

## Pro.5-1 [3종류 평가시스템]

# 음식점 위생등급제 [평가하기]

1. <음식점 위생등급제 관공서 평가> 선택
2. <기본분야> 평가하기
3. <기본분야> 평가 결과 확인
4. <일반분야> 평가하기
5. <일반분야> 평가 완료
6. <공통분야> 평가
7. 음식점 위생등급제 평가 <최종 결과>



## 1. 음식점 위생등급제 (평가) - 선택

관공서 위생관리

음식점 위생등급제  
컨설팅 제안서

일정표 공지사항 위생소식 위생소핑물

1 업소현황

위생 평가 결과서

위생자료실

음식점 위생등급제란?

위생컨설팅  
현장사진

프로그램 이용안내  
(앱 & PC버전)

-- 1차분류선택 -- -- 2차분류선택 --

검색

회원업로드 회원다운로드 양식다운로드

앱 푸시알림 보내기

업소리스트 (74,097)

2 [일] ???테스트

[일] ? ? 돈가스

[일] ? ? 돈가스 거제충곡점

[일] ? ? 돈가스 북정점

[일] ? ? 돈가스&도시락 창원유니  
시티점

[일] ? ? 돈가스앤도시락(창원대방  
점)

[일] ? ? 돈가신해용원점

[일] ? 난대지

[일] ? 다시엄립레스토랑

[일] ? 독사천수식점

[일] ? 독합성점

[휴] ? 마카론

[휴] ? 스티디에이

[일] ? 카츠

[휴] ? 합성동커피

\* 필수

☒ 일반음식점 ☐ 휴게음식점 ☐ 제과점 ☐ 급식시설 ☐ 식품제조시설 ☐ 동급지정 ☐ 컨설팅 ☐ 엘비스

\* 업소명

평가시스템

평가분

id생성번호

영업신고번호

대표자

관리자명

업소연락처

생년월일

우편번호

주소

직원수

영업신고일

면적

업태

운영방식

인증

3 -- 선택하세요 --

음식점 위생등급제(관공서 평가)

식약처 위생등급 평가표

일반음식점 간이 평가

휴게음식점 간이 평가

제과점 간이 평가

제조·가공시설 간이 평가

집단급식소 간이 평가

50146

우편번호찾기

경남 거창군 거창읍 강남로 256 (대평리)

총 종사자 수 9 명 / 조리장 5 명, 객실 4 명

시작연도 : 2022-01-01 - 8개월

총 면적 : 255 m<sup>2</sup> / 조리장 면적 100 m<sup>2</sup>, 객실 면적 155 m<sup>2</sup>

일반음식점 : ☒ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 서양식 ☐ 동양식 ☐ 기타 (한우전문점)

휴게음식점 : ☐ 카페 ☐ 패스트푸드 ☐ 음식점 ☐ 기타 ( )

제과점 : ☐ 제과점 ☐ 패스트푸드 ☐ 기타 ( )

☒ 개별형 음식점 ☐ 프랜차이즈형 음식점

☐ 인증 명칭 ( ) ☐ 기타명칭 ( )

4 위생평가 시작하기

1 <업소 현황> 선택

2 평가 할 <업소> 검색 후 선택

- 개별업소가 로그인 시 본인 업소만 노출
- 관공서에서 로그인 시 등록 업소 전체 노출

3 평가시스템에서  
음식점 위생등급제(관공서 평가)선택

- 음식점 위생등급제 평가시 사용

4 선택한 업소 <위생평가 시작하기>

## 2. <기본분야> 평가하기

EcoYou 위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring		기본분야	
위생 평가 항목	해당사항 체크	등급 평가기준	항목 등급
1. 행정처분 여부	<input type="checkbox"/> 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 있음 <input checked="" type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함	▶ 식품안전나라에서 업소명 검색 후 행정 처분 결과 확인할 것 ▶ www.foodsafetykorea.go.kr	적합 ✓ 부적합
2. 음식을 재사용 금지	<input type="checkbox"/> 일부 음식을 재사용하고 있음 <input checked="" type="checkbox"/> 음식을 재사용 금지 안내 게시를 미부착 <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함	▶ 진열 또는 손님에게 제공한 음식물은 재사용 금지 ▶ 준비물 - 게시를 부착 - "음식을 재사용 금지 안내문" ▶ <위생자료실>에서 게시물은 다운로드 가능합니다.	적합 부적합 ✓
3. 개인 위생관리 준수여부	<input type="checkbox"/> 종사자 건강검진 일자를 준수하지 않음 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자의 건강진단 기록을 목록화(명부)하여 관리하지 않음 <input type="checkbox"/> 식품을 조리 또는 포장하는 조리종사자가 위생모 및 마스크를 착용하지 않음 <input checked="" type="checkbox"/> 영업자(위생책임자)가 식품위생법에 따른 년1회 위생 교육 미 이수 <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함	▶ 조리종사자는 위생모와 마스크를 반드시 착용 ▶ 영업자 또는 위생책임자는 연1회 위생 교육을 이수하고, 이수증을 보관할 것 ▶ 종사자의 건강검진 일자 준수 및 목록화한 명부 작성할 것 ■ 준비물 - 서류 1. "종사자 건강검진 명부" 작성 2. "종사자의 건강진단 내용 기록" 작성 3. "건강진단결과서" 작성 ▶ 정기적, 일용적 모두 건강검진일자 준수 ▶ 위생교육 이수증 또는 수료증(년1회) ▶ 모든 식재료는 식품 등의 표시사항이 있는 것을 사용 할 것	적합 부적합 ✓

기본 항목 결과 보기

- 1 기본분야의 각 항목별 "등급 평가기준" 참고하여
- 2 각 항목에서 미흡한 해당 사항은 모두 체크 - 체크 시 청색글자로 변경
- 3 항목 등급에서 자동으로 "적합" 또는 "부적합" 표시
- 4 기본분야 10개 항목을 모두 체크하고, 하단의 "기본항목 결과보기" 선택

## 3. <기본분야> 평가결과 및 <일반분야> 평가하기

Health & Food Safty by **EcoYou**

:: 기본분야 평가결과

Hygiene Grade Certification

1

음식점 위생등급제(관공서 평가)

**기본분야**

**FAIL**

기본분야 평가 결과 부적합 항목이 발생하여  
위생등급평가를 실패하였습니다.  
일반분야 위생평가를 계속하시겠습니까?

2 일반분야 계속하기

3 평가 다시하기

- 1 <기본 분야> 평가 결과  
10개 항목 중 1개 항목이라도  
“부적합”을 받을 경우  
전체 <부적합> FALL 표시
- 2 <기본 분야>가 부적합으로  
평가받아도, “일반분야 평가  
하기”를 선택하여 <일반분야  
평가 계속하기> 진행
- 3 <기본 분야> 평가를  
처음부터 다시 시작하기

## 3. <기본분야> 평가결과 및 <일반분야> 평가하기

Health & Food Safty by EcoYou

:: 기본분야 평가결과

Hygiene Grade Certification

1

음식점 위생등급제(관공서 평가)

기본분야

PASS

기본분야를 통과하였습니다.  
일반분야 위생평가를 계속하세요.

2

일반분야 계속하기

### 1 <기본 분야> 평가 결과

10개 항목 모두 "적합"을  
받을 경우 - 비해당 포함  
전체 <적합> PASS 표시

### 2 <일반 분야> 평가 계속 하기 진행



## 4. <일반분야> 평가하기

EcoYou ecoyou monitoring solutions		위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring	
객석 / 객실			
위생 평가 항목	미흡사항 체크	평가 기준	항목 등급
1. 천장, 벽, 바닥의 청결상태 (5점)	<input type="checkbox"/> 거미줄, 곰팡이 등이 있음 (- 2) <input type="checkbox"/> 이물, 먼지, 죽은 곤충(조명기구 주변) 등이 묻어있고 불결함 (- 2) <input type="checkbox"/> 천장에 빗물 새거나, 샌 흔적, 응결수 등의 흔적이 있음 (- 1) <input checked="" type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (5) <input type="checkbox"/> 해당사항 없음	▶ 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결함 ▶ 이물, 먼지 등이 묻어있지 않고 청결함 ▶ 천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 흔적이 없음	점수 [ 5 ] 비해당
2. 환기시설 등 설치 및 관리상태 (5점)	<input type="checkbox"/> 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동 안됨 (- 2) <input checked="" type="checkbox"/> 먼지,이물질, 찌꺼기 등의 청소가 되지않아 주변이 불결함 (- 2) <input checked="" type="checkbox"/> 미 사용 기기를 덮개 등을 씌우지 않고 보관함 (- 1) <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (5) <input type="checkbox"/> 해당없음 -자연환기 등으로 환기시설이 필요없음	<input checked="" type="checkbox"/> 환기시설, 선풍기, 에어컨, 온풍기 등의 고장부분은 수리할 것 <input checked="" type="checkbox"/> 환기시설에 먼지, 거미줄, 이물질이 없도록 주기적으로 청결하게 관리할 것 <input checked="" type="checkbox"/> 여름철 온풍기 또는 겨울철 선풍기 등 사용하지 않는 기기는 반드시 덮개를 덮어 관리할 것	점수 [ 2 ] 비해당
3. 창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태 (5점)	<input type="checkbox"/> 창문, 창문틀, 커튼 등이 파손 및 훼손됨 (- 3) <input checked="" type="checkbox"/> 창문, 창문틀, 커튼 등이 불결함 (- 2) <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (5) <input type="checkbox"/> 해당사항 없음	▶ 방충망 파손 시 위해 해충유입이 있을 수 있으므로 즉시 보수할 것 ▶ 주기적인 청소관리를 통해 창문, 창틀, 커튼, 방충망 등의 먼지가 없도록 청결하게 청소 및 관리할 것	점수 [ 3 ] 비해당
4. 객석·객실과의 방충, 방서 유지 관리 및 소독관리 (5점)	<input type="checkbox"/> 업소내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식 흔적이 있음 (- 2) <input type="checkbox"/> 방충,방서에 대한 관리를 하지않아 불결함 (- 1)	▶ 담당자를 지정하여 관련 방역소독을 주기적으로 관리할 것 ■ 위탁소독시 준비물 - 서류 1. 소독업체 계약서 2. 소독증명서	점수 [ ]

- 1 일반분야의 각 항목별 “평가기준”을 참고하여
- 2 각 항목에서 미흡한 해당 사항은 모두 체크  
- 미흡사항은 청색글자로 변경
- 3 항목 등급에서 자동으로 “항목별 취득 점수” 표시
- 3 평가항목이 업소와 해당이 없는 항목은 “해당사항 없음” 체크  
- 비해당 체크시 총점수와 취득 점수에서 자동으로 제외

## 5. <일반분야> 평가 후 <공통분야> 평가하기

41. 덜어먹는 기구 구비 여부 (2점)	<input type="checkbox"/> 덜어먹는 기구를 제공하지 않음 (- 2) <input checked="" type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (2) <input type="checkbox"/> 해당사항 없음	▶음식을 덜어 먹을 수 있도록 개인 접시를 제공하고, 먼지가 직접 닿지 않도록 보관용기 또는 깨끗한 린넨천 등을 덮어 관리할 것	점수 [ 2 ] 비해당
42. 매뉴얼 식품 알레르기 정보 게시 여부 (2점)	<input checked="" type="checkbox"/> 알레르기 유발물질에 대해 소비자가 볼 수 있도록 표기 (게시)하지 않음 (- 2) <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (2)	▶"식품 등의 표시기준"에 따른 알레르기 유발물질을 소비자들이 쉽게 알아볼 수 있도록 모두 표기하고 게시할 것 ■ 준비물 - 게시를 부착-위생자료실 참고 1. "알레르기 식품 표시 현황"	점수 [ 0 ]
43. 배달함의 청결도 등 관리여부 (2점)	<input type="checkbox"/> 음식이 부적합한 포장상태, 배달함 덮개없음 등으로 외부에 노출되고, 배달함 내부가 불결함 (- 2) <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (2) <input checked="" type="checkbox"/> 비해당 - 배달을 하지 않거나 위탁할 경우	▶음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내외부를 청결하게 청소 및 소독하여 관리할 것	점수 [ ] 비해당 ✓
44. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부 (1점)	<input type="checkbox"/> 배달시 안전모를 착용하지 않고, 안전모, 장갑 등이 불결함 (- 1) <input type="checkbox"/> 미흡사항 없고, 평가기준에 적합함 (1) <input checked="" type="checkbox"/> 비해당 - 배달을 하지 않거나 위탁할 경우	▶ 자체 배달 종사자가 있을 경우 해당 ▶ 배달시 안전모를 착용하고, 안전모와 장갑 등은 청결할 것	점수 [ ] 비해당 ✓

© 위생등급 평가 모니터링

ecoyou.net

2

공통분야 시작

1 일반분야 44개 항목을 모두 체크 완료한 후

2 <공통분야 시작> 선택

<TIP> 일반분야에서 평가가 누락된 항목이 있을 경우에는..

- 평가가 완료될 수 있도록 누락된 항목으로 자동 이동
- 누락될 경우 취득점수 손실됨

## 6. <공통분야> 평가 후 <평가 결과> 확인

EcoYou 위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring			
공통분야			
위생 평가 항목	해당사항 체크	평가 기준	항목 등급
1-1. 식문화 개선 실천 = 평가 기준 3개 중 1개 항목 이상 실천하는 경우 2점 가산.	<input checked="" type="checkbox"/> 식문화 개선 3개 항목 (평가기준) 중 1개 항목 이상 실천 <input type="checkbox"/> 식문화 개선 3개 항목 중 1개 이상 실천 하지않음	■ 식문화 개선 실천 : ①국, 찌개뿐만 아니라 반찬까지 덜어 먹기 실천 또는 ②인 반상 제공 또는 ③ 개인별 반찬 제공 위 3개 항목에서 <1개 항목 이상>을 실천하는 경우	+2 ✓ +0
2. CCTV 등을 통해 <온라인>으로 조리장의 내부를 <실시간 공개> 여부	<input type="checkbox"/> 2. CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 * CCTV 등 노출대상자의 개인정보 수집·이용·제공 동의를 받은 경우에 한함 <input checked="" type="checkbox"/> 2. CCTV 등을 통해 <온라인>으로 조리장의 내부를 실시간 공개하지 않음	■ 2. CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 * CCTV 등 노출대상자의 개인정보 수집·이용·제공 동의를 받은 경우에 한함	+2 +0 ✓
1-2. 생활 속 거리두기 음식점 지침 (책임자·종사자)을 반영한 평가 기준의 10개 항목 중 3개 이상 준수한 경우	<input type="checkbox"/> 평가기준에서 10개 항목 중 7개 항목 이상 준수 <input type="checkbox"/> 평가기준에서 10개 항목 중 6개 항목 준수 <input type="checkbox"/> 평가기준에서 10개 항목 중 5개 항목 준수 <input checked="" type="checkbox"/> 평가기준에서 10개 항목 중 4개 항목 준수 <input type="checkbox"/> 평가기준에서 10개 항목 중 3개 항목 준수 <input type="checkbox"/> 10개 항목 중 2개 이하 준수	■ 생활 속 거리두기 지침(음식점·카페의 책임자·종사자)을 반영한 다음 사항을 준수한 경우 ① 탁자 사이 간격을 2m(최소 1m) 이상 두거나 테이블 간에 가림막(칸막이) 설치 고정형 탁자 일부를 사용 금지 등 탁자 간에 거리를 두는 방법 마련 ② 방역관리자 지정 ③ 유증상자 퇴근조치(규칙운영 등), ④ 주기적 환기 실시, ⑤ 공용물건 및 식탁의 주기적 소독, ⑥ 이용자 발열 검사, ⑦ 계산 시 비대면 기기 또는 투명 칸막이 설치 등,	+3 +2.5 +2 +1.5 ✓ +1 +0

- 1 공통분야의 각 항목별 "평가기준" 참고하여
- 2 각 항목에서 해당사항은 모두 체크  
- 해당사항은 청색글자로 변경
- 3 항목 등급에서 자동으로 "취득 점수" 표시
- 4 공통분야 10개 항목을 모두 체크하고, 하단의 "위생등급 결과보기" 선택

4 위생등급 결과 보기



## 7. < 최종 평가 결과 >

Health & Food Safty by **EcoYou**

평가결과

Hygiene Grade Certification

1

음식점 위생등급제(관공서 평가)

**55점**

**보류**

평균점수 90점 이상 매우우수 / 85점 이상 우수 / 80점 이상 좋음 / 80점 미만 보류

2

위생등급평가 종합결과를 확인하세요.

위생 평가 결과서 ✓

### 1 <위생등급제> 평가 결과

일반분야 평가점수와  
공통분야 평가점수를 합하여  
<총평가 점수> 및 <예상 등급>  
자동생성

- 80점 이하 일 경우 = 보류
- 80점~84점 = 좋음
- 85점~89점 = 우수
- 90점~100점 = 매우우수

### 2 <위생 평가 결과서> 확인