

식품위생법의 이해와 식품위생 정책방향

2024

(사)한국조리사협회중앙회

법령에 대해서는 수시로 개정되기 때문에 자세한 내용은 법제처
국가법령정보센터 「식품위생법」을 참고하시기 바랍니다.

【목 차】

I. 식품위생법의 이해

1. 식품위생법의 목적과 정의
2. 식품 등의 취급
3. 판매 등 금지
4. 출입·검사·수거 등과 소속기관의 장 및 서류의 기재사항
5. 식품위생 감시원
6. 시설기준
7. 건강진단
8. 식품위생교육
9. 영업자 등의 준수사항
10. 조리사
11. 식중독
12. 집단급식소
13. 집단급식소 급식안전관리 기준

II. 식품위생법 위반사례 및 개선방향

III. 2024년 식품안전 정책방향

I. 식품위생법의 이해

1. 식품위생법의 목적과 정의

1) 목적


[법 제1조(목적)] 이 법은 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해(危害)를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공함으로써 국민 건강의 보호·증진에 이바지함을 목적으로 한다. <개정 2022. 6. 10.>

2) 정의

[법 제2조(정의)] 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “식품”이란 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것은 제외한다)을 말한다.
2. “식품첨가물”이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미(甘味), 착색(着色), 표백(漂白) 또는 산화방지 등을 목적으로 식품에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구(器具)·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질을 포함한다.
3. “화학적 합성품”이란 화학적 수단으로 원소(元素) 또는 화합물에 분해 반응 외의 화학 반응을 일으켜서 얻은 물질을 말한다.
4. “기구”란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말한다.
 - 가. 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
 - 나. 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다]·운반·진열할 때 사용하는 것
5. “용기·포장”이란 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고받을 때 함께 건네는 물품을 말한다.
- 5의2. “공유주방”이란 식품의 제조·가공·조리·저장·소분·운반에 필요한 시설 또는 기계·기구 등을 여러 영업자가 함께 사용하거나, 동일한 영업자가 여러 종류의 영업에 사용할 수 있는 시설 또는 기계·기구 등이 갖추어진 장소를 말한다.
6. “위해”란 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것을 말한다.
7. 삭제 <2018. 3. 13.>
8. 삭제 <2018. 3. 13.>
9. “영업”이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외한다. 이하 이 호에서 “식품제조업등”이라 한다)을 말한다. 이 경우 공유주방을 운영하는 업과 공유주방에서 식품제조업등을 영위하는 업을 포함한다.

10. “영업자”란 제37조제1항에 따라 영업허가를 받은 자나 같은 조 제4항에 따라 영업신고를 한 자 또는 같은 조 제5항에 따라 영업등록을 한 자를 말한다.
11. “식품위생”이란 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.
12. “집단급식소”란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설을 말한다.
 - 가. 기숙사
 - 나. 학교, 유치원, 어린이집
 - 다. 병원
 - 라. 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설
 - 마. 산업체
 - 바. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관
 - 사. 그 밖의 후생기관 등
13. “식품이력추적관리”란 식품을 제조·가공단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 그 식품의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 그 식품을 추적하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 관리하는 것을 말한다.
14. “식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.
15. “집단급식소에서의 식단”이란 급식대상 집단의 영양섭취기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려하여 작성한 급식계획서를 말한다.

 「식품위생법 시행령」 제2조(집단급식소의 범위) 「식품위생법」 제2조 제12호에 따른 집단급식소는 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.

2. 식품 등의 취급

「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급)

「식품위생법시행규칙」 제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준) [별표 1]

[법 제3조(식품 등의 취급)] ① 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.

② 영업에 사용하는 기구 및 용기·포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다.

③ 제1항 및 제2항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 총리령으로 정한다.

[규칙 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)] 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제3조제3항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 별표 1과 같다.

식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련)

1. 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에는 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되지 않도록 위생적으로 취급해야 한다.
(과태료 1차 위반 : 100만원, 2차 위반 : 200만원, 3차 위반 : 300만원)
2. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.
(과태료 1차 위반 : 50만원, 2차 위반 : 100만원, 3차 위반 : 150만원)
3. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
(과태료 1차 위반 : 30만원, 2차 위반 : 60만원, 3차 위반 : 90만원)
4. 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.
(과태료 1차 위반 : 100만원, 2차 위반 : 200만원, 3차 위반 : 300만원)
5. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
(과태료 1차 위반 : 20만원, 2차 위반 : 40만원, 3차 위반 : 60만원)
6. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다. 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할하는 경우는 제외한다.
(과태료 1차 위반 : 20만원, 2차 위반 : 40만원, 3차 위반 : 60만원)
7. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.
(과태료 1차 위반 : 50만원, 2차 위반 : 100만원, 3차 위반 : 150만원)
8. 소비기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하여서는 아니 된다.
(과태료 1차 위반 : 30만원, 2차 위반 : 60만원, 3차 위반 : 90만원)

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 27] <개정 2022. 7. 28.>

법 제3조 및 제88조제2항제11호를 위반한 자에 대한 과태료 금액
(제100조 관련)

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조제2항제1호 및 영 제67조			
가. 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되는 등 위생적으로 취급하지 않은 경우		100	200	300
나. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부를 청결하게 관리하지 않은 경우		50	100	150
다. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 설치류, 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 설치류, 위생해충 및 그 배설물 등이 발견된 경우		100	200	300
라. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우		30	60	90
마. 식품등의 보관·운반·진열 시에 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니하거나 냉동·냉장시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		100	200	300
바. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우		20	40	60
사. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우		20	40	60
아. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우		50	100	150
자. 소비기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		30	60	90
2. 법 제88조제2항제11호를 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제3항제6호 및 영 제67조			
가. 별표 24 제2호를 위반한 경우		100	200	300
나. 별표 24 제4호에 따른 수질검사를 실시하지 않은 경우		100	200	300
다. 별표 24 제1호·제3호·제5호 및 제6호를 위반한 경우		50	100	150
라. 별표 24 제7호를 위반한 경우		<u>100</u>	<u>200</u>	<u>300</u>

3. 판매 등의 금지

[법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지)]

[법 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지)]

[법 제6조(기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지)]

[법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)]

[법 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지)]

[법 제9조의3(인정받지 않은 재생원료의 기구 및 용기·포장재의 사용 등 금지)]

가. 위해식품등의 판매 등 금지

[법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지)] 누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다.

1. 씹거나 삼거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
2. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러한 염려가 있는 것. 다만, 식품의약품안전처장이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외한다.
3. 병(病)을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
4. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가(添加)된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
5. 제18조에 따른 안전성 심사 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 심사를 받지 아니하였거나 안전성 심사에서 식용(食用)으로 부적합하다고 인정된 것
6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것
7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

나. 병든 동물 고기 등의 판매 등 금지

[법 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지)] 누구든지 총리령으로 정하는 질병에 걸렸거나 걸렸을 염려가 있는 동물이나 그 질병에 걸려 죽은 동물의 고기·뼈·젖·장기 또는 혈액을 식품으로 판매하거나 판매할 목적으로 채취·수입·가공·사용·조리·저장·소분 또는 운반하거나 진열하여서는 아니 된다.

다. 기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지

[법 제6조(기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지)] 누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하여서는 아니 된다. 다만, 식품의약품안전처장이 제57조에 따른 식품위생심의위원회(이하 “심의위원회”라 한다)의 심의를 거쳐 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 경우에는 그러하지 아니하다.

1. 제7조제1항 및 제2항에 따라 기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품인 첨가물과 이를 함유한 물질을 식품첨가물로 사용하는 행위
2. 제1호에 따른 식품첨가물이 함유된 식품을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하는 행위

라. 식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

[법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)] ① 식품의약품안전처장은 국민 건강을 보호·증진하기 위하여 필요하면 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물에 관한 다음 각 호의 사항을 정하여 고시한다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 2. 3., 2022. 6. 10.>

1. 제조·가공·사용·조리·보존 방법에 관한 기준
2. 성분에 관한 규격

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 기준과 규격이 고시되지 아니한 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격을 인정받으려는 자에게 제1항 각 호의 사항을 제출하게 하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제1호에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 식품전문 시험·검사기관 또는 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관의 검토를 거쳐 제1항에 따른 기준과 규격이 고시될 때까지 그 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격으로 인정할 수 있다.

③ 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 제1항 및 제2항에도 불구하고 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있다.

④ 제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.

마. 유독기구 등의 판매·사용 금지

[법 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지)] 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 기구 및 용기·포장과 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿으면 해로운 영향을 끼쳐 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 기구 및 용기·포장을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·저장·운반·진열하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다.

바. 인정받지 않은 재생원료의 기구 및 용기·포장에의 사용 등 금지

[법 제9조의3(인정받지 않은 재생원료의 기구 및 용기·포장에의 사용 등 금지)] 누구든지 제9조의2제2항에 따른 인정을 받지 아니한 재생원료를 사용한 기구 및 용기·포장을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·저장·운반·진열하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다.

4. 출입·검사·수거 등

「식품위생법」 제22조(출입·검사·수거 등)

「식품위생법 시행령」 제12조(출입·검사·수거 등), 제13조(행정응원의 절차 등), 제13조의2(출입·검사·수거 등의 조치 시 제시하는 서류의 기재사항)

「식품위생법 시행규칙」 제19조(출입·검사·수거 등) 및 제20조(수거량 및 검사 의뢰 등), 제20조제1항 관련 식품등의 무상수거대상 및 수거량 [별표8]

가. 출입·검사·수거 등 및 소속기관의 장

[법 제22조(출입·검사·수거 등)] ① 식품의약품안전처장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품등의 위해방지·위생관리와 영업질서의 유지를 위하여 필요하면 다음 각 호의 구분에 따른 조치를 할 수 있다.

1. 영업자나 그 밖의 관계인에게 필요한 서류나 그 밖의 자료의 제출 요구
2. 관계 공무원으로 하여금 다음 각 목에 해당하는 출입·검사·수거 등의 조치
 - 가. 영업소(사무소, 창고, 제조소, 저장소, 판매소, 그 밖에 이와 유사한 장소를 포함한다)에 출입하여 판매를 목적으로 하거나 영업에 사용하는 식품등 또는 영업시설 등에 대하여 하는 검사
 - 나. 가목에 따른 검사에 필요한 최소량의 식품등의 무상 수거
 - 다. 영업에 관계되는 장부 또는 서류의 열람
- ② 식품의약품안전처장은 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 제1항에 따른 출입·검사·수거 등의 업무를 수행하면서 식품등으로 인하여 발생하는 위생 관련 위해방지 업무를 효율적으로 하기 위하여 필요한 경우에는 관계 행정기관의 장, 다른 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 행정응원(行政應援)을 하도록 요청할 수 있다. 이 경우 행정응원을 요청받은 관계 행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 특별한 사유가 없으면 이에 따라야 한다.
- ③ 제1항 및 제2항의 경우에 출입·검사·수거 또는 열람하려는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표 및 조사기간, 조사범위, 조사담당자, 관계 법령 등 대통령령으로 정하는 사항이 기재된 서류를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 한다.
- ④ 제2항에 따른 행정응원의 절차, 비용 부담 방법, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

[영 제12조(출입·검사·수거 등)] 법 제22조제1항 각 호 외의 부분에서 “대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장”이란 지방식품의약품안전청장을 말한다.

[규칙 제19조(출입·검사·수거 등)] ① 법 제22조에 따른 출입·검사·수거 등은 국민의 보건위생을 위하여 필요하다고 판단되는 경우에는 수시로 실시한다.

② 제1항에도 불구하고 제89조에 따라 행정처분을 받은 업소에 대한 출입·검사·수거 등은 그 처분일 부터 6개월 이내에 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 행정처분을 받은 영업자가 그 처분의 이행 결과를 보고하는 경우에는 그러하지 아니하다.

나. 행정응원의 절차 등 및 서류의 기재사항

[영 제13조(행정응원의 절차 등)] ① 법 제22조제2항에 따라 식품의약품안전처장(지방식품의약품안전청장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다)이 관계 행정기관의 장, 다른 관할구역의 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 행정응원을 요청할 때에는 응원이 필요한 지역, 업무 수행의 내용, 위생점검반의 편성 및 운영에 관한 계획을 수립하여 통보하여야 한다.

② 제1항에 따른 행정응원 업무를 수행하는 공무원은 식품의약품안전처장의 지휘·감독을 받는다.

③ 제1항에 따른 행정응원에 드는 비용은 식품의약품안전처장이 부담한다.

[영 제13조의2(출입·검사·수거 등의 조치 시 제시하는 서류의 기재사항)] 법 제22조제3항에서 “조사기간, 조사범위, 조사담당자, 관계 법령 등 대통령령으로 정하는 사항”이란 다음 각 호의 사항을 말한다.

1. 조사목적
2. 조사기간 및 대상
3. 조사의 범위 및 내용
4. 조사담당자의 성명 및 소속
5. 제출자료의 목록
6. 조사 관계 법령
7. 그 밖에 해당 조사에 필요한 사항

다. 수거량 및 검사 의뢰 등

- [규칙 제20조(수거량 및 검사 의뢰 등)] ① 법 제22조제1항제2호나목에 따라 무상으로 수거할 수 있는 식품등의 대상과 그 수거량은 별표 8과 같다.
- ② 관계 공무원이 제1항에 따라 식품등을 수거한 경우에는 별지 제16호서식의 수거증(전자문서를 포함한다)을 발급하여야 한다.
- ③ 제1항에 따라 식품등을 수거한 관계 공무원은 그 수거한 식품등을 그 수거 장소에서 봉합하고 관계 공무원 및 피수거자의 인장 등으로 봉인하여야 한다.
- ④ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 수거한 식품등에 대해서는 지체 없이 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제1호에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 식품전문 시험·검사기관 또는 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관에 검사를 의뢰하여야 한다.
- ⑤ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제22조제1항에 따라 관계 공무원으로 하여금 출입·검사·수거를 하게 한 경우에는 별지 제17호서식의 수거검사 처리대장(전자문서를 포함한다)에 그 내용을 기록하고 이를 갖추 두어야 한다.
- ⑥ 법 제22조제3항에 따른 출입·검사·수거 또는 열람하려는 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제18호서식과 같다.

「식품위생법 시행규칙」 [별표 8] <개정 2017. 1. 4.>

식품 등의 무상 수거대상 및 수거량(규칙 제20조제1항 관련)

1. 무상 수거대상 식품 등: 제19조제1항에 따라 검사에 필요한 식품 등을 수거할 경우
2. 수거대상 및 수거량

가. 식품(식품접객업소 등의 음식물 포함)

식품의 종류	수거량	비 고
1) 가공식품	600g (ml) (다만, 캡슐류 는 200g)	1. 수거량은 검체의 개수별 무게 또는 용량을 모두 합한 것으로 말하며, 검사에 필요한 시험재료 1건 당 수거량의 범위 안에서 수거하여야 한다. 다만, 검체 채취로 인한 오염 등 소분·채취하기 어려운 경우에는 수거량을 초과하더라도 최소포장단위 그대로 채취할 수 있다. 2. 가공식품에 잔류농약검사, 방사능검사, 이물검사 등이 추가될 경우에는 각각 1kg을 추가로 수거하여야 한다(다만, 잔류농약검사 중 진조채소 및 침출차는 0.3kg). 3. 방사선 조사 검사가 추가될 경우에는 0.2kg을 추가로 수거하여야 한다. 다만, 소스류 및 식품 등의 기준 및 규격에 따른 방사선 조사 검사 대상 원료가 2종 이상이 혼합된 식품은 0.6kg을 추가로 수거하고, 밤·생 버섯·곡류 및 두류는 1kg을 추가로 수거하여야 한다. 4. 세균발육검사항목이 있는 경우 및 통조림식품은 4개(세균발육검사용 3개, 그밖에 이화학검사용 1개)를 수거하여야 한다. 5. 2개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조연월일이 같은 것이어야 한다. 6. 용량검사를 하여야 하는 경우에는 수거량을 초과하더라도 식품 등의 기준 및 규격에서 정한 용량검사에 필요한 양을 추가하여 수거할 수 있다. 7. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다. 8. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제16조에 따른 식품 등 시험·검사기관 또는 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관(이하 이 표에서 “시험·검사기관”이라 한다)이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.
2) 유통처리식품	추가1kg	
3) 자연산물 ○ 곡류·두류 및 기타 자연산물 ○ 채소류 ○ 과일류 ○ 수산물	1~3kg 1~3kg 3~5kg 0.3~4kg	

나. 식품첨가물

시험항목별	수 거 량
식품 등의 기준 및 규격의 적부에 관한시험	고체: 200g 액체: 500g(ml) 기체: 1kg
비소·중금속 함유량시험	50g(ml)
비 고	
1. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다.	
2. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 시험·검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.	

다. 기구 또는 용기·포장

시험항목별	수 거 량
재질·용출시험	기구 또는 용기·포장에 대한 식품 등의 기준 및 규격검사에 필요한 양
비 고	
1. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다.	
2. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 시험·검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.	

5. 식품위생감시원

「식품위생법」 제32조

「식품위생법 시행령」 제16조

「식품위생법 시행령」 제17조

가. 식품위생 감시원

[법 제32조(식품위생감시원)] ① 제22조제1항에 따른 관계 공무원의 직무와 그 밖에 식품위생에 관한 지도 등을 하기 위하여 식품의약품안전처(대통령령으로 정하는 그 소속 기관을 포함한다), 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도(이하 “시·도”라 한다) 또는 시·군·구(자치구를 말한다. 이하 같다)에 식품위생감시원을 둔다.

② 제1항에 따른 식품위생감시원의 자격·임명·직무범위, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

나. 식품위생 감시원의 자격 및 임명

[영 제16조(식품위생감시원의 자격 및 임명)] ① 법 제32조제1항에서 “대통령령으로 정하는 그 소속 기관”이란 지방식품의약품안전청을 말한다.

② 법 제32조제1항에 따른 식품위생감시원(이하 “식품위생감시원”이라 한다)은 식품의약품안전처장(지방식품의약품안전청장을 포함한다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 소속 공무원 중에서 임명한다.

1. 위생사, 식품제조기사(식품기술사·식품기사·식품산업기사·수산제조기술사·수산제조기사 및 수산제조산업기사를 말한다. 이하 같다) 또는 영양사
2. 「고등교육법」 제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학 분야의 학과 또는 학부를 졸업한 사람 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 사람
3. 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받거나 제2호와 같은 과정을 졸업한 것으로 식품의약품안전처장이 인정하는 사람
4. 1년 이상 식품위생행정에 관한 사무에 종사한 경험이 있는 사람

③ 식품의약품안전처장(지방식품의약품안전청장을 포함한다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제2항 각 호의 요건에 해당하는 사람만으로는 식품위생감시원의 인력 확보가 곤란하다고 인정될 경우에는 식품위생행정에 종사하는 사람 중 소정의 교육을 2주 이상 받은 사람에 대하여 그 식품위생행정에 종사하는 기간 동안 식품위생감시원의 자격을 인정할 수 있다.

다. 식품위생 감시원의 직무

[영 제17조(식품위생감시원의 직무)] 식품위생감시원의 직무는 다음 각 호와 같다.

1. 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준의 이행 지도
2. 수입·판매 또는 사용 등이 금지된 식품등의 취급 여부에 관한 단속
3. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조부터 제8조까지의 규정에 따른 표시 또는 광고기준의 위반 여부에 관한 단속

4. 출입·검사 및 검사에 필요한 식품등의 수거
5. 시설기준의 적합 여부의 확인·검사
6. 영업자 및 종업원의 건강진단 및 위생교육의 이행 여부의 확인·지도
7. 조리사 및 영양사의 법령 준수사항 이행 여부의 확인·지도
8. 행정처분의 이행 여부 확인
9. 식품등의 압류·폐기 등
10. 영업소의 폐쇄를 위한 간판 제거 등의 조치
11. 그 밖에 영업자의 법령 이행 여부에 관한 확인·지도

6. 시설기준

「식품위생법」 제36조(시설기준)

「식품위생법 시행령」 제21조(영업의 종류)

「식품위생법 시행규칙」 제36조(업종별 시설기준) [별표14]

가. 시설기준

[법 제36조(시설기준)] ① 다음의 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 시설기준에 맞는 시설을 갖추어야 한다.

1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업
 2. 기구 또는 용기·포장의 제조업
 3. 식품접객업
 4. 공유주방 운영업(제2조제5호의2에 따라 여러 영업자가 함께 사용하는 공유주방을 운영하는 경우로 한정한다. 이하 같다)
- ② 제1항에 따른 시설은 영업을 하려는 자별로 구분되어야 한다. 다만, 공유주방을 운영하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- ③ 제1항 각 호에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 대통령령으로 정한다.

나. 영업의 종류

[영 제21조(영업의 종류)] 법 제36조제2항에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 다음 각 호와 같다.

1. 식품제조·가공업: 식품을 제조·가공하는 영업
2. 즉석판매제조·가공업: 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업
3. 식품첨가물제조업
 - 가. 감미료·착색료·표백제 등의 화학적 합성품을 제조·가공하는 영업
 - 나. 천연 물질로부터 유용한 성분을 추출하는 등의 방법으로 얻은 물질을 제조·가공하는 영업
 - 다. 식품첨가물의 혼합제제를 제조·가공하는 영업
 - 라. 기구 및 용기·포장을 살균·소독할 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행(移行)될 수 있는 물질을 제조·가공하는 영업
4. 식품운반업: 직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공

- 품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 전문적으로 운반하는 영업. 다만, 해당 영업자의 영업소에서 판매할 목적으로 식품을 운반하는 경우와 해당 영업자가 제조·가공한 식품을 운반하는 경우는 제외한다.
5. 식품소분·판매업
- 가. 식품소분업: 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업
- 나. 식품판매업
- 1) 식용얼음판매업: 식용얼음을 전문적으로 판매하는 영업
 - 2) 식품자동판매기영업: 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업. 다만, 소비기한이 1개월 이상인 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다.
 - 3) 유통전문판매업: 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 제1호의 식품제조·가공업자 또는 제3호의 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업
 - 4) 집단급식소 식품판매업: 집단급식소에 식품을 판매하는 영업
 - 5) 삭제 <2016. 1. 22.>
 - 6) 기타 식품판매업: 1)부터 4)까지를 제외한 영업으로서 총리령으로 정하는 일정 규모 이상의 백화점, 슈퍼마켓, 연쇄점 등에서 식품을 판매하는 영업
6. 식품보존업
- 가. 식품조사처리업: 방사선을 쬔 식품의 보존성을 물리적으로 높이는 것을 업(業)으로 하는 영업
- 나. 식품냉동·냉장업: 식품을 얼리거나 차게 하여 보존하는 영업. 다만, 수산물의 냉동·냉장은 제외한다.
7. 용기·포장류제조업
- 가. 용기·포장지제조업: 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 접촉되는 용기(용기류는 제외한다)·포장지를 제조하는 영업
- 나. 용기류제조업: 식품을 제조·조리·저장할 목적으로 사용되는 독, 항아리, 뚜껑 등을 제조하는 영업
8. 식품접객업
- 가. 휴게음식점영업: 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업. 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소(만화가게 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조 제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다)에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우는 제외한다.
- 나. 일반음식점영업: 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업
- 다. 단란주점영업: 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업
- 라. 유흥주점영업: 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두거나 유흥시설을 설치할 수 있고 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업
- 마. 위탁급식영업: 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업
- 바. 제과점영업: 주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업
9. 공유주방 운영업: 여러 영업자가 함께 사용하는 공유주방을 운영하는 영업

다. 업종별 시설기준

[규칙 제36조(업종별 시설기준)] 법 제36조에 따른 업종별 시설기준은 별표 14과 같다.

업종별시설기준(제36조 관련)

5. 식품소분·판매업의 시설기준

가. 공통시설기준

1) 작업장 또는 판매장(식품자동판매기영업 및 유통전문판매업을 제외한다)

가) 건물은 독립된 건물이거나 주거장소 또는 식품소분·판매업 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

나) 식품소분업의 소분실은 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 나. 작업장의 관련규정을 준용한다.

2) 급수시설(식품소분업 등 물을 사용하지 아니하는 경우를 제외한다)

수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

3) 화장실(식품자동판매기영업을 제외한다)

가) 화장실은 작업장 및 판매장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

나) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

다) 나)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치한 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

라) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

4) 공통시설기준의 적용특례

가) 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체 등에서 국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 14일 이내의 기간에 한하여 특정장소에서 농·수·축산물의 판매행위를 하려는 경우에는 공통시설기준에 불구하고 특별자치도지사·시장·군수·구청장(시·도에서 농·수·축산물의 판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.

나) 공유주방 운영업의 시설을 사용하여 식품소분업을 하는 경우에는 제10호의 공유주방 운영업의 시설기준에 따른다.

나. 업종별 시설기준

5) 집단급식소 식품판매업

가) 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

나) 작업장

(1) 식품을 선별·분류하는 작업은 항상 찬 곳(0~18℃)에서 할 수 있도록 하여야 한다.

(2) 작업장은 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

(3) 작업장 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 하여야 한다.

- (4) 작업장에는 쥐, 바퀴 등 해충이 들어오지 못하게 하여야 한다.
- (5) 작업장에서 사용하는 칼, 도마 등 조리기구는 육류용과 채소용 등 용도별로 구분하여 그 용도로만 사용하여야 한다.
- (6) 신고관청은 집단급식소 식품판매업의 영업자가 판매하는 식품 형태 및 판매 방식 등을 고려해 작업장의 필요성과 식품위생에의 위해성이 모두 없다고 인정하는 경우에는 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

다) 창고 등 보관시설

- (1) 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (2) 창고에는 식품의약품안전처장이 정하는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장시설 및 냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.
- (3) 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관·운반하는 경우 구분하여 보관·운반하여야 한다.

라) 운반차량

- (1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가, 신고 또는 등록한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.
- (2) (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

6) 삭제 <2016.2.4.>

8. 식품접객업의 시설기준

가. 공통시설기준

1) 영업장

가) 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다(일반음식점에서 「축산물위생관리법 시행령」 제21조 제7호가목의 식육판매업을 하려는 경우, 휴게음식점에서 「음약산업진흥에 관한 법률」 제2조 제10호에 따른 음반·음악영상물판매업을 하는 경우 및 관할 세무서장의 의제 주류판매 면허를 받고 제과점에서 영업을 하는 경우는 제외한다). 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 분리되어야 한다.

- (1) 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종과 다른 식품접객업의 영업을 하려는 경우. 다만, 휴게음식점에서 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우, 일반음식점에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우 또는 제과점에서 휴게음식점영업 또는 일반음식점영업을 하는 경우는 제외한다.
- (2) 「음약산업진흥에 관한 법률」 제2조제13호의 노래연습장업을 하려는 경우
- (3) 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법 시행규칙」 제2조제3호의 콜라텍업을 하려는 경우
- (4) 「체육시설의 설치·이용에 관한 법률」 제10조제1항제2호에 따른 무도학원업 또는 무도장업을 하려는 경우

- (5) 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우
나) 영업장은 연기·유해가스등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다.
- 다) 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 「소음·진동관리법」 제21조에 따른 생활소음·진동이 규
제기준에 적합한 방음장치 등을 갖추어야 한다.
- 라) 공연을 하려는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장 안에 객석과
구분되게 설치하되, 객실 안에 설치하여서는 아니 된다.
- 마) 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 시설과 직접 접한 영
업장의 출입구에는 손을 소독할 수 있는 장치, 용품 등을 갖추어야 한다.

2) 조리장

- 가) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 영 제21조제8호바목에
따른 제과점영업소로서 같은 건물 안에 조리장을 설치하는 경우와 「관광진흥법 시행령」 제2
조제1항제2호가목 및 같은 항 제3호마목에 따른 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우
에는 그러하지 아니하다.
- 나) 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 다) 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물
용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하
도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 라) 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.
 - (1) 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이
상의 영업을 하려는 경우
 - (2) 「관광진흥법 시행령」에 따른 전문휴양업, 종합휴양업 및 유원시설업 시설 안의 같은 장소에
서 휴게음식점·제과점영업 또는 일반음식점영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우
 - (3) 삭제 <2017. 12. 29.>
 - (4) 제과점 영업자가 식품제조·가공업 또는 즉석판매제조·가공업의 제과·제빵류 품목 등을 제
조·가공하려는 경우
 - (5) 제과점영업자가 다음의 구분에 따라 둘 이상의 제과점영업을 하는 경우
 - (가) 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우
 - (나) 기존 제과점의 영업신고관청과 다른 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우로서 제과점 간 거
리가 5킬로미터 이내인 경우
- 마) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세
척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같
다)을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구등의 살균·소독제로만 소독하는 경우에는 그
러하지 아니하다.
- 바) 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경
우에는 그러하지 아니하다.
- 사) 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설
또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 아) 조리장 내부에는 쥐, 바퀴 등 설치류 또는 위생해충 등이 들어오지 못하게 해야 한다.

3) 급수시설

- 가) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 나) 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

4) 화장실

- 가) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 한다. 다만, 공중화장실이 설치되어 있는 역·터미널·유원지 등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 나) 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 다) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- 라) 다)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 마) 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5) 공통시설기준의 적용특례

- 가) 공통시설기준에도 불구하고 다음의 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(시·도에서 음식물의 조리·판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.
 - (1) 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 음식점영업을 하는 경우
 - (2) 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우
 - (3) 고속도로·자동차전용도로·공원·유원시설 등의 휴게장소에서 영업을 하는 경우
 - (4) 건설공사현장에서 영업을 하는 경우
 - (5) 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농·수·축산물의 판매 촉진 및 소비홍보 등을 위하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하려는 경우
 - (6) 「전시산업발전법」 제2조제4호에 따른 전시시설에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우
 - (7) 지방자치단체의 장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역행사 등에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우
 - (8) 「국제회의산업 육성에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 국제회의시설에서 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업을 하려는 경우
 - (9) 그 밖에 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업을 하려는 경우
- 나) 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌체험·휴양마을사업자가 농어촌체험·휴양프로그램에 부수하여 음식을 제공하는 경우로서 그 영업시설기준을 따로 정한 경우에는 그 시설기준에 따른다.
- 다) 백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우와 음식을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업·일반음식점영업

또는 제과점영업을 하려는 경우로서 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있다.

- 라) 공유주방 운영업의 시설을 사용하여 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하는 경우에는 제10호의 공유주방 운영업의 시설기준에 따른다.

나. 업종별시설기준

1) 휴게음식점영업·일반음식점영업 및 제과점영업

가) 일반음식점에 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.

나) 휴게음식점 또는 제과점에는 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 둘 수 없으며, 객석을 설치하는 경우 객석에는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 하여야 한다.

다) 기차·자동차·선박 또는 수상구조물로 된 유선장(遊船場)·도선장(渡船場) 또는 수상레저사업장을 이용하는 경우 다음 시설을 갖추어야 한다.

- (1) 1일의 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 내구성이 있는 식수탱크
- (2) 1일의 영업시간에 발생할 수 있는 음식물 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기의 오물통 및 폐수탱크
- (3) 음식물의 재료(원료)를 위생적으로 보관할 수 있는 시설

라) 영업장으로 사용하는 바닥면적(「건축법 시행령」 제119조제1항제3호에 따라 산정한 면적을 말한다)의 합계가 100제곱미터(영업장이 지하층에 설치된 경우에는 그 영업장의 바닥면적 합계가 66제곱미터) 이상인 경우에는 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및 영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다. 다만, 영업장(내부계단으로 연결된 복층구조의 영업장을 제외한다)이 지상 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물 외부의 지면과 직접 연결되는 곳에서 하는营业을 제외한다.

마) 휴게음식점·일반음식점 또는 제과점의 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.

바) 일반음식점의 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.

사) 건물의 외부에 있는 영업장에는 손님의 안전을 확보하기 위해 「건축법」 등 관계 법령에서 정하는 바에 따라 필요한 시설·설비 또는 기구 등을 설치해야 한다.

9. 위탁급식영업의 시설기준

가) 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무

소를 함께 사용할 수 있다.

나) 창고 등 보관시설

- (1) 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (2) 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

다) 운반시설

- (1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.
- (2) (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

라) 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 가공과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사(인간의 오감(五感)에 의하여 평가하는 제품검사)로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 제1호나목부터 마목까지의 규정을 준용한다.

마) 나)부터 라)까지의 시설기준에도 불구하고 집단급식소의 창고 등 보관시설 및 식재료 처리시설을 이용하는 경우에는 창고 등 보관시설과 식재료 처리시설을 설치하지 아니할 수 있으며, 위탁급식업자가 식품을 직접 운반하지 않는 경우에는 운반시설을 갖추지 아니할 수 있다.

7. 건강진단

「식품위생법」 제40조(건강진단)

「식품위생법시행령」 제67조(과태료의 부과기준)

「식품위생법시행규칙」 제49조(건강진단 대상자) 및 50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

가. 건강진단

[법 제40조(건강진단)] ① 총리령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 한다. 다만, 다른 법령에 따라 같은 내용의 건강진단을 받는 경우에는 이 법에 따른 건강진단을 받은 것으로 본다.

② 제1항에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못한다.

③ 영업자는 제1항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 자나 제2항에 따른 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 자를 그 영업에 종사시키지 못한다.

④ 제1항에 따른 건강진단의 실시방법 등과 제2항 및 제3항에 따른 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병의 종류는 총리령으로 정한다.

나. 건강진단 대상자

[규칙 제49조(건강진단 대상자)] ① 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.

② 제1항에 따라 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 한다.

③ 제1항에 따른 건강진단은 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에서 정하는 바에 따른다.

■ 식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 [별표] <개정 2022. 4. 28.>

건강진단 항목(제2조제1항 관련)

대상	건강진단 항목
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외한다.	1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당한다) 2. 폐결핵 3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)

다. 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류

[규칙 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)] 법 제40조제4항에 따라 영업에 종사하지 못하는 사람은 다음의 질병에 걸린 사람으로 한다.

1. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다)
2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병

[감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙 제33조(업무 종사의 일시 제한)] ① 법 제45조제1항에 따라 일시적으로 업무 종사의 제한을 받는 감염병환자들은 다음 각 호의 감염병에 해당하는 감염병환자등으로 하고, 그 제한기간은 감염력이 소멸되는 날까지로 한다.

1. 콜레라
2. 장티푸스
3. 파라티푸스
4. 세균성이질
5. 장출혈성대장균감염증
6. A형간염

② 법 제45조제1항에 따라 업무 종사의 제한을 받는 업종은 다음 각 호와 같다.

1. 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소
2. 「식품위생법」 제36제1항제3호 따른 식품접객업
3. 피부병 또는 그 밖의 고름형성(화농성) 질환

4. 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제19조에 따라 성매개감염병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당한다)

라. 과태료의 부과기준

[영 제67조(과태료의 부과기준)] 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료의 부과기준은 별표 2와 같다.

과태료의 부과기준(제67조 관련)

1. 일반기준

- 가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.
- 나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.
- 다. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.
- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
 - 2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우
- 라. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.
- 1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우
 - 2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우
 - 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제3항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20	40	60
2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10	20	30
아. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제3항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자가 종업원 수가 5명 이상인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		50	100	150
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30	60	90
나) 종업원 수가 4명 이하인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		30	60	90
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		20	40	60
2) 건강진단 결과 다른 사람에게 피해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		100	200	300

8. 식품위생교육

「식품위생법」 제41조(식품위생교육)

「식품위생법 시행령」 제27조(식품위생교육의 대상)

「식품위생법 시행규칙」 제51조(교육기관), 제52조(교육시간), 제53조~제54조(교육교재 등)

가. 식품위생교육

[법 제41조(식품위생교육)] ① 대통령령으로 정하는 영업자 및 유통종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육(이하 “식품위생교육”이라 한다)을 받아야 한다.

② 제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다. 다만, 부득이한 사유로 미리 식품위생교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」 제15조에 따라 영양사 면허를 받은 사람을 말한다. 이하 같다)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다.

④ 제2항에도 불구하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 면허를 받은 자가 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 하려는 경우에는 식품위생교육을 받지 아니하여도 된다.

1. 제53조에 따른 조리사 면허

2. 「국민영양관리법」 제15조에 따른 영양사 면허

3. 「공중위생관리법」 제6조의2에 따른 위생사 면허

⑤ 영업자는 특별한 사유가 없는 한 식품위생교육을 받지 아니한 자를 그 영업에 종사하게 하여서는 아니 된다.

⑥ 식품위생교육은 집합교육 또는 정보통신매체를 이용한 원격교육으로 실시한다. 다만, 제2항(제88조제3항에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 미리 받아야 하는 식품위생교육은 집합교육으로 실시한다.

⑦ 제6항에도 불구하고 식품위생교육을 받기 어려운 도서·벽지 등의 영업자 및 종업원인 경우 또는 식품의약품안전처장이 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조에 따른 감염병이 유행하여 국민건강을 해칠 우려가 있다고 인정하는 경우 등 불가피한 사유가 있는 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품위생교육을 실시할 수 있다.

⑧ 제1항 및 제2항에 따른 교육의 내용, 교육비 및 교육 실시 기관 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

나. 식품위생교육 대상자

[영 제27조(식품위생교육의 대상)] 법 제41조제1항에서 “대통령령으로 정하는 영업자”란 다음 각 호의 영업자를 말한다.

1. 제21조제1호의 식품제조·가공업자

2. 제21조제2호의 즉석판매제조·가공업자

3. 제21조제3호의 식품첨가물제조업자

4. 제21조제4호의 식품운반업자
5. 제21조제5호의 식품소분·판매업자(식용얼음판매업자 및 식품자동판매기영업자는 제외한다)
6. 제21조제6호의 식품보존업자
7. 제21조제7호의 용기·포장류제조업자
8. 제21조제8호의 식품접객업자
9. 제21조제9호의 공유주방 운영업자

다. 식품위생 교육기관

[규칙 제51조(식품위생교육기관 등)] ① 법 제41조제1항 및 제41조의2제8항에 따른 식품위생교육 및 위생관리책임자에 대한 교육을 실시하는 기관은 식품의약품안전처장이 지정·고시하는 식품위생교육전문기관, 법 제59조제1항에 따른 동업자조합 또는 법 제64조제1항에 따른 한국식품산업협회로 한다.

② 식품위생교육 및 위생관리책임자에 대한 교육의 내용은 식품위생, 개인위생, 식품위생시책, 식품의 품질관리 등으로 한다.

③ 식품위생교육전문기관의 운영과 식품위생교육 및 위생관리책임자에 대한 교육 내용에 관한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정한다.

라. 식품위생 교육시간

[규칙 제52조(교육시간)] ① 법 제41조제1항(제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업자와 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.

1. 영 제21조제1호부터 제9호까지의 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한다]: 3시간
2. 영 제21조제8호라목에 따른 유흥주점영업의 유흥종사자: 2시간
3. 법 제88조제2항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자: 3시간

② 법 제41조제2항(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.

1. 영 제21조제1호, 제3호 및 제9호의 영업을 하려는 자: 8시간
2. 영 제21조제4호부터 제7호까지의 영업을 하려는 자: 4시간
3. 영 제21조제2호 및 제8호의 영업을 하려는 자: 6시간
4. 법 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하려는 자: 6시간

③ 제1항 및 제2항에 따라 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 신규 식품위생교육을 받은 것으로 본다.

1. 신규 식품위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 제1항에 따른 교육을 받은 날부터 1년이 지나지 아니한 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우
2. 신규 식품위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 제1항에 따른 교육을 받은 날부터 1년이 지나지 아니한 자가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하려는 경우
 - 가. 영 제21조제1호의 식품제조·가공업, 같은 조 제2호의 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업
 - 나. 영 제21조제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목의 식용얼음판매업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업

다. 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점 영업

라. 영 제21조제8호다목의 단란주점영업 및 같은 호 라목의 유흥주점영업

3. 영 제21조제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하는 영업에서 같은 조 제4호부터 제7호까지의 어느 하나에 해당하는 영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께하려는 경우

4. 영 제21조제1호부터 제8호까지의 어느 하나에 해당하는营业을 하는 자가 영 제21조제5호나목2)의 식품자동판매기영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께 하려는 경우

④ 제1항에 따라 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대하여 제1항에 따른 식품위생교육을 받은 것으로 본다.

1. 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우

2. 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청·신고관청·등록관청과 같은 관할 구역에서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우

가. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업

나. 영 제21조제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목의 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업

다. 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업

라. 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥주점영업

⑤ 법 제41조제1항에 따른 식품위생교육 대상자가 「부가가치세법」 제8조제8항에 따른 휴업신고로 해당 연도 전체 기간 동안 휴업한 경우에는 해당 연도의 식품위생교육을 받지 않을 수 있다.

마. 식품위생 교육교재 등

[규칙 제53조(교육교재 등)] ① 제51조제1항에 따른 식품위생교육기관은 교육교재를 제작하여 교육 대상자에게 제공하여야 한다.

② 식품위생교육기관은 식품위생교육을 수료한 사람에게 수료증을 발급하고, 교육 실시 결과를 교육 후 1개월 이내에 허가관청, 신고관청 또는 등록관청에, 해당 연도 종료 후 1개월 이내에 식품의약품안전처장에게 각각 보고하여야 하며, 수료증 발급대장 등 교육에 관한 기록을 2년 이상 보관·관리하여야 한다.

[규칙 제54조(도서·벽지 등의 영업자 등에 대한 식품위생교육)] ① 법 제41조제7항에 따라 식품위생교육을 실시하는 경우에는 다음 각 호의 구분에 따른다.

1. 도서·벽지 등의 영업자 및 종업원의 경우: 제53조에 따른 교육교재를 배부하여 학습하도록 하는 방법(법 제41조제1항에 따라 식품위생교육을 받아야 하는 사람으로서 허가관청·신고관청 또는 등록관청이 인정하는 경우만 해당한다)

2. 그 밖의 경우: 정보통신매체를 이용한 원격교육의 방법

② 법 제41조제2항에 따른 식품위생교육 대상자 중 영업 준비 상 사전교육을 받기가 곤란하다고 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 인정하는 자에 대해서는 영업허가를 받거나 영업신고 또는 영업등록을 한 후 3개월 이내에 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받게 할 수 있다.

바. 과태료의 부과기준

[영 제67조(과태료의 부과기준)] 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료의 부과기준은 별표 2와 같다.

■ 식품위생법 시행령 [별표 2] <개정 2021. 12. 30.>

과태료의 부과기준(제67조 관련)

1. 일반기준

- 가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.
- 나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.
- 다. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.
 - 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
 - 2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우
- 라. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.
 - 1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우
 - 2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우
 - 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
자. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제4항제1호			
1) 위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20	40	60
2) 위생교육을 받지 않은 종업원		10	20	30
차. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제4항제1호	20	40	60

9. 영업자 등의 준수사항

「식품위생법」 제44조

가. 영업자 등의 준수사항

[법 제44조(영업자 등의 준수사항)] ① 제36조제1항 각 호의 영업을 하는 자 중 대통령령으로 정하는 영업자와 그 종업원은 영업의 위생관리와 질서유지, 국민의 보건위생 증진을 위하여 영업의 종류에 따라 다음 각 호에 해당하는 사항을 지켜야 한다.

1. 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 운반·보관·진열·판매하거나 식품의 제조·가공에 사용하지 말 것
2. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물은 이를 식품의 제조·가공에 사용하지거나 판매하지 말 것
3. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·조리·판매의 목적으로 소분·운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공·조리에 사용하지 말 것
4. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용할 것. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水源)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 나머지 업소에 대한 검사를 갈음할 수 있다.
5. 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 제조·가공·판매·수입·사용 및 운반하지 말 것
6. 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하지 말 것
7. 손님을 피어서 끌어들이는 행위를 하지 말 것
8. 그 밖에 영업의 원료관리, 제조공정 및 위생관리와 질서유지, 국민의 보건위생 증진 등을 위하여 총리령으로 정하는 사항

② 식품접객영업자는 「청소년 보호법」 제2조에 따른 청소년(이하 이 항에서 “청소년”이라 한다)에게 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하여서는 아니 된다.

1. 청소년을 유혹接客원으로 고용하여 유혹행위를 하게 하는 행위
2. 「청소년 보호법」 제2조제5호가목3)에 따른 청소년출입·고용 금지업소에 청소년을 출입시키거나 고용하는 행위
3. 「청소년 보호법」 제2조제5호나목3)에 따른 청소년고용금지업소에 청소년을 고용하는 행위
4. 청소년에게 주류(酒類)를 제공하는 행위

③ 누구든지 영리를 목적으로 제36조제1항제3호의 식품접객업을 하는 장소(유혹종사자를 둘 수 있도록 대통령령으로 정하는 영업을 하는 장소는 제외한다)에서 손님과 함께 술을 마시거나 노래 또는 춤으로 손님의 유혹을 돋우는接客행위(공연을 목적으로 하는 가수, 악사, 댄서, 무용수 등이 하는 행위는 제외한다)를 하거나 다른 사람에게 그 행위를 알선하여서는 아니 된다.

④ 제3항에 따른 식품접객영업자는 유혹종사자를 고용·알선하거나 호객행위를 하여서는 아니 된다.

⑤ 삭제 <2015. 2. 3.>

나. 준수사항 적용대상 영업자의 범위

[영 제29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)] ① 법 제44조제1항 각 호 외의 부분에서 “대통령령으로 정하는 영업자”란 다음 각 호의 영업자를 말한다.

1. 제21조제1호의 식품제조·가공업자
2. 제21조제2호의 즉석판매제조·가공업자
3. 제21조제3호의 식품첨가물제조업자
4. 제21조제4호의 식품운반업자
5. 제21조제5호의 식품소분·판매업자
6. 제21조제6호가목의 식품조사처리업자
7. 제21조제8호의 식품접객업자
8. 제21조제9호의 공유주방 운영업자

② 법 제44조제3항에서 “대통령령으로 정하는 영업”이란 제21조제8호라목의 유흥주점영업을 말한다.

다. 식품접객영업자 등의 준수사항 등

[규칙 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항 등)] 법 제44조제1항에 따라 식품접객영업자 등이 지켜야 할 준수사항은 별표 17과 같다.

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 17] <개정 2023. 5. 19.>

식품접객영업업자 등의 준수사항(제57조 관련)

5. 집단급식소 식품판매업자와 그 종업원의 준수사항

가. 영업자는 식품의 구매·운반·보관·판매 등의 과정에 대한 거래내역을 2년간 보관하여야 한다.

나. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물, 실험 등의 용도로 사용한 동물 또는 「야생동·식물보호법」을 위반하여 포획한 야생동물은 판매하여서는 아니 된다.

다. 냉동식품을 공급할 때에 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동(解凍)을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.

라. 작업장에서 사용하는 기구, 용기 및 포장은 사용 전, 사용 후 및 정기적으로 살균·소독하여야 하며, 동물·수산물의 내장 등 세균의 오염원이 될 수 있는 식품 부산물을 처리한 경우에는 사용한 기구에 따른 오염을 방지하여야 한다.

마. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.

바. 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

1) 일부항목 검사: 1년(모든 항목 검사를 하는 연도는 제외한다) 마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

사. 법 제15조에 따른 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 사용하여서는 아니 된다.

아. 식중독 발생시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.

7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항

가. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주, 그 밖의 주방용구는 기구등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.

나. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.

다. 업소 안에서는 도박이나 그 밖의 사행행위 또는 풍기문란행위를 방지하여야 하며, 배달판매 등의 영업행위 중 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하여서는 아니 된다.

라. 삭제 <2011.8.19>

마. 삭제 <2011.8.19>

바. 제과점영업자가 별표 14 제8호가목2)라)(5)에 따라 조리장을 공동 사용하는 경우 빵류를 실제 제조한 업소명과 소재지를 소비자가 알아볼 수 있도록 별도로 표시하여야 한다. 이 경우 게시판, 팻말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있다.

사. 간판에는 영 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 한다. 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다.

아. 손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표(부가가치세 등이 포함된 것으로서 손님이 실제로 내야 하는 가격이 표시된 가격표를 말한다)를 붙이거나 게시하되, 신고한 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소의 외부와 내부에 가격표를 붙이거나 게시하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 한다.

자. 영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 하는 영업에만 해당한다)을 영업소 안에 보관하고, 허가관청 또는 신고관청이 식품위생·식생활개선 등을 위하여 게시할 것을 요청하는 사항을 손님이 보기 쉬운 곳에 게시하여야 한다.

차. 식품의약품안전처장 또는 시·도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리·판매하여서는 아니 되며, 「멸종위기에 처한 야생동식물종의 국제거래에 관한 협약」에 위반하여 포획·채취한 야생동물·식물을 사용하여 조리·판매하여서는 아니 된다.

카. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.

타. 허가를 받거나 신고한 영업 외의 다른 영업시설을 설치하거나 다음에 해당하는 영업행위를 하여서는 아니 된다.

- 1) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자가 유홍접객원을 고용하여 유홍접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위
- 2) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 음향 및 반주시설을 갖추고 손님이 노래를 부르도록 허용하는 행위. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 3) 일반음식점영업자가 주류만을 판매하거나 주로 다류를 조리·판매하는 다방형태의 영업을 하는 행위
- 4) 휴게음식점영업자가 손님에게 음주를 허용하는 행위
- 5) 식품접객업소의 영업자 또는 종업원이 영업장을 벗어나 시간적 소요의 대가로 금품을 수수하거나, 영업자가 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위
- 6) 휴게음식점영업 중 주로 다류 등을 조리·판매하는 영업소에서 「청소년보호법」 제2조제1호에 따른 청소년인 종업원에게 영업소를 벗어나 다류 등을 배달하게 하여 판매하는 행위
- 7) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 음향시설을 갖추고 손님이 춤을 추는 것을 허용하는 행위. 다만, 특별자치도·시·군·구의 조례로 별도의 안전기준, 시간 등을 정하여 별도의 춤을 추는 공간이 아닌 객석에서 춤을 추는 것을 허용하는 경우는 제외한다.

파. 유홍주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원(유홍접객원만 해당한다)명부를 비치하여 기록·관리하여야 한다.

하. 손님을 피어서 끌어들이는 행위를 하여서는 아니 된다.

거. 업소 안에서 선량한 미풍양속을 해치는 공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하거나 사용하여서는 아니 된다.

너. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

- 1) 일부항목 검사: 1년(모든 항목 검사를 하는 연도는 제외한다) 마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
- 2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

더. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하여야 한다.

러. 식품접객영업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다. 다만, 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있다.

머. 식품접객업자는 공통찬통, 소형·복합 찬기, 국·찌개·반찬 등을 덜어 먹을 수 있는 기구 또는 1

인 반상을 사용하거나, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선과 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제49조에 따른 감염병의 예방 조치사항 준수를 위해 노력해야 한다.

버. 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자는 영업장 안에 설치된 무대시설 외의 장소에서 공연을 하거나 공연을 하는 행위를 조장·묵인하여서는 아니 된다. 다만, 일반음식점영업자가 손님의 요구에 따라 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.

서. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획한 야생동물을 사용한 식품을 조리·판매하여서는 아니 된다.

어. 법 제15조제2항에 따른 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 사용·조리하여서는 아니 된다.

저. 식품접객업자는 조리·제조한 식품을 주문한 손님에게 판매해야 하며, 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매하거나 다른 식품접객업자가 조리·제조한 식품을 자신의 영업에 사용해서는 안 된다. 다만, 다음의 경우는 제외한다.

- 1) 제과점영업자가 당일 제조한 빵류·과자류 및 떡류를 휴게음식점영업자·일반음식점영업자·위탁급식영업자 또는 집단급식소 설치·운영자에게 당일 판매하는 경우
- 2) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 판매하는 경우

처. 저목1) 및 2)에 따라 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 당일 판매하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.

커. 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

터. 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 아목에 따른 가격표에 표시된 내용과 달라서는 아니 된다.

퍼. 아목에 따른 가격표에는 불고기, 갈비 등 식육의 가격을 100그램당 가격으로 표시하여야 하며, 조리하여 제공하는 경우에는 조리하기 이전의 중량을 표시할 수 있다. 100그램당 가격과 함께 1인분의 가격도 표시하려는 경우에는 다음의 예와 같이 1인분의 중량과 가격을 함께 표시하여야 한다.

예) 불고기 100그램 ○○원(1인분 120그램 △△원)

갈비 100그램 ○○원(1인분 150그램 △△원)

허. 음식판매자동차를 사용하는 휴게음식점영업자 및 제과점영업자는 신고한 장소가 아닌 장소에서 그 음식판매자동차로 휴게음식점영업 및 제과점영업을 하여서는 아니 된다.

고. 법 제47조의2제1항에 따라 위생등급을 지정받지 아니한 식품접객업소의 영업자는 위생등급 지정업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 해서는 아니 된다.

노. 식품접객업자는 「재난 및 안전관리 기본법」 제38조제2항 본문에 따라 경계 또는 심각한 위기경보(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따른 감염병 확산의 경우만 해당한다)가 발령된 경우에는 손님의 보건위생을 위해 해당 영업장에 손을 소독할 수 있는 용품이나 장치를 갖추 두어야 한다.

도. 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 제과점영업자는 건물 외부에 있는 영업장에서는 건물 내부에서 조리·제조한 음식류 등만을 제공해야 한다. 다만, 주거지역과 인접하지 않아 환경 위해 우려가 적은 장소·지역으로서 특별자치시·특별자치도·시·군·구의 조례로 별도의 기준을 정

한 경우는 건물 외부에서 조리·제조한 음식류 등을 제공할 수 있다.

1) 삭제 <2023. 5. 19.>

2) 삭제 <2023. 5. 19.>

로. 손님에게 조리·제공할 목적으로 이미 양념에 재운 불고기, 갈비 등을 새로이 조리한 것처럼 보이도록 세척하는 등 재처리하여 사용·조리 또는 보관해서는 안 된다.

모. 공유주방 운영업자와의 계약을 통해 공유주방을 사용하는 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 제과점영업자는 다음 각 호의 사항을 준수해야 한다.

1) 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 말 것

2) 위생관리책임자가 실시하는 위생교육을 매월 1시간 이상 받을 것

8. 위탁급식영업자와 그 종업원의 준수사항

가. 집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁 계약한 사항 외의 영업행위를 하여서는 아니 된다.

나. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.

다. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」에 위반하여 포획한 야생동물을 사용하여 조리하여서는 아니 된다.

라. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다

마. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.

1) 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

바. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.

사. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

아. 사목에도 불구하고 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가

정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다. 다만, 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인·추적할 수 있는 정보를 기록·보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 갈음할 수 있다.

자. 삭제 <2011.8.19>

차. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등에 대하여는 이를 사용·조리하여서는 아니 된다.

카. 식중독 발생시 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.

타. 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

파. 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다.

하. 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 위생관리 사항의 점검 결과를 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.

거. 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.

10. 조리사

「식품위생법」 제51조(조리사), 제53조(조리사의 면허), 제54조(결격사유), 제55조(명칭 사용 금지), 제56조(교육), 제80조(면허취소), 제81조(청문)

「식품위생법 시행령」 제36조(조리사를 두어야 하는 식품접객업자), 제38조(교육의 위탁)

「식품위생법 시행규칙」 제80조(조리사의 면허신청 등), 제81조(면허증의 재발급 등), 제82조(조리사 면허증의 반납), 제83조(조리사 및 영양사의 교육), 제84조(조리사 및 영양사의 교육기관 등)

가. 조리사

[법 제51조(조리사)] ①집단급식소 운영자와 대통령령으로 정하는 식품접객업자는 조리사(調理士)를 두어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 조리사를 두지 아니하여도 된다.

1. 집단급식소 운영자 또는 식품접객영업자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우
2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
3. 제52조제1항에 따른 영양사가 조리사의 면허를 받은 경우

② 집단급식소에 근무하는 조리사는 다음 각 호의 직무를 수행한다. <신설 2011. 6. 7.>

1. 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무[식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]
2. 구매식품의 검수 지원
3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
4. 그 밖에 조리실무에 관한 사항

나. 조리사를 두어야 하는 식품접객업자

[영 제36조(조리사를 두어야 하는 식품접객업자)] 법 제51조제1항 각 호 외의 부분 본문에서 “대통령령으로 정하는 식품접객업자”란 제21조제8호의 식품접객업 중 복어독 제거가 필요한 복어를 조리·판매하는 영업을 하는 자를 말한다. 이 경우 해당 식품접객업자는 「국가기술자격법」에 따른 복어 조리 자격을 취득한 조리사를 두어야 한다.

다. 조리사의 면허, 면허신청, 재발급 등

[법 제53조(조리사의 면허)] ① 조리사가 되려는 자는 「국가기술자격법」에 따라 해당 기능분야의 자격을 얻은 후 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장의 면허를 받아야 한다.

② 제1항에 따른 조리사의 면허 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

③ 삭제 <2010. 3. 26.>

④ 삭제 <2010. 3. 26.>

[규칙 제80조(조리사의 면허신청 등)] ① 법 제53조제1항에 따라 조리사의 면허를 받으려는 자는 별지 제60호서식의 조리사 면허증 발급·재발급 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 제출해야 한다. 이 경우 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 조리사 국가기술자격증을 확인해야 하며, 신청인이 그 확인에 동의하지 않는 경우에는 국가기술자격증 사본을 첨부하도록 해야 한다.

1. 사진(최근 6개월 이내에 모자를 쓰지 않고 정면 상반신을 찍은 가로 3센티미터, 세로 4센티미터의 사진을 말하며, 전자적 파일 형태의 사진을 포함한다. 이하 제81조제1항에서 같다) 1장

2. 법 제54조제1호 본문에 해당하는 사람이 아님을 증명하는 최근 6개월 이내의 의사의 진단서 또는 법 제54조제1호 단서에 해당하는 사람임을 증명하는 최근 6개월 이내의 전문의의 진단서

3. 법 제54조제2호 및 제3호에 해당하는 사람이 아님을 증명하는 최근 6개월 이내의 의사의 진단서

② 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 조리사의 면허를 한 때에는 별지 제61호서식의 조리사명부에 기록하고 별지 제62호서식의 조리사 면허증을 발급하여야 한다.

[규칙 제81조(면허증의 재발급 등)] ① 조리사는 면허증을 잃어버렸거나 헐어 못 쓰게 된 경우에는 별지 제60호서식의 조리사 면허증 발급·재발급 신청서에 사진 1장과 면허증(헐어 못 쓰게 된 경우만 해당한다)을 첨부하여 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 제출해야 한다.

② 조리사는 면허증의 기재사항에 변경이 있는 경우 별지 제63호서식의 조리사 면허증 기재사항 변경신청서에 면허증과 그 변경을 증명하는 서류를 첨부하여 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 제출하여야 한다.

라. 조리사의 면허증의 반납

[규칙 제82조(조리사 면허증의 반납)] 조리사가 법 제80조에 따라 그 면허의 취소처분을 받은 경우에는 지체 없이 면허증을 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 반납하여야 한다.

마. 조리사의 결격사유

[법 제54조(결격사유)] 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 조리사 면허를 받을 수 없다.

1. 「정신건강증진 및 정신질환자 복지서비스 지원에 관한 법률」 제3조제1호에 따른 정신질환자. 다만, 전문의가 조리사로서 적합하다고 인정하는 자는 그러하지 아니하다.
2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제13호에 따른 감염병 환자. 다만, 같은 조 제4호나목에 따른 B형간염환자는 제외한다.
3. 「마약류관리에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 마약이나 그 밖의 약물 중독자
4. 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지나지 아니한 자

바. 조리사 명칭 사용의 금지

[법 제55조(명칭 사용 금지)] 조리사가 아니면 조리사라는 명칭을 사용하지 못한다.

사. 조리사 교육 등

[법 제56조(교육)] ① 식품의약품안전처장은 식품위생 수준 및 자질의 향상을 위하여 필요한 경우 조리사와 영양사에게 교육(조리사의 경우 보수교육을 포함한다. 이하 이 조에서 같다)을 받을 것을 명할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 1년마다 교육을 받아야 한다.

② 제1항에 따른 교육의 대상자·실시기관·내용 및 방법 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 교육 등 업무의 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 관계 전문기관이나 단체에 위탁할 수 있다.

[영 제38조(교육의 위탁)] ① 식품의약품안전처장은 법 제56조제3항에 따라 조리사 및 영양사에 대한 교육업무를 위탁하려는 경우에는 조리사 및 영양사에 대한 교육을 목적으로 설립된 전문기관 또는 단체에 위탁하여야 한다.

② 제1항에 따라 교육업무를 위탁받은 전문기관 또는 단체는 조리사 및 영양사에 대한 교육을 실시하고, 교육이수자 및 교육시간 등 교육실시 결과를 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

[규칙 제83조(조리사 및 영양사의 교육)] ① 식품의약품안전처장은 법 제56조제2항에 따라 식품으로 인하여 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조에 따른 감염병이 유행하거나 집단식중독의 발생 및 확산 등으로 국민건강을 해칠 우려가 있다고 인정되는 경우 또는 시·도지사가 국제적 행사나 대규모 특별행사 등으로 식품위생 수준의 향상이 필요하여 식품위생에 관한 교육의 실시를 요청하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 조리사 및 영양사에게 식품의약품안전처장이 정하는 시간에 해당하는 교육을 받을 것을 명할 수 있다. 이 경우 교육실시기관은 제84조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 기관으로 한다.

1. 법 제51조제1항에 따라 조리사를 두어야 하는 식품접객업소 또는 집단급식소에 종사하는 조리사

2. 법 제52조제1항에 따라 영양사를 두어야 하는 집단급식소에 종사하는 영양사

② 법 제51조제1항제3호에 따른 조리사 면허를 받은 영양사나 법 제52조제1항제3호에 따른 영양사 면허를 받은 조리사가 제1항에 따른 교육을 이수한 경우에는 해당 조리사 교육과 영양사 교육을 모두 받은 것으로 본다.

③ 제1항에 따라 교육을 받아야 하는 조리사 및 영양사가 식품의약품안전처장이 정하는 질병 치료 등 부득이한 사유로 교육에 참석하기가 어려운 경우에는 교육교재를 배부하여 이를 익히고 활용하도록 함으로써 교육을 갈음할 수 있다.

[규칙 제84조(조리사 및 영양사의 교육기관 등)] ① 법 제56조제1항 단서에 따른 집단급식소에 종사하

는 조리사 및 영양사에 대한 교육은 식품의약품안전처장이 식품위생 관련 교육을 목적으로 하는 전문기관 또는 단체 중에서 지정한 기관이 실시한다.

② 제1항에 따른 교육기관은 다음 각 호의 내용에 대한 교육을 실시한다.

1. 식품위생법령 및 시책
2. 집단급식 위생관리
3. 식중독 예방 및 관리를 위한 대책
4. 조리사 및 영양사의 자질향상에 관한 사항
5. 그 밖에 식품위생을 위하여 필요한 사항

③ 교육시간은 6시간으로 한다.

④ 제1항부터 제3항까지에서 규정한 사항 외에 교육방법 및 내용 등에 관하여 필요한 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

아. 조리사 면허취소, 면허중 반납 등

[법 제80조(면허취소 등)] ① 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 조리사가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하면 그 면허를 취소하거나 6개월 이내의 기간을 정하여 업무정지를 명할 수 있다. 다만, 조리사가 제1호 또는 제5호에 해당할 경우 면허를 취소하여야 한다.

1. 제54조 각 호의 어느 하나에 해당하게 된 경우
 2. 제56조에 따른 교육을 받지 아니한 경우
 3. 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우
 4. 면허를 타인에게 대여하여 사용하게 한 경우
 5. 업무정지기간 중에 조리사의 업무를 하는 경우
- ② 제1항에 따른 행정처분의 세부기준은 그 위반 행위의 유형과 위반 정도 등을 고려하여 총리령으로 정한다.

[규칙 제82조(조리사 면허중의 반납)] 조리사가 법 제80조에 따라 그 면허의 취소처분을 받은 경우에는 지체 없이 면허증을 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 반납하여야 한다.

자. 조리사 행정처분 기준

[규칙 제89조(행정처분의 기준)] 법 제71조, 법 제72조, 법 제74조부터 법 제76조까지 및 법 제80조에 따른 행정처분의 기준은 별표 23과 같다.

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 23] <개정 2022. 7. 28.>

행정처분 기준(제89조 관련)

I. 일반기준

10. 조리사 또는 영양사에 대하여 행정처분을 하는 경우에는 4차 위반인 경우에는 3차 위반의 처분 기준이 업무정지이면 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 업무정지 6개월 이상이 되는 경우에는 면허취소 처분을 하여야 하고, 5차 위반인 경우에는 면허취소 처분을 하여야 한다.

II. 개별기준

4. 조리사

위반 사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제54조 각 호의 어느 하나에 해당하게 된 경우	법 제80조	면허취소		

2. 법 제56조에 따른 교육을 받지 아니한 경우		시정명령	업무정지 15일	업무정지 1개월
3. 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우	법 제80조	업무정지 1개월	업무정지 2개월	면허취소
4. 면허를 타인에게 대여하여 사용하게 한 경우	법 제80조	업무정지 2개월	업무정지 3개월	면허취소
5. 업무정지기간 중에 조리사의 업무를 한 경우	법 제80조	면허취소		

11. 식중독

「식품위생법」 제86조(식중독에 관한 조사 보고)

「식품위생법 시행령」 제59조(식중독 원인의 조사)

「식품위생법 시행규칙」 제93조(식중독환자 또는 그 사체에 관한 보고)

가. 식중독에 관한 조사 보고

[**법 제86조(식중독에 관한 조사 보고)**] ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 지체 없이 관할 특별자치시장·시장(「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」에 따른 행정시장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다)·군수·구청장에게 보고하여야 한다. 이 경우 의사나 한의사는 대통령령으로 정하는 바에 따라 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자의 혈액 또는 배설물을 보관하는 데에 필요한 조치를 하여야 한다.

1. 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안(檢案)한 의사 또는 한의사
2. 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자

② 특별자치시장·시장·군수·구청장은 제1항에 따른 보고를 받은 때에는 지체 없이 그 사실을 식품의약품안전처장 및 시·도지사(특별자치시장은 제외한다)에게 보고하고, 대통령령으로 정하는 바에 따라 원인을 조사하여 그 결과를 보고하여야 한다.

③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따른 보고의 내용이 국민 건강상 중대하다고 인정하는 경우에는 해당 시·도지사 또는 시장·군수·구청장과 합동으로 원인을 조사할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 식중독 발생의 원인을 규명하기 위하여 식중독 의심환자가 발생한 원인시설 등에 대한 조사절차와 시험·검사 등에 필요한 사항을 정할 수 있다.

☞ 의사 또는 한의사, 집단급식소의 설치·운영자 → 특별자치시장·시장·군수·구청장 → 식품의약품안전처장 및 시·도지사

나. 식중독 원인 조사

[**영 제59조(식중독 원인의 조사)**] ① 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단한 의사나 한의사는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 법 제86조제1항 각 호 외의 부분 후단에 따라 해당 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자의 혈액 또는 배설물을 채취하여 법 제86조제2항에 따라 특별자치시장·시장(「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」에 따른 행정시장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다)·군수·구청장이 조사하기 위하여 인수할 때까지 변질되거나 오염되지 아니하도록 보관하

여야 한다. 이 경우 보관용기에는 채취일, 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자의 성명 및 채취자의 성명을 표시하여야 한다.

1. 구토·설사 등의 식중독 증세를 보여 의사 또는 한의사가 혈액 또는 배설물의 보관이 필요하다고 인정한 경우
2. 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자 또는 그 보호자가 혈액 또는 배설물의 보관을 요청한 경우

② 법 제86조제2항에 따라 특별자치시장·시장·군수·구청장이 하여야 할 조사는 다음 각 호와 같다.

1. 식중독의 원인이 된 식품등과 환자 간의 연관성을 확인하기 위해 실시하는 설문조사, 섭취음식 위험도 조사 및 역학적(疫學的) 조사
2. 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자의 혈액·배설물 또는 식중독의 원인이라고 생각되는 식품등에 대한 미생물학적 또는 이화학적(理化學的) 시험에 의한 조사
3. 식중독의 원인이 된 식품등의 오염경로를 찾기 위하여 실시하는 환경조사

③ 특별자치시장·시장·군수·구청장은 제2항제2호에 따른 조사를 할 때에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관에 협조를 요청할 수 있다.

다. 식중독 환자 또는 그 사체에 관한 보고

[규칙 제93조(식중독환자 또는 그 사체에 관한 보고)] ① 의사 또는 한의사가 법 제86조제1항에 따라 하는 보고에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 보고자의 주소 및 성명
2. 식중독을 일으킨 환자, 식중독이 의심되는 사람 또는 식중독으로 사망한 사람의 주소·성명·생년월일 및 사체의 소재지
3. 식중독의 원인
4. 발병 연월일
5. 진단 또는 검사 연월일

② 법 제86조제2항에 따라 특별자치시장·시장(「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」에 따른 행정시장을 포함한다)·군수·구청장이 하는 식중독 발생 보고 및 식중독 조사결과 보고는 각각 별지 제66호서식 및 별지 제67호서식에 따른다.

12. 집단급식소

「식품위생법」 제88조(집단급식소)

「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등)

「식품위생법 시행규칙」 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항)

「식품위생법 시행규칙」 제96조(집단급식소의 시설기준)

가. 집단급식소

[법 제88조(집단급식소)] ① 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다. 신고한 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에도 또한 같다.

② 집단급식소를 설치·운영하는 자는 집단급식소 시설의 유지·관리 등 급식을 위생적으로 관리하기 위

하여 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다.

1. 식중독 환자가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 할 것
 2. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관할 것
 3. 영양사를 두고 있는 경우 그 업무를 방해하지 아니할 것
 4. 영양사를 두고 있는 경우 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위하여 요청하는 사항에 대하여는 정당한 사유가 없으면 따를 것
 5. 「축산물 위생관리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하지 말 것
 6. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용하지 말 것
 7. 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지 말 것
 8. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용할 것. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水源)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 나머지 업소에 대한 검사를 갈음할 수 있다.
 9. 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 사용·조리하지 말 것
 10. 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하지 말 것
 11. 그 밖에 식품등의 위생적 관리를 위하여 필요하다고 총리령으로 정하는 사항을 지킬 것
- ③ 집단급식소에 관하여는 제3조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조제4항, 제9조의3, 제22조, 제37조제7항·제9항, 제39조, 제40조, 제41조, 제48조, 제71조, 제72조 및 제74조를 준용한다.

☞ 제3조(식품등의 취급), 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지), 제6조(기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지), 제7조제4항(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) ④ 제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다. 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지), 제9조제4항(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격) ④ 제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 기구 및 용기·포장은 그 기준에 따라 제조하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니한 기구 및 용기·포장은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·저장·운반·진열하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다., 제9조의3[법 제9조의3(인정받지 않은 재생원료의 기구 및 용기·포장에의 사용 등 금지)], 제22조[법 제22조(출입·검사·수거 등)], 제37조제7항·제9항[법 제37조(영업허가 등)] ⑦ 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 영업자(제4항에 따른 영업신고 또는 제5항에 따른 영업등록을 한 자만 해당한다)가 「부가가치세법」 제8조에 따라 관할세무서장에게 폐업신고를 하거나 관할세무서장이 사업자등록을 말소한 경우에는 신고 또는 등록 사항을 직권으로 말소할 수 있다. ⑨ 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 제7항의 직권말소를 위하여 필요한 경우 관할 세무서장에게 영업자의 폐업여부에 대한 정보 제공을 요청할 수 있다. 이 경우 요청을 받은 관할 세무서장은 「전자정부법」 제39조에 따라 영업자의 폐업여부에 대한 정보를 제공한다., 제39조[법 제39조(영업 승계)], 제40조[법 제40조(건강진단)], 제41조[법 제41조(식품위생교육)], 제48조[법 제48조(식품안전관리인증기준)], 제71조[법 제71조(시정명령)], 제72조 및 제74조[법 제72조(폐기처분 등)], [법 제73조(위해식품등의 공표)], [법 제74조(시설 개수명령 등)]

- ④ 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 제1항에 따른 신고 또는 변경신고를 받은 날부터 3일 이내에 신고수리 여부를 신고인에게 통지하여야 한다.
- ⑤ 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 제4항에서 정한 기간 내에 신고수리 여부 또는 민원 처리 관련 법령에 따른 처리기간의 연장을 신고인에게 통지하지 아니하면 그 기간(민원 처리 관련 법령에 따라 처리기간이 연장 또는 재연장된 경우에는 해당 처리기간을 말한다)이 끝난 날의 다음 날에 신고를 수리한 것으로 본다.
- ⑥ 제1항에 따라 신고한 자가 집단급식소 운영을 종료하려는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다.
- ⑦ 집단급식소의 시설기준과 그 밖의 운영에 관한 사항은 총리령으로 정한다.

나. 집단급식소의 신고 등

[규칙 제94조(집단급식소의 신고 등)] ① 법 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 제96조에 따른 시설을 갖춘 후 별지 제68호서식의 집단급식소 설치·운영신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 제42조제1항제1호 및 제4호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 신고관청에 제출하여야 한다.

② 제9항에 따라 집단급식소 설치·운영 종료 신고가 된 집단급식소를 운영하려는 자(종료 신고를 한 설치·운영자가 아닌 자를 포함한다)는 별지 제68호서식의 집단급식소 설치·운영신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 신고관청에 제출하여야 한다.

1. 제42조제1항제1호의 서류
2. 제42조제4호의 서류. 다만, 종전 집단급식소의 수도시설을 그대로 사용하는 경우는 제외한다.
3. 양도·양수 계약서 사본이나 그 밖에 신고인이 해당 집단급식소의 설치·운영자임을 증명하는 서류

③ 제1항 또는 제2항(종전 집단급식소의 시설·설비 및 운영 체계를 유지하는 경우는 제외한다)에 따른 신고를 받은 신고관청은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제44조제2항에 따라 액화석유가스 사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당한다) 및 건강진단결과서(제49조에 따른 건강진단 대상자의 경우만 해당한다)를 확인하여야 하며, 신청인이 확인에 동의하지 아니하는 경우에는 그 사본을 첨부하도록 하여야 한다.

④ 제1항 또는 제2항에 따라 신고를 받은 신고관청은 지체 없이 별지 제69호서식의 집단급식소 설치·운영신고증을 내어주고, 15일 이내에 신고받은 사항을 확인하여야 한다.

⑤ 제4항에 따라 신고증을 내어준 신고관청은 별지 제70호서식의 집단급식소의 설치·운영신고대장에 기록·보관하거나 같은 서식에 따른 전산망에 입력하여 관리하여야 한다.

⑥ 제4항에 따라 신고증을 받은 집단급식소의 설치·운영자가 해당 신고증을 잃어버렸거나 헐어 못 쓰게 되어 신고증을 다시 받으려는 경우에는 별지 제35호서식의 재발급신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 헐어 못 쓰게 된 신고증(헐어 못 쓰게 된 경우만 해당한다)을 첨부하여 신고관청에 제출하여야 한다.

⑦ 집단급식소의 설치·운영자가 신고사항 중 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 변경하는 경우에는 별지 제71호서식의 신고사항 변경신고서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청에 제출하여야 한다. 이 경우 집단급식소의 소재지를 변경하는 경우에는 제42조제1항제1호 및 제4호의 서류(전자문서를 포함한다)를 추가로 첨부하여야 한다.

1. 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우: 그 대표자, 그 대표자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자
2. 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 아닌 경우: 설치·운영자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자

⑧ 제7항 각 호 외의 부분 후단에 따라 집단급식소의 소재지를 변경하는 변경신고서를 제출받은 신고관

청은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 액화석유가스 사용시설완성검사 증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제44조제2항에 따라 액화석유가스 사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당한다)를 확인하여야 한다. 다만, 신청인이 확인에 동의하지 아니하는 경우에는 그 사본을 첨부하도록 하여야 한다.

⑨ 집단급식소의 설치·운영자가 그 운영을 그만하려는 경우에는 별지 제72호서식의 집단급식소 설치·운영 종료신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청에 제출하여야 한다.

⑩ 법 제88조제3항에서 준용되는 같은 법 제39조에 따라 집단급식소의 설치·운영자의 지위승계 신고를 하려는 자는 별지 제73호서식의 집단급식소 설치·운영자 지위승계 신고서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 신고관청에 제출해야 한다.

1. 집단급식소의 설치·운영신고증
2. 권리의 이전을 증명하는 다음 각 목의 구분에 따른 서류
 - 가. 양도의 경우에는 양도·양수를 증명할 수 있는 서류 사본
 - 나. 상속의 경우에는 상속인임을 증명하는 서류
 - 다. 그 밖에 해당 사유별로 설치·운영자의 지위를 승계하였음을 증명할 수 있는 서류
3. 교육이수증(법 제41조제2항 본문에 따라 미리 식품위생교육을 받은 경우만 해당한다)
4. 위임인의 자필서명이 있는 위임장 및 위임인의 신분증명서 사본(양수인이 지위승계 신고를 위임한 경우만 해당한다)

⑪ 제10항에 따라 신청서를 제출받은 신고관청은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통해 다음 각 호의 구분에 따른 행정정보를 확인해야 한다. 다만, 신청인이 확인에 동의하지 않는 경우에는 그 사본을 첨부하도록 해야 한다.

1. 제49조에 따른 건강진단 대상자의 경우: 건강진단결과서
2. 상속의 경우: 상속인의 가족관계증명서

⑫ 제10항에 따라 집단급식소의 설치·운영자의 지위승계 신고를 하려는 상속인이 제9항에 따른 종료신고를 함께 하려는 경우에는 제10항제1호·제2호나목의 서류(상속인이 지위승계 신고를 위임한 경우에는 같은 항 제4호의 서류를 포함한다)만을 첨부하여 제출할 수 있다.

다. 집단급식소의 설치·운영자 준수사항

[규칙 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항)] ① 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

② 법 제88조제2항제11호에서 “총리령으로 정하는 사항”이란 별표 24와 같다.

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 24]

집단급식소의 설치·운영자 준수사항(제95조제2항 관련)

1. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 및 그 밖의 주방용구는 기구 등의 살균·소독

- 제, 열탕, 자외선 살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용해야 한다.
2. 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다.
 3. 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 위생관리 사항의 점검 결과를 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.
 4. 법 제88조제2항제8호에 따라 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따른 검사를 받아야 한다.
 - 가. 일부 항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류 염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 해야 한다.
 - 나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사
 5. 동물의 내장을 조리하면서 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균해야 한다.
 6. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등의 어떠한 표시도 해서는 안 된다.
 7. 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.

라. 집단급식소의 시설기준

[규칙 제96조(집단급식소의 시설기준)] 법 제88조제7항에 따른 집단급식소의 시설기준은 별표 25와 같다.

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 25] <개정 2023. 5. 19.>

집단급식소의 시설기준(제96조 관련)

1. 조리장

- 가. 조리장은 음식물을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원·학교의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 다. 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질[스테인레스·알루미늄·강화플라스틱(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로 된 것이어야 한다.
- 라. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열

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

마. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.

바. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

사. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

아. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

자. 조리장에는 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

2. 급수시설

가. 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.

나. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.

3. 창고 등 보관시설

가. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.

나. 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 조리장에 갖춘 냉장시설 또는 냉동시설에 해당 급식소에서 조리·제공되는 식품을 충분히 보관할 수 있는 경우에는 창고에 냉장시설 및 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.

4. 화장실

가. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단급식소가 위치한 건축물 안에 나목부터 라목까지의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나. 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

다. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

라. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5. 객석

집단급식소의 설치·운영을 신고한 사업장은 해당 사업장 내에 객석을 추가로 설치할 수 있다. 이 경우 음식물을 위생적으로 운반할 수 있는 기구 또는 운반차량 및 위생적인 배식도

구를 갖추어야 한다.

마. 집단급식소 과태료

■ 식품위생법 시행령 [별표 2] <개정 2023. 7. 25.>

과태료의 부과기준(제67조 관련)

1. 일반기준

- 가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.
- 나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.
- 다. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.
- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
 - 2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우
 - 3) 고의 또는 중과실이 없는 위반행위자가 「소상공인기본법」 제2조에 따른 소상공인인 경우로서 위반행위자의 현실적인 부담능력, 경제위기 등으로 위반행위자가 속한 시장·산업 여건이 현저하게 변동되거나 지속적으로 악화된 상태인지 여부를 고려할 때 과태료를 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우
- 라. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.
- 1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우
 - 2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우
 - 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
저. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조제2항 제8호	200	300	400
처. 법 제86조제1항을 위반한 경우 1) 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사 2) 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자	법 제101조제1항 제1호	100	200	300
커. 법 제88조제1항 전단을 위반하여 신고를 하지 않거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조제1항 제2호	300	400	500
터. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다) 1) 집단급식소(법 제86조제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과 해당 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 집단급식소를 말한다)에서 식중독 환자가 발생한 경우 2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우	법 제101조제1항 제3호	500	750	1000
		400	600	800

3) 영양사의 업무를 방해한 경우		300	400	500
4) 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위해 요청하는 사항에 대해 정당한 사유 없이 따르지 않은 경우		300	400	500
5) 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 받지 않은 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
6) 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
7) 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
8) 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우		400	600	800
9) 법 제15조제2항에 따라 일시적으로 금지된 식품등을 위해평가가 완료되기 전에 사용·조리한 경우		300	400	500
10) 식중독 발생 시 역학조사가 완료되기 전에 보관 또는 사용 중인 식품의 폐기·소독 등으로 현장을 훼손하여 원상태로 보존하지 않는 등 식중독 원인 규명을 위한 행위를 방해한 경우		500	750	1000
11) 그 밖에 총리령으로 정하는 준수사항을 지키지 않은 경우	법 제101조제3항 제6호	50만원 이상 300만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		

13. 집단급식소 급식안전관리 기준

집단급식소 급식안전관리 기준

식품의약품안전처 고시 제2023-32호(2023. 5. 22, 개정)

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」 제44조제1항 및 제88조제2항과 같은 법 시행규칙 제57조 별표 17 제8호, 제95조제2항 및 제3항 별표 24에 관한 세부사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “집단급식소”란 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제2조제12호 및 같은 법 시행령(이하 “시행령”이라 한다) 제2조에서 정하고 있는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.

2. “급식안전관리”란 집단급식소에서 식재료의 검수·조리 및 배식·시설관리 등 급식안전관리를 위한 위생관리 활동을 말한다.

3. “보존식”이란 법 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 제95조제1항 및 제2항에 따라 집단급식소에서 조리·제공한 식품 중 매회 1인분 분량을 보관한 식품을 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 법 제88조제1항에 따라 신고한 집단급식소를 설치·운영하는 자(시행령 제21조제8호마목에 따라 위탁계약한 경우에는 위탁급식영업자를 말한다. 이하 같다)를 대상으로 적용한다.

제4조(위생관리 사항) 집단급식소를 설치·운영하는 자가 급식안전관리를 위하여 매일 점검하고 기록해야 하는 위생관리 사항은 별표 1과 같다.

제5조(위생점검 등) ① 집단급식소를 설치·운영하는 자는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수여부를 매일 점검하여, 별표 2의 위생관리 점검표를 기록하여야 한다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

② 집단급식소 설치·운영하는 자가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 별표 3에 따른 검수일지를 기록하여야 한다. 다만, 검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 집단급식소를 설치·운영하는 자는 별표 2 및 별표 3에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가하여 점검·기록할 수 있다.

⑤ 제1항부터 4항에 따른 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

제6조(보존식의 보관 등) ① 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 다음 각호와 같다.

1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉석섭취·편의식품류를 제외한 실온제품

2. 병과류 중 병과

② 제1항에 따른 보존식 제외 식품의 경우에도 제5조제2항에 따른 검수일지를 작성하여야 한다.

제7조(기록의 보관) 집단급식소를 설치·운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.

제8조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2023년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 관련 법령이나 현실 여건의 변화 등을 고려하여 이 고시의 폐지, 개정 등의 여부를 검토하여야 한다.

부칙 <제2023-32호, 2023.5.22.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표 1]

위생관리 사항(제4조 관련)

1. 개인위생관리

가. 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마를 착용하고, 악세사리 등 장신구 착용을 하지 않아야 한다.

나. 건강진단을 받지 아니한 자나 「식품위생법 시행규칙」 제50조에서 규정하는 질병이 있는 자는 식품취급 및 조리를 하여서는 아니 된다.

2. 검수 및 보관관리

가. 조리에 사용되는 식품 등(이하 “식재료”)은 검수를 통해 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 확인하여 적합한 것을 식재료로 사용하여야 한다.

나. “식재료” 선도가 양호한 것을 사용하여야 하며, 부패·변질되었거나 유독·유해물질 등에 오염된 것을 사용하여서는 아니 된다.

다. 소비기한이 경과된 식재료를 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.

라. 식재료는 세척제, 소독제, 화학물질 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.

마. 식재료는 법 제7조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정하고 있는 「식품 등의 기준 및 규격」 제2.

4. 보존 및 유통기준과 같은 고시 제6. 3. 원료 기준에 적합하도록 관리하여야 하며, 이 경우 냉동·냉장 시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.

3. 조리관리

가. 야채·과일을 세척할 경우에는 「위생용품 관리법」에 따른 세척제를 사용하고, 살균 시 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 하며, 세척제와 살균제는 충분히 행구어야 한다. 다만, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 살균제 또는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.

나. 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다.

다. 해동은 위생적인 방법으로 실시하여야 하며, 한 번 해동한 식품은 다시 냉동하여서는 아니 된다.

라. 칼·도마(어류·육류·채소류)는 용도별 구분 사용하여야 한다.

4. 배식 및 보존식 관리

가. 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며, 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.

나. 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관 하는 경우는 제외한다) 해서는 안된다.

다. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회1인분 분량을 -18℃이하로 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 할 수 있다.

5. 시설 관리

가. 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척소독시설, 환기시설 등은 항상 정상적으로 작동되어야 한다.

나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 한다.

[별표 2]

위생관리 점검표(제5조 관련)

점검자: (인)

구분	점검 사항		점검결과							조치 사항
			월	화	수	목	금	토	일	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
1. 개인 위생 관리	복장 관리	○ 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부								
	건강 상태	○ 식품취급자(조리종사자 포함) 건강상태								
2. 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	○ 식재료 검수일지 작성, 보관 여부								
	소비기한	○ 식재료의 소비기한 경과 확인								
	구분 보관	○ 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부								
	냉장·냉동고 관리	○ 냉장고·냉동고 적정온도 여부								
3. 조리 관리	세척 및 소독	○ 가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행균 여부								
	조리 시 주의 사항	○ 육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부								
		○ 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인								
	구분 사용	○ 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부								
4. 배식 및 보존식 관리	배식	○ 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리								
	배식 후 관리	○ 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부								
	보존식	○ 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부								
5. 시설 관리	시설	○ 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인								
		○ 배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)								

※ 기록 방법 : 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

[별표 3]

식재료 검수일지(제5조 관련)

검수자: (인)

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	소비기한(또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업소명)	검수 사항			조치사항
						배송온도(℃)	포장상태	품질상태	

<검수일지 작성 방법>

- 식재료 검수일지 작성 대상 : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품(다만, 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식에 포함되는 것은 제외)
- 주요 검수 사항: 배송온도, 포장상태, 품질상태
- 배송온도(유통 또는 검수온도) 기록
 - 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기록하거나 제품온도를 측정하여 기록, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기록 생략 가능
- 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- 품질상태 기록: 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기록
- ※ 급식소별 자체 식재료 검수일지, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태, 조치사항 등 상기 검수일지 내용을 포함하여 기록·관리하는 경우에는 검수일지 작성 생략 가능
- ※ 제6조제2항에 따라 제공하는 가공식품의 경우에는 제조업소명을 포함

II. 식품위생법 및 식품표시광고법 위반사례

1. 식품위생법 위반사례

가. 식품등의 위생적 취급기준 위반(밀가루 곰팡이 오염)





나. 조리장 내 배수구 덮개 및 폐기물 용기 뚜껑 미설치 사례

조리장 바닥 배수구에는 덮개를 설치해야 하고 폐기물 용기는 오물과 악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것을 사용해야 한다.

배수로는 폐수, 음식 찌꺼기 등이 쌓여 부패가 발생하기 쉽고 해충이 유입될 수 있으므로 뚜껑을 덮어 교차오염을 방지하고 주기적으로 세척 및 소독을 실시하여 청결하게 관리 하여야 한다.

폐기물 용기는 스테인리스, 알루미늄, FRP, 테프론 등의 재질로 된 밀폐 가능한 구조의 것을 사용하여야 하고 주기적으로 반출하는 등 적절한 처리를 통해 악취나 해충 발생을 방지해야 한다.

식품위생법 시행규칙 [별표 25] 집단급식소의 시설기준(제96조 관련)		
	배수구	> 배수구가 있는 경우 덮개를 설치하여 교차오염 방지 ✓ 주기적인 세척 및 소독으로 청결하게 관리
	폐기물 용기	> 뚜껑이 있는 내수성 재질의 용기 사용 (스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등) ✓ 주기적인 반출 및 적절한 처리

다. 조리장 내 방충·방서 시설 미비 사례

조리장에는 쥐, 해충 등을 막을 수 있는 장비를 갖추어야 함에도 방충, 방서 시설의 미비로 틈새가 발생하거나 방충망이 설치되지 않거나 훼손된 경우 천정 천공이나 출입문 틈새가 발생한다.

외부로 개방된 흡입구, 배기구 등에는 덮개 외에도 여과망, 방충망을 부착해야 하며 조리장 출입문, 천장, 바닥, 창문 등 내부 전체의 밀폐여부를 주기적으로 점검해야 하며 수시로 발생할 수 있는 틈새 발생에 대한 개보수 관리가 필요하다.

틈새 발생 및 방충망 미설치



- ▶ 외부로 개방된 흡입구, 배기구 등
→ 덮개 외에도 **여과망, 방충망** 부착

방충망 훼손



- ▶ 방충망 훼손, 개폐장치 고장 등
→ 틈새 발생에 대한 **개보수 관리**

천정 천공 및 출입문 틈새 발생



- ▶ 조리장 출입문, 천장, 바닥, 창문 등
→ 내부 전체의 **밀폐 여부**
주기적 점검



2. 식품표시광고법 위반사례

가. 식품등의 표시기준을 위반한 경우(무표시 참기름, 고춧가루)

나. 소비기한 미 표시



1 무표시·무허가 식품이 무엇일까요?

- 식품표시사항이 없는 식품
- 식품표시사항이 훼손된 식품

- 허가 받지 않은 곳에서 구매한 고춧가루, 참기름 등
- 직접 제조한 김치, 다진마늘 등
- 시골에서 만들어 보내준 된장, 청류 등

무표시 식품

식품 또는 식품첨가물 등의 제조업, 가공업으로 허가는 받았으나 표시사항이 없는 원료 및 식품

식품표시사항 없는 식품

무허가 식품

식품 또는 식품첨가물 등의 제조업으로 허가 받지 않은 시설에서 만든 원료 및 식품

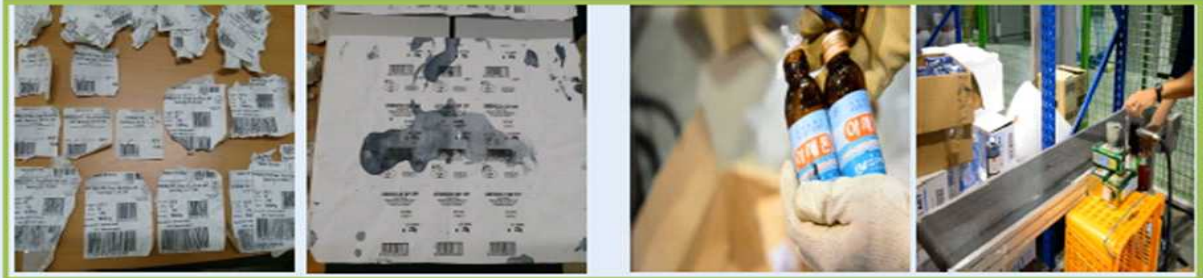


다. 유형별 표시 부적정 사례 : 소비기한 변조

라. 소비기한 경과제품 조리 목적으로 보관 또는 조리에 사용

유형별 표시 부적정사례

✓ 유통기한 변조



부적정 사항

쓰레기통에서 발견된 정상 라벨과 변조라벨

부적정 사항

유통기한 삭제용 아세톤과 변조용 잉크젯 마킹기



III. 식품안전 정책방향

식품안전관리 기본방향(식품안전정책국 방향)

소비환경 변화에 대응하여 국민 건강을 위한 식품 안전관리 강화



전략

- ① 배달음식, 가정간편식 등 온라인 식품 및 식품운송차량 등 관리 강화
- ② 명절, 나들이철 등 시기·계절별 성수식품 집중 점검
- ③ 키즈카페, 어린이 기호식품 점점 등 특정 제품에 대한 안전관리 강화



주

비대면(배달, 무인 등)

시기·계절별 성수 식품

특정 계층 및 위생

요 점 검 분 야 및 항 목	소비 식품		취약 시설
	<p>▶ 배달음식 : 배달앱 등록 음식점 내 위생불량 등 행위 집중 점검</p> <p>▶ 가정간편식 제조·판매업체 : 도시락, 가정간편식, 밀키트 등 제조업체 등</p> <p>▶ 무인 식품취급시설 : 무인 편의점·카페 등 집중 점검</p> <p>▶ 프랜차이즈점·편의점 : 위생적 취급기준, 소비(유통)기한 경과제품 사용 등 집중 점검</p> <p>▶ 식품 운송차량 및 물류센터 : 냉동·냉장식품 온도관리 준수 여부 등 집중 점검</p>	<p>▶ 설·추석명절 : 한과류, 건강기능식품, 농·축·수산물(햇과일, 쇠고기, 조기 등)</p> <p>▶ 봄·가을 신학기 : 학교집단급식소, 학교매점, 학교 주변 분식점, 문방구 등</p> <p>▶ 봄·가을 행락철 : 고속도로휴게소, 기차역, 공항, 국·공립공원, 유원지</p> <p>▶ 휴가철[하절기, 동절기] : 워터파크, 해수욕장, 스키장, 눈썰매장, 아이스링크장 등</p> <p>▶ 김장철 : 젓갈류, 고춧가루, 절임배추 등</p> <p>▶ 성탄절·연말연시 : 케이크, 아이스크림케이크 등</p> <p>▶ 소규모 맥주업체 : 원료사용기준 준수, 보존료 등 첨가 여부 집중 점검</p>	<p>▶ 키즈카페, 애견 동물카페 : 시설기준(분리 여부), 위생적 취급기준, 소비(유통)기한 경과 원료 사용 등</p> <p>▶ 노인·장애인·산모 이용시설 : 위생적 취급기준, 종사자 건강진단, 소비(유통)기한 경과 원료 사용 등</p> <p>▶ PC방, 스크린골프장, 만화카페 : 무신고 영업, 위생적 취급기준 준수 여부 등</p> <p>▶ 반복 및 고의·상습 위반업체 : 법령 재위반, 소비(유통)기한 위·변조, 소비(유통)기한 경과 원료 사용 등</p> <p>▶ 어린이 기호식품(영·유아 식품 포함)등 제조업체 : 제도가공기준 준수, 허용외 식품첨가물 사용 등, 무신고, 시설기준, 위생적 취급기준 등</p>

‘23년 식품안전관리지침 주요 개정사항

① 유통·소비 트렌드를 반영한 안전관리 체계 정비

○ 식품 소비환경 변화 등을 반영한 안전관리 체계 정비

- 무인 식품 취급시설의 영업 형태에 따라 업종을 명확히 구분할 수 있도록 업종 결정도* 제공 등 신고관리 절차 신설

* 로봇서빙 등接客행위 포함 시 휴게음식점으로 분류(그 외 영업은 자동판매기 영업)

- 소비기한 표시제 시행에 따라 식품의 보관, 상·하차, 운송 등 제조·유통 단계의 온도 준수 여부 점검 강화

○ 생산부터 소비까지 안전한 식품 유통환경 조성

- 달걀의 위해 우려 항목(살모넬라·설충제 등)에 대한 검사 강화
- 생산단계 수산물의 안전관리·강화를 위해 조사항목·물량*을 확대하고, 현장검

사소 설치 *로 유통 초기단계 길목 검사 강화

* 조사항목/물량 : ('22) 93종/15,500건 → ('23) 187종/21,470건

* 서울, 부산, 인천, 경기 지역 검사소 설치(4개소)

○ 국민 다소비 수입식품의 안전관리 강화

– 다소비 또는 방사능 검출 우려 식품에 대한 방사능 검사 확대

* ('22년) 12,000건 → ('23) 15,350건

– 부적합 발생률 등을 반영하여 위해 우려 수입식품의 기획검사를 강화하고, 특정시기(명절 등) 수입증가 품목의 통관검사 지속

* 부적합 발생률, 특정시기(명절·연휴) 등을 고려하여 집중 검사품목·항목 선정

② 법령 개정에 따른 업무 처리절차 등 반영

○ 자가품질검사 결과에 대한 확인검사 요청 근거 마련('22.7.28)

– 자가품질검사의 확인검사 처리절차 등 세부지침 신설

○ 관광특구 등 옥외영업장에서의 조리행위 허용('22.4.28)

– 식품접객업소의 옥외영업신고 및 관리지침 신설

○ 소비기한 표시제 시행('23.1.1)에 따라 지도·점검 항목 등 개정

○ 축산물의 살균·멸균·급속냉동 공정의 외부 위탁 허용('22.7.12)

– 위탁자, 수탁자 모두 HACCP 적용, 위탁사항을 품목제조보고서에 명시

○ 무신고로 식품을 수입하여 영업정지 처분을 받은 영업자는 특별관리 영업자에 포함하도록 관리 강화('22.9.3)

○ 어린이 기호식품 전담관리원 지정·운영 규정 신설('22.10.26)

– 어린이 식품안전보호구역 내 식품조리·판매업소의 위생점검 계도

○ 품목제조보고서에 영양성분 정보 기재 의무 신설('23.7.1 시행)

③ 국회 등 외부 지적에 따른 후속조치 사항 반영

○ 무인 식품취급업소별 주요 지도·점검 지침 신설

– 무인카페·무인밀키트·무인편의점 등으로 구분하여 판매 형태별 맞춤형 위생점검 항목 등 제공

○ 이물 혼입 재발 방지를 위해 반복 혼입 업체 대상 특별점검 강화

- (상반기) 원인분석, 개선조치 마련을 위한 점검, (하반기) 개선조치 이행여부 점검
- 식품위생법 위반 모범음식점에 대한 우대조치 예외 기준 마련
 - 과태료 부과 처분을 받은 업소는 영업시설개선자금 우선 용자 등의 지원 대상에서 제외
- 식중독 예방 소통전담관리원 지정·운영 등 안전관리 강화
 - 음식점·집단급식소 영업자와 조리 종사자를 대상으로 식중독 예방 홍보·지도를 위한 소통전담관리원 지정·운영
 - 식중독 담당자의 사고 대처 능력 향상을 위한 식중독 모의 훈련 확대 실시

집단급식소 식중독 예방 관리

2024

(사)한국조리사협회중앙회

【목 차】

1. 식중독
 - 가. 식중독의 정의
 - 나. 식중독의 일반적 증상
 - 다. 식중독 발생원인과 주요 경로
 - 라. 식중독과 수인성 전염병과의 차이 (비교표)
 - 마. 식중독 발생 현황
 - 1) 원인물질별·시설별 식중독의 발생 현황
 - 2) 연도별·월별 식중독 발생현황
 - 3) 연도별·시설별 식중독 발생 현황
 - 바. 세균성 식중독의 원인 및 증상
 - 사. 바이러스성 식중독의 원인 및 증상
 - 자. 세균과 바이러스의 차이
2. 주요 식중독의 전파경로
3. 주요 식중독의 원인균(원충)과 원인 식품
 - 가. 황색포도상구균
 - 나. 살모넬라균
 - 다. 병원성대장균
 - 라. 장염비브리오균
 - 마. 바실러스 세레우스균
 - 바. 캄필로박터 제주니/콜리균
 - 사. 리스테리아 모노사이토제네스균
 - 아. 여시니아 엔테로콜리티카균
 - 자. 클로스트리디움 퍼프린젠스균
 - 차. 클로스트리디움 보툴리눔균
 - 카. 노로바이러스
 - 타. 신종 원충성 식중독 원인체-쿠도아
 - 파. 곰팡이독에 의한 식중독
4. 식중독 발생시 대응체계
 - 가. 식중독 관련 보고 규정
 - 나. 식중독 원인 조사체계
 - 다. 식중독 조기경보시스템
5. 식중독 예방대책
 - 가. 식중독 예방 및 관리 3대 원칙
 - 나. 식중독 예방관리의 기초
 - 다. 식중독 예방요령
6. 사례별로 보는 식중독
7. 계절별 식중독 발생원인 및 예방법
8. 식중독 예방을 위한 기본원리

1. 식중독

가. 식중독의 정의

- WHO : 식품 또는 물의 섭취에 의해 발생되었거나 발생된 것으로 생각되는 감염성 또는 독소형 질환.
- 식품위생법 : “식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.
- 집단식중독 : 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인되거나 의심되는 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취하였으며, 2인 이상의 사람이 유사한 질병을 경험한 경우.
(WHO, Fofdborne Disease Outbreaks Guidelines for Investigation and Control, 2008)

나. 식중독의 일반적 증상

- 음식을 섭취 후 72시간 이내에 고열, 복통, 설사, 구토, 두통 등이 대표적인 증상이며 때로는 호흡곤란, 탈수 등의 증상을 일으켜 생명을 위협하게 한다.

다. 식중독 발생원인과 주요 경로

- 1) 부적합한 식자재에 의한 발생
- 2) 잘못된 종사자 개인위생에 의한 발생
- 3) 불결한 조리 작업장 환경에 의한 발생
- 4) 부적합한 조리 작업장 구조에 의한 발생
- 5) 교육 훈련 부족에 의한 종사자 무지, 무관심

라. 식중독과 수인성 전염병과의 차이 (비교표)

구분	수인성	감염형 식중독
	(식품매개 전염병)	(식품매개 감염형)
감염관계	전염력이 강하여 확산이 쉬움	원인식품 제거시 질병확산 방지
균의 양	미량의 균으로도 감염 가능	일정량 이상의 균이 필요
2차감염	2차 감염 빈번	2차 감염은 거의 드뭄
잠복기간	길다(원인균 검출곤란)	비교적 짧다.
예방조치	거의 불가능	균의 증식을 억제하면 가능
음료수	감염 가능	발생가능성 없음

마. 식중독의 발생 현황

원인물질 및 시설별 식중독 발생 현황

기준 : 2023.10.31.(‘23년 신고 통계) 단위 : 발생건수(건), 환자수(명)

원인물질	구분	학교	학교 외 집단급식	음식 점	가정 집	기타	불명	합계
병원성대장균	발생건수	2	0	0	0	1	0	3
	환자수	126	0	0	0	31	0	157
살모넬라	발생건수	0	0	1	0	1	0	2
	환자수	0	0	3	0	83	0	86
캠필로박터제주니	발생건수	0	3	2	0	2	0	7
	환자수	0	128	77	0	27	0	232
황색포도상구균	발생건수	0	0	1	0	1	0	2
	환자수	0	0	17	0	50	0	67
클로스트리디움퍼프린젠스	발생건수	0	1	3	0	3	0	7
	환자수	0	38	95	0	108	0	241
바실러스세레우스	발생건수	0	1	3	0	0	0	4
	환자수	0	33	32	0	0	0	65
기타세균	발생건수	0	0	1	0	1	0	2
	환자수	0	0	2	0	10	0	12
노로바이러스	발생건수	10	22	18	2	9	2	63
	환자수	308	397	134	9	67	6	921
기타바이러스	발생건수	0	1	1	0	0	0	2
	환자수	0	16	10	0	0	0	26
자연독	발생건수	1	3	0	0	1	0	5
	환자수	55	30	0	0	5	0	90
불명	발생건수	4	1	22	0	6	1	34
	환자수	58	3	117	0	53	3	234
진행중	발생건수	32	51	157	5	54	0	299
	환자수	856	1,140	2,266	13	1,235	0	5,510
합계	발생건수	49	83	209	7	79	3	430
	환자수	1,403	1,785	2,753	22	1,669	9	7,641

연도별 및 시설별 식중독 발생 현황

기준 : 2023.10.31.(~21년 확정, '22년 잠정, '23년 신고 통계) 단위 : 발생건수(건), 환자수(명)

연도	구분	학교	학교외집단급 식	음식점	가정집	기타	불명	합계
2019	발생건수	24	29	175	3	48	7	286
	환자수	1,214	620	1,409	7	764	61	4,075
2020	발생건수	13	25	108	3	15	0	164
	환자수	401	1,043	797	13	280	0	2,534
2021	발생건수	21	55	119	3	44	3	245
	환자수	708	1,227	2,705	12	501	7	5,160
2022	발생건수	29	45	176	2	43	9	304
	환자수	1,181	922	1,962	21	1,254	70	5,410
2023	발생건수	49	83	209	7	79	3	430
	환자수	1,403	1,785	2,753	22	1,669	9	7,641
합계	발생건수	136	237	787	18	229	22	1,429
	환자수	4,907	5,597	9,626	75	4,468	147	24,820

연도별·월별 식중독 발생 현황

기준 : 2023.10.31.(~21년 확정, '22년 잠정, '23년 신고 통계) 단위 : 발생건수(건), 환자수(명)

연도	구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
2019	발생건수	21	16	19	31	35	37	28	25	22	16	18	18	286
	환자수	216	109	504	543	438	532	550	333	136	227	236	251	4,075
2020	발생건수	28	9	3	8	5	19	30	18	16	11	10	7	164
	환자수	217	75	117	112	19	488	688	160	157	171	252	78	2,534
2021	발생건수	9	11	21	24	18	24	28	46	23	11	14	16	245
	환자수	292	298	401	417	194	343	1,293	878	335	222	142	345	5,160
2022	발생건수	9	7	13	12	27	41	55	31	28	22	26	33	304
	환자수	136	123	422	148	503	1,028	650	538	581	437	308	536	5,410
2023	발생건수	41	36	46	52	44	37	48	43	47	36	0	0	430
	환자수	478	391	523	838	837	461	1,507	653	1,187	766	0	0	7,641
합계	발생건수	108	79	102	127	129	158	189	163	136	96	68	74	1,429
	환자수	1,339	996	1,967	2,058	1,991	2,852	4,688	2,562	2,396	1,823	938	1,210	24,820

바. 세균성 식중독의 원인 및 증상

병 원 체	잠 복 기	증 상	2차감염
바실러스 세레우스			
a. 구토독소	1~6시간	구토, 일부설사, 간혹 발열	×
b. 설사독소	6~24시간	설사, 복통, 일부구토, 간혹 발열	×
캠필로박터균	2~7일	설사(가끔 혈변), 복통, 발열	×
클로스트리디움 퍼프린젠스	8~24시간	설사, 복통, 간혹 구토와 열	×
장 출혈성 대장균(EHEC)	2~6일	수양성 설사(자주 혈변), 복통(가끔심함), 발열은 거의 없음	×
장 독소성 대장균(ETEC)	6~48시간	정액성 설사, 복통, 오심 간혹 구토, 발열	×
장 병원성 대장균(EPEC)	일정치 않음	수양성 설사(자주 혈변), 복통, 발열	×
장 침입성 대장균(EIEC)	일정치 않음	수양성 설사(자주 혈변), 발열, 복통	×
살모넬라균	12~36시간	설사, 발열 및 복통은 혼합	○
황색포도상구균	1~6시간(2~4시간)	심한 구토, 설사	×
장염비브리오균	4~30시간	설사, 복통, 구토, 발열	×
여시니아 엔테로콜리티카	1~10일(통상 4~6일)	설사, 복통 (가끔 심하다)	×
리스테리아 모노사이토제네스	1~6주	건강인 : 감기와 유사 증상 / 임신부 : 유산, 사산 면역력 저하자 : 수막염, 패혈증	×
클로스트리디움 보툴리눔	12~36시간	구토, 복부경련, 설사, 근무력증, 착시현상, 신경장애, 호흡곤란	×

○ 식중독은 일반적으로 구토, 설사, 복통, 발열 등의 증상을 나타내며 원인 물질에 따라 잠복기와 증상의 정도가 다르게 나타난다.

사. 바이러스성 식중독의 원인 및 증상

병원체	잠복기	증상		전과기전	2차감염
		구토	열		
아스트로 바이러스	1~4일	가끔	가끔	식품, 물, 대변-구강전파	○
장관 아데노바이러스	7~8일	통상적	통상적	물, 대변-구강전파	○
노로바이러스	24~48시간	통상적	드물거나 미약	식품, 물, 접촉감염, 대변-구강전파	○
로타바이러스 A군	1~3일	통상적	통상적	물, 비말감염, 병원감염, 대변	○

아. 세균과 바이러스의 차이

구 분	세균	바이러스	비 고
특성	균에 의한 것 또는 균이 생산하는 독소에 의하여 식중독 발생	크기가 작은 DNA 또는 RNA가 단백질 외피에 둘러 쌓여 있음	
증식	온도, 습도, 영양 성분 등이 적절하면 자체증식 가능	자체 증식이 불가능하며 반드시 숙주가 존재하여야 증식 가능	
발병량	일정량(수백~수백만)이상의 균이 존재하여야 발병 가능	미량(10~100)개체로도 발병 가능	
증상	설사, 구토, 복통, 메스꺼움, 발열, 두통 등	메스꺼움, 구토, 설사, 두통, 발열 등	
치료	항생제 등을 사용하여 치료 가능하며 일부 균은 백신이 개발되어 있음	일반적 치료법이나 백신이 없음	
2차 감염	2차 감염되는 경우는 거의 없음	대부분 2차 감염됨	

※ 자연독 식중독

자연산물에 의한 식중독으로서 독버섯·원추리·박새풀 등에 의한 식물성 식중독과 복어 등에 의한 동물성 식중독으로 분류됨

- 발생원인 : 식물 또는 동물이 원래부터 가지는 성분이거나, 먹이사슬을 통해 동물의 체내에 축적되어 유독물질이 생길 수 있음

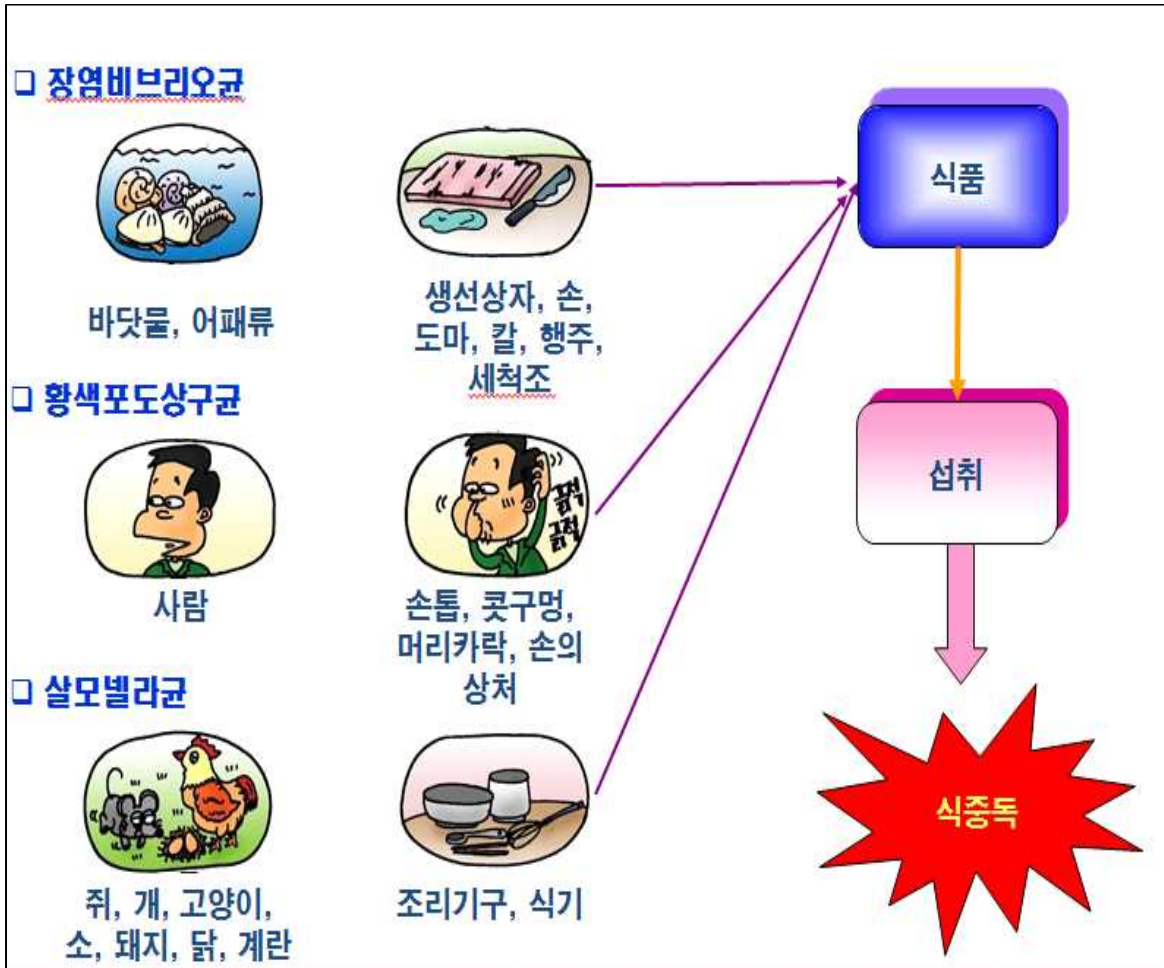
※ 곰팡이독 식중독

- 아플라톡신 : *Aspergillus flavus*, *A. parasiticus* 에 의해서 생성되며, 곡류, 땅콩, 박 등에서 증식하고 강한 발암성을 나타냄 (고춧가루 등에서도 발견)
- 황변미중독 : 쌀에 곰팡이가 증식하여 노란색을 나타내며, 신경독, 신장장애, 간장독 유발
- 루부라톡신 : 옥수수에 증식하면서 독성물질 생성, 장기출혈, 간장 및 신장 장애 유발
- 오크라톡신 : 곰팡이가 옥수수, 두류, 곡류에 증식 생성, 간장, 신장 장애 유발
- 후사리움 독소 : 온도가 낮은 상태에서 곡물에 증식, 장관비대, 간장이상 일으킴

자. 식중독의 종류 (비교표)

분 류	종 류	원인균 및 물질
세균성 식중독	감염형 식중독	살모넬라, 장염비브리오, 병원성대장균, 캄필로박터, 여시니아 등
	독소형 식중독	포도상구균, 보툴리누스 등
자연독 식중독	동물성 자연독	복어독, 시가테라독
	식물성 자연독	감자독, 버섯독
화학적 식중독	고의 또는 오용으로 첨가되는 유해물질	유해첨가물
	제조·가공·저장 중에 생성되는 유해물질	잔류농약, 유해성 금속화합물
	기타 물질에 의한 중독	지질의 산화생성물, 니트로소아민
	조리가구·포장에 의한 중독	녹청(구리), 납, 비소, 메탄올 등
마이코톡신식중독	곰팡이 독소에 의한 중독	황변미독, 맥각독, 아플로톡신 등

2. 주요 식중독의 전파경로



3. 주요 식중독의 원인균(원충)과 원인 식품 (요약)

가. 황색포도상구균 (Staphylococcus aureus)

특성	<ul style="list-style-type: none"> ○ 그람양성 구균, 내열성 독소 (장독소, enterotoxin) 생성 ○ 소금농도가 높은 곳에서 증식하며 특히 건조 상태에서 저항성이 강하여 식품이나 가검물 등에서 장기간(수개월) 생존하여 식중독을 유발한다. ○ 78℃에서 1분 혹은 64℃에서 10분의 가열로 균은 거의 사멸되나, 식중독 원인 물질인 장독소는 내열성이 강하여 100℃에서 60분간 가열하여야 파괴 된다.
증상	○ 구토, 설사, 발열, 메스꺼움, 근육경련, 쇠약감, 두통, 오심
잠복기	○ 2~6시간 (평균 3시간)
감염량	○ 균 (9,100,000/g), 독소 (1mcg)
감염원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 피부의 화농, 여드름, 먼지, 하수, 도시락, 김밥 등 복합조리식품 ○ 토양, 하수 등의 자연계에 널리 분포하며 건강인의 약 30%가 보균하고 있으므로 코 안이나 피부에 상재하고 있는 황색포도상구균이 식품에 혼입될 가능성이 있다.
원인식품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자연계에 널리 분포되어 있고 여러 종류의 식품에서 증식 가능하기 때문에 그 원인 식품은 매우 다양하다. ○ 육류 및 그 가공품과 유유, 크림, 버터, 치즈 등과 이들을 재료로 제조 가공한 과자류와 유제품, 밥, 김밥, 도시락, 두부 등과 복합 조리식품 및 크림, 소스, 어육 연제품 등이 있다.
예방법	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강한 사람의 30~50%가 황색포도상구균의 보균자일뿐 아니라, 자연계에 널리 분포되어 있기 때문에 이 균의 오염을 완전히 차단하는 것은 사실상 불가능하다. 그러나 세균의 증식방지, 충분한 열처리, 식품 취급 장소의 위생관리 및 2차 오염방지 등에 주의를 기울이면 충분히 식중독을 예방할 수 있다. ○ 냉장보존, 피부화농성 질환자 조리금지, 손, 조리기구 청결 유지 <ul style="list-style-type: none"> - 식품 취급자는 손을 청결히 하며 손에 창상 또는 화농되거나 신체 다른 부위에 화농이 있으면 식품을 취급해서는 안 된다. - 식품제조에 필요한 모든 기구와 기기 등을 청결히 유지하여 2차 오염을 방지한다. - 식품은 적당량을 조속히 조리한 후 모두 섭취하고, 식품이 남았을 경우에는 실온에 방치하지 말고 5℃이하에 냉장 보관한다.

나. 살모넬라균(Salmonella spp.)

1) 살모넬라 식중독과 전염병의 차이

살모넬라로 불리어지는 세균은 장티푸스균이나 파라티푸스A균 이외에 약 2,000여종 이상의 균형이 있으며 이들 균형은 일반적으로 사람에서 사람으로 전염되지 않고 음식에 오염되어 1g당 10만개이상 수준으로 증식된 음식을 섭취함으로써 세균성식중독인 급성위장염을 일으키는 세균이다. 그러나 장티푸스나 파라티푸스A균형은 매우 적은 수의 균에 감염되어도 발병된다는 점이 바로 전염병과 식중독의 차이이다.

2) 살모넬라 (Salmonella spp.)의 특징점

특성 1.	2,400여종의 혈청형이 존재, 이중 2,300여종이 식중독 발생시킴
특성 2.	그람음성 간균, 편모(운동성 있음), 장독소 (enterotoxin)
증상	○ 두통, 복통, 설사(diarrhea), 탈수(dehydration), 구토(vomiting), 메스꺼움, 발열(38~40℃), 오심(nausea), 오한(chills) 등이다.
잠복기	6~48시간
감염량	1,500,000~2,000,000균 이상
감염원 (매개원)	○ 일반적으로 원인식품은 동물성 식품, 포유류 및 조류의 장관, 물, 토양, 가금류, 계란, 난 가공품, 생우유, 유가공품, 육류, 육가공품 ○ 서구에서는 식육, 우유, 달걀 등과 그 가공품이 가장 많으며, 일본에서는 어패류와 그 가공품을 비롯하여 도시락, 튀김, 어육연제품 등이다. ○ 우리나라에서는 어패류, 어육연제품, 생선요리, 불고기, 샐러드 및 마요네즈 등 알을 사용한 식품과 우유 및 유제품에 기인될 때가 많다.
예방법	○ 생식 지양, 손 청결, 칼, 도마 구분 사용 및 청결 유지 ○ 식품의 저장장소 및 조리장 등은 금망을 설치하여 방충, 방서를 철저히 한다. 저온 저장을 하여 균의 증식을 방지하며, 이 균은 60℃에서 20분간 가열하면 사멸되므로 섭취하기 전에 가열한다. ○ 식품의 보관은 항상 뚜껑을 잘 닫아 식품의 오염을 방지한다. ○ 발병 후 조치로는 환자를 격리하고 항생제와 수액제를 투여하며 설사, 발열이 끝날 때까지 침대에서 안정시킨다. ○ 이온음료 및 미네랄, 비타민을 섭취하고 설사가 끝난 후에는 고칼로리 음식을 섭취한다.

다. 병원성대장균(pathogenic E. coli)

※ 사람이나 동물의 대장에 상재 하는 대장균(*Escherichia coli*)은 정상세균으로 식중독의 원인이 되지는 않지만, 일부 대장균 중에는 유아에게 전염성의 설사증 이나 성인에게 급성장염을 일으키는 대장균이 있으며 이러한 대장균을 병원성 대장균(pathogenic E. coli)이라 하며 일반대장균과 구분하고 있다.

1) 병원성 대장균(pathogenic E. coli)의 종류

대장균 중 최근 일본 및 미국 등 전 세계적으로 새롭게 대두된 E. coli O157:H7과 같이 베로독소(Verotoxin)를 생성하는 것을 장관출혈성 대장균(enterohemorrhagic E. coli, EHEC)으로 부르며, enterotoxin을 생성하는 장관독소원성 대장균(enterotoxigenic E. coli, ETEC)과 대장 점막의 상피세포를 침입하여 조직내 감염을 일으키는 장관침투성 대장균(enteroinvasive E. coli, EIEC)과 성인에게 급성위장염을 일으키는 장관병원성 대장균(enteropathogenic E. coli, EPEC)을 모두 병원성대장균이라고 부른다.

(가) 장출혈성 대장균(enterohemorrhagic E. coli, EHEC)

특성 1.	○ 베로 독소 (Verotoxin)를 생성 - 혈청형 : 22,26,55,91,103,104,111,113,118,121,145,157,163 (1982년 미국에서 처음 발생 확인)
특성 2.	○ 장내세균과 간균, 그람음성
증상	○ 혈변과 심한 복통 등(발열은 없거나 적다), 감염의 약2~7%가 혈전성 혈소판 감소증 또는 용혈성 요독 증후군과 같은 질병 유발, watery or bloody diarrhea(설사), 복통, 구토, 쇠약감, 탈수증 및 무증상(잠복 전염원)도 있다
잠복기	3~8일
병인요소	베로 독소를 생성하여 병을 발생시킴
감염량	10~1,000개의 적은 균량으로도 발병
감염원 (매개원)	○ 완전히 조리되지 않은 쇠고기 분쇄육(1982년), 칠면조, 원유., 사과주스 등에 의하여 발병 사례 있으며, 사람에서 사람, 가축(사슴, 말, 양, 염소, 고양이, 개, 토끼, 새)의 장관, 감염자의 분변에 오염된 식품, 생유, 물 등에 의하여 발병
예방법	○ 음식은 충분히 익혀서 섭취, 손 청결 유지

(나) 장독소형 대장균(enterotoxigenic E. coli, ETEC)

특성 1.	○ 콜레라와 유사한 장독소 (enterotoxin)를 생산 - 혈청 명 O6, O8, O15, O20, O25, O27, O63, O78, O80, O114, O115, O128, O148, O153, O159, O167 등
특성 2.	○ 독소는 60℃ 에서 10분간 가열했을 때 활성을 잃는 이열성 독소 (heat-labile enterotoxin, LT)와 100℃ 에서 30분간 가열해도 내성을 나타내는 내열성독소 (heat-stable enterotoxin, ST)로 나눈다.
증상	○ 장염(대장점막에 비 침입성인 급성위장염)과 여행자 설사증(travelers diarrhea)의 원인균으로 저개발 국가의 신생아와 어린이에게 탈수를 동반한 설사증 유발 (오염된 물과 음식물에 의해 집단발병 가능) - 물 같은 설사를 하거나 복통, 구토, 산성증, 피로, 탈수 등이며 열은 없거나 미열이 있다 (증상은 5일 정도 지속)
잠복기	10시간~12시간
감염량	ml당 $10^7 \sim 10^9$ 의 균 농도에 달하게 되면 콜레라 같은 설사증

(다) 장침입성 대장균(enteroinvasive E. coli, EIEC)

특성 1.	○ 혈청명 O28, O112, O124, O136, O143, O144, O152, O164, O167 등
특성 2.	○ 장침입성대장균은 병독성, 생화학적 특성 등이 쉬겔라속과 매우 유사하며, 대장균의 일반적인 생화학적 특성과 일부 차이를 보임 (유당분해가 일어나지 않음) ○ 혐기성이 강하고 운동성이 없다.
증상	○ 발열, 복통을 주 증상으로 하며 환자의 10% 정도는 합병증을 일으키며, 혈액과 점액이 섞인 설사로 (대장점막의 상피세포에 침입해서 감염을 일으키므로 세포의 괴사 등에 의해 궤양이 형성되고 혈액과 점액이 섞인 설사) 진행된다.
잠복기	잠복기는 약10~18시간

(라) 장 병원성 대장균(enteropathogenic E. coli, EPEC)

특성 1.	14세 이하의 신생아에서 주로 발생
특성 2.	혈청명은 O18, O20, O26, O28, O44, O55, O86, O111, O114, O119, O125, O126, O127, O142, O158, O159등
잠복기	약 9~12시간
증상	구토, 복통, 설사, 발열 증상을 나타내며 대장점막에 비침입성임
원인식품	오염된 신생아용 분유와 유아 음식

2) 예방 등 (종합)

병원성 대장균에 의한 식중독은 계절과 관계없이 발생하며 여름철에 약간 많은 편이다. 이 균의 분포가 가축, 동물, 건강인, 자연환경 등 광범위하므로 원인식품은 특별히 한정된 것이 없고 균에 오염되어 증식된 식품이면 무엇이든 원인이 될 수 있다. 지금까지 보고된 식품은 햄, 치즈, 소시지, 크로켓, 채소 샐러드, roast beef, 분유, 도시락, 두부, 소간 등이며 유아에서는 오염된 우유가 원인이다.

이 균은 감염된 환자의 변으로부터 위생 상태나 손을 씻는 습관이 부적당할 때 다른 사람에게 전달될 수 있는데,

특히 어린아이들 사이에서는 질병이 회복된 후 1주일이나 2주일 동안 전형적으로 그들의 변에 이 균이 잔존하여 전염될 수 있으며,

이들 어린이들의 가족 구성원과 놀이 친구들에게 감염될 가능성이 아주 높으므로 주의하여야 한다.

병원성대장균 식중독 예방법

- 원유 및 살균되지 아니한 우유의 섭취는 피한다.
- 조리하지 않는 채소는 섭취하기 전 은용에 적합한 흐르는 물로 충분히 행구어준다.
- 식육은 72℃, 가금육은 83℃, 생선은 72℃ 까지 가열·조리하여 완전히 익혀 섭취한다.
- 교차오염 방지를 위해 식품구매, 전처리, 조리, 저장 과정 중 조리식품과 조리하지 아니한 식품을 분리하여 보관, 취급한다.
- 가열하지 않은 식품과 접촉한 손, 칼, 도마는 세제로 깨끗이 씻은 후 뜨거운 물로 살균, 건조한 후 사용한다.
- 식품의 구매 시 보관상태 및 유통기한 등의 표시사항을 확인하고 냉동, 냉장 조건에 부합되게 보관, 진열하고 있는지, 유통기한이 경과된 제품이 아닌지를 반드시 확인하고 구매한다.
- 가열을 요하는 식품은 60℃ 이상으로, 냉장을 요하는 식품은 4℃ 이하로 유지하여야 하며, 상온에 두 시간 이상 방치하여서는 안 된다.
- 냉장고에 보관하는 식육 등은 침출액 등이 스며 나오지 않도록 전용의 밀폐용기에 넣어 보관하여야 하며, 침출액 등이 유출되었을 경우 비눗물로 즉시 청소한다.
- 병원성 대장균 식중독에 취약한 유아, 노약자, 면역력이 저하된 사람 등은 남은 음식 및 즉석 식품을 섭취하기 전 반드시 충분한 온도에서 재 가열 후 섭취하여야 한다.

라. 장염비브리오균 (*Vibrio parahaemolyticus*)

특성 1.	바닷물에 분포 (열에 약하고 저온에서 증식이 억제됨)
특성 2.	그람음성 단간균, 호염균(2~10%), 하절기에 주로 발생
증상	급성위장염 (두통, 복통, 설사, 메스꺼움, 구역질, 발열)
잠복기	4~96시간
감염량	10,000,000균 이상
감염원 (매개원)	바닷물, 수산 어패류(어류나 패류 등의 표피, 내장, 아가미 등) - 조리 과정 중 생선 등의 근육에 오염되고 시간이 경과됨에 따라 오염된 균이 증식하여 발생 - 교차오염 : 어패류의 장염비브리오가 냉장고, 도마, 행주, 칼 및 조리자의 손을 통하여 다른 식품을 오염. 균이 증식된 식품을 섭취하므로 식중독 일으킴
예방법	생식지양 및 5℃ 이하 냉장보관 및 수돗물로 손 수세 철저 조리기구의 청결 유지 (전용 칼, 도마를 사용하고 사용한 조리 기구는 잘 씻고 뜨거운 물이나 살균, 소독제로 소독)

마. 바실러스 세레우스균 (*Bacillus cereus*)

특성 1.	토양 세균으로 농장과 산 등 자연계에 광범위하게 아포형으로 분포 - 발생빈도는 낮다.
특성 2.	그람양성 간균, 주모성 편모 (운동성 있음), 통성혐기성균 - 아포는 일반적으로 100℃에서 수 시간 가열하여도 사멸하지 않지만, 세레우스균은 63℃에서 30분, 100℃에서 1분 이내에 사멸함.
증상	구토형 (수양성 설사, 복통), 설사형 (메스꺼움, 구토)
잠복기	구토형(6~15시간), 설사형 (5~6시간)
감염원 (매개원)	자연계에서는 대부분 내열성 아포를 형성하므로 조리과정에서도 사멸하지 않고 잔존한 아포가 발아 증식해서 식중독의 원인 - 설사형 (식육 및 식육제품, 우유, 채소류, 수산물 등 다양한 식품) - 구토형 (쌀 가공품, 감자 등 곡류 주성분 식품)
예방법	원료단계에서 오염되어 있는 것이 많기 때문에 오염자체를 완전히 차단하는 것은 현실적으로 어렵다. - 식중독균의 오염을 완전하게 제거할 것 - 충분히 가열조리해서 완전하게 살균할 것 - 조리 후 식품을 장시간 보관하지 말 것 - 식중독균이 증식할 수 없는 저온에서 보존할 것 (보관식품 재가열)

바. 캄필로박터 제주니/콜리균 (Campylobacter jejuni)

특성 1.	사람, 가축, 가금, 애완동물, 야생동물, 어패류 및 하천 등 자연환경에 널리 분포하는 균 (가축의 보균율은 살모넬라 보다 높다, 야생조류에도 분포 됨)
특성 2.	그람음성 간균, 나선상으로 마곡 된 형태 6~10% 산소 존재 하에서 증식 - 공기에 노출되면 서서히 사멸하고 건조에 아주 약하여, 건조된 식품과 알 표면에는 생존하지 못함, 물에서도 장기간 생존이 가능
증상	설사, 복통, 권태감, 열, 구역질, 구토
잠복기	2~5일
감염원 (매개원)	동물의 분뇨가 우유, 하천 수, 우물 등을 오염시키거나 가축, 가금류의 도살, 해체 시에 식육에 오염되어 이를 섭취한 사람이 식중독 발생 - 식육 및 그 가공품, 식육으로부터 다른 식품으로 교차 오염 - 기타 축산식품(주로 비 살균 우유) / 소독되지 않은 물 (우물물, 지하수 등) - 쥐, 바퀴 등에 의한 식품 오염 / 개, 고양이, 작은 새 등 애완동물 및 소, 돼지, 닭 등과의 접촉에 의한 감염
예방법	육류는 완전히 익혀서 섭취 (중심부까지 76℃ 1분 이상 가열 시 사멸) - 식육으로부터 기타 식품으로의 교차오염 방지 필요, 특히, 식육을 냉장 보관할 경우 육즙이 다른 식품에 스며들거나 떨어지는 일이 없도록 반드시 용기나 포장 비닐에 넣어 보관 - 손 청결 유지 및 지하수나 우물물 등은 충분히 끓여 마셔야 한다.

사. 리스테리아 모노사이토제네스균 (Listeria monocytogenes)

특성 1.	자연환경 중에 널리 분포, 저온상태인 냉장온도에서도 증식가능, 고염농도의 환경에서도 잘 적응하여 성장하므로 예방이 어렵다.
특성 2.	간균, 그람양성
증상	패혈증, 수막염, 유산, 사산, 발열, 오한, 두통
잠복기	12시간 ~ 21일
감염량	1,000균 (추정)
감염원 (매개원)	포유류 장관, 토양, 채소, 배수구, 싱크대, 냉장고, 냉동만두, 냉동피자, 수산물(훈제연어), 원유, 살균처리하지 않은 우유, 연성 치즈, 아이스크림 등 유가공품과 소시지, 비가공 가금육, 비가공 식육 등 식육 가공제품과 훈연 생선(훈제 연어 포함) 등
예방법	식품 제조단계에서의 균의 오염 방지 및 제거가 가장 최선의 방법이다 - 식품 취급업소에서는 냉동, 냉장 식품의 저장 시 제품별 적합한 냉동 또는 냉장 온도 유지를 준수 - 식육이나 생선류는 다른 식품과 분리, 보관하여 교차 오염 방지 필수 (식육 충분한 가열, 채소류의 세척, 비살균 우유 섭취금지, 손·조리기구 및 환경 청결유지, 임산부는 연성치즈, 훈연 생선 또는 익히지 않은 식육제품 섭취를 자제하고 충분히 조리하여 섭취)

아. 예시니아 엔테로콜리티카균(*Yersinia enterocolitica*)

특성 1.	그람음성간균, 인수공통전염병 원인 병원체
특성 2.	냉장온도와 진공포장 상태에서도 증식. pH4.6~9.0에서 생장가능하며, 최적 생장조건은 pH 7.0~8.0. 열에는 약함
증상	발열, 복통, 설사
잠복기	24~48시간
감염원 (매개원)	돼지와 소 등 식육제품이 원인 식품 (살모넬라균과 유사, 돼지고기가 주된 원인 식품) - 돼지, 소, 닭 등 동물과 접촉, 오염된 우유, 식육, 아이스크림, 오염된 우물물이나 약수물 등
예방법	- 돼지고기는 충분히 익혀서 섭취 (75℃에서 1분 이상 가열 조리) - 멸균이 잘 된 우유나 유제품 섭취 (냉장실이나 냉동실 보관) - 동물과 접촉하거나 생고기를 만진 후에는 비누로 세척 - 주방 도구를 항상 청결히 하고 생고기와 다른 음식은 다른 곳에서 조리 (교차 오염 방지)

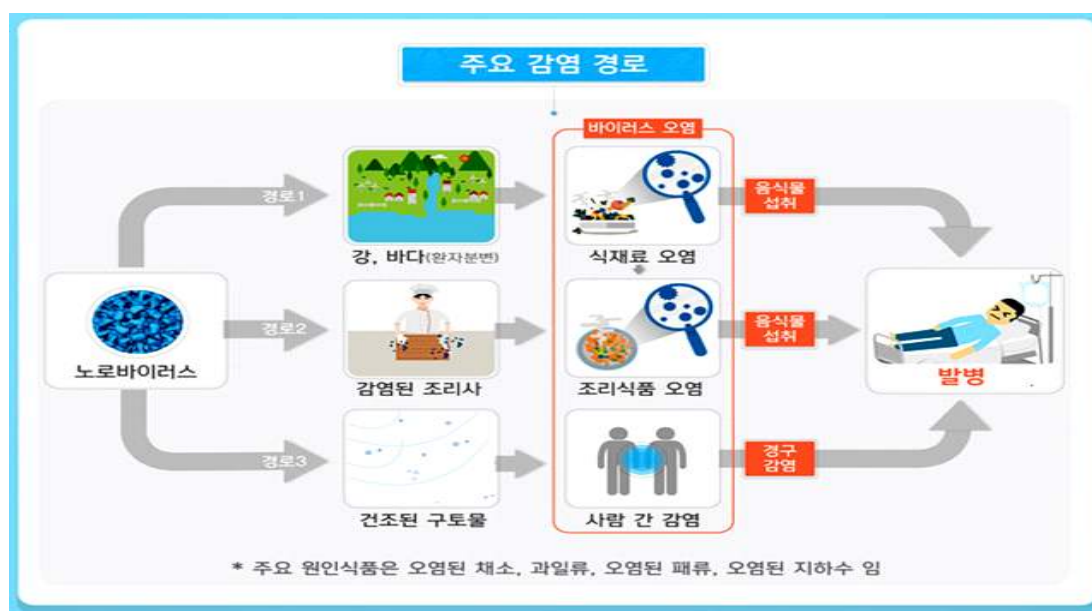
자. 클로스트리디움 퍼프린젠스균(*Clostridium perfringens*)

특성 1.	집단조리 식중독 (혐기성균) / 그람양성 단간균, 장관 내에서 아포를 형성할 때 장독소 생성(A~F), A형은 불안정한 단백질인 장독소로 식중독을 일으킴.
특성 2.	항원성을 가진 단백질 성분인 12 종류인 가용성 물질과 외독소 생성 -> A(alpha), B(beta), E(epsilon), T(iota)의 치사 독성 -> 생성 여부에 따라 A,B,C,D,E의 다섯 가지 형으로 분류
증상	심한 복통, 설사
잠복기	8~22시간
병원 요소	혐기성균이므로 대량의 식사를 한꺼번에 만들기 위해 가열조리하면, 내부의 공기가 방출되어 공기가 없는 조건이 되고 그 식품을 다시 냉각하더라도 내부의 공기가 회복해져 퍼프린젠스균이 발육하기 좋은 환경이 되므로 급속히 증식되어 식중독을 일으킨다. (고기 튀김의 경우 가열하여도 오염된 고기의 중심에는 아포가 살아남아 산소가 없어지고, 한편으로는 글루타치온 등의 환원물질이 무산소 조건이 유지하도록 도와주어 살아남은 아포가 발육증식하게 된다)
감염량	100,000,000균 이상
감염원 (매개원)	가축과 가금류의 동물성 단백질 식품이며, 식물성 단백질 식품, 스프, 국, 카레 등 기름에 튀긴 식품, 식육, 식육 가공품, 가열 조리식품
예방법	단체급식 등 대량 조리의 경우에는 조리식품의 냉각과정에 주의 필요 - 가열 조리식품을 실온에 오래 보관하지 않는다. - 대량 조리한 식품은 퍼프린젠스균의 발아증식 억제를 위하여 혐기적 환경이 될 수 없도록 자주 저어주어야 한다. - 조리식품은 얇은 용기에 넣어서 신속히 냉각시킨 후 냉장고에 보존하여야 하며 뚜껑이 있는 용기라도 실온에 방치해서는 안된다 / 보관한 조리식품은 섭취 전에 재가열하여야 한다.

차. 클로스트리디움 보툴리눔균 (Clostridium botulinum)

특성 1.	혐기성균, 저항성이 강한 아포를 갖는 독소형 식중독균 (A, B, E, 및 P형 균으로 A형이 가장 치명적)
특성 2.	자연계에서 널리 분포, 세균독소 중 가장 강력한 독소 생성 보툴리눔균에 의한 식중독 발생은 대단히 낮은 편이나 즉시 적절히 치료하지 않을 경우 치명적
증상	구역질, 구토, 설사 등 위장염 증상, 말단운동 신경의 마비 (주요 증상은 나른함, 어지러움, 복시현상, 호흡곤란, 근육감퇴, 복부팽창, 변비 등을 나타냄 : 치사율이 높은 식중독), 사망원인은 호흡 곤란
잠복기	12~36시간
병인 요소	보툴리눔 식중독은 미국의 경우 연간 10~30건 정도 발생하나, 국내에서는 2003년 소시지로 인한 식중독 환자 3명 외에 보고된 사례는 없음
감염량	치사량 (0.1 ~ 1 ng/kg)
감염원 (매개원)	통조림, 병조림, 레토르트 식품, 식육, 소시지, 생선 식품 중에 존재하는 아포가 발육, 증식하여 독소를 생산할 경우 위험, 보툴리눔균은 자연계에 널리 존재하여 오염되기 쉬운 특성이 있으며, 특히 불완전하게 가공된 소시지류, 육가공품, 야채 통조림, 수산물 통조림, 병조림 등의 섭취로 발생하기 쉬움
예방법	독소는 열에 쉽게 파괴 (80℃에서 20분, 100℃에서 1~2분 가열) 통조림 식품은 완전한 열처리 과정을 거쳐야 함 포장 식육이나, 생선, 어패류 등은 냉장 보관하여야 함 1세 이하의 어린이에게는 꿀을 복용시키지 않도록 함

카. 노로바이러스



특성 1.	사람에게 장염을 일으키는 바이러스 그룹 (직경 25~33nm 원형바이러스)
특성 2.	노로 바이러스라는 공식 명명이 최근 승인 사람 몸속에서만 증식하여 발병, 재감염이 용이 60℃에서 30분 가열시 생존 가능 (85℃ 1분 이상 가열 시 사멸) 냉동상태 및 염소 농도 10ppm에서도 생존 가능. 영구면역 없으며 재감염 가능과 백신개발 어려움
증상	대부분 1~2일 이내에 호전되나 때때로 어린이, 노인과 면역력이 약한 사람의 경우 탈수 증상, 특별한 의학적 주의를 요하는 경우도 있음
잠복기	24~48시간
감염량	낮은 감염량
감염원 (매개원)	환경에 노출된 분변·구토물의 바이러스가 물, 음식물, 손 등을 통해 사람의 입으로 전파 섭취되어 식중독이 발생하며 노로 바이러스에 오염된 물이나 음식물 사람의 손에서 입으로 옮겨져 섭취된 후 장내에서 증식하여 발병한다 (바이러스 섭취 → 장내 증식 → 발병 → 구토·분변 → 환경 배출 → 차하수, 연안 해수 등 오염 → 채소·야채류 오염 → 발병 바이러스 섭취 → 장내 증식 → 발병 → 구토물 → 실내 환경 배출 → 손 등과 접촉하여 사람 간 전파 또는 부위물 흡입 → 경구 감염 → 발병)
예방법	행 바이러스 및 예방 백신 등이 개발되어 있지 아니하므로 개인위생 관리와 식음료 관리를 통한 예방 노력이 중요하다 - 오염이 의심되는 지하수 등은 사용을 자제하고 식수나 세척용으로 사용이 불가피한 경우에는 반드시 끓여서 사용한다. - 가열 조리한 음식물은 맨 손으로 만지지 않도록 주의한다. - 과일이나 채소류는 흐르는 물에서 깨끗이 씻어서 섭취한다. - 오염 지역에서 채취한 어패류 등은 85℃에서 1분 이상 가열하여 섭취한다. - 2차 감염을 막기 위하여 노로 바이러스 환자의 변, 구토물에 접촉하지 않으며, 부득이 오물 등 처리 시에는 반드시 일회용 비닐장갑 등으로 착용하고, 오물은 비닐 봉투에 넣은 후 차아염소산나트륨액 (200ppm)을 스며들 정도로 분무하고 밀봉하여 폐기한다. 또한 손을 충분히 씻고 주변을 철저히 소독한다. - 노로 바이러스 식중독 발생 시설의 경우는 다음과 같이 소독을 실시하여 2차 감염을 방지한다. -> 칼, 도마, 행주 등은 85℃에서 1분 이상 가열하여 사용함 -> 바닥, 조리대 등은 물과 염소계 소독제를 이용하여 철저히 세척·살균함 -> 차아염소산나트륨(염소 ppm) 가정용 락스를 200배 희석한 농도로 살균 -> 오염된 옷이나 이불 등은 비누와 뜨거운 물로 가열 세탁함

타. 신종 원충성 식중독 원인체-쿠도아

1) 특징

최근 어류 생식으로 인해 원인을 알 수 없는 복통, 설사, 구토 등의 식중독 증상이 발병하여 "Kudoa septempunctata"가 원인으로 추정되고 있다.

(가) Kudoa는 태평양이나 대서양에 서식하는 수많은 어류에서 발견되고 있고, 어류의 품질을 저해시킬 수 있는 기생충으로 알려져 있음

(나) 행정조치(일본)

쿠도아 포자수 $1.0 \times 10^6 / g$ 을 넘는 것이 확인된 경우 식품위생법 제6조 위반으로 처리

(다) 대책

- 오염된 치어를 양식장에 입식하지 않도록 하는 것
- 사료 관리를 철저히 하여 기생하지 않도록 하는 것
- 양식 환경을 깨끗이 하고 출하 전 검사 실시 등.

차. 곰팡이독에 의한 식중독

곰팡이독

아플라톡신

- *Aspergillus flavus*, *A. parasiticus*에 의해서 생성.
- 곡류, 땅콩박 등에 증식.
- 강한 발암성



황변미증독

- 쌀에 곰팡이가 증식하여 노란색을 냄.
- 신경독, 신장장애, 간장독을 일으킴



루부라톡신

- 옥수수에 증식하면서 독성물질 생성
- 장기출혈, 간장 및 신장 장애



오크라톡신

- 곰팡이가 옥수수, 두류, 곡류에 증식 생성
- 간장, 신장장애



후사리움 독소

- 온도가 낮은 상태에서 곡물에 증식
- 장관비대, 간장이상



4. 식중독 발생 시 대응체계

가. 식중독 관련 보고 규정

1) 「식품위생법」 제86조

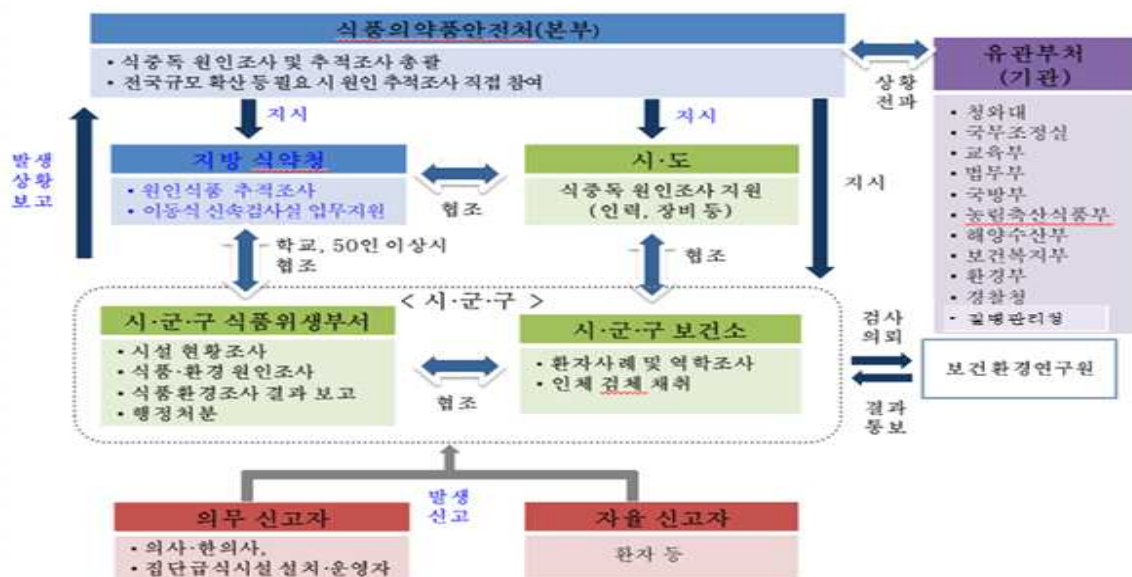
- 가) 특별자치시장, 시장, 군수, 구청장은 식중독 발생보고를 받았을 경우 지체 없이 식약처장, 시도지사에게 보고
- 나) 원인을 조사하여 그 결과를 보고

2) 「식품위생법 시행령」 제59조

가) 특별자치시장, 시장, 군수, 구청장이 조사해야 할 사항

- 식중독의 원인이 된 식품등과 환자 간의 연관성을 확인하기 위해 실시하는 설문조사, 섭취음식 위험도 조사 및 역학적(疫學的) 조사
- 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자의 혈액·배설물 또는 식중독의 원인이라고 생각되는 식품등에 대한 미생물학적 또는 이화학적(理化學的) 시험에 의한 조사
- 식중독의 원인이 된 식품등의 오염경로를 찾기 위하여 실시하는 환경조사

나. 식중독 원인조사 체계



다. 식중독 조기경보 시스템

가 식중독 조기경보시스템이란?



집단급식소 정보와 식재료 납품 정보를 연계하여 동일 식재료가 납품된 시설에 식중독 발생 주의 경보를 발송하는 시스템

☞ 식중독 조기차단으로 식중독 확산 방지

[평상 시]

- 시설 운영자, 식재료 납품 업체 등 정보 입력
- 구매하고자 하는 식재료의 행정처분 이력, HACCP부적합 제품 업체 정보 및 식중독 발생 통계 조회 가능

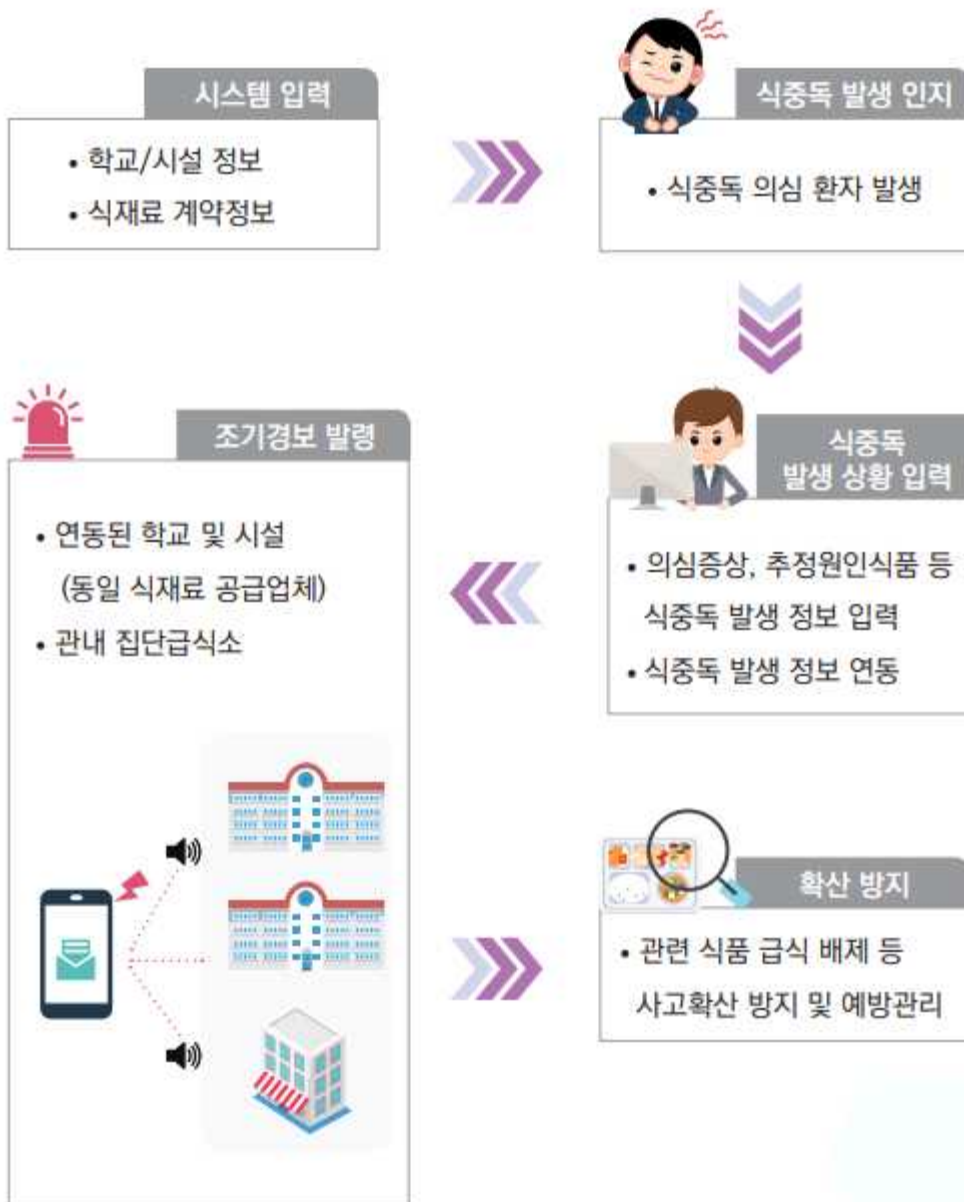
[식중독 발생 시]

- 식중독 발생 시설에서 구입한 식재료를 납품한 업체 식중독 발생 주의 정보 발송

나 식중독 조기경보시스템 운영 체계도



다 식중독 조기경보시스템 발령 흐름도



라. 식중독 조기경보시스템 등록 방법

식중독 조기경보시스템 등록 방법(요약)

□ 조기경보시스템 접속방법

- ▶ <http://ews.foodsafetykorea.go.kr> 접속 또는
식품안전나라> 위해·예방 > 식중독정보 > 식중독 조기경보시스템



□ 로그인 방법

- ▶ (아이디) '학교/시설 아이디찾기'에서 시설명 검색 후 선택
 - 집단급식소 신고시설에 일괄 부여되며, 신고한 명칭으로 검색 필요
- ▶ (비밀번호) 관리자 번호(043-719-4199, 2113, 2120)로 전화 문의
 - 초기비밀번호 : food1234! (로그인 후 반드시 변경 필요, 주기적으로 변경됨)

□ '시설정보' 등록

- ▶ 사업자등록번호(10자리), 주소, 급식관리(직영/위탁/직영+위탁/비조리)* 선택
 - 직영: 시설에서 직접 급식 운영/ 위탁: 계약을 통해 외부급식업체가 수탁 운영
- ▶ 담당자(원장, 영양사 등 관리자) 성명, 연락처(휴대폰), 이메일 정보 입력

□ '식재료 공급업체 정보' 등록***

- ▶ (식재료 공급업체 등록) '식재료 공급업체 직접등록' > 업체 사업자번호 입력 후 '중복 확인' 클릭
 - i) 등록된 업체인 경우 정보 자동 입력되며, 계약기간, 식재료 추가 후 등록
 - 입력된 업체 정보에 변경사항이 있는 경우 관리자에 문의, 요청하여 수정 가능
 - ii) 새로운 업체인 경우 '입력하신 사업자번호는 사용 가능합니다' 문구 표출 → 업체 정보, 계약기간, 납품 식재료 직접 입력 후 등록
- ▶ (과거 식재료 공급업체) 과거 등록한 업체를 계속 이용중인 경우 선택→ 해당 업체 선택하여 계약기간, 식재료 정보 추가 후 등록
 - * 계약기간은 필수 입력값으로 별도 계약기간 없어도 관리 가능한 범위로 입력 후 변경 시 수정 등록, 입력한 계약기간 이후에는 공급업체 미등록 상태가 되므로 다시 새로운 계약정보 등록 필요

※ (참고) 조기경보시스템 사용자 매뉴얼

- ▶ '식품안전나라 > 위해·예방 > 식중독 정보 > 식중독 예방 교육자료'에서 다운로드

마. 식중독 발생 시 대처 방안

- 1) 우선 발생 시 최우선 신속한 보고와 신속한 대응이다.
- 2) 발생에 대한 철저한 원인조사를 실시하여야 한다.
 - 이 경우 관련자(기관)의 협력의 강화가 요구 된다.
- 3) 사후조치에 대한 명확한 Review 필요.

5. 식중독 예방대책

가. 식중독 예방 및 관리 3대 원칙

1) 식중독균의 오염 방지를 위하여 세균을 묻히지 않는다.

- 식중독균이 식품에 오염되지 않게 제조 및 조리기구 청결 유지 및 식품의 종류별로 구분 보관하는 등 주의를 하여야 한다.
- 교차오염 방지를 위한 주변 및 주방환경을 청결히 하여야 하고, 손 씻기 등 개인위생 관리에 만전을 기하여야 한다.

2) 식중독균을 증식시키지 않는다.

- 식중독균이 증식하지 못하도록 관리하여야 한다.
- 냉장 보존, 용량 초과 냉장 금지, 냉동식품의 실온 해동 금지 등 식중독균의 증식의 조건인 온도와 시간 관리를 철저히 한다.
- 제조 및 조리된 음식의 빠른 소비와 적절한 보관관리가 필요하다.

3) 식중독균의 제거 및 사멸

- 식품에 오염되어 있는 식중독균을 사멸 제거시킨다.
- 제조 및 조리기구의 정기적인 소독 등 청결화를 생활화 한다.
- 식품의 충분한 가열(열에 강한 독소 주의)하는 등 익혀먹기.

나. 식중독 예방관리의 기초

1) 식중독은 사람의 부주의로 발생하는 경향이 크며 식중독 예방은 사람이 우선이다. 따라서 교육을 통한 식중독 예방이 강조되며 교육의 중요 범위는 다음과 같다.

- 식중독 예방을 위한 식재료 및 시설 등을 관리하는 사람이 관리대상
(사람의 잘못된 인식과 행동이 더 큰 문제이므로 무지, 오해, 무관심, 핑계, 착각, 회피 등 인식의 변화가 필요.)
- 식재료 구입부터 검수, 가열·조리, 세척·청소 및 위생관리
(나쁜 식재료, 설비 등이 문제가 아니라 식재료의 구입, 판매, 검수, 세척, 전처리, 가열·조리, 배식, 세척·청소, 시설관리, 설비사용 등도 모두 사람이 관리한다.)

다. 식중독 예방요령

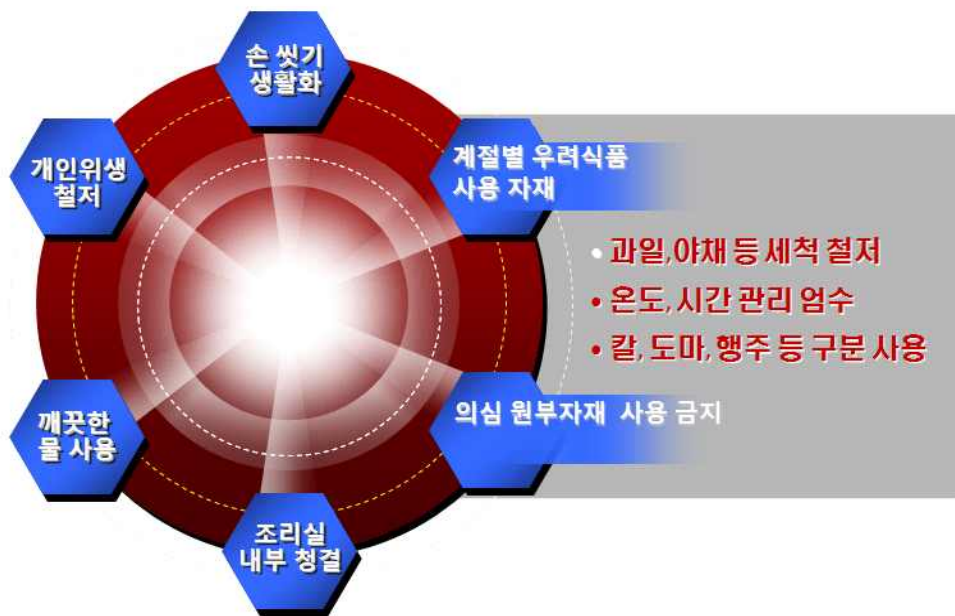


- 1) 위생모(머릿수건)와 앞치마의 청결 착용.
 - 머리카락에 붙은 균이 음식에 들어가는 것을 막기 위해 위생모를 꼭 청결히 착용해야 한다.
 - 앞치마는 하루에 몇 번 세척 소독하고 있는지 확인한다.
- 2) 앞치마와 위생고무장갑을 조리용, 청소용으로 구분 사용.
 - 청소 중 묻은 균이 음식에 옮겨갈 수 있으니 구분하여 사용한다.
- 3) 주방에서는 매니큐어 및 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.
 - 세균 번식 위험이 적도록 짧고 깨끗한 손톱을 유지 관리하는 것이 중요하다.
 - 불필요한 장신구 등은 세균 오염에 영향을 미칠 뿐만 아니라 이물발생에 중요한 역할을 한다.
- 4) 손은 흐르는 물에서 30초 이상 꼼꼼히 씻은 후 종이 타월 등으로 물기를 완전히 닦고 손 세정 소독제로 소독 관리하여 미생물의 오염 증식을 방지한다.
- 5) 손을 씻어야 하는 경우 → 씻어야 할지 망설여질 때 무조건 씻는다.
 - 출근하여 조리장에 입실하기 전.
 - 조리를 시작하기 전.
 - 생선, 날고기 등 취급 후
 - 코 풀거나 재채기 후
 - 전화 받은 후 (휴대폰을 만진 후)
 - 머리카나 몸을 만진 후

- 쓰레기 취급 후
- 소독제, 세척제 등을 만진 후
- 화장실 사용 후
- 배식하기 전

6) 보관, 조리 후 정리 정돈 등 급식소 위생관리 규정을 철저히 준수 한다. (집단급식 위생관리 항목 참조)

7) 식중독 예방관리의 기초 요약 (참고 자료)



6. 사례별로 보는 식중독

집단식중독 발생원인



사례 1. 가열·조리부주의

2016년 10월, 강원도 소재 음식점에서
제공된 음식물 섭취 후 집단 식중독 324명 발생



- ✓ 환자 34명 및 음식(한방소갈비찜)에서 클로스트리디움 퍼프린젠스 검출
- ✓ 전날 대량 조리되어 냉장고에 보관되었던 한방소갈비찜을 충분히 가열하지 않고 제공

예방 방안

- 조리 후 따뜻한 음식은 60℃ 이상, 차갑게 먹을 수 있는 음식은 5℃ 이하에서 보관
- 육류는 중심온도 75℃에서 1분 이상 가열하고 음식은 조리 후 2시간 이내 섭취 권장

사례 2. 식재료 세척·소독 부주의

2017년 6월, 경기도 소재 4개 중·고등학교에서
제공된 음식물 섭취 후 집단 식중독 388명 발생



- ✓ 환자 36명에서 **병원성대장균** 검출
- ✓ **납품받은** 배추 겉절이의 제조 과정 중 **채소류 세척·소독 미흡**이 원인

예방 방안

- 날 것으로 섭취하는 **식재료**는 반드시 세척·소독 실시
- 염소계 소독제(100ppm)에 5분 이상 담근 후 2~3회 이상 흐르는 수돗물에 **헹굼**
- 식단 편성 시 가열조리 과정이 없는 음식 가급적 배제

사례 3. 식재료 교차오염

2018년 6월, 대구소재 00 학교에서
캠필로박터 제주니에 의한 집단 식중독 152명 발생



- ✓ 환자 및 **보존식(쭈꾸미브로콜리숙회)**에서 **캠필로박터 제주니** 검출
- ✓ **생닭** 전 처리시 **식재료 교차오염**이 원인으로 추정

예방 방안

- 조리대 사용 전 **식재료**가 바뀔 때 마다 세척·소독하여 사용
- ❖ **채소류** → **육류** → **어패류** → **가금류** 순으로 처리
- **생닭**의 부주의한 전처리 과정을 통하여 채소, **무침류**에 교차오염 될 수 있으므로 칼·도마 등은 구분 사용

사례 4. 종사자 교차오염(1)

2018년 8월, 서울 서초구 00 어린이집에서
제공된 음식물 섭취 후 14명 집단 식중독 발생



- ✓ 조리종사자 1명, 환자 14명에서 **노로바이러스** 검출
- ✓ **노로바이러스**에 감염된 **조리종사자**가 조리한 급식으로 추정

예방 방안

- 설사증상이 있는 조리종사자는 음식물 조리 업무 배제
- 조리전, 화장실 이용 후 손 씻기 등 개인위생 철저



사례 5. 종사자 교차오염(2)

2018년 12월, 00지역축제에서
제공된 떡, 수육 등 음식을 섭취한 후 26명 집단 식중독 발생



- ✓ 인체 검체 16명에서 **황색포도상구균** 검출
- ✓ 제공되었던 생선전, 떡, 고추장불고기 보존식에서 **황색포도상구균** 검출
- ✓ 식품 취급 중 **손에 의해 교차오염** 되었을 가능성

예방 방안

- 식품 취급 전 올바른 손 씻기
- 조리된 식품을 취급할 때에는 위생장갑 착용
- 용도별 위생장갑 구분 사용(육류용, 어패류용, 채소류용)

사례 6. 오염된 완제품에 의한 대규모 발생

2018년 9월, 전국 12개 시·도 57개 집단급식소에서
살모넬라에 의한 집단식중독 2,975명 발생



- ✓ 환자 가검물, 학교보존식, 완제품, 원료(난백액)에서 **살모넬라균(살모넬라 톱슨)** 검출
- ✓ 제품 원료인 **난백액**이 원인

예방 방안

- 가열없이 제공되는 식재료는 가급적 식단에서 제한
(예시) 여름철(쌈채소류), 겨울철(굴, 파래), 평상시(겉절이, 케이크 등)
- 입고 및 검수 시 냉동제품 온도, 해동 여부 등 확인, 운반 및 보관시 보관온도 준수 확인

사례 7. 완제품, 종사자, 환경 등 확산

2019년 3월, 인천지역 2개 학교 동시 발생
노로바이러스에 의한 집단 식중독 302명 발생



- ✓ 환자 가검물, 보존식(김치, 조각파인애플 등), 조리종사자에서 **노로바이러스** 검출
- ✓ 급식실 외 의사, 책상, 화장실 문고리, 수도꼭지, 난간 등 동일 **노로바이러스** 검출
- ✓ 동일 제조사 **알타리김치**, 깍두기가 원인 추정

예방 방안

- 오염된 용수 사용으로 재배 및 세척시 식재료 오염(김치 숙성 (pH4.5이하) 또는 가열 제공)
- 식중독 확산시 급식실 외 학교시설 전반에 대한 소독 필요 사례
- 조리종사자 식중독 증상 인지 시 조리 업무 배제



7. 계절별 식중독 발생원인 및 예방법

계절별 주요 원인균 및 예방법

봄 · 가을 3~5월 · 9~11월	여름 6 ~ 8월	겨울 12~2월
 클로스트리디움 퍼프린젠스	 캠필로박터	 노로바이러스
<p>제대로 익히지 않았거나 상온에 방치하면 포자가 균으로 자라게 됨</p>	<p>생닭 세척·손질 시 식재료 및 조리도구 혼합사용으로 세균증식</p>	<p>10개만으로도 감염되며 오염된 손으로 만진 문고리에서도</p>
<p>조리 후 보관온도 주의!</p>	<p>생닭 세척시 교차오염주의!</p>	<p>손씻기! 염소소독하기!</p>
	<p>폭염시 생채소에 있는 세균이 급격히 증식</p>	
	<p>생채소 소독 · 세척! 익히고·볶고·삶아 제공</p>	



월별 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 발생 현황



클로스트리디움 퍼프린젠스 특징

- 산소가 없는 약간의 고온(43~47℃)에서 잘 자라는 혐기성 세균
- 자연환경, 사람과 동물의 장, 분변 및 식품에 널리 분포
- 열에 약해 75℃ 이상에서 사멸되나, 혐기적 조건(많은 양의 음식 조리 후 방치)에서 살아남은 포자가 다시 증식하여 식중독을 유발하기도 함

클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 예방

조리

육류, 카레 등 대량조리 시 중심온도 75℃ 1분 이상 충분히 가열

보관

적정온도에서 보관하고, 냉장 보관 시 가급적 소분해서 보관

* 따뜻하게 먹는 음식 60℃ 이상, 차갑게 먹는 음식 5℃ 이하 보관

** 뜨거운 음식을 바로 냉장고에 넣을 경우 냉장고 내부 온도 상승으로 보관 중인 음식도 상할 수 있으므로 반드시 소분하여 식혀서 보관

섭취

조리된 음식은 가능한 2시간 이내 섭취하고, 보관된 음식을 섭취 시 섭취 전 충분히 재가열

발생사례

공사 현장에서 배달 도시락 취식 후 89명 식중독 환자 발생

- 새벽부터 조리하여 뜨거운 음식을 소분 보관 후 점심에 배달

- 대량조리된 닭볶음탕 속 퍼프린젠스균으로 인해 발생 추정



미생물학적 식중독 분류

세균성 식중독	감염형	식품과 함께 섭취한 미생물이 체내에서 증식하여 식중독을 일으킴	살모넬라, 캄필로박터, 대장균, 장염세균, 노로바이러스, 로타바이러스
	독소형	미생물 증식으로 인해 생긴 독소가 식품과 함께 섭취되어 식중독을 일으킴	황색포도상구균, 리스테리아균
바이러스성 식중독		공기, 접촉, 물 등의 경로로 식균 및 환경에 오염되어 감염	노로바이러스, 로타바이러스

세균성 식중독 발생 경향

낮기온이 상승하기 시작하는 4월부터 병원성대장균, 살모넬라 등 세균성 식중독 발생이 점차 증가하기 시작하여, 기온과 습도가 높은 여름철에는 성세를 이룸



주요 예방법 식중독 예방 6대 수칙으로 예방 가능



클로스트리디움 퍼프린젠스

- 특징**
 - 산소가 없는 약간의 고온(43~47℃)에서 잘 자라는 혐기성 세균
 - 열에 약해 75℃ 이상에서 사멸되나, 혐기적 조건(많은 양의 음식 조리 후 방치)에서 살아남은 포자가 다시 증식하여 식중독을 유발할 수 있음
- 주요 증상**
 - 설사 등(잠복기 6~24시간)
- 예방법**
 - 갈비찜, 카레 등 대량조리 시 증점온도 75℃, 1분 이상 충분히 가열
 - 적정온도(온음식 60℃ 이상, 냉음식 5℃ 이하)에서 보관 및 배식
 - 대량 조리 후 실온에서 식었다면 충분히 재가열 후 섭취

바실러스 세레우스

- 특징**
 - 토양, 하수 등 자연계에 널리 존재하여 식품에 쉽게 혼입 가능한 세균
 - 구도형은 주로 볶음밥 등 곡류에서, 설사형은 육류 및 채소류에서 발생
- 주요 증상**
 - 구도형(잠복기 1~5시간)
 - 설사형(8~15시간)
- 예방법**
 - 곡류 및 채소 등 식재료는 흐르는 물에 3회 이상 세척·소독
 - 조리된 음식은 실온 방치를 금지하고 되도록 바로 섭취

식중독 예방법

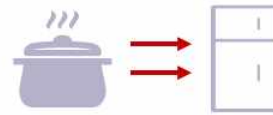
1

신선한 재료로
조금씩 신속하게 조리 후 섭취



2

조리된 음식을
바로 식혀 보관



3

음식물은
조금씩 덜어서 보관

* 대량 보관 시 공기가 없어져 포자가 더 잘 자람



4

반드시 냉장 5°C 또는
보온 60°C 저장

* 상온 방치 시 식중독 위험!



6월부터는 본격적으로 세균성 식중독이 증가하는 시기입니다~

그렇다면 이번달은 “**캠필로박터 제주니**”에 대해 한번 알아보까요?



캠필로박터 제주니 특징

- 닭, 소, 오리 등 동물 내장에 존재
- 37~42°C에서 증식 활발
- 중심온도 75°C에서 1분이상 가열하면 사멸



주요증상 및 잠복기

- 발열, 구토, 복통, 설사 등
- 평균 2~7일



감염경로

- 닭, 소 등 동물 내장에 있던 균이 고기 등에 오염
- 덜 익은 닭 섭취
- 닭 손질 시 교차오염 된 채소 및 과일
- 캠필로박터제주니에 오염된 토양 호수 하천, 그 명에서 자란 채소 및 과일



캠필로박터 제주니 예방법



장 볼 때 또는 조리 전
생닭과 식재료가 닿지
않게 주의



생닭을 냉장고 보관 시
밀폐용기에 넣어
맨아래칸 보관



생닭 세척 시 튀김 물이
생으로 섭취하는 음식에
튀지 않도록 주의



칼·도마 구분사용이 어려울
경우 식재료가 변경될 때마다
손씻고 세제로 세척하기



닭은 중심온도
75°C에서 1분이상
가열하여 섭취

식중독 예방법

예방법 1

생닭 취급 후
반드시 손씻기



예방법 2

생닭 취급 시
교차오염 주의

· 세척수가 주변 시설환경에 튀지 않도 주의



예방법 3

식재료별 조리도구
구분 사용

* 채소용/육류용/어류용 등 구분 사용

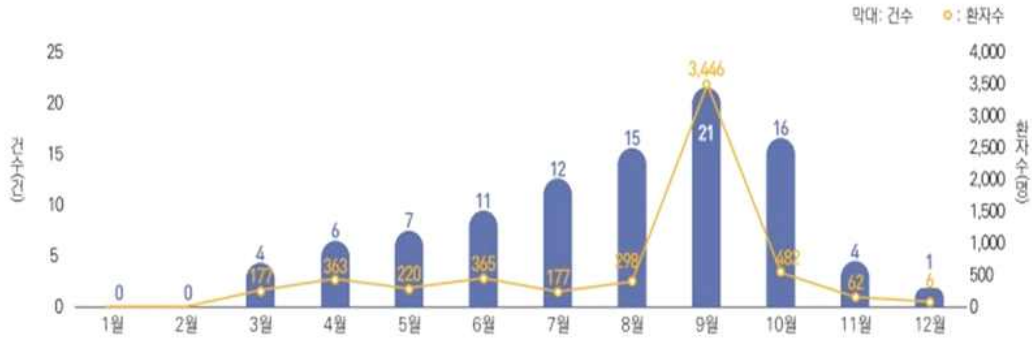


☞ 8월 식중독 주의정보

병원성대장균			장염비브리오		
주요 발생 시설			주요 발생 시설		
학교(고등)	음식점(한식)	도시락 제조 및 판매업소	음식점(횃집·일식)	야외활동 및 행사	집단급식소(기업체)
주요 원인 식품			주요 원인 식품		
깍두기 등 김치류	지하수 및 음용수	생고기 등 육류	게장류·새우 등 갑각류	생선회 등 어류	
예방법					
<ul style="list-style-type: none"> * 무더운 여름에는 가급적 가열식품 위주로 섭취(중심온도 85℃ 이상 가열) * 생으로 먹는 식품은 소독 후 흐르는 물에 3회 이상 세척 * 조리도구 열탕소독 또는 염소소독 실시 * 교차오염 방지를 위해 가구용기는 용도별 구분사용 또는 채소류→육류→어패류→가금류 순으로 사용 					
익혀먹기	소독하기	세척하기	구분사용		

살모넬라 발생 현황

+ 살모넬라 식중독은 최근 5년간('16~'20년) 총 5,596명 발생했고 그 중 3,744명(67%)이 8-9월에 발생



식중독 예방 6대 수칙에 따른 살모넬라 예방법

- + ①(손 씻기) 계란, 가금육 등 만진 후에는 비누를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기
* 계란 취급 시 가급적 위생장갑 착용 권장
- + ②(익히먹기) ③(끓여먹기) 살모넬라균은 열에는 약해서 가열 조리(중심온도 75℃, 1분 이상)로 예방 가능
- + ④(세척·소독) 가금육 등을 세척한 물이 다른 식재료에 튀지 않도록 주의, 조리도구 등은 염소계 소독제 등으로 소독
- + ⑤(구분사용) 칼·도마는 완제품용, 가공식품용, 채소용, 육류용, 어류용으로 구분사용
- 하나로 사용해야 할 경우 채소류 ⇨ (세척) ⇨ 육류 ⇨ (세척) ⇨ 어류 ⇨ (세척) ⇨ 가금류 순
- + ⑥(보관온도 등) 계란 등 난류를 구입 시 파손여부를 확인하고, 구입한 계란은 냉장고에서 다른 식재료와 구분하여 보관



사례로 알아보는 10월의 식중독 예방법

클로스트리디움 퍼프린젠스

발생 현황

- + 결혼식 피로연 음식을 오전·오후 섭취하고, 오후 섭취자에서 설사 환자가 발생
- + 환자에서 클로스트리디움 퍼프린젠스 검출



오염경로

- + 육류 등을 대량 조리 후 실온에 방치 시 서서히 식는 과정에서 아포가 깨어나 식중독균 증식

예방법

- + 조리 후 바로 섭취 또는 적정량으로 조리하거나 조리 후 바로 소분하여 식혀 냉장 보관



쿠도아

발생 현황

- + 동호회 여행에서 늦은밤 광어, 대하 등을 생으로 섭취한 후 새벽 1시부터 구토, 설사 등 소화기계 증상 발생
- + 환자에서 쿠도아충 검출



오염경로

- + 가열조리 없이 생으로 섭취한 식재료

예방법

- + 생선, 갑각류, 조개 등 어패류는 가급적 완전히 가열하여 섭취
- + 85℃에서 1분 이상 가열





사례로 알아보는 10월의 식중독 예방법

클로스트리디움 퍼프린젠스

발생 현황

- + 결혼식 피로연 음식을 오전·오후 섭취하고, 오후 섭취자에서 설사 환자가 발생
- + 환자에서 클로스트리디움 퍼프린젠스 검출



오염경로

- + 육류 등을 대량 조리 후 실온에 방치 시 서서히 식는 과정에서 아포가 깨어나 식중독균 증식

예방법

- + 조리 후 바로 섭취 또는 적정량으로 조리하거나 조리 후 바로 소분하여 식혀 냉장 보관



쿠도아

발생 현황

- + 동호회 여행에서 늦은밤 광어, 대하 등을 생으로 섭취한 후 새벽 1시부터 구토, 설사 등 소화기계 증상 발생
- + 환자에서 쿠도아충 검출



오염경로

- + 가열조리 없이 생으로 섭취한 식재료

예방법

- + 생선, 갑각류, 조개 등 어패류는 가급적 완전히 가열하여 섭취
- + 85℃에서 1분 이상 가열



11월 식중독 주의정보

노로바이러스 특성

발생특징

유아에서 성인까지 전연령층에 감염성 위장염을 일으키는 바이러스
주로 겨울철에 발생하지만 최근에는 계절에 상관없이 발생하고 감염력이 강해 사람 간 전파가 쉬움

주요증상

설사, 복통, 구토(특히, 어린이)

잠복기

10~50시간(평균 12~48시간)

오염경로

- + 식품: 오염된 어패류와 물 또는 오염된 물로 씻은 채소류 및 과일류를 섭취한 경우
- + 감염: 환자와 직접적 접촉 및 환자의 구토물이나 분변으로 오염된 환경과 접촉한 경우

예방법

- + 흐르는 물에 비누를 사용하여 30초 이상 손 씻기
- + 어패류는 수돗물로 세척하고 중심온도 85℃, 1분 이상 가열하기
- + 채소·과일은 깨끗한 물로 3회 이상 세척하기
- + 조리도구는 열탕소독하거나 염소소독하기
- + 화장실 용변 후 변기 뚜껑 닫고 물 내리기



노로바이러스 특성

노로바이러스는 사람 간 전파가 쉬워 2차 감염을 예방하기 위해서는 초기 환자관리와 생활 환경 및 접촉자 관리가 중요합니다.

환자 관리

- + 노로바이러스 의심환자 발생시 격리 또는 귀가 조치
- + 확산방지를 위해 단체활동 시 충분한 소독관리 필요

환경·접촉 관리

- + 흐르는 물에 비누를 사용하여 30초 이상 손 씻기
- + 구토물 및 주변과 공용물품 반드시 소독
- + 화장실 용변 또는 구토 후 변기뚜껑 닫고 물내리기
- + 화장실 문고리, 손잡이 등 접촉이 많은 표면 소독하기
- + 구토·설사 증상이 있는 조리종사자 등은 업무 배제
- 증세 멈춘 후 최소 2일까지



구토물 소독 방법



소독 팁 공기 출입구를 대각선이 되게 2곳 이상 만들며 환풍기 사용 시 반대측면 창문을 열어둬



*구토물 관리 : 차아염소산 나트륨(락스) 5,000ppm 희석액을 소독액으로 사용



1월

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의



환경을 통한 노로바이러스 2차 감염 예방을 위한 소독액 제조 방법

일상소독 (1,000ppm, 0.1%)



환자 발생시 (5,000ppm, 0.5%)



표면 소독방법





언제 씻을까요?



외출한 직후



생선·날고기·계란 등 취급 후



코를 풀거나 재채기 후



쓰레기 취급 후



화장실 사용 후

올바른 손씻기를 알아볼까요?



1 거품내기



2 깍지 끼고 비비기



3 손바닥, 손등 문지르기



4 손가락 돌려뒤기



5 손톱으로 문지르기



6 흐르는 물로 헹구기

노로바이러스

예방법

1

비누를 사용하여
30초 손씻기



2

물 끓여 마시기



3

채소, 과일은
깨끗한 물로
세척하기



4

생식을 삼가하고
85°C 1분 이상
가열하기



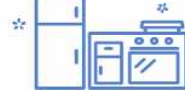
5

조리도구는
끓이거나
염수 소독하기

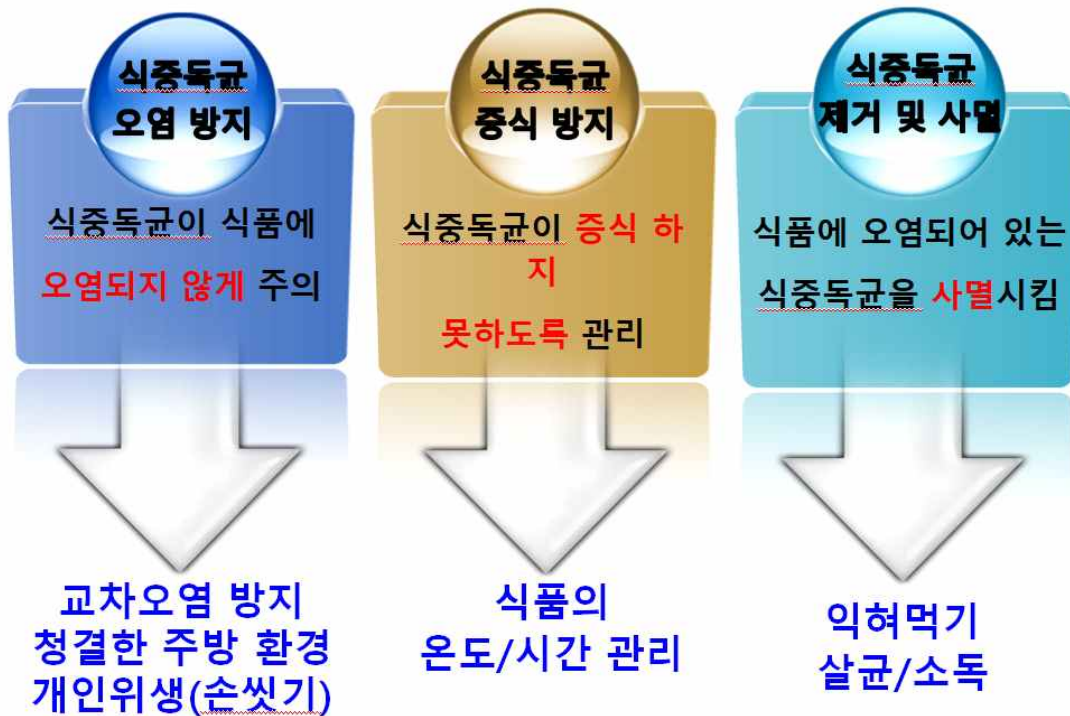


6

주변환경
청결히 하기



식중독 예방을 위한 기본원리



[참고 문헌]

1. 국가법령정보센터, 「식품위생법」
2. 식중독 통계, 식품의약품안전처 식품안전나라, 2023년
3. 식중독 예방관리. (사)한국조리사협회중앙회교육원 위생교육 교재, 2023년

집단급식소 조리식품 위생관리

2024

(사)한국조리사협회중앙회

【목 차】

1. 집단급식 개요
2. 개인 및 식재료 위생관리
3. 작업공정 위생관리
4. 조리작업 교차오염 관리
5. 조리작업 위생관리
6. 조리 후 위생관리
7. 집단급식소 감염병 예방관리(코로나 19)
8. 집단급식소 등 점검사례
9. 집단급식소 안전관리 기준(최근 법령 고시 등)
10. 참고자료
 - 집단급식소 지도·점검표
 - 식중독 예방 일일 점검표

1. 집단급식 개요

가. 근거법령

「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조

나. 집단급식소의 개념 정의

- 1) 집단급식소는 해당기관 또는 시설관계자 등의 후생 복지 차원에서 음식물을 조리·제공하는 시설로 식품을 섭취함에 있어 위생적인 위해가 발생하지 않도록 관리하기 위하여 신고하도록 하고 있으며 「식품위생법」에 따른 업종에 해당되지 않음.
- 2) 집단급식소는 영리하지 않으면서, 1회 50인 이상의 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 「식품위생법」 제2조에 규정된 급식시설로 동 개념을 중심으로 집단급식소 여부 판단

◆ 「식품위생법」 제2조에 규정된 급식 시설

가. 기숙사, 나. 학교, 유치원, 어린이집, 다. 병원, 라. 「사회복지사업법」 제2조제4호에 따른 사회복지시설, 마. 산업체, 바. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 사. 그 밖의 후생기관 등

다. 집단급식소의 판단기준

1) ‘비영리’에 대한 기준(안)

비영리법인 뿐만 아니라, 영리법인, 개인(영리, 비영리) 등 시설인 경우에도 시설관계자 등의 후생복지 차원에서 급식을 제공하는 경우

- 시설 운영에 있어 부수적으로 식사 등을 조리·제공함에 있어 최소한의 유지비(운영비, 재료비, 인건비, 시설유지비 등)만 부과하는 경우 비영리에 해당
※ 예) 시설유지관리를 위한 최소한의 비용만 관리비로 부과하고 아파트 입주민에게 무료로 제공하는 카페
- 고가의 식사를 제공하더라도 사설운영을 위하여 부수적으로 식사 등을 제공하는 경우 집단급식소에 포함
※ 예) 산업체 또는 대학교 집단급식, 기숙학원 또는 일반학원 집단급식 등

2) ‘1회 급식인원 50인 이상’에 대한 기준(안)

최근 1개월 동안 실제 배식일을 대상으로 1일 조·중·석식 중 가장 많은 급식인원을 평균하여 ‘1회 급식인원이 50인 이상’인 경우로 규정

※ ‘1회 급식인원 50인 이상’ 기준은 집단급식소 운영자의 조리사 및 영양사 고용(‘1회 급식인원 100명 미만’의 산업체를 제외

- 1개월 중 3일(월, 수, 금요일)만 급식하고, 월요일은 조식이 80명으로 가장 많고, 수요일은 중식이 40명으로 가장 많고, 금요일은 석식이 40명인 경우
⇒ $(80+40+40) / 3 = 54$ 명으로 집단급식소 설치 대상
- ※ 1개월 근거 : 「근로기준법」 상 상시 근로자 산정 시 최근 1개월 동안 근무한 근로자를 기준으로 산정하는 근거를 참고

3) ‘특정다수인’에 대한 기준(안)

집단급식소 설치 예정인 시설(기관)에 소속된 사람을 원칙으로 하고, 시설(청소년수련원)을 단체로 이용하는 사람 및 외부인이 이용하지 않는 특정 장소(숙박시설 등) 이용자도 포함

※ 다만, 외부 손님이 일시적으로 급식시설을 이용하는 것 허용

- (특정다수인) 학교·기숙사·병원·산업체 등 특정 시설에 소속된 자, 기숙학원 및 일반학원을 이용하는 학생, 청소년 수련원 단체 이용자, 어린이집·산후조리원 이용자, 다이어트 프로그램 운영시설 이용자 등
- (불특정다수인) 사건·사고 현장 무료급식대상자, 길거리 무료급식대상자, 봉사단체 등이 조리한 도시락을 배달 받는 취약계층(특정시설에 소속되지도 않고, 시설을 단체로 이용하는 자도 아님), 교회 및 사찰 등 종교시설을 이용하는 신도, 정해진 특정다수인 이외 급식시설 이용자 등

4) '계속해서'에 대한 기준(안)

시설운영을 위하여 부수적으로 급식을 제공하는 것이 목적이므로 급식 횟수·주기와 상관없이 급식시설을 갖추고 음식물을 제공하는 경우(방학 등 특정기간 동안 계속 제공하는 경우도 포함)로 규정

- 급식 제공을 위한 시설을 갖추고 있는 경우란 학교·기숙사·병원·청소년수련원·어린이집·산후조리원 등 음식물을 공급하기 위한 시설을 갖추고 있는 경우가 해당

5) '「식품위생법」 제2조에 규정된 급식시설'에 대한 기준(안)

가. 기숙사

나. 학교, 유치원, 어린이집

다. 병원

라. 「사회복지사업법」 제2조제4호에 따른 사회복지시설

- 사회복지사업(보호·선도) 또는 복지에 관한 사업과 사회복지상담 등 각종 복지사업과 이와 관련된 자원봉사활동 및 복지시설의 운영 또는 지원 목적으로 하는 사업을 말한다)을 할 목적으로 설립된 법인을 말하며, 보건복지부령에 따라 사회복지시설을 설치·운영하려는 자는 시장·군수·구청장에게 신고하여야 함.

마. 산업체

- 「식품위생법」 제2조제12호 집단급식소의 정의 중 '기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 공공기관'을 제외하고 영리를 목적으로 하는 업체에서 운영하는 집단급식소

- 제조업체, 연구기관, 기업체 연수원 등에서 운영하는 집단급식소

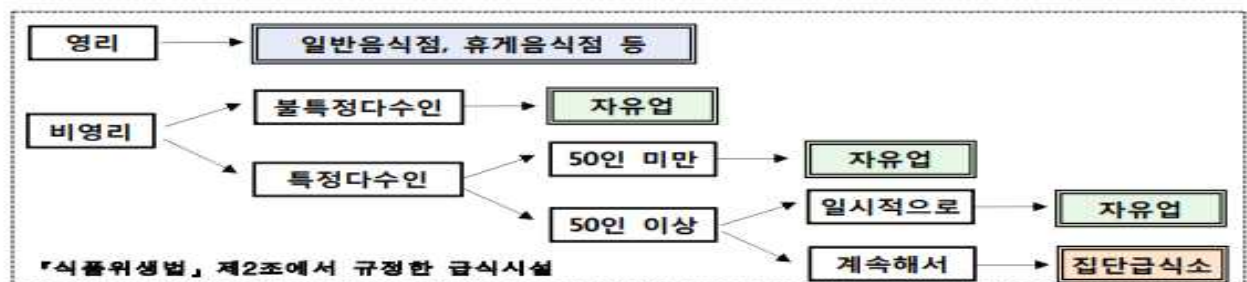
바. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관

사. 그 밖의 후생기관 등

- 어떤 기관에 소속된 이들의 복리후생을 목적(비영리, 이용자의 편의 추구)으로 그 기관의 대표자가 운영하는 시설을 의미하며('12년 보건복지부 유권 해석). 시설을 운영함에 있어 특정 다수인에게 이용자의 편의 추구를 위하여 부수적으로 식사를 제공하기 위해 운영하는 시설을 포함

- 학원·산후조리원 식당, 특정인만 이용하는 시설의 식당 등

라. 집단급식소의 신고대상 판단기준



- 음식류를 공급함에 있어 '비영리', '특정다수인', '1회 급식인원 50인 이상', '계속하여 공급', '「식품위생법」 제2조에서 규정한 급식시설'의 조건을 모두 만족하여야 집단급식소 신고 대상
- 다만, 영리를 목적으로 음식류를 제공·판매하는 경우 식품접객업의 신고 대상이며, 비영리로 음식류를 제공하면서 '특정다수인', '1회 급식인원 50인 이상', '계속하여 공급', '「식품위생법」 제2조에서 규정한 급식시설'의 조건 중 하나라도 만족하지 않는다면 집단급식소 신고 대상이 아니므로 자유업에 해당

마. 집단급식소 식품판매업 운영지침

1) 목적

집단급식소 식품판매업 영업자 이외에 집단급식소에 식품을 공급할 수 있는 영업자 범위를 정하여, 집단급식소 식재료 공급업체의 일관된 위생관리

2) 근거법령 : 「식품위생법 시행령」 제21조제5호나목4)

3) 집단급식소 식품판매업 신고 업소 영업 가능 범위

가) 집단급식소에 식품을 판매하는 행위

나) 급식의 특징, 작업장 설치 기준 등을 고려하여 집단급식소에 판매하기 위하여 농·임·수산물을 단순 가공하는 행위

4) 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

가) 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우

나) 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 수입식품등수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 축산물위생관리법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우

※ 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고하도록 유도

다) 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 ‘농업인등’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우

※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외

※ 「식품위생법 시행령」 제25조제2항제7호 : 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 제3조제2호(농업인 등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

마) 식품위생법에 따라 즉석판매제조·가공업자가 자기가 생산한 식품에 한하여 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우

<식품위생법 시행령 제67조 관련 과태료의 부과기준 [별표 2]>

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.

나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.

다. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.

1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우

2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우

3) 고의 또는 중과실이 없는 위반행위자가 「소상공인기본법」 제2조에 따른 소상공인인 경우로서 위반행위자의 현실적인 부담능력, 경제위기 등으로 위반행위자가 속한 시장·산업 여건이 현저하게 변

동되거나 지속적으로 악화된 상태인지 여부를 고려할 때 과태료를 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

라. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.

- 1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우
- 2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우
- 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	20만원 이상 200만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제3항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20	40	60
2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10	20	30
아. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제3항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자가 종업원 수가 5명 이상인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		50	100	150
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30	60	90
나) 종업원 수가 4명 이하인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		30	60	90
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		20	40	60
2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		100	200	300
자. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제4항제1호			
1) 위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20	40	60
2) 위생교육을 받지 않은 종업원		10	20	30
차. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제4항제1호	20	40	60
거. 법 제42조제2항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제4항제2호	30	60	90
너. 법 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중	법 제101조제4항제	10	20	30

총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 않은 경우	3호			
머. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항 제6호	300	400	500
어. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조제4항제4호	20	40	60
저. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조제2항 제8호	200	300	400
처. 법 제86조제1항을 위반한 경우	법 제101조제1항 제1호	100	200	300
1) 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사				
2) 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자		500	750	1000
커. 법 제88조제1항 전단을 위반하여 신고를 하지 않거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조제1항 제2호	300	400	500
터. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제1항 제3호			
1) 집단급식소(법 제86조제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과 해당 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 집단급식소를 말한다)에서 식중독 환자가 발생한 경우		500	750	1000
2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우		400	600	800
5) 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 받지 않은 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
6) 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
7) 유통기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
8) 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우		400	600	800
9) 법 제15조제2항에 따라 일시적으로 금지된 식품등을 위해평가가 완료되기 전에 사용·조리한 경우		300	400	500
10) 식중독 발생 시 역학조사가 완료되기 전에 보관 또는 사용 중인 식품의 폐기·소독 등으로 현장을 훼손하여 원상태로 보존하지 않는 등 식중독 원인 규명을 위한 행위를 방해한 경우		500	750	1000
11) 그 밖에 총리령으로 정하는 준수사항을 지키지 않은 경우	법 제101조제3항 제6호	50만원 이상 300만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		

식품위생법 시행규칙 [별표 27] <개정 2023. 5. 19.>

법 제3조 및 제88조제2항제11호를 위반한 자에 대한 과태료 금액(제100조 관련)

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조제2항제1호 및 영 제67조			
가. 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되는 등 위생적으로 취급하지 않은 경우		100	200	300
나. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부를 청결하게 관리하지 않은 경우		50	100	150
다. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 설치류, 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 설치류, 위생해충 및 그 배설물 등이 발견된 경우		100	200	300
라. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우		30	60	90
마. 식품등의 보관·운반·진열 시에 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니하거나 냉동·냉장시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		100	200	300
바. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우		20	40	60
사. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우		20	40	60
아. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우		50	100	150
자. 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		30	60	90
2. 법 제88조제2항제11호를 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제3항제6호 및 영 제67조			
가. 별표 24 제2호를 위반한 경우		100	200	300
나. 별표 24 제4호에 따른 수질검사를 실시하지 않은 경우		100	200	300
다. 별표 24 제1호·제3호·제5호 및 제6호를 위반한 경우		50	100	150
라. 별표 24 제 7호를 위반한 경우		100	200	300

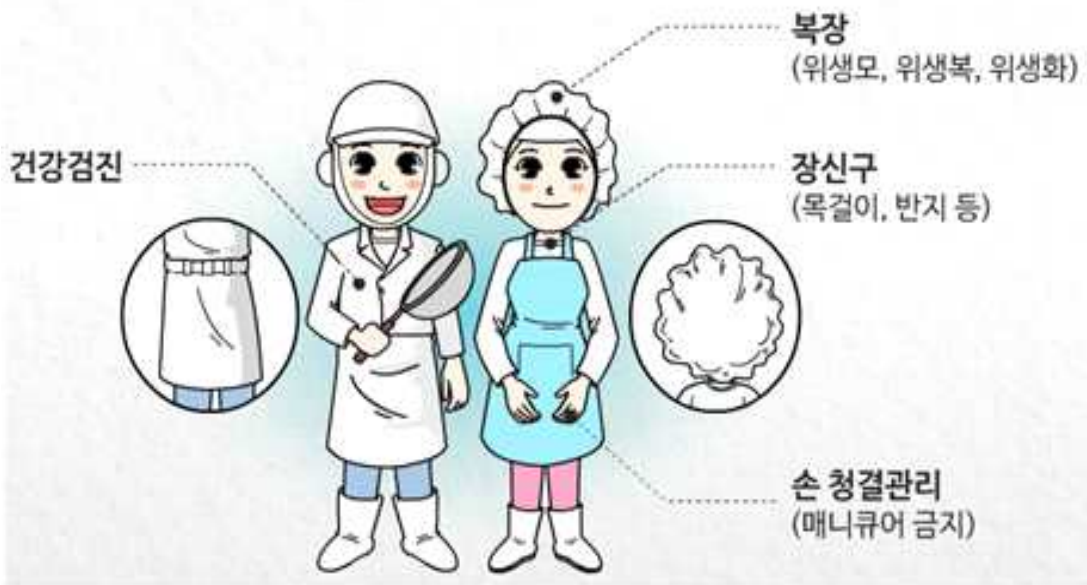
마. 집단급식의 분류와 특징

구 분	특 징	비고
경영형태별	① 직영급식: 대상 집단의 조직체가 급식을 운영함 ② 위탁급식: - 급식운영을 급식전문업자에게 전부 또는 일부 위탁함 - 위탁방법은 관리비 계약, 식단이 계약 등이 있음 ③ 준위탁, 협동조합 방식: 경영체와 종업원의 소비생활조합 또는 경영체의 계열회사가 급식을 운영함	
운영경비별	① 설치자 부담 ② 설치자, 피급식자 부담 ③ 피급식자 부담	
식사횟수별	① 1회식: 중식이 주로 초, 중, 고등학교, 사업체 등 ② 2회식: 조식, 중식이 주이며 사업체, 공장 등 ③ 3회식: 조식, 중식, 석식으로 기숙사, 병원, 양로원, 군대급식 등 ④ 기 타: 사업체의 야근식, 병원의 산모 야식 및 간식 등	
메뉴형태별	① 정식 방식: 1회의 식사가 set된 메뉴 ② 카페테리아 방식: 몇 종류의 요리 중 기호에 따라 선택함	
배식형태별	① 카운터 배식: 요리를 담으면서 피급식자에게 줌 ② 식당 배식: 식당까지 요리를 운반하여 배식 (식당과 조리실이 분리 된 경우) ③ 중앙 배식: 병원급식에서 조리실에서 요리를 상차림하여 병실에 운반하는 방법	
서비스형태별	① Self service: 피급식자가 식사를 직접 받고 식기를 반납함 ② Half service: 식기 반환은 식사를 제공한 측에서 함 ③ Full service: 배식, 퇴식	

2. 개인 및 식재료 위생관리

가. 개인 위생관리

- 1) 복장, 장신구, 손 청결관리, 건강검진 등으로 구분하여 매일매일 점검하여야 함
- 2) 구토·설사 등 식중독 증세가 있는 종사자는 조리 등 작업에 참여하지 말아야 함
- 3) 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는데 직접 종사하는 사람은 1회/년 정기검진을 받아야 하며, 결과를 확인하여 조리 참여 가능여부를 확인해야 함
- 4) 정기적인 건강진단 항목
 - 가) 장티푸스 (식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당됨)
 - 나) 폐결핵
 - 다) 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환을 말함)
- 5) 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류
 - 가) 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제23조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다)
 - 나) 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병
 - 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 출혈성대장균감염증, A형간염
 - 다) 피부병 또는 그 밖의 고름형성(화농성) 질환
 - 라) 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제19조에 따라 성매개감염병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당한다)



6) 올바른 손 위생관리

가) 손 씻기란 ?

– 각종 세균과 바이러스가 손을 통하여 전파되는 경로를 차단하는 중요한 과정

나) 손 씻기를 반드시 해야 하는 경우

- 식재료 취급 전/후
- 기구나 설비를 사용하기 전/후
- 음식을 만지기 전
- 작업 공정이 바뀌거나 손이 비위생적인 곳에 접촉한 경우

7) 올바른 손 위생관리

– 올바른 손 씻기 방법





8) 일일 건강 체크

- 영업주, 위생관리책임자는 매일 영업을 시작하기 전 종사자의 건강 이상 여부를 확인 (설사, 복통, 구토 등)하고, 건강에 문제가 있는 경우 충분한 휴식과 치료를 받고 작업을 하도록 함
- 손 상처 발생 시 식품 취급 제외

9) 화장실 사용 시 주의사항

- 화장실에는 식중독을 일으킬 수 있는 세균이 많이 존재할 수 있기 때문에 화장실 전용 신발을 갖추어 사용하도록 함.
- 주방 출입구에 소독발판을 놓아 외부에서 세균이 주방으로 옮겨지는 것을 방지해야 함

10) 주요 체크 리스트

개인위생	개인위생
 <p><input type="checkbox"/> 1. 머릿수건(위생모)과 앞치마를 착용하십니까?</p> <p>※ 머리카락에 붙은 균이 음식에 들어가는 것을 막기 위해 꼭 착용해야 합니다.</p>	 <p>*주방에서는 메니큐어 및 장신구 착용은 안돼요. 세균 번식 위험이 적도록 짧고 깨끗한 손톱을 유지하는 것이 중요해요.*</p>
 <p><input type="checkbox"/> 2. 앞치마와 고무장갑을 조리용 청소용으로 구분하여 사용하고 있습니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 앞치마를 하루에 한 번 세탁하고 있습니까?</p> <p>※ 청소용 물은 균이 음식에 옮겨갈 수 있으니 구분하여 사용해야 합니다.</p>	 <p>*손은 손 세정제로 30초 이상 구석구석 씻어 균을 말끔히 제거해요. 씻은 후 물기는 종이 타올로 완전히 닦아 균의 번식을 막고 습기에 걸리지 않도록 관리해요.*</p>
	 <p>*앞치마에 손을 닦으면 절대 안돼요. 앞치마는 식재료를 세척, 조리하는 과정에서 균에 노출되고, 젖은 상태에서 균이 더 빠르게 증식하기 때문에 눈에 보이지 않지만 오염물이 많아요. 따라서, 사용한 앞치마는 세탁을 철저히하고 깨끗하게 관리해요.*</p>

나. 식재료 위생관리

1) 식재료 구매

- 믿을 수 있는 식재료 공급업체를 통해 구입
- 표시가 정확한 제품 구매

- 원재료별 검수방법

▲ 육류고기	<ul style="list-style-type: none"> - 온도 측정(5℃ 이하) - 동결상태에서 확인(냉동 및 동결, 동결 확인: 세고기 3종류 이상, 돼지고기 2종류 이상) - 동결, 냉상, 잔류물, 색상 등 확인 - 포장 상태 	
닭고기	<ul style="list-style-type: none"> - 온도 측정(5℃ 이하) - 알리지 않은 날 것이 출고여, 알을 채워 배설 - 동결상태에서 확인(냉동 및 동결) - 동결, 냉상, 잔류물, 색상 등 확인 	
생선·조개	<ul style="list-style-type: none"> - 온도 측정(5℃ 이하) - 알리지 않은 날 것이 출고여, 알을 채워 배설 - 냉상 - 제조일 - 포장일자 확인 - 동결, 냉상, 잔류물, 색상 등 확인 	
계란	<ul style="list-style-type: none"> - 온도 측정(5℃ 이하) - <u>검출이 제조하고 오월에 있는 것</u> - <u>제조일자</u> 확인 - 동결상태에서 확인(냉동 및 동결, 동결 확인: 2종류 이상) 	
채소	<ul style="list-style-type: none"> - 동산지 표시 - MGS 제거 후 인입 - 동결, 잔상 등 확인 - 전체적 채소: 온도 측정(10℃ 이하) 	



2) 식재료 구입 후 확인

가) 식재료 차량의 청결 상태 및 적정 보관온도 여부 확인



나) 입고된 식재료는 조명이 밝은 장소에서 바닥에 닿지 않도록 보관한 뒤 검수



다) 검수할 때 확인사항 : 제품의 온도, 포장상태, 유통기한, 신선도



라) 서류 확인사항 : 거래명세서, 원산지 증명서, 등급판정서 등



마) 기준에 적합/부적합한 식재료 처리

- 적합한 식재료 : 즉시 냉장, 냉동 보관
- 부적합 식재료 : 부적합품 보관 용기에 보관 후 반품

바) 식재료 보관 및 저장

- 식재료의 위생적인 관리를 위하여 냉장/냉동고 온도확인 및 청결 관리, 보관기준, 구분 보관 등 준수



- 개봉한 캔 제품은 소독된 용기에 옮겨 냉장 보관




- 건조 창고에는 식재료가 오염이 되지 않도록 처리



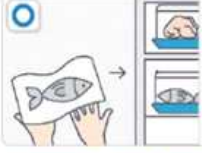
사) 주요 체크 리스트

보관시



☐ 4. 냉장고에서 육류, 어류는 아래 칸에 채소, 가공 식품은 위 칸에 구분하여 보관하고 있나요?

※ 식재료에서 흘러나오는 문기와 같이 다른 재료를 오염시킬 수 있습니다.



☐ 5. 냉동고의 식재료는 물기를 잘 제거하고 밀폐 용기에 넣어 보관하고 있나요?

☐ 6. 냉장고와 냉동고의 문은 신속하게 여닫고 있나요?

※ 냉동고에서도 식재료의 변질은 진행되고 있으니 주의해야 합니다.

보관시



5℃ 이하

“유통 및 배송 업체의 청결 상태와 온도유지 여부를 확인해야 해요. 보관 온도가 맞지 않으면 균이 번식해 식중독이 발생할 수 있어요. 채소의 문반은 상온도 괜찮지만, 전처리 완제품은 반드시 5℃ 이하이어야 해요.”



“식재료의 표시사항, 사용기한, 포장상태, 이물혼입, 신선도 등을 확인하고 문제가 있는 식재료는 즉시 또는 별도 보관 후 반출해요. 검수가 끝난 식재료는 곧바로 전처리하거나 냉장·냉동 보관해요.”



“사용기한이 짧은 순으로 사용할 수 있도록 먼저 구매한 식재료부터 사용해요. 사용기한을 늘리고자 냉장보관용 재료를 냉동으로 장기간 보관하면 안돼요.”



0-5℃ / -18℃ 이하

“식재료의 위생적인 관리를 위해 냉장은 0-5℃, 냉동은 -18℃ 이하로 관리해야 해요.”

3. 작업공정 위생관리

1) 교차오염 방지 :

- 식재료의 전처리는 바닥으로부터 60cm 이상에서 실시하여 위생적으로 식재료를 손질할 수 있어야 함



2) 전처리

- 생 채소와 과일은 소독·세척하여 제공
- 소독은 소독액을 제조하고 5분 이상 담근 후 흐르는 물에서 2~3회 행균

3) 해동

- 5℃ 이하의 냉장고에서 해동하는 방법
- 흐르는 물에서 해동하는 방법
- 전자레인지에서 해동하는 방법
- 한번 해동한 식품은 재 냉동을 하지 않음

4) 조리

- 중심의 온도가 75℃에서 1분 이상 유지될 수 있도록 가열하여 완전히 익힘
- 어패류의 경우에는 85℃에서 조리하도록 함
- 조리 후에 맛을 볼 때는 국자를 이용하면 안 되고, 용기에 들어서 맛보도록 함
- 육류·어패류, 계란, 샐러드는 잠재적인 위험 식품으로 분류
- ☞ 잠재적 위험 식품이란 안전하지 않을 가능성이 높은 식품으로 조리 후 신속하게 제공하는 것이 중요

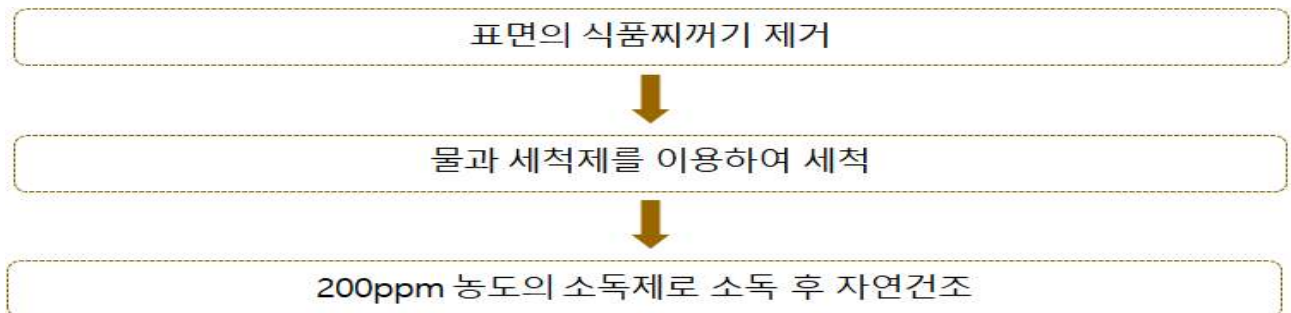
5) 고객에게 제공할 때

- 뜨거운 음식은 뜨겁게, 차가운 음식은 차갑게 보관하여 제공
- 손님이 먹고 남은 음식은 다시 사용하거나 조리해서는 안 됨.



6) 세척 및 소독

- 사용한 조리기기는 반드시 세척 · 소독 후 보관



7) 남은 음식물 관리



- 남은 음식물은 뚜껑을 덮은 후 별도 보관장소에서 보관

8) 먹는 물 관리

정수기	상수도	지하수
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 업체에 필터 교체 및 내부 청소를 정기적으로 의뢰 ▪ 정수기 주변 및 식수꼭지 청소 ▪ 물받이 분리 후 청소 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 물탱크의 수질관리 및 청소 상태를 확인 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 정기적인 음용수 검사 의뢰 (1년마다 일부 항목, 2년마다 전 항목 검사) ▪ 음용수 성적서를 갖춤

9) 주요 체크 리스트

전처리	전처리
 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 7. 해동 시에는 냉장 해동, 전자레인지 해동, 흐르는물에 해동하고 있나요? <input type="checkbox"/> 8. 해동된 식품을 상온방치 하지 않고 빠르게 조리하고 있나요? <p>※ 굵 번식의 위험이 있으니 한번 해동된 식품은 다시 냉동하면 안됩니다.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 11. 식재료를 세척할때 주변의 식재료, 식기를 모두 차우고 세척하고 있나요? <input type="checkbox"/> 12. 채소류~가공식품~육류~어류~가금류 순으로 세척하고 있나요? <p>※ 싱크대 주변 물기 속 굵이 식재료에 쉽게 옮겨가니 방지하면 안됩니다.</p>
 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 9. 생으로 먹는 채소, 과일류를 소독 후 물로 3회 이상 헹구고 있나요? <input type="checkbox"/> 10. 세척을 마친 후 절단 작업을 하고 있나요? <p>※ 세척을 꼼꼼히 한 후 절단해야 굵 번식의 위험이 적어집니다.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 13. 칼, 도마는 용도별로 구분해서 사용하고 있나요? <input type="checkbox"/> 14. 채소류~가공식품~육류~어류~가금류 순으로 손질도구를 세척하여 사용하고 있나요? <p>※ 손질에 사용된 도구의 굵이 다른 식재료에 쉽게 옮겨가니 방지하면 안됩니다.</p>

전처리



“취급하는 재료의 종류(채소, 가공식품, 육류 등)가 바뀔때마다 손 또는 고무장갑을 씻어야 해요. 교차오염의 위험이 있어 각별한 주의가 필요해요.”



“수돗물을 끓여 마셔야 하고, 음식물은 꼭 익혀 먹어야 해요. 특히 돼지고기, 생선, 닭고기는 붉은기가 보여도 ‘괜찮겠지’ 생각하면 안돼요. 식중독 예방을 위해 반드시 완전히 익혀 먹어야 해요.”



“교차오염이 되지 않도록 찬 음식/뜨거운 음식 구분해서 조리하고 따로 보관해요.”
“담당자를 따로 정하고 관리하도록 하는 것도 좋아요.”



“조리를 마친음식은 반드시 덮개를 덮고 적정온도로 보관해요. 따뜻하게 먹는 식품은 60℃ 이상, 화들짝 먹는 식품은 5℃ 이하로 보관해요.”
* 육류, 어류, 계란류, 살러드는 조리 후 신속히 제공해야 하는 집객객 위험 식품이에요.

4. 조리작업 교차오염 관리

1) 교차오염이란 ?

- 교차오염은 원료(날것), 식품취급자 또는 작업환경, 기구 등으로부터 식품에 미생물학적 또는 화학적 오염이 전이된 것을 말함
- ※ 교차오염으로 식중독이 가장 많이 발생하는 유형은 병원성 세균 또는 바이러스가 RTE-food(즉석 섭취식품)에 전이될 때임

2) 교차오염 발생 종류 (1)

Person to Person (사람-사람) cross-contamination

- 작업(조리) 전 다른 사람과 접촉(악수 등)
- 화장실 사용 후 적절한 손 세척 하지 않았을 때



3) 교차오염 발생 종류 (2)

Object to Person(식품-사람) cross-contamination

- 작업(조리)전 및 진행 중 적절한 **손 세척** 실패
 - 원료성 식품(예: 생닭)을 취급하고 손 세척 없이 RTE 식품 (예 : 샐러드 등) 손질 등
- **작업 중 사용하는 장갑** 등으로부터 오염



4) 교차오염 발생 종류 (3)

Object to Object (식품-식품)

조리된 식품과 RTE (원료성)식품과의 분리 및 별도 처리 실패

- 새우와 다른 조리된 패류
- 훈제된 어류 또는 패류
- 건조, 식초절임 또는 소금절임을 한 어류 또는 패류
- 연육제품
- 해산물 샐러드
- 가열하여 제공되는 양트레
- 날것으로 먹는 이매패류
- 날것으로 먹는 음식(회 또는 초밥)
- 삼겹살 구이 등

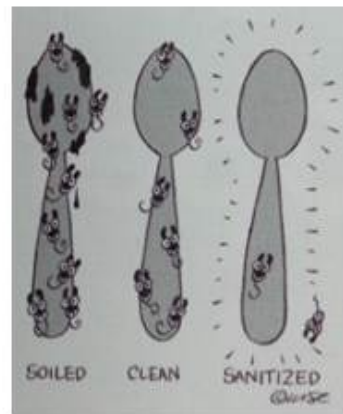


5) 교차오염 발생 종류 (4)

Object to Object (식품-도구) cross-contamination

- 칼, 도마, 기구 등의 세척 및 소독 또는 분리사용 실패

깨끗한 것 과 위생적인 것 (Clean and Sanitized)의 차이



• 깨끗하고 위생적이어야 한다.

6) 교차오염 발생 종류 (5)

■ Object to Object (환경,기구-식품) cross-contamination

— 작업장 환경으로부터 오염

- 공기, 용수, 작업장 시설(배수, 기구 등)의 **Biofilms**(생물막) 등으로부터 오염

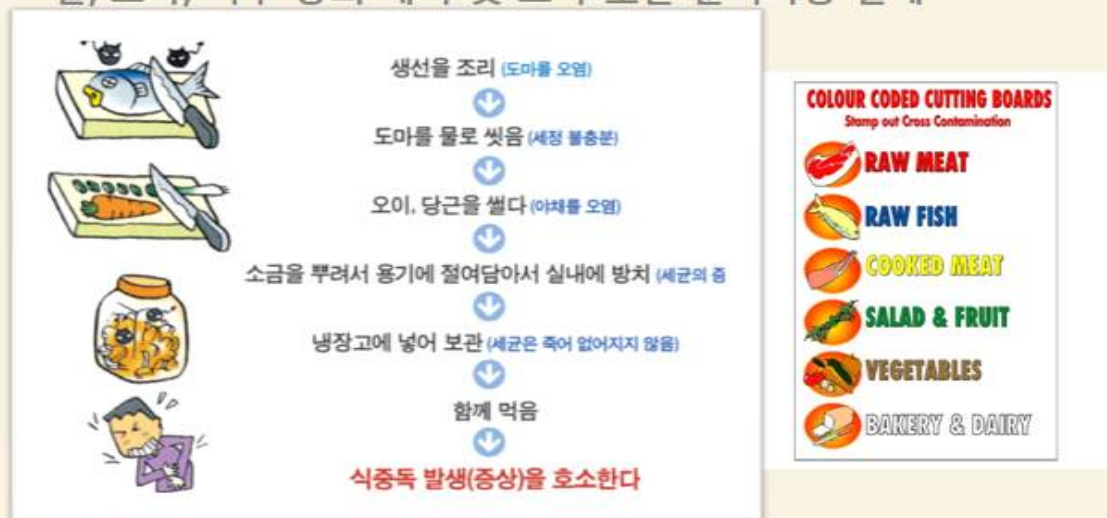


미국 식품 제조공장
배수구의 약 30% 에
서 식중독 원인균(리
스테리아) 발견

7) 교차오염(Object to Object) 예방

Object to Object (식품-도구) cross-contamination

칼, 도마, 기구 등의 세척 및 소독 또는 분리사용 실패

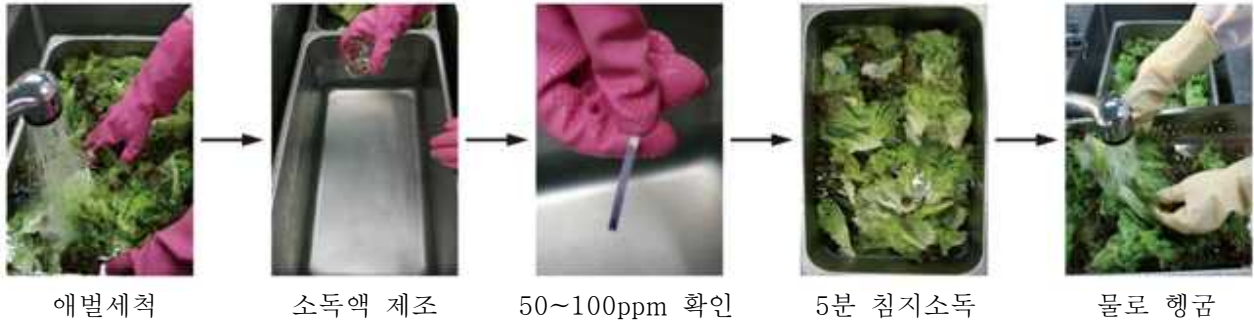


- 날 것과 조리된 것의 분리 또는 RTE제품의 취급 또는 공정 활동
- 적절한 이격관리 또는 저장에서의 제품 보호
- 식품취급 또는 공정 구역 그리고 기구설비는 적절히 청소/소독되어야 함
- 종사자 개인위생, 위생복, 손씻기
- 종사자들의 식품/기구 취급
- 작업자 이동 동선

5. 조리작업 위생관리

1) 생채소, 과일의 세척 및 소독 시 관리기준

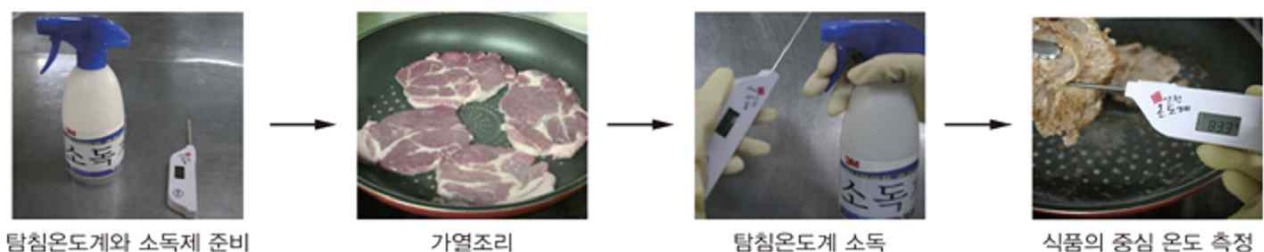
- 전처리용 세정대가 없을 경우, 작업 전후에 세정대를 깨끗이 세척·소독할 것
- 식품의약품안전처장이 식품에 대한 살균·소독제로 승인한 제품을 구입
- 소독제 원액은 유통기간 이내에 사용할 수 있는 양으로 구입



2) 조리 공정 관리

- 비가열 조리공정의 관리기준
 - 전처리에서 소독과정을 거친 식품은 청결구역 내에서 조리
 - 손이나 기구, 용기 등을 위생적으로 관리하여 교차오염 방지
- 가열 조리공정의 관리기준
 - 가공식품은 제조업체에서 표시한 조리 또는 가열처리 방법에 따라 조리할 것
 - 식품 중심온도가 75℃ 이상으로 1분 간 지속되었는지 온도계로 확인 후 기록
 - 온도 측정 전후에 온도계를 반드시 소독할 것
 - 식품 중심온도가 기준에 미치지 못할 경우, 기준온도에 이르도록 계속 가열
- 가열조리 후 처리공정의 관리기준
 - 식품 중심온도가 75℃ 이상 1분 간 지속되었는지 온도계로 확인 후 기록
 - 무침, 썰기 등의 후처리 공정은 조리종사자의 손, 사용하는 용기와 기구에 의한 2차 오염이 일어나지 않도록 주의

식품 중심온도 확인 및 온도계 관리





3) 조리단계 위생 관리 - 가열작업

가) 가열작업

- 중심온도 확인 : 75℃ 이상 1분 이상 가열 유지
- 온도측정 방법 : 조리 식품 중 가장 두꺼운 부위 온도 측정, 1회 조리 분량마다 3회 이상 측정
- 반찬수가 많은 경우 첫 번째 반찬 만든 시간을 기준으로 배식시간 고려
- 나물 데침 등 가열 후 조리(양념, 무침)하는 경우는 최대한 늦게 조리
- 육류와 채소 혼합 볶음이나 조림 시 육류 먼저 조리 시작
- 양념은 가급적 조리 시작할 때 첨가

나) 탐침 온도계 관리

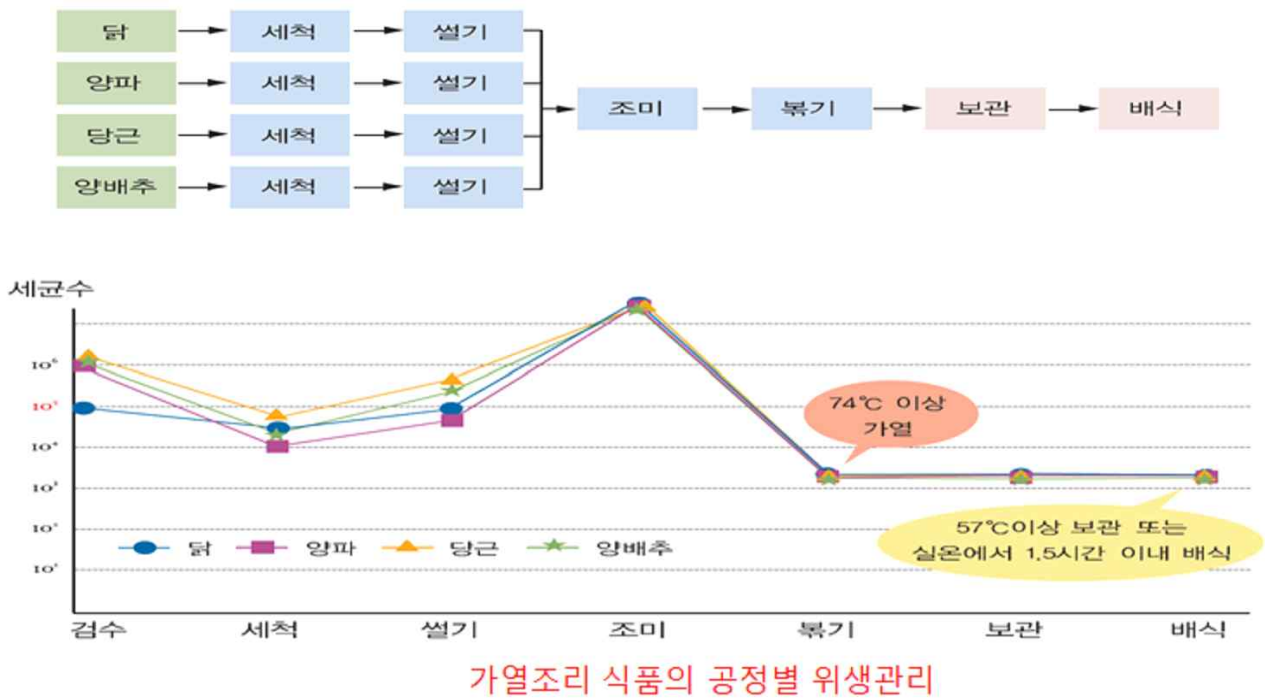
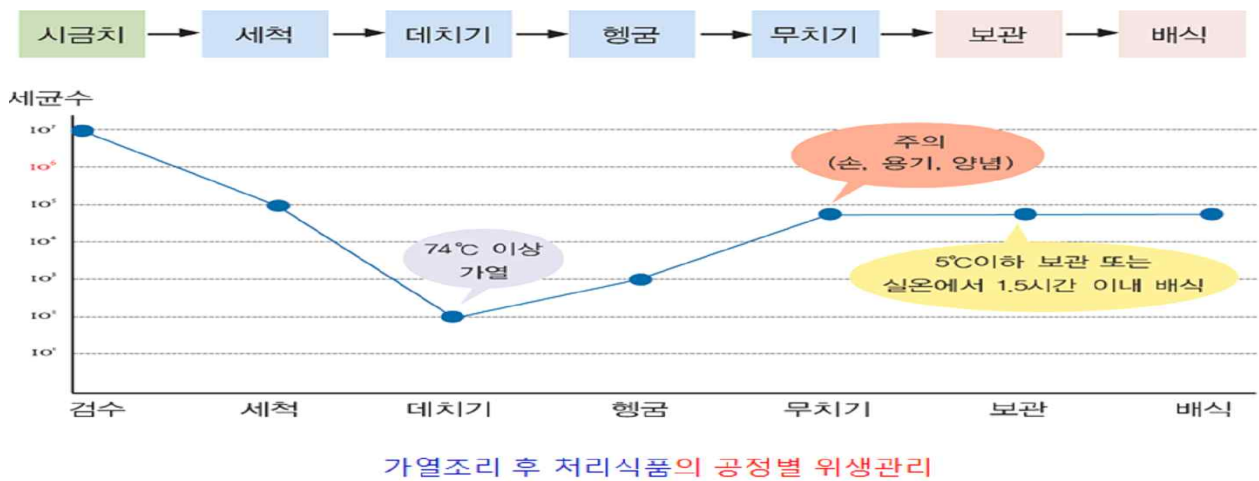
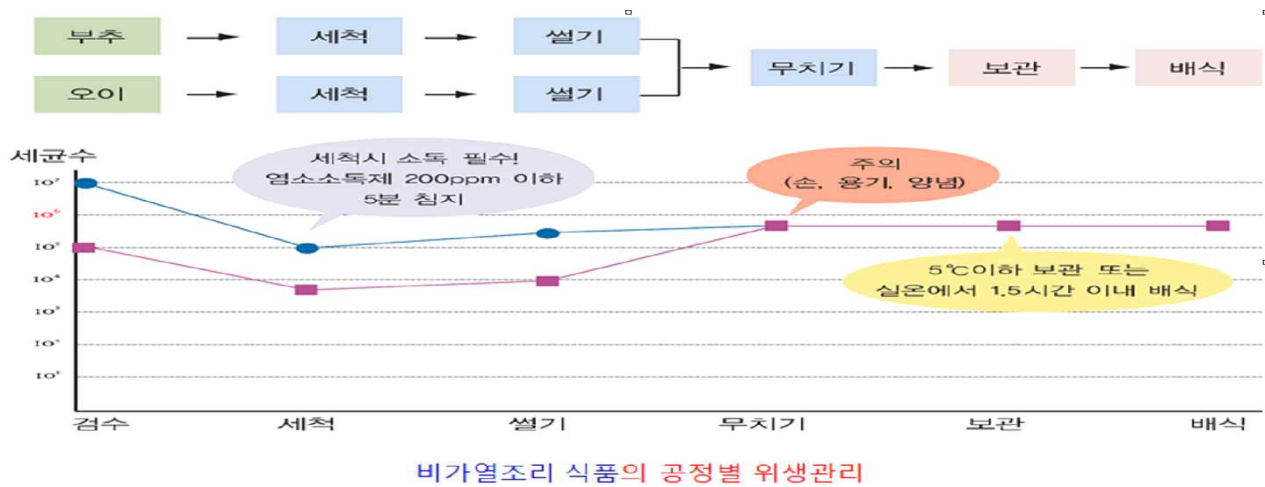


※ 뜨거운 식재료와 접촉하는 기구는 스테인리스 등 내열성 조리기구 이용

4) 조리공정 분류

- 국내 학교급식을 비롯한 집단급식에서는 조리공정을 비가열조리공정, 가열조리후처리공정, 가열조리공정의 3가지로 구분

공정 분류		음식명	중점 관리사항
비가열 조리	가열과정이 전혀 없는 공정	무침, 겉절이, 냉채, 샐러드, 과일 등	식재료의 충분한 세척 및 소독 전처리 시 오염방지 조리 후 배식 전 온도관리
가열조리 후처리	원·부재료를 가열조리한 후 후처리 과정에 수작업을 거치는 공정	볶음밥, 비빔밥, 잡채, 나물 등	가열조리 온도 준수 가열 후 후처리과정의 오염방지 조리 후 배식 전 온도관리
가열조리	가열조리 후 후처리과정 없이 배식될 수 있는 공정	국, 찌개, 탕, 찜, 볶음, 조림, 튀김, 전 등	가열조리 온도 준수 가열 후 배식 전 온도 관리



6. 조리 후 위생관리

1) 검식단계 위생 관리

- 조리된 식품은 배식 전에 검식 실시
- 소독된 용기에 덜어서 수저를 사용하여 검식
- 용기와 기구는 음식별로 분리하여 사용하며, 한번 사용한 것은 재사용 금지
- 음식의 맛, 이물, 이취, 조리 상태 확인
- 이상이 있는 경우
 - 이물, 이취 발생 시 조리한 음식 전량 폐기, 비상식품으로 대체하여 조리
 - 맛, 색깔, 조리 상태가 부적합 시 양념 추가 사용 및 조리 방법을 조정



2) 조리 완료 음식의 보관, 냉각, 재가열 기준

- 찬 음식은 5℃ 이하, 뜨거운 음식은 60℃ 이상으로 보관
- 위험온도 범위에서 보관하는 경우, 2시간 이내에 배식 완료
- 세척·소독한 용기에 음식을 담고 뚜껑을 닫아 보관
- 조리 완료 음식을 즉시 제공하지 않거나 차게해서 제공하는 경우 빨리 냉각시키고 냉장 보관
- 냉장 보관한 음식을 따뜻하게 해서 섭취해야 할 경우, 반드시 75℃ 이상으로 재가열

3) 배식단계 위생 관리 - 보관(1)

- 완성된 음식은 세척·소독된 용기에 뚜껑을 덮어 오염을 방지
- 조리 완료 후 2시간 이내에 배식 완료, 조리 후 바로 배식을 권장하나 부득이 한 경우에는 적정온도에서 보관
- 차가운 음식은 5℃ 이하, 더운 음식은 60℃ 이상에서 보관 후 배식
- 배식 직전 반드시 손 세척 소독
- 배식 담당자는 위생복, 위생모, 마스크를 착용
 - 코는 마스크 밖으로, 귀는 모자 밖으로 나오지 않도록 주의
 - 위생장갑을 착용하더라도 도구(집게)로 배식(손으로 배식 금지)



4) 배식단계 위생 관리 - 보관(2)

- 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지
 - 1회용 장갑 착용 시 찢어진 경우에는 바로 교체
- 배식시간 : 조리후 1~2시간 이내 배식 권장
- 배식대 및 전용도구는 세척·소독하여 건조된 것 사용
- 배식 후 남은 음식은 전량 폐기



5) 보존식 관리

1. 보존식 관리

■ 전용용기

- 스테인리스 재질의 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균 백 사용



세척 소독



보관함 상단 보관



음식 담기 직전 소독·건조 사용

■ 보존식 대상

- 제공한 메뉴(매회 1인분 분량)
- 대체 메뉴(품절로 다른 메뉴를 제공한 경우)

■ 보존량

- 배식 전 모든 음식을 종류별로 각각 100g 이상(100~250g 씩) 독립 보관
- 사용한 식재료 중 채소, 어패류, 식육류를 각각 50g씩 보관
- 완제품을 제공하는 식재료는 원상태(포장상태)로 보관

■ 보관 장소 및 표시방법

- -18℃ 이하에서 144시간 보존식 전용 냉동고에 보관
- 예시) Q : 2016. 6. 3.(금) 점심 12시 보존식을 보관한경우 폐기 일시는?
A : 2016. 6. 9.(목) 점심 12시 이후
- 날짜, 시간(시, 분), 채취자 성명 철저히 기록

채취 일시	00년 00월 00일 00시 00분
폐기 일시	00년 00월 00일 00시 00분
채취자	홍길동
메뉴명	삼각밥, 동태매운탕, 잔육채소볶음, 옥수수개란밥, 배추김치, 감(완제품), 요구르트

■ 보존식 담는 방법

- 위생장갑 착용 후 손을 소독하고, 깨끗하게 소독된 용기와 기구를 사용하여 검취함(스테인리스 재질의 뚜껑이 있는 용기나 1회용 멸균백 사용)
- 검취한 양이 100g 이상인지 확인하여 각각의 용기에 담기
- 용기 뚜껑을 닫은 후 메뉴와 일시 등을 기록한 표지(테그)를 용기에 부착
- -18℃ 이하의 보존식 전용냉동고에 144시간 이상 보관



7. 집단급식소 감염병 예방관리(코로나 19)

가. 집단급식소 생활방역 수칙(식재료 배송 취급자)

1) 기본수칙

가) 납품 전 발열체크 필수

※ 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업 중지

나) 작업 시 깨끗하게 손 씻기, 손 소독제 사용

다) 청결한 복장·방역마스크·위생장갑 착용

라) 식품운반 시 채채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제

※ 기침이나 채채기를 할 때에는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기

마) 운송차량 깨끗이 유지하고 주기적인 세척·소독 실시

※ 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면) 소독 필요

사) 작업 시 물리적 거리두기 실천

나) 식재료 납품

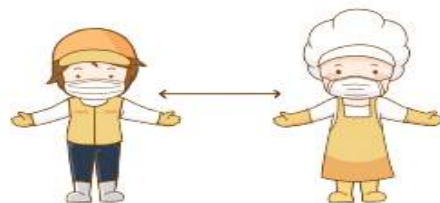
(1) 납품 전 발열체크, 방역용마스크, 장갑착용, 작업 후 깨끗하게 손 씻기, 손 소독제 사용



(2) 작업 전 과정에 방역마스크 착용, 식재료 운송차량의 청결상태 및 주기적 세척·소독, 적정 온도 유지



(3) 식품운반 시 채채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제, 작업 시 물리적 거리두기 실천



(4) 식재료 보관실 등 급식시설 출입 시 출입기록 작성



나. 집단급식소 생활방역 수칙(조리종사자)

1) 기본수칙

- 가) 출근 시 발열 체크
 - ※ 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업 중지
- 나) 청결한 복장·방역마스크·위생장갑 착용
- 다) 작업 전 과정에서 자주 깨끗하게 손 씻기
- 라) 최대한 접촉을 피하도록 작업동선이 중복 자제 및 물리적 거리두기
- 마) 조리 중 대화금지(비말전파 방지)
- 바) 작업공간에서 가능한 동선이 중복되지 않도록 작업하기
- 사) 급식시설 및 기구·기기 소독 철저
- 아) 작업 시 물리적 거리두기 실천

조리종사자 실천 요령

개인위생	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 출근 직후 체온측정 및 건강상태 체크 * 발열 및 호흡기 증상이 있는 경우 귀가조치 ☑️ 작업 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 작업과정별(전처리, 조리용, 배식용, 청소용 등) 복장 구분 	
검 수	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 검수 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 방역용마스크, 위생장갑 착용 필수 ☑️ 식재료 배송 취급자 발열체크, 방역용마스크 · 위생장갑 착용 확인 ☑️ 외부인 출입 후 시설 소독철저 * 식재료 보관실 출입자 지정 · 관리 	
조 리	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 작업 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 전 과정 중 방역용마스크 착용 ☑️ 적절한 조리복장(위생복, 위생모 등) 착용 ☑️ 조리과정 중 자주 손씻기(교차오염 방지) ☑️ 식재료 세척, 살균소독 철저 ☑️ 칼, 도마 등 조리기구 용도별 구분사용 ☑️ 철저한 가열 조리 	
배식	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 배식 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 방역용마스크, 위생장갑 착용 필수 ☑️ 적절한 배식복장(위생복, 위생모 등) 착용 ☑️ 배식대, 배식기구 · 기기 살균소독 철저 ☑️ 가능한 2시간 이내 배식 * 배식시간 길어질 경우 소분하여 냉장보관 ☑️ 온도관리 철저(차가운 음식 5℃ 이하, 더운 음식 60℃ 이상) ☑️ 남은 음식 전량 폐기 	
세척 · 소독	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 조리대, 조리기구 · 기기 살균소독 철저 ☑️ 배식대, 배식기구 · 기기 살균소독 철저 	
시설환경	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 출입문 및 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치 ☑️ 배식 전후 식탁 살균 소독 철저 ☑️ 시설(출입문 손잡이, 책걸상, 화장실, 수도꼭지 등) 살균소독 ☑️ 시설 환경 주기적 청소 · 소독 및 환기 ☑️ 외부인 출입제한 	

복장관리

머리

- 매일 감고, 긴 머리는 묶기

모자

- 귀와 머리카락이 보이지 않게 착용
- 망사모자는 피함

앞치마

- 세척소독 후 건조착용
- 착용 중 청결 유지
- 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용으로 구분 사용

하의

- 몸에 여유가 있는 복장
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관 관리



화장

- 지나친 화장과 향수, 인조속눈썹 등의 부착물 사용을 금함

장신구

- 목걸이, 귀걸이 등 장신구 착용을 금함

마스크

- 코까지 덮기

상의

- 흰색이나 옅은 색상의 면소재 목둘레나 소매단이 늘어나지 않는 것
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관관리

토시

- 매일 세척 후 건조 착용

신발

- 신고벗기 편리하고 미끄럽지 않은모양과 재질 선택
- 외부용 신발과 구분 착용

검수, 조리, 배식

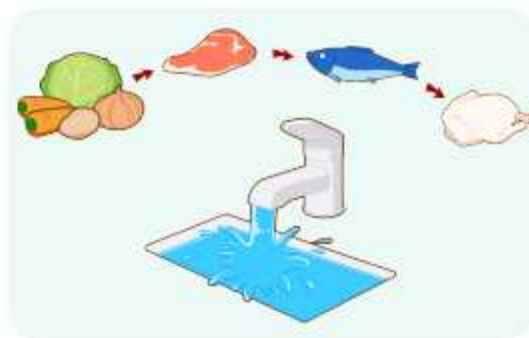
○ 식재료 검수

- ✓ 작업 전 과정 방역용마스크 착용
- ✓ 청결한 복장·위생장갑 착용 후 검수 시작
- ✓ 식재료 운반차량의 청결상태 및 적정 온도 유지 여부 확인
 - * 식재료는 채소류·어패류·가공식품 등이 구분·보관되어 운송되어야 하며, 차량 내부의 냉장·냉동 온도 준수 여부 확인
- ✓ 식재료의 청결 상태 확인
- ✓ 외부인(식재료, 물품납품자 등)출입 시, 시설 소독철저
- ✓ 식재료 보관실 출입자 지정하여 관리
 - * 외부인 및 출입 허가자 이외의 출입제한



○ 조리안전

- ✓ (세척) 깨끗한 물로 과일과 채소를 꼼꼼히 세척하며, 조리하지 않고 날로 먹을 때는 더욱 깨끗이 세척
- ☞ 생채소류와 과일류 등은 100 ppm 염소 소독액에 5분 침지 후 흐르는 물로 3회 세척
- 채소류, 어패류, 육류를 싱크대 구분하여 작업하며, 한 개의 싱크대를 사용하는 경우에는 채소류 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 세척



- ☑ **(해동)** 가급적 냉장해동 실시(5℃ 이하), 한번 해동된 식품은 재냉동 등 사용 금지
냉장해동의 경우, 조리된 식품과 조리 전 식재료의 교차오염 주의, 유수해동은 해동 전 싱크대·용기 등 세척·소독 실시
- ☑ **(교차오염방지)** 식품원료별로 주방용품(칼, 접시 등)을 사용하는 경우, 각 원료별로 사용하여 주방용품에 의한 오염 방지(칼·도마 용도별 구분 사용)



- ▶ 생고기 또는 덜익은 고기는 다른 식품을 오염시키는 주요 원인이므로 도마 등 조리도구 등을 구분하여 사용하고 관리에 특히 주의
- ▶ 조리가 완료된 식품이나 나물무침, 김밥, 샐러드 등 바로 먹을 수 있는 식품은 맨손으로 다루지 않도록 주의

- ☑ **(가열)** 조리하여 섭취하는 식품은 조리 지시사항(시간, 온도 등)을 준수

* 중심온도 75℃(어패류 85℃) 1분 이상 가열 유지



- ☑ **(보관)** 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용



- ☑ 식품을 올바르게 보관(날것으로 먹는 식품과 조리식품간 접촉은 반드시 피함)

세척 · 소독

○ 세척 · 소독

- ☑️ 기구 손잡이 등 접촉 포인트 및 작업표면을 자주 청소·소독하기

* 계산대 상판/집게/서비스용 집기/오픈형 셀프서비스 진열대/ 문손잡이 등의 접촉표면/ 다빈도 접점 설비, 장소를 청소하고 소독하는 절차 이용하기



- ☑️ 국자, 집게, 양념통 등의 세척 및 자주 소독하기



- ☑️ 공용으로 사용하는 물건 및 표면은 매일 1회 이상 자주 소독하기



- ☑️ 주방을 물기없게 유지하면 세균 번식 등으로 주방오염 감소



○ 배식안전

- ✓ 배식 직전 반드시 손 세척 소독



- ✓ 배식 시 가능한 도구(전용 집게)로 배식



- ✓ 배식 시간은 조리 후 1~2시간 이내 배식 권장



- ✓ 배식 후 남은 음식은 전량 폐기



- ✓ 완성된 음식은 세척·소독된 용기에 뚜껑을 덮어 오염을 방지

- ✓ 배식 담당자는 위생복, 위생모, 방역용마스크를 착용 필수

* 코는 마스크 밖으로, 귀는 모자 밖으로 나오지 않도록 주의

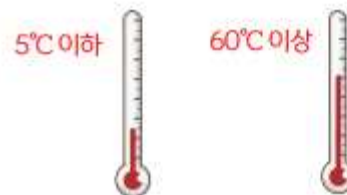


- ✓ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지

- ✓ 배식대 및 전용도구는 세척·소독하여 건조된 것을 사용

- ✓ 조리 후 바로 배식을 권장하나 부득이한 경우에는 적정 온도에서 보관

- ✓ 차가운 음식은 5℃ 이하, 더운 음식은 60℃ 이상에서 보관 후 배식



세척 · 소독

○ 세척 · 소독

- ☑️ 기구 손잡이 등 접촉 포인트 및 작업표면을 자주 청소·소독하기

* 계산대 상판/집게/서비스용 집기/오픈형 셀프서비스 진열대/ 문손잡이 등의 접촉표면/ 다빈도 접점 설비, 장소를 청소하고 소독하는 절차 이용하기



- ☑️ 국자, 집게, 양념통 등의 세척 및 자주 소독하기



- ☑️ 공용으로 사용하는 물건 및 표면은 매일 1회 이상 자주 소독하기



- ☑️ 주방을 물기없게 유지하면 세균 번식 등으로 주방오염 감소



- ☑ (식판 소독) 식기세척기로 세척한 후 식기 건조기에서 건조(식기 표면온도는 71℃ 이상 유지), 소독고에 보관 또는 60cm 이상 높이의 선반에 보관

* 식판에 남은 잔반 제거, 흐르는 물로 아물 제거, 애벌세척, 식기세척기 세척 · 건조



▲ 식판에 남은 잔반 제거



▲ 식기세척기에서 세척



▲ 식기건조기에서 건조



▲ 소독고 보관 또는 60cm 이상 높이의 선반에서 보관

- ☑ (집게, 수저 등, 이외 기구류 소독) 세척된 기구류는 열탕 소독 또는 수저소독기를 사용하여 교차오염을 사전에 예방, 이외 기구류는 '기구등의 살균소독제'를 용법 · 용량에 맞게 사용

- 식품용 기구 · 용기, 조리기구 등은 열탕소독이나 2종 세척제를 사용하여 세척 · 소독하고, 행주는 열탕소독이나 세탁세제를 사용하여 세척

* 자동식기세척기를 사용하는 경우 세척제가 모두 씻기도록 음용에 적합한 물로 충분히 세척하고, 세척 시 행궁보조제와 물을 섞어서 사용 금지



* 1종은 2종 및 3종(또는 2종 → 3종)으로 사용가능하나, 3종은 2종(또는 2종 → 1종)으로는사용불가

1종세척제	사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용
2종 세척제	가공기구, 조리기구 등 식품기구(자동식기세척기 포함) · 용기를 씻는데 사용
3종 세척제	식품의 제조장치, 가공장치 등 제조 · 가공용 기구 등을 씻는데 사용되는 세척제

* 2,3종 세척제 사용후에는 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 씻어야 함

- 행주는 조리용과 청소용으로 구분하여 사용. 용도별로 세척하고 소독, 세척세제로 세척하고 행군후, 끓는 물에 30초 이상 열탕소독, 청결한 장소에서 건조하여 보관

소독의 종류 및 방법

종류	대상	소독방법	비고
열탕소독	식기, 행주	100℃에서 30초 이상 가열	그릇을 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
건열살균	식기	식기표면온도 71℃ 이상	식기소독고
화학소독	칼, 도마, 식기	용도에 맞는 기구 등의 살균소독제를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용직전 조제/농도확인 시험지/유통기한 확인

- 기구등의 살균소독제*는 식중독을 예방하기 위해 기구·용기·포장의 표면에 사용되는 식품첨가물로서 인체에 직접 사용해서는 안됨

* 식품의약품안전처에서 식품첨가물로 인정한 제품 사용

올바른 사용	잘못된 사용
<ul style="list-style-type: none"> • 식품접객용 기구등 • 집단급식소용(1회 50인미만 제공 급식소용 포함) 기구 등 • 유가공용 기구등 • 식품의 제조·가공용 기구등 	<ul style="list-style-type: none"> • 손소독, 손세정 등 인체에 직접 사용 • 공간에 분무하여 사용 • 방역용으로 사용

- 기구등의 살균소독제는 사용기준에 명시된 기구·용기·포장에 사용하는 경우에 한하여 안전성이 확보되며, 사용 후 반드시 제거해야 함

* 세척 > 행군 > 살균소독(용도와 농도기준 준수) > 자연건조 또는 열풍건조(제거)

- 기구등의 살균소독제는 식중독을 일으키는 세균에 대해 살균·소독력이 있으나, 코로나 바이러스에 대한 살균·소독 효과는 검증된 바가 없으므로 사용을 권장하지 않음

※ 살균소독제 사용시 주의사항



마스크 등 개인장비 착용,
물로만 희석



다른 살균소독제,
세제와 혼합사용 금지



희석액은 즉시 사용
남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어
서늘한 장소에 보관

시설환경

○ 시설 소독 · 환기

- ☑ 손을 씻을 수 있는 시설 또는 손 소독제를 비치하고, 손씻기 및 기침예절 안내문 게시

* 출입문, 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치



- ☑ 조리장 바닥, 천장, 배수구, 후드, 쓰레기통 등은 소독제 등을 이용하여 작업 종료 후 주기적으로 청소 관리

- ☑ 자연환기가 가능한 경우 창문을 상시 열어두고, 에어컨 사용 등으로 상시적으로 창문을 열어두기 어려운 경우 매일 2회 이상 주기적 환기하기



- ☑ 시설(출입문 손잡이, 식탁, 의자, 화장실, 수도꼭지 등) 살균소독

- ☑ 고객이 식사가 끝나면 매번 식탁·의자 소독하기

- ☑ 쓰레기통 관리는 조리과 분리된 공간에 보관
쓰레기는 부패가 빠르게 진행될 수 있어 외부로 균이 퍼져나갈 수 있어 세척 · 소독 철저

* 일반 쓰레기통과 음식물 쓰레기통 분리, 쓰레기통 뚜껑 필수



○ 집단시설 · 다중이용시설 소독안내

- ☑ 환경소독제 선택
 - 코로나바이러스용 환경부 승인 소독제, WHO, ECDC 등에서 제시한 소독제로 환경부 승인 · 신고 제품*을 사용하며 제품별 사용량 · 사용방법** · 주의사항 준수

* (소독제 목록 및 정보제공) 환경부 초록누리 <http://ecolife.me.go.kr>

** 소독제의 제품설명서 사용방법이 분무/분사 방식인 경우, 일회용 천(타올)에 소독제를 적신 후 표면을 닦음

소독제 주요 성분별 유효농도 · 접촉시간 · 적용대상

분류	대표 유효성분	유효농도	표면 접촉 시간	적용 대상
염소계 화합물	차아염소산나트륨 (일명 가정용 락스)	0.05%(500 ppm)	5분 이상 (ECDC 참고)	· 일상 표면소독
		0.1%(1,000 ppm)	1분 이상 (WHO 참고)	· 일상 화장실 소독
		0.5%(5,000 ppm)		· 환자 이용공간 표면 및 화장실 소독 · 환자 혈액 및 체액 소독
알코올	에탄올	70% ~ 90%	1분	· 일상 및 환자 이용공간 표면소독
	이소프로판올	50%		· 일상 및 환자 이용공간 표면소독
4급 암모늄 화합물	벤질코늄염화물	0.05% ~ 0.5%	10분 이상	· 일상 및 환자 이용공간 표면소독
과산화물	과산화수소	0.5%	5분 이상	· 일상 및 환자 이용공간 표면소독
페놀 화합물	클로록실레놀	0.12%	30초 이상	· 일상 및 환자 이용공간 표면소독

* 출처 : 코로나19 대응 다중이용시설 소독안내(제3-3판) 발췌

* 식품, 식품용 기구 등에는 사용 금지, 사용 시 식품의약품안전처 승인 여부 확인

☑ 소독절차

사람들이 자주 접촉하는 물체의 표면을 소독해주세요!

손잡이, 난간, 문고리, 팔걸이, 엘리베이터 버튼, 콘센트, 스위치 등 다양한 장치 등

사무실에서 자주 접촉하는 물건의 표면
(예: 키보드, 계산기, 이자, 전화 등)

화장실: 수도꼭지, 화장실 문 손잡이, 변기 덮개, 휴지, 화장실 표면 등

소독할 땀 이렇게 해주세요!

1. 문을 열어 환기를 시켜주세요.
2. 개인 보호구를 잘 착용해주세요.
3. 소독제를 희석해서 준비해주세요.
4. 희석한 소독제를 적신 천으로 자주 접촉하는 장소나 물건을 닦아주세요.

여기서 잠깐! 청소 및 소독이 끝났다면?

- ✓ 소독 후 발생한 폐기물은 종량제 봉투에 넣고 밀봉해서 버려주세요!
- ✓ 소독 후 사용 전까지 충분히 환기해주세요!
- ✓ 소독 후 손씻기, 사취 등 개인위생을 꼭 실천해주세요!

* 출처 : 코로나19대응 집단시설 · 다중 이용시설 소독안내(제3-3판)

☑ (환경부 승인 방역용 소독제 사용 범위) 단단한 표면 및 물체를 대상으로 하는 표면 소독용으로 승인(분사형으로 승인되었더라도 닦아서 소독할 것을 권고)되었고, 그 외의 자연환경, 거리, 카펫, 옷에 대한 공기소독, 연무 소독에 대한 소독효과는 확인되지 않았음

8. 집단급식소 등 점검사례

▶ 무표시 보관(유통기한 등)



▶ 돼지고기 (유통기한 등 표시없이 보관)



▶ 라면 (유통기한 등 표시 없이 보관)



▶ 옷과 식재료, 용기 등 함께 보관



▶ 냉장고 성애 (1)



▶ 냉장고 성애 (2)



▶ 트랜치 파손



▶ 세척실 타일 파손



▶ 트랜치 청소 불량



▶ 조리실 청소 불량 (1)



▶ 조리실 청소 불량 (2)



▶ 조리실 청소 불량 (3)



▶ 쓰레기통 뚜껑 없음



▶ 불량용기(코팅 벗겨짐) (1)



▶ 불량용기(코팅 벗겨짐) (2)



▶ 자외선 램프 등 고장



▶ 자외선 살균기 사용 부적정



▶ 냉동고 온도 설정 부적정 (-18°C 이하)



- ▶ 해동 냉장고 운영 부적절 (일자별 관리 -> 시간별 관리 / 72시간내 해동, 24시간내 소진)

해동 냉장고				
품목	유통기한	개시시간	종료시간	원산지
고기고명	20. 3. 1	19. 10. 30	19. 11. 1	
아채고명	20. 3. 18	19. 10. 30	19. 11. 1	
고기만두	20. 7. 2	19. 10. 30	19. 11. 1	
왕만두	20. 6. 29	19. 10. 30	19. 11. 1	

※ 해동냉 사용일 72시간 내 완료

9. 집단급식소 안전관리 기준(최근 법령 고시 등)

집단급식소 급식안전관리 기준

[시행 2021. 10. 13.] [식품의약품안전처고시 제2021-74호, 2021. 9. 2., 제정.]

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」 제88조제2항 및 같은 법 시행규칙 제95조제2항 별표 24 제3호에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자가 실시하는 위생관리 사항의 점검에 필요한 세부사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "집단급식소"란 「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에서 정하고 있는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.
2. "급식안전관리"란 집단급식소 설치·운영자가 집단급식소에서 식재료의 검수·조리 및 배식·시설관리 등에서 급식안전관리를 위한 위생관리상의 활동을 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 「식품위생법」 제88조제1항에 따라 신고한 집단급식소를 설치·운영하는 자를 대상으로 적용한다.

제4조(위생관리 사항) 집단급식소를 설치·운영하는 자가 급식안전관리를 위하여 매일 점검하고 기록해야 하는 위생관리 사항은 별표 1과 같다.

제5조(위생 점검 등) ① 집단급식소를 설치·운영하는 자는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수여부를 매일 점검하여, 별표 2의 위생관리 점검표를 기록하여야 한다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

② 집단급식소 설치·운영하는 자가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 별표 3에 따른 검수일지를 기록하여야 한다. 다만, 검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 집단급식소를 설치·운영하는 자는 별표 2 및 별표 3에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가하여 점검·기록할 수 있다.

⑤ 제1항부터 4항에 따른 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

제6조(기록의 보관) 집단급식소를 설치·운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.

제7조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2022년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여

부칙 <제2021-74호, 2021. 9. 2.>

이 고시는 2021년 10월 13일부터 시행한다.

[별표 1]

위생관리 사항(제4조 관련)

1. 개인위생관리

- 가. 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마를 착용하고, 액세서리 등 장신구 착용을 하지 않아야 한다.
- 나. 건강진단을 받지 아니한 자나 「식품위생법 시행규칙」 제50조에서 규정하는 질병이 있는 자는 식품취급 및 조리를 하여서는 아니 된다.

2. 검수 및 보관관리

- 가. 조리에 사용되는 식품 등(이하 "식재료")은 검수를 통해 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 확인하여 적합한 것을 식재료로 사용하여야 한다.
- 나. "식재료" 선도가 양호한 것을 사용하여야 하며, 부패·변질되었거나 유독·유해물질 등에 오염된 것을 사용하여서는 아니 된다.
- 다. 유통기한이 경과된 식재료를 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
- 라. 식재료는 세척제, 소독제, 화학물질 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.
- 마. 식재료는 법 제7조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정하고 있는 「식품 등의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준과 같은 고시 제6. 3. 원료 기준에 적합하도록 관리하여야 하며, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.

3. 조리 관리

- 가. 야채·과일을 세척할 경우에는 「위생용품 관리법」에 따른 세척제를 사용하고, 살균 시 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 하며, 세척제와 살균제는 충분히 행구어야 한다. 다만, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 살균제 또는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.
- 나. 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다.
- 다. 해동은 위생적인 방법으로 실시하여야 하며, 한 번 해동한 식품은 다시 냉동하여서는 아니 된다.
- 라. 칼·도마(어류·육류·채소류)는 용도별 구분 사용하여야 한다.

4. 배식 및 보존식 관리

- 가. 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며, 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.
- 나. 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다) 해서는 안 된다.
- 다. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회1인분 분량을 -18℃이하로 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 할 수 있다.

5. 시설 관리

- 가. 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕 세척소독 시설, 환기시설 등은 항상 정상적으로 작동되어야 한다.
- 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 한다.

[별표 2]

위생관리 점검표(제5조 관련)

점검자:

(인)

구분	점검 사항		점검결과							조치 사항
			월	화	수	목	금	토	일	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
1. 개인 위생 관리	복장 관리	○ 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부								
	건강 상태	○ 식품취급자(조리종사자 포함) 건강상태								
2. 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	○ 식재료 검수일지 작성, 보관 여부								
	유통 기한	○ 식재료의 유통기한 경과 확인								
	구분 보관	○ 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부								
	냉장·냉동고 관리	○ 냉장고·냉동고 적정온도 여부								
3. 조리 관리	세척 및 소독	○ 가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행균 여부								
	조리 시 주의 사항	○ 육류, 어류 등 동물성원료(돈가스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부								
		○ 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재 냉동 금지 확인								
	구분 사용	○ 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부								
4. 배식 및 보존식 관리	배식	○ 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리								
	배식 후 관리	○ 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부								
	보존식	○ 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부								
5. 시설 관리	시설	○ 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인								
		○ 배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)								

※ 기록 방법 : 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

[별표 3]

식재료 검수일지(제5조 관련)

검수자: (인)

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	유통기한(또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	검수 사항			조치사항
						배송 온도(℃)	포장 상태	품질 상태	

<검수일지 작성 방법>

- 식재료 검수일지 작성 대상 : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품
- 주요 검수 사항: 배송온도, 포장상태, 품질상태
- 배송온도(유통 또는 검수온도) 기록
 - － 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기록하거나 제품온도를 측정하여 기록, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기록 생략 가능
- 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- 품질상태 기록: 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기록
- ※ 급식소별 자체 식재료 검수일지, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태, 조치사항 등 상기 검수일지 내용을 포함하여 기록·관리하는 경우에는 검수일지 작성 생략 가능

10. 참고자료

1) 집단급식소 지도·점검표

집단급식소 지도·점검표

① 업체명		② 소재지			
③ 대표자		④ 설치신고번호	제 호		
⑤ 전화번호		⑥ 팩스번호		⑦ 급식방법	<input type="checkbox"/> 직영 <input type="checkbox"/> 위탁

<위탁급식의 경우>

⑧ 업 소 명		⑨ 대 표 자	
⑩ 소재지		⑪ 영업신고번호	제 호
⑫ 전화번호		⑬ 팩스번호	

⑭ 영업장규모	㎡	⑮ 종업원수	명
⑯ 조리종사자수	명	⑰ 1회 최대 급식 인원	명
⑱ 조리원 1인당 급식인원	명	⑲ 배식형태	<input type="checkbox"/> 식당배식 <input type="checkbox"/> 교실배식
⑳ 운반차량수	대	㉑ 차량종류	<input type="checkbox"/> 소유(대) <input type="checkbox"/> 지입(대)
㉒ 용수	<input type="checkbox"/> 상수도 <input type="checkbox"/> 지하수		

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
시설 등 환경			
◦ 전처리 구역과 조리구역의 분리	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C1
◦ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개 설치	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C2
◦ 조리시설세척시설폐기물용기 및 손씻는 시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C3
◦ 폐기물용기(오물악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 내수성 재질)	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C4
◦ 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독 시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C5
◦ 충분한 환기 시설(자연 통풍 가능 구조는 제외)	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C6
◦ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장·냉동시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C7
◦ 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C8
◦ 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C9
◦ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C10
◦ 수도물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C11
◦ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C12

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
<ul style="list-style-type: none"> - 축산농가의 분뇨 유입 가능성 여부 등 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 지하수를 사용하는 경우 살균소독장치를 설치 	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C13
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부 	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C14
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치 <ul style="list-style-type: none"> ※ 집단급식소가 위치한 건축물안에 시설기준에 적합한 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외 	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C15
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설 구비 	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C16
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠 	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C17
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 화장실과 탈의실의 청결 관리 	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C18
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 화장실 내에 손을 씻는 시설 	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C19
< 위탁급식영업체 >			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 영업활동을 위한 독립된 사무소 <ul style="list-style-type: none"> ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있음 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C20
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 <ul style="list-style-type: none"> ※ 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C21
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 <ul style="list-style-type: none"> ※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 제외 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C22
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식재료처리시설(「식품위생법」 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용) <ul style="list-style-type: none"> ※ 농임수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C23
개인위생			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 <ul style="list-style-type: none"> - 영업자 및 집단급식소 설치운영자의 건강진단 실시(위탁급식소의 경우 제외) - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는 지 여부 	법제40조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C24
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 <ul style="list-style-type: none"> - 위생복위생모위생장갑 착용, 작업장 출입 및 오염작업 후 손 세척 등 	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C25
원료사용			

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
◦ 검수시 입고검사(시험성적서 확인, 관능검사 등)	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C26
◦ 무허가(무신고) 원료 및 식품의 사용여부	법제4조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C27
◦ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부	법제4조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C28
◦ 무표시 원료 및 식품의 사용여부	법제10조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C29
◦ 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C30
◦ 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관·사용	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C31
◦ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질 검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부(연1회 일부항목검사, 2년마다 전항목 검사)	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C32
◦ 용수 저장탱크를 주기적으로 청소·소독(반기별 1회 이상)	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C33
◦ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용, 조리	법제15조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C34
공정관리			
◦ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부를 청결하게 관리	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C35
◦ 전처리시 비가식부위를 충분히 제거·세척하고, 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C36
◦ 가열조리하지 않는 음식물의 식재료는 염소소독 등을 실시하고 충분히 세척(야채샐러드, 나물무침류 등)	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C37
◦ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계기구류 등을 세척·살균	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C38
◦ 위생적인 방법으로 해동 실시하고, 해동식품은 즉시 사용 - 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물에서 실시	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C39
◦ 물수순손가락젓가락식지찬지도마칼 및 행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용	법제3조 법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C40
◦ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C41
◦ 행주 및 사용장갑의 용도별 구분사용(전처리용, 조리용, 청소용)	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C42
◦ 가열온도 및 시간을 설정하여 관리하고, 튀김은 180℃이하에서 실시	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C43
◦ 가열조리식품은 최대한 신속하게 냉각	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C44
◦ 조리시설, 배식기구, 보관용기 등의 세척·소독 등 위생관리	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C45
◦ 조리된 음식은 3시간 이내에 섭취 완료 되도록 관리	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C46
◦ 배식 후 남은 식품은 가능한 한 폐기하고, 재사용할 경우 적정하게 처리 - 적정 온도의 위생적인 보관, 가열처리 등	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C47
보관·운송			

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
◦ 식품등의 보관운반진열시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C48
◦ 냉동냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C49
◦ 보관창고의 청결 유지	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C50
◦ 원부자재 및 완제품(날음식과 가열조리 음식)의 구분·보관	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C51
기타			
◦ 조리종사자수 대비 급식인원이 적정한지	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C52
◦ 집단급식소 설치운영자와 위탁계약한 사항외의 영업행위를 하는지	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C53
◦ 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하는지	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C54
◦ 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 ※위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우 제외	법제41조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C55
◦ 조리사, 영양사 채용 ※국가·지자체, 학교·병원·사회복지시설, 정부투자기관, 지방공사 및 지방공단, 특별법에 의해 설립된 법인에 한함	령제36조 령제37조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C56
◦ 출입검사 등 기록부를 최종기재일부터 2년간 보관	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C57
점검자 의견			

◆ 검체채취

☐ 조리식품 ☐ 지하수 ☐ 식재료(가공식품) ☐ 음용수

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 년 월 일

확인자(위생관리책임자)

점검자 소속 직급

점검자 소속 직급

성명

성명

성명

2) 식중독 예방 일일 점검표

식중독 예방 일일점검표

구 분	점 검 사 항	점검결과		비고
		적	부	
1.개인위생 (조리사)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부 ○ 배식 시 배식 전용기구, 마스크, 위생장갑을 사용하고 있다. ○ 위생모·위생복·작업화 등의 착용 / 청결여부 ○ 손 세척 및 소독의 필요 숙지여부 ○ 손톱의 청결 및 장신구(반지등) 착용여부 ○ 조리사의 심리적 안정상태 여부 			
2. 원료 및 조리·가공식품 취급	<ul style="list-style-type: none"> ○ 부패·변질 및 무신고(허가), 유통기한 무 표시제품등 사용 여부 ○ 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태 ○ 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부 ○ 적정보관 온도 준수여부 ○ 가열조리식품과 비 가열 조리식품의 구분 여부 ○ 가열조리식품의 적정 보관 여부 ○ 과채류 등 원료의 절단 시 세척 여부 ○ 식품 제조·가공·조리 시 마스크 착용여부 ○ 보존식 보존 및 관리기준을 준수하고 있다(배식 직전 소독된 전용용기의 3/4이상 채취하여 72시간 냉장 보관) ※ 단체급식 신고 시설 			
3.조리·가공설 비 및 시설	<ul style="list-style-type: none"> ○ 방충, 방서 및 이물혼입 방지 여부 ○ 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부 ○ 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부 ○ 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부 ○ 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부 ○ 식기류 및 조리기구의 세척, 소독을 철저히 하고 있다. 			
4. 기타 준수 사항 이행	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수돗물이 아닌 물을 사용 시 먹는 물 수질검사 여부 ○ 유통기한이 경과된 제품 진열·보관 또는 조리·가공 등 재사용여부 ○ 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부 ○ 세제, 소독제, 살충제에 라벨을 부착하고 분리보관 하여 오염 또는 혼입을 방지하고 있다. 			
5.점검자 의견				

점 검 일 자 : 20 . . . (:)

점검자(위생관리책임자) : (인)

참고문헌

1. 국가법령정보센터 「식품위생법」
2. 조리사 특별 위생교육 교재, (사)한국조리사협회중앙회, 2023년

집단급식소 시설 및 영업장 관리

2024

(사)한국조리사협회중앙회

【목 차】

1. 집단급식 개요
 - 가. 근거 법령
 - 나. 급식산업의 분류
 - 다. 집단급식의 유형

2. 식품시설과 영업장관리
 - 가. 집단급식소 시설기준
 - 나. 시설설비 위생관리
 - 다. 영업장 위생 관리
 - 라. 조리 시설·설비 관리
 - 마. 세척소독 관리
 - 바. 기타 공통 관리기준

1. 집단급식 개요

가. 근거법령

「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조

나. 급식산업의 분류

국내		미국 레스토랑협회	
단체급식 (비상업성급식)	<ul style="list-style-type: none"> - 학교급식: 초등학교, 중·고등학교, 대학교 - 사업체급식: 공장부설 기숙사, 회사 사무실, 금융기관, 관공서, 연수원 - 병원급식: 병원, 종합병원 - 사회복지시설급식: 영·유아보육시설, 노인복지시설, 양로원 - 교정시설급식: 교도소 - 군대급식 	단체급식	<ul style="list-style-type: none"> - 초·중·고등학교 - 대학 - 사업체 - 병원 - 요양소, 사회복지시설 - 커뮤니티센터 - 수송기관 - 스포츠, 오락시설
외식업 (상업성급식)	<ul style="list-style-type: none"> - 일반음식점: 한식, 중식, 일식, 서양식 - 휴게음식점: 피자, 햄버거 및 치킨, 분식 및 김밥, 커피하우스 등 - 출장음식 및 도시락업 - 호텔 및 숙박시설 식당 - 스포츠시설 및 휴양지 식당 - 교통기관 식당: 항공기 기내식 	상업성 레스토랑 군대급식	<ul style="list-style-type: none"> - 식당 - 바 - 위탁급식 - 숙박시설 - 기타(소매, 레저스포츠, 케이터링) - 군인, 장교식당

다. 집단급식의 유형

1) 급식체계별에 따른 유형

가) 급식체계란 급식 목적을 달성하기 위해 다양한 자원을 음식과 서비스 산물로 만들어 가는 과정으로 이와 관련된 각 세부 업무간의 유기적인 시스템을 말함.

나) 급식체계는 생산과정의 흐름에 따라 크게 전통적 급식체계, 중앙공급식 급식체계, 조리저장식 급식체계, 조합식 급식체제로 구분할 수 있다.

(1) 전통적 급식체계

전통적 급식체계는 가장 오래된 형태로서 아직도 대부분의 단체급식소와 레스토랑에서 사용되고 있으며, 전통적 급식체계에서는 음식의 생산, 분배, 서비스가 모두 같은 장소에서 연속적으로 이루어짐.

(2) 중앙공급식 급식체계

지역적으로 인접한 몇 개의 급식소를 묶어서 공동조리장을 두어 그 곳에서 대량으로 음식을 생산한 후 1인분씩 담아 운송하거나 대량으로 인근의 급식소로 운송하여 이곳에서 음식의 배선과 배식이 이루어지는 방식임.

(3) 조리저장식 급식체계

조리저장식 급식체계에서 사용되는 식재료는 전통적 급식체계와 유사하여 원재료부터 가공품까지 다양함. 특히, 음식을 조리된 형태로 미리 준비하여 저장하였다가 배식하기 직전에 재가열하여 제공하기 때문에 음식의 생산과 소비가 시간적으로 분리된다는 것이 가장 큰 특징임.

(3) 조합식 급식체계(편의식 급식체계)

조합식 급식체계는 전처리 과정이 거의 필요치 않은 가공 및 편이 식품을 식재료로 대량 구입하여 조리를 최소화 하기 때문에 저장, 조립, 가열, 배식 등의 기능만이 필요함.

※ 가공된 식재료들을 대량 단위 또는 1인분 단위로 구매하거나 때로는 1인분씩 냉동한 상태 등 여러 형태로 구입할 수 있음.

2) 운영형태별 유형

운영형태별로는 직영, 임대, 위탁 세 가지로 나뉘어짐.

가) 직영

직영이란 산업체, 학교, 복지시설 등에서 소속 구성원들을 위해 영양 및 복지차원에서 급식소를 직접 운영하는 형태로, 급식대상자를 위해 급식비의 일부 또는 전부를 기관이나 기업에서 보조하는 경우가 많음.

나) 임대

임대는 산업체, 학교 등의 기관에서 요구하는 조건에 부합하는 경영을 우너칙으로 하여 급식 관련 시설 일체를 임대업자에게 빌려주고 기관 또는 기업은 계약된 임대료를 받는 형태

다) 위탁

위탁이란 기업 또는 기관 내의 급식운영 및 관리업무를 외부 위탁급식업체에 의뢰하는 형태. 위탁급식전문업체는 위탁의뢰기관과의 계약에 의해 급식업무의 일부 또는 전부를 대행하게 됨.

3) 급식대상별 유형

국민 생활수준이 전반적으로 향상됨에 따라 학교급식, 산업체급식, 병원급식, 사회복지시설급식, 영유아보육시설급식, 군대급식, 기타 급식시설 등의 단체급식 분야에서도 양질의 음식과 서비스를 제공하여 고객의 만족도를 높이기 위한 다양한 노력이 요구되고 있다.

가) 학교급식

학교급식은 급식을 통해 성장하는 아동에게 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 발달과 편식교정, 식습관 지도, 공동체 의식을 고취시켜 전인격적인 교육을 돕고 국민 식생활 개선을 위해서임.

나) 산업체급식

산업체급식은 단체급식 시장 중 가장 큰 규모이며, 공장, 사무실, 관공서, 연수원 급식 등이 여기에 포함되며, 산업체급식에서 가장 두드러진 특징은 급식업무를 전문업체에 위탁하는 비율이 해마다 높아지고 있다는 것임.

다) 병원급식

- (1) 병원급식은 병원에 근무하는 의료진 등을 위한 직원급식과 환자를 대상으로 한 일반식·치료식 등의 환자급식으로 분류할 수 있음.
- (2) 환자식은 환자의 질병에 따른 영양적 필요량을 충족시켜 빠른 회복을 도모하는 치료의 일환으로 그 중요성이 강조되고 있다.
- (3) 환자식은 환자 개인의 질병에 따른 식사조절, 약물치료, 육체적·정신적 스트레스 등에 의한 식욕감퇴와 식사섭취량 감소 때문에 환자의 영양 및 급식관리에 어려움이 발생하기도 함.

라) 사회복지시설 급식

사회복지시설에는 아동복지시설, 노인복지시설, 장애인 사회복지시설 등이 있으며, 사회복지시설은 어린이, 노약자, 장애인 등 신체적·영양적으로 취약한 계층을 대상으로 하고 대부분 하루 세끼 식사를 제공하고 있음.

마) 영유아보육시설 급식

맞벌이 가족과 핵가족의 수가 늘어남에 따라 육아가 사회문제로 대두되고 있으며 정책적인 지원에 영유아보육시설은 증가하는 추세임.

바) 군대급식

군대급식은 군인들에게 적절한 급식을 제공함으로써 개인의 건강, 체력 및 사기를 유지하게 하고, 전투력을 최대로 발휘하도록 하여 국민의 재산과 생명을 보호하는 동시에 전체적으로는 국민 건강 향상에 기여한다는데 의의가 있음.

사) 기타 급식시설

기내식은 주로 조리-냉장 방식에 의해 이루어지는데, 항공기 운항계획에 맞추어 지상의 기내식 공장에서 미리 준비된 음식을 정해진 그릇에 담아 잠시 정장하였다가 항공기 출발시간에 맞추어 기내에 싣고, 서빙하기 전 주방에서 재가열한 다음 승객에게 제공.

2. 식품시설과 영업장관리

가. 집단급식소 시설기준

급식의 안전성 확보를 위해서는 대량의 식·재료를 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있도록 "「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항 집단급식소 설치·운영자 준수사항과 같은법 시행규칙 제96조 집단급식소의 시설기준"을 이행하여 일상점검을 통한 위생관리와 안전한 급식을 하여야 한다.

집단급식소의 설치·운영자 준수사항(제95조제2항 관련)

1. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 및 그 밖의 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선 살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용해야 한다.
2. 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다.
3. 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 위생관리 사항의 점검 결과를 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.
4. 법 제88조제2항제8호에 따라 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따른 검사를 받아야 한다.
 - 가. 일부 항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 해야 한다.
 - 나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사
5. 동물의 내장을 조리하면서 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균해야 한다.
6. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등의 어떠한 표시도 해서는 안 된다.
7. 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.

집단급식소의 시설기준(제96조 관련)

1. 조리장

- 가. 조리장은 음식을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원·학교의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 다. 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질[스테인레스·알루미늄·강화플라스틱(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로 된 것이어야 한다.
- 라. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.
- 마. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 바. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 사. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 아. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- 자. 조리장에는 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

2. 급수시설

- 가. 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.
- 나. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.

3. 창고 등 보관시설

- 가. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.
- 나. 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 조리장에 갖춘 냉장시설 또는 냉동시설에 해당 급식소에서 조리·제공되는 식품을 충분히 보관할 수 있는 경우에는 창고에 냉장시설 및 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.

4. 화장실

- 가. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단급식소가 위치한 건축물 안에 나목부터 라목까지의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 나. 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 다. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

라. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5. 객석

집단급식소의 설치·운영을 신고한 사업장은 해당 사업장 내에 객석을 추가로 설치할 수 있다.
이 경우 음식물을 위생적으로 운반할 수 있는 기구 또는 운반차량 및 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

나. 시설설비 위생관리

1) 방충·방서관리

주방은 각종 음식물을 취급하여 위생해충을 모이게 하는 공간이므로 방충·방서, 포충등등을 설치, 정기적 방역활동이 필요하고, 식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 위생 해충 등을 방제하여 그 배설물 등이 발견되어서는 아니 하도록 청결하게 관리하여야함.



2) 바닥 관리

바닥은 내수성 재질을 사용하고, 배수구에 덮개를 설치하여 음식물 찌꺼기로 배수구가 막히지 않도록 관리해야 하며, 바닥이 파손된 경우 즉시 보수하여 파손된 부분에 세균이 남아있지 않도록 하고, 하수도는 배수구 및 주변 청소로 배수구가 막히지 않도록 관리해야 함



3) 환기 관리

주방은 충분한 환기가 될 수 있도록 시설을 구비하고, 환기팬은 정기적으로 세척·소독이 필요함



4) 소독시설 관리

자외선 램프의 청결과 점멸 상태를 확인하고, 식기도구는 마른 상태에서 소독하는데 적정시간 약 40분 이상



5) 청소 · 소독 / 정리정돈

바닥/벽/천정, 냉장고, 조리기구 등 시설/기기 등은 정기적인 청소 및 세척하고 마무리로 소독 실시



다. 영업장 위생관리

1) 식탁 / 양념통 위생관리

고객 식사 후에는 식탁에 있는 음식물은 즉시 제거하고, 식탁은 소독제로 정기적으로 소독하며, 양념통은 매일 청소를 하고, 내용물도 정기적으로 교체해야 위생적으로 관리 가능



2) 수저 보관함 / 일회용 휴지 위생관리

수저의 세척·소독과 더불어 수저 보관함의 청소·소독 매일 실시하고, 일회용 휴지는 전용 용기에 넣어 관리함

3) 주의사항

- ☞ 고객이 사용한 물수건으로 식탁 닦지 않기
 - 손에 있는 세균이 물수건을 통해 식탁으로 오염될 수 있음
- ☞ 생고기를 자른 가위로 냉면이나 김치를 자르지 않기



- 생고기에 존재할 수 있는 세균이 냉면으로 교차 오염을 일으킬 수 있음
- ☞ 두루마리 화장지를 내프킨으로 사용하지 않기, 양파망을 사용 욕수 우려내지 않기

4) 작업 시 발생할 수 있는 사고

(가) 미끄러짐 / 넘어짐 사고

사례

A씨는 주방에서 부침작업 주변을 지나다가 바닥에 있는 기름을 밟고 넘어져 왼쪽팔 골절 및 허벅지에 화상을 입었다.

☞ 예방법

- 바닥에 오염물을 즉시 제거하지 않으면 작업자가 넘어질 가능성이 높아지기 때문에 기름이나 찌꺼기와 같은 바닥 오염물은 발생 시 즉시 제거해야 함
- 기름을 사용하여 작업하는 곳 이동 시 주의해야 함
- 무거운 물건이나 부피가 큰 물건 운반 시 바닥 상태 및 주변 장애물 확인

(나) 칼날 사고(베임·절단)

사례

A씨는 골절기 작업 중 무리하게 힘을 사용하다가 손가락 신경이 파열되는 사고를 당했다.

☞ 예방법

- 재료 절단 및 썰기를 할 경우에는 정해진 장소에서 도마를 사용하여 작업해야 함.

- 절단 및 썰기를 하는 기계를 다룰 경우에는 기계 작동 전에 이상이 없는지 확인을 하고 작업해야 함.
- 기계 사용시 무리하게 힘을 사용하지 말고 작동 기계를 항상 주시해야 함
- 기계를 정비하거나 세척할 경우에는 전원을 차단하여 정비나 세척 시 기계가 작동하여 다치는 경우가 없도록 해야 함.

(다) 화상 사고

사례

A씨는 김이 덜 빠진 **압력솥**을 열다가 국물과 삶던 고기덩이가 튀어올라 얼굴 및 왼팔에 화상을 입었다.

☞ 예방법

- 뚜껑을 개방할 때 음식이 채워 넘치지 않게 작업자에게 먼 쪽으로 입구가 향하도록 하여 개방해야 함(이때 압력이 있다면 개방을 해서는 안 됨)
- 스토브, 오븐 등의 장비를 조작할 경우에는 사용자 지침서를 준수해야 함

(다) 근골격계 질환 사고

사례

A씨는 불판에 있던 무거운 물통을 바닥에 내리다가 허리를 삐끗하여 디스크 판정을 받았다.

☞ 예방법

- 작업 시 물건을 들 때는 허리에 부담이 가지 않도록 몸에 가깝게 밀착하여 무릎을 굽히고 다리 힘을 사용하여 들어야 함
- 물건이 무겁다면 2인 이상이 함께 들거나 손수레 등을 이용하여야 함
- 작업 전후에 스트레칭을 실시하고 주기적으로 작업을 전환하여 근골격계 질환을 예방할 수 있도록 해야 함

(라) 주요 체크리스트

라. 조리 시설·설비 관리

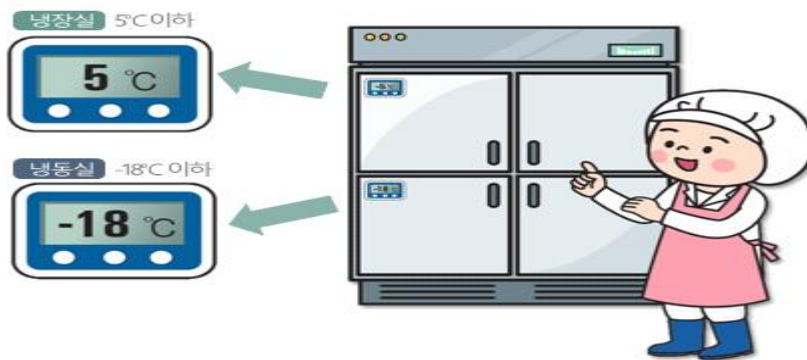
- 조리 시설·설비는 조리를 위생적으로 처리하기 위한 다양한 요구사항을 충족하여야 하며 다음의 사항을 준수하여 관리하여야 한다.

- 1) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균소독기를 설치하거나 열탕세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시



설이어야 한다)을 갖추고 관리하여야 한다.

- 가) 주방용 식기류, 용량 등 고려하여 소독시설 등을 구비한다.
- 나) 병원성미생물 등을 살균할 수 있는 온도, 시간 등 조건을 설정하여 관리
- 다) 조리장 내 살균소독기, 열탕세척 소독시설 등에 대해 주기적 점검 및 관리
- 라) 자외선 사용주기에 따른 교체 관리 및 정상가동 여부 등
- 마) 자외선을 사용하는 경우 식기류가 충분히 조사되도록 관리
- 바) 살균·소독 관련 설비 현황 목록을 작성하여 관리한다.



- 2) 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부 식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 재질(스테인리스, 코팅된 도자기 등)로 구비 하여 관리한다.

- 가) 기구·용기 포장의 기준 및 규격에 적합한 재질을 구입하여 사용
- 나) 코팅된 설비는 관리 주기를 설정하고, 내수성, 내부식성 유지를 위해 도색 등을 실시할 경우 이물(페인트 조각, 락카 스프레이 가루 등)이 발생 되지 않도록 관리

냉장·냉동보관



냉장, 냉동고 내·외부
청결 유지



냉장, 냉동고의 온도
유지 및 점검



관리자를 지정하여
지속적 관리



식재료는 검수후 외포장지를
완전히 제거하여 보관



보관실은 항상
정돈상태를 유지



보관상태별로 색을 달리하여
눈에 띄게 표시

다) 식품과 접촉하는 시설·설비의 재질, 기구 및 용기류에 대해 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.

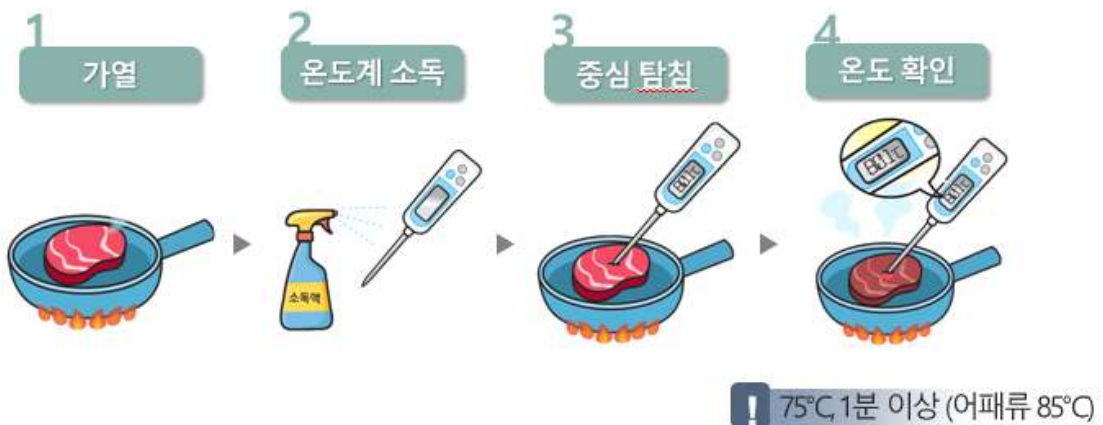
3) 조리 작업에 사용되는 모니터링 기구(탐침 온도계, 적외선 온도계, 타이머 등)등은 사용 전후에 반드시 세척·소독 기준을 수립하여 교차오염이 발생하지 아니 하도록 관리하여야 한다.

가) 모니터링 기구 사용 전·후 교차오염 예방관리기준 설정 및 기록 관리

나) 모니터링 기구 등에 대한 세척·소독 점검일지 기록 관리.

(1) 모니터링 기구의 세척·소독에 관한 사항

(2) 기타 모니터링 기구 등 세척·소독에 관한 사항



4) 조리 취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 유지보수, 또는 수리내역 등 이력관리를 하여 그 결과를 보관 관리하여야 한다.

가) 시설·설비에 대한 점검 주기·방법과 교체 기준을 구체적으로 설정

- (1) 정기적인 점검·정비를 통하여 파손, 누수, 필터 미교체로 인한 교차오염과 누유, 청관제 및 이물 등의 위해가 발생하지 않도록 예방
- (2) 유희설비 또는 장기간 미사용 설비를 재사용하는 경우 전반적인 점검·관리 설정
- (3) 시설·설비 파손, 가동중지 등으로 인한 제품 등에 영향이 없도록 개선 조치계획 설정
- (4) 식품 등급 윤활유 사용, 청관제 사용 시 식품등급용 성적서 수치 보관관리
- 나) 압축공기를 사용하는 경우 식품에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있는 경우 적절한 관리방안(필터 등)을 마련하여 관리하여야 한다.
 - (1) 압축공기의 위해(이물, 수분, 오일, 미생물) 제어하기 위한 필터 등 관리 기준 설정
 - (2) 제조공정, 제품 특성, 일반·청결구역, 식품 등에 직접 분사하거나, 간접분사(청소용) 등 사용 용도를 고려하여 기준 설정
 - (3) 위해에 대한 적절한 제어 설비를 설치
 - (4) 압축공기 사용 빈도에 따라 제어 설비 점검 및 교체, 청정도 검사 주기 및 범위 등 모니터링 기준 설정
- 라) 정기적인 설비 유지보수 및 이력 기록 등을 주기적으로 점검 및 관리.
- 마) 압축공기의 청정도 여부를 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.
- 바) 제조설비에 대한 유지보수 현황, 취급시설·설비의 교차오염 등을 확인한다.
- 사) 시설·설비 파손, 누유, 누수 및 정상가동 여부 등 확인
- 아) 조리시설·설비의 문제 발생 후 개선조치보다 사전 예방적 관리 활동

- 5) 냉장·냉동·냉각실은 식재료 및 조리의 특성을 고려하여 보관 용량의 기준을 수립하고 냉장 식재료, 해동, 조리제품의 냉각 및 냉장보관 등 시설·설비의 목적에 따라 보관 용량 설정하고 냉각과 냉장 보관에 충분한 용량이 되도록 관리하여야 한다.
 - 가) 냉각·냉장 시설·설비 등 보관 용량을 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.
 - 나) 보관되어 있는 식재료의 용량 및 온도는 기록관리 하여야 한다.



- 6) 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도조건을 충족하도록 설비를 관리하여야 한다.
 - 가) 냉장·냉동 기준에 따라 아래 사항을 준수하여 관리한다.
 - (1) 냉장 제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃ 이하에서 보관
 - (2) 신선 편의 식품 및 훈제연어는 5℃ 이하에서 보존
 - (3) 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 -2~10℃

(다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은 -2~5℃)에서 보존

(4) 기타 별도로 정해진 경우 그 기준을 준수

나) 냉장·냉동시설 내 온도 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 위치에 설정

다) 온도관리 기준에 따라 온도를 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.

(1) 실제 온도를 측정하여 기록하며 적합·부적합이 아닌 숫자 기입(00.0℃)

(2) 자동 온도 기록 장치를 이용하여 관리하는 경우 온도 기록 확인을 통한 이탈 시 개선조치 및 재발방지에 대하여 관리하여야 한다.



7) 식품 제조·가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수도물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는 물 수질 기준에 적합한 지하수 이어야 하며 다음사항을 준수하여 관리하여야 한다.

가) 조리장에서 사용하는 물은 먹는 물 수질 기준에 적합해야 한다.

나) 지하수를 사용하는 경우 오염원 등으로부터 보호하고 지하수 보호 시설의 잠금장치 등 관리기준을 수립하고 살균장치를 설치하여야 한다.

다) 지하수를 비가열 섭취 식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하는 경우 살균 또는 소독을 하여야 한다.

라) 용수에 대한 수질관리, 지하수 사용에 따른 오염 및 살균·소독장치 구비 등 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.

마) 지하수 등에 대한 주기적인 시험성적서 관리, 살균 장치 등에 대한 효과성 점검·관리하여 기록으로 보관하여야 한다.

바) 지하수 살균·소독장치에 대한 정상작동, 농도 등을 기록 관리하여야 한다.

사) 오염되지 않고 충분히 공급할 수 있는 보온·단열되는 저수조 시설을 갖춘다.

아) 지하수를 사용할 경우 소독 등 기타 위생상 필요한 조치를 하고 정기적으로 수질 검사와 저수조 등의 위생관리에 철저한 관리를 기하여야 한다.

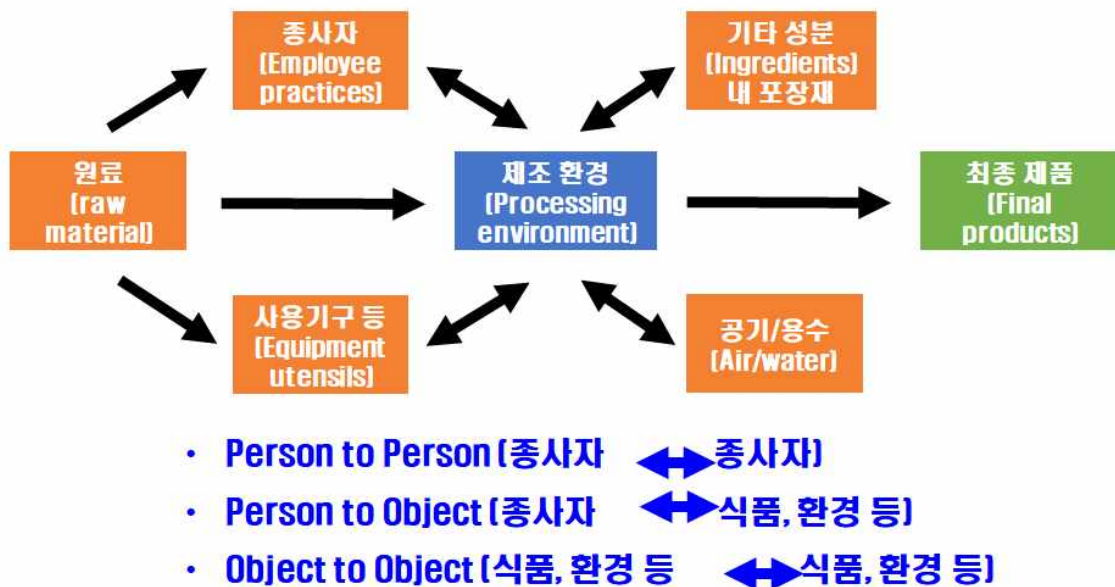
8) 가공·조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.

가) 먹는 물 수질 기준 전 항목에 대해 정해진 주기에 따라 검사 실시.

(1) 먹는 물 수질 기준 항목에 대해 연 1회

- (2) 지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한하여 미생물학적 항목(일반세균, 총대장균군, 대장균 또는 분원성대장균군)에 대한 검사 월 1회 이상 실시
- (3) 미생물학적 항목 검사는 수도꼭지 검사를 기본으로 설정
- (4) 외부공인기관 의뢰 또는 자체검사를 실시(실험방법은 검사기준에 따라)
- 나) 먹는 물 수질 기준에 따라 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.
- (1) 먹는 물 수질 기준에 맞는 시험성적서 관리, 미생물학적 항목에 대한 검사 및 기록 관리
- 9) 저수조가 시멘트 재질인 경우 적절한 방수·코팅처리 설정하고 저수조, 배관 등은 내수성으로 인체에 용출 등으로 인한 위해가 없는 FRP, SMC, 스테인리스 등을 사용하여야 하며, 외부로 부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염 여부를 정기적으로 점검하여야 한다.
- 가) 저수조 등 오염물질에 의한 교차오염이 발생되지 않도록 관리
- 나) 잠금장치 설치 및 잠금 열쇠는 책임자 지명하여 관리
- 다) 관련 증빙자료(성적서, 사진 등)를 비치하여 보관 관리하여야 한다.

교차오염 경로



- 10) 음용수(배합용 등), 비음용수(화장실용수, 소방수, 냉각수 등)로 용도별 구분 설정하여 교차·합류되지 않도록 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.
- 가) 주기적인 점검관리사항

- (1) 비음용수 및 음용수 표시 여부 확인
 - (2) 배관에 대한 구분, 교차 및 합류 여부 확인
 - (3) 기타 비음용수 및 음용수 배관 관리에 관한 사항
- 11) 유독성 물질(가성소다, 윤활유, 살충제, 구서제, 세제 등), 인화성 물질(페인트, 스프레이 제품 등), 비식용 화학물질(접착제, 본드 등)은 교차오염이 없도록 별도 지정된 장소에 보관하며, 입·출고 등 보관기준을 설정 식품 취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급 되어야 한다.
- 가) 유독성 물질 등은 환기가 잘되는 장소에 보관하며, 환기로 인한 식품에 영향을 미치지 않도록 기준 설정하여 관리하여야 한다.
- 나) 주기적인 점검관리사항
- (1) 유독성 물질 등의 지정된 장소에 보관 및 환기 관리 여부 확인
 - (2) 유독성 물질 등의 입·출고 현황 기록 관리
 - (3) 식품과 분리된 유독물질 보관 장소에 잠금 장치하여 보관
- 12) 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.
- 가) 신규 계측기기 검·교정
- * 새로 구매하는 계측장비 등의 보증범위를 고려하여 제조 년월일을 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용이 가능하며, 관련 증빙자료를 구비
- 나) 온도계 검·교정
- * 외부공인기관 또는 자체 검·교정 시 사용 온도대역으로 검·교정을 하는 것이 바람직하며, 계측장비의 오차범위를 고려하여 검·교정 실시
- 다) 자체 검·교정 시 검교정 일자, 방법, 표준품, 오차범위, 측정결과, 판정 등에 관한 사항을 기록 관리하여야 한다.
- 라) 계측장비별 검·교정 및 관련 기록 등 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.
- (1) 사용하는 계측장비의 검·교정 여부 확인
 - (2) 냉장·냉동 시설 등의 온도측정 장치의 보정(오차 등)을 확인
 - (3) 기타 검·교정 관리에 관한 사항
- 13) 조리장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 청정도 기준은 일반구역보다 청결구역을 강화하여 설정하고, 청정도 측정 기준 및 방법을 구체적으로 설정하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.
- 가) 공중 낙하균 측정 지점은 작업장의 청정도를 대표할 수 있는 곳 설정
- 나) 낙하법은 작업 위치에서 15분간 노출 후 검사
- 다) 제조공정의 자동화, 시설 제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장(장소)은 생략 가능

라) 작업장별 청정도에 대해 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.

- (1) 작업장별(일반, 청결구역)에 대한 청정도 점검 및 기준 이탈 시 필터 교체, 작업장 청소 등 개선조치를 실시하고 기록 관리

올바르지 못한 개인행동



마. 세척소독 관리

1) 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.

가) 세척·소독시설이 있는 곳은 모두 게시하여야 한다.

나) 손세척·손소독이 필요한 사항 및 방법에 대해 게시물을 설치

(1) 게시물은 올바른 손 세척 방법 등 기준 반영

(2) 종사자의 특성(연령, 국적 등)을 고려하여 종사자가 이해하기 쉽도록 구성(그림 등)을 권장하며, 적절한 장소에 설치

다) 잘 보이는 곳에 지침 및 기준을 게시, 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.

2) 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하고 도출한 대상에 대

해 주기적으로 점검 및 관리하여야 하며, 설비, 작업장, 기구·도구 등 대상을 변경한 경우 주기적인 업데이트 관리한다.

가) 종업원 · 위생복, 위생모, 위생화 등

나) 작업장 주변 · 작업실별 내부

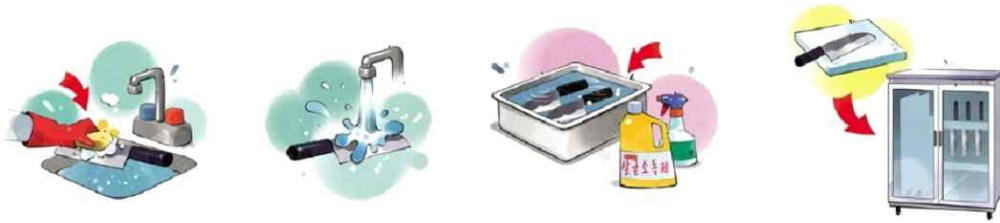
다) 칼, 도마 등 조리도구 · 냉장·냉동설비

라) 용수저장시설 · 보관·운반시설

마) 운송차량, 운반도구 및 용기 · 모니터링 및 검사 장비

바) 환기시설(필터, 방충망 등 포함) · 폐기물 처리용기

사) 세척, 소독도구 · 기타 필요사항



3) 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.

가) 세척·소독 대상별 구체적인 세척·소독 부위, 방법 및 주기 등을 수립.

(1) 제조시설, 제조/위생/청소 도구 등에 대한 특성을 고려하여 구체적인 세척·소독 부위를 설정

(2) 교차오염 등의 우려가 없도록 대상별 특성을 고려하여 세척 및 소독 관리방법 설정

(3) 세척·소독 주기는 일상 세척·소독 주기와 분해가 필요한 설비의 세척·소독 주기를 별도 설정 가능

(4) 세척 소독 책임자의 관리 범위, 대상 등 구체적으로 설정

(5) 세척·소독 기구 및 세제, 소독제의 올바른 사용법을 수립하여 운영

(6) 소독제, 청관제, CIP용제 등 사용 물질, 희석방법 및 잔류여부 등에 대한 구체적인 관리 방법을 설정

나) 대상별 세척·소독 부위 및 방법, 책임자 등 기준에 따라 주기적인 점검 및 변경 사항을 반영하여 관리하여야 한다.

다) 관리자는 대상별 세척·소독 부위, 방법 및 주기, 사용 소독제 등 기준 준수 여부를 관리기준에 따라 확인하여야 한다.

(1) 대상별 세척·소독 방법 및 주기 등 적정성 확인

(2) 세척·소독 방법 및 주기 등 숙지 여부 확인

(3) 절차, 세척·소독제 사용 방법(농도, 희석, 사용 순서) 등

(4) 기타 세척·소독에 관한 사항

4) 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 취급종사자가 오인하여 사용하지 않도록 정해진 장소에 위생적으로 보관해야 하며, 각 소독제와 세제 용기에 대해 식별이 용이하도록 표시 보관·관리되어야 한다.

가) 소독제 등 교차오염 예방을 위하여 생산 제품의 용기를 소독용 기구나 용기로 사용 불가

나) 소독용 기구나 용기에 대해 보관 등 주기적으로 점검 및 관리하여야 한다.

다) 소독용 기구·용기 보관, 표시 여부 등을 주기적으로 관리 확인 하여야 한다.

- (1) 보관 관리 미흡으로 인한 교차오염 등 발생의 우려가 없는지 확인
- (2) 소독제 및 세제 소분 시 기구·용기의 표시 여부 확인
- (3) 소독용 기구나 용기에 대한 구분 관리 여부 확인
- (4) 기타 소독용 기구·용기 등에 관한 사항

5) 세척 및 소독의 효과를 확인하기 위한 기준을 수립하여야 하고, 정해진 관리 계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

가) 구역별, 대상별 및 부위별 등 세척·소독 효과에 대한 기준을 설정

나) 업소 특성에 따라 알레르기 유발 물질 관리를 위한 세척·소독 기준 설정

다) 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

- (1) 세척·소독 대상별 세척·소독 부위, 방법 및 주기, 책임자, 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법 등에 따라 실시

라) 세척·소독 효과를 주기적으로 확인하여야 한다.

마) 세척·소독 기준에 따라 청결하게 관리되고 있는지 주기적으로 점검 및 관리

6) 기구 세척 및 살균소독

식품접촉 표면을 통한 교차오염을 예방하기 위해서는 급식기구 및 용기의 세척, 소독이 적절히 이루어져야 하며, 기구별 세척 및 소독 방법을 정확히 숙지하여 실시하도록 한다.

세척제는 식품의약품안전처 고시 「위생용품의 규격 및 기준」에 적합한 제품을 구입하여 사용하여야 하며, 세척제의 용도, 효율성 및 안전성을 고려하여 구입하고 소독하기 전에 세척은 철저히 하여 올바르게 사용하여야 한다.

가) 세 척

세척이란, 식품용 기구 또는 용기의 표면에서 세척제를 사용하여 음식성분과 기타 유기성분을 제거하는 일련의 작업과정을 말한다. 식품용 기구별 세척방법을 정확히 숙지하고 실천 하여야 한다.

세척제는 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관하여야 한다.

- (1) 1종 세척제 : 야채 또는 과일용 세척제
- (2) 2종 세척제 : 식기류용 세척제(자동식기세척기, 산업용 식기류 포함)
- (3) 3종 세척제 : 식품 가공·조리기구용 세척제
- (4) 1종은 2종 및 3종 세척제로, 2종은 3종 세척제로 사용 가능하나, 3종으로는 2종 및 1종, 2종으로는 1종의 목적에 사용할 수 없으므로 세척 하고자 하는 대상에 따라 바르게 선택하여야 한다.
- (5) 세척제는 용도 외로 사용하거나 규정사용량 이상을 사용하여서는 안 되며 사용한 후에는 조리기구 등에 세척제가 남지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 씻어야 한다.

나) 올바른 살균 소독법

조리 기구를 세척제로 깨끗이 세척하지 않고 조리기구 등의 살균 소독제를 사용하게 되면 식품접촉 표면에 남아있는 유기물질이나 지방 등의 이물질 때문에 살균소독 효과가 감소하므로 반드시 “세척하고 물로 행군 후 살균·소독”하여야 한다.



다) 소독제 사용 시 유의사항

- (1) 살균 소독제는 식품위생법에 명시된 “기구 등의 살균 소독제”를 구입하여 제품 용량, 용법 및 주의사항을 반드시 지켜 사용하여야 한다.
- (2) 사용 중인 살균 소독제의 물질안전보건자료(MSDS)를 확보하여 비치하여야 한다.
- (3) 소독제의 유통기한을 확인하여 기한 내에 사용하도록 한다.
- (4) 소독제는 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.
- (5) 소독제는 제조 후 시간이 경과되면 효과가 낮아지므로 즉시 사용한다.
☞ 세정 전 사용 시 유기물질, 지방, 때 등과 반응하여 소독력이 떨어진다.
- (6) 사용 전 테스트페이퍼나 농도측정기 등을 사용하여 농도를 확인한다.
- (7) 사용한 기구류는 세척한 후에 소독한다.
- (8) 세척제를 다른 약제와 임의로 섞어 사용하는 일이 없도록 한다.
(염소계와 산성계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스 발생).

라) 세척·소독 방법

- (1) 기구 등 표면 위에 있는 식품 및 먼지 등이 막을 형성하고 있는 경우 소독제의 효과가 떨어지므로 표면세척을 효과적으로 수행하여야 한다.
- (2) 표면의 이물질을 제거한 뒤 염소 살균 소독제 (200 ppm)로 소독 후 자연 건조
- (3) 수저는 구분하여 살균 세척

마) 소독의 종류 및 방법

- (1) 열탕소독 : 식기, 행주 끓는 물에 소독(100℃ 이상)
- (2) 화학소독 : 칼, 도마, 식기 용도에 맞는 ‘기구 등의 살균소독제’를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용
- (2) 건열살균 : 식기표면 71℃ 이상

바) 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)

- (1) 1일1회 이상 세척
- (2) 금속제소재는 열탕소독(77℃에서30초 이상)
- (3) 플라스틱, 고무소재는 ‘기구 등의 살균소독제’를 용법·용량에 맞게 사용

(4) 지정된 보관함 또는 소독고에 청결하게 보관

사) 주방 기구별 살균 소독법

(1) 식기류 및 조리기구

구분	방법
세척	음식물 찌꺼기를 제거하고 음용에 적합한 물로 세척
	세척제 제품에 표시된 사용기준에 따라 희석한 액을 스펀지(도마의 경우 전용 솔 사용)에 묻혀 세척
	세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 충분히 행균
살균소독	집단급식소용 살균 소독제를 사용하며, 제품에 표시된 사용농도로 희석한 액에 5분간 침지하여 살균소독
보관	잘 건조하여 청결한 보관고에 수납



(2) 가열조리기구(국솥, 볶음 솥 등)

구분	방법
세척	전기를 사용하는 기구는 전원 차단
	국솥 등의 내부를 물에 불려 낸 후 찌꺼기를 음용에 적합한 물로 세척
	세척제 제품에 표시된 사용기준에 따라 희석한 액을 스펀지에 묻혀 세척
	세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 충분히 행구어 건조
살균소독	집단급식소용 살균 소독제를 사용하며, 제품에 표시된 사용농도로 희석한 액에 5분간 침지하여 살균소독
보관	잘 건조하여 청결한 보관고에 수납

(3) 작업대·싱크대(작업 시작 전)

구분	방법
살균소독	집단급식소용 살균 소독제를 사용하며, 제품에 표시된 사용농도로 희석한 액에 5분간 유지하여 살균소독
보관	잘 건조하여 청결한 보관고에 수납

(3) 작업대·싱크대(작업 시작 후)

구분	방법
세척	음식물 찌꺼기를 제거하고 음용에 적합한 물로 세척
	세척제 제품에 표시된 사용기준에 따라 희석한 액을 스펀지에 묻혀 세척
	세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 충분히 행군 다음 물기를 제거하여 완전히 건조
	세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 충분히 행구어 건조
살균소독	집단급식소용 살균 소독제를 사용하며, 제품에 표시된 사용농도로 희석한 액에 5분간 유지하여 살균소독

(4) 기타 수세미등

구분	방법
세척	수세미는 용도별(식기 세척용, 조리기구 세척용, 오염된 물받이 등 기타 세척용)로 구분하여 사용
	사전에 1일 사용 수량의 살균소독·건조된 수세미 준비
	사용한 수세미는 음용에 적합한 물로 세척
	세척제 용액이 담긴 전용용기에 수세미를 침지한 후 음용에 적합한 물로 행군
살균소독	집단급식소용 살균 소독제를 사용하며, 제품에 표시된 사용농도로 희석한 액에 5분간 유지하여 살균소독
건조	충분히 탈수한 후 청결한 장소에서 건조
보관	용도별로

아) 기타 설비 청소 방법

- 모든 주방설비 및 기구는 정기적으로 청소 및 소독을 하여야 하며 관리대장을 만들어 매일의 청소상태를 점검·기록하여야 한다.
- 70%의 에틸알코올 등 소독액을 조리장 입구에 비치하여 조리장 밖으로 이동 하였

- 다가 들어왔을 경우, 손등에 끌고루 분무하여 소독하도록 한다.
- 음식물의 기름기나 찌꺼기가 남지 않도록 중성세제로 문질러 깨끗이 세척한다.
 - 세척이 종료된 후 70% 에틸 알콜이나 살균제를 분무한다.
 - 빈 상자, 포장지, 쓰레기를 방치하지 않고 수시로 치우며 오전과 오후로 하루 2회 이상 청소한다.
 - 청소 후 깨끗한 대걸레를 이용하여 바닥의 물기를 제거하며 환기와 통풍을 시켜 빨리 건조되도록 한다.
 - 조리 기구는 자주 분해하여 세척, 살균 후 사용하여야 한다.
- 마른행주와 젖은 행주를 구분하여 사용하며 행주는 사용 후 반드시 열탕 소독 하거나, 염소 소독한 뒤 건조하여 사용한다. 행주는 많이 준비하여 조리 중 반복 사용하지 않도록 한다.

(1) 조리대

- (가) 행주로 표면에 묻은 음식물 찌꺼기 등을 제거한다.
- (나) 세척제에 표시된 사용기준을 준수하여 세척한다.
- (다) 음용에 적합한 40℃ 정도의 물로 충분히 행구고 건조한다.
- (라) 기구 등의 살균·소독제를 이용하여 제품에 표시된 사용 방법에 따라 희석한 액(200 ppm 차아염소산나트륨)을 분무하고 5분간 유지하여 살균·소독한다.



(2) 절단기

- (가) 선을 뽑아 전원을 차단한다.
- (나) 세척제에 표시된 사용기준을 준수하여 세척한다.
- (다) 음용에 적합한 40℃ 정도의 물로 충분히 행구고 건조한다.
- (라) 기구 등의 살균·소독제를 이용하여 제품에 표시된 사용 방법에 따라 희석한 액을 분무하고 5분간 유지하여 살균·소독한다.

(3) 조리장 바닥

- (가) 바닥을 정리정돈 한다.
- (나) 바닥 청소용 솔에 세척액을 묻혀 닦는다.

- (다) 호수로 세척액을 제거한다.
- (라) 희석된 차아염소산나트륨(200ppm)으로 소독한다.

(4) 배수구

- (가) 배수구 덮개를 걷어 덮개 및 배수구 내부에 찌꺼기를 제거하고 세척액을 뿌려 2~3분간 방치한다.
- (가) 전용 수세미로 닦고 세척액을 제거 후 희석된 차아염소산나트륨(200ppm)으로 소독한다.



(No)

배수로에 폐기물 등이 쌓여 있고 악취가 발생하는 등 청소관리 미흡



(Good)

배수로를 정해진 주기와 방법에 따라 청소하여 청결하게 관리

(5) 배기후드

- (가) 청소 전 후드 아래 조리 기구는 덮어둔다.
- (나) 후드 표면에 기름때 전용세제를 분무하고 제품 사용법에 따라 얼룩을 제거하며 청소한다.
- (다) 세척액을 행구고 물기가 없도록 마른행주로 닦는다.
- (라) 희석된 차아염소산나트륨(200ppm)으로 소독한다.

(6) 회전솔

- (가) 마른상태에서사포(60~80호)로 찌든 때 벗겨내기
- (나) 찌든 때가 심한 경우에는 업체에 청소의뢰
- (다) 세척제를 이용하여 수세미로 세척
- (라) 음용수로 행균 후 자연건조

(7) 이동용 운반차량

- (가) 호수분사력으로 찌꺼기 제거 또는 수세미에 세척제 묻혀 문지르기
- (나) 흐르는 물로 행구기
- (다) '기구 등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용

(8) 식기 세척기

- (가) 세척기 작동 정지

- (나) 오물여과 받침, 커튼 등을 분리해 세척제로 세척
- (다) 찌꺼기가 남기 쉬운 세척기내·외부를 호수를 이용하여 청소
- (라) ‘기구 등의 살균 소독제’를 용법·용량에 맞게 사용
- (마) 커튼은 세척 후 ‘기구 등의 살균소독제’를 용법·용량에 맞게 사용하여 소독
- (바) 스케일 제거: 스케일 제거제를 넣어 1시간가동(공회전)

바. 기타 공통관리기준

1) 자외선 소독기

- 가) 정기적으로 내부 살균·소독
- 나) 컵은 세척 후 표면살균이 가능하도록 자외선 소독기 내에 세워서 보관
- 다) 살균 램프 사용시간을 기록하여 정기적으로 교체하여 살균력 확보

2) 화장실 및 샤워장

- 가) 조리장 내 전용 화장실을 설치할 때는 조리장이 오염되지 않도록 설치하되, 화장실과 샤워실을 분리하여 설치하는 것이 바람직하다.
- 나) 전용 화장실은 청소가 용이한 구조로 한다.
- 다) 화장실·샤워실에는 수세 설비와 손을 건조할 수 있는 시설(종이타월 등)을 설치하며, 비누와 닦개가 있는 페달식 휴지통 등을 비치한다.
- 라) 화장실은 배기가 잘되도록 외부로 통하는 환기 시설을 갖추며 창에는 방충망을 설치하여 위생 해충의 침입을 막을 수 있도록 한다.
- 마) 화장실의 바닥은 타일 또는 기타 내수성 자재로 마감한다.

3) 탈의실 및 휴게실

- 가) 외부로부터 조리장을 통하지 않고 출입할 수 있어야 한다.
- 나) 조리 종사자의 수를 고려하여 위생복과 외출복을 구분하여 보관할 수 있는 옷을 갖추고 교차 오염이 발생하지 않도록 구분·보관 청결하게 관리한다.
- 다) 외부로 통하는 환기시설(동력배기)을 갖추어야 한다.
- 라) 조리 종사자의 수를 고려한 충분한 면적을 확보하고, 냉·난방시설을 갖추어야 한다.

4) 선풍기/에어컨/냉방기/온풍기 등 청결 상태

- 가) 설치된 선풍기나 냉방기, 온풍기 등에 주기적인 청소나 닦게 관리 등으로 먼지나 이물질, 찌꺼기 등이 없이 청결하게 관리
- 나) 냉·난방기구의 주기적인 청소 및 청결 관리
- 다) 특히 겨울철 난방기구의 소방안전관리가 요구됨

5) 정수기 관리

- 가) 주기적인 정수기 꼭지 소독
- 나) 전문 업체에 의한 정기적인 필터 교체 및 내부청소 진행

다) 정수기 주변 바닥, 정수기 서비스 탱크 등의 청결 관리

6) 공간 확보 및 홀에 식·재료 보관하지 않기

가) 통로에 식·재료 보관금지

나) 서비스공간에 작업복 또는 주방기구 등이 노출되지 않도록 관리

7) 냉동·냉장고

가) 적정온도(냉장고 0-10℃, 냉동고 -18℃ 이하)를 유지

나) 냉기 순환의 효과적인 관리를 위한 창고 용량의 70%로 냉장·냉동 온도 유지

다) 냉동기 하단에 원부재료 보관하지 않도록 관리

라) 성에 제거 등 정기적인 청소로 냉동 창고 온도유지

마) 온도 센스의 위치를 외부온도의 영향을 받지 않는 곳에 부착하여 관리

바) 냉장·냉동 창고에 부착된 온도계의 주기적인 검·교정 진행

8) 쓰레기통 및 폐기물 처리

가) 음식물 쓰레기통과 일반 쓰레기통을 색상 등으로 구분관리

나) 쓰레기통은 짧은 주기로 작업장 외부에 처리하여 현장오염 최소화

다) 음식물 쓰레기는 뚜껑 있는 페달 타입을 사용하여 교차오염 예방

라) 음식물 쓰레기의 물기를 제거하여 2차 오염 예방관리

9) 도마, 칼, 용기, 도구류

가) 가능한 색상을 구분하여 재료별 구분된 도마 사용

나) 야채사용 칼과 육류사용 칼을 구분하여 제공

다) 사용한 도마와 칼은 세척 하여 소독기에 보관

라) 사용한 용기의 물기 제거

마) 금속 소재는 열탕 소독 (100℃에서 30초 이상)

바) 플라스틱, 고무 소재는 기구 등의 살균 소독제를 용법·용량에 맞게 사용

사) 도마 표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체

10) 다회용 고무장갑, 앞치마

가) 작업 전환시 마다, 개인위생 준수사항에 따라 실시

나) 중성 세제를 이용하여 흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질 제거한다.

다) 장갑은 손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용 솔을 사용하여 깨끗이 씻는다.

라) 앞치마는 세척제로 앞면과 뒷면을 따로 깨끗이 행균 다음 UV살균기에 보관

11) 행주

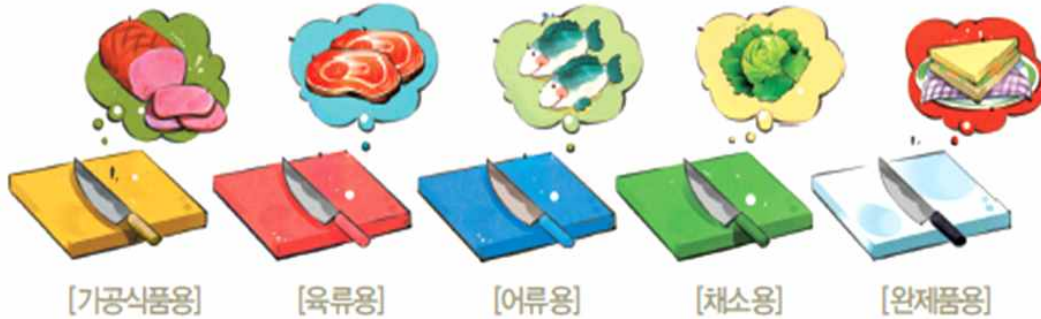
가) 행주는 용도별로 세척 소독(※ 용도 : 배식용, 조리용, 청소용), 흐르는 물에 세척

나) 100℃에서 30초 이상 열탕 소독(※ 반드시 세척 후 열탕 소독하기)

다) 살균·세척제로 세탁 후 행균

라) 청결한 장소(일광, 바람이 잘 통하는 곳)에서 건조 후 보관

• 칼 · 도마는 용도별로 구분사용



• 다른 종류의 식재료를 한 도마에 함께 사용해야 할 경우 다음 순서로 사용

채소류 → (세척) 육류 → (세척) 어류 → (세척) 가공류

■ 앞치마 및 고무장갑 구분 사용

• 용도별 착용 복장

- 작업공정에 따른 위생복장 착용



• 고무장갑

- 고무장갑 구분 사용방법



전처리용

· 식품세척, 다듬기, 썰기, 소독 전 채소와 과일 취급



배식용

· 음식 취급용, 배식 새(일회용) 장갑, 라텍스 위생장갑 등)



조리용

· 조리 시, 완제품 취급, 가열 조리한 어육류



청소용

· 식기 및 조리기구 세척, 주방시설 청소 시

12) 손 세정대

- 가) 손을 깨끗이 관리할 수 있도록 종사자 전용의 손 세정대를 갖춘다.
- 나) 조리장 내 손 세척을 위한 손 세정대를 설치한다.
- 다) 40℃ 정도의 온수로 손을 씻을 수 있도록 냉·온수관이 연결되어야 한다.
- 라) 손 세정대에는 비누, 손톱 솔, 손 소독시설 등을 비치하며, 종이 타월과 페달식 휴지통을 비치한다.
- 마) 페달식 또는 전자 감응식 장치로 직접 손을 사용하지 않고 조작할 수 있는 것이 바람직하다.
- 바) 수도꼭지의 높이는 팔꿈치까지 씻을 수 있도록 충분한 간격을 둔다.

참고문헌

1. 국가법령정보센터 「식품위생법」
2. 조리사 위생교육 교재, (사)한국조리사협회중앙회, 2023년

조리사가 알아야 할 HACCP 시스템

1. HACCP(식품안전관리인증) 시스템의 개념

HACCP이란 '위해요소 분석(Hazard Analysis)'과 '중요관리점(Critical Control Point)'의 영문 약자로서 '해썹' 또는 '식품안전관리인증'이라 한다.

이 시스템은 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기까지 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생 관리체계이다.

위해요소분석이란 '위해요소를 미리 예측하여 파악하는 것'을 의미하며, 중요 관리점이란 '필수적으로 관리하여야 할 항목'이란 뜻을 가지고 있다.

2. HACCP(식품안전관리인증) 시스템의 역사

1959년 우주식량의 위생적 개발에 NASA(미항공우주국), Pillsbury 식품회사와 Natick의 미육군연구소가 공동으로 참여함으로써 시작된 제도로, 1985년에는 미국 과학아카데미가 전 식품산업에 활용할 것을 적극 권장하였다.

1993년 FAO/WHO의 국제식품규격위원회(Codex)에 의해 국제 규격으로 채택되어 이의 활용이 식품위생관리의 국제적 추세가 되었다. 우리나라에서도 1995년 12월 식품위생법 제32조 및 동법 시행규칙 제43조 내지 제43조에 도입을 위한 법적 근거를 신설하였고, 1996년에는 세부 운영규정을 마련하여 자율적용을 유도하여 왔다.

식품은 품목에 따라 고시 및 비고시품목으로 구분하여 적용되고 있으며, 단체급식은 고시품목으로 분류되어 있다. 2003년 어묵류 등 6개 식품제조·가공업소에 대해 의무적용을 규정하여 매출액 및 종업원 수를 기준으로 단계별 적용을 추진하였고, 2008년 김치류 중 배추김치가 의무품목으로 추가되었다. 2014년 12월 1일부터는 8개 추가 의무적용 대상이 지정되었는데, 과장 및 캔디류, 빵 및 떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류, 즉석섭취식품, 국수 및 유

탕면류, 영유아용 식품을 포함한 특수용도식품이다.

2016년에는 순대, 떡볶이떡(떡류), 알가공품이 의무적용대상으로 지정되었다.

축산물	식품
-----	----

> 식품 HACCP 의무적용 분야

- 식품의 제조, 가공, 유통, 외식, 급식의 모든 분야에 적용됩니다. 2003년 어묵류 등 6개 식품유형에 식품안전관리인증기준(HACCP) 의무화 규정을 신설한 이래 안전한 식품소비를 위하여 식품안전관리인증기준 대상을 점차 확대하여 관리하고 있습니다.
- HACCP인증 신청 작업장(업소)에 대하여 서류검토 및 현장실사를 실시하여 HACCP인증 기준에 적합하다고 인정되는 경우 인증서를 발급하고 있습니다.

의무적용 유형 (업체)	· 어묵 · 냉동수산식품(어류·연체류·조미가공품) · 냉동식품(피자류·만두류·면류) · 빙과류 · 비가열음료 · 레토르트식품
	· 배추김치 · 즉석조리식품(순대)
	· 매출액 100억 이상 제조업체
	· 어육소시지 · 음료류 · 초콜릿류 · 특수용도식품 · 과자·캔디류 · 빵류·떡류 · 국수·유당면류 · 즉석섭취식품

> 식품 HACCP의 적용대상

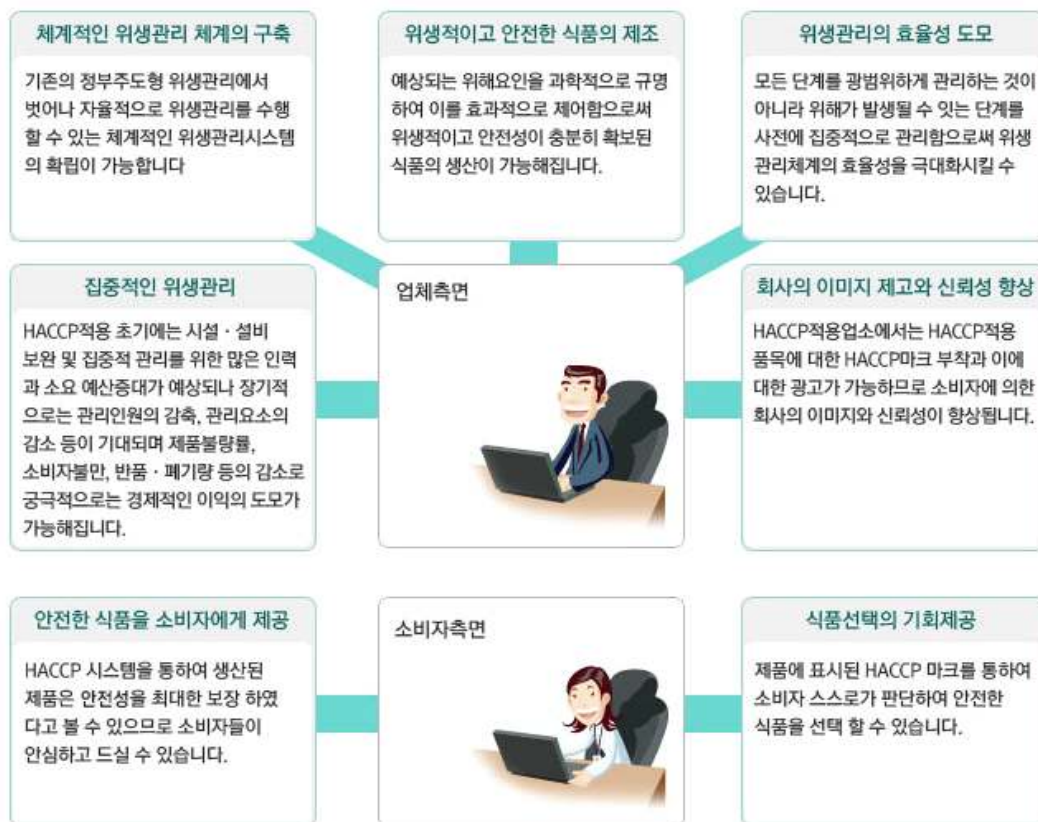
적용업종
식품제조·가공업, 식품제조·가공업(운반급식), 식품제조·가공업(주류제조)
즉석판매제조·가공업
식품첨가물제조업
건강기능식품제조업
집단급식소식품판매업
집단급식소
식품점영업(휴게음식점영업, 일반음식점영업, 위탁급식영업, 제과점영업)
식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업)
식품냉동·냉장업

3. HACCP(식품안전관리인증)의 구성

HACCP 관리계획(HACCO plan)은 안전하고 위생적인 식품의 생산에 필요한 기본적인 환경 및 작업활동을 보장하는 위행관리 프로그램의 토대 위에서 개발·적용되어야 한다. 즉, 식품을 위생적으로 생산할 수 있는 시설·설비(우수제조기준·GMP) 여건하에서 표준위생관리기준(SSOP)을 준수하였을 때 효과적으로 작동한다.

그러므로 이 둘을 HACCP 적용을 위한 선행요건 프로그램이라 한다. 적절한 선행요건을 운영하지 못하게 되면, 위해요소 분석에 많은 어려움이 있고, 중요관리점을 과다하게 설정하게 될 우려가 있다. 선행요건 프로그램에 포함되어야 할 사항은 식품의약품안전처 고시에 제시되어 있다. 단체급식업소(집단급식소, 식품접객업소, 도시락류 포함)용은 영업장 관리, 위생관리, 제조·가공 시설·설비관리, 냉장·냉동시설·설비관리, 용수관리, 보관·운송관리, 검사관리, 회수프로그램 관리를 포함한 8개 영역으로 구성되어 있다.

[HACCP 도입 효과]



4. HACCP(식품안전관리인증)의 적용 절차

국내에서는 1993년 Codex에서 제시한 7원칙 12절차를 따르고 있다. HACCP 12절차란 준비 5단계와 HACCP 7원칙을 포함한 총12절차로 구성되어 있다. HACCP 시스템의 개발은 각 급식소마다 음식의 내용이 상이하며, 생산과정, 조리원의 취급습관, 시설 및 기기의 사용정도가 다르며, 특히 위생 관리 수준에 있어 현격한 차이가 있으므로 이를 고려하여 각 급식소마다 개발하여 사용되어야 한다.



[HACCP 7원칙]

절차1. HACCP팀 구성

- 조직 및 인력 현황
- HACCP팀 구성원별 역할
- 교대 근무시 인수·인계 방법

절차2. 제품 설명서 작성

- 업소에서 취급하는 각 식품의 종류, 특성, 원료, 성분, 제조 및 유통기한, 포장방법 및 재질 등을 포함하는 제품에 대한 전반적인 취급 내용을 기술

절차3. 용도 확인

- 가열 또는 섭취 방법 설명
- 소비 대상 설명

절차4. 공정흐름도 작성

- 제조·가공·조리 공정도 (공정별 가공방법)
- 작업장 평면도(작업특성별 구획, 기계·기구 등의 배치, 제품의 흐름과정, 세척·소독조의 위치, 작업자의 이동경로, 출입문 및 창문 등으로 표시한 평면도면)
- 환기 또는 공조시설 계통도
- 용수 및 배수처리 계통도

절차5. 공정흐름도 현장 검증

- 공정흐름도 및 평면도가 실제 작업공정과 동일한지 여부 확인을 위해 공정별 각 단계를 직접 확인

절차6(원칙1). 위해요소 분석

위해요소 분석은 원재료 및 공정의 생물학적, 화학적 및 물리적 위해요소와 발생원인을 파악하는 과정이다.

- 잠재적 위해요소 파악 : 원료별·공정별 위해요소와 발생원인을 모두 파악하여 목록화
- 위해도 평가 : 위해도(risk)는 심각성(severity)과 발생가능성을 종합적으로

평가하여 결정

- 예방조치 확인 : 잠재적 위해요소의 발생원인과 각 위해요소를 예방하거나 완전히 제거, 또는 허용 가능한 수준까지 감소시킬 수 있는 예방조치가 있는지 확인하여 기재
- 위해요소 분석표 작성함.

일련번호	원부자 재명/공 정명	구분	위해요소		위험도 평가			예방조치 및 관리방법
			명칭	발생원인	심각성	발생 가능성	종합 평가	

절차7(원칙2). 중요관리점 결정

중요관리점(Critical Control Point, CCP)이란 생물적 화학적 및 물리적 위해요인들을 안전한 수준으로 통제할 수 있는 지점, 단계 또는 절차를 말한다.

- 중요관리점 결정 : Codex가 제시한 중요관리점 결정도를 적용
국내 학교급식에서는 5개의 CCP와 2개의 CP를 지정하여 운영하고 있다.

절차8(원칙3). 한계기준 설정

CCP의 각 위해요소를 통제하기 위하여 객관적으로 적용 가능한 제어 방식과 한계기준을 설정하는 것으로 급식소에서 이용할 수 있는 기준들은 대개 온도-소요시간, 개인위생, pH, 수분활성도 등이다.

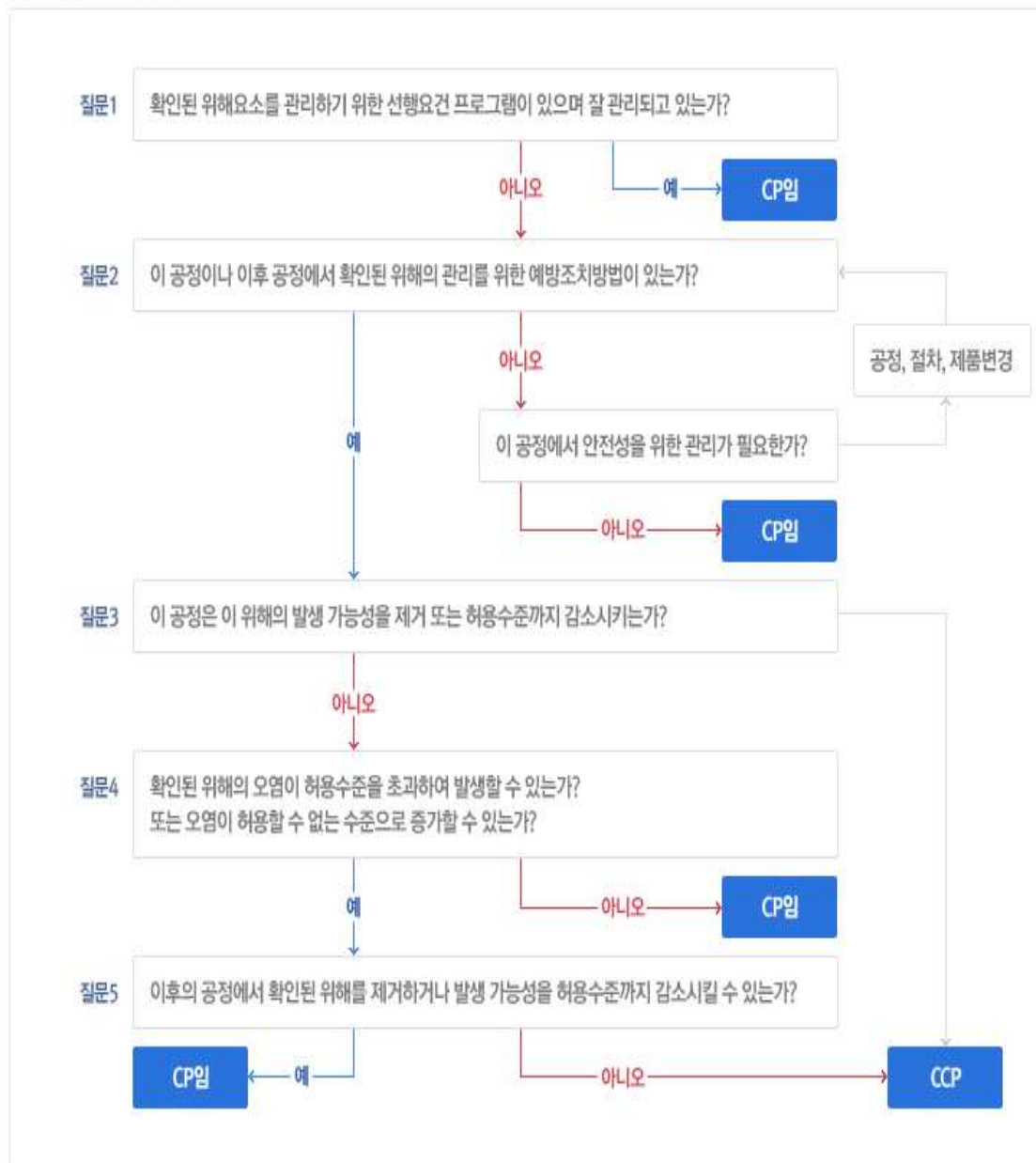
- 국내 급식·외식 위생관리 기준 : 식품공전의 원료 등의 구비조건, 보존 및 유통기한, 식품접객업소의 조리판매식품 등에 대한 관리기준, 식품의약품 안전처 고시의 식품안전관리인증기준, 식품 등의 식품위해요소 중점관리기준, 식품 등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준, 학교급식 위생관리 지침서

절차9(원칙4). CCP 모니터링 체계 확립

중요관리점에서 위해요소의 통제를 위해 설정된 한계기준이 잘 실행되고 있는지 여부를 확인하는 절차이다.

- 모니터링 방법 : 관찰, 온도-시간 측정, 소독제 농도 확인 등
- 모니터링 체계 : 모니터링의 대상, 방법, 빈도 및 책임자 등

■ 중요관리점(CCP) 결정도



학교급식 CCP와 CP

- CCP1 : 검수
- CCP2 : 식품취급 및 조리
- CCP3 : 조리완료 및 배식
- CP1 : 냉장·냉도고(실) 온도관리

- CP2 : 식품접촉 표면 세척 및 소독

절차10(원칙5). 개선 조치방법 수립

개선조치 방법은 위험의 정도와 기준과의 차이를 고려하여 각 급식소의 실정에 알맞게 설정하여, 모니터링 결과 기준과의 차이가 클 때는 자주 통제하에 있는지를 검토하고, 적합성 확인 시 검토하여 조정한다.

설정시 위험의 정도와 기준과의 차이의 정도에 따라 개선조치 방법을 구체적으로 명시하는 것이 바람직하다.

- 개선조치 방법 : 반품, 재시행, 폐기, 기록표 검토 등

절차11(원칙6). 검증 절차 및 방법 수립

HACCP 시스템의 적용에 관한 통제단계로서 HACCP 시행과정별 설정 방법의 적합성을 검증하는 것이다.

- 내용 : HACCP 계획 및 운영의 적절성, 모니터링 방법의 적절성 및 이행성 여부, 관리기준 및 개선조치 절차의 적합성, 미생물 분석 및 기록 유지의 적절성

- 외부전문가나 행정관리에 의한 정기적 검증에 의해 HACCP 시스템의 적용을 검토하고 개선, 발전시켜 나감.

절차12(원칙7). 문서화 및 기록 유지방법 설정

HACCP 시행절차에 관한 모든 기록을 정확히 보존하는 것은 HACCP 계획을 적절히 실시하고 있다는 증거를 밝히는 것임과 동시에 외부 감사시 시설 및 공정의 관리가 적절함을 증명하는 자료가 될 수 있다.

- HACCP 관리기준서, 모니터링 기록, 자체 검증결과표, HACCP 팀 회의록 등

5. 단체급식의 HACCP(식품안전관리인증) 시스템 적용 현황

1) 미국

미국 FDA는 단체급식의 HACCP 적용은 식품 제조·가공업체와는 차이가 있음을 지적하고, HACCP 원리에 근거한 위생관리 시스템을 적용하도록 권고하고 있다.

그 내용으로 제도가공업체에서 적용하는 품목별 접근이 아닌 공정별 접근

(process approach)을 제시하였다. 공정별 접근법에 의하면 조리공정 중 위험 온도 범주의 통과에 의한 미생물의 증식 위험성에 따라 세가지 공정으로 분류한 것이다.

또한 미국은 식품미생물기준자문위원회(nacmcf)가 제시한 HACCP 적용절차를 따르고 있는데, FDA와 농무성(USDA)에서는 단체급식과 학교급식에서 이 절차 중 많은 부분을 축소하거나 선행요건인 표준작업절차 개발을 삽입함으로써 'HACCP 원리에 기초한 위생관리 프로그램'을 제시하였다.

국내에서도 국제 간 기준의 조화를 도모하고, HACCP 시스템 개발 및 적용의 용이성 제고를 위해 이러한 적용방법을 모색해 보아야 할 것이다.

2) 국내 적용

국내의 단체급식은 식품의약품안전처에서 적용업소를 인증하고 있다.

2000년 4개 업소 인증을 시작으로 매년 그 인증업소를 확대하고 있다.

식품의약품안전처에서는 HACCP 적용 절차에 따라 인증을 신청할 경우 선행요건과 HACCP 실시 상황평가표에 의해 평가 후 인증을 주게 된다.

3) 학교 급식

1999년 학교급식의 주무부처인 교육부의 정책과제로 수행되어 개발되었다.

교육부는 학교급식에 적용하는 HACCP 시스템에 의해 '학교급식 위생관리 지침서'를 발간하여 적용하도록 유도하고 있으며, 지침서는 교육부 홈페이지에서 찾을 수 있다.

학교급식 HACCP 시스템은 급식의 위생 및 안전성 확보를 위해 당연히 채택되어야 할 학교단위의 자율적인 위생관리 수단으로서 HACCP 적용업소를 인증을 신청하거나 표시 또는 광고를 하지 않도록 함으로써 식품의약품안전처에서 지정하는 HACCP 시스템과는 차이를 두고 있다.

[학교급식 HACCP의 조리공정 분류]

우리나라 학교급식에서는 모든 음식을 당일 조리하여 제공하므로 미국 FDA에서 제시한 공정접근법에 의한 분류보다는 국내 급식체계에 맞추어 다음과 같이 세가지 공정으로 분류하였다.

구 분	공정분류	음식명	중점 관리사항
비가열조리	가열과정이 전혀 없는 공정	무침, 겉절이, 냉채, 샐러드 과일 등	식재료의 충분한 세척 및 소독 전처리 시 오염방지 조리 후 배식 전 온도관리
가열조리 후처리	원 부재료를 가열조리후 후처리과정에 수작업을 거치는 공정	볶음밥, 비빔밥, 잡채, 나물 등	가열조리 온도 준수 가열 후 후처리과정의 오염방지 조리 후 배식 전 온도관리
가열조리	가열조리 후 후처리과정 없이 배선될 수 있는 공정	국, 찌개, 탕, 찜, 볶음, 조림, 튀김, 전 등	가열조리 온도 준수 가열 후 배식 전 온도 관리

6. 스마트해썹(Smart-HACCP)이란?

스마트 HACCP

▶ 사물인터넷(IoT) 기술 기반으로 중요공정(CCP) 모니터링 데이터를 자동 기록·관리 및 확인·평가하여 데이터의 위·변조를 방지할 수 있는 시스템

* 중요관리점(CCP, Critical Control Point) : 해썹 관리기준에서 식품의 위해요소를 예방, 제거하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 식품의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정

식품의약품안전처는 식품안전에 대한 소비자의 높은 기대 수준을 맞추고 디지털 기술 혁신을 촉진하는 차원에서 차세대 식품안전 사전예방 관리시스템인 스마트해썹을 2020년 3월에 도입해 식품 제조·가공업체를 중심으로 적용을 확대해오고 있다.

이를 토대로 2023년 하반기 이후부터 유통·판매 단계까지 스마트 해썹 적용을 확대해 식품 제조·유통·판매 등 전주기에 걸쳐 식품안전관리를 고도화하는 기반을 마련해 오고 있다.

※ 현재 스마트 해썹 등록업체 전국 238개소 ('23.6월 기준)

※ 해썹 인증업체가 중요관리점 모니터링시 자동 기록·관리시스템을 적용하는 경우 스마트 해썹을 등록·신청 할 수 있음

기타식품판매업 스마트 해썹의 주요 내용은 매장 내 냉장·냉동고*에 '냉장·냉동 통합 표준화 스마트 센서'를 설치해 '온도, 문열림, 전력 사용량, 설비상태' 등을 실시간 감지하고 이에 대해 중앙 관제실에서 24시간 정보를 수집한다.

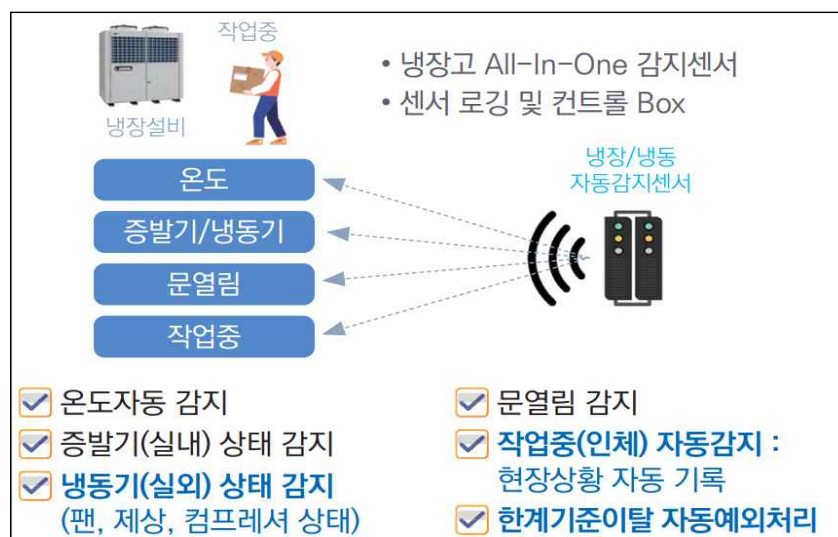
* 기타식품판매업 중요관리점(CCP) : 입고→하차→검수→저장(CCP)→진열(CCP)→판매

참고로 식약처는 스마트 해썹의 효율적이고 체계적인 적용을 위해 2022년부터 사물인터넷 기반(IoT) 중요관리점 모니터링 데이터를 자동으로 수집·전송하는 표준화 스마트 센서*를 매년('22~'24) 순차적으로 개발해오고 있는데, '냉장·냉동 통합 표준화 스마트 센서'를 2022년 개발 완료했으며 이번에 스마트 해썹을 처음 등록한 기타식품판매업체에 제공했다.

* ('22년) 품온탐침, 표시부데이터 추출, 금속검출(시편 및 제품판별), 쇠파우 자동화, 냉장·냉동 통합

* ('23년 개발 중) 염소자동측정, 계측데이터 추출, 투입원료량 자동측정, 수질자동측정 등

< 사물인터넷(IoT) 기반 냉장·냉동 통합 표준화 센서 >



스마트 해썹 적용으로 업계 측면에서 냉장·냉동고 온도 등이 자동 기록돼 업무 효율성이 향상되고 데이터 위·변조 방지 등 해썹의 실효성이 보다 높아질 것으로 기대하고 있으며, 온도 관리 기준을 이탈한 경우와 설비별 이상 감지 센서가 작동되는 경우 등에 대해 실시간으로 대처가 가능해져 식품 안전 사고를

예방하는 동시에, 제품 변질 방지로 폐기 비용을 절감하는 등 경제적 손실을 절감할 수 있게 된다.

소비자 측면에서 냉장·냉동 온도 실시간 관리 등 위생관리가 강화된 매장에서 보다 신선하고 안전한 제품을 선택할 수 있을 것으로 기대한다.

식약처는 앞으로도 스마트 해썹 등록 준비 업소를 대상으로 사물인터넷(IoT) 기반 중요관리점 표준화 스마트 센서 개발, 맞춤형 기술지원* 등 스마트 해썹 확대를 위해 다각적인 지원을 지속적으로 추진하고, 국민께 안전한 식품을 제공할 수 있도록 최선을 다할 예정이다.

* 스마트 해썹 기술지원과 관련한 자세한 내용은

한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr) 누리집에서 확인

조리사가 알아야 할 식품첨가물

1. 식품첨가물이란?

식품첨가물은 식품을 만들 때 첨가되는 물질을 말한다.

식품위생법상 첨가물이란 “식품의 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미·착색·표백 또는 산화방지 등을 목적으로 식품에 사용되는 물질”이다.

기구·용기·포장을 살균·소독하는데 사용돼 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질도 포함된다.

국제식품규격위원회(CODEX)는 식품첨가물을 “통상 그 자체론 식품으로 취급하지 않고, 영양적 가치의 유무에 관계없이 식품의 통상적인 원료로 사용되지 않는 물질”로 정의하고 있다.

또 “식품의 제조·가공·조리·처리·외포장·개별포장·운송 또는 저장시 의도적으로 첨가해 기술적(관능적 목적 포함) 목적을 달성할 수 있거나, 그 자체 혹은 부산물이 그 식품의 성분이 되거나 또는 그 식품의 특성에 영향을 줌으로써 (직접 또는 간접적으로) 목적을 달성할 수 있을 것으로 기대되는 물질”로 규정하고 있다.

오염물질 또는 영양적 품질을 향상시키거나 유지하기 위해 첨가되는 물질은 식품첨가물로 간주하지 않는다.

이처럼 식품첨가물은 대부분 복잡하고 어려운 단어로 적혀 있어 뭔가 자연스럽지 않고, 안전과는 거리가 멀 것 같은 거부감이 든다.

하지만 식품첨가물은 엄격한 안전 기준을 통과한 것들만 국가가 정한 기준을 통해 사용되며 식품의 맛과 향, 조직감, 영양, 보존성 등 품질을 높여주는 긍정적인 역할 또한 하기 때문에 막연히 식품첨가물은 유해한 것이라고 생각하는 인식은 버려야 하겠다.

2. 식품첨가물의 역할

식품첨가물은 무조건 나쁘다고 말할 수는 없습니다. 소비자들에게 안전하고 맛있는 음식을 제공하는 목적이 있기 때문인데요. 다음은 식품첨가물이

하는 기능별 역할에 대해서 알아보도록 하겠습니다..

① **보존성 향상** : 식품이 변하거나 상하는 것을 막는다.

대표적인 것으로 보존료와 산화방지제가 있다. 보존료는 식품을 보관하는 동안 미생물의 성장을 억제해 식품의 부패를 막아주며, 산화방지제는 기름성분을 함유한 식품의 산화를 방지하거나 속도를 늦춰 품질저하를 막고 저장기간을 연장한다.

② **품질유지 및 향상** : 기름이나 물처럼 혼합되지 않는 두 물질이 잘 섞이도록 한다. 대표적인 것으로 영양강화제와 유화제가 있다. 영양강화제는 부족한 영양소를 보충해 균형 잡힌 식품이 되도록 돕는다. 유화제는 기름이나 물처럼 혼합되지 않는 두 물질이 분리되지 않고 잘 섞이도록 한다.

③ **조직감 부여 및 유지** : 촉감을 살리거나 조직을 단단하게 한다.

식품을 만드는 과정에 필요한 첨가물로 응고제, 팽창제, 증점안정제 등이 있다. 응고제는 식품의 조직을 단단하게 만든다. 주로 액체를 고체화하는데 사용하며 두부를 만들 때 넣는 간수가 이에 해당한다. 팽창제는 식품을 부풀리는 역할을 하며 가공물의 조직을 향상시키고 적당한 모양을 갖도록 돕는다. 빵, 쿠키 등을 만드는 데 주로 사용한다. 증점안정제는 식품의 점성을 높이고 촉감을 살려 맛과 품질을 향상시킨다.

④ **맛, 색깔, 냄새 향상** : 적절하게 색깔을 넣어 식품의 맛과 향을 증진시킨다. 대표적인 식품첨가물로는 향미증진제, 착색료, 착향제가 있다. 향미증진제는 식품의 맛과 향을 증진시키는 역할을 하며 그 자체에는 향이 없다. L-글루타민산나트륨(MSG)은 대표적인 향미증진제다. 착색료는 식품 본래의 색을 유지, 강화하거나 새로운 색을 부여한다. 착향료는 식품에 향을 주어 기호도를 높인다.

3. 식품첨가물의 종류

① 착색료

식품 본래의 색을 유지하거나 향상시키는 식품첨가물. 천연식품에서 색

소 성분을 추출한 천연색소와 화학반응을 통해 추출한 인공색소가 있다.

- 사용식품 : 사탕, 젤리, 빙과류 등
- 대표적인 천연색소 : 캐리멜색소, 치자적색소, 적양배추색소, 오징어먹물색소, 카카오색소 등
- 대표적인 인공색소 : 식용색소 황색 제4호, 황색 제5호, 녹색 제3호, 청색 제1호, 청색 제2호, 청색 제3호, 적색 제3호, 적색 제40호 등

② 감미료

식품에 단맛을 내기 위해 사용하는 첨가물. 소량으로도 단맛을 내기가 쉽고 칼로리가 낮아 다이어트 식품이나 당뇨병 환자의 식사에 사용된다.

- 사용식품 : 과자, 껌, 아이스크림 등
- 대표적인 감미료 : D-소르비톨, 삭카린나트륨, 아세설팜칼륨, 자일리톨, 아스파탐, 수크랄로스, 효소처리스테비아 등

③ 보존료

식품을 오랫동안 보존하기 위해 미생물의 생성을 억제하는 식품첨가물. 식품의 부패방지와 식중독 예방에 중요한 역할을 한다. 소량을 사용하기 때문에 식품의 맛과 향에는 영향을 주지 않는다.

- 사용식품 : 빵, 소시지, 치즈 등
- 대표적인 보존료 : 아황산나트륨, 무수아황산, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 데히드로초산나트륨 등

④ 산화방지제

식품에 함유된 기름의 산화를 막는 식품첨가물. 식품의 영양 손실 및 유해물질의 생성을 억제한다.

- 사용식품 : 껌, 식용유, 마요네즈 등
- 대표적인 산화방지제 : 아황산나트륨, 차아황산나트륨, L-아스코르빈산나트륨, 이산화황 등

⑤ 착향료

식품 고유의 향은 조리, 가공, 저장 중 없어지거나 변하기 쉽다. 때문에

이를 유지할 목적으로 사용한다. 자연에 존재하는 성분을 이용한 천연착향료와 화학적인 합성을 통해 만드는 합성착향료가 있다. 식품의 향을 살려주고, 식욕을 돋아주며 다양한 가공식품의 개발을 가능하게 한다.

- 사용식품 : 껌, 아이스크림, 음료 등
- 대표적인 천연착향료 : 레몬 정유, 오렌지 정유 등
- 대표적인 합성착향료 : 바닐라향, 딸기향 등

⑥ 산미료

식품에 신맛을 내기 위해 사용하는 식품첨가물. 식품의 맛을 향상시키고 소화효소의 분비를 촉진해 소화흡수를 돕는다. 미생물의 번식을 억제하는 효과도 있다.

- 사용식품 : 음료, 젤리, 잼 등
- 대표적인 산미료 : 구연산, 구연산칼륨, 글루콘산, 초산나트륨, 젖산나트륨, 호박산 등

⑦ 증점제(안정제)

식품의 점성을 높여 촉감을 좋게 만들고, 맛과 품질의 향상 및 유지를 돕는다. 수분이 식품으로부터 분리되는 것을 막는다.

- 사용식품 : 발효유, 젤리, 푸딩 등
- 대표적인 증점제 : 알긴산프로필렌글리콜, 카르복시메틸셀룰로오스칼륨, 변성전분, 알긴산암모늄, 글루코사민, 구아검, 펙틴 등

⑧ 팽창제

탄산가스를 발생시켜 케이크, 빵 등을 부풀린다. 베이킹파우더와 같다고 생각하면 된다. 식품의 촉감을 개선해 빵은 더욱 부드럽게, 비스킷은 더욱 바삭하게 한다.

- 사용식품 : 케이크, 빵, 도넛 등
- 대표적인 팽창제 : 탄산염류, 중탄산염류, 암모니아염류 등

⑨ 표백제

식품의 색소 성분을 표백하는 식품첨가물. 표백뿐만 아니라 보존 목적

으로 사용되기도 한다.

- 사용식품 : 건조과실류, 곤약분, 건조감자 등
- 대표적인 표백제 : 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 무수아황산 등

⑩ 발색제

주로 육류가공품의 발색을 위해 사용한다. 식육에 대표적인 발색제인 암염을 뿌리면 고기의 색과 풍미가 향상될 뿐만 아니라 보존성이 높아진다.

- 사용식품 : 햄, 소시지, 명란젓 등
- 대표적인 발색제 : 아질산나트륨 등

⑪ 산도조절제

식품의 산도를 적절한 범위로 조정하는 식품첨가물로 보존효과를 높이기 위해 사용한다. 이외에도 식품의 색과 산화방지에 영향을 미친다.

- 사용식품 : 면, 치즈, 발효유 등
- 대표적인 산도조절제 : 수산화나트륨, 황산, 구연산 등

⑫ 향미증진제

식품에 감칠맛을 부여하는 식품첨가물. 소금, 간장, 된장 등도 넓은 범위에서 향미증진제에 포함된다. 향미증진제는 아미노산계, 핵산계, 유기산계, 무기염류 이렇게 네 종류가 있으며 모두 식품에 함유된 성분이다.

- 사용식품 : 조미료 등
- 대표적인 향미증진제 : L-글루타민산나트륨(MSG), 핵산류(IMP, GMP) 등

⑬ 영양강화제

식품에 부족한 영양소나 가공과정에서 파괴되기 쉬운 영양소를 채워주는 첨가물. 식품의 빛깔이나 풍미에 영향을 주지 않는다. 식품첨가물 하면 무조건 거부감을 갖기 쉽지만 영양강화제처럼 우리 몸에 이로운 것들도 많다. 영양보충용 제품에 들어가는 비타민, 미네랄, 아미노산 등이 이에 해당한다.

- 사용식품 : 시리얼, 영양강화 가공식품 등
- 대표적인 영양강화제 : 비타민, 무기질, 아미노산 등

4. 식품첨가물과 안전성

식품첨가물의 안전성에 대한 소비자의 불안과 염려가 날로 높아져 가고 있다. 과연 우리가 늘 먹는 식품에 들어 있는 첨가물은 안전할까? 결론부터 이야기하자면 그렇다고 볼 수 있다. 우리나라에서는 엄격한 평가과정을 거쳐 안전하다고 입증된 첨가물만 식품에 사용할 수 있도록 규정하고 있다.

식품첨가물로 지정받고 사용되기 위해서는 필요성과 안전성을 입증할 수 있는 과학적 증거가 뒷받침되어야 하는데, 안정성 평가방법으로는 단독 투여 독성시험, 반복투여 독성시험, 생식·발생 독성시험, 발암성 시험등이 있다. 우리나라는 안정성 평가를 통해 1일 섭취 허용량 (ADI)을 설정하고 그보다 훨씬 적은 양이 사용되도록 관리하고 있어 우리가 섭취하는 식품첨가물은 건강에 해롭지 않다.

1일 섭취 허용량 (Acceptable Daily Intake, ADI)

사람이 일생동안 매일 먹더라도 유해한 작용을 일으키지 않는 체중 1kg 당 1일 섭취량

국제기구인 FAO/WHO 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA)에서는 사람이 어떤 물질을 일생 매일 먹더라도 유해한 작용을 일으키지 않는 양을 1일 섭취 허용량으로 정해놓고 있다.

이는 동물실험을 통해 유해한 작용을 전혀 일으키지 않는 최대무독성량을 구한 후 동물과 사람, 사람과 사람간의 차이를 고려한 안전계수를 적용해 결정한 것이다.

가공식품에 사용할 수 있는 식품첨가물의 양은 이보다 훨씬 낮은 수준에서 정해지기 때문에 소비자들이 섭취하는 식품첨가물의 양은 실제 1일 섭취 허용량과 비교해봐도 훨씬 낮은 수준이다.

하지만 무조건적인 안심은 금물이다. 일부 식품에 사용이 허가된 식품첨가물이라 하더라도 허가되지 않은 식품에 잘못 사용하거나 과다 섭취하면 건강

에 해가 될 수 있다. 따라서 식품을 구매할 때는 어떤 식품첨가물이 들어 있는지 꼼꼼히 확인해 하룻동안 많은 양의 식품첨가물을 섭취하지 않도록 주의한다.

5. 식품의약품안전처 식품첨가물 규제

식품의약품안전처장은 식품위생심의회의 의견을 들어 사람의 건강을 해칠 우려가 없는 경우에 한하여 판매의 목적으로 제조·가공·수입·사용·저장 또는 진열하여도 좋은 화학적 합성품을 첨가물로 지정하며, 이에 필요한 성분의 규격과 사용기준을 정할 수 있도록 하였다.

현재 한국에서 식품첨가물로 허가되어 있는 품목은 화학적 합성품 370여 종, 천연첨가물 50여 종인데, 보존료·살균제·산화방지제·착색제·발색제·표백제·조미료·감미료·향료·팽창제·강화제·유화제·증점제(호료)·피막제·검기초제·거품억제제·용제·개량제 등으로 쓰이는 것들이다. 허가된 식품첨가물은 식품의약품안전처가 발행한 《식품첨가물공전》에 수록되어 있다.

식품첨가물은 식품과 함께 매일 섭취하므로 해롭지 않을 것은 물론 장기간에 걸쳐 섭취해도 만성적인 독성이나 발암성의 위험이 있어서는 안 된다.

첨가물에 섞여 있는 불순물 중에는 유독성분이 함유될 수 있으므로 특별히 주의할 필요가 있다. 이러한 위험성을 사전에 예방하기 위하여 순도시험과 같은 품질검정의 과정을 반드시 거치는데, 독성시험은 엄격한 동물실험으로 확인하게 된다.

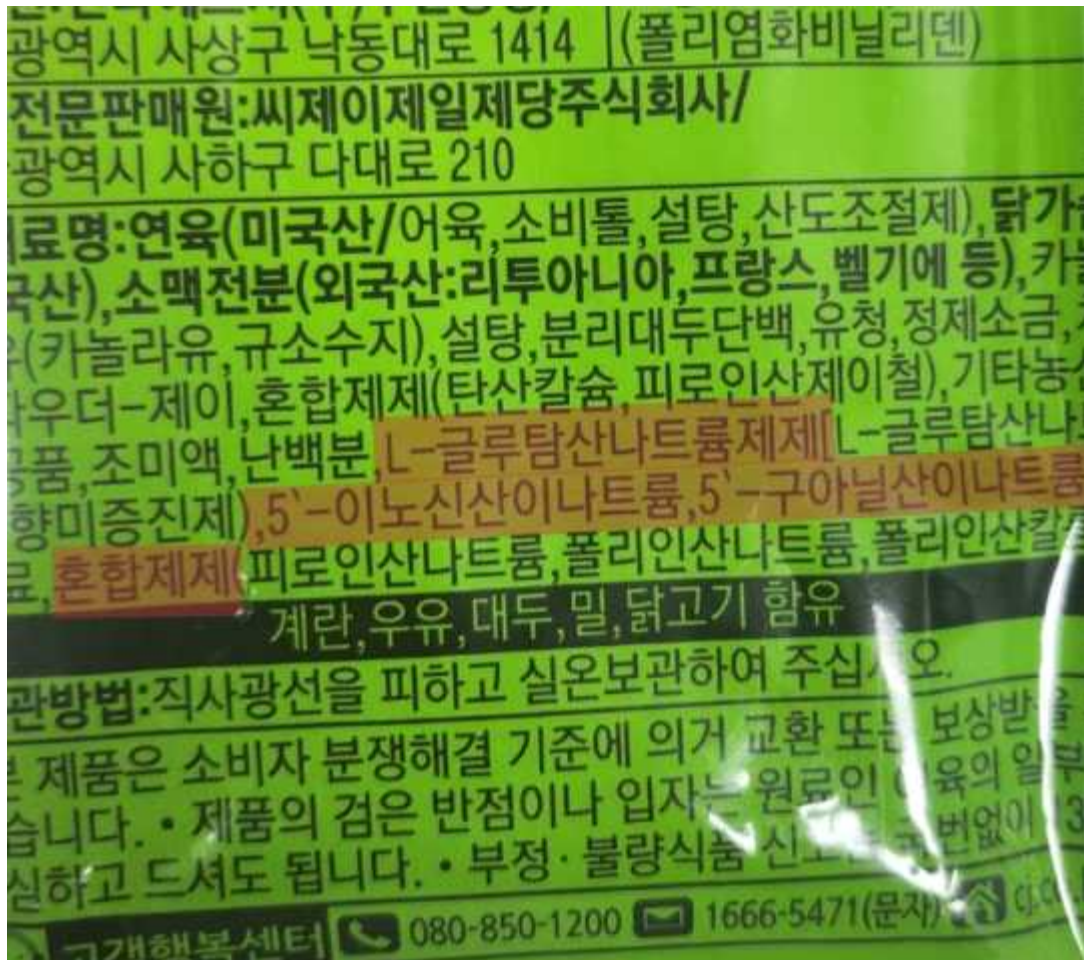
그 내용은 급성 독성시험·만성 독성시험·발암성 시험·생화학적 시험·약리적 시험 등인데, 시험연구기관의 결과가 제시되면 식품위생심의회의에서 평가한다. 많은 화학적 합성품 중에는 인체에 해가 되지 않는 안전성 높은, 식품공업에서 장점이 많은 물질들이 있어 식품공업의 정상적인 발전을 위하여 식품첨가물로 지정한다.

그러나 첨가물의 사용은 식품의 종류에 따라 선별해서 사용해야 하는 제한이 있기때문에 이들의 사용기준은 각 식품의 섭취량이나 다른 사정을 보아 정하며, 식생활의 변화나 허가 후에 구결과에 따라 변경되는 경우도 많이 있다.

식품첨가물에 관한 규정은 나라마다 달라 식품의 국제간 무역에 문제가 많았다. 따라서, 국제식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)에서는 세계 공통의 기준을 정하기 위하여 1963년부터 국제식품규격계획(Joint FAO/WHO Food Standard Program)을 추진하고 있다. 세계의 많은 나라들이 이 계획에 참가하고 있다.

6. 식품첨가물 성분표 읽기 (식품첨가물 확인하는 방법)

일상적으로 구매하는 식품들은 성분표를 통해 어떤 식품첨가물이 사용되었는지 확인할 수 있다.



성분표를 읽는 방법을 익히면 식품첨가물을 쉽게 파악할 수 있고, 자신의 식단에 맞는 음식을 선택하는데 도움이 된다. 성분표를 읽을 때에는 먼저 주요 성분들을 확인하는 것이 중요하다.

성분표는 성분들이 높은 농도 순서로 표기되어 있으며, 식품첨가물은 보통

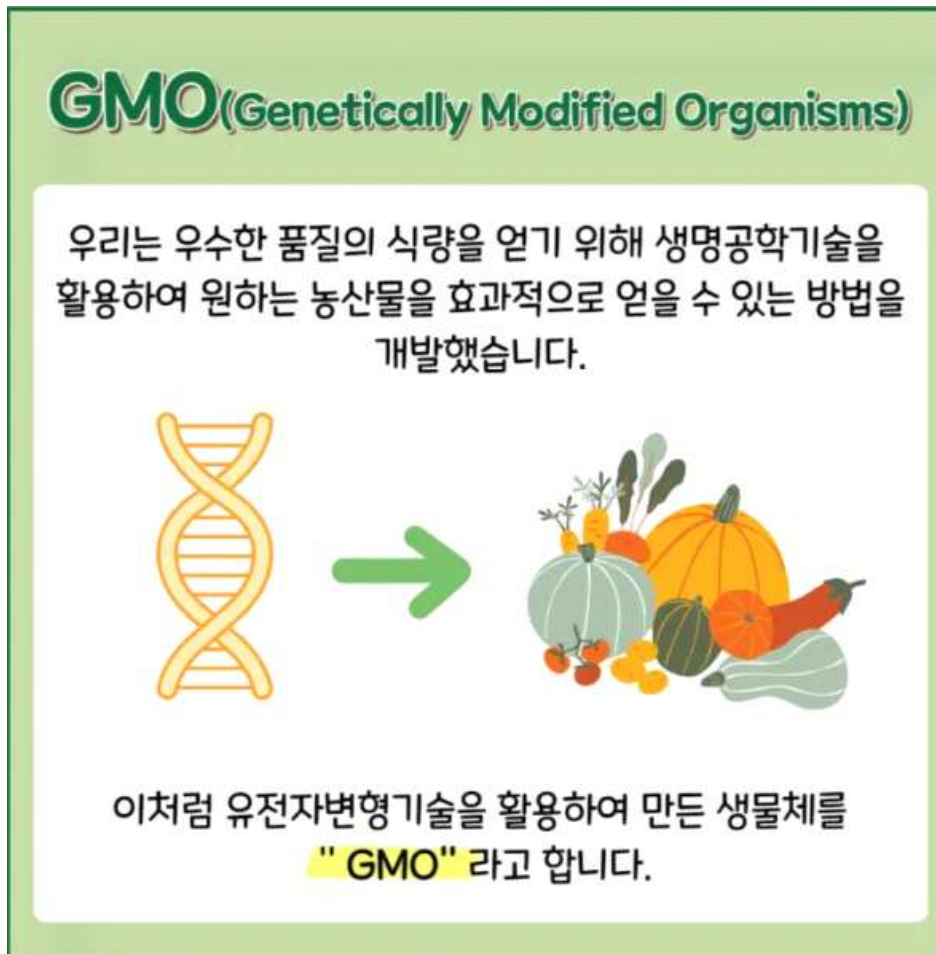
성분표의 하단에 표기 된다.

즉, 성분표의 마지막에 나열된 성분들이 식품첨가물일 가능성이 높다.

성분표를 읽을 때 식품첨가물 외에도 다른 성분들에도 주의를 기울여야 하는데, 특히, 인공적인 색소나 감미료, 당분 등과 같이 건강에 해로운 성분들은 과다 섭취시 건강에 영향을 주기도 한다.

조리사가 알아야 할 유전자변형 식품

1. 유전자변형 식품이란?



GMO는 Genetically Modified Organism의 줄임말로 인위적으로 유전자를 재조합하거나 유전자를 구성하는 핵산을 세포 또는 세포내 소기관으로 직접 주입하는 기술, 분류학에 의한 과의 범위를 넘는 세포융합기술 등 현대생명공학기술을 이용 또는 활용하여 유전자변형을 가한 농산물·축산물·수산물·미생물을 가리킨다.

이는 미국 몬산토사가 1995년 유전자변형 콩을 상품화하면서 일반에 알려지기 시작했다.

GMO에는 유전자변형 농산물, 유전자변형 미생물, 유전자변형 동물 등이 있으며, 인슐린을 생산하는 세균, 인간의 질환을 연구하기 위한 모델 동물 등

다양한 분야에 유전자변형 기술이 적용되는 등 포괄적으로 활용되고 있다.

구체적으로 GMO는 어떤 생물의 유전자 가운데 추위, 병충해, 살충제, 제초제 등에 강한 성질 등 유용한 유전자만을 취하여 이를 다른 생물체에 삽입하여 새로운 품종을 만든 것이다.

즉, 생물의 장점을 취합하여 생산성과 영양 향상을 도모하기 위해 1980년대부터 본격적으로 연구되기 시작했고, 우리나라에 유전자 식품이 본격적으로 소개된 것은 1990년대부터다. 콩이나 옥수수의 한반도 재배량이 수요에 비해 부족하여 많은 양을 수입하는 실정이었고, 이 과정에서 GMO 식품들이 우리 식탁에 올라오기 시작했다.

2. 유전자 변형식품의 태동

유전자 변형기술은 1973년 미국의 과학자 코헨과 보이어가 포도상구균의 유전자를 대장균에 도입하면서 시작됐다. 이후 1980년대부터 연구가 본격화된 결과 최초의 GMO가 나오게 되는데, 이것이 1994년 나온 칼젠(Calgene)사의 '무르지 않는 토마토(Flavr Savr)'이다. 이 토마토는 껍질이 딱딱해 저장기간이 길다는 장점을 가지고 있었다.

이후 몬산토사에 의해 본격적인 상품화가 시작됐는데, 몬산토는 1995년 독성이 매우 강한 제초제 '라운드 업'에도 견딜 수 있는 콩(Round-up Ready Soybean)을 개발·판매하였다.

여기에 스위스의 노바티스(Novartis)사도 병충해에 내성을 가진 '비티 옥수수(Bt maize)'를 개발, 미국 식품의약품안전청(FDA) 과 유럽연합(EU)의 안전성 검사를 통과하면서 판매가 시작됐다. 또 미국 농무부도 1987년 이후 48종의 농산물 재배 실험에 들어가 1994년 옥수수·콩·감자·호박·밀 등을 미국 식품의약품(FDA)의 승인을 거쳐 상품화했다.

3. 사람들은 왜 유전자변형식품을 만드는가?

1996년 유전자변형 기술로 만든 콩과 옥수수가 등장한 이후 GMO는 올해로 상업화 27년을 맞았다.

식량자급률 23%대 수준인 한국에서 농업생산성이 월등한 유전자변형농작물

GMO의 종류에는?



유전자변형농산물 (GM농산물)

해충저항성 옥수수



유전자변형미생물 (GM미생물)

인슐린을 생산하는 세균



유전자변형동물 (GM동물)

의약품 혈전용해제를 생산하는 염소

의 수입은 불가피한 현실에서 이미 대한민국, 전 세계인의 밥상은 GMO의 영향권 안에 있다.

세계적인 식량 부족 문제를 해결할 수 있는 신기술로 평가받고 있는 유전자 변형식품은 가뭄이나 제초제에 저항성이 강한 농작물을 만들어낼 수 있고, 필요에 따라 특정 기능이 추가되거나 강화된 작물도 생산할 수 있다.

아프리카에서도 가뭄에 견딜 수 있는 옥수수, 가난한 나라 아동들의 야맹증 치료를 위해 비타민 A 성분을 강화한 '황금쌀'이 대표적인 예이다.

이처럼 유전자변형 기술을 활용하여 다양한 결과물을 만들어 낼 수 있으며 응용도가 매우 높은 것이 특징으로 예를들면 옥수수의 유전자를 변형시켜 해충저항성이 강한 옥수수를 생산하거나 소나 염소와 같은 동물에게도 적용하여 부산물을 쉽게 얻어낼 수 있는 유전자변형 동물을 만들기도 하며 미생물에도 기술을 적용하여 인슐린을 생산하는 세균으로 활용하는 유전자변형 미생물 등 유전자변형의 기술은 현재 폭넓게 활용되고 있다.

4. 유전자변형 식품이 우리 몸의 DNA에도 영향을 미칠까?

유전자변형식품은 DNA(유전자)를 활용하여 만들어낸다.
DNA를 변형한 것이니, 섭취하면 우리 몸에서도 변형이 일어날 것이라는 공포에 사로잡히기 쉽다. 하지만, 유전자변형식품을 먹는다고 사람의 유전자가 변형되지는 않는다.
대부분의 식품 유전자는 섭취 후 소화효소와 위액에 의해 아미노산으로 분해되어 완전히 없어진다.
변형된 DNA가 우리 몸의 DNA에 끼치는 영향은 없다.

5. 유전자변형식품은 어떻게 만들어 지는가?

유전자변형 농산물의 개발에는 입자총법, 아그로박테리움법 등이 이용되고 있으며, 주로 미생물인 아그로박테리움을 이용하여 유전자를 식물체에 도입하는 방법이 사용되고 있다.



6. 유전자변형식품은 어떤 종류가 있나?

유전자변형식품은 전세계적으로 콩, 옥수수, 면화, 카놀라가 대부분이며, 사탕무, 알팔파, 감자, 파파야, 사과 등도 개발되어 있다.
우리나라에서는 [식품위생법] 제18조에 따라 유전자변형식품등에 대하여 안

전성을 심사하여, 승인된 유전자변형식품만 국내에 수입·유통될 수 있다.
국내에 안전성 심사 승인을 받은 농산물은 콩, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파 등이 있으며, 우리나라는 아직 유전자변형 농산물의 재배가 허용되지 않고 있다.



6. 유전자변형식품 섭취는 세대가 지나면 건강문제를 일으킬수 있나?

현재까지는 위해가 발생하지 않았으나 몇 세대가 지나면 어떤 위해가 발생할지 모른다는 잠재적 위험성은 유전자재조합식품 뿐만 아니라 모든 식품에도 적용되는 사안이다.

유전자변형식품은 시판 전에 엄격한 기준에 따라 안전성을 평가하여 승인하고 있으며, 시판 후에도 위해가 발생할 가능성에 대비하여 정보를 계속 수집·분석하고 있다.

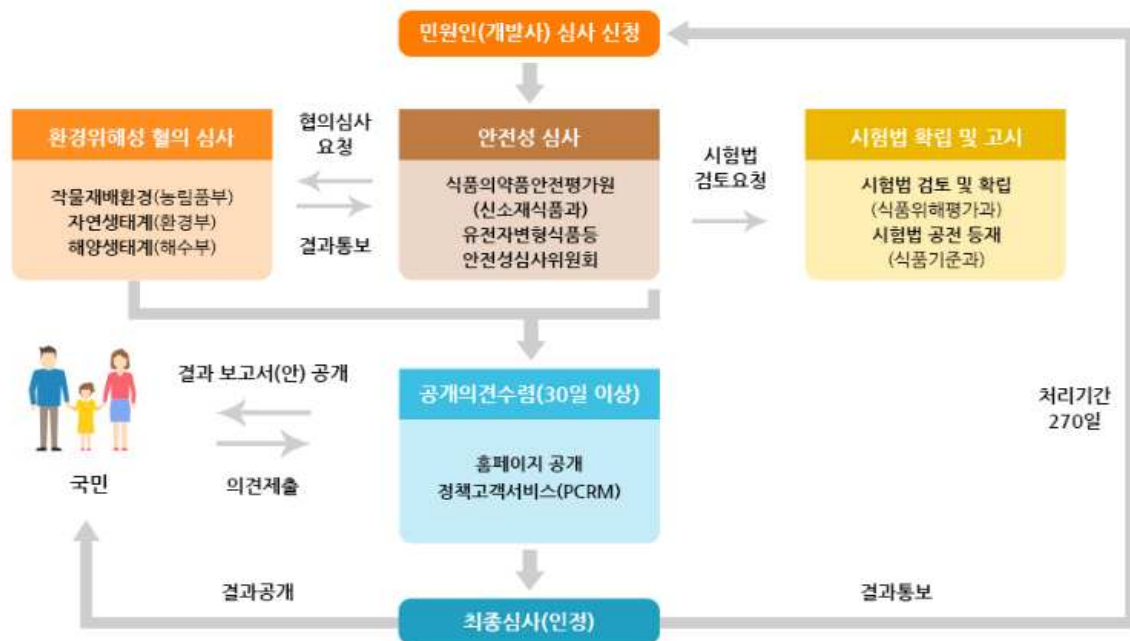
2016년 5월 미국한림원에서는 지난 20여년간 발표된 900여건의 연구자료가 다양한 데이터를 이용해 GMO작물의 인체 건강에 대한 영향을 평가한 결과 GMO 작물이 일반 작물에 비해 인체 건강에 더 큰 위험을 끼친다는 근거는 발견되지 않았다고 발표하였다.

7. 우리나라는 유전자변형식품 안전성을 어떻게 검증하는가?

세계적으로 많은 연구단체에서는 이미 GMO에 위해성이 없음을 입증했다, 또한 식약처에서도 국내로 들어오는 GMO에 대해 반드시 안정성 평가를 시행하고 있다.

우리나라에서는 [식품위생법] 제18조에 따라 유전자변형 식품 등에 대하여 안전성을 심사하여 승인된 유전자 변형식품만 국내에 수입, 유통될 수 있다. 국내에서 안전성 심사 승인을 받은 농산물은 콩, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파 등 총 6종이며 국내법상 유전자변형 농산물의 재배는 허용되지 않는 상황이다.

식약처에 안정성이 등록되어 있는 기존 제품외 유전자변형 식품은 국내법상 유전자변형식품 등 안전성 심사위원회를 통하여 안전성을 확인 후 수입 및 판매가 허용되며 또한 최초 승인 후 10년이 경과된 품목에 대해서는 재심사를 통하여 유전자 변형식품의 안전성을 재확인하는 절차를 거치도록 되어 있다.



유전자변형식품의 안전성 심사는 국가간 이동 등에 관한 법률에 따라 유전자변형식품이 환경에 미치는 영향을 살펴보기 위하여 환경부, 농림축산식품부, 해양수산부와 같이 관계부처와의 협업심사도 병행하고 있다.

국내 수입되는 유전자변형생물체는 어떻게 안전관리하고 있을까요?

유전자변형생물체는 '위해성 심사'를 통과해야 하고
까다로운 수입 승인, 정식 수입 통관 검사까지 마쳐야
비로소 국내에 반입될 수 있어요



8. 주요 국가별 유전자변형식품 심사

세계적으로 유전자변형농산물의 재배국은 미국, 브라질, 인도, 중국, 남아공, 스페인 등 총 28개국으로 알려져 있으며, 유럽연합, 일본, 미국 등 주요 국가들은 유전자변형 농산물에 대해서 안정성심사를 하고 결과를 공람하도록 시스템을 갖추고 있다. 이러한 시스템은 국내에서도 적용되어 서로 비교 평가하여 실질적 심사에 통과할 수 있도록 실질적 동등성을 추구하고 있다.

구분	승인기관	평가기관	심사결과 공람여부
대한민국	식품의약품안전처		가능
유럽연합	유럽집행위원회		
일본	후생노동성		
미국	식품의약품청		

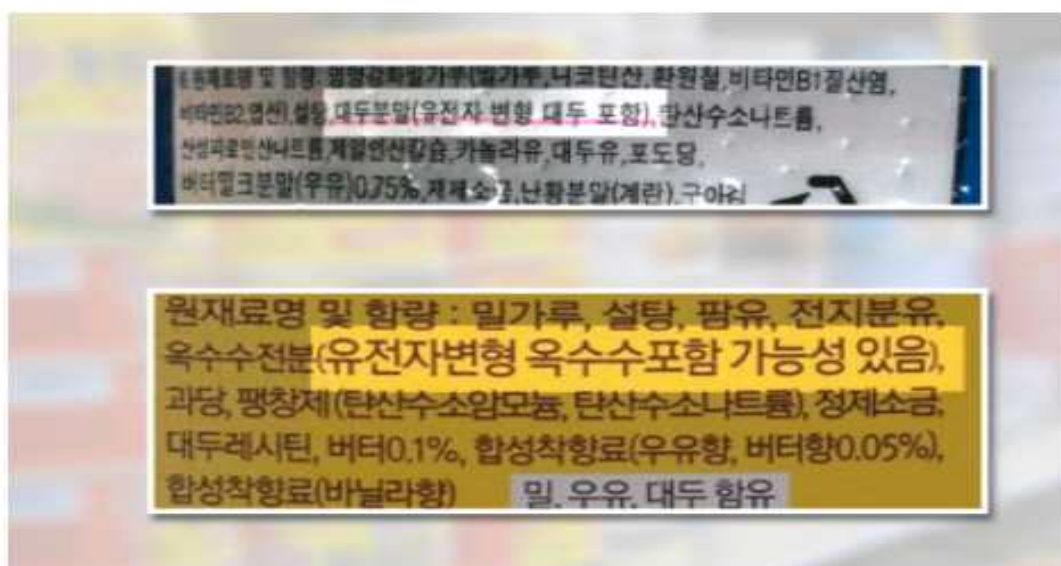
9. 유전자변형식품의 표시

유전자변형식품의 표시사항은 농산물과 가공식품의 경우 모두 “유전자변형” 문구를 이용하여 표시하여야 한다.

우리나라 GMO표시대상 품목은 총 6종으로 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파이다. (감자는

농산물의 경우	가공식품의 경우
<p>“유전자변형”으로 표시</p> <p>(유전자변형 대두로 재배한 콩나물 포함)</p>  <p>유전자변형 대두</p>	<p>“유전자변형”으로 표시</p>  <p>제품명 : OO 식용유형 : OO 중량 : OOg</p> <p>원재료명 및 함량 : 대두(유전자변형) OO% OO년 OO월 OO일</p> <p>제조/판매업소명 : (주)OOOO</p>
<p>GMO 여부를 알 수 없는 경우 “유전자변형 OO포함 가능성 있음”으로 표시</p>	

다만, 사용한 원료의 GMO 여부를 알 수 없는 경우 “유전자변형 OO 포함 가능성 있음”으로 표시하여 원료에 대한 가능성을 표시하도록 법제화되어 있다.



원료를 사용하더라도 GMO 식품이라고 표시를 안해도 되는 경우를 살펴보면 최종제품에 유전자변형 DNA(단백질)가 전혀 남아있지 않은 식품의 경우나 GMO 농산물이 비의도적으로 3% 이하인 농산물로 제조, 가공한 식품의 경우 구분유통증명서, 정부증명서의 서류 확인을 통해 표시하지 않을 수 있다. 이러한 GMO 표시제를 위반하는 경우 미표시는 (1차, 품목제조정지 15일), 허위 또는 강조표시는 (1차, 품목제조정지 1개월)의 행정처분을 받을 수 있다.

※ 표시대상은 다음과 같다.

구분	표시를 해야 하는 경우	표시를 하지 않는 경우
농·축 수산물	○ 식약처가 식용으로 승인한 GMO 농산물 (대두, 옥수수, 카놀라, 면화, 사탕무, 알팔파)	○ 구분관리된 농산물 - 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 시험검사 성적서 ● 3% 이상 비의도적 혼입치 인정
가공식품 건강기능 식품등	○ 유전자변형 농·축·수산물을 원재료로 사용하여 제조·가공후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 식품 또는 식품첨가물, 건강기능식품	○ 구분관리된 농산물을 사용한 경우 - 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 시험검사 성적서 ● 3% 이상 비의도적 혼입치 인정 등

○ GMO 표시 면제 인정 : GMO 표시 면제 시 비의도적 혼입치를 인정하고 있다.

농산물을 생산·수입·유통 등 취급과정에서 구분하여 관리한 경우에도 유전자변형농산물이 비의도적으로 혼입 될 수 있는 비율로서 우리나라에서는 3%, 일본 5%, 미국 5%, 대만 3%, 호주/뉴질랜드 1%, 유럽 0.9%로 인정하고 있는데, 우리나라에서는 3% 미만으로 GMO가 섞여도 표시하지 않아도 된다는 것이다.

