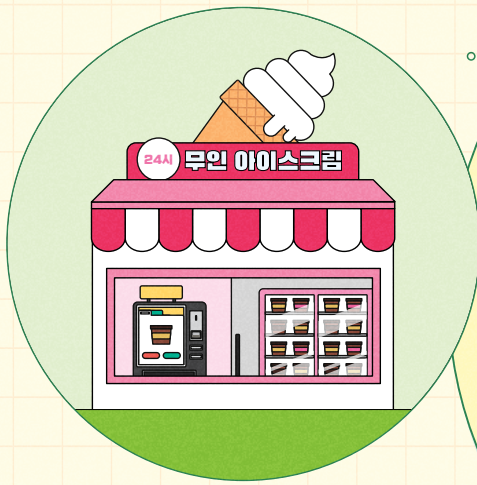
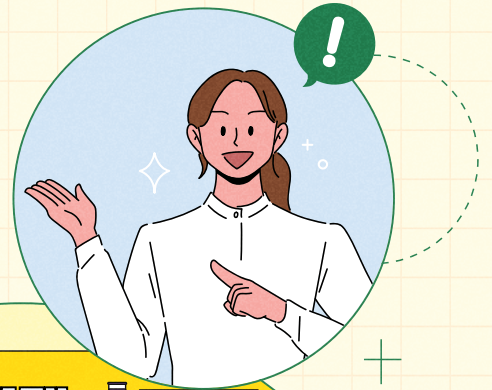


식품 판매 무인매장 위생관리 지침

업체 자율관리 지침서



목차

I	목적	02
II	식품 판매 무인매장의 종류	
	1. 가공식품 진열 + 무인판매(아이스크림점, 편의점 등)	02
	2. 영업자가 직접 제조·진열 + 무인판매(밀키트 판매점 등)	03
	3. 자동판매기(로봇) + 무인판매(카페 등)	03
III	주요 관리 항목	
	1. 가공식품 진열 + 무인판매	04
	2. 영업자가 직접 제조·진열 + 무인판매	05
	3. 자동판매기(로봇) + 무인판매	06
	4. 기타 권장사항	08
참고	무인 식품취급시설별 영업신고 지침	09
Q&A	영업의 종류에 관한 주요 질의답변	10
양식	자율관리 점검표 서식	12

I

목적

- ▶ 이 지침은 종사자가 상주하지 않는 식품 판매 무인 매장별 위생관리 항목을 제시하여 영업자가 자율적으로 관리할 수 있도록 하기 위함임

* 관련규정 : 「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급), 제36조(시설기준), 제40조(건강진단), 제44조(영업자 등의 준수사항) 등

II

식품 판매 무인매장의 종류

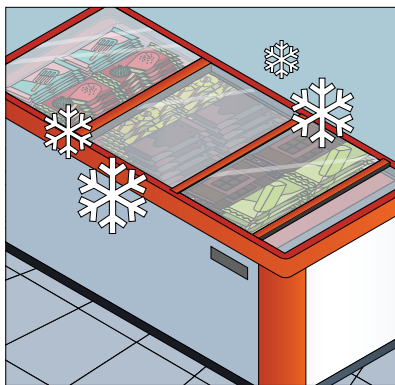
1 가공식품 진열 + 무인판매(아이스크림점, 편의점 등)

- ◆ 소비자가 판매중인 식품을 내부 셀프계산대의 바코드 스캔 등을 이용해서 계산원 없이 구입할 수 있는 영업

* 무인편의점은 하이브리드 형태(야간에만 무인)로 주로 운영



영업장



진열대



셀프계산대

- ➡ 자유업(영업신고 대상 아님, 「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급)에 관한 규정은 준수하여야 함)

2 영업자가 직접 제조·진열 + 무인판매(밀키트 판매점 등)

◆ 영업자가 원재료를 세척, 절단 등의 처리를 하거나 조리 후 포장하여 무인형태로 판매하는 영업



➡ 즉석판매제조가공업 영업신고 대상(「식품위생법」에 해당하는 시설기준, 영업자 준수사항 등의 규정을 준수하여야 함)

3 자동판매기(로봇) + 무인판매(카페 등)

◆ 기계(벤딩머신, 로봇팔)가 만드는 커피 등을 소비자가 직접 결제하고 테이블 등의 공간에서 섭취하는 형태의 영업



➡ 식품자동판매기 영업신고 대상(「식품위생법」에 해당하는 시설기준, 영업자 준수사항 등의 규정을 준수하여야 함)

※ [참고] 「식품위생법 시행령」 개정(24. 5. 14.) ※ 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행

✔ 식품자동판매기영업의 영업 범위 확대

* (개정 전) 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업 →

(개정 후) 식품을 자동판매기에 넣어 그대로 판매하거나 내부에서의 자동적인 혼합·처리과정을 거친 식품을 판매하는 영업



주요 관리 항목

▶ 매장별 법적으로 준수해야 할 주요 내용을 나열한 것으로, 해당 매장별로 영업신고한 업종에 따른 「식품위생법」 규정(시설기준, 영업자 준수사항 등)을 반드시 확인하고 준수하여야 함.

1 가공식품 진열 + 무인판매

※ 자유업에 해당하는 경우

- ◆ 무인매장 내부(냉동·냉장 시설 등) 청결 관리
- ◆ 냉동식품(-18℃ 이하)·냉장식품(0~10℃ 이하)의 보관온도 준수, 냉동·냉장 시설 정상 작동 관리
- ◆ 한글 표시사항이 없거나 소비기한 경과 제품을 판매 목적으로 보관·진열·판매 금지 <다수 위반 사례>
- ◆ 제조·가공(수입품 포함)하여 최소판매 단위로 포장된 식품을 별도 신고하지 않고 판매 목적으로 포장을 뜯어 분할·판매 행위 금지

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조 (표시방법 등) [별표3]

캔디류, 추잉껌 등의 최소 판매단위 제품의 가장 넓은 면 면적이 30제곱센티미터 이하이고, 여러 개의 최소 판매단위 제품이 하나의 용기·포장으로 진열·판매될 수 있도록 포장된 경우에는 그 용기·포장에 대신 표시할 수 있음.

- ◆ 학교 주변 정서저해식품[돈, 화투, 담배 등의 형태, 인체 특정부위(눈알, 손가락 등)]에 대한 진열·판매 금지

✓ 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제9조 (정서저해 식품 등의 판매 금지 등)

어린이 기호식품 중 사행심을 조장하거나 성적인 호기심을 유발하는 등 어린이의 건전한 정서를 해할 우려가 있는 식품이나 그러한 도안이나 문구가 들어있는 식품에 대하여 판매나 판매 목적으로 제조·가공·수입·조리·저장·운반 및 진열을 금지할 수 있음.

- ◆ 포장 상태가 불량하거나 녹아서 모양이 변형된 경우 교체 <권고>
- ◆ 일일 위생관리 점검표 작성 및 관리 <권고> <붙임양식 참고>

2 영업자가 직접 제조·진열 + 무인판매

※ 즉석판매제조·가공업에 해당하는 경우

- ◆ 조리시설 및 기계·기구류의 세척 등 청결 관리
- ◆ 어류·육류·채소류 용도별 칼·도마 등 구분 사용 및 청결 관리
- ◆ 원료 등 식품 보관장소의 청결 관리 및 방충·방서 실시
- ◆ 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표 게시, 가격표대로 요금을 받아야 함
- ◆ 음용수로 마시기에 적합한 물 사용
 - * 지하수를 사용하는 경우 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 검사받아 적합하다고 인정된 물을 사용
- ◆ 냉동식품(-18℃ 이하)·냉장식품(0~10℃ 이하)의 경우 보관온도 준수, 냉동·냉장 시설 작동 여부 및 청결 관리
- ◆ 판매 제품에는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 준수하여 표시
 - * 진열상자 또는 별도의 표시판에 기재하는 경우 개개의 제품별 표시 생략 가능
- ◆ 비가열 섭취 채소와 과일 세척 및 소독 관리
 - * 「위생용품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 과일채소용 세척제 사용
 - * 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 살균소독제 사용
- ◆ 한글 표시사항이 없거나 소비기한이 경과된 원재료 사용 금지
- ◆ 해동된 원재료 재냉동 금지 등 위생적인 해동 관리
- ◆ 식품을 취급하는 관리자는 건강진단을 1년에 한 번씩 실시
- ◆ 소비기한 경과 제품은 판매 목적으로 보관·진열·판매 금지 <다수 위반 사례>
 - 특히, 24시간 영업형태로 일자가 바뀌는 시점(24시)에 소비기한이 경과되지 않도록 철저한 관리
- ◆ 일일 위생관리 점검표 작성 및 관리 <권고><붙임양식 참고>

3 자동판매기(로봇) + 무인판매

※ 식품자동판매기영업에 해당하는 경우

- ◆ 자동판매기의 경우 내부(재료혼합기, 급수통, 급수호스 등)는 **하루 1회 이상 세척 또는 소독** 실시
예시) 자동판매기 또는 로봇에 분리 세척이 필요한 부품(분말통 등), 정수 필터, 노즐 등에 대한 주기적인 세척 등 관리

- ◆ 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하고 점검표에 기록 및 비치(매장)

점검일시	점검자	점검결과		비고
		내부청결상태	정상가동여부	

- ◆ 제빙기에서 만든 얼음을 제공하는 경우 제빙기 청결 관리

- 업체별 제빙기 세척 방법(특히, 얼음 토출구 부분, 필터, 얼음 생성부(호퍼) 내부)을 숙지하고 주기적인 세척 관리
- 특히, 분해하여 청소해야하는 제빙기 부품(제빙기 커튼, 배수호스 등)은 주기적으로 세척·소독 관리

예시

매 일	제빙기 외부 세척·소독	매 월	제빙기 내부 분해 세척·소독
	<ol style="list-style-type: none"> 1 중성세제를 사용하여 얼음 토출구 등 세척 2 세척 후 행굼, 물기 제거 후 소독 		제빙기 분해 세척·소독 메뉴얼에 따라 사용횟수, 시간 등을 고려하여 주기적으로 분해 세척·소독 관리 필요 (월 1회 권고)

- ◆ 더운물을 사용하는 경우 **음용 온도가 68°C 이상** 되도록 관리, 자동판매기 내부에는 **살균등, 정수기 및 온도계** 부착(단, 물 사용하지 않는 경우 제외)
- ◆ 자동판매기 안 물탱크는 **내부 청소가 쉽도록 뚜껑을 설치하고, 녹이 슬지 않는 재질** 사용
- ◆ **위생해충** 등이 시설이나 자동판매기 내부에 **침입하지 못하도록** 관리

- ◆ 자동판매기에 **영업신고번호, 자동판매기별 일련관리번호**(2대 이상을 일괄신고하는 경우), **제품의 명칭 및 고장 시의 연락 전화번호**를 12포인트 이상의 글씨로 판매기 앞면의 보기 쉬운 곳에 표시
- ◆ 자동판매기 내부 정수기 또는 살균장치 등이 낡거나 닳아서 없어진 경우 즉시 교체하고, 그 기능이 떨어진 경우 보강하여야 함
- ◆ 자동판매기 및 진열대 주변은 **항상 청결하게** 하고, **뚜껑이 있는 쓰레기통 또는 종이컵 수거대** 비치
- ◆ 자동판매기는 **위생적인 장소에 설치**하여야 하며, 옥외에 설치하는 경우에는 비·눈·직사광선으로부터 보호되는 구조여야 함
- ◆ 제품에 **이물 등이 혼입되지 않도록** 주기적인 관리
예시) 기기 파손으로 발생할 수 있는 **나사, 코팅, 노후된 체망 등 잠재 이물**에 대한 주기적인 점검 및 교체 관리
- ◆ **소비가한 경과 원료 보관 및 사용 여부 수시 확인** <다수 위반 사례>
- ◆ **음용수로 마시기에 적합한 물 사용**
* 지하수를 사용하는 경우 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 검사받아 적합하다고 인정된 물을 사용
- ◆ 손님에게 제공되는 **시럽 등의 소비기한 경과 여부, 한글 표시사항 확인 및 위생 관리**
- ◆ 식품을 취급하는 관리자는 **건강진단을 1년에 한 번씩** 받아야 함
* 완제품을 취급하는 경우에는 해당없음.
- ◆ **식품자동판매기 음료류의 기준 및 규격에 준수**

- ☑ **식품자동판매기 음료류에 대한 미생물 기준(밀봉제품 제외)**
 - 세균수: n=5, c=2, m=1,000, M=10,000
(다만, 유가공품, 유산균, 발효제품 및 가열하지 아니한 과일·채소류음료가 함유된 경우는 제외한다.)
 - 대장균: n=5, c=2, m=0, M=10
- ◆ **별도 컵을 진열하는 경우 밀폐용기 등에 관리** <권고>

※ 로봇팔의 주기적인 세척·소독 방법

① 로봇팔 연결부위에 이물질 제거하기

예시



② 로봇팔 주변기기도 분리하여 세척 및 소독하고 조립하기

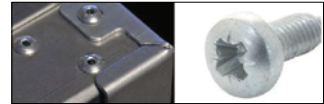
- 커피의 경우 원두찌꺼기 통 및 얼음 토출구 세척, 반납대 청소 등
- 그 외는 주변 기름때 제거(세제로 청소 후 물로 세척)

* 특히, 나사 등에 잔존할 수 있는 이물질 제거

- 기구 등의 살균소독제로 소독하고 건조

※ 로봇팔의 식품용 윤활유 사용 여부 확인

※ 오작동할 경우 긴급조치 방법 숙지



4 기타 권장사항

- ◆ 시럽 등을 사용하는 경우에 필요한 **손소독제** 혹은 **일회용 장갑** 비치
- ◆ **무인정보단말기**(키오스크), **셀프계산대** 등은 **청결하게** 관리
- ◆ 기계 고장 및 고객 불편사항에 응대할 수 있는 **긴급 연락처**(영업자 또는 관리자 전화번호 등)를 게시
- ◆ 해충 유입을 방지하기 위해 **출입문 상단에 에어커튼** 등 설치 권장
 - * 에어커튼 바람의 방향이 영업장 바깥쪽으로 향하도록 설치(바람이 영업장 안쪽으로 향할 경우 이물 유입 우려)
 - * 에어커튼 필터의 주기적인 관리 필요
- ◆ 위생 및 안전 관리를 위해 **CCTV** 설치
- ◆ **알레르기, 고카페인** 등 소비자 안전 표시 정보를 **메뉴판** 등에 게시

◆ 기본지침

◆ 아래 조건에 따라 영업 형태 파악

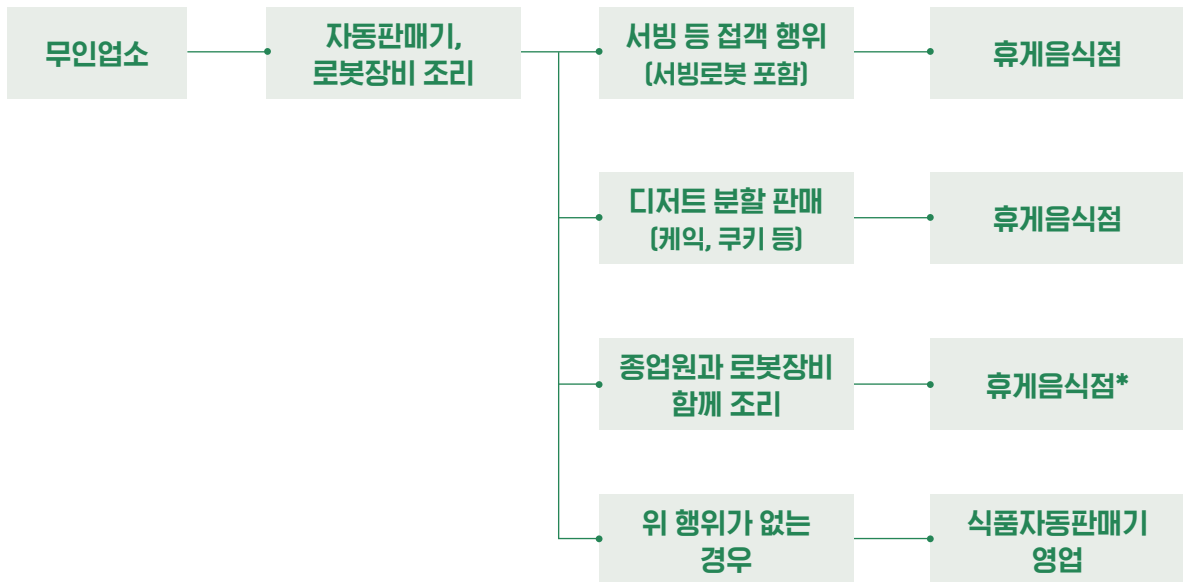
- 자동판매기, 로봇장비 등을 사용해 **기계가 자동으로 조리**하는지 여부
- 식품접객 행위 또는 별도 식품 분할 판매(무상 제공 포함) 여부
- 조리는 **종업원**이 하고 **서빙은 로봇**이 하거나, **조리 일부만 자동화**인지 여부

◆ 위와 같이 확인한 후 아래 결정도에 따라 **식품자동판매기영업** 또는 **휴게음식점영업**으로 결정

* 다만, 식품자동판매기업 영업신고를 악용하여 타법에 저촉되는 상수원보호구역 등에서 식품자동판매기업으로 영업신고 후 휴게음식점 형태로 영업하지 않도록 유의

☑ 자동판매기로 보기 어려운 경우(▲ 서빙 행위(유인, 서빙로봇), ▲ 디저트 코너 별도 운영(케익, 쿠키 등을 접주가 미리 소분), ▲ 일부 공정을 사람이 하는 등)는 **휴게음식점**으로 분류[결정도 참고]

※ 무인업소 업종 결정도



* 미리 제조해 진열 판매를 주로 하는 경우는 휴게음식점이 아닌 즉석판매제조가공업으로 분류

Q1 손님이 키오스크에서 커피 주문결제하면 자동판매기(로봇)가 커피를 조리하여 제공하는 형태의 영업은?

A1 식품자동판매기영업에 해당함.

Q2 자동판매기(로봇)에서 나온 커피를 마실 수 있도록 서빙로봇 또는 종업원이 서빙 등接客 행위를 하는 형태의 영업은?

A2 휴게음식점영업에 해당함.

Q3 식품접객업소에서 조리한 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 것이 가능한지 여부?

A3 식품접객업소 내 직원이 상주하면서 조리한 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 것은 별도의 식품자동판매기 영업 없이 가능할 것으로 판단되나,
- 영업소 외의 장소나 종사자가 없이 무인상태로 식품접객업소에서 조리한 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 것은 가능하지 않음.

Q4 밀폐된 영업장에 손님들이 커피를 마실 수 있는接客 테이블과 의자를 마련하고 자동판매기만으로 영업을 할 때, 업소명을 ○○cafe, ◇◇커피전문점이 가능한지 여부?

A4 자동판매기에서 커피 등 음료가 조리되어 제공되는 형태는 '식품자동판매기영업'에 해당하고, 손님 등을 위한 테이블, 의자 등接客시설과 업소명에 카페, 커피전문점 등 사용에 대해서는 제한하고 있지 않음.

Q5 손님이 직접 물을 부어 라면을 끓여먹는 형태의 영업은?

A5 자유업종에 해당함.

Q6 손님이 직접 물을 부어 라면을 끓이면서, 영업자가 작업장에서 직접 준비해 놓은(손질까지 다 해놓은 상태) 양념이나 토핑 등을 더하여 먹는 형태의 영업은?

A6 손님이 라면을 직접 조리하더라도, 판매자가 토핑 등 재료를 손질(세척, 절단 등) 후 보관하면서 손님에게 제공하는 영업형태는 휴게음식점영업 또는 일반음식점 영업에 해당함.

* 토핑용 재료의 보관온도 관리, 덜어 먹는 양념 등의 위생관리 필요



Q7 아파트 주민 복지를 위하여 아파트 공용부에 식품자동판매기에 식품을 넣고 무인 판매할 때 영업 신고 여부?

* 아파트 주민들만 앱 또는 키오스크 등으로 결제

A7 판매한 식품의 대금에 관련 시설유지, 식품구매 등을 위한 최소한의 비용만이 청구되고 아파트 주민을 특정하여 주민 복지 목적으로 운영한다면 「식품위생법」에 따른 영업신고 대상이 되지 않음.

<유형 1> 가공식품을 무인으로 진열·판매하는 경우

ex) 무인아이스크림점, 무인편의점 등

◆ 주요 점검사항

일일 점검 사항	O / X
• 무인매장 내부 및 냉동·냉장 시설 청결 관리	
• 냉동(-18℃ 이하)·냉장(10℃ 이하)준수, 냉동·냉장 시설 정상 작동 관리	
• 한글 표시사항이 없는 제품을 판매 목적으로 보관·진열·판매 금지	
• 소비기한 경과 제품을 판매 목적으로 보관·진열·판매 금지	
• 제조·가공(수입품 포함)하여 최소판매 단위로 포장된 식품을 별도 신고하지 아니하고 판매 목적으로 포장을 뜯어 분할·판매 행위 금지	
• 학교 주변 정서저해식품(돈, 화투, 담배 등의 형태, 인체 특정부위 등)에 대한 진열·판매 금지	
• 포장 상태가 불량하거나 녹아서 모양이 변형된 경우 교체<권고>	
• 손소독제 혹은 일회용 장갑 비치<권고>	
• 무인정보단말기(키오스크) 청결 관리<권고>	
• 고객 불편사항 응대할 수 있는 긴급 연락처(영업자 또는 관리자) 게시<권고>	
• 업소 내 정수기의 물 받침대 청결 관리<권고>	
• 해충 유입을 방지하기 위해 출입구 상단에 에어커튼 등 설치<권고>	
• 위생 및 안전 관리를 위한 진열대 CCTV 설치<권고>	

<유형 2> 영업자가 직접 제조 및 진열하고 무인으로 판매하는 경우

ex) 무인밀키트 판매점, 무인반찬가게 등

◆ 주요 점검사항

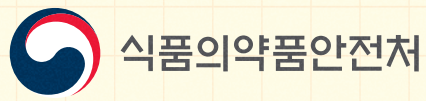
일일 점검 사항	O / X
• 조리시설 및 기계·기구류의 세척 등 청결 관리	
• 어류·육류·채소류 용도별 칼·도마 등 구분 사용 및 청결 관리	
• 원료 등 식품 보관장소의 청결 관리 및 방충·방서 실시	
• 손님이 보기쉬운 곳에 가격표 게시 * 가격표대로 요금을 받아야 함.	
• 음용수로 마시기에 적합한 물 사용 * 지하수를 사용하는 경우 먹는물로 적합하다고 인정된 물을 사용	
• 냉동·냉장 식품의 경우 보관온도 준수, 냉동·냉장 시설 작동 및 청결 관리	
• 판매되는 제품에 표시기준을 준수하여 표시 * 진열상자 또는 별도의 표지판에 기재하는 경우 개개의 제품별 표시 생략 가능	
• 비가열 섭취 채소와 과일 세척 및 소독 관리	
• 한글 표시사항이 없거나 소비기한이 경과된 원재료 사용 금지	
• 해동된 원재료 재냉동 금지 등 위생적인 해동 관리	
• 식품을 취급하는 관리자 건강진단 실시	
• 소비기한 경과 제품 판매 목적으로 보관·진열·판매 금지 * 일자가 바뀌는 시점(24시)에 소비기한이 경과되지 않도록 철저한 관리	
• 손소독제 혹은 일회용 장갑 비치<권고>	
• 무인정보단말기(키오스크) 청결 관리<권고>	
• 고객 불편사항 응대할 수 있는 긴급 연락처(영업자 또는 관리자) 게시<권고>	
• 해충 유입을 방지하기 위해 출입구 상단에 에어커튼 등 설치<권고>	
• 위생 및 안전 관리를 위한 조리실 CCTV 설치<권고>	

<유형 3> 자동판매기 또는 로봇이 조리하고 무인으로 판매하는 경우

ex) 무인카페, 무인라면 등

◆ 주요 점검사항

일일 점검 사항	O / X
• 자동판매기의 경우 내부(재료혼합기, 급수통, 급수호스 등)는 하루 1회 이상 세척 또는 소독 실시	
• 매일 위생상태 및 고장여부 점검하고 점검표에 기록 및 비치	
• 제빙기에서 만든 얼음을 제공하는 경우 제빙기 청결 관리	
• 더운물을 사용하는 경우 음용 온도가 68℃이상 되도록 상시 관리 * 자동판매기 내부에는 살균등 정수기 및 온도계 부착 여부	
• 자동판매기 안 물탱크는 내부 청소가 쉽도록 뚜껑을 설치, 녹이 슬지 않는 재질 사용	
• 위생해충 등이 시설이나 자동판매기 내부에 침입하지 못하도록 관리	
• 영업신고번호, 제품의 명칭 및 고장 시 연락 전화번호 표시(12포인트 이상)	
• 정수기 또는 살균장치 등이 낡거나 닳아서 없어진 경우 즉시 교체 등	
• 자동판매기/진열대 주변은 항상 청결하게 하고, 뚜껑이 있는 쓰레기통 또는 종이컵 수거대 비치	
• 자동판매기는 위생적인 장소에 설치하여야 하며, 옥외에 설치하는 경우에는 비·눈·직사광선으로부터 보호되는 구조여야 함	
• 제품에 이물 등이 혼입되지 않도록 주기적인 관리	
• 소비기한 경과 원료 보관 및 사용	
• 음용수로 마시기에 적합한 물 사용 * 지하수를 사용하는 경우 먹는물로 적합하다고 인정된 물을 사용	
• 손님에게 제공되는 시럽 등의 소비(유통)기한 경과, 한글 표시	
• 식품을 취급하는 관리자 건강진단 실시 * 완제품을 취급하는 경우에는 해당없음	
• 식품자동판매기 음료류의 기준 및 규격에 준수	
• 별도 컵을 진열하는 경우 밀폐 용기 등의 관리<권고>	
• 손소독제 혹은 일회용 장갑 비치<권고>	
• 무인정보단말기(키오스크) 청결 관리<권고>	
• 고객 불편사항 응대할 수 있는 긴급 연락처(영업자 또는 관리자) 게시<권고>	
• 해충 유입을 방지하기 위해 출입구 상단에 에어커튼 등 설치<권고>	
• 위생 및 안전 관리를 위한 자동판매기 CCTV 설치<권고>	
• 알레르기, 고카페인 등 소비자 안전 표시 정보를 메뉴판 등에 게시<권고>	



식품의약품안전처