

2026 소비자식품 위생감시원 교육교재



소비자식품
위생감시원으로
임하는 자세



- 1** 식품안전의 파수꾼으로 긍지와 자부심을 가지고
위해식품 근절과 지도·계몽에 성실히 임한다.

- 2** 식품안전상의 위해요인을 사전에 차단하고 시정·개선하는데
최선을 다한다.

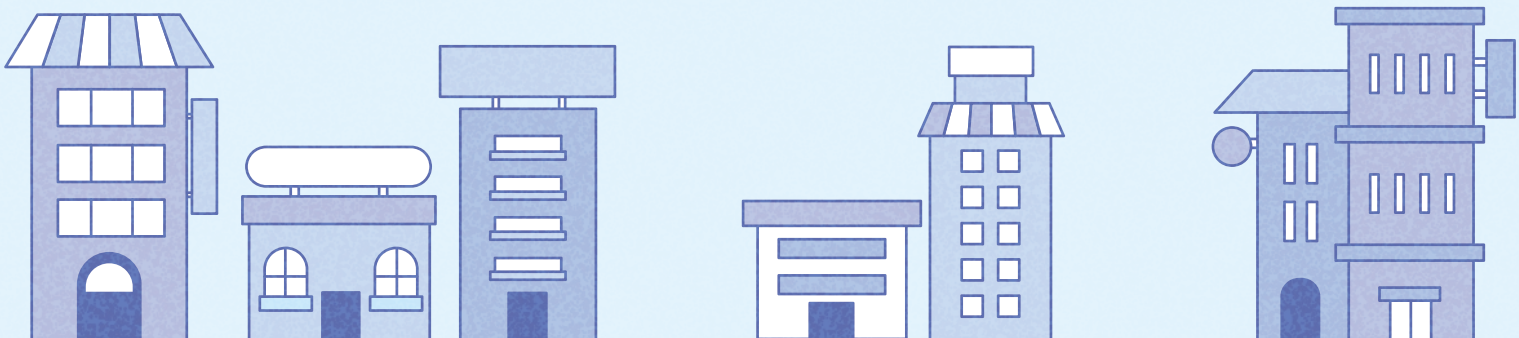
- 3** 영업소의 의견을 최대한 수렴하고, 위반 사항에 대하여는
상대방이 납득할 수 있도록 관계규정 등을 자세히 설명하여
재 적발 되지 않도록 지도·계몽 한다.

- 4** 지도·계몽 시 언행을 공손히 하며 품위유지에 노력한다.

- 5** 업무와 관련한 어떠한 유혹도 과감히 배격하며, 단속계획 등이
누설되지 않도록 보안을 유지한다.

- 6** 업소의 출입·검사 시 반드시 소비자식품위생감시원증을 제시하고
방문목적을 밝힌다.

- 7** 동료 간에 협조하여 지도·계몽 시 영업자와의 대화 창구를 일원화하고
규정과 절차에 따라 신속·정확하게 행동한다.





2026 소비자식품 위생감시원 교육교재

CONTENTS

I. 소비자식품위생감시원 운영

1. 소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉	07
2. 소비자식품위생감시원 업무수행 등 안내	08
3. '26년 점검 기본방향	15

II. 식품위생감시 기본 요령

1. 식품위생감시 개요	17
2. 식품 등의 위생감시 요령	18
3. 식품접객업체 안전관리	20
4. 식품 유통·판매업체 등의 안전관리	27
5. 식품제조·가공업체 안전관리	29
6. 즉석판매제조·가공업체 안전관리	30
7. 식품등의 표시 등 관리	31
8. 위생 취약분야 안전관리(시장, 축제, 공유주방, 무인식품)	36
9. 건강기능식품제조업체 안전관리	40
10. 식중독 예방관리	42
11. 음식점 위생등급제	50
12. 온라인 부당광고 안전관리	52

Ⅲ. <참고 1> 식품위생법 위반사례

1. 식품위생법 위반사례	61
---------------	----

Ⅳ. <참고 2> 업종별 지도·점검표

1. 식품제조·가공업체	76
2. 건강기능식품(제조·판매)업체	81
3. 즉석판매제조·가공업체	85
4. 식품접객업체	89
5. 전통시장 점검표	94
6. 식품유통·판매업체	98
7. 식품자동판매기	102
8. 무인식품취급시설	103
9. 식품등의 온라인 부당광고	104

소비자식품위생감시원 운영



-
1. 소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉
 2. 소비자식품위생감시원 업무수행 등 안내
 3. '26년 점검 기본방향



1

소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉

1

근거법령 등

가. 「식품위생법」제33조 및 같은법 시행령 제18조

나. 「소비자식품위생감시원 운영 규정」(식약처 고시 제2016-108호, 2016.10.4.)

※ 「건강기능식품에 관한 법률」제38조에 따른 소비자건강기능식품위생감시원은 동 규정을 준용

2

자격

가. 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 교육과정을 마친 자(최소 4시간 이상)

※ 「소비자식품위생감시원 운영 규정」제3조(소비자감시원 교육과정) 등

나. 「식품위생법 시행령」제16조제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자

- 위생사, 식품기술사·식품기사·식품산업기사·수산제조기술사·수산제조기사·수산제조산업기사 또는 영양사
- 「고등교육법」제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학분야의 학과 또는 학부를 졸업한 자 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 자
- 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받거나 제2호와 같은 과정을 졸업한 것으로 식품의약품 안전처장이 적당하다고 인정하는 사람
- 1년 이상 식품위생행정에 관한 사무에 종사한 경험이 있는 사람

3

위촉 및 해촉

가. 위촉

- 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 식품위생관리를 위하여 「소비자기본법」제29조에 따라 등록된 소비자단체의 임직원 중 해당 단체의 장이 추천한 자나 식품위생에 관한 지식이 있는 자를 소비자식품위생감시원으로 위촉할 수 있음

나. 해촉

- 추천받은 소속 소비자단체에서 퇴직하거나 해임된 경우
- 직무와 관련하여 부정한 행위를 하거나 권한을 남용한 경우
- 질병, 부상 등의 사유로 직무수행이 곤란하게 된 경우



2

소비자식품위생감시원 업무수행 등 안내

1

소비자식품위생감시원의 업무범위

가. 임기 : 2년

- * 활동실적 등을 고려하여 본인 및 소속단체장의 동의를 얻어 2년 단위로 연장 가능
- * 위촉기관의 요청에 무단 불참하지 않도록 주의(5회 이상 시 재위촉 되지 않을 수 있음)

나. 활동지역 : 위촉기관의 관할 구역 내 활동 원칙

- * 합동단속 등과 같은 행정응원 요청에 따라 업무 지원을 하는 경우 관할구역 외 활동 가능

다. 소비자식품위생감시원의 직무

- 식품접객업을 하는 자에 대한 위생관리 상태의 계도에 관한 사항
- 유통 중인 식품 등의 표시기준 또는 허위표시·과대광고 금지의 위반행위에 관한 신고 또는 자료 제공
- 식품위생감시원이 행하는 식품 등에 대한 수거 및 검사 지원
- 식품접객업소에 대한 영업정지 등의 행정처분 이행여부 확인 지원
- 코로나19 등 감염병 발생에 따른 종사자 마스크 착용, 손소독(손씻기), 거리두기 등 방역수칙 점검 지원(식약처 식품관리총괄과-1459호(2020.10.2.)참조)

2

소비자식품위생감시원의 활동비 지급

가. 활동수당 : 1일 50,000원 범위 내에서 지급

- * 1일 4시간 이상의 활동에 한하여 1인당 연간 100일 범위 안에서 지급

나. 활동비 지급은 계좌입금이 원칙

3

개별 활동에 따른 위반제품 신고 및 증거제품비 청구

가. 소비자식품위생감시원 개별 활동 등에 따른 허위·과대광고 등 위반사항 적발 시

- ‘위반제품신고서’ [서식1]를 작성하고 증거제품과 함께 소속기관에 제출(신고). 이때, 증거제품을 소비자식품위생감시원이 유상 구입한 경우 ‘위반내용신고서’ [서식1]에 ‘증거제품비청구서’ [서식2]와 영수증을 첨부하여 소속기관에 제출

나. 증거제품 구입비 지원

- 소비자식품위생감시원은 ‘증거제품비청구서’를 ‘위반제품신고서’에 첨부 하여 청구
- * 증거제품 구입비는 1인당 월 10만원 범위 이내에 한하여 지원

4

식품접객업소 단독 출입 절차와 방법

- 가. 식품접객업소 단독 출입 신청서 [서식3] 제출 : 관할 기관장
- 나. 관할기관 : 출입목적, 점검업소의 선정 등의 타당성 검토 후 관할 기관장이 식품접객업소 단독 출입 승인서 발급
- 다. 단독 출입 : 식품접객업소 단독 출입 승인서 [서식4], 신분 표시하는 증표(소비자식품위생감시원증)및 조사기간·조사범위·조사담당자·관계 법령 등이 기재된 서류[서식5]를 영업자에게 제시
 - * 단독 출입 승인을 받고 출입한 경우 승인내용을 벗어난 업무를 수행 할 수 없음

5

교육 훈련

- 가. 위촉 교육 : 「식품위생법 시행령」제16조제2항제1호부터 4호까지 정하고 있는 자격에 해당되지 않는 경우 실시(최소 4시간 이상)
- 나. 정기 교육 : 반기별 실시
- 다. 직무 교육 : 직무 수행 시 마다 실시
- 라. 주요 교육 내용
 - 소비자식품위생감시원의 임무 및 활동요령
 - 식품안전관리정책방향 및 주요시책
 - 지역식품안전관련 현안사항 및 대책
 - 업종별·분야별 식품위생감시 기본 요령
 - 위해식품 식별요령
 - 식중독 예방 관리
 - 검체의 채취 및 취급방법
 - 기타 식품관련 분야 법령·제도 등
- 마. 「식품위생법 시행령」제18조제4항에 따라 직무수행 전 교육을 하여야 하며, 부득이한 사정으로 소비자 식품위생감시원이 교육에 참석하지 못하는 경우 대체교육을 진행하고 그 결과를 기록 및 관리하여야 함

[서식 2]

(예시) 증거제품비청구서

청 구 금 액	원정 (₩:)
청 구 내 역	
증 거 목 적	

소비자식품위생감시원 운영 관련규정에 의거 증거 제품비를 청구합니다.

년 월 일

청구인(소비자식품위생감시원)

주 소:

성 명: (인)

식품의약품안전처장, ○○지방식품의약품안전청장, ○○시·도지사,

○○시·군·구청장

귀하

※ 구비서류

1. 증거제품 등의 영수증

[서식 3]

(예시) 식품접객업소 단독 출입 신청서

소비자 식품위생감시원	① 소속(단체명)		② 성 명	
	③ 생년월일		④ 전화번호	
	⑤ 주 소			
⑥ 출입 기간	년 월 일부터 년 월 일까지			
⑦ 출입 업체 및 선정사유				
⑧ 출입 목적				

「식품위생법」 제33조제6항, 같은 법 시행령 제18조제7항 및 같은 법 시행규칙 제32조에 따라 위의 소비자식품위생감시원이 식품접객영업자의 영업장소에 단독 출입을 신청합니다.

년 월 일

신청인 소속 성명 (인)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

[서식 4]

(예시) 식품접객업소 단독 출입 승인서

소비자 식품위생감시원	① 소속(단체명)		② 성 명	
	③ 생년월일		④ 전화번호	
	⑤ 주 소			
⑥ 출입 기간	년 월 일부터 년 월 일까지			
⑦ 출입 업소				
⑧ 직무수행범위				

「식품위생법」 제33조제6항, 같은 법 시행령 제18조제7항 및 같은 법 시행규칙 제32조에 따라 위의 소비자식품위생감시원이 식품접객영업자의 영업장소에 단독 출입하는 것을 승인합니다.

년 월 일

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장

직인

소비자식품위생감시원 업무 수행 시 제시 서류

식품위생법(법 제33조제6항 및 같은법 시행령 제18조제7항)에 따라
소비자식품위생감시원 활동을 수행하고자 하오니 조사에 협조해 주시기 바랍니다

1. 조사목적

- (예시) 식품접객업자의 식품위생법령 준수 여부 등 지도·점검을 통해
식중독 예방 등 소비자에게 안전한 조리식품 제공

2. 조사기간 및 대상

- 2025. 00. 00. ~ 00. 00.(0일간) / 00구청 관할 음식점

3. 조사의 범위 및 내용

- 음식점 옥외가격 표시제 준수여부, 영업신고 준수여부 등

4. 소비자식품위생감시원 성명 및 위촉기관

- 000 / 00지방식품의약품안전청 (또는 000도)

5. 소비자식품위생감시원의 소속 단체

- 000000

6. 그 밖에 해당 조사에 필요한 사항

- 기타 필요사항 기재



소비환경 변화에 대응하여 국민 건강을 위한 식품 안전관리 강화



전략

- 1 배달음식, 가정간편식 등 온라인 식품 및 무인판매·편의점 등 관리강화
- 2 명절, 나들이철 등 시기·계절별 성수식품 집중 점검
- 3 키즈카페, PC방 점검 등 위생취약시설에 대한 안전관리 강화



주요 점검 분야 및 항목

비대면(배달, 무인 등) 소비 식품	시기·계절별 성수 식품	위생 취약 시설
<ul style="list-style-type: none"> 배달음식점 배달앱 등록 음식점 내 위생불량 등 행위 집중점검 가정간편식 제조·판매업체 도시락, 가정간편식, 밀키트 등 제조업체 등 무인 식품취급시설 무인 편의점·카페 등 집중점검 프랜차이즈점·편의점 위생적 취급기준, 소비(유통)기한 경과제품 사용 등 집중 점검 식품 운송차량 및 물류센터 냉동·냉장식품 온도관리 준수 여부 등 집중 점검 	<ul style="list-style-type: none"> 설·추석 명절 한과류, 건강기능식품, 농·축·수산물(햇과일, 쇠고기, 조기 등) 봄·가을 신학기 학교집단급식소, 학교매점, 학교 주변 분식점, 문방구 등 봄·가을 행락철 고속도로휴게소, 기차역, 공항, 국·공립공원, 유원지 휴가철(하절기, 동철기) 워터파크, 해수욕장, 스키장, 눈썰매장, 아이스링크장 등 김장철 젓갈류, 고춧가루, 절임배추 등 성탄절·연말연시 케이크, 아이스크림케이크 등 	<ul style="list-style-type: none"> 키즈카페, 애견동물카페 시설기준(분리 여부), 위생적 취급기준, 소비기한 경과 원료 등 노인·장애인·산모 이용시설 위생적 취급기준, 종사자 건강진단, 소비기한 경과 원료 등 PC방, 스크린골프장, 만화카페 무신고 영업, 위생적 취급기준 준수 여부 등 반복 및 고의·상습 위반업체 법령 재위반, 소비(유통)기한 위·변조, 유통기한 경과원료 사용 등

II

식품위생감시 기본 요령



1. 식품위생감시 개요
2. 식품 등의 위생감시 요령
3. 식품접객업체 안전관리
4. 식품유통판매업체 등의 안전관리
5. 식품제조·가공업체 안전관리
6. 즉석판매제조·가공업체 안전관리
7. 식품등의 표시 관리(소비기한)
8. 위생 취약분야 안전관리(전통시장, 지역축제, 공유주방, 무인판매점)
9. 건강기능식품제조업체 안전관리
10. 식중독 예방관리
11. 음식점 위생등급제
12. 온라인 부당광고 안전관리



II. 식품위생감시 기본 요령

1

식품위생감시 개요

1

식품위생의 개념

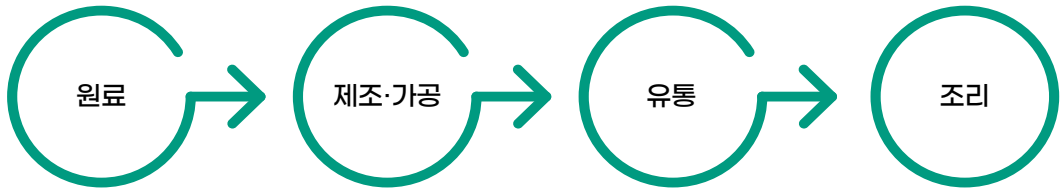
식품, 식품첨가물 및 기구용기포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생

2

식품위생감시의 개념

일정한 기준에 대한 특정사실의 상황을 식품위생감시원이 검사하고 평가하는 과정

가. 협의(狹義) : 식품위생감시원이 식품영업장소, 시설에 출입·검사 또는 수거·검사



나. 광의(廣義) : 식품 등의 생산·제조·가공·조리로부터 소비자에게 도달되어, 섭취되기까지의 전 과정에 대하여 위생상·안전상 위해방지과 영양의 질적 향상을 도모하기 위하여「식품위생법」에 정하여진 준수 사항 이행 상태를 확인·지도·단속·계몽하는 모든 활동



3

식품위생감시의 필요성

가. 식품사고 예방을 위한 사전예방

나. 국민의 관심 증대로 식품위생의 안전상 지도감시 역할 요구 증가

다. 소비자의 식품선택에 대한 안전한 수단 확보

라. 국민에게 보다 안전한 식품공급, 식품선택의 기회 제공에 대한 노력 필요

4

식품위생 감시방법

가. 현장 확인조사

- 식품위생감시원이 현장을 직접 출입
- 영업자 또는 대리인 등의 입회 또는 안내에 따름
- 조사항목 : 허가(등록·신고·보고포함)관계, 원료 및 식품 등(식품·식품첨가물·기구 또는 용기·포장) 적법성과 적정사용, 제조·가공과정, 영업자의 준수사항 준수여부, 포장지 등의 표시사항 및 광고 등을 확인

나. 수거검사

- ✔ 위생상의 안전성이 의심되는 식품 등을 수거 후 원료의 안전성 및 적정성 여부, 완성된 식품의 기준 및 규격 적합여부를 검사
- ✔ 수거과정에서 반드시 영업자 또는 대리인이 입회
- ✔ 입회자가 수거 제품의 봉인과정과 수거내용 등을 기술한 수거증에 확인 서명

다. 온라인 광고 점검

- ✔ 식품, 건강기능식품 등을 온라인으로 판매하는 게시물에 대하여 허위·과대광고 및 부당한 표현 사용 여부 점검
- ✔ 증빙자료 : 허위·과대광고 등 부당한 표현(글, 문장, 도안 등), 위반업체 또는 게시자(판매자) 정보, URL주소, 점검(적발)시각 등

2

식품 등의 위생감시 요령

1

식품 등의 위생감시 절차 및 방법

가. 감시 일반사항

- ✔ 식품이 원인이 되어 일어나는 위생상의 위해를 방지하기 위하여 식품의 채취, 제조·가공, 조리로부터 판매·소비에 이르기까지 전 과정에 대한 안전성 확보
- ✔ 눈에 띄기 쉬운 표면적인 감시뿐만 아니라 해당 식품의 원재료, 제조·가공방법, 사용 식품첨가물 적정성, 종류, 보관 온도 등을 철저히 확인
- ✔ 과거의 위반사례, 식중독의 원인별 사례분석 등도 감안하여 업종별, 식품별 감시기술을 충분히 착안하여 조사

나. 감시활동에 임하는 자세

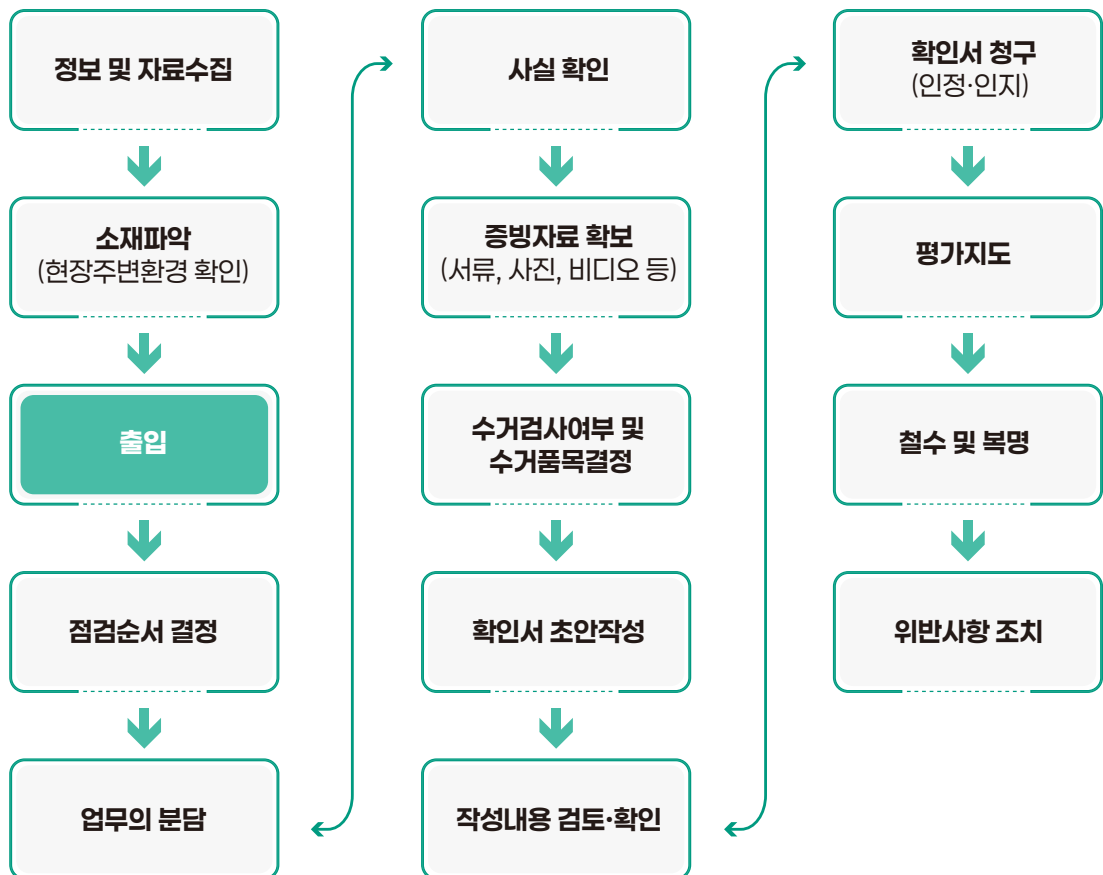
- ✔ 단정한 용모, 예의바르고 정중한 태도를 유지하고, 단속정보 유출방지 등의 마음가짐과 맡은바 임무를 수행하여야 한다는 책임 의식을 갖추어야 하며, 감시활동의 특성상 오해소지가 많은 민원 발생을 억제하고 공정성을 확보한다.
- ✔ 감시원증 제시하고, 업소 등에 조사목적, 조사법령 등이 기술된 서류를 제시한다.
- ✔ 업소 측에서 담당자 등이 안내할 때까지 기다린다.
- ✔ 적발보다는 지도·계몽 위주로 하되 실질적인 단속을 실시한다.
- ✔ 위반사항에 대한 행정처분 양형 등을 충분히 설명 후 확인서를 징구하고 향후조치(청문 등 진행절차) 방안을 설명해 준다.

- 확인서 서명날인을 거부할 때에는 증거서류 등을 확보한 후 조용히 철수하여 사직당국에 고발 등 후속조치에 대비한다.
- 용어 사용에 주의한다(고압적인 행동, 말투 등)
- 조사·확인이 끝난 후 담당자 및 관계인과 조사·확인사항 등에 대하여 토의·평가를 거쳐 시정 또는 개선할 수 있도록 지도한다.

다. 지도·점검 요령

- 사전에 부여된 식품 등의 위생감시 대상 업소 또는 식품 등의 종류 및 범위에 해당되는 관련법규, 기준규격, 위반사례 및 취약점 등 모든 정보 파악 및 숙지

라. 점검순서 및 요령





3

식품접객업체 안전관리

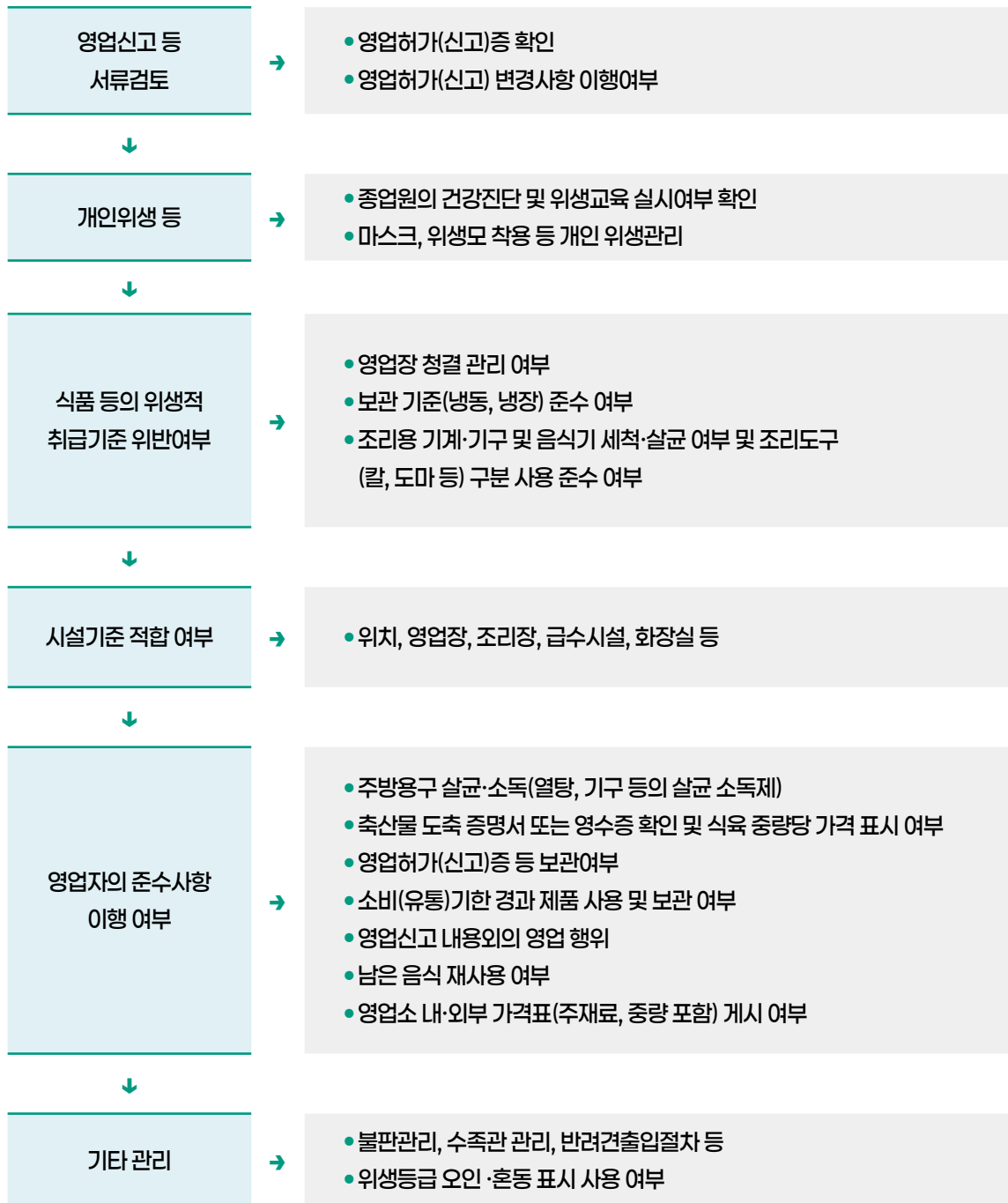
1

추진방향

식품접객업소 위생수준 향상을 위한 지속적인 사후 관리 유지 및 선진음식문화 정착과 함께 식중독 예방, 지도·점검 강화 등 실질적인 행정지원

2

중점 지도·점검 사항



3

식품접객업소 주요 위생관리

가. 음식점 불판 안전관리

- ✔ 고기 집 등 음식점에서 사용한 불판 등 조리 기구류 세척 시 사용하는 세척제의 잔류로 인한 위생상 위해 사전 관리
- ✔ 세부 관리방법
 - 세척제 또는 식품첨가물을 사용한 경우 세척제가 잔류하지 않도록 충분히 세척

나. 남은 음식 재사용 여부 관리

- ✔ 식품접객업소에서 다른 손님에게 제공되었던 잔반을 조리·사용하거나, 다른 손님에게 다시 제공함으로써 발생할 수 있는 위생상 위해 사전예방
- ✔ 주요 점검사항
 - 잔반 재사용·조리 여부
 - 손님에게 제공되었던 음식물을 다른 손님에게 제공하는 행위
 - 손님이 먹을 만큼만 덜어 먹을 수 있도록 보조 식기류 제공 등 지도·계몽
 - 손님이 남은 음식물을 싸고 가지고 갈 수 있도록 포장용기 비치 여부
 - 식당 내 남은 음식 수거통 비치 여부
 - 남은 음식물 발생량 매일 기록하는지 지도·계몽



음식물 재사용 기준

✔ 식품접객업자는 손님에게 진열·제공되었던 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 재사용할 수 없음

- 다만, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용할 수 있음

① 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우



상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 야채·과일류

② 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우



바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류

③ 건조된 가공식품으로서, 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우



땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외)

④ 뚜껑이, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우



소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥

다. 수족관 관리

- ☑ 활어를 보관하는 횃집 등 수족관 위생관리를 통한 안전성 도모
 - 세척제(허용된 식품첨가물 사용), 주기적인 물교환, 내부청소, 온도관리 등

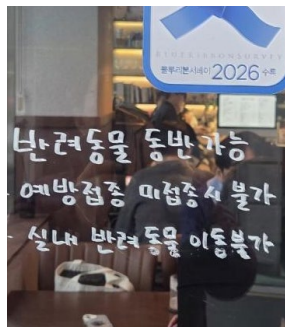
라. 반려동물 동반 출입 음식점의 시설기준 및 영업자 준수사항 마련('26.3.1.)

- ☑ 대상동물 : 고양이, 개(단, 장애인 보조견은 모든 접객업소에 출입 가능)
- ☑ 주요 위생관리 사항
 - 출입문에 “반려동물 동반 영업장” 표시

● 반려동물 동반 음식점등 표시(예시)



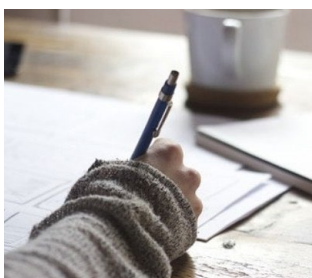
*식약처 제공 표지판 도안



- 출입관리 실시(예방접종 미실시 시 출입제한 고지 등)

● 예방접종 및 출입등록

이름	성	종	나이	접종 일자	접종 종류	접종 상태
소형사슴(대)	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
1	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
2	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
3	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
4	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
5	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
6	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
7	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
8	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
9	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
10	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료



이름	성	종	나이	접종 일자	접종 종류	접종 상태
소형사슴(대)	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
1	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
2	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
3	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
4	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
5	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
6	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
7	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
8	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
9	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료
10	♀	11kg	2020.06.01	2020.06.01	예방접종	완료



* 영업장에서 수기 대장을 관리하거나, QR을 이용하여 확인하는 방법 등
 ** QR 제작: 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 전문정보 > 반려동물 동반출입 음식점 > 교육·홍보에서 확인 가능

- 식품취급시설(조리장 등)에 칸막이·울타리 장치 설치

* 칸막이, 울타리 등의 재질 및 크기를 제한하지 않고 있어, 매장 여건을 고려하여 설치 및 사용할 수 있음

● 조리장 출입구 칸막이 설치 사례



- 반려동물 이동 통제 관리



반려동물용 의자

케이지

목줄 고정장치

손님용 의자에
매트·방석 등 이용



케이지 이용



강아지용 유모차 이용



손님이 안고 이용

* 케이지나 유모차에만 두거나 안고 있는 경우, 이동 제한 장치를 설치하지 않을 수 있음

- 이물질 혼입 방지를 위한 뚜껑·덮개 사용

● 이물 혼입을 방지하기 위한 뚜껑·덮개 사용(예시)



* 이물 혼입의 우려가 없다고 판단되는 경우, 뚜껑·덮개를 사용하지 않을 수 있음(예시 : 병제품, 개별 비닐포장 제품 등)

- 반려동물 분변 등을 처리할 수 있는 전용 쓰레기통 비치

● 이물 혼입을 방지하기 위한 뚜껑·덮개 사용(예시)



마. 기타 참고사항

- ✔️ 음식판매자동차(푸드트럭) 일반음식점 허용('26.3.1. 시행)
- ✔️ 식품위생 분야 종사자 건강진단 규칙 개정추진(적극행정 일원으로 현재 시행)
 - 주민등록번호 → 생년월일·성별
 - * 외국인등록증, 외국인근로자 고용허가서, 여권상의 생년월일 표기
- ✔️ 치킨 중량표시제 시행
 - 그간 소고기, 돼지고기 등 조리 전 식육을 대상으로 운영하고 있었으나, 소비자 알권리 강화를 위해 치킨의 중량정보를 확인하고, 가격을 비교할 수 있도록 중량표시 대상을 확대('26.6.30까지 계도기간 운영)
 - 최소 중량을 000그램으로 표시 또는 중량(호) 범위 000~000그램 표시
 - * 소비자가 선호하는 10대 프랜차이즈 치킨 업체를 대상 우선 시행 중
→ (BHC, BBQ, 교촌, 처갓집, 굽네, 페리카나, 네네, 멕시카나, 지코바, 호식이두마리)

[붙임] 반려동물 동반출입 음식점 체크리스트

체크리스트 항목(체크리스트 작성요령 참고)	확인
1. 외부 또는 출입구에 손님이 반려동물 동반 출입 영업소임을 사전에 알 수 있도록 안내문 등 게시 여부	
→ 안내문의 규격이나 재질, 크기 등에 제한이 없으므로 안내문 게시 여부 확인	
2. 예방접종 미실시 반려동물에 대한 출입 제한 표시 여부	
→ 표시문의 규격이나 재질, 크기 등 제한이 없으므로 표시 여부 확인 [안내문 가능]	
3. 반려동물 예방접종 여부 확인 방법 (아래 사례 중 영업자 선택 가능) ① 접종증명서·건강수첩·앱 직접 확인 ② QR ③ 수기 기재	
→ 3가지 방법 중 1개만 운영해도 적합 (① 직접 확인 ② QR ③ 수기 기재)	
4. 식품취급시설(조리장, 식재료 보관창고 등) 출입구에 반려동물이 들어갈 수 없도록 칸막이, 울타리 등의 장치 설치 여부 (이동식, 접이식, 고정식 모두 가능)	
→ 조리장 출입구 칸막이 설치 여부 확인(이동식, 접이식, 고정식 모두 가능)	
5. 음식점 등 내부에 반려동물의 자유로운 이동이 제한됨을 손님이 인지할 수 있도록 이동 제한 게시 여부	
→ 게시문의 규격이나 재질, 크기 등에 제한 없음 [안내문 가능]	
6. 반려동물이 자유롭게 이동하지 않도록 장치 구비 (아래 사례 중 영업자 선택 가능) ① 반려동물 전용 의자, ② 케이지, ③ 목줄 고정 장치 등, ④ 별도 전용공간, ⑤ 모든 반려동물을 안거나, 케이지·유모차를 사용하는 경우 이동 제한 장치를 갖추지 않을 수 있음	
→ 5가지 방법 중 한 개만 구비·운영하여도 적합(영업자 선택 가능)	
7. 고정장치, 전용의자 사용 여부 등을 종합적으로 고려하여 매장에 맞게 식탁간격 관리 여부 (아래 사례 중 영업자 선택 가능) ① 모두 안거나, 케이지, 유모차만 이용하는 경우 간격 조정 불필요 ② 목줄고정장치 사용하는 경우, 목줄 길이에 따라 간격 조정	
→ 매장상황에 따라 1개만 운영하여도 적합, 목줄 고정장치 사용 등을 고려하여 조정가능	
8. 뚜껑·덮개 사용은 다음 중 하나를 선택하여 운영 (아래 사례 중 영업자 선택 가능) ① 픽업대(식탁)에 뚜껑·덮개 등을 비치하거나, ② 손님에게 뚜껑·덮개가 필요한지 문의 후 제공하거나, ③ “뚜껑이 필요하신 분은 말씀해 주세요!!” 등의 문구를 메뉴판, 주문기기 등에 게시	
9. 반려동물용 식기 등 용품 제공 여부 (아래 사례 중 영업자 선택 가능) ① 제공하지 않는 경우 해당없음 ② 제공하는 경우 ‘반려동물용’ 표시 및 손님용과 구분·보관 및 표시	
10. 반려동물용임이 표시된 별도 쓰레기통 구비 여부	



식품 유통·판매업체 등의 안전관리

1

식품유통 판매업체 등의 안전관리

가. 대상업체

☑ 식품판매업(5종) :

식용얼음판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업, 기타식품판매업

☑ 식품운반업 및 식품냉동·냉장업

☑ 기타 도·소매업 및 무신고 식품 판매·통신판매업자, 면세점 영업자

나. 주요 점검 내용



* 자가소비 목적으로 통관된 무신고 수입제품을 국내 사이트 등을 통해 판매하는 행위의 경우 형사고발 및 관세청에 통보(국민권익위원회 건의사항) 조치 실시

다. 기타 참고사항

☑ 유통전문판매업 사무소 시설기준 완화('24.7.8 시행 중)

- (현행) 주택용도 건축물을 사무소로 사용 가능 → (개정) 현행기준 + 창업보육센터를 사무소로 사용 가능

2

식품자동판매기 안전관리

가. 목적

- ☑ 식품자동판매기에 대한 위생관리를 강화

나. 지도·점검 사항

무신고 설치 여부 확인	→	<ul style="list-style-type: none"> • 영업신고증 확인 • 영업신고 변경사항 이행여부
↓		
제품사용 확인	→	<ul style="list-style-type: none"> • 무등록·무신고 제품 및 소비(유통)기한 경과제품 사용행위
↓		
하루 1회 이상 세척, 작동 여부	→	<ul style="list-style-type: none"> • 자판기 내부(재료혼합기, 급수통, 급수호스 등) • 세척 및 살균 등
↓		
주의사항 및 관리요령과 표시 등	→	<ul style="list-style-type: none"> • 자판기 전면에 영업자의 영업신고번호, 자판기별 일련관리번호, 제품의 명칭 및 고장 시 연락전화번호를 12포인트 이상으로 표시
↓		
점검표 부착 및 일일점검 기록 여부	→	<ul style="list-style-type: none"> • 자판기 위생상태, 고장여부 등 점검 및 기록
↓		
먹는 물 사용 여부		
↓		
시설기준 및 영업자 준수사항 이행여부	→	<ul style="list-style-type: none"> • 내부 청결 상태·정상 가동 여부 • 비, 눈, 직사광선 보호 차광시설 • 최종음용온도 68°C 이상 • 자판기 안 물탱크 뚜껑설치 및 녹슬지 않는 재질 사용
↓		
보존기준 준수 여부	→	<ul style="list-style-type: none"> • 진열·보존·보관 온도

다. 기타 참고사항

- ☑ 식품자동판매기영업의 영업 범위 확대('24.11.15 시행 중)
 - **(전)** 자동판매기에 넣어 판매 → **(후)** 현행기준 + 혼합·처리과정을 거친 식품 판매
- ☑ 시설기준 개정 : 식품과 접촉하는 부분은 세척·관리할 수 있고(내수성 재질, 열탕·증기·살균제 등으로 소독 및 살균) 상태 확인이 가능하여야 함.
 - 혼합·처리 과정의 경우 식품을 위생적으로 보관할 수 있는 시설이 있어야 함.



식품제조·가공업체 안전관리

1

식품 등의 제조·가공업소 지도·점검

가. 주요 점검 사항

영업등록 등 서류 검토	→	<ul style="list-style-type: none"> • 영업등록증, 품목제조보고서(제품명, 배합비율, 제조방법, 소비(유통)기한 등) 등 서류 확인 • 영업등록, 품목제조보고 등 변경사항 이행여부
↓		
원료수불 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 원료수불관계서류/품목별 배합비율 비교검토 • 일반원료 및 식품첨가물 보관 및 사용적정여부 점검
↓		
품질관리 등 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 자기품질검사, 작업 및 생산일지 등 점검 • 시약 사용대장, 실험실 기계·기구류 점검 • 먹는 물(지하수)수질검사 성적서
↓		
제조시설 등 시설기준 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 인근 오염시설의 영향여부, 수세식 화장실 • 제조시설의 정상가동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 시설기준 • 작업장 구획구분, 바닥 내수처리, 환기, 방충·방서 • 냉장·냉동 등 정상가동, 환기시설 여부
↓		
제조공정 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 원료처리공정, 배합공정, 가압기열 및 살균공정, 중간제품 보관 및 포장공정 등 점검(소비(유통)기한 등) • 비식용 원료, 휴대반입품, 미 고시 첨가물, 소비(유통)기한 경과, 무신고원료, 부적합원료, 표시위반원료 사용여부
↓		
개인위생 등	→	<ul style="list-style-type: none"> • 종업원 현황(사무, 생산직원 등) 파악, 건강진단 및 위생교육 실시여부 점검
↓		
표시 및 광고	→	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 표시 및 광고 확인
↓		
기 타	→	<ul style="list-style-type: none"> • 행정처분 사항 및 각종 지시사항(생산실적보고서 등) 이행 여부

나. 기타 참고사항

- ☑ 식품 등의 오염사고의 보고(*25.1.3 시행 중)
 - 식품 등의 제조·가공 과정에서 산업재해로 인해 식품 등에 이물이 섞이거나 섞일 우려가 있는 등의 경우 영업자는 오염 예방조치를 취하고 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고(*25.1.3.)



즉석판매제조·가공업체 안전관리

1

즉석판매제조·가공 대상 식품

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

나. 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품 또는 수입식품등 수입·판매업자가 수입·판매한 식품으로 즉석 판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품

* 다음 아래 중에 해당되는 식품은 제외한다.

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

2

중점 지도·점검 사항

신고 등 서류검토	→	<ul style="list-style-type: none"> • 영업신고 사항 준수여부 • 영업신고 변경사항 이행여부
↓		
원료 및 제품 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 사용 적정여부 점검 • 소비(유통)기한 경과 제품 사용, 진열여부 • 지하수 등 사용 시 먹는 물 수질기준 적합여부
↓		
품질관리 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 자기품질검사성적서 확인, 축산물 검사 여부
↓		
제조시설 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 제조시설의 정상가동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 지하수 등 사용 시 먹는물관리법에 의한 검사여부
↓		
제조공정 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 원료처리공정, 배합공정, 가압·가열 및 살균공정, 중간제품 보관 및 포장공정 등 점검(소비(유통)기한 등)
↓		
개인위생 등	→	<ul style="list-style-type: none"> • 종업원의 건강진단 및 위생교육 여부
↓		
기 타	→	<ul style="list-style-type: none"> • 행정처분사항 및 각종 지시사항 이행여부

다. 기타 참고사항

☑ 즉석판매제조·가공업 소분 판매 허용 대상 확대('24.7.3 시행 중)

- (현행) 유가공품 등 소분판매 금지 → (개정) 유가공품 중 치즈류 소분 판매 허용



식품등의 표시 등 관리(소비기한 표시제도)

1

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 적용 기준

「식품위생법」, 「축산물위생관리법」, 「건강기능 식품에 관한 법률」 중 표시·광고와 관련된 규정이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률(약칭 : 식품표시광고법)」으로 통합·제정되어 시행(19.3.14)되었음

2

신설제도 등 주요 내용

가. 과라나 함유 고체식품의 고카페인 주의사항 표시 신설(시행규칙 별표2)

- 과라나를 원재료로 사용한 1g 당 0.15mg 이상의 카페인을 함유한 고체 식품으로 고카페인 의무 표시 확대

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표7] 1.4.고카페인의 함유 표시(시행일 '26.1.1.)

√ 표시대상

- 1ml 당 0.15mg 이상의 카페인을 함유한 액체 식품등(현행)
- 과라나를 원재료로 사용한 1g당 0.15mg 이상의 카페인을 함유한 고체 식품등

√ 표시방법

- 주표시면(식품등의 표시면 중 상표 또는 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품등을 구매할 때 통상적으로 보이는 면을 말한다. 이하 같다)에 다음의 구분에 따른 문구를 표시할 것
 - 가) 액체 식품등: “고카페인 함유” 및 “총카페인 함량 000mg”
 - 나) 고체 식품등: “고카페인 함유” 및 “총카페인 함량 000mg” 또는 “제품의 1회 섭취량 당 카페인 함량 000mg”. dl ruddn 카페인 함량 분석이 어려운 품목은 사용한 원재료의 카페인 함량을 기준으로 표시할 수 있다.

√ 총카페인 함량 및 1회 섭취량당 카페인 함량의 허용오차

- 실제 총카페인 함량 및 1회 섭취량당 카페인 함량은 주표시면에 표시된 총카페인 함량 및 1회 섭취량당 카페인 함량의 90퍼센트 이상 110퍼센트 이하의 범위에 있을 것. 다만, 커피, 다류(茶類) 또는 커피·다류를 원료로 한 액체 식품등의 경우에는 주표시면에 표시된 총카페인 함량의 120퍼센트 미만의 범위에 있어야 한다.

나. 당알코올류 함유 제품의 주의사항 표시 개선(시행규칙 별표2)

- 당알코올류 과량 섭취 주의사항 표시위치, 표시방법, 표시대상 식품 등을 명확히 규정

🌟 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표7] II. 식품등의 주의사항 표시(시행일 '26.1.1.)

- ✓ 당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽, 말티톨시럽, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 말티톨시럽, D-소비톨액, 폴리글리시톨시럽의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 “당알코올”을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 “당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 해야 한다.

(예시) 당알코올(D-소비톨 4%, D-말티톨 10%), “당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다”

다. 영양표시 확대

- 영양표시 의무대상 확대(「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4])

- 국민 알권리 및 식품 선택권 강화를 위하여 영양표시 의무대상 품목이 2026년 1월 1일부터 버터 등 77개 품목으로 확대됨 (개정:'24.12.30)

아이스크림믹스류(아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방 아이스크림믹스), 설탕류(설탕, 기타설탕), 당류(당시럽류), 올리고당류(올리고당, 올리고당가공품), 포도당, 과당류(과당, 기타과당), 열류(물엿, 기타엿, 덱스트린), 동물성유지류(식용유지, 식용돈지, 원료유지, 원료돈지, 어유, 기타동물성유지), 식용유지가공품(모조치즈, 기타 식용유지가공품), 다류(고형차), 표준형영양조제식품(고혈압환자용 영양조제식품, 수분 및 전해질보충용조제식품), 식단형 식사관리 식품(고혈압환자용 식단형식품), 장류(한식메주를 사용한 한식간장, 청국장), 조미식품(카레(커리)분, 고춧가루, 실고추) 절임류(절임배추), 농산가공식품류(찐쌀, 효소식품), 식육가공품(갈비가공품, 식육케이싱, 식육간편조리세트, 버터유), 유가공품류(버터유), 농축유류(농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유), 유크림류(유크림, 가공유크림), 버터류(버터, 가공버터, 버터오일), 유청류(유청, 농축유청, 유청단백분말), 유당, 유단백 가수분해식품, 유함유가공품, 한천, 기타동물성가공식품, 곤충가공식품, 자라가공식품(자라분말, 자라분말제품, 자라유제품), 추출가공식품, 벌꿀류(벌집꿀, 벌꿀, 사양벌집꿀, 사양벌꿀), 로열젤리류(로열젤리, 로열젤리제품), 화분가공식품(가공화분, 화분함유제품), 생식류(생식제품, 생식함유제품), 즉석 섭취 편의식품류(신선편의식품, 간편조리세트), 기타식품류(효모식품, 기타가공품)

- 업종별 매출액에 따라 시행시기를 순차적으로 정하였으며, 2026년은 2022년 업종별 매출액 기준 120억원 초과하는 영업소가 영양표시 시행 대상임

기준	시행시기
• 해당 업종별 또는 영업의 종류별 2022년 매출액이 120억원을 초과하는 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품등	2026.1.1.
• 해당 업종별 또는 영업의 종류별 2022년 매출액이 120억원 이하인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품등	2028.1.1.

* 시행일 이후 제조·가공·소분하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용

라. 부당한 표시 또는 광고 범위 규정

● 부당한 표시 또는 광고행위의 금지 대상(시행령 제2조)

- ✓ 식품등의 명칭, 영업소 명칭, 종류, 원재료, 성분(영양성분을 포함한다), 내용량, 제조방법(축산물을 생산하기 위한 해당 가축의 사육방식 포함), 등급, 품질, 사용 정보
- ✓ 식품등의 제조연월일, 소비(유통)기한, 품질유지기한, 산란일에 관한 사항
- ✓ 유전자변형식품등, 식품등이력추적관리
- ✓ 축산물의 자체안전관리인증기준·안전관리인증장등 인증 사항·통합인증업체의 인증

● 부당한 표시 또는 광고행위의 내용(법 제8조 및 시행령 제3조 별표 1)

- 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

- 총리령으로 정하는 식품등*이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고

* 「생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률」 제3조제4호의 안전확인대상생활화학제품,

「어린이제품 안전 특별법 시행규칙」 별표 2 제11호의 학용품

- 법 제10조에 따른 심의를 받지 아니하거나 심의 결과에 따르지 않은 표시 또는 광고

- 부당한 표시 또는 광고행위의 예외 대상(시행령 제3조 별표 1)
 - 질병 예방·치료효능, 건강기능식품으로 인식우려에 해당하는 표시·광고 중
 - 「식품위생법 시행령」제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고
 - 「식품위생법 시행령」제25조 및 제26조의 영업신고 및 영업등록 대상에서 제외되는 경우로 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 식품에 대한 표시·광고
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 고시 주요내용
 - 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - * '공진단, 경옥고' 등 한약 처방명 또는 이와 유사한 명칭(공진환 등)을 사용한 표시·광고
 - '건강기능식품' 문구나 도안을 사용하여 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식시킬 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
 - * 범위를 구체적으로 정할 수 없는 '환경호르몬', '프탈레이트' 등 인체유해물질이 없다는 표시·광고
 - * 영양표시 기준에 따른 '무당류' 기준이 적합하지 않은 식품에 '무설탕' 및 '설탕 무첨가' 기준에 적절하지 않은 식품에 '설탕 무첨가' 또는 '무가당'을 사용하는 표시·광고
 - * '합성향료·착색료' 등 사용, '절단·압착' 등 물리적 공정 이외의 공정으로 생산한 제품에 '천연', '자연'으로 표현하는 표시·광고(영업소 명칭, 상표명은 제외)
 - * 영업자 또는 주문자상표부착방식(OEM) 위탁자와 관계없는 상표·로고 등을 사용한 표시·광고
 - * 객관적·과학적 근거가 불충분한 용어(슈퍼푸드, 당지수) 사용
 - * 표시기준에 부적합한 100%·Non-GMO 등을 사용한 표시·광고
 - 다른 업체(제품)를 비방하거나, 객관적 근거 없이 자기의 제품이 우수(우량, 유리)하다고 하는 표시·광고
 - * 조사대상, 조사기관 등 객관적 근거없이 '고객만족도 1위', '국내 최초 개발' 등의 표시·광고
 - 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업체의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고
 - * 다만, 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 표시·광고(식품첨가물, 알레르기 유발물질, 대체식품 등)는 제외
 - 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
 - * 식품등을 복권이나 화투로 표현한 표시·광고, 성기·나체 등 성적 호기심 유발 문구 사용한 표시·광고

마. 부당한 표시 또는 광고 범위 규정

- 목적 : 소비자 혼란방지, 식품폐기 감소, 유통기한 표시제 대신 소비기한 표시제를 운영하는 국제적 추세를 반영하여 안전하게 식품을 섭취할 수 있는 기한을 소비자에게 명확히 알려줌으로써 국제기준 조화 및 탄소중립 실현

* 소비기한: 식품 등 표시된 보관 방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한

** 유통기한: 제품의 제조일로부터 소비자에게 유통·판매가 허용되는 기한

- 표시대상: 기존 유통기한 표시대상은 소비기한으로 표시
 - 「식품등의 표시기준」에서 식품유형별로 제조년월일, 소비기한, 품질유지기한 중 선택하여 표시하도록 정하고 있음
- 표시방법
 - 소비기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “소비기한 : ○○○○년○○월○○일”로 표시
 - 제조일을 사용하여 소비기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”, “소비기한 : 제조일로부터 ○○일”로 표시
 - * 제조일을 사용하여 표시하는 경우 제조일을 반드시 별도 표시
 - 소비기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당 위치에 소비기한의 표시 위치를 명시
 - * (예시) 후면 상단 표시일까지, 제품 측면 표시일까지 등
- 제도시행 : 2023년 1월 1일부터 시행
 - 시행일 이후 제조·가공하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용
 - 우유류(냉장보관제품에 한함)는 2031년 1월 1일부터 시행



1

전통시장 안전관리

1. 추진방향 및 목적

위생취약지역인 전통시장에 대해 단속위주의 행정보다 지도·계도·교육 등 실질적 지원위주의 위생관리를 강화하여 전통시장의 위생수준을 향상시키고 판매식품의 안전성 확보

2. 중점 지도·점검 사항

가. 영업자(종사자)중심의 교육 실시 및 지도·계도 활동 강화

시·도에서는 매년 전통시장 1곳 이상을 선정하여 위생의식 향상을 위한 지도·계몽 실시

- 전통시장용 지도점검 결과 1부를 업체에 배부하여 경각심 고취

- 소비자식품위생감시원을 활용하여 전통시장별, 업체별로 반기 1회 이상 지도·점검 및 현장 중심의 교육·계도 실시

* 필요시 담당 식품위생감시원의 확인 및 점검, 계몽 병행 실시

- 식품취급시설(조리장 등) 및 조리기구 청결상태, 종사자 개인위생 등 기초 위생분야중점 지도

2

지역축제 식품접객업소 안전관리

1. 추진방향 및 목적

특정 기간 한시적으로 운영되는 지역축제의 사전 예방적 위생관리 필요

2. 중점 지도·점검 사항

- 개인위생관리(건강진단, 위생모·마스크 착용 등)

- 식품용 기구·용기·포장 사용여부

- 식품의 보존 및 유통기준(냉장, 냉동제품 보관)

- 냉동식품의 해동기준 준수

- 소비기한 경과 식품을 판매할 목적으로 진열·보관·판매 여부

- 입점업체 인허가(영업등록, 신고) 사항

* 축제 운영 간 부스 운영자 및 입점 영업자에 대한 한시적 영업신고 등 인허가 형태 사전 확인 철저

<영업소 외에서 1개월의 범위에서 한시적으로 영업을 하는 경우 >

✓ 즉석판매제조·가공업자

- 필요서류: 영업신고증 및 자가품질검사 결과서(자가품질검사가 필요한 영업만 해당한다)

✓ 휴게음식점영업자, 일반음식점영업자 또는 제과점영업자(푸드트럭 제외)

- 필요서류: 영업신고증

✓ 푸드트럭을 사용하는 휴게음식영업자, 일반음식영업자, 제과점영업자

- 필요서류: 영업신고증, 시행규칙 별표15의2(음식판매자동차를 사용하는 영업을 신고 시 첨부서류)의 서류

3

공유주방 안전관리

✓ 공유주방 운영업

- 식품의 제조·가공·조리·저장·소분·운반에 필요한 시설 또는 기계·기구 등을 여러 영업자가 함께 사용할 수 있는 영업

✓ 운영 방식

- 시간 구분형: 1개의 주방을 시간을 구분(주·야)하여 서로 다른 영업자가 사용
- 동시 사용형: 1개의 주방을 여러 사람이 동시에 사용 영업자별 다양한 식품을 생산

1. 추진방향 및 목적

- | 주방을 공유하여 영업을 할 수 있도록 법제화('21.12.30 시행)됨에 따라 제도 정착을 위한 지도 및 안전 관리 강화 필요

2. 중점 지도·점검 사항

- 책임보험 가입 여부, 공유주방 운영업에 부가되는 신설 규정 준수여부
- 시설 또는 기계·기구 등의 공용 사용 표시(식별 표지) 여부
- 영업자별로 식품을 위생적으로 구분하여 보관·관리할 수 있는 창고 구비
- 위생관리책임자 선임·운영·직무수행 여부
- 영업자 준수사항 및 시설기준 적정 여부

< 참고 1 : 위생관리책임자 자격기준 및 직무 >

● 자격기준

- 위생사, 식품제조기사 또는 영양사 자격을 갖춘 사람
- 「고등교육법」제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학 분야의 학과 또는 학부를 졸업한 사람 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 사람
- 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받거나 제2호와 같은 과정을 졸업한 것으로 식품의약품안전처장이 인정하는 사람

● 공유주방에서 상시적으로 직무수행

- 공유주방의 위생적 관리 및 유지
- 공유주방 사용에 관한 기록 및 유지
- 식중독 등 식품사고의 원인 조사 및 피해 예방 조치에 관한 지원
- 공유주방 이용자에 대한 위생관리 지도 및 교육

< 참고 2 : 영업자 준수사항 및 시설기준 확인 >

● 영업자 준수사항 확인

- 제조·가공·소분·조리시설 및 기구 등을 위생적으로 관리
- 영업등록증 및 공유주방 사용 영업자와의 계약서류 보관 여부
- 사용자의 출입 및 시설 사용기록(6개월 보관)
- 종업원은 위생관리책임자가 실시하는 위생교육을 매월 1시간 이상 이수

● 시설기준 적정여부 확인

- 독립된 건물이거나 식품의 제조·가공·조리 등 용도 외에 사용되는 시설과 분리 또는 구획 여부
- 공유주방에서 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업 영업자가 사용하기 위해서는 식품제조·가공업 작업장 요건을 갖췄는지 여부
- 공유주방에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업, 제과점영업 업자가 사용하기 위해서는 식품접객업의 공통기준의 영업장, 조리장 요건을 갖췄는지 여부

4

무인 식품취급시설 안전관리

1. 추진방향 및 목적

최근 증가하고 있는 무인 편의점, 무인 카페 등 종사자가 상주하지 않는 식품취급시설에 대한 위생관리 수준 향상

2. 중점 지도·점검 사항

● 공통사항

- 무등록·무신고 제품(한글표시사항이 없는 제품 등)
- 소비(유통)기한 경과제품 진열·보관·판매 행위
- 조리에 사용하는 기계·기구류 청결 관리
- 자판기의 경우 내부(재료혼합기, 급수통, 호스 등) 세척·소독 및 점검표 기록·비치 여부
- 무인시설 내 테이블, 쓰레기통의 위생적 관리 여부
- 매장 및 기계·기구류에 대한 주기적 점검 실시 여부 및 점검표 기록 여부
- 식품 등 보관기준 준수 여부

● 취급업소별 주요 지도·점검 사항

✓ 무인카페 영업

- 영업신고 여부(식품위생법에 따른 영업신고 대상인 경우)
- 다회용 용기, 스푼 등 조리기구의 세척 및 청결관리 여부
- 손님에게 제공되는 시럽 등 식재료의 소비(유통)기한 경과
- 한글표시사항 부착 여부 확인
- 제빙기에서 만든 얼음을 제공하는 경우 제빙기 청결관리
- 원료 등 식품 보관장소의 청결 관리 및 방충·방서 여부

✓ 무인밀키트 영업

- 제조·가공업소에서 제조한 밀키트를 단순 판매하는 행위 외에 밀키트 내용물을 세척, 절단 등의 작업 후 포장하여 판매하는 경우 즉석판매·제조가공업 영업신고 여부 확인
- 기계·기구류의 세척 등 청결관리 여부
- 냉장·냉동식품의 경우 보관온도 준수, 냉장고 정상작동 및 청결 여부
- 소비(유통)기한 경과 제품
- 한글표시사항이 없는 제품 진열·보관·판매 여부

✓ 무인 편의점·아이스크림 판매점

- 소비(유통)기한 경과제품, 한글표시사항이 없는 제품 판매여부
- 냉장·냉동식품 보관온도 준수 여부, 냉장고 정상작동 및 청결관리 여부



건강기능식품제조업체 안전관리

1

건강기능식품이란?

인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공 포함)한 식품

2

기능성을 가진 원료나 성분

식품의약품안전처장이 고시하거나 별도로 인정하는 것으로 나눔

가. 식약처장이 고시한 원료 또는 성분(고시형 원료)

- 비타민, 무기질의 영양성분과 인삼, 홍삼, 프로폴리스추출물 등과 같이 건강기능식품의 기준 및 규격에 등재된 기능성원료

나. 식약처장이 별도로 인정한 원료 또는 성분 (개별인정형 원료)

- 건강기능식품의 기준 및 규격으로 고시되어 있지 않는 원료 등에 대해 일정한 절차를 거쳐 안전성과 기능성이 확보되는 경우 식약처장이 기능성 원료(성분)로 인정한 것

3

건강기능식품의 이상사례란?

건강기능식품 섭취 시 발생한 바람직하지 않고 의도하지 아니한 징후, 증상 또는 질병을 말함

가. 섭취한 건강기능식품과 이상사례가 반드시 인과관계가 있는 것은 아니며, 사용자의 오남용, 위해성분 혼입·오염, 개인별 특이한 생리반응 등에 의하여 나타날 수 있음

* 구토, 구드러기, 두통, 설사, 메스꺼움, 발열 등

** 식품안전정보원에서 운영하는 이상사례신고센터 핫라인(☎1577-2488) 및 식약처 통합민원서비스 (식품안전나라, www.foodsafetykorea.go.kr)에서 건강기능식품 이상사례 신고 가능

4

건강기능식품 소분제조 허용 (▶타 제품(국내·수입)을 이용한 소분 허용)

영업자 준수사항에 따른 소분제조 요건* 충족 여부 확인

- * 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 너목 및 더목
- 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제2항에 따른 우수건강기능식품제조기준 적용업소일 것
 - 2) 소분대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
 - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
 - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것

나. 벌크 제품 제조자와 소분제조자를 명확히 구분 표시

* 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제3호나목에 따라 업소명·소재지 표시

5

건강기능식품제조업소 지도·점검

가. 주요 점검 사항

영업등록 등 서류 검토	→	<ul style="list-style-type: none"> • 영업허가증, 품목제조신고서(제품명, 배합비율, 제조방법, 소비(유통)기한 등) 등 서류 확인
↓		
원료수불 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 원료수불관계서류/품목별 배합비율 비교검토 • 기능성원료, 식품첨가물 보관 및 사용적정여부 점검
↓		
품질관리 등 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 자기품질검사, 작업일지 및 제조기록서 등 점검 • 시약사용대장, 실험실 기구기구류 점검 • 먹는 물(지하수)수질검사 성적서
↓		
제조시설 등 시설기준 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 인근 오염시설의 영향여부, 수세식 화장실 • 제조시설의 정상기동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 시설기준 • 작업장 구획구분, 바닥내수처리, 환기, 방충방서 • 냉장·냉동 등 정상기동, 환기시설 여부
↓		
제조공정 점검	→	<ul style="list-style-type: none"> • 원료처리공정, 배합공정, 가압기열 및 살균공정, 중간제품 보관 및 포장공정 등 점검 (소비(유통)기한 등) • 비식용 원료, 휴대반입품, 미 고시 첨가물, 소비(유통)기한 경과, 무신고원료, 부적합원료, 표시위반원료 사용여부
↓		
개인위생 등	→	<ul style="list-style-type: none"> • 종업원 현황(사무, 생산직원 등) 파악, 건강진단 및 위생교육 실시여부 점검
↓		
표시 및 광고	→	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 표시 및 광고 확인, 사전심의 여부 확인
↓		
신고사항 등	→	<ul style="list-style-type: none"> • 휴·폐업 등 제반 신고·보고사항 등 점검
↓		
기 타	→	<ul style="list-style-type: none"> • 행정처분 사항 및 각종 지시사항(생산실적보고서 등) 이행 여부



1

식중독이란?

식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환(식품위생법 제2조제14호)

2

식중독의 종류 및 증상

가. 식중독 종류

1) 세균성 식중독

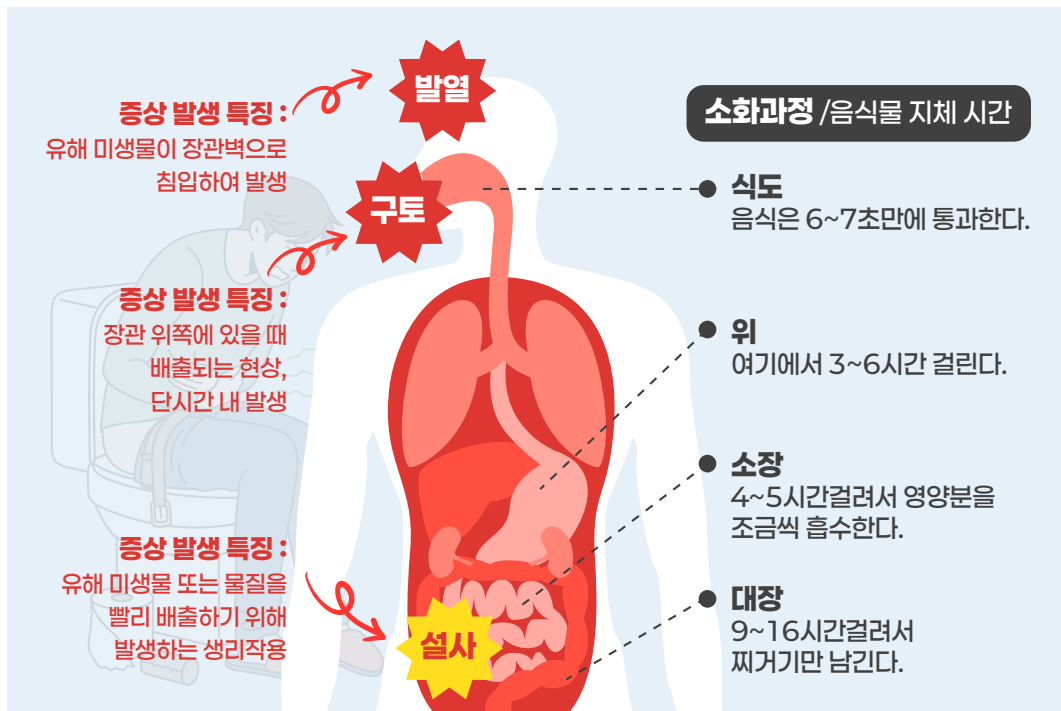
- **감염형:** 식품과 함께 섭취한 미생물이 체내에서 증식되어 식중독을 일으킴
→ 살모넬라, 캄필로박터제주니, 장염비브리오 등
- **독소형:** 미생물 증식에 의한 독소가 식품과 함께 섭취되어 식중독을 일으킴
→ 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 등

2) 바이러스성 식중독

- **분변, 구토물, 접촉, 물 등의 경로로 식품 및 환경에 오염되어 감염**
→ 노로바이러스, 로타바이러스

나. 식중독의 증상

원인 물질에 따라 잠복기와 증상의 정도가 다르나 주로 발열, 구토, 설사 등 증상을 보임



3

식중독 예방법

1. 개인위생관리

● 올바른 손 씻기 : 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기



✔ 손세척을 해야하는 경우

- 출근한 직후, 생선·날고기 등 취급 후, 전화 사용 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 작업 시작 전, 코를 풀거나 재채기 후, 머리카락이나 얼굴을 만진 후, 소독제·세척제 등을 만진 후, 씻어야 할지 망설여질 때

(건강상태 확인) 조리 전·후 건강상태 확인하고 질병 감염시 식품취급 제외

- 매년 1회 건강진단 실시(항목 : 장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵)
- 조리 전·후 건강상태 확인하고, 이상이 있을시 위생관리 책임자에 보고

(복장 위생) 머리카락 등 이물질이 혼입되거나, 교차 오염의 우려가 있으므로 청결한 위생 복장 착용

- 위생복, 위생모, 위생장갑, 마스크, 위생화 등

2. 식재료 관리

● 식재료 검수



✔ 식재료 규격서나 물품구매 명세서 확인



✔ 식품의 양, 품질 및 위생기준에 적합한지 확인, 적합하지 않은 식품은 반품



✔ 소비(유통)기한, 배송온도, 식품성분표시, 비위생적 취급식품, 육안으로 판단되는 신선도, 파손 및 훼손 여부 확인



✔ 외피 포장지(외부 박스 등)를 제거 후 조리장 반입

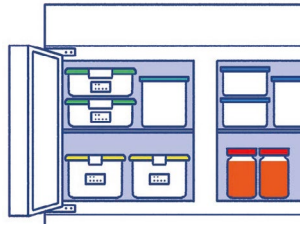


✔ 검수 순서: 냉동식품 → 냉장식품 → 실온식품

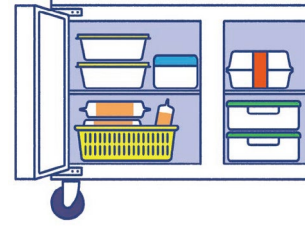
● 식재료 보관



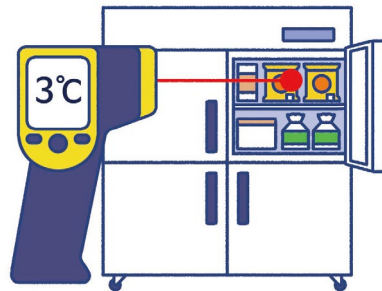
✔ 실온보관



✔ 냉장보관(0~5°C)



✔ 냉동보관(-18°C 이하)



✔ 식품의 표시 사항의 보관기준에 맞게 보관

* 냉장·냉동 원·부재료는 도착 즉시 검수 후 저장조건에 따라 보관

✔ 저장소의 해당 온도 주기적 확인 및 관리

식품분류	해당 온도기준	보관방법
냉장식품	0~5°C	냉장고 보관
냉동식품	-18°C 이하	냉동고 보관
건조식품	10~21°C	상온창고

● 해동 방법

Ⅰ 올바른 해동 방법



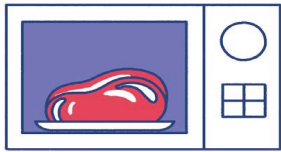
✔ 냉장 해동

- * 냉장고(하단) 해동구역 정하여 “해동 중” 표시
- * 핏물이 흐르지 않게 주의



✔ 흐르는 물 해동

- * 해동 전·후 싱크대·용기 등 세척·소독 실시



✔ 전자레인지 해동



✔ 해동된 식품은 사용 전까지 반드시 냉장고 보관

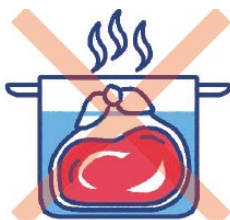
Ⅱ 잘못된 해동 방법



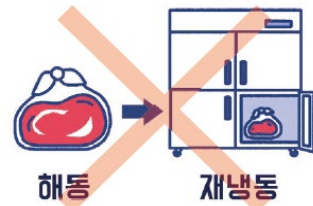
✔ 흐르는 물 넘침



✔ 상온 해동



✔ 온수 해동



✔ 식품을 해동한 뒤 다시 재냉동 금지

3. 조리 관리

● 조리 시 구분사용



전처리용

조리용

청소용

☑ 용도별 장갑 구분

* 전처리용·조리용·청소용 등을 고무장갑의 색상 등으로 구분 사용하여 고무장갑으로 인한 오염 방지



가공식품용

육류용

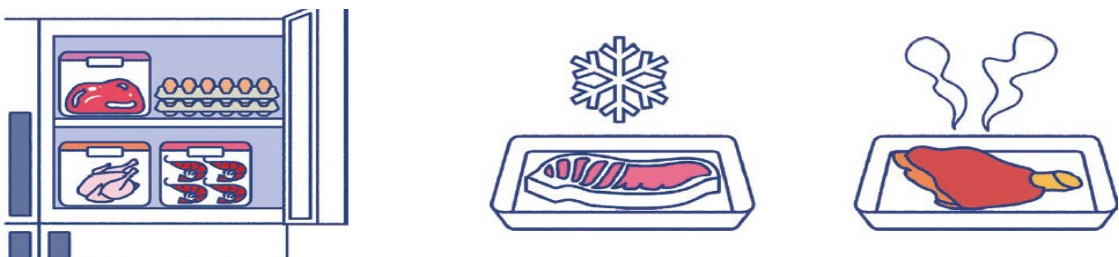
어류용

채소용

☑ 칼·도마 구분

* 식품원료별로 주방용품(칼, 접시 등)을 사용하는 경우, 각 원료별로 사용하여 주방용품에 의한 교차오염 방지

* (법적) 육류용, 어류용, 채소용 / (권고) 가공식품용



☑ 조리음식 구분

* 생고기 또는 덜익은 고기는 도마·조리도구 등을 구분 사용하고 관리에 특히 주의

* 생고기, 가금류, 해산물, 계란은 다른 식품과 섞이지 않게 구분 보관

* 교차오염이 되지 않도록 한 음식·뜨거운 음식을 구분

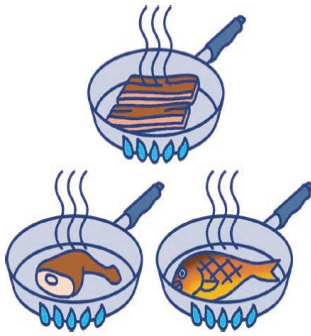
● 조리 시 온도관리 준수

Ⅰ 가열



- ✔ 조리하여 섭취하는 식품은 조리 지시사항(시간, 온도 등)을 준수

* 중심온도 75°C 이상(어패류 85°C 이상), 1분 이상 가열 유지



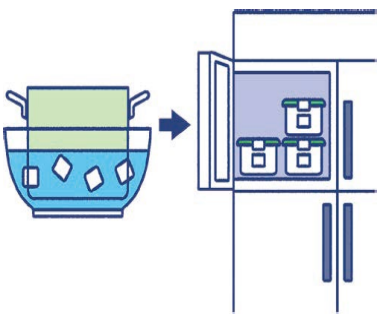
- ✔ 돼지고기, 생선, 닭고기 등은 완전히 익히기



- ✔ 가열조리 시 탐침온도계로 식품온도 확인

* 가장 두꺼운 부위 온도 측정, 양이 많은 경우 3회이상 측정

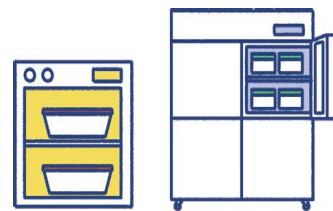
Ⅱ 보관



- ✔ 조리한 음식은 상온에 방치금지, 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용



- ✔ 날것으로 먹는 식품과 조리 식품간 접촉되지 않도록 주의



따뜻하게 먹는 식품
60°C 이상

차게 먹는 음식
5°C 이하

- ✔ 조리를 마친 음식은 반드시 덮개를 덮고 적정온도로 보관

* 따뜻하게 먹는 식품 60°C 이상, 차게 먹는 식품은 5°C이하

4. 주요 원인균별 식중독 예방법

원인균	클로스트리디움 퍼프린젠스	병원성 대장균	캠필로박터 제주니	노로바이러스	살모넬라
주요 발생시기	3~5월	5~9월	6~7월	11~1월, 3~5월	7~9월
주요원인					
	<p>제대로 익히지 않았거나 상온에 방치하면 포자가 균으로 자라게됨</p>	<p>고온 다습으로 생채소, 육류에 있던 세균이 급격히 증식 우려</p>	<p>생달 세척, 손질시 식재료 및 조리도구 혼합사용으로 세균증식</p>	<p>10개만으로도 감염되며 오염된 손으로 만진 문고리에서도 감염가능</p>	<p>계란, 육류, 가금류 등 제대로 익히지 않았거나 세척 손질 사식재료 조리기구 등으로 세균 증식</p>
주의점	<p>대량 조리 후 보관온도 주의! 60℃ 이상 보관유지 또는 소분하여 식힌뒤 냉장보관</p>	<p>생채소 소독세척! 익히고 볶고 삶아제공 육류는 완전히 익히기</p>	<p>생달 세척시 주변 식재료, 조리도구, 교차오염 주의</p>	<p>비누로 손씻기! 차아염소산 나트륨(락스)로 소독하기</p>	<p>계란, 가금육 취급 후 비누로 무조건 손씻기, 주변식재료, 조리도구 교차오염 주의</p>



음식점 위생등급제(식품안심업소)

1

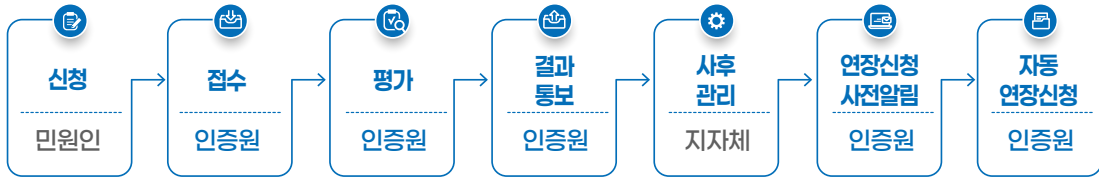
목적

음식점 영업자(일반음식점, 휴게음식점, 제과점) 등의 자율적인 참여에 따라 음식점 등의 위생 상태를 평가하여 우수한 업소를 정부가 인증해 주는 제도로 자율 경쟁을 통한 위생 향상과 소비자의 선택권 보장

2

음식점 위생등급 지정 절차

- 대상 : 일반음식점, 휴게음식점, 제과점, 위탁급식영업, 집단급식소 설치 운영자
- 지정 : 지정평가 결과 85점 이상인 경우 식품안심업소 지정
- 유효기간: 지정일로부터 3년
- 운영 절차



- ① (신청) 인증원 홈페이지, 팩스, 우편 신청
- ② (접수) 한국식품안전관리인증원에서 접수
- ③ (평가·지정) 인증원이 접수, 현장평가, 지정, 결과통보
- 업종별 평가표에 따른 평가 후 지정평가 결과 85점 이상인 경우, 식품안심업소 지정 - 기본 분야 미흡인 경우, 보완 기간 내 보완 가능 (최대 2개월) * 기본분야 : 건강검진, 위생모 마스크 착용, 위생교육 등
- ④ (결과 통보) 인증원은 식품안심업소 지정서 발급, 식약처는 지정업소 현판 발송
- ⑤ (공표) 식약처, 인증원, 지자체 홈페이지에 식품안심업소 게시
- ⑥ (사후관리) 지자체(위생과)에서 연 1회 이상 식품안심업소 기준 준수 여부 점검
* 대상 : 전년도 지정 음식점, 법령 위반, 민원신고 업소 등 집중 관리 업소 및 유효기간이 만료된 지정 표지판 점검·회수
- ⑦ (연장) 유효기간 만료 60일 전 자동으로 연장 신청
* 인증원에서 90일 전 자동 연장 신청 사전 알림

3

식품안심업소 기술지원 사업

- 식품안심업소 지정을 위한 영업자 부담을 경감하고, 영업자 스스로 위생관리 능력을 제고할 수 있도록 1:1 맞춤 기술지원 실시
* 한국식품안전관리인증원 홈페이지 > 해썬업체지원시스템 > 식품안심업소관리(음식점) > 기술지원 > 기술지원 신청

4

식품안심업소 지정 시 우대조치

- 음식점 등 시설 개·보수비용 융자지원, 기술지원, 표지판 제공 등
 - * 과태료 부과처분을 받은 업소, 영업정지 이상의 처분을 받은 업소는 지원 제외
- 식품안심업소 지정 유효기간 내에는 출입·검사·수거 면제
 - * 다만, 민원 발생 등 조사가 필요한 특별한 경우이거나, 사후관리 현장평가는 제외

5

식품안심업소 주요 평가 사항

서류 검토	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 영업신고증, 건강진단결과서(보건증), 식품위생교육 수료증 ● 식품용수(지하수) 수질검사 성적서(해당시), 자체위생교육일지 등
↓		
식품위생법 준수사항	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 조리·포장 관련 종사자의 위생모 및 마스크 착용 여부 점검 ● 보관 중인 원료·완제품의 소비기한 준수 여부 ● 식품 등의 표시사항, 식품용 기구용기 사용 ● 튀김용 유지 산가관리 점검
↓		
조리장	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 조리장의 천장, 벽, 바닥 파손여부 및 청결상태 ● 환풍장치 및 후드장치 정상 작동 여부 및 청결상태 ● 조리용 기기, 선반, 식기, 도구 등 청결상태 및 소독관리 ● 칼, 도마 구분 및 교차오염 관리, 수족관 관리 ● 냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 및 내·외부 청결상태 ● 원부재료 세척·소독 여부 및 식재료 보관 관리 ● 소분·해동 식재료 표시관리, 폐기물 관리 등
↓		
객석/객실	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 객석/객실의 천장, 벽, 바닥, 환기시설 파손여부 및 청결상태 ● 식탁, 의자, 구조물(장식품 등), 무인판매기 청결상태 ● 음용수 시설(정수기, 식수대 등), 샐러드바(판매대) 청결관리 상태 ● 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치시설) 정상 가동 여부 및 해충 유입 여부 점검 ● 행주/걸레 구분 사용 및 청결관리 등
↓		
개인위생 등	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 위생복, 위생마스크, 장갑 등 청결상태 및 보관 관리 ● 화장실 청결상태 및 손세척·소독·건조용품 구비 여부
↓		
배달/포장 위생관리 등	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 음식 포장 공간 지정 및 청결관리 ● 조리용 도구와 교차오염 관리 및 청결상태 ● 음식의 외부노출 방지(포장상태, 배달함 덮개 등) ● 배달원의 복장상태 관리 여부 점검
↓		
공유주방 및 푸드테크 로봇 등	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 공유 주방 업소의 작업장 및 설비, 도구 청결상태 및 식재료 보관관리 상태, 위생관리일지, 공유주방 사용일지 등 ● 서빙·조리 로봇의 청결상태 및 세척·소독 여부 ● 식품 접촉 부분의 재질 등
↓		
가점사항	→	<ul style="list-style-type: none"> ● 식품관련 국가기관 자격증 소지자 고용여부 ● 장기근속자 근무여부 및 위생등급 유효기간 연장 여부 등 ● 나트륨·당류 저감 메뉴 개발 여부 ● 알레르기 성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 여부 및 외국어 메뉴판



온라인 부당광고 모니터링 및 점검

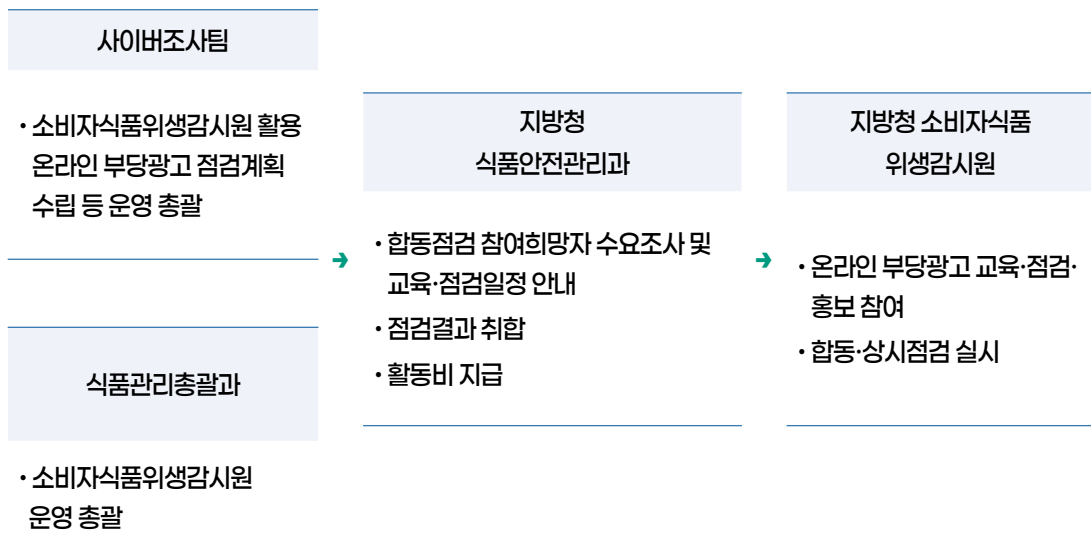
1

소비자식품위생감시원 교육 및 점검

1) 목적

- 민·관 협업을 통해 식품 등의 온라인 불법행위에 대한 모니터링 교육·홍보를 실시하고, 합동점검 및 상시점검을 통해 소비자 피해 예방
 - * 근거 : 「식품위생법」제33조(소비자식품위생감시원) 2026년 식품안전관리지침, PartI. 5. 식품 등의 부당한 광고 관리

2) 추진체계



3) 점검계획

- 매년 식품의약품안전처 식품관리총괄과, 사이버조사팀, 지방청 식품안전관리과 업무 협의를 통해, 소비자식품위생감시원을 활용한 온라인 부당광고의 효율적 점검을 위한 점검일정, 교육 장소, 참여 인원, 예산, 업무협조사항 등 점검계획 수립

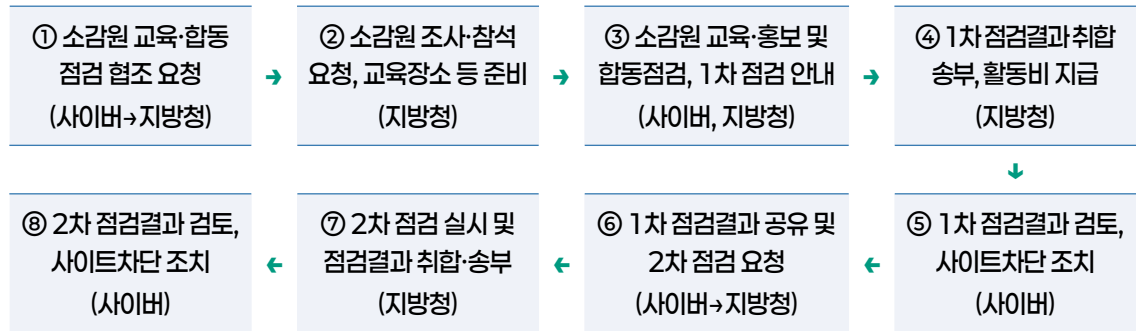
4) 점검대상

- 국민 다소비(관심) 제품에 대해 질병 예방·치료 효과 표방, 건강기능식품 오인·혼동, 거짓·과장 광고, 소비자 기만 광고 등 집중 점검
- 해외직구 위해식품의 온라인 불법유통 점검

5) 점검결과의 조치

- 적발 사항은 식품의약품안전처(사이버조사팀)에서 검토 후 식품행정통합시스템 등록 및 사이트 차단 조치 요청 등

6) 온라인 부당광고 모니터링 교육 및 점검 상세 절차



- ① 온라인 부당광고 교육·합동점검 일정 조율 및 소감원 대상 온라인 부당광고 교육 및 합동점검 개최 협조 요청
- ② 참여 희망 소감원 수요조사 및 참여자에게 부당광고 점검 사이트를 사전 배포하여 사전 **자율점검 (1인 2건)** 유도, 사전 자율점검 결과는 합동점검 당일 제출
- ③ **합동점검시 노트북(반드시 지참)을 이용하여 엑셀 점검일지** 작성 및 증빙자료 확보(**부당광고 이미지 캡처**) 등 교육
- ④ 소감원 1차 점검결과 취합시 점검 사이트의 중복 여부, 증빙자료 및 엑셀 점검일지 확인(**1인 10건 이상, 미비시 재점검 요청**)
- ⑤ 소감원 1차 점검결과를 검토 후 위반 내용 등 등록 및 사이트 차단 조치 요청
- ⑥ 소감원 점검결과에 대한 검토내용(엑셀 및 증빙자료)을 피드백을 통해 소감원에게 공유함으로써 재교육 효과 및 2차 점검에 활용

제8조 (부당한 표시 또는 광고 행위의 금지)

① 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등 대통령령으로 정하는 사항에 관하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 된다.

<개정 2021. 8. 17.>

1. 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
2. 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
4. 거짓·과장된 표시 또는 광고
5. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
6. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고
7. 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고
8. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
9. 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고
10. 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고

1. 질병의 예방·치료 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시·광고

2. 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시·광고

5. 소비자를 기만하는 표시·광고

체험기 이용한 광고

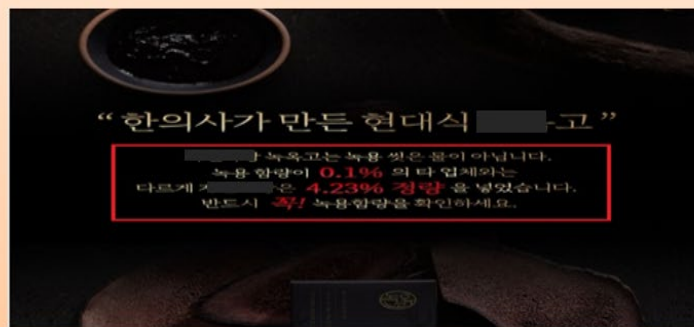


6. 타사 비방

다른 업체의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시 광고

** 다른 ○○와 달리 이 ○○는 △△△△를 첨가하지 않습니다

** 다른 ○○와 달리 이 ○○은 △△△만을 사용합니다



다만, 특정 타사명 또는 제품이 객관적으로 확인되어야 함

7. 부당 비교

부적절한 비교



간접적 다르게 인식



8. 사행심 조장하거나 음란한 표현

미풍양속을 해치는 도안, 사진 광고



<p>질병 예방·치료 효능</p>	 <p>역류성식도염 영양제 노도리아 2병 (2개월분)</p>	<p>경보</p> <p>위암영양제 프로시칸</p>	<p>이 영양소를 잘 챙기면 식욕과 에너지가 증가하고, 탈모와 시력 개선에도 긍정적인 영향을 미친다고 해요.</p>
<p>의약품 오인·혼동</p>		<p>중학생키크는 약 영양제 제품은 모든 엄마의 마음을 사로잡을 거라 느껴지더라고요.</p>	<p>일본비염약 메타헬 비쇼라쿠 환절기 코막힘 고민에 좋은 약</p>
<p>건강 기능식품 오인·혼동</p>		<p>갱년기완화 영양제인 코우노미는 한마디로 몸과 마음까지 모두 두 가지부분을 동시에 관리하는 데에 좋다고 알려져 있습니다</p>	<p>면역력 영양제 [메타헬 신바이오닉] 클로렐라 효능 소 개</p> <p>#신바이오닉 #메타헬 #클로렐라 #면역력영양제 #면역영양제</p>
<p>거짓·과장</p>		<p>이런 분들께 추천드려요! 평소 손발시림이나 혈액순환이 고민인 분 계절 상관없이 손끝, 발끝이 늘 차가운 체질인 분</p> <p>#포카포아 #손발시림</p>	<p>다리 붓기로 걱정되거나 혈액 순환이 되지 않아 어려움을 겪으신다면 혈행 건강 영양제 드셔보세요.</p>
<p>소비자 기만광고</p>	 <p>메타헬 카이브론 1병 약 1개월 : 메타헬</p>	<p>알고 봤더니 멜라토닌은 수면 각성 주기 조절 뿐만 아니라</p> <p>인슐린 분비에도 관여해서 혈당 안정에 도움을 주는 거였어요.</p> <p>그리고 강력한 항산화 작용을 통해 면역력을 높이는 역할도 하고요.</p>	<p>영양제를 꾸준히 먹으면서 그런 증상들이 점점 줄어들었어요.</p> <p>특히 환절기 때마다 재발하는 기관지염 증상이 확실히 덜해졌어요.</p>

III

<참고 1> 식품위생법 위반사례





1

식품위생법 위반사례

1

식품위생법 제37조(영업허가 등)

무등록 식품제조가공 1

I 단속과정

- ☞ 비 위생적인 제조현장 및 무등록 의심 신고 접수 후 현장조사한 결과,

- 경기도 소재 무등록 작업장에서 고무통, 가마솥, 식품제조 목적 기구등을 사용하여 불특정 날짜에 직접 제조한 김치류를 플라스틱 용기에 담아 보관하면서, 주문전화가 오면 납품하는 방식으로 판매하는 현장 적발
- 해당업체는 식품제조가공업 등록을 하지 않은 무허가 시설에서 '김치', '숙성김치찌개'를 제조하여 일반음식점에 공급하고 있었음.

I 위반법령

- ☞ 무등록 식품제조가공업 영업: 식품위생법 제37조(영업허가 등)

I 처분기준

- ☞ (벌칙) 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



▲ 무등록 제조시설 전경



▲ 제조 후 보관중인 김치

I 단속과정

- 경남 ○○시 소재 감자탕 음식점인 △△△감자탕의 대표가 영업등록 없이 자택에서 제조한 '감자탕 조리용 양념가루'를 가맹점에 판매한다는 정보에 따라 조사한 결과,
 - 본점 대표가 식품접객업 매장에서 고춧가루, 들깨가루, 소금 등을 혼합하여 제조한 '감자탕 조리용 양념가루'를 4개 가맹점에 판매한 사실 확인.
 - ✓ 가맹점주들은 가맹계약 초기 본점 대표로부터 교육받은 레시피 대로 매장에서 조리를 하여 판매하였는데, 본점 감자탕과 같은 맛이 나지 않아서 본점 대표자에게 비법 전수를 요청하였으나, 업체 대표자는 전수하지 않고 무등록 제조한 양념가루를 판매하였음.

I 위반법령

- 무등록 식품제조가공 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

I 처분기준

- (벌칙) 무등록 식품제조가공 영업 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



▲ 가맹점에 납품된 감자탕 조리용 양념가루

I 단속과정

- ☞ 서울 ○○구 소재 가정집에서 영업신고 없이 5년간 호두파이 등을 제조하여 SNS를 통해 광고·판매 한다는 정보에 따라 조사한 결과,

- 영업자는 자택에 오븐, 밀대, 성형틀 등 제조설비·기구를 갖추고 밀가루, 호두 등을 원료로 호두파이와 같은 형태 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.

I 위반법령

- ☞ 무신고 즉석판매제조가공업 영업 : 법 제37조(영업허가 등)

I 처분기준

- ☞ 무신고 즉석판매제조가공업 영업 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(법 제97조)



▲ SNS에 게시한 메뉴판



▲ SNS에 게시한 홍보글

1

식품위생법 제37조(영업허가 등)

영업장 면적 변경 미실시

I 단속과정

- 제주 ○○시의 △△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 추가 설치하고 화장양어용품에도 관할관청에 신고하지 않고 영업한 사실 확인.
 - ✓ 동 호텔에서 운영 중인 1층과 지하1층 조리장은 대표자 및 조리 종사자가 동일하며, 지하 1층에서 조리한 음식은 1층 홀의 뷔페에 제공되어 손님들이 취식하고 있음

I 위반법령

- 영업장 면적 변경 미신고 : 제37조(영업허가 등)

I 처분기준

- (행정처분) 영업장 면적 변경 미신고 : 시정명령



▲ 미신고 증축 조리장 전경



▲ 미신고 증축 조리장 전경

식품위생법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지) 위반

수입신고를 하지 아니한 해외 '사슴태반' 캡슐 판매 행위 적발

I 단속과정

- 경기 및 창원 지역에서 한글표시 사항이 없는 해외제품(사슴태반)을 판매할 목적으로 강의장으로 유인하고, 질병치료에 효능이 있는 것처럼 광고 및 판매 정황 식별

- 단속결과, 수입 신고하지 않은 해외 사슴태반을 국내에 들여와 다단계 방식을 통해 회원 및 불특정 다수에게 판매하는 영업행위 적발(제품에는 한글 표시사항이 없음)

I 위반법령

- 무신고 해외 제품을 식품으로 판매할 목적으로 사용: 식품위생법 제4조제6호
* 질병치료에 효능이 있는 제품으로 광고 행위: 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제8조제1항제1호

I 처분기준

- (벌칙) 10년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금(법 제94조)



▲ 무신고 해외 제품(사슴태반) (Placenta Extract 표시)



▲ 적발 제품의 하단 표시

제품 섭취 방법

고객님

줄기세포
11가지 종류

줄기세포인 영양성분이 함유된 펩티드 제품은 양산의 건강을 지켜줍니다.

줄기세포 11가지 영양성분

1. 배아 줄기세포
2. 배아 줄기세포
3. 배아 줄기세포

▶ 펩티드 제품은 소장에서 분해되는 영양성분입니다.
- 펩티드에 실은 영양분은 소화하기 - 제품 상의 전 / 후 물을 많이 드세요 (약 200ml) - 제품을 많이 섭취해도 부작용 없습니다.
▶ 영양 효과
- 건강하지 못한 부위에서 나오는 여러가지 신호를 따라 손상된 세포나 부위를 찾아가 재생시키는 효과를 발한다.

섭취 방법

1. 우유
2. 과일
3. 차
4. 물

▶ 효과 반등
- 과거에 아팠던 곳
- 현재에 아픈 곳
- 내 몸속에 막혀진 부분

▶ 섭취할 줄기세포 제품에서는 소수만을 골라주는 이유입니다. (정확한 성분) (정확한 성분) (정확한 성분)

먹는 줄기세포로 더 젊게 살자

노인인 줄기세포를 지켜주시다면 젊은이들의 우를 누리니

줄기세포 11가지 종류

줄기세포 11가지 영양성분

1. 배아 줄기세포
2. 배아 줄기세포
3. 배아 줄기세포

▶ 펩티드 제품은 소장에서 분해되는 영양성분입니다.
- 펩티드에 실은 영양분은 소화하기 - 제품 상의 전 / 후 물을 많이 드세요 (약 200ml) - 제품을 많이 섭취해도 부작용 없습니다.
▶ 영양 효과
- 건강하지 못한 부위에서 나오는 여러가지 신호를 따라 손상된 세포나 부위를 찾아가 재생시키는 효과를 발한다.

섭취 방법

1. 우유
2. 과일
3. 차
4. 물

▶ 효과 반등
- 과거에 아팠던 곳
- 현재에 아픈 곳
- 내 몸속에 막혀진 부분

▶ 섭취할 줄기세포 제품에서는 소수만을 골라주는 이유입니다. (정확한 성분) (정확한 성분) (정확한 성분)

▲ 적발 제품의 부당한 광고 행위 식별

3

식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

식품에 사용할 수 없는 원료 사용하여 식품 제조

I 단속과정

- 민원과 관련, △△△식품(대구 ○○구 소재)에 대한 현장조사 결과,
 - 식용근거가 없고, 식품으로서 안전성이 입증되지 않아 식품원료로 사용이 불가한 농산물인 제주산 자색 생강(속생강)을 식용으로 소비자에게 판매한 사실을 확인
 - 또한, 즉석 식품 판매상 “칼라샵 강남”은 자사 홈페이지 쇼핑물에 ‘자색생강(흑생강)’으로 광고하고, 포장 라벨지에 제품명을 ‘자색생강’으로 사실과 다른 내용의 표시·광고한 사실을 적발

I 위반법령

- 식용불가 원료 판매 : 영업정지 15일과 해당제품 폐기
- 제품명을 사실과 다르게 표시·광고 : 영업정지 7일

I 처분기준

(행정처분)

- 식용불가 원료 판매 : 영업정지 15일과 해당제품 폐기
- 제품명을 사실과 다르게 표시·광고 : 영업정지 7일



▲ 자색생강 현품



▲ 자색생강 포장지

3

식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

식품접객업체에서 이물이 혼입된 음식을 조리하여 판매

I 단속과정

- ☞ “배달음식 OO에서 살아 있는 쥐”가 발견되었다는 보도에 따라 조사한 결과,

- 천장에 설치된 환풍기 배관으로 이동중인 쥐(이물)가 부추무침 반찬통에 낙하하여 이물이 혼입된 부추무침이 소비자에게 포장 배달된 사실 확인

I 위반법령

- ☞ 이물(설치류 사체)이 혼입된 음식을 조리판매 : 식품위생법 제7조제4항

I 처분기준

- ☞ 식품접객업: 영업정지 5일
- ☞ (벌칙) 5년이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금(법 제95조)



▲ 이물(쥐)이 혼입된 부추무침 음식물



▲ 뚜껑 없이 개방상태인 반찬통

I 단속과정

- 유통식품의 보존 및 유통온도 준수여부 현장 점검결과,

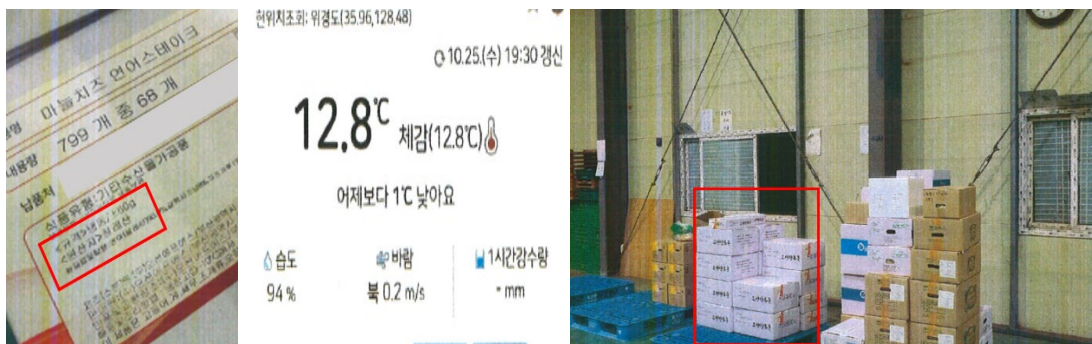
- 냉동식품을 실온으로 취급하고, 유통식품 이동 간 냉장·냉동·실온 제품을 혼재한 상태로 납품하는 현장을 확인하여 적발함.

I 위반법령

- 보존 및 유통온도 미준수 : 식품위생법 제7조제4항

I 처분기준

- (처분) 영업정지 7일



▲ 적발 제품 및 적발일 기준 온도 (보관기준 냉동 표시)

▲ 최초 현장 식별



▲ 1시간 경과 후

▲ 보관온도 혼재 적재

4

식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항)

소비기한 경과 원료 사용

I 단속과정

- ☞ 경기 ○○시 소재 식품제조가공업체인 △△△인삼은 수삼동결건조분말을 원료로 사용하여 ☆☆☆홍삼라떼 등 고품차를 제조하면서, 해당 원료의 유통기한이 경과되었음에도 1년 이상 지속적으로 사용한 사실 확인.

- 또한, 단속기관의 위생점검 시 유통기한이 경과한 원료를 보관하는 행위가 적발될 것을 염려하여, 유통기한이 도래하였을 때 기존 스티커를 제거하고 1년 연장 표시된 스티커를 부착하여 변조하였으며, 변조한 유통기한이 도래하자 재차 1년 연장하는 방법으로 유통기한을 총 2년 연장하여 변조한 사실 추가 확인.

- ✓ 위생점검 시 창고에 보관 중인 원료의 겉포장은 낡았으나 표시사항의 표시연도만 최근 표시로 스티커를 제거한 흔적이 있어 이상하게 여긴 감시관이 라벨지의 검증 조사하여 표시사항 변조한 사실 적발.

- ✓ 유통기한 경과 원료 사용하여 제조한 제품에 대하여 회수 보도(17.1.13)하고, 창고 보관 중인 제품 200kg 압류.

I 위반법령

- ☞ 유통기한 경과 원료 사용 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- ☞ 유통기한 변조 : 법 제13조(허위표시 등의 금지)

I 처분기준

(행정처분)

- ☞ 유통기한 경과 원료 사용 : 영업정지 15일
- ☞ 유통기한 변조 : 영업등록 취소

(벌칙)

- ☞ 유통기한 경과 원료 사용 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- ☞ 유통기한 변조 : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금



▲ 창고 보관중인 원료



▲ 창고 보관중인 원료



▲ 표시사항 변조 흔적



▲ 유통기한 경과 원료 사용 제품(고형차) 현장 압류

I 단속과정

- 일반음식점인 △△곱창아(경기 ○○시 소재)에서 손님이 먹다 남긴 쌈장, 기름장, 미역국 등을 재사용한다는 민원신고 내용에 대해 해당업소 영업개시 직후 방문 점검한 결과,
 - 손님에게 제공하고 남은 기름장(향미유)을 싱크대 위에 투명 플라스틱 용기에 기름망을 설치하여 소금 결정층 재료 걸러낸 후 재사용 하고, 유통기한이 경과한 튀김가루를 조리이 사용 목적으로 주방 선반에 보관한 사실을 적발
 - ✓ 동 업소는 오후 3시부터 다음날 새벽까지 영업하는 곳으로 점검 당일 영업개시 직후 불시단속으로 적발

I 위반법령

- 잔반재사용 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)
- 유통기한 경과 원료 조리목적 보관 : 법 제44조(영업자 등의 준수사항)

I 처분기준

(행정처분)

- 잔반재사용 : 영업정지 15일
- 유통기한 경과원료 조리 목적 보관 : 영업정지 15일



▲ 재사용 기름장 기름 용기



▲ 유통기한 경과 식재료

I 단속과정

- ☞ 식품관련 법령을 고의적으로 위반하거나 부당 이득을 목적으로 소비자를 기만하는 문제 영업자에 대해 조사한 결과

- 강원 ○○시 소재 식품제조·가공업 △△△식품은 오징어다리를 건조하는 열풍건조기내 녹과 곰팡이가 있고 원재료를 해동·냉각·배합 작업하는 작업장의 벽면은 페인트가 벗겨져 있으며 천장은 습기로 인한 곰팡이가 피어 있는 등 위생적으로 관리하지 않은 사실을 확인

✓ 동 업체는 작업장 내 기계에 녹이 슬어 있고 곰팡이가 피어 있는 등 위생적으로 관리되지 아니함

✓ 생산기기 불결확인하여 적발함.

I 위반법령

- ☞ 위생적 취급기준 위반 : 식품위생법 제3조

I 처분기준

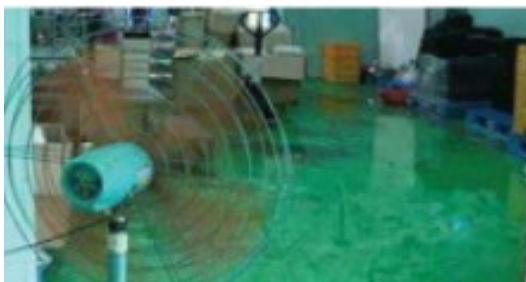
- ☞ (행정처분) 과태료



▲ 작업장 내 페인트 탈락 및 곰팡이 발생



▲ 작업장 내 페인트 탈락



▲ 작업장 내 페인트 탈락 및 곰팡이 발생



▲ 생산기기 불결

I 단속과정

- 경기도 OO시 소재 중소마트인 △△마트는 □□냉동에서 제조한 2.8kg 단위의 식용얼음을 식품 소분업 등의 영업신고없이 포장을 뜯어 분할하여 일회용 PET 용기컵에 3~4조각씩 담아 소비자에게 판매한 사실 확인.

✓ 여름에 주로 판매되는 파우치형태의 액상커피와 함께 분할한 식용얼음을 판매함.

I 위반법령

- 최소판매단위 제품 분할·판매 : 법 제3조(식품 등의 취급)

I 처분기준

- (행정처분) 최소판매단위 제품 분할·판매 : 과태료 20만원



▲ OO냉동 식용얼음(2.8kg) 포장 상태



▲ 아이스 커피 판매 표시판



▲ 일회용 PET 컵에 분할하여 판매



▲ 일회용 PET 컵에 분할하여 판매

조리장 위생관리상태 불량

I 단속과정

- ☉ 배달앱에 등록된 배달전문 야식업체인 △△△식품(서울 ○○구 소재)에 대한 현장조사 결과,

- 조리장 내 가스레인지 상단에 후드는 장시간 청소를 실시하지 않아 기름때가 쌓여있고, 튀김기 하단에는 쥐 분변이 쌓여 있으며, 칼·도마를 혼용하여 사용하는 등 위생적 취급기준 위반 적발.

I 위반법령

- ☉ 조리실 청결관리 미흡, 칼·도마 미구분 사용 : 법 제3조(식품 등의 취급)

I 처분기준

(행정처분)

- ☉ 조리실 청결관리 미흡 : 과태료 50만원
- ☉ 칼·도마 미구분 사용 : 과태료 50만원



▲ 조리장 전경



▲ 조리장 후드



▲ 칼·도마 미구분 사용



▲ 튀김기 주변



▲ 튀김기 하단 쥐 분변



▲ 튀김기 하단 쥐 분변

I 단속과정

- ☞ 인천 ○○구 소재 정보통신장비 제조업체인 (주)△△△△△는 구내식당에서 자사 임직원 82명에게 중식을 조리하여 제공하면서 관할기관에 집단급식소 설치 신고하지 않은 사실 확인.

- 상기 소재지에 업소용 냉장고, 보온밥솥, 식기세기, 조리대, 가스레인지 등의 조리·주방기구를 구비한 조리장과 25개의 탁자, 100석의 의자를 구비한 홀을 갖추고, 정직원 신분의 조리원 2명이 조리 전담하는 형태이며, 개업이후 약 4년간 1회 50인 이상에게 식사를 제공하였으나 설치신고하지 않고 집단급식소를 운영함.

I 위반법령

- ☞ 집단급식소 설치신고 미실시 : 법 제88조(집단급식소)

I 처분기준

- ☞ (행정처분) 집단급식소 설치신고 미실시 : 과태료 100만원



▲ 조리장 전경



▲ 약 100석 규모의 홀

IV

<참고 2> 업종별 지도·점검표



-
1. 식품제조·가공업체
 2. 건강기능식품(제조·판매)업체
 3. 즉석판매제조·가공업체
 4. 식품접객업체
 5. 전통시장
 6. 식품유통·판매업체
 7. 식품자동판매기
 8. 무인식품취급시설
 9. 식품등의 온라인 부당광고

1

식품제조·가공업체

식품제조·가공업체의 위생점검표

○ 영업신고사항

업소명		전화번호			
소재지					
대표자		영업등록번호			
영업장 면적(㎡)		총 사자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목
작업장		생산직	명		
실험실		사무직	명		
기타		기타	명		

○ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업등록	○ 영업등록 여부		
		○ 영업등록사항 이외의 영업행위 여부		
	나. 품목제조보고	○ 품목제조미보고, 미변경, 허위보고 여부 ○ 원료배합비율의 적합성 여부		
	다. 변경신고 라. 기타사항	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
2. 영업자 준수사항 관리	가. 생산기록 및 원료수불일지	○ 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부		
		○ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부		
	나. 제품 거래기록	○ 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부		
	다. 수질검사	○ 지하수(음용수) 수질검사 실시 여부 - 1년, 마시는 용도의 식품 6월		
		○ 부적합 지하수 사용 여부		
	라. 축산물	○ 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용여부		
마. 소비자 불만신고	○ 소비자 불만신고 기록·보관(2년) 여부 ○ 이물, 증거품 보관(6개월) 여부 - 부패, 변질 우려 있는 경우 2개월 보관			
바. 기타사항				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
3. 보고사항 관리	가. 생산실적 보고	○ 생산실적 보고 이행 여부		
	나. 이물 보고	○ 소비자 이물신고 보고 이행 여부(7일 이내)		
	다. 기타 사항			
4. 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 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		
	라. 기타사항			
5. 원료 관리	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		
	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			
바. 기타사항				
6. 제품 관리 점검	가. 보관기준	○ 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부		
	나. 소비(유통)기한	○ 소비(유통)기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
	다. 기타사항			

구 분	세 부 항목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
7. 제품제조 관리	가. 제조공정	○ 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책		
		○ 품목제조보고 내 제조방법 준수여부		
		○ 허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부		
		○ 품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부		
	나. 자가품질검사	○ 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부		
		○ 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인		
		○ 위탁검사이 허위성적서 발급받아 사용 여부		
		○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		○ 자가품질검사 부적합 보고 여부		
		○ 자가품질검사 부적합 제품 유통 여부		
8. 표시사항 점검	가. 표시사항	○ 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 소비(유통)기한 설정의 적정성 - 임의 소비(유통)기한 변경 여부		
		○ 품목별 표시사항 적정여부		
		○ 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부		
		○ 소비(유통)기한 위·변조 여부		
	나. 허위·과대 광고	○ 질병치료 효능·효과, 의약품 오인우려 표시·광고 여부		
		○ 기타 허위·과대 표시·광고 여부		
	다. 건전성 저해	○ 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부		
		○ 사행심 조장제품 여부		
	라. 기타사항	○ 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부) ○ 특수용도식품의 경우 '특수용도식품의 식품유형'과 '광고 심의필' 표시여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
9. 시설기준 점검	가. 건축물	○ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		○ 적절한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	○ 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		○ 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		○ 바닥 내수처리 여부		
		○ 환기시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
		○ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
	라. 급수시설	○ 지하수 취수원이 오염시설로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하는지 여부		
마. 화장실	○ 수세식 화장실 설치 여부			
바. 창고	○ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부			
사. 검사실	○ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부			
10. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부		
		○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		
11. 기타 기계 기구류 안전관리 11-1. 스팀(증기) 보일러	가. 보일러 내부	○ 보일러 내부 물 교환 주기(주 2~3회) 이행여부		
	나. 잔류수 배출	○ 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부		
	다. 기타사항	○ 보일러 주변 청결유지 관리 여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-2. 식용유지 착유기	가. 착유기 등 관리	○ 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부		
		○ 착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
		○ 착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
11-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	○ 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		○ 고춧씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		○ 작업종료후 청소 등 관리여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-4. 추출기 안전관리	가. 추출기 관리	○ 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		○ 식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
11-5. 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 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

2

건강기능식품(제조·판매)업체

건강기능식품(제조·판매)업체의 위생점검표

○ 영업허가(신고)사항

업소명		전화번호			
소재지			업종	□ 제조 □ 판매	
대표자		영업신고번호			
영업장 면적(㎡)	종사자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목	
작업장	생산직	명			
실험실	사무직	명			
기 타	기 타	명			

○ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업허가(신고) 이행여부	○ 영업허가(신고) ○ 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위		
	나. 품목제조신고 이행여부	○ 품목제조 미신고 품목 생산 ○ 원료배합비율의 적합성		
	다. 변경허가(신고) 이행여부	○ 허가(신고)사항 변경허가(신고) 미이행 (업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	라. 기타 이행여부	○ 품질관리인 선임(제조업에 한함)		
2. 영업자 준수사항 관리 (제조업)	가. 제조시설 및 기구 관리여부	○ 제조시설 및 기구 등을 위생적으로 관리하고 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 유지관리		
	나. 관련서류 비치 관리 여부	○ 영업허가증, 품목제조신고증 비치관리		
	다. 생산기록 및 원료 수불일지	○ 생산 및 작업기록에 관한 서류작성·보관(3년) ○ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년)		
	라. 거래내역 관리여부	○ 건강기능식품 거래명세내역, 반품처리내역 비치· 보관(2년)		

구 분	세 부 항목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2. 영업자 준수사항 관리 (제조업)	마. 수질검사	○ 지하수(음용수) 수질검사 - 1년, 마시는 용도의 건강기능식품 6월		
	바. 기타사항	○ 건강기능식품을 유전자재조합식품이라는 표시를 하지 아니한 때 - 구분유통증명서 등 입증하는 증명서 보관(2년)		
		○ 출고된 건강기능식품의 안전성·기능성 문제 발생시 자진회수, 기록보관(2년)		
		○ 위해사실(부작용 발생사례포함)확인시 영업신고관청에 즉시 보고		
		○ 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행		
		○ 우수건강기능식품제조기준 적용업체로 지정받지 아니한 업체에서 제품생산 위탁제조 여부		
2-1. 영업자 준수사항 (판매업)	가. 미지정 GMP 위탁생산여부	○ 우수건강기능식품제조기준 적용업체로 지정받지 아니한 업체에서 제품생산 여부		
	나. 관계서류 보관 여부	○ 영업신고증 미보관		
	다. 공급내역 보관 여부	○ 공급받은 건강기능식품의 2년간 비치		
	라. 행정처분 이행 여부	○ 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행		
3. 제품관리 점검	가. 소비(유통)기한	○ 소비(유통)기한 경과제품을 판매 또는 판매의 목적으로 진열·보관·제조		
	나. 경품제공	○ 판매사례품 또는 경품제공 등 사행심 조장하여 제품 판매		
4. 표시사항 점검 (공통사항)	가. 표시사항 관리	○ 건강기능식품 표시사항 전부 표시하지 않거나 영업에 사용하는 경우		
		○ 건강기능식품이라는 문자 또는 도형 표시		
		○ 기능성분 또는 영양소 및 그 영양권장량 비율		
		○ 섭취량 및 섭취방법, 섭취시 주의사항		
		○ 소비(유통)기한 및 보관방법		
		○ 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현		
		○ 제조연월일 또는 소비(유통)기한 미표시 제품 사용		
		○ 소비(유통)기한을 품목제조신고한 내용보다 초과표시		
○ 제조연월일 또는 소비(유통)기한을 변조하는 행위				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
5. 허위과대 광고 점검 (공통사항)	가. 허위과대광고	○ 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 표시		
	나. 소비(유통)기한	○ 사실과 다르게 과장된 표시 광고		
	다. 기타사항	○ 소비자를 기만하거나 오인 혼동 우려 표시		
		○ 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함)의 표시 광고 행위 ○ 심의를 받지 아니하거나 심의받은 내용과 다른 내용의 표시 광고		
6. 기준규격 점검	가. 기준규격 관리	○ 의약품의 용도로만 사용되는 원료를 사용		
		○ 배합·혼합비율 및 함량이 의약품과 같거나 유사한 건강기능식품을 제조하는 행위		
		○ 배합·혼합비율 및 함량이 의약품과 같거나 유사한 건강기능식품을 수입·판매·진열 행위		
7. 원료점검	가. 식품 및 식품 첨가물	○ 건강기능식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료 사용		
		○ 비식용 원료 사용여부(의약품용 등)		
		○ 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용		
		○ 기준규격 부적합 원료 사용		
		○ 표시기준 위반 원료 사용		
	나. 자가품질검사	○ 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부		
		○ 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인		
		○ 위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부		
		○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		○ 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부 - 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·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		○ 바닥 내수처리 여부		
		○ 환기시설 설치 여부		
		○ 방충·방서시설 설치 여부		

구 분	세 부 항목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
8. 시설기준 점검	다. 식품취급시설	○ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	○ 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		
	사. 검사실	○ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부		
9. 시설물 점검 (판매업)	가. 영업체	○ 영업활동에 필요한 독립된 영업체가 있는지 여부, 다만 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 영업체 사용가능		
	나. 진열대 또는 판매대	○ 건강기능식품을 위생적으로 보관·판매할 수 있는 진열대 또는 판매대 설치되었는지 확인 - 냉장·냉동제품은 반드시 냉동·냉장고(판매장 없는 경우 제외)		
10. 기타	가. 기타사항			

점검자 종합의견

※ 작성방법: 점검결과는 ○, × 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)

3

즉석판매제조·가공업체

즉석판매제조·가공업체의 위생점검표

○ 영업신고사항

업소명		전화번호			
소재지					
대표자		영업신고번호			
영업장 면적(㎡)		종사자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목
작업장		생산직	명		
기타		사무직	명		
		기타	명		

○ 지도·점검 현황

구분	세부항목	점검사항	점검결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 신고사항 관리	가. 영업신고	○ 영업신고 여부		
		○ 즉석판매제조가공대상 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
2. 영업자 준수사항 관리	가. 제조가공식품	○ 제조가공식품을 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. 포획야생동물	○ 포획안 야생동물 식품제조가공 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				

구 분	세 부 항목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
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 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		
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		
	나. 기준규격	○ 첨가물사용기준 위반 여부(보존료,발색제,표백제 등)		
		○ 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부		
		○ 부패 변질원료 사용여부		
		○ 흙·모래 등 이물혼입 여부		
	다. 원료 보관	○ 소비(유통)기한 경과 원료사용 여부		
		○ 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. 제조공정	○ 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책		
		○ 영업신고 받은 제조방법 준수여부		
		○ 허용의 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
6. 제품제조 관리	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		
		○ 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·제조가공실·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		
	마. 화장실	○ 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
바. 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·제조가공실·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		
		○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		

구 분	세 부 항목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
10. 기타 기계 기구류 안전 관리 10-1. 스팀(증기) 보일러	가. 보일러 내부	○ 보일러 내부 물 교환 주기(주 2~3회) 이행여부		
	나. 잔류수 배출	○ 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행여부		
	다. 기타사항	○ 보일러 주변 청결유지 관리 여부 ○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-2. 식용유지 착유기	가. 착유기 등 관리	○ 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유여부		
		○ 착유기 작업후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
		○ 착유기, 볶음기 등 작업종료후 청소 등 관리여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	○ 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		○ 고춧씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		○ 작업종료후 청소 등 관리여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인		
10-4. 추출기 안전관리	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 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

4

식품접객업체

식품접객업체 지도·점검표

① 업체명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	⑤ 팩스 번호

⑥ 신고 번호	제 호	⑦ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 휴게음식점 <input type="checkbox"/> 제과점 <input type="checkbox"/> 단란주점 <input type="checkbox"/> 유흥주점 <input type="checkbox"/> 푸드트럭(중복표시) ※ 위탁급식 제외
⑧ 영업 면적	m ²	⑨ 조리 음식	<input type="checkbox"/> 한식 <input type="checkbox"/> 양식 <input type="checkbox"/> 일식 <input type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 뷔페 <input type="checkbox"/> 주류기타
⑩ 종사자 수	명	⑪ 점검 분류	<input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 특별 <input type="checkbox"/> 민원조사 <input type="checkbox"/> 합동 <input type="checkbox"/> 기타

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 영업신고 사항 (법 제37조)	○ 영업신고 여부		
	○ 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)		
	○ 영업신고증 영업장내 보관·게시 여부		
2. 원재료 및 조리기구 등 관리 (법 제4조, 제6조, 표시법 제4조)	○ 무신고·무등록 원료 및 식품의 사용 여부		
	○ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부		
	○ 무표시 원료 및 식품의 사용 여부		
	○ 허용외 식품첨가물 및 사용기준 위반 첨가물 사용행위		
3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	○ 식품등을 취급하는 원료보관실, 제도가공실, 포장실등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 설치류 서식 등)		
	○ 식품등의 원료 및 제품중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장 시설에 보관·관리하는지 여부		
	○ 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부 (시설의 적정온도 작동 여부)		
	○ 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부		
	○ 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는등 청결하게 유지관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부		
	○ 소비(유통)기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
4. 시설기준 관리 (법 제36조)	○ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부		
	○ 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물 용기 및 손씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부		
	○ 폐기물용기는 오물, 악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부		
	○ 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부 (단, 기구등의 살균소독제 사용시 면제)		
	○ 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 (자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)		
	○ 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부		
	○ 조리장 내부에 쥐, 바퀴 등 설치류 또는 위생해충이 들어오지 못하게 되어 있는지 여부		
	○ 수도물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부		
	○ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부		
	○ 화장실이 콘크리트등으로 내수성 자재로 되었는지 여부		
	○ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부		
	○ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부		
	○ 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부		
4-1. 시설기준관리 (단란주점영업)	○ 영업장 안에 객실, 칸막이 설치 여부		
	○ 객실은 통로형태 또는 복도 형태로 설비하였는지 여부		
	○ 객실 설치 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과하였는지 여부		
	○ 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 설치 하였는지 여부		
	○ 객실 잠금장치 설치 여부		
	○ 소방·방화시설 비치 여부		
4-2. 시설기준관리 (유흥주점영업)	○ 객실 잠금장치 설치 여부		
	○ 소방·방화시설 비치 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
5. 건강진단 및 위생 교육, 조리사고용 (법 제40조, 제41조, 제34조)	○ 영업자의 건강진단 실시 여부		
	○ 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명)		
	○ 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부		
	○ 법 제41조에 의거 영업자 위생교육 이수 여부		
	○ 조리사를 두었는지 여부(복어 조리·판매영업)		
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	○ 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부		
	○ 축산물위생관리법에 따른 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 등 축산물(가공품포함)을 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	○ 소비(유통)기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	○ 신고를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부 - 음식점영업자가 음향시설을 갖추고 손님이 춤추는 행위를 허용하는 행위 - 조례로 춤추는 것이 허용된 음식점의 안전기준 등 준수여부		
	○ 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 - 전 항목 검사(3년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외)		
	○ 부적합 지하수를 식품의 조리·세척 등 사용 행위		
	○ 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하는지 여부		
	○ 손님이 먹고 남은 음식물 또는 손님이 떨어먹을 수 있도록 진열·제공된 음식물을 다시 사용·조리하는지 여부		
	○ 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 가격표에 표시된 내용과 같은지 여부		
	○ 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받는지 여부 - 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 음식점에서 외부와 내부에 가격표를 부착했는지 여부		
	○ 음식판매자동차(푸드트럭) 사용하는 휴게음식점, 제과점영업자의 신고장소 외 영업 여부		
	○ 기타 식품위생법 위반 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
6-1. 영업자 준수사항 (단란·유형주점)	○ 단란주점영업자가 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 묵인하는 행위		
	○ 유흥주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원 명부 비치 기록·관리여부		
	○ 손님을 꺾어서 끌어들이는 행위 여부		
	○ 업체 안에서 선량한 미풍양속을 해치는공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하는 행위		
	○ 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥행위를 하게 하는 행위여부		
	○ 청소년유해업체 청소년 고용 행위 여부		
	○ 청소년유해업체 청소년 출입 행위 여부		
	○ 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입하여 주류 제공한 경우)		
7. 식품접객업소 조리식품 기준·규격 (법 제7조)	○ 식품등은 세척제나 인체에 유해한 화학물질, 농약, 독극물 등과 구분 보관하는지 여부		
	○ 기준규격이 정해진 식품등은 정해진 기준에 따라 보관·저장하여야 하며, 선도를 유지해야 하는 농·임·축·수산물을 냉장 또는 냉동보관하는지 여부		
	○ 세척 등 전처리를 거쳐 바로 사용할 수 있는 식품은 바닥으로부터 오염되지 않도록 용기 등에 담아서 청결하게 보관하는지 여부		
	○ 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 하며, 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장보관하는지 여부 (해동한 식품 재냉동 금지 포함)		
	○ 식품별 보관방법 준수 여부 - 곡류 : 건조하고 서늘한 곳에 위생적으로 보관 - 유지류 및 유지함유량이 많은 견과류 : 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳 또는 냉장 또는 냉동 보관 - 축·수산물 : 각각 위생적으로 포장하여 다른 식품과 구분하여 냉장 또는 냉동 보관 - 세척한 과일·채소는 세척하지 않는 것과 따로 보관 - 조미식품은 마개나 덮개를 닫아 보관, 두부는 냉장보관		
	○ 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하는지 여부		
	○ 조리한 식품 중 찬 음식(냉면 육수 등)은 10℃이하에서 따뜻한 음식은 60℃이상에서 보관하는지 여부		
	○ 수산물을 보관하기 위한 수족관 물을 위생적 관리 및 거품제거 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료 또는 식품첨가물 성분규격에 적합한지 여부		
	○ 야채·과일 살균제 또는 세척제는 기준·규격에 적합한 것을 사용하는지 여부		

5

전통시장

전통시장 점검표(식품제조 가공업체)점검표

○ 시장명:

○ 업체명:

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
항목	세부항목	계(100)			
위생적 취급 여부 (40)	원료보관실·제조가공실·포장실 등 청결여부(청소상태, 해충 등)	8			
	미포장 제품중 그대로 섭취하는 식품 뚜껑 설치 판매여부	3			
	원료(완제품) 보관기준 준수 여부 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	5			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	5			
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	4			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3			
	기계·기구류 사용후 살균·소독 및 위생적 유지·관리 여부	8			
	영업장에 개·고양이 등 애완동물 출입여부	2			
취급 식품 관리 (원료) (30)	영업장에서 흡연·세탁 등 비위생적 행동 여부	2			
	사용등이 금지된 동·식물 원료 사용 취급여부	3			
	허용외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반여부	4			
	작업장 바닥에서 원료 전처리 여부	4			
	비가식부분 원료 사용 여부	3			
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	4			
	소비(유통)기한 경과 원료 취급여부	5			
	원료 보관시 바닥에 방치하여 보관여부	3			
시설 기준 (15)	식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	4			
	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	2			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	2			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	3			
	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	2			
기타 (15)	영업신고 여부	3			
	원료수불부, 생산작업일지, 거래기록서류 작성여부	3			
	자가품질검사 실시 및 성적서 보관 여부	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	2			
	표시기준 준수여부 및 허위표시·과대광고 여부	2			
건강진단 실시여부	2				

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자:

○ 2차 점검일자:

○ 3차 점검일자:

점 검 자:

점 검 자:

점 검 자:

전통시장 점검표(즉석판매제조 가공업체)점검표

○ 시장명:

○ 업체명:

점검항목			구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
항목	세부항목	계(100)				
위생적 취급 여부 (40)	원료보관실·제조가공실·포장실 등 청결여부(청소상태, 해충 등)	8				
	미포장 제품중 그대로 섭취하는 식품 뚜껑 설치 판매여부	4				
	원료(완제품) 보관기준 준수 여부 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	5				
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	4				
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	4				
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3				
	기계·기구류 사용후 살균·소독 및 위생적 유지·관리 여부	8				
	영업장에 개·고양이 등 애완동물 출입여부	2				
취급 식품 (원료) 관리 (30)	영업장에서 흡연·세탁 등 비위생적 행동 여부	2				
	사용등이 금지된 동·식물 원료 사용 취급여부	3				
	허용외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반여부	4				
	작업장 바닥에서 원료 전처리 여부	4				
	비가식부분 원료 사용 여부	3				
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	4				
	소비(유통)기한 경과 원료 취급여부	5				
	원료 보관시 바닥에 방치하여 보관여부	3				
시설 기준 (15)	식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	4				
	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3				
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	2				
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	2				
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3				
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	3				
기타 (15)	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	2				
	영업신고 여부	3				
	자가품질검사 실시 및 성적서 보관 여부	3				
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	3				
	표시기준 준수여부 및 허위표시·과대광고 여부	3				
건강진단 실시여부	3					

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자:

○ 2차 점검일자:

○ 3차 점검일자:

점 검 자:

점 검 자:

점 검 자:

전통시장 점검표(식품접객업체)점검표

○ 시장명:

○ 업체명:

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
항목	세부항목	계(100)			
위생적 취급 여부 (47)	원료보관실·조리실·객실 등 청결여부(청소상태, 해충 등)	8			
	반찬류 및 직접 섭취식품의 뚜껑있는 위생용기 보관·판매여부	5			
	원료(완제품) 보관기준 준수 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	4			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	5			
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	4			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3			
	어류, 농산물, 육류 원료별 칼·도마 구분사용 여부	4			
	컵·식기류·조리기구 등 사용후 세척 및 살균·소독 여부	5			
	컵·식기류 등 보관장소 먼지 오염방지용 덮개(뚜껑) 설치 여부	5			
	영업장에 개·고양이 등 애완동물 출입여부	2			
영업장에서 흡연·세탁 등 비위생적 행동 여부	2				
취급 식품 (원료) 관리 (30)	사용등이 금지된 동·식물 원료 사용 취급여부	3			
	허용외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반여부	3			
	조리장 바닥에서 원료 전처리 여부	4			
	비가식부분 원료 사용 여부	3			
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	4			
	소비(유통)기한 경과 원료 취급여부	5			
	원료 보관시 바닥에 방치하여 보관여부	4			
식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	4				
시설 기준 (15)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	2			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	2			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	2			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	4			
	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	2			
기타 (8)	영업신고 여부	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	2			
	건강진단 실시여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자:

○ 2차 점검일자:

○ 3차 점검일자:

점 검 자:

점 검 자:

점 검 자:

전통시장 점검표(일반판매업체)지도 계도표

○ 시장명:

○ 업체명:

점검항목		구 분	1차 지도	2차 지도	3차 지도
세부항목		계(100)			
위생적 취급 여부 (46)	제품보관창고·판매장 바닥 등 영업장 내부 청결상태 (청소상태, 해충 등)	7			
	반찬류 및 직접 섭취식품의 뚜껑있는 위생용기 보관·판매여부	6			
	원료(원제품) 보관기준 준수 및 냉동·냉장기 정상가동 여부	6			
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	6			
	전처리 종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용여부	6			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 세척(소독) 실시 여부	4			
	전처리 등에 사용한 기계·기구류 사용후 세척(살균·소독) 여부	4			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	7			
취급 식품 (원료) 관리 (33)	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급여부	5			
	소비(유통)기한 경과 원료 취급여부	6			
	식품을 바닥에 놓고 전처리 및 판매하는지 여부	6			
	비가식부분 원료 사용 여부	5			
	식용 원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부	6			
	포장된 식품을 포장을 개봉하여 판매여부	5			
기타 (21)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	5			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시여부	4			
	영업장, 환풍기 등 방충·방서시설 설치여부	3			
	화장실의 위생적 관리여부(공동화장실 사용 가능)	3			
	사용용수의 적정여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	3			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적함.

○ 1차 점검일자:

○ 2차 점검일자:

○ 3차 점검일자:

점 검 자:

점 검 자:

점 검 자:

6

식품유통·판매업체

식품유통·판매업체등의 지도·점검표

○ 영업신고사항

업소명		전화번호	
소재지			
대표자		영업신고번호	
영업장 면적(㎡)	종사자		연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장	생산직	명	
실험실	사무직	명	
기타	기타	명	

○ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 허가(신고) 사항 점검	가. 영업허가(신고)	○ 영업허가(신고) 여부 ○ 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	다. 기타사항			
2. 시설기준 점검(식품 운반업)	가. 운반시설	○ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 또는 선박 보유 여부 - 어패류에 식용얼음 넣어 운반하거나 냉동 또는 냉장시설이 필요없는 식품만 취급하는 경우		
		○ 냉동·냉장시설 적재고 내부는 적합한 온도유지 및 시설외부 온도계 설치 여부		
		○ 적재고는 혈액 등 미누출, 냄새 방지 구조여부		
	나. 세차시설	○ 전용세차장 설치 여부(공동세차장, 타인의 세차장 사용계약한 경우 제외)		
	다. 차고	○ 전용차고 보유 여부(타인의 차고 사용계약한 경우 제외)		
바. 기타사항				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2-1. 시설기준 점검(식품 소분업)	가. 소분포장실	○ 식품등을 소분·포장할 수 있는 시설 설치여부		
		○ 소분·포장하려는 제품과 소분·포장한 완제품 보관창고 설치 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2-2. 시설기준 점검 (식용얼음 판매업)	가. 시설관리	○ 판매장은 얼음을 저장하는 창고와 취급실 구획여부		
		○ 취급실의 바닥은 타일·콘크리트 또는 두꺼운 목판자 설비 및 배수 적정여부		
		○ 배수로 덮개 설치 여부		
		○ 얼음 저장 창고 온도계 비치 여부		
		○ 소비자에게 배달판매할 시 위생적인 용기비치여부		
2-3. 시설기준 점검 (유통전문 판매업)	가. 시설관리	○ 영업활동을 위한 독립된 사무소 설치여부 - 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 사무소 사용가능		
		○ 보관창고 설치 여부(타지역 및 임차 사용가능)		
		○ 영업신고한 사무소(같은장소, 같은건물) 상시 운영하는 반품·교환품 보관시설 설치 여부		
2-4. 시설기준 점검 (기타식품 판매업)	가. 진열대, 판매대	○ 냉동시설 또는 냉장고·진열대 및 판매대 설치여부		
2-5. 시설기준 점검 (식품냉동· 냉장업)	가. 작업장 등 관리	○ 작업장은 독립건물 또는 다른용도 시설과 분리여부		
		○ 적하실·냉동예비실·냉동실 및 냉장실 각각 분리 또는 구획 여부		
		○ 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 및 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리		
		○ 냉동예비실·냉동실 및 냉장실 온도계 비치여부		
		○ 악취·유해가스·매연·증기 등 배출 환기시설 설치 여부		
		○ 쥐·바퀴 등 해충이 유입 방지 설치 여부		
		○ 작업장 안에 사용하는 기구 및 용기포장 중 식품 접촉하는 부분 살균소독이 가능 여부		
○ 수도물이나 먹는물관리법 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지사수 등을 공급할 수 있는 시설 갖추었는지 여부				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
3. 기록 및 검사 등 관련서류 점검 (영업자준수 사항 공통사항)	가. 식품거래내역	○ 영업자간 식품거래기록 작성보관(2년)여부		
	나. 실험용동물등	○ 미검사 축산물 또는 실험용 등 용도로 사용한 동물 운반·보관·진열 또는 판매하는지 여부		
	다. 소비(유통)기한	○ 소비(유통)기한 경과제품 판매목적으로 소분·운반·진열 또는 보관 판매하는지 여부		
	나. 수질검사	○ 식품의 조리·세척등에 사용하는 지하수 수질검사 여부(일부항목: 1년, 모든항목: 2년)		
	다. 영업신고증	○ 영업신고증 영업체 내 보관여부		
	라. 기타사항	○ 수입 농산물(한약재) 의약품 용도 판매 여부		
3-1. 영업자 준수사항	가. 식품운반업	○ 식품운반업자는 살아있는 동물을 운반하는지 여부		
	나. 유통전문 판매업	○ 유통전문판매업자는 소비자로부터 이물검출 등 불만사례 등 그 기록 2년간 보관하는지 여부		
	다. 식품소분 판매업	○ 식품소분·판매업자는 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 수입, 가공, 사용, 운반 등 하는지 여부		
4. 영업자 및 종사자 위생점검	가. 건강진단	○ 종사자 건강진단 실시 여부 ○ 영업에 종사하지 못하는 질병 보유자 종사여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생목 착용 등 개인위생관리 여부		
	라. 그밖의 사항			
5. 소분품목 및 영업 행위 점검	가. 소분하고자 하는 품목	○ 소분금지품목 소분행위 여부		
		○ 무신고(제조 및 수입)제품 소분 여부		
		○ 부패·변질된 식품 소분 여부		
		○ 소비(유통)기한 경과제품 소분 여부		
		○ 소비(유통)기한 임의변경, 위·변조 여부		
		○ 보관기준 준수여부		
	나. 소분한 품목	○ 한글표시기준 준수여부 (소비(유통)기한 임의연장, 영양성분 적정표시 등)		
		○ 허위표시·과대광고 표시여부		
		○ 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안제품소분여부		
		○ 사행심 조장제품 소분 여부		
		○ 소비(유통)기한 경과제품 판매목적 보관여부		
다. 소분 용기 포장지	○ 냉동·냉장 제품 보관기준 준수 여부			
	○ 무신고(제조 또는 수입)용기 포장 사용 소분여부			

구 분	세 부 항목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
6. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부		
		○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		

점검자 종합의견

※ 작성방법: 점검결과는 ○, × 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)

7

식품자동판매기

식품자동판매기 지도·점검표

업체명		신고번호	제 호
대표자		소재지	
전화번호		취급품목	커피류, 차류

구 분	점 검 사 항	점검 결과
1. 시설기준 등	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업신고 여부 ○ 옥외에 설치된 자판기 바·눈·직사광선으로부터 보호 할 수 있는 차양시설 설치 여부 ○ 마시기에 적합한 먹는 물 사용 여부 ○ 더운물을 필요로 하는 제품의 음용온도는 68℃ 이상되는지 여부 ※ 자판기 외부의 디지털로 표시된 온도가 아닌 실제 제품 온도 ※ 옥외에 설치된 식품자동판매기 온도 측정 시 바깥온도를 고려하여 온도 측정 (특히 동절기) 	
2. 영업자의 준수 사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품제조가공업체 등에서 적법하게 제조가공된 제품인지 여부 ○ 소비(유통)기한 경과 제품 보관 및 사용여부 ○ 자판기 내부(재료혼합기·급수통·급수호스 등) 하루 1회 이상 세척 또는 소독 여부 ○ 뚜껑이 있는 쓰레기통 비치 여부 ○ 쥐·바퀴등 해충이 자판기내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 ○ 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하고, 점검일시, 점검자, 점검결과를 표시할 수 있는 아크릴로 된 점검표가 비치(부착)되어 있는지 여부 ○ 자판기에 영업신고 번호, 영업자의 주소·성명, 제품의 명칭 및 고장시의 연락 전화번호가 표시되어 있는지 여부 	
3. 기타	<ul style="list-style-type: none"> ○ 온장보관 자동판매기에 대하여도 소비(유통)기한 경과 또는 보존온도 준수여부 등 ○ 냉음료에 사용되는 얼음은 식용얼음 기준 및 규격에 적합하여야 함 	
4. 점검자 의견		

위와 같이 지도·점검하였음을 확인합니다.

20 년 월 일

확인자(위생관리책임자)	성명	(인)
점검자 소속 ○○○○	소비자감시원 성명	(인)
점검자 소속 ○○○○	소비자감시원 성명	(인)

9

식품등의 온라인 부당광고

식품등의 온라인 부당광고 점검표

연번	보고 일자 (점검일자) 1)	조사자 소속	조사자 성명	사이트 주소	제품 분류 2)	식품 유형 3)	광고 매체 4)	개별제 품명 5)	국내 제조 업소 6)	위반업체 (판매업체) 7)	위반업체 소재지 8)	위반업 체업종	부당광고 위반내용 9)	부적합 유형 10)	그림 연번 11)	비고
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	(소비자식품위생 감시원) 해당 정보는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 등 관련 법령을 위 반하여 사이트를 통해 식품 등인 (000)를 광고 하는 내용임. (제목광고) 000/ (내용)000 / (관련태그)#000	√	√	√

※ 서식 작성 시 주의사항

1. √란은 반드시 작성
2. 1) 0000-00-00 형식으로 작성
- 2) 식품(국내), 식품(수입), 건기(수입), 건기(국내), 해외식품으로 구분
- 3) 식품의 기준 및 규격에 따른 식품유형 기입, 해외식품은 구매대행 또는 해외직구 구분
- 4) 오픈마켓, 일반쇼핑몰, SNS(블로그, 인스타그램, 유튜브, 인스타그램, 페이스북 등), 신문 등으로 구분
- 5) ~8) 제품 표시사항 내용 기입
- 9) 부당한 표현 등 위반 내용 기입
- 10) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 근거한 1. 질병 예방·치료 2. 의약품 오인·혼동 3. 건기식 오인·혼동 4. 거짓·과장 5. 소비자기만 등 구분
- 11) 위반내용, 위반업체, 인터넷 주소 등 증명할 수 있는 사진, 이미지(전체 화면 캡처) 등

2026

소비자 식품위생감시원

교육교재

발행일 2026년 4월

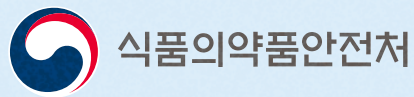
발행처 식품의약품안전처

편집 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품관리총괄과

주소 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운

문의처 043-719-2059

누리집 <http://www.mfds.go.kr>



공직자 부조리 및 공익신고안내 ** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

- ▶ 부조리 신고: 식약처 홈페이지 "국민소통 > 국민신문고 > 공직자 부조리 신고" 코너
- ▶ 공익 신고: 식약처 홈페이지 "국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고 상담" 코너