

[별표 4]

수출수산물 생산·가공시설 조사·점검기준

1. 가공공장 조사·점검표(Fishery Products Processing Plant Inspection Form)

☐ 등록구분:

제 품 명					
점검기관			점검일자 :		
점검형태	<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 수시점검 <input type="checkbox"/> 확인점검				
업 체 명		등록번호 (등록업체인 경우)			
대 표 자		생년월일			
업체주소		전화번호			
No	위생관리기준(공통)에 관한 사항		관련조항	O/X	Code
1	가공용수 및 얼음제조용 용수의 안전 (Safety of water for processing & ice production)		I. 가		
2	식품접촉표면의 제작조건 및 청결 (Condition & cleanliness of food contact surfaces)		I. 나		
3	교차오염의 방지 (Prevention of cross-contamination)		I. 다		
4	손세척, 손 소독 및 화장실 시설의 유지관리 (Maintenance of hand-washing, hand sanitizing, and toilet facilities)		I. 라		
5	불순물로부터의 보호(Protection from adulterants)		I. 마		
6	유독물질의 적절한 표시, 보관 및 사용 (Proper labeling, storage, and use of toxic compounds)		I. 바		
7	종업원의 위생관리 (Control of employees)		I. 사		
8	해충의 배제 (Exclusion of pests)		I. 아		
9	위생관리항목(1~8) 모니터링 및 기록(Sanitation monitoring and records)				S(k/o)
10	공장 및 공장구내 (Plants and Grounds)		I. 자		
11	배관 및 배관관련 설비 (Plumbing and related facilities)		I. 차		
12	그 밖의 설비 (Utilities)		I. 카		
13	폐기물의 처리 (Disposal of wastes)		I. 타		
14	식품과 직접 접촉하지 않는 장비표면의 제작 및 청결 (Equipment constructions and cleaning for non-food contact surfaces)		I. 파		
15	감 독 (Supervision)		I. 하		
	개별기준에 관한 사항			O/X	Code
16	개별기준(국별, 제품별 등)에 적합한지		II		S(c/k/o)

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) 관련사항				
17	HACCP Plan의 유무	<input type="checkbox"/> 있음(Yes) <input type="checkbox"/> 없음(No)	Code	C
18	HACCP Plan 구성요소가 갖추어졌는지 및 적합한지		O/X, NA	Code
	(a) 위해 (Hazards)			O
	(b) 중요관리점(CCPs)			K
	(c) 한계기준(Critical Limits)			K
	(d) 모니터링 (Monitoring)			K
	(e) 시정조치(Corrective Action)			K
	(f) 검증절차(Verification Procedures)			O
	(g) 기록 (Records)			O
	(h) 이름, 주소, 서명, 날짜(Name, address, signed, dated)			O
19	HACCP 교육여부(HACCP Training)	<input type="checkbox"/> 실시 <input type="checkbox"/> 미실시	Code	O
20	HACCP Plan의 이행사항(HACCP Plan Implementation)		O/X, NA	Code
	(a) 모니터링 절차(Monitoring Procedures)			K
	(b) 시정조치(Corrective Action)			C
	(c) 검증절차(Verification Procedures)			K
	(d) 기록의 정확성 및 보존여부(Records Accurate/Maintained)			K
	(e) 기록의 형식/서명/날짜/회사명 (Records Format, Signed/Dated, Firms Name)			O
1. 조사·점검결과 ○ 위생관리 및 개별기준 : C , K , O 개 ○ HACCP에 관한 사항 : C , K , O 개				
2. 적·부 판정기준 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ○ 위생관리 및 개별기준 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 2개 이하야 한다. - O항목 위반이 3개 이하야 한다. </div> <div> ○ HACCP에 관한 사항 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 2개 이하야 한다. - O항목 위반이 2개 이하야 한다. </div> </div>				
3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합				
대표자(입회자) 서명 :			점검자 직·성명 :	

※ 1. Code구분: C: 긴급(Critical) , K: 중요(Key), O: 그 밖의(Other), S: 선택(Swing)

2. 표시방법: 적합시: O, 부적합시: X, 적용할 수 없는 경우: NA

※ 미국에 수출하는 패류가공공장에 대해서는 한·미 패류위생협정 및 동 양해각서에 따라 미 패류위생계획(NSSP)의 모범법령(Model Ordinance)에서 정하는 점검표, 평가기준 및 평가 방법에 따른다.

2. 처리복어 가공공장 조사·점검표(Fugu Handling Plant Inspection Form)

점검기관			점검일자 :
점검형태	<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 확인점검 <input type="checkbox"/> 수시점검		
업 체 명 :		등록번호 :	
업체주소 :			
항 목	세 부 사 항		평 가 (적합/부적합)
시설 및 장 비	① 일반어류 처리장 외에 별도의 복어전용 처리장이 있음 ② 복어처리 전용의 도마·칼·행주·타월 등의 기구를 갖추고 있음 ③ 복어의 난소, 간장 등의 유독부위를 따로 보관하기 위한 잠금장치가 있는 용기를 갖추고 있음 ④ 복어를 동결하는 경우, 급속동결 및 -18°C 이하에서 보관할 수 있는 시설이 있음		
처리 및 위생관리	① 복어처리에 관한 충분한 위생지식 및 경험이 있는 사람(복어처리에 관한 일본의 공적 자격을 갖고 있는 사람을 포함한다)가 직접 처리하고 있음 ② 자주복, 검자주복 이외의 복어는 처리하지 않고 있음 ③ 처리한 복어는 당해 처리한 복어의 것이라는 것을 알 수 있도록 적절히 관리하고 있음 ④ 복어의 해동 시는 흐르는 물을 사용하고, 해동 후에는 즉시 처리하며 동결을 다시 하지 않음 ⑤ 처리에 사용하는 칼·도마 등의 기구는 깨끗한 물로 세척하여 사용하고 보관하고 있음		
1. 조사·점검결과 : 적합항목 개, 부적합항목 개			
2. 판정기준 : 부적합 항목이 없어야 한다.			
3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
대표자(입회자) 서명 :		점검자 직·성명 :	

3. 가공선박 조사·점검표(Factory Vessel Inspection Form)

제 품 명										
점검기관								점검일자 :		
점검형태	<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 수시점검 <input type="checkbox"/> 확인점검									
선 박 명 (업체명)					등록번호 (등록업체인 경우)					
대 표 자					생년월일					
업체주소					전 화 번 호					
No	점검항목	관련조항	O/X	Code		점검항목	관련조항	O/X	Code	
	시설 및 장비에 관한 기준					수산물의 선상처리 및 저장에 관한 조건				
1	어획물 받는 장소	Ⅲ.가.(1)(가)		K	19	수산물의 처리	Ⅲ.가.(2)(가)		K	
2	받는 장소, 저장실 및 수산물 이동통로의 조건	Ⅲ.가.(1)(나)		O	20	<작업장 및 장비의 조건> ① 어획물 처리작업장 조건	Ⅲ.가.(2)(나) 1)		O	
3	수산물 운반시스템의 위생조건	Ⅲ.가.(1)(다)		O	21	② 해충제거 및 유독물질 관리	Ⅲ.가.(2)(나) 2)		K	
4	작업장의 넓이 및 배치	Ⅲ.가.(1)(라)		K	22	③ 처리장·기구·작업장비	Ⅲ.가.(2)(나) 3)		K	
5	최종제품의 저장실 조건	Ⅲ.가.(1)(마)		K	23	④ 처리가공 용수의 조건	Ⅲ.가.(2)(나) 4)		C	
6	포장재료 보관실	Ⅲ.가.(1)(바)		K	24	⑤ 세제·소독제 등의 조건	Ⅲ.가.(2)(나) 5)		K	
7	폐기물 처리 및 보관	Ⅲ.가.(1)(사)		K	25	<종업원에 관한 위생조건> ① 작업복 등 복장	Ⅲ.가.(2)(다) 1)		O	
8	용수 공급시설	Ⅲ.가.(1)(아)		C	26	② 손 세척 및 보호	Ⅲ.가.(2)(다) 2)		K	
9	탈의실 및 화장실 구비조건	Ⅲ.가.(1)(자)		K	27	③ 작업장에서의 준수사항	Ⅲ.가.(2)(다) 3)		K	
10	손세척 설비의 구비조건	Ⅲ.가.(1)(차)		K	28	④ 건강하지 못한 종업원 관리	Ⅲ.가.(2)(다) 4)		K	
11	<처리·가공 및 동결설> ① 바닥에 관한 조건	Ⅲ.가.(1)(카) 1)		O	29	두부 및 내장제거 작업	Ⅲ.가.(2)(라)		K	
12	② 벽과 천장 등의 조건	Ⅲ.가.(1)(카) 2)		O	30	필렛 및 슬라이스 작업	Ⅲ.가.(2)(마)		K	
13	③ 유압관	Ⅲ.가.(1)(카) 3)		K	31	내장 등 오염물질의 처리	Ⅲ.가.(2)(바)		O	
14	④ 환기 및 증기배출 시설	Ⅲ.가.(1)(카) 4)		O	32	제품별 생산조건에 관한 사항	Ⅲ.가.(2)(사)		S (c/k/o)	
15	⑤ 조명시설	Ⅲ.가.(1)(카) 5)		O	33	포장에 관한 사항	Ⅲ.가.(2)(아)		S (c/k/o)	
16	⑥ 청소 및 소독장비	Ⅲ.가.(1)(카) 6)		O	34	선상 저장기준	Ⅲ.가.(2)(자)		S (c/k/o)	
17	장비 및 도구의 위생조건	Ⅲ.가.(1)(타)		K						
18	냉동장치의 조건	Ⅲ.가.(1)(파)		K						

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) 관련사항				
35	HACCP Plan의 유무	<input type="checkbox"/> 있음(Yes) <input type="checkbox"/> 없음(No)	Code	C
36	HACCP Plan 구성요소가 갖추어졌는지 및 적합한지		O/X, NA	Code
	(a) 위해 (Hazards)			O
	(b) 중요관리점(CCPs)			K
	(c) 한계기준(Critical Limits)			K
	(d) 모니터링 (Monitoring)			K
	(e) 시정조치(Corrective Action)			K
	(f) 검증절차(Verification Procedures)			O
	(g) 기록 (Records)			O
	(h) 이름, 주소, 서명, 날짜(Name, address, signed, dated)			O
37	HACCP 교육 (HACCP Training)	<input type="checkbox"/> 실시 <input type="checkbox"/> 미실시	Code	O
38	HACCP Plan의 이행사항(HACCP Plan Implementation)		O/X, NA	Code
	(a) 모니터링 절차(Monitoring Procedures)			K
	(b) 시정조치(Corrective Action)			C
	(c) 검증절차(Verification Procedures)			K
	(d) 기록의 정확성 및 보존(Records Accurate/Maintained)			K
	(e) 기록의 형식/서명/날짜/회사명 (Records Format, Signed/Dated, Firms Name)			O
1. 조사·점검결과 ○ 위생관리에 관한 사항 : C , K , O 개 ○ HACCP에 관한 사항 : C , K , O 개				
2. 적·부 판정기준 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ○ 위생관리에 관한 사항 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 4개 이하야 한다. - O항목 위반이 5개 이하야 한다. </div> <div> ○ HACCP에 관한 사항 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 2개 이하야 한다. - O항목 위반이 2개 이하야 한다. </div> </div>				
3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합				
대표자(입회자) 서명 :			점검자 직·성명 :	

4. 냉동선박 조사·점검표(Freezer Vessel Inspection Form)

점검기관						점검일자 :				
점검형태		<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 수시점검 <input type="checkbox"/> 확인점검								
선박명 (업체명)						등록번호 (등록업체인 경우)				
대표자						생년월일				
업체주소						전화번호				
No	점검항목	관련조항	O/X	Code		점검항목	관련조항	O/X	Code	
	시설 및 장비에 관한 기준					선상어획물에 적용되는 위생조건				
1	어창·탱크 등의 일반조건	Ⅲ.가.(1)(가)		K 14		어획물 저장장소 등의 요건	Ⅲ.나.(2)(가)		S (c/o)	
2	어창·탱크 등의 제작조건	Ⅲ.가.(1)(나)		S (c/o) 15		어획물 저장용기 등의 사용	Ⅲ.나.(2)(나)		O	
3	어창의 구조(설계조건)	Ⅲ.가.(1)(다)		K 16		선상어획물의 보호	Ⅲ.나.(2)(다)		C	
4	어획물 저장용기 위생조건	Ⅲ.가.(1)(라)		O 17		선상어획물의 취급	Ⅲ.나.(2)(라)		O	
5	갑판, 어창, 탱크 등의 위생조건	Ⅲ.가.(1)(마)		K 18		선상어획물의 보관	Ⅲ.나.(2)(마)		O	
6	유독물질의 관리 및 사용	Ⅲ.가.(1)(바)		K 19		얼음의 제조 및 보관	Ⅲ.나.(2)(바)		C	
7	어획물의 선상동결조건	Ⅲ.가.(1)(사)		K 20		어획물과 접촉하는 용기, 장비 및 어창 등의 청소	Ⅲ.나.(2)(사)		K	
8	자기온도기록장치의 설치	Ⅲ.가.(1)(아)		K 21		선상어획물의 처리	Ⅲ.나.(2)(아)		O	
9	<냉각해수를 이용, 어획물을 냉각하는 선박의 조건> ① 냉각탱크의 부속장치	Ⅲ.가.(1)(자)1		K 22		장비 및 용기의 제작조건	Ⅲ.나.(2)(자)		K	
10	② 냉각탱크의 온도감온봉 및 온도기록장치	Ⅲ.가.(1)(자)2		O 23		종업원의 위생관행	Ⅲ.나.(2)(차)		K	
11	③ 냉각탱크의 냉각능력	Ⅲ.가.(1)(자)3		O						
12	④ 냉각탱크의 청소 등	Ⅲ.가.(1)(자)4		O						
13	어획물의 오염예방조치	Ⅲ.가.(1)(차)		K						

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) 관련사항				
24	HACCP Plan의 유무	<input type="checkbox"/> 있음(Yes) <input type="checkbox"/> 없음(No)	Code	C
25	HACCP Plan 구성요소가 갖추어졌는지 및 적합한지		O/X, NA	Code
	(a) 위해 (Hazards)			O
	(b) 중요관리점(CCPs)			K
	(c) 한계기준(Critical Limits)			K
	(d) 모니터링 (Monitoring)			K
	(e) 시정조치(Corrective Action)			K
	(f) 검증절차(Verification Procedures)			O
	(g) 기록 (Records)			O
	(h) 이름, 주소, 서명, 날짜(Name, address, signed, dated)			O
26	HACCP 교육 (HACCP Training)	<input type="checkbox"/> 실시 <input type="checkbox"/> 미실시	Code	O
27	HACCP Plan의 이행사항(HACCP Plan Implementation)		O/X, NA	Code
	(a) 모니터링 절차(Monitoring Procedures)			K
	(b) 시정조치(Corrective Action)			C
	(c) 검증절차(Verification Procedures)			K
	(d) 기록의 정확성 및 보존(Records Accurate/Maintained)			K
	(e) 기록의 형식/서명/날짜/회사명 (Records Format, Signed/Dated, Firms Name)			O
1. 조사·점검결과 ○ 위생관리에 관한 사항 : C , K , O 개 ○ HACCP에 관한 사항 : C , K , O 개				
2. 적·부 판정기준 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ○ 위생관리에 관한 사항 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 3개 이하야 한다. - O항목 위반이 3개 이하야 한다. </div> <div> ○ HACCP에 관한 사항 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 2개 이하야 한다. - O항목 위반이 2개 이하야 한다. </div> </div>				
3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합				
대표자(임회사) 서명 :			점검자 직·성명 :	

5. 양식장 조사·점검표(Aquaculture farm Inspection Form)

점검기관			점검일자 :		
점검형태	<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 수시점검 <input type="checkbox"/> 확인점검				
업 체 명		등록번호 (등록업체인 경우)			
대 표 자		생년월일			
업체주소		전화번호			
No	위생관리기준에 관한 사항		관련조항	O/X	Code
1	양식장에 적절한 사육 구조, 출입자 통제 및 그 밖의 시설 관리		가. (1)		
2	시설 관리		가. (2)		
3	도구 및 집기류의 청결 상태		가. (3)		
4	오염물질(화학 및 유독물질 등) 사용 후 격리장소 보관		가. (4)		
5	화장실의 구획, 위생설비 및 손 세척 설비		가. (5)		
6	종업원의 위생관리		가. (6)		
7	폐기물의 처리		가. (7)		
8	교차오염을 방지하기 위한 전용 도구 사용		가. (8)		
9	폐사어 및 병어의 처리		가. (9)		
10	세제구입 관리 및 화장실 분노 관리		가. (10)		
11	양식장내 동물의 사육금지		가. (11)		
12	사육용수 관리		가. (12)		
13	등록정보 유효성		가. (13)		
	사료 및 약품관리				
14	사료창고 해충의 배제 및 청결		나. (1)		
15	수산용 동물용의약품의 유통기한 준수		나. (2)		
16	약품 사용 후 격리장소 보관 및 라벨링 부착 관리		나. (3)		
17	약품 사용 시 용법 및 용량 준수		나. (4)		
18	사육관리 일지 기록		나. (5)		
	입식 및 출하관리				
19	입식 및 출하 시 기록유지		다. (1)		
20	휴약기간의 준수		다. (2)		
1. 조사·점검결과 ○ 위생관리 기준 : C , K , O 개					
2. 적·부 판정기준 ○ 위생관리 및 개별기준 - C항목 위반이 없어야 한다. - K항목 위반이 2개 이하야 한다.					
3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합					
대표자(임회사) 서명 :			점검자 직·성명 :		

점검기관			점검일자 :		
점검형태	<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 수시점검 <input type="checkbox"/> 확인점검				
업 체 명		등록번호 (등록업체인 경우)			
대 표 자		생년월일			
업체주소		전화번호			
No	위생관리기준에 관한 사항		관련조항	O/X	Code
1	해충 및 빗물 등의 배제		가. (1)		
2	수조의 재질 및 설비		가. (2)		
3	수조별 교차오염 방지		가. (3)		
4	폐사어 및 병어의 처리		가. (4)		
5	교차오염을 방지하기 위한 전용 도구 사용		가. (5)		
6	출입자 통제관리		가. (6)		
7	시설의 청결		가. (7)		
8	소독제 관리		가. (8)		
9	포장시설의 관리		가. (9)		
<p>1. 조사·점검결과</p> <p>○ 위생관리 기준 : C , K , O 개</p>					
<p>2. 적·부 판정기준</p> <p>○ 위생관리 및 개별기준</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> - C항목 위반이 없어야 한다. - O항목 위반이 3개 이하야 한다. </div> <p>- K항목 위반이 2개 이하야 한다.</p>					
<p>3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합</p>					
대표자(입회자) 서명 :			점검자 직·성명 :		

7. 냉동·냉장 보관시설 조사·점검표(Storage Plant Inspection Form)

점검기관			점검일자 :		
점검형태	<input type="checkbox"/> 최초점검 <input type="checkbox"/> 정기점검 <input type="checkbox"/> 수시점검 <input type="checkbox"/> 확인점검				
업 체 명		등록번호 (등록업체인 경우)			
대 표 자		생년월일			
업체주소		전화번호			
No	위생관리기준에 관한 사항		관련조항	O/X	Code
	건물 및 시설 조건				
1	용수 공급 및 관리		가. (1)		
2	용수저장탱크의 제작조건		가. (2)		
3	용수배관의 설치 및 관리		가. (3)		
4	보관시설 외부 주변 관리		가. (4)		
5	바닥, 벽, 천장의 재질 및 청소관리		가. (5)		
6	건물 내부 위생관리		가. (6)		
7	해충의 배제 등		가. (7)		
8	조도 기준 및 조도 설비의 제작 조건		가. (8)		
9	청소 및 소독 기록		가. (9)		
10	기구·설비 등의 보관 및 관리		가. (10)		
	보관 조건				
11	제품 입고 검수		나. (1)		
12	원형동결 제품의 다른 제품(농·임·축산물)과 구분 보관		나. (2)		
13	보관 제품에 대한 이력(제품명, 입고날짜 등) 표시		나. (3)		
14	제품 취급 및 관리		나. (4)		
15	오염물질(화학 및 유독물질 등) 보관 및 사용		나. (5)		
16	방충 및 방서 관리 기록		나. (6)		
17	보관 제품별 구분 관리		나. (7)		
18	기구·설비 등의 보관 및 관리		나. (8)		
	화장실 및 탈의실 등				
19	정화조 및 환기시설		다. (1)		
20	벽과 바닥 및 휴지통		다. (2)		
21	손 세척 시설 등		다. (3)		
22	환기 및 위생관리		다. (4)		

No	위생관리기준에 관한 사항	관련조항	O/X	Code
	제품생산 조건			
23	식품접촉표면의 제작 및 위생조건	라. (1)		
24	기구 등의 위생관리	라. (2)		
25	교차오염의 방지	라. (3)		
26	제품생산 조건	라. (4)		
	감 독			
27	감독자 지정	마. (1)		
28	위생교육 실시	마. (2)		
29	종업원 위생관리	마. (3)		
30	위생관리 보증	마. (4)		
<p>1. 조사·점검결과</p> <p>○ 위생관리 기준 : C , K , O 개</p>				
<p>2. 적·부 판정기준</p> <p>○ 위생관리기준</p> <p>- C항목 위반이 없어야 한다. - O항목 위반이 3개 이하야 한다.</p> <p>- K항목 위반이 2개 이하야 한다.</p>				
<p>3. 종합판정 : <input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합</p>				
대표자(입회자) 서명 :		점검자 직·성명 :		

※ 점검표 작성방법

가. 가공공장

□ 위생관리기준에 관한 사항

○ 1 ~ 8번 항목

- 별표 1의 I.위생관리기준(공통) 중 가목부터 하목까지의 기준에 따라 점검을 실시한다.
- 지적사항은 조사·점검 세부사항에 기록하고 지적사항별 코드를 함께 기록한다.
- 본 점검표상의 항목별 코드는 조사·점검 세부사항의 지적사항 중에서 가장 높은 위반사항에 대한 코드를 기록한다.

<예시> 1번 항목에 대한 조사·점검결과 기록방법

- ① 1번 항목 조사·점검결과 위반사항은 조사·점검 세부사항에 모두 기록한다.
- ② 점검표 1번 항목은 별표 1의 I. 가목의 『가공용수 및 얼음제조용 용수의 안전』에 해당한다. 점검결과 가목에 해당되는 위반사항 중 C가 1개, K가 2개, O가 1개인 경우 점검표상의 1번 항목 O/X란에는 X로 표시하고, 코드는 가장 높은 위반사항인 C로 기록한다.

○ 9번 항목

- 1~8까지의 8개 항목은 위생관리에서 기본이 되는 항목으로 이 항목은 주기적으로 모니터링을 실시하고 그 기록을 유지해야 한다.
- 8개 항목에 대한 모니터링 및 기록유지 현황을 점검하여 부적합한 경우 그 위반 정도에 따라 K 또는 O중에서 하나를 선택하여 기록한다.
- 주기적인 모니터링에는 일일·주간·월간·연간 위생점검 등이 포함된다.

○ 10 ~ 15번 항목: 1~8번 항목과 동일한 방법으로 점검하고, 기록한다.

○ 16번 항목

- 별표 1의 II.개별기준 중 해당 국가의 등록공장 및 해당 제품에 대한 개별기준을 이행하고 있는지를 점검한다.
- 지적사항은 조사·점검 세부사항에 기록한다.
- 위반사항이 있는 경우 점검표상의 O/X란에는 X로 기록하고, 코드는 그 위반 정도에 따라 C, K 또는 O를 선택하여 기록한다.

□ HACCP 관련 사항

○ 17번 항목

- 수출하는 품목에 대한 HACCP Plan이 있는지를 확인하여 있으면 "있음"란에 O로 표시하고, 없으면 "없음"란에 X로 표시한다. 위반 시 코드는 C이다.

○ 18번 항목

- HACCP Plan 구성요소가 갖추어졌는지 및 그 내용이 적합한지를 판단하여 적합한 경우 O로 표시하고, 부적합한 경우 X로 표시한다.
- (a) 해당 품목에 대한 위해가 기술되어 있는지 및 누락된 위해가 없는지 확인한다.
- (b) CCP가 기술되어 있는지 및 CCP가 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
- (c) 각 CCP에 대한 한계기준이 있으며, 적절하게 설정되었는지를 확인한다.

- (d) 각 CCP에 대한 모니터링 절차(모니터링 대상, 방법, 빈도, 담당자)가 있는지 및 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
- (e) 모니터링 결과 한계기준을 위반하는 경우 시정조치 계획이 있는지를 확인한다.
- (f) HACCP 이행에 관한 검증절차가 기술되어 있는지를 확인한다.
- (g) 관련 기록을 잘 나타내고 있는지를 확인한다.
- (h) HACCP Plan에 이름, 주소, 서명, 날짜가 기록되어 있는지를 확인한다.

○ 19번 항목

- HACCP 교육을 받은 자가 HACCP를 운영하고 있는 경우 실시란에 O로 표시하고, 그렇지 않은 경우 미실시란에 X표시를 한다.

○ 20번 항목

- HACCP Plan 이행사항을 확인하고, 적합한 경우 O, 부적합한 경우 X로 표시한다.
- (a) 시정조치: 확인 결과 위반사항이 있는 경우 적절히 시정조치를 하였는지를 확인한다.
- (b) 검증절차: 검증해야 할 사항에 대하여 적절히 검증을 하고 있는지를 확인한다.
- (c) 모니터링절차: 각 CCP에 대한 모니터링은 적절히 이행하고 있는지를 확인한다.
- (d) 기록의 정확성 및 보존: 각 기록의 정확성 및 기록이 보존되고 있는지를 확인한다.
- (e) 기록형식, 서명, 날짜, 회사명의 작성: 일정한 형식에 의해 기록하고 있으며, 각 기록에는 서명, 날짜 및 회사명을 쓰고 있는지를 확인한다.

□ 조사·점검 결과란

- 위생관리 및 개별기준, HACCP에 대한 위반항목의 코드별 숫자를 기록한다.

□ 종합판정란

- 조사·점검 결과란의 코드별 숫자를 판정기준에 따라 판정한다.
- 판정기준에 적합한 경우 종합판정란의 "적합" 란에 √로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 √로 표시한다.

나. 처리복어 가공공장

- 점검항목별로 적합 및 부적합으로 기록하며, 판정기준에 적합한 경우 종합판정의 "적합" 란에 √로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 √로 표시한다.

다. 가공선박

□ 시설 및 장비에 관한 사항

○ 1~18번 항목

- 별표 1의 III. 가. (1)에 따라 점검하고, 위반사항이 있을 시 점검표의 O/X란에 X로 표시하며, 지적사항은 조사·점검세부사항에 기록한다.

○ 19~34번 항목

- 별표 1의 III. 가. (2)에 따라 위와 동일한 방법으로 점검한다.
- 단, 32~34번 항목은 그 위반정도에 따라 C, K 또는 O를 선택한다.

□ HACCP 관련 사항

○ 35번 항목

- 수출하는 품목에 대한 HACCP Plan이 있는지를 확인하여 있으면 "있음"란에 O로 표시하고, 없으면 "없음"란에 X로 표시한다. 위반 시 코드는 C이다

○ 36번 항목

- HACCP Plan 구성요소가 갖추어졌는지 및 그 내용이 적합한지를 판단하여 적합한 경우 O로 표시하고, 부적합한 경우 X로 표시한다.
- (a) 해당 품목에 대한 위해가 기술되어 있는지 및 누락된 위해가 없는지 확인한다.
- (b) CCP가 기술되어 있는지 및 CCP가 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
- (c) 각 CCP에 대한 한계기준이 있으며, 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
- (d) 각 CCP에 대한 모니터링 절차(모니터링 대상, 방법, 빈도, 담당자)가 있는지 및 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
- (e) 모니터링 결과 한계기준을 위반하는 경우 시정조치 계획이 있는지를 확인한다.
- (f) HACCP 이행에 관한 검증절차가 기술되어 있는지를 확인한다.
- (g) 관련 기록을 잘 나타내고 있는지를 확인한다.
- (h) HACCP Plan에 이름, 주소, 서명, 날짜가 기록되어 있는지를 확인한다.

○ 37번 항목

- HACCP 교육을 받은 자가 HACCP를 운영하고 있는 경우 실시란에 O로 표시하고, 그렇지 않은 경우 미실시란에 X표시를 한다.

○ 38번 항목

- HACCP Plan 이행사항을 확인하고, 적합한 경우 O, 부적합한 경우 X로 표시한다.
- (a) 시정조치: 확인 결과 위반사항이 있는 경우 적절히 시정조치를 하였는지를 확인한다.
- (b) 검증절차: 검증해야 할 사항에 대해 적절히 검증을 하고 있는지를 확인한다.
- (c) 모니터링절차: 각 CCP에 대한 모니터링은 적절히 이행하고 있는지를 확인한다.
- (d) 기록의 정확성 및 보존: 각 기록의 정확성 및 기록이 보존되고 있는지를 확인한다.
- (e) 기록형식, 서명, 날짜, 회사명의 작성: 일정한 형식에 따라 기록하고 있으며, 각 기록에는 서명, 날짜 및 회사명을 쓰고 있는지를 확인한다.

□ 조사·점검 결과란: 점검항목별 위반항목의 코드숫자를 기록한다.

□ 종합판정란

- 조사·점검 결과란의 코드 별 숫자를 판정기준에 따라 판정한다.
- 판정기준에 적합한 경우 종합판정란의 "적합" 란에 √로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 √로 표시한다.

라. 냉동선박

□ 시설 및 장비에 관한 사항

○ 1~13번 항목

- 별표 1의 III. 나. (1)에 따라 점검하고, 위반사항이 있을 시 점검표의 O/X란에 X로 표시하며, 지적사항은 조사·점검세부사항에 기록을 실시한다.

○ 14~23번 항목

- 별표 1의 III. 나. (2)에 따라 위와 동일한 방법으로 점검한다.

☐ HACCP 관련 사항

○ 24번 항목

- 수출하는 품목에 대한 HACCP Plan이 있는지를 확인하여 있으면 "있음"란에 O로 표시하고, 없으면 "없음"란에 X로 표시한다. 위반 시 코드는 C이다.

○ 25번 항목

- HACCP Plan 구성요소가 갖추어졌는지 및 그 내용이 적합한지를 판단하여 적합한 경우 O로 표시하고, 부적합한 경우 X로 표시한다.
 - (a) 해당 품목에 대한 위해가 기술되어 있는지 및 누락된 위해가 없는지 확인한다.
 - (b) CCP가 기술되어 있는지 및 CCP가 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
 - (c) 각 CCP에 대한 한계기준이 있으며, 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
 - (d) 각 CCP에 대한 모니터링 절차(모니터링 대상, 방법, 빈도, 담당자를 포함한다)의 유무 및 적절하게 설정되었는지를 확인한다.
 - (e) 모니터링 결과 한계기준을 위반하는 경우 취할 시정조치 계획이 있는지 여부를 확인한다.
 - (f) HACCP 이행에 관한 검증절차가 기술되어 있는지를 확인한다.
 - (g) 관련 기록을 잘 나타내고 있는지를 확인한다.
 - (h) HACCP Plan에 이름, 주소, 서명, 날짜가 기록되어 있는지를 확인한다.

○ 26번 항목

- HACCP 교육을 받은 자가 HACCP를 운영하고 있는 경우 실시란에 O로 표시하고, 그렇지 않은 경우 미실시란에 X표시를 한다.

○ 27번 항목

- HACCP Plan 이행사항을 확인하고, 적합한 경우 O, 부적합한 경우 X로 표시한다.
 - (a) 시정조치: 확인 결과 위반사항이 있는 경우 적절히 시정조치를 하였는지를 확인한다.
 - (b) 검증절차: 검증해야 할 사항에 대하여 적절히 검증을 하고 있는지를 확인한다.
 - (c) 모니터링절차: 각 CCP에 대한 모니터링은 적절히 이행하고 있는지를 확인한다.
 - (d) 기록의 정확성 및 보존: 각 기록의 정확성 및 기록이 보존되고 있는지를 확인한다.
 - (e) 기록형식, 서명, 날짜, 회사명의 작성: 일정한 형식에 따라 기록하고 있으며, 각 기록에는 서명, 날짜 및 회사명을 쓰고 있는지를 확인한다.

☐ 조사·점검 결과란: 위반항목의 코드별 숫자를 기록한다.

☐ 종합판정란

- 조사·점검 결과란의 코드별 숫자를 판정기준에 따라 판정한다.
- 판정기준에 적합한 경우 종합판정란의 "적합" 란에 √로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 √로 표시한다.

마. 양식장

☐ 위생관리기준에 관한 사항

○ 1~20번 항목

- 별표 1의 IV. 가, 나, 다에 따라 점검하고, 위반사항이 있을 시 점검표의 "O/X" 란에

X로 표시하며, 지적사항은 "조사·점검 세부사항"에 기록한다.

□ "조사·점검결과" 란: 위반항목의 코드별로 숫자를 기록한다.

□ "종합판정" 란

○ "조사·점검결과" 란의 코드별 숫자를 판정기준에 따라 판정한다.

○ 판정기준에 적합한 경우 "종합판정" 란의 "적합" 란에 "√"로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 "√"로 표시한다.

바. 포장시설

□ 위생관리기준에 관한 사항

○ 1~9번 항목

- 별표 1의 V. 가에 따라 점검하고, 위반사항이 있을 시 점검표의 "O/X" 란에 "X"로 표시하며, 지적사항은 "조사·점검 세부사항"에 기록한다.

□ "조사·점검결과" 란: 위반항목의 코드별로 숫자를 기록한다.

□ "종합판정" 란

○ "조사·점검결과" 란의 코드별 숫자를 판정기준에 따라 판정한다.

○ 판정기준에 적합한 경우 "종합판정" 란의 "적합" 란에 "√"로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 "√"로 표시한다.

사. 냉동·냉장 보관시설

□ 위생관리기준에 관한 사항

○ 1~30번 항목

- 별표 1의 VI. 가. ~ 마.의 규정에 따라 점검하고, 위반사항이 있을 시 점검표의 "O/X" 란에 "X"로 표시하며, 지적사항은 "조사·점검 세부사항"에 기록한다.

□ "조사·점검결과" 란 : 위반항목의 코드별 숫자를 기재한다.

□ "종합판정" 란

○ "조사·점검결과" 란의 코드별 숫자를 판정기준에 따라 판정한다.

○ 판정기준에 적합한 경우 "종합판정" 란의 "적합" 란에 "√"로 표시하고, 부적합한 경우 "부적합" 란에 "√"로 표시 한다.