

보건사회부령 제703호(1982년 5월 22일)

식품위생법 시행규칙중 일부개정

調 査 部

식품위생법시행규칙중 다음과 같이 개정한다.

제24조에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 도지사가 지정하는 토산식품제조·가공업에 대하여는 도지사가 보건사회부장관의 승인을 얻어 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.

제38조 제 5 항을 제 6 항으로, 제 4 항을 제 5 항으로 하고, 동조에 제 4 항을 다음과 같이 신설한다.

④ 조리사자격시험에 응시하고자 하는 자는 별지 제30-1호 서식에 의한 응시원서를 도지사에게 제출하여야 한다.

[별표 9] 1. 식품집객영업의 시설기준 가. 영업장소의 위치란의 (4)를 삭제하고, 동 기준 바. 음식물 및 원재료보관시설란중 “충분한 냉장시설”을 “냉장시설”로 하며, 동 기준 사. 급수란중 “식용”을 “음용”으로 하고, 동란에 단서를 다음과 같이 신설하며, 동 기준 자. 조명시설란의 (1)중 “5룩스”를 “3룩스”(신문을 읽을 수 있는 밝기)로 하고, 동 기준중 차란을 다음과 같이 한다.

다만, 도지사가 지정하는 지역에 있어서는 통상 음용하는 우물물을 사용할 수 있다.
차. 강의실 또는 옷장

영업장내에는 따로 종업원을 위한 강의실 또는 옷장이 있어야 한다. 다만, 객실면적이 33제곱미터 미만의 대중음식점·과자점과 휴게실영업의 경우에는 그러하지 아니하다.

[별표 9] 2. 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설기준의 <공통시설기준> 가. 작업장 및 창고란의 (4)중 “충분한 환기시설로서 바닥면적의 15%이상의 창구시설”을 “환기시설로서 바닥면적의 5%이상의 창구시설”로 하고, 동란의 (6)을 삭제하며, 동란의 (10)을 다음과 같이 한다.

(10) 제조공정의 자동화나 제조공정 또는 시설의 특수성으로 인하여 (2) 및 (5)의

식품위생법시행규칙

현	행	개	정
<p>⑤(생략)</p> <p>〔별표 9〕 업종별 시설기준</p> <p>1. 식품접객영업의 시설기준</p> <p>가. 영업장소의 위치</p> <p>(1)~(3)(생략)</p> <p>(4) 전문음식점과 유흥음식점 영 업의영업장소는 학교보건법의 규정에 의한 학교환경위생정화 구역내에서는 둘 수 없다.</p> <p>나~마(생략)</p> <p>바. 음식물 및 원재료보관시설조리 장에는 음식물 또는 원재료를 위 생적으로 보관할 수 있는 보관시 설과 충분한 냉장시설을 갖추어 야 한다.</p> <p>사. 급수 급수는 수도물 또는 공공시험 기관에서 식용에 적합하다고 인 정하는 것이어야 한다. (신설)</p> <p>아. (생략)</p> <p>자. 조명시설</p> <p>(1) 영업장소내에는 채광이 충분 하여야 하고 영업장소내의 조 명도는 객실 및 객석은 10룩스 이상 조리장은 50룩스 이상이어 야 한다. 다만, 유흥음식점 영 업의 객실 또는 객석의 조명도 는 5룩스까지 낮출 수 있다.</p> <p>(2) (생략)</p> <p>차. 쟁의실 및 옷장 영업장내에 따로 종업원수에 따른 상당한 크기의 쟁의실 또는 옷장이 있어야 한다. 다만, 객실</p>	<p>⑥(현행과 같음)</p> <p>〔별표 9〕 업종별 시설기준</p> <p>1. 식품접객영업의 시설기준</p> <p>가. 영업장소의 위치</p> <p>(1)~(3)(현행과 같음)</p> <p>(삭제)</p> <p>나~마(현행과 같음)</p> <p>바. 음식물 및 원재료보관시설 냉장시설.....</p> <p>사. 급수음용.....</p> <p>다만, 도지사가 지정하는 지역에 있어서는 통상 음용에 공하는 우 물물을 사용할 수 있다.</p> <p>아. (현행과 같음)</p> <p>자. 조명시설</p> <p>(1) 3룩스 (신문을 읽을 수 있는 밝기)</p> <p>(2) (현행과 같음)</p> <p>차. 쟁의실 또는 옷장 영업장내에 따로 종업원을 위 한 쟁의실 또는 옷장이 있어야 한다. 다만, 객실면적이 33제곱</p>		

현행	개정
<p>면적이 33평방미터 미만의 대중음식점, 피자점과 휴게실영업의 경우에는 따로 갖추지 아니할 수 있다.</p> <p>카~하(생략)</p> <p>2. 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설기준 <공통시설기준> 가. 작업장 및 창고 (1)~(3)(생략) (4) 작업장에는 유해가스 악취·매연 및 증기등의 배제를 위한 충분한 환기시설로서 바닥면적의 15%이상의 창구시설(지하실에 작업장이 위치하는 경우에는 이 상응하는 동력환기시설)이 있어야 하며, 또한 작업에 지장을 주지 않도록 충분한 조명시설이 있어야 한다. (5) (생략) (6) 작업장에는 제조량에 따른 상당한 수와 능력 및 크기의 기계기구류가 비치되어야 한다 (7)~(9) (생략) (10) 식품 또는 첨가물 제조업소 등으로서 제조공정의 자동화 및 시설의 특수성으로 인하여 천정벽의 구조·창문·출입구등의 방충, 방서 설비와 원재료 및 기구용기등의 세척설비에 대하여 (2) 및 (5)의 규정에 적합하게 할 수 없는 경우로서 위생상 지장이 없다고 인정되는 때에는 이를 생략할 수 있다</p>	<p>미터만의 대중음식점·피자점과 휴게실영업의 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p>카~하(현행과 같음)</p> <p>2. 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설기준 <공통시설기준> 가. 작업장 및 창고 (1)~(3)(현행과 같음) (4)환기시설로서 바닥면적의 5%이상의..... (5) (현행과 같음) (삭제) (7)~(9) (현행과 같음) (10) 제조공정의 자동화나 제조 공정 또는 시설의 특수성으로 인하여 (2) 및 (5)의 기준 또는 업종별 시설기준에 의한 기본 기계·기구 및 설비기준에 적합하게 할 수 없거나 적합하게 할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 위생상 지장이 없는 때에는 (2) 및 (5)의 기준 또는 업종별 시설기준에 의한 기본 기계·기구 및 설비기준에 의하지 아니할 수 있다.</p>

식품위생법시행규칙

현행	개정
<p><업종별시설기준> 가~나(생략) 다. 두부류제조업 (1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. ○ 두부류 : 200m² 이상이어야 한다. ○ 유부류 : 100m² 이상이어야 한다. ○ 묵 류 : 100m² 이상이어야 한다. 2종이상을 제조할 때에는 가장 큰 규모의 작업장 면적에다 각 종류별로 면적의 3분의 1을 추가한 면적으로 한다. (2)~(3) (생략) 라~거(생략) 너. 면류제조업 (1) (생략) (2) 기타면류제조업 (1) 작업장 면적은 100m² 이상이어야 한다. (2)~(3) (생략) 더~고 (생략)</p>	<p><업종별시설기준> 가~나(현행과 같음) 다. 두부류제조업 (1) ○ 두부류 : 100m² 이상이어야 한다. ○ 추가되는 1종마다 30m²를 추가한 면적으로 한다. (2)~(3)(현행과 같음) 라~거(현행과 같음) 너. 면류제조업 (1) (현행과 같음) (2) (1) 작업장 면적은 50m² 이상이어야 한다. (2)~(3) (현행과 같음) 더~고 (현행과 같음)</p>