

등록번호

안내서-1499-01

다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리 지침 (민원인 안내서)

2026. 4. 17.



식품의약품안전처

식 품 관 리 총 괄 과

지침서 · 안내서 제 · 개정 점검표

명칭

다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리 지침(민원인 안내서)

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서 · 안내서 중 동일 · 유사한 내용의 지침서 · 안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서 · 안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서 · 안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)	
	<input type="checkbox"/> 법령(법 · 시행령 · 시행규칙) 또는 행정규칙(고시 · 훈령 · 예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 일회성 지시 · 명령에 해당하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서 · 안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.		
지침서 · 안내서 구분	<input type="checkbox"/> 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부 기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(☞ 지침서) <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(☞ 안내서) <input type="checkbox"/> 아니오
기타 확인 사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설 · 강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	
상기 사항에 대하여 확인하였음.		
2026 년 4월 17일		
담당자 확 인(부서장)		최 우 정 박 동 희

이 안내서는 식판, 다회용기, 컵 등 반복적으로 사용하는 다회용 기구·용기를 세척하여 대여하는 업체가 다회용 기구·용기를 위생적으로 세척·관리할 수 있도록 위생 관리 세부 기준 마련에 도움을 주고자 제작되었습니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식('~하여야 한다' 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2026년 4월 17일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것 (식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 (소관부서 및 소속 기관의 명칭)에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-2071

팩스번호: 043-719-2050

지침 제·개정 이력

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1499-01	2026. 4. 17.	다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리 지침

목 차

I. 일반사항	1
1. 목적	1
2. 관련 법령 및 규정	1
II. 용어 정의 및 기준	2
1. 정의	2
2. 기준	2
III. 개인위생 및 시설 등 관리	4
1. 개인위생	4
2. 시설 기준 및 위생	4
3. 작업장 및 설비 위생	6
IV. 세척공정 관리	7
1. 세척·소독용품	7
2. 공정 관리	8
3. 세척·소독 적정성 확인	10
V. 폐기 관리	13
1. 폐기 기준	13
2. 폐기 대상	13

VI. 서류 및 기록 관리	14
1. 서류 관리	14
2. 기록 관리	14

VII. 자율 점검 및 위생교육	15
1. 자율 점검	15
2. 위생교육	15

[붙임]	16
1. 세척 방법 및 주기	16
2. 다회용 기구·용기 세척 자율 점검표(안)	17
3. 위생 교육 일지(안)	18

1. 목적

- 이 지침은 어린이집, 유치원, 학교 등 집단 급식소에서 사용하는 식판 등 식기류와 다회용 컵, 식기 등 다회용 기구·용기를 세척·대여해주는 업체의 시설 등에 대한 구체적 기준을 제시하여 위생적인 관리가 가능하도록 하기 위함임

2. 관련 법령 및 규정

- 「식품위생법」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 (식약처 고시)
- 「위생용품 관리법」 및 「위생용품의 기준 및 규격」 (식약처 고시), 「위생용품의 표시기준」 (식약처 고시)
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」 (식약처 고시)

※ 식품의약품안전처 홈페이지(www.mfds.go.kr) > 법령/자료 > [법, 시행령, 시행규칙] 및 [고시·훈령·예규]에서 검색 가능

1. 용어 정의

- 기구·용기 : 「식품위생법」에 따라, 다음 중 어느 하나에 해당하는 것
 - 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것(식판, 숟가락, 젓가락, 포크, 물컵 등)
 - 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것
 - 식품 또는 식품첨가물을 넣는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고 받을 때 함께 건네는 물품
- 다회용 기구·용기 : 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」에 따라 같은 용도에 두 번 이상 계속하여 사용하도록 만들어진 기구·용기
 - ※ 식판 등 식기류, 다회용 컵, 접객업소 배달용기 등



식판



수저



다회용 컵



다회용 배달용기

2. 기준

2-1 사용 기준

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따라, '식품용' 단어 또는 '식품용 기구 도안' 표시가 되어 있는 것을 사용하여야 함

< 식품용 기구 도안(예시) >		
		

* 「식품등의 표시기준」에 따라, 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장 또는 제품 자체에 잉크·각인 또는 소인으로 표시(제품 특성에 따라 스티커 또는 꼬리표를 사용하여 표시 가능)하도록 규정하고 있음

- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것을 사용하여야 함
※ 시험·검사기관의 적합 시험성적서 확인 필요

2-2. 다회용 기구·용기의 기준

- 물리적 또는 화학적으로 내용물을 쉽게 오염시키지 않아야 함
- 고온의 반복세척에도 견딜 수 있는 견고하고 내열성이 있는 재질이어야 함
- 합성수지 재질을 사용하는 경우 폐기 시 재활용성을 감안하여 합성수지 재질인 PP, PE 등으로 제작하는 것을 권장함
- 기구·용기의 식품과 직접 접촉하는 면에는 인쇄가 되어있지 않아야 함
다만, 식품용 기구 중 식품과 일부 접촉하는 면에 인쇄하는 경우, 잉크성분이 용출되어 식품으로 이행될 우려가 없고 안전성에 문제가 없는 경우는 제외함
- 기구·용기의 외부에 인쇄된 경우 물리적 재생 시 인쇄잉크가 불순물로 작용하여 재생 사용에 어려움이 발생하므로, 가급적 음각, 레이저 각인 방식 등으로 인쇄된 것을 사용하도록 권장함

2-3. 관리 기준

- 위생적으로 취급하여야 하며, 보관 장소가 불결한 곳(폐기물 보관장소, 화장실 인근, 해충 발생 우려 장소 등)에 위치하여서는 안됨
- 취급장소는 비·눈 등으로부터 보호될 수 있어야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 함
- 물리적인 변형이나 녹 등이 발생되지 않는 장소에서 보관·유통하여야 함

1. 개인위생

- 종사자는 매년 「식품위생법」 제40조에 따른 건강 진단을 받아야 함
- 작업 시 위생복, 위생모, 앞치마, 위생화, 마스크, 위생장갑 등을 착용하고, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 안됨
- 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간 교차오염이 발생하지 않도록 구분·보관하여야 함
- 세척·포장 작업 시 앞치마, 위생장갑은 교차오염 방지를 위해 구분·착용하여야 함
- 작업 시작 전 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기를 하여야 함
 - ※ 코를 풀거나 재채기, 기침을 한 후, 머리카락이나 몸을 만진 후, 쓰레기나 청소 도구를 만지거나 화장실을 다녀온 후 등에도 손씻기 필요
- 작업 전 건강상태를 확인하고, 이상이 있는 경우* 작업에서 제외하여야 함
 - * 설사, 발열, 구토가 있거나 보균자 환자인 경우에는 작업에 종사하지 않는 등 조치 필요
- 손에 상처가 생기면 황색포도상구균의 오염 가능성이 있으므로 적절한 조치*를 취한 후 작업하여야 함
 - * 치료하기 → 밴드로 감기 → 고무골무 등 착용 → 고무장갑 착용 → 기구·용기 직접 취급 제외

2. 시설 기준 및 위생

- 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다)되어야 함
- 작업장은 충분히 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 함
다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우는 제외함

- 작업장은 세척·포장 작업에 따라, 분리 또는 구획(칸막이커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다)하여야 함
- 작업장 바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 않게 하여야 함
- 작업장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 함
 - ※ 물기를 최소화할 수 있도록 배수관을 배수구에 연결하는 것을 권고
- 작업장에는 쥐, 해충 등을 막을 수 있는 시설(방충망 등)을 갖추어야 함
- 작업장 안에는 세척시설, 폐기물 용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물 용기는 오물악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있고 내수성 재질(스테인레스, 알루미늄, 강화플라스틱(FRP), 테프론 등 물을 흡수하지 않는 것을 말함)로 된 것이어야 함
- 작업장은 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 함
 - 지하수 사용 시 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하여야 하고, 지하수 살균 장치를 반드시 설치하여야 함

◎ 지하수 등을 용수로 사용하는 경우, 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 함

- (일부항목) 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우는 제외) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도 검사기준에 따른 검사(잔류 염소검사를 제외).
- * 다만, 시도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물 수질기준에 따른 검사를 하여야 함.
- (모든항목) 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

- 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조 청소업자에게 대행하여 실시하여야 함

- 화장실은 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 함
- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 하고, 손을 씻는 시설을 갖추어야 함
- ※ 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 않을 수 있음



3. 작업장 및 설비 위생

- 작업장 안에서 사용하는 설비는 청소가 쉽고, 소독이 가능하여야 함
- 작업장(바닥, 천장, 배수구, 창틀 등) 및 관련 설비(작업대, 세척기, 환풍기, 세척 도구 등)는 주기적으로 세척·관리하여 청결하게 유지하여야 함
- 쥐, 해충 등이 서식할 수 없도록 주기적으로 방충, 방서 관리를 하여야 함
- 세척 시 사용하는 거름망 등 설비가 파손, 변형 등으로 작업 중 이물 혼입 우려가 있는 경우 교체하여야 함


1. 세척·소독용품

1-1. 세척·소독용품 사용

- 다회용 기구·용기 세척 시 「위생용품 관리법」 및 「위생용품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 ‘세척제’, ‘행균보조제’를 사용하여야 함

구분	용도	유형 및 종류	제품 표시 확인
세척제	식판 등 기구·용기 세척	과일·채소용 세척제, 식품용 기구·용기용 세척제	
행균 보조제	자동 식기 세척기 등을 이용한 세척 보조 (잔류물 제거, 건조 촉진 등)	행균보조제	

- 다회용 기구·용기에 소독제를 사용 할 경우 「식품위생법」에서 정하고 있는 ‘기구등의 살균·소독제’를 사용하여야 함

구분	용도	제품 표시 확인
기구등의 살균·소독제	기구등의 살균·소독용	

※ 제품의 표시사항을 반드시 확인하고 구매

※ 사용 시 주의사항

- 제품 표시 사용방법과 주의사항 등을 확인 후 용도, 용법에 맞게 사용
- 기구등의 살균·소독제는 물로만 희석(다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지), 희석액은 즉시 사용하고 남은 액은 폐기
- 기구등 표면 위에 식품 및 먼지 등이 있는 경우 소독제의 효과가 떨어지므로 세척제를 사용하여 모두 제거한 뒤 소독 후 건조

1-2. 세척·소독용품 보관

- 세척제, 소독제 등은 다회용 기구·용기와 분리하여 정해진 장소에 보관·관리하여야 함

2. 공정 관리

①애벌세척·불림 → ②본세척·헹굼 → ③소독·건조 → ④검수 → ⑤포장 → ⑥배송

※ 사용하는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 함

* 업체마다 세척 공정은 상이할 수 있음

※ 업체 상황에 따라 공정별 관리 기준을 설정하고, 기준 준수 여부 등을 기록·관리 하는 것을 권장함

- (애벌세척·불림) 물로 다회용 기구·용기 등에 붙은 음식물 찌꺼기를 제거, 불림
- (본세척·헹굼) 세척제로 오염물을 깨끗이 제거하고, 흐르는 물에 세척제를 충분히 헹굼
- (소독·건조) 적정농도의 소독제 또는 열탕 등의 방법으로 소독하고 건조
- (검수) 세척, 소독, 건조가 적절히 수행되었는지 최종 상태를 확인하고 잔여오염 등의 '세척 불량' 및 균열, 파손 등의 '폐기 대상'을 선별
- (포장) 검수가 완료된 다회용 기구·용기를 비닐, 용기 등에 포장
- (배송) 포장이 완료된 다회용 기구·용기를 차량을 이용하여 배송

2-1. 애벌세척·불림

- 음식물 찌꺼기 등 오염물을 우선 제거하고, 눌러붙은 오염물은 잘 제거 될 수 있도록 충분한 시간을 두고 불려야 함

2-2. 본세척·헹굼

- 세척제는 제품별 표준사용 농도로 사용 방법에 따라 세척하여야 함
- 세척 이후 기구 표면에 잔류 세제가 검출되지 않도록 헹굼공정의 횟수, 시간 등의 기준을 설정하고, 기준을 준수하여야 함

2-3. 소독·건조

- 기구등의 살균·소독제 또는 열탕, 건열 살균 등의 방법으로 소독하여야 함

소독종류	소독방법	비고
·소독제 사용	용도에 맞는 '기구등의 살균·소독제'를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용직전 조제/농도확인/ 소비기한 확인
열탕	100°C에서 30초 이상	기구·용기를 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
건열 살균	식품접촉표면의 온도가 71°C 이상되도록 건열	온도라벨 등을 활용하여 적정성 확인 * 살균 적합 확인 온도 : 71°C 이상

* 열에 약한 열탕 소독 시 화상 위험 등 안전사고 주의 필요

- 다회용 기구·용기의 재질을 고려하여 소독기, 건조기 등 사용 시 변형이 일어나지 않도록 권장 상한온도와 최대 사용시간을 설정하여야 함
- 소독 후에는 식품 접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관할 수 있도록 덮개가 있는 전용 선반 또는 보관고에 보관하여야 함

2-4. 검수

- 자체적으로 세척 불량* 및 폐기 대상**을 판단하는 객관적인 기준을 마련하고 기준에 맞게 관리하는 것을 권장함
 - * [세척 불량] 잔류여부(음식물 찌꺼기, 기름때, 비린내 등), 이물질(곰팡이, 머리카락 등)
 - ** [폐기 대상] 이염, 굽힘, 변형, 균열, 파손 여부 등
- 세척 불량이 확인된 경우에는 세척 공정에 재투입하여 세척 불량이 없도록 세척을 다시 실시하여야 함
- 자체적으로 수립한 폐기 대상 기준에 해당되면, 즉시 폐기 조치하여야 함

2-5. 포장 및 보관

- 검수가 완료된 다회용 기구·용기 등은 이물질이 혼입되지 않도록 내포장하거나 보관용기에 밀봉하여 보관하여야 함
- 포장하는 장소는 비·눈 등으로부터 보호될 수 있어야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 함

- 다회용 기구·용기는 완전히 건조된 이후에 포장하여야 하며, 포장에 사용하는 포장재는 위생적이고 안전한 것을 사용하여야 함
- 포장 작업 시에는 교차오염되지 않게 위생적으로 취급하여야 하며, 이물 등 확인을 위해 밝은 장소(조도 540LUX 이상)에서 작업하여야 함

2-6. 배송

- 다회용 기구·용기를 담는 용도의 운반통(또는 박스)은 뚜껑이 있는 것을 사용하여야 하며, 매일 세척·소독 관리하여야 함
- 운반 차량은 밀폐된 구조의 전용 차량을 이용하고 교차오염되지 않도록 사용한 후에 매일 환기하고 세척·소독을 실시하여야 함
 - 위탁 또는 수탁의 형태로 운행하는 운반 차량의 경우 다회용 기구·용기 적재 전·후 차량 내부를 자체 소독 하는 등 교차오염 되지 않도록 주의해야 함
- 세척 전과 세척 후의 다회용 기구·용기를 동시에 운반하는 경우에는 밀폐된 운반통(또는 박스), 진공포장 등을 사용하여 교차오염 되지 않도록 주의해야 함

3. 세척·소독 적정성 확인

3-1. 기준·규격 검사(1회/6개월 이상 권고)

- 다회용 기구·용기는 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따라, 살모넬라, 대장균 검사 결과가 음성이어야 함
 - 표면 검사 스왑키트, 로닥플레이트 등을 활용하여 검체 채취 후 검사 의뢰
 - * 시험·검사기관과 검체 채취 및 송부 방법 등 사전 협의 필요

√ (관련 법령) 「식품의 기준 및 규격」제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격
√ (시험·검사기관) 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 검사기관으로 지정된 “식품 등 시험·검사기관”에 검사 의뢰(예: 시도 보건환경연구원 등)
→ 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr) > 정책정보 > 시험검사기관 > 시험검사기관 지정현황

3-2. 간이 검사(표면오염: 1회/주 이상, 잔류세제·온도 확인: 1회/일 이상 권고)

- 다회용 기구·용기의 표면 오염, 세제 잔류 여부 등을 측정·관리하여야 함
 - (표면 오염도) 오염 여부 확인을 위해 소독·건조 후 기구·용기 표면을 검사용 면봉으로 샘플을 채취하여 ATP 기계로 측정함



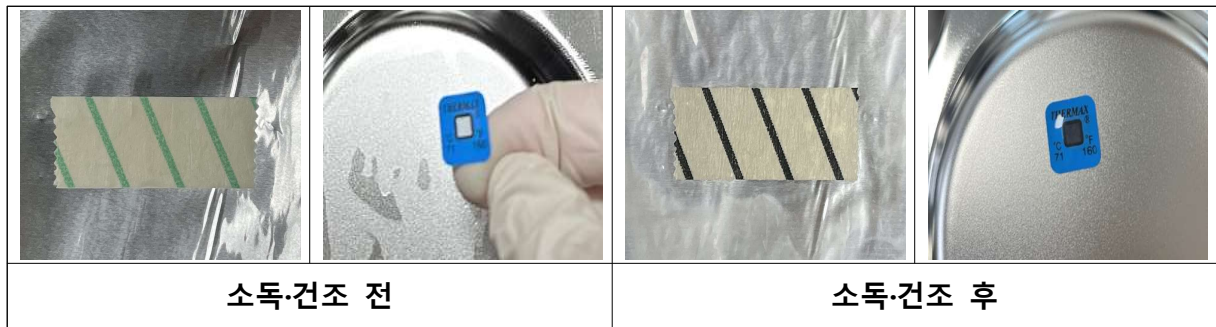
※ ATP 측정 기계별 표면 오염 측정 기준이 상이할 수 있음

- (잔류 세제) 세척 이후 기구·용기 표면에 세제 잔류 여부를 확인을 위해 ‘리트머스 시험지법*’ 등을 활용하여 측정함

* 건조 전 물기가 있는 기구·용기 표면에 리트머스 시험지를 접촉 후 측정(판정)하여 리트머스 시험지 색깔이 중성인지 확인(시험지 제품에 표시된 색깔 판정표와 비교)



- (온도 확인) 건열 살균 등 적정성 여부 확인을 위해 기구·용기 표면에 소독·건조 전 온도라벨(Thermolabel)을 부착*하고, 건조 후 변색 여부를 확인함



* 온도라벨은 기구·용기가 가장 많이 포개어져 들어가는 곳의 가운데 중앙부위 (열전달이 가장 늦은 부위)에 부착하여 확인

◎ 검사 결과 기준 이탈 시

- (기준·규격) 세척 방법 등 전반적인 기준의 검토 필요
 - (표면 오염도, 잔류 세제) 재세척하거나 세척기 온도 및 시간 적정 여부 등을 확인하여 조치
 - (온도 확인) 건조기 등 온도 및 시간 적정 여부 등을 확인하여 조치
- ※ 최종적으로 재검사를 실시하여 그 결과가 적합임을 확인 후 작업 필요

1. 폐기 기준

- 다회용 기구·용기를 대여하는 업체의 경우 폐기 대상 및 사용횟수 등을 고려하여 자체적으로 폐기 기준을 마련하고, 기준에 맞게 관리하는 것을 권장함

2. 폐기 대상

- 휘거나 찌그러짐 등의 변형 및 파손 등이 발생하여 기구·용기로써의 기능을 상실한 경우
- 사용자에게 불쾌감을 주는 외관 손상(이염, 긁힘 등)이 있는 경우
 - * 업체별 샘플 사진 등 세부 판정 기준 별도 운영 필요
- 이 밖에 재질, 사용횟수 등에 따라 폐기 대상을 추가할 수 있음

1. 서류 관리

- 다회용 기구·용기가 위생적으로 관리되고 있음을 확인할 수 있도록, 공정 및 품질관리, 종사자 관리 등의 자료를 보관·관리하는 것을 권장함
 - 기구 등 재질별 기준·규격 시험·검사성적서*(업체 보유분), 종사자 건강진단 결과서, 수질검사성적서(지하수 사용 시), 위생지표균(살모넬라, 대장균) 검사성적서
*「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 적합 여부
 - 세척 불량 기준, 폐기 기준, 작업장 세척·소독 기준 등 자체 공정관리 기준 서류 등

2. 기록 관리

- 자율 점검표, 위생 교육 일지를 주기에 맞게 기록·관리하여야 함
 - 세척·검수·운반일지 등 공정별에 따라 그 결과를 기록·관리하는 것을 권장함
- ※ 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 업체가 자율적으로 정하여 사용

1. 자율 점검

- 개인위생, 세척 공정 및 적정성 등에 대하여 자율 점검을 실시하고 그 결과를 기록·관리하여야 함
 - 개인위생 관리: 위생복 등 착용 여부, 손씻기 등
 - 세척 공정 관리: 세척제 적정 사용 여부 등
 - 세척 적정성 확인: ATP, 잔류세제 확인 등 세척 적정성 검사
 - 작업장·설비 세척 관리: 작업장 바닥, 배수구, 세척설비 등 세척 관리
- ※ 다회용 기구 등 세척 자율 점검표(붙임 2) 참고

2. 위생 교육

- 세척 등 작업자를 대상으로 1회/월 이상 개인위생, 세척 공정 등 관리에 대한 위생 교육을 실시하고, 그 결과*를 기록·관리하여야 함
- * 위생 교육 일지(붙임 3) 참고
- ※ 자율 점검 및 위생 교육을 실시하고, 그 결과를 2년간 보관

< 작업장 세척·소독 기준(예시) >

구분	세척 방법	주기
바닥	빗자루질 → 세척제 뿌린 후 솔질(또는 대걸레 청소) → 물로 세척액 제거 → 끌개로 바닥의 물 제거·건조	1회/일 이상
천장	전기함 차단 및 세척기구 비닐 등으로 덮기 → 솔 등을 사용하여 먼지 및 이물제거 → 청소용 수건을 세척제에 적셔 닦기 → 청소용 수건을 깨끗한 물에 적셔 닦은 후 그대로 건조	1회/월 이상
배수구	배수구 덮개를 걷어내기 → 배수구 덮개 세척 및 기구등의 살균·소독제로 소독 → 배수구 뚜껑을 열고 거름망의 이물질 제거 → 거름망과 뚜껑 내부를 세척제로 세척 후 물로 헹굼 → 거름망 소독 후 배수로 덮개 덮기	1회/일 이상
창틀	세척제를 적신 수세미로 유리창 및 창틀 닦기 → 청소용 수건을 깨끗한 물에 적셔 닦은 후 그대로 건조 → 청소용 마른 수건으로 여분의 물기나 얼룩을 제거	1회/월 이상
세면대	세면대 배수구에서 찌꺼기 제거 → 세척제로 수도꼭지를 포함한 표면을 세척 후 헹굼 → 세면대 주위에 있는 거울, 손소독기 등의 표면도 세척	1회/일 이상
쓰레기통	쓰레기 비우기 → 쓰레기통 및 뚜껑을 세척제로 세척 → 흐르는 물로 헹굼 후 뒤집어서 건조	교체 시마다

< 설비 세척·소독 기준(예시) >

구분	세척 방법	주기
작업대	수세미를 이용하여 세척제로 세척 → 흐르는 물로 헹굼 → '기구등의 살균·소독제'를 사용하여 소독	사용 시마다
컨베이어 세척·헹굼기	세척기 자동 정지 후 세척 → 오물여과 받침, 커튼 등을 분리해 세척제로 세척 → 찌꺼기가 남기 쉬운 세척기 내·외부를 호스를 이용하여 청소 → 커튼은 세척 후 '기구등의 살균·소독제' 용법·용량에 맞게 사용·소독 → 스케일 제거제를 넣어 1시간 가동(공회전) → 건조 환기를 위해 세척기 옆면은 열어두기	
행주	흐르는 물에 세척 → 세척제로 세탁 후 헹굼 → 끓는 물에 30초 이상 열탕 소독(반드시 세척 후 열탕 소독) → 헹굼 후 짜기 → 청결한 장소에서 건조 후 보관	
고무장갑	흐르는 물에 이물질 제거(겉과 안쪽을 모두 세척제로 닦은 후 헹굼) → 표면을 '기구등의 살균·소독제'로 소독 → 용도별로 보관	

붙임 2

다회용 기구 등 세척 자율 점검표(안)

(점검자:)

주기	구분	주요 점검 사항	점검결과(준수: O, 미준수 X)								조치 사항*	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일		
일일	기구·용기 관리	<ul style="list-style-type: none"> 식품용 기구·용기를 사용(시험성적서 확인)하고, 위생적으로 보관 및 취급 기준에 따라 폐기하여야 할 기구·용기는 없는 지 확인 										
	개인위생	<ul style="list-style-type: none"> 작업자의 건강 상태(손에 상처 등)를 확인 후 작업 위생복, 위생모, 앞치마, 위생화, 마스크 등을 착용(장신구 등은 미착용) 										
		<ul style="list-style-type: none"> 외출 및 위생복은 구분하여 보관하고, 세척 및 포장 작업 시 앞치마, 위생장갑은 교차오염 방지를 위해 구분하여 착용 작업 전, 작업 중(화장실 이용 후 등) 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기 실시 										
		<ul style="list-style-type: none"> 작업장은 밀폐가 잘 되고 있으며, 방충·방서 관리가 양호 										
	작업장 등 관리	<ul style="list-style-type: none"> 작업장(바닥, 배수구 등) 및 설비(작업대, 세척기, 환풍기, 세척 도구 등) 등을 위생적으로 세척 관리 파손되거나 고장난 설비(세척기, 거름망 등)가 없는지 확인 										
		세척공정	<ul style="list-style-type: none"> 세척제, 행굼보조제, 기구등의 살균·소독제 등은 제품의 용도, 용법에 맞게 사용하고, 기구·용기와 분리하여 정해진 장소에 보관 기구 등 세척·소독시 적절한 온도 및 시간을 설정하여 작업하고, 세척 후 기구·용기 표면에 잔류세제가 검출되지 않도록 충분히 행굼 소독 후에는 식품 접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관할 수 있는 전용 선반 또는 보관고에 포개지 않고 보관 									
	<ul style="list-style-type: none"> 포장 작업 시 교차오염되지 않게 위생적으로 취급하고, 이물 등 확인을 위해 밝은 장소(조도 540LUX 이상)에서 작업 기구·용기는 완전히 건조된 이후 포장하고, 위생적이고 안전한 것 사용 기구·용기를 담은 운반통은 위생적으로 세척·소독된 것 사용 기구·용기 운반 시 밀폐된 구조의 전용 차량을 이용, 사용 후 환기하고 세척·소독 실시 											
	<ul style="list-style-type: none"> 잔류 세제(리트머스 등), 온도 확인(온도라벨 등) 등 검사 일 1회 이상 실시 											
	검사		<ul style="list-style-type: none"> 잔류 세제(리트머스 등), 온도 확인(온도라벨 등) 등 검사 일 1회 이상 실시 									
	주간		<ul style="list-style-type: none"> 표면 오염도 검사(ATP) 주 1회 이상 실시 									
	월간	작업장 등 관리	<ul style="list-style-type: none"> 천장, 창틀 등을 위생적으로 세척 관리 									
		위생교육	<ul style="list-style-type: none"> 작업자 대상 월 1회 이상 개인위생, 세척공정 등 위생교육 실시 									
연간	검사	<ul style="list-style-type: none"> 기준·규격(살모넬라, 대장균) 검사 6개월마다 1회 이상 실시 										
	개인위생	<ul style="list-style-type: none"> 매년 종사자 건강 진단 및 수질 검사(지하수 사용)를 실시 										

* 간이검사(ATP, 리트머스, 온도라벨 등) 측정 결과는 '조치사항'란에 부착 등 관리

붙임 3 위생 교육 일지(안)

교육 일시	0000. 0. 00. (00:00 ~ 00:00)		
교육자	(직위)	(성명)	(서명)
교육 내용	교육내용, 증빙자료 등		
교육 참석자	(직위)	(성명)	(서명)
	(직위)	(성명)	(서명)
	(직위)	(성명)	(서명)
	(직위)	(성명)	(서명)
	(직위)	(성명)	(서명)