안내서 등록번호
안내서-1287-01

적극당당 PRIDE

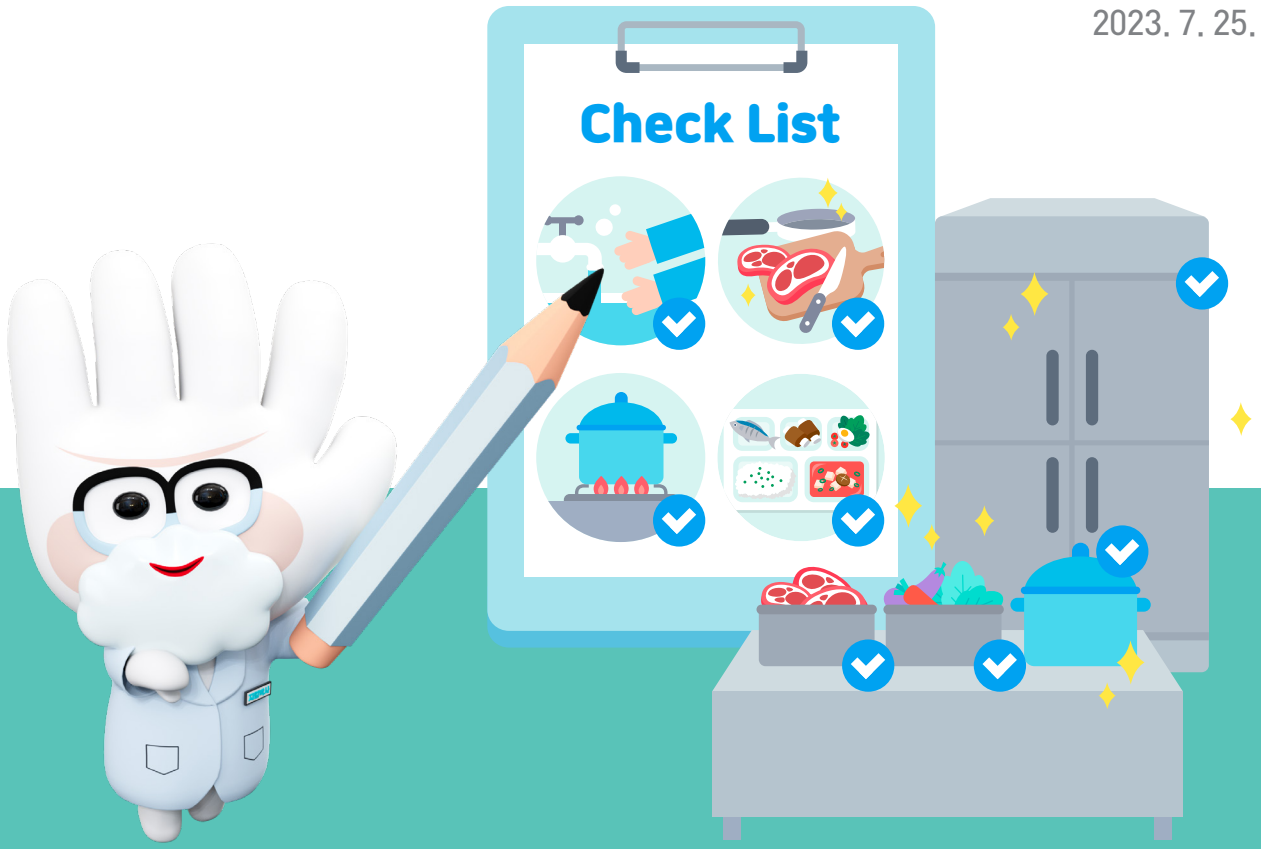
안전한 미래를 여는 식의약 규제혁신

집단급식소 급식안전관리 매뉴얼

민원인안내서

「집단급식소 급식안전관리 기준」

2023. 7. 25.



식품의약품안전처



이 안내서는 집단급식소 관계자 대상 집단급식소의 급식안전관리에 대하여 알기 쉽게 설명하고, 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.
본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식('~하여야 한다' 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다.
또한 본 안내서는 2023년 7월 25일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 등에 따라 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ "민원인 안내서"란 민원인의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술한 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 지침서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품소비안전국 식중독예방과에 문의하시기 바랍니다.
전화번호 : 043-719-2118, 2105
팩스번호 : 043-719-2100

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭	집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인

☑ 아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	■ 예 □ 아니오
	상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 :)	
	법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	□ 예 ■ 아니오
	단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	□ 예 ■ 아니오
	일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	□ 예 ■ 아니오
	외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	□ 예 ■ 아니오
	신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	□ 예 ■ 아니오
	상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서·안내서 구분	행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	□ 예(→지침서) ■ 아니오
	민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	■ 예(→안내서) □ 아니오
기타 확인사항	상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	□ 예 ■ 아니오
	상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2023 년 7 월 25일

담당자 사무관 유 미 숙
확인(부서장) 과 장 반 경 녀

집단급식소
급식안전관리 매뉴얼
집단급식소 급식안전관리 기준

01 집단급식소 급식안전관리 기준 05

02 위생관리 점검표 작성 요령 13

03 식재료 검수일지 작성 요령 23

04 「집단급식소 급식안전관리 기준」관련 질의 응답 27

05 보존식 제외에 대한 질의 응답 31

06 기타 집단급식소 관련 질문답변 모음 39

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음 47

08 식중독 조기경보시스템 등록 안내 71

01

집단급식소
급식안전관리 기준



01 집단급식소 급식안전관리 기준

집단급식소 급식안전관리 기준

식품의약품안전처고시 제2021-74호, 2021. 9. 2. 제정
식품의약품안전처고시 제2023-32호, 2023. 5. 22. 개정

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」 제44조제1항 및 제88조제2항과 같은 법 시행규칙 제57조 별표 17 제8호, 제95조제2항 및 제3항 별표 24에 관한 세부사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "집단급식소"란 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제2조제12호 및 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제2조에서 정하고 있는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.
2. "급식안전관리"란 집단급식소에서 식재료의 검수 · 조리 및 배식 · 시설관리 등 급식안전관리를 위한 위생관리 활동을 말한다.
3. "보존식"이란 법 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙(이하 "시행규칙"이라 한다) 제95조제1항 및 제2항에 따라 집단급식소에서 조리 · 제공한 식품 중 매회 1인분 분량을 보관한 식품을 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 법 제88조제1항에 따라 신고한 집단급식소를 설치 · 운영하는 자(시행령 제21조제8호 마목에 따라 위탁계약한 경우에는 위탁급식영업자를 말한다. 이하 같다)를 대상으로 적용한다.

제4조(위생관리 사항) 집단급식소를 설치 · 운영하는 자가 급식안전관리를 위하여 매일 점검하고 기록해야하는 위생관리 사항은 별표 1과 같다.

제5조(위생점검 등) ① 집단급식소를 설치 · 운영하는 자는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수여부를 매일 점검하여, 별표 2의 위생관리 점검표를 기록하여야 한다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

② 집단급식소 설치 · 운영하는 자가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 별표 3에 따른 검수일지를 기록하여야 한다. 다만, 검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 집단급식소를 설치 · 운영하는 자는 별표 2 및 별표 3에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가하여 점검 · 기록할 수 있다.

⑤ 제1항부터 4항에 따른 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

제6조(보존식의 보관 등) ① 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조 · 가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조 · 가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 다음 각호와 같다.

1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉섭섭취 · 편의식품류를 제외한 실온제품
2. 빙과류 중 빙과

② 제1항에 따른 보존식 제외 식품의 경우에도 제5조제2항에 따른 검수일지를 작성하여야 한다.

제7조(기록의 보관) 집단급식소를 설치 · 운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.

제8조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「훈령 · 예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2023년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 관련 법령이나 현실 여건의 변화 등을 고려하여 이 고시의 폐지, 개정 등의 여부를 검토하여야 한다.

부칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

01 집단급식소 급식안전관리 기준

[별표 1]

위생관리 사항 (제4조 관련)

1. 개인위생관리

가. 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마를 착용하고, 악세사리 등 장신구 착용을 하지 않아야 한다.

나. 건강진단을 받지 아니한 자나 「식품위생법 시행규칙」 제50조에서 규정하는 질병이 있는 자는 식품취급 및 조리를 하여서는 아니 된다.

2. 검수 및 보관관리

가. 조리에 사용되는 식품 등(이하 "식재료")은 검수를 통해 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 확인하여 적합한 것을 식재료로 사용하여야 한다.

나. "식재료" 선도가 양호한 것을 사용하여야 하며, 부패 · 변질되었거나 유독 · 유해물질 등에 오염된 것을 사용하여서는 아니 된다.

다. 소비기한이 경과된 식재료를 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니된다.

라. 식재료는 세척제, 소독제, 화학물질 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.

마. 식재료는 법 제7조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정하고 있는 「식품 등의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준과 같은 고시 제6. 3. 원료 기준에 적합하도록 관리하여야 하며, 이 경우 냉동 · 냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.

3. 조리관리

가. 야채 · 과일을 세척할 경우에는 「위생용품 관리법」에 따른 세척제를 사용하고, 살균 시 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 하며, 세척제와 살균제는 충분히 헹구어야 한다. 다만, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 살균제 또는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.

나. 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다.

다. 해동은 위생적인 방법으로 실시하여야 하며, 한 번 해동한 식품은 다시 냉동하여서는 아니 된다.

라. 칼 · 도마(어류 · 육류 · 채소류)는 용도별 구분 사용하여야 한다.

4. 배식 및 보존식 관리

가. 배식용 보관용기는 세척 · 소독 · 건조된 것을 사용하며, 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.

나. 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용 · 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관 하는 경우는 제외한다) 해서는 안된다.

다. 조리 · 제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회1인분 분량을 -18℃이하로 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 할 수 있다.

5. 시설 관리

가. 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척소독시설 , 환기시설 등은 항상 정상적으로 작동되어야 한다.

나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 한다.

01 집단급식소 급식안전관리 기준

[별표 2]

위생관리 점검표 (제5조 관련)

점검자 : (인)

구분	점검 사항		점검결과							조치 사항
			월	화	수	목	금	토	일	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
❶ 개인 위생 관리	복장관리	위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부								
	건강상태	식품취급자(조리종사자 포함) 건강상태								
❷ 식재료 검수 및 보관 관리	검수일지	식재료 검수일지 작성, 보관 여부								
	소비기한	식재료의 소비기한 경과 확인								
	구분보관	식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부								
	냉장·냉동고 관리	냉장고·냉동고 적정온도 여부								
❸ 조리 관리	세척 및 소독	가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부								
	조리 시 주의사항	육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부								
		해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인								
	구분사용	칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부								
❹ 배식 및 보존식 관리	배식	배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리								
	배식 후 관리	배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부								
	보존식	보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부								
❺ 시설 관리	시설	자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인								
		배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)								

기록 방법 적합 ○, 미흡 △, 부적합 ✕, 해당사항 없을 경우 − 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

[별표 3]

식재료 검수일지 (제5조 관련)

검수자 : (인)

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	소비기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업소명)	검수 사항			조치사항
						배송 온도 (℃)	포장 상태	품질 상태	

검수일지 작성 방법

- **식재료 검수일지 작성 대상** : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품(다만, 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식에 포함되는 것은 제외)
- **주요 검수 사항** : 배송온도, 포장상태, 품질상태
- **배송온도(유통 또는 검수온도) 기록**
  - 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기록하거나 제품온도를 측정하여 기록, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기록 생략 가능
- **포장상태 기록** : 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- **품질상태 기록** : 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- **조치사항** : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기록

※ 급식소별 자체 식재료 검수일지, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태, 조치사항 등 상기 검수일지 내용을 포함하여 기록 · 관리하는 경우에는 검수일지 작성 생략 가능

※ 제6조제2항에 따라 제공하는 가공식품의 경우에는 제조업소명을 포함

집단급식소

급식안전관리 매뉴얼

집단급식소 급식안전관리 기준

02

위생관리 점검표 작성 요령



02 위생관리 점검표 작성 요령

공통 위생관리 점검표는 점검항목을 모두 포함하여 집단급식소에서 별도 점검표 및 기록지 등을 작성중인 경우 그 기록으로 갈음할 수 있음

기록 방법 적합 ⊙, 미흡 ⚠, 부적합 ⊗, 해당사항 없을 경우 ⊖ 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

구분	점검 항목		점검 및 점검표 작성 방법
❶ 개인위생관리	복장 관리	위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부	식품취급자(조리종사자, 일시적 식품취급자 등) 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 확인 → 적합 시 ⊙ → 부적합 시 ⊗ **조치 사항** : 탈착 계도 기록
	건강 상태	식품취급자 (조리종사자 포함) 건강상태	식품취급자의 건강상태를 확인 → 이상이 없거나 양호한 경우 ⊙ → 이상이 있는 경우 ⊗ **조치 사항** : 고열, 구토, 설사, 피부감염(화상, 화농성 질환 또는 상처)과 식중독 의심 및 감염성질환에 걸려 이상이 있는 경우 그 사항을 기재하고 식품취급 작업에서 제외하는 등 조치
식중독 예방을 위한 참고사항			**식중독 예방을 위한 개인위생관리 Tip** • 출근 직후 체온측정 및 건강상태 체크 • 손씻기는 비누로 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후 자주, 올바르게, 깨끗하게 씻고, 손소독제 사용 • 위생 앞치마, 위생화, 위생모는 조리실에서만 착용

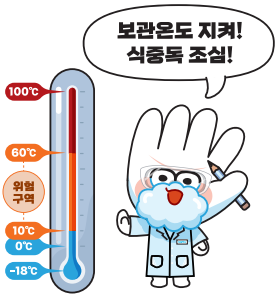
구분	점검 항목		점검 및 점검표 작성 방법
❷ 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	식재료 검수일지 작성, 보관 여부	1) 식재료를 납품받아 검수를 실시 → **일지를 작성 · 보관한 경우** ⊙ → **일지를 작성 · 보관하지 않은 경우** ✕ **조치 사항** : 즉시 작성하고 조치내역 기록 → **해당사항 없을 경우** ⊖ **표기** * 식재료 직접 구매시 해당사항 없음(-)표기 2) 해당일에 식재료 입고되지 않았으면 '미입고'로 기입
	소비 기한	식재료의 소비기한 경과 확인	소비기한(또는 품질유지기한) 경과 식품 → **보관 또는 사용이 없고 선입 · 선출 관리를 하는 경우** ⊙ → **그렇지 않은 경우** ✕ **조치 사항** : 소비기한 경과 식재료를 확인하고 그 조치내역 기록
	구분 보관	식품, 비식품 (세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부	식재료보관 → **세척제, 소독제와 같은 비식품과 별도의 공간[1]에 구분 보관하였을 경우** ⊙ → **그렇지 않은 경우** ✕ **조치 사항** : 조치내역 기록
	냉장· 냉동고 관리	냉장고·냉동고 적정온도 여부	냉장 · 냉동고가 적정 온도로 유지되고 있는지 확인 → **유지한 경우** ⊙ → **그렇지 않은 경우**[2] ✕ **조치 사항** : 조치내역 기록

식중독 예방을 위한 참고사항

1) 별도의 공간이라 함은 칸막이, 구분된 선반, 다른 공간을 칭함
- 다만, 밀봉 상태로 교차오염 우려가 없어야 함
- 세척제, 소독제를 소분하여 사용하는 경우 라벨을 부착하여 오인 혼동 사용하지 않도록 하고, 밀폐용기를 사용 할 것

(출처 : 식품기준과 질의응답)

2) 온도 유지가 되지 않는 것을 발견한 경우 조속하게 원인 파악 및 수리 등 조치, 냉장 · 냉동 유지가 되지 않아 변질이 의심되는 식품은 폐기 조치



02 위생관리 점검표 작성 요령

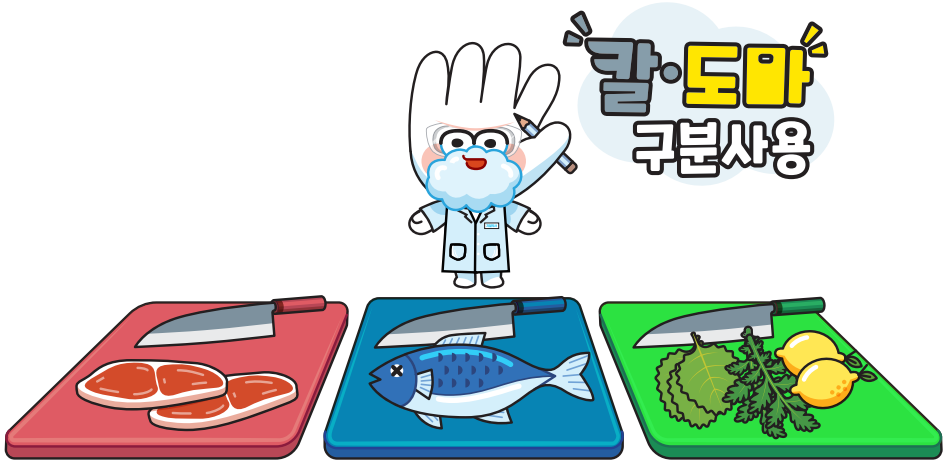
구분	점검 항목		점검 및 점검표 작성 방법
❸ 조리 관리	세척 및 소독	가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부	야채 및 과일류를 살균제를 사용하여 **소독할 경우**에는 살균제는 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용[1)] → 3회이상 흐르는 물로 소독제 냄새가 나지 않을 때까지 충분히 헹구어 준 경우 ⊙ → 3회이상 헹구었는데도 불구하고 소독 냄새가 나는 경우 ⊗ **조치 사항** : 추가로 헹구는 등 조치내역 기록 → 야채·과일을 소독하지 않았거나, 생으로 제공하는 야채·과일이 없는 경우 ⊖
	조리 시 주의 사항	육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부	식품의 중심부까지 충분한 가열 → 익힘 여부 확인한 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ⊗ **조치 사항** : 충분하게 추가 가열하고 조치사항 기록 → 해당사항 없는 경우 ⊖ 표기
		해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인	위생적 해동 및 재냉동 금지 → 위생적 해동 및 재냉동을 하지 않은 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ⊗ **조치 사항** : 조치내용 기록 → 해당사항 없는 경우 ⊖
	구분 사용	칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부	칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 → 구분 사용한 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ⊗ **조치 사항** : 조치내용 기록

식중독 예방을 위한 참고사항

1) 야채 또는 과일을 살균제를 사용하여 소독하는 경우 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 한다는 의미이며, 다만 가열하지 않고 생으로 제공하는 경우 식중독 예방을 위해 살균을 권장하고 있음
(출처 : 식약처 질의답변)

구분	점검 항목
식중독 예방을 위한 참고사항	**야채·과일 살균·소독제 사용 예시** • 염소계의 살균·소독제 80~200ppm농도에 5~10분(집단급식소에서 자체적으로 정한 농도와 침지 시간 준수도 가능) 침지하고 흐르는 물에 3회이상 헹구고, test paper(의무사항 아님) 등을 이용하여 잔류염소 4ppm이하임을 확인하는 등 잔류하지 않도록 충분히 헹구는 것이 바람직, 그 외 허용된 살균제는 관련 규정 참조 * 100ppm 소독액 제조 예(4%염소계 소독제 사용시) 물 9,975ml + 소독액 25ml = 소독액 10L(10,000ml)
	식중독 예방을 위한 식재료 처리 순서 Tip • 싱크대 사용전 또는 식재료가 바뀔 때 마다 세척·소독 • 채소류 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 처리 • 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상의 높이에서 실시 
	육류, 어류 등 식품의 중심부 확인 예시 • 육류, 가금류, 어류를 주원료로 하는 메뉴 중 **두께가 두꺼운 식품**(돈까스, 만두, 패티, 떡갈비 등 분쇄육 등 두께가 두꺼워 중심부까지 잘 익지 않을 수 있는 식품대상)은 탐침온도계로 식품의 가장 두꺼운 부위를 측정하여 중심온도가 75℃(어패류85℃)이상 도달 후 1분이상 가열 권장, 다만 업체에서 자체적으로 정한 중심온도 및 가열시간을 준수해서 충분히 가열 • 중심부 온도 점검은 직접 확인과 조리 온도 Data에 따른 자체 관리 기준을 적용하는 간접 확인도 가능 

02 위생관리 점검표 작성 요령

구분	점검 항목
식중독 예방을 위한 참고사항	**식중독 예방을 위한 올바른 해동방법** • 냉장고 해동(다른 식재료와 교차오염 주의), 유수 해동(해동 전 용기나 싱크대의 세척 · 소독), 전자레인지 해동 • 해동 시 '해동중' 표시(냉장해동의 경우 다른 식재료와 분리하여 해동) • 해동된 제품은 5℃이하 유지, 재냉동 금지 • 부적절한 해동 방법 발견시 즉시 위생적 해동 실시
	식중독 예방을 위한 조리기기 및 기구 세척 및 소독 Tip • 조리기기 및 기구는 올바른 세척 및 소독으로 청결하게 관리 • 칼, 도마는 세척제를 이용하여 세척하고, 소독제로 소독한 후 자외선 소독장치 또는 전용 보관함에 보관 • 행주는 작업이 끝난 후 끓는 물에서 삶은 후 건조 

구분	점검 항목		점검 및 점검표 작성 방법
❹ 배식 및 보존식 관리	배식	배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리	배식용 보관용기 → 세척, 소독, 건조된 것을 사용하고, 조리 완료된 음식은 뚜껑 등을 덮어 보관 및 이동한 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ✕ 조치 사항 : 조치내용 기록
	배식 후 관리	배식대에서 배식하고 남은음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부	배식대에서 배식후 남은 음식관리 → '배식하고 남은 음식물'을 모두 폐기한 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ✕ 조치 사항 : 조치내용 기록
	보존식	보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부	보존식 보관 → 각각의 뚜껑이 있는 전용용기, 위생팩 등에 모든 메뉴(간식 등 가공품 포함)보관 및 관리기준 준수한 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ✕ 조치 사항 : 조치내용 기록
식중독 예방을 위한 참고사항			• 배식용 용기가 뚜껑이 없는 경우 뚜껑 완비필요 **식중독 예방을 위한 조리 후 배식까지 Tip** • 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 않도록 신속히 냉각 • 조리된 식품은 온도관리(가능한한 냉장식품 5℃이하, 온장식품 60℃이상)가 되지 않은 경우 2시간이내 배식 종료할 것을 권장하며 배식시간이 길어질 경우 소분하여 냉장보관 • 대량 조리시 즉시 냉각하거나 용기에 소분하여 보관 • 배식시 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크를 착용하고, 배식시 각각의 음식마다 다른 집게류를 사용

02 위생관리 점검표 작성 요령

구분	점검 항목
식중독 예방을 위한 참고사항	• 폐기를 위해 일시적으로 보관하는 경우 폐기용으로 표기 (출처 : 식품위생법 시행규칙 별표24)
	• 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 가능, 단 보존식이라고 표시하여 별도 공간에 보관 - 보존식은 배식 직전 150g이상, 조미김 등 가벼운 식품류는 전용용기 가득 담아 보관 권장 (개별 포장된 조미김 등은 그대로 보관, 김치는 국물위주, 뼈 등 비가식부위 함유 식품은 가식 부위 위주로 보관), 메뉴와 일시 등을 기록한 후 용기에 부착
	• 여러 끼니에서 제공하는 동일한 완제품(제품명, 제조원, 소비기한 등)인 경우 하나만 보존식을 하는 것이 가능(단, 동일 생산 제품임을 증명할 수 있도록 기록관리 필요) [보존식을 하나만 하는 경우 관련 기록 · 관리 일지(예시)]

연번	제조원	제조일자 (소비기한)	제공일시	보존식
1	대한 주스	2024.12.1	2023.8.7 중식	O
2	대한 주스	2024.12.1	2023.8.7 석식	X
3	대한 주스	2024.12.1	2023.8.8 조식	X



구분	점검 항목		점검 및 점검표 작성 방법
❺ 시설관리	시설	자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인	자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 여부 → 확인시 정상 작동하는 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ⊗ 조치 사항 : 조치내용 기록 → 해당사항 없는 경우 ⊖
		배수구 청결관리 여부 (조리장 바닥에 배수구 있는 경우)	배수구 청결관리 → 청결한 경우 ⊙ → 그렇지 않은 경우 ⊗× 조치 사항 : 조치내용 기록 → 해당사항 없는 경우 ⊖
식중독 예방을 위한 참고사항			**식중독 예방을 위한 시설환경 관리 Tip** • 출입문 및 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치 • 배식 전 · 후 식탁 살균 소독 철저 • 시설(출입문 손잡이, 책걸상, 화장실, 수도꼭지 등) 살균 · 소독 • 시설 환경 주기적 청소 · 소독 및 환기 • 지하수 사용 시 염소자동주입기 정상작동 여부 수시 확인(시설관리팀 협조) • 배수구가 있는 경우 배수구 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 함 - 물고임 및 냄새 역류가 없도록 관리

※ 식중독 예방을 위한 참고사항은 식중독 예방관리 매뉴얼 등을 참고로 하여 작성한 사항으로, 식중독 예방을 위한 최소한의 권장사항임

집단급식소
급식안전관리 매뉴얼
집단급식소 급식안전관리 기준

03

식재료 검수일지 작성 요령



03 식재료 검수일지 작성 요령

공통 가공식품의 경우 표시사항 등을 복사, 사진 등을 활용하여 보관(출력, 전산관리 등)하고, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 기재 · 기록 · 보관한 경우 **식재료 검수일지 별도 작성 생략 가능**

기록 방법 적합 ⊙, 미흡 △, 부적합 ⊗, 해당사항 없을 경우 ⊖ 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

검수일지 작성 예시

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	소비기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	검수 사항			조치사항
						배송 온도(℃)	포장 상태	품질 상태	
10/3	00 게맛살	g	500	'24.8.15까지	제조업소명	5	○	○	
	## 햄	개	20	별도보관	제조업소명	차량 5	○	○	
	냉동돈까스	개	10	'24.1.30까지	제조업소명	타코메타	○	○	
	냉동만두	kg	4	별도보관	제조업소명	타코메타	○	×	반품, 제품 교환
	냉동고등어	kg	8	23.4.1	00 유통	타코메타	○	○	

검수일지 작성 방법

- **식재료 검수일지 작성 대상** : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품(다만, 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식에 포함되는 것은 제외)
- **주요 검수 사항** : 배송온도, 포장상태, 품질상태
- **배송온도(유통 또는 검수온도) 기록**
  - 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기재 생략 가능
- **포장상태 기록** : 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
- **품질상태 기록** : 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
- **조치사항** : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기재

※ 급식소별 자체 식재료 검수일지, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태, 조치사항 등 상기 검수일지 내용을 포함하여 기록 · 관리하는 경우에는 검수일지 작성 생략 가능

※ 제6조제2항에 따라 제공하는 가공식품의 경우에는 제조업소명을 포함

안전한 검수를 위한 Tip

- **식재료 검수 준비** : 적외선온도계(기타 온도계 활용가능), 위생장갑, 검수일지 등
- 청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작 → 운송차량의 청결상태 및 온도유지 확인 → 식재료 검수일지 내용(소비기한, 포장상태, 품질상태, 배송온도 등) 확인

검수 항목	검수 및 검수일지 작성 방법
식재료 검수일지	• **작성 업체** : 식재료를 납품받아 사용하는 업체
식재료 검수일지 작성 대상	• 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품(다만, 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식에 포함되는 것은 제외)
소비기한 (또는 제조일)	• **소비기한(또는 제조일)** : 소비기한이 있는 제품은 소비기한(품질유지기한 포함), 제조일자만 있는 경우 제조일자 작성, 소비기한(품질유지기한 포함), 제조일이 없는 경우는 해당 없음으로 표기 - 소비기한이 제조일로부터 00까지로 되어 있는 경우 제조일만 기재 가능 - 식재료별 소비기한(또는 제조일)이 여러개인 경우 제일 빠른 소비기한(또는 제조일)만 기록 가능하며, “제일 빠른 소비기한(또는 제조일) ~ 제일 늦은 소비기한(또는 제조일)” 으로도 기록 가능 (예시) 소비기한(또는 제조일) : ’23.12.1~12.8
납품 업체명 (또는 제조업소명)	• **납품 업체명** : 업체명 또는 업체군 • **제조업소명** : 가공식품과 같이 제조업소명이 있는 경우 제조업소명 기재 • 납품서 등 제조업소명이 기재 된 서류 구비 시, 검수일지에 제조업소명 작성 생략 가능 • 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제2항에 따라 제공하는 가공식품의 경우에는 제조업소명을 포함
배송온도(℃)	• 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기재 생략 가능 - 냉장식품, 냉동식품의 경우 대표식품에만 온도 표기 가능, 실온보관 식품은 배송온도 작성 생략가능
포장상태	• 적합 ○, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
품질상태	• 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 부적합 × 로 표기
조치사항	• 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재

03 식재료 검수일지 작성 요령

[참고사항]

동물성 원료 분류

(출처 : 식품의 기준 및 규격(식품공전) 제1.4.2)동물성 원료)

대분류	중분류	소분류	품목
축산물	-	식육류	소고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등
	-	우유류	우유, 산양유 등 → **여기서 우유, 산양유는 목장에서 채취된 상태의 원유를 말하며, 일반 시중 유통 우유는 가공식품에 해당됨**
	-	알류	달걀, 오리알, 메추리알 등
수산물	어류	민물어류	가물치, 메기, 미꾸라지, 붕어, 빙어, 쏘가리, 잉어, 참붕어, 칠성장어, 향어 등
		회유어류	송어, 연어, 은어, 뱀장어 등
		해양어류	가오리, 가자미, 갈치, 강달이, 고등어, 꽁치, 날치, 넙치(광어), 노래미, 농어, 대구, 도루묵, 도미, 망둑어, 멸치, 명태, 민어, 박대, 방어, 밴댕이, 뱅어, 병어, 복어, 볼기우럭, 조피볼락(우럭), 볼락, 붕장어, 삼치, 서대, 숭어, 쌍동가리, 양미리, 임연수어, 전갱이, 전어, 정어리, 조기, 준치, 쥐치, 청어, 홍어, 금눈돔, 칠성상어, 얼룩상어, 악상어, 청상아리, 곱상어, 귀상어, 은상어, 청새리상어, 흑기흉상어, 다금바리, 먹장어, 흑점샛돔(은샛돔), 은민대구, 은대구, 다랑어류(참다랑어, 남방참다랑어, 날개다랑어, 눈다랑어, 황다랑어, 백다랑어, 가다랑어, 점다랑어), 몽치다래, 물치다래, 돛새치, 청새치, 황새치 등
	-	어란류	명태알, 연어알, 철갑상어알 등
	무척추동물	갑각류	새우, 게, 바닷가재, 가재, 방게, 크릴 등
		연체류	1) 패류 : 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고둥, 대합, 전복, 바지락, 군소 등 2) 두족류 : 문어, 오징어, 낙지, 갑오징어, 꼴뚜기, 주꾸미 등
		극피류	성게, 해삼 등
		피낭류	멍게, 미더덕, 주름미더덕(오만둥이) 등
		기타 무척추동물	개불, 해파리 등
기타 동물	-	파충류 및 양서류	식용자라, 식용개구리 등
	-	-	식용달팽이 등
	-	곤충류	메뚜기, 식용누에, 갈색거저리유충, 쌍별귀뚜라미, 장수풍뎅이유충, 흰점박이꽃무지유충 등

04

「집단급식소 급식안전관리 기준」
관련 질의 응답



04 「집단급식소 급식안전관리 기준」 관련 질의 응답

Q1 집단급식소 설치운영자가 위탁급식영업자와 위탁계약하여 운영을 할 경우, 위탁급식 운영 업체에서 작성하는 공정관리 일지 및 검수서로 갈음이 되는지?

집단급식소를 위탁급식영업자와 위탁계약하여 운영하는 경우 위탁급식영업자가 점검 및 기록관리 하여야 하며, 공정관리 일지 및 검수서에 위생관리점검표 및 식재료 검수일지 점검 사항을 모두 포함하고 있는 경우 그 기록으로 갈음 할 수 있음

Q2 〔별표2〕위생관리 점검표와 통합하여 자체적으로 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하는 통합된 일별점검표 양식을 만들어 집단급식소에서 사용하여도 되는지?

[별표2] 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 통합된 일별점검표 양식을 만들어 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음 가능

Q3 가열하지 않고 생으로 제공하는 야채 및 과일을 살균 · 소독하는 것은 의무사항인지? 권고사항인지?

야채 또는 과일 살균 · 소독은 의무사항은 아니며, 가열하지 않고 생으로 제공하는 경우 식중독 예방을 위해 살균을 권장하고 있음. 다만, 살균제를 사용하여 소독하는 경우 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 함

Q4 여러 끼니에서 제공하는 동일한 완제품(제품명, 제조원, 소비기한 등)인 경우 하나만 보존식을 하는 것이 가능하면 구매한 김치도 가능한지요?

완제품 중 핫바, 요구르트 등과 같이 제조업소에서 제조된 그대로 급식자에게 제공하는 경우에 동일한 완제품(제품명, 제조원, 소비기한 등)인 경우 보존식을 하나(150g 이상 보관 권장)만 보관 가능하며, 김치 등과 같이 급식소에서 개봉하거나 이를 용기 등에 담아서 급식자가 적당량 덜어서 먹는 음식물의 보존식은 끼니별로 보존식을 보관하여야 함

Q5 냉동 수산물 해동 후 24시간 냉장 보존 및 유통되는 제품은 냉동식품으로 분류해서 소비기한 작성 대상인지요?

냉동 수산물은 소비기한 작성대상이 아니지만, 냉동 어류를 해동하여 유통하는 경우에는 설정한 소비기한을 적는 것이 타당함

Q6 식품공전 : 육류 〉 식육류만 해당되므로 소비기한 작성 시 우유류, 알류는 제외가 맞나요?

육류라 하면 식육류(소고기, 돼지고기, 닭고기 등)만 해당되므로 우유류(우유, 산양유 등), 알류(달걀, 메추리알, 오리알 등)는 검수일지 작성대상에서 제외 됨

→ 우유, 산양유는 목장에서 채취된 상태의 원유를 말하며, 일반 시중 유통 우유는 가공식품(축산물가공품)에 해당되어 검수일지 작성 대상임(다만, 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식에 포함되는 것은 제외)

Q7 해조류, 패류도 식재료 검수일지 작성 대상인가요?

식재료 검수일지 작성 대상은 수산물 중 어류만 해당되므로 해조류, 패류는 작성대상이 아님

Q8 식재료 검수일지 작성대상인 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품의 정의는?

육류, 어류, 냉동식품, 가공식품 정의는 「식품의 기준 및 규격(식품공전)」에 따라 다음과 같음

- **육류** : 식육류, 소고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등
- **어류** : 민물어류, 회유어류, 해양어류
- **냉동식품** : 제조·가공 또는 조리한 식품을 장기보존할 목적으로 냉동처리, 냉동보관하는 것으로서 용기·포장에 넣은 식품을 말한다.
- **가공식품** : 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 단순처리한 것은 제외 됨

04 「집단급식소 급식안전관리 기준」 관련 질의 응답

Q9 검수일지는 검수일지 내용을 포함하고 전혀 다른 이름으로 사용하여도 갈음이 되나요? 식재료 검수일지 항목을 모두 포함하면, 거래명세서로 검수일지를 갈음할 수 있는지 문의

검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있음. 다만, 거래명세서 제목란에 '식재료 검수일지'라고 추가 필요

Q10 집단급식소(위탁급식영업) 미배식반찬 판매 허용 해줄수 없나요?

미배식반찬 판매 불가함

- 집단급식소에서 조리된 식품은 일반음식점의 (포장)판매 식품이나 제조·가공식품과는 달리,
  - 대량으로 음식물을 조리하여 특정 다수인을 대상으로 제한된 시간과 장소에서 배식·섭취를 목적으로 함
- 급식소 내에서는 영양사 및 조리사의 관리 하에 있으나, 판매 후 구매자의 보관관리 상태에 따라 조리 당시의 풍미·위생 상태의 현격한 변화 가능하고,
  - 조리 후 섭취까지 노출 시간이 길어질 경우 식품안전사고 발생 우려가 높음
  - 사고 발생 시 원인과 책임소재가 확인이 어려워 시의적절한 조치 불가
    * 최근 5년('16~'20년) 평균 집단급식소 식중독 환자수는 전체의 48%(2,980명, 전체 6,227명)
- 따라서, 제안 취지는 공감하지만 현행 집단급식소 설치 목적에 맞는 정확한 급식인원 산정으로 미배식 반찬량을 줄이는 것이 중요



05

보존식 제외에 대한 질의 응답



05 보존식 제외에 대한 질의 응답

Q1 집단급식소에서 가공식품의 보존식 보관을 갈음하는 법적 근거는?

「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항 및 별표17. 제8호 아목에 따라 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시*하는 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인 · 추적할 수 있는 정보를 기록 · 보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 갈음할 수 있으며,

- 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제1항에 따라, 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조 · 가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조1호의 건강기능식품제조업에서 제조 · 가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉섭섭취 · 편의식품류를 제외한 실온제품, 빙과류 중 빙과는 보존식 보관 제외가 가능하며,
- 다만, 보존식 제외 식품의 경우에도 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제2항에 의거 제조업소명 등을 포함하는 검수일지를 작성하도록 규정되어 있음

Q2 집단급식소에서 제품을 확인·추적할 수 있는 정보를 기록 · 보관함으로써 가공식품의 보관을 갈음하는 경우, 제조업소명을 기재하지 않거나, 제조업소명이 아닌 납품업체명으로 기재할 경우 처분 기준은?

식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우, 제조업소명 등의 정보를 기록 · 보관하여야 「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항 및 별표17. 제8호아목 단서에 따른 보존식 갈음 규정을 적용할 수 있으므로 제조업소명이 아닌 납품업체명을 기록하였다면 보존식으로 반드시 보관하여야 할 것으로 판단됨

- 따라서 집단급식소 설치 · 운영자가 법 제88조제2항을 위반하여 보존식을 보관하지 않은 경우, 식품위생법 시행령 [별표 2] 2. 터. 2)에 따라 과태료 부과 대상에 해당될 수 있음
  * 1차위반 : 400만원, 2차 : 600만원, 3차 : 800만원
- 위탁급식영업자가 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제8호 사목을 위반하여 보존식을 보관하지 않은 경우에는 동법 시행규칙 [별표 23] Ⅱ. 3. 10. 나. 2)에 따라 행정처분 부과 대상에 해당될 수 있음
  * 1차위반 : 영업정지 7일, 2차위반 : 영업정지 15일, 3차위반 : 영업정지 1개월

※ 과태료부과 및 행정처분 등에 관하여는 구체적 위반사실 확인이 가능한 관할관청에서 결정



Q3 상온, 건냉소, 냉암소 등으로 표시된 가공식품을 실온제품으로 간주하여 보존식 보관 제외 가능한지?

해당 고시의 입법 취지가 유통 · 보관 중 식중독 발생 우려가 적은 실온보관 가능한 제품의 보존식 보관을 제외하고자 한 점, 제조사가 실온보관 제품에 대해 보관방법을 다양하게 표시하는 점을 고려

- 보관방법이 '냉동보관' 또는 '냉장보관' 이 아닌 상온, 냉암소, 건냉소 등으로 표시되어 있거나, 따로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품으로 간주하여 보존식 보관 제외 가능

  * 가공식품 보관방법 표시 사례 : 암냉소, 건냉소, 건냉암소, 서늘하고 통풍이 잘되는 곳, 직사광선을 피해 건조하고 서늘한 곳 보관, 개봉 후 냉장 보관 등

Q4 냉암소, 건냉한곳, 여름철 몇도에서~몇도 보관 등등 기재되어 있음. 이에 위 냉암소 건냉한곳의 보관은 어디서 해야 하는지?

현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (3)에서 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1~35℃, 상온제품은 15~25℃, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상으로 보존 및 유통온도를 규정하고 있으며,

- 동 고시 제1. 3. 용어의 풀이 36)에서 "'차고 어두운 곳' 또는 '냉암소'라 함은 따로 규정이 없는 한 0~15℃의 빛이 차단된 장소를 말한다."라고 규정
- '건냉한 곳'에 대해서는 현행 「식품의 기준 및 규격」에서 별도로 규정하고 있지 않으며, 문의하신 제품의 구체적인 보관 온도는 해당 보관 방법을 설정(표시)한 제조업자에게 문의 필요

Q5 실온 음료류 1.5리터 제품, 용량이 큰 과자 등을 개봉 후 1인분씩 컵 등에 소분하여 급식이용자들에게 배식하는 경우 보존식 보관 대상인가?

가공식품을 완제품 형태로 제공하지 않고 소분하여 제공하는 경우는 보존식 대상임

Q6 초코파이와 같이 포장을 뜯지 않고 완제품 형태 그대로 제공하는 가공식품은 보존식 보관 대상인가?

초코파이와 같이 포장을 뜯지 않고 완제품 형태 그대로 제공하는 실온보관 가공식품의 경우는 보존식 보관 제외 대상임

05 보존식 제외에 대한 질의 응답

Q7 식품제조가공업, 축산물가공업, 건강기능식품제조업에서 제조가공되고 개봉하지 않고 완제품 그대로 바로 급식 이용자에게 제공한 실온제품인 경우 과채주스 및 과채음료, 체중조절용조제식품, 건강기능식품, 실온 음료 1인용 캔 또는 팩제품 등은 보존식 제외가 가능한가?

보존식 보관 제외가 가능하며 다만, 보존식 제외 식품의 경우「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제2항에 의거 제조업소명 등을 포함하는 검수일지를 작성하여야 함

* (보존식 보관 제외 가능한 가공식품 예시) 초콜릿류, 잼류, 면류(컵라면 등), 다류(과일채소류음료, 액상커피, 쥬스, 콜라, 호박즙 등), 땅콩 또는 견과류가공품, 조미김 등

Q8 OEM상품에 대한 보존식 제외 관련 질의

① 보존식 제외 대상 제품 중 OEM상품의 제조회사명 대신 유통전문업체(또는 납품회사)를 기록해도 갈음이 될 수 있는지?

② 합포장된 아래 제품 중 견과류 제품은 보존식 보관 제외 가능한지?

* 샌드위치(즉석섭취식품)와 견과류 제품(땅콩 또는 견과류 가공품)이 합포장 된 경우, 즉 표시사항은 2개의 유형에 대한 제품명, 제조사, 식품유형 등 정보가 각각 명시되어 있음

① OEM상품의 경우도 제조업소명을 기록해야 함

② 각각 포장이 되어 있으면 견과류 제품 보존식 보관 제외 가능, 다만 제조업소명, 소비기한 등을 기록 관리 하여야 함

Q9 수입식품의 경우 실온보관이면서 보존식 보관 제외 식품 유형에 해당이 되면 보존식 보관 제외 가능한지?

보존식 제외 가능한 식품은「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제1항에 따라,「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업,「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조 · 가공된 식품에 한하는 것으로, 수입식품의 경우 보존식으로 보관하여야 함



※「집단급식소 급식안전관리 기준」제6조제1항제1호에 따른 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉섭섭취 · 편의식품류를 제외한 식품류는 어떤 것이 있는가?

「집단급식소 급식안전관리 기준」제6조제1항제1호에 따른 보존식 보관 제외되는 식품류는 과자류, 초콜릿류, 당류, 잼류, 면류, 음료류 등이 있으며, 이중 완제품 형태로 제공한 실온제품만 보존식 제외 가능

※ 단, 식품제조 · 가공업, 축산물가공업 또는 건강기능식품제조업에서 제조 · 가공된 식품에 한함

참고자료:「식품의 기준 및 규격(식품공전)」중 목차

제5. 식품별 기준 및 규격 · · · · · 83
1. 과자류, 빵류 또는 떡류 · · · · · 85
2. 빙과류 · · · · · 90
2-1 아이스크림류(*축산물가공품) · · · · · 90
2-2 아이스크림믹스류(*축산물가공품) · · · · · 92
2-3 빙과 · · · · · 94
2-4 얼음류 · · · · · 95
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 · · · · · 96
3-1 코코아가공품류 · · · · · 96
코코아매스, 코코아버터, 코코아분말, 기타 코코아가공품
3-2 초콜릿류 · · · · · 98
4. 당류 · · · · · 100
4-1 설탕류 · · · · · 100
4-2 당시럽류 · · · · · 102
4-3 올리고당류 · · · · · 103
4-4 포도당 · · · · · 104
4-5 과당류 · · · · · 105
4-6 엿류 · · · · · 107
4-7 당류가공품 · · · · · 108
5. 잼류 · · · · · 109
6. 두부류 또는 묵류 · · · · · 111
7. 식용유지류 · · · · · 113
7-1 식물성유지류 · · · · · 113
7-2 동물성유지류(*축산물가공품, 다만 어유, 기타동물성유지 제외) · · · · · 119
7-3 식용유지가공품 · · · · · 121
8. 면류 · · · · · 126
9. 음료류 · · · · · 127
9-1 다류 · · · · · 127
9-2 커피 · · · · · 129
9-3 과일 · 채소류음료 · · · · · 131
9-4 탄산음료류 · · · · · 134
9-5 두유류 · · · · · 136
9-6 발효음료류 · · · · · 137
9-7 인삼 · 홍삼음료 · · · · · 139
9-8 기타음료 · · · · · 141

05 보존식 제외에 대한 질의 응답

10. 특수영양식품 · · · · · 143
10-1 조제유류(*축산물가공품) · · · · · 143
10-2 영아용 조제식 · · · · · 148
10-3 성장기용 조제식 · · · · · 155
10-4 영 · 유아용 이유식 · · · · · 161
10-5 체중조절용 조제식품 · · · · · 164
10-6 임산 · 수유부용 식품 · · · · · 166
10-7 고령자용 영양조제식품 · · · · · 167
11. 특수의료용도식품 · · · · · 169
11-1 표준형 영양조제식품 · · · · · 169
11-2 맞춤형 영양조제식품 · · · · · 174
11-3 식단형 식사관리식품 · · · · · 177
12. 장류 · · · · · 182
13. 조미식품 · · · · · 185
13-1 식초 · · · · · 185
13-2 소스류 · · · · · 187
13-3 카레(커리) · · · · · 189
13-4 고춧가루 또는 실고추 · · · · · 190
13-5 향신료가공품 · · · · · 192
13-6 식염 · · · · · 194
14. 절임류 또는 조림류 · · · · · 197
14-1 김치류 · · · · · 197
14-2 절임류 · · · · · 198
14-3 조림류 · · · · · 200
15. 주류 · · · · · 201
15-1 발효주류 · · · · · 201
15-2 증류주류 · · · · · 203
15-3 기타 주류 · · · · · 205
15-4 주정 · · · · · 206
16. 농산가공식품류 · · · · · 208
16-1 전분류 · · · · · 208
16-2 밀가루류 · · · · · 210
16-3 땅콩 또는 견과류가공품류 · · · · · 212
16-4 시리얼류 · · · · · 213
16-5 찐쌀 · · · · · 214
16-6 효소식품 · · · · · 215
16-7 기타 농산가공품류 · · · · · 216
17. 식육가공품 및 포장육 · · · · · 218
17-1 햄류(*축산물가공품) · · · · · 218
17-2 소시지류(*축산물가공품) · · · · · 220
17-3 베이컨류(*축산물가공품) · · · · · 222
17-4 건조저장육류(*축산물가공품) · · · · · 223
17-5 양념육류(*축산물가공품) · · · · · 224
17-6 식육추출가공품(*축산물가공품) · · · · · 226
17-7 식육간편조리세트(*축산물가공품) · · · · · 227

17-8 식육함유가공품 · · · · · 229
17-9 포장육(*축산물) · · · · · 230
18. 알가공품류 · · · · · 231
18-1 알가공품(*축산물가공품) · · · · · 231
18-2 알함유가공품 · · · · · 234
19. 유가공품류 · · · · · 235
19-1 우유류(*축산물가공품) · · · · · 235
19-2 가공유류(*축산물가공품) · · · · · 237
19-3 산양유(*축산물가공품) · · · · · 239
19-4 발효유류(*축산물가공품) · · · · · 240
19-5 버터유(*축산물가공품) · · · · · 242
19-6 농축유류(*축산물가공품) · · · · · 243
19-7 유크림류(*축산물가공품) · · · · · 245
19-8 버터류(*축산물가공품) · · · · · 247
19-9 치즈류(*축산물가공품) · · · · · 249
19-10 분유류(*축산물가공품) · · · · · 253
19-11 유청류(*축산물가공품) · · · · · 255
19-12 유당(*축산물가공품) · · · · · 256
19-13 유단백가수분해식품(*축산물가공품) · · · · · 257
19-14 유함유가공품 · · · · · 258
20. 수산가공식품류 · · · · · 259
20-1 어육가공품류 · · · · · 259
20-2 젓갈류 · · · · · 261
20-3 건포류 · · · · · 263
조미건어포, 건어포, 기타 건포류
20-4 조미김 · · · · · 265
20-5 한천 · · · · · 266
20-6 기타 수산물가공품 · · · · · 268
21. 동물성가공식품류 · · · · · 269
21-1 기타식육 또는 기타알제품 · · · · · 269
21-2 곤충가공식품 · · · · · 271
21-3 자라가공식품 · · · · · 272
21-4 추출가공식품 · · · · · 274
22. 벌꿀 및 화분가공품류 · · · · · 275
22-1 벌꿀류 · · · · · 275
22-2 로열젤리류 · · · · · 278
22-3 화분가공식품 · · · · · 280
23. 즉석식품류 · · · · · 282
23-1 생식류 · · · · · 282
23-2 즉석섭취 · 편의식품류 · · · · · 284
23-3 만두류 · · · · · 288
24. 기타식품류 · · · · · 289
24-1 효모식품 · · · · · 289
24-2 기타가공품 · · · · · 290

집단급식소
급식안전관리 매뉴얼
집단급식소 급식안전관리 기준

06

기타 집단급식소 관련 질문답변 모음



06 기타 집단급식소 관련 질문답변 모음

Q1 집단급식소에서 봉지라면과 셀프조리기계를 두어 조식, 중식, 석식을 이용할 수 있도록 제공하거나, 제공하는 날이 없는 경우 매번 라면을 보존식으로 관리하여야 하나요?

「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치 · 운영자는 조리 · 제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

보존식 보관은 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위해 보관토록 규정하고 있는 바, 집단급식소에서 제공된 식품은 모두 보존식으로 보관되어야 할 것이며, 급식소 이용자에게 제공하여 셀프로 조리하여 취식할 수 있도록 제공된 식재료라면, 조리한 형태가 아닌 제공된 식재료 형태(봉지라면)로 보관하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

따라서, 차후 원인 식품을 조사하는 과정에서 동일한 롯트(제조일자 및 소비기한이 동일한 제품)의 식품을 모두 검사하는 것은 필요하지 않을 것으로 판단되는 바, 집단급식소(위탁급식영업)에서 라면을 제공할 때 완제품(봉지라면)이 제조일자 및 소비기한이 동일한 것을 증명할 수 있도록 기록 관리 등이 이루어진다면, 여러날에 제공되는 라면 중 하나만 보관하는 것이 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

아울러, 보존식 보관시 동일한 제품임을 증명할 수 있도록 기록하여 관리할 수 있는 증빙자료 등을 「식품위생법」 상 규정하고 있지는 않으나, 집단급식소에서 제공되는 식재료의 관리가 이루어질 수 있도록 자체적으로 관리방법을 정하여 동일한 롯트의 완제품(봉지라면)이 제공된다는 것을 증명할 수 있어야 합니다.

또한, 라면을 주1회 제공하는 경우, 라면이 제공된 날에만 라면을 보존식으로 보관하되, 여러 제조일자의 라면이 제공된 경우 제조일자별로 보존식을 보관하여야 함을 알려드립니다. 집단급식소에서 4가지 종류의 라면을 제공한다면 4가지 종류의 라면 모두 보존식 대상에 해당되며, 가공식품의 경우 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관하면 될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

다만, 「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항 및 별표17. 제8호아목에 따라 완제품 형태로 제공하는 식품 중 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제1항에 따른 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인 · 추적할 수 있는 정보를 기록 · 보관함으로써 해당 가공식품의 보존식 보관을 갈음할 수 있음('23.5.22 개정)

Q2 어린이집 집단급식소에서 마늘 알레르기가 있는 원아에게 마늘 제거한 소량의 김치를 제공하는 경우 보존식 대상에 해당하나요?

「식품위생법」 제88조에 따라 집단급식소에서 조리 · 제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)은 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하도록 규정하고 있습니다.

어린이집에서 조리하여 제공하는 김치 중 특정 원아에게는 알레르기를 유발할 수 있는 마늘을 제거하여 제공하는 경우에는 마늘이 첨가된 김치와 원재료 등이 서로 다르므로 동일한 음식물로 볼 수 없는바, 해당 조리음식에 대해 각각 보존식을 하여야 할 것으로 판단됩니다.

(2021.4. 식품안전정책과)

(자료출처 :식약처 홈페이지 자주하는 질문집 등)

Q3 도시락 김(3g)의 경우 보존식 보관량은 어떻게 되나요?

「식품위생법」 제88조(집단급식소)제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 합니다.

'매회1인분 분량'에 대하여 식품위생법에서 구체적인 보관량을 정하고 있지는 않으나, 식약처지침(식품안전관리지침등)에 '반찬별로150g이상채취' 하도록한 내용은 다양한 식중독 원인균을 조사하기 위한 업무처리를 목적으로 하고 있습니다.

이에 따라 우리처에서는 원활한 식중독 원인규명을 위해 보존식은 반찬별로 150g이상 보관하고, 김 등 가벼운 식품의 경우 기존 사용하는 보존식 용기에 가득 채우는 수준으로 보관하도록 권장하고 있습니다.

(2021.3. 식중독예방과)

Q4 집단급식소에서 똑같은 음식을 단순히 다져서 각각 제공하는 경우 보존식 따로 해야하나요?

「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다고 규정하고 있습니다.

조리하여 제공하는 음식중 일부 인원에게는 다져서 제공하는 경우, 이는 조리공정이 추가됨으로서 동일한 음식물로 볼 수 없는 바, 해당조리 음식에 대해 각각 보존식을 하여야 할 것으로 판단됩니다.

(2020.7. 식품안전정책과)

Q5 집단급식소에서 특식으로 전골메뉴를 제공하고 급식소 이용자들이 직접 휴대용 버너로 끓여 먹는 경우 보존식을 끓여서 보관해야 하나요?

「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

집단급식소에서 급식소 이용자에게 전골을 조리하여 제공하는 것이 아닌 셀프로 조리할 수 있도록 제공된 경우라면, 조리한 형태가 아니라 이용자에게 제공된 형태로 보관하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다.

(2020.6. 식품안전정책과)

06 기타 집단급식소 관련 질문답변 모음

Q6 집단급식소에서 급식 메뉴 중 테이크아웃 코너를 마련하여 급식 제공할 수 있나요?

「식품위생법」 제2조(정의)제12호에서 '집단급식소'란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서, 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 의미한다고 되어있습니다.

「식품위생법」상 집단급식소에서 조리된 음식의 배식은 집단급식소로 설치 · 운영 신고된 장소내에서 이루어져야하는 점, 집단급식소는 영리를 목적으로 하지아니하여 「식품위생법」에 따라 신고(등록)된 영업장과 비교하여 준수하여야하는 기준이 완화되어 있는 점 및 집단급식소에서 조리 · 제공한 식품에 대하여 이동배식, 식중독발생 등을 예방하기위하여 섭취장소, 섭취상태, 섭취기한 등의 관리가 필요한점 등을 고려할 때 신고된 장소이외의 장소에서 배식 · 취식할 수 있도록하는 것은 가능하지 않은 것으로 해석하고 있습니다.

따라서 급식메뉴중 하나로 테이크아웃코너를 편성하여 해당메뉴를 집단급식소내에서 취식하는 것이 아닌 외부로 반출하여 취식토록 제공하는 것은 가능하지 않습니다.

(2021.4. 식품안전정책과)

Q7 「식품위생법 시행규칙」 [별표 24] 집단급식소의 설치 · 운영자 준수사항 제2호에 따른 '배식하고 남은 음식물'의 범위는 어떻게 되나요?

「식품위생법 시행규칙」 [별표 24] 2. 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용 · 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 아니 된다.

위 규정에서 정하고 있는 '배식하고 남은 음식물'이란, 집단급식소에서 공급(제공)하는 음식물로서 배식대에 제공된 음식물을 의미합니다.

따라서, 집단급식소에서 김치, 양념류 등을 배식대에 두고 제공 후 남은 경우에는 위 규정에 따라 해당 음식물을 다시 사용 · 조리 또는 보관하는 것은 가능하지 않습니다.

다만, 배식대에 나가지 않은 음식물(밥등)은 위 규정 적용에서 제외됨을 알려드립니다.

(2021.4. 식품안전정책과)



Q8 집단급식소에서 중식 외 석식, 야식도 제공하는 경우 영양사가 반드시 상주하여야 하나요?

「식품위생법」 제52조제1항에 따라 집단급식소 운영자는 영양사를 두어야 하며, 제52조제2항에 따라 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.

1. 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리
2. 구매식품의 검수 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

「식품위생법」에서 영양사의 근무시간 등은 규정하고 있지 않으나, 「식품위생법」상 영양사를 두어야 하는 집단급식소라면 영양사를 두어야 하며, 영양사가 해당 집단급식소내에서 위 규정의 직무를 충분히 수행할 수 있는 시간동안 상주하여 영양사의 직무를 수행할 수 있어야 합니다.

다만, 영양사가 근무하는 시간외에 급식이 이루어지는 경우 영양사의 지도 · 관리하에 영양사 이외의 관리책임자로 하여금 영양사의 업무 일부를 수행하게 하는 것도 가능할 것으로 판단됩니다.

(2020.11. 식품안전정책과)

Q9 식품접객업소에서 식재료로 사용하는 냉동 빵가루 일부만 소분하고 남은 것을 바로 냉동보관 할 수 있나요?

「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 3. 2) 가) (6) ① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다. ② 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다. ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나 작업 후 즉시 냉동하여야 한다. 라고 정하고 있습니다. 따라서, 냉동 빵가루를 해동하여 필요한 만큼씩 분할하고 바로 냉동 보관하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

(2023.7. 식품기준과)

Q10 집단급식소내 외부 외식브랜드를 샵인샵 형태로 운영가능한가요?

「식품위생법」 제2조제12호 “집단급식소”란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 50인 이상의 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 학교, 산업체 등의 급식시설을 말하며, 같은 법 시행령 제21조제8호마목 “위탁급식영업”은 집단급식소를 설치 · 운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업을 말합니다.

따라서, 집단급식시설에 위탁급식영업자가 아닌 다른 영업자가 외부 외식 브랜드를 샵인샵 형태로 운영하는 것은 가능하지 않으며, 외부 외식 브랜드를 운영하기 위해서는 집단급식시설과 별개로 식품접객업(일반음식점 등) 영업신고를 하여 운영할 수 있습니다.

(2020.10. 식품안전정책과)

06 기타 집단급식소 관련 질문답변 모음

Q11 식기보관온장고나 오븐이 집단급식소 시설기준의 가열처리시설에 해당하나요?

「식품위생법 시행규칙」 제96조 관련 [별표 25] 집단급식소 시설기준 아목에서는 '냉동 · 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.' 고 규정하고 있습니다. 동 법률상 상기 규정의 가열처리시설의 구체적인 종류를 정하고 있지는 않으나, 가열처리시설이라 함은 일반적으로 열을 가해 식품을 조리할 수 있는 시설(오븐, 튀김기 등)을 의미합니다. 다만, 식기보관온장고는 가열처리시설에 해당된다고 보기는 어려우나, 집단급식소에서 식기보관온장고를 사용하는 경우에는 해당 온도를 확인할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하는 것이 바람직합니다.

(2020.6. 식품안전정책과)

Q12 집단급식소 식단표에 표시되어 제공되는 메뉴가 아닌 상시 제공되는 조미료(소금, 후추, 고춧가루)와 비빔코너에 제공되는 양념류(고추장, 참기름, 김가루: 추가 조리 과정 없음)에 대한 보존식 보관 여부가 궁금.

예를 들어 비빔코너에 고추장, 참기름, 김가루, 무생채(급식소 제조)를 제공할 경우 보존식은 어떻게 채취해야 하나요?

이는 원하는 고객만 가져가 취식합니다. 만약 보존식을 보관해야한다면 매일, 매끼니 보관해야 하는지, 1인분량의 기준은 어떻게 해야하나요?

보존식은 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위한 것으로서 집단급식소에서 제공된 식품은 모두 보존식으로 보관되어야 하므로, 집단급식소에서 급식소 이용자에게 상시 제공하는 양념류(소금, 후추, 고춧가루 등)와 비빔코너에서 제공되는 양념 및 반찬류(고추장, 참기름, 김가루, 무생채)는 위 규정에 따라 매회 1인분 분량을 보존식으로 보관하여야 합니다.

다만, 「식품위생법」상 1인분 분량 기준에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다. 참고로 1회 분량은 「식품안전관리지침」 등에 식중독 원인조사를 위해 가능한 150g 이상(150~250g씩) 보관하는 것을 권장하고 있습니다.

(2023.5. 식품안전정책과)

Q13 고객사(집단급식소 설치 신고한 주체) 요청으로 정기 식사 외에 근무 중 원하는 시간에 드실 수 있도록 간식(과자, 과일, 음료 등)을 세팅하여 제공하고자 함. 간식류 전체는 직접 조리하는 음식이 아닌 완제품입니다.

[제공 주체 : 고객사]

- 고객사가 직접 간식을 제공
  - ① 위탁급식영업 신고장소인 경우
  - ② 위탁급식영업 신고장소가 아닌경우 (예. 직원 휴게실 등)

[제공 주체 : 위탁급식영업자]
- 고객사의 요청으로 위탁급식영업자가 간식을 제공
③ 위탁급식영업 신고장소인 경우
④ 위탁급식영업 신고장소가 아닌경우 (예. 직원 휴게실 등)

위와 같이 제공 주체와 장소에 따른 총 4가지 상황에서 각각 보존식을 보관 해야하나요?

보존식 보관은 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위해 보관토록 규정하고 있는 것으로서, 집단급식소에서 급식 메뉴의 일환으로서 제공하는 것은 모두 보존식으로 보관하여야 하며,
「식품위생법」상 집단급식소(위탁급식영업)에서 조리 · 제공되는 모든 음식(완제품 포함)은 집단급식소로 설치 · 운영 신고 된 장소 내에서 이루어져야 하며, 교차오염 및 음식물 중 미생물 번식에 의한 식중독 발생 우려 등의 사유로 집단급식소 이외의 장소로 음식을 제공하는 것은가능하지 않습니다.
집단급식소 설치 · 운영자 또는 위탁급식영업자가 일정한 비용을 받고 정기적으로 간식을 제공하는 것은 급식 메뉴의 일환으로 제공하는 것으로 판단되며, 이는 집단급식소(위탁급식영업) 설치 · 운영 신고 된 장소에서 제공되어야 하며, 보존식 대상임
(2021.5. 식품안전정책과)

Q14 집단급식소에서 일반음식점에서 조리한 도시락을 납품받아 그대로 제공할 수 있나요?

「식품의 기준 및 규격」 제5.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.
따라서 집단급식소 설치 · 운영자가 식품접객업소의 조리식품(도시락 등)을 납품받아 급식의 메뉴로서 제공하는 것은 식품안전관리 차원에서 적절하지 않습니다.
(2017. 식품안전정책과)

Q15 집단급식소 운영시 특정다수인이란 어떤 사람을 말하나요?

「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 1회 50명 이상 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 산업체, 공공기관, 그 밖의 후생기관 등의 급식시설입니다.
이와 관련하여 특정다수인을 식품위생법 상 별도로 규정하고 있지는 않으나, '식품안전관리지침'의 '집단급식소의 범위에 관한 가이드라인'에 따르면 '특정다수인' 은 집단급식소 시설(기관)에 소속된 사람을 원칙으로 하고 있습니다.
(2023.5. 식품안전정책과)

06 기타 집단급식소 관련 질문답변 모음

Q16 학교 집단급식소에서 일부 학생을 위한 대체식을 제공하는 경우 보존식을 보관하여야 하나요?

「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리 · 제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당, 치료를 주목적으로 환자에게 제공하는 치료식은 보존식 보관 의무가 없음)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다. 따라서 집단급식소에서 개별적으로 제공하는 대체식도 보존식 대상에 해당하므로 보존식으로 보관하여야 합니다.

(2018. 식품안전정책과)

Q17 집단급식소(위탁급식영업)에서 만든 반찬을 직원 복지 차원에서 식당에서 TAKE-out형태로 판매 · 제공하는 행위가 가능한가요?

'집단급식소'란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 복지지설, 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 원칙임

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 아니됨

(2019. 식품안전정책과)

※ 상기 '기타 집단급식소 관련 질문답변 자료 모음'은 자주하는 질문집 · 국민신문고 등을 선별 · 정리하여 수록하였습니다. 이는 해당 질의에 대한 답변이며, 사실 관계 변동이 있을 경우 다른 해석이 있을 수 있고, 법령 및 고시 등의 제·개정에 따라 내용이 달라질 수 있음을 알려드리며, 식약처 답변내용에 대한 세부 사항은 해당과에 문의하시기 바랍니다.



07

집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

- 식품위생법
- 식품등의 기준 및 규격(식품공전)



07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

집단급식소 관련 법령

식품위생법 제88조

제88조(집단급식소) ① 집단급식소를 설치 · 운영하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 신고하여야 한다. 신고한 사항 중 총리령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에도 또한 같다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2016. 2. 3., 2018. 12. 11.〉

② 집단급식소를 설치 · 운영하는 자는 집단급식소 시설의 유지 · 관리 등 급식을 위생적으로 관리하기 위하여 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2020. 12. 29., 2021. 8. 17.〉

1. 식중독 환자가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 할 것
2. 조리 · 제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관할 것
3. 영양사를 두고 있는 경우 그 업무를 방해하지 아니할 것
4. 영양사를 두고 있는 경우 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위하여 요청하는 사항에 대하여는 정당한 사유가 없으면 따를 것
5. 「축산물 위생관리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하지 말 것
6. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획 · 채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용하지 말 것
7. 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지 말 것
8. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리 · 세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용할 것. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水源)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 나머지 업소에 대한 검사를 갈음할 수 있다.
9. 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 사용 · 조리하지 말 것
10. 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하지 말 것
11. 그 밖에 식품등의 위생적 관리를 위하여 필요하다고 총리령으로 정하는 사항을 지킬 것

③ 집단급식소에 관하여는 제3조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조제4항, 제9조의3, 제22조, 제37조제7항 · 제9항, 제39조, 제40조, 제41조, 제48조, 제71조, 제72조 및 제74조를 준용한다. 〈개정 2018. 3. 13., 2020. 12. 29., 2022. 6. 10.〉

④ 특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장은 제1항에 따른 신고 또는 변경신고를 받은 날부터 3일 이내에 신고수리 여부를 신고인에게 통지하여야 한다. 〈신설 2018. 12. 11.〉

⑤ 특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장이 제4항에서 정한 기간 내에 신고수리 여부 또는 민원 처리 관련 법령에 따른 처리기간의 연장을 신고인에게 통지하지 아니하면 그 기간(민원 처리 관련 법령에 따라 처리기간

이 연장 또는 재연장된 경우에는 해당 처리기간을 말한다)이 끝난 날의 다음 날에 신고를 수리한 것으로 본다. 〈신설 2018. 12. 11.〉

⑥ 제1항에 따라 신고한 자가 집단급식소 운영을 종료하려는 경우에는 특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 신고하여야 한다. 〈신설 2018. 12. 11.〉

⑦ 집단급식소의 시설기준과 그 밖의 운영에 관한 사항은 총리령으로 정한다. 〈개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2018. 12. 11.〉

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

식품위생법 시행규칙 제52조 및 제95조, 제96조, 제100조, 제101조

제52조(교육시간) ① 법 제41조제1항(제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업자와 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다. 〈개정 2021. 12. 30.〉

1. 영 제21조제1호부터 제9호까지의 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한다]: 3시간
2. 영 제21조제8호라목에 따른 유흥주점영업의 유흥종사자: 2시간
3. 법 제88조제2항에 따라 집단급식소를 설치 · 운영하는 자: 3시간

② 법 제41조제2항(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다. 〈개정 2021. 12. 30., 2023. 5. 19.〉

1. 영 제21조제1호, 제3호 및 제9호의 영업을 하려는 자: 8시간
2. 영 제21조제4호부터 제7호까지의 영업을 하려는 자: 4시간
3. 영 제21조제2호 및 제8호의 영업을 하려는 자: 6시간
4. 법 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치 · 운영하려는 자: 6시간

제95조(집단급식소의 설치 · 운영자 준수사항) ① 법 제88조제2항제2호에 따라 조리 · 제공한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관해야 한다. 〈개정 2011. 8. 19., 2017. 12. 29., 2022. 6. 30., 2023. 5. 19.〉

② 제1항에도 불구하고 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다. 다만, 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인 · 추적할 수 있는 정보를 기록 · 보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 갈음할 수 있다. 〈신설 2023. 5. 19.〉

③ 법 제88조제2항제11호에서 "총리령으로 정하는 사항"이란 별표 24와 같다. 〈개정 2010. 3. 19., 2013. 3. 23., 2021. 6. 30., 2023. 5. 19.〉

제96조(집단급식소의 시설기준) 법 제88조제7항에 따른 집단급식소의 시설기준은 별표 25와 같다. 〈개정 2021. 6. 30.〉

제100조(과태료의 부과기준) 영 제67조 및 영 별표 2에 따라 법 제3조 및 법 제88조제2항제11호를 위반한 자에 대한 과태료의 부과기준은 별표 27과 같다. 〈개정 2021. 6. 30.〉

제101조(과태료의 부과대상) ① 법 제101조제1항제3호 단서 및 같은 조 제3항제6호에서 "총리령으로 정하는 경미한 사항"이란 법 제88조제2항제11호에 해당하는 사항을 말한다. 〈신설 2021. 6. 30.〉

② 법 제101조제4항제3호에서 "총리령으로 정하는 경미한 사항"이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 말한다. 〈개정 2013. 3. 23., 2017. 12. 29., 2021. 6. 30., 2023. 1. 30.〉

1. 영 제21조제8호의 식품접객업자가 별표 17 제7호자목에 따른 영업신고증, 영업허가증 또는 조리사면허증 보관 의무를 준수하지 아니한 경우
2. 영 제21조제8호라목의 유흥주점영업자가 별표 17 제7호파목에 따른 종업원명부 비치 · 기록 및 관리 의무를 준수하지 아니한 경우

[본조신설 2011. 8. 19.]

식품위생법 시행규칙 [별표 23] 〈개정 2023. 5. 19.〉

행정처분 기준(제89조 관련)

Ⅰ. 일반기준

Ⅱ. 개별기준

1. 식품제조 · 가공업 등
2. 식품판매업 등
3. 식품접객업

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우 가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것	법 제72조 및 법 제75조	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
(중략)	(중략)	(중략)	(중략)	(중략)
10. 법 제44조제1항을 위반한 경우 가. 식품접객업자의 준수사항(별표 17 제7호자목 · 파목 · 머목 및 별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서	법 제71조 및 법 제75조			
(중략)	(중략)	(중략)	(중략)	(중략)
나. 위탁급식업영업자의 준수사항(별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서				
1) 별표 17 제8호가목 · 다목 · 차목, 카목 또는 파목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 별표 17 제8호사목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
3) 별표 17 제8호마목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
4) 별표 17 제8호타목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
5) 별표 17 제8호라목을 위반한 경우				
가) 소비기한이 경과된 제품 · 식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열 · 보관한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나) 소비기한이 경과된 제품 · 식품 또는 그 원재료를 판매 또는 식품의 조리에 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
6) 별표 17 제8호하목 또는 거목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
7) 1)부터 6)까지를 제외한 준수사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

식품위생법 시행규칙 [별표 24] 〈개정 2023. 5. 19.〉

집단급식소의 설치 · 운영자의 준수사항(제95조제3항 관련)

1. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 및 그 밖의 주방용구는 기구 등의 살균 · 소독제, 열탕, 자외선 살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용해야 한다.

2. 배식하고 남은 음식물을 다시 사용 · 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다) 해서는 안 된다.

3. 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 위생관리 사항의 점검 결과를 사실대로 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.

4. 법 제88조제2항제8호에 따라 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리 · 세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따른 검사를 받아야 한다.
   가. 일부 항목 검사 : 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시 · 도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 해야 한다.
   나. 모든 항목 검사 : 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사

5. 동물의 내장을 조리하면서 사용한 기계 · 기구류 등을 세척하고 살균해야 한다.

6. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등의 어떠한 표시도 해서는 안 된다.

7. **제과점영업자 또는 즉석판매제조 · 가공업자로부터 당일 제조 · 가공한 빵류 · 과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.**

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

식품위생법 시행규칙 [별표 25] 〈개정 2023. 5. 19.〉

집단급식소의 시설기준(제96조 관련)

1. 조리장

가. 조리장은 음식물을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원 · 학교의 경우에는 그러하지 아니하다.

나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.

다. 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 재질[스테인레스 · 알루미늄 · 강화플라스틱(FRP) · 테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로 된 것이어야 한다.

라. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.

마. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.

바. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

사. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕 · 증기 · 살균제 등으로 소독 · 살균이 가능한 것이어야 한다.

아. 냉동 · 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

자. 조리장에는 쥐 · 해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

2. 급수시설

가. 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.

나. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실 · 폐기물처리시설 · 동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.

3. 창고 등 보관시설

가. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.

나. 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장 · 냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 조리장에 갖춘 냉장시설 또는 냉동시설에 해당 급식소에서 조리 · 제공되는 식품을 충분히 보관할 수 있는 경우에는 창고에 냉장시설 및 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.

4. 화장실

가. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단급식소가 위치한 건축물 안에 나목부터 라목까지의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나. 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상 · 하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

다. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

라. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5. 객석

집단급식소의 설치·운영을 신고한 사업장은 해당 사업장 내에 객석을 추가로 설치할 수 있다. 이 경우 음식물을 위생적으로 운반할 수 있는 기구 또는 운반차량 및 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

식품위생법 시행규칙 [별표 27] 〈개정 2023. 5. 19.〉

법 제3조 및 제88조제2항제11호를 위반한 자에 대한 과태료 금액(제100조 관련)

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호 및 영 제67조			
가. 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되는 등 위생적으로 취급하지 않은 경우		100	200	300
나. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부를 청결하게 관리하지 않은 경우		50	100	150
다. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 설치류, 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 설치류, 위생해충 및 그 배설물 등이 발견된 경우		100	200	300
라. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우		30	60	90
마. 식품등의 보관·운반·진열 시에 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니하거나 냉동·냉장시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		100	200	300
바. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우		20	40	60
사. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우		20	40	60
아. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우		50	100	150
자. 소비기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		30	60	90
2. 법 제88조제2항제11호를 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제3항제6호 및 영 제67조			
가. 별표 24 제2호를 위반한 경우		100	200	300
나. 별표 24 제4호에 따른 수질검사를 실시하지 않은 경우		100	200	300
다. 별표 24 제1호·제3호·제5호 및 제6호를 위반한 경우		50	100	150
라. 별표 24 제7호를 위반한 경우		100	200	300

식품위생법 시행령 [별표 2] 〈개정 2023. 4. 25.〉

과태료의 부과기준(제67조 관련)

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.

---------- (중략) ----------

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호	20만원 이상 200만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		
나. 삭제 〈2019. 3. 14.〉				
다. 삭제 〈2019. 3. 14.〉				
라. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조 제2항제1호의3	300	400	500
마. 삭제 〈2016. 7. 26.〉				
바. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조 제2항제3호	200	300	400
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우 1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제3항제1호	20	40	60
2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10	20	30
(중략)		(중략)	(중략)	(중략)
처. 법 제86조제1항을 위반한 경우 1) 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사	법 제101조 제1항제1호	100	200	300
2) 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자		500	750	1000

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
커. 법 제88조제1항 전단을 위반하여 신고를 하지 않거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조 제1항제2호	300	400	500
터. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)				
1) 집단급식소(법 제86조제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과 해당 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 집단급식소를 말한다)에서 식중독 환자가 발생한 경우	법 제101조 제1항제3호	500	750	1000
2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우		400	600	800
3) 영양사의 업무를 방해한 경우		300	400	500
4) 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위해 요청하는 사항에 대해 정당한 사유 없이 따르지 않은 경우		300	400	500
5) 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 받지 않은 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
6) 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
7) 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
8) 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리 · 세척 등에 사용한 경우		400	600	800
9) 법 제15조제2항에 따라 일시적으로 금지된 식품등을 위해평가가 완료되기 전에 사용 · 조리한 경우		300	400	500
10) 식중독 발생 시 역학조사가 완료되기 전에 보관 또는 사용 중인 식품의 폐기·소독 등으로 현장을 훼손하여 원상태로 보존하지 않는 등 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해한 경우		500	750	1000
11) 그 밖에 총리령으로 정하는 준수사항을 지키지 않은 경우	법 제101조 제3항제6호	50만원 이상 300만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		



위탁급식영업 관련 법령

식품위생법 제37조 제4항, 시행령 제21조 및 시행규칙 제42조

식품위생법 제37조(영업허가 등) 중략 ④ 제36조제1항 각 호에 따른 영업 중 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다. 신고한 사항 중 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경하거나 폐업할 때에도 또한 같다.

식품위생법 시행령 제21조 (영업의 종류) 법 제36조제2항에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 다음 각 호와 같다.

1. 식품제조·가공업 : 식품을 제조·가공하는 영업

〈중략〉

8. 식품접객업

〈중략〉

마. 위탁급식영업 : 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업

식품위생법 제41조 및 시행규칙 제52조

식품위생법 시행규칙 제52조(교육시간) ① 법 제41조제1항(제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업자와 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.

1. 영 제21조제1호부터 제8호까지에 해당하는 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한다] : 3시간

2. 영 제21조제8호라목에 따른 유흥주점영업의 유흥종사자 : 2시간

3. 법 제88조제2항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자 : 3시간

② 법 제41조제2항(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.

1. 영 제21조제1호부터 제3호까지에 해당하는 영업을 하려는 자 : 8시간

2. 영 제21조제4호부터 제7호까지에 해당하는 영업을 하려는 자 : 4시간

3. 영 제21조제8호의 영업을 하려는 자 : 6시간

4. 법 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하려는 자 : 6시간

〈 이하 생략〉

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

식품위생법 시행규칙 [별표 17] 〈개정 2023. 5. 19.〉

식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

1. 식품제조 · 가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항

가. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고 · 출고 · 사용에 대한 원료출납 관계 서류를 작성하되 이를 거짓으로 작성해서는 안된다. 이 경우 해당 서류는 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

나. 식품제조 · 가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 한다.

〈중략〉

8. 위탁급식영업자와 그 종업원의 준수사항

가. 집단급식소를 설치 · 운영하는 자와 위탁 계약한 사항 외의 영업행위를 하여서는 아니 된다.

나. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균 · 소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.

다. 「식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축 · 집유 · 가공 · 포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항 · 제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축 · 집유 · 가공 · 포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」에 위반하여 포획한 야생동물을 사용하여 조리하여서는 아니 된다.

라. 소비기한이 경과된 제품 · 식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열 · 보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품 · 식품 또는 그 원재료를 진열 · 보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다

마. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리 · 세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.

1) 일부항목 검사 : 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시 · 도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사 : 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

바. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계 · 기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.

사. 조리 · 제공한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.

아. 사목에도 불구하고 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다. 다만, 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인 · 추적할 수 있는 정보를 기록 · 보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 갈음할 수 있다.

자. 삭제 〈2011.8.19〉

차. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등에 대하여는 이를 사용 · 조리하여서는 아니 된다.

카. 식중독 발생시 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.

타. 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인 · 혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

파. 배식하고 남은 음식물을 다시 사용 · 조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다) 해서는 안 된다.

하. 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 위생관리 사항의 점검 결과를 사실대로 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.

거. 제과점영업자 또는 즉석판매제조 · 가공업자로부터 당일 제조 · 가공한 빵류 · 과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

식품위생법 시행규칙 [별표 14] 〈개정 2021. 6. 30.〉

식품위생법 시행규칙 제36조

업종별시설기준(제36조 관련)

1. 식품제조 · 가공업의 시설기준

〈중략〉

9. 위탁급식영업의 시설기준

가) 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

나) 창고 등 보관시설

(1) 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

(2) 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장 · 냉동시설을 갖추어야 한다.

다) 운반시설

(1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.

(2) (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

라) 식재료 처리시설

식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농 · 임 · 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우를 제외한다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사(인간의 오감(五感)에 의하여 평가하는 제품검사)로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 제1호나목부터 마목까지의 규정을 준용한다.

마) 나)부터 라)까지의 시설기준에도 불구하고 집단급식소의 창고 등 보관시설 및 식재료 처리시설을 이용하는 경우에는 창고 등 보관시설과 식재료 처리시설을 설치하지 아니할 수 있으며, 위탁급식업자가 식품을 직접 운반하지 않는 경우에는 운반시설을 갖추지 아니할 수 있다.



[식품의 기준 및 규격 : 식품공전] 중 일부 발췌

4. 보존 및 유통기준

1) 일반기준

(1) 모든 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 위생적으로 취급하여 보존 및 유통하여야 하며, 그 보존 및 유통 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다.

(2) 식품을 보존 및 유통하는 장소는 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.

(3) 식품은 직사광선이나 비 · 눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 혼입 또는 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 한다.

(4) 식품은 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 함께 보존 및 유통하지 말아야 한다.

(5) 식품은 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다.

2) 보존 및 유통온도

(1) 식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하여야 하며, 따로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우 직사광선을 피한 실온에서 보존 및 유통하여야 한다.

(2) 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보존 및 유통하여야 한다.

(3) 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1~35℃, 상온제품은 15~25℃, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만 아래의 경우 그러하지 않을 수 있다.

① 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다)에게 운반하는 경우 -18℃를 초과할 수 있으나 이 경우라도 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.

② 염수로 냉동된 통조림제조용 어류에 한해서는 -9℃ 이하에서 운반할 수 있으나, 운반시에는 위생적인 운반용기, 운반덮개 등을 사용하여 -9℃ 이하의 온도를 유지하여야 한다.

(4) 아래에서 보존 및 유통 온도를 규정하고 있는 제품은 규정된 온도에서 보존 및 유통 하여야 한다.

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

	식품의 종류	보존 및 유통 온도
①	㉮ 원유 ㉯ 우유류 · 가공유류 · 산양유 · 버터유 · 농축유류 · 유청류의 살균제품 ㉰ 두부 및 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외) ㉱ 물로 세척한 달걀	냉장
②	㉮ 양념젓갈류 ㉯ 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품제외) ㉰ 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외) ㉱ 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굽거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외) ㉲ 알가공품(액란제품 제외) ㉳ 발효유류 ㉴ 치즈류 ㉵ 버터류 ㉶ 생식용 굴 ㉷ 원료육 및 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물 ㉸ 신선편의식품(샐러드 제품 제외) ㉹ 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함) 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품	냉장 또는 냉동
③	㉮ 식육(분쇄육, 가금육 제외) ㉯ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) ㉰ 식육가공품(분쇄가공육제품 제외) ㉱ 기타식육	냉장(-2~10℃) 또는 냉동
④	㉮ 식육(분쇄육, 가금육에 한함) ㉯ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) ㉰ 분쇄가공육제품	냉장(-2~5℃) 또는 냉동
⑤	㉮ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) ㉯ 훈제연어 ㉰ 알가공품(액란제품에 한함)	냉장(0~5℃) 또는 냉동
⑥	㉮ 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료 ㉯ 얼음류	-10℃ 이하

(5) (4)의 ①~⑤에도 불구하고 멸균되거나 수분제거, 당분첨가, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 식육가공품, 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류, 유청류, 발효유류, 치즈류, 버터류, 알가공품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있으며, 두부 및 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 제품운반 소요시간이 4시간 이내인 경우 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존 및 유통할 수 있다.

(6) 식용란은 가능한 0~15℃에서 보존 및 유통하여야 하며, 냉장된 달걀은 지속적으로 냉장으로 보존 및 유통하여야 한다.

3) 보존 및 유통방법

(1) 냉장제품, 냉동제품 또는 온장제품을 보존 및 유통할 때에는 일정한 온도 관리를 위하여 냉장 또는 냉동차량 등 규정된 온도로 유지가 가능한 설비를 이용하거나 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.

(2)흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.

(3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다.

① 건포류나 건조수산물

② 수분 흡습이 방지되도록 포장된 수분 15% 이하의 제품으로서 당해 제품의 제조 · 가공업자가 제품에 냉동할 수 있도록 표시한 경우

③ 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 포장단위 20 g 이하의 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품

④ 살균 또는 멸균 처리된 음료류와 발효유류 중 해당 제품의 제조 · 가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 제품(다만, 유리병 용기 제품과 탄산음료류는 제외)

⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우

⑥ ③~⑤에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ①~②의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)

〈고시 제2023-13호, 2023.2.17.〉 [시행일 2023. 3. 15.]
(4) 냉장식육은 세절 등 절단 작업을 위해 일시적으로 냉동 보관할 수 있다.

(5) 냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다.

① 식품제조 · 가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우

② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우

③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우

(6) 제조 · 가공업 영업자가 냉동제품을 단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉장제품에 구성재료로 사용하는 경우로서 해당 재료가 냉동제품을 해동한 것임을 표시한 경우에는 냉동제품을 해동하여 냉장제품의 구성 재료로 사용할 수 있다.(다만, 식육간편조리세트의 주재료로 구성되는 냉동식육은 제외)

(7) 냉동수산물을 해동 후 24시간 이내에 한하여 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 이 때 해동된 냉동수산물은 재냉동하여서는 아니된다.

(8) 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.

① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우

② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우

③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우

(9) 생식용 굴은 덮개가 있는 용기(합성수지, 알루미늄 상자 또는 내수성의 가공용기) 등으로 포장해서 보존 및 유통하여야 한다.

(10) 과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입 · 저장 · 보존 · 운반 등을 하고자할 때에는 저장탱크(-5℃ 이하), 자사 보관탱크(0℃ 이하), 운반용 탱크로리(0℃ 이하)의 온도를 준수하고 이송라인 세척 등을 반드시 실시하여야 하며, 식품의 저장 · 보존 · 운반 및 이송라인 세척에 사용되는 재질 및 세척제는 식품첨가물이나 기구 또는 용기 · 포장의 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 한다.

(11) 제품의 운반 및 포장과정에서 용기 · 포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보존 및 유통하여야 한다.

(12) 포장축산물은 다음 각 호의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.

① 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우

② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림 · 병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

4) 소비기한의 설정

(1) 제품의 소비기한을 설정할 수 있는 영업자의 범위는 다음과 같다.

① 식품제조 · 가공업 영업자

② 즉석판매제조 · 가공업 영업자

③ 축산물가공업(식육가공업, 유가공업, 알가공업) 영업자

④ 식육즉석판매가공업 영업자

⑤ 식육포장처리업 영업자

⑥ 식육판매업 영업자

⑦ 식용란수집판매업 영업자

⑧ 수입업자(수입 냉장식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이하여 국내의 보존 및 유통온도 조건에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 소비기한 내에서 별도로 소비기한을 설정하는 경우에 한함)

(2) 제품의 소비기한 설정은 해당 제품의 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.

(3) "소비기한"의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전 · 성형완료시점으로 한다. 다만, 달걀은 '산란일자'를 소비기한 산출시점으로 한다.

(4) 해동하여 출고하는 냉동제품(빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과 · 채주스, 치즈류, 버터류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함))은 해동시점을 소비기한 산출시점으로 본다.

(5) 선물세트와 같이 소비기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순 절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 소비기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 소비기한을 최종제품의 소비기한으로 정하여야 한다.

(6) 소분 판매하는 제품은 소분하는 원료 제품의 소비기한을 따른다.

07 집단급식소 및 위탁급식영업 관련 법령 모음

제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

1. 정의

'식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품'이란 유통판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다.

2. 기준 및 규격의 적용

1) 식품첨가물의 사용에 대하여 식품접객업소(집단급식소 포함)에서 조리하여 판매하는 식품이 제5. 식품별 기준 및 규격에 따른 가공식품과 동일하거나 유사한 경우, 해당 가공식품에 적용되는「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)을 적용할 수 있다.

3. 원료 기준

1) 원료의 구비요건
   (1) 원료는 선도가 양호한 것으로서 부패 · 변질되었거나 유독 · 유해물질 등에 오염되지 아니한 것이어야 한다.
   (2) 원료 및 기구 등의 세척, 식품의 조리, 먹는물 등으로 사용되는 물은「먹는물 관리법」의 수질기준에 적합한 것이어야 하며, 노로바이러스가 검출되어서는 아니 된다(수돗물은 제외).
   (3) 식품접객업소에서 사용하는 얼음은 세균수가 1 mL당 1,000이하, 대장균 및 살모넬라가 250 mL당 음성이어야 하며, 기타 이화학적 규격은 제5. 식품별 기준 및 규격 2-4 얼음류의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.
   (4) 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 동 · 식물성 원료는 식품의 조리용으로 사용하여서는 아니 된다.
2) 원료의 보관 및 저장
   가) 공통
      (1) 모든 식품등은 위생적으로 취급하여야 하며 쥐, 바퀴벌레 등 위해생물에 의하여 오염되지 않도록 보관하여야 한다.
      (2) 식품등은 세척제나 인체에 유해한 화학물질, 농약, 독극물 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.
      (3) 기준규격이 정해진 식품등은 정해진 기준에 따라 보관 · 저장하여야 하며, 농 · 임 · 축 · 수산물 중 선도를 유지해야 하는 원료의 경우에는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.
      (4) 세척 등 전처리를 거쳐 식품에 바로 사용할 수 있는 식품이나 가공식품은 바닥으로부터 오염되지 않도록 용기 등에 담아서 청결한 장소에 보관하여야 한다.
      (5) 개별표시된 식품등을 제외하고, 냉장으로 보관하여야 하는 경우에는 10℃ 이하, 냉동으로 보관하여야 하는 경우에는 -18℃ 이하에서 보관하여야 한다.
      (6) 냉동식품의 해동
         ① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.
         ② 해동된 후에는 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다.
         ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.

나) 식품별

(1) 곡류(쌀, 보리, 밀가루 등)

① 건조하고 서늘한 곳에 위생적으로 보관하여야 한다.

② 곰팡이가 피거나 색깔이 변하지 않도록 보관하여야 한다.

(2) 유지류(참기름, 들기름, 현미유, 옥수수기름, 콩기름 등) 및 유지함유량이 많은 견과류 등은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에 보관하거나, 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.

(3) 축 · 수산물(소고기, 돼지고기, 생선 등)은 각각 위생적으로 포장하여 다른 식품과 용기, 포장 등으로 구분하여 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.

(4) 과일 및 채소류(사과, 배, 복숭아, 포도, 배추, 무, 양파, 오이, 양배추, 시금치 등)는 세척한 과일 · 채소와 세척하지 않은 과일 · 채소가 섞이지 않도록 따로 보관하여야 한다.

(5) 기타식품

① 조미식품은 이물의 혼입이나 오염방지를 위하여 마개나 덮개를 닫아 보관하여야 한다.

② 두부는 냉장 보관하여야 한다.

4. 조리 및 관리기준

(1) 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하이어야 한다.

(2) 식품의 조리에 직접 접촉하는 기구류는 부식 등으로 인한 오염이 되지 않도록 관리하여야 한다.

(3) 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.

(4) 가능한 한 조리한 식품 중 냉면육수 등 찬 음식의 보관은 10℃이하에서, 따뜻한 음식의 보관은 60℃이상에서 보관하여야 한다.

(5) 수산물을 보관하기 위한 수족관 물은 위생적으로 관리되어야 한다. 다만, 불가피하게 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 사용가능한 것이거나, 식품첨가물 중 이산화염소, 이산화규소 및 규소수지의 성분규격에 적합한 것이어야 한다.

(6) 야채 또는 과일을 살균 또는 세척할 때에는 식품첨가물로 허용된 살균제 또는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 세척제를 사용하여야 하며, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 살균제 또는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.

(7) 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.

(8) 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다. 다만, 소비자가 덜 익히도록 요청한 경우에는 그러하지 않을 수 있다.

5. 규격

가) 조리식품 등

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미 · 이취가 없어야 한다.

(2) 이물 : 식품은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니 된다. 다만 다른 식품이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 조리

과정 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외한다.

(3) 대장균 : 1 g당 10 이하(단순 절단을 포함하여 직접 조리한 식품에 한함)

(4) 세균수 : 3,000/g 이하이어야 한다(슬러쉬에 한한다. 단, 유가공품, 유산균, 발효식품 및 비살균제품이 함유된 경우에는 제외한다).

(5) 식중독균 : 식품접객업소(집단급식소 포함)에서 조리된 식품은 살모넬라(*Salmonella spp*), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(*Enterohemorrhagic Escherichia coli*), 캠필로박터 제주니/콜리(*Camplyobacter jejuni/coli*), 여시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*), 비브리오 패혈증균(*Vibrio vulnificus*), 비브리오 콜레라(*Vibrio cholerae*) 등 식중독균이 음성이어야 하며, 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(Clostridium perfringens) g당 100 이하, 바실루스 세레우스(*Bacillus cereus*) g당 10,000 이하이어야 한다. 다만, 조리과정 중 가열처리를 하지 않거나 가열 후 조리한 식품의 경우 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하이어야 한다.

나) 접객용 음용수

(1) 대장균 : 음성/250 mL

(2) 살모넬라 : 음성/250 mL

(3) 여시니아 엔테로콜리티카:음성/250 mL

다) 조리기구 등

(1) 수족관물

① 세균수 : 1 mL 당 100,000 이하

② 대장균군 : 1,000 이하/100 mL

(2) 행주(사용 중인 것은 제외한다)

① 대장균 : 음성이어야 한다.

(3) 칼 · 도마 및 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기 등 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것(사용 중인 것은 제외한다)

① 살모넬라 : 음성이어야 한다.

② 대장균 : 음성이어야 한다.



08

식중독 조기경보시스템 등록 요령



08 식중독 조기경보시스템 등록 안내

식중독 조기경보시스템이란?



- 식중독 발생 시 동일 식재료에 의해 식중독 발생이 우려되는 시설에 식중독 발생 주의 경보를 알리기 위한 시스템
  → **식중독 조기 차단으로 대형 식중독 확산 방지**
- 등록대상 : 집단급식소 설치 · 운영 신고 시설(학교, 어린이집, 기업체, 공공기관 등)

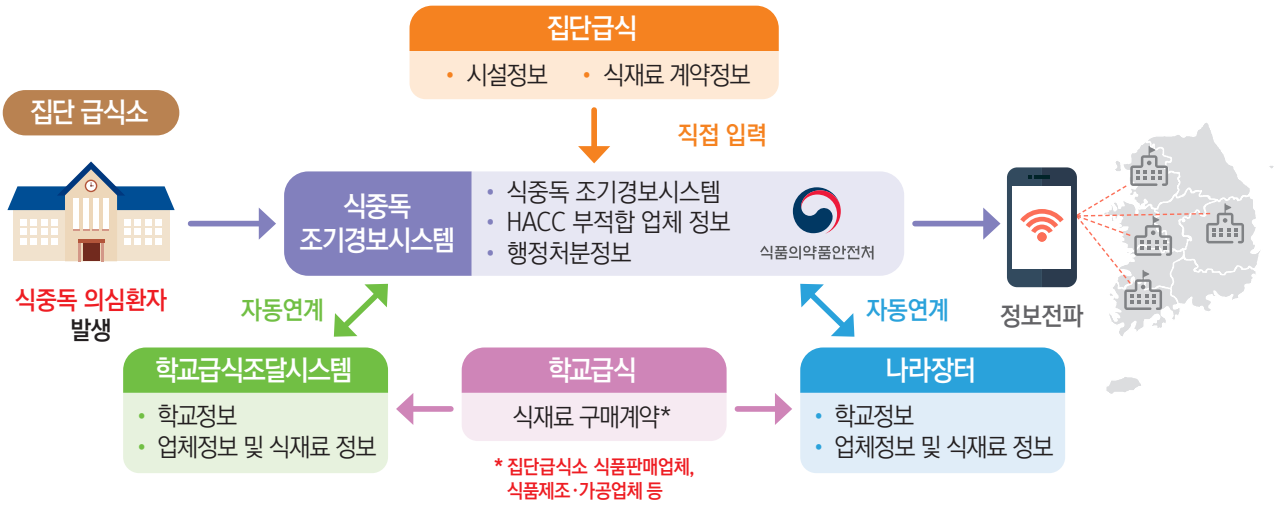
식중독 조기경보시스템 운영 체계도

1) 평상시

- 시설 운영자(위탁업체 포함), 식재료 납품업체 등 정보입력
- 업체 행정처분 정보, HACCP 부적합 업체 정보, 식중독 통계 등 조회

2) 식중독 발생 시

- 발생 시설과 동일 식재료 납품 또는 인근(동일지역) 급식소에 식중독 주의 정보 발송



조기경보시스템 접속 방법

- https://ews.foodsafetykorea.go.kr 접속 또는
  식품안전나라 홈페이지 〉 위해 · 예방 〉 식중독 정보 〉 식중독 조기경보시스템 클릭

로그인 방법(집단급식소 신고시 일괄 아이디 부여, 별도 회원가입 절차 없음)

- **아이디** : '학교/시설 아이디찾기'에서 학교(시설)명 검색
- **비밀번호** : 최초 접속 시 초기비밀번호로 로그인 후 변경하여 사용

  * 초기비밀번호 : 홈페이지 관리자 번호로 유선 문의

집단급식소 조기경보시스템 등록 방법

1) '시설정보' 등록

- 사업자등록번호, 주소, 급식관리(직영/위탁/직영+위탁/비조리)*

  * 직영 : 시설에서 직접 급식 운영/ 위탁 : 계약을 통해 외부업체가 수탁 운영
- 담당자(원장, 영양사 등 관리자) 성명, 연락처(휴대폰), 이메일 정보 입력

1-1) '위탁급식 업체정보' 등록(위탁 운영인 경우만 해당)

- **위탁급식 업체 등록** : '위탁급식업체 직접등록' 〉 업체 사업자등록번호 입력 후 '중복 확인' 클릭
  - 기존 등록된 업체인 경우 정보 자동 입력되며, 계약기간 입력 후 등록
  - 새로운 업체인 경우 '입력하신 사업자번호는 사용 가능합니다' 문구 표출

    → 업체 정보, 계약기간 직접 입력 후 등록
- **과거위탁 업체 등록** : 과거 등록했던 업체를 계속 이용중인 경우 선택

  → 해당 업체 선택하여 계약기간 입력 후 등록

2) '식재료 공급업체 정보' 등록(위탁 시 위탁업체 정보 등록 후 메뉴 생성)

- **식재료 공급업체 등록** : '식재료공급업체 직접등록' 〉 업체 사업자등록번호 입력 후 '중복 확인' 클릭
  - 등록된 업체인 경우 정보 자동 입력되며, 계약기간, 식재료 추가 후 등록
  - 새로운 업체인 경우 '입력하신 사업자번호는 사용 가능합니다' 문구 표출

    → 업체 정보, 계약기간, 납품 식재료 직접 입력 후 등록
  - 별도의 식재료 공급업체 없이 인근 마트 등에서 주로 구매하는 경우 해당 마트의 사업자 등록번호 입력(영수증에서 확인 가능)
- **과거 식재료 공급업체** : 과거 등록했던 업체를 계속 이용중인 경우 선택 → 해당 업체 선택하여 계약기간 입력 후 등록

  * 기존 입력된 업체 정보에 변경사항이 있는 경우 관리자에 문의, 요청하여 수정 가능

  * 입력한 계약기간 만료 시 업체정보 미등록 상태가 되므로 업체 계약정보 재등록 필요

※ 자세한 내용은 '조기경보시스템 사용자 매뉴얼'을 참고하세요!

- '식품안전나라 〉 위해 · 예방 〉 식중독 정보 〉 식중독 예방 교육자료'에서 다운로드

www.mfds.go.kr

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

청렴韓세상
Korea, a country of integrity

【 공직자 부패 · 공익 신고안내 】

** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

▶ **부패·공익 신고** : 식약처 누리집 "국민소통 〉 통합민원신고 〉 부패·공익 신고" 코너

식품의약품안전처