제 12장

자주하는 질문

1 자주하는 질문 답변

아래의 내용은 국민신문고 등을 통해 식약처 입장을 기술한 것입니다. 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식(~~하여야 한다' 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실 관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

Q1 위생모 및 마스크 착용 의무 대상 여부

A 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 제5호에 따라 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 합니다.「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 제5호
다만, 질의사항과 관련하여 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하지 않고 자유업(예: 편의점)에서 완전 포장된 식품을 취급하는 사람은 위생모 및 마스크 착용 의무 대상에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q2 즉석판매제조 가공업소에서 만든 제품을 식품접객업소에서 원재료로 사용할 수 있나요?

A 식품위생법 시행령 제 21조에 따른 '즉석판매제조 가공업' 이란 총리령으로 정하는 식품을 제조 가공업소에 서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업을 말합니다.
- 또한 같은 법 시행규칙 제 57조 관련 [별표17] 2. 가목에 따라 즉석판매제조 가공업자 및 그 종업원은 제조 가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 즉석판매제조가공업자가 제조 가공한 식품을 최종소비자에게 직접 판매하면서 부수적으로 식품접객업소 내에서 그대로 재판매하는 것은 아닌, 음료 등에 시럽을 첨가하는 등 별도의 조리과정을 거쳐 조리식품의 원료로서 사용하는 경우라면 판매가 가능할 것으로 판단됩니다.

Q3 기존 임차인이 사업자등록 폐업신고는 하였으나, 「식품위생법」상 영업신고는 폐업하지 않은 상태에서 관할 지자체가 직권말소 사전통지, 신고사항 말소 예정 사실을 해당 기관 인터넷 홈페이지 등 10일 이상 예고한 경우 직권 말소가 완료된 것으로 보아 새로운 임차인의 영업신고가 가능한가요?

A 「식품위생법」 제37조제7항, 같은 법 제75조제3항, 같은 법 시행규칙 제89조 관련 [별표 23]에 따라 관할행정관청에서 직권 말소하거나 영업소 폐쇄할 수 있도록 규정한 경우는 다음*과 같습니다.
* 관할세무서장에게 폐업신고를 하거나 관할세무서장이 사업자등록을 말소한 경우 (직권말소)
* 영업자가 정당한 사유 없이 6 개월 이상 계속 휴업하는 경우(영업소 폐쇄)
* 변경신고를 하지 아니한 경우로서 영업시설의 전부를 철거한 경우 등(영업소 폐쇄)

또한, 「식품위생법 시행규칙」 제47조의2에 따라 지방식품의약품안전청장, 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 법 제37조제7항에 따라 직권으로 신고 또는 등록 사항을 말소하려는 경우에는 다음 각 호*의 절차를 따르도록 규정하고 있으며, 직권말소가 완료된 경우라면 새로운 임차인이 신규로 영업신고를 접수할 수 있습니다.
* 1. 신고 또는 등록 사항 말소 예정사실을 해당 영업자에게 사전 통지할 것
2. 신고 또는 등록 사항 말소 예정사실을 해당 기관 게시판과 인터넷 홈페이지에 10일 이상 예고할 것

아울러, 「행정절차법」 제14조제4항에 따르면 송달받을 자의 주소등을 통상적인 방법으로 확인할 수 없는 경우 송달이 불가능한 경우에는 송달받을 자가 알기 쉽도록 관보, 공보, 게시판, 일간신문 중 하나 이상에 공고하고 인터넷에도 공고하여야 한다고 규정하고 있으며, 같은 법 제15조제3항에서는 제14조제4항의 경우 다른 법령등에 특별한 규정이 있는 경우를 제외하고는 공고일부터 14일이 지난 때에 그 효력이 발생한다. 다만, 긴급히 시행하여야 할 특별한 사유가 있어 효력 발생 시기를 달리 정하여 공고한 경우에는 그에 따른다고 규정하고 있습니다.

따라서, 「식품위생법 시행규칙」 제47조의2 직권말소 절차에 따라 신고 또는 등록 사항 말소 예정사실을 해당 기관 게시판과 인터넷 홈페이지에 10일 이상 예고하였다면 송달의 효력이 발생한 것으로 판단되나, 사전통지 및 공시송달과 관련한 자세한 사항은 「행정절차법」 소관 부처인 행정안전부(공공서비스혁신과, ☎ 044-205-2414)에 문의하시기 바랍니다.

Q4 휴게음식점 및 일반음식점에서 제과점영업자가 당일 제조 · 가공한 빵을 구입하여 추가 조리(전자레인지 가열, 잼 토핑 등)한 경우 당일 판매할 수 있나요?

A 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입한 경우 구입 당일 판매하여야 합니다.
* 관련 규정 : 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호 저목
휴게음식점 및 일반음식점에서 제과점영업자가 당일 제조·가공한 빵을 구입한 경우 구입한 상태의 빵 그대로 당일 판매하여야 합니다.

Q5 제과점영업자가 당일 제조 · 가공한 빵을 휴게음식점, 일반음식점에 당일 판매하는 경우 증명서 보관을 하여야 하는데, 기재방법이 정해져 있나요?

A 제과점영업자가 당일 제조·가공한 빵류를 휴게음식점영업자·일반음식점영업자에게 당일 판매하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등)를 6개월간 보관해야 합니다.

* 관련 규정 : 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호 처목
다만 증명서에 대한 기재방법 등에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으며, 제품명, 제조일자, 판매량 등 확인이 가능하도록 영업자가 자율적으로 정하여 관리하면 됩니다.
(예시) 거래명세서를 활용하거나 별도의 서식을 만들어 활용, 기타 방법 등 영업자가 관리하기 용이한 방법을 자율적으로 정하여 운영

Q6 집단급식소에서 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자에게 당일 제조한 도시락, 샌드위치, 토스트류를 구입하여 당일날 급식 제공할 수 있나요?

A 「식품위생법 시행규칙」 [별표 24] 제7호에 따라 집단급식소 설치·운영자는 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 합니다.
위 규정은 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자가 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류에 한하여 집단급식소 설치·운영자가 급식자에게 구입 당일 제공할 수 있으며, 도시락은 해당되지 않습니다.
아울러 샌드위치 및 토스트류는 통상적으로 식품의 기준 및 규격상 즉석섭취식품에 해당되므로 위 규정에서 구입 가능한 식품유형에 해당되지 않습니다.
* 참고로, '빵류'는 밀가루 또는 기타 곡분, 설탕, 유지, 달걀 등을 주원료로 하여 이를 발효시키거나 발효하지 않고 반죽한 것 또는 크림, 설탕, 달걀 등을 주원료로 하여 반죽하여 냉동한 것과 이를 익힌것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그, 티라미스, 무스케익 등을 말함.

Q7 1명의 영업자가 같은 건물 내 일반음식점과 휴게음식점 영업을 하고자 하며 매장 간 거리가 6M 간격으로 위치한 경우 조리장을 공동으로 사용할 수 있나요?

A 식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 가. 2) 라. (1)에 따라 1명의 영업자가 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하는 경우 하나의 조리장을 공동으로 사용할 수 있습니다.
따라서 1명의 영업자가 같은 건물 내에서 일반음식점 A 및 휴게음식점 B 영업을 하려는 경우라면 영업장간의 거리와 상관없이 위 규정에 따라 하나의 조리장을 공동으로 사용할 수 있을 것으로 판단됩니다.
* 공동조리장 사용이 가능하다고 해서 A와 B가 영업장 전체 면적이 동일한 장소에서 중복으로 영업신고가 가능하다는 의미는 아님(조리장은 공동으로 사용하더라도 나머지 면적은 A와 B가 각각 고유의 영업장 면적이 있어야 함)

Q8 식품위생법 제41조제3항에 따라 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 위생교육을 수료하였으나, 수료한 직원이 인사발령에 의하여 A매장에서 B매장으로 이동한 경우, 위생교육을 다시 수료 해야 하나요?

A 「식품위생법」 제41조에 따르면 영업자는 매년 식품위생교육을 받아야 하며, 같은 법 제41조제3항에 따라 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
따라서, A매장에 식품위생관리책임자를 지정하여 식품위생교육을 수료한 후 직원이 퇴사한 경우라면 해당 업체 A매장의 영업자 식품위생교육 의무는 준수하신 것으로 인정됩니다.
다만, 매년 위생교육을 받도록 하는 것은 위생교육을 받은 자가 영업장을 위생관리하도록 하는 취지이므로, 새로운 식품위생관리책임자가 위생교육을 받지 않았다면 교육받을 것을 권고드리니 참고하시기 바랍니다.

Q9 즉석판매제조 · 가공업소에서 제조한 식품의 소비기한 설정 시 별도의 기준이 정해져 있나요?

A 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 4) (1)에서 "제품의 유통기간을 설정할 수 있는 영업자의 범위는 다음과 같다.
① 식품제조 · 가공업 영업자, ② 즉석판매제조 · 가공업 영업자, ③ 축산물가공업(식육가공업, 유가공업, 알가공업)영업자, ④ 식육즉석판매가공업 영업자, ⑤ 식육포장처리업 영업자, ⑥ 식육판매업 영업자, ⑦ 식용란수집판매업 영업자, ⑧ 수입업자(수입 냉장식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이하여 국내의 보존 및 유통온도 조건에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 소비기한 내에서 별도로 소비기한을 설정하는 경우에 한함)"으로 정하고 있으며, 같은 고시 제2. 4. 4) (2)에서 "제품의 유통기간 설정은 해당 제품의 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다."라고 정하고 있습니다.
다만, 즉석판매제조 · 가공업에서 제조 · 가공한 가공식품은 「식품위생법 시행규칙」 제45조에 따른 품목제조보고 및 소비기한 설정사유서 제출 대상은 아니나, 「식품등의 표시기준」에 따라 소비기한을 설정해야 하는 경우라면 해당 영업자 책임 하에 제품의 특성과 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질이 보장될 수 있도록 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」 (식약처 고시)에 따라 소비기한 설정실험 또는 유사제품 비교 등을 참고하여 소비기한 설정이 가능합니다. 우리 처에서는 소비기한 표시제가 2023년 1월 1일 시행됨에 따라, '소비기한' 용어를 '소비기한'으로 개정하는 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」 (식약처 고시 제2022-31호, 2022.4.20.)을 고시하였으니, 참고하시기 바랍니다.

Q10 단순 변심으로 미개봉 상태로 반품 된 상품의 경우 다른고객에게 판매가 가능한가요?

A 귀사에서 제조 · 가공하여 판매한 제품이 품질문제가 아닌 고객의 단순 변심에 따라 반품된 경우, 포장을 뜯지 않고 '보존 및 유통기준'에 적합한 상태가 유지(「식품의 기준 및 규격」에 적합)되는 등 식품위생·안전에 위해 우려가 없다면 영업자 책임하에 소비기한 내에 해당 제품을 재판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q11 즉석판매제조·가공업소에서 제조한 식품을 식품접객업소에서 납품받아 매장에서 조리행위 없이 소비자가 그대로 취식할 수 있도록 제공 할 수 있나요?

A 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '즉석판매제조·가공업'이란 '총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업'이고,같은 법 시행규칙 제57조 관련 [별표 17] 2.가.에 따라 '즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매 하여서는 아니 된다'고 규정하고 있습니다.
따라서, 식품접객업에서 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공한 제품을 제공받아 그대로 재판매(조리행위 없이 소비자가 바로 취식할 수 있도록 제공하는 형태 포함)하는 것은 유통·판매에 해당되어 금지되고 있습니다.

Q12 즉석판매제조에서 제조한 자사 제품과 타사 즉석판매제조·가공업소에서 생산된 완제품을 하나의 상품으로 세트 포장하여 판매 할 수 있나요?

A 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '즉석판매제조·가공업'이란 '총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업'을 말합니다. 또한 「같은 법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 2.가.에 따라 '즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다.'고 규정하고 있습니다.
다만, 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 식품을 하나의 상품으로 세트 포장하여 최종소비자에게 판매하는 것은 즉석판매제조·가공업으로서 가능한 영업행위이나, 자사 제품과 타 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 식품을 하나의 상품으로 세트 포장하여 판매하는 행위는 위의 규정에 따라 가능하지 않습니다.

Q13 하나의 영업자가 같은 관할 구역에서 두 곳 이상 동일 업종으로 영업을 운영하고 있으며, 각각 식품위생관리책임자를 지정한 경우 영업자 정기 위생교육이 갈음되나요?

A 「식품위생법 시행규칙」 제52조 제4항제1호에 따르면, 해당 연도의 영업자 정기교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우 해당 영업에 대하여 영업자 정기교육을 받은 것으로 본다고 규정 하고 있습니다('21.1.1.일부터 시행).
위 규정은 영업자가 직접 교육받은 경우에 적용되며 위생관리책임자가 대신 교육받은 경우에는 적용되지 않으므로, 식품위생관리 책임자가 교육받는 경우 영업장별로 식품위생관리책임자를 각각 지정하여 교육받아야 합니다.

Q14 제품에 표시된 소비기한 숫자 일부가 흐리거나, 지워진 경우 소비자가 잘 인지할 수 있도록 한글표시사항에 소비기한을 한 번 더 추가적으로 표시 가능한가요?

A 「식품 등의 표시기준」에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조연월일, 소비기한 또는 품질 유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우라면 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
기존의 소비기한 표시를 가리지 않고 기존 표시 주변에 동일한 일자로 스티커 등을 사용하여 표시하고자 하는 것으로서, 소비기한 표시가 지워질 우려에 대한 보완 차원에서 동일한 소비기한을 스티커 등을 사용하여 기존의 표시를 가리지 않고 주변에 표시하는 것은 신고 관청의 승인 하에 가능할 것입니다. 다만, 기존의 소비기한 표시가 일부라도 지워지거나 훼손된 경우라면, 스티커 등을 사용하여 소비기한을 표시할 수 없습니다.

Q15 식품의 제조가공 시 상수 또는 지하수를 사용하고 원재료명을 정제수로 표시해도 되나요?

A 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령 [별표 1]에 따라 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.

Q16 자연상태 식품에 "부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399" 표시가 의무인가요?

A 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] II. 1. 사. 에 따라 식품 및 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 "부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399" 등의 표시를 해야하나, 식품, 축산물에 대한 사항으로, 「식품등의 표시기준」 III. 개별표시 기준에서 구체적으로 표시대상을 규정하고 있습니다.
따라서, 자연상태 식품은 "부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399" 등의 표시 적용대상이 아닙니다.

Q17 자가품질검사를 할 수 있는 기관은?

A 식품 등을 제조 가공하는 영업자가 직접 자가품질 검사를 하기에 부적합 경우(인력 시설 장비 등이 부족한 경우)에는 식품위생 검사기관에 이탁하여 검사를 실시 할 수 있음
※ 식품위생검사기관 현황은 "식약처 홈페이지(www.mfdg.go.kr) → 분야별 정보망 → 소비자위해예장 → 시험검사기관"에서 확인

Q18 즉석판매제조 가공업소에서 식품접객업소에 판매시 직접 배달을 하지않고 다른 업체를 이용해서 배달을 해도 되나요?

A 식품위생법 시행규칙 제 57조 관련 [별표17] 즉석판매제조 가공업자 준수사항 가목에 따라 즉석판매제조 가공업자는 제조 가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니되며, 영업자나 그 종업원이

최종 소비자에게 직접 배달하는 경우 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우를 제외하고는 영업장외의 장소에서 판매하여서는 아니되도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 즉석판매제조 가공업자가 제 3자에게 판매하여 유통하는 행위는 불가하나, 배달을 직접하지 않고 질의와 같이 제 3자를 통해 배달하는 것은 가능합니다.

Q19 즉석판매제조 가공업소에서 온라인으로 제품을 판매시 대기업 브랜드 몰 등에서도 판매할 수 있나요?

A 즉석판매제조가공업 영업 신고를 하고 통신판매업 등 타 법에 저촉되지 않는 경우라면, 온라인 판매장소(오픈마켓, 대기업 브랜드몰 등)에 대해 식품위생법상 제한 하는 바가 없으며, 온라인 판매장소를 이용함에 있어 즉석판매제조가공업자가 최종 소비자로부터 온라인을 통해 주문받은 제품을 최종 소비자에게 택배 등의 방법으로 직접 배달하는 경우라면 가능합니다.
- 참고로 즉석판매제조 가공업자가 제조 가공하던 품목중 유통 판매하기 위해서는 별도로 식품제조가공업 영업등록을 하여야 하며, 유통하려는 품목에 대해 품목제조 보고 후 판매가 가능합니다.

Q20 즉석판매제조 가공업소에서 제조하는 일부 품목을 유통하고자 할 경우 식품제조 가공업을 추가로 내야 하나요?

A - 식품위생법 시행령 제21조에 따른 즉석판매제조가공업이란 총리령으로 정하는 식품을 제조 가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업입니다.
- 따라서 즉석판매제조 가공업자가 제조 가공하던 품목중 일부 품목을 유통 판매하기 위해서는 별도로 식품제조가공업 영업등록을 하여야 하며, 유통하려는 품모에 대해 품목제조보고 후 판매가 가능합니다.

Q21 즉석판매제조·가공업소에서 식품접객업소(휴게음식점)로부터 원재료를 구매하여 사용하는 것이 가능한가요?

A 「식품위생법」 제10조제2항에서는 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니 되도록 규정하고 있으며, 「식품의 기준 및 규격」 제 7. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격에서 '식품접객업소의 조리식품'이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)로 규정하고 있습니다.
따라서 식품접객업소(휴게음식점)는 조리식품을 타 영업(즉석판매제조·가공업)의 원재료로 사용하기 위한 목적으로 판매하여서는 아니 됩니다.

Q22 즉석판매제조·가공업자가 오픈마켓 등을 통해 소비자에게 판매 가능여부

즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 식품을 오픈마켓(옥션, 지마켓, 네이버쇼핑 등)과 개인 쇼핑몰을 통해 소비자에게 판매하는 행위가 가능한가요?

A 즉석판매제조·가공업 영업 신고를 하고 통신판매업 등 타 법에 저촉되지 않는 경우라면, 온라인 판매 장소(직접 운영하는 사이트, 오픈마켓, 소셜 등)에 대해서는 「식품위생법」 상 제한하는 바가 없으며, 결제시스템, 수수료와 관계없이 즉석판매제조·가공업자가 최종소비자에게 온라인을 통해 주문받은 제품을 최종소비자에게 택배 등의 방법으로 직접 배달하는 경우라면 가능함을 알려 드립니다.
참고로, 즉석판매제조·가공업자가 최종 소비자에게 배달·판매 시「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 하고「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 준수하여야 함을 알려 드립니다

Q23 즉석판매제조·가공업소 제품을 식품제조·가공업소에서 원료로 사용가능 여부

식품제조·가공업소에서 제조하는 식품의 원재료로 즉석판매제조·가공업소에서 제조한 고춧가루를 사용할 수 있나요?

A 식품제조·가공업소에서 제조하는 식품의 원재료인 고춧가루를 즉석판매제조·가공업소에서 제조한 것을 배달받아 사용할 수 있으며, 이 경우 즉석판매제조·가공업 영업자는 즉석판매제조·가공업소에서 제조한 식품을 주로 최종소비자에게 판매하면서 일부 부수적으로 타 식품제조·가공업소의 원료로 판매하는 것이 가능함을 알려 드립니다.
아울러, 즉석판매제조.가공업소에서 배달받는 제품은 「식품 등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 하고, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 준수한 제품이어야 함을 알려드립니다

Q24 즉석판매제조·가공업 변경신고 대상 여부

즉석판매제조·가공업소로, 영업신고증 상 식품의 종류에 김치, 절임식품류로 되어 있는데 조림류 반찬을 판매할 경우에 유형 추가를 해서 영업신고증을 변경해야 하나요?

A 「식품위생법 시행령」 제26조에 따라 '즉석판매제조·가공업'으로서 같은 법 시행규칙 제37조에 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)에는 영업신고사항 변경신고를 하여야 합니다.
따라서 변경 전 식품의 유형 또는 변경하려는 식품의 유형이 자가품질검사 대상이 아니라면 상기 규정에 따른 변경신고 대상에 해당되지 않습니다.

Q25 실질적인 영업에 종사하지 않고 영업신고 대표자로, 관리만 하는 경우 식품위생법 상 건강진단 대상자에 해당하나요?

A 「식품위생법」 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따르면 '건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외)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.'고 규정하고 있습니다. 이와 관련하여 단순히 관리만 하는 경우에는 상기에 따른 건강진단 대상자에 해당하지 않습니다.

Q26 즉석판매제조·가공업자가 인터넷 사이트를 개설하여 주문을 받아 택배 등으로 배송 가능한가요?

A 「식품위생법 시행령」 제21조에서는 '즉석판매제조·가공업'이란 '총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업'으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제57조 [별표 17] 1. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우

2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우

따라서 즉석판매제조·가공업자가 영업소에서 영업을 하면서 인터넷 상에서 최종 소비자로부터 직접 주문을 받아 해당 소비자에게 배달하는 형태의 경우라면 상기 규정에 따라 가능할 것입니다.

Q27 단기 아르바이트 작업자의 건강진단 대상자 여부

식품과 직접 접촉 혹은 내포장 등의 작업이 아닌 외포장의 작업장에 단기 아르바이트 작업자를 배치할 경우, 단기 아르바이트 작업자는 건강진단 대상자인가요?

A 귀하의 업소에서 작업자가 식품의 제조·가공 등에 직접 종사하지 않고 외포장의 작업만 하는 경우라면 건강진단 대상자에 해당되지 않습니다.

Q28 즉석판매제조·가공업자가 오픈마켓 등을 통해 소비자에게 판매 가능여부

즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 식품을 오픈마켓(옥션, 지마켓, 네이버쇼핑 등)과 개인 쇼핑몰을 통해 소비자에게 판매하는 행위가 가능한가요?

A 즉석판매제조·가공업 영업 신고를 하고 통신판매업 등 타 법에 저촉되지 않는 경우라면, 온라인 판매 장소(직접 운영하는 사이트, 오픈마켓, 소셜 등)에 대해서는 「식품위생법」 상 제한하는 바가 없으며, 결제시스템, 수수료와 관계없이 즉석판매제조·가공업자가 최종소비자에게 온라인을 통해 주문받은 제품을 최종소비자에게 택배 등의 방법으로 직접 배달하는 경우라면 가능함을 알려 드립니다.

참고로, 즉석판매제조·가공업자가 최종 소비자에게 배달·판매 시「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 하고, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 준수하여야 함을 알려 드립니다.

Q29 즉석섭취식품의 원재료로 설탕 대신 알룰로오스, 효소처리스테비아, 에리스리톨을 사용 한 경우 제품에 무당(Zero sugar), 무설탕이라는 문구 표시 가능한가요?

A 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항·제2항, 같은 법 시행령 제3조제2항 관련 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 (식약처 고시) 제2조제3호바목에 따라 '당류(단당류와 이당류의 합)를 사용하거나, 「식품등의 표시기준」 [별지 1] 제1호아목3) 영양강조 표시기준에 따른 '무당류*' 기준에 적절하지 않은 식품등에 '무설탕' 표시·광고 및 같은호아목3)다)에 따른 '설탕 무첨가' 또는 '무가당' 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다.

* 무당류 표시기준 : 영양성분 함량강조표시 세부기준(식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만일 때)에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있음

제품에 문구로 '무당(Zero Sugar), 무설탕'를 표시하고자 하는 경우, 이는 '무설탕(무당)' 표시에 해당되며 상기 규정에 따라 '당류(단당류와 이당류의 합)'를 첨가하지 아니하고 무당류 세부기준에 적합하도록 제조·가공과정(설탕 대신 기능적으로 대체할 수 있는 원재료(효소처리스테비아, 에리스리톨 등을 사용)을 통하여 당류의 함량을 낮추거나 제거한 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 영업자의 책임 하에 표시 가능 함을 안내하여 드립니다.

다만, '알룰로오스'는 '당류(단당류와 이당류의 합)'에 해당하여 제품에 '알룰로오스'를 사용한 경우라면 '무당, 무설탕' 표현은 적절하지 아니 함을 안내하여 드립니다.

Q30 복합원재료를 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 표시 할 때 6순위 원재료가 알레르기 유발물질인 경우 원재료명 표시 및 알레르기 유발물질 표시를 하여야 하나요?

A 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1.바.1).마).에 따라, 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]I.1.에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에

1) ~ 3)에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

1) 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등

2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

3) 1) 및 2) 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO_2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣 복합원재료는 위 규정에 따라 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 하며 6가지 이상의 원재료는 의무 표시 대상이 아닙니다. 또한, 알레르기 유발물질이 복합원재료 표시에 따른 원재료 의무 표시 대상이 아니더라도 최종제품 내에 알레르기 유발물질이 함유되어 있는 경우라면 알레르기 유발물질을 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q31 영업자(같은 대표자인 경우) 지위승계 시 위생교육을 신규로 들어야만 지위승계가 가능한가요?

A 「식품위생법 시행규칙」 제52조제3항제1호에 따르면 신규 식품위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 정기 식품위생교육을 받은 날부터 1년이 지나지 아니한 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우 신규 위생교육을 받은 것으로 본다고 규정하고 있습니다.

이에 따라, 영업자 지위승계 시 신규 식품위생교육을 받아야 하나 영업자(대표자)가 같은 경우에는, 2년이 지나지 않은 신규 식품위생교육 수료증 또는 1년이 지나지 않은 정기 식품위생교육 수료증으로 지위승계한 영업장의 신규 식품위생교육을 갈음할 수 있습니다.

다만, 이 규정은 영업자가 직접 교육을 이수한 경우에 해당하며 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 교육을 이수한 경우에는 적용되지 않음을 알려드립니다.

Q32 빵집에서 구매한 전병을 먹고 설사를 하였는데 불량식품 신고 및 처리 절차가 어떻게 되나요?

A 부정·불량식품을 발견할 경우, 부정·불량식품 신고센터(국번없이 1399) 또는 제조·판매업체 소재지 관할 지자체(시·군·구 식품위생부서)에 유선 등으로 신고할 수 있습니다. 부정·불량식품을 신고할 때는 제품명, 업체정보(업체명, 소재지 등), 위법 의심 사항 등 조사에 필요한 정확한 정보를 제시해 주셔야 합니다. 신고된 사항은 관할 기관(지방식약청, 지자체 등)에서 조사하여 법 위반사항이 확인될 경우 행정처분 등 조치를 하고 있으며, 조사결과는 신고자에게 회신하고 있습니다. 신고 사항과 관련한 자세한 처리 결과에 대해서는 신고하셨던 행정기관에 문의하실 것을 추천드립니다.

Q33 식품제조가공업소 내 인쇄물에 제품의 효능 광고 가능여부 즉 식품제조가공업소 내에 제품에 효능에 관한 인쇄물을 부착한 경우 식품표시광고법 위반인지여부?

A 식품제조가공업자가 제품을 판매하면서 판매장 내 게시한 인쇄물에 해당 제품이 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시 광고를 한 것은 허위 과대광고에 해당합니다.

Q34 가공식품의 원재료 중의 특정 성분 함유 사실 광고 가능여부 즉 쑥진액 제품을 판매하며 원재료인 쑥에는 "자세오시딘"과 '유파틸린" 성분이 함유되어 있음을 광고할 수 있나요?

A 쑥진액을 판매하면서 원재료인 "쑥"에 자세오시딘과 유파틸린의 성분이 함유되어 있다는 내용이 논문 등 객관적인 방법으로 입증 가능한 사실인 경우라면 광고할 수 있습니다.

2024 자주하는 질문(FAQ)집, 식품안전나라 참조
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처 종합상담센터 1577-1255