

별표 3]

전통식품공장심사기준(제39조제1항 관련)

1. 항목별 기준

항 목	구 비 요 건	평점
1. 공장입지	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 주변에 오염원이 없고 쾌적함 ◦ 주변환경이 보통임 ◦ 주변환경이 불결함 	수 우 미
2. 작업장 환경	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 청결함 ◦ 보통임 ◦ 불결함 	수 우 미
3. 자재보관관리	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 원료보관장소가 확보되어 있고 정리가 잘되어 있는 등 관리상태가양호함 ◦ 보통임 ◦ 불량함 	수 우 미
4. 제품보관관리	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 제품의 보관관리상태가 위생적이고 양호함 ◦ 보통임 ◦ 불량함 	수 우 미
5. 제조설비	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 설비의 성능유지를 위한 점검, 보수등이 양호함 ◦ 보통임 ◦ 불량함 	수 우 미
6. 주원료조달방법	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 자체생산 또는 계약생산으로 조달함 ◦ 생산자의 생산품을 직접 구입하여 사용함 ◦ 상인등으로부터 구입하거나 납품을 받아 사용함 	수 우 미
7. 주요공정관리	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 주요공정을 합리적으로 구체적으로 관리하고 있음 ◦ 보통임 ◦ 불량함 	수 우 미
8. 용수관리	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 음용수의 수질상태가 양호함 ◦ 보통임 ◦ 불량함 	수 우 미
9. 종업원의 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 종업원의 건강상태가 양호하고 위생복착용등 개인의 위생관리상태가 양호함 ◦ 보통임 ◦ 불량함 	수 우 미
10. 폐기물처리상태	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 주변을 오염시키거나 방치함이 없는등 처리상태가 양호함 ◦ 처리상태가 미흡함 ◦ 처리상태가 불량함 	수 우 미
11. 유통체계	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 자체판매망을 확보하여 유통상의 변조등 부정의 소지를 최소화함 ◦ 자체판매망과 일반시중판매망을 병행함 ◦ 자체판매망이 없이 일반시중판매망 	수 우 미
12. 제품의 포장 및 표시	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 포장 및 표시가 적정함 ◦ 다소 미흡함 ◦ 불량함 	수 우 미

2. 합격판정기준

- "미"로 평가된 항목이 2개이상 없어야 함
- "수"로 평가된 항목이 "우"로 평가된 항목보다 많아야 함