 및 차단시설)
 - 다. 농장 평면도(출입자 동선, 축사배치 등)
 - 라. 가축분뇨처리장
- 10. 위해요소의 분석
- 11. 중요관리점
- 12. 중요관리점의 한계기준
- 13. 감시(모니터링) 방법
- 14. 개선조치방법
- 15. 기록유지방법
- 16. 검증방법
- ② 제1항의 HACCP 관리기준서는 적용업종별, 적용축종별 또는 품목별로 각각 작성되어야 하며, 해당 분야별로 책임자의 점검일자와 서명이 표시되어 있어야 한다.

제5조(개선조치) HACCP적용도축장 및 HACCP 적용작업장등의 관리책임자는 축산물의 안전성에 대한 개선사항이 있거나 위해요소의 한계기준의 위반사실을 발견한 때에는 이를 신속하게 조사하여 그 원인을 규명하고, 이에 대한 적절한 조치를 취하여야 하며 그 사실을 기록·보관하여야 한다.

제6조(기록관리) ① HACCP적용도축장 및 HACCP 적용작업장등의 관리책임자는 다음 각 호의 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다. 다만, 보관 등에 대하여 별도규정이 있는 경우에는 그러하지 아니하다.

1. 자체위생관리기준
 2. 위해요소 분석자료
 3. HACCP 관리기준서(중요관리점, 한계기준, 감시방법, 개선조치 및 검증방법의 설정근거 자료 포함)
 4. CCP 감시 기록(감시장비 교정기록 포함)
 5. 개선조치 기록(한계기준 위반발생시 조치한 모든 기록 포함)
 6. 검증기록
 7. 제7조제3항의 규정에 의한 재평가 기록
 8. 종업원 및 HACCP팀 구성원의 HACCP 관련 교육·훈련 기록
 9. 미검사품 및 검사불합격품 사후관리기록
 10. 위해축산물 회수기록
 11. 제7조제4항 및 제11조제6항의 규정에 의한 미생물검사 기록
- ② 제1항의 기록에는 작성자의 이름·서명 및 작성일자가 명기되어야 한다.
- ③ 제1항의 기록은 기록일자, 기록자 서명 등의 동일성을 보증할 수 있도록 적절한 통제가 이루어진다면 컴퓨터에 의한 유지가 가능하다.
- ④ 작업장등의 출입·검사업무 등을 수행하는 검사관 또는 축산물위생감시원은 제1항의 기록사항을 열람할 수 있다.

제7조(관리책임자의 임무) ① HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등의 관리책임자(이하 관리책임자라 한다)는 종업원에 대하여 작업장등의 시설관리, HACCP관리 및 기타 필요한 사항의 교육·훈련을 정기적으로 실시하여야 한다.

- ② 관리책임자는 HACCP팀의 구성원으로 하여금 종업원에 대한 가축의 사육과 축산물의 원료관리, 축산물의 처리·가공 및 유통에 관한 위생관리교육을 실시토록 하고, 그 결과를 기록·보관하게 하여야 한다.
- ③ 관리책임자는 작업장등에서 운용중인 HACCP계획에 대하여 별표1의 HACCP계획점검표에 의한 재평가를 최소한 연 1회 이상 실시하여 HACCP적

용도축장은 시·도지사에게 제출하고, HACCP적용작업장등은 HACCP담당기관의 장에게 제출하여야 하며, 위해요소의 분석 또는 HACCP 계획의 변경이 있는 때에도 재평가를 실시하여야 한다.

④ HACCP적용도축장의 관리책임자는 별표2의 HACCP적용 도축장 미생물학적 검사요령에 의거 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 하여야 한다.

제8조(HACCP적용작업장등의 지정 등) ① HACCP 담당기관의 장은 시행규칙 제7조의2제1항의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장등에 대한 지정신청을 받은 때에는 HACCP적용작업장등의 지정관련 적정성 여부를 검토하여야 한다.

② 시·도지사는 HACCP적용도축장 지정 관련 적정성 여부를 별지 제1호서식의 도축장 위해요소중점관리기준실시상황평가표에 의하여 실시하며 시행규칙 제7조의2제7항에 의거 확인서를 발급한 경우 농림부장관 및 검역원장에 보고(통보)하여야 한다.

③ 제1항의 HACCP 적용작업장등의 지정 관련 적정성여부의 검토는 별지 제2호서식·별지 제3호서식·별지 제4호서식·별지 제5호서식·별지 제6호서식·별지 제7호서식·별지 제8호서식의 축산물가공장·식육포장처리장·식육판매장·집유업·축산물보관업·축산물운반업·가축사육단계(돼지)·가축사육단계(소) 위해요소중점관리기준실시상황평가표에 의하여 서류검토 및 현장확인 등의 방법으로 실시하고 그 결과 이 기준에 적합한 경우 HACCP적용작업장등으로 지정한다.

④ 평가기준이 마련되지 않은 작업장등의 영업자·농업인이 HACCP 적용작업장등으로 지정을 받고자 하는 경우에는 시행규칙 제7조의2 규정에 의한 지정 신청전 검역원장과 협의하여 평가기준 마련을 위한 사전 협의를 요청할 수 있다.

⑤ 법 제9조③항에 의한 위해요소중점관리기준적용작업장등으로 지정 받고자 하는 영업자·농업인은 영업의 종류별·축종별, 가공품의 유형별로 신청하여야 한다.

⑥ HACCP 담당기관의 장은 시행규칙 제7조의2제1항의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장등의 지정 신청인이 제출한 서류가 미비된 경우 신청인으로 하여금 15일 이내에 보완할 것을 요구할 수 있으며, 제3항의 규정에 의거

HACCP 적용작업장등에 대한 적정성 여부를 검토한 결과 보완이 필요하다고 판단되는 경우 신청인으로 하여금 3개월 이내에 시정하도록 요구할 수 있다. HACCP 담당기관의 장은 보완 또는 시정을 요구한 기한내에 해당사항이 보완 또는 시정되지 아니한 경우 HACCP 적용작업장등의 지정 절차를 종결처리 할 수 있다.

⑦ HACCP 담당기관의 장은 법 9조제4항 및 시행규칙 제7조의2제3항의 규정에 의거 지정받은 영업자·농업인이 영문지정서 발급 요청이 있을 경우 별지 제9호 서식에 의거 영문으로 확인서를 발급할 수 있다.

제9조(감독기관의 검증기준 등) ① 검역원장 또는 시·도지사는 필요한 경우 HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등에 대하여 HACCP의 적절한 시행 여부를 검증하기 위하여 다음 각호의 사항을 심사할 수 있다.

1. HACCP 계획
2. 중요관리점의 한계기준
3. 중요관리점의 모니터링
4. 개선조치
5. 중요관리점에 대한 기록
6. HACCP 실시기록
7. 축산물안전성을 검증하기 위한 시료의 검사
8. 작업현장에 대한 관찰기록
9. 선행요건프로그램

② 검역원장 또는 시·도지사는 제①항의 심사결과 다음 각호의 1에 해당되는 때에는 부적절한 HACCP로 간주하여 당해 영업자·농업인에게 일정기간을 정하여 보완하게 하거나 지정취소 등의 조치를 할 수 있다.

1. 영업자·농업인이 HACCP 계획에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
2. 제5조의 규정에 의한 개선조치를 하지 아니한 때
3. 제6조의 규정에 의한 기록관리가 시행되지 아니한 때
4. 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 축산물을 생산·출하한 때
5. 기타 이 고시의 규정을 위반한 때

③ 검역원장 또는 시·도지사는 제①항의 규정에 의한 심사를 축산물위생관련 연구기관·단체 및 HACCP 전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할

수 있다.

제10조(HACCP 적용작업장등의 표시·광고 등) 제8조 규정에 따라 HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등으로 적정하다고 확인된 작업장등은 다음 각 호의 표시 또는 광고를 할 수 있다.

1. 별표 3의 HACCP적용품목 표시부착 및 HACCP품목지정사실에 대한 광고 (하나의 영업자가 다른 장소에서 같은 영업을 하는 경우 HACCP를 적용하지 아니하는 작업장등에서 생산되는 제품은 제외한다.)
2. 작업장등의 출입구에 별표4의 HACCP 적용작업장(업소·농장) 표시간판 부착

제11조(사후관리 등) ① 시·도지사는 HACCP적용도축장에 대하여 별지 제1호 서식, HACCP담당기관의 장은 HACCP적용작업장등에 대하여 별지 제2호서식 내지 별지 제8호서식에 의하여 위해요소중점관리기준 준수 여부를 1년에 1회 이상 사후관리를 실시하여야 하고, 그 결과를 시·도지사는 농림부장관 및 검역원장에게 보고(통보)하여야 하며, HACCP담당기관의 장은 농림부장관·검역원장 및 관할 시·도지사에게 보고(통보)하여야 한다.

② 시·도지사, HACCP담당기관의 장은 제①항의 사후관리를 위하여 관계공무원 또는 담당기관의 담당자로 하여금 서류검토 및 현장확인 등의 방법으로 실시토록하고 필요한 경우 시료를 채취하여 분석을 의뢰하거나 영업자로 하여금 분석결과를 제출토록 할 수 있다.

③ 시·도지사는 제①항의 사후관리 결과 HACCP적용도축장에 대하여 보완 또는 시정이 필요한 경우 일정기간을 정하여 보완 또는 시정토록 할 수 있다.

④ HACCP 담당기관의 장은 제①항의 사후관리 결과 HACCP적용작업장등에 대하여 보완 또는 시정이 필요한 경우 일정기간을 정하여 보완 또는 시정토록 하여야 하며, 검역원장은 제①항의 사후관리 결과 HACCP적용작업장등이 부적합 또는 보완 및 시정이 되지 아니한 경우 일정기간을 정하여 시정명령을 할 수 있다.

⑤ 제7조제3항의 규정에 의하여 HACCP적용도축장 및 작업장등의 관리책임자로부터 재평가 결과를 보고 받은 시·도지사 또는 HACCP담당기관의 장은 시정지시, 교육·훈련 제공 등 필요한 조치를 할 수 있다.

⑥ 시·도지사는 별표2의 HACCP적용도축장의 미생물학적 검사요령에 의거 살모넬라균(*Salmonella spp.*) 검사를 실시하여야 한다.

부 칙(2006.3.20.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(HACCP 적용작업장 지정에 대한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 “축산물 위해요소중점관리기준 : 농림부고시 제2003-32호(‘03.7. 15)”의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장으로 지정받은 작업장에 대하여는 이 고시의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장등으로 지정을 받은 것으로 본다.

제3조(HACCP 적용작업장 지정 신청과 실태조사에 대한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장지정신청을 한자와 실태조사는 종전의 규정에 의한다.

제4조(기존 고시의 폐지) 이 고시 개정에 따라 시행과 동시에 기존 고시(축산물 위해요소중점관리기준, 검역원고시 제2005-1호)는 이를 폐지한다.

부 칙(2006.11.27.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등 지정에 대한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 “축산물위해요소중점관리기준 : 검역원고시 제2006-3호(‘06.3.20)”의 규정에 의하여 HACCP적용도축장과 HACCP적용작업장등으로 지정받은 작업장등에 대하여는 이 고시의 규정에 의하여 지정을 받은 것으로 본다.

제3조(축산물가공업과 식육포장처리업을 동시에 허가받은 영업자에 대한 경과조치)이 고시 시행이전에 HACCP적용작업장등으로 지정받은 영업자중에서 축산물가공업과 식육포장처리업을 허가받아 업종별 구별없이 HACCP적용작업장등으로 지정받은 영업자는 고시시행 12개월이내에 HACCP담당기관의 장에게 업종별·품목별로 구분하여 지정서를 재교부 받아야 한다.

제4조(식육포장처리업의 HACCP적용작업장등에 대한 경과조치) 이 고시 이전에 지정받은 HACCP적용작업장등에서 포장육의 축종별로 지정받은 영업자는 식육포장처리업(포장육)으로 지정받은 것으로 본다. 이 경우 지정서의 재교부가 필요한 영업자는 담당기관의 장에게 신청한다.

제5조(기존 고시의 폐지) 이 고시 개정에 따라 시행과 동시에 기존 고시(축산물 위해요소중점관리기준, 검역원고시 제2006-3호)는 이를 폐지한다.

부 칙(2007. 5. 30.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2007.11.27.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

[별지 제1호 서식]

도축장 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 도축업영업장 현황

도축업 영업장	① 영업허가 번 호				② 영업허가 연월일			
	③ 회사명				④ 전화번호			
	⑤ 소재지	본 사						
		공 장						
	⑥ 대표자 성명				⑦ 주민(법인) 등록번호			
	⑧ HACCP 적용 축산물							
관리책임자	⑨ 직 위				⑩ 성 명			
면 적 (m ²)	⑪ 작업실				⑫ 냉장·냉동실			
	⑬ 검사실험실				⑭ 기 타			
	⑮ 합 계							
도축시설	⑯ 계류장	⑰ 생체 검사장	⑱ 격리장	⑲ 작업실	⑳ 검사 시험실	㉑ 소독 준비실	㉒ 기타	
평가(O/X)								
작업인원 (명)	㉓ 현장도축 작업원				㉔ 검사 보조원			
	㉕ 기타 작업원				㉖ 합 계			

II. 도축장별 관리사항

1. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	영업자는 당해 작업장내 위생관리를 위하여 작업장별 위생관리기준(이하 “자체위생관리기준”이라 한다)을 서류로 작성하여 영업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가?		
2	자체위생관리기준에는 작업 개시전과 작업과정에서 발생될 수 있는 식육의 오염이나 변질을 방지하기 위한 구체적인 절차와 방법 등이 포함되어 있는가?		
3	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며, 영업자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가?		
4	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하는가?		
5	영업자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가?		
6	영업자는 (자체)검사원이 지시한 사항을 성실히 수행하는가?		
7	작업개시전에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 흙, 고기찌꺼기, 털, 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가?		
8	식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고, 냉장·냉동 등 적절한 방법으로 보관하는가?		
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
10	종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗는가?		
11	가축을 도살·처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원 이외의 사람은 출입이 통제되는가?		
12	종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하는가?		
13	도살·처리하는 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가?		
14	종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·툼 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척·소독하는가?		
15	식용을 목적으로 하는 부산물(두부, 내장, 뼈 등)은 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리, 보관 및 운반하는가?		
16	잔모처리 공정에 사용되는 왁스 등은 식품에 대한 안전성이 확인된 제품이어야 하고, 잔모처리하는 공정 및 설비는 위생적으로 관리하고 있는가?		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

2. 도축장 시설관리

가. 소·돼지 등 포유류 도축장

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	도축장에는 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·탈의실·목욕실·휴게실·가축수송차량세척소독실 등이 있는가?		
2	계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1정도의 경사를 유지하는가?		
3	계류장은 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 하차시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?		
4	계류장에는 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추었는가?		
5	생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치하였고, 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치 등 필요한 설비를 하였는가?		
6	생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있는가?		
7	작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가?		
8	작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조이고, 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두었는가?		
9	작업실안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하였는가? 이 경우 밝기는 220룩스이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
10	작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하고, 창은 방충설비를 갖추었고, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하였는가?		
11	작업라인에는 일정간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가?		
12	작업실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있고, 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비하였는가?		
13	도체에 직접 접촉하는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 항부식성 재질로 설치하였는가?		
14	검사시험실은 검사원실과 시험실을 구획하여 설비하되, 검사원실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있고, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
15	소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와약품 등이 있는가?		
16	급수시설은 수도물 또는 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는가?		
17	배수구는 암거로 되었고, 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하였으며, 실내의 배수구 덮개는 항부식성 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설비하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가?		
18	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비를 하였고, 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?		

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
19	도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되었는가?		
20	폐수처리시설은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설인가?		
21	폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
22	탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		
23	도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가?		
24	작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하고, 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
25	작업실 또는 냉동·냉장실의 아이빔은 식육운반차량 상차대까지 연결하여 설치하였는가?		
26	수출상대국의 정부기관 또는 수입자가 요구하는 기준이 있는 경우 그 기준에 적합한 시설을 설치하였는가?		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

나. 닭 등 가금류 도축장

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있는가?		
2	계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1정도의 경사를 유지하는가?		
3	계류장은 도축장안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하고, 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적인가?		
4	도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하고, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치되었는가?		
5	생체검사대는 도살방혈실옆에 설치되고 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스이상인가?		
6	작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가?		
7	작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하였는가?		
8	도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가?		
9	탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하고 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하였는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
10	작업실안은 밝기가 220룩스이상(검사하는 장소는 540룩스 이상을 권장)이 되도록 자연채광 또는 인공조명장치 및 환기장치가 되었는가? 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		
11	작업실의 창은 방충설비를 하고, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하였는가?		
12	작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가?		
13	작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로서 자동 또는 반자동문으로 설비되었는가?		
14	탕지시설은 컨베이어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하였는가?		
15	탈모시설은 컨베이어식·이동식 또는 자동식탈모기로 설치하였는가?		
16	내장적출시설안에는 컨베이어식내장운반기 또는 작업대를 설치하고 충분한 급수시설을 갖추었는가?		
17	냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설비하였는가?		
18	내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하였는가?		
19	검사실험실에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
20	소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독에 필요한 장비와 약품이 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
21	급수시설은 수돗물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는가?		
22	배수구는 암거로 시공되었고, U자관을 설치하였으며, 실내의 배수구의 덮개는 항부식성재질을 사용하여 상부개폐식으로 설치하고, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가?		
23	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비가 되었고, 수도꼭지는 자동 또는 반자동으로 작동되는 구조로하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?		
24	도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되었는가?		
25	폐수처리시설은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설인가?		
26	폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이고, 그 시설을 설치하지 않은 경우에는 폐기물관리업체에 위탁처리하거나 또는 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
27	탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		
28	도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가?		
29	수출상대국의 정부기관 또는 수입자가 요구하는 기준이 있는 경우 그 기준에 적합한 시설을 하였는가?		
종 합 평 가		○ : × :	
※ 판정기준 종합평가는 ×판정이 있는 경우에는 수정보완토록 한다.			

3. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	판정 (○/△/×)	비 고
3-1 위해분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 식육처리 등에 경험이 있는가?(10점)		
3	도체설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가?(10점) (1) 도체식육명, 도체절단방법 (2) 도축연월일 (3) 작성자이름 및 작성연월일 (4) 보관·유통상의 주의사항 (5) 식육용도 (6) 기타 필요사항		
4	공정도 및 작업장평면도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?(10점)		
5	위해분석은 도살·처리공정에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
3-2 중요관리점			
1	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
3	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	판정 (○/△/×)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터링된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선 조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
3-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	판정 (○/△/×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.				

[별지 제2호 서식]

축산물가공장·식육포장처리장 위해요소중점관리기준(HACCP)
실시상황평가표

I. 공통사항

1. 축산물가공업·식육포장처리업 영업소

축산물가공업 · 식육포장처리 업 영업소	①영업허가 번호				②영업허가 연 월 일		
	③회사명				④전화번호		
	⑤소재지	본 사					
		공 장					
	⑥대표자 성명				⑦주민(법인) 등록번호		
	⑧HACCP 적용제품유형						
관리책임자	⑨직 위				⑩성 명		
면 적 (㎡)	⑪작 업 실				⑫냉장·냉동시설		
	⑬검 사 실				⑭기 타		
	⑮합 계						
시설의 종류	⑯원 료 처 리 실	⑰제 조 가공실	⑱충전실	⑲포장실	⑳검사실	㉑보일러실	㉒기 타
평 가(O/X)							
작업인원(명)	㉓제 조 관리부서				㉔검 사 관리부서		
	㉕기 타 작업원				㉖합 계		

2. 작업장 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	건물은 축산폐수, 화학물질 기타 오염물질 발생시설로부터 축산물가공품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 유지하고 있는가?		
2	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 오염구역과 비오염구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
4	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
5	배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
6	내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7	천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
8	문은 단단한 내수성 자재로서 청소가 용이한 구조로 되어 있는가?		
9	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
10	채광 또는 조명시설이 잘 되어 있는가?		
11	곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
12	작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독시설을 포함)이 있는가?		
13	작업시설은 제조공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?		
14	분말이 날아 흩어지는 배합공정이 있는 작업실은 이를 제거하는 시설이 되어 있는가?		
15	작업장내 배관은 청결하며, 배관의 연결부위는 인체에 무해한 것으로 사용되어 있는가?		
16	출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?		
17	작업장의 위생관리를 위하여 공중낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하고 있는가?		
18	작업장내의 통로는 작업원만 사용할 수 있도록 되어 있는가?		
19	수돗물외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
20	지하수를 사용하는 취수원은 오염물질등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
21	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
22	작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

3. 제조시설 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	해당 제조품목에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있는가?		
2	제조시설은 당해품목의 제조공정흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?		
3	제조시설이 당해품목 제조외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
4	제조시설 및 기구는 제품과 직접 접촉되는 부위가 제품을 변질시키거나 인체에 위해한 것으로 되어있지 아니한가?		
5	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
6	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
7	포장자재는 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 사용하고 포장은 오염을 방지할 수 있는 위생적인 조건에서 실시하고 있는가?		
8	제조공정과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인 규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
9	제조시설 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

4. 냉장·냉동설비 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	냉각·냉장·냉동설비의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고, 오염시킬 우려가 없는가?		
2	동결 및 냉장실은 자동온도기록장치가 적당한 곳(가장 온도가 높은 곳)에 부착되어 온도상황을 기록·유지하고 있는가?		
3	냉장·냉동설비 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

5. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
5-1 위생관리	1 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가? 2 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가? 3 작업장에 종사하는 작업원은 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있는가? 4 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가? 5 작업장과 화장실의 출입구에는 손을 사용하지 않고 이용할 수 있는 세척시설 및 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가? 6 작업장과 떨어진 곳에 폐기물·폐수처리 시설을 설치, 운영하고 그 관리기록을 유지하고 있는가? 7 제조위생관리기록은 제조일별로 작성하고 작업원에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
5-2 위생기준	1 위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 (3) 작업복장 규격 및 착용방법 (4) 작업원 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 작업원 건강상태 관리 (8) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 (9) 기타 필요한 사항		

6. 보관 및 운반관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
6-1 보관일반			
1	원료·자재(부자재 포함한다. 이하 같다), 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관하고 있는가?		
2	부적합한 원료·자재 및 완제품은 별도 구분하여 신속히 처리하고 있는가?		
3	원료·자재, 반제품 및 완제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 보관책임자는 즉시 관리책임자에게 알리고 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
4	원료·자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?		
5	보관관리 작업원에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
6-2 반·출입			
1	원료계량실은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거 시설을 갖추고 있는가?		
2	원료·자재 및 완제품은 선입·선출방법으로 반출되고 있는가?		
3	반품된 제품은 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
6-3 보관기준 1	보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 원료·자재 구입시 품명, 수량 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 완제품의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 불량품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
6-4 운반관리 1	축산물가공품 및 원료·자재 등을 운반중 적절하게 보관될 수 있도록 수송기구 및 벌크용기는 다음사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가? (1) 축산물가공품 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 쾌적한 환경과 적절한 온도를 유지할 수 있어야 한다. (4) 내부온도 등을 외부에서 확인할 수 있어야 한다.		

7. 검사관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
7-1 검사시설	1 제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추고 있는가? 2 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 점검·정비기록이 되어 있는가?		
7-2 검사일반	1 원료·자재, 반제품 및 완제품에 대하여 검사기록서가 작성되어 있는가? 2 검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가? 3 검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
7-3 검사기준	1 검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? (1) 제조번호 및 제조연월일 (2) 검사번호 및 검사시료명 (3) 접수 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 검사자 및 판정자의 서명날인 (7) 검체의 채취방법 (8) 검사결과의 통지방법 (9) 기타 필요한 사항		
종 합 평 가		○ : × :	
※ 판정기준 종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.			

8. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	판정 (○/△/×)	비 고
8-1 위해분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물가공품에 경험이 있는가?(10점)		
3	제품설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (10점) (1) 제품명, 제품유형 및 성상 (2) 품목제조보고연월일 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 제조(포장)단위 (5) 성분배합비율 (6) 완제품의 규격 (7) 보관·유통상의 주의사항 (8) 제품용도 및 재질 (9) 포장방법 및 재질 (10) 기타 필요사항		
4	제조공정 설비도면을 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?(10점)		
5	위해분석은 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위험요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
8-2 중요관리점			
1	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
3	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	판정 (○/△/×)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터링된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선 조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
8-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	판정 (○/△/×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.				

II. 축산물가공품별 · 포장육 평가사항

1. 식육가공품

가. 햄류·소시지류·베이컨류6

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
1		원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육 중심부온도 · 냉동육 : -18℃이하 · 냉장육 : 5℃이하 - 차량적정온도 유지 : 기록확인 - 관능검사(이물, 이취, 설탕 등) : 기록확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
2		부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하는가?	- 부원료 관리기준 확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3		포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4		원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원료육 : 냉장 5℃이하 냉동 -18℃이하 · 부원료 : 보관온도 준수확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하 - 해동실 청결기준 : 기록확인 - 해동시간 : 기록확인		
6	정형실 온도 및 정형중 식육 중심부온도를 측정 관리하고 있는가?	- 정형실 온도 : 15℃ 이하 - 식육중심부온도 : 10℃ 이하		
7	염지제의 배합량 확인 및 염지액 조제후 검사 항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가?	- 염지제(아질산 이온 등)의 배합량 : 기록확인 - 염지액 식염농도 : 기록 확인 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지액 산도(pH) : 기록확인 - 기타 이물 등 : 기록 확인		
8	염지공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 염지실 온도 : 10℃ 이하 - 염지액 투입량 : 기록확인 - 염지시간 : 기록확인		
9	염지종료시 염지육온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 염지육 온도 : 기록확인		
10	탈염공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 세척수의 온도 : 기록확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인		
11	원료육 및 부원료의 배합비율을 확인하는가?	- 배합비율 : 기록확인		
12	충전시 탈기하고 적당한 진공도를 유지하는가?	- 진공도 : 기록확인		
13	충전·성형·밀봉공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 충전·성형 시간 : 기록확인 - 충전·밀봉상태 : 기록확인		

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
14		훈연·가열·멸균처리는 적절하게 관리되고 있는가?	- 훈연재 종류 : 기록확인 - 훈연실 습도와 온도 : 기록확인 - 제품의 중심부 온도 : 기록확인 - 훈연·가열·멸균시간 : 기록확인		
15		훈연·가열·멸균된 제품은 냉각실에서 신속하게 냉각하고 있는가?	- 냉각실온도 : 15℃ 이하 (멸균제품 제외) - 냉각시간 : 기록확인		
16		훈연·가열된 제품의 절단·포장 작업은 적절하게 관리되고 있는가?	- 절단·포장실의 온도 : 15℃ 이하 - 절단·포장실, 절단·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인		
17		제품온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	- 제품의 중심부온도 : 기록확인 - 포장시간 : 기록확인		
18		포장공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함) - 밀봉상태 : 기록확인		
19		공기가 들어 있는 제품은 청결하게 관리·운반되고 있는가?	- 제품육안 검사 : 기록확인		
20		포장후 살균온도의 적정여부를 기록하고 있는가?	- 살균온도 : 기록확인 - 살균시간 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
21	살균 후 제품의 중심부온도를 낮추기 위하여 신속히 냉각하고 있는가?	- 냉각실 온도 : 15℃ 이하 - 냉각시간 : 기록확인		
22	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
23	완제품의 보관온도를 적절하게 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
24	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치확인 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

나. 양념육류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비고
	내 용	기 준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나, 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육의 중심부 온도 · 냉장 : 5℃ 이하 · 냉동 : -18℃ 이하 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 - 관능검사(이물, 이취, 설탕등) : 기록 확인 - 원료육 관리기준 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록 확인 - 유통기한 : 기록 확인		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록 확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕등) : 기록 확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록 확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록 확인 - 육안검사(이물 등) : 기록 확인		
4	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 내포장재 구분관리 : 기록 확인 - 보관고 온도 : 기록 확인 · 원료육 : 냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하 · 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하 - 해동실 청결기준 : 기록 확인 - 해동시간 : 기록 확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비고
	내 용	기 준		
6	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 변질, 부패등 가공에 부적합한 원료, 부원료 등 선별 : 기록확인 - 세척상태 : 육안확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인 - 이물혼입 : 기록확인		
7	가공실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?	- 가공실 실내온도 : 15℃이하 - 가공실 밝기 : 220룩스이상		
8	절단·정형공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 이물혼입 : 기록확인 - 절단기 및 작업대 청결기준 : 기록확인		
9	배합공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 배합 온도 및 시간 : 기록확인		
10	염지공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 염지 온도 및 시간 : 기록확인		
11	열처리 공정은 적절히 관리되고 있는가?(열처리공정에 한함)	- 가열 온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 및 시간		
12	포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장 청결기준 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
13	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정 중 금속류등 이물관리 : 기록확인		
14	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		
15	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치확인 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

다. 분쇄가공육제품

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비고
	내 용	기 준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나, 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육의 중심부 온도 · 냉장 : 5℃ 이하 · 냉동 : -18℃ 이하 - 차량적정온도 유지: 기록 확인 - 관능검사(이물, 이취, 선택등) : 기록 확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적: 기록 확인 - 유통기한 : 기록 확인		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적: 기록 확인 - 관능검사(이물, 풍미, 선택 등) : 기록 확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 표시사항 및 유통기한: 기록확인 - 부자재 등 관리기준 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록 확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 내포장재 구분관리 : 기록확인 - 보관고 온도 : 기록 확인 · 원료육 : 냉장 5℃ 이하 냉동 -18℃ 이하 · 부원료 : 보관온도 준수확인		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부온도: 10℃ 이하 - 해동실 청결기준 : 기록확인 - 해동시간 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 변질, 부패 등 가공에 부적합한 원료, 부원료 등 선별 : 기록확인		
7	세절·분쇄 또는 절단 공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 세척상태 : 육안확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인 - 이물혼입 : 기록확인		
8	배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 배합 온도 및 시간 : 기록확인		
9	염지공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 염지 온도 및 시간 : 기록확인		
10	충전·성형공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 충전·성형기 청결기준 : 기록 확인		
11	열처리공정은 적절히 관리하고 있는가?(해당공정에 한함)	- 열처리 온도 및 시간 : 기록확인		
12	빵가루 입힘공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 이물혼입 : 기록확인 - 빵가루 입힘시 위생상태 : 기록확인		
13	튀김공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 튀김온도 및 튀김시간 : 기록확인 - 튀김용 유지의 산가 : 기록확인		
14	냉각공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 냉각기 온도 및 시간 : 기록확인		
15	동결공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 동결 온도 및 시간 : 기록확인		
16	포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장기 청결기준 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
17	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조과정중 금속류등 이물 관리 : 기록확인		
18	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
19	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 차량온도기록장치 설치 확인 - 차량적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

라. 갈비가공품

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
1		원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육 중심부온도 · 냉장육 : 5℃이하 · 냉동육 : -18℃이하 - 관능검사(이물, 이취, 선택 등) : 기록확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
2		부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 선택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3		포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4		원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관 온도 : 기록 확인 · 원료육 : 냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하 · 부원료 : 보관온도 준수확인		
5		해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하 - 해동실 청결기준 : 기록확인 - 해동시간 : 기록확인		
6		정형실 온도 및 정형중 식육 중심부온도를 측정 관리하고 있는가?	- 정형실 온도 : 15℃이하 - 식육중심부온도 : 10℃이하		

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
7		염지제의 배합량 확인 과 염지액 조제후 검사 항목 측정 및 기록 이 적절하게 관리되고 있는가?	- 염지제(아질산 이온 등)의 배합량 : 기록확인 - 염지액 식염농도 : 기록 확인 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지액 산도(pH) : 기록확인 - 기타 이물 등 : 기록 확인		
8		혼합공정을 적절히 관리하고 있는가?	- 혼합기 청결기준 : 기록 확인 - 혼합시간 : 기록 확인		
9		염지공정 및 염지종료시 염지 육온도를 적절히 관리하는가?	- 염지실 온도 : 10℃이하 - 염지시간 : 기록 확인 - 염지육 온도 : 기록 확인		
10		원료육 및 부원료의 배합비율을 확인하는가?	- 배합비율 : 기록 확인		
11		가열·훈연처리가 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열·훈연시간 : 기록 확인 - 제품의 중심부 온도 : 기록 확인 - 훈연재 종류 : 기록 확인 - 훈연실 습도와 온도 : 기록 확인		
12		가열·훈연된 제품은 냉각실에서 신속하게 냉각하고 있는가?	- 냉각실 설정온도 : 15℃ 이하 - 냉각시간 : 기록 확인		
13		제품온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	- 포장실 온도 : 15℃ 이하 - 포장실 청결기준 : 기록확인		
14		포장후 살균공정 적정여부 및 냉각처리는 적정한가?	- 살균온도 : 기록 확인 - 살균시간 : 기록 확인 - 냉각시간 : 기록 확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
15	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정 중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
16	완제품의 보관온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
17	제품 운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

마. 건조저장육류

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
1		원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 식육 중심부온도 · 냉장육 : 5℃ 이하 · 냉동육 : -18℃ 이하 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 - 관능검사(이물, 이취, 설탕 등) : 기록확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록 확인 - 유통기한 : 기록 확인		
2		부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록 확인		
3		포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4		원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원료육 : 냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하 · 부원료 : 보관온도 준수확인		
5		해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부온도: 10℃ 이하 - 해동실 청결기준 : 기록확인 - 해동시간 : 기록확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
6		염지제의 배합량 확인 과 염지액 조제후 검사 항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가?	- 염지제(아질산 이온 등)의 배합량 : 기록확인 - 염지액 식염농도 : 기록 확인 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지액 산도(pH) : 기록확인 - 기타 이물 등 : 기록 확인		
7		혼합공정을 적절히 관리하고 있는가?	- 혼합기 청결기준 : 기록 확인 - 혼합시간 : 기록 확인		
8		염지공정 및 염지종료시 염지육온도를 적절히 관리하는가?	- 염지실 온도 : 10℃ 이하 - 염지시간 : 기록 확인 - 염지육 온도 : 기록확인		
9		숙성된 염지육의 널기 공정은 적정한가?	- 채반 또는 건조대의 위생상태 · 세척 및 청소주기 : 기록 확인		
10		가열 건조처리가 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열전 대기시간 - 가열처리 온도 및 습도 : 기록 확인		
11		분리 및 탈망(채)공정은 적정한가?	- 대기실 습도 및 온도 : 기록확인 - 대기시간 : 기록 확인 - 작업자의 위생상태 : 기록 확인		
12		포장공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 포장실 청결기준 : 기록 확인 - 작업자의 위생상태 : 기록 확인		
13		제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
14		완제품 보관상태는 양호한가?	- 보관관리기준 : 기록확인		

2. 유가공품

가. 우유류 · 저지방우유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 · 원유온도 : 10℃이하 · 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 · 관능검사 : 기록확인 · 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원유 : 0~10℃ · 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	지방분리공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 지방분리온도 및 위생상태 : 기록확인		
7	성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		
8	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
9	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 7℃이하 (멸균제품은 제외) - 충전대기시간(LTLT 또는 HTST제품에 한함) : 기록확인		
10	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외) - 멸균제품의 경우 멸균한 용기 또는 포장재에 무균공정에 의한 충전·포장 여부 : 기록확인		
11	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제 잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 0~10℃ (멸균제품은 제외)		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃		

나. 발효유류

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
1		원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 · 원유온도 : 10℃이하 · 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 · 관능검사 : 기록확인 · 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2		부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3		포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4		원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원유 : 0~10℃ · 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5		원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		
6		성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
8	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 기록확인 - 배양대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우는 제외)		
9	유산균의 배양은 적절하게 하고 있으며 오염되지 않도록 접종하고 있는가?	- 배양온도 및 시간 : 기록확인 - pH 또는 산도 : 기록확인 - 접종시 위생상태 : 기록확인		
10	배합수 및 액당원료의 살균은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인		
11	살균과정없이 투입되는 원료는 위생적으로 관리되고 있는가?	- 투입공정위생관리 : 기록확인		
12	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외)		
13	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물 관리 : 기록확인		
14	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제 잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
15	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -15℃이하		
16	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량적정온 유지 : 기록 확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -15℃이하		

다. 가공치즈

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
1		원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료 관리기준 : 기록확인 • 관능검사 : 기록확인 • 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2		부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3		포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4		원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 자연치즈 - 냉장 : 0~10℃ - 냉동 : -18℃이하 • 부원료 : 보관온도준수 확인		
5		자연치즈의 포장용기 또는 포장지 제거시 이물혼입이나 미생물이 오염되지 않도록 위생적으로 실시하는가?	- 위생관리상태 : 기록확인		
6		성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	자연치즈의 분쇄실 온도와 습도는 적절하게 관리되고 있는가?	- 온도 및 습도 : 기록확인		
8	배합원료의 유화온도와 시간은 적절하게 관리되고 있는가?	- 유화온도 및 시간 : 기록확인		
9	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 가스충전 : 기록확인 (해당제품에 한함) - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외)		
10	포장된 제품은 신속하게 냉각하는가?	- 냉각온도 : 7℃이하		
11	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18이하		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		

라. 자연치즈

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 · 원유온도 : 10℃이하 · 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 · 관능검사 : 기록확인 · 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원유 : 0~10℃ · 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	원유의 살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도와 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
7	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 기록확인 - 혼합대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우는 제외)		
8	자연치즈의 포장용기 또는 포장지 제거시 이물혼입이나 미생물이 오염되지 않도록 위생적으로 실시하는가?	- 위생관리상태 : 기록확인		
9	효소 및 균주는 적절히 관리하고 있으며 오염되지 않도록 첨가하고 있는가?	- 보관온도 : 기록확인 - 위생상태 : 기록확인		
10	응고온도와 시간은 적절한가?	- 응고온도 및 시간 : 기록확인 - 산도 : 기록확인		
11	응고제품을 절단할 때 오염되지 않도록 관리되고 있는가?	- 위생상태 : 기록확인		
12	가온온도와 시간은 적절한가?	- 가온온도 및 시간 : 기록확인		
13	유청을 제거할 경우 오염되지 않도록 관리하고 있는가?	- 위생상태 : 기록확인		
14	숙성실은 오염되지 않도록 적절히 관리되고 있는가?	- 숙성실온도 : 기록확인 - 위생상태 : 기록확인		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
15	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 가스충전 : 기록확인 (해당제품에 한함) - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우는 제외)		
16	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
17	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
18	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18이하		
19	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

마. 가공유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 • 원유온도 : 10℃이하 • 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 • 관능검사 : 기록확인 • 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 원유 : 0~10℃ • 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		
6	성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	배합수는 적절하게 관리되고 있는가?	- 위생상태 : 기록확인		
8	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
9	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 7℃이하 (멸균제품은 제외) - 충전대기시간(LTLT 또는 HTST제품에 한함) : 기록확인		
10	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외) - 멸균제품의 경우 멸균한 용기 또는 포장재에 무균공정에 의한 충전·포장 여부 : 기록확인		
11	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 0~10℃ (멸균제품은 제외)		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

바. 버터류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료 관리기준 : 기록확인 • 관능검사 : 기록확인 • 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 원유 : 0~10℃ • 부원료 : 보관온도 준수확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		
6	성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록 확인		
8	냉각된 생크림의 숙성관리는 적절하게 이루어지고 있는가?	- 숙성온도 및 숙성시간 : 기록 확인		
9	배합수 또는 식염용액(정제염)은 살균처리되고 있는가?	- 배합수 또는 식염용액 살균 : 기록 확인		
10	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외)		
11	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제 잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

사. 아이스크림류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 • 원유온도 : 10℃이하 • 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 • 관능검사 : 기록확인 • 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 원유 : 0~10℃ • 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	용해·배합 공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합 온도 및 시간 : 기록 확인		
7	여과공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인		
8	살균 및 냉각공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 살균 온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각 온도 : 기록확인		
9	숙성공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 숙성 온도 및 시간 : 기록확인		
10	오버런공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 프리저 에어필터위생관리 상태 : 기록확인		
11	충전공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전실 및 충전기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인		
12	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조과정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
13	동결 및 경화공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 동결 온도 : 기록확인		
14	포장공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 포장기 청결기준 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
15	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
16	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도(-18℃ 이하) : 기록확인		
17	제품 운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

아. 분류류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 · 원유온도 : 10℃이하 · 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 · 관능검사 : 기록확인 · 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원유 : 0~10℃ · 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	지방분리공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 지방분리온도 및 위생상태 : 기록확인		
7	계량공정 및 원료·부원료 투입은 적절히 관리하고 있는가?	- 계량기의 정도관리 : 기록확인 - 성분배합비율 : 기록확인 - 투입공정 위생상태 : 기록확인		
8	용해·배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합 온도 및 시간 : 기록확인		
9	살균 및 냉각공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
10	건조공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 건조온도 및 시간 : 기록확인 - 유동건조기 투입공기 관리 : 필터점검기록 확인 - 건조기 청소관리기준 : 기록확인		
11	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장재의 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
12	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
13	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
14	제품에 대한 검사는 적절히 관리하고 있는가?	- 제품검사관리기준 : 기록확인 · 축산물의 가공기준 및 성분규격에 의한 검사항목		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

자. 조제유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원유 관리기준 : 기록확인 • 원유온도 : 10℃이하 • 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인 - 유가공품 관리기준 : 기록확인 • 관능검사 : 기록확인 • 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장 기록을 작성하고 있으며 검사성적서를 공급업체로부터 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관온도 : 기록확인 • 원유 : 0~10℃ • 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인 - 청정기 관리 : 기록확인 - 저장조 관리 : 7℃이하 - 저장기간 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
6	계량공정 및 원료·부원료 투입은 적절히 관리되고 있는가?	- 계량기의 정도관리 : 기록확인 - 성분배합비율 : 기록확인 - 투입공정 위생상태 : 기록확인		
7	용해·배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합온도 및 시간 : 기록확인		
8	살균과정없이 투입되는 원료는 위생적으로 관리되고 있는가?	- 투입공정 위생관리 : 기록확인		
9	살균 및 냉각공정을 적절히 관리하고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
10	건조공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 건조온도 및 시간 : 기록확인 - 유동건조기 투입공기 관리 : 필터점검기록 확인 - 건조기 청소관리기준 : 기록확인		
11	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중(조유,농축,건조,충전 등) 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
12	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 스푼 및 캔 등 포장용기의 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장실 및 충전·포장기의 청결기준 : 기록관리 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 멸균제품의 경우 멸균한 용기 및 포장재에 무균공정에 의한 충전·포장여부 : 기록확인 - 권체상태 : 기록확인 - 질소충전 : 기록확인		
13	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
14	제품에 대한 검사는 적절히 실시하고 있는가?	- 제품검사관리기준 : 기록확인 · 축산물가공기준 및 성분 규격에 의한 검사항목		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

3. 포장육(식육의 종류 :)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○,×)	비 고
	내 용	기 준		
1	HACCP 적용작업장등에서 생산된 식육을 사용하고 입고대장기록을 작성하고 있는가?	- 식육의 중심부온도 · 냉장육 : 5℃이하 · 냉동육 : -18℃이하 - 차량적정온도 유지기록: 기록확인 - 관능검사(이물, 이취, 선택등) : 기록확인 - 원료육 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 유통기한 : 기록확인		
2	식육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관실 온도 : 기록확인 · 냉장육 : 5℃이하 · 냉동육 : -18℃이하		
3	가공실 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?	- 가공실 실내온도: 15℃이하 - 가공실 밝기 : 220룩스이상		
4	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
5	정형된 식육의 중심부 온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	- 식육의 중심부온도 : 10℃이하 - 포장시간 및 상태 : 기록확인		
6	제품의 특성(냉동 및 냉장)에 따른 포장방법은 적절한가?	- 급속냉동 온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각수와 열수의 온도 : 기록확인		
7	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정 중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○,×)	비고
	내 용	기 준		
8	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2℃ ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
9	제품 운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치확인 - 차량적정온도유지기록 · 냉장 : -2℃ ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

4. 알가공품

가. 전란액, 난백액, 난황액

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료알에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료알 관리기준 : 기록확인 - 출하농장 : 기록 확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 살모넬라균 관리 : 기록확인 - 일반세균 관리 : 기록 확인 - 잔류물질 관리 : 기록 확인 - 관능검사 : 기록 확인 · 선별 : 과대오염란, 연란, 파란 등(조도 540룩스 이상)		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록 확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 원료알 : 0~15℃ · 부원료 : 보관온도 준수확인		
5	원료알은 사용하기전 세척·소독을 적절히 하고 있는가?	- 세척상태 확인 : 기록 확인 - 세척수 관리상태 : 기록 확인 - 세척수 살균소독제 농도 : 기록 확인		
6	할란은 오염되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하고 있는가?	- 할란기 위생상태 : 기록확인 - 부패란 선별 : 조도(540룩스 이상) 및 기록 확인 - 낙하세균 검사 : 기록 확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	할란 후 저장탱크 관리는 적절히 이루어지고 있는가?(할란후 즉시 살균하는 경우 제외)	- 저장탱크 위생상태 : 기록확인 - 저장탱크 관리 : 5℃ 이하		
8	여과 공정은 위생적으로 실시·관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록 확인		
9	가열처리(살균제품에 한함) 및 냉각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열온도 : 기록 확인 - 가열시간 : 기록 확인 - 냉각온도 : 기록 확인		
10	계량, 충전·포장은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 청결기준 : 기록확인 - 충전,·포장기의 청결상태 : 기록확인		
11	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물관리 : 기록확인		
12	제품의 냉각은 신속하게 실시하는가?	- 냉각실온도 : 5℃ 이하 - 냉각시간 : 기록 확인 · 비살균제품 : 2시간 이내 5℃이하로 냉각 · 살균제품 : 5℃이하로 신속히 냉각		
13	제조설비에 대한 세척은 적절히 실시하고 있는가?	- CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록 확인 - 세제잔류 : 기록 확인 - 세정상태 : 기록 확인		
14	완제품의 보관은 적절히 보관·관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 5℃ 이하 · 냉동 : -18℃ 이하 · 비살균제품은 48시간 이상 보관시 : 0℃ 이하		
15	제품 운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 5℃ 이하 · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

나. 알가열성형제품

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 원료알 · 출하농장 확인 : 기록확인 · 살모넬라균 관리 : 기록확인 · 잔류물질 관리 : 기록확인 · 관능검사 : 기록확인 □□선별 : 과대오염란, 연란, 파란 등(조도 540룩스 이상) - 알가공품 · 차량적정온도유지 : 기록확인 · 유통기한 확인		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관온도 : 기록확인 · 원료알 : 0~15℃ - 알가공품 및 부원료 : 보관온도 준수확인		
5	원료알은 사용하기전 세척·소독을 적절히 하고 있는가?	- 세척상태 확인 : 기록확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인 - 세척수의 살균소독제 농도 : 기록 확인		
6	숙성공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 숙성실 온도 및 시간 : 기록확인		

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	할란할 경우 할란은 오염되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하고 있는가?	- 할란기 위생상태 : 기록확인 - 부패란 선별(조도 540룩스) : 기록확인 - 낙하세균 검사 : 기록확인		
8	할란할 경우 할란 후 저장탱크 관리는 적절히 이루어지고 있는가?(할란후 즉시 열처리하는 경우 제외)	- 저장탱크 위생상태 : 기록확인 - 저장탱크 관리 : 5℃ 이하		
9	원료 및 부원료의 배합비율을 확인하는가?	- 배합비율 : 기록확인		
10	여과 공정은 위생적으로 실시·관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록 확인		
11	가열처리 및 냉각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열온도 및 시간 : 기록 확인 - 냉각온도 : 기록 확인		
12	난각의 탈각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 탈각기의 위생상태 : 기록확인		
13	계량, 충전·포장은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실의 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장기 청결상태 : 기록확인		
14	포장후 살균공정 및 냉각처리는 적절한가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 및 시간 : 기록확인		
15	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물 검출 : 기록확인		
16	제조설비에 대한 세척은 적절히 실시하고 있는가?	- CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록 확인 - 세제잔류 : 기록 확인 - 세정상태 : 기록 확인		
17	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
18	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

다. 염지란

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 원료알 • 출하농장 : 기록관리 • 살모넬라균 관리 : 기록확인 • 잔류물질 관리 : 기록확인 • 관능검사 : 기록확인 □□선별 : 과대오염란, 연란, 파란 등(조도 540룩스 이상) - 알가공품 • 차량적정온도유지 : 기록확인 • 유통기한 확인		
2	부원료에 대한 입고대장 기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 • 원료알 : 0~15℃ • 알가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인		
5	숙성공정은 적절하게 관리하고 있는가?	- 숙성실 온도 및 시간 : 기록확인		
6	원료알은 적절히 세척하고 있는가?	- 세척 상태 : 기록확인		

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
	내 용	기 준		
7	훈연·가열처리는 적절하게 관리되고 있는가?	- 훈연재의 종류 : 기록확인 - 훈연온도 및 시간 : 기록확인 - 가열온도 및 시간 : 기록확인		
8	훈연·가열된 제품은 신속하게 냉각하고 있는가?	- 냉각 온도 및 시간 : 기록확인		
9	난각의 탈각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 탈각기의 위생상태 : 기록확인		
10	탈각후 선별·세척공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 세척수 위생상태 확인 : 기록확인 - 육안검사 : 불량란 및 이물 혼입 여부 확인		
11	염지(조미)액 및 충전액의 제조 및 보관은 적절히 관리되고 있는가?	- 염지(조미)액 배합량 : 기록확인 - 충전액의 배합량 : 기록확인 - 보관기준 준수 : 기록확인 - 기타 이물 등 혼입여부 : 기록확인		
12	염지(조미)공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 염지(조미) 온도 및 시간 : 기록확인		
13	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장기 청결상태 : 기록 확인 - 충전·포장실 청결기준 : 기록 확인		
14	제품에 이물이 혼입되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조과정중 이물 관리 : 기록확인		
15	포장후 살균·멸균 및 냉각공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 살균·멸균온도 및 시간 : 기록 확인 - 냉각온도 및 시간 : 기록확인		
16	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		
17	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치여부확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		

[별지 제3호 서식]

식육판매업 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 식육판매업 현황

식육 판매업소	①영업신고 번 호		②영업신고 연 월 일		
	③업소명		④전화번호		
	⑤소재지				
	⑥대표자성명		⑦주민(법인)등 록번호		
	⑧HACCP 적용축산물				
관리책임자	⑨직 위		⑩성 명		
면 적 (㎡)	⑪작업실		⑫냉장·냉동시설		
	⑬기타		⑭합계		
시설의 종류	⑮보관실	⑯진열대	⑰작업실	⑱화장실	㉑기타
평 가(O/X)					
종업원(명)					

210mm×297mm
일반용지 60g/㎡(재활용품)

II. 식육판매업 평가사항

1. 영업장 시설관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
1	영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2	영업장은 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4	배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
5	문 및 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6	천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
8	채광 또는 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 조명으로 인한 색상차이를 나타내지 않아야 하며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있는가?		
9	곤충, 쥐 등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
10	영업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 화장실 및 탈의실이 있는가?		
11	식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반할 경우 축산물가공처리법시행규칙 별표10의 제5의 가목의 규정을 준수하고 있는가?		
12	출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?		
13	영업장의 위생관리를 위하여 공중낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순서	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
14	급수시설은 수돗물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15	지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 <u>설치되어</u> 있는가?		
16	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
17	해당 영업에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있으며 다른 작업으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
18	시설은 축산물의 취급외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
19	식육과 직접 접촉하는 시설 및 기구는 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것인가?		
20	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?		
21	작업과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
22	영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울이 설치되어 있는가? - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하 - 온도계 설치여부(냉장시설 및 냉동시설은 자동온도기록장치 부착)		
23	냉동시설 및 냉장시설·진열상자의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
24	영업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

2. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
2-1 위생관리	1 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가? 2 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가? 3 영업장 종사자는 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가? 4 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가? 5 영업장과 화장실의 출입구에는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가? 6 위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
2-2 위생기준	위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제 및 소독제, 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독약품의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

3. 보관 및 운반관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
3-1 입고관리	1 원료육 입고시 입고기록을 작성하고 있는가? (1) HACCP 적용작업장 여부 (2) 원료육의 중심부 온도 - 냉장육 : -2~5℃ - 냉동육 : -18℃이하 (3) 차량적정온도 유지기록 - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하 2 (4) 관능검사(이물질, 냄새, 색택 등) : 기록확인 제품의 온도변화를 최소화 및 오염을 최소화할 수 있도록 하차·적재는 신속히 실시하고 있는가? (1) 온도변화 최소화 여부 (2) 포장제품의 파손여부 (3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부 3 포장자재 등은 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 구입하고 있는가?		
3-2 보관관리	1 원료육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가? - 냉장육 : -2~5℃ - 냉동육 : -18℃이하 2 원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가? 3 부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		
4	원·부자재 및 제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
5	제품의 보관·진열온도는 적절히 관리되고 있는가? - 냉장육 : -2~10℃ - 냉동육 : -18℃ 이하		
6	원료육 및 제품은 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?		
7	축산물가공처리법 시행규칙 별표13의 제3의 가목의 규정을 준수하는가?		
8	- 진열대 표지판의 표시, 용기 포장지의 표시사항 보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 원·부자재 구입시 입고기준 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 원료육 및 제품의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
3-3 운반관리	원·부자재 등이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 원료 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 운반차량은 적절한 온도를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 내부온도 변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록장치를 부착하여야 한다		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

4. 검사관리(축산물위생검사기관에 검사 의뢰시 4-1 및 4-2는 제외한다)

구분 순위	평 가 내 용		
4-1 검사시설	1 제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추고 있는가? 2 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 점검·정비기록이 되어 있는가?		
4-2 검사일반	1 제품에 대하여 검사기록서가 작성되어 있는가? 2 검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가? 3 검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
4-3 검사기준	검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? (1) 작업연월일 (2) 검사번호 (3) 접수 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 검사자 및 판정자의 서명날인 (7) 검체의 채취방법 (8) 검사결과의 통지방법 (9) 기타 필요한 사항		
중 합 평 가			
※ 판정기준 종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.			

5. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
5-1 위해분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물에 경험이 있는가?(10점)		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (10점) (1) 식육·포장육명 (2) 식육 도축, 포장육의 제조일자 또는 유통기한 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 보관·유통상의 주의사항 (5) 용도 (6) 기타 필요사항		
4	영업장 설비도면을 작성하고 그 이행을 확인점검하고 있는가?(10점)		
5	위해분석은 식육·포장육 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
5-2 중요관리점			
1	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
3	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도 관리는 잘되고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선 조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
5-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.				

[별지 제4호 서식]

집유업 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 집유업 현황

집유업소	①영업허가 번 호		②영업허가 연 월 일		
	③업소명		④전화번호		
	⑤소재지				
	⑥대표자성명		⑦주민(법인)등록 번호		
	⑧원유의 종류				
관리책임자	⑨직 위		⑩성 명		
면 적 (㎡)	⑪원유취급실		⑫검사실		
	⑬CIP시설		⑭위생·편의 시설		
	⑮기타		⑯합계		
시설의 종류	⑰원유취급실	⑱검사실	⑲CIP 시설	⑳위생·편의 시설	㉑기타
평 가(O/X)					
집유차량 현황					
종업원(명)					

II. 집유업 평가사항

1. 집유장 시설관리

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
1	주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리 되어 있는가?		
2	주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장되어 있고 배수시설이 설치되어 있는가?		
3	원유취급실 및 검사실 등으로 작업에 맞도록 구획관리하고 있는가?		
4	원유취급실에는 저유조 및 밀크펌프 등 수유·저장에 필요한 설비 및 도구가 갖추어져 있는가?		
5	원유취급실 바닥은 타일·콘크리트·돌 등 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조로 되어 있는가?		
6	원유취급실의 내벽이 있는 경우 내수성 자재를 사용하고, 청소하기 쉽도록 되어 있는가?		
7	원유취급실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
8	원유취급실 천정은 청소가 용이한 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 않는 구조로 되어 있는가?		
9	집유 및 수송차량의 입·출고 장소는 눈·비가림 시설이 되어 있는가?		
10	원유취급실 출입구는 개폐식으로 되어 있고 입구에 소독조가 설치되어 있는가?		
11	원유취급실의 채광 또는 조명은 충분하며 환기시설이 되어 있는가?		
12	원유취급실에는 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세·소독설비 및 급수시설을 갖추고 있는가?		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비고
13	종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있고 수세설비를 갖추고 있는가?		
14	수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15	용수저장탱크 및 배관 등은 인체에 유해하지 않은 재질을 사용하며 외부로부터 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치가 설치되어 있는가?		
16	원유에 직접 접촉되는 설비(집유차량의 집유설비 포함),기구,용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사기준에 따라 검사를 받아 적합한 지하수 등을 사용하고 있는가?		
17	하수구는 암거 또는 상부개폐식으로 되어 있고 역류방지장치가 되어 있는가?		
18	화장실은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여 있고 손을 사용하지 않고 이용할 수 있는 세척시설 및 손 건조시설 및 소독설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하고 있는가?		
19	화장실의 바닥·벽 및 천정은 타일·콘크리트 등 내수성 자재로 시설되어 있고 방충·방서시설이 되어 있는가?		
20	『수질환경보전법』에 적합한 폐수처리시설이 설치되어 있거나 외부위탁 처리 등을 통해 적법하게 처리하는가?		
21	집유에 필요한 기계 및 도구 등의 보관시설과 집유탱크·저유조 등을 세척·소독할 수 있는 장비·시설(CIP)이 설비되어 있는가?		
22	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 집유 이외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
23	원유와 직접 접촉되는 부분은 인체에 위해하지 않고 스테인리스 등 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 쉬운 것으로서 되어 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
24	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
25	안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인 규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
26	냉각·냉장설비의 구조와 기능이 원유를 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?(해당하는 경우에 한 함)		
27	저유조는 뚜껑이 있고 8시간 이상 원유를 저장할 수 있도록 보냉 또는 냉각이 용이한 구조로 설치되어 있는가?		
28	저유조는 자동온도기록장치 또는 내부온도를 외부에서 볼 수 있는 장치가 부착되어 있으며 온도상황을 기록유지하고 있는가?		
29	집유장 시설관리기준서를 작성·운용하고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

2. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
2-1 위생 관리	1 원유의 집유(수유·저장 등)에 사용되는 설비 및 용기는 구분되어 있고 청결하게 관리되고 있는가? 2 집유차량의 보냉탱크, 검사용도구, 집유호스 등은 세척·소독 등을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가? 3 작업장 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 개인 위생상태를 점검하여 작업에 종사하고 있는가? 4 종업원은 정기적인 건강진단을 받고 있으며 원유나 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가? 5 원유를 직접 취급하는 자는 작업중 수시로 손을 세척·소독하여 개인위생관리를 하고 있는가? 6 자체적인 위생교육을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 정기적으로 교육을 실시하고 있는가?		
2-2 위생 기준	위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·운용되고 있는가? (1) 세척·소독장소 또는 부위 (2) 세척·소독방법 및 주기 (3) 세제 및 살균소독제, 도구 사용방법 (4) 복장 규격 및 착용방법 (5) 종업원 손씻기 및 소독방법 (6) 작업중 위생에 관한 주의사항 (7) 세척·소독상태 평가방법 (8) 종업원 건강상태 관리 (9) 세제 및 살균소독제의 관리방법 (10) 기타 필요한 사항		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

3. 보관 및 운반관리

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
3-1 반·출입	1 원유가 집유장에 입고시 집유차량별 입고대장기록을 작성하고 있는가? - 원유온도 : 10℃ 이하 - 집유농장 기록확인 2 오염을 최소화할 수 있도록 작업이 이루어지고 있는가? 3 원유가 집유장에 입고되었을 때 선입·선출방식 또는 용도별 반출기준을 정하여 반출되고 있는가? 4 반품된 원유는 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는가?		
3-2 보관 관리	1 저유조에서 원유 보관시 적절한 온도(7℃ 이하)로 보관하고 있는가? 2 부적합한 원유는 관련규정에 의하여 신속히 처리하고 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가? 3 원유를 저유조 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가? 4 비식용 화학물질은 표시가 되어 있고 원유 취급장소에 오염이 되지 않도록 잠금장치 등으로 격리·보관하고 있는가?		
3-3 보관·운 반기준	1 보관·운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·운용되고 있는가? (1) 수유 일시, 유량 및 검사기록 확인방법 (2) 저유조 및 집유(수송)차량 보냉탱크 관리방법 (3) 원유의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관·운반관리에 필요한 사항		

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
2	원유를 적절하게 보관될 수 있도록 집유(수송)차량 보냉탱크는 다음사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가? (1) 완전한 배수가 가능하고 원유에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 가능하고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 냉장 온도를 유지 할 수 있어야 한다.		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

4. 검사관리

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
4-1 검사 시설	1 원유검사에 필요한 기구·장비와 시약을 비치하고 있는가? 2 집유차량에는 집유전 원유검사용 기자재가 비치되어 있는가? 3 검사실안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치가 되어 있고(220룩스, 검사장소는 540룩스 이상 권장) 환기장치가 되어 있는가? 4 검사실안에는 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비가 되어 있고 온도계와 습도계가 부착되어 있는가? 5 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며 점검·정비기록이 되어 있는가?		
4-2 검사 일반	1 축산물가공처리법 시행규칙 [별표 4]에 의한 원유 검사를 실시하고 그 검사기록서가 작성·보관되고 있는가? - 원유위생검사 ▶ 집유전검사 ▶ 실험실검사 ▶ 농가에서 집유시 원유냉각온도 : 기록확인 - 시설위생검사 2 검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가? 3 검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
4-3 검사 기준	검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·운용하고 있는가? (1) 집유 및 검사연월일 (2) 검사번호 (3) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 (4) 판정결과 및 판정연월일 (5) 검사자 및 판정자의 서명날인 (6) 검체의 채취방법 (7) 검사결과의 통지방법 (8) 기타 필요한 사항		
종 합 평 가		○ : × :	
※ 판정기준 종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.			

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

5. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
5-1 위해 분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 집유에 경험이 있는가?(10점)		
3	원유설명서에는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가?(10점) (1) 원유의 종류 (2) 보관 및 운반 온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자 (5) 집유·운반상 주의사항 (6) 용도 (7) 기타 필요사항		
4	공정도 및 작업장 평면도 등을 작성하고 현장과 일치하는지 점검하고 있는가?(10점)		
5	위해분석은 집유 및 운반단계 등에서 발생할 수 있는 모든 위 해요소의 파악·분석하여 평가하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록(도표화)하고 있는가?(10점)		
5-2 중요 관리점			
1	CCP는 합리적이고 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
3	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부 판정 (○/×)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
5-3 검증 및 기록			
1	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·운용하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.				

[별지 제5호 서식]

축산물보관업 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 축산물보관업 현황

축산물 보관업소	①영업허가 번 호		②영업허가 연 월 일		
	③업소명		④전화번호		
	⑤소재지				
	⑥대표자성명		⑦주민(법인)등 록번호		
	⑧보관축산물				
관리책임자	⑨직 위		⑩성 명		
면 적 (m ²)	⑪상하차장		⑫냉장/냉동실		
	⑬기타		⑭합계		
시설의 종류	⑮상하차장	⑯냉장실	⑰냉동실	⑱화장실 및 탈의실	⑲기타
평 가(O/X)					
종업원(명)					

II. 축산물보관업 평가사항

1. 작업장 시설관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는가?		
2	상하차대, 냉동실, 냉장실 등이 있고 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있으며 위생관리를 하고 있는가?		
3	냉동실 및 냉장실 등은 온도조절이 가능하도록 시공되어 있고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있으며 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착되어 있는가?		
4	냉장 및 냉동설비의 구조와 기능이 축산물을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
5	상하차장은 외부와 차단되어 있고 축산물별 적절한 온도를 유지할 수 있도록 되어 있는가?		
6	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파손되어 있지 않아야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되고 있는가?		
7	천정 및 그 고정물은 응결수가 떨어지지 않도록 청결하게 관리되고 있는가?		
8	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출하는데 충분한가?		
9	조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 되어 있는가?		
10	곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있으며 작업장 내외의 방충·방서대책이 수립되어 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
11	화장실 및 탈의실은 작업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 설치되어 있고 화장실은 손 세척시설, 건조시설 등의 설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기유지 및 청결을 유지하고 있는가?		
12	기구 및 용기 등 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		
13	수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 관리되고 있는가?		
14	작업장에 종사하는 종업원 이외의 외부인 출입이 통제되고 있는가?		
15	작업장관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

2. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 소독 등 위생적인 상태를 유지하고 있는가?		
2	축산물의 보관에 사용되는 기구 및 용기는 청결하게 관리되고 있는가?		
3	외부에 직접 노출되는 축산물의 보관실 위생관리를 위하여 공중낙하균 검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		
4	종사자는 해당작업에 필요한 작업복, 작업모, 작업화 등을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
5	신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
6	오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 세척 또는 소독 등 필요한 조치를 취하고 있는가?		
7	위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
8	위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

3. 보관관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
1	축산물 입고시 입고기록을 작성하고 있는가? (1) 입고차량 적정온도 기록확인 및 유지 - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하 (2) 유통기한 경과여부 확인 (3) 포장제품의 파손여부		
2	제품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업이 신속히 이루어지고 있는가? (1) 온도변화 최소화 조치 여부(표시부착시 온도관리 방안등) (2) 포장재 파손 및 제품의 손상여부 (3) 냉장실 및 냉동실 개방된 상태에서 작업 여부 (4) 축산물 오염방지 조치 여부		
3	축산물별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지하고 있으며 자동온도기록장치에 의한 기록 유지를 하고 있는가? - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하		
4	선입·선출 방법으로 출고될 수 있도록 화주별·품목별 등으로 식별 표시하여 관리하고 있는가?		
5	상호 오염원이 될 수 있거나 품질에 영향을 줄 수 있는 축산물·식품 및 식품첨가물 등과는 분리 보관하고 있는가?		
6	축산물은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관되고 있는가?		
7	적재하중으로 인하여 축산물에 영향을 미치지 않도록 적절한 방법으로 적재하고 있는가?		
8	보관에 필요한 기계·기구, 용기 및 청소도구 등은 비와 눈을 막을 수 있고 곤충, 쥐등 동물의 접근을 막을 수 있는 곳에 청결하게 관리되고 있는가?		
9	소독제, 유독성물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 축산물 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관되고 있는가?		

순위	구분	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
10		포장재 파손에 의한 제품손상, 유통기간 경과 및 부패·변질된 제품 등 부적합한 제품은 적절하게 식별 표기하여 반송·폐기 등의 조치를 하고 기록이 유지되고 있는가?		
11		축산물의 보관관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사 의뢰하는 방법으로 관리되고 있는가?		
12		축산물이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량 및 운반도구는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 축산물에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 필요시 세척이 쉽고 소독이 가능하여야 한다. (3) 작업장 안에서 운행하는 운반차량은 전동식이어야 한다.		
13		보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 축산물 입고기준 및 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 축산물의 상·하차관리방법 (4) 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
종 합 평 가			○ : × :	
※ 판정기준 종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.				

4. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/△/×)	비 고
4-1 위해분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 축산물보관업에 경험이 있는가?(10점)		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (10점) (1) 축산물별 종류 (2) 축산물의 포장상태 및 보관온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 보관중 주의사항 (5) 기타 필요사항		
4	공정도, 작업장 평면도, 공조시설 계통도, 용수 및 배수처리 계통도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?(10점)		
5	위해분석은 축산물 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 모든 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP 관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
4-2 중요관리점			
1	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
3	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/△/×)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
4-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시되고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.				

[별지 제6호 서식]

축산물운반업 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 축산물운반업 현황

축산물 운반업소	①영업신고 번 호		②영업신고 연 월 일		
	③업소명		④전화번호		
	⑤소재지				
	⑥대표자성명		⑦주민(법인)등 록번호		
	⑧운반축산물				
관리책임자	⑨직 위		⑩성 명		
운반차량 현황					
시설의 종류	⑪영업소	⑫세차시설	⑬차고	⑭탈의실	⑮기타
평 가(O/X)					
종업원(명)					

II. 축산물운반업 평가사항

1. 운반차량 및 시설관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	축산물은 축산물운반업으로 신고한 차량으로 운반토록 관리하고 있는가?		
2	축산물운반차량은 생축 등 축산물을 오염시킬 수 있는 물품을 운반하지 않도록 관리되고 있는가?		
3	운반차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있는가? - 차량이 정지하고 있는 상태에서도 적재함의 온도 하락을 방지할 수 있는 냉각기 설치 여부		
4	적재고의 내부는 축산물의가공기준및성분규격중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되고 문을 열지 아니하고도 내부의 온도 변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록장치가 설치되어 있는가?		
5	적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있는 구조로 되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치가 되어 있는가?		
6	적재고는 축산물을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 지육운반의 경우 지육을 매달 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
7	축산물이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능한 것인가?		
8	전용세차장은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설로 설치되어 있는가? - 타인의 세차장을 사용할 경우 사용계약서 비치여부		
9	운반차량을 주차시킬 수 있는 전용차고가 있는가? - 타인의 차고를 사용할 경우 사용계약서 비치여부		
10	수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
11	종업원을 위한 탈의실이 설치되어 있고 청결하게 유지 관리되어 있는가?		
12	시설관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

2. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
1	위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적으로(필요시 소독 또는 살균)를 유지 관리되고 있는가?		
2	적재고 및 운반에 필요한 도구 및 용기 등은 세척·소독을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
3	지육 등 외부에 직접 노출이 되는 축산물의 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하고 있는가?		
4	상·하차 작업시 위생복·위생모, 위생화 및 위생장갑을 착용하고 있으며 청결하게 유지하고 있는가?		
5	신체질환 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?		
6	위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
7	위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 청소방법 및 청소주기 (2) 청소에 사용하는 세제, 소독제 및 도구 (3) 복장 규격 및 착용방법 (4) 종사자 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 종사자 건강상태 관리 (8) 소독제의 관리방법 (9) 기타 필요한 사항		

3. 운반관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
1	축산물의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차·적재작업이 신속히 이루어지고 있는가? (1) 온도변화 최소화할 수 있도록 신속 작업여부 (2) 축산물에 대한 오염방지 조치 여부 (3) 포장제품의 파손여부		
2	냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하는가?		
3	축산물별 특성에 맞게 적절한 운반온도를 유지하고 있으며 기록관리를 하고 있는가? - 냉장 : -2~10℃ - 냉동 : -18℃이하		
4	적재고내 냉기가 원활하게 소통될 수 있도록 축산물을 적재하고 있으며 적재하중으로 인하여 포장지 파손 등 축산물에 영향이 없도록 적재하는가?		
5	식육은 적재고의 벽이나 바닥에 직접 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하며 지육의 경우 현수상태로 운반하는가?		
6	축산물과 직접 접촉하는 포장재 및 용기 등은 식품위생법 제9조제1항이 규정에 적합한 규격품을 사용하고 있는가?		
7	운반차량으로 운반용기 등을 회수하는 경우 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리하여 운반하고 있는가?		
8	축산물의 운반관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 축산물위생검사기관에 검사의뢰 관리되고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
10	축산물이 운반 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
11	운반관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 포함되어 작성·비치되고 있는가? (1) 운반차량 관리 (2) 축산물 상하차 기준 (3) 부적합품에 대한 처리방법 (4) 운반과정중 오염 방지 대책 (5) 기타 운반관리에 필요한 사항		
종 합 평 가		○ : × :	
※ 판정기준 종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.			

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

4. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/△/×)	비 고
4-1 위해분석			
1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
2	HACCP팀 책임자 및 구성원은 축산물운반업에 경험이 있는가?(10점)		
3	축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가? (10점) (1) 축산물의 종류 (2) 축산물의 포장상태 및 운반온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 운반중 주의사항 (5) 기타 필요사항		
4	공정도를 작성하고 있으며 현장과 일치하는가?(10점)		
5	위해분석은 축산물 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 모든 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP 관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
4-2 중요관리점			
1	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
2	CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
3	CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/△/×)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시되고 있는가?(10점)		
6	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
4-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시되고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, × 판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.				

[별지 제7호 서식]

가축사육단계(돼지) 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 돼지농장 현황

①축산업등록번호				②등록연월일			
③ 농장명				④전화번호			
⑤농장 소재지							
⑥대표자 성명				⑦주민(법인)등록번호			
⑧관리책임자							
사육규모(두수)		⑨계	⑩모 돈(웅돈)	⑪자 돈	⑫육성·비육돈		
⑬사육형태							
면 적 (㎡)	⑭합계		⑮돈사 (수)	⑯분뇨 처리장	⑰폐수 처리장	⑱사무실	⑲기타
시설의 종류	⑳출입구 소독시설		㉑분뇨 처리장	㉒폐수 처리장	㉓물품 소독실	㉔샤워실	㉕기타
	차량	사람					
보유 유무 (O/X)							
㉖관리인원(명)							
㉗기타 특이사항							

II. 돼지사육농장 평가사항

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
차단방역관리	1	출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	농장 입구에는 출입문이 있고 농장안내문과 방역경고문 등이 있는가?		
	3	농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하고 있는가?		
	4	농장 출입자 및 출입차량 소독을 위한 소독설비를 갖추고 있으며, 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		
	5	농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가?		
	6	외부에서 들어오는 물품(기자재, 약품 등)을 소독할 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
	7	돈사 내부에 사료운반 및 출하차량 기사의 출입을 차단하고 있는가?		
	8	농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계가) 되어 있는가?		
농장시설 및 관리기준	1	농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	농장에는 출입문 또는 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 출하대, 돈사 등의 시설이 갖추어져 있는가?		
	3	화장실은 손을 세척할 수 있는 설비를 갖추고 청결히 유지되고 있는가?		
	4	돈사천정은 빗물이 새지 않는 구조로 되어 있는가?		
	5	농장은 배수가 잘 되고 있는가?		
	6	돈사는 사육단계에 맞게 후보돈사, 임신돈사, 분만사, 자돈사, 비육돈사, 격리돈사 등으로 구분하여 관리되고 있는가?		
	7	돈사바닥 등을 세척할 수 있는 시설이나 설비를 갖추고 있는가?		

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
농장 시설 및 관리 기준	8	돈사는 돼지의 상태 등을 확인할 수 있도록 조명시설이 설치되어 있는가?		
	9	돈사 내부에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 작동은 이상이 없는가?		
	10	돈사 내부는 적당한 온도와 습도가 유지되고 온도를 알 수 있는 설비를 갖추고 있는가?		
	11	돈사에는 환기시설이 갖추어져 있고 작동이 되고 있는가?		
	12	돈사에 사용되는 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하고 있는가?		
	13	돈사 입구에는 발판 소독조를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?		
	14	돈사 내부통로는 이동을 방해하는 물건 등이 없고 청결하게 관리되고 있는가?		
	15	각 돈사에는 사육두수, 입식일 등 돼지의 관리상태를 알 수 있는 현황판 등을 설치·기록하고 있는가?		
	16	분뇨는 분뇨처리장에서 처리되고 분뇨처리장 주변에 해충방제를 주기적으로 실시하고 있는가?		
	17	액비탱크가 있는 경우 위험 경고 등 안전표지판이 설치되어 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
농 장 위 생 관 리	1	농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	축산업(가축사육업 등) 등록이 되어 있는가?		
	3	농장 관리 일지가 작성되어 있는가?		
	4	돈사별로 관리인을 지정하고, 도구 및 신발 등을 청결하게 관리하며 사용하고 있는가?		
	5	사육단계별 관리 기준서를 작성하고 있는가?		
	6	각 돈사는 적절한 사육밀도로 사육되고 있는가?		
	7	주사침은 폐기절차를 정하고 분리수거함, 주사침관리기록, 분실서등을 이용하여 적정하게 관리하고 있는가?		
	8	주사침이 체내 잔류 할 경우 개체 확인을 위한 관리방안이 마련되어 있는가?		
	9	주사침 잔류개체는 도축장 및 가공장에 주사침이 제거될 수 있도록 통보하고 있는가?		
	10	폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되고 있는가?		
	11	돈방내 분뇨는 돈사구조에 맞게 주기적으로 처리되고 있는가?		
	12	농장 및 돈사내 구서/해충 관리가 되고 있는가?		
	13	살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		
	14	출하 예정돈에 항생제 첨가하지 않은 사료(비육돈출하사료)를 출하 전 30일 이상 급여하고 있는가?		
	15	모돈(웅돈)의 경우 개체 기록 카드가 작성되어 있는가?		
	16	거세 및 견치제거에 사용하는 장비는 위생적으로 관리되고 있는가?		
	17	종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?		

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
사료 , 동물 용의 약품 , 음수 관리 등	1	사료, 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	항생제등 동물용의약품의 휴약기간 준수를 위한 기준과 절차가 마련되어 있는가?		
	3	배합사료는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료를 급이하고 있는가?		
	4	사료 입출고 관리대장이 작성되어 있는가?		
	5	사용중인 사료의 사료검사성적을 정기적으로 확보하고 그 사본을 보관하고 있는가?		
	6	사료보관창고는 정기적인 청소·소독을 하는 등 청결하게 관리되고 있는가?		
	7	자동급이기 및 사료 운반용 도구는 정기적으로 청소 및 소독관리가 되고 있는가?		
	8	사료저장용 빈은 정기적으로 청소 등 위생적으로 관리되고 있는가?		
	9	항생제 등 동물용의약품 처치시 휴약기간을 알아볼 수 있는 관리기록이 작성·유지되고 있는가?		
	10	동물용의약품은 관리대장을 작성·비치하고 보관기준에 맞게 관리되고 있는가?		
	11	사용 후 남은 동물용의약품 및 빈 용기는 적절히 관리되고 있는가?		
	12	동물용의약품, 소독제 등은 유통기한 내에 사용되고 있는가?		
	13	동물용 음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가?		
	14	음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되고 있는가?		

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비고
질병 관리	1	질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	정액 구입시 정액증명서, 중돈장방역관리요령에 의한 검사증명서를 확인·보관하고 있는가?		
	3	환돈 발생시 환돈을 격리하고 치료할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
	4	가축질병 예방관리는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되고 있는가?		
	5	효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있는가?		
	6	주요 가축전염병예방을 위해 주기적으로 돈군에 대한 임상관찰을 실시하고 기록관리되고 있는가?		
	7	내·외부 기생충관리 프로그램을 작성하고 주기적인 기생충 관리를 하고 있는가?		
반입 및 출하 관리	1	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	도입돼지의 예방접종기록 등 돈군기록 사항을 확인하고 보관하고 있는가?		
	3	도입돼지는 격리사에서 일정기간 이상 격리하고 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하고 있는가?		
	4	사육돼지의 조기출하(긴급도축 등)에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	5	출하시 돈사 또는 돈방 별로 울인·올아웃을 실시하고 있는가?		
	6	출하 후 돈사는 분변을 제거하는 등 깨끗하게 세척·소독되고 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리 및 기록 유지 되고 있는가?		
	7	출하돼지의 출하처 및 등급판정 결과를 확인하고 기록을 확보하고 있는가?		
종합판정		※ 판정기준: 부적합 사항이 5개 이하인 경우 보완조치 후 HACCP 적용농장으로 지정, 6개부터는 부적합 조치하고 보완 후 재신청.		

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (○/△/×)	비 고
H A C C P 관 리	1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
	2	출하돈의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?(10점)		
	3	출하돈은 다음 사항이 출하일지에 구체적으로 작성되어 있는가? (10점) (1) 용도 (2) 돈방번호 (3) 구매자, 도축장 출하시 운반자 (4) 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부 (5) 주사침 잔류여부 (6) 항생제무첨가사료(비육후기 사료) 급여일 (7) 출하예정 도축장/농장 (8) 기타 필요사항		
	4	농장 평면도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?(10점)		
	5	위해분석은 농장관리·시설관리·사육관리 및 출하관리 등에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있는가?(10점)		
	6	위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
	7	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
	8	CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

순위	구분	평 가 내 용	적부판정 (○/△/×)	비 고
H A C C P 관 리	9	CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가? (10점)		
	10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가? (10점)		
	11	모니터링 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
	12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
	13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
	14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
	15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

순위	구분	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비 고
		종 합 평 가		○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각 항목별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점 이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항 이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.					

210mm×297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

[별지 제8호 서식]

가축사육단계(소) 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

I. 소 농장 현황

①축산업 등록번호				②등록연월일					
③ 농장명				④전화/팩스 번호					
⑤농장 소재지									
⑥대표자 성명				⑦주민(법인) 등록번호					
⑧관리 책임자									
⑨사육규 모(두수) 및 사육형태	비 육 우	⑩계		⑪송아지		⑫육성·비육우		⑬번식우	
	젖 소	⑩계		⑪송아지		⑫육성·미경산우 (비육우)		⑬경산우 (착유·건유)/산유량	
⑭면 적 (m ²)	⑮ 합계	⑯우사 (동)	⑰분뇨 처리장	⑱ 사료 보관장	⑲ 사무실	⑳착유실	㉑원유 냉각실 (냉각기)	㉒기타	
						(m ²) 형태 용량	(m ²) 형태 용량		
㉓ 시설의 종류	㉔출입구 소독시설		㉕분뇨 처리장	㉖폐수 처리장	㉗위생물품 보관실	㉘기타			
	차량	사람							
㉙보유 유무 (O/X)									
㉚관리인원 (명)									
㉛기타 특이사항									

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

II. 소사육농장 평가사항

구분\항목	평가내용	판정 (O/X)
차단방역관리	1 출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가? 2 농장 입구에는 차단시설이 있고 농장안내문과 방역경고문 등이 있는가 ? 3 농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하고 있는가? 4 농장 출입자, 출입차량 및 물품에 대한 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가? 5 농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가? 6 우사 내부에 외부인(차량기사, 외부 농장관계자 등)의 출입을 통제하고 있는가? 7 농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계가) 되어 있는가?	
농장시설관리	1 농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가? 2 농장에는 출입문, 차량소독장치, 주차장, 물품반입창고, 우사 등의 시설이 갖추어져 있는가? 3 농장은 배수가 잘 되고 있는가? 4 우사는 사육단계에 맞게 구분하여 관리되고 있는가? 5 각 우사는 적절한 사육밀도로 사육되고 있는가? 6 우사바닥의 분변 등을 용이하게 제거할 수 있는 시설이나 장비를 갖추고 있는가? 7 우사에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 청결하게 관리되고 있는가? 8 우사에는 환기시설이 갖추어져 있고 작동이 되는가? 9 분뇨처리장 바닥은 방수콘크리트 등 불침투성 재료로 되어 있으며, 액비탱크가 있는 경우 안전표지판이 설치되어 있는가?	

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

항목 구분		평 가 내 용	판정 (O/X)
농 장 위 생 관 리	1	농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?	
	2	농장에서 사용되고 있는 도구 및 신발 등은 청결하게 관리하며 사용되고 있는가?	
	3	우사 입구에는 발판 소독조를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?	
	4	주사침 사용내역 및 체내잔류 개체는 적절하게 관리되고 있는가?	
	5	폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되고 있는가?	
	6	우사내 분뇨는 우사구조에 맞게 주기적으로 처리되고 있는가?	
	7	농장내 구서/구충 관리가 되고 있는가?	
	8	관리인에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실시하고 기록유지를 하고 있는가?	
	9	사육단계별 관리기준서를 작성하고 있는가?	
	10	살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

항목 구분	평 가 내 용	판정 (O/X)
사 료, 동 물 용 의 약 품, 음 수 관 리	1	사료, 동물용의약품, 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·
	2	운용하고 있는가?
	3	배합사료는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료를 급이하고 있는가?
	4	사료에 대한 입고관리가 되고 있는가?
	5	사료보관장소는 정기적인 청소·소독을 하는 등 청결하게 관리되고 있는가?
	6	사료저장용 빈, 자동급이기 및 운반용 도구는 청결하게 관리되고 있는가?
	7	출하 예정 소에 항생제 등이 첨가되지 않은 사료를 30일 이상 급여하고 있는가?
	8	자가제조 사료를 급이하는 경우 사료제조 및 설비에 대한 관리기준을 작성하여 관리하고 있는가?
	9	항생제등 동물용의약품의 휴약기간을 준수하고 있는가?
	10	동물용의약품에 대한 입출고 관리가 되고 있으며, 사용 후 남은 동물용의약품 및 빈 용기는 적절히 관리되고 있는가?
	11	동물용 음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가? 음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되고 있는가?

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분	항목	평가내용	판정 (O/X)
질병관리	1	질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?	
	2	환축 발생시 격리하고 치료할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?	
	3	가축질병 예방관리(백신접종, 임상관찰 등)는 자체 프로그램에 따라 시행·기록되고 있는가?	
	4	효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있는가?	
	5	내·외부 기생충 구제는 주기적으로 실시하고 있는가?	
	6	결핵병및부루세라병방역실시요령 의하여 정기적인 검사를 받고 있는가?	
반입 및 출하관리	1	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?	
	2	농장에서 사육되는 소에 대한 개체이력관리가 되고 있는가?	
	3	도입우의 구입처, 질병검진 내역, 예방접종 기록 등 개체기록 사항을 확인하고 보관하고 있는가?	
	4	도입우는 일정기간 이상 격리하고 임상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하고 있는가?	
	5	출하 소에 대한 출하일지(개체번호, 출하처, 운반자, 휴약기간경과 및 주사침잔류 여부, 항생제무첨가사료 급여일 등) 및 등급판정결과를 확인 기록하고 있는가?	
	6	출하하는 소의 체표면은 청결한 상태로 출하되고 있는가 ?	

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

항목 구분	평 가 내 용	판정 (O/X)
착 유 관 리 (젖 소 농 장 에 한 함)	1 착유 및 착유시설에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성 운영하고 있는가? 2 착유실은 착유시설, 방충, 방서, 환기시설, 급수시설 및 수세시설이 되어 있는가? 3 착유실은 개폐식 출입문 및 조명시설이 설치되어 있고, 바닥, 벽, 천정 등은 청결하게 관리되고 있는가? 4 원유 냉각기는 우사 및 착유실과 분리·구획되어 있으며 충분한 용량 및 적정 냉각 기능을 갖추고 자동세척 프로그램 등에 의해 주기적으로 세척, 소독하고 있는가? 5 착유실 출입전·후 착유자에 대한 위생관리가 되고 있는가? 6 원유냉각기 및 착유시설 세척·소독액은 식품제조시설용으로 허가 받은 소독제를 사용하고 있는가? 7 착유한 원유는 적절한 온도로 관리되고 있는가? 8 납유금지 원유는 적절하게 처리되고 있는가? 9 집유시 원유검사 결과는 집유업체로부터 받아 관리하고 있는가?	
종합 판정	※ 종합평가는 X판정이 5개 이하일 경우 수정보완토록 조치하되, X판정이 6개부터는 부적합으로 판정한다.	

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

항목 구분	평 가 내 용	판정 (O/X)
H A C C P 관리	1 HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)	
	2 출하소/원유의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?(10점)	
	3 가축설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (10점) (1) 용도 (2) 품종 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자, 도축장 출하시 운반자 (5) 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부 (6) 주사침 잔류여부 (7) 항생제무첨가사료 급여기간 (8) 기타 필요사항	
	3-1원유설명서는 다음 사항을 구체적으로 작성하고 있는가? (1) 원유의 종류 (2) 보관 및 운반 온도 (3) 작성자 및 작성연월일 (4) 구매자 (5) 집유·운반상 주의사항 (6) 용도 (7) 기타 필요사항	
	4 농장 평면도, 사양관리 절차도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?(10점)	
	5 반입단계·사육단계·착유단계 및 출하단계 등에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있는가?(10점)	
	6 위해요소별로 HACCP관리 조치(방법)를 기록하고 있는가?(10점)	
	7 CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)	
	8 CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)	

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

구분 순위		평 가 내 용	판정 (O/X)
H A C C P 관리	9	CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가?(10점)	
	10	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)	
	11	모니터링 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)	
	12	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)	
	13	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)	
	14	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)	
	15	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)	

구분 순위		평 가 내 용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비고
종 합 평 가				○ : △ : × :	
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 10점으로 한다. ② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다. ③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.					

210mm×297mm

일반용지 60g/m²(재활용품)

[별지 제9호 서식]

CERTIFICATE OF ACCREDITED HACCP ESTABLISHMENT

Certificate No :

Manager :

I.D No. :

—

Name of Est :

Location :

Scope of subject item

:

Condition :

This is to certify that the above is designated as the accredited HACCP establishment in accordance with Article 9 of the Processing of Livestock Products Act and HACCP guidelines.

Date, Year

President

KOREA LIVESTOCK PRODUCTS HACCP MANAGEMENT INSTITUTE

REPUBLIC OF KOREA

[별표 1]

HACCP 계획 점검표

점 검 목 록		적합여부	
1. 축산물에 대한 기술		예	아니오
가. HACCP 계획에는 다음의 사항이 포함되어 있는가? 1) 영업자·작업장명과 축산물명 2) 성분과 원료·축산물의 조성 3) 포장 4) 축산물 보관·유통·판매시의 온도 5) 소비시 조리의 방법 나. 당해 축산물의 처리·가공에 있어 명확하고, 단순하게 당해 공정의 각 단계를 확실히 설명하고 있는 처리공정흐름도가 만들어져 있는가? 다. 처리공정흐름도가 실제공정과 전작업과정에 걸쳐 정확하게 부합되는지 여부가 검증되었는가?			
1-1. 농장에 대한 기술		예	아니오
가. HACCP 계획에는 다음의 사항이 포함되어 있는가? 1) 농장주 및 농장명 2) 가축사육시설 및 사육현황 3) 가축사양관리방안(도입·사육·출하 등) 나. 가축사양과 관련한 사육단계별 생산공정도가 만들어져 있는가? 다. 사육단계별 생산공정도가 실제 농장 사양관리 전반에 걸쳐 부합되는지 여부가 검증되었는가?			
2. 위해요소분석의 실시		예	아니오
가. 공정의 모든 단계가 밝혀져 있으며, 특정의 위해가 발생할 수 있는 모든 단계가 위해목록에 들어있는가? 나. 파악된 각각의 단계와 관련되는 모든 위해가 열거되었는가? 다. 안전성에 관한 사항이 품질에 관한 사항과 분리되어 있는가? 라. 확인된 위해를 통제하기 위한 예방조치들이 파악되어 있는가? 있다면 그 목록은?			
3. 중요관리점의 확인		예	아니오
가. 분명히 밝혀진 위해에 대한 중요관리점의 결정방법으로 중요관리점 결정계통도를 사용하고 있는가? 나. 중요관리점을 서식에 의하여 명기하고 있는가? 다. 밝혀진 모든 위해에 대한 검토가 이루어져 있는가?			
4. 중요관리점의 한계기준 설정		예	아니오
가. 각각의 중요관리점에서의 개별 예방조치들에 대하여 한계기준을 설정하였는가? 나. 확인된 위해를 통제하기 위한 결정한계치의 유효성이 확립되었는가? 다. 한계기준은 법률, 처리·가공 당국 등 어디에서 얻었는가? 라. 한계기준의 적합성을 증명하는 서류들이 작업장에서 서류로 유지되는가?			

점 검 목 록		적합여부	
5. 감시방법의 확립	가. 각각의 중요관리점에서 통제에 필요한 예방조치들이 설정된 한계기준 내에서 유지되고 있음을 보증하기 위한 감시방법들이 개발되어 있는가? 나. 감시의 방법은 연속적인 것인가? 만약 연속적인 감시가 불가능하다면 감시의 빈도는 위험을 관리하는데 충분한가? 다. 감시자료를 체계적으로 기록하기 위한 방법이 개발되어 있는가? 라. 감시를 담당하는 종업원이 선정되어 있으며, 충분히 훈련되어 있는가? 마. 감시기록의 재검토를 담당하는 종업원이 선정되어 있으며, 충분히 훈련되어 있는가? 바. 감시기록에 영업자·농장주의 서명을 요구하고 있는가? 사. 감시의 결과를 이용하여 공정을 조정하고 통제를 유지하기 위한 방법들이 개발되어 있는가?	예	아니오
6. 개선조치의 설정	가. 각각의 중요관리점에 대한 구체적인 개선조치가 설정되어 있는가? 나. 개선조치에는 다음의 사항이 고려되는가? 1) 공정관리의 재설정 2) 영향을 받은(관리가 안된) 축산물·가축의 처리 3) 위반이 생긴 원인의 개선과 위반이 재발생되지 않도록 하는 조치가 취해져 있는가? 다. 개선조치를 기록하기 위한 방법이 설정되어 있는가? 라. 개선조치 기록을 재검토하기 위한 방법이 설정되어 있는가?	예	아니오
7. 기록유지의 방법	가. 작업장(농장)에서 HACCP 계획을 서류로 유지하기 위한 방법이 설정되어 있는가? 나. HACCP 기록에는 다음의 사항이 포함되어 있는가? 1) 축산물(가축) 및 이의 용도에 대한 기술 2) 중요관리점들이 표시되어 있는 공정에 대한 흐름도 3) 예방조치 4) 한계기준 5) 감시체계 - 한계기준으로 부터의 이탈사항에 대한 개선조치계획 - 감시에 대한 기록유지방법	예	아니오
8. 검증방법의 확립	가. 개발된 HACCP 계획에 모든 중요한 위험이 파악되었음을 검증하기 위한 방법이 설정되어 있는가? 나. 확인된 위험을 관리할 수 있는 한계기준이 적절함을 검증하는 방법이 설정되어 있는가? 다. HACCP 체계가 적절하게 운용중임을 검증하기 위한 방법이 있는가? 라. 정기적으로 혹은 제품·제조공정 또는 포장에 변경사항이 있을 경우, HACCP 계획 또는 체계를 재평가하기 위한 방법이 있는가?	예	아니오

[별표 2]

HACCP적용 도축장 미생물학적 검사요령

1. 목적

이 검사요령은 축산물가공처리법 제9조 그리고 이 고시 제7조 및 제11조의 규정에 의한 HACCP 적용 도축장에서 HACCP가 효율적으로 운용되고 있는지 여부를 검증하고자 함을 목적으로 한다.

2. 적용대상

이 검사요령은 HACCP 적용 도축장을 대상으로 적용한다.

3. 미생물검사 항목

HACCP 적용 도축장에 대한 미생물검사항목은 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 및 살모넬라균(*Salmonella* spp.)으로 한다.

4. 미생물검사 주체

가. HACCP 적용 도축장의 영업자는 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 실시하여야 한다.

나. 시·도지사는 축산물가공처리법 제20조 및 같은법시행규칙 제27조의 규정에 의한 소속 축산물위생검사기관으로 하여금 도축장별로 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시토록 하여야 한다.

5. 검사주기

미생물검사는 소 300 도체, 돼지 1,000 도체 및 닭·오리 22,000 도체마다 각 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시하되, 1주 도축두수가 이에 미달하는 도축장의 경우는 최소한 1주에 축종별로 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시한다.

6. 시료채취 및 검사방법

축산물가공처리법 제4조제2항의 규정에 의거 국립수의과학검역원장이 정하여 고시한 축산물의가공기준및성분규격의 제3.축산물의시험방법 9. 미생물검사법에 의한다.

7. 미생물검사 실행기준

가. 대장균수의 실행기준은 아래와 같다.

도축장	허용기준치 (CFU/cm ² , ml)	최대허용한계치 (CFU/cm ² , ml)	대장균수 평가기준	
			검사시료수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하 까지 최대 허용 시료수
소	5 미만	100	13	3
돼지	10 미만	10,000	13	3
닭·오리	100 미만	1,000	13	3

나. 살모넬라균의 실행기준은 아래와 같다 .

도축장	살모넬라균 검출 허용기준		살모넬라균 검출율(년간)
	검사시료수	최대허용 검출 시료수	
소	26	1	2.5% 이내
돼지	26	2	7% 이내
닭·오리	26	5	18% 이내

8. 검사결과 판정기준

가. 축산물위생검사기관의 장은 해당 도축장에 대한 미생물검사 결과가 나올 때마다 “7. 미생물검사 실행기준”에 의거 적합여부를 판정하여야 한다.

나. 대장균수 검사에 의한 판정기준은 다음 각 호와 같다.

- 1) 최근 13회 검사중 1회 이상에서 대장균수가 최대허용한계치를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.
- 2) 최근 13회 검사중 허용기준치 이상이면서 최대허용한계치 이하인 시료가 3회를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

- 다. 살모넬라균 검사의 경우 최근 26회 검사시료 중 소는 1회, 돼지는 2회 및 닭·오리는 5회를 초과하여 살모넬라균이 검출될 경우 부적합으로 판정한다. 다만, 도축장에서 연간 살모넬라 검출율이 소는 2.5%, 돼지는 7%, 닭·오리는 18%를 초과하는 경우 부적합으로 판정한다.
- 라. 대장균수와 살모넬라균에 의해 동시에 부적합 판정을 받은 경우에는 1회 부적합으로 간주한다.

9. 검사기록

이 요령에 의거 미생물검사를 실시한 HACCP 적용 도축장의 영업자 및 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사와 관련한 기록을 작성하고 이를 최종기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.

10. 검사결과 조치사항

- 가. HACCP 적용 도축장의 영업자는 대장균 검사결과 부적합으로 판정되었거나, 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균검사 결과 부적합으로 통보를 받은 경우 즉시 부적합 원인을 조사하고 적절한 시정조치를 하여야 한다.
- 나. HACCP 적용 도축장의 영업자는 이 고시에 의한 미생물검사 결과 부적합 판정 후 1년 이내에 다시 부적합 판정이 있는 경우에는 도축장의 HACCP 계획을 재평가하고 수정·보완하여야 한다.
- 다. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 살모넬라균 검사결과 부적합으로 판정되는 경우 그 세부내역을 시·도지사에게 보고하고 해당 도축장의 영업자에게 즉시 통보하여야 한다.
- 라. 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균 검사결과 부적합 통보를 받은 HACCP 적용 도축장의 영업자는 원인 분석, 시정조치, HACCP계획 재검토 등의 살모넬라균 재오염을 예방하기 위한 적절한 조치를 실시하고 그 결과를 조치 완료일로부터 1주일 이내에 관할지역 시·도지사 및 시·도 축산물위생검사기관의 장에게 제출하여야 한다.

마. 시·도지사는 이 검사요령에 의한 살모넬라균검사 결과 2회 연속 또는 최근 1년 동안 3회 이상 부적합 판정이 있는 HACCP 적용 도축장에 대하여는 당해 영업자로 하여금 외부 전문가 1명과 당해 도축장의 HACCP팀이 도축장 HACCP 계획을 재검토하고 HACCP 계획 변경, 시설보완 등의 적절한 시정조치를 하도록 하여야 하며, 축산물가공처리법 제27조의 규정에 의한 행정처분의 조치를 하여야 한다.

11. 검사결과 통보(보고)

가. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 이 요령에 의한 미생물검사 결과를 매월 관할 시·도지사 및 해당 도축장에 보고(통보)하여야 한다. 다만, 검사시료 중 살모넬라균이 검출된 경우에는 즉시 그 결과를 시·도지사 및 해당 도축장에 통보하여야 한다.

나. 시·도지사는 소속 축산물위생검사기관의 장으로부터 보고 받은 미생물검사 결과 및 부적합 도축장의 시정조치내역을 분기별로 농림부장관 및 국립수의과학검역원장에게 다음 양식에 의거 보고(통보)하여야 한다.

☐ 대장균·살모넬라균 검사 결과

회사명	적용 축종	대 장 균					살모넬라균			
		검 사 시료수	허용기준치 미만 판정건수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하	최대허용한계치 초과 건수	13회 검사중 부적합 판정건수	검 사 시료수	검 출 시료수	26회 검사중 부적합판정건수	검출 률(%)

☐ 부적합 도축장의 시정조치내역

회사명	부적합사항	시정조치내역	비고

[별표 3]

HACCP적용품목(제13조 관련)



최소사용사이즈



13mm



1도칼라



포지티브



네가티브

1.기본칼라

PANTONE Orange 151C
Process Color M50%+Y100%

PANTONE Yellow 109C
Process Color M10%+Y100%

2.보조칼라(Su Color)-가능한 기본칼라를 사용하되 부득이한 경우 보조칼라 사용



PANTONE Red 186°C
Process Color M100%+Y100%



PANTONE Green 347°C
Process Color M100%+Y100%



PANTONE Blue 286°C
Process Color M100%+Y100%

3.심볼활용예(위치)

- 위치:패키지적용시 우측하단, 우측상단, 좌측하단에 적용
(가능한 우측하단에 적용할 것)
- 그림 또는 배경색이 어두운 경우
 - 심볼외각에 흰색라인을 주어 배경과 구분시킨다.



[별표 4] HACCP 적용작업장(업소·농장) 표시간판



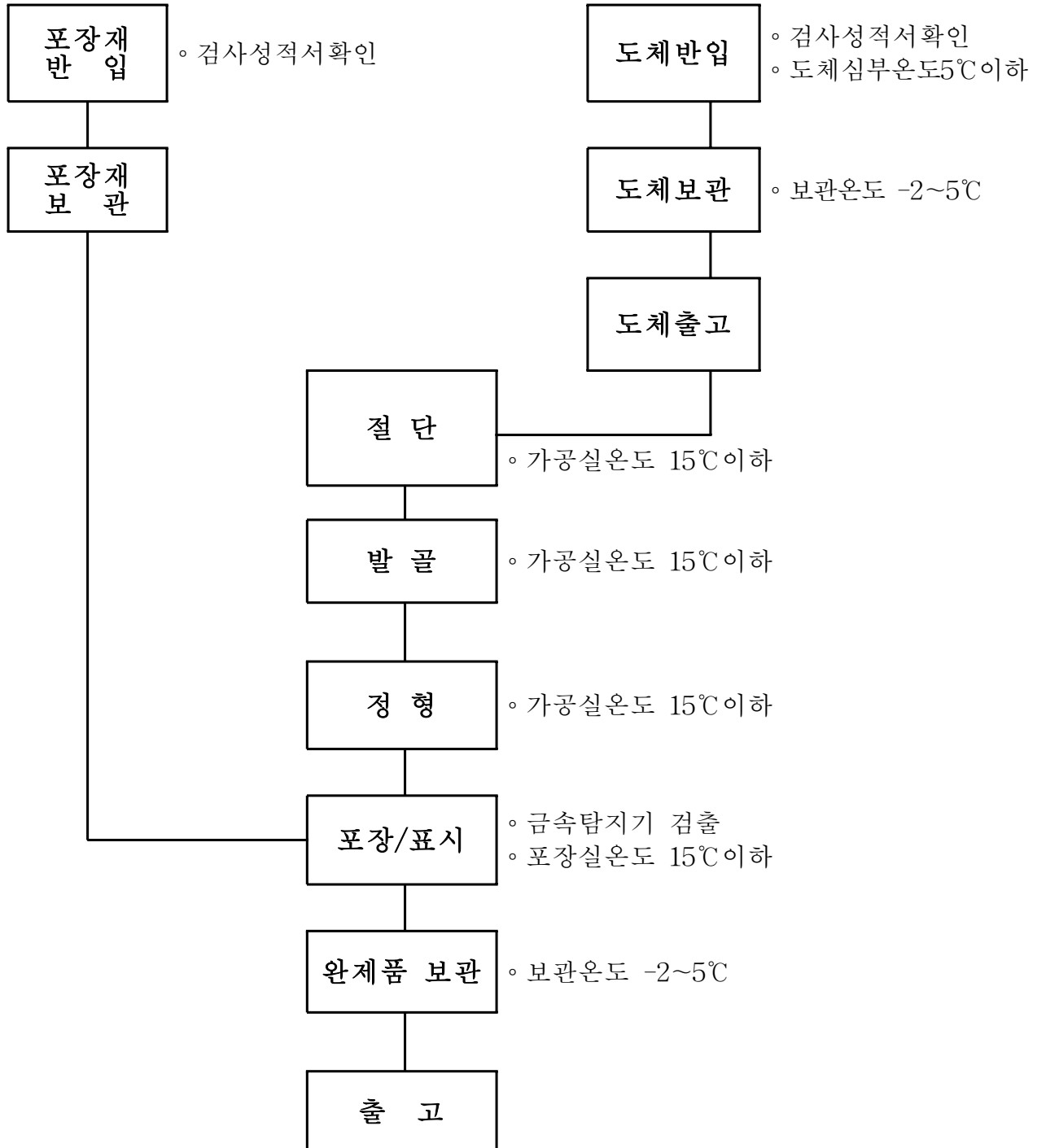
※ 간판의 크기 조정은 가능하나 디자인과 가로세로높이 크기의 비는 가능한 본 건물과 같아야 한다.

2

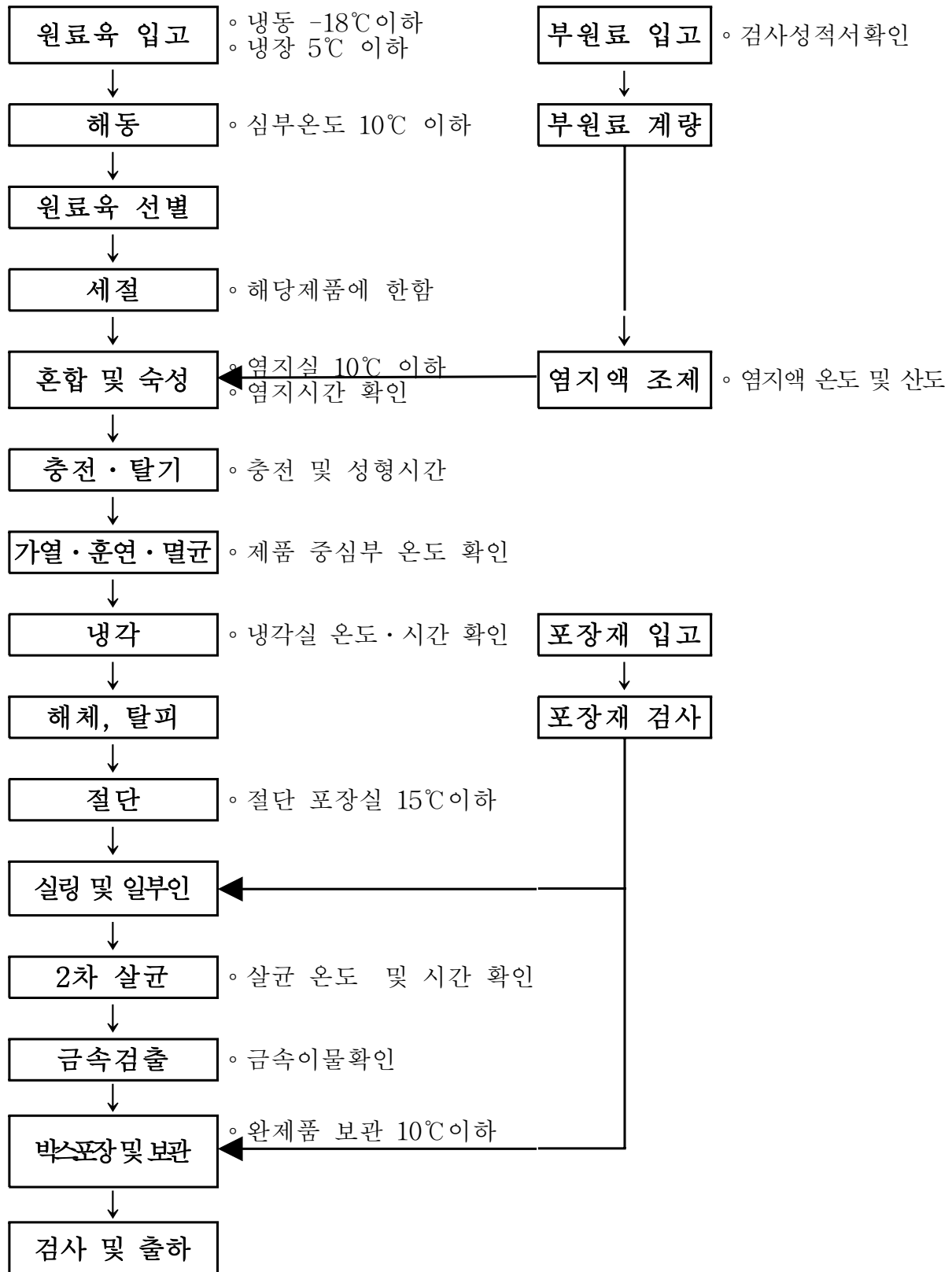
품목별 공정흐름도 및 관리기준

품목별 공정흐름도는 일반적인 생산공정 흐름도를 작성·제시한 것으로서 HACCP적용 작업장에서는 직접 생산되는 제품에 대한 공정흐름도를 구체적으로 작성해야함

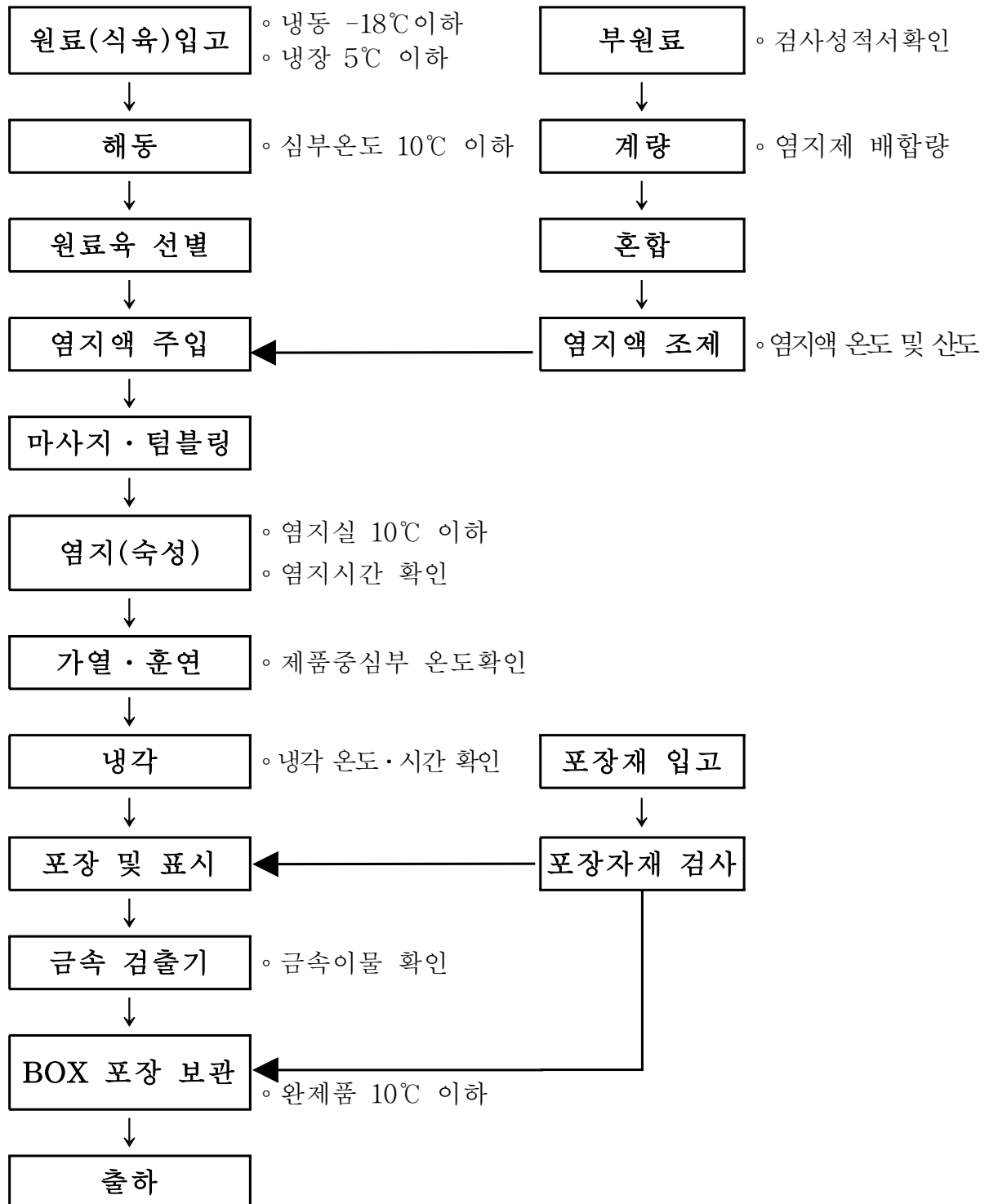
1. 포장육



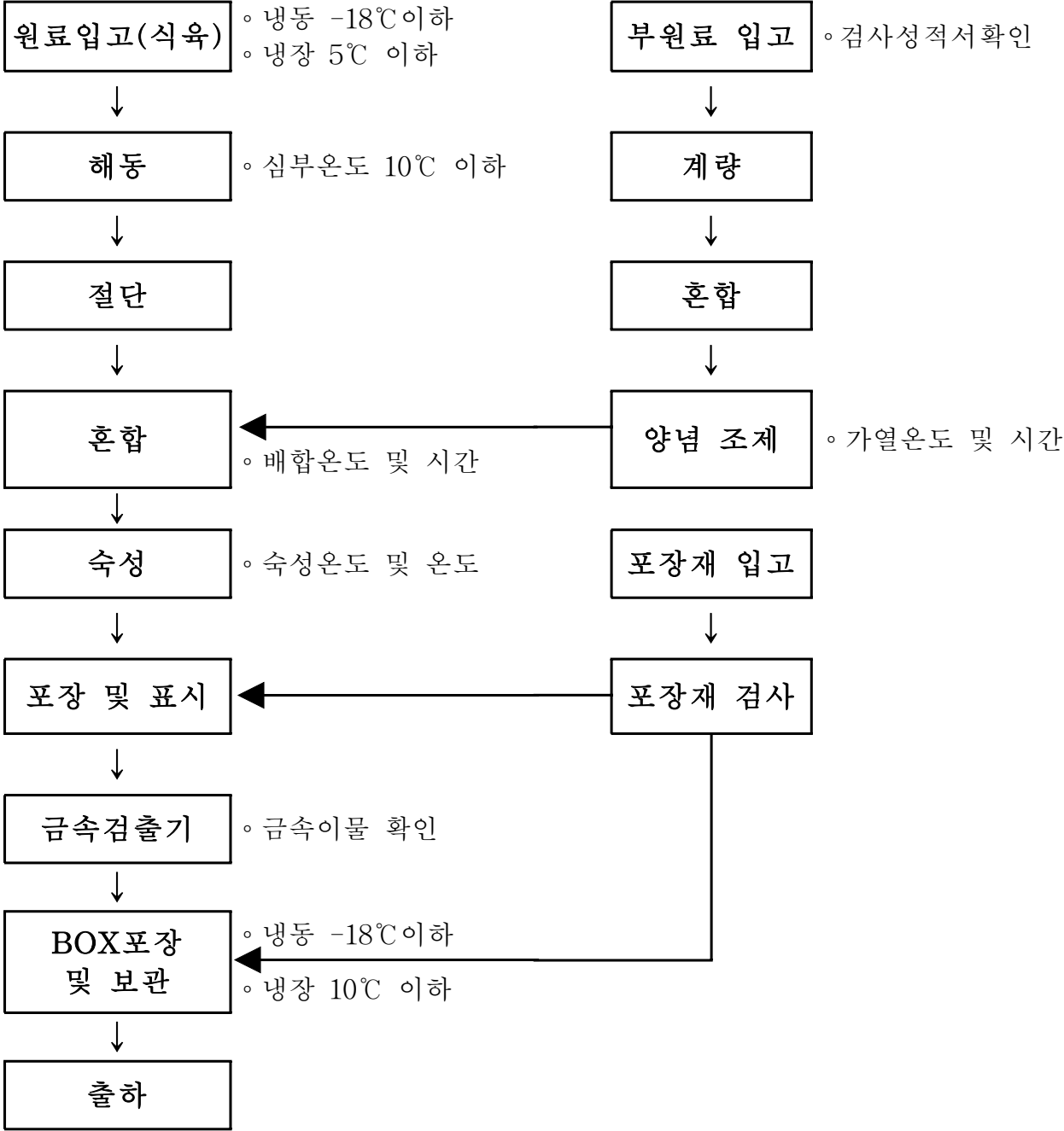
2. 햄 · 소시지류



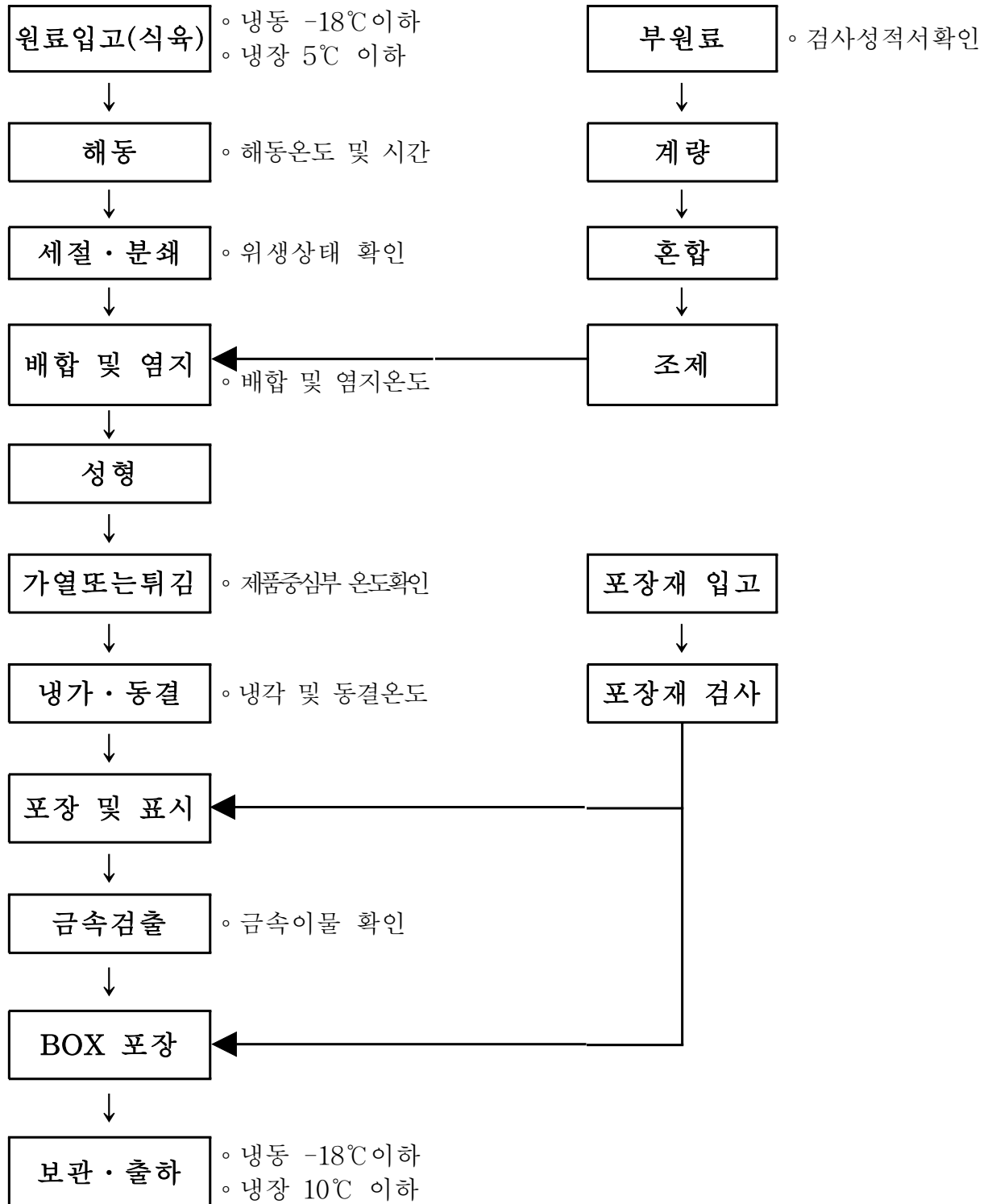
3. 베이컨류



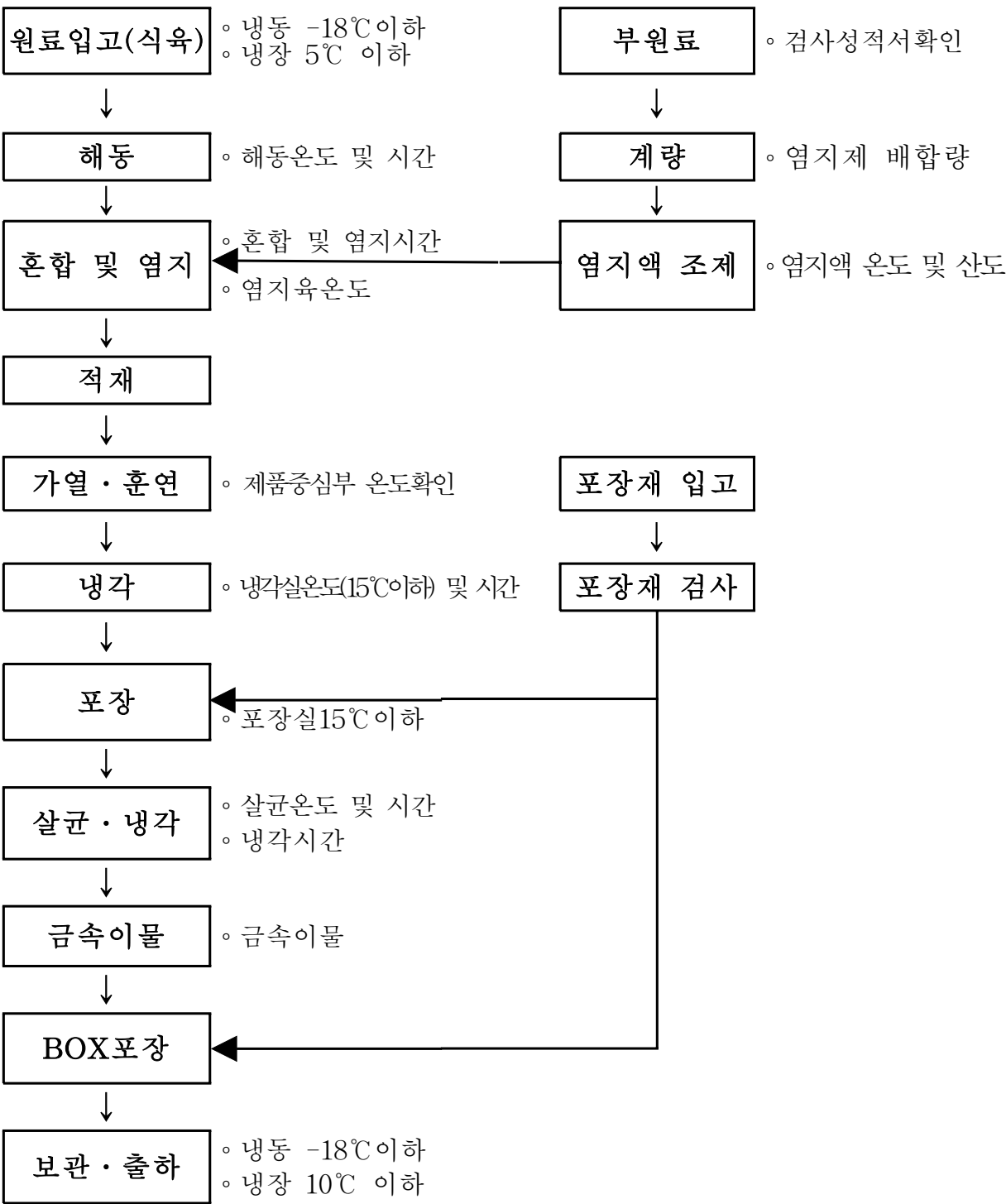
4. 양념육



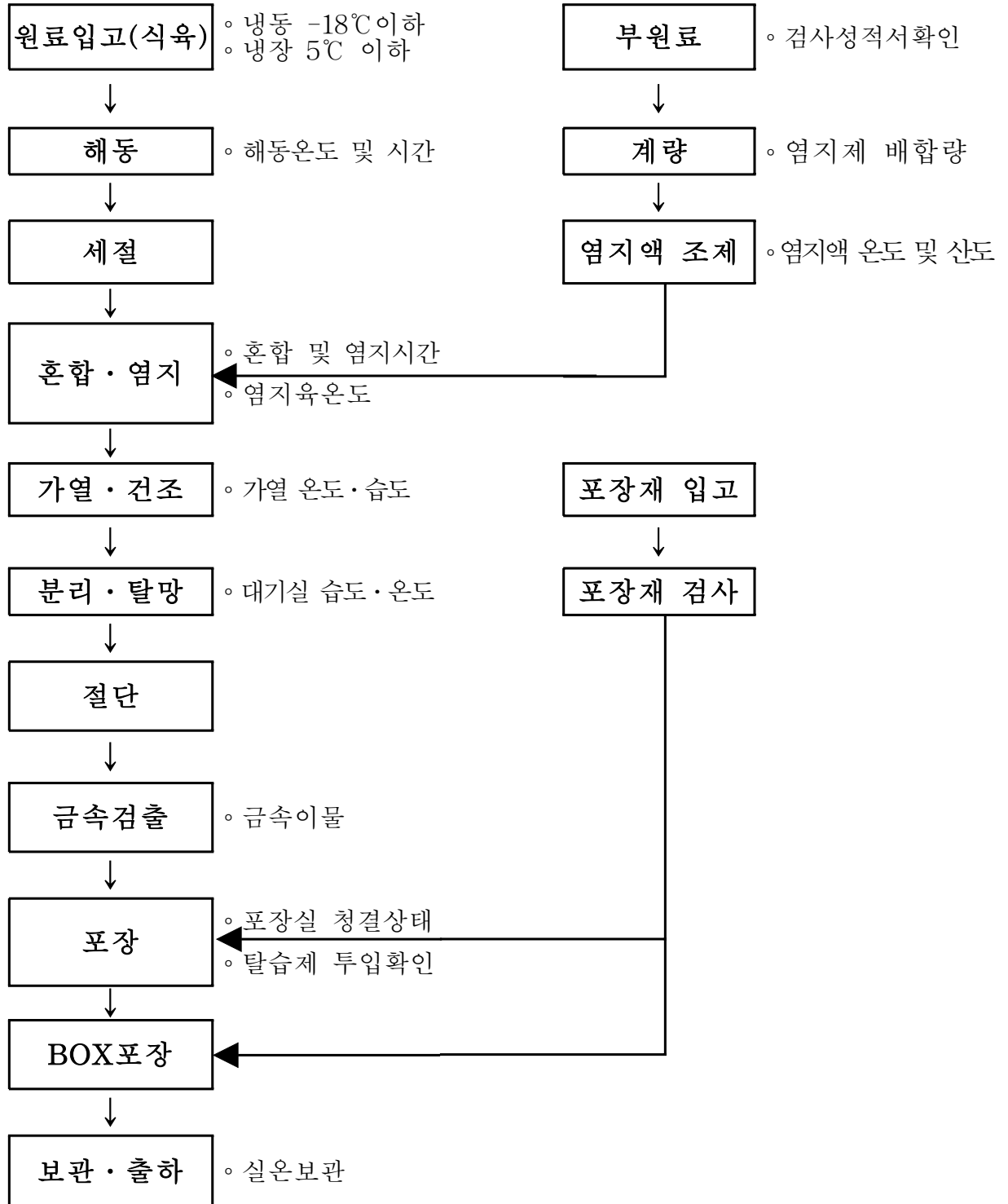
5. 분쇄가공육제품



6. 갈비가공품

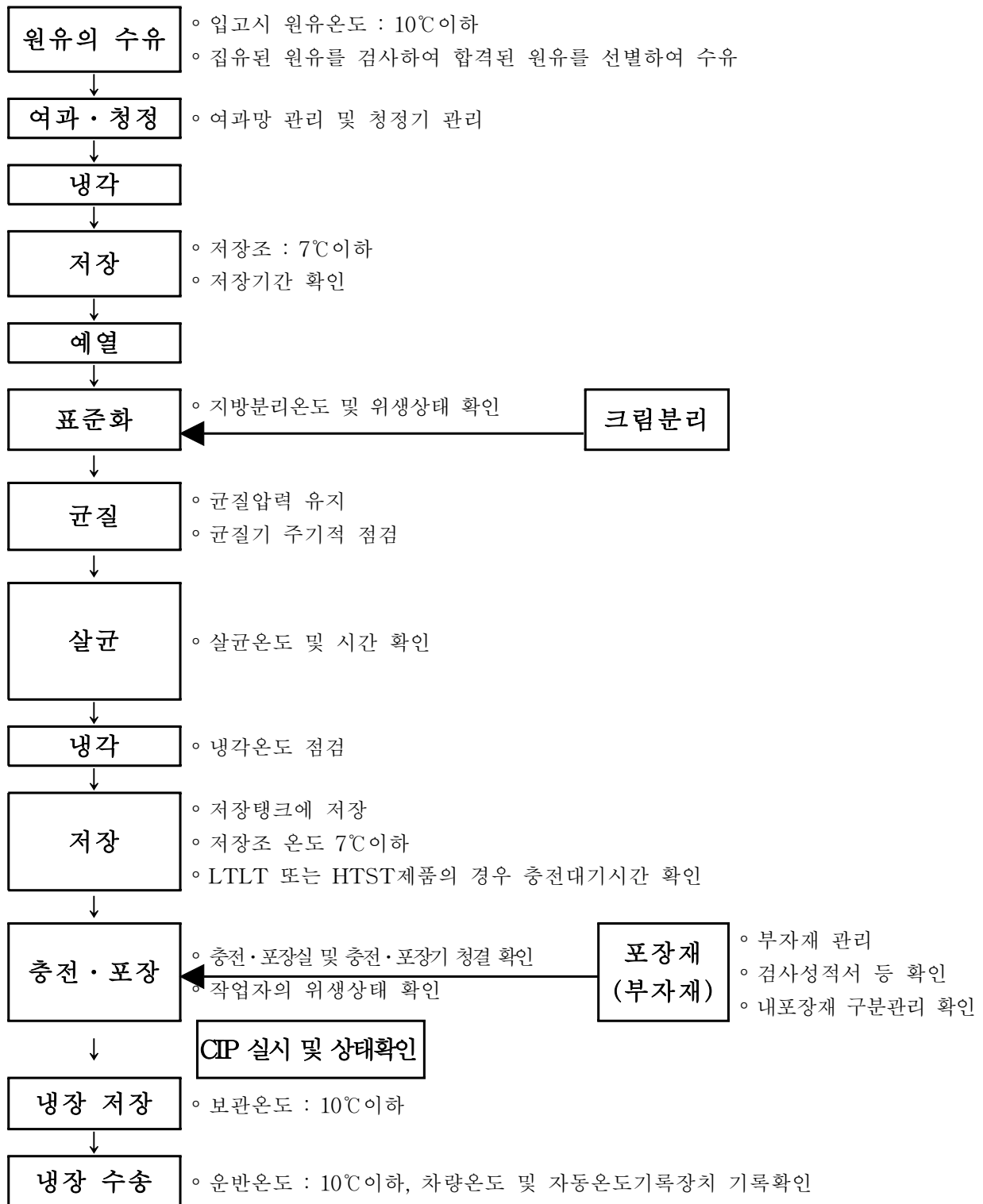


7. 건조저장육

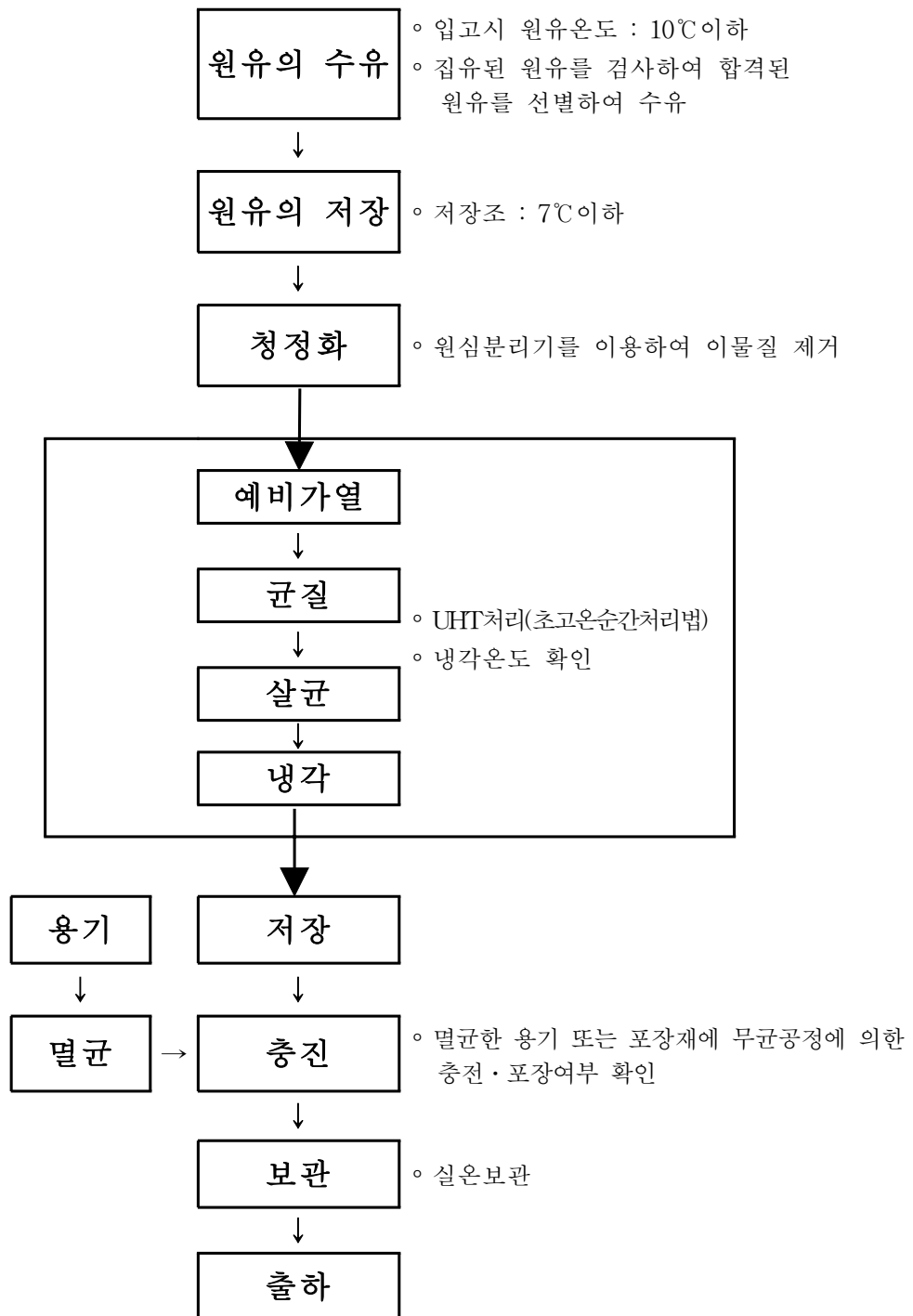


8. 우유류 · 저지방우유류

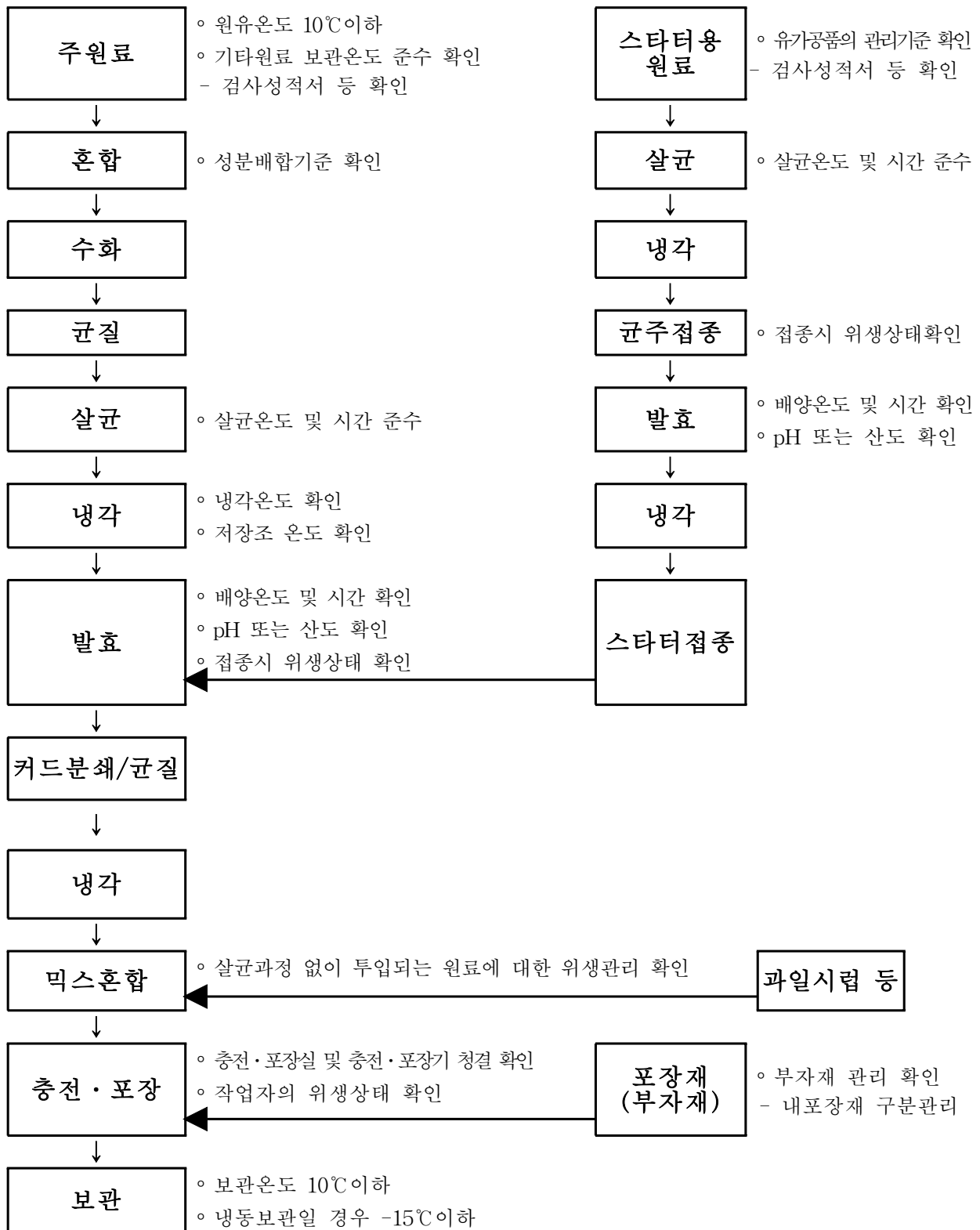
◇ 살균우유 생산공정



9. UHT 멸균유 생산공정

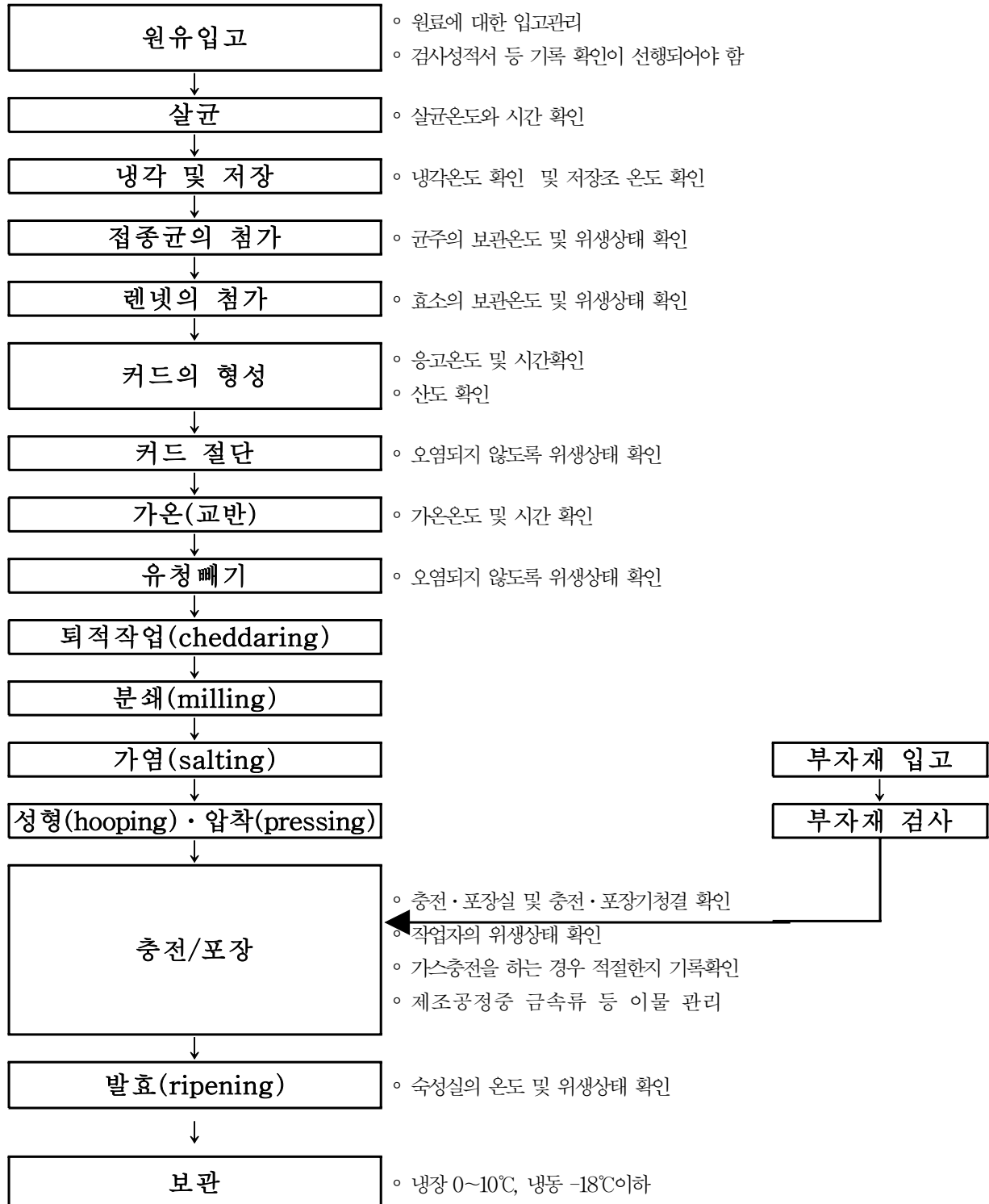


10. 발효유류

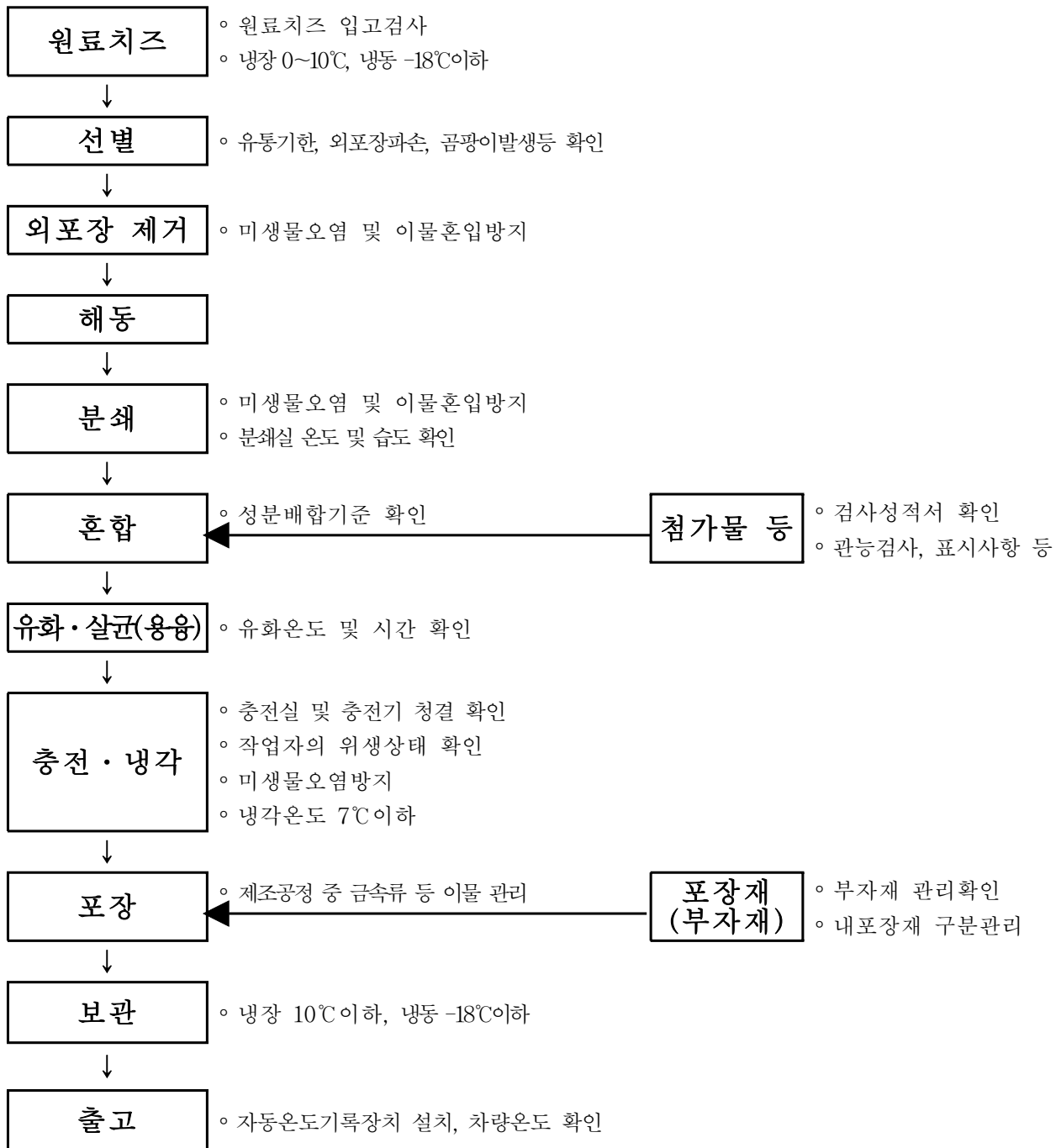


11. 자연치즈

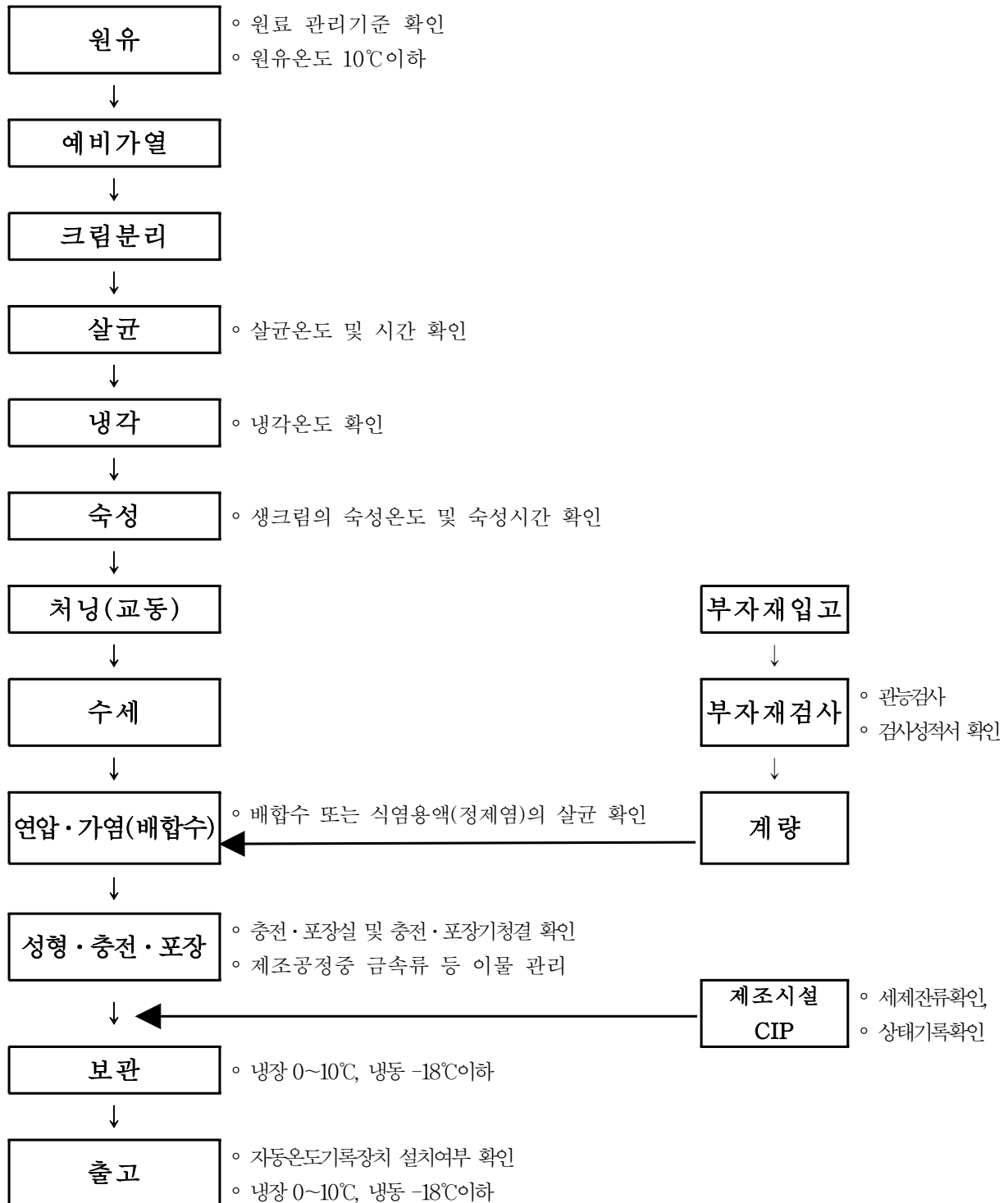
◇ 자연치즈 중 체다치즈 생산공정



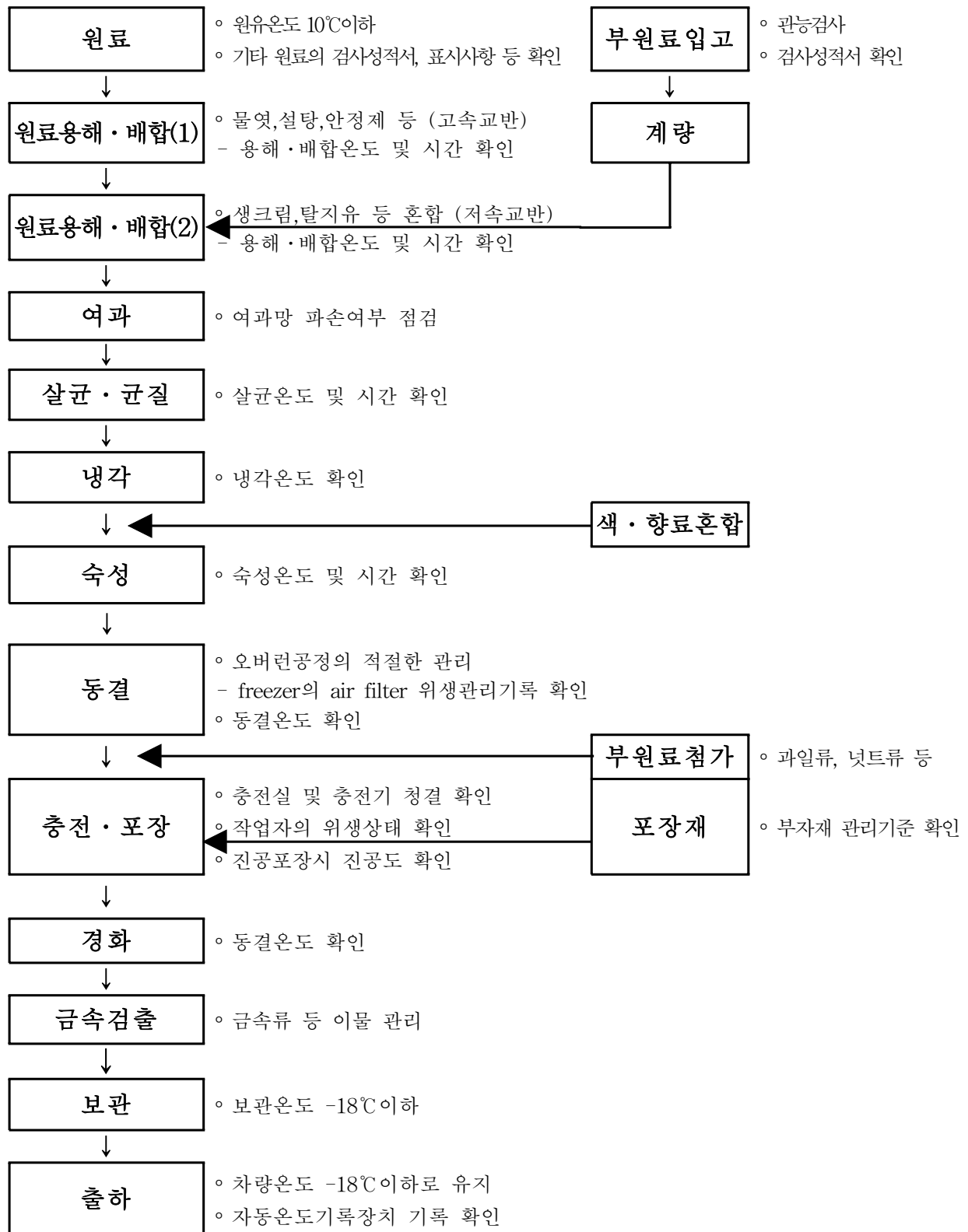
12. 가공치즈



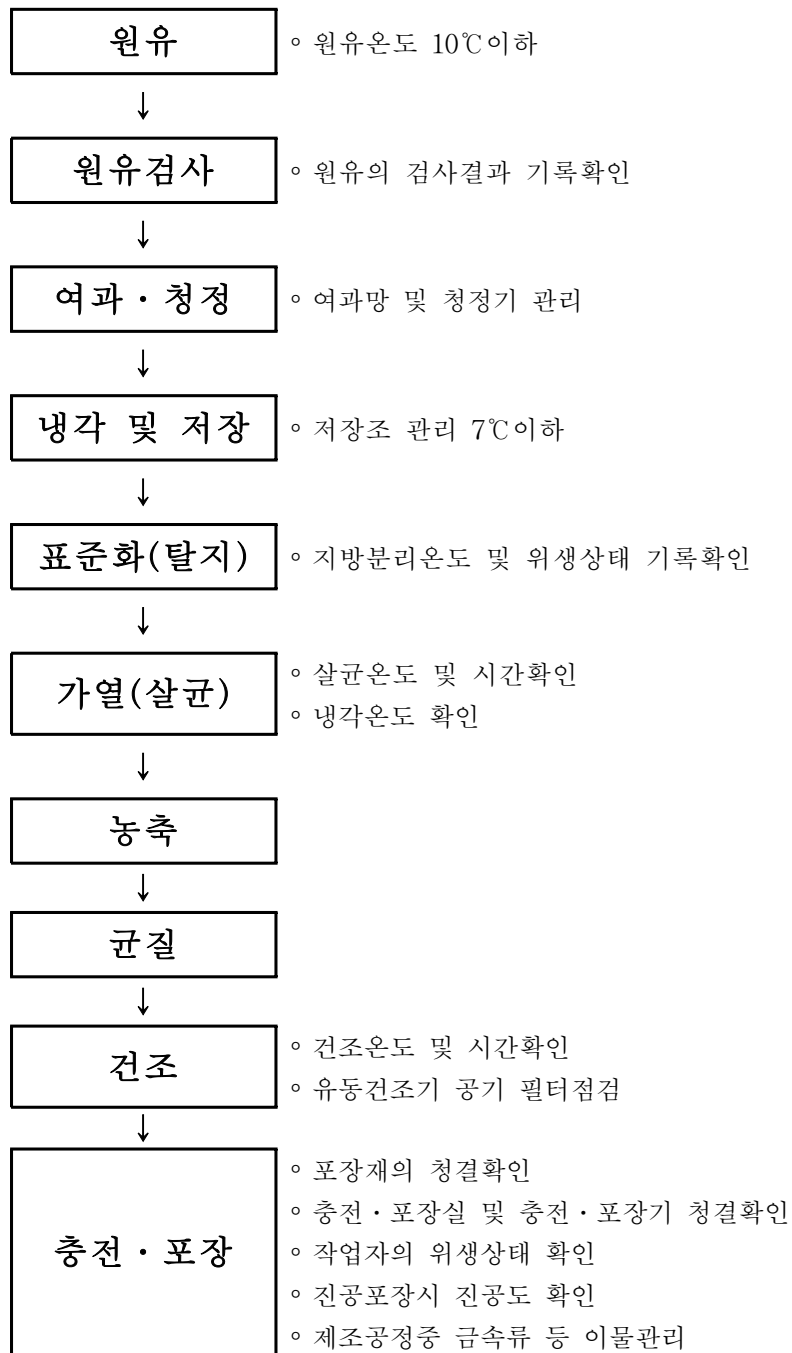
13. 버터류



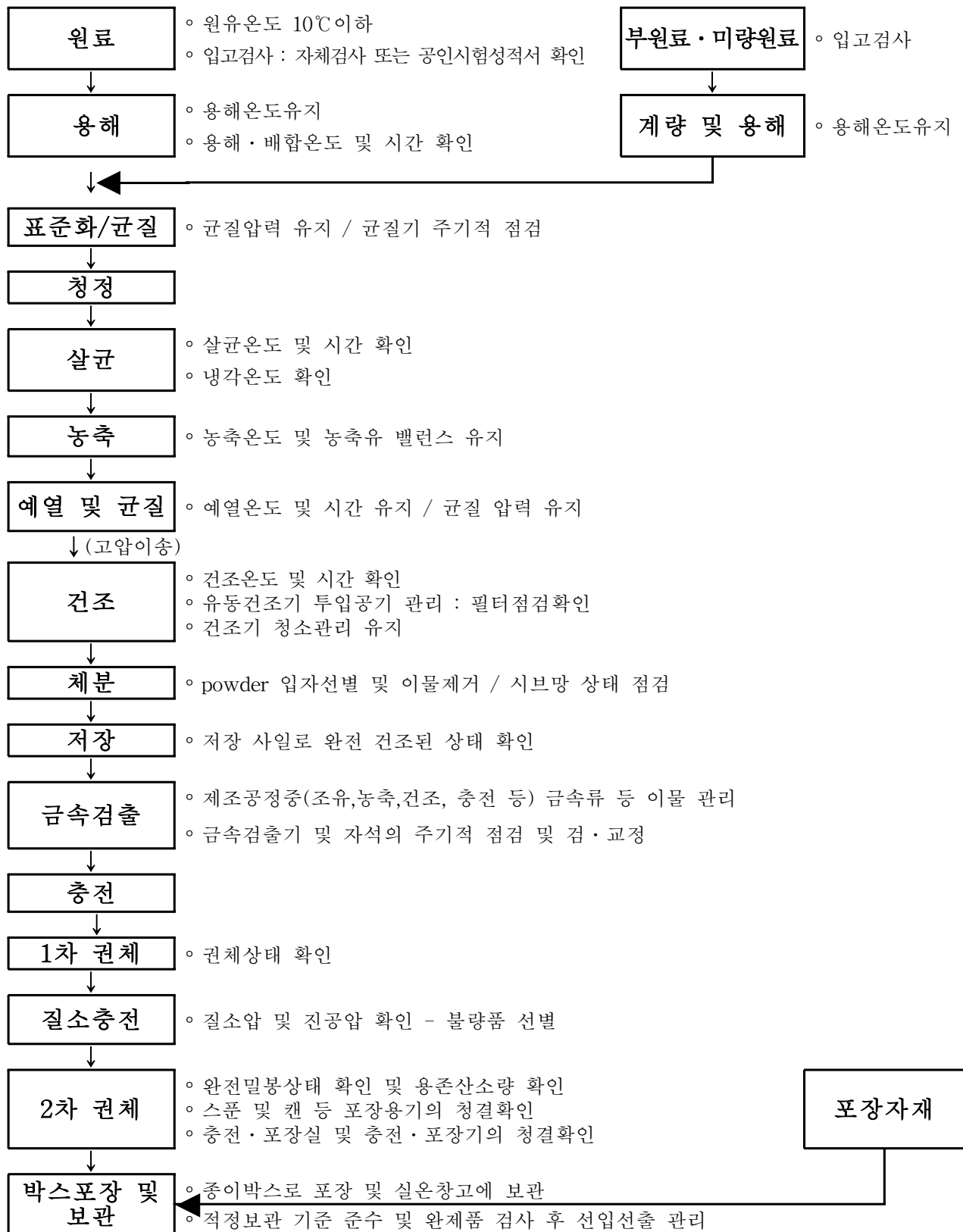
14. 아이스크림



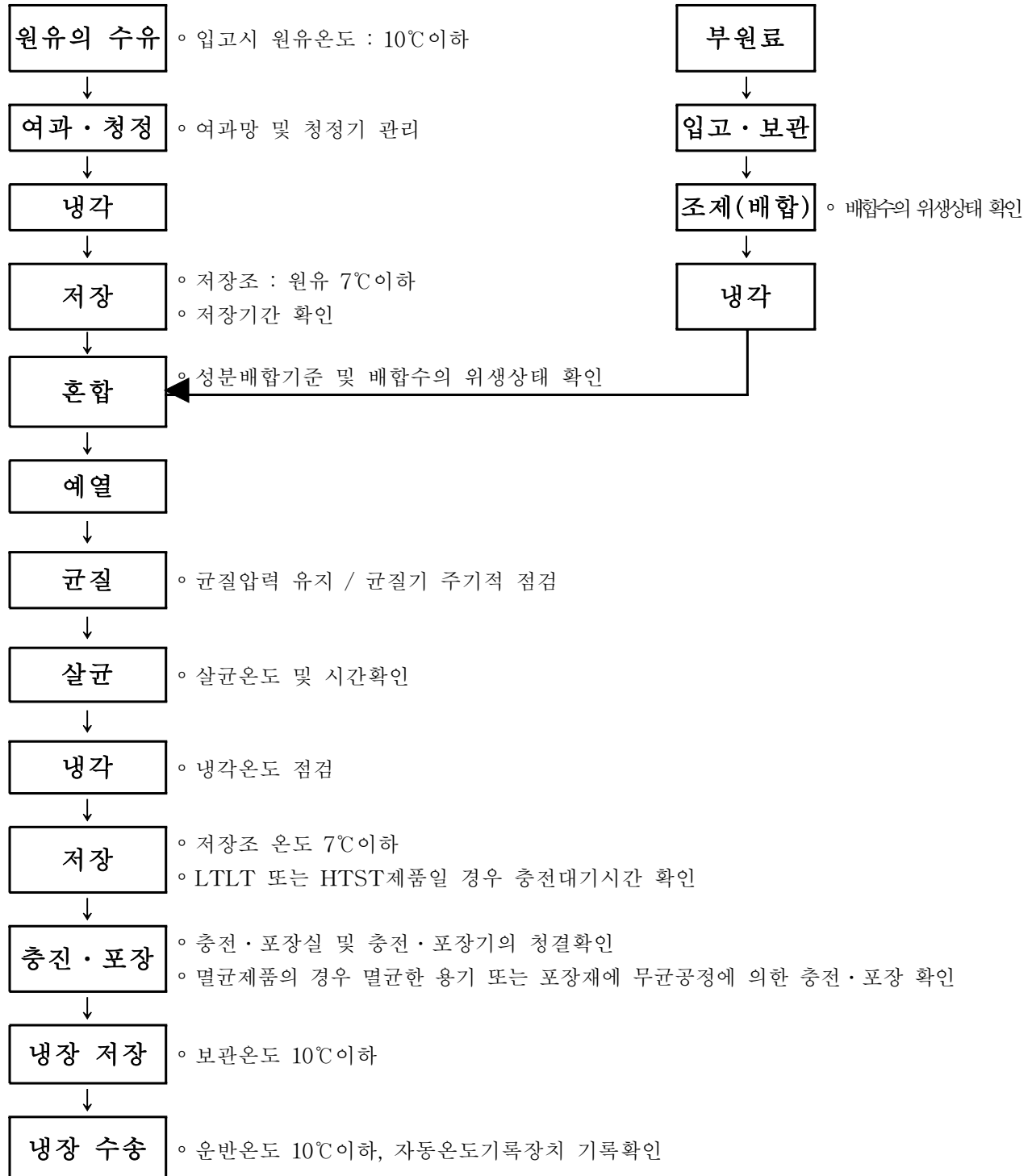
15. 탈지분유



16. 조제분유

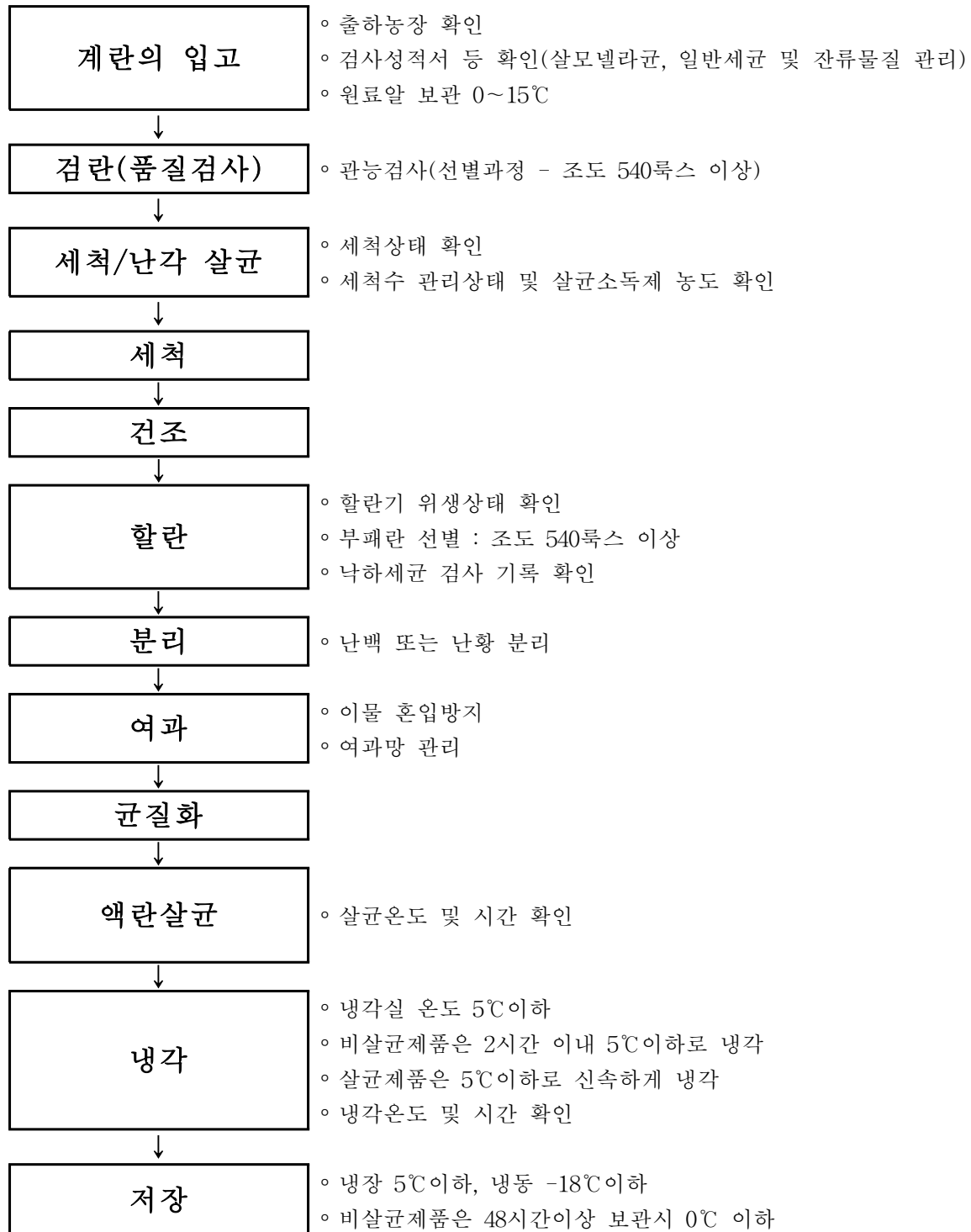


17. 가공유류

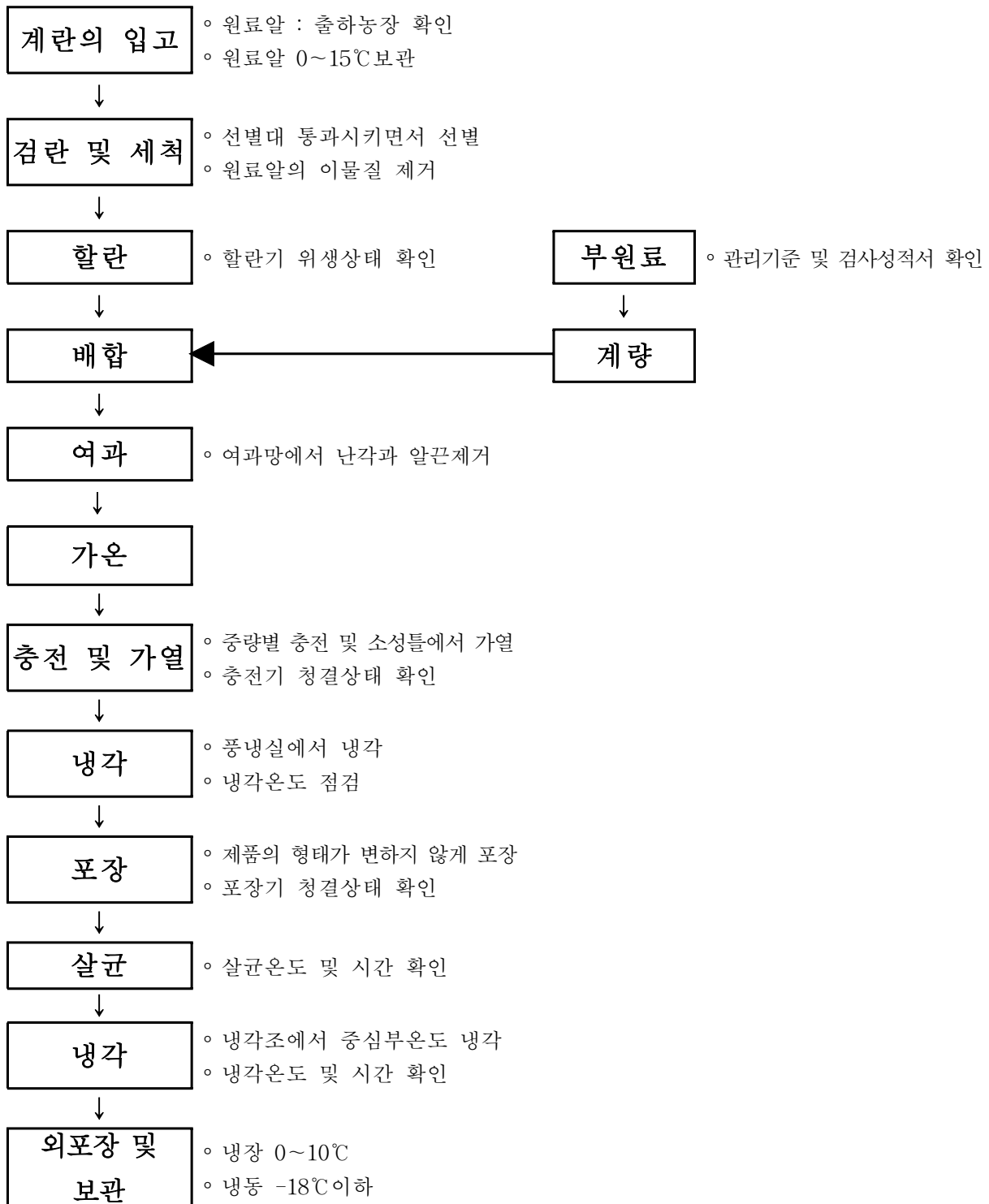


18. 전란액, 난백액, 난황액

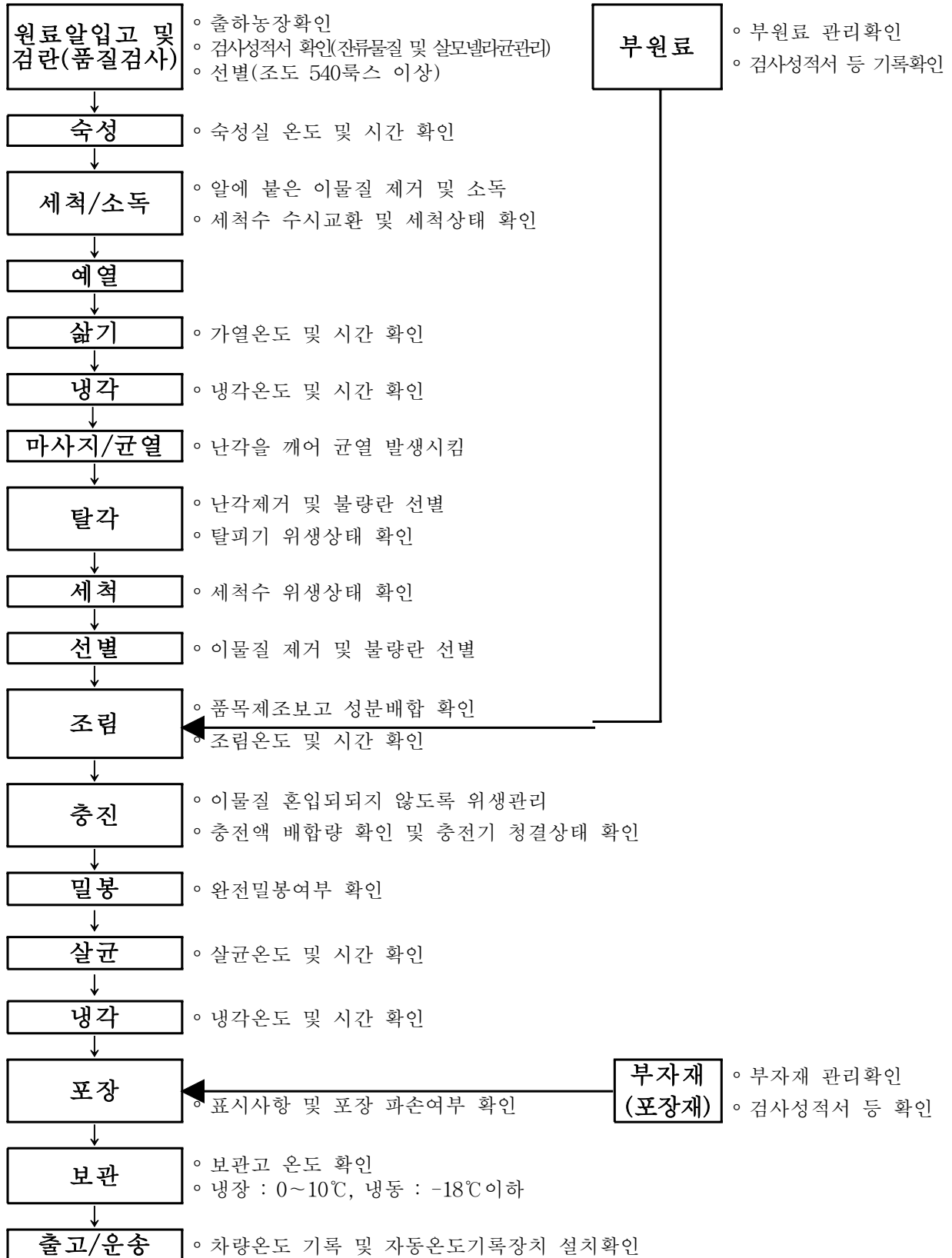
◇ 전란액, 난백액, 난황액의 살균제품 생산공정



19. 알가열성형제품

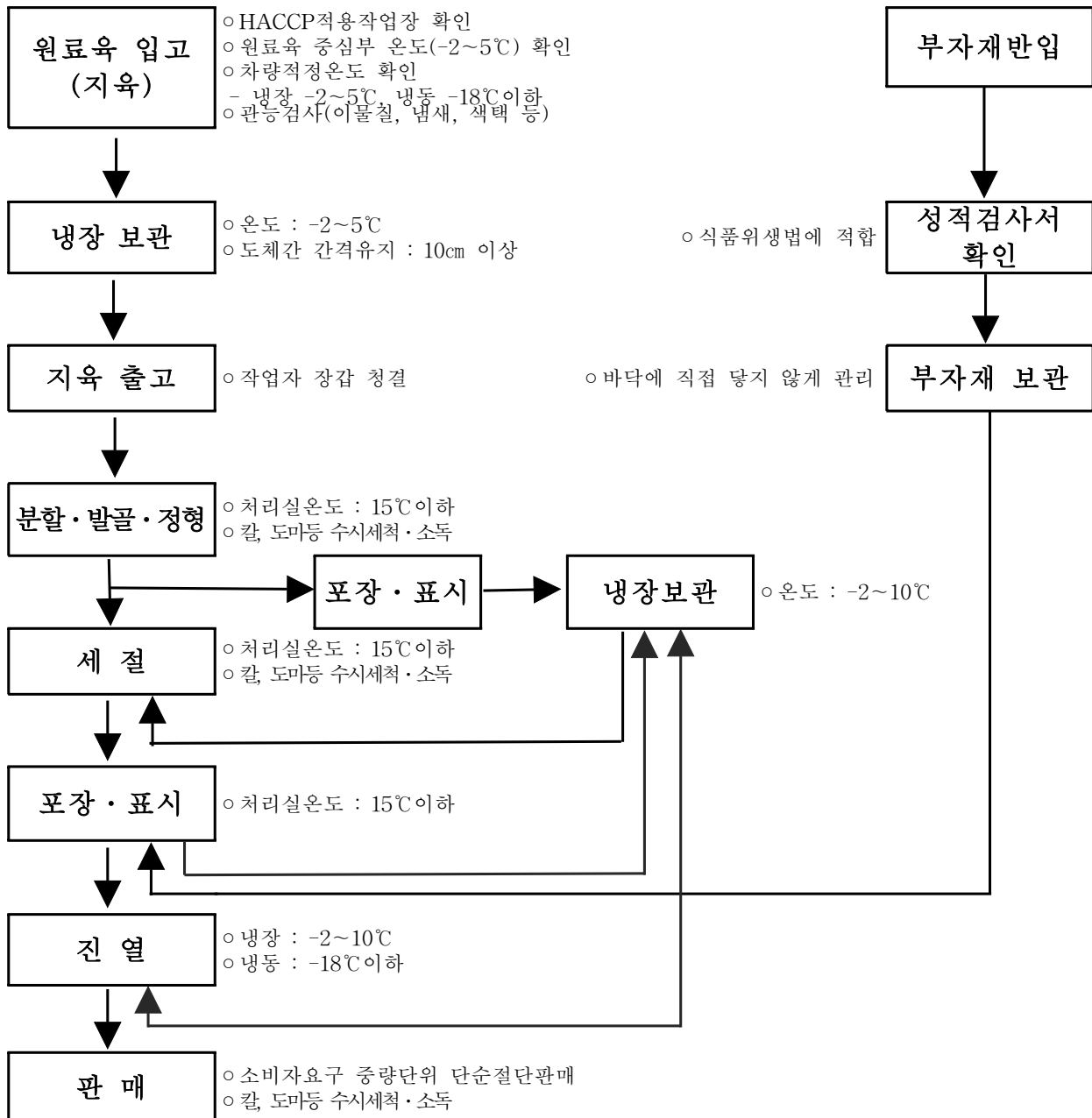


20. 염지란



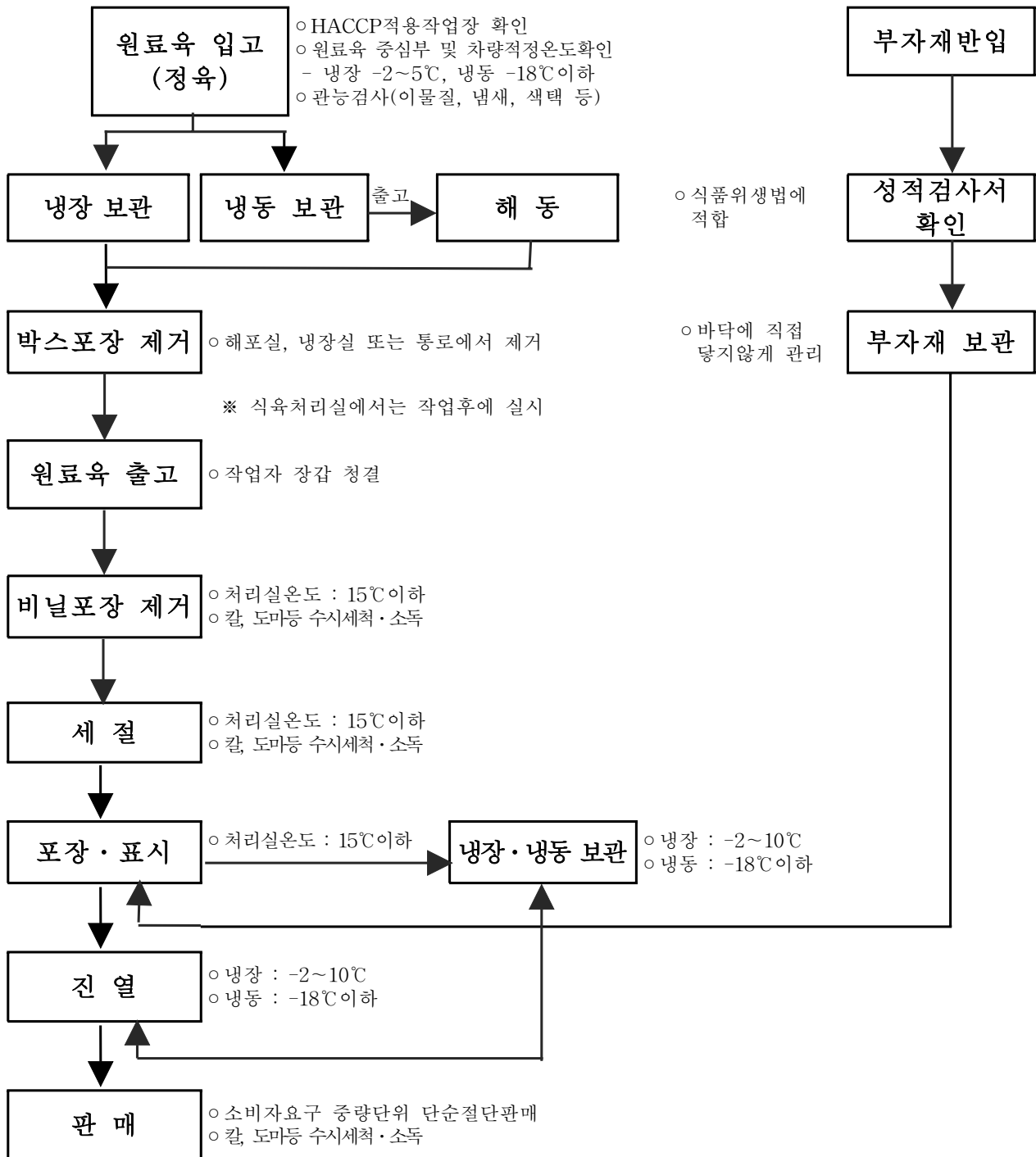
21. 식육판매업

가. 지 육



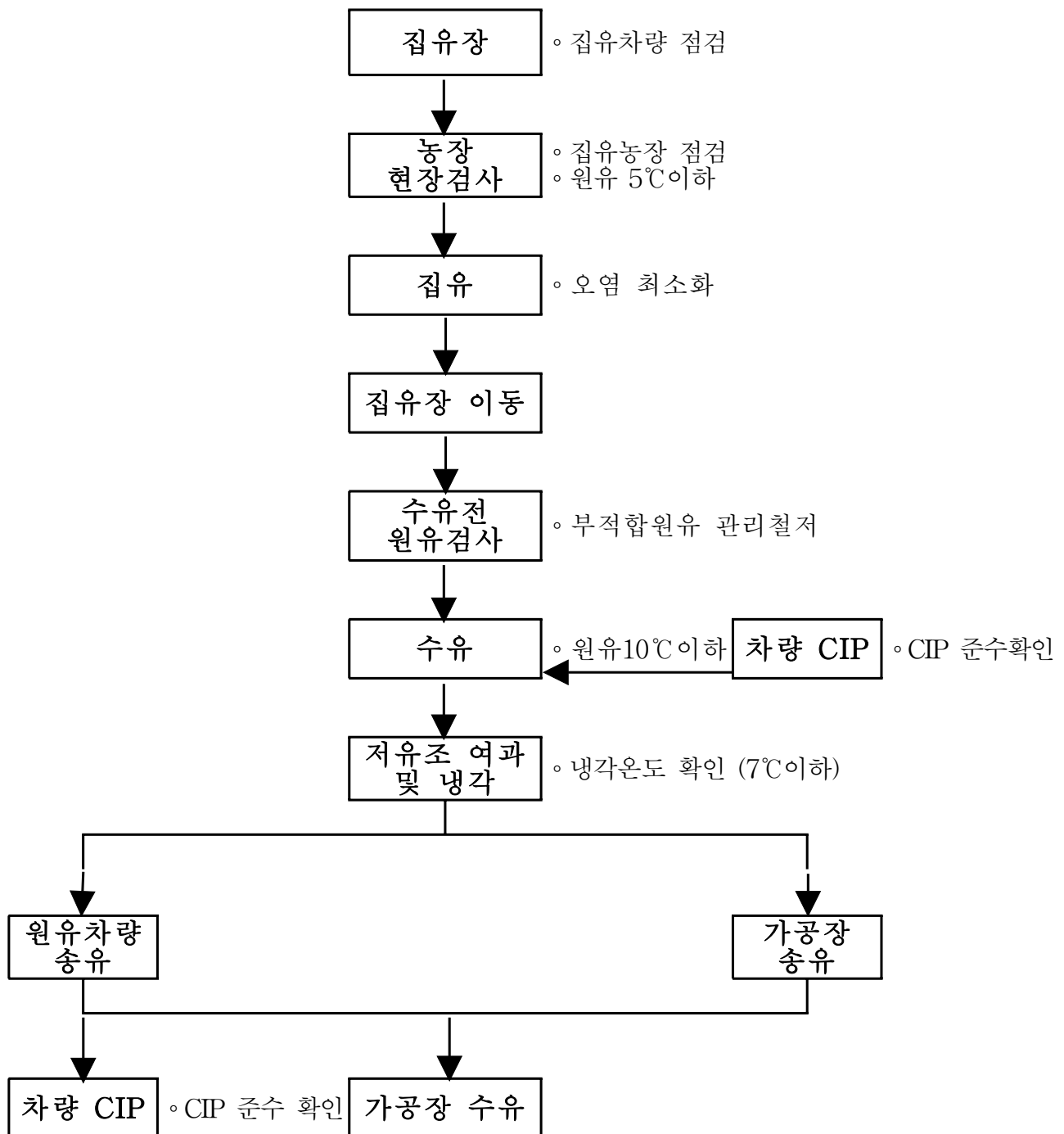
※ 상기공정도는 식육판매업의 일반적인 식육처리 공정도 예시임

나. 정 육



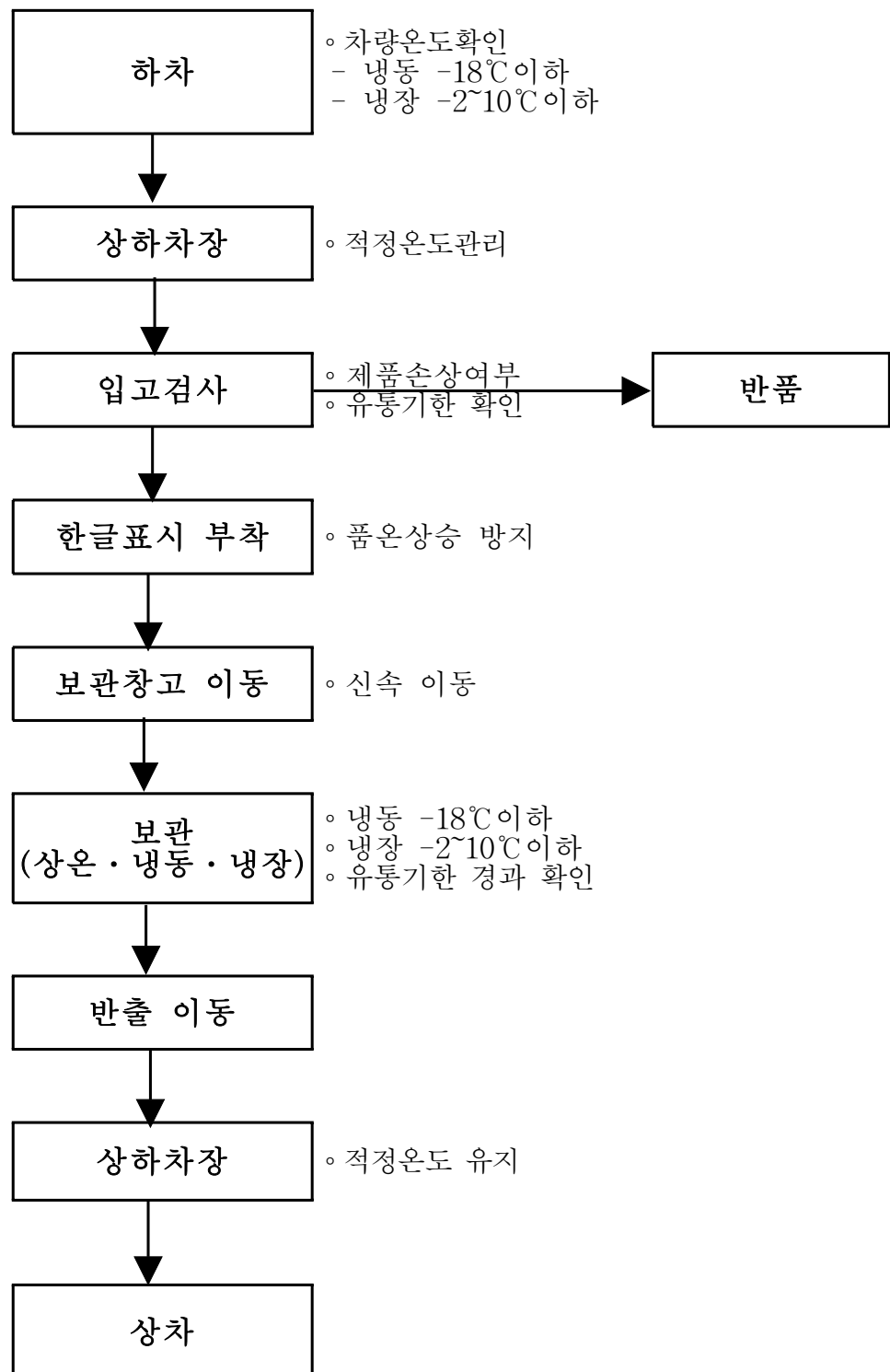
※ 상기공정도는 식육판매업의 일반적인 식육처리 공정도 예시임

22. 집유업



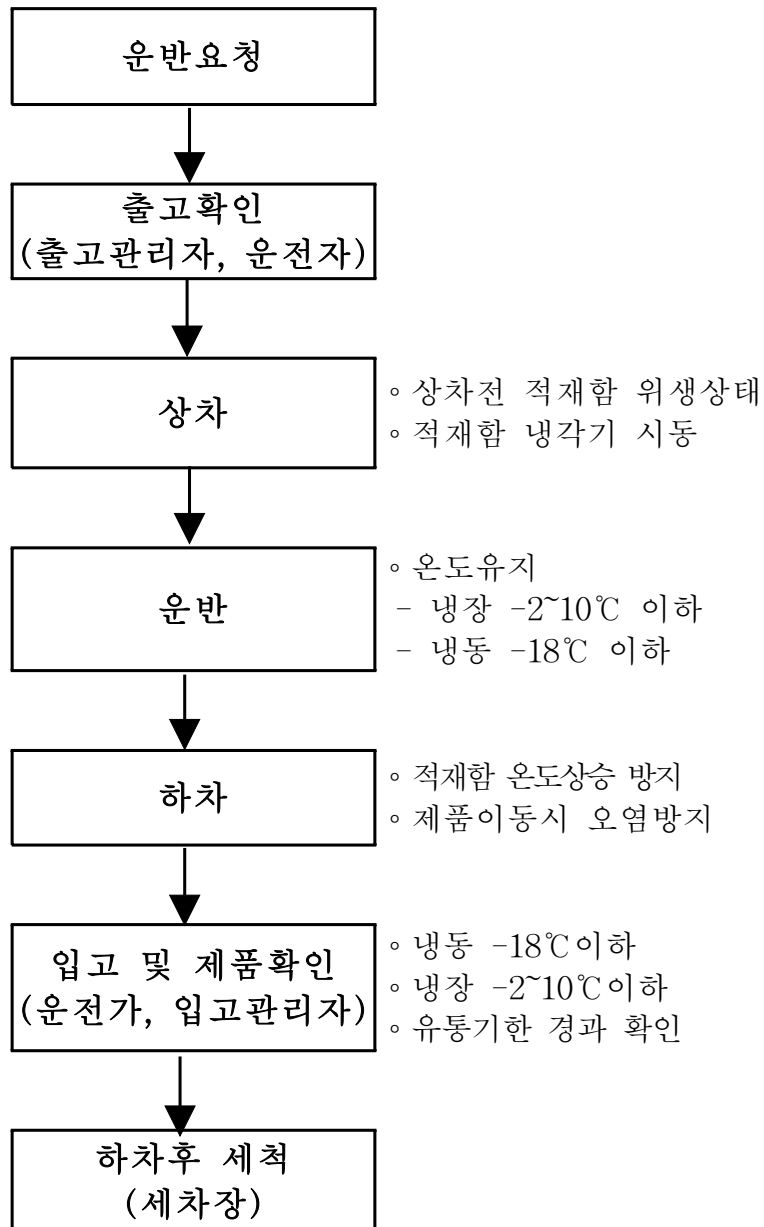
※ 상기공정도는 집유업의 일반적인 원유처리 공정도 예시임

23. 보관업



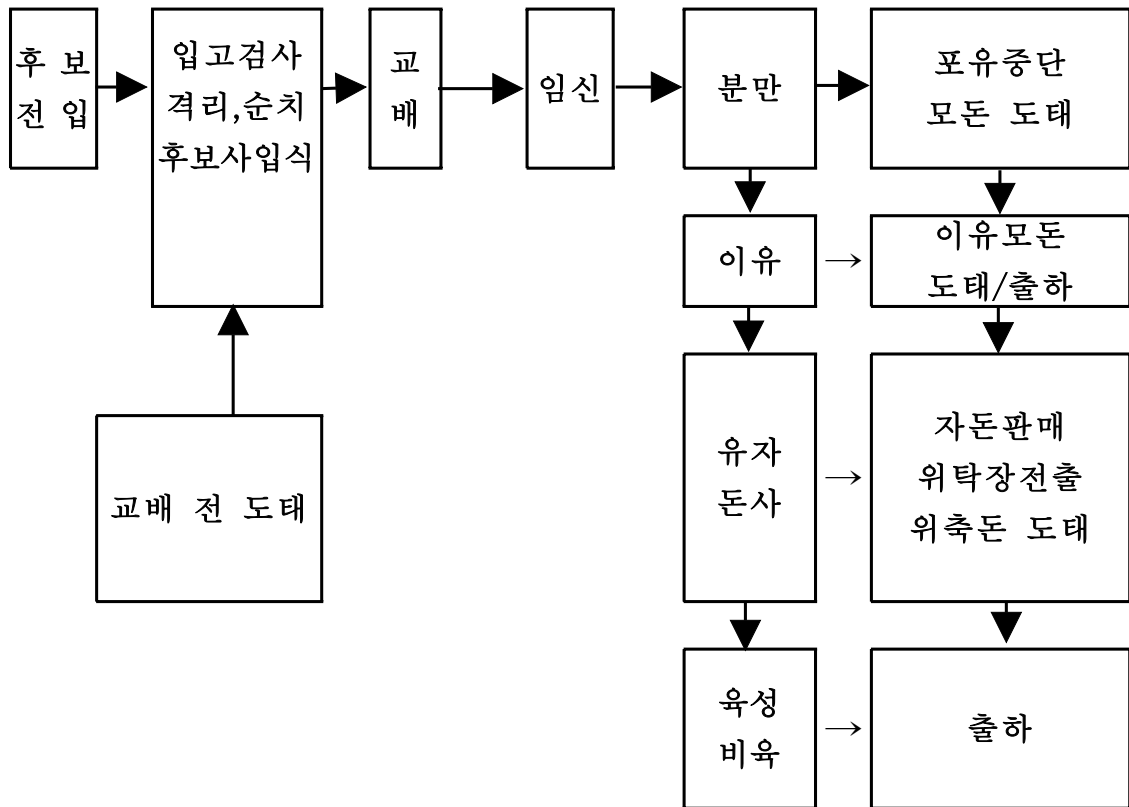
※ 상기공정도는 보관업의 일반적인 보관 공정도 예시임

24. 운반업



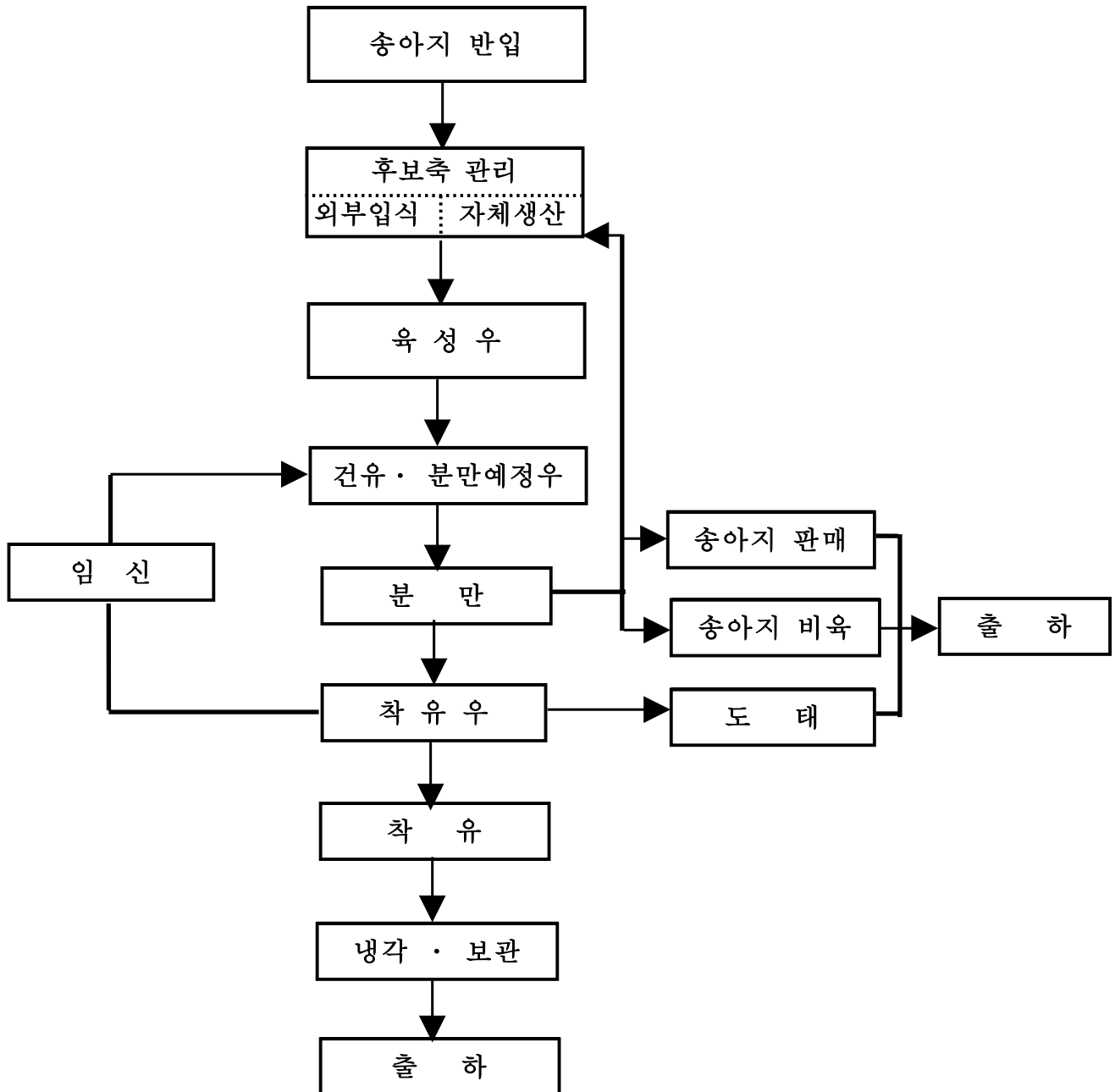
※ 상기공정도는 운반업의 일반적인 운반 공정도 예시임

25. 가축사육단계(비육돈)



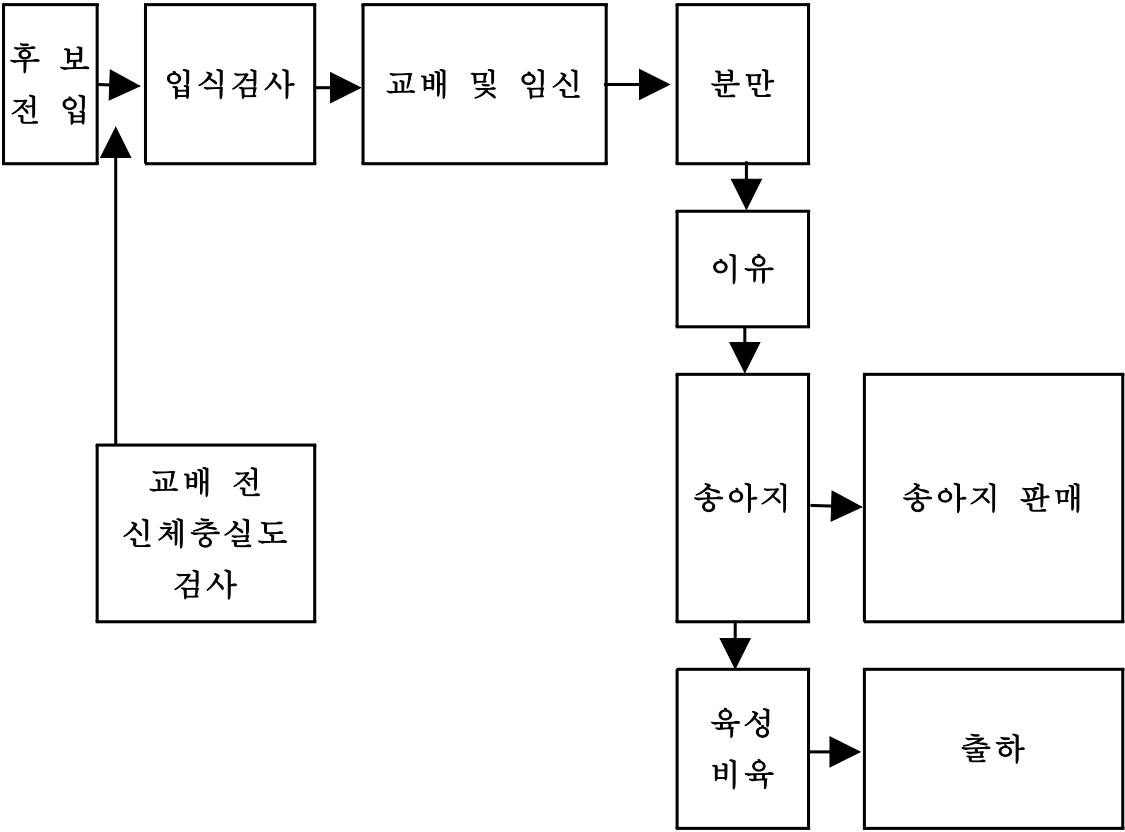
주) 본 공정도는 종돈에 대한 일반적인 공정흐름도를 작성한 것으로 HACCP적용 농장에서는 직접 생산되는 제품에 대한 생산 공정도를 작성하여야 한다.

26. 가축사육단계(젖소)



※ 상기공정도는 사육단계(젖소)의 일반적인 생산공정도 예시임

27. 가축사육단계(비육우)



주) 본 공정도는 농장에 대한 일반적인 생산공정도를 작성한 것으로 HACCP적용 농장에서는 직접 생산 공정도를 작성하여야 한다.

3

HACCP 관련 법령

1. 축산물가공처리법 · 시행령 · 시행규칙

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
제9조(위해요소중점관리기준) ①농림부장관은 가축의 사육과 축산물의 원료관리·처리·가공·포장 및 유통의 모든 과정에서 인체에 위해한 물질이 축산물에 혼입되거나 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정별로 위해요소중점관리기준(이하 "위해요소중점관리기준"이라 한다)을 농림부령이 정하는 기준에 따라 정하여 이를 고시한다. <개정 2004.1.29, 2006.3.24> ②제21조제1항제1호의 규정에 의한 도축업의 영업자는 위해요소중점관리기준에 따라 당해 도축장에 적용되는 자체위해요소중점관리기준을 작성·운용하여야 한다. 다만, 농림부령이 정하는 도서지역에 있는 도축업의 영업자		제7조 (위해요소중점관리기준의 작성·운용 등<개정 2004.8.4>) ①삭제 <2004.8.4> ②법 제9조제1항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준에는 국제식품규격위원회(CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION)의 위해요소중점관리기준의 적용에 관한 지침에 따라 다음 각 호의 내용이 포함되어야 한다. <개정 2002.8.5, 2004.8.4, 2006.10.4> 1. 가축의 사육단계, 축산물의 원료관리·처리·가공·포장 또는 유통단계에서 위생상 문제가 될 수 있는 생물학적·화학적·물리학적 위해요소의 분석 2. 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 중점적으로 관리하여야 하는 단계·공정(이하 "중요관리점"이라 한다) 3. 중요관리점별 위해요소의 한계기준 4. 중요관리점별 감시관리 체계 5. 중요관리점이 한계기준에 부합되지 아니할 경우 취하여야 할 조치 6. 위해요소중점관리기준운용의 적정여부를 검증하기 위한 방법 7. 기록유지 및 서류작성의 체계. 다만, 기록유지에 있어서 위해요소중점관리기준의 운용에 관한 자료 및 기록은 2년 이상 보관하도록 하여야 한다. ③삭제 <2004.8.4> ④법 제9조제2항 단서에서 "농림부령이 정하는 도서지역"이라 함은 울릉도 및 백령도를 말한다. <개정 2002.8.5> ⑤삭제 <2004.8.4>

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
의 경우에는 그러하지 아니하다. ③농림부장관은 제21조제1항제2호 내지 제8호의 규정에 의한 영업의 영업자와 가축을 사육하는 농업인 중 위해요소중점관리기준의 준수를 원하는 영업자의 작업장·업소 또는 농업인의 농장을 위해요소중점관리기준 적용 작업장·위해요소중점관리기준 적용 업소 또는 위해요소중점관리기준 적용 농장(이하 "위해요소중점관리기준적용작업장등"이라 한다)으로 지정할 수 있다. <개정 2006.3.24> ④농림부장관은 제3항의 규정에 의하여 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정을 받은 영업자 및 농업인에게 농림부령이 정하는 바에 따라 그 지정사실을 증명하는 서류를 발급하여야 한다. <신설 2004.1.29, 2006.3.24> ⑤위해요소중점관리기준의 운용, 제2항의 규정에 의한 자체위해요소중점관리기준의 작성·운용 및 제3항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정요건·지정절차 등에 관하여 필요한 사항은 농림부령으로 정한다. <신설 2004.1.29>		제7조의2 (위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정신청 등) ①법 제9조제3항의 규정에 의하여 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정을 받고자 하는 자는 별지 제35호의2서식의 위해요소중점관리기준적용작업장(업소·농장) 지정신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 「축산물가공처리법 시행령」(이하 "영"이라 한다) 제12조의2에 따른 축산물 위해요소중점관리 담당기관(이하 "담당기관"이라 한다)에 제출하여야 한다. <개정 2006.10.4> 1. 영업허가(신고)증 사본(농업인의 경우에는 축산업등록증 사본 그 밖에 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류) 2. 영업자와 종업원 또는 농업인의 교육훈련수료증 사본 3. 최근 3월간의 생산 또는 영업실적 4. 법 제9조제1항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준을 적용하기 위한 위생관리프로그램(이하 "위생관리프로그램"이라 한다) 및 1월 이상의 운용실적 5. 업종별 또는 품목별 자체위해요소중점관리기준 및 1월 이상의 운용실적 ②제1항의 규정에 의한 지정을 받고자 하는 자는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다. <개정 2006.10.4> 1. 위생관리프로그램을 운용하고 있을 것 2. 자체위해요소중점관리기준을 작성·운용하고 있을 것 3. 제7조의3제3항의 규정에 의한 교육훈련기관에서 영업자 및 농업인은 4시간 이상, 종업원은 24시간 이상의 교육훈련을 수료하였을 것 ③담당기관은 제1항의 규정에 의하여 위해요소중점관리기준적

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
		용작업장등의 지정신청을 한 자가 법 제9조제1항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준을 준수하고 있다고 인정되는 때에는 신청인에게 별지 제35호의3서식의 위해요소중점관리기준적용작업장(업소·농장) 지정서를 교부하여야 한다. <개정 2006.10.4> ④담당기관은 제3항의 규정에 따라 위해요소중점관리기준적용작업장등을 지정한 때에는 이를 농림부장관, 검역원장 및 관할 시·도지사에게 보고하여야 한다. <개정 2006.10.4> ⑤제3항에 따라 위해요소중점관리기준적용작업장등으로 지정받은 영업자 및 농업인이 동항에 따라 지정받은 사항 또는 중요관리점을 변경하려는 경우(법 제26조 또는 「축산법」 제20조의3에 따른 영업의 승계에 따라 영업자 또는 상호를 변경하려는 경우로서 종업원의 고용을 승계하지 아니한 경우를 제외한다)에는 별지 제35호의4서식의 지정변경신청서에 지정서와 변경사항을 증빙할 수 있는 서류를 첨부하여 담당기관에 제출하여야 한다. <신설 2006.10.4> ⑥담당기관은 제5항에 따라 변경신청을 받은 때에는 서류검토 또는 현장실사 등의 방법으로 변경사항을 확인하고 위해요소중점관리기준의 적용에 지장이 없다고 인정될 때에는 별지 제35호의3서식의 지정서를 재교부하여야 한다. <신설 2006.10.4> ⑦시·도지사는 법 제9조제2항에 따라 자체위해요소중점관리기준을 작성·운용하고 있는 도축업의 영업자가 확인서의 발급을 신청하는 때에는 현장실사 등의 방법을 통하여 그 사실을 확인하고 별지 제35호의5서식의 확인서를 발급할 수 있다. <신설 2006.10.4> [본조신설 2004.8.4]

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
⑥농림부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·자치구의 구청장(이하 "시장·군수·구청장"이라 한다)은 위해요소중점관리기준의 효율적인 운용을 위하여 제2항 본문의 규정에 따라 자체위해요소중점관리기준을 작성·운용하여야 하는 도축업의 영업자(종업원을 포함한다)와 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정을 받기를 희망하거나 지정을 받은 영업자(종업원을 포함한다) 및 농업인에게 위해요소중점관리에 필요한 기술·정보를 제공하거나 교육훈련을 실시할 수 있다. <신설 2004.1.29, 2006.3.24> ⑦농림부장관은 위해요소중점관		제7조의3 (영업자 및 농업인에 대한 교육훈련 <개정 2006.10.4>) ①법 제9조제6항의 규정에 따라 위해요소중점관리기준적용작업장등의 영업자 및 농업인에게 실시하는 교육훈련의 종류 및 시간은 다음 각 호와 같다. <개정 2006.10.4> 1. 정기교육훈련 : 매년 1회 이상 4시간 이상. 다만, 2년 이상의 기간 동안 정기교육훈련을 이수하고 이 법을 위반한 사실이 없는 경우에는 다음 1년간의 정기교육훈련을 받지 아니할 수 있다. 2. 수시교육훈련 : 축산물 위해 사고의 발생 및 확산이 우려되는 경우에 실시하는 교육훈련으로서 1회 8시간 이내 ②제1항의 규정에 의한 교육훈련의 내용에는 다음 각호의 사항이 포함되어야 한다. 1. 위해요소중점관리기준의 원칙과 절차에 관한 사항 2. 위해요소중점관리기준 관련 법령에 관한 사항 3. 위해요소중점관리기준의 적용방법에 관한 사항 4. 위해요소중점관리기준의 사후관리 및 자체평가에 관한 사항 5. 위해요소중점관리기준과 관련된 축산물위생에 관한 사항 ③제7조의2제2항제3호의 규정에 의한 교육훈련과 제1항의 규정에 의한 교육훈련은 농림부장관이 지정·고시하는 교육훈련기관에서 실시한다. <개정 2006.10.4> ④농림부장관은 제3항에 따른 교육훈련기관을 지정·고시하는 경우에는 2개 이상의 교육훈련기관을 지정하여야 하며, 교육훈련기관이 갖추어야 할 인력 및 시설장비 등에 대한 기준을 함께 고시하여야 한다. <신설 2006.10.4>

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
리기준적용작업장등이 다음 각 호의 1에 해당하는 때에는 농림부령이 정하는 바에 따라 그 지정을 취소하거나 시정을 명할 수 있다. 다만, 제4호에 해당하는 때에는 그 지정을 취소하여야 한다. <신설 2004.1.29> 1. 위해요소중점관리기준을 준수하지 아니한 때 2. 제4조제5항, 제8조제2항, 제12조제2항·제3항, 제18조 또는 제33조제1항의 규정을 위반하거나 제36조제1항 또는 제2항의 규정에 의한 명령을 위반하여 제27조의 규정에 따라 영업정지(영업의 일부정지를 제외한다) 2월 이상의 행정처분을 받은 때 3. 그 밖에 제1호 및 제2호에 준하는 경우로서 농림부령이 정하는 경우에 해당하는 때 4. 1년의 기간 이내에 2회 이상 시정명령을 받고 이를 이행하지 아니한 때 ⑧제3항의 규정에 따라 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정을 받지 아니한 영업자는 위해요소중점관리기준적용작업장 또는 위해요소중점관리기준적용업소라는 명칭을 사용하지 못한다. <신설 2004.1.29> ⑨농림부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위해요소중점관리기준적용작업장등에 대하여 제13조제1항의 규정에 의하여 임명·위촉된 검사관(이하 "검사관"이라 한다) 또는 관계공무원으로 하여금 2년 이내의 범위에서 농림부령이 정하는 기간동안 제19조의 규정에 의한 출입·검사를 하지 아니하게 할 수 있으며, 그 영업자에 대하여 영업시설의 개선을 위한 융자사업등의 우선지원을 할 수 있다. <신설 2004.1.29, 2006.3.24>		

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
⑩농림부장관은 도축장의 위생 수준 향상을 위하여 제2항의 규정에 의한 자체위해요소중점관리기준의 적정성 여부를 평가할 수 있으며, 그 평가결과에 따라 사업비 등의 차등지원을 할 수 있다. <신설 2006.3.24> ⑪제6항의 규정에 의한 교육훈련의 실시기관·실시비용 및 내용 등과 제10항의 규정에 의한 평가의 기준 및 절차 등에 관하여 필요한 사항은 농림부령으로 정한다. <신설 2006.3.24> [전문개정 2001.12.31] 제9조의2 (축산물위해요소중점관리 담당기관 지원 등) ①농림부장관은 위해요소중점관리기준의 제정 및 작업장 적용 등의 업무를 효율적으로 수행하기 위하여 축산물 위해요소중점관리를 담당할 기관을 지정하여 그 운영에 필요한 경비를 지원할 수 있다. ②제1항의 규정에 따른 축산물 위해요소중점관리 담당기관의 지정 및 운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. [본조신설 2006.3.24]	제12조의2 (축산물위해요소중점관리 담당기관 지정 등) ①법 제9조의2제1항에 따른 축산물위해요소중점관리 담당기관(이하 "담당기관"이라 한다)은 「민법」 제32조에 따라 농림부장관의 허가를 얻어 설립된 비영리법인 그 밖의 법률에 따라 설립된 비영리 특수법인으로서 가축의 사육과 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통과정의 위해요소중점관리에 관한 전문인력을 보유한 법인 중에서 농림부장관이 지정·고시한다. ②제1항에 따라 지정된 담당기관은 다음 각 호의 사업을 수행한다. 1. 법 제9조제3항에 따른 위해요소중점관리기준적용작업장등(이하 이하 이 조에서 "적용사업장등"이라 한다)의 지정사업	⑤법 제9조제11항에 따라 제7조의3제3항에 따른 교육훈련기관은 교육대상자로부터 다음 각 호의 경비에 상당하는 금액의 교육훈련실시비용을 받을 수 있다 <신설 2006.10.4> 1. 강사수당 2. 교육교재편찬비 3. 교육에 필요한 실험재료비 및 현장실습비 4. 그 밖에 교육관련 사무용품 구입비 등 소요경비 ⑥이 규칙에서 정한 사항 외에 위해요소중점관리기준의 교육훈련에 관하여 필요한 사항은 농림부장관이 정하여 고시한다. <신설 2006.10.4> [본조신설 2004.8.4]

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
	2. 적용작업장등의 사후관리사업 3. 위해요소중점관리기준의 운용에 관한 조사·연구사업 4. 제1호 내지 제3호의 사업과 관련된 부대사업 ③농림부장관은 제2항의 사업수행과 관련하여 담당기관에게 필요한 명령을 하거나 보고를 하게 할 수 있으며, 관계공무원으로 하여금 담당기관이 제2항 각호의 사업을 적정하게 수행하고 있는지 여부를 감독하게 할 수 있다. [본조신설 2006.9.22]	제7조의4 (위해요소중점관리기준적용 작업장등의 지정취소 등) ①법 제9조제7항제3호에서 "농림부령이 정하는 경우"라 함은 다음 각호의 1에 해당하는 경우를 말한다. 1. 법 제6조제2항 또는 법 제32조 제1항의 규정을 위반하여 기준에 적합하지 아니한 표시를 하거나 허위표시·과대광고 또는 과대포장을 한 경우 2. 법 제21조제1항의 규정을 위반하여 기준에 적합한 시설을 갖추지 아니한 경우 3. 법 제22조제1항·제4항 또는 법 제24조의 규정을 위반하여 변경 허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니한 경우 4. 법 제27조제1항제7호의 규정을 위반하여 정당한 사유없이 6월 이상 계속하여 휴업한 경우 5. 제7조의3제1항의 규정에 의한 교육훈련을 받지 아니한 경우 ②법 제9조제7항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정취소 등에 관한 기준은 별표 14의2와 같다. ③시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위해요소중점관리기준적용작업장등에 대하여 영업정지처분을 하였거나 당해 작업장등이 정당한 사유없이 6월 이상

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
제41조 (수수료) ①가축의 도살·처리 또는 집유와 검사, 위해요소 중점관리기준적용작업장등의 지정 및 교육에 대하여 징수하는 수수료에 관한 사항은 농림부령으로 정한다. <개정 2006.3.24> ②제22조제1항의 규정에 의한 허가를 받거나 제24조의 규정에 의한 신고를 하고자 하는 자는 농림부령이 정하는 수수료를 납부하여야 한다		계속하여 휴업한 사실을 알게 된 때에는 이를 지체없이 검역원장에게 통보하여야 한다. [본조신설 2004.8.4] 제7조의5 (위해요소중점관리기준적용 작업장등의 출입·검사) 법 제9조 제9항에서 "농림부령이 정하는 기간"이라 함은 2년을 말한다. <개정 2006.10.4> [본조신설 2004.8.4] 제7조의6 (자체위해요소중점관리기준의 평가 등) ①법 제9조제10항 및 제11항에 따른 자체위해요소중점관리기준의 적정성 여부 평가의 기준 및 절차 등은 별표 2의 2에 따른다. ②농림부장관은 제1항에 따른 자체위해요소중점관리기준의 적정성 여부 평가를 소비자단체 또는 축산관련 기관·단체로 하여금 수행하게 할 수 있다. [본조신설 2006.10.4] 제59조 (검사수수료등) ①법 제41조 제1항의 규정에 의하여 법 제11조 제1항 본문 및 제2항, 법 제12조 제1항 본문, 동조제2항·제4항, 법 제12조의3제4항, 법 제15조제2항, 법 제40조의2의 규정에 의한 검사를 받는 자는 축산물위생검사기관의 장이 정하는 검사 수수료를 납부하여야 한다. <개정 2002.8.5, 2006.10.4> ②법 제41조제1항에 따라 제7조의2에 따른 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정을 신청하는 자는 담당기관의 장이 정하는 수수료를 납부하여야 한다. <신설 2006.10.4> ③법 제41조제1항에 따라 제7조의3에 따른 위해요소중점관리기준에 대한 교육을 받는 자는 제7조의3제3항에 따른 교육훈련기관의 장이 정하는 수수료를 납

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
제43조(청문)농림부장관, 시·도지사 또는 시장군수구청장은 다음 각호의 1에 해당하는 처분을 하고자 하는 경우에는 청문을 실시하여야 한다 1. 제9조제7항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준 적용작업장 등의 지정취소 2. 제20조제3항의 규정에 의한 축산물위생검사기관의 지정취소 3. 제27조제1항의 규정에 의한 영업허가의 취소 [전문개정 2004.1.29] 제44조(권한의 위임 및 위탁)①이 법에 의한 농림부장관의 권한은 그 일부를 대통령령이 정하는 바에 의하여 그 소속기관의 장 또는 시도지사에게 위임하거나 대통령령이 정하는 단체등에 위탁할 수 있다.<개정 2004.1.29>	제31조 (권한의 위임·위탁) ①농림부장관은 법 제44조제1항에 따라 다음 각 호의 권한을 검역원장에게 위임한다. 1. 법 제4조제2항에 따른 축산물의 가공기준·성분규격 및 위생등급에 관한 기준의 고시 2. 법 제4조제3항에 따른 가공기준 및 성분규격이 정하여지지 아니한 축산물의 가공기준 및 성분규격의 한시적 인정 3. 법 제5조제1항에 따른 축산물에 대하여 사용하는 용기·기구·포장 또는 검인용색소에 관한 규격 등의 고시 4. 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시에 관한 기준의 고시 5. 법 제9조제1항에 따른 위해요소 중점관리기준의 고시	부하여야 한다. <신설 2006.10.4> ④제1항 및 제2항의 수수료는 검사기관이 국가인 경우에는 수입인지로, 지방자치단체인 경우에는 당해지방자치단체의 수입증지로, 그 밖의 기관인 경우에는 현금으로 각각 납부하여야 한다. 다만, 국립수의과학검역원에 납부하는 수수료중 법 제12조제4항·법 제12조의3제4항 및 법 제15조제2항의 규정에 의한 검사에 대한 수수료는 현금으로 납부하게 할 수 있다. <개정 2002.8.5, 2006.10.4>

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
	6. 법 제9조제6항에 따른 위해요소 중점관리기준적용작업장등의 지정을 받은 영업자에 대한 기술·정보의 제공 및 교육훈련 실시 7. 법 제9조제7항에 따른 위해요소 중점관리기준적용작업장등에 대한 지정취소 및 시정명령 8. 법 제12조의3제1항 내지 제4항에 따른 검사결과의 통보·이의 신청의 접수·재검사 여부 결정 통보 및 재검사 결과 통보 9. 법 제13조제1항에 따른 검사관 중 검역원 소속 공무원의 검사관 임명 10. 법 제15조제1항 및 제2항에 따른 수입축산물의 신고수리·검사 및 국내외 검사기관의 인정 11. 법 제19조제1항 본문에 따른 축산물의 검사결과와 수출입 실적 등의 보고 및 검사관 등에 대한 검사 및 수거 명령 12. 법 제20조제1항 및 제3항에 따른 축산물위생검사기관의 지정·지정취소 및 검사업무의 정지명령 13. 법 제24조제1항 단서 및 동조 제2항에 따른 축산물판매업 중 축산물을 수입하여 판매하는 영업의 신고수리 14. 법 제27조에 따른 영업정지 명령 (제1호 내지 제13호 및 제17호에 따라 위임된 권한에 한한다) 15. 법 제28조에 따른 과징금 부과 처분(제14호에 따른 영업정지 명령에 한한다) 16. 법 제34조에 따른 생산실적 등의 보고 명령 17. 법 제35조에 따른 시설개수 명령 18. 법 제36조에 따른 압류·폐기 또는 회수 명령 19. 법 제38조에 따른 영업소의 폐쇄조치 20. 법 제43조에 따른 청문의 실시 21. 법 제47조(제5호의2를 제외한다)에 따른 과태료의 부과·징수	

축산물가공처리법 (일부개정 2006.3.24 법률 제7915호)	축산물가공처리법시행령 (일부개정 2006.9.22 대통령령 제19689호)	축산물가공처리법시행규칙 (일부개정 2006.10.4 농림부령 제1539호)
	②농림부장관은 법 제44조제1항에 따라 법 제14조제1항에 따른 검사보조원의 채용·배치에 관한 사항을 「가축전염병예방법」 제9조에 따른 가축위생방역지원본부의 장에게 위탁한다. ③시·도지사는 법 제44조제2항에 따라 법 제25조에 따른 식육포장 처리업 허가를 받은 자로부터의 품목제조보고를 받을 권한을 시장·군수·구청장에게 위임한다. [전문개정 2006.9.22]	

2. 과태료 부과기준(축산물가공처리법시행령 제32조 제3항 관련)

[별표 4] <개정 2000.10.13, 2002.6.29, 2004.7.29, 2006.9.22>

과태료 부과기준(제32조 제3항 관련)

(단위 : 만원)

위 반 행 위	해당 법조문	과태료 금액
1. 법 제7조제2항을 위반하여 신고를 하지 아니한 자	법 제47조제1항제1호	300
2. 법 제7조제4항을 위반하여 도살·처리한 자	법 제47조제1항제2호	100
3. 법 제8조제2항을 위반하여 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 자	법 제47조제1항제3호	
가. 도축업 또는 축산물가공업의 영업자		300
나. 식육포장처리업의 영업자		150
다. 그 밖의 영업자		20
4. 법 제8조제2항을 위반하여 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 자	법 제47조제1항제3호	
가. 도축업 또는 축산물가공업의 영업자		150
나. 식육포장처리업의 영업자		100
다. 그 밖의 영업자		10
5. 법 제9조제2항을 위반하여 자체위해요소중점관리기준을 작성하지 아니한 자(도축업에 한한다)	법 제47조제1항제4호	300
6. 법 제9조제2항을 위반하여 자체위해요소중점관리기준을 운용하지 아니한 자(도축업에 한한다)	법 제47조제1항제4호	150
7. 법 제10조의2을 위반하여 포장을 하지 아니하고 보관·운반·진열 또는 판매한 자	법 제47조제1항제5호의2	100
8. 법 제24조제2항을 위반하여 신고를 하지 아니한 자	법 제47조제1항제5호의3	100
9. 법 제25조 또는 법 제34조를 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 자	법 제47조제1항제6호	30
10. 법 제29조제1항 및 제2항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 영업자로서 그 영업을 한 자	법 제47조제1항제7호	30
10의2. 법 제29조제2항을 위반하여 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 영업자로서 그 영업을 한 자	법 제47조제1항제7호	100

11. 법 제29조제1항 및 제3항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 종업원을 영업에 종사하게 한 자 가. 종업원의 수가 5인 이상인 경우 (1) 대상자의 50퍼센트 이상 위반 (2) 대상자의 50퍼센트 미만 위반 나. 종업원의 수가 4인 이하인 경우 (1) 대상자의 50퍼센트 이상 위반 (2) 대상자의 50퍼센트 미만 위반	법 제47조제1항제8호	
		50
		30
		30
		20
12. 법 제29조제1항 및 제3항을 위반하여 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 종업원을 영업에 종사하게 한 자	법 제47조제1항제8호	100
13. 법 제30조제1항 및 제2항을 위반하여 위생교육을 받지 아니한 영업자로서 그 영업을 한 자	법 제47조제1항제9호	30
14. 법 제30조제1항 및 제3항을 위반하여 위생교육을 받지 아니한 종업원을 영업에 종사하게 한 자 가. 종업원의 수가 5인 이상인 경우 (1) 대상자의 50퍼센트 이상 위반 (2) 대상자의 50퍼센트 미만 위반 나. 종업원의 수가 4인 이하인 경우 (1) 대상자의 50퍼센트 이상 위반 (2) 대상자의 50퍼센트 미만 위반	법 제47조제1항제10호	
		30
		20
		20
		10
15. 법 제30조제1항 및 제3항을 위반하여 위생교육을 받지 아니한 자체검사원을 그 검사업무에 종사하게 한 자	법 제47조제1항제10호	10
16. 법 제31조제1항을 위반하여 가축의 도살·처리 또는 집유의 요구를 거부한 자	법 제47조제1항제11호	50
17. 법 제35조에 따른 시설개수명령에 위반한 자	법 제47조제1항제12호	200
18. 법 제41조제1항을 위반하여 수수료를 징수한 자	법 제47조제1항제13호	50

※ 비 고

부과권자는 위반행위의 동기·내용 및 횟수 등을 참작하여 위 기준에 따른 과태료 부과금액의 2분의 1의 범위 안에서 가중하거나 경감할 수 있다. 다만, 가중하는 경우에도 법 제47조제1항에 따른 과태료의 상한액을 초과할 수 없다.

3. 영업장 또는 업소의 위생관리기준(축산물가공처리법 시행규칙 제6조 관련)

1. 작업개시전 위생관리

- 가. 작업실, 작업실의 출입구, 화장실 등은 청결한 상태를 유지하여야 한다.
- 나. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.

2. 작업중 위생관리

- 가. 작업실은 축산물의 오염을 최소화하기 위하여 가급적 안쪽부터 처리·가공·유통공정의 순서대로 설치하고, 출입구는 맨 바깥쪽에 설치하여 출입시 발생할 수 있는 축산물의 오염을 최소화하여야 한다.
- 나. 축산물은 벽·바닥 등에 닿지 아니하도록 위생적으로 처리·운반하여야 하고, 냉장·냉동 등의 적절한 방법으로 저장·운반하여야 한다.
- 다. 작업장에 출입하는 사람은 항상 손을 씻도록 하여야 한다.
- 라. 위생복·위생모 및 위생화 등을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입을 하여서는 아니된다.
- 마. 작업중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.
- 바. 흡연·음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위 등은 삼가하여야 한다.
- 사. 시계·반지·귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 축산물에 접촉되지 아니하도록 하여야 한다.

3. 영업자·검사관 및 축산물위생감시원의 책무

- 가. 영업자는 작업개시전 또는 작업종료후에 시설·장비 및 도구 등에 대한 위생 상태 및 작동상태를 점검하여야 한다.
- 나. 검사관 또는 축산물위생감시원은 자체위생관리기준이 효율적으로 시행되는지의 여부를 감독하고, 그 위반사항을 발견한 때에는 영업자 또는 관리책임자에게 명하여 이를 즉시 시정·보완하도록 하여야 한다.
- 다. 영업자 또는 관리책임자는 검사관 또는 축산물위생감시원이 지시한 사항을 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.

4. 개별기준

가. 도축업

- (1) 도살작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하여야 한다.

- (2) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다.
- (3) 종업원은 작업종료후 오염물질 및 지방 등을 제거하기 위하여 작업대·운반도구 및 용기 등 식육과 직접 접촉되는 시설 등의 표면을 깨끗이 세척하여야 한다.
- (4) 가축도살·지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 작업장별로 구분하여 작업에 임하여야 한다. 다만, 부득이하게 다른 작업장으로 이동하여야 하는 때에는 오염을 방지하기 위하여 위생복 및 앞치마를 갈아입고 위생화 등을 세척·소독하는 등의 위생조치를 하여야 한다.
- (5) 도살 및 처리 작업중에 지육이 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하여야 한다.

나. 집유업

- (1) 원유를 직접 취급하는 자는 작업중 수시로 손을 세척·소독하여 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
- (2) 집유차량의 보냉(保冷)탱크, 검사용 기구, 집유(수유)호스 등은 수시로 이를 세척·소독하여 항상 청결히 유지되도록 하여야 한다.
- (3) 작업장에 출입할 때에는 반드시 위생화를 소독조에 세척·소독하여야 한다.
- (4) 작업전에 집유(수유)설비의 작동상태에 대한 사전점검을 실시하여야 한다.
- (5) 집유차량의 보냉탱크 및 저유조내 원유는 냉장상태를 유지하여야 한다.
- (6) 집유차량의 집유호스 및 저유조 수유호스 등은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.

다. 축산물가공업 및 식육포장처리업

- (1) 종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업중 수시로 손·장갑·칼·가공 작업대 등을 세척·소독하여야 한다.
- (2) 모든 장비·컨베이어벨트 및 작업대 그 밖에 축산물과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하게 유지되어야 한다.
- (3) 종업원이 원료작업실에서 가공품작업실로 이동하는 때에는 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손을 세척·소독하는 등 예방 조치를 하여야 한다.

라. 축산물보관업

- (1) 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 등은 손을 깨끗이 씻어야 한다.

- (2) 축산물을 취급할 때에는 포장재가 파손되거나 제품이 손상되지 아니하도록 주의하여야 하며, 파손된 제품이 작업장내에 방치되지 아니하도록 위생조치를 하여야 한다.
- (3) 냉장(냉동)실 출입문이 개방된 상태에서 작업하여서는 아니된다.

마. 축산물운반업

- (1) 축산물의 상·하차 작업시 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 한다.
- (2) 작업전에 운반차량 적재함·작업도구 및 위생화 등을 세척 소독하여야 한다.
- (3) 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 지육의 운반을 시작하여야 한다.
- (4) 식육은 벽이나 바닥에 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하여야 한다.
- (5) 식육을 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 한다.

바. 축산물판매업

- (1) 식육을 판매하는 종업원은 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑 등을 착용하여야 하며, 항상 청결히 유지하여야 한다.
- (2) 작업시 오염을 방지하기 위하여 수시로 칼·칼갈이·도마 및 기구 등을 70% 알콜 또는 동등한 소독효과가 있는 방법으로 세척·소독하여야 한다.
- (3) 식육 작업완료후 칼, 칼갈이 등은 세척·소독하여 위생적으로 보관하여야 한다.
- (4) 냉장(냉동)실 및 축산물 운반차량은 항상 청결하게 관리하여야 하며 내부는 적정온도를 유지하여야 한다.
- (5) 진열상자 및 전기냉장(냉동)시설 등의 내부온도는 냉장의 경우 10℃ 이하, 냉동의 경우 -18℃ 이하로 항상 청결히 유지되어야 한다.
- (6) 우유류를 배달하거나 판매하는 때에 사용하는 운반용기는 항상 청결히 유지되어야 한다.

4. 자체위해요소중점관리기준의 적정성 여부 평가기준 및 절차 등 (축산물가공처리법시행규칙 제7조의7 관련)

1. 평가대상

법 제9조제2항에 따라 자체위해요소중점관리기준을 작성·운용하는 도축업 영업자의 도축장

2. 평가기준

구 분	평 가 항 목
인프라 구축 정도	도축검사 라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 도축장내 식육포장비율, 실험실 구축 및 실험자 능력 정도, 도축장의 전체 면적 등
자 체 위 해 요 소 중 점 관 리 기 준 운용 실태	도축장의 위생관리·시설관리·위해요소의 분석·중요관리점의 감시 등 자체위해요소중점관리기준의 운용 실태

3. 평가절차 및 방법 등

가. 평가 수행기관 또는 단체는 평가의 효율적인 추진과 공정성 확보를 위하여 평가위원회를 구성·운영할 수 있다.

나. 평가방법에는 현장실사가 포함되어야 한다.

5. 영업의 종류별 시설기준(축산물가공처리법시행규칙 제29조 관련)

1. 도축업

가. 포유류 가축의 도축업

(1) 공통시설기준

- (가) 도축장에는 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리 시설·폐기물처리시설·가축수송차량의 세척 및 소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.
- (나) 계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.
- (다) 계류장은 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있어야 한다.
- (라) 계류장에는 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추어야 한다.
- (마) 생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치(밝기가 110룩스 이상이어야 한다) 등 필요한 설비를 하여야 한다.
- (바) 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있어야 한다.
- (사) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하여야 하며, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.
- (아) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 하고, 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두어야 한다.
- (자) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기 장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.
- (차) 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하고, 창은 방충설비를 갖추어야 하며, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- (카) 작업라인에는 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.

- (타) 작업실은 가축이 들어가는 입구를 제외하고는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있어야 하며, 소·돼지 도축장의 경우 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
- (파) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 않는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.
- (하) 검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설치하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있어야 하고, 검사기구상자에는 체온계·청진기·해부기·검인기 등이 있어야 하며, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수 설비를 하여야 한다.
- (거) 소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.
- (너) 급수시설은 수도물 또는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- (더) 배수구는 암거를 원칙으로 하며, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기여야 한다.
- (러) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- (머) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물 사이는 포장을 하여야 한다.
- (버) 폐수처리시설은 「수질환경보전법」에 적합한 시설이어야 한다.
- (서) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.
- (어) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.
- (저) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단 시설을 하여야 한다.

(2) 개별시설기준

(가) 소 도축업

- 1) 각 시설의 배치는 별도 4를 기준으로 한다.
- 2) 도축장 부지는 2천㎡ 이상이어야 한다.

- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 원피처리실, 냉장·냉동실, 계량시설 등이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 퇴비화시설 또는 동물성폐기물소각로시설의 설치를 권장한다.
- 4) 영업자가 필요하다고 판단하여 도축장 안에 발골정형실을 따로 설치하는 경우 발골정형실은 작업실과 구획하여 설치하되, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 설치하고 그 안에는 도체현수시설·발골작업대 및 83℃ 이상의 온수가 나오는 시설을 각각 설치하여야 한다.
- 5) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시 설 명	면 적	시 설 명	면 적
계 류 장	150m ² 이상 (1두당 3.3m ² 이상)	냉장·냉동실	41.25m ² 이상 (평면 3.3m ² 당 4두 기준)
생체검사장	15m ² 이상	탈의실 등	도축능력 및 종업원의
작 업 실	100m ² 이상	부대시설	이용에 적정한 면적
검사시험실	20m ² 이상		
원피처리실	30m ² 이상		

- 6) 작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하여야 하며, 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니하도록 설치하여야 한다.
- 7) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하되 자동이송장치의 설비를 권장한다.
- 8) 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 검사대는 2인 이상이 동시에 서서 검사하기에 편리한 크기로 하되, 지육과 내장을 검사할 수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조로 설치하여야 한다.
- 9) 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있어야 한다.
- 10) 작업실은 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.
- 11) 도살실에는 소가 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가있어야 하며, 피를 식용에 제공하는 경우에는 위생적으로 처리할 수 있는 별도의 설비를 하여야 한다.
- 12) 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되, 내장검사대와 연결되도록 하여야 하고, 내장처리실에는 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있어야 하며, 그 재질은 스테인리스철재로 만들어진 것이어야 한다.

- 13) 냉장·냉동실은 평면 3.3㎡당 우지육 4두를 초과할 수 없는 면적으로 하되, 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하가 되는 성능이어야 하고, 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로 시공되어야 한다.
- 14) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며, 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하여야 한다.
- 15) 가축수송차량세척·소독시설은 가능한 한 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 한다.

(나) 말 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 소 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 말과 말고기의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고, 위생상 위해가 없는 범위 안에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.
- 3) 소 도축업의 영업자가 말 도축업의 시설을 별도로 설치하지 아니하고 자기의 도축장시설을 이용하는 조건으로 말 도축업의 허가를 신청하는 경우 허가관청은 당해 도축장의 도축능력을 감안하여 그 영업을 허가할 수 있다.

(다) 양 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 돼지 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 양과 양고기의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위 안에서 그 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.
- 3) 소 또는 돼지 도축업의 영업자가 당해 도축장의 도축능력 범위 안에서 이미 설치되어 있는 소 또는 돼지 도축장시설을 이용하여 양 도축업을 하고자 하는 경우에는 별도의 양 도축업의 시설을 설치하지 아니할 수 있다.

(라) 돼지 도축업

- 1) 각 시설의 배치는 별도 4를 기준으로 한다.
- 2) 도축장의 부지면적은 3천㎡ 이상이어야 한다.
- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 원피처리실(박피를 하는 경우에 한한다), 냉장·냉동실 등이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 퇴비화

시설 또는 동물성폐기물소각로시설의 설치를 권장한다.

- 4) 영업자가 필요하다고 판단하여 도축장 안에 발골정형실을 따로 설치하는 경우 발골정형실은 작업실과 구획하여 설치하되, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 설치하고 그 안에는 도체현수시설·발골작업대 및 83℃ 이상의 온수가 나오는 시설을 각각 설치하여야 한다.
- 5) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시 설 명	면 적	시 설 명	면 적
계 류 장	100m ² 이상 (1두당 0.83m ² 이상)	냉장·냉동실	61.88m ² 이상 (평면 3.3m ² 당 8두 기준)
생체검사장	15m ² 이상	탈의실 등 부대	도축능력 및 종업원의 이용
작 업 실	200m ² 이상	시설	에 적정한 면적
검사시험실	20m ² 이상		
원피처리실	30m ² 이상		

- 6) 작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하여야 하며, 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니하도록 설치하여야 한다.
- 7) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하되 자동이송장치의 설비를 권장한다.
- 8) 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하고, 검사대는 2인 이상이 동시에 서서 검사하기에 편리한 크기로 하되, 지육과 내장을 검사할 수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조로 설치하여야 한다.
- 9) 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있어야 한다.
- 10) 작업실은 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.
- 11) 도살실에는 돼지가 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하며, 피를 동물의 사료 또는 퇴비로 사용하는 경우에는 스팀처리 시설 등의 설치를 권장한다.
- 12) 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되 내장검사대와 연결되도록 하여야 하고, 내장처리실에는 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있어야 하며, 그 재질은 스테인리스 철재로 만들어진 것이어야 한다.
- 13) 냉장·냉동실은 평면 3.3m²당 돈지육 8두를 초과할 수 없는 면적으로 하되, 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하가 되는 성능이어야 하고 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로

시공되어야 한다.

- 14) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며, 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하여야 한다.
- 15) 가축수송차량세척·소독시설은 가능한 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 한다.

(마) 그 밖에 포유류 가축의 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 소 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 해당가축과 그 식육의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위 안에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

나. 가금류 가축의 도축업

(1) 공통시설기준

- (가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·포장실(지육을 포장하여 반출하는 경우에 한한다)·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.
- (나) 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.
- (다) 계류장은 도축장 안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하되, 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있어야 하고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분하게 수용할 수 있는 면적으로 하여야 하며, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
- (라) 도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하되, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인온 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치하여야 한다.
- (마) 생체검사대는 도살방혈실 옆에 설치하되, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
- (바) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하고 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.

(사) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하여야 한다.

(아) 작업실 안에는 다음의 시설을 갖추어야 한다.

- 1) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 아니하는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.
- 2) 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하도록 하고 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하여야 한다.
- 3) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.
- 4) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- 5) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 가금의 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.
- 6) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 하고 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
- 7) 탕지시설은 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하여야 한다.
- 8) 탈모시설은 콤베어식·이동식탈모기 또는 자동식탈모기로 설치하여야 한다.
- 9) 내장적출시설 안에는 콤베어식내장운반기 또는 작업대를 설치하여야 하고 충분한 급수시설을 갖추어야 한다.
- 10) 냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설치하여야 한다.
- 11) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하여야 한다.

(자) 검사시험실은 자체검사원실과 병행하여 사용할 수 있으며, 검사시험실 안에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 색소·검인기보관상자(지육을 포장하여 반출하는 경우를 제외한다), 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있어야 하고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하여야 한다.

(차) 소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.

(카) 급수시설은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

- (타) 배수구는 암거를 원칙으로 하고, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기여야 한다.
- (파) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 자동 또는 반자동으로 작동되는 구조로 하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- (하) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장을 하여야 한다.
- (거) 폐수처리시설은 「수질환경보전법」에 적합한 시설이어야 한다,
- (너) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 또는 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.
- (더) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.
- (러) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.

(2) 개별시설기준

(가) 닭 도축업

- 1) 각 시설의 배치는 별도 5를 기준으로 한다.
- 2) 도축장 부지면적은 2천백㎡ 이상이어야 한다.
- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 냉장·냉동실, 가축수송용기세척·소독시설이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 동물성폐기물소각로시설 또는 렌더링시설의 설비를 권장한다.
- 4) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시 설 명	면 적	시 설 명	면 적
냉장·냉동실	100㎡ 이상	탈의실 등 부대시설	도축능력 및 종업원의 이용에 적정한 면적
작 업 실	200㎡ 이상		
검사시험실	20㎡ 이상		

- 5) 작업실은 일괄작업이 가능하도록 도축기계를 자동식으로 설치하여야 하며, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.
- 6) 탕지시설은 도체의 이동방향과 반대로 온수가 공급되어 깨끗한 온수가 나오는 곳에서 도체를 꺼낼 수 있도록 자동탕지기를 설치하여야 한다.

- 7) 향문제거기, 허파제거기, 기도·식도인출기, 내외부세척기·내장적출시설은 자동설비를 권장한다.
- 8) 검사시험실에는 (1)공통시설기준 중 (자)의 시설·장비 외에 현미경과혈청검사 또는 잔류물질검사에 필요한 간이검사기구류가 있어야 한다.
- 9) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.
- 10) 가축수송차량세척·소독시설은 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 하며, 닭 수송용기의 세척·소독시설은 작업실과 구획하여 설치하여야 한다.
- 11) 영업자가 도축과정에서 발생하는 우모·내장 등 동물성폐기물을 이용하여 사료의 원료를 제조하고자 하는 경우에는 도축장 안에 렌더링설비를 할 수 있다.

(나) 그 밖에 가금류 가축의 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 닭 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 해당가축과 그 식육의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위 안에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

다. 공동사용시설의 설치생략 등

- (1) 도축업의 영업자가 같은 도축장에서 2종류 이상의 가축을 도살하거나 동일 작업장 안에서 추가로 시설을 갖추어 다른 종류의 가축을 도살하고자 하는 경우 검사시험실, 소독준비실, 원피처리실, 내장처리실, 폐수처리시설, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 냉장·냉동실, 가축수송차량세척·소독시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부를 설치하지 아니할 수 있다. 다만, 냉장·냉동실의 면적은 가축의 지육별 수용기준을, 도축장의 부지면적은 가축별 면적기준을 각각 합산한 면적이 되어야 한다.
- (2) 가목 및 나목의 규정에 불구하고 농림부장관은 외국으로 수출하는 가축을 도살·처리하는 도축업의 영업자로 하여금 수출상대국의 정부기관 또는 수입자의 요구기준에 적합한 식육을 생산하기 위한 시설을 설치하게 할 수 있다.

2. 집유업

가. 집유장은 원유취급실 및 검사실 등으로 구획되어야 한다.

나. 집유장의 주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리되어야 한다.

다. 주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장하여야 하며, 배수시설이 설치되어 있어야 한다.

라. 원유취급실에는 다음 설비를 하여야 한다.

- (1) 저유조 및 밀크펌프 등이 있어야 하고 유량기 및 냉각기는 필요에 따라 설치할 수 있으며, 원유와 직접 접촉되는 부분은 스테인리스철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 쉬운 것으로 설치하되 법 제5조에 따른 용기 등의 규격에 적합한 것이어야 한다. 다만, 저유조와 밀크펌프는 차량에 부착된 것을 이용할 수 있다.
- (2) 면적은 작업에 충분하도록 하여야 하며, 바닥·내벽·천정 및 출입문은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.
 - (가) 바닥은 타일·콘크리트·돌 등 내수성자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.
 - (나) 내벽은 내수성자재를 사용하고 바닥에서 최소한 1.5미터까지는 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 자재로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
 - (다) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
 - (라) 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하여야 한다.
 - (마) 출입구는 개폐식으로 하고 그 입구에는 소독조를 설치하여야 한다.
- (3) 채광·조명이 충분하여야 하고 환기시설이 되어 있어야 한다.
- (4) 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세설비 및 급수시설을 갖추어야 한다.
- (5) 저유조는 뚜껑이 있어야 하고 8시간 이상 원유를 저장할 수 있도록 보냉 또는 냉각이 용이한 구조로 설치하여야 한다.
- (6) 계량기는 관계 법령의 규정에 적합한 것이어야 한다.

마. 검사실

- (1) 검사실은 30㎡ 이상의 면적으로 하고 원유검사에 필요한 기구·기계 및 시약을 비치하여야 하며, 집유장의 소독 및 악취제거 등을 위한 기구·약품을 상비하여야 한다.
- (2) 원유검사에 필요한 기구 및 장비는 다음과 같다. 다만, 유성분검사기·세균수검사기 및 체세포검사기는 필요에 따라 설치할 수 있다.

1. 우유비중계	5개 이상	29. 온도계	2종 이상
2. 원통실린더	5개 이상	30. 냉장고	
3. 주정계	5개 이상	31. 집락계산기	
4. 진애검사기		32. 펄트리디쉬	20개 이상
5. 산도측정장치		33. 가스버너 또는 전기풍로	2개 이상
6. 증류수 제조장치		34. 비이커(대·중·소)	각 5개 이상
7. 겔베르 유지계		35. 삼각플라스크(대·중·소)	각 5개 이상
8. 유지방 원심분리기		36. 메스플라스크(대·중·소)	각 3개 이상
9. 피펫 10ml(황산용)	5개 이상	37. 피펫(0.01-10ml 5종)	10개 이상
10. 피펫 11ml(우유용)	5개 이상	38. 자불소독기	3개 이상
11. 피펫 1ml(아밀알콜용)	5개 이상	39. 뷰렛	3개 이상
12. 항온수조	2개 이상	40. 깔때기	2개 이상
13. 건열멸균기(드라이오븐)		41. 메스실린더	5개 이상
14. 고압멸균기		42. 시험관	필요량
15. 원심분리기		43. 평량병	10개 이상
16. 화학천평	1대 이상	44. 시약병(대·중·소)	각 10개 이상
17. 교반기		45. 스탠드	3개 이상
18. pH메타 또는 pH페이퍼		46. 클램프	2개 이상
19. 부란기(인큐베이터)		47. 시험관꽂이	10개 이상
20. 데시케이터	1대 이상	48. 삼발이	2개 이상
21. 시약스푼	2개 이상	49. 진열장(시약보관용)	
22. 가위	2개 이상	50. 현미경	
23. 핀셋	2개 이상	51. 유성분 검사기	
24. 솔	2개 이상	52. 세균수 검사기	
25. 시험검사에 필요한 시약		53. 체세포수 검사기	
26. 시험대(세척대를 포함한다)			
27. 알콜램프	2개 이상		
28. 알콜시험관 또는 알콜 시험관	5개 이상		

(3) 검사실 안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 한다.

(4) 검사실은 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비를 하여야 한다.

(5) 검사실 안의 온도계와 습도계는 알아보기 쉬운 곳에 부착하여야 한다.

바. 위생·편의시설

종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있어야 하며 수세설비를 갖추어야 한다.

사. 급수시설

급수시설은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

아. 하수구는 암거 또는 상부개폐식으로 하여야 한다.

자. 화장실

(1) 화장실은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.

(2) 화장실의 바닥·벽 및 천정은 타일·콘크리트 등 내수성자재로 시설되어야 하고 방충·방서시설을 하여야 한다.

차. 「수질환경보전법」에 적합한 폐수처리시설의 설치를 권장한다.

카. 그 밖의 시설

(1) 집유에 필요한 기계 및 도구 등을 보관하여야 하고 집유탱크 등을 세척·소독할 수 있는 시설·장비가 있어야 한다. 다만, 타인과 시설사용계약을 맺은 경우에는 동 시설·장비를 갖추지 아니하여도 된다.

(2) 집유장의 주위는 외부에서 집유장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등으로 차단시설을 하여야 한다.

타. 공동사용시설의 설치생략 등

(1) 허가관청은 집유업의 영업자가 집유한 원유를 유가공업의 작업장에서 처리·가공하는 경우 제3호 축산물가공업의 시설기준중 검사실(검사시험기구 및 장비를 포함한다)·창고·급수시설·화장실·위생편의시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 허가관청은 집유업의 영업허가를 받은 자가 농가에서 집유한 원유를 집유장을 경유하지 아니하고 유가공업의 작업장 안에 있는 집유시설로 직송하는 경우 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 안에서 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

3. 축산물가공업

가. 공통시설기준

(1) 축산물의 가공시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설치된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

(가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.

(나) 건물의 구조는 가공하고자 하는 축산물의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

(다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

(2) 작업장

(가) 작업장(원료처리실·가공실·포장실 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

(나) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 가공공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 때에는 그러하지 아니하다.

(다) 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.

3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균 방지용페인트를 칠하여야 한다.

(라) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

(마) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

(바) 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

(3) 축산물취급시설 등

(가) 축산물을 처리·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기 등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 한다.

(나) 축산물취급시설 중 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질 [스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

(다) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

(4) 급수시설

(가) 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

(5) 화장실

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

(나) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠할 것을 권장한다.

(다) (가) 및 (나)의 조건을 충족하는 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장 시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

(7) 검사실

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 법 제12조제4항에 따라 축산물위생검사기관과 위탁계약을 맺은 경우 또는 2개소 이상의 축산물가공업의 영업을 하는 동일 법인·동일 영업자가 자사의 기존 검사실을 이용하고자 하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

(나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

나. 개별시설기준

(1) 식육가공업

(가) 식육가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 하며(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 베이컨·건조저장육 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다), 그 밖의 시설기준은 가목에 따른 공통시설기준에 따른다.

(나) 식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

(2) 유가공업

(가) 유가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 한다(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 버터·치즈 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다).

(나) 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니하는 경우에는 제2호의 집유업 시설기준에 따른 시설을 함께 설치하여야 한다. 다만, 허가관청은 원유의 수집행위가 이루어지지 않는 점 등을 고려하여 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 내에서 일부 시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(3) 알가공업

(가) 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치·살균시설 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.

(나) 알가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하는 것을 권장한다.

다. 공동사용시설의 설치생략

허가관청은 동일한 영업자가 2 이상의 업종의 영업을 할 때 또는 2 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 때에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

4. 축산물보관업

가. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

나. 작업장에는 상하차대·냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.

다. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.

라. 냉동예비실·냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.

마. 작업장의 조명시설은 75룩스 이상이어야 하고, 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 방서·방충시설을 하여야 한다.

사. 상호 오염원이 될 수 있는 축산물을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별할 수 있도록 하여야 한다.

아. 작업장 안에서 사용하는 기구 및 용기·포장 중 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 살균·소독이 가능한 것이어야 한다.

자. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

- (1) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
- (2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- (3) (2) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- (4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

4의2. 식육포장처리업

가. 건물의 위치 등

- (1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
- (2) 건물의 구조는 적절한 온도가 유지되고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- (3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

다. 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

- (1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
- (2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.
- (3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠하여야 한다.

라. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 원료나 식육포장처리를 하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

마. 작업장 안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

사. 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다.

아. 식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

자. 냉동·냉장시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며,

적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

차. 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

(1) 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(2) 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하여야 한다.

(3) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

타. 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

파. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업 또는 식육판매업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

5. 축산물운반업

가. 운반시설

(1) 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 선박이 있어야 한다.

(2) 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 한다.

(3) 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다.

(4) 도축장에서 지육을 운반하는 냉장차량의 경우 지육을 매달 수 있는 설비를 하여야 한다.

나. 세차시설

세차장은 「수질환경보전법」에 적합한 시설로 설치하여야 한다. 다만, 전용세차장을 설치할 수 없을 때에는 동일 영업자가 공동으로 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약에 따라 사용할 수 있다.

다. 차고

축산물운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 전용차고를 설치할 수 없을 때에는 타인의 차고를 사용계약에 따라 사용할 수 있다.

라. 영업장

영업활동을 위한 영업소를 두어야 한다.

6. 축산물판매업

가. 공통시설기준

(1) 영업장(축산물수입판매업을 제외한다)

(가) 건물은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

(나) 식육판매업의 작업실은 제3호 가목(2)의 규정을 준용한다.

(2) 급수시설(우유류판매업·축산물수입판매업 등 물을 사용하지 아니하는 영업장을 제외한다)은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(3) 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

(가) 화장실은 작업장 및 판매장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(나) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

(다) (나) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

(라) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(4) 공통시설기준의 적용특례

지방자치단체 또는 농림부장관이 인정하는 생산자단체가 국내산 축산물의 판매 촉진을 위한 홍보를 하거나 소비자에게 직거래를 통한 가격안정을 위하여 14일 이내의 기간 내에 특정장소에서 축산물의 판매행위를 하고자 하는 경우에는 공통시설기준에 불구하고 시·도지사가 시설기준을 따로 정할 수 있다.

나. 개별시설기준

(1) 식육판매업

(가) 영업장의 면적은 26.4m² 이상을 권장한다.

(나) 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다. 다만, 식육을 전문적으로 다른 업소 등에 납품만 하는 경우로서 소비자에게 직접 진열·판매하지 아니하는 때에는 진열상자를 설치하지 아니할 수 있다.

(다) 전기냉동시설은 식육을 -18℃ 이하로 냉동보관할 수 있는 것이어야 하고, 전기냉장시설 및 진열상자는 식육을 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 것이어야 하며, 그 내·외부에는 온도계를 비치하여야 한다.

(라) 식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하고자 할 경우에는 제5호 가목의 규정을 준용한다.

(마) 시설기준의 적용특례

농림부장관이 인정하는 식육판매업의 동업자조합 또는 「농업협동조합법」에 따른 농업협동조합중앙회가 식육판매업의 영업장을 두고 식육판매업을 하는 경우에는 다음의 식육판매시설을 갖춘 차량을 이용하여 농림부장관이 필요하다고 인정하는 장소에 한하여 식육을 판매할 수 있다.

- 1) 판매차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 있는 것이어야 한다.
- 2) 판매차량에는 칼·도마 등을 세척·소독할 수 있는 물탱크, 진열상자, 판매대 및 저울을 설치하여야 한다.
- 3) 진열상자는 식육을 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 것이어야 하며, 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- 4) 판매차량의 세차 및 차고에 대하여는 제5호 나목 및 다목의 규정을 준용한다.
- 5) 판매차량의 외부에는 식육판매업의 영업소 명칭을 알아보기 쉽도록 표시하여야 한다.

(바) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육판매업의 영업자가 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 식육부산물전문판매업

(가) 세척시설·보관시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다.

(나) 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 한다.

(다) 보관시설은 10℃ 이하의 전기냉장 또는 영하 18℃ 이하의 전기냉동이 가능하여야 하고, 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.

(라) 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열하도록 되어 있어야 한다.

(마) 진열상자는 내부에 온도계를 비치하고 10℃ 이하를 유지하여야 하며, 진열한 식육부산물을 소비자가 보기 쉽도록 하여야 한다.

(바) 식육부산물을 채취·수집·운반하는 기구는 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

(3) 우유류판매업

(가) 판매장에는 우유류를 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 우유류 전용의 전기냉장시설을 갖추어야 하고 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.

(나) 소비자에게 배달판매를 하고자 하는 경우에는 위생적인 운반용기가 있어야 한다.

(4) 축산물수입판매업

(가) 영업활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 한다.

- (나) 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고(실온에서 보관할 수 없는 축산물의 경우에는 냉장·냉동시설을 말한다. 이하 같다)를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (다) (나)의 규정에 불구하고 축산물을 직접 소비자에게 판매하지 아니하는 경우에는 별도의 보관창고를 설치하지 아니할 수 있다.

6. 행정처분기준(축산물가공처리법시행규칙 제41조 및 제43조 관련)

1. 일반기준

가. 2 이상의 위반행위가 적발된 경우로서

- (1) 그 위반행위가 영업정지에만 해당하거나, 영업의 일부정지에만 해당하는 때에는 가장 중한 정지처분기간에 나머지 각각의 정지처분기간의 2분의 1을 더하여 처분한다.
- (2) 그 위반행위가 1 이상의 영업정지와 1 이상의 영업의 일부정지에 해당하는 때에는 각각의 영업정지·영업의 일부정지처분기간을 가목에 따라 산정한 후, 그 영업정지기간이 영업의 일부정지기간보다 길거나 같으면 그 영업정지 처분만을 하고, 그 영업정지기간이 영업의 일부정지기간보다 짧으면 그 영업정지처분과 그 초과기간에 대한 영업의 일부정지처분을 병과하며, 그 위반행위가 1 이상의 영업의 일부정지에 해당하는 때에는 이를 준용하여 처분한다.

나. 행정처분의 기준에 따른 위반행위의 횟수산정은 최근 1년간(다만, 법 제4조제5항·제9조제2항·제11조제1항·제12조·제17조·제18조·제22조제2항·제32조·제33조제1항 및 제36조 위반은 3년으로 한다) 같은 위반행위로 행정처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기준적용일은 위반사항에 대한 행정처분일과 그 처분후의 재적발일(수거검사에 따른 경우에는 검사결과를 허가관청 또는 신고관청이 접수한 날)을 기준으로 한다.

다. 같은 날 가공한 같은 제품에 대하여 같은 위반사항이 적발되는 경우에는 같은 위반행위로 본다.

라. 4차 이상 위반의 경우에 있어서 3차 위반의 처분기준이 영업의 일부정지인 경우에는 영업의 일부정지 6월의 처분을 하고, 영업정지인 경우에는 영업정지 6월 또는 영업취소처분을 한다.

마. 가목에 따라 행정처분이 있는 뒤에 다시 행정처분을 하게 되는 경우 그 위반행위의 차수에 따른 행정처분의 기준을 적용함에 있어서는 종전의 행정처분의 사유가 된 각각의 위반행위에 대하여 각각 행정처분을 하였던 것으로 본다.

바. 축산물의 수거검사결과에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반행위가 당해 축산물의 처리·가공·운반·진열·보관 또는 판매과정 중 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분한다.

사. 축산물운반업에 대한 행정처분의 경우 2차 위반까지는 위반행위를 한 당해차량에 대하여 처분을 하고, 3차 위반부터는 당해 축산물운반업의 영업신고를 한 전체차량에 대하여 처분한다.

아. 축산물수입판매업영업자에 대한 행정처분의 경우 그 처분이 영업의 일부정지에 해당하는 때에는 영업의 일부정지기간의 3분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 한다.

자. 법 제26조에 따른 영업의 승계의 경우에는 그 승계 전에 당해 영업에 행하여진 처분(이미 처분기간이 경과한 처분, 처분기간이 진행중인 처분을 포함한다)의 효과는 그营业을 승계받은 자가 이를 승계한다.

차. 이 기준에 명시되지 아니한 사항으로서 처분의 대상이 되는 사항이 있을 때에는 이 기준 중 가장 유사한 사항에 따라 처분한다.

카. 다음의 어느 하나에 해당하는 때에는 그 처분을 감경할 수 있다.

- (1) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 경미한 위반의 경우로서 인수공통전염병·식중독 등 공중위생상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 때
- (2) 축산물의 표시기준의 위반의 경우로서 일부 가공품에 대한 제조일자 등의 표시누락 등 그 위반사유가 영업자의 고의나 과실이 아닌 단순한 기계작동상의 오류에 기인한 것이라고 인정되는 때
- (3) 축산물을 처리·가공하거나 수입만 하고 시중에 유통시키지 아니한 때
- (4) 법 제36조제2항에 따른 축산물의 회수 및 폐기와 법 제37조에 따른 축산물의 회수에 관한 사실의 공표를 성실히 이행하였다고 인정되는 경우
- (5) 그 밖에 축산물의 수급정책상 필요하다고 인정되는 때

2. 개별기준

가. 도축업·집유업

위 반 행 위	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항에 따른 가축의 도살·처리·집유 등의 기준위반 가. 도축업 (1) 가축을 매달지 아니한 상태로 방혈을 한 때 (2) 그 밖에 가축의 도살·처리기준을 위반한 때 나. 집유업 (1) 보냉탱크집유차량을 이용하지 아니하고 집유한 때 (2) 그 밖에 집유의 기준을 위반한 때	법 제27조제1항	영업정지 15일 경 고	영업정지 1월 영업정지 7일	영업정지 2월 영업정지 15일
2. 법 제8조제2항, 제9조제2항 또는 법 제32조제1항 위반 가. 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 때		영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월

나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 때
다. 자체위해요소중점관리기준을 작성하지 아니한 때(도축업에 한한다)
라. 작성된 자체위해요소중점관리기준을 운용하지 아니한 때(도축업에 한한다)
마. 위해요소중점관리기준적용작업장 또는 위해요소중점관리기준적용업소로 지정받지 아니하고 위해요소중점관리기준적용작업장 또는 위해요소중점관리기준적용업소라는 명칭을 사용한 때
3. 법 제10조를 위반하여 가축에 대하여 강제료 물을 먹이거나 식육에 물을 주입하는 등 부정한 방법으로 중량 또는 용량을 늘리는 행위를 한 때
4. 법 제11조제1항·제4항 및 법 제12조제1항·제2항 위반
가. 가축과 식육에 대하여 검사관 또는 자체검사원의 검사를 받지 아니한 때
나. 점유하는 원유에 대하여 검사관 또는 자체검사원의 검사를 받지 아니한 때
다. 착유가 금지된 가축으로부터 점유한 때
5. 법 제13조제2항·제3항·제4항 위반
가. 자체검사원을 지정하지 아니한 때
나. 자체검사원의 업무를 방해하거나 업무수행상 필요한 요청을 정당한 사유없이 거부한 때
다. 작업장에 두어야 하는 자체검사원의 수가 기준에 미달한 때

경 고	영업정지 15일	영업정지 1월
영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
경 고	영업정지 15일	영업정지1 월
영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
영업정지 1월	영업정지 3월	영업허가 취 소
영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 3월
영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
경 고	영업정지 15일	영업정지 1월
경 고	영업정지 10일	영업정지 20일

6. 법 제14조 위반 가. 검사보조원을 두지 아니한 때	경 고	영업정지 10일	영업정지 20일
	경 고	영업정지 7일	영업정지 14일
나. 작업장에 두어야 하는 검사보조원 의 수가 기준에 미달한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
7. 법 제16조를 위반하여 합격표시를 하 지 아니하거나 합격표시가 없는 식육 을 반출한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 3월
8. 법 제17조를 위반하여 미검사품을 반 출한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
가. 도축업	영업정지 10일	영업정지 20일	영업정지 1월
나. 집유업	경 고	영업정지 10일	영업정지 20일
9. 법 제18조 위반 가. 검사에 불합격한 가축 또는 축산 물을 소각·매몰 등의 방법으로 폐기 하는 경우 그 처리방법과 기준에 위 반한 때	영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄	영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄	
나. 검사에 불합격한 가축 또는 축산물 을 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우 그 방법과 기준에 위반한 때	영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄	영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄	
10. 법 제19조를 위반하여 검사관의 검 사를 거부·방해한 때			
11. 법 제21조제1항, 법 제22조제2항·제4 항 및 제5항 위반 가. 변경허가를 받지 아니하거나 변경 신고를 하지 아니하고 영업장을 이 전한 때			
나. 변경허가를 받지 아니하고 영업시 설의 전부 또는 일부를 철거한 경우 로서 (1) 시설 전부를 철거하여 당해 시 설이 멸실된 때			

(2) 시설 일부를 철거하여 당해 시설이 멸실된 때	영업정지 1월	영업정지 3월	영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄
다. 변경허가를 받지 아니하고 영업시설의 구조 또는 작업장 면적을 변경하여 시설기준을 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
라. 법 제22조제4항에 따른 영업의 허가조건을 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 3월	영업허가 취소
마. 영업의 휴업·재개업 또는 폐업사실을 신고하지 아니한 때	경 고	영업정지 7일	영업정지 15일
바. 급수시설기준에 위반한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
사. 허가를 받은 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
아. 가목 내지 사목 외의 경우로서 허가 또는 신고사항 중			
(1) 시설기준에 위반한 때	시설개수 명령	영업정지 1월	영업정지 2월
(2) 그 밖의 사항을 위반한 때	경 고	영업정지 10일	영업정지 20일
12. 법 제26조제3항에 따른 영업자의 지위승계 신고를 이행하지 아니한 때	경 고	영업정지 15일	영업정지 1월
13. 법 제27조제1항제7호를 위반하여 정당한 사유 없이 계속해서 6월 이상 휴업한 때	영업허가 취 소		
14. 법 제31조제2항 위반			
가. 별표 12의 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업 영업자의 준수사항 중			
(1) 제1호 마목을 위반한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
(2) 제2호 가목·나목·다목 또는 마목을 위반한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
(3) 제3호 가목·다목 또는 라목을 위반한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
나. 가목 외의 영업자의 준수사항 위반의 경우로서			

(1) 2개 사항 이상을 위반한 때		영업정지 10일	영업정지 20일	영업정지 1월
(2) 1개 사항을 위반한 때		경 고	영업정지 10일	영업정지 20일
14의2. 법 제30조제2항에 따른 위생교육을 받지 아니한 때		경 고	영업정지 5일	영업정지 10일
15. 영업정지처분기간 중에 영업을 한 때		영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄		
16. 「축산법」 제28조제4항 및 제5항을 위반하여 등급판정을 받지 아니한 축산물을 상장하거나 반출한 때	「축산법」 제33조제1항제1호 및 제2호	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 30일
17. 「축산법」 제30조제3항을 위반하여 등급판정사의 등급판정을 거부·방해 또는 기피한 때	「축산법」 제33조제1항제3호	경 고	영업정지 15일	영업정지 30일
18. 그 밖에 제1호 내지 제15호를 제외한 법 위반		경 고	영업정지 10일	영업정지 20일

나. 축산물가공업·식육포장처리업·축산물수입판매업

위 반 행 위	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항 위반	법 제27조 제1항			
가. 축산물의 한시적 가공 기준 및 성분규격을 정하지 아니한 축산물을 가공한 때		영업정지 15일과 당해 제품폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기
나. 비소·카드뮴·납·수은·중금속·메탄올 및 시안화물의 기준을 위반한 때		영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기
다. 바륨·포름알데히드·올소톨루엔·설펜아미드·방향족탄화수소·폴리옥시에틸렌 또는 세레늄의 기준을 위반한 때		영업의 일부정지 15일과 당해 제품 폐기	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기
라. 방사능잠정허용기준을 위반한 때		영업의 일부정지 1월과 당해제품 및 원료폐기	영업정지 1월과 당해 제품 및 원 료폐기	영업정지 3월과 당해 제품 및 원 료폐기

마. 농약잔류허용기준을 초과한 식육을 원료로 사용한 때	영업의 일부정지 1월과 당해제품 및 원료폐기	영업정지 1월과 당해 제품 및 원 료폐기	영업정지 3월과 당해 제품 및 원 료폐기
바. 아플라톡신잠정허용기준을 초과한 것을 원료로 사용한 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 및 원료폐기	영업정지 1월과 당해 제품 및 원 료폐기	영업정지 3월과 당해 제품 및 원 료폐기
사. 향생물질 등의 잔류허용기준(향생물질·합성향균제 또는 합성호르몬제)을 초과한 것을 원료로 사용한 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제 품 및 원료폐 기	영업정지 1월과 당해 제품 및 원 료폐기	영업정지 3월과 당해 제품 및 원 료폐기
아. 병원성미생물(살모넬라·황색포도상구균·장염비브리오 또는 크로스트리디움 등)이 검출된 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기
자. 산가·동·과산화물가·대장균·대장균군 또는 일반세균 시험에서 부적합하다고 판정된 때	영업의 일부정지 15일과 당해 제 품폐기	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업의 일부정지 3월과 당해 제품 폐기
차. 주석·포스파타제·암모니아성질소·아질산근 또는 형광중백제시험에서 부적합하다고 판정된 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업의 일부정지 2월과 당해 제품 폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기
카. 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 경우로서 (1) 허용한 식품첨가물외의 식품첨가물을 사용하였거나 가공기준 및 성분규격이 정하여지지 아니한 첨가물을 사용한 때 (2) 사용 또는 허용량 기준을 초과한 경우로서	영업정지 1월과 당해 제품 폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업허가 취소 또는 영업장 폐 쇄

(가) 30퍼센트 이상 초과한 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업의 일부정지 2월과 당해 제품 폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기
(나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만 초 과한 때	영업의 일부정지 15일과 당해 제 품폐기	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기
(다) 10퍼센트 미만 초과한 때	경 고	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 2월
타. 나목 내지 카목 외의 성분규격위반 또는 법제 25조에 따라 품목제조보 고한 성분배합비율을 위 반한 경우로서			
(1) 30퍼센트 이상 부족 하거나 초과한 때	영업의 일부정지 2월과 당해제품 폐기	영업의 일부정지 3월과 당해 제품 폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기
(2) 20퍼센트 이상 30퍼 센트 미만 부족하거나 초과한 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업의 일부정지 2월과 당해 제품 폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기
(3) 10퍼센트 이상 20퍼 센트 미만 부족하거나 초과한 때	영업의 일부 정지 15일	영업의 일부 정지 1월	영업의 일부 정지 2월
(4) 10퍼센트 미만 부족 하거나 초과한 때	경 고	영업의 일부정지 7일	영업의 일부정지 15일
파. 이물 등이 혼입된 때	경 고	영업의 일부정지 7일	영업의 일부정지 15일
하. 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 원료의 구 비요건이나 가공기준을 위반한 경우(제12호의 어느 하나에 해당하는 경우를 제외한다)로서			
(1) 축산물가공품의 원료 로 사용하여서는 아니되는 동·식물성 원료를 사용한 때	영업의 일부정지 15일과 당 해 제품폐기	영업의 일부정지 1월과 당해 제품폐기	영업의 일부정지 2월과 당해 제품폐기

(2) 유통기한이 경과된 식품(첨가물) 또는 축산물을 축산물 가공품의 원료로 사용한 때	영업의 일부정지 10일과 당해 제품폐기	영업의 일부정지 20일과 당해 제품폐기	영업의 일부정지 1월과 당해 제품폐기
(3) 그 밖의 사항을 위반한 때	경 고	영업의 일부정지 7일	영업의 일부정지 15일
거. 보존 및 유통기준을 위반한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
너. 가목 내지 거목 외의 사항을 위반한 때	경 고	영업의 일부정지 5일	영업의 일부정지 10일
2. 법 제6조제2항 및 법 제32조제1항 위반			
가. 일정부위에 일괄표시할 사항을 표시하지 아니하거나 일부항목을 누락한 경우로서			
(1) 3개 사항 이상을 위반한 때	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 3월	영업정지 2월
(2) 3개 사항 미만을 위반한 때	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 2월	영업의 일부정지 3월
나. 일정장소에 일괄표시할 사항을 허위로 표시한 것으로서			
(1) 3개 사항 이상을 허위로 표시한 때	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 3월	영업정지 2월
(2) 3개 사항 미만을 허위로 표시한 때	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 2월	영업의 일부정지 3월
다. 제품명의 표시가 표시기준에 위반된 때	영업의 일부정지 7일	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월
라. 화학적 합성품을 식품첨가물로 사용하는 경우로서 함유된 식품첨가물의 명칭 또는 용도표시기준을 위반한 때	영업의 일부정지 5일	영업의 일부정지 10일	영업의 일부정지 1월
마. 제조연월일 또는 유통기한의 표시기준을 위반한 경우로서			

(1) 제조연월일 또는 유통기한을 표시하지 아니한 때 (2) 유통기한의 표시를 허가관청 또는 신고관청에 제출한 내용과 달리 초과하여 표시하거나 축산물의 가공기준 및 성분규격에 유통기한을 초과하여 표시한 때	영업의 일부정지 15일과 당해 제품폐기 영업의 일부정지 10일과 당해 제품폐기	영업의 일부정지 1월과 당해 제품폐기 영업의 일부정지 20일과 당해 제품폐기	영업의 일부정지 2월과 당해 제품폐기 영업의 일부정지 1월과 당해 제품폐기
바. 제조연월일 또는 유통기한을 변조하는 등의 행위를 한 때 사. 무게·용량·개수 등이 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차를 위반한 것으로서	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품 폐기
(1) 20퍼센트 이상 부족한 때 (2) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족한 때 (3) 10퍼센트 미만 부족한 때	영업의 일부정지 2월	영업의 일부정지 3월	영업정지 2월
(2) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족한 때	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 2월	영업의 일부정지 3월
(3) 10퍼센트 미만 부족한 때	경 고	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월
아. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용이나 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시나 광고를 한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
자. 사행심을 조장하는 내용의 광고를 한 때	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 3월	영업정지 2월
차. 「제품의 포장재질·포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙」에 위반하여 포장한 때(카목에 해당하는 경우를 제외한다)	경 고	영업의 일부정지 10일	영업의 일부정지 20일

카. 포장한 2개 이상의 제품을 다시 1개로 재포장한 것으로서 그 내용물이 재포장용량의 2분의 1에 미달되는 때 타. 가목 내지 카목을 제외한 표시기준 및 허위표시 위반의 경우로서 위반사항이 (1) 3개 사항 이상인 때 (2) 3개 사항 미만인 때	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 3월	영업정지 2월
3. 법 제8조제2항 또는 법 제32조제1항 위반 가. 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 때 나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 때 다. 위해요소중점관리기준 적용작업장등으로 지정받지 아니하고 위해요소중점관리기준적용작업장등의 명칭을 사용한 때	영업의 일부정지 1월 경 고	영업의 일부정지 3월 영업의 일부정지 15일	영업정지 2월 영업의 일부정지 1월
4. 법 제12조제3항 위반 가. 검사를 실시하지 아니한 경우로서	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
(1) 시험항목의 전부에 대하여 검사를 실시하지 아니한 때 (2) 검사실시비율이 시험항목의 50% 미만인 때 (3) 검사실시비율이 시험항목의 50% 이상인 때	경 고	영업정지 15일	영업정지 1월
	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 3월	영업의 일부정지 3월
	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 3월
	경 고	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월

나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 때	경 고	영업정지 5일	영업정지 10일
5. 법 제15조 위반			
가. 축산물 수입신고시 사실 과 다르게 신고하거나 허 위서류를 제출한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 6월
나. 검사결과의 확인 또는 위반사항 보완 전에 부여한 조건 등을 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 6월
6. 법 제18조 위반			
가. 검사에 불합격한 축산 물을 소각·매몰 등의 방 법으로 폐기하고자 하는 경우 그 처리방법과 기 준에 위반한 때	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 2월
나. 검사에 불합격한 축산 물을 식용 외의 다른 용 도로 전환하는 경우 그 방법과 기준에 위반한 때	경 고	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월
다. 수입축산물인 경우 당 해 수출국으로의 반송 또는 다른 나라로의 반 출조치를 이행하지 아니 한 때	경 고	영업정지 15일	영업정지 1월
7. 법 제19조를 위반하여 검 사관의 검사를 거부·방해한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
8. 법 제21조제1항, 법 제22 조제2항·제4항·제5항 및 법 제24조 위반			
가. 변경허가를 받지 아니 하거나 변경신고를 하지 아니하고 영업장을 이전 한 때	영업허가취소 (축산물수입판매 업의 경우에는 영업정지 6월로 한다)		

나. 변경허가를 받지 아니하고 영업시설의 전부 또는 일부를 철거한 경우로서			
(1) 시설 전부를 철거하여 당해 시설이 멸실된 때	영업허가 취소		
(2) 시설 일부를 철거하여 당해 시설이 멸실된 때	영업정지 1월	영업정지 3월	영업허가 취소
다. 변경허가 또는 신고를 하지 아니하고 영업시설의 구조 또는 작업장 면적을 변경하여 시설기준을 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 3월	영업허가 취소 (축산물수입판매업의 경우에는 영업정지 6월로 한다)
라. 법 제22조제4항에 따른 영업의 허가조건을 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 3월	영업정지 6월
마. 급수시설기준에 위반한 때	영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 3월
바. 허가를 받은 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
사. 가목 내지 바목 외의 경우로서 허가 또는 신고사항 중			
(1) 시설기준에 위반된 때	시설개수명령 경 고	영업정지 1월 영업정지 5일	영업정지 2월 영업정지 10일
(2) 그 밖의 사항을 위반한 때	경 고	영업정지 7일	영업정지 15일
9. 법 제26조제3항에 따른 영업자의 지위승계신고를 하지 아니한 때			
10. 법 제27조제1항제7호를 위반하여 정당한 사유 없이 계속해서 6월 이상 휴업한 때	영업허가취소		

11. 법 제30조제2항에 따른 위생교육을 받지 아니한 때	경 고	영업정지 5일	영업정지 10일
12. 법 제31조제2항 위반			
가. 별표 12의 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업 영업자의 준수사항 중			
(1) 제1호 마목을 위반한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
(2) 제4호 가목·라목·바목·사목 또는 아목을 위반한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
나. 별표 13의 축산물보관업·운반업·판매업 영업자의 준수사항 중 제3호 다목·아목·자목·카목·타목 또는 파목을 위반한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
다. 가목 및 나목 외의 영업자 준수사항 위반의 경우로서 위반사항이			
(1) 2개 이상인 때	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
(2) 1개 사항인 때	경 고	영업정지 5일	영업정지 10일
13. 법 제33조제1항을 위반하여 축산물을 판매하거나 판매할 목적으로 처리·가공·사용·수입·보관·운반 또는 진열한 경우로서 당해 축산물이			
가. 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 축산물에 해당되는 때	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물가공업에 한한다)·영업정지 6월과 당해 제품폐기

나. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어있는 것 또는 병원성미생물에 의하여 오염되었거나 그 우려가 있는 축산물에 해당되는 때	영업허가취소(축산물가공업에 한한다)·영업정지 6월과 당해 제품 폐기		
다. 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 축산물에 해당되는 때(제1호의 위반행위에 해당되는 축산물을 제외한다)	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물가공업에 한한다)·영업정지 6월과 당해 제품 폐기
라. 영업의 허가를 받지 아니하거나 영업의 신고를 하지 아니한 자가 가공한 축산물을 원료로 사용한 때	영업정지 2월 과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기	영업허가취소 (축산물가공업에 한한다)·영업정지 6월과 당해 제품 폐기
마. 수입이 금지되거나 수입을 신고하여야 하는 경우에 신고하지 아니하고 수입한 축산물(식용 외의 용도로 수입된 것을 식용으로 사용한 경우를 포함한다)에 해당되는 때	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물가공업에 한한다)·영업정지 6월과 당해 제품 폐기
바. 가공기준에 따라 당해 축산물에 표시된 유통기한이 경과한 때	영업의 일부정지 1월과 당해 제품 폐기	영업의 일부정지 2월과 당해 제품폐기	영업의 일부정지 3월과 당해 제품 폐기
14. 법 제36조 위반			
가. 유통 중인 축산물의 회수 또는 폐기명령에 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
나. 유통 중인 축산물의 원료·가공방법·성분 또는 그 배합비율의 변경 명령에 위반한 때	영업의 일부정지 1월	영업의 일부정지 2월	영업의 일부정지 3월

다. 압류·회수한 축산물을 폐기하는 경우에 그 처리 방법과 기준에 위반한 때	영업의 일부정지 7일	영업의 일부정지 15일	영업의 일부정지 1월
라. 압류·회수한 축산물을 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우에 그 방법과 기준에 위반한 때	영업의 일부정지 5일	영업의 일부정지 10일	영업의 일부정지 20일
15. 법 제37조제1항에 따른 위해발생사실의 공표명령에 위반한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
16. 영업정지처분기간 중에 영업을 한 때	영업허가취소 (축산물가공업에 한한다)· 영업정지 6월		
17. 영업의 일부정지기간 중에 그 영업을 한 때	영업정지 2월	영업허가취소(축산물가공업에 한한다)· 영업정지 6월	
18. 그 밖에 제1호 내지 제17호를 제외한 법 위반	경 고	영업정지 5일	영업정지 10일

다. 축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업(축산물수입판매업을 제외한다)

위 반 행 위	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 법 제4조제5항 위반	법 제27조 제1항			
가. 병원성미생물(살모넬라·황색포도상구균·크로스트리디움 또는 장염비브리오 등)이 검출된 때		영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기
나. 산가·과산화물가·대장균·대장균군 또는 일반세균 시험에서 부적합하다고 판정된 때		영업정지 7일과 당해 제품폐기	영업정지 15일과 당해 제품폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기
다. 이물 등이 혼입된 때		경 고	영업정지 7일	영업정지 15일
라. 보존 및 유통기준을 위반한 때		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월

마. 그 밖에 가목 내지 라목 외의 사항을 위반한 때 2. 법 제6조제2항 및 법 제32조 제1항 위반 가. 제조연월일 또는 유통기한을 표시하지 아니한 축산물을 보관·진열·운반·판매한 때 나. 제조연월일 또는 유통기한을 임의로 변조하는 등의 행위를 한 때 다. 무게·용량 또는 개수의 실제량이 표시된 양보다 부족한 축산물을 보관·진열·운반·판매한 경우로서 (1) 30퍼센트 이상 부족한 때 (2) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족한 때 (3) 10퍼센트 미만 부족한 때 라. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용이나 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시나 광고를 한 때 마. 사행심을 조장하는 내용의 광고를 한 때 바. 가목 내지 마목을 제외한 표시기준 및 허위표시 등 위반사항이 있는 축산물을 보관·진열·운반·판매한 경우로서 위반사항이 (1) 3개 사항 이상인 때 (2) 3개 사항 미만인 때
--

경 고	영업정지 5일	영업정지 10일
영업정지 7일 과 당해 제품 폐기	영업정지 15 일과 당해 제 품 폐기	영업정지 1월 과 당해 제품 폐기
영업정지 1월 과 당해 제품 폐기	영업정지 2월 과 당해 제품 폐기	영업정지 3월 과 당해 제품 폐기
영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
경 고	영업정지 7일	영업정지 15일
영업정지 15일	영업정지 1월	영업정지 2월
영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
영업정지 7일 경 고	영업정지 15일 영업정지 7일	영업정지 1월 영업정지 15일

3. 법 제8조제2항 또는 법 제32조제1항 위반			
가. 자체위생관리기준을 작성하지 아니한 때	경 고	영업정지 15일	영업정지 1월
나. 작성된 자체위생관리기준을 운용하지 아니한 때	경 고	영업정지 7일	영업정지 15일
다. 위해요소중점관리기준 적용작업장등으로 지정 받지 아니하고 위해요소 중점관리기준적용작업장 등의 명칭을 사용한 때	영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
4. 법 제18조(검사불합격품의 처리)를 위반하여 검사불합격품을 보관·운반·판매한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
5. 법 제19조를 위반하여 검사관의 검사를 거부·방해한 때	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월
6. 법 제21조제1항, 법 제22조제2항·제4항·제5항 및 법 제24조 위반			
가. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니하고 영업장을 이전한 때	영업허가취소(축산물보관업에 한한다)· 영업정지 6월		
나. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니하고 영업시설의 전부 또는 일부를 철거한 경우로서			
(1) 시설 전부를 철거하여 당해 시설이 멸실된 때	영업허가취소(축산물보관업에 한한다)·영업폐쇄		

(2) 시설 일부를 철거하여 당해 시설이 멸실된 때 다. 시설기준에 따른 냉장·냉동시설이 없거나 냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 때 (1) 축산물보관업 (2) 축산물운반업 (3) 축산물판매업 라. 법 제22조제4항에 따른 영업의 허가조건을 위반한 때 마. 급수시설기준을 위반한 때 바. 허가를 받은 업종 또는 신고한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 때 사. 가목 내지 바목 외의 경우로서 허가 또는 신고사항 중 (1) 시설기준에 위반한 때 (2) 그 밖의 사항을 위반한 때 7. 법 제26조제3항에 따른 영업자의 지위승계신고를 하지 아니한 때 8. 법 제27조제1항제7호를 위반하여 정당한 사유없이 계속해서 6월 이상 휴업한 때 9. 법 제30조제2항에 따른 위생교육을 받지 아니한 때 10. 법 제31조제2항 위반	영업정지 7일 영업정지 1월 당해 차량 영업정지 1월 영업정지 1월 영업정지 1월 영업정지 15일 영업정지 1월 시설개수명령 경 고 경 고 영업허가취소(축산물보관업에 한한다) 경 고	영업정지 15일 영업정지 3월 당해차량 영업정지 3월 영업정지 3월 영업정지 2월 영업정지 1월 영업정지 2월 영업정지 1월 영업정지 15일 영업정지 7일 영업정지 5일	영업정지 1월 영업허가 취소 전체차량 영업정지 2월 영업정지 6월 영업정지 3월 영업정지 2월 영업정지 3월 (축산물운반업은 전체차량 영업정지 2월) 영업정지 2월 영업정지 1월 영업정지 15일 영업정지 10일
---	---	---	---

가. 별표 13의 축산물보관업·운반업·판매업 영업자의 준수사항 중 (1) 제2호 가목을 위반한 때 (2) 제3호 가목·아목 또는 차목을 위반한 때	당해 차량 영업 정지 7일 영업정지 7일	당해 차량 영업 정지 15일 영업정지 15일	전체 차량 영업 정지 10일 영업정지 1월
나. 가목 외의 영업자 준수사항 위반의 경우로서 위반사항이 (1) 2개 사항 이상인 때	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일 (축산물운반업은 전체차량 영업정지 10일)
(2) 1개 사항인 때	경 고	영업정지 5일	영업정지 10일 (축산물운반업은 전체차량 영업정지 5일)
11. 법 제33조제1항을 위반하여 축산물을 판매하거나 판매할 목적으로 처리·가공·사용·수입·보관·운반 또는 진열한 경우로서 당해 축산물이			
가. 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 축산물에 해당되는 때	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물보관업에 한한다). 영업정지 6월과 당해 제품폐기
나. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어있는 것 또는 병원성미생물에 의하여 오염되었거나 그 우려가 있는 축산물에 해당되는 때	영업허가취소 (축산물보관업에 한한다). 영업정지 6월과 당해 제품폐기		

다. 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 축산물에 해당되는 때(제1호의 위반행위에 해당되는 축산물을 제외한다)
라. 축산물의 표시기준에 따른 적합한 표시가 되어 있지 아니한 때
마. 영업의 허가를 받지 아니하거나 영업의 신고를 하지 아니한 자가 처리 또는 가공한 축산물을 보관·운반·판매한 때
바. 수입이 금지되거나 수입을 신고하여야 하는 경우에 신고하지 아니하고 수입(식용 외의 용도로 수입된 것을 식용으로 사용한 것을 포함한다)한 축산물을 보관·운반·판매한 때
사. 축산물검사에 합격한 표시가 없는 축산물에 해당되는 때
아. 가공기준에 따라 당해 축산물에 표시된 유통기한이 경과한 때
12. 법 제36조 위반
가. 유통 중인 축산물의 회수 또는 폐기명령에 위반한 때
나. 압류·회수한 축산물을 폐기하는 경우에 그 처리 방법과 기준에 위반한 때

영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물보관업에 한한다). 영업정지 6월과 당해 제품폐기
경 고	영업정지 7일	영업정지 15일(축산물운반업은 전체차량 영업정지 7일)
영업정지 2월과 당해 제품 폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물보관업에 한한다). 영업정지 6월과 당해 제품폐기
영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기	영업허가취소(축산물보관업에 한한다). 영업정지 6월과 당해 제품폐기
영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1월(축산물운반업은 전체차량 영업정지 15일)
영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 2월과 당해 제품폐기	영업정지 3월과 당해 제품폐기
영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월(축산물운반업은 전체차량 영업정지 2월)
경 고	영업정지 7일	영업정지 15일

다. 압류·회수한 축산물을 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우에 그 방 법과 기준에 위반한 때		경 고	영업정지 5일	영업정지 10일
13. 법 제37조제1항에 따른 위해발생사실의 공표명령에 위반한 때		영업정지 1월	영업정지 2월	영업정지 3월
14. 영업정지처분기간 중에 영업을 한 때		영업허가취소(축 산물보관업에 한 한다)· 영업정지 6월		
15. 그 밖에 제1호 내지 제14 호를 제외한 법 위반		경 고	영업정지 5일	영업정지 10일

3. 과징금 제외대상

각 업종별 개별기준 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 영업정지 또는 영업의 일부정지에 갈음하는 과징금을 부과하여서는 아니된다. 다만, 위반사항이 고의성이 없는 사소한 부주의로 인한 때 또는 축산물수급 등에 중대한 영향을 미칠 우려가 있다고 인정되는 때에는 그러하지 아니하다.

가. 도축업·집유업

- (1) 제2호 다목 또는 라목에 해당하는 때
- (2) 제3호에 해당하는 때
- (3) 제4호 각 목의 어느 하나에 해당하는 때
- (4) 제7호에 해당하는 때
- (5) 제8호에 해당하는 때
- (6) 제10호에 해당하는 때
- (7) 제11호 라목 또는 사목에 해당하는 때
- (8) 3차 위반사항에 해당하는 때

나. 축산물가공업·식육포장처리업 및 축산물수입판매업

- (1) 제1호 나목·라목·마목·바목·사목·아목·카목(1)·카목(2)·타목(1)·하목(1) 또는 하목(2)에 해당하는 때
- (2) 제5호 각 목의 어느 하나에 해당하는 때
- (3) 제8호 라목 또는 마목에 해당하는 때
- (4) 제13호 각 목의 어느 하나(다목을 제외한다)에 해당하는 때
- (5) 제17호에 해당하는 때
- (6) 3차 위반사항에 해당하는 때

다. 축산물보관업·축산물운반업 및 축산물판매업(축산물수입판매업을 제외한다)

- (1) 제1호 가목에 해당하는 때
- (2) 제6호 라목 또는 바목에 해당하는 때
- (3) 제11호 가목·마목 또는 사목에 해당하는 때
- (4) 3차 위반사항에 해당하는 때

7. 영업자 및 종업원 준수사항

□ 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업 (축산물가공처리법시행규칙 제51조제1항관련)

1. 공통사항

- 가. 작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하여야 한다.
- 나. 작업장 안에서 종업원의 위생복·위생모(도축장의 경우 안전모) 및 위생화의 착용 여부 및 개인의 위생상태를 점검하여 작업에 종사하도록 하여야 한다.
- 다. 검사관·자체검사원 또는 영업자가 지정하지 아니한 자를 작업장 안에 출입시켜서는 아니 된다.
- 라. 행정관청에 의하여 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 영업자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행한 후 그 이행결과를 지체 없이 처분청에 보고하여야 한다.
- 마. 수돗물이 아닌 물(지하수 등)을 축산물에 사용하거나 가공품의 원료(배합수)로 사용하는 때에는 「먹는물관리법」 제35조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 1년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
- 바. 작업장 안에서는 법 제5조에 따른 용기 등의 규격 등에 적합한 용기·기구·포장 또는 검인용색소를 사용하여야 한다.
- 사. 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 제46조에 따라 위생교육을 받은 영업자·자체검사원 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 한다.
- 아. 제25조제3항에 따른 출입·검사등기록부는 최종발급일부터 1년간 보관하여야 한다.

2. 도축업영업자의 준수사항

- 가. 다른 작업장 또는 다른 법령에 따른 영업장 등에서 종사하고 있는 자 또는 직접 검사업무에 종사하고 있지 아니한 자를 자체검사원으로 지정하거나 검사보조원으로 임명하여서는 아니 된다.
- 나. 제8조에 따른 별지 제2호서식의 도축검사신청서에 기재된 도축의뢰자 및 가축의 출하농가의 사실 여부를 확인하여야 한다.
- 다. 검사를 받고자 하는 가축을 도축장 안의 계류장에서 계류하는 경우에는 제8조에 따른 계류기간을 지켜야 한다.
- 라. 도축장의 계류시설·냉장시설 등 도축처리능력을 초과하여 검사관 또는 자체검사원에게 도축검사신청을 하여서는 아니 된다.
- 마. 검사관 또는 자체검사원의 작업지시가 있기 전까지는 작업을 시작하여서는 아니 된다.

- 바. 자체검사원의 검사업무의 독립성을 보장하여 주어야 하며, 자체검사원이 시험실검사를 위한 장비나 재료 등의 확보요구를 하는 경우에 정당한 이유 없이 이를 거부하여서는 아니 된다.
- 사. 도축장에서 반출되는 지육은 병원성미생물의 오염을 방지하기 위하여 포장하여 반출하는 것을 권장하며, 포장을 하는 경우 포장지는 「식품위생법」의 관련 규정에 따른 재질을 사용하여야 한다.
- 아. 도살·처리의 명목으로 제58조제1항에 따른 수수료 외에 금품을 받거나 작업인의 동원을 요구하여서는 아니 된다.

3. 집유업영업자의 준수사항

- 가. 다른 작업장 또는 다른 법령에 따른 영업장 등에 종사하고 있는 자 또는 직접 검사업무에 종사하고 있지 아니한 자를 자체검사원으로 지정하거나 검사보조원으로 임명하여서는 아니 된다.
- 나. 자체검사원의 검사업무의 독립성을 보장하여 주어야 하며, 자체검사원이 시험실검사를 위한 장비나 재료 등의 확보요구를 하는 경우에 정당한 이유없이 이를 거부하여서는 아니 된다.
- 다. 집유의 명목으로 제58조제1항에 따른 수수료 외에 금품을 받거나 작업인의 동원을 요구하여서는 아니 된다.
- 라. 집유의 명목으로 원유대금 이외의 별도의 보조성 경비 등을 지급하여서는 아니 된다.
- 마. 집유가 금지된 원유 및 법 제11조제2항에 따른 착유가축검사를 받지 아니한 농가에서 착유된 원유를 집유하여서는 아니 된다.

4. 축산물가공업 및 식육포장처리업영업자의 준수사항

- 가. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불관계서류를 작성하고, 이를 최종기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 관계서류를 허위로 작성·보관하여서는 아니 된다.
- 나. 가공품을 텔레비전·인쇄물 등을 통하여 광고하는 때에는 제품명 또는 업소명을 포함하여야 하고, 유통기한을 확인하여 제품을 구입하도록 권장하는 내용을 포함시켜야 한다.
- 다. 장난감·그릇 등과 가공품을 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감·그릇 등이 가공품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 가공품과 구분하여 포장하여야 한다.
- 라. 조제유류에 관하여 신문·잡지·라디오·텔레비전 등을 통한 광고를 하거나 조제유류의 용기 또는 포장에 유아·여성의 사진 또는 그림 등을 표시하여서는 아니 되고, “모유와 같은”, “모유처럼” 또는 이와 유사한 글을 사용하여 소비자가 조제유류의 사용이 모유보다 좋은 것으로 오도 또는 오인할 수 있는 표현을 사용하여서는 아니 되며, 조제유류를 의료기관·모자보건시설에 무료 또는 저가로 공급하는 판매촉진행위를 하여서는 아니 된다.

- 마. 부패·변질되었거나 폐기된 제품 또는 유통기한이 경과한 제품은 정당한 사유가 없는 한 교환하여 주어야 한다.
- 바. 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하고자 하는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명·중량·보관방법 및 유통기간을 보고하고, 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시기준을 준수하여야 한다.
- 사. 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다.
- 아. 축산물가공업의 영업자는 가공한 축산물이 「식품위생법」 제10조제1항 단서에 따라 식품의약품안전청장이 고시한 유전자재조합식품등의표시기준의 표시대상에 해당하는 경우에는 동 고시에 따른 표시를 하여야 한다. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제11조제7호에 따른 구분유통증명서가 있는 경우에는 이를 표시하지 아니할 수 있다.
- 자. 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제2호에 따른 검사를 자체적으로 실시하기 어려운 경우에는 축산물위생검사기관등에 검사를 위탁하여야 한다.

5. 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업의 종업원 준수사항

검사관·자체검사원 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련한 지시사항을 이행하여야 한다.

□ 축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업

(축산물가공처리법시행규칙 제51조 제2항 관련)

1. 공통사항

- 가. 축산물은 위생적으로 보관·운반·판매하여야 한다.
- 나. 축산물의 포장·용기가 파손된 축산물을 판매하거나 판매할 목적으로 운반·진열하여서는 아니 된다.
- 다. 허가관청 또는 신고관청으로부터 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 영업자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행한 후 그 이행결과를 지체 없이 처분청에 보고하여야 한다.
- 라. 제13조에 따른 도축검사증명서 및 제25조에 따른 출입·검사등기록부는 최종발급(기재)일부터 1년간 보관하여야 한다. 다만, 축산물운반업의 경우에는 식육을 운반하는 운전자(식육판매업소의 자가운반차량 운전자를 포함한다) 등으로 하여금 도축검사증명서를 휴대하도록 하여야 한다.
- 마. 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제35조에 따른 먹는물

수질검사기관으로부터 다음의 구분에 따른 검사를 받아 그 결과 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 동일한 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 다른 업소에 대한 검사를 갈음할 수 있으며, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 하게 할 수 있다.

- (1) 일부항목 검사 : 1년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 간이상수도의 검사기준에 따른 검사. 다만, 전항목 검사를 실시하는 연도의 경우를 제외한다.
- (2) 전항목 검사 : 3년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사

바. 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 제46조에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 한다.

2. 축산물운반업영업자의 준수사항

- 가. 운반차량(식육판매업소의 자가운반차량을 포함한다)을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 된다.
- 나. 운반차량은 수시로 세척·소독하여 청결하게 관리하여야 한다.
- 다. 도축장에서 반출되는 소·돼지 등 가축의 지육은 매단 상태로 운반하여야 하며, 우지육의 경우에는 포장한 상태로 운반하는 것을 권장한다.
- 라. 축산물을 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 한다.

3. 축산물판매업영업자의 준수사항

- 가. 식육판매업의 영업자는 식육의 부위별·등급별 판매를 위하여 부위명·등급·용도 및 그램당 가격이 표시된 표지판을 당해 식육의 전면에 놓아야 하고, 식육은 식육종류 및 원산지를 표시하여 판매하여야 하며, 그 표시를 허위로 하여서는 아니 되고, 식육을 용기에 담아 비닐 등으로 포장하여 진열·판매하는 경우에는 식육의 부위명·등급·원산지·포장일자·유통기한·보관방법 및 용도가 표시된 스티커를 붙이거나 비닐 등에 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 부위명 및 등급의 결정과 그 구별방법, 식육의 종류 및 원산지 표시 등에 관한 세부사항은 농림부장관이 정하는 바에 따른다. 또한 음식점의 영업자 등이 요구하는 경우에는 식육의 종류 및 원산지를 기재한 영수증 또는 거래명세서 등을 발급하여야 한다.
- 나. 식육부산물전문판매업의 영업자는 식육부산물을 종류별로 진열·보관하여야 한다.
- 다. 축산물수입판매업의 영업자는 별지 제39호서식의 축산물수입판매거래내역서에 제품명·판매일·판매처·판매량·수입일·수입신고필증번호·수출국 및 수출회사명 등을 기록하고 그 축산물수입판매거래내역서를 수입일부터 2년 이상 보관하여야 한다.

이 경우 그 거래내역을 허위로 작성하여서는 아니 되며, 거래내역서와 관련된 수입신고필증·수입증인서·신적서 및 내용명세서 등의 사본을 2년 이상 보관하여야 한다.

라. 별표 12 제4호다목을 위반한 축산물을 수입하거나 판매하여서는 아니 된다.

마. 부패·변질되었거나 폐기된 제품 또는 유통기한이 경과된 제품은 정당한 사유가 없는 한 이를 교환하여 주어야 한다.

바. 식육판매업 및 식육부산물전문판매업의 영업자는 식육의 처리에 사용한 기계·기구류 등을 수시로 세척·소독하여야 한다.

사. 식육판매업의 영업자는 식육을 냉장·냉동실에 보관하여야 하며, 지육상태로 판매장 안에 걸어 놓아서는 아니 된다. 다만, 냉동지육을 해동하기 위하여 판매장에 걸어놓을 때에는 먼지나 파리 등이 지육에 직접 붙지 아니하도록 포장을 벗기지 아니한 상태를 유지하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.

아. 식육판매업 및 축산물수입판매업의 영업자는 냉동식육을 해동하여 냉장식육으로 보관하거나 판매하여서는 아니 된다.

자. 조제유류에 관하여 신문·잡지·라디오·텔레비전 등을 통한 광고를 하거나 조제유류의 용기 또는 포장에 유아·여성의 사진 또는 그림 등을 표시하여서는 아니 되고, “모유와 같은”, “모유처럼” 또는 이와 유사한 글을 사용하여 소비자가 조제유류의 사용이 모유보다 좋은 것으로 오도 또는 오인할 수 있는 표현을 사용하여서는 아니 되며, 조제유류를 의료기관·모자보건시설에 무료 또는 저가로 공급하는 판매촉진행위를 하여서는 아니 된다.

차. 식육판매업의 영업자는 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육의 종류·물량·원산지 및 매입처 등을 기록하고 그 기록을 식육 매입일부터 1년 이상 보관하여야 한다. 이 경우 그 기록을 허위로 작성하여서는 아니 된다.

카. 축산물수입판매업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하고자 하는 경우에는 사전에 영업신고를 한 신고관청에 전환 품목명·중량·보관방법 및 유통기한을 신고하고, 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시기준을 준수하여야 한다.

타. 축산물수입판매업의 영업자는 수입하는 제품에 대한 공중위생상 위해정보를 입수하였거나 발견하였을 경우에는 즉시 관계기관에 그 사실을 알리고 위해방지에 필요한 조치를 실시하여야 한다.

파. 축산물수입판매업의 영업자는 수입하는 축산물가공품이 「식품위생법」 제10조제1항 단서에 따라 식품의약품안전청장이 고시한 유전자재조합식품등의 표시기준의 표시대상에 해당하는 경우에는 동 고시에 따른 표시를 하여야 한다. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제11조제7호에 따른 구분유통증명서를 갖추는 경우에는 이를 표시하지 아니할 수 있다.

4. 축산물보관업·축산물운반업 및 축산물판매업의 종업원 준수사항

검사관 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련한 지시사항을 이행하여야 한다.

8. 위해요소중점관리기준적용작업장등의 지정취소 등에 관한 기준
(축산물가공처리법시행규칙 제7조의4 제2항 관련)

위 반 내 용	근거법령	처분기준
1. 위해요소중점관리기준을 준수하지 아니한 때	법 제9조 제7항	시정명령
2. 법 제4조제5항, 법 제8조제2항, 법 제12조제2항·제3항, 법 제18조 또는 법 제33조제1항의 규정을 위반하거나, 법 제36조제1항 또는 제2항의 규정에 의한 명령을 위반하여 법 제27조의 규정에 따라 영업정지(영업의 일부정지를 제외한다) 2월 이상의 행정처분을 받은 때	법 제9조 제7항	지정취소
3. 법 제6조제2항, 법 제32조제1항, 법 제21조제1항, 법 제22조제1항·제4항 또는 법 제24조를 위반하여 법 제27조의 규정에 따라 영업정지(영업의 일부정지를 제외한다) 2월 이상의 행정처분을 받은 때	법 제9조 제7항	지정취소
4. 법 제27조제1항제7호의 규정에 위반하여 정당한 사유없이 6월 이상 계속하여 휴업한 때	법 제9조 제7항	지정취소
5. 영업자가 제7조의3의 규정에 의한 교육훈련을 받지 아니한 때	법 제9조 제7항	시정명령
6. 위의 제1호 내지 제5호의 위반으로 1년 이내에 2회 이상 시정명령을 받고 이를 이행하지 아니한 때	법 제9조 제7항	지정취소

1. 위해요소중점관리기준(HACCP)적용작업장(업소·농장) 지정신청서

[별지 제35호의2서식] <개정 2006.10.4>

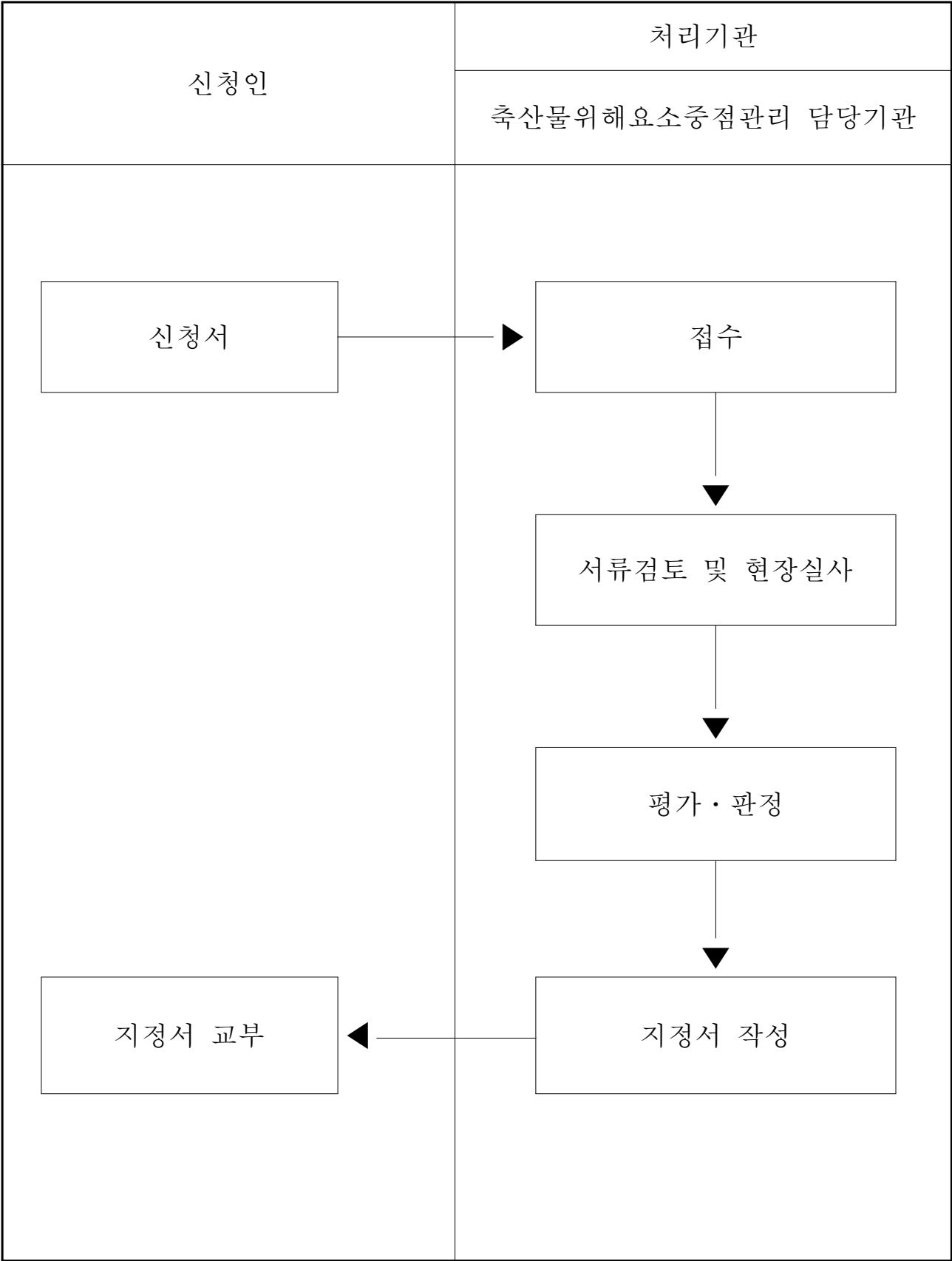
(앞 쪽)

위해요소중점관리기준(HACCP)적용작업장 (업소·농장) 지정신청서						처리기간 60일
신 청 인	①영업허가(신고·등록)번호				②영 업 허 가(신 고 수 리 · 등록) 연월일	
	③작업장(업소·농장)명				④전 화 번 호	
	⑤소재지	본 사				
		공장(농장)				
	⑥대 표 자 성 명				⑦주 민(법인) 등 록 번 호	
	⑧관 리 책 임 자				⑨주민등록번호	
	⑩HACCP 적용업종 또는 품목					
「축산물가공처리법」 제9조제3항 및 동법 시행규칙 제7조의2제1항에 따라 HACCP적용작업장(업소·농장)으로 지정을 신청합니다. 년 월 일 신청인 (서명 또는 인) 축산물위해요소중점관리 담당기관의 장 귀하						
※ 구비서류 1. 영업허가(신고)증 사본(농업인의 경우 축산업등록증 사본 또는 가축을 사육하는 농업인임을 확인할 수 있는 서류) 1부 2. 영업자와 종업원 또는 농업인의 교육훈련수료증 사본 1부 3. 최근 3월간의 생산 또는 영업실적에 관한 서류 1부 4. 법 제9조제1항에 따른 위해요소중점관리기준을 적용하기 위한 위생관리프로그램 및 1월 이상의 운용 실적 1부 5. 업종별 또는 품목별 자체위해요소중점관리기준 및 1월 이상의 운용실적 1부					수수료 「축산물가공처리법」 제41조 및 동법 시행규칙 제59조에 따라 축산물위해요소중점관리 담당기관의 장이 정하는 수수료	

210mm×297mm(일반용지 60g/m²(재활용품))

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

(뒤 쪽)



2. 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용작업장(업소·농장) 지정서

[별지 제35호의3서식] <개정 2006.10.4>

(앞 쪽)

제 호

위해요소중점관리기준(HACCP) 적용작업장(업소·농장) 지정서

영 업 자 :

회사명(농장명) :

소 재 지 :

적용업종 또는 품목 :

조 건 :

축산물가공처리법 제9조제4항 및 동법시행규칙 제7조의2제3항의 규정에 따라
HACCP적용작업장(업소·농장)으로 위와 같이 지정합니다.

년 월 일

축산물위해요소중점관리 담당기관의 장

검 인

(뒤 쪽)

변경 및 처분사항		
년 월 일	변경 및 처분내용	확 인

3. 위해요소중점관리기준(HACCP)적용작업장(업소·농장) 지정변경신청서

[별지 제35호의4서식] <신설 2006.10.4>

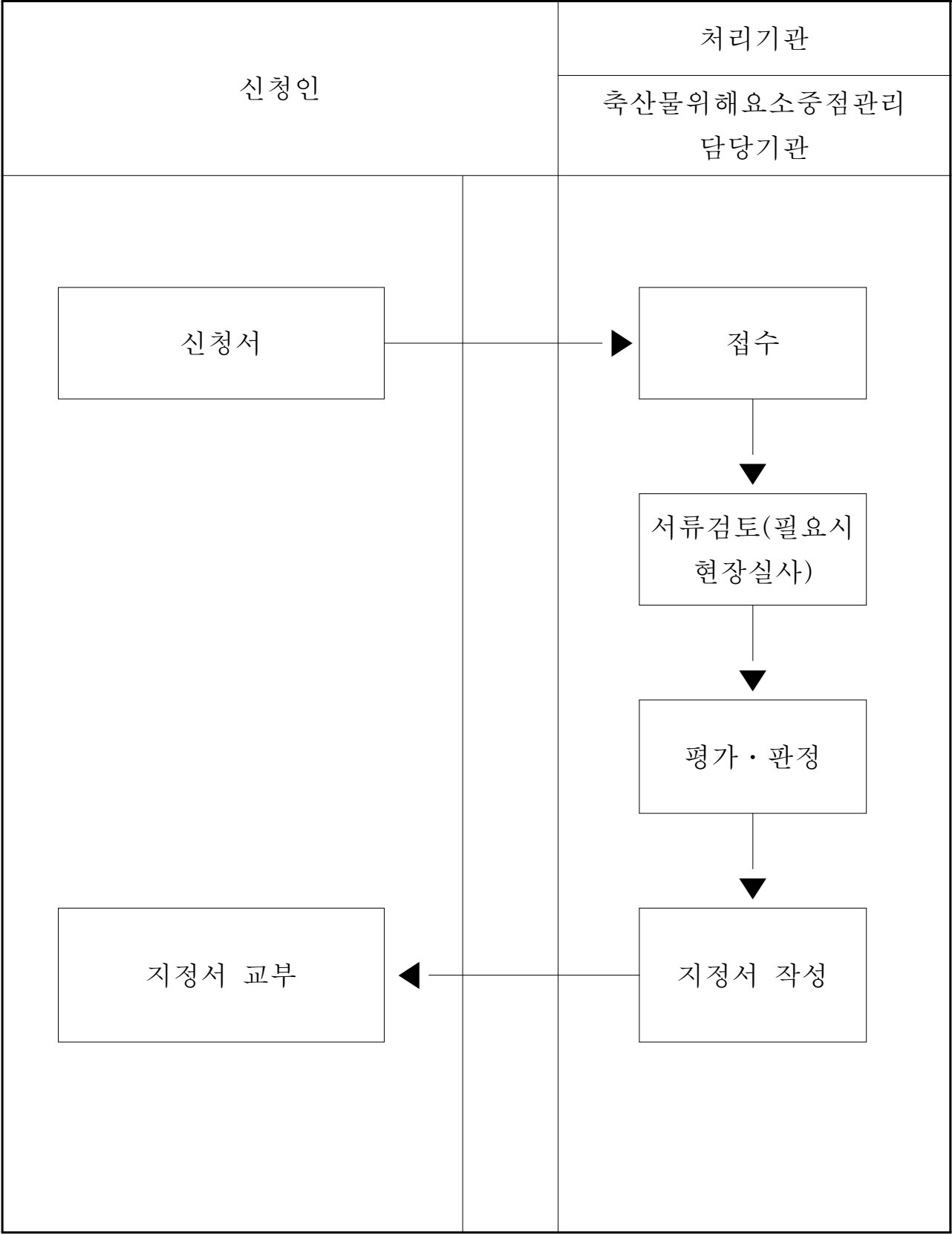
(앞 쪽)

위해요소중점관리기준(HACCP)적용작업장 (업소·농장) 지정변경신청서						처리기간 7일	
신 청 인	①영업허가(신고· 등록)번호			②영업허가(신고 수리·등록)연월일			
	③작업장(업소· 농장)명			④전 화 번 호			
	⑤소재지	본사					
		공장(농장)					
	⑥대 표 자 성 명			⑦주 민(법 인) 등 록 번 호			
	⑧관 리 책 임 자			⑨주민등록번호			
	⑩HACCP 적용업종 또는 품목						
	변경하고자 하는 사항						
변 경 사 유							
「축산물가공처리법」 제9조제3항 및 동법 시행규칙 제7조의2제5항에 따 라 HACCP적용작업장(업소·농장)의 지정변경을 신청합니다.							
년 월 일 신청인 (서명 또는 인) 축산물위해요소중점관리 담당기관의 장 귀하							
※ 구비서류				수수료			
1. 위해요소중점관리기준(HACCP)적용작업장 (업소·농장) 지정서				「축산물가공처리법」 제41조 및 동법 시행규칙 제59조에 따라 축산물위해요소중점관리 담 당기관의 장이 정하는 수수 료			
2. 변경사항을 증빙할 수 있는 서류							

210mm×297mm(일반용지) 60g/m²(재활용품)

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

(뒤 쪽)



4. 위해요소중점관리기준(HACCP)적용도축장 확인서

[별지 제35호의5서식] <신설 2006.10.4>

(앞 쪽)

제 호

위해요소중점관리기준(HACCP)적용도축장 확인서

영 업 자 :

회 사 명 :

소 재 지 :

적용품목 :

조 건 :

「축산물가공처리법」 제9조제2항 및 동법 시행규칙 제7조의2제7항에 따라 HACCP적용도축장으로 위와 같이 확인합니다.

년 월 일

시 · 도지사

인

(뒤 쪽)

변경 및 처분사항		
연월일	변경 및 처분내용	확인

4

국제식품규격위원회(CODEX) 식품위생기준

서 문

Codex 국제식품규격위원회와 FAO/WHO 식품규격프로그램

Codex 국제식품규격위원회는 FAO/WHO 합동 식품규격프로그램을 수행하며 그 목적은 소비자의 건강보호와 공정한 식품교역을 보장하기 위함이다. *Codex Alimentarius* (라틴어, 식품법 또는 규정의 뜻)는 동일한 방식으로 제출된 국제적으로 인정된 식품기준을 모아놓은 것이다. 이는 또한 Codex 국제식품규격위원회의 목적달성을 위해 권고의 성격을 갖는 실행규범(codes of practice), 지침(guidelines) 및 기타 권고수단 형태의 규정들을 포함한다. Codex 위원회는 실행규범이 국가식품관리 또는 행정집행기관에 필요한 유용한 체크리스트를 제공할 수 있다는 견지를 나타내었다. Codex의 간행물은 식품에 대한 정의와 필요사항의 규정과 설정에 대한 지침을 제공하고자 하며, 조화를 모색함에 따라 국제교역을 증진시키고자 하는데 그 목적이 있다.

식품위생 기본서 - 3차 개정

본 책자는 1997년 발간된 소책자의 세 번째 개정판으로 2003년 Codex 국제식품규격위원회에서 채택된 HACCP System 적용을 위한 개정된 지침(Guidelines for the Application of the HACCP System)이 포함되었다. 본 책자가 널리 활용되어 식품위생의 기본원칙을 이해시키고, 각국의 정부, 규제기관, 식품업체, 모든 식품취급자 및 소비자들에게 활용되길 기대한다.

본 기본서에 대한 보다 자세한 사항이나 기타 Codex에 관해서는 다음 주소 및 e-mail을 통해 얻기 바란다.

*The Secretary, Codex Alimentarius Commission,
Joint FAO/WHO Food Standards Programme,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla,
00100, Rome Italy*

fax: +39(6)57.05.45.93

email: codex@fao.org

차 례

서 문	481
국제권장 실행규범 - 식품위생 일반원칙	482
위해요소중점관리기준(HACCP)제도 및 적용에 대한 지침	508
출간연혁	521
원 문	

국제권장 실행규범 - 식품위생 일반원칙
(Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene)

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4(2003)

서 론	481
제1장 - 목 적	482
Codex 식품위생 일반원칙	482
제2장 - 범위, 용도, 정의	482
2.1 범 위	482
2.2 용 도	483
2.3 정 의	484
제3장 - 일차생산	485
3.1 환경위생	485
3.2 식품재료의 위생적 생산	485
3.3 취급, 저장 및 운반	486
3.4 일차생산에서의 세척, 유지 및 개인위생	486
제4장 - 시설 : 설계 및 설비	487
4.1 배 치	487
4.2 건물 및 작업장	488
4.3 장 비	489
4.4 설 비	489
제5장 - 공정관리	492
5.1 식품위해요소의 관리	492
5.2 위생관리체계의 주요 측면	492
5.3 입고재료의 준수사항	494
5.4 포 장	494
5.5 물	495
5.6 관리 및 감독	495
5.7 자료구비(documentation) 및 기록	495
5.8 회수절차	496
제6장 - 시설 : 유지 및 소독	497
6.1 유지 및 세척	497

6.2 세척프로그램	498
6.3 해충관리체계	498
6.4 쓰레기 관리	499
6.5 모니터링 효과	499
제7장 - 시설 : 개인위생	500
7.1 건강상태	500
7.2 질환 및 상해	500
7.3 개인청결	501
7.4 개인행동	501
7.5 방문객	501
제8장 - 운 반	502
8.1 일반사항	502
8.2 준수사항	502
8.3 사용 및 유지	503
제9장 - 제품정보 및 소비자인식	504
9.1 로트확인	504
9.2 제품정보	504
9.3 표 시	505
9.4 소비자교육	505
제10장 - 훈 련	506
10.1 인식 및 책임	506
10.2 훈련프로그램	506
10.3 지도 및 감독	506
10.4 재훈련	507

서 론

인간은 그들이 섭취하는 식품이 안전하고 적합할 것을 기대할 권리가 있다. 식인성 질환 및 상해는 경미한 경우 불쾌한 증상에서부터 심각하게는 사망에 이를 수 있다. 그러나 여기에는 또 다른 결과가 있다. 식인성 질환의 발생은 무역과 여행에 손실을 줄 수 있고, 소득의 감소와 실직, 소송을 유발하게 된다. 식품의 변질은 경제적 낭비를 초래하고 무역 및 소비자의 신뢰에 악영향을 끼칠 수 있다.

국제적인 식품무역과 해외여행이 증가함에 따라, 중요한 사회·경제적 이익을 산출하고 있다. 그러나 이는 전 세계적으로 질병의 확산을 용이케하는 것이기도 하다. 지난 20여년간 많은 국가들에서 식습관에 중요한 변화가 나타났으며 이를 반영하여 새로운 식품의 생산, 가공 및 유통기술이 발전되어 왔다. 따라서 효과적인 위생관리는 식인성 질환 및 상해, 식품변질에 따른 건강 및 경제에 미치는 악영향을 방지하는데 결정적인 역할을 한다. 농장주와 경작인, 제조업자와 가공업자, 식품취급자와 소비자 등 모든 사람들은 식품이 섭취하기에 안전하고 적합하도록 할 책임이 있다.

본서에서 설명되는 일반원칙들은 식품위생을 확보하기 위한 튼튼한 기초를 마련하는 것이며 가능한 경우, 각 식품별 위생실행규범 및 미생물기준에 관한 지침과 함께 사용되어야 한다. 본 자료는 일차생산에서부터 최종 섭취에 이르기까지의 전 식품사슬(Food Chain)를 따르며 각 단계별 중요 위생관리를 강조하고 있다. 식품의 안전성을 증진시키기 위해서 가능한한 HACCP를 기초로한 방안이 권장되고 있으며, 그 내용은 별첨자료인 *위해요소중점관리기준(HACCP)제도 및 적용에 대한 지침(Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP) System and Guidelines for its Application)*에 기술되어 있다.

본서의 일반원칙 자료에 기술되어 있는 관리(control)는 식품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위해 필수적이라고 국제적으로 인식되어 있다. 이 일반원칙은 각국 정부, 업체(개인일차생산자, 제조업자, 가공업자, 식품서비스운영자, 소매상인 등)과 마찬가지로 소비자에게도 권장된다.

제1장 - 목 적

Codex 식품위생 일반원칙:

- 식품의 안전성 및 적합성을 확보한다는 목표를 달성하기 위해 **식품사슬(Food Chain, 일차생산에서부터 최종소비단계를 포함)** 전체에 적용 가능한 **필수적인** 식품위생원칙을 확인한다.
- 식품의 안전성 향상을 위해 HACCP 기본 수행방안을 권장한다.
- 이들 원칙을 **어떻게** 수행할 것인지를 설명한다.
- 식품사슬의 각 부문, 가공과정, 품목의 각 분야별로 특별하게 요구되는 위생준수사항들을 자세히 설명하기 위해 필요한 개별규범에 대한 **지침**을 제공한다.

제2장 - 범위, 용도, 정의

2.1 범 위

2.1.1 식품사슬(Food Chain)

본 자료는 안전하고 적합한 식품생산에 필요한 위생사항들을 설정함과 동시에 일차생산에서부터 최종 소비에 이르기까지의 식품사슬에 적용된다. 또한, 본 자료는 특정부문에 적용될 수 있는 더욱 세부적인 기타 규범들에 대한 기본구성을 제시한다. 본 자료와 **위해요소중점관리기준(HACCP)제도 및 적용에 대한 지침(별첨)**과 함께 이러한 개별규범 및 지침을 따라야 한다.

2.1.2 정부, 업체, 소비자의 역할

정부는 다음과 같은 목적을 수행하도록 동 문서의 내용을 고려하고, 이들 일반원칙의 수행을 위한 최상의 방법을 모색해야 한다.

- 식인성 질병이나 상해로부터 적절하게 소비자를 보호하기 위해 정책은 취약집단 및 전체집단 내의 각기 다른 그룹에 대한 고려를 해야 한다.
- 사람이 섭취하기에 적합한 식품이라는 확신을 제공하기 위해,
- 국제적 교역식품에 대한 신뢰유지를 위해,
- 식품위생의 원칙이 효과적으로 산업계 및 소비자에게 전달될 수 있는 보건교육프로그램을 제공하기 위해

업체는 다음과 같은 이유로 동 문서 내 설정된 위생실행규범을 적용해야만 한다.

- 안전하고 적합한 식품을 제공하기 위해,
- 올바른 방법으로 식품을 저장, 취급, 조리하도록 하여 그들의 식품이 오염되거나 병원성 미생물의 증식/생육이 발생하지 않도록 하기 위해서, 표시 또는 기타 적절한 방법으로 소비자가 명확하고 쉽게 정보를 이해하도록 하기 위해,
- 국제적 교역식품의 신뢰유지를 위해

소비자는 관련지시를 따르거나 적절한 식품위생방안을 적용함으로써 그들의 역할을 인식하여야 한다.

2.2 용 도

본 자료의 각 장에서는 섭취되어야 할 목표 및 식품의 안전성과 적합성에 부합한 목표에 대한 근거를 서술하도록 한다. .

제3장에서는 일차생산과 관련공정에 대해 기술하고 있다. 여러 가지 식품들에 대한 위생적 수행방법들이 상당히 다르고, 가능한 경우 개별규범이 적용되어야 하나, 몇 가지 일반적 지침을 본 장에서 제시하고 있다. 제4장에서부터 제10장까지에서는 전 식품사슬을 거쳐 판매시점에까지 적용되는 일반적 위생원칙을 설명하고 있다. 또한 제9장에서는 식품의 안전성과 적합성을 유지하는데 소비자의 역할이 중요하다는 것을 인식 하에 소비자정보에 대한 내용을 다루고 있다.

본 자료에 기술된 몇몇 특정 준수사항들(requirements)이 불가피하게 적용 불가능한 경우가 있을 것이다. 모든 경우에 있어서의 근본적 문제는 “식품을 섭취하기에 안전하고 적합하게 하기 위해 무엇이 필요하고 적절한가?” 이다.

본문 중, 위 문제가 야기되는 곳에서는 “**필요한 경우(when necessary)**”와 “**가능한 경우(when appropriate)**”란 문구를 사용하고 있다. 이는 위의 준수사항(requirement)이 통상적으로 적절하고 합리적이라 할지라도, 실제 식품의 안전성 및 적합성에 근거했을 때 이러한 준수사항들이 불필요하거나 적절치 않은 경우가 있을 수 있음을 의미한다. 준수사항(requirement)이 필요한지 또는 적절한지 여부를 결정하기 위해서는, 위험평가를 수행해야 하며 이는 HACCP방안에 기초하는 것이 바람직하다. 이 방안은 섭취하기에 안전하고 적합한 식품을 생산한다는 전체적 목표에 적합하면서 본 자료의 준수사항들이 융통성 있고 적절하게 적용되도록 한다. 따라서 활동의 다양성과 식품생산 시 수반되는 각기 다른 위험 수준을 고려하고 있다. 추가적 지침에 관하여는 개별 식품규범에서 설명하도록 한다.

2.3 정 의

본 규범의 목적에 따라 아래 표현들은 다음과 같은 의미를 지닌다.

세척(Cleaning) - 흙, 식품찌꺼기, 먼지, 기름기 또는 기타의 불순물을 제거하는 것.

오염물질(Contaminant) - 비의도적으로 식품 내 존재하는 부착되어 식품의 안전성 또는 적합성을 해칠 수 있는 미생물 또는 화학물질, 이물질, 또는 기타 물질들

오염(Contamination) - 식품 또는 식품 주변 환경 중 오염물질의 유입이나 발생

살균(Disinfection) - 화학적 제재 또는 물리적 방법으로 환경 중의 미생물 수를 식품 안전성 또는 적합성을 해치지 않는 수준까지 감소시키는 것

시설(Establishment) - 식품을 취급하는 건물이나 지역 및 동일한 관리 하에 통제되는 환경

식품위생(Food hygiene) - 식품사슬 모든 단계에서의 식품 안전성과 적합성을 확립하기 위해 필요한 모든 조건과 수행방안

위해요소(위험)(Hazard) - 건강에 부정적인 영향을 끼칠 가능성이 있는 식품의 상태 또는 식품 중의 생물학적 · 화학적 · 물리적 인자

HACCP - 식품의 안전 상 중요한 위해요소를 확인, 평가, 관리하는 제도

식품취급자(Food handler) - 포장 또는 비포장 식품, 식품제조장비 및 용기, 또는 식품접촉표면을 직접 취급하는 사람으로써, 식품위생준수사항을 따를 의무를 지니는 사람

식품안전성(Food safety) - 식품을 그 사용의도에 따라 제조 또는 섭취하였을 때 소비자에게 해를 주지 않을 것이라는 확신

식품의 적합성(Food suitability) - 식품이 그 사용의도에 따라 섭취하기에 적합하다는 확신

일차생산(Primary production) - 식품사슬 중의 단계로써 예를 들면 수확, 도살, 착유, 어획의 과정을 말함

제3장 - 일차생산

목 적 :

일차생산은 식품이 그 사용의도에 맞게 안전하고 적합할 수 있는 방법으로 관리되어야 한다. 필요시, 다음 내용들을 포함한다.

- 식품 안전을 위협하는 환경이 조성된 지역의 이용을 피함.
- 식품 안전을 해치지 않는 방법으로 오염물질, 해충, 동·식물질병을 제어.
- 식품이 적절한 위생적 조건하에서 생산될 수 있는 실행방안 및 조치의 채택.

근 거 :

이후 식품사슬에서 식품의 안전성 또는 적합성을 위협할 수 있는 위해요소(hazard)의 유입 가능성을 줄이기 위해.

3.1 환경위생

환경 유래의 잠재적 오염원이 고려되어야한다. 특히, 잠재적 유해물질의 존재로 인해 식품 중 기준치 이상의 유해물질이 유입될 수 있는 지역에서는 식품의 일차생산이 이루어질 수 없다.

3.2 식품재료의 위생적 생산

일차생산 활동이 식품의 안전성 및 적합성에 영향을 끼칠 가능성이 있다는 사실을 항상 염두하여야 한다. 특히, 여기에는 오염물질이 존재할 가능성이 매우 높은 특정지역 확인 및 이러한 가능성을 최소화하기 위한 특정조치방안에 관한 내용을 포함한다. HACCP 기본방안은 위와 같은 특정조치방안의 수행에 도움이 될 것이다(*Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP) System and Guidelines for its Application*, 별첨 참조)

다음 사항을 위해, 생산자는 실제 가능한 수행방안을 적용해야한다.

- 공기, 흙, 물, 사료, 비료(천연비료 포함), 농약, 수의약품 또는 일차생산에 사용되는 기타제재 유래의 오염물질을 관리하고,
- 식물 및 동물건강을 관리하여 식품섭취로 인한 건강상의 위협이 없도록 하거나 제

- 품의 적합성에 나쁜 영향을 끼치지 않도록 해야하며,
- 분뇨 및 기타 오염으로부터 식품재료를 보호하여야 한다.

특히, 쓰레기 관리에 주의하여야 하며 유해물질은 적절하게 보관하여야 한다. 특정 식품의 안전성목표 달성을 위한 농장에서의 프로그램(on-farm programmes)은 일차생산의 중요한 부분이 되고 있으며 이는 적극 추천되어야 한다.

3.3 취급, 저장 및 운반

생산자는 다음의 내용을 준수하여야 한다.

- 인간이 섭취하기에 부적절한 물질을 가려내기 위해서 식품과 식품성분을 선별하도록 한다.
- 부적합 성분은 위생적 방법으로 처분하여야 한다.
- 취급, 저장 및 운반과정에서 해충이나, 화학적·물리적 또는 미생물학적 오염물질, 또는 기타 이물에 의한 오염으로부터 식품 및 식품성분을 보호하여야 한다.

실제적으로 가능한 한 적절한 방안을 통해 변질 및 부패의 방지에 주의를 기울여야 하며, 이러한 방안에는 온도관리, 습도관리 및 기타 관리 등이 포함될 수 있다.

3.4 일차생산에서의 세척, 유지 및 개인위생

다음 사항을 위한 적절한 설비 및 공정이 구비되어 있어야 한다.

- 필수적 세척 및 유지가 효과적으로 수행되기 위해
- 적절한 수준의 개인위생이 유지되기 위해

제4장 - 시설 : 설계 및 설비

목 적 :

다음과 같은 목적을 이루기 위해서는 작업공정의 특성 및 이와 관련한 위험을 고려하여 건물(premise), 장비 및 설비와 설치, 설계 및 구성이 이루어져야 한다.

- 오염을 최소화한다.
- 설계 및 배치로 적절한 유지, 청소 및 살균이 가능해야 하며, 공기로 인한 오염을 최소화해야 한다.
- 표면 및 재료, 특히 식품과 직접 접촉하는 부분은 사용 목적에 알맞도록 독성이 없고, 필요시 내구성이 있으며, 유지 및 청소가 용이해야 한다.
- 가능한 경우 온도, 습도 및 기타 조건들에 적합한 설비가 이용되도록 한다.
- 해충의 접근 및 서식처를 효과적으로 방지할 수 있어야 한다.

근 거 :

모범적인 위생설계 및 구조, 적절한 배치, 그리고 적절한 설비에 대한 규정이 위생요소를 효과적으로 억제하는데 필요하다.

4.1 배 치

4.1.1 시 설

식품관련 시설의 위치를 정할 때는 식품을 보호할 수 있는 적절한 조치에 의한 효과뿐만 아니라 잠재적 오염원을 고려할 필요가 있다. 보호조치를 고려한 이후에도 식품의 안전성 또는 적합성을 위협하는 요소가 남아 있는 곳에는 시설이 위치하지 않도록 하여야 한다. 특히, 시설은 다음의 지역에서 멀리 떨어져 위치하여야 한다.

- 환경오염지역 및 식품에 심각한 오염을 초래하는 산업활동 지역
- 충분한 대비책이 갖추어지지 않을 경우 홍수가 나기 쉬운 지역
- 해충의 침입이 잦은 지역
- 고형 또는 액체의 쓰레기가 효과적으로 제거될 수 없는 지역

4.1.2 장 비

제조장비는 다음과 같이 배치되어야 한다.

- 적절한 유지 및 청소가 가능하고,
- 사용목적에 부합하도록 기능을 수행하며,
- 모니터링을 포함한 우수위생수행기준(good hygiene practice)을 용이하게 수행할 수 있어야 한다.

4.2 건물 및 작업장

4.2.1 설계 및 배치

가능한 경우, 식품시설의 내부설계 및 배치는 작업공정 사이 및 작업과정 중에 식품으로 인한 교차오염을 방지하는 등 우수식품위생수행기준을 수행할 수 있어야 한다.

4.2.2 내부구조 및 맞춤

식품시설 내의 구조물은 내구성이 있는 재질로 만들어져야 하며, 유지, 세척, 그리고 가능한 경우 소독이 용이하여야 한다. 특히, 식품의 안전성 및 적합성을 확보할 필요가 있는 경우에는 다음과 같은 특정조건에 적합하여야 한다.

- 벽의 표면, 칸막이 및 바닥은 사용목적에 맞게 비독성이며 비침투성의 재질로 만들어져야 한다.
- 벽과 칸막이는 작업에 알맞은 높이까지 매끄러운 표면이어야 한다.
- 바닥은 적절한 배수 및 세척이 이루어지도록 구비되어야 한다.
- 천장 및 그 고정물은 먼지·응축수의 형성 및 미립자의 낙하가 최소화되도록 구성 및 마감되어야 한다.
- 창문은 청소가 용이하고 먼지를 최소화할 수 있는 구조로 되어있어야 하며, 필요한 경우 방충망(insect-proof screen)을 제거 및 청소할 수 있어야 한다. 또한 필요한 경우 창문이 고정되어야 한다.
- 문은 매끄럽고 비흡습성의 표면이어야 하며, 청소 및 필요한 경우 살균이 용이하여야 한다.
- 식품과 직접 접촉하는 작업대 표면은 내구성이 있고 세척, 유지 및 소독이 용이한 위생적 조건이어야 한다. 또한 매끄럽고, 비흡습성 재질이며, 식품에 영향을 주지 않고, 일반적 작업조건에서 세정제 및 살균제에 의한 영향이 없어야 한다.

4.2.3 임시/이동성 건물 및 자동판매기

여기서 포함하고 있는 건물 및 구조물에는 노점, 이동식판매대, 노상자동판매기, 텐트나 천막 등에서 식품을 취급하는 임시건물 등이 있다.

이러한 건물 및 구조물들은 가급적 식품을 오염시키거나 해충이 발생하지 않도록 위치, 설계 및 건설되어야 한다.

이러한 특별조건 및 준수사항을 적용할 경우, 식품의 안전성 및 적합성을 보장하기 위해 이들 설비와 관련된 식품위생상의 위해요소들이 적절히 관리되어야 한다.

4.3 장 비

4.3.1 일반사항

식품과 직접 접촉하는 제조장비 및 용기(일회용 용기 및 포장 제외)는 필요한 경우, 식품오염을 방지하기 위해 적절하게 세척, 살균 및 유지될 수 있도록 설계 및 구성되어야 한다. 제조장비 및 용기는 사용목적에 맞게 무독성 재료로 만들어져야 한다. 필요한 경우, 제조장비는 유지, 세척, 살균, 모니터링을 위해, 그리고 예를 들면, 해충검사를 원활히 하기 위해 내구성이 있고 이동 가능하며 분해가 가능하여야 한다.

4.3.2 식품관리 및 모니터링 장비

4.3.1장의 일반사항에 추가하여, 조리, 가열, 냉각, 저장 또는 냉동식품에 사용되는 제조장비는 식품의 안전성 및 적합성을 위해, 그리고 효과적으로 보존하기 위해 가급적 빠른 시간 내에 요구되는 온도에 도달할 수 있도록 설계되어야 한다. 또한 온도의 모니터링 및 제어가 가능하도록 설계되어야 한다. 필요시, 이들 장비에는 습도, 공기의 흐름 및 기타 식품의 안전성 및 적합성에 해를 줄 수 있는 것들을 효과적으로 관리 및 모니터 할 수 있는 장치가 갖추어져 있어야 한다. 이와 같은 요건은 다음 사항을 위해 필요하다.

- 유해하거나 바람직하지 않은 미생물 또는 미생물독소를 안전한 수준까지 제거 또는 감소시키고, 미생물의 생존 및 증식이 효과적으로 제어할 수 있음.
- 가능한 경우, HACCP에 기초한 계획 내 수립된 관리기준(critical limits)이 모니터 될 수 있음.
- 식품의 안전성 및 적합성에 필요한 온도 및 기타 조건들이 신속하게 달성 및 유지 될 수 있다.

4.3.3 쓰레기 및 비가식재료용 용기

쓰레기, 부산물, 비가식재료 또는 위험물질용 용기는 특히 확인이 가능하고 적절한 구조이어야 하며, 가능한 경우 내수성 재료로 만들어져야 한다. 위험물질을 담고 있는 용기는 구별이 가능하여야 하며, 가능한 경우 고의적 또는 비고의적인 오염을 방지하기 위해 잠금장치가 되어있어야 한다.

4.4 설 비

4.4.1 급수설비

식품의 안전성 및 적합성 확보가 필수적인 곳에서는 적절한 저장, 공급, 온도관리 설비를

갖춘 음용수의 공급이 가능하여야 한다.

음용수는 가장 최신판의 WHO 음용수 수질지침(Guidelines for Drinking Water Quality) 기준에 부합하거나, 더 엄격한 기준에 적합하여야 한다. 비음용수(예로써, 소방용수, 스팀생성용수, 냉각수 및 기타 유사한 용도의 용수 등 식품의 오염과 무관한 물)는 별도의 시스템을 구비하여야 한다. 비음용수 시스템은 확인이 가능해야 하며, 역류되어 음용수 시스템에 유입되지 않도록 해야 한다.

4.4.2 배수 및 쓰레기처리

적절한 배수 및 쓰레기 처리시스템 및 설비가 구비되어야 한다. 이러한 시스템 및 설비의 구비로 식품 또는 음용수의 오염에 따른 위험을 막아야한다.

4.4.3 세척

식품, 기구, 제조장비의 세척을 위해 알맞게 설계된 적절한 설비가 구비되어야 한다. 이러한 설비들은 가능한 경우, 냉·온 음용수를 공급할 수 있는 설비를 갖추어야한다.

4.4.4 개인 위생설비 및 화장실

개인 위생설비는 적절한 개인위생수준이 유지될 수 있어야 하며 식품의 오염을 방지할 수 있어야 한다. 가능한 경우, 설비는 다음의 요건을 갖추어야 한다.

- 세면대 및 냉온수(또는 온도조절이 가능한 물)의 공급 등을 포함한 손을 씻고 말리는데 적절한 수단
- 위생적으로 설계된 화장실
- 개인용 설비의 적절한 교체

이러한 설비들은 적절하게 배치 및 설계되어야 한다.

4.4.5 온도관리

식품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위해, 수행되고 있는 식품공정의 성격에 따라 다음과 같은 적절한 설비가 사용될 수 있어야 한다; 가열, 냉각, 조리, 냉장 및 냉동식품용 설비, 냉장 또는 냉동식품의 저장, 식품온도의 모니터링, 그리고 필요한 경우, 실온관리를 위한 설비.

4.4.6 대기환경 및 환기

특히 다음 사항을 달성하기 위해 적절한 자연적 또는 기계적 환기 장치가 구비되어야 한다.

- 공기를 통한 식품의 오염(예를 들면, 연무 및 응결수로 인한 오염)을 최소화 한다.

- 실내온도를 관리한다.
- 식품의 적합성에 영향을 줄 수 있는 냄새를 억제한다.
- 필요한 경우, 식품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위해 습도를 관리한다.

환기장치는 공기가 오염지역에서 청결지역으로 흐르지 않도록 설계 및 설치되어야 하며 필요한 경우, 적절하게 유지 및 세척될 수 있어야 한다.

4.4.7 조 명

위생적인 방법으로 작업을 수행하기 위해 적절한 자연광 또는 조명이 구비되어야 한다. 필요시, 조명으로 인한 색상차이를 나타내지 않아야 한다. 조도는 작업의 성격에 적절하게 조절하여야 한다. 조명장치는 가능한한 파손에 의해 식품이 오염되지 않도록 보호장치가 있어야 한다.

4.4.8 저 장

필요한 경우, 식품, 원료 및 비식용화학물질(세제, 윤활유, 연료 등)의 저장을 위한 적절한 설비가 구비되어야 한다.

가능한 한 식품저장설비는 다음과 같이 설계 및 구성되어야 한다.

- 적절한 유지 및 세척이 가능하여야 한다.
- 해충의 접근 및 서식을 방지하여야 한다.
- 식품을 저장하는 동안 효과적으로 오염을 방지할 수 있어야 한다.
- 필요한 경우, 식품의 품질저하를 최소화시키는 환경을 제공하여야 한다.

필요한 저장설비의 유형은 식품의 성격에 따라 다르다. 필요한 경우, 세척제 및 위험물질 등을 보관하기 위한 각각의 분리되고 안전한 저장설비가 구비되어야 한다.

제5장 - 공정관리

목 적 :

다음사항에 의거하여, 인간이 섭취하기에 안전하고 적합한 식품을 생산할 목적을 지닌다.

- 특정 식품의 제조 및 취급에 알맞게 원료, 혼합, 가공, 유통, 소비자의 이용 등과 관련한 설계상 준수사항들을 체계화하고,
- 효과적인 관리체계를 계획, 실행, 모니터, 검토함.

근 거 :

공정상 적절한 단계에서 식품의 위해요소를 관리함으로써 식품의 안전성 및 적합성을 확보키 위한 예방조치를 취하여 안전하지 않은 식품으로부터의 위해를 감소시키고자 함.

5.1 식품위해요소의 관리

식품업체 관리자는 HACCP와 같은 제도를 활용하여 식품위해요소를 관리하여야 한다. 이들 관리자는

- 식품안전에 중요한 공정 단계를 **확인**하여야 한다.
- 위 확인된 단계에서 효과적인 관리과정을 **수행**하여야 한다.
- 지속적인 효과를 위해서 관리과정을 **모니터**하여야 한다.
- 정기적으로 혹은 공정과정 변경 시 **재검토**하여야 한다.

이러한 제도는 식품의 위생적 관리를 위해 제품의 저장수명(shelf-life) 동안 식품사슬 전 과정에 걸쳐 적용되어야 하며, 적절한 생산·가공설계를 통해 이루어져야 한다.

관리과정은 재고 회전을 측정장치의 점검이나 냉장 쇼케이스에 적절히 진열하는 등의 단순한 과정이어야 할 것이다. 그러나 어떤 경우에는 전문가의 조언에 근거하거나 문서화작업을 수반하는 제도가 적절할 것이다. 이러한 식품안전제도의 모델은 본 서의 별첨인 *Hazard Analysis and Critical Control(HACCP) System and Guidelines for its Application*(별첨)에 기술되어 있다.

5.2 위생관리체계의 주요 측면

5.2.1 시간 및 온도관리

식품의 부적절한 온도관리는 식인성 질환이나 식품변질의 가장 큰 원인 중 하나이다. 이러한 관리에는 조리, 냉각, 가공 및 저장시의 시간 및 온도가 포함된다. 식품의 안전

및 적합성이 중요한 단계에서는 반드시 온도관리가 효과적으로 이루어질 수 있는 체계를 갖추어야 한다.

온도관리체계는 다음 내용들을 고려하여야 한다.

- 식품의 특성 예) 수분활성도, pH, 예상되는 미생물의 초기수준 및 미생물 유형 등
- 제품의 저장수명
- 포장 및 가공 방법
- 제품이 어떤 목적으로 사용될 것인지 예) 조리가공 단계를 거칠 식품인지 혹은 즉석식품으로 사용될 것인지

또한 이러한 체계는 시간 및 온도변화에 대한 허용한계(tolerable limits)가 설명되어야 한다.

온도기록장치는 일정한 간격으로 체크되어야 하며 정확도를 측정하여야 한다.

5.2.2 특별가공단계

식품위생에 영향을 주는 기타의 단계들에는 다음의 예들이 포함될 것이다.

- 냉장(chilling)
- 가열공정
- 방사선조사
- 건조
- 화학적 보존
- 진공 또는 가스충진포장(modified atmospheric packaging)

5.2.3 미생물 및 기타 규격

5.1장에 기술된 관리제도는 식품의 안전성 및 적합성을 확보하는 효과적 방법을 제공한다. 미생물학적·화학적 또는 물리적 규격이 어떠한 식품관리제도에서 사용되는 경우, 이러한 규격은 과학적 원칙 및 상황, 가능한 경우 모니터링과정, 분석방법, 그리고 수행한계(action limit)에 근거하여야 한다.

5.2.4 미생물 교차오염

병원성미생물은 직접적인 접촉이나 식품 취급자, 표면접촉 또는 공기를 통해 식품에서 다른 식품으로 전달될 수 있다. 날 것이나 비가공식품은 효과적 중간세척 및 가능한

한 살균과정을 통해 물리적 또는 시간 차이를 두어 즉석식품으로부터 효과적으로 분리 되도록 해야 한다.

가공구역의 출입을 제한 또는 통제할 필요가 있다. 위해가 특히 높은 지역에서는 가공 구역의 출입이 개의설비를 통해서만 이루어져야 한다. 개인은 작업장에 들어가기 전 신발을 포함한 깨끗한 작업복을 착용하고 손을 씻어야 한다.

작업대 표면, 기구, 제조장비, 설치물, 비품은 철저히 세척하여야 하며, 필요한 경우 날 것(특히 식육 및 가금육)을 취급 또는 가공한 이후에 소독하여야 한다.

5.2.5 물리적·화학적 오염

시스템은 기계로부터 떨어져 나온 유리나 금속조각, 먼지, 유해한 연기 및 화학물질 등 외부물질로부터 식품의 오염을 방지할 수 있어야 한다. 제조 및 가공과정에서는 필요 시, 적절한 검출기 또는 스크리닝 장치가 사용되어야 한다.

5.3 입고재료의 준수사항

기생충, 유해미생물, 농약, 수의약품 또는 독성물질, 부패되거나 외부유입물질 등이 함유된 것으로 알려진 원료 또는 성분은 일반적 선별 및 가공으로 그 함유물질이 허용수준 이하로 감소될 수 없는 경우, 시설내로 반입되어서는 안 된다. 가능한 경우, 원료에 대한 규격(specification)을 확인하고 적용해야 한다.

원료 또는 성분은 가능한 한 가공되기 전에 검사 및 선별되어야 한다. 필요한 경우, 사용에 적합한지 여부를 판정하기 위해 실험실검사를 수행하여야 한다. 상하지 않고 적절한 원재료 또는 성분만이 사용되어야 한다. 원료 및 성분의 보관창고는 재고회전이 효율적이어야 한다.

5.4 포 장

포장디자인 및 재료는 제품에 대해 오염을 최소화하고, 손상을 방지하며, 적절한 표시가 가능한 적절한 보호기능을 지녀야 한다. 사용되는 포장재 또는 충전가스는 저장 및 사료의 특정 조건 하에서 무독성이어야 하며 식품의 안전성 및 적합성을 위협해서는 안 된다. 가능한 경우, 재사용 가능한 포장은 내구성이 있고 세척이 용이하여야 하며, 필요한 경우 소독할 수 있어야 한다.

5.5 물

5.5.1 식품과 직접 접촉하는 경우

다음 경우를 제외하고, 식품취급 및 가공 시에 음용수만을 사용해야 한다.

- 수증기 유발, 소방용수 및 식품과 무관한 기타 유사한 목적으로 사용되는 물
- 냉각 등 특수한 식품의 가공과정 시, 그리고 식품의 안전성 및 적합성에 위해요소를 형성하지 않는 식품취급지역의 경우(청정 해수(海水)의 사용 등)

재사용을 위해 재순환되는 물은 그 사용으로 인해 식품의 안전성 및 적합성에 위해를 주지 않는 조건으로 처리 및 유지되어야 하고, 처리과정은 효과적으로 모니터링 되어야 한다. 부가적 공정처리를 거치지 않고 회수된 재순환 물과 식품가공 시 증발 및 건조를 통해 회수된 물은 식품의 안전성 및 적합성에 위해를 가하지 않는 경우에는 사용될 수 있다.

5.5.2 성분으로 사용되는 물

필요한 경우, 식품오염을 방지하기 위해 음용수가 사용되어야 한다.

5.5.3 얼음 및 증기

얼음은 4.4.1항에 부합하는 물로 제조되어야 한다. 얼음 및 증기는 오염으로부터 보호되도록 제조, 취급 및 저장되어야 한다.

식품에 직접 접촉하거나 식품과 맞닿는 기구 등의 표면에 사용되는 증기는 식품의 안전성 및 적합성을 위협하지 않는 성분으로 구성되어야 한다.

5.6 관리 및 감독

관리 및 감독의 유형은 사업의 규모, 수행작업의 성격과 식품의 유형에 따라 다양하다. 관리자 및 감독자는 잠재적 위해를 판정하고, 적절한 예방조치와 수정조치를 취하고, 효과적인 모니터링 및 감독이 제대로 이루어지고 있는지를 파악하기 위해 식품위생원칙 및 실행요건에 대해 충분한 지식을 가져야 한다.

5.7 자료구비(documentation) 및 기록

필요시, 식품의 가공, 제조, 유통에 관한 기록이 지속되어야 하며, 유통기한이 지난 후에도 기록은 보유되어야 한다. 자료구비는 식품안전 관리체계의 신뢰성 및 효과를 증대시킬 수 있다.

5.8 회수절차

관리자는 식품안전 위해요소에 대응하고 이와 관련 있는 최종 제품의 유통로를 시장으로부터 신속·완전하게 회수할 수 있는 효과적 방안이 마련되어 있는지 살펴야한다. 건강상 위해요소가 직접적인 원인이 되어 제품이 폐기된 경우, 유사한 조건으로 생산되어 유사한 건강상 위해요소를 줄 수 있는 다른 제품들 또한 안전성평가를 하여야 하며 폐기할 필요가 있을 것이다. 소비자에 대한 경고의 필요성이 검토되어야 한다.

회수된 제품들은 폐기되거나 섭취 이외의 다른 용도로 사용되거나, 섭취하기에 안전한지 여부를 검사하거나, 혹은 안전성을 확보할 수 있는 방법으로 재 가공될 때까지 감독하여야 한다.

제6장 - 시설 : 유지 및 소독

목 적 :

다음의 목적을 위해 효과적인 체계를 확립한다.

- 적절한 유지 및 세척
- 해충관리
- 쓰레기관리
- 유지 및 소독 절차의 효율성에 대한 모니터

근 거 :

식품위해요소, 해충 및 식품을 오염시킬 가능성이 있는 기타 요인들에 대한 지속적이고 효과적인 관리를 증진시키기 위해

6.1 유지 및 세척**6.1.1 일반사항**

다음 사항을 위해, 시설 및 제조장비는 적절한 수리상태와 조건을 유지해야 한다.

- 모든 소독과정을 용이하도록 하고,
- 본 의도대로 가능하게 (특히, 중요단계(critical step)에서(5.1항 참조)),
- 금속조각, 페인트조각, 파편 및 화학물질 등에 의한 식품의 오염을 방지하기 위해

세척은 오염원이 될 수 있는 식품찌꺼기 및 먼지를 제거하여야 한다. 필요한 세척방법 및 세척제는 식품업체의 특성에 따라 다를 것이며, 세척 후에는 소독이 필요할 것이다.

세척용 화학물질은 제조자 준수사항에 따라 주의하여 취급 및 사용되어야 하며, 필요한 경우 이들 물질에 의해 식품이 오염되는 위험을 방지하기 위해 구별된 용기에 담아 식품과 분리하여 보관하여야 한다.

6.1.2 세척과정 및 방법

세척은 가열, 문지르기, 고압분무(turbulent flow), 진공세정 또는 물을 사용하지 않는 기타의 방법 등의 물리적 방법과 세정제, 알칼리 또는 산을 사용하는 화학적 방법을 개별적으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.

세척절차는 가능한 경우 다음 내용을 포함한다.

- 표면의 거친 조각을 제거한다.

- 세정용액을 남은 흙(loosen soil)과 세균막(bacterial film)에 투여하여 액상 또는 현탁액 중에 존재하도록 한다.
- 제4장의 내용을 준수하여, 잔존 오물과 잔류 세정제를 제거하기 위해 물로 행군다.
- 잔류물질 또는 조각을 제거하거나 모으기 위해 건열세정(dry cleaning) 혹은 기타의 적절한 방법들을 사용한다.
- 필요시, 제조자 준수사항(manufacturers' instruction) 중 과학적 사실에 근거하여 행군이 필요치 않은 경우를 제외하고는 소독 후 행귀야 한다.

6.2 세척프로그램

세척 및 소독프로그램은 시설의 모든 부분들이 적절한 청결상태를 확신할 수 있어야 하고, 여기에는 세척장비 세척도 포함된다.

세척 및 소독프로그램은 그 적합성 및 효과에 대한 모니터를 지속적이고 효과적으로 수행하여야 하며, 필요한 경우 문서화해야 한다.

세척프로그램을 문서상으로 기록할 경우, 다음의 내용이 포함되어야 한다.

- 세척될 지역, 제조장비·용기품목 등
- 특별작업(particular tasks)에 대한 책임
- 세척방법 및 세척주기
- 모니터링 계획

가능한 경우, 관련 전문가의 자문을 구하여 프로그램이 완성되어야 한다.

6.3 해충관리체계

6.3.1 일반사항

해충은 식품의 안전성 및 적합성에 커다란 위협이 된다. 해충은 번식처나 식품공급처에서 발생될 수 있다. 해충에 유익한 환경이 조성되는 것을 방지하기 위해서는 우수위생규범(GHP)을 적용하여야 한다. 우수한 위생관리, 입고재료에 대한 검사, 그리고 우수한 모니터링은 해충의 발생가능성을 최소화할 수 있으므로, 살충제의 필요성을 줄일 수 있다. [통합해충관리(Integrated Pest Management)를 다루는 FAO 자료를 참고문헌으로 삼임]

6.3.2 침입방지

해충의 침입을 방지하고 잠재적 번식처를 제거하기 위해 건물은 잘 정비되고 바람직한 상태로 유지되어야 한다. 구멍, 배수구 및 기타 해충이 침입하기 쉬운 장소는 봉인하여야 한다. 예를 들면, 열려진 창문, 문 및 환기창에 철망을 설치하면 해충의 침입을 줄일 것이다. 가능한 한 공장부지 및 식품제조시설로부터 동물을 배제하여야 한다.

6.3.3 서식지 및 침입

식품이나 물은 해충의 서식처를 형성하거나 침입을 용이하게 한다. 잠재적으로 해충이 침입할 가능성이 있는 식품은 방충성(pest-proof) 용기에 저장하거나 바닥으로부터 윗쪽으로, 그리고 벽면으로부터 떨어져서 적재하여야 한다. 식품공장의 내부 및 외부지역은 모두 청결이 유지되어야 한다. 가능한 경우 폐기물은 뚜껑이 덮인 방충성 용기에 저장하여야 한다.

6.3.4 모니터링 및 점검

시설과 주변지역은 정기적으로 해충의 침입여부를 점검하여야 한다.

6.3.5 해충박멸

해충이 침입한 경우, 식품의 안전성이나 적합성에 악영향을 주지 않는 범위 내에서 신속히 조치가 취해져야 한다. 화학물질, 물리적제제 및 미생물제제의 취급은 식품의 안전성 또는 적합성을 위협하지 않아야 한다.

6.4 쓰레기 관리

쓰레기의 처리 및 보관을 위한 적절한 규정이 마련되어야 한다. 식품의 취급, 저장 및 기타 작업을 하는 지역과 그 인접지역(업무상 적절한 기능을 위해 불가피한 경우를 제외하고)에 쓰레기를 쌓아두어서는 아니된다.

쓰레기의 저장은 적절한 청결상태를 유지하여야 한다.

6.5 모니터링 효과

위생관리체계는 그 효율성이 모니터 되어야하며, 사전공정검사에 대한 감사(audit) 또는 가능한 경우, 환경 및 식품접촉표면에 대한 미생물 샘플링과 같은 방법으로 정기적으로 검증되어야 하며, 변화된 환경을 반영하기 위해 정기적으로 검토 및 개선되어야 한다.

제7장 - 시설 : 개인위생

목 적 :

다음 사항에 의해 직·간접적으로 식품과 접촉하는 자가 식품의 오염을 방지할 수 있게 한다.

- 바람직한 수준의 개인 청결상태를 유지
- 바람직한 태도로 행동하고 작업에 임함

근 거 :

적절한 개인청결수준을 유지하지 못하는 자, 질병이나 그 조건을 가지고 있거나 부적절한 행동을 하는 사람은 식품을 오염시키고 질병을 소비자에게 옮길 수 있다.

7.1 건강상태

식품을 통해 전염될 가능성이 있는 질병이나 질환을 앓고 있거나 보균자로 판명 또는 의심되는 자가 식품을 오염시킬 가능성이 있을 경우, 식품취급지역에 출입하지 못하도록 하여야 한다. 감염된 사람이 발생한 경우, 관리자에게 즉시 질병과 그 증상을 보고하여야 한다.

임상학적 또는 역학적 증상이 나타날 경우 식품취급자에 대한 의학적 검사가 수행되어야 한다.

7.2 질환 및 상해

다음의 상태들은 관리자에게 보고되어야 하며 의학적 검사 또는 식품취급에서 제외여부가 고려될 필요가 있다.

- 황달
- 설사
- 구토
- 발열
- 발열을 동반한 목의 통증이 있을 경우
- 가시적으로 피부에 손상이 있을 경우(테이거나 베인 경우 등)
- 귀, 눈 또는 코에서 진물(discharge)이 날 경우

7.3 개인청결

식품취급자는 엄격한 개인청결상태를 유지하여야 하며, 가능한 한 적절한 작업복, 모자, 신발을 착용하여야 한다. 베이거나 상처를 입은 자가 작업이 계속 허용될 경우에는 적절한 방수붕대를 하여야 한다.

개인 위생상태가 식품안전에 영향을 끼칠 경우, 반드시 항상 손을 씻어야 한다. 예를 들면

- 식품을 취급하기 직전
- 화장실을 이용한 직후
- 원료 또는 오염된 물질을 취급한 이후. 이러한 경우는 다른 식품에 오염을 일으킬 수 있으므로, 가능한 한 즉석식품(ready-to-eat food)의 취급을 피하여야 한다.

7.4 개인행동

식품취급업무에 종사하는 자는 식품의 오염을 유발시킬 수 있는 행동을 삼가야한다. 예를 들면

- 담배피우기
- 침뱉는 행위
- 껌을 씹거나 음식을 섭취하는 행위
- 식품 위로 재채기나 기침을 하는 행위

식품의 안전성 및 적합성에 위협이 될 경우, 보석, 시계, 머리핀 또는 기타 품목 등 개인 장신구를 착용하거나 식품취급지역 내에서 지참할 수 없다.

7.5 방문객

식품의 제조, 가공 또는 취급지역을 방문한 방문객은 가능한한 작업복을 착용하여야 하며 다른 직원과 마찬가지로 본 장에서 규정한 위생규정을 따라야 한다.

제8장 - 운 반

목 적 :

다음과 같은 이유에 따라, 필요시 관리방안을 취해야 한다.

- 잠재적 오염원으로부터 식품을 보호하기 위해,
- 식품의 손상으로 인해 섭취하기에 부적절한 상태가 되는 것을 방지하기 위해,
- 식품 중 병원균 또는 부패미생물의 성장과 독소생성을 효과적으로 제어할 수 있는 환경을 제공하기 위해 관리방안이 취해져야 한다.

근 거 :

적절한 위생관리방안이 식품사슬의 초기단계부터 적용되었음에도 불구하고 운반과정 중 효과적인 관리방안이 취해지지 않는다면 식품이 오염되거나 섭취하기에 적절하지 못한 조건이 될 수도 있다.

8.1 일반사항

운반하는 동안 식품은 적절히 보호되어야 한다. 운반도구 또는 운반용기의 유형은 식품의 특성과 운반되는 조건에 따라 다르다.

8.2 준수사항

필요한 경우, 운반도구 및 벌크용기는 다음과 같이 설계·제조되어야 한다.

- 식품이나 포장용기를 오염시키지 않아야 한다.
- 쉽게 청소할 수 있으며 필요한 경우, 소독할 수 있어야 한다.
- 필요한 경우, 운반 중 다른 식품이나 비식용 제품으로부터 효과적으로 분리시켜야 한다.
- 먼지, 연기 등의 오염물질로부터 효과적으로 보호할 수 있어야 한다.
- 유해하거나 바람직하지 않은 미생물의 증식 및 식품 섭취에 부적절한 상태를 야기시키는 변패를 방지하고, 온도, 습도, 주변 환경 및 기타 조건들을 효과적으로 유지할 수 있어야 한다.
- 필요한 온도, 습도 및 기타 조건들이 체크될 수 있어야 한다.

8.3 사용 및 유지

식품을 운반하기 위한 운반도구 및 운반용기는 적절한 상태의 청결, 보수 및 환경을 유지하여야 한다. 동일한 운반도구 및 운반용기에 다른 종류의 식품 또는 비식용 제품을 담아서 운반할 경우, 다음 물품의 적재 이전에 효과적인 방법으로 세척하고 필요한 경우 소독하여야 한다.

가능한 경우, 특히 대규모 운반의 경우, 운반용기와 운반도구는 식품에만 사용할 수 있도록 지정 및 표시되어야 하며, 동 목적으로만 이용되어야 한다.

제9장 - 제품정보 및 소비자인식

목 적 :

제품에는 다음 사항의 확립을 위해, 제품은 적절한 정보를 담고 있어야 한다.

- 식품사슬 중 그 다음단계 사람이 그 제품을 안전하고 알맞게 취급, 저장, 가공, 준비 및 진열할 수 있게 함.
- 필요시, 롯트(lot) 또는 배치(batch)가 쉽게 확인되고 회수에 용이 하도록 함.

다음과 같은 이유로, 소비자는 식품위생에 대한 충분한 지식을 지녀야한다.

- 제품정보의 중요성을 이해하도록,
- 각 개인이 취사선택할 수 있는 정보를 제공하기 위해
- 올바른 방법으로 저장, 제공 및 사용함으로써 오염 및 식인성 병원균의 성장·생존을 예방할 수 있도록 하기 위해 업체나 무역업자를 위한 정보는 소비자를 위한 정보와는 명확히 구별되어야 하며, 특히 식품표시의 경우에 그러하다.

근 거 :

불충분한 제품정보 및(혹은) 부적절한 일반적 식품위생에 대한 부적절한 지식은 식품사슬 후기단계의 제품의 취급 부주의로 이어질 수 있다. 이러한 잘못된 식품취급은, 식품사슬 초기단계에서 적절한 식품위생 관리방안이 이루어졌다 하더라도, 식인성 질환이나 식품섭취에 부적절한 제품을 양산할 수 도 있다.

9.1 롯트확인

롯트확인 은 제품의 회수에 필수적이며, 효과적인 재고회전이 가능하도록 한다. 식품의 개별 용기에는 제품 생산자와 롯트를 확인할 수 있도록 영구적인 표기가 되어있어야 한다. Codex 규격인 포장식품의 표시에 대한 일반기준(CODEX STAN 1-1985)을 적용한다.

9.2 제품정보

모든 식품에는 식품사슬 중 그 다음단계에서 작업하는 사람이 제품을 안전하고 적절한 방법으로 취급, 진열, 저장 및 준비, 사용할 수 있도록 적절한 정보가 첨부되어야 한다.

9.3 표 시

식품사슬 중 그 다음단계의 사람이 제품을 안전하게 취급, 진열, 저장, 사용하도록 하기 위해 포장식품에는 명확한 지시사항을 포함한 표시를 하여야 한다. Codex 규격인 포장식품의 표시에 대한 일반기준을 적용한다.

9.4 소비자교육

보건교육프로그램(health education programmes)은 일반적 식품위생의 내용을 포함하여야 한다. 이러한 프로그램을 통해 소비자가 제품의 정보의 중요성을 이해하고, 제품 지시사항을 준수하도록 하여야 하며, 취사선택할 수 있도록 하여야 한다. 특히, 소비자는 시간/온도 관리와 식인성 질환과의 관련성에 대해 알아야 한다.

제10장 - 훈 련

목 적 :

직·간접적으로 식품과 접촉하는 식품공정 작업에 종사하는 자는 수행작업에 필요한 수준의 식품위생에 대한 교육 및 훈련을 받아야 한다.

근 거 :

훈련은 식품위생체계에서 근본적인 중요 사항이다. 모든 식품관련 종사자에 대한 부적절한 위생교육 및(혹은) 훈련과 감독은 식품안전성 및 식품섭취의 적합성에 잠재적 위협을 나타낸다.

10.1 인식 및 책임

식품위생훈련은 근본적 중요사항이다. 모든 개인은 오염 및 변질로부터 식품을 보호해야한다는 자신의 역할과 책임을 인지해야한다. 식품취급자는 식품을 위생적으로 취급하는데 필요한 지식 및 기술을 습득하여야 한다. 강력한 세척용 화학물질 또는 기타 잠재적으로 위험성을 지닌 화학물질을 취급하는 자는 안전한 취급기술을 지도받아야 한다.

10.2 훈련프로그램

필요한 훈련수준의 평가를 위해 고려해야할 요인은 다음과 같다.

- 식품의 특성, 특히 병원균 또는 부패미생물의 지속적 증식가능성
- 오염가능성을 포함한 식품의 취급 및 포장방법
- 가공의 정도 및 특성, 또는 섭취 이전의 추가 조리과정 존재여부
- 식품저장 조건
- 식품의 소비까지 걸리는 시간

10.3 지도 및 감독

훈련과정이 효과적으로 수행되고 있는지 확인하기 위한 일상적인 감독 및 점검뿐만 아니라 훈련 및 지도프로그램의 효과에 대한 주기적 평가가 마련되어야 한다.

식품공정을 관리하고 감독하는 자는 잠재적 위험을 판단하고 결함을 보완할 수 있도록 식품위생원칙 및 수행에 관한 필요한 지식을 수반해야 한다.

10.4 재훈련

훈련프로그램은 필요한 경우 정기적으로 검토 및 보완되어야 한다. 식품취급자가 식품의 안전성 및 적합성을 유지하기 위해 필요한 모든 공정들에 대한 인지를 하고 있다는 점을 확신할 수 있는 체계가 정립되어야 한다.

위해요소중점관리기준(HACCP)제도 및 적용에 대한 지침 (Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP) System and Guidelines for Its Application)

별첨

서문(PREAMBLE)

본 문서의 첫번째 장에서는 Codex 국제식품규격위원회(CAC)에 의해 채택된 HACCP 원칙을 수록하고 있다. 두번째 장에서는 식품제조 환경에 따라 세부 적용내용이 달라질 수 있다는 것을 제시하면서 이 제도의 적용에 대한 일반적 지침을 제공한다.¹⁾

과학적이고 체계적인 HACCP 제도는 특정 위해요소(hazard)를 확인하고 식품의 안전성 확보를 위한 관리방안을 강구한다. HACCP는 위해요소를 평가하고, 주로 최종제품 검사에 의존하기 보다는 사전예방에 중점을 두고 관리체계를 구축하는 수단이다. HACCP제도는 설비 설계의 향상, 가공과정 또는 기술개발과 같은 변화를 수용할 수 있다.

HACCP는 일차 생산에서부터 최종 소비에 이르기까지의 전과정에 걸친 식품사슬에 적용될 수 있으며, 인체 건강에 미치는 위해의 과학적 근거에 따라 본 제도의 수행이 이루어져야 한다. HACCP의 수행은 식품안전성의 증진 뿐 아닌 다른 중요한 이익을 제공할 수 있다. 또한 HACCP제도의 적용은 규제당국이 수행하는 검사(inspection)에 도움을 줄 수 있으며 식품안전성에 대한 신뢰를 증대시켜 국제교역을 증진시킬 수 있다. HACCP의 성공적인 적용을 위해서는 관리에 대한 전적인 위탁(commitment) 및 참여(involvement), 노동력(work force)을 필요로 한다. 또한 다각적 접근이 필요하며, 이러한 다각적 접근 내용에는 분야에 따라 농경제, 수의보건, 생산, 미생물, 의학, 공중보건, 식품기술, 환경보건, 화학 및 공학 분야에 대한 전문가의 의견을 포함하여야 한다. HACCP 적용은 ISO 9000 시리즈와 같은 품질관리제도의 수행과 동시에 적용될 수 있으며, HACCP는 이들 품질관리제도 내의 식품의 안전성관리 부분에 선택될 수 있는 제도이다.

여기에서는 식품안전을 위해 HACCP의 적용이 고려되고 있으나, 개념은 기타의 식품

1) HACCP제도의 원칙은 HACCP 적용에 필요한 사항들에 대한 기본적 사항을 기술하고 있는 반면, 적용지침은 실제적 적용에 대한 일반적 지침을 제공한다.

품질의 측면에서도 적용될 수 있다.

정 의

관리(Control-동사) : HACCP 계획 내 설정된 기준에 부합하고, 이를 유지하기 위해 필요한 모든 조치를 취하는 것

관리(Control-명사) : 개선절차가 수행되어지고 기준에 적합하게 되는 상태

관리조치(Control measure) : 식품안전상의 위해요소를 방지 또는 제거하거나 허용수준(acceptable level) 이하로 감소시키기 위해 취할 수 있는 조치 및 활동

개선조치(Corrective Action) : 중요관리점(CCP)에서의 모니터링 결과가 관리미흡으로 나타났을 경우 취해지는 조치

중요관리점(Critical Control Point:CCP) : 관리가 취해질 수 있는 단계로 식품안전성에 대한 위해요소를 예방하거나 제거, 또는 허용수준 이하로 감소시키는데 필수적인 단계

관리기준(Critical Limit) : 허용할 수 없는 것으로부터 허용가능한 것을 분리하는 기준

이탈(Deviation) : 관리기준(critical limit)을 준수하지 못하는 것

작업공정도(Flow diagram) : 특정식품의 생산 또는 제조에 사용되는 연속적인 단계 또는 공정의 체계적인 표현

HACCP : 식품안전상 중요한 위해요소를 확인, 평가, 관리하는 체계

HACCP계획(HACCP Plan) : 식품사슬 중 위해가 우려되는 부분에서 식품안전상 중요한 위해요소를 관리할 목적으로 HACCP 원칙에 따라 작성된 문서

위해요소(Hazard) - 잠재적으로 건강에 악영향을 줄 수 있는 식품 중의 생물학적 · 화학적 · 물리적 인자, 또는 그러한 식품의 조건

위해요소분석(Hazard Analysis) : 식품안전상 중요하여 HACCP계획 내에서 수반되어야 할 것을 판단하기 위해 위해요소와 그 유발조건에 대한 정보를 수집·평가하는 과정

모니터(Monitor) : 중요관리점(CCP)이 관리 하에 있는지 평가하기 위한 계획된 일련의 관찰 또는 측정행위

단계(Step) : 원료를 포함하여 일차생산부터 최종 섭취에 이르는 전 식품사슬 중 어떤 지점이나, 절차, 공정 또는 단계

유효성평가(Validation) : HACCP계획의 구성요소가 효과적이라는 근거를 획득하는 것

검증(Verification) : 모니터링에 추가하여 HACCP계획을 준수하고 있는지 여부를 판정하기 위한 방법, 과정, 테스트 및 기타 평가를 적용하는 것

HACCP제도의 원칙

HACCP제도는 다음의 7가지 원칙으로 구성된다.

원 칙 1

위해요소분석을 수행한다.

원 칙 2

중요관리점(CCP)을 결정한다.

원 칙 3

관리기준(critical limits)을 설정한다.

원 칙 4

중요관리점(CCP)의 관리를 모니터링하기 위한 체계를 확립한다

원 칙 5

모니터링 결과, 특정 중요관리점(CCP)이 관리되지 못할 경우, 개선조치를 마련한다.

원 칙 6

HACCP제도가 효과적으로 수행되고 있다는 확인을 위해 검증절차를 설정한다.

원 칙 7

이들 원칙 및 그 적용에 적절한 모든 과정 및 기록들에 대해 문서화할 방법을 마련한다.

HACCP 제도의 적용을 위한 지침

식품사슬 중 특정 단계에 HACCP를 적용하기 전에, 그 단계는 Codex 식품위생 일반원칙, 해당 Codex 실행규범(Codes of Practice), 해당 식품안전요구조건(food safety requirements)에 따른 우수위생규범(good hygienic practice)과 같은 적절한 선행요건프로그램이 적용되어야 한다.

HACCP 적용을 위한 선행요건프로그램(교육훈련 포함)은 올바르게 정립되고 실행되어야 하고, HACCP 제도의 성공적인 적용과 실행을 위하여 충분히 검증되어야 한다.

모든 유형의 식품사업에 있어, 관리인식 및 위탁(management awareness and commitment)은 효과적인 HACCP제도를 수행하기 위한 필수사항이다. 또한, 그 효과는 관리능력과 HACCP에 대한 적절한 지식과 기술을 갖춘 종업원에 따라 달라진다.

위해인자의 확인, 평가 및 HACCP 시스템의 설계도안과 적용에 따라 수반되는 과정 중 원료·성분·식품제조기준이 미치는 영향, 위해요소 관리를 위한 제조공정의 역할, 제품의 알맞은 최종용도, 소비자의 관심 분야, 식품안전과 관련한 역학적 증거에 대한 고려가 반드시 필요하다.

HACCP제도의 목적은 중요관리점(CCP) 관리에 초점을 두는 것이다. 반드시 관리되어야 할 위해요소는 확인되었으나 중요관리점(CCP)을 발견하지 못하였을 경우, 동 작업공정의 재설계가 고려되어야 한다.

HACCP는 특정 작업공정별로 각각 적용되어야 한다. Codex 위생실행규범에 제시된 사례에서 정하고 있는 중요관리점(CCP)은 확인되는 유일한 중요관리점이 아니며, 다른 특성을 지닐 수도 있다. HACCP의 적용은 재검토되어야 하며, 제품, 제조공정 또는 어떤 단계에서 변화가 있을 경우, 적절한 수정이 이루어져야 한다.

HACCP원칙의 적용은 개별 사업장의 책임이지만, 정부와 사업자들은 개별 영업장에서 HACCP 원칙을 효과적으로 적용하는 데 있어 많은 장애물이 있을 수 있다고 인식하고 있다. 이는 특히 소규모/저개발 사업장과 관련되어 있다. HACCP을 적용할 때, HACCP제도에 적용되는 7가지 원칙은 지키면서, 사업장이 적절한 융통성을 갖는 것이 중요하다. 이러한 융통성은 인력과 재정지원, 기반시설, 공정, 지식과 실제적인 제약을 포함한 작업공정의 규모와 성질을 고려하는 것이다.

소규모/저개발 사업장은 효과적인 HACCP계획의 수행과 발전을 위해 필요한 전문지식과 자원을 가지고 있지 않다. 이러한 상황에서 무역과 사업단체장, 독립적인 전문가, 정기적인 허가와 같은 다른 자원들에 대한 전문가의 자문이 요구된다. HACCP문헌과 부분별로 세분화된 HACCP지침이 유용하다. 작업공정 및 유형과 관련된 전문가들에 의해 개발된 HACCP지침은 HACCP계획을 수행하고 설계하는 사업장에 유용한 방법(tool)을 제공한다. 사업장이 전문적으로 개발된 HACCP 지침을 사용할 때에는 이 지침이 식품/공정에 적합한지 반드시 고려하여야 한다. HACCP 수행의 장애요인에 대한 좀 더 자세한 정보, 특히 소규모/저개발 사업장 관련 참고자료와 이러한 장애요인을 해소하기 위한 권고사항은 “특히 소규모/저개발 사업장에서 HACCP 적용에 있어 장애요소를 극복하기 위한 접근법(Obstacles to the Application of HACCP, Particularly in Small and Less Developed Businesses, and Approaches to Overcome Them” (FAO/WHO의 준비문서)에서 찾아볼 수 있다.

HACCP제도의 유효성은 관리자와 종업원의 적절한 HACCP지식과 기술에 의존하므로 가능하다면 관리자와 종업원의 수준에 맞는 지속적인 훈련이 필요하다.

적 용

HACCP원칙의 적용은 HACCP적용 순서도(표1)에서 나타난 바와 같이 다음의 작업들로 구성된다.

1. HACCP 팀의 구성

식품공정 시 효과적인 HACCP계획의 개발을 위해서는 제품에 대한 특별한 지식과 전문성이 있어야 한다는 점을 명심하여야 한다. 최상의 방법은 여러 분야의 전문가들로 이루어진 팀을 구성함으로써 성취될 수 있을 것이다. 이러한 전문성이 결여될 경우, 교역 및 산업협회, 산업 전문가, 규제당국, HACCP 문헌과 HACCP 지침서(특정 부분의 HACCP 지침을 포함)와 같은 다른 경로를 통한 전문가의 의견이 수렴되어야 한다. 이러한 지침이 개개인에게 잘 훈련되면 조직 내의 HACCP 수행이 가능 할 수 있다. HACCP계획의 범위는 확인되어야 한다. 그 적용범위에는 식품사슬 중 어떠한 부문이

관련되어 있는지와 기술되어야 하는 위해요소의 일반적인 유형을 포함하여야 한다.(예를 들면, 모든 유형의 위해요소를 포함하는지 아니면 선택된 유형만을 포함하는지 등).

2. 제품설명

다음과 같은 관련 안전정보를 포함하여, 제품의 대한 전체적인 설명이 이루어져야 한다. : 조성, 물리/화학적 구조(수분활성도, pH 등), 미생물살균/증식 제어방법(가열처리, 동결, 염지, 훈연 등), 포장, 보존성(durability) 및 저장조건, 및 유통방법. 예를 들어, 케이터링 업체(catering operation)와 같은 복합 제품 사업체의 경우는 HACCP계획의 개발을 위해 유사한 특성 또는 가공절차를 가진 제품을 그룹화 하여 제품설명서를 만드는 것이 효과적이다.

3. 사용목적의 확인

사용목적은 최종사용자 또는 최종소비자에 의해 사용될 제품의 예상되는 용도에 근거하여야 한다. 특별한 경우, 모집단(예를 들면, 공공시설의 급식) 내의 취약집단이 고려되어야 할 것이다.

4. 작업공정도의 작성

작업공정도는 HACCP팀에 의해 작성되어야 한다(paragraph 1). 이 작업공정도는 특정 제품을 위한 제조공정 상의 모든 단계를 포함하여야 한다. 같은 작업공정도는 유사한 공정단계를 사용하여 제조된 여러 제품(a number of products)에 사용된다. HACCP를 주어진 공정에 적용할 경우, 특정 제조공정 전·후 단계에 대해 고려하여야 한다.

5. 작업공정도에 대한 현장 확인

각 단계는 모든 작업단계 및 작업시간별로 작업공정도와 가공공정이 일치하는지 확인하여야 하고, 필요시 작업공정도를 수정하여야 한다. 작업공정도의 확인은 작업단계에 대한 충분한 지식을 가진 사람에 의해 수행되어야 한다.

6. 각 단계별 모든 잠재적 위해요소의 목록을 작성하고, 위해요소분석을 수행하며, 확인된 위해요소 관리방안을 강구한다. (원칙 1 참조)

HACCP 팀(상단의 “HACCP 팀의 구성” 참조)은 1차생산에서부터 가공, 제조, 유통, 그리고 섭취에 이르는 범위에 따라서(according to the scope) 각 단계에서 발생할 수 있는 모든 위해요소를 목록으로 작성하여야 한다.

다음으로 HACCP 팀(“HACCP 팀의 구성” 참조)은 HACCP 계획을 위해 어떤 위해요

소가 일정 수준으로 제거 및 감소되었을 경우 안전한 식품 생산에 필수적인지 확인하기 위한 위해요소분석을 실시해야한다.

위해요소분석(Hazard analysis)의 수행 시, 가능한 한 다음 내용을 포함하여야 한다.

- 위해요소의 발생가능성 및 이로 인한 건강상 악영향의 정도
- 위해요소 존재에 대한 정성·정량 평가
- 우려되는 미생물의 생존 또는 증식
- 독소, 화학적·물리적 성분이 식품 중에서 생성 또는 지속되는 성질
- 위의 상황을 야기 시키는 조건

각 위해요소에 적용될 수 있는 어떠한 관리방안이 있는지 고려되어야 한다.

특정 위해요소를 관리하기 위해서는 하나 이상의 관리방안이 필요하기도 하며, 하나의 관리방안으로 여러 위해요소를 관리할 수도 있다.

7. 중요관리점(CCP)의 결정(원칙 2 참고)²⁾

동일한 위해요소를 제거하기 위해 관리되는 중요관리점(CCP)은 하나 이상일 것이다. HACCP제도에서 중요관리점(CCP)의 결정은 결정순서도(decision tree)(예, 표 2)의 적용으로 쉬워질 수 있다. 이 결정순서도는 논리적 추론방안(logic reasoning approach)을 나타낸다. 결정순서도의 적용은 제조공정이 생산, 도살, 가공, 저장, 유통 또는 기타 어느 것이든 간에 융통성이 있어야 한다. 이것은 중요관리점(CCP)을 결정할 때 참고지침으로만 사용되어야 한다. 여기서 제시된 결정순서도는 모든 상황에 적용할 수는 없을 것이며, 기타의 다른 접근방안이 사용될 수도 있다. 또한 결정순서도의 적용에 대한 훈련이 권장된다.

8. 중요관리점(CCP)에 대한 관리기준(critical limit) 설정

관리기준(critical limit)은 각 중요관리점(CCP)별로 세분화 되고, 검증 되어야 한다. 어떤 경우에는 특정 단계에서 하나 이상의 관리기준이 설정될 것이다. 기준은 종종 온도, 시간, 수분, pH, 수분활성도(A_w), 유효염소, 색상 및 물성 등의 관능적 요소에 대한 측정을 포함하여 사용된다.

전문가에 의해 개발된 HACCP 지침서는 관리기준을 설정하기 위하여 사용되어야 하고, 설정된 관리기준이 검토 중인 제품이나 제품군의 특정 공정에 충분히 적용되는지

2) Codex에서 결정순서도가 편찬된 이후, 이를 훈련 목적으로 상당히 많이 이용해 왔다. 수많은 예를 통해, 이 순서도가 중요관리점(CCP)을 결정하는데 필요한 논리성 및 이해도의 깊이를 설명하는데 유용하게 사용되어온 반면, 도살 등 모든 식품제조에 적용될 수 없음을 알 수 있으며, 따라서 전문적 판단과 함께 이용해야 하고 수정해야 할 경우도 필요하다.

확인하여야 한다. 이러한 관리기준은 측정할 수 있어야 한다.

9. 각 중요관리점(CCP)별 모니터링체계 설정(원칙 4 참고)

모니터링은 계획된 측정방법 혹은 관리기준에 대한 중요관리점(CCP)의 관찰을 말한다. 모니터링 과정은 중요관리점(CCP)에서 관리기준이 이탈되는지 찾아낼 수 있어야 한다. 또한, 관리 미흡에 대한 정보를 적시에 제공하여 관리기준(critical limit)을 위반하지 않도록 제조관리방안을 수정하도록 하는 것이 바람직하다. 모니터링 결과 중요관리점(CCP)에서 관리미흡의 경향이 발견된 경우, 가능한한 제조과정이 수정되어야 한다. 이러한 개선조치는 이탈(deviation)이 발생하기 전에 이루어져야 한다. 모니터링 데이터는 문제발생시 적절한 개선조치를 취할 수 있도록 지식과 권한을 가진 자에 의해 평가되어야 한다. 만약, 모니터링이 연속적이지 않을 경우, 모니터링의 양이나 빈도가 중요관리점(CCP)이 관리되고 있음을 보장하기에 충분하여야 한다. 중요관리점(CCP)에 대한 대부분의 모니터링 과정은 실시간 과정이어서 분석시험을 할 정도로 시간이 충분하지 않기 때문에 신속하게 수행되어야 할 것이다. 물리적·화학적 방법은 신속하며, 때로는 제품의 미생물관리상태를 나타낼 수 있기 때문에 종종 미생물실험보다 선호되기도 한다.

중요관리점(CCP)에 대한 모니터링과 관련된 모든 기록 및 문서에는 모니터링을 수행한 자 및 회사의 검토담당자의 서명이 있어야 한다.

10. 개선조치의 설정(원칙 5 참고)

이탈(deviation)이 발생한 경우, 이를 처리하기 위해서 HACCP 시스템 중 각 중요관리점(CCP)에 대한 특별개선조치가 마련되어야 한다.

이러한 조치들은 중요관리점(CCP)이 관리되고 있음을 보장할 수 있어야 한다. 또한 조치사항에는 문제 제품의 적절한 처분이 반드시 포함되어야 한다. 위반 및 제품처분과정은 HACCP 기록유지 중에 문서로 작성되어야 한다.

11. 검증절차의 설정(원칙 6 참고)

검증을 위한 절차를 설정한다. HACCP 시스템이 올바르게 수행되고 있는지 여부를 판단하기 위해 검증 및 감사방법·절차, 그리고 실험(무작위 시료채취 및 분석 등)이 이용될 수 있다. 검증 빈도는 HACCP 시스템이 효율적으로 수행되고 있음을 확인할 수 있을 정도로 충분하여야 한다.

검증은 모니터링 수행과 개선조치에 책임을 갖고 있는 사람에 의해 이루어져야 한다.

검증활동이 사내에서 자체적으로 이루어 질 수 없는 곳에서는 외부 전문가 또는 자격을 갖춘 제 3자에 의해 수행되어야 한다.

검증활동의 예는 다음의 내용을 포함한다.

- HACCP 시스템과 계획 및 그 기록의 검토
- 위반 및 제품처분내용의 검토
- 중요관리점(CCP)이 관리되고 있는지에 대한 확인

가능한 경우, 유효성평가(validation)작업에는 HACCP 시스템의 모든 요소의 효과성을 확인하는 활동이 포함되어야 한다.

12. 문서화방법 및 기록유지방법의 설정(원칙 7 참고)

효율적이고 정확한 기록유지는 HACCP 시스템의 적용에 필수적이다. HACCP 과정은 문서로 작성되어야 한다. 문서화 및 기록유지방법은 제조공정의 성격 및 규모에 적절하여야 하고, 영업자들이 HACCP 관리가 제대로 수행·유지되고 있는지 확인할 수 있도록 해준다. 전문적으로 개발된 HACCP 지침 자료(예, 부분별로 특정된 HACCP 지침)는 문서화의 한 부분으로써 이용 될 수 있다.(만약, 동 자료가 사업장의 특별한 식품공정을 반영하고 있다면)

문서화의 예 :

- 위해요소분석
- 중요관리점(CCP)의 결정
- 관리기준(critical limit)의 결정

기록의 예 :

- 중요관리점(CCP)에 대한 모니터활동
- 이탈 및 관련되는 개선조치
- 검증 절차의 수행;
- HACCP 계획의 수정

HACCP 계획의 개발을 위한 HACCP 작업계획표의 예시는 표 3에 첨부되어 있다.

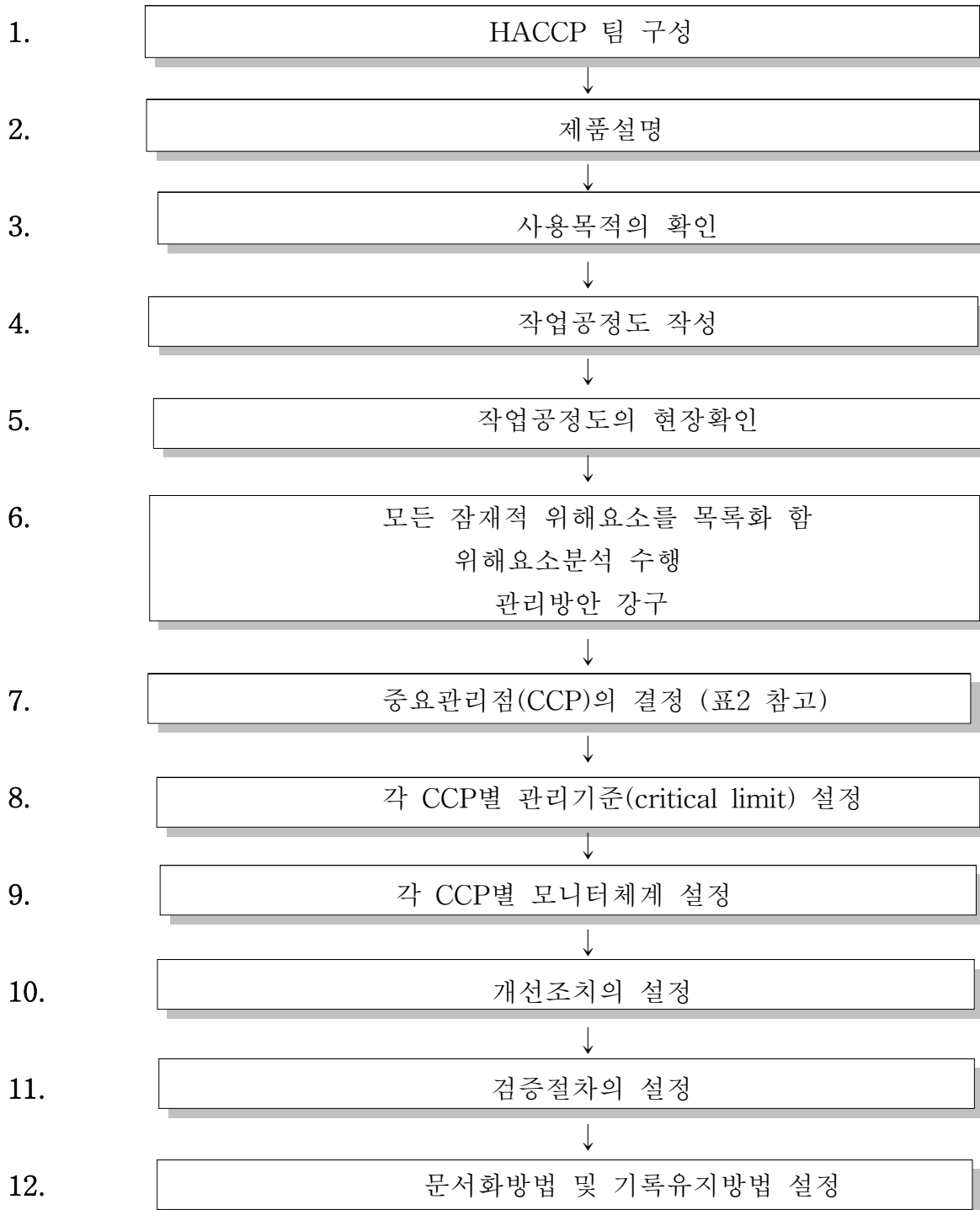
단순 기록유지시스템은 효과적이어야 하며, 종업원들이 쉽게 이해할 수 있어야 한다. 또한, 송장과 기록을 위한 체크리스트(예를 들어, 제품 온도)와 같은 기존의 문서들을 그대로 사용하거나 서로 통합하여 사용할 수도 있다.

훈 련

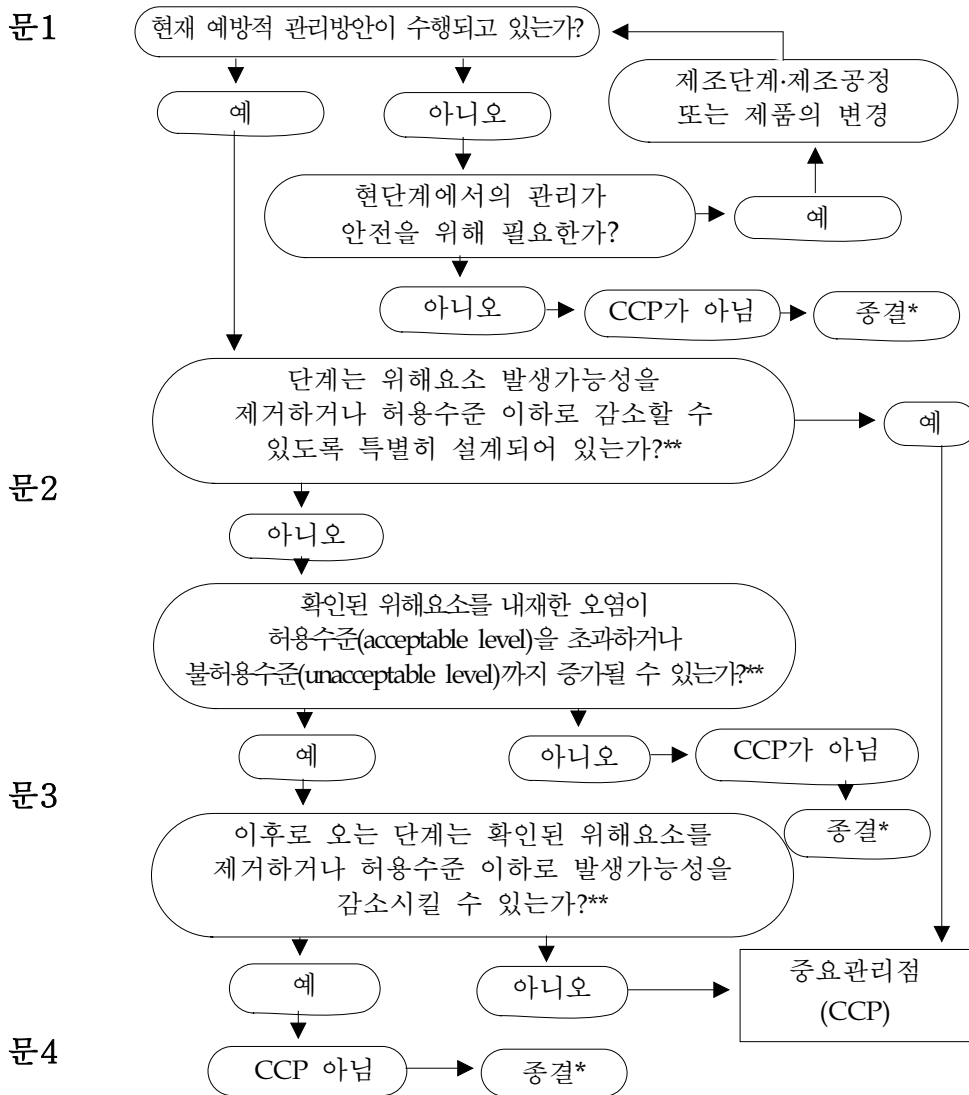
업체, 정부 및 학계 직원에게 HACCP 원칙 및 그 적용에 대한 훈련 및 소비자 이해의 증진은 효과적인 HACCP 수행에 필수적 요소이다. HACCP계획을 지원할 특별훈련의 개발을 위해 각 중요관리점(CCP) 공정에 배치될 운영요원의 작업내용을 규정하는 작업 지침 및 절차가 개발되어야 한다.

일차생산자, 업체, 유통업체, 소비자단체, 그리고 관할정부기관 간의 상호협조가 매우 중요하다. 지속적인 대화를 촉진·유지시키고 실용적인 HACCP 적용에 대한 이해분위기를 조성하기 위해 업체와 관리기관이 함께 훈련할 수 있는 기회가 제공되어야 한다.

<표 1> HACCP 적용 순서도



<표 2> 중요관리점(CCP) 확인을 위한 결정순서도의 예
(순차적으로 답변할 것)



*다음 차례의 확인된 위해요소로 순서도를 재시작

**HACCP계획 설정과정 중 CCP의 확인시, 전체적 목표 내에서 허용수준(acceptable levels)과 불허용수준(unacceptable levels)이 결정될 필요가 있다.

<표 3> HACCP 작업계획표의 예

1.

제품의 설명

2.

제조공정도(diagram process flow)

3.

목 록							
단계	위해요소	관리방안	중요관리점 (CCP)	관리기준 (Critical Limit)	모니터링과 정	개선 조치	기록

4.

검 증

출 간 연 혁
(Publication History)

본 소책자는 Codex Alimentarius의 Volume 1B - **General Requirements (Food Hygiene)**의 발췌물이다. 다음의 표는 본 자료의 이전버전과 Codex Committee on Food Hygiene에서 준비한 동 자료의 초안본에 대한 참고문헌을 나타낸다.

자 료	참고문헌
국제권장실행규범 - 식품위생일반원칙 :	CAC/RCP-1(1969)
개정 1	1979
개정 2	1985
개정 3 (현재)	1997
제22차 식품위생분과위원회에서 채택된 안	ALINORM 97/13, Appendix II
제23차 식품위생분과위원회에서 채택된 ‘헹굼(rinsing)’에 관한 개정	ALINORM 99/13A, Appendix III
위해요소중점관리기준(HACCP)제도 및 적용에 대한 지침	CAC/GL 18-1993
개정 1 (현재)	CAC/RCP-1(1969), Rev. 3(1997)의 별첨
이전의 초안	ALINORM 93/13A, Appendix II
제22차 식품위생분과위원회에서 채택된 안	ALINORM 97/13A, Appendix II

※ 영문 출처 웹사이트 : [www. codex alimentarius.net/download/standards](http://www.codexalimentarius.net/download/standards)

[보건복지부 · 식품의약품안전청 식품위생심의위원회 번역 자료]