식품위생법 개선사례 기술교육



목 차

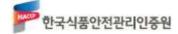
Ι

HACCP 인증업체 법 위반 현황

- 1. HACCP 인증업체 법 위반 현황
- 2. 법 위반 업체 기술지원 현황

기술지원 가이드 및 개선사례

- 1. 시설기준(법 제36조)
- 2. 품목제조보고(법 제37조)
- 3. 영업자 준수사항(법 제44조)
- 4. 건강진단(법 제40조)
- 5. 위생관리(법 제3조 및 제7조)
- 6. 표시기준
- 7. 제품검사(법 제31조)
- 8. 교육 및 훈련(법 제41조)



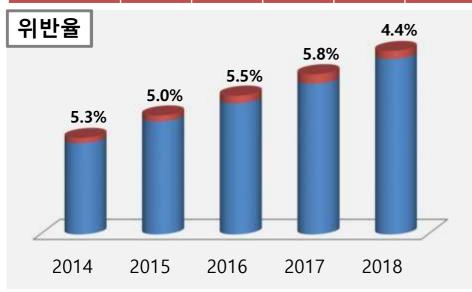
1. HACCP 인증업체 법 위반 현황

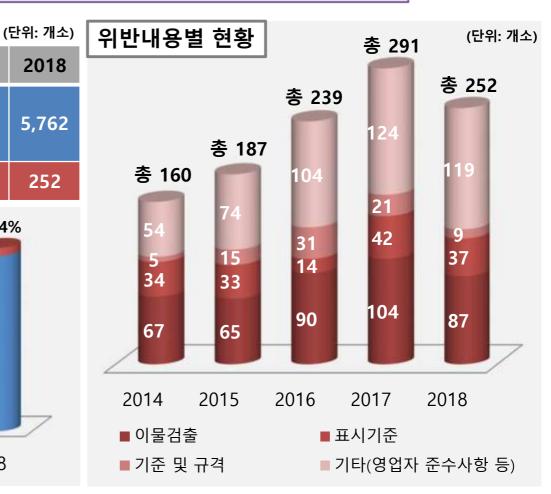


1. HACCP 인증업체 법 위반 현황

최근 5년간 HACCP 인증업체 식품위생관리법 위반 현황

				•	
	2014	2015	2016	2017	2018
식품 HACCP 인증업체	3,029	3,734	4,358	5,031	5,762
법 위반 업체	160	187	239	291	252





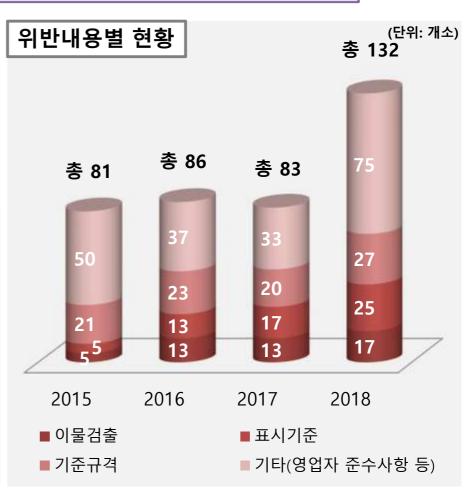


1. HACCP 인증업체 법 위반 현황

최근 5년간 HACCP 인증업체 **축산물위생관리법** 위반 현황

(단위: 개소)						
	2014	2015	2016	2017	2018	
축산물 HACCP 인증업체	2,731	3,192	3,724	4,227	4,665	
법 위반 업체	165	81	86	83	132	







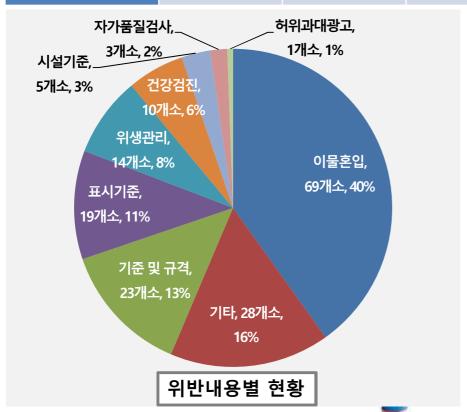
2. 법 위반 업체 기술지원 현황

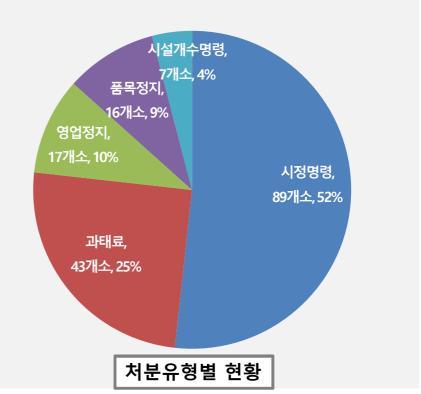


2. 법 위반 업체 기술지원 현황

기술지원 업체 법 위반내용 및 처분유형 현황

기술지원 실적 (2019.08.31.기준) (단위: 개소) 구 분 총계 일 반 소규모 법 위반 기술지도 172 81 91







기술지원 가이드 및 개선사례



1. **시설기준** (법 제36조)



시설기준

법적근거 🔪

- ▶ 식품위생법 제36조(시설기준)
 - → 식품위생법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)
 - ┗ [별표14] 업종별 시설기준

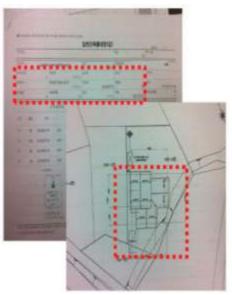
[참고자료] 식품위생법 제36조 시설기준

제36조(시설기준) ① 다음의 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 시설기준에 맞는 시설을 갖추어야 한다. <개

정 2010.1.18., 2013.3.23.>

- 1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업
- 2. 기구 또는 용기 · 포장의 제조업
- 3. 식품접객업
- ② 제1항 각 호에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 대통령령으로 정한다.







시설기준

위반사례

- ▶ 영업장의 면적을 변경하고 변경신고 미실시 (ex.식품원료 창고 이외의 장소에서 관리)
 - ▶ 수질검사 부적합

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표23] 행정처분 기준

		행정처분기준		
구분	내용	1차	2차	3차
허가, 신고 또는 등	등록 없이 영업소를 이전한 경우	영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄		
변경허가를 받지 아니하거나 변경신고 또는 변경등록를	영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없 이 영업신고를 한 경우를 포함한다)	영업허가 · 등록취소 또는 영업소 폐쇄		
하지 아니한 경우로서	영업시설의 일부를 철거한 경우	시설개수 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
영업장의 면적을 변경	영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일
변경신고 또는 변경등록를 하지 아니하고 추가로 시설을 설치하여 새로운 제품을 생산한 경우		시정명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
급수시설기준을 위반한 경우 (수질검사결과 부적합판정을 받은 경우 포함)		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월

시설기준

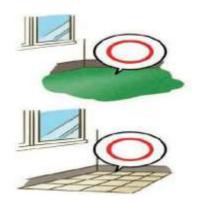
확인사항

- ▶ 영업장 면적 변경 시 신고 필수
- ▶ 업종별 시설기준 준수 하여 작업장 유지 및 보수 관리 철저

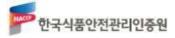
√ 영업장 면적변경



- ✓ 영업장 바닥, 내벽, 천장 파손 등 발생 시 보수
 - : 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고 세척소독 용이하여야 함







[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표14] 업종별 시설 기준 1

업종별시설기준(제36조 관련)

- 1. 식품제조 · 가공업의 시설기준
- 가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등
 - 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
 - 2) 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적정한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
 - 3) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장

- 1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가 공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이· 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제 조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획 할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하 지 아니하다.
- 3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
- 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

- 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위 생상 위해발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내 부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다
- 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기 에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 6) 작업장은 페기물 · 페수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품 의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준 에 적합한 것이어야 한다.
- 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 3) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

라. 급수시설

1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합 한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.



[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표14] 업종별 시설 기준 2

- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사 육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아 니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

마. 화장실

- 1) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 2) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

바. 창고 등의 시설

- 1) 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.
- 2) 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.

사. 검사실

- 1) 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.
- 가) 법 제31조제2항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
- 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우

- 다) 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
- 라) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사 가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 법 제31조제1항에 따 른 자가품질검사를 하려는 경우
- 마) 같은 영업자, 동일한 기업집단(「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단을 말한다)에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 영업자의 계열회사(같은 법 제2조제3호에 따른 계열회사를 말한다)가 영 제21조제1항제3호에 따른 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항제3호에 따른 축산물가공업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업, 「약사법」 제31조제1항·제4항에 따른 의약품·의약외품을 제조하는 영업 또는 「화장품법」 제3조제1항에 따른 화장품의 전부 또는 일부를 제조하는 영업을 하면서 해당 영업소에 검사실 또는 시험실을 갖추고 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
- 2) 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약 류를 갖추어야 한다.

아. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.

법 위반 업체 개선사례

▶ **위반내용** : [식품위생법 제36조] 시설을 설치하여 신고하지 않고 사용한 경우

▶ **처분유형** : 시정명령

개선 전

■ A업체(과자)

- 신고된 영업장 외 천막구조 내포장지 보관 등 창고 사용





개선 후

▲ A업체

- 해당 구역 철거 완료
- 창고형태로 사용하지 않음







2. 품목제조보고 [법 제37조]



2. 품목제조보고 [법 제37조]

품목제조보고

법적근거

- ▶ 식품위생법 제37조(영업허가 등)
 - → 식품위생법 시행령 제23조~제26조
 - → 식품위생법 시행규칙 제45조(품목제조의 보고 등)
- ▶ 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」고시

✓ 대상업종 : 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자

✓ 보고기한 : 영업허가 또는 신고관청에 제품생산 개시전이나 제품생산 개시 후 7일 이내

✓ 구비서류: 제조방법설명서, 유통기한 설정사유서(「식품, 식품첨가물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 참조)



2. 품목제조보고 (법 제37조)

품목제조보고

- 위 반 사 례 🍃 🕨 품목제조 미보고
 - ▶ 품목제조보고사항 등의 변경 신고 미실시

[참고자료] 식품위생법 시행령 [별표2] 과태료부과기준

	과태료 금액(단위: 만원)			
위반행위	1차 위반	2차 위반	3차이상 위반	
법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	200	300	400	

확인사항 🍃 ト 생산제품의 품목제조보고 여부 및 일치 여부 확인



2. 품목제조보고 [법 제37조]

법 위반 업체 개선사례

▶ **위반내용** : [식품위생법 제37조] 품목제조보고 미보고

▶ 처분유형 : 과태료부과

개선 전

■ B업체(음료)

- 신규원료 곤약분말 첨가하여 제조
- 품목제조변경 미보고(허위보고)





개선 후

■ B업체

- 품목제조 **변경보고** 완료
- 신규 원료에 대한 기록 관리 철저











원료수불부 / 생산일지 / 거래기록서

법적근거

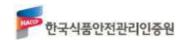
- ▶ 식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항)
 - → 식품위생법 시행령 제29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)
 - → 식품위생법 시행규칙 [별표17] 식품접객영업자 등의 준수사항

√원료수불부, 생산일지 작성 및 보관

: 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불부 관계 서류를 작성하되 거짓으로 작성해서는 안됨. 해당 서류는 최종 기재일부터 3년간 보관

✓ 제품거래기록서

: 제품의 거래기록 자성하고 최종 기재일 부터 3년간 보관



원료수불부 / 생산일지 / 거래기록서

위 반 사 례 🍃 ▶ 원료수불부 / 생산·작업일지 / 거래기록서 미작성, 허위기재, 보관

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표23] 행정처분 기준

	행정처분기준			
구 분	내용	1차위반	2차위반	3차위반
생산 및 작업 일지	생산 및 작업 일지 미작성 하거나 거짓 작성 또는 보 관하지 아니한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월
원료 입고(검사)일지 및 원료 수불 관계 서류	미작성 하거나 거짓 작성 또는 보 관하지 아니한 경우	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
제품 거래 기록 서류	미작성 하거나 보관하지 아니한 경우	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일

▶ 원/부재료의 입·출고 기록관리 및 보관 준수



법 위반 업체 개선사례 1

▶ **위반내용** : [식품위생법 제44조] 생산 및 작업기록에 관한 서류 미작성

▶ **처분유형** : 과징금부과

개선 전

■ C업체(빵류)

- 인력부족 및 업무분장의 미흡으로 생산일지 작성 누락

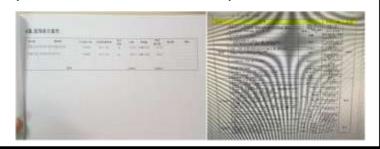




개선 후

▲ C업체

- 생산기록 등 전산 작성 완료
- 업무 인수인계에 관한 사항 정비 (대표자가 직접 작성)





법 위반 업체 개선사례 2

▶ 위반내용 : [식품위생법 제44조] 원료수불 관계서류 미작성 (미보관)

▶ **처분유형** : 영업정지

개선 전

■ D 업체(과자)

- 인력부족 및 업무분장의 미흡으로 작성 누락

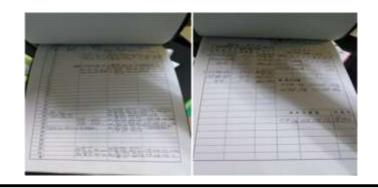




개선 후

☑ D업체

- 업무분장 및 담당자 인수인계 철저
- 이후 원료수불부 누락 없이 작성







용수검사

법적근거

- ▶ 식품위생법 제44조(영업자등의 준수사항)
 - → 식품위생법 시행령 제29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)
 - → 식품위생법 시행규칙 제57조(식품접객영업자등의 준수사항 등)
 - → [별표17] 식품접객영업자등의 준수사항
- ▶ 먹는물관리법 제5조(먹는물 등의 수질 관리)

지하수 사용 시 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 먹는 물의 수질기준에 따라 검사

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표 17]

식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항
자. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1 년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.



용수검사

위반사례

- ▶ 부적합 판정된 지하수를 식품제조가공에 사용
- ▶ 수질검사 주기 미 준수

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표23] 행정처분 기준

위반사항		행정처분기준		
구 분	내용	1차위반	2차위반	3차위반
수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또	수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
는 식품의 제조가공 등에 사용하는 경우	부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우	영업허가·등록 취소 또는 영업소폐쇄		

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표20] 식품안전관리인증기준적용업소의 인증취소 등의 기준

위반사항		그기버런	처분기준
구 분	내용	근거법령	시판기판
식품안전관리인증기준을 지키지 않은 경우	지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우	법 제48조 제8항제1 호	인증취소

용수검사

확인사항

- ▶ 지하수 사용 시 수질검사 주기(연1회, 음용수는 반기1회) 준수 및 적합한 용수 사용
- ▶ 지하수를 비가열 섭취식품의 원재료·부재료의 세척용수 또는 배합수로 사용하면서 살균 또는 소독을 하지 않은 경우 HACCP 인증취소

	23 8	M AI	4	질 검/	나 성적	H	생연시	
						1777	18-0	2509
	海南市	4436		10 01	0.0(8)))			
	* *							
싶	心息音音	merent er	PERSONAL PROPERTY.	-	所真者	44.	製料等等	8759.4
Úř.	8468	19-120/89	S+W31	2018-12-63	804-80.0	89-1-6	新り付加	
×						8197	8-07	
	5 H	0 X	NEEDE-	- un		DE 80 00		_
-		USW.	160			EAST.	200	100
_		987.		2.11				8.9
1	गणका		HE OTHER	800	2 1.2+10:	CH-ARREAS	40 Mil (40) All	8-178
÷	企会を以る	44640	R (8 (9) 1 (944)	800		CAROTTEN I	E.110.E-105.	9.80
÷	140%	STATES.	S 20 (0.11) (0.00)	979	30 HEAR		3.1 965 758	0.41
÷	B-0107		3.5LMS298 3.5 MS298	H U Ø	N HATE		0.00,mp0.119	0.00
Ť	16.01341		11.01.005.010	800		9-940-1973	1.1 m/c=10	9.00
3	retrieve to Charle		11 11 mg/L/21 15	MICH		4-610-1009	13.18° ma5.*140	9,400
6	P-8156		0.000m/5.4146	Mide		CHIEGADA THE	5.800 m/5.418	9.01
6	el-statto-		A 81 ag 5,49 in	W 0 0	30 15 10 10 41	Calculation Property	3.1 mg/L+149	9:01
70"	HEREELEN I		1.01 165,170	#0#		200,440	0.1 m/c/04	41.003
Th	祖が同性性		10.71 Jug 6 (1) (1)	800	45 n.cam	10000	0.01065.119	0.00
17	植性性素洗色	0, 0	35 (60) 75 75	3.0	47 光彩安林		2.0 m/c/104	8:01
30	性が確認的		10,1887, eq.(5,41.9)	供文學	41 Links	12	9.55,mg5.11H	9-07
H	MOVEMBER		1.6 (66.7)	39.00	41 (1):		360 pag(2014)	. Mr.
2	****		10.11 (657,1014)	800		29049	10 mg/s +0-6	1.0
25	49		10,700,0470,4145	H19.	40 44		10000	10.0
끞	MATRICE.		3.8Em5219	555	The second second		HOMES.	T.R.
곢	MUNICIPAL PROPERTY AND INC.		0.00 M/S/200	810	相 4P		Lagheria	8.01
50	WHEN DIE		1.01 (65.49)	808		0.00000	55,148 0.5 m/C108	0.01
#	A S. L. PLATE	10.0-00	3.1 mg/L/19	818	51 OANES		14 - 63	2.1
w	etz ert au		15.61 April 1938	879	SF CHELDU		2.465/000	9-016
治'	000000		0.00 m/5.444	M 8 8	All MARKET	0.13	200 447,1014	25.3
34	11215-0-41		11.00 44.0.00	800	50 2000		100 mg/C 70 ft	140
75	of al		15.01.04(5.01)	MICH	Still Stiller		3.3 min/1/19	81718
26	27.6		A.T. 645.F18.	株は金	50 100100		0.05.445.108	59:32.0
XY.	45000		4.2 (45.5)	810	57 41-0		4.0 170 100	10.10e
28	14 25 00		4.0 mg/t,1414	8.44	58 (6-0-02)		360 AUG/1116	-14
200	1.1-119-61		100 66558	EOE.	SEMBOR	MX	9.5 m/c/19	8.711
30	49160.00	104.1	NUMBER OF STREET	- 年世帝	60.			





건강진단

법적근거

- ▶ 식품위생법 제40조(건강진단)
 - ➡ 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)

제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

▶ 식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 제2조(건강진단 항목 등)

[참고자료] 식품위생법 제40조, 시행규칙 제49조

제40조(건강진단) ① <u>총리령</u>으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 한다. 다만, 다른 법령에 따라 같은 내용의 건강진단을 받는 경우에는 이 법에 따른 건강진단을 받은 것으로 본다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.〉

- ② 제1항에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못한다.
- ③ 영업자는 제1항을 위반하며 건강진단을 받지 아니한 자나 제2항에 따른 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 자를 그 영업에 종사시키지 못한다.
- ④ 제1항에 따른 건강진단의 실시방법 등과 제2항 및 제3항에 따른 타인에게 위해를 끼칠 무려가 있는 질병의 종류는 <u>총리령</u>으로 정한다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.〉

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

- ② 제1항에 따라 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 한다.
- ③ 제1항에 따른 건강진단은 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에서 정하는 바에 따른다. 〈개정 2013. 3. 23.〉



건강진단

위 반 사 례 🕨 건강진단 미 실시

[참고자료] 식품위생법 시행령 [별표2] 과태료부과기준

위반행위			과태료	. 금액(단위:	만원)
구분		내용	1차	2차	3차
건강진단을 받지 않은	영업자		20	40	60
건강신원을 받게 많는	종업원		10	20	30
	종업원 수 5명 이상 종업원 수 4명 이하	대상자의 50% 이상	50	100	150
건강진단을 받지 않은		대상자의 50% 미만	30	60	90
자를 영업에 종사시킨 영업자		대상자의 50% 이상	30	60	90
		대상자의 50% 미만	20	40	60
건강진단 결과 다른 사람 있다고 인정된			100	200	300



건강진단

확인사항 > 종사자 보건증 확인 및 건강진단 주기 준수

✓ 식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 [별표] 건강진단 항목 및 횟수 건강진단 항목 및 횟수(제2조 관련)

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품	1. 장티푸스(식품위생 관련 영업	
또는 기구 등의 살균·소독제는 제외	및 집단급식소 종사자만 해당	
한다)을 채취·제조·가공·조리·저	한다)	매년 1회
장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사	2. 페결핵	(건강진단 검진
하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원	3. 전염성 피부질환(한센병 등	을 받은 날을
중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물	세균성 피부질환을 말한다)	기준으로 한다)
을 운반하거나 판매하는 데 종사하는		
사람은 제외한다.		



법 위반 업체 개선사례

▶ 위반내용 : [식품위생법 제40조] 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킴

▶ **처분유형** : 과태료부과

개선 전

■ E업체(oo)

- 전 직원이 같은 날 검진받고 있으나, 해당 종사자는 검진 시기에 퇴사하였다가 재입사하여 누락됨



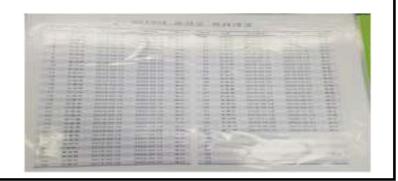


개선 후



- 행정부서와 품질관리부서에서 중복 확인하여 관리(누락 방지)







5. 위생관리 [법 제3조 및 제7조]



5. 위생관리 [법 제3조 및 7조]

위생적 취급기준

법적근거

- ▶ 식품위생법 제3조(식품 등의 취급)
 - → 식품위생법 시행규칙 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)
 - ➡ [별표1] 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준

[참고자료] 식품위생법 제3조

제3조(식품 등의 취급) ① 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취ㆍ제조ㆍ가공ㆍ사용ㆍ조리ㆍ저장ㆍ소분ㆍ운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다. ② 영업에 사용하는 기구 및 용기ㆍ포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다.

- ③ 제1항 및 제2항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기 · 포장(이하 "식품등"이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 <u>총</u>
- <u>리령으로 정한다.</u> <개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.>



5. 위생관리 [법 제3조 및 7조]

위생적 취급기준

위반사례

- ▶ 작업장, 제조설비 위생관리 미흡
 - ▶ 위생모 등 위생복 미착용
 - ▶ 냉장·냉동원료 보관관리 미흡

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표27] 법 제3조 및 제88조제2항제5호를 위반한 자에 대한 과태료 금액

위반사항	과태료 금액(단위: 만원)			
기반 가 영	1차위반	2차위반	3차이상위반	
식품등을 취급하는 원료보관실 · 제조가공실 · 조리실 · 포장실 등의 내부에 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우	50	100	150	
식품등의 원료 및 제품 중 부패 · 변질이 되기 쉬운 것을 냉동 · 냉장시설에 보관 · 관리 하지 아니한 경우	30	60	90	
식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모를 착용시키지 아니한 경우	20	40	60	
제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우	20	40	60	
식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세 척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육 류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우	50	100	150	

5. 위생관리 [법 제3조 및 7조]

위생적 취급기준

확인사항

- ▶ 작업장 및 제조설비 세척소독기준 및 주기적 관리방법 수립
- ▶ 개인위생관리(위생복 등) 방법 지도
- ▶ 원료 보관·관리 방법 안내

√ 분야별 위생관리 매뉴얼



위생복

작업중인 종업원은 위생복·위생모· 위생화 등 항시 착용



작업장

작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소관리 실시



배수로

배수로에 퇴적물이 쌓이지 않게 관리



작업도구

제품과 접촉되는 작업도구는 작업 종류 후 세척소독, 작업 시작 전 소독 실시



법 위반 업체 개선사례 1

▶ **위반내용** : [식품위생법 제3조] 제품 보관 관리 위반

▶ **처분유형** : 과태료부과

개선 전

■ F업체

- 냉장 및 냉동식품을 일반차량으로 운반하여 보존방법 위반





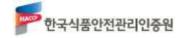
개선 후

■ F업체

- 냉동차량 구매 및 이용
- **자동온도기록지**(타코메타기) 이용







법 위반 업체 개선사례 2

▶ **위반내용** : [식품위생법 제3조] 위생모 및 위생복 미착용

▶ 처분유형 : 경고 및 과태료부과

개선 전

■ G업체(즉석섭취식품)

- 불시점검 당시 위생모 및 위생복 미착용
- 탈의실 내 위생복 보관 관리 미흡





개선 후

₫ G업체

- 작업 시 **위생모·위생복 착용 철저**
- 별도 위생교육 실시
- 위생복 청결관리 및 구분 보관







법 위반 업체 개선사례 3

▶ 위반내용 : [식품위생법 제3조] 제·조가공기구 위생상태 불량

▶ **처분유형** : 과징금부과

개선 전

■ H업체(음료류)

- 작업장 및 제조·가공 설비 위생 관리(청소상태 불량) 부족





개선 후

☑ H업체

- 매일 작업 종료 후 세척소독 실시 및주 1회 대청소 실시
- 작업장 / 개인 위생 추가 교육 실시
- 포장실 청소상태 점검 기준 추가







이물검출 및 보고

법적근거

- ▶ 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항 제46조(식품등의 이물 발견보고 등)
 - → 식품위생법 시행규칙 제60조(이물 보고의 대상 등)
 - → [별표17] 식품접객영업자 등의 준수사항 제1호, 사목
- ▶ 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」고시

[참고자료] 식품위생법 제7조, 제46조, 식품위생법 시행규칙 [별표17]

제7조(식품 또는 식품참가물에 관한 기준 및 규격)

③ 제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품철가물은 그 기준에 따라 제조 · 수입 · 가공 · 사용 · 조리 · 보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품철가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조 · 수입 · 가용 · 사용 · 조리 · 저장 · 소분 · 윤반 · 보존 또는 진열하여서는 아니 된다.

제46조(식품등의 이물 발견보고 등) 이 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 무려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질 [이하 '이물(真物)'이라 한다]을 발견한 사실을 신고발은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다. 〈매절 2013.3.23〉

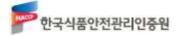
② <u>「소비자기본법」</u>에 따른 한국소비자원 및 소비자단체와 <u>「전자삼거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」</u>에 따른 통신판매중개업자로서 식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 자는 소비자로부터 이물 발견의 신교를 접수하는 경우 자체 없이 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다. (개점 2013.3, 23, 2019.1, 15.>

- ③ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 이를 식품의약품만전처장에게 통보하여야 한다. (개정 2013, 3, 23.)
- ④ 식품의약품안전처장은 제1항부터 제3항까지의 규정에 따라 이물 발견의 신고를 통보받은 경우 이물혼입 원인 조사를 위하여 필요한 조치를 취하여야 한다. 《개정 2013. 3. 23》

⑤ 제1함에 따른 이물 보고의 기준 · 대상 및 절차 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다. 〈개정 2010, 1, 18, 2013, 3, 23,

식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항사. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간보관할 수 있다.



이물검출 및 보고

- 위 반 사 례 🍃 ▶ 제조과정 중 이물혼입
 - ▶ 이물 발견 신고 지체보고 또는 미보고

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표23] 행정처분기준

위반사항		행정처분기준		
구 분	내용	1차위반	2차위반	3차위반
	1) 기생충 및 그 알, 금속(금속성 이물로서 쇳 가루는 제외한다) 또는 유리의 혼입	품목 제조정지 7일 과 해당 제품 폐기	품목제조정지 15일 과 해당 제품 폐기	품목제조정지 1개월 과해당제품 폐기
이물이 혼입된 것	2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당한다) 사체의 혼입	품목 제조정지 15일 과 해당 제품 폐기	품목제조정지 1개월 과 해당 제품 폐기	품목제조정지 2개월 과해당제품 폐기
	3) 1) 및 2) 외의 이물(식품의약품안전처장이 정하는 기준 이상의 쇳가루를 포함한다)의 혼입	시정명령	품목제조정지 5일	품목제조정지 10일
이물 검출 기록 및 증거품 미보관	소비자로부터 이물 검출 등 신고 내용 기록 2년 간 보관, 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등) 6개월간 보관하지 않은 경우 (단,부패,변질될우려 있는이물또는증거품은 2개월 보관)	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일



이물검출 및 보고

- 위 반 사 례 🍃 ▶ 제조과정 중 이물혼입
 - ▶ 이물 발견 신고 지체보고 또는 미보고

[참고자료] 식품위생법 시행령 [별표2] 과태료부과기준

위반사	과태료 금액(단위: 만원)			
구 분	내용	1차위반	2차위반	3차위반
소비자로부터 이물 발견신고	보고하지 않은 경우	300	300	300
를 받고 보고하지 않은 경우	보고를 지체한 경우	100	200	300



이물검출 및 보고

확인사항

- ▶ 원부재료, 공정, 작업자 등 이물 발생 원인 파악 및 관리 방안 수립
- ✓ 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」고시 및 이물제어장치 운용 및 이물 저감화 매뉴얼 참고
- 이물이란?

식품들의 제조, 가공, 조리, 유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질

분류	주요이물	
동물성	절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등	
식물성	식물성 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등	
광물성	흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등	





• 이물보고의 의무

부적합한 이물을 발견한 사실을 소비자로부터 신고 받은 경우 신고 받은 날로부터 7일 이내에 식품의약품안전처장, 시•도지사 또는 시장•군수•구청장에게 보고하여야 하며, 금속성이물시험법에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0mg/kg 이상의 쇳가루, 2mm 이상인 금속성 이물이 검출되면 안됨

보고대상 이물의 종류 |

섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 이물

■ 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질

섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물

- 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물
- 파리, 바퀴벌레 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충 제외)
- 기생충 및 그 알(수산물을 주원료로 제조한 식품에서 발견되는 원생물(기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)

인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물

- 컨베이어벨트 등 고무류
- 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
- 돌, 모래 등 토사류



• 이물발생현황관리 ※ 보고대상이물만 해당

신고 접수

제조회사 고객센터

소비자 방문



제조회사 직원이 방문하여 이물 등 증거물 사진 촬영, 해당식품 수거

이물 발견사실 식약처 및 시·군·구 보고 신고 받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정공휴일 제외) 보고

전신 업체가 식품안전나라 (http://www.foodsafetykorea.go.kr/) 업체이물보고접수'에 사진 등 중거자료 첨부



식약체(지방식약정), 시 군 구에서 '식품행정통합시스템'에 등록

이물 원인 파악 (조사기관 실시)







개선조치 및 결과 관할 행정기관 보고

혼입 원인을 제거하기 위한 개선조치, 제조단계에서 발생 시 제품 회수 조치 및 결과보고

기록·관리

기록 2년간 보관, 증거품 6개월간 보관 (부패·변질될 우려가 있는 경우 2개월 보관 가능)

이물관리계획 개정

재발 하지 않도록 이물관리계획을 개정하고 시행

[별지 제1호 서식]

(앞면)

	이 물 보 고 서			
1. 업체 및	세품 정보			
보고자	업소명		업종	
정보	소재지(연락처)			
	제품명		식품의 유형	
제품정보	제조원 (수입원)		소재지(연락처)	
""	유통·판매원		소재지(연락처)	
	유통기한 (제조일자)		보관기준(방법)	
2. 소비유	통환경			
소비자	성명		연락처	
정보	소재지			
구매처	업소명		업종	
정보	소재지(연락처)			
	제품 구입장소		제품 구입일	
	제품 개봉일		이물 발견일	
이꿀발견	이꿀 종류		이꿀 형태	
관련사항	이물발견경위			
	제품보관환경			
				60~/>/제하요포기



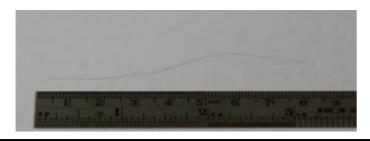
법 위반 업체 개선사례 1

▶ **위반내용** : [식품위생법 제7조] 빵류(핫도그)에 이물(머리카락 추정) 혼입

▶ **처분유형** : 시정명령

개선 전

- I업체(빵류)
- **종사자 개인위생관리 미흡**(핫도그 (빵류) 제품)
- 제품 내 이물(머리카락) 혼입







- 종사자 복장기준 개선
- : 속 모자, 겉 모자 2중으로 착용
- 종사자 교육훈련(2회) 실시







법 위반 업체 개선사례 2

▶ 위반내용 : [식품위생법 제7조] 이물(새끼손톱 1/3크기의 부직포와 유사한 섬유 소재 초록색 수세미) 혼입

▶ 처분유형 : 시정명령

개선 전

■ J업체(과채가공품)

- 부직포와 유사한 섬유소재(초록색 수세미) 이물 혼입



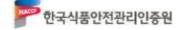
개선 후

☑ J업체

- X-ray 검출기 도입
- 작업장 내 사용하는 수세미 전수 조사
- 소비자상담실/클레임팀 운영







법 위반 업체 개선사례 3

▶ **위반내용** : [식품위생법 제7조] 고구마핫도그 제품에 이물(비닐) 혼입

▶ **처분유형** : 시정명령

개선 전

■ K업체(빵류)

- 제조과정 중에서 사용하는 속비닐 (프리믹스 포장재 내피 비닐) 혼입







- 개인위생, 공정관리 교육 개선
- · 공정 : 포대 개포 방법 변경 (부분 개포에서 한번에 개포)
- ·작업자 : 롤 클리너 추가 배치,
- 클레임관리 : **매년 불량률 목표 설정**(2.00ppm 이하)



법 위반 업체 개선사례 4

▶ 위반내용 : [식품위생법 제7조] 돌백도젤리90 제품에 이물(머리카락) 혼입

▶ **처분유형** : 시정명령

개선 전

■ L업체(캔디류)

- 작업자의 위생복장 준수 미흡으로 머리카락이 공정품에 혼입됨







- 위생모자 변경
- 품질 담당자가 개인위생 상태 수시 확인







법 위반 업체 개선사례 5

▶ **위반내용** : [식품위생법 제7조] 치킨무에 이물(파리) 혼입

▶ **처분유형** : 시정명령

개선 전

- N업체(절임식품)
- 출입문 밀폐관리 미흡
- 폐기물 내 해충 발생이 이물 원인 으로 분석됨





- 출입문 밀폐관리 보수
- 폐기물 보관 방법 및 반출 주기
 개선 (밀폐 후 냉장보관, 주 2회반출)







법 위반 업체 개선사례 6

▶ 위반내용 : [식품위생법 제7조] 잼있는 딸기쿠키에 이물(비닐) 혼입

▶ **처분유형** : 시정명령

개선 전

■ O업체(과자)

- 원료 비닐을 절단하고 성형기에 투입하는 과정에서 혼입



개선 후



- 원료 포장재 개봉방식 변경

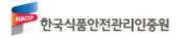
 $(X자 \rightarrow - 또는 U자)$

- 육안 확인 철저









표시기준

법적근거

- ▶ 식품 등의 표·시광고에 관한 법률 제4조(표시기준), 제5조(영양표시),
 - 제6조(나트륨 함량 비교 표시)
 - → 식품 등의 표·시광고에 관한 법률 시행규칙 [별표3] 식품등의 표시방법
- ▶ 「건강기능식품의 표시기준」고시

[참고자료] 식품 등의 표시광고에 관한 법률 제4조

제4조(표시의 기준) ① 식품등에는 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 표시하여야 한다. 다만, 총리형으로 정하는 경우에는 그 일부만을 표시할 수 있다.

- 1. 식품, 식품첨가물 또는 축산물
 - 가. 제품명, 내용량 및 원재료명
 - 나. 영업소 명칭 및 소재지
 - 다. 소비자 안전을 위한 주의사항
 - 라. 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한
 - 마. 그 밖에 소비자에게 해당 식품, 식품첨가물 또는 축산물에 관한 정보를 제공하기 위하며 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항



표시기준

위반사례

- ▶ 제조업체 허위표기
- ▶ 포장지연장사용 승인신청 없이 임의로 스티커를 이용하여 수정
- ▶ 유통기한 초과 표시, 유통기한 불분명

[참고자료] 식품 등의 표시광고에 관한 법률 시행규칙 [별표7] 행정처분기준

위반행위		과태료 금액(단위: 만원)		
구 분	내용	1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
	제조연월일, 산란일 또는 유통기한을 표시하지 않거나 표시하지 않은 식품등을 영업에 사용한 경우(제조연월일, 산란일, 유통기한 표시 대상 식품등만 해당한다)	품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
일 또는 유통기한	유통기한을 품목제조보고한 기한보다 초과하여 표 시한 경우	영업정지 7일과 해당 제품 폐기	영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
표시기준을 위반 한 경우	제조연월일, 산란일 표시기준을 위반하여 유 통기한을 연장한 경우	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
	제품에 표시된 제조연월일, 산란일 또는 유통 기한을 <mark>변조</mark> 한 경우(가공 없이 포장만을 다시 하 여 변조 표시한 경우를 포함한다)	영업허가·등록취 소 또는 영업소 폐쇄 와 해당 제품 폐기		

표시기준

확 인 사 항

- ▶ 표시기준(유통기한, 표시광고, 영양성분 등) 준수
- ▶ 포장지 연장사용 승인여부 확인(HACCP 마크)

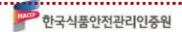
✓ 표시기준 목적

: 유통기한, 영양성분 등 식품에 관한 정보를 제품의 포장이나 용기에 표시하도록 함으로써 소비자에게 제품에 대한 정확한 정보를 제공하여 제품의 구매를 유도하고, 소비자는 자신에게 적합한 제품을 구매할 수 있도록 함

✓ 가공식품의 표시

: 식품에 대한 표시사항은 식품등의 표시기준에 따라 소비자에게 판매되는 최소 판매단위의 용기포장에 하여야 함. 제품 표시면별로 표시사항과 활자크기를 준수하여야 하며, 표시면은 주표시면, 일괄표시면, 기타표시면으로 구분함

- 소비자 안전을 위한 주의사항 표시와 관련하여 **알레르기 유발물질**, **혼입가능성이 있는 알레르기 유발물질 표시 해당 여부 확인**
- 일부 항목 표시사항 누락 여부 확인(제품명, 소재지 및 유통기한 등)



● 주표시면이란?

상표, 로고 등이 인쇄되어 있으며 통상적으로 소비자에게 보이는 면을 말합니다. 제품명과 내용량(내용량에 해당하는 열량)이 표시되어 있으며, 영양성분 표시대상식품에는 내용량 옆에 괄호로 하여 내용량에 해당하는 열량을 함께 표시하여야 합니다.

→ 제품명, 내용량(내용량에 해당하는 열량)

● 일괄표시면이란?

소비자가 식품에 대한 정보사항을 쉽게 알아볼 수 있도록 모아서 표시하는 면을 의미합니다. 기본적으로 표시해야 하는 사항은 아래와 같으니 꼭 확인하시기 바랍니다.

→ 식품의 유형 / 제조연월일 / 유통기한 또는 품질유지기한 / 원재료명(성분명) 및 함량

● 기타표시면이란?

주표시면과 일괄표시면 등을 포함한 모든 표시면을 말합니다. 기타표시면에 표시할 수 있는 사항은 아래와 같습니다.

→ 업소명 및 소재지, 영양성분, 주의사항 표시, 기타 사항 표시





7. 제품검사 [법 제31조]



자가품질검사

법적근거

- ▶ 식품위생법 제31조(자가품질검사 의무) 제31조의2(자가품질검사의무의 면제)
 - → 식품위생법 시행규칙 제31조(자가품질검사) 제58조(회수대상 식품등의 기준)
 - ➡ [별표12] 자가품질검사 기준
- ▶ 「식품 등의 자가품질검사항목 지정」고시

제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 <u>총리령</u>으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 <u>제7조</u> 또는 <u>제9조</u>에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다 〈개점 2010. 1, 18, 2013. 3, 23,〉

- ② 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제1항에 따른 검사를 <u>「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호</u>에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 실시할 수 있다. 〈개정 2013, 3, 23, 2013, 7, 30, 2018, 12, 11.〉
- ③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자는 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등이 <u>제4조부터 제6조</u>까지, <u>제7조제4항</u>, <u>제8조</u> 또는 <u>제9조제4항</u>을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 무려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다. 〈신설 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2013. 7. 30.〉
- ④ 제1항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 <u>총리령</u>으로 정한다. 〈개정 2010. 1. 18., 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2013. 7. 30.〉

제31조의2(자가품질검사의무의 면제) 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 <u>제48조제3항</u>에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 다음 각 호에 해당하는 경우에는 <u>제31조제1항</u>에도 불구하고 <u>총리령</u>으로 정하는 바에 따라 자가품질검사를 면제할 수 있다.

- 1. <u>제48조제3항</u>에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 <u>제31조제1항</u>에 따른 검사가 포함된 식품안전관리인증기준을 지키는 경우
- 2. <u>제48조제8항</u>에 따른 조사·평가 결과 그 결과가 우수하다고 <u>총리령</u>으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장이 인정하는 경우

[본조신설 2016, 2, 3,]

자가품질검사

위반사례

- ▶ 자가품질검사 주기 미준수(미실시)
- ▶ 자가품질검사 전항목 미실시(항목 누락)

[참고자료] 식품위생법 시행규칙 [별표23] 행정처분기준

	위반행위			
구 분	구분 내용			3차
	검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
자가품질검사를 실시하지 아니한 경우	검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
	검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하 지 아니한 경우	시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월
자가품질검사에 관	·한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
자가품질검사 결과 나 시험·검사기관으로부 해당	영업허가 · 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기			
자가품질검사 결과 부적	자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였음에도 그 사실을 보고하지 않 은 경우			영업정지 3개월

자가품질검사

확인사항 🍃 🕨 식품유형별 자가품질검사 항목 및 주기 준수

- 생산되는 제품의 해당 검사주기에 따라 실시
- 일부 검사항목 누락여부 확인
- 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용 받은 품목을 제조·가공하는 경우 식품유형별로 실시
- 식품유형이 동일하더라도 사용 원재료에 따른 검사항목에 차이가 있을 경우 검사항목이 동일한 식품 유형별로 각각 실시
- 적용시점은 **제품제조일** 기준으로 산정
- 자가품질검사 기록서 2년 보관



7. 제품검사 [법 제31조]

✓ 자가품질검사 항목 예시

:「식품 등의 자가품질검사항목 지정」고시 [별표1]

구분	중분류	식품유형	검사항목
		과자	산가(유탕·유처리식품에 한한다.), 세 균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 합유제품은 제외한다.), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합 으로서, 땅콩 및 견과류를 합유한 식 품에 한한다.), 황색포도상구균(크림 을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)
 과자류, 빵류 또는 떡류 		캔디류	허용외 타르색소, 세균수(빌봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 합유 제품은 제외한다.), 총 아플라톡신 (B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 합유한 식품에 한한 다.), 압착강도(컵모양 등 젤리에 한 한다.), 납(사탕, 젤리에 한한다.)
		추잉껌	허용외 타르색소, 산화방지제
		빵류	허용의 타르색소, 보존료, 황색포도상 구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한 한다.), 살모넬라(크림을 도포 또는 충 전한 것에 한한다.)
		떡류	사카린나트륨, 보존료, 대장균(떡류에 한한다.)
	1	1	ı

구분	중분류	식품유형	검사항목
		한식메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		개량메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		한식간장	타르색소, 보존료
		양조간장	타르색소, 보존료
		산분해간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD
		효소분해간장	타르색소, 보존료
11. 장류		혼합간장	타르색소, 보존료, 3.MCPD(산분해 간장 합유제품으로, 원료용 산분해 간장의 자가품질검사가 적합한 경 우 검사를 생략한다.)
		한식된장	타르색소, 보존료
		된장	타르색소, 보존료
		고추장	타르색소, 보존료
		춘장	타르색소, 보존료
		청국장	타르색소, 보존료
		혼합장	타르색소, 보존료, 대장균군(살균제 품에 한한다.)



자가품질검사

질의응답 사례

Q1

A

식품유형별로 자가품질검사를 실시 할 수 있는 범위는?

답변) 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공 하는 경우에는 식품유형별로 자가품질검사를 실시하면 됨

예시) 식품유형이 동일한 두부 10가지를 생산할 경우 식품공전의 규격항목이 동일하므로 이 중 1개의 제품만 자가품질검사를 실시할 수 있음

- 그러나 같은 두부라 하더라도 밀봉한 제품과 밀봉하지 않은 제품을 동시 생산할 경우 식품공전의 검사항목(대장균)이 다르므로 각각 제품 별로 자가품질검사를 실시하여야 함
- ※ 밀봉한 두부 검사항목: 중금속, 대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한), 타르색소
- ※ 밀봉하지 않은 두부 검사항목 : 중금속, 타르색소



자가품질검사

질의응답 사례

Q2

「식품등의 자가품질 검사항목 지정」고시 이외 항목은 검사를 실시하지 않아도 되는지?

답변)「식품위생법」에서 정한 자가품질검사 검사는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」고시에서 정한 검사항목만 검사하면 되지만,

A

- 동 고시에서 정한 검사항목 이외의 검사는 식품등 영업자가 안전한 식품등을 소비자에게 제공하기 위해 식품공전의 검사항목이나 영업 자가 필요하다고 판단되는 검사항목을 자율적으로 추가검사를 실시할 수 있음



자가품질검사

질의응답 사례

Q3

식품기준·규격에서 타르색소, 보존료 검사항목이 있는 경우, 제품제조·가공시 사용하지 않았을 경우에도 타르색소, 보존료를 검사하여야 하는지?

답변) 식품 제조.가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략 할 수 있음

- 이 경우 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용 하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함

A

- 다만, 공무원 등 식품위생감시원이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니 되거나 사용기준을 초과한 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 기준·규격 위반에 해당됨
- 따라서 영업자가 제조·가공하는 제품은 자가품질검사 항목에는 없더라도 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에 모두 적합하도록 자체적으로 관리하여야 함



자가품질검사

질의응답 사례

Q4

통 · 병조림, 레토르트 식품 또는 냉동식품의 자가품질검사 항목은 ?

A

답변) 통.병조림, 레토르트 식품 또는 냉동식품 등 장기보존식품은 「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」고시에서 [별표1] 식품유형별 자가 품질 검사항목과 [별표3] 장기보존식품의 검사항목을 동시에 적용 하여야 함

- 다만, 검사항목이 중복되는 경우 강화된 검사항목을 적용하여야 하므로 세균수, 대장균군 등 미생물검사항목과 장기보존식품의 세균검사를 동시에 적용받는 경우에는 세균검사(세균발육시험)만 실시하면 됨



자가품질검사

질의응답 사례

Q5

식품의 기준·규격에는 설정되어 있으나 자가품질검사 항목에는 없는 것들은 검사를 안해도 되나요?

A

답변) 자가품질 검사항목은 「식품의 기준 및 규격」에 따라 검사해야 하는 항목 중 영업자 부담 등 현실적 요건을 고려하여 안전과 직결되지 않는 성상 등의 규격은 제외하고 중금속·식중독균 등 위해 규격에 대하여 영업자가 주기적으로 이를 검사하도록 하고 있음

- 다만, 자가품질 검사항목 고시에서 정하고 있지 아니한 규격에 대해서 주기적으로 자가품질검사를 실시할 의무는 없으나, 식품의 기준 및 규격에 적합해야 함.



법 위반 업체 개선사례

▶ 위반내용 : [식품위생법 제31조] 자가품질검사 항목 을 직접 검사하면서 검사결과 변경 시

그 변경내용이 기록 저장되는 시스템을 설치 운영하지 아니함

▶ 처분유형 : 시정명령

개선 전

■ P업체(떡류)

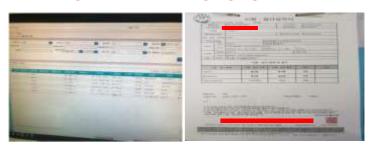
- LIMS 시스템 미 구축 및 자체실험 후 LIMS시스템에 미등록





- LIMS 시스템 구축
- 비교 확인을 위해 동일 시료 외부 공인기관에도 검사의뢰









8. 교육 및 훈련 [법 제41조]

위생교육

법적근거

- ▶ 식품위생법 제41조(식품위생교육)
 - ➡ 식품위생법 시행령 제27조(식품위생교육의 대상)
 - → 식품위생법 시행규칙 제52조(교육시간)
- ▶ 「식품관련 영업자 등에 대한 식품위생교육규정」고시
- ▶ 「식품 등 영업자 등에 대한 위생교육기관지정 고시

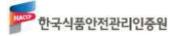
제41조(식품위생교육) ① 대통령령으로 정하는 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육(이하 "식품위생교육"이라 한다)을 받아야 한다.

② 제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다. 다만, 부득이한 사유로 미리 식품위생교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있다. <개정 2010.1.18., 2013.3.23.>

③ 제1항 및 제2항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」 제15조에 따라 영양사 면허를 받은 사람을 말한다. 이하 같다)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다. <개정 2010.3.26.>

④ 제2항에도 불구하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 면허를 받은 자가 제36조제1항제3호에 따른 식품 접객업을 하려는 경우에는 식품위생교육을 받지 아니하여도 된다. <개정 2015.3.27., 2016.2.3.>

- 1. 제53조에 따른 조리사 면허
- 2. 「국민영양관리법」 제15조에 따른 영양사 면허
- 3. 「공중위생관리법」 제6조의2에 따른 위생사 면허
- ⑤ 영업자는 특별한 사유가 없는 한 식품위생교육을 받지 아니한 자를 그 영업에 종사하게 하여서는 아니 된다.
- ⑥ 제1항 및 제2항에 따른 교육의 내용, 교육비 및 교육 실시 기관 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다. <개정 2010.1.18., 2013.3.23.>



위 반 사 례 🔪 🕨 식품위생교육 미이수

✓ 식품위생법 시행령 [별표2] 과태료부과기준

위반사항	과태료 금액(단위: 만원)		
게 반 시 영	1차위반	2차위반	3차이상위반
위생교육을 받지 않은 영업자	20	40	60
위생교육을 받지 않은 종업원	10	20	30
위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자	20	40	60



8. 교육 및 훈련 [법 제41조]

위생교육

확인사항

▶ 영업자 위생교육 이수여부 확인

✓ 식품위생법 시행규칙 제52조(교육시간)

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

- 1. 열 제21조제1호부터 제8호까지에 해당하는 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한 다] 3시간 -> 기존영업자
- ② <u>법 제41조제2항</u>(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.
- 1. 열 제21조제1호부터 제3호까지에 해당하는 영업을 하려는 자: 8시간 -> 신규영업자
 - └> 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업
- ✓ 식품 등 영업자 등에 대한 위생교육기관지정 고시
 - 교육대상자 별 위생교육기관

교 육 대 상	교 육 기 관
(1) 법 제41조제1항에 따른 영업자중 다음의 영업자 및 영업을	
하고자 하는 자 또는 동조제3항에 의한 식품위생에 관한 책	
임자로 지정 받은 자	
(가) 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품운반업, 식품소분·판매	한국식품산업협회
업(식품자동판매기영업제외), 식품보존업 및 용기·포장류	한국외식산업협회
제조업, 위탁급식영업의 영업자	(위탁급식영업자 중
(나) 법 제88조에 따른 집단급식소의 설치·운영자 또는 식품위생	소속회원에 한함)
관리책임자	한국식품산업협회
	한국외식산업협회
	(소속회원에 한함)

8. 교육 및 훈련 [법 제41조]

법 위반 업체 개선사례

▶ 위반내용 : [식품위생법 제41조] 2017년도 식품위생교육 미이수

▶ **처분유형** : 과태료부과

개선 전

■ Q업체(oo)

- HACCP 정기교육과 식품위생교육을 착오하여 미 수료





개선 후

☑ Q업체

- 2018, 2019년도 식품위생교육 이수







HACCP 교육

법적근거

- ▶ 식품위생법 제48조(식품안전관리인증기준)
 - → 식품위생법 시행규칙 제64조(식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련)
- ▶ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준 」고시
- 제48조(식품안전관리인증기준) ① 식품의약품안전처장은 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하며 각 과정의 위해요소를 확인·평가하며 중점적으로 관리하는 기준(이하 "식품안전관리인증기준"이라 한다)을 식품별로 정하여 <u>고시할 수 있다</u>. <개정 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.>
- ② <u>총리령</u>으로 정하는 식품을 제조·가공·조리·소분·유통하는 영업자는 제1항에 따라 <u>식품의약품안전처장이 식품별로 고시한</u> 식품안전관리인증 기준을 지켜야 한다. 〈개정 2010, 1, 18., 2011, 6, 7., 2013, 3, 23., 2014, 5, 28.〉
- ③ 식품의약품안전처장은 제2항에 따라 식품안전관리인증기준을 지켜야 하는 영업자와 그 밖에 식품안전관리인증기준을 지키기 원하는 영업자의 업소를 식품별 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 "식품안전관리인증기준적용업소"라 한다)로 인증할 수 있다. 이 경우 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받은 영업자가 그 인증을 받은 사항 중 <u>총리령으로 정하는 사항을</u> 변경하려는 경우에는 식품의약품안전처장의 변경 인증을 받아야 한다. <개정 2013, 3, 23, 2014, 5, 28, 2016, 2, 3.>
- ④ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 영업자에게 <u>총리형</u>으로 정하는 바에 따라 그 인증 사실을 증명하는 서류를 발급 하여야 한다. 제3항 후단에 따라 변경 인증을 받은 경우에도 또한 같다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28., 2016. 2. 3.〉
- ⑤ 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자와 종업원은 <u>총리령</u>으로 정하는 교육훈련을 받아야 한다. <mark><개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.></mark>
- ⑥ 식품의약품안전처장은 제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 인증을 받거나 받으려는 영업자에게 위해요소중점관리에 필요한 기술적ㆍ 경제적 지원을 할 수 있다. <개정 2013, 3, 23., 2014, 5, 28.>
- ⑦ 식품안전관리인증기준적용업소의 인증요건 · 인증절차, 제5항에 따른 영업자 및 종업원에 대한 교육실시 기관, 교육훈련 방법 · 절차, 교육훈련비 및 제6항에 따른 기술적 · 경제적 지원에 필요한 사항은 총리형으로 정한다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2014. 5. 28.〉

HACCP 교육

위반사례

▶ HACCP 교육 미이수

[참고자료] 식품위생법 제48조(식품안전관리인증기준)

제48조(식품안전관리인증기준)

- ⑧ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소의 효율적 운영을 위하여 <u>총리령으로 정하는 식품안전관리인증기준의 준수 여부 등에 관한 조사ㆍ평가를 할 수 있으며, 그 결과 식품안전관리인증기준적용업소가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하면 그 인증을 취소하거나 시정을 명할 수 있다.</u> 다만, 식품안전관리인증기준적용업소가 제1호의2 및 제2호에 해당할 경우 인증을 취소하여야 한다. 〈개정 2010. 1. 18., 2011. 6. 7., 2013. 3. 23. 2014. 5. 28., 2016. 2. 3., 2018. 3. 13.〉
- 1. 식품안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우
- 1의2. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우
- 2. 제75조 또는 「식품 등의 표시ㆍ광고에 관한 법률」 제16조제1항ㆍ제3항에 따라 영업정지 2개월 이상의 행정처분을 받은 경우
- 3. 영업자와 그 종업원이 제5항에 따른 교육훈련을 받지 아니한 경우
- 4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지에 준하는 사항으로서 <u>총리령</u>으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우



HACCP 교육

확인사항

▶ 법정교육 이수

- √신규교육(HACCP 인증 전): 최고경영자/팀장/팀원 교육 이수(인증 후 6개월 이내)
 - •영업자 교육훈련: 2시간
 - •해썹(HACCP) 팀장 교육훈련: 16시간
 - •해썹(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육훈련: 4시간 (자체실시가능)
- ✓정기교육(HACCP 인증 후): 정기과정 이수(대리이수 금지)
 - •해썹(HACCP) 팀장 교육훈련: 4시간
 - •해썹(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육훈련: 4시간 (자체실시가능)



✓ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」고시

제20조(교육훈련 등) ① 식품의약품만전처장은 「식품위생법 사행규칙」 제64조제1항 또는 「축산물 위생관리법

시행규칙』제7조의4제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시하여야 하며, 기타 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받고자 하는 자, 안전관리인증기준(HACCP) 평가를 수행할 자와 식품 또는 축산물위생관련 공무원에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련을 실시할 수 있다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 교육훈련을 위탁 실시하기 위하며 이에 필요한 시설·강사·교육과정 등을 갖춘 기관, 단체 또는 법인 중에서 <u>별표 5</u>의 교육훈련기관 지정 기준에 부합하는 곳을 안전관리인증기준(HACCP) 교육훈련기관(이하 "교육훈련기관"이라 한다)으로 지정할 수 있다.

③ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 <u>「식품위생법 시행규칙」제64조제1항</u>제1호에 따른 신규교육훈련을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 축산물 안전관리 인증기준(HACCP)을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인) 및 종업원은 <u>「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의3제2항</u>제3호에 따라 인증신청 이전에 교육을 이수하여야 한다. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증을 받기 위하여 인증일 이전에 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종업원은 신규교육훈련을 받은 것으로 본다. ④ 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 신규교육훈련시간은 다음 각 호와 같다. 다만, 영업자가 제1호나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육을 받은 경우에는 영업자 교육을 받은 것으로 본 다.

1. 식품

- 가. 영업자 교육 훈련: 2시간
- 나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육 훈련: 16시간
- 다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간

2. 축산물

가. 영업자 및 농업인 : 4시간 이상,

다. 종업원 : 24시간 이상.

다. 가목에도 불구하고 종업원을 고용하지 않고 영업을 하는 축산물운반업·식육판매업 영업자는 종업원이 받아야 하는 교육훈련을 수료하여야 하며, 이 경우 영업자가 받아야 하는 교육훈련은 받지 아니할 수 있다.

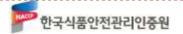
⑤ 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 <u>「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항</u>에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있다.

- © <u>「식품위생법 시행규칙」제64조제1항</u>제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준 (HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원과 <u>「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4제1</u> 할에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 정기교육훈련을 받아야 한다.
- 1. 식품 : 연 1회 이상 4시간, 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 <u>「식품위생법 시행</u> <u>규칙」제64조제2항</u>에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체 적으로 실시할 수 있다.
- ① 제4항 또는 제6항에서 규정한 교육훈련을 받아야 하는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 중 위탁급식업소와 계약을 맺고 급식을 운영하는 집단급식소의 경우 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 운영주체인 위탁급식업소 영업자나 설치신고자가 영업자 신규 교육훈련을 미수할 수 있다.
- ⑧ 제6항제1호에 따른 정기교육훈련 개시일은 인증일로부터 1년이 경과된 시점을 기준으로 하거나 인증연도의 차기 연도를 기준으로 하며 실시할 수 있다.

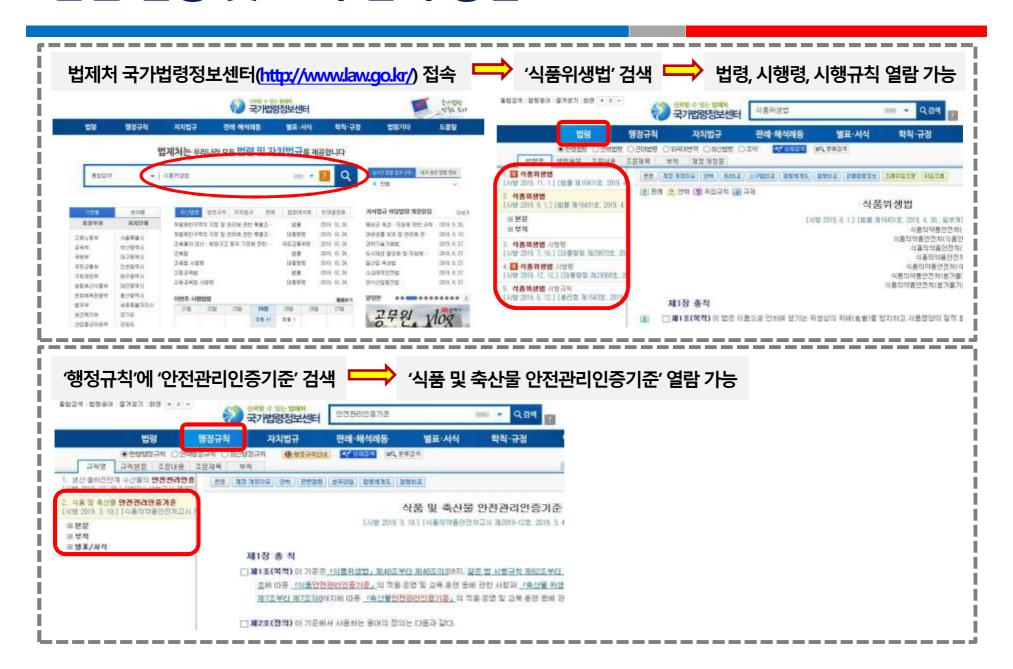
8. 교육 및 훈련 [법 제41조]

✓ 교육 훈련 기관 현황

기관명	홈페이지
푸드원텍(주)	http://www.f1tech.co.kr
한국농식품안전관리원	http://kafsi,co,kr
식품안전교육원(IFSE)	http://www.ihaccp.kr
(주)한국식품정보원	http://www.foodi.com
신라대학교 산학협력단 HACCP 교육 훈련원	http://haccp.silla.ac.kr
주식회사 미래엠케이씨	http://www.mkchaccp.kr
(주)에프디엑스 안전관리인중 교육원	http://www.haccpfdx.co.kr
한국식품산업협회	http://www.foodedu.or.kr
(주)세스코 식품안전교육센터	http://www.cescoacademy.co.kr
한양대학교 HACCP 교육원	http://haccphanyang.com
대구대학교 산학협력단 HACCP 교육원	http://haccp.daegu.ac.kr
전북대학교 HACCP 교육원	http://haccp.jbnu,ac.kr
(주)에프엠코리아	http://www.fmhaccp.com
한국식품기술사협회 HACCP교육원	http://haccp,foodpe,or,kr
해숲식품안전솔루션	http://www.haccp119.net



관련 법령 및 고시 검색 방법



경청해 주셔서 감사합니다.

