Pro.5-2 [3종류 평가시스템]

음식점 위생등급제
[위생관리 평가결과서]

1. <위생관리 평가 결과서> 확인

위생관리 평가 결과서 내용

1. 표지
2. 종합 결과
3. 분야별 상세 결과내용
4. 기본분야 평가내용 및 평가결과
5. 일반분야 평가내용 및 평가결과
6. 공통분야 평가내용 및 평가결과
7. 평가 최종 결과

총 9page의 위생관리 평가결과서 제공

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

<위생관리 평가 결과서>는 평가내역에 대한 평가점수, 미흡사항과 개선사항, 법규위반사항 등이 자동 생성되어 업소에서 평가 결과를 확인하거나, 보고하기 기능으로 관리자에게 실시간으로 공유 가능합니다.

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

업소 현황

위생관리 평가결과서
Hygienic Control Result Report

▣ 위생 평가 결과서 ▣

보고서 No.	E-1329-2209-00[illegible]	점검일자	2022-09-18	분류	음식점위생등급제 (기업형)
고객명	A-테스트 업소	대표자 / 관리자	이순신 / 매니져	연락처	010-9898-7878
주소	[06561] 서울 서초구 동광로19길 10 (방배동, 청빌라)			면적	250 ㎡
업태	한식	직원수	총합 : 16명 / 조리장 : 6명 / 객실 : 10명	영업시작일	1970년 1월 1일 (52년 5개월)

Hygienic Control Assessment
Result Report

A-테스트 업소

보류

평가 분야 1	
기본 분야	부적합

평가 분야 2	
일반 분야	58점
공통 분야	3점
평가 총 점수	61점
평가 결과	보류

위생관리 평가기관 (Hygienic Assessment Agency)

회사명		대표자		연락처	
주소	경기 고양시 일산서구 중앙로 1547 (대화동, KINTEX ZONE) - 제2전시장			평가원	

평가 최종 결과

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

위생관리 평가결과서
Hygienic Control Result Report

▣ 위생관리 평가 현황 ▣

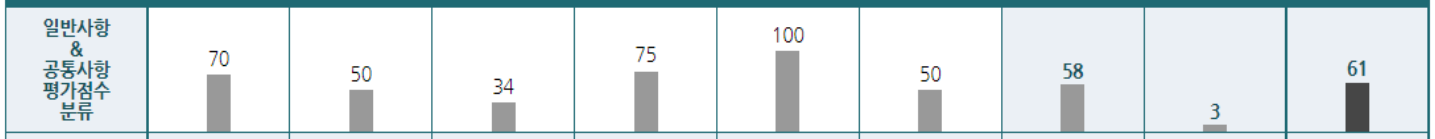
기본 분야	항목	총 항목	비해당	평가 항목	적합	부적합	평가 결과
		10	1	9	4	5	부적합
	평가 기준	기본사항은 식품위생법상 행정처분에 해당하는 중요한 사항으로 부적합이 1개라도 있을 경우 일반사항 & 공통사항의 평가결과와 관계없이 위생등급 종합평가는 "부적합"이 되어 **위생등급지정은 보류**됩니다.					

일반 분야 & 공통 분야	일반 분야	일반분야 전체항목	비해당 항목	평가 항목	취득점수	일반분야 평가점수 ①	공통분야 평가점수 ②	평가 총 점수 (①+②)	평가 결과
		44	3	41	79	58	3	61	보류
	평 점	일반분야 전체점수	비해당 점수	총 점수					
		142	6	136					
	평가기준	90점 이상 "매우우수" / 85점 이상 "우수" / 80점 이상 "좋음" / 80점 미만 "보류"							

분류별 평가항목 진단

분류	기본분야	객석 / 객실	조리장	종사자 위생 관리	화장실	영업자 의식	소비자 만족도	공통분야	기본분야	일반분야	공통분야	총합
총 항목수	10	14	18	3	2	2	5	12	10	44	12	66
비해당	1	-	1	-	-	-	2	8	1	3	8	12
평가 항목	9	14	17	3	2	2	3	4	9	41	4	54
법규 위반	5	2	3						5	5		10

분류별 평가점수 진단



Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

위생관리 평가결과서
Hygienic Control Result Report

기본분야 평가 결과

분류	No.	항목	적합	부적합	비해당	점검사항	
기본 분야	1	1. 행정처분 여부	✓				
	2	2. 음식물 재사용 금지		✓		▶음식물 재사용 금지 안내 게시를 미부착	⊙식품위생법 제44조 영업자준수사항 위반 영업정지 15일~3개월
	3	3. 개인 위생관리 준수여부		✓		▶종사자의 건강진단 기록을 목록화(명부)하여 관리하지 않음 ▶식품을 조리 또는 포장하는 조리종사자가 위생모 및 마스크를 착용하지 않음	⊙식품위생법 제3조 -위생모 및 마스크 미착용 -과태료 20~60만원
	4	4. 식재료의 유통기한 준수		✓		▶가공(공산)식품의 소분시 원재료의 표시사항(Package), 라벨 등 미 보관	⊙식품위생법제44조(보관) -영업자준수사항 위반 -영업정지15일~3개월 ⊙식품위생법제44조(조리,판매)-영업자준수사항 위반 영업정지30일~3개월
	5	5. 식품용 기구 사용 여부	✓				
	6	6. 어류, 육류, 채소류 등의 전용 칼/도마 구분 사용		✓		▶칼, 도마를 어류, 육류, 채소류 등으로 용도 구분없이 사용함 ▶칼, 도마 사용 후 교차오염 방지를 위해 분리하여 보관하지 않음	⊙식품위생법 제3조 위생적취급기준위반 과태료50~150만원
	7	7. 세척 · 살균소독제 등의 별도보관 및 관리 점검	✓				
	8	8. 원료 등의 보관 기준 준수		✓		▶원재료(식품 등)를 정해진 보관방법)과 다르게 보관하거나 음	
	9	9. 튀김용 유지의 산가관리	✓				
	10	10. 식품용수로 지하수 사용유무			✓		
결과		기본 분야 (10항목)	4	5	1	부적합(FAIL)	
		기본사항은 식품위생법상 꼭 준수해야하는 중요사항으로 부적합이 1개라도 있을 경우 위생등급 평가는 전체 "부적합"입니다.					

기본분야
- 평가 미비사항 자동 생성

기본분야
- 법규위반, 과태료 등의 행정처분 사항 자동 생성

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

일반분야
– 평가 미비사항 자동 생성

위생관리 평가결과서
Hygienic Control Result Report

일반분야 평가 결과

분류	No.	항목	기본	점수	감점	비해당	평가 미비 사항	법규위반사항
객석 / 객실	1	1. 천장, 벽, 바닥의 청결상태 (5점)	5	5				
	2	2. 환기시설 등 설치 및 관리상태 (5점)	5	3	-2		▶환기시설(환풍구,환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동 안됨	
	3	3. 창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태 (5점)	5	3	-2		▶창문, 창문틀, 커튼 등이 불결함	
	4	4. 객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 및 소독관리 (3점)	3	2	-1		▶방충.방서에 대한 관리를 하지않아 불결함	식품위생법 제3조 과태료50~150만원 ▶음식점-면적 300m2이상 년9회이상 의무소독 과태료100만원
	5	5. 식탁, 의자 등의 청결상태 (3점)	3	2	-1		▶식탁의 하단 부위, 의자 등이 불결함	
	6	6. 음용수 관리여부 (5점)	5	4	-1		▶정수기 추출구(코크)에 이물질 있고, 불결함	
	7	7. 행주 및 걸레 관리상태 (3점)	3	1	-2		▶행주와 걸레의 구분없이 같이 보관하거나 사용함	
	8	8. 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 청결상태, 정리정돈 여부 (3점)	3	1	-2		▶소스통, 양념통의 소분일자, 유통(사용)기한의 미 표시	
	9	9. 샐러드바 및 판매대 - 식재료 보호 덮개 청결도 (1점)	1	0	-1		▶진열케이스 및 덮개가 없으며 불결하게 관리함	
	10	10. 샐러드바 및 판매대 - 집기 및 주변 청결관리 (2점)	2	2				
	11	11. 샐러드바 및 판매대 - 매뉴별 온도관리 (3점)	3	2	-1		▶판매대 메뉴2의 보관온도 미 준수	식품위생법 제3조 과태료30~90만원
	12	12. 샐러드바 및 판매대 - 신선한 식재료 제공 여부 (3점)	3	3				
	13	13. 손소독제 및 물수건 제공 여부 (2점)	2	2				
	14	14. 쓰레기통의 청결 상태 (3점)	3	2	-1		▶객석의 쓰레기통에 뚜껑이 없음	

법규위반사항 자동생성

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

조리장	15	15. 환풍장치의 설치 및 천장, 조명장치의 청결상태 (5점)	5	5				
	16	16. 후드장치의 설치 및 청결상태 (5점)	5	3	-2		▶후드내 응결수, 응집흔적이 있고 불결함 ▶후드장치의 외부가 불결함	
	17	17. 조리장 내 벽, 채광시설의 관리상태 (4점)	4	4				
	18	18. 배수시설 및 바닥의 관리 상태 (5점)	5	2	-3		▶바닥에 배수가 되지 않아 젖어있고, 기름, 음식물 찌꺼기 등으로 불결함	
	19	19. 선풍기, 냉방기 등의 청결 상태 (3점)	3	2	-1		▶미사용 냉난방기를 덮개없이 보관함	
	20	20. 식품 보관공간의 관리상태 (4점)	4	1	-3		▶식품의 보관상태가 불결하고, 정리정돈이 안됨 ▶식재료 보관시 바닥에서 이격없이 보관함	
	21	21. 기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리 (객석·객실 포함) (10점)	10	6	-4		▶기기,선반,식기,도구 등을 소독하지 않고, 소독방법(자외선,열탕 등)도 수립하지 않고 있음 ▶기기가 불결하게 관리되고 있음 ▶식기가 불결하게 관리되고 있음	
	22	22. 냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3점)	3	1	-2		▶냉장·냉동고 안에 응결수, 성에가 있고, 내부가 불결함	
	23	23. 냉장·냉동고 내 식재료 보관방법 준수 및 관리 등 여부 (4점)	4	1	-3		▶익힌 음식은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분없이 보관하는 등 교차오염 미관리 ▶외포장 박스를 제거하지 않고 보관함	
	24	24. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4점)	4	2	-2		▶냉동식품의 해동방법(냉장,유수,전자레인지)를 준수하지 않음 ▶해동중인 식품에 -해동중- 미표시 및 다른식품과 교차오염되고 있음	식품위생법 제3조 위생적취급기준위반 과태료100만원
	25	25. 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 보관 상태 (3점)	3	0	-3		▶달걀,두부,생선 등을 냉장보관 안함 ▶전처리, 반조리식품을 밀폐용기에 미 보관	
	26	26. 조리식품 등의 보관상태 (2점)	2	2				
	27	27. 식재료의 개봉일자 표시 등 (6점)	6	0	-6		▶개봉한 식재료에 개봉일자 미표시 ▶조리, 반조리식품의 조리일자 또는 사용기한 미표시	
	28	28. 원·부재료의 세척·소독여부 등 (3점)	3	1	-2		▶채소, 과일류를 세척·소독하지 않음 ▶종사원이 세척·소독제의 올바른사용법을 인지못함	
	29	29. 소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부 (3점)	3	1	-2		▶양념통 별로 제품명, 소분일, 유통기한 등을 미표시	식품위생법 제44조 영업자준수사항 위반 영업정지15일/30일
	30	30. 손세척 및 소독 용품 구비여부 (2점)	2	1	-1		▶조리장 내에 별도의 손세척,소독시설 또는 손소독제, 손세정제 등이 미 구비	

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

	31	31. 수족관의 청결 및 관리상태 (3점)				✓		
	32	32. 폐기물기구 청결관리 (4점)	4	3	-1		▶쓰레기통에 뚜껑이 없음	
종사자 위생관리	33	33. 위생책임자 지정여부(1점)	1	0	-1		▶별도의 위생책임자 미 지정	
	34	34. 위생교육 실시 여부 (2점)	2	0	-2		▶자체 종사자 위생교육(월1회 이상)를 실시하지 않음 ▶위생교육 실시내용을 문서화하지않고, 책임자가 주기적 (월1회 이상)으로 관리하지 않음	
	35	35. 조리자의 개인위생 및 위생복 등 관리상태 (3점)	3	2	-1		▶위생복과 외출복을 구분없이 착용함	
화장실	36	36. 화장실 청결상태(2점)	2	1	-1		▶화장실이 불결하고, 담당자를 지정하여 관리하지 않음	
	37	37. 화장실에 손세척, 건조용품 등 비치 (2점)	2	2				
영업자 의식	38	38. 장식용 식품 등(무 또는 천사채 등)의 위생관리 여부 (3점)	3	3				
	39	39. 건물 주위 환경 청결상태 (1점)	1	1				
소비자 만족도	40	40. 개방형 주방을 운영하고 있음 (2점)	2	1	-1		▶조리장 내부 일부만 보이는 경우 / CCTV를 설치한 후 객석에서 내부를 볼수 있는 경우	
	41	41. 덜어먹는 기구 구비 여부 (2점)	2	2				
	42	42. 메뉴별 식품 알레르기 정보 게시 여부 (2점)	2	0	-2		▶알레르기 유발물질에 대해 소비자가 볼 수 있도록 표기(게시)하지 않음	
	43	43. 배달함의 청결도 등 관리여부 (2점)				✓		
	44	44. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부 (1점)				✓		

일반분야 결과 = 평가점수

◎ 일반분야 평가 점수 ◎

	일반분야	전체	비해당	평가 내역			총 점수	취득 점수	일반분야 평가점수
				평가	취득	감점			
일반분야 평가결과	항목 수	44	3	41			136	79	58
	점수	**142**	6	136	22	114			
	◐ **총 점수:** 전체항목의 점수 - 비해당의 점수 ◐ **취득 점수:** 평가의 점수 ◐ **평가점수:** 취득점수 / 총 점수 (소수점 둘째에서 반올림)								

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

위생관리 평가결과서
Hygienic Control Result Report

공통분야 평가 결과

구분	No.	평가 항목	해당 사항	점수
가점	1	1-1. 식문화 개선 실천 = 평가 기준 3개 중 1개 항목 이상 실천하는 경우 2점 가산.		
	2	2. CCTV 등을 통해 <온라인>으로 조리장의 내부를 <실시간 공개> 여부		
	3	1-2. 생활 속 거리두기 음식점 지침(책임자·종사자)를 반영한 평가 기준의 10개 항목 중 3개 이상 준수한 경우	▶평가기준에서 10개 항목 중 4개 항목 준수	+1.5
	4	6. 나트륨, 당류를 점감시키는 매뉴를 개발 또는 판매하여 제공하는 경우	▶해당 없음 - 나트륨, 당류를 기준치 만큼 저감한 매뉴 없음	
	5	3. 식품관련 및 국가기관 자격증,면허증 소지자의 고용 여부 (의무업소 해당 없음)	▶해당 자격증, 면허증 종사자 없음	
	6	4. 장기 근속 종사자 근무여부	▶3년 이상 근무	+0.4
	7	5-1. 자체 "개인" 위생관리 기준 운영 여부	▶개인 위생관리 매뉴얼 준비 못함	+0.4
	8	5-2. 자체 "객석/객실, 조리장" 위생관리 기준 운영 여부	▶객석/객실, 조리장 위생관리 매뉴얼 운영	+1
	9	7. 식품위생법에 따른 의무교육(연1회)외 식품관련 교육 이수 여부	▶해당 없음	
	10	8. 메뉴설명이 표함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비 여부	▶구비 못함	
감점	11	9. 제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부		
	12	10. 업소 내 동물출입 허용여부		
평가 결과		▣ 각 항목의 배점을 가감점 점수로 합산하고, 소수점 첫째자리에서 반올림하여 점수로 계산	공통분야 점수	+3

공통분야 결과
= 추가점수

Pro.5-2 [위생관리 평가결과서]

위생관리 평가결과서
Hygienic Control Result Report

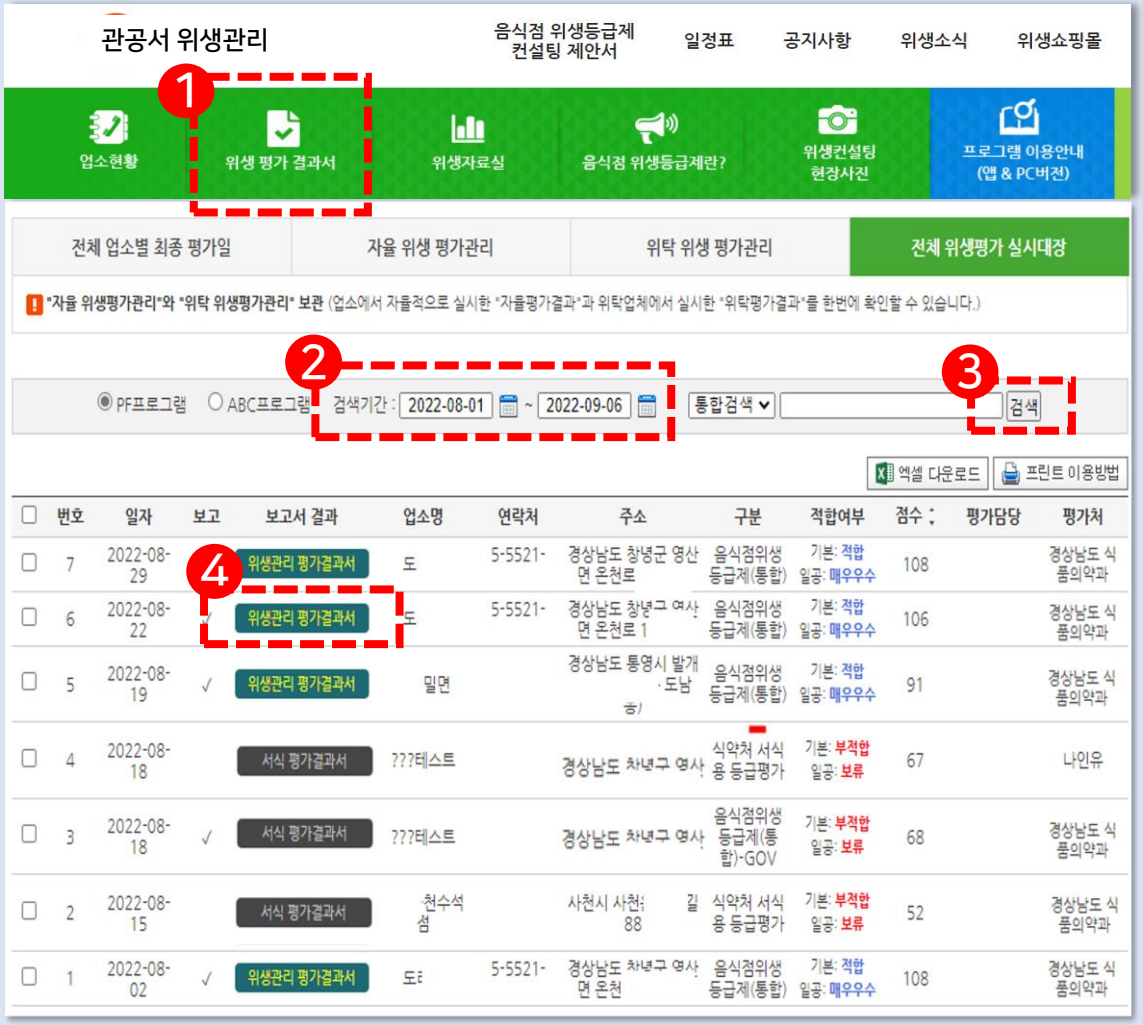
▣ 위생관리 평가 최종 결과 ▣

위생등급평가 최종결과	평가분야 1	평가분야 2				최종 평가결과
	기본분야	일반 평가점수	공통 평가점수	평가 총 점수	평가결과	
	부적합	58점	3점	61점	부적합	보류

닫기 | 저장 후 PDF 파일 변환

위생관리 평가 결과서
PDF로 변환 제공

위생관리 평가결과서 <평가기간 검색>



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. <위생관리 평가결과서> - 녹색
   3종류의 평가시스템 중 **음식점 위생등급제 평가와 업종별 간이평가**를 평가하면 생성되는 결과서