

특 별 강 의

제 1 주제

식품위생시책 및 위생법해설

2006. 4. 29.

보건복지부 식품정책팀 사무관 박종성

식품위생시책 및 위생법해설



□ 목 적

- 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적인 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지함을 목적 (1962년 제정)

※ 식품위생법의 대상

식품으로 인한 것 이외에 식품행위 자체에 직·간접적으로 영향을 미치는 식품과 식품첨가물, 기구 및 용기와 포장물 포함

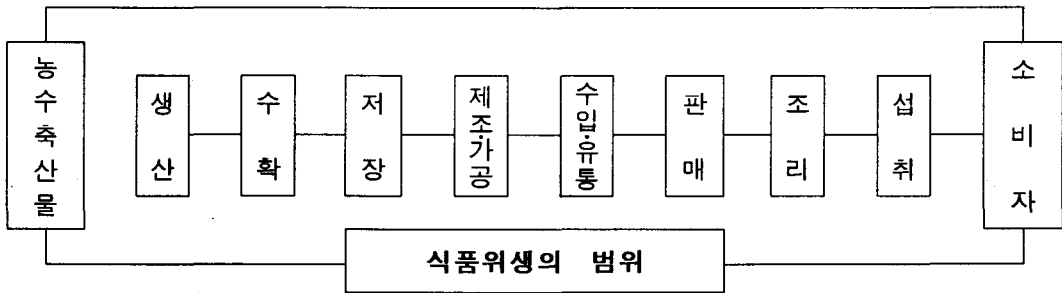
□ 구성 및 내용

- 식품위생법은 전문 제13장 80조 및 부칙으로 구성
 - 식품의 안전성과 건전성 및 완전성을 확보하기 위하여 영업 및 원료 등의 채취단계에서부터 제조·가공·수입·조리·저장·운반·진열·판매 등에 이르는 모든 과정을 규정
 - 비위생적인 식품 등의 배제, 식품·식품첨가물 등의 기준과 규격, 영업허가제도, 출입·검사 등의 제도, 건강진단 및 위생교육 등에 대한 제도와 행정제재 및 벌칙을 규정
 - 동법에서 위임된 사항과 시행에 필요한 사항은 동법시행령(대통령령) 및 동법시행규칙(보건복지부령)에서 세부적으로 규정

□ 식품위생의 정의

- 식품원료의 재배·생산·제조로부터 유통과정을 거쳐 최종적으로 사람에게 섭취되기까지의 모든 단계
- 식품의 안전성(Safety), 건전성(Soundness), 완전성(Wholesomeness)을 확보하기 위한 모든 수단
- 세계보건기구(WHO)의 환경위생전문위원회에서 규정

□ 식품위생의 범위

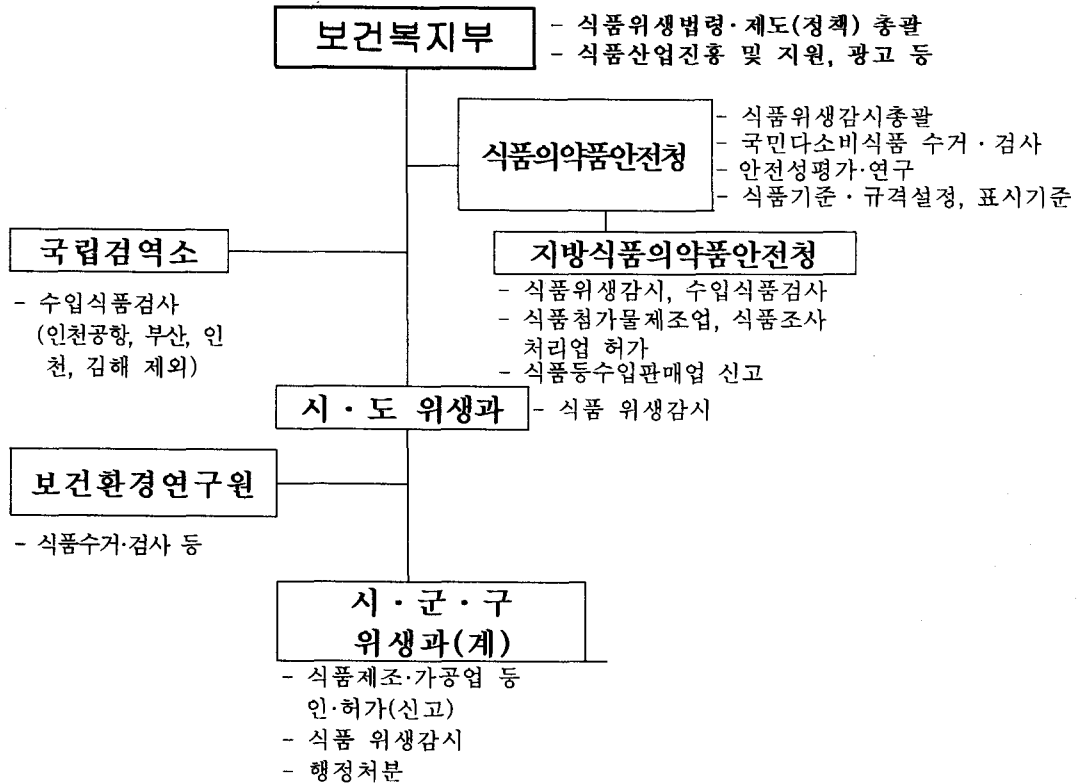


※ 식품위생법은 주로 농·수·축산물이 출하·거래되는 단계부터 제조·가공, 수입, 유통, 판매, 조리 등 전반에 대한 위생관리를 규정

□ 식품위생관련법령

법 른	주 요 내 용	소관부처
보건범죄단속에관한특별조치법	◦부정식품 등에 대한 가중처벌	보건복지부 법 무 부
축산물가공처리법	◦도축, 집유과정의 위생관리 ◦축산물의 위생관리	농 립 부
농산물품질관리법	◦농산물 및 그 가공품의 원산지 표시 ◦유전자변형농산물의 표시, 농산물가공업의 등록 및 신고 ◦농산물의 저장단계 및 출하되어 거래되기 전 단계의 안전성 조사	농 립 부
수산물품질관리법	◦수산물 및 그 가공품의 원산지 표시 ◦유전자변형수산물의 표시, 수산물가공업의 등록 및 신고 ◦수산물의 저장단계 및 출하되어 거래되기 전 단계의 안전성 조사	해양수산부
먹는물관리법	◦먹는물의 수질관리 ◦먹는샘물의 위생관리	환 경 부
주 세 법	◦주류의 위생관리	재정경제부 (국 세 청)
인삼산업법	◦인삼 및 인삼류의 검사 등	농 립 부

□ 식품위생관리체계



□ 목 적(법 제1조)

- 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지함.

□ 식품등의 정의(법 제2조)

○ 식 품

- 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물

※ 의약으로 섭취하는 것 : 의약품(약사법 제2조)

○ 식품첨가물

- 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가, 혼합, 침윤등의 방법으로 사용되는 물질

○ 기 구

- 음식기와 식품 또는 식품첨가물의 채취·제조·가공·조리·저장·운반·진열·수수 또는 섭취에 사용되는 것으로서 식품등과 직접 접촉되는 기계·기구 기타의 물건.

(예) 기계(식육절단기, 믹서등), 기구(칼, 도마, 후라이팬등)

○ 용기·포장

- 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품등을 수수할 때 함께 인도되는 물품 (예) 음료 병, 과자봉지등

○ 표 시

- 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 '식품등' 이라 함)에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형

○ 영 업

- 식품 또는 식품첨가물을 채취, 제조, 가공, 수입, 조리, 저장, 운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기, 포장을 제조, 수입, 운반, 판매하는 영업. 다만, 농업 및 수산업에 속하는 식품의 채취업은 제외

○ 식품위생

- 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말함.

○ 집단급식소

- 영리를 목적으로 하지 아니하고 특정다수인(상시 1회 50인 이상)에게 음식물을 공급하는 기숙사·학교·병원 기타 후생기관 등의 급식시설

○ 식중독

- 식품의 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환을 말함

○ 위해

- 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해하거나 해할 우려가 있는 것을 말한다.

□ 식품등의 취급(법 제3조)

- 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 채취, 제조, 가공, 사용, 조리, 저장, 운반 및 진열은 깨끗이 하고 위생적으로 행하여야 함.

※ 판매 : 판매외의 불특정다수인에 대한 제공을 포함(시제품, 견본품, 무료급식 등)

- 영업상 사용하는 기구 및 용기, 포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 함.

□ 식품등의 위생적취급에 관한 기준(규칙 제2조관련)

- 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·포장실등의 내부는 항상 청결하게 관리
- 식품등의 원료 및 제품중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리
- 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동
- 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리 철저
- 제조·가공(수입품 포함)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물은 영업허가 또는 신고 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 안됨.

- 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용
- 식품접객업소의 경우 법 제7조의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 식품접객조리 판매등에 대한 미생물권장규격에 적합하도록 관리
- 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관 금지

미생물권장규격에 적합하도록 관리

□ 식품 및 식품첨가물의 판매등 금지(법 제4조)

- 썩었거나 상하였거나 설익은 것으로서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것.
- 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 것.
 - 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 식품의약품안전청장이 인정하는 것은 예외
- 병원미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것.
- 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가, 기타의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것 등.

□ 병육등의 판매등 금지(법 제5조)

- 보건복지부령이 정하는 질병에 걸렸거나 그 염려가 있는 동물 또는 그 질병으로 인하여 죽은 동물의 고기·뼈·젖·장기 또는 혈액은 이를 식품으로 판매하거나 판매할 목적으로 채취·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못함.

□ 기준·규격이 고시되지 아니한 화학적 합성품등의 판매등 금지(법 제6조)

- 법 제7조(기준과 규격) 제1항의 규정에 의하여 기준·규격이 고시되지 아니한 화학적 합성품인 식품첨가물과 이를 함유한 물질을 식품첨가물로 사용하거나 이를 함유한 식품을 판매하거나 판매의 목적으로 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 저장 또는 운반하거나 진열하지 못함
- 식품의약품안전청장이 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정하는 것은 그러하지 아니함.

□ 유독 기구등의 판매·사용금지(법 제8조)

- 유독·유해물질이 들어있거나 묻어 있어 인체의 건강을 해할 우려가 있거나 식품 또는 식품첨가물에 접촉되어 이에 유해한 영향을 줌으로써 인체의 건강을 해할 우려가 있는 기구 또는 용기·포장은 판매하거나 판매의 목적으로 제조·수입·저장·운반 또는 진열하거나 영업상 사용하지 못함.

□ 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품등의 판매등 금지 (법 제7조제4항 및 제9조제4항)

- 식품 및 식품첨가물의 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매의 목적으로 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 저장, 운반, 보존 또는 진열하지 못함.
- 기구 또는 용기·포장의 기준과 규격에 맞지 아니하는 기구 또는 용기·포장은 판매하거나 판매의 목적으로 제조·수입·저장·운반·진열하거나 기타 영업상 사용하지 못함

□ 표시기준에 맞지 아니하는 식품등의 판매등 금지(법 제10조제2항)

- 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 이를 판매하거나 판매를 목적으로 수입 진열 또는 운반하거나 영업상 사용하지 못함.

□ 특정식품등의 판매등 금지(신설 법제16조의 2)

- 특정국가 또는 지역에서 채취·제조·가공·사용·조리 또는 저장된 식품등이 그 특정 국가 또는 지역에서 위해가 있는 것으로 판명되거나 위해 우려가 있다고 인정되는 경우에는 당해 식품등을 수입·판매 하거나 판매의 목적으로 제조·가공·사용·조리·저장·운반 또는 진열하는 것을 금지 할 수 있음.

□ 식품 및 식품첨가물(법 제7조제1항)

- 판매를 목적으로 하는 식품 및 식품첨가물에 대하여 식품의약품안전청장이 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에 고시.
- 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 성분에 관한 규격

□ 기구 또는 용기·포장(법 제9조제1항)

- 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 기구 또는 용기·포장에 대하여 식품의약품안전청장이 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에 고시.
- 제조방법에 대한 기준과 기구, 용기·포장 및 그 원재료에 관한 규격.

□ 한시적 기준규격(법 제7조제2항 및 제9조제2항)

- 기준·규격이 고시되지 아니한 식품 등에 대하여는 그 제조·가공업자로 하여금 기준·규격을 제출 하게 하여 식품위생검사기관의 검토를 거쳐 그 기준과 규격을 한시적으로 인정.
- 대상 식품등 : 화학적합성품이 아닌 식품첨가물과 식품 및 첨가물에 사용되는 기구 또는 용기 포장
- ※ 수출품의 기준·규격은 수입자의 기준·규격에 적합하여야 함.
(법 제7조제4항 및 제9조제4항)

□ 관련규정(법 제10조)

- 제품명
 - 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭
- 식품의 유형
 - 법 제7조의 규정에 의한 식품 등의 기준 및 규격의 최소분류단위
- 제조년월일
 - 포장을 제외한 더이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친시점)
- 유통기한
 - 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한
- 원재료
 - 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것
- 성분
 - 제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 제품에 따로 첨가하지 아니한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용된 원재료의 구성요소
- 영양소
 - 식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말하며, 영양소중 “당류”라 함은 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류
- 1인분량(1회분량)
 - 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비계층이 1회 섭취하기에 적당한 양
- 영양성분표시
 - 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것
- 영양강조표시
 - 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것
- 영양소 기준치
 - 소비자가 하루의 식사중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일 섭취 기준량
- 주표시면
 - 용기·포장의 표시면중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면
- 주원료
 - 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 정한 성분배합기준이상의 원재료 또는 각각의 식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특징있게 위하여 사용되는 원료
- 복합원재료
 - 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품으로써 다른 식품의 원료로 사용되는 것.

□ 표시대상

○ 식품 및 식품첨가물

가. 영 제7조제1호의 규정에 의한 식품제조·가공업 및 제2호의 규정에 의한 즉석판매·제조·가공업의 허가를 받거나 신고를 하여 제조·가공하는 식품

나. 영 제7조제3호의 식품첨가물제조업의 허가를 받아 제조하는 식품첨가물

다. 영 제7조제5호의 가목의 규정에 의한 식품소분업으로 신고를 하여 소분하는 식품 또는 식품첨가물

라. 방사선으로 조사처리한 식품

마. 수입식품 및 수입식품첨가물

바. 가 내지 마 외의 용기·포장에 넣어진 식품, 자연상태의 수입 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 것. 다만, 식품의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap)등으로 포장(진공포장 제외)하여 관

능으로 내용물을 확인 할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 제외

○ 기구 또는 용기·포장(수입제품을 포함)

- 법 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의하여 기준 및 규격이 정하여진 기구 또는 용기·포장
- 용기류

□ 표시사항

○ 제품명(기구 또는 용기·포장은 제외)

○ 식품의 유형(따로 정하는 제품에 한함)

○ 업소명 및 소재지

○ 제조년월일(따로 정하는 식품에 한함)

○ 유통기한(식품첨가물과 기구 또는 용기·포장은 제외)

○ 내용량(기구 또는 용기·포장은 제외)

○ 원재료명(기구 또는 용기·포장은 재질로 표시) 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)

○ 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)

○ 영양성분(따로 정하는 식품)

○ 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항



□ 관련규정(법 제11조)

○ 식품등의 명칭·제조방법 영양가·성분·사용 및 원재료에 관하여는 허위표시 또는 과대광고를 하지 못하고, 포장에 있어서는 과대포장을 하지 못하며, 식품·식품첨가물의 표시에 있어서는 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시를 하거나 광고를 하여서는 아니 됨

□ 허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위(규칙 제6조제1항)

○ 범위

- 용기·포장, 라디오, TV, 신문, 잡지, 음곡, 영상, 인쇄물, 간판 기타의 방법에 의하여 식품 등의 명칭, 제조방법, 품질, 영양가, 원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위

□ 금지되는 행위

- 법 제22조의 규정에 의하여 허가·신고 또는 보고한 사항 또는 제11조의 규정에 의하여 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
- 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
- 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
- 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표기·광고
- 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항외의 표시·광고
 - 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실에 대한 식품학·영양학 등의 문헌을 이용하여 문헌의 내용을 정확히 표시하고 연구자의 성명, 문헌명, 발표연월일을 명시하는 표시·광고는 그러하지 아니함.
- 각종의 감사장·상장(정부 표창 규정에 의하여 제품과 직접 관련하여 수여한 상장을 제외한다) 또는 체험기 등을 이용하거나 “주문쇄도”, “단체추천” 또는 이와 유사한 내용을 표현하는 광고
- 외국어의 사용등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
- 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 광고이거나 제품의 제조방법, 품질, 영양가, 원재료 성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 표시·광고
- 객관적인 사실에 근거하지 아니한 “최고”·“가장 좋은” 또는 “특” 등의 표현으로 소비자를 현혹시키거나 현혹시킬 우려가 있는 표시·광고
 - 외국어표기중 “Best”·“Most”·“Special” 등이나 외국어 한글표기중 “베스트”·“모스트”·“스페셜” 등도 같음
- 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고 또는 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 음향을 사용하는 광고
- 화학적합성품의 경우 그 원료의 명칭등을 사용하여 화학적합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
- 판매사례품 또는 경품판매 등 사행심을 조장하는 내용의 광고
 - 독점규제및공정거래에관한법률에 의하여 허용되는 경우는 제외

VII. 영 업

□ 정 의

- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·수입·조리·저장·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·수입·운반 또는 판매하는 모든 행위

□ 영업의 종류(법 제21조제2항, 영 제7조)

영업의 종류	범 위
식품제조·가공업	식품을 제조·가공하는 영업
즉석판매제조·가공업	보건복지부령이 정하는 식품을 제조·가공업소내에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업
식품첨가물제조업	천연첨가물, 화학적 합성품, 혼합제제 등 식품첨가물을 제조·가공하는 영업
식품운반업	유산균음료, 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업
식품소분·판매업 ○식품소분업	보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장·판매하는 영업
용기·포장류제조업 ○식품판매업 - 식용얼음판매업 - 식품자동판매기영업	식용얼음을 전문적으로 판매하는 영업 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업. 다만, 유통기한이 1개월 이상인 제품은 제외
- 유통전문판매업 - 식품등수입판매업 - 기타 식품판매업	식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 타인에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업 식품등을 수입하여 판매하는 영업 300m ² 이상의 백화점·슈퍼마켓·연쇄점 등에서 식품을 판매하는 영업
식품보존업 ○식품조사처리업 ○식품냉동·냉장업	방사선을 쬐어 식품의 보존성을 물리적으로 높이는 것을 업으로 하는 영업 식품을 얼리거나 차게 하여 보존하는 영업 (수산물의 냉동·냉장은 제외)
○용기·포장지제조업 ○용기류제조업	식품 또는 식품첨가물에 직접 접촉되는 용기(용기류 제외)·포장지를 제조하는 영업 식품을 제조·조리·저장할 목적으로 사용되는 독항아리·독배기 등을 제조하는 영업

식품점영업 ○휴게음식점영업 ○일반음식점영업	음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위 금지(패스트푸드점, 커피숍, 찻집, 분식점 등) 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위 허용(한식, 일식, 중식, 레스토랑 등 일반음식점)
○단란주점영업 ○유흥주점영업	주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래 부르는 행위 허용(유흥점객행위 금지) 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자 및 유흥시설 설치를 허용하고 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위 허용(룸살롱, 카바레, 디스코 클럽 등)
○위탁급식영업	집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 의하여 그 집단급식소 내에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업

Ⅷ. 시설기준
(식 제20조 및 규칙 제 58조의 3관련)

□ 식품접객업의 공통시설기준

○ 영업장

- 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가 또는 영업신고를 한 업종외의 용도로 사용되는 시설과 분리
- ※ 일반음식점에서 축산물가공처리법시행령 제21조제6호가목의 식육판매업의 영업을 하고자 하는 경우 제외
- 영업장은 연기·유해가스등의 환기가 잘 되도록 하여야 함
- 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 영업장 내부의 노래소리 등이 외부에 들리지 아니하도록 방음장치
- 공연을 하고자 하는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실안에 설치 금지

○ 조리장

- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조
- ※ 영 제7조제8호가목의 규정에 의한 휴게음식점영업종 과자점 형태의 영업소로서 동일건물안에 조리장을 설치하는 경우와 관광진흥법시행령 제2조제2호가목 및 동조제3호마목의 규정에 의한 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우 제외
- 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치
- 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 함.
- 1인의 영업자가 동일건물 안의 같은 통로를 출입구로 사용하여 휴게음식점영업 및 일반음식점영업을 하고자 하는 경우와 일반음식점 영업자가 당해 업소와 직접 접한 장소에서 도시락을 제조하는 즉석판매제조·가공업의 영업을 하고자 하는 경우에는 하나의 조리장을 공동으로 사용 가능
- 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 함
- 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 함
- ※ 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우 제외
- 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 함

○ 급수시설

- 수도물이나 먹는물관리법 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질 기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설
- 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 기타 지하수가 오염될 우려

가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치

○ 화장실

- 화장실은 콘크리트등으로 내수처리
- 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치
- 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치
- 화장실에는 손을 씻는 시설

□ 위탁급식영업의 시설기준

○ 사무소

- 영업활동을 위한 독립된 사무소
- ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용 가능

○ 창고 등 보관시설

- 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 입차하여 사용 가능
- 창고에는 식품등을 법 제7조제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설 설치

○ 운반시설

- 식품등을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 함
- ※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우 제외

○ 식재료 처리시설

- 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농·임·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우를 제외한다)하는 등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용

□ 집단급식소의 시설기준(규칙제58조의3)

○ 조리장

- 조리장은 음식을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원·학교 등의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설을 각가가 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시

설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하같다)을 갖추어야 한다.

- 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기분에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질 [스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하같다] 로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정 할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- 조리장에는 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

○ 창고 등 보관시설

- 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능
- 창고에는 식품등을 법 제7조제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설 설치

○ 급수시설

- 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

○ 창고 등 보관시설

- 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.
- 창고에는 식품등을 법제7조제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합한 온도에서 보관 할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

○ 화장실

- 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단급식소가 위치한 건축물 안에 나뭇 내지 라목의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치 할 수 있다. 이경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.
- 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

- 소방시설 설치유지 및 안전관리에 관한 법령이 정하는 소방·방화시설을 갖추어야 한다.

□ 영업신고의 관리

- 위탁급식영업의 신고는 식품위생법시행규칙 제20조 관련 [별표 9] 업종별시설기준 제9호에서 규정하고 있는 사무소 소재지를 기준으로 신고를 받아야 한다.
- 위탁급식영업의 신고접수시에는 보건복지부장관이 지정한 교육기관에서 발급한 교육필증 1부와 식품위생법시행규칙 제20조 관련 [별표 9] 업종별시설기준 제9호에 따라 사무소, 창고 등 보관시설, 운반시설 및 식재료 처리시설 등의 적법한 시설을 갖추었는지 확인하여야 한다.
 - ※ 위의 시설중 식재료 처리시설의 경우에는 동 시설을 설치·운영하는 경우에 한하여 신고함
 - ※ 위탁급식영업자가 위탁계약에 의하여 급식을 실시하는 집단급식소의 시설은 집단급식소 설치·운영자가 식품위생법 제69조의 규정에 의하여 일반음식점에 준하는 적법한 시설을 갖추어야 하는 의무가 있는 바, 부당하게 위탁급식영업자에게 시설 설치 등을 요구하는 행위는 아니됨

□ 조리사 및 영양사의 고용관리

- 식품위생법 제34조 및 제35조의 규정에 의하여 대통령령이 정하는 집단급식소의 운영자는 조리사·영양사를 두도록 규정하고 있는데, 이 경우 조리사 및 영양사 고용의 법적 의무는 원칙적으로 집단급식소의 설치·운영자에게 있다고 보아야 한다.
- 다만, 집단급식소 설치·운영자와 위탁급식영업자간의 위탁급식계약(사적 계약)에 의하여 위탁운영이 실시되는 경우에는 그 계약조건에 따라 그 의무가 승계될 수 있다. 이 경우 조리사·영양사의 고용의무를 위반한 사실이 발생하더라도 법적 책임(행정처분 및 벌칙)은 여전히 집단급식소 설치·운영자에 있다고 보아야 한다.

□ 위탁급식영업자에 대한 행정처분(이중처분 문제)

- 집단급식소내에서 위탁급식 영업행위와 관련하여 범규 위반사항이 발생한 경우에는 집단급식소 시설기준 위반에 대하여는 집단급식소 설치·운영자에게 그 법적 책임을 물어야 하며, 그외 급식과정중 식품위생 등과 관련하여 나타난 범규 위반사항에 대하여는 위탁급식영업자에게 그 법적 책임을 물어야 한다. 따라서 집단급식소 설치·운영자와 위탁급식영업자에 대한 이중처분 문제는 없다.

□ 우수업소의 지정기준(규칙 제43조 관련)

- 건물의 주변환경은 식품위생환경에 나쁜 영향을 주지 아니하여야 하며, 항상 청결하게 관리되어야 한다.
- 건물은 작업에 필요한 공간을 확보하여야 하며, 환기가 잘 되어야 한다.
- 원료처리실·제조가공실·포장실등 작업장은 분리·구획되어야 한다.
- 작업장의 바닥·내벽 및 천장은 내수처리를 하여야 하며, 항상 청결하게 관리되어야 한다.
- 작업장의 바닥은 적절한 경사를 유지하도록 하여 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
- 작업장의 출입구와 창은 완전히 꼭 닫힐 수 있어야 하며, 방충시설과 쥐막이 시설이 설치되어야 한다.

- 제조하고자 하는 식품등의 특성에 맞는 기계·기구류를 갖추어야 하며, 기계·기구류는 세척이 용이하고 부식되지 아니하는 재질이어야 한다.
- 원료 및 제품은 항상 위생적으로 보관·관리되어야 한다.
- 작업장·냉장시설·냉동시설 등에는 온도를 측정할 수 있는 계기가 알아 보기 쉬운 곳에 설치되어야 한다.
- 오염되기 쉬운 작업장의 출입구에는 탈의실·작업화 또는 손등을 세척·살균할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 급수시설은 식품의 특성별로 설치하여야 하며, 지하수등을 사용하는 경우 취수원은 오염지역으로부터 20미터이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.
- 하수나 폐수를 적절하게 처리할 수 있는 하수·폐수이동 및 처리시설을 갖추어야 한다.
- 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실로서 내수처리되어야 한다.
- 식품 등을 직접 취급하는 종사자는 위생적인 작업복·신발등을 착용하여야 하며, 손은 항상 청결히 유지하여야 한다.
- 기타 우수업소의 지정기준등과 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.

□ 모범업소(집단급식소)

- 위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소로 지정받아야 함.
- 최근 3년간 식중독이 발생하지 아니하여야 함.
- 조리사 및 영양사를 두어야 함
- 그밖에 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 함.

XII. 위해요소중점관리기준(HACCP)

□ HACCP의 개요

- "Hazard Analysis Critical Control Points"의 머리글자로서, 일명 "해썹"이라 부르며 식품의약품안전청에서 이를 "식품위해요소중점관리기준"으로 번역
- HACCP은 위해분석(HA)과 중요관리점(CCP)으로 구성되어 있는데, HA는 위해가능성이 있는 요소를 찾아 분석·평가하는 것이며, CCP는 해당 위해 요소를 방지·제거하고 안전성을 확보하기 위하여 중점적으로 다루어야 할 관리점
- 종합적으로, HACCP이란 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고,
- 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성(safety)을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계

□ HACCP의 역사적 배경

- HACCP의 원리가 식품에 응용되기 시작 한 것은 1960년대 초 미국 NASA(미항공우주국)이 미생물학적으로 100% 안전한 우주식량을 제조하기 위하여 Pillsbury사, 미육군 NATICK연구소와 공동으로 HACCP를 실시한 것이 최초이며, 그 내용이 1971년 미국식품보호위원회에서 처음으로 공표
- 이 방식은 1973년 미국 FDA에 의해 저산성 통조림 식품의 GMP에 도입되었으며 그 이후 전 미국의 식품업계에서 신중하게 그 도입이 논의되기 시작 되었습니다. 1987년에는 NAS의 식품보호 위원회로부터 HACCP의 채택을 권고받아 미국 농무부 식품안전검사국, 미 수산국, 미FDA, 미육군 Natick 기술개발연구소 및 대학과 민간의 전문가로 이루어진 식품 미생물기준 전국자문위원회 가 설치되어 검토를 거친 결과 1989년에 HACCP의 지침이 설정되어 HACCP의 7원칙을 제시
- 최근 세계각국은 식품의 안전성 확보를 위해 HACCP를 이미 도입하였거나 도입을 서두르고 있습니다. 더욱이 1993년 7월 CODEX(국제식품규격위원회) 제20차 총회에서 "HACCP 시스템의 적용지침"을 채택하여 각국에 HACCP 도입을 권고함에 따라 HACCP는 전세계에 빠른 속도로 확산되고 있음

□ 한국의 HACCP 현황

- 1992년부터 식품산업체에 HACCP를 도입하기 위한 연구사업을 연차적으로 수행하였으며, 1995년부터 시범 적용사업을 실시
- 1995년 12월 식품위생법 제32조의 2항(식품위해요소중점관리기준)의 규정을 신설함으로써 HACCP의 법적 기틀을 마련



□ 관련규정 : 법 제26조, 규칙 제34조 및 제35조

□ 건강진단 대상자

- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는데 직접 종사하는 자
- 완전포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자는 제외

□ 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류

- 전염병예방법 제2조제1항제1호의 규정에 의한 제1군 전염병
- 전염병예방법 제2조제1항제3호의 규정에 의한 제3군 전염병중 결핵(비전염성인 경우 제외)
- 피부병 기타 화농성 질환
- 후천성면역결핍증(성병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 자에 한함)

※ B형 간염 : 취업제한대상자에서는 제외되었으나 영양사 및 조리사의 면허교부시 식품위생법 및 전염병예방법에 의거 면허교부 결정대상임(의사의 진단에 의하여 제한적으로 허용)

□ 건강진단항목 및 진단 회수

대 상	건강진단항목	회 수
식품또는 식품첨가물(화학적 합성품인 식품첨가물을 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는데 직접 종사하는 자. 다만, 영업자 또는 종업원중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자를 제외한다.	1.장티푸스(식품위생관련영업 및 집단급식소 종사자에 한한다.)	1회/년
	2.폐결핵	
	3.전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)	

위탁급식영업자 및 집단급식소 설치·운영자의 준수사항 등

□ 관련규정 : 법 제31조, 영 제17조의2, 규칙 제42조 내지 제58조의2

□ 위탁급식영업자의 준수사항

- 집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁계약한 사항외의 영업행위금지.
- 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼 및 행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용
- 축산물가공처리법 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니되며, 조수보호및수렵에관한법률에 위반하여 포획한 야생동물을 사용하여 조리하는 행위 금지
- 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용 금지
- 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물관리법 제35조의 규정에 의한 먹는물수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용
 - 일부항목 검사 : 1년마다(전항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 먹는물수질기준및검사등에관한규칙 제4조의 규정에 의한 간이상수의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 먹는물수질기준및검사등에관한규칙 제2조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 따른 검사
 - 전항목 검사 : 3년마다 먹는물수질기준및검사등에관한규칙 제2조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 따른 검사
- 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균
- 조리한 식품은 매회 1인분 분량을 5℃ 이하에서 72시간 이상 보관(보관기간중 휴무일이 있을 경우에는 그 기간을 제외)
- 행정처분기준에 따라 시정명령·폐기처분·시설개선명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 영업자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행한 경우 그 이행결과를 지체 없이 처분청에 보고

□ 집단급식소의 설치·운영자의 준수사항

- 법69조제2항제2호의 규정에 의한 조리한 식품을 보관함에 있어서는 매회 1인분 분량을 섭씨 5도 이하로 보관하여야 하고, 보관시간을 산정함에 있어서는 보관기관 중 「관공서의 공휴일에 관한 규정」에 의한 휴무일이 있는 경우에는 해당 기간을 보관시간의 산정에서 제외.

□ 기타 준수사항(시행규칙 제58조의 2 관련)

- 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼 및 행주 기타 주방용구는 기구등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
- 「축산물가공처리법」 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니되며, 「양생동·식물보호법」에 위반하여 포획한 야생동물을 조리하여서는 아니된다.
- 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니된다.
- 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척등에 사용하는 경우에는 「먹는물 관리법」 제35조의 규정에 의한 먹는물수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 동일건물에서 동일수원을 사용하는 경우에는 동일 건물내 하나의 업소에 대한 시험결과를 동일건물내 타 업소에 대한 시험결과로 갈음 할 수 있다.
 - 일부항목검사: 1년마다(전항목검사를 하는 연도의 경우를 제외한다)
「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조의 규정에 의한 간이상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사는 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조의 규정에 의한 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
 - 전항목 검사 : 3년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조의 규정에 의한 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
- 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
- 제12조제3항의 규정에 의한 출입·검사 등 기록부는 최종기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.
- 법제13조제2항의 규정에 의하여 위해평가가 완료되기 전 까지 일시적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·운반 또는 진열이 금지된 식품등에 대하여는 사용·조리 하여서는 아니된다.
- 행정처분기준에 따라 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 집단급식소의 설치·운영자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행하고 그 이행결과를 지체 없이 처분청에 보고하여야 한다.