

발 간 등 록 번 호

11-1471000-100121-14

안전한 미래를 위한 식의약  
규제혁신

영업자를 위한

# 식품안전심업소

## 신청·평가 가이드라인



영업자를 위한

# 식품안심업소 신청·평가 가이드라인

---

이 가이드라인은 「식품안심업소 지정 신청 및 평가」에 대하여 알기 쉽게 설명한 것입니다.

본 가이드라인은 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식(‘~하여야 한다’ 등)에도 불구하고 반드시 준수하셔야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 2026년 4월 현재의 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성 되었으므로 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 입장을 기술하는 것(식품의약품 안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

---

※ 본 가이드라인에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전 정책국 식중독예방과에 문의하시기 바랍니다.

· 전화 : 043-719-2109 팩스번호 : 043-719-2100



# CONTENTS



<hr/>		5
<b>I. 개요</b>	1. 식품접객업소 등 위생등급 지정평가 개요	6
	2. 식품안심업소 평가 개요	8
<hr/>		9
<b>II. 식품안심업소 신청 절차</b>	1. 식품안심업소 신청	10
	2. 식품안심업소 신청 절차	10
<hr/>		19
<b>III. 식품안심업소 평가 절차</b>	1. 식품안심업소 평가 절차	20
	2. 식품안심업소 평가결과 통보 및 지정 등	22
	3. 식품안심업소 평가표 및 계산 방법	23
<hr/>		27
<b>IV. 평가항목별 기준 및 사례</b>	1. 기본분야	28
	2. 일반분야	54
	3. 공통분야	163
<hr/>		169
<b>V. 별첨</b>	[별표 1] 식품안심업소 평가항목 질의 응답	170
	[별표 2] 식품안심업소 평가표	178
	[별표 3] 식품안심업소 지정신청 양식	188
	[별표 4] 식품안심업소 관련 규정	194

# I

## 개요

1. 식품접객업소 등 위생등급 지정평가 개요

2. 식품안심업소 평가 개요

# 1

## 식품접객업소 등 위생등급 지정 평가 개요

### 추진배경

- 우리나라 외식 인구는 지속적으로 증가하고 있으며, 위생관리 미흡 등으로 음식점의 식중독 발생건수는 전체 발생건수 대비 가장 높게 유지되고 있습니다. (2024년 기준 58.1%)
- 이에 음식점 위생수준 향상 및 식중독 예방, 소비자의 선택권을 보장하기 위하여 2017년 5월 19일부터 음식점의 위생수준을 평가하는 음식점 위생등급제가 시행되었습니다.

### 법적근거

- 식품위생법 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)
- 식품위생법 시행령 제32조의2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)
- 식품위생법 시행규칙 제61조의2(위생등급의 지정절차 및 위생등급 공표·표시의 방법 등), 식품위생법시행규칙 제61조의3(위생등급 유효기간의 연장 등)
- 식품접객업소 등 위생등급 지정 및 운영관리 규정(식약처 고시 제2026-20호)

#### 식품위생법 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)

- \* 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품접객업소의 위생 수준을 높이기 위하여 식품접객영업자의 신청을 받아 식품접객업소의 위생상태를 평가하여 위생등급을 지정할 수 있다. ('15.5.18. 공포, '17.5.19. 시행, '25.4.1 개정)

#### 식품위생법 시행령 제32조의2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)

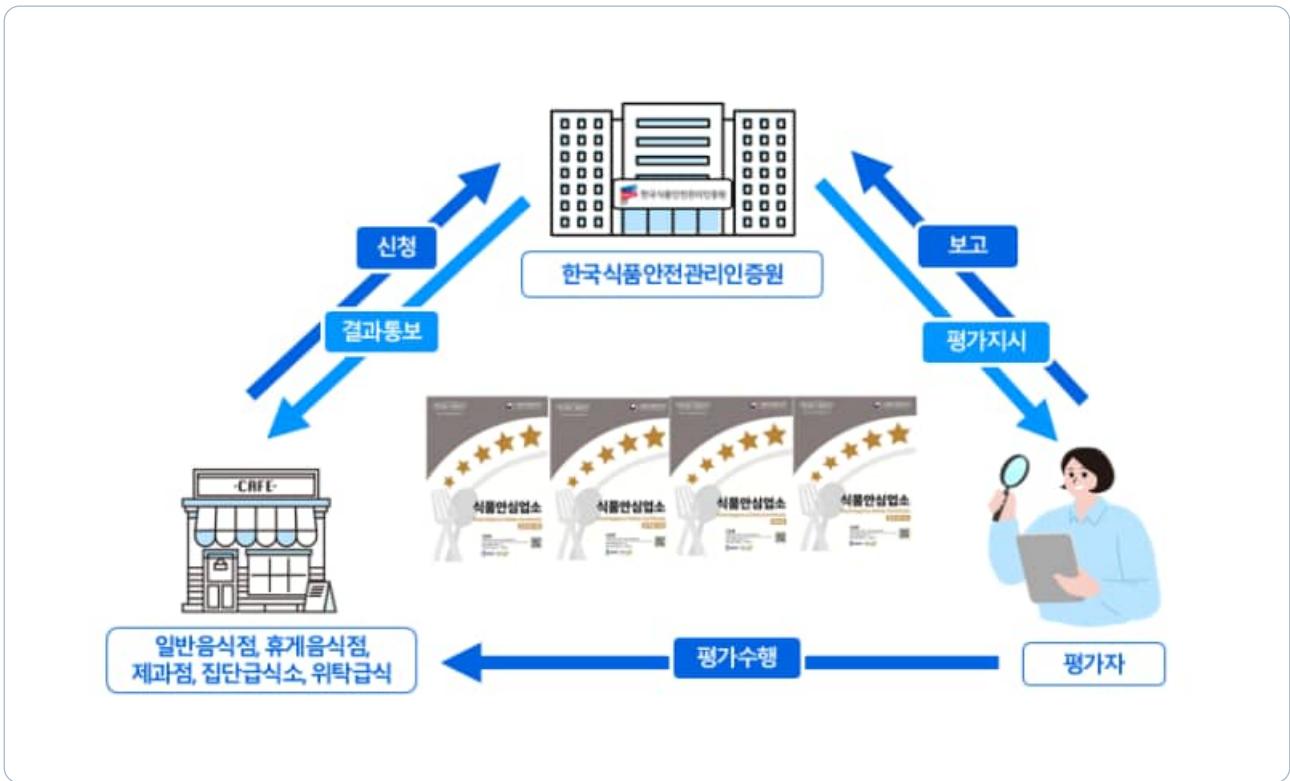
- \* 위생등급 지정에 관한 업무 중 다음 각 호의 업무를 한국식품안전관리인증원에 위탁('15.12.30. 공포, '20.12.1. 개정)

## 그 간 추진경과

구분	주요내용
~ 2012	<ul style="list-style-type: none"> <li>서울시 「음식점 위생등급제」시범사업 실시('09~)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등급체계 : ('09) 위생우수업소(90점이상) → ('10년) A, B, C → ('11~) AAA, AA, A</li> </ul> </li> <li>서울시, 시범사업 실시 후 보건복지부에 정책 건의('12.4월)</li> </ul>
2013	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점 위생등급제」도입을 국정과제로 선정 및 「식품위생법」개정(안) 발의*(10.21) (* 새누리당 김현숙 의원 입법)</li> </ul>
2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생등급제 도입 관련 협회 의견수렴(7.23)               <ul style="list-style-type: none"> <li>* 한국외식업중앙회, 한국외식산업협회 및 한국식품산업협회 찬성의견 공문 제출</li> </ul> </li> </ul>
2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>지자체별 「음식점 위생등급제」시범사업 추진(3~12월)               <ul style="list-style-type: none"> <li>* 서울시 1,826개소, 전남 1,455개소 등 총 7,186개소 참여</li> <li>** 1등급 1,833개소(26%), 2등급 2,398개소(33%), 3등급 1,882개소(26%)개소</li> </ul> </li> <li>「음식점 위생등급제 표시방안」 정책토론 개최(8.10~9.20)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제외국 사례 소개 및 위생등급 표시방법에 대한 대국민 의견수렴</li> </ul> </li> <li>「식품위생법」(5.18), 시행령(12.30), 시행규칙(12.31) 개정 공포</li> </ul>
2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>지자체별 「음식점 위생등급제」시범사업 추진(3~12월)               <ul style="list-style-type: none"> <li>* 서울시 2,248개소, 전남 1,407개소 등 총 11,509개소 참여</li> <li>** 매우 우수 3,001개소(26%), 우수 4,156개소(36%), 좋음 2,881(25%)개소</li> </ul> </li> </ul>
2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」제정 고시(5.1) 및 시행(5.19)</li> </ul>
2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(5.29)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 평가항목 중 위생과 관련이 적은 항목 개정</li> </ul> </li> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(12.28)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유효기간 연장 절차 등 제도 운영상 일부 미비점 개선·보완</li> </ul> </li> </ul>
2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(3.5)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 「식품위생법 시행규칙」(총리령 제1518호)에 따른 적용대상영업자 추가</li> </ul> </li> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.30)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업자가 쉽게 접근하고 이해할 수 있도록 평가체계 및 평가항목 개선</li> </ul> </li> </ul>
2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.31)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 평가항목 중 중복·유사기준 통합, 위생등급제와 생활방역을 연계</li> </ul> </li> </ul>
2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.31)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리과정 온라인 공개, 나트륨·당류 저감 메뉴 개발·판매 등 가점 부여</li> </ul> </li> </ul>
2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.31)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 민원서류 간소화, 비대면 평가 및 평가단 조정 근거 등 마련</li> </ul> </li> </ul>
2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(5.30.)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업자가 체감할 수 있는 평가항목 개선 및 영업특성 반영한 평가기준 마련</li> </ul> </li> </ul>
2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법」개정(법사위 의결, 3.12.)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모범업소 폐지('28.8.1시행) 및 위생등급 유효기간 연장(2년→3년)</li> </ul> </li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>「식품접객업소 등 위생등급 운영관리 규정」일부 개정고시(3.16.)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품안심업소 등 위생등급 지정업소 명칭 정의 신설, 위생등급 단일화 등 평가체계 개선</li> </ul> </li> </ul>

## 2

## 식품안심업소 평가 개요



### 식품안심업소 신청, 평가 및 결과 공표

구 분		주요 내용
신청	대상	식품접객업영업자 중 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자, 위탁급식 영업자, 집단급식소 설치·운영자
	기관	한국식품안전관리인증원
평가	기관	한국식품안전관리인증원
결과	통보	접수일로부터 60일 이내에 통보
	공표	식품의약품안전처, 지자체 등 홈페이지 게시
기타	사후관리	연 1회 이상
	혜택	기술지원, 홍보, 시설·설비 개·보수 용자지원 등

# II

## 식품안심업소 신청 절차

1. 식품안심업소 신청
2. 식품안심업소 신청 절차

## 1

# 식품안심업소 신청

## 신청 대상

- 식품안심업소 지정을 받고자 하는 **휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자, 위탁급식 영업자, 집단급식소 설치·운영자**를 대상으로 합니다.

## 2

# 식품안심업소 신청 절차

## 지정 신청(신규)

- 신청인은 한국식품안전관리인증원에 지정신청을 하여야 합니다.

### 1. 식품안심업소 지정 신청서

- \* 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의 2서식

## 유효기간 연장신청

- 식품안심업소 유효기간(3년)이 끝나기 90일 전 자동 연장신청되며 지정유효기간 연장을 원하지 않는 경우 취소신청을 하여야 합니다.

※ (예시) 만료일 : 2026년 11월 02일 → 자동신청(안내) : 2026년 08월 01일

※ 유효기간 연장신청 사전통지는 문자안내함(번호변경 시 반드시 연락 필요)

## 지정서 재발급

- 식품안심업소 중 지정서 분실(훼손 포함)한 경우 지정서 재발급 신청을 하여야 합니다.

### 1. 식품안심업소 지정서 재발급 신청서

- \* 식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제5호서식

## 지정사항 변경 등

- 식품안전업소 지정받은 업소의 영업의 형태(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품), 영업장 소재지, 업소명, 대표자를 변경한 경우에는 변경한 날로부터 30일 이내에 지정사항 변경신청서를 제출하여야 합니다.

### 1. 식품안전업소 지정 신청서

\* 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의 2서식

## 보완심사 신청 등

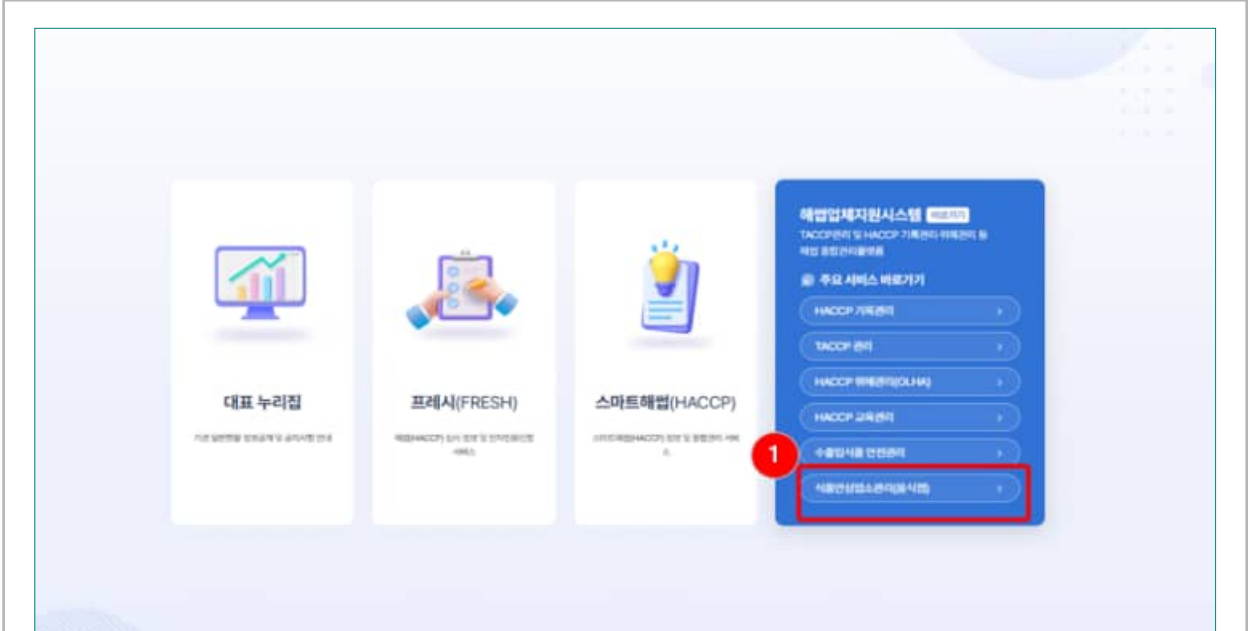
- 평가 결과 중 기본분야의 일부 개선사항이 미흡하거나 개선이 필요하여 보완 판정을 받은 업소는 2개월 이내 보완신청을 하여야 합니다.



## 지정 평가 신청방법

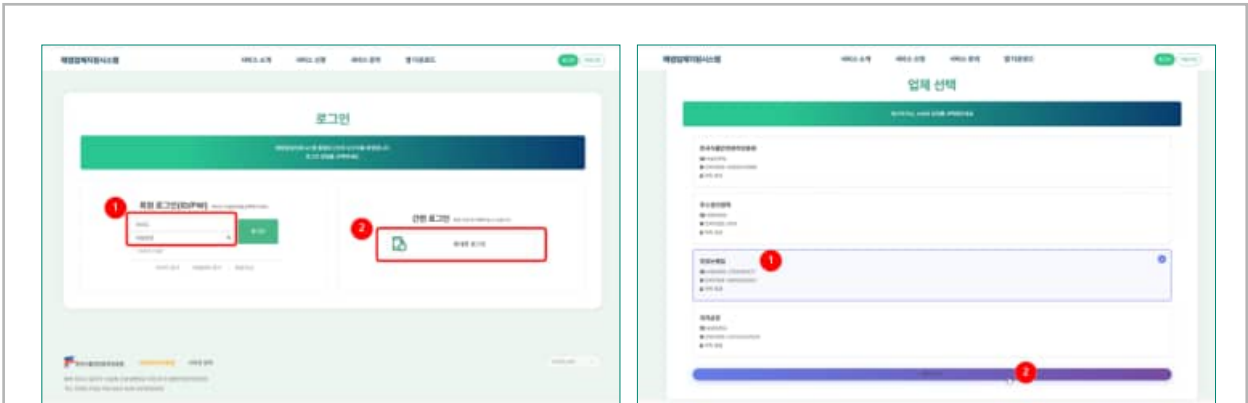
### ● 온라인 신청

1. 포털사이트에서 한국식품안전관리인증원 검색하여 홈페이지 접속 후 해섫업체지원시스템 클릭



① 해섫업체지원시스템에서 식품안전심소관리(음식점)를 클릭합니다.

2. 해섫업체지원시스템 홈페이지 회원가입/로그인 후 소속된 업체를 선택하여 로그인 합니다.



① ID/PW 입력한 후 [로그인]버튼을 클릭합니다.

② 핸드폰 번호를 이용하여 간편 로그인을 실행합니다.

① 여러 업체가 등록된 경우에는 소속된 업체를 선택하여 로그인 합니다.

### 3. 해썹관리시스템 메인화면에서 식품안심업소 클릭 후 평가 신청

① 메뉴에서 [식품안심업소 신청] 메뉴를 선택합니다.

### 4. 화면 중앙의 '신청' 버튼을 클릭하여 온라인 신청

① 신청유형(지정신청, 지정사항 변경 재발급, 지정사항 변경신청)을 선택합니다.  
 ② [신청] 버튼을 클릭합니다.  
 ③ 팝업화면이 표시되면 [확인] 버튼을 클릭합니다.

## 5. 신청인 정보 입력 후 허가(신고)번호 조회 클릭

① 신청인 정보를 입력합니다.

\* 로 표시된 항목은 필수 항목이므로 반드시 입력합니다.

② 임시저장한 정보가 있으면 [임시저장 정보 불러오기] 버튼을 클릭하여 임시저장한 내용을 불러올 수 있습니다. [최근신청정보] 버튼을 클릭하여 최근에 신청한 정보를 불러옵니다.

- 신청인정보 입력

- 담당자성명 : 대표자 또는 위생관리 담당자 성명 기입
- 담당자휴대전화 : 문자메세지를 받을 수 있는 연락처 기입(필수!)
- 담당자E-MAIL : 메일 주소 기입

## 6. 허가(신고)번호 검색창 허가번호 입력

① 허가번호를 클릭합니다.

② 업체현황을 검색합니다.

- 업 종 : 일반음식점, 휴게음식점, 제과점영업, 집단급식소, 위탁급식영업 선택
- 검색구분 : 인허가번호, 주대표자 선택
- 검색조건 : 검색구분(인허가번호, 주대표자) 선택 후 영업신고증을 참고하여 입력
- \* 주대표자로 검색 시 많은 결과가 조회되므로 **허가번호 검색 권장**

※ 허가번호 : 영업신고증 왼쪽상단 11자리(제0000-0000000호) 숫자  
(예시) 제2023-1234567호 → 20231234567

③ 신청하려는 업체가 검색되면 [선택] 버튼을 클릭합니다.

## 7. 업소정보 확인(수정) 후 신청

The screenshot shows the '식품안전업소 평가신청' (Food Safety Business Evaluation Application) form. The '신청인정보' (Applicant Information) section includes fields for name, address, phone number, and email. The '식품안전업소 평가신청' (Food Safety Business Evaluation Application) section includes fields for business name, address, business type, and contact information. A red circle highlights the '업소명' (Business Name) field.

- 업소명, 주소 등 자동으로 입력된 정보를 확인합니다.
- \*로 표시된 항목은 필수항목이므로 반드시 입력합니다.

## 8. 신청 완료 후, 수신된 문자메시지 확인 (문자메시지 미수신 시 완료 상태 아님)

**제목없음**  
[Web발신]

귀 업체의 음식점 위생등급 지정  
평가 신청(접수)이 정상적으로 접  
수되었습니다.

- 업 소 명 :  
- 접수번호 :

현장평가 약 2주 전, 출장일정  
수립을 위하여 담당자가  
사전 연락을 통해 순차적으로  
일정 협의드릴 예정이오니 잠시  
기다려 주시기 바랍니다.  
감사합니다.  
(지원번호 : 000-000-0000)

- 신청 완료 후 수신되는 알림톡 확인
- 접수번호(숫자11자리, 2023XXXXXXX)  
수령 확인(중요!)  
※ 문자메시지가 오지 않을 경우  
신청완료되지 않은 상태임

## ● 방문/우편 신청

- 제출처 : 6개 지원 문의처

구분	해당 지역	연락처	팩스
서울지원	서울 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단 빌딩 2층	02-860-6900	02-837-1120
부산지원	부산 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층	051-933-0100	051-933-0101
경인지원	경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층	031-390-5200	031-465-6697
대구지원	대구 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층	053-950-1500	053-741-5257
광주지원	광주 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층	062-380-0500	062-222-5238
대전지원	대전 유성구 복유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층	042-251-1169	043-252-1102

## ● 평가 수수료 : 무료

### 참고 1 신청서 작성 방법

구분	방법
1. 업소명	영업신고증을 참고하여 업소명을 기입합니다.
2. 사업자등록번호	사업자등록증을 참고하여 사업자등록번호를 기입합니다.
3. 영업의 종류	영업신고증을 참고하여 영업의 종류(형태)를 기입합니다.
4. 영업장 면적(㎡)	영업신고증을 참고하여 영업장 총 면적(㎡)을 기입합니다.
5. 대표자 성명	영업신고증을 참고하여 대표자 성명을 기입합니다.
6. 생년월일	대표자의 생년월일을 작성합니다.
7. 전화번호(휴대폰, FAX)	신청인의 전화번호(휴대폰, FAX)를 작성합니다.
8. 전자우편	신청인의 전자우편 주소를 작성합니다.
9. 최초 영업 신고증 교부일	영업신고증을 참고하여 대상 업소의 최초 영업신고일을 기입합니다.
10. 영업장 소재지	영업신고증을 참고하여 영업장 소재지를 기입합니다.



# III

## 식품안심업소 평가 절차

1. 식품안심업소 평가 절차
2. 식품안심업소 평가결과 통보 및 지정 등
3. 식품안심업소 평가표 및 계산 방법

# 1

## 식품안심업소 평가 절차

### 현장 평가

- 평가자는 업체와의 유선 통화 등을 통해 **방문 일정을 협의**하고, 평가 일정 및 절차, 기본분야 등 전반적인 내용에 대하여 **유선 또는 문자로 사전에 안내**합니다.
- 평가자는 「식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 별표 1-1에서 별표 1-3까지 ‘위생 상태 평가표’에 따라 다음 순서와 절차에 맞게 평가를 진행합니다.
  1. 평가자는 **시작회의를 개최**하고, 다음 절차에 따라 진행합니다.
    - 평가자 및 참석자 소개 ⇒ 평가 절차 안내 및 현장평가 시간 협의 ⇒ 평가 시 주의사항 및 협조 요청사항 등 전달
  2. 다음으로 담당자와의 면담을 실시하고, 협의된 평가 절차에 따라 관련 **서류검토 및 인터뷰 등을 진행**합니다.
    - ※ 수검자가 자료제출을 지연하거나, 회피하는 경우 평가자는 해당 사항에 대해 평가표에 명기하고 해당 항목을 미준수로 처리할 수 있음
  3. 그 후, 협의된 평가 절차에 따라 **현장 평가를 실시**합니다.
    - 평가자는 수검업소의 요청사항(위생복 착용 등)을 준수한 후 조리장 등 현장으로 입실합니다.
    - 평가자는 장신구(시계, 반지, 귀걸이, 목걸이 등)를 반드시 제거 후 조리장으로 입실합니다.
    - 조리장, 객석/객실, 화장실 등 각 항목에 맞는 현장의 운영 상태 등을 확인하고, 현장 종사자와의 인터뷰를 실시합니다.
      - ※ 수검자가 설비 등의 해체, 현장 종사자의 인터뷰를 거절할 경우 평가표에 명기하고, 해당 항목을 미준수로 처리할 수 있음
      - ※ 현장 확인 후, 평가결과 기록·정리 시 필요에 따라 업소 대표자 또는 종사자와의 면담을 실시할 수 있음



4. 평가단(2인)은 평가한 내용을 종합하여 결과에 대하여 협의합니다.

5. 대표자 또는 종사자와 현장평가 결과에 대한 **정리회의(총평)**를 실시합니다.

- 평가내용에 대하여 이해할 수 있도록 설명하고, 이에 대한 의견을 제시할 수 있는 기회를 제공합니다.
- 수검자의 의견을 반영·조정하여 최종결과를 정리하고, 현장 평가결과에 대한 통보 및 확인자(업소) 서명을 받은 후 최종 결과 통보 방법 등 추후 절차에 대한 안내와 함께 평가를 종료하게 됩니다.

## 평가결과 통보

- 지정기관은 총 평가점수가 **85점 이상인 경우에는 적합으로 지정**하고 다만, 기본분야 보완은 보완기한 내 보완이 완료한 경우에 적합으로 판정하여 **식품안심업소로 지정**합니다.
- 평가결과 점수가 85점 미만 또는 기본분야 부적합인 경우 **식품안심업소 지정을 부적합** 처리하고, **신청인에게 결과를 통보**합니다.



평가결과는 식품안심업소 지정 신청을 받은 날로부터 60일 이내에 통보됩니다.

\* 한국식품안전관리인증원, 식품의약품안전처, 식품안전나라, 지자체 홈페이지 등에 지정업소 게시

## 식품안심업소 지정서 및 표지판 발급

- 등급이 지정되는 경우 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의4서식에 따른 식품안심업소 지정서를 발급하게 되며,  
- 식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별표2에 따른 식품안심업소 표지판을 별도 제공합니다.  
※ 식품안심업소 표지판은 영업자의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 게시하여야 함(관리기관 별도 제작·발송)

## 식품안심업소의 광고

- 표지판을 발급받은 영업자는 표지판 부착 이외에 영업장 내외부에 식품안심업소 지정사실을 알리는 표시물의 게시를 통해 광고할 수 있습니다.
- 식품안심업소로 지정받은 영업자는 해당 영업장에서 조리한 식품을 포장·배달하는 경우 포장지 등의 겉표면에 지정받은 식품안심업소로 지정받은 영업소에서 조리한 식품이라는 내용 등 식품안심업소로 지정받은 사실을 표시하여 광고할 수 있습니다.

## 지정서의 반납

- 식품안심업소 중 영업 폐업, 집단급식소 설치·운영 종료신고, 자진반납, 지정취소, 유효기간 종료 시 발급된 식품안심업소 지정서 및 표지판은 관리기관에 지체 없이 반납하여야 합니다.

### 3

## 식품안심업소 평가표 및 계산 방법

### (평가항목) 총 3개 분야로 구성(기본분야, 일반분야, 공통분야)

#### - 식품접객업

· 기본분야(6항목) · 일반분야(34항목) · 공통분야(7항목) 👁 47항목

구분		세부 평가항목
기본 분야	필수사항으로 모두 충족하여야 함	▶ 개인위생관리 준수, 소비기한 준수 등 식품위생법 관련 준수사항
일반 분야	항목별로 평가하여 점수 부여	▶ 객석/객실, 조리장, 화장실 관리, 종사자 위생관리, 배달전문, 공유주방 및 반려동물 출입 교차오염 방지 등
공통 분야	가점을 통해 영업자 개선 유도	▶ CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장 내부 실시간 공개 여부, 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부, 장기 근속자 근무여부 등

#### - 간편조리

· 기본분야(6항목) · 일반분야(31항목) · 공통분야(5항목) 👁 42항목

구분		세부 평가항목
기본 분야	필수사항으로 모두 충족하여야 함	▶ 개인위생관리 준수, 소비기한 준수 등 식품위생법 관련 준수사항
일반 분야	항목별로 평가하여 점수 부여	▶ 객석/객실, 조리장, 화장실 관리, 종사자 위생관리, 배달전문 및 반려동물 출입 교차오염 방지 등
공통 분야	가점을 통해 영업자 개선 유도	▶ CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장 내부 실시간 공개 여부, 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부, 장기 근속자 근무여부 등

※ 편의점 형태와 같은 단순 가열·해동이나 간이 매대를 이용한 분할·소분·혼합·단순 가열 등 간편 조리만으로 음식류를 조리·판매하는 업소에 적용한다.

## - 집단급식소(위탁급식영업)

· 기본분야(8항목) · 일반분야(30항목) · 공통분야(7항목) 👁 45항목

구분		세부 평가항목
기본 분야	필수사항으로 모두 충족하여야 함	▶ 개인위생관리 준수, 위생관리 점검 및 식재료 검수 관리, 소비기한 준수, 보존식 관리 등 식품위생법 관련 준수사항
일반 분야	항목별로 평가하여 점수 부여	▶ 객석/객실, 조리장, 배식·검식·퇴식관리, 화장실관리, 종사자 위생관리, 운반 등
공통 분야	가점을 통해 영업자 개선 유도	▶ 장기 근속자 근무여부, 고위험 식재료 관리, 온도계 검교정, 고객의 개인 위생관리 등

## (평가표 계산 방법)

- 「기본분야」의 모든 항목에 대하여 적합해야 합니다.
  - 기본분야의 일부사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때는 ‘보완’으로 하고 일반분야의 평가를 진행합니다. 기본분야 보완은 보완 기한 내 보완이 완료한 경우에 적합으로 판정 합니다.
- 「일반분야」의 총 점수는 비해당 항목이 있는 경우 그 점수를 제외합니다. 평가점수는 총 점수에 대한 취득점수를 100점 만점으로 환산하고, 이 경우 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산합니다.
- 「공통분야」의 평가점수는 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산합니다.
  - ▶ 「일반분야」 취득점수와 「공통분야」 취득점수를 합산한 총 취득점수가
    - 85점 이상인 경우 ‘적합’
    - 85점 미만인 경우 ‘부적합’

## 참고 2 지정평가 준비 서류 및 관리 일지

- 영업신고증(원본)
- [기본분야] 종사자 건강진단결과서(보건증)
- [기본분야/일반분야] 지하수 관리 서류(검사 성적서·소독일지 등, 해당 업소에 한함)
- [기본분야] 법정 위생교육 수료증
- [기본분야] 위생관리 일지 및 식재료 검수일지(집단급식소(위탁급식)에 한함)
- [일반분야] 자체 위생교육 일지(분기 1회), \*공유주방, 집단급식소(위탁급식포함)(월1회)
- [일반분야] 식판 등 급식기구 대여업체의 위생관리 점검 및 기록(해당업소에 한함)
- [공통분야] 식품관련 및 국가기관 자격증(의무업소 해당 없음)
- [공통분야] 메뉴별 알레르기 성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시  
메뉴 설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판

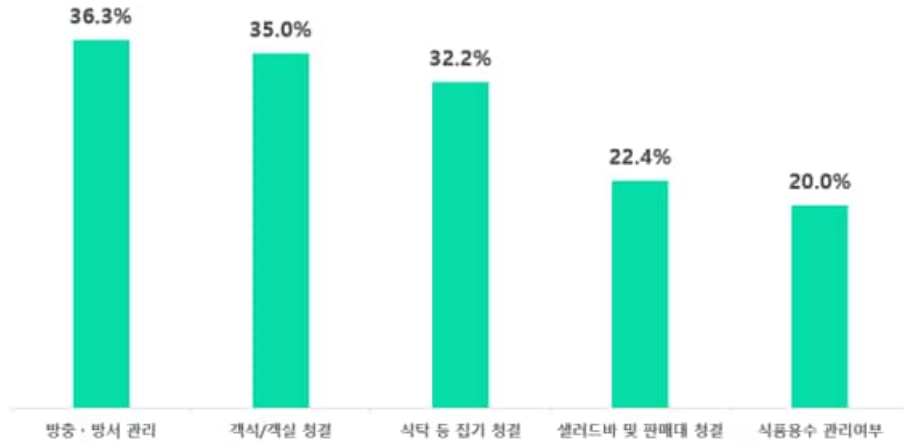
## 참고 3 지정평가 준비 표시관리

- [조리장] 해동 중 등의 표시
- [조리장] 조리·반조리식품의 조리일자 또는 사용기한 표시
- [조리장] 소분하여 사용하는 세척·소독제의 표시
- [조리장] 양념 소분사용 시 제품명, 소비기한 등 양념통별 또는 일괄 별도표시
- [기본분야] 보존식 조리일자, 식단 등 표시(집단급식(위탁급식)에 한함)

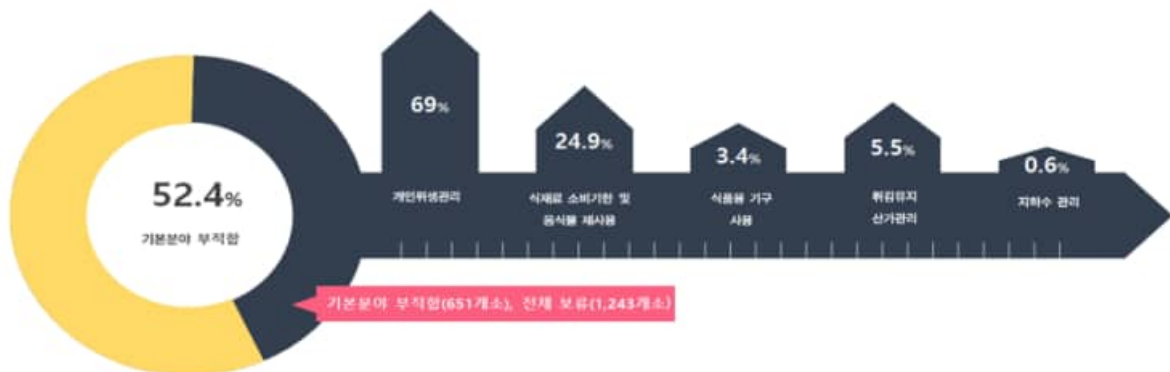
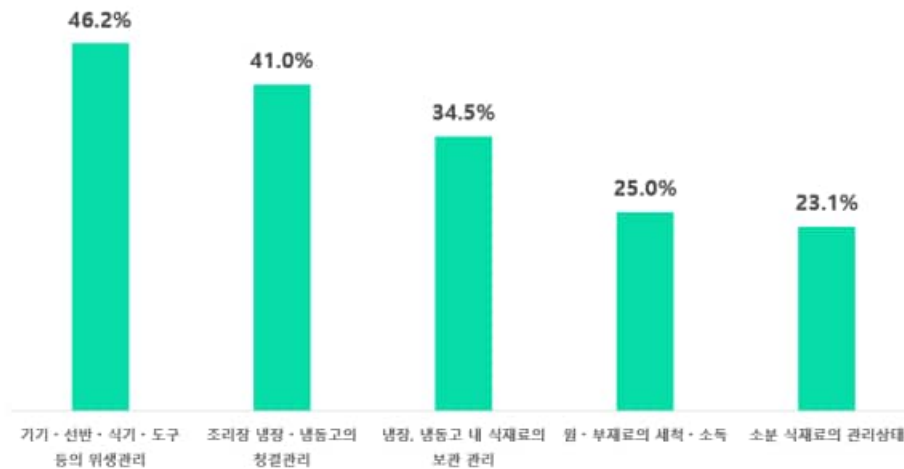
## 참고 4

## 지정평가 주요 지적사항

### > 2025년 일반분야 (객석/객실) 주요 지적사항 및 지적률



### > 2025년 일반분야 (조리장) 주요 지적사항 및 지적률



# IV

---

## 평가항목별 기준 및 사례

1. 기본분야
2. 일반분야
3. 공통분야

# 1. 기본분야



## 식품접객업, 간편조리에 해당

- 기본분야의 일부사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때는 '보완'으로 하고 일반분야의 평가를 진행합니다.

\* 기본분야 보완은 보완 기한 내 보완이 완료한 경우에 적합으로 판정 합니다.

간편조리는 편의점 형태와 같은 단순 가열·해동이나 간이 매대를 이용한 분할·소분·혼합·단순 가열 등 간편 조리만으로 음식류를 조리·판매하는 업소에 적용한다.

연번	평가항목	평가기준	결과
1	개인위생관리 준수여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음</li> <li>식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음</li> <li>영업자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2	식재료의 소비기한 등 준수	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음</li> <li>소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음</li> <li>음식물을 재사용하지 않고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3	식품용 기구 사용여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4	튀김용 유지의 산가관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
5	식품용수로 지하수 사용유무	<ul style="list-style-type: none"> <li>지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
6	반려동물 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>손님이 보기 쉽고 명확히 알 수 있도록 영업소 외부 또는 출입문에 반려동물 출입이 가능한 업소임을 알리는 표지판 등이 있음</li> <li>조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급시설에 반려동물이 출입할 수 없도록 관리하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>

# 1 개인위생관리 준수여부

- 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)에 따른 영업자 및 종사자(상시 및 일용직 근로자 모두 포함)의 건강검진 결과서 및 건강검진 기록을 확인합니다.
  - 특히 건강검진 접수 영수증이나 수납증 등은 판정결과를 확인 할 수 없으므로 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받을 수 있도록 주의해야 합니다.
- 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있는지 확인합니다.
- 영업자(또는 위생책임자)의 식품위생법에 따른 위생교육 이수 여부를 확인합니다. (위생교육 수료증 등)

구분	방법
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음</li> <li>● 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음</li> <li>● 영업자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 종사자 1인이더라도 건강검진 일자를 준수하고 있지 않음(연1회 이상 정기적으로 미 실시)</li> <li>● 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있지 않음</li> <li>● 영업자(또는 위생책임자)가 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였는지 여부를 확인할 수 없음</li> </ul>

적합



종사자 위생모 및 마스크 착용

위생교육 수료

## 건강검진

- 「식품위생법」제40조(건강진단)/「식품위생법 시행규칙」제49조(건강진단 대상자)/「식품위생분야 종사자의 건강진단규칙」 제2조(건강진단 항목 등), 제3조(건강진단 실시)

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 장티푸스</li> <li>2. 파라티푸스</li> <li>3. 폐결핵</li> </ol>	매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날 기준 만료일 전후 30일 이내)

## 개인위생

- 「식품위생법」제3조(식품 등의 취급)/「식품위생법 시행규칙」 [별표1] 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준  
- 식품 등 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생 관리를 철저히 하여야 한다.

## 교육

- 「식품위생법」제41조(식품위생교육)/「식품위생법 시행규칙」제52조(교육시간)

구분	신규영업자	기존영업자
교육시간	휴게음식점, 일반음식점, 제과점영업 6시간 공유주방 운영업 영업자 8시간 공유주방 위생관리책임자 3시간	식품위생법에 따른 모든 영업자 3시간 공유주방 위생관리책임자 3시간
시기	영업을 하려는 자는 미리 받아야 함	매년 실시 필수
교육을 받았다고 보는 경우	1. 식품위생교육을 받은 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우 2. 식품위생교육을 받은 자가 다른 업종으로 영업을 하려는 경우[휴게/일반/제과점영업]	1. 해당연도에 기존 식품위생교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청, 신고관청, 등록관청과 같은 관할 구역에서 교육을 받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우 2. 해당 연도에 기존 교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청, 신고관청, 등록관청과 같은 관할 구역에서 [휴게/일반/제과점영업]을 하고 있는 경우
교육방법	집합만 실시	집합 또는 정보통신매체를 이용한 원격교육 중 선택
미 이수시	시정명령	1차 20만원 / 2차 40만원 / 3차 60만원

### - 영업의 종류에 따른 식품위생교육기관

위생교육 대상	교육 기관
일반음식점영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	한국외식업중앙회 한국외식산업협회·한국프랜차이즈산업협회(소속회원에 한함)
휴게음식점영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	한국휴게음식업중앙회, 한국프랜차이즈산업협회(소속회원에 한함)
제과점영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	대한제과협회, 한국프랜차이즈산업협회(소속회원에 한함)

## 2

## 식재료의 소비기한 등 준수

- 현장에서 식재료의 소비기한 준수 여부 및 식품등의 표시사항을 확인하며, 소분하여 사용하는 경우에는 소비기한이 표시되어 있는 원제품의 라벨을 보관해야 확인이 가능합니다.
- 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관·조리에 사용하지 않도록 주기적으로 확인·관리해야 합니다.
  - \* 계획적인 구매 및 선입·선출관리를 통해 소비기한이 경과된 식재료는 즉시 폐기
- 재사용 식재료 관리기준, 음식물 재사용 여부 등은 종사자와의 인터뷰 및 현장의 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품 등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음</li> <li>● 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음</li> <li>● 음식물을 재사용하지 않고 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품등의 표시사항이 없거나 확인이 어려운 식재료를 사용하고 있음</li> <li>● 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하고 있음</li> <li>● 일부 음식물을 재사용 하고 있음</li> </ul>

### ※ 음식물 재사용 기준

- 식품접객업자는 손님에게 진열·제공되었던 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 재사용할 수 없습니다. 다만, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용할 수 있습니다.

기 준	사 례
조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우	상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 채소·과일류
외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우	바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류
뚜껑, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어 먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우	소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥(보온밥솥을 통해 덜어 먹을 수 있도록 제공하는 경우에 한함)
건조된 가공식품으로서, 손님이 먹을 만큼 덜어 먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우	땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류 (크림 도포·충전 제품 제외)

## 적합



원제품 라벨보관



소비기한, 원산지 확인



음식물 재사용 금지

## 부적합



무표시 제품 사용

### 표시사항

- 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 제7호(식품접객업자 등의 준수사항) 나목
  - 「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.
- 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항) 제1항1호, 2호
  - 검사를 받지 아니한 축산물, 실험 등의 용도로 사용한 동물, 「야생동물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생동물, 위해 평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 등을 제조·가공·판매·수입·사용 및 운반하지 말 것

### 표시사항

- 「식품위생법」제44조(영업자 등의 준수사항) 제1항3호
  - 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지 말 것
- 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 제7호(식품접객업자 등의 준수사항) 카목
  - 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.

### 음식물 재사용

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호(식품접객업자 등의 준수사항) 러목
  - 식품접객업영업자는 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.

### 3 식품용 기구 사용여부

- 식품용 기구 사용 여부는 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장을 통하여 식품용으로 적합하지 않은 기구를 사용하는지 확인합니다.
  - 사용 중인 기구·용기가 PP(폴리프로필렌), PET(폴리에틸렌테레프탈레이트) 등 식품용으로 적합한 재질인지 사전 확인해주시기 바랍니다.
  - 만약 현장에서 재질 확인이 어려운 기구·용기를 사용하는 경우에는 추가로 시험성적서를 요청할 수도 있습니다.
    - \* 예시) 농·공업용 고무용기, 농산물 포장용 망, 세탁용 망, 불펜 용수철, 피아노 줄, 낚시줄, 테프론 코팅이 벗겨진 프라이팬, 닳은 양은냄비, 식품용이 아닌 비닐 봉투 등

구분	평가기준
적합	● 식품용으로 적합한 기구·용기를 사용하고 있음
부적합	● 식품용으로 적합하지 않은 기구·용기를 사용하고 있음

#### TIP

적 합	 <p>PP(폴리프로필렌), 식품용 표시</p>	 <p>쓰레기통 표시 및 표시 용도로만 사용</p>	 <p>스테인리스</p>
	 <p>식재료 취급 시 식품용으로 적합하지 않은 고무줄 사용</p>	 <p>식품용으로 적합하지 않은 고무대야</p>	 <p>양파망, 세탁망을 육수 내는 용도로 사용</p>

#### ● 「식품위생법」 제2조제4호(기구)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건을 말합니다.
- ※ 농업/수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외

## 4 튀김용 유지의 산가관리

- 튀김용 유지의 산가관리 기준에 대한 담당자의 인터뷰와 함께 법적 기준에 맞추어 산가관리가 되는지에 대한 여부를 확인합니다.
  - 평가자가 현장에서 산가 측정 스트립(테스트 페이퍼) 등을 사용하여 기준 이하로 관리되고 있는지 확인합니다.

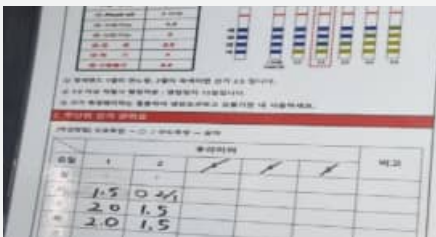
구분	평가기준
적합	● 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0이하로 관리하고 있음
부적합	● 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지를 산가 3.0이하로 관리하고 있지 않음
비해당	● 튀김 종류의 음식을 취급하지 않음

### TIP

#### 산가 측정 방법



- ① 사용 중인 유지를 덜어내어 산가측정 스트립의 윗부분을 잡고 작업 중인 기름에 4개의 밴드가 완전히 잠기도록 2~3초 정도 담급니다.



- 30초 후 스트립의 색상 변화를 관찰하고 그 값을 확인합니다.

#### ① 사용량을 기준으로 관리

- \* 예시) 유당 대상 식품의 양(00마리, 00개)을 기준으로 관리하는 경우

#### ② 사용일을 기준으로 관리

- \* 예시) 신유 투입일을 기준으로 특정기간(00일) 동안 사용 후 교체

#### ③ 매일 측정

- \* 예시) 영업 종료 후, 산가 측정하여 기준 초과 시 익일 교체

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격
  - 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0이하이어야 한다.

## 5 식품용수로 지하수 사용유무

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 지하수 사용 유무를 확인하고, 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사 실시 여부 등을 평가하게 됩니다.
  - 해당 영업장(주소지)의 수도요금고지서, 관리비내역서 등을 통해 상수도 사용여부를 확인합니다.
  - 지하수 사용업소는 정기 수질검사 실시 여부를 수질검사성적서로 확인합니다.

구분	평가기준
적합	● 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음
부적합	● 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하지 않음
비해당	● 식품용수로 지하수를 사용하고 있지 않음

### ● 「식품위생법 시행규칙」 [별표17] 식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조관련)

- 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는 물관리법」 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.

· **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 하여야 한다.

· **모든 항목 검사** : 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사

### ● 「식품위생법 시행령」 제67조(과태료의 부과기준) [별표2]

- 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우

\* 1차 위반: 400만원, 2차 위반: 600만원, 3차 위반: 800만원



## 6 반려동물 관리

- 영업장의 외부 또는 출입문에 반려동물(‘개’, ‘고양이’로 제한) 동반 출입이 가능한 영업장임을 나타내는 안내문을 게시하여야 합니다.

\* [맹견의 범위] 도사견, 아메리칸 핏볼테리어, 아메리칸 스태퍼드셔 테리어, 스태퍼드셔 불테리어, 로트와일러와 각각 그 잡종의 개(「동물보호법」 시행규칙 제1조의 3)

- 조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급시설에 반려동물이 출입할 수 없도록 칸막이·울타리 등 장치를 설치하여야 합니다.

- 칸막이·울타리 잠금장치가 되어있는지, 고장여부 등을 상시 점검해야 합니다.
- 칸막이·울타리의 재질, 높이 등에 대해서는 별도로 제한하지는 않으나, 영업장에 출입하는 반려동물의 크기 등을 고려하여 출입을 제한할 수 있는 높이로 설치하여야 합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 손님이 보기 쉽고 명확히 알 수 있도록 영업장 외부 또는 출입문에 반려동물 출입이 가능한 업소임을 알리는 표지판 또는 게시물이 부착되어 있음</li> <li>● 조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급시설에 반려동물이 출입할 수 없도록 관리하고 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 영업장 외부 또는 출입문에 반려동물 동반 출입 가능 업소임을 알리는 표지판이 없음</li> <li>● 조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급시설에 반려동물의 출입을 허용하고 있음</li> </ul>
비해당	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 반려동물 동반 출입을 허용하지 않음</li> </ul>

### TIP



반려동물 동반 음식점등 표시(예시)



이동형 칸막이



접이식 칸막이



열고 닫는 칸막이



별도의 방으로 구성



고정형 여닫이 문



## 출입 관리

### ● 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 제7호보목 1)

- 다음 사항이 포함된 표지판이나 안내문을 손님이 명확히 알아볼 수 있도록 영업소의 외부 또는 출입문에 게시할 것
  - 가. 「동물보호법」에 따른 반려동물(개와 고양이로 한정한다. 이하 이 표에서 “반려동물”이라 한다) 동반 영업장임을 나타내는 문구
  - 나. 반려동물의 종류 및 크기 등을 제한하려는 경우에는 그 내용

## 위생 및 안전관리

### ● 「식품위생법 시행규칙」[별표14] 제8호나목1)아)

- 반려동물 동반 영업장에는 반려동물이 조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급시설에 출입할 수 없도록 칸막이·울타리 등의 장치를 설치해야 한다.

### ● 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 제7호보목 2)

- 조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급시설에는 반려동물이 출입할 수 없도록 관리할 것

### ● 「장애인복지법」 제40조(장애인 보조건의 훈련·보급 지원 등)

- 누구든지 보조건 표지를 붙인 장애인 보조건을 동반한 장애인이 대중교통수단을 이용하거나 공공장소, 숙박시설 및 식품접객업소 등 여러 사람이 다니거나 모이는 곳에 출입하려는 때에는 보건복지부령으로 정하는 정당한 사유 없이 거부하여서는 아니 된다. 제4항에 따라 지정된 전문훈련기관에 종사하는 장애인 보조건 훈련자 또는 장애인 보조건 훈련 관련 자원봉사자가 보조건 표지를 붙인 장애인 보조건을 동반한 경우에도 또한 같다. <2024.10.22. 공포, 2025.4.23. 시행>

### 「장애인복지법 시행규칙」 제30조의2(장애인 보조건 동반출입 거부 사유)

- 법 제40조제3항에서 “보건복지부령으로 정하는 정당한 사유”란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유를 말한다.
- 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소의 조리장·보관 시설(창고) 또는 같은 법 시행령 제21조제8호 각 목의 어느 하나에 해당하는 식품접객업 영업소의 조리장·보관시설(창고)의 위생관리를 위하여 필요한 경우<2025.4.18. 공포, 2025.4.23. 시행>



### 집단급식소(위탁급식영업) 기본분야

연번	평가항목	평가기준	결과
1	개인위생관리 준수여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음</li> <li>식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마, 위생화를 착용하고 있음</li> <li>집단급식소 설치 운영자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)</li> <li>조리사와 영양사가 근무하고 있고 법정 교육을 이수함(연 1회)</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2	위생관리 점검표 작성·보관	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생관리 점검표를 작성하고 부적합 사항이 확인되는 경우 지체없이 개선조치하고 그 결과를 기록하여 보관하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3	식재료의 소비기한 등 준수	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음</li> <li>소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음</li> <li>배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서 다시 사용 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우 제외)하지 않고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4	식재료의 검수일지 작성·보관	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료를 납품받아 검수하는 경우 검수일지를 작성하고 부적합 사항이 확인되는 경우 지체없이 개선조치하고 그 결과를 기록하여 보관하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5	식품용 기구 사용여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6	튀김용 유지의 산가관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
7	식품용수로 지하수 사용유무	<ul style="list-style-type: none"> <li>지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
8	보존식 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지(일반 지퍼백 포함)에 매회 1인분 분량을 -18°C 이하에서 144시간 이상 보관하고 있음</li> <li>* 식단표 일치 여부 확인</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

# 1 개인위생관리 준수여부

- 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)에 따른 영업자 및 종사자(상시 및 일용직 근로자 모두 포함)의 건강검진 결과서 및 건강검진 기록을 확인합니다.
  - 특히 건강검진 접수 영수증이나 수납증 등은 판정결과를 확인 할 수 없으므로 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받을 수 있도록 주의해야 합니다.
- 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마, 위생화를 착용하고 있는지 확인합니다.
- 집단급식소 설치 운영자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육 이수 여부를 확인합니다.(위생교육 수료증 등)
- 조리사와 영양사 배치 의무가 있는 집단급식소는 해당 인력을 배치하여야 합니다.
  - 배치 의무가 없는 급식소의 경우, 위생책임자를 지정하여 식품위생법에 따른 위생교육 이수 여부를 확인합니다.(위생교육 수료증 등)

구분	방법
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음</li> <li>● 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마, 위생화를 착용하고 있음</li> <li>● 집단급식소 설치 운영자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)</li> <li>● 조리사와 영양사가 근무하고 있고 법정 교육을 이수함(연 1회)</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 종사자 1인이더라도 건강검진 일자를 준수하고 있지 않음(연1회 이상 정기적으로 미실시)</li> <li>● 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마, 위생화를 착용하고 있지 않음</li> <li>● 집단급식소 설치 운영자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였는지 여부를 확인할 수 없음</li> <li>● 조리사와 영양사가 법적 기준에 따라 배치되어 있지 않고, 법정 위생교육을 이수하지 않음(연 1회)</li> </ul>

## 건강검진

- 「식품위생법」제40조(건강진단)/「식품위생법 시행규칙」제49조(건강진단 대상자)/「식품위생분야 종사자의 건강진단규칙」 제2조(건강진단 항목 등), 제3조(건강진단 실시)

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 장티푸스</li> <li>2. 파라티푸스</li> <li>3. 폐결핵</li> </ol>	매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날 기준 만료일 전후 30일 이내)

## 개인위생

- 「식품위생법」제3조(식품 등의 취급) / 「식품위생법 시행규칙」제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준) [별표1] / 「집단급식소 급식안전관리기준」 [별표1] 위생관리 사항(제4조 관련)
  - 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마를 착용하고, 악세사리 등 장신구 착용을 하지 않아야 한다.

## 영양사 및 조리사

- 「식품위생법」 제51조(조리사), 제52조(영양사)
  - 제51조(조리사) : 집단급식소의 운영자와 식품접객영업자는 조리사를 두어야 한다. 다만, 다음 어느 하나에 해당하는 경우에는 조리사를 두지 아니하여도 된다.
    - ① 식품접객영업자 또는 집단급식소 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식을 조리하는 경우
    - ② 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
    - ③ 영양사가 조리사의 면허를 받은 경우. 다만, 총리령으로 정하는 규모 이하의 집단급식소에 한정한다.
      - 제52조(영양사) : 집단급식소 운영자는 영양사를 두어야 한다. 다만, 다음 어느 하나에 해당하는 경우에는 영양사를 두지 아니하여도 된다.
        - ① 집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우
        - ② 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
        - ③ 조리사가 영양사의 면허를 받은 경우. 다만, 총리령으로 정하는 규모 이하의 집단급식소에 한정한다.

### <영양사의 직무>

1. 식단작성, 검식 및 배식관리
2. 구매식품의 검수 및 관리
3. 급식시설 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

## 교육

- 「식품위생법」제41조(식품위생교육), 제56조(교육)/「식품위생법 시행규칙」제52조(교육시간), 제83조(조리사 및 영양사의 교육), 제84조(조리사 및 영양사의 교육기관 등)
  - 집단급식소 설치운영자는 매년 3시간 위생에 관한 교육을 받아야 한다.
  - 집단급식소 설치운영 하려는 자는 식품 위생에 관한 교육을 6시간 받아야 한다.
  - 교육을 받아야 하는 자가 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다. 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조 제1항에 따라 교육을 받은 경우에는 해당연도의 위생교육을 받은 것으로 본다.
  - 위탁급식영업자는 매년 3시간 위생에 관한 교육을 받아야 한다.
  - 위탁급식영업을 하려는 자는 식품 위생에 관한 교육을 6시간 받아야 한다.
  - 조리사 또는 영양사의 면허를 받은 자가 위탁급식영업을 하려는 경우에는 식품 위생교육을 받지 아니하여도 된다.

**<교육내용>**

식품위생법령 및 시책  
 집단급식 위생관리  
 식중독 예방 및 관리자를 위한 대책  
 조리사 및 영양사의 자질향상에 관한 사항  
 그 밖에 식품위생을 위하여 필요한 사항

구분	신규영업자	기존영업자
교육시간	위탁급식영업 6시간 집단급식소 설치·운영자 6시간	식품위생법에 따른 모든 영업자 3시간 집단급식소 설치·운영자 3시간
시기	영업을 하려는 자는 미리 받아야 함	매년 실시 필수
교육방법	집합만 실시	집합 또는 정보통신매체를 이용한 원격교육 중 선택
미 이수시	시정명령	집단급식소의 설치 운영자 (위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외) 1차 20만원 / 2차 40만원 / 3차 60만원



**식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마, 위생화 착용**

- 식품위생법령상 마스크 종류에 대해 구체적으로 명시하고 있지 않아, 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로 이를 관리할 수 있는 ‘마스크’라면 마스크 종류를 제한하고 있지 않음
- 다만, 「식품위생법」과 별개로 전염병 위경경보(경계, 심각) 발령 시 「감염병 예방법」 제49조에 따라 마스크 착용이 의무화된 경우에는 ‘보건용 마스크(KF94, KF80 등)’, ‘비말차단용 마스크(KF-AD)’, ‘수술용 마스크’ 등만 가능하고, ‘투명 위생 플라스틱 입가리개’는 마스크 착용으로 인정하지 않음 (출처: 식품의약품안전처 식품안전나라 - 법령 유권해석(FAQ))

## 2

## 위생관리 점검표 작성·보관

- 위생관리 기준에 따라 정기적으로 위생관리 점검을 실시하고, 점검 결과를 위생관리 점검표에 기록하고 있는지 확인합니다.
  - 점검 과정에서 부적합 사항이 확인된 경우 즉시 개선조치를 실시하고, 해당 조치 내용과 결과를 점검표 또는 별도 관리대장에 기록·보관하고 있는지를 확인합니다.
    - \* 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있습니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생관리 점검표를 작성하고 부적합 사항이 확인되는 경우 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여 보관하고 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생관리 점검표를 작성하지 않거나, 부적합 사항이 확인되었음에도 개선조치를 실시하지 않고, 그 결과를 기록·보관하지 않고 있음</li> </ul>

### ● 「집단급식소 급식안전관리 기준」제5조(위생점검 등), 제7조(기록의 보관)

- 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 경우는 그 기록으로 갈음할 수 있다.
- 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.
- 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.
- 집단급식소를 설치·운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 **위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.**

## [별표 2] 위생관리 점검표(제5조 관련)

검수자: (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								
	소비 기한	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 행굼 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°C이하, 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

### 3 식재료의 소비기한 등 준수

- 현장에서 식재료의 소비기한 준수 여부 및 식품등의 표시사항을 확인하며, 소분하여 사용하는 경우에는 소비기한이 표시되어 있는 원제품의 라벨을 보관해야 확인이 가능합니다.  
소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관·조리에 사용하지 않도록 주기적으로 확인·관리해야 합니다.  
\* 계획적인 구매 및 선입·선출관리를 통해 소비기한이 경과된 식재료는 즉시 폐기
- 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용하거나 재조리하지 않고 즉시폐기하고 있는지 확인합니다.  
- 폐기 전 일시적으로 보관하는 경우에는 “폐기용”임을 명확히 표시하여 다른식품과 혼재되지 않도록 관리하고 있는지 확인합니다.  
\* 집단급식소에서 김치, 양념류 등 배식대에 두고 제공 후 남은 경우에는 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관하는 것은 가능하지 않습니다. 다만, 배식대에 나가지 않은 음식물(밥 등)은 제외됩니다.

구분	방법
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품 등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음</li> <li>● 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음</li> <li>● 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서 재사용하거나 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우 제외)하지 않고 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품등의 표시사항이 없거나 확인이 어려운 식재료를 사용하고 있음</li> <li>● 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하고 있음</li> <li>● 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서 일부 재사용 하고 있음</li> </ul>

#### 적합



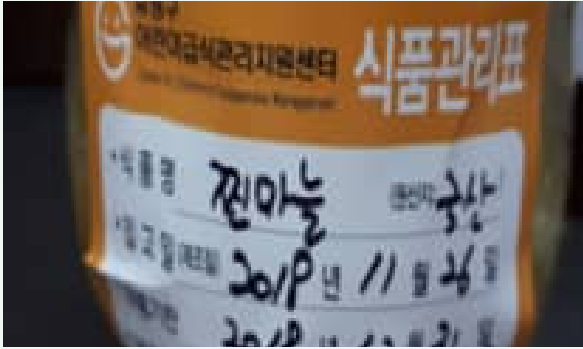
도축검사증명서 또는 이력번호가 있는 라벨보관

#### 부적합



검사받은 축산물인지 알 수 없음

## 적합



식품 표시사항 라벨지 부착  
(마늘을 구매하여 직접 갈아 제조)



식품 표시사항 라벨지 부착  
※ 원래 표시사항이 적힌 포장지 보관



남은 음식물 전량 폐기

## 부적합



식품 표시사항 라벨지 없이 보관  
(식품에 대한 정보 확인이 어려움)



식품 표시사항 라벨지 없이 보관  
(식품에 대한 정보 확인이 어려움)



배식하고 남은 음식물 재사용

## TIP

### 식품 표시사항 라벨지

식품명	간마늘
입고일/제조일	2019년 5월 10일
유통기한/폐기예정일	2019년 5월 15일
원산지	국내산
보관방법	냉장/냉동/실온/상온

→ 구매한 농산물, 직접 제조한 식품의 경우 식품 표시사항 라벨지를 이용하여 식품의 정보를 확인할 수 있도록 관리함

## 표시사항

- 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 제7호(식품접객업자 등의 준수사항) 나목
  - 「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.
- 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항) 제1항1호, 2호
  - 검사를 받지 아니한 축산물, 실험 등의 용도로 사용한 동물, 「야생동물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생동물, 위해 평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 등을 제조·가공·판매·수입·사용 및 운반하지 말 것

## 소비기한

- 「식품위생법」제44조(영업자 등의 준수사항) 제1항3호
  - 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지 말 것
- 「식품위생법 시행규칙」제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항) 제2항
  - 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다. 다만, 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공 식품을 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.
- 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 제7호(식품접객업자 등의 준수사항) 카목
  - 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.
- 「집단급식소 급식안전관리기준」 [별표1] 제4조(위생관리사항)
  - 검수 및 보관관리에 따라 소비기한이 경과된 식재료를 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지 않아야 한다.

## 음식물 재사용

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 24] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항 제2호
  - 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다) 해서는 아니 된다.

## 4 식재료의 검수일지 작성 · 보관

- 식재료 납품 시 검수 기준에 따라 검수를 실시하고, 검수 결과를 검수일지에 기록하고 있는지 확인합니다.
  - 검수 과정에서 부적합 사항이 확인된 경우에는 반품, 교환, 폐기 등 개선 조치를 즉시 실시하고, 그 결과를 기록·관리하고 있는지 확인합니다.
  - \* 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있습니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식재료를 납품받아 검수하는 경우 검수일지를 작성하고 부적합 사항이 확인되는 경우 지체없이 개선조치하고 그 결과를 기록하여 보관하고 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식재료를 납품받아 검수하는 경우 검수일지를 작성하지 않거나, 부적합 사항이 확인되었음에도 지체 없이 개선조치를 하지 않고, 그 결과를 기록·보관하지 않고 있음</li> </ul>

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)/ 「식품위생법 시행규칙」[별표 24] 집단급식소 설치 · 운영자 준수사항(제95조제3항 관련)
  - 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 위생관리 사항의 점검 결과를 사실대로 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.
- 「집단급식소 급식안전관리 기준」제5조(위생점검 등), 제7조(기록의 보관)
  - 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.
  - 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.
  - 집단급식소를 설치 · 운영하는 자는 별표 2 및 별표 3에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가 하여 점검 · 기록할 수 있다.
  - 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.
  - 집단급식소를 설치 · 운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.
- 「학교급식법 시행규칙」 제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항) 제1항2호
  - 학교급식관련 서류의 비치 및 보관(보존연한은 3년)
    - 가. 급식인원, 식단, 영양공급량 등이 기재된 학교급식일지
    - 나. 식재료 검수일지 및 거래명세표

## [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
						배송 온도 (°C)	포장 상태	품질 상태	

### <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

## 5 식품용 기구 사용여부

- 식품용 기구 사용 여부는 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장을 통하여 식품용으로 적합하지 않은 기구를 사용하는지 확인합니다.
  - 사용 중인 기구·용기가 PP(폴리프로필렌), PET(폴리에틸렌테레프탈레이트) 등 식품용으로 적합한 재질인지 사전 확인해주시기 바랍니다.
  - 만약 현장에서 재질 확인이 어려운 기구·용기를 사용하는 경우에는 추가로 시험성적서를 요청할 수도 있습니다.
    - \* 예시) 농·공업용 고무용기, 농산물 포장용 망, 세탁용 망, 불펜 용수철, 피아노 줄, 낚시줄, 테프론 코팅이 벗겨진 프라이팬, 닳은 양은냄비, 식품용이 아닌 비닐 봉투 등

구분	평가기준
적합	● 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음
부적합	● 식품용으로 적합하지 않은 기구용기를 사용하고 있음

### TIP

- 「식품위생법」 제2조제4호(기구)
  - 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열 할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건을 말합니다.
  - ※ 농업/수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외

### 적합



PP(폴리프로필렌), 식품용 표시



쓰레기통 표시 및 표시 용도로만 사용



스테인리스

### 부적합



식재료 취급 시 식품용으로 적합하지 않은 고무줄 사용



식품용으로 적합하지 않은 고무대야



양파망, 세탁망을 육수 내는 용도로 사용

## 6

## 튀김용 유지의 산가관리

- 튀김용 유지의 산가관리 기준에 대한 담당자의 인터뷰와 함께 법적 기준에 맞추어 산가관리가 되는지에 대한 여부를 확인합니다.
  - 평가자가 현장에서 산가 측정 스트립(테스트 페이퍼) 등을 사용하여 기준 이하로 관리되고 있는지 확인합니다.

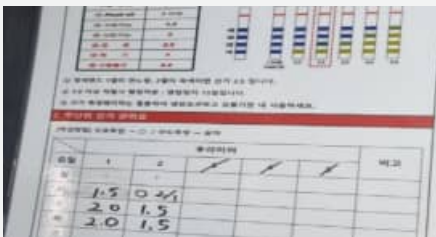
구분	평가기준
적합	● 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0이하로 관리하고 있음
부적합	● 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지를 산가 3.0이하로 관리하고 있지 않음
비해당	● 튀김 종류의 음식을 취급하지 않음

### TIP

### 산가 측정 방법



- ① 사용 중인 유지를 덜어내어 산가측정 스트립의 윗부분을 잡고 작업 중인 기름에 4개의 밴드가 완전히 잠기도록 2~3초 정도 담급니다.



- 30초 후 스트립의 색상 변화를 관찰하고 그 값을 확인합니다.

#### ① 사용량을 기준으로 관리

- \* 예시) 유당 대상 식품의 양(00마리, 00개)을 기준으로 관리하는 경우

#### ② 사용일을 기준으로 관리

- \* 예시) 신유 투입일을 기준으로 특정기간(00일) 동안 사용 후 교체

#### ③ 매일 측정

- \* 예시) 영업 종료 후, 산가 측정하여 기준 초과 시 익일 교체

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격
  - 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0이하이어야 한다.

## 7 식품용수로 지하수 사용유무

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 지하수 사용 유무를 확인하고, 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사 실시 여부 등을 평가하게 됩니다.
  - 해당 영업장(주소지)의 수도요금고지서, 관리비내역서 등을 통해 상수도 사용여부를 확인합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음</li> <li>● 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하고 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하지 않음</li> <li>● 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하지 않음</li> </ul>
비해당	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품용수로 지하수를 사용하고 있지 않음</li> </ul>

- 「식품위생법」 제88조(집단급식소) 제2항/「식품위생법 시행규칙」 [별표17] 식품접객업영업자 등의 준수사항 (제57조관련)/ [별표24] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항(제95조제3항 관련)

- 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.

- 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 지정된 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
- 모든 항목 검사 : 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표25] 집단급식소의 시설기준(제96조 관련)

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

「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

- 원료 및 기구 등의 세척, 식품의 조리, 먹는물 등으로 사용되는 물은 「먹는물 관리법」의 수질기준에 적합한 것이어야 하며, 노로바이러스가 검출되어서는 아니 된다. (수돗물은 제외)

「식품위생법 시행령」 제67조(과태료의 부과기준) [별표2]

- 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우

\* 1차 위반: 400만원, 2차 위반: 600만원, 3차 위반: 800만원

## 8

## 보존식 관리

- 조리한 식품에 대해 매회 1인분 분량의 보존식을 채취하여 관리하고 있는지 확인합니다.
  - 보존식이  $-18^{\circ}\text{C}$  이하의 냉동 상태로 144시간(6일) 이상 보관되고 있는지 확인합니다.
  - 보존식 용기에 식단명 등 식별 가능한 표시가 되어있는지 확인합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지(일반 지퍼백 포함)에 매회 1인분 분량을 <math>-18^{\circ}\text{C}</math> 이하에서 144시간 이상 보관하고 있음</li> <li>* 식단표 일치 여부 확인</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지(일반 지퍼백 포함)에 매회 1인분 분량을 <math>-18^{\circ}\text{C}</math> 이하에서 144시간 이상 보관하지 않음</li> <li>* 보존식은 식단표 일치여부 확인이 어려움</li> </ul>

### TIP

#### 적합



당일 제공한 급·간식을 매회 1인 분량을  $-18^{\circ}\text{C}$  이하에서 144시간 이상, 기록표와 보관

#### 부적합



개별 용기가 아닌 식판에 보존식 보관  
(식단표 일치여부 확인 어려움)

- 「식품위생법」 제88조(집단급식소) 제2항/「식품위생법 시행규칙」제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항) 제1항/「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항
  - 조리·제조한 식품을 보관할 때에는 매회 1회분 분량을 섭씨 영하 18°C이하에서 144시간 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있다.
- 「식품위생법 시행규칙」 [별표24] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항(제95조제3항)
  - 식중독이 발생한 경우 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료를 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.
- 「집단급식소 급식안전관리기준」제6조(보존식의 보관 등)
  - 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령 제 조제 호의 식품제조·가공업」 21 1, 「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. 빙과류 중 빙과
      - 제1항에 따른 보존식 제외 식품의 경우에도 제5조제2항에 따른 검수일지를 작성하여야 한다.
- 「식품위생법 시행령」[별표2] 과태료의 부과기준(제67조)
  - 조리·제공한 식품의 매회 1인 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우
    - \* 1차 위반: 400만원, 2차 위반: 600만원, 3차 위반: 800만원

## 2. 일반분야 | 식품접객업소

### 1 객석/객실 | 1. 객석/객실의 청결상태 (9점)

- 천장 구조체 및 마감재의 파손, 마감불량 등과 조명의 관리상태를 확인합니다.
  - 노출형 천장의 경우, 배관 주변 청결 등을 포함하여 확인합니다.
- 벽면 및 창(틀), 블라인드(커튼), 방충망을 확인하며 벽면의 설치된 수납장, 선반, 인테리어 소품 등의 관리 상태도 병행하여 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2
2	- 벽은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
3	- 바닥은 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
4	- 창문, 창문틀, 커튼, 블라인드는 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	3
비해당	- 해당사항 없음	-

#### TIP

#### 적합



천장 청결관리



벽 청결관리



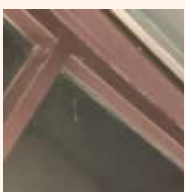
바닥 청결관리



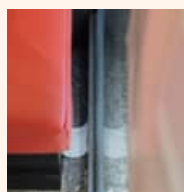
블라인드, 조명 청결관리



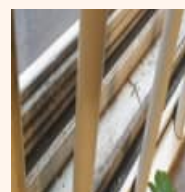
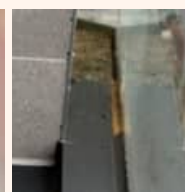
#### 부적합



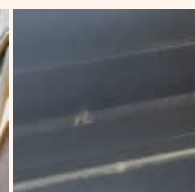
천장 및 조명 먼지, 거미줄



벽·바닥 틈새 먼지 및 이물



창문 벌레 사체



## 1 객석/객실 | 2. 환기시설 등 설치 및 관리상태(4점)

- 현장에서 환기시설(벽면형, 천장형, 국소배기형), 냉·난방기구 등의 정상 작동 및 관리 상태 등을 확인합니다.

※ 국소배기형: 고기구이집 배연파이프, 식탁 설치형 등 포함

구분	평가기준	점수
1	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	1
2	- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3
비해당	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음	-

### TIP

적합



환기시설 청결관리



선풍기 청결관리



에어컨 외관 등 청결관리

부적합



환기시설 먼지 등 청결관리 미흡



선풍기 먼지



에어컨 먼지

# 1 객석/객실 | 3. 객석·객실과의 방충, 방서 유지상태(5점)

- 객석·객실의 해충 및 설치류의 배설물, 사체, 로드샵의 개문영업 등 방충·방서관리를 현장에서 잘 유지하는지 확인합니다.
- 방충·방서 관리 설비 설치업소의 경우 적정성(포획용, 트랩 등) 및 정기적 유지 관리 (위탁, 자체 관리 동일)가 되고 있는지 확인합니다.
  - ※ 전격 살충등은 해충 사체 부스러짐, 이물 혼입 우려로 포획용 유인 포충등 설치 권고, 독먹이제를 통한 살서 행위는 식품 혼입 등 우려로 트랩 설치 권고

구분	평가기준	점수
1	- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식 흔적이 없어야 함	2
2	- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3
비해당	- 해당사항 없음	-

## TIP

적합



포충등 설치 및 관리

부적합



포충등 전원 꺼짐(관리 미흡)

객석 내 해충사체 흔적

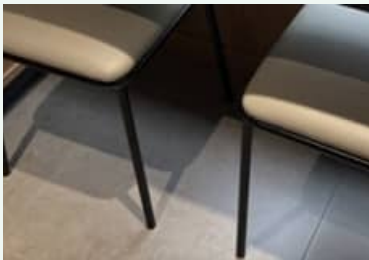
# 1 객석/객실 | 4. 식탁 등 집기의 청결상태(9점)

- 식탁(하단부 포함), 의자(방석 포함), 인테리어 구조물 등의 청결관리 상태를 확인합니다.
  - 식탁 및 의자의 장기간 사용으로 인한 단순 노후화로 감점 판정하지 않음
- 냅킨통, 소스통, 양념통의 청결 및 정리정돈 상태, 표시관리 등을 확인합니다.
- 객석/객실에 구비 된 쓰레기통의 청결상태 및 덮개 유무 등을 평가합니다.
- 비치된 수저통(서랍식, 꽃이통 내부 포함)의 덮개 유무 및 청결관리 확인합니다

구분	평가기준	점수
1	- 식탁, 의자, 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등 없이 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
2	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
3	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
4	- 수저통은 덮개, 뚜껑 등을 구비하고 있고 청결하게 관리하고 있음	2
	- 해당사항 없음	-
5	- 손님이 사용하는 앞치마는(일회용 포함) 청결하게 관리하고 있음	2
	- 해당사항 없음	-

## TIP

### 적합



식탁 하단 청결관리



의자 노후화



소스통 청결관리



냅킨통(내부) 청결관리



쓰레기통 덮개 있음



손님용 앞치마 청결관리

# 1 객석/객실 | 5. 식품용수 관리여부(조리장 포함) (4점)

- 정수기, 보온병, 물병, 주전자 등 음용수 시설의 청결관리 여부를 확인합니다.
  - 만약 정수기를 사용하는 경우 정기적인 필터교체 및 내·외부 청소 등을 사전에 확인해주시기 바랍니다.(렌탈 정수기의 경우 위탁관리 기록 확인)
- 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 염소량을 주기적으로 확인하는 등의 관리 기준 수립 여부와 준수 등을 평가하게 됩니다.

구분	평가기준	점수
1	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-
3	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2
	- 해당사항 없음	-

## TIP

적합



정수기 추출구 청결관리



식수병 청결관리



정기적인 점검·정비 관리

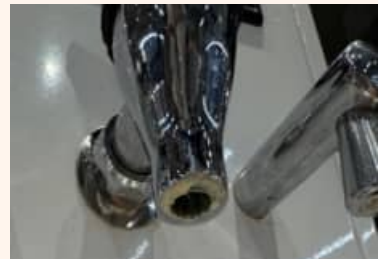
부적합



온수기 추출구 이물



정수기 추출구 주변 얼룩



온수기

# 1 객석/객실 | 6. 행주 및 걸레 관리상태(조리장 포함) (2점)

- 객석/ 주방용 행주/걸레의 용도별 구분사용 및 행주/걸레의 사용 전/후 관리의 적절성 등 청결관리 상태를 확인합니다.
  - 객석/주방의 각 행주/걸레의 구분 사용, 구분 보관 준수여부를 확인합니다.
  - 세척/건조 방법, 보관 방법의 적정성(건조, 보관 중 교차오염 방지)을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 객석, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1
2	- 객석, 주방용 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1

## TIP

적합



행주의 용도별 구분사용

부적합



행주, 걸레의 보관관리 미흡

# 1 객석/객실 | 7. 샐러드바 및 판매대 등 청결관리 (6점)

- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영할 경우 식재료를 보호할 수 있는 덮개, 진열 케이스, 비치된 집기 및 주변의 청결관리 상태를 확인합니다.
  - ※ 집게 등 도구를 진열 식품에 담그지 않도록 별도 거치대를 구비 하여 관리 필요
- 판매대 운영 시, 온도관리를 요하는 메뉴의 온도관리 상태 등을 평가합니다

구분	평가기준	점수
1	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
2	- 샐러드바 주변은 파손, 이물, 끈적임 없이 청결하고, 집기는 세척·소독을 하고 있음	2
3	- 냉장(0~10°C)이 요구되는 메뉴는 보관 온도를 준수하고 있음 (판매대에 한함)	1
4	- 냉동(-18°C 이하)이 요구되는 메뉴는 보관 온도를 준수하고 있음 (판매대에 한함)	1
5	- 온장(60°C 이상)이 요구되는 메뉴는 보관 온도를 준수하고 있음 (판매대에 한함)	1
비해당	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음	-

## TIP

### 적합



식재료 보호 덮개 구비



(샐러드바) 집기 청결관리

(판매대) 주변 청결관리

(판매대) 주변 청결관리

### 부적합



식재료 보호 덮개 미구비



(셀프서비스) 집기 청결관리 미흡

(판매대) 주변 청결관리 미흡

판매대 청결관리 미흡

# 1 객석/객실 | 8. 무인판매기(키오스크 관리) (2점)

● 무인판매기(키오스크)의 파손 여부, 이물, 세척·소독 관리 및 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 무인판매기(키오스크, 스탠드형 또는 테이블형)는 파손, 이물, 벌레 사체, 끈적임, 미끄러움 등 없이 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 무인판매기(키오스크)를 비치하지 않음	-

## TIP

적합



무인판매기 청결관리

부적합



무인판매기 이물질, 먼지, 손자국 등 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 9. 조리장의 청결상태(8점)

- 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인
- 벽, 채광시설(방충시설 포함)의 청결상태, 관리여부 등 현장 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1
2	- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	2
3	- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음	2
4	- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	3

### TIP

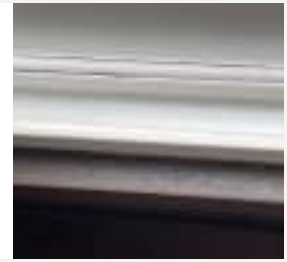
#### 적합



천장 및 조명장치 청결관리



벽 청결관리



창문 청결관리

#### 부적합



천장 및 조명장치 청결관리 미흡



벽 얼룩 등 청결관리 미흡



창문 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 10. 환풍장치 등 청결상태(4점)

- 환풍장치의 작동여부, 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인합니다.
- 후드장치의 작동상태, 응결수 식품 혼입 가능 여부, 청결여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 환풍장치와 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 환풍장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-
3	- 후드장치 내부는 응결수, 응집 흔적 등이 없고 외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-

### TIP

#### 적합



환풍장치 청결관리



후드장치 내부 청결관리



후드장치 내부·외부 청결

#### 부적합



환풍장치 켜는 때, 먼지



후드장치 내부 청결관리 미흡



후드장치 기름때

## 2

### 조리장 | 11. 배수시설 및 바닥의 관리상태 (5점)

#### ● 덮개 설치, 바닥의 건조한 상태 유지 등 현장의 관리 상태 확인

※ 타일 균열 등 손상된 바닥은 음식물 및 오수에 의한 미생물 등이 번식할 가능성이 높아 신속한 보수 관리 필요

구분	평가기준	점수
1	- 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 바닥은 내수처리 되어있으며, 바닥은 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되고 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함	3
3	- 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	1

#### TIP

##### 적합



바닥 내수성 재질 및 청결관리



바닥 청결관리



트렌치 설치 및 바닥 청결관리

##### 부적합



바닥 청결관리 미흡



바닥 타일 균열 및 물고임



해충의 사체

## 2 조리장 | 12. 식품 보관공간의 관리상태 (4점)

- 보관공간은 식재료 보관창고 등 식품을 보관할 수 있는 구획된 공간을 의미하며, 정리정돈, 이격 등 식재료 보관 및 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함	1
2	- 식품의 보관상태는 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음	2
3	- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1

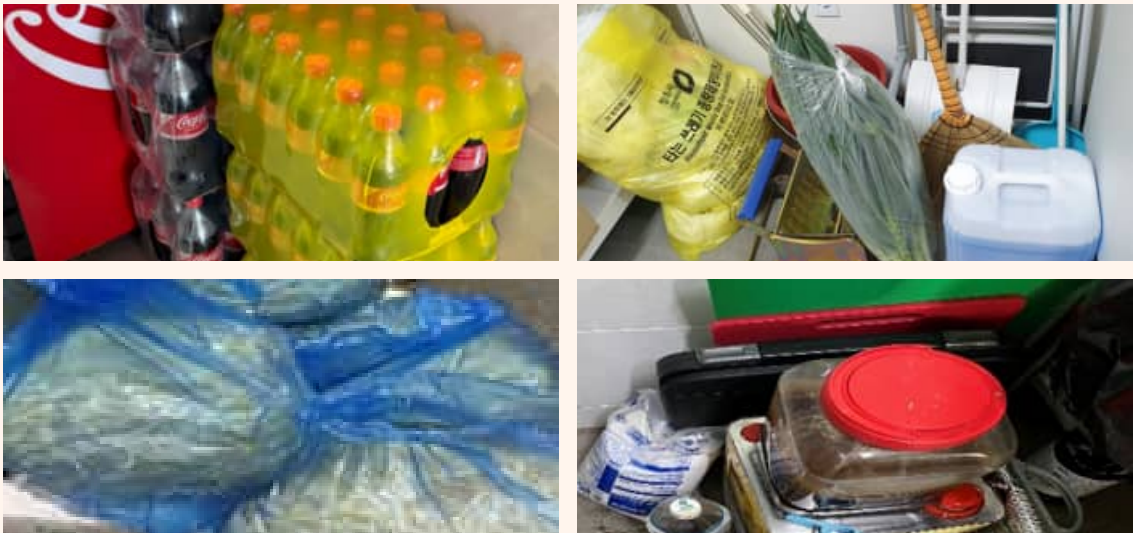
### TIP

적합



식품 보관 공간 구분정리

부적합



식재료 이격 미흡

혼재보관 및 정리정돈 미흡

## 2 조리장 | 13. 기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리(객석·객실 포함) (10점)

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 세척 및 소독 주기, 방법 등을 확인하며, 현장의 청결상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법을 수립하여 실시하고 있음(자외선, 열탕 등)	2
2	- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기 및 도구 등은 교차오염 방지를 위하여 위생적으로 관리하고 있음	2
3	- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 사용 후 교차오염 되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	2
4	- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	4

### TIP

#### 적합



식품 보관 공간 구분정리



식기 및 도구의 위생적 관리



선반 청결관리

#### 부적합



세척·소독이 완료된 식기 보관 공간 청결관리 미흡



기기 벽면 기름 때



기기 틈새 청결관리 미흡



기기(제빙기) 청결관리 미흡



선반 밑면 청결관리 미흡



기기(오븐 레일) 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 14. 냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3점)

● 냉장·냉동고 내·외부의 청결상태 및 전반적인 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉장·냉동고에 응결수, 성에가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2
2	- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1

### TIP

적합



고무패킹 청결관리



냉장고 내부 응결수 및 냉각팬 등 청결관리



냉장고 상단 청결관리



(노후화) 냉각팬 주변 번색

부적합



냉동고 내부 성에



냉장고 내부 응결수



냉장고 내부 음식 얼룩



내부 냉각팬 먼지



고무패킹 이물, 곰팡이



냉장고 상단 얼룩 및 먼지

## 2 조리장 | 15. 냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 (6점)

- 냉장·냉동고 내 식재료의 구분 보관 및 정리정돈 등 현장을 확인하며, 특히 냉장·냉동고 내부 외포장 박스는 위생관리를 위하여 제거하고 보관하도록 권고하고 있습니다.
- 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 밀폐 및 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
2	- 운반용 외포장재를 제거한 식재료와 제거하지 아니한 식재료를 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
3	- 전처리식품, 조리·반조리식품은 교차오염 되지 않도록 밀폐하여 보관하고 있음	2

### TIP

#### 적합



식재료 구분 보관 (워크인 냉장·냉동고의 경우 외포장 박스채로 청결 식재료와 구분하여 보관)

#### 부적합



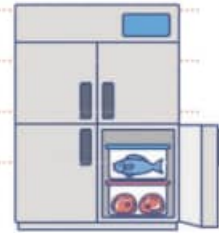
식재료 덮개 없이 보관

외포장 박스 미 제거 및 교차오염 우려

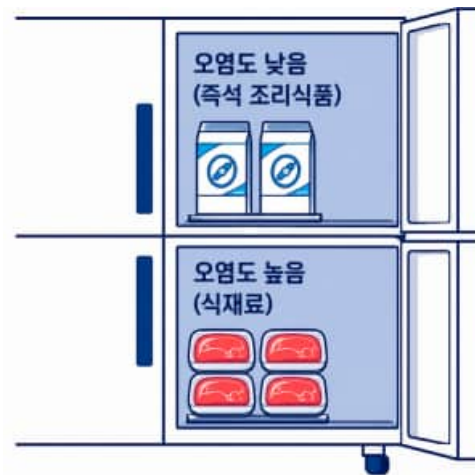


## 냉장고 보관 10가지 요령

- ① 식품 보관법을 확인한 뒤 보관하기
- ② 냉장, 냉동식품은 즉시 냉장고에 넣기
- ③ 이물질이나 흙을 없앤 뒤 보관하기
- ④ 채소는 인쇄물질이나 이물질이 묻어 있을지 모르는 신문지에 싸서 보관하지 않기
- ⑤ 오래 보관해야 하거나 열에 민감한 식품은 냉장고의 안쪽으로 깊숙이 넣기
- ⑥ 냉장고 공간의 약 70%만 채우기
- ⑦ 냉장고 내부 온도를 높일 수 있는 뜨거운 식품은 반드시 식힌 뒤 보관하기
- ⑧ 냉장고 문을 자주 여닫지 않기
- ⑨ 냉장고 온도가 잘 유지되고 있는지 확인하기
- ⑩ 항상 청결하게 사용하기



## 올바른 냉장보관 위치



※ 교차오염 방지를 위한 구분 보관

- 상단 : 채소, 조리음식, 가공식품 등 청결 식재료
- 하단 : 생선·육류 등 날 음식

## 2 조리장 | 16. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4점)

- 대표자 및 종사자 인터뷰, 현장을 통하여 해동 방법과 시간, 해동 후 사용기한 등에 대한 기준 및 준수 여부, 표시관리 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음[해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1
2	- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차 오염이 되지 않도록 관리하고 있음	1
3	- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하며 한번 해동한 식품의 경우 재냉동하고 있지 않음 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 분할일자 또는 재냉동일자 등을 표시하여 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

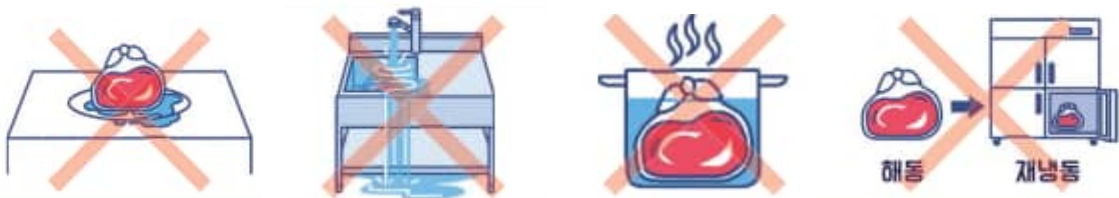
### TIP

#### 적합



냉장 해동      흐르는 물 해동      전자레인지 해동      사용전 냉장 보관      '해동 중' 표시

#### 부적합



냉장 해동      흐르는 물 해동      사용전 냉장 보관      '해동 중' 표시

## 2 조리장 | 17. 식재료 등의 보관상태 (5점)

● 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 달걀, 두부, 생선 등을 냉장 보관하고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	1
	- 전처리·조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음	1
	- 차갑게 보관되는 조리음식은 10°C 이하에서 보관하고, 따뜻하게 보관하는 조리음식은 60°C 이상 보관하고 있음	1
	- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1

### TIP

적합



냉장 보관(달걀)



냉장온도 준수



온장온도 준수

부적합



상온보관(달걀)



냉장온도 미준수



냉동온도 미준수

## 2

### 조리장 | 18. 원·부재료의 세척·소독여부 등(8점)

- 원·부재료의 세척·소독 방법의 인지 및 세척·소독제 표시 훼손 여부 등을 확인합니다.
  - \* (세척) 채소 및 과일 세척 시 물세척 또는 세척제 사용 가능, 세척제는 과일·채소용 세척제만 가능
  - \* (소독) 식품첨가물공전에 따라 식품용 살균제로 허용된 7종만 인정(과산화수소(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), 차아염소산나트륨(NaClO), 차아염소산칼슘(Ca(ClO)<sub>2</sub>), 차아염소산수(HOCl), 이산화염소수(ClO<sub>2</sub>), 오존수(O<sub>3</sub>), 과산화초산(CH<sub>3</sub>COOOH))
  - 세척·소독제 특성과 올바른 사용 방법(용도, 희석비율, 소독시간 등)을 종사자가 숙지하고 있는지 확인합니다.
    - \* 세척·소독제의 제조 사용법을 게시물로 비치하여 활용할 경우 인정
- 세척·살균·소독제를 식재료와 구분하여 보관하고 있으며, 관련 기준 및 규정에 적합한 제품을 사용하고 있는지 확인합니다.
  - 소분하여 사용하는 세척·살균·소독제의 경우, 관련 기준에 적합한 제품인지 확인할 수 있도록 제품명, 용도 등의 표시가 훼손되지 않도록 관리해야 합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음 - 해당사항 없음	2
2	- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1
3	- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음	2
4	- 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
5	- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1

#### TIP

#### 적합



세척·소독 기준 수립 및 실시



세척·소독제 사용법 인지



세척제, 소독제 보관·관리

#### 부적합



세척·소독제 표시관리 미흡



세척·소독제의 표시 훼손



세척·소독제와 식재료 혼재 보관

## 2

### 조리장 | 19. 소분하여 사용하는 식재료의 관리상태 (3점)

- 소분하여 사용하는 용기의 청결한 관리 여부 및 소비기한 등이 잘 표시되어 있는지 확인합니다.

\* 소분한 양념통별로 표시하거나 일괄 별표표시 가능

구분	평가기준	점수
1	- 소분한 용기의 표면이 오물이나 이물질이 묻어 있지 않고 청결함	1
2	- 소분하여 사용하는 식재료의 제품명, 소비기한 등을 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

#### TIP

#### 적합



용기 청결관리 및 표시관리

#### 부적합



용기 청결관리 미흡 및 표시관리 누락

## 2 조리장 | 20. 손세척 및 소독 용품 구비여부(2점)

● 손세척 시설 및 손세척·소독 용품의 구비와 관리 등을 확인합니다.

\* 손소독제는 의약외품 제품만 인정, 교차오염 방지를 위해 수건은 손건조용품으로 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설(또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1
2	- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1

### TIP

#### 올바른 손세척·소독 시설




## 2 조리장 | 21. 수족관의 청결 및 관리상태(2점)

- 수족관을 보유하고 있는 경우 청결 유지 여부, 수족관 유지 관리 시 사용하고 있는 물질의 적합성 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 수족관이 청결하게 유지되고 있으며 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용 되는 물질은 식품원료 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

### TIP



**올바른 손세척·소독 시설**

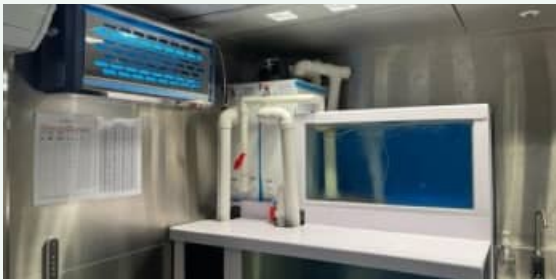
자광막은 일조시간 동안 **햇빛을 항상 차단**할 수 있도록 설치  
햇빛은 수조와 수온 상승과 이끼 발생의 원인이 될 수 있음

냉각기는 수조에 영향을 끼치지 않는 곳에 설치  
냉각기에서 발생하는 오염물질이 수조로 유입될 수 있음

수조 청소시 **여과재(솜, 모래주머니)는 세척제 사용금지**  
세척제는 여과재에 살고 있는 여과미생물까지 사멸시킬 수 있음

수조 내벽 청소시 세제나 락스 사용 가능  
단, 충분히 헹구어야 하며 파이프는 솔 등을 이용하여 내부까지 세척

적합



2	수족관 UV Lamp 교체는 주기적(1회/년)으로 이루어지고 있는가?	○
3	필터용 솜에는 주기적(1회/일)으로 세척·소독 하는가?	○
4	수족관 청소 및 교체 작업을 기록 관리하여 관리하는가?	○
5	수족관 모든 장비의 안전성은 적절하게 표시되어 있는가? (표지판의 미흡)	○

구분	관리 현황					주기					
수족관 UV Lamp 교체	24년 1월 4일 교체					1회/년					
수족관물 교체 및 수족관 청소	1주	2주	3주	4주	5주	1회/주 (비하일기)					
	5.3	5.10	5.17	5.24	5.31	1회/15일 (비하일기)					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

수족관 청결 관리

부적합



수족관 청결 관리 미흡

## 2 조리장 | 22. 폐기물기구 청결관리(4점)

● 쓰레기통의 용도별 구분, 내수성 자재 여부, 전반적인 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통을 용도에 따라 구분 사용함	1
2	- 뚜껑이 있는 쓰레기통을 구비함	1
3	- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1
4	- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1

### TIP

적  
합



쓰레기통의 용도별 구분사용

부  
적  
합



뚜껑 없이 사용

### 3 종사자 위생관리 | 23. 위생교육 실시 여부(3점)

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰, 관련 서류(자체 위생교육 일지 등) 검토 등을 통해 자체 위생교육의 운영 방법(교육일자, 교육내용, 교육자, 피교육자의 수기서명 여부 등)을 확인합니다.
- 공유주방 입점업소는 공유주방 운영업자가 지정한 위생관리책임자가 실시하는 정기교육 (월 1회, 1시간 이상) 수료 여부를 확인합니다. (업소 자체 교육 제외)

구분	평가기준	점수
1	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(분기 1회 이상)을 실시하고 있음 다만, 공유주방의 경우 월 1회 이상 실시	1
2	- 위생책임자가 교육실시 내용 등을 주기적으로 (분기 1회 이상) 확인하고 있음 다만, 공유주방의 경우 월 1회 이상 실시	2

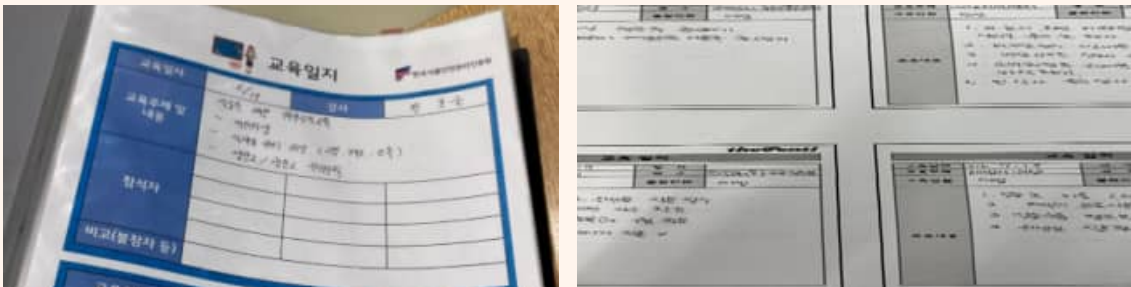
#### TIP

적합



종사자를 위한 자체 위생교육과 관련한 서류 구비

부적합



교육인원 및 서명이 들어가지 않은 교육일지

### 3 종사자 위생관리 | 24. 종사자의 개인위생 및 위생복 등 관리상태 (4점)

● 위생복장의 관리사항과 종사자의 손톱, 두발, 장신구 착용 여부 등을 현장에서 확인합니다.

- 머리망을 착용하거나 위생모 밖으로 머리카락이 나오지 않도록 관리
- 손톱에 매니큐어를 칠하지 않고, 손톱을 짧게 관리할 수 있도록 관리
- 장신구(시계, 반지, 귀걸이 등) 착용 금지
- 질병 및 감염의 우려가 있는 상처가 있는 상태로 조리 등을 하지 않도록 관리

● 조리 및 포장 종사자가 착용하는 위생복장(위생복, 마스크, 장갑 등)의 보관 상태를 확인하고 자체 기준대로 통일된 복장의 착용 여부를 확인합니다.

- 위생복장, 위생마스크, 장갑 등에 찌든 얼룩 등이 없도록 청결하게 관리
- 조리장에 교차오염이 발생하지 않도록 위생복, 위생화 등의 보관 방법 개선
- 외출복과 위생복의 혼재 보관 금지(위생복장의 보호조치 필요)
- 위생복을 입고 출근하거나 개인복장(외출복)으로 근무 하지 않도록 관리

구분	평가기준	점수
1	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있으며 장신구를 착용하고 있지 않음	1
2	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 사용하는 위생복, 마스크, 장갑, 앞치마 등이 청결하게 보관·관리하고 있음	2
3	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 위생복을 외출복과 구분하여 착용함	1

#### TIP

적합



위생모 착용

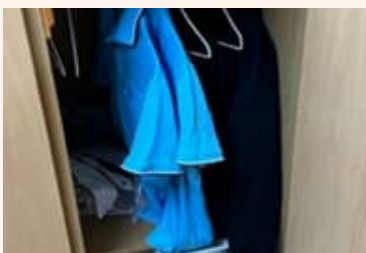


조리복 착용



위생복, 외출복 구분 보관

부적합



외출복, 위생복 함께 보관



장신구 착용 및 손톱 관리 미흡



손(화농성 상처)

## 4 화장실 | 25. 화장실 청결상태(2점)

● 화장실 바닥, 벽, 천장, 변기, 세면대, 환기구 등의 청결 상태를 확인합니다.

- \* 위탁관리 운영(벽면 부착 관리표, 대장 등)하는 공용화장실 인정
- \* 위탁관리 운영(벽면 부착 관리표, 대장 등)하는 공용화장실 인정

구분	평가기준	점수
1	- 화장실은 청결하게 유지되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1
2	- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1

### TIP

적합



청결관리

부적합



청결관리 불량

## 4 화장실 | 26. 손세척·건조용품 등 비치(3점)

● 손 세척 · 건조용품 등의 구비 여부 등을 현장에서 확인합니다.

\* 손소독제는 의약외품 제품만 인정

\* 손건조용품은 분변오염 방지를 위해 수건과 두루마리 휴지 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 손세척 용품(손소독제 또는 비누 등)이 구비되어 있음	2
2	- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1
비해당	- 화장실을 설치하지 않고 인근 화장실을 사용하고 있음 * 자체 화장실이 아닌 건물 내 공용화장실, 인근 공중화장실을 사용하는 업소	-

### TIP

적합



손세척 용품 구비



손 건조용품 구비

## 5 배달 | 27. 배달 포장의 관리 여부 (6점)

- 포장 판매하거나 남은 음식을 포장하는 경우, 일회용 용기의 청결상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식품용으로 표시된 포장 용기를 사용하고 있음	2
2	- 음식 포장 공간을 지정하고 청결하게 관리하고 있음	2
3	- 위생장갑 등 청결한 도구(집게, 국자, 가위 등)를 사용하고 있음	2
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

### 포장공간



- 조리실 등 청결한 구역에서 음식 포장
- 음식 포장구역을 지정하고 작업표면을 주기적으로 소독하여 청결 상태 유지

### 포장시 취급요령



- 조리한 음식은 깨끗이 세척된 용기에 담기
- \* 식품용으로 표시된 포장용기를 용도에 맞게 사용



- 음식을 담을 때, 위생장갑 착용 및 집게 등 도구 사용
- \* 사용하는 기구는 세척·소독하여 건조된 전용 기구 사용



- 조리된 음식은 즉시 포장하고 배달 전 외부에 오래 방치되지 않도록 주의



- 포장 시 다른 작업을 한 경우, 사용하던 장갑을 새로운 것으로 교체

## 5 배달 | 28. 배달함의 청결도 등 관리여부 (2점)

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우 사용 중인 배달함의 관리 상태를 평가하며, 상주하는 배달원이 있는 경우뿐만 아니라 배달 어플, 퀵 서비스 등 배달 대행업체를 이용하는 경우에 포장상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

### TIP

적합



배달함 내부 청결

#### 배달용 운반기구 세척·소독



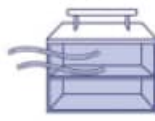
배달용 운반기구 안에  
음식찌꺼기 제거



세척·소독된 행주나  
흐르는 물을 사용 세척



소독제로 뿌려 소독  
실시



위생적인 장소에 보관



외부 오염이 많은 곳(운송 차량 손잡이, 문전테 등)은  
자주 세척·소독



매일 주기적으로 운반기구 등 세척·소독



배달용 운반기구는 청결 상태 수시로 확인  
\* 배달 중 음식이 흐르거나 배달상자에 이물질이 묻은  
경우, 배달 전·후 깨끗이 세척·소독



음식 오염 주의 안전하게 포장 되었는지 확인  
\* 음식 국물이 흐르는지, 포장 주변이 오염되었는지,  
포장 뚜껑이 닫히지 않았는지 등

5

배달

29. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부(1점)

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우 인터뷰 및 현장 확인을 통하여 배달원의 복장 상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

배달 준비



배달전후 비누로 30초 이상  
손씻기 또는 손소독제 사용

\* 화장실 사용 시, 더러운 것을  
만진 후에는 손씻기



배달 시 복장은 청결 유지,  
마스크 착용



배달 음식점 조리실 등  
청결구역 외부인 출입금지

\* 외부환경에 노출된 사람이  
출입시 오염주의

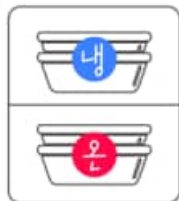
배달 시



재채기, 기침 등이 포장 및  
식품에 튀지 않게 주의



손으로 만지거나  
비위생적 행위 금지



따뜻한 음식과 차가운 음식은  
서로 닿지 않게 구분



따뜻한 음식은 따뜻하게, 차가운  
음식은 차갑게 유지되도록 배달

## 6 공유주방 | 30. 작업장의 청결 여부 (2점)

● 타 영업자와 공유하는 작업장 및 설비, 도구의 위생상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 작업장 및 설비·도구 등의 사용 전후 위생 상태를 확인하고 청결하게 관리하고 있음	2
비해당	- 공유주방을 운영하고 있지 않음	-



## 6 공유주방 | 31. 교차오염 관리 (5점)

● 공유주방의 업소 간 식품 보관 공간의 공동 사용 여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 영업자별로 식품 등을 위생적으로 구분 보관, 관리할 수 있는 창고나 냉동, 냉장 시설을 잘 갖추고 있음	2
2	- 여러 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 않고 있음	2
3	- 여러 영업자 간 공동으로 사용하는 시설, 기기, 기구 등에 관하여 사용 후 세척, 소독하고 인수인계 일지를 작성하여 기록, 보관하고 있음	1
비해당	- 공유주방을 운영하고 있지 않음	-

### TIP

부  
적  
합



여러 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용

## 7

## 푸드테크 로봇

## 32. 조리·제공(서빙) 등 로봇의 관리 (4점)

- 로봇에 대한 정기 점검, 세척·소독 등 관리기준 수립 여부와 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 로봇이 정상적으로 작동하고 있는지 주기적으로 관리하고 있으며, 세척·소독 방법을 수립하여 위생적으로 관리하고 있음	2
2	- 식품과 접촉하는 부분은 식품용으로 적합한 재질을 사용하고 있으며 세척·살균·소독제, 윤활유 등은 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
비해당	- 로봇을 사용하고 있지 않음	-

## TIP

## 적합



서빙용 로봇 청결관리

## 부적합



서빙용 로봇 청결관리 미흡

- ① 로봇의 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것(스테인리스, 플라스틱, 코팅된 도자기 등)이어야 합니다.
  - 코팅된 설비는 장시간 사용 시 벗겨짐에 따라 관리 주기를 설정하고, 내수성, 내부식성 유지를 위해 도색 등을 실시할 경우 이물(페인트 조각, 락카 스프레이 가루 등)이 발생되지 않도록 관리합니다.
- ② 로봇은 정해진 주기에 따라 세척·소독을 실시합니다.
  - 로봇은 분리하여 세척·소독이 가능하거나, 이에 상응하는 세척·소독 기준을 설정해야 합니다. 청결하게 관리하여 음식물 찌꺼기, 곰팡이 등이 발생하지 않도록 해야 합니다.
  - 세척하려는 기구 등은 물로 씻고, 세척제로 세척한 후 잔류하지 않도록 음용수로 충분히 헹굽니다. → ‘기구 등의 살균소독제’로 살균소독 합니다(5분 침지 등) → 완전히 건조시킨 후 다시 사용합니다.
- ③ 로봇 등 시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하고, 그 결과를 보관합니다.
  - 정기적인 점검·정비를 통한 생물학적(파손, 누수, 필터 미교체로 인한 교차오염 등)·화학적(누유 등)·물리적(이물 등) 위해가 발생하지 않도록 예방합니다.
  - 만약 장기간 미사용 로봇을 재사용하는 경우 사용 전 전반적인 점검 및 위생관리가 필요합니다.
- ④ 로봇에 윤활유를 사용할 경우 용도에 맞춰 올바르게 사용하고, 식품으로 혼입될 우려가 있는지 주기적으로 관리합니다.
  - 식품 등에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있는 설비에 대하여 식품용 윤활유를 사용하여야 합니다.
- ⑤ 특히 서빙용 로봇은 음식을 운반하는 쟁반 등 기구에 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있지 않도록 청결하게 관리합니다.
  - 쟁반 등은 주기적으로 세척·소독된 행주나 흐르는 물을 사용해서 세척하고 소독제(알코올)로 뿌려서 소독을 실시합니다.

## 8

## 반려동물 출입 영업장 | 33. 교차오염 관리 (6점)

- 반려동물이 영업장 내에서 자유롭게 이동하지 않도록 반려동물 의자, 케이지, 전용공간, 목줄 고정장치 등 관리 수단을 마련하여 운영하고 있는지 확인합니다.
  - 영업장 내 반려동물의 이동이 제한됨을 손님에게 알리고 그 내용의 안내문 등을 손님이 명확히 알아볼 수 있도록 영업장 내 게시하여야 합니다.
  - 예시를 참조하되, 반려동물이 영업장 내에서 자유롭게 이동하지 못하도록 영업장의 다양한 시설 (식탁에 고정, 기둥 이용 등)을 이용할 수 있음.(다만 손님이 해당 장비, 공간 또는 장치가 있음을 잘 인지할 수 있도록 안내하는 것이 바람직)



반려동물용 의자



케이지



목줄 고정장치



손님용 의자에  
매트·방석 등 이용

- 반려동물 사료를 진열·보관·판매하는 공간이 조리식품 취급 공간과 물리적으로 분리·구획 또는 구분 되어 있는지 확인합니다.
  - 사료 보관 공간이 식품 또는 식기와 혼재되지 않도록 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
- 음식을 제공하거나 진열하는 경우 덮개 및 진열 케이스를 설치하여 반려동물의 털 등 이물혼입을 방지하고 있는지 확인합니다.

**픽업대(식탁)에서 음식을 제공할 때, 다음 중 하나를 선택하는 것도 가능**

- ① 픽업대(식탁)에 뚜껑·덮개 등을 비치하거나
- ② 손님에게 뚜껑·덮개가 필요한지 문의 후 제공하거나
- ③ “뚜껑이 필요하신 분은 말씀해 주세요!!”라는 내용의 문구를 게시하는 것도 가능



뚜껑·덮개 제공(예시)



뚜껑·덮개 제공 예외(예시)

- 반려동물용 식기가 사람용 식기와 혼용되지 않도록 명확히 구분하여 보관·사용되고 있는지 확인합니다.

\* 가능하면 식기의 종류, 색상 등으로 구분하여 손님용과 혼용 방지

- 다회용기를 반려동물용 식기로 사용하는 경우, 세척 등 관리 과정에서 손님용과 **교차오염\***이 발생하지 않도록 관리해야 합니다.

\* 수세미·행주·세제 등을 별도로 사용하고, 손님용과 구분하여 세척



반려동물용 용품 보관공간 마련(예시)

반려동물용 표시(예시)

구분	평가기준	점수
1	- 반려동물이 이동하지 못하도록 관리하고 있음 (반려동물용 의자 설치, 케이지, 별도의 전용공간 설치, 목줄 고정장치 설치)	1
2	- 반려동물에게 사료를 제공하는 경우 사료의 진열·보관·판매 공간은 식품 영업시설과 분리, 구획 또는 구분하고 있음	2
3	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 청결하게 관리되고 있으며, 음식을 제공 또는 진열하는 경우 반려동물의 털 등이 혼입되지 않도록 덮개를 설치하거나 이에 상응하는 조치를 하고 있음	2
4	- 반려동물용 식기는 사람용과 명확히 구분하여 보관, 사용하고 보관 장소에는 반려동물용임을 명확히 표시하고 있음	1
비해당	- 반려동물 출입을 허용하고 있지 않음	-

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 3)

- 반려동물로부터 발생하는 안전사고 등을 예방하기 위해 영업장 내 반려동물의 이동이 제한됨을 손님에게 알리고 그 내용의 안내문 등을 손님이 명확히 알아볼 수 있도록 영업장 내에 게시할 것

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 4)

- 반려동물이 영업장 내에서 자유롭게 이동하지 못하도록 다음의 장비·공간 또는 장치 중 어느 하나 이상을 구비할 것

- 가) 반려동물용 전용의자

- 나) 케이지(반려동물의 움직임을 최소화하기 위한 개별 이동장을 말한다)

- 다) 별도의 전용공간

- 라) 그 밖에 반려동물의 목줄 또는 가슴줄 등을 고정할 수 있는 장치로서 식품의약품안전처장이 정하는 장치

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 5)

- 손님이 음식의 주문, 화장실 이용 등을 위해 이동할 때에는 목줄 등 안전조치를 하고 반려동물과 함께 이동하도록 하고, 그 외의 경우에는 이동을 통제하는 등 영업장 내 안전관리를 할 것

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 7)

- 음식류를 진열·보관·판매·제공할 때에는 반려동물의 털 등 이물질 혼입을 방지할 수 있는 뚜껑·덮개 등을 사용할 것. 다만, 다음의 경우는 제외한다.

- 가) 이미 포장되어 있는 음식물 등 이물질 혼입의 우려가 없다고 판단되는 경우

- 나) 음식물을 제공할 때 뚜껑·덮개 등을 사용하는 것을 손님이 원하지 않는 경우

- 다) 손님이 음식물을 제공받는 장소에 자율적으로 음식물을 덮을 수 있는 뚜껑·덮개 등을 비치한 경우

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 8)

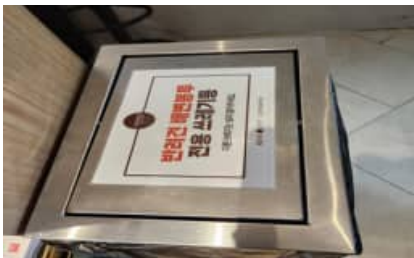
- 반려동물에게 제공되는 식기 등 반려동물용 용품은 손님용으로 사용되는 용품과 구분하여 보관·사용하고, 반려동물용 용품이 보관되는 장소나 해당 용품 등에는 반려동물용 용품 보관장소 또는 반려동물용임을 명확히 표시할 것

## 8

### 반려동물 출입 영업장 | 34. 영업장 환경 및 종사자 위생관리(4)

- 반려동물의 배설물 전용 쓰레기통은 뚜껑이 있는 용기로 관리되어 악취 발생 및 이물 확산을 방지하고 있는지 확인합니다.
  - 반려동물 폐기물 처리 후 손 세척 또는 소독 설비가 마련되어 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 반려동물의 배설물, 매너벨트 등 폐기물을 위생적으로 처리·폐기할 수 있도록 전용 위생장갑, 전용 쓰레기통, 봉투 등 구비하고 있음	2
2	- 종사자는 원칙적으로 반려동물과 접촉하지 않으며, 부득이한 접촉 시에는 손 씻기 및 소독하거나 일회용 위생 장갑을 착용하고, 반려동물 배설물 청소 후에는 자체 운영 지침에 따라 철저히 손씻기를 하고 있음.	2
비해당	- 반려동물 출입을 허용하고 있지 않음	-



전용 쓰레기통(예시)



추가 비품 비치(예시)

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 9)
  - 반려동물의 분변 등 배설물을 버릴 수 있도록 전용 쓰레기통을 비치할 것

## 2. 일반분야 | 간편조리

### 1 객석/객실 | 1. 객석/객실의 청결상태 (9점)

- 천장 구조체 및 마감재의 파손, 마감불량 등과 조명의 관리상태를 확인합니다.  
- 노출형 천장의 경우, 배관 주변 청결 등을 포함하여 확인합니다.
- 벽면 및 창(틀), 블라인드(커튼), 방충망을 확인하며 벽면의 설치된 수납장, 선반, 인테리어 소품 등의 관리 상태도 병행하여 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2
2	- 벽은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
3	- 바닥은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
4	- 창문, 창문틀, 커튼, 블라인드는 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	3
비해당	- 해당사항 없음	-

#### TIP

#### 적합



천장 청결관리



벽 청결관리



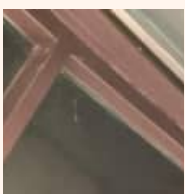
바닥 청결관리



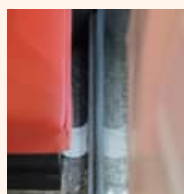
블라인드, 조명 청결관리



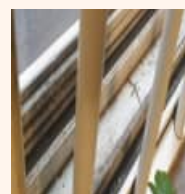
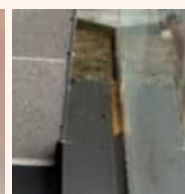
#### 부적합



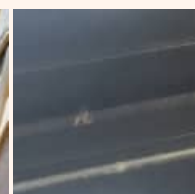
천장 및 조명 먼지, 거미줄



벽·바닥 틈새 먼지 및 이물



창문 벌레 사체



## 1 객석/객실 | 2. 환기시설 등 설치 및 관리상태(4점)

- 현장에서 환기시설(벽면형, 천장형, 국소배기형), 냉·난방기구 등의 정상 작동 및 관리 상태 등을 확인합니다.

※ 국소배기형: 고기구이집 배연파이프, 식탁 설치형 등 포함

구분	평가기준	점수
1	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	1
2	- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3
비해당	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음	-

### TIP

적합



환기시설 청결관리



선풍기 청결관리



에어컨 외관 등 청결관리

부적합



환기시설 먼지 등 청결관리 미흡



선풍기 먼지



에어컨 먼지

# 1 객석/객실 | 3. 객석·객실과의 방충, 방서 유지상태(5점)

- 객석·객실의 해충 및 설치류의 배설물, 사체, 로드샵의 개문영업 등 방충·방서관리를 현장에서 잘 유지하는지 확인합니다.
  - 방충·방서 관리 설비 설치업소의 경우 적정성(포획용, 트랩 등) 및 정기적 유지 관리 (위탁, 자체 관리 동일)가 되고 있는지 확인합니다.
- ※ 전격 살충등은 해충 사체 부스러짐, 이물 혼입 우려로 포획용 유인 포충등 설치 권고, 독먹이제를 통한 살서 행위는 식품 혼입 등 우려로 트랩 설치 권고

구분	평가기준	점수
1	- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식 흔적이 없어야 함	2
2	- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3
비해당	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음	-

## TIP

적합



포충등 설치 및 관리

부적합



포충등 전원 꺼짐(관리 미흡)

객석 내 해충사체 흔적

# 1 객석/객실 | 4. 식탁 등 집기의 청결상태(5점)

- 식탁(하단부 포함), 의자(방석 포함), 인테리어 구조물 등의 청결관리 상태를 확인합니다.
  - 식탁 및 의자의 장기간 사용으로 인한 단순 노후화로 감점 판정하지 않음
- 냅킨통, 소스통, 양념통의 청결 및 정리정돈 상태, 표시관리 등을 확인합니다.
- 객석/객실에 구비 된 쓰레기통의 청결상태 및 덮개 유무 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식탁, 의자, 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등 없이 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
2	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
3	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-

## TIP



식탁 하단 청결관리



의자 노후화



소스통 청결관리



냅킨통(내부) 청결관리



쓰레기통 덮개 있음

적  
합

# 1 객석/객실 | 5. 식품용수 관리여부(조리장 포함) (4점)

- 정수기, 보온병, 물병, 주전자 등 음용수 시설의 청결관리 여부를 확인합니다.
  - 만약 정수기를 사용하는 경우 정기적인 필터교체 및 내·외부 청소 등을 사전에 확인해주시기 바랍니다.(렌탈 정수기의 경우 위탁관리 기록 확인)
- 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 염소량을 주기적으로 확인하는 등의 관리 기준 수립 여부와 준수 등을 평가하게 됩니다.

구분	평가기준	점수
1	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-
3	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2
	- 해당사항 없음	-

## TIP

적합



정수기 추출구 청결관리



식수병 청결관리



정기적인 점검·정비 관리

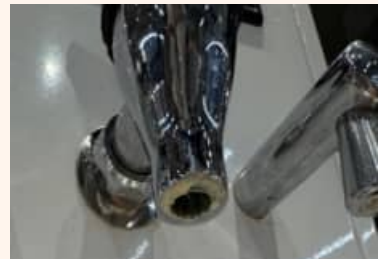
부적합



온수기 추출구 이물



정수기 추출구 주변 얼룩



온수기

# 1 객석/객실 | 6. 행주 및 걸레 관리상태(조리장 포함) (2점)

- 객석/ 주방용 행주/걸레의 용도별 구분사용 및 행주/걸레의 사용 전/후 관리의 적절성 등 청결관리 상태를 확인합니다.
  - 객석/주방의 각 행주/걸레의 구분 사용, 구분 보관 준수여부를 확인합니다.
  - 세척/건조 방법, 보관 방법의 적정성(건조, 보관 중 교차오염 방지)을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 판매대, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1
2	- 판매대, 주방용 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1

## TIP

적합



행주의 용도별 구분사용

부적합



행주, 걸레의 보관관리 미흡

# 1 객석/객실 | 7. 샐러드바 및 판매대 등 청결관리 (6점)

- 판매대 및 셀프서비스를 운영할 경우 식재료를 보호할 수 있는 덮개, 진열 케이스, 비치된 집기 및 주변의 청결관리 상태를 확인합니다.
  - ※ 집게 등 도구를 진열 식품에 담그지 않도록 별도 거치대를 구비 하여 관리 필요
- 판매대 운영 시, 온도관리를 요하는 메뉴의 온도관리 상태 등을 평가합니다

구분	평가기준	점수
1	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
2	- 판매대 주변은 파손, 이물, 끈적임 없이 청결하고, 집기는 세척·소독을 하고 있음	2
3	- 냉장(0~10°C)이 요구되는 메뉴는 보관 온도를 준수하고 있음 (판매대에 한함)	1
4	- 냉동(-18°C 이하)이 요구되는 메뉴는 보관 온도를 준수하고 있음 (판매대에 한함)	1
5	- 온장(60°C 이상)이 요구되는 메뉴는 보관 온도를 준수하고 있음 (판매대에 한함)	1
비해당	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음	-

## TIP

### 적합



식재료 보호 덮개 구비



(샐러드바) 집기 청결관리

(판매대) 주변 청결관리

(판매대) 주변 청결관리

### 부적합



식재료 보호 덮개 구비

(판매대) 주변 청결관리 미흡

판매대 청결관리 미흡

# 1 객석/객실 | 8. 무인판매기(키오스크 관리) (2점)

● 무인판매기(키오스크)의 파손 여부, 이물, 세척·소독 관리 및 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 무인판매기(키오스크, 스탠드형 또는 테이블형)는 파손, 이물, 벌레 사체, 끈적임, 미끄러움 등 없이 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 무인판매기(키오스크)를 비치하지 않음	-

## TIP

적합



무인판매기 청결관리

부적합



무인판매기 이물질, 먼지, 손자국 등 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 9. 조리장의 청결상태(8점)

- 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인
- 벽, 채광시설(방충시설 포함)의 청결상태, 관리여부 등 현장 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1
2	- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	2
3	- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음	2
4	- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	3

### TIP

#### 적합



천장 및 조명장치 청결관리

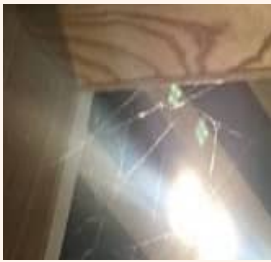


벽 청결관리



창문 청결관리

#### 부적합



천장 및 구조물 거미줄 등 청결관리 미흡



벽 파손 등 청결관리 미흡



창문 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 10. 환풍장치 등 청결상태(4점)

- 환풍장치의 작동여부, 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인합니다.
- 후드장치의 작동상태, 응결수 식품 혼입 가능 여부, 청결여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 환풍장치와 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 환풍장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-
3	- 후드장치 내부는 응결수, 응집 흔적 등이 없고 외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-

### TIP

적  
합



환풍장치 청결관리



후드장치 내부 청결관리

부  
적  
합



환풍장치 찌든 때, 먼지



후드장치 내부 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 11. 바닥의 관리상태 (4점)

### ● 덮개 설치, 바닥의 건조한 상태 유지 등 현장의 관리 상태 확인

※ 타일 균열 등 손상된 바닥은 음식물 및 오수에 의한 미생물 등이 번식할 가능성이 높아 신속한 보수 관리 필요

구분	평가기준	점수
1	- 바닥은 내수처리 되어있으며, 바닥은 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되고 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함	3
2	- 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	1

### TIP

#### 적합



바닥 내수성 재질 및 청결관리



바닥 청결관리



트렌치 설치 및 바닥 청결관리

#### 부적합



바닥 청결관리 미흡



바닥 타일 균열 및 물고임



해충의 사체

## 2 조리장 | 12. 식품 보관공간의 관리상태 (4점)

- 보관공간은 식재료 보관창고 등 식품을 보관할 수 있는 구획된 공간을 의미하며, 정리정돈, 이격 등 식재료 보관 및 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함	1
2	- 식품의 보관상태는 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음	2
3	- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1

### TIP

적  
합



식품 보관 공간 구분정리

부  
적  
합



식재료 이격 미흡

혼재보관 및 정리정돈 미흡

## 2

### 조리장 | 13. 기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리(객석·객실 포함) (8점)

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 세척 및 소독 주기, 방법 등을 확인하며, 현장의 청결상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법을 수립하여 실시하고 있음(자외선, 열탕 등)	2
2	- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기 및 도구 등은 교차오염 방지를 위하여 위생적으로 관리하고 있음	2
3	- 기기, 선반, 식기 및 도구는 청결하게 관리하고 있음(기기, 선반, 식기, 도구 각 1점)	4

#### TIP

#### 적합



식기 및 도구의 위생적 관리



기기 벽면 등 청결관리



선반 청결관리

#### 부적합



세척·소독이 완료된 식기 보관 공간 청결관리 미흡



기기 벽면 기름 때



기기 틈새 청결관리 미흡



기기(제빙기) 청결관리 미흡



선반 밑면 청결관리 미흡



도구 청결관리 미흡

## 2

### 조리장 | 14. 냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3점)

- 냉장·냉동고 내·외부의 청결상태 및 전반적인 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉장·냉동고에 응결수, 성애가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2
2	- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1

#### TIP

#### 적합



고무패킹 청결관리



냉장고 내부 응결수 및 냉각팬 등 청결관리



냉장고 상단 청결관리



(노후화) 냉각팬 주변 변색

#### 부적합



냉동고 내부 성애



냉장고 내부 응결수



냉장고 내부 음식 얼룩



내부 냉각팬 먼지



고무패킹 이물, 곰팡이



냉장고 상단 얼룩 및 먼지

## 2

### 조리장 | 15. 냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 (4점)

- 냉장·냉동고 내 식재료의 구분 보관 및 정리정돈 등 현장을 확인하며, 특히 냉장·냉동고 내부 외포장 박스는 위생관리를 위하여 제거하고 보관 하도록 권고하고 있습니다.
- 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 밀폐 및 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 운반용 외포장재를 제거한 식재료와 제거하지 아니한 식재료를 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
2	- 전처리식품, 조리·반조리식품은 교차오염 되지 않도록 밀폐하여 보관하고 있음	2

#### TIP

#### 적합



식재료 구분 보관 (워크인 냉장·냉동고의 경우 외포장 박스채로 청결 식재료와 구분하여 보관)

#### 부적합



식재료 덮개 없이 보관

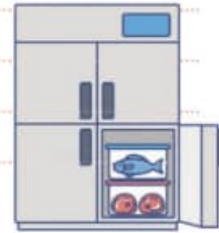


외포장 박스 미 제거 및 교차오염 우려

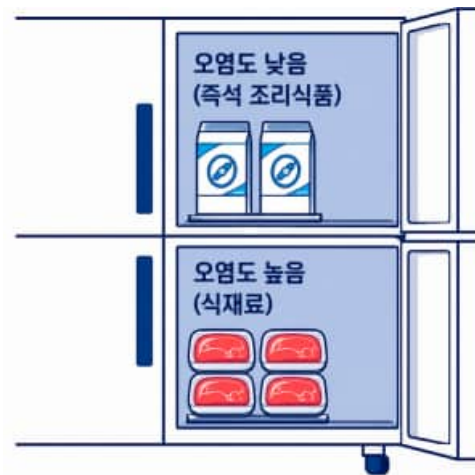


## 냉장고 보관 10가지 요령

- ① 식품 보관법을 확인한 뒤 보관하기
- ② 냉장, 냉동식품은 즉시 냉장고에 넣기
- ③ 이물질이나 흙을 없앤 뒤 보관하기
- ④ 채소는 인쇄물질이나 이물질이 묻어 있을지 모르는 신문지에 싸서 보관하지 않기
- ⑤ 오래 보관해야 하거나 열에 민감한 식품은 냉장고의 안쪽으로 깊숙이 넣기
- ⑥ 냉장고 공간의 약 70%만 채우기
- ⑦ 냉장고 내부 온도를 높일 수 있는 뜨거운 식품은 반드시 식힌 뒤 보관하기
- ⑧ 냉장고 문을 자주 여닫지 않기
- ⑨ 냉장고 온도가 잘 유지되고 있는지 확인하기
- ⑩ 항상 청결하게 사용하기



## 올바른 냉장보관 위치



※ 교차오염 방지를 위한 구분 보관

- 상단 : 채소, 조리음식, 가공식품 등 청결 식재료
- 하단 : 생선·육류 등 날 음식

## 2 조리장 | 16. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4점)

- 대표자 및 종사자 인터뷰, 현장을 통하여 해동 방법과 시간, 해동 후 사용기한 등에 대한 기준 및 준수 여부, 표시관리 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음[해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1
2	- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차 오염이 되지 않도록 관리하고 있음	1
3	- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하며 한번 해동한 식품의 경우 재냉동하고 있지 않음 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 분할일자 또는 재냉동일자 등을 표시하여 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

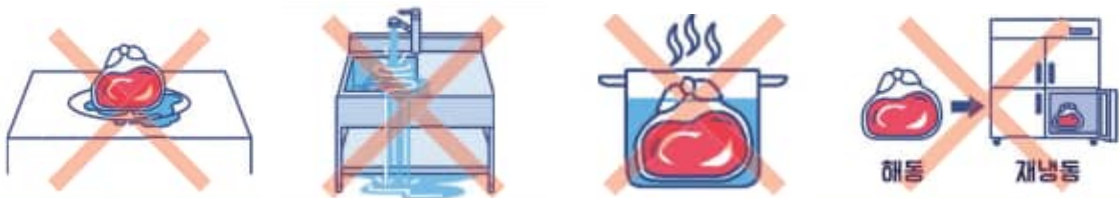
### TIP

#### 적합



냉장 해동      흐르는 물 해동      전자레인지 해동      사용전 냉장 보관      '해동 중' 표시

#### 부적합



상온 해동      침수 해동      온수 해동      '해동 중' 표시 없음

## 2 조리장 | 17. 식재료 등의 보관상태 (4점)

● 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	1
2	- 조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음	1
3	- 차갑게 보관되는 조리음식은 10°C 이하에서 보관하고, 따뜻하게 보관하는 조리음식은 60°C 이상 보관하고 있음	1
4	- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1

### TIP

적합



조리·반조리 조리일자 작성



냉장온도, 온장온도 준수

부적합



조리·반조리 조리일자 미작성



냉장온도, 온장온도 미준수

## 2

### 조리장 | 18. 원·부재료의 세척·소독여부 등(8점)

- 원·부재료의 세척·소독 방법의 인지 및 세척·소독제 표시 훼손 여부 등을 확인합니다.
  - \* (세척) 채소 및 과일 세척 시 물세척 또는 세척제 사용 가능, 세척제는 과일·채소용 세척제만 가능
  - \* (소독) 식품첨가물공전에 따라 식품용 살균제로 허용된 7종만 인정(과산화수소(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), 차아염소산나트륨(NaClO), 차아염소산칼슘(Ca(ClO)<sub>2</sub>), 차아염소산수(HOCl), 이산화염소수(ClO<sub>2</sub>), 오존수(O<sub>3</sub>), 과산화초산(CH<sub>3</sub>COOOH))
  - 세척·소독제 특성과 올바른 사용 방법(용도, 희석비율, 소독시간 등)을 종사자가 숙지하고 있는지 확인합니다.
    - \* 세척·소독제의 제조 사용법을 게시물로 비치하여 활용할 경우 인정
- 세척·살균·소독제를 식재료와 구분하여 보관하고 있으며, 관련 기준 및 규정에 적합한 제품을 사용하고 있는지 확인합니다.
  - 소분하여 사용하는 세척·살균·소독제의 경우, 관련 기준에 적합한 제품인지 확인할 수 있도록 제품명, 용도 등의 표시가 훼손되지 않도록 관리해야 합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음 - 해당사항 없음	2 -
2	- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1
3	- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음	2
4	- 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
5	- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1

#### TIP

#### 적합



냉장 보관(달걀)



냉장온도 준수



세척제, 소독제 보관·관리

#### 부적합



세척·소독제 표시관리 미흡



세척·소독제의 표시 훼손



세척·소독제와 식재료 혼재 보관

## 2 조리장 | 19. 소분하여 사용하는 식재료의 관리상태 (3점)

● 소분하여 사용하는 용기의 청결한 관리 여부 및 소비기한 등이 잘 표시되어 있는지 확인합니다.

\* 소분한 양념통별로 표시하거나 일괄 별표표시 가능

구분	평가기준	점수
1	- 소분한 용기의 표면이 오물이나 이물질이 묻어 있지 않고 청결함	1
2	- 소분하여 사용하는 식재료의 제품명, 소비기한 등을 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

### TIP

적  
합



용기 청결관리 및 표시관리

부  
적  
합



용기 청결관리 미흡 및 표시관리 누락

## 2 조리장 | 20. 손세척 및 소독 용품 구비여부(2점)

● 손세척 시설 및 손세척·소독 용품의 구비와 관리 등을 확인합니다.

\* 손소독제는 의약외품 제품만 인정, 교차오염 방지를 위해 수건은 손건조용품으로 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설(또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1
2	- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1

### TIP

#### 올바른 손세척·소독 시설



## 2 조리장 | 21. 폐기물기구 청결관리(4점)

● 쓰레기통의 용도별 구분, 내수성 자재 여부, 전반적인 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통을 용도에 따라 구분 사용함	1
2	- 뚜껑이 있는 쓰레기통을 구비함	1
3	- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1
4	- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1

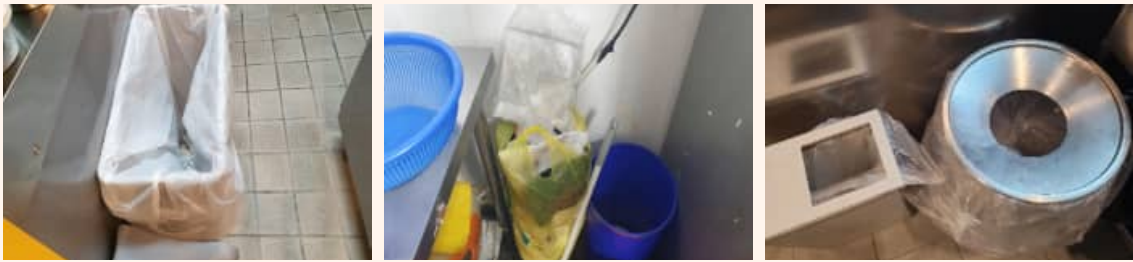
### TIP

적  
합



쓰레기통의 용도별 구분사용

부  
적  
합



뚜껑 없이 사용

### 3 종사자 위생관리 | 22. 위생교육 실시 여부(3점)

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰, 관련 서류(자체 위생교육 일지 등) 검토 등을 통해 자체 위생교육의 운영 방법(교육일자, 교육내용, 교육자, 피교육자의 수기서명 여부 등)을 확인합니다.
- 공유주방 입점업소는 공유주방 운영업자가 지정한 위생관리책임자가 실시하는 정기교육 (월 1회, 1시간 이상) 수료 여부를 확인합니다. (업소 자체 교육 제외)

구분	평가기준	점수
1	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(분기 1회 이상)을 실시하고 있음	1
2	- 위생책임자가 교육실시 내용 등을 주기적으로 (분기 1회 이상) 확인하고 있음	2

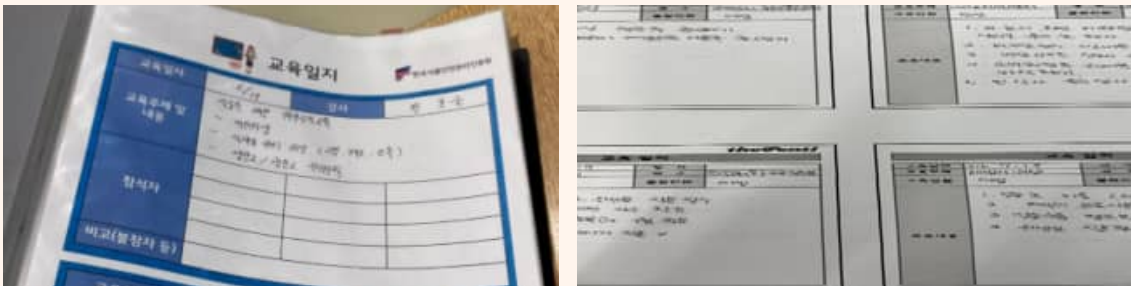
#### TIP

적합



종사자를 위한 자체 위생교육과 관련한 서류 구비

부적합



교육인원 및 서명이 들어가지 않은 교육일지

### 3 종사자 위생관리 | 23. 종사자의 개인위생 및 위생복 등 관리상태 (4점)

● 위생복장의 관리사항과 종사자의 손톱, 두발, 장신구 착용 여부 등을 현장에서 확인합니다.

- 머리망을 착용하거나 위생모 밖으로 머리카락이 나오지 않도록 관리
- 손톱에 매니큐어를 칠하지 않고, 손톱을 짧게 관리할 수 있도록 관리
- 장신구(시계, 반지, 귀걸이 등) 착용 금지
- 질병 및 감염의 우려가 있는 상처가 있는 상태로 조리 등을 하지 않도록 관리

● 조리 및 포장 종사자가 착용하는 위생복장(위생복, 마스크, 장갑 등)의 보관 상태를 확인하고 자체 기준대로 통일된 복장의 착용 여부를 확인합니다.

- 위생복장, 위생마스크, 장갑 등에 찌든 얼룩 등이 없도록 청결하게 관리
- 조리장에 교차오염이 발생하지 않도록 위생복, 위생화 등의 보관 방법 개선
- 외출복과 위생복의 혼재 보관 금지(위생복장의 보호조치 필요)
- 위생복을 입고 출근하거나 개인복장(외출복)으로 근무 하지 않도록 관리

구분	평가기준	점수
1	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있으며 장신구를 착용하고 있지 않음	1
2	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 사용하는 위생복, 마스크, 장갑, 앞치마 등이 청결하게 보관·관리하고 있음	2
3	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 위생복을 외출복과 구분하여 착용함	1

#### TIP

적합



위생모 착용

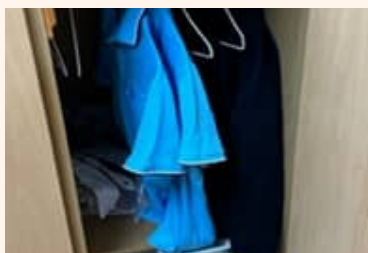


조리복 착용



위생복, 외출복 구분 보관

부적합



외출복, 위생복 함께 보관



장신구 착용 및 손톱 관리 미흡



손(화농성 상처)

## 4 화장실 | 24. 화장실 청결상태(2점)

● 화장실 바닥, 벽, 천장, 변기, 세면대, 환기구 등의 청결 상태를 확인합니다.

- \* 위탁관리 운영(벽면 부착 관리표, 대장 등)하는 공용화장실 인정
- \* 위탁관리 운영(벽면 부착 관리표, 대장 등)하는 공용화장실 인정

구분	평가기준	점수
1	- 화장실은 청결하게 유지되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1
2	- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1

### TIP

적합



청결관리

부적합



청결관리 불량

## 4 화장실 | 25. 손세척·건조용품 등 비치(3점)

● 손 세척 · 건조용품 등의 구비 여부 등을 현장에서 확인합니다.

\* 손소독제는 의약외품 제품만 인정

\* 손건조용품은 분변오염 방지를 위해 수건과 두루마리 휴지 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 손세척 용품(손소독제 또는 비누 등)이 구비되어 있음	2
2	- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1
비해당	- 화장실을 설치하지 않고 인근 화장실을 사용하고 있음 * 자체 화장실이 아닌 건물 내 공용화장실, 인근 공중화장실을 사용하는 업소	-

### TIP

적합



손세척 용품 구비



손 건조용품 구비

## 5 배달 | 26. 배달 포장의 관리 여부 (6점)

- 포장 판매하거나 남은 음식을 포장하는 경우, 일회용 용기의 청결상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식품용으로 표시된 포장 용기를 사용하고 있음	2
2	- 음식 포장 공간을 지정하고 청결하게 관리하고 있음	2
3	- 위생장갑 등 청결한 도구(집게, 국자, 가위 등)를 사용하고 있음	2
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

### 포장공간



- 조리실 등 청결한 구역에서 음식 포장
- 음식 포장구역을 지정하고 작업표면을 주기적으로 소독하여 청결 상태 유지

### 포장시 취급요령



- 조리한 음식은 깨끗이 세척된 용기에 담기
- \* 식품용으로 표시된 포장용기를 용도에 맞게 사용



- 음식을 담을 때, 위생장갑 착용 및 집게 등 도구 사용
- \* 사용하는 기구는 세척·소독하여 건조된 전용 기구 사용



- 조리된 음식은 즉시 포장하고 배달 전 외부에 오래 방치되지 않도록 주의



- 포장 시 다른 작업을 한 경우, 사용하던 장갑을 새로운 것으로 교체

## 5 배달 | 27. 배달함의 청결도 등 관리여부 (2점)

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우 사용 중인 배달함의 관리 상태를 평가하며, 상주하는 배달원이 있는 경우뿐만 아니라 배달 어플, 퀵 서비스 등 배달 대행업체를 이용하는 경우에 포장상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

### TIP

적합



배달함 내부 청결

#### 배달용 운반기구 세척·소독



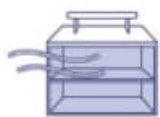
배달용 운반기구 안에  
음식찌꺼기 제거



세척·소독된 행주나  
흐르는 물을 사용 세척



소독제로 뿌려 소독  
실시



위생적인 장소에 보관



외부 오염이 많은 곳(운송 차량 손잡이, 문전테 등)은  
자주 세척·소독



매일 주기적으로 운반기구 등 세척·소독



배달용 운반기구는 청결 상태 수시로 확인  
\* 배달 중 음식이 흐르거나 배달상자에 이물질이 묻은  
경우, 배달 전·후 깨끗이 세척·소독



음식 오염 주의 안전하게 포장 되었는지 확인  
\* 음식 국물이 흐르는지, 포장 주변이 오염되었는지,  
포장 뚜껑이 닫히지 않았는지 등

5

배달 | 28. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부(1점)

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우 인터뷰 및 현장 확인을 통하여 배달원의 복장 상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

배달 준비



배달전후 비누로 30초 이상  
손씻기 또는 손소독제 사용

\* 화장실 사용 시, 더러운 것을  
만진 후에는 손씻기



배달 시 복장은 청결 유지,  
마스크 착용



배달 음식점 조리실 등  
청결구역 외부인 출입금지

\* 외부환경에 노출된 사람이  
출입시 오염주의

배달 시



재채기·기침 등이 포장 및  
식품에 튀지 않게 주의



손으로 만지거나  
비위생적 행위 금지



따뜻한 음식과 차가운 음식은  
서로 닿지 않게 구분



따뜻한 음식은 따뜻하게, 차가운  
음식은 차갑게 유지되도록 배달

## 6

## 푸드테크 로봇

## 29. 조리·제공(서빙) 등 로봇의 관리 (4점)

- 로봇에 대한 정기 점검, 세척·소독 등 관리기준 수립 여부와 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 로봇이 정상적으로 작동하고 있는지 주기적으로 관리하고 있으며, 세척·소독 방법을 수립하여 위생적으로 관리하고 있음	2
2	- 식품과 접촉하는 부분은 식품용으로 적합한 재질을 사용하고 있으며 세척·살균·소독제, 윤활유 등은 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
비해당	- 로봇을 사용하고 있지 않음	-

## TIP

## 적합



서빙용 로봇 청결관리

## 부적합



서빙용 로봇 청결관리 미흡

- ① 로봇의 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것(스테인리스, 플라스틱, 코팅된 도자기 등)이어야 합니다.
  - 코팅된 설비는 장시간 사용 시 벗겨짐에 따라 관리 주기를 설정하고, 내수성, 내부식성 유지를 위해 도색 등을 실시할 경우 이물(페인트 조각, 락카 스프레이 가루 등)이 발생되지 않도록 관리합니다.
- ② 로봇은 정해진 주기에 따라 세척·소독을 실시합니다.
  - 로봇은 분리하여 세척·소독이 가능하거나, 이에 상응하는 세척·소독 기준을 설정해야 합니다. 청결하게 관리하여 음식물 찌꺼기, 곰팡이 등이 발생하지 않도록 해야 합니다.
  - 세척하려는 기구 등은 물로 씻고, 세척제로 세척한 후 잔류하지 않도록 음용수로 충분히 헹굽니다. → ‘기구 등의 살균소독제’로 살균소독 합니다(5분 침지 등) → 완전히 건조시킨 후 다시 사용합니다.
- ③ 로봇 등 시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하고, 그 결과를 보관합니다.
  - 정기적인 점검·정비를 통한 생물학적(파손, 누수, 필터 미교체로 인한 교차오염 등)·화학적(누유 등)·물리적(이물 등) 위해가 발생하지 않도록 예방합니다.
  - 만약 장기간 미사용 로봇을 재사용하는 경우 사용 전 전반적인 점검 및 위생관리가 필요합니다.
- ④ 로봇에 윤활유를 사용할 경우 용도에 맞춰 올바르게 사용하고, 식품으로 혼입될 우려가 있는지 주기적으로 관리합니다.
  - 식품 등에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있는 설비에 대하여 식품용 윤활유를 사용하여야 합니다.
- ⑤ 특히 서빙용 로봇은 음식을 운반하는 쟁반 등 기구에 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있지 않도록 청결하게 관리합니다.
  - 쟁반 등은 주기적으로 세척·소독된 행주나 흐르는 물을 사용해서 세척하고 소독제(알코올)로 뿌려서 소독을 실시합니다.

# 7

## 반려동물 출입 영업장 | 30. 교차오염 관리 (6점)

- 반려동물이 영업장 내에서 자유롭게 이동하지 않도록 반려동물 의자, 케이지, 전용공간, 목줄 고정장치 등 관리 수단을 마련하여 운영하고 있는지 확인합니다.
  - 영업장 내 반려동물의 이동이 제한됨을 손님에게 알리고 그 내용의 안내문 등을 손님이 명확히 알아볼 수 있도록 영업장 내 게시하여야 합니다.
  - 예시를 참조하되, 반려동물이 영업장 내에서 자유롭게 이동하지 못하도록 영업장의 다양한 시설 (식탁에 고정, 기둥 이용 등)을 이용할 수 있음.(다만 손님이 해당 장비, 공간 또는 장치가 있음을 잘 인지할 수 있도록 안내하는 것이 바람직)



반려동물용 의자



케이지



목줄 고정장치



손님용 의자에 매트·방석 등 이용

- 반려동물 사료를 진열·보관·판매하는 공간이 조리식품 취급 공간과 물리적으로 분리·구획 또는 구분 되어 있는지 확인합니다.
  - 사료 보관 공간이 식품 또는 식기와 혼재되지 않도록 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
- 음식을 제공하거나 진열하는 경우 덮개 및 진열 케이스를 설치하여 반려 동물의 털 등 이물혼입을 방지하고 있는지 확인합니다.

**픽업대(식탁)에서 음식을 제공할 때, 다음 중 하나를 선택하는 것도 가능**

- ① 픽업대(식탁)에 뚜껑·덮개 등을 비치하거나
- ② 손님에게 뚜껑·덮개가 필요한지 문의 후 제공하거나
- ③ “뚜껑이 필요하신 분은 말씀해 주세요!!”라는 내용의 문구를 게시하는 것도 가능



뚜껑·덮개 제공(예시)



뚜껑·덮개 제공 예외(예시)

- 반려동물용 식기가 사람용 식기와 혼용되지 않도록 명확히 구분하여 보관·사용되고 있는지 확인합니다.

\* 가능하면 식기의 종류, 색상 등으로 구분하여 손님용과 혼용 방지

- 다회용기를 반려동물용 식기로 사용하는 경우, 세척 등 관리 과정에서 손님용과 **교차오염\***이 발생하지 않도록 관리해야 합니다.

\* 수세미·행주·세제 등을 별도로 사용하고, 손님용과 구분하여 세척



반려동물용 용품 보관공간 마련(예시)

반려동물용 표시(예시)

구분	평가기준	점수
1	- 반려동물이 이동하지 못하도록 관리하고 있음 (반려동물용 의자 설치, 케이지, 별도의 전용공간 설치, 목줄 고정장치 설치)	1
2	- 반려동물에게 사료를 제공하는 경우 사료의 진열·보관·판매 공간은 식품 영업시설과 분리, 구획 또는 구분하고 있음	2
3	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 청결하게 관리되고 있으며, 음식을 제공 또는 진열하는 경우 반려동물의 털 등이 혼입되지 않도록 덮개를 설치하거나 이에 상응하는 조치를 하고 있음	2
4	- 반려동물용 식기는 사람용과 명확히 구분하여 보관, 사용하고 보관 장소에는 반려동물용임을 명확히 표시하고 있음	1
비해당	- 반려동물 출입을 허용하고 있지 않음	-

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 3)

- 반려동물로부터 발생하는 안전사고 등을 예방하기 위해 영업장 내 반려동물의 이동이 제한됨을 손님에게 알리고 그 내용의 안내문 등을 손님이 명확히 알아볼 수 있도록 영업장 내에 게시할 것

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 4)

- 반려동물이 영업장 내에서 자유롭게 이동하지 못하도록 다음의 장비·공간 또는 장치 중 어느 하나 이상을 구비할 것

- 가) 반려동물용 전용의자

- 나) 케이지(반려동물의 움직임을 최소화하기 위한 개별 이동장을 말한다)

- 다) 별도의 전용공간

- 라) 그 밖에 반려동물의 목줄 또는 가슴줄 등을 고정할 수 있는 장치로서 식품의약품안전처장이 정하는 장치

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 5)

- 손님이 음식의 주문, 화장실 이용 등을 위해 이동할 때에는 목줄 등 안전조치를 하고 반려동물과 함께 이동하도록 하고, 그 외의 경우에는 이동을 통제하는 등 영업장 내 안전관리를 할 것

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 7)

- 음식류를 진열·보관·판매·제공할 때에는 반려동물의 털 등 이물질 혼입을 방지할 수 있는 뚜껑·덮개 등을 사용할 것. 다만, 다음의 경우는 제외한다.

- 가) 이미 포장되어 있는 음식물 등 이물질 혼입의 우려가 없다고 판단되는 경우

- 나) 음식물을 제공할 때 뚜껑·덮개 등을 사용하는 것을 손님이 원하지 않는 경우

- 다) 손님이 음식물을 제공받는 장소에 자율적으로 음식물을 덮을 수 있는 뚜껑·덮개 등을 비치한 경우

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 8)

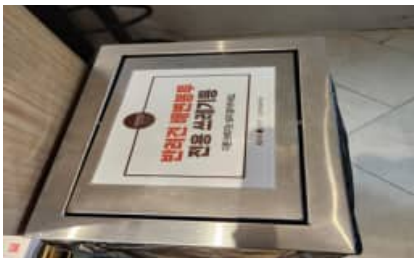
- 반려동물에게 제공되는 식기 등 반려동물용 용품은 손님용으로 사용되는 용품과 구분하여 보관·사용하고, 반려동물용 용품이 보관되는 장소나 해당 용품 등에는 반려동물용 용품 보관장소 또는 반려동물용임을 명확히 표시할 것

# 7

## 반려동물 출입 영업장 | 34. 영업장 환경 및 종사자 위생관리(4)

- 반려동물의 배설물 전용 쓰레기통은 뚜껑이 있는 용기로 관리되어 악취 발생 및 이물 확산을 방지하고 있는지 확인합니다.
  - 반려동물 폐기물 처리 후 손 세척 또는 소독 설비가 마련되어 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 반려동물의 배설물, 매너벨트 등 폐기물을 위생적으로 처리·폐기할 수 있도록 전용 위생장갑, 전용 쓰레기통, 봉투 등 구비하고 있음	2
2	- 종사자는 원칙적으로 반려동물과 접촉하지 않으며, 부득이한 접촉 시에는 손 씻기 및 소독하거나 일회용 위생 장갑을 착용하고, 반려동물 배설물 청소 후에는 자체 운영 지침에 따라 철저히 손씻기를 하고 있음.	2
비해당	- 반려동물 출입을 허용하고 있지 않음	-



전용 쓰레기통(예시)



추가 비품 비치(예시)

- 「식품위생법 시행규칙」[별표 17] 제7호보목 9)
  - 반려동물의 분변 등 배설물을 버릴 수 있도록 전용 쓰레기통을 비치할 것

## 2. 일반분야 | 집단급식소(위탁급식영업)

### 1 객석/객실 | 1. 객석/객실의 청결상태 (9점)

- 천장 구조체 및 마감재의 파손, 마감불량 등과 조명의 관리상태를 확인합니다.
  - 노출형 천장의 경우, 배관·철물·조명 레일 등 노출된 부분에 먼지가 쌓이지 않도록 관리하고 있는지 확인합니다.
- 벽면 및 창(틀), 블라인드(커튼), 방충망을 확인하며 벽면의 설치된 수납장, 선반, 인테리어 소품 등의 관리 상태도 병행하여 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2
2	- 벽은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
3	- 바닥은 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
4	- 창문, 창문틀, 커튼, 블라인드는 파손, 이물, 벌레사체, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	3

#### TIP

#### 적합



천장, 조명 청결관리



벽 청결관리



바닥 청결관리



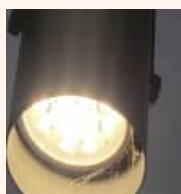
창(틀), 블라인드 청결관리



#### 부적합



천장 누수, 조명기구 거미줄



바닥 이물질



창(틀) 벌레, 이물질

## 1 객석/객실 | 2. 환기시설 등 설치 및 관리상태(4점)

- 환기시설(벽면형, 천장형, 국소배기형)과 냉·난방기구 등의 정상 작동 여부 및 먼지나 오염 없이 청결하게 관리되고 있는지 현장에서 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	1
2	- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3
비해당	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음	-

### TIP

#### 적합



환기시설 청결관리



에어컨 외관 등 청결관리

#### 부적합



환기시설 먼지 등 청결관리 미흡



선풍기 먼지



에어컨 먼지

# 1 객석/객실 | 3. 객석·객실과의 방충, 방서 유지상태(5점)

- 객석·객실의 해충 및 설치류의 배설물, 사체, 로드샵의 개문영업 등 방충·방서관리를 현장에서 잘 유지하는지 확인합니다.
- 방충·방서 관리 설비 설치업소의 경우 적정성(포획용, 트랩 등) 및 정기적 유지 관리 (위탁, 자체 관리 동일)가 되고 있는지 확인합니다.
  - ※ 전격 살충등은 해충 사체 부스러짐, 이물 혼입 우려로 포획용 유인 포충등 설치 권고, 독먹이제를 통한 살서 행위는 식품 혼입 등 우려로 트랩 설치 권고

구분	평가기준	점수
1	-업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식 흔적이 없어야 함	2
2	-방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3

## TIP

적합



포충등 설치 및 관리

부적합



방충등 설치 미흡(충격식 포충등)

포충등 작동 미흡

포충등 관리 미흡

# 1 객석/객실 | 4. 식탁 등 집기의 청결상태(5점)

- 식탁(하단부 포함), 의자(방석 포함), 인테리어 구조물 등의 청결관리 상태를 확인합니다.
  - 식탁 및 의자의 장기간 사용으로 인한 단순 노후화는 감점 대상이 아닙니다.
- 냅킨통, 소스통, 양념통의 내·외부 청결 및 정리정돈 상태, 표시관리 등을 확인합니다.
- 객석/객실에 비치 된 쓰레기통의 덮개 유무, 내·외부가 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식탁, 의자, 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등 없이 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
2	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
3	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-

## TIP

### 적합



식탁 하단 / 의자 청결관리



식탁 청결관리



소스통 청결관리



냅킨통(내부) 청결관리



쓰레기통 덮개 있음



# 1 객석/객실 | 5. 식품용수 관리여부(조리장 포함) (4점)

- 정수기, 보온병, 물병, 주전자 등 음용수 시설의 청결관리 여부를 확인합니다.
  - 만약 정수기를 사용하는 경우 정기적인 필터교체 및 내·외부 청소 등을 사전에 확인해주시기 바랍니다.(렌탈 정수기의 경우 위탁관리 기록 확인)

구분	평가기준	점수
1	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-

## TIP

적합



정수기 추출구 청결관리



식수병 청결관리

부적합



온수기 추출구 이물



정수기 추출구 주변 얼룩

# 1 객석/객실 | 6. 행주 및 걸레 관리상태(조리장 포함) (2점)

- 객석/ 주방용 행주/걸레의 용도별 구분사용 및 행주/걸레의 사용 전/후 관리의 적절성 등 청결관리 상태를 확인합니다.
  - 객석용과 주방용 행주·걸레를 구분하여 사용하고, 각각 구분하여 보관하고 있는지를 확인합니다.
  - 세척·건조 및 보관 방법의 적정성(건조, 보관 중 교차오염 방지)을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 객석, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1
2	- 객석, 주방용 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1

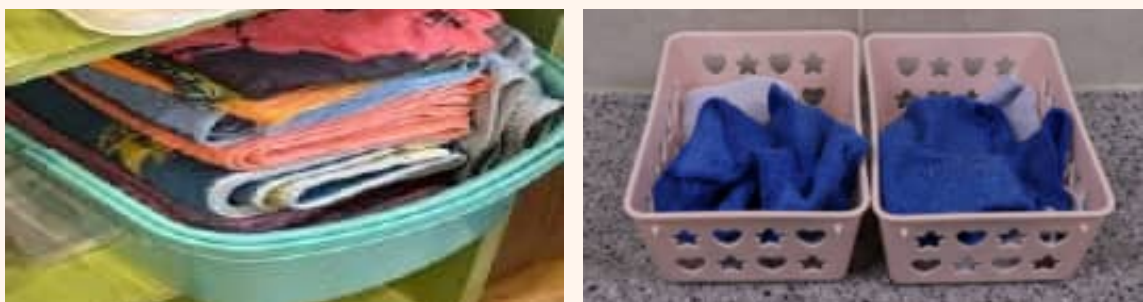
## TIP

적합



식수병 청결관리

부적합



행주, 걸레의 보관관리 미흡

# 1 객석/객실 | 7. 무인판매기(키오스크 관리) (2점)

● 무인판매기(키오스크)의 파손 여부, 이물, 세척·소독 관리 및 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 무인판매기(키오스크, 스탠드형 또는 테이블형)는 파손, 이물, 벌레 사체, 끈적임, 미끄러움 등 없이 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 무인판매기(키오스크)를 비치하지 않음	-

## TIP

적합



무인판매기 청결관리

부적합



무인판매기 이물질, 먼지, 손자국 등 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 8. 조리장의 청결상태(11점)

- 조리 과정에서 교차오염이 발생하지 않도록 전처리실, 조리실, 기구세척실 등 작업 특성에 맞게 분리하여 관리하고 있는지 확인합니다.
  - 일반작업구역과 청결작업구역이 구분되어 있거나, 분리가 어려운 경우 동선관리, 작업 시간 관리 등 교차오염을 예방하기 위한 다른 조치가 있는지 확인합니다.
- 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인합니다.
- 조명이 정상적으로 작동하고 있으며, 검수대·조리대 등에서 이물을 육안으로 확인 가능한 충분한 조도인지 확인합니다.
- 벽, 채광시설(방충시설 포함)의 청결상태, 관리여부 등 현장 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 조리과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실, 조리실 및 기구세척실 등을 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리하고, 조리 특성에 따라 분리, 구획 또는 구분하고 있음(다만 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 하는 경우 인정)	2
2	- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1
3	- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	2
4	- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1
5	- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음	2
6	- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	3

### TIP

적합



벽 청결관리



천장 및 조명장치 청결관리



창문 청결관리

부적합



벽 얼룩 등 청결관리 미흡



천장 및 조명장치 청결관리 미흡



창문 청결관리 미흡

## 2

### 조리장 | 9. 환풍장치 등 청결상태(4점)

- 환풍장치의 작동여부, 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인합니다.
- 후드장치의 작동상태, 응결수 식품 혼입 가능 여부, 청결여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 환풍장치와 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1
2	- 환풍장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1
3	- 후드장치 내부는 응결수, 응집 흔적 등이 없고 외부가 청결함	2

#### TIP

#### 적합



환풍장치 청결관리



후드장치 내부 청결관리

#### 부적합



환풍장치 켜는 때, 먼지



후드장치 내부 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 10. 배수시설 및 바닥의 관리상태 (6점)

- 배수시설 및 트렌치의 덮개가 설치되어 있고, 이물·찌꺼기 없이 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
- 바닥은 물이 고이지 않고 마른 상태가 유지되며, 기름기나 음식물 찌꺼기가 남지 않도록 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
  - \* 바닥 타일에 균열이나 손상이 생기면 음식물·오수에 의한 미생물 등이 번식할 가능성이 높아 신속한 보수관리가 필요합니다.
- 조리장 내부에 해충이나 설치류의 사체 등 흔적이 없고, 정기적으로 구충·구서 방제를 실시하며, 소독·방제 작업이 적절하게 이루어지고 있는지 확인합니다.
  - \* 방제 작업을 위탁하여 관리하는 경우도 인정합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있고 청결하게 관리하고 있음	1
2	- 바닥은 내수처리 되어 있으며, 바닥은 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되고 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함	3
3	- 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	1
4	- 조리장은 정기적으로 구충구서 소독작업을 실시하고 있음	1

### TIP

#### 적합



바닥 내수성 재질 및 청결관리



바닥 청결관리



트렌치 설치 및 바닥 청결관리

#### 부적합



배수시설 미설치



바닥 타일 균열 및 물고임



해충의 사체

## 2 조리장 | 11. 식품 보관공간의 관리상태 (4점)

- 식품 보관 공간은 식재료를 보관하는 구획된 장소를 의미하며, 청결관리, 식재료의 정리정돈, 바닥과의 이격 보관 여부 등을 확인합니다.

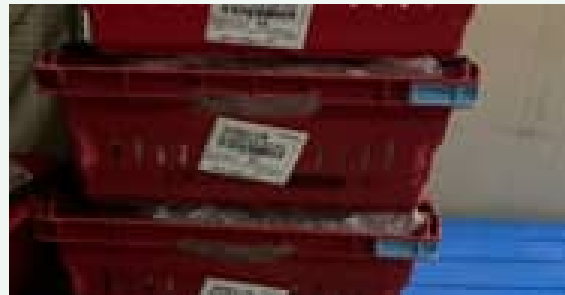
구분	평가기준	점수
1	- 식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함	1
2	- 식품의 보관상태는 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음	2
3	- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1

### TIP

#### 적합



식품 보관 공간 구분정리



식재료 이격관리

#### 부적합



식재료 이격 미흡



혼재보관 및 정리정돈 미흡

## 2

### 조리장 | 12. 기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리(객석·객실 포함) (10점)

- 영양사 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 세척 및 소독 주기, 방법 등을 확인하며, 현장의 청결 상태 등을 평가합니다.
- 급식기구와 배식도구 세척에 적합한 세제를 사용하여 위생적으로 세척하고 있는지를 확인합니다.
  - 최종 행굼수가 살균에 적합한 온도를 유지되거나, 세척·소독고를 이용해 적절한 온도에서 소독이 이루어지고 있는지를 확인합니다.
- 기기, 선반, 식기 및 조리도구에 대해 적절한 소독 방법을 설정해 실시하고, 소독시설이 정상적으로 작동하고 있는지를 확인합니다.
  - 자외선 사용 주기에 따른 교체 관리 및 정상가동 여부와 식기류가 충분히 조사되도록 관리하는지 확인합니다.
- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 기기 및 조리도구가 교차오염되지 않도록 위생적으로 관리하고 있는지 확인합니다.
  - 식판 등 급식기구는 먼지, 이물 해충 등에 노출되지 않도록 덮개가 있는 보관함 또는 밀폐된 상태로 보관하고 있는지 확인합니다.
- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등 구분하여 사용하고, 사용 후 세척·소독 후 교차오염이 발생하지 않도록 보관하고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척하고 세척에 적합한 세제로 세척을 실시하고 있음 · 최종 행굼수의 온도는 살균에 적합한 온도를 유지하거나 세척·소독구에서 적절한 온도를 유지하고 있음	2
2	- 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법(기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균)을 수립하여 실시하고 있으며, 소독시설(자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설 등)은 정상적으로 작동되고 있음	2
3	- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기, 도구 등은 교차오염 방지를 위해 위생적으로 관리하고 있으며, 특히 식판 등 급식기구는 밀폐하여 청결하게 보관하고 있음	2
4	- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 사용 후 교차오염되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	2
5	- 기기, 선반, 식기 및 도구는 청결하게 관리하고 있음 (* 기기, 선반, 식기, 도구 각 1점)	4

 TIP

적합



식품 보관 공간 구분정리



식기 및 도구의 위생적 관리



선반 청결관리  
(배식 전 대기)

부적합



세척·소독이 완료된 식기  
보관 공간 청결관리 미흡



자외선 소독고 램프가 꺼져  
소독되지 않고 있음



기기 틈새 청결관리 미흡



기기(제빙기) 청결관리 미흡



선반 밑면 청결관리 미흡



도구 청결관리 미흡

## 2 조리장 | 13. 식판 등 대여업체 이용 (2점)

- 식판 등 급식기구의 세척·소독 및 대여를 하는 경우, 계약서를 보관하고 있으며 세척·소독 등 위생관리 기준이 계약 내용에 포함되어 있는지 확인합니다.
  - 협력업체로부터 월1회 위생관리 점검 결과(점검표 등)를 수령하여 확인·보관하고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 협력업체를 통해 식판 등 급식기구의 세척 및 대여를 하는 경우 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하고 있음(계약서 및 점검표 월1회 수령)	1
2	- 해당사항 없음	-

### 다회용 기구 등 세척 자율 점검표(안)

(점검자: )

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

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

## 2 조리장 | 14. 냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3점)

● 냉장·냉동고 내·외부의 청결상태 및 전반적인 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉장·냉동고에 응결수, 성에가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2
2	- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1

### TIP

#### 적합



고무패킹 청결관리



냉장고 내부 응결수 및 냉각팬 등 청결관리



냉장고 상단 청결관리



냉장고 내부 응결수 등 청결관리

#### 부적합



냉동고 내부 성에



냉장고 내부 응결수



냉장고 내부 음식 얼룩



내부 냉각팬 먼지



고무패킹 이물, 곰팡이



냉장고 상단 얼룩 및 먼지

## 2 조리장 | 15. 냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 (6점)

- 냉장·냉동고 내 식재료의 구분 보관 및 정리정돈 등 현장을 확인하며, 특히 냉장·냉동고 내부 외포장 박스는 위생관리를 위하여 제거하고 보관하도록 권고하고 있습니다.
- 전처리식품, 조리·반조리식품 등의 밀폐 및 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
2	- 운반용 외포장재를 제거한 식재료와 제거하지 아니한 식재료를 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
3	- 전처리식품, 조리·반조리식품은 교차오염 되지 않도록 밀폐하여 보관하고 있음	2

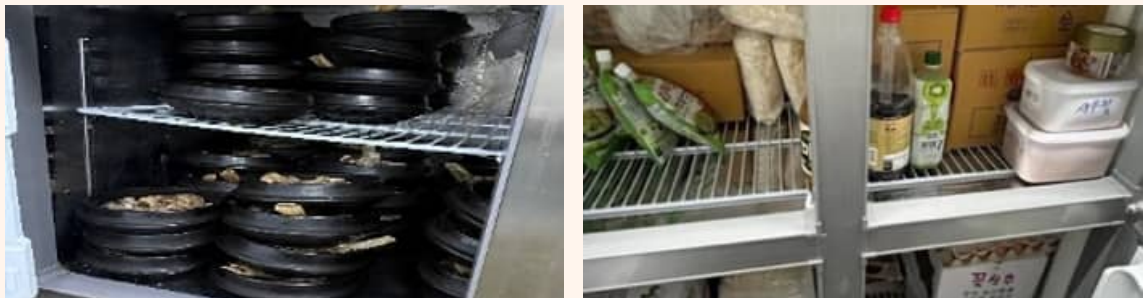
### TIP

#### 적합



식재료 구분 보관 (워크인 냉장·냉동고의 경우 외포장 박스채로 청결 식재료와 구분하여 보관)

#### 부적합



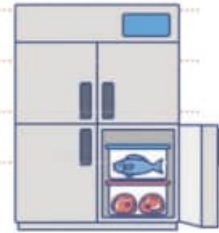
식재료 덮개 없이 보관

외포장 박스 미 제거 및 교차오염 우려

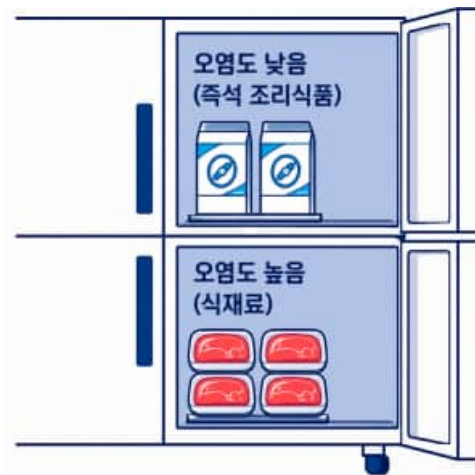


## 냉장고 보관 10가지 요령

- ① 식품 보관법을 확인한 뒤 보관하기
- ② 냉장, 냉동식품은 즉시 냉장고에 넣기
- ③ 이물질이나 흙을 없앤 뒤 보관하기
- ④ 채소는 인쇄물질이나 이물질이 묻어 있을지 모르는 신문지에 싸서 보관하지 않기
- ⑤ 오래 보관해야 하거나 열에 민감한 식품은 냉장고의 안쪽으로 깊숙이 넣기
- ⑥ 냉장고 공간의 약 70%만 채우기
- ⑦ 냉장고 내부 온도를 높일 수 있는 뜨거운 식품은 반드시 식힌 뒤 보관하기
- ⑧ 냉장고 문을 자주 여닫지 않기
- ⑨ 냉장고 온도가 잘 유지되고 있는지 확인하기
- ⑩ 항상 청결하게 사용하기



## 올바른 냉장보관 위치



※ 교차오염 방지를 위한 구분 보관

- 상단 : 채소, 조리음식, 가공식품 등 청결 식재료
- 하단 : 생선·육류 등 날 음식

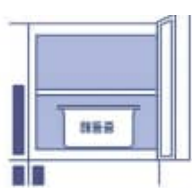
## 2 조리장 | 16. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4점)

- 영양사 및 종사자 인터뷰, 현장을 통하여 해동 방법과 시간, 해동 후 사용기한 등에 대한 기준 및 준수 여부, 표시관리 등을 확인합니다.
  - 해동 표시의 방법은 개별 표시, 해동 관리표를 통한 일괄 표시 모두 가능 합니다.
- 해동 완료된 제품의 사용 전 10°C이하 냉장 보관, 사용기한 준수 여부, 사용기한 초과 시 폐기 여부를 확인합니다.
  - 사용기한이 도래하지 않더라도 재냉동 불가, 사용기한 이내 제품의 품질 이상 발생 시 폐기 하여야 합니다.
  - 대용량 냉동식품을 분할 하여 재냉동 보관할 경우 분할일자 또는 재냉동일자를 표시하여 관리 합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음[해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1
2	- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차 오염이 되지 않도록 관리하고 있음	1
3	- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하며 한번 해동한 식품의 경우 재냉동하고 있지 않음 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 분할일자 또는 재냉동일자 등을 표시하여 관리하고 있음	2

### TIP

#### 적합



냉장 해동



흐르는 물 해동



전자레인지 해동



해동 중' 일괄표시



'해동 중' 표시

#### 부적합



상온 해동



흐르는 물 해동



사용전 냉장 보관



'해동 중' 표시 없음

## 2

## 조리장 | 17. 식재료 및 완제품 등 보관상태 (11점)

- 원재료, 전처리식품, 조리·반조리식품 등의 보관 관리 여부 등을 확인합니다.
- 수분·단백질 함량이 높아 변질 우려가 높은 식품인 달걀, 두부, 생선의 냉장 보관 여부를 확인합니다.
  - 상온 보관·유통이 가능한 브러쉬 세척 달걀의 경우도 식중독 예방을 위해 냉장보관이 필요합니다.
- 원재료는 보관 기준(냉장·냉동·상온 등)에 따라 적정 온도와 위생적인 상태로 보관·저장하고 있는지 확인합니다.
  - 원재료 입고 시 제품의 표시사항, 소비기한, 포장 상태 등을 확인하여 부적합 제품이 사용되지 않도록 관리하고 있는지 확인합니다.
  - 입고 제품과 관련된 성적서 등 증빙자료는 필요 시 확인할 수 있도록 관리하도록 합니다.(본사에서 일괄 관리하는 경우 해당 자료 확인이 가능해야 합니다.)
- 육류·어류 등 동물성 원료는 충분히 가열 조리하여 중심부까지 완전히 익었는지 확인하고 있으며, 종사자는 중심온도 측정 방법 숙지여부를 인터뷰를 통해 확인합니다.
  - 가열조리식품은 중심온도가 75°C에서 1분 이상 유지되고 있는지(단, (폐류는 85°C) 확인하며, 온도계는 세척·소독하여 위생적으로 관리하고 있는지 현장에서 확인합니다.)
- 전처리·조리·반조리식품에 대해 조리일자 또는 사용기한이 표시되어 있는지 확인합니다.
  - 당일 전량 소진되는 전처리식품의 경우, '당일 소진'여부를 확인할 수 있도록 표시하거나 작업일지 등으로 관리하고 있으며, 당일 소진 대상 식품이 잔량으로 남는 경우에는 해당 사실을 표시하여 보관·관리 합니다.
- 조리된 음식은 배식 전까지 냉장식품은 10°C이하, 온장식품은 60°C이상으로 적정온도를 유지하여 보관관리하고 있는지 확인합니다.
  - 보관 온도가 기준에 미달하는 경우에는 조리 후 2시간 이내 배식을 종료하도록 관리하고 있는지 확인합니다.
  - 조리 완료 시점부터 배식 및 섭취 완료까지 소요시간을 사전에 설정하고, 해당 기준에 따라 운영·관리하고 있는지 확인합니다.
- 조리식품 및 식재료를 보관하는 용기가 세척·소독되어 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
  - 보관용 용기의 외부, 뚜껑, 손잡이 등도 오염 없이 관리되고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 달걀, 두부, 생선 등을 냉장 보관하고 있음	1
2	- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	1
3	- 원재료(식품등)는 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하고 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음(입고 제품 관련 성적서는 필요 시 요청할 수있으며, 본사에서 일괄 관리하는 것도 인정)	1
4	- 육류, 어류 등 동물성 원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심온도를 확인하여 제공하고 있음 (75°C, 1분 이상 유지, 단 패류는 85°C)	2
5	- 육류, 어류 등 동물성 원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심온도를 확인하여 제공하고 있음 (75°C, 1분 이상 유지, 단 패류는 85°C)	1
6	- 전처리·조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음 (당일 소진되는 식품 제외)	1
7	- 조리된 음식은 배식 전까지 보관온도와 조리 후 섭취 완료까지의 소요 시간을 설정하여 관리하고 있음 · 냉장식품 10°C 이하, 온장식품 60°C 이상이 되지 않는 경우 2시간 이내 배식 종료	3
8	- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1

 TIP

**적합**



냉장 보관(달걀)



쓰레기통의 용도별 구분사용



조리식품의 보온·보냉 보관



제품명, 소비기한 표시하여 보관



중심온도 확인



표시사항 및 보관 용기 청결관리

**부적합**



상온보관(달걀)



전처리식품 보관관리 미흡 (덮개, 사용일자 등 표시)



보관 제품의 표시관리 미흡

### 중심 온도 측정 순서

1



가열

2



온도계 소독

3



중심 탐침

4



온도 확인

### 탐침온도계 관리

- 뜨거운 식재료와 접촉하는 기구는 스테인리스 등 내열성 조리기구 이용

1



흐르는 물에  
이물질 제거

2



세제로  
닦아내기

3



먹는 물로  
헹구기

4



소독 건조후  
보관

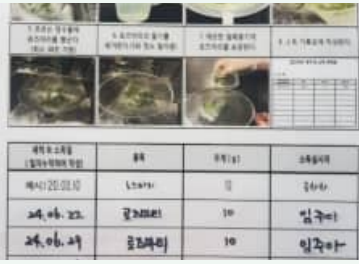
## 2

### 조리장 | 18. 원·부재료의 세척·소독여부 등(8점)

- 원·부재료의 세척·소독 방법의 인지 및 세척·소독제 표시 훼손 여부 등을 확인합니다. (세척과 소독을 모두 실시하여야 합니다.)
  - 가열 조리 없이 제공하는 채소 및 과일의 경우 세척·소독 여부 확인합니다.
    - \* (세척) 채소 및 과일 세척 시 물세척 또는 세척제 사용 가능, 세척제는 과일·채소용 세척제만 가능
    - \*\* (소독) 식품첨가물공전에 따라 식품용 살균제로 허용된 7종만 인정(과산화수소(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), 차아염소산나트륨(NaClO), 차아염소산칼슘(Ca(ClO)<sub>2</sub>), 차아염소산수(HOCl), 이산화염소수(ClO<sub>2</sub>), 오존수(O<sub>3</sub>), 과산화초산(CH<sub>3</sub>COOOH))
  - 집단급식소에서 사용하는 세척·소독제 특성과 올바른 사용 방법(용도, 희석비율, 소독시간 등)을 종사자가 숙지하고 있는지 확인합니다.
    - \* 세척·소독제의 제조 사용법을 게시물로 비치하여 활용할 경우 인정
- 집단급식소에서 사용 중인 세척·살균·소독제를 식재료와 구분하여 보관하고 있으며, 관련 기준 및 규정에 적합한 제품을 사용하고 있는지 확인합니다.
  - 소분하여 사용하는 세척·살균·소독제의 경우, 관련 기준에 적합한 제품인지 확인할 수 있도록 제품명, 용도 등의 표시가 훼손되지 않도록 관리해야 합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독·행균을 하고 있음	2
2	- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1
3	- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음	2
4	- 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
5	- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1

적합



채소·과일류 세척·소독



식품과 소독제 구분하여 보관



염소소독제를 사용하여 과일 소독

부적합



세척·소독제의 표시 훼손



식품, 소독제 구분 보관 미흡



식소로만 생채소 세척

식품용 살균제란?

식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 말하며, 유해 미생물로 인한 식중독 발생을 예방하기 위해 사용되고 있습니다.



\*식품용 살균제 (7종목)  
과산화수소, 차아염소산나트륨, 차아염소산칼륨, 차아염소산수, 미산염소수, 오존수, 과산화수소

식품용 살균제 사용방법

과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 침지하는 방법으로 사용해야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거해야 합니다.



식품용 살균제와 기구등의 살균·소독제의 사용 시 주의사항



- ⚠ 보관방법, 사용기준 및 주의사항을 확인해서 사용합니다.
- ⚠ 다른 살균제나 세척제 등과 혼합하여 사용하지 않습니다.
- ⚠ 시간이 지나면 살균력이 떨어지므로 조제 후 바로 사용합니다.

Q1

식품용 살균제나 기구등의 살균·소독제를 손소독이나 방역용으로 사용해도 되나요?



식품용 살균제는 과일류, 채소류 등 식품의 살균목적으로, 기구등의 살균·소독제는 식품용 기구 및 용기·포장을 살균·소독하는 목적으로 사용하도록 기준 및 규격을 규정하고 있습니다.



따라서 손소독 등 인체에 직접 사용하거나 공간에 분무하는 등 방역용으로 사용해서는 안됩니다.

## 2

### 조리장 | 19. 소분하여 사용하는 식재료의 관리상태 (3점)

- 소분하여 사용하는 용기의 청결한 관리 여부 및 소비기한 등이 잘 표시되어 있는지 확인합니다.

\* 소분한 양념통별로 표시하거나 일괄 별도 표시 가능(제품명, 소비기한)

구분	평가기준	점수
1	- 소분한 용기의 표면이 오물이나 이물질이 묻어있지 않고 청결함	1
2	- 소분하여 사용하는 식재료의 제품명, 소비기한 등을 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

#### TIP

적합



소분 원재료 관리 현황판		
점검자	점검일	특이사항
이원민	9/9	
<small>※소분하여 사용중인 원재료는 유통기한 준수 및 소비기한 준수를 준수하십시오.</small>		
원재료명	개봉일 (유통기한)	개봉 후 / 소분 후
데리아기 소스	23.9.9 /	냉장 5일 / 당일 사용

용기 청결관리 및 표시관리

부적합



용기 청결관리 미흡 및 표시관리 누락

## 2 조리장 | 20. 손세척 및 소독 용품 구비여부(3점)

● 손세척 시설 및 손세척·소독 용품의 구비와 관리 등을 확인합니다.

\* 손소독제는 의약외품 제품만 인정, 교차오염 방지를 위해 수건은 손건조용품으로 인정하지 않음

● 조리장 출입구에는 위생화 전용 소독을 위한 설비(소독조 등) 또는 도구가 구비되어 있는지 확인합니다.

- 위생화 소독제가 적정 농도로 관리하고 있으며, 조리장 출입 시 종사자가 위생화 소독 절차를 준수하고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설(또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1
2	- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1
3	- 조리장 출입구에는 위생화 등 신발을 소독하는 설비 또는 도구를 구비 하고 적절하게 소독하고 있음	1

### TIP

적합



올바른 손세척·소독 시설



위생화 등 소독 설비 구비

부적합



조리장 내 손세척·소독 용품 미구비

## 2 조리장 | 21. 폐기물기구 청결관리(4점)

● 쓰레기통의 용도별 구분, 내수성 자재 여부, 전반적인 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통을 용도에 따라 구분 사용함	1
2	- 뚜껑이 있는 쓰레기통을 구비함	1
3	- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1
4	- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1

### TIP

적합



쓰레기통의 용도별 구분사용

부적합



뚜껑 없이 사용



쓰레기통 청결관리 미흡

## 2

## 조리장 | 22. 냉장·냉동 설비 및 지하수 소독관리(5점)

- 냉장·냉동 기준에 따라 적정 온도를 유지하는지 확인합니다.

식품의 종류	보존 및 유통 온도
■ 냉장제품	0 ~ 10°C
■ 냉동제품	-18°C 이하
■ 식육(분쇄육, 가금육 제외) ■ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) ■ 식육가공품(분쇄가공제품 제외) ■ 기타식육	냉장(2~10°C) 또는 냉동
■ 식육(분쇄육, 가금육에 한함) ■ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) ■ 분쇄가공제품	냉장(-2~5°C) 또는 냉동
■ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) ■ 혼제연어 ■ 알가공품(알제품에 한함)	냉장(0~5°C) 또는 냉동
■ 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료 ■ 얼음류	-10°C 이하
■ 기타 별도로 정해진 경우 그 기준을 준수	

- 지하수를 식품용수로 사용하는 경우, 잔류 염소량을 정기적으로 확인하여 소독상태를 관리하고 있는지 확인합니다.(자체 점검주기)
  - 잔류 염소 측정 대신 자외선 살균, 여과·소독 장치 등 소독 방법을 사용하는 경우, 해당 방법의 소독 효과 유지 여부를 관리합니다.

### ※ 일반적인 지하수 살균 소독 장치 운영 확인 사항

- ① 자외선을 이용하여 살균하는 경우
  - 자외선 살균램프의 정상 작동 유무 점검, 자외선 파장 측정을 통해 유효파장 유지 여부 확인 등
- ② 염소를 이용하여 살균하는 경우
  - 투입 용질(고체, 액체)에 따라 설비 작동방식의 차이가 있으므로 관리방법의 적절성 판단 필요
  - \* 장비 고장 여부, 투입량의 조절, 취수구에서 배출되는 용수의 잔류염소량 확인 등
- ③ 오존을 이용하여 살균하는 경우
  - 오존발생 장치의 정상 작동 여부, 주입 오존 농도 확인, 최종 유출수의 잔류 오존 농도 확인 등
- ④ 기타 장비
  - 양전하필터, 막여과 등 설비 특성에 기초한 정기 유지보수 내역 확인

구분	평가기준	점수
1	- 냉장시설은 내부의 온도를 10°C 이하(다만 신선편의식품, 혼제연어, 가금육은 5°C이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따름), 냉동시설은 -18°C이하로 유지하고 있으며, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있음	3
2	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과 입증 시 다른 방법 가능)	2
비해당	- 해당사항 없음	-

TIP

적  
합



냉장 온도관리



냉동 온도관리

부  
적  
합



냉장·냉동시설의 온도관리 미흡



냉동온도 미준수

### 3

## 배식, 검식, 퇴식관리 | 23. 배식 및 검식 등의 청결관리(4점)

- 배식 전 식품에 대해 덮개 또는 진열 케이스를 구비하고, 오염 없이 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
- 배식대, 용기, 덮개 등 배식시설에 파손·오염 여부가 없으며, 주변 환경이 위생적으로 관리되고 있는지 확인합니다.
  - 배식대에 진열된 식품별로 공용 사용이 아닌 전용 집기가 충분히 비치되어 있으며, 해당 집기가 세척·소독되어 위생적으로 관리되고 있는지 확인합니다.
- 배식 전 검식에 대한 기준을 수립하고 조리된 식품에 대해 맛, 이물, 이취, 조리 상태 등 이상 여부를 점검·관리하고 있는지 확인합니다.
  - 검식은 배식 직전에 실시하며, 검식자, 검식 결과 및 판정 내용이 기록·관리 되고 있는지 확인합니다.
    - \* 영양사 배치 의무가 없는 업체의 경우 위생책임자를 지정하여 검식을 실시하고 그 이행여부를 확인합니다.
- 잔반처리 구역을 설정하고 전반은 내수성 재질의 뚜껑있는 전용 잔반용기를 사용하여 이물 혼입 및 악취 발생을 방지하고 있는지 확인합니다.
  - 잔반용기와 폐기물 용기는 용도별로 구분하여 표시·관리하고 있는지 확인합니다.
  - 식사도구 보관용기를 별도로 비치하여 잔반과 혼재되지 않도록 관리하고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
2	- 배식대 주변은 파손, 이물, 끈적임 없이 청결하고, 배식대의 식품 수만큼 각각 집기가 충분히 배치되어 있고, 집기는 세척·소독하고 있음	1
3	- 영양사가 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하고 있음	1
4	- 잔반처리 구역 설정하여 퇴식에 필요한 전용 잔반용기(밀폐가능한 전용 용기) 및 식사도구 보관용기를 비치하고 있음	1

 TIP

적 합	 <p>배식 전 조리제품을 덮개를 사용하여 보관</p>	 <p>배식대 청결관리 및 집기 비치</p>	 <p>용기에 덜어서 검식</p>
부 적 합	 <p>배식 전 보관제품의 보관용기에 덮개가 없음</p>	 <p>배식대 정리·정돈 미흡</p>	 <p>조리도구를 이용한 검식</p>

### 3

## 배식, 검식, 퇴식관리 | 24. 조리음식의 도시락 포장 제공(4점)

- 포장된 도시락 중 차갑게 제공하는 도시락은 10°C 이하, 따뜻하게 제공하는 도시락은 60°C 이상으로 유지할 수 있는 보관 설비를 사용하고 있는지 확인합니다.
  - 포장 후 배식 또는 제공 전까지 도시락의 보관 온도가 적정 기준으로 유지되고 있고, 보관 설비의 온도가 정상적으로 작동하여 외부에서 온도 확인이 가능한지 확인합니다.
- 도시락 형태로 제공하는 경우, 빠른 시간 내에 취식이 가능하도록 취식 요령, 주의사항 등을 안내스티커 또는 안내표지판 등을 통해 안내하고 있는지 확인합니다.
  - 안내 내용에는 외부 반출 금지 및 모든 급식 메뉴는 급식소 내에서 섭취해야 한다는 사항이 포함되어 있는지 확인합니다.
    - \* 도시락 위생관리 요령, 섭취 요령, 먹고 남은 도시락 즉시 폐기 등
- 배식 시간이 종료된 후 남은 도시락을 재사용하거나 보관하지 않고 즉시 폐기하고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 포장 시 차갑게 제공하는 도시락은 10°C 이하, 따뜻하게 제공하는 도시락은 60°C 이상에 유지될수 있는 설비에 보관하여 관리하고 있음	2
2	- 도시락 형태로 제공하는 경우 빠른 시간안에 취식할 수 있도록 취식요령 등을 안내스티커, 안내표지판 등을 이용하여 안내하고 있음 * 외부 반출 불가, 집단급식의 모든 급식메뉴는 급식소내에 섭취가 원칙	1
3	- 배식시간이 끝나고 남은 도시락의 경우 즉시 폐기하고 있음	1
비해당	- 해당사항 없음	-

### TIP

#### 조리식품 도시락 제공 시 온도관리



## 4 종사자 위생관리 | 25. 위생교육 실시 여부(2점)

- 영양사 또는 종사자와의 인터뷰, 관련 서류(자체 위생교육 일지 등) 검토 등을 통해 자체 위생교육의 운영 방법을 확인합니다.(전산 교육일지 가능)
  - \* 교육일자, 교육내용, 교육자, 피교육자의 수기 서명 여부 등
  - 유효기간 연장업소의 경우 지정평가일 이후 연장평가일까지의 최근 3년간 교육 실시내역 증빙이 필요합니다.

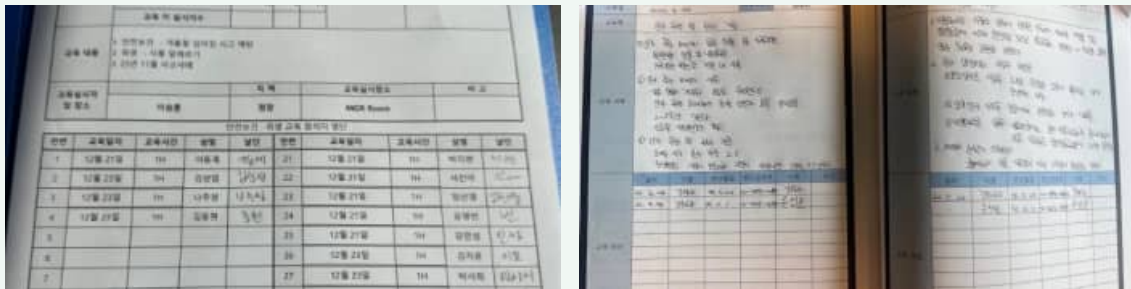
### ① 자체 교육일지 전산관리 조건

- 위생관리 교육 자료를 전산장비(내부시스템 등)를 통해 제공, 수료하는 경우
- 근무 중인 종업원의 교육 수료 여부 확인 가능
- 자체 교육일지의 전자문서가 존재할 경우

구분	평가기준	점수
1	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(분기 1회 이상)을 실시하고 있음	2

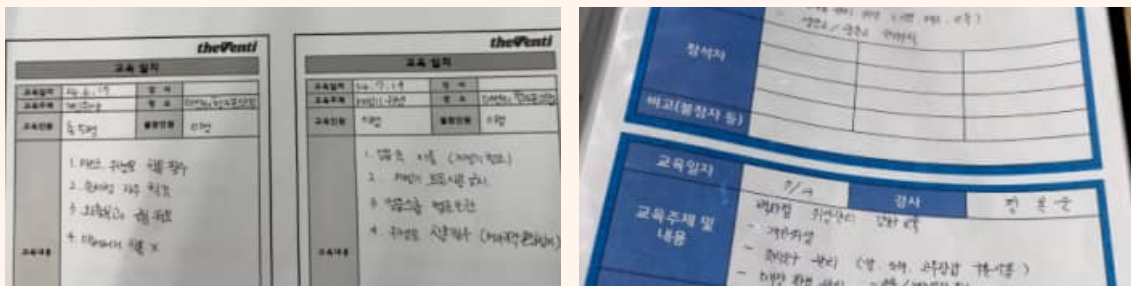
### TIP

적합



종사자를 위한 자체 위생교육과 관련한 서류 구비

부적합



교육인원 및 서명이 들어가지 않은 교육일지

## 4

## 종사자 위생관리 | 26. 종사자 등 개인위생 및 위생복 등 관리상태 (6점)

- 위생복장의 관리사항과 종사자의 손톱, 두발, 장신구 착용 여부 등을 현장에서 확인합니다.
- 조리 및 포장 종사자가 착용하는 위생복장(위생복, 마스크, 장갑, 앞치마 등)의 보관 상태를 확인하고 자체 기준대로 통일된 복장의 착용 여부를 확인합니다.
- 외부에서 출입 시 조리장을 경유하지 않고 이동할 수 있는 출입 동선이 확보되어 있는지 확인합니다.
  - 시설 구조상 외부 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입 시 조리장 출입절차 마련 등을 통해 조리장 오염을 방지하고 있는지 확인합니다.
- 조리시설에 방문객 출입 시 위생복 착용, 개인위생 등 위생관리 절차를 적용하고 있는지 확인합니다.
- 외부 방문객

구분	평가기준	점수
1	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있으며 장신구를 착용하고 있지 않음	1
2	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 사용하는 위생복, 위생마스크, 장갑, 앞치마 등을 용도에 따라 구분(전처리용, 조리용, 배식용, 청소용 등)하여 착용하고 있으며 청결하게 보관·관리하고 있음	2
3	- 외부로부터 조리장을 통하지 않고 출입할 수 있어야 하며, 시설 구조상 외부로 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입 시에 조리장 오염이 일어나지 않도록 조치하고 있음	1
4	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 위생복, 위생화를 외출복, 외출용 신발과 착용함	1
5	- 식품취급시설에 출입하는 방문객에 대한 출입절차를 마련하여 관리하고 있음	1

 TIP

적합



위생복, 위생모, 마스크 등 착용



용도별로 구분하여 사용



액세서리 착용 하지 않음

부적합



위생모 및 위생화 착용 미흡



용도별 구분하지 않고 사용



장신구 착용 및 손톱 관리 미흡

## 5 화장실 | 27. 화장실 청결상태(2점)

● 손 세척 · 건조용품 등의 구비 여부 등을 현장에서 확인합니다.

\* 손소독제는 의약외품 제품만 인정

\* 손건조용품은 분변오염 방지를 위해 수건과 두루마리 휴지 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 화장실은 청결하게 유지되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1
2	- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1

### TIP

적합



청결관리

부적합



청결관리 불량

## 5 화장실 | 28. 손세척·건조용품 등 비치(4점)

- 손 세척 · 건조용품 등의 구비 여부 등을 현장에서 확인합니다.
  - \* 손소독제는 의약외품 제품만 인정
  - \* 손건조용품은 분변오염 방지를 위해 수건과 두루마리 휴지 인정하지 않음
- 화장실 내에 덮개가 있는 페달식 휴지통이 비치되어 있는지 확인합니다.
  - 휴지통 내부 및 주변이 오염 없이 청결하게 관리되고 있는지 확인합니다.
  - \* 자체 화장실이 아닌 건물 내 공용화장실, 인근 공중화장실을 사용하는 업소 비해당

구분	평가기준	점수
1	- 손세척 용품(손소독제 또는 비누 등)이 구비되어 있음	2
2	- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1
3	- 덮개가 있는 페달식 휴지통을 비치하고 있음	1
비해당	- 화장실을 설치하지 않고 인근 화장실을 사용하고 있음	-

### TIP

#### 적합



손세척 용품 구비



덮개가 있는 휴지통

## 5 화장실 | 28. 손세척·건조용품 등 비치(4점)

- 조리식품은 뚜껑, 덮개 또는 밀폐가능한 용기를 사용하여 교차오염과 이물 혼입을 방지하고 있는지 확인합니다.
  - 이동 중 조리식품이 외부 환경에 노출되거나 비식품과 접촉할 우려가 없는지 확인합니다.
- 운반기구 또는 운송차량의 경우 보온 또는 보냉이 가능하고 적정온도를 유지 하고 있는지 확인합니다.
- 운반기구 또는 운송차량은 세척·소독 기준에 따라 청결하게 관리되고 있는지 주기적으로 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 조리식품은 뚜껑 등을 덮어 이동하고, 조리식품과 비식품 등은 구분 및 분리하여 교차오염과 이물혼입 등을 관리하고 있음	1
2	- 보온 또는 보냉이 가능한 운반기구 또는 배식대차(운반차량)에 담아 운 반하여 적정온도를 유지하고 있음	2
3	- 운반 시 사용하는 도구는 세척·소독이 쉬운 재질로 구성되어야 하며, 바퀴를 포함한 전체 부분을 정기적으로 청소 및 소독하여 청결하게 관리하고 있음	1
4	- 운반대차(또는 차량)을 이용하여 운반하는 경우 대차(차량) 내부는 정기적으로 청소 및 소독하고 청결하게 관리하고 있으며, 식품운반용 승강기는 내부를 청소하여 청결 상태를 유지하고 있음	1
비해당	- 조리식품을 운반하지 않음	-

### TIP



조리 식품 용기



보온/보냉 용기



적  
합



냉장·냉동 차량 또는 급식 이동카트



식품운반용 승강기 청결관리

## 6

## 푸드테크 로봇

## 29. 조리·제공(서빙) 등 로봇의 관리 (4점)

- 로봇에 대한 정기 점검, 세척·소독 등 관리기준 수립 여부와 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 로봇이 정상적으로 작동하고 있는지 주기적으로 관리하고 있으며, 세척·소독 방법을 수립하여 위생적으로 관리하고 있음	2
	- 식품과 접촉하는 부분은 식품용으로 적합한 재질을 사용하고 있으며 세척·살균·소독제, 윤활유 등은 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
비해당	- 로봇을 사용하고 있지 않음	-

## TIP

## 적합



서빙용 로봇 청결관리

## 부적합



서빙용 로봇 청결관리 미흡

- ① 로봇의 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것(스테인리스, 플라스틱, 코팅된 도자기 등)이어야 합니다.
  - 코팅된 설비는 장시간 사용 시 벗겨짐에 따라 관리 주기를 설정하고, 내수성, 내부식성 유지를 위해 도색 등을 실시할 경우 이물(페인트 조각, 락카 스프레이 가루 등)이 발생되지 않도록 관리합니다.
- ② 로봇은 정해진 주기에 따라 세척·소독을 실시합니다.
  - 로봇은 분리하여 세척·소독이 가능하거나, 이에 상응하는 세척·소독 기준을 설정해야 합니다. 청결하게 관리하여 음식물 찌꺼기, 곰팡이 등이 발생하지 않도록 해야 합니다.
  - 세척하려는 기구 등은 물로 씻고, 세척제로 세척한 후 잔류하지 않도록 음용수로 충분히 헹굽니다. → ‘기구 등의 살균소독제’로 살균소독 합니다(5분 침지 등) → 완전히 건조시킨 후 다시 사용합니다.
- ③ 로봇 등 시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하고, 그 결과를 보관합니다.
  - 정기적인 점검·정비를 통한 생물학적(파손, 누수, 필터 미교체로 인한 교차오염 등)·화학적(누유 등)·물리적(이물 등) 위해가 발생하지 않도록 예방합니다.
  - 만약 장기간 미사용 로봇을 재사용하는 경우 사용 전 전반적인 점검 및 위생관리가 필요합니다.
- ④ 로봇에 윤활유를 사용할 경우 용도에 맞춰 올바르게 사용하고, 식품으로 혼입될 우려가 있는지 주기적으로 관리합니다.
  - 식품 등에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있는 설비에 대하여 식품용 윤활유를 사용하여야 합니다.
- ⑤ 특히 서빙용 로봇은 음식을 운반하는 쟁반 등 기구에 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있지 않도록 청결하게 관리합니다.
  - 쟁반 등은 주기적으로 세척·소독된 행주나 흐르는 물을 사용해서 세척하고 소독제(알코올)로 뿌려서 소독을 실시합니다.

### 3. 공통분야

분야	평가항목	배점	확인내용
가점	1 장기 근속자 근무여부 * 5년 이상	1	4대보험 가입증명서, 근로계약서 등
	2 - 나트륨 저감(1회 분량당 나트륨 함량을 1,000mg 이하) 메뉴 개발· 판매 여부(0.5점) - 당류 저감(1회 분량당 당류 함량을 17g 미만) 메뉴 개발·판매 여부 (0.5점)	1.0□ 0.5□	현장 확인
	3 - 메뉴별 알레르기 성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 여부 (의무 업소 해당 없음)(0.5점) - 메뉴 설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비 여부(0.5점)	1.0□ 0.5□	현장 확인
	4 음식점 위생등급 유효기간 연장 여부	3	현장 확인
	5 식중독 예방을 위해 고위험 식재료 사용 제한 등 금지 식재나 메뉴를 설정해 관리하고 있음	1	현장 확인
	6 온도계 검교정을 자체 기준에 맞게 주기적으로 실시하고 있음(냉장, 냉동, 품온 측정 등)	1	현장 확인
	7 고객이 손을 세척할 수 있도록 손세척·소독시설(또는 손소독제, 손세 정제 등)을 구비하고 있음	1	현장 확인

## 가점

### 1. 장기 근속자 근무 여부(1점)

- 4대보험 가입증명서, 근로계약서 등을 통하여 해당 업소의 장기 근속자 근무 여부를 확인합니다.
  - 영업신고증 개정 이력 관계없이 증빙자료의 근무 기간으로 산정하며, 근무 기간은 최초영업 신고일로부터 현재까지의 기간을 초과할 수 없음

평가기준	배점	확인 내용
* 장기 근속자 근무여부 5년 이상	1	4대보험 가입증명서, 근로계약서 등

## 가점

### 2. 나트륨 또는 당류 저감 메뉴 개발·판매 여부(1점)

- 나트륨 또는 당류 저감 메뉴에 대해 개발·판매 여부를 확인합니다.
  - \* 단, 식사 등의 조리식품에 한합니다.
- 본사에서 개발한 나트륨·당류 저감 메뉴 조리 여부를 확인합니다.
  - 1회 분량당 나트륨 또는 당류 함량치 근거자료(영양성분분석자료) 증빙 여부 확인합니다.
  - \* 평가 매장에서 저감 메뉴 조리 여부 확인(급식소 식단관리 등에서 확인)

평가기준	배점	확인 내용
* 나트륨 저감(1회 분량당 나트륨 함량을 1,000mg 이하) 메뉴 개발·판매 여부	0.5□	현장 확인
* 당류 저감(1회 분량당 당류 함량을 17g 미만) 메뉴 개발·판매 여부	1.0□	

- ※ 영양성분 시험성적서 또는 검사성적서(식약처 지정 시험검사기관(전문, 자가품질위탁)
- ※ 영양성분을 검사할 수 있는 검사실을 갖춘 자체 연구시설 또는 실험시설에서 검사한 성적서
- ※ 염도계 사용(월 최소 2회 이상 일정한 기간을 두고 측정)한 결과치

※ 염도계를 사용하는 경우 나트륨 함량(mg) : 염도값(%) ÷ 나트륨 함량 참고치 1인 분량(g) x 4

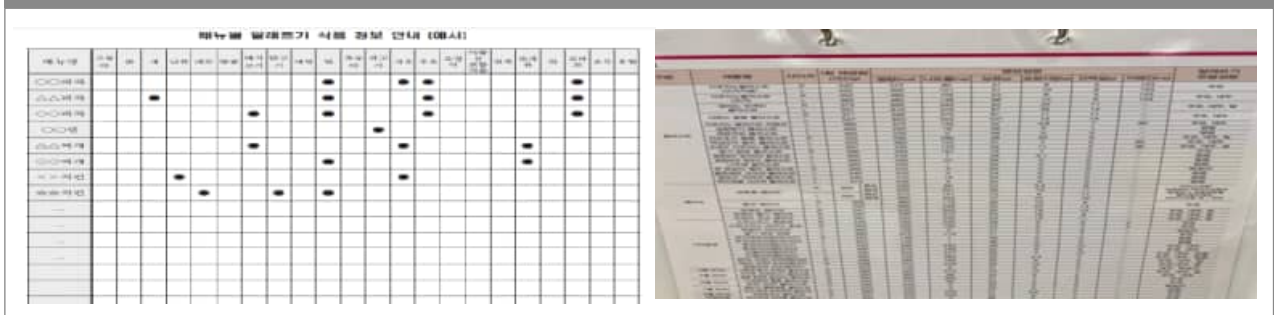
## 가점

### 3. 메뉴 알레르기 및 외국어 메뉴판, 점자 메뉴판 구비여부 (1점)

- 메뉴별 알레르기 성분, 영양성분, 카페인 표시를 확인합니다.
  - \* 영양성분표시 의무업소 : 휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업을 하는 자 중 그 영업이 「가맹사업 거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포 수가 50개 이상인 경우에 해당하는 영업자
- 외국의 메뉴판의 경우 전체 메뉴의 설명을 포함하였는지 또는 점자 메뉴판이 구비되어 있는지 등을 확인합니다.

평가기준	배점	확인 내용
* 메뉴별 알레르기성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 여부 (의무업소 해당 없음)	0.5□	현장 확인
* 메뉴설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비 여부	1.0□	

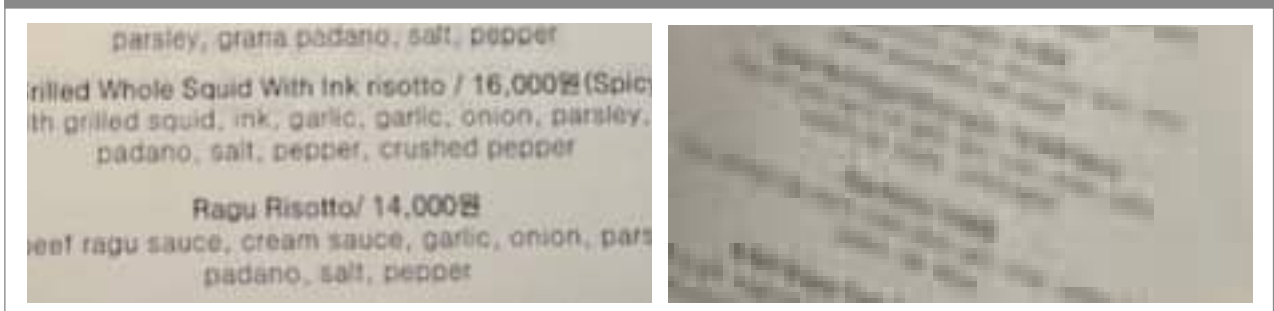
#### 알레르기 성분 표시



#### 점자 메뉴판



#### 외국어 메뉴판



## 가점

### 4. 음식점 위생등급 유효기간 연장 여부 (3점)

- 음식점 위생등급 유효기간 연장평가 신청 여부를 확인합니다.

평가기준	배점	확인 내용
* 음식점 위생등급 유효기간 연장 여부	3	현장 확인

## 가점

### 5. 고위험 식재료 제한 등 금지 식자재 및 메뉴관리 (1점)

- 식중독 예방을 위해 고위험 식재료 또는 메뉴에 대해 사용 제한 또는 금지 기준을 자체적으로 설정하고 있는지 확인합니다.
  - 금지 식자재 또는 금지 메뉴에 대한 기준이 조리 종사자에게 공유·교육되고 있는지 확인합니다.
  - 설정된 기준에 따라 고위험 식재료의 사용 여부를 관리하고 있으며, 대체 식재료 또는 메뉴를 적용하고 있는지 확인합니다.
    - \* 고위험 식재료메뉴 관리 기준이 명확히 마련되어 있고, 실제 급식 운영에 반영되고 있는 경우 가점으로 인정합니다.

※ 생고기, 해산물, 조리된 고기 또는 햄버거 등 육류를 포함하는 식품

- 생고기(육류)·생어류·생패류(굴, 조개 등) : 육회, 초밥용 회

※ 생크림케이크, 아이스크림 등 유제품 베이스의 디저트

- 날달걀 기반 메뉴(아이스크림, 생달걀 소스)

(참고자료)

표 1. 식중독 예방을 위한 배제식품

분류	식품명 예	급식 메뉴 예	
가열되지 않은 생 동물성 식품	패류	생굴, 생꼬막	생굴보쌈, 생꼬막무침, 굴무생채, 굴깍두기
	육류	육회	육회비빔밥
	생선류	생선회	회덮밥, 날치알
	젓갈류(일부)	생 새우젓, 오징어 젓갈 등 젓갈	생 새우젓, 낙지젓갈무침, 젓갈비빔밥, 어리굴젓
내장류	육류	곱창, 간, 천엽, 선지, 순대, 닭염통	선지국, 곱창채소볶음
	생선류	대구고니, 동태고니, 한치알, 날치알, 동태알, 대구알, 연어알	열어알덮밥, 동태고니찜, 날치알주먹밥
자연독 함유 식품	식물성 식품	원추리	원추리볶음
	동물성 식품	복어, 패류(산란기: 4~8월 경)	복어국, 홍합미역국
생산과정에서 미생물 오염 및 증식 우려 식품	새싹 채소류	무순, 밀싹, 메밀싹	새싹비빔밥
	생 해조류	생다시마, 생미역, 생파래	생해조류 무침, 생다시마쌈, 해초비빔밥, 파래무생채
	포장상태 주의식품류 <sup>1)</sup>	판두부, 판도토리묵, 판청포묵, 콩비지(원액), 순두부(벌크)	도토리묵무침 <sup>2)</sup> , 청포묵무침 <sup>2)</sup>
숙성되지 않은 김치류 <sup>3)</sup>	겉절이, 보쌈김치	보쌈김치, 배추겉절이	
외부업체에서 가열조리한 동물성식품	족발, 달걀말이, 진미채	족발냉채, 진미채무침	
기타	무말랭이 <sup>4)</sup>	무말랭이무침	
껍질이 없거나 벗기지 않고 먹는 과일과 냉동과일	냉동딸기, 냉동블루베리, 냉동망고, 냉동홍시	냉동과일샐러드, 냉동과일(후식), 냉동과일화채	
산도가 낮은 과일류	메론	메론(후식)	

<sup>1)</sup>HACCP 인증업체 제품은 사용 가능, <sup>2)</sup>포장이 안 되어 있는 판형태의 제품을 활용한 경우

<sup>3)</sup>여름이나 폭염기간에는 겉절이 등 숙성되지 않음 김치류 배식 주의, <sup>4)</sup>소독이 어려움

평가기준	배점	확인 내용
* 식중독 예방을 위해 고위험 식재료 사용 제한 등 금지 식재나 메뉴를 설정해 관리하고 있음	1	현장 확인

## 가점

### 6. 온도계 검교정 (1점)

- 냉장·냉동고 온도, 식품 중심온도(품온) 측정 등에 사용하는 온도계는 자체적으로 수립한 기준에 따라 주기적으로 검교정을 실시하고 있는지 확인합니다.
    - 검교정 주기, 방법 및 기준이 마련되어 있으며, 해당 기준에 따라 관리되고 있는지 확인합니다. (연 1회 권장)
    - 검교정 결과는 기록·보관하여 필요시 확인할 수 있도록 관리하고 있는지 확인합니다.
- ※ 외부공인기관 또는 자체 검·교정을 실시하는 경우 각 계측장비별 객관적·구체적인 검·교정 절차 및 방법 설정

- \* 신규 계측기 검·교정
  - 새로 구매하는 계측장비 등의 보증범위를 고려하여 제조년월일 기준으로 1년의 범위에서 별도 검·교정 없이 사용이 가능하며, 관련 증빙자료를 구비하고, 정상가동 여부를 확인(표준기로 사용 할 수 없음)
- \* 온도계 검·교정
  - 외부공인기관 또는 자체 검·교정 시 사용 온도대역으로 검·교정을 하는 것이 바람직하며, 계측장비의 오차 범위를 고려하여 검·교정  
 예시) 표준품을 이용한 자체 검·교정할 경우 표준품의 검증범위(0~200°C의 온도범위)가 자체 검·교정 범위(0~150°C의 온도범위)를 포함
- \* 자체 검·교정 시 일자, 방법, 표준품, 오차범위, 측정결과, 판정 등 기록
  - 검·교정이 어려운 장비는 자체적인 방법으로 보정하여 사용

#### 검교정 관리 기본 원칙

<b>기본원칙</b>	계측기 모두 외부 공인기관에서 검·교정 받거나, 외부 공인기관에서 검·교정된 표준기를 사용하여 자체적으로 비교 검·교정 가능 * 표준기는 외부 공인기관에서 검·교정한 날로부터 1년 경과 되지 않았을 경우에만 표준기를 이용한 비교 검·교정 가능
<b>관리1</b>	본사(타업체 등)의 외부 공인기관에서 검·교정된 표준기를 활용(대여)하여 자체 비교 검·교정 가능 * 검교정 일자, 표준기 성적서 및 표준기 대여 확인서 등 관리
<b>관리 2</b>	제조일자로부터 1년 경과 되지 않은 계측기를 사용할 경우 보증 기간 등을 고려하여 검·교정을 같은 (인정 아님), 다만, 검·교정이 인정되는 것이 아니므로 표준기로 사용할 수 없음 * 정상 작동 확인 관리, 관련 증빙자료 구비 필수

평가기준	배점	확인 내용
* 온도계 검교정을 자체 기준에 맞게 주기적으로 실시하고 있음(냉장, 냉동, 품온 측정 등)	1	현장 확인

## 가점

### 7. 고객 손세척·소독시설 구비여부 (1점)

- 배식 전 고객(이용객)이 손을 세척 및 소독할 수 있도록 손세척·소독시설을 적절한 위치에 구비되어 있는지 확인합니다.
    - 이용자가 쉽게 인지하고 사용할 수 있도록 안내 문구 또는 표지가 부착되어 있는지 확인합니다.
- ※ 손을 씻을 수 없을 때에는 손소독제 사용 인정(손소독제+안내문 부착), 단 배식대가 여러 곳인 경우 식판(또는 식기류) 배포 전 손소독을 실시 할 수 있도록 배식대마다 손소독제를 비치 필요

평가기준	배점	확인 내용
* 고객이 손을 세척할 수 있도록 손세척·소독시설(또는 손소독제, 손세정제 등)을 구비하고 있음	1	현장 확인

V

별첨

[별표 1] 식품안전업소 평가항목 질의 응답

[별표 2] 식품안전업소 평가표

[별표 3] 식품안전업소 지정신청 양식

[별표 4] 식품안전업소 관련 규정

# 별표 1. 식품안전업소 제도·기준 Q&A

## 질문 1

### 식품안전업소 정의?

- ▶ “식품안전업소”란 위생등급을 지정받은 식품접객업소 등을 말하며, 음식점 위생등급이 단일화 됨에 따라 이를 명확히 표기하고자 명칭을 변경하였습니다.

기존

음식점 위생등급 지정업소

변경

식품안전업소

## 질문 2

### 식품안전업소 지정을 신청할 수 있는 업종은 어떻게 되나요?

- ▶ 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자와 집단급식소(위탁급식영업 포함) 영업자가 식품안전업소 지정 신청할 수 있습니다.

## 질문 3

### 식품안전업소 지정은 어떻게 평가하나요?

- ▶ 식품안전업소는 기본·일반·공통 3개 분야에서 총 47개의 평가 항목을 평가하며, 85점 이상인 경우, 식품안전업소로 지정됩니다.

기존

90점 이상: 매우우수, 85점 이상: 우수, 80점 이상: 좋음

개정

85점 이상: 식품안전업소 (단일등급)

## 질문 4

### 기존 ‘좋음’(★) 지정업소 또한 별 5개가 적용되나요?

- ▶ 기존 위생등급을 받은 모든 업소는 등급에 상관없이 별 5개로 전환됩니다.

질문 5

표지판은 어떻게 바뀌나요?

- ▶ “식품안전심업소”란 위생등급을 지정받은 식품접객업소 등을 말하며, 음식점 위생등급이 단일화 됨에 따라 이를 명확히 표기하고자 명칭을 변경하였습니다.

기존



변경  
표지판



#### 질문 6

#### 농림축산식품부의 '안심식당'과는 무엇이 다른가요?

- ▶ '안심식당'은 덜어먹는 도구 비치, 위생적 수저관리, 종사자 마스크 착용의 3가지 항목으로 평가하여 지정합니다. 식약처에서 지정하는 '식품안심업소'는 총 3개 분야에서 총 47개 항목을 평가하는 '위생 수준 종합진단 결과'입니다.

#### 질문 7

#### '식품안심구역'은 무엇인가요?

- ▶ '식품안심구역'이란 특정 구역(지역, 장소, 건물을 포함) 안에 식품접객업소 등이 20개소 이상 모여 있으며, 그 중 식품안심업소로 지정받은 업소의 비율이 2/3 이상인 구역으로 식약처, 지자체 등이 따로 지정한 구역을 말합니다.

#### 질문 8

#### 식품안심업소가 행정처분을 받게 될 경우 어떻게 되나요?

- ▶ 「식품위생법」 제47조의2 제6항 제3호에 따라 식품안심업소가 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우, 식품안심업소의 지정을 취소하거나 시정을 명할 수 있습니다.

#### 질문 9

#### 식품안심업소로 지정받을 경우 출입·수거·검사가 완전히 면제되는가요?

- ▶ 「식품위생법」 제47조의2 제8항에 따라 식품안심업소로 지정받은 경우, 출입·수거·검사에 면제될 수 있습니다. 따라서, 지정 여부 확인 후 가급적 제외토록 하고 있으나, 필요 시(민원 발생, 위반신고) 점검 대상이 될 수 있습니다.

질문 10

식품안전업소로 지정되면 무엇이 좋아지나요?

- ▶ 음식점의 위생·청결은 반드시 지켜야 할 의무입니다.  
얼마나 위생적으로 운영하는지를 정부기관으로부터 객관적으로 평가받고, 이는 표지판, 배달앱 등에 표시·광고함으로써 위생적이고 깨끗한 곳임을 안내할 수 있고, 소비자는 위생적인 음식점을 선택할 수 있는 가치를 얻게 됩니다.

질문 11

식품안전업소로 지정된 경우, 사후 관리는 어떻게 하는가요?

- ▶ 식품안전업소의 요건이 잘 유지되고 있는지를 관할 지자체가 연 1회 이상 사후 관리를 할 수 있습니다.

질문 12

식품안전업소의 표지판이 변경되었는데, 기존 표지판을 부착하고 있는 곳은 표지판을 신규 디자인으로 교체해주는가요?

- ▶ ‘25.7.8일 이후 신규 지정된 업소(기한연장 포함)는 ‘26.3월 말부터 제작을 시작하여 순차적으로 배송하고 있습니다.  
‘25년 1월부터 7.8일 전까지 지정받은 업소는 기존 표지판 위에 부착할 수 있는 스티커를 만들어 보내드릴 예정이며, ‘24.12.31일 이전에 지정받은 업소는 ‘26년 연장평가 이후 재지정시 배부할 예정입니다.

구분	시기	비고
‘25. 7월 이후 지정업소	‘26. 3월부터 순차 배송	
‘25. 1~7월 지정업소	업소 부착용 스티커 배부	
‘24. 12. 31 이전 지정업소	‘26년 업종별 구 후 지정업소 배부	

질문 13

표지판은 재발급하거나 자체 제작이 가능한가요?

- ▶ 업소 정보가 변경되거나 표지판이 훼손된 경우 등 추가적으로 표지판이 필요한 경우 표지판은 재발급 되지 않으며 규정된 도안으로 자체 제작(비용 부담) 가능합니다.

\* 현판 제작업체:(가현기획) 044-864-6684, (장원에드텍) 053-766-5383, (우진문화) 051-305-1804

질문 14

포장 용기 등에 식품안심업소라는 표시를 해도 되나요?

- ▶ 가능합니다. 식품안심업소 유효기간 내에 적합하게 표시할 수 있습니다.

질문 15

식품안심업소 지정 시 받을 수 있는 혜택은 무엇인가요?

- ▶ 식품안심업소의 요건이 잘 유지되고 있는지를 관할 지자체가 연 1회 이상 사후 관리를 할 수 있습니다.

질문 16

배달 앱에 식품안심업소 등록은 별도로 신청해야 하나요?

- ▶ 배달의 민족, 요기요, 네이버 플레이스 등 주요 플랫폼과의 연계를 통해 식품안심업소 지정 정보를 자동으로 공유하고 있습니다.

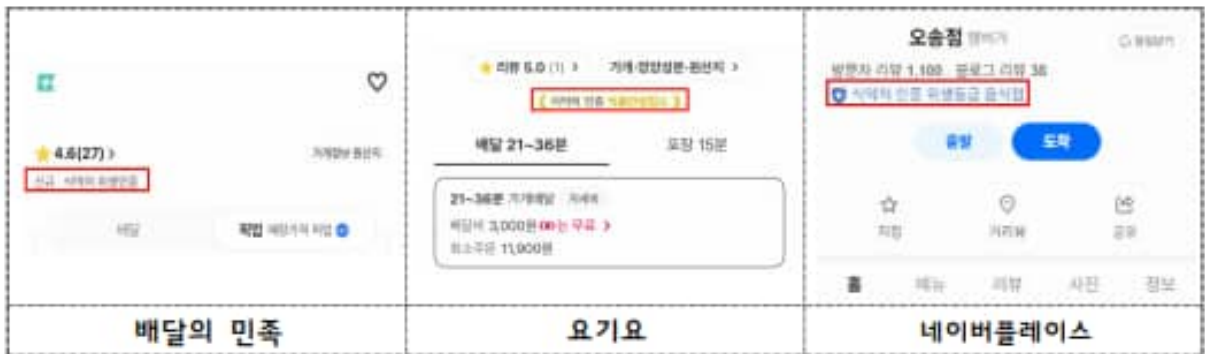
이에 따라 별도의 등록 신청 없이도 배달앱에서 식품안심업소 표시가 노출됩니다.

\* 떡볶이, 인천e음 등 공공 배달앱도 표출

다만, 업소명 불일치 등으로 일부 매장이 표시되지 않을 수 있으며, 이 경우 아래 연락처로 문의 해주시기 바랍니다.

☎ 043-719-2106, 2112

\* 시스템 개편에 따라 26.3.16.~3.25. 지정업소는 3.26.부터 배달앱에 순차 반영됩니다.



질문 17

식품안심업소 지정 신청 방법은?

- ▶ 한국식품안전관리인증원 ▶ 홈페이지에서 신청 가능합니다. (기존: 식품안전나라 홈페이지)
  - \* 한국식품안전관리인증원 > 해썬업체지원시스템 > 식품안심업소관리(음식점) > 식품안심업소 평가신청 > 평가 신청 홈페이지 주소: [www.haccp.or.kr/ihrh/](http://www.haccp.or.kr/ihrh/)
  - \* 팩스 혹은 메일로 신청할 경우, 지정 신청서와 개인정보 수집이용동의서를 작성하여 신청
  - \* 신청 수수료 무료

질문 18

평가 방법과 평가표 확인 방법은?

- ▶ 기존에는 업종과 상관없이 단일 평가표로 평가가 이루어졌으나, 평가표를 3가지로 구분하여 평가점수가 85점 이상인 경우 지정 받을 수 있습니다. 평가표는 식품안전나라와 한국식품안전관리인증원 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.
  - \* 식품접객업, 간편조리, 집단급식소
  - \* 식품안전나라 홈페이지 ([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 식품안전나라 > 위해·예방 > 위생등급제 > 위생등급제 신청서류
  - \* 한국식품안전관리인증원 홈페이지 ([www.haccp.or.kr/ihrh/](http://www.haccp.or.kr/ihrh/)) > 식품안심업소관리(음식점) > 식품안심업소 안내 > 자료실

질문 19

간편조리는 어떤 경우에 적용받나요?

- ▶ 편의점 형태와 같은 단순 가열·해동이나 간이 매대를 이용한 분할·소분·혼합·단순 가열 등 간편 조리만으로 음식류를 조리·판매하는 업소에 적용합니다.
  - \* 식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별표1  
예) 카페(레스토랑 제외), 편의점, 팝업스토어 등

질문 20

유효기간 연장 신청 방법은?

- ▶ 유효기간 만료가 '26.6.15일 이전에 종료되는 경우에는 만료 60일 전까지 연장신청을 하여야 하며, 유효기간 만료가 '26.6.15에 해당하는 영업자부터는 위생등급 유효기간 만료 전 자동으로 연장 신청되며, 문자로 알림서비스가 시행됩니다.
  - \* 유효기간 만료가 '26.6.15 이전에 해당하는 영업자는 팩스 혹은 메일로 연장신청 필요  
(팩스) 043-928-0139 / (메일) [jmt@haccp.or.kr](mailto:jmt@haccp.or.kr)
  - \* 담당자 연락처가 변경되었을 경우, 연락처 변경 필요

**질문 21****신청 후 평가는 언제 나오나요?**

- ▶ 신청 후 평가까지 약 한달 반(전국 6개 인증원 지원별 상이)정도 소요되고 있으며, 현장평가 전 방문을 위해 신청한 번호로 연락드립니다.

구분	시 기	비 고
서울지원	서울 송파구 송파대로 28길 28 해양환경공단 빌딩 2층	02-860-6900
부산지원	부산 사상구 대동로 290, 엔컴빌딩 2층	051-933-0100
경인지원	경기 안양시 만안구 안양로 111(안양동) 경기연성벤처센터 9층	031-390-5200
대구지원	대구 동구 동대구로 475(신천동) 대구벤처센터 8층	053-950-1500
광주지원	광주 서구 시청로 81(치평동) 대아빌딩 4층	062-380-0500
대전지원	대전 유성구 복유성대로 303(반석동) 뉴타운프라자빌딩 3층	042-251-1169

**질문 22****평가 전 업소 정보 변경이 가능한가요?**

- ▶ (신규 지정) 평가 전 업소명, 대표자, 면적 등 업소 정보가 변경된 경우, 평가 시 방문한 평가자에게 변경사항을 알려주시면 됩니다.  
(연장) 연장 심사 시 지정사항변경이 발생하였을 경우, 지정사항변경 신청서를 방문한 평가자에게 접수 또는 온라인으로 신청하시면 됩니다.

**질문 23****지정사항변경은 어떤 경우에 신청해야 하나요?**

- ▶ 지정사항변경은 영업 신고가 지위 승계되어 대표자가 변경된 경우나, 업소명 변경, 영업의 형태, 소재지가 변경된 경우에 신청하여야 합니다. 다만, 영업의 형태, 소재지가 변경된 경우에는 평가를 다시 받아야 합니다.

질문 24

**식품안심업소를 지정받기 전에 미리 컨설팅을 받아볼 수도 있나요?**

- ▶ 식품안심업소 지정평가를 준비하거나 지정평가 후 현장 컨설팅이 추가로 필요한 업체를 대상으로 한국식품안전관리인증원에서 현장 맞춤형 기술지원을 무상으로 실시하고 있습니다. 기술지원 신청서를 작성하여 메일, 팩스, 우편으로 신청할 수 있으며, 기술지원 대상이나 일정 등 자세한 사항은 \*한국식품안전관리인증원 홈페이지에서 확인하시기 바랍니다.

\* 한국식품안전관리인증원 > 해썹업체지원시스템 > 식품안심업소관리(음식점) > 기술지원 > 기술지원 신청

질문 25

**집단급식소의 식품안심업소 신청은 어떻게 하나요?**

- ▶ '26.6월부터 한국식품안전관리인증원 홈페이지에서 신청서를 작성하여 신청할 수 있습니다. (집단급식소의 책임자(영양사, 조리사 등) 신청 가능)

\* 한국식품안전관리인증원 > 해썹업체지원시스템 > 식품안심업소관리(음식점) > 식품안심업소 평가신청 > 평가 신청

## 별표 2. 식품안심업소 평가항목 Q&A

### 질문 1

식품접객업소에서 직원이 하루만 근무를 할 때에도 건강진단을 받아야 하나요?

- 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부  
- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음

- ▶ 건강진단을 받아야 하는 사람은 ‘식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원입니다. 다만 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다고 규정하고 있습니다. 따라서 완전 포장되지 않은 식품을 다루는 직원은 일용직이나 아르바이트생을 모두 포함하여 건강진단 대상자에 해당합니다.
- ▶ 건강진단은 영업자 및 종업원의 건강상태를 지속적으로 점검하기 위한 것으로, ‘판정일자’ 기준이 아닌 ‘검진을 받은 날’을 기준으로 매년 1회 건강진단을 받도록 규정하고 있습니다.
- ▶ 추가로 음식점 위생등급 평가에서는 종사자의 건강진단 주기를 놓치지 않도록 확인대장(참고)을 만들어 건강검진 기록을 목록화하여 관리할 수 있도록 독려하고 있습니다.

※ 참고법령: 「식품위생법 시행규칙」 제49조 제1항, 법 제40조 제1항

## 질문 2

### 조리종사자의 위생모나 마스크 착용 시, 모양(형태, 규격)이 정해져 있나요?

- 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부  
- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음

- ▶ 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 제4호 에서는 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ▶ 위생모의 구체적인 종류, 형태 등에 대해서는 세부기준을 설정하고 있지 않으나, 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장 과정에서 머리카락 등 이물이 식품에 유입되지 않도록 하기 위한 것으로, 위생모(조리모)는 이를 목적으로 이물의 유입 가능성이 없도록 하는 형태로 착용하시면 됩니다.
- ▶ 또한, 식품위생법령상 마스크 종류에 대해 구체적으로 명시하고 있지 않았으나 마스크는 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로, 이를 관리할 수 있는 형태라면 마스크 규격이나 종류를 제한하고 있지 않습니다.
- ▶ 다만 「식품위생법」 과 별개로 전염병 위기경보(경계, 심각) 발령 시에는 「감염병 예방법」 제49조에 따라 마스크 착용이 의무화된 경우에는 ‘보건용 마스크(KF94, KF80 등)’, ‘비말차단용 마스크(KF-AD)’, ‘수술용 마스크’ 등만 가능하고, ‘투명 위생 플라스틱 입가리개’는 마스크 착용으로 인정하지 않으니 참고하여 주시기 바랍니다.

※ 참고법령: 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표1], 「감염병 예방법」 제49조

질문 3

식품접객업소에서 의무적으로 받아야하는 식품위생교육은 어떤 것이 있나요?

○ 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부

- 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)

- ▶ 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육 (식품 위생교육)을 받아야 합니다.
- ▶ 동법 제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 합니다. 다만, 부득이한 사유로 미리 식품위생교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품 안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있습니다.
- ▶ 영업자 및 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음과 같습니다.
  - 신규영업자
    - 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 영업(식품접객업)을 하려는 자: 6시간
  - 기존영업자
    - 3시간
- ▶ 식품위생 교육기관은 다음과 같습니다.

위생교육 대상	교육 기관
일반음식점영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	한국외식업중앙회 한국외식산업협회·한국프랜차이즈산업협회 (소속회원에 한함)
휴게음식점영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	한국휴게음식업중앙회, 한국프랜차이즈산업협회(소속회원에 한함)
제과점영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	대한제과협회, 한국프랜차이즈산업협회(소속회원에 한함)

※ **(식품위생교육의 대리)** 식품위생교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 않거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.

※ **(식품위생교육의 면제)** 식품위생교육을 받은 자가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 식품위생교육을 받은 것으로 봅니다.

- 해당 연도에 식품위생교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별 자치도의 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우

- 해당 연도에 식품위생교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청·신고관청과 같은 관할 구역에서 다음의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우

(①에서 ①의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우 또는 ②에서 ②의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우, ③에서 ③의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우, ④에서 ④의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우)

① 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 및 식품첨가물제조업

② 식품소분업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업

③ **휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업**

④ 단란주점영업 및 유흥주점영업

※ **참고법령:** 「식품위생법」 제41조 제1항

#### 질문 4

식점에서 위생관리책임자로 지정된 종사자가 A 2021년에 식품위생교육을 받은 후 퇴사할 경우 해당 업체의 영업자는 위생교육을 다시 이수하여야 하나요?

◎ 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부

- 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)

- ▶ 식품영업자는 매년 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있으며, 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- ▶ 2021년도에 위생관리책임자로 지정된 자가 당해 연도 영업자 위생교육을 이수한 후 퇴사할 경우, 퇴사하였더라도 해당 사업장의 영업자는 당해 연도 식품위생교육을 받은 것으로 인정하고 있습니다. 다만, 식품위생교육의 취지는 각종 식품안전사고의 예방과 식품위생수준의 향상을 위한 것이므로 위생관리책임자가 퇴사하여 위생교육을 이수한 사람이 없다면 식품위생교육을 추가로 이수하시는 것을 권고 드립니다.

※ 참고법령: 「식품위생법」 제41조 제1항, 제41조 제3항

질문 5

같은 관할구역 내의 고속도로 휴게소 내에서 여러 개의 영업장을 운영하는  
영업자의 위생교육은 어떻게 받아야 하나요?

○ 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부

- 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)

- ▶ 식품위생교육은 영업자가 영업을 하기 전에 미리 받거나, 매년 받아야 하며, 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나, 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- ▶ 아울러 해당 연도에 교육을 받은 자가, 기존 영업의 허가관청·신고관청·등록관청과 같은 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업하는 경우 기존 영업자 교육을 받은 것으로 본다고 규정하고 있습니다.
- ▶ 고속도로 휴게소 내 영업장은 같은 관할구역에 있으며 모두 동일 업종(휴게음식업)으로 영업 신고 되어 있는 경우, 한명의 영업자가 고속도로 휴게소 내 여러 개의 영업장의 영업신고를 하였으므로 상기 규정에 따라 영업자가 한 번 위생교육을 받을 경우 휴게소 내 영업장의 위생교육이 모두 같음 될 수는 있습니다 다만, 여러 개의 영업장을 한 명의 영업자가 위생관리할 경우 위생관리 소홀 등이 우려되므로 영업장별로 위생관리 책임자를 지정하여 교육받도록 하고, 교육받은 직원이 퇴사하는 경우 새로운 직원에게 전달 교육 할 수 있도록 하는 것이 식품안전 관리 차원에서 바람직한 것으로 판단됩니다.
- ▶ 아울러 자체적으로 고속도로 휴게소 내 여러 개의 영업장을 공동 관리하는 위생관리 책임자를 두고 있다 하여 해당 책임자가 한 번 교육받은 것으로 휴게소 내 다른 영업장의 위생교육을 같음 할 수는 없음을 알려드리니 유의하여 주시기 바랍니다.

※ 참고법령: 「식품위생법」 제41조 제1항, 제41조 제3항, 「식품위생법 시행규칙」

제52조 제4항

질문 6

개인 식재료를 영업장 냉장고에 직원용 등으로 ‘ ’ 표시하여 보관할 경우에도 위반사항에 해당하나요?

○ 관련 : 기본분야 2. 식재료의 소비기한 등 준수

- 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음

- ▶ 영업장으로 사용되는 장소나 시설에는 해당 영업에 사용하기 위한 식재료나 물품만을 보관해야 합니다. 다만 부득이하게 직원용 식재료를 함께 보관할 필요가 있는 경우, 영업에 사용할 목적이 아님을 확인할 수 있도록 ‘직원용’, ‘개인물품’ 등으로 명확히 표시하고, 영업에 사용되는 식재료와 구분하여 위생상 위해가 발생하지 않도록 보관 관리하여야 합니다.
- ▶ 구분 표시 없이 영업에 사용할 목적의 식재료와 혼재 보관되어 있는 상태에서 해당 식품원료가 관련 법령을 위반(소비기한 경과, 미표시 제품 등)한 경우, 이를 영업에 사용할 목적이 아니라는 사항이 명백히 입증되지 않는다면 위반 식품 또한 영업에 사용할 목적으로 판단되어 위반에 대한 처분 대상이 될 수 있습니다.

질문 6

일반음식점에서 맥주를 전시용으로만 사용할 예정인데, 소비기한 지난 것이어도 상관 없는지 궁금합니다.

○ 관련 : 기본분야 4. 식재료의 유통기한 준수

- 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음

- ▶ 영업자는 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 됩니다.
- ▶ 이와 관련하여 질의하신 바와 같이 진열만을 목적으로 하는 ‘전시용 식품’의 경우에는 「전시용 (판매하지 않는 제품) 식품」임을 명확히 표시하여, 소비자가 확인 가능하도록 하였다면 소비기한이 경과되었다 하더라도 위반으로 보기 어려울 것으로 판단됩니다.

※ 참고법령: 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17]

질문 8

식품접객업소에 포충등을 설치해도 되나요?

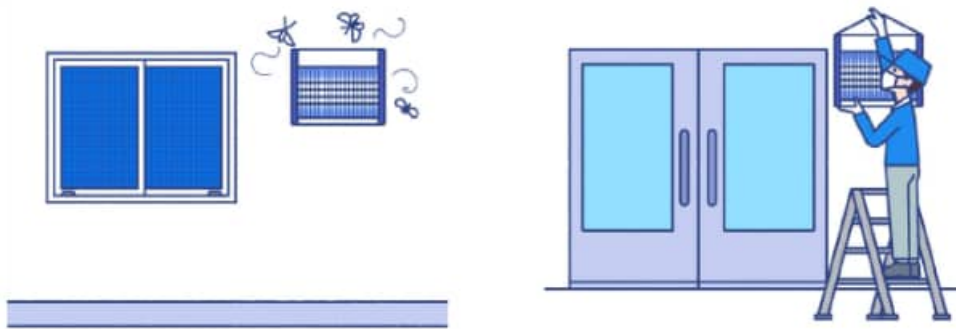
○ 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부

- 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)
- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며, 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음

- ▶ 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 합니다.
- ▶ 이와 관련하여 식품위생법에서 식품접객업소 포충등 설치 기준에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 포충등을 설치하고자 하는 경우 해당 포충등에 의해 포획된 해충이 자연낙하 또는 영업장의 공기 흐름에 의한 낙하 등으로 인해 하부에 진열된 음식으로 떨어지지 않도록 적절한 공간을 선택하여 설치하고, 작업장 내부에는 가급적 전기 충격으로 해충을 죽이는 ‘살충등’ 보다 빛으로 유인하여 끈끈이에 부착되어 포획하는 형태의 포충등을 권장드립니다.
- ▶ 아울러 조리장 내에서 초파리 등이 발견되는 것은 작업장 내부의 하수구나 고인 물 또는 음식물 쓰레기 등의 장기간 방치 등 오염 요인이 상존함에 따른 것이거나, 외부로부터의 유입으로 추정되니 작업장 내부에 대한 철저한 청소 및 정기적인 방역 등을 통해 발생 원인을 제거하는 것이 우선되어야 할 것으로 판단됩니다. 창문이나 외부와 연결된 환기구에는 방충망을 설치하고 배수로 등에 덮개를 설치하여, 외부로부터의 해충 유입을 차단하는 조치도 함께 이루어질 수 있도록 위생관리에 참고하시기 바랍니다.

※ 참고법령: 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준

방충·방서 관리



정기적인 해충과 설치류의 침입 여부 확인(방충문 설치, 포충등 설치, 정기적 방역 등)

\* 해충(파리, 나방, 바퀴벌레, 개미 등)과 설치류(쥐 등)는 음식물을 통해 사람에게 직접 또는 간접적으로 기생충이나 병원균을 전파하는 매개체임

질문 9

원부재료 세척 소독하는 · 경우 적합한 제품은 무엇인가요?

- 관련 : 일반분야 18. 원 · 부재료의 세척 · 소독 등
  - 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음
  - 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음
  - 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음
  - 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음

- ▶ 채소 및 과일 세척은 물세척 또는 세척제 사용 가능하며, 세척제는 과일 · 채소용 세척제만 가능합니다.
- ▶ 또한, 채소 및 과일을 소독하는 경우 식품첨가물공전에 따라 식품용 살균제로 허용된 7종만 사용 가능하며, 표시사항의 용법, 용량 등에 따라 사용하여 주시기 바랍니다.
- \* 과산화수소(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), 차아염소산나트륨(NaClO), 차아염소산칼슘(Ca(ClO)<sub>2</sub>), 차아염소산수(HOCl), 이산화염소수(ClO<sub>2</sub>), 오존수(O<sub>3</sub>), 과산화초산(CH<sub>3</sub>COOOH)



〈용도별 세척제 유형〉		
1종 세척제 (과일·채소용)	2종 세척제 (식품용 기구·용기용)	3종 세척제 (식품제조·가공장치용)
사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용	가공·조리기구 등 식품 기구·용기를 씻는데 사용	식품의 제조·가공장치 등 제조·가공용 기구 등을 씻는데 사용
· 세척제 표시 : 과일 또는 채소에는 1종 세척제(과일·채소용), 조리기구와 식기에는 2종 세척제(식품용 기구·용기용), 제품 선택 시 전면에 '위생용품'이라는 표시와 성분을 확인 · 세척방법 : 세척제를 사용하여 씻을 때는 반드시 흐르는 물에서 과일과 채소는 30초 이상, 식기류는 5초 이상 씻어야 하며 흐르지 않는 물을 사용할 때는 물을 교환하여 2회 이상 세척(과일·채소는 세척제 용액에 5분 이상 두지 않도록 주의)		

질문 9

원부재료 세척 소독하는 · 경우 적합한 제품은 무엇인가요?

- 관련 : 일반분야: 20. 손세척 및 소독 용품 구비 여부  
-조리장 내에 별도의 손세척 · 소독 시설(또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음

▶ 손소독제는 의약외품 허가받은 제품을 사용하여 주시기 바랍니다.

※ 손소독제 안전사용을 위한 질의응답(식품의약품안전처, 2020)

Q1) 손소독제란 무엇인가요?

- 손소독제는 항균효과를 식약처에서 허가받은 의약외품으로 에탄올 등을 유효성분으로 하여 손이나 피부의 살균·소독을 목적으로 사용되는 제품입니다.  
\* 손세정제는 손세정과 청결을 목적으로 사용하는 화장품으로 물비누(핸드워시)나 고체형 비누 등이 있습니다.

Q2) 의약외품인 손소독제에는 어떤 성분이 들어있나요?

- 손소독제의 대표적 유효성분은 에탄올, 이소프로필알코올(이소프로판올), 염화벤잘코늄 등입니다.  
\* 의약외품으로 허가된 제품은 “식품의약품안전처 홈페이지(www.mfds.go.kr) >식약처소개 > 의약품/ 화장품전자민원창구 > 의약품등정보 > 의약품등 제품정보 검색” 에서 확인할 수 있습니다.

Q3) 손소독제의 올바른 사용방법은 무엇인가요?

- 손소독제는 손의 살균 소독에 사용되는 물품이므로 반드시 손에 적당량을 뿌리거나 덜어 잘 문질러 건조시킵니다.  
○ 이 때 눈 주위, 구강 또는 점막 등에 직접 닿거나 뿌려서 사용하지 않습니다.

Q4) 손소독제에도 사용기한이 있나요? 사용기간 이후의 제품도 효과가 있나요?

- 손소독제의 사용기한은 제품 겉면에서 확인할 수 있으며 대부분 제품의 사용기한은 제조일로부터 2~3년입니다. 또한, 식품의약품안전처는 사용기한이 지난 제품의 안정성이나 유효성에 대한 정보는 확보하고 있지 않습니다.

# 별표 3. 반려동물 동반 출입 음식점등 Q&A

## 질문 1

### 왜 개와 고양이만 출입가능한가요? 그 외 동물이 출입하면 어떻게 되나요?

- ▶ 음식점은 많은 소비자가 식품을 섭취하는 장소인 점을 고려하여 사람과 동물, 동물 간 발생할 수 있는 질병 등의 치료, 예방접종 등이 비교적 잘 연구 및 관리된 개와 고양이로 제한하였음

## 질문 2

### 맹견은 출입을 금지해야 하는 것이 아닌지?

- ▶ 영업자는 사람의 생명이나 신체 또는 동물에 위해를 가할 우려가 있다면 맹견 등 반려동물의 출입을 금지할 수 있으며, 이 경우 그 사실을 출입문에 명확하게 게시하여야 함
  - \* 출입이 불가피한 경우 동물보호법령에 따른 견주(손님)의 책임보험가입 여부를 확인하여 출입을 허용
- ▶ 이 외에도 영업소의 사정에 따라 대형견 등의 출입을 제한할 수도 있으며, 이 경우 반드시 관련 사실을 출입문에 게시하여야 함

#### 동물보호법 제2조(정의)

5. “맹견”이란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 개를 말한다.

- 가. 도사견, 핏볼테리어, 로트와일러 등 사람의 생명이나 신체 또는 동물에 위해를 가할 우려가 있는 개로서 농림축산식품부령으로 정하는 개
- 나. 사람의 생명이나 신체 또는 동물에 위해를 가할 우려가 있어 제24조제3항에 따라 시·도지사가 맹견으로 지정한 개

#### 동물보호법 시행규칙

**제2조(맹견의 범위)** 「동물보호법」(이하 “법”이라 한다) 제2조제5호가목에 따른 “농림축산식품부령으로 정하는 개”란 다음 각 호를 말한다.

1. 도사견과 그 잡종의 개
2. 핏볼테리어(아메리칸 핏볼테리어를 포함한다)와 그 잡종의 개
3. 아메리칸 스태퍼드셔 테리어와 그 잡종의 개
4. 스태퍼드셔 볼 테리어와 그 잡종의 개
5. 로트와일러와 그 잡종의 개

#### 제23조(보험의 가입 등)

- ① 맹견의 소유자는 자신의 맹견이 다른 사람 또는 동물을 다치게 하거나 죽게 한 경우 발생한 피해를 보상하기 위하여 보험에 가입하여야 한다.
- ② 제1항에 따른 보험에 가입하여야 할 맹견의 범위, 보험의 종류, 보상한도액 및 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

< 보험에 가입하여야 할 맹견의 범위 >

1. 「주택법」 제2조제1호에 따른 주택 및 같은 조 제4호에 따른 준주택에서 기르는 개
2. 제1호에 따른 주택 및 준주택 외의 장소에서 반려(伴侶) 목적으로 기르는 개

**질문 3**

**비반려인은 위생상, 건강상 우려가 있는데 관리방안은?**

- ▶ 반려동물 동반 출입 음식점등은 반려동물의 출입을 허용하는 특수성이 있으므로
  - 알레르기 등으로 건강상 우려가 있는 손님등이 반려동물 동반 출입 음식점 여부를 쉽게 확인할 수 있도록 출입문 등에 반드시 표시하도록 하였음
- ▶ 비반려인 등은 출입구의 반려동물 동반 출입 음식점 안내문 등을 확인하고 음식점을 선택할 수 있음

**질문 4**

**기존에 음식점등을 운영중인데, 시설기준을 갖추고 준수사항을 지키면 반려동물 출입 음식점등 영업이 가능한지?**

- ▶ 휴게음식점영업·일반음식점영업·제과점영업을 하는 영업자는 시설기준을 갖추고 준수사항을 지키면 영업이 가능함
  - 다만 처음 시행하는 제도로써 붙임의 사전검토 신청서와 체크리스트를 작성하여 관할 지방정부(위생부서)에 문의하시면 사전컨설팅이 가능함
- ▶ 구체적인 절차는 식품안전나라 전문정보 > 반려동물 동반출입 음식점 > 교육·홍보 메뉴의 1번 「반려동물 동반 출입 음식점 등 위생 및 안전관리 매뉴얼」을 참고하시기 바람

**질문 5**

**영업장 전체가 아닌 객석 1개만 운영하려는데도 관련 규정을 다 지켜야 하나요?**

- ▶ 반려동물 동반 출입 음식점 등은 영업장 일부만 사용하더라도 손님이 반려동물을 동반하여 출입하는 경우 지켜야 함
  - 일부 객석만 운영하려는 경우 해당 일부 객석에 맞는 위생안전기준 등을 준수하시면 됨

**질문 6**

**영업장 내부가 아닌 외부에 반려동물과 동반하는 경우도 관련 규정을 지켜야 하나요?**

- ▶ 반려동물 동반 출입 음식점 등은 영업장 내로 반려동물이 출입하는 경우에 해당함

질문 7

**영업장 내에서 자유로운 이동을 제한하는 이유는?**

- ▶ 음식점 등은 음식을 섭취하는 곳으로 반려동물의 자유로운 이동으로 인한 식품의 위생상 문제 및 물림사고 등 안전사고를 예방하기 위함임

질문 8

**조리장 등 식품취급시설에 반려동물이 들어간 경우 행정처분 기준은?**

- ▶ 조리장은 음식물을 조리·취급하는 장소로서 식품 위생관리가 중요하며 영업자는 관리의무가 있음
- ▶ 조리장에 반려동물이 들어가는 경우 1차 위반 시 영업정지 5일의 행정처분을 받을 수 있음

질문 9

**반려동물 동반출입 음식점이 아닌데 손님이 반려동물을 데리고 들어온 경우 무조건 행정처분 대상이 되는지?**

- ▶ 식품접객업소는 알레르기에 민감한 사람, 어린이, 어르신 등 다양한 소비자가 함께 이용하는 장소이므로, 식품위생과 소비자 보호를 위해 반려동물 동반출입 음식점이 아닌 영업장에는 반려동물의 출입이 금지되며 이를 위반한 경우 행정처분을 받을 수 있음
- ▶ 다만, 영업자가 반려동물 출입금지를 안내하고 통제 의무를 성실히 수행하는 것이 CCTV 영상, 다른 손님의 진술 등을 통해 확인되는 경우 행정처분 대상에서 제외될 수 있음
- ▶ 이 경우 영업자는 손님의 영업장 이용을 제한하는 등 소비자 보호와 식품 위생확보를 위한 노력이 필요한 것으로 판단됨

질문 10

**“반려동물 동반출입 음식점”을 안내하는 표지판은 정해진 크기나 종류 등 규격이 있나요?**

- ▶ 표지판은 영업자가 자율적으로 만들어 출입문에 부착하면 됨. 다만 소비자가 “반려동물 동반출입 음식점”임을 쉽고 명확히 알아볼 수 있도록 제작하여 부착하시기 바람
- ▶ 참고로 “반려동물 동반출입 음식점”을 운영하는 영업자가 활용할 수 있도록 식약처에서 표지판 시안을 제작하여 식품안전나라\*에 게시함

\* 식품안전나라> 전문정보> 반려동물 동반 출입 음식점> 교육·홍보> 번호 4. 반려동물 동반출입 음식점 안내문 활용 시안

질문 11

**반려동물의 분변 등 배설물을 버리는 쓰레기통을 영업장 안에 비치하여야 하나요?**

- ▶ 「식품위생법 시행규칙」에 반려동물의 분변 등 배설물을 버릴 수 있도록 쓰레기통을 비치하도록 규정하고 있으나 쓰레기통의 비치 장소는 별도로 규정하고 있지 않음
- ▶ 위생안전과 소비자의 쓰레기통 이용 편리성 등을 고려하여 영업자가 쓰레기통 비치 장소를 정하여 운영하면 됨 ▶ 반려동물의 이동을 막기 위한 장치, 영업장의 규모 등을 고려하여 영업자가 식탁 간격을 정하여 운영하면 됨

질문 12

**반려동물 동반출입 음식점에 필요한 안내 표지판 등 시설 구비 비용을 지원받을 수 있나요?**

- ▶ 식약처는 지방정부에 식품진흥기금을 활용하여 필요한 위생물품\* 또는 해당 물품 구입 비용을 지원하도록 지침을 시행한 바 있음  
\* 조리장 등 식품출입시설 입구 칸막이, 매장 출입구 반려동물 출입 안내 표지판, 목줄 등 고정장치, 음식물 뚜껑·덮개, 전용 쓰레기통
- ▶ 다만, 지원 내용은 지자체별로 상이할 수 있으므로, 구체적인 지원절차·방법 등은 영업소 관할 시·군·구청에 문의하여 주시기 바람

질문 13

**반려동물 이동 제한 장치를 반드시 설치·구비하여야 하나요?**

- ▶ 모든 손님이 반려동물을 케이지 또는 강아지용 유모차에 두거나안고 있는 경우 등 이동을 관리할 대상이 없다면 목줄고정 장치 등을 설치하지 않을 수 있음



케이지 이용



강아지용 유모차 이용



손님이 안고 이용

- ▶ 또한 음식점 안에서 반려동물이 자유롭게 이동하지 않도록 목줄 고정장치, 케이지, 의자 등 장치를 모두 갖추는 필요는 없으며 1개 종류만 구비하는 것도 가능함
- ▶ 참고로 전용 의자는 반려동물 용도로 제조된 것이 아니어도 가능함



목줄 고정장치



케이지



일반의자 사용

질문 14

**조리장(주방) 등에 반려동물 출입을 막을 수 있는 방법은 무엇이 있나요?**

- ▶ 조리장 등 식품 취급시설에 칸막이 등을 설치하는 것은 식품위생 확보를 위해 반려동물의 출입을 방지하기 위함
- ▶ 조리장에 반려동물이 출입하는 것을 막을 수 있도록 고정형 칸막이 외에도 이동형 또는 접이식 칸막이 등을 사용할 수 있음
  - 다만, 칸막이·울타리의 재질, 크기 등을 제한하지 않고 있어 매장 여건을 고려하여 사용할 수 있음

**< 조리장 출입구 칸막이 설치 사례 >**



이동형 칸막이



접이식 칸막이



열고 닫는 칸막이

질문 15

**목줄걸이 고정 장치 대신에 식탁, 의자 등에 반려동물이 착용한 목줄을 고정하여 사용하는 것도 가능한가요?**

- ▶ 반려동물의 자유로운 이동을 제한하기 위한 목적으로 목줄걸이 고정 장치 등을 구비하도록 한 것임
- ▶ 따라서 반려동물의 자유로운 이동을 제한할 수 있다면 반려동물이 착용한 목줄을 식탁, 의자 등에 묶어서 고정하는 것도 가능함

질문 16

**반려동물 동반출입 음식점에서 영업자가 손님에게 안내하여야 하는 내용이 있을까요?**

- ▶ 반려동물 동반출입 음식점 영업자는 손님이 안전하고 위생적으로 음식점을 이용할 수 있도록, 영업장 내 반려동물의 자유로운 이동 제한 등과 관련한 안내문을 게시하도록 하고 있음
- ▶ 영업자가 표시·안내하여야 하는 안내문의 견본은 붙임 파일을 확인해 주시기 바라며, 식품 안전나라 전문정보 > 반려동물 동반출입 음식점 > 교육·홍보 메뉴의 9번 「반려동물 동반출입 음식점 내 안내문」 에도 첨부되어 있으니 활용하시기 바람

## 별표 4. 집단급식(위탁급식영업) Q&A

### 질문 1

조리장과 별도의 장소에도 객석을 추가 설치할 경우 해당 사업장 또는 동일 소재지에 추가 설치 가능이라고 했는데 “해당 사업장”의 의미는?

- ▶ 해당 사업장의 기존 조리장과 객석이 설치되어 있는 장소 이외의 같은 건물이나, 다른 건물을 말하며, 집단급식소 영업장 면적에 추가 포함시킬 수 있는 공간을 의미  
\* 사업장 허가(신고, 등록 등)가 하나로 되어 있고, 한사업장안에 있으면 해당 사업장으로 판단

### 질문 2

별도의 장소에 추가 설치된 객석을 ‘영업신고증’ 면적변경(추가)을 해야하는지? 또한 변경 대상자는 집단급식소 설치자와 위탁급식영업자 둘 다 대상인지?

- ▶ 집단급식소 설치자 및 위탁급식영업자는 조리장과 별도의 장소에 객석을 추가 설치할 경우 객석의 안전관리와 효율적 업무수행이 가능하도록 관할 지자체에 면적변경(추가) 사항을 식품위생법시행규칙 별지 제71호서식에 의거 변경신고(소재지)하여야 함  
예) 소재지 : (기존) 오송생명 3로 87. 1동 지하1층 → (변경) 오송생명 3로 87. 1동 지하1층, 3동 1층(400㎡)

### 질문 3

집단급식소 설치·신고된 건물 외 다른 건물에 객석을 추가 설치하는 경우 동일 소재지의 범위는 어디까지인지?

예시1) 00물산의 A건물(집단급식소 직원식당)과 B건물은 번지수가 다름, B건물에 객석 추가 설치가 가능한지?

예시2) 00물산의 A건물, B건물 번지수는 동일하나 도로를 사이에 두고 있는 경우 추가 객석 설치가 가능한지?

- ▶ 모두 가능. 예시1은 영업 신고가 하나로 되어 있고, 한사업장안에 있으면 해당 사업장으로 객석 추가 설치 가능, 예시2는 사업장 허가 (신고, 등록 등)가 하나로 되어 있으면 해당 사업장의 동일 소재지로 가능

**질문 4**

별도의 장소에 추가 설치된 객석의 위생 관리 기준에 ‘가. 보관 관리’중 식품을 도시락 등으로 포장하는 경우 1회용품(종이, PP 등) 사용이 가능한지?  
가능하다면 ‘포장용기’성적서 보관이필요한지?

- ▶ 「자원의 절약과 촉진에 관한 법률 시행규칙」 별표2에 의거 조리장과 별도의 장소에 추가 설치된 객석에서도 1회용품 사용 불가능한 것으로 판단됨(자세한 사항은 환경부 자원순환 정책과 문의)

**질문 5**

‘조리장과 별도의 장소에 설치된 객석’에 완제품(라면, 김자반 등)을 상시 보관하여 제공 가능한지?

- ▶ 기존 객석 관리에 준해서 보관 가능함. 다만, 객석이 시건 장치가 안 되는 경우 완제품을 보관할 수 있는 별도의 보관장소가 필요하며, 필요시 냉장고 등을 구비하여 보관 필요

**질문 6**

물산 창원공장에 동 건물에 각각 조리장과 00 1, 2, 3 객석을 설치하여 B업체에 위탁하여 운영하고 있음, 1동에서 조리한 죽을 2, 3동으로 운반하여 배식하여도 되는지

- ▶ 동일 사업장 내이므로 배식 가능, 다만 1, 2, 3동 각각 집단급식소 설치·운영 신고가 되어 있는 경우는 불가함

**질문 7**

0물산 창원공장에 1, 2, 3동 건물에 각각 조리장과 객석을 설치하여 B업체에 위탁하여 운영하고 있음, 1동에서 조리한 죽을 2, 3동으로 운반하여 배식하여도 되는지 예) 공장 내부 식당에서 음식조리 → 기숙사(공장 외부)에서 식사 제공

- ▶ 불가능함

**질문 8**

객석 별도 설치 시 면적 변경 신고를 하여야 하는데 리모델링 등의 이유로 한시적으로 필요한 경우에도 따로 변경 신고하여 야 하는지?

- ▶ 변경신고를 하여야 함

**질문 9**

**A라는 업체 집단급식소에서 B,C,D 업체의 공간에 객석을 만들어서 급식을 제공하는 것이 가능하나요?**

- ▶ 불가능함

**[규제2]** 집단급식소 내 조리음식의 도시락 제공 코너 및 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 설치 허용

**질문 10**

**집단급식소에서 제공하는 급식소 조리식품 도시락이란?**

- ▶ 급식소 조리음식 도시락은 당일 해당 끼니 급식메뉴를 포장 제공 하는 것으로 미배식 반찬 포장 제공 및 상업적 판매 허용이 아님
  - 감염병 등의 사유로 해당 사업장, 기숙사, 사회복지시설 등에 격리 또는 이동이 어려운 사람, 교대근무, 상황실
- ▶ 근무 등으로 배식시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려운 사람, 근무특성 상 급식소내 식사가 불가한 사람 등에 제공
  - 조리식품은 매 끼니 메뉴 중 그 배식 시간 동안만 제공이 가능 하며, 매끼니 배식 시간 경과한 도시락은 즉시 폐기 조치

**질문 11**

**집단급식소에서 제공하는 도시락은 가정이나 체육행사 등을 위해 외부 반출이 가능한가요?**

- ▶ 집단급식소에서 제공하는 도시락은 가정이나 체육행사 등을 위해 외부 반출은 불가

**질문 12**

**집단급식소 내 상시 제공 코너에 배식시간이 지난 ‘조리음식의 도시락’ 제공이 가능한지? 예시) 집단급식소에서 조리한 도시락류, 김밥, 샐러드, 조각과일, 빵류 등**

- ▶ 불가능, 급식 메뉴로서 급식소에서 조리음식을 도시락 형태로 제공 하는 코너와 가공식품 상시 제공 코너는 운영은 별개로 보아야 함

질문 13

**‘배식시간이 끝나고 남은 도시락의 경우 즉시 폐기한다.’라고 되어있는데 상시 제공 코너 쇼케이스에 진열된 ‘조리음식 도시락’의 경우 폐기는 어느 시점에 해야하는지?**

- ▶ 집단급식소 내 조리음식의 도시락 제공 코너 운영과 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 운영은 별개의 것으로 해석해야 함
- ▶ 급식 메뉴로 배식을 위해 쇼케이스 등에 진열된 도시락은 해당끼니에 제공함을 원칙으로 하며, 배식시간이 끝나고 나면 폐기 해야 함

질문 14

**조리장과 별도의 장소에 추가 설치된 객석에서도 조리음식 도시락 제공 코너 및 가공식품 급식메뉴 상시 제공 코너 운영이 가능한가요?**

- ▶ 가능, 다만 코너 운영시 “집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인”에 따라 안전관리 강화 필요

질문 15

**도시락 포장 제공 코너 운영에 있어 크레인, 동력실, 상황실 등 근무 자로 식사시간에 근무지를 이탈하기 힘든 일부 직원들에게 도시락을 급식소 운영 담당자가 직접 가져다 주는 것이 가능한가요?**

- ▶ 도시락을 직접 방문하여 수령하기 어려운 경우 부서원, 급식소 운영 담당자 등이 도시락을 대신 수령하여 배식시간 안에 가져 다주는 방식으로 운영하는 것은 가능, 다만 도시락은 배식시간 동안만 제공 가능하고, 사전예약제 등의 방법으로 최소화하여 운영 필요

질문 16

**집단급식소에서 제공하는 가공식품도 보존식을 보관하여야 하는지?**

- ▶ 집단급식소에서 조리·제공하는 식품은 보존식을 보관하여야 함

질문 17

**집단급식소의 급식메뉴인 가공식품(우유, 밀키트 등)은 급식소 내에서만 섭취 가능한가요?**

- ▶ 집단급식소의 모든 급식메뉴는 급식소 내에서 섭취하는 것이 원칙임

● [별표 1-1] 식품안심업소 위생 평가표

### 식품안심업소 지정평가표

평가일자	20 . . . .
업소명 / 대표자	
소재지	

#### 식품안심업소 지정평가표

결과	평가결과			총 평가점수 (①+②)
	기본분야	일반분야(①)	공동분야(②)	

#### 업소현황

항목	내용		
1. 영업신고번호 (위탁만 해당)			
2. 업소 전화번호	☎ :		
3. 종사자수	<input type="checkbox"/> 총 (     명) / <input type="checkbox"/> 조리사 (     명), 영양사 (     명), 기타 (     명)		
4. 영업시작	<input type="checkbox"/> 영업 시작연도 (     년   월   일)		
	<input type="checkbox"/> 실제 영업시작일 (     년   월   일)		
5. 업소 특성	5-1. 면적	<input type="checkbox"/> 총 (     m <sup>2</sup> ) <input type="checkbox"/> [비율] 객실 : 조리장(     :     )	
	5-2. 업태	집단급식소	<input type="checkbox"/> 형태 : [   ]직영 [   ]위탁 <input type="checkbox"/> 설립 주체 : [   ]국영 [   ]공영 [   ]민영
	5-3. 종류	[   ] 공공기관 [   ] 학교 [   ] 유치원 [   ] 어린이집 [   ] 사회복지시설 [   ] 병원 [   ] 청소년수련시설 [   ] 산업체 [   ] 기타	
	5-4. 인증	<input type="checkbox"/> 유(명칭 :     ) <input type="checkbox"/> 무	
6. 미평가	<input type="checkbox"/> 조사 거부: 사유(     )	<input type="checkbox"/> 휴업	<input type="checkbox"/> 폐업

#### 평가자

소속	성명	서명

#### 확인자

직책	성명	서명

## 기본 분야

연번	평가항목	평가기준	결과
1	개인위생관리 준수여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음</li> <li>식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마, 위생화를 착용하고 있음</li> <li>집단급식소 설치 운영자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)</li> <li>조리사와 영양사가 근무하고 있고 법정 교육을 이수함(연 1회)</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2	위생관리 점검표 작성 보관	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생관리 점검표를 작성하고 부적합 사항이 확인되는 경우 지체없이 개선조치하고 그 결과를 기록하여 보관하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3	식재료의 소비기한 등 준수	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음</li> <li>소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음</li> <li>배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서 다시 사용 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우 제외)하지 않고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4	식재료의 검수일지 작성 보관	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료를 납품받아 검수하는 경우 검수일지를 작성하고 부적합 사항이 확인되는 경우 지체없이 개선조치하고 그 결과를 기록하여 보관하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
5	식품용 기구 사용여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
6	튀김용 유지의 산가관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
7	식품용수로 지하수 사용유무	<ul style="list-style-type: none"> <li>지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하고 있음</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 보 완 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
8	보존식 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지(일반 지퍼백 포함)에 매회 1인분 분량을 -18°C 이하에서 144시간 이상 보관하고 있음</li> <li>*식단표 일치 여부 확인</li> </ul>	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>

## 일반 분야

평가항목		평가기준 (항목별 배점)		점수	
<b>위생분야</b>					
<b>1. 객석/객실</b>					
1	객석/객실의 청결상태 (9)	해당	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2	점 수 <input type="checkbox"/>
			- 벽은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2	
			- 바닥은 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2	
			- 창문, 창문틀, 커튼, 블라인드는 파손, 이물, 벌레 사체, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	3	

2	환기시설 등 설치 및 관리상태	해당	- 환기시설 환풍구 - (, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		해당	- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3	
		비해당(-)	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음		
3	객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 (5)	해당	- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식 흔적이 없어야 함	2	점 수 <input type="checkbox"/>
		해당	- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3	점 수 <input type="checkbox"/>
4	식탁 등 집기의 청결상태 (5)	해당	- 식탁, 의자와 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	해당사항 없음		
		해당	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	해당사항 없음		
		해당	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	해당사항 없음		
5	식품용수 관리여부 (조리장 포함) (2)	해당	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	해당사항 없음		
		해당	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	해당사항 없음		
6	행주 및 걸레 관리상태 (조리장 포함) (2)	해당	- 객석, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/>
		해당	- 객석, 주방용 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1	
7	무인판매기 (키오스크) 관리 (2)	해당	- 무인판매기(키오스크, 스탠드형 또는 테이블형)는 파손, 이물, 벌레 사체, 끈적임, 미끄러움 등 없이 청결하게 관리되고 있음	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	해당사항 없음		

## 2. 조리장

8	조리장 청결상태 (11)	해당	- 조리과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실, 조리실 및 기구 세척실 등을 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리하고, 조리 특성에 따라 분리, 구획 또는 구분하고 있음(다만 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 하는 경우 인정)	2	점 수 □
			- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1	
			- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	2	
			- 조리장 안은 작업이 용이하도록 조명장치를 이용하여 밝기를 유지하고 있음	1	
			- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음	2	
			- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	3	
9	환풍장치 등 청결상태 (4)	해당	- 환풍장치와 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1	점 수 □
			- 환풍장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1	
			- 후드장치 내부는 응결수, 응집 흔적 등이 없고 외부가 청결함	2	
10	배수시설 및 바닥의 관리상태 (6)	해당	- 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있고 청결하게 관리하고 있음	1	점 수 □
			- 바닥은 내수처리 되어 있으며, 바닥은 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되고 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함	3	
			- 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	1	
			- 조리장은 정기적으로 구충구서 소독작업을 실시하고 있음	1	
11	식품 보관공간의 관리상태 (4)	해당	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1	점 수 □
			해당사항 없음	2	
			- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1	
12	기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리 (객석·객실 포함) (12)	해당	- 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척하고 세척에 적합한 세제로 세척을 실시하고 있음 · 최종 행굼수의 온도는 살균에 적합한 온도를 유지하거나 세척·소독 구에서 적절한 온도를 유지하고 있음	2	점 수 □
			- 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법(기구 등의 살균, 소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균)을 수립하여 실시하고 있으며, 소독 시설(자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설 등)은 정상적으로 작동되고 있음	2	
			- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기, 도구 등은 교차오염 방지를 위해 위생적으로 관리하고 있으며, 특히 식판 등 급식기구는 밀폐하여 청결하게 보관하고 있음	2	
			- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 사용 후 교차오염되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	2	
			- 기기, 선반, 식기, 도구는 청결하게 관리하고 있음 (* 기기, 선반, 식기, 도구 각 1점)	4	
			- 협력업체를 통해 식판 등 급식기구의 세척 및 대여를 하는 경우 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하고 있음(계약서 및 점검표 월1회 수령)	2	
13	환풍장치 등 청결상태 (4)	해당	- 협력업체를 통해 식판 등 급식기구의 세척 및 대여를 하는 경우 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하고 있음(계약서 및 점검표 월1회 수령)	2	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	해당사항 없음		

14	냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3)	해당	- 냉장·냉동고에 응결수, 성애가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2	점 수 □
			- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1	
15	냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 (6)	해당	- 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2	점 수 □
			- 운반용 외포장재를 제거한 식재료와 제거하지 아니한 식재료를 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2	
			- 전처리식품, 조리·반조리식품은 교차오염 되지 않도록 밀폐하여 보관하고 있음	2	
16	냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4)	해당	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음 [해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1	점 수 □
			- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차오염이 되지 않도록 관리	1	
			- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 10°C 이하로 냉장보관하며 한번 해동한 식품의 경우 재냉동하고 있지 않음 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 분할일자 또는 재냉동일자 등을 표시하여 관리하고 있음	2	
17	식재료 및 완제품 등의 보관상태 (11)	해당	- 달걀, 두부, 생선 등을 냉장보관하고 있음	1	점 수 □
			- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	1	
			- 원재료(식품등)는 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하고 정해진 기준에 따라 보관저장하고 있음(입고 제품 관련 성적서는 필요시 요청할 수 있으며, 본사에서 일괄 관리하는것도 인정)	1	
			- 육류, 어류 등 동물성 원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심온도를 확인하여 제공하고 있음. 가열조리식품은 중심온도를 확인하고 제공하고 있음 (75°C, 1분 이상 유지, 단 패류는 85°C)	2	
			- 종사자는 가열조리식품의 중심온도를 확인하는 방법을 숙지하고 있으며, 측정도구는 소독하여 청결하게 관리하고 있음	1	
			- 전처리·조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음(당일 소진되는 식품 제외)	1	
			- 조리된 음식은 배식 전까지 보관온도와 조리 후 섭취 완료까지의 소요 시간을 설정하여 관리하고 있음 · 냉장식품 10°C 이하, 온장식품 60°C 이상이 되지 않는 경우 2시간 이내 배식 종료	3	
			- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1	
18	원·부재료 등 세척·소독여부 (8)	해당	- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독·헹굼을 하고 있음	2	점 수 □
			- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1	
			- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음	2	
			- 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2	
			- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1	

19	소분하여 사용하는 식재료의 관리상태 (3)	해당	- 소분한 용기의 표면이 오물이나 이물질이 묻어있지 않고 청결함	2	점 수 □ 비해당 □	
			- 소분하여 사용하는 식재료의 제품명, 소비기한 등을 관리하고 있음	2		
		비해당(-)	- 해당사항 없음			
20	손세척 및 소독 용품 구비여부 (3)	해당	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설 (또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1	점 수 □	
			- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1		
			- 조리장 출입구에는 위생화 등 신발을 소독하는 설비 또는 도구를 구비하고 적절하게 소독하고 있음	1		
21	폐기물기구 청결관리 (4)	해당	- 잔반용 쓰레기통과 - 일반 쓰레기통이 용도에 따라 구분 사용함	1	점 수 □	
			- 뚜껑 있는 쓰레기통을 구비 함	1		
			- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1		
			- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1		
22	냉장냉동 설비 및 지하수 소독관리 (5)	해당	- 냉장시설은 내부의 온도를 10°C 이하(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5°C이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따름), 냉동시설은 -18°C이하로 유지하고 있으며, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있음	3	점 수 □	
		해당	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과 입증 시 다른 방법 가능)	2		점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 해당사항 없음			

### 3. 배식, 검식, 퇴식관리

23	배식 및 검식 등의 청결관리 (4)	해당	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1	점 수 □
			- 배식대 주변은 파손, 이물, 끈적임 없이 청결하고, 배식대의 식품 수 만큼 각각 집기가 충분히 배치되어 있고, 집기는 세척·소독하고 있음	1	
			- 영양사가 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하고 있음	1	
			- 잔반처리 구역 설정하여 퇴식에 필요한 전용 잔반용기(밀폐가능한 전용 용기) 및 식사도구 보관용기를 비치하고 있음	1	
24	조리음식의 도시락 포장 제공 (4)	해당	- 포장 시 차갑게 제공하는 도시락은 10°C 이하, 따뜻하게 제공하는 도시락은 60°C 이상에 유지될수 있는 설비에 보관하여 관리하고 있음	2	점 수 □ 비해당 □
			- 도시락 형태로 제공하는 경우 빠른 시간안에 취식할 수 있도록 취식요령 등을 안내스티커, 안내표지판 등을 이용하여 안내하고 있음 * 외부 반출 불가, 집단급식의 모든 급식메뉴는 급식소 내 섭취가 원칙	1	
			- 배식시간이 끝나고 남은 도시락의 경우 즉시 폐기하고 있음	1	
	비해당(-)	- 해당사항 없음			

4. 종사자 위생관리					
25	위생교육 실시 여부 (2)	해당	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(월 1회 이상)을 실시하고 기록 관리하고 있음	2	점 수 □
26	종사자 등 개인위생 및 위생복 등 관리 상태 (6)	해당	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있으며 장신구를 착용하고 있지 않음	1	점 수 □
			- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 사용하는 위생복, 마스크, 장갑, 앞치마 등을 용도에 따라 구분(전처리용, 조리용, 배식용, 청소용 등) 하여 착용하고 있으며 청결하게 보관·관리하고 있음	2	
			- 외부로부터 조리장을 통하지 않고 출입할 수 있어야 하며, 시설 구조상 외부로 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입 시에 조리장 오염이 일어나지 않도록 조치하고 있음	1	
			- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 위생복, 위생화를 외출복, 외출용 신발과 구분하여 착용함	1	
			- 식품취급시설에 출입하는 방문객에 대한 출입절차를 마련하여 관리하고 있음	1	
5. 화장실					
27	화장실 청결상태 (2)	해당	- 화장실은 청결하게 유지되고 있음 (* 공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1	점 수 □
			- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음 (* 공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1	
28	손세척·건조용품 등 비치 (4)	해당	- 손세척 용품(손소독제 또는 비누 등) 구비되어 있음	2	점 수 □ 비해당 □
			- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1	
			- 덮개가 있는 페달식 휴지통을 비치하고 있음	1	
		비해당(-)	- 화장실을 설치하지 않고 인근 화장실을 사용하고 있음		
6. 운반					
29	운반기구 및 배식대차(운송차량) 관리 (5)	해당	- 조리식품은 뚜껑 등을 덮어 이동하고, 조리식품과 비식품 등은 구분 및 분리하여 교차오염과 이물혼입 등을 관리하고 있음	1	점 수 □ 비해당 □
			- 보온 또는 보냉이 가능한 운반기구 또는 배식대차(운반차량)에 담아 운반하여 적정온도를 유지하고 있음	2	
			- 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척하고 세척에 적합한 세제로 세척을 실시하고 있음 · 최종 행금수의 온도는 살균에 적합한 온도를 유지하거나 세척·소독 구에서 적절한 온도를 유지하고 있음	1	
			- 운반대차(또는 차량)을 이용하여 운반하는 경우 대차(차량) 내부는 정기적으로 청소 및 소독하고 청결하게 관리하고 있으며, 식품운반용 승강기는 내부를 청소하여 청결 상태를 유지하고 있음	1	
			- 조리식품을 운반하지 않음		
		비해당(-)			

## 7. 푸드테크 로봇

30	조리·제공(서빙) 등 로봇의 관리 (4)	해당	- 로봇이 정상적으로 작동하고 있는지 주기적으로 관리하고 있으며, 세척·소독방법을 수립하고 위생적으로 관리하고 있음	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 식품과 접촉하는 부분은 식품용으로 적합한 재질을 사용하고 있으며 세척·살균·소독제, 윤활유 등은 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2	
		비해당(-)	- 로봇을 사용하고 있지 않음		

### < 평가점수 (①) >

각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산\*함  
(단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산)

\* 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산

총 점수 :

취득점수 :

평가점수 :

## 공통분야(가점)

연번	평가항목	결과
1	장기 근속자 근무 여부 * 5년 이상	1
2	- 나트륨 저감(1회 분량당 나트륨 함량을 1,000mg 이하) 메뉴 개발·판매 여부(0.5점) - 당류 저감(1회 분량당 당류 함량을 17g 미만) 메뉴 개발·판매 여부(0.5점)	0.5□, 1.0□
3	메뉴별 알레르기 성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 여부 (의무업소 해당 없음)(0.5점) 메뉴 설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비 여부(0.5점)	0.5□, 1.0□
4	음식점 위생등급 유효기간 연장 여부	3
5	식중독 예방을 위해 고위험 식재료 사용 제한 등 금지 식재나 메뉴를 설정해 관리하고 있음	1
6	온도계 검교정을 자체 기준에 맞게 주기적으로 실시하고 있음(냉장, 냉동, 품온 측정 등)	1
7	고객이 손을 세척할 수 있도록 손세척·소독시설(또는 손소독제, 손세정제 등)을 구비하고 있음	1
<p>&lt; 평가점수(②) &gt;                      각 가·감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함                      * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산</p>		평가점수 :

## 총 평가점수 및 결과

<p>&lt; 평가점수(①) &gt;                      각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함                      (단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총점수에서 제외하여 계산)                      * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산</p>	일반분야 평가점수(①) :
<p>&lt; 평가점수(②) &gt;                      각 공통분야 해당 점수를 합산하여 계산함                      * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산</p>	공통분야 평가점수(②) :
<p>&lt; 총 평가점수(③) &gt;                      일반분야의 취득점수를 100점으로 환산한 점수(①)에 가·감점 항목의                      취득점수(②)를 합산하여 계산함</p>	총 평가점수(①+②) :
<b>총 평가점수에 따라 식품안전업소로 지정함</b>	<b>지정 여부 :</b>

● [별표 3] 식품접객업소등 위생등급 지정신청 양식

- [서식 1] 식품접객업소 위생등급 지정신청서

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제51호의3서식] <개정 2025. 1. 10.>

## 식품접객업소 위생등급 지정신청서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간 60일
------	-----	-----	----------

<b>신청인</b>	업소명	사업자등록번호
	영업의 종류 (영업의 형태)	영업장 면적(㎡)
	대표자 성명	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호)
	전화번호(휴대전화, 팩스)	전자우편
	최초 영업 신고증 발급일	
	영업장 소재지	

「식품위생법」 제47조의2제1항 및 같은 법 시행규칙 제61조의2제1항에 따라 위와 같이 식품접객업소 위생등급 지정을 신청합니다.

년      월      일

신청인 (서명 또는 인)

**식품의약품안전처장**

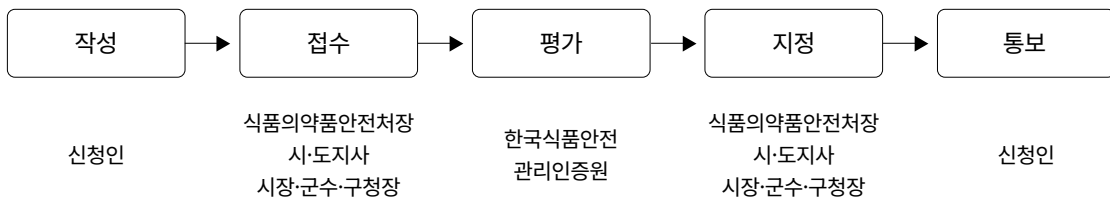
**시·도지사**

귀하

**시장·군수·구청장**

첨부서류	영업신고증 1부	수수료 없음
------	----------	--------

처리절차



210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

• [서식 2] 식품안심업소 지정사항 변경신청서

[별지 제2호 서식]

## 식품안심업소 지정사항 변경신청서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	처리기간 60일
------	-----	----------

<b>신청인</b>	업소명	인허가번호
	대표자 성명	생년월일
	전화번호(휴대전화, 팩스)	전자우편
	지정번호	사업자등록번호

변경사항	변경전	변경후
영업장소재지 (행정구역 상 지, 번의 변경은 제외)		
영업의 형태 (한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품 변경)		
업소명 변경		
대표자 변경		

「식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제7조의3에 따라 식품접 객업소등 지정사항의 변경을 신청합니다.

년    월    일

신청인 (서명 또는 인)

**한국식품안전관리인증원의 장**    귀하

첨부서류	없음
------	----

210mm×297mm[백상지(80g/m<sup>2</sup>) 또는 중질지(80g/m<sup>2</sup>)]

• [서식 3] 식품접객업소 위생등급 지정서 재발급 신청서

[별지 제5호 서식]

## 식품안심업소 지정서 재발급 신청서

※ 첨부서류는 신청내역을 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간 60일
------	-----	-----	----------

신청인	업소명	인허가번호
	영업의 종류 (영업의 형태)	영업장 면적(㎡)
	대표자 성명	생년월일
	전화번호(휴대전화, 팩스)	전자우편
	최초 영업 신고증 발급일	전자우편
	영업장 소재지	사업자등록번호

재발급 사유 지정서 분실(훼손)

「식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제7조의3에 따라 식품접객업소등 지정사항의 변경을 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원의 장 귀하

첨부서류	없음
------	----

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

## ● [별표 4] 식품안심업소 관련 규정

# 식품접객업소등 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부개정고시

[시행 2026. 3. 16.] [식품의약품안전처고시 제2026-20호, 2026. 3. 16., 일부개정.]

## 제1장 총칙

**1조(목적)** 이 규정은 「식품위생법」 제47조의2, 같은 법 시행령 제32조의2 및 같은 법 시행규칙 제61조의2 및 제61조의3의 규정에 따라 식품접객업소 및 집단급식소(이하 “식품접객업소등”이라 한다.) 정함에 있어 필요한 세부사항 등을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 규정에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “지정기관”이란 위생등급 지정을 받고자 하는 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자, 위탁급식 영업자, 집단급식소 설치·운영자(이하 “신청인”이라 한다.)로부터 위생등급 지정신청을 받아 평가하고 그 결과를 신청인에게 통보하는 기관으로 「한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」에 따른 한국식품안전관리인증원(이하 “인증원”이라 한다.)을 말한다.
2. <삭제>
3. “평가”란 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제47조의2에 따른 위생등급을 지정하기 위한 위생상태 등 평가를 말한다.
4. “평가자”란 평가, 사후관리 등을 위하여 소정의 교육·훈련을 받은 후 식품의약품안전처장으로부터 평가자 지명서를 받은 자를 말한다.
5. “평가단”이란 평가, 사후관리 등을 수행하기 위하여 구성된 평가자 들을 말한다.
6. <삭제>
7. “관리기관”이란 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제47조의2에 따라 위생등급 지정제도를 운영하고 지정받은 업소의 지원 및 사후관리 등의 업무를 수행하는 기관으로 식품의약품안전처와 해당지방자치단체를 말한다.
8. “식품안심업소”란 위생등급을 지정받은 식품접객업소등을 말한다.

**제3조(적용 대상영업자)** 식품안심업소 지정 신청을 할 수 있는 대상은 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 및 같은 법 시행령 제21조제8호에 따라 휴게음식점영업, 일반음식점영업, 위탁급식영업, 제과점영업으로 영업신고를 하고 영업 신고증을 교부받은 업소로 한다.

## 제2장 평가기준 및 평가단 구성

**제4조(평가기준)** 식품접객업소등 위생상태 평가는 기본분야, 일반분야 및 공통분야로 구성되어 있으며, 세부적인 식품접객업소등 위생상태 평가기준 및 평가항목은 별표1에 따른다.

**제5조(평가자 지명 등)** ① 식품접객업소등 위생상태 평가자는 다음 각 호의 하나에 해당하는 자로써, 소정의 평가자 교육·훈련(14시간 이상)을 받은 후 식품의약품안전처장이 별지 제1호서식에 따라 평가자로 지명한 자에 한한다.

1. 관리기관의 식품위생 관계공무원
  2. 지정기관의 식품안심업소 지정 관련직원
  3. 법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자
- ② 평가자의 직무는 다음 각 호와 같다.
1. 식품안심업소 신청업소 위생상태 평가
  2. 식품안심업소 사후관리
  3. 식품안심업소 활성화 사업 지원·홍보
- ③ 식품의약품안전처장은 평가자가 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하면 해당 평가자의 지명을 철회할 수 있다.
1. 거짓이나 부정한 방법으로 평가자로 지명받은 경우
  2. 법 제33조제5항에 따라 소비자식품위생감시원에서 해촉된 경우
  3. 소비자식품위생감시원 운영규정 제5조에 따라 소비자감시원의 임기가 종료된 경우
  4. 평가자 스스로 직무를 수행하는 것이 곤란하다고 의사를 밝히는 경우
  5. 직무태만, 품위손상이나 그 밖의 사유로 인하여 평가자로 적합하지 아니하다고 인정되는 경우

**제5조의2(기술지원 등)** ① 지정기관은 식품안심업소로 지정받은 영업자 또는 지정받고자 하는 영업자를 대상으로 기술지원을 할 수 있다. 기술지원 관련한 사항은 지정기관에서 정하여 운영할 수 있다.

② 지정기관은 기술지원 업무를 수행한 자에게 예산의 범위에서 기술지원 직무에 필요한 경비를 지급할 수 있다.

**제6조(평가단 구성)** ① 관리기관 또는 지정기관은 평가를 실시하기 위한 평가단을 구성·운영하여야 한다.

② 평가단은 관리기관 또는 지정기관의 평가 관련직원과 평가자로 지명된소비자식품위생감시원을 1개조로 편성함을 원칙으로 한다. 다만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우에는 관리기관 또는 지정기관이 자체 실정과 직무 경험 등을 고려하여 평가단을 조정하여 편성할 수 있다.

③ 관리기관 또는 지정기관은 소비자식품위생감시원 등 평가자에게 예산의 범위에서 평가 수행에 필요한 활동비를 지급할 수 있다.

### 제3장 지정절차 및 사후관리

**제7조(지정절차 등)** ① 제3조에 해당하는 신청인은 「식품위생법 시행규칙」(이하 “시행규칙”이라 한다) 별지 제51호의3 서식의 위생등급 지정 신청서를 지정기관의 장에게 제출하여야 한다.

② 지정기관은 제1항에 따른 지정신청서를 제출받거나, 제6항에 따른 식품안심업소 유효기간을 연장하려는 경우 별표1의 식품접객업소등 위생상태 평가기준 및 평가항목에 따라 평가를 실시하여야 한다.

③ 제2항에 따라 평가한 결과 지정기준에 충족된 경우 신청인에게 시행규칙 별지 제51호의4서식에 따른 위생등급 지정서(이하 “지정서”라 한다)를 발급하여야 한다.

④ 제3항에 따라 지정서를 발급하는 경우 지정기관은 신청인에게 별표2에 따른 식품안심업소 표지판을 제작·발급하여야 한다.

⑤ 지정기관은 제2항에 따른 평가 결과 중 기본 분야의 일부 사항이 미흡하거나 개선되어야 할 필요성이 있다고 인정되는 때에는 2개월 이내에 보완 또는 개선하도록 요청할 수 있다. 보완요청을 받은 신청인이 보완을 요청한 기한까지 보완을 이행하지 않으면 기본분야의 평가결과를 부적합 처리할 수 있다. 이 경우, 지정기관은 필요시 기본분야 보완사항 확인을 위해 현장확인을 할 수 있다.

⑥ 지정기관은 식품안심업소의 지정 유효기간이 종료되기 60일 전부터 별표1의 식품접객업소등 위생상태 평가항목·기준에 따른 평가를 실시하고 그 결과 식품안심업소 지정기준을 충족하고 있다고 판단하는 경우에는 법 제47조의2제5항 단서에 따른 유효기간을 연장 할 수 있다. 다만, 식품안심업소 지정을 받은 자가 유효기간의 연장을 원하지 않는 경우는 그러지 아니한다.

⑦ 지정기관은 지정현황, 통계관리 등을 위하여 월별 지정결과를 식품의약품안전처장 및 관할 시·도지사 또는 시·군·구청장에게 다음달 10일까지 보고하여야 한다.

⑧ 지정기관은 천재지변이나 감염병 발생 등으로 제2항에 따른 평가가 불가능하거나 원격으로 평가목적 달성이 가능한 경우 컴퓨터·화상통신 등 정보통신기술을 활용하여 비대면으로 평가할 수 있다.

**제7조의2(식품안심업소 유효기간의 연장신청 사전통지)** ① 지정기관은 지정 유효기간이 끝나기 90일 전까지 다음 각 호의 사항을 위생등급을 지정 받은 자에게 통지하여야 한다.

1. 유효기간 만료 전 자동으로 연장신청되어 별도로 연장신청하지 않아도 된다는 사실

2. 유효기간 연장을 원하지 않는 경우 연장 취소신청 방법 안내

② 제1항에 따른 통지는 휴대전화 문자메세지, 전자우편, 팩스, 전화 또는 문서 등으로 할 수 있다.

**제7조의3(지정사항 변경 등)** ① 제7조에 따라 음식점위생등급 지정을 받은 영업자가 지정받은 해당 업소의 영업의 형태

(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품)를 변경하거나 영업장 소재지를 변경한 경우에는 이전 한 날로부터 30일 이내에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 별지 제3호서식의 식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

2. 영업신고증

② 제1항에 따라 위생등급 지정사항 변경신청서가 제출된 경우 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 신청서를 접수받고 위생등급 지정을 위하여 직접 평가하거나, 평가기관에 송부하여야 한다.

③ 지정기관 또는 평가기관에서는 별표 1의 음식점 위생상태 평가항목·기준에 따라 평가를 실시하며, 평가 결과를 민원처리기간 만료 3일 전까지 지정기관에 송부하여야 한다.

④ 위생등급 지정서 발급은 제7조제5항을 준용한다. 다만, 지정서 발급에 따른 표지판 제작 비용은 신청인이 부담한다.

**제7조의3(지정사항 변경 등)** ① 제7조에 따라 식품안전심업소 지정을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항이 변경된 경우에는 별지 제2호 서식의 식품안전심업소 지정사항 변경신청서를 변경한 날로부터 30일 이내에 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 지정업소의 영업의 형태(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품)
2. 영업소의 소재지
3. 대표자의 성명
4. 지정업소의 업소명(집단급식소의 경우 시설명칭)

② 지정기관은 제7조의3제1항제1호 및 제2호에 해당하는 경우 별표1의 식품접객업소등 위생상태 평가항목·기준에 따라 평가를 실시하여야 한다.

③ <삭제>

④ 지정서 발급은 제7조제3항을 준용한다. 다만, 지정서 발급에 따른 표지판 제작 비용은 신청인이 부담한다.

**제7조의4(식품안전심업소의 광고)** ① 제7조제4항에 따라 표지판을 발급받은 영업자는 법 제47조의2제4항 및 시행규칙 제61조의2제4항에 따른 표지판의 부착 이외에 영업장 내외부에 식품안전심업소 지정사실을 알리는 표시물의 게시를 통해 광고할 수 있다.

② 식품안전심업소로 지정받은 영업자는 해당 영업장에서 조리한 식품을 포장·배달하는 경우 포장지 등의 겉표면에 식품안전심업소로 지정받은 영업소에서 조리한 식품이라는 내용 등 식품안전심업소로 지정받은 사실을 표시하여 광고할 수 있다.

**제8조 <삭제>**

**제9조(지정서의 재발급)** ① 식품안전심업소 중 지정서 분실(훼손을 포함한다)의 경우 별지5호서식에 따른 식품안전심업소 지정서 재발급 신청서를 지정기관에 신청할 수 있다.

② 지정기관은 필요시 식품의약품안전처장, 시·도 또는 시·군·구 담당공무원에게 변경된 사실을 확인하고 지정서를 재발급하여야 한다.

**제10조(지정서 반납)** 식품안전심업소 중 영업을 폐업하는 경우, 시행규칙 제94조제9항에 따라 집단급식소 설치·운영 종료 신고서를 제출한 경우, 영업자가 지정서 자진 반납을 원하는 경우, 법 제47조의2 제6항에 따라 지정 취소되는 경우 또는 유효기한 종료 시에는 제7조제3항 및 제4항에 따라 발급된 식품안전심업소 지정서 및 표지판을 관리기관에 지체없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 관할 시장·군수·구청장은 폐업의 여부 등을 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다. 다만, 영업자 스스로 폐기하는 경우 폐기처분을 객관적으로 증명할 수 있는 사진 등의 기록을 보관하여야 한다.

**제11조(사후관리 등)** ① 관리기관은 식품안전심업소에 한하여 관계공무원 또는 평가자로 지명된 소비자식품위생 감시원을 활용하여 제4조에서 규정한 평가기준에 적합한지 여부를 연1회 이상 사후관리 할 수 있다.

② 관리기관은 법 제47조의2의제6항에 따라 식품안전심업소가 다음 각 호의 해당하는 경우 그 지정을 취소할 수 있다.

1. 식품안전심업소로 지정받은 후 그 기준에 미달하게 된 경우로서 2회 이상 시정명령을 받고도 이를 이행하지 아니한 경우
2. 식품안전심업소로 허위 표시·광고하는 경우
3. 법 제75조에 따라 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우
4. 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 식품안전심업소를 지정받은 경우

**제12조(식품안전심업소 지정 사업에 대한 지원)** 법 제47조2제9항 및 제89조에 따라 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품안전심업소 지정 신청업소와 식품안전심업소에 다음 각 호에 따른 사항을 지원 할 수 있다.

1. 방역, 포충등, 청소비 등 위생관리에 관한 사항
2. 물티슈, 손소독제, 쓰레기봉투, 앞치마, 위생복, 행주 등 위생용품에 관한 사항
3. 사전컨설팅 비용 등 식품안전심업소 지정 평가에 관한 사항
4. 손소독기, 방충·방서시설, 영업장, 조리장, 창고, 간판 등 시설 개선에 관한 사항
5. 공통찬통, 소형·복합찬기, 영문 메뉴판 등 음식문화개선에 관한사항
6. 상하수도요금 및 지하수 수질 검사비 등 부대비용에 관한 사항
7. 광고, 안내책자, 공중파, SNS 등 홍보에 관한 사항
8. 기타 시·도지사 또는 시·군·구 청장이 필요하다고 정하는 사항

**제13조(한국식품안전관리인증원의 임무)** ① 「식품위생법 시행령」 제32조의2에 따른 기술지원, 교육·훈련 등을 실시하고 그 결과를 반기별 1회 이상 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

② 교육과 관련된 교재 개발, 계획서, 정보공개 등에 관련된 사항은 별표3에 따른다.

**제14조(재검토기한)** 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제 334호)에 따라 이 고시에 대하여 2026년 1월 1일 기준으로 매 3년마다(매 3년이 되는 해의 1월 1일 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제2026-20호, 2026. 3. 16.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**■ 업종별시설기준(제36조 관련) (식품위생법 시행규칙 [별표 14])**

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 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목의 식육판매업을 하려는 경우, 휴게음식점에서 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제10호에 따른 음반·음악 영상물판매업을 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) 「음악산업진흥에 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) 가) 본문에도 불구하고 「동물보호법」에 따른 반려동물(개와 고양이로 한정한다. 이하 이 표에서 “반려동물”이라 한다)의 출입이 수반되는 영업으로서 이 호의 나 목1)아)에 따른 시설기준을 갖춘 영업장(이하 이 표에서 “반려동물 동반 영업장”이라 한다)은 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분을 하지 않을 수 있다.

나. 업종별시설기준

1) 휴게음식점영업·일반음식점영업 및 제과점영업

아) 반려동물 동반 영업장에는 반려동물이 조리장, 식재료 보관창고 등 식품취급 시설에 출입할 수 없도록 칸막이·울타리 등의 장치를 설치해야 한다.

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 23] 행정처분 기준

II. 개별기준 제8호·제10호

위반사항	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우 아. 그 밖의 가목부터 사목까지 외의 허가 또는 신고사항을 위반한 경우로서			
1) 시설기준을 위반한 경우	시설개수 명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

위반사항	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
10. 법 제44조제1항을 위반한 경우 가. 식품접객업자의 준수사항(별표 17 제7호자목·파목·머목 및 별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서			
1) 시설기준을 위반한 경우			
가) 별표 17 제7호보목2)부터 5)까지의 규정을 위반한 경우	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
나) 가) 외의 별표 17 제7호보목을 위반한 경우	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

[첨부] 관련 게시물 및 일지

# 식재료 세척·소독 방법

## 1. 이물제거



## 2. 소독수 제조



### 소독수 제조 (100ppm)

물 10L(kg) + 4% 차아염소산나트륨 25mL를 혼합

## 4. 헹굼



흐르는 물에 3회

## 3. 침지



5분간 침지

# 기구·도구 소독 방법

## 1. 세척·헹굼



## 2. 소독수 제조



### 소독수 제조 (200ppm)

물 10L(kg) + 4% 차아염소산나트륨 50mL를 혼합

## 4. 건조·보관



물기 제거 후 보관

## 3. 침지·소독·헹굼



5분 침지 후 2~3회 헹굼





## 위생교육 일지

교육일자		시간	
교육일자			
교육주제 및 내용			
참석자 (수기서명)	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
비고 (불참자재교육 일시 등)			

확인 일자	대표(관리자) 확인
년 월 일	(서명)

## (20   년   월) 화장실 위생관리 체크리스트

점검 일자	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
점검 사항																																
화장실은 청결하게 관리되고 있는가?																																
환기가 적절하게 되는가?																																
손세척용품(비누 등)이 구비되어 있는가?																																
순간조용품(종이타올, 에어건조기) 등이 비치 (정상작동) 되었는가?																																
청소 담당자 확인																																

작성방법 : O(양호) / X(불량)

## 참고문헌

- 집단급식소 위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2009년)
- HACCP 선형요건 개선 우수사례집(한국식품안전관리인증원, 2014)
- 소비자 및 식품접객업소 수산물 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2015)
- 학교급식위생점검매뉴얼(식품의약품안전처, 2016)
- hi-safer food(부산지방식품의약품안전청, 2016)
- 지하수 중 노로바이러스 관리 자료집(국립환경과학원, 2016)
- 식품접객업소 식품안전관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2017)
- 프랜차이즈 식품업체 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2017)
- 자주하는 질문집(식품분야)(식품의약품안전처, 2017~2022)
- 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부 등, 2017)
- 제조업자를 위한 도시락의 제도 위생 가이드(식품의약품안전처, 2018)
- 음식 재사용 기준 및 뷔페음식점 등 위생가이드라인(식품의약품안전처, 2019)
- 어린이집, 유치원 식중독 예방 관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2019)
- 식품접객업소를 위한 위생적 식품조리 안내서(식품의약품안전처, 2019)
- 기구등의 살균·소독제 현장 가이드라인(식품의약품안전처, 2020)
- 배달음식 위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2021)
- 음식점 영업자를 위한 식품위생관리(고양시청, 2023)
- 식품의약품안전처 인스타그램(식품의약품안전처, 2023)
- HACCP 평가(심사) 매뉴얼(식품의약품안전처, 2023)

## 문의처

### ■ 행정 관련(제도, 식품안전심사구역 지정 등)

- 식품의약품안전처 식중독예방과

T. 043-719-2106, 2112 F. 043-719-2100, 0502-604-5922

### ■ 평가 관련(접수, 일정, 평가항목, 결과안내, 기술지원)

- 한국식품안전관리인증원 인증심사본부 위생관리팀

T. 043-719-0131, 0132, 0133, 0123, 0125 F. 043-928-0139

- 지역별 평가 일정 문의

구분	관할지역		연락처	팩스
서울지원	서울특별시	전지역	02-860-6900	02-837-1120
	강원특별자치도	전지역		
	경기북부	가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천		
부산지원	부산광역시, 울산광역시, 경상남도		051-933-0100	051-933-0101
경인지원	인천광역시	전지역	031-390-5200	031-465-6697
	경기남부	과천, 광명, 광주, 군포, 김포, 부천, 성남, 수원, 시흥, 안산, 안성, 안양, 양평, 오산, 용인, 의왕, 이천, 평택, 하남, 화성, 여주		
대구지원	대구광역시, 경상북도		053-950-1500	053-741-5209
광주지원	광주광역시, 전라남도, 전북특별자치도		062-380-0500	062-222-5238
대전지원	대전광역시, 세종특별자치시, 충청남도, 충청북도		042-251-1169	042-749-1102
제주출장소	제주시, 서귀포시		064-749-5210	064-749-5211