

食品衛生法 施行令 一部 改正

調 査 部

1. 개정이유

식품위생법 시행령의 개정(대통령령 제11,409호, 1984.4.13)에 따른 관련사항을 정리하고, 음식점영업자의 준수사항을 강화하여 국민에게 혐오감을 주는 음식을 팔 수 없도록 하는 근거를 마련하려는 것임.

2. 주요골자

가. 음식점 영업의 허가를 받은 자는 보건사회부장관 또는 도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리·판매하지 말고, 주문식단체를 지키도록 함(안 제19조 제21호, 제23호).

나. 성분은 함유되어 있지 아니하고 향만으로 그 맛을 내는 제품은 그 맛이 향으로 인한 것임을 표시하도록 함(안 별표 2).

다. 두부류는 운반상자 및 보관용기에 중량·용량 또는 개수를 표시하도록 함(안 별표 2).

라. 식품등의 검사에 필요한 검체의 수거량을 검사에 필요한 최소량으로 조정함(안 별표 2).

마. 영업장소안에 10룩스(유형음식점의 경우에는 3룩스) 미만으로 낮출 수 있는 축광조절장치를 설치할 수 있도록 함(안 별표 9).

보건사회부령 제746호(1984.6.8 공포)

식품위생법 시행규칙중 개정령

식품위생법 시행규칙중 다음과 같이 개정한다.

제19조 본문중 “영업의 허가를 받은 자 및 영업의 신고를 한자”를 “영업의 허가를 받은 자”로 하고,

동조 제9호중 “영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 할 영업에 한한다)과 허가관청 또는 신고관청”을 “영업허가증·조리사면허증(조리사를 두어야 할 영업에 한한다)과 허가관청”으로 하며, 동조 제10호중 “허가업종 또는 신고업종”을 “허가업종”으로 하며, 동조 제21호를 다음과 같이 하고, 동조에 제23호를 다음과 같이 신설한다.

21. 판매금지된 외래품을 판매하지 말고 보건사회부장관 또는 도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리하거나 판매하지 말것.
23. 보건사회부장관 또는 도지사가 국민의 보건위를 위하여 지시하는 주문식단체를 지킬 것.

【별표 2】의 2. 표시사항 및 기준의 가 식품 및 첨가물란의 (5)항 “영업허가번호”를 “영업허가번호 및 품목허가번호”로, “허가관청의 영업허가번호”를 “허가관청의 영업허가번호 및 품목허가번호”로 하며, 동(7)항에 (㉞)를 다음과 같이 신설한다.

(㉞) 특정성분의 맛이 나는 제품으로서 그 성분은 함유되어 있지 아니하고 향만으로 그 성분의 맛을 내게 하는 제품은 그 맛이 향으로 인한 것임을 제품명 바로 밑에 4호활자 이상으로 표시하여야 한다.

【별표 2】의 2. 표시사항 및 기준의 나. 표시의 특례란의 (1)항을 다음과 같이 한다.

(1) 두부류 및 절임식품류

두부류(자동포장한 두부류를 제외한다)에 있어서는 운반상자 및 보관용기에 “가”의 (3)항 (5)항 및 (6)항만을, 절임식품류(단무지에 한한다)에 있어서는 위생상자에 “가”의 (3)항 및 (5)항만을 표시할 수 있다.

【별표 2】의 2. 표시사항 및 기준의 나. 표시의 특례
 란중 (7)항을 (8)항으로 하고 동란에 (7)항을 다
 음과 같이 신설한다.

(7) 어육연제품	어육연제품에 있어서는 그 종류에 따라 쥘어묵·구운어묵·튀김어묵·혼합어묵·어육소세이지·혼합어육소세이지·어육햄 및 혼합햄으로 구분하여 이를 제품명 바로 밑에 4호 활자 이상으로 표시하여야 한다.
-----------	--

【별표 2】의 3. 표시된 실량의 오차기준의 “주류”란
 다음에 “두부류”란을 다음과 같이 신설한다.

두부류	두부	표시된 실량에 대하여	10%	10%
-----	----	-------------	-----	-----

【별표 5】의 6. 시험기관의 가. 중 “보건연구소에 의
 퇴하여 행함을 원칙으로 하되, 서울지구로 수입하
 는 식품등에 대하여는 국립보건원에 의퇴하여야
 한다.”를 “보건연구소에 의퇴하여 행함을 원칙으
 로 한다.”로 한다.

【별표 8】을 별지와 같이 한다.

【별표 9】의 1. 식품접객영업의 시설기준의 마. 조리
 장란의 (1)항중 “충분한 내구력이 있는 구조로 하
 되 객실 및 객석과는 구획되어야 하며”를 “조리장
 은 객실 및 객석과 구획되어야 하며”로 하며, 동
 (2)항중 “조리장에는 식품 및 식기류”를 “조리장
 에는 입식조리대를 설치하여야 하며, 식품 및 식
 기류”로 한다.

【별표 9】의 1. 식품접객영업의 시설기준의 자. 조명
 시설란의 (2)항을 다음과 같이 한다.

○ 영업장소 안에는 10룩스(유흥음식점의 경우에
 는 3룩스) 미만으로 낮출 수 있는 촉광조절 장
 치를 설치할 수 없다.

【별표 9】의 2. 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설
 기준(소분업·접유업·유처리업을 포함한다)의 <업
 종별 기준시설>의 거. 영양등 식품제조업란의 (3)
 항중 “제조시설”을 “제조시설·다만, 연질캐슐 형
 태의 식품제조업자는 타인의 연질캐슐형의 약품·
 식품등 제조용 기계를 사용하여 식품을 제조할 수
 있는 경우에는 이를 설치하지 아니할 수 있다.”로
 한다.

【별표 10】의 II. 개별기준의 4. 법 제 6조(기준과
 규격) 위반의 가. 나 및 다에 대한 행정처분 기준
 의 식품접객영업란중 “(과자점영업에 한함)”을 각

각 삭제한다.

【별표 11】의 1. 영업허가의 업종별란 중 “간이주점
 영업”을 “대중음식점영업·간이주점영업”으로 한
 다.

부 칙

이 규칙은 공포한 날로부터 시행한다. 다만, 【별
 표 2】 식품·첨가물·기구·용기 및 포장의 표시기
 준표 개정규정은 이 규칙 공포후 6월이 경과한 날로
 부터 시행한다.

【별표 8】 식품의 수거량(제13조)

1. 식 품

식품의 종류	수거량	비 고
인스탄트면류·물엿 벌꿀·간장·식초· 케찹·식육제품·어 육연제품·청량음료 얼음·유처리식품· 청주·합성청주	600 g(ml)	1. 세균검사항목이 없는 때에는 2개, 세균검사 항목이 있는 때에는 4개, 통조림식품은 7개 이상을 수거하여 야 한다. 다만, 용 기에 넣이지지 아 니하였거나 포장 되지 아니한 경우 또는 포장단위가 커서 2개 이상을 수거하기 어려운 경우에는 수거량 을 고려하여 필요 한 량을 위생적으 로 소분하여 수거 할 수 있다. 2. 2개 이상을 수 거하는 경우에는 그 용기 또는 포 장과 제조 년월일 이 같은 것이어야 한다. 3. 수거량은 검체 의 개수별 중량 또는 용량을 모두 합한 것을 뜻한다.
식빵·이유식·설탕 포도당·원장·고추 장·춘장·소오스· 잼·식용유·버터· 마아가린·과자류· 빵 및 생과자류·주 류(청주 및 합성청 주 제외)·우유·산 양유·탈지유·가공 유·클로렐라	400 g(ml)	
국수·건빵·두부· 전분·마요네즈·고 추가루·후추가루· 카페·치이즈·쇼트 닝유·두유제품·아 이스크림 및 빙과류 (분말포함)·유산균 음료·커피·차·인 삼차·크림·연유· 분유·발효유·유음 료	200 g(ml)	
기타 식품	400 g(ml)	

2. 첨가물

시험 항목별	수 거 량		
규격기준적부시험	고체 : 100g 액체 : 500g(ml) 기체 : 1kg		다만, 과산화수소·구연산 백도트·D-소르비톨·수산화나트륨, 젤라틴 및 면류 첨가 알칼리제는 200g(ml)
		비소·중금속	50g(ml)

신·구조문대비표

현	행	개	정
제19조 (음식영업자등의 준수사항)	영제 9 조제 1 항제 1 호내지 제 6 호의 규정에 의한 <u>영업의 허가</u> 를 받은 자 및 영업의 신고를 한 자는 다음 자호의 사항을 준수하여야 한다. 1~8 (생략) 9. <u>영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 할 영업에 한한다)과 허가관청 또는 신고관청이 지시하는 사항등을 게시할 것</u> 10. <u>옥호를 표방하는 간판에는 반드시 허가업종 또는 신고업종을 표시하되 업종구분에 혼동이 될 옥호의 명칭은 사용하지 말 것.</u> 11~20 (생략) 21. <u>판매금지된 의약품</u> 을 판매하지 말 것.	제19조 (음식점영업자등의 준수사항) <u>영업의 허가</u> 를 받은자..... 1~8 (현행과 같음) 9. <u>영업허가증·조리사면허증(조리사를 두어야 할 영업에 한한다)과 허가관청</u> 10. <u>허가업종</u> 11~20 (현행과 같음) 21. <u>판매금지된 의약품</u> 을 판매하지 말고 보건사회부장관 또는 도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리하거나 판매하지 말 것. 22. (현행과 같음) 23. <u>보건사회부장관 또는 도지사가 국민의 보건 위생을 위하여 지시하는 주문식단체를 지킬 것</u>
【별표 2】 식품·첨가물·기구·용기 및 포장의 표시기준(제 5 조)	1. (생략) 2. 표시사항 및 기준	【별표 2】 식품·첨가물·기구·용기 및 포장의 표시기준(제 5 조)	1. (현행과 같음) 2. 표시사항 및 기준
표시 사항	표시 기준	표시 사항	표시 기준
가. 식품 및 첨가물		가. 식품 및 첨가물	
(1) 일반사항	(가)~(라) 생략	(1) 일반사항	(가)~(라) (현행과 같음)
(2)~(4)	(생략)	(2)~(4)	(현행과 같음)
(5) <u>영업허가 번호</u>	<u>허가관청의 영업허가번호</u> 를 표시하여야 한다.	(5) <u>영업허가 번호</u> 및 <u>품목허가번호</u>	<u>허가관청의 영업허가번호</u> 및 <u>품목허가번호</u> 를 표시하여야 한다.

현행		개정	
(6) (7) 원재료명 및 함량	(생략) (가) (생략) (나) (생략) (다) (생략) (신설)	(6) (7) 원재료명 및 함량	(현행과 같음) (가) (현행과 같음) (나) (현행과 같음) (다) (현행과 같음) (라) 특정 성분의 맛이나는 제품으로서 그 성분은 함유되어 있지 아니하 고 향만으로 그 성분의 맛을 내게하는 제품은 그 맛이 향으로 인한 것임을 제품명 바로밑 에 4호활자 이상으로 표시하여야 한다.
(8)-(10) 나. 표시의 특례 (1) 두부류 및 절임식품류	(생략) 두부류(포장한 두부류를 제외 한다)에 있어서는 운반상자 및 보관용기에, 절임식품류 (단무지에 한한다)에 있어서는 위생상자에 가의 (3)항 및 (5)항만을 표시할 수 있다.	(8)-(10) 나. 표시의 특례 (1) 두부류 및 절임식품류	(현행과 같음) 두부류(자동포장한 두부류를 제외한다)에 있어서는 운반상 자 및 보관용기에 “가”의 (3) 항·(5)항 및 (6)항만을, 절임 식품류(단무지에 한한다)에 있어서는 위생상자에 “가”의 (3)항 및 (5)항만을 표시할 수 있다.
(2)-(6) (신설)	(생략) (신설)	(2)-(6) (7) 어육연제 품	(현행과 같음) 어육연제품에 있어서는 그 중 류에 따라 전어묵·구운어묵 튀김어묵·혼합어묵·어육소 세이지·혼합어육소세이지.어 육햄 및 혼합햄으로 구분하여 이를 제품명 바로밑에 4호활 자 이상으로 표시하여야 한다.
(7) 기타	(생략)	(8) 기타	(현행과 같음)

3. 표시된 실량의 오차기준

업종	품목	표시된 실 량의 단위	오차기준	
			초과	부족
과자류 주류 (발효주에 한한다)	(생략)	(생략)	(생략)	(생략)
	(생략)	(생략)	(생략)	(생략)
(신설)				

3. 표시된 실량의 오차기준

업종	품목	표시된 실 량의 단위	오차기준	
			초과	부족
과자류 주류 (발효주에 한한다)	(현행과같음)	(과동)	(과동)	(과동)
	(현행과같음)	(과동)	(과동)	(과동)
두부류	두부	표시된실량 에 대하여	10%	10%

현	행	개	정																																								
【별표 5】	식품등의 수입신고 절차와 기준(제11조) 1. -5. (생략) 6. 시험기관 가. 수거한 검체에 대한 시험은 당해 검역소 소재지를 관할하는 시·도의 <u>보건연구소에 의뢰하여 행함을 원칙으로 하되 서울지구로 수입하는 식품 등에 대하여는 국립보건원에 의뢰하여야 한다.</u> 나. (생략) 7. -9. (생략)	【별표 5】	식품등의 수입신고 절차와 기준(제11조) 1. -5. (현행과 같음) 6. 시험기관 가. <u>보건연구소에 의뢰하여 행함을 원칙으로 한다.</u> 나. (현행과 같음) 7. -9. (현행과 같음)																																								
【별표 8】	식품등의 수거량(제13조) 1. 식 품	【별표 8】	식품등의 수거량(제13조) 1. 식 품																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">종 류</th> <th style="text-align: center;">별</th> <th style="text-align: center;">수 거 량</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>이유식</td> <td>· 일음</td> <td>1kg</td> </tr> <tr> <td>청주</td> <td>· 합성청주</td> <td>1,000ml</td> </tr> <tr> <td>맥주</td> <td>· 소주 · 곶감주 · 위스키 · 과일주(제제) · 포도주 · 약주 · 탁주</td> <td>800ml</td> </tr> <tr> <td>간장</td> <td>· 식초 · 인스탄트면류 · 전분 · 물엿 · 벌꿀 · 마요네즈 · 케찹 · 식육제품 · 어육연제품 · 아이스크림류 · 아이스크림분말 · 빵 및 생과자류 · 유과류</td> <td>600g</td> </tr> <tr> <td>소오스</td> <td>· 콩기름 채종유 · 참기름 · 미강유 · 옥배유 · 쇼트닝유 · 크림 · 무당연유 · 기당탈지연유 · 유음료 · 가당연유 · 알사탕류 · 두부 · 백설당 · 포도당 · 된장 · 고추장 · 춘장 · 탈지분유 · 전분유 · 가당분유 · 조제분유 · 잼 · 버터 · 마아가린 · 분말청량음료 · 건과류 · 카라멜 · 식빵 · 건빵</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td>고추가루</td> <td>· 후추가루 · 카레 · 커피 · 인스탄트커피 · 홍차 · 인삼차 · 초코렛류 · 건면</td> <td>200g</td> </tr> <tr> <td>통조림식품</td> <td>· 청량음료 · 과채류음료 · 유산균음료 · 살균유산음료 · 혼합음료 · 발효유 · 살균산양유 · 탈지유 · 가공유 · 우유</td> <td>12개</td> </tr> <tr> <td>기타식품</td> <td></td> <td>고체 및 분말 : 400g 액체 : 600ml</td> </tr> </tbody> </table>	종 류	별	수 거 량	이유식	· 일음	1kg	청주	· 합성청주	1,000ml	맥주	· 소주 · 곶감주 · 위스키 · 과일주(제제) · 포도주 · 약주 · 탁주	800ml	간장	· 식초 · 인스탄트면류 · 전분 · 물엿 · 벌꿀 · 마요네즈 · 케찹 · 식육제품 · 어육연제품 · 아이스크림류 · 아이스크림분말 · 빵 및 생과자류 · 유과류	600g	소오스	· 콩기름 채종유 · 참기름 · 미강유 · 옥배유 · 쇼트닝유 · 크림 · 무당연유 · 기당탈지연유 · 유음료 · 가당연유 · 알사탕류 · 두부 · 백설당 · 포도당 · 된장 · 고추장 · 춘장 · 탈지분유 · 전분유 · 가당분유 · 조제분유 · 잼 · 버터 · 마아가린 · 분말청량음료 · 건과류 · 카라멜 · 식빵 · 건빵	400g	고추가루	· 후추가루 · 카레 · 커피 · 인스탄트커피 · 홍차 · 인삼차 · 초코렛류 · 건면	200g	통조림식품	· 청량음료 · 과채류음료 · 유산균음료 · 살균유산음료 · 혼합음료 · 발효유 · 살균산양유 · 탈지유 · 가공유 · 우유	12개	기타식품		고체 및 분말 : 400g 액체 : 600ml	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">식품의 종류</th> <th style="text-align: center;">수 거 량</th> <th style="text-align: center;">비 고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>인스탄트면류 · 물엿 · 벌꿀 · 간장 · 식초 · 케찹 · 식육제품 · 어육연제품 · 청량음료 · 일음 · 유처리식품 · 청주 · 합성청주</td> <td>600g(ml)</td> <td rowspan="2">1. 세균검사 항목이 없는 때에는 2개. 세균검사 항목이 있는 때에는 4개, 통조림 식품은 7개 이상을 수거 하여야 한다. 다만, 용기에 넣여지지 아니하였거나 포장되지 아니한 경우 또는 포장 단위가 커서 2개 이상을 수거하기 어려운 경우에는 수거량을 고려하여 필요한 량을 위생적으로 소분하여 수거할 수 있다. 2. 2개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조년월일이 같은 것이어야 한다. 3. 수거량은 검체의 개수별 중량 또는 용량을 모두 합한 것을 뜻한다.</td> </tr> <tr> <td>식빵 · 이유식 · 설탕 · 포도당 · 된장 · 고추장 · 춘장 · 소오스 · 잼 · 식용유 · 버터 · 마아가린 · 과자류 · 빵 및 생과자류 · 주류(청주 및 합성청주제외) · 우유 · 산양유 · 탈지유 · 가공유 · 클로렐라</td> <td>400g(ml)</td> </tr> <tr> <td>국수 · 건빵 · 두부 · 전분 · 마요네즈 · 고추가루 · 후추가루 · 카레 · 치즈 · 쇼트닝유 · 두유제품 · 아이스크림 및 빙과류(분말포함) · 유산균음료 · 커피차 · 인삼차 · 크림 · 연유 · 분유 · 발효유 · 유음료</td> <td>200g(ml)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>기타식품</td> <td>400g(ml)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	식품의 종류	수 거 량	비 고	인스탄트면류 · 물엿 · 벌꿀 · 간장 · 식초 · 케찹 · 식육제품 · 어육연제품 · 청량음료 · 일음 · 유처리식품 · 청주 · 합성청주	600g(ml)	1. 세균검사 항목이 없는 때에는 2개. 세균검사 항목이 있는 때에는 4개, 통조림 식품은 7개 이상을 수거 하여야 한다. 다만, 용기에 넣여지지 아니하였거나 포장되지 아니한 경우 또는 포장 단위가 커서 2개 이상을 수거하기 어려운 경우에는 수거량을 고려하여 필요한 량을 위생적으로 소분하여 수거할 수 있다. 2. 2개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조년월일이 같은 것이어야 한다. 3. 수거량은 검체의 개수별 중량 또는 용량을 모두 합한 것을 뜻한다.	식빵 · 이유식 · 설탕 · 포도당 · 된장 · 고추장 · 춘장 · 소오스 · 잼 · 식용유 · 버터 · 마아가린 · 과자류 · 빵 및 생과자류 · 주류(청주 및 합성청주제외) · 우유 · 산양유 · 탈지유 · 가공유 · 클로렐라	400g(ml)	국수 · 건빵 · 두부 · 전분 · 마요네즈 · 고추가루 · 후추가루 · 카레 · 치즈 · 쇼트닝유 · 두유제품 · 아이스크림 및 빙과류(분말포함) · 유산균음료 · 커피차 · 인삼차 · 크림 · 연유 · 분유 · 발효유 · 유음료	200g(ml)		기타식품	400g(ml)	
종 류	별	수 거 량																																									
이유식	· 일음	1kg																																									
청주	· 합성청주	1,000ml																																									
맥주	· 소주 · 곶감주 · 위스키 · 과일주(제제) · 포도주 · 약주 · 탁주	800ml																																									
간장	· 식초 · 인스탄트면류 · 전분 · 물엿 · 벌꿀 · 마요네즈 · 케찹 · 식육제품 · 어육연제품 · 아이스크림류 · 아이스크림분말 · 빵 및 생과자류 · 유과류	600g																																									
소오스	· 콩기름 채종유 · 참기름 · 미강유 · 옥배유 · 쇼트닝유 · 크림 · 무당연유 · 기당탈지연유 · 유음료 · 가당연유 · 알사탕류 · 두부 · 백설당 · 포도당 · 된장 · 고추장 · 춘장 · 탈지분유 · 전분유 · 가당분유 · 조제분유 · 잼 · 버터 · 마아가린 · 분말청량음료 · 건과류 · 카라멜 · 식빵 · 건빵	400g																																									
고추가루	· 후추가루 · 카레 · 커피 · 인스탄트커피 · 홍차 · 인삼차 · 초코렛류 · 건면	200g																																									
통조림식품	· 청량음료 · 과채류음료 · 유산균음료 · 살균유산음료 · 혼합음료 · 발효유 · 살균산양유 · 탈지유 · 가공유 · 우유	12개																																									
기타식품		고체 및 분말 : 400g 액체 : 600ml																																									
식품의 종류	수 거 량	비 고																																									
인스탄트면류 · 물엿 · 벌꿀 · 간장 · 식초 · 케찹 · 식육제품 · 어육연제품 · 청량음료 · 일음 · 유처리식품 · 청주 · 합성청주	600g(ml)	1. 세균검사 항목이 없는 때에는 2개. 세균검사 항목이 있는 때에는 4개, 통조림 식품은 7개 이상을 수거 하여야 한다. 다만, 용기에 넣여지지 아니하였거나 포장되지 아니한 경우 또는 포장 단위가 커서 2개 이상을 수거하기 어려운 경우에는 수거량을 고려하여 필요한 량을 위생적으로 소분하여 수거할 수 있다. 2. 2개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조년월일이 같은 것이어야 한다. 3. 수거량은 검체의 개수별 중량 또는 용량을 모두 합한 것을 뜻한다.																																									
식빵 · 이유식 · 설탕 · 포도당 · 된장 · 고추장 · 춘장 · 소오스 · 잼 · 식용유 · 버터 · 마아가린 · 과자류 · 빵 및 생과자류 · 주류(청주 및 합성청주제외) · 우유 · 산양유 · 탈지유 · 가공유 · 클로렐라	400g(ml)																																										
국수 · 건빵 · 두부 · 전분 · 마요네즈 · 고추가루 · 후추가루 · 카레 · 치즈 · 쇼트닝유 · 두유제품 · 아이스크림 및 빙과류(분말포함) · 유산균음료 · 커피차 · 인삼차 · 크림 · 연유 · 분유 · 발효유 · 유음료	200g(ml)																																										
기타식품	400g(ml)																																										

현행		개정	
차. -하.	(생략)	차. -하.	치를 설치 할 수 없다. (현행과 같음)
2. 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설기준 (소분업, 집유업, 유치리업을 포함한다) <공통시설기준> (생략) <업종별 시설기준>		2. 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설기준 (소분업, 집유업, 유치리업을 포함한다) <공통시설기준> (현행과 같음) <업종별 시설기준>	
업종별	시설기준	업종별	시설기준
가. -하. (생략)	(생략)	가. -하. (현행과 같음)	(현행과 같음)
거. 영양등 식품제조 업	(1) (생략) (2) (생략) (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ○ 원료처리시설 ○ 제조시설	거. 영양등 식품조제 업	(1) (현행과 같음) (2) (현행과 같음) (3) ○ 원료처리시설 ○ 제조시설 다만, 연질캡슐형 태의 식품제조업자는 타인의 연질캡슐형의 약품·식품 등 제조용기계를 사용하여 식품 을 제조할 수 있는 경우에는 이를 설치하지 아니할 수 있다. ○ 자동포장기
너. -고. (생략)	○ 자동포장기 (생략)	너. -고. (현행과 같음)	(현행과 같음)

[별표 10] 행정처분기준(제35조)

- 일반기준
- 1.~6. (생략)
- 개별기준

위 반 사 항	행정처분기준		
	제조· 가공업	판매운반 처리업	식품접 객영업
1.~3. (생략)			
4. 법 제 6조(기준 과 규격)위반 가. 비소·중금속 납·항생물질· 메칠알콜·유리 광산·휴젤유· 포스파타제·호	품목허 가취소 와 당 해제품 폐기		영업정 지15일 과당해 제품폐 기(과 자결영

[별표 10] 행정처분기준(제35조)

- 일반기준
- 1.~6. (현행과 같음)
- 개별기준

위 반 사 항	행정처분기준		
	제조· 가공업	판매운반 처리업	식품접 객영업
1.~3. (현행과 같음)			
4. 법 제 6조(기준 과 규격)위반 가. 비소·중금속 납·항생물질· 메칠알콜·유리 광산·휴젤유· 포스파타제·호	품목허 가취소 와당해 제품폐 기		영업정 지15일 과당해 제품폐 기

현		행		개		정	
<p>름알테린·올쏘틀루엔설폰아미드·방향족탄화수소·시안화물·바륨·포리우시에치렌·롱갈리트·세레늄시험에서 부적합하다고 판정된 때</p> <p>나. 산가·동·주석·과산화물가 암모니아성질소·아질산근·대장균군·형광착색료·파라핀·왁스류 및 기본보존시험에서 부적합하다고 판정된 때</p> <p>다. 첨가물의 사용 및 허용 기준을 위반한 때</p> <p>라. (생략) 5.~15. (생략)</p>	<p>품목제 조정지 1월과 당해제품폐기</p> <p>품목제 조정지 1월내지 3월과 당해제품폐기</p>	<p>영업정지 7일과 과당해제 품폐기(과자점영업에 한함) 영업정지 7일과 당해제품폐기(과자점영업에 한함)</p>	<p>름알테린·올쏘틀루엔설폰아미드·방향족탄화수소·시안화물·바륨·포리우시에치렌·롱갈리트·세레늄시험에서 부적합하다고 판정된 때</p> <p>나. 산가·동·주석·과산화물가 암모니아성질소·아질산근·대장균군·형광착색료·파라핀·왁스류 및 기본보존시험에서 부적합하다고 판정된 때</p> <p>다. 첨가물의 사용 및 허용 기준을 위반한 때</p> <p>라. (현행과 같음) 5.~15. (현행과 같음)</p>	<p>품목제 조정지 1월과 당해제품폐기</p> <p>품목제 조정지 1월내지 3월과 당해제품폐기</p>	<p>영업정지 7일과 과당해제 품폐기</p> <p>영업정지 7일과 과당해제품폐기</p>		

【별표 11】 영업허가 및 제조품목허가등의 수수료

1. 영업허가

업종별	수수료(원)					
	신규허가			변경허가		
	감지	울지	병지	감지	울지	병지
간이주점영업·전문음식점영업·과자점영업, 다방영업·휴게실영업	(생략)					
유흥음식점영업	(생략)					
(생략)	(생략)					
(생략)	(생략)					
(생략)	(생략)					

주:(생략)

【별표 11】 영업허가 및 제조품목허가등의 수수료

1. 영업허가

업종별	수수료(원)					
	신규허가			변경허가		
	감지	울지	병지	감지	울지	병지
대중음식점영업·간이주점영업·전문음식점영업.....	(현행과 같음)					
유흥음식점영업	(현행과 같음)					
(현행과 같음)	(현행과 같음)					
(현행과 같음)	(현행과 같음)					
(현행과 같음)	(현행과 같음)					

주:(현행과 같음)

식품위생법 시행규칙중 개정령에 대한 운용지침

1. 제19조 (음식점 영업자 등의 준수사항) 제21호 및 제28호의 운용

제21호 (판매금지된 외래품을 판매하지 말고 보건사회부장관 또는 도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리하거나 판매하지 말것)에 대하여

○ 혐오감을 준다고 인정하는 식품이라 함은 보신탕, 뱀탕, 토룡탕, 굼벵이탕, 개소주를 말하며 이외 시·도지사가 혐오감을 준다고 인정하는 기타식품에 대하여 조리·판매를 금지시킬 경우에는 이를 보건사회부장관에게 보고 시행할 것.

○ 위반업소에 대한 행정처분

시·도지사는 지역실정에 따라 식품위생법 시행규칙중 개정령 공포일('84.6.8)로부터 3개월이내의 일정기간을 정하여 계도기간을 부여한 후 동기간이 경과한 날로부터 적용토록 한다.

○ 다만, 면소재지 이하의 지역으로서 시·도지사가 고지한 지역에서는 이 규정을 적용하지 아니한다.

제23호 (보건사회부장관 또는 도지사가 국민의 보건위생을 위하여 지시하는 주문식단체를 지킬 것)에 대하여

○ 주문식단체의 내용

—적용대상 : 한식을 주로 취급하는 대중·전문음식점으로 하되 다음 업소는 제외토록 함.

(제외)

- 양식, 일식, 중국식
- 한식중에서 탕류, 비빔밥, 떡국등 단일식단 취급업소
- 시장, 군수, 구청장이 인정하는 지역특수 전통음식점(예 : 산채백반 등)

—실시내용

- 김치, 깍두기등 5가지 이내의 기본찬류와 양념류는 무료제공할 수 있음.
- 기타 찬류는 주문에 의거 제공

—업소 구비사항

- 안내문 및 음식가격표 게시
- 음식결본전시대설치 또는 천연색 사진첩(사진판) 비치
- 식탁용 차림표 비치
- 주문전표 비치

(단, 식탁용차림표 및 주문전표비치는 업소면적(객석 및 개실) 100m²이상 업소에 한함)

—찬류 제공방법

- 개인별로 찬기를 제공하여야하며, 기본찬의 경우에는 개인별 복합찬기에 제공할 수 있음.
- 기본찬의 량은 먹고 남기지 않도록 적정량을 제공하고
- 제공된 반찬은 다시 사용하지 못하도록 하고,
- 여행객등 단체손님일 경우에는 공동찬기에 제공할 수 있으나 이 경우에는 개인별로 따로 덜어 먹을 수 있는 개인별 접시와 공동사용 집게, 대형 젓가락, 국자를 제공하여야 하고,
- 단체인 경우 부페식이나 카프테리아식 등의 방식으로 제공할 수 있음.

○ 위반업소 행정처분

—시·도지사는 지역실정에 따라 식품위생법 시행규칙중 개정령 공포일로부터 4개월이내의 일정기간을 정하여 업소의 개인별 복합찬기 구비 및 지도계몽 기간을 부여하고, 동기간이 경과한 후 위반업소에 대하여는 행정처분을 강화토록 할 것.

2. 서울지구로 수입되는 식품·첨가물 기구·용기 및 포장은 수입통관 지역을 관할 하는 보건연구소에서 검정한다.

○ 현행 서울지구로 수입되는 식품등에 대한 자가품질기준 및 규격의 검정은 '84.6.30까지 신고된 것에 대하여는 현행과 같이 국립보건원에서 처리하고 그 이후 접수되는 식품등에 대하여는 서울시 보건연구소에서 검정토록 할 것.

3. 두부류의 표시중량의 기준시점(별표 2, 표시된 실량의 오차기준)

○ 두부류의 표시중량의 기준시점은 공장출고시점을 기준할 것.