

# 食品衛生法 施行令 改正

보건사회부는 대통령령 제9669호(79. 11. 24)로 식품위생법 시행령중 일부를 개정 공포했다. 또 보건사회부령 제641호(80. 3. 17)로 식품위생법 시행규칙을 개정공포했는데 그 내용은 다음과 같다.

대통령령 제9669호 1979년 11월24일 공포

## 식품위생법 시행령중 개정령

식품위생법 시행령중 다음과 같이 개정한다.

제 1 조 제 1 항 중 “영양강화식품”을 “영양식품(제 9 조 제28호의 영양식품제조업에 의하여 제조되는 식품을 말한다)”으로 한다.

제 5 조 제 1 항 제 3 호 중 “실업고등전문학교, 전문학교, 초급대학”을 “전문대학”으로 한다.

제 6 조 중 “영업중 상시 10인 이상의 종업원을 고용하는”을 삭제하고 동조에 제 2 항을 다음과 같이 신설한다.

② 화학적 합성품이 아닌 식품이나 첨가물제조업 또는 가공업의 경우에는 제 1 항 규정에도 불구하고 그 종업원이 상시 10인 미만인 때에는 식품위생관리인을 두지 아니할 수 있다.

제 7 조 단서 중 “약사라야 한다”를 “대학에서 약학, 식품가공학 또는 식품화학의 과정을 이수하여 졸업한 자라야 한다”로 한다.

제 9 조 제35호 중 “어패류를 단순히 건조하거나”를 “어패류의 원형을 변경하거나”로 하고, 동조 제38호 중 “판매하는”을 “전문으로 판매하는”으로 한다.

제13조 제 1 항 제 1 호 중 “제 9 조 제11호 제 14호 제15호”를 “제 9 조 제11호내지 제15호”로 한다.

제14조 제 1 호 중 “전문음식점 영업”을 “전문음식점 영업 및 대중음식점 영업”으로 한다. 제15조를 다음과 같이 한다.

제15조(영양사를 두어야 할 집단급식소) ①법 제28조의 규정에 의하여 영양사를 두어야 할 집단급식소는 계속적으로 1회 50인 이상에게 식사를 공급하는 집단급식소로 한다. 다만 제14조의 규정에 의하여, 집단급식소에 둔 조리사가 영양사의 면허도 받은 자인 때에는 영양사를 따로 두지 아니할 수 있다. ②집단급식소의 경영자는 집단급식소의 소재지, 급식인원 등을 감안하여 보건사회부장관이 정하는 기준에 따라 서울특별시장, 부산시장 또는 도지사의 승인을 얻어 2이상의 집단급식소에 1인의 영양사를 두고 그로 하여금 이를 공동관리하게 할 수 있다. 다만, 의료기관의 경우에는 그러하지 아니한다.

## 부 칙

①(시행일) 이 령은 공포 후 20일이 경과한 날로부터 시행한다.

②(경과조치) 이 령 시행전에 영류제조업 또는 두부류 제조업의 허가를 받은 자는 이 령 시행일로부터 6월이내에 이 령에 의한 제조품목허가를 받아야 한다.

보건사회부령 제641호 80.3.17

**식품위생법 시행규칙중 개정령**

식품위생법시행규칙중 다음과 같이 개정한다.

제5조 제1항 제1호 마목중 “중량 또는 개수”를 “중량 또는 개수(개수로 표시할 때에는 중량표시를 괄호속에 병기하여야 한다)”로 한다.

제17조를 다음과 같이 한다.

제17조(소분업의 범위) 영 제11조2의 규정에 의한 영업허가는 장류·식초·당류·식용유지·벌꿀·빙초산·초산·효모·사카린나트륨 및 구루터민산나트륨을 제외한 식품 또는 첨가물의 소분업에 한한다. 다만, 식품 또는 첨가물의 제조업허가를 받은 자가 그 허가받은 제조업소외의 장소에서 그 제품의 소분, 포장만을 하기 위한 소분업의 경우에는 그러하지 아니하다.

〔별표 7〕의 1. 식품접객영업시설기준을 별지와 같이 한다.

〔별표 7〕의 3. 제조업·가공업·처리업 시설 기준의 가·공통시설기준의 ⑩의 단서중 “영업소에서는”을 “영업소와 압착식용유 제조업소(작업장의 면적이 33평방미터 미만이고 2마력 미만의 원동기를 사용하며, 상시 고용하는 종업원이 5인 이하인 경우에 한한다)에서는”으로 하고, 동 공통시설기준중 (14)를 다음과 같이 한다.

⑭ 변소는 수세식이 아닌 경우에는 조리장에 영향을 주지 아니하는 곳에 설치하고 변기뚜껑과 환기시설을 갖추어야 하며, 시 이상의 지역으로서 상수도 공급이 가능하고 하수시설이 있는 지역내에 소재하는 영업장

소의 변소는 오물청소법의 규정에 의한 액상폐기를 정화조를 갖춘 수세식으로 하여야 한다. 다만, 식품가공업(임가공형태에 한한다)과 압착식용유제조업(작업장의 면적이 33평방미터 미만이고, 2마력 미만의 원동기를 사용하며, 상시 고용하는 종업원이 5인 이하인 경우에 한한다)에 있어서는 동일 건물내에 위생적인 변소시설이 있어 사용에 편리하거나, 시장내의 부대시설로 공중변소가 완비되어 있거나 인근에 사용에 편리한 변소가 있는 경우에는 따로 변소를 설치하지 아니할 수 있다.

〔별표 7〕의 3. 제조업·가공업·처리업 시설 기준의 나. 업종별 시설기준중 ② 옛류제조업 및 (3) 두부류 제조업을 각각 다음과 같이 한다.

(2) 옛류 제조업

① 작업장의 면적은 100평방미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 맥아옛과 산당화옛을 제조하는 경우에는 다음의 기계·기구가 있어야 하며, 기타의 옛을 제조하는 경우에는 그 제품의 종류에 따라 제조에 필요한 충분한 시설이 있어야 한다.

맥 아 옛 : 분리시설 (전분과 글루텐을 분리하는 경우에 한한다), 당화시설, 압착여과기, 농축시설, 포장시설

산당화옛 : 분리시설 (전분과 글루텐을 분리하는 경우에 한한다), 산저장조, 산당화시설, 중화시설, 압착여과기, 탈색시설, 음양이온교환시설, 농축기 및 포장시설

(3) 두부류 제조업

① 작업장의 면적은 두부, 목, 유부별로 100평방미터 이상이어야 한다. 다만 그 중 2종 이상을 같은 작업장에서 제조하는 경우에는 추가되는 1종마다 30평방미터를 추가한 면적으로 할 수 있다.

② 작업장에는 제품의 종류에 따라 다음의 기계 기구가 있어야 한다.

두부류: 수도전, 칩적조, 마쇄기, 압착(진공)여과기, 진공술, 두유저장조, 성형상자, 운반상자 및 두부침수 탱크

목 류: 탈피시설(탈피를 요하는 경우에 한한다), 마쇄기, 칩적조, 압착여과기, 농축시설, 성형시설 및 운반상자

유 부: 두부제조에 필요한 기계기구류(원료인 두부를 직접 제조하는 경우에 한한다) 성형기, 별도 구획된 튀김시설, 건조시설 및 포장시설

부 칙

①(시행일) 이 규칙은 공포한 날로 부터 시행한다. 다만 제5조 제1항 제1호 마목의 개정사항은 공포후 2월이 경과한 날로 부터 시행한다.

②(경과조치) 이 규칙 시행전에 엿류 제조업 또는 두부류 제조업의 허가를 받은 자는 이 규칙 시행일로 부터 6월 이내에 이 규칙에 의한 시설을 갖추어야 한다.

(별지)

1. 식품접객영업시설 기준

가. 영업장소의 위치

(1) 일반유흥음식점, 특수유흥음식점, 유흥전문음식점 및 간이주점영업의 영업장소는 학교로부터 최단거리 200미터(서울특별시, 부산시 및 시경우에는 300미터)이상 떨어져 있어야 한다.

(2) 특수유흥음식점영업의 영업장소는 외국군부대가 병영으로 점유하고 있는 지역으로부터 도청소재지 및 구를 두고 있는 시에 있어서는 1킬로미터 이내(이마허가된 업소는 제외한다)기타의 시·읍·면에 있어서는 2킬로미터 이내에 한하며 외국선박이 정박하는 항구에 있어서는 당해 항구의 선착장으로부터 2킬로미터 이내에 한한다.

(3) 휴게실 영업의 영업장소는 공항·고속도로휴게소·유원지 및 철도역 구내에 한한다.

나. 건물구조

(1) 건물은 충분한 내구력이 있어야 하고 독립된 건물이거나 완전히 구획되어 다른 용도의 시설과 구분되어야 하고 영업장소는 청결을 유지할 수 있어야 한다.

(2) 일반유흥음식점, 특수유흥음식점, 유흥전문음식점 및 다방영업의 영업장소 내에는 노래소리와 음곡이 외부에 흘러나가지 아니하도록 방음 장치를 하여야 한다.

다. 객실 및 객석

(1) 유흥전문음식점, 과자점, 다방 및 휴게실영업의 경우에는 객석이외의 별도의 구획된 객실을 설치하여서는 아니된다.

(2) 간이음식점 및 간이주점 영업의 객실

또는 객석의 전체면적은 33평방미터 미만으로 한다. 다만, 간이음식점영업의 경우 현장의 사정상 객석의 전체면적을 계산하기 어려운 경우에는 그러하지 아니하다.

- (3) 과자점, 다방, 휴게실 영업을 객석과 객석은 서로 보이는 구조로 하여야 한다.
- (4) 과자점영업에 있어서 자가제조로 객석판매하는 경우에는 객석과 구획된 장소에 혼합시설, 급수시설 기타 필요한 제조시설이 있어야 한다.
- (5) 일반유흥음식점 영업에 있어 항구적인 방, 실 이외에 영업상 필요에 의하여 임시적인 객실을 설치하거나 이동식 칸막이등을 설치하고자 할 때에는 그 출입문 또는 이동식 칸막이의 밑부분으로부터 0.5미터 이하부분 및 1.5미터 이상 부분은 공간으로 남겨두어야 한다.

라. 조리장

- (1) 충분한 내구력이 있는 구조로 하되 객실 및 객석과는 구획되어야 하며, 조리장의 바닥과 바닥으로부터 1미터까지의 내벽은 타일, 콘크리트등 내수성자재로 하고 배수 및 청소가 용이한 구조로 하되 비상시의 출입문과 통로를 사용하는데 지장이 없는 곳에 위치하여야 한다. 다만, 간이음식점영업의 경우에는 별도로 구획된 조리장을 갖추지 아니할 수 있다.
- (2) 조리장에는 식품 및 식기구류의 세척을 위한 위생적인 세척시설과 종업원전용의 위생적 수세시설을 갖추어야 한다
- (3) 동일인이 동일건물내에서 2종 이상의

업종을 경영하는 경우에는 하나의 조리장을 사용할 수 있다.

마. 음식물 및 원재료 보관시설

조리장에는 음식물 또는 원재료를 위생적으로 보관할 수 있는 보관시설과 충분한 냉장시설을 갖추어야 한다.

바. 급수

급수는 상수공급이 가능한 지역에 소재하는 업소에 있어서는 수도물, 상수공급이 불가능한 지역에 소재하는 업소에 있어서는 공공시험기관에서 응용에 적합하다고 인정하는 우물물이어야 한다. 다만, 편단위 이하의 행정구역내에 소재하는 업소에 있어서는 통상응용에 공하는 우물물을 사용할 수 있다.

사. 환기시설

영업장, 조리장 및 변소에는 위생상 필요한 환기설비를 갖추어야 한다. 다만, 편단위 이하의 행정구역내에 소재하는 대중음식점, 간이음식점, 간이주점, 과자점, 다방, 휴게실 영업으로서 자연환기가 가능한 경우에는 별도의 환기설비를 갖추지 아니할 수 있다.

아. 조명시설

- (1) 영업장소내는 채광이 충분하여야 하고 영업장소내의 조명도는 객실 및 객석은 10룩스 이상, 조리장은 50룩스 이상이어야 한다. 다만, 일반유흥음식점, 특수유흥음식점 및 유흥전문음식점 영업의 객실 또는 객석의 조명도는 5룩스까지 낮출 수 있다.
- (2) 영업장소내에는 어떠한 종류의 축광 조절장치도 이를 설치할 수 없다.

자.更衣실 및 옷장

영업장내에 따로 종업원수에 따른 상당한 크기의 개의실 또는 옷장이 있어야 한다. 다만, 간이음식점, 간이주점, 과자점과 휴게실 영업의 경우에는 개의실 또는 옷장을 따로 갖추지 아니할 수 있다.

차. 배수시설 및 폐기물용기

영업장소내에는 배수가 잘 되도록 설비하여야 하며, 하수구는 덮개를 설치하여야 하고, 폐기물 용기는 목재이외의 내수성 자재로 된 충분한 용량의 크기로 하되 덮개가 있어야 한다.

카. 방충 및 방서시설

영업장소내외의 배수구와 조리장 및 변소의 출입구에는 방서설비를 하고 조리장과 변소의 창구에는 방충 방서를 위한 금속망 기타 적당한 설비를 하여야 한다.

타. 변 소

(1) 변소는 수세식이 아닌 경우에는 조리장에 영향을 주지 아니하는 곳에 있어야 하며, 변기덮개를 비치하여야 하고 바닥과 벽은 타일, 콩크리트등 내수성 자재로 시설하여야 한다. 다만, 도지사가 위생상 필요하다고 인정하여 지정하는 지역의 변소는 오물청소법의 규정에 의한 액상폐기물 정화조가 설치되고 수세식이어야 한다.

(2) 변소는 손님과 종업원이 사용하는데

불편이 없는 구조로된 충분한 수를 설치하여야 하며, 손씻는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 동일한 건물(고층건물의 경우에는 영업장소의 상하 1층까지) 내에 위생적인 변소시설이 있어 사용에 편리하거나 역광장, 버스정류소 또는 유원지등에 설치된 부대시설(변소시설이 완비되어 있는 경우에 한한다)에서 전문음식점, 대중음식점, 간이음식점, 과자점, 다방, 휴게실영업을 할 때에는 변소를 설치하지 아니할 수 있다. 간이음식점과 간이주점의 영업에 있어 영업장소의 인근에 사용에 편리한 변소가 있는 경우에도 또한 같다.

파. 영업장 특수시설

- (1) 일반유흥음식점, 특수유흥음식점, 유흥전문음식점 영업의 영업장소내에는 유흥종사자의 공연을 위한 공연장(무대)을 별도로 설치할 수 있다.
- (2) 일반유흥음식점, 특수유흥음식점, 유흥전문음식점 영업의 영업장소내에는 객의 유흥을 돋우어주거나 유흥종사자의 공연효과를 높이기 위한 특수조명시설을 설치할 수 있다.
- (3) 특수유흥음식점과 유흥전문음식점 영업의 영업장소내에는 객의 무도를 할수 있도록 무도장을 설치할 수 있다.

**불량식품 뿌리뽑아 건강사회 이룩하자**