

나요?

중심식의
매일 관리



식품 위생교육

[학습 참고 자료]



식품판매업·소분업·운반업



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. 소비기한 표시제

1. 유통기한과 소비기한

| 유통기한

- 식품 제조 후 유통될 수 있는 기간(품질안전한계기간의 60~70%)
→ 언제까지 섭취 가능한지 알 수 없음

| 소비기한

- 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한(품질안전한계기간의 80~90%)
→ 식품을 안전하게 먹을 수 있는 마지막 날을 알 수 있음
 - 식품의 실제 섭취 가능 기간이 명확함 → 불필요한 식품 폐기를 줄일 수 있음
 - 식품을 구매할 때 보다 명확한 기준을 가지고 선택하게 됨 → 식품에 대한 신뢰도 상승

3. 식품 유통·판매 과정의 위생관리

1. 근거 법령 및 행정처분

- 식품위생법 제3조(식품 등의 취급) 제1항
 - 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.
- 행정처분(식품위생법 시행규칙 별표27)
 - 1차 위반: 과태료 100만원
 - 2차 위반: 과태료 200만원
 - 3차 위반: 과태료 300만원

3. 식품 유통·판매 과정의 위생관리

2. 올바른 위생관리 방법

- 작업자
 - 청결한 복장 유지하기
 - 개인 위생관리 철저히 하기(교차 오염 발생 방지)
 - 위생적 취급방법, 오염방지 등에 관한 기본적인 지식 숙지하기
- 냉장·냉동시설
 - 적합한 용량 및 충분한 기능 유지하기(식품 변질 및 부패 예방)
 - 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 함
 - 온도 감응 장치의 센서는 적절한 위치에 설치하기
 - 정기적 점검·정비·청소 실시 및 결과 기록·유지
 - 시설 내부에 성애나 응결수가 발생되지 않도록 관리하기
- 보관·진열 장소
 - 적정 온도 유지하기(냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하)
 - 적정 수납량만 보관하기(충분한 냉기 순환, 냉매 전달의 효율성 제고)
- 온도계
 - 정기적 공인 기관으로부터 검증·교정 받은 후 기록·유지하기
 - 기준 온도를 이탈했을 경우
 - > 냉동기 점검 및 수리
 - > 냉동기 냉매 부족 여부 점검 및 보충
 - > 온도 모니터링 장비 점검 및 수리
 - > 온도 Setting 오류 점검
 - > 냉동기 미작동 여부 확인

3. 식품 유통·판매 과정의 위생관리

2. 올바른 위생관리 방법

■ 운반차량

- 운송제품이 오염되지 않도록 적합한 용도의 차량 이용하기
- 차량 세척 소독을 적합하게 유지하기
- 냉장·냉동 제품 운반 시 자동온도기록장치와 기록 관리는 필수임
- 대차 등 이동설비 사용 시
 - ▶ 기본적으로 세척된 위생적인 것을 사용해야 함
 - ▶ 파손 등의 손상이 없어야 함
 - ▶ 가급적 목재 재질의 설비는 오염방지를 위해 사용하지 않음

3. 입·출고 및 보관 관리 방법

■ 작업자

- 이송 수량 및 적재 위치 확인하기
- 적재 기준 제품별 보관 온도 기준 및 방법 등 확인하기

■ 운송 시 유의사항

- 하차 전 적재함에 부착된 시건장치 확인하기(운송 및 하차 전까지 보존상태 보장)
- 서류 내용대로 식품 품목, 로트 수량 등 확인하기
- 필요한 경우, 온도 기록지 확보하기
- 이동설비 이용 시 파손 및 불량이 발생하지 않도록 최대한 안전하게 이송하기

■ 냉장·냉동제품 취급

- 외부 온도에 유출되는 시간 최소화하기
- 선입선출 원칙에 따라 관리하기

■ 제품 보관 시 유의사항

- 기울어지거나 쏠리지 않게 주의하기
- 충격으로 인한 파손·손상 발생에 유의하기
- 곡류 보관 시 해충 방지를 위한 트랩, 방충 설비 관리하기
- 제품과 비식용 제품(소독제, 세제, 살충제 등)은 구분하여 보관하기

3. 식품 유통·판매 과정의 위생관리

4. 식품 이송 시 유의사항

- 안전 판정이 내려지기 전까지 별도 표식 후 지정 위치에 보관하기(정상 제품과의 혼동 방지)
- 관련 서류에 기록 유지하고 필요한 조치 실시하기
- 이송하거나 진열할 때 충격 방지하기
 - 물리적 충격 발생 시 포장 변형이나 제품 변질 가능성이 있음
- 밀봉, 파손 상태, 취급 표식, 표시 부착상태 등 확인하기
- 제품 손상, 누액, 불량 발생하지 않도록 주의하기

4. 식품판매업소 위반 사례

1. 제조일자, 소비기한 변조

- 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제8조(부당한 표시 또는 광고행위 금지) 제1항제4호
누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등 대통령령으로 정하는 사항에 관하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 된다.
 1. 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 2. 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 4. 거짓·과장된 표시 또는 광고
- 행정처분
 - 5년 이하 징역 또는 5천만 원 이하의 벌금
 - 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄 처분 대상
- 원스트라이크 아웃제
 - 제조년월일, 소비기한, 품질유지기한, 산란일을 변조한 경우는 단 1회 적발만으로도 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄처분을 받음

4. 식품판매업소 위반 사례

2. 무신고 수입·무표시 식재료 판매

■ 식품위생법 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)

누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품 등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다.

6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것

7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

■ 행정처분

- 해당 제품은 현장 폐기
- 10년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금

■ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조(표시의 기준) 제3항

제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품 등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분〔(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다〕·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.

■ 행정처분

- 영업정지 1개월
- 3년 이하 징역 또는 3천만 원 이하 벌금 부과

5. 식품소분업소 위반 사례

1. 소비기한 변조 및 초과 표시

- 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제8조(부당한 표시 또는 광고행위 금지) 제1항제4호

누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등 대통령령으로 정하는 사항에 관하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 된다.

1. 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
2. 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
4. 거짓·과장된 표시 또는 광고

- 행정처분

- 5년 이하 징역 및 5천만 원 이하 벌금
- 영업소 폐쇄 처분

- 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조(표시의 기준) 제3항

제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품 등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분〔(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다〕·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.

- 행정처분

- 5년 이하 징역 및 5천만 원 이하 벌금

5. 식품소분업소 위반 사례

1. 소비기한 변조 및 초과 표시

■ 식품 소분 시 표시사항

■ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조(표시의 기준)

① 식품 등에는 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 표시하여야 한다. 다만, 총리령으로 정하는 경우에는 그 일부만을 표시할 수 있다.

1. 식품, 식품첨가물 또는 축산물

가. 제품명, 내용량 및 원재료명

나. 영업소 명칭 및 소재지

다. 소비자 안전을 위한 주의사항

라. 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한

마. 그 밖에 소비자에게 해당 식품, 식품첨가물 또는 축산물에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항

■ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 제3조(표시사항)

① 법 제4조 제1항 제1호 마목에서 "총리령으로 정하는 사항"이란 다음 각 호의 사항을 말한다.

1. 식품유형, 품목보고번호

2. 성분명 및 함량

3. 용기·포장의 재질

4. 조사처리(照射處理) 표시

5. 보관방법 또는 취급방법

6. 식육(食肉)의 종류, 부위 명칭, 등급 및 도축장명

7. 포장일자, 생산연월일 또는 산란일

5. 식품소분업소 위반 사례

1. 소비기한 변조 및 초과 표시

- 식품 소분판매 제품 표시 주의사항
 - 내용량, 영업소 명칭 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시
 - 해당 식품의 제도가공업의 영업소 명칭 및 소재지 함께 표시
 - 소분 식품이 수입식품인 경우, 식품 등의 수입판매업 영업소 명칭 및 소재지 함께 표시
(수입판매업 영업소 명칭 및 소재지 외 사항은 절대 변경 금지)
 - 표시를 할 때에는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인(燒印) 등을 사용해 표시
- 소분판매 제품 규격 부적합시 책임 소재
 - 소분과 관계없는 규격의 문제(보존료, 색소, 산화 방지제)일 경우 제조한 업체
 - 소분에 영향을 미칠 수 있는 규격(미생물, 이물)이라면 제조한 업체 또는 소분업체
- 소분판매 금지 대상(식품위생법 시행규칙 제38조)
 - 어육제품
 - 체중조절용 조제식품 외의 특수용도식품
 - 통·병조림 제품
 - 레토르트 식품
 - 전분
 - 장류 및 식초(개별 포장된 경우 제외)

5. 식품소분업소 위반 사례

2. 무신고 소분 영업 및 거짓 표시

- 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항

제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.

- 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조(표시의 기준) 제3항

제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품 등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분〔(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다〕·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.

- 행정처분

- 3년 이하 징역 및 3천만 원 이하 벌금
- 시정명령 처분

5. 식품소분업소 위반 사례

2. 무신고 소분 영업 및 거짓 표시

벌꿀과 사양벌꿀의 차이점

■ 식품의 기준 및 규격

- 벌꿀

- ▶ 아카시아, 유채, 밤나무와 같은 C3 식물을 꿀벌이 먹고 벌집에 저장한 것을 채취한 꿀
→ 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀, 숙성시킨 것

- 사양벌꿀

- ▶ 설탕의 주원료인 사탕수수와 같이 C4 식물로 만든 설탕을 먹여 생산한 꿀
→ 꿀벌을 사탕수수나 설탕으로 사양한 후 채밀, 숙성시킨 것

■ 벌꿀과 사양벌꿀의 구분 표시

- 목적

: 벌꿀과 사양벌꿀은 색, 맛이 비슷하여 구별하기 매우 어렵기 때문에 영업자가 소비자를 기만하는 행위를 예방하기 위해 구분 표시(벌꿀: 약 1만 5,000~2만원/kg, 사양벌꿀: 약 4~6만원/kg)

- 구분법: 정밀 분석장비인 동위원소 질량분석기로 탄소동위원소비율(‰)을 측정해 구분함

- ▶ 천연벌꿀 : 탄소동위원소비율 약 -24‰ ~ -22.5‰ 이하
- ▶ 사양벌꿀 : 탄소동위원소비율 약 -22.5‰ ~ -15.0‰

탄소동위원소비율(‰)이란?

- -22.5‰를 기준으로 기준치 이하는 벌꿀, 초과는 사양벌꿀로 정함
- 천연꿀이 거의 없는 100% 설탕물은 탄소동위원소비율이 약 -12 ~ -11‰ 수준

- 표시 방법

- ▶ 사양벌꿀은 식품유형을 “사양벌꿀”로 표시해야 함
- ▶ 12포인트 이상의 활자로 “이 제품은 꿀벌을 기르는 과정에서 꿀벌이 설탕을 먹고 저장하여 생산한 사양벌꿀입니다.”는 안내 문구를 표시해야 함

6. 식품운반업 위반 사례

1. 식품운반업 기준

- 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항

제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니된다.

- 식품위생법 제36조(시설기준) 제1항

다음의 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 시설기준에 맞는 시설을 갖추어야 한다.

1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업
2. 기구 또는 용기·포장의 제조업
3. 식품접객업
4. 공유주방 운영업

- 식품위생법 시행규칙 제36조 별표14

4. 식품운반업의 시설기준

2) 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 식품등의 기준 및 규격 중 운반식품의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 시설외부에서 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다. 이 경우 온도계의 온도를 식품등의 기준 및 규격에서 정한 기준에 적합하게 보이도록 조작(造作)할 수 있는 장치를 설치해서는 안 된다.

- 행정처분

- 영업정지 7일, 시정명령, 과태료 처분
- 5년 이하 징역이나 5천만원 이하 벌금

6. 식품운반업 위반 사례

2. 냉장·냉동차량 관리방안

- 냉장·냉동제품의 적합한 온도
 - 실온 제품: 1~35℃
 - 상온 제품: 15~25℃
 - 냉장 제품: 0~10℃
 - 냉동 제품: -18℃
 - 온장 제품: 60℃
- 적재고 내부 관리 방안
 - 식품 등의 기준 및 규격 중 운반식품의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 유지
 - 시설 외부에서 온도를 알 수 있도록 온도계 설치
 - 온도계의 온도를 조작할 수 있는 장치 설치 금지

7. 냉장·냉동식품 유통 시 준수사항

1. 보관단계 준수사항

■ 냉장·냉동 보관고

- 가능한 냉기를 제어해 온도 완충이 가능한 폐쇄형 도크 시설을 갖춰야 함
 - ▶ 보관고 내부온도를 냉장 0~10°C, 냉동 -18°C 이하로 냉각유지해야 하기 때문
- 냉장·냉동 보관고의 온도 및 구역을 구분 표시
- 온도를 최소 30분 단위로 정확히 기록
- 정기적으로 점검·정비·청소를 실시하며, 결과 기록 및 유지

■ 보관고 내부

- 농·축·수산물은 가공식품과 구분해서 보관(교차오염 방지)
- 보관고 적치 용량, 보유 기능, 보관 기간 등을 고려해 제품 저장
- 제품의 특성에 맞추어 선입선출, 소비기한 등을 고려해서 정돈 및 보관
- 빠른 접근을 위해 식품의 보관 위치를 식별이 가능하도록 표시
- 모니터링이 가능하도록 식품 이력을 문서화

■ 식품 적치

- 식품 이동 시 원활한 냉기 흐름을 위해 바닥 또는 땅에서 떨어지도록 팔레트, 랙, 크로스 서포터 등을 이용
- 식품 적치 시, 팔레트를 사용하여 여유 공간을 확보
 - ▶ 보관고 벽면과 제품 간에 10cm 이상
 - ▶ 지면과 10cm 이상
 - ▶ 천장으로부터 60cm 이상

7. 냉장·냉동식품 유통 시 준수사항

2. 운반단계 준수사항

- 제품 포장
 - 냉장·냉동식품을 구분해 제품 포장
 - 충격과 보냉에 충분한 강도 및 두께의 포장 박스 사용
 - 냉제 투입 시 여유 공간이 생기지 않는 크기의 포장 박스 사용
 - 상자 - 덮개 이음부분을 꼼꼼하게 테이핑
 - 포장박스 외부에 콜드체인 유통 스티커 부착
- 운반 전 온도 확인 및 냉각
 - 운반차량 온도 측정 확인
 - 기록장치 정상 작동 확인
 - 적재고 내부 온도 냉각 후 상차
 - ▶ 정차 상태에서 예비 냉각 시
 - 직사광선을 피한 장소에서 실시
 - 시간적 여유를 가지고 충분히 냉각(정차상태에서는 주행상태보다 예비 냉각시간이 오래 소요됨)
- 제품 적재
 - 식품 상태를 고려해 온도에 민감한 제품과 후순위 하차 제품들은 적재고 안쪽으로 배치
 - 냉장식품과 냉동식품을 부득이하게 하나의 차량으로 운반하는 경우
 - ▶ 공간을 나누어 구획별 온도 관리가 가능하도록 제작된 차량 사용
 - 공간이 구획된 차량을 이용하지 못하는 경우
 - ▶ 단열 효과가 우수한 단열 박스 또는 이동식 칸막이 활용
 - 냉기의 원활한 순환을 위해 팔레트 사용
 - 과적재 금지
 - 냉기 순환을 위한 공간 확보 및 공기흡입구를 막지 않도록 유의
 - ▶ 탑차 벽면- 제품 간 10cm 이상
 - ▶ 위쪽 20cm 이상
 - ▶ 바닥 10cm 이상
 - 탑차 내부 청결히 하기

7. 냉장·냉동식품 유통 시 준수사항

2. 운반단계 준수사항

- 운반 중 유의사항
 - 유류비 절감 등의 목적으로 냉각기 가동 중단 금지
 - 적재고 온도는 항상 적정 온도 유지하기
 - 주기적으로 적재고 내부 온도, 냉각기 작동 여부 및 온도 기록하기
 - ▶ 적재함이 여러 온도대로 구분되어 있을 경우
 - 각 칸의 온도를 상차 후 최소 10분 간격으로 정확한 측정값 기록
 - ▶ 운반 중 적재고 내부 온도가 설정 범위를 초과할 경우
 - 초과된 온도의 범위와 시간을 사실대로 기록
 - 즉시 시정 행동과 응급조치를 취할 수 있도록 조치
 - 운반 완료 제품에 문제가 발생하는 경우 대비, 온도 기록 자료는 1년 동안 보존하기

3. 영업자 준수사항

- 식품접객업영업자 등의 준수사항(식품위생법 제57조)

3. 식품소분·판매(식품자동판매기영업 및 집단급식소 식품판매업은 제외한다)·운반업자와 그 종업원의 준수사항

가. 영업자간의 거래에 관하여 식품의 거래기록(전자문서를 포함한다)을 작성하고, 최종 기재일부터 2년 동안 이를 보관하여야 한다.

나. 영업허가증 또는 신고증을 영업소 안에 보관하여야 한다.

다. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.

다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.

마. 식품판매업자는 제1호마목을 위반한 식품을 판매하여서는 아니 된다.

사. 식품운반업자는 운반차량을 이용하여 살아있는 동물을 운반하여서는 아니 되며, 운반목적 외에 운반차량을 사용하여서는 아니 된다.

- 식품위생법 시행규칙 제57조 [별표 17]