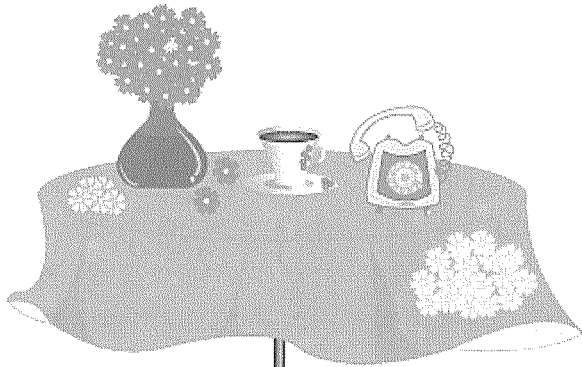


두드리면 열립니다



Q 학교 매점에 제품을 납품하려고 하는데 제조 허가를 내야 한다고 한다. 제조 허가의 요건을 알려 달라

광주광역시 남구 진월동 330-7 정삼수

A 대부분의 제과점은 법규상 휴게음식점업에 속하기 때문에 제품을 자신의 점포에서만 판매할 수 있습니다. 외부에 제품을 공급할 때도 공급된 제품이 직접 소비되어야 합니다.

예를 들어 유치원에 공급된 제품을 유치원생들이 곧바로 먹어 소비가 되면 문제가 없습니다. 그러나 질문하신 대로 학교 매점에 공급한 제품을 다시 매점에서 학생에게 판매하면 2차 판매가 되기 때문에 처벌받게 되므로 이를 피하려면 '식품제조업허가'를 받아야 합니다.

'식품제조업허가'를 내려면 해당 구청에 허가에 필요한 서류를 문의한 후 이를 갖추어 제출하면 됩니다. 그러나 허가에 필요한 서류가 수십가지에 이를 정도로 많아 구체적으로 알려드리기 어려운 점이 있습니다. 대략 식품 제조업 허가를 내기 위해서는 위생 관리인을 두어야 하며 생산 시설에 대한 기준을 지켜 시설을 갖추어야 합니다. 또 제품의 경우도 제품명과 사용 재료, 중량 등을 일일이 표시해야 합니다.

또 수시로 검열을 받아 위반 사항이 적발되면 제재가 가해지기 때문에 대부분의 제과점은 상당한 시간과 투자가 이루어지지 않고서는 허가를 받기 힘듭니다. 따라서 질문하신 분이 학교 매점에 공급하려는 제품의 수요가 얼마나 많은지 모르겠으나 식품 제조업 허가를 내려면 상당한 비용이 소요되므로 수익성이 없을 것으로 생각합니다.

Q 여름에 빵이 하루만 지나도 맛이 변하는데 어떻게 해야 하나?

부산광역시 사하구 장림2동 김금희

A 여름철은 기온이 높아지기 때문에 모든 식품의 부패 및 변질의 위험성이 높습니다. 질문하신 분은 제과점을 하고 계신 분이어서 참고로 말씀 드리면 소비자로부터 제품의 맛에 대해 높은 평가를 받고 있는 제과점의 경우 재고가 남더라도 자신의 업소는 늘 신선한 제품을 취급한다는 것을 소비자에게 심어주기 위해 빵을 하루 이상 판매하는 경우가 드뭅니다. 여기에서 더 나아가 하루에 2회 정도 제품을 생산해 신선도를 더욱 강조하고 있는 추세입니다.

빵이 하루만 지나도 맛이 변한다고 했는데 이를 방지하기 위한 비법은 없습니다. 야채나 케찹이 들어간 조리 빵류나 샌드위치, 크림류가 들어간 제품이 변질의 위험성이 높은 제품들이므로 하루 이상 지나 판매하면 안됩니다.

여름의 경우 이들 제품은 포장을 하고 평대 냉장 쇼케이스 등에 보관해 판매해야 하며 그렇지 않을 경우, 제조 후 오랜 시간이 경과한 제품은 판매를 금하는 길 밖에 없습니다. 그외 빵 제품의 경우 진열 위치 면에서 볼 때 직사 광선이 비치는 창가 쪽은 피하고 만약 불가피할 경우 햇빛을 차단하는 방법을 취하거나 매장의 온도를 너무 높지 않게 유지하는 길이 최선입니다.

바로 잡습니다

지난호 '생크림'에 대한 설명중 잘못된 부분이 있어 바로 잡습니다. 지난호에서는 우유에서 추출한 유지방을 이용한 것만을 '생크림'이라고 설명했는데 크림의 종류상 식물성 크림이나 유크림, 이 두 가지를 같이 섞어 사용하는 크림도 '생크림'이라 할 수 있다는 것이 업계 전문가들의 견해입니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 다가가는 접지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대해 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담에 드리겠습니다.