

2020
**소비자
식품위생감시원
교육교재**

소비자식품위생감시원으로 임하는 자세

1. 식품안전의 파수꾼으로 긍지와 자부심을 가지고 위해식품 근절과 지도·계몽에 성실히 임한다.
2. 식품안전상의 위해요인을 사전에 차단하고 시정·개선하는데 최선을 다한다.
3. 업소의 의견을 최대한 수렴하고, 위반사항에 대하여는 상대방이 납득할 수 있도록 관계규정 등을 자세히 설명하여 재 적발되지 않도록 지도·계몽 한다.
4. 지도·계몽 시 언행을 공손히 하며 품위유지에 노력한다.
5. 업무와 관련한 어떠한 유혹도 과감히 배격하며, 단속계획 등이 누설되지 않도록 보안을 유지한다.
6. 업소의 출입·검사 시 반드시 소비자식품위생감시원증을 제시 하고 방문목적 을 밝힌다.
7. 동료 간에 협조하여 지도·계몽 시 업주와의 대화 창구를 일원화 하고 일사분란하게 행동한다.

CONTENTS

I. 2020년 식품안전관리 목표 및 주요시책

1. 식품안전관리 정책 추진방향	6
2. '20년 식품안전관리 기본방향	7
3. 지도·점검 기본방향	12

II. 소비자식품위생감시원 운영

1. 소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉	14
2. 소비자식품위생감시원 활동내용	15

III. 식품위생감시 기본 요령

1. 식품위생감시 개요	22
2. 식품 등의 위생감시 요령	23
3. 식품접객업체 안전관리	25
4. 식품 유통·판매업체 등의 안전관리	28
5. 식품제조·가공업체 안전관리	30
6. 즉석판매제조·가공업체 안전관리	31
7. 기계·기구류 안전관리	32
8. 전통시장 안전관리	37
9. 담금주 안전관리	38
10. 건강기능식품제조업체 안전관리	39

IV. 검체의 채취 및 취급 방법

1. 검체 채취의 개요	42
2. 검체 채취의 일반원칙	42
3. 검체 채취 및 취급방법	44
4. 검체 채취 기구 및 용기 운반 요령	47
5. 개별 검체 채취 및 취급 방법	48
6. 식품 등의 수거대상 및 수거량	51

V. <참고 1> 위반 사례

1. 식품위생법 위반 사례	54
2. 건강기능식품에 관한 법률 위반 사례	102
3. 식품등의 표시·광고에 관한 법률 위반 사례	103

VI. <참고 2> 업종별 지도·점검표

1. 식품제조·가공업체	126
2. 건강기능식품(제조·판매)업체	131
3. 즉석판매제조·가공업체	136
4. 식품접객업체	140
5. 집단급식소	144
6. 집단급식소 식품판매업체	148
7. 전통시장	151
8. 식품유통·판매업체	152
9. 식품자동판매기	159



I.

2020년 식품안전관리 목표 및 주요시책

1. 식품안전관리 정책 추진방향
2. '20년 식품안전관리 기본방향
3. 지도·점검 기본방향

1

식품안전관리 정책 추진방향

비전

안전한 식품, 건강한 국민, 행복한 사회



목표

미래·환경변화 대비 식품안전 기반 조성

핵
심
전
략

사전 예방적 식품안전관리 체계 구축

- 국가 잔류물질검사 대상 확대, 현장검사소 증설 등 농·축·수산물 유통 전 안전관리 강화
- HACCP 의무 적용 확대 및 제도 개선을 통한 제조 단계 안전성 확보
- 단속대상 선별시스템을 통한 잠재적 이슈 사전 예측
- 수입단계 영업자 대상 검사명령 강화

소비트렌드를 반영한 안전한 유통환경 조성

- 배달음식, 가정간편식, 무인매장, 온라인 판매제품 등 안전관리 강화
- 영유아·고령친화식품 등 집중 안전관리 강화
- 식중독 조기경보시스템 개선 및 식중독 발생원인 조사 체계 확립
- 음식점 위생등급제 활성화 방안 마련

소비자 중심의 맞춤형 정보제공 강화

- 나트륨 비교함량 표시, 난각 산란일자 표시 및 영업자 표시·광고 실증제 도입
- 식품안전나라를 통한 다양한 식품안전정보 제공
- 영양표시 전문가 및 알레르기 사고 예방 교육
- 건강기능식품 표시명령제 도입으로 이상사례 예방

2

'20년 식품안전관리 기본방향

1. 소비가 급증하는 가정간편식(HMR), 배달음식, 온라인 판매식품 등에 대한 안전관리 강화
2. 햄버거 등 패스트푸드, 프랜차이즈 음식점 등 다중이용시설 내 식품취급시설에 대한 집중 관리
3. 모든 업체에 대한 불시 점검으로 형식적·관행적 지도·점검 탈피
4. 위생 사각지대가 발생하지 않도록 식품행정통합시스템 통계자료를 활용한 단속필요성이 높은 업체, 3년 미점검 업체 등에 안전관리도 병행 실시
 - 가. 단속계획 수립단계에서 단속대상 업체를 선별하는 기능 제공



- 나. 업체의 면적 등 특성정보*와 단속·처분내역 등 이력정보를 과학적 통계식 프로그램에 대입하여 '단속 필요성점수'를 업체별로 산출
 - * 업체의 면적, 종업원수, 생산실적, 지하수사용여부, 급식인원수 등
 - 다. 단속필요성점수와 '최근 3년간 미점검업체'의 선별대상 비율을 설정하여 시스템에서 자동선별 실시
5. 각 지자체별 지도·점검(수거·검사) 등은 지침에 따라 시기 등을 조정하여 탄력적으로 운영
 - 가. 시기별, 지역별, 위반 및 부적합 이력 등을 감안하여 실시
 - 나. 점검은 위반이 가장 많이 발생하는 '기본안전수칙'항목 위주로 점검하되, 기타 식품위생법 위반 행위에 대하여도 예외 없이 점검

■ 기본안전수칙 점검항목

- ①건강진단 및 위생교육 ②지하수사용 수질검사 ③방충·방서시설 기준 ④제조가공실 위생적 관리 ⑤자가 품질검사 ⑥이물 혼입 ⑦유통기한 경과 원료 사용·판매·조리·보관 ⑧냉장·냉동 온도기준 미준수 ⑨무등록 (신고) 및 무표시 ⑩음식물 재사용

6. 지도·점검 시 업계 자율적으로 위생관리를 적극 유도하기 위해 1~2주 이전에 점검대상, 시기, 품목, 방법 등을 인터넷, 문자, 일간지 등으로 사전에 알리는 등 사전예고제 실시
 - ※ 다만, 사전 예고시 특정 일자와 시간, 점검 업체 등에 대한 정보는 제공이 금지되며, 긴급을 요하거나 보안이 필요한 특별점검 등은 사전 예고 없이 불시 점검 가능
7. 지도·점검(수거·검사 포함) 결과는 태블릿PC(현장행정 식품위생)를 이용하여 시스템에 당일 입력
 - ※ 특히, 지도·점검 결과에 대하여는 점검자 종합의견을 “점검내용”에 반드시 등록하여 다음 점검자가 참고할 수 있도록 필수 입력

■ 점검내용(점검자 의견)

(ex) 영업자의 위생 인식 여부, 위생관리가 잘되고 있는 부분 또는 미흡한 부분, 현장에서 지도한 내용 등 후임 점검자가 영업장의 전반적인 위생관리를 알 수 있도록 육하원칙에 따라 작성

8. 지도·점검 결과 위반업체에 대해서는 신속하게 행정조치하고, 홈페이지 등에 공개 및 3개월 이내에 재점검을 실시하여, 재점검 결과에도 위반한 업체는 특별관리업체로 지정·관리
9. 위반된 제품이 회수·폐기 대상인 경우 현장에서 압류조치하고 유통된 제품은 회수·폐기토록 해당 기관에 신속히 통보
10. 위반사항에 대한 사후조치 중 계통조사가 필요한 경우 해당 관할 기관으로 업체 및 제품 정보 등을 신속히 통보
11. 관련법에 따라 행정처분 및 고발 등의 조치를 요청한 경우 관련 서류를 첨부하여 제출하고 식약처(본부)에서 언론보도 등의 사유로 관련 자료 요청 시 해당 지방식약청, 시·도 및 보건환경연구원은 신속히 제출
12. 각 행정기관에서 식품 등의 안전에 관한 사항의 조사 결과를 공표하고자 하는 경우 공표하고자 하는 날의 7일 전까지 식약처에 해당 내용을 미리 통보
 - ※ 근거 : 「식품안전기본법」 제26조제4항
13. 위해 우려가 높은(Risk-Based) 품목 및 검사항목 중심으로 수거·검사 실시
 - 가. 검사에 소요되는 기간을 감안하여 지도·점검 일정보다 이전에 실시하여 결과 발표 시에 참고할 수 있도록 조치
 - 나. 특정 시설, 품목 등 건수 위주의 일괄수거 금지
 - 다. 중복수거 방지를 위한 태블릿PC(현장행정 식품위생)를 적극 활용하고 관내 생산·제조·가공된 식품 등을 우선으로 수거·검사 실시
14. 식품위생관련 담당공무원이 식품제조·가공업소 등의 출입·검사시 원산지 표시 위반이 의심되거나 위반행위를 발견한 경우 관련정보를 관련기관에 통보

가. 의심행위 등에 대한 관련자료 확보

* 증빙서류 및 사진 등 증거물은 확보하되, 영업자 확인서 징구는 불필요

나. 관련기관(부서)에 정보사향으로 문서 통보 (증거물 포함)

구분	점검기관	조치기관	비고	
유통단계	농산물*	식약처(지방식약청 포함)	국립농산물품질관리원	*임·축산물 포함
		시·도, 시·군·구(식품위생부서)		
	수산물	식약처(지방식약청 포함)	국립수산물품질관리원	
		시·도, 시·군·구(식품위생부서)	시·도, 시·군·구(원산지부서)	
수입단계	수입식품	지방식약청	통관 관할 세관	대외무역법 적용

15. 위반사항 중 인체에 건강을 해할 우려가 있는 중대한 위반행위 또는 고의·상습적 식품 위반사범에 대하여는 형사처벌 병과 처분조치

다만, 아래 요건에 해당하는 때에는 형사처벌 병과 조치 대상에서 제외

가. “범죄혐의 없음” 사례(참고1)에 해당하는 사항

나. 행정처분 양형이 시정명령, 시설개수, 경고에 해당하는 사항(참고2)

참고 1 “범죄혐의 없음” 처분 사례

적용법령	범죄사실	사 유
식품위생법 (기준규격)	일반인이 식품에 사용할 수 없는 원료(농산물)를 쇼핑물에서 식용으로 판매	식품에 사용할 수 없는 원료라는 사실을 인지하고 판매하였다는 증거의 불충분, 고의성 無, 실제로 제품 미판매
식품위생법 (기준규격)	구매대행업자가 식품에 사용할 수 없는 원료가 함유된 일반식품(미국 제조사)을 국내 쇼핑물에서 판매	자동 등록시스템 사용 등으로 사전 인지 여부 미확인, 고의성 입증 불가
식품위생법 (기준규격)	통신판매업자가 식품에 사용할 수 없는 원료가 함유된 일반식품(미국 제조사)을 쇼핑물에서 판매	식품에 사용할 수 없는 원료라는 사실을 인지하였다고 불만한 증거의 불충분, 고의성 無
식품위생법 (기준규격)	약초 건재상이 식품에 사용할 수 없는 원료(농산물)를 매장에서 식용으로 판매	식품에 사용할 수 없는 원료라는 사실을 인지하고 판매하였다는 증거의 불충분, 고의성 無, 실제로 제품 미판매
식품위생법 (기준규격)	일반인이 기준과 규격에 맞지 아니하여 식품의 원료로 사용할 수 없는 식품을 인터넷 쇼핑물에서 판매	판매 불가한 사실인지하고 즉시 광고를 스스로 삭제, 실제 판매된 사실 無
축산법 (기준규격)	축산물가공업체가 -18℃ 이하에서 보존되지 않고, 보존기준을 위반하여 냉장상태로 운송된 축산물을 가공식품 원료로 사용(온도 기록지 근거)	입고·검수 시 온도 체크로 실제 내부 온도가 유지된 점으로 보아 냉장상태로 운송하였다고 불만한 증거 불충분

적용법령	범죄사실	사 유
식품위생법 (광고)	과채 주스를 ‘면역력 증강’, ‘혈액 정화 작용에 도움,’ ‘노빌레틴 성분이 풍부하여 간기능 향상과 지방분해 촉진 효과’ 등 유용성 광고	신체조직과 기능의 일반적 증진 목적의 유용성 광고는 과대광고로 보기 곤란
식품위생법 (광고)	당뇨 식단 관리로 “혈당 감소, 1년 뒤 32.9mg/dl의 혈당 감소, 합병증 예방” 등의 내용을 자사 홈페이지에 광고	제품에 대해 직접 광고하였다고 불만한 증거 불충분, 광고 내용을 사실에 근거하여 작성되어 허위 과대광고에 미해당
식품위생법 (광고)	일반식품을 ‘동의보감’ 원문을 인용하여 제품의 원료인 ‘생강’에 대해 인터넷에 과대광고	동의보감의 생강 효능을 인용하여 원료에 대해 광고한 사실로 제품에 대한 직접 광고로 보기 어려움
식품위생법 (광고)	다단계 판매업자가 세미나실에서 불특정 소비자 상대로 마이크를 이용하여 체험사례 광고	구두 광고는 광고의 범위에 해당되지 않아 범죄구성요건을 미충족
식품위생법 (광고)	식품제조가공업자가 광고지를 제작하여 제품 박스에 넣어 배송하기 위해 보관	실제 광고행위가 이루어지지 않아 범죄행위 미해당
식품위생법 (표시)	정상적으로 수입된 식품첨가물을 직원이 대표가 해외 체류 중 표시사항 일부를 미표시 한 상태로 유통·판매	대표는 표시사항 일부가 미표시된 사실을 사전에 미인지, 고의성 無
식품위생법 (표시)	식품 원료에 실제 사용한 원료 미표시, 사용하지 않은 원료를 제품에 표시하여 사실과 다르게 표시 판매	부당이득을 취하기 위해 고의적으로 위반하였다고 불만한 증거 불충분
식품위생법 (영업)	즉석판매제조가공업자가 영업신고 장소 외 행사장 체험장에서 소비자에게 식품 판매	무신고 영업에 미해당(영업자 준수사항 위반) * 법령적용 착오
식품위생법 (영업)	식품제조가공업자가 영업정지 기간중 영업장 내 소분 포장실에서 ‘별꿀’ 소분 포장하여 판매	단순 소분행위는 제조가공업 영업에 해당되지 않아 영업정지 기간중 영업행위로 불만한 증거 불충분
식품위생법 (제조)	식품제조가공업자가 생산 및 작업기록 서류 거짓 작성	거짓 작성 기간에 해당제품을 제조하였다는 증거 불충분, 범죄구성 요건 미충족
약사법 (판매)	수입허가를 받지 아니한 불법 위조 비아그라 국내 유통·판매	위조 비아그라인 사실을 인지하고 운반하였다고 불만한 증거 불충분
식품위생법 (판매)	유통기한 경과 식품 판매 목적 보관	유통기한 경과 제품의 판매 증거 불충분
건기법 (판매)	발기부전치료제 유사물질 함유 무신고 건강식품을 납품받아 판매	위해식품 여부를 인지하였다는 증거의 불충분
식품위생법 (판매)	편의점 종사자가 유통기한 36시간 제품을 19시간 경과 후 판매	유통기한 경과를 인지하고 판매하였다는 증거 불충분

참고 2 수사의뢰 제외대상 행위 및 요건

소관법률	수사의뢰 제외대상 위반행위	적용요건
식품위생법	이물이 혼입된 식품접객업(제7조4항)	시정명령
	기준 및 규격에 위반된 것을 사용(제9조4항)	시정명령
	사용한 원재료의 일부를 미표시(제10조2항)	시정명령
	자가품질검사 항목을 50% 미만으로 미 실시(제31조1항)	시정명령
	일반음식점에서 음향, 반주시설 등을 설치(제36조)	시설개수
	급수시설기준을 위반(제37조2항)	시설개수
수입식품법	운반, 보관, 진열, 안전기준 등 준수사항 위반(제18조1항)	시정명령
	내용량의 부족량이 10% 미만(제20조2항)	시정명령
	인증, 보증, 추천 등의 내용을 광고(제29조)	시정명령
건강기능식품법	사례품, 경품 제공 등의 영업자 준수사항 위반(제10조1항)	시정명령
	출입, 검사, 수거를 거부, 방해, 기피(제20조1항)	시정명령
	기준 및 규격 위반 건강기능식품의 판매 등(제24조1항)	시정명령
	취소, 폐쇄 관련 게시물 또는 봉인 손상(제35조1항)	시정명령
축산물위생관리법	이물이 혼입된 식육축색판매가공업(제4조5항)	경고
	검사항목 50% 미만을 미검사(제12조4항)	경고
	불합격 축산물의 용도와 전환 기준을 위반(제18조)	경고
	급수시설기준을 위반(제21조1항)	시설개선
	변경허가, 신고 없이 시설 일부를 철거(제22조)	시설개선

* 본 수사의뢰 제외대상은 예시로서, 구체적 대상은 개별법령에서 규정하고 있는 행정처분 양형 중 '수사의뢰 제외 대상 요건'에 해당하는 위반행위

16. 기타사항

- 가. 식품취급시설 점검 시 교차오염 방지를 위해 위생가운, 위생모, 마스크 등 관련복장 착용 후 지도·점검 실시
- 나. 영업장에 대한 출입·수거·검사 시 담당공무원은 그 권한을 표시하는 증표(감시원증) 및 조사기간, 조사범위, 조사담당자, 관계법령 등이 기재된 서류를 영업장 관계인에게 제시

3 지도·점검 기본방향

국민이 체감하는 식품안전관리로 소비자 안심 환경 조성

전략

- ① 명절·휴가철 등 다소비식품·다중시설 사전 관리
- ② 가정간편식, 배달음식 등 소비자 중심 트렌드에 선제적 대응
- ③ 영·유아, 노인 등 취약계층 이용 식품·시설 집중관리
- ④ 교육부, 지자체 등 유관기관의 합동점검 강화

주요 점검 분야 및 항목

시기·계절별 성수식품, 다중이용시설 관리	소비급증·유행 식품	특정 계층 위생 취약 시설
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 설·추석 명절 : 한과류, 건강기능식품, 농·축·수산물(햇과일, 쇠고기, 조기 등) ▶ 봄·가을 신학기 : 학교집단급식소, 학교매점, 학교 주변 분식점, 문방구 등 ▶ 봄·가을 행락철 및 휴가철 : 고속도로휴게소, 기차역, 공항, 국·공립공원, 유원지 ▶ 휴가철(하절기, 동절기) : 워터파크, 해수욕장, 스키장, 눈썰매장, 아이스링크장 등 ▶ 특정일(밸런타인데이, 빼빼로 데이 등) : 초콜릿, 과자, 캔디류 등 ▶ 김장철 : 김치류, 젓갈류, 고춧가루, 절임 배추 등 ▶ 성탄절·연말연시 : 케이크, 아이스크림케이크 등 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 가정간편식 제조·판매업체 : 편의점도시락, 가정간편식, 밀키트 등 제조업체, 편의점, 대형마트 등 ▶ 배달음식점 : 배달앱 등록 음식점 내 위생불량 등 행위 집중 점검 ▶ 홈쇼핑, PB제품 등 식품 : 간편식, 건강식품 등 홈쇼핑 등에서 많이 판매되는 식품 관리 ▶ 프랜차이즈점·패스트푸드점 : 위생적 취급기준, 유통기한 경과 제품 사용 등 집중 점검 ▶ 영·유아식, 환자용식품 등 특수용도식품 제조·판매업체 : 제도가공기준 준수, 허용외 식품 첨가물 사용 등 ▶ 무신고, 시설기준, 위생적 취급 기준 등 ▶ 소규모 맥주업체 : 원료사용기준 준수, 보존료 등 첨가여부 집중 점검 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 키즈카페, 애견동물카페 : 시설기준(분리 여부), 위생적 취급 기준, 유통기한 경과 원료 등 ▶ 노인·장애인·산모 이용시설 : 위생적 취급기준, 종사자 건강 진단, 유통기한 경과제품 사용 등 ▶ PC방, 스크린골프장, 만화 카페 : 무신고 영업, 위생적 취급 기준 준수 여부 등 ▶ 반복 및 고의·상습 위반업체 : 법령 재위반, 유통기한 위·변조, 유통기한 경과원료 사용 등 ▶ 식육식당, 장례식장 : 적정 메뉴(주재료 등) 제공 여부, 위생적 취급기준 준수 여부 ▶ 자가품질검사 자체 실시 업체 : 자가품질검사 부적합 제품 유통, 회수명령 위반 여부 등

II.

소비자식품위생감시원 운영

1. 소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉
2. 소비자식품위생감시원의 활동내용

1

소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉

1. 근거법령 등

- 가. 「식품위생법」 제33조 및 같은법 시행령 제18조
- 나. 「소비자 식품위생감시원 운영 규정」(식약처 고시 제2016-108호, 2016.10.4.)
 - ※ 「건강기능식품에 관한 법률」 제38조에 따른 소비자건강기능식품위생 감시원은 동 규정을 준용

2. 자격

- 가. 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 교육과정을 마친 자
- 나. 「식품위생법 시행령」 제16조제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자
 - 위생사, 식품기술사·식품기사·식품산업기사·수산제조기술사·수산제조기사·수산제조산업기사 또는 영양사
 - 「고등교육법」 제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학분야의 학과 또는 학부를 졸업한 자 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 자
 - 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받은 자나 제2호와 같은 과정을 졸업한 자로서 식품의약품안전처장이 적당하다고 인정하는 자
 - 1년 이상 식품위생행정에 관한 사무에 종사한 경험이 있는 자

3. 위촉 및 해촉

- 가. 위촉
 - 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 식품위생관리를 위하여 「소비자기본법」 제29조에 따라 등록된 소비자단체의 임직원 중 해당 단체의 장이 추천한 자나 식품위생에 관한 지식이 있는 자를 소비자식품위생감시원으로 위촉
- 나. 해촉
 - 추천받은 소속 소비자단체에서 퇴직하거나 해임된 때
 - 직무와 관련하여 부정한 행위를 하거나 권한을 남용한 때
 - 질병, 부상 등의 사유로 직무수행이 곤란하게 된 때

2

소비자식품위생감시원 활동내용

1. 소비자식품위생감시원의 업무범위

가. 임기 : 2년

※ 활동실적 등을 고려하여 본인 및 소속단체장의 동의를 얻어 2년 단위로 연장 가능

나. 활동권역 : 위촉기관의 관할 구역 내 활동 원칙

※ 합동단속 등과 같은 행정응원 요청에 따라 업무 지원을 하는 경우 관할구역 외 활동 가능

다. 소비자식품위생감시원의 직무

- 식품접객업을 하는 자에 대한 위생관리 상태의 계도에 관한 사항
- 유통 중인 식품 등의 표시기준 또는 허위표시·과대광고 금지의 위반행위에 관한 관할 행정관청에의 신고 또는 자료 제공
- 식품위생감시원이 행하는 식품 등에 대한 수거 및 검사 지원
- 식품접객업소에 대한 영업정지 등의 행정처분 이행여부 확인 지원

2. 소비자식품위생감시원의 활동비 지급

가. 활동수당 : 1일 50,000원 범위 내에서 지급

※ 1일 4시간 이상의 활동에 한하여 1인당 연간 100일 범위 안에서 지급

나. 활동비 지급은 계좌입금이 원칙

다. 위촉권자가 실시하는 정기교육, 홍보 캠페인 활동 등 수행 시 활동비 지급 가능

3. 개별 활동에 따른 위반제품 신고 및 증거 제품비 청구

가. 소비자식품위생감시원 개별 활동 등에 따른 허위·과대광고 등 위반사항 적발 시

- '위반제품신고서' [서식1]를 작성하고 증거제품과 함께 소속기관에 제출(신고). 이때, 증거제품을 소비자식품위생감시원이 유상 구입한 경우 '위반제품신고서' [서식1]에 '증거제품비청구서' [서식2]와 영수증을 첨부 하여 소속기관에 제출

나. 증거제품 구입비 지원

- 소비자식품위생감시원은 '증거제품비 청구서'를 '위반제품신고서'에 첨부 하여 청구
- ※ 증거제품 구입비는 1인당 월 10만원 범위 이내에 한하여 지원함

4. 식품접객업소 단독 출입 절차와 방법

- 가. 식품접객업소 단독 출입 신청서 [서식3] 제출 : 관할 기관장
- 나. 관할기관 : 출입목적, 점검업소의 선정 등의 타당성 검토 후 관할 기관장이 식품접객업소 단독 출입 승인서 발급
- 다. 단독 출입 : 식품접객업소 단독 출입 승인서 및 신분 표시하는 증표(소비자식품위생감시원증)를 영업자에게 제시
 - ※ 단독 출입 승인을 받고 출입한 경우 승인내용을 벗어난 업무를 수행 할 수 없음

5. 교육 훈련

- 가. 위촉 교육 : 「식품위생법 시행령」 제16조제2항제1호부터 4호까지 정하고 있는 자격에 해당되지 않는 경우 실시(최소 4시간 이상)
- 나. 정기 교육 : 반기별 실시
- 다. 직무 교육 : 직무 수행 시 마다 실시
- 라. 주요 교육 내용
 - 소비자식품위생감시원의 임무 및 활동요령
 - 식품안전관리정책방향 및 주요시책
 - 지역식품안전관련 현안사항 및 대책
 - 업종별·분야별 식품위생감시 기본 요령 등

[서식 1]

위 반 제 품 신 고 서	
발 견 장 소	
발 견 일 시	
위반제품명	금 액 원정 (₩:))
	허가번호
	업 종
	업 소 명
	소 재 지
위반내용(6하 원칙)	
소비자식품위생감시원 운영 관련규정에 의거 위반제품신고서를 작성·제출합니다. <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> 년 월 일 </div> <div style="margin-left: 20px;"> 확인자 주 소 : 성 명 : 신고자 소 속 : 성 명 : </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> 식품의약품안전처장, ○○지방식품의약품안전청장, ○○시·도지사, ○○시·군·구청장 귀하 </div>	
※ 구비서류 1. 증거제품(품목별 명세서 포함)	

[서식 2]

증거 제품비 청구서	
청 구 금 액	원정(W:)
청 구 내 역	
증 거 목 적	

[서식 3]

식품접객업소 단독 출입 신청서				
소비자식품 위생감시원	① 소속(단체명)		② 성 명	
	③ 생년월일		④ 전화번호	
	⑤ 주 소			
⑥ 출입 기간		년 월 일부터 년 월 일까지		
⑦ 출입 업체 및 선정사유				
⑧ 출입 목적				
<p>「식품위생법」 제33조제6항, 같은 법 시행령 제18조제7항 및 같은 법 시행규칙 제32조에 따라 위의 소비자식품위생감시원이 식품접객영업자의 영업장소에 단독 출입을 신청합니다.</p> <p style="text-align: center;">년 월 일</p> <p style="text-align: center;">신청인 소속 성명 (인)</p> <p style="text-align: center;">시장·군수·구청장 귀하</p>				



Ⅲ.

식품위생감시 기본 요령

1. 식품위생감시 개요
2. 식품 등의 위생감시 요령
3. 식품접객업체 안전관리
4. 식품유통판매업체 등의 안전관리
5. 식품제조·가공업체 안전관리
6. 즉석판매제조·가공업체 안전관리
7. 기계·기구류 안전관리
8. 전통시장 안전관리
9. 주류 안전관리(담금주)
10. 건강기능식품제조업체 안전관리

1

식품위생감시 개요

1. 식품위생의 개념

- 식품, 식품첨가물 및 기구용기포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생

2. 식품위생감시의 개념

- 일정한 기준에 대한 특정사실의 상황을 식품위생감시원이 검사하고 평가하는 과정

가. 협의 : 식품위생감시원이 식품영업장소, 시설에 출입·검사 또는 수거·검사



나. 광의 : 식품 등의 생산·제조·가공·조리로부터 소비자에게 도달되어, 섭취되기까지의 전 과정에 대하여 위생상·안전상 위해방지와 영양의 질적 향상을 도모하기 위하여 「식품위생법」에 정하여진 준수사항 이행 상태를 확인·지도·단속·계몽하는 모든 활동



3. 식품위생감시의 필요성

- 가. 식품사고 예방을 위한 사전예방
- 나. 국민의 관심 증대로 식품위생의 안전상 지도감시 역할 요구 증가
- 다. 소비자의 식품선택에 대한 안전한 수단 확보 마련
- 라. 국민에게 보다 안전한 식품공급, 식품선택의 기회 제공에 대한 노력 필요

4. 식품위생 감시방법

- 가. 현장 확인조사
 - 식품위생감시원이 현장을 직접 출입
 - 영업자 또는 대리인 등의 입회 또는 안내에 따름
 - 조사항목 : 허가(등록·신고·보고포함)관계, 원료 및 식품 등(식품·식품첨가물·기구 또는 용기·포장) 적법성과 적정사용, 제조·가공과정, 영업자의 준수사항 준수여부, 포장지 등의 표시사항 및 광고 등을 확인

나. 수거검사

- 위생상의 안전성이 의심되는 식품 등을 수거 후 원료의 안전성 및 적정성 여부, 완성된 식품의 기준 및 규격 적합여부를 검사
- 수거과정에서 반드시 영업자 또는 대리인이 입회
- 입회자가 수거 제품의 봉인과정과 수거내용 등을 기술한 수거증에 확인 서명

2

식품 등의 위생감시 요령

1. 식품 등의 위생감시 절차 및 방법

가. 감시 일반사항

- 식품이 원인이 되어 일어나는 위생상의 위해를 방지하기 위하여 식품의 채취, 제조·가공, 조리로부터 판매·소비에 이르기까지 전 과정에 대한 안전성 확보
- 눈에 띄기 쉬운 표면적인 감시뿐만 아니라 해당 식품의 원재료, 제조·가공방법, 사용 식품첨가물 적정성, 종류, 보관 온도 등을 철저히 확인
- 과거의 위반사례, 식중독의 원인별 사례분석 등도 감안하여 업종별, 식품별 감시기술을 충분히 착안하여 조사

나. 감시활동에 임하는 자세

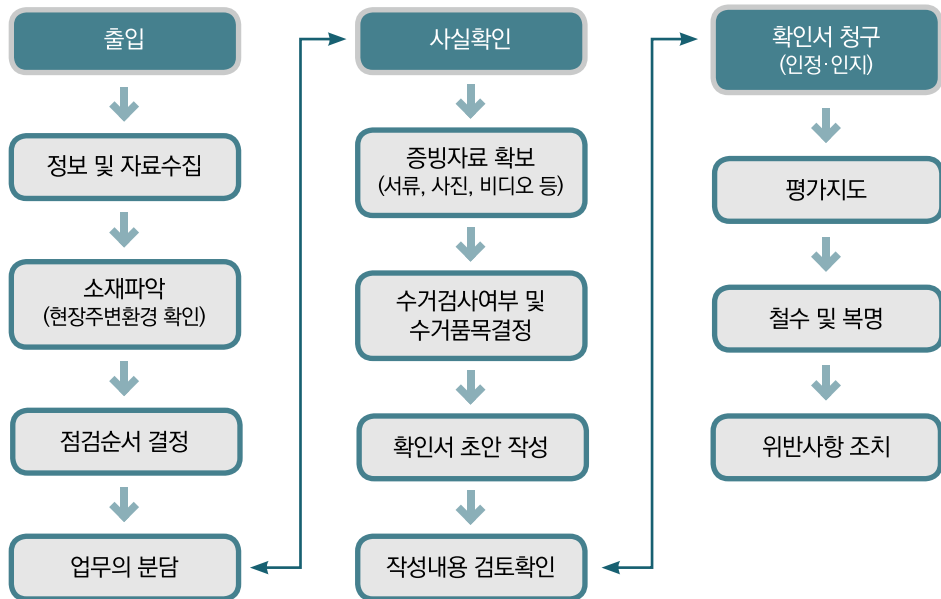
- 단정한 용모, 예의바르고 정중한 태도를 유지하고, 단속정보 유출방지 등의 마음가짐과 맡은바 임무를 수행하여야 한다는 책임 의식을 갖추어야 하며, 감시활동의 특성상 오해소지가 많은 민원발생을 억제하고 공정성을 확보한다.
- 감시원증 제시하고, 업소 등에 조사목적, 조사법령 등이 기술된 서류를 제시한다.
- 업소 측에서 담당자 등이 안내할 때까지 조용히 기다린다.
- 적발보다는 지도·계몽 위주로 하되 실질적인 단속을 실시한다.
- 진실 되고 성의 있는 태도, 냉정 침착하고 자신 있는 태도 유지한다.
- 위반사항에 대한 행정처분 양형 등을 충분히 설명 후 확인서를 징구하고 향후조치(청문 등 진행절차) 방안을 설명해 준다.
- 확인서 서명날인을 거부할 때에는 증거서류 등을 확보한 후 조용히 철수하여 사직당국에 고발 등 후속 조치에 대비한다.
- 용어의 사용을 조심하여야 한다.

- 일방적인 확인 자세는 삼가(자제)하여야 한다.
- 상대방 표정을 면밀히 관찰하면서 스스로 잘못을 인지하도록 한다.
- 변명을 끝까지 들어주되 정밀분석하고 조사·확인이 끝난 후 담당자 및 관계인과 조사·확인사항 등에 대하여 토의·평가를 거쳐 시정 또는 개선할 수 있도록 지도한다.

다. 지도·점검 요령

- 사전에 부여된 식품 등의 위생감시 대상 업소 또는 식품 등의 종류 및 범위에 해당되는 관련법규, 기준 규격, 위반사례 및 취약점 등 모든 정보 파악 및 숙지

라. 점검순서 및 요령



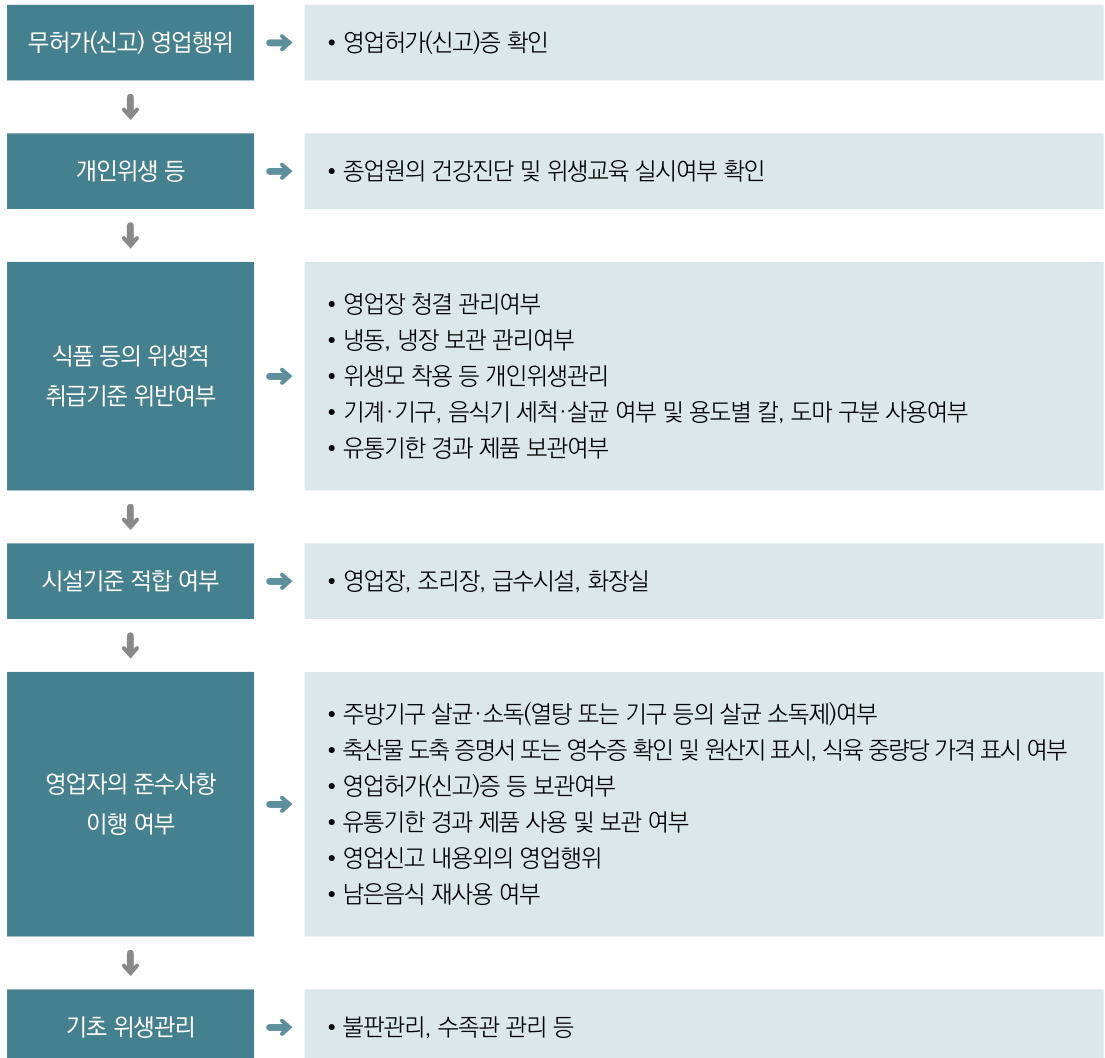
3

식품접객업체 안전관리

1. 추진방향

- 식품접객업소 위생수준 향상을 위한 지속적인 사후 관리 유지 및 선진음식문화 정착과 함께 식중독 예방, 지도·점검 강화 등 실질적인 행정지원

2. 중점 지도·점검 사항



3. 식품접객업소 기초 위생관리

가. 음식점 불판 안전관리

- 고기 집 등 음식점에서 사용한 불판 등 조리 기구류 세척 시 사용하는 세척제의 잔류이행으로 인한 위생상 위해 사전 예방 및 위생적 관리
- 세부 관리방법
 - 세척제 또는 식품첨가물을 사용한 경우 세척제가 잔류하지 않도록 충분히 세척

나. 횡집 등 수족관 안전관리

- 횡감용 활어를 보관하는 횡집 등의 수족관물 위생관리로 생선회의 안전성 도모
- 세부관리방법



○ 수족관 위생관리 기록표

일자	관리 책임자	관 리 내 역				
		수족관 물 교환	수족관 내부청소	여과조 청소	배수관청소	기타

다. 남은 음식 재사용 여부 관리

- 식품접객업소에서 다른 손님에게 제공되었던 잔반을 조리·사용하거나, 다른 손님에게 다시 제공함으로써 발생될 수 있는 위생상 위해 사전예방
- 주요 점검사항
 - 잔반 재사용·조리 여부
 - 손님에게 제공되었던 음식물을 다른 손님에게 제공하는 행위
 - 손님이 먹을 만큼만 덜어 먹을 수 있도록 보조 식기류 제공 등 지도·계몽
 - 손님이 남은 음식물을 싸고 가지고 갈 수 있도록 포장용기 비치 여부
 - 식당 내 남은 음식 수거통 비치 여부
 - 남은 음식물 발생량 매일 기록하는지 지도·계몽

음식물 재사용 기준

- 식품접객업자는 손님에게 진열·제공되었던 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 재사용할 수 없음
- 다만, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용할 수 있음
 - ① 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우

상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 야채·과일류
 - ② 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우

바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류
 - ③ 건조된 가공식품으로서, 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우

땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외)
 - ④ 뚜껑이, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우

소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥

4

식품 유통·판매업체 등의 안전관리

1. 식품유통 판매업체 등의 안전관리

가. 대상업체

- 식품판매업(5종) : 300㎡이상의 기타식품판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 식용얼음 판매업, 집단급식소 식품판매업
- 식품운반업 및 식품보존업
- 기타 도·소매업

나. 주요 점검 내용



2. 식품자동판매기 안전관리

가. 목적

- 식품자동판매기에 대한 위생관리를 강화

나. 지도·점검 사항



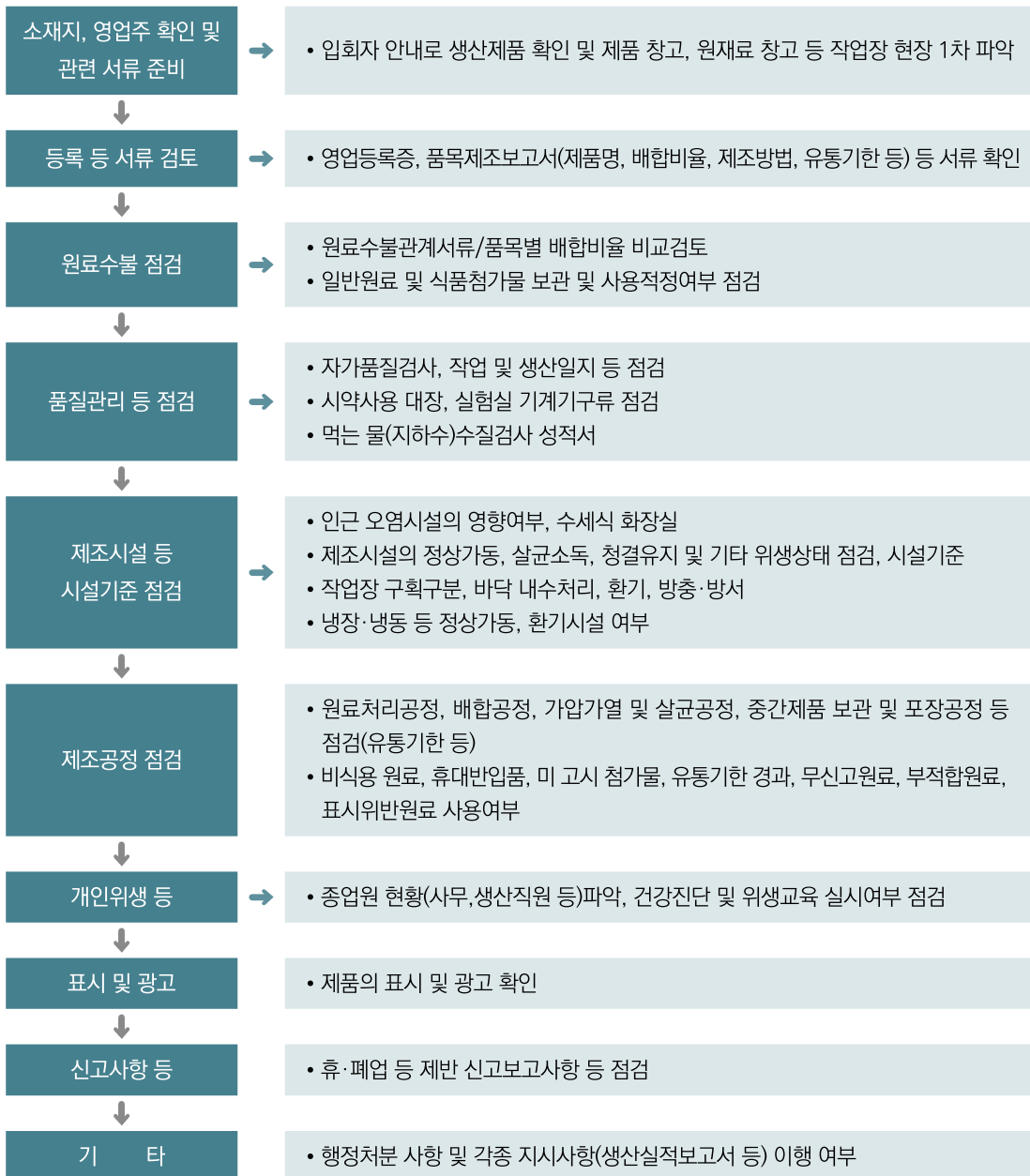
- 식품자동판매기 점검표

점검일시 (00월 00일 00:00)	점검자	점검 결과		비고
		내부 청결 상태	정상 가동 여부	

5 식품제조·가공업체 안전관리

1. 식품 등의 제조·가공업소 지도·점검

가. 주요 점검 사항



6

즉석판매제조·가공업체 안전관리

1. 즉석판매제조·가공 대상 식품

가. 식품제조·가공업, 축산물가공업에서 제조·가공하는 모든 식품(통·병조림 제외)

나. 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품 또는 수입식품등 수입·판매업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 떨어져 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품으로 다음에 해당하는 식품은 제외

통·병조림 제품, 레토르트 식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분

2. 중점 지도·점검 사항



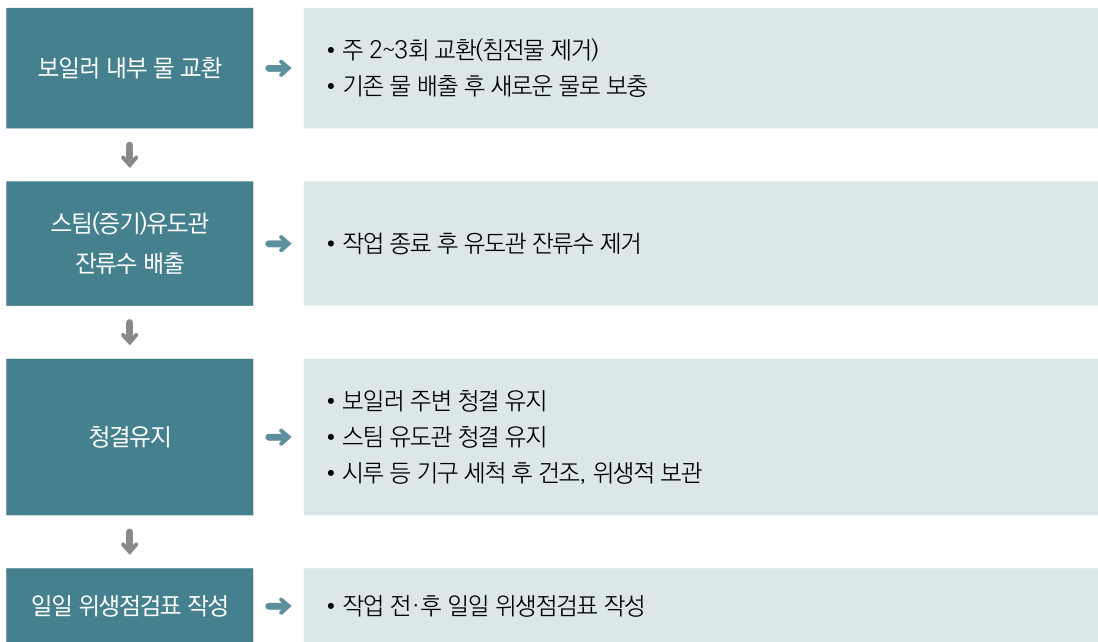
7 기계·기구류 안전관리

1. 스팀(증기 보일러) 안전관리

가. 적용대상업체

- 스팀(증기)보일러를 사용하여 떡, 만두 등을 제조·판매하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체

나. 세부관리방법



- 스팀보일러 일일 위생관리 점검표 예시

점검일시	점검자	위생관리 현황				비고
		물탱크 배수(청소)	스팀관 잔류수 배출	보일러주변 및 스팀관 청소	기구류 청결 유지	

2. 식용유지 착유기 안전관리

가. 적용대상업체

- 착유기를 사용하여 참기름, 들기름 등을 제조(착유)하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체

나. 세부 관리방법



3. 고춧가루 등 분쇄기 안전관리

가. 적용대상업체

- 분쇄기를 사용하여 고춧가루 등을 제조하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체

나. 세부 관리방법



4. 추출기(중탕기) 안전관리

가. 목적

- 추출(중탕)기 등 기구류를 이용하여 추출가공식품, 액상차 등을 제조·판매 하는 업체에 대해 추출기, 포장기 등과 이에 사용되는 밸브 및 호스 등의 기구류에 대한 세부적인 위생관리지침을 제시하여 식품의 안전과 품질 향상 도모

나. 적용대상업체

- 추출(중탕)기, 유압기 및 포장기 등을 이용하여 추출가공식품, 추출식품, 액상차 등을 제조·판매하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체

다. 세부 관리방법



- 추출기 등 일일 안전관리 점검표 예시

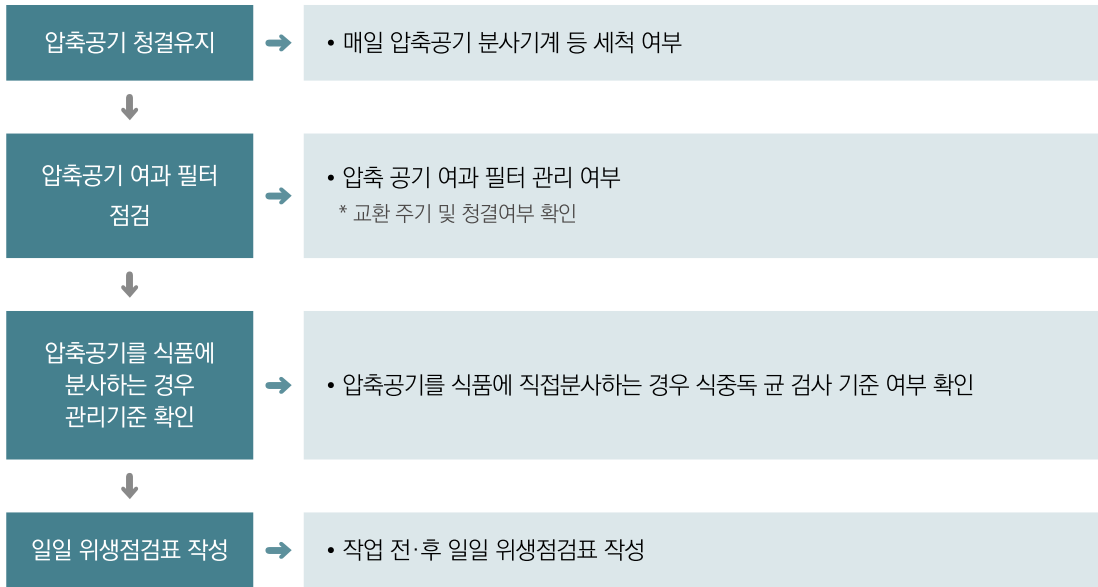
점검일시	점검자	관 리 내 역				
		추출기, 포장기 등 세척(살균)	기계류 주변청소	펌프, 밸브배관, 호스 등 세척(살균)	기구류 청결유지	비고

5. 압축공기 안전관리

가. 적용대상업체

- 압축공기를 사용하여 과자, 만두 등 가공식품을 제조·판매하는 식품제조·가공업체, 즉석판매제조·가공업체

나. 세부관리방법



○ 압축공기 일일 위생관리 점검표 예시

점검일시	점검자	위생관리 현황			비고
		압축공기 분사기 청소	여과 필터	식품분사 시 관리기준	

8

전통시장 안전관리

1. 위생취약지역인 전통시장

- 지도·계몽·교육 등 실질적 지원 위주의 위생관리를 강화하여 전통시장의 위생 수준을 향상시키고 판매식품의 안전성 확보

2. 전통시장 지도점검 등 관리방법

가. 위생의식 향상을 위한 영업자(종사자)중심의 교육 실시 및 지도·계몽 활동 강화

- 전통시장별, 업체별 전담 공무원 및 소비자식품위생감시원을 지정하여 반기 1회 이상 현장 중심의 교육·계몽 실시
- 전통시장용 지도점검 결과 1부는 업체에 배부하여 경각심 고취
- 제조·가공 또는 조리장 청결, 종사자 손 소독, 조리기구 세척소독 사용 등 기초 위생부분에 대한 중점 지도
- 1, 2차 지도계몽 후 최종 위생수준 개선율 평가

나. 식품진흥기금을 활용하여 식품위생 취급시설 개선 지원

9

담금주 안전관리

1. 담금주란?

- 소주 등 주류에 과일, 인삼, 하수오 등 식품원료를 직접 넣어 침출한 주류 형태, 과일, 꽃잎, 산야초 등에 설탕이나 술을 넣고 숙성시키는 방법으로 손쉽게 만들 수 있고, 재료에 따라 다양한 색과 향도 낼 수 있는 것이 특징

2. 담금주 관련 법령

가. 주세법 : 주류에 대한 세금 부과를 목적으로 제6조에 의거 주류를 제조하려는 경우 주류의 종류별로 주류 제조장마다 대통령령으로 정하는 시설기준과 그 밖의 요건을 갖추어 관할 세무서장의 면허를 받도록 규정

나. 식품위생법

- (식품제조·가공업) 식품위생법 시행령 제26조의2에 의거 주세법 제6조에 따라 주류 제조면허를 받아 주류를 제조하는 경우에는 식품의약품안전처장에게 식품제조·가공업을 등록
- (즉석판매제조·가공업) 식품위생법 시행규칙 제37조 관련 [별표15] 즉석판매제조·가공대상식품 제1호에 의거 주류도 대상에 포함
- (식품접객업) 식품위생법 시행령 제21조 8호에 의해 일반음식점영업, 단란주점영업, 유흥주점영업은 주류의 조리나 음주행위가 가능

다. 담금주 제조·조리 등 영업자가 준수하여야 하는 법령

- 주세법에 의한 주류제조면허를 받은 후 식품위생법에서 정하는 영업의 종류에 따라, 영업등록(신고) 후 담금주 제조·조리 영업 가능

3. 담금주 지도점검 등 관리방법

가. 영업등록(신고)에 관한 사항

- 담금주를 제조·조리 하여 판매하고자 하는 자가 주세법과 식품위생법에 의한 면허나 영업등록(신고)을 할 수 있도록 지도·계몽

나. 식용불가 원료로 담금주를 제조·조리하지 않도록 교육

- 말벌, 초오, 만병초 등 식품원료로 사용할 수 없는 동식물성 원료로 담금주를 제조·조리 판매하는 행위
※ 먹을 수 있는 담금주 재료는 식약처 누리집(<http://www.mfds.go.kr>)에 게시되어 있는 식약처 고시 「식품의 기준 및 규격」의 별표 1, 별표 2 참조

10

건강기능식품제조업체 안전관리

1. 건강기능식품이란?

- 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공 포함)한 식품

2. 기능성을 가진 원료나 성분

- 식품의약품안전처장이 고시하거나 별도로 인정하는 것으로 나눔

가. 식약처장이 고시한 원료 또는 성분(고시된 원료)

- 비타민, 무기질의 영양성분과 인삼, 홍삼, 프로폴리스추출물 등과 같이 건강기능식품의 기준 및 규격에 등재된 기능성원료

나. 식약처장이 별도로 인정한 원료 또는 성분(개별인정된 원료)

- 건강기능식품의 기준 및 규격으로 고시되어 있지 않는 원료 등에 대해 일정한 절차를 거쳐 안전성과 기능성이 확보되는 경우 식약처장이 기능성 원료(성분)로 인정한 것

3. 건강기능식품의 이상사례란?

- 건강기능식품 섭취 시 발생한 바람직하지 않고 의도하지 아니한 징후, 증상 또는 질병을 말함

가. 섭취한 건강기능식품과 이상사례가 반드시 인과관계가 있는 것은 아니며, 사용자의 오남용, 위해 성분 혼입·오염, 개인별 특이한 생리반응 등에 의하여 나타날 수 있음

* 구토, 두드러기, 두통, 설사, 메스꺼움, 발열 등

** 식품안전정보원에서 운영하는 이상사례신고센터 핫라인(☎1577-2488) 및 식약처 통합민원서비스(식품안전나라, www.foodsafetykorea.go.kr)에서 건강기능식품 이상사례 신고 가능

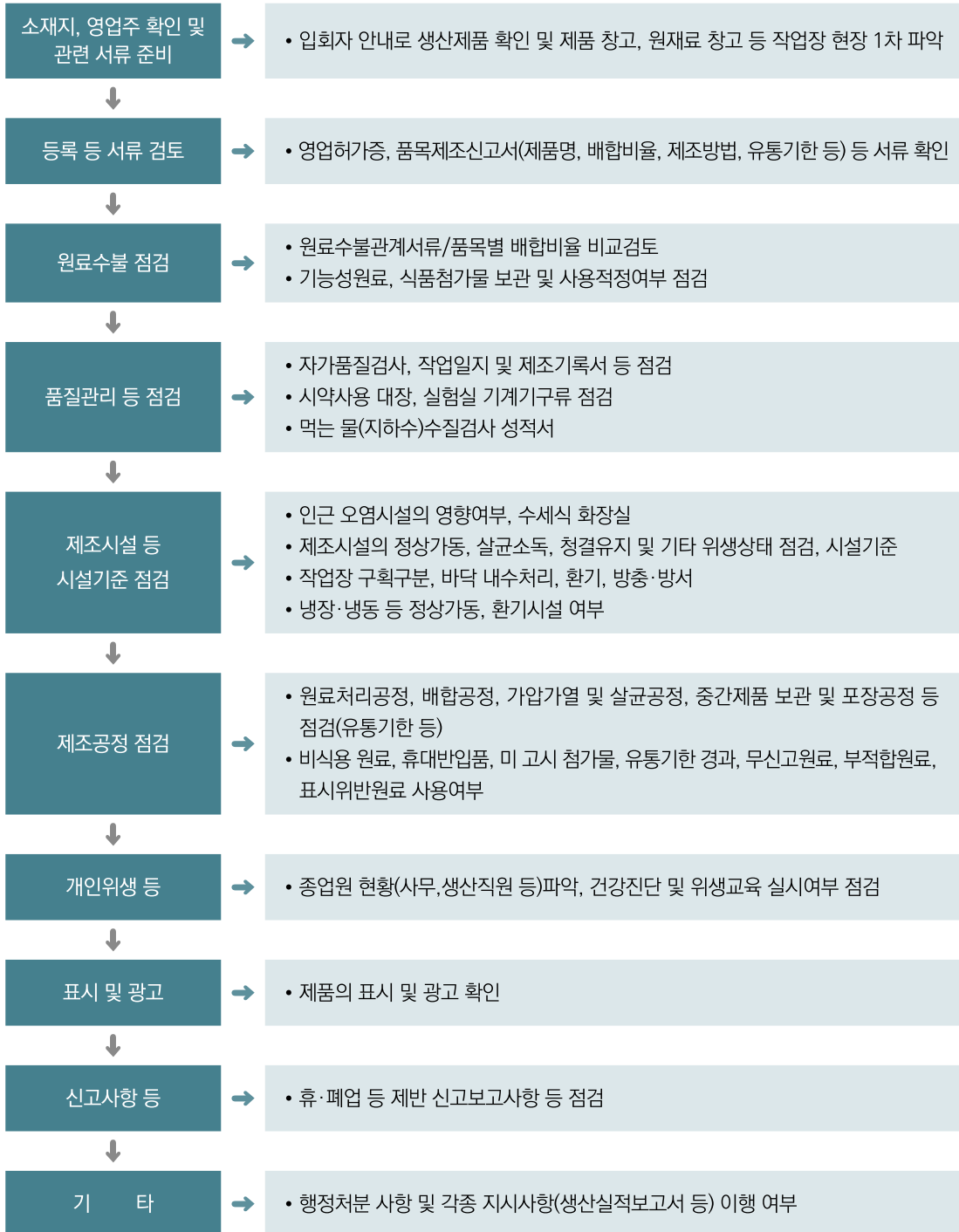
4. 건강기능식품전문제조업체 단계적 GMP 의무화

- 건강기능식품의 품질향상과 안전성 확보를 위해 우수건강기능식품제조기준(GMP) 지정 단계적 의무화 시행

가. 신규업체는 '17년 2월부터, 기존업체는 '17년 매출액 기준 20억원 이상 '18.12.1까지, 10억원 이상 20억원 미만은 '19.12.1까지, 10억원 미만은 '20.12.1까지 적용

5. 건강기능식품제조업소 지도·점검

가. 주요 점검 사항



IV.

검체의 채취 및 취급 방법

1. 검체 채취의 개요
2. 검체 채취의 일반원칙
3. 검체 채취 및 취급방법
4. 검체 채취 기구 및 용기 운반 요령
5. 개별 검체 채취 및 취급 방법
6. 식품 등의 수거대상 및 수거량

1

검체 채취의 개요

1. 검체 채취의 의의

- 검체의 채취는 검사대상으로부터 일부의 검체를 채취하는 것을 의미하며, 채취된 검체의 기준·규격 적합여부, 오염물질 등에 대한 안전성 검사를 실시하여 그 검사결과에 따라 행정조치 등이 이루어지게 되므로, 검사대상 선정, 검체채취·취급·운반·시험검사 등은 효율성을 확보하면서 과학적인 방법으로 수행하여야 한다. 따라서 검체를 채취하여 식품 등 시험·검사기관 또는 축산물 시험·검사기관에 검사의뢰하는 것은 중요한 의의를 가지므로 검체채취는 검체채취 및 취급방법 등에 대한 충분한 지식을 가지고 있는 자가 그 직무를 수행하여야 한다.

2. 용어의 정의

- 가. 검체 : 검사대상으로부터 채취된 시료를 말한다.
- 나. 검사대상 : 같은 조건에서 생산·제조·가공·포장되어 그 유형이 같은 식품 등으로 검체가 채취되는 하나의 대상을 말한다. 다만, 농·임·축·수산물에 있어서는 같은 품목으로 동시에 생산·도착·운송된 것은 하나의 검사대상으로 볼 수 있으나, 내용량 검사가 필요한 경우에는 하나의 검사대상으로 볼 수 없다.
- 다. 벌크(Bulk) : 최종소비자에게 그대로 유통 판매하도록 포장되지 아니한 검사대상을 말한다.

2

검체 채취의 일반원칙

1. 검체의 채취는 「식품위생법」 제32조 및 같은 법 시행령 제16조 또는 「축산물 위생관리법」 제13조 및 제20조의2, 같은 법 시행령 제14조 및 제20조의2에서 규정하는 자(이하 “검체채취자”라 한다.)가 수행하여야 한다.
2. 검체를 채취하는 때에는 검사대상으로부터 「식품의 기준 및 규격」 제8. 일반시험법 13. 부표 중의 13.9 난수표를 사용하여 대표성을 가지도록 하여야 한다. 다만, 난수표법을 사용할 수 없는 사유가 있을 때에는 채취자가 검사대상을 선정·채취할 수 있다.
3. 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하여야 한다.
4. 검체채취 시에는 검체채취결정표에 따라 검체를 채취하며, 5. 개별 검체채취 및 취급 방법에서 정한

검체채취지점수 또는 시험검체수와 중복될 경우에는 강화된 검체채취지점수 또는 시험검체수를 적용하여 채취하여야 한다. 다만, 기구 및 용기·포장의 경우에는 검체채취결정표에 따르지 아니하고 식품등의 기준 및 규격 검사에 필요한 양만큼 채취한다.

검체채취결정표

검사대상 크기(kg)			검체채취 지점수(이상)	시험검체수
	~	5,000 미만	2	1
5,000 이상	~	15,000 미만	3	1
15,000 이상	~	25,000 미만	5	1
25,000 이상	~	100,000 미만	8(4×2)	2
100,000 이상	~	1,000,000 미만	10(5×2)	2
1,000,000 이상	~		12(4×2)	3

※ 25,000kg 이상 100,000kg 미만인 검사대상의 경우에는 4곳 이상에서 채취·혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 2개의 검체를 채취하여 검사 의뢰하고, 100,000kg 이상 1,000,000kg 미만인 검사대상은 5곳 이상에서 채취·혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 2개의 검체를 채취하여 검사를 의뢰한다. 1,000,000kg 이상인 검사대상은 4곳 이상에서 채취·혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 3개의 검체를 채취하여 검사 의뢰한다.

- 냉동검체, 대포장검체 및 유통중인 식품 등 검체채취결정표에 따라 채취하기 어려운 경우에는 검체 채취자가 판단하여 수거량안에서 대표성 있게 검체를 채취할 수 있다.
- 일반적으로 검체는 제조번호, 제조년월일, 유통기한이 동일한 것을 하나의 검사대상으로 하고 이와 같은 표시가 없는 것은 품종, 식품유형, 제조회사, 기호, 수출국, 수출년월일, 도착년월일, 적재선, 수송차량, 화차, 포장형태 및 외관 등의 상태를 잘 파악하여 그 식품의 특성 및 검사목적을 고려하여 채취하도록 한다.
- 채취된 검체가 검사대상이 손상되지 않도록 주의하여야 하고, 식품을 포장하기 전 또는 포장된 것을 개봉하여 검체로 채취하는 경우에는 이물질의 혼입, 미생물의 오염 등이 되지 않도록 주의하여야 한다.
- 채취한 검체는 봉인하여야 하며 파손하지 않고는 봉인을 열 수 없도록 하여야 한다.
- 기구 또는 용기·포장으로서 재질 및 바탕색상이 같으나 단순히 용도·모양·크기 또는 제품명 등이 서로 다른 경우에는 그중 대표성이 있는 것을 검체로 할 수 있다. 다만, 재질 및 바탕색이 같지 않은 세트의 경우에는 판매단위인 세트별로 검체를 채취할 수 있다.
- 검체채취자는 검사대상식품 중 곰팡이독소, 방사능오염 등이 의심되는 부분을 우선 채취할 수 있으며, 추가적으로 의심되는 물질이 있을 경우 검사항목을 추가하여 검사를 의뢰할 수 있다.
- 미생물 검사를 위한 시료채취는 검체채취결정표에 따르지 아니하고 「식품의 기준 및 규격」 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격, 제4. 장기보존식품의 기준 및 규격, 제5. 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 시료수(n)에 해당하는 검체를 채취한다.

3

검체 채취 및 취급방법

검체채취 시에는 검사 목적, 대상 식품의 종류와 물량, 오염 가능성, 균질 여부 등 검체의 물리·화학·생물학적 상태를 고려하여야 한다.

1. 검체의 채취 요령

가. 검사대상식품 등이 불균질할 때

- ① 검체가 불균질할 때에는 일반적으로 다량의 검체가 필요하나 검사의 효율성, 경제성 등으로 부득이 소량의 검체를 채취할 수 밖에 없는 경우에는 외관, 보관상태 등을 종합적으로 판단하여 의심스러운 것을 대상으로 검체를 채취할 수 있다.
- ② 식품등의 특성상 침전·부유 등으로 균질하지 않은 제품(예, 식품첨가물 중 향신료올레오레진류 등)은 전체를 가능한 한 균일 하게 처리한 후 대표성이 있도록 채취하여야 한다.

나. 검사항목에 따른 균질 여부 판단

검체의 균질 여부는 검사항목에 따라 달라질 수 있다. 어떤 검사대상식품의 선도판정에 있어서는 그 식품이 불균질하더라도 이에 함유된 중금속, 식품첨가물 등의 성분은 균질한 것으로 보아 검체를 채취할 수 있다.

다. 포장된 검체의 채취

- ① 강통, 병, 상자 등 용기·포장에 넣어 유통되는 식품 등은 가능한 한 개봉하지 않고 그대로 채취한다.
- ② 대형 용기·포장에 넣은 식품 등은 검사대상 전체를 대표할 수 있는 일부를 채취 할 수 있다.

라. 선박의 벌크검체 채취

- ① 검체채취는 선상에서 하거나 보세장치장의 사일로(silo)에 투입하기 전에 하여야 한다. 다만, 부득이한 사유가 있는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- ② 같은 선박에 선적된 같은 품명의 농·임·축·수산물이 여러 장소에 분산되어 선적된 경우에는 전체를 하나의 검사대상으로 간주하여 난수표를 이용하여 무작위로 장소를 선정하여 검체를 채취한다.
- ③ 같은 선박 벌크 제품의 대표성이 있도록 5곳 이상에서 채취 혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 5개의 검체를 채취하여 검사의뢰한다.

마. 냉장, 냉동 검체의 채취

냉장 또는 냉동 식품을 검체로 채취하는 경우에는 그 상태를 유지하면서 채취하여야 한다.

바. 미생물 검사를 하는 검체의 채취

- ① 검체를 채취·운송·보관하는 때에는 채취당시의 상태를 유지할 수 있도록 밀폐되는 용기·포장 등을 사용하여야 한다.

- ② 미생물학적 검사를 위한 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분 채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 행하여야 한다.
- ③ 검체는 부득이한 경우를 제외하고는 정상적인 방법으로 보관·유통 중에 있는 것을 채취하여야 한다.
- ④ 검체는 관련정보 및 특별수거계획에 따른 경우와 식품접객업소의 조리식품 등을 제외하고는 완전 포장된 것에서 채취하여야 한다.

사. 기체를 발생하는 검체의 채취

- ① 검체가 상온에서 쉽게 기체를 발산하여 검사결과에 영향을 미치는 경우는 포장을 개봉하지 않고 하나의 포장을 그대로 검체단위로 채취하여야 한다.
- ② 다만, 소분 채취하여야 하는 경우에는 가능한 한 채취된 검체를 즉시 밀봉·냉각시키는 등 검사결과에 영향을 미치지 않는 방법으로 채취하여야 한다.

아. 페이스트상 또는 시럽상 식품등

- ① 검체의 점도가 높아 채취하기 어려운 경우에는 검사결과에 영향을 미치지 않는 범위내에서 가온 등 적절한 방법으로 점도를 낮추어 채취할 수 있다.
- ② 검체의 점도가 높고 불균질하여 일상적인 방법으로 균질하게 만들 수 없을 경우에는 검사결과에 영향을 주지 아니하는 방법으로 균질하게 처리할 수 있는 기구 등을 이용하여 처리한 후 검체를 채취할 수 있다.

자. 검사 항목에 따른 검체채취 주의점

① 수분

증발 또는 흡습 등에 의한 수분 함량 변화를 방지하기 위하여 검체를 밀폐 용기에 넣고 가능한 한 온도 변화를 최소화하여야 한다.

② 산가 및 과산화물가

빛 또는 온도 등에 의한 지방 산화의 촉진을 방지하기 위하여 검체를 빛이 차단되는 밀폐 용기에 넣고 채취 용기 내의 공간 채적과 가능한 한 온도 변화를 최소화하여야 한다.

2. 검체채취내역서의 기재

식품위생감시원은 검체채취 시 당해 검체와 함께 「식품의 기준 및 규격」 제7. 일반시험법 13. 부표 13.11 검체채취내역서를 첨부하여야 한다. 다만, 검체채취내역서를 생략하여도 기준·규격검사에 지장이 없다고 인정되는 때에는 그러하지 아니할 수 있다.

3. 식별표의 부착

수입식품검사(유통수거 검사는 제외한다)의 경우 검체채취 후 검체를 수거하였음을 나타내는 「식품의 기준 및 규격」 제7. 일반시험법 13. 부표 13.12 식별표를 보세창고 등의 해당 식품에 부착한다.

4. 검체의 운반 요령

가. 채취된 검체는 오염, 파손, 손상, 해동, 변형 등이 되지 않도록 주의하여 검사실로 운반하여야 한다.

나. 검체가 장거리로 운송되거나 대중 교통으로 운송되는 경우에는 손상되지 않도록 특히 주의하여 포장한다.

다. 냉동 검체의 운반

① 냉동 검체는 냉동 상태에서 운반하여야 한다.

② 냉동 장비를 이용할 수 없는 경우에는 드라이 아이스 등으로 냉동상태를 유지하여 운반할 수 있다.

라. 냉장 검체의 운반

냉장 검체는 온도를 유지하면서 운반하여야 한다. 얼음 등을 사용하여 냉장온도를 유지하는 때에는 얼음 녹은 물이 검체에 오염되지 않도록 주의하여야 하며 드라이 아이스 사용 시 검체가 냉동되지 않도록 주의하여야 한다.

마. 미생물 검사용 검체의 운반

① 부패·변질 우려가 있는 검체

미생물학적인 검사를 하는 검체는 멸균용기에 무균적으로 채취하여 저온($5^{\circ}\text{C} \pm 3$ 이하)을 유지시키면서 24시간 이내에 검사기관에 운반하여야 한다. 부득이한 사정으로 이 규정에 따라 검체를 운반하지 못한 경우에는 재수거하거나 채취일시 및 그 상태를 기록하여 식품위생검사기관에 검사 의뢰한다.

② 부패·변질의 우려가 없는 검체

미생물 검사용 검체일지라도 운반과정 중 부패·변질우려가 없는 검체는 반드시 냉장온도에서 운반할 필요는 없으나 오염, 검체 및 포장의 파손 등에 주의하여야 한다.

③ 얼음 등을 사용할 때의 주의사항

얼음 등을 사용할 때에는 얼음 녹은 물이 검체에 오염되지 않도록 주의하여야 한다.

바. 기체를 발생하는 검체의 운반

소분 채취한 검체의 경우에는 적절하게 냉장 또는 냉동한 상태로 운반하여야 한다.

4

검체 채취 기구 및 용기 운반 요령

1. 검체채취 기구 및 용기는 검체의 종류, 형상, 용기·포장 등이 다양하므로 검체의 수거 목적에 적절한 기구 및 용기를 준비하여야 한다.
2. 「기구 및 용기·포장의 기준·규격」에 적합한 것이어야 한다.
3. 기구 및 용기는 운반, 세척, 멸균에 편리한 것이어야 하며 미생물 검사를 위한 검체 채취의 기구·용기 중 검체와 직접 접촉하는 부분은 반드시 멸균 처리하여야 한다.
4. 검체와 직접 접촉하는 기구 및 용기는 검사결과에 영향을 미치지 않는 것이어야 한다.
5. 검체채취 및 기구·용기의 종류
 - 가. 채취용 기구

저울, 핀셋, 가위, 칼, 캔따개, 망치, 전기톱 또는 톱, 곡물검체채취기(색대), 드라이어, 피펫, 커터, 액체검체채취용 펌프 또는 튜브, 국자, 깔때기 등
 - 나. 채취용 용기·포장

검체봉투(대, 중, 소), 검체채취병(광구병) 등
 - 다. 미생물검사용 검체채취 기구

멸균백, 멸균병, 일회용 멸균플라스틱 피펫, 멸균피펫 inspirator, 일회용 멸균 장갑, 70% 에틸알콜, 멸균스테인레스 국자, 멸균스테인레스 집게 등
 - 라. 냉장·냉동 검체 운반기구

아이스박스, 아이스팩, 실시간온도기록계 등
 - 마. 기타

안전모, 간이사다리, 위생장화, 테이프, 아이스박스, 사진기, 필기구 등

5 개별 검체 채취 및 취급 방법

1. 수산물의 검체채취

가. 관능검사용 검체채취방법

관능검사용 검체채취는 무포장 수산물과 포장수산물로 구분하고 난수표 등을 이용, 다음의 표에 따라 검체를 채취하여 성상(관능)검사를 실시하고 이 중 채점개수만큼 채취하여 채점을 실시한다.

① 무포장 수산물(단위중량이 일정하지 아니한 것)

검사대상	채취개수	채점개수	채취요령
1톤미만	3	2	○ 채취개수는 개체중량이 2kg이상은 1마리를, 2kg 미만은 기구 또는 그물망 등으로 채취(2~3kg)한 것을 1개의 채취개수로 한다. ○ 활어 등 살아있는 상태로 2개 이상 수조에 분산되어 수용되어 있는 경우 각 수조별 품질상태, 크기, 중량 등을 고려하여 채취개수를 추가할 수 있다.
1톤이상 ~ 3톤미만	5	3	
3톤이상 ~ 5톤미만	7	4	
5톤이상 ~ 10톤미만	9	5	
10톤이상 ~ 20톤미만	11	6	
20톤이상	13	7	

② 포장제품(단위중량이 일정한 Block형의 무포장 제품 포함)

검사대상	채취개수	채점개수	채취요령
4개이하	1	1	○ 포장별 제품의 제조연월일(포장일), 크기, 중량 등을 고려하여 대표성 있게 채취한다. ○ 검사대상이 1,001개 이상인 경우에는 채취개수를 추가할 수 있다.
5 ~ 50개	3	1	
51 ~ 100개	5	2	
101 ~ 200개	7	2	
201 ~ 300개	9	3	
301 ~ 400개	11	3	
401 ~ 500개	13	4	
501 ~ 700개	15	5	
701 ~ 1,000개	17	5	
1,001개이상	20	6	

나. 정밀검사용 검체채취 방법

- ① 정밀검사용 검체의 채취는 관능검사 채점대상 수산물에서 무작위로 채취한다.
- ② 패류(패각이 붙어 있는 경우) 및 해조류, 한천 등은 중량으로 채취하고 그 이외의 정밀검사용 검체는 마리수 또는 단위포장을 기준으로 채취함을 원칙으로 한다.

- ③ 정밀검사 결과에 영향을 줄 우려가 있는 포장हित감용 수산물은 포장단위로 검체를 채취할 수 있다.
- ④ 정밀검사는 채취된 검체 전체에서 먹을 수 있는 부위만을 취해 균질화 한 후 그 중 일정량을 1개의 시험검체로 한다. 다만, 어류는 머리, 꼬리, 내장, 뼈, 비늘을 제거한 후 껍질을 포함한 근육부위를 시험검체로 하고, 이때 검체를 물에서 꺼낸 경우나, 물로 씻은 경우에는 표준체(20mesh 또는 이와 동등한 것)에 얹어 물을 제거한 후 균질화 한다.
- ⑤ 정밀검사용 검체 채취량은 다음의 표와 같다. 다만, 가격이 고가이거나 마리수 또는 단위포장별로 검체 채취가 곤란한 경우에는 채취량의 범위 안에서 정밀검사 최소 필요량(가식부 300g)이 되도록 검체를 절단·분할·파쇄하여 채취할 수 있다.

종 류 별	채 취 량
○ 대형 수산물 - 개체중량이 2kg이상 - 개체중량이 1kg이상~2kg미만	2 마리(포장) 3 마리(포장)
○ 중형 수산물 - 개체중량이 500g이상~1kg미만 - 개체중량이 200g이상~500g미만	3 마리(포장) 5 마리(포장)
○ 소형 수산물 - 개체중량이 100g이상~200g미만 - 개체중량이 50g이상~100g미만 - 개체중량이 50g미만	10 마리(포장) 10~20 마리(포장) 2kg이하
○ 패류(패각이 붙어 있는 경우)	1~4kg
○ 해조류, 한천 등 기타수산물	0.3~0.5kg

2. 잔류농약검사를 위한 검체의 채취

가. 가능한 한 잔류농약검사를 위한 검체는 냉장보관하여 운반한다.

나. 가공식품의 경우에는 2. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고 농산물 등의 경우에는 다음의 표에 따라 채취한다.

검사대상 크기(kg)		검체채취 지점수(이상)	시험검체수
	~	5,000 미만	3
5,000 이상	~	15,000 미만	5
15,000 이상	~	25,000 미만	8
25,000 이상	~	14	1

3. 아플라톡신 검사를 위한 검체의 채취

가. 가공식품의 경우에는 2. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고 곡류, 두류, 땅콩 및 견과류의 경우에는 다음의 표에 따라 채취한다.

검사대상 크기(kg)		검체채취 지점수(이상)	시험검체수	검체채취량(kg)
	~ 1,000 미만	8	1	1
1,000 이상	~ 5,000 미만	10	1	1
5,000 이상	~ 15,000 미만	15	1	1
15,000 이상	~ 25,000 미만	18(9×2)	2	2
25,000 이상	~ 60,000 미만	20(10×2)	2	2
60,000 이상	~	24(8×2)	3	3

예시) 시험검체수가 3개인 경우에는 8곳 이상에서 채취혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 3개 검체를 각각 시험검체로 의뢰한다.

4. 잔류동물용의약품 검사를 위한 검체의 채취

가공식품 및 축산물의 경우에는 2. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고, 수산물의 경우에는 5. 개별 검체채취 및 취급 방법 1) 수산물의 검체채취에 따라 채취한다. 다만, 잔류 동물용의약품이 비균질하게 분포하는 제품이라고 판단되는 경우에는 검체채취 지점수만큼 시험검체수가 되도록 채취한다.

5. 유전자변형성분 검사를 위한 검체의 채취

가공식품의 경우에는 2. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 검체채취하고 곡류, 두류, 및 대두분의 경우에는 5. 개별 검체채취 및 취급 방법 2) 잔류농약검사를 위한 검체의 채취의 표에 따라 채취한다.

6. 컨테이너의 검체채취

- 가. 곡류별크선택물의 경우에는 컨테이너 내부를 을(乙)자형으로 이동하며 무작위로 채취한다.
- 나. 여러 개의 컨테이너가 하나의 검사대상인 경우에는 다음 표에 따라 컨테이너를 개봉하여 검체채취하여야 한다. 다만, 이 검체채취 및 취급 방법 상 규정된 검체채취지점수 등을 고려하여 개봉수를 가감할 수 있다.

컨테이너수	1-3개	4-6개	7-10개	11-20개	21-30개	31-50개	51개 이상
개봉수	1개	2개이상	3개이상	4개이상	6개이상	8개이상	10개이상

다. 컨테이너에 실려있는 상태에서 대표성 있는 검체를 수거할 수 없는 경우에는 당해 식품 등을 검사 가능하도록 1/3이상 꺼내게 한 후 검체를 채취할 수 있다. 이 경우 냉장·냉동검체인 경우에는 보관온도를 유지할 수 있는 장소에서 화물을 꺼내게 할 수 있다.

6

식품 등의 수거대상 및 수거량

(식품위생법 시행규칙, 2017.1.4.)

식품등의 무상수거대상 및 수거량(제20조제1항 관련)

1. 무상수거대상 식품등 : 제19조제1항에 따라 검사에 필요한 식품등을 수거할 경우
2. 수거대상 및 수거량
 - 가. 식품(식품접객업소 등의 음식물 포함)

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

나. 식품첨가물

시험항목별	수거량
식품등의 기준 및 규격의 적부에 관한시험	고체: 200g 액체: 500g(mL) 기체: 1kg
비소·중금속 함유량시험	50g(mL)

비고

1. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다.
2. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 시험·검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.

다. 기구 또는 용기·포장

시험항목별	수거량
재질·용출시험	기구 또는 용기·포장에 대한 식품등의 기준 및 규격검사에 필요한 양

비고

1. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다.
2. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 시험·검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.

V.

〈참고 1〉

위반 사례

1. 식품위생법 위반 사례
2. 건강기능식품에 관한 법률 위반 사례
3. 식품등의 표시·광고에 관한 법률 위반 사례

1

식품위생법 위반 사례

① 식품위생법

제37조(영업허가 등)

1. 무등록 식품제조가공업 1

무등록 제조한 땅콩소스를 일반음식점에 공급

 단속과정

SNS 및 언론등을 통해 소비가 증가하는 ‘마라탕’을 조리·판매하는 프랜차이즈 식품접객업체 등에 대해 조사한 결과

- 서울 ○○구 소재 자택에서 일반마트에서 구입한 볶음땅콩을 분쇄하여 중국 식자재 마트에서 구입한 땅콩 소스와 물과 함께 섞는 방식으로 3회에 걸쳐 ‘땅콩소스’를 50kg(5kg×10ea) 제조하고 아무 표시를 하지 않은 5kg 플라스틱 용기에 담아 일반음식점에 전량 공급한 사실을 확인
- ✓ 동 업체는 식품제조가공업 등록을 하지 않고 자택에서 ‘땅콩소스’를 제조하여 무표시 상태로 일반 음식점 등에 공급

 위반법령

무등록 식품제조가공업 영업: 식품위생법 제37조(영업허가 등)

 처분기준

(벌칙) 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



무표시 제품 판매



현장 폐기

2. 무등록 식품제조가공업 2

무등록 제조한 혼합양념을 가맹점에 판매한 카스테라 본점 적발

단속과정

부산 ○구 소재 △△카스테라 본점의 대표가 표시사항이 없는 반죽 재료를 가맹점에 판매한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 본점 대표가 부산 ○구 모처에 주방용저울, 계량용스푼 등을 구비해놓고, 원료인 설탕, 소금, 주석산 등을 혼합하여 무등록 제조한 비법 가루(기타가공품)를 7개 가맹점에 판매한 사실 확인.
 - ✓ 본점 대표는 가맹점 수가 35개소 정도인 대만카스테라 프랜차이즈 사업을 하면서, 초기에는 비법 가루 만드는 방법을 가맹점에게 직접 전수하였으나 일부 가맹점주가 전수받은 후 가맹을 끊는 등의 문제가 발생하여 카스테라 제조에 꼭 들어가야하는 비법 가루를 제조·판매
 - ✓ 1차 적발 후에도 식품제조가공업 영업등록을 완료하기 전까지 약 1달간 지속적으로 무등록 식품 제조가공업 영업행위를 하였기에 재차 적발됨.(벌칙) 무등록 식품제조가공업 영업 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)

위반법령

무등록 식품제조가공업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(벌칙) 무등록 식품제조가공업 영업 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



비법 가루 제조 현장



비법 가루 제조 현장

3. 무등록 식품제조가공업 3

무등록 액젓 제조가공업자 적발

단속과정

인터넷 네이버 카페를 통해 구매한 액젓 제품에 표시사항이 없어 무등록 영업이 의심된다는 민원 신고로 충남 OO시 ☆☆시장 내 △△건어물을 조사한 결과,

- 까나리액젓 등을 무등록 제조하여 판매한 사실 확인.
 - ✓ 보령시 인근 섬에 사는 부부가 채취한 수산물을 아들이 OO시내 시장에서 판매하는 형태로 영업하고 있으며, 대표자의 부모가 섬에서 직접 만든 액젓을 가져다 자신의 매장 주방에서 플라스틱 용기에 나누어 담아 '제조일자' 또는 '유통기한' 및 '제조사' 등 표시사항 전반을 표시하지 않은 제품 제조.
 - ✓ 이러한 방식으로 만든 제품은 인터넷 농산물 직거래장터 카페에 판매 게시글을 올린 후 이를 본 소비자가 대표자의 휴대전화로 주문하고 대표자가 직접 택배 발송하는 방식으로 판매.

위반법령

무등록 식품제조가공업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(벌칙) 무등록 식품제조가공업 영업 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



매장 내 액젓 제품 진열 사진



업체 전경



인터넷 카페 게시글



인터넷 카페 게시글

4. 무등록 식품제조가공업 4

무신고 제조한 호두파이를 소비자에게 판매한 영업자 적발

단속과정

경남 OO시 소재 감자탕 음식점인 △△△감자탕의 대표가 영업등록없이 자택에서 제조한 ‘감자탕 조리용 양념가루’를 가맹점에 판매한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 본점 대표가 식품접객업 매장에서 고춧가루, 들깨가루, 소금 등을 혼합하여 제조한 ‘감자탕 조리용 양념 가루’를 4개 가맹점에 판매한 사실 확인.
- ✓ 가맹점주들은 가맹계약 초기에 본점 대표로부터 교육받은 레시피 대로 매장에서 조리를 하여 판매 하였는데, 본점 감자탕과 같은 맛이 나지 않아서 본점 대표자에게 비법 전수를 요청하였으나, 업체 대표자는 전수하지 않고 무등록 제조한 양념가루를 판매하였음.

위반법령

무등록 식품제조가공업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(벌칙) 무등록 식품제조가공업 영업 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



가맹점에 납품된 감자탕 조리용 양념가루

5. 무신고 즉석판매제조가공업

무등록 제조한 감자탕 양념을 가맹점에 판매한 본점 적발

단속과정

서울 000구 소재 가정집에서 영업신고없이 5년간 호두파이 등을 제조하여 SNS를 통해 광고·판매 한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 영업자는 자택에 오븐, 밀대, 성형틀 등 제조설비·기구를 갖추고 밀가루, 호두 등을 원료로 호두파이와 같은 빵류 제품을 제조하였으며, 자신의 SNS(트위터 등)에 메뉴판과 사진 등 홍보글을 게시하여 소비자들로부터 주문받는 방법으로 개인 소비자에게 직접 전달하거나 택배로 배송하여 판매한 사실 확인.
- ☑ 해당 영업자는 직접 또는 택배로 최종소비자에게 전달하였기에 무신고 즉석판매제조가공업 영업 적용.

위반법령

무신고 즉석판매제조가공업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(벌칙) 무신고 즉석판매제조가공업 영업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



SNS에 게시한 메뉴판



SNS에 게시한 홍보글

6. 무신고 식품운반업·식품보존업

영업신고없이 냉동·냉장 식품을 보관 및 운반한 영업자 적발

단속과정

경남 00시 소재 식품물류센터에서 냉장·냉동제품을 실온에서 보관 및 운반한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 냉장·냉동식품을 실온에 보관 및 운반한 사실을 확인하였으며,
- 식품보존업(식품냉동·냉장업) 및 식품운반업 영업신고를 하지 않고 유제품, 어류 및 그 가공품, 일반식품 등 600여 품목의 냉동·냉장식품 등을 보관 및 운반한 사실 확인
 - ✓ 족발, 치킨 등 프랜차이즈, 유기농 식품 판매매장에 냉장·냉동제품을 유통 및 운송 대행하는 업체이며, 명절을 앞두고 대규모 물량의 배송이 한꺼번에 몰리는 관계로 냉동제품과 냉장 제품을 따로 배송할 수 없어 냉장·냉동 차량 한 대에 별도의 구분없이 신고 배송하였다고 함

위반법령

- 보관기준 위반 : 법 제7조(식품 및 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 무신고 식품운반업, 식품보존업: 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(벌칙)

- 보관기준 위반 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)
- 무신고 식품운반업, 식품보존업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



냉동제품을 실온에 보관



유제품, 어류 및 그 가공품 등을 운반하는 차량

7. 무신고 식품소분업

영업신고없이 수입한 설당을 소분·판매한 영업자 적발

단속과정

경기도 고양시 소재 영유아 이유식, 간식 제조업체 000아트 주식회사(식품제조가공업, 집단급식소 식품판매업)를 방문하여 점검한 결과,

- 업체 포장실에 작업대, 계량저울, 포장기, 실링기 등을 갖추고, 포장단위가 25kg인 필리핀 및 브라질산 수입 유기농 갈색설당을 1kg씩으로 소분하여 약 5톤가량을 유통전문판매업자 등에 판매한 사실 확인.

위반법령

무신고 식품소분업 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

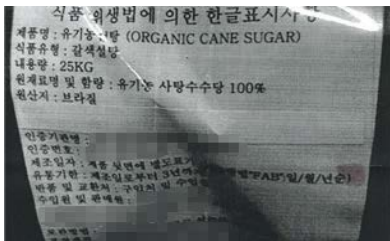
(벌칙) 무신고 식품소분업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



내부 현장 사진



내부 현장 사진



소분 전 벌크제품 표시사항



무신고 소분제품 현장압류

8. 무신고 유통전문판매업

영업신고없이 자사상표로 유통·판매한 프랜차이즈 본사 적발

단속과정

OO삼계탕 프랜차이즈 본사에서 지점에 원료로 공급하는 제품이 즉석판매제조가공업체(이하 '즉판업')의 제품이라는 정보에 따라 해당 프랜차이즈 본사를 조사한 결과,

- 식품제조가공업체에 '삼계탕 액상소스'를 제조의뢰하여 프랜차이즈 본사의 등록상표가 인쇄된 포장지에 담은 완제품 약 5톤 가량을 유통·판매한 사실을 확인하였으며,
- 유통·판매를 목적으로 하는 프랜차이즈 본사의 요청에 따라 '농산물 추출가공품' 630kg과 '고춧가루' 155kg를 제조하여 판매한 즉판업체 각각 적발
 - ✓ 상기 즉판업체는 해당 프랜차이즈 본사에 식품을 판매하여 2개월 전 한차례 적발된 적 있으나, 지속적으로 동일 행위를 반복하였기에 단독 행위로 보지 않고, 위반 행위를 지속하도록 요청한 프랜차이즈 본사에 대한 조사를 진행하여 추가 위반행위 적발.

위반법령

- 무신고 유통전문판매업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)
- 즉판업자가 판매를 목적으로 하는 사람에게 식품 판매 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

처분기준

(행정처분) 즉판업자가 판매를 목적으로 하는 사람에게 식품 판매 : 영업정지 15일
 (벌칙) 무신고 유통전문판매업 영업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



삼계탕 액상소스 제품 사진



고춧가루 제품 표시사항 사진

9. 무신고 식품접객업

영업소 폐쇄 처분 후 영업제한기간 중 무신고 식품접객업 영업

단속과정

경기도 OO시 변화가의 고기구이 전문음식점이 식품위생법 위반으로 영업소 폐쇄가 된 이후에도 영업을 하고 있다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 해당 일반음식점은 영업장 폐쇄 조치 이후 관할 관청에 식품접객업(일반음식점) 영업신고를 하지 않고 소양념갈비 등 음식과 주류를 소비자에게 판매하여 14일간 1,070만원의 매출을 올린 사실 확인
- ✔ 식품위생법 제38조(영업허가 등의 제한)에 따라 영업소 폐쇄명령을 받고 6개월이 지나기 전에 같은 장소에서 같은 종류의 영업을 할 수 없는 경우에 해당하여 한동안 영업을 하지 않고 영업장을 비워놓고 있다가, 장기간 비어있는 상태로 둘 수 없어 영업제한이 해제되기 전 다른 상호로 영업을 개시함.

위반법령

무신고 식품접객업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(벌칙) 무신고 식품접객업 영업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



현장 사진



현장 사진

10. 소재지 변경 등록 미실시

단속과정

인천 OO구의 한 업체가 식품제조가공업 영업 등록없이 뼈와 고기를 가공하여 일반음식점에 납품 한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 기존에 식품제조가공업 영업등록한 업체가 임의 이전한 소재지에서 소재지 변경 등록을 관할관청에 하지 않은 상태로 10일간 ‘뼈 해장국(유형 : 즉석조리식품)’을 1,656kg 생산하여 식자재유통업체에 1,170kg 판매한 사실을 확인
 - ✓ 업체 대표자의 진술에 따르면, 거래처의 물품 공급 요구에 대해 처음에는 생산현장이 공사중이어서 생산이 불가하다고 알렸으나, 거래처의 지속적인 요청에 따라 영업등록사항을 변경하지 않고 생산 시 꼭 필요한 가스공사가 완료된 시점부터 제품을 생산 및 판매함.

위반법령

소재지 변경 등록 미실시 : 제37조(영업허가 등)

처분기준

(행정처분) 소재지 변경 등록 미실시 : 영업등록 취소



현장 사진(돼지뼈 절단 등 전처리)



뼈 해장국 제품사진

11. 영업장 면적 변경 미신고

단속과정

제주 00시의 △△호텔 내 무신고 영업장에서 음식을 조리한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 최초 영업신고 시 1층 조리장 및 홀만 일반음식점으로 영업신고하였으나, 조리장이 협소하다는 이유로 지하 1층에 조리장을 추가로 설치하고 확장운영하였음에도 관할관청에 신고하지 않고 영업한 사실 확인.
- ✓ 동 호텔에서 운영 중인 1층과 지하1층 조리장은 업소명, 대표자 및 조리 종사자가 동일하며, 지하 1층에서 조리한 음식은 1층 홀의 뷔페에 제공되어 손님들이 취식하고 있음

위반법령

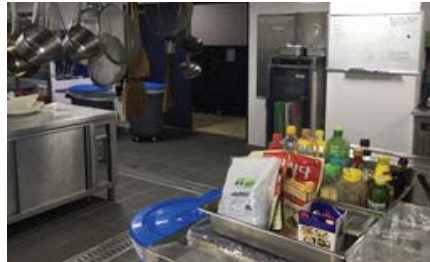
영업장 면적 변경 미신고 : 제37조(영업허가 등)

처분기준

(행정처분) 영업장 면적 변경 미신고 : 시정명령



미신고 증축 조리장 전경



미신고 증축 조리장 전경

② 식품위생법 제75조(허가취소 등)

1. 영업정지 기간 중 영업 1

영업정지 처분 기간 중 영업행위한 식품제조가공업자 적발

 단속과정

식품위생법 등 위반으로 영업정지 처분 중인 업체에 대한 이행 여부에 대해 조사한 결과

- 경기 ○○시 소재 식품제조·가공업체인 △△식품은 영업정지 기간(19.3.7.~3.11.) 중에 거래처인 중국 식품 유통회사 및 중국 식품 슈퍼마켓에 “포두부(식품유형 : 두부)” 제품을 납품할 목적으로 약 300kg을 생산한 사실 확인
 - ✓ 동 업체는 영업정지 기간(19.3.7.~3.11.) 포두부(유형 : 두부) 약 300kg을 생산 중 현장 적발

 위반법령

영업정지 처분기간 중 영업 : 식품위생법 제75조(영업허가 등)

 처분기준

(행정처분) 영업등록 취소

(벌칙) 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



제조 현장



제조 현장

2. 영업정지 기간 중 영업 2

영업정지 처분 기간 중 영업행위한 식품제조가공업자 적발

단속과정

서울 OO구 소재 식품제조가공업체인 △△△외식(주)는 국수 생면을 제조·가공하여 본사 직영음식점에 납품하는 업체이며, 식품위생법 위반으로 영업정지 1개월 처분 받은 바 있으나,

- 영업정지 처분시작일 이전에 대량으로 생산해 놓은 생면을 영업정지 기간 중 직영 음식점에 판매함으로써 영업을 계속한 사실 확인.
 - ✓ 동 업체는 유통기한이 제조일로부터 7일인 생면제품을 제조하면서 제조일자를 3~4일 허위 표시하는 방법으로 유통기한을 연장하였기에 영업정지 1개월 행정처분 집행 중이었음.
 - ✓ 영업정지 기간 중 판매한 행위 확인을 위하여 본사 직영 음식점을 방문하여 '물품출고 확인서', '사입지' 등을 확인하고 사실확인서 작성하여 근거를 마련함.

위반법령

영업정지 기간 중 영업 : 법 제75조(허가취소 등)

처분기준

(행정처분) 영업정지 기간 중 영업 : 영업등록 취소

(벌칙) 영업정지 기간 중 영업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



업체 출입문에 게시된 행정처분 게시문

일련번호	일련번호	9/16	9/17	9/18	9/19	9/20	9/21	9/22	9/23	9/24	9/25
인양대학교	81	126	161	124	52	35	9	9	9	9	9
양산	80	53									
○○○○○○○○	7		12	14							
○○○○○○○○	12		7		4						
○○○○○○○○	4		1								
○○○○○○○○		4		2	8						
○○○○○○○○			9		8						
○○○○○○○○	12		5	13	5						
○○○○○○○○	2		2		4						
○○○○○○○○			2	26							
○○○○○○○○			3		7						
○○○○○○○○	9		4								
○○○○○○○○	9			5	8						
○○○○○○○○					2						
계	57		37	72	21	20					
합계	308	163	324	52	31	9	9	9	9	9	9

영업정지 기간 중 제품 판매 내역 서류

3. 영업정지 기간 중 영업 3

영업정지처분 기간 중 ‘과·채가공품’ 제조판매업체 적발

단속과정

식품제조·가공업체인 △△△아로니아(전남 OO군 소재)을 현장 조사 한 결과,

- 업체 정문에 영업정지 안내 게시문이 붙어 있고, 출입문이 잠겨있으며, 작업자 부재 등 정상적으로 영업 정지의 행정처분을 이행하고 있는 듯하였으나,
- 주변을 살펴보니 작업장 창문이 열려 있어, 이를 의심하고 건물 뒤편을 둘러보니 열려있는 후문틈을 확인한 바, 대표자 및 종사자는 보이지 않지만 건조기가 작동 중이며, 제조일자를 표시하지 않은 ‘△△아로니아 분말’ 제품을 보관 중인 사실을 확인
- 현장 사진자료 확보 후, 대표자에게 연락하여 영업정지 처분 이행 여부 조사를 위하여 다음날 방문예정을 알리고 방문시간을 정함(영업정지 기간 중 영업한 행위에 대해서는 함구)
- 다음날, 재방문하여 대표자와 함께 업체를 점검하는 도중 전일 작업장 내 보관 중이던 제품이 모두 치워져 있어, 이에 대해 문의하자 대표자의 거주지(광주광역시 소재)에 제품을 모두 옮겨 놓음을 진술, 동 제품을 작업장으로 다시 가져오게 함
- 작업장으로 다시 운반되어 온 ‘△△아로니아분말’ 201.6kg(200g×1,008개)를 전수조사하니, 이중 9kg(200g×45개)에 날인된 유통기한으로 유추하였을 때 제조일자가 영업정지 기간 중 특정날짜인 것을 확인, 영업정지 기간 중 영업한 사실 적발
 - ✓ 영업정지 기간 중 생산한 ‘△△아로니아분말’ 201.6kg 압류 및 영업정지 기간 중 불법적으로 영업을 한 식품업체 적발 보도자료 배포('16.12.15)

위반법령

영업정지 기간 중 영업 : 법 제75조(허가취소 등)

처분기준

(행정처분) 영업정지 기간 중 영업 : 영업등록 취소
 (벌칙) 영업정지 기간 중 영업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



업체 정문에 게시된 행정처분 게시문



작동중인 건조기



건조기 내부



△△아로니아분말 제품 유통기한 2017. 12. 7.



△△아로니아분말 제품



현장압류



현장압류

③ 식품위생법

제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)

1. 수입신고를 하지 않고 수입한 식품을 조리·판매

단속과정

인천 OO구 소재 북한요리 전문 음식점인 △△△맛집에서 수입신고하지 않고 수입한 '콩고기'를 음식 조리에 사용하였다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 수입신고없이 수입한 '콩고기' 100kg을 음식점 메뉴인 '콩고기밥', '콩고기'의 원료로 사용하여 조리하고, 이를 매장을 방문하는 소비자에게 판매한 사실 확인
 - ✓ 동일 소재지의 수입판매업자가 수입신고하지 않고 '콩고기'를 중국 연변으로부터 50kg씩 2회에 걸쳐 총 100kg 반입하여 일반음식점에 판매한 사실이 동시 적발되었으며, 영업자는 '콩고기'의 제조사·유통기한 등의 정보를 알지 못한 채 중국 연변시에 거주하는 조선족 상인을 통하여 제품을 반입하였음.

위반법령

무신고 수입식품 판매 : 법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지)

처분기준

(행정처분) 무신고 수입식품 판매 : 영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기



콩고기밥, 콩고기 메뉴 사진



무신고 수입 콩고기 사진

④ 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

1. 보관기준 위반

냉장보관하여야 하는 만두제품을 제조하여 냉동창고에 보관

단속과정

HACCP 의무지정 품목 [냉동식품(만두류)]과 유사한 품목인 ‘냉장만두’를 생산하면서 HACCP 의무지정을 우회하는 방법으로 제조하고 있는 업체에 대해 조사한 결과

- 부산 ○○구 소재 △△식품은 ‘누리왕만두, 누리김치만두’ 제품(보관방법 : 0~10℃ 이하)을 제조한 다음 보관방법에 맞도록 냉장상태로 보관하여야 하나, 2020.1.15. 10시경에 제조한 ‘누리왕만두’ 179.2kg(56판×40개×80g/개), ‘누리김치만두’ 10kg(10판×25개×40g/개)를 제조실내 냉동창고(보관온도 : -20.9℃)에 보관한 사실을 확인
- ✓ 동 업체는 냉장만두 제품을 제조하여 냉동창고에 보관

위반법령

냉장제품 냉동보관 : 식품위생법 7조

처분기준

(행정처분) 냉장제품 냉동보관 : 영업정지 7일



냉동창고 온도



냉동창고에 보관중인 냉장만두

2. 식용을 목적으로 하지 않는 것을 식품 원료로 사용

실험용 수산화나트륨을 식품제조 원료로 사용

단속과정

TV, SNS 등을 통해 전국적인 인지도를 갖는 식품제조·가공업체 등에 대해 조사한 결과

- 강원 ○○시 소재 제과점인 △△빵다방은 ‘버터(라우겐)프리첼’ 제품을 제조하면서 식품첨가물이 아닌 ‘실험, 연구용 수산화나트륨(Sodium hydroxide, Extra Pure Grade)’을 사용하였고 이후 추가 사용을 위해 작업장내에 보관한 사실을 확인함

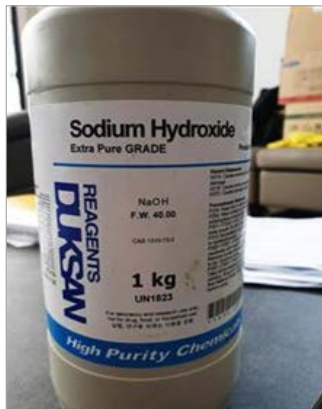
- ✓ 동 업체는 ‘버터(라우겐)프레첼’에 실험·연구용 수산화나트륨 사용

위반법령

식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격 위반 : 식품위생법 7조

처분기준

(행정처분) 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기



실험용 수산화나트륨(앞)



실험용 수산화나트륨(뒤)

3. 식품첨가물(색소) 사용기준 위반

빵류에 사용할 수 없는 첨가물(색소) 사용업체 적발

단속과정

서울 OO구 소재 식품제조가공업체인 △△공장은 빵류인 ‘☆☆☆롤케이크’등 8개 품목을 생산하면서 빵류에는 사용할 수 없는 식품첨가물인 식용색소적색 제2호가 포함된 적색, 보라색 색소를 사용하여 제조한 후 7개 음식점 지점에 판매함.

- 또한 △△△공장에서 만든 롤케이크 제품을 동일 대표자가 운영하는 식품접객업소에 판매하면서 표시사항을 전부 미표시한 상태로 판매한 사실 확인.
 - ✓ 식품접객업소에 대하여 한글표시사항 전부 미표시한 제품을 판매목적으로 진열·보관하고, 소비자에게 판매한 사실 추가 확인.

위반법령

- 첨가물 사용기준 위반 : 법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 표시사항 전부 미표시 : 법 제10조(표시기준)

처분기준

(행정처분)

- 첨가물 사용기준 위반 : 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
- 표시사항 전부 미표시 : 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기



첨가물 사용기준 위반 및 표시기준 위반 제품 진열 사진



빵류에 사용할 수 없는 첨가물 - 식용색소적색 제2호를 포함한 적색, 보라색 색소

4. 세균수 부적합 식품 제조·판매

세균 부적합 ‘즉석조리식품’ 제조·판매업체 적발

단속과정

아기 먹거리인 이유식의 안전성 점검을 위해 이유식 제조·가공업체에 대해 현장 조사한 결과, △△△밀(충남 OO시 소재)은 '13.4.10. 제조한 ‘닭가슴살☆☆죽’ 제품에 대해 정밀검사(참고용) 결과, 세균수가 기준보다 9.9배 초과검출되어 부적합 판정을 받음에도 이를 폐기하지 않고, 전량 판매한 사실을 적발

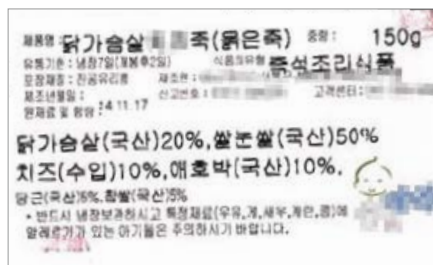
위반법령

- 세균수 부적합 : 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

처분기준

(행정처분)

- 세균수 부적합 : 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기처분기준



제품 표시사항

검사목적		검교종	
검사항목 및 결과			
검사항목	기준(규격)	결과	항목판정
인공감미료	-	불검출	-
타르색소	-	불검출	-
납(mg/kg)	-	불검출	-
대장균군	-	양성	-
대장균군대당유수(수정)	-	양성	-
세균수(mg/g)	-	999,000	-
질소염기	-	양성	-
유기인산염(무수물)	-	0	-

* 상기 판정은 리피브 시험 항목에 관한

부적합 성적서

5. 식용불가 원료 판매

식품원료로 사용할 수 없는 '자색생강' 판매한 업소 적발

단속과정

민원과 관련, △△식품(대구 OO구 소재)에 대한 현장조사 결과,

- 식용근거가 없고, 식품으로서 안전성이 입증되지 않아 식품원료로 사용이 불가한 농산물인 제주산 자색 생강(흑생강)을 식용으로 소비자에게 판매한 사실을 확인
- 또한, 정식 수입신고 한 태국산 '갈랑갈 생강'을, 자사 홈페이지 쇼핑몰에 '자색생강(흑생강)'으로 광고 하고, 포장 라벨지에 제품명은 '자색빛생강'으로 사실과 다른 내용의 표시·광고한 사실을 적발

위반법령

- 식용불가 원료 판매 : 영업정지 15일과 해당제품 폐기
- 제품명을 사실과 다르게 표시·광고 : 영업정지 7일

처분기준

(행정처분)

- 식용불가 원료 판매 : 영업정지 15일과 해당제품 폐기
- 제품명을 사실과 다르게 표시·광고 : 영업정지 7일



자색생강 현품



자색생강 포장지

6. 보관기준 위반

비오는 야외에 보관·방치한 ‘붕어빵 팔앙금 등’ 제조업자 적발

단속과정

겨울철 간식 중 붕어빵의 원료를 전문으로 생산하는 △△식품(강원 OO시 소재)에 대한 현장 조사 결과, 생산이 완료된 ‘☆☆붕어빵 팔앙금’, ‘★★잉어빵 슈크림앙금’ 주차장 등 야외에 비를 맞으며 방치 중임을 확인

- 팔앙금과 슈크림앙금이 생산 포장 한 후, 뜨거운 상태로 포장하기 때문에 온도를 낮출 목적으로 냉각 중이라고 하였으나, 점검 당일 비가 오는 날씨와 야외 주차장 등에 상당량을 방치 한 사실에 대하여는 답변을 하지 못함

위반법령

보관기준 위반 : 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

처분기준

(행정처분) 보관기준 위반 : 영업정지 7일



보관기준 위반 팔앙금



보관기준 위반 슈크림앙금

⑤ 식품위생법 제44조(영업자등의 준수사항)

1. 유통기한 경과 원료 사용 1(식품제조·가공업)

유통기한 경과 원료를 사용하여 딸기향 파우더 제조·판매

단속과정

SNS 및 언론등을 통해 소비가 증가하는 흑당 버블티 필수 원료인 ‘타피오카 펄’ 제조업체 대해 조사한 결과

- 경기 ○○시 소재 식품제조·가공업체인 △△△인터네셔널은 2019.2.14.부터 2019.7.10.경까지 총 4회에 걸쳐 유통기한을 경과한 ‘스트로우베리 플레이버파우더’ 원료를 이용하여 ‘딸기향파우더’ 총 200kg(1kg×200개, 200만원 상당)을 제조한 사실을 확인
 - ✓ 동 업체는 유통기한 경과 원료를 식품의 제조·가공에 사용(식품44조) 유통기한 경과한 원료인 ‘스트로우베리 플레이버 파우더(유형 : 기타가공품)’를 사용하여 딸기향 파우더를 제조·가공
 - ✓ 기준규격에 맞지 아니한 식품 판매(식품7조) 유통기한 경과한 원료 ‘스트로우베리 플레이버 파우더(유형:기타가공품)’를 사용하여 제조한 딸기향 파우더 판매

위반법령

유통기한 경과원료를 식품의 제조·가공에 사용, 기준·규격에 맞지 아니한 식품 판매 : 식품위생법 44조, 7조

처분기준

(행정처분) 영업정지 15일, 시정명령



유통기한이 경과된 원료를 사용(앞)



유통기한이 경과된 원료를 사용(뒤)

2. 유통기한 경과 원료 사용 2(식품제조·가공업)

유통기한 경과 수삼분말 사용하여 고풍차 제조·판매

단속과정

경기 00시 소재 식품제조가공업체인 △△△인삼은 수삼동결건조분말을 원료로 사용하여 ☆☆☆홍삼라떼 등 고풍차를 제조하면서, 해당 원료의 유통기한이 경과되었음에도 1년 이상 지속적으로 사용한 사실 확인.

- 또한, 단속기관의 위생점검 시 유통기한이 경과한 원료를 보관하는 행위가 적발될 것을 염려하여, 유통기한이 도래하였을 때 기존 스티커를 제거하고 1년 연장표시된 스티커를 부착하여 변조하였으며, 변조한 유통기한이 도래되자 재차 1년 연장하는 방법으로 유통기한을 총 2년 연장하여 변조한 사실 추가 확인.
- ✓ 위생점검 시 창고에 보관 중인 원료의 겉포장은 낡았으나 표시사항이 새것으로 보이고 표시사항 스티커를 제거한 흔적이 있어 이를 이상하게 여긴 감시원이 집중 조사하여 표시 사항 변조한 사실 적발.
- ✓ 유통기한 경과한 원료 사용하여 제조한 제품에 대하여 회수 보도('17.1.13)하고, 창고 보관 중인 제품 200kg 압류.

위반법령

- 유통기한 경과 원료 사용 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 유통기한 변조 : 법 제13조(허위표시 등의 금지)

처분기준

(행정처분)

- 유통기한 경과 원료 사용 : 영업정지 15일
- 유통기한 변조 : 영업등록 취소

(벌칙)

- 유통기한 경과 원료 사용 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- 유통기한 변조 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금



창고 보관중인 원료



창고 보관중인 원료



표시사항 변조 흔적



유통기한 경과 원료 사용 제품(고형차) 현장 압류

3. 유통기한 경과 원료 사용 3(식품제조·가공업)

유통기한 경과 식품첨가물 사용하여 홍삼음료 제조·판매

단속과정

충남 OO군 소재 식품제조가공업체인 △△△△홍삼(주)는 자사 홍삼음료 생산 시 식품첨가물(안식향산 나트륨)을 보존료 용도로 사용하여 제조하면서,

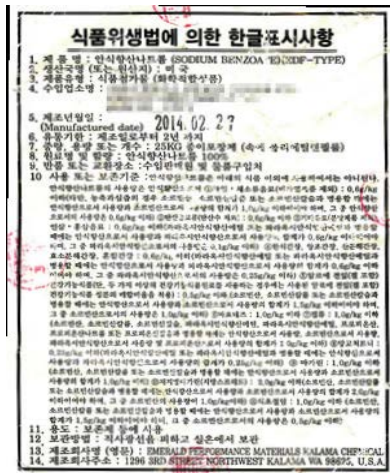
- 유통기한이 경과한 안식향산나트륨을 사용하여 홍삼음료 약 3톤을 제조한 사실 확인.
 - ✓ 유통기한 경과한 원료 사용하여 제조한 제품에 대하여 회수 보도('17.1.23)하고, 작업장에 보관 중인 제품 약 1.5톤 압류.
 - ✓ 간헐적으로 생산하는 홍삼음료에 0.05%씩 매우 소량 들어가는 첨가물을 유통기한이 1개월 가량 남은 때에 25kg 대용량으로 구입한 것을 보고, 원료수불부와 생산일지 확인하여 유통기한 경과 원료 사용 확인.

위반범형

유통기한 경과 원료 사용 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

처분기준

(행정처분) 유통기한 경과 원료 사용: 영업정지 15일(벌칙) 유통기한 경과 원료 사용 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금



유통기한 경과 식품첨가물 표시

4. 유통기한 경과 원료 사용목적 보관(식품접객업)

유통기한 경과 드레싱을 샐러드 조리목적으로 보관

단속과정

충남 OO시 소재에서 샐러드 등 간편식을 조리·판매하는 일반음식점 샐러△△의 조리장 위생 상태가 불량하다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 12개의 샐러드 메뉴를 게시하고 메뉴 주문시 소비자가 원하는 드레싱을 선택하게 하여 이를 조리에 사용하는 방법으로 판매하면서, 유통기한이 약 2개월 가량 경과한 드레싱 3종을 조리장 내 냉장고에 조리·판매목적으로 보관한 사실 확인.
- 손님이 먹고 남은 음식물 또는 조리하고 남은 음식물쓰레기를 보관함에 있어 뚜껑없이 개방 되어 악취가 누출되는 상태로 원료와 함께 보관한 사실 확인.

위반법령

- 유통기한 경과 원료 조리목적 보관 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 폐기물 용기 시설기준 위반 : 법 제36조(시설기준)

처분기준

- (행정처분) - 유통기한 경과 원료 조리목적 보관 : 영업정지 15일
 - 폐기물 용기 시설기준 위반 : 시설개수명령



유통기한 경과 드레싱



유통기한 경과 드레싱



메뉴판 사진



악취가 누출되고 있는 뚜껑 없는 폐기물 용기

5. 원료수불부 및 생산일지 허위작성

단속과정

충남 00시 소재 식품제조가공업체인 △△푸드는 치킨용 소스인 핫스파이스양념 생산 시 카라멜색소를 사용하였으나 이를 원료수불부 및 생산일지에 기재하지 않음으로써 허위작성함.

- 또한, 제품 표시사항에 실제 사용한 원재료인 카라멜색소를 표시하지 않았으며, 품목제조 보고사항 중 원재료명 변경사항을 보고하지 않은 사실 추가 확인.
- ✓ 핫스파이스양념 제품에 대해 거래처로부터 제품색상이 밝으니 어둡게 해달라는 요청이 있어 카라멜 색소를 첨가하게 되었다고 함.

위반법령

- 원료수불부 및 생산일지 허위작성 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 사용한 원재료 일부 미표시 : 법 제10조(표시기준)
- 품목제조보고사항 변경 미보고 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(행정처분)

- 원료수불부 및 생산일지 허위작성 : 영업정지 5일/영업정지 15일
- 사용한 원재료 일부 미표시 : 시정명령
- 품목제조보고사항 변경 미보고 : 과태료 200만원



위반제품에 사용된 카라멜색소



카라멜 색소 사용한 핫스파이스양념 제품

6. 수질검사 미실시

지하수 수질검사 미실시한 기타가공품 제조업체 적발

단속과정

충남 OO군 소재 식품제조가공업체인 △△△△△식품은 옷나무, 헛개, 칩부리를 혼합하여 티백 형태로 만들어 닭백숙 음식점 등에 판매하면서,

- 지하수를 식품의 제조가공 등에 사용하고 있음에도 최초 영업등록 시 실시한 수질검사 이후 약 2년 9개월간 수질검사를 실시하지 않고 영업한 사실 확인.
- 또한, 6개월마다 1회 실시하여야 하는 자가품질검사를 하지 않은 상태였으며, 2년 이상 원료수불부 및 생산일지를 작성하지 않은 사실 추가 확인.

위반법령

- 지하수 수질검사 미실시 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 원료수불부 및 생산일지 미작성 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 자가품질검사 미실시 : 법 제31조(자가품질검사 의무)

처분기준

(행정처분)

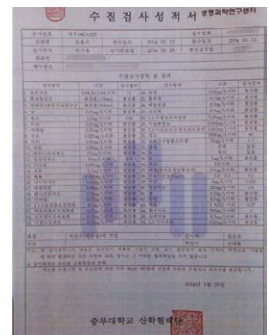
- 지하수 수질검사 미실시 : 영업정지 15일
- 원료수불부 및 생산일지 미작성 : 영업정지 15일/ 영업정지 15일
- 자가품질검사 미실시 : 품목제조정지 1개월

(벌칙)

- 지하수 수질검사 미실시 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- 원료수불부 및 생산일지 미작성 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- 자가품질검사 미실시 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금



생산제품 사진



약 2년 9개월 이전에 실시한 수질검사 성적서

7. 수질검사 부적합 지하수 사용

수질검사결과 부적합 한 지하수를 사용한 '과자' 제조업체 적발

단속과정

과자류 전문생산 업체인 △△식품(경기 OO시 소재)에 대한 현장조사 결과,

- 생산현장에서 과자반죽에 사용하는 지하수의 수질검사 결과, 일반세균 초과로 부적합 판정을 받았음에도 이에 대한 별도의 조치 없이 지하수 수질검사 재검사를 의뢰하여 검사결과 통보 하기전, 약 1개월 동안
 - 수질검사 부적합 지하수를 이용하여 과자류 37종, 초코렛가공품 1종을 총 44톤 상당을 생산 및 판매함
- * 지하수 수질검사 부적합 항목 : 일반세균- 690CFU/ml (기준: 100CFU/ml)

위반법령

수질검사 부적합 지하수 사용 : 제44조(영업자 등의 준수사항)

처분기준

(행정처분) 수질검사 부적합 지하수 사용 : 영업등록 취소

(벌칙) 수질검사 부적합 지하수 사용 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금



지하수 공급 스낵과자 반죽기



지하수 공급 비스킷 반죽기

8. 제조한 식품을 판매목적으로 하는 자에게 판매(즉석판매제조가공업)

인터넷 쇼핑 판매자에게 참기름을 판매한 즉석판매제조가공업자

단속과정

서울 OO구 소재 즉석판매제조가공업체인 △△기름집은 참기름, 볶음참깨 등을 제조하여 업소를 방문 하는 소비자에게 판매하면서,

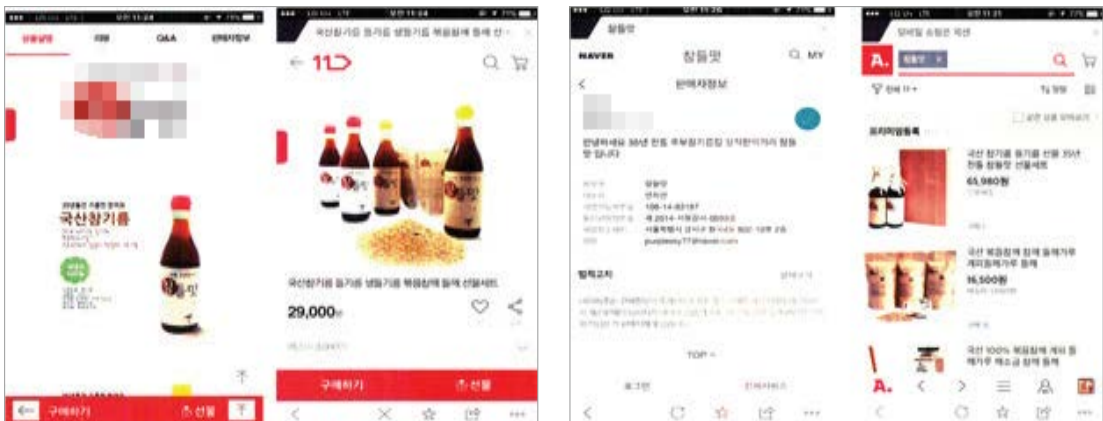
- 약 2년6개월간 인터넷 쇼핑몰에서 참기름, 볶음참깨 등을 판매하는 사업자에게 직접 제조·가공한 참기름 등을 판매한 사실 확인.
- ✓ 인터넷 쇼핑몰에서 저가로 판매되는 들기름 업체를 방문하여 조사하던 중 인터넷에서 판매하는 판매자와 실제 제조하는 제조자가 상이하여 제조자의 영업신고사항을 확인. 즉석판매 제조가공업 임을 확인하고 적발.

위반법령

판매자에게 제조한 식품 판매 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

처분기준

(행정처분) 판매자에게 제조한 식품 판매 : 영업정지 15일



인터넷 쇼핑몰 판매페이지

9. 잔반 재사용 ‘일반음식점’ 적발

단속과정

일반음식점인 △△곰장어(경기 OO시 소재)에서 손님이 먹다 남긴 찜장, 기름장, 미역국 등을 재사용한다는 민원신고 내용에 대해 해당업소 영업개시 직후 방문 점검한 결과,

- 손님에게 제공하고 남은 기름장(향미유)을 싱크대 위에 투명 플라스틱 용기에 기름망을 설치하여 소금 결정을 채로 걸러낸 후 재사용 하고, 유통기한이 경과한 튀김가루를 조리에 사용할 목적으로 주방 선반에 보관한 사실을 적발
- ☑ 동 업소는 오후 3시부터 다음날 새벽까지 영업하는 곳으로 점검 당일 영업개시 직후 불시단속으로 적발

위반법령

- 잔반재사용 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 유통기한 경과 원료 조리목적 보관 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

처분기준

(행정처분)

- 잔반재사용 : 영업정지 15일
- 유통기한 경과원료 조리 목적 보관 : 영업정지 15일



재사용 기름장 거름 용기



유통기한 경과 식재료

⑥ 식품위생법

제31조(자가품질검사 의무)

1. 자가품질검사 미실시

홍삼음료 자가품질검사 전항목 미실시

단속과정

충북 OO군 소재 식품제조가공업체인 △△△△홍삼은 영업등록 후 약 1년간 홍삼음료를 생산하면서, 주기적으로 실시하여야하는 자가품질검사를 하지 않은 사실 확인.

- ✓ 홍삼음료 등 음료류는 2개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 하나, 상기 업체는 약 1년간 단 한번도 실시하지 않음.

위반법령

자가품질검사 전항목 미실시 : 법 제31조(자가품질검사 의무)

처분기준

(행정처분) 자가품질검사 전항목 미실시 : 품목제조정지 1개월

2. 자가품질검사 미실시

단속과정

경기 OO시 소재 식품제조가공업체인 (주)△△유통은 기타가공품인 △△들깨가루를 매달 최소 1회 이상 생산하여 판매하면서 주기적으로 실시하여야하는 자가품질검사를 하지 않은 사실 확인.

- 또한 △△들깨가루 생산과 관련된 원료수불부 및 생산일지를 작성 및 보관하지 않음.
- ✓ 기타가공품 등 규격외 일반가공품은 3개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 하나, 상기 업체는 약 2년간 단 한번도 실시하지 않음.

위반법령

- 자가품질검사 전항목 미실시 : 법 제31조(자가품질검사 의무)
- 원료수불부 및 생산일지 미작성 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

 **처분기준**

(행정처분)

- 자가품질검사 전항목 미실시 : 품목제조정지 1개월
- 생산일지 미작성 : 영업정지 15일
- 원료수불부 미작성 : 영업정지 5일

3. 자가품질검사 일부항목 미실시(당류가공품)

 **단속과정**

경기 00시 소재 식품제조가공업체인 △△식품은 당류가공품인 슈크림을 생산하여 봉어빵 속재료 용도로 판매하면서 자가품질검사를 주기적으로 실시하였으나,

- 자가품질검사항목 중 일부항목을 실시하지 않은 사실 확인.
- ✓ 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에 따르면 당류가공품의 자가품질검사항목은 ‘이물, 중금속’ 이지만, 식품의 유형을 오인하여 이물항목에 대한 자가품질검사만 실시하고 중금속에 대한 검사는 실시하지 않음.

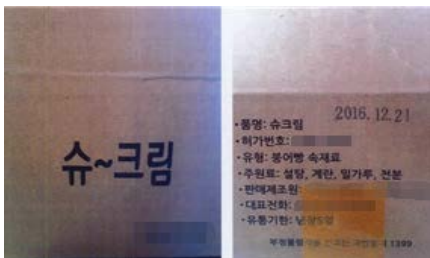
 **위반법령**

자가품질검사 일부항목 미실시 : 법 제31조(자가품질검사 의무)

 **처분기준**

(행정처분)

자가품질검사 일부항목 미실시(검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 않은 경우) : 품목 제조 정지 15일



슈크림 외포장 박스 및 표시사항



슈크림 제품 내포장

시험·검사목적		식품 자가품질위탁검사		
시험·검사 항목 및 결과				
시험·검사 항목	시험·검사 기준	시험·검사 결과	판정	비고
이물	적합	적합	적합	

일부항목(중금속) 미실시한 자가품질검사 성적서

4. 자가품질검사 기록서 미보관(과자류 제조업체)

단속과정

과자류, 다류, 기타식품류 등을 생산·판매하는 △△마을(강원 OO군 소재)에 대한 현장점검 결과,

- 4개유형(과자, 기타가공품, 추출차, 캔디류) 19종의 품목을 생산하면서 주기적으로 자가품질 검사를 실시하였으나, 최근 2년간의 자가품질검사 기록서를 임의로 폐기, 보관하지 않은 사실을 적발
- ▶ 대표자 진술에 의한 바, 회사 내 서류를 정리하는 과정에 자가품질검사 기록서(성적서)를 모두 버렸다고 하였으며, 자가품질검사를 위탁받아 수행한 식품위생검사기관은 폐업하여 재발행 또한 불가함을 확인서에 명기

위반법령

자가품질검사 기록서 미보관 : 법 제31조(자가품질검사 의무)

처분기준

(행정처분) 자가품질검사 기록서 미보관 : 영업정지 5일

⑦ 식품위생법 제48조(식품안전관리인증기준)

1. HACCP 의무적용 품목을 HACCP 인증받지 않고 제조 1

식품안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 품목을 HACCP 인증받지 않고 제조·판매

단속과정

겨울철 다소비 식품인 어묵의 안전성 확보를 위해 어육반제품을 제조·납품하는 업체에 대해 조사한 결과

- 경남 ○○시 소재 식품제조·가공업체인 △△푸드의 대표자는 본인이 운영하는 즉석판매제조·가공업소인 □□어묵에 2018년 12월 1일경부터 점검일까지 ‘진양야채어묵(식품유형 : 어묵, 가열제품)’ 제품 총 420kg(약 126만원)을 식품안전관리인증기준(HACCP)을 인증 받지 아니하고 제조하여 판매한 사실을 확인
 - ✓ 동 업체는 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 받지 아니한 제품 ‘△△야채어묵’(유형 : 어묵)을 약 420kg 제조하여 판매함

위반법령

식품안전관리인증기준 미준수 : 식품위생법 48조

처분기준

(행정처분) 영업정지 15일



HACCP인증을 받지 아니하고 어묵을 제조 판매함



HACCP인증을 받지 아니하고 어묵을 제조 판매함

2. HACCP 의무적용 품목을 HACCP 인증받지 않고 제조 2

식품안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 품목을 HACCP 인증받지 않고 제조·판매

단속과정

경기 00시 소재 식품제조가공업체인 △△종합식품은 튀김식품, 만두류 등을 제조하여 유명 프랜차이즈인 ☆☆떡볶이, ★★떡볶이 등에 납품하는 업체임.

- 냉동식품 중 만두류는 HACCP 의무적용대상품목에 해당되나, △△종합식품은 HACCP인증 받지 않고 보관기준이 냉동(-18℃ 이하)인 냉동 만두류를 제조·판매한 사실 확인.
- 또한, 냉장·냉동식품을 실온보관하고, 작업장을 비위생적으로 관리한 사실에 대해 추가 적발
 - ✓ 대표자는 냉동만두 제품이 HACCP 의무적용대상인 것을 알고 있었지만 회사의 사정이 여의치 않아 지정받지 못한 상태로 운영하고 있었으며, 1차 적발된 이후에도 거래처로 물량공급을 끊을 수 없어 HACCP 인증받지 않고 약 2개월간 지속적으로 제조·판매하다 2차 적발됨.

위반법령

- HACCP 의무적용품목 미인증 : 법 제48조(식품안전관리인증기준)
- 보관기준 위반 : 법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 작업장 위생관리 미흡 : 법 제3조(식품 등의 취급)

처분기준

(행정처분)

- HACCP 의무적용품목 미인증 : (1차)영업정지 7일, (2차)영업정지 15일
- 보관기준 위반 : 영업정지 7일
- 작업장 위생관리 미흡 : 과태료 50만원



제품 표시
- 냉동 만두류 HACCP 미인증



냉장·냉동제품 실온 보관



작업장 위생관리 미흡



작업장 위생관리 미흡

3. HACCP 의무적용 품목을 HACCP 인증받지 않고 제조 3

식품안전관리인증기준(HACCP) 인증받지 않고 HACCP 마크 사용

☞ 단속과정

경기 00시 소재 식품제조가공업체인 (주)△△식품은 냉동만두를 제조·판매하면서 HACCP 적용 업소가 아님에도 제품 포장지와 자사 차량에 HACCP 표시를 사용한 사실 확인.

- 동 업체는 △△김치만두를 제조하면서 품목제조보고하지 않고 생산하였으며, 만두류 생산일지 및 원료수불부를 작성하지 않은 사실 추가 적발.
- ✓ 대표자는 기존에 HACCP 사업장을 운영하다가 새로운 업체를 시작하면서 곧 HACCP 인증받을 것으로 생각하고 미리 포장지, 차량 광고 스티커 제작하였다고 함.

☞ 위반법령

- HACCP 마크 무단 사용 : 법 제48조(식품안전관리인증기준)
- 생산일지 및 원료수불부 미작성 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 품목제조보고 미보고 : 법 제37조(영업허가 등)

☞ 처분기준

(행정처분)

- HACCP 마크 무단 사용 : 과태료 300만원
- 생산일지 미작성 : 영업정지 15일
- 원료수불부 미작성 : 영업정지 5일
- 품목제조보고 미보고 : 과태료 200만원



제품에 HACCP 마크 사용



자사 차량에 HACCP 마크 사용

4. HACCP 미인증업체가 HACCP 마크사용

영업장 면적 변경 미신고 및 HACCP 인증 위반 과자류 제조업체 적발

단속과정

HACCP 인증 팝콘 등 과자류 제조·가공업체인 △△푸드텍 제2공장(경기 OO시 소재)에 대한 점검을 실시한 결과,

- 동 업체는 판매호조에 따라 생산량이 증가하면서 기존에 HACCP작업장으로 신고한 1층 작업장이 생산 설비 등을 증설할 공간이 부족하자,
- 최초 영업등록 시 영업장 면적으로 신고하지 않은 2층에 제조설비인 팝핑기, 코팅기, 시즈닝 기를 추가 설치하여 제품을 생산하고, 무단 증설한 2층에서 생산한 제품에 HACCP인증 마크를 붙여 판매함을 적발

위반법령

- 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우 : 법 제48조(식품안전관리인증기준)
- 영업장 면적변경 미신고 : 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

(행정처분)

- 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우 : 영업정지 7일
- 영업장 면적변경 미신고 : 시정명령



무단 증설한 설비 및 영업장



무단 증설한 설비 및 영업장



HACCP 인증 표시 제품

⑧ 식품위생법 제36조(시설기준)

1. 시설기준 위반 1(식품제조가공업)

작업장 바닥 파손으로 배수불가 등 시설기준 위반

단속과정

충남 OO시 소재 식품제조가공업체인 (주)△△에프앤티는 중국에서 수입한 냉동 깐마늘을 가공하여 다진마늘을 제조하면서,

- 제조가공실 바닥에 내수처리한 에폭시 코팅이 파손되고 물이 고이는 틈새가 있음에도 이를 보수하지 않아 배수가 불가능한 상태였고, 생산현장의 출입문을 모두 개방한 상태로 제품을 생산해서 외부의 오염물질이나 해충 등의 유입을 차단할 수 없었음.
- 아울러, 원료인 냉동깐마늘을 직사광선 아래의 건물 외부 실온(8월초 점검일 기준 약 31.4℃)에 보관한 사실 및 제조가공실에 곰팡이가 산재해 있는 등 청결하게 관리하지 않은 사실 추가 확인.

위반법령

- 작업장 바닥 배수 불가 등 시설기준 위반 : 법 제36조(시설기준)
- 보관기준 위반 : 법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 작업장 위생관리 미흡 : 법 제3조(식품 등의 취급)

처분기준

(행정처분)

- 작업장 바닥 배수 불가 등 시설기준 위반 : 시설개수명령
- 보관기준 위반 : 영업정지 7일
- 작업장 위생관리 미흡 : 과태료 50만원



작업장 바닥 파손으로 배수 불가



외부 오염물질이나 해충 등의 유입을 차단할 수 없는 구조



냉장·냉동제품 실온 보관



작업장 위생관리 미흡

2. 시설기준 위반 2(식품제조가공업)

작업장 바닥 파손으로 배수불가 등 시설기준 위반

단속과정

냉면용 전분 및 육수 등을 생산·판매하는 △△식품, △△식품 2공장(충남 OO군 소재)에 대한 현장조사 결과,

- 냉면 생산 설비가 건물 외곽에 비닐하우스에 설치되어 있으며, 설비의 바닥에 물이 고여 있고, 고인 물에서 모기유충(장구벌레) 서식 중임을 적발
 - ✔ 적발된 업체는 임의로 건물을 증축하는 과정에서 시설기준을 위반하고 제품을 생산하였음

위반법령

시설기준 위반 : 법 제36조(시설기준)

처분기준

(행정처분) 시설기준 위반 : 시설개수명령



건물 외곽 냉면 생산설비



고인물 안에 모기유충

3. 시설기준 위반 3(식품접객업)

폐기물 용기 관리 미흡 시설기준 위반

단속과정

경기 00시 소재 식품제조가공업체인 △△△인삼은 수삼동결건조분말을 원료로 사용하여 ☆☆☆홍삼 라떼 등 고형차를 제조하면서, 해당 원료의 유통기한이 경과되었음에도 1년 이상 지속적으로 사용한 사실 확인.

- 조리장 내 음식물 쓰레기를 담아놓는 통에 뚜껑을 구비하지 않고 불결하게 관리하였으며 채반의 형태를 하고 있어 오물·악취가 그대로 누출되는 등 시설기준을 위반함.
- 또한, 냉동창고에 보관 중인 소고기에 아무런 표시가 없는 것을 발견하고, 무표시 축산물을 소고기말이 등 음식물 조리에 사용한 사실 추가 확인.
- ✓ 무표시 식육 전량 현장 폐기

위반법령

- 폐기물 용기 관리 등 시설기준 위반 : 법 제36조(시설기준)
- 무표시 축산물 음식물 조리에 사용 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 조리실 위생관리 미흡 : 법 제3조(식품 등의 취급)

처분기준

(행정처분)

- 폐기물 용기 관리 등 시설기준 위반 : 시설개수명령
- 무표시 축산물 음식물 조리에 사용 : 영업정지 15일
- 조리실 위생관리 미흡 : 과태료 50만원



채반 형태의 폐기물 용기
- 오물·악취 누출



뚜껑이 없고 불결한
폐기물 용기



무표시 축산물(소고기)



무표시 축산물 현장 폐기

⑨ 식품위생법 제3조(식품 등의 취급)

1. 작업장 위생관리 불량(식품제조·가공업)

식품제조·가공 작업장 위생적 취급기준 미준수

단속과정

식품관련 법령을 고의적으로 위반하거나 부당 이득을 목적으로 소비자를 기만하는 문제 영업자에 대해 조사한 결과

- 강원 ○○시 소재 식품제조·가공업 △△△식품은 오징어다리를 건조하는 열풍건조기내 녹과 곰팡이가 있고 원재료를 해동·냉각·배발 작업하는 작업장의 벽면은 페인트가 벗겨져 있으며 천정은 습기로 인한 곰팡이가 피어 있는 등 위생적으로 관리하지 않은 사실을 확인
 - ✓ 동 업체는 작업장 내 기계에 녹이 슬어 있고 곰팡이가 피어 있는 등 위생적으로 관리되지 아니함
 - ✓ 생산기기 불결

위반법령

위생적 취급기준 위반 : 식품위생법 제3조

처분기준

(행정처분) 과태료



작업장 내 페인트 탈락 및 곰팡이 발생



작업장 내 페인트 탈락



작업장 내 페인트 탈락 및 곰팡이 발생



생산기기 불결

2. 종사자 위생모 미착용, 칼·도마 용도별 미구분 사용

종사자 위생모 미착용, 칼·도마 용도별 미구분 사용

☞ 단속과정

대전 O구 소재 일반음식점인 △△△△칼국수는 칼국수 등의 메뉴를 조리하여 판매하면서

- 조리장 내 종사자가 위생모를 착용하지 않고 조리하고 있었으며, 칼·도마를 육류·어류·채소류로 구분하지 않고 혼용하여 사용한 사실 확인.

☞ 위반법령

위생모 미착용, 칼·도마 미구분 : 법 제3조(식품 등의 취급)

☞ 처분기준

(행정처분)

- 종사자 위생모 미착용 : 과태료 20만원
- 칼·도마 미구분 사용 : 과태료 50만원



종사자 위생모 미착용



칼·도마 미구분 사용

3. 최소판매단위 제품 포장을 분할·판매한 업체 적발

단속과정

경기도 OO시 소재 중소마트인 △△마트는 □□냉동에서 제조한 2.8kg 단위의 식용얼음을 식품소분업 등의 영업신고없이 포장을 뜯어 분할하여 일회용 PET 용기컵에 3~4조각씩 담아 소비자에게 판매한 사실 확인.

- ✓ 여름에 주로 판매되는 파우치형태의 액상커피와 함께 분할한 식용얼음을 판매함.

위반법령

최소판매단위 제품 분할·판매 : 법 제3조(식품 등의 취급)

처분기준

(행정처분) 최소판매단위 제품 분할·판매 : 과태료 20만원



OO냉동 식용얼음(2.8kg) 포장 상태



아이스 커피 판매 표시판



일회용 PET 컵에 분할하여 판매



일회용 PET 컵에 분할하여 판매

4. 조리장 위생관리 불량 야식업체 적발

단속과정

배달앱에 등록된 배달전문 야식업체인 △△△식품(서울 OO구 소재)에 대한 현장조사 결과,

- 조리장 내 가스레인지 상단에 후드는 장시간 청소를 실시하지 않아 기름때가 쌓여있고, 튀김기 하단에는 쥐 분변이 쌓여 있으며, 칼·도마를 혼용하여 사용하는 등 위생적 취급기준 위반 적발.

위반법령

조리실 청결관리 미흡, 칼·도마 미구분 사용 : 법 제3조(식품 등의 취급)

처분기준

(행정처분)

- 조리실 청결관리 미흡 : 과태료 50만원
- 칼·도마 미구분 사용 : 과태료 50만원



조리장 전경



조리장 후드



칼·도마 미구분 사용



튀김기 주변



튀김기 하단 쥐 분변



튀김기 하단 쥐 분변

⑩ 식품위생법 제88조(집단급식소)

1. 집단급식소 설치신고 미 실시 업체 적발

단속과정

인천 OO구 소재 정보통신장비 제조업체인 (주)△△△△는 구내식당에서 자사 임직원 82명에게 중식을 조리하여 제공하면서 관할기관에 집단급식소 설치 신고하지 않은 사실 확인.

- 상기 소재지에 업소용 냉장고, 보온밥통, 식기세척기, 조리대, 가스레인지 등의 조리·주방기구를 구비한 조리장과 25개의 탁자, 100석의 의자를 구비한 홀을 갖추고, 정직원 신분의 조리원 2명이 조리 전담하는 형태이며, 개업이후 약 4년간 1회 50인 이상에게 식사를 제공해왔으나 설치신고하지 않고 집단급식소를 운영함.

위반법령

집단급식소 설치신고 미 실시 : 법 제88조(집단급식소)

처분기준

(행정처분) 집단급식소 설치신고 미 실시 : 과태료 100만원



조리장 전경



약 100석 규모의 홀

⑪ 식품위생법

제40조(건강진단)

1. 종업원 건강진단 미실시

 단속과정

경기 00시 소재 일반음식점인 △△양꼬치는 주로 양꼬치 등 중국음식을 판매하면서 음식 조리, 서빙 등에 종사하는 종사자 4명 중 3명이 건강진단을 받지 않은 상태였으며, 영업자는 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시킨 사실 확인.

 위반법령

건강진단 미실시 : 법 제40조(건강진단)

 처분기준

(행정처분)

- 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자(종업원 수가 4명 이하인 경우로서 대상자 1/2 이상 위반) : 과태료 30만원
- 건강진단을 받지 않은 종업원 : 과태료 10만원

2 건강기능식품에 관한 법률 위반 사례

① 건강기능식품에 관한 법률 제5조(영업의 허가 등)

1. 무허가 건강기능식품 ‘칼슘’ 제품 제조·판매업자 적발

단속과정

민원신고와 관련한 ‘칼슘△△△’제품의 판매업체 및 관련 제조업체를 찾아 부산·경남지역을 3일간 탐문·조사한 결과,

- 합법적인 건강기능식품 전문제조업자가 제조·판매하지 않았다는 사실을 확인하고, 관련자 등의 진술을 취합하여 서울에 있는 공급자를 추적 조사하여 적발
 - ✓ 무허가 제조업자 황모씨는 최초에는 정상 제조업체에서 제품을 공급 받은 후, 과대광고에 따른 판매가 증가하자,
 - ✓ 추가 물량에 대해서는 자신의 주거지에 캡슐충전기 등 제조장비를 갖추고 ‘칼슘△△△’ 제품을 무허가로 제조하여 홍보관 등에서 정상 제조업체 제품처럼 속여 판매

위반법령

무허가 건강기능식품 제조 : 건기법 제5조(영업의 허가 등)

처분기준

(벌칙) 무허가 건강기능식품 제조 : 10년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금



무등록 제조 제품(전면)



무등록 제조 제품(후면)

3

식품등의 표시·광고에 관한 법률 안내 및 위반 사례

1. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 적용 기준

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」이 시행('19.3.14)되었으나, 개별 법률 부칙에 따라 이 법률 시행일로부터 2년 이내 제조·가공·수입하는 식품, 건강기능식품, 축산물은 2021년3월13일까지 종전의 표시기준에 따를 수 있음

2. 식품 등의 표시·광고에 관한 법령 체계

기존	현행
(법률)	
식품위생법 • 제10조, 제11조, 제12조의2,3,4, 제13조	식품 등의 표시·광고에 관한 법률
축산물위생관리법 • 제56조, 제32조	
건강기능식품에 관한 법률 • 제16조, 제16조의2, 제17조, 제18조, 제25조, 제26조	
(고시)	
1. 식품등의 표시기준 • 표시사항 및 표시방법(내용 삭제) • 소비자 주의사항 표시(내용 삭제) • 영양성분 표시대상, 1일 영양성분 기준치(내용 삭제) • 식품별 표시기준 • 표시사항별 세부 표시기준 등 • 소비자 오인·혼동 표시 금지(내용 삭제)	1. 식품등의 표시기준 • 법률 및 시행규칙으로 상향 입법 • 시행규칙으로 상향 입법 • 시행규칙으로 상향 입법 • 식품별 표시기준 • 표시사항별 세부 표시기준 등 2. 식품 등의 부당한 표시또는 광고행위기준(제정)
2. 축산물의 표시기준(폐지)	식품등의 표시기준으로 통합
3. 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분 기준	3. 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분 기준
4. 건강기능식품 표시기준 • 표시사항 및 표시방법 • 소비자 주의사항 표시 • 표시사항별 세부 표시기준 등	4. 건강기능식품 표시기준 • 법률 및 시행규칙으로 상향 입법 • 시행규칙으로 상향 입법 • 표시사항별 세부 표시기준 등
5. 나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법	5. 나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법

6. 특수용도식품 표시 및 광고 심의기준(폐지)	6. 식품등의 표시 또는 광고심의 및 이의신청 기준(제정)
7. 건강기능식품 표시 및 광고 심의기준(폐지)	
8. 식품 및 축산물 표시·광고 인증·보증기관의 신뢰성 인정에 관한 규정(폐지)	7 식품 등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정(제정)
(훈령)	(예규)
9. 식품등의 표시기준에 관한 자문협의체 운영 규정(폐지)	8. 식품등표시광고자문위원회 규정(제정)

3. 신설제도 등 주요 내용

가. 부당한 표시 또는 광고 범위 규정

- 부당한 표시 또는 광고행위의 금지 대상(시행령 제2조)

<ul style="list-style-type: none"> ✓ 식품등의 명칭, 영업소 명칭, 종류, 원재료, 성분(영양성분을 포함한다), 내용량, 제조방법(축산물을 생산하기 위한 해당 가축의 사육방식 포함), 등급, 품질, 사용 정보 ✓ 식품등의 제조연월일, 유통기한, 품질유지기한, 산란일에 관한 사항 ✓ 유전자변형식품등, 식품등이력추적관리 ✓ 축산물의 자체안전관리인증기준·안전관리인증장등 인증 사항·통합인증업체의 인증

* 영업소 명칭은 2021년 3월 14일부터 시행

- 부당한 표시 또는 광고행위의 내용(법 제8조 및 시행령 제3조 별표 1)
 - 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 거짓·과장된 표시 또는 광고
 - 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
 - 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고
 - 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고
 - 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
 - 법 제10조에 따른 심의를 받지 아니하거나 심의 결과에 따르지 않은 표시 또는 광고

- 부당한 표시 또는 광고행위의 예외 대상(시행령 제3조 별표 1)
 - 질병 예방·치료효능, 의약품 인식, 건강기능식품으로 인식우려에 해당하는 표시·광고 중
 - 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고
 - 「식품위생법 시행령」 제25조 및 제26조의 영업신고 및 영업등록 대상에서 제외되는 경우로 가공 과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 식품에 대한 표시·광고
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고행위 기준」 고시 주요내용
 - 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - * ‘공진단, 경옥고’ 등 한약 처방명 또는 이와 유사한 명칭(공진환 등)을 사용한 표시·광고
 - ‘건강기능식품’ 문구나 도안을 사용하여 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식시킬 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
 - * 범위를 구체적으로 정할 수 없는 ‘환경호르몬’, ‘프탈레이트’ 등 인체유해물질이 없다는 표시·광고
 - * 영양표시 기준에 따른 ‘무당류’ 기준이 적합하지 않은 식품에 ‘무설탕’ 또는 ‘설탕 무첨가’를 사용하는 표시·광고
 - * ‘합성향료·착색료’ 등 사용, ‘절단·압착’ 등 물리적 공정 이외의 공정으로 생산한 제품에 ‘천연’, ‘자연’으로 표현하는 표시·광고
 - * 영업자 또는 주문자상표부착방식(OEM) 위탁자와 관계없는 상표·로고 등을 사용한 표시·광고
 - * 객관적·과학적 근거가 불충분한 용어(슈퍼푸드, 당지수) 사용
 - * 표시기준에 부적합한 100%·Non-GMO 등을 사용한 표시·광고
 - 다른 업체(제품)를 비방하거나, 객관적 근거 없이 자기의 제품이 우수(우량, 유리)하다고 하는 표시·광고
 - * 조사대상, 조사기관 등 객관적 근거없이 ‘고객만족도 1위’, ‘국내 최초 개발’ 등의 표시·광고
 - 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
 - * 식품등을 복권이나 화투로 표현한 표시·광고, 성기·나체 등 성적 호기심 유발 문구 사용한 표시·광고

나. 실증제도

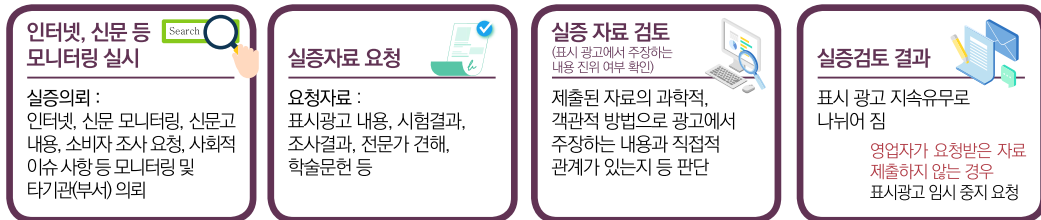
- 실증제도의 개요
 - (개념) 식품 등의 표시·광고 내용에 대해 객관적·과학적 자료를 바탕으로 영업자가 해당 내용에 대해 사실임을 증명하는 것
 - (목적) 부당한 표시·광고로부터 소비자 피해를 예방하고, 객관적·과학적 사실에 근거한 건전한 거래를 통해 산업 활성화에 기여
 - (대상) 부당한 표시 또는 광고 행위에 해당될 우려가 있어 식품의약품안전처장이 실증이 필요하다고 인정하는 표시·광고

- ✓ 거짓·과장된 표시·광고
- ✓ 소비자를 기만하는 표시·광고
- ✓ 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시·광고
- ✓ 객관적인 근거없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시·광고 등

○ 실증업무 처리절차

- (실증의뢰) 식약처(지방식약청 포함) 관련 부서 및 시·도에서 실증대상 표시·광고 내용과 그 내용에 대한 부당한 표시·광고 위반우려 조항을 명확히 하여 식품표시광고정책TF팀에 실증 의뢰
- (제출요청) 식품표시광고정책TF팀은 영업자에게 해당 표시·광고 내용에 대해 15일 이내에 실증자료 제출 요청
- (자료검토) 식품표시광고정책TF팀(관련부서, 식품의약품안전평가원 협조)에서 제출된 실증 자료 검토
- (자문) 실증자료의 과학적·객관적 판단을 위해 필요 시 전문가 및 식품등표시광고자문위원회 자문
- (결과통보) 실증자료의 적격 여부 및 부당한 표시·광고 해당 여부를 영업자 및 의뢰기관(부서)에 통보

〈실증제도 절차〉



○ 실증자료의 요건

- 실증 요구 내용과 직접적인 관계가 있는 객관적·과학적인 자료
- 시험자료의 경우 시험기관의 독립성·전문성·수행능력 및 방법의 타당성
- 전문가, 전문가단체 판단의 보편성 및 견해의 공식성·적합성
- 문헌의 경우 한국연구재단(NRF) 등재학술지, 과학기술논문인용색인(SCI, SCIE), 사회과학논문 인용색인(SSCI) 및 동등수준

* 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」(제2019-67호, 2019.7.30.)

○ 시행일자 : 2019.3.14

다. 자율심의제도

○ 자율심의

- 식품등에 관하여 표시 또는 광고하려는 자는 자율심의기구에서 미리 심의를 받아야 함
- 심의대상 : 특수용도식품, 건강기능식품

○ 자율심의기구

- 법 제10조제2항에 따른 자율심의기구 등록 대상 중 심의를 하고자 하는 기관 또는 단체에서 식약처에 자율심의기구로 등록

연번	기관명	기관요건	심의대상	등록일자
1	한국건강기능식품협회	건강기능식품에관한법률 제28조	건강기능식품	2019.3.25
2	한국식품산업협회	식품위생법 제64조	특수용도식품	2019.3.26

○ 심의결과에 대한 이의신청

- 자율심의기구 심의 결과에 대하여 이의가 있는 자는 심의 결과를 통보받은 날부터 30일 이내에 식품 의약품안전처장에게 이의신청
- 이의신청 제출서류 : 이의신청서*, 표시·광고 내용 1부, 심의 결과 통보서 1부, 그 밖의 심의에 필요한 참고자료(필요한 경우에 한함)

* 「식품등의 표시 또는 광고 심의 및 이의신청 기준」 별지 제3호

○ 시행일자 : 2019.3.14.(다만, 조제유류는 2020.1.1.부터)

라. 행정처분의 기준

〈업종구분〉

- ① 식품위생법 : 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업·유통전문판매업, 식품조사처리업, 용기·포장류제조업
 축산물 위생관리법 : 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 식육즉석판매가공업
 건강기능식품에 관한 법률 : 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업
 수입식품안전관리 특별법 : 수입식품등 수입·판매업
- ② 식품위생법 : 식품판매업,
 축산물 위생관리법 : 축산물판매업
 건강기능식품에 관한 법률 : 건강기능식품판매업
 수입식품안전관리 특별법 : 수입식품등 인터넷 구매 대행업

위반사항	①			②		
	1차위반	2차위반	3차위반	1차위반	2차위반	3차위반
• 질병의 예방·치료에 효능 표시광고	영업정지 2개월 (해당 제품 폐기)	영업허가· 등록취소 (해당제품 폐기)		영업정지 2개월 (해당 제품 폐기)	영업허가· 등록취소 (해당제품 폐기)	
• 의약품 오인혼동	영업정지 15일 (건기:영업 정지 1개월)	영업정지 1개월 (건기:영업 정지 2개월)	영업정지 2개월 (건기:영업 허가 취소)	영업정지 15일 (건기:영업 정지 1개월)	영업정지 1개월 (건기:영업 정지 2개월)	영업정지 2개월 (건기:영업 허가 취소)
• 건강기능식품 오인 혼동	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
• 거짓·과장/소비자 기만/비방/부당비교/ 사행심조장등						
가) 체험기 사례 등 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고	품목 제조정지 1개월	품목 제조 정지 2개월	품목 제조 정지 3개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
나) 제품과 관련이 없거나 사실과 다른 수상(受賞) 또는 상장의 표시·광고	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다) 유전자변형식품등을 유전자변형식품 등 이 아닌 것으로 표시·광고	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월			
라) 다른 식품·축산물의 유형과 오인·혼동 품목 제조정지	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
마) 사용하지 않은 원재료명 또는 성분명을 표시· 광고한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

위반사항	①			②		
	1차위반	2차위반	3차위반	1차위반	2차위반	3차위반
바) 이온수·생명수 또는 약수 등 용어 사용	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월			
사) 사용금지된 식품첨가물에 “첨가물 무” 등 표시·광고	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월			
아) 사료·물에 첨가한 성분 등 효능·효과 표시·광고	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
자) 미인증 축산물 HACCP 작업장의 축산물 HACCP 인증 명칭 사용	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
차) 그 밖에 가)부터 자)까지를 제외한 부당한 표시·광고	시정명령 품목	제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
• 심의를 받지 않거나 심의 결과에 따르니 않은 표시 또는 광고	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
• 실증자료 제출을 요청 받은 자가 실증자료 미제출	시정명령			시정명령		
• 시정명령을 이행하지 않은 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
• 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	영업허가· 등록 취소			영업허가· 등록 취소		

4. 위반사례

① 식품등의 표시·광고에 관한 법률

제4조(표시의 기준)

1. 유통기한 변조 1

유통기한 경과 김치를 구매하여 유통기한 변조·판매

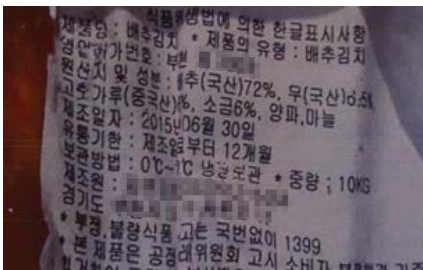
단속과정

부산 OO구 소재 식품판매업체인 △△△에프비가 유통기한 경과된 김치를 구매하여 자사창고에 보관하다가, 주문이 들어오면 유통기한을 변조하여 판매한다는 정보에 따라 조사한 결과

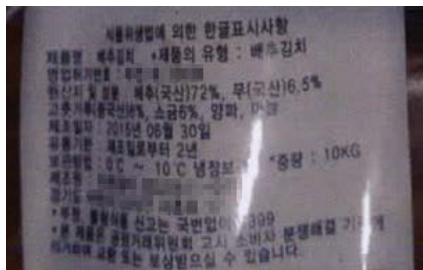
- △△△에프비는 인천 소재 김치 유통업체로부터 유통기한이 1개월가량 경과한 김치를 구매하여두고, 주문이 들어오면 '유통기한 : 제조일로부터 12개월'으로 기재된 기존 스티커를 제거하고 '유통기한 : 제조일로부터 2년'으로 주문제작한 표시 스티커를 부착하는 방법으로 유통기한 변조하여 판매한 사실 확인
- ✓ 동 업체는 유통기한을 변조하면서 제조업체명이 다른 업체로 표시된 외포장박스에 포장함으로써 제조원을 허위표시함.

위반사항

유통기한 변조



유통기한 변조 전 한글표시 스티커



유통기한 변조한 한글표시 스티커

2. 유통기한 변조 2

기타가공품을 소분하면서 유통기한 초과표시·판매

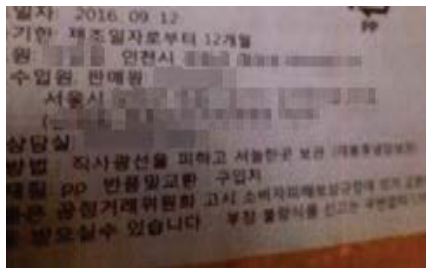
단속과정

경기 00시 소재 식품소분업체인 △△에프엔비가 유통기한을 변조하여 판매한다는 정보에 따라조사한 결과

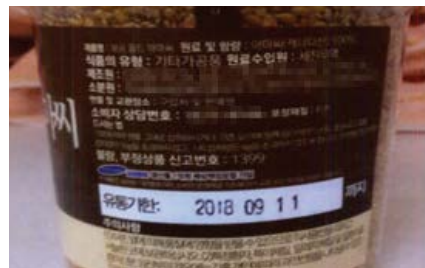
- △△에프엔비는 포장단위가 25kg인 '볶음 아마씨(기타가공품)'을 1kg, 300g 단위로 소분하면서, 원래 '제조일자 : 2016.9.12.(유통기한: 제조일로부터 12개월)'인 제품의 유통기한을 '2018.9.11.까지'로 1년 초과 표시하여 자사 인터넷 쇼핑몰에서 판매한 사실 확인.

위반사항

소분하면서 유통기한 초과표시



유통기한 변조 전 한글표시
(25kg, 소분 전 제품)



유통기한 변조한 한글표시
(300g, 소분 제품)

3. 유통기한 변조 3(즉석판매제조가공업)

유통기한 변조 ‘양념육’ 즉석판매 제조 가공업자 적발

단속과정

전남 OO군 소재 즉석판매제조가공업체인 △△△△명가에서 판매하는 양념육 제품에 라벨이 이중으로 붙어있다는 정보에 따라 조사한 결과

- 직접 제조한 양념육 제품에 제조일자, 유통기한 등이 표시된 스티커를 부착하여 진열·판매 하다가, 유통기한이 임박하면 유통기한이 2주 연장표시된 스티커를 기존 표시 스티커 위에 이중부착하는 방법으로 유통기한 변조한 제품을 매장 내 진열장에 진열·판매한 사실 확인
 - ✓ 동 업체는 양념육의 유통기한이 임박하여 판매가 되지 않자 제조일자 및 유통기한을 변조하여 기존 판매금액보다 저렴한 가격으로 판매함.

위반사항

유통기한 변조



유통기한 변조 제품 사진(2중부착)



유통기한 변조 제품 사진(2중부착)

4. 유통기한 변조 4(수입식품등 수입판매업)

유통기한 변조 '팔앙금' 수입·판매업자 적발

단속과정

△△에프에스(경기 00시 소재)의 보관창고에서 수입 통관 후 보관된 팔앙금 제품의 한글표시사항을 확인하던 중

- 부착된 한글표시 스티커가 전문 인쇄물이 아닌 컴퓨터 출력 스티커로 의심되어, 이를 떼어보니 원래 한글 표시사항 스티커 위에 유통기한을 3개월 연장한 컴퓨터 출력 스티커를 덧붙인 사실을 적발
 - ✓ 유통기한이 짧은 팔앙금을 수입, 국내 매입처를 알아 보던 중 유통기한이 임박 및 경과하자 제품의 유통기한을 연장한 한글표시사항을 덧붙임
 - ✓ 제조과정 중 포장지에 물이 남아 있을 수 있는 제품임에도 한글표시사항이 물에 번지거나 지워지기 쉬운 종이를 이용한 점을 의심·적발

위반사항

유통기한 변조



유통기한 변조 한글표시사항



원래 표시사항 위에 덧붙임 확인

5. 표시사항 전부 미표시 원료 사용)

무표시 '들기름' 사용하여 자사 제품 제조에 사용

단속과정

경제적인 이득을 취하기 위해 저가의 식용유지를 섞어 들기름을 제조·유통할 개연성이 있다는 정보에 따라 경북 경산시 소재의 저가 들기름 제조업체 △△식품을 조사한 결과

- 생산편의를 위해 경남 OO시 소재 ☆☆농산에서 생산한 무표시 들기름을 자사에서 압착 생산한 들기름과 혼합하는 방법으로 제품을 제조한 사실 확인
 - ✓ 무표시 원료 사용하여 제조한 제품에 대하여 회수 보도(17.1.20)하고, 무표시 제품 제조·판매한 ☆☆농산에 대해서도 추적 조사하여 적발하였으며, 무표시 제품 약 1톤에 대해서는 현장 압류 조치.

위반사항

표시사항 전부 미표시



무표시 들기름 제조가공시설



무표시 들기름 사용하여 제조한 최종 제품

6. 유통기한 미표시 등

유통기한 미표시 '국수' 판매목적 보관

단속과정

서울 0구 소재 식품제조가공업체인 △△식품은 국수의 유통기한을 표시하지 않은 상태로 영업장 내에 보관 중이었는데, 이렇게 유통기한 미표시 국수를 대량 생산해놓고 수일에 걸쳐 판매하면서 출고일을 유통기한으로 날인하기 위한 목적임을 확인하고, 업체에 대하여 추가 조사한 결과

- 칼국수, 국수사리 등 5가지 품목의 품목제조보고를 하지 않고 10년 이상 제조·판매해왔으며, 밀가루, 전분 등 원료에 대한 수불서류를 작성하지 않은 사실 확인
- ✓ 동 업체는 서울 0구의 ☆☆시장 내에서 20년 정도 영업해오다가 영업부진으로 품목을 다양화하기 위해 기존 소재지로부터 약 50m 떨어진 장소로 이전하여 4년간 영업해오면서 소재지 변경신고를 하지 않은 사실이 추가 확인됨. 이는 재래시장 내에서는 정확한 번지 확인이 어렵다는 맹점을 이용하여 단속 공무원의 눈을 피해온 것임

위반사항

유통기한 미표시, 품목제조보고 미보고, 원료수불부 미작성, 소재지 변경등록 미실시



유통기한 미표시 제품 사진(앞)



유통기한 미표시 제품 사진(뒤)



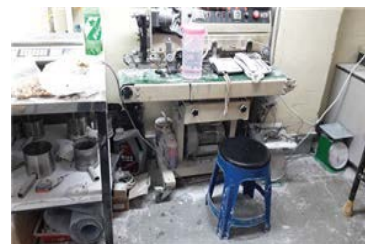
기존 영업등록한 소재지
- 다른 업체가 입주해있음



임의 이전하여 4년간 영업한 장소



임의 이전한 장소 내 생산현장



임의 이전한 장소 내 생산현장

7. 원재료 일부 미표시, 페닐알라닌 함유 주의문구 미표시

식품첨가물 원재료명 일부 미표시한 치킨무 제조업자 적발

단속과정

전북 00시 소재 식품제조가공업체인 △△산업은 치킨무를 생산하면서 보존료 용도로 사용한 식품첨가물인 소르빈산칼륨을 제품에 표시하지 않은 사실 확인

- 또한, 아스파탐을 제품의 원재료로 사용했음에도 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 주의사항 표시를 하지 않은 사실 확인

위반사항

원재료명 일부 미표시, 주의사항 미표시



무표시 들기름 제도가공시설

8. 제품명 사용 원료명 주표시면 미표시

제품명 사용 원재료명 주표시면에 미표시한 ‘두류가공품’ 제조

단속과정

프렌차이즈 매장에서 사용하는 커피 및 빙수원료 제조·공급업체를 위생 점검한 결과

- △△식품(경기 OO시 소재)이 생산·판매하는 ‘콩고물(특)’ 제품에 특정성분인 ‘콩’을 제품명에 사용함에도 그 함량을 주표시면에 표시하지 않음을 적발

위반사항

제품명 사용 원재료명 주표시면 미표시



제품 표시사항
(주표시면에 특정성분 함량 미표시)



제품 표시사항(후면)

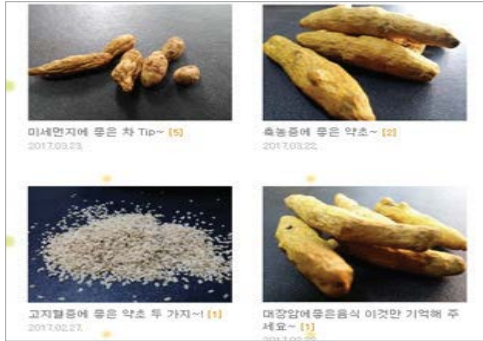
② 식품등의 표시·광고에 관한 법률 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)

② - 1. 식품

1. 기타가공품이 질병 치료에 효능이 있는 것처럼 광고



겨우겨 입가뱀어를 하고 있는 거울 같 머리는 역시 CHOKKING 체지방감소제. 특히 평탄해진 갈 배까지 자랑한 후교가 있다는 점이 입가뱀어만사 초코시는 분명히 알아 샀는데요. CHOKKING 은 GHLBP 면서 어떻게 상당한 도움이 되는 것으로 알려져 있습니다. 실제론 모든 제품들에서 상당효과가 나타나고 나서 판매 물량이 떨어 줄어갔다는 반응이 계속요. 도서는 편의 체중이나 등 상대해 따라 다른 수 많은 반응에 대해서도 도움을 받았다는 말들을 해주신 것 보면 어느정도 도움이 되는 건 맞지 않겠



2. 추출가공식품이 질병 치료에 효능이 있는 것처럼 광고



3. 홍삼음료를 건강기능식품으로 오인홍동하도록 광고



4. 일반식품을 항암, 당뇨 등 질병치료에 효과가 있는 것 처럼 광고



POCKET ARONIA
포켓아로니아

청정기술 []에서 아로니아를 직접 재배하여 []입니다. 아로니아는 내 가족이 먹는다는 생각으로 수확량을 중요시 하지 않고 오직 아로니아에 있는 성분을 최대한 끌어올리기 위해 익지 않은 아로니아는 출시하지 않습니다. 타 지역 아로니아에서는 볼 수 없는 당도 15Brix이상의 정제수, 첨가물, 보존물없이 100% 아로니아로 만든 제품입니다. 항산화, 눈 건강, 면역승원, 노화방지, 지혈예방, 간/위 질환에 효과, 관절염에 효과, 아토피개선, 면역강화, 다이어트, 당뇨예방, 숙취해소, 비뇨기질환 예방, 양혈 작용 등에 뛰어난 "신이 주신 최고의 선물" 아로니아를 적극 추천드립니다.

5. 일반식품을 인증, 보증, 추천 받은 것 처럼 광고



안전하고 믿을 수 있는 FDA 인증
FDA의 안정성 검사 기준에 맞는 제품
본 제품은 미국식품의약국 FDA의 안정성 검사 기준에 맞는 안전한 제품입니다.

물의 클러스터(Cluster)란?
물 분자가 포도송이처럼 여러 개가 뭉쳐서 존재하기 때문에 클러스터(Cluster)가 영어)라 부르며, 수자가 작용수속 불맞이 흡수며 건강에 좋은 물로 평가된다.

미국 FDA 등록 승인 상품
본 제품은 FDA의 안정성 검사 기준에 맞는 안전한 제품입니다.

FDA란? 미국 식물의약국 미국 보건복지부 산하에 있는 소비자 보호기관이다. 미국에서 생산, 유통 판매되는 의약품, 가정용기구, 화학약품, 화장품, 식품첨가물, 식료품, 유아용품 등에 대한 안전기준을 세우고, 검사, 시험, 승인하는 미국에서 가장 오래된 기관입니다.

6. 일반식품을 건강기능식품으로 오인 혼동 할 수 있는 광고



누구에게 좋을까요?

음주와 흡연이 잦은 일반인
평소 잦은 음주와 흡연으로 베타카로틴을 비롯 베타테인의 섭취가 부족하신 분들에게 좋습니다.

성장기 어린이 및 청소년
칼슘, 칼륨, 철분 등 각종 필수 미네랄 섭취가 필요한 성장기 어린이 및 청소년 또는 회복기 환자에게도 좋습니다.

40~50대 중장년 또는 60대 이상 노년층
40세만 넘으면 침침해지는 눈! 건강장을 책임지는 루테인의 섭취가 부족한 40~50대 중장년 또는 60대 이상 노인에게 좋습니다.

7. 일반식품을 다이어트에 효과가 있는 것처럼 광고



8. 일반식품을 금연에 효과가 있는 것처럼 광고



9. 체험기를 이용하는 광고



10. 일반식품을 관절염 등 질병치료에 효과가 있는 것 처럼 광고



관절염 · 통풍 · 오십견 · 퇴행성관절 · 류마티스 아제 걱정이 사라집니다.

쭈시고 뼈아픈 관절! 조인트케어

통풍과 양간을 동시에 해결하는

본 제품은 국가원산지에서 인공적으로 제조된 제품으로 전연(자연)에서 생산된 원료가 사용되어 유해한 인공적으로 제조된 인공첨가제나 화학성분을 사용하지 않습니다.

2015년 새해맞이 감사세일! 한정수량 39,000원
 (정가는 39,000원) 한정수량에 한정하여 발송합니다.

300명 한정! 1개월분 무료증정 이벤트!
 1월 1일부터 1월 31일까지 300명 한정! 1개월분 무료증정 이벤트를 실시합니다. (1월 31일 23:59:59까지)

지금만 100세 시대! 백아은 고추 향긋잡고 전하주세요!

10배! 고농축화

11. 일반식품을 성기능 개선의 효과가 있는 것 처럼 광고



참조은누에는 식약처 광고 심의기준에 따라 효능면에서 직접적인 표현은 하지 못하나 숙누에와 허밀리아 비아그라라 불려우는 동종허초와 알찬땀 원방성분으로만 되어 처방전 없이 바로 드실 수 있는 남성기증 부분에 뛰어난 개황입니다.

숙누에 力로 男의 자존심을 지켜드립니다!

참조은누에는 의약품이 아닌 처방전없이 바로 먹을 수 있는 천연 남성식품

12. 일반식품을 다이어트에 효과가 있는 것 처럼 광고



다이어트 샵때고르 빠른 분해능력!

샵때고르 분해과정
 먹으면서도 빠른지방 비결은? 빠른 분해능력!

샵때고르 식사후포 섭취 + 탄수화물 분해 + 물도 전환하여 배출 = 비만이 원인 차단

밥흰공기 + 물 = 소화시간 3시간 이상소모 (배출까지 평균24시간소모) VS 밥흰공기 + 샵때고르수물 = 20분내 분해배출

샵때고르는 티제곱들려 비교할수 없을만큼의 빠른 소화분해능력으로 20분내 물론 배출 이라는 놀라운 효과를 보여줍니다.

13. 일반식품을 암 치료에 효과가 있는 것처럼 광고



꽃송이버섯 Q&A

Q 꽃송이버섯이 왜 좋은가요?
 A 꽃송이버섯에는 베타글루칸이 100g 중 43.6g이나 함유되어 있어서 버섯 가운데서도 가장 출중하기 때문입니다. 베타글루칸 셀라리라고 말해도 좋을 정도지요. 특히 베타글루칸 가운데서도 항암 작용이 있는것은 베타(1-3)D글루칸 이라는 물질입니다.

Q 베타글루칸은 왜 좋은가요?
 A 베타글루칸이 화제가 된 것은 버섯 성분중 무엇이 암에 효과가 있는가에 대한 연구가 시작되고 부터입니다. 그 후 쥐를 이용한 실험에서 베타글루칸이 암의 발육이나 전이를 억제하는 작용을 한다는 것을 알게 되었습니다. 그것은 암세포를 직접 죽이는 것이 아니라 마크로파지나 킬러 T세포, NK세포등을 활성화 시켜서 제거되어 있는 신체외 면역력을 회복시키고 암의 생식을 막아줍니다.

Q 임 환자외 경우 꽃송이버섯은 어느 정도와 양을 먹는 것이 좋은가요?
 A 쥐를 사용한 항암 실험으로부터 얻어진 수치로 환산하면, 사람이 경우 하루에 60mg 정도의 양을 먹는 것이 좋습니다.

14. 키 성장에 효과가 있는 것처럼 광고



동키원골드/롱키원/키크는익/키크는현익/성장보조제/성장촉진제/성장영양제/성장영양제/어린이비타민

특정영양 성분공급이 2개월 동안 20% 이상 증가

성장기 영양 도우미

롱키원골드

CBP 성장기 어린이의 뼈를 건강하게 유지하고 골밀도를 높여줍니다.	SGA 성장기 어린이의 신장 기능을 향상시키고 신장 건강을 유지합니다.	균형 잡힌 영양분 성장기 어린이의 영양 요구 사항을 충족시켜줍니다.

15. 모유수유에 효과



Mother's Milk, it's the most valuable love next to one's life!

EVERYTHING FOR THE MOTHER-TO-BE AND BABY

모유는 아기에게 줄 수 있는 세상에서 가장 소중한 엄마의 사랑입니다.

마더스스틸리스는 산모의 심신을 안정시켜주며, 호르몬 균형과 소화기능 및 혈액순환을 활발하게 해주고 젖통염으로 인한 울혈을 풀어주며, 젖샘의 유선을 자극하여 모유 생성에 도움을 주는 차입니다.

Daisy Days
 it's the everything for the mother-to-be and baby.
 데이지데이즈는 언제나 엄마와 아기를 먼저 생각합니다.

② - 2. 건강기능식품

1. 기능성 범위를 벗어난 질병의 발생을 사전에 방지한다는 내용의 광고



<p>[출처: 건강기능식품] 캐년기 증상을 완화, 캐년기 예방 여성 피부미용, 노화방지, 6년근 홍삼, KGC품질인증, 정관장정품, 5%포인트적립, 당일무료배송</p>	
판매가격 :	130,000원
적립금 :	6,500원
배송비 :	무료배송
상품상대 :	신상품
배송방법 :	택배
원산지 :	한국
제조사 :	...
출시일 :	2015-01-01

2. 기능성 범위를 벗어난 질병의 발생을 사전에 방지한다는 내용의 광고



“이런 분들에게 권해드립니다!”

퇴행성관절염이 시작되는 모든 분
비만으로 인해 관절에 무리가 가는 분
관절에 스트레스를 가하는 직업을 가진 분
사고로 인하여 관절에 후유증이 있는 분
류마티스관절염/강직성 척추염/통풍성 환자
골다공증 환자분
체력이 떨어지는 분

3. 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 광고

SET A **클린디톡스** +

6일 애크프로그램 클린 디톡스

*“특별 처방규격으로 기능부하가 심한 소근육이었던 체중감상제였던 ‘기질 수’였습니다!”

지침 복용법	
식사	식은 소량 (대개식도 가능)
	하루 총 4스푼 (2스푼당 물 1L) 식사 상관없이 수시로
	5포+ 물 1L
	저녁 식후 공복에 30분! 내 복용

4. 체험기를 이용한 광고

5kg **9kg**

입동계 삼을 해지 않아서 반죽 스프링이요...^^
신랄한 관매자님 설명대로 2주일만에 식단조절 하면서 먹었어요...^^
동양전편은 이년대 맛상이 좋 있어서 먹어봤는데 생각보다 너무감관하고 맛기로 관매자 워너 다이어트제대로 좋은 상품 감사드립니다!...^^
대박나세요...!!!!

lovexxxx 님

8kg

급식업체서 매가 크게 먹고는게 좋아요.
4일째 3kg 줄고 그다음부터 하루에 400g의 무게만 빠지고있어요!
소량으로 식사중이고 과일 하나씩먹는게 크게 먹고는지는 모르겠어요...^^
영도 포도청이라 물먹는거보다 훨씬 감 넣어서는게 아주 맛내음...이제 1주일만 더하면 목표 몸무게 도달할것...^^

imexxxx 님

4kg

D라인에서 5라인으로...^^ 7kg
몸은 말랐는데 내장지방 때문에 매일 복식관 붓만 일고다섯는데 이게 풀는게 되서고 일고다네오! 부스트핏24 덕분에 내 몸매는 사라졌어요!!!!
급부도 좋아지고 몸이 깨끗해졌는??
어떤 크린스-영이네요...^^ 자궁도 하루 1포 음복하면 꾸준히 먹시고있습니다가

twbxx 님

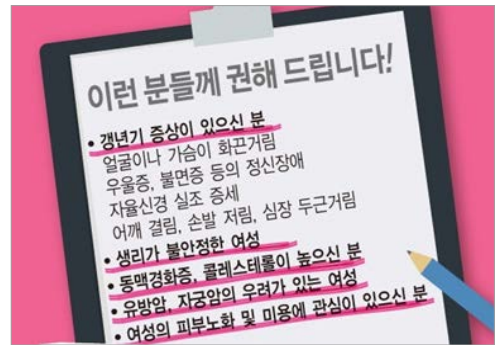
6kg **6kg**

내 셀룰라이트 다이어트갔나요??...^^
복부비만에는 가장좋은내용!!

5. 약사 등이 제품의 기능성을 보증하거나 제품을 지정·공인·추천·지도 또는 사용하고 있다는 내용의 광고

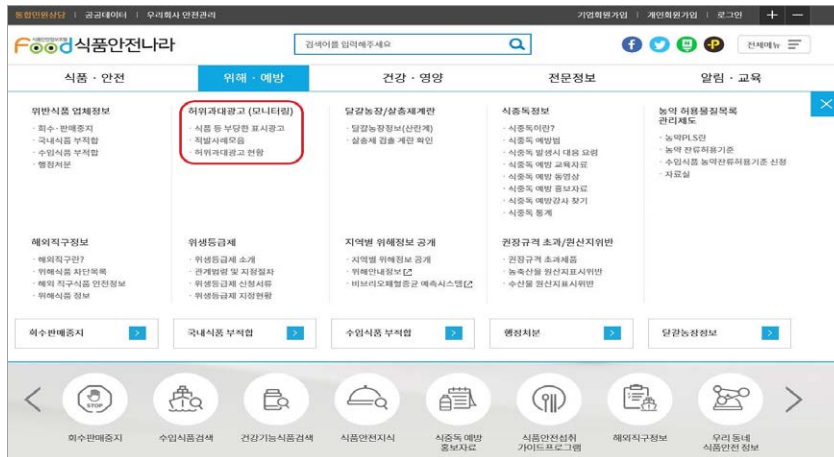


6. 심의받지 아니하고 질병의 특징적인 징후 또는 증상에 대하여 효과가 있다는 내용을 광고



※ 식품등 부당한 표시광고 사례

식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 위해·예방 > 허위과대광고 > 적발사례모음



VI.

〈참고 2〉

업종별 지도·점검표

1. 식품제조·가공업체
2. 건강기능식품(제조·판매)업체
3. 즉석판매제조·가공업체
4. 식품접객업체
5. 집단급식소
6. 집단급식소 판매업체
7. 전통시장
8. 식품유통·판매업체
9. 식품자동판매기

1

업종별 지도점검표

식품제조·가공업체의 위생점검표

■ 영업신고사항

업 소 명		전화번호			
소 재 지					
대 표 자		영업등록번호			
영업장 면적(m ²)		종 사 자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목
작업장		생산직	명		
실험실		사무직	명		
기 타		기 타	명		

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업등록	<ul style="list-style-type: none"> • 영업등록 여부 • 영업등록사항 이외의 영업행위 여부 		
	나. 품목제조보고	<ul style="list-style-type: none"> • 품목제조미보고, 미변경, 허위보고 여부 • 원료배합비율의 적합성 여부 		
	다. 변경신고	<ul style="list-style-type: none"> • 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등) 		
	라. 기타사항			
2. 영업자 준수사항 관리	가. 생산기록 및 원료수불일지	<ul style="list-style-type: none"> • 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부 • 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부 		
	나. 제품 거래기록	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부 		
	다. 수질검사	<ul style="list-style-type: none"> • 지하수(음용수) 수질검사 실시 여부 - 1년, 마시는 용도의 식품 6월 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 부적합 지하수 사용 여부 		
	라. 축산물	<ul style="list-style-type: none"> • 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용여부 		
바. 기타사항				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
3. 보고서류 관리	가. 생산실적 보고	• 생산실적 보고 이행 여부		
	나. 기타사항			
4. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	• 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부		
	나. 위생교육	• 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	다. 개인위생관리	• 영업자 위생교육 이수 여부		
	라. 기타사항	• 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		
5. 원료 관리	가. 식품 및 식품첨가물	• 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부		
		• 비식용(공업용·사료 등) 농·수산물 등의 원료사용 여부		
		• 휴대반입품 사용 여부		
		• 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용여부		
		• 무등록·무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부		
		• 기준규격 부적합 원료 사용 여부		
		• 표시기준 위반 원료 사용 여부		
		• 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)		
	나. 기준규격	• 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부		
		• 부패 변질원료 사용여부		
		• 흙·모래 등 이물혼입 여부		
		• 유통기한 경과 원료사용 여부		
	다. 원료 보관	• 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동여부		
	라. 수입원료	• 수입원료의 수입신고 여부		
• 원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부				
• 수입원료의 표시사항 적정여부				
마. 용기·포장지	• 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부			
바. 기타사항				
6. 제품 관리 점검	가. 보관기준	• 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부		
	나. 유통기한	• 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
	다. 기타사항			

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항	
7. 제품제조 관리	가. 제조공정	• 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책			
		• 품목제조보고 내 제조방법 준수여부			
		• 허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부			
		• 품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부			
	나. 자가품질검사	• 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부			
		• 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인			
		• 위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부			
		• 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부			
		• 자가품질검사 부적합 보고 여부			
		• 자가품질검사 부적합 제품 유통 여부			
8. 표시사항 점검	가. 표시사항	• 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부			
		• 품목별 표시사항 적정여부			
		• 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부			
		• 유통기한 위·변조 여부			
		• 영양성분 적정표시 여부			
	나. 허위·과대 광고	• 질병치료 효능·효과, 의약품 오인우려 표시·광고 여부			
		• 기타 허위·과대 표시·광고 여부			
	다. 건전성 저해	• 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부			
		• 사행심 조장제품 여부			
	라. 기타사항	• 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)			
		• 특수용도식품의 경우 '특수용도식품의 식품유형'과 '광고심의필' 표시여부			
	9. 시설기준 점검	가. 건축물	• 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
			• 적절한 온도유지 및 환기 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
9. 시설기준 점검	나. 작업장	• 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		• 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		• 바닥 내수처리 여부		
		• 환기시설 설치 여부		
		• 방충·방서시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	• 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		• 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	• 지하수 취수원이 오염시설로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하는지 여부		
마. 화장실	• 수세식 화장실 설치 여부			
바. 창고	• 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부			
사. 검사실	• 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부			
10. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	• 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		• 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	• 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부		
		• 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		
11. 기타 기계 기구류 안전관리 11-1. 스팀(증기) 보일러	가. 보일러 내부	• 보일러 내부 물 교환 주기(주 2~3회) 이행여부		
	나. 잔류수 배출	• 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부		
	다. 기타사항	• 보일러 주변 청결유지 관리 여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-2. 식용유지 착유기	가. 착유기 등 관리	• 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부		
		• 착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
		• 착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
11-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	• 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		• 고춧가루 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		• 작업종료후 청소 등 관리여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-4. 추출기안 전관리	가. 추출기 관리	• 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		• 식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-5. 압축공기 안전관리	가. 압축공기 관리	• 압축공기 여과 필터 주기적 교체 및 청결 관리 여부		
		• 식품에 직접 분사하는 경우 분사 공기의 검사 여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		

점검자 종합의견

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

건강기능식품(제조·판매)업체의 위생점검표

■ 영업허가(신고)사항

업 소 명		전화번호		
소재지			업 종	<input type="checkbox"/> 제조 <input type="checkbox"/> 수입 <input type="checkbox"/> 판매
대표자			영업신고번호	
영업장 면적(㎡)	종 사 자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목
작업장	생산직	명		
실험실	사무직	명		
기 타	기 타	명		

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가.영업허가(신고) 이행여부	• 영업허가(신고)		
		• 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위		
	나.품목제조신고 이행여부	• 품목제조 미신고 품목 생산		
		• 원료배합비율의 적합성		
	다.변경허가(신고) 이행여부	• 허가(신고)사항 변경허가(신고) 미이행 (업체명, 소재지, 주요설비 등)		
라. 기타 이행여부	• 품질관리인 선임			
2. 영업자 준수사항 관리 (제조업)	가.제조시설 및 기구관리여부	• 제조시설 및 기구 등을 위생적으로 관리하고 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 유지관리		
	나.관련서류 비치 관리 여부	• 영업허가증, 품목제조신고증, 자가기준규격인정서류 및 기능성 표시광고사전심의필증 비치관리		
	다.생산기록 및 원료수불일지	• 생산 및 작업기록에 관한 서류작성·보관(3년)		
		• 원료수불 관계서류 작성·보관(3년)		
라.거래내역 관리여부	• 건강기능식품 거래명세내역, 반품처리내역 비치·보관(2년)			

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
2. 영업자 준수사항 관리 (제조업)	마. 수질검사	<ul style="list-style-type: none"> • 지하수(음용수) 수질검사 - 1년, 마시는 용도의 건강기능식품 6월 		
	바. 기타사항	<ul style="list-style-type: none"> • 건강기능식품을 유전자재조합식품이라는 표시를 하지 아니한 때 - 구분유통증명서 등 입증하는 증명서 보관(2년) 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 출고된 건강기능식품의 안전성·기능성 문제 발생시 자진회수, 기록보관(2년) 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 위해사실(부작용 발생사례포함)확인시 영업신고관청에 즉시 보고 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 우수건강기능식품제조기준 적용업체로 지정받지 아니한 업체에서 제품생산 위탁제조 여부 		
2-1. 영업자 준수사항 (수입업)	가. 보관시설 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> • 수입·보존·유통시 보건위생상 위해가 없도록 보관시설 등 정기점검, 위생적 관리 		
	나. 관련서류 비치 여부	<ul style="list-style-type: none"> • 영업신고증, 기준규격 인정서 및 기능성 표시광고사전심의필증 비치 관리 		
	다. 선적서류 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> • 수입신고증, 선적서·내용명세서(송장) 및 판매 현황기록 보관(2년) 		
	라. 기타사항	<ul style="list-style-type: none"> • 거래명세내역과 반품처리내역 등 비치보관(2년) 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 수입건강기능식품을 유전자재조합식품이라는 표시를 하지 아니한 때 - 구분유통증명서 등 입증하는 증명서 보관(2년) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • 위해사실(부작용 발생사례포함)확인시 영업신고관청에 즉시 보고 			
	<ul style="list-style-type: none"> • 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행 			
2-2. 영업자 준수사항 (판매업)	가. 미지정 GMP 위탁생산여부	<ul style="list-style-type: none"> • 우수건강기능식품제조기준 적용업체로 지정받지 아니한 업체에서 제품생산 여부 		
	나. 관계서류 보관 여부	<ul style="list-style-type: none"> • 영업신고증 또는 기능성 표시·광고사전심의필증 미보관 		
	다. 공급내역 보관 여부	<ul style="list-style-type: none"> • 공급받은 건강기능식품의 2년간 비치 		
	라. 행정처분 이행 여부	<ul style="list-style-type: none"> • 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행 		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
3. 제품관리 점검	가. 유통기한	• 유통기한 경과제품을 판매 또는 판매의 목적으로 진열·보관·제조		
	나. 경품제공	• 판매사례품 또는 경품제공 등 사행심 조장하여 제품 판매		
4. 표시사항 점검 (공통사항)	가. 표시사항 관리	• 건강기능식품 표시사항 전부 표시하지 않거나 영업에 사용하는 경우		
		• 건강기능식품이라는 문자 또는 도형 표시		
		• 기능성분 또는 영양소 및 그 영양권장량 비율		
		• 섭취량 및 섭취방법, 섭취시 주의사항		
		• 유통기한 및 보관방법		
		• 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현		
		• 제조연월일 또는 유통기한 미표시 제품 사용		
		• 유통기한을 품목제조신고한 내용보다 초과표시		
5. 허위과대 광고 점검 (공통사항)	가. 허위과대광고	• 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 표시		
	나. 유통기한	• 사실과 다르게 과장된 표시 광고		
	다. 기타사항	• 소비자를 기만하거나 오인 혼동 우려 표시		
		• 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함)의 표시 광고 행위		
6. 기준규격 점검	가. 기준규격 관리	• 심의를 받지 아니하거나 심의받은 내용과 다른 내용의 표시 광고		
		• 의약품의 용도로만 사용되는 원료를 사용		
		• 배합·혼합비율 및 함량이 의약품과 같거나 유사한 건강기능식품을 제조하는 행위		
7. 원료점검	가. 식품 및 식품 첨가물	• 배합·혼합비율 및 함량이 의약품과 같거나 유사한 건강기능식품을 수입·판매·진열 행위		
		• 건강기능식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료 사용		
		• 비식용 원료 사용여부(의약품용 등)		
		• 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용		
		• 기준규격 부적합 원료 사용		
		• 표시기준 위반 원료 사용		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
7. 원료점검	가. 식품 및 식품첨가물	• 기준규격 부적합 원료 사용		
		• 표시기준 위반 원료 사용		
	나. 자가품질검사	• 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부		
		• 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인		
		• 위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부		
	• 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부			
	• 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부 - 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)			
8. 시설기준 점검	가. 건축물	• 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		• 적정한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	• 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		• 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		• 바닥 내수처리 여부		
		• 환기시설 설치 여부		
		• 방충·방서시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	• 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		• 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	• 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
	마. 화장실	• 수세식 화장실 설치 여부		
	바. 창고	• 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부		
	사. 검사실	• 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부		
9. 시설물 점검 9-1. 수입업	가. 영업체	• 영업활동에 필요한 독립된 영업체가 있는지 여부, 다만 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 영업체 사용가능		
	나. 창고등 보관물	• 위생적으로 보관할 수 있는 보관시설 있는지 여부 - 영업체제지 이외 임차 사용 가능		
		• 쥐, 해충 등을 막을 수 있는 보관시설을 갖추었는지 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
9. 시설물 점검 9-1. 판매업	가. 영업체	<ul style="list-style-type: none"> • 영업활동에 필요한 독립된 영업체가 있는지 여부, 다만 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 영업체 사용가능 		
	나. 진열대 또는 판매대	<ul style="list-style-type: none"> • 건강기능식품을 위생적으로 보관·판매할 수 있는 진열대 또는 판매대 설치되었는지 확인 - 냉장·냉동제품은 반드시 냉동·냉장고(판매장 없는 경우 제외) 		
10. 기타	가. 기타사항			

점검자 종합의견

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

즉석판매제조·가공업체의 위생점검표

■ 영업신고사항

업 소 명		전화번호			
소 재 지					
대 표 자		영업신고번호			
영업장 면적(㎡)		종 사 자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목
작업장		생산직	명		
기 타		사무직	명		
		기 타	명		

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
1. 신고사항 관리	가. 영업신고	• 영업신고 여부		
		• 즉석판매제조가공대상 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	• 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
2. 영업자 준수사항 관리	가. 제도가공식품	• 제도가공식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매 하거나 영업장 외의 장소에서 판매하는지 여부		
	나. 가격표	• 가격표 부착여부 및 가격표대로 요금 받는지여부		
	다. 영업신고증	• 영업신고증 보관여부		
	라. 축산물	• 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용여부		
	마. 포획야생동물	• 포획안 야생동물 식품제조가공 사용여부		
	바. 유통기한	• 유통기한 경과 제품 진열·보관·제조·가공 사용여부		
	사. 지하수	• 일부 항목 검사 : 1년마다 • 모든 항목 검사 : 2년마다 • 부적합 지하수 사용 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항	
3. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	• 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부			
		• 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부			
	나. 위생교육	• 영업자 위생교육 이수 여부			
	다. 개인위생관리	• 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부			
4. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	• 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부			
		• 비식용(공업용·사료 등) 농·수산물 등의 원료사용 여부			
		• 휴대반입품 사용 여부			
		• 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용여부			
		• 무등록·무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부			
		• 기준규격 부적합 원료 사용 여부			
		• 표시기준 위반 원료 사용 여부			
		• 첨가물사용기준 위반 여부(보존료,발색제,표백제 등)			
	나. 기준규격	• 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부			
		• 부패 변질원료 사용여부			
		• 흙·모래 등 이물혼입 여부			
		• 유통기한 경과 원료사용 여부			
	다. 원료 보관	• 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동여부			
	라. 수입원료	• 수입원료의 수입신고 여부			
		• 원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부			
		• 수입원료의 표시사항 적정여부			
	마. 용기·포장지	• 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부			
	5. 제품관리 점검	가. 보관기준	• 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부		
		나. 유통기한	• 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
		6. 제품제조 관리	가. 제조공정	• 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책	
• 영업신고 받은 제조방법 준수여부					
• 허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부					

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
6. 제품제조 관리	나. 자가품질검사	• 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		• 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부		
		• 위탁검사 성적서 확인(위탁검사인 경우)		
7. 표시사항 점검	가. 표시사항	• 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부 - 배달 제품 및 선식제품 개별표시사항 기재여부		
		• 품목별 표시사항 적정여부		
		• 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부		
		• 유통기한 위·변조 여부		
	나. 기타사항	• 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)		
8. 시설기준 점검	가. 건축물	• 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		• 적절한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	• 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		• 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		• 바닥 내수처리 여부		
		• 환기시설 설치 여부		
		• 방충·방서시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	• 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		• 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	• 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
마. 화장실	• 수세식 화장실 설치 여부			
바. 창고	• 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부			
9. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	• 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		• 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	• 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부		
		• 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
10. 기타 기계기구류 안전관리 10-1. 스팀(증기)보일러	가. 보일러 내부	• 보일러 내부 물 교환 주기(주 2~3회) 이행여부		
	나. 잔류수 배출	• 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부		
	다. 기타사항	• 보일러 주변 청결유지 관리 여부 • 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-2. 식용유지착유기	가. 착유기 등 관리	• 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부		
		• 착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
		• 착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	• 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		• 고춧씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		• 작업종료후 청소 등 관리여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-4. 추출기 안전관리	가. 추출기 관리	• 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		• 식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-5. 압축공기 안전관리	가. 압축공기 관리	• 압축공기 여과 필터 주기적 교체 및 청결 관리 여부		
		• 식품에 직접 분사하는 경우 분사 공기의 검사 여부		
		• 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		

점검자 종합의견

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

식품접객업체 지도·점검표

① 업체명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	⑤ 팩스 번호

⑥ 신고 번호	제 호	⑦ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 휴게음식점 <input type="checkbox"/> 제과점 <input type="checkbox"/> 단란주점 <input type="checkbox"/> 유흥주점 <input type="checkbox"/> 푸드트럭(중복표시) ※위탁급식 제외
⑧ 영업 면적	m ²	⑨ 조리 음식	<input type="checkbox"/> 한식 <input type="checkbox"/> 양식 <input type="checkbox"/> 일식 <input type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 뷔페 <input type="checkbox"/> 주류기타
⑩ 종사자 수	명	점검 분류	<input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 특별 <input type="checkbox"/> 민원조사 <input type="checkbox"/> 합동 <input type="checkbox"/> 기타

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
1. 영업신고 사항 (법 제37조)	• 영업신고 여부		
	• 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)		
	• 영업신고증 영업장내 보관·게시 여부		
2. 원재료 관리 (법 제4조, 제10조)	• 무신고·무등록 원료 및 식품의 사용 여부		
	• 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부		
	• 무표시 원료 및 식품의 사용 여부		
	• 허용외 식품첨가물 및 사용기준 위반 첨가물 사용행위		
3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	• 식품등을 취급하는 원료보관실, 제도가공실, 포장실등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 설치류 서식 등)		
	• 식품등의 원료 및 제품중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장 시설에 보관·관리하는지 여부		
	• 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부 (시설의 적정온도 작동 여부)		
	• 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부		
	• 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는등 청결하게 유지관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부		
	• 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
4. 시설기준 관리 (법 제36조)	• 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부		
	• 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부		
	• 폐기물용기는 오물, 악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부		
	• 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부 (단, 기구등의 살균소독제 사용시 면제)		
	• 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 (자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)		
	• 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부		
	• 수도물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부		
	• 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부		
	• 화장실이 콘크리트등으로 내수성 자재로 되었는지 여부		
	• 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부		
	• 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부		
• 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부			
4-1. 시설기준관리 (단란주점영업)	• 영업장 안에 객실, 칸막이 설치 여부		
	• 객실은 통로형태 또는 복도 형태로 설비하였는지 여부		
	• 객실 설치 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과하였는지 여부		
	• 다른 객실에서 내부가 서로 보이도록 설치 하였는지 여부		
	• 객실 잠금장치 설치 여부		
• 소방·방화시설 비치 여부			
4-2. 시설기준관리 (유흥주점영업)	• 객실 잠금장치 설치 여부		
	• 소방·방화시설 비치 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
5. 건강진단 및 위생 교육, 조리사고용 (법 제40조, 제41조, 제34조)	• 영업자의 건강진단 실시 여부		
	• 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명)		
	• 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부		
	• 법 제41조에 의거 영업자 위생교육 이수 여부 • 조리사를 두었는지 여부(복어 조리·판매영업)		
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	• 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방용구는 식품 첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부		
	• 축산물위생관리법에 따른 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 등 축산물(가공품포함)을 음식물의 조리 에 사용하는지 여부		
	• 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	• 신고를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부 - 음식점영업자가 음향시설을 갖추고 손님이 춤추는 행위를 허용하는 행위 - 조례로 춤추는 것이 허용된 음식점의 안전기준 등 준수여부		
	• 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 - 전 항목 검사(3년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외)		
	• 부적합 지하수를 식품의 조리·세척 등 사용 행위		
	• 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하는지 여부		
	• 손님이 먹고 남은 음식물 또는 손님이 덜어먹을 수 있도록 진열·제공된 음식물을 다시 사용·조리하는지 여부		
	• 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 가격표에 표시된 내용과 같은지 여부		
	• 식품접객영업자는 음식문화개선을 위하여 노력하고 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하고, 손님이 남은음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부		
	• 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받는지 여부 - 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 음식점에서 외부와 내부에 가격표를 부착했는지 여부 • 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받는지 여부 - 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 음식점에서 외부와 내부에 가격표를 부착했는지 여부		
	• 음식판매자동차(푸드트럭) 사용하는 휴게음식점, 제과점영업자의 신고장소 외 영업 여부		
	• 기타 식품위생법 위반 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사사항
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	• 단란주점영업자가 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 묵인하는 행위		
	• 유흥주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원 명부 비치 기록·관리여부		
	• 손님을 꺾어서 끌어들이는 행위 여부		
	• 업체 안에서 선량한 미풍양속을 해치는공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하는 행위		
	• 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥행위를 하게 하는 행위여부		
	• 청소년유해업체 청소년 고용 행위 여부		
	• 청소년유해업체 청소년 출입 행위 여부		
	• 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입하여 주류 제공한 경우)		
7. 지도·권장사항	• 조리시 오염구역과 비오염구역등 설정 구분여부		
	• 식중독 발생 우려가 있는 생굴등 어패류등을 사용할 경우 보관·취급등에 관한 위생관리 철저		
	• 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관여부		
	• 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지여부		
	• 종업원의 반지, 시계, 목걸이등 장신구 착용여부		
	• 식품의 조리시 마스크 착용여부		
	• 음용수로 제공하는 정수기의 세척 및 소독등 청결여부		
	• 영업장 내에 직접 관리하는 커피 미니자동판매기를 매일 세척·소독하는 등 위생적으로 관리되고 있는지 여부		
	• 쥐·바퀴 등 해충이 자판기 내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부		
	• 타 법령 [원산지법, 화학물질관리법(아산화질소 등), 목탄(숯)] 위반 행위(관련기관에 통보 및 고발 등 조치)		
	• 업체 위생관리책임자 지정·운영여부		
	• 위생관리책임자의 일일점검 실시여부		
	• 남은 음식 발생량 매일 기록하는지 여부		

점검자 종합의견

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

집단급식소 지도·점검표

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

〈위탁급식의 경우〉

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

⑭ 영업장규모	㎡	⑮ 종업원수	명
조리종사자수	명	1회 최대 급식 인원	명
조리원 1인당 급식인원	명	배식형태	<input type="checkbox"/> 식당배식 <input type="checkbox"/> 교실배식
운반차량수	대	차량종류	<input type="checkbox"/> 소유(대) <input type="checkbox"/> 지입(대)
용수	<input type="checkbox"/> 상수도 <input type="checkbox"/> 지하수	지하수 사용시 물탱크 설치	용량 (L)

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

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
• 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C11
• 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치 - 축산농가의 분뇨 유입 가능성 여부 등	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C12
• 지하수를 사용하는 경우 용수저장장치에 살균소독장치를 설치	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C13
• 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C14
• 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치 ※ 집단급식소가 위치한 건축물안에 시설기준에 적합한 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C15
• 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설 구비	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C16
• 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C17
• 화장실과 탈의실의 청결 관리	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C18
• 화장실 내에 손을 씻는 시설	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C19
〈 위탁급식영업체 〉			
• 영업활동을 위한 독립된 사무소 ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있음	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C20
• 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 ※ 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C21
• 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 ※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 제외	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C22
• 식재료처리시설(「식품위생법」 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용) ※ 농·임·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C23
개인위생			
• 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자 및 집단급식소 설치·운영자의 건강진단 실시 (위탁급식소의 경우 제외) - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부	법제40조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C24
• 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 - 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 및 오염작업 후 손 세척 등	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C25

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

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
보관·운송			
• 식품등의 보관·운반·진열시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C48
• 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C49
• 보관창고의 청결 유지	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C50
• 원부자재 및 완제품(날음식과 가열조리 음식)의 구분·보관	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C51
기타			
• 조리종사자수 대비 급식인원이 적정한지	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C52
• 집단급식소 설치·운영자와 위탁계약한 사항외의 영업행위를 하는지	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C53
• 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하는지	법제88조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C54
• 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 ※ 위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우 제외	법제41조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C55
• 조리사, 영양사 채용 ※ 100인 미만 산업체 집단급식소의 경우 예외	령제36조 령제37조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C56
• 영리 목적의 영업 여부(불특정 다수에게 급식 제공 등)	법제37조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	C57

점검자 의견

◆ 검체채취

조리식품 지하수 식재료(가공식품) 음용수

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

집단급식소 식품판매업체 지도·점검표

[점검시간 : :]

* 24시 기준으로 작성

① 업체명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	⑤ 팩스번호

⑥ 영업신고	□유 □무	⑦ 사업자등록번호	제 호
		⑧ 영업의 종류	
		⑨ 영업신고번호	제 호
⑩ 영업장규모	㎡	⑪ 종업원수	명
⑫ 운반차량수	대	⑬ 차량종류	□소유(대) □지입(대)
⑭ 전처리 공정	□유 □무	⑮ 용수	□상수도 □지하수
⑯ 냉장냉동설비	□유 □무	⑰ 영업시간	□주간 □야간
⑱ 취급품목			
⑲ 취급품목수	개	⑳ 납품업체수	개소
㉑ 학교납품여부	□유 □무	㉒ 거래학교수	개소

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
시설 등 환경			
• 영업활동을 위한 독립된 사무소 구비 여부 ※ 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소 사용 가능	법제36조	□적 □부	
• 식품 선별·분류 작업 시 항상 찬 곳(0~18℃)에서 실시 여부	법제36조	□적 □부	
• 작업장이 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 여부	법제36조	□적 □부	
• 작업장 바닥을 콘크리트 등으로 내수처리 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 관리하는지 여부	법제36조	□적 □부	
• 작업장에서 쥐·바퀴 등 해충을 막을 수 있는 시설 구비 및 청결 관리 여부	법제3조 법제36조	□적 □부	
• 작업장 사용 칼, 도마 등 조리기구의 경우 육류용과 채소용 등 용도별로 구분 사용 여부	법제36조	□적 □부	

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
<ul style="list-style-type: none"> • 식품등을 위생적으로 보관·관리 가능한 창고 구비 여부 ※ 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차 가능 	법제3조 법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 식품등의 보존 및 보관기준 (냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하)에 적합한 냉장 및 냉동시설 구비 여부 ※ 다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 선택사항 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 식품등을 보관·운반·진열시 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃이하)에 적합한 관리 여부 	법제7조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관·운반하는 경우 구분 여부 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 구비 여부 ※ 다만, 법제22조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장 시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 선택사항 	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설 구비 	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리 	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
개인위생			
<ul style="list-style-type: none"> • 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자의 건강진단 실시 여부 - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부 	법제40조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 - 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 시 손 세척 등 	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
원료사용			
<ul style="list-style-type: none"> • 검수시 입고검사(시험성적서 확인, 관능검사 등) 	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 무허가(무신고) 원료 및 식품의 사용여부 	법제4조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부 	법제4조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 무표시 원료 및 식품의 사용여부 	법제10조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무 	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사의 해동요청에 의해 냉동식품을 냉장운반 등을 할 경우 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용 표시 여부 	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 작업장 사용 기구·용기(칼, 도마 등)·포장의 사용 전·후 및 정기 살균·소독 여부 	법제3조 법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<ul style="list-style-type: none"> • 동물·수산물의 내장 등 세균의 오염원이 될 수 있는 식품부산물 처리 시 사용 기구에 대한 오염방지 여부 	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
• 유통기한이 경과된 제품(원재료 포함)을 집단급식소 판매목적으로 보관·운반 및 사용 여부	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 ※ 다만, 둘 이상의 업체가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업체에 대한 시험결과로 해당 업체에 대한 검사에 같음	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 용수 저장탱크를 주기적으로 청소·소독(반기별 1회 이상)	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등의 사용, 조리 여부	법제15조 법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 포장된 식품 등을 판매의 목적으로 포장을 뜯어 불법 판매 여부	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
기타			
• 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품을 역학조사 완료 시까지 원상태로 보존 여부	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 식품의 구매·운반·보관·판매 등의 과정에 대한 거래내역을 2년간 보관 여부	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 영업자가 위생교육을 받았는지 여부	법제40조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
• 행정처분기준에 따라 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 이행했는지 여부	법제75조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	

점검자 의견

◆ 검체채취

조리식품 지하수 식재료(가공식품) 환경검체(swab)

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

식품제조·가공업체 지도·점검표(전통시장용)

○ 시장명 :

○ 업체명 :

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
항목	세부항목	계(100)			
위생적 취급 여부 (40)	원료보관실·제조가공실·포장실 등 청결여부(청소상태, 해충 등)	8			
	미포장 제품중 그대로 섭취하는 식품 뚜껑 설치 판매여부	3			
	원료(완제품) 보관기준 준수 여부 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	5			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	5			
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	4			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3			
	기계·기구류 사용후 살균·소독 및 위생적 유지·관리 여부	8			
	영업장에 개·고양이 등 애완동물 출입여부	2			
	영업장에서 흡연·세탁 등 비위생적 행동 여부	2			
취급 식품 (원료) 관리 (30)	사용등이 금지된 동·식물 원료 사용 취급여부	3			
	허용외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반여부	4			
	작업장 바닥에서 원료 전처리 여부	4			
	비가식부분 원료 사용 여부	3			
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	4			
	유통기한 경과 원료 취급여부	5			
	원료 보관시 바닥에 방치하여 보관여부	3			
시설 기준 (15)	식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	4			
	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	2			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	2			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	3			
기타 (15)	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	2			
	영업신고 여부	3			
	원료수불부, 생산작업일지, 거래기록서류 작성여부	3			
	자가품질검사 실시 및 성적서 보관 여부	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	2			
	표시기준 준수여부 및 허위표시·과대광고 여부	2			
건강진단 실시여부	2				

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 2차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 3차 점검일자 :

점 검 자 :

즉석판매제조·가공업체 지도·점검표(전통시장용)

○ 시장명 :

○ 업체명 :

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
항목	세부항목	계(100)			
위생적 취급 여부 (40)	원료보관실·제조가공실·포장실 등 청결여부(청소상태, 해충 등)	8			
	미포장 제품중 그대로 섭취하는 식품 뚜껑 설치 판매여부	4			
	원료(완제품) 보관기준 준수 여부 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	5			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	4			
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	4			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3			
	기계·기구류 사용후 살균·소독 및 위생적 유지·관리 여부	8			
	영업장에 개·고양이 등 애완동물 출입여부	2			
	영업장에서 흡연·세탁 등 비위생적 행동 여부	2			
취급 식품 (원료) 관리 (30)	사용등이 금지된 동·식물 원료 사용 취급여부	3			
	허용외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반여부	4			
	작업장 바닥에서 원료 전처리 여부	4			
	비가식부분 원료 사용 여부	3			
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	4			
	유통기한 경과 원료 취급여부	5			
	원료 보관시 바닥에 방치하여 보관여부	3			
식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	4				
시설 기준 (15)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	2			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	2			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	3			
	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	2			
기타 (15)	영업신고 여부	3			
	자가품질검사 실시 및 성적서 보관 여부	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	3			
	표시기준 준수여부 및 허위표시·과대광고 여부	3			
	건강진단 실시여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 2차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 3차 점검일자 :

점 검 자 :

식품접객업체 지도·점검표(전통시장용)

○ 시장명 :

○ 업체명 :

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
항목	세부항목	계(100)			
위생적 취급 여부 (47)	원료보관실·조리실·객실 등 청결여부(청소상태, 해충 등)	8			
	반찬류 및 직접 섭취식품의 뚜껑있는 위생용기 보관·판매여부	5			
	원료(완제품) 보관기준 준수 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	4			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	5			
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	4			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3			
	어류, 농산물, 육류 원료별 칼·도마 구분사용 여부	4			
	컵·식기류·조리기구 등 사용후 세척 및 살균·소독 여부	5			
	컵·식기류 등 보관장소 먼지 오염방지용 덮개(뚜껑) 설치 여부	5			
	영업장에 개·고양이 등 애완동물 출입여부	2			
영업장에서 흡연·세탁 등 비위생적 행동 여부	2				
취급 식품 (원료) 관리 (30)	사용등이 금지된 동·식물 원료 사용 취급여부	3			
	허용외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반여부	3			
	조리장 바닥에서 원료 전처리 여부	4			
	비가식부분 원료 사용 여부	3			
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	4			
	유통기한 경과 원료 취급여부	5			
	원료 보관시 바닥에 방치하여 보관여부	4			
식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	4				
시설 기준 (15)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	2			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	2			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	2			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	4			
화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	2				
기타 (8)	영업신고 여부	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	2			
	건강진단 실시여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 2차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 3차 점검일자 :

점 검 자 :

일반판매업체지도·계도표(전통시장용)

○ 시장명 :

○ 업체명 :

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
	세부항목	계(100)			
위생적 취급 여부 (46)	제품보관창고·판매장 바닥 등 영업장 내부 청결상태(청소상태, 해충 등)	7			
	반찬류 및 직접 섭취식품의 뚜껑있는 위생용기 보관·판매여부	6			
	원료(완제품) 보관기준 준수 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	6			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	6			
	전처리 종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	6			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 세척(소독) 실시 여부	4			
	전처리 등에 사용한 기계·기구류 사용후 세척(살균·소독) 여부	4			
쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	7				
취급 식품 (원료) 관리 (33)	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	5			
	유통기한 경과 원료 취급여부	6			
	식품을 바닥에 놓고 전처리 및 판매하는지 여부	6			
	비가식부분 원료 사용 여부	5			
	식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	6			
	포장된 식품을 포장을 개봉하여 판매여부	5			
기타 (21)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	5			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	4			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	3			
	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	3			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 2차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 3차 점검일자 :

점 검 자 :

식품유통·판매업체등의 지도·점검표

■ 영업신고사항

업 소 명		전 화 번 호	
소 재 지			
대 표 자		영 업 신 고 번 호	
영 업 장 면 적 (㎡)	종 사 자		연 간 매 출 액 (천 원) 주 요 생 산 품 목
작 업 장	생 산 직	명	
실 험 실	사 무 직	명	
기 타	기 타	명	

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점 검 결 과	위 반 또는 현 지 지도 사 항
1. 허가(신고) 사항 점검	가. 영업허가(신고)	• 영업허가(신고) 여부		
		• 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	• 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	다. 기타사항			
2. 시설기준 점검 (식품 운반업)	가. 운반시설	• 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 또는 선박 보유 여부 - 어패류에 식용얼음 넣어 운반하거나 냉동 또는 냉장시설이 필요없는 식품만 취급하는 경우		
		• 냉동·냉장시설 적재고 내부는 적합한 온도유지 및 시설외부 온도계 설치 여부		
		• 적재고는 혈액 등 미누출, 냄새 방지 구조여부		
	나. 세차시설	• 전용세차장 설치 여부(공동세차장, 타인의 세차장 사용계약한 경우 제외)		
	다. 차고	• 전용차고 보유 여부(타인의 차고 사용계약한 경우 제외)		
바. 기타사항				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2-1. 시설기준 점검(식품 소분업)	가. 소분포장실	• 식품등을 소분·포장할 수 있는 시설 설치여부		
		• 소분·포장하려는 제품과 소분·포장한 완제품 보관창고 설치 여부		
2-2. 시설기준 점검 (식용얼음 판매업)	가. 시설관리	• 판매장은 얼음을 저장하는 창고와 취급실 구획여부		
		• 취급실의 바닥은 타일·콘크리트 또는 두꺼운 목판자 설비 및 배수 적정여부		
		• 배수로 덮개 설치 여부		
		• 얼음 저장 창고 온도계 비치 여부		
		• 소비자에게 배달판매할 시 위생적인 용기비치여부		
2-3. 시설기준 점검 (유통전문 판매업)	가. 시설관리	• 영업활동을 위한 독립된 사무소 설치여부 - 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 사무소 사용가능		
		• 보관창고 설치 여부(타지역 및 임차 사용가능)		
		• 영업신고한 사무소(같은장소, 같은건물) 상시 운영하는 반품·교환품 보관시설 설치 여부		
2-4. 시설기준 점검 (기타식품 판매업)	가. 진열대·판매대	• 냉동시설 또는 냉장고·진열대 및 판매대 설치여부		
2-5. 시설기준 점검 (식품냉동· 냉장업)	가. 작업장 등 관리	• 작업장은 독립건물 또는 다른용도 시설과 분리여부		
		• 적하실·냉동예비실·냉동실 및 냉장실 각각 분리 또는 구획 여부		
		• 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 및 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리		
		• 냉동예비실·냉동실 및 냉장실 온도계 비치여부		
		• 악취·유해가스·매연·증기 등 배출 환기시설 설치 여부		
		• 쥐·바퀴 등 해충이 유입 방지 설치 여부		
		• 작업장 안에 사용하는 기구 및 용기포장 중 식품접촉 하는 부분 살균소독이 가능 여부		
		• 수도물이나 먹는물관리법 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지사수 등을 공급할 수 있는 시설 갖추었는지 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
3. 기록 및 검사 등관련서류점검 (영업자준수사항 공통사항)	가. 식품거래내역	• 영업자간 식품거래기록 작성보관(2년)여부		
	나. 실험용동물등	• 미검사 축산물 또는 실험용 등 용도로 사용한 동물 운반·보관·진열 또는 판매하는지 여부		
	다. 유통기한	• 유통기한 경과제품 판매목적으로 소분·운반·진열 또는 보관 판매하는지 여부		
	나. 수질검사	• 식품의 조리·세척등에 사용하는 지하수 수질검사 여부(일부항목 : 1년, 모든항목 : 2년)		
	다. 영업신고증	• 영업신고증 영업체 내 보관여부		
	라. 기타사항	• 수입 농산물(한약재) 의약품 용도 판매 여부		
3-1. 영업자 준수사항	가. 식품운반업	• 식품운반업자는 살아있는 동물을 운반하는지 여부		
	나. 유통전문 판매업	• 유통전문판매업자는 소비자로부터 이물검출 등 불만사례 등 그 기록 2년간 보관하는지 여부		
	다. 식품소분 판매업	• 식품소분·판매업자는 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 수입, 가공, 사용, 운반 등 하는지 여부		
4. 영업자 및 종사자 위생점검	가. 건강진단	• 종사자 건강진단 실시 여부		
		• 영업에 종사하지 못하는 질병 보유자 종사여부		
	나. 위생교육	• 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	• 종사자의 위생목 착용 등 개인위생관리 여부		
	라. 그밖의 사항			
5. 소분품목 및 영업 행위 점검	가. 소분하고자 하는 품목	• 소분금지품목 소분행위 여부		
		• 무신고(제조 및 수입)제품 소분 여부		
		• 부패·변질된 식품 소분 여부		
		• 유통기한 경과제품 소분 여부		
		• 유통기한 임의변경, 위·변조 여부		
		• 보관기준 준수여부		
		• 보관기준 준수여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
5. 소분품목 및 영업 행위 점검	나. 소분한 품목	• 한글표시기준 준수여부 (유통기한 임의연장, 영양성분 적정표시 등)		
		• 허위표시·과대광고 표시여부		
		• 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안제품소분여부		
		• 사행심 조장제품 소분 여부		
		• 유통기한 경과제품 판매목적 보관여부		
		• 냉동·냉장 제품 보관기준 준수 여부		
6. 시설물 및 기구류 관리 점검	다. 소분 용기 포장지	• 무신고(제조 또는 수입)용기 포장 사용 소분여부		
	가. 시설물 관리	• 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		• 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		

점검자 종합의견

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

식품자동판매기 지도·점검표

업체명		신고번호	제 호
대표자	소재지		
전화번호	취급품목	커피류, 차류	

구 분	점 검 사 항	점검 결과
1. 시설기준 등	<ul style="list-style-type: none"> • 영업신고 여부 • 옥외에 설치된 자판기 비·눈·직사광선으로부터 보호 할 수 있는 차양시설 설치 여부 • 마시기에 적합한 먹는 물 사용 여부 • 더운물을 필요로 하는 제품의 음용온도는 68℃ 이상되는지 여부 ※ 자판기 외부의 디지털로 표시된 온도가 아닌 실제 제품 온도 ※ 옥외에 설치된 식품자동판매기 온도 측정 시 바깥온도를 고려하여 온도 측정 (특히 동절기) 	
2. 영업자의 준수 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 식품제조가공업체 등에서 적법하게 제조가공된 제품인지 여부 • 유통기한 경과 제품 보관 및 사용여부 • 자판기 내부(재료혼합기·급수통·급수호스 등) 하루 1회 이상 세척 또는 소독 여부 • 뚜껑이 있는 쓰레기통 비치 여부 • 쥐·바퀴등 해충이 자판기내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 • 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하고, 점검일시, 점검자, 점검결과를 표시할 수 있는 아크릴로된 점검표가 비치(부착)되어 있는지 여부 • 자판기에 영업신고 번호, 영업자의 주소·성명, 제품의 명칭 및 고장시의 연락전화번호가 표시되어 있는지 여부 	
3. 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 온장보관 자동판매기에 대하여도 유통기한 경과 또는 보존온도 준수여부 등 • 냉음료에 사용되는 얼음은 식용얼음 기준 및 규격에 적합하여야 함 	
4. 점검자 의견		

위와 같이 지도·점검하였음을 확인합니다.

20 년 월 일

확인자(위생관리책임자)	성명	(인)
점검자 소속 ○○○○	소비자감시원 성명	(인)
점검자 소속 ○○○○	소비자감시원 성명	(인)wq

2020

소비자식품위생감시원 교육교재

발 행 일 2020년 6월
발 행 처 식품의약품안전처
편 집 식품의약품안전처 식품안전관리과
주 소 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운
문 의 처 Tel. 043-719-2052
누 리 집 <http://www.mfds.go.kr>
디자인·제작 (사)한국장애인문화협회인쇄사업부 063-714-3967



“청렴한 식약처 국민안심의 시작”

공익신고자 보호제도란?

- 공익신고자등(친족 또는 동거인 포함)이 공익신고등으로 인하여 피해를 받지 않도록 비밀보장, 불이익보호조치, 신분보호조치 등을 통하여 보호하는 제도

♣ 보호조치 요구 방법

우편(30102) 세종특별자치시 도움5로 20 정부세종청사 7동, 국민권익위원회 공익보호지원과/
전화 044-200-7773/팩스 044-200-7949



식품의약품안전처

식품안전정책국 식품안전관리과

28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Tel. 043-719-2052 Fax. 043-719-2050