

모범업소의 지정기준 (제61조제1항 관련)

1. 집단급식소

- 가. 법 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증 받아야 한다.
- 나. 최근 3년간 식중독이 발생하지 않아야 한다.
- 다. 조리사 및 영양사를 두어야 한다.
- 라. 그 밖에 제2호의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.

2. 일반음식점

가. 건물의 구조 및 환경

- 1) 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고 내구력이 있는 건물이어야 한다.
- 2) 마시기에 적합한 물이 공급되며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 3) 업소 안에는 방충시설, 쥐 막이 시설 및 환기시설을 갖추고 있어야 한다.

나. 주방

- 1) 주방은 공개되어야 한다.
- 2) 입식조리대가 설치되어 있어야 한다.
- 3) 냉장시설·냉동시설이 정상적으로 가동되어야 한다.
- 4) 항상 청결을 유지해야 하며, 식품의 원료 등을 보관할 수 있는 창고가 있어야 한다.
- 5) 식기 등을 소독할 수 있는 설비가 있어야 한다.

다. 객실 및 객석

- 1) 손님이 이용하기에 불편하지 아니한 구조 및 넓이어야 한다.
- 2) 항상 청결을 유지해야 한다.

라. 화장실

- 1) 정화조를 갖춘 수세식이어야 한다.
- 2) 손 씻는 시설이 설치되어야 한다.
- 3) 벽 및 바닥은 타일 등으로 내수 처리되어 있어야 한다.
- 4) 일회용 위생종이 또는 에어타월이 비치되어 있어야 한다.

마. 종업원

- 1) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 2) 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 3) 친절하고 예의바른 태도를 가져야 한다.

바. 그 밖의 사항

- 1) 일회용 컵, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락 등을 사용하지 않아야 한다.

2) 그 밖에 모범업소의 지정기준 등과 관련한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

[별표 1]

모범업소 세부 지정기준

1. 일반음식점

1) 건물의 구조 및 환경

- 가. 건물은 오·폐수 기타 오염물질 발생시설로부터 나쁜 영향을 받지 아니하는 거리를 유지하여야 하고, 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추어야 한다.
- 나. 취수원은 오염원으로부터 오염될 우려가 없어야 하며, 물탱크는 외부로부터 오염되지 않게 설치되어야 한다.
- 다. 배수시설은 오수 및 쓰레기가 퇴적되지 않게 설치되어야 한다.
- 라. 업소내 악취·가스·증기 등을 환기시킬 수 있는 충분한 시설을 설치하여야 한다.

2) 주방

- 가. 주방시설 및 기구는 당해 용도 외에 다른 목적에 사용되지 않도록 하여야 한다.
- 나. 주방의 바닥은 타일, 콘크리트 등으로 내수처리 되어야 하고 물이 고이지 않도록 하여야 한다.
- 다. 칼·도마 등은 과채·어패류 및 육류를 분리하여 조리할 수 있도록 구분되어 있어야 한다.

3) 원재료의 보관 및 운반시설

- 가. 냉장시설, 냉동시설의 구조와 기능은 원재료나 조리된 음식을 위생적으로 보관할 수 있도록 되어 있어야 한다.
- 나. 원재료, 반제품 및 완제품을 제품의 특성에 따라 식품의약품안전청장이 고시한 식품 기준 및 규격에 의해 적절한 온도로 보관할 수 있어야 한다.
- 다. 원재료 또는 반제품이 바닥과 벽에 직접 닿지 않게 위생적으로 보관하여야 한다.
- 라. 원재료는 선입·선출의 원칙에 따라 사용하여야 한다.

4) 종업원의 서비스

- 가. 청결한 위생복을 착용하여야 하며, 현란한 머리모양이나 화장 등 식품위생상 위해의 우려가 있거나 타인에게 전염의 우려가 있는 질병이 없도록 개인위생

수준을 유지하여야 한다.

나. 친절하고 예의바른 태도 및 겸손하고 교양 있는 대화로 손님의 주문에 응하여야 한다.

5) 제공반찬과 가격표시

가. 음식차림 모형 또는 천연색 메뉴판을 손님이 보기 쉬운 외부에 부착 또는 설치하여야 한다.

나. 객실 및 객실에는 한글과 외국어가 함께 표기(가격포함)된 음식메뉴판을 비치·사용하여야 한다.

6) 기 타

가. 간판은 옥외광고물관리법에 저촉되지 않아야 한다.

나. 모범업소지정증을 손님이 보기 쉬운 곳에 비치하여야 한다.

다. 주방종사자는 조리에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑을 단정하게 착용하여야 한다.

라. 음식물쓰레기를 보관·처리할 수 있는 시설 및 설비는 가능한 한 조리시설에서 멀리 떨어져야 한다.

7) 가산점 부여

가. “밀반찬 선택제”, “주문식단제” 이행업소, 음식물류 폐기물 감량우수업소, ‘남은 음식 재사용 안하기 운동 선도업소’ 등에 가산점을 부여할 수 있다.

2. 집단급식소

1) 법 제48조제3항에 따른 위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소로 지정받아야 한다.

2) 최근 3년간 식중독이 발생하지 아니하여야 한다.

3) 조리사 및 영양사를 두어야 한다.

4) 그 밖에 제1호의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.

[별표 4]

「좋은식단」 이행기준

1. 공통기준

- 가. 「좋은식단」 기본모형에 의한 권장반찬 가짓수를 준수하여야 한다.
- 나. 가급적 제철에 난 식재료를 사용하도록 한다.
- 다. 영양적으로 균형 잡힌 식단이 되도록 노력하여야 한다.
- 라. 탈수기, 음식물쓰레기 감량화기기 설치 등 음식물쓰레기 처리의 적정성을 기하여야 한다.
- 마. 남은 음식물을 싸줄 수 있는 용기 등을 비치하여야 한다.
- 바. 「좋은식단」 홍보물 및 안내물을 비치하거나 부착하여야 한다.
- 사. 1회용품을 사용하지 않고, 전분이썬시개를 사용하여야 한다.
- 아. 소형찬기, 복합찬기를 이용하여야 한다.

2. 개별기준

가. 한식

- 1) 찌개·전골류 등을 덜어먹을 수 있는 집계를 비치하여야 하며, 국자·개인 별 찬기를 제공하여야 한다.
- 2) 반찬은 먹고 남기지 않을 정도의 적정량을 제공하여야 한다.
- 3) 김치 등 찬류는 공동찬통을 사용하여야 한다.

나. 일식 및 횃집

- 1) 무채 등 멋내기 재료의 사용을 자제하여야 하며, 대리석 및 얼음팩 등의 대체용품을 사용할 수 있다.
- 2) 반찬은 먹고 남기지 않을 정도의 적정량을 제공하여야 한다.
- 3) 어·패류의 위생관리를 철저히 하고, 신선하지 아니한 재료는 횃감으로 제공하여서는 아니 된다.

다. 뷔페 식당

- 1) 음식을 남기지 않는 손님에게 사은품을 증정하는 등 음식물 낭비를 방지하기 위한 유인을 제공하거나, 남기는 손님에 대한 적절한 제재를 취하여야 한다.
- 2) 식단 마련시 음식물쓰레기 발생 비율을 분석·반영하여야 한다.
- 3) 이용자에 대한 홍보 등 「좋은식단」 정착을 위하여 노력하여야 한다.

[별표 5]

「좋은식단」 기본 모형(예시)

□ 한식

음식유형	음식(예)	권장 반찬 가짓수	비고
곰탕류	곰탕, 갈비탕, 설렁탕 등	2~3	반찬은 복합메뉴로 하여 고객이 선택하도록 함 용기는 가급적 소형으로 하며 찬량은 소량 제공
장국류	대구탕, 아구탕 등	2~3	
찌개류	김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등	3~4	
비빔밥류	비빔밥, 돌솥밥 등	2~3	
면류	국수, 칼국수, 냉면 등	1~2	
떡국류	만둣국, 떡국 등	1~2	
전골류	곱창, 해물, 버섯전골 등	3~4	
구이류	불고기, 생선구이 등	4~5	
찜류	아구찜, 갈비찜 등	3~4	
백반류	가정식 백반	5~6	
도시락류	도시락	5~7	

□ 일식

음식유형	음식(예)	권장 반찬 가짓수	비고
생선회류	모듬회, 광어회, 우럭회	5~6	업소 규모에 따라 자율적으로 선택
생선초밥류	모듬초밥, 주문초밥	3~4	
튀김정식	모듬튀김, 새우튀김	3~4	
생선매운탕	대구탕, 서더리탕, 알탕	3~4	
생선구이류	장어, 삼치, 청어	3~4	
덮밥류	회덮밥, 송이덮밥, 쇠고기덮밥	3~4	
정식류	세트, 코스요리	7~8	
면류	소면, 우동(가락국수), 소바(메밀국수)	5~6	