

나요?

중심식의
매일 관리



식품 위생교육

[학습 참고 자료]



즉석판매제조가공업



1. 식품위생이란?

1. 정의

식품

- 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식

식품위생

- 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생
 - 농축수산물을 식품원료 단계부터 생산, 수확, 저장, 제조 및 가공, 유통, 수입, 판매, 조리를 통해 소비자에게 도달하는 모든 과정에서 시행되고, 식품 자체뿐만 아니라 식품첨가물과 식품을 다루는 기구, 식품을 담는 용기 그리고 식품을 포장하는 것까지 포함

2. 식품 관리

안전성

- 식품은 인체에 해를 미칠 수 있는 위해요소가 함유되지 않도록 위생적으로 안전하게 관리되어야 함

건전성

- 식용으로 사용하는 원료를 사용하여야 하며, 식용을 목적으로 제조된 것이어야 함

완전성

- 제품 특성에 맞는 영양소를 골고루 함유하고 있어야 하며, 관능적으로 양호한 것이어야 함

3. 식품관리 근거 법령

「식품위생법」

- 특히 제3조(식품 등의 취급), 시행규칙 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)는 식품위생에 가장 기초가 되는 위생적인 취급방안에 대해 다루고 있음

「식품의 기준 및 규격」

「식품첨가물의 기준 및 규격」

2. 즉석판매제조가공업 대상 식품

1. 즉석판매제조가공업

- 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업

예 • 반찬가게, 건강원, 떡집, 방앗간 등

- 즉석판매제조가공업체는 직접 또는 인터넷 등으로 최종 소비자에게만 판매할 수 있음
 - ▶ 냉장 또는 냉동제품을 인터넷으로 최종 소비자에게 택배를 이용하여 판매하는 경우 보냉력이 있는 포장박스과 보냉제를 사용하여 식품온도를 유지할 해야 함
- 유통업체나 집단급식소에는 판매할 수 없음

2. 대상 식품

- 식품제조·가공업과 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품
 - 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통조림, 병조림 제외)
 - 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품
- 식품제조·가공업자, 축산물가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 수입식품등 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, 체중조절용 조제식품을 제외한 특수용도식품, 식초, 전분, 알가공품, 치즈류를 제외한 유가공품

3. 영업자 등의 준수사항

1. 식품위생법 시행규칙 제57조(식품접객업영업자 등의 준수사항)

- 제조·가공한 식품을 유통 및 판매를 목적으로 하는 자에게 판매해서는 안됨
- 제조·가공한 빵류, 과자류 및 떡류를 제조·가공한 당일 식품접객업영업자에게 판매하는 경우에 이를 확인할 수 있는 증명서를 6개월간 보관해야 함
- 제조·가공한 식품을 영업장 외의 장소에서 판매해서는 안됨(다만, 필요에 의한 예외 존재)

2. 영업자 및 종사자에 대한 관리

- 식품을 취급하는 종사자는 감염성 질병 여부를 주기적으로 검진을 받아야 하며, 검진 결과 질병이 있는 사람은 식품 제조, 조리 등 식품위생분야에 종사할 수 없음
 - 건강진단의 유효기간은 1년임
 - 건강진단의 유효기간은 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강진단의 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 1년을 기산하여 산정함

예

Q. 2024년 3월 10일에 최초 건강진단을 실시한 종사자의 유효기간은?
A. 매년 3월 10일까지

- 건강진단의 유효기간이 만료일 전후 30일 이내에 건강진단을 받을 수 있음

예

Q. 유효기간이 2024년 3월 10일인 종사자의 건강진단 검사기간은?
A. 2024년 2월 9일~ 2024년 4월 9일 사이

예

Q. 유효기간이 2024년 3월 10일인 종사자의 건강진단 유예 시 검사기간은?
A. 2024년 5월 9일

3. 영업자 등의 준수사항

3. 식품위생교육 의무

- 대상자
 - 기존 영업자 및 영업을 하려는 자
 - 지위승계를 받는 자
- 교육시간
 - 신규 교육 대상자: 8시간
 - 기존 영업자: 3시간
- 교육방법
 - 온라인 또는 오프라인 교육
- 교육일정 확인처
 - 추출가공업자: (사)한국추출가공식품업중앙회 홈페이지
 - 압착식용유가공업자: (사)한국식용유지고추가공업협회 홈페이지
 - 떡류가공업자: (사)한국떡류식품가공업회 홈페이지
 - 그 외 즉석판매제조·가공업자: 한국식품산업협회 홈페이지

4. 안전한 제조 환경 관리

1. 작업중 종사자 위생관리

- 외부에서 착용하는 신발이나 옷으로부터 조리식품으로 오염이 일어나지 않도록 해야 함
 - 위생복: 소매를 완전히 내리며 상의 지퍼를 개방하지 않기
 - 위생모: 머리 전체를 감싸도록 하며 머리카락이 나오지 않도록 하기
 - 앞치마: 가슴에서 무릎까지 가릴 수 있게 착용한 뒤 끈을 묶기
 - 마스크: 호흡기를 완전히 가려 착용하기
 - 위생장갑: 손목 주위 작업복 소매를 덮어 착용하기
- 작업장은 청결을 중요시하는 곳이므로 작업자가 흡연, 침뱉기, 껌씹기, 재채기, 기침 등 오염이 될 수 있는 행동은 자제해야 함
 - 식품 조리시엔 휴대폰 사용하지 않기
 - 즉석조리 식품이나 샐러드를 다룰 경우, 1회용 위생장갑을 필수로 착용하기

2. 작업장 시설관리

- 영업장 내 배수구 덮개는 덮기
- 제조시설에 그리스나 기름 등이 누적되어 식품이 오염되지 않도록 하기
- 수시로 손을 씻을 수 있도록 편리한 위치에 손세정대 설치하기

3. 환기시설 관리

- 후드는 기름망 혹은 필터를 설치하고 세척제나 약품을 사용하여 정기적으로(주 1~2회) 세척하기
- 후드가 정상적으로 작동하는지 정기적으로 점검하기

4. 안전한 제조 환경 관리

4. 방충·방서관리

- 쥐, 해충의 유입을 차단할 수 있도록 창문이나 출입문에 방충망 설치하기
 - 보행성 해충을 포획하는 트랩 설치
 - > 작업장 내부 벽면에 설치함
 - > 포획장치 효율이 떨어지지 않도록 덮개를 사용함
 - > 물에 젖지 않도록 관리함
 - 화랑곡나방 등을 포획하는 트랩 설치
 - > 포충 등 이외 호르몬 패치 트랩을 설치함
 - 설치류를 포획하는 트랩 설치
 - > 출입구 주변 및 건물 외부에 설치함

5. 작업장 청결관리

- 천장 및 조명장치가 파손되지 않고 거미줄, 이물, 먼지, 응결수 등 없이 청결하게 관리하기
- 벽과 창문이 파손되지 않고 빗물이 새지 않도록 하기

6. 냉장·냉동고의 청결 관리

- 냉장·냉동고에 응결수, 성에를 없애는 등 내부 청결하게 관리하기
- 냉장고 문의 고무 패킹이 훼손되지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않도록 청결하게 관리하기

4. 안전한 제조 환경 관리

7. 지하수 관리

- 취수원은 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하기
- 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 제조 가공에 사용하는 경우에는 [먹는물관리법] 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관의 수질검사에서 적합판정을 받은 물을 사용해야 함
- 수질검사 관리대장을 만들어 관리하기
 - 의뢰일자과 시험 업체명, 연락처와 검체량, 운반은 어떻게 했는지, 수령방법 등

8. 기계·기구류 위생적 관리

- 올바른 방법으로 소독을 실시하고 청결하게 관리하기
- 세척, 소독이 완료된 기계·기구류 및 작업도구 등은 교차오염 방지를 위하여 위생적으로 관리하기
- 칼과 도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 교차오염이 되지 않도록 분리하기

4. 안전한 제조 환경 관리

9. 작업장 세척·소독

- 작업장 바닥
 - 빗자루로 쓰레기 제거 후, 세척제를 뿌린 뒤 대걸레나 솔로 구석구석 문질러주기
 - 호스로 물을 끼얹어 세척액 제거 후 스크래퍼로 바닥의 물기 제거하기
- 배수구
 - 배수로 덮개를 걷어낸 뒤, 덮개를 깨끗이 세척하고 기구 등의 살균 소독제로 소독하기
 - 호수의 분사력을 이용해 배수로 내 찌꺼기 제거하기
 - 솔을 이용해 닦은 후 물로 씻어내기
 - 배수구 뚜껑을 열고 거름망을 꺼내 이물을 제거하고, 세척제로 세척 후 물로 헹구기
 - 거름망 소독 후, 배수로 덮개 덮기
- 배기후드
 - 청소 전 후드 아래의 기계, 기구류를 비닐로 덮은 다음, 후드 내 거름망 떼어내기
 - 거름망을 세척제에 불린 후 세척과 동시에 헹궈주기
 - 수세미에 식기세척제를 묻혀 후드 내·외부를 닦고, 마른 수건으로 닦아 건조시키기
- 창문·창틀
 - 세척제를 적신 수세미로 닦은 후 청소용 수건을 깨끗한 물에 적셔 그대로 건조시키기
 - 여분의 물기나 얼룩을 제거할 경우, 청소용 마른수건 사용하기
- 천장
 - 전기함을 차단하고, 기계나 작업도구를 비닐로 덮은 후 먼지 및 이물 제거하기
 - 청소용 수건을 세척제에 적셔서 닦고, 깨끗한 물에 빨아 다시 한번 닦은 후 건조시키기
- 세면대
 - 배수구에서 찌꺼기를 제거한 후, 세척제로 수도꼭지를 포함해 주위 표면 세척하고 헹구기
- 쓰레기통
 - 내용물을 비우고, 쓰레기통 및 뚜껑을 세척제로 세척하기
 - 흐르는 물로 헹군 뒤, 뒤집어 건조시키기

4. 안전한 제조 환경 관리

9. 작업장 세척·소독

- 세척·살균·소독제의 사용방법을 정확하게 인지하고 표시가 훼손되지 않도록 주의
 - 세척제: 과일·채소용, 식품용 기구·용기용, 식품제조·가공장치용 세척제로 분류되므로 용도에 맞게 사용
 - 살균·소독제: 반드시 식품첨가물로 지정된 것을 사용

5. 식용 불가 원료 사용 사례

1. 식용 불가 원료 사용 시 행정처분

위반 내용	1차 위반	2차 위반	3차 위반
식품제조·가공 등의 원료로 사용하여서는 안 되는 동식물을 원료로 사용한 것	품목제조 정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목제조 정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목제조 정지 3개월과 해당 제품 폐기

- 식품안전나라 누리집의 '전문정보 → 식품원료 목록'에서 확인 가능

2. 안전한 식품 구매

- 식품원료: 사용 가능 여부를 식품공전에서 확인
- 품첨가물: 사용 가능 여부 및 양 등을 식품첨가물공전에서 확인
 - 식품의약품안전처 누리집의 법령자료에서 확인 가능
 - 식품안전나라 누리집의 '전문정보 → 공전'에서 확인 가능

3. 안전한 식품 보관 요령

- 정해진 보관온도와 보관방법 준수하기
- 식품과 제조도구 및 세척·소독제는 서로 구분하여 보관하기
- 보관실은 깨끗하고 건조하며 식자재가 오염되지 않도록 관리하기
- 보관 시 소비기한이 잘 보이도록 진열하고 입고된 순서대로 선입선출하여 사용하기
- 냉장·냉동고 내 식재료는 전처리가 완료된 식품과 가공식품 등은 상단에, 원재료는 하단에 구분 보관하기(교차 오염 방지)
- 냉장·냉동고 내부는 항상 정리정돈하기
- 외포장 박스는 제거해서 위생적으로 보관하기

6. 기계·기구류 안전관리

1. 대상 업소별 기계 및 관리항목

- 제품의 안전성을 도모하기 위해 주기적으로 위생관리를 실시해야 함
 - 떡, 만두 제조업소: 스팀보일러
 - 참기름, 들기름 제조업소: 식용유지 착유기
 - 고춧가루 제조업소: 분쇄기
 - 추출가공식품 등 제조업소: 추출기
 - 압축공기, 윤활유를 사용하는 제조업소: 압축공기, 윤활제

6. 기계·기구류 안전관리

2. 주요 점검 사항

- 스팀 증기보일러
 - 주 2~3회 기존 물 배출 후 새로운 물로 보충(침전물 제거 및 교환)
 - 스팀 유도관 잔류수 배출
 - 보일러 주변, 스팀 유도관, 시루 등 기구 세척 후 건조 및 위생 보관
 - 작업 전과 후 일일 위생점검표 작성
- 식용유지 착유기
 - 작업 전과 후 청소를 통해 주변 청결 유지
 - 청소하기 쉽게 벽과 충분한 공간을 두고 설치
 - 교차 오염을 방지하기 위해 충분히 세척한 다음 다른 유지 착유
 - 작업 전과 후 일일 위생점검표 작성
 - 다른 유지와 혼합되지 않게 수집용기 세척
 - 가열시 발생하는 연무 강제 배기, 간접 가열방식 등 제조 공정 개선
- 분쇄기
 - 인위적인 것이 첨가되어 있는지 확인
 - 꼭지 및 병든 고추 제거
 - 당류, 겨, 탄산염, 전분 등의 첨가 금지 및 식염 사용 금지
 - 작업 후 청소를 통해 분쇄기 주변 청결 유지
 - 청소하기 쉽게 벽과 충분한 공간을 두고 설치
 - 배출부에 자석봉을 설치하여 금속성 이물이 들어있는지 확인 및 제거

6. 기계·기구류 안전관리

2. 주요 점검 사항

- 추출기
 - 세척 또는 살균을 통해 위생적으로 관리
 - 벽과 충분한 거리를 두고 설치
 - 윤활유가 혼입되는 것을 방지하기 위해 관리
 - 자가품질검사 및 기준규격에 적합한 시설을 준수하고 있는지 확인
 - 끓는 물에 2~3회 세척 후 사용
 - 일일 안전관리 점검표 작성
- 압축공기
 - 매일 압축공기 분사기계 세척이 잘 되어 있는지 확인
 - 여과 필터 관리 및 점검을 통해 청결 상태 파악
 - 식품에 분사하는 경우, 관리기준 확인
 - 일일 위생점검표 작성

7. 자가품질검사

1. 개요

- 식품제조가공업자는 제조하고 가공한 식품 등에 대해 기준과 규격에 대한 적합 여부 검사를 해야 함
- 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시함
- 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우 식품유형별로 실시함
- 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사는 생략 가능함

2. 실시 대상

- 다음의 제품들은 제품의 제조일을 기준으로 9개월 마다 1회 이상 자가품질검사를 받아야 함
 - 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당)
 - 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당)
 - 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당)
 - 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당)
 - 식용유지류(압착식용유만 해당)
 - 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당)
 - 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당)
 - 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당)
 - 즉석조리식품(순대류만 해당)
 - 「축산물 위생관리법」제2조제2호에 따른 유가공품 / 식육가공품 및 알가공품
 - 식육함유가공품 - 빙과류
 - 두부류 또는 묵류 - 신선편의식품
 - 특수용도식품 - 간편조리세트
 - 소스

7. 자가품질검사

3. 미 실시 대상

- 다음 중 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품영업을 하는 경우에 가능함
 - 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자가 제조·가공한 식품
 - 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품
 - 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품 등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품

4. 검사항목

- 식품등의 자가품질 검사항목 지정(고시)의 [별표 1] 식품유형별 검사항목
- 축산물의 자가품질검사 규정(고시)의 [별표 1] 축산물가공품의 유형별 검사 항목

5. 행정처분

- 「식품위생법」 제71조, 제75조, 제76조에 근거함

위반 내용	1차 위반	2차 위반	3차 위반
자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우	시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월
자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월

8. 소비기한 관리

1. 소비기한 관리 방법

- 제품에 표시된 소비기한 날짜까지 소분, 운반, 진열, 보관, 판매, 섭취가 가능함
- 소비기한이 경과된 제품이나 식품 또는 그 원재료를 제조하거나 가공, 또는 판매의 목적으로 운반, 진열, 보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조, 가공에 사용해서는 안됨
- 소비기한이 경과되어 폐기하기 위하여 보관 중일 경우에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확히 해야 하고 다른 제품과 구분해서 철저하게 관리를 해야함

2. 소비기한 표시제도

- 목적: 안전하게 식품을 섭취할 수 있는 기한을 소비자에게 명확히 알려줌으로써 국제 기준 조화 및 탄소 중립을 실현하게 함
- 표시 대상
 - 기존 유통기한 표시대상은 소비기한으로 표시함
 - 식품유형별로 제조년월일, 소비기한, 품질유지기한 중 선택하여 표시함
- 표시 방법
 - : 시행일(23년 1월 1일) 이후 제조하거나 가공하거나 수입을 위해 선적하는 경우 모두 이 제도를 적용해야 함
 - 기본 표시 방법: 0000년, 00월, 00일까지
 - 제조일을 사용하여 소비기한을 표시하는 경우
 - : 제조일을 반드시 별도로 표시해야 함
 - > 제조일로부터 0000년까지
 - > 제조일로부터 00월까지
 - > 제조일로부터 00일까지
 - 소비기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우
 - : 해당 위치에 소비기한 표시 위치를 명시해야 함
 - > 후면 상단 표시일까지
 - > 제품 측면 표시일까지 등

8. 소비기한 관리

3. 행정처분

위반 내용	1차 위반	2차 위반	3차 위반
소비기한을 표시하지 않거나 표시하지 않은 식품 등을 영업에 사용한 경우	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기	품목제조정지 2개월과 해당제품 폐기
소비기한을 품목제조보고한 기한보다 초과한 경우	영업정지 7일과 해당 제품 폐기	영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
소비기한을 변조한 경우	영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		

9. 표기 광고 관리

1. 관리 방안

- 기본 표시 사항의 오기 또는 누락을 반드시 확인해야 함
 - 제품명
 - 내용량
 - 식품유형
 - 원재료명
 - 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지
 - 용기·포장 재질
 - (식품유형에 따라)
 - 보관방법
 - ‘제조연월일’ 또는 ‘소비기한 또는 품질유지기한’
 - 주의사항 등
- 즉석판매제조가공업자가 지켜야할 기본적인 표시기준
 - 즉석판매제조가공업소에서 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우
 - ▶ 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 안됨
 - ▶ 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시해야 함
 - 즉석판매제조가공업의 영업자가 대상식품을 판매하는 경우
 - ▶ 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있음
 - ▶ 진열상자 또는 별도의 표지판의 기재사항 중 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 생략할 수 있음
 - ▶ 다만, 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 안 됨
 - ▶ 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용해야 함(스티커, 라벨 또는 꼬리표를 떨어지지 아니하게 부착)

9. 표기 광고 관리

1. 관리 방안

■ 알레르기 유발 원재료 표시

- 알레르기 유발 원재료

- > 가금류에 해당하는 알류
- > 우유
- > 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 호두, 잣
- > 고등어, 게, 새우, 오징어
- > 조개류(굴, 전복, 홍합)
- > 돼지고기, 닭고기, 쇠고기
- > 복숭아, 토마토
- > 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1kg 당 10mg 이상 함유된 경우)

- 표시 방법

- > 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련함
- > 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 함
- > 단일 원재료로 제조, 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표기 대상 원재료명과 동일할 때는 알레르기 유발물질 표시 생략 가능함

9. 표기 광고 관리

2. 식품 표시·광고에 관한 법률

- 금지 내용
 - 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 거짓·과장된 표시 또는 광고
 - 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
 - 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고
 - 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고
 - 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고 등
- 식품안전나라 홈페이지의 '전문정보 → 식의약 허위·과대 광고 → 적발사례 메뉴'를 통해 다양한 사례를 알 수 있음

9. 표기 광고 관리

2. 식품 표시·광고에 관한 법률

■ 행정 처분

항목	1차 위반	2차 위반	3차 위반
질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 (표시된 제품만 해당한다)	영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기 (표시된 제품만 해당한다)	
식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고	영업정지 15일 (건강기능식품의 경우 영업정지 1개월로 한다)	영업정지 1개월 (건강기능식품의 경우 영업정지 2개월로 한다)	영업정지 2개월 (건강기능식품의 경우 영업허가를 취소한다)
건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
소비기한을 품목제조보고, 품목제조신고 또는 수입신고한 기한보다 초과한 경우	영업정지 7일과 해당 제품 폐기	영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
제조연월일 또는 산란일의 표시기준을 위반하여 소비기한을 연장한 경우	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
제조연월일 또는 산란일의 표시기준을 위반하여 소비기한을 연장하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
제조연월일 또는 산란일의 표시기준을 위반하여 제조연월일, 산란일, 소비기한 또는 품질유지기한을 변조한 경우	영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
체험기 및 체험사례 등 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
제품과 관련이 없거나 사실과 다른 수상(受賞) 또는 상장의 표시·광고를 한 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

9. 표기 광고 관리

2. 식품 표시·광고에 관한 법률

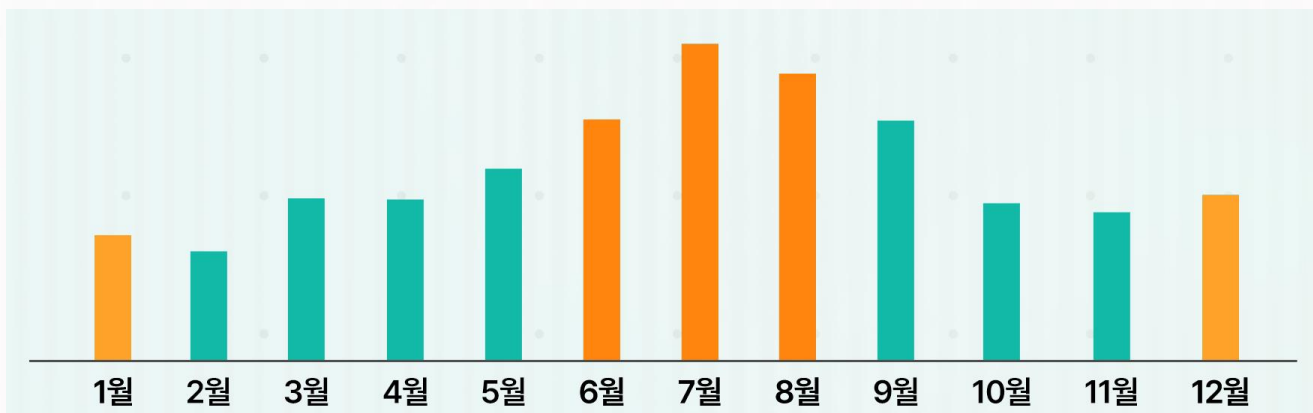
■ 행정 처분

항목	1차 위반	2차 위반	3차 위반
「식품위생법」 제12조의2제1항 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제17조의2에 따른 유전자변형식품등을 유전자변형식품등이 아닌 것으로 표시·광고한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
다른 식품·축산물의 유형과 오인·혼동하게 하는 표시·광고를 한 경우	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
사용하지 않은 원재료명 또는 성분명을 표시·광고한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월	품목 제조정지 3개월
이온수·생명수 또는 약수 등 사용하지 못하도록 한 용어를 사용하여 표시·광고한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사용금지된 식품첨가물이 함유되지 않았다는 내용을 강조하기 위해 “첨가물 무” 등으로 표시·광고한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사료·물에 첨가한 성분이나 축산물의 제조 시 혼합한 원재료 또는 성분이 가지는 효능·효과를 표시하여 해당 축산물 자체에는 그러한 효능·효과가 없음에도 불구하고 효능·효과가 있는 것처럼 혼동할 우려가 있는 것으로 표시·광고한 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
「축산물 위생관리법」 제9조제3항에 따른 안전관리인증작업장·안전관리인증업소 또는 안전관리인증농장으로 인증 받지 않고 해당 명칭을 사용한 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
법 제4조제1항 각 호 외의 부분 단서 및 이 규칙 별표 1 제5호(「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업만 해당한다) 표시사항 전부 또는 일부를 거짓으로 표시한 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
기능성 함량 기준에 부적합한 기능성표시식품에 영 별표 1 제3호나목에 따른 표시·광고를 한 경우	품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
그 밖에 가)부터 하)까지를 제외한 부당한 표시·광고를 한 경우	시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월

10. 식중독 예방

1. 식중독 발생 현황

■ 월별



■ 원인균별



2. 정의

■ 식품위생법 제2조(정의)

- 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.

■ 세계보건기구(WHO)

- '집단 식중독'이란, 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상이 유사한 질병을 경험하는 사건이다.

10. 식중독 예방

3. 주요 원인균

- 클로스트리디움 퍼프린젠스
 - 봄·가을(3~5월, 6~11월)에 기승을 부림
 - 가금류, 육류 등 그 가공품(특히 분쇄육일수록 더 많이 검출됨) 식품을 제대로 익히지 않았거나 상온에 방치할 때 산소가 없는 조건에서 세균이 증식함(혐기성 세균)
- 병원성 대장균
 - 여름(6~9월)에 기승을 부림
 - 고온다습한 기온일 때 식품(생채소·육류)에 있던 세균이 급격히 증식함
- 캄필로박터 제주니
 - 여름(6~9월)에 기승을 부림
 - 주로 생닭을 세척이나 손질할 때 생닭에 묻어 있던 균이 식재료 및 조리 도구로 옮겨 가서 세균이 증식함
- 살모넬라
 - 여름(6~9월)에 기승을 부림
 - 달걀, 육류, 가금류 등을 제대로 익히지 않았거나 세척 손질할 때 물 등이 튀어 식재료 조리 기구 등으로 세균이 옮겨가 증식함
- 노로바이러스
 - 겨울(12~2월)에 기승을 부림
 - 오염된 물이나 익히지 않은 어패류(특히, 굴, 조개, 생선 등)를 섭취할 때
 - 10개의 바이러스 입자만으로도 감염이 가능함
 - 오염된 손으로 만진 문고리에서도 감염이 가능함

10. 식중독 예방

4. 주요 원인균별 식중독 예방법

- 클로스트리디움 퍼프린젠스
 - 신선한 재료로 조금씩 제조해서 바로 먹기
 - 제조된 음식은 식혀서 적정온도로 보관하기
 - > 차갑게 먹는 음식 5°C 이하
 - > 따뜻하게 먹는 음식 60°C 이상
 - 대용량으로 제조한 경우, 소분 저장 및 보관하기
- 병원성 대장균
 - 생으로 섭취하는 채고 및 과일은 세척·소독한 후에 사용하기
 - 충분히 익혀서(볶기, 삶기 등) 섭취하기
 - 세척한 식재료는 바로 제조 또는 냉장 보관하기
 - 육류는 중심온도 75°C에서 1분 이상 가열하여 완전히 익혀서 섭취하기
 - 생고기 등 날 음식과 제조된 음식은 구분해서 보관하기
 - 제조기구를 위생적으로 관리하기
 - 제조 및 식사 전에는 30초 이상 손 씻기
- 캄필로박터 제주니
 - 생닭 취급 시 물이 주변 시설 환경에 튀지 않도록 세척하기(교차 오염 예방)
 - 생닭을 취급한 후에는 반드시 손 씻기
 - 식재료별로 제조도구를 구분해서 사용하기

10. 식중독 예방

4. 주요 원인균별 식중독 예방법

■ 살모넬라

- 달걀은 껍질이 깨지지 않은 신선한 제품 구입하기
- 구입 후 즉시 냉장고에 넣어 다른 식재료와 구분하여 보관하기
- 달걀을 사용해 대량 제조하는 경우 제조 후 밀폐용기에 소분해 냉장보관하기
- 필요한 양만큼 덜어 사용하기
- 달걀 취급시에는 중심 온도 75°C 1분 이상 가열하여 충분히 익히기
- 가급적 제조가 끝난 식품은 빠른 시간 내에 섭취하기
- 달걀을 만진 후에는 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기
- 제조도구를 세척 소독하기(교차 오염 방지)

■ 노로바이러스

- 비누를 사용해서 30초 이상 손씻기
- 물 끓여 마시기
- 채소 및 과일은 깨끗한 물로 세척하기
- 어패류는 날 것으로 먹는 것을 가급적 삼가고, 중심온도 85°C에서 1분 이상 가열해서 섭취하기
- 제조도구는 끓이거나 염소로 소독하기
- 주변 환경은 항상 청결하게 유지하기
- 노로바이러스 환자의 배설물·토사물에 절대 접촉하지 않기(2차 감염 방지)