

食品製造業所 衛生기준

沈 漢 燮

<保社部 食品1課>

총 칙

1. “정의”

- 1.1. “적당함”이라함은 공중보건을 유지하기 위하여 필요한 조건을 충족시킬 수 있음을 말한다.
- 1.2. “청결”이라함은 위비가 있을 우려가 있는 물질을 제거함을 말한다.
- 1.3. “오염”이라함은 못마땅한 물질이 식품에 직접 또는 간접적으로 함유되는 것을 말한다.
- 1.4. “소독”이라함은 식품에 오염을 예방하고 미생물을 제거하기 위하여 표면을 깨끗이하거나 효과적인 물리적 또는 화학적작용제를 적 작용시키는 것을 말한다.
- 1.5. “식품”이란
 - (1) 사람이 마시거나 먹는 물질과
 - (2) 씹는 껌
 - (3) 그러한 제품의 구성성분으로 사용되는 물질을 말한다.
- 1.6. “공장”이란 식품의 제조, 가공, 취급, 포장과 관련하여 사용되는 건물과 그 주위를 말한다.
- 2. 위치와 배치
- 2.1. “주위”

공장은 장마철에 침수되지 않는 곳에 위치하여야 하고 먼지, 연기, 불쾌한 냄새나 기타 오염 물질이 오염될 우려가 없어야 한다.

2.2. “공장 주변”

공장의 주위지역은 주차장, 포장되지 않은 길 또는 기타의 원인으로 먼지와같은 것이 식품에 오염될 가능성이 전혀없는 곳에 위치되어야 한다.

2.3. “물리적 구획”

작업장의 물리적 구획 또는 배열은 먹을 수 있는 물건과 먹을 수 없는 물건을 각각 별개의 작업장에서 취급하도록 되어 있어야 한다. 특히 작업장의 배치는 완성된 식품과 제조과정 중에 있는 식품 또는 원료물질이 서로 접근하여 오염이 일어날 수 없도록 해야 한다.

2.4. “작업장 면적”

공장내에는 모든 작업이 불편없이 이루어 질 수 있는 충분한 작업장 면적이 있어야 한다. 작업장 면적은 작업종 종업원의 몸이나 복장이 식품에 접촉되어 각종 오염이 발생할 우려가 없도록 벽과 장비 사이에 충분한 여백 면적이 있어야 한다.

2.5. “건물의 독립성”(주변)

공장건물 전체를 식품 제조, 가공에 사용하지 않을 때는 주위 시설물이나 건물사이 완전하게 구획되어 있어야 한다.

2.6. “건물의 독립성”(속소)

업작장은 주거에 이용되는 어떤 시설물과도 완전히 구획되어야 한다.

2.7. “위생관리하기에 편리한 시설”

작업장에는 점검과 청소등 위생관리에 편리하도록 시설을 배치하여야 한다.

3. “건물의 구조”

3.1. “건물의 구조”

건물의 자재와 구조는 쥐, 곤충, 조류등 유해동물이 서식하거나 출입할 수 없도록 잘 보수 관리할 수 있는 견고한 구조로 되어 있어야 한다.

3.2. “바 닻”

바닥은 내수성, 무독성, 비흡수성으로 청소와 소독하기에 편리하여야 한다.

그 표면은 미끄럽지 않고 움푹 패인 곳이 없어야 한다.

냉장실 또는 냉동식품을 보관하는 장소를 제외하고는 물이 쉽게 흘러 배수될 수 있도록 적당한 경사가 있어야 한다.

그리고 배수구에는 금속망이 설치되어야 한다.

3.3. “벽”

벽은 청소와 소독하기 쉬운 내수성, 무독성, 비흡수성 자재로 되어 있어야 하고 표면은 평평하여야 한다.

식품을 취급하는 작업장의 벽은 최소한 바닥으로부터 2미터높이까지 밝은색을 칠하고 물로 씻기 쉽게 되어 있어야 한다.

3.4. “천 정”

천정은 청소하기 쉽고 먼지가 쌓이거나 묻지 않는 골조로 되어 있어야 한다.

3.5. “출입문과 창문”

출입문과 창문은 청소하기 쉽고 부식되지 않는 적당한 자료로 되고 항상 완전한 상태로 유지되어야 한다.

출입문은 방충방서시설이 설치되었거나 자동적으로 닫히는 문으로 되어야 한다.

3.6. “조 명”

식품을 취급하거나, 저장하는 작업장이나 세척실, 변소, 껌의실, 복도등 공장내의 모든

장소는 250룩스 이상이어야 한다.

제품의 검사등 특히 밝은 작업조건을 필요로 하는 장소는 500룩스 이상이어야 한다. 어떤 상태의 식품이든 그 위에 설치된 전구는 파손시에 그 파편이 식품에 혼입될 우려가 없도록 적당한 덮개를 설치하여야 한다.

3.7. “환 기”

모든 작업장과 복도에는 연기, 증기, 먼지 그리고 냄새를 완전히 제거할 수 있고 공기중에 과량의 습기와 열이 축적되지 않도록 하기 위한 적당한 환기시설이 있어야 한다.

환기창은 반드시 방충망이 있어야 하며 이때 방충망은 청소하기 쉬운 재료로 하여야 한다.

4. “금수, 배관 및 폐기물 처리”

4.1. “금 수”

작업장에는 충분한 량과 수압이 있는 물을 항상 사용할 수 있어야 한다. 식품을 가공처리 하는 장소와 세척실에는 항상 사용할 수 있는 섭씨 80도 이상의 더운물이 충분히 공급되어야 한다.

금수는 반드시 음용에 적합한 것이어야 한다. 배관, 연결부위 및 저장탱크는 납(鉛)이나 기타 유독성 물질을 함유하는 자료로 만든것이어서는 아니 된다.

이 저장탱크는 쥐나, 새, 곤충 등 유해한 동물이 출입할 수 없는 구조로 하고 또 양호한 상태로 유지되어야 한다.

4.2. “청소 용수”

비음용수는 방화, 냉각, 보이라 등의 목적으로만 사용되어야 한다. 이러한 물은 색깔로 구별되도록 도색된 별개의 송수관에 의해서 공급되어야 한다. 또한 비음용수관과 음용수관은 어떤 목적으로도 서로 연결되어 있어서는 아니된다.

4.3. “배 관”

하수관을 포함한 모든 배관 및 폐기물 처리관은 가장 많이 발생할 때에도 충분히 감당할 수 있는 충분한 용량으로 되어있어야 한다.

모든 관은 물이 새지 않아야 하고 적당한 배수구와 침사지(沈砂池)가 있어야 한다. 배수 시설에 부착된 고품물제거망은 작업후 청소하기 쉬운 구조로 되어 있어야 한다.

4.4. “고정시설”

각종 배관, 공기순환시설(duct)등 고정시설은 물방울이나 먼지같은 것이 식품이나 원료에 떨어져서 오염을 이르지 않도록 하기 위하여 작업장위에 매달아 설치하여서는 아니된다. 파이프로 벽에 부착하여 설치할 때에는 벽과 5-7m의 간격을 두어야 한다.

4.5. “액상(液狀) 폐기물 처리”

액상 폐기물의 처리는 음료수에 오염되지 않는 방법으로 하여야 한다.

이 방법은 위생당국의 인정을 받는 것이 좋다.

4.6. 고품 폐기물의 수집

포장, 제조, 취급, 저장시에 생기는 쓰레기등 고품폐기물은 그것이 발생하는 작업장에서 즉시 적당한 폐기물용기에 수집할 수 있는 준비가 되어 있어야 한다.

4.7. “고형폐기물 용기”

고형폐기물은 물로 씻기 쉽고 물이 새지 않는 철재나 프라스틱 등 적당한 자재로 된 용기에 완전 폐기처리할 때까지 보관하여야 한다.

이 폐기물 용기는 적어도 2일간의 배출양을 담을 수 있는 크기와 수를 준비하여야 한다.

또 이 용기는 동물과 곤충이 접촉할 수 없도록 꼭맞은 뚜껑이 있어야 한다. 큰폐기물용기는 바닥으로부터 30-50cm 높이의 바침을 가설하고 그 위에 놓여 작업장 밖이나 별도로 구획되고 바닥은 세멘트로 된 곳에 비치하여야 한다.

폐기물용기는 비올때마다 반드시 물로 씻어야 한다.

4.8. “고형폐기물의 처리”

고형폐기물은 작업환경에 오염이 일어나지 않

고 유해곤충, 쥐 등이 서식하거나 출입할 수 없는 방법으로 폐기하여야 한다.

5. “개인 위생 시설”

5.1. “변소의 수”

충분한 수의 시설이 구비되어야 한다.

아래와 같은 수가 충분한 수의 기준이다.

종업원수	변소수
1 - 9	1
10-24	2
25-49	3
50-100	5
100인에 30인 추가될 때마다	1

5.2. “변소의 구조”

변소는 수세식이어야 한다.

5.3. “변소의 위생시설”

변소의 색깔 천정은 미끈하고 물로 씻기 쉽고 밝은 색으로 도색되어야 하며, 바닥은 청소하기 쉽고 물이 스며들지 않는 자재로 되어야 하며 조명과 환기 상태가 양호하여야 한다. 화장지는 언제나 변소에 비치되어 있어야 하고 문은 자동적으로 닫히도록 되어있어야 하거나 식품을 제조 보관 등 취급하는 장소와 직접 통할 수 있도록 되어 있어서는 아니된다. 변소 내부와 부속 시설은 항상 청결하고 기능이 완전하게 유지되어야 하고 “변소에서 나올 때는 반드시 손을 씻어야 한다”는 주의표어를 벽에 붙여야 한다.

5.4. “수세시설”

변소마다 최소한 1개의 수세시설이 있어야 한다.

변소이외에도 식품을 취급하는 작업장에는 충분한수의 수세시설이 있어야 한다.

이 수세시설은 작업장 어디서나 잘 보이고 사용하기에 편리한 곳에 위치하여야 하며 손으로 작동하지 않는 구조의 수도꼭지도 되어 있어야 한다.

모든 수세시설은 충분한 량의 온수와 냉수가 공급되어야 한다. 액상이나 분말비누가 항상

준비되어 있어야 하고 고형비누를 사용하여서는 아니되며 공동용 수건을 사용하여서는 아니되며 일회용 수건이나 열풍건조기만이 사용되어야 한다.

수세시설은 항상 청결하고 기능이 완전하도록 잘 보수하여 사용하여야 한다.

5.5. “갱의시설”

작업시에 입지않는 신발과 옷을 바꾸어 입고 보관할 수 있는 적당하고 충분한 수의 갱의시설이 있어야 한다. 이러한갱의 시설을 식품이나 원료를 취급하거나 보관하는 작업장과는 분별되어 있어야 하며 조명이 좋고 환기가 잘 되어야 한다.

5.5. “응급처치세트”

응급처치용 의약품과 의료용구를 비치하여야 한다. 여기에는 충분한수의 방수성 상처처리제와 상처소독제를 갖추어야 한다. 이것은 청결하고 먼지가 없지않도록 설계된 상자속에 두어 필요시 즉시 사용할수 있어야 하며 보관상자에는 “응급처치”라고 써 있어야 한다.

6. “개인위생”

6.1. “건강관리”

식품의 운반, 포장, 취급, 가공, 제조에 종사하는 자는 반드시 1년에 2회 이상 건강 진단을 받아야 하며 발자 않은 자는 종사하지 말아야 한다.

6.3. “수세와 장갑”

식품을 저장, 제조, 가공, 조리, 포장 또는 운반에 종사하는 자는 불결한 물질을 취급했거나 변소에서 나올때 일을 시작할 때, 기타 손이 불결하다고 인정될 때에는 음용이 가능한 물로 비누나 세제를 사용하여 손을 철저히 씻어야 한다.

식품을 취급하는데 사용하는 장갑은 위생적이고, 청결하고 파손되지 않은 상태로 유지되어야 한다.

장갑은 특수한 경우를 제외하고는 흡수성 재료로 만든것이 아니어야 한다. 식품취급중

는 팔이나 손가락에 끼는 어떤 장식물도 착용하여서는 아니된다.

6.4. “복장위생”

식품을 취급할 때에는 물의 청결을 유지하고 위생적이고 밝은색의 위생복을 착용하여야 한다.

이 위생복은 빨기 쉽고 청결이 유지되어야 하며, 일하기에 편리하여야 한다.

모든 의복, 신발, 개인소유물 그리고 음식물은 이 규정 5.5.항에 정한 바와 같이 구획된 방이나 전용의 장소에 보관하여야 하고 식품을 취급하거나 저장하는 곳에 함께 보관하여서는 아니된다.

식품을 저장하거나 취급하는 곳에서 일하는 사람은 머리카락이 떨어지거나 식품 또는 기구 용기에 머리가 닿지 않도록 머리수건이나 밴드 또는 머리망으로 단정하게 머리를 처리하여야 한다.

6.5. “원료 물질의 취급”

식품의 원료나 중간제품을 취급하는 사람은 완제품을 취급하는 장소에 접근하여서는 아니된다. 원료물질이나 중간제품을 취급하고 난후에는 반드시 손을 깨끗이 씻고 난후에 완제품을 취급하여야 한다.

6.6. “조그만한 상처의 처치”

손에 조그만 상처는 적당한 방법으로 소독하고 방수가 되는 방법으로 처치하고난 다음이 아니면 아무리 조그만 상처라도 식품취급에 종사하여서는 아니된다.

6.7. “취식, 흡연, 침뱉음”

식품을 취급하는 곳에서는 음식을 먹거나 흡연, 껌을 씹어서는 아니되고 아무데나 침을 뱉지 말아야 한다.

6.8. “위생교육”

식품을 수송, 포장, 가공, 저장하는데 종사하는 자와 그 관리자는 식품위생과 식품가공에 관한 적당한 훈련과 교육을 받아야 하고 비위생이나 불결저한 개인위생의 위험성을 인식할

수 있는 사람이어야 한다.

이 훈련중에는 이 시범규정에 정한내용도 포함되어야 함은 물론이다.

7. “기구, 장비”

7.1. “장비의 설계”

식품취급 장비와 기구는 아래 사항을 고려하여 설계하여야 한다.

- 1) 연료, 윤활유, 금속편, 물결한물 기타 어떤 오염물질도 배제할 수 있도록 할 것.
- 2) 세척소독하기에 용이한 구조일 것.

7.2. “기계의 설치”

모든 식품접촉 부분은 아래사항을 충족하여야 한다.

- 1) 표면이 고르고 구멍이나 미진곳이 없고 조그마한 조각이 떨어져 나오지 않을 것.
- 2) 납이나 카드미움과 같은 유독성금속을 함유하지 않은 자료로 만들 것.
- 3) 세척, 소독할 때 이상없이 견딜수 있을 것
- 4) 식품이 접촉할 때 영향을 받거나 주지 않을 것.
- 5) 특수한 경우에 목재를 사용하는 외에는 흡습성재료여서는 아니된다.

7.3. “고정시설의 설치”

고정시설은 그 시설은 물론 그 주위도 청소하기 쉽도록 설치하여야 한다.

7.4. “부자재 제작 설비”

식품이 아닌 포장재료 등의 가공에 이용되는 시설은 별도의 작업장에 설치하고 절대로 식품공에 공용되지 않도록 하여야 한다.

7.5. “기구의 세척소독 시설”

용기, 식품제조기계의 부품, 운반구, 도마, 조그만 소기구등 작업용기를 소독하고 세척하는 시설은 모든 공장마다 비치되어 있어야 한다.

이러한 시설은 적당한 압력과 응용할 수 있는 품질의 더운물과 찬물이 충분히 공급되고 적당한 배수시설이 있어야 한다. 또 이러한 시설은 구획된 장소나 적당한 장소에 설치되어

야 한다.

어떤 오염물질이나 먼지 속에서 사용되는 용기나 시설은 기타 위생적인 시설과 별개의 장소에 설치되어 있어야 한다.

또한 이 특수 용도의 시설을 위한 세척, 소독 시설은 식품을 취급저장하는 곳과도 완전히 구획되어야 한다.

8. “공정관리”

8.1. “원료의 구입”

원료물질을 인수하기전에 반드시 검사를 하여야 한다.

만일 일반적인 식별 처리등에 의해서 제거할 수 없는 이물이나 독성물질등이 발견되는 원료물질은 구입하지 말아야 한다.

8.2. “원료의 저장”

원료는 미생물의 감염 및 증식을 방지하고, 곤충이나 쥐가 접근할 수 없으며 어떤 형태의 손실도 방지할 수 있는 조건이 갖추어진 장소에 저장하여야 한다.

8.3. “원료를 운반 하는데 사용하는 물”

어패류나 해조류등의 원료물질을 작업장으로 이송하는 데 물을 사용하고자할 때에는 위생기관에서 인정된 물로서 공중보전에 위해요인이 없는 물을 사용하여야 한다.

8.4. “원료 검수와 선별”

원재료는 작업공정에 들어가기전에 적당한 위치에서 부적당한 물질을 제거하기 위한 검사 또는 선별공정이 있어야 한다.

이 과정은 청결하고 위생적인 방법으로 수행되어야 한다.

8.5. “원료의 세척”

원료물질은 반드시 세척, 선별등 제조공정에 투입되기 전에 모래 등이 이물질을 제거하는데 필요한 조치를 하여야 한다.

세척이나 행구는데 쓰이는 물은 이규정 4.1에 정한바와 같은 음용에 적합한 것이어야 한다. 또한 이 세척수는 음용에 적합하도록 처리한 후가 아니면 순환시켜 사용하면 아니된다.

8.6. “제조공정의 필요조건”

식품의 제조가 공공정은 유해세균의 감염 또는 번식, 부패, 변질, 오염을 방지할수 있는 조건하에서 신속한 처리로서 포장, 제품에 이르도록 하여야 한다.

청결하고 건전한 재료만을 가공처리에 사용하여야 한다.

8.7. “제품의 포장”

포장은 제품에 어떤 오염도 일어날수 없는 조건하에서 수행되어야 한다. 포장재료는 어떤 오염물질도 법령으로 정한 허용한도 이상으로 제품에 침투되지 않는 것이어야 하고 외부오염으로부터 효과적으로 제품을 보호할 수 있어야 한다.

포장재료는 사용할때까지 위생적이고 청결한 장소에 보관하여야 한다.

8.8. “제품의 운반과 저장”

완제품은 독소를 분비하는 세균이나 병원성 미생물이 오염되거나 증식할수 없는 조건하에서 운반 또는 저장하여야 한다.

또한 곤충의 접근을 막을 수 있어야 하며, 용기나 포장재료에 원인하는 어떤 오염이나 품질의 손실이 없는 방법이어야 한다.

9. “위생상태의 유지”

9.1. “건물과 장비의 유지상태”

건물과 장비 기구등 모든 공장내의 시설은 최선의 상태를 유지하여야 한다.

건물의 구조, 배관 및 하수도의 개선 또는 수리등 필요한 보수작업은 부득이한 이유없이 지연되어서는 아니 된다.

9.3. “작업장의 청소”

모든 작업장, 복도, 층계, 건물주변등 공장내외는 항상 청결하고 잘 정돈된 상태를 유지되어야 한다.

9.3. “장비의 청결 유지”

모든 시설, 용구, 작업대, 기구 등은 작업중 수시로 씻고 정돈하여 청결이 유지되어야 한다.

이러한 장비는 어떤 오염이 있거나 더럽혀졌다고 인정될 때에는 즉시 완전히 씻어야 한다.

또 만일 작업이 끝났을 때에는 청소를 완전히 하고 문을 닫아야 한다.

9.4. “세제와 소독제의 사용”

세척제, 위생약품 그리고 소독제는 공중보건에 해가 없는것을 선택하여야 한다.

벽, 바닥, 장비등의 세척에 사용되는 물품은 식품에 접촉 되거나 혼입 되지 않도록 하여야 한다.

바닥, 벽, 장비등에 남아 있을지도 모르는 이러한 물질들은 다시 사용하기 전에 충분한 양의 음용할 수 있는 정수로 완전히 행구어 버려야 한다.

9.5. “곤충, 쥐, 조류”

작업장에는 조류, 쥐, 곤충, 거미 어떤 종류의 동물도 있어서는 아니되며 이러한 동물이 절대로 작업장에 들어올수 없도록 필요한 조치를 하여야 한다.

9.6. “독성물질의 보관 및 사용”

살충제, 살서제등 유독물질은 별도의 잠울쇠가 있는 상자나 캐비닛에 보관하고 그 취급방법을 특별히 훈련받은 사람에 의해서만 관리되어야 한다.

또한 이러한 물질은 유자격자가 직접또는 임회하에 적절하게 사용하여 위험이 발생하지 않도록 철저히 기하여야 한다.

9.7. “작업장내에서의 가축사육금지”

개, 고양이 등 가축을 식품을 가공하거나, 취급하거나 저장하는 장소에서 어떤 이유나 목적으로도 기르지 말아야 한다.

9.8. “작업장으로부터 폐기물의 제거”

쓰레기나 폐기물을 작업장내에 보관하는 일이 없어야 한다.

고형폐기물이나 불결물질은 이규정 4.7.에 정한바와 같이 발생 즉시 폐기물용 기에 저장하여야 한다.