



# 2019 하반기 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF  
FOOD AND  
DRUG  
SAFETY







## 알 림

‘자주 하는 질문집’은 식품의약품안전처 국민 신문고를 선별·정리하여 일반 국민, 사업자 및 관련 공무원이 참고자료로 활용할 수 있도록 제작하였습니다.

이 책자는 법령 및 고시 등의 제정·개정에 따라 내용이 달라질 수 있음을 알려드립니다.



## I. 식품위생법

제1장. 식품과 식품첨가물	3
1. 식품에 관한 기준 및 규격	3
식품원료 기준	
1. 식품원료(황소개구리, 배스)	3
2. 쌀 부산물 판매	5
3. 일반음식점 식재료	6
보존 및 유통기준	
4. 식품의 보존 및 유통기준 (온도이탈)	7
5. 식품의 보존 및 유통기준(냉동제품과 실온제품)	8
식품일반에 대한 공통 기준 및 규격	
6. 식품의 기준 및 규격	9
7. 개봉한 식품 중고거래	10
장기보존 식품의 기준 및 규격	
8. 자가품질검사(된장을 원료로 사용한 경우)	11
식품별 기준 및 규격	
9. 식품의 기준 및 규격	12
10. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 검사	12
11. 천일염 및 가공소금	13
2. 식품첨가물에 관한 기준 및 규격	14
12. 식품첨가물의 기준 및 규격	14

# Contents

3. 기구 및 용기포장에 관한 기준 및 규격 .....	15
13. 식품 회수용기 재사용 .....	15
14. 케이크 장식물(기구) 제조 관련 .....	16
15. 설거지용 고무장갑 .....	17
16. 식품용 기구용기 도안 .....	18
17. 무격만 전해조를 제작하여 판매 시, 영업신고(등록) 여부 .....	19
18. 식품제조·가공업 기계 설비 .....	20
19. 3D 푸드 프린터 .....	21
20. 비식용 장식물 .....	21
21. 식품제조용 자외선 살균기 .....	22
제2장. 검 사 .....	23
1. 자가품질검사 .....	23
22. 자가품질검사(반제품) .....	23
23. 즉석판매제조·가공업 자가품질검사(액상차) .....	24
24. 주문자상표부착 식품에서 자가품질검사 제조일 산정 기준 .....	25
25. 자가품질검사(어유) .....	25
26. 즉석판매제조·가공업 자가품질검사(초밥) .....	26
27. 자가품질검사 부적합 판정시 재검사 .....	26
28. 자가품질검사항목(면류) .....	27
29. 자가품질검사항목(묵류) .....	28
30. 즉석판매제조·가공업 자가품질검사(샐러드) .....	29
31. 검사실 인증 .....	30

32. 자가품질검사 결과 확인 전 유통·판매 .....	31
33. 자가품질검사(떡류) .....	32
34. 자가품질검사 부적합 제품 .....	32
35. 식품첨가물 자가품질검사 규정 .....	33
<b>제3장. 영 업</b> .....	34
<b>1. 식품제조가공업</b> .....	34
<b>시설기준</b>	
36 지하수 수질검사(부적합시 행정처분) .....	34
37 시설기준(임대) .....	35
<b>영업자준수사항</b>	
38 영업의 종류(국물용 수산물 합포장) .....	36
39 식품제조·가공업소 원료 폐기 절차 .....	36
40 기부(수출용 제품) .....	37
41 식품제조가공업 영업 가능 여부(건강기능식품 소분 합포장) .....	38
42 이물미보고에 따른 과태료 처분기준 .....	39
43 포장지 자가품질검사 .....	40
<b>품목제조보고</b>	
44 액상제품 품목제조보고 방법 .....	41
45 품목제조보고 대상 .....	42
46 수출용 제품 품목제조보고 .....	43
47 품목제조보고 승인 전 식품 판매 .....	44

# Contents

48. 반제품과 공정품의 차이	45
49. 품목제조보고	45
50. 수입 천일염 유형	46
51. 품목제조보고서 기재방법	47
52. 품목제조보고서(복합원재료 세부원료 기재)	48
53. 품목제조보고서(합포장)	48
54. 품목제조보고 변경보고(수출제품)	49
55. 품목제조보고서 및 표시사항(원재료 및 배합비율 기재방법)	50
56. 수입 자사제조용 원료 위탁생산	51
57. 품목제조보고(타사 완제품 사용)	52
58. 품목제조보고(제품 길이만 다를 경우)	53
59. 영업의 종류(수입 견과류 소분)	53
60. 품목제조보고 방법 및 표시사항(도시락)	54
61. 품목제조보고(포장지 변경)	55
62. 영업의 대상(티백제품)	55
63. 품목제조보고 및 표시사항 (원료 전처리에 사용된 밀가루, 천일염, 소주 등)	56
64. 품목제조보고(원산지만 다를 경우)	57
65. 품목제조보고 대상(농산물과 완제품)	57
66. 품목제조보고(배합비율 오차범위)	58
67. 품목제조보고(제품명)	59
68. 품목제조보고(용융소금)	60
69. 품목제조보고(단체급식)	61

2. 즉석판매제조·가공업 ..... 62

한시적 즉석판매제조가공업

- 70. 한시적영업 (횟수) ..... 62
- 71. 한시적 즉석판매제조·가공업 영업신고 장소 및 연중 횟수 제한 ..... 63

기 타

- 72. 즉석판매제조가공업 영업(홈쇼핑 판매와 방문 판매) ..... 64
- 73. 즉석판매제조·가공업자가 알가공품을 제조·가공하여 판매 가능 여부 .. 65
- 74. 즉석판매제조가공업 영업자 준수사항 ..... 66
- 75. 영업신고(커피체험장) ..... 66
- 76. 즉석판매제조·가공업자 영업자 준수사항 ..... 67
- 77. 즉석판매제조·가공업 영업범위 ..... 67
- 78. 즉석판매제조·가공업에서 결식아동에게 도시락 제공 ..... 68

3. 식품소분·판매업 ..... 69

식품소분업

- 79. 식품소분업 영업자 준수사항 ..... 69
- 80. 수산물가공품 소분 영업 ..... 70
- 81. 위생모(소분업, 기타식품판매업) ..... 71
- 82. 작업장 공동 사용(식품제조가공업 및 식품소분업) ..... 72

식품자동판매기영업

- 83. 식품자동판매기영업(무알콜맥주 판매가능여부) ..... 73

# Contents

## 유통전문판매업

- 84. 시설기준(위탁) ..... 74
- 85. 품목제조보고(동일한 제품을 브랜드별로 별도 제품명) ..... 75
- 86. 유통전문판매업자 행정처분 ..... 76

## 집단급식소 식품판매업

- 87. 차량 운행일지 등 관리 ..... 77
- 88. 집단급식소 식품판매업 영업신고 범위 ..... 78

## 기타식품판매업

- 89. 기타식품판매업 매장에서 축산물(포장육) 판매 ..... 79
- 90. 세척달걀 보관기준 위반 행정처분 ..... 80

## 4. 식품운반업 ..... 81

- 91. 영업신고(우편배송차) ..... 81
- 92. 식품운반업 영업신고 대상 ..... 81
- 93. 식품운반업 영업신고 대상 ..... 82

## 5. 식품접객업 ..... 83

### 휴게음식점

- 94. 휴게음식점 영업신고 시 대표자 이름 ..... 83
- 95. 식품접객업소 시설기준(손 씻는 시설) ..... 84
- 96. 직원 대상 복지 카페의 영업신고 ..... 85
- 97. 휴게음식점(병소) 판매 ..... 86
- 98. 식품접객업(공동작업장) ..... 87
- 99. 휴게음식점 옥외영업 행정 처분 ..... 88



100. 휴게음식점 시설기준(PC방) .....	89
101. 영업신고 대상(바이크 이동식 카페) .....	89

**일반음식점**

102. 식품접객업의 시설기준 .....	90
103. 식품접객업 이물위반 행정처분 .....	90
104. 식품접객업 작업장 위생관리(포충등) .....	91
105. 음식점 상호 (숫자) .....	92
106. 출장뷔페 배달 장소 기준 .....	92
107. 영업신고(캐터링) .....	93
108. 시설기준(조리장 공동 사용) .....	94
109. 일반음식점 포장판매(원육+소스등) .....	95
110. 일반음식점(휴게음식점)의 냉동빵을 해동하여 판매 .....	96
111. 일반음식점에서 소비자가 반려견과 함께 출입여부 .....	97
112. 배달 전문 일반음식점 시설기준 .....	97
113. 식품접객업소의 조리식품 중량표시 .....	98
114. 이동급식(즉석판매제조가공업) .....	99
115. 개명시 변경 수수료 .....	100
116. 영업의 종류 .....	101
117. 일반음식점(테이크아웃) .....	101
118. 유통기한 경과제품 진열 .....	102
119. 일반음식점 온라인 판매 .....	103
120. 식품접객업 영업신고 면적 .....	104
121. 일반음식점 주류 제조 판매 .....	105
122. 일반음식점 식재료 .....	106

# Contents

123. 일반음식점 시설기준 .....	106
<b>제과점영업</b>	
124. 제과점에서 배송대행업체를 통한 배달 판매 .....	107
125. 공동조리장(제과점) 사용시 표시방법 .....	107
<b>시설기준</b>	
126. 푸드트럭 영업자 지위승계 .....	108
127. 식품접객업 시설기준(옥외영업) .....	109
128. 창고 공동 사용 .....	110
<b>영업자 준수사항</b>	
129. 식품접객업자 영업자 준수사항(원재료 표시사항 관리) .....	111
130. 식품접객업 영업자 준수사항(간판) .....	112
131. 식품접객업 음식물 기부 .....	113
132. 냉동제품 해동 판매 .....	115
133. 식품접객업자 준수사항 문의 .....	117
134. 무인전자주문기 위생관리 .....	118
<b>행정처분</b>	
135. 행정처분 지위승계 .....	119
136. 식품위생법 행정처분(기준규격 이외의 균이 검출되었을 경우) .....	120
137. 청소년 주류판매 신분증 위변조로 청소년임을 인지하지 못한 경우 행정처분 면제 .....	121
6. 집단급식소 .....	122

**시설기준**

138. 집단급식소 시설기준(소독장치 설치 여부) ..... 122

**영업자 준수사항**

139. 위탁급식영업 수질검사 실시 주기 경과시 행정처분 ..... 123

140. 위탁급식영업(커피기계 보존식) ..... 124

141. 집단급식소 영업자준수사항 ..... 125

142. 집단급식소(반찬 판매) ..... 125

143. 집단급식소(별도 반찬 판매) ..... 126

144. 집단급식소(위탁급식영업)에서 샐러드, 과일컵 등 판매 ..... 127

145. 집단급식소(기부) ..... 128

146. 집단급식소 영업자준수사항 ..... 129

147. 집단급식소 행정처분 대상 및 기준 ..... 129

148. 집단급식소(위탁급식영업) 급식메뉴를 식품자동판매기를 이용 배식 ..... 130

149. 집단급식소(노인복지시설) ..... 131

150. 집단급식소 식품판매업자 준수사항 ..... 132

151. 식품자동판매기 영업신고(위탁급식영업자 요청 커피머신기) ..... 133

**영양사**

152. 영양사 공동 고용 ..... 134

153. 위탁급식영업 공동조리장 및 공동영양사 ..... 135

154. 교회의 집단급식소 해당 여부 ..... 136

# Contents

## 보 존 식

155. 보존식 보관기준(1) .....	137
156. 보존식 보관기준(2) .....	138
157. 보존식 보관기준(3) .....	139
158. 보존식을 보관하지 않은 경우 행정 처분 .....	140
159. 보존식 보관용기 .....	141

## 행정처분

160. 집단급식소의 영리목적 운영 .....	142
<b>7. 건강진단</b> .....	<b>143</b>
161. 건강진단(장례식장 도우미) .....	143
162. 건강진단(홀직원) .....	144
163. 건강진단(쿠킹클래스 참여자) .....	145
164. 건강검진(임산부) .....	146
165. 건강진단결과서 보관규정 .....	147
166. 영업신고 및 보건증 대상 여부(아파트 카페 시설) .....	148
<b>8. 기 타</b> .....	<b>149</b>
167. 영업의 종류(편의점 전자레인지 제공시) .....	149
<b>행정처분</b>	
168. 행정처분 영업정지에 갈음하는 과징금 .....	150
169. 식품 무상제공 .....	151
170. 생활용품매장에서 솜사탕을 만들어 증정 시, 영업신고 대상 .....	152
171. 식품제조가공업 영업등록 대상(화분) .....	153

172. 한시적 기준 및 규격 신청 가능 문의(공장 미설립) .....	154
173. 수입된 주방냄비 세트를 날개 판매 .....	154
174. 식품자동판매기 영업신고 여부(캡슐형 커피 자판기) .....	155
<b>9. 안전관리인증(HACCP) .....</b>	<b>156</b>
175. 안전관리인증기준(HACCP) 업체 준수사항 .....	156
176. 안전관리인증기준(HACCP) 인증후 대표자변경시 교육 .....	156
177. 안전관리인증기준(HACCP) 업체 준수사항(원료 위해요소 분석) .....	157
178. 안전관리인증기준(HACCP) 미적용업체의 위탁생산 가능 여부 .....	157
179. 안전관리인증기준(HACCP) 적용 대상(겉절이) .....	158
180. 안전관리인증기준(HACCP) 업소(교육훈련) .....	158
181. 안전관리인증기준(HACCP) 적용제품의 위탁 생산 .....	159
182. 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 여부 .....	159

## II. 축산물 위생관리법

제1장. 축산물의 기준 및 규격 .....	163
1. 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격 .....	163
<b>보존 및 유통기준</b>	
183. 축산물의 보존 및 유통기준 .....	163
184. 숙성 공정시 보관 및 표시 .....	163
185. 축산물의 보존 및 유통기준 .....	164

제2장. 축산물의 위생관리 .....	165
----------------------	-----

# Contents

1. 자체안전관리인증기준 .....	165
186. 자체안전관리인증기준 적용작업장의 종업원 정기 교육훈련 대상 여부 .....	165
제3장. 영 업 .....	166
1. 축산물가공업 .....	166
시설기준	
187. 축산물가공업 작업장 온도 관리 .....	166
품목제조보고	
188. 품목제조보고(양념육) .....	167
189. 축산물 소분 기능 여부 .....	167
190. 품목제조보고 및 표시 .....	168
191. 품목제조보고 및 표시(돼지지방) .....	169
192. 축산물가공품(포장육) 살균공정 위탁 및 표시 .....	171
193. 품목제조보고(염지제) .....	172
194. 축산물가공업(유가공업) .....	173
195. 품목제조보고 .....	173
196. 품목제조보고 함량 산출 .....	174
2. 식육포장처리업 .....	175
영업자 준수사항	
197. 식육포장처리업 영업자 준수사항 .....	175
198. 식육포장처리업 영업자 준수사항 .....	176

품목제조보고

199. 품목제조보고 ..... 177

3. 축산물운반업 ..... 179

영업자 준수사항

200. 축산물운반업 영업자 준수사항 ..... 179

4. 축산물판매업 ..... 180

시설기준

201. 식육판매업 시설기준 ..... 180

위생교육

202. 축산물 관련 영업자 위생교육 ..... 181

식육판매업

203. 이동식 식육판매업 영업 ..... 183

204. 축산물판매업 영업신고 관련(통신판매업) ..... 184

식육부산물판매업

205. 식육부산물 가공·판매시 필요 영업과 HACCP 적용 기준 ..... 185

식용란수집판매업

206. 식용란 수집판매업 영업 대상 ..... 186

207. 식용란 수집판매업자 자가품질검사 생략 가능한 경우 ..... 187

208. 실금란 판매 ..... 188

209. 식용란 수집판매업 온도 관리 ..... 189

# Contents

## 식육자동판매기영업

210. 사물인터넷 자동판매기를 이용한 식육판매업 .....	191
-----------------------------------	-----

### III. 건강기능식품에 관한 법률

제1장. 영 업 .....	197
----------------	-----

1. 건강기능식품판매업 .....	197
--------------------	-----

## 영업자준수사항

211. 건강기능식품 시음행사 .....	197
------------------------	-----

212. 건강기능식품 세트 제품 해체 .....	198
----------------------------	-----

213. 건강기능식품판매업소 시식행사 시 위생모 .....	198
----------------------------------	-----

214. 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상 .....	199
--------------------------------	-----

215. 건강기능식품의 봉인스티커 .....	200
--------------------------	-----

216. 카페에서 건강기능식품 증정 .....	200
---------------------------	-----

2. 품목제조신고 .....	201
-----------------	-----

217. 수출용 건강기능식품 품목신고 변경 .....	201
-------------------------------	-----

218. 품질관리인 검직 .....	201
---------------------	-----

### IV. 어린이 식생활안전관리 특별법

제1장. 올바른 식생활 정보제공 등 .....	205
---------------------------	-----

1. 영양성분 표시 .....	205
------------------	-----

219. 휴게음식점의 영양성분 표시 .....	205
---------------------------	-----

220. 영양성분 및 알레르기 표시(배너) .....	206
-------------------------------	-----



## V. 수입식품안전관리 특별법

제1장. 수입 전(前) 단계 관리 .....	209
1. 해외제조업소 .....	209
221. 우수수입업소 위생점검 결과보고서 제출기한 .....	209
제2장. 수입 영업관리 .....	210
1. 수입식품등 수입판매업 .....	210
영업등록	
222. 수입식품등 수입·판매업 영업등록(지식산업센터) .....	210
행정처분	
223. 영업정지 기간 중에 자사연구용의 샘플원료를 수입 .....	211
2. 수입식품등 보관업 .....	212
영업등록	
224. 영업 허가(수입식품 보관) .....	212
3. 영업자 준수사항 .....	213
자가품질검사	
225. 수입OEM 제품 자가품질검사 .....	213
축산물	
226. 냉동전환 동결 장소 .....	214

# Contents

## 행정처분

227. 수입신고 하지 않은 식품의 국내 판매 및 증정 ..... 215

제3장. 통관단계관리 ..... 216

1. 수입신고등 ..... 216

## 식품

228. 자사제품제조용 원료의 수출 ..... 216

229. 천연향신료 금속성이물 검사 ..... 217

## 축산물

230. 식품의 유형(냉동 닭발)과 수입 절차 ..... 218

231. 수입신고 대상(종이계란판) ..... 219

232. 수입시 원료질의(lueconostoc) ..... 220

233. 날개 판매되지 않는 제품 표시 ..... 221

234. 아프리카 돼지열병(ASF) 제출 서류 ..... 222

235. 일본산 식육가공품 수입 ..... 223

236. 일본 통조림 제품에 소고기 및 돼지고기를 원료로 사용한 제품  
수입가능여부 및 신고 절차 ..... 224

## 건강기능식품

237. 건강기능식품 동일사동일제품 ..... 225

238. 개별인정 원료의 기능성 표시 인정일 ..... 226

239. 건강기능식품 유통기한 변경에 따른 실적 인정 ..... 227

**수산물**

- 240. 수입수산물 검사 규정 ..... 228
- 241. 오징어입 수입 ..... 229

**기구용기**

- 242. 가스오븐 수입검사 대상 ..... 230
- 243. 건조식품에 사용하는 금속제 검사 ..... 230
- 244. 기구용기 재질(탄소강) ..... 231
- 245. 수입신고 대상(곰방대) ..... 231
- 246. 식기세척기수입신고 ..... 232
- 247. 식품 접촉면에 인쇄된 식품용 기구의 수입 ..... 233
- 248. 커피메이커 물통에 사용하는 정수필터 수입 ..... 233
- 249. 페트병 오프너 수입 ..... 234

**인증서**

- 250. 수입신고시 실증 서류 ..... 235
- 251. 국외시험·검사기관(미국) ..... 236
- 252. 유기가공식품 수입을 위한 필요서류 ..... 236

**자사제품 제조용 원료**

- 253. 자사제품 제조용 원료 용도변경 승인 대상 ..... 237
- 254. 목적외 용도 승인 ..... 238
- 255. 자사제품 제조용 원료 해당 여부 ..... 239

# Contents

## 기 타

256. 수입식품등 인터넷 구매대행업(기구용기) .....	240
257. 소량 샘플(1kg) 수입 절차 .....	241
258. 실적있는 식품 수입 시, 기존 제품명 변경 .....	241
259. 여러 원산지의 제품이 한제품에 포장되어 있을 경우 신고 방법 .....	242
260. 탈산소제 수입 .....	242
261. 해외제조업소 이전에 따른 수입실적인정 .....	243

## VI. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

제1장. 식 품 .....	247
1. 표시의 기준 .....	247

## 제품명

262. 제품명 가능 여부 (스시모양) .....	247
263. 제품명 가능 여부 (시리얼) .....	248
264. 제품명 가능 여부 (식물성 커피어) .....	248
265. 제품명 가능 여부 (아몬드 밀크) .....	249
266. 제품명 가능 여부 (생효소) .....	250
267. 제품명 가능 여부 (스님, 목사, 신부 등) .....	250
268. 제품명 가능 여부 (흑당) .....	251
269. 제품명 가능 여부 (미포함) .....	252
270. 제품명 가능 여부(청결) .....	253
271. 제품명 가능 여부(명장) .....	253

272. 제품명 가능 여부(꿀떡) .....	254
273. 제품명 가능 여부(요리명) .....	255
274. 제품명 가능 여부(요거트) .....	256
275. 제품명 가능 여부(클렌즈, 디톡스) .....	257
276. 제품명 가능 여부(통베이컨) .....	258
277. 제품명 가능 여부(모유유산균) .....	259
278. 제품명 가능 여부(암반수) .....	260
279. 제품명 가능 여부(화덕피자) .....	261
280. 제품명 가능 여부(마라) .....	262
281. 제품명 가능 여부(치킨) .....	263
282. 제품명 가능 여부(굴비) .....	264
283. 제품명 가능 여부(마약) .....	265
284. 제품명 가능 여부(꽃소금) .....	266
285. 제품명 가능 여부(침향환) .....	267
286. 제품명 가능 여부(원조) .....	268
287. 제품명 가능 여부(○○ 포도맛) .....	269
288. 제품명 가능 여부(멀티 비타민, 종합 비타민) .....	270
289. 제품명 가능 여부(데일리) .....	271
290. 제품명 가능 여부(완자) .....	272
291. 제품명 가능 여부(자색고구마) .....	273
292. 제품명 가능 여부(생유산균○○) .....	274
293. 제품명 가능 여부(○○약방) .....	275
294. 제품명 가능 여부(家문어) .....	276
295. 제품명 가능 여부[그레인(grain)] .....	277

## Contents

296. 제품명 가능 여부(카라멜) .....	278
297. 제품명 가능 여부(속편한) .....	279
298. 제품명 가능 여부(슬림 및 바디핏) .....	280
299. 제품명 가능 여부 (엑기스) .....	281
300. 제품명 가능 여부(횃감용) .....	281
301. 제품명 가능 여부('○○뎀밥소스') .....	282
302. 제품명 가능 여부(리얼○○) .....	282
303. 제품명 가능 여부(직화) .....	283
304. 제품명 가능 여부(Berry) .....	283
305. 제품명 가능 여부(무궁화) .....	284
306. 제품명 가능 여부(의미없는 글자조합) .....	285
307. 제품명 가능 여부(랭면) .....	286
308. 제품명 가능 여부(백세곰탕) .....	286
309. 제품명 가능 여부 (색소관련) .....	287
310. 제품명 가능 여부 (명태부각) .....	287
311. 제품명 가능 여부 (우리쌀) .....	288
312. 제품명 가능 여부(보약, 기력탕, 보약탕, 건강탕약, 총명즙, 십전대보차, 보약한재 등) .....	289
313. 제품명 가능 여부(믹스베리) .....	290
314. 제품명 가능 여부(OO Water) .....	291
315. 제품명 가능 여부(단백질) .....	292
316. 제품명 가능 여부(만능OO) .....	293
317. 제품명으로 사용한 원재료명 표시방법(가쓰오) .....	294

318. 제품명으로 사용된 원재료명 표시 방법 (‘헤이즐넛페이스트분말 ○○%’) .....	295
319. 통칭명 해당 여부(오향) .....	296
320. 제품명으로 사용한 원재료명 및 함량 표시(농산물, 수산물) .....	297
321. 표시 가능 여부(흑당) .....	298
322. 어묵탕 제품명 사용 시 어묵 함량 표시 .....	299
323. 꽃게추출분말 사용 시 고품분 또는 배합함량 표시 .....	300
324. 수입 수산물 상표 표시 .....	300
325. 전량 수출용 제품명 가능 여부(우황청심원, 우황청심환) .....	301
326. 식품 광고 업소명 및 제품명 표시 관련 .....	301
327. 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 시 표시방법(꿀) .....	302
328. 자연산물 제품명 일부로 성분명 표시 .....	303

**업소명 및 소재지**

329. 농산물 수입원 복수표기 가능여부 .....	304
330. 업소명(F1, F2)의 표시 .....	305
331. 수입판매업소 표시(A1, A2) .....	305
332. 위탁생산 여부 및 표시 .....	306
333. 소분 제품의 유통전문판매원 표시 .....	308
334. 제조원이 2곳일시 표시방법문의 .....	309
335. 가맹업 표시사항 .....	310
336. 판매업소 표시(동일 제품 다른 브랜드로고 사용) .....	311
337. 유통전문판매원 표시 .....	312
338. 표시 가능 여부(연구개발업체) .....	313

# Contents

339. 식품제조가공업소의 업소명 변경	313
340. 수입업소, 판매업소 표시	314
341. 통관 완료된 수입식품에 판매원 추가 표시	315

## 제조연월일

342. 세트상품 수산물의 제조연월일 표시	316
343. 수입 과실주의 품질유지기한 및 제조연월일 표시	317
344. 제조연월일 표시 기준일	318

## 유통기한

345. 자연상태 식품의 표시(유통기한)	319
346. 식품 유통기한 표시 기준	320
347. 유통기한 산출 및 표시	321
348. 식품표시(유통기한 상이)	322
349. 유통기한만 스티커 처리 가능여부	323
350. 유통기한 짧게 표시 가능여부	324
351. 유통기한 시간까지 표시	324

## 품질유지기한

352. 수입 아이스크림류 품질유지기한 표시	325
353. 품질유지기한 짧게 표시 가능 여부	325

## 내용량

354. 내용량 표시(치킨무)	326
355. 내용량 체크 표시	327
356. 제과점영업소의 내용량 표시	327



357. 내용량 허용오차 범위 ..... 328  
 358. 냉동수산물의 내용량 표시 기준 ..... 328  
 359. 자연상태 농산물의 내용량 표시 ..... 329

**원재료명**

360. 식품등의 원재료명 표시 ..... 330  
 361. 최종제품에 남지않은 원재료도 표시해야 하나요? ..... 331  
 362. 합성향료(ethyl lactate) 표시방법 ..... 332  
 363. 주정(부착방지용) 사용 시 표시 ..... 332  
 364. 가공소금 하위원료인 소금 표시 ..... 333  
 365. 단순오탈자(설탕) 스티커 처리 ..... 333  
 366. 반가공품 표시 ..... 334  
 367. '수산화칼슘(응고제)' 표시 ..... 335  
 368. '유산균(Lactobacillus casei)' 표시 ..... 336  
 369. 상수도 사용시 원재료명 표시 ..... 337  
 370. 원재료 중에 함유된 성분명 표시 ..... 337  
 371. 제품명이 포함된 원료 사용시 함량 표시 ..... 338  
 372. 중복된 원재료명 표기 문의 건 ..... 339  
 373. 제품명이 다른 복합원재료 사용 가능 여부 ..... 340  
 374. 천연향료의 명칭 표시 ..... 341  
 375. 원재료명 표시 및 행정처분 ..... 342  
 376. 원재료명의 표시에 대한 문의 ..... 343  
 377. 원재료 함량 표시(소수점표현) ..... 344  
 378. 원재료명 표시방법 ..... 345  
 379. 5% 미만 복합원재료 내 식품첨가물 표시 ..... 346

# Contents

380. 두 가지 동일한 농축액 사용 시 표시방법	347
381. 복합원재료 표시(5순위 이상)	347

## 주의사항

382. 알레르기 유발물질 표시(카제인나트륨)	348
383. 알레르기 유발물질 표시(아황산류류)	349
384. 알레르기 유발물질 표시( $d-\alpha$ -토코페롤)	350
385. 알레르기 유발물질 표시(포장지 사용)	351
386. 알레르기 유발물질 표시(이산화황)	352
387. 알레르기 유발물질 표시(피칸)	353
388. 알레르기 유발물질 표시(조개류)	354
389. 알레르기 유발물질 표시(난류, 알류)	355
390. 알레르기 유발물질 혼입가능성 표시	356
391. 알레르기 유발물질 표시 여부	357
392. 알레르기 유발물질 표시최종 제품에 검출되지 않는 대두)	358
393. 알레르기 유발물질 혼입가능성 표시	359
394. 유전자변형식품의 표시기준 적용 및 유전자변형식품 승인 품목	360
395. 알레르기 유발물질 난류 알류 표시 및 식품접객업소의 알레르기 표시	362
396. 알레르기 유발물질 표시방법	363

## 기 타

397. 표시 가능 여부 (링거)	364
398. 표시 가능 여부 (여성건강식품, 갱년기여성, 피부건강, 여성활력, 면역력 증진, 원활한 혈액순환)	365

399. 표시 가능 여부 (세척 가능) .....	366
400. 표시 가능 여부 (프리바이오틱스) .....	367
401. 표시 가능 여부(알코올 0%) .....	368
402. 표시 가능 여부(피로회복, 항산화) .....	369
403. 표시 가능 여부(비건) .....	370
404. 표시 가능 문의(할랄, 코셔) .....	371
405. 표시 가능 여부(식품첨가물 무첨가) .....	372
406. 표시 가능 여부(100% 표시) .....	373
407. 표시 가능 여부(붓기 빼주는 차) .....	374
408. 표시 가능 여부(다이어트) .....	375
409. 표시 가능 여부(100% ENZYME) .....	376
410. 표시 가능 여부(내포장재에 영문만) .....	377
411. 표시 가능 여부(도라지에 6년근) .....	378
412. 표시 가능 여부(엘라그산) .....	379
413. 표시 가능 여부(약물학 서적, 의서 언급) .....	380
414. 표시 가능 여부(동물성원료 미사용) .....	381
415. 표시 가능 여부(순수우리기술) .....	382
416. 표시 가능 여부(MD추천!) .....	383
417. 표시 가능 여부(생삼겹살) .....	384
418. 표시 가능 여부(내열냉온도) .....	385
419. 표시 가능 여부(No hydrogenated fats) .....	385
420. 표시 가능 여부(1단계, 2단계) .....	386
421. 표시 가능 여부(화학조미료 무첨가) .....	387

## Contents

422. 표시 가능 여부(잔탄검, 미생물 무첨가, 전통방식 그대로 만든) .....	388
423. 표시 가능 여부(항암성분 함유된 ○○버섯) .....	389
424. 표시 가능 여부(대용식, 간편식, 영양식) .....	390
425. 표시 가능 여부(지존/절대) .....	391
426. 표시 가능 여부(인체 이미지사진) .....	392
427. 표시 가능 여부(한글과 영어표기) .....	393
428. 표시 가능 여부(이너뷰티) .....	394
429. 표시 가능 여부(가마솥방식) .....	394
430. 표시 가능 여부(에너지충전) .....	395
431. 표시 기준 문의(냉동제품) .....	396
432. 표시 가능 여부(식물성유산균) .....	397
433. 표시 가능 여부(해장라면) .....	399
434. 표시 가능 여부(일반음식점 이유식 표기) .....	400
435. 표시 가능 여부(명인) .....	401
436. 표시 가능 여부(건강) .....	402
437. 표시 가능 여부(청정) .....	403
438. 표시 가능 여부(피로가 쌓이기 전에) .....	404
439. 표시 가능 여부(선도유지제 표시) .....	405
440. 표시 가능 여부(별꿀의 주의문구) .....	406
441. 무첨가 표시 .....	407
442. Alcohol free 표시된 경우 '무알콜(성인용)' 표시 .....	408
443. "무"표시 방법 문의. ....	409
444. 수입식품의 '조리예', '이미지 사진', '연출된 예' 표시 .....	410

445. 수입식품의 유통전문판매업소의 상표, 로고 표시	411
446. 양념젓갈 제품의 무색소 표시기준	412
447. 표시문구	413
448. 수입 벌크제품 소분 시 식품소분업소의 상표, 로고 표시	414
449. 용기포장의 모양 가능 여부 (링겔(헌혈백) 모양)	415
450. 크릴오일 인지질 표시	416
451. 원료용 수입식품의 '본 제품은 제조가공용 제품이니, 소분 후 날개 판매하지 마시길 바랍니다.' 문구 표시	417
452. 활자 크기	418
453. 최소판매단위 표시	419
454. 수입 기구·용기의 건강 표시	420
455. 고품분 표시 문의	421
456. 유통기한 표시 위에 투명 스티커 부착	422
457. 수출용 제품 내수 시 스티커 부착	423
458. 보관방법 표시(건냉소)	424
459. 바코드 표시 여부	425
460. 수출국의 표시사항	425
461. 5% 미만 복합원재료 내 식품첨가물 표시	426
462. 원재료 이미지 표시	427
463. 수출식품의 표시방법	427
464. 혼합제제류의 합성향료, 천연향료 표시방법	428
465. 원재료에 함유된 성분명 표시 가능 여부	429
466. 자연상태 식품의 표시문구	430

## Contents

467. 식품용 기구 도안 표시(고무장갑) .....	431
468. 표시사항 교체 가능 여부 .....	431
469. 자연상태 식품(벌꿀) 표시 문의 .....	432
470. 소분제품 표시 .....	433
471. 특정 원산지의 원재료 미사용 표시 가능 여부 .....	434
472. 농산물의 표시사항(불투명 포장) .....	435
473. 식품 표시사항(세트포장 제품) .....	436
474. 포장지 사용 여부(업소명 변경) .....	437
475. 제품관련 수상내용의 표시 .....	438
476. 조리예 표시 예외 여부 .....	438
477. 스티커 제품의 경우, 주표시면 할당 여부 문의 .....	439
478. 젤리제품의 경고문구 표시 .....	440
479. 탁주 또는 약주의 '순' 표시 .....	441
480. 포장지 디자인 목적의 '꽃' 그림 표시 .....	441
481. 어묵의 냉동연육 함량 표시 .....	442
482. '1등급 우유, 1등급 계란을 사용하였습니다.' 표시 .....	443
483. 온라인상 세트제품 판매 시 표시사항 .....	444
484. 섭취방법(하루에 한알 또는 하루에 두알 씹어 먹거나, 물과 함께 섭취) 표시 .....	445
485. 커피 '디카페인' 표시 및 함량 기준 .....	446
486. 숫자와 단위간 띄어쓰기 표시 .....	447
487. 기념품용 식품 증정 시 표시사항 .....	448
488. 기타가공품 또는 다류의 '디카페인' 표시 .....	449
489. '식품유형' → '유형' 표시 .....	450

490. 주표시면 수소 표기 시 함량 기준	451
491. '식품위생법 제10조에 의한 한글표시사항' 문구 표시	452
492. 즉석조리식품의 '살균제품'	452
493. 캔디류의 '약국에만 있어요.' 표시	453
494. 식품 등의 표시기준 중 비타민의 표시사항	454
495. 복합원재료 내 혼합제제 식품첨가물 표시	455
496. 식품표시사항 (주표시면 관련)	456
497. 즉석매장 포기김치 원재료 표시사항 문의	457
498. 동일유형인 밀가루 구분하여 표시하는 건	457
499. 진생베리 외국어 사용 여부	458
500. 착즙액 표기 관련 질의	459
501. 일반식품 신체부위 표시(Tooth Friendly 마크)	460
502. 제품 내포장에 요일표시 및 공란 디자인 가능 여부	461
503. 혼합음료에 키즈 표시	462
504. 홍삼음료 홍삼성분에 관한 표시사항 및 검사방법	463
505. 보관 온도 문의(자체온도지정)	464
506. 표시사항문의(즉석판매제조업 온라인판매)	465
507. 표시사항 대한 문의(무색소)	466
508. 일반식품의 기능성 표시(헛개나무)	467
509. 표시 문의(본 제품은 개별로 판매하지 않습니다)	468
510. 식품 표시사항 문의(세트포장 표시)	469
511. 준초콜릿 표시사항 부당한표시 해당 여부(리얼,Real)	470
512. 집단급식소용으로 표시한 식품의 스티커처리 가능 여부(수산물)	471

# Contents

513. 식품의 표시(운반용 상자의 표시) .....	472
514. 주표시면의 장평, 자간규정 .....	472
515. 진공포장된 농산물 1399 표시 여부 .....	473
516. 즉석판매제조·가공업 표시사항 .....	474
517. 나트륨 함량 비교 표시 대상 여부(떡류) .....	475
518. 최소판매단위의 글자 크기 .....	476
519. 탄산음료에 '카페인프리' 표시 .....	477
520. 천연향료 표시 .....	478
521. 진열 상품의 표시 사항 .....	479
<b>2. 영양표시</b> .....	<b>480</b>
522. 영양성분 표시대상(레토르트 식육추출가공품) .....	480
523. 제품의 중량 및 영양성분 표시 .....	481
524. 즉석조리식품 영양성분표시 시행일 .....	482
525. 영양성분(나트륨) 비교강조표시 기준 .....	483
526. 영양성분 함량표시(없음) .....	484
527. 제품명 가능 여부(라이트, light) .....	485
528. 수입식품 영양성분 표시 .....	486
529. 총 내용량 100g 이하의 제품의 '고단백질' 표시 .....	487
530. 영양성분 분석서 검사주기 .....	488
531. 영양성분 표시(단위내용량당) .....	489
532. 당류 주변의 '유당' 표시 .....	490
533. 영양성분 표기 시 바코드 활용 .....	490
534. 일반식품의 표시(영양성분) .....	491



535. 문구표시 증명을 위한 서류 제출(영양성분) .....	492
536. 표시기준 문의(영양성분) .....	493
537. 영양성분 산출 .....	494
538. 표시 가능 여부(영양성분 강조) .....	495
539. 표시 가능 여부(Protein) .....	496
540. 표시 가능 여부(필수아미노산) .....	497
541. 표시 가능 여부(무염 또는 소금 무첨가) .....	497
542. 표시 가능 여부(무설탕) .....	498
543. 표시 가능 문의(저당류) .....	499
<b>3. 부당한 표시 또는 광고의 내용</b> .....	<b>500</b>
544. 식품 광고의 범위 .....	500
545. 특허내용 표시(수면장애 개선 및 수면유도) .....	501
546. 일반음식점 식품 원료 광고 .....	502
547. 기타식품판매업소 농·수산물 판매 시 부당한 표시광고 범위 .....	503
548. 식품광고문의(자연산물과 가공식품) .....	504
549. 식품 광고 표시사항 문의(배너광고) .....	505
550. 표시 가능 여부(미세먼지 황사 프로젝트) .....	506
551. 표시 가능 여부(동물복지인증 표시) .....	507
552. 표시 가능 여부(뼈성장) .....	507
<b>제2장. 축 산 물</b> .....	<b>508</b>
1. 표시의 기준 .....	508

# Contents

## 제 품 명

553. 제품명 가능 여부(갈비양념족발) .....	508
554. 제품명 가능 여부(버터) .....	509
555. 제품명 가능 여부(식용란 관련) .....	510
556. 제품명 가능 여부(마스카포네) .....	511
557. 제품명 가능 여부(야채) .....	512
558. 제품명 가능 여부('그릴', '치킨스테이크') .....	513
559. 제품명 가능 여부(○○대패삼겹살) .....	514
560. 제품명 가능 여부(굴림만두) .....	515
561. 제품명 가능 여부(떡갈비맛) .....	516
562. 수입육 한글표기사항과 제품명 동일사용 여부 .....	517

## 원재료명

563. 소시지류의 원재료명 표시 방법 .....	518
564. 돼지고기, 돼지지방 사용 시 표시방법 .....	519
565. 햄류의 척아이를 사용 시 원재료명 표시 .....	520
566. 축산물 표시사항(부위) .....	521
567. 식육함유가공품 표시 가능 여부(지방일부사용) .....	522

## 주의사항

568. 포장육 알레르기 표시 .....	523
569. 알레르기 표시 생략 여부(돼지고기 함유) .....	524

## 기 타

570. 알가공품의 난각 표시 .....	525
------------------------	-----

571. 표시 가능 여부(천연숙성) .....	526
572. 표시 가능 여부(이유식용) .....	526
573. 표시 가능 여부(케이지 프리, cage-free) .....	527
574. 표시 가능 여부(방사유정란) .....	528
575. 표시 가능 여부(rBST free) .....	528
576. 제품과 증정품의 보관방법이 상이할 경우 .....	529
577. 주의문구 표시 가능 여부 .....	530
578. 달걀의 사육환경번호 표시 관리 및 이를 잘못 표시한 경우 행정처분 .....	531
579. 식육의 부위명 표시 .....	532
580. 식용란 산란일자 표시 .....	532
581. 수입 달걀의 산란일자 표시 여부 .....	533
582. 산란일자 표시 순서 .....	534
583. 식육가공품의 국내산 쇠고기 사용 시 식육의 종류 표시 .....	535
584. 정제수 사용한 양념육(수육, 편육 해당하지 않음)의 식육 함량 표시 ..	536
585. '특정부위' 정의 .....	537
586. 정보표시면에 엄지제 표기 방법 .....	538
587. 축산물의 표시기준 미리적용 관련 .....	539
588. 축산물 표시사항 문의 .....	540
589. 식품 포장 표기사항 (보관방법) .....	541
590. 보관방법 표시(축산물 냉동전환제품) .....	542
591. 양념육의 품종명 표시 .....	542
592. 식육추출가공품의 영양성분 표시 .....	543

# Contents

제3장. 건강기능식품	544
1. 표시의 기준	544
<b>제 품 명</b>	
593. 제품명 가능 여부 (월레이징)	544
594. 제품명 가능 여부 (슈퍼, 로얄, 데이앤나잇)	545
595. 제품명 가능 여부 (파워스트롱X)	547
596. 제품명 가능 여부(영문 혼용)	548
597. 제품명 가능 여부(저분자, 초저분자)	549
598. 제품명 가능 여부(名品)	550
599. 제품명 가능 여부(슬림)	551
600. 제품명 가능 여부(스트레스 긴장완화 등)	552
601. 제품명 주변 기준 규격상의 명칭 표시 (마리골드꽃추출물, EPA 및 DHA 함유 유지)	553
<b>원료명 및 함량</b>	
602. 건강기능식품 부원료의 표시 가능 범위	554
603. 건강기능식품의 부원료 표시	555
604. 마리골드꽃추출물 제품에 '지아진틴 ○○mg' 표시	556
605. 건강기능식품의 부원료 표시['효모추출물(글루타치온)', '효모추출물(글루타치온 ○○%)']	557
606. 복합원료 내 주원료 표시	558
<b>업소명 및 소재지</b>	
607. 유통전문판매원, 일반판매원 표시	559

608. 수입건강기능식품 유통전문판매원 표시 유무 ..... 560

**기능성내용**

609. 건강기능식품의 기능성 내용 표시 방법 ..... 561  
 610. 개별인정형 원료 또는 고시형 원료의 기능성 내용 표시 ..... 561  
 611. 건강기능식품 부원료의 기능성 내용 표시 가능 여부 ..... 562

**기 타**

612. 건강기능식품 스펠 표시 ..... 563  
 613. 표시 가능 여부(의사와 공동 연구개발) ..... 564  
 614. 함량 표시시 숫자와 단위의 띄어쓰기 ..... 565  
 615. 건강기능식품 도안 및 문자표시 ..... 566  
 616. 수입 건강기능식품 GMP 표시 ..... 567  
 617. 위탁 제조한 사실 표시장소 ..... 568  
 618. '○○社에서 개발한 기술을 접목한 제품' 및  
     기술제휴업체명과 개발기술 표시 ..... 569  
 619. 제품설명서 표시 ..... 570  
 620. '위탁 제조한 사실' 제품설명서 표시 ..... 571  
 621. 약사의 건강기능식품 "추천" 단어 사용에 대한 문의 ..... 572  
 622. 판매업소 명칭 변경에 따른 포장재 사용가능여부(건강기능식품) ..... 573  
 623. 의약품 상표를 의약외품, 식품, 건강기능식품에 사용 가능 여부 ..... 574  
 624. 건강기능식품 표시사항 활자크기 및 장편,자간 문의 건 ..... 575  
 625. 건강기능식품의 표시면적 부족으로 인한 케이스  
     안쪽면 표시 가능여부 ..... 576  
 626. 건강기능식품 보관방법 표시(상온 또는 냉장보관) ..... 577

# Contents

2. 영양표시	578
627. 건강기능식품 섭취량 및 섭취방법 표시	578
3. 광고의 기준	579
628. 건강기능식품 광고 기준	579
4. 표시 또는 광고의 자율심의	580
629. 건강기능식품 광고심의(기존 수입품)	580
630. 건강기능식품 표시기준 심의	581
631. 자율심의받은 표시·광고 시 행정처분 및 심의제외 대상 여부	582
632. 건강기능식품 광고 심의(기능성 내용)	583
633. 건강기능식품 광고 심의(현품만 광고)	583
<b>VII. 위생용품 관리법</b>	
제1장. 위생용품	587
1. 위생용품의종류	587
634. 일회용 손가락에 사용 가능한 원료(ABS재질)	587
제2장. 영업의 신고	588
1. 위생용품제조업	588
위생용품제조업	
635. 수입 위생용품(기저귀)의 소분·제조 관련 문의	588
시설기준	
636. 화장품 제조시설 이용	589

품목제조보고

637. 위생용품 품목제조보고 방법 ..... 590

제3장. 표시기준 ..... 591

1. 원료명 또는 성분명 ..... 591

638. 면봉의 원료명 표시(접착제) ..... 591

639. 위생용품의 성분 함량 표시방법 ..... 591

640. 위생용품 원료명 또는 성분명 표시범위 ..... 592

2. 업소명 및 소재지 ..... 593

641. 위생용품 영업 및 제조원등 표시 방법 ..... 593

3. 유통기한 ..... 594

642. 수입 위생용품 유통기한 표시 ..... 594

643. 세척제의 유통기한 표시 ..... 594

4. 기 타 ..... 595

644. 위생용품 사용농도 표시 ..... 595

645. 식품접객업소용 물티슈의 내용량 표시방법 ..... 595

646. 세척제의 표시기준(안전확인대상생활화학제품 관련) ..... 596

647. 세척제 용도 표시 ..... 597

648. 일회용 컵(종이컵)의 표시사항 ..... 597

649. 증정용 위생용품의 표시사항 ..... 598

650. 위생용품 세척제 무향표시 ..... 598

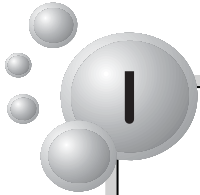
# Contents

제4장. 자가품질검사 및 위탁검사 .....	599
1. 자가품질검사 .....	599
651. 자가품질검사(1종 세척제) .....	599
652. 자가품질검사 주기 .....	600
제5장. 수입위생용품의 신고 및 검사 .....	601
1. 행정처분 .....	601
653. 위생용품수입업 영업정지 기간 중 정지되는 영업의 범위 .....	601
2. 수입신고 .....	602
654. 위생용품 수입신고방법(컵, 뚜껑) .....	602
655. 수입절차(일회용 기저귀) .....	602









# 식품위생법





## 제1장. 식품과 식품첨가물

### 1 식품에 관한 기준 및 규격

#### 식품원료 기준

#### Q1

일반음식점에서 황소개구리, 배스를 식품원료로 사용 가능한가요?

- 황소개구리를 원료로 하여 세척 - 내장 제거 - 포장한 것이라면 현행 「식품의 기준 및 규격」 제5. 20. 20-1 4) (1) '기타식육 또는 기타알'에 해당하고, 배스를 원료로 하여 세척 - 내장 제거 - 포장한 것이라면 '수산물'에 해당되며, '기타식육 또는 기타알' 및 '수산물'은 가공식품에 해당되지 않음을 알려드립니다. 이와 관련하여, '기타식육 또는 기타알' 및 '수산물'은 자연산물로, 즉석판매제조·가공업 및 일반음식점 등에 당해 제품을 유통·판매 시, 별도 영업신고(등록) 대상에 해당하지 않음을 알려드립니다.
- 또한, 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 황소개구리는 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 '식용개구리' (학명 또는 특성: 황소개구리 *Rana catesbeiana* / *R. esculenta* / *R. tigrina* / *R. limnocharis* / *Fejervarya cancrivora* / 아무르산

개구리 *R. amurensis* / 한국산 개구리 *R. coreana* / 북방산 개구리 *R. dybowskii* / 계곡산 개구리 *R. huanrenensis* / 참개구리 *R. nigromaculata* / *Hoplobatrachus rugulosus* / *R. sylvatica* / *R. temporaria* *Limnodynastes maculatus* / *Pseudis paradoxus*)로 등재되어 있어 식품원료로 사용이 가능하며, 배스는 동 고시 [별표 1]의 목록에 '배스' (기타명칭 또는 시장명칭: Largemouth bass, Largemouth black bass, 학명: *Micropterus salmoides*)로 등재되어 있어 식품원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.

- 따라서, 식품접객업소에서 조리음식의 원료로서 당해 제품을 사용하는 것은 가능함을 알려드리며, 당해 영업소에서 조리한 음식은 현행 「식품의 기준 및 규격」 6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격에 적합하여야 함을 알려드립니다.

## Q 2

쌀 부산물 처리에 관련하여 문의드립니다. 자사의 경우, 식품제조업 허가를 받은 업체이며, 쌀류를 생산하여 곡물 도정업 신고 또한 득한 업체입니다. 현재에는 쌀류 생산 시 부산물(미강, 청치, 색채미, 썬미, 왕겨 등)에 대해서 부산물로 그냥 판매해도 무관한지 문의드립니다.

- 질의하신 쌀은 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘벼’ (기타명칭 또는 시장명칭 : 쌀, 현미, 백미, 미강, Rice, 학명 : *Oryza sativa* / *Oryza glaberrima*, 사용부위 : 씨앗, 겨(속껍질, 왕겨 제외))로 등재되어 있습니다.
- 또한, 상기 고시 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준 1) 원료 등의 구비요건에서 “(1) 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다., (2) 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.”라고 규정하고 있으며, (23)에서 “식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용 가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.” 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 질의하신 쌀 부산물이 상기 규정에 적합한 벼의 씨앗, 겨(속껍질, 왕겨 제외) 부위로 나.항의 원료 등의 구비요건에 적합한 것이라면 식품원료로 사용이 가능할 것으로 판단되며, 귀하가 쌀 부산물인 '자연산물'을 판매 하는 경우라면 「식품위생법」상 별도의 영업신고(등록) 및 품목제조보고 대상에 해당되지 않음을 알려드립니다.
- 다만, 벼의 왕겨 부위는 현행 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며, 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없음을 알려드립니다.

## Q 3

국내 리퍼브 식재료(상품성이 떨어지는 못생긴 농산물)로 음식점에서 사용할 수 있는지 문의드립니다.

- 질의하신 쌀은 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘벼’ (기타명칭 또는 시장명칭 : 쌀, 현미, 백미, 미강, Rice, 학명 : *Oryza sativa* / *Oryza glaberrima*, 사용부위 : 씨앗, 겨(속껍질, 왕겨 제외))로 등재되어 있습니다.
- 또한, 상기 고시 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준 1) 원료 등의 구비요건에서 “(1) 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다., (2) 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.”라고 규정하고 있으며, (23)에서 “식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 질의하신 쌀 부산물이 상기 규정에 적합한 벼의 씨앗, 겨(속껍질, 왕겨 제외) 부위로 나.항의 원료 등의 구비요건에 적합한 것이라면 식품원료로 사용이 가능할 것으로 판단되며, 귀하가 쌀 부산물인 '자연산물'을 판매 하는 경우라면 「식품위생법」 상 별도의 영업신고(등록) 및 품목제조보고 대상에 해당되지 않음을 알려드립니다.
- 다만, 벼의 왕겨 부위는 현행 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며, 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없음을 알려드립니다.



## 보존 및 유통기준

## Q 4

냉동, 냉장 배송차량의 온도 이탈시 행정처분이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제7조제4항에서는 “제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.” 고 되어있고, 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 「식품의 기준 및 규격」 중 '보존 및 유통기준'에 관한 기준에서는, "냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다"라고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 「식품위생법」에 따른 영업자로서 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준을 준수하지 하지 않는 경우, 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23]에 따른 동 법 제7조제4항의 보존 및 유통기준을 위반한 경우로 보아 행정처분 대상에 해당될 수 있음을 알려드립니다.
- 다만, 「식품위생법」에 따른 영업자가 아니고, 식품제조·가공업소에서 만들어진 완제품을 단순히 유통만 할 때, 완제품의 보존 및 유통기준을 준수하지 않은 경우라면, 「식품위생법 시행규칙」 제100조 관련 [별표 27] 1.법 제3조를 위반한 경우다.에 해당하여 과태료100만원(1차 위반)에 해당될 수 있음을 알려드립니다.
- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 36)에서 '냉장·냉동 온도측정값이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정한 값 중 가장 높은 값을 말한다.' 라고 정하고 있음을 알려 드립니다. 동 고시 제 2. 4. 5)에서 '이 고시에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.' 고 정하고 있으며, 기계적 결함에 따른 온도이탈은 상기 규정 위반에 해당합니다.
- 다만, 제상으로 인해 불가피하게 일시적으로 온도가 상승한 것이라면 관련 규정 위반으로 보기 어려울 것으로 판단되나, 이 경우 온도변화가 최소화 되도록 위생안전 관리에 만전을 기하여 함을 알려드립니다.

## Q 5

자사제조한 식육추출가공품(냉동보관제품)과 수입 완제품인 건면(실온보관제품)을 세트포장하여 냉동보관으로 판매가 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 보존 및 유통기준에서 “17) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다.
  - ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.
  - ② 살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다.” 라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 실온제품인 건면을 냉동으로 유통하는 것은 위의 규정에 적합하지 않음을 알려드립니다.
- 또한, 「식품위생법」 제7조제4항에 따라 제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다고 규정하고 있으므로, 기준 및 규격이 정하여진 제품은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여야 하며, 실온보관으로 수입되는 건면의 보관방법을 냉동으로 바꾸는 것도 가능하지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

## Q 6

식품 조리시 식품중심온도의 기준은 어떻게 되나요?

- 우리 처에서는 식중독 예방을 위하여 식품 조리 시 식품중심온도 75℃(어패류 85℃), 1분 이상 유지하도록 권장하고 있습니다. 식품위생법 제7조(기준 및 규격)에 따른 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 합니다.
- 가열살균조건과 관련하여 우리 처에서 발간한 '식육·알·유가공품의 멸·살균 열처리 동등성 인정을 위한 안내서' (우리 처 홈페이지(<http://www.mfds.go.kr> 법령·자료) 법령정보>공무원지침/민원인안내서)에 게재되어 있음)에 의하면 식육가공품의 경우 75℃, 2.66분 가열, 80℃ 0.97분 가열, 90℃ 0.12분 가열 또는 95℃ 0.05분 가열 등을 동등한 조건으로 제시하고 있으나, 해당 안내서는 축산물가공품 중 식육·알·유가공품에 한하여 적용할 수 있으며, 영업장마다 식료재, 조리방법, 조리기구(가스레인지, 오븐 등) 등 조건이 다르므로 참고하시어 자체 가열온도 및 시간을 설정·관리하셔야 할 것으로 판단됩니다.

Q 7

개봉한 식품의 중고거래가 가능하나요?

- 「식품위생법」 제7조제4항에서는 “제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.”고 규정하고 있습니다.
- 또한, 제조·가공하여 최소판매 단위로 포장된 식품은 허가받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니된다고 규정하고 있으며, 「식품 등의 표시·광고에 관한법률」에서는, 표시가 없거나 표시방법을 위반한 식품 등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니된다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 식품을 구매하여 일부 내용물을 덜어낸 제품은 상기의 규정에 위반될 소지가 있고, 한번 개봉된 식품은 사용 및 보관 과정 중 유해 미생물 등에 오염되거나 미생물이 증식함으로 인해 식품의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 식품이 될 소지가 있으며, 일부 내용물을 덜어 낸 경우, 원래의 표시사항에 부착되어있는 중량과 내용물의 중량이 서로 달라 표시에 관한 기준에 위반이 될 소지 등이 있다 할 것이므로, 이런 형태와 같은 식품을 판매하는 것은 적절하지 아니할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 장기보존 식품의 기준 및 규격

## Q 8

자가품질 냉동식품의 기준 중 세균수에서 ‘발효제품 발효제품 또는 유산균 첨가 제품은 제외한다’ 라는 규정이 있는데 해당 발효식품이 일반 간장 된장 등과 같은 발효식품일 경우에도 제외되는지 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 동 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 식품유형별 검사항목을 검사해야 합니다.
- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제4. 3. 2) (2) ①에서 “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 세균수 규격을 “ $n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000$ (살균 제품은  $n=5, c=2, m=100,000, M=500,000$ , 다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)” 라고 정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 가열하여 섭취하는 냉동 된장국으로써 발효제품인 된장을 원료로 사용한 경우라면, 위의 세균수 규격 적용 제외 대상임을 알려드립니다..

식품별 기준 및 규격

Q 9

간마늘, 간생강 판매하려면 영업신고를 하여야 하나요?

- 마늘, 생강을 각각 분쇄한 제품으로 식품의 풍미를 높이기 위하여 사용하는 것이라면 상기 고시 제5. 12. 12-5 4) (1) “천연향신료”에 해당함을 알려드립니다. 따라서, “천연향신료”를 제조·가공하여 유통·판매하는 경우라면 식품제조·가공업, 최종 소비자를 대상으로 판매하는 경우라면 즉석판매제조·가공업 등 영업신고를 해야 할 것으로 판단됩니다.

Q 10

식품제조가공업소로서 고품차를 시험항목 확인증 공통규격의 멜라민, 방사능 항목에 대해 규격이 설정된 것을 확인했습니다. 약 2년 동안 생산량은 많지 않았지만 공통규격을 시험한 적이 한번도 없는데 괜찮은지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 자가품질검사항목은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따라 식품유형별 정해진 항목을 검사하도록 규정하고 있으므로, 당해 고시에서 정하고 있는 검사항목에 대해서만 자가품질검사의 의무가 있습니다.
- 따라서 질의하신 ‘고형차’의 경우 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 검사항목으로 정하고 있지 아니한 규격(멜라민, 방사능)에 대해서는 자가품질검사를 실시할 의무는 없으나 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 함을 알려드립니다.  
※ 고품차 검사항목 : 타르색소, 납

## Q 11

천일염 및 가공소금에 대하여 영업등록, 품목제조보고 및 자가품질검사 대상 여부, 표시사항 등

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제4. 12-6 4) (1) “천일염”이란 “염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체와 이를 분쇄, 세척, 탈수 또는 건조한 염을 말한다.”라고 규정하고 있으므로, 질의하신 제품이 상기 정의에 적합하게 제조된 것이라면 “천일염”에 해당되며, 천일염은 '자연산물'로 분류되며, 천일염을 단순히 세척-건조-탈수한 것도 ‘천일염’에 해당할 것으로 판단됩니다.
- 이와 관련하여 천일염 등 자연산물은 「식품위생법」에 따른 별도 식품제조·가공업 영업등록, 품목제조보고 및 자가품질검사 대상에 해당하지 않으나, 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 하며, 「식품등의 표시기준」에 따라 '식용'으로 사용되는 '천일염'의 경우 주표시면에 식용임을 표시하고, 아래\*의 표시기준을 준용하여 표시하여야 함을 알려 드립니다.

\* ‘자연상태 식품’에는 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 유전자변형식품등의 표시기준에 따름, 기타표시사항 등을 표시하여야 함. 다만, 농·임·축·수산물의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있음.

- 아울러, 가공소금을 제조·가공하여 유통·판매하려는 경우 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업 영업등록 대상이며, 제조 품목에 대한 품목제조보고 의무가 있음을 알려 드립니다. 아울러, 식염을 제조하는 식품제조·가공업자의 경우 「식품위생법 시행규칙」 제31조 관련 [별표 12]에 따라 3개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 함을 알려 드립니다.
- 또한, 「식품등의 표시기준」에 따라 ‘가공소금’은 제품명, 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 유통기한(식초 및 멸균한 카레(커리)제품은 유통기한 또는 품질유지기한, 식염은 제조연월일), 내용량, 원재료명, 용기·포장 재질, 품목보고번호, 성분명 및 함량(해당 경우에 한함), 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항, 방사선조사(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시사항 등을 표시하여야 함을 알려 드립니다.

## 2 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

## Q 12

기 품목제조보고된 식품첨가물(과산화초산)을 기구 등의 살균소독제로 판매가 가능한가요?

- 식품용 살균제로서 ‘과산화초산’은 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 등재되어 있는 품목으로, Ⅱ. 1. 제조기준 및 4. 품목별 성분규격에 적합한 경우 사용이 가능합니다. 또한, 기구등의 살균소독제로서 ‘과산화초산제제’는 위 고시 Ⅲ. 기구등의 살균소독제에 등재되어 있는 품목으로 Ⅲ. 1. 제조기준 및 4. 품목별 성분규격에 적합한 경우 사용이 가능합니다. 아울러, 식품용 살균제와 기구등의 살균소독제는 위 고시에 명시된 각각의 사용기준에 적합하게 사용되어야 함을 알려드립니다.
- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조와 관련하여 동일한 식품첨가물제조업자가 “원료성분명 및 배합비율”과 “제조방법” 등이 동일한 “혼합제제(또는 식품첨가물)”와 “기구등의 살균소독제”를 제조하고자 하는 경우에는 1개의 품목제조보고를 하는 것이 가능합니다. 이에 따라, [별지 제43호 서식]의 ‘식품·식품첨가물 품목제조보고서’를 작성함에 있어 “식품의 유형”란에는 “혼합제제(또는 식품첨가물)와 기구등의 살균소독제”로, “용도·용법”란에는 “각각의 용도·용법”을 표시하여 보고가 가능합니다.
- 만약, 동 제품을 ‘식품첨가물’로만 품목제조보고 되어있는 경우라면, 해당 제품의 표시에 ‘기구등의 살균소독제’를 표시하는 것은 가능하지 않으며, 제품 표시에 이를 기재하지 않았더라도, ‘식품첨가물’로 품목제조보고 된 제품을 ‘기구 등의 살균소독제’ 용도로 유통·판매하는 것은 적절하지 않으며, 해당 제품을 ‘식품첨가물’ 이외에도 ‘기구 등의 살균소독제로 판매하고자 하는 경우, 기존 품목제조보고사항 변경을 통해 두 가지 유형을 모두 기재하여 관리하시기 바랍니다.



## 3 기구 및 용기포장에 관한 기준 및 규격

## Q 13

식품제조·가공업자가 식품용기를 회수하여 재사용이 가능한가요? 또, 식품운반업자가 식품과 회수한 식품용기를 동시에 운반이 가능한가요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ. 공통기준 및 규격과 Ⅲ. 재질별 규격에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 사용이 가능합니다.
- \* 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 : 식약처 홈페이지 > 법령/자료 > 고시훈령 예규 > 고시전문 > 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격 고시 전문(고시 제2019-2호)
- 위 고시 Ⅱ. 2. 나.에 따라 식품의 용기·포장을 회수하여 재사용하고자 할 때에는 「먹는물관리법」의 수질기준에 적합한 물로 깨끗이 세척하여 일체의 불순물 등이 잔류하지 아니하였음을 확인하여야 하며, 식품제조가공업자가 식품을 제조·가공한 후, 식품용 용기를 사용하여 제품을 판매하고 할 경우, 식품용 용기는 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 하므로, 전자렌지 등을 통해 1회 이상 사용되었던 식품용 용기가 상기의 기준에 적합한지 여부를 확인하고, 적합함이 확인될 경우라면 재사용이 가능할 것으로 판단됩니다.
- 「식품위생법 시행령」 제21조제4호에 따라 ‘식품운반업’은 “직접 마실 수 있는 유산균 음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업”으로 규정하고 있습니다. 또한, 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3)에서 ‘이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 및 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리 보관하여야 한다.’고 정하고 있으며, 동 고시에서 ‘분리 보관’에 대하여 구체적으로 정하고 있지 않습니다.
- 다만, 식품운반업자가 식품과 비식품(회수한 식품 용기)을 하나의 배송차량을 이용하여 함께 운송하고자 하는 경우라면, 제품 간 교차오염 방지 및 품질에 영향을 주지 않도록 구획을 나누거나 밀봉포장을 하고, 칸막이를 설치하는 등 식품에 영향을 주지 않도록 적절한 조치를 취하여야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 14

케이크 등 식품 위에 올라가는 장식물(비식품)을 제조하는 경우 별도의 영업신고증 또는 영업등록증이 필요한지 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제2조제4호 ‘기구’란 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는 식품·식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외)이라고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 귀하가 ‘기구’ \*에 해당하는 제품을 생산·판매하는 경우라면, 「식품위생법」 상 영업신고 또는 등록 대상에 해당되지 않습니다.
- 다만, 「식품위생법」 제7조제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 되며, 식품용 기구·용기·포장은 「식품위생법」 제8조에 따라 유독·유해물질이 묻어 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있어서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법」 제9조제4항에서는 제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 기구 및 용기·포장은 그 기준에 따라 제조하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니한 기구 및 용기·포장은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·저장·운반·진열하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다고 규정하고 있음을 알려드리며
- 따라서, 식품위생법 상 기구를 제조하는 경우에 해당한다면, 상기의 규정에는 적합하여야 함을 알려드립니다.

## Q 15

주방에서 설거지 할때 사용하는 고무장갑은 식품위생법 대상인가요?

- 「식품위생법」 제2조에서 “기구”란 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외한다)을 말합니다.
- 질의하신 제품과 관련하여 식품과 직접 접촉하여 사용되는 용도가 아닌 제품은 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 적용대상이 아님을 알려드립니다.

Q 16

식품제조가공업에서 식용유지류 생산 중 식용유지류와 직접 닿는 호스를 사용하려고 합니다. 식품용으로 사용 할 수 있는 허용가능한 범위가 있을까요?

- 식품제조·가공업에서 식용유지류 생산 중 식용유지류와 직접 닿는 호스는 「식품위생법」에 따른 "기구"로, 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 해당 '재질별 규격'과 '공통기준 및 규격'에 적합하다면 식품제조·가공 시 사용가능함을 알려 드립니다.
- 아울러, 「식품등의 표시기준」에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 III. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하며, 기구 또는 용기·포장은 동 고시의 III. 3 에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.  
\* 업소명 및 소재지, 재질명(합성수지제 또는 고무제에 한함), '식품용' 단어 또는 [도 7] '식품용 기구 도안' 표시, 주의사항(해당되는 경우에 한함), 기타표시사항
- '식품용' 단어 또는 '식품용 기구 도안' 표시는 「식품위생법」 제2조제4호에 따른 기구에 표시하여야 하며, 다만, 식품제조가공업·즉석판매제조가공업·식품첨가물 제조업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되어지는 품목은 제외합니다. 또한 해당 표시는 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하거나 제품자체에 표시하여야 합니다.
- 따라서 '식품용' 단어 또는 '식품용 기구 도안' 표시는 제품 자체가 아닌 최소판매단위별 포장재에 표시가 가능하므로, 최소판매단위별 포장재에 표시가 되어있는 경우라면 제품자체에는 표시하지 아니할 수 있음을 알려드립니다.
- 참고로, 식품용 기구를 사용하는 자에게 인증서, 성적서 등을 의무적으로 구비하도록 규정하고 있지 않습니다만, 사용하는 식품용 기구는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 함을 알려 드립니다.

## Q 17

식품첨가물 중 기구등의 살균소독제로서 차아염소산수가 있습니다. 차아염소산수 중 미산성차아염소산수는 염산 또는 염화나트륨 수용액을 첨가하여 적절한 농도로 조정한 수용액을 무격막 전해조 내에서 전해해서 얻어지는 수용액입니다. 미산성차아염소산수를 제조하기 위해서 사용되는 무격막 전해조를 제작해서 판매 시 별도의 영업허가 또는 제조업 허가를 받아야 하는지 궁금합니다.

- 「식품위생법」 제2조에 따른 “기구”란 ‘음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는 식품·식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외)’을 말합니다.
- 따라서, ‘무격막 전해조’는 상기에 따른 “기구”로 판단되며, 기구를 생산하는 경우는 「식품위생법」 상 별도 영업신고(등록) 대상에 해당되지 않음을 알려드립니다.
- 다만, 식품 및 식품첨가물에 직접 닿아 사용되는 기계·기구는 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 18

식품 및 축산물 제조가공업체로서 생산설비가 식품위생법과 용기포장에서 정의하는 '기구'류에 적합한 재질을 사용해야 하는지 궁금합니다.

- 식품제조·가공업소의 설비 중 저장탱크, 컨베어 벨트 등 식품과 직접 접촉하여 사용되는 설비류는 「식품위생법」에 따른 "기구"로, 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 함을 알려드립니다.

※ 식품위생법 상 "기구"란 다음 각 목\*의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말한다.

\* 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것

\* 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분〔(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다〕·운반·진열할 때 사용하는 것 나, 또한, 식품용 기구를 사용하는 자에게 인증서, 성적서 등을 의무적으로 구비하도록 규정하고 있지 않습니다만,

- 상기와 같이 사용하는 식품용 기구는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 함을 알려 드리니 사용하려는 기구가 이에 적합한지 여부를 확인하면 될 것으로 판단됩니다.

\* 식품위생법 상 근거자료 확보 방법 등에 대해 별도로 규정하고 있는 바 없음

## Q 19

식품위생법에서 3D 푸드 프린터로 제조,가공한 식품을 이벤트로 사람들에게 제공하는 것이 가능한지 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제3조제1항에서는 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다고 규정하고 있어, 불특정 다수인에 대한 제공도 판매에 포함하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법 시행령 제21조에서는 영업의 종류에 대해 규정하고 있으며, 식품 위생법 상 식품을 제조·가공하여 판매하기 위해서는 「식품위생법」 제36조 및 같은 법 시행규칙 제36조 관련 [별표 14]에 따라 적법한 시설기준을 갖추고 영업하려는 소재지 관할관청(시·군·구)에 적법하게 영업신고를 하여야 합니다.
- 따라서 3D 프린터로 식품을 제조하는 것은 가능하나, 상기 규정에 따라 식품제조·가공업 등 적법한 영업신고(등록)를 하여야 하며, 해당 3D 프린터는 「식품위생법」 제9조에 따른 식품의 기구 및 용기포장에 적합한 제품이어야 합니다.

## Q 20

일반음식점에서 조리음식에 비식용 장식물을 올려 장식 가능한지 여부

- 「식품위생법」 상 일반음식점 등 식품접객업소에서 빙수나 음료 등 조리음식에 비식용 장식물을 사용하여 장식하는 것에 대해 별도로 제한하는 바가 없으나 해당 장식품이 식품과 직접 접촉함에 따른 위생상의 위해 발생을 방지하여야 하므로,
- 해당 장식품은 「식품의 기준 및 규격」 제 2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 제조·가공기준에 "21) 기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다." 라고 정함에 따라, 이에 적합한 장식품만을 사용하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하여 주시기 바랍니다.

Q 21

비가열 과채주스 또는 비가열 과채음료 살균시 일반적으로 사용되는 자외선살균기는 의료기기법 상의 의료기기로 허가를 받고사용해야되는건지 아니면 자외선살균기는 가공식품 제조공정중에 사용되는 장비이기 때문에 해당사항이 없는지 궁금합니다.

- 식품 제조·가공 용도로만 사용하는 '자외선 살균기'는 「의료기기법」 제2조에 따른 의료기기 정의에 부합하지 않으므로 의료기기에 해당되지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 참고로 「의료기기법」 제2조제1항에 따라 의료기기란 사람이나 동물에게 단독 또는 조합하여 사용되는 기구·기계·장치재료 또는 이와 유사한 제품으로서 아래\*의 어느 하나에 해당하는 제품 (의약품, 의약외품, 의지·보조기 제외)을 말함을 알려드리니 참고하여 주시기 바랍니다.

\*가. 질병의 진단·치료·경감·처치 또는 예방의 목적으로 사용되는 제품

나. 상해 또는 장애를 진단·치료·경감 또는 보정의 목적으로 사용되는 제품

다. 구조 또는 기능을 검사·대체 또는 변형의 목적으로 사용되는 제품

라. 임신조절의 목적으로 사용되는 제품





## 제2장. 검사

### 1 자가품질검사

#### Q 22

식품제조가공업체에서 공정품(반제품) 중 배합비노출 등의 리스크 예방을 위해 품목신고가 되어 있는 일부품목이 있습니다. [별표 12] 자가품질검사기준. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다라고 되어 있습니다. 판매를 하지 않고 자사에서 생산을 위해 신고된 품목은 자가품질검사의 대상이 되지 않는 것인 지문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하고, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 항목을 검사하도록 규정하고 있으며,
- 동 법 시행규칙 제31조 관련 [별표 12]에서는 "식품등의 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다."고 하고 있습니다.
- 또한, 유통·판매의 목적이 아닌 제조·가공 공정 중의 반제품은 「식품위생법」 상품목제조보고 대상에 해당하지 않으나, 영업자가 원하는 경우 반제품에 대해 품목 제조보고를 할 수 있습니다.
- 따라서, 판매목적이 아닌 반제품을 품목제조보고 한 경우, 반제품 품목제조보고서에 해당제품이 판매용이 아닌 반제품임을 명시하여 이를 증명할 수 있어야 하고, 반제품을

사용한 최종제품의 품목제조보고서 및 제조방법설명서 등에 반제품에 관한 사항(해당 반제품이 품목제조보고되었으나 판매용이 아님)을 기재하여야 합니다.

- 상기에 대한 전제로 품목제조보고된 반제품이 판매용이 아님을 증명할 수 있는 경우라면 자가품질검사를 생략할 수 있을 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 23

즉석판매제조가공업으로 다류(액상차)를 만들어 판매를 하고싶는데 자가품질검사 항목에 다류는 나와있지 않는데 자가품질검사는 어떻게 되는지요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 주기적으로 검사하도록 규정하고 있습니다.
- 「식품위생법 시행규칙」 제31조 관련 [별표 12] 제6호나목1)에 따라 즉석판매제조·가공업자는 아래\*의 식품을 제조·가공할 경우 9개월 마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 하나, 질의하신 '다류(액상차)'는 자가품질검사 대상에 해당하지 않음을 알려드립니다.

\* 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당), 특수용도 식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당), 즉석조리식품(순대류만 해당)

## Q 24

주문자상표부착 수입식품에 대한 자가품질검사 주기 문의드립니다. 식품 위생법 시행규칙 별표 12에 보면 “주문자부착상품은 관세법 248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.”라고 되어 있습니다. 수입시 신고필증 발급한 날을 기준으로 자가품질검사를 하도록 되어있는데, 같은 제조일자의 상품이 수입되더라도, 신고필증을 기준으로 다시 검사를 해야하는것인지 궁금합니다.

- 식품위생법 시행규칙 제31조 [별표 12]에 따라 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정하나, 주문자상표부착식품의 자가품질검사 주기 적용시점은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정하고 있습니다.
- 따라서 질의와 관련하여 같은 제조일자의 상품이라도, 세관필증 발급일을 기준으로 자가품질검사 주기가 산정됨을 알려드립니다.

## Q 25

어유의 자가품질검사 검사항목에 대해 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 검사해야 하며, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- 최근 「식품의 기준 및 규격」이 개정(‘17.12.15, 고시 제2017-102호)되어 “어유”가 식품유형으로 신설됨에 따라 ‘식품등의 자가품질 검사항목 지정’ 고시에 반영되지 않았습니다. 따라서 현재 어유에 대해서는 자가품질검사 의무가 없으나
- 다만, 생산하시는 어유 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 의한 공통기준 및 개별기준에 적합하도록 관리하여야 함을 알려드립니다.

Q 26

즉석판매제조가공업에서 판매하는 초밥의 경우 자가품질검사 대상인지 확인 부탁드립니다.

- 「식품위생법 시행규칙」제31조제1항 관련 [별표 12] 제6호나목1)에 따라 즉석판매 제조·가공업자가 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당)을 제조하는 경우에 9개월 마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하도록 규정하고 있으므로, 질의하신 초밥이 즉석섭취식품에 해당하나 도시락형태로 제조하는 경우가 아니라면 자가품질검사 실시 대상에 해당하지 않을 것으로 판단됨을 알려 드립니다.

Q 27

자가품질검사 시험항목 4개중 1개 항목에서 부적합이 되었던 제품의 공정을 개선하여, 새로이 제조하였습니다. 이렇게 제조한 제품을 다시 자가품질검사 의뢰를 할때 모든 시험항목을 의뢰해야하는지 부적합으로 판정된 1개 항목만 의뢰 가능한지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하고, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법 시행규칙」 제31조 제1항 관련 [별표 12] 3.에 따라 자가품질검사 주기의 적용시점은 “제품제조일”을 기준으로 산정한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 자가품질검사 결과 ‘부적합’ 판정이 나왔고, 새로 제품을 제조하여 “제품제조일”이 다른 제품을 자가품질검사하는 경우라면 자가품질검사 모든 시험항목에 대해 검사를 의뢰하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 다만, 자가품질검사는 “재검사”규정에 대하여 별도로 정하고 있는 바가 없으므로, 자가 품질검사 결과 “제품제조일”이 같은 ‘부적합’ 판정제품을 다시 검사를 실시하는 경우라면 ‘적합’ 제품으로 판정하기는 어려울 것으로 판단되니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 28

면류 자가품질검사 시, 검사항목이 모두 해당되지 않는 경우 자가품질검사를 어떻게 해야하는지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 동 법 시행규칙 제31조제1항 관련 [별표 12]에 따라 자가 품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사 하여야 하며, 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있습니다.
- 따라서 면류(국수)를 제조·가공 시 타르색소 및 보존료를 사용하지 않았다면 자가품질검사 시 타르색소 및 보존료 검사항목에 대하여 생략할 수 있으나 이 경우 품목제조보고, 원료수불대장 등으로 보존료를 사용하지 않았다는 것을 증명할 수 있어야 함을 알려드립니다.
- 아울러 면류 자가품질검사 시, 검사항목이 모두 해당되지 않는 경우라면 의무적으로 검사해야 하는 자가품질검사 항목은 없으나 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 식품별 기준 및 규격에 적합하여야 함을 알려드립니다.

Q 29

식품 유형 중 묵류의 자가품질검사기준의 경우 타르색소, 중금속을 검사하는걸로 알고있습니다. 하지만식품의 기준 및 규격을 보면 중금속이 묵류는 삭제되어 있는데, 이 경우 중금속 검사를 하지 않아도 되는지 질문드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조 관련 「식품등의 자가품질 검사 항목 지정」 제3조 관련 [별표 1] 6.에 따라 묵류는 중금속, 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한함), 타르색소를 검사하여야 합니다.
- 다만, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제5조에서는 "고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다."고 규정하고 있으므로, 「식품의 기준 및 규격」이 개정되어 특정 검사항목이 삭제된 경우 당해 항목에 대한 자가품질검사를 하지 않아도 됩니다.
- 따라서 묵류가 「식품의 기준 및 규격」이 개정되어 중금속 항목이 삭제된 경우라면, 자가품질검사를 실시하지 않아도 됨을 알려 드립니다.

## Q 30

즉석판매제조·가공업 샐러드 제품이 자가품질검사 대상인지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 주기적으로 검사하도록 규정하고 있습니다.
  - 또한 「식품위생법 시행규칙」 제31조 관련 [별표 12] 제6호나목1)에 따라 즉석판매 제조·가공업자는 아래\*의 식품을 제조·가공할 경우 9개월 마다 1회 이상 자가 품질검사를 실시하여야 하나, 귀하가 질의하신 '샐러드'는 자가품질검사 대상에 해당 하지 않음을 알려드립니다.
- \* 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당), 특수용도 식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당), 즉석조리식품(순대류만 해당), 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품
- 참고로 현행 「식품의 기준 및 규격」 제5. 22-2. 4) (2)에서는 농·임산물을 세척, 박피, 절단, 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품 첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품을 '신선편의식품'으로 정의하고 있음을 알려드립니다.

Q 31

식품제조업체로서 회사에 실험실이 있는데 자체적으로 자가품질검사를 했을 경우 실험실이 인증을 받아야만 자체 자가품질검사가 가능한지 문의드립니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 1. 사. 에 따라 식품제조·가공업자는 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 하며, 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다고 규정하고 있으나, 실험실에 대한 인증에 관해 규정된 사항은 없습니다.
- 따라서, 식품제조·가공업자가 자가품질검사에 필요한 검사실과, 검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖춘 경우라면 별도의 인증 절차 없이 자체적으로 자가품질검사를 실시할 수 있음을 알려드립니다.
- 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 1. 하.에 따라 자가품질검사를 하는 식품제조가공업자는 검사설비에 검사결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 합니다.



## Q 32

당사는 소스(멸균제품/레토르트식품)을 제조하는 업체입니다 .소스 자가품질 검사항목 중 세균발육 실험을 진행하게 되면 2주의 시간이 소요되는데, 실험 진행 시 결과가 나오기 2주 전에 제품을 출시해도 되는지 질의 드립니다.

- 식품위생법 제31조(자가품질검사 의무) 제1항에서는, "식품 등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품 등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다"라고 되어있고,
- 「식품위생법 시행규칙」 제31조 제1항 관련 [별표 12] 3.에 따라 자가품질검사 주기의 적용시점은 “제품제조일”을 기준으로 산정한다고 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따라, 영업자는 자신이 제조·가공하고자 하는 식품 등이 법 제7조 등에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하고 기준·규격에 적합한 식품을 제조·판매하여야 할 의무가 있다 할 것이기에, 최초 생산된 제품에 대해 자가품질 검사를 실시하여, 해당 제품이 기준과 규격에 적합한지를 확인하여야 할 것으로 판단되고, 이후 부터는 해당 식품유형별로 정해진 주기 이내에 추가적인 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- 다만, 자가품질검사 결과를 확인하기 이전에 해당 제품의 유통·판매를 따로 금지하고 있지는 않아, 판매(출시)는 가능하다 할 것이나, 해당식품이 기준과 규격에 적합하지 않을 경우, 유통·판매한 제품에 대한 회수를 하여야 함을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.

## Q 33

19년 7월 3일 게재된 개정고시 식품의 기준 및 규격에 있어서 궁금한 점이 있어 남깁니다. 떡류의 사카린나트륨이 삭제되는 것으로 나오는데 자가품질검사 항목고시에는 아직 남아있는 상황입니다. 이에, 떡류의 자가품질검사 시 사카린 나트륨 항목을 생략해도 되는지 여부와 만약 적용을 한다면 식품첨가물공전 상 규격인 0.2이하(떡류에 한한다)를 적용해야하는지 궁금합니다.

- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제5조(기준의 적용)에 따라 자가품질검사 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」 등에 변경이 있는 경우 변경된 사항을 우선 적용할 수 있습니다.
- 따라서, 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시 제 2019-57호, 2019.7.3.)이 개정되어 떡류의 사카린나트륨 기준이 삭제된 경우 자가품질검사 시 사카린나트륨 검사항목은 생략 가능함을 알려드립니다.

## Q 34

완제품 출하전 사내 검사를 진행한 결과 일반세균이 기준 이상으로 불합격 되었습니다. 그래서 제품 전량 재살균을 진행하여 재검사를 진행한 결과 적합이 되었습니다. 이럴경우 해당 제품을 유통해도 되는건지 문의드립니다.

- 완제품의 출하전에 자가품질검사 결과 일반세균이 기준이상으로 부적합 판정을 받은 제품을 재살균하여 적합판정을 받은 경우라도, 이를 유통·판매하는 것은 가능하지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 참고로, 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무) 제1항에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 하며, 동 조 제3항에 따라 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자는 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 함을 알려드립니다.

## Q 35

식품첨가물 자가품질검사 규정이 유형별인가요, 제품별인가요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조 관련 [별표 12]에 따라 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품 유형별로 이를 실시할 수 있습니다.
  - ※ 식품첨가물 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력 2) 1)외의 식품 첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격
- 따라서, 제조·가공하는 동일유형의 품목이 동일한 검사항목을 적용받는 경우, 해당 식품유형의 대표 품목 1종에 대해서만 자가품질검사를 실시하는 것이 가능함을 알려드립니다.
- 다만, 각각의 제품에 대해 모두 자가품질검사를 실시하지 아니하더라도, 귀하께서 판매하는 모든 식품(식품첨가물)은 그 기준과 규격에 적합하게 제조·유통되어야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.



## 제3장. 영 업

### 1 식품제조가공업

#### 시설기준

#### Q 36

지하수 수질검사 시 부적합이었으나, 재검사해서 적합판정을 받았을 경우에도 행정처분 대상이 되나요?

- ☉ 「식품위생법」 제36조 및 동법 시행규칙 [별표 14] 업종별시설기준, 1.식품제조·가공업의 시설기준, 라. 급수시설, 1)에는, "수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다" 라고 되어있고, 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 1.자목에 따라 식품 제조·가공업자는 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 합니다.
- ☉ 이와 관련하여, 만약 지하수 수질검사 결과 '부적합'판정을 받은 경우에는, 「식품 위생법 시행규칙」 [별표 23] 행정처분 기준, II.개별기준, 1.식품제조·가공업 등, 10. 법 제36조 및 법 제37조를 위반한 경우, 바.급수시설을 위반한 경우(수질검사 결과 부적합 판정을 받은 경우를 포함한다)에 따라, 1차 위반시 '시설개수명령'의 처분이 내려질 수 있고, 위 행정처분기준의 11.법 제44조제1항을 위반한 경우, 가. 식품 및 식품첨가물의 제조·가공업업자의 준수사항 중, 4) [별표 17] 제1호자목을 위반한 경우로서, 나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우에는 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄의 처분이 내려질 수 있습니다.
- ☉ 따라서, 지하수 수질검사 결과 부적합 판정을 받은 사실만으로도 행정처분(시설개수 명령)이 내려질 수 있음을 알려드립니다.

## Q 37

단독의 공장 건물을 가지고 있는 식품제조가공업자(A)가 제조장의 일부 공간을 분리하여 타 식품제조가공업자(B)에게 임대하는 방식으로 동일 소재지에 두개의 식품제조가공업 영업신고가 가능한지 궁금합니다.

- 「식품위생법 시행령」 제26조(신고를 하여야 하는 변경사항)에서는 법 제37조제4항 후단에 따라 변경할 때 신고를 하여야 하는 사항으로 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업장의 면적 등에 대해 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 식품제조·가공업 영업자가 다른 식품제조·가공업자에게 영업장 공간을 임대하려는 경우, 해당 장소에 대하여 영업장 면적 변경신고 후 사용 가능함을 알려드립니다.
- 또한, 다른 식품제조·가공업자와 하나의 창고, 사무실, 시험실 등을 공동으로 사용하는 것은 가능하지 않으나, A, B 영업자가 각 장소를 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다), 구획(칸막이, 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다.) 또는 구분(선, 줄 등으로 구분하는 경우를 말한다.)하여 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 각각의 장소는 A, B 영업장 등록 면적 내에 포함되어야 함을 알려 드립니다.

\* 다만, 작업장의 경우 각각 '분리'되어야 함.

영업자준수사항

Q 38

멸치, 새우, 다시마 3가지를 티백포장지에 넣고 낱개 포장하여 큰 봉투에 한번 더 담아 판매하는 상품이 있는데, 이경우 식품제조가공업에 해당하는지 식품소분업에 해당하는지 문의 드립니다.

- 질의하신 제품이 멸치를 주원료로 하여 티백에 포장한 것으로 소비자가 구매 후 육수를 만들기 위해 그대로 사용하는 제품이라면 현행 「식품의 기준 및 규격」 제5. 19. 19-6 '기타 수산물가공품'에 해당함을 알려 드립니다.
- 따라서, '기타 수산물가공품'을 제조·가공하여 유통·판매하고자 하는 경우 식품제조가공업의 영업행위로 판단됨을 알려드립니다.

Q 39

식품제조가공업체에서 유통기한이 지난 원료나 반품제품에 대한 폐기절차 문의드립니다.

- 식품제조·가공업소에서 유통기한 경과 원료 및 반품된 완제품을 폐기하는 방법 및 절차를 「식품위생법」 상 별도로 규정하고 있지 않으므로, 동 사안은 귀사에서 그 방법과 절차를 정하여 운영하실 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 40

식품제조가공업체에서 수출용으로 제조된 제품을 국내 푸드뱅크를 통하여 기부하는 것이 가능한지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제7조제3항에 따라 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 제1항 및 제2항에도 불구하고 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있으므로, 전량 수출용 제품의 경우에는 수입국에서 요구하는 기준 및 규격에 따라 제조·가공할 수 있으며 동 경우 '전량 수출용' 으로 신고 관청에 품목제조보고 하여야 합니다.
- 다만, 같은 법 제7조제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 되므로,
- 질의하신 전량 수출용 제품을 기부의 방법이라 하더라도 국내에 유통하려는 경우라면 상기에 따른 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 하며, 당해 제품 품목제조보고서 기타란에 전량 수출용 제품이 아니라 국내 유통 및 수출용 제품임을 명기할 수 있도록 등록관청에 보고하시기 바랍니다.

Q 41

식품제조가공업에서 건강기능식품인 발포비타민을 한알씩 건조과일과 함께 밀봉포장하여 판매하는 것이 가능할까요?

- 「식품위생법」 상 품목제조보고 및 표시사항 등이 완료된 일반식품과 건강기능식품을 그대로 단순히 묶어 판매하는 것은 가능합니다. (\* 일반식품 및 건강기능식품이 ‘별개’의 제품으로 각각 포장되어 있어 서로의 품질 및 안전성에 영향을 미칠 여지가 없을 경우에 한함)
  - 또한 이러한 합포장 제품에는 각각의 개별 제품에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 적합한 표시사항이 기재되어 있어야 합니다.
  - 다만, 귀하가 질의하신 사항은 위에 따른 묶음판매에 해당되지 않는 것으로 판단되므로 발포비타민 한 알과 건조과일(일반식품)을 함께 밀봉하여 포장하여 판매하는 것은 가능하지 않음을 알려드립니다.
  - 한편, 건강기능식품을 소분할 때에는 현행 「건강기능식품에 관한 법률」 및 같은법 시행규칙 [별표 4] 영업자 준수사항 너목\*과 더목\*\*의 규정을 준수하여야 하므로, 건강기능식품 만을 대상으로 소분하여야 할 뿐 아니라 소분제조를 하기 위해서는 아래의 요건에 부합되게 준비하신 후 진행하셔야 할 것입니다.
- \* 건강기능식품제조업자는 포장된 건강기능식품을 소분하여 재포장(소분제조)하는 방법으로 건강기능식품을 제조하여서는 아니된다.
- \*\* 너목에도 불구하고 다음의 요건을 모두 갖춘 경우에는 소분제조할 수 있다. 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니된다.
- 1) 건강기능식품제조업자가 법제22조제2항에 따른 우수건강기능식품제조기준적용업소일 것
  - 2) 소분 대상 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



## Q 42

소비자로 부터 이물발생을 신고 받은 식품제조가공업자가 식약처에 이물발생을 미보고 하였을 경우 300만원의 과태료가 부과 되고 있습니다. 이경우 미보고한건당 300만원인지 적발전까지 모든 건에 대하여 일괄하여 300만원 인지의 여부를 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제46조에 따라 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질["이물(異物)"]을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 합니다.
- 이와 관련하여 상기에 따라 식품제조가공업자가 이물을 발견한 사실을 보고하지 않은 경우, 과태료는 일괄(300만원)로 부과하는 것이 아닌 각 건별(300만원x건수)로 부과하고 있음을 알려 드립니다.

## Q 43

식품제조가공업이고 자사제품에 포장지를 사용하기 위해 일본에서 수입후 바로 사용하고 있습니다. 이럴경우 한국에서 사용하기 위해서는 별도의 정밀검사나 자가품질검사를 주기적으로 진행해야 하는지 문의드립니다

- 「식품위생법」 제31조 및 동 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하여야 하고, 해당 영업자가 직접 검사를 행하는 것이 부적합한 경우, 「식품·의약품분야 시험·검사등에 관한법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질 위탁 시험·검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다고 규정하고 있으며,
- 「식품위생법 시행규칙」 제31조 관련 [별표 12] 제6호가목2)나)에 따라 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 해외에서 발행된 시험성적서는 국내 영업자가 직접 실시하거나 또는 위 법률에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에서 실시한 자가품질검사로 보기 어려울 해외에서 발행된 시험성적서 여부와 관계 없이, 수입한 용기·포장에 대해 정해진 주기 및 검사 항목에 따라, 자가품질검사를 실시(영업자 직접 또는 검사기관 위탁)하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 품목제조보고

## Q 44

액상제품(홍삼제품)의 품목제조보고는 어떻게 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 원재료명, 성분명을 기재하여야 하고, 배합비율은 정제수를 포함한 모든 원료가 '투입' 되는 기준으로 산정하여야 합니다.
  - \* 다만, 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당됨.
- 따라서, 홍삼 10kg, 프락토올리고당 30kg, 사과농축액 10kg을 혼합한 후 정제수를 추가로 투입하여 총 부피를 100ℓ (리터)로 맞춘 경우라면, 총 100ℓ (리터)에 대한 무게를 측정한 후, 이중 홍삼(10kg)이 차지하는 중량비율(%), 프락토올리고당 (30kg)이 차지하는 중량비율(%), 사과농축액(10kg)이 차지하는 중량비율(%), 정제수가 차지하는 중량비율(%)을 각각 계산하여 배합비율로 산정하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.
  - \* 예) (물의 비중을 1이라 하고) 홍삼 10kg, 올리고당 30kg, 사과농축액 10kg, 정제수 80리터(kg)로 총 100ℓ 를 만들었다면, 총 중량은 130kg이 되므로, 이중 홍삼의 중량비율은 7.69%, 올리고당의 중량비율은 23.08%, 사과농축액의 중량비율은 7.69%, 정제수의 중량비율은 61.54%로 계산됨.

## Q 45

수입제품을 x-ray, 이물선별 할 경우 품목제조보고가 가능한가요? 그렇다면 유통기한, 제조일은 어떻게 설정해야 하나요?

- 수입 ‘과채가공품’을 이물선별한 후 판매하려는 경우는 ‘식품제조·가공업’ 영업 범위로 판단되며, 이 경우 당해 제품을 별도 품목제조보고 후 「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 하여 유통·판매하여야 함을 알려 드립니다. 또한, 과·채가공품에 해당하는 건조파슬리 제품을 자석봉 통과 - X ray 선별 - 육안 선별 - 금속검출 - 포장의 과정으로 단순히 이물제거·선별한 것이라면 식품의 유형은 원료제품의 유형과 같은 ‘과·채가공품’에 해당할 것으로 판단되며, 위와 같이 단순히 선별 포장한 경우라면, 최종제품의 유통기한과 보존·유통조건은 당초 원료제품의 유통기한과 보존·유통조건을 준수하여야 할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 「식품등의 표시기준」에 따라 “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말합니다. 다만, 캡셀 제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 합니다. (제조연월일의 영문명 및 약자 예시: Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD)
- 따라서, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품인 경우라면 원료제품의 포장시점을 제조연월일로 판단함을 알려드립니다.

## Q 46

수출용 제품의 품목제조보고 시, 유통기한 설정 사유서를 제출해야 하나요?

- 현행 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」(식약처 고시) 제4조 제6항에서 "수출을 목적으로 하는 제품은 품목제조보고 시 유통기한 설정사유서를 제출하지 아니하고 수입자가 요구하는 기준에 따라 유통기한을 정할 수 있다."라고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 수출용 제품의 품목제조보고 시, 상기에 따라 유통기한 설정 실험 및 유통기한설정사유서를 별도로 제출하지 아니하고 수입국 또는 수입자가 요구하는 기준에 따라 유통기한을 설정할 수 있음을 알려드립니다.

## Q 47

품목제조보고서 신청 후 승인 전에 식품 판매가 가능한가요?

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라, “제1항, 제4항 또는 제5항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업의 허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품 안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 그 사실을 보고하여야 한다.”라고 규정하고 있고, 동법 시행규칙 제45조(품목제조의 보고 등) 제1항에 따라, “법 제37조제6항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공에 관한 보고를 하려는 자는 별지 제43호 서식의 품목제조보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작 후 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 품목제조보고는 제품 생산 시작 후 7일 이내에 등록관청에 제출할 수 있다고 되어있으므로, 품목제조보고가 완료된 상태가 아니더라도, 7일 이내에만 품목제조보고서를 제출완료 하였다면 식품의 제조 및 판매가 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 품목제조보고서를 제출하고 해당 관청의 최종 승인 이전에 판매한 제품이 「식품의 기준 및 규격」에 따른 적합한 식품유형으로 보고되지 아니하였거나, 또는 식품으로 사용할 수 없는 원료 등을 사용하여 식품을 제조하는 등의 위반사항이 발생한 경우라면, 그에 따른 행정처분을 받을 수 있으니, 관할 관청의 최종 승인 이전에 제품을 제조·판매하기 위해서는 해당 제품이 관련법령에 위반됨이 없는지에 대한 철저한 검토가 필요할 것임을 알려드립니다.
- 「식품위생법 시행규칙」 제46조(품목제조보고사항 등의 변경)에 따라, “제45조에 따라 보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 품목제조보고서 사본, 유통기한 연장사유서(제3호의 사항을 변경하려는 경우만 해당한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일부터 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 한다. 다만, 수출용 식품 등을 제조하기 위하여 변경하는 경우는 그러하지 아니하다.”라고 규정하고 있습니다.

- 따라서, 해당식품의 제도가공업체가 품목제조보고 변경사항이 발생 하였을 경우라도, 동 변경 내용을 제품생산 시작일로부터 7일 이내에 등록 관청에 제출한 경우라면, 해당제품의 판매는 가능할 것임을 알려드립니다. 다만, 실제 원재료명 또는 배합비율 등이 변경된 경우라면, 품목제조보고 변경보고서가 제출만 되어있는 경우라 하더라도 해당 식품의 표시는 변경된 내용에 따라 표시되어야 할 것으로 판단되니, 영업에 참고하시기 바랍니다.

## Q 48

식품제도가공업에서 반제품과 공정품의 정확한 개념은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 상 ‘반제품(공정품)’을 정의하고 있지 않으나 통상적으로 식품제조·가공업소, 즉석판매제조·가공업소 등에서 유통·판매 목적이 아닌 제조·가공 중 제조된 공정품을 일컫는 용어로 사용되고 있음을 알려드립니다.

(\* 유통·판매 목적이 아닌 제조·가공 중의 반제품은 품목제조보고 대상에 해당하지 않음)

- 아울러 반제품 보관 시 반제품명, 제조일자 등을 표시(표시단위는 제조업자가 정하여 관리)하여 완제품과 오인·혼동이 없도록 위생적으로 관리하여야 할 것으로 판단됨을 알려 드리니 업무에 참고하여 주시기 바랍니다.

## Q 49

식품제도가공업으로서 당사가 제조한 튀김과 외국에서 수입한 야채튀김을 함께 포장하여 구성할 경우 이 제품은 품목보고대상 또는 소분업 영업신고 대상인지 궁금합니다.

- 식품제조·가공업자로서 제조한 제품과 수입제품을 원물이 달도록 혼합하여 모두 튀김으로 유통·판매하려는 경우라면 식품제조·가공업의 영업행위에 해당하며 이 경우 당해 품목에 대하여 품목제조보고 하시기 바랍니다.

## Q 50

천일염을 벌크상태로 수입하여 세척-탈수-분쇄-포장의 작업을 거쳐 수요처에 납품을 하는데 이 과정으로 납품되는 소금이 품목제조보고대상인지의 여부가 궁금하여 질의 드립니다.

- 수입 '천일염'을 원료로 하여 세척-탈수-분쇄-포장한 경우라면, 현행 「식품의 기준 및 규격」 제 5. 12-6 4) (1) 천일염에 해당될 것으로 판단되며, 이 경우 「식품위생법」에 따른 별도 식품제조·가공업 영업등록 및 품목제조보고 대상에 해당하지 않을 것으로 판단됨을 알려 드립니다.

\* 「소금산업진흥법」에 따른 인허가 여부는 해양수산부(유통정책과, 044-200-5450)로 문의하시기 바랍니다.

- 참고로, '수입산 천일염'은 현행 「식품의 기준 및 규격」 제 5. 12-6 2) 원료 등의 구비요건 (1)에 따라 식용으로 수입하는 천일염과 기타소금은 생산국가에서 식염으로 분류·인증된 것으로 각 식염 유형의 정의에 적합하게 위생적으로 생산된 것이어야 하며, 천일염 및 암염의 수입 가능 국가는 아래와 같으며, '수입산 천일염'이 현재 천일염의 수입 가능 국가로 분류하고 있지 않으신 경우, 생산국가에서 식염으로 분류·인증하여 유통하고 있다는 증명서, 제조공정 등의 자료를 제출해 주시면 소금 수입 가능 여부에 대한 검토가 가능함을 알려 드립니다.

- 천일염 수입 가능 국가 (23 개국) : 뉴질랜드, 독일, 멕시코, 베트남, 오스트리아, 이스라엘, 이탈리아, 일본, 태국, 프랑스, 호주, 파키스탄, 인도, 북한, 키리바시공화국, 중국, 캄보디아, 미국, 스페인, 스리랑카, 페루, 그리스, 슬로베니아
- 암염 수입 가능 국가 (10 개국) : 미국, 칠레, 몽골, 파키스탄, 중국, 오스트리아, 이란, 볼리비아, 독일, 러시아



## Q 51

식품 품목제조보고 관련 하여 문의드립니다. 배추김치를 생산할 때 배추를 소금(정제소금)에 절인 후 김치양념을 만들어 생산한다면 품목제조보고를 할 때 배추 절임 시 사용하는 물과 소금을 품목제조보고에 기입하여야는지 알고 싶습니다. 배추를 절일 때 정제수, 소금을 사용한 뒤 탈수를 하는데 이 때 절임 시 투입하는 정제수, 소금양으로 보고해야하나요? 아니면 탈수 후 남아있는 정제수, 소금양을 환산하여 양념과 함께 100%로 품목제조보고시 반영해야하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 원재료명, 성분명을 기재하여야 하고, 배합비율은 정제수를 포함한 모든 원료가 '투입' 되는 기준으로 산정하여야 합니다.
- 따라서 원재료명 및 배합비율 기재 시 소금과 정제수를 포함한 모든 원재료를 기입하고, 모든 원재료가 '투입'되는 기준으로 배합비율을 산정하면 될 것으로 판단 됩니다.
- 참고로, 배합비율의 경우 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 기재하면 되므로, 최종제품인 배추김치의 기준 및 규격 상 정제수, 소금의 사용기준이 별도로 정하여져 있지 않은 경우라면 배합 비율은 생략 가능함을 알려 드립니다.

## Q 52

품목제조보고를 할때 원재료 중 타사의 소스 제품을 사용하는데 이를 기재하게 되면 자사의 원재료가 노출되는데, 품목제조보고 방법을 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 원재료명, 성분명을 기재하여야 하고, 배합비율은 모든 원료가 ‘투입’ 되는 기준으로 산정하여야 합니다.
- 이와 관련하여 복합원재료(타 제조회사에서 제조된 소스 등)의 세부원료명과 그 배합비율은 보고할 의무가 없으며, 품목제조보고 시 원재료명 등에 당해 복합원재료의 유형을 기재하고, 원료수불관계서류 등에 당해 제품의 제조사명과 제품명을 별도로 기재관리하시면 될 것으로 사료됨을 알려 드립니다.

## Q 53

떡 제조업체 입니다. 자사에서 생산한 떡과 다른 제조업체의 소스, 어묵, 면사리, 튀김 등을 공급받아 한 제품으로 포장하여 품목제조보고신고를 할 예정입니다. 문의드릴 내용은 제품의 떡 함량이 각각 44%, 30.5% 정도이고, 구성품중에서는 떡이 가장 많은 비율을 차지합니다. (소스 16%, 튀김 16%, 쫄면14% 등) 각각 제품은 각각 식품 유형으로 품목제보고신고가 되어 있는 제품들입니다. 이런 경우에 세트포장된 최종 떡볶이 제품의 품목제보고시 식품 유형(대표유형)을 문의드립니다.

- 질의하신 제품이 떡, 소스, 어묵, 면사리, 튀김 등 각각의 제품을 합포장하여 하나의 제품으로 판매하는 것이라면 개별 포장된 제품 각각에 대하여 식품 유형이 적용되며,
- 귀하가 자사에서 제조한 제품(떡)과 타사에서 제조한 제품(소스 등)을 하나의 제품으로 품목제조보고하는 경우에는 구성품 중 하나의 유형을 대표로 ‘식품의 유형’란에 기재하되, 실제 구성한 모든 제품의 유형을 ‘기타’란 등에 기재하여 관리함이 바람직할 것으로 판단되며, 대표 유형은 생산하는 제품의 주요 식품으로 정하는 것이 타당하므로, 떡의 비율이 높은 경우라면 떡류로 대표유형을 기재할 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 54

전량 수출용 제품으로 품목제조보고한 제품의 경우 원재료명, 배합비율 등이 변경되는 경우 품목제조보고 변경 보고 대상인지 문의 드립니다.

- 전량 수출용 제품으로 기 품목제조보고 한 사항 중 원재료명, 배합비율 등이 변경되는 경우에는 품목제조보고 변경보고 대상에 해당되지 않음을 알려드립니다

※(관련규정) \* 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항 : 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한 등의 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 품목제조보고서 사본 및 유통기한 연장사유서(제3호의 사항을 변경하려는 경우만 해당한다)를 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다. 다만, 수출용 식품등을 제조하기 위하여 변경하는 경우는 그러하지 아니하다.

## Q 55

만두(가열하여 섭취하는 냉동식품) 및 빵류를 제조하고 있습니다. 만두 제조시 만두피를 반죽하기 위하여 정제수를 사용할 경우 원재료명 또는 성분명에 정제수를 포함해야 하는지? 증숙(가열) 공정 및 급속동결 공정을 통해 정제수가 증발되는데, 포함할 경우 배합비율은?

품목제조보고서에 정제수를 포함할 경우 제품 포장지의 원재료명 표시방법은 어떻게 해야 하는지?

- ① 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 원재료명, 성분명을 기재하여야 하고, 배합비율은 정제수를 포함한 모든 원료가 ‘투입’ 되는 기준으로 산정하여야 합니다.
- ② 따라서 질의하신 경우와 같이 만두 및 빵류 반죽 시 정제수가 투입되는 경우 '정제수'를 원재료명에 적고 투입되는 기준으로 배합비율을 산정하면 될 것으로 판단됩니다.
- ③ 참고로, 배합비율의 경우 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 기재하면 되므로, 최종제품인 만두와 빵류의 기준 및 규격 상 정제수의 사용기준이 별도로 정하여져 있지 않은 경우라면 배합비율은 생략 가능함을 알려 드립니다.
- ④ 「식품등의 표시기준」에 따르면 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 의미하며, 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하나, 정보표시면에 표시하는 원재료의 함량표시는 의무사항이 아닙니다.
- ⑤ 따라서 원재료명의 표시는 최종 제품 내에 들어있는 순서대로 정확하게 표시하여야 하며, 최종 제품에 남지 않는 물은 표시하지 아니 함을 알려 드립니다.

Q 56

수입한 자사제조용 원료를 다른업체 위탁을 맡겨 제품생산 가능 여부 문의 드립니다.

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법 제2호제가목2)에 따라 “자사제품 제조용 원료” 라 함은 ‘자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 자신이 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료’라고 정의하고 있습니다.
- 즉, ‘자사제품 제조용 원료’ 로 수입할 수 있는 경우는 다음과 같습니다.
  - 1) 식품제조·가공업자 등 제조·가공업자가 직접 원료를 수입하거나, 수입식품등 수입·판매업자에게 위탁하여 수입하는 경우
  - 2) 식품등(식품, 식품첨가물, 건강기능식품, 축산물)의 유통전문판매업자가 제조·가공을 위탁하기 위하여 수입하는 경우

## Q 57

식품제조가공업소로서 자사에서 생산한 어묵, 떡볶이 소스와 타사 완제품 떡을 세트포장하여 떡볶이반제품으로 판매하고싶는데 품목신고는 어떻게 해야하나요?

- 품목제조보고 된 자사 표시 완제품(소스, 어묵)과 타사 표시 완제품(떡)을 단순히 세트로 구성·판매하려는 경우라면 별도 품목제조보고 없이 판매 가능하며, 이 경우 개별 포장된 제품 각각에 대하여 개별 식품유형 및 기준·규격이 적용됨을 알려드립니다.
- 이 경우 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2018-108호)에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외함).
- 질의하신 제품은 상기에 따른 '세트포장 제품'으로 판단되므로, 세트포장제품의 외포장지에 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 하며, 유통기한의 표시는 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- 참고로, 해당 제품이 각 구성품을 합하여 단순가열 등의 조리과정을 거쳐 하나의 제품으로 섭취할 수 있도록 한 것으로 제조자가 합쳐진 제품으로 기준·규격을 적용 받고자 하는 경우라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 22. 22-2 4) (3) '즉석조리 식품'에 해당할 수 있을 것으로 판단되며, 이 경우 별도 품목제조보고 하여야 하며, 해당 식품유형의 기준 및 규격에 적합하여야 함을 알려드립니다.

## Q 58

품목제조보고품목제조보고 시 원재료, 배합비율이 동일하나 절단 공정시 길이만 다르게 할 경우도 각각 다른 제품으로 품목제조보고 할 수 있는지 여부를 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 원재료, 배합비율이 동일하더라도 절단 길이에 차이가 있는 등 제조방법이 다르고 이를 다른 상품명으로 판매할 경우, 서로 다른 제품으로 보아 각각의 제품명으로 각각 품목제조보고를 하는 것이 적절할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 59

생 견과류를 각각 수입후 (통아몬드, 호두, 피스타치오, 캐슈넛, 호박씨, 해바라기씨, 오토밀(귀리 찌서 말린후 눌린것)) 하루견과 로 소분할 예정입니다, 소분업 신고를 해야 하는지, 제조업등록을 해야 하는지 문의 드립니다.

- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 15-3 4) 2)의 “땅콩 또는 견과류가공품”은 ‘땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유지 등의 식품이나 식품 첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.’ 라고 규정하고 있습니다.
- 질의하신 제품의 원재료 배합비(100%) 및 제품사진이 제시되지 않아 정확한 답변이 어려우나, 통아몬드, 호두, 피스타치오, 캐슈넛, 호박씨, 해바라기씨, 오토밀(귀리 찌서 말린후 눌린것)을 혼합한 것으로 제품에 사용된 식품이 현행 「식품의 기준 및 규격」에 적합하고, 상기 정의에 적합하다면 ‘땅콩 또는 견과류가공품’으로 분류 가능할 것으로 판단되며, 땅콩 또는 견과류가공품으로 제조·가공하는 경우 식품제조·가공업 영업등록 하여야 함을 알려 드립니다.

## Q 60

도시락 제조·가공 시 메뉴가 수시로 변경되는 경우 품목제조보고 방법 및 표시사항 문의드립니다.

- ① 식품제조·가공업자가 도시락을 제조·가공 시 메뉴 구성이 수시로 변경되어 모든 품목제조보고하기 어려운 경우라면 하나의 품목제조보고서 상에 변경 가능한 구성 품목의 종류를 모두 일괄 보고하여 관리하면 될 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 1. 에 따라 소비자에게 판매 하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ③ 원재료명의 표시는 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 사. 에 따라 하여야 하며, 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ④ 표시사항은 위의 규정에 따라 해당 제품에 대한 정보를 정확하게 표시하여야 하며, 원재료명의 표시를 복음류, 조림류, 튀김류 등으로 표시하는 것은 부합하지 아니 합니다.
- ⑤ 따라서 하나의 품목제조보고서 상에 변경 가능한 구성 품목의 종류를 모두 일괄 보고 하여 관리하는 경우라도 제품의 표시사항은 실제 각각의 제품 정보만을 정확하게 표시 하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.



## Q 61

이미 품목제조보고 한 제품의 원재료, 배합비율, 유통기한 동일하고 기존 포장재질에 다른 포장재질을 추가 할 경우 품목 제조 보고를 각각 해야하나요?

- 기 품목제조보고 된 제품을 유리병 등 포장재질을 달리하여 추가로 생산하고자 하는 경우 포장재질로 인하여 유통기한이 변경되지 않는 경우라면 별도로 품목 제조보고는 필요치 않을 것으로 판단됩니다.
- 다만 관할 등록관청에 당해 제품의 포장단위, 포장재질 등을 보고한 후 생산·유통하고 등록관청에서는 보고받은 사항 등을 관리대장 등에 기재하여 관리하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 62

유통전문판매업자가 식품제조가공업소에서 만든 오미자를 받아 티백으로 포장하여 판매할 경우, 식품제조가공 대상인지를 문의 드립니다.

- 타사 식품제조가공업소에서 만든 식품을 받아 귀하께서 티백으로 포장하여 유통 판매하는 경우, '식품제조·가공업' 영업범위로 판단되며, 이 경우 귀하께서 식품 제조가공업 영업등록을 하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 63

원료 전처리에 사용된 밀가루, 천일염, 소주, 품목제조보고 및 표시사항 기재방법에 관하여 문의드립니다

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 실제 제조에 사용한 밀가루, 천일염, 소주를 포함한 모든 원재료를 기재하여야 합니다.
- 다만, 배합비율의 경우 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 기재하면 되므로, 식육함유가공품의 기준 및 규격 상 밀가루, 천일염, 소주의 사용기준이 정하여져 있지 않은 경우 배합비율은 생략 가능함을 알려 드립니다.
- 「식품등의 표시기준」에 따르면 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 의미하며, 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.
- 제품에 표시하는 원재료명은 상기에 따라 최종 제품에 남아있는 원재료를 많이 들어 있는 순서에 따라 표시하여야 하므로, 귀하께서 질의하신 최종 제품에 밀가루, 천일염, 소주가 남아있는 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 표시하여야 하며, 남아있지 않는 경우라면 영업자의 책임 하에 표시하지 아니할 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 64

제조방법 등이 동일하고, 원산지만 다른 경우 하나의 제품명으로 품목제조보고가 가능한가요?

- 원재료의 원산지별로 별도 품목제조보고를 하지 않아도 되므로, 원재료, 배합비율, 제조방법 등이 모두 동일한 제품인 경우 고등어 국내산, 노르웨이산 제품은 하나의 제품명으로 품목제조보고 가능합니다.
- 다만, 품목제조보고서 상 "기타"란 등에 사용하는 원재료의 원산지를 일괄 기재·관리하실 것을 권고드립니다.

## Q 65

농산물인 콩나물과 가공식품인 복합조미식품(양념스프)을 동봉하여 제품으로 판매하고자 할때 품목제조보고를 해야되는지 궁금합니다.

- 일반적으로 품목제조보고 되고 표시완료된 완제품과 농산물을 각각 포장한 상태 그대로 세트포장하여 하나의 제품으로 판매하는 경우라면 「식품위생법」 상 별도 품목제조보고 대상에 해당되지 않음을 알려드립니다.

Q 66

식품 제조 및 생산 시 품목제조보고서 상의 배합비 대비 원료 사용량이 100% 일치해야 하는지 오차범위를 법으로 정하고 있는지 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제 37 조제 6 항에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명을 기재하여야 하고, 배합비율을 기재할 경우에는 원료가 투입되는 시점을 기준으로 작성하여야 합니다.
  - 이와 관련하여 품목제조보고 시 배합비율의 오차범위를 규정하고 있지 않으므로 실제 사용한 원재료명 및 성분명의 배합비율은 제조·가공 시 원료가 투입되는 시점 그대로 기재하여야 함을 알려 드립니다.
  - 참고로, 배합비율의 경우 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 기재하시면 되며, 이 경우는 배합비율의 총 합이 반드시 100% 가 되지 않아도 됩니다.
- \* (예시) 10가지 원료를 사용한 제품의 배합비율을 표시하는 경우, 이 중 2가지 원료만 사용기준이 정해져 있다면 2가지 원료의 배합비율만 표시하면 되므로, 나머지 사용기준이 정해져 있지 아니한 8가지 원료는 원료명만 표시하면 되므로 총 합이 100% 가 되지 않을 수 있음.

## Q 67

식품제조·가공업자가 기 생산하는 제품을 유통전문판매업자의 의뢰에 따라 다른 제품명으로 품목제조보고 가능 여부와 판매업소 표시 가능여부를 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법, 유통기한 등이 동일한 제품의 경우 각각 제품명을 다르게 하여 품목제조보고를 할 수 없습니다.
- 다만, 식품제조·가공업자가 기 생산하는 제품에 대하여 유통전문판매업자가 당해 제품과 동일한 제품(원재료 및 함량, 제조방법(공정), 성상 등)을 위탁 생산 의뢰 시, 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능함을 알려드립니다.
- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.나.에 따라 업종별 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다.

\* 유통전문판매업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지(또는 반품교환 업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 업소명 및 소재지를 함께 표시하여야 한다.

(예시) 유통전문판매업소 : 업소명, 소재지제조업소 : 업소명, 소재지

\* 그 밖에 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 규정에 따른 식품제조·가공업소의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 한다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지 제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- 따라서, 유통전문판매업소로 부터 의뢰받아 제조한 제품이라면, 이를 단순히 '판매원으로 표시하는 것은 불가하며, 해당 업종인 '유통전문판매원'을 명확하게 표시하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 68

용융소금에 대한 품목제조신고의 유,무를 알고 싶습니다. 저희가 만드는 용융소금은 국내산 천일염을 고열로 가열하여 만들고 있습니다.오로지 국내산 천일염을고열로 가열하는 것 이외에는 없는데요 이러한 용융소금도 품목제조신고를 해야하나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제5. 12. 12-6 4) (3)에서 ‘태움·용융소금’은 “원료 소금(100%)을 태움·용융 등의 방법으로 그 원형을 변형한소금을 말한다. 다만, 원료 소금을 세척, 분쇄, 압축의 방법으로 가공한 것은 제외한다.”고 정의하고 있습니다.
- 질의하신 제품이 천일염 100%를 원료로 높은 온도로 가열한 것이라면 “태움·용융 소금”으로 분류되며, 이는 가공식품에 해당 됩니다.
- 이와 관련하여 가공식품을 제조·가공하여 유통·판매 시, 해당 용융소금은 품목제조 보고 대상에 해당됨을 알려드립니다.

## Q 69

단체급식을 제조하여 납품하고 있습니다. 품목제조보고시 "변경가능한 구성품목의 종류를 모두 일괄 보고할 수 있다" 라는 내용에 대하여 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조 1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당), 유통기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당), 할랄인증 식품 해당 여부의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서 등을 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 급식메뉴의 종류가 다양하다면, 품목제조보고 시 밥, 국, 반찬으로 품목 보고하고 밥, 국, 반찬의 세부 메뉴를 함께 기재하여 하나로 품목제조보고하여 관리할 수 있음을 알려드리니 업무에 참고하여 주시기 바랍니다.

(예) 밥 : 쌀밥, 보리밥, 콩밥 등 국 : 된장국, 콩나물국, 시래기국, 황태국 등 반찬 : 소시지, 샐러드, 김치, 볶음 고추장 등

## 2 즉석판매제조·가공업

## 한시적 즉석판매제조가공업

## Q 70

즉석판매제조·가공업 한시적 영업신고 시, 신고 가능 횟수에 제한이 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제42조(영업의 신고 등)제3항에서는 “제1항에도 불구하고, 신고한 영업소의 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서 한시적으로 영업을 하려는 영 제 21조제2호의 즉석판매제조·가공업자는 영업을 하려는 지역의 관할 행정관청에 영업신고증 및 자가품질검사 결과(자가품질검사가 필요한 영업의 경우만 해당한다)를 제출하여야 한다.”라고 규정하고 있습니다. 상기 규정은 즉석판매제조·가공업자가 영업소 소재지 이외의 장소에서 축제 등 행사에 참여하기 위해 1개월 한시적 영업을 하려는 경우 1개월 이내의 범위에서만 영업을 가능하도록 규정한 것이며, 행사등에 참여하여 4~6일 동안 한시적으로 영업을 하고자 하는 경우는 상기 규정에 따라 1개월 이내의 기간이므로, 한시적 영업신고가 가능할 것으로 판단되며, 「식품위생법」에서는 한시적 영업신고의 가능 횟수를 달리 정하고 있지 아니한 바, 같은 장소에서 1개월을 넘지 아니한 기간동안 한시적인 영업소를 운영할 경우 2회 이상의 신고도 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 그러나 쉬는 간격에 관계없이 한 장소에서 영업을 하다가 잠시 쉬었다가 그 장소에서 다시 영업을 하려는 경우는 지속적으로 영업을 하는 것으로 보아 한시적 영업이 아닌 별도로 신규 즉석판매제조·가공업 영업신고를 하여야 합니다.



## Q 71

즉석판매제조·가공업의 한시적 영업허가 관련하여 문의드립니다.

1. 한시적으로 영업할 수 있는 위치팝업스토어 형식으로 단기간 영업을 하고자 합니다, 영업을 하는 위치는 어디든 상관이 없나요?
2. 한시적으로 영업을 가능한 기간한시적 영업 허가 기간은 1달 미만으로 알고 있습니다. 같은 공간에 1달 영업후 일정기간 휴식후 다시 또 한시적 영업신고 후 영업을 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제42조제3항에 따라 제1항에도 불구하고, 신고한 영업소의 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서 한시적으로 영업을 하려는 영 제21조제2호의 즉석판매제조·가공업자는 영업을 하려는 지역의 관할 행정관청에 영업신고증 및 자가품질검사 결과(자가품질검사가 필요한 영업의 경우만 해당 한다)를 제출하도록 규정하고 있습니다.
- 질의 1)과 관련하여 '한시적 영업신고 가능한 장소'의 범위를 별도로 제한하고 있지 않으나, 한시적으로 영업신고를 하고자 하는 경우 당해 영업장소는 「건축법」 등 타 법에 저촉됨이 없어야 함을 알려 드립니다.
- 따라서, 질의 2)와 관련하여 연중 횟수에 대한 제한은 없으나, 쉬는 간격에 관계 없이 영업을 하다가 잠시 쉬었다가 그 장소에서 다시 영업을 하려는 경우는 지속적으로 영업을 하는 것으로 보아 한시적 영업을 아닌 별도로 신규 즉석판매제조·가공업 영업 신고를 하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 참고로, 한시적 즉석판매제조·가공업 영업신고라 하더라도 즉석판매제조·가공업과 동일 하게 영업자 준수사항 및 시설기준 등을 준수하여야 하니 영업에 참고하시기 바랍니다.

## 기 타

## Q 72

즉석판매제조가공업을 하는 회사로 홈쇼핑을 통한 통신판매와 방문판매가 가능한 지 문의드립니다.

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조 (영업의 종류) ‘즉석판매제조·가공업’이란 “총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업”입니다.
- ② 또한, 「같은 법 시행규칙」 제57조 [별표 17] 1. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 “제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우, 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다” 고 규정하고 있습니다.
- ③ 이와 관련하여 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공한 식품을 직접 최종소비자에게 판매하는 영업을 하면서 홈쇼핑 등 온라인을 통해 주문 받은 제품을 최종소비자에게 택배 등의 방법으로 직접 배달하는 경우는 가능하나(\*다만, 홈쇼핑에서 귀사의 제품을 보관·판매·배송하는 것은 유통·판매행위로 가능하지 않음)
- ④ 특정 장소를 방문하여 제품을 판매하는 방문판매 행위는 위 규정에 따라 가능하지 않으며 영업장 내에서 진열·판매 하여야 함을 알려드립니다.
- ⑤ 참고로 즉석판매제조·가공업자가 최종 소비자에게 배달·판매 시 「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 하고, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통 기준 등을 준수하여야 함을 알려 드립니다.

## Q 73

식품위생법 시행규칙 제37조(즉석판매제조·가공업의 대상) [별표 15]에 따라 알가공품은 제외대상식품으로 되어 있는데 계란을 단지 구워서(훈제계란) 판매하는 경우 즉석판매제조가공업 영업신고가 가능한지요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’ 으로 규정하고 있으며
- 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 [별표 15]에서는 즉석판매제조·가공 대상 식품을 다음\*과 같이 규정하고 있음을 알려드립니다.

\*1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조 제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)

2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품 안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품

\*\* 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품 (체중조절용 조제 식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품은 제외

- 이와 관련하여 ‘알가공품’을 제조·가공하여 최종소비자에게 직접 판매하고자 하는 경우는 ‘즉석판매제조·가공업’ 영업신고로 판매가 가능함을 알려드립니다.

(\*다만, 유통·판매를 목적으로 하는 경우 「축산물위생관리법」에 따른 알가공업을 별도로 득해야 할 것으로 판단됨)

## Q 74

즉석판매 제조 가공업 및 소분업을 영위하고 있는 상태로 타 지역의 즉석판매 제조 가공업자로부터 식품을 납품 받은 후 본인이 별도의 조리 또는 가공 과정을 거쳐 소비자에게 판매를 할 수 있는지 문의합니다.

- 타 즉석판매제조·가공업소에서 생산·판매하는 제품을 즉석판매제조·가공업자인 귀하께서 원료로 사용하여 별도 제조·가공 행위를 한 후 판매하는 것은 가능함을 알려 드립니다.

## Q 75

커피를 직접 생산하여 로스팅 한 후 원두를 포장하고, 원두가루를 포장하여 판매하는 경우, 별도로 커피 체험장을 운영하여 체험비를 받고 커피만드는 체험을 하는 경우 영업신고 대상인가요?

- 「식품위생법」 제2조제9호에 따른 “영업” 이란 '식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외)'으로 정의하고 있습니다.
- 또한, 같은 법 제3조제1항에서는 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다고 규정하고 있으므로, 불특정 다수인에 대한 제공도 판매에 포함하고 있습니다.
- 이와 관련하여 구체적인 제조공정을 알기 어려워 정확한 답변은 어려우나, 볶은커피 등 가공식품을 제조·가공하여 유통·판매하려는 경우라면 식품제조·가공업, 제조·가공한 커피 등을 영업소 내에서 최종 소비자에게 직접 판매하거나 배달 등의 방법으로 판매하려는 경우라면 즉석판매제조·가공업 영업신고 대상임을 알려 드립니다.
- 아울러, 체험객들이 직접 커피를 조리하는 체험을 하는 경우는 「식품위생법」 상 별도의 영업신고 대상에 해당되지 않을 것으로 판단되니 참고하시기 바랍니다.

## Q 76

한 영업자가 즉석판매제조·가공업 신고를 2군데 했는데 제1의 영업장에서 만들어진 음식을 제2의 영업장에서 진열, 판매만 가능한지 궁금합니다.

- 「식품위생법」 상 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 제품은 영업신고 된 장소(면적) 내에서 진열·판매하여야 합니다.
- 이와 관련하여 영업자의 동일 여부와 관계없이 각각 장소별로 즉석판매제조·가공업 영업신고 된 면적 내에서 영업행위를 하여야 하며, A 영업장에서 제조·가공한 제품을 B 영업장으로 가져와 진열·판매하는 행위는 가능하지 않음을 알려드립니다.

## Q 77

즉석판매제조·가공업의 허가가 있는데 온라인에서 주문이 들어오면 배달을 하는 물류센터에서 물건을 보내는 방식입니다.

- 「식품위생법 시행령」 제21조 (영업의 종류) ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 “총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업” 으로 규정하고 있고, 「같은 법 시행규칙」 제57조 [별표 17] 2. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우, 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 즉석판매제조·가공업자가 온라인을 통해 주문 받은 제품을 최종소비자에게 택배 등의 방법으로 직접 배달·판매하는 것은 가능합니다.
- 다만 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 제품을 물류센터에 입고·보관하여 주문이 들어오면 해당 물류센터에서 최종소비자에게 배송하는 형태는 즉석판매제조·가공업 영업범위에 해당되지 않음을 알려드립니다.

Q 78

즉석판매제조·가공업으로서 지역 결식아동을 위한 도시락 제공이 가능한 것인지 질문드립니다. 현재 도시락은 각 결식아동 가구로 배달되며, 도시락 대금은 구청에서 결제 됩니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 2. 가. 에 따라 즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우, 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공한 도시락을 구청에서 결식아동에게 도시락 지원을 목적으로 구입(결제)하여, 즉석판매제조·가공업자가 직접 결식아동의 가구로 택배 등의 방법으로 배달하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 참고로, 배달·판매 시 「식품등의 표시기준」에 따른 적절한 표시를 하고, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 준수하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## 3 식품소분·판매업

## 식품소분업

Q 79

식품소분업으로 냉동식품(수산물) 1kg을 개봉하여 5kg 대포장으로 재포장가능한가요?

- ① 「식품위생법」 제2조(정의)에 따라 소분(小分)은 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말하며, 같은 법 시행령 제21조에 따라 식품소분업은 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- ② 이와 관련하여 완제품 대포장을 나누어 소포장으로 재포장·판매하는 경우라면 상기에 따른 식품소분업 영업을 득하여 소분·판매할 수 있을 것이나, 품목제조 보고 및 표시가 완료된 냉동식품(수산물) 1kg을 각각 개봉하여 5kg으로 포장(소포장을 대포장하는 경우)하는 행위는 식품위생법에서 영업의 범위로 정하고 있지 않으므로 동 형태로 재포장하여 판매하는 행위는 가능하지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 80

수입된 기타수산물가공품을 소분작업(20KG박스에서 10KG박스두개로)을 해서 판매를 하려고 하는데 어떤 영업이 필요한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업이며, ‘식품소분업’ 이란 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 귀하가 수입한 벌크제품(기타수산물가공품, 20kg)을 개봉하여 10kg 단위로 나누어 재포장하여 최종소비자에게 판매하려는 경우에는 ‘즉석판매 제조·가공업’을, 유통·판매하고자 하는 경우라면 ‘식품소분업’ 영업신고 대상임을 알려드리니 자세한 사항은 귀하의 영업행위 등에 대하여 확인이 가능한 관할 관청(시·군·구) 식품위생관련부서로 문의하여 주시기 바랍니다.



## Q 81

소분업, 기타 식품 판매업 (대형마트 형태)에서 농산물을 취급할때 위생모를 착용하여야 하는지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제3조에서 “누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.”고 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 제4호에서는 “식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.” 고 규정하고 있습니다.
- 또한, 위생모 착용 목적이 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장 과정에서 머리카락 등 이물이 식품에 유입되지 않도록 하기 위한 것이므로 질의와 관련하여 벌크 포장된 농산물을 절단하여 소분후 다시 재포장하여 판매하는 경우 상기에 따라 위생모 착용대상에 해당될 것으로 판단됩니다.
- 다만, 농산물 등 식품을 단순히 비닐에 담아주는 행위나 박스 또는 망으로 포장된 원물상태의 농산물을 해포하여 이동·진열만 하는 경우라면 위생모를 반드시 착용하여야 하는 포장에 종사하는 사람에 해당되지 않을 것으로 판단되나, 이 경우 이물 유입 가능성이 없도록 유의하여 주시기 바랍니다.

Q 82

식품제조·가공업 및 식품소분업 작업장 공동 사용 여부를 문의 드립니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 1. 식품제조·가공업의 시설기준 자.3)에서는 하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품제조·가공업자가 식품소분업을 영위하는 경우로서 각각의 제품이 일부 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있음을 알려 드립니다.

## 식품자동판매기영업

Q 83

자판기에서 무알콜맥주를 판매할수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2018-108호)에 따라 주류 이외의 식품에 알코올 식품이 아니라는 표현(예시: Non-alcoholic), 알코올이 없다는 표현(예시: Alcohol free), 알코올이 사용되지 않았다는 표현(예시: No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 활자로 표시하여야 합니다. 다만, 알코올 식품이 아니라는 표현을 사용하는 경우에는 “에탄올(또는 알코올) 1% 미만 함유”를 같은 크기의 활자로 함께 표시하여야 합니다. (예시) “비알코올(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “Non-alcoholic (에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “무알코올(성인용)”, “Alcohol free(성인용)”, “알코올 무첨가(성인용)”
- ② 또한, ‘성인용’으로 표시된 탄산음료 및 혼합음료는 「어린이 식생활안전관리 특별법 시행령」 제2조에서 정하는 어린이 기호식품에 해당하지 않아, 「어린이 식생활 안전관리 특별법」에서 관리규정을 정하고 있지 않음을 알려드립니다.
- ③ 따라서, ‘무알코올’ 등이 표시된 주류 이외의 식품(혼합음료 등)에는 ‘성인용’ 표시를 하도록 규정하고 있으며, 해당 표시는 소비자로 하여금 성인을 위한 음료라는 정보제공 차원에서 표시하도록 한 사항으로, 제품에 대한 판매금지 등 관리규정을 정하고 있지 아니하며, 자판기에서 ‘성인용으로 표시된 무알콜음료’를 판매하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 유통전문판매업

## Q 84

식품제조가공업 업체입니다. 기타가공품으로 "스틱형 젤리"제품을 개발하려고 하는데, 저희 회사에는 제조시설이 없어 제조시설이 있는 업체에 위탁제조를 하려고 합니다. 이 경우 저희 회사에서 "품목제조보고"를 하고 제조공정을 전공정위탁으로 하는 것이 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 자. 시설기준 적용의 특례 2)에 따라 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 영 제21조 각 호에 따른 영업자, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항제3호에 따른 축산물 가공업의 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업의 영업자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- \* 2019년 식품안전관리지침 II. 2. 식품 위탁 제조·가공업체 관리 4. : 위탁자가 위탁 생산하려는 품목에 대한 제조·가공시설 전부가 없거나, 제조·가공시설을 갖추고 있지만 생산을 하지 않는 경우는 위탁제조·가공의 범위에 해당되지 않음
- 위에 따른 위탁제조·가공은 '식품제조·가공업자가 해당 품목의 제조·가공시설을 갖추고 생산하면서 일부 제조·가공공정을 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우' 이거나 '식품제조·가공업자가 해당 품목을 생산하나 생산필요량이 업체 생산 능력을 초과하여 일부 또는 전 공정을 동일 제조·가공시설을 갖춘 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우' 임을 알려드립니다.
- 따라서 귀사에서 해당 품목을 전혀 제조·가공 하지 않고 전 제조·가공 공정을 타 식품제조·가공업자에게 의뢰하는 경우는 위의 규정에 따른 위탁제조·가공 범위에 해당되지 않음을 알려드리며, 귀사가 스스로 제조·가공하지 않고 식품 제조·가공업자에게 이를 의뢰하여 귀사의 상표로 유통하고자 하는 경우라면 '유통전문판매업'을 받아야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 85

당사에서 제조하는 파래김의 경우 파래김의 원재료명, 배합비율 제조방법, 유통기한 등이 모두 동일하며 동일한 파래김에 브랜드가 @@파래김, ##파래김, \*\*\*파래김 등 브랜드별로 품목제조보고를 해야하는지 질의드립니다.

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법, 유통기한 등이 동일한 제품의 경우 각각 제품명을 다르게 하여 품목제조보고를 할 수 없습니다.
- 다만, 유통전문판매업자가 의뢰하여 제품을 생산하는 경우에는 식품제조·가공업소에서 기 제조하던 제품과 원재료명 및 함량, 제조방법, 성상 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.

Q 86

유통전문판매업소로서 당초 영업장으로 신고한 면적은 아니지만 건물 바로 옆 공간에 위생적으로 시설을 하여(천막, 받침대 등 설치) 실온 보관 완제품을 보관하고자 하는데 가능한지, 불법이라면 어떤 처분을 받게 되는지 궁금합니다

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준에 따라 영업자는 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리·구분·구획하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 유통전문판매업의 시설기준에 따라, 식품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다고 되어있습니다.
- 따라서, 유통전문판매업자가 완제품을 보관 할 때에는 시설기준에 따라 영업신고된 창고에 보관하거나 임차한 창고에 보관 하는 등 식품을 위생적으로 보관하여야 하며, 추가로 창고를 설치하고자 하는 경우 해당 장소를 영업장 면적에 포함시켜야 할 것으로 판단됩니다.
- 만일, 유통전문판매업자가 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] Ⅱ. 1. 제10호. 다목에 따라 시정명령 (1차위반), 영업정지 7일(2차위반), 영업정지 15일(3차위반) 행정처분을 받을 수 있음을 알려드립니다.

## 집단급식소 식품판매업

## Q 87

자사가 가지고 있는 영업은 집단급식소 식품판매업, 식육판매업이며, 냉장, 냉동 창고를 모두 보유하고 있습니다. 자사가 보유하고있는 냉장냉동탑차에 대하여 온도 기록지, 차량운행일지(타코메타 기록), 입고 확인서를 법적으로 몇 년간 보관을 해야 하는지 문의드립니다.

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 5.에 따라 집단급식소 식품판매업 자는 식품의 구매·운반·보관·판매 등의 과정에 대한 거래 내역을 2년간 보관하여야 합니다.
- ② 또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호차목에서는 식육판매업 영업자는 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일로부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 허위로 하여서는 아니된다고 규정하고 있으므로, 식육판매업자로서 귀하께서는 거래내역서를 작성하여 1년간 보관하여야 합니다.
- ③ 아울러, 「식품위생법」 및 「축산물위생관리법」에서는 집단급식소 식품판매업, 식육판매업 영업자의 온도기록지, 차량운행일지, 입고확인서의 기록 및 보관에 관한 사항을 별도로 규정하고 있지 않음을 알려드립니다.

## Q 88

집단급식소 식품판매업에 해당하는 식품이 따로 있나요? 모든 식재료를 집단급식소 식품 판매업으로 신고된 곳에서 구입하여야 하는건지, 일부 식품만 해당하는건지 궁금합니다.

- 「2019년 식품안전관리지침」 II. 7 ‘집단급식소 식품판매업 운영 지침’에 따라
  - 1) 집단급식소에 식품을 판매하는 행위 2) 급식의 특징, 작업장 설치 기준 등을 고려하여 집단급식소에 판매하기 위하여 농·임·수산물을 단순 가공하는 행위의 경우 집단급식소 식품판매업 영업 가능 범위에 해당됨을 알려드립니다.
- \* 집단급식소 이외 농·임·수산물을 단순 가공하여 판매하는 경우 영업신고 없이 가능
- 다만, 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우는 다음 항목\*에 해당합니다.
  - \* 1) 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
  - 2) 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물 유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
    - ※ 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 식품판매업 영업신고 하도록 지도
  - 3) 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 ‘농업인등’ 및 ‘영농조합법인’ 과 ‘영어조합법인’ 이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
    - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
    - ※ 식품위생법 시행령 제25조제2항제7호 : 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 제3조제2호(농업인등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조 (영농조합법인, 영어조합법인)
  - 4) 식품위생법령에 따라 즉석판매제조·가공업 영업신고를 한 경우
- 따라서, 상기에 해당되는 경우를 제외하고는 집단급식소에 식품을 판매하고자 하는 경우라면 집단급식소 식품판매업 영업신고 대상에 해당됨을 알려드립니다.



## 기타식품판매업

Q 89

기타식품판매업 영업허가 공간에서 공장/업체에서 완제품으로 입고된 포장육을 진열 판매할 수 있는지 문의 드립니다.

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에 따르면, ‘식육판매업’이란, ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함)’이며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육판매업 영업 신고 대상에서 제외하고 있습니다. 1) 식품을 소매로 판매하는 슈퍼마켓 등 점포를 경영하는 자 또는 식육판매업 외의 축산물판매업 영업자가 닭·오리의 식육(제12조의7제2항제1호에 따른 도축업의 영업자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말함) 또는 포장육을 해당 점포 또는 영업장에 있는 냉장시설 또는 냉동 시설에 보관 또는 진열하여 그 포장을 뜯지 아니한 상태 그대로 해당 점포 또는 영업장에서 최종 소비자에게 판매하는 경우 2) 「식품위생법」 제21조 제5호나목4)에 따른 집단급식소 식품판매업의 영업자가 닭·오리의 식육 또는 포장육을 그 포장을 뜯지 아니한 상태 그대로 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소의 설치·운영자 또는 같은 법 시행령 제21조제8호마목에 따른 위탁급식 영업의 영업자에게 판매하는 경우 3) 제8호에 따른 식육즉석판매가공업의 신고를 하고 해당 영업을 하는 경우
- 따라서, 기타식품판매업 영업자로서 식육판매업 영업장이 아닌 기타식품판매업 영업장에서도 식육포장처리업 영업자가 만든 ‘포장육’을 ‘해당 점포 내 냉장시설 또는 냉동시설에 보관 또는 진열’하여 ‘그 포장을 뜯지 아니한 상태 그대로 최종 소비자에게 판매’하실 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 90

마트에서 세척 달걀 냉장 보존 의무를 위반하여 판매할 경우 과태료 등 행정처분 기준 관련 법규 및 행정처분 내용이 궁금합니다.

- 「식품위생법」 제7조제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 됩니다.
- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제 2. 4. 13)에서 "달걀을 물로 세척하는 경우 30℃이상이면서 품온보다 5℃이상의 깨끗한 물(100~200 ppm 차아염소산나트륨 함유 또는 이와 동등 이상의 살균효력이 있는 방법)로 세척하여야 하고, 세척한 달걀은 냉장으로 보존·유통하여야 한다."고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 마트의 정확한 업종(기타식품판매업 여부 등), 냉장 보존 의무 위반행위에 대한 구체적인 정황 파악이 어려워 정확한 답변은 어려우나, 당해 마트가 '기타식품판매업소'인 경우로서 상기의 보존 및 유통기준을 위반한 경우라면 같은 법 시행규칙 제89조 관련 [별표 23] II.2.라목에 따라 처분받으며 라목1)에 따라 온도기준을 위반한 경우라면 영업정지 7일(1차 위반 시) 처분을, 라목2)에 따라 그 밖의 보존 및 유통기준을 위반한 경우라면 시정명령(1차 위반 시) 처분을 받을 수 있음을 알려 드립니다.
- 아울러, 「축산물 위생관리법」 제4조제5항에 따르면, 축산물의 보존 및 유통의 방법에 관한 기준이 정하여진 축산물은 누구든지 그 기준에 따라 보존 및 유통하여야 하므로, 식용란의 '보존 및 유통기준'을 위반하여 달걀을 판매한 경우, 마트 운영자는 축산물 위생관리법령상 영업자가 아니므로 해당 법령상의 행정처분 대상은 아니나, 「축산물 위생관리법」 제45조(벌칙) 제4항제1호에 따라 '3년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금'에 처할 수 있음을 알려 드립니다.

## 4 식품운반업

## Q 91

우체국에서 택배우편물을 픽업하는 탐차중에 냉동 탐차가 식품운반업 영업신고 대상이 되는지요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제4호에 따라 ‘식품운반업’은 “직접 마실 수 있는 유산균 음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업”을 말합니다.
- 이와 관련하여 운반차량이 위에 따른 식품을 위생적으로 운반하기 위한 것이 아닌 우체국에서 우편물 운반 용도로 쓰이는 경우는 ‘식품운반업’ 영업신고 대상에 해당 되지 않음을 알려드립니다.

## Q 92

식품냉동냉장업자입니다. 식품냉동냉장업은 식품을 얼리거나 차게 하여 보존하는 영업으로 판매는 안 되는 것으로 알고 있는데 자차로 부패, 변질되기 쉬운 식품을 보존뿐만 아니라 운반까지하려고 하면 식품운반업을 별도로 영업신고해야하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제4호에 따라 ‘식품운반업’은 “직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업”으로, 귀하께서 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업을 하시려는 경우 식품운반업 영업신고를 하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- ※ 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 ‘식품냉동·냉장업’이란 ‘식품을 얼리거나 차게 하여 보존하는 영업(다만, 수산물의 냉동·냉장은 제외)’으로 규정하고 있음을 알려드립니다.

## Q 93

운송 주선(알선)면허 운송회사입니다. 저희가 화물주선면허를 가지고 냉동(냉장) 차량을 이용하여 가공식품을 편으점 운송하기위하여 식품(식품운반업)영업신고를 할려고 합니다 주선면허는 자기명의 차량 또는 지입차량을 모집하여 화주와 연결 시켜주는것입니다. 따라서 자기 차량이 없을수 있습니다 식품(식품운반업)영업 신고시 필요 서류에 차량등록증이 있는데 당사와 운송계약을 체결한 지입차량의 차량등록증을 첨부하여 신고할 수 있는지 답변부탁드립니다.

- 「식품위생법 시행령」 제21조제4호에 따라 ‘식품운반업’은 “직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업”으로, 귀하께서 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업을 하시려는 경우 식품운반업 영업신고를 하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 아울러, 식품운반업 영업 시 차량소유주와 식품운반업 영업자가 일치하여야 하는 것은 아님을 알려 드리니, 동 사안을 확인할 수 있는 영업신고관청(시·군·구) 식품 위생관련부서로 문의하시기 바랍니다.

## 5 식품접객업

## 휴게음식점

Q 94

사업자등록증의 대표자와 식품 영업신고증의 대표자가 반드시 일치하여야 하나요?

- 「식품위생법」에 따른 영업신고나 허가, 등록을 진행할 때, 사업자등록증을 반드시 제출하도록 하고 있지는 않으므로, 영업 인허가 관청에서는 사업자등록증의 대표자와 신고(허가·등록)하는 대표자의 명칭의 일치 여부를 확인할 수 없고, 「식품위생법」 또는 관련 규정 등에서, 사업자등록 및 영업신고증 상의 대표자가 반드시 같아야 한다고 규정하고 있지는 않습니다.
- 다만, 기획재정부에서 소관하는 「부가가치세법」 제8조(사업자등록) 및 동법 시행령 제11조(사업자등록증 신청과 사업자등록증 발급)에 따라, 법령에 따라 허가를 받거나 등록 또는 신고를 하여야 하는 사업의 경우, 사업허가증 또는 사업등록증이나 신고확인증 사본을 첨부하도록 하고 있는 것으로 보여지는 바, 사실상, 「식품위생법」에 따른 휴게음식점 영업신고의 대표자와 사업자등록증상의 대표자를 서로 다른 사람으로 신고하는 것은 가능하지 아니할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 아울러, 만약 사업자등록증의 영업자와 영업신고증의 영업자가 서로 일치하지 아니한다면, 식품위생법 제37조(영업허가 등)제7항, 제39조(영업 승계), 제75조(허가 취소 등) 등에 따른 적의 행정조치가 불가할 여지가 있을 것으로 판단되므로, 사업자등록증의 대표자와 다른 사람이 휴게음식점 영업신고의 대표자로 영업신고를 하는 것은 가능하지 않음을 알려드립니다.

Q 95

휴게음식점 조리장 안 세척시설과 손 씻는 시설을 각각 설치해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 8. 가). 2). 다)에 따라 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. 고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 조리장내에 식품의 위생상 위해가 발생하지 않도록 세척시설과 손씻는 시설은 각각 설치하여야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 96

회사내에 설치한 복지카페관련 문의사항입니다. 회사내에 한 개층 전체를 직원복지 공간으로 사용하고 있으며, 그 층에 일부를 복지카페로 운영하고 있습니다. 직원 복지공간이라 사원증으로만 출입이 가능하며, 복지카페에서의 음료구매 또한 사원증으로만 가능하면, 외부인은 음료를 구매할수 없습니다. 복지카페에 들어가는 임대료, 관리비(전기, 수도포함), 인테리어, 커피머신 및 냉장고등 각종집기, 청소 등은 전부 회사에서 부담하고 있으며, 커피음료의 질을 감안하여 카페의 운영은 외부업자를 통해 운영하고 있습니다. 외부업자는 운영을 위한 인건비와 재료비(컵, 커피, 소모품)만을 부담하고 있으며, 이를 반영한 음료가격을 상호합의하여 책정합니다. 상기 내용은 계약서에도 명시하였으며, 위 사항처럼 운영중에 있습니다. 위와 같은 복지카페도 영업신고 대상이 되는지 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제2조제9호에 따라 “영업이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·수입·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·수입·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외)으로 정의하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법 시행령」 제21조제1호제거목에 따라 휴게음식점이란 “주로 다류, 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업. 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소(만화가게 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다)에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어주는 경우는 제외한다”로 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 「식품위생법」 상 영리를 목적으로 대가를 받고 회사직원에게 다류 등을 조리·판매하고자 하는 경우 휴게음식점 영업신고가 필요하나, 영리를 목적으로 하지 않고 회사 내 복지시설에서 소속직원에게만 차, 커피 등을 무료로 제공하는 것은 복리후생차원에서 가능하다고 판단됩니다.
- 따라서, 사내 복지시설(카페 등)을 이용하는 소속직원에게만 영리를 목적으로 하지 않고 시설유지관리(운영비(전기세 등), 재료비, 인건비)를 위한 최소한의 비용만 관리비로 부과하여 별도 이익이 발생하지 않는 경우라면 별도 영업신고 없이 가능

할 것으로 사료되나, 외부 업체에 위탁하여 운영하는 영업자에게 최소한의 경비(인건비, 재료비, 운영비(전기세 등)) 이외에 위탁 수수료 등을 제공하여 영업의 이익이 발생한 경우라면 상기 규정에 따른 휴게음식점 영업신고 대상에 해당됨을 알려 드리니 참고하시기 바랍니다.

## Q 97

휴게음식점 중 카페에서 제품특성상 알코올이 남아 있을 수 있는 와인을 원료로 하여 만든 "뱅쇼" 등의 음료를 제조하여 판매하는 행위가 가능한지 문의드립니다.

- 「식품위생법 시행령」 제21조제8호 가목에서는 휴게음식점을 주로 다류, 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 또한, 「주세법」 제3조에서 '알코올분 1도 이상의 음료'를 주류라고 정의하고 있습니다.
- 따라서, 휴게음식점에서 주류(알콜)를 원료로 첨가하여 만든 조리식품(음료 등)이 알코올분이 1도 미만인 경우라면 주류로 볼 수 없어 제공 가능할 것으로 판단되나, 알코올분이 1도 이상인 경우라면 제공할 수 없음을 알려드립니다.
- 또한, 조리식품(음료 등)의 알코올분이 1도 미만인 경우로 제공 가능한 경우더라도 조리식품 중 잔존하는 알코올을 어린이를 비롯한 미성년자, 임산부 등이 섭취할 경우 신체적, 정신적으로 위해의 우려가 있으므로 소비자 보호 및 식품안전사고 예방을 위해 판매 시 술을 넣어 제조하였다는 사실이나 제조과정에서 사용한 알코올이 남아있을 가능성 등에 대하여 소비자들이 알 수 있도록 주의문구를 부착하는 등의 관리를 하여야 할 것으로 판단되며, 휴게음식점 내에서 '주류'를 제공하는 것으로 오인되지 않도록 원재료 보관 등에 유의하여야 할 것으로 판단됨을 알려드리니 업무에 참고하여 주시기 바랍니다.
- 아울러, 알코올 1도 이상 함유된 음료의 주류 분류 여부 및 상기 규정 관련 세부적인 사항은 「주세법」 소관부처인 국세청에 문의하여 주시기 바랍니다.



## Q 98

같은 건물 내에서 2명의 공동영업자가 1층에는 휴게음식점, 2층에는 일반음식점 영업을 하려는 경우에, 조리장을 공동으로 사용할 수 있나요?\*하나의 조리장을 1명의 영업자만 둘 이상의 영업을 할 경우에만 공동으로 사용 가능한지, 공동 영업자(일반음식점, 휴게음식점 각각 공동대표자임)도 둘 이상의 영업을 할 경우에 조리장 공동으로 사용할 수 있는지가 요지임

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별시설기준 8.2) 라) (1)에 따라 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우에는 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 2명의 공동영업자가 휴게음식점 영업신고를 함께 하고, 같은 건물 내 일반음식점 영업신고를 함께하여 영업을 하려는 경우라면, 상기 규정의 1명의 영업자로 해당되어 공동조리장 사용이 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 99

관할 지자체에 옥외영업 관련 조례, 규칙 등이 일절 없다는 가정하에 질의합니다. 요즘 Take out 전문 카페(휴게음식점)에서 머그잔에 음료를 담아 옥외에 테라스나, 테이블 등에 차를 제공하는 곳이 종종 있습니다. 종업원이 직접 갖다주기도 하고, 고객이 직접 가지고 나가기도 합니다. 영업장 내에는 테이블 등이 없어 일회용 용기에 가지고 나갈 수 밖에 없는 환경임에도 영업주는 머그잔에 차를 제공하고 있습니다. 이럴 경우 "식품위생법"상 옥외영업으로 처분할 수 있는지요?

- 휴게음식점 등 식품접객업소의 영업행위는 영업신고 면적 내에서 이루어져야 합니다.
- 이와 관련하여 휴게음식점에서 소비자가 포장하여 구입한 음식을 직접 외부 테이블로 가져가 취식하는 행위를 식품위생법으로 제한하기 어려우나, 영업자가 영업에 사용할 목적으로 영업신고 면적 외에 테이블을 설치하고 접객행위를 하는 등 이를 영업에 사용하는 것은 영업장 면적 미신고로 「식품위생법」 상 행정처분 대상에 해당될 수 있습니다.
- 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별시설기준 8. 가. 5). 마)에 따라 「관광진흥법」 제3조제1항제2호가목의 호텔업을 영위하는 장소 또는 시·도지사 또는 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 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 「식품위생법」 상 옥외영업이라 함은 영업신고된 장소 이외의 면적으로 직원이 음식을 제공하는 등의 접객행위를 하는 것으로, 질의하신 영업장이 상기에 따라 특례 적용이 가능하지 않은 경우라면 영업장 신고면적 외 옥외 등에서 음식을 제공할 수 없으며, 행정처분 대상에 해당될 수 있음을 알려드립니다.

## Q 100

PC방에서 휴게음식점 영업허가를 낼때, 객석부분 면적을 어떻게 잡아야 할 지 문의 드립니다.

- 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목에 따라 휴게음식점영업이란 "주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업. 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소(만화가게 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다)에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우는 제외한다."고 규정하고 있으며
- 질의와 관련하여 휴게음식점에서 손님이 테이크아웃 형태로 구입 완료한 음료 등을 손님 스스로 휴게음식점 면적 외의 공간으로 가져가 섭취하는 경우, 섭취하는 공간은 휴게음식점 면적에 포함하지 않아도 됩니다.

## Q 101

이번에 저희 회사에서는 자전거카페(바이크카페)를 해외에서 수입하여 국내에서 영업계획을 세우고 있습니다.자전거로 이동하며 음료를 판매하는 방식으로 진행하고자 합니다. 이를 위한 영업허가가 있는지 문의 드립니다.

- 일반적으로 「식품위생법」 상 음식판매자동차를 사용하여 '휴게음식점영업' 또는 '제과점영업'을 하고자 할 경우에는 같은 법 시행규칙 제36조에 따른 시설기준을 갖추고, 같은 법 시행규칙 제42조에 따른 구비서류를 관할 관청에 제출하여 영업신고를 하여야 하며, 영업신고서에는 해당 음식판매자동차의 면적 및 자동차등록번호를 적고, 해당 영업소의 소재지를 작성하도록 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 현행 「식품위생법」 상 '음식판매자동차' 영업신고는 자동차의 경우만 해당되며, 귀하께서 질의하신 자전거의 경우 자동차로 볼 수 없기 때문에 이동하여 음식을 판매하는 '음식판매자동차'의 영업신고가 가능하지 않음을 알려드립니다.

일반음식점

Q 102

일반음식점 내 객실이 없는 경우 객실이 아닌 곳에 우주볼 등의 특수조명시설 설치 가능  
한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 나.업종별시설기준, 1)휴게음식점·일반음식점 및 제과점영업, 바)에 일반음식점의 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 객실이 아닌 곳에 특수조명시설을 설치하는 것은 「식품위생법」 상 따로 제한하기는 어려울 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 103

식품접객업의 조리음식의 이물혼입 위반행위의 종류 및 횟수에 따른 행정처분의 기준이  
어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] 1. 5.에 따라 “위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준은 최근 1년간(법 제4조부터 제6조까지, 법 제8조, 법 제19조 및 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조 위반은 3년간으로 한다) 같은 위반행위(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)를 한 경우에 적용한다. 다만, 식품등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다.”고 규정하고 있습니다. 또한 현행 「식품의 기준 및 규격」 제6. ‘식품접객업소의 조리식품’은 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 정의하고 있습니다.
- 이와 관련하여 상기 규정 후단의 “같은 품목”이라 함은 식품접객업소의 경우 상기 규정의 식품접객업소의 조리식품 정의에 따라 ‘조리 등의 방법으로 소비자에게 제공되는 모든 음식물’로 보는 것이 타당할 것으로 판단되는 바, 식품접객업소에서 조리된 모든 음식물 중 1년 이내에 동일 재질의 이물이 발견된 경우 2차 행정처분 대상에 해당됨을 알려드립니다.

## Q 104

식품접객업소에 포충등을 설치해도 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한기준 1.에 따라 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 합니다.
- 이와 관련하여 「식품위생법」에서 식품접객업소 포충등 설치 기준 등에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 포충등을 설치하고자 하는 경우 해당 포충등에 의해 포획된 해충이 자연낙하 또는 영업장 내 공기 흐름에 의한 낙하 등으로 인해 하부에 진열된 음식으로 떨어지지 않도록 적절한 공간을 선택하여 설치하시고, 작업장 내부에는 가급적 전기 충격으로 해충을 죽이는 '살충등'보다, 빛으로 유인하여 끈끈에 부착되어 포획하는 형태의 포충등을 권장드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- 아울러, 조리장 내에서 초파리 등이 발견되는 것은, 작업장 내부의 하수구나 고인물 또는 음식물 쓰레기 등의 장기간 방치 등 오염 요인이 상존함에 따른 것이거나, 외부로부터의 유입으로 추정되니, 작업장 내부에 대한 철저한 청소 및 정기적인 방역 등을 통해, 발생원인을 제거하는 것이 우선되어야 할 것으로 판단되며, 창문이나 외부와 연결된 환기구에는 방충망을 설치하고 배수고 등에 덮개를 설치하여, 외부로부터의 해충 유입을 차단하는 조치가 먼저 이루어 져야 할 것으로 판단되니, 작업장 위생관리에 참고하시기 바랍니다.

## Q 105

일반음식점의 상호명으로 숫자를 사용해도 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 7. 식품접객업영업자와 그 종업원의 준수사항 목록에서는 “간판에는 같은 법 시행령 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 하며, 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다.” 고는 규정하고 있으나, 상호로 숫자를 사용하는 것에 대해서는 달리 제한하고 있는 바는 없습니다.
- 이와 관련하여 일반음식점 등 식품접객업 영업자는 간판에 해당 업종명을 표기하여야 하며, 문의하신 상호명(숫자로 상호표현)에 대해 「식품위생법」 상 제한하고 있는 바가 없으므로, 상호명을 숫자로 사용하는 것은 가능하며, 숫자를 단독으로 사용하는 것도 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 106

일반음식점에서 출장뷔페하는 장소에 대한 시설 기준이 따로 있나요?

- 출장뷔페 형태의 영업을 하는 일반음식점 영업자는, 배달하고자 하는 음식물을 조리하고자 할 경우, 반드시 영업신고된 영업장 안에서 조리하여야만 합니다.
- 다만, 조리 완료된 음식을 배달하는 장소에 대해서는 「식품위생법」 에서 따로 정하고 있지 않으므로, 손님이 요청한 곳이라면 장소의 제한 없이 음식물의 배달은 가능할 것으로 판단됨을 알려드리니 영업에 참고하시기 바랍니다.

## Q 107

지역아동센터에 케더링을 통해 아이들에게 도시락 형태로 점심을 제공하려고 할 경우 영업 신고는 어떻게 해야 하나요?

- 먼저, 출장뷔페(조리) 형태의 영업은 식품의 제조·가공이 아닌 음식물의 조리·제공의 형태에 해당되는 것으로 판단되어 우리 처는 '16.9.2.에 전국 17개 시·도에 출장 뷔페(조리) 형태의 영업을 '일반음식점'으로 관리하도록 조치한 바 있습니다. \* 참고로, 기존 즉석판매제조·가공업, 식품제조·가공업으로 영업 중인 자에게 일반음식점으로 업종 전환 유도하되, 전환을 원하지 않는 경우 현행 업종 유지 가능함.
- 따라서, 고객요청에 따라 밥, 국, 반찬을 영업장내 조리 후 ① 제공하여 배식 또는 자율 취식, ② 제공받은 음식을 현장에서 가열하여 제공, ③ 도시락 등 특정용기에 담아 배달·판매하는 형태의 출장뷔페(조리) 영업을 하려는 경우 현재 일반음식점, 즉석 판매제조·가공업, 식품제조·가공업 영업으로 운영이 가능함을 알려 드립니다.

## Q 108

같은 건물에서 일반음식점을 각각 다른 상호로 영업하려고 하는데 장소가 좁아서 하나의 조리장으로 같이 사용하려고 합니다. 이 경우 조리장을 벽으로 막아야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 제8호 가목 2) 라) (1) 에 따라 1명의 영업자가 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있습니다.
- 따라서 1명의 영업자가 같은 건물 내에서 두 개 이상의 일반음식점 영업을 하는 경우 조리장을 공동으로 사용하는 것은 가능함을 알려드립니다.
- 또한, 같은 법 시행규칙 제8호 가목 1) 가) (1)에 따라 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종과 다른 식품접객업의 영업을 하려는 경우에는 분리하여야 하나, 질의하신 바와 같이 ‘두 개의 일반음식점을 운영하려는 경우’ 라면 분리, 구획 또는 구분할 수 있음을 알려 드리니, 시설기준과 관련한 자세한 사항은 인허가 기관인 해당 관청(시·군·구)과 상의하여 주시기 바랍니다.

\* 분리 : 별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우  
 구획 : 칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우  
 구분 : 선·줄 등으로 구분하는 경우



## Q 109

일반음식점에서 고기(조리하지 않은 raw meat 포장상태)+소스+가니쉬 를 따로 포장하여 판매가능한지 문의 드립니다.

- 식품접객업 영업을 주로 하면서 귀하께서 조리한 식품(소스, 가니쉬)을 고객에게 포장·판매하는 경우에는 별도의 추가 영업신고 없이 판매가 가능할 것으로 판단 됩니다.
- 다만, 포장육 판매와 관련하여 다음과 같이 답변드립니다.
- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에 따르면, '식육판매업이란, 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)' 이며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육판매업 영업신고 대상에서 제외하고 있습니다.
  - 1) 닭·오리의 식육(제12조의7제2항제1호에 따른 도축업의 영업식품을 소매로 판매하는 슈퍼마켓 등 점포를 경영하는 자 또는 식육판매업 외의 축산자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말한다) 또는 포장육을 해당 점포 또는 영업장에 있는 냉장시설 또는 냉동시설에 보관 또는 진열하여 그 포장을 뜯지 아니한 상태 그대로 해당 점포 또는 영업장에서 최종 소비자에게 판매하는 경우
  - 2) 「식품위생법 시행령」 제21조제5호나목4)에 따른 집단급식소 식품판매업의 영업자가 닭·오리의 식육 또는 포장육을 그 포장을 뜯지 아니한 상태 그대로 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소의 설치·운영자 또는 같은 법 시행령 제21조제8호 마목에 따른 위탁급식영업의 영업자에게 판매하는 경우
  - 3) 제8호에 따른 식육즉석판매가공업의 신고를 하고 해당 영업을 하는 경우
- 따라서, 위의 제외 대상에 해당하지 않는 경우에는, 식육 또는 포장육을 판매하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 '식육판매업' 영업신고를 하여야 함을 알려드리며, 일반 음식점 영업신고만 되어있을 경우 포장육 판매는 가능하지 않을것으로 판단됨을 알려 드립니다.

Q 110

식품제조가공업에서 납품된 냉동 빵류(-18℃이하 냉동보관)를 냉동된 상태로 일반음식점(휴게음식점)에 납품한후, 일반(휴게)음식점에서는 고객에게 판매 전, 냉동 빵을 해동시켜 실온에서 판매하는것이 가능한 것인지 질의드립니다.

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. '식품접객업소의 조리식품'은 “유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)”을 말하며,
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격, 3. 조리 및 관리기준 (7)에서 '소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동 제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.'라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 휴게음식점 등 식품접객업소에서 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동 빵을 해동하여 판매하고자 하는 경우라면 상기에 따라 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동하여 판매할 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 111

일반음식점으로 등록된 업소에 애완동물이 출입을 해서 같은 공간에서 식사를 할 수 있는지 궁금합니다. 식품위생법상 이 부분에 대한 제한규정과 영업정지여부가 궁금합니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 8.가.1)가) 에 따라 식품접객업의 영업장은 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업 신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분할 수 있으나,
- 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우에는 반드시 '분리' 하여야 하며, 이를 위반할 경우 1차 위반 시 시설개수 명령 처분 대상에 해당합니다.
- 다만 영업자가 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하기 위함이 아닌, 소비자 편의차원에서 반려동물과 함께 출입이 가능토록 하는 경우는 상기에 따른 시설의 '분리'조건에 해당하지 않을 것으로 판단되며, 「식품위생법」 상 소비자와 반려동물의 출입 자체를 제한하기는 어려우므로 반려동물 출입 제한 여부는 영업자가 자체적으로 결정하여 운영 가능함을 알려 드립니다.

## Q 112

일반음식점 내 객실 비치 의무여부 관련 문의 드립니다. 저희가 일반음식점 영업신고를 득하고 주 영업은 배달 전문으로 할 경우 영업장 객실(홀)에 고객이 드실 수 있도록 테이블과 의자 등을 비치해야 하는지 아니면 그러지 않아도 되는지 궁금합니다.

- 일반음식점 등 식품접객업소는 조리한 음식을 손님이 영업장 내 객석 등에서 바로 취식토록 제공하는 영업이나 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14]의 시설기준에서 객석 설치를 의무 규정으로 두고 있지 않고 손님의 편의를 위한 테이크아웃 등의 영업형태가 증가하고 있는 만큼 객석이 없는 경우라도 조리음식을 테이크아웃 및 온라인, 앱 등을 통해 주문을 받아 배달 등의 형태로 손님에게 제공하는 것은 일반음식점 영업신고로 가능하도록 하고 있음을 알려드리 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 113

고기를 판매할 경우 고기 정량을 계량 하는 기준을 문의드립니다. 1인분을 판매하는 기준이 궁금하며 1인분 200g 일 때 계량을 생고기를 굽기전 무게를 측정하는 것인지 아니면 굽고 난 후의 무게를 측정하는 것인지 문의드립니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외)와 그 종업원의 준수사항 아목에서는 “손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표(부가가치세 등이 포함된 것으로서 손님이 실제로 내야 하는 가격이 표시된 가격표를 말한다)를 붙이거나 게시하되, 신고한 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소의 외부와 내부에 가격표를 붙이거나 게시하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 한다.” 고 규정하고 있으며,
- 터목에서는 “아목에 따른 가격표에는 불고기, 갈비 등 식육의 가격을 100그램당 가격으로 표시하여야 하며, 조리하여 제공하는 경우에는 조리하기 이전의 중량을 표시할 수 있습니다. 100그램당 가격과 함께 1인분의 가격도 표시하려는 경우에는 다음의 예와 같이 1인분의 중량과 가격을 함께 표시하여야 합니다. 예) 불고기 100그램 ○○원 (1인분 120그램 △△원) 갈비 100그램 ○○원(1인분 150그램 △△원)
- 질의와 관련하여 1인분 판매기준의 경우 식품위생법으로 정하고 있는 기준은 없으며, 영업소에서 취급하는 조리식품의 특성에 따라 영업자가 자율적으로 정할 수 있는 사항입니다. 따라서 상기의 예시와 같이 귀 영업소에서 제공하는 1인분의 중량을 함께 명기하여 식육 중량 당 가격을 표기하면 되며, 상기 규정에 따라 식육의 가격을 100그램당 가격으로 표시하되 조리하여 제공하는 경우 조리하기 이전의 중량으로 표시할 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 114

현재 이동급식으로 영업신고는 일반음식점/출장뷔페로 신고하여 운영중입니다. 즉석판매 제조가공업으로 신고하여 운영이 가능한지 답변부탁드립니다.

- 먼저, 출장뷔페 형태의 영업은 식품의 제조·가공이 아닌 음식물의 조리·제공의 형태에 해당되는 것으로 판단되어 우리 처는 '16.9.2.에 전국 17개 시·도에 출장 뷔페(조리) 형태의 영업을 '일반음식점'으로 관리하도록 조치한 바 있습니다.

\* 참고로, 기존 즉석판매제조·가공업, 식품제조·가공업으로 영업 중인 자에게 일반음식점으로 업종 전환 유도하되, 전환을 원하지 않는 경우 현행 업종 유지 가능함.

- 따라서 영업장 내에서 급식메뉴를 조리 후 ① 제공하여 배식 또는 자율취식, ② 제공 받은 음식을 현장에서 가열하여 제공, ③ 도시락 등 특정용기에 담아 배달·판매하는 형태의 출장뷔페(조리) 영업을 하려는 경우 현재 일반음식점, 즉석판매제조·가공업, 식품제조·가공업 영업으로 운영이 가능함을 알려드리니 영업신고와 관련하여 자세한 사항은 관할관청(시·군·구)에 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 115

일반음식점 법인 대표자가 변경되거나 대표자의 성명이 개명되었을 경우 변경신고 시, 수수료 면제가 되나요?

- 「식품위생법 시행령」 제26조에 따라 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업장의 면적 등을 변경하는 경우에는 신고를 하여야 합니다.
- 또한 「같은 법 시행규칙」 제97조 관련 [별표 26] 수수료 제1호에서 “변경: 9,300원 (소재지 변경은 26,500 원으로 하되, 영 제26조제1호\* 및 제94조제5항의 변경사항인 경우는 수수료를 면제한다)” 로 규정하고 있습니다.
- \* 영 제26조(신고를 하여야 하는 변경사항) 제1호: 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다)
- 위의 규정에서 ‘영업자의 성명’은 ‘법인 대표자가 변경되는 경우’ 이거나 ‘영업자 및 법인 대표자의 성명이 개명되는 경우’ 임을 알려드립니다.
- 따라서 일반음식점 법인 대표자가 변경되었거나 대표자의 성명이 개명되었을 경우 변경 신고 시, 위의 규정에 따라 수수료가 면제됨을 알려드립니다.

## Q 116

1명의 영업자가 낮에는 커피를 팔고, 밤에는 술을 판매하려는 경우 어떤 영업신고를 해야 하는지 문의 드립니다.

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 “일반음식점영업”이란 ‘음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업’으로, “휴게음식점영업”이란, ‘주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 식품위생법 상 시설기준 등이 적법하다면 일반음식점 영업신고를 하신 후 낮에는 커피와 마카롱을 팔고 저녁에는 술을 판매하는 것은 가능함을 알려드립니다.
- 다만, 휴게음식점 영업신고를 하시고 주류를 진열·판매하는 행위는 가능하지 않으니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 117

일반음식점에서 수입맥주 및 안주를 콜팝용기에 넣어 테이크아웃 형태로 판매가 가능한지 문의 드립니다.

- 소비자가 영업장 내에서 취식토록 제공하는 일반음식점 영업행위를 하면서 부수적으로 고객의 요구에 따라 서비스 차원에서 주류와 마른안주를 특정 용기에 담아 테이크아웃 형태로 제공하는 것은 「식품위생법」 상 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 다만, 주류판매행위에 대하여 「주세법」에서도 규정하고 있는 바, 「주세법」 저촉여부는 국세청으로 문의하시기 바랍니다.

Q 118

일반음식점에서 맥주를 전시용으로만 사용할 예정인데 유통기한이 지난것이어도 상관없는지 문의드립니다.

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7. 카목에 따라 일반음식점영업자는 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 됩니다.
- ② 이와 관련하여 질의하신 바와 같이 진열만을 목적으로 하는 '전시용 식품'의 경우에는 「전시용(판매하지 않는 제품)식품」임을 명확히 표시하여 소비자가 확인 가능하도록 하였다면 유통기한이 경과되었다 하더라도 상기 위반으로 보기 어려울 것으로 판단됨을 알려 드립니다.



## Q 119

일반음식점에서 조리한 소스를 포장육 완제품과 세트 온라인으로 판매 하는 것이 가능한지 문의 드립니다.

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제6.에 따라 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 일반음식점에서 조리한 음식은 일반음식점 영업장 내에서 판매되어야 하며 영업장 외의 장소(타 매장 등)에 유통·판매할 수 없으며, 귀하가 식품을 제조·가공하여 유통·판매하고자 하는 경우 '식품제조·가공업' 영업등록 및 해당 제품에 대하여 품목제조보고를 하고 「식품등의 표시기준」에 따라 적절한 표시를 하여 제품을 판매하여야 합니다.
- 따라서 타매장(식육포장처리업)에 일반음식점에서 조리한 소스를 납품하고 타매장에서 '포장육' 과 '소스'를 합포장하여 온라인으로 유통·판매하는 것은 가능하지 않음을 알려드립니다.
  - ※ 다만, 식품접객업소인 일반음식점의 조리식품을 영업장 내에서 주로 판매하면서 부수적으로 온라인을 통해 주문을 받아 서비스 차원에서 소비자에게 직접 배달·판매하는 것은 가능하며 이 경우 「식품위생법」 상 별도로 영업신고(등록)는 필요치 않음을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- 아울러, '식육포장처리업의 영업자가 품목제조보고' 하여 생산한 '포장육' 과 개별 포장된 '소스' 제품 등을 하나의 제품으로 세트 포장하여 판매하는 경우, 개별 포장된 제품에 대해서는 각각의 식품유형이 적용되며,
 

통신판매업의 영업자가 식육포장처리업 영업자가 생산한 '포장육' 을 생산된 그대로 온라인으로 판매하면서 보관·관리 또는 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우에는 축산물 위생관리법령상 '식육판매업' 영업신고 대상이 아닙니다.
- 따라서, 포장 및 표시가 완료된 완제품 형태의 포장육과 소스 제품(식품제조가공업소에서 만들어진 품목제조보고되고 표시완료된 제품)을 단순히 세트 포장 형식으로 판매하는 것은 가능함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 120

식품접객업 영업신고 시 영업신고 면적에 흡연실, 탈의실등도 포함시켜야 하는지 문의 드립니다.

- 식품접객업자는 「식품 위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14]에 따라 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리·구획 또는 구분하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 「식품위생법」 상 일반음식점 등 식품접객업소의 영업신고 시 면적은 영업장, 조리장, 급수시설, 화장실 등 실질적으로 식품접객업 영업에 사용되는 시설을 산정하여 영업신고 하여야 하고, 영업과 직접 관련이 없는 장소(흡연실 등)는 반드시 영업신고 면적에 포함할 의무는 없다 할 것입니다.
- 다만, 탈의실 등이 식품접객업의 시설기준에 들어있지는 않으나, 식품조리에 종사하는 자가 휴식하거나 위생복을 환복·보관하는 등 위생적 관리가 필요한 장소라면 영업신고 면적에 포함하여 청결하게 관리하는 것이 바람직 할 것으로 판단되니 영업 신고 등 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 121

식품 접객업의 인가를 받은 식당에서 주류제조 면허를 득한 후 매장 내에서만 판매 한다고 가정하였을 경우 (다른 장소의 식품접객업소에서 판매, 유통 하지 않음) 식품위생법 시행령 제 26조의 2항의 "식품제조·가공업" 등록을 해야하는 지 법령 해석 부탁드립니다.

- 식품위생법 시행령 제21조에 따라 '일반음식점 영업' 이란 "음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업"을 말하고,
- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라 '식품접객업소의 조리식품' 이란 "유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)"이라고 정의하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 일반음식점에서 직접 주류를 제조하여 판매 하면서, 일반음식점 내에서 제조한 주류를 음식점 외부로 유통·판매하지 않고, 음식점을 방문한 손님들을 대상으로만 판매하는 경우라면, 별도의 식품제조·가공업 영업등록은 필요하지 않음을 알려드립니다.
- 아울러 주류 제조면허와 판매업 면허 취득과 관련한 자세한 사항은 「주세법」을 소관하고 있는 기획재정부(☎ 044-215-4331)로 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 122

일반음식점 허가로 레스토랑을 운영하고 있습니다. 업장 앞에 조그만 텃밭이 있어, 애플민트, 페퍼민트, 로즈마리, 바질 등 허브를 키우고 있습니다. 직접 재배한 허브들을 사용하여 식재료, Tea로 고객들에게 조리 및 판매가 가능한지 확인 요청 드립니다.

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라 ‘식품접객업소의 조리식품’ 이란 “유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)”을 말하며,
- 일반음식점 영업자가 직접 재배한 허브 등 야채를 원료로 사용하여 음식물을 조리·제공하는 것은 가능하며, 일반음식점 이외의 별도 영업신고가 필요하지 않습니다.
- 다만, 조리식품을 제공시 「식품위생법」 제7조의 식품의 기준 및 규격에 따라 식품에 사용할 수 있는 원료(또는 제한적 사용가능한 원료)등 조건을 확인하시기 바라며, 「식품위생법」 에서 정하고 있는 제반 사항을 준수하여 식품을 판매하시기 바랍니다.

Q 123

리조트 내 일반음식점에서 조리한 음식을 연회장 및 교육장소에서 제공 시, 영업장 면적 포함 여부 문의합니다.

- 리조트 내 일반음식점에서 조리한 음식을 서비스 차원에서 연회장 및 교육장소로 서빙 및 뷔페형태로 제공하여 고객이 취식토록 하는 것은 가능하며, 일반음식점 영업 신고 시, 연회장 및 교육장소는 「식품위생법」 제36조에서 규정하는 일반음식점의 시설기준에 해당하지 않으므로 영업장 면적에 포함하지 않아도 될 것으로 판단됩니다.
- 다만, 음식 제공을 위하여 연회장 및 교육장소로 이동 시, 식중독 및 교차오염이 발생하지 않도록 위생적으로 음식을 제공하여 주시기 바랍니다.

## 제과점영업

## Q 124

식품접객업(제과점영업)입니다. 저희 제과점에서 근거리배송을 실시하고자 합니다. 이때, 제과점 사업자인 저희가 직접 배송을 해야하는것인지, 배송대행 업체에 맡겨도 되는것인지 궁금합니다.

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제6. '식품접객업소의 조리식품'은 “유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다.”고 정의하고 있습니다.
- 이와 관련하여 제과점 영업을 하면서 부수적으로 서비스 차원에서 제과점의 조리식품을 배달 대행업체를 통하여 배달·판매하는 것은 가능하며, 배달 시 위생상 위해가 발생하지 않도록 유의하여야 함을 알려드립니다.

## Q 125

제과점 영업자가 공동조리장에서 제조한 빵을 판매시 표시사항 관련하여 생산된 제품을 포장하여 그 제품의 표시사항을 별도로 표시해야 하는 것인지 게시판이나 팻말로만 표시하면 되는 것인지 문의드립니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 제7호 바목에서는 "제과점영업자가 [별표 14] 제8호가목2)라)(5)에 따라 조리장을 공동 사용하는 경우 빵류를 실제 제조한 업소명과 소재지를 소비자가 알아볼 수 있도록 별도로 표시하여야 한다. 이 경우 게시판, 팻말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있다."고 규정하고 있으므로, 공동조리장을 사용하는 제과점 영업자는 영업장에서 빵을 진열·판매할 때 게시판, 팻말 등을 사용하여 제조한 업소명과 소재지를 표시하면 됨을 알려드립니다.

## 시설기준

## Q 126

푸드트럭 영업신고사항에 대해 지위승계가 가능한가요?

- 「식품위생법」 제37조제4항에 따라, 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 시장·군수·구청장 등에게 신고하여야 하고, 동법 시행규칙 제42조제1항제 14호 및 [별표 15의2] 음식판매자동차를 사용하는 영업의 신고 시 첨부 서류로서, 영업을 하려는 장소(유원시설, 관광지, 체육시설 등)와의 '영업장 사용계약에 관한 서류'를 제출하도록 하고 있습니다.
- 한편, 「식품위생법」 제39조(영업승계)에 따라, 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는, 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립된 법인은 그 영업자의 지위를 승계한다고 규정하고 있습니다. 이에 따라, 기존의 푸드트럭 영업자로부터 해당 시설 등을 모두 양수받은 경우, 해당 영업의 승계가 가능할 것으로 판단되나, 이 경우 기존 영업자가 영업신고 시 함께 첨부하여 제출한 '영업장 사용계약에 관한 서류'에 명시된 계약기간이 종료된 경우라 하더라도, 해당 영업에 관한 기한이 특별히 정해져 있지 않은 경우라면, 승계를 받고자 하는 새로운 영업자가 영업을 하려는 새로운 장소와 체결한 '영업장 사용 계약에 관한 서류'를 첨부하여 제출하여 영업승계가 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 동 음식판매자동차를 사용하는 영업의 신고가, 해당 지방자치단체장의 입찰공고 등에 따라 선정된 경우라면, 입찰공고 당시 명시된 영업 가능기간이 남아있는 경우라 할지라도 당초 낙찰자 이외의 타인이 영업을 승계 받을 수 있는지에 대해서는 당초 입찰 주체와의 협의가 필요할 것으로 판단되니, 소재지 관내 식품위생 관련부서에 문의하여 주시기 바랍니다.

## Q 127

식품접객업의 옥외영업의 기준 및 행정처분 기준이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준에 따라 영업자는 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리·구분·구획하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 하고 있습니다. 다만, 같은 법 시행규칙 5)공통시설의 적용특례 마)에 따라 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식영업, 일반음식영업, 또는 제과점영업을 하는 경우에는 공통시설기준에도 불구하고 시장·군수 또는 구청장이 시설기준 등을 따로 정하여 영업장 신고면적 외 옥외 등에서 음식을 제공할 수 있도록 규정하고 있습니다. (단, 도로법, 건축법 등 타 법령에 위반되는 경우는 불가)
- 「식품위생법」 상 옥외영업이라 함은 영업신고 된 장소 이외의 면적(테라스 등)으로 손님을 착석하게 하고, 해당 장소로 음식물을 제공하여 음식물을 섭취하게 하는 형태의 영업을 말하며, 귀하께서 질의하신 바와 같이 직원이 테라스로 음식을 가져다주는 등接客행위가 전혀 없고, 손님들이 단순히 주문한 음식을 기다리는 장소로 이용하거나 또는 식당 이용을위해 대기하는 장소로만 활용되는 곳이라면, 이를 식품위생법을 위반한 '옥외영업' 행위로 보기 어려울 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 또한, 일부 손님이 영업장 내에서 구매한 포장 음식(테이크아웃 형태)을 스스로 테라스로 가져가 취식하는 행위 자체를 위반행위로 보기는 어려울 것이나, 사실상 포장하여 외부로 가져가 섭취할 수 있는 형태가 아닌 음식물을 판매함으로써, 이를 구입한 손님이 영업장 외부에 설치된 테라스에서 섭취할 수 밖에 없는 형태로 영업을 하는 경우라면, 이는 영업장 이외의 영업으로 판단될 여지도 있을 것으로 보여지는 바, 옥외 설치된 장소는 기급적 위와 같은 형태로만 이용하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 128

즉석판매제조·가공업, 휴게음식점, 기타식품판매업소의 창고 공동 사용 가능 여부를 문의드립니다.

- 일반적으로 식품위생법 상 여러 영업(즉석판매제조·가공업, 식품접객업, 기타식품판매업 등)을 영위하는 경우, 업종별로 각 영업신고 면적 내에 보관시설을 갖추고 각 영업에 필요한 원료 등을 보관하여야 합니다.
- 다만, 각각 보관시설을 갖추기 어려운 경우 하나의 냉동 창고 내 즉석판매제조·가공업, 식품접객업, 기타식품판매업에서 사용할 면적을 각각 분리, 구획, 구분하여 각각 영업신고 면적으로 신고하여 운영할 수 있을 것으로 판단됨을 알려 드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.



## 영업자 준수사항

Q 129

식품접객업소에서 사용되는 원재료의 표시사항은 어떻게 관리해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시·광고법」 제4조제3항에 따라 제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다고 규정하고 있습니다. 또한, 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항 7. 카목에 따라 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- ② 이와 관련하여, 식품접객업소에서 사용하는 원재료에 대한 표시사항을 의무적으로 보관하도록 「식품위생법」 상 규정하고 있지는 않으나, 식품접객업소에서 사용하는 원재료는 식품등의 표시기준에 따른 적법한 표시가 있고, 유통기한이 경과하지 않은 원재료를 사용하여야 하는 바, 조리음식이 완전히 소진될 때까지 당해 원재료에 대한 표시사항을 보관하는 것을 권장합니다.
- ③ 따라서 식품접객업소에서 조리음식의 원재료로 사용되는 제품의 유통기한이 동일하다는 것을 거래명세서 등 별도의 증빙서류를 통해 증명할 수 있는 경우라면, 유통기한 동일 제품에 한하여 표시사항을 하나만 보관하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 해당 매장에서 사용된 원재료임이 증명 가능한 경우, 이를 사진파일 등의 형태로 보관하는 것도 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 130

식품접객업소의 업종명과 상호명을 벽면 또는 유리창에 표시가 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7. 사. 에 따라 식품접객업자 및 그 종업원은 간판에 영 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 한다고 규정하고 있습니다. 이와 관련하여 귀하께서 식품접객업 영업 신고를 한 영업소가 간판을 설치하는 경우라면 상기 가.항에 따라 업종명과 상호를 간판에 표시하여야 합니다.
- 다만, 간판을 게시하는 방법에 관한 구체적인 사항은 「식품위생법」 상 별도 규정하고 있지 않으나, 국립국어원 표준국어대사전에 따른 '간판'은 “기관, 상점, 영업소 따위에서 이름이나 판매 상품, 업종 따위를 써서 사람들의 눈에 잘 띄이게 걸거나 붙이는 표지”로 정의하고 있습니다.
- 따라서, '간판'이 존재하는 경우, 해당 간판에는 해당업종명을 반드시 표시하여야 하고, 간판이 설치되어 있음에도 업종명을 간판이 아닌 다른 장소에 표시하는 것은 적절하지 않을 것으로 판단되며, 만약 업소의 특수한 사정에 따라 별도 마련된 간판 없이 귀 업소의 상호명 등을 벽면이나 유리창에 표시하는 방법으로 영업소의 상호를 눈에 잘 띄이게 걸거나 붙여두는 형태라면, 해당 장소(업소의 상호가 부착되어있는 벽면이나 유리창 등)에 업종명을 함께 표시하는 것도 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 131

식품접객업자(뷔페음식점)가 음식을 재사용 하여 무상으로 푸드뱅크 등에 기부해도 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7.러목에 따라 식품접객업자는 손님 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외)해서는 아니 됩니다. 다만, 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물\*에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있습니다.

\* 다만, 뷔페음식점 등 위생가이드라인에 따라, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용 가능함.

- 1) 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리없이 세척하여 재사용하는 경우
  - 2) 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우
  - 3) 건조된 가공식품으로서, 손님이 덜어먹을 수 있도록 진열하는 경우
  - 4) 뚜껑이, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우 (예) 양념류, 김치류, 밥
- 위에서 별도로 정한 음식물의 경우라면, 이를 재사용하거나 푸드뱅크 등에 기부하는 것이 가능할 것으로 판단되고, 조리음식(잡채, 돈불고기 등)이라 하더라도, 해당 음식물을 영업에 사용하지 아니하고 타인에게 기부하는 행위 자체를 법적으로 제한하기는 어려울 것으로 보여지나, 포장되지 아니한 '조리음식'의 경우, 조리 과정에서 완전히 살균처리 되거나 멸균처리 되지 않고, 이를 뷔페식 메뉴로 진열하는 과정에서 손님의 타액이나 손 접촉, 조리 기구, 공기 중 미생물이나 먼지 등에 의한 교차오염이 발생할 수 있을 것이며, 오염 발생 시 일반세균 또는 식중독균 등이 빠르게 증식할 수 있을 것으로 판단됩니다.

- 따라서, 뷔페음식으로 한번 진열하였던 음식을 회수하여 보관하고 있다가, 또 다른 단체에 기부하여 이를 섭취하도록 하는 것은, 비록 '영업'에 해당되지 않는다고 하더라도, 해당 식품의 섭취에 의한 안전성을 보장할 수 없을 것으로 판단되는 바, 해당 음식을 기부하는 것은 적절하지 않을 것으로 판단됨을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.
- 참고로, 「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급)에 따라, “누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.”라고 되어있고, 「식품위생법」 제7조에 따라, 기준과 규격이 정해진 식품은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니된다고 규정하고 있으며, 「식품의 기준 및 규격」에 따라, 식품접객업소의 조리식품은 대장균, 세균수, 식중독균 등에 대한 규격이 정해져 있으니, 음식물의 취급 및 보관 등에 각별히 주의하여 주시기 바랍니다

## Q 132

식품제조가공업소에서 제조한 냉동만두(냉동식품)를 납품받아 휴게음식점, 즉석 판매제조가공업소에서 해동하여 포장 판매 가능한지 문의드립니다.

- 별도 조리공정 없이 해동만 하여 판매하고자 하며, 해동 후 판매기한과 이 외 준수사항에 대해 문의드립니다.
- 해동만 하여 판매할 예정이므로, 냉동고를 구비하지 않고자 하는데 이도 가능한지 문의드립니다.

## (1) 휴게음식점

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제6. '식품접객업소의 조리식품'은 "유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)" 을 말하며,
- 「식품위생법」 제21조에 따라 '휴게음식점'이란 "주로 다류, 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업. 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소 (만화가게 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다) 에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우는 제외한다."고 규정하고 있습니다.
- 또한, 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제 6. 3. (7)에 "소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다."고 규정하고 있어 식품접객업소(휴게음식점)에서 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 제품을 24시간 이내 당일판매 목적으로 해동하여 판매하는 것은 가능합니다.

## (2) 즉석판매제조가공업

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 '즉석판매제조·가공업'이란 '총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업'으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제37조 관련 [별표 15]에서는 즉석판매제조·가공 대상 식품을 다음과 같이 규정하고 있습니다.

- ① 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조 제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품 (통·병조림 식품 제외)
  - ② 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전 관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품\* \* 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육 제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품은 제외
- ☉ 따라서, 즉석판매제조·가공업 영업자는 냉동제품을 덜어서 최종소비자에게 판매하는 것은 가능하지 않습니다.
  - ☉ 아울러, 각 영업은 영업 신고된 면적 내에서 행해져야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
  - ※ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준에 따라 영업자는 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 하고 있습니다.
  - ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1] 제3호에 따라 식품등의 보관·운반·진열 시에는 「식품의 기준 및 규격」이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다고 규정하고 있으며
  - ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별시설기준 8.가.2)사)에 따라 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장 시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다고 규정하고 있습니다.
  - ☉ 따라서, 식품제조가공업소의 완제품 냉동제품을 해동하여 판매할 경우, 냉동시설을 갖추어야 될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 133

개정된 식품위생법 시행규칙 [별표 17] 제7호 러목의" 식품접객업영업자는 먹을 수 있게 진열한 음식물에 대해서는 다시 조리해서는 안된다."의 기준을 문의드립니다. '진열한 음식물'과 '다시 조리'의 명확한 기준에 대하여 알고 싶습니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 제7호러목에 따라 식품접객업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외)해서는 아니 됩니다. 다만, 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있습니다.
- 상기 에서 말하는 '진열한 음식물의 다시 사용·조리'란 뷔페 등과 같이 손님이 먹을 수 있도록 진열한 것을 회수하여 다른 조리식품의 원료로 사용하는 것 등을 의미함을 알려드립니다.

Q 134

식품접객업소에서 무인전자주문기의 오염도 줄이기 위한 관리 방안 문의드립니다.

- 식품의약품안전처는 국민의 식품안전과 위생을 책임지는 일을 임으로 하고 있으며, 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공하기 위하여 최선을 다하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법」 제3조제1항에서는 '누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다'고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품접객업소를 방문한 불특정 다수의 소비자가 손을 접촉하는 메뉴 주문용 장치로 인해 해당 장치의 표면이 오염되거나, 오염된 표면으로 인해 이를 접촉하는 소비자의 손이 교차오염될 우려가 있어보여 위생관리가 필요할 것으로 보여지나,
- 해당 기계의 내수성, 내구성 등 특징을 알 수 없어 구체적인 세척 및 소독방법을 제시해 드리기는 어려울 것으로 판단되는 바, 식품접객업소 내에서 사용되는 장치의 특성에 따라, 자체적인 위생관리기준(무인전자주문기 표면을 소독하는 등)을 정하는 등 위생관리에 만전을 가하여 주시기 바랍니다.



## 행정처분

## Q 135

성매매 알선으로 인한 영업정지 처분을 받은 영업자가 처분이 끝나고 지위 승계 시, 행정 제재처분의 효과가 1년 혹은 3년인가요?

- 「식품위생법」 제78조에 따라 영업자가 영업을 양도하거나 법인이 합병되는 경우에는 제75조제1항 각호, 같은 조 제2항 또는 제76조제1항 각 호를 위반한 사유로 종전의 영업자에게 행한 행정 제재처분의 효과는 그 처분기간이 끝난 날부터 1년간 양수인이나 합병 후 존속하는 법인에 승계되며, 행정 제재처분 절차가 진행 중인 경우에는 양수인이나 합병 후 존속하는 법인에 대하여 행정 제재처분 절차를 계속할 수 있다. 다만, 양수인이나 합병 후 존속하는 법인이 양수하거나 합병할 때에 그 처분 또는 위반사실을 알지 못하였음을 증명하는 때에는 그러하지 아니하다고 규정하고 있습니다.
- 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] 1.5.에 따라 위반행위의 횟수에 따른 행정 처분의 기준은 최근 1년간(법 제4조부터 제6조까지, 법 제8조, 법 제19조 및 「성매매 알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조 위반은 3년간으로 한다) 같은 위반행위(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)를 한 경우에 적용한다. 다만, 식품등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 전 영업자가 성매매알선으로 인한 영업정지 처분을 받고난 이후 1년 이내에 영업을 승계하는 경우, 승계받은 영업자는 기존 영업자에 대한 행정처분 효과는 처분 종료일로부터 1년간만 승계되며, 현 영업자가 성매매 알선행위를 위반한 경우 행정 처분의 차수 적용은 기존 영업자의 영업정지 처분이 끝난 날로부터 1년간만 적용하여 차수 계산을 하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.

## Q 136

식품위생법 행정처분관련하여 질의하고자 합니다. 식품공전에 제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격에4. 규격 - 다)조리식품 - (2)행주에 대한 기준이 대장균 음성이어야 한다. 라고 규정되어 있습니다. 행주에 대하여 대장균 외의 균(바실러스 세레우스 등)이 나왔을 경우에도 행정처분이 가능한지 알고 싶습니다.

- ① 「식품위생법」 제7조제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 됩니다.
- ② 이와 관련하여 현행 「식품의 기준 및 규격」 제 6. 4. 다)조리기구 등에 (2) “행주 (사용 중인 것은 제외) ① 대장균 : 음성이어야 한다.” 라고 규정하고 있으나, 대장균 외의 식중독균(바실러스 세레우스 등) 규격을 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- ③ 따라서 식품접객업소의 행주에서 대장균 외 바실러스 세레우스 등의 균이 검출된 경우 상기 규정에 따른 행정처분 대상으로 보기는 어려울 것으로 판단됩니다.

## Q 137

청소년 주류판매 신분증 위변조로 청소년임을 인지하지 못한 경우 행정처분 면제의 기준을 문의드립니다.

- 「식품위생법 시행령」 제52조 제3항에서는 "식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 법 제75조제1항 각 호 외의 부분 단서에 따라, 식품접객영업자가 법 제44조제2항을 위반한 경우로서 청소년(「청소년보호법」 제2조제1호에 따른 청소년을 말한다. 이하 같다)의 신분증 위조·변조 또는 도용으로 청소년인 사실을 알지 못했거나 폭행 또는 협박으로 청소년임을 확인하지 못한 사정이 인정되어 불기소 처분이나 선고유예 판결을 받은 경우에는 해당 행정처분을 면제한다." 고 규정하고 있습니다.
- 따라서, '인정되는 경우'란 위항과 같은 사정이 인정되어 검사로부터 불기소 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우를 의미하며, 이 경우 행정처분이 면제됨을 알려드립니다.

## 6 집단급식소

## 시설기준

## Q 138

집단급식소에서 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 소독장치 꼭 설치해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제96조 관련 [별표 25] 2. 가. 에 따라 “집단급식소는 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.” 고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 용수저장탱크를 사용하지 않고 직수로 지하수를 공급받는 경우에도 소독장치를 설치하여야 하며 지하수 소독장치에는 오존, 자외선(UV) 및 염소 등이 활용되고 있으며, 각 시설 환경, 용수저장탱크 유무, 위치, 지하수 사용량, 처리용량 및 생산제품 등에 미칠 영향을 고려하여 효과가 확인된 장치(동등한 효과 입증, 설치와 사용내역 등의 증빙자료 포함)를 사용하여야 함을 알려드립니다. 또한, 지하수는 관정의 깊이나, 주변의 환경적 요인(폐기물 매립, 가축의 축사, 폐수의 유입, 농약이나 농업용수의 유입 등 다양), 지하수의 사용량 등에 따라 수질 변화가 일어날 수 있는 것으로 알려져 있기에, 적합한 살균·소독장치를 설치하고 상시 가동하여, 지하수 오염에 의한 식중독 발생 차단에 노력하여 주시기를 바랍니다.

## 영업자 준수사항

## Q 139

집단급식소에서 위탁급식영업자에게 위탁하여 운영 시, 수질검사 주기를 경과하였을 경우 처분 대상 및 기준이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제2조에 따른 집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 곳의 급식시설로 정의하고 있으며, 해당 집단급식소의 설치 운영자가 집단급식소를 직접 운영할 경우, 식품위생법 시행규칙 [별표 24]에 따른 준수사항을 모두 지키도록 규정하고 있으며, 지하수에 대한 검사를 받도록 규정하고 있습니다. 또한, '위탁급식영업'이란 “집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업”을 의미하며, 해당 영업자는 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 8. 위탁급식영업자와 그 종업원의 준수사항을 모두 준수하도록 규정하고 있습니다.
- 이에 따라 위탁급식 영업자가 준수하여야 할 준수사항 중에는, "수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분\*에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다."라고 규정하고 있습니다.
  - \* 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사 기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
  - \* 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
- 결국 집단급식소 설치 신고자가 해당 집단급식소를 직접 운영할 경우에는, 그에 따른 준수사항으로 지하수 등에 대한 정기적인 수질검사를 받아야 할 의무 등의 준수사항은 모두 해당 급식소의 설치·신고자에게 있다고 할 것이나, 위탁급식 영업자와 계약을 맺고, 해당 급식소에서의 음식물 조리·제공을 위탁급식 영업자

에게 위탁한 경우에는, 음식물의 조리·제공과 함께 수반되는 나머지 활동까지 모두 위탁급식 영업자에게 일임하는 것으로 판단되며, 위탁급식 영업자는 자신이 사용하는 지하수에 대한 수질검사의 주체와 상관 없이, 해당 지하수에 대한 검사를 받아 마시기에 적합한 물인지 여부를 1년마다 확인하여야 할 의무가 있는 영업자로 판단되는 바, 이전 적합 판정을 받은 발급일로 부터 1년(또는 2년)내에 수질검사를 실시하여야 하나, 수질검사 주기를 경과한 경우, 동 집단급식소를 실제 운영하는 자인 위탁급식영업자에게 행정처분(영업정지 1개월)을 하는 것이 타당할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 140

위탁급식영업 면적내에서 고객사 주체로 무상, 상시로 커피기계 운영시 보존식 실시 대상인가요?

- 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반 식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하므로, 해당 집단급식소(위탁급식영업) 운영자가 조리·제공한 식품이라면, 차후 식중독 발생 등의 원인 규명을 위해 반드시 해당 메뉴에 대한 보존식을 보관하여야 합니다.
- 다만, 집단급식소(위탁급식영업)로 신고된 장소이긴 하나, 집단급식소(위탁급식영업자)가 직접 조리하여 제공하는 음식이 아니라, 해당 집단급식소를 설치한 주체(고객사)가 직접 구입·설치하고 내용물 보충 등 직접 관리하는 형태로 커피기계를 설치해 두고, 집단급식소를 이용하는 직원 등을 대상으로 복지차원에서 무상으로 음료를 제공하려는 경우라면, 해당커피기계는 「식품위생법」 상 별도의 영업신고 대상에 해당되지 않을 것으로 판단되며, 이는 집단급식소의 조리식품에도 해당하지 않으므로 보존식을 보관하여야 할 대상에 해당되지 않을 것으로 판단됩니다.

## Q 141

집단급식소에서 식기류 세척만 외주업체에 위탁할 수 있나요?

- 집단급식소에서 식기류 세척 및 흠(객석) 청소 등을 외주업체에 위탁하는 것에 대해 식품위생법상 별도로 제한하지 않으나, 외주업체의 인력이 당해 집단급식소에서 식기류 세척 및 청소 등을 하는 경우 해당 세정실은 집단급식소의 면적으로 관리되어야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 142

집단급식소(위탁급식영업)에서 만든 반찬을 직원 복지 차원에서 식당에서 TAKE-out형태로 판매·제공하는 행위가 가능한지 문의드립니다.

- ‘집단급식소’란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 복지시설, 산업체, 공공기관 등을 말하며, 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 곳으로, 집단급식소에서 조리된 음식은 포장·유통·판매 목적이 아닌 피급식자에게 바로 배식·제공하는 등 집단급식소 내에서 제공·소비되어야 함이 원칙입니다.
- 따라서 집단급식소는 특성상 대량으로 음식을 조리·취급하고 있고, 위해발생 시 대량 식중독 발생 등 위해 우려가 있는 점 등을 고려할 때 집단급식소 내 조리한 반찬을 포장·판매하는 등 집단급식소에서 조리한 식품을 외부로 반출하여서는 아니됨을 알려 드립니다.

Q 143

집단급식소에서 당일 급식제공 후, 남은 음식을 구입, 희망하는 직원들(집단급식소 급식 대상자)에게 식권을 받고 판매하려고 하는데, 가능한 지 문의드립니다.

- ‘집단급식소’란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 복지시설, 산업체, 공공기관 등을 말하며, 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 곳으로, 집단급식소에서 조리된 음식은 포장·유통·판매 목적이 아닌 피급식자에게 바로 배식·제공하는 등 집단급식소 내에서 제공·소비되어야 함이 원칙입니다.
- 집단급식소는 상기에 따라 운영하여야 하며, 특성상 대량으로 음식을 조리·취급하고 있고, 위해발생 시 대량 식중독 발생 등 위해 우려가 있는 점 등을 고려할 때 남은 급식용 조리식품을 포장·판매하는 등 집단급식소에서 조리한 식품을 외부로 반출하여서는 아니됨을 알려 드립니다.



## Q 144

집단급식소(위탁급식영업)에서 다음과 같은 영업이 가능한지 문의드립니다.

1. 샐러드도시락, 과일컵과 같은 제품을 카운터 옆 공간에서 따로 판매
2. 캔음료수나 슬러쉬(시원한음료)를 판매
3. 바나나, 파인애플을 따로 판매
4. 한쌈정식 도시락에 고기를 종류별로 담아서 판매

☉ 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 복지시설, 산업체, 공공기관 등을 말하며, 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 곳입니다.

☉ 따라서, 급식 외 별도의 제품을 영리를 목적으로 판매하는 경우 다음\*과 같은 영업 신고가 필요함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

\*1) ‘샐러드, 과일컵 (신선편의식품)’ 을 제조·판매하려는 경우 별도 즉석판매제조·가공업 영업신고를,

2) ‘슬러쉬’ 를 만들어 판매하고자 하는 경우 휴게음식점 영업신고를,

3) 급식 외의 ‘도시락’ 을 만들어 판매하려는 경우라면 일반음식점 등 영업행위에 맞는 영업신고를 하여야 합니다.

☉ 아울러 ‘바나나, 파인애플’ 을 판매하거나 표시 완제품인 ‘캔음료’ 를 진열·판매하는 것은 별도 영업신고 없이 가능하나 집단급식소와 판매장소를 분리, 구획 또는 구분\* 하여 완제품을 판매하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드리니 자세한 사항은 구체적인 영업행위의 확인이 가능한 영업신고관청(시·군·구) 식품위생관련 부서와 상의하여 주시기 바랍니다.

\* 분리 : 별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우구획 : 칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우구분 : 선·줄 등으로 구분하는 경우

Q 145

집단급식소에서 남은 반찬을 직원들에게 무상제공하거나 직원들이 자율적으로 기부를 하는 방안을 검토중 입니다.이 경우 집단 급식소에서 식품판매행위에 해당되는지에 대하여 질의드립니다.

- ‘집단급식소’란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 복지시설, 산업체, 공공기관 등을 말하며, 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 곳으로, 집단급식소에서 조리된 음식은 포장·유통·판매 목적이 아닌 피급식자에게 바로 배식·제공하는 등 집단급식소 내에서 제공·소비되어야 함이 원칙입니다.
  - 이와 관련하여 집단급식소는 상기 규정에 따라 운영하여야 하며, 특성상 대량으로 음식을 조리·취급하고 있고, 위해발생 시 대량 식중독 발생 등 위해 우려가 있는 점 등을 고려할 때 남은 급식용 조리식품을 포장하여 무상으로 제공하는 등 집단급식소에서 조리한 식품을 외부로 반출하여서는 아니 됨을 알려 드립니다.
  - 참고로 식중독 예방진단 컨설팅 매뉴얼(p.83)에서는 집단급식소 설치·운영자 및 위탁급식영업자는 배식 후 남은 음식은 전량 폐기하도록 권고하고 있음을 알려 드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- (\* 반찬 등 집단급식소에서 제공하는 음식물은 가급적 해당 끼니의 식수 인원을 계산하여 남지 않을 만큼 제공·배식하시는 것을 권장합니다.)
- 아울러 ‘판매’란 「식품위생법」 제3조에 따라 “판매외의 불특정다수인에게 제공하는 것을 포함”하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품을 무료로 제공하는 행위도 판매에 해당됨을 알려드립니다.

## Q 146

위탁급식업체로서 1개 공장내에 여러곳의 식당을 운영하고 있습니다.식당 중 A식당과 B식당은 각각 집단급식소 설치신고와 영업신고가 되어 있으며, 각각 조리장과 홀을 시설로 구비하고 있습니다.하지만, A식당의 경우 조리시설이 노후 되고, 싱크조 및 작업공간등이 협소하여 전처리 작업등에 어려움이 있고,B식당의 경우 신규 건축 식당으로 시설과 공간적인 여유가 있습니다.식품의 위생적인 취급을 위해 B식당에서 A식당의 일부 식재(생채소 등)을 세척, 소독등 전처리 하여 식품전용 용기에 담아 A식당으로 이동하여 A식당에서 최종조리(가열조리, 포장 등) 하는 것이 가능한지 알고 싶습니다.

- 집단급식소 설치·운영 신고가 되어있는 면적에 대해서만 집단급식소 운영이 이루어져야 하며 식품안전관리차원에서 교차 오염 및 음식물 중 미생물 번식에 의한 식중독 발생 우려 등의 사유로 다른 건물로 이동 배식은 바람직하지 않습니다.
- 따라서 질의하신 바와 같이 조리시설 노후 및 조리장소 협소 등의 사유로 같은 공장에서 운영하는 다른 집단급식소의 조리장에서 전처리한 식재료를 가져와 조리 사용하는 등의 행위는 바람직하지 않을 것으로 사료됨을 알려드립니다.

## Q 147

위탁급식업체에 위탁해서 운영하는 집단급식소에서 유통기한이 지난 완제품(주스)를 제공한 경우 누가 어떤 행정처분을 받게 되나요?

- 위탁급식영업자에게 위탁하여 운영하는 집단급식소 내에서 유통기한이 경과한 제품을 급식 메뉴로 제공하였을 시, 집단급식소 설치·운영자는 「식품위생법 시행규칙」 [별표 27] 2. 에 따라 과태료 처분 대상에 해당되지 않습니다.
- 아울러, 위탁급식영업자는 「식품위생법 시행규칙」 [별표 23] Ⅱ. 3.식품접객업 10. 나. 5) 나)에 따라 유통기한 경과된 원료 또는 완제품을 조리에 사용한 경우로 보아 '영업 정지 1개월(1차위반)'에 해당될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 148

집단급식소(위탁급식영업)에서 급식메뉴를 식품자동판매기를 이용하여 배식 가능한지 여부를 문의드립니다.

- 집단급식소(위탁급식영업)에서 급식메뉴의 일환으로 샐러드 도시락, 샌드위치 등을 집단급식소 내에서 '자동판매기'를 이용하여 배식하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 「식품위생법」에 따른 '식품자동판매기' 영업신고는 필요치 않음을 알려드립니다.

## Q 149

식품위생법 제2조 제12호의 집단급식소 해당 여부와 관련하여 "특정 다수인"의 정의에 대해 문의 드립니다. 무료경로식당을 운영하는 사회복지시설의 경우, "영리 목적으로 하지 아니하면서" "계속하여" "음식물을 공급하는" "사회복지시설의 급식시설"에는 해당하는데 시설의 회원가입 여부와 관계없이 시설을 방문한 모든 노인들에게 무료로 급식을 제공하고 있는 경우에 "특정 다수인"에게 공급하는 것이 해당되어 집단급식소인지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면 '집단급식소'라 함은 "영리를 목적으로 하지 아니하고 1회 50인 이상의 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등의 급식시설"이라고 규정하고 있습니다.
- 또한, 「2019년 식품안전관리지침」 Ⅱ. 1. 6(집단급식소의 범위에 관한 가이드라인)에 따르면, '특정다수인'은 집단급식소 시설(기관)에 소속된 사람을 원칙으로 하고 있으며, '특정다수인'에 대한 기준(안)에 대해 지침을 정하고 있습니다.
  - ※ 다만, 외부 손님이 일시적으로 급식시설을 이용하는 것 허용 ※ 특정다수인: 학교 · 기숙사 · 병원 · 산업체 등 특정 시설에 소속된 자, 기숙학원 및 일반학원을 이용하는 학생, 청소년 수련원 단체 이용자, 어린이집 · 산후조리원 이용자, 다이어트 프로그램 운영시설 이용자 등
  - ※ 불특정다수인: 사건 · 사고 현장 무료급식대상자, 길거리 무료급식대상자, 봉사단체 등이 조리한 도시락을 배달 받는 취약계층(특정시설에 소속되지도 않고, 시설을 단체로 이용하는 자도 아님), 교회 및 사찰 등 종교시설을 이용하는 신도, 정해진 특정다수인 이외 급식시설 이용자 등
- 이와 관련하여 노인복지시설을 운영하는 귀하께서 취약계층을 포함하여 사회복지 차원에서 시설을 방문하는 모든 사람에게 무료급식을 제공하는 것이 주된 목적이 라면 집단급식소 설치신고 대상에 해당되지 않을 것으로 판단됩니다.
- 다만, 무료급식을 운영하는 목적이 직원, 회원들 등을 대상으로 급식을 제공하는 것이 주된 목적이면서 이들 인원이 50명 이상인 경우 '특정다수인'에게 급식을

제공하는 것으로 볼 수 있으며, 이 경우에는 집단급식소 설치신고 대상에 포함될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

- 따라서 노인복지프로그램 등의 이용자, 직원 등 외에 시설기관에 단순히 방문하는 사람의 빈도, 대상자 수 등을 파악하여 집단급식소 설치운영 여부를 판단하시는 것이 바람직할 것으로 사료됨을 알려드립니다.

Q 150

영양사 및 조리사가 1년에 사용하는 냉동제품의 전량 다시 말해서 냉동제품의 한 품목도 빠짐없이 “해동요청”하여 냉장운송하는 것이 법적으로 적법한지 알려주시면 감사 하겠습니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 [별표 17] 5. 집단급식소 식품판매업자와 그 종업원의 준수사항 다목에서는 “냉동식품을 공급할 때에 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동(解凍)을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.”고 규정하고 있습니다.
- 질의사항과 관련하여, 영양사 및 조리사가 냉동제품의 해동을 요청하는 것에 대한 양적 제한이나 기간의 제한을 별도로 정하고 있지는 않으나, 상기의 규정은 냉동 식품이 집단급식소에 납품된 이후 별도 해동과정 없이 바로 조리해 사용 가능하도록 만들어진 예외규정인 바, 이를 악용하여 영양사나 조리사의 요청 없이 냉동제품을 전량 냉장으로 유통·판매하는 것은 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.
- 또한, 집단급식소 식품판매업자가 영양사(또는 조리사)의 요청으로 해동하였거나 냉장으로 운반 중인 냉동식품이, 해동을 요청한 집단급식소로 납품되지 않은 경우에 해당 식품을 재냉동 하여서는 아니되며, 해동된 냉동식품을 다른 판매처에 판매할 경우 행정처분의 대상이 될 수 있음을 알려드리니, 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 151

- ① 위탁급식소 운영자가 고객사에서 요청한 층이 다른 교육장 앞에 다과류 및 음료 셋팅 가능한지?
- ② 보존식을 실시 해야하는지?
- ③ 커피머신기, 음료디스펜서 영업신고 없이 사용 가능 한지 여부에 대해서 문의 드립니다.

- 위탁급식영업은 집단급식소 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업을 말합니다.
- 이와 관련하여 고객사에서 상기 규정에 따른 위탁급식영업 신고된 장소 이외의 장소인 교육장에 커피머신기 등의 기계를 설치·관리를 요청함에 따라, 귀사가 교육장에 커피머신기 등 기계를 설치하고, 방문한 교육생들이 직접 커피, 음료 등을 무료로 취식할 수 있도록 기계에 채워주는 등의 관리만 해주는 경우라면, 「식품위생법」상 별도 영업신고 대상에 해당되지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 이러한 방법으로 운영하는 것은, 집단급식소(위탁급식영업)의 메뉴로서 상시 특정 다수인에게 제공되는 급식메뉴로 보기는 어려워, 보존식 보관의 의무는 없을 것으로 판단됨을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

영양사

Q 152

현재 A요양원을 위탁받아 운영중이며 각각 집단급식소 설치운영은 등록 되어있는 상태입니다. 이곳에서 영양사업무를 수행중이며 다른곳 공동관리를 맡을 예정인데 가능한가요?

- ☉ 「식품위생법」 제52조에 따라 집단급식소 설치·운영 신고한 급식시설에는 영양사를 두어야 하며, 영양사는 매 끼니 때마다 집단급식소에서 영양사의 직무\*를 수행하여야 합니다. 다만, 다음 각 호\*\*의 어느 하나에 해당한다면 영양사를 두지 아니하여도 됩니다.

\* 「식품위생법 시행규칙」 제79조에 따라 법 제52조에 따른 영양사는 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 운영일지 작성, 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육의 직무를 수행한다.

\*\* 1. 집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우

2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우

3. 제51조제1항에 따른 조리사가 영양사의 면허를 받은 경우

- ☉ 이와 관련하여 영양사 의무 고용 대상인 집단급식소(위탁급식영업)라면, 각각의 집단급식소마다 영양사가 상주하여 위에 따른 영양사의 직무를 수행하여야 하므로 공동관리가 가능하지 않습니다.



## Q 153

현재 한건물안에 각각 집단급식소영업신고가 된 A요양원과 B요양원이 있고 각각 영양사도 배치되어 있습니다. 이곳에 위탁급식영업체가 들어와서 두군데 다 운영 할 경우 조리장을 하나의 조리장으로 만들어 음식을 조리하고 영양사 1명이 두곳을 운영해도 되는지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제52조에 따라 집단급식소 설치·운영 신고한 급식시설에는 영양사를 두어야 하며, 영양사는 매 끼니 때마다 집단급식소에서 영양사의 직무\* 를 수행 하여야 합니다. 다만, 다음 각 호\*\* 의 어느 하나에 해당한다면 영양사를 두지 아니 하여도 됩니다.

\* 「식품위생법 시행규칙」 제79조에 따라 법 제52조에 따른 영양사는 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 운영일지 작성, 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육의 직무를 수행한다.

- \*\* 1. 집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우
- 2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
- 3. 제51조제1항에 따른 조리사가 영양사의 면허를 받은 경우

- 집단급식소 설치·운영 신고자가 다른 집단급식소(위탁급식영업)라면, 각각의 집단 급식소마다 영양사가 상주하여 위에 따른 영양사의 직무를 수행하여야 함을 알려 드립니다.

## Q 154

수도원 조리사입니다. 수도원은 1회급식인원이 100명 미만인 집단급식소입니다. 시청 식품위생과에서 오셔서 1회급식인원100명 미만인 산업체 집단급식소일 경우만 영양사가 없어도되고 일반 집단급식소는 영양사가 꼭 있어야 한다고 하는데, 수도원 같은 경우는 다른 여러 교회에서 예배드리러 오셔서 점심만 드시고 가시는 경우가 대부분이라 지속적으로 저희 식사를 하시는 경우는 방학때 수련회 오셨을 경우 길게 5끼 정도이고 대부분 1끼만 하십니다. 이런경우에도 영양사를 두고 운영을 해야하는지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소라 함은 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인(1회 50명이상)에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 기술사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등으로 규정하고 있습니다.
  - 이와 관련하여, 교회 등 종교시설을 이용하는 신도의 경우 상기에 따른 특정 다수인에 해당되지 않으므로 집단급식소 설치·운영 신고대상에 해당되지 않습니다.
- ※ 2019년 식품안전관리지침 II, 2. 식품등의 영업허가 등 관리 6.에서는 '특정다수인'에 대한 기준(안)을 보여주고 있습니다. : (특정다수인 : 학교·기숙사·병원·산업체 등 특정 시설에 소속된 자, 기숙학원 및 일반학원을 이용하는 학생, 청소년 수련원 단체 이용자, 어린이집·산후조리원 이용자, 다이어트 프로그램 운영시설 이용자 등) : (불특정다수인 : 사건·사고 현장 무료급식대상자, 길거리 무료급식 대상자, 봉사단체 등이 조리한 도시락을 배달 받는 취약계층(특정시설에 소속되지도 않고, 시설을 단체로 이용하는 자도 아님), 교회 및 사찰 등 종교시설을 이용하는 신도, 정해진 특정다수인 이외 급식시설 이용자 등)
- 다만, 집단급식소 설치·운영 신고 대상에 해당하지 않음에도 집단급식소 설치·운영 신고를 하였다면 「식품위생법」 제51조 및 제52조에 따라 조리사 및 영양사를 고용하여야 함을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.

## 보 존 식

## Q 155

현재 집단 급식소를 운영중입니다. 라면은 07:00 ~ 19:00 까지 제공 중이며 푸드코트에서 5가지 메뉴를 11:00 ~ 19:00 까지 제공 중입니다.( 메뉴 변화없음) 이럴 경우 보존식을 끼니 시간대별로 각각 채취해야 하는 지 문의 드립니다.

- 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- 이와 관련하여 보존식은 시간대별로 보관하는 것이 아니라 제공하는 횟수별로 1인분 분량을 보관하면 되므로, 일괄 급식을 조리해두고 조·중식 및 석식 구분없이 하루 1회 급식을 제공하려는 경우라면 당해 1인분 분량을 상기 내용에 따라 보관하면 될 것으로 사료됨을 알려 드립니다.

## Q 156

어린이집에 근무하는 영양사입니다. 집단급식소에 대한 보존식 보관과 관련하여 지자체마다 안내하는 보존식 보관량(100g, 150g 등)이 다릅니다. 식품위생법에는 1인분 분량으로 권장하고 있는데 어린이집의 경우 1인분 분량이 성인에 비해 매우 적습니다. 보존식의 최소 보관량인 1인분 분량이 얼마나 되는지 알려주세요.

- 「식품위생법」 제88조제2항 및 같은 법 시행규칙 제95조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품(병원의 경우에는 일반식만 해당)의 “매회 1인분 분량”을 섭씨 영하 18도 이하에서 “144시간 이상” 보관하여야 하며, 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- 이와 관련하여 집단급식소에서 조리하거나 제공한 식품을 섭취하고 식중독이 발생하였을 때 식중독의 원인을 규명하기 위하여 상규정에 따른 보존식을 보관하도록 하고 있으며, 식약처 지침(2019년 식품안전관리지침, 식중독표준업무지침)에 식중독 관련 업무처리 시 ‘반찬별로 150g 이상 채취’ 하도록 하고 있습니다.
- 따라서 우리 처에서는 집단급식소로 하여금 반찬별로 보존식 150g 이상을 보관하도록 “권장”하고 있으며, 식중독원인조사 규명을 향상을 위해 기존 사용하는 보존식 용기에 가득 채워 주시기를 부탁드립니다.

## Q 157

식품위생법 제88조제2항에 있는 보존식 1인분량의 정확한 양을 제시해주시면 감사하겠습니다.

- 「식품위생법」 제88조제2항 및 같은 법 시행규칙 제95조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품(병원의 경우에는 일반식만 해당)의 “매회 1인분 분량”을 섭씨 영하 18도 이하에서 “144시간 이상” 보관하여야 하며, 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- 이와 관련하여 위의 규정에서 “매회 1인분 분량”에 대하여 「식품위생법」 상 구체적인 보관량을 정하고 있지는 않으나 식약처 지침(2019년 식품안전관리지침, 식중독표준 업무지침)에 식중독 관련 업무처리 시 ‘반찬별로 150g 이상 채취’ 하도록 하고 있습니다.
- 따라서 우리 처에서는 집단급식소로 하여금 제공되는 반찬별로 150g 이상을 보관 하도록 권장하고 있음을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 158

집단급식소는 보존식을 150g, 144시간 보관하라고 하는데 만약 보관안하면 식품 위생법 상 처분이 있나요?

- 「식품위생법」 제88조제2항 및 같은 법 시행규칙 제95조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품의 “매회 1인분 분량” 을 섭씨 영하 18도 이하에서 “144시간 이상” 보관하여야 합니다.
- 보존식을 보관하는 것은 위생문제 발생 시 역학조사 등을 통한 원인규명 및 확인을 위한 목적으로 위의 규정에 따라 보존식을 보관하지 않은 경우 「식품위생법 시행령」 제67조 관련 [별표 2] 2. 서. 2) 에 따라 과태료 50만원 (1차위반시) 부과 대상에 해당됨을 알려드립니다.

(\*위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외)

- 또한 위의 규정에서 “매회 1인분 분량”에 대하여 「식품위생법」 상 구체적인 보관량을 정하고 있지는 않으나 식약처 지침(2019년 식품안전관리지침, 식중독표준업무지침)에 식중독 관련 업무처리 시 ‘반찬별로 150g 이상 채취’ 하도록 하고 있습니다.
- 따라서 우리 처에서는 집단급식소로 하여금 반찬별로 150g 이상을 보관하도록 권장하고 있으며 150g 이상을 보관하지 않았다고 하여 행정처분 대상으로 보기는 어려울 것이나 식중독 원인조사 규명을 향상을 위해 기존 사용하는 보존식 용기에 가득 채워 주시기를 부탁드립니다.

## Q 159

집단급식소에서 보존식을 보관할 경우, 식품을 담아 보관하는 용기에 대한 기준은 별도로 없나요? 일반 투명비닐 또는 검은 비닐에 담아서 보관해도 괜찮나요?

- 집단급식소를 설치운영하려는 자는 식품위생법 제88조(집단급식소)에 따라 조리·제공한 식품을 보관할 때에는 매회 1회 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하고, 이는 식중독 등 사고 발생 시 식중독의 원인이 되는 식품을 규명해 내고자 하기 위함이나, 관련법령에서 보존식을 보관하는 용기에 관한 재질을 규정하고 있지는 않습니다.
- 다만, 보존식을 보관하는 과정에서 용기에 의한 보관 식품의 오염이나 보관 중 용기 재질의 부적절(파손)등으로 식품이 오염될 경우 식중독의 원인이 명백히 밝혀지지 않거나, 역학조사(보존식 검사 등)결과에 따른 행정처분이 수반될 수 있는 개연성이 있기에,
- 보존식 용기는 「식품위생법」 제9조 기구 및 용기·포장에 관한 기준·규격에 적합한 용기를 사용하고, 사용 후 세척 및 소독이 용이한 재질로 사용하는 것이 타당할 것으로 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- 참고로, 식약처에서 발간한 "학교급식 위생점검 매뉴얼"에서는 스테인레스 재질 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균백 사용을 권장하고 있으며, 채취·폐기날짜, 시간, 채취자명, 메뉴명을 명확히 기록하여야함을 알려드립니다.

행정처분

Q 160

영리의 목적으로 집단급식소를 운영한 위반자에 대한 처분기준이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제2조(정의)에서 ‘집단급식소’라 함은, 영리를 목적으로 하지 아니 하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 영업을 말한다고 정의하고 있으며, 동법 시행령 제21조제8호에서는, 식품접객업(일반음식점)에 대해, 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주가 허용되는 영업등으로 정의하고 있는 등 ‘영리’를 목적으로 하는 영업의 종류를 설명하고 있습니다.
- 한편, 전국의 식품위생 행정업무를 수행하는 공무원들이 일관된 업무를 수행할 수 있도록 우리 처에서 발행한 「2019년도 식품안전관리지침」 제26쪽에서는, 집단급식소의 신고대상 판단기준에 대한 분류 시, ‘영리’를 목적으로 한다면, 이는 일반음식점이나 휴게음식점 등 식품접객업 영업신고를 하여야 하는 대상으로 구분하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 귀하께서 질의하신 사항만으로는, 해당 집단급식소가 어떠한 사람들을 대상으로 음식물을 판매하였는지는 확인이 불가하나, 만약 불특정 다수를 상대로 영리를 목적으로 영업을 한 것이라면, 이는 집단급식소가 아닌 ‘일반음식점’ 또는 ‘휴게음식점’ 등 식품접객업의 영업 행위를 한 것으로 판단되며, 영업신고 없이 식품접객업 영업(일반 또는 휴게음식점)을 한 경우로 보아, 식품위생법 제37조 제4항 및 제97조(벌칙) 규정에 따라 형사처벌의 대상에 해당될 것으로 판단됨을 알려드립니다.



## 7 건강진단

## Q 161

상조회 소속의 도우미를 장례식장에 파견 시 보건증이 없을 경우 종업원 건강진단 미실시 위반에 해당되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제49조제1항에 따르면 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원\*입니다.

\* 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외

- 통상 장례식장 내에서 일반음식점 영업신고를 할 때에는 빈소 및 접객실을 제외하고, 음식물을 조리하는 장소(주방)에 한정하여 신고를 진행하고 있는 점을 볼 때, 영업신고된 장소에서 조리 완료한 음식물을 접객실로 배달을 완료한 이후, 영업신고된 장소가 아닌 접객실에서 배달이 완료된 음식물을 주문객에서 단순 제공하는 사람이라면, 이는 위 규정에 따른 영업자나 종업원에 해당되는 것으로 볼 수 없어 반드시 건강진단을 받아야 할 사람으로 규정할 수는 없을 것으로 판단됩니다.
- 다만, '건강진단'을 실시하도록 하는 규정은, 전염성 질환이 있는 사람에 의한 음식물 취급 및 질병 전염을 방지하고자 하는 것으로서, 법적인 건강진단 의무를 두고 있지 않는 사람이라도 지속적으로 배식 등接客행위를 하는 경우라면, 건강진단을 받은 종사자들이 근무할 수 있도록 하는 것이 바람직 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 162

식품접객업소에서 홀에서 서빙하는 종업원의 경우 위생모, 악세사리 착용 및 보건증 의무 여부가 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1]에 따라 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 합니다. 위 규정에서 위생모를 착용하도록 한 것은 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장 과정에서 머리카락 등 이물이 식품에 유입되지 않도록 하기 위한 것으로, 식품을 직접 조리하거나 취급하는 종업원은 위생모를 착용하거나 이에 준하는 위생 관리를 하여야 할 것입니다.
- 이와 관련하여, 식품접객업소 홀에서 조리음식을 서빙만 하는 종업원에 대해 위생모를 착용하지 않았다고 하여 식품위생법 위반으로 보기는 어려울 것이며, 「식품위생법」 상 악세사리 착용 금지 등의 규정을 별도로 정하고 있지 않으나, 위생모 미착용, 악세사리 착용 등 개인위생관리로 인한 조리식품 등에 이물이 발견되는 등 위생상 위해가 발생한 경우 상기 규정에 따른 과태료 부과 대상에 해당될 수 있음을 알려드리니, 홀에서 조리음식을 서빙하는 등 식품을 직접 취급하는 종업원에 대해 위생모를 착용하고, 악세사리 착용을 하지 않도록 하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 「식품위생법」 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 합니다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 일반음식점에서 근무하는 종업원이 주방에 출입하지 않고 홀에서 음식물을 손님에게 가져다주는 등의 업무를 하는 경우라도, 해당 근무자는 완전히 포장되지 않은 조리음식을 손님에게 제공하는 업무를 하는 자에 해당하므로, 건강진단 대상자에 해당한다 할 것임을 알려드립니다.

## Q 163

일반음식점에서 쿠킹클래스 운영시 쿠킹클래스 참여자도 건강진단결과서 발급 대상인지 여부를 문의드립니다.

- 「식품위생법」 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따르면 ‘건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.’ 고 규정하고 있는 바, 음식점의 종업원이 아닌 사람에 대해 건강진단을 받아야 할 의무는 없다 할 것입니다.
  - 그러나, 식품접객업으로 신고된 영업장을 조리종사자가 아닌 일반인이 방문하여 조리 등을 실시하는 '쿠킹 클래스'(체험교실)는 「식품위생법」 상 영업에 해당되지 않고, 작업장 및 조리시설에 대한 교차오염 우려 등이 있으므로, 체험교실을 운영하는 장소는 일반음식점으로 신고한 면적과 분리·구획 또는 구분\*하여 별도의 공간에서 진행하여야 할 것으로 판단됨을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- \* 분리 : 별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우 구획 : 칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우 구분 : 선·줄 등으로 구분하는 경우 - 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 식품접객업의 시설기준 가. 1) 가) 참고

## Q 164

식품접객업소 근무자 건강진단항목은 폐결핵, 장티푸스, 전염성피부질환인데 이 중 임산부는 폐결핵을 검사하지 않아도 되는지 문의드립니다. 그동안은 보건소에서 객담검사나 추가검사로 진행하여 판정란에 "정상" 기입 또는 비고란에 내용을 기재하여 보건증을 발급받았으나 최근에는 보건소에서 임산부는 폐결핵을 검사하지 않아도 된다고 하고, 추가검사를 진행해주지 않고 있는데 검사결과가 없는 상태로 보건증을 발급받아도 되는지 문의드립니다

- 「식품위생법」 제40조제1항에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 하며, 제2항에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 같은 법 시행규칙 제50조에서는 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조 제4호나목에 따른 결핵(비전염성인 경우는 제외)을 영업에 종사하지 못하는 질병으로 정하고 있는바, 임산부라 하더라도 건강진단을 받아야 하는 '영업자 및 그 종업원'은 결핵진단을 반드시 받으셔야 함을 알려 드립니다.
- 참고로 질병관리본부에서 발간한 '2018 국가결핵관리지침' 상 임산부의 결핵검진에 관한 사항을 명시하고 있어 임산부 결핵 검사 안내 등과 관련한 자세한 사항은 보건복지부 질병관리본부 결핵·에이즈관리과(☎ 043-719-7326)로 문의하여 주시기 바랍니다.

## Q 165

건강진단결과서 보관시 사진으로 촬영하여 보관해도 되나요?

- 「식품위생법」 제40조에 따라 총리령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 한다고 규정하고 있고, 「식품위생법 시행규칙」 제49조 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따라 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대해 매년 1회(건강 진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다) 건강진단을 받도록 규정하고 있습니다. 이와 관련하여, 건강진단 결과서를 보관하는 사항에 대하여는 관련 법령에서 따로 정하고 있는 바는 없고, 건강진단결과서를 핸드폰에 저장하여 사진파일로 보관하더라도 그 내용을 명확히 확인할 수 있다면, 핸드폰에 보관하는 것도 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 다만, 건강진단의 목적은 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람(영업자 및 종업원)의 건강상태를 지속적으로 점검하기 위한 것으로, 상기 규정에 따라 매년 1회 건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 하여 건강검진을 지속적으로 받아야 하고, 건강진단결과를 받고 영업자 및 종업원이 업무에 종사하여야 하여야 하는 규정에 따라, 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자 또는 건강진단을 받지 않은 종업원은 「식품위생법 시행령」 제67조 관련 [별표 2] 2.개별기준. 사목 또는 아목에 따라 과태료를 부과하도록 되어있으므로,
- 따라서, 영업자가 자신 및 해당 종업원에 대한 건강진단 실시 일자 등을 상시 확인 하여 관리하고 기존의 건강진단 검진일자를 경과한 자가 조리에 종사하는 것을 방지하기 위해서는 가급적 건강진단결과서를 출력하여 보관하면서, 해당 검진일자를 상시 관리하는 것이 적절할 것으로 판단되니, 업무에 참고하시기 바랍니다

## Q 166

아파트에서 복지차원으로 카페를 만들어 커피를 제공하는 경우 영업신고 대상인가요? 또 종업원은 건강검진(보건증) 대상인가요?

- 「식품위생법」 상 영리를 목적으로 대가를 받고 회사직원에게 다류 등을 조리·판매하고자 하는 경우 휴게음식점 영업신고가 필요하나, 영리를 목적으로 하지 않고 아파트 시설(카페 등)을 이용하는 입주민들에게만 영리를 목적으로 하지 않고 시설 유지관리(운영비(전기세 등), 재료비, 인건비)를 위한 최소한의 비용만 관리비로 부과하여 별도 이익이 발생하지 않는 경우라면, 별도 영업신고 없이 가능할 것으로 사료됩니다.
- 또한, 「식품위생법」 제40조 및 「식품위생법 시행규칙」 제49조제1항에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다."고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여, 영업신고 대상에 해당되지 않은 장소에서 커피를 조리하여 손님에게 제공하는 경우라면, 상기에 따른 영업자나 종업원에 해당되는 것으로 볼 수 없어 반드시 건강진단을 받아야 할 사람으로 규정할 수는 없을 것으로 판단됩니다. 다만, '건강진단'을 실시하도록 하는 규정은, 전염성 질환이 있는 사람에 의한 음식물 취급 및 질병 전염을 방지하고자 하는 것으로서, 법적인 건강진단 의무를 두고 있지 않는 사람이라도 지속적으로 커피등을 제조하고 조리하는 행위를 하는 경우라면, 건강진단을 받은 종사자들이 근무할 수 있도록 하는 것이 바람직 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 8 기 타

## Q 167

편의점 등에서 손님이 구입한 가공식품을 직접 데워서 취식하는 경우 및 전자레인지, 오븐기를 구비하고 냉동완제품을 가열하여 소비자에게 제공하는 경우에 필요한 영업은 무엇인가요?

- 영업등록을 완료한 식품제조·가공업소가 품목제조보고를 완료하고 제조하여 유통·판매한 가공식품을 당구장, 스크린골프장 등에서 진열·판매하고, 해당 영업소(당구장, 스크린골프장)를 이용하는 손님이, 해당 제품을 구입한 후 동 장소에 설치된 조리기구(인덕션 등)를 이용하여 직접 가열조리한 후 섭취하는 경우라면, 「식품위생법」상 별도의 영업신고 대상에 해당되지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다. 편의점에서 전자레인지, 오븐기 등 조리기구를 구비해 두고 소비자가 구입한 완제품을, 소비자가 직접 조리하거나 데워서 취식하는 경우이거나, 또는 소비자의 요청에 따라 포장을 개봉하지 않은 가공식품을 손님의 요청에 따라 일시적으로 데워서 제공하는 경우라면 별도의 영업신고가 필요하지 않을 것으로 판단됩니다.
- 다만, 모든 식품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 「식품의 기준 및 규격」(식품공전)에 적합하도록 생산·유통·관리 하여야 하고, 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 4.보존 및 유통기준의 각 항에 따라, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다는 규정에 따라, 냉장 찐감자나, 냉동 봉어빵 등을 미리 가열해 두고 실온에서 진열하며 판매하는 것은 가능하지 않을 것으로 판단됩니다. 만약, 위와 같은 방법으로 식품을 판매하고자 한다면, 식품접객업(일반음식점 또는 휴게음식점)영업신고를 득한 후 상기의 식품들을 조리(가열)하여 판매하는 것은 가능할 것으로 판단되므로, 식품을 취급·판매하고자 하는 방법에 따라 적절한 영업신고를 하여주시기 바랍니다.

## 행정처분

## Q 168

영업정지 처분 기간 중 집행정지 결정 및 행정심판 청구되었을 때, 행정심판의 결과에 따라 남은 영업정지기간만큼을 과징금으로 대체(변경)가능한가요?

- 행정심판법 제31조제1항의 규정에 의하면, “행정심판위원회는 심리를 마치면 그 심판청구에 대하여 재결한 내용을 의결하고 그 의결내용을 재결청에 통고하여야 한다”라고 되어있고, 동조 제2항은, “재결청은 행정심판 위원회의 의결내용에 따라 지체없이 재결하여야 한다”라고 규정하고 있으며, 동법 제32조제3항의 규정에 의하면, 재결청은 취소심판의 청구가 이유있다고 인정할 때에는 처분을 취소 또는 변경하거나 처분청에 취소 또는 변경할 것을 명한다고 규정되어 있으며, 동 규정상의 ‘변경’은 일반적으로 처분 내용의 적극적 변경을 의미하는 것으로 해석되고 있습니다.
- 따라서, 행정심판에 따라 해당 처분청은 기존 영업정지 15일이라는 행정처분을 취소하거나 더 짧은 기간으로 ‘변경’하는 것이 가능할 것으로 판단되며, 이는 기존의 처분을 시작한 ‘영업정지 15일’의 집행정지를 단순히 ‘재개’하는 것으로 볼 수는 없을 것으로 판단되는 바, 행정심판 재결로써, 나머지 영업정지 처분을 법령이 규정하고 있는 바에 따라 그에 갈음하는 과징금부과 처분으로 변경하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 다만, 행정심판법 제36조제2항은 재결청은 심판청구의 대상이 되는 처분보다 청구인에게 불이익한 재결을 하지 못한다고 규정하고 있는 바, 영업정지 처분을 그에 갈음하는 과징금 부과 처분으로 변경하는 경우에도 불이익 변경금지원칙에 반하지 않는 범위 내에서만 가능할 것으로 판단됨을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.



## Q 169

봉사활동 일환으로 음식물을 조리하여 무료로 제공해도 되나요?

- 영리를 목적으로 하지 않고 봉사활동의 일환으로 불특정 다수인에게 음식물을 조리하여 무료로 제공하는 경우 「식품위생법」 상 별도의 영업신고(등록) 없이 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 「식품위생법」 제3조제1항에서는 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다.)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다고 규정하고 있으므로, 무료로 제공한 식품에 대한 식중독 등 식품안전 사고가 발생하지 않도록 같은 법 시행규칙 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준을 준수하시기 바랍니다.

Q 170

저희 회사는 대형쇼핑몰에 입점하여 생활용품매장을 운영하고 있습니다. 매출 활성화를 위해 매장 내점고객에게 솜사탕 증정행사를 진행하려 합니다. 별도의 인허가 필요한지 문의 드립니다.

- 「식품위생법」 제3조에 따라 “판매”란 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품(식품첨가물 또는 기구 또는 용기·포장 포함)을 조리하여 무료로 제공 등을 하는 행위도 판매에 해당됩니다.
- 다만, 본래의 주된 사업 목적이 있고 고객 서비스 차원에서 조리하는 솜사탕이 위생상 위해가 발생할 우려가 없다면 별도의 영업신고 없이 가능할 것으로 판단되나,
- 이 경우 「식품위생법」 제3조제1항에서는 누구든지 판매 (판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다.)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다고 규정하고 있으므로, 같은 법 시행규칙 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준을 준수하여 위생적으로 제공하여야 함을 알려드립니다.

## Q 171

꿀벌 또는 인공적으로 채취한 화분을 단순 건조만 할 경우 식품제조가공업 신고인지 자연산물로 판매해야 하는지 문의드립니다.

- ‘꿀벌 혹은 인공적으로 채취한 화분’이 화분 100%를 채취하여 단순건조하여 원형을 알아볼 수 있는 제품이라면 자연산물에 해당될 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- ※ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 3. 42)에 “‘가공식품’이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순 처리한 것은 제외한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 상기에 따른 '자연산물'을 판매하는 경우 「식품위생법」 상 식품제조·가공업 등 별도의 영업등록 또는 신고없이\* 판매가 가능합니다.
- \* 집단급식소에 납품하고자 하는 경우에는 집단급식소 식품판매업 영업 신고 필요
- 참고로, 「식품의 기준 및 규격」에 따라 가공식품으로 분류되어 '가공식품'을 제조·가공하여 유통·판매하는 경우 식품제조가공업 영업등록 대상에 해당됨을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 172

현재 제품의 연구 단계이며 이를 생산하는 제조 시설이 설립되지 않은 상태입니다. 식품 공장이 미설립 상태로 한시적 식품 허가를 진행할 수 있는지요.

- 「식품위생법」 제7조제2항에 따른 한시적 식품원료 신청 대상자는 ‘기준과 규격이 고시되지 아니한 식품의 기준과 규격을 인정받으려는 자’ 입니다.
- ※ 식품위생법 제7조제2항에서는 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 기준과 규격이 고시되지 아니한 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격을 인정받으려는 자에게 제1항 각 호의 사항을 제출하게 하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제1호에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 식품전문 시험·검사기관 또는 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관의 검토를 거쳐 제1항에 따른 기준과 규격이 고시될 때까지 그 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격으로 인정할 수 있다.
- 따라서, 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」(식약처 고시)에 따라 신청 시 영업허가 등의 사항이 없더라도 신청이 가능하오니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 173

수입된 주방냄비 세트를 소포장을 하여 날개 판매가 가능한지 질의 드립니다.

- 「식품위생법」 제2조에서 “기구”란 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외한다)을 말합니다.
- 주방냄비는 식품용 '기구'에 해당하며, 귀하가 적법하게 수입완료된 기구를 국내에서 나누어 유통·판매하는 경우라면 「식품위생법」 상 별도의 영업신고 대상이 아니며 판매가 가능함을 알려드립니다.

## Q 174

자판기를 운영할 경우 자판기 영업신고를 하고 해야하는 걸로 알고있습니다 .캡슐형 커피 자판기가 요즘 대학교에 많이 생기는 추세인 거 같은데이런 캡슐형 커피 자판기도 자판기 신고 대상인지 궁금합니다.

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 식품자동판매기영업'이란 "식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업. 다만, 유통기간이 1개월 이상 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다." 로 규정하고 있습니다.
- 소비자가 직접 커피머신기 기계를 통해 금액을 지불하고 소비자가 직접 커피머신기 (캡슐형)를 이용하여 스스로 커피를 뽑아 섭취하도록 하는 경우는 식품자동판매기 영업 등 「식품위생법」 상 별도 영업신고 대상에 해당되지 않음을 알려드립니다.

## 9 안전관리인증(HACCP)

### Q 175

HACCP 미인증 식품제조·가공업소에서 만든 김치속을 HACCP 인증 식품제조·가공업소에서 배추김치의 원재료로 사용이 가능한가요?

- HACCP 미인증 식품제조·가공업소에서 생산한 김치속을 HACCP 인증 식품제조·가공업소인 배추김치 제조업체의 원료로 사용하는 것은 가능할 것이나, 배추김치 제조업체는 변경한 원재료 및 제조공정 등 제품의 특성을 충분히 고려하여 위해요소 분석 등을 통해 HACCP 기준서에 반영하여 운영하여야 할 것입니다.
- 아울러, 중요관리점(CCP)을 수정·변경·삭제하는 경우, 변경일로부터 30일 이내에 식품위생법 시행규칙 별지 제54호 서식에 따른 변경신청서에 HACCP인증서와 CCP 변경내용 설명서를 첨부하여 한국식품안전관리인증원에 HACCP인증사항 변경을 신청하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

### Q 176

HACCP 인증 이후 대표자 변경시 신규 영업자 교육훈련을 이수해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하는 영업자는 신규교육훈련을 직접 이수(인증일로부터 6개월 이내)하여야 하며, 인증 이후 대표자가 변경되는 경우에도 해당 영업자가 신규 영업자 교육 훈련(2시간)을 이수하여야 합니다.

## Q 177

옥수수로 제조한 곡류가공품에 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받았으며, 앞으로 옥수수가공품을 이용하여 곡류가공품을 생산하고자 할 때 신규 원료로 사용된 옥수수가공품에 대해 위해요소분석을 새로이 실시하여야 하나요?

- 추가되는 신규 원료는 원·부재료의 특징과 종류, 제조공정, 위해정보 등을 종합적으로 검토하여 위해요소(생물학적, 화학적, 물리적)에 대하여 기존의 원료와 비교하여 추가적으로 도출이 필요한 경우라면, 법적기준, 연구자료, 시험성적서 등 다양한 자료를 수집하여 과학적 근거자료를 토대로 위해요소분석을 실시하고 HACCP 관리기준서에 반영하여 운영하여야 할 것으로 판단됩니다.
- 참고로, HACCP 관련 상담이 필요한 경우, HACCP 인증과 기술지원을 담당하는 한국식품안전관리인증원 ([www.haccp.or.kr](http://www.haccp.or.kr), 대표전화 ☎ 1599-1102) 을 통해서 자세한 도움을 받으실 수 있습니다.

## Q 178

안전관리인증기준(HACCP) 미인증업체가 안전관리인증기준(HACCP) 적용업체에 식품을 위탁하고자 합니다. 이 때, 안전관리인증기준(HACCP)에 따른 표시·광고를 하지 않는 경우라면 위탁이 가능한가요?

- 위탁한 최종 완제품에 HACCP 인증 표시·광고를 하지 않을 경우 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 179

배추를 이용하여 제조·가공한 '겉절이'의 경우 안전관리인증기준(HACCP) 적용 대상인가요?

- '겉절이'가 식품유형이 김치이며, '배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것'에 해당하는 경우라면, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항 제8호에서 규정한 HACCP 의무 적용 대상에 해당할 것으로 판단됩니다.

Q 180

해썹팀장이 (A)에서 (B)로 변경되었습니다. 변경된 해썹팀장(B)이 이전에 해썹팀장 교육을 이수한 경우, 새로이 해썹교육을 받아야 하나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소 HACCP팀장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육 훈련을 16시간(인증일로부터 6개월 이내) 이수하여야 하며, 또한, 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따라 HACCP적용업소의 HACCP 팀장은 연 1회 4시간 이내 정기교육훈련을 받아야 합니다.
- 따라서, HACCP팀장이 (A)에서 (B)로 변경되어 변경된 HACCP팀장(B)이 이전에 HACCP팀장 교육훈련 16시간을 이수하였다면, 새로이 교육훈련을 받을 필요는 없을 것으로 판단됩니다.
- 참고로, 변경된 HACCP팀장(B)이 당해 연도에 정기교육을 이수하지 않았다면, 효과적인 HACCP관리운영을 위하여 정기교육훈련을 이수하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.



## Q 181

해썬인증받은 업체이며, CCP가 달라져도 동일한 유형의 제품을 해썬인증받은 업체에 위탁하여 제조가 가능한가요?

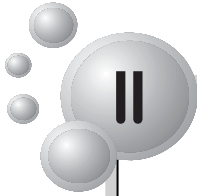
- 「식품위생법」 제48조제10항 및 같은 법 시행령 제33조제1항에서는 ‘위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우’ 또는 ‘위탁하려는 식품과 같은 제조 공정·중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우’ 에는 위탁하여 제조 가공하는 것은 위탁이 가능하다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 위탁하려는 식품과 동일한 유형으로 HACCP 인증받은 업체이거나, 같은 제조공정·중요관리점(CCP)에 대하여 HACCP인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우는 위탁이 가능합니다.

## Q 182

커피류도 HACCP 의무적용 대상인가요?

- 「식품위생법」 제48조제2호 및 같은 법 시행규칙 제62조제6호에 따라 음료류 중 다류 및 커피류는 HACCP 의무적용 대상에 해당되지 않습니다.





## 축산물 위생관리법





## 제1장. 축산물의 기준 및 규격

### 1 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

#### 보존 및 유통기준

#### Q 183

냉동식육을 해동 후 절단하여 바로 재냉동하여 보관해도 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2.4.20)에 따라 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 됩니다만, 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 것은 그러하지 아니 할 수 있으며 작업 후 즉시 냉동하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식육가공업 영업자가 냉동식육을 해동하여 절단 후 즉시 냉동하여 보관하는 것은 가능한 사항이며, 변경사항을 제조방법설명서에 기재하여 품목제조보고 변경 신고 후 생산하시기 바랍니다.

#### Q 184

식육가공품 제조 공정에 숙성 공정이 있을 경우 어떻게 보관 및 표시를 하여야 하나요?

- 식육가공품을 만드는 것과 관련하여 제품에 대한 '표시'는 '최종 제품'에 하는 것이며, 공정의 중간단계에 있는 축산물에 대해서는 별도의 표시를 하여야 하는 의무는 없으나, 숙성 과정에 있는 축산물을 구분하기 위해, '숙성 중' 등 가공과정 중임을 표기하고 원료나 완제품 등과 구분하여 관리하는 것이 바람직합니다.
- 또한, 식육가공업의 영업자는 품목제조보고시 '제조방법설명서'에 숙성 공정에 대하여 자세한 내용(숙성 시간, 숙성방법 등)을 작성하여 관리하여야 하며, 따라서, 단속 시 공무원 등이 품목제조보고서와 실제 제조공정을 비교하였을 때 숙성 중인 축산물을 구분하여 점검할 수 있을 것으로 판단됩니다.

## Q 185

냉장, 냉동 고기를 절단하여 숙성(냉장 조건 보관)하여 냉동으로 판매할 수 있나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2, 4, 보존 및 유통기준5)에서 “냉동 제품은  $-18^{\circ}\text{C}$ 이하에서 보관 및 유통하여야 한다.” 라고 정하고 있으며, 동 고시 제 2, 4, 보존 및 유통기준 10)에서 “식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장제품은  $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$  (다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은  $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$ )에서 보존 및 유통하여야 한다.” 라고 정하고 있습니다. 냉장 식육 또는 포장육을  $1\sim 1.5^{\circ}\text{C}$ 의 숙성고에 보관하는 것은 가능하나, 냉동 식육 또는 포장육을  $1\sim 1.5^{\circ}\text{C}$ 에서 보관하는 것은 위의 기준에 적합하지 않습니다.
- ‘식육판매업’의 영업자는 식육 또는 포장육을 판매할 때 해당 축산물의 보존 및 유통 기준을 준수하여야 하므로, ‘식육판매업’의 영업자로서 냉장 식육 또는 포장육을  $1\sim 1.5^{\circ}\text{C}$ 에 보관하였다가 해당 제품의 유통기한 내에서 소비자에게 판매하는 것은 가능하며, 냉동 식육 또는 포장육을  $1\sim 1.5^{\circ}\text{C}$ 에 보관하는 경우에는 해당 축산물의 보존 및 유통기준에 위반되므로, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 11] 제2호다목 1.라.에 따른 행정처분(1차 위반 : 영업정지 7일, 2차 위반 : 영업정지 15일, 3차 위반 : 영업정지 1개월) 대상이 될 수 있습니다.
- ‘식육포장처리업’의 영업자는 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조에 따라 영업허가관청(시·군·구)에 ‘품목제조보고’를 하고, 식육 또는 포장육을 원료로 하여 절단 및 포장 공정을 거쳐 포장육을 생산할 수 있습니다. ‘식육 포장처리업’의 영업자로서 품목제조보고를 하고 냉장 원료(식육 또는 포장육)를 절단 및 진공포장하고  $1\sim 1.5^{\circ}\text{C}$ 에서 1~2주 동안 숙성하여 냉장 또는 냉동 포장육을 생산하여 판매하는 것은 가능하며, 이 경우 포장육을 생산하는 전체 공정은 원료의 유통기간을 초과하지 않아야 할 것입니다.
- 다만, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호사목에 따라, 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 되므로, 냉동 원료육으로 냉장 포장육을 생산하거나, 냉동 원료육을 냉장 온도 조건에서 1~2주 동안 보관하며 해동하였다가 다시 냉동하는 방법으로 냉동 포장육을 생산하여 판매할 수는 없을 것으로 판단됩니다.



## 제2장. 축산물의 위생관리

### 1 자체안전관리인증기준

Q 186

자체안전관리인증기준 적용작업장의 정기 교육훈련 대상자의 경우 종업원도 해당 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의 4에서는 자체안전관리인증기준 작성·운영하여야 하는 영업자 및 안전관리인증작업장등의 인증을 받은자는 매년 1회 4시간 이상 정기 교육훈련을 식품의약품안전처장이 지정하는 교육훈련기관에서 받도록 정하고 있습니다.
- 단, 종업원의 경우는 위의 규정에 따른 정기 교육훈련 대상자에 해당하지 않습니다.
- 다만, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제9조에 따라 HACCP팀장은 종업원이 맡은 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 선행요건관리 및 HACCP관리 등에 관한 교육·훈련 계획을 수립·실시하여야 합니다.



## 제3장. 영 업

### 1 축산물가공업

#### 시설기준

Q 187

축산물가공업(식육가공업) 내 모든 작업장의 온도는 15도 이하를 유지해야하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3.나.(1)(나)에서는 '식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.' 라고 규정하고 있으며, 「식품의 기준 및 규격」 제2.2.17)에서는 '식육가공품 및 포장육의 작업장의 실내 온도는 15℃ 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).' 라고 정하고 있습니다. 이는 원료 단계에서부터 제품으로 완성되기까지의 공정 중 식육 제품의 품질 유지 및 미생물 오염 방지를 위한 것으로서, 제품의 품질 및 위생 관리에 영향을 줄 수 있는 모든 과정(전처리, 가공, 포장 등)에서 온도관리는 매우 중요한 요소입니다.
- 따라서, 개별 작업장마다 여건과 환경이 다르므로 '가공실'의 범위를 일률적으로 정할 수는 없으나, 축산물의 안전성을 위해서는, 가열처리를 위한 작업실을 제외한 '식육의 전처리, 가공, 포장 등'의 공정을 하는 작업실은 15℃ 이내의 온도로 유지·관리하는 것이 바람직함을 알려드립니다.



품목제조보고

Q 188

식육가공업의 영업자가 생산한 식육가공품을 다른 식육가공업 영업자가 다시 가공(양념 등)하여 판매할 수 있나요?

- ‘식육가공품’이란, 식육 또는 식육가공품을 주원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품 등을 말하므로, ‘식육가공업’ 영업자는 식육 또는 식육가공품을 원료로 사용하여 식육가공품을 생산할 수 있을 것입니다.
- 따라서, 식육가공업 영업자가 영업허가관청에 품목제조보고를 하여 생산한 식육가공품을 다른 식육가공업 영업자가 자신의 식육가공품을 생산하는데 원료로 사용할 수 있으며, 식육가공업 영업자는 다른 영업자에게 구입한 식육가공품에 추가 양념 등을 하여 생산한 새로운 식육가공품에 대하여 식육가공업 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하고 생산·판매하실 수 있음을 알려드립니다.

Q 189

식육가공업체에서 슬라이스된 식육가공품을 단순 소분포장이 가능한가요?

- 「식품 등의 기준 및 규격」 제2, 4, 30) 에서는 포장된 축산물을 다시 분할하여 판매할 수 없도록 규정하고 있습니다. 따라서, 식육가공품 등 포장된 축산물은 가공 행위 없이 단순히 나누어 담아 포장·판매하는 것은 원칙적으로 아니된다 할 수 있습니다.
- 다만, 절단 등 가공행위가 이루어지는 경우라면, ‘식육가공업’ 영업자가 별도의 품목제조보고 후 해당 제품을 생산·판매 할 수 있음을 알려 드립니다.

## Q 190

양념육(소곱창) 2차 살균 시 새로이 품목제조보고가 가능하나요? 그럼 이때 양념육의 품목제조보고 방법 및 표시는 어떻게 하나요?

- 식육가공업 영업자가 생산한 양념육을 매입하여 2차 살균하는 경우 2차 살균을 가공행위로 볼 수 있으므로, 2차 살균 제품에 대하여 새롭게 품목제조보고 가능함을 알려드립니다.
- 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2018-108호)에 따라 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우, 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명과 그 함량을 주 표시면에 표시하여야 합니다. 동 고시에 따라 “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정 관청에 품목제조보고 되거나 수입신고된 식품을 말합니다.
- 이와 관련하여, 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다. 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다. 또한, 복합원재료의 식품의 유형 표시를 생략하고 이에 포함된 모든 원재료를 많이 사용한 순서대로 표시할 수 있습니다. 다만, 중복된 명칭은 한번만 표시할 수 있습니다.
- 따라서 양념육의 제품명의 일부로 부위명(소곱창)을 표시하고자 하는 경우라면, ‘소곱창’을 가장 많이 사용하여야 하며, 위의 규정에 따른 표시를 하여야 합니다.
- 또한, 품목제조보고 된 양념육을 구매하고 포장 그대로 살균처리만을 한 후 유통업체에 납품할 때의 원재료명의 표시와 관련하여, 원재료로 사용한 품목제조보고 된 양념육이 위에 따른 ‘복합원재료’에 해당하지 아니 한다면 위의 규정에 따라 제품의 제조·가공에 사용하고 최종제품에 남은 모든 원재료를 표시하여야 합니다.

Q 191

돼지 지방을 별도로 첨가할 경우 품목제조보고 및 표시는 어떻게 해야하나요?

- ① 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다. 축산물가공품이나 포장육 생산 시 ‘지방’을 추가로 넣는 경우에는 지방도 원재료로 볼 수 있으므로 별도로 품목제조보고서에 그 함량을 기재하여 일정하게 생산하는 것이 바람직할 것입니다.
- ② 다만, 식육은 생물로서 식육에 들어가는 지방이 균일하지 않아 영업자가 추가로 넣는 지방의 양을 예측할 수 없는 경우에는, 품목제조보고를 매번 변경하여야 하는 불편함이 발생할 우려가 있으므로, - 품목제조보고서 상 원재료 및 함량에 별도로 추가하는 지방을 기재하는 것 대신에, 품목제조보고 시 첨부하는 제조방법설명서에 추가하는 지방의 함량의 범위를 정하여(예: 돈지방 5~10% 추가) 기재할 수 있으며, 이 때 지방을 추가하는 목적에 대하여 기재함으로써 그 목적에 맞게 일관성 있는 제품을 생산하도록 하여야 합니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」에 따라 원재료는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어 있는 것으로 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ④ 또한, 식육가공품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 품목제조보고 할 때 해당 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다. 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열 소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.

(예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% → 돼지고기 함량 : 94%(80/85 × 100)

- 식육가공품의 경우 제품에 사용한 모든 원재료명을 표시하고, 사용된 모든 식육의 종류와 함량을 표시하여야 하므로 정육(살코기+지방)과 함께 별도로 지방을 사용한 경우 원재료명에 '돼지고기 00%, 지방 00%' 로 표시하는 것이 적절하나, - 식육가공품의 특성상 별도로 사용되는 지방의 함량이 일정하지 않고 원산지 표시가 어려운 점을 감안하여 함량의 경우 정육과 지방을 합하여 표시하고, 별도로 사용된 지방의 경우 사용된 사실만 표시하는 것도 표시 가능하도록 한 바 있습니다. ('18.4.12) - (예시) ① 돼지고기 70%, 지방 ② 돼지고기 70%(지방일부사용)
- 따라서 제품이 위의 경우에 해당한다면, '지방일부사용'으로 표시 가능함을 알려 드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 192

축산물가공품(포장육)을 유통기한 연장을 위해 식품제조업체에 위탁가공(살균) 가능한가요? 가능하다면 표시는 어떻게 해야 하나요?

- 초고압 살균처리(HPP, High Pressure Processing)는 제품의 저장성을 향상시켜 유통기한을 연장시키는 가공행위에 해당하므로 축산물을 초고압 살균처리하기 위해서는 말씀하신 식품제조업체는 식육가공업 영업허가를 받아야 함을 알려드립니다. 또한 원칙적으로는 식육포장처리업 영업자는 생산하고자 하는 포장육에 대하여, 식육가공업 영업자는 생산하고자 하는 가공품에 대하여 각각 품목제조 보고하고 생산하여야 합니다.
- 다만, 포장이 완료된 축산물가공품(포장육)에 대해 부득이 추가공정(살균)이 필요한 경우 외부의 식육가공업 영업허가를 받은 시설을 이용한 추가공정을 허용하고 있으며 이 경우, 축산물의 안전을 확보할 수 있는 다음의 위생기준을 준수하여야 합니다.
  - 추가공정 작업장은 축산물 위생관리법령에 따라 허가받은 영업장일 것 (축산물 가공업 또는 축산물보관업 허가를 받은 곳)
  - 해당 제품 추가공정을 위해 다른 공장으로 이동 시에는 차량의 온도가 해당제품의 보존 및 유통기준에 맞는 온도를 유지할 것
  - 운반 시 해당 제품의 포장박스 등에 추가공정을 위해 운반 중임을 표시할 것. (예. '추가 공정(HPP 처리)을 위해 OOO(업체명)으로 운반중' )
- 따라서, 식육포장처리업 작업장에서 생산과정을 거쳐 제품의 포장이 완료되고 식육가공업 작업장에서 추가 살균이 일어나는 경우 품목제조보고 및 제조원의 표시는 식육포장처리업만으로 가능할 것입니다만 해당 포장육을 생산하는 식육포장처리업의 영업자는 품목제조보고서의 '제조방법설명서' 상에 포장 완료 다음 단계로서 '다른 축산물가공업 또는 축산물보관업 영업장에서 HPP 처리를 한다'는 사실을 기재하여야 합니다.

Q 193

품목제조보고시 원료육 염지에 사용한 염지제 함량은 어떻게 보고해야하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다. 품목제조보고서상의 원재료를 기재할 때는, 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하고, 재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하시면 됩니다.
- 즉, 원료육을 염지하는 경우 염지제를 그대로 사용하거나 물에 희석하여 사용하는 것과는 관계없이 품목제조보고서의 '원재료명 및 함량'에 염지하는데 투입된 염지제 함량을 기재하시면 될 것입니다.
- 아울러, '제조방법 설명서'에는 염지방법에 따라 염지제를 원육에 묻혀 염지하는 과정, 그 후 세척 과정 또는 물에 희석하여 원육을 염지하고 물을 버리는 과정 등을 자세히 기재하여 관할관청(시·도)에 품목제조보고를 하시기 바랍니다.

Q194

아이스크림을 절단 또는 해동 후 성형하여 판매가 가능한가요?

- 유가공업 영업자로서 아이스크림을 절단 또는 약간의 해동 후 성형하여 유가공품으로 판매하는 것은 가능한 사항이므로 관할관청(시·도)에 품목제조보고하고 생산·판매하시면 되고, 칼 등의 도구를 이용하여 절단 또는 분할행위는 단순히 나누어 담는 소분행위와는 다른 것임을 알려드립니다.

Q195

우유의 종류만 다르고 모든 원재료가 같은 아이스크림의 품목제조보고를 각각할 수 있나요?

- 품목제조보고상 원부재료 기재 시 각각 일반우유와 유기농우유를 구분하여 기재하는 경우 각각 품목제조보고가 가능할 것으로 판단됩니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있으며, 품목제조보고서상의 원재료를 기재할 때는, 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하고, 재료를 투입하고 제거하는 과정 등 제조 과정에 대하여 제조방법 설명서에 자세히 작성하여 관할관청(시·도)에 품목제조보고 하시기 바랍니다.

Q 196

분쇄가공육을 제조할 때 튀김 기름, 튀김 덧가루 사용시 품목제조보고시의 함량은 어떻게 산출하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다. 품목제조보고서상의 원재료를 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하고, 재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하시면 됩니다.
- 따라서, 분쇄가공육(식육가공품) 제품 제조 시 튀기는 공정을 위해 기름을 사용하고 튀김 덧가루를 투입하므로, 원재료에 기름과 튀김 덧가루를 포함하여 품목제조보고서를 하여야 하며, 관련 규정에서는 품목제조보고 시 함량의 계산법까지 별도로 규정하고 있지는 않지만, 실제로 제품을 만들 때 사용하는 모든 원·부재료에 대하여 투입한 양을 기준으로 각각의 함량을 그대로 산출하고, 재료를 투입하거나 제거하는 과정 등에 대하여 제조방법 설명서에 작성하시면 됨을 알려드립니다.



## 2 식육포장처리업

## 영업자 준수사항

## Q 197

식육포장처리업에서 정형, 발골 업무, 포장업무를 용역이나 도급을 주는 것이 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법」 제8조제2항에서는 식육포장처리업 영업자는 위생관리기준에 따라 해당 작업장 또는 업소에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 자체위생관리 기준을 작성·운영하여야 합니다. 또한, 「축산물 위생관리법」 제30조제2항 및 제4항에 따라 식육포장처리업 영업자는 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하며, 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- 따라서, 식육포장처리업 영업자로서 허가받은 영업장에서 정형, 발골, 포장업무를 위해 타업체(인력공급업체)와 계약하여 인력을 운용하는 것은 가능한 사항이며, 현장의 책임자(용역)를 지정하여 자체위생관리기준 준수여부점검 일지를 작성하게 하고, 위생교육을 대신 받게 하는 사항 역시 가능합니다. 다만, 허가받은 영업장에서 이루어지는 위생관리의 책임은 영업자에게 있음을 알려드리니 참고하시기 바랍니다

Q 198

반품된 포장육을 재포장 및 재표시하여 재판매가능한가요?

- ‘축산물유통전문판매업’은 ‘축산물(포장육, 식육가공품, 유가공품, 알가공품)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매’하는 영업이며, ‘식육포장처리업’은 ‘포장육을 만드는 영업’입니다. ‘포장육을 만든다’는 것은 유통·판매하기 위한 제품으로서 포장육을 생산한다는 의미로 이해할 수 있으므로 완성된 포장육에는 반드시 표시사항이 표기되어 있어야 하며, 제품에 대한 표시는 해당 포장육을 생산한 식육포장처리업 영업자의 영업 범위로 보아야 할 것입니다.
- 따라서, 반품된 포장육의 포장 및 표시를 다시 하려는 경우에는 해당 포장육을 생산한 식육포장처리업 영업자의 책임하에 허가받은 작업장 내에서 위생적으로 안전하게 라벨 작업 등을 다시 하실 수 있을 것입니다. 다만, 포장처리(포장 및 표시)가 완료된 포장육은 그대로 두고 배송을 위한 겹포장(박스)만 다시 하여 이에 대한 라벨을 붙이는 행위는 축산물의 위생과 안전에 영향을 주지 않는 범위내에서 축산물유통전문판매업 영업자가 할 수도 있을 것으로 판단됨을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

품목제조보고

Q199

수입냉장식육을 드라이 에이징 한 후 냉동포장육을 생산하려면 어떻게 해야 하나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 16-8 1)에 “포장육은 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다(육함량 100%).” 로 정의하고 있음을 알려드립니다. 이 제품이 수입 냉장육(포장육) 100%로 냉장에서 건조·숙성시킨 처리한 것이라면 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 16. 16-8 “포장육”에 해당할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 축산물 위생관리법령상 포장육의 ‘냉동 전환’이라는 것은 ‘식육포장처리업’의 영업자가 자신이 품목제조보고 하여 생산한 ‘냉장 포장육’ 제품을 ‘냉동 포장육’으로 바꾸어 유통·판매하려는 경우로서, 식육포장처리업의 영업자가 냉장 원료로 냉동 포장육을 생산하는 것과는 구분됩니다. 즉, ‘냉동 포장육’을 생산하기 위해서는 냉장 또는 냉동 원료육(식육 또는 포장육)을 사용할 수 있으므로, ‘식육 포장처리업’의 영업자가 냉장 식육 또는 포장육을 원료로 사용하여 냉동 포장육 제품을 생산하는 것은 가능하며, 이는 ‘냉동 전환’ 신고대상이 아닙니다.
- 참고로, 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은법 시행규칙 제37조에서는 식육포장처리업 영업자는 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서, 유통기간 및 유통기간 설정 사유서 등을 첨부하여 허가관청에 ‘품목제조보고’를 하도록 규정하고 있으며, 따라서, 식육포장처리업 영업자로서 소의 냉장 식육(또는 포장육)을 입고하여 건조 숙성한 후 세절하여 ‘냉동 포장육’을 생산하려는 경우에는 영업허가관청(시·군·구)에 ‘품목제조보고’를 하여야 함을 알려드립니다.
- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.가.에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ.개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.

‘제조연월일(제조일)’이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분 판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 규정하고 있습니다.

- 따라서, 질의 내용상 포장육을 건조 숙성하여 제조 완료된 제품이 ‘포장육’인 경우라면 위의 규정에 따라 원료포장육의 제조연월일을 표시하여야 하므로 수입할 당시의 냉장육의 제조연월일로 표시하여야 함을 알려드립니다.
- 참고로, 냉장 원료육을 건조 숙성하여 ‘냉동 포장육’을 제조하려는 경우라면, 최종 가공 공정인 냉동이 완료된 시점을 제조연월일로 볼 수 있을 것입니다.

## 3 축산물운반업

## 영업자 준수사항

## Q 200

유산균 음료와 포장육을 한 차량에 운반이 가능한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제4호에 따라 ‘식품운반업’은 “직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업”으로 규정하고 있습니다. 따라서 식품운반업 신고 대상 품목에 유산균음료가 해당됨을 알려드립니다.
- 따라서, 하나의 차량에 유산균 음료와 포장육을 함께 운반하고자 한다면 식품운반업과 축산물운반업 영업신고를 하고, 식품과 축산물을 밀봉하여 각각의 공간에 적재하여 운반하시는 경우라면 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 제품 간의 교차오염 또는 품질 변화 등이 유발되지 않도록 관리하여야 함을 알려 드립니다. 더불어, 개별법에서 규정하고 있는 보존 및 유통기준과 제반사항을 모두 준수하시기 바랍니다.

## 4 축산물판매업

### 시설기준

#### Q 201

식육판매업 시설기준 중 진열상자 및 저울을 설치하지 않을 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호나목(1)(나)에 따르면, '식육판매업 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울을 설치' 하여야 합니다.
  - 다만, '포장육을 가공(절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있으며, 이 경우 축산물보관업 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수 있다' 고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식육판매업 영업자로서 포장육을 가공없이 전문적으로 다른 식육판매업 영업자 등에게 그대로 판매하는 경우에는 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있고, 포장육을 구입하여 해당 식육포장처리업 영업자에게 그대로 보관하였다가 판매할 수도 있을 것이며, 포장육을 미리 받아 직접 보관하려는 경우에는 전기냉동시설·전기냉장시설을 사용하거나 '축산물보관업' 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수도 있습니다.

## 위생교육

## Q 202

축산물 위생관리법령 상 영업자가 받아야 할 위생교육 및 각 영업상 같음여부가 어떻게 되나요?

- 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따르면, 제21조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하며, 같은 조 제4항에 따르면, 제2항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- 따라서, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제49조제2항제1호에서 '법제21조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자'에 대한 교육 이수 시간의 기준은 해당 영업의 대표자(영업자)를 의미하나, 위의 규정에 따라 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조에서는 '교육의 생략'이 가능한 경우에 대하여 규정하고 있습니다만, 식육포장처리업의 영업 범위나 특성이 축산물가공업 영업의 범위를 포함하고 있다고 보기는 어려우므로, 식육포장처리업의 영업을 하고 있는 영업자가 축산물가공업의 영업을 신규로 하는 경우는 위생교육을 생략할 수 있는 경우로 정하고 있지 않습니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제48조제2항제2호에 따른 위생교육의 내용은 '축산물과 관련한 개인 위생에 관한 사항', '축산물 위생시책에 관한 사항' 등으로 규정되어 있으며, 축산물 위생교육은 '업종별로' 위생교육 대상자 규모의 차이, 위생관리 범위의 불분명, 영업자 교육이수 편의를 고려하여 기초적인 축산물 위생 관리 수준향상을 목적으로 실시하고 있습니다.
- 또한, 축산물 위생관리법령 상 신규 영업자의 교육에 대하여는 집합 교육을 실시하도록 하고 있습니다. 온라인 교육은 편의성 등의 측면에서 이점이 있으나, 대리 수강 방지, 컴퓨터 사용이 불편한 영업자에게 교육 기회 제공 등의 사유와 교육의

효과성을 고려하여 1회 정도는 집합 교육이 필요하다고 보기 때문에 신규 영업자의 교육에 대하여는 집합 교육을 실시하고 있습니다. 온라인 교육과 집합 교육은 각각의 장·단점이 있고, 교육의 효과와 영업자(또는 영업을 하려는 자) 편의 등을 고려하여 관련 내용이 정하여진 것이므로, 현행 규정의 취지를 이해하여 주시기 바랍니다.

- 식품위생법령상 영업들과 축산물 위생관리법령상 영업들은 그 영업의 형태나 범위 등이 각각 다르고, 영업별로 규모나 복잡성 등이 매우 다양하며, 일반적으로 축산물은 부패·변질의 위험이 높아 위생 및 안전 관리에 각별한 주의가 필요합니다. 따라서, 각각의 영업에 대한 규정을 별도로 정하여 관리하고 있으며, 교육 내용과 교육 시간 등에 대하여도 각각의 특성을 고려하여 구성·운영되고 있음을 양해하여 주시기 바랍니다.
- 「축산물 위생관리법」 제30조제5항에 따르면, 제2항에 따라 교육을 받아야 하는 영업자로서 교육을 받지 아니한 영업자는 그 영업을 하여서는 아니 된다고 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제30조제2항에 따르면, 영업허가 신청서 제출 시 허가관청은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 건강진단서를 확인하여야 하며, 신청인이 확인에 동의하지 아니하는 경우에는 건강진단서의 사본을 첨부하게 하여야 한다고 규정하고 있습니다. 즉, 교육을 받지 않으면 영업을 할 수 없기 때문에 영업 허가를 받고 실제로 영업을 하기 위해서는 반드시 위생 교육을 받아야 하며, 건강진단서는 영업허가 신청 시 허가관청에서 직접 확인하여야 합니다.



## 식육판매업

## Q 203

냉동탑차로 이동식 식육판매업 영업이 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목)에 따르면, ‘식육판매업이란, 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함)’이며, 「축산물 위생관리법」 제21조에 따라 식육 또는 포장육을 판매하려는 자는 총리령으로 정하는 기준에 적합한 시설을 갖추어야 하며, 같은 법 제24조 및 시행규칙 제35조에 따라 관할관청(시·군·구)에 ‘식육판매업’ 영업신고를 하여야 합니다.
  - 영업의 종류별 시설기준에 따르면, 식육판매업은 영업장, 급수시설, 화장실, 전기냉동·냉장시설, 진열상자, 저울 등을 갖추어야 하며, 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다고 규정하고 있습니다.
- ※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호 참고
- 따라서, 식육 또는 포장육을 판매하기 위해서는 반드시 영업장 등 시설을 갖추어야 하며, 영업자 준수사항에 따라 식육판매업의 영업자는 영업신고를 한 영업장에서만 식육 또는 포장육의 판매가 가능하므로, 이동식으로 식육판매업 영업을 하여서는 아니됨을 알려드립니다.

## Q 204

홈쇼핑등 통신판매업으로 포장육을 판매만 할 경우 식육판매업 영업신고가 필요한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에서는 ‘식육판매업’을 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업으로 규정하고 있습니다. 축산물 위생관리 법령에 따라 축산물을 판매하기 위해서는 판매방법(대면판매·온라인판매)과는 관계없이 식육판매업 영업신고를 하여야 했으나 식약처는 영업신고의 불편을 해소하고 축산물의 판매를 확대하고자 판매하려는 포장축산물(닭·오리의 식육, 포장육)을 직접 구입하거나 판매하지 않고 축산물판매업 영업자와 구매자 간의 판매를 중개하는 경우에는 식육판매업 영업신고를 제외토록 하였습니다. 이에 따라, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목5)에서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 통신판매업자가 닭·오리의 식육 또는 포장육을 판매하는 경우(판매할 때 보관·관리 또는 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우로 한정한다) 식육판매업 영업신고에서 제외하고 있습니다. (2019.06.12. 시행)
- 따라서 통신판매업 영업신고를 하고 닭·오리의 식육 또는 식육포장처리업 영업자가 포장·처리한 포장육(소, 돼지 포함)을 직접 매입하여 보관·판매하는 것이 아닌 보관, 관리 및 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업 영업자에게 위탁하는 경우 식육판매업 영업신고없이 판매 가능합니다만, 소·돼지의 식육을 판매하고자 하는 경우는 관할관청(시·군·구)에 식육판매업 영업신고를 하여야 함을 알려드립니다.

식육부산물판매업

Q 205

식육부산물 가공·판매시 필요한 영업은 무엇이고 HACCP 의무적용업종인가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에 따르면, ‘식육부산물전문판매업이란, 식육 중 부산물로 분류되는 내장(간·심장·위장·비장·창자·콩팥 등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 식용이 가능한 부분만을 전문적으로 판매하는 영업’이므로, 식육부산물전문판매업 영업자는 식육부산물만을 전문적으로 판매할 수 있으며 식육부산물을 열처리 등 ‘가공’하여 판매할 수는 없습니다.
- ‘식육’이란 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말하는 것이며, ‘식육 부산물’은 식육에 포함되는 개념으로서 식용이 가능한 내장이나 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등을 말하는 것입니다.
- 따라서, 식육에 포함되는 식육 부산물을 열처리 등 가공하여 판매하려는 경우에는 「축산물 위생관리법」 제21조 및 제22조에 따라 관할관청(시·도)에 ‘식육가공업’ 영업허가를 받아야 합니다.
  - 또는, 식육부산물 등 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함)하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게만 판매하려는 경우에는, 관할관청(시·군·구)에 ‘식육즉석판매가공업’ 영업신고를 하여야 합니다.
- 식육포장처리업 및 식육부산물전문판매업은 HACCP 의무적용 대상에 해당하지 않으며, 인증에 관한 사항은 한국식품안전관리인증원(1599-1102)에 인증관련사항을 문의하시기 바랍니다.

식용란수집판매원

Q 206

통신판매로 식용란을 팔 경우 식용란수집판매업 영업신고 대상인지와 거래내역서 작성의 의무가 있나요?

- ‘식용란수집판매업이란, 식용란(달걀만 해당)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업’이며, - 다만, 포장된 달걀(식용란수집판매업의 영업자가 제12조의 7제1항제2호에 따라 포장한 달걀)을 슈퍼마켓 등 소매업 점포에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우에는 식용란수집판매업 영업신고 대상에서 제외됩니다.  
※ 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목 참고
- 따라서, ‘각 점포(기타식품판매업)’가 식용란수집판매업 영업자가 포장한 달걀을 해당 점포 내에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우, 해당 기타식품판매업 영업자는 식용란수집판매업 영업신고 대상이 아닙니다.
- 통신판매업 영업자의 경우, 본부나 각 점포에서 식용란을 구입하여 소비자에게 주문을 받고 결제를 진행하는 판매 행위를 통신판매업의 영업자가 직접 하는 경우라면 ‘식용란수집판매업’ 영업신고 대상이나, 온라인몰을 통해서만 제품을 소개만 하고 실제 매입·매출 등이 발생하지 않으며 ‘본부’에서 실제 판매 행위를 진행하는 경우, 인터넷몰을 통한 식용란의 판매는 본부(식용란수집판매업 영업자)의 영업행위로 볼 수 있을 것입니다. 따라서, ‘식용란 거래·폐기내역서’의 기록·보관에 대하여는 식용란수집판매업의 영업자 준수사항이므로, 식용란수집판매업 영업자인 ‘본부’는 식용란 거래·폐기내역서를 작성(온라인몰을 통한 거래 내역 포함)하여야 합니다.
- 참고로, 식용란수집판매업의 영업자는 포장 및 표시된 식용란은 영업장이 아닌 별도의 보관창고를 이용하여 보관할 수 있으며, 이 경우 별도의 보관창고는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉방시설이 설치된 곳이어야 합니다. 따라서, 본부가 온라인몰을 통하여 판매하는 식용란을 각 점포의 보관창고에 보관하였다가 배송할 수 있음을 알려드립니다.  
※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호나목(6)(마) 참고

Q 207

식용란수집판매업 영업자의 자가품질검사가 생략되는 경우는 어떤경우인가요?

- 축산물 위생관리법령에서는 달걀을 농장에서 수집하여 판매하는 식용란수집판매업 영업자가 달걀을 생산하는 가축사육시설(농장)별로 판매하려는 달걀이 항생제 3종(엔로프로사신, 시프로플로사신, 설파제) 및 농약 5종(피프로닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤)의 검사항목이 성분규격에 적합한지 여부에 관한 검사를 산란일 기준으로 6개월마다 1회 이상 실시하도록 하고 있습니다.
- \* 「축산물 위생관리법」 제12조 및 시행규칙 [별표 5] 「축산물의 자가품질검사 규정」 (식약처 고시)
- 다만, 식약처는 영업자의 검사부담 완화 등을 위해 ‘농림축산식품부장관, 식품의약품안전처장, 시·도지사 및 시·군·구청장 등이 「축산물 위생관리법」 제12조 또는 제19조에 따라 실시한 검사’, 「식품·의약품분야 시험·검사등에 관한 법률」 제6조에서 지정한 검사기관이 달걀을 생산하는 가축사육시설 경영자(농장주)의 검사의뢰를 받아 실시한 검사’가 이루어진 경우에는 해당 검사성적서를 보관함으로써 그 검사를 갈음할 수 있도록 각 지자체에 안내(’ 18.4.27.)한바 있습니다.
- 따라서, 달걀을 생산하는 가축사육시설 경영자(농장주)가 검사를 의뢰하여 「축산물 위생관리법」 제12조 또는 제19조에 따라 실시한 검사’, 또는 「식품·의약품분야 시험·검사등에 관한 법률」 제6조에서 지정한 검사기관이 실시한 검사’에 따라 검사하여야 하는 항목의 검사가 모두 이루어진 경우 식용란수집판매업 영업자가 그 성적서를 보관함으로써 식용란 자가품질검사를 갈음할 수 있음을 알려드립니다.

## Q 208

실금란을 판매할 수 있나요? 있다면 표시와 포장에 대한 기준은 어떻게 되나요?

- ‘실금란’이란 ‘난각이 깨어지거나 금이 갔지만 난각막은 손상되지 않아 내용물이 누출되지 않은 알’을 말하며, 식용란수집판매업의 영업자가 알가공업 영업자 등에게 실금란을 판매하는 것은 가능합니다.
- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2018-108호, 2018.12.19.)에 따라 식용란의 최소포장단위(표시의무자: 식용란수집판매업의 영업자)에 제품명, 사업장 명칭, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 유통기한, 내용량, 기타표시사항 등을 표시하여야 합니다. 또한 달걀 껍데기(표시의무자: 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자)에 산란일, 고유번호, 사육환경번호, 기타표시사항 등을 표시하여야 합니다. 참고로, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」, 「건강기능 식품에 관한 법률」 중 표시·광고와 관련된 규정이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률(약칭 : 식품표시·광고법)」으로 통합·제정되어 시행(19.3.14)되었음 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의 3] 제6호에서는, ‘식용란의 최소 포장 단위에는 같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란이 포장되어야 하며, 난각과 최소 포장단위의 포장지에는 유통기한, 생산자명 또는 판매자명 등 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 축산물의 표시기준에서 정하는 사항을 표시하여야 한다’고 규정하고 있으며, 따라서, 식용란수집판매업 영업자가 판매하는 최소 판매단위 안에는 같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란을 포장하여야 할 것입니다.

Q 209

식용란 소분, 재포장 및 세척된 달걀 취급 시 온도 관리는 어떻게 하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의 3] 제7호에 따르면, '식용란수집판매업의 영업자는 포장된 달걀을 재포장하여 판매해서는 안되며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 재포장하여 판매할 수 있다'고 규정하고 있음을 알려드리니 참고 하시기 바랍니다.
  - 식용란수집판매업 영업자가 다른 식용란수집판매업 영업자로부터 구입한 벌크 (300개 이상 단위를 말한다)로 포장된 달걀(식용란선별포장업에서 선별·포장한 달걀과 「수입식품안전관리 특별법」 제12조에 따라 등록된 해외작업장에서 포장 되어 수입된 달걀을 제외한다)을 소매단위로 포장하여 판매하는 경우
  - 법 제9조제3항에 따라 안전관리인증업소로 인증을 받은 식용란수집판매업의 영업자가 식용란선별포장장에서 선별·포장이 되거나 「수입식품안전관리 특별법」 제12조에 따라 등록된 해외작업장에서 포장되어 수입된 달걀을 최종 소비자에게 판매하기 위해 소매단위로 포장하여 판매하는 경우
  - 식용란수집판매업 영업자가 식용란선별포장장에서 선별·포장이 되거나 「수입식품 안전관리 특별법」 제12조에 따라 등록된 해외작업장에서 포장되어 수입된 달걀을 식품접객업, 집단급식소 등의 영업에 사용하는 것을 목적으로 하는 자에게 판매 하는 경우
- 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시) 제2. 4. 12)에 따르면, '식용란은 가능한 한 0~15℃에, 알가공품은 10℃ 이하(다만, 액란제품은 5℃ 이하)에서 냉장 또는 냉동 보존·유통하여야 한다. 다만, 건조, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있으며, 냉장보관 중인 달걀은 냉장으로 보관·유통하여야 한다.' 라고 정하고 있으며, 제2. 4. 13)에서는, '달걀을 물로 세척하는 경우 30℃이상이면서 품온보다 5℃ 이상의 깨끗한 물 (100~200 ppm 차아염소산나트륨 함유 또는 이와 동등 이상의 살균효력이 있는 방법)로 세척하여야 하고, 세척한 달걀은 냉장으로 보존·유통하여야 한다.' 라고 규정하고 있습니다. 동 고시 제1. 3. 34)에 '냉장' 또는 '냉동'이라 함은 이 고시 에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 '냉장은 0~10℃', '냉동은 -18℃이하'를 말한다고 규정하고 있습니다.

- 따라서, '물로 세척한 달걀이거나 냉장보관 중인 달걀' 이라면 '냉장(0~10℃)조건'에서 보관 및 유통을 해야 함을 알려드립니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호나목(6)(다)에 따르면, '식용란수집 판매업 영업장의 내부는 축산물의 가공 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통 기준에 적합한 온도 이내로 유지할 수 있는 냉방시설을 설치' 하여야 하며, 특히 '냉장된 식용란을 처리하는 작업실인 경우에는 실내온도를 15℃ 이내로 유지' 할 수 있어야 합니다.
- 따라서, '물로 세척하여 냉장된 식용란을 처리'하려는 경우 그 작업실의 실내온도는 '15℃ 이내'로 유지할 수 있어야 할 것입니다.



식육자동판매기영업

Q 210

사물인터넷 자동판매기를 이용한 식육판매업 영업시 신고여부 및 식육 제품 배송의 기준은 무엇인가요?

㉠ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제36조제1항에서는, 식육판매업 영업의 신고를 한 자가 ‘영업장의 소재지’나 ‘영업장 외의 장소에 설치된 사물인터넷 자동판매기의 설치대수 또는 설치장소(신고된 영업장 외의 장소에 설치되었거나 설치하려는 경우만 해당)’를 변경하려는 경우 신고관청에 그 사실을 신고하여야 한다고 규정하고 있습니다. 따라서, 식육판매업 영업자로서 신고를 하고 설치한 사물인터넷 자동판매기의 설치 장소를 변경하려는 경우에는 해당 식육판매업 영업신고관청(시·군·구)에 그 사실을 신고하고, 변경된 장소에서 사물인터넷 자동판매기를 이용한 식육판매업 영업을 하시면 됩니다.

㉡ 또는, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10]의 제8호가목(4)에 따르면, 지방자치단체 또는 식품의약품안전처장이 인정하는 생산자단체가 국내산 축산물의 판매 촉진을 위한 홍보를 하거나 소비자에게 직거래를 통한 가격안정을 위하여 14일 이내의 기간 내에 특정장소에서 축산물의 판매행위를 하려는 경우에는 공통시설 기준에 불구하고 시·도지사가 시설기준을 따로 정할 수 있으며, 같은 호 나목(1)(바)에 따르면, 시·도지사가 인정하는 식육판매업의 동업자조합, 「농업협동조합법」에 따른 농업협동조합중앙회 및 조합 또는 「민법」 제32조에 따라 농림축산식품부장관의 허가를 받아 설립된 축산 관련 사단법인이 식육판매업의 영업장을 두고 식육판매업을 하는 경우에는 다음의 식육판매시설을 갖춘 차량을 이용하여 시·도지사가 필요하다고 인정하는 장소에서만 식육을 판매할 수 있으며, 이 경우 시·도지사는 식육의 위생 및 유통질서 등을 고려하여 이동판매 장소별로 판매 기간을 제한할 수 있습니다.

- 1) 판매차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 있는 것이어야 한다.
- 2) 판매차량에는 칼·도마 등을 세척·소독할 수 있는 물탱크, 진열상자, 판매대 및 저울을 설치하여야 한다.

- 3) 진열상자는 식육을 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 것이어야 하며, 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
  - 4) 판매차량의 세차 및 차고에 대해서는 제7호나목 및 다목의 규정을 준용한다.
  - 5) 판매차량의 외부에는 식육판매업의 영업소 명칭을 알아보기 쉽도록 표시하여야 한다.
- 참고로, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호더목에 따르면, 식육판매업의 영업자는 식육 또는 포장육을 영업장(식육판매시설을 갖춘 차량의 경우 시·도지사가 인정하는 장소 또는 밀봉한 포장육을 판매하는 사물인터넷 자동판매기의 경우 설치신고한 장소를 포함한다) 외의 장소에서 가공(식육의 절단·분쇄 및 포장을 말한다)·보관·판매하여서는 아니 됨을 알려드립니다.
  - 식육판매업의 영업자로서 식육 또는 포장육을 판매하는 것에 대하여는, 사물인터넷 자동판매기나 차량을 이용하는 경우에도 식육판매업 영업자 준수사항 등 ‘식육판매업’ 영업자로서 관련된 규정의 적용을 받습니다.
  - 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따르면, 축산물판매업의 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제21조제1항에 따른 시설을 갖추고 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 합니다. 또한, 같은 법 시행규칙 제35조제4항에 따르면, 규칙 제1항에 따른 영업의 신고를 할 때 영 제21조 제7호의 식육판매업의 경우 사물인터넷(인터넷을 기반으로 모든 사물을 연결하여 사람과 사물 또는 사물과 사물 간 정보를 상호 공유·소통하는 지능형 기술을 말한다)을 적용하여 밀봉한 포장육의 보관온도, 유통기한 등의 정보를 실시간으로 확인·관리할 수 있는 자동판매기(사물인터넷 자동판매기)를 제1항제1호에 따른 영업장 외 장소(영업신고한 영업장과 같은 특별자치시·특별자치도·시·군·구인 경우만 해당한다)에 설치하려는 경우에는 사물인터넷 자동판매기의 설치대수 및 설치장소를 함께 신고하여야 하며,
    - 이 경우 2대 이상의 사물인터넷 자동판매기의 설치신고를 하려면 사물인터넷 자동판매기의 설치대수 및 각각의 설치된 장소가 기재된 서류를 첨부하여 제출하여야 합니다.

- 따라서, 여러 장소에서 ‘식육판매업’의 영업을 하려는 경우에는 각각의 영업장에 대하여 영업신고를 하여야 합니다.
  - 다만, 여러 대의 사물인터넷 자동판매기를 설치하여 식육판매업의 영업을 하려는 경우, 같은 관할구역(특별자치시·특별자치도·시·군·구) 내에 있는 사물인터넷 자동판매기에 대하여는 설치대수와 각각의 설치된 장소를 기재하여 영업신고를 하나로 하실 수 있으며,
  - 관할구역이 다른 곳에 여러 대의 사물인터넷 자동판매기를 설치하려는 경우에는 관할 시·군·구가 다르므로 각 관할 시·군·구별로 식육판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 중 보존 및 유통기준에서는 ‘식육, 포장육의 냉장 제품은 -2~10℃(다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은 -2~5℃)’에서 유통하도록 규정하고 있으며, 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 합니다.
- 따라서, 식육판매업의 영업자가 냉장 식육 또는 포장육을 배송하는 경우, 배송 지역에 대하여는 별도의 제한을 두고 있지 않으나 위의 보존 및 유통기준을 준수하여 배송하시면 됩니다.

