

전통식품품질인증 항목별 세부 심사항목 평가내용 및 준비사항

| 심사사항 | 평가구분 | 배점 | 평점 | 준비사항 |
|--|--|---|-----------------|---|
| 가. 공장입지 | 1) 공장 입지는 축산폐수·화학물질 등의 오염물질 발생시설 등에 의하여 나쁜 영향을 받고 있지는 않는가? A. 공장 인근에 축사 등의 오염원이 없고 쾌적한 경우 B. 공장 인근에 축사 등의 오염원은 없으나 주거지역 등의 인접해 있어 쾌적성이 다소 떨어지는 경우 C. 공장 인근에 축사 등의 오염원이 존재하는 경우 | 3.0 1.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 공장등록증명서 (임대공장의 경우 임차계약서 첨부) ▶ 영업허가(신고)증 ▶ 사업자등록증 ▶ 토지대장 ※산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률(법률제9228호/2008.12.26) 제33조(공장설립 등의 승인) 제항에 따라 500㎡ 미만 (약 12평) 공장등록 증명서 발급 생략 |
| | 2) 공장에서 원재료·부재료 및 제품의 입고 및 출고는 쉬운가? A. 공장까지 차량 진출입로가 확보되어 원재료·부재료 및 제품의 입출고가 원활한 경우 B. 공장까지 차량 진·출입로가 확보되어 있으나 원재료·부재료 및 제품의 입출고가 원활하지 않을 수 있는 경우 C. 공장까지 차량 진·출입로가 확보되어 있지 않은 경우 | 3.0 1.5 0 | | |
| | 나. 작업장 | 1) 교차오염 방지 등을 위하여 작업장이 용도별(원료처리, 제조가공, 포장 등)로 분리 또는 구획되어 있는가? A. 작업장이 용도별로 분리되거나 구획되어 있어 교차오염 방지가 효과적인 경우 B. 작업장의 용도별 분리 또는 구획이 다소 미흡하나 교차오염 방지는 가능한 경우 C. 작업장의 용도별 분리 또는 구획의 미흡으로 교차오염이 우려되는 경우 | 3.0 1.5 0 | |
| 2) 작업장의 바닥과 벽의 구조와 기능은 적절한가? A. 바닥과 벽이 적절한 구조로 설비되어 있고 배수 등의 기능이 양호한 경우 B. 바닥과 벽이 적절한 구조로 설비되어 있으나 배수 등의 기능이 다소 미흡한 경우 C. “B”에 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| 3) 작업장 내의 온도를 해당제품의 특성에 따라 적정하게 유지할 수 있는가? A. 적정온도 유지가 가능한 경우 B. 적정온도 유지가 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·증기 등의 배출을 위한 환기시설은 충분한가? A. 환기시설이 충분한 경우 B. 환기시설이 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| 5) 작업장 출입문과 창문은 설치류나 해충의 침입을 방지할 수 있는가? A. 설치류나 해충의 침입 방지가 충분한 경우 B. 설치류나 해충의 침입 방지가 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| 6) 작업장 출입구에는 수세·세척설비 및 소독장비 등을 갖추어 활용되고 있는가? A. 해당 설비가 잘 갖추어져 활용되고 있는 경우 B. 해당 설비의 비치 또는 활용이 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| 7) 작업장은 청결하게 유지하고 있는가? A. 청소와 점검을 주기적으로 하여 작업장을 청결하게 유지하고 있는 경우 B. 청소와 점검을 주기적으로 하고 있으나 작업장 청결상태가 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |

| 심사사항 | 평가구분 | 배점 | 평점 | 준비사항 |
|-------------|--|-----------------|----|--|
| 다. 제조설비 | <p>해당 제품의 제조·가공을 위해 적절한 제조설비를 확보하고 있으며, 주요 기계설비는 성능유지를 위하여 적절히 관리되고 있는가?</p> <p>A. 해당 제품 제조·가공을 위한 제조설비를 적정하게 갖추고 있고, 주요 기계설비에 대한 관리상태가 적절한 경우</p> <p>B. 해당 제품 제조·가공을 위한 제조설비를 적정하게 갖추고 있으나 주요 기계설비에 대한 관리상태가 다소 미흡한 경우</p> <p>C. 해당 제품 제조·가공을 위한 제조설비의 확보 또는 관리상태가 “B”의 조건보다 미흡한 경우</p> | 9.0 4.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 제조설비 목록 ▶ 제조설비 관리대장 ▶ 제조설비 점검일지 ▶ 기계장비 배치도 ▶ 주요 기계장비별 운전요령 |
| 라. 원료 조달·관리 | <p>1) 제품 생산에 사용한 주원료는 조달방법을 검증할 수 있으며, 전량 국내산으로 조달되었는가?</p> <p>A. 사용한 주원료는 100퍼센트 국내산이며, 그 80퍼센트 이상이 자체생산 또는 생산자와 계약생산하거나 생산자단체로부터 조달하는 경우</p> <p>B. 사용한 주원료는 100퍼센트 국내산이며, 그 50퍼센트부터 80퍼센트까지가 자체생산 또는 생산자와 계약생산하거나 생산자단체로부터 조달하는 경우</p> <p>C. 사용한 주원료는 100퍼센트 국내산이지만, 그 50퍼센트 이상이 상인을 통하여 조달되는 경우</p> | 3.0 1.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 제품별 생산·판매 실적 (최근년도) ▶ 허가(신고)관청에 제출한 “식품생산실적보고서”(식품위생법 시행규칙 제41조 규정 관련) ▶ 원료 구입실적(최근 1년간) ▶ 원료별 관리현황 (보관창고면적, 보관시설, 보관온·습도 관리, 입·출 및 재고관리) ▶ 자체생산의 경우 <ul style="list-style-type: none"> -농지원부(읍·면장 발급) -경작지증명서(읍·면장 발급) ▶ 농민과 계약생산의 경우 <ul style="list-style-type: none"> -원료공급계약서 -농지원부 및 경작지증명서 -원료대금지불확인(무통장입금증, 거래은행통장 등 확인) ▶ 생산농민에게 구입한 경우 <ul style="list-style-type: none"> -농지원부 및 경작지증명서 -거래명세표 및 원료대금 지불확인(무통장입금증, 거래은행통장 등 확인) ▶ 상인으로부터 구입한 경우 <ul style="list-style-type: none"> -거래명세표 및 세금계산서 ▶ 원료수불부 |
| | <p>2) 해당 제품의 생산을 위하여 사용되는 원재료·부재료의 입고 관리가 적절한가?</p> <p>A. 주원료는 제품 품질규격을 보증하기에 적합한 원료만 엄선하여 조달하면서 입고 시마다 원료검사를 직접 하거나 그 성적을 확인하고 있는 경우</p> <p>B. 주원료는 제품 품질규격을 보증하기에 적합한 원료만 조달하지만 원료검사 또는 성적서 확인이 다소 미흡한 경우</p> <p>C. 주원료에 대한 품질기준 확인 또는 입고검사를 하지 않고 있는 경우</p> | 3.0 1.5 0 | | |
| | <p>3) 조달된 원료의 품질수준 유지를 위한 보관시설·보관방법 및 입·출고 관리가 적절한가?</p> <p>A. 보관시설이 충분히 확보되어 있고, 원료가 적정 환경 조건에서 보관되고 있으며 입·출고 관리는 선입선출이 준수되고 있는 경우</p> <p>B. 원료의 품질유지를 위한 보관시설과 보관관리 또는 입·출고 관리 방법이 다소 미흡한 경우</p> <p>C. “B”의 조건보다 미흡한 경우</p> | 3.0 1.5 0 | | |

| 심사사항 | 평가구분 | 배점 | 평점 | 준비사항 | |
|------------|--|--|-----------------|--|--|
| 마. 공정·품질관리 | 1) 제조작업표준(작업설비, 작업방법, 작업조건, 작업상의 유의사항 등)이 수립되어 있고, 이에 따라 작업을 하고 있는가? A. 제조작업표준에 따라 작업을 하고 있고, 주요 공정별로 관리항목을 정하여 적절하게 관리하고 있는 경우 B. 제조작업표준이 정해져 있지 않아서 경험에 의한 공정관리를 하여 제품에 대한 품질 보증이 다소 미흡한 경우 C. 공정이 관리되지 않고 있는 경우 | 5.0 2.5 0 | | ▶ 제조공정도 및 QC공정도 ▶ 작업일지(생산일지) ▶ 기타 : 품질인증서 (KS, ISO 등) ▶ 자체 품질검사서 ▶ 자가품질검사 시험성적서 ▶ 전문인력 보유 시 증빙서류 ▶ 원부재료 및 포장자재 보관창고 현황(보관창고 면적) ▶ 보관설비 현황(냉장시설, 지게차, 파렛트, 보관용기 등) ▶ 원료의 적정 보관조건 (온도, 습도 등) ▶ 제품 보관창고 현황 (보관창고 면적) ▶ 보관설비 현황 (냉장시설, 지게차, 파렛트, 보관용기 등) ▶ 제품별 관리현황 (입·출 및 재고 관리) ▶ 제품의 적정 보관조건 (온도, 습도 등) ▶ 제품별 "자가품질검사 시험성적서"(위탁기관에서 발급) ▶ 위생교육기록부 -복장착용, 소독, 개인위생 등 | |
| | 2) 최종 제품은 해당 규격 및 품질기준에 맞는지를 확인·검사하고 있는가? A. 주기적으로 품질검사를 하는 경우 B. 비주기적으로 품질검사를 하고 있는 경우 C. 관련 법규에 따른 자가 품질검사만을 하고 있는 경우 | 4.0 2.0 0 | | | |
| | 3) 해당 식품 생산에 필요한 전문인력과 시험장비를 갖추고 공정 및 품질 관리업무를 하고 있는가? A. 해당 분야의 전문인력(전문대학 이상에서 관련 분야의 학문을 전공한 자)과 시험장비를 확보하여 공정 및 품질 관리업무를 하고 있는 경우 B. 해당 분야의 전문인력은 확보하고 있지 않으나 기본적인 시험장비를 갖추고 공정 및 품질 관리업무를 하고 있는 경우 C. 전문인력이나 기본적인 시험장비를 갖추지 않은 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| | 4) 최종 제품의 품질수준 유지를 위한 보관 및 입·출고 관리 방법은 적절한가? A. 제품이 적정조건에서 보관되고 있으며, 제품의 입·출고 관리도 적절하게 이루어지고 있는 경우 B. 해당 제품에 대한 보관시설 또는 보관조건이나 입·출고 관리가 제품 품질수준 유지에 다소 미흡한 경우 C. "B"의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | | |
| | 바. 용수관리 | 1) 지하수를 용수로 사용하는 경우 취수원이 오염가능 시설로부터 보호되고 있는가?(상수도 및 간이상수도를 용수로 사용하는 경우는 "A"로 평가함) A. 오염가능시설이 취수원으로부터 100m 이상의 거리에 위치하고 있는 경우 B. 오염가능시설이 취수원으로부터 20m부터 100m 까지에 위치하고 있는 경우 C. 오염가능시설이 취수원으로부터 20m 이내에 위치하고 있는 경우 | 4.0 2.0 0 | | |
| | | 2) 「먹는물관리법」에서 정한 수질기준에 맞는 물을 용수로 사용하고 있음을 확인하는가? (상수도 및 간이상수도를 용수로 사용하는 경우는 "A"로 평가함) A. 관련 법규에 따라 용수에 대한 수질검사를 정기적으로 하고 있으며, 검사 결과 「먹는 물관리법」에서 정한 수질기준에 적합한 경우 C. 수질검사를 정기적으로 하지 않거나 검사결과가 먹는 물 수질기준에 맞지 않는 경우 | 3.0 0 | | |

| 심사사항 | 평가구분 | 배점 | 평점 | 준비사항 |
|---------|---|-----------------|----|--|
| 사. 개인위생 | 1) 관련 법규에 따른 종업원의 건강검진 및 검진결과에 따라 필요한 조치 등을 적절히 하고 있는가? A. 전체 종업원(영업자를 포함한다)이 정기검진을 마쳤으며 검진결과도 양호한 경우 B. 건강진단대상자 전원이 정기검진을 마쳤으며 검진결과도 양호한 경우 C. 건강진단 대상자 중 검진을 받지 않은 자나 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 인정된 자가 영업에 종사하는 경우 | 3.0 1.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 개인별 건강진단수첩확인 ▶ 직원현황표 ▶ 직원건강관리대장 |
| | 2) 종업원은 위생복, 위생모, 마스크 등의 위생장구와 작업화를 착용하고 작업하고 있는가? A. 위생 장구류와 작업화를 적정하게 착용하고 작업하고 있는 경우 B. 위생 장구류는 착용하고 있으나, 위생상태가 청결하지 못한 경우 C. 위생 장구류와 작업화를 착용하지 않고 작업을 하는 경우 | 4.0 2.0 0 | | |
| 아. 환경위생 | 1) 공장에서 발생하는 오·폐수의 처리방법 과 처리시설의 운영은 적정한가? A. 적정 규모의 처리시설을 갖추고 적법하게 처리하여 배출하고 있는 경우 B. 적정 규모의 처리시설을 갖추고 있으나 처리시설의 운영방법이 적정하지 않은 경우 C. 공장 발생 오·폐수를 처리하지 않고 방류하여 환경오염의 우려가 있는 경우 | 3.0 1.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 배출시설설치허가증 ▶ 방류수 수질검사성적서 ▶ 폐수처리 관리일지 ▶ 위탁처리의 경우 “폐기물처리계약서” (처리업체의 허가증 첨부) ▶ 폐기물처리관리대장 |
| | 2) 공장에서 발생하는 폐기물의 처리방법 및 처리상태는 적절한가? A. 폐기물의 처리방법이 적정하고 처리상태가 위생적인 경우 B. 폐기물의 처리방법 및 처리상태가 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | |
| | 3) 화장실의 구조, 위생장비 설치와 관리상태가 적절한가? A. 수세식 화장실로서 위생장구를 적정하게 갖추고 관리상태가 양호한 경우 B. 수세식 화장실이지만 위생장구의 확보 및 관리상태가 다소 미흡한 경우 C. 수세식 화장실이 아니거나 “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 4.0 2.0 0 | | |
| 자. 유통관리 | 1) 해당 제품의 품질이 최종소비 시점까지 유지될 수 있도록 적절한 유통장비와 합리적인 유통방법을 적용하고 있는가? A. 적절한 유통장비와 합리적인 유통방법을 정하여 실시하고 있어 최종소비 시점까지 해당 제품의 품질유지가 가능하다고 판단되는 경우 B. 유통장비 및 유통방법이 다소 미흡하여 최종소비 시점 이전에 해당 제품이 경미한 품질변화를 일으킬 우려가 있는 경우 C. “B”의 조건보다 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 유통관련 기준 및 규정 ▶ 주요 거래처와의 판매계약서 ▶ 거래처별 판매현황 (최근년간) ▶ 소비자불만 또는 반품 접수·처리 실적(대장) ▶ 감독관청의 행정처분 유무 확인원(최근 1년간) ※품목제조보고서관리대장 사본 (담당자 확인) ※생산실적보고자료 사본에 담당자확인 ※영업신고대장 활용 ▶ 차량운행관리일지 ▶ 반품처리관리대장 ▶ 사업장폐기물처리대장(반품제품) |

| 심사사항 | 평가구분 | 배점 | 평점 | 준비사항 |
|------------|---|-----------------|----|--|
| 차. 유통관리 | 2) 공장심사 이전 1년 동안 인증신청 제품에 대하여 감독기관으로부터 행정처분을 받은 사실이 있는가? A. 행정처분을 받은 사실이 전혀 없는 경우 B. 행정처분을 받은 사실이 1건 이하인 경우 C. 행정처분을 받은 사실이 2건 이상인 경우 | 3.0 1.5 0 | | |
| | 3) 해당 제품의 유통과정 중 거래처로부터 반품되거나 소비자의 배상청구가 발생한 경우 적절한 조치가 이루어지고 있는가? A. 해당 제품에 대한 반품이나 배상청구의 원인을 파악하고 개선을 위하여 대책을 수립하는 등 적절하게 조치하고 있는 경우 B. 해당 제품에 대한 반품이나 배상청구 현황을 파악하고 있으나 개선을 위한 대책 등이 다소 미흡한 경우 C. “B”의 조건보다 미흡하거나, 해당 제품에 대한 반품이나 배상청구에 대하여 관심이 없는 경우 | 3.0 1.5 0 | | |
| 차. 포장 및 표시 | 1) 해당 제품 특성에 적합한 재질의 식품용 포장재를 사용하고 있는가? A. 해당 제품의 내용물 보호에 적합한 재질의 식품 포장재를 사용하고 있는 경우 B. 사용하고 있는 포장재가 식품 포장용으로는 적합하나 해당 제품의 내용물 보호에는 다소 미흡한 경우 C. “B”에 미흡한 경우 | 3.0 1.5 0 | | <ul style="list-style-type: none"> ▶인증신청제품의 포장재 및 표시라벨 ▶포장재별 “시험성적서” ▶제품홍보용 브로셔등 ▶포장재준비실 및 위생상태 ▶부자자재(포장재 등)관리 대장 |
| | 2) 포장재의 보관 및 입·출고 관리를 합리적으로 하고 있는가? A. 보관장소가 충분히 확보되어 있고, 보관상태가 양호하며, 입·출고 관리도 합리적으로 하고 있는 경우 B. 보관장소가 확보되어 있고 보관상태도 양호하나 입·출고 관리가 다소 미흡한 경우 C. “B”에 미흡한 경우 | 2.0 1.0 0 | | |
| | 3) 신청 품목에 대한 광고·선전 등의 홍보 및 제품에 대한 표시 내용이 적절한가? A. 해당 규격의 표시방법 및 기준에 맞으며, 오해하게 할 우려가 없는 경우 B. 해당 규격의 표시방법 및 기준에는 맞지만, 다소 오해하게 할 수 있는 경우 C. “B”에 미흡한 경우 | 2.0 1.0 0 | | |