

Pro.6-2

PC버전 - 서식 평가 결과서 [1년차 사후관리 평가결과표]

1. 서식평가 결과서

HYGIENE GRADE
CERTIFICATE

제HG-2017-00-00000001호



식품의약품안전처



음식점
위생등급

매우우수
EXCELLENT

오송음식점

충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오성생명 교보 187

유효기간 : 2021.08.01. ~ 2024. 08.01



Pro.6-2 [식약처 서식 평가표] - 1년차 사후관리

음식점 위생등급 평가표

평가 일자	2022 년 10 월 26 일 00 시		
업 소 명	???테스트	대 표 자	홍길동
소 재 지	경남 김해시 김해대로 2408 (부원동, 김해시청역)		

평가결과

지정 등급	평가결과			총 점수 (① + ②)
	기본분야	일반분야(①)	공동분야(②)	
보류	보적합	82점	0점	82점

평가 최종 결과

■ 현황표

항 목	내 용
1. 영업신고번호	
2. 업소 전화번호	☎ : 02-211-2111
3. 종사자 수	☑ 총 (10 명) ☑ 조리장 (5 명) ☑ 객실 (5 명)
4. 영업시작	☑ 영업 시작연도(영업신고증) (2022 년 1 월) □ 실제 영업시작연도가 다른 경우 (년 월)
5. 업소 특성	5-1. 면적 ☑ 총 면적 (150 m) □ 객실면적: 조리장면적(예시 75 : 25) (:)
	5-2. 일반 음식점 □ 세부업태:() - 구분: ① 한식 ② 중식 ③ 일식 ④ 서양식 ⑤ 동양식 ⑥ 기타
	휴게 음식점 □ 세부업태:() - 구분: ① 카페 ② 패스트푸드 ③ 음식점 ④ 기타
	제과점 □ 세부업태:() - 구분: ① 제과점 ② 기타
	5-3. 종류 ☑ ① 개별형 음식점 □ ② 프랜차이즈형 음식점
5-4. 인증	□ 유() ☑ 무
6. 미평가	□ 조사 거부: 사유() □ 휴업 □ 폐업

업소 현황

평 가 자

소 속	성 명	서 명

확 인 자

직 책	성 명	서 명

■ 기본분야

	평가항목	평가기준	결과
1	[기본] 1.행정처분	- 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 없음	<input checked="" type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합
2	[기본] 2.음식물 재 사용	- 음식물을 재사용하지 않고 있음 - 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있음	<input type="checkbox"/> 적 합 <input checked="" type="checkbox"/> 부적합
3	[기본] 3.개인위생관리 준수여부	- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 - 종사자의 건강검진 기록을 목록화하여 관리하고 있음 - 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음 - 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)	<input type="checkbox"/> 적 합 <input checked="" type="checkbox"/> 부적합
4	[기본] 4.식재료의 소비기한 준수	- 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 - 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음	<input checked="" type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합
5	[기본] 5.식품용 기구 사용여부	- 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음	<input type="checkbox"/> 적 합 <input checked="" type="checkbox"/> 부적합
6	[기본] 6.칼/도마 구분사용	- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용되고 있음 - 사용 후 교차오염되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	<input checked="" type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합
7	[기본] 7.세척·살균·소독제 등의 별도보관 및 관리	- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음 - 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	<input type="checkbox"/> 적 합 <input checked="" type="checkbox"/> 부적합
8	[기본] 8.원료 등의 보관 기준 준수	- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	<input checked="" type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합
9	[기본] 9.튀김용 유지의 산가관리	- 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음	<input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input checked="" type="checkbox"/> 비해당
10	[기본] 10.식품용수로 지하수 사용유무	- 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음	<input type="checkbox"/> 적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input checked="" type="checkbox"/> 비해당

기본분야
= 평가항목별 결과

평가항목		평가기준		결과	
1	[일반] 1.천장, 벽, 바닥의 청결상태(5)	해당	<input type="checkbox"/> - 거미줄, 곰팡이 등이 없음	2점	점수 [3] 비해당
			<input checked="" type="checkbox"/> - 이물, 먼지, 죽은 곤충(조명기구 주변) 등이 묻어있지 않고 청결함	2점	
			<input checked="" type="checkbox"/> - 천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 흔적이 없음	1점	
		비해당	<input type="checkbox"/> - 해당사항 없음		
2	[일반] 2.환기시설 등 설치 및 관리상태 (5)	해당	<input type="checkbox"/> - 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	2점	점수 [2] 비해당
			<input checked="" type="checkbox"/> - 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	2점	
			<input type="checkbox"/> - 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음	1점	
		비해당	<input type="checkbox"/> - 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음		
3	[일반] 3.창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태(5)	해당	<input type="checkbox"/> - 창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 있지 않음	3점	점수 [2] 비해당
			<input checked="" type="checkbox"/> - 창문, 창문틀, 커튼 등이 청결한 상태를 유지하고 있음	2점	
		비해당	<input type="checkbox"/> - 해당사항 없음		
4	[일반] 4.객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 (3)	해당	<input type="checkbox"/> - 업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 없음	2점	점수 [0] 비해당
			<input type="checkbox"/> - 방충·방서의 관리를 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	1점	
		비해당	<input type="checkbox"/> - 해당사항 없음		
5	[일반] 5.식탁 의자 등 청결상태(3)	해당	<input type="checkbox"/> - 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2점	점수 [] 비해당 ✓
			<input type="checkbox"/> - 식탁 하단 부위, 의자 등이 청결함	1점	
		비해당	<input checked="" type="checkbox"/> - 해당사항 없음		

Pro.6-2 [식약처 서식 평가표] - 1년차 사후관리

	소방장 등 비시(2)		<input type="checkbox"/> - 손 건조용품(건기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1점	
38	[일반] 38.장식용 식품 등(무 또는 천사채 등)의 위생관리 여부(3)	해당	<input checked="" type="checkbox"/> - 장식용 식품 등(무, 천사채 등)을 재사용하지 않음	2점	점수 [3] 비해당
			<input checked="" type="checkbox"/> - 장식용 기구(옥돌 등)를 청결하게 유지·관리하고 있음	1점	
		비해당	<input type="checkbox"/> - 해당사항 없음		
39	[일반] 39.건물 주위 환경 청결상태(1)	해당	<input checked="" type="checkbox"/> - 마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정리·정돈되어 청결함	1점	점수 [1] 비해당
		비해당	<input type="checkbox"/> - 해당사항 없음		
40	[일반] 40.개방형 주방을 운영하고 있음 (2)	해당	<input type="checkbox"/> - 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음 (2)	2점	점수 [1]
			<input checked="" type="checkbox"/> - 조리장 내부가 일부 보이는 경우 또는 CCTV를 설치하여 객실에서 내부를 볼 수 있는 경우(1)	1점	
41	[일반] 41.덜어먹는 기구 구비 여부(2)	해당	<input checked="" type="checkbox"/> - 덜어먹을 수 있는 기구를 제공하고 있음	2점	점수 [2] 비해당
		비해당	<input type="checkbox"/> - 해당사항 없음		
42	[일반] 42.메뉴별 식품 알레르기 정보 표시 여부(2)	해당	<input type="checkbox"/> - 「식품 등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질을 소비자들이 쉽게 알아 볼 수 있도록 모두 표기하고 있음	2점	점수 [0]
43	[일반] 43.배달함의 청결도 등 관리여부 (2)	해당	<input type="checkbox"/> - 음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	2점	점수 [] 비해당 ✓
		비해당	<input checked="" type="checkbox"/> - 배달을 하고 있지 않음		
44	[일반] 44.배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부	해당	<input type="checkbox"/> - 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1점	점수 [] 비해당 ✓
		비해당	<input checked="" type="checkbox"/> - 배달을 하고 있지 않음		

< 일반분야 평가점수 (①) >
 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함
 (단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산)
 * 소수점 둘째자리에서 반올림하여 정수로 계산

총 점수: 133점
 취득 점수: 73점
 평가 점수: 55점

일반분야 결과
= 평가점수

■ 공통분야(가·감점)

	평가항목	배점
가점	1 [공통] 1-1. 식문화 개선 실천 = 평가 기준 3개 중 1개 항목 이상 실천하는 경우 2점 가산	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/>
	2 [공통] 1-2. 생활 속 거리두기 음식점 지침(책임자·종사자)을 반영한 다음 사항을 준수한 경우 (7개이상 3점, 6개 2.5점, 5개 2.0점, 4개 1.5점, 3개 1.0점)	<input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2.5 <input type="checkbox"/> 2.0 <input checked="" type="checkbox"/> 1.5 <input type="checkbox"/> 1.0
	3 [공통] 2.CCTV 등을 통해 <온라인>으로 조리장의 내부를 <실시간 공개> 여부	<input type="checkbox"/> 2
	4 [공통] 3.식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부	<input type="checkbox"/> 1
	5 [공통] 4.장기 근속자 근무여부 장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 0.8 <input type="checkbox"/> 0.4
	6 [공통] 5.자체 위생관리 기준 운영 여부 (개인위생, 객석/객실·조리장위생 각 1점)	<input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
	7 [공통] 6.나트륨 저감 메뉴 개발·판매 여부	<input type="checkbox"/> 0.5 <input type="checkbox"/>
	8 [공통] 7.식품위생법에 따른 의무교육의 식품관련 교육 이수 여부	<input type="checkbox"/> 1
	9 [공통] 8.메뉴설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비여부	<input type="checkbox"/> 1
감점	1 [공통] 감점 - 1.제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	<input type="checkbox"/> -1
	2 [공통] 감점- 2.업소 내 동물출입 허용 여부	<input type="checkbox"/> -1
< 공통분야 평가 점수 (②) > 각 가·감점항목별 해당점수를 합산하여 계산함		평가 점수: +4점

공통분야 결과
= 추가점수

■ 총 평가 점수 및 판정

< 일반분야 평가점수 (①) > 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함 (단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산) * 소수점 둘째자리에서 반올림하여 정수로 계산		일반분야 평가 점수(①): 55점
< 공통분야 평가점수 (②) > 각 공통분야 해당점수를 합산하여 계산함		공통분야(가감점) 평가 점수(②): +4점
< 총 평가 점수 (③) > 일반분야의 취득점수를 100점으로 환산한 점수(①)에 가감점항목의 취득점수(②)를 합산하여 계산함		총 평가 점수(① + ②): 59점
총 평가 점수별 지정 등급	90점 이상 "매우우수" / 85점 이상 "우수" / 80점 이상 "중음" / 80점 미만 "보류" 단, 기본분야 부적합 시 등급지정 보류	판정: 보류

닫기

PDF 저장해서(별도) 보기

서식 평가 결과서
PDF로 변환 제공

서식 평가결과서 <평가기간 검색>

관공서 위생관리 음식점 위생등급제
건설링 제안서 일정표 공지사항 위생소식 위생소평물

1 **위생 평가 결과서** 위생자료실 음식점 위생등급제? 위생컨설팅
현장사진 프로그램 이용안내
(앱 & PC버전)

전체 업소별 최종 평가일 자율 위생 평가관리 위탁 위생 평가관리 전체 위생평가 실시대장

1 "자율 위생평가관리"와 "위탁 위생평가관리" 보관 (업소에서 자율적으로 실시한 "자율평가결과"와 위탁업체에서 실시한 "위탁평가결과"를 한번에 확인할 수 있습니다.)

2 PF프로그램 ABC프로그램 검색기간 : 2022-08-01 ~ 2022-09-06 3 통합검색 검색 엑셀 다운로드 프린트 이용방법

번호	일자	보고	보고서 결과	업소명	연락처	주소	구분	적합여부	점수	평가담당	평가처
7	2022-08-29	✓	위생관리 평가결과서	도	5-5521-	경상남도 창원군 영산면 온천로	음식점위생등급제(통합)	기본: 적합 일공: 매우우수	108		경상남도 식품의약품
6	2022-08-22	✓	위생관리 평가결과서	도	5-5521-	경상남도 창원군 여사면 온천로 1	음식점위생등급제(통합)	기본: 적합 일공: 매우우수	106		경상남도 식품의약품
5	2022-08-19	✓	위생관리 평가결과서	밀면		경상남도 통영시 발개도남	음식점위생등급제(통합)	기본: 적합 일공: 매우우수	91		경상남도 식품의약품
4	2022-08-18	✓	4 서식 평가결과서	??테스트		경상남도 창원군 여사면 온천로 88	식약처 서식용 등급평가	기본: 부적합 일공: 보류	67		나인유
3	2022-08-18	✓	서식 평가결과서	??테스트		경상남도 창원군 여사면 온천로 88	음식점위생등급제(통합)-GOV	기본: 부적합 일공: 보류	68		경상남도 식품의약품
2	2022-08-15	✓	서식 평가결과서	천수석		사천시 사천길 88	식약처 서식용 등급평가	기본: 부적합 일공: 보류	52		경상남도 식품의약품
1	2022-08-02	✓	위생관리 평가결과서	도	5-5521-	경상남도 창원군 여사면 온천	음식점위생등급제(통합)	기본: 적합 일공: 매우우수	108		경상남도 식품의약품

위생평가 결과서 - 기간 검색하기

1 <위생 평가 결과서> 선택

2 검색기간 일자 선택

- 1) 검색기간에서 달력으로 시작일자 지정
- 2) 검색기간에서 달력으로 완료일자 지정

3 <검색>

검색하면 지정한 검색기간의 모든 <위생 평가 결과서> 생성

4 <서식 평가 결과서> - 검정색

3종류의 평가시스템 중 식약처 서식평가를 평가하면 생성되는 결과서