

깨끗하다는 믿음에 우리의 안심을 더합니다.

# 음식점 위생등급제

HYGIENE GRADE CERTIFICATE



## 음식점 위생등급제 평가항목 및 기준

### ☑ 평가분야별 내용

<b>기본분야</b> 10개	필수사항으로 미충족 시 평가 종료 식중독 발생 이력 여부, 개인위생관리 준수 여부, 원료 등의 보관 기준 준수 등 식품위생법 관련 준수 사항
<b>일반분야</b> 44개	위생 관련 분야의 평가항목 객석·객실, 조리장, 종사자 위생관리, 화장실 및 소비자 만족도, 영업자 의식 등
<b>공통분야</b> 9개	가·감점 분야 거리두기 실천, 생활 속 거리두기 지침 준수, 장기간 음식점 운영 여부 등

### ☑ 지정기준

63개 항목 평가 후 점수에 따라 등급을 부여



90점 이상



85점 이상  
90점 미만



80점 이상  
85점 미만

### 위생등급 지정 혜택

- ☑ 지정서 및 표지판 제공
- ☑ 상하수도요금 감면, 위생용품지원 등 (지자체별로 다름)
- ☑ 출입검사면제(2년간) ※만원·식중독이 발생한 경우 제외
- ☑ 각종 홍보 (SNS, 시 홈페이지, 지역언론 등)



## 음식점 위생등급제



음식점의 위생 상태를 평가하고 우수한 업소에 한해서 3개 등급을 지정(매우 우수, 우수, 좋음) 하고, 등급을 공개·홍보할 수 있는 제도입니다.



### 소비자의 음식점 선택권 보장

소비자들이 안전하고 위생적인 음식점을 선택할 수 있도록 도와주며, 건강한 식생활을 제공



### 위생수준 향상 및 식중독 예방

위생평가와 관리를 통해 음식점 위생수준이 향상됨으로써 식중독을 예방하여 예산을 절감하는 효과



### 음식점 홍보 효과 및 매출 상승 기대

위생등급제 표지판 게시는 홍보 수단으로 활용 가능하여 매출 상승에 기여



### 음식점 인증 제도 통합

지자체별로 다양한 인증 제도로 소비자의 혼란을 방지하기 위하여 필요한 제도