「집단급식소 급식안전관리 기준」에 따른 위생 점검표 및 검수일지 작성 요령

※ 본 요령은 2021년 11월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있으며, 식중독 예방을 위한 참고 사항은 식중독 예방을 위한 권장사항으로 반드시 준수하여야 하는 사항이 아님

1 [별표 2] 위생관리 점검표

* 공통 : 위생관리 점검표 및 식재료 검수일지는 집단급식소에서 기존에 점검하고 있는 경우 자체 서식 활용 가능하며, 점검항목을 모두 포함하여 집단급식소에서 별도 점검표 및 검수일지, 기록지 등을 작성중인 경우 그 기록으로 갈음할 수 있음
* 작성자 : 집단급식소 설치·운영자(현행), 위탁급식영업자(식품위생법시행규칙 개정 입법 예고 중)

구분	점검 항목		점검 및 점검표 작성 방법	식중독 예방을 위한 참고 사항
1. 개인 위생 관리	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, 피부감염(화상, 화농성 질환 또는 상처)과 감염성 질환에 걸려 이상이 있는 경우 그 사항을 기재하고 식품취급 작업에서 제외하는 등 조치)	**※ 식중독 예방을 위한 개인위생관리 팁!** – 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 (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)

2. 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	식재료 검수일지 작성, 보관 여부	☞ 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 ☞ 해당일에 식재료 입고되지 않았으면 '미입고'로 기입	☞ 식재료 검수일지 보관기관 3개월
	유통 기한	식재료의 유통기한 경과 확인	☞ 유통기한 경과 식품 - 보관 또는 사용이 없고 선입·선출 관리를 하는 경우 ○ - 그렇지 않은 경우 × (조치 사항 : 유통기한 경과 식재료를 확인하고 그 조치내역 기록)	
	구분 보관	식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부	☞ 식재료보관 - 세척제, 소독제와 같은 비식품과 별도의 공간에 구분 보관하였을 경우 ○ - 그렇지 않은 경우 × (조치 사항 : 조치내역 기록)	※ 별도의 공간이라 함은 칸막이, 구분된 선반, 다른 공간을 칭함(출처 : 식품기준과 질의응답) – 다만, 밀봉 상태로 교차오염 우려가 없어야 함 – 세척제, 소독제를 소분하여 사용하는 경우 라벨을 부착하여 오인혼동 사용하지 않도록 하고, 밀폐용기를 사용 할 것

	냉장·냉동고 관리	냉장고·냉동고 적정 온도 여부	☞ 냉장·냉동고가 적정 온도로 유지되고 있는지 확인 - 유지한 경우 ○ - 그렇지 않을 경우 × (조치 사항 : 조치내역 기록)	※ 온도 유지가 되지 않는 것을 발견한 경우 조속하게 원인 파악 및 수리 등 조치, 수리 등이 길어질 경우 보관 식품 타 냉장고로 이동 등 조치 
3. 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 경우에는 살균제는 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용 - 3회이상 흐르는 물로 소독제 냄새가 나지 않을 때까지 충분히 헹구어 준 경우 ○ - 3회이상 헹구었는데도 불구하고 소독 냄새가 나는 경우 × (조치 사항 : 추가로 헹구는 등 조치 내역 기록) - 야채·과일을 소독하지 않았거나, 생으로 제공하는 야채·과일이 없는 경우 ' - '	※ (살균·소독제 사용 참고 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) 물9,975ml +소독액 25ml = 소독액 10L(10,000ml) * 식품용 살균소독제(식품첨가물공전) : 과산화수소수, 차아염소산칼슘, 차아염소산나트륨, 차아염소산수, 이산화염소(수), 오존수, 과산화초산 **※ 식중독 예방을 위한 식재료 처리 팁!** – 싱크대 사용전 또는 식재료가 바뀔 때 마다 세척·소독 – 채소류→육류→어류→가금류 순으로 처리 – 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상의 높이에서 실시 (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)

				※ 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)
	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 가열하여 제공하고 조치사항 기록) - 해당사항 없는 경우 – 표기	 ※ **중심부 확인 예시:** 육류, 가금류, 어류를 주원료로 하는 메뉴 중 <u>두께가 두꺼운 식품</u>(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 준수도 가능 – 중심부 온도 점검은 직접 확인과 조리 온도 Data에 따른 자체 관리 기준을 적용하는 간접 확인도 가능 (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td></td><td>해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인</td><td>☞ 위생적 해동 및 재냉동 금지
- 위생적 해동 및 재냉동을 하지 않은 경우 ○
- 그렇지 않은 경우 × (조치 사항 : 조치내용 기록)
- 해당사항 없는 경우 ' - '</td><td>※ 식중독 예방을 위한 올바른 해동방법!
– 5℃이하 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 실시하고, 부적절한 방법으로 완전히 해동된 경우 충분한 가열조리토록 할 것
(출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)</td></tr>
<tr><td>구분 사용</td><td>칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부</td><td>☞ 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별
- 구분 사용한 경우 ○
- 그렇지 않은 경우 × (조치 사항 : 조치내용 기록)</td><td>※ 식중독 예방을 위한 조리기기 및 기구 세척 및 소독 팁!
– 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 30초 이상 삶은 후 건조 (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">4.
배식
및
보존
식
관리</td><td>배식</td><td>배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리</td><td>☞ 배식용 보관용기
- 세척, 소독, 건조된 것을 사용하고, 조리 완료된 음식은 뚜껑 등을 덮어 보관 및 이동한 경우 ○
- 그렇지 않은 경우 × (조치 사항: 조치내용 기록)</td><td>※ 배식용 용기가 뚜껑이 없는 경우 뚜껑 완비필요
※ 식중독 예방을 위한 조리 후 배식까지 팁!
– 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
– 배식시 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크를 착용하고, 배식시 각각의 음식마다 다른 집게류를 사용 (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)</td></tr>
<tr><td>배식
후
관리</td><td>배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부</td><td>☞ 배식대에서 배식후 남은 음식관리
- '배식하고 남은 음식물*을 모두 폐기한 경우 ○
- 그렇지 않은 경우 × (조치 사항: 조치내용 기록)</td><td>※ 폐기를 위해 일시적으로 보관하는 경우 폐기용으로 표기
(출처 : 식품위생법 별표24)
</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>보존식</td>
<td>보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부</td>
<td>☞ 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)</td>
<td>※ 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 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 가급적 제거 후 보관), 메뉴와 일시 등을 기록한 후 용기에 부착

※ 여러 끼니에서 제공하는 동일한 완제품(제품명, 제조원, 유통기한 등)인 경우 하나만 보존식을 하는 것이 가능 (단, 동일제품임을 증명할 수 있도록 기록관리 필요)
* 보존식을 하나만 하는 경우 관련 기록·관리 일지(예시)
<table>
<tr><th>연번</th><th>제품명</th><th>제조원</th><th>제조일자
(유통기한)</th><th>제공일시</th><th>보존식</th></tr>
<tr><td>1</td><td>대한 주스</td><td>대한식품</td><td>2021..12.1</td><td>2021. 8.6 중식</td><td>O</td></tr>
<tr><td>2</td><td>대한 주스</td><td>대한식품</td><td>2021..12.1</td><td>2021. 8.6 석식</td><td>X</td></tr>
<tr><td>3</td><td>대한 주스</td><td>대한식품</td><td>2021..12.1</td><td>2021. 8.7 조식</td><td>X</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

5. 시설 관리	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 ' - '	**※ 식중독 예방을 위한 시설환경 관리 팁!** – 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) (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)
		배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)	☞ 배수구 청결관리 - 청결한 경우 ○ - 그렇지 않은 경우 × (조치 사항: 조치내용 기록) - 해당사항 없는 경우 ' - '	※ 배수구가 있는 경우 배수구 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 함 – 물고임 및 냄새 역류가 없도록 관리 (출처 : 식중독 예방관리 매뉴얼)

※ 기록 방법 : 적합 ○, 미흡 △, 부적합 ×, 해당사항 없을 경우 – 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

*** 점검일지 및 검수일지 작성 매뉴얼 : 식약처 홈페이지 →자료마당→서식자료(위 제목으로 검색)**

2 [별표 3] 식재료 검수일지

(공통)

☞ 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(유통기한, 포장상태, 품질상태, 배송온도 등) 확인

☞ 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**

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	유통기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	검수 사항			조치사항
						배송 온도(℃)	포장 상태	품질 상태	
10/3	*00 게맛살*	*g*	*500*	*'21.11.15*	*00산업*	*5*	*o*	*o*	
	## 햄	*개*	*20*	*별도보관*	***유통*	*차량 5*	*o*	*o*	
	냉동돈까스	*개*	*10*	*'20.12.30*	*△유통*	*타코메타*	*o*	*o*	
	냉동만두	*kg*	*4*	*별도보관*	*00산업*	*타코메타*	*o*	*×*	*반품, 제품 교환*

<검수일지 작성 방법>

- o 식재료 검수일지 작성 대상 : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품
- o 주요 검수 사항: 배송온도, 포장상태, 품질상태
- o 배송온도(유통 또는 검수온도) 기재
  - 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기재 생략 가능
- o 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
- o 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
- o 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기재

검수 항목	검수 및 검수일지 작성 방법	참고 사항
식재료 검수일지	☞ 작성 업체 : 식재료를 납품받아 사용하는 업체	※ 직접 식재료를 구매하는 업체는 제외, 다만 식중독 발생시 신속한 원인규명과 신속한 차단을 위해 가공품의 경우 표시사항 등을 별도 보관 권장
식재료 검수일지 작성 대상	☞ 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품	※ 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품 정의 : 고시관련 질의 응답(Q&A) 참조
유통기한(또는 제조일)	☞ 유통기한(또는 제조일) : 유통기한이 있는 제품은 유통기한, 제조일자만 있는 경우 제조일자 작성, 유통기한, 제조일이 없는 경우는 해당 없음으로 표기 - 유통기한이 제조일로부터 00까지로 되어 있는 경우 제조일만 기재 가능 - 식재료별 유통기한(또는 제조일)이 여러개인 경우 제일 빠른 유통기한(또는 제조일)만 기록 가능하며, "제일 빠른 유통기한(또는 제조일) ~ 제일 늦은 유통기한(또는 제조일)" 로도 기록 가능 예시) 유통기한(또는 제조일) : '21.12.1~12.8	※ 식중독 등 발생 시 추적이 가능하도록 유통기한(또는 제조일자) 등을 포함한 자료, 포장지, 사진, 파일 등을 최소 1주일간 보관 권장
납품 업체명 (또는 제조업체)	☞ 납품 업체명 : 업체명 또는 업체군 ☞ 제조업체 : 가공식품과 같이 제조업체가 있는 경우 반드시 제조업체 기재 ☞ 납품서 등 제조업체가 기재 된 서류 구비 시, 검수일지에 제조업체 작성 생략 가능	※ 동일 납품 업체인 경우 납품 업체명은 식재료별로 각각 기재할 필요 없이 대표 식재료에만 작성 가능

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	※ 검수가 완료된 냉장, 냉동식품은 즉시 정해진 냉장·냉동고에 보관을 권장
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,	※ 검사받은 축산물(등급판정서, 거래명세표 등) 확인, 부패·변질된 식품 여부 등 확인
조치사항	☞ 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재	

※ 참고자료 : 구매관련 증빙서류 부착란(의무사항 아니며, 참고사항)

☞ 도축검사증명서, 이력번호가 표기된 포장라벨, 식품표시사항 등

□ 「집단급식소 급식안전관리 기준」 고시관련 질의 응답(Q&A)

질 문	답변 내용
1) 집단급식소 설치운영자가 위탁급식 운영을 할 경우 이 고시를 토대로 별도의 급식관리기준에 따른 공정관리 일지 및 검수서를 작성해야 하는지, 아니면 위탁급식 운영 업체에서 작성하는 공정관리 일지 및 검수서로 갈음이 되는지?	집단급식소를 위탁하여 운영하는 경우 위탁급식 운영 업체에서 「집단급식소 급식안전관리 기준」에 따른 점검사항을 점검하고 기록관리(점검일지 및 검수일지 작성) 필요
2)〔별표2〕위생관리 점검표와 통합하여 자체적으로 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하는 통합된 일별점검표 양식을 만들어 집단급식소에서 사용하여도 되는지 문의	별표2. 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하는 경우, 자체적으로 통합된 일별점검표 양식을 만들어 사용가능
3) 야채 및 과일류의 세척 및 소독 야채 및 과일을 살균·소독은 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 한다는 의미
4) 여러 끼니에서 제공하는 동일한 완제품(제품명, 제조원, 유통기한 등)인 경우 하나만 보존식을 하는 것이 가능하면 구매한 김치도 가능한지요?	완제품 중 핫바, 요구르트 등과 같이 제조업체에서 제조된 그대로 급식자에게 제공하는 경우에 동일한 완제품(제품명, 제조원, 유통기한 등)인 경우 보존식을 하나만 보관 가능하며, 김치 등과 같이 급식소에서 개봉하거나 이를 용기 등에 담아서 급식자가 적당량 덜어서 먹는 음식물의 보존식은 끼니별로 보존식을 보관하여야 함
5) 검수 대상이 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품으로 되어 있는데 가공식품은 표시사항에 품목보고번호가 있는 제품을 가공식품으로 쉽게 분류 해도 되는지,	품목보고번호가 있는 제품을 가공식품으로 분류해도 됨
적용특례 식품은 유통기한이 표시사항에 기재되어 있어도 생략하여도 되는지 궁금합니다.	검수대상 품목에 해당되는 경우만 제조일자 또는 유통기한 기록

냉동식품은 가공식품 기준으로 제조되어 냉동 유통하는 제품을 냉동식품이라고 분류 하면 될까요? 예시> 농산물이 냉동형태로 수입되는 상품은 유통기한 표시대상인지,	냉동식품은 가공식품을 냉동하여 유통하는 제품으로 보면 됨 또한 가공식품이 아닌 농산물을 냉동형태로 국내 유통하거나, 수입되는 제품은 냉동식품이 아닙니다. 이들 농산물은 검수일지 작성대상이 아님
냉동 수산물 해동 후 24시간 냉장 보존 및 유통되는 제품은 냉동식품으로 분류해서 유통기한 작성 대상인지 궁금합니다.	냉동 수산물은 유통기한 작성대상이 아니지만, 냉동 어류를 해동하여 유통하는 경우에는 설정한 유통기한을 적는 것이 타당
식품공전:육류> 식육류만 해당되므로 유통기한 작성 시 우유류, 알류는 제외가 맞나요?	육류라 하면 식육만 해당되므로 우유류, 알류는 작성대상에서 제외 단, 가공우유, 가공알류는 가공식품에 해당됨
어류> 민물어류, 회유어류, 해양어류 해당되므로 유통기한(또는 제조일) 작성 시 해조류, 패류 제외가 맞나요?	어류만 해당되므로 해조류, 패류는 제외 됨
식재료 검수일지 작성대상인 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품의 정의는?	※ **육류, 어류, 냉동식품, 가공식품 정의**〔식품등의 기준 및 규격(식품공전)〕 - **육류** : 식육류, 소고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등 - **어류** : 민물어류, 회유어류, 해양어류를 일컬음 - **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 정

	도로 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 제외한다.
6) 식재료 검수일지의 유통기한 작성 방법 문의 식재별 유통기한 날짜가 여러개로 입고 될 경우에는 날짜 다른 품목 모두 작성되어야 하나요?	식재료별 유통기한(또는 제조일)이 여러개인 경우 제일 빠른 유통기한(또는 제조일)만 기재 가능(10페이지 참고)
표시사항 내 유통기한 제조일로부터~00일 표시 된 경우 표시사항 그대로 기재하여도 될까요?	제조일만 작성도 가능(10페이지 참고)
7) 식재료 검수일지의 납품 업체명 또는 제조업체명 기록 방법에 대해 문의	납품 업체명(업체명 또는 업체군) 또는 제조업체(가공식품과 같이 제조업체가 있는 경우는 제조업체 기재)를 기록하여야 하며 납품 업체명을 기재하여야 할 경우 모든 식재료에 납품 업체명을 기록하지 않고 대표 식재료 또는 서류 상단 또는 하단에 납품 업체명을 기록 가능하며, 식재료명에 제조업체명이 같이 기록된 경우 제조업체 기록 생략 가능함(10페이지 참고)
8) 검수일지는 검수일지 내용을 포함하고 전혀 다른 이름으로 사용하여도 갈음이 되나요? 식재료 검수일지 항목을 모두 포함하면, 거래명세서로 검수일지를 갈음할 수 있는지 문의	갈음할 수 있음. 다만, 거래명세서 제목란에 '식재료 검수일지'라고 추가 필요

※ 동물성 원료 분류(출처 식품공전(식품의 기준 및 규격))

대분류	중분류	소분류	품 목
축산물	-	식육류	소고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등
	-	우유류	우유, 산양유 등
	-	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, 등 2) 두족류 : 문어, 오징어, 낙지, 갑오징어, 꼴뚜기, 주꾸미 등 3) 기타 연체류 : 개불, 군소, 해파리 등
		극피류	성게, 해삼 등
		피낭류	멍게, 미더덕, 주름미더덕(오만둥이) 등
기타동물	-	파충류 및 양서류	식용자라, 식용개구리 등
	-	-	식용달팽이 등

□ 보존식 보관관련 질문답변 자료 모음(자료출처 :식약처 홈페이지/자주하는 질문답변 자료(식품분야))

질 문	식약처 답변 내용
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 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다. 보존식 보관의 목적은 식중독 발생시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위함이며, 실제 식중독이 발생한 경우 원인식품을 조사함에 있어 동일한 제조일자의 식품을 모두검사하는 것은 필요치 않을 것으로 판단되는 바, 해당급식소에서 급식소 이용자가 셀프로 조리할 수 있도록 식재료(봉지라면)를 제공하는 것이라면, 제공된 형태(봉지라면)로 보관하고 조·중·석식으로 제공되는 당해 가공식품의 제조일자가 모두 동일한 경우라면, 가공식품 종류별로 하나씩만 보존식으로 보관하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 해당 가공식품이 동일한 제조일자의 제품임을 거래명세서 등을 통해 증명할 수 있어야 합니다. 아울러, 당일 라면이 제공되지 않은 경우 별도로 보존식을 보관할 필요는 없을 것으로 판단되나, 동 경우 실제급식이 제공되지 않았음을 증명할 수 있어야 할 것으로 판단됩니다.
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 없는 바, 해당 조리음식에 대해 각각 보존식을 하여야 할 것으로 판단됩니다.
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. 이에따라 우리처에서는 원활한 식중독 원인규명을 위해보존식은 반찬별로 150g이상 보관하고, 김 등 가벼운 식품의 경우 기존 사용하는 보존식 용기에 가득 채우는 수준으로 보관하도록 권장하고 있습니다.
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 유통기한 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.
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 유통기한 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.
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 대하

	여 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.
「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.
집단급식소 공사로 인해 조리 배식이 어려운 경우 식품제조가공업소의 도시락이나, 출장뷔페를 이용하여 구내 식당에서 제공할 수 있나요?	「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면 '집단급식소라 함은 영리를 목적으로 하지 아니하고 1회 50인 이상의 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사·학교·유치원·어린이집·병원·「사회복지사업법」제2조제4호의 사회복지시설·산업체·국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」제4조제1항에 따른 공공기관·그 밖의 후생기관 등의 급식시설'이라 규정하고 있으며, 「식품위생법」에 따라 집단급식소에서 조리된 음식의 배식은 집단급식소로 설치·운영 신고된 장소내에서 이루어져야 하며, 교차오염 및 음식물 중 미생물번식에 의한 식중독 발생 우려 등의 사유로 집단급식소 외부로의 이동배식은 허용되지 않습니다. 따라서, 집단급식소의 공사 등 특수한 사정으로 집단급식소에서의 조리 등이 어려운 경우라면 식품제조·가공업자가 제조·가공한 완제품(도시락등) 및 출장뷔페 등의 영업이 가능한 일반음식점 등을 이용하여 급식을 제공하여야 할 것으로 판단됩니다. * 단, 위탁급식영업자가 일반음식점으로 신고된 케이터링 업체의 도시락을 구매하여 급식메뉴로 제공하는 행위는 최종 손님이 아닌 또 다른 영업자에게 판매되는 행위로서 가능하지 않음

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 관리 책임자로 하여금 영양사의 업무 일부를 수행하게 하는 것도 가능할 것으로 판단됩니다.

□「식품위생법」 집단급식 시설 관련 위생 규정 일부 발췌

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 24]

집단급식소의 설치·운영자의 준수사항(제95조제2항 관련)

1. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
2. 「축산물가공처리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생동·식물보호법」에 위반하여 포획한 야생동물을 조리하여서는 아니 된다.
3. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
3의2. 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 아니 된다.
3의3. 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 위생관리 사항의 점검 결과를 기록해야 한다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 한다.
4. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 같은 건물 안에 하나의 업소에 대한 시험결과를 같은 건물 안의 타 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
   가. 일부항목 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 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
   나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
5. 먹는 물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수는 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하여서는 아니 된다.
6. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.

7. 삭제 <2011.8.19>
8. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·운반 또는 진열이 금지된 식품 등에 대하여는 사용·조리를 하여서는 아니 된다.
9. 식중독이 발생한 경우 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료를 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.
10. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등 어떠한 표시도 하여서는 아니 된다.

■ **식품위생법 시행규칙 [별표 25]** <개정 2012.12.17>

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·에프알피(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. 삭제 <2011.8.19>

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 27] <개정 2021. 6. 30.>

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 제101조제2항제1호 및 영 제67조			
가. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부를 청결하게 관리하지 않은 경우		50	100	150
나. 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
다. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우		30	60	90
라. 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
마. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우		20	40	60
바. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을		20	40	60

뜯어 분할하여 판매한 경우				
사. 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
아. 유통기한이 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 제101조제3항제6호 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

□ [식품등의 기준 및 규격 : 식품공전] 중 일부 발췌

제4. 보존 및 유통기준

1) 모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다. 또한 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
2) 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 하며, 인체에 유해한 화 공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 한다.
3) 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.
4) 따로 보관방법을 명시하지 않은 제품은 직사광선을 피한 실온에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보관 유통하여야 한다.
5) 이 고시에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 −18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.③, ⑥
6) 즉석섭취편의식품류는 제조된 식품을 가장 짧은 시간내에 소비자에게 공급하도록 하고 냉장 및 온장으로 운반 및 유통 시에는 일정한 온도 관리를 위하여 온도 조절이 가능한 설비 등을 이용하여야 하며 이때 냉장은 0~10℃, 온장은 60℃이상을 유지할 수 있어야 한다.
7) 아래의 제품은 10℃이하에서 보존하여야 한다.
   ① 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굽거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)
   ② 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외)
   ③ 양념젓갈류
   ④ 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)

8) 신선편의식품 및 훈제연어는 5℃ 이하에서 보존하여야 한다. 또한 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 냉장하거나 먹는 물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존하여야 한다.

9) 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류 및 유청류의 살균제품은 냉장에서 보관하여야 하며 발효유류, 치즈류, 버터류는 냉장 또는 냉동에서 보관하여야 한다. 다만, 수분제거, 당분첨가 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있다.

10) 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 -2~10℃(다만, 가금육, 가금육 포장육, 분쇄가공육제품은 -2~5℃)에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만, 멸균 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다.

11) 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물은 냉장 또는 냉동 보존하여야 하며, 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료는 -10℃ 이하, 원유는 냉장에, 원료육은 냉장 또는 냉동에서 보존하여야 한다.

12) 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.

13) 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.

14) 생식용 굴은 덮개가 있는 용기(합성수지, 알루미늄 상자 또는 내수성의 가공용기) 등으로 포장해서 10℃이하로 보존·유통하여야 한다.

15) 냉장제품을 실온에서 유통시켜서는 아니 된다(단, 과일·채소류 제외).

16) 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에, 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.

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 20 g을 초과하여서는 아니 되

며, 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.

18) 실온 또는 냉장제품인 건포류나 건조수산물은 품질의 유지를 위해 냉동으로 보관 및 유통할 수 있다. 이 경우 유통기한은 종전의 제품의 유통기한을 초과할 수 없다.

19) 냉동수산물은 해동 후, 24시간 이내에 한하여 냉장으로 유통할 수 있다. 다만, 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP)한 경우로써, 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시한 경우는 정해진 유통기한 이내에 유통할 수 있다. 이때 해동된 수산물을 재냉동하여서는 아니 된다.

20) 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

21) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.

22) 냉장으로 보존하여야 하는 두부, 묵류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.

23) 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.

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

25) 제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조가공업자, 식육포장처리업영업자, 식육판매업영업자, 식용란수집판매업영업자, 식육즉석

판매가공업영업자, 수입업자(수입 냉장식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이하여 국내의 보존 및 유통온도 조건에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 유통기한 내에서 별도로 유통기한을 설정하는 경우에 한함)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.

26) "유통기간"의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형완료시점으로 한다. 선물세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순 절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 유통기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 유통기한을 최종제품의 유통기한으로 정하여야 한다. 다만, 달걀은 '산란일자'를 유통기간 산출시점으로 하며, 소분 판매하는 제품은 소분하는 원료 제품의 유통기한을 따르고, 해동하여 출고하는 냉동제품(빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류, 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함))은 해동시점을 유통기간 산출시점으로 본다.

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

28) 염수로 냉동된 통조림제조용 어류에 한해서는 -9℃ 이하에서 운송할 수 있으나 운송시에는 위생적인 운반용기, 운반덮개 등을 사용하여 -9℃ 이하의 온도를 유지하여야만 한다.

29) 얼음류는 -10℃ 이하로 보관·유통하여야 한다.

30) 포장축산물은 아래의 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

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) 식품 등은 세척제나 인체에 유해한 화학물질, 농약, 독극물 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.

(3) 기준규격이 정해진 식품 등은 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 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다.

③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다.

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 조리과정 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) 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.