

식품 위생교육

'23년

:: 식품 위생교육 ::

즉석판매제조·가공업


특별한 날을 기념할
케이크와 쿠키를
구매해 본 적이 있나요?



SNS를 활용한

간단 식품 판매 급증


SNS, DM으로
식품 주문·판매
모든 식품은 영업등록·신고 없이
가정집 등에서 제조·판매 금지


시중에 유통되는 캔디류 구입 후
구입하여 소분·재포장하여 판매 시
영업신고 필수!



SNS에서 식품 판매·구입하는 것은

익명성이라는 **특성**때문에
피해사례가 빈번하므로 주의 필요


미등록·미신고 업체 생산 제품
위생 및 안전 미보장
제품정보 미안내로 알레르기 유발 물질 확인 불가

식품

인간의 생명과 건강과 관련된 고도의 가치

⬇⬇⬇

안전성이 절실하게 요구



품질에 문제가 있는 식품

사람에게 직접적인 피해

⬇⬇⬇

식품영업자는 식품위생에 대해 철저히 인식

식품영업자

식품을 제조·가공·조리 등의 과정에 있어 식품의 소비기한이 경과한 제품을 사용하여서는 안 됨을 명심해야 함



일부 영업자의 식품 관리 및 취급 부주의

소비기한 경과된 제품 사용의 적발 사례 발생

소비자 건강 위협



기존 식품위생규정이 강화된 사실을 인지하지 못함

단속에 적발되어 억울함 호소

식품안전을 지키는 최후의 보루는
식품위생교육이라는 인식 필요

식품위생을 위해 준수해주셔야 할 사항을 중심으로 교육을 시작해보겠습니다





학습 목표

- 식품안전관리와 관련된 정책방향을 설명할 수 있다.
- 「식품위생법」과 '24년 주요 개정내용을 알고 준수할 수 있다.
- 즉석판매제조·가공업 숙지사항을 영업장에 적용할 수 있다.
- 최근 식품위생법 위반사례를 숙지하여 올바른 영업을 할 수 있다.



학습 내용

- 식품안전관리 정책방향
- 「식품위생법」과 '24년 주요 개정내용
- 즉석판매제조·가공업 숙지사항
- 최근 식품위생법 위반사례

Chapter. 01

식품안전관리 정책방향



- 기계 · 기구류 안전관리
- 소비기한 표시제
- 식품위생관련단체 자율지도

'24년 식품안전관리 주요 안내사항에는 어떤 내용이 있을까요?



기계·기구류 안전관리

목적

- 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소의 스팀(증기)보일러, 식용유지 착유기, 고춧가루 등 분쇄기, 추출기(중탕기), 압축공기, 기계·기구의 윤활제에 대한 주기적 위생관리를 실시하여 제품의 안전성 도모

적용 대상업소

- 스팀(증기)보일러를 사용하는 떡, 만두 등 제조·판매 업소
- 착유기를 이용한 참기름, 들기름 등을 제조(착유)·판매 업소
- 분쇄기를 이용한 고춧가루 등 제조·판매 업소
- 추출(중탕)기, 유압기 및 포장기 등을 이용한 추출가공식품, 추출식품, 액상 제품 제조·판매 업소
- 압축공기를 식품에 직접 분사하거나, 식품을 생산·제조하는 기계·기구류에 사용하는 식품제조가공업소

기계·기구류 안전관리 방법

- 스팀(증기) 보일러
- 식용유지 착유기
- 분쇄기
- 추출기 (중탕기)
- 압축공기

기계·기구류 안전관리 방법 | 스팀(증기)보일러

세부관리방법



스팀기는 작업종료 후 잔류수 배출 밸브를 열어 유도관에 남아 있는 물 제거



물탱크에 침전물이 생기지 않도록 스팀기의 물은 주 2~3회 주기적으로 교환



스팀기의 물을 교환할 때는 물탱크에 남아 있는 물을 완전히 배출한 후 새로운 물로 보충



스팀 유도관에 먼지 등이 쌓이지 않도록 청결하게 관리



물은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 적합한 지하수 사용

기계·기구류 안전관리 방법 | 스팀(증기)보일러

세부관리방법

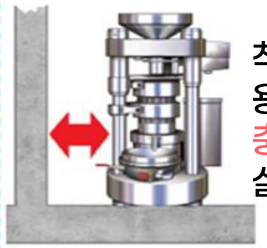
- 일일 위생관리 자율 점검표 대장을 별도로 만들어 매일 점점하고 기록해서 안전하게 관리

(예시) 일일 위생관리 점검표

점검일시	점검자	자율 점검사항				비고
		보일러실 청결 유지 상태	스팀유도관 잔류수 배출	물탱크 청결 유지 상태	기구류 청결 유지 상태	

기계·기구류 안전관리 방법 | 식용유지 착유기

세부관리방법



착유기는 청소가 용이하도록 벽면과 충분한 간격을 두고 설치



작업 전·후 공기유압 등을 사용하여 착유기에 남아 있는 기름 및 찌꺼기 제거



식용유지별 (참기름, 들기름)로 착유기를 구분하여 사용



식용유지 착유기가 먼지·해충 등에 노출되지 않도록 덮개 사용

* 들기름 착유 후 충분히 청소하지 않고 참기름을 착유하는 경우 리놀렌산 기준이 초과되어 부적합 요인이 됨

기계·기구류 안전관리 방법 | 식용유지 착유기

세부관리방법



주의사항

볶음 참깨나 들깨는 1Kg을 기준으로
180℃에서 45분, 200℃에서 30분, 220℃에서 15분이 적당함

착유 압착기(expeller)의 온도는 150℃가 적당함

기계·기구류 안전관리 방법 | 식용유지 착유기

세부관리방법

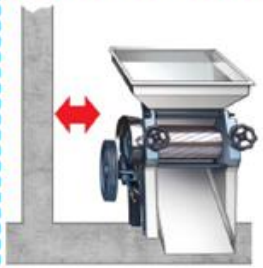
- 일일 위생관리 자율 점검표 대장을 별도로 만들어 매일 점점하고 기록해서 안전하게 관리

(예시) 일일 위생관리 점검표

점검일시	점검자	자율 점검사항				비고
		작업장 청결 유지 상태	착유기 잔류기름 및 이물질 제거	식용유지별 기구 구분 사용 및 청결 유지 상태	착유기 등 덮개 사용	

기계·기구류 안전관리 방법 | 분쇄기

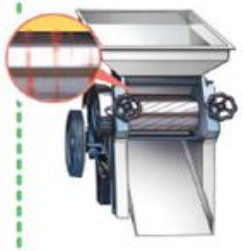
세부관리방법



분쇄기는 청소가 용이하도록 벽면과 충분한 간격을 두고 설치



작업 전·후 공기유압 등을 사용하여 분쇄기 내·외부에 남아 있는 찌꺼기 제거



금속성 이물제거 장치를 설치(부착)하여 쇳가루 등 이물제거



분쇄기가 먼지·해충 등에 노출되지 않도록 덮개 사용

* 찌꺼기가 남아 있는 경우
공팡이 발생 및 증식에 의해 오염됨

기계·기구류 안전관리 방법 | 분쇄기

세부관리방법



주의사항

- 고추의 꼭지는 반드시 제거하고 병든 고추 사용 금지
- 인위적으로 고추씨, 식염, 당류, 겨, 탄산염, 전분, 색소 등 첨가 금지

기계·기구류 안전관리 방법 | 분쇄기

세부관리방법

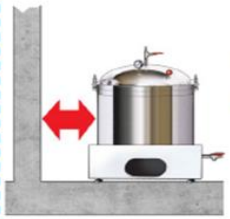
- 일일 위생관리 자율 점검표 대장을 별도로 만들어 매일 점점하고 기록해서 안전하게 관리

(예시) 일일 위생관리 점검표

점검일시	점검자	자율 점검사항				비고
		작업장 청결 유지 상태	분쇄기 청결 유지 상태	금속성 이물제거 작동 및 확인	분쇄기 등 덮개 사용	

기계·기구류 안전관리 방법 | 추출기

세부관리방법



추출기는 청소가 용이하도록 벽면과 충분한 간격을 두고 설치



추출기와 유압기·포장기에 부착된 밸브·호스 등은 사용 후 반드시 세척·살균



호스를 새것으로 교체할 때는 끓는 물로 호스를 2~3회 세척한 후 사용



추출기와 유압기·포장기에 사용된 윤활유가 제품에 혼입되지 않도록 주의

기계·기구류 안전관리 방법 | 추출기

세부관리방법



주의사항

- 물은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 적합한 지하수 사용
- 세척제는 「위생용품관리법」에 적합한 제품을 사용하고 잔류하지 않도록 물로 깨끗이 씻어냄

기계·기구류 안전관리 방법 | 추출기

세부관리방법

- 일일 위생관리 자율 점검표 대장을 별도로 만들어 매일 점점하고 기록해서 안전하게 관리

(예시) 일일 위생관리 점검표

점검일시	점검자	자율 점검사항				비고
		작업장 청결 유지 상태	추출기 등 청결 유지 상태	호스 등 부속물 청결 유지 상태	기구류 청결 보관 상태	

기계·기구류 안전관리 방법 | 압출기

세부관리방법

압축공기 청결 유지 → 압축공기 여과 필터 점검 → 관리기준 확인

매일 압축공기 분사기계 등 세척 여부

압축공기 여과필터 관리 여부
* 교환 주기 및 청결여부 확인

압축공기를 식품에 직접 분사하는 경우 식중독균 검사 기준 여부 확인

기계·기구류 안전관리 방법 | 압출기

세부관리방법

- 일일 위생관리 자율 점검표 대장을 별도로 만들어 매일 점점하고 기록해서 안전하게 관리

(예시) 일일 위생관리 점검표

점검일시	점검자	자율 점검사항			비고
		압축공기 분사기 청소	여과필터	식품분사 시 관리기준	

소비기한 표시제

소비기한

식품 등에 표시된 보관 방법을 준수할 경우
섭취해도 안전에 이상이 없는 기한

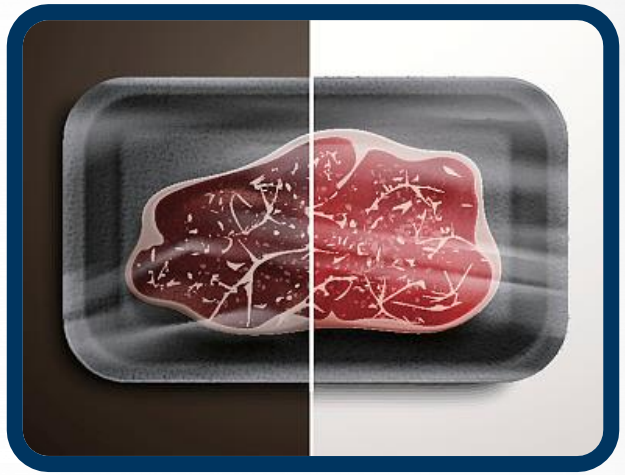
식품의 섭취 가능 기한을 알려주는
소비자 중심의 제도

유통기한

제품의 제조일로부터 소비자에게
유통·판매가 허용되는 기한

식품의 판매 가능한 기한을 알려주는
영업자 중심의 제도

품질안전한계기간



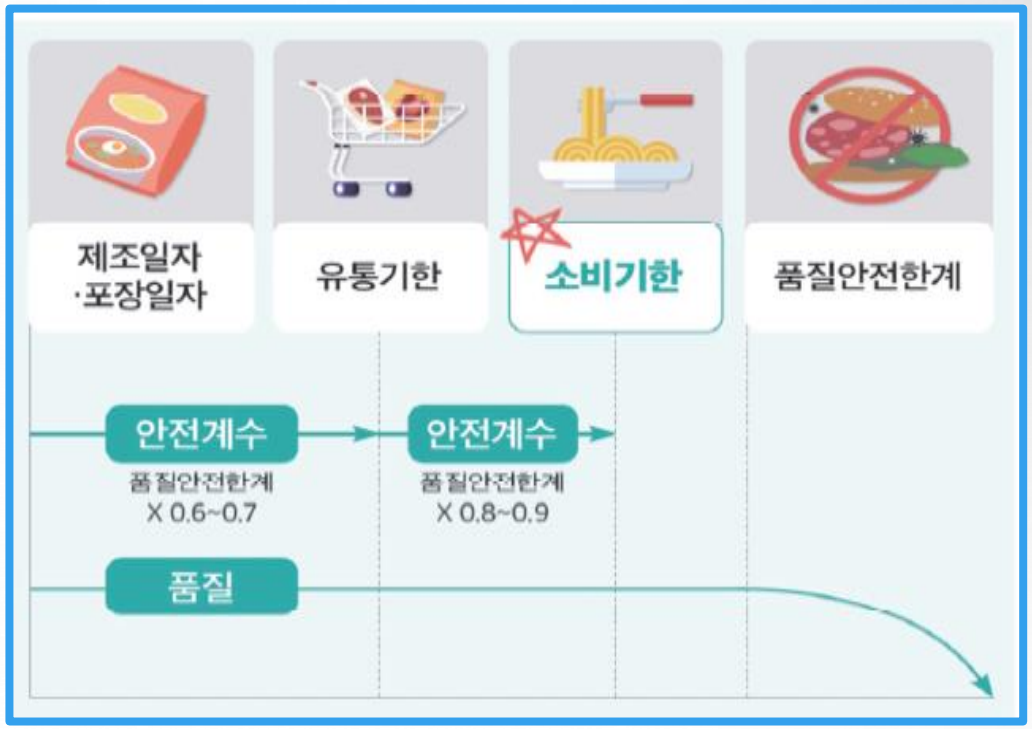
- 식품의 맛과 품질이 급격히 변하는 시점을 미생물·이화학·물리적 설정 실험 등으로 산출한 기간

소비기한	품질안전한계기간의 80~90%로 설정

vs.

유통기한	품질안전한계기간의 60~70%로 설정

품질안전한계기간



생면의 품질이 유지되는 기간이 10일인 경우

소비기한	8-9일

유통기한	6-7일

제품별 특성 등을 반영하여
설정실험 원칙과 안전계수 적용에 따라 설정

소비기한 표시제



표시 대상

- 기존 유통기한 표시대상 식품은 '소비기한 표시대상'에 해당
  ('유통기한' → '소비기한'으로 용어 변경)
- 유통기한 표시대상 제품이 아닌 경우
  소비기한 표시가 가능하지만 표시·보관·판매 등 관련 규정 준수

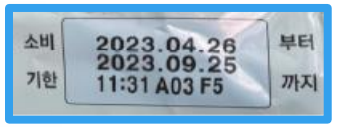
전체 식품유형(286개) 중 소비기한(219개), 제조일자(29개),
품질유지기간 또는 소비기한(38개)으로 구분

소비기한 표시제

소비기한 표시 기준

표시 방법

기존 유통기한 표시방법과 동일





- 정보표시면의 표 또는 단락 제목 '소비기한'에 "00년 00월 00일까지", "00.00.00까지 등으로 표시
- 제조일을 사용하여 표시하는 경우 "제조일로부터 00일까지", "제조일로부터 00월까지" 등
- 주표시면 또는 정보표시면 표시가 곤란한 경우에는 해당 위치에 소비기한의 표시 위치 명시

소비기한 표시제

소비기한 표시 기준

세트포장 제품

- 유통기한 표시제품과 소비기한 표시제품으로 구성된 세트포장 제품의 경우



- 구성 제품 가운데 가장 짧은 날짜를 소비기한으로 표시

소비기한 표시제



스티커 처리 (계도기간 종료 후)

- 관할 허가(등록 또는 신고)관청 승인 하에 유통기한 문구 위에 스티커 등을 부착하여 소비기한으로 수정
- 다만, 날짜(숫자)를 스티커로 가려 수정하는 것은 불가

계도기간 중('23.01.01~12.31)에도 원하는 영업자는 스티커 수정 가능

소비기한 표시제



병행 표시

- 식품표시광고법, 식품위생법 등 관련 법률에서 유통기한 정의는 삭제되고 모두 소비기한으로 변경
- 소비자 오인·혼동, 사후관리, 행정처분 등을 고려해 유통기한과 소비기한을 나란히 함께 표시하는 것은 적절하지 않음

식품위생관련단체 자율지도

목적

- 동업자 단체에 위탁한 식품위생관리 지도업무를 자율적으로 수행

관련근거

- 「식품위생법」 제63조 및 같은 법 시행령 제50조

적용단체 및 대상업체

- 「식품위생법」 제59조의 규정에 의한 동업자 조합 및 조합에 가입한 업체

식품위생법 시행령 제21조 각 호
(식품제조가공업, 즉석판매제조가공업 등
8개 업종 21개 영업) 분류별로 설립된 법인

식품위생관련단체 자율지도

자율지도원의 자격 및 임명

- 자율지도원 자격
  - 「식품위생법 시행령」 제16조의 규정에 의한 식품위생감시원의 자격이 있는 자
  - 단체 또는 그 업종에 2년 이상 종사한 경력이 있는 자로서 식품위생감시원 교육 과정과 동등한 교육을 받은 자 등 동업자 조합의 정관에서 정한 자

    다만 위의 자라도 공무원 임용상 결격 사유가 있는 자는 제외

- 자율지도원 임명
  - 자격을 가진지도원 자 중에서 지역 및 대상 업체 수를 감안하여 동업자단체의 장이 적정한 인원을 임명

식품위생관련단체 자율지도

자율지도원의 자격 및 임명

- 자율지도원의 업무범위
  - 법 제36조의 규정에 의한 시설기준에 관한 지도
  - 영업자 및 종업원에 대한 위생교육, 건강진단, 기타 위생관리의 지도
  - 법 제44조의 규정에 의한 영업자 준수사항의 이행지도 및 법 제37조 제2항에 따른 조건부 허가에 있어서 조건 이행 지도
  - 기타 정관이 정하는 식품위생지도에 관한 사항

식품위생관련단체 자율지도

자율지도의 실시 및 실적보고

- 자율지도 실시
  - 단체의 장은 자율지도지침에 따라 자체 자율지도계획을 수립하여 연간 2회 이상 자율지도 실시
  - 자율지도계획은 사업년도 시작 1월 전에, 자율지도 실시결과는 매 반기 종료 후 1월 이내에 식약처장에게 보고
- 자율지도 결과의 처리
  - 단체의 장은 자율지도 결과 관계법규를 위반한 사항이 있을 경우에는 위반사항에 대해 위반항목에 대한 시정 및 예방조치 기한을 정하여 자율지도 시정 지시서를 1회 교부하고, 개선사항이 시정되지 않은 경우 당해업체 허가 관청에 통보
  - 단체의 장(지부장)으로부터 위반사항을 통보 받은 당해 허가(신고)기관은 동 위반사항을 확인하고 필요한 조치를 취한 후 해당 단체의 장(지부장)에게 그 결과를 회신
  - 단체의 장은 자율지도실시업체 명단 및 결과를 해당업체 허가(신고) 기관에 통보

'24년 식품안전관리 세부지침



01 이제 마리나 선박(요트, 보트)에서 음식점을 할 수 있습니다.

현황	개선
여가용 마리나 선박에 식품접객업(음식점) 영업신고 규정 부재	마리나 선박도 영업신고가 가능하도록 인허가 신고규정 마련

효과 마리나 선박 이용객들의 편의 증가 및 관광산업 활성화

조치사항 [규칙]「식품위생법 시행규칙」개정

기한 '24년 3월

'24년 식품안전관리 세부지침

02 덩어리 치즈를 소량으로 살 수 있습니다.

현황 백화점, 대형마트 등에서 덩어리 치즈를 잘라서 판매·구매할 수 없음

개선 덩어리 치즈제품을 소비자가 원하는 만큼 잘라서 판매하거나 작은 큐브 형태로 포장된 벌크 제품을 소포장하여 판매 가능

효과 소비자 소량 구매로 인한 경제적 부담 완화 및 영업자 판로 확대 기대

조치사항 [규칙]「식품위생법 시행규칙」개정

기한 '24년 3월

'24년 식품안전관리 세부지침



03 식품종사자의 건강진단 검사항목, 검사주기가 실효성 있게 개선됩니다.

현황 식품제조·조리 등에 직접 종사하는 자는 매년 1회 폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부 질환(한센병) 검사 의무화

개선 최근 5년간 국내 발생환자가 극히 적고 유병율이 낮은 한센병은 제외하고, 만성 보균자가 있어 관리가 필요한 파라티푸스를 검사항목에 추가

효과 검사항목 간소화로 건강진단 소요시간 단축 등 불편 완화 / 수인성·식품매개성 감염병 중심으로 개선하여 제도의 실효성 제고, 검사기간 1개월 유예에 따른 과태료 부담 완화

조치사항 [규칙]「식품위생분야 종사자의 건강진단규칙」개정

기한 '24년 3월

Chapter. 02

「식품위생법」과 '24년 주요 개정내용



식품위생법 | 13장 102조 구성



「식품위생법」 제1조
(목적)

이 법은 식품으로 인하여 생기는
위생상의 위해(危害)를 방지하고
식품영양의 질적 향상을 도모하며
식품에 관한 올바른 정보를 제공함으로써
국민 건강의 보호·증진에 이바지함을
목적으로 한다.

「식품위생법」



식품영업자인 식품의 생산·가공자,
수입업자, 도매상과 소매상 등
모든 취급자에게 주의의무 부여 및
준수 여부 감독

매년 정기적으로
식품위생교육 이수 필수



식품위생 법규

식품을 제조·판매하는 영업자·종사자가
식품을 안전하고 건전하고 완전하게
위생관리해야 할 의무를 법으로 정해 놓은 것

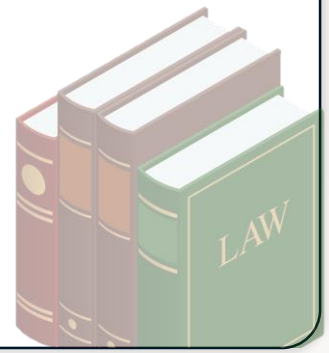
식품영업자는 반드시 규정을 준수해야 함





식품위생 법규

- 「식품위생법」 기본
- 「식품안전기본법」
- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」
- 「건강기능식품에 관한 법률」
- 「수입식품안전관리 특별법」
- 「어린이식생활 안전관리 특별법」
- 「식품산업진흥법」
- 「농산물품질관리법」
- 「주세법」
- 「학교급식법」
- 「먹는물 관리법」
- 「보건범죄 단속에 관한 특별조치법」



「식품위생법」의 구성과 장별 내용

장	주요 구성	조항
제1장 총칙	목적, 정의, 식품 등의 취급	제1조~제3조
제2장 식품과 식품첨가물	위해식품등의 판매등 금지, 병든 동물 고기 등의 판매 등 금지, 화학적 합성품 판매 금지, 식품 및 식품첨가물의 기준 및 규격 등	제4조~제7조의5
제3장 기구와 용기·포장	유독기구 등의 판매·사용 금지, 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격	제8조~제9조의3
제4장 표시	유전자 변형식품등의 표시	제12조의2

「식품위생법」의 구성과 장별 내용

장	주요 구성	조항
제5장 식품등의 공전	식품등의 공전	제14조
제6장 검사등	위해평가, 소비자 등의 위생검사등 요청, 유전자 재조합 식품등의 안전성 심사 등, 검사명령, 특정식품등의 수입 판매 등 금지·출입검사수거, 식품등의 재검사, 자가품질 검사의무, 식품위생감시원, 소비자식품위생감시원 등	제15조~제35조

「식품위생법」의 구성과 주요 내용

장	주요 구성	조항
제7장 영업	시설기준, 영업허가 등, 건강진단, 식품위생교육, 영업자 등의 준수사항, 위해식품등의 회수, 식품등의 이물 발견 보고 등, 위생등급, 식품안전관리 인증기준, 식품이력추적 관리시스템의 구축 등	제36조~제50조
제8장 조리사 등	조리사, 영양사, 교육 등	제51조~제56조

「식품위생법」의 구성과 주요 내용

장	주요 구성	조항
제9장 식품위생 심의위원회 등	식품위생심의위원회의 설치 등	제57조~제58조
제10장 식품위생단체등	동업자조합, 식품산업협회, 식품안전정보원	제59조~ 제70조의10
제11장 시정명령과 허가 취소 등 행정 제제	시정명령, 폐기처분, 위해식품등의 공포, 시설개수명령, 허가취소 등, 품목제조정지 등, 폐쇄조치 등, 면허취소 등	제71조~제84조

「식품위생법」의 구성과 주요 내용

장	주요 구성	조항
제12장 보칙	국고 보조, 식중독에 관한 조사보고, 집단급식소, 식품진흥기금, 포상금, 정보공개, 권한의 위임 등	제85조~제92조
제13장 벌칙	벌칙, 양벌규정, 과태료 등	제93조~제102조



영업을 하시다가 궁금한 점이 생기시면,
「식품위생법」에서 관련된 부분을 찾아보세요 :D

'24년 주요 개정내용



법은 사회가 변화됨에 따라,
현장의 불편함을 개선하기 위해 개정됨

식품과 관련된 법의 개정내용을 모른다면,
단속에 적발되는 일이 발생할 수도 있음

개정내용을 확인하는 것은 매우 중요

01 "식품등의 한시적 기준 및 규격의 인정" 원료 신설(시행 2023.5.19.)

제15조(식품 등의 한시적 기준 및 규격의 인정 등)

① 법 제17조제2항 또는 법 제19조제2항에 따라 한시적으로 제조·가공 등에 관한 기준과 성분에 관한 규격을 인정받을 수 있는 식품등은 다음 각 호와 같다.

1. 식품(원료로 사용되는 경우만 해당한다)
   가.·나. (현행과 같음)
   다. 세포·미생물 배양 등 새로운 기술을 이용하여 얻은 것으로서 식품으로 사용하려는 원료
2.·3. (현행과 같음)

② ~ ④ (현행과 같음)

[시행 2023. 5. 19] [총리령 제1879호, 2023. 5. 19, 일부개정]

「식품위생법 시행규칙」

02 "즉석판매제조·가공업 식품위생교육시간" 완화(시행 2024.11.)

제52조(교육시간)

① (현행과 같음)

② 법 제41조제2항(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육시간은 다음 각 호와 같다.

1. 영 제21조제1호, 제3호 및 제9호의 영업을 하려는 자 : 8시간
2. (현행과 같음)
3. 영 제21조제2호 및 제8호의 영업을 하려는 자 : 6시간
4. (현행과 같음)

③ ~ ⑤ (현행과 같음)

[시행 2023. 5. 19] [총리령 제1879호, 2023. 5. 19, 일부개정] | 「식품위생법 시행규칙」

03 "즉석판매제조·가공업 영업자준수사항" 일부 개정 및 신설(시행 2023.5.19.)

별표 17 제2호 가목, 나목, 다목

2. 즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항

가. 제조·가공한 식품을 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매해서는 안 된다. 다만, 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 휴게음식점영업자·일반 음식점영업자·위탁급식영업자 또는 집단급식소 설치·운영자에게 제조·가공한 당일 판매하는 경우는 제외한다.(개정)

나. 가목 단서에 따라 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 제조·가공 당일 판매하는 경우에는 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.(신설)

[시행 2023. 5. 19] [총리령 제1879호, 2023. 5. 19, 일부개정] | "식품위생법 시행규칙"

03 "즉석판매제조·가공업 영업자준수사항" 일부 개정 및 신설(시행 2023.5.19.)

별표 17 제2호 가목, 나목, 다목

2. 즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항

다. 제조·가공한 식품을 영업장 외의 장소에서 판매해서는 안 된다.
다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우는 제외한다.(신설)

1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달
2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달



개정된 내용으로
불이익을 받지 않도록 주의하세요 :D

Chapter. 03

즉석판매제조·가공업 숙지사항



- 허가(신고)사항 관리
- 자가품질검사
- 시설기준
- 위생관리
- 영업자 및 종사자 관리
- 영업자 준수사항 관리
- 품질관리
- 회수조치

즉석판매제조·가공업의 숙지사항에는 어떤 것들이 있는지 살펴볼까요?



허가(신고)사항 관리 | 영업등록



「식품위생법」제37조
(영업허가)

「식품위생법 시행령」제26조
(신고하여야 하는 변경사항)

「식품위생법 시행규칙」제43조
(신고사항의 변경)

허가(신고)사항 관리 | 영업등록 주요내용

영업신고



즉석판매제조·가공업 영업을 하려는 자는
영업 종류별 또는 영업소별로
관할 시·군·구청장에게 신고해야 함

변경신고

즉석판매제조·가공업 영업신고 사항 중
영업자 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명),
영업소 명칭 또는 상호, 영업소 소재지,
영업장 면적, 제21조제2호의 즉석판매제조·
가공업을 하는 자가 같은 호에 따른
즉석판매제조·가공 대상 식품 중 식품의 유형을
달리하여 새로운 식품을 제조·가공하려는 경우
(변경 전 식품의 유형 또는 변경하려는 식품의
유형이 법 제31조에 따른 자가품질검사 대상인
경우만 해당한다)
변경한 날부터 7일 이내에 관할 지자체에
변경 신고

출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

허가(신고)사항 관리

영업등록 위반사례



즉석판매제조·가공업 영업자는 소재지를 변경하였을 때
변경신고를 하여야 함에도 불구하고,
임의로 이전한 소재지에서 소재지 변경 신고를 하지 않은 채
뼈해장국(유형: 즉석조리식품)을 제조하여 판매하였음

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제37조(영업허가 등) 위반

영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄

허가(신고)사항 관리 | 즉석판매제조·가공업 대상식품

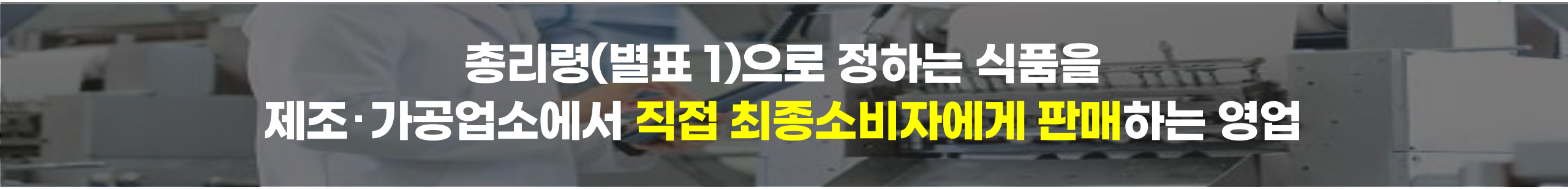


「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행령」제21조
(영업의 종류)

「식품위생법 시행규칙」제37조
(즉석판매제조·가공업 대상)

허가(신고)사항 관리 | 즉석판매제조·가공업 대상식품 주요 내용



총리령(별표 1)으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업

축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품

수입식품 등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품

제외

통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품,
특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품

자가품질검사

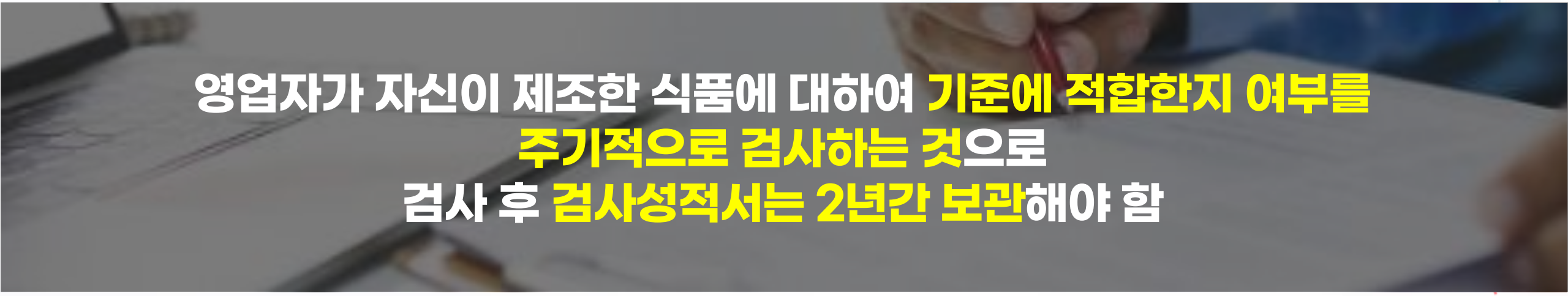


「식품위생법」제31조
(자가품질검사 의무)

「식품위생법 시행규칙」제31조
(자가품질검사) [별표12]

「식품등의 자가품질 검사항목 지정」
(식약처 고시)

자가품질검사 | 주요내용



영업자가 자신이 제조한 식품에 대하여 기준에 적합한지 여부를 주기적으로 검사하는 것으로
검사 후 검사성적서는 2년간 보관해야 함

검사주기

- 해당 업체에서 생산하는 식품유형에 따름
  - 「식품위생법 시행규칙」[별표 12] 참고
  - 제품 제조일 기준으로 주기 산정

검사항목

- 해당 업체에서 생산하는 식품유형에 따름
  - 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) 참고

자가품질검사 | 주요내용

대상 및 주기

- 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열·살균 하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열·살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 신선편의식품, 간편조리세트,「축산물 위생관리법」제2조 제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품
  - 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품 및 축산물가공품 유형별 검사항목
- 별표 15 제2호에 따른 영업을 하는 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있음

자가품질검사 | 주요내용

유형별 추가검사

- 분쇄공정이 있는 식품
- 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품
- 장기보존식품

식품유형의 검사항목 ⊕ 별도의 추가항목검사

예시 식품유형이 과·채가공품이면서 분쇄공정이 있는 경우의 검사항목

대장균군(살균제품 한정), 세균수(멸균제품 한정), 대장균(비살균제품 한정), 타르색소 + 금속성 이물(쇳가루)

자가품질검사 | 주요내용

기타 검사기준

- 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우에는 그 항목의 검사 생략 가능

예시 식품유형이 어묵일 경우의 검사항목

타르색소, 대장균군(살균제품 한정), 세균수(멸균제품 한정), 보존료

↓

미사용 시 생략 가능

자가품질검사

위반사례



소스의 경우 제조일로부터 9개월마다 1회 이상
자가품질검사를 실시해야 함에도 불구하고,
4년간, 소스 1품목에 대하여 검사항목 전 항목 미실시

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제31조(자가품질검사의무) 위반

품목제조정지 1개월의 1/3에 해당하는 영업정지

시설기준 | 건축물



「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행규칙」제36조
(업종별 시설기준)

시설기준 | 건축물



독립된 건물이거나
즉석판매제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 함

다만 식품위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 예외

- 백화점 등 식품을 전문으로 취급하는 일정장소(식당가·식품매장 등을 말한다) 또는 일반음식점·휴게음식점·제과점 영업장과 직접 접한 장소에서 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우
- 「축산물 위생관리법」제21조제7호가목에 따른 식육판매업소에서 식육을 이용하여 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우
- 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」제2조제3호가목에 따른 건강기능식품일반판매업소에서 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우

시설기준 | 건축물

위치

- 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 않는 거리를 두어야 함

구조

- 제조하려는 식품의 특성에 따라 적정한 온도가 유지될 수 있어야 함
- 환기가 잘 될 수 있어야 함

자재

- 식품에 나쁜 영향을 주지 않고 식품을 오염시키지 않는 것이어야 함

시설기준 | 작업장



「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행규칙」제36조
(업종별 시설기준)

시설기준 | 작업장



식품을 제조·가공할 수 있는 기계·기구류 등이 설치된 제조·가공실을 두어야 함

다만 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품을 소비자가 원하는 만큼 덜어서 판매하는 것만 하고, 식품의 제조·가공은 하지 않는 영업자인 경우는 설치하지 않을 수 있음

시설기준 | 작업장

관리방안 방충 및 방서대책



포충등 설치



트랩 설치



포획도구 설치
특이해충 관리



출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

시설기준 | 작업장

위반사례





[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제36조(시설기준) 위반

시설개수명령

출처 식품제조·가공업 영업자 자율 위생점검 매뉴얼(식품의약품안전처)

시설기준 | 식품취급시설



「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행규칙」제36조
(업종별 시설기준)

「식품위생법」제3조
(식품등의 취급)

「식품위생법 시행규칙」제2조
(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)

시설기준 | 식품취급시설

식품을 제조 · 가공하는데 필요한 기계 · 기구류

- 식품의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 함

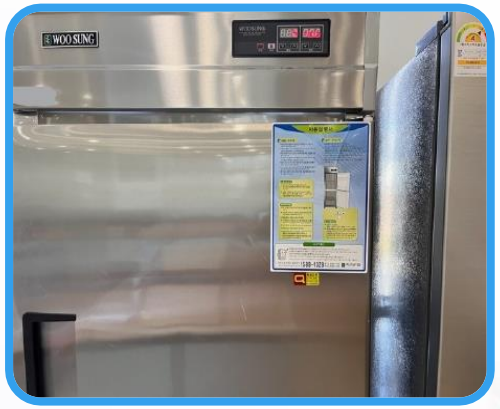
식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분

- 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 함
  - 스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 않는 재질
- 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 함

시설기준 | 식품취급시설

주요 내용

- 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치해야 함



개선 전



개선 후

출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

시설기준 | 급수시설



「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행규칙」제36조
(업종별 시설기준)

시설기준 | 급수시설

주요 내용

- 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 함

  다만 인근에 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이 있는 경우에는 설치하지 않을 수 있음

- 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치해야 함
- 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 함

시설기준 | 판매시설



「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행규칙」제36조
(업종별 시설기준)

시설기준 | 판매시설

주요 내용

- 식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 함

  다만 신고관청은 즉석판매제조·가공업의 영업자가 제조·가공하는 식품의 형태 및 판매 방식 등을 고려해 진열·판매의 필요성 및 식품위생에의 위해성이 모두 없다고 인정하는 경우에는 진열·판매시설의 설치 생략 가능

시설기준 | 화장실



「식품위생법」제36조
(시설기준)

「식품위생법 시행규칙」제36조
(업종별 시설기준)

시설기준 | 화장실

주요 내용

- 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치해야 함
  다만 상·하수도가 설치되지 않은 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있음
- 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 함

위생관리



「식품위생법」 제3조
(식품등의 취급)

「식품위생법 시행규칙」 제2조
(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)

위생관리

주요 내용

- 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등 내부는 항상 청결하게 관리

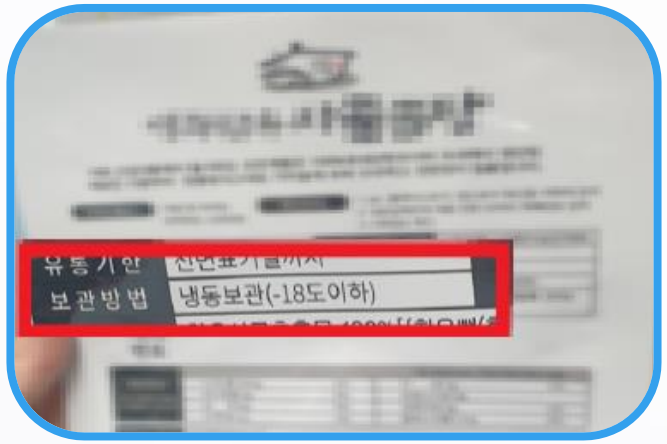


출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

위생관리

주요 내용

- 식품등의 보관·운반·진열 시 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리



▸ 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동

구분	온도기준
냉동보관	-18℃ 이하
냉장보관	0~10℃
상온보관	20℃ 이하

출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

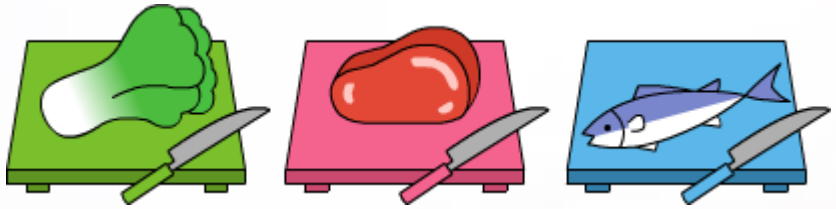
위생관리

주요 내용

- 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 항상 청결하게 유지·관리

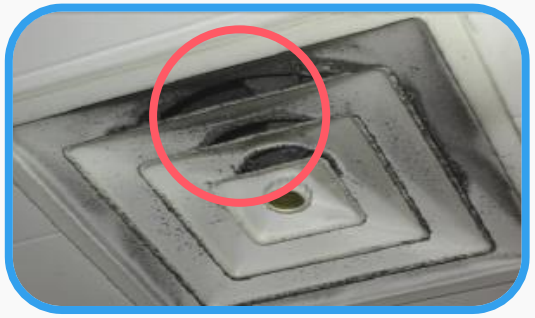


▸ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용



위생관리

위반사례






장시간 청소를 하지 않아 먼지와 기름 등이 엉겨 붙어 검은 퇴적물이 쌓여 있음

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제3조(식품등의 취급) 위반

과태료 50만원

출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

영업자 및 종사자 관리 | 건강진단



「식품위생법」 제40조
(건강진단)

「식품위생법 시행규칙」 제49조
(건강진단 대상자)

「식품위생법」 제50조
(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」
(총리령)

영업자 및 종사자 관리 | 건강진단

주요 내용

- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반·판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 함

  예외 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반/판매하는 자



영업자 및 종사자 관리 | 건강진단

기관 및 항목

- 보건소, 의료기관(종합병원, 병원 또는 의원)

건강진단 항목	횟수
장티푸스(식품위생관련 영업 및 집단급식소 종사자)	매년 1회 (건강진단검진을 받은 날 기준)
폐결핵	
전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환)	



영업자 및 종사자 관리 | 건강진단

관리TIP!

- 관리자는 연초 또는 주기적으로 종업원 현황을 관리하고, 사전 예방적으로 건강진단 실시

종업원 건강진단현황

연번	이름	소속	입사일	최종 검진일	검사 예정일
1	김OO	생산관리팀	'15.2.18.	'20.2.5.	'21.2.4.
2	이OO	생산관리팀	'16.3.5.	'20.2.5.	'21.2.4.
3	박OO	품질관리팀	'16.3.5.	'20.2.5.	'21.2.4.
4	최OO	품질관리팀	'20.6.15	'20.6.16.	'21.6.15.

종업원 건강진단현황표를
만들어서 관리하면
업무에 도움이 될 수 있어요!

영업자 및 종사자 관리 | 건강진단

영업에 종사하지 못하는 사람

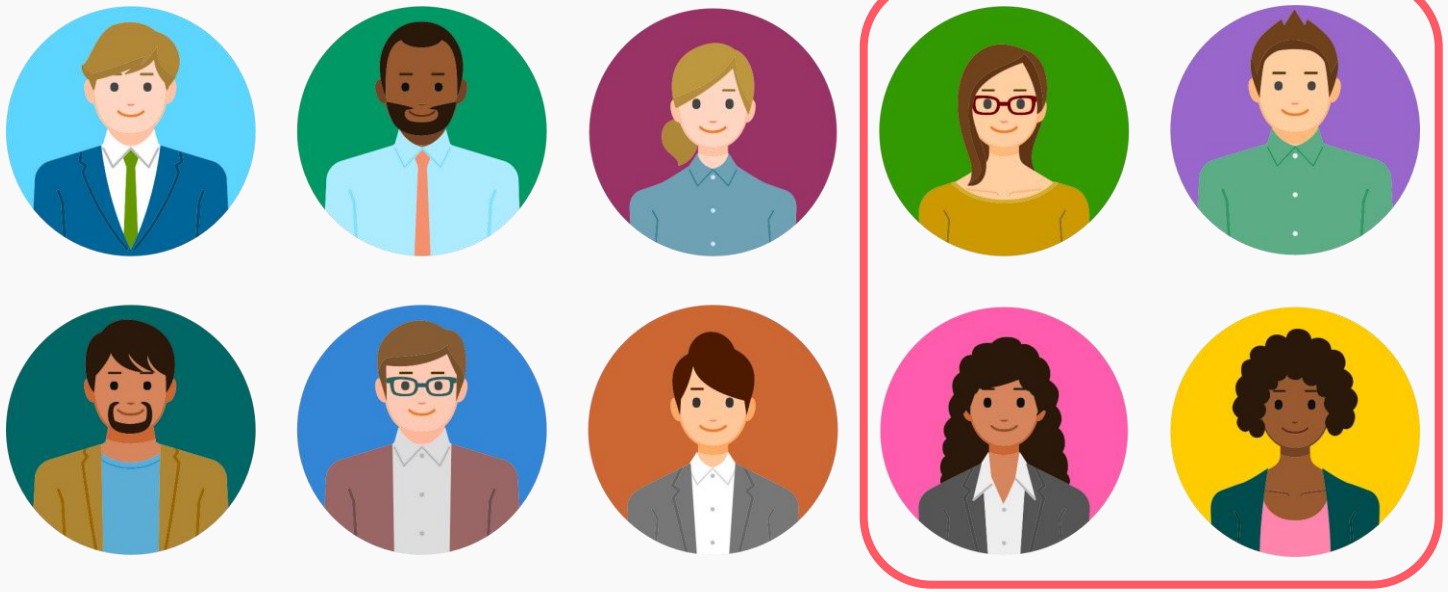
- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우 제외)
- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병
  - 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염
- 피부병 또는 그 밖의 고름형성(화농성) 질환
- 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」제19조에 따라 성매개감염병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당)

영업자 및 종사자 관리

건강진단 위반사례



영업주



공장에서 근무하는 10명의 종업원 중 외국인 노동자 4명은 건강진단을 받지 않음

영업자 및 종사자 관리

건강진단 위반사례



영업주



전체 종업원 수가 10명이고, 대상자의 50% 미만이 건강진단을 실시하지 않은 경우

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제40조(건강진단) 위반

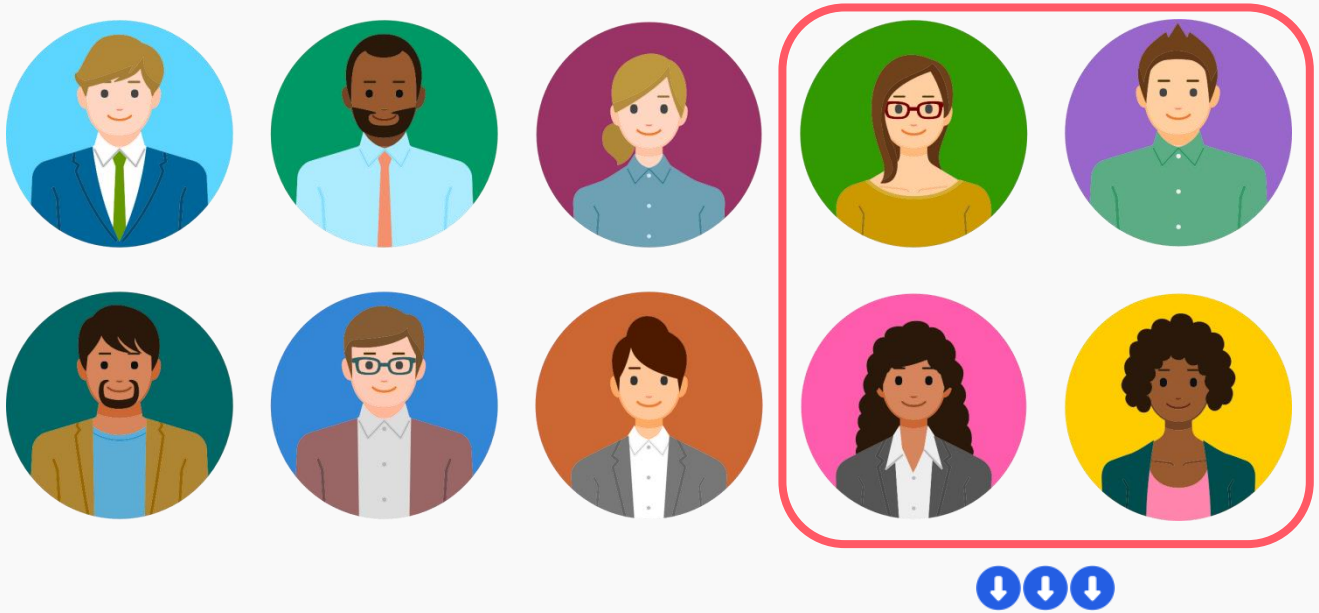
과태료 30만원

영업자 및 종사자 관리

건강진단 위반사례



영업주



[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제40조(건강진단) 위반

각각 10만원씩
총 과태료 40만원

영업자 및 종사자 관리 | 위생교육



「식품위생법」 제41조
(식품위생교육)

「식품위생법 시행령」 제27조
(식품위생교육의 대상)

「식품위생법」 제51조(식품위생교육기관 등)~
제54조(도서·벽지 등의 영업자 등에 대한 식품위생교육)

「식품관련 영업자 등에 대한 식품위생교육규정」
(식약처 예규)



「식품위생법」에 따른 영업을 하려는 자(신규 영업자)는 미리 업종별로 4~8시간의 식품위생교육을 받아야 함

- 식품위생교육 대상자 중 영업준비상 사전교육을 받기가 곤란하다고 허가/신고/등록관청이 인정하는 자
  - 영업허가를 받거나 영업신고 또는 영업등록을 한 후 6개월 이내에 허가/신고/등록관청이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받게 할 수 있음



「식품위생법」에 따른 영업을 하려는 자(신규 영업자)는 미리 업종별로 4~8시간의 식품위생교육을 받아야 함

- 신규 영업자에 대한 위생교육의 실효성 확보 등을 위해 '21년부터 집합교육 실시 의무화

  다만 식품위생교육을 받기 어려운 도서·벽지 등의 영업자 및 종업원에 대해서는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품위생교육 실시

영업자 및 종사자 관리 | 위생교육

정기교육

- 「식품위생법」에따른 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원, 공유주방 위생관리책임자

영업자 및 공유주방 위생관리책임자	유흥종사자	집단급식소 설치·운영자
3시간	2시간	3시간

※ 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품운반업, 식품소분·판매업, 식품보존업, 용기·포장류제조업, 식품접객업, 공유주방 운영업(단, 식용얼음판매업자와 식품자동판매기 영업자는 제외한다)

영업자 및 종사자 관리 | 위생교육

정기교육

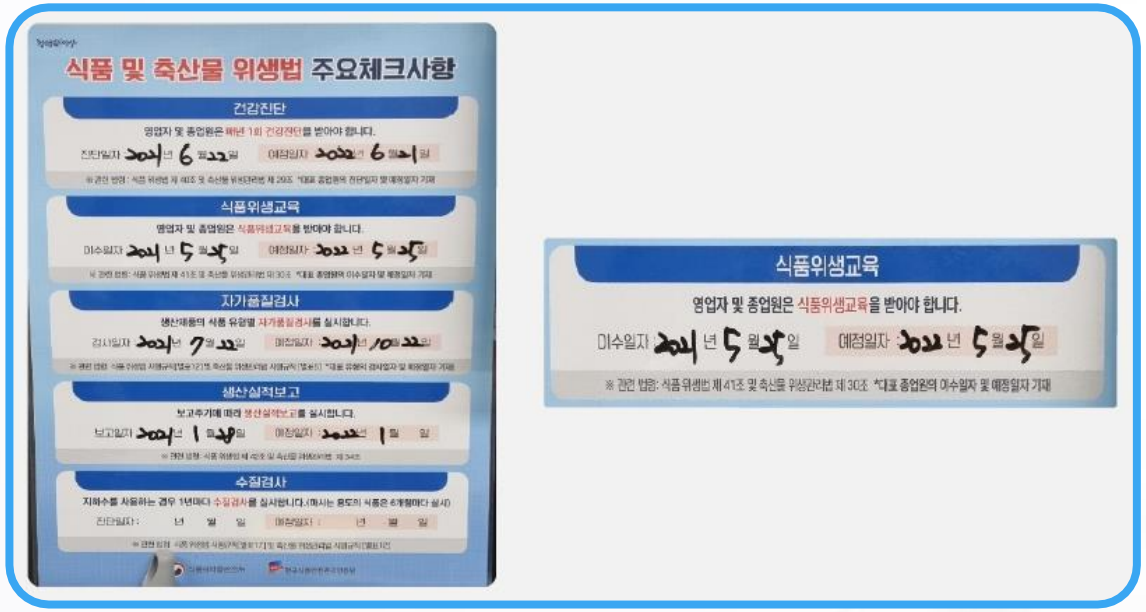
- 집합교육 또는 정보통신매체를 이용한 원격교육(온라인교육)으로 실시

다만 교육대상자 중 허가/신고/등록관청에서 교육에 참석하기 어렵다고 인정하는 도서·벽지 등의 영업자 및 종업원은 교육교재를 배부하여 이를 익히고 활용하도록 함으로써 교육 갈음 가능



영업자 및 종사자 관리 | 위생교육

정기교육 관리방안



- 주기적 관리가 필요한
  건강진단, 식품위생교육,
  자가품질검사, 생산실적보고,
  수질검사 일자를
  사무실에 부착해 관리하면
  위생교육을 놓치지 않을 수 있어요.

출 처 소규모업체현장지도 개선사례집(식품의약품안전처)

영업자 및 종사자 관리 | 개인위생관리



「식품위생법」제3조
(식품등의 취급)

「식품위생법 시행규칙」제2조
(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)

영업자 및 종사자 관리 | 개인위생관리

위생모/마스크

- 식품등의 제조·제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 철저한 개인위생관리

위생복

- 종업원이 출입장소에 맞는 적절한 위생복을 착용하는지 확인하고 위생복은 청결하게 관리

영업자 및 종사자 관리 | 개인위생관리

장신구 등

- 종업원이 작업 중 제품이 오염되거나 혼입될 우려가 있는 반지, 시계, 목걸이 등을 착용하지는 확인

작업자 손

- 손톱관리 상태, 상처유무 등을 확인하고 작업장 출입시나 화장실 이용 후의 세척·소독 상태 확인

  * 작업 전, 작업자의 손 등 표면에 화농성 질환 여부 반드시 확인

영업자 및 종사자 관리

개인위생관리 위반사례



위생모를 착용하지 않은 채
어묵 반죽을 하고 있는 종업원 2명 적발

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제3조(식품등의 취급) 위반

과태료 20만원

영업자 준수사항 관리 | 영업자



「식품위생법」제44조
(영업자등의 준수사항)

「식품위생법 시행령」29조
(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)

「식품위생법 시행규칙」제57조 [별표 17] 2호

영업자 준수사항 관리 | 영업자

주요 내용

- 영업신고증은 업소 안에 보관
- 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 검사를 받지 않은 축산물, 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 또는 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 식품의 제조·가공에 사용해서는 안됨

다만 자신이 직접 생산한 원유(原乳)를 원료로 하여 제조·가공하는 경우로서 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제12조 및 별표 4 제1호에 따른 검사에서 적합으로 판정된 원유는 식품의 제조·가공에 사용 가능

영업자 준수사항 관리 | 영업자

주요 내용

- 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획한 야생동물은 이를 식품의 제조·가공에 사용 불가
- 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 제조·가공·판매 불가
- 공유주방 운영업자와의 계약을 통해 공유주방을 사용하는 영업자 준수사항
  - 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 말 것
  - 위생관리책임자가 실시하는 위생교육을 매월 1시간 이상 받을 것

영업자 준수사항 관리 | 판매관리



「식품위생법」제44조
(영업자등의 준수사항)

「식품위생법 시행령」29조
(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)

「식품위생법 시행규칙」제57조 [별표 17] 2호

영업자 준수사항 관리 | 판매관리

주요 내용

- 제조·가공한 식품을 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매 불가

  다만 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 휴게음식점영업자·일반음식점영업자·위탁급식영업자 또는 집단급식소 설치·운영자에게 제조·가공한 당일 판매하는 경우는 제외

- 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 제조·가공 당일 판매하는 경우에는 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관

영업자 준수사항 관리 | 판매관리

주요 내용

- 제조·가공한 식품을 영업장 외의 장소에서 판매 불가

  다만 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하거나 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우에는 제외

- 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표를 붙여야 하며, 가격표대로 요금을 받아야 함

영업자 준수사항 관리 | 소비기한관리



「식품위생법」제44조
(영업자등의 준수사항)

「식품위생법 시행령」29조
(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)

「식품위생법 시행규칙」제57조 [별표 17] 2호

영업자 준수사항 관리 | 소비기한관리

주요 내용

- 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 됨
- 소비기한이 경과되어 폐기하기 위하여 보관 중일 경우
  - "폐기용 또는 교육용"이라는 표시를 명확히 함
  - 다른 제품과 구분관리를 철저히 함

영업자 준수사항 관리

소비기한관리 위반사례



소비기한이 경과한 식육 등 원료를
'추출가공식품'제조에 사용할 목적으로
공장 내 냉장고에 보관하던 중 적발

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제44조(영업자 준수사항) 위반

영업정지 7일

품질관리 | 기준 및 규격관리



「식품위생법」제7조
(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

식품공전(식약처 고시)

품질관리 | 기준 및 규격관리

주요 내용

- 식품공전 상 원료 등의 구비요건에 맞는 원료 사용
- 기준 및 규격이 정해져 있는 식품, 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합한 것 사용
- 식품일반에 대한 공통기준 및 규격에 따른 제조·가공 기준 및 보존 및 유통기준 준수
- 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 제조·가공 기준, 식품의 유형별 제조·가공 기준 준수

품질관리 | 기준 및 규격관리

위반사례



빵류에 사용할 수 없는 식품첨가물인
적색 제2호를 롤케이크 등 8개 품목을
생산하면서 사용하여 적발

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 위반

영업정지 1개월
+ 해당 제품 폐기

품질관리 | 수질검사



「식품위생법」제44조
(영업자등의 준수사항)

「식품위생법 시행령」29조
(준수사항 적용 대상 영업자의 범위)

「식품위생법 시행규칙」제57조 [별표 17] 2호

품질관리 | 수질검사

주요 내용

- 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물 사용

  다만 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水原)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있음

품질관리 | 수질검사

주요 내용

- 일부항목 검사: 1년 마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우는 제외)
  - 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사 (잔류염소검사 제외)

  다만 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사 실시

- 모든항목 검사: 2년 마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우는 제외)

  「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

품질관리 | 수질검사

위반사례



과자반죽에 사용하는 지하수 수질검사결과가
일반세균 기준초과로 부적합 판정 받음

BUT 별도의 시정조치 없이
부적합 지하수를 이용하여 제품 생산·판매

[위반법령 및 행정처분]

「식품위생법」 제44조(영업자등의 준수사항) 위반

영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄

회수조치



- 「식품위생법」제45조 (위해식품등의 회수)
- 「식품위생법 시행규칙」제58조 (회수대상 식품등의 기준)
- 「식품위생법 시행규칙」제59조 (위해식품등의 회수계획 및 절차 등)
- 「식품위생법」제72조 (폐기처분 등)
- 「식품위생법 시행규칙」제88조 (위해식품등의 긴급회수문)
- 위해식품 회수지침(식약처 지침)

회수조치

주요 내용

구분	의무회수		자율회수
내용	정부회수	정부기관 수거·검사 및 지도·점검 결과에 따른 회수	의무회수에 속하지 않으나, 품질결함 등으로 인해 업체가 자발적으로 회수
	영업자회수	영업자 자가품질검사 및 위탁검사 결과에 따른 회수	
대상	▪ 「식품위생법 시행규칙」제58조에 따른 별표 18 ▪ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제15조 ▪ 「위해식품 회수지침」의 1등급~3등급에 포함되는 경우		

회수조치

절차

- 식약처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 식품위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있는 경우

영업자에게 유통 중인 해당 식품 등에 대해 회수·폐기토록 하는 행정명령

Chapter. 04

최근 식품위생법 위반사례



최근 식품위생법 위반사례

CASE 1 | 식품위생법 위반

식품의약품안전처 보도자료 다시 대한민국! 새로운 국민의 나라

보도시점 배포 즉시 배포 2023. 9. 25.(월)

추석 성수식품 일제점검 결과, 위반업체 76곳 적발·조치

- 제수용·선물용 식품 제조·조리·판매 업체 총 5,837곳 선제적 점검
- 국내 유통식품(2,716건)과 통관단계 수입식품(615건) 검사 결과, 16건 부적합
- 위반업체에 대해서는 행정처분, 회수·폐기 등 조치

식품의약품안전처(처장 오유경)는 추석 성수식품의 선제적 안전관리를 위해 선물·제수용으로 소비가 많은 떡, 한과, 건강기능식품, 축산물(포장육 등), 전통주 등을 제조·수입·판매하는 업체 총 5,837곳을 대상으로 일제 점검한 결과, 「식품위생법」과 「축산물 위생관리법」 등을 위반한 76곳(1.3%)을 적발해 관할 관청에 행정처분을 요청했습니다.

❶ 합동점검 결과

식품 분야(가공식품, 건강기능식품 등)의 주요 위반내용은 ▲위생적 취급기준 위반(13곳) ▲건강진단 미실시(11곳) ▲영업자 준수사항 위반(3곳) ▲표시기준 위반(3곳) ▲기타 사항 위반(4곳)이고, 축산물 분야의 주요 위반내용은 ▲자체 위생관리기준 위반(13곳) ▲건강진단 미실시(11곳) ▲보관온도 미준수(3곳) ▲표시기준 위반(3곳) ▲위생교육 미이수(3곳) ▲자가품질검사 미실시(2곳) ▲위생관리 미흡(2곳) ▲기타 사항 위반(5건)입니다.

식품의약품안전처 **보 도 자 료** 국민 안심이 기준입니다

보도 일시	배포 즉시	배포일	2023. 1. 19.(목)
담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장 박동희 (043-719-2051)
		담당자	사무관 박진국 (043-719-2054)

<제조·수입·판매 업체 등 총 5,529곳 점검>

설 성수식품 일제점검 결과, 위반업체 87곳 적발 · 조치

□ 식품의약품안전처(처장 오유경)는 설 성수식품의 선제적 안전관리를 위해 선물·제수용으로 소비가 많은 건강기능식품, 축산물, 한과, 전통주 등을 제조·수입·판매하는 업체 총 5,529곳을 대상으로 일제 점검한 결과, 「식품위생법」과 「축산물 위생관리법」 등을 위반한 87곳을 적발해 관할 관청에 행정처분을 요청했습니다.

□ (합동점검 결과) 주요 위반내용은 ▲무등록 식품(한과) 제조·판매(1곳) ▲식품안전관리인증(HACCP) 없이 제품(건면, 과자) 제조(2곳) ▲원료 수불대장, 생산·작업 일지 등 서류 미작성(5곳) ▲유통기한 경과 제품 보관(8곳) ▲자가품질검사 미실시(6곳) ▲자체위생관리기준 미운용(5곳) ▲건강진단 미실시(31곳) ▲표시기준 위반(6곳) ▲위생적 취급기준 위반(6곳) ▲시설기준 등 기타 위반(17곳)입니다.

CASE 1 | 식품위생법 위반

점검에서 적발된 업체



- 관할 지방식약청 또는 지자체 행정처분
- 행정처분 후 6개월 이내에 재점검해 위반사항 개선여부 확인

CASE 1 | 식품위생법 위반



철저한 식품기본안전수칙 준수, 자율위생관리 강화

CASE 2 | 무등록 · 무신고

식품의약품안전처 **보도참고자료** 국민 안심이 기준입니다

보도일시	배포 즉시	배포일자	2022. 2. 8.(화)
담당과장	식품관리총괄과 최종동 (☎043-719-2051)	담당자	남백상 사무관 (☎043-719-2054)

무등록 · 무신고 식품은 구매하지 마세요!

- 식품을 제조 · 소분하여 누리소통망에서 판매하려는 자는 영업등록(신고) 필수 -

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 발렌타인데이를 앞두고 **누리소통망(SNS)**에서 비공개 메시지(DM*, direct message) 등을 이용해 쿠키, 케이크, 캔디를 **판매하는 사례가 증가**할 것으로 예상됨에 따라 **SNS에서 식품을 구매·판매할 때 주의사항을 안내**합니다.

* DM(Direct Message): 누리 소통망(SNS)에서 개인적으로 주고받는 비공개 메시지

- 모든 식품은 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 등 영업등록(신고)하지 않고 가정집 등에서 제조하여 판매할 수 없음
- 식품을 제조하거나 시중에 유통 중인 캔디류 등을 구입하여 소분해 SNS에서 판매하려는 경우
  - 관할 지자체에 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 또는 식품소분·판매업을 등록(신고)
  - 위생적인 환경에서 기준·규격에 적합한 제품을 제조·소분 판매
  - SNS에서 판매되는 식품은 소비자가 식품 정보를 직접 확인할 수 없으므로, 영업자는 소비자가 제품을 올바르게 선택할 수 있도록 제품명, 제조원·소재지 등 제품에 대한 정보 제공

CASE 2 | 무등록 · 무신고

식약처는 온라인에서 식품 구매 시 발생할 수 있는 소비자 피해를 예방하기 위한 조사 실시

□ **점검 개요**

○ **(기간)** 2021. 1. 1.~ 2021. 12. 31.

○ **(대상)** SNS에서 직접 제조한 식품을 판매하는 계정

○ **(방법)** SNS 판매자에게 공문* 형태의 SNS 메시지를 발송하여 판매자·제품 정보 요청

* 내용 : 판매자·제품 정보를 요청하고, 해당 정보 미회신 시 판매자 ID 등 대국민 공개 예정임을 공지

< 업무처리절차 >



* 회신한 판매자 정보를 토대로 허가여부 등 관할 기관 조사 요청

□ **점검 결과**

○ SNS 총 49건 조사 → 무등록(신고) 제품 판매 등 28건 적발

구분	부적합 제품 유형			
계	과자·빵류	장류·장아찌	잼류	기타
28	16	5	3	4

CASE 2 | 무등록 · 무신고

주요 적발사례

무등록(신고) 제조 제품 판매

가정에서 제조시설을 갖추고
쿠키·빵 등을 제조하여
개인 SNS 계정에
사진과 영상 등을 게시하고,
DM으로 주문을 받아
택배로 배송

무신고 소분제품 판매

할로윈데이 기념일 선물용으로
개인 SNS 계정을 이용하여
주문을 받고 시중에 유통 중인
캔디, 초콜릿 등을 소분·포장하여
택배로 배송

무신고 소분제품 판매

어린이들이 선호하는 물품과
캔디, 초콜릿 등을 함께 포장한
간식 꾸러미를
유치원·어린이집 등에
납품할 목적으로
광고하고 주문 받아 판매

출 처 식품의약품안전처 보도참고자료(2022.02.08)

식약처 조치 및 안내사항



온라인 상에서
국민적 관심이 높은 식품 등에 대한
모니터링 강화 및 불법 행위에 대한
엄중 조치



무등록(신고) 제품 등
「식품위생법」위반사항을
발견하거나 의심될 경우
부정불량식품 신고전화(☎1399)로 신고

Q&A



소비기한과 유통기한의 차이점은 무엇일까요?

소비기한이란 식품 등에 표시된 보관 방법을 준수할 경우 섭취해도 안전에 이상이 없는 기한을 말합니다. 즉, 식품의 섭취 가능 기한을 알려주는 소비자 중심의 제도인 것인데요. 반면, 유통기한은 제품의 제조일로부터 소비자에게 유통·판매가 허용되는 기한으로 식품의 판매 가능한 기한을 알려주는 영업자 중심의 제도입니다.

식품관련 영업자가 반드시 알아야 할 식품위생법의 제정 목적은 무엇일까요?

식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해(危害)를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며, 식품에 관한 올바른 정보를 제공함으로써 국민 건강의 보호·증진에 이바지하기 위함입니다.

Q&A



식품위생법에 따른 영업을 하려는 자(신규 영업자)는 업종별로 몇 시간의 식품위생교육을 받아야 할까요?

「식품위생법」에 따른 영업을 하려는 자(신규 영업자)는 미리 업종별로 4~8시간의 식품위생교육을 받아야 하며, 신규 영업자에 대한 위생교육의 실효성 확보 등을 위해 '21년부터 집합교육 실시가 의무화되었습니다.

식품을 제조 또는 소분하여 SNS에서 판매하는 경우 등록(신고)의 의무가 있을까요?

식품을 제조 또는 소분하여 SNS에서 판매하려는 자는 관할 지자체에 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 또는 식품소분·판매업을 등록(신고)하고, 위생적인 환경에서 기준·규격에 적합한 제품을 제조·소분 판매해야 합니다.