

‘19년 음식점 위생등급제 신청·평가 영업자 가이드라인

2019.12.

이 안내서는 「음식점 위생등급 지정 신청 및 평가」에 대하여 알기 쉽게 설명한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식(‘~하여야 한다’ 등)에도 불구하고 반드시 준수하여야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 본 안내서는 2019년 12월 현재의 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성 되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 가이드라인에 대한 의견이나 문의사항이 있는 경우 식품의약품안전처 식중독예방과로 문의하시기 바랍니다.

· 전화번호: 043-719-2115

· 팩스번호: 043-719-2100

【 목 차 】

I. 개요

- 1. 음식점 위생등급제란? 02
- 2. 음식점 위생등급 평가 개요 04

II. 음식점 위생등급 신청 절차

- 1. 음식점 위생등급 신청 사전준비 06
- 2. 음식점 위생등급 신청 절차 11

III. 음식점 위생등급 평가 절차

- 1. 음식점 위생등급 평가 절차 13
- 2. 음식점 위생등급 평가결과 통보 및 지정 등17

IV. 평가항목별 기준 및 사례

- 1. 기본분야 20
- 2. 일반분야 32
 - 1) 위생분야 32
 - 2) 영업자 의식 및 소비자 만족도 76
- 3. 공통분야82

V. 관련법령83

I. 개 요

□ 추진배경

- 우리나라 외식 인구는 지속적으로 증가하는 반면, 음식점에 대한 안전 체감도가 낮고, 위생관리 미흡 등으로 음식점의 식중독 발생건수는 전체 발생건수 대비 가장 높게 유지되고 있습니다. (2018년 기준 56%)
- 이에 음식점 위생수준 향상 및 식중독 예방, 소비자의 선택권을 보장하기 위하여 2017년 5월 19일부터 일반음식점의 위생수준을 평가하는 음식점 위생등급제가 시행되었습니다.

□ 음식점 위생등급제란?

- 영업자가 자율로 위생등급 평가를 신청하고 평가점수에 따라 등급을 지정·홍보하여 음식점의 위생수준 향상과 소비자에게 음식점 선택권을 제공하는 제도입니다.

□ 법적근거

- 식품위생법 제47조의 2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)
- 식품위생법 시행령 제32조의 2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)
- 식품위생법 시행규칙 제61조의 2(위생등급의 지정절차 등), 식품위생법 시행규칙 제61조의3(위생등급 유효기간의 연장)
- 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정(식약처 고시 제2019-74호)

✓ 식품위생법 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)

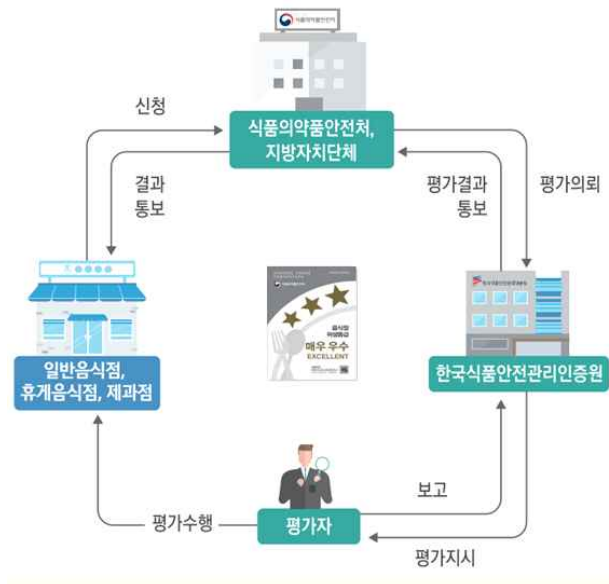
- * 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품접객업소의 위생수준을 높이기 위하여 식품접객영업자의 신청을 받아 식품접객업소의 위생상태를 평가하여 위생등급을 지정('15.5.18. 공포, '17.5.19. 시행)

✓ 식품위생법 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)

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

□ 그 간 추진경과

구분	주요내용
~2013	○ 서울시 「음식점 위생등급제」 시범사업 실시('09~) * 등급체계 : ('09) 위생우수업소(90점이상) → ('10년) A, B, C → ('11~) AAA, AA, A ○ 서울시, 시범사업 실시 후 보건복지부에 정책 건의('12.4월)
2013	○ 「음식점 위생등급제」 도입을 국정과제로 선정 및 「식품위생법」 개정(안) 발의*(10.21) (*새누리당 김현숙 의원 입법)
2014	○ 위생등급제 도입관련 협회 의견수렴(7.23) * 한국외식업중앙회, 한국외식산업협회 및 한국식품산업협회 제도 도입 찬성의견 공문제출(제도 정착에 적극협조)
2015	○ 지자체별 「음식점 위생등급제」 시범사업 추진(3~12월) * 서울시 1,826개소, 전남 1,455개소 등 총 7,186개소 참여 ** 1등급 1,833개소(26%), 2등급 2,398개소(33%), 3등급 1,882개소(26%)개소 ○ '음식점 위생등급제 표시방안' 정책토론 개최(8.10~9.20) - 제외국 사례 소개 및 위생등급 표시방법에 대한 대국민 의견수렴 * 식약처 및 국민신문고(정책토론) 홈페이지 게시 ○ 「식품위생법」 (5.18), 시행령(12.30), 시행규칙(12.31) 개정 공포
2016	○ 지자체별 「음식점 위생등급제」 시범사업 추진(3~12월) * 서울시 2,248개소, 전남 1,407개소 등 총 11,509개소 참여 ** 매우 우수 3,001개소(26%), 우수 4,156개소(36%), 좋음 2,881(25%)개소 ○ 위생등급 표시방안 마련(6.30) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div>
2017	○ 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제정 고시(5.1) 및 시행(5.19)
2018	○ 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」 일부 개정고시(5.29)
2019	○ 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」 일부 개정고시 및 시행(8.30)



Ⅱ. 음식점 위생등급 신청 절차

□ 위생등급 신청, 평가 및 결과 공표

구 분		주요내용
신청	대상	식품접객업 중 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자
	기관	식약처장, 시·도지사 또는 시·군·구청장
평가	기관	한국식품안전관리인증원 및 자체 평가
결과	통보	접수일로부터 60일 이내에 통보 * 등급보류 시, 재평가 신청가능
	공표	식약처, 지자체 등 홈페이지 게시
기타	사후관리	연 1회 이상
	혜택	기술지원, 홍보, 시설·설비 개·보수 용자지원 등

□ 신청 대상

- 식품접객영업자 중 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업자를 대상으로 합니다.
 - 신규로 위생등급을 지정받으려고 하는 경우
 - 위생등급을 지정받은 날로부터 6개월이 경과된 경우
 - 재평가 결과, 최종적으로 등급보류 조치를 통보받은 날부터 6개월이 경과된 경우

□ 신청 사전 확인사항

- 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 있을 시에는 지정이 불가합니다.
 - ※ 평가 완료 후 식중독 발생 이력 검토 과정에서 확인될 경우 '등급 지정보류 판정'을 받을 수 있음
- 영업자는 '음식점 위생등급 평가표'를 참고하여 자율적으로 서류 작성 및 영업장 위생 상태에 대하여 평가한 후, 그 결과를 확인해 보아야합니다.
 - * 위생등급 지정 신청 시 '위생등급 자율평가 결과서' 작성하여 제출

[참고 1] 음식점 위생등급제 평가표 및 계산 방법

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

구 분		세부 평가항목
기본 분야	필수사항으로 충족하지 않으면 지정신청 할 수 없음	▶ 식중독 발생 이력, 종사자 건강검진 여부 등 식품 위생법 관련 준수사항
일반 분야	항목별로 평가하여 점수 부여	▶ 위생분야(시설기준, 위생관리 등), 영업자의식, 소비자 만족도
공통 분야	가·감점을 통해 영업자 개선 유도	▶ 장기간 음식점 운영 여부, 장기근속자 근무 여부 등

* 평가항목

· 기본분야(10항목)·일반분야(46항목)·공통분야(8항목) ☞ 64항목



평가표는 식품의약품안전처 식품안전나라 홈페이지

(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) 또는 한국식품안전관리인증원

홈페이지 (<https://www.haccp.or.kr>)에서 다운로드 받을 수 있습니다.

□ 기본분야

- 평가 기준을 참고하여 작성하여야 합니다.
- 각 평가항목 결과 부분에 ‘적합’ 또는 ‘부적합’을 표시합니다.(제한값)
※ 주의사항 : 기본분야의 모든 항목을 만족(적합)하여야 위생등급 지정신청이 가능합니다.

□ 일반분야

- 총점 기준은 46개 항목(142점)입니다.
- 분야에 따라, 평가표 엑셀 시트를 작성하여야 합니다.
- 자율적으로 매긴 취득 점수를 점수 부분에 입력합니다.(제한값)
- (예시) ‘매우 우수’ 등급에서 1번 항목의 점수는 5~0점을 선택하게 되어 있습니다.

1	천장, 벽, 바닥의 청결상태	5	2	- 거미줄, 곰팡이 등이 없음
			1	- 이물, 먼지 등이 묻어있지 않고 청결함
			1	- 천장에는 빗물이 새거나, 선 흔적, 응결수 흔적이 없음
			1	- 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 없이 청결하게 관리됨
			비해당(-)	- 해당사항 없음
			2	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함

- 비해당 항목의 경우, 점수 부분에 비해당을 선택합니다.(비해당 선택 시, 붉은색으로 변함)
- (예시) 점수는 ‘비해당’을 선택한 후, 총점(왼편)은 ‘3점’에서 ‘0점’으로 선택합니다.

1	천장, 벽, 바닥의 청결상태	0	2	- 거미줄, 곰팡이 등이 없음
			1	- 이물, 먼지 등이 묻어있지 않고 청결함
			1	- 천장에는 빗물이 새거나, 선 흔적, 응결수 흔적이 없음
			1	- 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 없이 청결하게 관리됨
			비해당(-)	- 해당사항 없음

- 결과 입력 후 총점 및 점수를 확인하여야 합니다.

- 일반분야의 점수가 입력되면 총괄표에 자동으로 점수가 환산됩니다.
- (예시) 일반분야 점수가 130점이면, 총괄표 시트에서 92점으로 자동으로 환산된 점수가 나타납니다.

분야	연번	평가항목	총점	점수
		합계	142	130
총 취득 점수 및 판정				
< 평가점수(①) > 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*합산, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산) * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산				92
< 평가점수(②) > 각 공통분야 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산				1
< 총 평가점수(③) > 일반분야의 취득점수를 100점으로 환산한 점수(①)에 가감점 항목의 취득 점수(②)를 합산하여 계산함				93

※ 점수환산법 : 취득점수 / 총점 * 100

(총점은 비해당 항목이 있는 경우 해당 점수를 차감해야 합니다.)

□ 공통분야

- 해당하는 각 항목 점수 부분에 취득 점수를 입력합니다.(제한값)

※ 감점 항목에도 마이너스를 제외하고 입력하여야 합니다.(제한값)

- 결과 입력 후 총점과 점수를 확인하여야 합니다.

- 일반분야 취득점수와 공통분야 취득점수를 합산하여 총 취득점수가 90점 이상인 경우 ‘매우 우수’
85점 이상 90점 미만인 경우 ‘우수’
80점 이상 85점 미만인 경우 ‘ 좋음’ 으로 등급이 부여됩니다.

[참고 2] 지정 평가 준비 서류 및 관리 일지

◦ 영업신고증(원본)
◦ [기본분야] 종사자 건강진단결과서(보건증) ◦ [기본분야] 건강진단(검진일 등) 목록화
◦ [기본분야/일반분야] 지하수 관리 서류(검사 성적서·소독일지 등, 해당 업소에 한함)
◦ [기본분야] 법정 위생교육 수료증
◦ [일반분야] 자체 위생교육 일지(월 1회)
◦ [일반분야] 화장실 관리 일지
◦ [공통분야] 자체위생관리기준(관리기준, 업무분장, 일지 등) - 개인위생, 객석/객실·조리장 위생

[참고 3] 지정 평가 준비 표시관리

◦ [기본분야] 음식물 재사용하지 않고 있다는 안내게시물 게시
◦ [객석/객실] 소스통, 양념통 소분일자 표시
◦ [조리장] 해동 중 등의 표시
◦ [조리장] 개봉 후 남은 식재료의 개봉일자 표시
◦ [조리장] 조리·반조리식품의 조리일자 또는 사용기한 표시
◦ [조리장] 양념통 별 제품명, 소분일, 유통기한 등 표시
◦ [소비자 만족도] 식품 알레르기 정보 게시

2 | 음식점 위생등급 신청 절차

□ 지정 신청(접수)

- 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구 중 1개 기관을 선택하여 지정 신청하여야 하며, 다음의 구비서류를 제출해야 합니다.

1. 식품접객업소 위생등급 지정 신청서

- * 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의 2서식

2. 영업신고증(사본)

3. 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서

- * 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제2호서식

□ 신청방법

- 온라인(식품안전나라 홈페이지), 팩스, 우편, 방문접수 가능
- 평가 수수료 : 무료



[참고 3] 신청서 및 자율평가 결과서 작성 방법

구분	방법
1. 업소명	영업신고증을 참고하여 업소명을 기입합니다.
2. 사업자등록번호	사업자등록증을 참고하여 사업자등록번호를 기입합니다.
3. 영업의 종류	영업신고증을 참고하여 영업의 종류(형태)를 기입합니다.
4. 영업장 면적(㎡)	영업신고증을 참고하여 영업장 총 면적(㎡)을 기입합니다.
5. 대표자 성명	영업신고증을 참고하여 대표자 성명을 기입합니다.
6. 생년월일	대표자의 생년월일을 작성합니다.
7. 전화번호(휴대폰, FAX)	신청인의 전화번호(휴대폰, FAX)를 작성합니다.
8. 전자우편	신청인의 전자우편 주소를 작성합니다.
9. 해당 등급 및 점수 (자율평가 결과서에만 해당)	신청하고자 하는 위생등급을 선택하고, 자율적인 평가 후 등급과 총 점수를 기입합니다.
10. 최초 영업 신고증 교부일	영업신고증을 참고하여 대상 업소의 최초 영업신고일을 기입합니다.
11. 영업장 소재지	영업신고증을 참고하여 영업장 소재지를 기입합니다.

자세한 사항은

식품의약품안전처 식품안전나라 홈페이지 (<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)
또는 한국식품안전관리인증원 홈페이지 (<https://www.haccp.or.kr>)에서 확인
하실 수 있습니다.

Ⅲ. 음식점 위생등급 평가 절차

□ 평가기관 선정

- 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구는 지정 신청서를 접수 받아 직접평가하거나 평가기관(한국식품안전관리인증원)에 평가를 의뢰할 수 있습니다.

□ 평가단 구성

- 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원과 소비자식품위생감시원을 1개조로 편성함을 원칙으로 합니다.

* 다만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우 지정기관의 식품위생 관계공무원 또는 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원으로 대체하여 조를 편성할 수 있습니다.

- ✓ 평가자는 소정의 평가자 교육·훈련(14시간 이상)을 받은 후 식품의약품안전처장이 평가자로 지명한 자
- * 지정기관의 식품위생 관계공무원
- * 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원
- * 법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자

□ 현장 평가

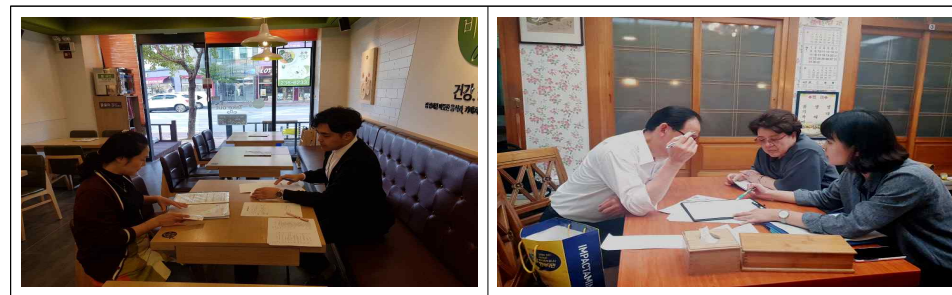
- 평가자는 업체와의 유선 통화 등을 통해 방문 일정을 협의하고, 평가 일정 및 절차, 기본분야 등 전반적인 내용에 대하여 유선 또는 문자로 사전에 안내합니다.
- 평가자는 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 별표 1의 ‘음식점 위생상태 평가항목·기준’에 따라 다음 순서와 절차에 맞게 평가를 진행합니다.

1. 평가자는 **시작회의**를 개최하고, 다음 절차에 따라 진행합니다.

- 평가자 및 참석자 소개 ⇒ 평가 절차 안내 및 현장평가 시간 협의 ⇒ 평가 시 주의사항 및 협조 요청사항 등 전달

2. 다음으로 담당자와의 면담을 실시하고, 협의된 평가 절차에 따라 관련 서류검토 및 인터뷰 등을 진행합니다.

※ 수검자가 자료제출을 지연하거나, 회피하는 경우 평가자는 해당 사항에 대해 평가표에 명기하고 해당항목을 미준수로 처리할 수 있음



3. 그 후, 협의된 평가 절차에 따라 **현장 평가**를 실시합니다.

- 평가자는 수검업소의 지시사항(위생복 착용 등)을 준수한 후 조리장 등 현장으로 입실합니다.
- 평가자는 장신구(시계, 반지, 귀걸이, 목걸이 등)를 반드시 제거 후 조리장으로 입실합니다.
- 조리장, 객석/객실, 화장실 등 각 항목에 맞는 현장의 운영 상태 등을 확인하고, 현장 종사자와의 인터뷰를 실시합니다.

※ 수검자가 설비 등의 해체, 현장 종사자의 인터뷰를 거절할 경우 평가표에 명기하고, 해당 항목을 미준수로 처리할 수 있음

※ 현장 확인 후, 평가결과 기록·정리 시 필요에 따라 업소 대표자 또는 종사자와의 면담을 실시할 수 있음



4. 평가단(2인)은 평가한 내용을 종합하여 결과에 대하여 협의합니다.
5. 대표자 또는 종사자와 현장평가 결과에 대한 **정리회의(총평)**를 실시합니다.
 - 평가내용에 대하여 이해할 수 있도록 설명하고, 이에 대한 의견을 제시할 수 있는 기회를 제공합니다.
 - 수검자의 의견을 반영·조정하여 최종결과를 정리하고, 결과 통보 방법 등 추후 절차에 대한 안내와 함께 평가를 종료하게 됩니다.

□ 평가 보고

- 평가기관(한국식품안전관리인증원)에서 평가하는 경우, 지정기관(식품의약품안전처, 시·도, 시·군·구)에 평가결과를 송부합니다.

2

음식점 위생등급 평가 결과 통보 및 지정 등

□ 평가결과 통보

- 지정기관은 평가결과를 바탕으로 희망 위생등급 평가결과 점수에 따라 90점 이상인 경우 ‘매우 우수’, 85점 이상 90점 미만인 경우 ‘우수’, 80점 이상 85점 미만인 경우 ‘중음’ 으로 위생등급을 지정합니다.
- 평가결과 점수가 85점 미만인 경우 등급 지정을 보류하고, 별지 제3호의 식품접객업소 위생등급 보류 통보서를 신청인에게 통보합니다.
 - 신청인은 통보서를 받은 날로부터 60일 이내 재평가 신청 가능하며, 별지 제4호 ‘식품접객업소 위생등급 재평가 신청서’ 를 제출하여야 합니다.
 - ※ 재평가 신청 횟수는 최초 지정 신청일로부터 6개월 동안 총 2회 제한됨

✓ 평가결과는 위생등급 지정 신청을 받은 날로부터 60일 이내에 통보됩니다.

* 식품의약품안전처, 식품안전나라, 지자체 홈페이지 등에 지정업소 게시

□ 위생등급 지정서 및 표지판 발급

- 등급 지정되는 경우 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의3서식에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서를 발급하게 되며, 추후 별표2에 따른 음식점 위생등급 표지판을 제공합니다.
 - ※ 위생등급 표지판은 영업자의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 부착하여야 함(별도 제작·발송으로 평균 2주 소요)

□ 위생등급 지정서 반납

- 위생등급 지정업소 중 영업 폐업, 지정취소, 유효기간 종료 시 발급된 위생등급 지정서 및 표지판을 발급기관에 지체 없이 반납하여야 합니다.

□ 위생등급 유효기간 연장

- 위생등급의 유효기간(2년)이 끝나기 60일 전까지 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구에 연장 신청을 하여야 하며, 다음의 구비서류를 제출해야 합니다.

1. 위생등급 유효기간 연장신청서
 - * 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의4서식
2. 위생등급 지정서

□ 지정서 재교부

- 위생등급 지정업소 중 업소명 변경, 대표자 변경, 지정서 분실(훼손)한 경우 별지5에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서 재교부 신청서를 발급기관에 신청할 수 있습니다.

* 단, 지정서 재교부에 따른 표지판 제작비용은 신청인이 부담하여야 함

평가항목별 기준 및 사례

기본분야



◦ 기본분야는 법적 필수사항으로 평가항목 중 한 개 항목이라도 부적합 시 평가 종결됩니다.

연번	평가항목	평가기준
1	행정처분	· 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 없음
2	음식물 재사용	· 음식물을 재사용하지 않고 있음 · 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있음
3	개인위생관리 준수여부	· 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 · 종사자의 건강검진 기록을 목록화하여 관리하고 있음 · 조리종사자는 위생모를 착용하고 있음 · 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)
4	식재료의 유통기한 준수	· 식품 등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 · 유통기한이 경과한 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음
5	식품용 기구 사용여부	· 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음
6	칼/도마 구분사용	· 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용되고 있음 · 사용 후 교차오염 되지 않도록 분리하여 보관하고 있음
7	세척·살균·소독제 등의 별도보관 및 관리	· 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음 · 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음
8	원료 등의 보관 기준 준수	· 원재료(식품 등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음
9	튀김용 유지의 관리	· 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음
10	식품용수로 지하수 사용유무	· 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음

1. 행정처분

○ 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 있는지 확인합니다.

※ 최종 결과 처리 과정에서 이력이 확인될 경우 ‘등급 지정보류’ 판정을 받을 수 있음

구분	평가기준
적합	· 최근 3년간 식중독 발생 이력이 없음
부적합	· 최근 3년간 식중독 발생 이력이 있음



Tip

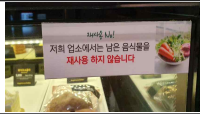


식중독 신고 및 원인·역학조사 절차

2. 음식물 재사용

- 음식물 쓰레기 처리 방법, 재사용 식재료 관리기준 등을 확인하기 위하여 대표자 또는 종사자와의 **인터뷰를 진행**합니다.
- 실제 음식물 재사용 여부, 안내 게시물 부착 여부 등은 **현장에서 확인**합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> · 음식물을 재사용하지 않고 있음 · 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있음
부적합	<ul style="list-style-type: none"> · 일부 음식물을 재사용 하고 있음 · 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있지 않음



◦ 식품위생법 시행규칙 제57조 [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항 등

7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항

러. 식품접객영업업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다. 다만, 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있다.

※ 음식물 재사용 기준

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

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

3. 개인위생관리 준수여부

- 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)에 따른 영업자 및 종사자(상시 및 일용직 근로자 모두 포함)의 건강검진 결과서를 확인합니다. 특히 건강검진 접수 영수증이나 수납증 등은 판정결과를 확인 할 수 없으므로 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받을 수 있도록 주의해야 합니다.

* 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자) : 법 제40조제1항 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 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.

- 조리종사자의 위생모 착용 여부를 현장에서 확인합니다.

- 영업자(또는 위생책임자)의 식품위생법에 따른 위생교육 이수 여부를 확인합니다.(위생교육 수료증 등)

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> · 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 · 종사자의 건강검진 기록을 목록화하여 관리하고 있음 · 조리종사자는 위생모를 착용하고 있음 · 영업자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)
부적합	<ul style="list-style-type: none"> · 종사자 1인이라도 건강검진 일자를 준수하고 있지 않음(연1회 이상 정기적으로 실시) · 종사자의 건강검진 기록을 목록화하여 검진일 등을 관리하고 있지 않음 · 조리종사자는 위생모를 착용하고 있지 않음 · 영업자(또는 위생책임자)가 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였는지 여부를 확인할 수 없음

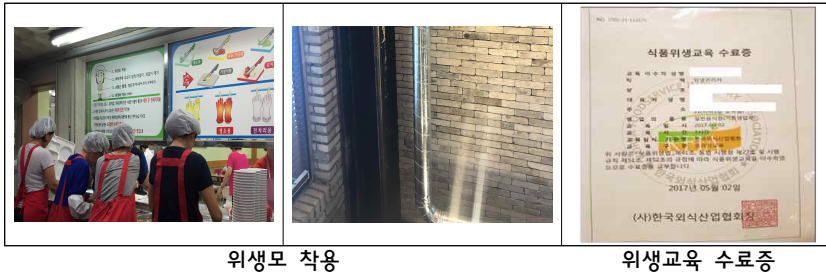


◦ 식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙에 따른 건강진단 항목 및 횟수

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



Tip

적
합

위생모 착용

위생교육 수료증

교육
근거

- 식품위생법 제 41조
- 동법 시행령 제 27조
- 동법 시행규칙 제 51조 ~ 54조

교육
목적

- 외식산업 경영합리화 및 위생교육 수준향상 제고
- 식품위해 방지를 위한 식품위생교육
- 음식문화개선과 좋은식단의 지속적 추진을 위한 교육

교육
대상

- 신규 및 기존 영업자

교육
실시방법

- 집합교육 및 온라인 교육
- ※ 식품위생교육을 받지 않은 영업자
과태료 20만원

4. 식재료의 유통기한 준수

- 현장에서 식재료의 유통기한 준수 여부를 확인하며 소분하여 사용하는 경우에는 유통기한이 표시되어 있는 원제품의 라벨을 보관해야 확인이 가능합니다.
- 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관·조리에 사용하지 않도록 주기적으로 확인·관리해야 합니다.
 - 계획적인 구매 및 선입·선출관리를 통해 유통기한이 경과된 식재료는 즉시 폐기해야 합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> · 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 · 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음
부적합	<ul style="list-style-type: none"> · 식품등의 표시사항이 없거나 확인이 어려운 식재료를 사용하고 있음 · 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하고 있음 <ul style="list-style-type: none"> - 무표시 제품을 사용하거나 표시가 훼손되어 기준을 확인하기 어려운 식품을 보관하고 있음 - 유통기한이 지난 식재료를 보관하고 있음



Tip

적
합

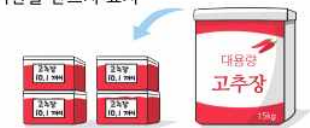
표시사항, 유통기한, 원산지 등 확인

계획적인 구매관리



Tip

- 포장지의 유통기한을 확인하고 입고된 순서대로 사용 (선입선출)
- 대용량 제품을 나누어 보관하는 경우 제품명과 유통기한을 반드시 표시



5. 식품용 기구 사용여부

- 식품용 기구 사용 여부는 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장을 통하여 식품용으로 적합하지 않은 기구를 사용하는지 확인하며, 만약 현장에서 재질 확인이 어려운 기구·용기를 사용하는 경우에는 추가로 시험성적서를 요청할 수도 있습니다. 사용 중인 기구·용기가 PP(폴리프로필렌), PET(폴리에틸렌테레프탈레이트) 등 식품용으로 적합한 재질인지 한 번 더 사전 확인이 필요합니다.

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



Tip

- 식품용 기구란?(식품위생법 제2조제4호 '기구')
 - 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품이나 또는 식품첨가물의 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열 시에 사용되는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구를 말합니다.
 ※ 농업/수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 해당되지 않음



Tip

적
합



PP_폴리프로필렌

고무대야(청소용 표시 및 표시 용도로만 사용)

스테인리스

부
적
합



식재료 취급 시, 고무대야 사용

삶은 계란 절단용으로 불펜 용수철 사용

양파망, 세탁망을 육수 내는 용도로 사용

6. 칼/도마 구분사용

- 칼·도마의 용도별 구분 사용하고 있는지에 대한 인터뷰 및 현장 확인을 통해 평가합니다.

구분	평가기준
적합	· 칼도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용되고 있음 · 사용 후 교차오염되지 않도록 분리하여 보관하고 있음
부적합	· 칼도마를 어류, 육류, 채소류 등으로 구분 사용하고 있지 않거나 기준이 명확하지 않음 · 사용 후 보관상태가 교차오염의 우려가 있음



Tip

적
합

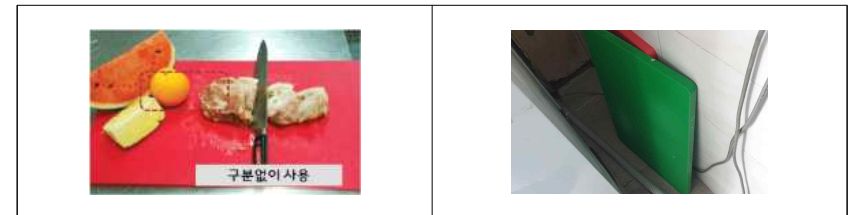


칼 구분 사용

도마 분리 보관

칼 분리 보관

부
적
합



칼·도마 구분사용 미흡

세척 된 도마를 바닥에 보관(교차오염)

7. 세척·살균·소독제 등의 별도보관 및 관리

- 업소에서 사용 중인 세척·살균·소독제를 식재료와 구분 보관하고 있는지, 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있는지 등을 확인합니다.
- 특히 소분하여 사용하는 세척·살균·소독제의 경우 관련 규정에 적합한 제품인지 확인을 위하여 제품명 등에 대한 표시가 훼손되지 않도록 주의해야 합니다.

구분	평가기준
적합	· 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음 · 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음
부적합	· 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음 · 사용하는 세척제, 소독제가 관련 규정에 적합하지 않거나 적합 여부를 확인하기 어려움



Tip

· 세척 및 살균제 관리

- 식품 취급구역과 분리되어 환기가 잘 되는 안전한 장소에 보관
- 라벨 표시가 훼손되지 않도록 하고, 담당자를 지정하여 사용하고 재고를 관리합니다.
- 사용방법을 부착하여 관리합니다.
- 세척제의 용도에 맞게 사용합니다.



채소를 또는 과일용 세척제



식기류용 세척제
(자동 세척기 세척기용 또는 산업용 식기류용)



식품의 가공 기구용,
조리기구용 세척제

세척제의 용도에 맞게 사용 확인[※]

8. 원료 등의 보관 기준 준수

- 사용·보관 중인 원재료(식품 등)를 표시 사항에 따라 적절하게 보관·저장하고 있는지를 확인합니다.
- 표시사항에 따라 보관방법, 주의사항 등을 준수하고 있는지 확인합니다.
- 냉장·냉동고 등 보관 설비가 법적 기준 온도를 잘 유지하고 있는지도 함께 확인합니다.(설정 온도가 아닌 실제 온도 기준 확인)

구분	평가기준
적합	· 원재료(식품 등)는 정해진 기준에 따라 보관·저장하고 있음
부적합	· 원재료(식품 등)는 정해진 기준에 따라 보관·저장하고 있지 않음 - 유통기한이 지난 식재료를 보관하고 있음 - 보관 설비(냉장·냉동고 등)가 법적 기준 온도를 준수하고 있지 않음



Tip

적
합



실온보관



냉장보관



냉동보관

부
적
합



소분한 식재료와 표시사항과 불일치

9. 튀김용 유지의 산가관리

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

구분	평가기준
적합	· 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0이하로 관리하고 있음
부적합	· 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지가 산가 3.0이하로 관리되지 않음
비해당	· 튀김 종류의 음식을 취급하지 않음

◦ 산가 측정방법 (기준 : 3.0이하)

- ① 산가측정 스트립의 윗부분을 잡고 작업 중인 기름에 4개의 밴드가 완전히 잠기도록 2~3초 정도 담급니다.
- ② 30초 후 스트립의 색상 변화를 관찰하고 그 값을 확인합니다.

Tip



10. 식품용수로 지하수 사용유무

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 지하수 사용 유무를 확인하고, 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사 실시 여부 등을 평가하게 됩니다.

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

◦ 식품위생법 시행규칙 별표 17. 식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

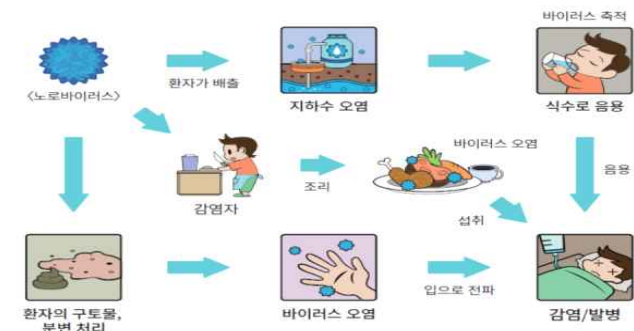
7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항

너. 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

Tip

- 1) 일부항목 검사: 1년(모든 항목 검사를 하는 연도는 제외한다) 마다 「먹는물 수질 기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
- 2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

노로바이러스 감염 경로



□ 위생분야

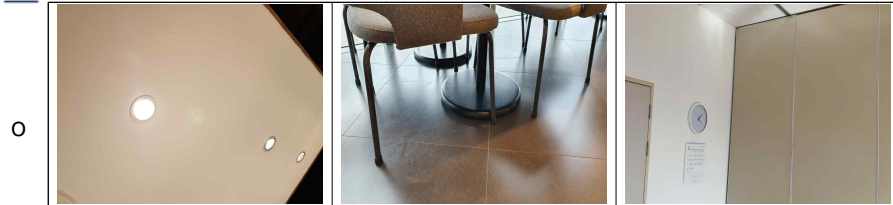
1. 객석/객실	1. 천장, 벽, 바닥의 청결상태(5점)
----------	------------------------

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장의 관리 상태를 확인합니다.
- 노출형 천장의 경우, 배관 외부 청결 등을 포함하여 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	거미줄, 곰팡이 등이 없음	2
	거미줄, 곰팡이 등의 흔적이 있음	0
2	이물, 먼지 등이 묻어있지 않고 청결함	1
	오래된 오물이나 먼지 등이 묻어있어 즉시 제거가 불가능함	0
3	천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 흔적이 없음	1
	천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적이 있는 경우 또는 응결수가 발생하고 있음	0
4	조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 없이 청결하게 관리됨	1
	조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 있어 청결도가 떨어짐	0
비해당	해당사항 없음 ※ 천장, 벽, 바닥 등이 마련되어 있지 않은 경우에 비해당 처리	-



Tip



천장 청결관리

바닥 청결관리

벽 청결관리



조명기구 주변 먼지

바닥 이물, 먼지, 거미줄

천장의 빗물 샌 흔적

X

1. 객석/객실

2. 환기시설 설치 및 관리상태(5점)

- 현장에서 환기시설의 정상 작동 및 관리 상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	2
	환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동하지 않음	0
2	먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	2
	먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 있고 청소상태가 미흡하며 청결하지 않음	0
3	사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음	1
	사용하지 않는 기기에 덮개를 씌우지 않아 먼지 등이 묻어 청결하지 않음	0
비해당	해당사항 없음 ※ 환기시설, 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 구비되어 있지 않은 경우 비해당 처리	-



Tip



환기시설 청결관리

에어컨 외관 등 청결관리

사용하지 않는 기기 덮개관리



환기시설 찌든 때, 먼지 등 청결관리 미흡

에어컨 먼지

X

1. 객석/객실	3. 창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태(5점)
----------	---------------------------

○ 창문, 창문틀, 커튼 등의 파손·훼손 여부 및 청결관리 상태를 현장에서 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 있지 않음	3
	창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 외부 해충 유입 및 이물혼입의 우려가 있음	0
2	창문, 창문틀, 커튼 등이 청결한 상태를 유지하고 있음	2
	일부 창문, 창문틀, 커튼 등이 먼지, 찌든 때 이물 등으로 인하여 청결하지 않음	0
비해당	해당사항 없음 ※ 창문, 창문틀, 커튼 등이 구비되어 있지 않은 경우 비해당	-



Tip



창문, 창문틀, 블라인드 청결



창문틀 먼지, 이물 등 관리 미흡

1. 객석/객실	4. 객석·객실과의 방충, 방서 유지상태(3점)
----------	----------------------------

○ 객석·객실의 방충·방서 관리를 현장에서 잘 유지하는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 없음	2
	업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 있음	0
2	방충·방서의 관리를 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	1
	방충·방서의 관리가 되지 않아 해충의 사체 등으로 인해 청결하지 않음	0
비해당	해당사항 없음	-

* 객석/객실에 해충이나 설치류가 존재하면 식품에 식품 매개성 병원균이 오염될 가능성이 매우 높으므로 방충·방서관리를 통하여 해충이나 설치류 등의 유입 또는 번식 여부 확인



Tip



포충등 설치 및 관리
(포충기 등 시설 설치 시, 방충·방서 관리 효과 향상)



방충 관리 미흡

포충등 관리 미흡

1. 객석/객실	5. 식탁, 의자 등 청결상태(3점)
----------	----------------------

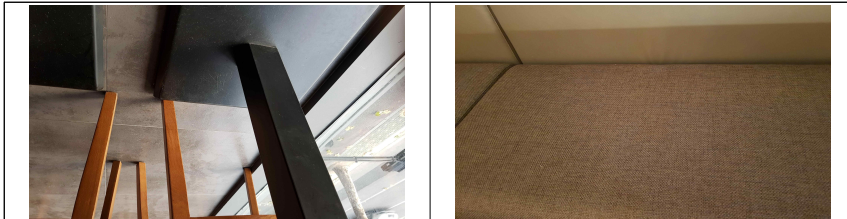
○ 식탁, 의자(방석 포함) 등의 청결관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2
	오래된 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 묻어 있어 청결도가 떨어짐	0
2	식탁 하단 부위, 의자 등이 청결함	1
	식탁 하단 부위, 의자가 음식물 잔해, 먼지 등으로 청결하지 않음	0
비해당	해당사항 없음 ※ 식탁, 의자 등의 접객 시설을 구비하고 있지 않은 경우 비해당 처리	-



Tip

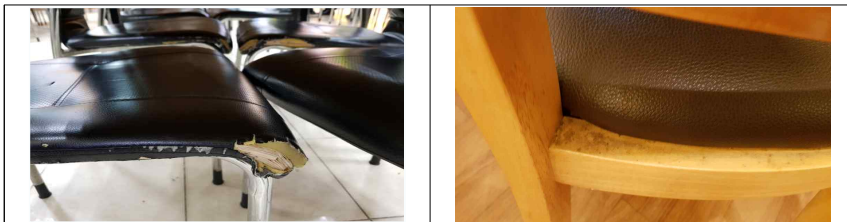
O



식탁 하단 청결관리

(등받이) 의자 청결관리

X



의자 청결관리 미흡

1. 객석/객실	6. 음용수 관리여부(5점)
----------	-----------------

- 정수기, 보온병, 물병, 주전자 등 음용수 시설의 청결관리 여부를 확인합니다.
- 만약 정수기를 대여하여 사용하는 경우 정기적인 필터교체 및 내·외부 청소 등을 확인하니 사전에 한 번 더 확인해주셔야 합니다.
- 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 염소량을 주기적으로 확인하는 등의 관리 기준 수립 여부와 준수 등을 평가하게 됩니다.

구분	평가기준	점수
1	음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1
	음용수 시설(정수기, 식수대 등)을 정기적으로 점검·정비하고 있지 않음	0
2	정수기 추출구(코크)에 이물질 없이 청결함	1
	정수기 추출구(코크)에 이물질 묻어 있어 즉시 제거가 불가능하거나 청결도가 떨어짐	0
3	식수병이 찌그러지지 않고 얼룩 없이 청결하게 관리되고 있음	1
	식수병이 찌그러져 있거나 얼룩이 묻어 있는 등 청결도가 떨어짐	0
4	지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2
	지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 별도의 소독 없이 사용하고 있음	0
비해당	해당사항 없음 ※ 음용수를 제공하지 않거나 관련 시설·설비·기구 등이 없는 경우와 함께 지하수를 식품용수로 사용하고 있지 않은 경우 비해당 처리	-



Tip

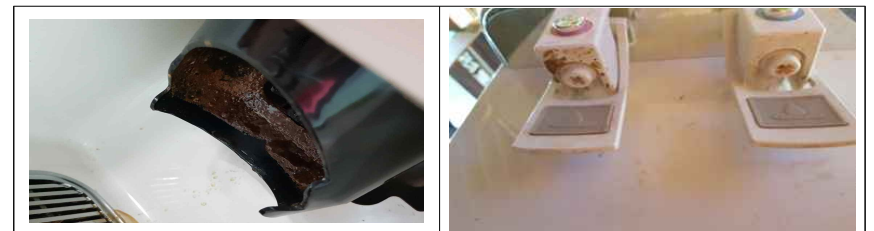
O



정수기 추출구 청결관리

식수병 청결관리

X



커피머신 찌든 때

정수기 추출구 주변 얼룩

1. 객석/객실

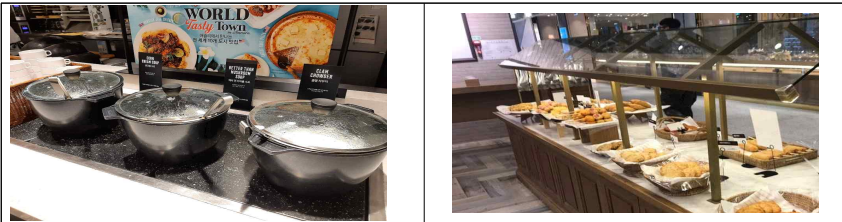
9. [샐러드바·판매대]식재료 보호 덮개 유무 및 청결도(1점)

- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영할 경우 식재료를 보호할 수 있는 덮개, 진열 케이스 등 설비 구비 여부와 청결한 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
	덮개, 진열 케이스가 구비되어 있지 않거나 청결하게 관리되고 있지 않음	0
비해당	샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음	-



Tip



식재료 보호 덮개 구비

음식물 진열

- ✓ 조리식품과 비조리식품, 온장 또는 냉장 등 온도 관리가 필요한 식품을 구분하여 진열하기
- ✓ 음식물은 외부에 노출되지 않도록 가급적 품목별(해산물, 샐러드 등) 전용 덮개 또는 뚜껑 있는 용기를 사용하기
- ✓ 음식 간에 이물 혼입 또는 교차오염 방지를 위해 간격을 충분히(20cm 이상) 확보하여 진열하기
- ✓ 뜨거운 음식은 60℃ 이상, 차가운 음식은 10℃ 이하, 냉동 음식은 -18℃ 이하를 유지하여 진열하기



1. 객석/객실

10. [샐러드바·판매대]집기 및 주변 청결관리(2점)

- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)에 비치된 집기 및 주변의 청결관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	집기는 세척·소독을 하고 있음	1
	집기는 별도의 세척·소독을 하고 있지 않음	0
2	주변은 청결하고 관리되고 있음	1
	음식물 잔해, 이물을 즉시 제거하지 않는 등 청결하게 관리되고 있지 않음	0
비해당	샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음	-



Tip



집기 및 주변 청결관리

식기류 관리

- ✓ 금속 재질의 식기류는 열탕 소독(100℃에서 30초 이상)하기
- ✓ 그 외 재질의 식기류는 '기구 등의 살균 소독제'를 용법에 맞게 사용하기
- ✓ 소독된 식기류는 전용 보관함, 진열장에 청결하게 보관하기
- ✓ 집기류 손잡이가 음식물에 닿지 않도록 보관하기
- ✓ 사용된 집기류 등은 수시로 교체하기



1. 객석/객실	11. [샐러드바·판매대]메뉴별 온도관리(3점)
----------	----------------------------

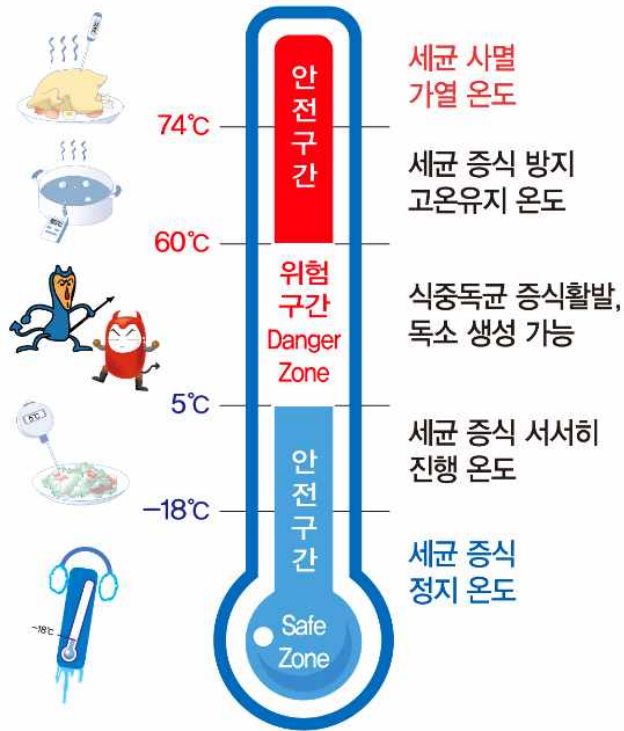
○ 판매대 운영 시, 온도관리를 요하는 메뉴의 온도관리 상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	냉장(0~10℃), 냉동(-18℃ 이하) 또는 온장(60℃ 이상)이 요구되는 메뉴는 보관온도를 준수하고 있음 (* 각 메뉴별 1, 판매대에 한함)	3
	냉장(0~10℃), 냉동(-18℃ 이하) 또는 온장(60℃ 이상)이 요구되는 일부 메뉴가 보관온도를 준수하지 않고 있음	0
비해당	판매대를 운영하고 있지 않음	-



Tip

위험온도 구간(Danger Zone)이란?



1. 객석/객실	12. [샐러드바·판매대]신선한 식재료 제공 여부(3점)
----------	---------------------------------

○ 현장 확인 및 인터뷰 등을 통하여 샐러드바, 셀프서비스에 제공되는 식재료의 관리 기준 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	식재료가 소량씩 자주 제공됨(샐러드바, 셀프서비스대에 한함)	3
	식재료가 오랫동안 방치되어 있는 등 관리가 되지 않음	0
비해당	샐러드바, 셀프서비스를 운영하고 있지 않음	-



Tip



신선한 식재료 제공

0

음식물 보충

- ✓ 음식물이 담긴 용기 채로 공용집계와 함께 교체하기
※ 남은 음식물을 새로 교체하는 음식물에 같이 담아서 제공하는 것 금지!
- ✓ 2시간 이상 진열된 음식은 전량 폐기하기
- ✓ 음식 보충에 사용되는 운반기구, 음식물 진열 용기 주변은 청결하게 관리하기

1. 객석/객실	13. 손소독제 및 물수건 제공여부(2점)
----------	-------------------------

- 고객에게 확인할 수 있는 위치에 손소독제를 비치·제공함과 동시에 청결한 물수건을 고객에게 제공하고 있는지를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	손소독제를 제공하고 있음	1
	손소독제를 제공하고 있지 않음	0
2	청결한 물수건을 제공하고 있음	1
	물수건을 제공하고 있지 않거나 물수건의 상태가 청결하지 않음	0
비해당	해당사항 없음 ※ 고객이 취식할 수 있는 공간을 운영하지 않거나 음료 또는 손을 사용하여 섭취하는 음식을 판매하지 않는 경우에 비해당 처리	-



Tip



Tip

- 손소독제는 「의약품 표준제조기준」에 따른 '외용소독제 표준제조기준'의 용법 및 용도 등을 확인하여 사용해야 합니다.

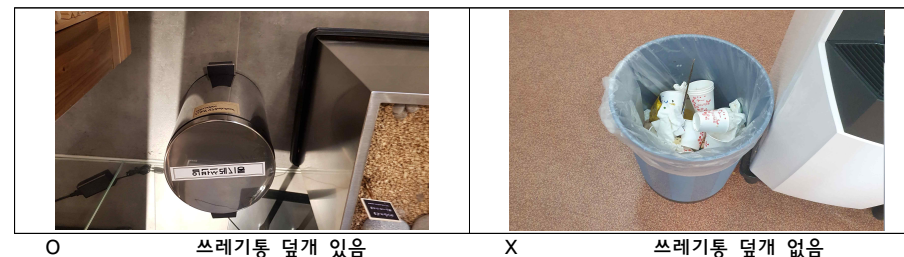
1. 객석/객실	14. 쓰레기통의 청결상태(3점)
----------	--------------------

- 객석/객실에 구비된 쓰레기통의 청결상태 및 덮개 유무 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	청결하게 관리하고 있음	2
	내·외부가 이물 등이 묻어 있어 청결하지 않거나 쓰레기가 넘쳐 주변이 청결하게 관리되지 않음	0
2	객석의 쓰레기통에 덮개가 있음	1
	객석의 쓰레기통에 덮개가 구비되어 있지 않음	0
비해당	쓰레기통을 비치하지 않음	-



Tip



2. 조리장	15. 환풍장치의 설치 및 천장의 청결상태(5점)
--------	-----------------------------

○ 환풍장치의 작동여부, 천장의 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	환풍장치가 정상적으로 작동되고 있음	1
	환풍장치가 정상적으로 작동되고 있지 않음	0
2	내부 천장에 거미줄이 없고 청결하며 파손된 곳이 없음	1
	내부 천장에 거미줄이 있거나 청결도가 떨어지거나 파손되어 있음	0
3	천장에는 빗물이 새거나, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 발생하지 않음	1
	천장, 환풍장치에 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이 등으로 청결도가 떨어지거나 응결수 등이 발생함	0
4	음식물을 조리하는 곳(도마 및 가스레인지 등) 위에 있는 곳은 이물질이나 먼지 등이 없이 청결함	2
	음식물을 조리하는 곳(도마 및 가스레인지 등) 위에 있는 곳에 이물질이나 먼지 등으로 인해 청결하지 않음	0



Tip



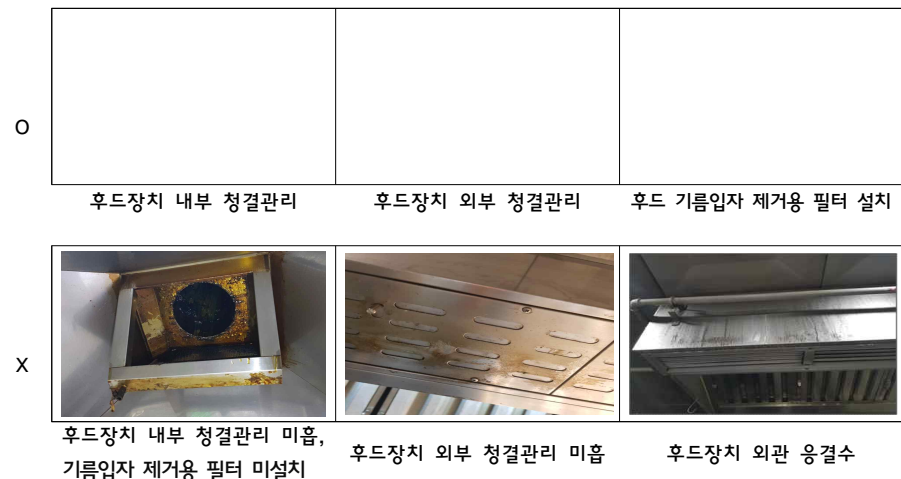
2. 조리장	16. 후드장치의 설치 및 청결상태(5점)
--------	-------------------------

○ 후드장치의 작동상태, 청결여부, 기름을 취급하는 기구 위 후드에 기름입자 제거용 필터 설치 여부 등 현장의 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1
	후드장치가 정상적으로 작동되지 않음	0
2	응결수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조로 설치되어 있음	1
	응결수가 식품에 직접 혼입될 수 있는 구조로 설치되어 있음	0
3	튀김기, 부침기 등 기름을 취급하는 기구 위 후드에 기름입자 제거용 필터가 설치되었음	1
	튀김기, 부침기 등 기름을 취급하는 기구 위 후드에 기름입자 제거용 필터가 설치되어 있지 않음	0
4	후드 내 응결수, 응집 흔적 등이 없이 청결함	1
	후드 내 응결수, 응집 흔적 등이 있어 청결도가 미흡함	0
5	후드장치의 외부가 청결함	1
	후드장치 외부의 청결도가 떨어짐	0
비해당	자연환기 또는 환풍장치 등으로 후드 장치가 필요하지 않음	-



Tip



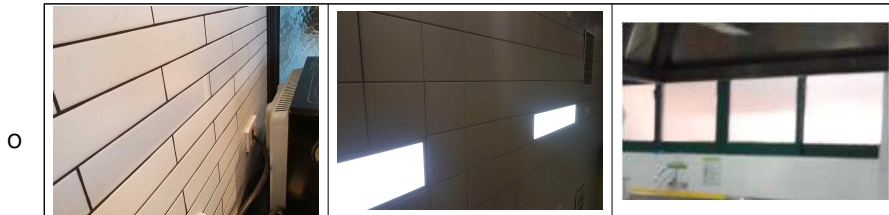
2. 조리장 17. 조리장 내 벽, 조명장치, 채광시설의 관리상태(4점)

○ 벽, 조명장치, 채광시설(방충·방서 시설 포함)의 청결상태, 관리여부 등 현장 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	벽, 조명장치, 채광시설(창문)이 파손되지 않고 잘 관리되고 있음	1
	벽, 조명장치, 채광시설(창문)이 일부 파손되어 있음	0
2	조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동되고 있음	1
	조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있지 않거나 정상적으로 작동되고 있지 않음	0
3	벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 빗물이 새지 않음	1
	벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 있어 청결도가 떨어짐	0
4	벽, 조명장치, 채광시설(창문)이 청결하게 관리되고 있음 (채광시설에 설치되어 있는 방충망 등 포함)	1
	벽, 조명장치, 채광시설(창문), 채광시설의 방충망 등이 이물 등이 있어 청결하게 관리되지 않음	0



Tip



벽 청결관리

조명장치 청결관리

채광시설 청결관리



벽 얼룩 등 청결관리 미흡

방충망 파손

창문 이물 등 청결관리 미흡

2. 조리장 18. 배수시설 및 바닥의 관리상태(5점)

○ 덮개 설치, 바닥의 건조한 상태 유지 등 현장의 관리 상태를 확인합니다.
* 타일 균열 등 손상된 바닥은 음식물 및 오수에 의한 미생물 등이 번식할 가능성이 높아 신속한 보수 관리 필요

구분	평가기준	점수
1	배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있음	1
	배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있지 않음	0
2	바닥의 배수가 양호하여 건조한 상태가 유지됨	1
	바닥의 배수가 잘 되지 않고 젖은 상태로 유지되고 있음	0
3	바닥은 내수처리가 되어 있어 위생적임	1
	바닥은 내수처리가 되어 있지 않음	0
4	조리장 바닥에 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등이 없이 청결함	2
	조리장 바닥에 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등으로 인하여 청결하지 않음	0



Tip



바닥 내수성 재질 및 청결관리

바닥 청결관리

트렌치 설치 및 바닥 청결관리



바닥 이물, 찌든 때

바닥 타일 균열 및 물고임

트렌치 내부 물고임

2. 조리장	19. 선풍기, 냉방기 등의 청결상태(3점)
--------	--------------------------

○ 선풍기, 냉방기 등의 청소 여부 및 사용하지 않는 기기의 관리 여부 등을 현장에서 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있음	2
	설치된 선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 부분적으로 찌든 먼지나 이물질이 묻어 있음	0
2	사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음	1
	사용하지 않는 기기가 덮개 없이 방치되어 있음	0
비해당	선풍기, 냉방기를 설치하지 않음(단, 일정온도로 관리되고 있는 경우에 한함)	-



Tip



2. 조리장	20. 식품 보관공간의 관리상태(4점)
--------	-----------------------

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

구분	평가기준	점수
1	식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함	1
	식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기 등이 방치되어 있고 이물, 곰팡이 등이 있어 청결도가 미흡함	0
2	식품 및 제품의 포장상태가 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음	2
	식품 및 제품의 포장상태가 깨끗하지 않고 정리 정돈이 되어있지 않음	0
3	식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1
	식재료를 바닥에 보관하고 있음	0



Tip



2. 조리장 21. 기기, 기구, 선반 등의 위생관리(4점)

○ 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 세척 및 살균 주기, 방법 등을 확인하며, 현장의 청결상태 등을 평가합니다. 만약 포장 판매하거나 남은 음식을 포장하는 경우, 일회용 용기의 청결상태도 함께 확인합니다.

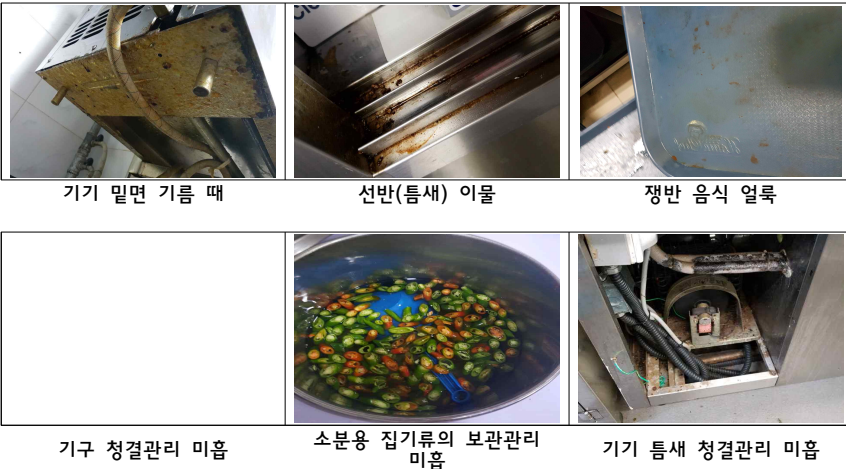
구분	평가기준	점수
1	기기, 기구를 분해하여 위생적으로 세척·살균·건조시킴	1
	기기, 기구를 분해하여 주기적으로 세척·살균·건조를 실시하지 않아 위생도가 떨어짐	0
2	보관하고 있는 장소가 청결함	2
	보관하고 있는 장소에 찌든 때, 이물 등이 묻어 있어 즉시 제거가 불가능함	0
3	기기, 기구, 선반 등이 녹슬거나 부식된 곳이 없음	1
	기기, 기구, 선반 등이 녹슬거나 부식되어 이물 혼입 및 교차오염의 우려가 있음	0

Tip

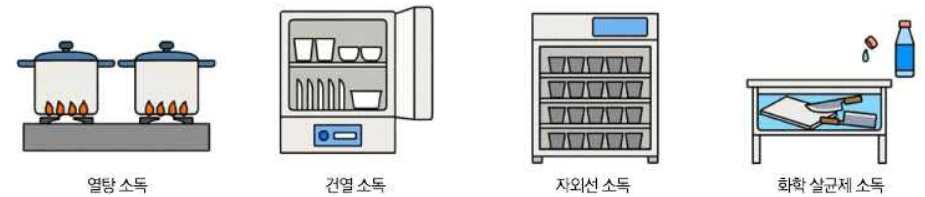
O



X



종류	대상	살균방법	비고
열탕	식기, 행주	끓는 물에 30초 이상 ⁶⁾	그릇을 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
건열	식기	160~180°C에서 30~45분간 ⁷⁾	-
자외선	소도구, 용기	살균력이 가장 강한 2,537Å의 자외선에서 30~60분 조사 ⁷⁾	자외선은 빛이 닿는 부분만 살균됨에 유의
화학 살균제	칼, 도마, 식기	용도에 맞는 '기구 등의 살균소독제'를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용 직전 조제 / 농도확인(test paper) / 유통기한 확인



올바른 기구·용기 관리

칼·도마류



소규모 기구류 (집게, 수저, 국자, 가위 등)



기구등의 살균소독제 사용 시 주의사항



2. 조리장 22. 냉장·냉동고의 청결관리 등 여부(3점)

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

구분	평가기준	점수
1	냉장·냉동고에 응결수, 성애가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2
	냉장·냉동고에 응결수, 성애가 있고 내부가 청결하지 않음	0
2	문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1
	문의 고무 패킹이 훼손되어 있거나, 문 외관, 손잡이 등이 부식, 이물질이 묻어 있는 등 청결하지 않음	0



Tip



X 냉장고 내부 이물질 X 내부 냉각팬 주변 찌든 때



X 냉동고 내부 성애 X 냉장고 내부 응결수



X 고무패킹 이물, 곰팡이 X 냉장고 내부 음식 얼룩

2. 조리장 23. 냉장·냉동고 내 식재료 보관방법 준수 및 관리 등 여부(4점)

○ 냉장·냉동고 내 식재료의 구분 보관 및 정리정돈 등 현장을 확인하며, 특히 냉장·냉동고 내부 외포장 박스나 스티로폼 박스는 위생관리를 위하여 제거하고 보관하도록 권고하고 있습니다.

구분	평가기준	점수
1	익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
	날 음식(원재료)을 상단, 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)을 하단에 보관 하거나 익힌 음식과 날 음식을 혼재하여 보관하여 교차오염의 우려가 있음	0
2	외포장 박스를 제거 후 보관하고 있음	1
	외포장 박스를 제거하지 않고 보관하고 있음	0
3	선입·선출이 가능하도록 보관·관리하고 있음	1
	선입·선출 없이 혼재 보관·관리 하고 있음	0



Tip



O

식재료 구분 보관

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



X

교차오염 우려(완제품과 식재료 혼재 보관)

외포장 박스 미 제거

! 냉장 및 냉동 제품 보관 요령

· 냉장 온도 0~10℃, 냉동 온도 -18℃ 이하
유지 및 내부 온도는 주기적으로 확인!



· 외포장박스 제거 후 보관
· 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용
· 교차오염 방지를 위한 구분 보관



· 외포장 박스는 제거 후 보관
· 문의 개폐는 신속히 최소한으로 함
· 일주일애 한 번씩 성에 제거 및 수시로 안팎 청소



· 먼저 들어온 것 먼저 사용(선입선출)
· 해동한 음식은 재냉동 금지



올바른 냉장보관 위치



※ 교차오염 방지를 위한 구분 보관

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

2. 조리장

24. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태(4점)

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

구분	평가기준	점수
1	냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음[해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1
	냉동식품의 해동방법을 준수하고 있지 않음 · 냉장, 유수, 전자레인지 등의 해동방법이 아닌 실온, 정치된 물 등에서 해동하고 있음	0
2	해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차오염이 되지 않도록 관리	1
	해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시가 되어 있지 않거나 다른 식품 혼재하여 보관하고 있어 교차오염의 우려가 있음	0
3	해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관	1
	해동 후 바로 사용하지 않는 경우 냉장 보관 하지 않고 실온에 방치	0
4	한 번 해동한 식품의 경우 재냉동 하고 있지 않음	1
	한 번 해동한 식품을 재냉동 하고 있음	0

Tip



2. 조리장 25. 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 보관상태(3점)

○ 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 밀폐 및 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	달걀, 두부, 생선 등을 냉장 보관하고 있음	1
	달걀, 두부, 생선 등을 실온에 보관하고 있음	0
2	전처리식품, 반조리식품은 밀폐하여 보관하고 있음	2
	전처리식품, 반조리식품은 밀폐하지 않고 보관하거나 주변이 청결하지 않음	0



Tip



O

달걀 전용 냉창고에 별도 보관 (전용냉창고 사용 시, 포장상태 그대로 보관 가능) 냉장 보관(달걀) (전용 냉창고 사용하지 않을 시, 별도 용기 보관)

X



상온보관(달걀)

식재료 덮개 없이 보관

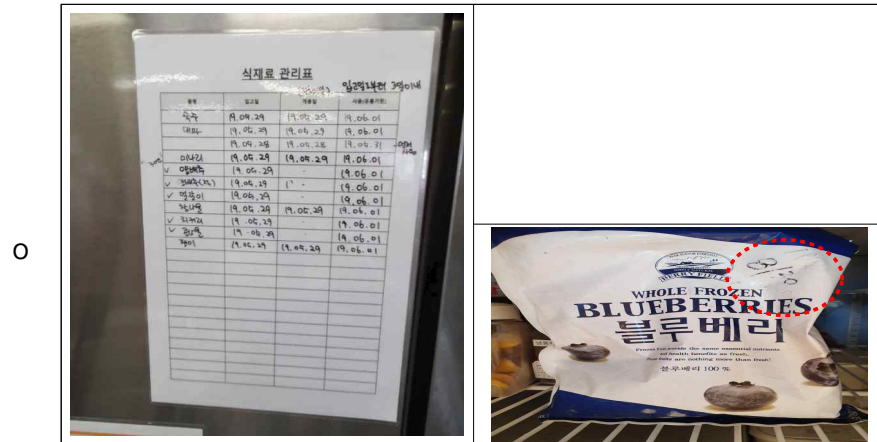
2. 조리장 26. 식재료의 개봉일자 표시 등(6점)

○ 개봉 후 남은 식재료와 조리·반조리 식품의 조리일자 또는 사용기한에 대한 표시관리 현황을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	개봉 후 남은 식재료는 개봉일자를 표시하여 보관하고 있음	3
	개봉 후 남은 식재료의 개봉일자 표시가 일부 누락되어 있음	0
2	조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음	3
	조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한 표시가 일부 누락되어 있음	0



Tip



O

재료명, 개봉일자 사용기한 등 기록

2. 조리장	27. 조리식품 등의 보관상태(2점)
--------	----------------------

○ 조리된 음식이 청결하게 위생적으로 보관·관리되고 있는지 등을 확인합니다.



구분	평가기준	점수
1	차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관하고, 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관함	1
	차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관하지 않거나, 따뜻하게 제공하는 조리음식을 60℃ 이상 보온기에 보관하지 않음	0
2	보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1
	보관용 용기 및 주변 청결하지 않거나 밀폐되어 있지 않음	0

 Tip



O 덮개 사용 및 주변 청결 X 조리음식 보관 불량(밀폐 되지 않음)

 Tip

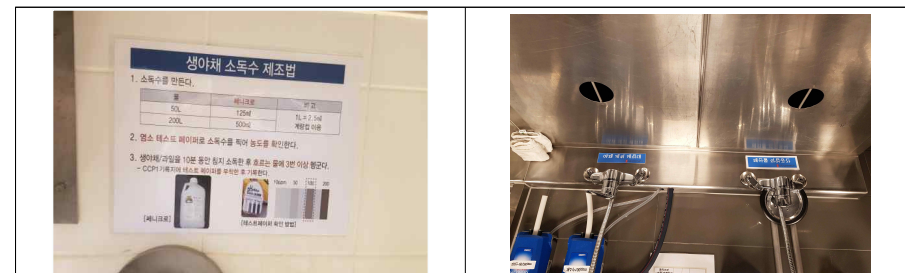
구분	안 전 기 준	설 명
보관	<ul style="list-style-type: none"> 음식 조리 후 제공되기 전까지 보관온도 준수 <ul style="list-style-type: none"> - 뜨거운 음식 60℃ 이상 - 차가운 음식 10℃ 이하 보온, 보냉기 사용 시 미리 예열 	10℃~60℃사이의 미생물의 증식이 활발한 온도이므로 주의해야 함
	<ul style="list-style-type: none"> 음식 종류별, 덮개 덮은 후 보관 음식을 서로 포개어 보관 금지 	 

2. 조리장	28. 원·부재료의 세척·소독여부 등(3점)
--------	--------------------------

○ 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장 확인을 통하여 원·부재료의 세척·소독 방법의 인지 및 세척·소독제 표시 훼손 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음	1
	채소·과일류의 세척·소독을 실시하고 있지 않음	0
2	종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1
	종사자가 세척·소독제 사용법을 정확히 인지하고 있지 않음	0
3	세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1
	세척·소독제의 표시가 일부 훼손되어 있음	0

 Tip



O

X



세척·소독제의 표시 훼손

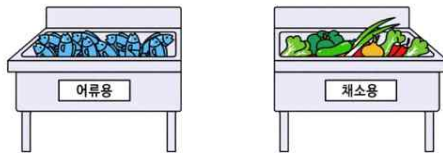
•야채류의 올바른 세척방법

0 단계	용기 세척	싱크대 등 세척에 사용할 용기를 먹는물 수질기준에 적합한 물과 약알칼리성 세척제로 충분히 세척한 후 70% 알코올을 분무하여 살균하거나 또는 이와 동등한 방법으로 살균합니다.
1 단계	세척	깨끗한 용기(야채 전용 세척용기 등)와 깨끗한 물, 제1종 ²⁾ 의 야채용 세제를 이용하여 야채를 세척합니다.
2 단계	헹굼	1차 세척된 야채를 깨끗한 물로 충분히 헹굽니다.
3 단계	살균	세척된 야채를 식품첨가물로 인정한 살균제로 침지하여 살균합니다. 야채류 5~20 kg 당 1회 살균액을 교체하여 주기적으로 관리합니다.
4 단계	헹굼	깨끗한 물로 살균된 야채를 헹굽니다. 살균액이 완전히 제거되도록 흐르는 물에 충분히 세척하고, 살균액과 헹굼수의 잔류염소를 주기적으로 확인하고, 관리합니다.

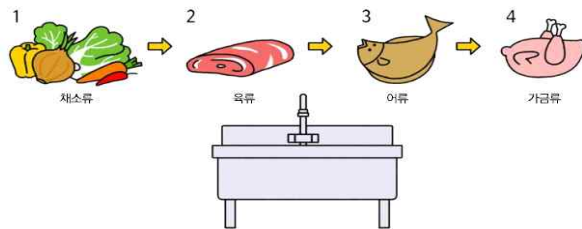


와 '위생용품의 기준 및 규격' [별표 1] 세척세에 사용할 수 있는 성분(식품의약품안전처 고시)

- 식품을 충분히 세척하지 않은 상태에서 살균할 경우, 살균효과가 떨어지므로, 반드시 충분히 세척하여 이물질을 제거한 후 살균액의 농도와 사용방법에 따라 살균하여야 합니다.
- 상추, 배추 등 잎 채소는 미세한 털, 천연항산화 성분 등으로 살균액과 접촉 효과가 낮아 살균의 효과가 낮을 수 있으므로 고반, 버블링 등 살균효과를 높일 수 있는 방법을 병행하는 것이 좋습니다.
 - 다만, 가열 조리되는 과일 또는 채소류나, 껍질을 제거하여 소비자에게 제공되는 과일 또는 과채류는 살균하지 않을 수 있으나 깨끗이 세척한 후 사용하여야 합니다.
- 전처리 작업 시 어류, 육류, 채소류는 사용 기구를 구분하여 세척 및 살균을 합니다. 구분하기 어려운 경우 채소류 → 육류 → 어류 → 가공류 순으로 하며 각각을 처리한 후에는 세척·살균을 하고 다음 식재료를 처리합니다.
 - 세척조의 구분 사용
 - 채소용, 어류용 및 육류용으로 구분하여 사용



- 한 개의 세척조를 사용하는 경우
 - 채소 → 어류 → 육류 → 가공류 순으로 사용하고 매 단계별 철저한 세척 실시



! 주의

- 생으로 먹는 채소류와 과일류를 충분히 세척하지 않고 실온에 방치할 경우 살모넬라, 대장균 등이 증식하여 식중독을 일으킬 수 있습니다.

2. 조리장

29. 소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부(3점)

○ 소분하여 사용하는 양념통의 청결한 관리 여부 및 유통기한 등이 잘 표시되어 있는지 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	양념통의 표면이 오물이나 이물질이 묻어있지 않고 청결함	1
	양념통 표면에 오물이나 이물질이 묻어 있음	0
2	양념통 별로 제품명, 소분일, 유통기한 등이 표시되어있음	2
	양념통 별로 제품명, 소분일, 유통기한 표시가 없거나 일부 누락되어 있음	0



양념통 청결 및 표시관리



양념통 표시관리 누락 및 청결관리 미흡

2. 조리장 30. 식기 및 도구 등 관리상태(객석·객실 포함)(6점)

- 식기 및 도구의 소독 방법 등에 대한 담당자 인터뷰, 현장의 소독 시설 작동 여부 등 현장 확인을 통해 평가합니다.
- 식기 및 도구 등의 청결상태 뿐만 아니라 보관 및 주변 청결상태까지 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	소독 시설 등은 정상적으로 작동하고 있으며 관리를 하고 있음	1
	소독 시설 등은 정상적으로 작동되지 않는 등 관리가 미흡함 · 소독 시설(열탕세척 소독기, 자외선 살균 소독기 등)이 고장 등	0
2	식재료 변경 시 교차오염 방지를 위하여 이용하는 기기는 세척·소독 등 관리를 하고 있음	1
	식재료 변경 시 별도의 세척·소독 없이 작업하고 있음	0
3	식기 및 도구의 올바른 소독방법을 수립하고 실시하고 있음(자외선, 열탕 등)	2
	식기 및 도구를 잘못된 소독 방법으로 소독하거나 올바른 방법을 준수하지 않아 충분한 소독이 되지 않음	0
4	식기 및 도구는 소독 후 위생적으로 보관하고 있음	1
	식기 및 도구는 소독 후 청결하지 않은 곳에 보관하고 있음	0
5	수저통은 덮개, 뚜껑 등을 구비하고 있고 청결하게 관리하고 있음	1
	수저통은 덮개, 뚜껑 등이 구비되어 있지 않고 청결도가 미흡함	0



Tip

O		소독제로 도마 소독	수저 청결관리(서랍형태 덮개)
X		올바르지 않은 소독 방법 (UV등 고장 및 뒤집어서 보관)	수저통 덮개 없음

• 소독의 종류 및 방법

종류	대상	소독방법	비 고
열탕 소독	식기 행주	끓는 물에 30초 이상	그릇을 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
화학 소독	칼, 도마 식기	용도에 맞는 '기구등의 살균소독제'를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용 직전 조제 / 농도확인 (test paper) / 유통기한 확인

• 세척·소독 방법

- ① 기구 등 표면 위에 있는 식품 및 먼지 등이 막을 형성하고 있는 경우 소독제의 효과가 떨어짐



- ② 물과 세척을 사용하여 막을 제거한 뒤



- ③ 염소 살균 소독제 (200ppm)로 소독 후 자연 건조



• 기구등의 살균소독제 주의사항



마스크 등 개인장비 착용, 물로만 희석



다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지



희석액은 즉시 사용 남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관

소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)



- ▶ 음식찌꺼기 제거
- ▶ 1일1회 이상 세척
- ▶ 수저는 구분하여 살균 세척



- ▶ 금속 소재는 열탕 소독 (100℃에서 30초 이상)
- ▶ 플라스틱, 고무소재는 '기구등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용



- ▶ 지정된 보관함 또는 수독고에 청결하게 보관

칼 · 도마



- ▶ 흐르는 물에 세척



- ▶ 세제(살균제)를 이용하여 수세미로 문질러 세척



- ▶ 칼 · 도마(자외선)보관함에 보관
※ 도마 표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체



- ▶ 소독제(알코올을 뿌리거나, 염소소독제에 침지)로 소독

올바른 자외선 소독기 사용

〈절된 예〉



— 컵을 바로 놓아 사용

O X

〈잘못된 예〉



— 컵을 뒤집어서 사용 시 살균 효과 없음, 소독기의 온도 훼손되어 없는 상태

2. 조리장

31. 손세척 및 소독 용품 구비여부(2점)

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

구분	평가기준	점수
1	조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설 (또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1
	조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설이 구비되어 있지 않거나 또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등이 구비되어 있지 않음	0
2	손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1
	손세척 시설, 용품 등이 청결관리가 다소 요구됨	0

올바른 손세척 방법



손에 물 묻히기



비누칠하기



충분히 거품내며
20초 이상 문지르기



행구기



말리기



종이타월로 수도꼭지 닦기



손 소독하기

조리종사자 손 세척 시점



2. 조리장

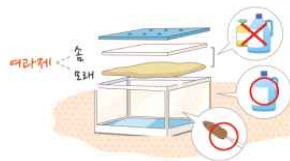
32. 수족관의 청결 및 관리상태(3점)

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

구분	평가기준	점수
1	수족관이 청결하게 유지되고 있음	1
	수족관이 청결상태가 양호하지 않음	0
2	수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음	2
	수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질이 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있지 않음	0
비해당	해당사항 없음	-



Tip



접객업소 위생관리 활어수조 관리

- ✓ 차량악기는 절조시간 동안 **햇빛을 항상 차단**할 수 있도록 설치
햇빛은 수조와 수온 상승과 이끼 발생의 원인이 될 수 있음.
- ✓ 냉각기는 수조에 영향을 끼치지 않는 곳에 설치
냉각기에서 발생하는 오염물질이 수조로 유입될 수 있음.
- ✓ 수조 청소시 **여과재(소, 모래주머니)는 세척제 사용금지**
세척제는 여과제에 실고 있는 여과이생물까지 사멸시킬 수 있음.
- ✓ 수조 내벽 청소시 **세제나 라스 사용 가능**
단, 청소 후 충분히 행구어야 함.
파이프는 솔 등을 이용하여 내부까지 세척

2. 조리장

33. 폐기물기구 청결관리(4점)

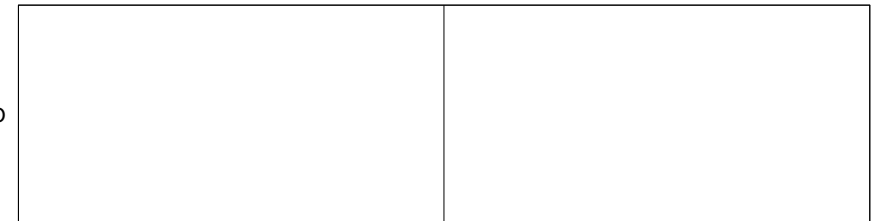
○ 쓰레기통의 용도별 구분, 내수성 자재 여부, 전반적인 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통을 용도에 따라 구분 사용함	1
	쓰레기통이 용도별로 구분되어 있지 않음	0
2	뚜껑이 있는 쓰레기통이 구비되어있음	1
	쓰레기통의 뚜껑이 구비되어있지 않음	0
3	내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1
	쓰레기통의 재질이 내수성 재질이 아니거나 일부 파손되어 있음	0
4	쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1
	쓰레기가 넘치는 등 쓰레기통 및 주변이 청결하지 않음	0



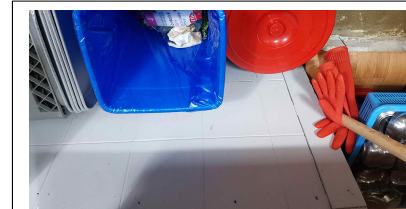
Tip

O



쓰레기통의 용도별 구분표시

X



뚜껑 없이 사용



쓰레기 장시간 적치

3. 종사자 위생관리	34. 위생책임자 지정여부(1점)
-------------	--------------------

- 자체적으로 위생책임자를 지정하여 운영하고 있는지 여부에 대한 서류 등을 확인함

구분	평가기준	점수
1	자체적으로 위생책임자를 지정하여 운영하고 있음	1
	자체적으로 위생책임자가 지정되어 있지 않음	0

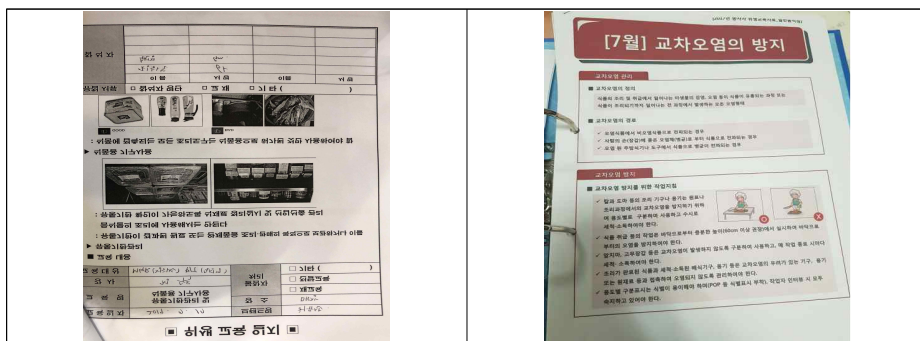
3. 종사자 위생관리	35. 위생교육 실시 여부(2점)
-------------	--------------------

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰, 관련 서류(자체 위생교육 일지 등) 검토 등을 통해 자체 위생교육의 운영 방법(교육 내용 및 주기, 참석자, 불참자 추가 전달교육 실시 여부 등)을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	자체적으로 종사자를 위한 위생교육(월 1회 이상)을 실시하고 있음	1
	자체적으로 종사자를 위한 위생교육을 월 1회 미만으로 실시하고 있음	0
2	교육실시 내용 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(월 1회 이상) 확인하고 있음	1
	교육실시 내용이 문서화 되어 있지 않거나 책임자가 주기적으로 월 1회 이상 확인하지 않고 있음	0



Tip



종사자를 위한 자체 위생교육과 관련한 서류 구비

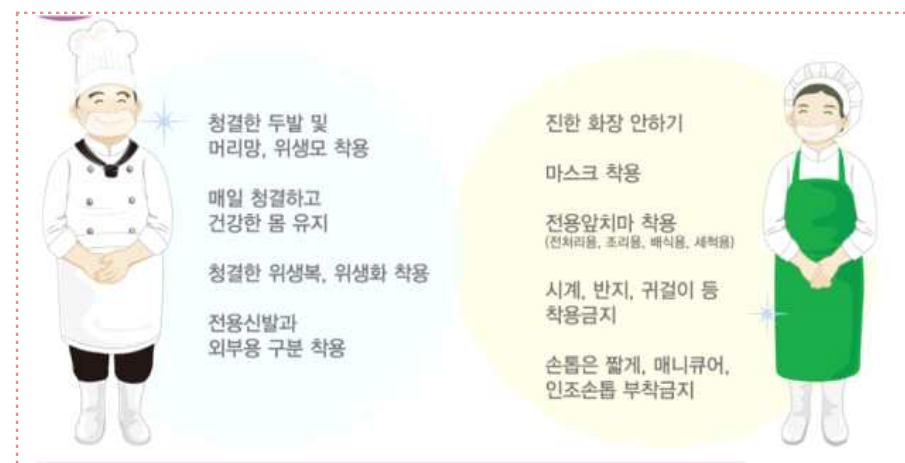
3. 종사자 위생관리	36. 조리자의 개인위생 및 위생복 등 관리상태(3점)
-------------	--------------------------------

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

구분	평가기준	점수
1	조리자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있음	1
	조리자의 개인위생 개선이 요구됨 · 긴 머리의 경우 머리망을 착용하지 않거나 위생모 밖으로 머리카락이 지저분하게 빠져나온 상태 · 손톱에 매니큐어를 칠하거나 손톱이 긴 경우, 장신구(시계, 반지, 귀걸이 등) 착용 · 질병 및 감염의 우려가 있는 상처가 있는 상태로 조리 등의 업무 수행	0
2	조리자가 사용하는 위생복, 위생마스크, 장갑 등이 청결하게 보관·관리되고 있음	1
	조리자가 사용하는 위생복, 위생마스크, 장갑 등이 청결하지 않고 보관 상태 개선이 필요함 · 위생복장(앞치마, 위생화 포함), 위생마스크, 장갑 등에 찌든 얼룩 및 이물질이 묻어있어 불결한 경우 · 위생복, 위생화 등의 잘못된 보관으로 인해 조리장에 교차오염 우려가 있는 경우	0
3	조리자는 위생복을 외출복과 구분하여 착용함	1
	조리자는 위생복을 외출복과 별도 구분 없이 착용함	0



Tip





Tip



두발(남자)

두발(여자)

손톱 등(장신구 미착용)

O



위생복 착용(청결)

위생복 착용(청결)

외부화 별도 보관



손톱(매니큐어)

장신구 착용

손(화농성 상처)

X



일상복, 위생복 함께 보관

위생복 청결관리 미흡

앞치마 청결관리 미흡

4. 화장실

37. 화장실 청결상태(2점)

○ 대표자 및 종사자 인터뷰와 현장 확인을 통해 평가합니다.

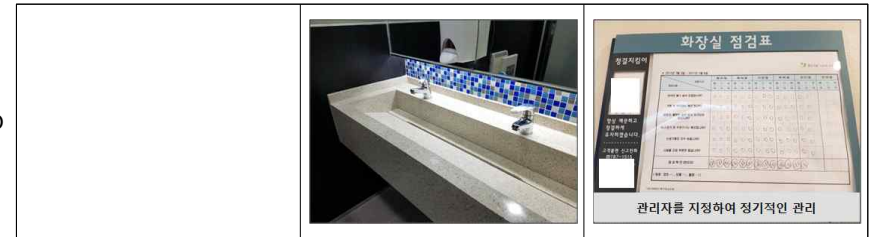
* 쇼핑물, 백화점 등 공용으로 사용하는 경우에도 평가 대상에 포함

구분	평가기준	점수
1	화장실은 청결하게 유지되고 있으며, 담당을 지정하여 관리하고 있음 - 건물 자체에서 담당을 지정하여 관리하는 경우에도 인정	1
	화장실 청결상태가 미흡하고 청결상태를 주기적으로 확인하는 담당자를 별도로 지정하지 않음	0
2	화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음	1
	화장실 내부 환기가 되지 않음	0



Tip

O



주변 청결관리 및 담당자 지정

X



주변 청결관리 불량

4. 화장실 38. 손세척·건조용품 등 비치(2점)

○ 용품의 구비 여부 등을 현장에서 확인합니다.

* 쇼핑물, 백화점 등 공용으로 사용하는 경우에도 평가 대상에 포함

구분	평가기준	점수
1	손세척 용품(손소독제 또는 비누 등) 구비되어 있음	1
	손세척 용품(손소독제 또는 비누 등)이 구비되어 있지 않음	0
2	손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1
	손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있지 않음	0



Tip



손세척 및 소독 용품 구비

손 건조용품 구비



손세척 및 건조용품 미구비

□ 영업자 의식 및 소비자 만족도

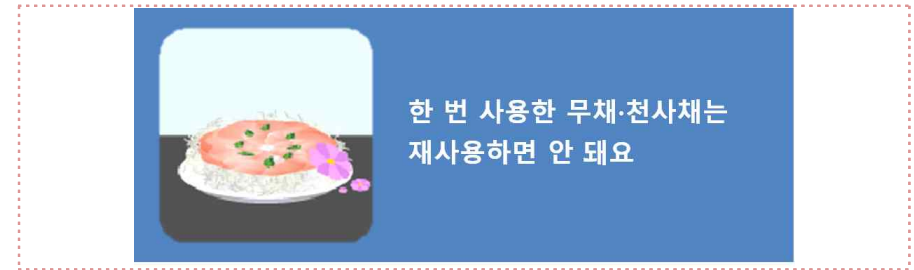
5. 영업자 의식 39. 장식용 식품 등(무 또는 천사채 등)의 위생관리 여부(3점)

○ 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장 확인을 통하여 장식용 식품 등의 재사용, 살균·소독 여부 등의 관리 기준을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	장식용 식품 등(무, 천사채 등)을 재사용하지 않음	2
	장식용 식품 등(무, 천사채 등)을 재사용하고 있음	0
2	장식용 기구(옥돌 등)를 청결하게 유지·관리하고 있음	1
	장식용 기구(옥돌 등)의 일부가 파손되어 이물 혼입 및 오염 발생 가능성이 있거나 청결도가 떨어지는 경우	0
비해당	해당사항 없음	-



Tip



5. 영업자 의식 40. 건물 주위 환경 청결상태(1점)

○ 업소 내부의 청결도에 영향을 미칠 수 있는 건물 주위 환경을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정리 정돈되어 청결함	1
	마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정돈되어 있지 않음	0

6. 소비자 만족도	41. 개방형 주방을 운영하고 있음(2점)
------------	-------------------------

○ 개방형 주방의 운영 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음	2
	조리장이 내부가 일부 보이는 경우 또는 내부공개용 CCTV를 설치 운영하는 경우	1
	조리장은 손님이 내부를 확인하기 어려운 구조임	0



개방형 주방

6. 소비자 만족도	42. 덜어먹는 기구 구비 여부(1점)
------------	-----------------------

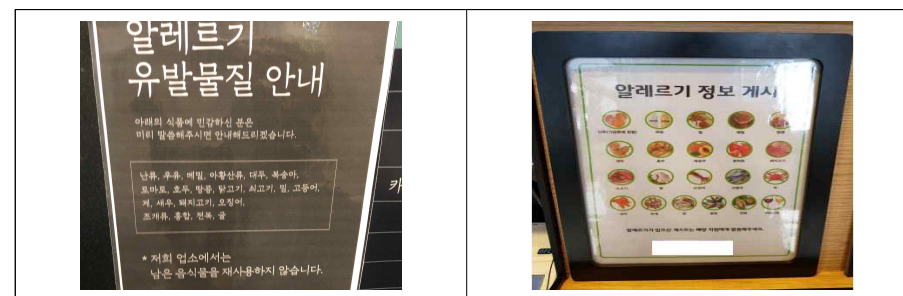
○ 덜어먹을 수 있는 기구를 비치하고 청결하게 유지되는지를 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	덜어먹을 수 있는 기구를 제공하고 있음	2
	덜어먹을 수 있는 기구를 제공하고 있지 않음	0
비해당	해당사항 없음	-

6. 소비자 만족도	43. 메뉴별 식품 알레르기 정보 게시여부(2점)
------------	-----------------------------

○ 알레르기 유발물질을 소비자가 쉽게 인지할 수 있도록 표시하는지 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	「식품 등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질을 소비자들이 쉽게 알아볼 수 있도록 모두 표기하고 있음	2
	「식품 등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질의 표기가 일부 누락되어 있거나 표시한 경우 가독성이 낮아 소비자들이 인지하기 어려움	0



알레르기 정보 게시

· 식품 알레르기 유발물질 표시 대상 식품
2020년부터 '잣'을 추가하여 22개 표시



6. 소비자 만족도

44. 배달함의 청결도 등 관리여부(1점)

○ 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우, 인터뷰 및 현장 확인을 통하여 사용 중인 배달함의 관리 상태를 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	외부 오염원으로부터 방지할 수 있는 덮개 등을 사용하고, 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	1
	외부 오염원으로부터 방지할 수 있는 덮개 등이 구비되어 있지 않거나 배달함 내부 청결이 요구됨	0
비해당	배달을 하고 있지 않음 ※ 배달 어플, 퀵 서비스 등 배달 대행업체를 이용하거나 택배 판매 하는 경우 : 비해당	-



0



배달함 청결관리

6. 소비자 만족도	45. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부(1점)
------------	------------------------------

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

구분	평가기준	점수
1	배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1
	배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 있지 않거나 복장, 안전모, 장갑 등의 정결관리가 요구됨	0
비해당	배달을 하고 있지 않음 ※ 배달 어플, 퀵 서비스 등 배달 대행업체를 이용하거나 택배 판매 하는 경우 : 비해당	-

6. 소비자 만족도	46. 배달음식의 기구 및 포장상태(1점)
------------	-------------------------

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우뿐만 아니라 배달 어플이나 배달대행 업체 등을 이용하는 경우, 택배 판매를 하는 경우에도 평가 대상에 포함됩니다.

구분	평가기준	점수
1	음식의 외부노출 방지를 위한 적합한 포장상태를 유지하고 있음	1
	음식의 외부노출 방지를 위한 포장상태가 적합하지 않음	0
비해당	배달을 하고 있지 않음	-

· 배달용 운반기구의 세척·소독

배달용 운반기구

▶ 배달용 운반기구 안에 음식찌꺼기 제거

▶ 세척·소독된 행주나 흐르는 물을 사용 세척

▶ 소독제(알코올)로 뿌려 소독 실시

▶ 위생적인 장소에 보관

3 공통분야

분야	평가항목	배점	확인내용
가점	1 장기간 음식점 운영여부 * 30년 이상(2점), 20~30년(1.5점), 10~20년(1.0점), 5~10년(0.5점)	2.0□ 1.5□ 1.0□ 0.5□	영업신고증(원본) 등
	2 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부 (의무업소 해당 없음)	1	자격증 등
	3 장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□	4대보험 가입증명서, 근로계약서 등
	4 자체 위생관리 기준 운영 여부 (개인위생, 객석/객실·조리장 위생 각 1점)	2	위생관리 기준서, 일지 및 준수여부 확인
	5 식품위생법에 따른 의무교육외 식품관련 교육 이수 여부	1	교육 이수 증빙 서류 등
	6 메뉴설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비여부	1	현장 확인
감점	1 제공되는 기구의 불에 그을린 흔적 여부	1	현장 확인
	2 업소 내 동물출입 허용여부	1	게시물 또는 현장 확인

- 가점 2.
- 국가기술자격법 시행규칙과 관련하여 음식서비스-조리에 해당하는 산업기사 및 기능사, 식품가공-식품/제과·제빵에 해당하는 기술사, 기능장, 기사, 산업기사, 기능사
 - 국가전문자격 중 위생사, 영양사

V. 관련법령

□ 관련법령

○ (법률) 식품접객업소의 위생등급 지정 등(제47조의 2)

✓ 『식품접객업소의 위생등급 지정 등』(제47조의 2)

- ① 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품접객업소의 위생 수준을 높이기 위하여 식품접객영업자의 신청을 받아 식품접객업소의 위생 상태를 평가하여 위생등급을 지정할 수 있다.
- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 식품접객업소의 위생 상태 평가 및 위생등급 지정에 필요한 기준 및 방법 등을 정하여 고시하여야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 위생등급 지정 **결과를 공표**할 수 있다.
- ④ 위생등급을 지정 받은 **식품접객영업자는 그 위생등급을 표시**하여야 하며, **광고**할 수 있다.
- ⑤ 위생등급의 유효기간은 위생등급을 지정한 날부터 2년으로 한다. 다만, 총리령으로 정하는 바에 따라 그 기간을 연장할 수 있다.
- ⑥ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 위생등급을 지정받은 식품접객영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 그 지정을 **취소**하거나 **시정**을 명할 수 있다.
 1. 위생등급을 **지정받은 후 그 기준에 미달**하게 된 경우
 2. 위생등급을 **표시하지 아니**하거나 **허위로 표시·광고**하는 경우
 3. 제75조에 따라 **영업정지 이상의 행정처분**을 받은 경우
 4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지에 준하는 사항으로서 총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우
- ⑦ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정을 받았거나 받으려는 식품접객영업자에게 필요한 **기술적 지원**을 할 수 있다.
- ⑧ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 위생등급을 지정한 식품접객업소에 대하여 제22조에 따른 출입·검사·수거 등을 총리령으로 정하는 기간 동안 하지 아니하게 할 수 있다.
- ⑨ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제89조의 **식품진흥기금**을 같은 조 제3항 제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 융자 사업과 같은 항 제7호의2에 따른 식품접객업소의 위생 등급 지정 사업에 **우선 지원**할 수 있다.

⑩ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정에 관한 업무를 대통령령으로 정하는 관계 전문기관이나 단체에 위탁할 수 있다. 이 경우 필요한 예산을 지원할 수 있다.

⑪ 제1항에 따른 위생등급과 그 지정 절차, 제3항에 따른 위생등급 지정 결과 공표 및 제7항에 따른 기술적 지원 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

○ (시행령) 위생등급 지정에 관한 업무의 위탁(제32조의 2)

✓ 『위생등급 지정에 관한 업무의 위탁』(제32조의 2)

식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제47조의2 제10항에 따라 위생등급 지정에 관한 업무 중 다음 각 호의 업무를 법 제70조의2에 따른 **한국식품안전관리인증원에 위탁**한다.

1. 위생등급 지정을 받았거나 받으려는 식품접객영업자에 대한 **기술지원**
2. 위생등급 지정을 위한 식품접객업소의 **위생상태 평가**
3. 위생등급 지정과 관련된 전문인력의 양성 및 **교육·훈련**
4. 위생등급 지정에 관한 **정보의 수집·제공 및 홍보**
5. 위생등급 지정에 관한 **조사·연구 사업**
6. 그 밖에 위생등급 지정 활성화를 위하여 필요하다고 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 인정하는 사업

○ (시행규칙) 위생등급 지정절차 및 위생등급 공표·표시의 방법 등(제61조의 2 및 3)

✓ 『위생등급의 지정절차 및 위생등급 공표·표시의 방법 등』(제61조의 2)

- ① 법 제47조의2제1항에 따라 위생등급을 지정받으려는 식품접객영업자(영제21조제8호가목에 따른 **휴게음식점영업자**, 같은 호 나목에 따른 **일반음식점영업자** 및 같은 호 바목에 따른 **제과점영업자만 해당**한다)는 별지 제51호의2서식의 위생등급 지정신청서에 영업신고증을 첨부하여 **식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장**에게 제출하여야 한다.
- ② 제1항에 따른 신청을 받은 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 신청을 받은 날부터 **60일 이내**에 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 절차와 방법에 따라 위생등급을 **지정**하고 별지 제51호의3서식의 위생등급 지정서를 발급하여야 한다.
- ③ 법 제47조의2제3항에 따른 공표는 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구의 인터넷 **홈페이지에 게재**하는 방법으로 한다.
- ④ 법 제47조의2제4항에 따라 위생등급을 표시할 때에는 **위생등급 표지판**을 그 영업장의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 부착하는 방법으로 한다.
- ⑤ 제3항에 따른 공표 및 제4항에 따른 위생등급 표지판의 도안·규격 등에 필요한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

○ (시행규칙) 위생등급 유효기간의 연장 등(제61조의 2 및 3)

✓ 『위생등급 유효기간의 연장 등』(제61조의 3)

- ① 법 제47조의2제5항 단서에 따라 위생등급의 유효기간을 연장하려는 자는 별지 제51호의4서식의 위생등급 유효기간 연장신청서에 위생등급 지정서를 첨부하여 위생등급의 유효기간이 끝나기 60일 전까지 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에 신청하여야 한다.
- ② 제1항에 따라 유효기간의 연장신청을 받은 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 절차와 방법에 따라 위생등급을 지정 하고, 별지 제51호의3서식의 위생등급 지정서를 발급하여야 한다.
- ③ 법 제47조의2제6항제4호에서 “총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우”란 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 위생등급을 지정받은 경우를 말한다.
- ④ 법 제47조의2제7항에 따른 기술적 지원의 구체적 내용은 다음 각 호와 같다.
 1. 위생등급 지정에 관한 교육
 2. 위생등급 지정 등에 필요한 검사
- ⑤ 법 제47조의2제8항에서 “총리령으로 정하는 기간”이란 2년을 말한다.

○ (고시) 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정

✓ 『음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 제정고시』(2019.08.30.)

제1조(목적) 이 규정은 「식품위생법」 제47조의2, 같은 법 시행령 제32조의2 및 같은 법 시행규칙 제61조의2 및 제61조의3의 규정에 따라 식품접객업소의 위생등급을 지정함에 있어 필요한 세부사항 등을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 규정에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “지정기관”이란 위생등급 지정을 받고자 하는 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자(이하 “신청인”이라 한다)으로부터 위생등급 지정신청을 받아 평가하여 그 결과를 신청인에게 통보하는 기관을 말한다.
2. “평가기관”이란 지정기관으로부터 위생상태 평가업무를 위탁받고 그 업무를 수행하는 기관을 말한다.
3. “평가”란 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제47조의2에 따른 위생등급을 지정하기 위한 위생상태 등 평가를 말한다.
4. “평가자”란 평가, 사후관리 등을 위하여 소정의 교육·훈련을 받은 후 식품의약품안전처장으로부터 평가자 지명서를 받은 자를 말한다.
5. “평가단”이란 평가, 사후관리 등을 수행하기 위하여 구성된 평가자 들을 말한다.
6. “재평가”란 신청인이 제8조에 따른 위생등급 보류지정을 통보받은 후 재신청함에 따라 받는 평가를 말한다.

제3조(적용 대상영업자) 법 제47조의2의1항에 따라 신청인은 다음 각 호에 해당하는 경우에 한하여 위생등급을 지정 신청할 수 있다.

1. 신규로 위생등급을 지정받으려고 하는 경우
2. 위생등급을 지정받은 날부터 6개월이 경과된 경우
3. 제7조에 따른 평가 또는 제8조에 따른 재평가 결과 최종적으로 등급 보류조치를 통보받은 경우 그 날부터 6개월이 경과된 경우

제2장 평가기준 및 평가단 구성

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

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

1. 지정기관의 식품위생 관계공무원
2. 평가기관의 위생등급 평가 관련직원
3. 법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자

제6조(평가단 구성) ① 지정기관 또는 평가기관은 평가를 실시하기 위한 평가단을 구성·운영하여야 한다.

- ② 평가단은 지정기관 또는 평가기관의 평가 관련직원과 소비자식품위생감시원을 1개조로 편성함을 원칙으로 한다. 다만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우에는 지정기관의 식품위생 관계공무원 또는 평가기관의 평가 관련직원으로 대체하여 조를 편성할 수 있다.

제3장 지정절차 및 사후관리

제7조(지정절차 등) ① 제3조에 따른 신청인은 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 「식품위생법 시행규칙」(이하 "시행규칙"이라 한다) 별지51호의2서식의 식품접객업소 위생등급 지정 신청서

2. 영업신고증

3. 별지 제2호서식의 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서

- ② 시행규칙 제61조의3제1항에 따라 위생등급의 유효기간을 연장신청하려는 자는 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 시행규칙 별지51호의4서식의 식품접객업소 위생등급 유효기간 연장신청서

2. 영업신고증

3. 위생등급지정서(위생등급표지판을 포함한다.)

- ③ 제1항 및 제2항에 따라 위생등급 지정신청서 또는 위생등급 유효기간 연장신청서가 제출된 경우 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 지정신청서를 접수받고 위생등급 지정을 위하여 직접 평가하거나, 평가기관에 송부하여야 한다.

- ④ 지정기관 또는 평가기관에서는 별표 1의 음식점 위생상태 평가기준 및 평가항목에 따라 평가를 실시하며, 평가기관에서 평가하는 경우 평가 결과를 민원처리기간 만료 14일 전까지 지정기관에게 송부하여야 한다.

- ⑤ 제4항에 따라 평가한 결과를 바탕으로 지정기관은 등급을 지정하여야 한다. 이 경우 지정기관은 신청인에게 시행규칙 별지 제51호의3 서식에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서(이하 "지정서"라 한다)를 발급하여야 한다. 단, 필요에 따라 지정기관에서는 위생등급관련 심의위원회를 구성·운영할 수 있으며, 이 경우 운영규정은 기관별 자체규정에 따른다.

- ⑥ 제5항에 따라 지정서를 발급하는 경우 지정기관은 신청인에게 별표 2에

다른 위생등급 표지판을 제작·발급하여야 한다.

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

제7조의2(지정사항 변경 등) ① 제7조에 따라 음식점위생등급 지정을 받은 영업자가 영업장 소재지를 변경한 경우에는 이전 한 날로부터 30일 이내에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 별지 3호서식의 식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

2. 영업신고증

3. 위생등급지정서(위생등급표지판을 포함한다.)

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

- ③ 지정기관 또는 평가기관에서는 별표 1의 음식점 위생상태 평가항목·기준에 따라 평가를 실시하며, 평가 결과를 민원처리기간 만료 7일 전까지 지정기관에 송부하여야 한다.

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

제8조(재평가 신청) ① 제7조제4항에 따른 평가결과가 신청인이 희망하는 위생등급 기준에 미달하는 경우 지정기관은 등급 지정을 보유하고 별지 제4호서식의 식품접객업소 위생등급 보유 통보서를 신청인에게 통보하여야 한다.

- ② 제1항에 따라 보유 통보서를 받을 경우 통보서를 받은 날부터 60일 이내에 별지 제5호서식 식품접객업소 위생등급 재평가 신청서를 제출하여 재평가를 신청할 수 있다.

- ③ 제2항에 따라 재평가를 신청하는 경우 이에 대한 평가 절차는 제7조제4항과 같은 조 제5항의 규정을 따르며, 재평가를 신청하는 횟수는 최초 지정 신청일로부터 6개월 동안 총 2회로 제한한다.

제9조(지정서의 재발급) ① 위생등급 지정업소 중 업소명 변경, 대표자 변경 또는 지정서 분실(훼손을 포함한다)의 경우 별지6서식에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서 재발급 신청서를 최근 발급기관에 신청할 수 있다.

- ② 제1항에 따라 신청을 받은 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 담당공무원으로 하여금 변경된 사실을 확인하게 한 후 지정서를 재발급하여야 한다. 단, 지정서 재발급에 따른 표지판 제작 비용은 신청인이 부담하여야 한다.

제10조(지정서 반납) 위생등급 지정업소 중 영업을 폐업하는 경우, 법 제47조의2 제6항에 따라 지정 취소되는 경우, 또는 유효기한 종료 시에는 제7조제5항 및 제6항에 따라 발급된 위생등급 지정서 및 표지판을 발급기관인 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 관할 시장·군수·구청장은 폐업의 여부 등을 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다.

제11조(사후관리 등) ① 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급을 지정받은 업소에 한하여 관계공무원 또는 평가자로 지명된 소비자식품위생감시원을 활용하여 제4조에서 규정한 평가기준에 적합한지 여부를 연1회 이상 사후관리 할 수 있다.

- ② 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제47조의2의제6항에 따라 위생등급을 지정받은 업소가 다음 각 호의 해당하는 경우 그 지정을 취소할 수 있다.
1. 위생등급을 지정받은 후 그 기준에 미달하게 된 경우로서 기본분야가 적합하지 아니한 경우
 2. 위생등급을 허위로 표시·광고하는 경우
 3. 법 제75조에 따라 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우
 4. 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 위생등급을 지정받은 경우

제12조(위생등급 지정 사업에 대한 지원) 법 제47조제2제9항 및 제89조에 따라 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정 신청업소와 위생등급 지정 받은 업소에 다음 각 호에 따른 사항을 지원 할 수 있다.

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

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

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

제14조(재검토기한) 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제334호)에 따라 이 고시에 대하여 2017년 1월 1일 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제2019-74호, 2019.8.30.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(사후관리에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 음식점 위생등급을 지정받은 영업자에 대한 제11조제1항에 따른 사후관리는 별표1 및 별표1의1의 개정규정에도 불구하고 종전의 평가기준 및 평가항목에 따른다.

제3조(평가기준 및 평가항목 등에 관한 적용례) 별표 1 및 별표 1의1의 개정규정은 이 고시 시행 이후 제7조 및 제8조에 따라 지정을 신청 등을 하는 경우부터 적용한다.

○ 식품위생법 시행규칙 - 식품접객업의 시설기준

※ 공통시설기준

1) 영업장

가) 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다(일반음식점에서 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제7호가목의 식육판매업을 하려는 경우, 휴게음식점에서 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제10호에 따른 음반·음악영상물판매업을 하는 경우 및 관할 세무서장의 의제 주류판매 면허를 받고 제과점에서 영업을 하는 경우는 제외한다). 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 분리되어야 한다.

- (1) 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종과 다른 식품접객업의 영업을 하려는 경우. 다만, 휴게음식점에서 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우, 일반음식점에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우 또는 제과점에서 휴게음식점영업 또는 일반음식점영업을 하는 경우는 제외한다.
- (2) 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제13호의 노래연습장업을 하려는 경우
- (3) 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법 시행규칙」 제2조제3호의 콜라텍업을 하려는 경우
- (4) 「체육시설의 설치·이용에 관한 법률」 제10조제1항제2호에 따른 무도학원업 또는 무도장업을 하려는 경우
- (5) 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우

나) 영업장은 연기·유해가스등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다.

다) 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 「소음·진동관리법」 제21조에 따른 생활소음·진동이 규제기준에 적합한 방음장치 등을 갖추어야 한다.

라) 공연을 하려는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장 안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실 안에 설치하여서는 아니 된다.

마) 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 시설과 직접 접한 영업장의 출입구에는 손을 소독할 수 있는 장치, 용품 등을 갖추어야 한다.

2) 조리장

가) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 영 제21조제8호바목에 따른 제과점영업소로서 같은 건물 안에 조리장을 설치하는 경우와 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제2호가목 및 같은 항 제3호바목에 따른 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우에는 그러하지 아니하다.

나) 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.

다) 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

라) 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.

- (1) 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우
- (2) 「관광진흥법 시행령」에 따른 전문휴양업, 종합휴양업 및 유원시설업 시설 안의 같은 장소에서 휴게음식점·제과점영업 또는 일반음식점영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우
- (3) 삭제 <2017. 12. 29.>
- (4) 제과점 영업자가 식품제조·가공업 또는 즉석판매제조·가공업의 제과·제빵류 품목 등을 제조·가공하려는 경우
- (5) 제과점영업자가 다음의 구분에 따라 둘 이상의 제과점영업을 하는 경우

(가) 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우

(나) 기존 제과점의 영업신고관청과 다른 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우로서 제과점 간 거리가 5킬로미터 이내인 경우

마) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구등의 살균·소독제로만 소독하는 경우에는 그러하지 아니하다.

바) 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.

사) 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

3) 급수시설

가) 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나) 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

4) 화장실

가) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 한다. 다만, 공중화장실이 설치되어 있는 역·터미널·유원지 등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나) 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.

다) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

라) 다)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

마) 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5) 공통시설기준의 적용특례

가) 공통시설기준에도 불구하고 다음의 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(시·도에서 음식물의 조리·판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.

(1) 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 음식점영업을 하는 경우

(2) 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우

(3) 고속도로·자동차전용도로·공원·유원시설 등의 휴게장소에서 영업을 하는 경우

(4) 건설공사현장에서 영업을 하는 경우

(5) 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서

국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하려는 경우

(6) 「전시산업발전법」 제2조제4호에 따른 전시시설에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우

(7) 지방자치단체의 장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역행사 등에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우

(8) 「국제회의산업 육성에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 국제회의시설에서 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업을 하려는 경우

(9) 그 밖에 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업을 하려는 경우

나) 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌 체험·휴양마을사업자가 농어촌체험·휴양프로그램에 부수하여 음식을 제공하는 경우로서 그 영업시설기준을 따로 정한 경우에는 그 시설기준에 따른다.

다) 백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우와 음식을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업·일반음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우로서 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있다.

라) 「관광진흥법」 제70조에 따라 시·도지사가 지정한 관광특구에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 영업장 신고면적에 포함되어 있지 아니한 옥외시설에서 해당 영업별 식품을 제공할 수 있다. 이 경우 옥외시설의 기준에 관한 사항은 시장·군수 또는 구청장이 따로 정하여야 한다.

마) 「관광진흥법」 제3조제1항제2호가목의 호텔업을 영위하는 장소 또는 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 공통시설기준에도 불구하고 시장·군수 또는 구청장이 시설기준 등을 따로 정하여 영업장 신고면적 외 옥외 등에서 음식을 제공할 수 있다.

※ 업종별시설기준(휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업)

1) 휴게음식점영업·일반음식점영업 및 제과점영업

가) 일반음식점에 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.

나) 휴게음식점 또는 제과점에는 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 둘 수 없으며, 객석을 설치하는 경우 객석에는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 하여야 한다.

다) 기차·자동차·선박 또는 수상구조물로 된 유선장(遊船場)·도선장(渡船場) 또는 수상레저사업장을 이용하는 경우 다음 시설을 갖추어야 한다.

- (1) 1일의 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 내구성이 있는 식수탱크
- (2) 1일의 영업시간에 발생할 수 있는 음식물 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기의 오물통 및 폐수탱크
- (3) 음식물의 재료(원료)를 위생적으로 보관할 수 있는 시설

라) 영업장으로 사용하는 바닥면적(「건축법 시행령」 제119조제1항제3호에 따라 산정한 면적을 말한다)의 합계가 100제곱미터(영업장이 지하층에 설치된 경우에는 그 영업장의 바닥면적 합계가 66제곱미터) 이상인 경우에는 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및 영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다. 다만, 영업장(내부계단으로 연결된 복층구조의 영업장을 제외한다)이 지상 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물 외부의 지면과 직접 연결되는 곳에서 하는 영업을 제외한다.

마) 휴게음식점·일반음식점 또는 제과점의 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.

바) 일반음식점의 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.

사) 삭제 <2012.12.17>

2) 단란주점영업

가) 영업장 안에 객실이나 칸막이를 설치하려는 경우에는 다음 기준에 적합하여야 한다.

- (1) 객실을 설치하는 경우 주된 객장의 중앙에서 객실 내부가 전체적으로 보일 수 있도록 설비하여야 하며, 통로형태 또는 복도형태로 설비하여서는 아니 된다.
- (2) 객실로 설치할 수 있는 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과할 수 없다.
- (3) 주된 객장 안에서는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 하여야 한다.

나) 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.

다) 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및 영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다.

3) 유흥주점영업

가) 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.

나) 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및 영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다.

9. 위탁급식영업의 시설기준

가) 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

나) 창고 등 보관시설

(1) 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

(2) 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록

냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

다) 운반시설

(1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.

(2) (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

라) 식재료 처리시설

식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농·임·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우를 제외한다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 제1호나목부터 마목까지의 규정을 준용한다.

마) 나)부터 라)까지의 시설기준에도 불구하고 집단급식소의 창고 등 보관시설 및 식재료 처리시설을 이용하는 경우에는 창고 등 보관시설과 식재료 처리시설을 설치하지 아니할 수 있으며, 위탁급식업자가 식품을 직접 운반하지 않는 경우에는 운반시설을 갖추지 아니할 수 있다.

○ 식품의 기준 및 규격-식품접객업소(집단급식소 포함)

1. 정의

‘식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품’이란 유통판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다.

2. 원료 기준

1) 원료의 구비요건

- (1) 원료는 선도가 양호한 것으로서 부패·변질되었거나 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것이어야 한다.
- (2) 원료 및 기구 등의 세척, 식품의 조리, 먹는물 등으로 사용되는 물은 「먹는물 관리법」의 수질기준에 적합한 것이어야 하며, 노로바이러스가 검출되어서는 아니 된다(수돗물은 제외).
- (3) 식품접객업소에서 사용하는 얼음은 세균수가 1 mL당 1,000이하, 대장균 및 살모넬라가 250 mL당 음성이어야 하며, 기타 이화학적 규격은 제5. 식품별 기준 및 규격 2-4 얼음류의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.
- (4) 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 동·식물성 원료는 식품의 조리용으로 사용하여서는 아니 된다.

2) 원료의 보관 및 저장

가) 공통

- (1) 모든 식품등은 위생적으로 취급하여야 하며 쥐, 바퀴벌레 등 위해생물에 의하여 오염되지 않도록 보관하여야 한다.
- (2) 식품등은 세척제나 인체에 유해한 화학물질, 농약, 독극물 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.
- (3) 기준규격이 정해진 식품등은 정해진 기준에 따라 보관·저장하여야 하며, 농·임·축·수산물 중 선도를 유지해야 하는 원료의 경우에는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.
- (4) 세척 등 전처리를 거쳐 식품에 바로 사용할 수 있는 식품이나 가공식품은 바닥으로부터 오염되지 않도록 용기 등에 담아서 청결한 장소에 보관하여야 한다.
- (5) 개별표시된 식품등을 제외하고, 냉장으로 보관하여야 하는 경우에는 10℃ 이하, 냉동으로 보관하여야 하는 경우에는 -18℃ 이하에서 보관하여야 한다.
- (6) 냉동식품의 해동
 - ① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.
 - ② 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다.
 - ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다.

나) 식품별

(1) 곡류(쌀, 보리, 밀가루 등)

- ① 건조하고 서늘한 곳에 위생적으로 보관하여야 한다.
- ② 곰팡이가 피거나 색깔이 변하지 않도록 보관하여야 한다.

(2) 유지류(참기름, 들기름, 현미유, 옥수수기름, 콩기름 등) 및 유지 함유량이 많은 견과류 등은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에 보관하거나, 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.

(3) 축·수산물(소고기, 돼지고기, 생선 등)은 각각 위생적으로 포장하여 다른 식품과 용기, 포장 등으로 구분하여 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.

(4) 과일 및 채소류(사과, 배, 복숭아, 포도, 배추, 무, 양파, 오이, 양배추, 시금치 등)는 세척한 과일·채소와 세척하지 않은 과일·채소가 섞이지 않도록 따로 보관하여야 한다.

(5) 기타식품

- ① 조미식품은 이물의 혼입이나 오염방지를 위하여 마개나 덮개를 닫아 보관하여야 한다.
- ② 두부는 냉장 보관하여야 한다.

3. 조리 및 관리기준

(1) 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하이어야 한다.

(2) 식품의 조리·저장에 직접 접촉하는 기구류는 부식 등으로 인한 오염이 되지 않도록 관리하여야 한다.

(3) 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염되지 않도록 관리하여야 한다.

(4) 가능한 한 조리한 식품 중 냉면육수 등 찬 음식의 보관은 10℃이하에서, 따뜻한 음식의 보관은 60℃이상에서 보관하여야 한다.

(5) 수산물을 보관하기 위한 수족관 물은 위생적으로 관리되어야 한다. 다만, 불가피하게 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 사용 가능한 것이거나, 식품첨가물 중 이산화염소, 이산화규소 및 규소수지의 성분규격에 적합한 것이어야 한다.

(6) 야채 또는 과실의 세척에 세척제를 사용하는 경우에는 「위생용품의 규격 및 기준」(보건복지부 고시)에 따른 야채 또는 과실용 세척제의 규격에 적합한 것을 사용하여야 하며, 야채 또는 과실 이외에는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.

(7) 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.

4. 규격

가) 조리식품 등

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 이물 : 식품은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니 된다. 다만 다른 식품이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 조리과정 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외한다.

(3) 대장균 : 1 g당 10 이하

(4) 세균수 : 3,000/g 이하이어야 한다(슬러쉬에 한한다. 단, 유가공품, 유산균, 발효식품 및 비살균제품이 함유된 경우에는 제외한다).

(5) 식중독균 : 식품접객업소(집단급식소 포함)에서 조리된 식품은 살모넬라(*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(*Enterohemorrhagic Escherichia coli*), 캄필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 여시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 등 식중독균이 음성이어야 하며, 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*) g당 100 이하, 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*) g당 10,000 이하이어야 한다. 다만, 조리과정 중 가열처리를 하지 않거나 가열 후 조리한 식품의 경우 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하이어야 한다.

나) 접객용 음용수

(1) 대장균 : 음성/250 mL

(2) 살모넬라 : 음성/250 mL

(3) 여시니아 엔테로콜리티카 : 음성/250 mL

다) 조리기구 등

(1) 수족관물

① 세균수 : 1 mL 당 100,000 이하

② 대장균 : 1,000 이하/100 mL

(2) 행주(사용 중인 것은 제외한다)

① 대장균 : 음성이어야 한다.

(3) 칼·도마 및 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기 등 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것(사용 중인 것은 제외한다)

① 살모넬라 : 음성이어야 한다.

② 대장균 : 음성이어야 한다.

참고문헌

- 하이세이퍼푸드 식품위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2009년)
- 집단급식소 위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2009년)
- HACCP 선행요건 개선 우수사례집(한국식품안전관리인증원, 2014)
- 식품접객업소 식품안전관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2014)
- 개방형 주방 음식점 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2015)
- 소비자 및 식품접객업소 수산물 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2015)
- 학교급식위생점검매뉴얼(식품의약품안전처, 2016)
- hi-safer food(부산지방식품의약품안전청)
- 지하수 중 노로바이러스 관리 자료집(국립환경과학원, 2016)
- 프랜차이즈 식품업체 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2017)
- 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부 등, 2017)
- 뷔페음식점 등 위생가이드라인(식품의약품안전처, 2018)
- 제조업자를 위한 도시락의 제도 위생 가이드(식품의약품안전처, 2018)
- 음식점 영업자를 위한 식품위생관리(고양시청, 2019)