

2021년도

# HACCP 운용 적정성 조사·평가표

도축장

포유류

작업장명	
평가반	포-
평가일	2021. . .



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

농림축산검역본부  
Animal and Plant Quarantine Agency



## '21년 포유류 도축장 HACCP 운용 적정성 조사·평가 결과 총괄표

가. 평가반 :            반

나. 평가일 :            년            월            일

다. 도축장명 :

라. 소재지 (도, 시) :

마. HACCP 조사평가 결과<sup>1)</sup> : 적합 / 부적합

구분	선행요건	HACCP	가점	총점
평가분야별 점수	40점 만점 기준	40점 만점 기준		
100% 환산 기준	100% 기준	100% 기준	/	/
판정 결과	적합 / 부적합	적합 / 부적합	/	/

\* 평가점수는 반올림하여 소수점 둘째자리까지 기록

바. 도축장 HACCP 조사·평가 요약표 (붙임 1)

평가자 :	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)

**1) 선행요건 관리 및 HACCP 관리**

- 각 항별 5점으로 하며 양호 5점, 보통 3점, 미흡 1점, 미이행 0점
- 평가결과 만점의 85% 이상일 경우 수정·보완하도록 조치, 85% 미만이면 부적합으로 판정

# 붙임 1 포유류 도축장 HACCP 조사·평가 요약표

평가일 : . . .		평가반 : 포-		작업장명 :	
총점(평가분야별 점수) 점				최종판정 :	
I 선행요건 관리 (점수: ①평가분야별 점수 점 / ② 100% 환산 기준 점수 점)					
항목	내용	점수	항목	내용	점수
가	작업장관리		30	약품	
1	관리기준서 작성·비치		31	분변오염	
2	유지보수계획, 변경허가·신고		32	도축 위생	
3	영업자 책임·권한(문서화)		33	식용부산물 처리	
4	필수시설·시설변경		34	비식용부산물 처리	
5	주위 환경 및 방서방충관리		35	종업원 건강관리	
6	계류장(건물구조)		라	검사 관리	
7	생체검사장(건물구조, 포유류)		36	기준서 작성·비치	
8	작업실, 내장처리실, 발골정형실(건물구조)		37	변경·개정	
9	배수구		38	결과판정	
10	환기		39	시료채취	
11	조명		40	소모품 관리	
12	화장실·탈의실		41	검·교정	
13	용수		42	개선조치	
14	폐기물 및 폐수처리시설		43	검증	
15	도축검사장소		마	영업자 준수사항	
16	검사시험실		44	검사관의 지시 준수	
17	소독준비실		45	동물복지	
나	시설 및 설비 관리		바	교육훈련	
18	관리기준서 작성·비치		46	교육훈련	
19	유지보수계획, 변경·개정		사	자체위생 관리기준(SSOP)	
20	계류장(시설, 설비)		47	작업 전·중 위생 관리기준 절차	
21	생체검사장(시설, 설비)		48	모니터링 절차	
22	작업실 설비		49	개선조치 절차	
23	냉장·냉동설비		50	검증 절차	
24	가축수송차량세척·소독시설		51	변경·개정	
다	위생 관리(위생작업 및 종업원 위생)		52	작업 전·중 위생관리 준수	
25	기준서 작성·비치		53	모니터링 활동	
26	변경·개정		54	개선조치	
27	직접 접촉부위 청소상태		55	검증	
28	간접 접촉부위 청소상태		56	기록유지	
29	비식용 용기		57	보관	
II HACCP 관리 (점수: ①평가분야별 점수 점 / ② 100% 환산 기준 점수 점)					
가.	예비 5단계		14	모니터링 변경사항 반영	
1	HACCP팀 역할 지정 적정		15	개선조치 실시	
2	HACCP팀 업무 숙지도		16	개선조치 결과 기록	
3	HACCP팀 정기회의 실시		17	(이탈 반복 시) 개선조치 재조정·강화	
4	도체설명서		18	검증활동 실시	
5	대상소비자(용도)		19	유효성 평가	
6	공정도 및 작업장 평면도		20	재평가(연1회 이상)	
7	현장일치		21	관리기준서 작성·비치	
나	HACCP 7원칙		22	기록의 구체적인 작성	
8	위해분석 재실시(원료, 공정 등 변경)		23	변경사항 발생 시 근거문서 여부	
9	위해분석 재실시(예측하지 못한 위해)		24	개정내역 기록	
10	중요관리점 변경		다	HACCP 교육·훈련	
11	한계기준 변경		25	종업원에 대한 HACCP 교육	
12	모니터링 실시		26	영업자 HACCP 교육	
13	모니터링 결과 현장 기록				
III 가점 (점수: 점)					

# 1. 도축업 일반 현황

도축업 영업장	① 영업허가 번호				② 영업허가 연월일	
	③ 회사명				④ 전화번호	
	⑤ 소재지	본 사				
		공 장				
	⑥ 대표자 성명				⑦ 생년월일	
	⑧ HACCP 적용축산물					
관리 책임자	⑨ 직위				⑩ 성명	
도축시설 및 면 적 (m <sup>2</sup> )	⑪ 계류장	⑫ 생체 검사장	⑬ 격리장	⑭ 작업실	⑮ 검사 시험실	⑯ 소독 준비실
	⑰ 기타				⑱ 합계	
작업인원 (명)	⑲ 현장 도축 작업원				⑳ 검사(실험실) 보조인력	
	㉑ 기타 작업원				㉒ 합계	

◎ 포유류 도축장(2020.1.1.~12.31.까지의 평균 도축물량 기준)

\* 2020년도 도축물량 :

소( )마리,  
 돼지( ) 마리,  
 기타(축종: ) ( )마리

\* 1일 도축물량(2020년도 총 도축수/총 도축일수) :

소( )마리,  
 돼지( ) 마리,  
 기타(축종: ) ( )마리

\* 도축일수 : 소( )일, 돼지( )일, 기타(축종: ) ( )일

검사종사자 근무 현황				
도축장	① 검사관:	명	① 도축검사원:	명
도축물량대비	② 검사관 적정수:	명	② 검사원 적정수:	명
비고	①-② =	명	①-② =	명

\* 검사종사자 수는 평가 시 현장에서 근무중인 인원을 기준 (단기, 정기 휴가 중인 인원은 포함)

\* 도축물량대비 검사종사자의 적정 수는 「검사관의 기준 업무량과 검사원의 수」참조

2020년도 도축장 실제 가동율(1일 도축두수/냉장실면적 환산두수)

\* 냉장실 면적환산두수는 「영업의 종류별 시설기준」참조

소( )%  
 1일 도축두수( )      냉장실면적환산두수( )

돼지( )%  
 1일 도축두수( )      냉장실면적환산두수( )

## II. 선행요건 관리(40점)

### 1. 소·돼지 등 포유류 도축장

순위	구분	평가내용	점수	비고
<b>가. 작업장 관리</b>				
<b>1) 작업장 관리기준서</b>				
1	(기준서) 가) 작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 다만, 축산물 위생관리법에서 정하는 영업의 종류별 시설기준 등의 비치로 같음할 수 있다. 나) 가)에 따른 법령 등을 비치하는 경우에도 관리기준서는 아래사항을 포함하여야 한다. (1) 작업장 유지·보수 관리 (2) 외부인 출입통제 관리 (3) 방서·방충 관리 (4) 용수 관리(지하수를 사용하는 경우) (5) 폐기물·폐수처리시설 관리			
2	(유지·보수) 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 자체평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?			
3	(영업자 책임) 영업자는 관리기준서 제정 및 개정내용을 검토·승인 시 일자 및 개정이력을 기록하고 서명하는가?(선행요건 관리로 공통 적용할 수 있다)			
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>				
4	(시설 변경) 가) 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·탈의실·목욕실·휴게실·가축수송차량세척소독실 등이 있는가? 나) 시설 또는 설비 등의 변경사항이 있는 경우 허가관청에 변경허가 또는 신고를 하였는가?			
5	(환경) 가) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가? 나) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가? 다) 작업장 내·외부에 곤충·쥐 등이 유입·서식하지 않도록 설비하고 관리를 하고 있는가?			

	<p>라) 작업실의 외부인 출입을 통제하고 있는가?</p> <p>마) 계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하고 있는가?</p>		
6	<p><b>(계류장)</b></p> <p>가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?</p>		
7	<p><b>(생체검사장)</b></p> <p>생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치되고, 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있는가?</p>		
8	<p><b>가) (작업실)</b></p> <p>(1) 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하였는가?</p> <p>(2) 작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가?</p> <p>(3) 작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조인가?</p> <p>(4) 작업실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있고, 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비하였는가?</p> <p><b>나) (내장처리실)</b></p> <p>내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장안에 따로 설치하되 내장 검사대와 연결되어 있는가?</p> <p><b>다) (발골정형실)</b></p> <p>발골정형실을 따로 설치하는 경우, 작업실과 구획하여 설치하고 실내온도를 15℃ 이내로 유지하고 있는가?</p>		
9	<p><b>(배수구)</b></p> <p>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?</p>		
10	<p><b>(환기)</b></p> <p>환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분하고 응결수를 적절히 관리할 수 있는가?</p>		
11	<p><b>(조명)</b></p> <p>작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하며 밝기는 220룩스 이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 파열 시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?</p>		



12	<p><b>(화장실·탈의실)</b>  가) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방서·방충설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?  나) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 내부에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있으며 교차오염이 발생하지 않도록 관리하고 있는가?</p>		
13	<p><b>(용수)</b>  가) 수돗물 외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?  나) 지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고 있는가?  다) 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있고 시건장치가 있는가?</p>		
14	<p><b>(폐수 및 폐기물처리시설)</b>  가) 폐수처리시설은 수질 및 수생태계보전에 관한 법률 및 폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이고, 변경사항이 있는 경우에는 해당 관청에 보고하는 등 필요한 조치를 하였는가?  나) 폐기물처리시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁 처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?</p>		
15	<p><b>(도축검사장소)</b>  작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있으며, 검사관이 검사하기에 편리한 위치이거나 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조인가?</p>		
16	<p><b>(검사시험실)</b>  검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설비하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있고, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?</p>		
17	<p><b>(소독준비실)</b>  소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가?</p>		
<b>나. 시설 및 설비 관리</b>			
<b>1) 시설 및 냉장·냉동설비 관리기준서</b>			
18	<p><b>(기준서)</b>  도축시설, 냉장·냉동설비 및 위생관리 설비·기구 등에 대한 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?</p>		

19	(유지·보수) 가) 유지·보수계획을 수립하고 정기적인 관리 및 그 내용을 기록하고 있는가? 나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
20	(계류장) 가축을 하역할 수 있는 하차시설 및 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설, 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설을 갖추고 있으며 정상적으로 작동하는가? * 110룩스 이상의 조명장치 및 안개분무가 가능한 분무시설 설치 규정 추가		
21	(생체검사장) 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치(220룩스이상) 등 필요한 설비가 있는가?		
22	(작업실 설비) 가) 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있는가? 나) 도살실에는 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하며, 혈액을 식용에 제공하는 경우 위생적인 처리를 할 수 있는 별도의 설비가 있는가? * 피를 식용에 제공하거나 식품·의약품의 원료로 사용하려는 경우 다) 내장처리실에는 스테인리스 철재인 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있는가? * 스테인리스 철재(또는 이와 같은 수준 이상의 재질)인 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조의 유무 라) 작업라인에는 일정간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있는가? 마) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 항부식성 재질로 설치되어 있는가? 바) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 일괄작업이 가능하도록 하고 식육운반차량 상차대까지 연결하였으며, 도체를 매달 때 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
23	(냉장·냉동설비) 가) 냉장·냉동실은 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하였는가? * 온도의 변화를 실시간으로 기록할 수 있는 장치(예: 타코미터) 설치 규정 추가 나) 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하였는가?		
24	(가축수송차량세척·소독시설) 가축수송차량세척·소독시설은 가축을 하역한 후 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치되어 있는가?		

다. 위생 관리(위생작업 및 종업원 위생)			
1) 위생 관리기준서			
25	<b>(기준서)</b> 위생 관리기준서는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 청소장소 및 청소주기 나) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 다) 청소상태 평가방법 라) 종업원 건강상태 관리 마) 작업복장 규격 및 착용방법 바) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 사) 작업장에서 사용하는 화학물질에 대한 취급 및 사용 등 관리사항		
26	<b>(개정)</b> 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?		
2) 기록물 검토 및 현장관찰			
27	<b>(직접 접촉부위 청소상태)</b> 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하는 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
28	<b>(간접 접촉부위 청소상태)</b> 도체(식용부산물 포함)와 직접 접촉하지 않는 시설, 설비 및 기구 등의 표면은 청결하게 관리되고 있는가?		
29	<b>(비식용 용기)</b> 비식용 제품을 처리하거나 취급하는데 사용되는 용기 등은 제품에 교차오염을 유발하지 않도록 구분하여 사용하고 청결하게 관리되고 있는가?		
30	<b>(약품)</b> 가) 작업장에서 사용하는 세척제, 소독제 및 기타 화학물질들을 사용목적에 적합하고 안전하게 취급, 사용 및 보관하고 있는가? 나) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것인가?		
31	<b>(분변오염)</b> 종업원은 도살 및 처리 작업 중에 도체가 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하는가?		
32	<b>(도축 위생)</b> 가) 도살·처리는 기축을 매단 상태 또는 기축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가? 나) 식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 있는가? * 식육의 위생적 처리(취급)·보관·운반 여부 추가 확인		
33	<b>(식용부산물 처리)</b> 가) 식육에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·채취하여 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리 및 위생적인 용기에 담아 보관·운반하는가?		

	<p>나) 식용에 제공하기 위한 위·소장·대장은 그 밖의 장기와 구분하여 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하고, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가?</p> <p>다) 혈액을 식용으로 제공하는 경우에는 위생적으로 수집 및 처리하고 위생적인 용기에 담아 보관·운반 하는가?</p> <p>라) 기타 식용에 제공하기 위한 부산물은 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리하여 위생적인 용기에 담는가?</p>		
34	<p><b>(비식용 부산물 처리)</b> 비식용 부산물은 해충·쥐 등을 유도하지 않고 교차오염이 발생되지 않도록 위생적으로 처리·관리하는가?</p>		
35	<p><b>(종업원 건강관리)</b> 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?</p>		
<b>라. 검사 관리</b>			
<b>1) 검사 관리기준서</b>			
36	<p><b>(기준서)</b> 검사 관리기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? 가) 검사대상(종류) 및 적용절차 나) 도축일련번호 및 도축연월일 다) 검사번호 및 검사시료명 라) 접수 및 검사연월일 마) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 바) 판정결과 및 판정연월일 사) 검사자 및 판정자의 서명날인 아) 검체의 채취방법 자) 검사결과의 통지방법 차) 기타 필요한 사항</p>		
37	<p><b>(개정)</b> 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?</p>		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
38	<p><b>(결과판정)</b> 가) 지정된 검사자는 검사 관리기준서에 따라 검사를 실시하고 검사기록서를 작성하고 있는가? 나) 최종 판정자는 지정된 검사자가 작성한 검사결과를 판정기준에 따라 검증하는가?</p>		
39	<p><b>(시료채취)</b> 검사시료를 채취할 때에는 수립된 기준에 따라 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?</p>		

40	<b>(소모품 관리)</b> 검사에 필요한 배지, 시약 등은 소모품관리대장에 적합하게 기록하고 관리되는가?		
41	<b>(검교정)</b> 검교정이 필요한 시설 및 기구류는 기준에 따라 검교정을 실시하고 기록관리하는가?		
42	<b>(개선조치)</b> 검사결과 부적합한 것으로 판정된 때에는 원인규명 및 재발방지대책 수립 등 적절한 개선조치를 취하고 이를 기록·보관하는가?		
43	<b>(검증)</b> 이탈에 대한 개선조치 결과를 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하는가?		
<b>마. 영업자 준수사항</b>			
44	<b>(검사관의 지시준수)</b> 가) 검사관의 작업지시에 따라 작업을 시작하는가? 나) 개선조치 요구 등 대한 검사관의 지시한 사항을 성실히 수행하는가? 다) 검사관에게 이탈사항, 개선조치결과 및 대장균검사결과 등을 성실히 보고하는가? 라) 만약, 지시사항이 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하는가?		
45	<b>(동물복지)</b> 도축하려는 가축을 운송차량에서 내리거나 도축장 내의 다른 시설 등으로 이동하게 하기 위해 전기봉을 사용하거나 신체적인 충격을 가하지 않는가? * 전기봉 또는 가축에 상해를 입힐 수 있는 도구의 사용 여부		
<b>바. 교육훈련</b>			
46	가) 영업자는 종업원 위생교육 계획을 수립하고 운용하고 있는가? 나) 보관·운반관리 종업원을 대상으로 도축하려는 가축 및 도체(식용부산물 포함) 취급주의사항에 대해 정기적인 교육·훈련을 실시하고 있는가? 다) 검사종사자에 대하여 정기적으로 검사교육·훈련을 실시하고 있는가?		
<b>사. 자체위생 관리기준 개발 및 유지·개정</b>			
<b>1) 자체위생 관리기준</b>			
47	<b>(작업 전·중 위생 관리기준)</b> 가) 자체위생 관리기준서를 작성·비치하고 있는가? 축산물 위생관리법에서 정하고 있는 영업장 또는 업소의 위생관리기준 등의 비치로 갈음할 수 있다. 나) 응결수가 발생할 수 있는 구역 또는 공정이 있는 경우 응결수 관리절차를 정하였는가?		

48	<p><b>(모니터링절차)</b>  가) 종업원의 작업 전·중 위생관리 준수 여부와 응결수에 대한 모니터링 절차를 정하였는가?  나) 모니터링 빈도 및 담당자를 지정하였는가?</p>		
49	<p><b>(개선조치 절차)</b>  이탈 발생 시 개선조치 절차에는 아래의 내용이 포함되어 있는가?  (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지 조치, (3) 오염우려가 있는 제품의 적절한 처리 등</p>		
50	<p><b>(검증 절차)</b>  가) 종업원의 자체위생 관리기준 준수, 모니터링 활동, 개선조치 등이 적합하게 이행되는지를 확인하는 검증 절차를 정하였는가?  나) 검증빈도 및 담당자를 지정하였는가?</p>		
51	<p><b>(개정)</b>  가) 영업자는 자체위생 관리기준(SSOP)이 의도한 대로 운영되는지를 정기적으로 평가하는가?  나) 변경사항이 있거나 재평가 결과 필요한 경우 기준서를 개정하고 있는가?</p>		
<b>2) 기록물 검토 및 현장관찰</b>			
52	<p><b>(작업 전·중 위생 관리기준 준수)</b>  가) 모든 종업원은 작업 전·중 위생관리 절차에 따라 이행하고 있는가?  (1) 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다.  (2) 종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업 중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.  (3) 종업원은 작업과정 중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독 하여야 한다.  (4) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다.  나) 종업원은 응결수 관리 절차를 준수하여 응결수를 제거하거나 관리하고 있는가?</p>		
53	<p><b>(모니터링 활동)</b>  모니터링 담당자는 매일 절차에 따라 정해진 빈도대로 작업 전·중 위생관리 모니터링을 적합하게 이행하고 기록하는가?</p>		
54	<p><b>(개선조치)</b>  가) 자체위생 관리기준(SSOP) 또는 절차 이행 시 부적합한 사항 발생한 경우 절차에 따라 개선조치를 하고 있는가?  나) 아래의 사항이 포함된 개선조치 결과를 기록하는가?  (1) 위생상태 개선, (2) 재발방지 조치, (3) 오염우려가 있는 도체(식용부산물 포함)의 적절한 처리 등</p>		

55	(검증) 영업자는 자체위생 관리기준(SSOP), 모니터링 활동 및 이탈에 대한 개선조치 결과 보완여부 등에 대하여 현장관찰 또는 서류검토 등의 방법으로 확인하고 있는가?		
56	(기록유지) 가) 자체위생 관리기준(SSOP) 또는 절차에 따라 작성되는 작업 전·중 위생관리 점검표 등에는 점검 일시, 현장점검 내용(수치기입 여부), 작성자 및 검증자(최종 서류 검토자를 포함한다)의 서명 등이 구체적으로 기록되고 있는가? 나) 모니터링 점검 등 현장에서 이행한 사항들의 기록은 모니터링 담당자가 직접 현장에서 기록하고 있는가?		
57	(보관) 자체위생 관리기준의 점검일지는 최종 기재일부터 최소한 6개월간 보관하고 있는가?		
<b>판 정 결 과 (예시) * 소수 둘째자리까지 기록</b>			
총 합 평 가 (100% 기준)		① (평가결과점수/평가대상점수)*100% 예) 277점/285점*100% = 97.19% ② 점수별 개수 5점(    개), 3점(    개) 1점(    개), 0점(    개)	예) 적합 (97.19%)
평 가 분 야 별 (40점 만점 기준)		40점 * (평가결과점수/평가대상점수) 예) 40점 * (277점/285점)= 29.20	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 조사평가지 평가결과와 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.			

### Ⅲ. HACCP 관리 조사·평가용(40점)

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>가. 예비 5단계</b>			
<b>1) HACCP팀 변경</b>			
1	HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP팀 구성의 역할 지정 적절성		
2	나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도		
3	다) 정기적인 회의 실시 여부		
<b>2) 도체설명서 변경</b>			
4	도체설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
<b>3) 대상 소비자 변경</b>			
5	용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
<b>4) 공정도 및 작업장 평면도 변경</b>			
6	공정도 및 작업장평면도의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
<b>5) 현장일치</b>			
7	변경된 공정도 및 작업장 평면도는 현장과 일치하고 있는가?		
<b>나. HACCP 7원칙</b>			
<b>1) 위해분석 재실시</b>			
8	가) 원료(부원료 포함), 도축공정 및 유통단계 등에서 변경사항이 있는 경우 발생할 수 있는 위해요소에 대해 위해분석을 재실시하였는가?		
9	나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
<b>2) 중요관리점 변경</b>			
10	CCP 변경사항은 HACCP 관리계획에 반영되었는가?		
<b>3) 한계기준 변경</b>			
11	CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		



4) 모니터링			
12	가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가?		
13	나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가?		
14	다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
5) 개선조치			
15	가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈시 원인분석 및 제거, CCP의 정상 복귀, 재발방지 대책 수립, 영향 받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?		
16	나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?		
17	다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
6) 검증			
18	가) HACCP 관리계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항		
19	나) (유효성 평가) 변경사항이 있거나 추가로 적용해야할 사항이 있는 경우 HACCP 관리계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성평가를 실시하였는가?		
20	다) (재평가) 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
7) 기록 및 유지			
21	가) HACCP 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
22	나) HACCP 관리계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?		
23	다) 위해분석, CCP 설정, 한계기준 설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?		
24	라) HACCP 관리계획 개발 시 및 개정 시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
다. HACCP 교육·훈련			
25	HACCP 관리계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		

	가) 종업원에 대한 HACCP 교육		
26	나) 영업자 HACCP 교육		
<b>판 정 결 과 (예시) * 소수 둘째자리까지 기록</b>			
총 합 평 가  (100% 기준)	① (평가결과점수/평가항목점수)*100% 예) 105점/130점*100% = 80.77 ② 점수별 개수 5점(   개), 3점(   개) 1점(   개), 0점(   개)	예) 부적합 (80.77%)	
평 가 분 야 별  (40점 만점 기준)	40점 * (평가결과점수/평가항목점수) 예) 40점*(105점/130점)= 32.31		
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.			

## [도축장 위생 운영관리 가점①] 가식부산물 처리실태(2점이내)

### ① 소·돼지 도축장 : 가식부산물 처리 평가 가점(            점)

\* ①, ② 해당번호를 기입하고,

①이 0-9개(0점), 10-12개(1점), 13-14개(1.5점), 15개(2점)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

1. 내장처리대, 내장운반구, 세척용 수조의 재질은 스테인레스 스틸로 만들어져있는가?

① 그렇다 (        )            ② 아니다 (        )

2. 부산물 처리실의 바닥, 벽, 용기 등의 청소상태는 위생적인가?

① 양호 (        )            ② 보통-불량 (        )

3. 부산물 처리실의 조명도는 작업을 하기에 적합한가?

① 양호 (        )            ② 보통-불량 (        )

4. 부산물처리실의 배수상태는 양호한가?

① 양호 (        )            ② 보통-불량 (        )

5. 부산물처리실의 환기상태는 양호한가?

① 양호 (        )            ② 보통-불량 (        )

6. 작업자가 위생모, 장화, 앞치마, 장갑 등의 복장을 착용한 상태에서 작업에 임하는가?

\* 위의 어느 것 하나라도 착용하지 않았으면 아니오.

① 예 (        )            ② 아니오 (        )

7. 작업자의 복장 청결상태는 양호한가?

① 양호 (        )            ② 보통-불량 (        )

8. 부산물을 최종적으로 처리하는 세척수의 상태는 어떠한가?

① 양호 (        )            ② 보통-불량 (        )

9. 처리가 완료된 머리와 족은 청결하게 관리 및 보관되고 있는가?

- ① 양호 ( )                      ② 보통-불량 ( )

10. 처리된 부산물은 냉각처리가 되는가 ?

- ① 냉수(얼음)보관이나 냉장보관( )    ② 냉각처리하지 않음( )

11. 백, 적내장을 담은 박스를 팔레트 위에 적재하는가?

- ① 예 ( )                              ② 아니오 ( )

12. 백, 적내장을 담은 박스를 침출수가 나오지 않도록 관리하는가?

- ① 예 ( )                              ② 아니오 ( )

13-15. 부산물 출하

13. 부산물을 적재한 차량의 냉장시스템이 가동되고 있는가?

- ① 예 ( )                              ② 아니오 ( )

\* 냉장차량이 아니거나 냉장시스템이 가동되지 않으면 아니오.

14. 두, 족, 쇠간, 소 위, 백내장 및 적내장을 별도로 구분 포장하여 출하하는가?

- ① 예 ( )                              ② 아니오 ( )

\* 어느 것 하나라도 지켜지지 않으면 아니오.

15. 부산물 출하 차량 내부의 세척 및 청결상태는 양호한가?

- ① 예 ( )                              ② 아니오 ( )

**② 기타 축종 또는 부산물 전체 폐기 도축장: 부산물 처리 평가 가점 (      점)**

1. 비식용부산물의 처리·이동(처리실, 배출구 등)은 위생적으로 이루어지는가 ?

- ① 매우 위생적(2점)(      )  
② 위생적(1.5점)(      )  
③ 보통(1.0점)(      )  
④ 약간 비위생적(0.5점) (      )  
⑤ 매우 비위생적(0점) (      )

## [도축장 위생 운영관리 가점②] 실가공 비율 및 실험실 운영(2점이내)

### ① 도축장 내 식육 실가공 및 경매물량 비율 평가 가점(        점)

\* 도축장내 식육 실가공 및 경매물량 비율은 아래의 기준으로 가점 후 합산하여 배점하되, 합산점수가 1점을 초과할 수 없음

(예: 실가공비율 가점 1.0점, 경매물량 비율 가점이 0.6점이면  $1+0.6=1$ 점)

#### 1. 소. 돼지 도축장 실가공 비율(가공물량/도축물량)(        점)

\* 지육 운반과정 중 오염을 방지하기 위해 도축장 구내에 외부와 차단되어 라인을 타고 나간 임대가공장은 인정하며, 도축장 구내라도 차로 이동되면 인정 안됨

\* 실가공 비율이 높은 축종으로 계산하되 축종별 도축물량을 감안

- ① 실가공 비율 0~20% 미만(0점)
- ② 실가공 비율 20%~40% 미만(0.4점)
- ③ 실가공 비율 40%~60 미만(0.6점)
- ④ 실가공 비율 60%~80% 미만(0.8점)
- ⑤ 실가공 비율 80%~100%(1.0점)

#### 2. 소. 돼지 도축장 축산물 도매시장 경매물량 비율(경매물량/도축물량)(        점)

- ① 경매물량 비율 40% 미만(0점)
- ② 경매물량 비율 40%~60% 미만(0.2점)
- ③ 경매물량 비율 60%~80% 미만(0.4점)
- ④ 경매물량 비율 80%~1000%(0.6점)

## ② 실험식 구축 정도 및 실험자 능력(     점)

\* 각 평가항목별 점수를 합산하여 배점하되, 합산점수가 1점을 초과할 수 없음

### 1. 실험기기의 적정 구축 정도와 검사재료의 적절성(     점)

- ① 크린벤치, 균배양기, 오토크레이브, 냉장고, 시약장, 기구장등 미생물실험장비 등을 모두 갖추고 있는지 여부(0.2점)
- ② 검사재료의 적절성(유효기간, 재료구비 정도) 여부(0.2점)

### 2. 실험실 책임자 및 담당자의 전문성(     점)

- ① 전문지식 정도(0.2점)
- ② 실험담당자가 행정직등 다른 업무와 겸업 여부(0.2점)

### 3. 실험의 실제 수행여부(     점)

- ① 실험실이 형식적이고 검사를 안하면 0점
- ② 검사기준(일반세균, 대장균등)에 준한 실험수행 0.2점
- ③ 검사기준 이상 실험 수행 0.4점

## IV. 미생물 검사 평가표(20점)

### ◆ 지자체의 일반 미생물 검사 반영 방안

#### 1. 반영 항목

- 시·도 축산물위생검사기관의 식육 중 미생물 모니터링 검사결과
- 일반세균, 대장균 검사, 살모넬라검사 결과(비율가중치)

#### 2. 반영 기간 : 2020.1.1. ~ 2020.12.31.의 미생물 검사결과

#### 3. 반영점수 : 20점(5번의 ①+②)

#### 4. 반영 방법

##### ① 일반세균 및 대장균 검사결과 : 14점 만점

- 1종 도축장 : 산출결과 반영 - 14점 만점
- 2종 축종(소·돼지) 도축장 : 소 7점 + 돼지 7점
- 2종 축종(닭·오리) 도축장 : 닭 7점 + 오리 7점

##### ② 살모넬라 검사결과 : 6점 만점

#### 5. 미생물 검사결과에 따른 세부 적용배점 산출 방법

##### ① 일반세균 및 대장균 검사결과

- 축종별 일반세균, 대장균 검출결과 판정기준 및 검출수가 차이가 있으므로 소·돼지·닭·오리 도축장 별 평가
- 일반세균 50%, 대장균 50%,
- 해당 시도 시험소에서는 각 도축장별로 해당 기간에 대한 점수를 산출  
※ 아래 표 A, B 및 C의 양식을 활용하여 도축장별로 반영점수 기입  
→ 산출식 계산방식 : (각 검사결과(%))×해당 가중치)의 합계×0.5 =반영점수

##### ② 살모넬라 검사결과

- 부적합 판정건수가 없는 도축장 : 6점
- 부적합 판정건수 1회인 도축장 : 5점
- 부적합 판정건수 2회인 도축장 : 4점
- 부적합 판정건수 3회이상인 도축장 : 3점

#### 6. 그 결과를 농림축산검역본부 동물검역과로 공문 제출(제출기한: 2021.9.30.)

**A. 소(염소) 도축장**

검사항목	산출식			반영%	비고
	검사결과%(A)	가중치(B)	반영점수(A×B)		
일반세균	10 <sup>2</sup> 이하 율	1	a	50%	위생지표
	10 <sup>2</sup> 초과 ~ 10 <sup>3</sup> 이하 율	0.75	b		
	10 <sup>3</sup> 초과 ~ 10 <sup>4</sup> 이하 율	0.5	c		
	10 <sup>4</sup> 초과 ~ 10 <sup>5</sup> 이하 율	0.25	d		
	10 <sup>5</sup> 초과 율	0	e		
			합계(a~e)×0.5		
대장균	10 이하 율	1	a	50%	
	10 ~ 10 <sup>2</sup> 이하 율	0.5	b		
	10 <sup>2</sup> 초과 율	0	c		
			합계(a~c)×0.5		

**B. 돼지 도축장**

검사항목	산출식			반영%	비고
	검사결과%(A)	가중치(B)	반영점수(A×B)		
일반세균	10 <sup>2</sup> 이하 율	1	a	50%	위생지표
	10 <sup>2</sup> 초과 ~ 10 <sup>3</sup> 이하 율	0.75	b		
	10 <sup>3</sup> 초과 ~ 10 <sup>4</sup> 이하 율	0.5	c		
	10 <sup>4</sup> 초과 ~ 10 <sup>5</sup> 이하 율	0.25	d		
	10 <sup>5</sup> 초과 율	0	e		
			합계(a~e)×0.5		
대장균	10 이하 율	1	a	50%	
	10초과 ~ 10 <sup>2</sup> 이하 율	0.66	b		
	10 <sup>2</sup> 초과 ~ 10 <sup>3</sup> 이하 율	0.33	c		
	10 <sup>3</sup> 초과 율	0	d		
			합계(a~d)×0.5		

**C. 닭·오리 도축장**

검사항목	산출식			반영%	비고
	검사결과(%)	가중치	반영점수		
일반세균	10 <sup>2</sup> 이하 율	1	a	50%	위생지표
	10 <sup>2</sup> 초과 ~ 10 <sup>3</sup> 이하 율	0.75	b		
	10 <sup>3</sup> 초과 ~ 10 <sup>4</sup> 이하 율	0.5	c		
	10 <sup>4</sup> 초과 ~ 10 <sup>5</sup> 이하 율	0.25	d		
	10 <sup>5</sup> 초과 율	0	e		
			합계(a~e)×0.5		
대장균	10 이하 율	1	a	50%	
	10초과 ~ 10 <sup>2</sup> 이하 율	0.66	b		
	10 <sup>2</sup> 초과 ~ 10 <sup>3</sup> 이하 율	0.33	c		
	10 <sup>3</sup> 초과 율	0	d		
			합계(a~d)×0.5		



## '21년 집유장 HACCP 운용 적정성 조사·평가 결과 총괄표

가. 평가반 :            반

나. 평가일 :            년            월            일

다. 집유장명 :

라. 소재지 (도, 시) :

마. HACCP 조사평가 결과<sup>1)</sup> : 적합 / 부적합

구분	선행요건	HACCP	가점	총점
평가분야별 점수	50점 만점 기준	50점 만점 기준		
100% 환산 기준	100% 기준	100% 기준	/	/
판정 결과	적합 / 부적합	적합 / 부적합	/	/

\* 평가점수는 반올림하여 소수점 둘째자리까지 기록

바. 집유장 HACCP 조사·평가 요약표 (붙임 1)

평가자 :	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)
	소속	성명	(서명)

**1) 선행요건 관리 및 HACCP 관리**

- 각 항별 5점으로 하며 양호 5점, 보통 3점, 미흡 1점, 미이행 0점
- 평가결과 만점의 85% 이상일 경우 수정·보완하도록 조치, 85% 미만이면 부적합으로 판정

# 붙임 1 집유장 HACCP 조사·평가 요약표

평가일 : . . .		평가반 : 집-		작업장명 :	
총점(평가분야별 점수) 점				최종판정 :	
I		선행요건 관리 (점수: ①평가분야별 점수 점 / ② 100% 환산 기준 점수 점)			
가	집유장 시설 관리		나	위생 관리	
1	주위환경(다른 목적 시설과 격리)	30	원유 집유 설비·용기 청결관리		
2	주차장·차도 포장, 배수시설	31	집유차량		
3	원유취급실 및 검사실 구획	32	종업원 위생복장		
4	수유·저장 설비 및 도구	33	종업원 건강		
5	원유취급실 바닥	34	원유취급자 개인위생관리		
6	원유취급실 내벽	35	위생교육		
7	원유취급실 창, 배수구	36	위생 관리기준서		
8	원유취급실 천정	다	보관 및 운반관리		
9	집유 및 수송차량 출입구	37	집유차량별 입고대장 기록		
10	원유취급실 출입구	38	작업중 오염 방지		
11	원유취급실 채광·조명·환기	39	원유 반출 기준(선입·선출, 용도별)		
12	수세·소독설비, 급수시설	40	반품된 원유 처리		
13	탈의실, 휴게실	41	저유조 원유 보관 온도		
14	용수 적합여부	42	부적합 원유 처리·기록		
15	용수저장탱크 및 배관 재질, 잠금장치	43	원유 이상 조치		
16	직접 접촉되는 설비 사용 용수	44	비식용 화학물질 보관		
17	하수구	45	보관·운반관리기준서		
18	화장실 위치, 설비	46	집유차량 보냉탱크 설계·관리		
19	화장실 바닥·벽, 방충·방서	라	검사 관리		
20	폐수처리	47	원유검사 기구·장비·시약		
21	보관시설, 세척·소독 장비·시설	48	집유차량의 집유전 검사 기자재 비치		
22	다른 용도 사용	49	검사실 채광·환기 장치		
23	원유 직접 접촉부분 재질	50	검사실 냉·온방 설비		
24	설비 점검·정비 기록유지	51	시설·기구 점검·정비 기록		
25	개선사항	52	원유검사기록서		
26	냉각·냉장 설비	53	검사시료 채취		
27	저유조 구조	54	검사종사자 교육		
28	저유조 온도	55	검사기준서		
29	시설관리기준서 작성·운영	마	회수 프로그램 관리		
		56	자진 및 강제 회수 프로그램		
II		HACCP 관리 (점수: ①평가분야별 점수 점 / ② 100% 환산 기준 점수 점)			
가.	예비 5단계		14	모니터링 변경사항 반영	
1	HACCP팀 역할 지정 적정		15	개선조치 실시	
2	HACCP팀 업무 숙지도		16	개선조치 결과 기록	
3	HACCP팀 정기회의 실시		17	(이탈 반복시) 개선조치 재조정·강화	
4	원유설명서		18	검증활동 실시	
5	대상소비자(용도)		19	유효성 평가	
6	제조공정 및 설비도면		20	재평가(연1회 이상)	
7	현장일치		21	관리기준서 작성·비치	
나	HACCP 7원칙		22	기록의 구체적인 작성	
8	위해분석 재실시(원료, 공정 등 변경)		23	변경사항 발생시 근거문서 여부	
9	위해분석 재실시(예측하지 못한 위해)		24	개정내역 기록	
10	중요관리점 변경		다	HACCP 교육·훈련	
11	한계기준 변경		25	종업원에 대한 HACCP 교육	
12	모니터링 실시		26	영업자 HACCP 교육	
13	모니터링 결과 현장 기록				
III		가점 (점수: 점)			

## 1. 집유업 일반 현황

집유업소	① 영업허가 번호		② 영업허가 연월일	
	③ 업소명		④ 전화번호	
	⑤ 소재지			
	⑥ 대표자성명		⑦ 생년월일	
	⑧ 원유의 종류			
관리책임자	⑨ 직위		⑩ 성명	
시설의 종류 및 면적 (㎡)	⑪ 원유취급실		⑫ 검사실	
	⑬ CIP시설		⑭ 위생·편의 시설	
	⑮ 기 타		⑯ 합계	
⑰ 집유차량 현황				
⑱ 종업원(명)				

## II. 선행요건 관리(50점)

구분 순위	평 가 내 용	점수	비고
<b>가. 집유장 시설 관리</b>			
1	주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리되어 있는가?		
2	주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장되어 있고 배수 시설이 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?		
13	종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있고 수세 설비를 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, 손 세척 등에 사용되는 용수는 수돗물이나 『먹는물관리법』에 따른 먹는물 수질검사기준에 따라 검사를 받아 적합한 지하수 등을 사용하고 있는가?		

17	하수구는 압거 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 외부 위탁 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 것으로 되어 있는가?		
24	설비(집유차량의 집유설비 포함)는 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
25	안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인 규명 등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록·보관하고 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 시설 관리기준서를 작성·운용하고 있는가?		
<b>나. 위생 관리</b>			
30	원유의 집유(수유·저장 등)에 사용되는 설비 및 용기는 구분되어 있고 청결하게 관리되고 있는가?		
31	집유차량의 보냉탱크, 검사용 도구, 집유호스 등은 세척·소독 등을 실시하여 청결하게 관리되고 있는가?		
32	작업장 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 개인 위생 상태를 점검하여 작업에 종사하고 있는가?		
33	종업원은 정기적인 건강진단을 받고 있으며 원유나 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치가 취해지고 있는가?		

34	원유를 직접 취급하는 자는 작업중 수시로 손을 세척·소독하여 개인 위생 관리를 하고 있는가?		
35	자체적인 위생교육을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 정기적으로 교육을 실시하고 있는가?		
36	위생 관리기준서에는 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) 작업 중 위생에 관한 주의사항 (7) 세척·소독상태 평가방법 (8) 종업원 건강상태 관리 (9) 세제 및 살균소독제의 관리방법 (10) 기타 필요한 사항		
<b>다. 보관 및 운반 관리</b>			
37	원유가 집유장에 입고 시 집유차량별 입고대장기록을 작성하고 있는가? - 원유온도 : 10℃이하 - 집유농장 기록 확인		
38	오염을 최소화할 수 있도록 작업이 이루어지고 있는가?		
39	원유가 집유장에 입고되었을 때 선입·선출방식 또는 용도별 반출 기준을 정하여 반출되고 있는가?		
40	반품된 원유는 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는가?		
41	저유조에서 원유 보관 시 적절한 온도(7℃ 이하)로 보관하고 있는가?		
42	부적합한 원유는 관련규정에 의하여 신속히 처리하고 그 내용과 조치 사항을 기재하고 있는가?		
43	원유를 저유조 보관 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
44	비식용 화학물질은 표시가 되어 있고 원유 취급 장소에 오염이 되지 않도록 잠금장치 등으로 격리·보관하고 있는가?		
45	보관·운반 관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·운용되고 있는가? (1) 수유 일시, 유량 및 검사기록 확인방법 (2) 저유조 및 집유(수송)차량 보냉탱크 관리방법 (3) 원유의 반·출입 관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급 시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관·운반관리에 필요한 사항		

46	<p>원유를 적절하게 보관될 수 있도록 집유(수송)차량 보냉탱크는 다음 사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가?</p> <p>(1) 완전한 배수가 가능하고 원유에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.  (2) 세척이 가능하고 필요 시 소독이 가능하여야 한다.  (3) 냉장 온도를 유지 할 수 있어야 한다.</p>		
<b>라. 검사 관리</b>			
47	원유검사에 필요한 기구·장비와 시약을 비치하고 있는가?		
48	집유차량에는 집유 전 원유검사용 기자재가 비치되어 있는가?		
49	검사실 안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치가 되어 있고(220룩스, 검사장소는 540룩스 이상 권장) 환기장치가 되어 있는가?		
50	검사실 안에는 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비가 되어 있고 온도계와 습도계가 부착되어 있는가?		
51	시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며 점검·정비기록이 되어 있는가?		
52	<p>축산물 위생관리법 시행규칙 [별표 4]에 의한 원유 검사를 실시하고 그 검사기록서가 작성·보관되고 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 위생검사 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 집유전 검사</li> <li>▶ 실험실 검사</li> <li>▶ 농가에서 집유 시 원유냉각온도 : 기록 확인</li> </ul> </li> <li>- 시설 위생검사</li> </ul>		
53	검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가?		
54	검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
55	<p>검사 기준서에는 아래 사항을 구체적으로 작성·운용하고 있는가?</p> <p>(1) 집유 및 검사연월일  (2) 검사번호  (3) 검사항목, 검사기준 및 검사성적  (4) 판정결과 및 판정 연월일  (5) 검사자 및 판정자의 서명날인  (6) 검체의 채취방법  (7) 검사결과의 통지방법  (8) 기타 필요한 사항</p>		
<b>마. 회수 프로그램 관리</b>			
56	<p>부적합품 등에 대하여 다음 사항이 포함된 자진 및 강제 회수 프로그램이 수립·운영되고 있는가?</p> <p>(1) 회수대상 원유에 대한 기록</p>		

	- 모니터링 기록, 원유 검사 기록, 보관, 출고, 유통에 관한 기록 등 (2) 판매경로, 반출 유가공장 명단 및 연락처 (3) 회수의 사유, 회수전담팀 구성 및 책임자 지정 (4) 회수되는 원유의 처리방법 (5) 회수사실을 공급자에 방법 (6) 회수계획 및 결과 보고 사항		
<b>판 정 결 과 (예시) * 소수 둘째자리까지 기록</b>			
총 합 평 가 (100% 기준)	① (평가결과점수/평가대상점수)*100% 예) 277점/280점*100% = 98.93% ② 점수별 개수 5점(     개), 3점(     개) 1점(     개), 0점(     개)		예) 적합 (98.93%)
평 가 분 야 별 (50점 만점 기준)	① 50점*(평가결과점수/평가대상점수) 예) 50점*(277점/280점) = 39.57		
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
※ 판정기준 ① 점수는 각항별 5점으로 한다. ② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다. ③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다. ④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다. ⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다. ⑥ 인증심사시 평가결과 만점의 85% 이상을 적합, 70% 이상에서 85% 미만일 경우 보완, 70% 미만일 경우 부적합으로 판정한다. ⑦ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만 이면 부적합으로 판정한다.			



### Ⅲ. HACCP 관리(50점)

구분 순위	평가내용	점수	비고
<b>가. 예비 5단계</b>			
<b>1) HACCP팀 변경</b>			
1	HACCP팀 변경 발생 시 책임자와 구성원의 역할을 적절하게 반영하고 있는가? 가) HACCP팀 구성의 역할 지정 적절성		
2	나) HACCP팀장 및 구성원의 업무 경험 및 숙지도		
3	다) 정기적인 회의 실시 여부		
<b>2) 원유설명서 변경</b>			
4	제품설명서의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하거나 추가하였는가?		
<b>3) 대상 소비자 변경</b>			
5	용도 변경이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
<b>4) 제조공정도 및 설비도면</b>			
6	제조공정 설비도면의 변경사항이 있는 경우 해당 사항을 개정하였는가?		
<b>5) 현장일치</b>			
7	변경된 제조공정 설비도면은 현장과 일치하고 있는가?		
<b>나. HACCP 7원칙</b>			
<b>1) 위해분석 재실시</b>			
8	가) 원료(부원료 포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해 요소를 충분히 파악하고 발생 원인을 구체적으로 작성하고 있는가?		
9	나) 예측치 못한 위해 발생 시 위해분석을 재실시하였는가?		
<b>2) 중요관리점 변경</b>			
10	CCP 변경사항은 HACCP 관리계획에 반영되었는가?		
<b>3) 한계기준 변경</b>			
11	CCP에 대한 한계기준이 변경된 경우, 변경된 한계기준이 구체적인 공정 또는 제품에 적절하게 설정되어 있는가?		
<b>4) 모니터링</b>			
12	가) CCP에 대한 모니터링을 실시하고 있는가?		
13	나) CCP 모니터링 결과를 현장에서 기록하고 있는가?		

14	다) CCP 모니터링 변경사항이 있는 경우 변경사항을 반영하였는가?		
<b>5) 개선조치</b>			
15	가) 모니터링한 결과 한계기준 이탈 시 원인분석 및 제거, CCP의 정상복귀, 재발방지 대책수립, 영향 받은 제품의 처리를 포함하여 적절한 개선조치를 실시하고 있는가?		
16	나) 개선조치 결과를 기록하고 있는가?		
17	다) 이탈이 반복적으로 발생하는 경우 개선조치 방법을 재조정하거나 강화하고 있는가?		
<b>6) 검증</b>			
18	가) HACCP 관리계획에 따라 검증활동을 실시하고 있는가? (1) 서류(기록물) 검토 (2) 현장관찰 (3) 모니터링에 사용하는 기계·기구의 검교정 (4) 기타사항		
19	나) <b>(유효성 평가)</b> 변경사항이 있거나 추가로 적용해야 할 사항이 있는 경우 HACCP관리계획이 목적인대로 운영될 수 있는지 유효성 평가를 실시하였는가?		
20	다) <b>(재평가)</b> 연 1회 이상 자체 평가를 실시하고, 변경사항 발생하거나 예측치 못한 위해발생 시에도 평가를 실시하고 있는가?		
<b>7) 기록 및 유지</b>			
21	가) HACCP 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		
22	나) HACCP 관리계획에 따라 생산된 기록은 일시, 측정된 수치, 조치된 사항, 담당자 서명 등이 구체적으로 작성되고 있는가?		
23	다) 위해분석, CCP설정, 한계기준 설정, 모니터링, 검증의 변경사항 발생 시 과학적 논문, 문헌, 실험결과 등의 근거문서가 있는가?		
24	라) HACCP 관리계획 개발 시 및 개정 시 일자, 책임자의 서명, 개정내역 등을 기록하고 있는가?		
<b>다. HACCP 교육·훈련</b>			
25	HACCP 관리계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? 가) 종업원에 대한 HACCP 교육		

26	나) 영업자 HACCP 교육		
<b>판 정 결 과 (예시) * 소수 둘째자리까지 기록</b>			
총 합 평 가 (100% 기준)		① (평가결과점수/평가항목점수)*100% 예) 105점/130점*100% = 80.77 ② 점수별 개수 5점(    개), 3점(    개) 1점(    개), 0점(    개)	예) 부적합 (80.77%)
평 가 분 야 별 (50점 만점 기준)		50점 * (평가결과점수/평가항목점수) 예) 50점*(105점/130점)= 40.38	
지 적 사 항	※ 해당 항목에 대하여 지적사항을 구체적으로 작성		
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 5점으로 한다.</p> <p>② 5점(양호)은 적합한 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하는 경우로 판정한다.</p> <p>③ 3점(보통)은 기준에 따라 일관성 있게 현장 이행 및 기록을 유지하고 있음에도 불구하고, 기준서가 경미한 수준으로 부족하거나 현장 이행 및 기록 방법에 실수로 판단할 수 있는 사항이 확인되는 경우로 판정한다. 이 경우 실수가 비반복적이어야 하며, 안전성에 영향을 주어서는 안된다.</p> <p>④ 1점(미흡)은 기준에 따라 현장 수행 및 기록을 유지하고 있으나 기준서가 미흡하거나, 현장 이행 및 기록 방법 등이 부족하여 일관성이 떨어지거나 떨어질 우려가 있다고 판단되는 경우로 판정한다.</p> <p>⑤ 0점(미이행)은 세부기준의 설정이 없고 현장 이행 및 기록 등을 관리하지 않는 경우로 판정하고, 법적 위반사항을 포함한다.</p> <p>⑥ 조사평가시 평가결과 만점의 85% 이상일 경우에는 수정·보완하도록 조치하되, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다.</p> <p>※ 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 점수 대비 취득점수를 백분율로 환산하여 85% 이상일 경우에는 적합, 85% 미만이면 부적합으로 판정한다. (예, 영업허가 시설에 저유조가 없는 경우 저유조 관련 항목은 평가 대상에서 제외 등)</p>			

## [집유장 위생 운영관리 가점] 실험실 운영(1점 이내)

### □ 실험실 구축 정도 및 실험자 능력(     점)

\* 각 평가항목별 점수를 합산하여 배점하되, 합산점수가 1점을 초과할 수 없음

#### 1. 실험기기의 적정 구축 정도와 검사재료의 적절성(     점)

- ① 저유조, 냉각기, CIP 시설 등에 대한 충분한 공간 확보 및 설비 도구의 비치 여부(0.2점)
- ② 기타 오염 시설과의 적정한 거리 유지 여부(0.2점)

#### 2. 실험실 책임자 및 담당자의 전문성(     점)

- ① 전문지식 정도(0.2점)
- ② 실험담당자가 행정직등 다른 업무와 겸업 여부(0.2점)

#### 3. 실험의 실제 수행여부(     점)

- ① 실험실이 형식적이고 검사를 안하면 0점
- ② 검사기준(일반세균, 대장균등)에 준한 실험수행 0.2점
- ③ 검사기준 이상 실험 수행 0.4점