

05장

식품

위생점검·위반사례

1. 부정·불량식품 등 특별관리
2. 부정·불량식품 민원업무 처리
3. 식품 위생점검
4. 즉석판매제조 가공업 지도·점검
5. 위생점검 및 위반 사례

1 부정·불량식품 등 특별 관리

1. 부정·불량식품 특별단속

가. 목 적

부정·불량식품 및 위해식품의 제조·판매행위 등에 대한 기획단속으로 식품위해 사고를 사전에 예방하고, 상습·고의적 위해식품 사범에 대해서는 수사 등 강력한 단속으로 위법행위 근절

나. 업무역할 체계

1) 중앙(지방식약청)

- 식품위생 위해방지를 위한 기획·계통조사
- 국내·외 위해정보에 대한 기획단속 및 수사
- 언론보도 등을 통해 지속적·반복적으로 제기되는 식품안전 문제나 소비자 불만사례 및 안전·위생관리 개선이 필요한 분야
- 소비자 기만행위(가짜 참기름 등) 위법행위에 대한 단속

2) 시·도(시·군·구)

- 관내 무허가(무신고)식품 등 부정·불량식품에 대한 정보수집 및 단속
- 상습·고의적 위해식품 사범에 대한 수사

다. 단속 방법

- 위해사범 위주의 기획단속 및 계통조사 실시
 - 필요 시 식약처 및 지방청, 지자체 간 업무 공조체계 유지 및 합동단속 실시
 - 시·도는 전국적 규모의 기획단속이 필요하다고 판단되는 경우 식약처에 그 내용을 통보하여 합동단속 실시
 - 시·도는 위해사범 수사에 따른 유기적인 공조가 필요하다고 판단되는 경우 식약처 「위해사범중앙조사단」 및 지방식약청 「위해사범조사팀」(운영지원과)와 업무 공조체계 유지 및 합동단속 실시
 - 기타 식약처장, 자치단체장이 필요하다고 판단한 사항

라. 단속결과 조치

- 1) 단속결과 위반업체는 언론, 홈페이지 등에 공개하여 단속의 실효성 제고
- 2) 상습·고의 또는 위해식품 사범은 수사하여 사범 조치 및 행정처분 병행

마. 행정사항

- 1) 수집된 정보사항 중 다른 기관 관련사항은 신속한 단속을 위해 해당 기관에 즉시 이첩 또는 통보
- 2) 정기적 점검(설, 추석명절 등) 업체 점검 등은 지양하고, 위해분야 및 소비자 기만행위 위주의 정보조사를 통한 집중 점검 실시

2. 전국합동단속

가. 목 적

전국적인 식품 등의 제조·조리·유통·운반 등 동시 단속이 필요한 업종 및 품목에 대해서 유관기관이 합동으로 단속을 실시함으로써 기관별 정보공유 및 단속의 효율성을 극대화 하여 안전한 식품 공급기반 마련

나. 기본방향

- 1) 형식적 지도·점검을 탈피하고 위해분야 및 소비자 기만행위 항목 위주로 집중 점검
- 2) 시·도, 지방식약청 주관으로 유관기관 합동 교차 단속 실시
- 3) 부적합 이력이 높은 식품 또는 상습·고의적 위반업소 중점 단속
- 4) 언론을 통해 단속계획 사전 공지 및 단속결과 발표

다. 추진체계

- 1) 식약처: 종합 기본계획 수립 및 운영 총괄
- 2) 지방식약청: 시·도 합동단속 지원·참여
- 3) 시·도: 세부 단속계획 수립·시행(관할 지역 운영 총괄)
 - 시·도 보건환경연구원: 수거 식품 등에 대한 정밀검사
- 4) 시·군·구: 지도·단속활동 실시
 - ※ 지방식약청에서 합동단속 주관하는 경우 시·도(시·군·구)는 합동단속 지원·참여 등 적극 지원

라. 행정사항

- 1) 점검 및 수거검사 결과 보고
 - 태블릿PC(현장행정 식품위생)를 이용하여 시스템에 당일 입력
- 2) 「식품위생법」 위반사항 중 다음과 같이 인체의 건강을 해칠 수 있는 중대한 위반행위 또는 고의적, 상습적 식품 위반사범에 대하여는 형사처벌 병과 처분 조치
 - 가) 무등록(무신고) 식품 제조·소분·판매 행위
 - 나) 표백제 처리 및 기준규격이 고시되지 않은 화학적 합성품, 병원미생물 등 인체 유해물질 사용 및 제조행위, 집단 식중독이 발생한 경우
 - 다) 제조일자 또는 소비(유통)기한 변조행위
 - 라) 수입식품 등의 수입신고를 하지 않거나 고의적으로 허위 신고한 행위
 - 마) 공업용, 사료용 등 비식용 원료를 사용하여 식품 등을 제조·판매한 경우
 - 바) 질병치료에 효과가 있다는 내용의 허위·과대 표시·광고행위를 하거나 동일한 위반행위로 2회 이상 행정처분 후에도 반복하여 상습적으로 위반하는 경우

1. 1399 부정·불량식품 통합 신고센터 설치·운영

가. 목적

부정·불량식품 통합신고센터(1399) 구축·운영을 통해 지자체별로 분산 운영되던 부정·불량식품 신고를 한 곳에서 집중 처리하여 민원만족도 제고 및 민원신고 사후관리 강화

※ '13.7.1부터 '1399 부정·불량식품 통합 신고센터'를 설치하여 각 시·도(시·군·구)에서 접수하던 부정·불량식품 신고 민원을 통합 운영(신고 접수·관리·처리 등)

나. 운영체계 및 방법

1) 1399 전화 업무흐름

민원인1399 전화 → 부정·불량식품 통합신고센터(식품안전정보원)

민원상담 → 민원사항 식품행정 통합시스템입력 → 관할기관(지방 식약청, 지자체 등)이첩 → 관할기관 조사·처리 → 민원인에게 결과 환류

1399 부정·불량식품 신고센터 운영체계



1399
부정·불량식품 신고



식품안전정보원
민원 상담·접수



식약처
(식품행정통합시스템)



식약처/시·군·구
(민원처리)



민원인 결과통보

· 운영방법

- 전문상담원이 식품안전정보원 통합신고센터에상주하며 신고 접수
- 운영시간 : 평일 9:00~18:00

2) 인터넷 신고

- 식품안전나라 또는 모바일앱 '내손안'을 통해 접수된 민원도 식품안전 정보원에서 관할기관(지방식약청, 지자체 등)에 이첩 (1399전화와 동일)

3) 방문, 전화, Fax 등 신고

- 관할기관에 민원인이 직접 방문하거나 전화, Fax 등으로 신고할 경우에도 반드시 '식품행정통합시스템'에 입력하여 민원 관리

2. 신고처리 방법·절차

가. 민원내용에 따른 조사·처리기관

1) 소비·유통단계 조사: 판매처 또는 소비자 거주지 관할기관

가) 살아있는 벌레, 곰팡이(이물 신고)

나) 제품 변질 신고

다) 소비(유통)기한 경과 신고

2) 제조단계 조사: 제조업체 소재지 관할기관

가) 소비·유통단계 조사 건 이외 모든 민원

3) 식품접객업소(조리식품) 이물혼입 원인조사

가) 쥐, 칼날, 못, 유리: 지방식약청

나) 쥐, 칼날, 못, 유리 이외의 이물: 지자체

4) 내부고발 중 중대 위반 사항 또는 무허가 영업, 소비기한 위·변조 등 중대 위반신고 민원은 식약처에서 수행하고, 그 밖의 신고사항은 관할 기관에 이첩

나. 조사·처리기간

1) 민원신고 접수 후 15일 이내 최종 조사결과를 민원인에게 통보

2) 조사·처리가 지연될 경우 반드시 신고인에게 처리기간 연장 통보

3) 소비자 중대 피해사고 관련 신고는 처리기한에 관계없이 접수받은 즉시 신속조치 (*필요 시 식약처(관련 부서)와 협의)

가) 어린이, 노약자 등 소비자의 생명·신체에 피해가 발생한 신고

나) 심각한 알레르기 등 피해 신고(아나필락시스 쇼크 등)

다) 처리기관에서 위해하거나 중대한 피해 사례로 판단되는 신고 등

※ 접수 받은 즉시 현장확인을 실시하고 불가피한 경우를 제외하고 7일 이내 신속 처리

3

식품 위생점검

식품 위생점검은 목적에 따라 아래와 같이 구분할 수 있습니다.

1. 합동점검

- **근거법령:** 「식품위생법」 제9조(관계 기관과의 협조)
중앙행정기관 또는 지방자치단체가 협력하여 합동으로 점검을 시행할 수 있는 근거가 됩니다.
- **관련 활동:** 식품의 제조·유통·판매 과정에서 발생할 수 있는 위생 문제를 예방하고 안전성을 확보하기 위한 점검.
- 주로 식품의약품안전처(식약처)와 지방자치단체, 다른 관련 부처가 공동으로 실시.(설 추석, 하절기, 식중독 등)

2. 일상점검

- **근거법령:** 「식품위생법」 제36조(영업소 등에 대한 지도·감독)
영업자 준수 사항을 이행하고 있는지 정기적이고 상시적으로 확인하는 점검.
- **관련 조항:** 제36조 1항: 지방자치단체장은 영업소, 제조·가공소 등을 주기적으로 지도·감독할 수 있음.시행령 및 시행
- **규칙:** 점검 주기 및 절차를 구체적으로 명시.(잔반재사용점검 등)

3. 특별점검

- **근거법령:** 「식품위생법」 제36조(영업소 등에 대한 지도·감독)
특정 사건, 민원, 계절적 문제 또는 위반 가능성이 높은 상황에서 집중적으로 점검.
- **관련 사례:** 식중독 발생 우려가 높은 여름철에 특별 위생 점검.
추석, 설과 같은 명절 기간에 제조·판매 식품의 특별 점검.
- **관련 규정:** 특별점검은 식약처의 행정명령이나 지방자치단체의 자체 계획에 따라 실시될 수 있음.
(언론관련 식약처지시 등)

4. 기획단속

- **근거법령:** 「식품위생법」 제86조(조사와 검사 등)
특정 기간이나 주제를 설정하여 집중적으로 단속을 실시.
예: 불법 첨가물 사용 단속.허위·과대광고 집중 단속.
- **제86조 2항:** 위해 우려가 있는 경우 행정기관은 조사와 검사를 실시할 수 있음.

 위생점검표

· 영업신고사항

업소명		전화번호		
소재지				
대표자		영업신고번호		
영업장 면적(m ²)		종사자		연간 매출액(천원)
작업장		생산직	명	주요 생산품목
기타		사무직	명	
		기타	명	

· 지도·점검 현황

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
1. 신고사항 관리	가. 영업신고	· 영업신고 여부 · 즉석판매제조·가공대상 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	· 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
2. 영업자 준수사항 관리	가. 제조·가공식품	· 제조·가공식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하거나 영업장 외의 장소에서 판매하는지 여부		
	나. 가격표	· 가격표 부착여부 및 가격표대로 요금 받는지여부		
	다. 영업신고증	· 영업신고증 보관여부		
	라. 축산물	· 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용여부		
	마. 포획·야생동물	· 포획·야생동물 식품제조·가공 사용여부		
	바. 소비(유통)기한	· 소비(유통)기한 경과 제품 진열·보관·제조·가공 사용여부		
	사. 지하수	· 일부 항목 검사: 1년마다		
		· 모든 항목 검사: 2년마다		
		· 부적합 지하수 사용 여부		
3. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	· 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부 · 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병 등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	나. 위생교육	· 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	· 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
4. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	· 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부		
		· 비식용(공업용·사료 등) 농·수산물 등의 원료사용 여부		
		· 휴대반입품 사용 여부		
		· 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용여부		
		· 무등록·무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부		
		· 기준규격 부적합 원료 사용 여부		
		· 표시기준 위반 원료 사용 여부		
		· 첨가물사용기준 위반 여부(보존료,발색제,표백제 등)		
	나. 기준규격	· 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부		
		· 부패 변질원료 사용여부		
		· 흙·모래 등 이물혼입 여부		
		· 소비(유통)기한 경과 원료사용 여부		
	다. 원료 보관	· 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동여부		
	라. 수입원료	· 수입원료의 수입신고 여부		
		· 원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부		
		· 수입원료의 표시사항 적정여부		
	마. 용기·포장지	· 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부		
5. 제품관리 점검	가. 보관기준	· 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부		
	나. 소비(유통)기한	· 소비(유통)기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
6. 제품제조 관리	가. 제조과정	· 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책		
		· 영업신고 받은 제조방법 준수여부		
		· 허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부		
	나. 자가품질검사	· 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		· 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부		
		· 위탁검사 성적서 확인(위탁검사인 경우)		
7. 표시사항 점검	가. 표시사항	· 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 소비(유통)기한 설정의 적정성 - 임의 소비(유통)기한 변경 여부 - 배달 제품 및 선식제품 개별표시사항 기재여부		

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
7. 표시사항 점검	가. 표시사항	· 품목별 표시사항 적정여부		
		· 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부		
		· 소비(유통)기한 위·변조 여부		
	나. 기타사항	· 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)		
8. 시설기준 점검	가. 건축물	· 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		· 적절한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	· 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		· 원료처리실·제조·가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		· 바닥 내수처리 여부		
		· 환기시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	· 방충·방서시설 설치 여부		
		· 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
	라. 급수시설	· 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
		· 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
	마. 화장실	· 수세식 화장실 설치 여부		
	바. 창고	· 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부		
9. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	· 원료보관실·제조·가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		· 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	· 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부		
10. 기타 기계기구류 안전관리	다. 기타사항	· 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		
		· 보일러 내부 물 교환 주기 (주 2~3회) 이행여부		
	가. 보일러 내부	· 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부		
	나. 잔류수 배출	· 보일러 주변 청결유지 관리 여부		
10-1. 스팀(증기) 보일러	다. 기타사항	· 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
		· 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부		
10-2. 식용유지착유기	가. 착유기 등 관리	· 착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
10-2. 식용유지착유기	가. 착유기 등 관리	· 착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부		
		· 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-3. 고춧가루분쇄기	가. 분쇄기 관리	· 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		· 고추씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		· 작업종료후 청소 등 관리여부		
		· 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-4. 추출기안전관리	가. 추출기 관리	· 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		· 식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인		
		· 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-5. 압축공기 안전관리	가. 압축공기 관리	· 압축공기 여과 필터 주기적 교체 및 청결 관리 여부		
		· 식품에 직접 분사하는 경우 분사 공기의 검사 여부		
		· 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
점검자 종합의견				

※ 작성방법 : 점검결과는 O,× 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20

확인자

직책

성명

(서명)

점검자

직책

성명

(서명)

직책

성명

(서명)

✓ 이물 혼입방지를 위한 사전 예방하기

- **적용법조:** 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항) 및 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- **이물의 정의:** 정상 식품의 성분이 아닌 물질

구분	이물 예시
동물성 이물	절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등
식물성 이물	종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등
광물성 이물	흙, 모래, 유리, 금속, 도자기 파편

▶ 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니된다.

식품의 기준 및 규격(식약처고시 제2025-56호, 2025.8.26.)

- ① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물
- ② 오염된 비위생적인 이물
- ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물

* 다만 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제로 있어 정상적인 제조·가공 상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외

▶ 금속성 이물로서 쇳가루는 「식품의 기준 및 규격 고시」 제8.1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.

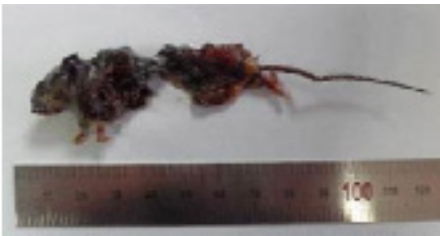
식품의 기준 및 규격(식약처고시 제2025-56호, 2025.8.26.)

✓ 발생 가능 문제점

- 각종 상해사고 발생의 높은 개연성
- 소비자 불만 클레임 발생 및 식품안전 불신

사례

튀김가루, 물엿에 쥐 이물 혼입



4 즉석판매제조·가공업 지도·점검

1. 즉석판매제조·가공 대상 식품

가. 식품제조: 가공업, 축산물가공업에서 제조·가공하는 모든 식품(통·병조림 제외)

나. 식품제조: 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품 또는 수입식품등 수입·판매업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매 제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품으로 다음에 해당하는 식품은 제외

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

2. 중점지도·점검 사항

신고 등 서류검토	- 영업신고 사항 준수여부 - 영업신고 변경사항 이행여부
원료 및 제품 점검	- 사용 적정여부 점검 - 소비기한경과제품 사용 진열여부 - 지하수 등 사용 시 먹는 물 수질기준 적합여부
품질관리 점검	자가품질사성적서 확인, 축산물 검사 여부
제조시설 점검	제조시설의 정상가동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 지하수 등 사용 시 먹는 물관리법에 의한 검사 여부
제조공정 점검	원료처리공정, 배합공정, 가압·가열 및 살균공정, 중간제품 보관 및 포장공정 등 점검 (유통기한 등)
개인위생 등	종업원의 건강진단 및 위생교육 여부

* 기타: 행정처분 사항 및 각종 지시사항 이행 여부

5 위생점검 및 위반 사례

· 위반사례 예시

업종명	즉석판매 제조·가공업	일반음식점	일반음식점	일반음식점	유흥주점영업
업소명	아000	무000	000짜장	0000주점	가000
처분명	과태료부과	과태료부과	영업정지	과징금부과	과태료부과
처분기간			2일(24/11/04~ 24/11/05)	(24/10/04~ 24/10/21)	
위반내역 분류	바. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우	나. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조·가공실·조리실·포장실 등의 내부를 청결하게 관리하지 않은 경우	3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입	10. 법 제44조제1항을 위반한 경우	너. 법 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 않은 경우
법적근거	법 제101조제2항 제1호 및 영 제67조	법 제101조제2항 제10호 및 영 제67조	법 제71조, 법 제72조 및 법 제75조	법 제71조 및 법 제75조	법 제101조 제4항3호
처분일자	2024-10-25	2024-10-24	2024-10-29	2024-10-02	2024-10-07
위반내용	조리 및 포장에 직접 종사하는 종업원에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니함(1차)	원료보관실, 조리장 위생불량(1차)	이물혼입(수세미 조각) 2차(2차)	일반음식점영업자가 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위(1차)(1차)	종업원(유흥접객원) 명부 비치, 기록 및 관리 의무 미준수(1차)

❖ [위생모, 마스크 미착용] 식품등의 위생적 취급기준 위반

- 위생모, 마스크 각각 과태료 20만 원



- 위생모, 마스크 각각 과태료 20만 원



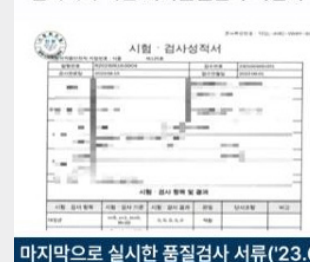
1) 추석명절 앞두고 위생안전 점검결과

총 5446 곳 점검 추석 성수식품 제조 수입 판매업체 위반 업체 88곳 적발

- 식품의약품안전처는추석 명절을 앞두고 17개 지자체와 함께 추석 성수식품을 제조·판매하는 업체 점검한 결과, 「식품위생법」과 「축산물 위생관리법」 등을 위반한 88곳을 적발
- 주요 위반내용은 ▲건강진단 미 실시(26곳) ▲위생적 취급기준 위반(13곳) ▲유통기한 경과 제품 보관·사용(9곳) ▲축산물업체 종업원 자체위생교육 미 실시(7곳) ▲표시기준 위반(6곳) ▲기타 위반*(27곳) 등입니다.
- * 서류 미작성(5곳), 자가품질검사 미 실시(4곳), 시설기준 위반(2곳) 등
- 적발된 업체에 대해서는 관할 지방식약청 또는 지자체가 행정처분하고 3개월 이내에 다시 점검해 위반사항 개선여부를 확인할 예정입니다.

❖ 자가품질검사(즉석판매제조·가공업)

제품제조일 기준 9개월마다 1회 이상 실시해야 하는 자가품질검사 미 실시



마지막으로 실시한 품질검사 서류('23.6.)

- 자가품질검사 대상, 자영업자 인지 필요



- 즉석판매제조·가공업 자가품질검사 대상 및 주기

검사 주기: 9개월마다 1회 이상 유형별 검사

검사 대상: 과자 및 빵류(크림 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료), 동물성가공식품류(추출가공식품), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류), 즉석조리식품(순대류), 신선편의식품, 간편조리세트, 유가공품, 식육가공품 및 알가공품)

- 식약처는 앞으로도 명절을 앞두고 제수용·선물용 식품 등을 소비자가 안심하고 구입할 수 있도록 지속적으로 점검 및 국민들께서 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품을 발견하는 경우 불량식품 신고전화 1399로 신고해 주시기 바랍니다.

❖ 세부 위생점검 위반내용 (즉석판매제조·가공업)

연번	업소명	소재지	위반유형
1	OO떡집	서울특별시 종로구	소비기한 경과제품 사용
2	OO떡집	인천광역시 연수구	표시기준 위반
3	OO떡방	대전광역시 중구	위생적 취급기준 위반
4	OO미감	울산광역시 북구	위생적 취급기준 위반
5	OO떡집	광주광역시 광산구	위생적 취급기준 위반
6	OO떡방	경기도 용인시	소비기한 경과제품 보관
7	OO참기름	대구광역시 서구	건강진단 미 실시
8	OO반찬	경상북도 울진군	소비기한 경과제품 보관
9	OO반찬	경상남도 진주시	건강진단 미 실시
10	OO마트	경상남도 사천시	보존기준 위반 (기타식품판매업)

소비기한 경과한 제품은 보관 및 사용하지 않기

- **적용법조:** 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항)
- **용어의 정의 및 표시 대상**
 - 소비기한: 식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 안전에 이상이 없는 기한

소비기한 영문명 및 약자 예시: Use by date, Expiration, EXP

화성시 A 업소

소비기한(舊 유통기한)이 11개월 경과한 냉동 절단꽃게 50kg 폐기용 미표시 보관



수원시 A 업체

유통기한이 22개월 지난 물엿 등 총 5종의 제품을 '폐기용' 또는 '교육용' 표시 없이 정상 식재료와 혼재 보관



식품위생법 위반 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금

2) 설 명절 앞두고 식품위생법 등 위반업체 110곳 적발

설 성수식품 제조·판매업체, 수입판매업체 등 총 5,968곳 점검

- 식품의약품안전처는 설 명절을 앞두고 17개 지자체와 함께 지난 1월 25일부터 29일까지 설 성수식품 제조·판매업체 등 총 5,968곳을 점검해 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」을 위반한 110곳을 적발
 - 이번 점검은 제수용이나 선물용 성수식품의 제조업체, 백화점·마트 등 판매업체 및 수입판매업체를 대상으로 실시
- 주요 위반내용은 ▲비위생적 취급(21곳) ▲건강진단 미실시(39곳) ▲축산물업체 종업원 자체위생교육 미실시(8곳) ▲서류 미작성(8곳) ▲시설기준 위반(8곳) ▲기타 위반사항*(26곳) 등
 - * 자가품질검사 미실시, 유통기한 경과제품 보관·사용 등
- 적발된 업체에 대해서는 관할 지방식약청 또는 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 3개월 이내에 개선여부를 확인할 예정
- 아울러 제수용·선물용 수입식품의 안전성 확보를 위해 1월 18일부터 1월 27일까지 실시한 수입통관 단계 정밀검사 (489건) 결과, 2건*이 부적합되어 모두 반송 또는 폐기 조치할 예정

❖ 식품위생 점검 위반유형 사례 (즉석판매제조가공업)

연번	업체명	소재지	위반유형
1	OO떡집	서울특별시 중구	건강진단 미실시
2	OO 떡	강원도 춘천시	건강진단 미실시
3	OO 떡	울산광역시 남구	건강진단 미실시
4	OO방아간(식품제조업)	충청북도 옥천군	위생적 취급기준 위반
5	OO떡전문점(식품제조업)	전라북도 전주시	위생적 취급기준 위반
6	OO식품(식품제조업)	전라남도 영광군	건강진단 미실시
7	OO떡방앗간	제주특별자치도 제주시	가격표 미게시

3) 가을나들이 철 다중이용 식품취급업소 점검 결과

총 6,405곳 점검... 「식품위생법」 위반 업체 20곳 적발

- 식품의약품안전처는 단풍 탐방 등 가을 나들이 철을 맞아 공원, 터미널 등의 다중이용 식품취급업소 총 6,405곳을 점검한 결과, 「식품위생법」을 위반한 20곳(0.3%)을 적발
 - 이번 점검은 17개 지자체가 지난 10월 23일부터 30일까지 전국에 있는 국·공립공원, 관광·유원지, 터미널 등지에서 영업 중인 음식점 등을 대상으로 위생 점검을 실시
- 주요 위반 내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(4곳) ▲위생적 취급기준 위반(3곳) ▲건강진단 미실시(10곳) ▲시설기준 위반(2곳) ▲영업허가증 미보관(1곳) 등
 - 이번에 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정
 - 아울러 나들이 철 소비가 증가할 것으로 예상되는 김밥, 어묵, 떡볶이 등 식품 436건을 수거하여 검사한 결과, 검사가 완료된 142건은 모두 적합

❖ 식품위생점검 위반업체 현황 (식품제조가공업, 가나다 순)

연번	업소명	소재지	위반유형
1	**미서	서울특별시 강서구	위생적 취급기준 위반
2	**마루	서울특별시 구로구	품목제조변경보고 미실시
3	**식품	인천광역시 서구	위생적 취급기준 위반
4	**시루	대전광역시 서구	위생적 취급기준 위반
5	**식품	경기도 양주시	위생적 취급기준 위반
6	**식품	경기도 포천시	자가품질검사 미실시
8	**떡집	전라남도 영광군	건강진단 미실시
9	**떡방	제주특별자치도 제주시	원료수불부 미작성
7	OO떡방앗간	제주특별자치도 제주시	가격표 미게시

❖ [식품접객업] 무신고 소분 제품 사용·무표시 제품 보관

- 무신고 소분 제품 / 무표시 제품 보관



무표시 제품 냉장고 내 보관

- 무신고 소분 건어포류 조리 원료 사용 금지



4) 식약처, 누리 소통망(SNS) 무허가 식품 판매 점검 실시

영업신고 없이 가정에서 만든 식품 판매도 위법... 소비자 구매 주의 당부

- 식품의약품안전처는 누리 소통망(SNS)을 통해 무허가 식품이 판매된다는 정보가 있어 지속 점검을 실시해 판매자 계정(ID 등) 및 무허가 제품을 식약처 누리집에 공개할 예정이며 개인 간 거래를 통해 무허가 제품을 구입하지 말 것을 당부
- 인스타그램, 페이스북, 유튜브 등 누리 소통망에서 제조자 및 제품정보 없이 사진만 게시하여 판매하는 제품은 실제 운영자(판매자)를 특정하기 어려우며 원재료, 유통기한 등 안전성과 위생관리 여부가 확인되지 않는 무허가 제품*인 경우가 많음.

☑ 사례

영업등록 없이 가정집에서 쿠키를 제조하여 인스타그램에서 판매한다는 신고가 있어 확인한 결과, 무신고 제품으로 적발되어 고발 조치(「식품위생법」 위반으로 3년 이하 징역 또는 3천만 원 이하 벌금)

- 이에 식약처는 식품 판매자의 영업등록 여부, 제품명, 원재료 등을 비공개 메시지(DM*)를 발송하거나 댓글 문의 등을 통해 확인할 예정이며, 영업등록이 확인되지 않는 제품은 대국민 공개하고 위법사항이 확인되면 고발 조치할 예정
- * DM(Direct Message): 누리 소통망(SNS)에서 개인적으로 주고받는 비공개 메시지
- 또한, 수거·검사도 병행하여 부적합 식품은 회수·폐기 할 예정

- 누리 소통망에서 식품을 판매 또는 구매 시 주의가 필요합니다.
 - 식품을 제조하여 판매하려는 영업자는 해당 지자체에 식품제조·가공업이나 즉석판매제조·가공업 등의 영업등록(신고)을 하고, 위생적인 환경에서 기준·규격에 적합한 제품을 제조·판매하여야 함.
 - 또한, 제품에는 업체명(소재지), 제품명, 원재료, 유통기한 등 정확한 정보를 표시
 - 식품을 구입하려는 소비자는 해당제품 제조자의 영업등록 여부, 유통기한 등 관련 정보를 반드시 확인하시기 바라며, 영업등록 등 여부는 식품안전나라 누리집(홈페이지)에서 확인
- * 식품안전나라 누리집(홈페이지) > 업체 및 제품정보 검색 > '업체명' 입력

✓ 무허가(무등록, 무신고), 무표시 제품 사용하지 않기

- **적용법조:** 「식품위생법」 제4조(위해식품 등의 판매 등의 금지), 「식품위생법」 제37조(영업허가 등), 「식품표시광고법」 제4조
- **적용대상**

구분	영업 대상	해당 기관
허가	식품조식처리업	지방식약청
	단란주점영업 / 유흥주점영업	시·군·구청
등록	식품제조·가공업 / 식품첨가물제조업 / 공유주방 운영업	시·군·구청
	식품제조·가공업(주료)	지방식약청
신고	즉석판매제조·가공업 / 식품운반업 / 식품소분·판매업 / 식품냉동·냉장업 / 요가·포장류제조업 / 식품접객업 영업	시·군·구청

- **용어의 정의**
 - **무허가 식품:** 제조·가공업으로 허가받지 않은 시설에서 만든 원료 및 식품
 - 영수증 발급이 불가한 곳에서 농산물 및 임산물 구매
 - 식품제조·가공업으로 허가 받기 전의 시설에서 만든 식품
 - 한글표시가 된 포장지(또는 서류)가 없는 수입 식품
 - 지인이 제조한 식품(김치, 장류 등)
 - **무표시 식품:** 허가받은 시설에서 제조한 제품이지만 식품 표시사항이 없는 원료 및 식품
 - ▶ **표시대상 예외 식품:**
[예시] 마늘, 생강 등 1차 농산물(원재료 형태가 그대로 보존되어 있는 경우)
 - ▶ **표시대상인 원료 및 식품:**
[예시] 시중에서 구입한 다진 마늘
 - ▶ **표시가 없는 직접 제조식품:**
[예시] 마늘 구입 후 다진 마늘 제조(단, 구매영수증 구비 시 사용 가능)

5) 식품위생법 위반 사례

식품위생법 제 40조(건강진단)

1. 종업원 건강진단 미 실시

- 🔥 **단속과정**
 - 경기 00시 소재 일반음식점인 △△양꼬치는 주로 양꼬치 등 중국음식을 판매하면서 음식조리, 서빙 등에 종사하는 종사자 4명 중 3명이 건강진단을 받지 않은 상태였으며, 영업자는 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시킨 사실 확인

- 📄 **위반법령**
 - 건강진단 미 실시: 법 제40조(건강진단)

- 📊 **처분기준**
 - [행정처분]**
 - 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자(종업원 수가 4명 이하인 경우로서 대상자 1/2 이상 위반): 과태료300만원
 - 건강진단을 받지 않은 종업원: 과태료 10만원

| 식품표시광고법 위반: 식품제조·판매 업체 48곳 점검

경남도 특별사법경찰은 질병 예방·치료 효능 광고, 원재료 함량 미표시 등 6개소 13건 적발

- 천마, 녹용, 산삼 등 원료사용 식품제조·판매 업체 48곳 점검
 - 질병 예방·치료 효능 광고, 원재료 함량 미표시 등 6개소 13건 적발
- 위반사례를 보면 A업체는 고령층 대상 홍보관에서 산삼이 혈압·당뇨병 개선과 항암효과 등이 있다고 표시되어 있는 인세물을 제작해 부당광고로 적발되었다.

이번에 적발된 위반 업소에 대해서는 최대 10년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금에 처해지고 관할 관청으로부터 영업정지 등 처분도 뒤따를 계획이다.

* 식품안전 관련 위반 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해서는 불량식품 신고전화 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고



2. 제조한 식품을 판매목적으로 하는 자에게 판매(즉석판매제조가공업)

인터넷 쇼핑 판매자에게 참기름을 판매한 즉석판매제조가공업자

단속과정

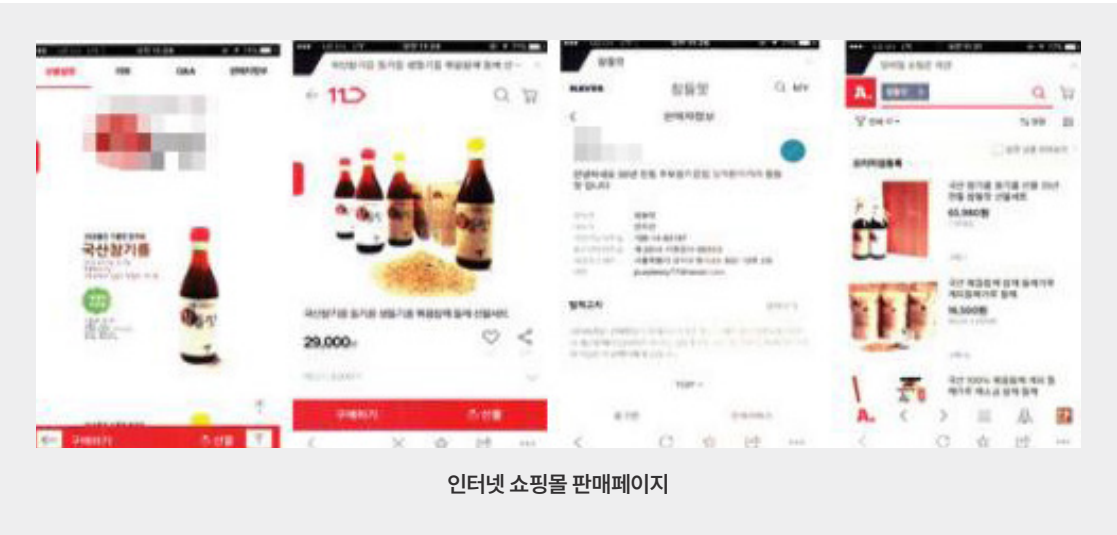
- 서울 OO구 소재 즉석판매제조가공업체인 △△기름집은 참기름, 볶음참깨 등을 제조하여 업소를 방문하는 소비자에게 판매하면서
- 약 2년6개월간 인터넷 쇼핑몰에서 참기름, 볶음참깨 등을 판매하는 사업자에게 직접 제조·가공한 참기름 등을 판매한 사실 확인
- 인터넷 쇼핑몰에서 저가로 판매되는 들기름 업체를 방문하여 조사하던 중 인터넷에서 판매 하는 판매자와 실제 제조하는 제조자가 상이하여 제조자의 영업신고사항을 확인, 즉석판매 제조가공업임을 확인하고 적발

위반법령

판매자에게 제조한 식품 판매: 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

처분기준

[행정처분]
판매자에게 제조한 식품 판매: 영업정지 15일



3. 영업장 면적 변경 미신고

단속과정

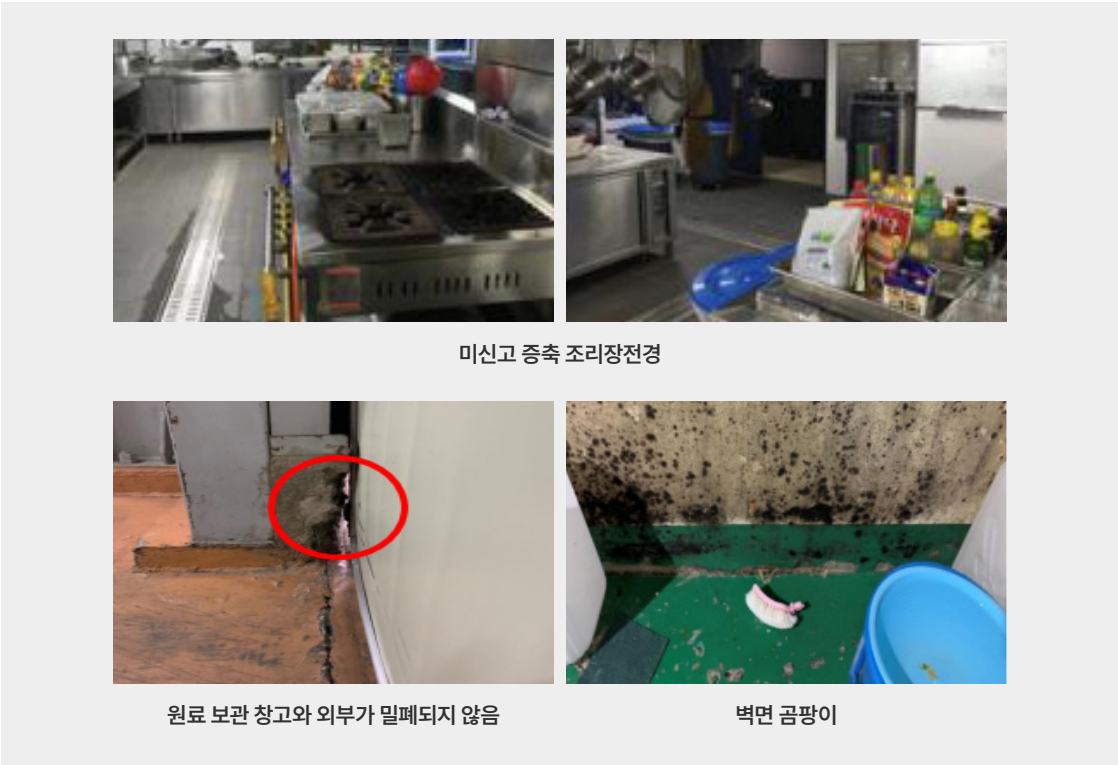
- 제주 OO시의 △△호텔 내 무신고 영업장에서 음식을 조리한다는 정보에 따라 조사한 결과, 최초 영업신고 시 1층 조리장 및 홀만 일반음식점으로 영업신고하였으나, 조리장이 협소하다는 이유로 지하 1층에 조리장을 추가로 설치하고 확장운영하였음에도 관할관청에 신고하지 않고 영업한 사실 확인.
- 동 호텔에서 운영 중인 1층과 지하1층 조리장은 업소명 대표자 및 조리 종사자가 동일하며, 지하 1층에서 조리한 음식은 1층 홀의 뷔페에 제공되어 손님들이 취식하고 있음

위반법령

영업장 면적 변경 미신고: 제37조(영업허가 등)

처분기준

[행정처분]
영업장 면적 변경 미신고: 시정명령



원료 보관 창고와 외부가 밀폐되지 않음

벽면 곰팡이

4. 무신고 즉석판매제조가공업

무신고 제조한 호두파이를 소비자에게 판매한 영업자 적발

단속과정

- 서울 000구 소재 가정집에서 영업신고없이 5년간 호두파이 등을 제조하여 SNS를 통해 광고·판매한다는 정보에 따라 조사한 결과,
- 영업자는 자택에 오븐, 밀대 성형틀 등 제조설비·기구를 갖추고 밀가루, 호두 등을 원료로 호두파이와 같은 빵류 제품을 제조하였으며, 자신의 SNS(트위터 등)에 메뉴판과 사진 등 홍보글을 게시하여 소비자들로부터 주문받는 방법으로 개인 소비자에게 직접 전달하거나 택배로 배송하여 판매한 사실 확인
 - 해당 영업자는 직접 또는 택배로 최종소비자에게 전달하였기에 무신고 즉석판매제조가공업 영업 적용.

위반법령

무신고 즉석판매제조가공업 영업: 법 제37조(영업허가 등)

처분기준

[벌칙]
무신고 즉석판매제조가공업 영업: 법 제37조(영업허가 등)



SNS에 게시한 메뉴판



SNS에 게시한 홍보글

5. 소재지 변경 등록 미실시

단속과정

- 인천 00구의 한 업체가 식품제조가공업 영업 등록없이 뼈와 고기를 가공하여 일반음식점에 납품 한다는 정보에 따라 조사한 결과,
- 기존에 식품제조가공업 영업등록한 업체가 임의 이전한 소재지에서 소재지 변경 등록을 관할관청에 하지 않은 상태로 10일간 '뼈 해장국(유형: 즉석조리식품)'을 1,656kg 생산하여 식자재유통업체에 1,170kg 판매한 사실을 확인
 - 업체 대표자의 진술에 따르면, 거래처의 물품 공급 요구에 대해 처음에는 생산현장이 공사중이어서 생산이 불가하다고 알렸으나, 거래처의 지속적인 요청에 따라 영업등록사항을 변경하지 않고 생산시 꼭 필요한 가스공사가 완료된 시점부터 제품을 생산 및 판매함.

위반법령

소재지 변경 등록 미실시: 제37조(영업허가 등)

처분기준

[행정처분]
소재지 변경 등록 미실시: 영업등록 취소



현장 사진(돼지뼈 절단 등 전처리)



뼈 해장국 제품사진

6. 보관기준 위반

비오는 야외에 보관·방치한 '붕어빵 팔앙금' 등 제조업자 적발

단속과정

겨울철 간식 중 붕어빵의 원료를 전문으로 생산하는 △△식품(강원 ○○시 소재)에 대한 현장 조사 결과, 생산이 완료된 '붕어빵 팔앙금', '★★잉어빵 슈크림앙금' 주차장 등 야외에 비를 맞으며 방치 중임을 확인

- 팔앙금과 슈크림앙금이 생산 포장 한 후, 뜨거운 상태로 포장하기 때문에 온도를 낮출 목적으로 냉각 중이라고 하였으나, 점검 당일 비가 오는 날씨와 야외 주차장 등에 상당량을 방치 한 사실에 대하여는 답변을 하지 못함.

위반법령

보관기준 위반: 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

처분기준

[행정처분]

보관기준 위반: 영업정지 7일



보관기준 위반 팔앙금



보관기준 위반 슈크림앙금



제조설비 등 청결 상태 불량

식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

7. 식품첨가물(색소) 사용기준 위반

빵류에 사용할 수없는 첨가물(색소) 사용업체 적발

단속과정

서울 ○○구 소재 식품제도가공업체인 △△공장은 빵류인 ☆☆롤케이크'등 8개 품목을 생산하면서 빵류에는 사용할 수 없는 식품첨가물인 식용색소적색 제2호가 포함된 적색, 보라색 색소를 사용하여 제조한 후 7개 음식점 지점에 판매함.

- 또한 △△△공장에서 만든 롤케이크 제품을 동일 대표자가 운영하는 식품접객업소에 판매하면서 표시사항을 전부 미표시한 상태로 판매한 사실 확인
- 식품접객업소에 대하여 한글표시사항 전부 미표시한 제품을 판매목적으로 진열 보관하고, 소비자에게 판매한 사실 추가 확인.

위반법령

- 첨가물 사용기준 위반: 법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 표시사항 전부 미표시: 법 제10조(표시기준)

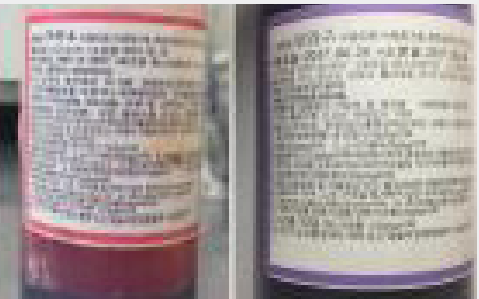
처분기준

[행정처분]

- 첨가물 사용기준 위반: 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
- 표시사항 전부 미표시: 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기



첨가물 사용기준 위반 및 표시기준 위반 제품 진열 사진



빵류에 사용할 수 없는 첨가물
- 식용색소적색 제2호를 포함한 적색, 보라색 색소

8. 종사자 위생모 미착용, 칼도마 용도별 미구분 사용

종사자 위생모 미착용, 칼·도마 용도별 미구분 사용

단속과정

대전 O구 소재 일반음식점인 △△△△칼국수는 칼국수 등의 메뉴를 조리하여 판매하면서

- 조리장 내 종사자가 위생모를 착용하지 않고 조리하고 있었으며, 칼도마를 육류 어류 채소류로 구분하지 않고 혼용하여 사용한 사실 확인

위반법령

위생모 미착용, 칼도마 미구분: 법 제3조(식품 등의 취급)

처분기준

[행정처분]

- 종사자 위생모 미착용: 과태료 20만원
- 칼도마 미구분 사용: 과태료 50만원



종사자 위생모 미착용



칼·도마 미구분 사용



취 배설물이 발효실 내 보관하던 원료에서 발견됨 / 제조장 천장 거미줄 발견