

주식회사 푸드몬스터

우편번호 : 55314 주소 : 전북 완주군 용진읍 목호로 134-41 2층 102호 / 전화번호 : 063-271-6677 / 팩스번호 : 063-277-1562

문서 번호 : 제 20220808 - 01호

발송일 : 2022년 08월 08일

경 유 :

수 신 : 완주군

제 목 : 오수초등학교 위탁급식에 따른 자체 위생점검 및 결과제출

1. 귀 기관의 무궁한 발전을 기원합니다.
2. 오수초등학교 위탁급식에 따른 위생점검을 자체적으로 실시하여 그 결과를 회신하오니 확인바랍니다

붙임 : 식품제조가공업 지도.점검표 1부. 끝.

주식회사 푸드몬스터

대표이사 변 공 섭



식품제조·가공업체의 위생점검표

□ 영업신고사항

업 소 명	(주)푸드몬스터	전화번호	063-271-6677
소 재 지	전북 완주군 목호로 134-41 2층		
대 표 자	변 공 섭	인허가번호	2019-0485056
영업장 면적(㎡)	462.00㎡	종 사 자	9

□ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
1. 허가(신고)사 항 관리	영업허가(신고)	영업허가(신고)여부	적합	
		영업허가(신고)사항 이외의 영업행위 여부	적합	
	품목제조보고	품목제조 미보고 품목 생산 여부	적합	
		원료배합비율의 적합성 여부	적합	
	변경신고	신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요 설비 등)	적합	
2. 영업자 준수사항 관리	생산기록 및 원료수불일치	생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년)여부	적합	
		원료수불 관계서류 작성·보관(3년)여부	적합	
	제품 거래기록	제품의 거래기록 작성·보관(3년)여부	적합	
	수질검사	지하수(음용수)수질검사 여부 -1년, 마시는용도의식품 6월	해당사 항없음	수도물사용
3. 보고서류관리	생산실적 보고	생산실적 보고 이행 여부	적합	
4. 영업자 및 종사자 위생관리	건강진단	종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부	적합	
		영업에 종사하지 못하는 1군 전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부	적합	

4. 영업자 및 종사자 위생관리	위생교육	영업자 위생교육 이수 여부	적합	
	개인위생관리	종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부	적합	
5. 원료관리	식품 및 식품 첨가물	식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부	적합	
		비식용 원료사용 여부(공업용, 사료용, 의약품용 등)	적합	
		휴대반입품 사용 여부	적합	
		기준 규격 미고시 식품첨가물 사용 여부	적합	
		무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부	적합	
		기준규격 부적합 원료 사용 여부	적합	
		표시기준 위반 원료 사용 여부	적합	
		첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)	적합	
	기준규격	원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부	적합	
		부패 변질원료 사용여부	적합	
		흙·모래 등 이물혼입 여부	적합	
		유통기한 경과 원료사용 여부	적합	
	원료보관	적정온도보관 및 냉동냉장시설 정상가동여부	적합	
	수입원료	수입원료의 수입신고 여부	적합	
		원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부	적합	
		수입원료의 표시사항 적정여부	적합	
	용가포장지	무신고(제조 또는 수입) 용가포장 사용여부	적합	
6. 제품관리점검	보관기준	부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관여부	적합	
	유통기한	유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부	적합	
7. 제품제조관리	제조공정	제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책	적합	
		영업신고 받은 제조방법 준수여부	적합	
		허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부	적합	

7. 제품제조관리	제조공정	품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부	적합	
	자가품질검사	검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부	해당사항없음	
		검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인	적합	
		위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부	적합	
		품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부	적합	
		자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부	적합	
8. 표시사항점검	표시사항	표시기준 일반사항 적정여부 제품명 사용의 적정성 유통기한 설정의 적정성 임의 유통기한 변경 여부	적합	
		품목별 표시사항 적정여부	적합	
		표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부	적합	
		유통기한 위·변조 여부	적합	
		영양성분 적정표시 여부	적합	
	허위·과대광고	질병치료 효능·효과, 의약품 오인우려 표시·광고 여부	적합	
		기타 허위 표시·광고 여부	적합	
	건전성 저해	성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부	적합	
		사행심 조장제품 여부	적합	
	기타사항	부적합식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)	적합	
9. 시설기준 점검	건축물	오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부	적합	
		적정한 온도유지 및 환기 여부	적합	
	작업장	독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부	적합	
		원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부	적합	
		바닥 내수처리 여부	적합	
		환기시설 설치 여부	적합	
		방충·방서시설 설치 여부	적합	

9. 시설기준 점검	식품취급시설	식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능여부	적합	
		냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부	적합	
	급수시설	지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부	해당사 항없음	
	화장실	수세식 화장실 설치 여부	적합	
	창고	원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부	적합	
	검사실	기준·규격 검사를 위한 검사실 설치 여부	해당사 항없음	
10. 시설물 및 기구류 관리 점검	시설물 관리	원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지여부	적합	
		냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부	적합	
	기구류 등 관리	기계·기구 및 음식기 사용후 세척·살균등 청결유지 여부	적합	
		어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부	적합	
11. 기타 기계 기구류 안전관리11-1. 스팀(증기)보 일러	보일러내부	보일러 내부 물 교환 주기 이행여부	해당사 항없음	
	잔류수배출	스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부	해당사 항없음	
	기타사항	보일러 주변 청결유지 관리 여부	해당사 항없음	
		일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인	해당사 항없음	
11-2 식용유지 착유기	착유기 등 관리	1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부	해당사 항없음	
		착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리	해당사 항없음	
		착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부	해당사 항없음	

11-2 식용유지 착유기	착유기 등 관리	일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인	해당사 항없음	
11-3. 고춧가루 분쇄기	분쇄기 관리	금속성 이물 제거장치 설치 여부	해당사 항없음	
		고추씨 인위적 첨가하여 제조행위 여부	해당사 항없음	
		작업종료후 청소 등 관리여부	해당사 항없음	
		일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인	해당사 항없음	
11-4. 추출기 안전관리	추출기 관리	추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리여부	해당사 항없음	
		식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인	해당사 항없음	
		일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인	해당사 항없음	
점검자 종합의견○ 위생점검결과 점검표대로 잘 이행하고 있음				

※ 작성방법 : 점검결과는 적합, 부적합, 해당없음으로 표시, 부적합 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

2022년 8월 8일

확인자	직책	대표이사	성명	변 공 섭	(서명)
점검자	직책	영 양 사	성명	서 가 희	(서명)
	직책		성명		(서명)

