

Yeosu Web Contents

2024년 04월 18일 08시 55분



목차

| | |
|--|----|
| 목차 | 2 |
| 업종별 시설기준 | 3 |
| 식품제조·가공업의 시설기준 | 3 |
| 식품의 제조 시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등 | 3 |
| 작업장 | 3 |
| 식품취급시설 등 | 3 |
| 급수시설 | 4 |
| 화장실 | 4 |
| 창고 등의 시설 | 4 |
| 검사실 | 4 |
| 운반시설 | 4 |
| 시설기준 적용의 특례 | 4 |
| 즉석판매제조·가공업의 시설기준 | 5 |
| 건물의 위치 등 | 5 |
| 작업장 | 5 |
| 식품취급시설 등 | 5 |
| 급수시설 | 5 |
| 판매시설 | 6 |
| 화장실 | 6 |
| 식품첨가물제조업의 시설기준 | 6 |
| 식품제조·가공업의 시설기준을 준용한다. 다만, 건물의 위치·구조 및 작업장에 대하여는 신고관청이 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정하는 경우에는 그러하지 아니하다. | 6 |
| 식품운반업의 시설기준 | 6 |
| 운반시설 | 6 |
| 세차시설 | 6 |
| 창고 | 7 |
| 사무소 | 7 |
| 식품소분·판매업의 시설기준 | 7 |
| 공통시설기준 | 7 |
| 업종별 시설기준 | 7 |
| 식품보존업의 시설기준 | 8 |
| 식품조사처리업 | 8 |
| 식품냉동·냉장업 | 9 |
| 용기·포장류 제조업의 시설기준 | 9 |
| 식품접객업의 시설기준 | 9 |
| 공통시설기준 | 9 |
| 업종별시설기준 | 10 |
| 위탁급식영업의 시설기준 | 11 |
| 사무소 | 11 |
| 창고 등 보관시설 | 11 |
| 운반시설 | 12 |
| 식재료 처리시설 | 12 |

[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 적절한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

📍 작업장

- 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 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 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 위해발생의 우려가 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 환기시키기 위해 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 특성에 따라 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 계기를 설치하여야 한다.

급수시설

- 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 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 합류되지 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 업종의 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 안개·오해가스·매연·증기 등을 화기시키는 시설을 갖추어야 한다

(<http://www.yeosu.go.kr>)

※ 식품위생법 제102조제1항제1호에 따라 식품제조·가공업은 제조·가공시설을 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 업소, 「먹는물관리법」 제21조에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소, 「주세법 제6조에 따라 주류제조 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 작업장도 또한 같다.
- 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농어업인, 같은 조제4호에 따른 생산자단체, 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조에 따른 영농조합법인·영어조합법인 또는 같은 법 제19조에 따른 농업회사법인·어업회사법인인 국내산 농산물과 수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업과 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 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 시설을 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 이용하여 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 두어야 한다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 식품등수입판 매업 영업자가 수입·판매한 식품을 소비자가 원하는 만큼 떨어져 판매하는 것 만하고, 식품의 제조·가공은 하지 아니하는 영업자인 경우에는 제조·가공실을 두지 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 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물 수질 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이 있는 경우에는 이를 설치하지 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 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 「재래시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 재래시장 또는 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제5호가목에 따른 종합유원시설업의 시설 안에서 이동판매형태의 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우에는 가목부터 바목까지의 시설 기준에도 불구하고 특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설 기준을 따로 정할 수 있다.
- 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌체험·휴양 마을사업자가 지역 농림수산물로 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 차고를 사용계약한 경우와 「화물자동차 운수사업법」 제55조에 따른 사용신고 대상이 아닌 자가용 화물자동차의 경우에는 그러하지 아니하다.

사무소

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

식품소분 · 판매업의 시설기준

공통시설기준

- 작업장 또는 판매장(식품자동판매기영업 · 유통전문판매업 및 식품등수입판매업을 제외한다)
 - 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)
 - 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 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) 단서에서 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 불구하고 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장(시 · 도에서 농 · 수 · 축산물의 판매행위를 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 · 직사광선

(<http://www.yeosu.go.kr>)

- 로부터 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 경우는 제외한다.
- ▷ 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 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.
 - ▷ 작업장
 - 식품을 선별 · 분류하는 작업은 항상 찬 곳(0~18℃)에서 할 수 있도록 하여야 한다.
 - 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 조리기구 는 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 적합한 온도(냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하)에서 보관할 수 있도록 냉장시설 및 냉동시설을 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 취급하는 경우에는 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 경우에는 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·패연·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.
- 수도물이나 「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, 건물의 위치·구조 및 작업장에 대하여는 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 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제7호가목의 식육판매업을 하려는 경우, 휴게음식점에서 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제10호에 따른 음반·음악영상물 판매업을 하는 경우 및 관할 세무서장의 의제 주류 판매 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」 제2조제3호의 콜라텍업을 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 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다

(<http://www.yeosu.go.kr>)

다.

- 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·가공업업을 하려는 경우
 - 제과점 영업자가 식품제조·가공업의 제과·제빵류 품목을 제조·가공하려는 경우
 - 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 있는 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

- 수도물이나 「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 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 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 경우
 - 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 음식을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업·일반음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우로서 위생상 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·군수 또는 구청장이 시설기준 등을 따로 정하여 영업장 신고면적 외 옥외 등에서 음식을 제공할 수 있다.(별첨2. 식품접객업소 옥외영업 시설기준 특례고시 참조)

▪ 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 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 둘 수 없으며, 객석을 설치하는 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 음식을 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기의 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 하는 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 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

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 갖추어야 한다.

운반시설

- 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고한 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 제 1호나목부터 마목까지의 규정을준용한다.

Yeosu Web Contents

