

Pro.6-1 [3종류 평가시스템]

식약처 위생등급 평가표 [1년차 사후관리 평가방법]

1. <식약처 위생등급 평가표> 시작하기
2. <식약처 위생등급 평가표> 기본분야 평가
3. <기본분야> 평가결과 및 <일반분야> 평가
4. <일반분야> 평가
5. <일반분야> 평가 후 <공통분야> 평가
6. <공통분야> 평가 후 <평가결과> 확인
7. 식약처 위생등급 평가표 <최종 평가> 결과



1. <식약처 위생등급 평가표> 시작하기

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] ? ? 돈까스

[일] ? ? 돈까스 거제충곡점

[일] ? ? 돈까스 북정점

[일] ? ? 돈까스&도시락 창원유니
시티점

[일] ? ? 돈까스앤도시락(창원대방
점)

[일] ? ? 돈까스진해용원점

[일] ? ? 난대지

[일] ? 다시엠립레스토랑

[일] ? 독사천수식점

[일] ? 독합성점

[휴] ? 마카론

[휴] ? 스티디에이

[일] ? 카츠

[휴] ? 합성동커피

* 필수

● 일반음식점 ○ 휴게음식점 ○ 제과점 ○ 급식시설 ○ 식품제조시설 □ 동급지정 □ 컨설팅 □ 엘비스 □

* 업소명

???테스트

평가시스템

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

id생성번호

영업신고번호

대표자

관리자명

업소연락처

생년월일

우편번호

주소

직원수

영업신고일

면적

업태

운영방식

인증

4 위생평가 시작하기

- 1 <업소 현황> 선택
- 2 평가 할 <업소> 검색 후 선택
 - 개별업소가 로그인시 본인 업소만 노출
 - 관공서에서 로그인시 등록 업소 전체 노출
- 3 식약처 위생등급 평가표 선택
 - 1년차 사후관리 평가 시 사용
- 4 <위생평가 시작하기>
 - 선택한 업소 <위생평가 시작>

2. 식약처 서식용 등급평가 <기본분야> 평가하기

EcoYou 위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring		
평가 항목	평가 기준	항목 등급
◆ [기본] 1. 행정처분	- 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 없음	☒ 적합 ☐ 부적합
◆ [기본] 2. 음식물 재사용	- 음식물을 재사용하지 않고 있음 - 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있음	☐ 적합 ☒ 부적합
◆ [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)	☐ 적합 ☒ 부적합
◆ [기본] 4. 식재료의 소비기한 준수	- 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 - 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식을 조리에 사용하지 않음	☒ 적합 ☐ 부적합
		☒ 적합

3 기본 항목 결과 보기

- 1 기본분야의 각 항목별 "등급 평가기준" 참고하여
- 2 각 항목에서 미흡한 사항이 없으면 "적합" 체크, 미흡한 사항이 하나라도 있으면 "부적합" 체크
- 3 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

식약처 서식용 등급평가

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 계속 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 제외
전체 <적합> PASS 표시
- 2 <일반 분야> 평가
계속 진행 하기

4. <일반분야> 평가하기

EcoYou 위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring			
1. 객석/객실			
평가 항목	평가 기준	항목 등급	
[일반] 1.천장, 벽, 바닥의 청결상태(5)	☐ - 거미줄, 곰팡이 등이 없음 ☒ - 이물, 먼지, 죽은 곤충(조명기구 주변) 등이 묻어있지 않고 청결함 ☒ - 천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 흔적이 없음 ☐ - 해당사항 없음	2점 2점 1점	점수 [3] 비해당
[일반] 2.환기시설 등 설치 및 관리상태(5)	☐ - 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함 ☒ - 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음 ☐ - 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음 ☐ - 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음	2점 2점 1점	점수 [2] 비해당
[일반] 3.창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태(5)	☐ - 창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 있지 않음 ☒ - 창문, 창문틀, 커튼 등이 청결한 상태를 유지하고 있음 ☐ - 해당사항 없음	3점 2점	점수 [2] 비해당
[일반] 4.객석·객실과의 방송, 방서 유지상태 (3)	☐ - 업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 없음 ☐ - 방송·방서의 관리를 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음 ☐ - 해당사항 없음	2점 1점	점수 [] 비해당
[일반] 5.식탁 의자 등 청결상태(3)	☐ - 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함 ☐ - 식탁 하단 부위, 의자 등이 청결함 ☒ - 해당사항 없음	2점 1점	점수 [] 비해당 ✓
[일반] 6.음용수 관리여부(5)	☐ - 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함 ☒ - 정수기 추출구(코크)에 이물이 없이 청결함 ☐ - 식수병이 찌그러지지 않고 얼룩 없이 청결하게 관리되고 있음 ☐ - 기온상승 시 음용수 등으로 사용하는 경우 가온·여과수를 충족하고 있음	1점 1점 1점	점수 [1] 비해당

- 1 일반분야의 각 항목별 "평가기준"을 참고하여
- 2 각 항목에 적합한 사항은 모두 체크
- 적합사항은 청색글자로 변경
- 3 항목 등급에서 자동으로 "항목별 취득 점수" 표시
- 4 평가항목이 업소와 해당이 없는 항목은 "해당사항 없음" 체크
- 비해당 체크시 총점수와 취득 점수에서 자동으로 제외

5. <일반분야> 평가 후 <공통분야> 평가하기

☒ - 해당사항 없음		비해당 ✓	
[일반] 39. 건물 주위 환경 청결상태(1)	☒ - 마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정리 정돈되어 청결함 ☒ - 해당사항 없음	1점	점수 [] 비해당 ✓

EcoYou		위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring	
소비자 만족도			
평가 항목	평가 기준	항목 등급	
[일반] 40. 개방형 주방을 운영하고 있음(2)	☐ - 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음 (2) ☒ - 조리장 내부가 일부 보이는 경우 또는 CCTV를 설치하여 객실에서 내부를 볼 수 있는 경우(1)	2점 1점	점수 [1] 비해당
[일반] 41. 덜어먹는 기구 구비 여부(2)	☒ - 덜어먹을 수 있는 기구를 제공하고 있음 ☐ - 해당사항 없음	2점	점수 [2] 비해당
[일반] 42. 메뉴별 식품 알레르기 정보 게시여부(2)	☐ - 「식품 등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질은 소비자들이 쉽게 알아 볼 수 있도록 모두 표기하고 있음	2점	점수 []
[일반] 43. 배달함의 청결도 등 관리여부(2)	☐ - 음식의 외부노출 방지(적절한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음 ☒ - 배달을 하고 있지 않음	2점	점수 [] 비해당 ✓
[일반] 44. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부	☐ - 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음 ☒ - 배달을 하고 있지 않음	1점	점수 [] 비해당 ✓

①

②

공통분야 시작

① 일반분야 44개 항목을 모두 체크 완료한 후

② <공통분야 시작> 선택

6. <공통분야> 평가 후 <평가 결과> 확인

EcoYou 위생등급 평가 모니터링 Ecoyou Hygiene Grade Monitoring		
공통분야		
분야	평가 항목	배점
[공통] 1-1. 식문화 개선 실천 = 평가 기준 3개 중 1개 항목 이상 실천하는 경우 2점 가산	①국·짜개뿐만 아니라 반찬까지 덜어먹기 실천 또는 ②1인반상 제공 또는 ③개인별 반찬 제공	☒ +2 ☐ 비해당
[공통] 1-2. 생활 속 거리두기 음식접지침(책임자·종사자)을 반영한 다음 사항을 준수한 경우 (7개이상 3점, 6개 2.5점, 5개 2.0점, 4개 1.5점, 3개 1.0점)	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, ⑧ 주기적 종사자 교육, ⑨ 대기자 간 1m 이상 간격(안내) ⑩ 개별포장 수저 제공	☐ +3 ☐ +2.5 ☐ +2.0 ☒ +1.5 ☐ +1.0
[공통] 2. CCTV 등을 통해 <온라인>으로 조리장의 내부를 <실시간 공개> 여부	CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 * CCTV 등 노출대상자의 개인정보 수집·이용 제공 동의를 받은 경우에 한함	☐ +2
[공통] 3. 식물관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용 여부	식물관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용 여부 (의무업소 해당 없음)	☒ +1

- 1 공통분야의 각 항목별 "평가항목"을 참고하여
- 2 각 항목에 해당되는 "배점"을 체크
- 3 공통분야 10개 항목을 모두 체크하고, 하단의 "위생등급 결과보기" 선택

3 위생등급 결과 보기

7. < 최종 평가 결과 >

Health & Food Safty byEcoYou

평가결과

Hygiene Grade Certification

1

식약처 서식용 등급평가

55점

보류

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

위생등급평가 종합결과를 확인하세요.

2

위생등급 평가 저장 후 결과보기

3

위생등급 평가 보고 후 결과보기

1 <식약처 서식용 등급평가> 결과

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

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

2 <위생 평가 저장 후 결과보기>

- 업소에서만 평가결과 확인

3 <위생 평가 보고 후 결과보기>

- 업소와 자치단체가 평가 결과 공유