Yeosu
Web Contents

2024년 04월 27일 01시 08분

목차

목차 2
업종별 시설기준 3
식품제조ㆍ가공업의 시설기준 3
식품의 제조 시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등 3
작 업 장 3
식품취급시설 등 3
급수시설 3
화장실 4
창고 등의 시설 4
검사실 4
운반시설 4
시설기준 적용의 특례 4
즉석판매제조ㆍ가공업의 시설기준 5
건물의 위치 등 5
작업장 5
식품취급시설 등 5
급수시설 5
판매시설 5
화장실 5
식품첨가물제조업의 시설기준 6
식품운반업의 시설기준 6
운반시설 6
세차시설 6
차고 6
사무소 6
식품소분ㆍ판매업의 시설기준 6
공통시설기준 6
업종별 시설기준 7
식품보존업의 시설기준 8
식품조사처리업 8
식품냉동ㆍ냉장업 8
용기ㆍ포장류 제조업의 시설기준 8
식품접객업의 시설기준 8
공통시설기준 8
업종별시설기준 10
위탁급식영업의 시설기준 10
사무소 10
창고 등 보관시설 11
운반시설 11
식재료 처리시설 11

[별표14] 「개정 2015.12.31.」 업종별 시설기준 (식품위생법 제36조 관련)

식품제조 · 가공업의 시설기준

식품의 제조 시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

- 건물의 위치는 축산폐수 · 화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적정한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

작 업 장

- 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조 · 가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 작업장은 원료처리실 · 제조가공실 · 포장실 및 그 밖에 식품의 제조 · 가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이 · 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시 설 · 제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우 로서 각각의 시설이 서로 구분(선 · 줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 작업장의 바닥 · 내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
  - > 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - > 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균 방 지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - > 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척 · 소독이 용이하여야 한다.
- 작업장 안에서 발생하는 악취 · 유해가스 · 매연 · 증기 등을 환기시키기에 충분한환기시설을 갖추어야 한다.
- 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 작업장은 폐기물 · 폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

식품취급시설 등

- 식품을 제조 · 가공하는데 필요한 기계 · 기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조 · 가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스 · 알루미늄 · 에프알피(FRP) · 테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다.이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕 · 증기 · 살균제 등으로 소독 · 살균이 가능한 것이어야 한다.
- 냉동 · 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를설치하여야 한다.

급수시설

- 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하 수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실 · 폐기물처리시설 · 동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 혼류되지 않아야 한다.

국가에 속합하지 않은 경우는 표시 또는 접유되지 않아야 한다.

화장실

- 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

창고 등의 시설

- 원료와 제품을 위생적으로 보관 · 관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 다만,창고에 갈음할 수 있는 냉동 · 냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.
- 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.

검사실

- 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.
  - 법 제31조제2항에 따라 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」 제6 조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험 · 검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
  - 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
  - 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구 · 검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제31 조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
  - 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품 관련 연구 · 검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 영업신고한 같은 업종 의 영업소의 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
  - 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계 · 기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

운반시설

- 식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성 · 내부식성을 갖추어야 한다.

시설기준 적용의 특례

- 선박에서 수산물을 제조 · 가공하는 경우에는 다음의 시설만 설비할 수 있다.
  - 작업장
    ※ 작업장에서 발생하는 악취 · 유해가스 · 매연 · 증기 등을 환기시키는 시설을 갖추어야 한다.
  - 창고 등의 시설 등
    ※ 냉동 · 냉장시설을 갖추어야 한다.
  - 화장실
    ※ 수세식 화장실을 두어야 한다.
- 식품제조 · 가공업자가 제조 · 가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조 · 가공업의영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조 · 가공할 수 있다.
- 하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조 · 가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다. 이 경우 「축산물가공처리법」 제22조에 따라 축산물가공처리업의 허가를 받은 업 소,「먹는물관리법」 제21조에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소,「주세법 제6조에 따라 주류제조의 면허를 받아 주류를 제조하는 업소 및 「건강기능 식품에 관한 법률」 제5조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 업소 및 「양곡관리법」 제19조에 따라 양곡가공업 등록을 한 업소의 시설 및 작업장도또한 같다.
- 「농어업 · 농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농어업인, 같은 조제4호에 따른 생산자단체, 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조 에 따른 영농조합법인 · 영어조합법인 또는 같은 법 제19조에 따른 농업회사법인 · 어업회사법인이 국내산 농산물과 수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조 · 가공하는 영업과 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따 른 전통시장에서 식품을 제조 · 가공하는 영업에 대해서는 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장은 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.

- 의약품제조업과 식품제조 · 가공업을 함께 허가받거나 신고한 영업자는 식품의약품안전처장이 의약품제조시설에 대하여 의약품이 식품에 전이될 우려가 없어 식품의 제조 · 가공시설로 적합하다고 인정하여 지정 · 고시하는 경우에는 해당 시 설을 식품제조 · 가공시설로 이용할 수 있다.

즉석판매제조 · 가공업의 시설기준

건물의 위치 등

- 독립된 건물이거나 즉석판매제조 · 가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 백화점 등 식품을 전문으로 취급하는 일정장소(식당 가 · 식품매장 등을 말한다)에서 즉석판매제조 · 가공업의 영업을 하려는 경우, 「축산물 위생관리법」 제21조제7호가목에 따른 식육판매업소에서 식육을 이용하 여 즉석판매제조 · 가공업의 영업을 하려는 경우 및 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제3호가목에 따른 건강기능식품일반판매업소에서 즉석판매제조 · 가공업의 영업을 하려는 경우로서 식품위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 건물의 위치 · 구조 및 자재에 관하여는 1. 식품제조 · 가공업의 시설기준 중 가.건물의 위치 등의 관련 규정을 준용한다.

작업장

- 식품을 제조 · 가공할 수 있는 기계 · 기구류 등이 설치된 제조 · 가공실을 두어야한다. 다만, 식품제조 · 가공업 영업자가 제조 · 가공한 식품 또는 식품등수입판 매업 영업자가 수입 · 판매한 식품을 소비자가 원하는 만큼 덜어서 판매하는 것 만하고, 식품의 제조 · 가공은 하지 아니하는 영업자인 경우에는 제조 · 가공실을두지 아니할 수 있다.
- 제조가공실의 시설 등에 관하여는 1. 식품제조 · 가공업의 시설기준 중 나. 작업장의 관련규정을 준용한다.

식품취급시설 등

- 식품취급시설 등에 관하여는 1. 식품제조 · 가공업의 시설기준 중 다. 식품취급 시설 등의 관련규정을 준용한다.

급수시설

- 급수시설은 1. 식품제조 · 가공업의 시설기준 중 라. 급수시설의 관련 규정을 준용한다. 다만, 인근에 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물 수질 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이 있는 경우에는 이를 설치하 지 아니할 수 있다.

판매시설

- 식품을 위생적으로 유지 · 보관할 수 있는 진열 · 판매시설을 갖추어야 한다.

화장실

- 화장실을 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
- 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상 · 하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- 2)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기 시설을 갖추어야 한다.
- 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이있는 경우에는 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 「재래시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 재래시장 또는 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제5호가목에 따른 종합유원시설업의 시설 안 에서 이동판매형태의 즉석판매제조 · 가공업을 하려는 경우에는 가목부터 바목까지의 시설기준에도 불구하고 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장이 그 시설 기준을 따로 정할 수 있다.
- 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌체험 · 휴양 마을사업자가 지역 농림수산물을 주재료로 이용한 즉석식품을 제조 · 판매 · 가공하는 경우로서 그 시설기준을 따로 정한 때에는 그 시설기준에 따른다.

식품첨가물제조업의 시설기준

식품제조 · 가공업의 시설기준을 준용한다. 다만, 건물의 위치 · 구조 및 작업장에 대하여는 신고관청이 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정하는 경우에는 그러하지 아니하다.

식품운반업의 시설기준

운반시설

- 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고(⊠⊠⊠)가 설치된 운반 차량 또는 선박이 있어야 한다. 다만, 어패류에 식용얼음을 넣어 운반하는 경우와 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 식품등의 기준 및 규격 중 운반식품의보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 시설외부에서 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다.
- 적재고는 혈액 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다.

세차시설

- 세차장은 「수질환경보전법」에 적합하게 전용세차장을 설치하여야 한다. 다만, 동일 영업자가 공동으로 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약한 경우에는 그러하지 아니하다.

차고

- 식품운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 타인의 차 고를 사용계약한 경우와 「화물자동차 운수사업법」 제55조에 따른 사용신고 대상이 아닌 자가용 화물자동차의 경우에는 그러하지 아니하다.

사무소

- 영업활동을 위한 사무소를 두어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

식품소분 · 판매업의 시설기준

공통시설기준

- 작업장 또는 판매장(식품자동판매기영업 · 유통전문판매업 및 식품등수입판매업을제외한다)
  - 건물은 독립된 건물이거나 주거장소 또는 식품소분 · 판매업 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.
  - 식품소분업의 소분실은 1. 식품제조 · 가공업의 시설기준 중 나. 작업장의 관련 규정을 준용한다.
  - 급수시설(식품소분업 · 식품등수입판매업등 물을 사용하지 아니하는 경우를 제외한다)
  - 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하 수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
  - 화장실(식품등수입판매업 및 식품자동판매기영업을 제외한다)
  - 화장실은 작업장 및 판매장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
  - 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상 · 하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
  - 나)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치한 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
  - 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 공통시설기준의 적용특례
  - 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체 등에서 국내산 농 · 수 · 축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 14일 이내의 기간에 한하여 특정장소에서 농 · 수 · 축산물의 판매행위를 하려는 경우에는 공통시설기준에 불구하

위하여 14일 이내의 기간에 한하여 특정장소에서 농 · 수 · 축산물의 판매행위를 하려는 경우에는 공동시설기준에 불구하고 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장(시 · 도에서 농 · 수 · 축산물의 판 매행위를 하는 경우에는 시 · 도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.

업종별 시설기준

- 식품소분업
  - 식품등을 소분 · 포장할 수 있는 시설을 설치하여야 한다.
  - 소분 · 포장하려는 제품과 소분 · 포장한 제품을 보관할 수 있는 창고를 설치하여야 한다.
- 식용얼음판매업
  - 판매장은 얼음을 저장하는 창고와 취급실이 구획되어야 한다.
  - 취급실의 바닥은 타일 · 콘크리트 또는 두꺼운 목판자 등으로 설비하여야 하고, 배수가 잘 되어야 한다.
  - 판매장의 주변은 배수가 잘 되어야 한다.
  - 배수로에는 덮개를 설치하여야 한다.
  - 얼음을 저장하는 창고에는 보기 쉬운 곳에 온도계를 비치하여야 한다.
  - 소비자에게 배달판매를 하려는 경우에는 위생적인 용기가 있어야 한다.
- 식품자동판매기영업
  - 식품자동판매기(이하 "자판기"라 한다)는 위생적인 장소에 설치하여야 하며, 옥 외에 설치하는 경우에는 비 · 눈 · 직사광선으로부터 보호되는 구조이어야 한다.
  - 더운 물을 필요로 하는 제품의 경우에는 제품의 음용온도는 68℃ 이상이 되도록 하여야 하고, 자판기 내부에는 살균등(더운 물을 필요로 하는 경우를 제외한다) · 정수기 및 온도계가 부착되어야 한다. 다만, 물을 사용하지 않는 경우는제외한다.
  - 자판기 안의 물탱크는 내부청소가 쉽도록 뚜껑을 설치하고 녹이 슬지 아니하는 재질을 사용하여야 한다.
  - 삭제 <2011.8.19>
- 유통전문판매업
  - 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.
  - 식품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
  - 상시 운영하는 반품 · 교환품의 보관시설을 두어야 한다.
- 집단급식소 식품판매업
  - 사무소
    - 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.
  - 작업장
    - 식품을 선별 · 분류하는 작업은 항상 찬 곳(0~18℃)에서 할 수 있도록 하여야한다.
    - 작업장은 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
    - 작업장 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 하여야 한다.
    - 작업장에는 쥐, 바퀴 등 해충이 들어오지 못하게 하여야 한다.
    - 작업장에서 사용하는 칼, 도마 등 조리기구는 육류용과 채소용 등 용도별로 구분하여 그 용도로만 사용하여야 한다.
  - 창고 등 보관시설
    - 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
    - 창고에는 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한온도(냉장 5˚C 이하, 냉동 -18˚C 이하)에서 보관할 수 있도록 냉장시설 및냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.
    - 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관 · 운반하는 경우 구분하여 보관 · 운반 하여야 한다.
  - 운반차량
    - 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가, 신고 또는 등록한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운 반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.
    - (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니 하여도 된다.
- 식품등수입판매업
  - 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.
  - 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고 는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

> 나)의 규정에도 불구하고 식품등을 직접 소비자에게 판매하지 아니하는 경우에 는 별도의 보관창고를 설치하지 아니할 수 있다.

- 기타식품판매업
  > 냉동시설 또는 냉장고 · 진열대 및 판매대를 설치하여야 한다. 다만, 냉장 · 보관 및 유통을 필요로 하지 않는 제품을 취급하는 경우는 제외한다.
  > 삭제 <2012.1.17>

식품보존업의 시설기준

식품조사처리업

- 원자력관계법령에서 정한 시설기준에 적합하여야 한다.

식품냉동 · 냉장업

- 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
- 작업장에는 적하실(⊠⊠⊠) · 냉동예비실 · 냉동실 및 냉장실이 있어야 하고, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.
- 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.
- 냉동예비실 · 냉동실 및 냉장실에는 보기 쉬운 곳에 온도계를 비치하여야 한다.
- 작업장에는 작업장 안에서 발생하는 악취 · 유해가스 · 매연 · 증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 작업장에는 쥐 · 바퀴 등 해충이 들어오지 못하도록 하여야 한다.
- 상호오염원이 될 수 있는 식품을 보관하는 경우에는 서로 구별할 수 있도록 하여야 한다.
- 작업장 안에서 사용하는 기구 및 용기 · 포장 중 식품에 직접 접촉하는 부분은 씻기 쉬우며, 살균소독이 가능한 것이어야 한다.
- 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 화장실을 설치하여야 하며, 화장실의 시설은 2. 즉석판매제조 · 가공업의 시설기준 중 바. 화장실의 관련규정을 준용한다.

용기 · 포장류 제조업의 시설기준

식품제조 · 가공업의 시설기준을 준용한다. 다만, 신고관청이 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정하는 경우에는 그러하지 아니하다.

식품접객업의 시설기준

공통시설기준

- 영업장
  > 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다(일반음식점에서 「축 산물위생관리법 시행령」제21조제7호가목의 식육판매업을 하려는 경우, 휴게음 식점에서 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제10호에 따른 음반 · 음악영상물 판매업을 하는 경우 및 관할 세무서장의 의제주류판매 면허를 받고 제과점에서 영업을 하는 경우는 제외한다). 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 분리되어야 한다.
  > 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종과 다른 식품접객업의 영업을 하려는 경우. 다만, 휴게음식점에서 제과점영업을 하려는 경우 또는 제과점에서 휴게음식점영업을 하려는 경우는 제외한다.
    - 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제13호의 노래연습장업을 하려는 경우
    - 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법 시행규칙」 제2조제2호의 콜라텍업을 하려는 경우

- 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법 시행규칙」 제2조제3호의 밀폐업 을 하려는 경우
- 「체육시설의 설치 · 이용에 관한 법률」 제10조제1항제2호에 따른 무도학원업 또는 무도장업을 하려는 경우
- 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우

> 영업장은 연기 · 유해가스등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다.

> 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 「소음 · 진동관리법」제21조에 따른 생활소음 · 진동이 규제기준에 적합한 방음장치 등을 갖추어야 한다.

> 공연을 하려는 휴게음식점 · 일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장 안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실 안에 설치하여서는 아니 된다.

> 조리장

- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 영 제21조제8호바목에 따른 제과점영업소로서 같은 건물 안에 조리장을 설치하는 경우와 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제2호가목 및 같은 항 제3호마목에 따른 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시 설 · 세척시설 · 폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물 · 악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.
  - 같은 건물 안의 같은 통로를 출입구로 사용하여 휴게음식점 · 제과점영업 및 일반음식점영업을 하려는 경우
  - 「관광진흥법 시행령」에 따른 전문휴양업, 종합휴양업 및 유원시설업 시설 안의 같은 장소에서 휴게음식점 · 제과점영업 또는 일반음식점영업 중 둘 이상의영업을 하려는 경우
  - 일반음식점 영업자가 일반음식점의 영업장과 직접 접한 장소에서 도시락류를 제조하는 즉석판매제조 · 가공업을 하려는 경우
  - 제과점 영업자가 식품제조 · 가공업의 제과 · 제빵류 품목을 제조 · 가공하려는경우
  - 제과점영업자가 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 둘 이상의제과점을 운영하려는 경우
- 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치 하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있 는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구 등의 살균 · 소독제로만 소독하는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

> 급수시설

- 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실 · 폐기물처리시설 · 동물사육장, 그 밖에지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

> 화장실

- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 한다. 다만, 공중화장실이 설치되어 있는 역 · 터미널 · 유원지 등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실 을 설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상 · 하수도가 설치되지아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- 다)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

> 공통시설기준의 적용특례

- 공통시설기준에도 불구하고 다음의 경우에는 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장(시 · 도에서 음식물의 조리 · 판매행위를 하는 경우에는 시 · 도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.
  - 「재래시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 재래시장에서음식점영업을 하는 경우
  - 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우
  - 고속도로 · 자동차전용도로 · 공원 · 유원시설 등의 휴게장소에서 영업을 하는 경 우
  - 건설공사현장에서 영업을 하는 경우
  - 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농 · 수 · 축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 14일 이내의 기간에 한하여 특정장소에서 음식물의 조리 · 판매행위를 하려는 경우
  - 「전시산업발전법」 제2조제4호에 따른 전시시설에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우
  - 지방자치단체의 장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역축제에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우
- 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」제10조에 따라 농어촌체험 · 휴양마을사업자가 농어촌체험 · 휴양프로그램에 부수하여 음식을 제공하는 경우로서 그영업시설기준을 따로 정한 경우에는 그 시설기준에 따른다.
- 백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우와 음식물을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업 · 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우로서 위생상

[illegible] 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있다.

- 「관광진흥법」 제70조에 따라 시 · 도지사가 지정한 관광특구에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 영업장 신고면적에 포함되어 있지 아니한 옥외시설에서 해당 영업별 식품을 제공할 수 있다. 이 경우 옥외시설의 기준에 관한 사항은 시장 · 군수 또는 구청장이 따로 정하여야 한다.
  (별첨1. 여수시 시설기준 규칙 참조)
- 「관광진흥법」 제3조제1항제2호가목의 호텔업을 영위하는 장소 또는 시 · 도지사또는 시장 · 군수 · 구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 공통시설기준에도 불구하고 시장 · 군 수 또는 구청장이 시설기준 등을 따로 정하여 영업장 신고면적 외 옥외 등에서 음식을 제공할 수 있다.(별첨2. 식품접객업소 옥외영업 시설기준 특례고시 참조)

업종별시설기준

- 휴게음식점영업 · 일반음식점영업 및 제과점영업
  - 일반음식점에 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.
  - 휴게음식점 또는 제과점에는 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하 여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 둘 수 없으며, 객석을 설치하 는 경우 객석에는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서내부가 서로 보이도록 하여야 한다.
  - 기차 · 자동차 · 선박 또는 수상구조물로 된 유선장(⊠⊠⊠) · 도선장(⊠⊠⊠) 또는수상레저사업장을 이용하는 경우 다음 시설을 갖추어야 한다.
    - 1일의 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 내구성이 있는 식수탱크
    - 1일의 영업시간에 발생할 수 있는 음식물 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기 의 오물통 및 폐수탱크
    - 음식물의 재료(원료)를 위생적으로 보관할 수 있는 시설
  - 영업장으로 사용하는 바닥면적(「건축법 시행령」 제119조제1항제3호에 따라 산정한 면적을 말한다)의 합계가 100제곱미터(영업장이 지하층에 설치된 경우에는그 영업장의 바닥면적 합계가 66제곱미터) 이상인 경우에는 「다중이용업소의안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및 영업장 내부 피난 통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다. 다만, 영업장(내부계단으로 연결된 복 층구조의 영업장을 제외한다)이 지상 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물 외부의 지면과 직접 연결되는 곳에서 하 는 영업을 제외한다.
  - 휴게음식점 · 일반음식점 또는 제과점의 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 일반음식점의 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.
  - 삭제 <2012.12.17>
- 단란주점영업
  - 영업장 안에 객실이나 칸막이를 설치하려는 경우에는 다음 기준에 적합하여야 한다.
    - 객실을 설치하는 경우 주된 객장의 중앙에서 객실 내부가 전체적으로 보일 수 있도록 설비하여야 하며, 통로형태 또는 복도형태로 설비하여서는 아니 된다.
    - 객실로 설치할 수 있는 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과할 수 없다.
    - 주된 객장 안에서는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 하여야 한다.
  - 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.
  - 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다.
- 유흥주점영업
  - 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.
  - 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다.

위탁급식영업의 시설기준

사무소

- 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경 우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있

다.

창고 등 보관시설

- 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업 신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장 · 냉동시설을 갖추어 야 한다.

운반시설

- 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치 된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고 한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.
- (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

식재료 처리시설

- 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농 · 임 · 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우를 제외한다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 제1호나목부터 마목까지의 규정을준용한다.

COPYRIGHT © YEOSU. ALL RIGHTS RESERVED.

Yeosu
Web Contents

여수시