식품위생법 시행규칙중 일부개정

보건사회부령 제767호('85.7.1)

課 査 部

식품위생법 시행규칙중 다음과 같이 개정한다.

제4조 제1항 제1호중 "다류제조업·첨가물제조업·영양등식품제조업"을 "첨가물제조업·영양등식품제조업"으로 한다.

제15조 제1항중 "수산업법, 축산물가공처리법 또는 인삼사업법"을 "수산업법 또는 인삼사업법"으로 하고, 동조 제2항 제5호중 "보고 또는 통지하여야 한다"를 "보고 또는 통지하여야 하며, 검사 결과 그 제품이 법 제24조의 규정에 의한 폐기처분등의 대상에 해당된다고 인정되는 경우에는 허가관청에 대하여도 이를 같은 방법으로 동시에 보고 또는 통지하여야 한다"를 하며, 동조에 제3항을 다음과 같이 신설한다.

③영 제7조의2 제1호의 규정에 의하여 식품위생관리인이 원료검사 및 제품의 출하전 검사를 한 때에는 검사방법·검사과정별 반응등을 기재한 시험기록서류를 작성 비치하여야 하며, 검사결과 부적합 판정된 제품에 대하여는 그 처리결과의 기록을 1년간 보관하여야 한다.

제17조 제1항 제4호중 "월 2회"를 "주 1회"로 하고, 동항에 제7호 및 제8를 다음과 같이 신설한다

7. 축산물위생처리법 제10조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 젖소 또는 양으로부터 착유한 유는 이를 처리 또는 가공하여서는 아니된다.

8. 우유와 양유는 같은 제조시설에서 처리·가공하거나 섞어 넣어서는 아니된다.

제17조 제2항에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 그 식품 및 첨가물에 관한 허가관청이 시장·군수·구청장인 경우에는 영업자는 시장·군수·구청장을 거쳐 보고하여야 하며, 그 보고서를 접수한 시장·군수·구청장은 지체없이 이를 도지사에게 송부하여야 한다.

제19조 제1호중 "(영 제9조 제1항 제1호의 2 및 제3호의 영업에 한한다)"를 "(영 제9조 제1항 제3호의 영업에 한한다)"로 하고 동조 제23호중 "주문식단제를 지킬 것"을 "주문식단제 및 식품판매정량기준을 지킬 것"으로 한다.

제20조중 "장류·식초"를 "다류·유제품·첨가물인 감미료·영양등식품·장류·식초"로 한다.

제22조 제3항 제1호중 "영업에 종사하는 자"를 "영업에 종사하는 자로서 그 영업의 식품위생관리인으로부터 매분기마다 위생강습을 받은 자"로 한다.

제23조에 제4호를 다음과 같이 신설한다.

4. 간염

제24조 단서를 삭제한다.

제33조에 제3항을 다음과 같이 신설한다.

③영 제12조 제6항의 규정에 의한 영업허가 및 생산실적의 보고는 별지 제39호 서식에 의하여 매분기 종료후 20일이내에 수산청장에게 하여야 한다.

제43조중 "수수료는 별표 11과 같다"를 "수수료는 별표 11과 같으며, 수입인지 또는 수입증지로 납부하여야 한다"로 한다.

〔별표 2〕·〔별표 6〕·〔별표 9〕·〔별표 10〕·〔별표 11〕을 각각 별지와 같이 한다.

〔별지 제13호 서식〕·〔별지 제19호 서식〕 및 〔별지 제39호 서식〕을 각각 별지와 같이 한다.

부 칙

① (시행일) 이 규칙은 1985년 7월 1일부터 시행한다.

② (기존제품에 관한 경과조치) 이 규칙 시행전에

종전의 규정에 의하여 허가받은 품목의 제품을 제조함에 있어서는 이 규칙 시행일로부터 6월이내에 〔별표 2〕의 2. 표시사항 및 기준의 개정규정에 적합하도록 하여야 한다.

③ (시설에 대한 경과조치) 이 규칙 시행당시 종전의 규정에 의하여 허가를 받아 영업을 하고 있는 자와 축산물가공처리법 및 수산업법에 의하여 허가를 받아 영업을 하고 있는 자는 이 규칙 시행일로부터 1년이내에 〔별표 9〕의 업종별 시설기준에 적합한 시설을 갖추어야 한다.

〔별표 2〕

식품·첨가물·기구·용기 및 포장의 표시기준(제5조)

1. 표시대상 : 전과 동일

2. 표시사항 및 기준

표시사항	표 시 기 준
가. 식품 및 첨가물	
(1) 일반사항	(가)~(다) 종전과 동일 (라) 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것은 사용하여서는 아니된다. 다만, 일반 시중에 유통·판매할 목적이 아니고 다른 회사의 제품원료로 제공하는등 특수한 목적으로 사용하는 경우는 예외로 한다.
(2) 제품	(가) 1) 종전과 동일 2) 허가받은 제품명칭은 같은 크기의 글씨로 표시하여야 한다. 다만 반복 사용되는 병제품으로서 납세병마개에 제품명칭의 일부를 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다 (나) 종전과 동일
(3)~(6)	종전과 동일
(7) 원재료명 및 함량	(가) 다류제품, 인스탄트 식품, 식육제품, 어육연제품 . 통조림·병조림제품, 영양등 식품, 유가공제품에는 주요 원재료명과 그 함량(백분율)을 표시하여야 한다. (나) 다음의 용도로 사용되는 첨가물이 함유된 식품에 있어서는 그 함유된 첨가물의 명칭과 용도를 표시하여야 한다.

품 명	용 도
삭카린나트륨 아스파탐 그리실리진산나트륨	인공감미료또는합성감미료
3.2 산화철 식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제40호 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소적색 제3호 알루미늄레이크 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호 식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로휘린나트륨 철클로로휘린나트륨 황산동 이산화티타늄 노르빅신나트륨 노르빅신칼륨	합성착색료
데히드로초산 데히드로초산나트륨 소르빈산 소르빈산칼륨 안식향산 안식향산나트륨 파라옥시안식향산부칠 파라옥시안식향산에칠 파라옥시안식향산이소프로필 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부칠 프로피온산나트륨 프로피온산칼륨	부존용은 "합성보존료", 로표백용은 "표백제"로, 산화방지용은 "산화방지제"로 한다.

	산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정)(무수) 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨	
	고도표백분 차아염소산나트륨 표백분	살균용은 "합성살균"으로, 표백용은 "표백제"로 한다.
	메칠셀루로오스 아르긴산나트륨 아르긴산프로필렌글리콜 카아복시메칠셀루로오스나트륨 카아복시메칠셀루로오스칼슘 포리아크릴산나트륨 카아복시메칠스타아치나트륨	합성호료
	메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨	표백제
	디부칠히드록시톨루엔 몰식자산프로필 부칠히드록시아니졸 에리쏘르빈산 이디티에이이나트륨 에리쏘르빈산나트륨	산화방지제
	아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색제
	(다)~(라) 종전과 동일	
(8)~(11)	종전과 동일	
(12) 자가규격 인정 제품	제 4 조의 규정에 의한 자가품질기준 및 규격인정제품인 경우에는 그 검정번호를 표시하여야 한다(예 : 서울 자가규격 제 호).	
나. 표시의 특례		
(1) 두부류 및 절임식품류	종전과 동일	
(2) 다류	(가) 다류에 있어서는 "다류식품"의 표시와, 제품의 종류에 따라 천연차·농축액기스차·액상액기스차·분말액기스차·분말차로 구분하여 표시하여야 한다. (나) 분말청량음료중 법 제 6 조 제 1 항의 규정에 의거 식품등의 성분배합기준이 정한 기준함량 이상의 천연원료를 사용하는 것은 "분말청량음료", 동 기준함량 이하의 것은 "비천연분말청량음료"로 표시하여야 한다.	
(3) 청량음료 또는 과채음료등	(가)~(나) 종전과 동일 (다) 곡류를 주성분으로 한 음료에 있어서는 "곡류음료"라는 표시를 하여야 하며, 곡류음료에 함유된 곡류명칭 및 그 함유량을 백분율로 표시하여야 한다. 다만, 두유제품의 경우 "두유음료" 및 "조제두유음료"의 구분과 "멸균두유제품" 또는 "살균두유제품"인지를 표시하여야 한다.	
(4) 아이스크림류	(나)~(마) 종전과 동일 종전과 동일	
(5) 식초, 간장	(가) 식초에 있어서는 초산함량 및 "합성식초" 또는 "양조식초"로 구별하여 표시하여야 한다. (나) 간장에 있어서는 "양조간장"·"화학간장"·"혼합간장"의 구별과 혼합간장에 있어서는 양조간장과 화학간장의 혼합비율(전질소함량)을 표시하여야 한다.	
(6)~(7)	종전과 동일	
(8) 식육제품	육함량이 50%이상 배합된 수육의 명칭을 제품명에 표시할 수 있다. 다만, 기준함량이 별도로 정하여진 제품은 그 기준에 의한다.	
(9) 기타	(가) 첨가물 및 이의 제제품에 있어서는 "식품첨가물", 인스탄트식품에 있어서는 "인스탄트식품", 가공유에 있어서는 "가공유", 식육제품에 있어서는 "식육제품", 어육연제품에 있어서는 "어육연제품", 유제품에 있어서는 "유제품", 엿류제품에 있어서는 "산당화엿" 또는 "백아엿", 으로, 유산균음료·유 및 유가공제품에 있어서는 제조방법에 따라 살균 처리하였을 경우에는 "살균제품"	

	멸균처리하였을 경우에는 "멸균제품"으로, 수산물 통조림에 있어서는 그 종류에 따라 "보일드통조림"·"기름담근통조림"·"훈제기름담근통조림"·"토마토담근통조림"·"향신료담근통조림"·"가미통조림" 또는 기타 통조림·병조림"이라는 표시를 하여야 한다. (나) 타알색소를 혼합 또는 희석한 제재에 있어서는 "혼합" 또는 "희석"이라는 표시와 실제의 색깔 명칭을 표시하여야 한다.
다. 기구·용기 또는 포장	
(1) 용기류	종전과 같음
(2) 기타 기구·용기 또는 포장	(가) 가의 (1)항 (나), (다)와 가의 (2), (3)항을 준용한다. (나) 합성수지제의 용기포장에 있어서는 재질에 따라 합성수지·염화비닐수지·에칠렌수지·프로필렌수지·스틸렌수지·염화비닐리덴수지등을 각각 구분하여 표시하여야 한다.
라. 수입상품등의 표시 (1)~(6)	종전과 동일

3. 표시된 실량의 오차기준

(추가부분)

업종	품목	표시된 실량의 단위	오차기준	
			초과	부족
기타식품 및 첨가물	기준이 정하여지지 아니한 식품첨가물	표시된 실량에 대하여	4%	2%

〔별표 6〕

영업별 임검회수(제12조)

영업별	임검회수
1종 식품위생관리인을 두는 영업으로서 영 제9조 제1항 제10호 내지 제18호, 제22호 내지 제26호, 제28호 내지 제30호, 제34호, 제39호, 제42호, 제43호, 제45호, 제48호, 제49호의 영업(2종 식품위생관리인을 두는 영업은 제외한다)	년 1회
1. 영 제9조 제1항 제1호 내지 제7호, 제9호, 제21호의 영업 2. 2종 식품위생관리인을 두는 영업	년 2회
영 제9조 제1항 제31호, 제32호, 제41호의 영업	년 4회

주 : 1. 제25조의 규정에 의한 위생등급이 "갑"등급인 업소는 위의 기준에 불구하고 임검회수를 줄이거나 임검을하지 아니할 수 있다
2. 특별한 사유가 발생한 때에는 위의 기준 및 제1호의 규정에 불구하고 임검할 수 있다.

〔별표 9〕

업종별 시설기준(제24조)

1. 식품접객영업의 시설기준

구분	시설기준
가~라	종전과 동일
마. 조리장	(1)~(3) 종전과 동일 (4) 조리장은 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 개방식 구조를 하여야 한다. 다만, 조리장이 객석과 접하여 있지 아니한 경우에는 조리장 출입문의 3분의 2 이상을 투명유리로 하여 이에 갈음할 수 있다. (5) 조리장에는 주방용 식기류의 살균소독기 또는 열탕 세척 소독시설을 설비하여야 한다.
바~하	종전과 동일

〈선상·수산 제조가공업의 공통시설기준〉

구분	시설기준
가. 작업장	(1) 제반설비를 수용하고도 작업에 지장이 없는 충분한 넓이이어야 한다. (2) 유해가스·악취·증기등의 배출을 위한 환기시설 및 방화시설이 있어야 한다.
나. 조명시설	작업하는데 충분한 채광 또는 조명(50룩스 이상)이 되어야 하고 특히 선별 및 육힐작업에 있어서는 그 작업을 하는데 충분하도록 밝게 하여야 한다.
다. 원재료보관 시설 등	(1) 원료의 품질이 보장될 수 있는 시설이 있어야 한다. (2) 이동할 수 있는 소기구·용기류·포장류 및 첨가물 등을 위생적으로 보관할 수 있는 설비실이나 제품의 품질을 유지할 수 있는 보관시설이 있어야 한다.

라. 위생시설	(1) 종업원수에 상당한 크기의 위생적인 갱의실 또는 옷장이 별도로 있어야 하며 전종업원에게 필요한 위생복과 위생모를 갖추어야 한다. (2) 변소는 남·여용으로 구분되어 사용하는데 지장이 없는 구조로 된 충분한 수를 설비하여야 하며 손씻는 시설을 갖추어야 한다.

〈업종별 시설기준〉

업 종 별	시 설 기 준
가. 아이스크림제조업	
(1) 아이스크림·아이스밀크·샤베트·비유지방아이스크림류(분말을 포함한다)	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 작업장은 원료 배합실·제조실 등이 각각 구획되어야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·자동원료교반용해조 ·여과기 ·살균기 ·자동충전기 ·자동동결기 ·저온숙성조 ·자동포장기 ·전기냉장시설 ·냉장운반차량 ·분말아이스크림류를 제조하는 경우에는 당의기·혼합기·열풍건조기·자동충전기·자동 또는 반자동포장기를 기본 기계·기구 및 설비로 함.
(2) 빙과류	(1) 작업장 면적은 100m²이상이어야 한다. (2) 작업장은 원료배합실·제조실 등이 각각 구획되어야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·자동 또는 반자동원료교반용해조 ·여과기 ·살균기 ·충전기 ·자동동결기 ·포장시설 ·전기냉장시설 ·냉장운반시설
나. 두부류 제조업	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. ·두부류 : 100m²이상이어야 한다. ·유부류 : 100m²이상이어야 한다. ·묵 류 : 100m²이상이어야 한다. 2종이상을 제조할 때에는 추가되는 1종마다 30m²를 추가한 면적으로 한다. (2) 두부류 및 유부류 제조업소는 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. 다만, 이 경우 여러 업소가 공동으로 검사시설을 둘 수 있다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 〈두부류〉 ·원료세척시설 ·원료침수조 ·자동 또는 반자동 마쇄기 ·진공솥 ·압착여과기 ·두유저장조 ·성형용기(한국공업규격 KSG 5601이어야 한다) ·두부침수조 ·운반상자(한국공업규격 KSG 5601이어야 한다) 〈유부류〉 ·두부제조시설(원료인 두부를 직접 제조하는 경우에 한한다) ·성형기 ·구획된 튀김시설 ·건조시설 ·포장시설 〈묵 류〉 ·탈피시설(탈피를 한 경우에 한한다) ·마쇄기 ·침적조 ·압착여과기 ·가열농축기

	·성형시설 ·운반상자		·자동 또는 반자동배합기 ·발효실(발효식품에 한한다) ·성형시설 ·굽는시설 ·냉각시설 ·자동 또는 반자동포장기
다. 절임식품류 제조업	(1) 작업장 면적은 100m²이상이어야 한다. 다만, 시장법에 의한 시장내에 위치하는 경우에는 30m²이상으로 할 수 있다. (2) 절임식품의 저장, 운반, 포장용기는 부식, 오염의 우려가 없는 재료로 된 것이어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본기계·기구 및 설비는 다음과 같다 ·원료세척시설 ·내수성 작업대 ·배합시설 ·절임탱크 및 덮개(절임을 하는 경우에 한한다) ·졸임시설(졸임을 하는 경우에 한한다) ·포장시설 ·진열판매장(즉석에서 제조하여 진열 판매하는 경우에 한한다) ·단무지용위생상자(보건사회부장관이 정한 규격이어야 한다.		〈껌류〉 ·자동 또는 반자동배합기 ·압연사출기 ·자동절단기 ·자동포장기 〈초콜렛류〉 ·자동 또는 반자동배합기 ·정련기 ·콘체기 ·방진시설 ·저장탱크 ·자동성형기 ·냉각시설 ·자동 또는 반자동포장기 〈카라멜 및 알사탕류〉 ·자동 또는 반자동배합기 ·자동 또는 반자동진공농축기 ·냉각관 ·자동성형기(알사탕의 경우에는 성형기) ·자동 또는 반자동포장기
라. 과자류제조업	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. ·빵 및 생과자류 : 150m²이상이어야 한다. ·껌류 : 150m²이상이어야 한다. ·초콜렛류 : 150m²이상이어야 한다. ·카라멜 및 알사탕류 : 150m²이상이어야 한다. ·건과류 : 66m²이상이어야 한다. ·유과류 : 66m²이상이어야 한다. ·팥앙금류 : 66m²이상이어야 한다. ·병과류 : 66m²이상이어야 한다. 2종이상을 제조할 때에는 가장 큰 규모의 작업장 면적에다 각각 종류별 면적의 3분의 1을 추가한 면적으로 한다. (2) 빵류 및 생과자류·껌류·초콜렛류를 제조하는 업소에는 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사시설이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본기계·기구 및 설비는 다음과 같다 〈빵 및 생과자류〉		〈건과류〉 ·교반장치가 된 혼합기 ·성형기 ·굽는시설 ·자동 또는 반자동포장기 〈유과류〉 ·자동 또는 반자동배합기 ·성형기 ·튀김시설 ·냉각시설 ·자동 또는 반자동포장기 〈팥앙금류〉 ·원료처리시설 ·증숙조 ·마쇄기 ·침전조 ·압착여과기 ·포장시설 〈병과류〉 ·원료처리시설 ·분쇄기

	·증숙조 ·배합기 ·성형시설 ·포장시설
마. 식용유지 제조업	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다.
(1) 정제식용유	(2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 ·원료선별시설(필요한 경우에 한한다) ·열처리시설 ·분쇄기(필요한 경우에 한한다) ·압착기 또는 구획된 추출시설 ·원유저장조 ·탈납시설 ·탈산시설 ·온수수세시설 ·탈색시설 ·탈취시설 ·자동 또는 반자동포장기
(2) 압착식용유(식물성원료를 이용하여 착유한 후 정제과정을 거치지 아니하고 판매하거나 소비자의 요구에 따라 수수료만 받고 착유하여 주는 행위에 한한다)	(1) 작업장 면적은 12m²이상이어야 하며, 바닥은 백색타일자재로 하여야 한다. (2) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 ·볶음솥 ·분쇄기 ·증숙조 ·반자동 또는 자동압착기 ·포장시설
(3) 마아가린 또는 쇼트닝유제조업	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 ·원유저장조 ·경화기(필요한 경우에 한한다)
	·탈산처리시설 ·온수수세시설 ·탈색기 ·탈취시설 ·원료배합기 ·유화기(마아가린의 경우에 한한다) ·균질기 ·급속냉동기 ·정련기 ·자동충전기 ·자동 또는 반자동포장기
바. 어육연제품제조업	(1) 작업장 면적은 소세이지류는 330m²이상 기타 유탕처리한 생선묵류는 200m²이상이어야 한다. 다만, 원료처리시설의 공정을 거치지 아니하는 경우와 시장법에 의한 시장내에 위치하는 제조영업의 경우에는 100m²이상으로 할 수 있다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 검사실이 있어야 한다. 다만, 유탕처리한 생선묵류 제조업에 있어서는 여러업소가 공동으로 검사시설을 둘 수 있다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·전기냉장시설 ·원료처리시설(어세기, 채육기, 수세기, 탈수기) (작업장내에서 원료처리를 하는 경우에 한한다) ·마쇄기 ·자동 또는 반자동배합기 ·성형충전기 ·자동 또는 반자동포장기 ·고압살균기(소세이지류에 한한다) ·튀김솥(유처리를 하는 식품에 한한다) ·탈유조(유처리를 하는 식품에 한한다) ·냉각시설 ·진열판매장(즉석에서 판매하는 경우에 한한다)
사. 통조림 또는 병조림제조업	
(1) 통·병	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과

조림	같다. · 통조림 : 330m²이상이어야 한다. · 병조림 : 330m²이상이어야 한다. 통조림 및 병조림을 함께 제조할 때에는 440m²이상이어야 한다. (2) 작업장 바닥은 100분의 2이상의 기울기가 있어 배수가 용이하여야 한다. (3) 조리대·선별대·육힐대의 표면은 스텐레스강판 또는 청결을 유지할 수 있는 구조이어야 한다. (4) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (5) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 · 원료처리실 · 증자관 · 자동 또는 반자동배합기 · 자동 또는 반자동충전기 · 탈기시설 · 자동진공권체기 · 증기취입식살균기 · 냉각시설 · 세관시설 또는 자동세병시설 · 보일러 1대이상(4kg/m²)		할 때에는 가장 큰 규모의 작업장 면적에다 각기 종류별 면적의 3분의 1을 추가한 면적으로 한다. (2) 작업장에는 원료저장실·제조실·포장실등이 구획되어야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구분된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 〈인스탄트커피 제조업〉 · 자동볶음기 · 냉각기 · 선별기 · 저장탱크 · 자동마쇄기 · 자동 또는 반자동추출기 · 저장탱크 · 고압펌프 · 공기가열기 · 분무건조기 · 자동세병기 · 자동충전포장기(자동으로 포장할 수 있는 제품의 경우에 한한다) 〈레귤라커피〉 · 자동볶음기 · 냉각기 · 선별기 · 저장탱크 · 마쇄기 · 자동 또는 반자동포장기 · 자동세병기 〈화학적 합성품인 첨가물을 함유한 분말다류〉 · 형량기 · 자동 또는 반자동배합기 · 건조기 · 교반기 · 자동 또는 반자동포장시설 · 자동세병기 〈화학적 합성품인 첨가물을 함유하지 않는 조제등 다류〉 · 성분추출 및 농축시설 · 자동 또는 반자동배합기 · 건조시설 · 성형기 · 살균시설 · 자동충전포장기(자동으로 포장할
(2) 선상 통·병조림	작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. · 자동 또는 반자동 권체기 2대이상 · 증기취입식 자숙시설 · 증기취입식 살균기 2대이상 · 냉각시설 · 보일러(4kg/m²)		
아. 다류제조업	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. · 인스탄트커피 : 330m²이상이어야 한다. · 레귤라커피 : 150m²이상이어야 한다. · 화학적합성품인 첨가물을 함유한 분말 다류 : 150m²이상이어야 한다. · 화학적합성품인 첨가물을 함유하지 않는 조제등 다류 : 150m²이상이어야 한다. · 홍차, 녹차등 천연다류 : 150m²이상이어야 한다. 2종이상을 제조		

	수 있는 경우에 한한다.) ·자동세병기 〈홍차, 녹차등 천연다류〉 (가) 생산지 처리시설 ·각각 구획된 위조실·유념실·사분실·건조실·발효실(홍차에 한한다) ·절단기 ·유념기 ·선별기 (나) 포장가공시설 ·건조기 ·절단기 ·선별시설 ·자동 또는 반자동포장기
자. 청량음료 또는 과채류등 음료 제조업	
(1) 탄산청량음료·유기산청량음료·혼합음료·곡류음료·과채류음료	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다 ·용수정제시설 ·원료용해조 ·자동배합기 ·여과기 ·살균기 ·탄산가스저장소 및 주입시설(탄산청량음료에 한한다) ·자동충전포장기 ·세관시설 또는 자동세병기
(2) 유산균음료·살균유산균음료	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·유산균순수배양실 ·원재료용해조 ·살균시설 ·항온발효조 ·자동배합기
	·균질기 ·냉각시설 ·여과기 ·저장조 ·자동충전포장기 ·전기냉장시설 ·냉장운반차량
차. 첨가물제조업	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. ·화학적 합성품류 : 33m²이상이어야 한다. ·천연첨가물류 : 150m²이상이어야 한다. ·혼합제제류 : 100m²이상이어야 한다. 2종이상을 제조할 때에는 가장 큰 규모의 작업장 면적에다 각기 종류별 면적의 3분의 1을 추가한 면적으로 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. 다만, 첨가물제조의 특수성으로 제조공법의 공정에 따라 필요한 시설을 추가하거나 불필요한 시설에 대하여는 이를 두지 아니할 수 있다. 〈화학적 합성품류〉 ·합성반응시설 ·분리시설 ·건조기 ·자동 또는 반자동포장기 〈천연첨가물류〉 ·추출시설 ·정제시설 ·분리시설 ·건조시설 ·자동 또는 반자동포장기 〈혼합제제류〉 ·자동 또는 반자동배합기 ·자동 또는 반자동포장기
카. 영양등 식품제조업	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다.

	(3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원료처리시설 ·제조시설. 다만, 연질캡슐형태의 식품제조업자는 타인의 연질캡슐형의 약품·식품등 제조용 기계를 사용하여 식품을 제조할 수 있는 경우에는 이를 설치하지 아니할 수 있다. ·자동포장기
타. 면류제조업	
(1) 인스탄트면류 (당해 포장제품에 함유된 내용물만으로 조리한 후 취식이 가능한 것을 말한다)	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 작업장에는 조미료 제조실이 구획되어야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·자동 또는 반자동배합기 ·반죽기 ·압연성형기 ·증숙기 ·유탕처리시설(필요한 경우에 한한다) ·냉각건조시설 ·자동 또는 반자동포장기
(2) 기타 면류 제조업	(1) 작업장 면적은 50m² 이상이어야 한다. (2) 작업장에는 조제실·건조실·냉동건조실(필요한 경우에 한한다)이 각각 구획되어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·자동 또는 반자동 원료배합기 ·반죽기 ·성형기 ·증숙기(필요한 경우에 한한다) ·포장시설
파. 당류제조업	
(1) 설 탕	(1) 작업장 면적은 660m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다.
	(3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원당저장고 ·저장원당운반시설 ·탈밀기 ·용해관 ·정제탈색기 ·증발농축관 ·재결정관 ·분리기 ·건조기 ·냉각시설 ·사별기 ·저장조 ·자동충전포장기
(2) 포도당·이성화당류	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원료용해조 ·이성화반응조(이성화당의 제조에 한한다) ·당화조 ·탈색여과기 ·음·양이온교환수지기 ·농축기 ·건조사별기(액상포도당 제조는 제외한다) ·결정관(결정포도당 제조에 한한다) ·분리기(결정포도당 제조에 한한다) ·자동 또는 반자동포장기
(3) 산당화엿	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·분리시설(전분과 글루텐을 분리하는 경우에 한한다) ·산저장조 ·원료용해조 ·산당화기

	·중화시설 ·압착여과기 ·탈색시설 ·음·양이온교환기 ·농축기 ·자동 또는 반자동포장기		있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·자동배합기 ·여과기 ·살균기 ·자동충전포장기 ·자동세병기
(4) 맥아엿	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·분리시설(전분과 글루텐을 분리하는 경우에 한한다) ·원료용해조 ·당화시설 ·압착여과기 ·농축시설 ·포장시설	(3) 분말조미료	(1) 작업장 면적은 50m²이상이어야 한다. (2) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원료처리시설 ·건조시설 ·분쇄기 ·포장기
하. 인스탄트 식품제조업	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원료처리시설 ·제조시설 ·자동 또는 반자동포장기	(4) 장 류	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. ·간장류 : 330m²이상이어야 한다. ·된장류(고추장, 춘장, 청국장을 포함한다) : 330m²이상이어야 한다. ·소오스류 : 200m²이상이어야 한다. 2종 이상을 제조할 때에는 가장 큰 규모의 작업장 면적에다 각기 종류별 면적의 2분의 1의 면적을 추가한 면적으로 한다. (2) 작업장은 간장류에 있어서는 산분해실·중화여과실·배합살균실·포장실 등이, 된장류에 있어서는 증자실·제곡실·혼합마쇄실·숙성실·포장실등이 각각 구획되어야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 종류별로 다음과 같다. <간장류> ·산저장조 ·산분해관 ·중화조 ·압착여과기 ·여액저장조 ·자동 또는 반자동배합조 ·살균기
거. 조미식품 제조업			
(1) 마요네즈	(1) 작업장 면적은 100m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원료처리시설 ·활란분리기 ·여과기 ·균질기 ·냉각저장조 ·유화조 또는 유화기 ·자동충전포장기 ·자동세병기		
(2) 케찹류	(1) 작업장 면적은 100m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이		

	·반자동 또는 자동충전포장기 ·세관시설 및 반자동 또는 자동세병기 ·양조간장을 제조할 경우에는 원료처리실·증자실·제곡실·발효실·압착여과실·배합살균실·포장실등이 각각 구획되어야 하고, 볶음솥·분쇄기·살수기·증자관·혼합기·제곡시설·항온발효조·압착여과기·배합조·살균기·자동충전포장기·자동세병기를 기본 기계·기구 및 설비로 함. 〈된장류〉 ·증자관 ·제곡시설 ·혼합마쇄기 ·발효숙성조 또는 당화시설 ·살균기(청국장은 제외한다) ·자동 또는 반자동포장기 〈소오스류〉 ·원료선별시설 ·자동 또는 반자동마쇄기 ·조미액침출기 ·배합기 ·발효숙성조 ·압착여과기 ·살균기 ·저장기 ·자동충전포장기 ·자동세병기
(5) 식 초	
(가) 양조식초	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 작업장은 증자실·사입실·생초저장실·정제초저장실 등이 각각 구획되어야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·증자관 ·제곡상자(필요한 경우에 한한다) ·원료사입조 ·생초저장실 ·정제초저장실 ·펌 프 ·자동포장기
	·자동세병기
(나) 합성식초	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·형량기 ·혼합조 ·여과기 ·저장조 ·자동주입기 ·자동세병기
너. 건포류제조업	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 작업장에는 원료처리시설·배합실·포장실등이 각각 구획되어 있어야 한다. (3) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·전기냉장시설(원료를 보관하는 경우에 한한다) ·원료처리시설 ·배합기 ·인공건조시설 ·자동 또는 반자동포장기
더. 보존음료수제조업	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장은 원수채수지로부터 500m이내의 거리에 위치하여야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·예비침전조 ·원수저장조 ·여과기 ·살균기 ·음·양이온교환수지기 ·자동충전포장기 ·자동세병기
러. 식용얼음제조업	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다.

	(3) 항생물질을 함유하는 보존용 얼음을 제조하는 경우에는 제빙실과 저빙고는 별도로 구획되어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원수저장조 ·제빙시설 ·냉동기 ·얼음운반기 ·저빙고 ·방수화
머. 식품가공업	(1) 작업장 면적은 임가공형태의 경우 50m², 기타의 경우는 100m²이상이어야 한다. 다만, 선상가공업은 작업에 지장이 없는 상당한 면적으로 한다. (2) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·원료처리시설 ·가공시설 ·포장시설
버. 유가공품 제조업	
(1) 유제품 제조업	(1) 작업장 면적은 330m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 작업장은 제조과정별 작업이 가능하도록 수유실, 처리제조실이 각각 구획되어야 하며 제조실 온도는 5°C이하로 유지되어야 한다. (4) 유에 직접 접촉되는 기계·기구류는 스텐레스 철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 분해 조립이 용이하여야 한다. (5) 수유조, 살균조, 저유조는 뚜껑이 있어야 하며 저유조는 8시간이상 저유할 수 있도록 충분한 보온제와 냉각이 용이한 시설을 갖추어야 한다. (6) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·수유조 ·살균조 ·저유조 ·제조시설 ·자동배합기
	·살균기 ·자동포장기 ·전기냉장시설
(2) 가공유 제조업	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 원료별 식품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 유와 직접 접촉되는 기계는 스테인레스철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척분해조립이 용이한 것이어야 한다. (4) 수유조·살균조·저유조는 뚜껑이 있어야 한다. (5) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. ·수유조 ·살균조 ·저유조 ·준비시설 ·혼합기 ·분쇄기 ·전기냉장시설 ·자동포장기
서. 식육제품 제조업	(1) 작업장 면적은 종류별로 다음과 같다. 다만, 식육을 단순히 절단포장만 하는 경우에는 작업장 면적을 50m²이상으로 할 수 있다. ·수육가공:330m²이상이어야한다. ·난가공 : 200m²이상이어야 한다. 2종을 함께 제조할 때에는 가장 큰 규모의 작업장 면적에다 각기 종류별 면적의 2분의1의 면적을 추가한 면적으로 한다. (2) 수육가공제조실은 제조과정별 작업대로 각각 구획되어야 하며 제조실 온도는 15°C이하로 유지하여야 한다. (3) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (4) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 및 설비는 다음과 같다. 〈수육가공장〉 ·준비실 ·세척실 ·제조시설 ·훈연실 및 해동실(필요한 경우에

	한한다) ·전기냉장시설 ·자동포장기 〈난가공장〉 ·준비실 ·제조실에는 검란기·세관기·좌판장치·각반기·정제기·냉각기·수관조·살균기·제당기·건조분무기·열처리시설등 제조에 필요한 시설이 있어야 함. ·전기냉장시설 ·포장실 ·자동포장기
어. 식품소분업	(1) 작업장 면적은 100m²이상이어야 한다. (2) 작업장에는 포장시설등 제품제조에 필요한 기계·기구 및 설비가 있어야 한다.
저. 유처리업	(1) 작업장 면적은 150m²이상이어야 한다. (2) 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다. (3) 유와 직접 접촉되는 기재는 스테인레스철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 용이하여야 한다. (4) 수유조·살균조·저유조는 뚜껑이 있어야 한다. (5) 저유조는 8시간이상 우유를 저장할 수 있도록 충분한 보온재와 냉각이 용이한 기재를 갖춘 것이어야 한다. (6) 수유실·처리실·세면실은 각각 구획되어야 한다. (7) 작업장에 설치하여야 할 기본 기계·기구 설비는 다음과 같다. ·수유조 ·살균조 ·저유조 ·처리시설 ·살균기 ·자동포장기 ·자동세병기

〈업종별 시설기준〉

업 종 별	시 설 기 준
가. 유류판매업	종전과 동일
나. 식육판매업	(1)~(4) 종전과 동일 (5) 포장육("커트미트"를 말한다) 및 도계장에서 공급하는 닭고기만을 판매하는 경우에는 위의 (3) 및 (4)의 규정과 식품판매업의 공통시설기준을 적용하지 아니한다.

4. 식품냉동·냉장업, 식품운반업, 옹기류제조업, 식품용기·포장지제조업 및 위생처리업의 시설기준

업종별	시 설 기 준
가. 식품냉동·냉장업	(1) 작업장은 청결하고 취급량에 따른 상당한 넓이로서 충분한 내구력이 있는 구조이어야 한다. (2) 각 사업장의 바닥은 타일·콘크리트등 내수성자재로 하고 배수 및 청소하기 쉬운 구조로 하여야 한다. (3) 작업장에는 적하실·동결예비실·동결실·냉장실 및 갱의실이 있어야 하며(다만, 냉장업에 있어서는 적하실·냉장실 및 기계실이 있어야 한다) 벽 또는 뚜껴운 판자등 적당한 것에 의하여 구획되어야 한다. (4) 냉동업에 있어서는 동결예비실·동결실 및 냉장실의 내벽과 천정에는 몰탁 또는 이와 동등이상의 강도가 있는 자료를 사용하여 한다. (5) 동결예비실·동결실 및 냉장실에는 보기 쉬운 곳에 온도계가 있어야 한다. (6) 각 작업실은 충분한 조명이 있는 구조로 하고 필요한 환기시설을 설비하여야 한다. (7) 처리실의 창구·출입구등에는 방충·방서를 위한 금속망 기타 적절한 설비를 하여야 한다. (8) 배수구에는 방서설비를 하고 하수구는 덮개를 설치하여야 한다. (9) 작업장의 주위의 지면은 배수가 잘되면서 청소가 쉽도록 하여야 한다 (10) 작업장에는 종업원 전용의 위생

	적인 손씻는 시설과 식품, 기구류의 전용 세척시설을 설비하여야 한다. (11) 작업장에는 취급량에 따른 상당한 수의 크기의 처리대를 설치하고 기구·용기 및 포장류를 보관하는 청결한 기구 보관시설을 설비하여야 한다. (12) 냉장실은 각종 식품을 청결하게 저장할 수 있도록 구획하여야 한다. (13) 기구·용기·포장류등 식품에 직접 접촉하는 부분의 청소는 살균하기 쉬운 것이라야 한다. (14) 운반용구류는 내구성자재로 하고 식품이 노출되지 아니하는 전용의 것이라야 한다. (15) 급수는 수도물 또는 공공시험기관에서 음용에 적당한 것으로 인정한 것이라야 한다. (16) 폐기물 용기는 목재 이외의 내수성 자재로 된 것으로서 뚜껑이 있고 충분한 용량을 가지며 운반용일 경우에는 청소 및 운반하기 쉽고 오액, 악취가 누출되지 아니하도록 설비하여야 한다. (17) 변소에는 수세식이 아닌 경우에 작업장에 영향을 주지 아니하는 곳에 설치하여야 한다. (18) 변소의 바닥·벽은 타일·콘크리트등 내수성 자재로 설비하여야 하며 출입구·창구등에는 방서·방충을 위한 금속망 기타 적당한 설비를 하고 손씻는 시설이 있어야 한다.		(가) 세차장은 청결한 장소에 설치하여야 한다. (나) 세차장에는 배수설비를 하고 배수로는 덮개가 설치되어야 한다. (다) 세차장에는 종업원 전용의 생위적인 손씻는 시설을 설비하여야 한다. (3) 급수 및 오물처리 (가) 세차장의 급수는 수도물 또는 공공시험기관에서 음용에 적당한 것으로 인정된 것으로 하여야 한다 (나) 세차장에는 폐기물용기를 설치하되 그 용기는 목재 이외의 내수성 자재로 된 것으로서 뚜껑이 있고 청소 및 운반이 쉽고 오액, 악취가 누출되어서는 아니된다.
나. 식품운반업 (1) 유류	(1) 운반시설 (가) 냉장시설이 된 위생적인 운반차량이 있어야 한다. (선박등을 포함한다) (나) 운반차량은 전용의 것으로 부속된 냉장시설은 유류를 10°C이하로 보존할 수 있어야 한다. (다) 적재고에는 적재에 필요한 설비를 갖추어야 하며, 보기 쉬운 곳에 온도계를 비치하여야 한다. (라) 적재고는 항시 청결하게 유지할 수 있는 구조이어야 한다. (마) 운반차량의 내부는 수시로 염소를 50ppm이상 함유하는 물로서 소독하여야 한다. (2) 운반시설의 세차장	(2) 식육(어패류를 포함한다)	(1) 운반시설 (가) 식육등의 운반시설로서 항공기·기차·선박 또는 차량과 이들 운반시설을 위생적으로 씻을 수 있는 설비가 있어야 한다. (나) 운반시설에는 취급량에 상당하는 크기와 능력이 있는 식육등의 적재고가 있어야 한다. (다) 적재고의 내부는 그 사면을 내수성 자재로서 무해성 금속인 알마이트로 되어야 하며, 청소하기 쉽고 살균할 수 있는 시설이어야 한다. (라) 적재고는 혈액등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있도록 설비되어야 한다. (마) 적재고에는 냉장시설(어패류에 식용얼음을 채워 별도의 냉장시설을 요하지 아니하는 경우는 제외한다)을 하고 온도계를 비치하여야 한다. (바) 적재고에는 상당한 수의 쇠고리, 종업원 전용의 고무장화 및 고무작업복을 비치하여야 한다. (사) 적재고와 고무장화 및 작업복을 사용하였을 때마다 염소를 50ppm 함유하는 물로 소독하여야 한다. (아) 적재고의 냉장시설은 적재고의 식육·어패류 및 그 가공품을 10°C 이하로 보유할 수 있는 능력의 것이라야 한다. (2) 운반시설의 세차장

	(가) 세차장은 청결한 장소에 설치되어야 한다. (나) 세차장에는 배수구를 하고 배수로는 덮개가 설치되어야 한다. (다) 세차장에는 용기류의 세척시설을 별도로 설비하고 종업원 전용의 위생적인 손씻는 시설을 하여야 한다. (3) 급수 및 오물 처리 (가) 세차장의 급수는 수도물 또는 공공시험기관에서 음용에 적당하다고 인정한 것으로 하여야 한다. (나) 세차장에는 폐기물 용기를 설치하되 그 용기는 목재 이외의 내수성 자재로 된 것으로서 뚜껑이 있고 충분한 용량을 가지고 청소 및 운반하기 쉽고 오액, 악취가 누출되지 아니하여야 한다.		균등의 설비를 하여야 한다. (9) 살균시설에는 온도계를 비치하고 필요한 곳에 압력계를 비치하여야 한다. (10) 급수는 수도물 또는 공공시험기관에서 음용에 적합하다고 인정한 것이어야 한다. (11) 폐기물 용기는 목재 이외의 내수성자재로 된 충분한 용량의 것으로서 뚜껑이 있고 운반용일 경우는 운반이 용이한 것으로 만들어야 한다. (12) 변소는 수세식이 아닌 경우에는 작업장에 영향을 주지 아니하는 곳에 있어야 하며 번기의 뚜껑을 비치하고 환기시설을 갖추어야 한다. (13) 변소의 바닥·벽·천정은 타일·콘크리트등 내수성 자재로 시설하여야 하고 출입구·창구등에는 방서·방충을 위한 금속망 기타 적당한 설비를 하여야 하며 손씻는 시설을 갖추어야 한다. (14) 작업장 내외의 배수구는 방서설비를 하고 하수구는 덮개를 설비하여야 하며 주변은 배수가 잘 되도록 설비하여야 한다.
다. 옹기류 제조업	작업장에는 원료용해시설·사별기·반죽기·성형기·건조장·유약용해조·소성로·각인기구등이 있어야 한다.		
라. 식품용기·포장지제조업			
(1) 위생처리업	(1) 작업장은 청결하고 독립된 건물이거나 완전히 구획되어 다른 목적의 시설과 구분되어야 한다. (2) 작업장 및 창고는 충분한 내구력이 있는 구조로서 50m²이상이어야 한다. (3) 작업실은 적당한 내수성자재의 벽으로서 주거와 독립되어야 한다. (4) 작업실의 바닥은 타일·콘크리트등 내수성 자재로 하고 완전 배수할 수 있는 구조이어야 한다 (5) 각 작업장 및 창고의 천정은 내수성 자재로 하고 창구·출입구에는 방서·방충을 위한 금속망 기타 적절한 설비를 하여야 한다. (6) 작업장에는 종업원 전용의 위생적인 손씻는 시설과 별도로 종업원수에 따른 상당한 수의 갱의실 또는 옷장을 설비하여야 한다. (7) 작업장은 세척시설·살균시설·건조시설·포장시설등이 있어야 하며, 각각 독립된 시설이어야 한다. (8) 작업장중 살균시설·건조시설등에는 살균소독에 필요한 기계류 및 살	(2) 용기·포장지제조	(1) 작업장은 독립 건물이나 완전히 구획되어서 다른 목적의 시설과 구분되어야 하고 내구력이 있어야 하며, 항상 청결이 유지되도록 되어야 한다 (2) 작업장의 면적은 66m²이상이어야 한다. (3) 원재료 및 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고가 별도로 있어야 한다. (4) 작업장의 바닥과 벽(바닥 안으로부터 높이 1m이상)은 타일 및 콘크리트등 내수성자재로 하여야 한다. (5) 작업장에는 용기제조기계(사출기) 또는 포장지제조용 기계를 설비하고 살균시설·세척시설·용해시설·건조시설·건취시설·절단시설 등을 비롯한 포장지제조에 필요한 시설을 갖추어야 한다. (6) 작업장과 창고에는 냄새와 가스등을 배출할 수 있는 환기시설과 출입구·창고등에는 방서·방충을 위한 금속망등 적당한 시설을 갖추어야 한다.

	(7) 작업장에는 종업원 전용의 손씻는 시설이 있어야 하며 종업원수에 따른 상당한 수의 갱의실 또는 옷장을 설비하여야 한다. (8) 급수는 수도물 또는 공공시험기관에서 음용에 적합하다고 인정된 것이어야 한다. (9) 폐기물 용기는 목재 이외의 내수성 자재로 된 충분한 용량의 것으로써 뚜껑이 있고 운반용일 경우에는 운반에 용이한 것으로 만들어야 한다. (10) 변소는 수세식이 아닌 경우에는 작업장에 영향을 주지 아니하는 곳에 있어야 하며 변기의 뚜껑을 비치하고 환기시설을 갖추어야 한다. (11) 변소의 바닥·벽·천정은 타일·콘크리트등 내수성 자재로 시설하여야 하고 출입구·창구등에는 방서·방충을 위한 금속망 기타 적당한 설비를 하여야 하며 손씻는 시설을 갖추어야 한다. (12) 작업장 내외의 배수구는 방서 설비를 하고 하수구는 덮개를 설치하여야 하며 주변은 배수가 잘 되도록 설비하여야 한다.
마. 식품조사처리업	원자력 관계법령에서 정한 시설기준에 적합하여야 한다.

〔별표 10〕

행정처분기준(제35조)

Ⅰ. 일반기준

1. 식품위생관계법령 위반행위에 대한 행정처분은 별도의 처분기준이 있는 경우를 제외하고는 이 기준에 의한다.
2. 위반행위가 2이상일 때에는 그중 중한 처분기준(중한 처분기준이 동일할 때에는 그중 하나의 처분기준을 말하며, 이하 이호에서 같다)에 의하며, 2이상의 처분기준이 동일한 영업정지이거나 품목제조정지인 경우에는 중한 처분기준의 2분의 1까지 가중처분할 수 있되, 각 처분기준을 합산한 기간을 초과할 수 없다. 다만, 2이상의 위반행위가 각각 다른 품목으로서 그 처분기준이 품목허가취소·품목제조정지 또는 당해 제품폐기인 때에는 이를 각각 병과한다.
3. 하나의 위반행위에 있어서 고의성이 있는 경우에는 중한 처분기준을, 단순한 과실의 경우에는 경한 처분기준을 적용한다.
4. 품목허가취소처분을 한 경우에는 처분당한 품목과 같거나 유사한 품목허가는 동일한 업소에는 6월간 하지 아니한다.
5. 행정처분기준이 품목제조정지인 경우에 품목허가대상이 아닌 영업에 있어서는 품목제조정지기간의 범위안에서 영업정지를 하여야 한다.
6. 영업을 타인에게 양도한 경우에는 Ⅱ. 개별기준의 15중 "가" 또는 "나"에 의한 위반사항 및 그에 따른 가중처분기준을 적용함에 있어 양도전에 당해 영업에 행하여진 처분(이미 처분기간이 경과한 처분, 처분기간이 진행중인 처분을 포함한다)의 효과는 양수인이 이를 승계한다.

Ⅱ. 개별기준

위반사항	행정처분기준		
	제조·가공업	판매·운반·처리업	식품접객영업
1. 법 제3조(판매금지) 위반			
가. 유독 또는 유해물질이 함유되었거나 부착된 때	영업허가취소와 당해 제품폐기	영업허가취소 또는 폐쇄와 당해 제품폐기	영업허가취소
나. 병원성 미생물에 의하여 오염된 때	영업허가취소와 당해 제품폐기	영업허가취소 또는 폐쇄와 당해 제품폐기	영업허가취소
다. 부패·변질되었거나 미숙하여 인체에 유해한 때	품목제조정지 1월내지 3월과 당해 제품폐기	영업정지 15일	영업정지 15일
라. 불결하거나 이물의 혼입등으로 인체에 해로울 우려가 있는 때	품목제조정지 1월내지 3월과 당해 제품폐기	영업정지 15일	영업정지 15일
마. 주요성분 또는 영양성분의 전부나 일부를 감소 또는 제거하거나 다른 물질을 혼	품목제조정지 1월내지 3월과 당해	영업정지 15일	영업정지 15일

합함으로써 그 고유의 가치를 잃게 된 때	제품폐기		
바. 식용이 아닌 원재료를 식품이나 첨가물 제조에 사용하여 인체에 해로울 우려가 있는 때	품목허가 취소와 당해 제품폐기	영업정지 1월	영업정지 1월
2. 법 제 4 조(병육등의 판매금지)위반	품목허가 취소와 당해 제품폐기	영업정지 1월과 당해 제품폐기	영업정지 1월
3. 법 제 5 조(화학적합성품의 판매금지)위반, 지정되지 아니한 화학적 합성품을 사용 또는 수입판매한 때	영업허가 취소 및 당해 제품폐기	영업허가 취소 또는 폐쇄	영업허가 취소
4. 법 제 6 조(기준과 규격)위반			
가. 비소·중금속·납·항생물질·메칠알콜·유리광산·휴젤유·포스파타제·호름알데힌·울쏘톨루엔·설폰아미드·방향족탄화수소·시안화물·바륨·포리옥시에치렌·롱갈리트·세레늄시험에서 부적합하다고 판정된 때	품목허가 취소와 당해 제품폐기		영업정지 15일과 당해 제품폐기
나. 산가·동·주석·과산화물가·암모니아성질소·아질산근·대장균군·형광착색료·파라핀·왁스류 및 가온보존시험에서 부적합하다고 판정된 때	품목제조 정지 1월과 당해 제품폐기		영업정지 7일과 당해 제품폐기
다. 첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 때	품목제조 정지 1월 내지 3월과 당해 제품폐기		영업정지 7일과 당해 제품폐기
라. 식품에 있어서 유산균수·효모수·전질소·조단백질·순엑기스·유지방분·당분·무지유고형분·원엑기스분·조지방질·아미노산성질소가 기준에 부족(조섬유질 또는 회분은 기준초과)하거나 첨가물 및 혼합제제에 있어서는 함량 또는 주성분의 함량이 기준에 비하여 부족하거나 초과한 때로서			
(1) 30%이상 부족하거나 초과한 때	품목허가 취소와 당해 제품폐기		영업정지 15일과 당해 제품폐기 (과자점 영업에 한함)
(2) 20%이상 30%미만 부족하거나 초과한 때	품목제조 정지 1월 (단, 시유는 3일)		영업정지 7일(과자점영업에 한함)
(3) 10%이상 부족하거나 초과한 때	품목제조 정지 15일(단, 시유는 24시간)		영업정지 7일(과자점영업에 한함)
(4) 10%미만 부족하거나 초과한 때	경 고		경고(과자점영업에 한함)
마. 기타 제품검사결과 위반사항이			
(1) 3항목이상일 때	품목제조 정지 1월		영업정지 7일(과자점영업에 한함)
(2) 3항목미만일 때	경 고		경고(과자점영업에 한함)
5. 법 7제조(유독기구등의 판매사용금지)위반	품목허가 취소와 당해 제품폐기	영업정지 15일	영업정지 15일
6. 법 제 8 조(기준과 규격)위반	품목제조 정지 1월 내지 3월과 당해 제품폐기		영업정지 15일과 당해 제품폐기
7. 법 제 9 조(표시기준) 및 제10조(허위표시등의 금지)위반			
가. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 오인할	품목제조 정지 1월	영업정지 15일	영업정지 15일

우려가 있는 내용의 표시나 광고로 인정된 때		
나. 사행심을 조장하는 내용의 광고로 인정된 때	품목제조정지 1월	영업정지 15일
다. 과대포장으로 인정된 때	품목제조정지 1월	영업정지 15일
라. 다른 업소의 표시가 있는 기구·용기 포장을 사용한 때	품목제조정지 1월	영업정지 15일
마. 제조일자를 표시하지 아니하였거나 허위로 표시한 때	품목제조정지 1월	영업정지 15일
바. 표시하여야 할 중량·용량등을 표시하지 아니한 때	품목제조정지 1월	
사. 중량·용량등이 표시실량 오차를 가감한 중량, 용량에 비하여		
(1) 50%이상 미달한 때	품목제조정지 3월	
(2) 30%이상 50%미만 미달한 때	품목제조정지 1월	
(3) 10%이상 30%미만 미달한 때	품목제조정지15일	
(4) 10%미만 미달한 때	경 고	
아. 부패·변질되었거나 폐기된 제품을 정당한 이유없이 교환하여 주지 아니한 때	품목제조정지 1월 내지 3월	영업정지 15일 내지 2월
자. 기타 위반사항이		
(1) 3개항목이상인 때	품목제조정지 1월	영업정지 1월
(2) 3개항목미만인 때	경 고	경 고
8. 법 제14조(제품검사 무표시품의 판매금지) 위반	품목허가취소와 당해 제품폐기	
9. 법 제19조(식품위생관리인)위반		
가. 위생관리인을 두지 아니한 때	영업정지 1월	
나. 위생관리인이 그 의무를 준수하지 아니한 때	경 고	
다. 관리기록부를 작성하지 아니한 때	경 고	
10. 법 제19조의2(품질관리 및 보고)위반		
가. 제품에 대한 자가시험을 주 1회이상 실시하지 아니한 때로서		
(1) 시험항목 전항목을 실시하지 아니한 때	품목제조정지 1월	
(2) 시험항목의 50%이상 실시하지 아니한 때	품목제조정지 15일	
(3) 시험항목의 50%미만 실시하지 아니한 때	경 고	
나. 제품에 대한 자가시험 기록을 1년이상 보관하지 아니한 때	품목제조정지 15일	
다. 자가시험결과 부적합원료 및 제품의 처리결과를 보고하지 아니한 때	품목제조정지 15일	
11. 법 제21조(건강진단 및 위생강습)위반		
가. 건강진단 미필자가 있는 때		
(1) 미필자가 종업원수의 30%미만인 때	경 고	경 고 / 경 고
(2) 미필자가 종업원수의 30%이상 50%미만인 때	영업정지 7일	영업정지 7일 / 영업정지 7일
(3) 미필자가 종업원수의 50%이상인 때	영업정지 15일	영업정지 15일 / 영업정지 15일
나. 위생강습 미필자가 있는 때	시정지시	시정지시 / 시정지시
다. 영업에 종사할 수 없는 질병이 있는 자를 영업에 종사시킨 때	영업정지 15일	영업정지 7일 / 영업정지 7일
12. 법 제23조(영업허가 등)위반		
가. 허가 또는 신고없이 영업장소를 이전한 때	영업허가취소	영업허가취소 또는 폐쇄 / 영업허가취소
나. 허가없이 제조시설을 철거한 때	영업허가취소	
다. 작업장 면적이 기준에 미달되거나 임의	영업정지 1월 내지	영업정지 7일

로 시설이나 구조를 변경하여 시설기준에 위반된 때	3월		
라. 제품제조에 필수불가결한 중요 기계가 없는 때	품목허가취소		
마. 품목허가를 받아야 할 식품첨가물을 허가없이 제조판매하거나 이를 제품생산에 사용한 때	영업정지 3월과 당해 제품 폐기		
바. 제품의 명칭을 임의로 변경한 때	품목제조정지 1월		
사. 제품의 성분 또는 그 배합비율을 임의로 변경한 때	품목제조정지 15일 내지 3월		
아. 업종별 시설기준에 의거한 냉장시설이 없는 때		허가취소 또는 폐쇄	
자. 냉장시설을 고의적으로 가동하지 아니하거나 제품을 냉장시설 밖에 보관한 때		영업정지 7일	
차. 허가를 받은 업종을 위반하여 유흥영업 또는 타업종의 영업행위를 한 때			영업정지 1월 내지 3월
카. 식품위생에 관련되는 각종 지시사항에 위반한 때	경 고	경 고	경 고
타. 위의 가 내지 카의 위반사항외의 허가 또는 신고사항 위반중			
(1) 시설기준에 위반된 때	시설개수명령	시설개수명령	시설개수명령
(2) 기타사항에 위반된 때	시정지시	시정지시	시정지시
13. 법 제27조(조리사) 위반			
가. 조리사를 두지 아니한 때			영업정지 15일
나. 조리사의 복장등이 비위생적이거나 조리사가 그 업무를 충실히 이행하지 아니한 때			경 고
14. 신고 및 준수사항 위반			
가. 시행규칙 제19조(음식점등 영업자의 준수사항)중			
(1) 제1호 또는 제2호를 위반한 때			영업정지 15일 내지 30일
(2) 제14호 내지 제17호를 위반한 때			영업정지 1월 내지 3월
(3) 제20호를 위반한 때			영업정지 7일
(4) 기타 준수사항을 위반한 때 (별도처분기준이 있는 경우를 제외한다)			경 고
나. 법 제15조·제19조의2·제20조·제23조 제4항 및 제5항등에 의한 신고 및 시행규칙 제17조 제1항 각호(제4호를 제외한다)의 준수사항을 위반한 때	경 고	경 고	경 고
15. 기 타			
가. 경고·시설개수명령 또는 시정지시의 처분을 받은 후 기간내에 이행하지 아니하거나 경고를 받은 사항이 3개월내에 재적발된 때	품목 또는 영업정지 1월	영업정지 1월	영업정지 15일
나. 품목제조정지 또는 영업정지처분을 받고 기간내에 이행하지 아니하거나 행정처분기간이 만료된 날로부터 당초 위반사항이 1년내에 재적발된 때	품목 또는 영업허가취소	영업허가취소 또는 폐쇄	영업허가취소
다. 기타 이 기준에 정하지 아니한 사항은 전 각호에 준한다.			

주 : 이 표에서 제조·가공업, 판매·운반·처리업 및 식품접객영업이라 함은 다음의 영업을 말한다.

가. 제조·가공업 : 영 제9조 제1항 제7호 내지 제33호 및 제39호의 영업

나. 판매·운반·처리업 : 영 제9조 제1항 제34호 및 제42호 내지 제49호의 영업

다. 식품접객영업 : 영 제9조 제1항 제1호 내지 제6호의 영업

〔별표 11〕

영업허가 및 제조품목허가등의 수수료(제43조)

1. 영업허가

업 종 별	수수료(원)					
	신규허가			변경허가		
	갑지	을지	병지	갑지	을지	병지
대중음식점영업·과자점영업·다방영업·휴게실영업	3,500	2,300	1,200	2,300	1,800	1,200
유흥음식점영업	6,000	3,500	2,300	3,500	2,300	1,200
아이스크림제조업·두부류제조업·절임식품류제조업·과자류제조업·식용유지제조업·어육연제품제조업·통조림 또는 병조림제조업·다류제조업·청량음료제조업·첨가물제조업·영양등 식품제조업·면류제조업·당류제조업·인스탄트식품제조업·조미식품제조업·건포류제조업·보존음료수제조업·식용얼음제조업·식품가공업·유가공품제조업·식육제품제조업·유처리업·식품냉동냉장업	6,000	3,500	2,300	3,500	2,300	1,200
식품소분업·식품용기·포장지제조업·식품조사처리업	3,500	2,300	1,200	2,300	1,800	1,200
식품운반업	2,300	1,800	1,200	1,800	1,200	1,000

주 : 갑지는 서울특별시 및 직할시 지역
을지는 시지역
병지는 읍·면지역

2. 제조품목허가

구 분	수수료(원)	
	신규허가	변경허가
제조품목허가(보건사회부장관허가)	2,300	1,200
제조품목허가(서울특별시장·직할시장·도지사허가)	1.200	600

3. 조리사 면허

구 분	수수료(원)
조리사 면허	1,200
조리사면허증의 재교부	600
조리사면허증의 서환교부	600

〔별지 제13호 서식〕

(앞면)

식 품 ( ) 영 업 허 가 신 청 서				처리기간
신청인	성 명		주민등록번호	
	주 소			
제 조 업 소 명				
소 재 지				
영업의 종류 및 품목				
운 반 차 량 번 호				

위와 같이 식품( )영업허가를 받고자 식품위생법 제23조 및 동 시행령 제12조의 규정에 의하여 신청합니다.

년 월 일

신청인 ㊞

보건사회부장관

시·도지사 귀하

시장·군수·구청장

구비서류 1. 영업설비의 개요 및 평면도 각 1부	수 수 료
2. 제조방법 설명서 1부	뒷면참조

2905-29민(1)
84.4.19. 승인

190mm×268mm
신문용지 54g/m²

〔별지 제19호 서식〕

(앞면)

식품 및 첨가물 허가사항 변경	☐ 허가신청서 ☐ 신 고 서	처리기간

신청인	성 명		주민등록번호	
	주 소			
영업의 종류			허가번호	
영업소명칭				
소 재 지				

변 경 사 항

구 분	변 경 전	변 경 후
영업자성명		
영업자주소		
영업소의명칭		
소 재 지		
영업설비의개요	(별첨)	(별첨)
변 경 사 유		

식품위생법 시행규칙 제29조 제1항 및 제2항의 규정에 의하여 위와 같이 신청(신고)합니다.

년 월 일

신청(신고)인 ㊞

양 수 인 ㊞

보건사회부장관
시·도지사 귀하
시장·군수·구청장

구비서류	수수료
1. 허가증 2. 영업설비의 개요(설비변경시)	

3105-30민(3)
85.2.9. 승인

190mm×268mm
신문용지 54g/m²

(뒷면)

행정처분내용고지 및 가중처분대상업소확인서(영업양도, 양수의 경우에 한하여 작성함)

1. 양도인은 최근 1년이내에 다음과 같이 식품위생법 제26조·동법시행규칙 제35조 및 〔별표 10〕에 의한 행정처분을 받았다는 사실(최근 1년이내에 행정처분을 받은 사실이 없는 경우에는 없다는 사실)을 양수인에게 알려주었읍니다.

〈최근 1년이내에 양도인이 받은 행정처분〉

처분받은날짜	행정처분내용	행정처분사유

(1) 최근 1년이내에 행정처분을 받은 사실이 없는 경우에는 위표의 왼쪽란에 "없음"이라고 기재하여야 합니다.

(2) 양도·양수허가 담당공무원은 위 행정처분의 내용을 행정처분대장과 대조하여 일치하는가의 여부를 확인하여야 하며 일치하지 아니하는 경우에는 양도인 및 양수인에게 그 사실을 고지하고 위난을 보완하도록 하여야 합니다.

2. 양수인은 위 행정처분에서 지정된 기간내에 처분내용대로 이행하지 아니하거나 행정처분을 받은 위반사항이 재적발된 때에는 식품위생법 시행규칙 제35조 및 〔별표 10〕의 Ⅰ. 6 및 Ⅱ. 15에 의하여 양도인이 받은 행정처분의 효과가 양수인에게 승계되어 다음과 같이 가중처분된다는 사실을 알고 있음을 확인합니다.

위반사항	제조, 가공업	판매, 운반처리업	식품 접객업
가. 경고, 시설개수명령 또는 시정지시의 처분을 받은 기간내에 이행하지 아니하거나 경고를 받은 사항이 3개월내에 재적발된 때	품목 또는 영업정지 1월	영업정지 1월	영업정지 15일
나. 품목제조정지 또는 영업정지처분을 받고 기간내에 이행하지 아니하거나 행정처분기간이 만료된 날로부터 당초 위반사항이 1년내에 재적발된 때	품목 또는 영업허가취소	영업허가취소 또는 폐쇄	영업허가취소 또는 폐쇄

년 월 일

양도인 ㊞
주 소 (전화번호 :)
양수인 ㊞
주 소 (전화번호 :)

〔별지 제39호 서식〕

수산물원료식품제조업 영업허가 및 생산실적보고서(/ 분기)

허가번호	허가일자	업체명(상호)	대표자(성명)	공장소재지	공장면적(m^2) 부지	공장면적(m^2) 건물	제품일일생산능력(품목별)	생산실적(품목별)	비고

190mm×268mm
(신문용지 54g/m^2)