

식품제조·가공업체 위생점검표

□ 영업신고사항

업 소 명		전화번호	
소 재 지			
대 표 자		영업신고번호	
영업장 면적(m ²)		종 사 자	연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장		생산직	명
실험실		사무직	명
기 타		기 타	명

□ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업허가(신고)	o 영업등록 여부		
		o 영업등록사항 이외의 영업행위 여부		
	나. 품목제조보고	o 품목제조 미보고 품목 생산 여부 o 원료배합비율의 적합성 여부		
	다. 변경신고	o 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	라. 기타사항			
2. 영업자 준수사항 관리	가. 생산기록 및 원료수불일지	o 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부		
		o 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부		
	나. 제품 거래기록	o 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부		
	마. 수질검사	o 지하수(음용수) 수질검사 여부 - 1년, 마시는 용도의 식품 6월		
	바. 기타사항			

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사항
3. 보고서류 관리	가. 생산실적 보고	o 생산실적 보고 이행 여부		
	나. 기타사항			
4. 영업자 및 종사자 위생 관리	가. 건강진단	o 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부 o 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	나. 위생교육	o 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	o 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		
	라. 기타사항			
5. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	o 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부		
		o 비식용 원료사용 여부(공업용, 사료용, 의약품용 등)		
		o 휴대반입품 사용 여부		
		o 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용여부		
		o 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부		
		o 기준규격 부적합 원료 사용 여부		
		o 표시기준 위반 원료 사용 여부		
		o 첨가물사용기준 위반 여부(보존료,발색제,표백제 등)		
	나. 기준규격	o 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부		
		o 부패 변질원료 사용여부		
		o 흙·모래 등 이물혼입 여부		
		o 유통기한 경과 원료사용 여부		
	다. 원료 보관	o 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동여부		
	라. 수입원료	o 수입원료의 수입신고 여부		
		o 원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부		
		o 수입원료의 표시사항 적정여부		
	마. 용기·포장지	o 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부		
	바. 기타사항			

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사항
6. 제품관리 점검	가. 보관기준	o 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부		
	나. 유통기한	o 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
	다. 기타사항			
7. 제품제조 관리	가. 제조공정	o 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책		
		o 영업신고 받은 제조방법 준수여부		
		o 허용의 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부		
		o 품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부		
	나. 자가품질검사	o 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부		
		o 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁 여부 확인		
		o 위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부		
		o 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		o 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부		
8. 표시사항 점검	가. 표시사항	o 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 추석정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부		
		o 품목별 표시사항 적정여부		
		o 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부		
		o 유통기한 위·변조 여부		
		o 영양성분 적정표시 여부		
	나. 허위·과대광고	o 질병치료 효능·효과 의약품 오인우려 표시·광고 여부		
		o 기타 허위 표시·광고 여부		
	다. 건전성 저해	o 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부		
		o 사행심 조장제품 여부		
	라. 기타사항	o 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사항
9. 시설기준 점검	가. 건축물	o 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		o 적절한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	o 독립건물 또는 식품제조·가공의 시설과 분리 여부		
		o 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		o 바닥 내수처리 여부		
		o 환기시설 설치 여부		
		o 방충·방서시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	o 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성 재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		o 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	o 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
	마. 화장실	o 수세식 화장실 설치 여부		
10. 시설물 및 기구류 관리 점검	바. 창고	o 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부		
	사. 검사실	o 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부		
	가. 시설물 관리	o 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		o 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
11. 기타 기계 기구류 안전관리 11-1. 스팀(증기) 보일러	나. 기구류 등 관리	o 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부		
		o 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		
	가. 보일러 내부	o 보일러 내부 물 교환 주기 (주 2~3회) 이행여부		
		o 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부		
11-2. 식용유지 착유기	다. 기타사항	o 보일러 주변 청결유지 관리 여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
		o 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부		
		o 착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
	가. 착유기 등 관리	o 착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사항
11-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	o 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		o 고추씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		o 작업 종료후 청소 등 관리여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-4. 추출기 안전관리	가. 추출기 관리	o 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		o 식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		