

2018

소비자식품위생감시원 교육교재





소비자식품위생감시원으로 임하는 자세



1. 식품안전의 파수꾼으로 금지와 자부심을 가지고 위해식품 근절과 지도·계몽에 성실히 임한다.
2. 식품안전상의 위해요인을 사전에 차단하고 시정·개선하는데 최선을 다한다.
3. 업소의 의견을 최대한 수렴하고, 위반사항에 대하여는 상대방이 납득할 수 있도록 관계규정 등을 자세히 설명하여 재 적발되지 않도록 지도·계몽 한다.
4. 지도·계몽 시 언행을 공손히 하며 품위유지에 노력한다.
5. 업무와 관련한 어떠한 유혹도 과감히 배격하며, 단속계획 등이 누설되지 않도록 보안을 유지한다.
6. 업소의 출입·검사 시 반드시 소비자식품위생감시원증을 제시하고 방문목적을 밝힌다.
7. 동료 간에 협조하여 지도·계몽 시 업주와의 대화 창구를 일원화하고 일사분란하게 행동한다.

목 차

CONTENTS

I. 2018년 식품안전관리 목표 및 주요시책

1. 식품안전관리 정책 추진방향 6
2. 주요 추진시책 7
3. 지도·점검 기본방향 8

II. 소비자식품위생감시원 운영

1. 소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉 10
2. 소비자식품위생감시원의 활동내용 11

III. 식품위생감시 기본 요령

1. 식품위생감시 개요 18
2. 식품 등의 위생감시 요령 19
3. 식품접객업체 안전관리 21
4. 식품유통·판매업체 등의 안전관리 24
5. 식품제조·가공업체 안전관리 26
6. 즉석판매 제조·가공업체 안전관리 27
7. 기계·기구류 안전관리 28
8. 전통시장 안전관리 33
9. 담금주 안전관리 34
10. 건강기능식품 제조업체 안전관리 35

IV. 검체의 채취 및 취급 방법

1. 검체 채취의 개요 38
2. 검체 채취의 일반원칙 39
3. 검체 채취 및 취급 방법 40
4. 검체 채취 기구 및 용기 운반 요령 44
5. 개별 검체 채취 및 취급 방법 45
6. 식품 등의 수거대상 및 수거량 48

V. 표시기준

1. 식품 등의 표시기준 52
2. 식품의 영양표시 63
3. 유전자 변형식품 등의 표시기준 66
4. 건강기능식품의 표시기준 68

VI. 허위표시·과대광고

1. 식품 74
 - 1-1 관련 규정 74
 - 1-2 허위표시·과대광고 위반 사례Ⅰ 80
 - 1-3 허위표시·과대광고 위반 사례Ⅱ 82
2. 건강기능식품 85
 - 2-1 관련 규정 85
 - 2-2 허위표시·과대광고 위반 사례 91

VII. 식중독 예방관리

1. 식중독 발생 현황 94
2. 식중독의 정의 및 종류와 증상 97
3. 식중독 예방요령 110
4. 식중독 원인조사 흐름도 114

VIII. 어린이 식생활안전관리 특별법

1. 총칙 118
2. 어린이 식품안전보호구역 119
3. 어린이 기호식품 관리 120
4. 올바른 식생활 정보제공 123
5. 어린이급식관리지원센터 125
6. 식생활 안전관리 체계 구축 126

IX. 안전관리인증기준(HACCP)

1. 총칙 130
2. HACCP 의무적용 품목 131
3. HACCP 인증 및 사후관리 프로세스 133
4. HACCP 시스템 주요 구성 135
5. HACCP 적용업체에 대한 우대조치 137
6. HACCP 적용품목 표시 137

〈참고〉업종별 지도·점검표 140

‘18년도 「제17회 식품안전의 날」
기념행사 추진 182



PART

I

2018년 식품안전관리 목표 및 주요시책

1. 식품안전관리 정책 추진방향
2. 주요 추진시책
3. 지도·점검 기본방향





1

식품안전관리 정책 추진방향

비전

빈틈없는 식품안전관리체계 구축으로 국민행복 실현

목표

국민이 공감하고 안심할 수 있는 식품안전관리 수행

핵심 전략

과학적 감시시스템 도입 및 위해우려 수입식품 차단

- 「단속대상선별시스템」을 활용한 점검대상 선별 및 차등 관리
- 고의·상습 문제 영업자 관리시스템 구축·운영
- 위해우려 수입식품 집중 검사

안전한 식품공급·유통

- 농축수산물의 생산단계 위해요인 관리 강화
- HACCP 인증 확대
- 모든 제조업체 「위해예방관리계획」 적용
- 「위해식품판매차단 시스템」 설치 확대
- 식중독 사전예방 강화
- 어린이 건강식생활 지원

소비트렌드를 반영한 안전관리

- 해외직구 식품 등 온라인 유통식품 집중 관리
- 단순처리식품 안전관리 강화

국민과 소통 강화

- 표시제도 개선으로 국민의 올바른 식품 선택권 보장
- 「통합식품안전정보망」을 통한 대국민 안전정보 제공 강화
- 식품안전 인식 확산을 위한 대국민 홍보 실시

2

주요 추진시책

❖ (국내식품) 모든 제조업체에 「위해예방관리계획」 적용

- '17년까지 HACCP를 적용하지 않는 모든 제조업체에 대하여는 지방청 주도로 '위해예방관리계획' 적용 완료

* 위해요소 분석, 예방조치 강구, 모니터링 및 기록관리 등을 통해 위해요소를 사전에 예방할 수 있는 최소한의 관리기준

❖ (수입식품) 안전한 수입식품이 유통되도록 관리 강화

- 수입통관단계 검사를 강화하고, 사료원료의 식용유통, 시세·관세차익을 노린 원산지 위·변조 등 부정 유통행위 근절 추진

* 사료용 멸치(식용둔갑), 축산물(원산지 변조), 냉동 새우(불법 증량) 등

❖ (영업자 관리) 고의·상습 문제영업자 중심의 집중 관리

- 식품 법령을 고의적으로 위반하거나, 부당 이득을 목적으로 소비자를 기만하는 사람을 '문제 영업자'로 분류하고 지속적으로 관리**

* 고의성이 명백한 위반 행위는 1차 위반 시 영업 등록(신고) 취소(One-strike out, '17.1. 시행) 및 징벌적 과징금 부과 추진('17.6)

** 위반 내용에 따라 분기별 또는 반기별 특별점검 실시 등

❖ (식중독 예방) 지도·점검 및 교육을 통한 식중독 발생 사전 차단

- 식중독 발생 취약시기인 개학철에 학교급식소 전수조사(2월, 8월) 실시 및 식재료 공급업체 지도·점검 강화(연 2회)
- 개학전에 학교급식 관계자(학교장, 영양사)를 대상으로 식중독 예방 특별교육 실시하고, 필요시 조리 종사자까지 확대



3

지도 · 점검 기본방향

선택과 집중의 지도 · 점검으로 상습 · 고의적 위반사항 근절

위해분야 및 소비자 기만행위 항목위주 중점 점검

전략

위생취약 및 사고 파급력이 큰 분야 중심의 점검 강화

목표건수 :('16) 670,000건 → ('17) 600,000건

주요 점검 분야 및 항목

기획점검

위반을 높거나,
사고 파급력이 큰 분야 등

- ▶ 즉석섭취식품 제조업체
: 유통기한 경과 원료, 자가품질
검사, 유통기한 위 · 변조 등
- ▶ 자가품질검사 자체 실시 업체
: 자가품질검사 부적합 제품 유통,
회수명령 위반 여부 등
- ▶ 특수영양식품 제조업체
: 허용외 식품첨가물 사용, 비식용
원료 사용 등
- ▶ 프랜차이즈점 · 패스트푸드점
: 부적합 원료, 조리장 위생불량,
유통기한 경과제품 사용 등

특별점검

사회적 이슈, 위생 취약
우려시설 등

- ▶ 산모 · 노인 · 장애인 · 아동
이용시설
: 위생적 취급기준, 종사자 건강
진단, 유통기한 경과제품 사용 등
- ▶ 저가 어린이 기호식품 제조업체
: 허용외 식품첨가물, 사용불가
원료, 유통기한 위 · 변조 여부 등
- ▶ 축산물 알가공 업체 등
: 부적합 원료 사용, 자가품질
검사, 위생적 취급 등
- ▶ 농수산물 단순가공 업체
: 작업장 바닥 전처리, 표백제
등 유해물질 처리 등
- ▶ 원료성 농산물
: 백수오, 고추 등 생산 · 재배단계

정기점검

계절별 특정시기
사전 안전관리

- ▶ 설 · 추석 명절
: 한과류, 건강기능식품, 농 · 축 ·
수산물(햇과일, 쇠고기, 조기 등)
- ▶ 봄 · 가을 신학기
: 학교집단급식소, 학교매점,
학교 주변 분식점, 문방구 등
- ▶ 봄 · 가을 행락철 및 하절기
: 고속도로휴게소, 국 · 공립공원,
유원지, 해수욕장 등
- ▶ 어린이날 · 발렌타인데이
: 과자류, 캔디류, 초콜릿류, 어묵,
떡볶이, 꼬치류 등
- ▶ 크리스마스 · 연말연시
: 케이크류, 빵류, 초콜릿류 등

PART II

소비자식품위생감시원 운영

1. 소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉

2. 소비자식품위생감시원의 활동내용





1

소비자식품위생감시원의 자격 및 위촉

1. 근거법령 등

- 1) 「식품위생법」 제33조 및 동법 시행령 제18조
- 2) 「소비자 식품위생감시원 운영 규정」(식약처 고시 제2016-108호, 2016.10.4.)
 - * 「건강기능식품에 관한 법률」 제38조에 따른 소비자건강기능식품위생감시원은 동 규정을 준용

2. 자격

- 1) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 교육과정을 마친 자
- 2) 「식품위생법 시행령」 제16조제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자
 - 위생사, 식품기술사·식품기사·식품산업기사·수산제조기술사·수산제조기사·수산제조산업기사 또는 영양사
 - 「고등교육법」 제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산기공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품기공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학 분야의 학과 또는 학부를 졸업한 자 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 자
 - 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받은 자나 제2호와 같은 과정을 졸업한 자로서 식품의약품안전처장이 적당하다고 인정하는 자
 - 1년 이상 식품위생행정에 관한 사무에 종사한 경험이 있는 자

3. 위촉 및 해촉

- 1) 위촉
 - 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 식품위생 관리를 위하여 「소비자기본법」 제29조에 따라 등록한 소비자단체의 임직원 중 해당 단체의 장이 추천한 자나 식품위생에 관한 지식이 있는 자를 소비자식품위생감시원으로 위촉
- 2) 해촉
 - 추천받은 소속 소비자단체에서 퇴직하거나 해임된 때
 - 직무와 관련하여 부정한 행위를 하거나 권한을 남용한 때
 - 질병, 부상 등의 사유로 직무수행이 곤란하게 된 때

2

소비자식품위생감시원의 활동내용

1. 소비자식품위생감시원의 업무범위

- 1) 임기 : 2년
 - ※ 활동실적 등을 고려하여 본인 및 소속단체장의 동의를 얻어 2년 단위로 연장 가능
- 2) 활동권역 : 위촉기관의 관할 구역 내 활동 원칙
 - ※ 합동단속 등과 같은 행정응원 요청에 따라 업무 지원을 하는 경우 관할구역 외 활동 가능
- 3) 소비자식품위생감시원의 직무
 - 식품접객업을 하는 자에 대한 위생관리 상태의 계도에 관한 사항
 - 유통 중인 식품 등의 표시기준 또는 허위표시·과대광고 금지의 위반행위에 관한 관할 행정관청에의 신고 또는 자료 제공
 - 식품위생감시원이 행하는 식품 등에 대한 수거 및 검사 지원
 - 식품접객업소에 대한 영업정지 등의 행정처분 이행여부 확인 지원

2. 소비자식품위생감시원의 활동비 지급

- 활동수당 : 1일 50,000원 범위 내에서 지급
 - 1일 4시간 이상의 활동에 한하여 1인당 연간 100일 범위 안에서 지급
- 활동비 지급은 계좌입금이 원칙
- 위촉권자가 실시하는 정기교육, 홍보 캠페인 활동 등 수행 시 활동비 지급 가능

3. 개별 활동에 따른 위반제품 신고 및 증거 제품비 청구

- 소비자식품위생감시원 개별 활동 등에 따른 허위·과대광고 등 위반사항 적발 시
 - “위반제품신고서”[서식1]을 작성하고 증거제품과 함께 소속기관에 제출(신고). 이때, 증거제품을 소비자식품위생감시원이 유상 구입한 경우 “위반제품신고서”[서식1]에 “증거제품비청구서”[서식2]와 영수증을 첨부하여 소속기관에 제출
- 증거제품 구입비 지원
 - 소비자식품위생감시원은 “증거제품비 청구서”를 “위반제품신고서”에 첨부하여 청구
 - ※ 증거제품 구입비는 1인당 월 10만원 범위 이내에 한하여 지원함



4. 식품접객업소 단독 출입 절차와 방법

- 식품접객업소 단독 출입 신청서 [서식3] 제출 : 관할 기관장
 - 관할기관 : 출입목적, 점검업소의 선정 등의 타당성 검토 후 관할 기관장이 식품접객업소 단독 출입 승인서 발급
 - 단독 출입 : 식품접객업소 단독 출입 승인서 및 신분 표시하는 증표(소비자식품위생 감시원증)를 영업자에게 제시
- ※ 단독 출입 승인을 받고 출입한 경우 승인내용을 벗어난 업무를 수행 할 수 없음

5. 교육 훈련

- 위촉 교육 : 「식품위생법 시행령」 제16조제2항제1호부터 4호까지 정하고 있는 자격에 해당되지 않는 경우 실시(최소 4시간 이상)
- 정기 교육 : 반기별 실시
- 직무 교육 : 직무 수행 시 마다 실시
- 주요 교육 내용
 - 소비자식품위생감시원의 임무 및 활동요령
 - 식품안전관리정책방향 및 주요시책
 - 지역식품안전관련 현안사항 및 대책
 - 업종별 · 분야별 식품위생감시 기본 요령 등

[서식 1]

위 반 제 품 신 고 서		
발 견 장 소		
발 견 일 시		
위반제품명	금 액	원정 (₩ :)
	허가번호	
	업 종	
	업 소 명	
	소 재 지	
위반내용(6하 원칙)		
<p>소비자식품위생감시원 운영 관련규정에 의거 위반제품신고서를 작성 · 제출합니다.</p> <p>년 월 일</p> <p>확인자</p> <p>주 소 :</p> <p>성 명 :</p> <p>신고자</p> <p>소 속 :</p> <p>성 명 :</p> <p>식품의약품안전처장, ○○지방식품의약품안전청장, ○○시 · 도지사, ○○시 · 군 · 구청장 귀하</p>		
※ 구비서류 1. 증거제품(품목별 명세서 포함)		



[서식 2]

증 거 제 품 비 청 구 서	
청 구 금 액	원정 (₩ :)
청 구 내 역	
증 거 목 적	
<p>소비자식품위생감시원 운영 관련규정에 의거 증거 제품비를 청구합니다.</p> <p>년 월 일</p> <p>청구인(소비자식품감시원)</p> <p>주 소 :</p> <p>성 명 : (인)</p> <p>식품의약품안전처장, ○○지방식품의약품안전청장,</p> <p>○○시·도지사, ○○시·군·구청장 귀하</p>	
※ 구비서류	
1. 증거제품 등의 영수증	

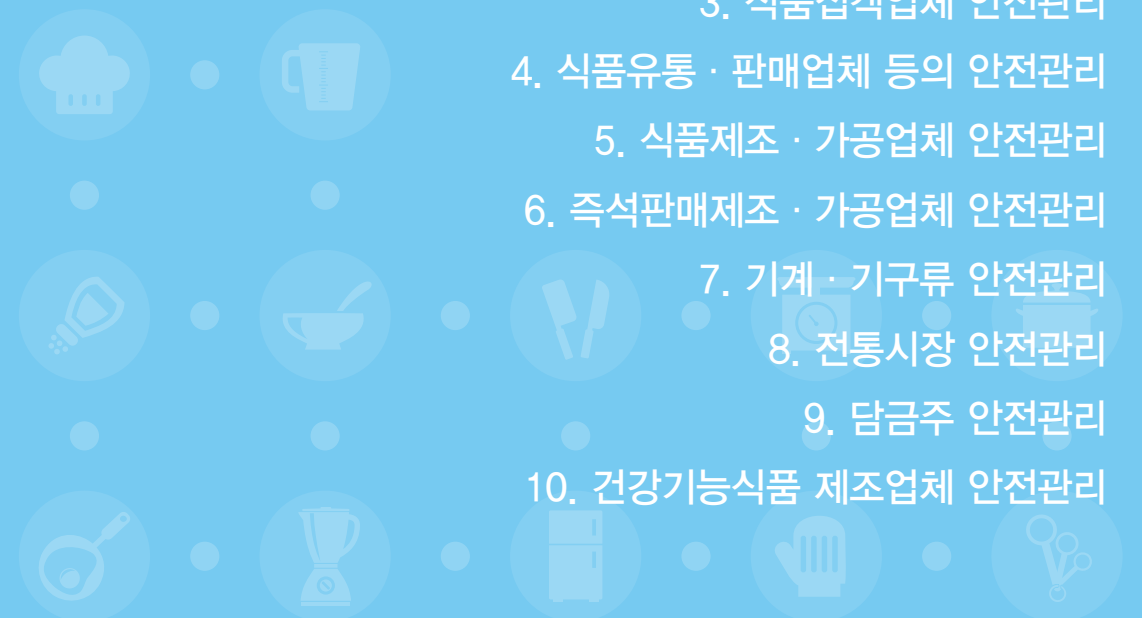
[서식 3]

식품접객업소 단독 출입 신청서				
소비자 식품 위생 감시원	① 소속(단체명)		② 성 명	
	③ 생년월일		④ 전화번호	
	⑤ 주 소			
⑥ 출입 기간		년 월 일부터 년 월 일까지		
⑦ 출입업체 및 선정사유				
⑧ 출입 목적				
<p>『식품위생법』 제33조제6항, 같은 법 시행령 제18조제7항 및 같은 법 시행규칙 제32조에 따라 위의 소비자식품위생감시원이 식품접객영업자의 영업장소에 단독 출입을 신청합니다.</p> <p>년 월 일</p> <p>신청인 소속 성명 (인)</p> <p>시장·군수·구청장 귀하</p>				

PART III

식품위생감시 기본 요령

1. 식품위생감시 개요
2. 식품 등의 위생감시 요령
3. 식품접객업체 안전관리
4. 식품유통 · 판매업체 등의 안전관리
5. 식품제조 · 가공업체 안전관리
6. 즉석판매제조 · 가공업체 안전관리
7. 기계 · 기구류 안전관리
8. 전통시장 안전관리
9. 담금주 안전관리
10. 건강기능식품 제조업체 안전관리





1

식품위생감시 개요

1. 식품위생의 개념

- 식품, 식품첨가물 및 기구용기포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생

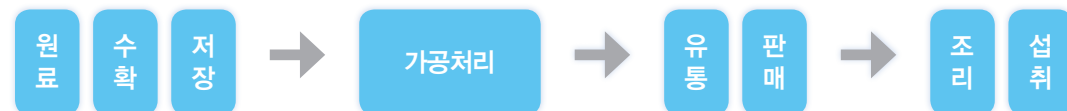
2. 식품위생감시의 개념

- 일정한 기준에 대한 특정사실의 상황을 식품위생감시원이 검사하고 평가하는 과정

1) 협의 : 식품위생감시원이 식품영업장소, 시설에 출입·검사 또는 수거·검사



2) 광의 : 식품 등의 생산·제조·가공·조리로부터 소비자에게 도달되어, 섭취되기까지의 전 과정에 대하여 위생상·안전상 위해방지와 영양의 질적 향상을 도모하기 위하여 「식품위생법」에 정하여진 준수사항 이행 상태를 확인·지도·단속·계몽하는 모든 활동



3. 식품위생감시의 필요성

- 1) 식품사고 예방을 위한 사전예방
- 2) 국민의 관심증대로 식품위생의 안전상 지도감시 역할 요구 증가
- 3) 소비자의 식품선택에 대한 안전한 수단 확보 마련
- 4) 국민에게 보다 안전한 식품공급, 식품선택의 기회 제공에 대한 노력 필요

4. 식품위생 감시방법

- 1) 현장 확인조사
 - 식품위생감시원이 현장을 직접 출입
 - 영업자 또는 대리인 등의 입회 또는 안내에 따름

- 조사항목 : 허가(등록·신고·보고포함)관계, 원료 및 식품 등(식품·식품첨가물·기구 또는 용기·포장) 적법성과 적정사용, 제조·가공과정, 영업자의 준수사항 준수여부, 포장지 등의 표시사항 및 광고 등을 확인

2) 수거검사

- 위생상의 안전성이 의심되는 식품 등을 수거 후 원료의 안전성 및 적정성 여부, 완성된 식품의 기준 및 규격 적합여부를 검사
- 수거과정에서 반드시 영업자 또는 대리인이 입회
- 입회자가 수거 제품의 봉인과정과 수거내용 등을 기술한 수거증에 확인 서명

2

식품 등의 위생감시 요령

1. 식품 등의 위생감시 절차 및 방법

1) 감시 일반사항

- 식품이 원인이 되어 일어나는 위생상의 위해를 방지하기 위하여 식품의 채취, 제조·가공, 조리로부터 판매·소비에 이르기까지 전 과정에 대한 안전성 확보
- 눈에 띄기 쉬운 표면적인 감시뿐만 아니라 해당 식품의 원재료, 제조·가공방법, 사용 식품첨가물 적정성, 종류, 보관 온도 등을 철저히 확인
- 과거의 위반사례, 식중독의 원인별 사례분석 등도 감안하여 업종별, 식품별 감시기술을 충분히 착안하여 조사

2) 감시활동에 임하는 자세

- 단정한 용모, 예의바르고 정중한 태도를 유지하고, 단속정보 유출방지 등의 마음가짐과 맡은바 임무를 수행하여야 한다는 책임 의식을 갖추어야 하며, 감시활동의 특성상 오해 소지가 많은 민원발생을 억제하고 공정성을 확보한다.
- 감시원증을 제시하고, 업소 등에 조사목적, 조사법령 등이 기술된 서류를 제시한다.
- 업소 측에서 담당자 등이 안내할 때까지 조용히 기다린다.
- 적발보다는 지도·계몽 위주로 하되 실질적인 단속을 실시한다.
- 진실 되고 성의 있는 태도, 냉정 침착하고 자신 있는 태도를 유지한다.

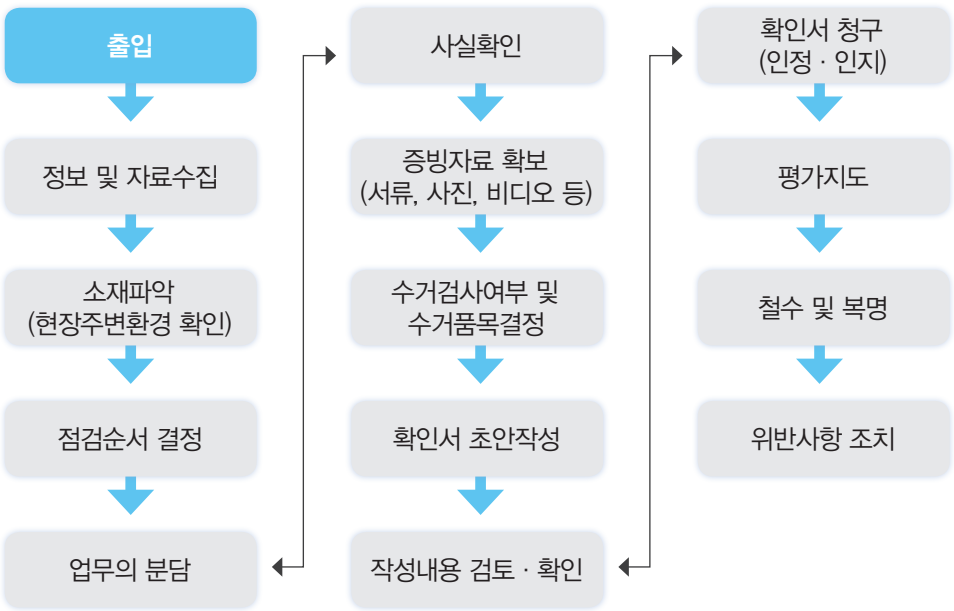


- 위반사항에 대한 행정처분 양형 등을 충분히 설명 후 확인서를 청구하고 향후조치(청문 등 진행절차) 방안을 설명해 준다.
- 확인서 서명날인을 거부할 때에는 증거서류 등을 확보한 후 조용히 철수하여 사직당국에 고발 등 후속조치에 대비한다.
- 용어의 사용을 조심하여야 한다.
- 일방적인 확인 자세는 삼가(자제)하여야 한다.
- 상대방 표정을 면밀히 관찰하면서 스스로 잘못을 인지하도록 한다.
- 변명을 끝까지 들어주되 정밀분석하고 조사·확인이 끝난 후 담당자 및 관계인과 조사·확인사항 등에 대하여 토의·평가를 거쳐 시정 또는 개선할 수 있도록 지도한다.

3) 지도·점검 요령

- 사전에 부여된 식품 등의 위생감시 대상 업소 또는 식품 등의 종류 및 범위에 해당되는 관련법규, 기준규격, 위반사례 및 취약점 등 모든 정보 파악 및 숙지

4) 점검순서 및 요령



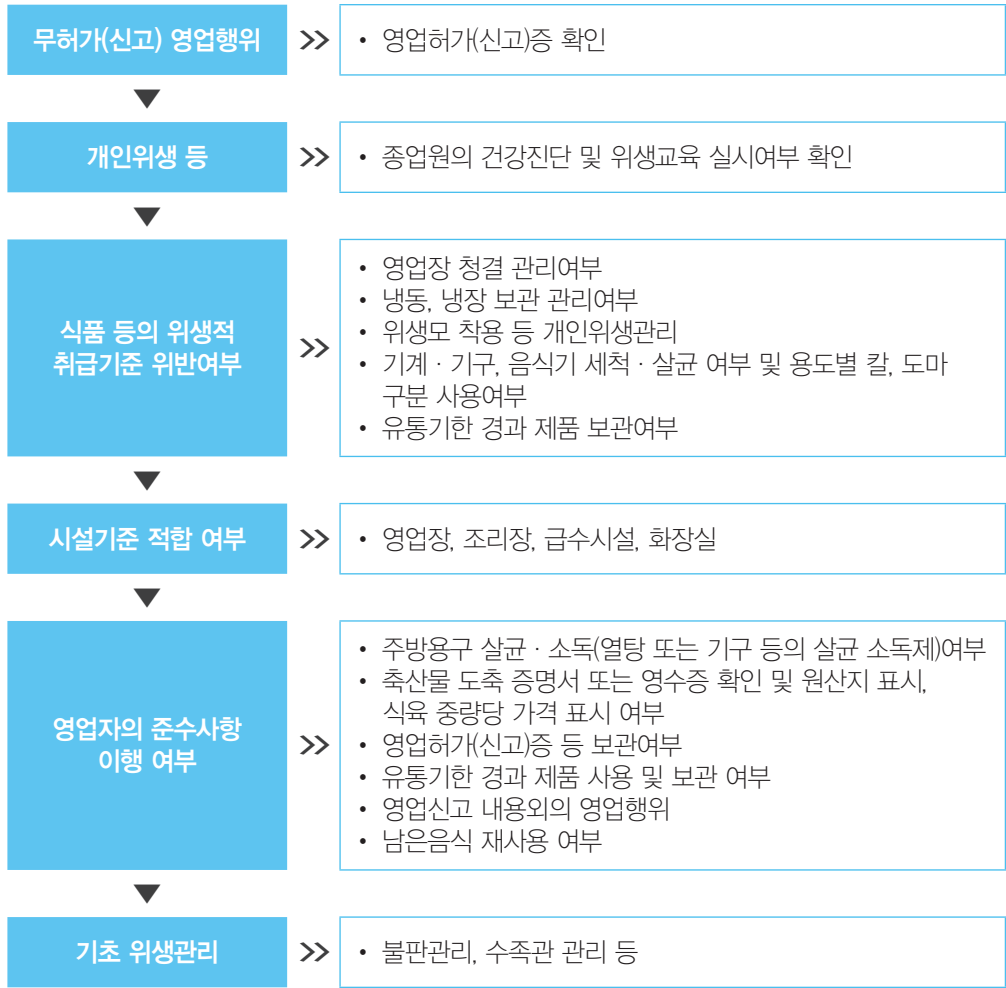
3

식품접객업체 안전관리

1. 추진방향

- 식품접객업소 위생수준 향상을 위한 지속적인 사후 관리 유지 및 선진음식문화 정착과 함께 식중독 예방, 지도·점검 강화 등 실질적인 행정지원

2. 중점 지도·점검 사항





3. 식품접객업소 기초 위생관리

1) 음식점 불판 안전관리

- 고기집 등 음식점에서 사용한 불판 등 조리 기구류 세척 시 사용하는 세척제의 잔류 이행으로 인한 위생상 위해 사전 예방 및 위생적 관리
- 세부 관리방법
 - 세척제 또는 식품첨가물을 사용한 경우 세척제가 잔류하지 않도록 충분히 세척

2) 횃집 등 수족관 안전관리

- 횃감용 활어를 보관하는 횃집 등의 수족관물 위생관리로 생선회의 안전성 도모
- 세부관리방법



〈수족관 위생관리 기록표〉

일자	관리 책임자	관 리 내 역				
		수족관 물 교환	수족관 내부청소	여과조 청소	배수관청소	기타

3) 남은 음식 재사용 여부 관리

- 식품접객업소에서 다른 손님에게 제공되었던 잔반을 조리·사용하거나, 다른 손님에게 다시 제공함으로써 발생할 수 있는 위생상 위해 사전예방
- 주요 점검사항
 - 잔반 재사용·조리 여부
 - 손님에게 제공되었던 음식물을 다른 손님에게 제공하는 행위
 - 손님이 먹을 만큼만 덜어 먹을 수 있도록 보조 식기류 제공 등 지도·계몽
 - 손님이 남은 음식물을 싸고 가지고 갈 수 있도록 포장용기 비치 여부
 - 식당 내 남은 음식 수거통 비치 여부
 - 남은 음식물 발생량 매일 기록하는지 지도·계몽

〈재사용 가능 식재료 기준〉

- * 손님에게 제공되었던 모든 식재료는 재사용을 할 수 없다. 다만, 부패·변질이 되기 쉽고 냉동·냉장시설에 보관·관리해야하는 식품을 제외한 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로서 다음에 해당하는 경우는 식품 위생법령 위반으로 보지 아니함
- * 조리·가공 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식재료로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용 하는 경우
- * 외피가 있는 식재료로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우
- * 뚜껑배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 반찬을 담아 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 제공하는 경우

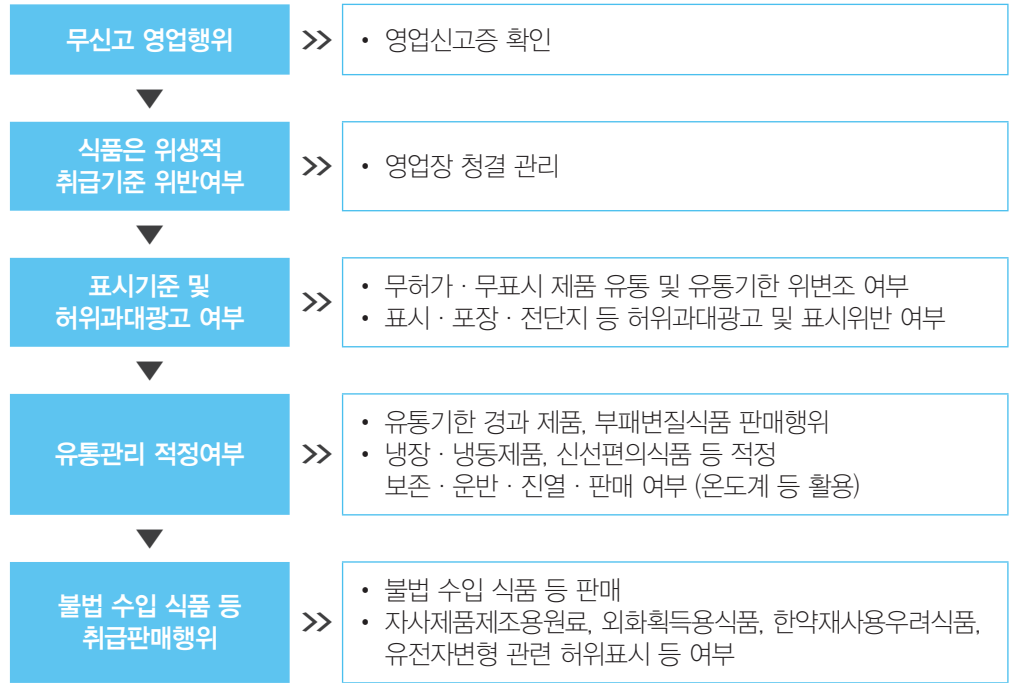
〈재사용 가능한 식재료 유형〉

- * 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고, 양념 등 혼합과정을 거치지 않아 원형이 보존되어 세척 후 사용할 수 있는 상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도 등
- * 외피가 있는 식재료로서 껍질이 벗겨지지 않은 채 원형이 보존되어 있는 완두콩, 금귤, 바나나 등
- * 물기가 없는 마른 견과류의 경우 껍질이 벗겨지지 않은 땅콩 등
- * 뚜껑이 있는 용기에 담겨진 소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류

4 식품유통·판매업체 등의 안전관리

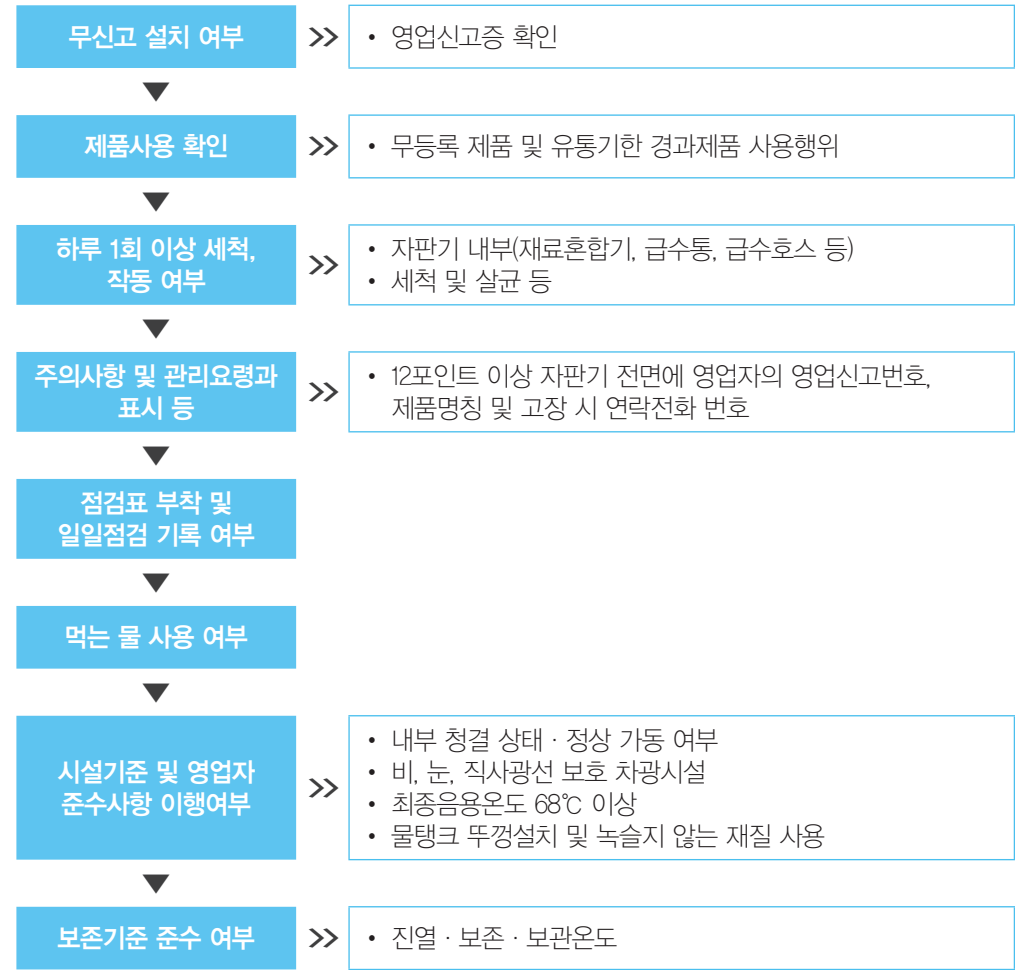
1. 식품유통·판매업소 등의 안전관리

- 1) 대상업체
- 식품판매업(5종) : 300㎡ 이상의 기타식품판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 식용얼음판매업, 집단급식소 식품판매업
 - 식품운반업 및 식품보존업
 - 기타 도·소매업
- 2) 주요 점검 내용



2. 식품자동판매기 안전관리

- 1) 목적
- 식품자동판매기에 대한 위생관리를 강화
- 2) 지도·점검 사항



〈식품자동판매기 점검표〉

점검일시 (00월 00일 00:00)	점검자	점검 결과		비고
		내부 청결 상태	정상 가동 여부	



5

식품제조·가공업체 안전관리

1. 식품 등의 제조·가공업소 지도·점검

1) 주요 점검 사항

소재지, 영업주 확인 및 관련 서류 준비	>>	• 입회자 안내로 생산제품 확인 및 제품 창고, 원재료 창고 등 작업장 현장 1차 파악
등록 등 서류 검토	>>	• 영업등록증, 품목제조보고서(제품명, 배합비율, 제조방법, 유통기한 등) 등 서류 확인
원료수불 점검	>>	• 원료수불관계서류/품목별 배합비율 비교검토 • 일반원료 및 식품첨가물 보관 및 사용적정여부 점검
품질관리 등 점검	>>	• 자가품질검사, 작업 및 생산일지 등 점검 • 시약사용 대장, 실험실 기계기구류 점검 • 먹는 물(지하수) 수질검사 성적서
제조시설 등 시설기준 점검	>>	• 인근 오염시설의 영향여부, 수세식 화장실 • 제조시설의 정상가동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 시설기준 • 작업장 구획구분, 바닥 내수처리, 환기, 방충·방서 • 냉장·냉동 등 정상가동, 환기시설 여부
제조과정 점검	>>	• 원료처리과정, 배합과정, 가압가열 및 살균과정, 중간제품 보관 및 포장과정 등 점검(유통기한 등) • 비식용 원료, 휴대반입품, 미 고시 첨가물, 유통기한 경과, 무신고원료, 부적합원료, 표시위반원료 사용여부
개인위생 등	>>	• 종업원 현황(사무, 생산직원 등) 파악, 건강진단 및 위생교육 실시여부 점검
표시 및 광고	>>	• 제품의 표시 및 광고 확인
신고사항 등	>>	• 휴·폐업 등 제반 신고보고사항 등 점검
기 타	>>	• 행정처분 사항 및 각종 지시사항(생산실적보고서 등) 이행 여부

6

즉석판매제조·가공업체 안전관리

1. 즉석판매제조·가공 대상 식품

- 식품제조·가공업, 축산물가공업에서 제조·가공하는 모든 식품(통·병조림 제외)
- 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품 또는 수입식품등 수입·판매업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 떨어져 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품으로 다음에 해당하는 식품은 제외

통·병조림제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분

2. 중점 지도·점검 사항

신고 등 서류검토	>>	• 영업신고 사항 준수여부 • 영업신고 변경사항 이행여부
원료 및 제품 점검	>>	• 사용 적정여부 점검 • 유통기한 경과 제품 사용, 진열여부 • 지하수 등 사용 시 먹는 물 수질기준 적합여부
품질관리 점검	>>	• 자가품질검사성적서 확인, 축산물 검사 여부
제조시설 점검	>>	• 제조시설의 정상가동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 지하수 등 사용 시 먹는물관리법에 의한 검사여부
제조과정 점검	>>	• 원료처리과정, 배합과정, 가압·가열 및 살균과정, 중간제품 보관 및 포장과정 등 점검(유통기한 등)
개인위생 등	>>	• 종업원의 건강진단 및 위생교육 여부
신고사항 등	>>	• 휴·폐업 등 제반 신고·보고사항 등 점검
기 타	>>	• 행정처분사항 및 각종 지시사항이행여부

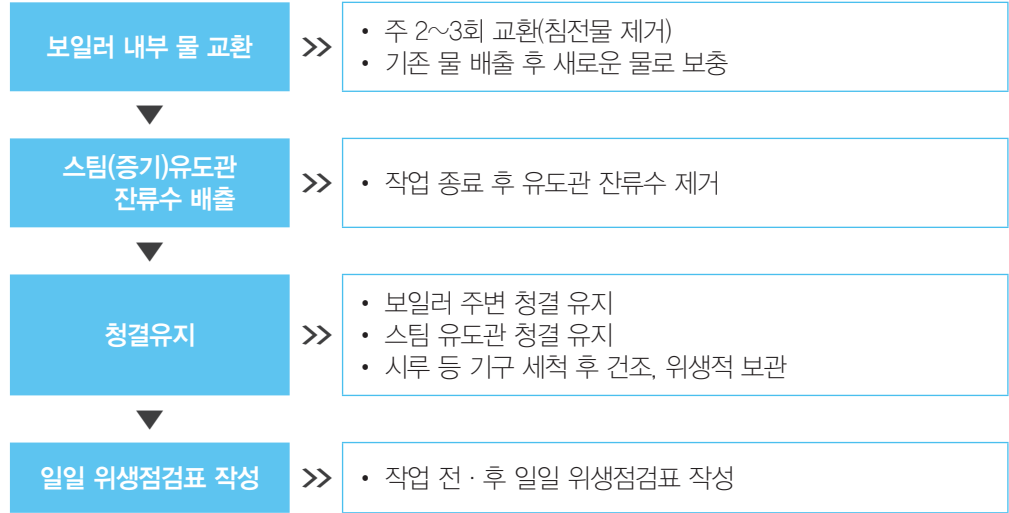


7

기계·기구류 안전관리

1. 스팀(증기 보일러) 안전관리

- 1) 적용대상업체
- 스팀(증기)보일러를 사용하여 떡, 만두 등을 제조·판매하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체
- 2) 세부관리방법

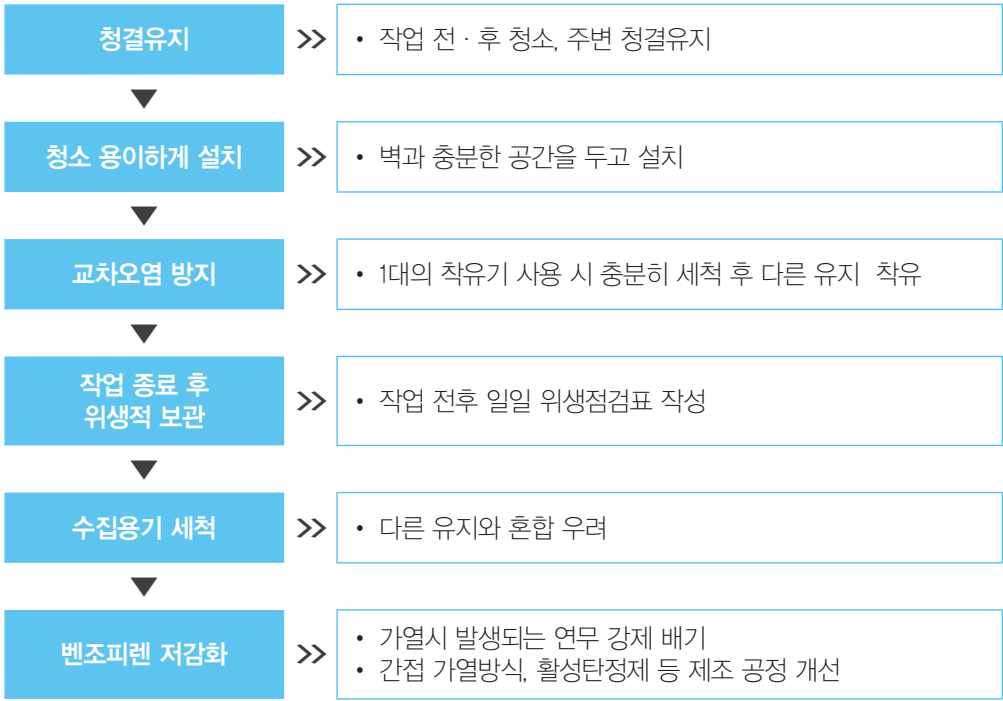


〈스팀보일러 일일 위생관리 점검표 예시〉

점검일시	점검자	위생관리 현황				비고
		물탱크 배수(청소)	스팀관 잔류수 배출	보일러주변 및 스팀관 청소	기구류 청결유지	

2. 식용유지 착유기 안전관리

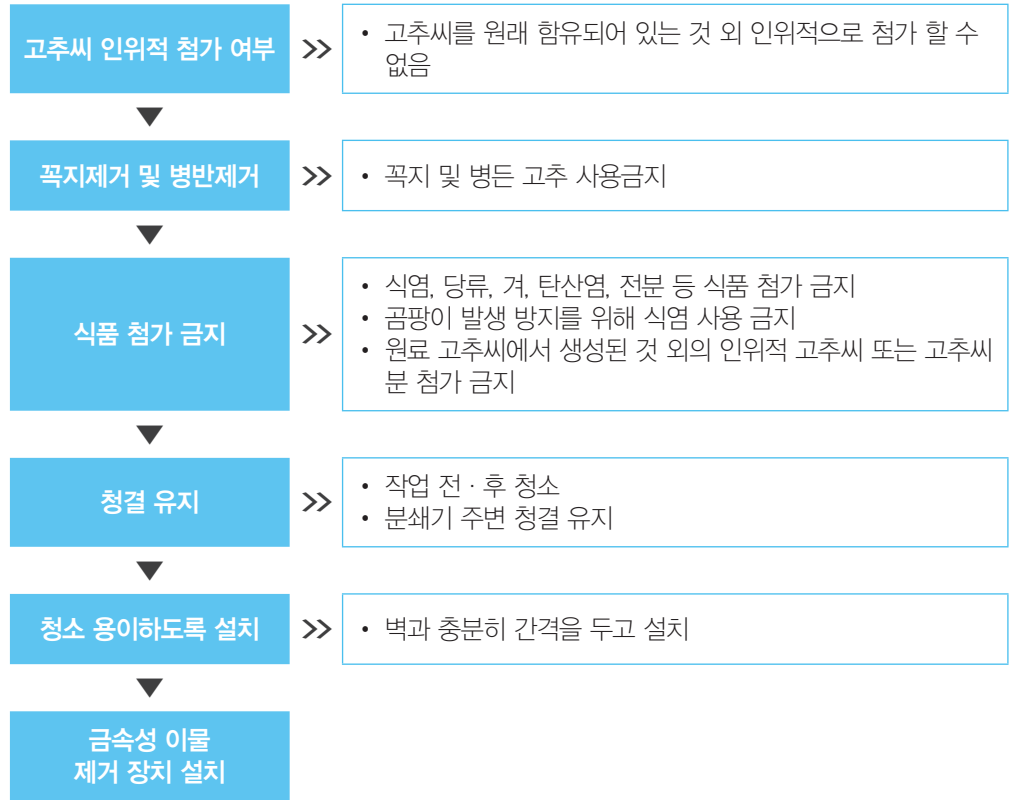
- 1) 적용대상업체
- 착유기를 사용하여 참기름, 들기름 등을 제조(착유)하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체
- 2) 세부 관리방법





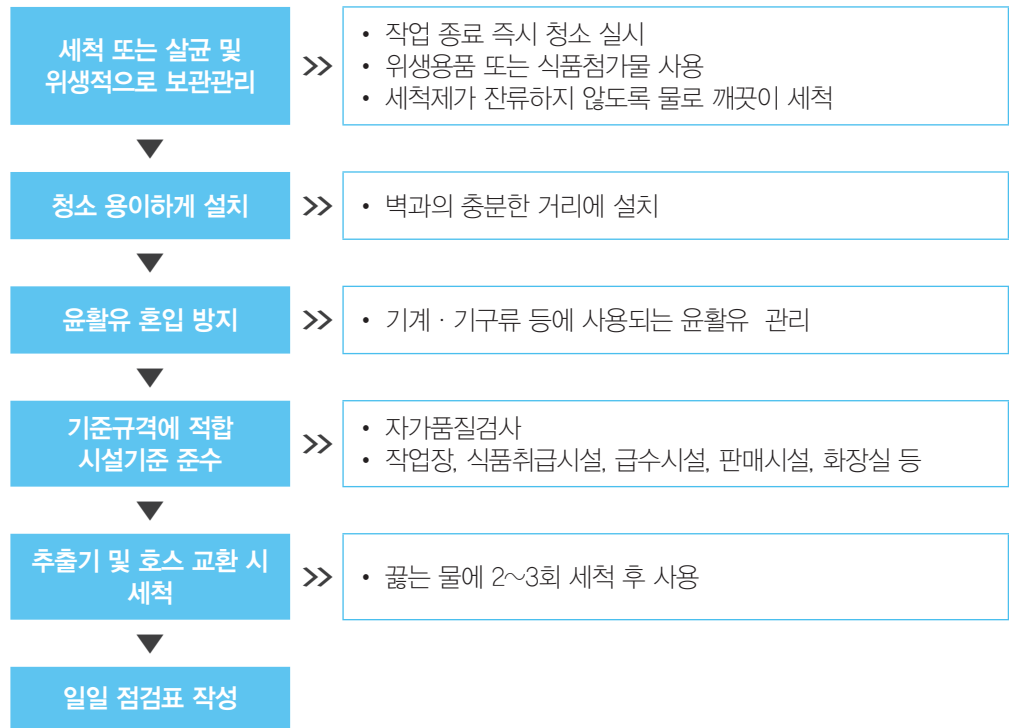
3. 고춧가루 등 분쇄기 안전관리

- 1) 적용대상업체
 - 분쇄기를 사용하여 고춧가루 등을 제조하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체
- 2) 세부 관리방법



4. 추출기(중탕기) 안전관리

- 1) 목적
 - 추출(중탕)기 등 기구류를 이용하여 추출가공식품, 액상차 등을 제조·판매하는 업체에 대해 추출기, 포장기 등과 이에 사용되는 밸브 및 호스 등의 기구류에 대한 세부적인 위생 관리지침을 제시하여 식품의 안전과 품질 향상 도모
- 2) 적용대상업체
 - 추출(중탕)기, 유압기 및 포장기 등을 이용하여 추출가공식품, 추출식품, 액상차 등을 제조·판매하는 즉석판매제조·가공업체 및 식품제조·가공업체
- 3) 세부 관리방법



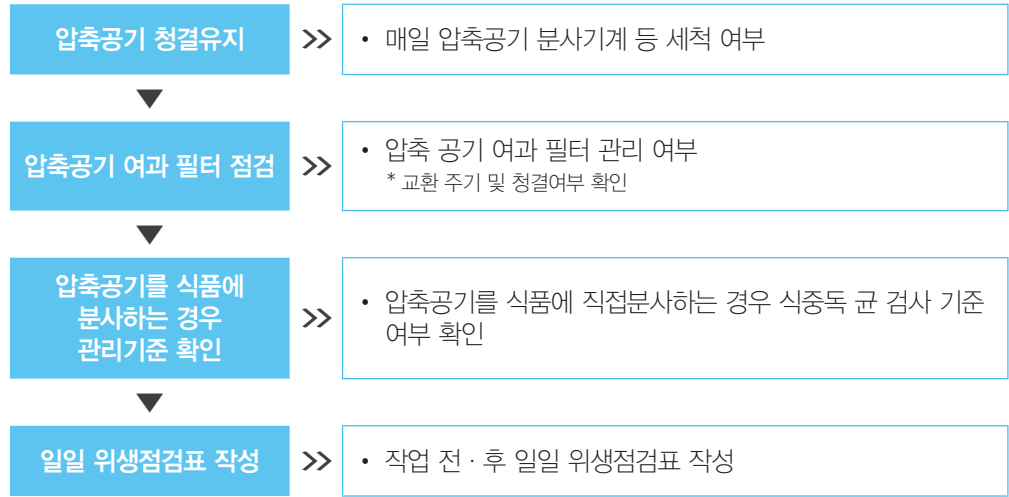
〈추출기 등 일일 안전관리 점검표 예시〉

점검일시	점검자	위생관리 현황				비고
		추출기, 포장기 등 세척(살균)	기계류 주변청소	펌프, 밸브배관, 호스 등 세척(살균)	기구류 청결유지	



5. 압축공기 안전관리

- 1) 적용대상업체
 - 압축공기를 사용하여 과자, 만두 등 가공식품을 제조·판매하는 식품제조가공업체, 즉석판매제조·가공업체
- 2) 세부 관리방법



〈스팀보일러 일일 안전관리 점검표 예시〉

점검일시	점검자	위생관리 현황			비고
		압축공기 분사기 청소	여과 필터	식품분사 시 관리기준	

8

전통시장 안전관리

1. 위생취약지역인 전통시장

- 지도·계몽·교육 등 실질적 지원 위주의 위생관리를 강화하여 전통시장의 위생 수준을 향상시키고 판매식품의 안전성 확보

2. 전통시장 지도점검 등 관리방법

- 1) 위생의식 향상을 위한 영업자(종사자) 중심의 교육실시 및 지도·계몽 활동 강화
 - 전통시장별, 업체별 전담 공무원 및 소비자식품위생감시원을 지정하여 반기 1회 이상 현장 중심의 교육·계몽 실시
 - 전통시장용 지도점검 결과 1부는 업체에 배부하여 경각심 고취
 - 제조·가공 또는 조리장 청결, 종사자 손 소독, 조리기구 세척소독 사용 등 기초 위생 부분에 대한 중점 지도
 - 1, 2차 지도계몽 후 최종 위생수준 개선율 평가
- 2) 식품진흥기금을 활용하여 식품위생 취급시설 개선 지원



9

담금주 안전관리

1. 담금주란?

- 소주 등 주류에 과일, 인삼, 하수오 등 식품원료를 직접 넣어 침출한 주류 형태
 - 과일, 꽃잎, 산야초 등에 설탕이나 술을 넣고 숙성시키는 방법으로 손쉽게 만들 수 있고, 재료에 따라 다양한 색과 향도 낼 수 있는 것이 특징

2. 담금주 관련 법령

- 1) 주세법 : 주류에 대한 세금 부과를 목적으로 제6조에 의거 주류를 제조하려는 경우 주류의 종류별로 주류 제조장마다 대통령령으로 정하는 시설기준과 그 밖의 요건을 갖추어 관할 세무서장의 면허를 받도록 규정
- 2) 식품위생법
 - 식품제조가공업) 식품위생법 시행령 제26조의2에 의거 주세법 제6조에 따라 주류 제조면허를 받아 주류를 제조하는 경우에는 식품의약품안전처장에게 식품제조·가공업을 등록
 - (즉석판매제조가공업) 식품위생법 시행규칙 제37조 관련 [별표15] 즉석판매제조가공대상식품 제1호에 의거 주류도 대상에 포함
 - (식품접객업) 식품위생법 시행령 제21조 8호에 의해 일반음식점영업, 단란주점영업, 유흥주점 영업은 주류의 조리나 음주행위가 가능
- 3) 담금주 제조·조리 등 영업자가 준수하여야 하는 법령
 - 주세법에 의한 주류제조면허를 받은 후 식품위생법에서 정하는 영업의 종류에 따라, 영업등록(신고) 후 담금주 제조·조리 영업 가능

3. 담금주 지도점검 등 관리방법

- 1) 영업등록(신고)에 관한 사항
 - 담금주를 제조·조리 하여 판매하고자 하는 자가 주세법과 식품위생법에 의한 면허나 영업등록(신고)을 할 수 있도록 지도·계몽
- 2) 식용불가 원료로 담금주를 제조·조리하지 않도록 교육
 - 말벌, 초오, 만병초 등 식품원료로 사용할 수 없는 동식물성 원료로 담금주를 제조·조리 판매하는 행위
 - ※ 먹을 수 있는 담금주 재료는 식약처 홈페이지(<http://www.mfds.go.kr>)에 게시되어 있는 식약처 고시 「식품의 기준 및 규격」의 별표 1, 별표 2 참조

10

건강기능식품 제조업체 안전관리

1. 건강기능식품이란?

- 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공 포함)한 식품

2. 기능성을 가진 원료나 성분

- 식품의약품안전처장이 고시하거나 별도로 인정하는 것으로 나눔
 - 식약처장이 고시한 원료 또는 성분(고시된 원료)
 - * 비타민, 무기질의 영양성분과 인산, 홍삼, 프로폴리스추출물 등과 같이 건강기능식품의 기준 및 규격에 등재된 기능성원료
 - 식약처장이 별도로 인정한 원료 또는 성분(개별인정된 원료)
 - * 건강기능식품의 기준 및 규격으로 고시되어 있지 않는 원료 등에 대해 일정한 절차를 거쳐 안전성과 기능성이 확보되는 경우 식약처장이 기능성 원료(성분)로 인정한 것

3. 건강기능식품의 이상사례란?

- 건강기능식품 섭취 시 발생한 바람직하지 않고 의도하지 아니한 징후, 증상 또는 질병을 말함
 - 섭취한 건강기능식품과 이상사례가 반드시 인과관계가 있는 것은 아니며, 사용자의 오남용, 위해성분 혼입·오염, 개인별 특이한 생리반응 등에 의하여 나타날 수 있음
 - * 구토, 구드러기, 두통, 설사, 메스꺼움, 발열 등
 - ** 식품안전정보원에서 운영하는 이상사례 신고 핫라인(☎1577-2488) 및 식약처 민원통합서비스(www.foodsafetykorea.go.kr)에서 신고 가능

4. 건강기능식품전문제조업체 단계적 GMP 의무화

- 건강기능식품의 품질향상과 안전성 확보를 위해 우수건강기능식품제조기준(GMP) 지정 단계적 의무화 시행
 - 신규업체는 '17년 2월부터, 기존업체는 '17년 매출액 기준 20억원 이상 '18.12.1까지, 10억원 이상 20억원 미만은 '19.12.1까지, 10억원 미만은 '20.12.1까지 적용



5. 건강기능식품제조업소 지도·점검

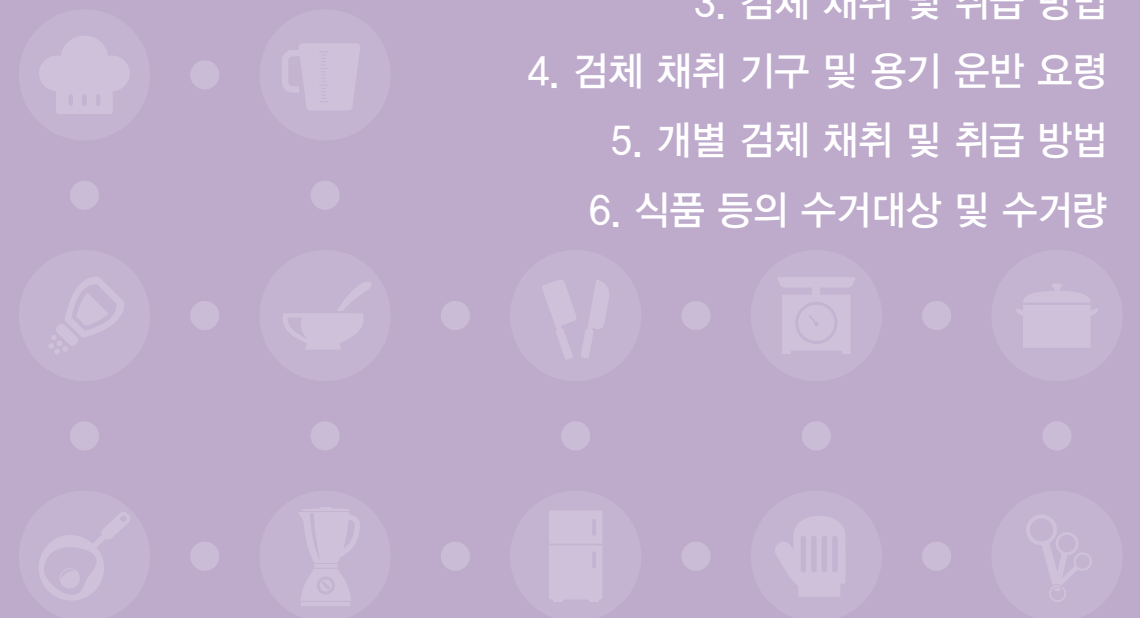
1) 주요 점검 사항

소재지, 영업주 확인 및 관련 서류 준비	>>	• 입회자 안내로 생산제품 확인 및 제품 창고, 원재료 창고 등 작업장 현장 1차 파악
등록 등 서류 검토	>>	• 영업허가증, 품목제조신고서(제품명, 배합비율, 제조방법, 유통기한 등) 등 서류 확인
원료수불 점검	>>	• 원료수불관계서류/품목별 배합비율 비교검토 • 기능성원료, 식품첨가물 보관 및 사용적정여부 점검
품질관리 등 점검	>>	• 자가품질검사, 작업일지 및 제조기록서 등 점검 • 시약사용 대장, 실험실 기계기구류 점검 • 먹는 물(지하수)수질검사 성적서
제조시설 등 시설기준 점검	>>	• 인근 오염시설의 영향여부, 수세식 화장실 • 제조시설의 정상가동, 살균소독, 청결유지 및 기타 위생상태 점검, 시설기준 • 작업장 구획구분, 바닥 내수처리, 환기, 방충·방서 • 냉장·냉동 등 정상가동, 환기시설 여부
제조과정 점검	>>	• 원료처리과정, 배합과정, 가압가열 및 살균과정, 중간제품 보관 및 포장과정 등 점검(유통기한 등) • 비식용 원료, 휴대반입품, 미 고시 첨가물, 유통기한 경과, 무신고원료, 부적합원료, 표시위반원료 사용여부
개인위생 등	>>	• 종업원 현황(사무, 생산직원 등) 파악, 건강진단 및 위생교육 실시여부 점검
표시 및 광고	>>	• 제품의 표시 및 광고 확인
신고사항 등	>>	• 휴·폐업 등 제반 신고보고사항 등 점검
기 타	>>	• 행정처분 사항 및 각종 지시사항(생산실적보고서 등) 이행 여부

PART IV

검체의 채취 및 취급 방법

1. 검체 채취의 개요
2. 검체 채취의 일반원칙
3. 검체 채취 및 취급 방법
4. 검체 채취 기구 및 용기 운반 요령
5. 개별 검체 채취 및 취급 방법
6. 식품 등의 수거대상 및 수거량





1

검체 채취의 개요

1) 검체 채취의 의의

- 검체의 채취는 식품위생법에 따라서 식품위생감시원이 검사대상으로부터 일부의 검체를 채취하여 기준·규격 적합여부, 오염물질 등에 대한 안전성 검사를 실시하여 그 검사결과에 따라 행정조치 등이 이루어지게 되므로 검사대상 선정, 검체채취·취급·운반·시험검사 등은 효율성을 확보하면서 과학적인 방법으로 수행하여야 한다. 따라서 검체를 채취하여 식품위생검사기관에 검사의뢰하는 것은 중요한 의의를 가지므로 식품위생감시원은 검체 채취 및 취급방법 등에 대하여 충분한 지식을 가지고 그 직무를 수행하여야 한다.

2) 용어의 정의

용 어	정 의
검체	• 검사대상으로부터 채취된 시료를 말한다.
검사대상	• 같은 조건에서 생산·제조·가공·포장되어 그 유형이 같은 식품 등으로 검체가 채취되는 하나의 대상을 말한다. 다만, 농·임·축·수산물에 있어서는 같은 품목으로 동시에 생산·도착·운송된 것은 하나의 검사대상으로 볼 수 있으나, 내용량 검사가 필요한 경우에는 하나의 검사대상으로 볼 수 없다.
벌크(Bulk)	• 최종소비자에게 그대로 유통 판매하도록 포장되지 아니한 검사대상을 말한다.

2

검체 채취의 일반원칙

- 검체의 채취는 「식품위생법」 제32조 및 같은 법 시행령 제16조에 따른 식품위생감시원이 수행하여야 한다.
- 검체를 채취하는 때에는 검사대상으로부터 제7. 일반시험법 13. 부표 중의 13.9 난수표를 사용하여 대표성을 가지도록 하여야 한다. 다만, 난수표법을 사용할 수 없는 사유가 있을 때에는 채취자가 검사대상을 선정·채취할 수 있다.
- 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하여야 한다.
- 검체채취 시에는 검체채취결정표에 따라 검체를 채취하며, 6. 개별 검체채취 및 취급 방법에서 정한 검체채취지점수 또는 시험검체수와 중복될 경우에는 강화된 검체채취지점수 또는 시험검체수를 적용하여 채취하여야 한다. 다만, 기구 및 용기·포장의 경우에는 검체채취결정표에 따르지 아니하고 식품등의 기준 및 규격 검사에 필요한 양만큼 채취한다.

〈검체채취결정표〉

검사대상 크기(kg)		검체채취 지점 수 (이상)	시험검체수
~	5,000 미만	2	1
5,000 이상 ~	15,000 미만	3	1
15,000 이상 ~	25,000 미만	5	1
25,000 이상 ~	100,000 미만	8(4×2)	2
100,000 이상 ~	1,000,000 미만	10(5×2)	2
1,000,000 이상 ~		12(4×3)	3

※ 25,000kg 이상 100,000kg 미만인 검사대상의 경우에는 4곳 이상에서 채취·혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 2개의 검체를 채취하여 검사 의뢰하고, 100,000kg 이상 1,000,000kg 미만인 검사대상은 5곳 이상에서 채취·혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 2개의 검체를 채취하여 검사를 의뢰한다. 1,000,000kg 이상인 검사대상은 4곳 이상에서 채취·혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 3개의 검체를 채취하여 검사 의뢰한다.

- 냉동검체, 대포장검체 및 유통중인 식품 등 검체채취결정표에 따라 채취하기 어려운 경우에는 식품위생감시원이 판단하여 수거량 안에서 대표성 있게 검체를 채취할 수 있다.



- 6) 일반적으로 검체는 제조번호, 제조년월일, 유통기한이 동일한 것을 하나의 검사대상으로 하고 이와 같은 표시가 없는 것은 품종, 식품유형, 제조회사, 기호, 수출국, 수출년월일, 도착년월일, 적재선, 수송차량, 화차, 포장형태 및 외관 등의 상태를 잘 파악하여 그 식품의 특성 및 검사목적에 고려하여 채취하도록 한다.
- 7) 채취된 검체가 검사대상이 손상되지 않도록 주의하여야 하고, 식품을 포장하기 전 또는 포장된 것을 개봉하여 검체로 채취하는 경우에는 이물질의 혼입, 미생물의 오염 등이 되지 않도록 주의하여야 한다.
- 8) 채취한 검체는 봉인하여야 하며, 파손하지 않고는 봉인을 열 수 없도록 하여야 한다.
- 9) 기구 또는 용기·포장으로서 재질 및 바탕색상이 같으나 단순히 용도·모양·크기 또는 제품명 등이 서로 다른 경우에는 그 중 대표성이 있는 것을 검체로 할 수 있다. 다만, 재질 및 바탕색이 같지 않은 세트의 경우에는 판매단위인 세트별로 검체를 채취할 수 있다.
- 10) 식품위생감시원은 검사대상식품 중 곰팡이독소, 방사능오염 등이 의심되는 부분을 우선 채취할 수 있으며, 추가적으로 의심되는 물질이 있을 경우 검사항목을 추가하여 검사를 의뢰할 수 있다.
- 11) 미생물 검사를 위한 시료채취는 검체채취결정표에 따르지 아니하고 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격과 제4. 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 시료수(n)에 해당하는 검체를 채취한다.

3

검체 채취 및 취급 방법

검체 채취 시에는 검사 목적, 대상 식품의 종류와 물량, 오염 가능성, 균질 여부 등 검체의 물리·화학·생물학적 상태를 고려하여야 한다.

1) 검체의 채취 요령

- 검사대상식품 등이 불균질할 때
 - 검체가 불균질할 때에는 일반적으로 다량의 검체가 필요하나 검사의 효율성, 경제성

등으로 부득이 소량의 검체를 채취할 수 밖에 없는 경우에는 외관, 보관상태 등을 종합적으로 판단하여 의심스러운 것을 대상으로 검체를 채취할 수 있다.

- 식품 등의 특성상 침전·부유 등으로 균질하지 않은 제품(예, 식품첨가물 중 향신료 올레오레진류 등)은 전체를 가능한 한 균일 하게 처리한 후 대표성이 있도록 채취하여야 한다.
- 검사항목에 따른 균질 여부 판단
 - 검체의 균질 여부는 검사항목에 따라 달라질 수 있다. 어떤 검사대상식품의 선도판정에 있어서는 그 식품이 불균질하더라도 이에 함유된 중금속, 식품첨가물 등의 성분은 균질한 것으로 보아 검체를 채취할 수 있다.
- 포장된 검체의 채취
 - 강통, 병, 상자 등 용기·포장에 넣어 유통되는 식품 등은 가능한 한 개봉하지 않고 그대로 채취한다.
 - 대형 용기·포장에 넣은 식품 등은 검사대상 전체를 대표할 수 있는 일부를 채취할 수 있다.
- 선박의 벌크검체 채취
 - 검체 채취는 선상에서 하거나 보세장치장의 사일로(silo)에 투입하기 전에 하여야 한다. 다만, 부득이한 사유가 있는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - 같은 선박에 선적된 같은 품명의 농·임·축·수산물에 여러 장소에 분산되어 선적된 경우에는 전체를 하나의 검사대상으로 간주하여 난수표를 이용하여 무작위로 장소를 선정하여 검체를 채취한다.
 - 같은 선박 벌크 제품의 대표성이 있도록 5곳 이상에서 채취 혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 5개의 검체를 채취하여 검사의뢰한다.
- 냉장, 냉동 검체의 채취
 - 냉장 또는 냉동 식품을 검체로 채취하는 경우에는 그 상태를 유지하면서 채취하여야 한다.
- 미생물 검사를 하는 검체의 채취
 - 검체를 채취·운송·보관하는 때에는 채취당시의 상태를 유지할 수 있도록 밀폐되는 용기·포장 등을 사용하여야 한다.
 - 미생물학적 검사를 위한 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분·채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 행하여야 한다.
 - 검체는 부득이한 경우를 제외하고는 정상적인 방법으로 보관·유통 중에 있는 것을 채취하여야 한다.
 - 검체는 관련정보 및 특별수거계획에 따른 경우와 식품접객업소의 조리식품 등을 제외하고는 완전 포장된 것에서 채취하여야 한다.



- 기체를 발생하는 검체의 채취
 - 검체가 상온에서 쉽게 기체를 발산하여 검사결과에 영향을 미치는 경우는 포장을 개봉하지 않고 하나의 포장을 그대로 검체단위로 채취하여야 한다.
 - 다만, 소분 채취하여야 하는 경우에는 가능한 한 채취된 검체를 즉시 밀봉·냉각시키는 등 검사결과에 영향을 미치지 않는 방법으로 채취하여야 한다.
 - 페이스트상 또는 시럽상 식품 등
 - 검체의 점도가 높아 채취하기 어려운 경우에는 검사결과에 영향을 미치지 않는 범위 내에서 가온 등 적절한 방법으로 점도를 낮추어 채취할 수 있다.
 - 검체의 점도가 높고 불균질하여 일상적인 방법으로 균질하게 만들 수 없을 경우에는 검사결과에 영향을 주지 아니하는 방법으로 균질하게 처리할 수 있는 기구 등을 이용하여 처리한 후 검체를 채취할 수 있다.
 - 검사 항목에 따른 검체채취 주의점
 - 수분
 - 증발 또는 흡습 등에 의한 수분 함량 변화를 방지하기 위하여 검체를 밀폐 용기에 넣고 가능한 한 온도 변화를 최소화하여야 한다.
 - 산가 및 과산화물가
 - 빛 또는 온도 등에 의한 지방 산화의 촉진을 방지하기 위하여 검체를 빛이 차단되는 밀폐 용기에 넣고 채취 용기 내의 공간 체적과 가능한 한 온도 변화를 최소화하여야 한다.
- 2) 검체채취내역서의 기재
- 식품위생감시원은 검체채취 시 당해 검체와 함께 제7. 일반시험법 13. 부표 13.11 검체채취 내역서를 첨부하여야 한다. 다만, 검체채취내역서를 생략하여도 기준·규격검사에 지장이 없다고 인정되는 때에는 그러하지 아니할 수 있다.
- 3) 식별표의 부착
- 수입식품검사(유통수거 검사는 제외한다)의 경우 검체채취 후 검체를 수거하였음을 나타내는 제7. 일반시험법 13. 부표 13.12 식별표를 보세창고 등의 해당 식품에 부착한다.
- 4) 검체의 운반 요령
- 채취된 검체는 오염, 파손, 손상, 해동, 변형 등이 되지 않도록 주의하여 검사실로 운반하여야 한다.
 - 검체가 장거리로 운송되거나 대중 교통으로 운송되는 경우에는 손상되지 않도록 특히 주의하여 포장한다.

- 냉동 검체의 운반
 - 냉동 검체는 냉동 상태에서 운반하여야 한다.
 - 냉동 장비를 이용할 수 없는 경우에는 드라이 아이스 등으로 냉동상태를 유지하여 운반할 수 있다.
- 냉장 검체의 운반
 - 냉장 검체는 온도를 유지하면서 운반하여야 한다. 얼음 등을 사용하여 냉장온도를 유지하는 때에는 얼음 녹은 물이 검체에 오염되지 않도록 주의하여야 하며 드라이 아이스 사용 시 검체가 냉동되지 않도록 주의하여야 한다.
- 미생물 검사용 검체의 운반
 - 부패·변질 우려가 있는 검체
 - 미생물학적인 검사를 하는 검체는 멸균용기에 무균적으로 채취하여 저온($5^{\circ}\text{C} \pm 3$ 이하)을 유지시키면서 24시간 이내에 검사기관에 운반하여야 한다. 부득이한 사정으로 이 규정에 따라 검체를 운반하지 못한 경우에는 재수거하거나 채취일시 및 그 상태를 기록하여 식품위생검사기관에 검사를 의뢰한다.
 - 부패·변질의 우려가 없는 검체
 - 미생물 검사용 검체일지라도 운반과정 중 부패·변질우려가 없는 검체는 반드시 냉장 온도에서 운반할 필요는 없으나 오염, 검체 및 포장의 파손 등에 주의하여야 한다.
 - 얼음 등을 사용할 때의 주의사항
 - 얼음 등을 사용할 때에는 얼음 녹은 물이 검체에 오염되지 않도록 주의하여야 한다.
- 기체를 발생하는 검체의 운반
 - 소분 채취한 검체의 경우에는 적절하게 냉장 또는 냉동한 상태로 운반하여야 한다.



4

검체 채취 기구 및 용기 운반 요령

- 1) 검체채취 기구 및 용기는 검체의 종류, 형상, 용기·포장 등이 다양하므로 검체의 수거 목적에 적절한 기구 및 용기를 준비하여야 한다.
- 2) 「기구 및 용기·포장의 기준·규격」에 적합한 것이어야 한다.
- 3) 기구 및 용기는 운반, 세척, 멸균에 편리한 것이어야 하며 미생물 검사를 위한 검체 채취의 기구·용기 중 검체와 직접 접촉하는 부분은 반드시 멸균 처리하여야 한다.
- 4) 검체와 직접 접촉하는 기구 및 용기는 검사결과에 영향을 미치지 않는 것이어야 한다.
- 5) 검체채취 및 기구·용기의 종류
 - 채취용 기구
 - 저울, 핀셋, 가위, 칼, 캔따개, 망치, 전기톱 또는 톱, 곡물검체채취기(색대), 드라이어, 피펫, 커터, 액체검체채취용 펌프 또는 튜브, 국자, 갈때기 등
 - 채취용 용기·포장
 - 검체봉투(대, 중, 소), 검체채취병(광구병) 등
 - 미생물검사용 검체채취 기구
 - 멸균백, 멸균병, 일회용 멸균플라스틱 피펫, 멸균피펫 inspirator, 일회용 멸균 장갑, 70% 에틸알콜, 멸균스테인레스 국자, 멸균스테인레스 집게 등
 - 냉장·냉동 검체 운반기구
 - 아이스박스, 아이스팩, 실시간온도기록계 등
 - 기 타
 - 안전모, 간이사다리, 위생장화, 테이프, 아이스박스, 사진기, 필기구 등

5

개별 검체 채취 및 취급 방법

- 1) 수산물의 검체채취
 - 관능검사용 검체채취방법
 - 관능검사용 검체채취는 무포장 수산물과 포장수산물로 구분하고 난수표 등을 이용, 다음의 표에 따라 검체를 채취하여 성상(관능)검사를 실시하고 이 중 채점개수만큼 채취하여 채점을 실시한다.
- ① 무포장 수산물(단위중량이 일정하지 아니한 것)

검사대상	채취개수	채점개수	채취요령
1톤 미만	3	2	<ul style="list-style-type: none"> • 채취개수는 개체중량이 2kg 이상은 1마리를, 2 kg 미만은 기구 또는 그물망 등으로 채취(2~3kg)한 것을 1개의 채취개수로 한다. • 활어 등 살아있는 상태로 2개 이상 수조에 분산되어 수용되어 있는 경우 각 수조별 품질상태, 크기, 중량 등을 고려하여 채취개수를 추가할 수 있다.
1톤 이상~3톤 미만	5	3	
3톤 이상~5톤 미만	7	4	
5톤 이상~10톤 미만	9	5	
25,000 이상~60,000 미만	11	6	
20톤 이상	13	7	

- ② 포장제품(단위중량이 일정한 Block형의 무포장 제품 포함)

검사대상	채취개수	채점개수	채취요령
4개 이하	1	1	<ul style="list-style-type: none"> • 포장별 제품의 제조연월일(포장일), 크기, 중량 등을 고려하여 대표성 있게 채취한다. • 검사대상이 1,001개 이상인 경우에는 채취개수를 추가할 수 있다.
5~50개	3	1	
51~100개	5	2	
101~200개	7	2	
201~300개	9	3	
301~400개	11	3	
401~500개	13	4	
501~700개	15	5	
701~1,000개	17	5	
1,001개 이상	20	6	



• 정밀검사용 검체채취 방법

- ① 정밀검사용 검체의 채취는 관능검사 채점대상 수산물에서 무작위로 채취한다.
- ② 패류(패각이 붙어 있는 경우) 및 해조류, 한천 등은 중량으로 채취하고 그 이외의 정밀검사용 검체는 마리수 또는 단위포장을 기준으로 채취함을 원칙으로 한다.
- ③ 정밀검사 결과에 영향을 줄 우려가 있는 포장유통감용 수산물은 포장단위로 검체를 채취할 수 있다.
- ④ 정밀검사는 채취된 검체 전체에서 먹을 수 있는 부위만을 취해 균질화 한 후 그 중 일정량을 1개의 시험검체로 한다. 다만, 어류는 머리, 꼬리, 내장, 뼈, 비늘을 제거한 후 껍질을 포함한 근육부위를 시험검체로 하고, 이때 검체를 물에서 꺼낸 경우나, 물로 씻은 경우에는 표준체(20 mesh 또는 이와 동등한 것)에 얹어 물을 제거한 후 균질화 한다.
- ⑤ 정밀검사용 검체 채취량은 다음의 표와 같다. 다만, 가격이 고가이거나 마리수 또는 단위포장별로 검체채취가 곤란한 경우에는 채취량의 범위 안에서 정밀검사 최소 필요량(가식부 300 g)이 되도록 검체를 절단·분할·파쇄하여 채취할 수 있다.

종 류 별	채 취 량
<ul style="list-style-type: none"> • 대형 수산물 <ul style="list-style-type: none"> – 개체중량이 2kg 이상 – 개체중량이 1kg 이상~2kg 미만 	2마리(포장) 3마리(포장)
<ul style="list-style-type: none"> • 중형 수산물 <ul style="list-style-type: none"> – 개체중량이 500g 이상~1kg 미만 – 개체중량이 200g 이상~500g 미만 	3마리(포장) 5마리(포장)
<ul style="list-style-type: none"> • 소형 수산물 <ul style="list-style-type: none"> – 개체중량이 100g 이상~200g 미만 – 개체중량이 50g 이상~100g 미만 – 개체중량이 50g 미만 	10마리(포장) 10~20마리(포장) 2kg 이하
• 패류(패각이 붙어 있는 경우)	1~4kg
• 해조류, 한천 등 기타수산물	0.3~0.5kg

2) 잔류농약검사를 위한 검체의 채취

- 가능한 한 잔류농약검사를 위한 검체는 냉장보관하여 운반한다.
- 가공식품의 경우에는 3. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고 농산물 등의 경우에는 다음의 표에 따라 채취한다.

검사대상 크기(kg)	검체채취 지점 수(이상)	시험 검체 수
~ 5,000 미만	3	1
5,000 이상 ~ 15,000 미만	5	1
15,000 이상 ~ 25,000 미만	8	1
25,000 이상 ~	14	1

3) 아플라톡신 검사를 위한 검체의 채취

- 가공식품의 경우에는 3. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고 곡류, 두류, 땅콩 및 견과류의 경우에는 다음의 표에 따라 채취한다.

검사대상 크기(kg)	검체채취 지점 수(이상)	시험 검체 수	검체채취량(kg)
~ 1,000 미만	8	1	1
1,000 이상 ~ 5,000 미만	10	1	1
5,000 이상 ~ 15,000 미만	15	1	1
15,000 이상 ~ 25,000 미만	18(9×2)	2	2
25,000 이상 ~ 60,000 미만	20(10×2)	2	2
60,000 이상 ~	24(8×3)	3	3

예시) 시험검체수가 3개인 경우에는 8곳 이상에서 채취혼합하여 1개로 하는 방법으로 총 3개 검체를 각각 시험검체로 의뢰한다.

4) 잔류동물용의약품 검사를 위한 검체의 채취

- 가공식품 및 축산물의 경우에는 3. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고, 수산물의 경우에는 6. 개별 검체채취 및 취급 방법 1) 수산물의 검체채취에 따라 채취한다. 다만, 잔류동물용의약품이 비균질하게 분포하는 제품이라고 판단되는 경우에는 검체채취 지점수만큼 시험검체수가 되도록 채취한다.

5) 유전자변형성분 검사를 위한 검체의 채취

- 가공식품의 경우에는 3. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 검체채취하고 곡류, 두류, 및 대두분의 경우에는 6. 개별 검체채취 및 취급 방법 2) 잔류농약검사를 위한 검체의 채취의 표에 따라 채취한다.

6) 컨테이너의 검체채취

- ① 곡류별크선적물의 경우에는 컨테이너 내부를 을(乙)자형으로 이동하며 무작위로 채취한다.
- ② 여러 개의 컨테이너가 하나의 검사대상인 경우에는 다음 표에 따라 컨테이너를 개봉하여



검체채취하여야 한다. 다만, 이 검체채취 및 취급 방법 상 규정된 검체채취지점수 등을 고려하여 개봉수를 가감할 수 있다.

컨테이너 수	1-3개	4-6개	7-10개	11-20개	21-30개	31-50개	51개 이상
개봉 수	1개	2개 이상	3개 이상	4개 이상	6개 이상	8개 이상	10개 이상

- ③ 컨테이너에 실려있는 상태에서 대표성 있는 검체를 수거할 수 없는 경우에는 당해 식품 등을 검사 가능하도록 1/30이상 꺼내게 한 후 검체를 채취할 수 있다. 이 경우 냉장·냉동검체인 경우에는 보관온도를 유지할 수 있는 장소에서 화물을 꺼내게 할 수 있다.

6

식품 등의 수거대상 및 수거량 (식품위생법 시행규칙)

▶ 식품 등의 무상수거대상 및 수거량 (제20조제1항 관련)

- 1) 무상수거대상 식품 등: 제19조제1항에 따라 검사에 필요한 식품등을 수거할 경우
- 2) 수거대상 및 수거량
 - 식품(식품접객업소 등의 음식물 포함)

식품의 종류	수거량	비 고
가공식품	600g(ml) (다만, 캡슐류는 200g)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 수거량은 검체의 개수별 무게 또는 용량을 모두 합한 것으로 말하며, 검사에 필요한 시험재료 1건 당 수거량의 범위 안에서 수거하여야 한다. 다만, 검체채취로 인한 오염 등 소분·채취하기 어려운 경우에는 수거량을 초과하더라도 최소포장단위 그대로 채취할 수 있다. 2. 가공식품에 잔류농약검사, 방사능검사, 이물검사 등이 추가될 경우에는 각각 1kg을 추가로 수거하여야 한다(다만, 잔류농약검사 중 건조채소 및 침출차는 0.3kg). 3. 방사선 조사 검사가 추가될 경우에는 0.2kg을 추가로 수거하여야 한다. 다만, 소스류 및 식품등의 기준 및 규격에 따른 방사선 조사 검사 대상 원료가 2종 이상이 혼합된 식품은 0.6kg을 추가로 수거하고, 밤·생버섯·곡류 및 두류는 1kg을 추가로 수거하여야 한다.

식품의 종류	수거량	비 고
유통처리식품	추가1kg	<ol style="list-style-type: none"> 4. 세균발육검사항목이 있는 경우 및 통조림식품은 6개(세균발육 검사용 5개, 그 밖에 이화학검사용 1개)를 수거하여야 한다. 5. 2개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조연월일이 같은 것이어야 한다. 6. 용량검사를 하여야 하는 경우에는 수거량을 초과하더라도 식품등의 기준 및 규격에서 정한 용량검사에 필요한 양을 추가하여 수거할 수 있다. 7. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다. 8. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제16조에 따른 식품 등 시험·검사기관 또는 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관(이하 이 표에서 “시험·검사기관”이라 한다)이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.
자연산물	1~3kg	
• 곡류· 두류 및 기타 자연산물		
• 채소류	1~3kg	
• 과실류	3~5kg	
• 수산물	0.3~4kg	

• 식품첨가물

시험항목별	수 거 량
식품 등의 기준 및 규격의 적부에 관한 시험	고체: 200g 액체: 500g(ml) 기체: 1kg
비소·중금속 함유량 시험	50g(ml)
비 고	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다. 2. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 시험·검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다. 	

• 기구 또는 용기·포장

시험항목별	수 거 량
재질·용출시험	기구 및 용기·포장의 기준 및 규격 검사에 필요한 양
비 고	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다. 2. 식품위생감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 시험·검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다. 	

PART V

표시기준

1. 식품 등의 표시기준
2. 식품의 영양표시
3. 유전자 변형식품 등의 표시기준
4. 건강기능식품의 표시기준





1

식품 등의 표시기준

1) 표시의 정의 및 목적

- 정의(식품위생법 제2조)
 - 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형
- 목적
 - 식품 등의 위생적인 취급 도모
 - 소비자에게 정확한 정보 제공
 - 공정한 거래 확보
- 용어의 정의

구 분	정 의
제품명	• 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭
식품의 유형	• 식품의 기준 및 규격의 최소분류단위
제조연월일	• 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점). 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점(제조연월일의 영문명 및 약자 예시: Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD)
유통기한	• 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한(유통기한 영문명 및 약자 예시: Expiration date, Sell by date, EXP, E)
품질유지기한	• 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한(품질유지기한 영문명 및 약자 예시: Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE)
원재료	• 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어 있는 것
성분	• 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것

구 분	정 의
영양성분	• 식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍 시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것
당류	• 식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합
트랜스지방	• 트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방
1회 섭취참고량	• 만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값
영양성분표시	• 제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것
영양강조표시	• 제품에 함유된 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것
1일 영양성분 기준치	• 소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고 식품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일 섭취 기준량
주표시면	• 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여 지는 면으로서 [도 1]에 따른 면
정보표시면	• 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도 1]에 따른 면
복합 원재료	• 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품
품목보고번호	• 식품위생법 제37조에 따라 제조·가공업 영업자가 관할기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호
표시사항	• 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한, 내용량 및 내용량에 해당하는 여량, 원재료명, 성분명 및 함량, 영양성분 등 식품등의 표시기준 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에서 식품등에 표시하도록 규정한 사항



2) 표시의 주요내용

• 표시기준 주요내용

식품등의 표시기준	
I. 총칙 1. 기준의 목적 2. 기준의 구성 3. 용어의 정의 4. 표시대상 5. 기준의 적용 6. 규제의 재검토 II. 공통표시기준 1. 표시방법 2. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시 3. 소비자가 오인·혼동하는 표시 금지	III. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품 2. 식품첨가물 3. 기구 또는 용기·포장 「별지 1」 표시사항별 세부표시기준 「별지 2」 방사선조사식품의 세부표시기준

• 표시대상

- 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업소가 제조·가공한 식품
- 식품첨가물제조업소가 제조·가공한 식품첨가물
- 식품소분업소가 소분한 식품 또는 식품첨가물
- 방사선으로 조사 처리한 식품
- 수입식품 또는 수입식품첨가물
- 자연 상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품 포함)
- 제과점영업으로 신고하고 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 가맹사업으로서 그 직영점과 가맹점에서 제조·가공, 조리하여 용기·포장에 제품명을 표시하는 식품의 경우 제품명 표시규정을 따름
- 기준 및 규격이 정해진 기구 또는 용기·포장 및 용기류(수입제품 포함)

• 식품 등의 표시사항

- 제품명(기구 또는 용기·포장은 제외)
- 식품의 유형
- 업소명 및 소재지
- 제조연월일(따로 정하는 제품에 한함)

- 유통기한, 품질유지기한(식품첨가물, 기구 또는 용기·포장 제외)
- 내용량(내용량에 해당하는 열량)(기구 또는 용기·포장 제외, 열량은 영양성분 대상 식품에 한함)
- 원재료명(기구 또는 용기·포장은 재질로 표시) 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)
- 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)
- 영양성분(따로 정하는 제품에 한함)
- 용기·포장 재질
- 품목보고번호
- 보관방법(해당 경우에 한함)
- 주의사항
- 방사선조사(해당 경우에 한함)
- 기타표시사항

• 표시 방법

- 표시장소별 표시사항 및 활자크기

• 주요표시 방법

- 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시
- 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 표시
- 표시는 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시 : 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기로 표시(단, 수입되는 식품등, 상표법에 의한 등록 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시 가능)

예) 제품명 : 사랑애

한자 혼용 및 병기 : 사랑애(愛), 사랑爰

- 수입식품의 제품명 : 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있음(한글로 번역한 제품명은 제품명 관련규정에 적합하여야 함)
- 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색의 색상과 대비되는 색상으로 표시하고, [도 2] 활용 가능



제 품 명	○○○ ○○	<ul style="list-style-type: none"> ● (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ● (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ● (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관 ● 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ● (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
식품유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○○○, ○○○, ○○○○○○	<ul style="list-style-type: none"> ● 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ● (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	영양성분* (주표시면 표시 가능)
용기(포장)재질	○○○○○	
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○○○○-○○○	

[도 2] 표시사항 표시서식도안(정보표시면)

- 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시)을 표시, 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시하는 경우 정보표시면에는 그 표시사항 생략 가능
- 정보표시면에는 식품유형, 업소명 및 소재지, 유통기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 않을 수 있음
- 유통기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장한 경우 유통기한 표시 방법 : 구성제품 중 가장 짧은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시
- 다른 제조업소의 표시가 있는 용기나 포장 사용불가. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품 원재료로 제공할 목적으로 사용하는 경우와 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」에 따라 재사용되는 유리병(같은 식품유형 또는 유사한 품목으로 사용한 것에 한한다)의 경우에는 다른 제조업소의 표시가 있는 용기나 포장 사용 가능

- 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등의 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자로 표시 가능(점자표시는 스티커 등 이용 가능)
- 소비자 안전을 위한 주의사항 표시
 - 장기보존식품 중 냉동식품
“이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.” 등
 - 과일·채소류음료 등 개봉 후 부패·변질 우려가 높은 식품
“개봉 후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다.” 등
 - 원터치캔 통조림 제품
“캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오” 등
 - 음주전후, 숙취해소 등의 표시 제품
“과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등
 - 아스파탐을 첨가 사용한 제품
“페닐알라닌 함유”
 - 특수용도식품 중 특수의료용도등식품
“의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다” 등
 - 당알코올류를 다른 식품과 구별, 특징있게 하기 위하여 원재료로 사용한 제품
당알코올의 종류 및 함량을 표시하고, “과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등
 - 한 입 크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품(소위 미니컵젤리 제품)에 대해서는 잘못 섭취에 따른 질식 방지하기 위한 경고문구 표시
- [예] “열려서 드시지 마십시오. 한 번에 드실 경우 질식의 위험이 있으니 잘 씹어 드십시오. 5세 이하 어린이 및 노약자는 섭취를 금하여 주십시오” 등
- 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시
 - 표시대상 : 1) 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 원재료로 사용한 경우, 2) 1)의 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 3) 1) 및 2)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우
 - 표시방법 : 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시

(예시) 계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유



- 알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료 보관 등 모든 과정)을 통하여 생산하게 될 경우 혼입가능성 표시. 다만, 제품의 해당 원재료로서 사용된 알레르기 유발물질은 표시하지 않는다.

[예] “이 제품은 메일을 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.” 등의 표시

- 식품의 품질관리를 위하여 별도 포장하여 넣은 선도유지제
“습기방지제(방습제)”, “습기제거제(제습제)” 등 용도를 알 수 있도록 표시하고, “먹어서는 아니 된다” 등 주의 문구 표시
- 해당 식품에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우 신속하게 신고하도록 하기 위해 식품의 용기·포장에 “부정·불량식품 신고는 국번없이 1399” 표시
- 카페인을 mL 당 0.15mg 이상 함유한 액체식품(카페인을 인위적으로 첨가했거나 카페인을 함유한 원재료를 사용한 경우)
“어린이, 임산부, 카페인 민감자는 섭취에 주의하여 주시기 바랍니다.” 등의 문구 표시하며, 주표시면에 “고카페인함유”와 “총 카페인 함량을 000mg ”로 표시
- 수산화암모늄, 초산, 빙초산, 염산, 황산, 수산화나트륨, 수산화칼륨, 차아염소산나트륨, 표백분 등 식품첨가물
“어린이 등 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오”, “직접 섭취하거나 음용하지 마십시오”, “눈·피부에 닿거나 마실 경우 인체에 치명적인 손상을 입힐 수 있습니다” 등의 취급상 주의문구 표시
- 식품포장용 랩은 100°C 를 초과하지 않은 상태에서만 사용하도록 표시하고 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않게 사용토록 표시
- 유리제 가열조리용 기구에는 “표시된 사용용도 외에는 사용하지 마십시오” 등을 표시하고 가열조리용이 아닌 유리제 기구에는 “가열조리용으로 사용하지 마십시오” 등을 표시

● 소비자가 오인·혼동하는 표시 금지

- 식품첨가물공전으로 해당 식품에 사용금지한 합성보존료, 색소 등 식품 첨가물에 대해 사용하지 않았다는 표시 금지

[예] 면류, 김치 및 두부제품에 “보존료 무첨가” 등의 표시

- 원래 없는 영양성분에 대한 강조표시 금지
- 합성향료만 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등 표시 금지



● 표시사항 적용 특례

- 국내식품 등









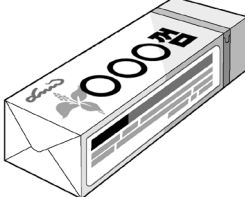
- 즉석판매제조·가공업에서 식품위생법 시행규칙 별표 15에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품을 판매하면서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 경우 개개 제품별 표시 생략 가능(다만, 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제외)
- 소비자에게 직접 판매되지 않고 식품제조·가공업소나 식품첨가물제조업소로 공급되는 원료용 제품 등의 경우 스티커, 라벨 또는 꼬리표 사용 가능
- 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우 스티커, 라벨 또는 꼬리표 사용 가능
- 식품제조·가공업자가 최종소비자에게 판매되지 아니하는 식품을 「가맹점사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업의 직영점과 가맹점에 제조·가공, 조리를 목적으로 공급하는 경우에는 제품명, 유통기한(제조일자 또는 품질유지기한), 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있음(여러 종류의 식품이 함께 포장된 덕용제품의 경우 제품명과 업소명 및 소재지를 가맹사업자가 POS(point of sales)시스템 등을 통해 이미 알고 있으면 그 표시를 생략 가능)
- 자연 상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품 : 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법만 표시 가능
- 두부류, 묵류를 운반용 위생상자 사용·판매하는 경우 : 업소명, 소재지만 표시 가능
- 수출식품은 수입국 표시기준에 따라 표시 가능

- 수입식품 등

- 수출국에서 표시한 표시사항이 있는 경우 한글이 표시된 스티커 사용 가능
- 한글 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등은 스티커 사용 불가
- 자사의 제품을 제조·가공에 사용하기 위한 식품 및 식품첨가물의 경우에는 제품명, 제조업소명과 제조연월일·유통기한 또는 품질유지기한만을 표시할 수 있고, 그 식품 등에 영어 또는 수출국의 언어 등으로 표시된 경우 한글표시 생략 가능
- 수입되는 식품 중 다음에 해당하는 것은 한글표시 생략 가능
 - 1) 용기·포장에 넣어지지 아니한 자연 상태의 농·임·축·수산물
 - 2) 「대외무역법 시행령」 제26조에 따른 외화획득용 수입 식품 등. 다만, 같은 법 시행령 제26조에 따라 관광 사업용 수입 식품 등은 제외

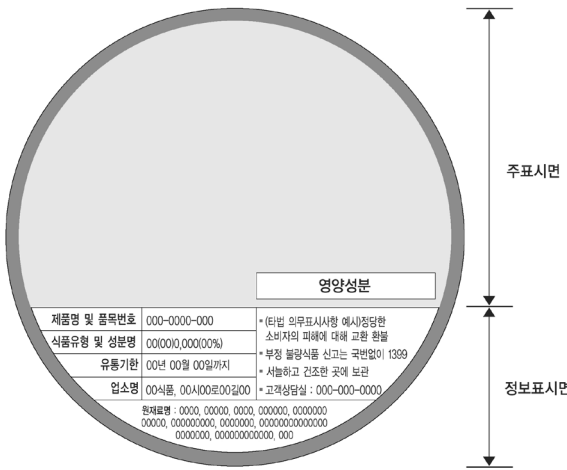


▶ 참고 : 「식품 등의 표시기준」(식약처 고시)의 [도 1]과 [도 2]에 따라 표시

	주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)		주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)
	주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)		주표시면(앞면, 뒷면, 뒷면) 정보표시면(양측면)
	주표시면 (표시면적의 2/3) 정보표시면 (표시면적의 1/3)		주표시면 (앞쪽 2개면) 정보표시면 (뒷쪽 1개면)
	스티커 부착 제품 주표시면 (스티커 면적의 1/2) 정보표시면 (스티커 면적의 1/2)		주표시면 (앞면, 뒷면, 뒷면) 정보표시면 (양측면)
	주표시면(뒷면, 바닥면) 정보표시면(양측면)		

[도 1] 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

제 품 명	○○○ ○○	<ul style="list-style-type: none">● (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조● (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불● (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관● 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399● (업체 추가표시사항 예시) 고객센터 : ○○○-○○○-○○○
식품유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○○○, ○○○, ○○○○○	
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	영양성분* (주표시면 표시 가능)
용기(포장)재질	○○○○○	
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○○○○-○○○	



[도 2] 표시사항 표시서식도안



▶ 참고 : 식품용 기구 도안

1) 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)[도 5]에 식품용 기구 도안이 다음과 같이 제시되어 있으며, '가'형부터 '바'형 중 영업자가 원하는 도안을 선택하여 표시 가능

〈가형〉	〈다형〉	〈마형〉
〈나형〉	〈라형〉	〈바형〉

- '가'형과 '나'형은 가로 35 : 세로 30 비율을 유지하고 도안에 포함된 모든 요소를 동일 비율로 가감하여 제작하되 식별이 가능하도록 세로의 최소 규격은 높이 7 mm
- 문자 : 가로 35 mm로 크기와 비례를 준수, 도안과 동일한 서체 사용
- 색깔 : 단색 적용시 흰색 바탕에 검정색으로 표시('가'형, '다'형, '마'형)하거나, 검정색 바탕에 흰색('나'형, '라'형, '바'형)으로 표시, 특수컬러는 금색(P874C) 또는 은색(P877C)을 이용하여 '가'형에서 '바'형으로 표시

2

식품의 영양표시

- 목적
 - 비만관리, 소비자 계층별 적절한 영양섭취 등 국민보건 증진을 위한 식품의 영양성분 정보 제공

1. 가공식품의 영양표시

- 1) 근거법령
 - 「식품위생법」 제11조(식품의 영양표시 등) 및 시행규칙 제6조(영양표시 대상식품)
 - 「식품등의 표시기준」 제9조 별지 1.가.9)영양성분등
- 2) 대상영업자 : 식품제조·가공업자, 수입식품등 수입·판매업자, 식품소분업자
- 3) 대상식품

「식품위생법」 시행규칙 제6조(영양표시 대상 식품)제①항

1. 장기보존식품(레토르트식품만 해당), 2. 과자, 캔디류 및 빙과류 3. 빵류 및 만두류 4. 초콜릿류, 5. 잼류, 6.식용 유지류, 7. 면류, 8. 음료류, 9.특수용도식품, 10. 어육가공품 중 어육소시지, 11. 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치, 12. 커피(볶은커피, 인스턴트커피 제외), 13. 장류(한식메주, 재래한식간장, 한식된장, 청국장 제외), 14. 영양표시를 하고자 하는 식품

② 제1항에도 불구하고 다음 각호는 영양표시 대상식품으로 보지 아니함

1. 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공하는 식품
2. 최종 소비자에게 제공되지 아니하고 다른 식품을 제조·가공 또는 조리할 때 원료로 사용되는 식품
3. 식품의 포장 또는 용기의 주 표시면 면적 30제곱미터 이하 식품

- 4) 대상성분
 - (필수영양표시성분) 열량, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨
 - (임의영양표시성분) 칼슘, 철분 등 비타민류 및 무기질류 등



2. 나트륨 함량 비교 표시

1) 근거법령

- 식품위생법 제11조의2(나트륨 함량 비교 표시 등) 및 시행령 제67조 별표2(과태료)
- 식품위생법 시행규칙 제6조의2(나트륨 함량 비교 표시 대상 식품)
- 「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」

2) 대상영업자 : 식품제조·가공업자, 수입식품등 수입·판매업자, 식품소분업자

3) 대상식품

「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 별표 1. 나트륨 함량 비교 표시 대상 식품

1. 국수(국물형-비국물형)
2. 유탕면(스프포함)(국물형-비국물형)
3. 냉면(국물형-비국물형)
4. 즉석섭취식품(햄버거, 샌드위치)

4) 나트륨 함량 비교 표시기준(주요사항)

- (비율) 세부분류별 비교표준값 대비 ‘비교단위’ 당 영양성분 표시 상의 나트륨 함량을 백분율로 소수 첫째자리에서 반올림 하여 정수로 산출

$$\text{세부분류별 비교표준값에 대한 비율(\%)} = \frac{[\text{비교단위 당 영양성분 표시 상의 나트륨 함량}]}{[\text{세부분류별 비교표준값}]} \times 100$$

- (표시구간) 세부분류별 나트륨 비교표준값에 대한 비율(%)을 해당 구간범위에 음영으로 표시

구간	1번째	2번째	3번째	4번째	5번째	6번째	7번째	8번째	9번째	10번째
비율 (%)	≤25	>25 ≤50	>50 ≤70	>70 ≤90	>90 ≤110	>110 ≤130	>130 ≤150	>150 ≤175	>175 ≤200	>200

* 구간 범위는 세부분류별 비교표준값에 대한 비율(%)의 분포를 고려하여 설정

- (표시위치) 주표시면 또는 정보표시면에 표시하거나 QR코드와 연계하여 전자적으로 표시

<p>유탕면류(국물형)의 주요 제품에 대한 나트륨 함량 비율(%)</p> <p>총 내용량(120g)당 나트륨 1,790mg</p>	<p>냉면(국물형)의 주요 제품에 대한 나트륨 함량 비율(%)</p> <p>1인분(458g)당 나트륨 1,430mg</p>	<p>나트륨 함량을 비교하려면 QR코드를 스캔하세요</p>
[도 1] 예시	[도 2] 예시	[도 3] 예시

3. 영양표시 및 나트륨 비교표시 관리

1) 공통 사항

- 점검기관
 - 지방식약청, 시·도(시·군·구)
- 점검사항
 - 영양표시 대상식품에 필수 영양표시성분(9가지) 표시 여부
 - 필수 영양표시성분의 허용오차 범위 준수 여부
 - 영양강조표시기준 준수 여부 등
 - 나트륨함량비교표시 준수 여부
- 조치사항
 - 영양표시기준을 준수하지 않은 제품 확인 시 해당 영업신고·등록 관할 지자체에 통보하고 행정 조치 여부를 확인

2) 영양표시 및 나트륨 표시 실태 조사

- 조사 주체
 - 식품의약품안전처(식품안전표시인증과) : 계획 수립 및 예산, 인력지원
 - 식품의약품안전평가원 : 검사방법 적용 등
 - 지방식품의약품안전청 : 수거 및 검사
- 조사 대상식품
 - 영양표시 준수여부 점검이 필요한 식품 등
 - 나트륨함량 비교표시 대상식품 등
 - 자율영양표시 식품
- 조사 내용
 - 조사 대상식품에 대하여 당류, 나트륨 등 위해가능영양성분 저감 중점 추진성분 등을 위주로 허용오차 범위 준수여부 확인



3) 영양표시 및 나트륨 표시 교육 및 홍보

● 식약처(식품안전표시인증과)

- 영양표시 관리 종합계획 수립 및 시행
- 지방청, 지자체 대상 영양표시 교육 실시
- 교육·홍보자료* 제작·제공

* 영양표시 교육 및 홍보자료 등 제작

- 산업체 영양표시 전문가 양성 교육 프로그램 구축 및 운영

● 지방식약청(식품안전관리과, 유해물질분석과)

- 올바른 식품 선택을 위한 영양표시 교육·홍보 지원
- 영양·식생활 교육 관련 교육·홍보를 위한 강사, 교육도구 등 지원 협조

● 시·도(시·군·구)

- 시·도(시·군·구) 실정에 맞는 자체 교육·홍보계획 수립·운영
- 지역 주민 대상 생애주기별 맞춤형 영양표시 교육·홍보 자료 배포

* 식품안전의날, 지역 축제 등 행사시 영양표시 교육·홍보 포스터 전시 등 홍보 협조

3

유전자변형식품 등의 표시기준

● 목적

- 유전자변형기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물 등의 표시에 관한 사항을 규정함으로써 소비자에게 올바른 정보 제공

● 표시대상

- 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성심사 결과 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물
- 위의 유전자변형농·축·수산물을 원재료로하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품 등

※ 유전자변형식품 표시 제외

- ① 유전자변형농산물이 비의도적으로 3% 이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물. 다만, 이 경우에는 구분유통증명서 또는

정부증명서 또는 식약처가 지정한 시험검사기관의 시험·검사성적서를 갖추어야 함

- ② 고도의 정제과정 등으로 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아 있지 않아 검사불능인 당류, 유지류 등

● 표시의무자

- 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업, 유통전문판매업 또는 수입식품 등 수입·판매업, 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업자, 축산물가공업, 축산물유통전문판매업

● 표시방법

- 바탕색과 구별되는 색상으로 12포인트 이상의 활자크기로 표시
- 해당 제품의 주표시면에 “유전자변형식품” 또는 “유전자변형 ○○포함식품”이나 “유전자변형식품첨가물” 또는 “유전자변형 ○○포함식품첨가물”로 표시하거나 제품에 사용된 유전자변형식품등의 원재료명 바로 옆에 괄호로 “유전자변형” 또는 “유전자변형된 ○○”으로 표시
- 유전자변형여부를 확인할 수 없는 경우는 해당 제품 주표시면에 “유전자변형○○포함 가능성 있음”으로 표시하거나 제품에 사용된 해당 제품 원재료명 바로 옆에 괄호로 “유전자변형○○포함가능성 있음”으로 표시
- 유전자변형식품 표시대상 중 유전자변형식품 등을 사용하지 않은 경우로서, 표시대상 원재료 함량이 50% 이상이거나, 또는 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우에는 “비유전자변형식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free” 표시를 할 수 있음. 단, 이 경우에는 비의도적 혼입치가 인정되지 않음
- 유전자변형식품 표시대상이 아닌 농·축·수산물 또는 이를 사용하여 제조·가공한 제품에는 “비유전자변형식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free” 또는 이와 유사한 용어를 사용하여 소비자에게 오인·혼동을 주어서는 아니됨



4

건강기능식품의 표시기준

1) 표시의 정의 및 목적

- 정의(건강기능식품에 관한 법률 제17조)
 - 건강기능식품의 용기·포장(첨부물과 내용물 포함)에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형
- 목적
 - 건강기능식품의 품질향상 도모
 - 소비자에게 정확한 정보 제공
- 용어의 정의

구 분	정 의
제품명	• 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭
제조일	• 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점). 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 정제·액상 등 제품은 충전 및 포장공정을 제외한 제조공정을 마친 시점
유통기한	• 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한
원료	• 건강기능식품의 제조에 사용되는 물질로서 최종 제품에 함유되어 것을 제조·공정에 사용되는 식품(정제수 포함)
성분	• 화합물, 혼합물 또는 식품 등에서 분리된 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것
1회 분량	• 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비대상 1인이 1회 섭취하기에 적당한 양
1회 섭취량	• 건강기능식품에 있어 안전성과 기능성을 확보하기 위하여 하루에 섭취하여야 하는 양
영양성분표시	• 제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량 및 영양성분 기준치에 대한 비율 등을 표시하는 것
영양성분 기준치	• 식품표시를 위하여 설정한 한국인 1인에 대한 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량

구 분	정 의
기능정보표시	• 제품의 일정량에 함유된 기능성분 또는 지표성분의 함유정도와 기능성표시
기능성 표시	• 기능성에 관한 표시로서 인체의 성장·증진 및 정상적인 기능에 대한 영양성분의 생리학적 작용을 나타내는 영양성분기능표시와 인체의 정상기능이나 생물학적 활동에 특별한 효과가 있어 건강상의 기여나 기능향상 또는 건강유지·개선을 나타내는 영양성분기능 외의 생리기능향상표시 및 전체 식사를 통한 식품의 섭취가 질병의 발생 또는 건강상태의 위험감소와 관련한 질병발생위험감소표시 포함
주원료	• 건강기능식품의 기능성을 나타내게 하는 주된 원료 또는 성분을 말함
주표시면	• 소비자가 건강기능식품을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말함
정보표시면	• 주표시면에 표시되지 아니한 해당 제품의 정보사항을 소비자가 보기 쉽도록 표시하는 면을 말함
표시사항	• 건강기능식품 표시(도안), 제품명, 업소명 및 소재지, 유통기한 및 보관방법, 내용량, 영양정보, 기능정보, 섭취량, 섭취방법 및 섭취시 주의사항, 원료명 및 함량 등 건강기능식품의 표시기준 제6조(세부표시기준 및 방법)에서 건강기능식품에 표시하도록 규정한 사항

2) 표시대상

- 건강기능식품제조업의 영업허가를 받아 제조하는 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 포함)
- 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입신고하는 건강기능식품

3) 건강기능식품의 표시사항

- 건강기능식품 표시(건강기능식품 도안)
- 제품명
- 업소명 및 소재지
- 유통기한 및 보관방법
- 내용량
- 영양정보
- 기능정보
- 섭취량, 섭취방법 및 섭취시 주의사항



- 원료명 및 함량
- 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현
- 기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항

4) 표시 방법

- 표시장소별 표시사항 및 활자크기
- 주요표시 방법
 - 소비자에게 판매되는 최소 판매단위별 용기·포장에 표시(다만, 낱알모음 하여 한 알씩 사용하는 제품은 그 낱알포장에 제품명과 제조업소명을 표시하여야 함)
 - 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 표시
 - 표시는 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어를 함께 표시 : 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기로 표시(단, 수입되는 건강기능식품과 상표법에 의한 등록 상표는 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시 가능)
 - 수입건강기능식품의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있음(한글로 번역한 제품명은 제품명 관련규정에 적합하여야 함)
 - 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 표시(다만, 유통기한 등 일부 표시사항의 변조 등을 방지하기 위하여 각인 또는 압인 등을 사용하여 그 내용을 알아 볼 수 있도록 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다.)
 - 주표시면에는 건강기능식품 표시(도안), 제품명 및 내용량, 정보표시면에는 유통기한 및 보관방법, 영양정보, 기능정보, 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항, 그 외의 표시는 자유롭게 표시면을 선택하여 표시 가능
 - 법 제14조 또는 법 제15조에 따른 기준·규격에서 정한 기능성이나 기타 식품의약품안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 함
 - 해당 제품에 대한 섭취 대상별 1회 섭취하는 양과 1일 섭취횟수 및 섭취방법과 섭취 시 이상증상이나 부작용 우려대상, 과다 섭취 시 부작용 가능성 및 그 양 등 주의해야 할 사항이 있을 경우 이를 표시하여야 함
 - 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한 하나만을 표시 가능
 - 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것을 사용 불가. 다만, 건강기능식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 다른 업소의 제품원료로 제공할 목적으로만 사용하는 경우 가능
 - 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등의 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자표기, 바코드 또는 점자·음성변환용코드 병행 표시 가능(점자표시는 스티커 등 이용 가능)

- 소비자가 알아보기 쉽도록 표시면의 바닥면과 평행하게 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용 표시
- 우수건강기능식품제조기준(GMP)적용지정업소의 제품에는 “GMP적용업소” 라는 문구 또는 우수건강기능식품제조기준(GMP)적용지정업소임을 나타내는 도안(이하 “GMP도안”이라 한다) 표시 가능

• 활자크기

- 표시사항을 표시(제품설명서를 포함한다)함에 있어 활자크기는 최소 10포인트 이상으로 표시(장평 90% 이상, 자간 -5% 이상).
- 주표시면 외의 정보표시면에 일괄표시하여야 하는 사항을 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기가 곤란한 경우에는 최소 판매단위별 용기·포장에 업소명 및 소재지, 유통기한 및 보관방법, 섭취량 및 섭취방법의 사항만을 표시 가능(그 밖의 사항은 제품설명서에 따로 기재하여 함께 포장 가능, “제품설명서 참조”라는 표시를 하여야 함)
- 알레르기 유발 원료를 사용하는 제품과 그렇지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원료보관 등 모든 과정)을 통하여 생산하게 될 경우 불가피하게 혼입 가능성이 있다는 내용을 표시하여야 한다. 다만, 혼입의 가능성이 전혀 없는 경우에는 그러하지 아니하다.

[예] “이 제품은 메일을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하였습니다.” 등의 표시

5) 표시사항 적용 특례

- 건강기능식품의 원료제품의 경우에는 영양정보, 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항, 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현, 기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항은 표시하지 아니할 수 있음
- 수출하는 건강기능식품은 수입자의 요구에 따라 표시 가능
- 주표시면에 표시하여야 하는 사항을 부득이한 사유로 정보표시면에 표시하고자 하는 경우에는 12포인트 이상의 활자크기로 표시하여야 함.
- 자사제품제조용 원료로 수입하는 건강기능식품은 영양정보, 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항, 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현, 기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항은 표시하지 아니할 수 있음, 그 밖의 표시사항 중 다른 나라에서 사용하는 표시가 있는 경우 그에 해당하는 한글표시를 생략 가능
- 수출국 제조업자가 그 나라 표시사항을 표시하여 제조한 제품에 이 규정에 따라 표시를 할 경우에는 제품포장의 특성에 무관하게 표시사항이 한글로 인쇄 또는 기재된 라벨 사용 가능. 이 경우 그 나라의 표시사항 중 제품명, 원료명 및 함량, 영양·기능정보, 유통기한 등 일자표시에 관한 사항 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 됨.



6) 표시기준 준용

- 「건강기능식품의 표시기준」에 관하여 이 규정으로 정하지 아니한 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장, '알레르기', '방사선조사', '포장재질', '인삼의 유래 기본문안', '영양성분 기준치', '한국인 영양섭취기준', '명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물', '식품첨가물의 간략명 및 주용도' 등에 대하여는 「식품위생법」 제10조에 따른 「식품등의 표시기준」을 준용하고, 유전자변형 건강기능식품은 「유전자변형식품등의 표시기준」을 준용

7) 건강기능식품 및 GMP 도안



PART VI

허위표시·과대광고

1. 식품

1-1 관련 규정

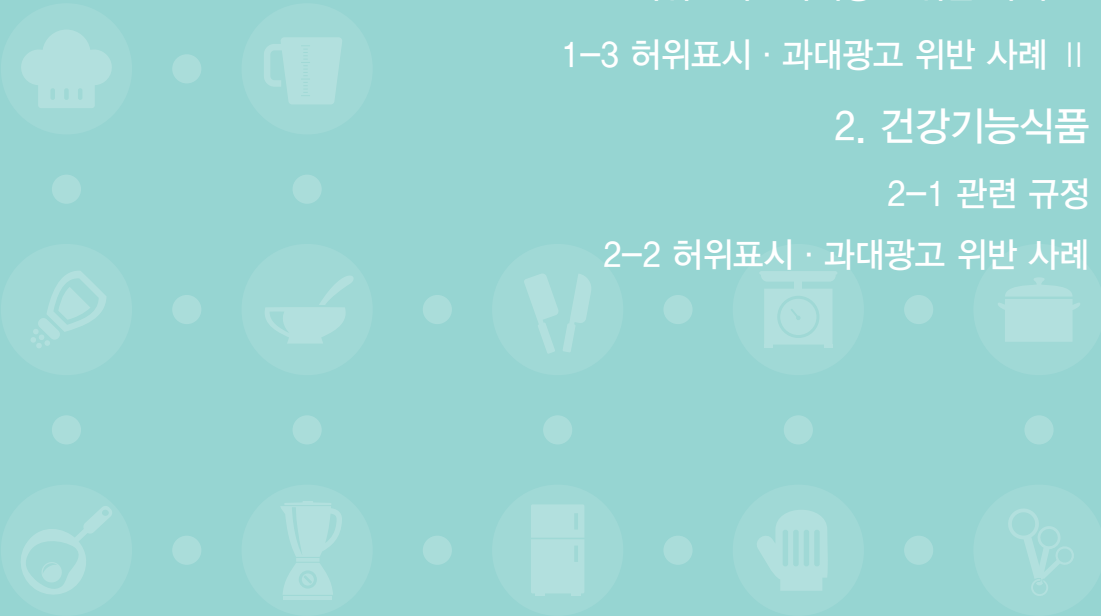
1-2 허위표시·과대광고 위반 사례 I

1-3 허위표시·과대광고 위반 사례 II

2. 건강기능식품

2-1 관련 규정

2-2 허위표시·과대광고 위반 사례





1-1 식품 - 관련 규정

1. 용어의 정의

- 표시
 - 식품, 식품첨가물의 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형
- 광고
 - 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷에 식품 등의 명칭, 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 내용

2. 근거 법령 및 규정

식품 위생법	시행령	시행규칙
<ul style="list-style-type: none"> ○ 제12조3(표시·광고의 심의) ○ 제13조(허위표시 등의 금지) ○ 제44조(영업자 등의 준수사항) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제3조(표시·광고의 심의) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제8조(허위표시, 과대광고 비방 광고 및 과대포장의 범위) ○ 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항 등)

- 식품위생법 제12조의3 [표시·광고의 심의]
 - ① 영유아식, 체중조절용 조제식품 등 대통령령으로 정하는 식품에 대하여 표시·광고를 하려는 자는 식품의약품안전처장이 정한 식품 표시·광고 심의기준, 방법 및 절차에 따라 심의를 받아야 한다.
 - ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 식품의 표시·광고 사전심의에 관한 업무를 대통령령으로 정하는 기관 및 단체 등에 위탁할 수 있다
- 식품위생법 시행령 제3조 [표시·광고의 심의]
 - ① 법 제12조의3제1항에 따라 표시·광고에 대하여 심의를 받아야 하는 식품
 1. 영유아용 식품(영아용 조제식품, 성장기용 조제식품, 영유아용 곡류 조제식품 및 그 밖의 영유아용 식품을 말한다)
 2. 체중조절용 조제식품
 3. 특수의료용 식품

4. 임산부·수유부용 식품

- ② 식품의약품안전처장은 법 제12조의3제2항에 따라 식품의 표시·광고의 사전심의에 관한 업무를 법 제64조에 따른 한국식품산업협회에 위탁한다.

[한국식품산업협회 심의 페이지]



[표시·광고 심의필 도안]





• 식품위생법 제13조 [허위표시 등의 금지]

- ① 누구든지 식품등의 명칭·제조방법, 품질·영양 표시, 유전자재조합식품등 및 식품이력 추적관리 표시에 관하여는 다음 각 호에 해당하는 허위·과대·비방의 표시·광고를 하여서는 아니 되고, 포장에 있어서는 과대포장을 하지 못한다. 식품 또는 식품첨가물의 영양가·원재료·성분·용도에 관하여도 또한 같다.

1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고
3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고
4. 다른 업체 또는 그 제품을 비방하는 광고
5. 제12조의3제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 심의받은 내용과 다른 내용의 표시·광고

- ② 제1항에 따른 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위와 그 밖에 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

• 식품위생법 시행규칙 제8조 [허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위]

- ① 법 제13조에 따른 허위표시 및 과대광고의 범위는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 것으로 한다.

1. 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 수입신고한 사항이나 법 제37조 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조에 따라 허가받거나 신고·등록 또는 보고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
2. 질병의 예방 또는 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고
3. 식품등의 명칭·제조방법, 품질·영양표시, 식품이력추적표시, 식품 또는 식품첨가물의 영양가·원재료·성분·용도와 다른 내용의 표시·광고
4. 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
5. 제조방법에 관하여 연구하거나 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항 외의 표시·광고.

※ 다만, 제조방법에 관하여 연구하거나 발견된 사실에 대한 식품학·영양학 등의 문헌을 인용하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하는 표시·광고는 제외

6. 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 “인증”·“보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고. 다만, 다음 각 목에 해당하는

내용을 사용하는 경우는 제외한다.

※ 다만, 다음은 과대광고로 보지 않음.

- ① 정부표창규정에 따라 제품과 직접 관련해 받은 상장
- ② 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 부속기관, 지방자치단체 또는 공공기관으로부터 받은 인증·보증
- ③ 전통식품품질인증(식품산업진흥법), 제품인증(산업표준화법) 등 타 법령에 따른 인증·보증
- ④ 식품의약품안전처장이 고시하는 절차와 방법에 따라 식품등에 대한 인증·보증의 신뢰성을 인정받은 기관으로부터 받은 인증·보증

7. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
8. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고나 “주문 섀도” 등 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용 또는 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고
9. 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고 또는 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 음향을 사용하는 광고
10. 화학적 합성품의 경우 그 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
11. 판매사례품 또는 경품 제공·판매 등 사행심을 조장하는 내용의 표시·광고 (「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」에 따라 허용되는 경우는 제외한다)
12. 소비자가 건강기능식품으로 오인·혼동할 수 있는 특정 성분의 기능 및 작용에 관한 표시·광고
13. 체험기를 이용하는 광고

- ② 제1항제2호·제5호 및 제6호에도 불구하고 다음 각 호에 해당되는 경우에는 허위표시나 과대광고로 보지 아니한다.

- － 「식품위생법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제21조제8호가목·나목에 따른 휴게음식점영업소 및 일반음식점영업소에서 조리·판매하는 식품과 같은 호 바목에 따른 제과점영업소에서 제조·판매하는 식품에 대한 표시·광고
- － 영 제25조제2항제6호 본문에 따라 영업신고를 하지 아니한 식품에 대한 표시·광고
- － 「농어촌발전특별조치법」 제2조제2호에 따른 농업인등 및 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제28조에 따른 영농조합법인과 「수산업법」 제10조에 따른 영어조합 법인이 국내산 농·임·수산물을 주된 원료로 하여 제조·가공한 메주·된장·고추장·간장·김치에 대하여 식품영양학적으로 공인된 사실이라고 식품의약품안전처장이



인정한 표시·광고

－ [별표 3] 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위에 해당하는 표시·광고

[별표 3] 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위

1. 유용성

가. 신체조직과 기능의 일반적인 증진을 주목적으로 하는 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

- 1) 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현
- 2) 건강유지·건강증진·체력유지·체질개선·식이요법·영양보급 등에 도움을 준다는 표현

나. 식품영양학적으로 공인된 사실 또는 제품에 함유된 영양성분(비타민, 칼슘, 철, 아미노산 등)의 기능 및 작용에 관한 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

- 1) 특수용도식품으로 임신수유기 영양보급, 병후 회복시 영양보급, 노약자 영양보급, 환자에 대한 영양보조 등에 도움을 준다는 표현
- 2) 비타민 ○는 ○○작용을 하여 건강에 도움을 줄 수 있다는 표현
- 3) 칼슘은 뼈와 치아의 형성에 필요한 영양소라는 표현

다. 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조에 따라 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양소의 기능성분 함량

2. 용도: 제품의 제조목적이나 주요 용도에 대한 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

가. 해당 제품이 유아식, 환자식 등으로 섭취하는 특수용도식품이라는 표현. 이 경우 특수의료용도 등 식품에는 섭취대상자의 질환명을 표시할 수 있다.

나. 해당 제품이 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기 등 사람의 영양보급을 목적으로 개발된 제품이라는 것과 이와 유사한 표현

3. 섭취방법·섭취량에 관한 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

해당 제품의 식품영양학적 기준으로 가장 적합하다고 생각되는 섭취방법 또는 섭취량의 표현

③ 법 제13조에 따른 과대포장의 범위는 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」 제9조에 따른 「제품의 포장재질·포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙」에서 정하는 바에 따른다.

④ 누구든지 식품 또는 식품첨가물에는 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시를 하거나 광고를 하여서는 아니 된다.

※ 허위과대광고 행정처분 기준

위반사항	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
질병의 치료 및 예방에 효능이 있다는 내용의 표시나 광고	영업정지 2개월 해당제품 폐기	영업허가 등록·취소 또는 영업소 폐쇄와 해당제품 폐기	—
의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시나 광고	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
체험기 및 체험사례 등 이와 유사한 내용을 표현하는 경우	품목제조정지 1개월	품목제조정지 2개월	품목제조정지 3개월
사행심을 조장하는 내용의 광고를 한 경우	시정명령	품목제조정지 15일	품목제조정지 1개월
기타 허위표시 등 위반사항이 3개 이상인 경우	품목제조정지 15일	품목제조정지 1개월	품목제조정지 2개월
기타 허위표시 등 위반사항이 3개 미만인 경우	시정명령	품목제조정지 15일	품목제조정지 1개월

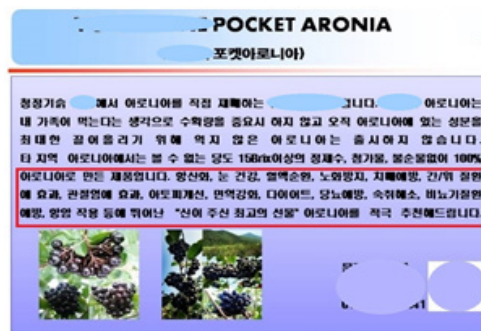
※ 허위과대광고 벌칙 기준

위반사항	징역	벌금
질병의 예방 및 치료에 효능·효과 또는 의약품, 건기 표방 광고 (제13조제1항 제1호)	1차 위반: 10년 이하 2차 위반: 1년 이상 7년 이하	1차 위반: 1억원 이하 2차 위반: 4~10배
사실과 다르거나 과장된 표시 광고 등 (제13조제1항제2호~5호)	5년 이하	5천만원 이하



1-2 식품 - 허위표시·과대광고 위반 사례 1

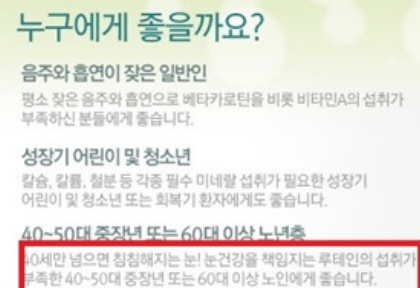
1. 일반식품을 항암, 당뇨 등 질병치료에 효과가 있는 것처럼 광고



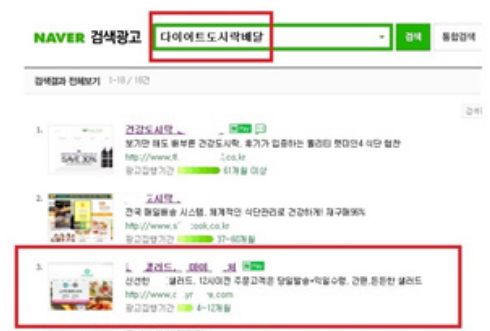
2. 일반식품을 인증, 보증, 추천받은 것처럼 광고



3. 일반식품을 건강기능식품으로 오인·혼동 할 수 있는 광고



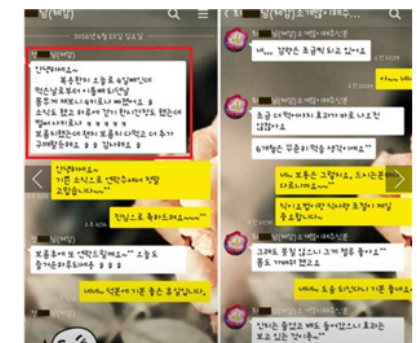
4. 일반식품을 다이어트에 효과가 있는 것처럼 광고



5. 일반식품을 금연에 효과가 있는 것처럼 광고



6. 체험기를 이용하는 광고





1-3 식품 - 허위표시·과대광고 위반 사례 II

1. 일반식품을 관절염 등 질병치료에 효과가 있는 것처럼 광고



2. 일반식품을 성기능 개선의 효과가 있는 것처럼 광고



3. 일반식품을 다이어트에 효과가 있는 것처럼 광고



4. 일반식품을 암 치료에 효과가 있는 것처럼 광고



5. 키 성장에 효과가 있는 것처럼 허위·과대광고



6. 모유수유에 효과





※ 허위·과대광고 정보공개창

(www.foodsafetykorea.go.kr)식품위해정보>허위과대광고)



2-1 건강기능식품 - 관련 규정

1. 용어의 정의

- 표시
 - － 건강기능식품의 용기·포장(첨부물과 내용물 포함)에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형
- 광고
 - － 라디오·텔레비전·신문·잡지·음성·음향·영상·인터넷·인쇄물·간판 또는 그 밖의 방법으로 건강기능식품에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위

2. 근거 법령 및 규정

건강기능식품에 관한 법률	시행령	시행규칙
<ul style="list-style-type: none"> ○ 제16조(기능성 표시 · 광고 심의) ○ 제18조(허위 · 과대 · 비방의 표시 · 광고 금지) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제5조의2(광고심의 업무의 위탁) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제8조(허위 · 과대 · 비방의 표시 · 광고의 범위)

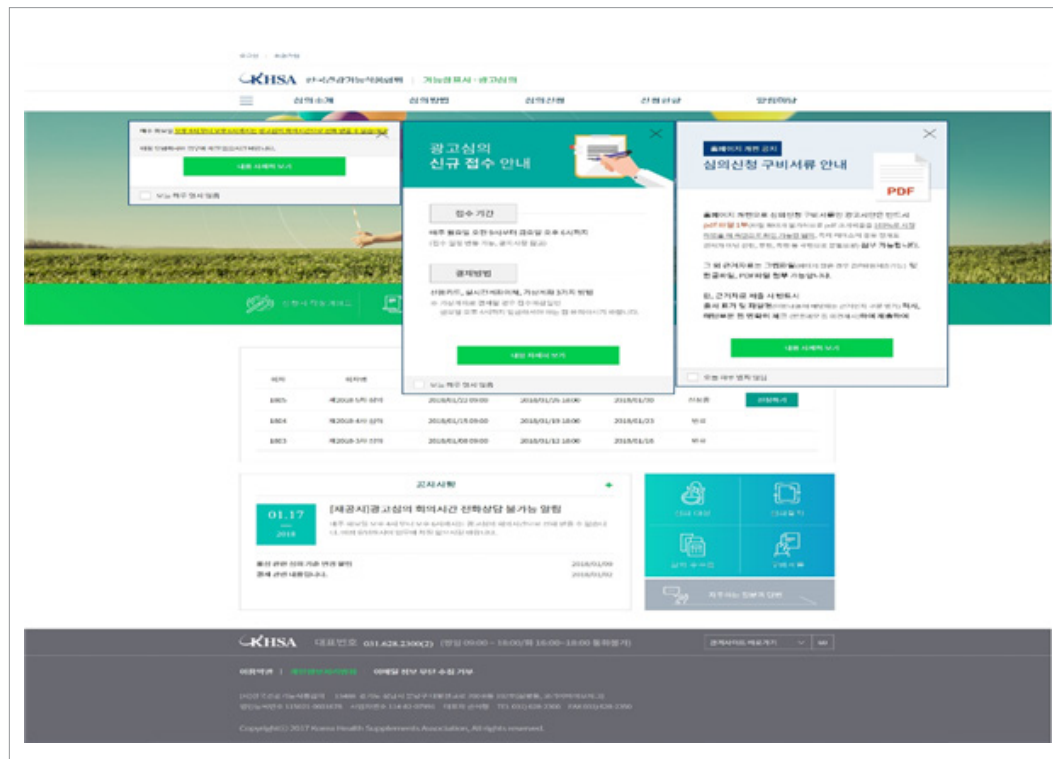
- 건강기능식품에 관한 법률 제16조 [기능성 표시·광고 심의]
 - ① 건강기능식품의 기능성에 대한 표시·광고를 하려는 자는 식품의약품안전처장이 정한 건강기능식품 표시·광고 심의의 기준, 방법 및 절차에 따라 심의를 받아야 한다.
 - ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 건강기능식품의 기능성에 대한 표시·광고 심의에 관한 업무를 「소비자기본법」 제29조에 따라 등록된 소비자단체 또는 제28조에 따라 설립된 단체에 위탁할 수 있다.
- 건강기능식품에 관한 법률 시행령 제5조의2 [광고심의 업무의 위탁]
 - 식품의약품안전처장은 법 제16조제2항에 따라 건강기능식품의 기능성 표시·광고 심의에 관한 업무를 법 제28조에 따라 설립된 단체 또는 「소비자기본법」 제29조에 따라 등록된 소비자단체 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 단체에 위탁한다.
- 기능성 표시·광고 심의 면제 대상
 - 법 제14조 또는 법 제15조의 규정에 따라 건강기능식품의 기준·규격으로 고시 되었거나 인정된 기능성 내용만을 그대로 표시·광고하는 경우(품목제조신고 또는 수입신고 시 그



표시 내용을 해당기관에 제출하여 신고수리 된 경우에 한함)

- 동일한 건강기능식품 주원료(영양소 또는 기능성 원료)를 사용하여 제조한 제품을 건강기능식품 표시 및 광고 심의기준 제5조·제6조에 의한 심의나 제7조에 따른 심사를 받은 영업자가 심의나 심사 받은 내용과 동일하게 표시·광고하는 경우

[한국건강기능식품 심의 페이지]



[표시·광고 심의필 도안]



- 건강기능식품에 관한 법률 제18조 [허위·과대·비방의 표시·광고 금지]

① 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관하여 다음 각 호에 해당하는 허위·과대·비방의 표시·광고를 하여서는 아니 된다.

1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인(誤認)·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고
3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고
4. 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함한다)의 표시·광고
5. 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시·광고
6. 제16조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 심의받은 내용과 다른 내용의 표시·광고

② 제1항에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고의 범위 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

- 건강기능식품에 관한 법률 제21조 [허위·과대·비방의 표시·광고의 범위]

법 제18조제2항에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고의 범위는 별표 5와 같다.

- [별표 5] 허위·과대·비방의 표시·광고의 범위

[별표 5] 허위·과대·비방의 표시·광고의 범위

1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고에 해당하는 경우

가. 질병 또는 질병군의 발생을 사전에 방지한다는 내용의 표시·광고

나. 질병 또는 질병군에 효과가 있다는 내용의 표시·광고. 다만, 질병이 아닌 인체의 구조 및 기능에 대한 보건용도의 유용한 효과는 해당되지 아니한다.

다. 질병의 특징적인 징후 또는 증상에 대하여 효과가 있다는 내용의 표시·광고

라. 질병 및 그 징후 또는 증상과 관련한 제품명, 학술자료, 사진 등(이하 이 목에서 “질병정보”라 한다)을 활용하여 질병과의 연관성을 암시하는 표시·광고. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 표시·광고는 제외한다.

- 1) 질병의 발생 위험을 감소시키는데 도움이 된다는 내용의 표시·광고
- 2) 질병정보를 제품의 기능성 표시·광고와 명확하게 구분하고, “동 질병정보는 제품과 직접적인 관련이 없습니다” 등의 표현을 병기한 표시·광고



- 마. 의약품에 포함된다는 내용의 표시·광고
 바. 의약품을 대체할 수 있다는 내용의 표시·광고
 사. 의약품의 효능 또는 질병 치료의 효과를 증가시킨다는 내용의 표시·광고
2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고에 해당하는 경우
 가. 법 제5조부터 법 제7조까지의 규정 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조에 따라 허가받은 사항이나 등록·신고한 사항 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
 나. 식품의약품안전처장이 인정하지 아니한 기능성을 나타내는 내용의 표시·광고
 다. 정부 또는 관련공인기관의 수상·인증·선정·특허와 관련하여 사실과 다른 내용의 표시·광고
 라. 해당 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 섭취방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리와 다른 내용의 표시·광고
3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고에 해당하는 경우
 가. 각종의 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 “주문해도”, “단체추천” 또는 이와 유사한 내용을 표현하는 광고
 나. 의사, 치과의사, 한의사, 수의사, 약사, 한약사, 대학교수 또는 그 밖의 자가 제품의 기능성을 보증하거나, 제품을 지정·공인·추천·지도 또는 사용하고 있다는 내용 등의 표시·광고. 다만, 해당제품의 연구·개발에 직접 참여한 사실을 표시·광고하는 경우를 제외한다.
 다. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
 라. 해당 제품의 제조방법·품질·영양소·원재료·성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 광고
 마. 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 아니하거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 아니한 내용의 표시·광고
 바. 「식품·의약품 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정된 검사기관이 아닌 기관에서 검사한 결과를 이용한 표시·광고
 사. 법 제15조제2항에 따라 제출하여 식품의약품안전처장이 인정한 인체적용시험 결과(이하 이 목에서 “인체적용시험결과”라 한다)를 일부 삭제하거나 변경하여 해당

건강기능식품의 사용 전후를 비교하는 등 해당 건강기능식품의 기능 또는 효과에 대하여 소비자를 오인하게 하거나 기만하는 표시·광고. 다만, 인체적용시험결과를 그대로 표시·광고하는 경우는 제외한다.

4. 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함한다)의 표시·광고의 경우 : 법 제24조제3항의 규정에 따라 식품의약품안전처장이 정한 의약품의 용도로만 사용되는 원료에 관한 내용의 표시·광고
 5. 다른 업체 또는 그 제품을 비방하는 표시·광고에 해당하는 경우: 다른 업체 또는 그 제품에 관하여 객관적인 근거가 없는 내용을 나타내어 비방하는 표시·광고

※ 허위과대광고 행정처분 기준

위반사항	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고를 한 경우	〈제조업〉 영업정지 15일	영업정지 2개월	영업허가 취소
	〈판매업〉 영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업소 폐쇄
사실과 다르거나 과장된 표시·광고를 한 경우	〈제조업〉 품목류제조정지 2개월	영업정지 2개월	영업허가 취소
	〈판매업〉 영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업소 폐쇄
소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고를 한 경우	〈제조업〉 품목류제조정지 2개월	영업정지 2개월	영업허가 취소
	〈판매업〉 영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업소 폐쇄
의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함)의 표시·광고를 한 경우	〈제조업〉 품목류제조정지 2개월	영업정지 2개월	영업허가 취소
	〈판매업〉 영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업소 폐쇄



위반사항	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
법 제16조제1항에 따라 심의를 받지 않거나 심의받은 내용과 다른 내용의 표시·광고를 한 경우. 다만, 상기의 위반사항 어느 하나에 해당하는 규정에 따라 처분받은 경우를 제외	〈제조업〉 품목류제조정지 2개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
	〈판매업〉 영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

※ 허위과대광고 벌칙 기준

위반사항	징역	벌금
질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인(誤認)·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 (제18조제1항 제1호)	1차 위반: 10년 이하 2차 위반: 1년 이상 7년 이하	1차 위반: 1억원 이하 2차 위반: 4~10배
사실과 다르거나 과장된 표시 광고 등 (제18조제1항제2호~6호)	5년 이하	5천만원 이하

2-2 건강기능식품 - 허위표시·과대광고 위반 사례

1. 기능성 범위를 벗어난 질병의 발생을 사전에 방지한다는 내용의 광고




【건강기능식품】 갱년기 증상완화, 갱년기예방, 여성 피부미용, 노화방지, 6년근 품질, KGC품질인증, 정 관상성공, 5%포인트적립, 당일무료배송

판매가격: 130,000원
적립금: 6,500원
배송비: 무료배송

상품상태: 신상품
배송방법: 택배
생산지: 한국
제조사: ...
출시일: 2015-01-01


2. 기능성 범위를 벗어난 질병의 발생을 사전에 방지한다는 내용의 광고



“이런 분들에게 권해드립니다!”

퇴행성관절염이 시작되는 모든 분
비만으로 인해 관절에 무리가 가는 분
관절에 스트레스를 가하는 직업을 가진 분
사고로 인하여 관절에 후유증이 있는 분
류마티스관절염/강직성 척추염/통풍성 환자
골다공증 환자분
체력이 떨어지는 분

3. 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 광고



SET A 클린디톡스

6월 애독프로그램
클린 디톡스

“정제된 천연물에도 부작용이 발생할 수 있으므로 소량부터 시작하여
제품알레르기 등 주의가 필요합니다”

제품 복용법	
식사	식사는 소량 (대저식도 가능)
	하루 총 4스푼 (2스푼당 물 1L) 식사 상관없이 수시로
	5포+ 물 1L 저녁 식후 공복에 30분! 내 복용



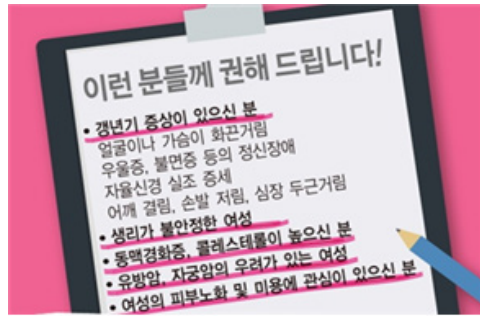
4. 체험기를 이용한 광고



5. 약사 등이 제품의 기능성을 보증하거나 제품을 지정·공인·추천·지도 또는 사용하고 있다는 내용의 광고



6. 심의받지 아니하고 질병의 특징적인 징후 또는 증상에 대하여 효과가 있다는 내용을 광고



PART

VI

식중독 예방관리

1. 식중독 발생 현황
2. 식중독의 정의 및 종류와 증상
3. 식중독 예방요령
4. 식중독 원인조사 흐름도





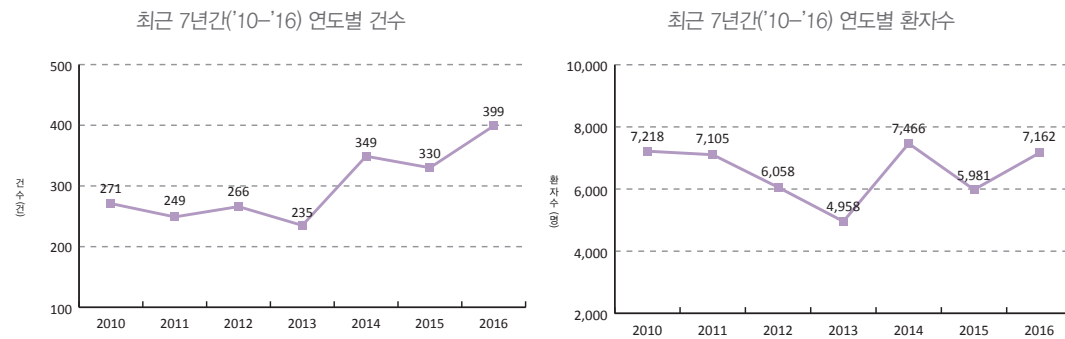
1

식중독 발생 현황

1. 최근동향

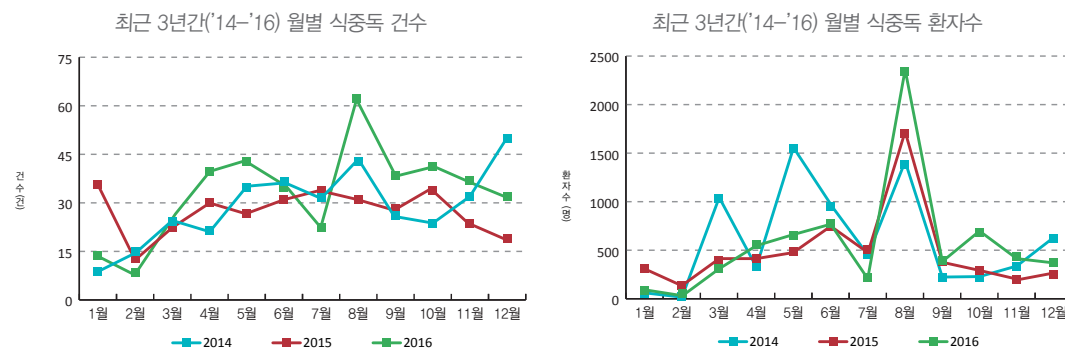
• 연도별 식중독 발생 건수 및 환자 수 현황

– 2012년 이후 감소추세를 보이다가 2014년 급격히 증가



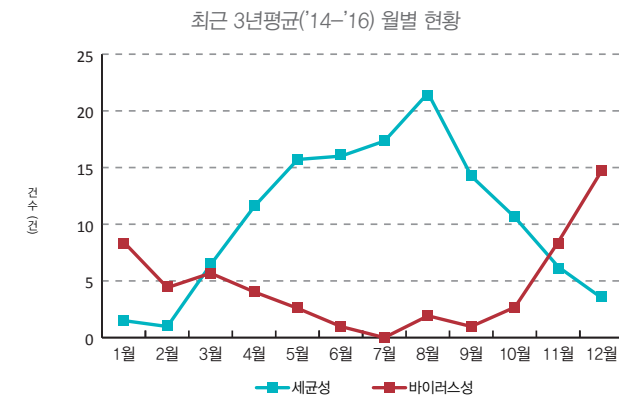
• 최근 3년간 월별 식중독 발생 건수 및 환자 수 현황

– 식중독 발생은 상반기부터 점차 증가하여 하절기에 정점에 이르렀다가 급격히 감소 추세를 보이다가 12월부터 다시 증가하는 양상



• 최근 3년간 월별-바이러스성/세균성 발병 원인체 현황

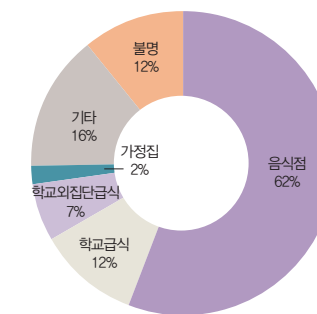
- 동절기는 바이러스성, 하절기 세균성 식중독이 주요 원인으로 작용
- 특히, 11월~4월에는 노로바이러스, 4월~10월에는 세균성 식중독(병원성대장균)이 주로 발생



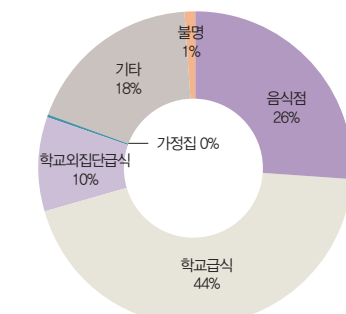
• 최근 3년간 장소별 식중독 발생 건수 및 환자 수 현황

- 식중독 발생 건수는 음식점이 가장 많고, 환자 수는 학교가 가장 많음
- 음식점에서는 노로바이러스(62건, 663명), 학교에서는 병원성대장균(47건, 4,293명)과 노로바이러스(24건, 937명)가 식중독발생의 주된 원인체로 나타남

최근 3년간('14-'16) 장소별 식중독 건수(비율)



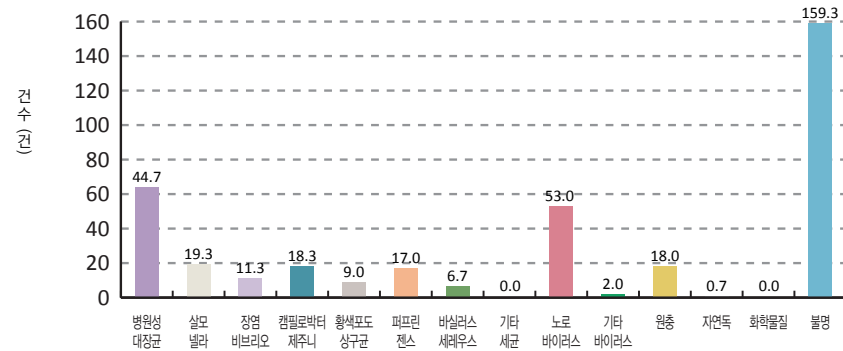
최근 3년간('14-'16) 장소별 식중독 환자수(비율)



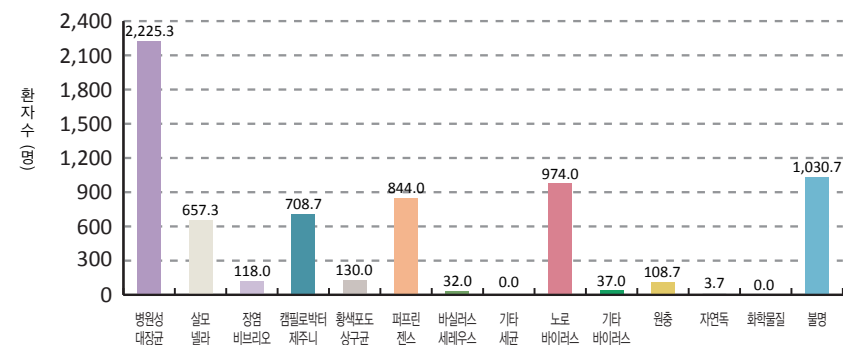


- 최근 3년간 식중독 원인체별 발생 건수 및 환자 수 현황
 - 바이러스성 원인체로는 노로바이러스가 가장 많고, 세균성 원인체로는 병원성대장균이 가장 높은 빈도를 보임

최근 3년간('14-'16) 원인체별 식중독 건수(평균)



최근 3년간('14-'16) 원인체별 식중독 환자수(평균)



- 노로바이러스 식중독은 계절 구분 없이 연중 지속 발생하고 있으므로 지속적 관리가 필요함. 노로바이러스 식중독 예방을 위해서는 가급적 굴 등 패류는 날로 섭취하지 말고 익혀먹고, 날로 먹는 과일·채소류는 반드시 살균·세척제를 사용하여 흐르는 물로 철저히 세척하여야 하며, 지하수는 살균·소독하거나 반드시 끓여서 음용하여야 함
- 또한, 가열 조리하는 음식물은 중심부 75℃(어패류의 경우 85℃ 이상) 이상 1분 이상 가열하고, 손은 반드시 세정제를 사용하여 흐르는 물에 깨끗이 씻으며, 조리기구 등은 열탕 또는 염소 소독제 등으로 살균·소독하여야 함. 특히, 노로바이러스 식중독은 사람 간에 감염으로 인해 발생할 수 있으므로 손씻기 등 개인위생 역시 철저히 하여야 함

2

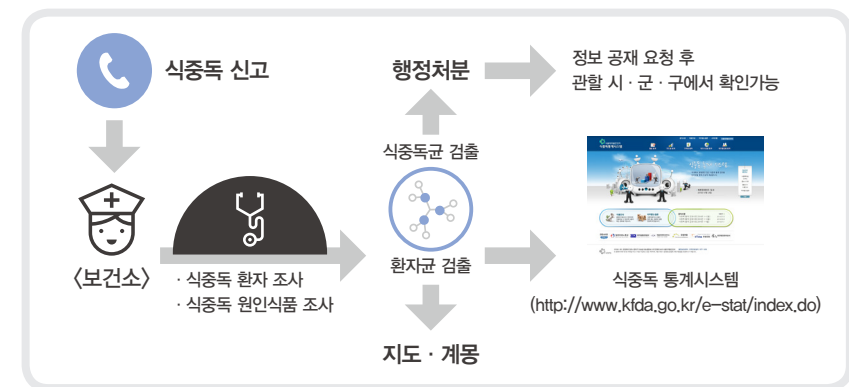
식중독의 정의 및 종류와 증상

1. 식중독의 정의

“식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.
(「식품위생법」 제2조 제14호)

- 세계보건기구(WHO)에서는 “집단식중독”을 역학조사한 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로서 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상의 사람이 유사한 질병을 경험한 사건으로 규정

〈 Q&A 〉 식중독 관리 및 보고체계



1. 식중독 의심 신고 : 의사, 집단급식소 설치·운영자(의무), 음식점, (의심)환자 등(자율) → 보건소
2. 식중독 역학조사 실시
3. 식중독균 검출 여부에 따라 행정조치(시·군·구)
4. 식중독 통계 관리(<http://www.mfds.go.kr/e-stat/index.do>)

- 식중독은 원인물질에 따라 미생물학적 식중독(세균성, 바이러스성, 원충), 화학적 식중독, 자연독 식중독 등으로 분류. 원인물질에 따라 각각 다양한 증세를 유발할 수 있음



〈 Q&A 〉 식중독은 미생물에 의해서만 발생하나요?

- 국내 식중독은 주로 세균에 의한 발생이 많으나 노로바이러스 등 바이러스에 의한 식중독이 증가하고 있으며, 봄철 독초, 독버섯 등의 섭취에 의한 식중독, 갈색 고동, 복어 등 어패류 독에 의한 자연독 식중독이 종종 발생되고 있습니다.
- * 원추리나물('09), 여로(독초, '09), 독버섯('07), 복어('09), 독미나리('07) 등
- 기타 농약의 오염에 의한 식중독 등 화학적 식중독이 간혹 발생되고 있습니다.
- * 장어 중 카보퓨란 검출('08)

2. 발생 원인별 식중독 분류

1) 식중독의 분류

- 생물학적 식중독 : 일정한 수 이상으로 증식한 세균·바이러스 또는 이들이 만들어 낸 독소를 함유하는 식품을 섭취해 발병하는 경우를 말하며 감염형과 독소형으로 구분
- 자연독 식중독 : 동물성 자연독(복어독, 마비성 패독 등)과 식물성 자연독(독버섯, 감자뿌 등)으로 구분
- 화학적 식중독 : 수은, 납, 비소 등 중금속류, 농약 등의 화학물질에 의한 식중독

〈식중독의 분류〉

분 류	종 류
세균성 식중독 (18종)	살모넬라, 황색포도상구균, 장염비브리오, 콜레라, 비브리오 불니피쿠스, 리스테리아 모노사이토제네스, 병원성대장균(EPEC, EHEC, EIEC, ETEC EAEC), 바실러스 세레우스, 쉬겔라, 여시니아 엔테로콜리티카, 캄필로박터 제주니, 캄필로박터 콜리, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 클로스트리디움 보툴리눔
바이러스성 식중독(7종)	노로바이러스, A형 간염바이러스, 로타바이러스, 아스트로 바이러스, 장관아데노 바이러스, 사포바이러스, E형 간염바이러스
원충성 식중독 (5종)	이질아메바, 람블편모충, 작은와포자충, 원포자충, 쿠도아
자연독 식중독	(동물성) 복어독, 패류독, 시가테라독 등, (식물성) 감자독, 원추리, 여로 등, (곰팡이독소) 황변미독, 맥각독, 아플라톡신 등
화학적 식중독	(의도적 또는 오용) 식품첨가물, (비의도적) 잔류농약, 유해성 금속화합물, (기타 물질) 메탄올 등, (조리기구 포장) 녹청(구리), 납, 비소 등


2) 식중독 원인 미생물의 종류

- 병원성 미생물
 - 살모넬라(*Salmonella* spp.)

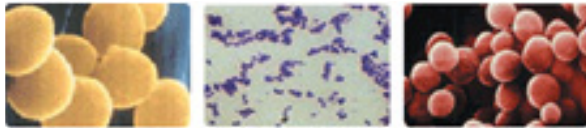
미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none"> • 2~3×0.6μm의 포자를 형성하지 않는 그람음성 간균, 운동성 • 60℃에서 20분 가열시 사멸하나 토양·수중에서는 비교적 오래 생존 • 균이 체내 침입 시 장내 분열·증식되어 독소가 생산되나 비교적 약함
발병시기	• 8~48시간(균종에 따라 다양)
주요증상	• 복통, 설사, 구토, 발열
원인식품	• 부적절하게 가열한 동물성 단백질식품(우유, 유제품, 고기와 그 가공품, 가금류의 알과 그 가공품, 어패류와 그 가공품)과 식물성 단백질식품(채소 등 복합조리식품), 생선묵, 생선요리와, 면류, 야채, 샐러드, 마요네즈, 도시락 등 복합조리식품 등
감염원 및 감염경로	• 사람, 가축, 가금, 개, 고양이, 기타 애완동물, 가축·가금류의 식육 및 알, 하수와 하천수 등 자연환경 등에 균이 존재하며, 보균자의 손, 발 등 2차 오염에 의한 오염식품을 섭취할 때에도 감염
예방대책	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 후 식품을 가능한 신속히 섭취하도록 하며 남은 음식은 5℃이하 저온 보관 • 식품을 74℃에서 1분 이상 가열 조리한 후 섭취 • 조리에서 사용된 기구 등은 세척·소독하여 2차 오염을 방지



– 장염 비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*)

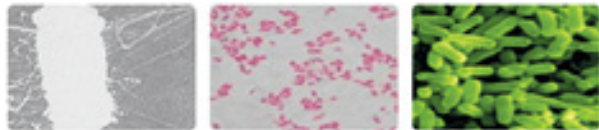
미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 해수세균의 일종으로 2~4%의 소금물에서 잘 생육하며 해수 온도가 15℃ 이상 되면 급격히 증식• 짧은 침표 모양의 형태를 나타내며, 포자와 협막은 없음
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 평균 12시간
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 복통, 설사, 발열, 구토
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 어패류, 생선회, 수산식품(게장, 생선회, 오징어무침, 꼬막 무침 등)
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 해수 중에 서식하는 장염비브리오균의 증식이 적합한 하절기에 근해의 오징어, 문어 등 연체동물과 고등어, 아지 등 어류, 조개 등 패류의 체표, 내장과 아가미 등에 부착하여 있다가 근육으로 이행되거나 유통과정 중에 증식하여 식중독을 발생• 특히 어패류의 체표와 내장 및 아가미 등에 부착되어 있다가 이를 조리한 사람의 손과 기구로부터 다른 식품에 2차 오염 되어 식중독을 발생
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 어패류는 수돗물로 잘 씻고, 횡감용 칼, 도마는 구분하여 사용• 오염된 조리 기구는 세정, 열탕 처리하여 2차 오염을 방지• 가능한 생식을 피하고, 이 균은 60℃에서 5분, 55℃에서 10분의 가열로 쉽게 사멸하므로 반드시 식품을 가열한 후 섭취

– 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)

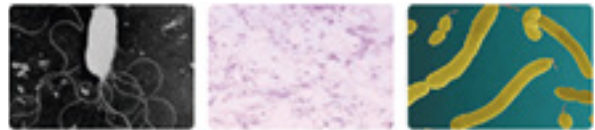
미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 균이 식품 중에서 증식하여 생산한 장독소(enterotoxin)를 함유한 식품을 섭취할 때 일어나는 독소형 식중독균으로 4~5개 정도의 구균이 모여 있는 경우가 많아 포도상구균이라 부름• 소금농도가 높은 곳에서도 증식하며 특히 건조 상태에서 저항성이 강하여 식품이나 가검물 등에서 장기간(수개월) 생존하여 식중독 유발• 60℃, 30분의 가열로 균은 거의 사멸되나 식중독 원인 물질인 장독소는 내열성이 강하여 100℃에서 60분간 가열하여야 파괴
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 1~5시간(평균 3시간)
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 구토, 설사, 복통, 오심
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 육류 및 그 가공품과 우유, 크림, 버터, 치즈 등과 이들을 재료로 한 과자류와 유제품, 밥, 김밥, 도시락, 두부 등과 복합조리식품과 크림, 소스, 어육 연제품 등
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 토양, 하수 등의 자연계에 널리 분포하며 건강인의 30%가 이 균을 보균하고 있으므로 코 안이나 피부에 상재하고 있는 황색포도상구균이 식품에 혼입될 가능성이 존재
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 식품취급자는 손을 청결히 하며 손에 창상 또는 화농되거나 신체 다른 부위에 화농이 있으면 식품을 취급해서는 안 됨• 식품제조에 필요한 모든 기구와 기기 등을 청결히 유지하여 2차 오염을 방지• 식품은 적당량을 조속히 조리한 후 모두 섭취하고, 식품이 남았을 경우에는 실온에 방치하지 말고 5℃이하에 냉장 보관



– 병원성 대장균 (Pathogenic E.coli)

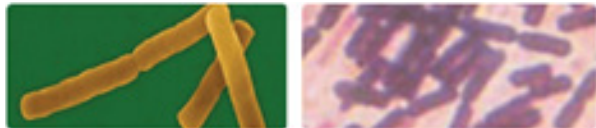
미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 병원성 대장균 중 베로독소(verotoxin)를 생산하는 대장점막에 궤양을 유발하여 조직을 짓무르게 하고 출혈을 유발시키는 대장균을 장관 출혈성 대장균이라 부름• 장관출혈성대장균은 혈청형에 따라 O26, O103, O146, O157 등이 있으며 대표적인 균이 대장균 O157:H7
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 12~72시간(균종에 따라 다양)
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 설사, 복통, 발열, 구토
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 광범위하게 분포하기 때문에 환자와 보균자의 분변으로부터 직 · 간접적으로 오염되는 식품• 햄, 치즈, 소시지, 채소샐러드, 분유, 두부, 음료수, 어패류, 도시락, 급식 등
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 이 균은 환자나 보균자의 분변과 소, 돼지와 개, 고양이 등의 분변에 존재하며 보균자가 화장실을 비위생적으로 사용할 때도 감염 가능• 자연계에서 하천수와 어패류 등에서 분리 검출되므로 1차 및 2차 오염으로 감염 가능
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 조리기구(칼, 도마 등) 구분 사용으로 2차 오염을 방지• 생육과 조리된 음식을 구분하여 보관• 다진 고기는 중심부 온도가 74℃, 1분 이상 가열

– 리스테리아 모노사이토제네스(Listeria monocytogenes)


미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 그람양성의 통성 혐기성균으로 주모성 편모를 이용하여 이동• 인수공통 병원균으로 냉장온도에서도 생존하여 증식할 수 있으나 일반적으로 냉동온도인 -18℃에서는 증식하지 못함
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 9~48시간(위관장성), 2~6주(침습성)
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 발열, 근육통, 오심, 설사
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 원유, 살균처리하지 아니한 우유, 핫도그, 치즈(특히 소프트치즈), 아이스크림, 소시지 및 건조소시지, 가공 · 비가공 식육 등 식육제품과 비가공 · 훈연생선 및 채소류 등
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 부적절한 축산제품의 취급 · 처리 및 적절하지 못한 물의 사용(재배 · 처리) 등으로 오염되며 자연환경에 널리 분포되어 있기 때문에 근본적 오염 방지는 어려우나 위생적으로 식품제조 및 취급 시 이로 인한 위험을 감소
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 살균 안 된 우유를 섭취하지 말아야 함• 냉장 보관 온도(5℃ 이하) 관리를 철저히 관리• 고염농도, 저온상태의 환경에서도 잘 적응하며 성장하기 때문에 균의 오염 예방이 매우 어려우므로 식품제조 단계에서의 균의 오염방지 및 제거가 가장 최선의 방법



– 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*)

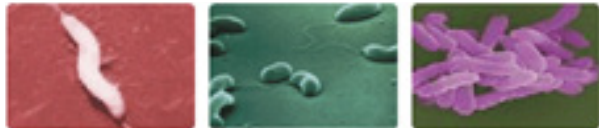
미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 토양세균의 일종으로 사람의 생활환경을 비롯하여 토양, 농장, 산야, 하천, 먼지, 오수 등 자연계에 널리 분포• 바실러스 세레우스는 135℃에서 4시간 가열에도 견디는 내열성의 포자를 형성하는 그람양성의 호기성간균으로 편모를 가짐• 바실러스 세레우스가 생산하는 설사형 독소(Diarrhetic toxin)는 장내에서 생성되는 열, 산, 알칼리, 단백질 가수분해 효소에 민감한 반면, 구토형(Emetic toxin)은 예외적으로 열(126℃에서 90분 이상 동안), 산, 알칼리, 단백질 가수 분해효소에 저항력을 가짐
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 구토형(1~5시간), 설사형(8~15시간)
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 구토형 증상은 메스꺼움, 구토, 복통, 설사• 설사형 증상은 설사, 복통
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 설사형은 향신료 사용 요리, 육류 및 채소의 스프, 푸딩 등• 구토형은 주로 쌀밥, 볶음밥 등
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 토양 상재균으로 자연계에 널리 분포하며 토양과 밀접한 관계가 있는 식품 원재료와 그 가공조리식품이 식중독 원인식품
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 곡류, 채소류는 세척하여 사용• 조리된 음식은 장기간 실온방치를 금지하고, 5℃ 이하에서 냉장 보관• 저온보존이 부적절한 김밥 같은 식품은 조리 후 바로 섭취

– 예시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*)

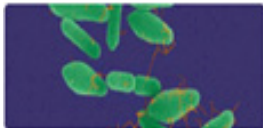
미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 그람음성의 단간균으로 운동성이 있으며, 다른 장내세균은 증식할 수 없는 0~5℃의 냉장고에서도 발육이 가능한 전형적인 저온세균• 진공포장에서도 증식할 수 있는 특성과 저온발육 특성으로 인하여 식품의 취급·보존에 방심할 수 있는 가을과 초겨울 철에 식중독 발생의 원인
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 평균 2~5일
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 복통, 설사, 발열, 기타 다양함
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 오염된 물, 돼지고기, 양고기, 쇠고기, 생우유, 아이스크림 등
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 감염원과 감염경로는 살모넬라 식중독의 경우와 유사하며, 도살된 돼지와 소 등의 육류가 감염원이며, 쥐가 균을 매개하기도 하며, 동물의 분변과 함께 배출되어 음료수나 식품에 오염 되는 것으로 추정• 저온성 균이므로 저온보관 상태에서도 균이 증식하여 식중독을 발생
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 돈육 취급 시 조리기구와 손을 깨끗이 세척·소독• 저온에서 생육이 억제되지 않으며 균이 0℃에서도 증식이 가능한 점을 고려할 때 냉장 및 냉동육과 그 제품의 유통과정에도 주의



– 캄필로박터 제주니(*Campylobacter jejuni*)

미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 대장균보다 가느다란 형태의 나선형으로 일반적인 호기배양 방법으로 전혀 발육하지 않으며, 미호기성 조건(O₂:5%, CO₂:10%, N₂:85%)을 요구하는 균• 상온의 공기 속에서도 서서히 사멸함(소량의 산소가 있는 상태), 또한 전혀 산소가 없는 혐기 조건에서도 성장하지 못함
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 평균 2~3일
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 복통, 설사, 발열, 구토, 근육통
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 우유, 햄버거, 치즈, 난류, 닭고기, 돼지고기 등
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 다양한 접촉 전염성 질병의 병원체이기도 하며, 건강한 소, 양, 개, 닭, 칠면조 등 가금류의 장내, 인간의 배설물 속에서 잠복• 오염분뇨가 하천수와 호수 등을 오염시키는 경우와 가축과 가금류를 도살·해체 할 때 식육에 오염
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 생육을 만진 경우 손을 깨끗하게 씻고 소독하여 2차 오염을 방지• 생균에 의한 감염형이므로 식품을 충분히 가열하여 균을 사멸 시키도록 하며, 이 균이 수중에서 장시간 생존할 수 있으므로 마시는 물도 끓여서 섭취• 식육(특히 닭고기)의 생식을 피하고, 열이나 건조에 약하므로 조리 기구는 물로 끓이거나 소독하여 건조

– 클로스트리움 보툴리눔(*Clostridium botulinum*)

미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 그람양성의 편성혐기성 간균이며 세포 한 쪽 끝에 난 원형의 아포를 형성하여 운동성을 가지고 있음• 항원성에 따라 A, B, C1, C2, D, E, F 및 G 등 8종의 독소가 있으며, 사람에게 식중독을 일으키는 것은 A형, B형, E형 및 F형으로 A형이 가장 치명적• 독소는 매우 독성이 강하여 마우스경구 치사량은 0.001μg이며, 0.1μg 정도로 인간에게 중독을 일으킬 수 있으나, 열에 불안정하여 80℃, 20분과 100℃, 1~2분 가열로 파괴
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 8~36시간
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 현기증, 두통, 신경 장애, 호흡 곤란
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 통조림, 병조림, 레토르트 식품, 식육, 소시지, 생선 등• 통조림, 햄, 소시지, 육제품의 소비가 많은 구미에서는 A형, B형 균에 의한 식중독이 많고, E형은 일본, 캐나다, 러시아, 스칸디나비아 제국 등에서 주로 발생
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 토양, 바다, 개천, 호수 및 동물의 분변에 분포하며 어류, 갑각류의 장관 등에도 널리 분포• 오염되어 있는 육류, 채소, 어류 등의 식품 원재료를 부적절하게 처리하면 포자가 사멸되지 않고 생존하게 되며 환경조건이 혐기적일 때 아포가 발아하여 증식하면서 식중독을 발생 시킬 정도의 독소를 생산하게 되어 식중독을 유발
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 식품 원재료에는 포자가 있을 가능성 ↑, 채소와 곡물을 반드시 깨끗이 세척하고 생선 등 어류는 신선한 것으로 조리• 식품 원재료를 가공(조리) 및 기타 통조림·병조림으로 제조할 때에 120℃에서 4분이나 100℃에서 30분 가열로 포자를 사멸• 독소는 단시간의 가열로 불활성화되므로 이 식중독은 통조림·병조림 및 기타 저장식품도 반드시 가열 후 섭취



– 클로스트리움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*)

미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 토양, 하천과 하수 등 자연계와 사람을 비롯하여 동물(주로 포유동물)의 장관, 분변 및 식품 등에 널리 분포• 3×9μm 크기의 대형 편성형기성 간균으로 그람양성이며 편모는 없고 아포를 형성하며 아포의 발아 시 독소를 생성• 생산하는 독소 생산능력의 차이에 따라 A, B, C, D, E, F형의 6형으로 분류하며 사람의 식중독에 관여하는 것은 A형과 C형
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 8~12시간
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 설사, 복통, 통상적으로 가벼운 증상 후 회복
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 주요 원인식품으로는 돼지고기, 닭고기, 칠면조고기 등으로 조리한 식품 및 그 가공품인 동물성 단백질이며 미리 가열 조리된 후 실온에 5시간 이상 방치된 식품에서 많이 발생
감염원 및 감염경로	<ul style="list-style-type: none">• 물, 토양, 하수 등 자연계, 가축과 가금류의 장관에 상재하며 건강한 사람의 장관에도 존재
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 혐기성균이므로 식품을 대량으로 큰 용기에 보관하면 혐기 조건이 될 수 있으므로 소량씩 용기에 넣어 보관• 식품은 신선한 원재료로 필요섭취량만을 신속하게 가공 조리하여 남기지 않도록 하며 부득이하게 남은 음식은 먹기 전에 충분히 가열한 후 섭취

– 노로바이러스(*Norovirus*)

미생물	
특성	<ul style="list-style-type: none">• 외가닥의 RNA를 가진 껍질이 없는 (Non-envelop)바이러스• 주로 분변-구강 경로(Fecal-oral route)를 통하여 감염• 사람의 장관 내에서만 증식할 수 있으며, 동물이나 세포 배양으로는 배양되지 않음• 연중 발생 가능하며 2차 발병률이 높음
발병시기	<ul style="list-style-type: none">• 24~48시간
주요증상	<ul style="list-style-type: none">• 오심, 구토, 설사, 복통, 두통
원인식품	<ul style="list-style-type: none">• 오염된 물, 패류, 샐러드, 과일, 냉동식품, 샌드위치, 상추, 냉장조리 햄, 빙과류 등• 특히 사람의 분변에 오염된 물이나 식품에 의해 발생
예방대책	<ul style="list-style-type: none">• 2차 감염을 막기 위하여 감염자의 변, 구토물에 접촉하지 않으며, 접촉한 경우에는 충분히 세척하고 소독• 조리자는 용변을 본 후나 조리하기 전에 반드시 손을 잘 씻고 소독• 질병 발생 후 오염된 표면은 소독제로 철저히 세척, 살균하고 바이러스에 감염된 옷과 이불 등은 즉시 비누를 사용하여 뜨거운 물로 세탁



3

식중독 예방요령

1. 식중독 예방 3단계 중점 요령

1) 식재료 구입 단계

- 미리 구매 계획을 세워 계획에 따라 필요한 양질의 재료를 신선도와 유통기한 등을 고려 하여 정량 구입
- 구입한 식재료는 철저히 검수하고, 이미 세척된 식용 야채 및 가열 식품과 별도로 관리
- 식재료는 조리에 필요량만 1종 살균 세척제를 이용하여 깨끗하게 세척
- 보관 식재료는 보존 기준에 따라 실온, 냉장, 냉동 등으로 보관하고 적정 온도가 유지되고 있는지 수시 확인
예) 곡류·가공품(밀가루 등) → 실온 보관, 과일 및 야채 등 → 냉장 보관, 냉동식품 등 → 냉동 보관
- 보관 장소를 항상 청결하게 유지·관리
예) 쥐나 위생해충(바퀴벌레 등) 방제를 위한 도구 및 시설 구비
※ 식재료는 가급적 HACCP(식품안전관리인증기준), GAP(농산물우수관리인증) 등 인증제품을 구입하도록 함

2) 식품 조리 단계

- 재료 손질을 위한 조리 기구는 재료 유형별로 각각 이용
- 주문량 또는 철저한 조리 계획에 따라 정확한 양만을 가열 조리하며, 가공조리 후 남은 재료는 개별 포장하여 알맞은 온도가 유지되는 저장고에 보관
- 음식물은 조리 시 내부까지 완전히 익도록 75℃ 1분(어패류의 경우 85℃ 1분) 이상 충분히 가열
예) 육류의 경우 육즙이 투명하고 육색이 변하기 전까지 가열, 난류와 어패류는 내부까지 익히기
- 조리 후 익힌 음식과 익히지 않은 음식은 따로 구분하여 관리
- 부득이 보관이 필요한 식품은 적절한 온도에 맞게 보관(보존 기준이 정해져 있는 식품은 반드시 기준에 맞는 온도로 보존)
예) 조리가 끝난 식품은 실온에서 2시간 이상 방치하지 않도록 함, 보관 온도는 따뜻하게 먹는 식품은 60℃ 이상, 회 등은 5℃ 이하



3) 식품 제공 단계

- 조리된 음식물은 빠른 시간 안에 손님에게 따로따로 제공하거나, 개인별 개별 찬기를 제공하여 덜어 먹을 수 있도록 함
- 남은 음식 중 쉽게 상할 우려가 있는 음식은 음식물 쓰레기통에 버려야 함
- 국물이나 스프류는 60℃ 이상 보온 상태를 유지하여 제공
- 음식물 제공 후 및 식사종료 모든 기기·도구 및 공간이 청결하게 유지되도록 소독 및 세척 철저

2. 일반위생관리





3. 올바른 손 씻기 실천

- 1) 손을 반드시 씻어야 하는 경우
 - 화장실 이용 후
 - 코를 풀거나 재채기 등 신체의 일부를 만지고 난 후
 - 애완동물을 만지고 난 후
 - 흡연 후
 - 쓰레기 등 오물을 만졌을 때
 - 외출에서 돌아왔을 때
 - 조리실에 들어가기 전
 - 원재료를 다듬거나 세척작업 후
 - 기타 손을 오염시킬 수 있는 것을 만졌을 경우
 - 귀, 입, 코, 머리와 같은 신체부위를 만지거나 긁은 경우

- 2) 손 씻기 방법
 - 올바른 손 씻기 방법



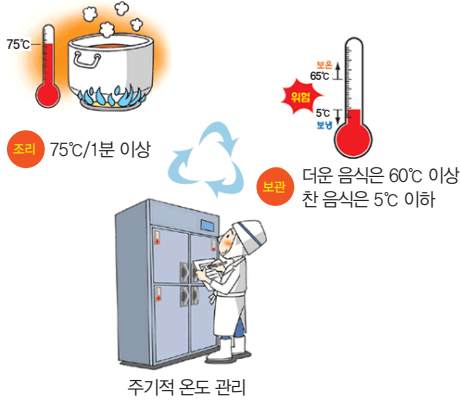
※ 손을 깨끗이 씻은 후, 일회용 종이 타월이나 손 건조기를 이용하여 물기를 건조하여야 함.

• 손 씻기 후 효과

씻는 조건	방법	균수(마리)		제거율(%)
		씻기 전	씻은 후	
수돗물	담아 놓은 물	4,400	1,600	63.6
	흐르는 물	40,000	4,800	88.0
뜨거운 물	담아 놓은 물	5,700	750	86.8
	흐르는 물	3,500	58	98.3
비누사용	흐르는 물(간단히)	849	54	93.6
수돗물	흐르는 물(철저히)	3,500	8	99.8

4. 온도시간 관리

- 1) 온도 및 시간 관리
 - 가열 조리 식품 : 중심부 75℃(어패류의 경우 85℃ 이상) 이상 1분 이상 가열
 - 식품용 온도계 사용하여 온도와 시간 기록 (모든 가열 조리 시 온도 확인)
 - 뜨거운 음식은 60℃ 이상으로 보온, 찬 음식은 5℃ 이하로 냉장 관리하여 제공
 - ※ 5℃~60℃의 온도는 식중독균 성장 가능성이 높은 위험 온도 구간이므로 음식물 보관 시 특히 주의
 - 주기적 온도관리를 통한 냉장고 관리가 매우 중요





4

식중독 원인조사 흐름도



*식중독조기경보시스템: 식중독 발생 학교와 동일한 식재료를 사용하는 학교에 주의 경보

1. 초동 조치

- 발생 신고 : 의심환자 발생 집단급식소 운영자나 의사·한의사는 의무적으로 식중독 발생 사실을 보건소에 신고
 - ※ 환자인 경우 구토, 발열 등 식중독 증세가 있으면 가까운 보건소에 신고
- 발생 보고 : 보건소 → 시·군·구, 시·도, 식약처, 지방식약청 등
 - ※ 식약처 식중독 보고관리시스템(<http://minwon.mfds.go.kr>)을 통해 보고

2. 현장 조치

- 환자 등을 대상으로 증상, 섭취 음식물, 장소, 가검물 채취, 설문조사 등 실시
 - 영업장·시설의 식재료, 칼·도마, 음용수, 종사자 가검물 등 수거 검사 의뢰
 - ※ 50인 이상 또는 학교 등 식중독 발생 시 관할 지방식약청(원인조사반)에 즉시 유선통보하고, 현장에 함께 출동 조치
 - ※ 식품위생부서 : 환경·식품 위주 검사, 보건소(감염병부서) : 환자 위주 검사

3. 사후 조치

- 검사결과에 따라 관련식품 사용금지, 폐기 조치, 식중독 예방교육 등 사후 조치
 - 최종 역학조사 결과에 따라 영업장 등 시설에 대해서 행정처분 실시

PART VIII

어린이 식생활안전관리 특별법

1. 총칙
2. 어린이 식품안전보호구역
3. 어린이 기호식품 관리
4. 올바른 식생활 정보제공
5. 어린이급식관리지원센터
6. 식생활 안전관리 체계 구축





1 총 칙

1. 목적(제1조)

어린이들이 올바른 식생활습관을 갖도록 하기 위해 안전하고 영양을 고루 갖춘 식품을 제공하는 데 필요한 사항을 규정함으로써 어린이 건강증진 기여

2. 정의(제2조)

- **어린이** 제3호에 따른 학교의 학생 또는 「아동복지법」에 따른 아동
- **어린이 기호식품** 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 따른 식품 중 주로 어린이들이 선호하거나 자주 먹는 음식물

※ 어린이 기호식품의 범위

① 가공식품 : 과자류 중 과자(한과류는 제외), 캔디류, 빙과류, 빵류, 초콜릿류, 유가공품 중 가공유류, 발효유류(발효버터유 및 발효유분말은 제외), 아이스크림류, 어육가공품 중 어육소시지, 면류(용기면만 해당) 중 유탕면류 및 국수, 음료류 중 과·채주스, 과·채음료, 탄산음료, 유산균음료, 혼합음료 (다만, 주로 성인이 섭취하는 식품임을 제품에 표시하거나 광고하는 탄산음료 및 혼합음료는 제외), 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치

② 조리식품 : 제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자, 어린이 식품안전보호구역에서 판매하는 라면, 떡볶이, 꼬치류, 어묵, 튀김류, 만두류, 핫도그

- **학교** 「초·중등교육법」 제2조 관련 초등학교, 중학교, 고등학교 및 특수학교
- **어린이 식생활 안전지수** 어린이를 위하여 식품안전 및 영양관리에 관한 정책을 수행하고 어린이 기호식품 및 단체급식 등을 제조·판매 또는 공급하는 환경을 개선하는 정도를 평가하여 도출한 수치(이하 “식생활 안전지수”)

- **고열량·저영양 식품** 식품의약품안전처장이 정한 기준보다 열량 높고 영양가 낮은 식품으로 비만, 영양불균형을 초래할 우려 있는 어린이기호 식품

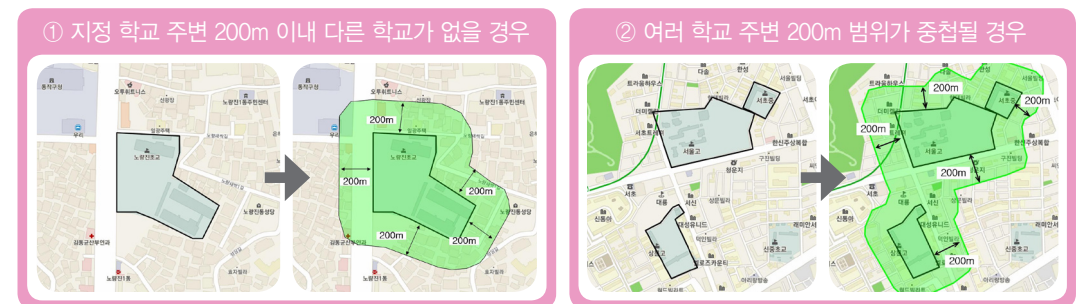
- **고카페인 함유 식품** 「식품위생법」 제10조 또는 「축산물 위생관리법」 제6조의 표시기준에 따라 고 카페인 함유로 표시된 식품

※ “고카페인 함유”: 카페인 함량을 mL당 0.15mg 이상 함유한 액체식품

2 어린이 식품안전보호구역

1. 어린이 식품안전보호구역 지정(법 제5조)

- 안전하고 위생적인 식품판매 환경의 조성으로 어린이를 보호하기 위해 학교와 해당학교의 경계선으로부터 직선거리 200미터의 범위 안의 구역을 ‘어린이 식품안전보호구역’으로 지정·관리
 - 학교 주변 문방구, 소규모 슈퍼, 분식점 등에서 위생상태가 불량한 제품이나 값싼 저질 제품의 유통 방지
 - 어린이 식품안전보호구역 지정 방법



– 어린이 식품안전보호구역 표지판 예시

GREEN FOOD ZONE
여기부터는 **어린이 식품안전보호구역**입니다.
-○○○ 시·군·구-

GREEN FOOD ZONE
여기부터는
어린이
식품안전보호구역입니다.
-○○○ 시·군·구-

2. 어린이 기호식품 조리·판매업소 관리(법 제6조)

- 어린이 식품안전보호구역에서 어린이 기호식품을 조리 또는 진열·판매하는 업소 중 대통령령으로 정하는 업소
 - 「식품위생법」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업, 식품자동판매기영업, 기타식품 판매업, 휴게음식점영업, 일반음식점영업, 제과점영업을 하는 업소
 - 학교매점, 슈퍼마켓, 편의점, 문방구, 식품자동판매기가 설치된 곳 등 어린이가 주로 이용하는 장소에서 어린이 기호식품을 진열·판매하는 업소



- 어린이 기호식품 전담관리원 제도
 - 시·군·구청장은 소비자식품위생감시원 자격을 갖춘 자를 20개 학교당 2명씩(군 단위 지자체의 경우 10개 학교당 2명 이상) 위촉하여 1개 보호구역 당 월 2회 이상 지도점검하며, 조리·판매 업소의 식품 위생에 관한 지도·계몽과 위해식품·정서저해식품 판매여부 확인점검, 유통식품 수거 검사 지원, 교육홍보 등을 수행토록 하는 제도
- 어린이 기호식품 우수판매업소 지정(제7조)
 - 어린이 식품안전보호구역에서 총리령으로 정하는 안전하고 위생적인 시설기준을 갖추고 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품을 판매 하지 않는 업소를 지정하여 총리령으로 정한 로고 등을 표시하거나 광고에 사용하게 할 수 있음



〈 우수판매업소 로고 〉

3 어린이 기호식품 관리

1. 고열량·저영양 식품 등의 판매 금지(법 제8조)

- 고열량·저영양 식품의 영양성분 기준을 정하여 고시
- 학교 및 우수판매업소에 해당하는 장소에서는 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품의 판매를 제한하거나 금지
 - 대상식품
- ① 간식용
 - 가공식품 : 과자류 중 과자(한과류 제외), 캔디류, 빙과류, 빵류, 초콜릿류, 유가공품 중 가공유류/발효유류(발효버터유 및 발효유분말 제외)/아이스크림류, 어육가공품 중 어육소시지, 음료류 중 과·채음료/탄산음료/유산균음료/혼합음료
 - 조리식품 : 제과·제빵류 및 아이스크림류
- ② 식사대용
 - 가공식품 : 면류(용기면만 해당) 중 유탕면류, 국수, 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치
 - 조리식품 : 햄버거, 피자

- 학교 및 어린이 기호식품 우수판매업소에서의 판매 금지 고카페인 함유 식품 대상
 - 「식품위생법」 제10조 또는 「축산물 위생관리법」 제6조의 표시기준에 따라 “고카페인 함유”로 표시된 식품 중 어린이 기호식품
- 영양성분 기준

고열량·저영양 식품 영양성분 기준(식약처 고시 제2017-92호)

간식용 어린이 기호식품의 기준

- 1회 섭취참고량당 열량 250kcal를 초과하고 단백질 2g 미만인 식품
- 1회 섭취참고량당 포화지방 4g을 초과하고 단백질 2g 미만인 식품
- 1회 섭취참고량당 당류 17g을 초과하고, 단백질 2g 미만인 식품
- 상기 기준 어느 하나에 해당하지 아니한 식품 중 1회 섭취참고량당 열량 500kcal를 초과하거나 포화지방 8g을 초과하거나 당류 34g을 초과하는 식품(1회 섭취참고량당이 30g 미만인 식품의 경우 30g으로 환산 적용하고, 그 외 총 내용량이 1회 섭취참고량보다 적은 식품의 경우 총 내용량을 기준으로 적용)

식사대용 어린이 기호식품의 기준

- 1회 섭취참고량당 열량 500kcal를 초과하고 단백질 9g 미만인 식품
- 1회 섭취참고량당 열량 500kcal를 초과하고 나트륨 600mg을 초과하는 식품. 다만, 면류(용기면만 해당한다) 중 유탕면류/국수는 나트륨 1,000mg을 적용한다.
- 1회 섭취참고량당 포화지방 4g을 초과하고, 단백질 9g 미만인 식품
- 1회 섭취참고량당 포화지방 4g을 초과하고, 나트륨 600mg을 초과하는 식품. 다만, 면류(용기면만 해당한다) 중 유탕면류/국수는 나트륨 1,000mg을 적용한다.
- 상기 기준 어느 하나에 해당하지 아니한 식품 중 1회 섭취참고량당 열량 1,000kcal 초과하거나 포화지방 8g을 초과하는 식품

• 고열량·저영양 식품 판별 방법

※ 인터넷 포털 사이트에서 고열량·저영양 식품 판별프로그램 검색



웹버전 판별프로그램(<http://mfds.go.kr/jp/page/decintro.jsp>)



※ 'New 고열량·저영양 식품 알람-e' 어플리케이션 다운로드(구글 플레이스토어, 앱스토어)



스마트폰을 활용한 판매프로그램(New 고열량·저영양 식품 알람-e)

2. 정서저해 식품 등의 판매 금지(법 제9조)

- 어린이 기호식품 중 사행심을 조장하거나 성적인 호기심을 유발하는 등 어린이의 정서를 해할 우려가 있는 식품이나 그러한 도안이나 문구 삽입 식품에 대하여 판매나 판매 목적의 제조·가공·수입·조리·저장·운반 및 진열금지
 - 돈·화투·담배 또는 술병의 형태로 만든 식품
 - 인체의 특정부위 모양으로 성적 호기심을 유발하는 식품
 - 게임기 등을 이용하여 판매하는 식품

3. 광고의 제한·금지(법 제10조)

- 방송, 라디오 및 인터넷을 이용하여 식품이 아닌 장난감 또는 기타 어린이의 구매를 부추길 수 있는 물건을 무료제공내용의 어린이 기호식품 중 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품 광고 금지
- 텔레비전 방송을 이용하여 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품을 광고하는 경우 그 광고시간의 일부를 제한하거나 광고를 금지
- 광고시간의 일부를 제한하거나 광고를 금지하고자 하는 경우 그 대상이 되는 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품을 정하여 고시

4

올바른 식생활 정보제공

1. 영양성분 표시(법 제11조)

- 식품접객영업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 대통령령으로 정하는 영업자는 조리·판매하는 식품의 영양성분을 식약처장이 정하는 표시기준 및 방법 등에 따라 표시
- 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업에 해당 하는 영업을 하는 자 중 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제1호의 가맹사업에 의해 운영되는 외식업체의 점포수(직영점과 가맹점을 포함)가 100개 이상인 업소의 영업자

2. 알레르기 유발 식품 표시(법 제11조의2)

- 식품접객영업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 대통령령으로 정하는 영업자는 조리·판매하는 식품에 알레르기를 유발할 수 있는 성분·원료가 포함된 경우 그 원재료명을 식약처장이 정하는 표시기준 및 방법 등에 따라 표시

3. 영양성분의 함량 색상·모양 표시(법 제12조)

- 어린이 기호식품 중 「어린이 식생활안전관리 특별법 시행규칙」에서 정하는 식품에 들어 있는 총 지방, 포화지방, 당, 나트륨 등 영양성분의 함량에 따라 높음, 보통, 낮음 등의 등급을 정하여 그 등급에 따라 어린이들이 알아보기 쉽게 녹색, 황색, 적색 등의 색상과 원형 등의 모양으로 표시 하도록 권고
- 원형 등의 모양에 어린이 기호식품이 함유하고 있는 각각의 해당 영양성분이 하루권장 섭취량에서 차지하는 비율을 명기해야 함
- 색상·모양 표시를 위하여 표시방법 등을 정하여 고시

4. 고카페인 함유 식품의 색상 표시(법 제12조의2)

- 식품 제조·가공·수입업자에게 고카페인 함유 식품에 어린이들이 알아보기 쉽게 눈에 띄는 적색의 모양으로 표시하도록 권고할 수 있음
- 고카페인 함유 식품의 표시를 위하여 표시방법 등을 정하여 고시



5. 어린이 식품안전 · 영양교육 및 홍보(법 제13조)

- 개인 또는 집단의 특성, 건강상태 및 건강의식 수준에 따라 어린이 기호 식품에 대한 안전과 영양공급 등에 대한 교육 및 홍보를 실시
- 초등학교의 장은 어린이 식생활 관리에 필요한 안전 및 영양 교육을 정기적으로 실시

6. 품질인증기준 및 표시(법 제14조)

- 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 제조 · 가공 · 유통 · 판매를 권장하기 위하여 고시된 품질인증기준에 적합한 어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 할 수 있음
- 품질인증을 받은 어린이 기호식품은 용기 · 포장 등에 도형 또는 문자의 표시를 할 수 있음

※ 어린이 기호식품 품질인증 기준(고시)

- 안전에 관한 기준 : 식품안전관리인증기준(HACCP)에 적합한 식품
- 영양에 관한 기준 : 1회 섭취참고량당 열량 250kcal이하, 포화지방 4g이하, 당류 17g이하이고 단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 중 2개 이상 기준에 충족한 식품
- 식품첨가물 사용에 관한 기준 : 타르색소, 보존료를 사용하지 않은 식품



〈 어린이 기호식품 품질인증 로고 〉

5

어린이급식관리지원센터

1. 어린이급식관리지원센터 설치 · 운영(법 제21조)

- 급식소에 대한 위생 및 영양관리를 지원하기 위하여 어린이급식관리지원 센터를 설치 · 운영 가능
 - 「영유아보육법」에 따라 보호자의 위탁을 받아 영유아를 보육하는 보육시설의 급식소
 - 「유아교육법」에 따라 유아의 교육을 위하여 설립 · 운영하는 유치원에 대한 급식소
 - 「학교급식법」에 따라 학교급식 대상을 위하여 설립 · 운영하는 유치원에 대한 집단급식 되는 학교의 급식소
 - 그 밖에 어린이에게 단체급식을 제공하는 급식소 중 대통령령으로 정한 급식소
- 식품의약품안전처장은 어린이급식관리지원센터의 통합 운영 및 관리를 위하여 중앙 급식관리 지원센터를 설치 · 운영
- 설립되는 어린이급식관리지원센터는 법인으로 하거나 대통령령으로 정하는 식품관련 기관 또는 단체에 운영을 위탁할 수 있고, 학교급식 지원센터와 통합 · 운영
- 어린이급식관리지원센터에 근무하는 영양사와 위생 업무 담당자의 수, 그 직무범위 및 그 밖의 설치 · 운영에 관한 필요한 사항을 정함

2. 어린이급식관리지원센터 등에 대한 감독 · 지도(법 제21조의2)

- 어린이급식관리지원센터 및 중앙급식관리지원센터에 대한 감독
- 어린이급식관리지원센터 및 등록 급식소에 대한 지도 · 점검 및 평가 등
- 감독 · 지도 등에 필요한 사항은 총리령으로 정함



6

식생활 안전관리 체계 구축

1. 식생활 안전지수 조사(법 제23조)

- 식품의약품안전처장은 어린이 식생활의 안전과 영양수준을 객관적으로 확인·평가하기 위하여 식생활 안전지수의 정기적 조사·공표
- 식생활 안전지수의 조사업무를 대통령령으로 정하는 단체 또는 기관에 위탁
- 조사항목
 - 어린이 식생활 안전 분야
 - ① 어린이 식생활안전관리 지원 수준
 - ② 어린이 기호식품의 안전관리 수준
 - ③ 어린이 단체급식의 안전관리 수준
 - ④ 그 밖에 식품의약품안전처장이 정하는 어린이 식생활 안전에 관한 중요한 사항
 - 어린이 식생활 영양 분야
 - ① 어린이 결식 및 비만관리 수준
 - ② 어린이 기호식품의 영양관리 수준
 - ③ 어린이 단체급식의 영양관리 수준
 - ④ 그 밖에 식품의약품안전처장이 정하는 어린이 식생활 영양에 관한 중요한 사항
 - 어린이 식생활 인지·실천에 관한 중요한 사항
- 조사 방법
 - 조사업무를 위탁받은 단체 또는 기관의 장은 제2조에 따른 항목별 조사 대상, 조사 일정, 조사 내용 및 범위 등을 포함한 조사 계획을 수립
 - 각 항목은 관련 통계자료의 수집, 서류검토 및 설문 조사 등의 방법으로 조사
 - 식품의약품안전처장 또는 조사기관의 장은 조사된 자료를 종합·집계하여 안전지수를 산출

2. 어린이식생활안전관리위원회(법 제25조)

- 식품의약품안전처장의 자문에 응하여 어린이 기호식품과 단체 급식 등의 안전과 영양관리 등 어린이 식생활의 안전관리에 필요한 사항을 심의하기 위하여 식품의약품안전처에 어린이 식생활안전관리위원회(이하 “위원회”)를 둠

- 위원회의 업무
 - 어린이 식생활 안전관리에 관한 종합계획의 수립에 관한 사항
 - 어린이 기호식품 및 단체급식의 안전과 영양관리에 필요한 제도개선 사항
 - 어린이 기호식품 및 단체급식의 안전과 영양성분의 기준 관리에 관한 사항
 - 어린이 기호식품 및 단체급식의 안전과 영양에 관한 실태조사 및 연구사업 등에 관한 사항
 - 어린이 식생활 안전관리를 위한 교육·홍보에 관한 사항
 - 그 밖에 어린이 기호식품의 안전과 영양관리에 관련된 사항으로 식품의약품안전처장 또는 위원장이 심의 요청하는 사항
 - 위원회는 직무수행을 위하여 필요한 때에는 전문적인 지식과 경험이 있는 관계 공무원 또는 전문가를 참석하게 하여 의견을 듣거나 관계 기관 및 단체 등에 대하여 필요한 자료 또는 의견의 제출 등 협조를 요청

3. 어린이 식생활 안전관리종합계획 수립(법 제26조)

- 식품의약품안전처장은 3년마다 관계 중앙행정기관의 장과 협의하여 어린이 기호식품과 단체급식 등의 안전 및 영양관리 등에 관한 어린이식생활안전관리종합 계획을 위원회 심의를 거쳐 수립
- 어린이 식생활 안전관리종합계획 내용
 - 어린이 기호식품 등의 안전정책의 목표 및 기본방향
 - 어린이 기호식품 등의 변화와 전망
 - 어린이 기호식품 등의 제도개선에 관한 사항
 - 어린이 기호식품 등에 관련한 연구 및 기술개발에 관한 사항
 - 어린이 기호식품 등의 안전을 위한 국제협력에 관한 사항
 - 어린이 기호식품 등을 제조·가공·수입·조리하여 판매하는 자에 대한 지원과 안전성 확보를 위한 지원방법에 관한 사항
 - 그 밖에 어린이 기호식품 등의 안전성 확보를 위하여 필요한 사항
- 식품의약품안전처장, 관계 중앙행정기관의 장 및 지방자치단체의 장은 종합계획을 기초로 하여 매년 어린이 식생활 안전관리시행계획(이하 “시행계획”이라 한다)을 수립·시행
- 그 밖에 종합계획 및 시행계획의 수립·시행에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정함

PART IX

안전관리인증기준(HACCP)

1. 총칙

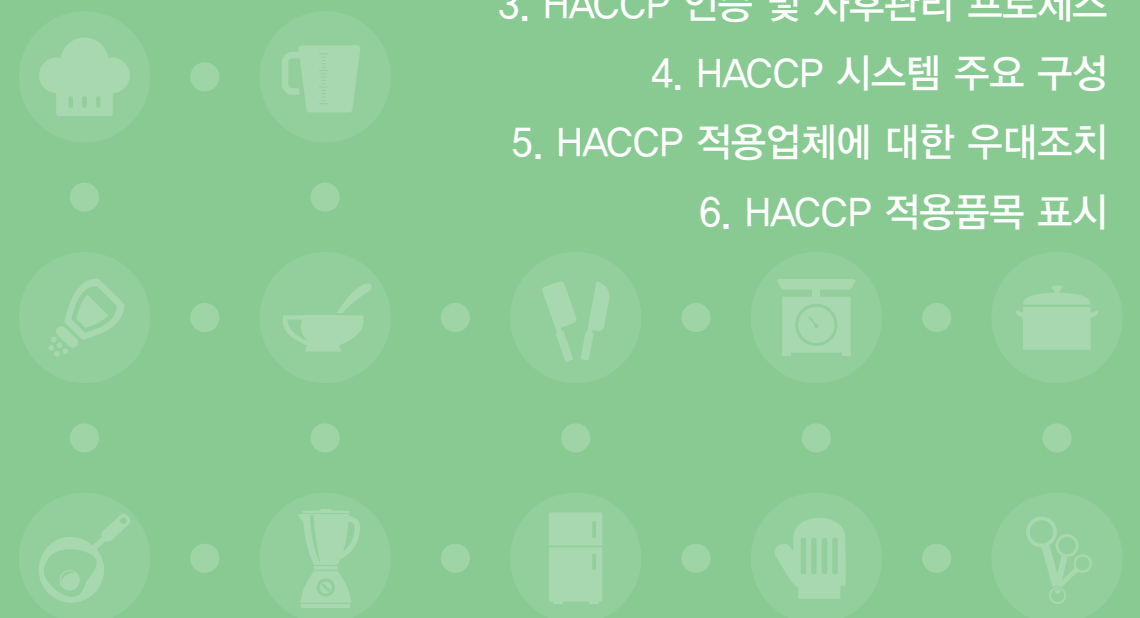
2. HACCP 의무적용 품목

3. HACCP 인증 및 사후관리 프로세스

4. HACCP 시스템 주요 구성

5. HACCP 적용업체에 대한 우대조치

6. HACCP 적용품목 표시

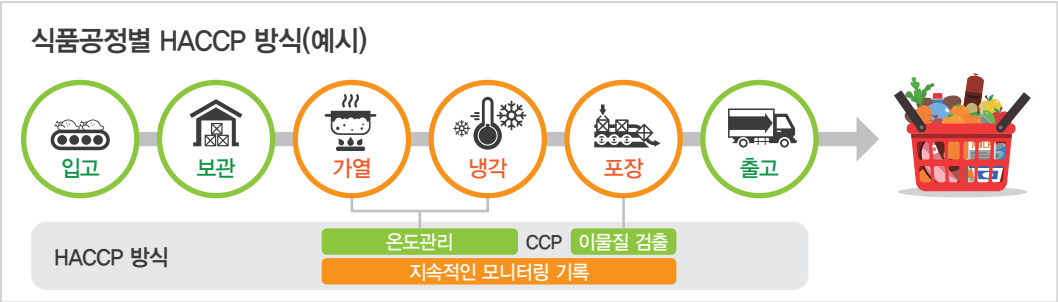




1 총 칙

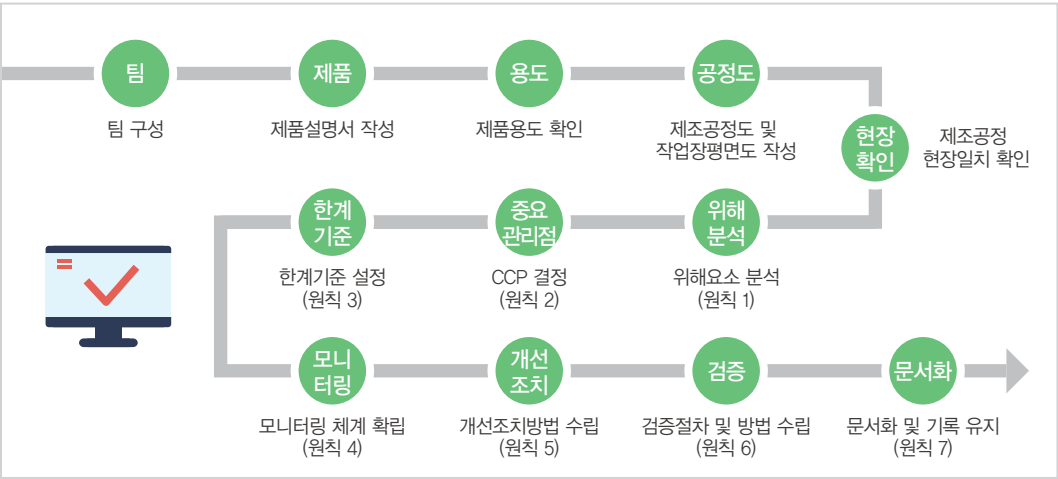
1. HACCP의 정의

“HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)”이란 식품·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·소분·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.(식품의약품안전처 고시 제2017-80호)



2. HACCP 7원칙 12절차

HACCP 12절차란 준비단계 5절차와 본 단계인 HACCP 7원칙으로 구성되어 있다.



2 HACCP 의무적용 품목

1. 식품 의무적용 대상식품

구분	식품	
	대상	적용시기
원료	· 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어묵 · 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품 ※ · 냉동식품 중 피자류·만두류·면류 · 빙과류 중 빙과 · 비가열음료 · 레토르트식품	'06.12~'12.12
	· 절임류 또는 조림류의 김치류 중 김치(배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것에 한한다)	'08.12~'14.12
	· 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대	'16.12~'17.12
	· 식품제조·가공업 영업소 중 전년도 총 매출액 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품	'17.12~
진행	· 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어육소시지 · 음료류[다류(茶類) 및 커피류는 제외한다] · 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류 · 특수용도식품 · 과자류, 빵류 또는 떡류 중 과자·캔디류·빵류·떡류 · 면류 중 유탕면 또는 국분, 전분, 전분질원료 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수로서 생면·숙면·건면 · 즉석섭취·편의식품류의 즉석섭취식품	'14.12~'20.12

※ 가공품 유형 통합에 따른 「식품위생법 시행규칙」 제62조 개정·공포 예정('18.1월)

※ 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품

– 어류·연체류 : 어류 또는 연체류*를 주원료(50% 이상)로 단순 절단, 가공하여 냉동한 식품(빵가루 입힘 포함)

– 조미가공품 : 어류 또는 연체류*를 주원료(50% 이상)로 하여 소스 등을 첨가, 조미하여 그대로 냉동하거나 가열·조리 등을 거쳐 냉동한 식품

* 연체류 : 두족류(문어, 오징어, 낙지 등), 기타 연체류(개불, 해파리 등)에 한함

* 해물탕(냉동어류, 패류, 연체류, 썩갠 등 농산물) 형태는 의무대상이 아님

X. 안전관리인증기준(HACCP)



• 의무적용 대상 시기

- ① 과자·캔디류, 빵류·떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류, 즉석섭취식품, 국수·유탕면류, 특수용도식품('14.12~'20.12 시행)

- 1단계('14.12) : 2013년 매출액 20억원 이상으로 종업원 51인 이상
- 2단계('16.12) : 2013년 매출액 5억원 이상으로 종업원 21인 이상
- 3단계('18.12) : 2013년 매출액 1억원 이상으로 종업원 6인 이상
- 4단계('20.12) : 1~3단계에 해당하지 아니하는 영업소

* 떡류 3단계 중 종업원 10인 이상('17.12.1 시행)

- ② 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 업체에서 제조·가공하는 식품('17.12~)

- 소분업HACCP인 경우 HACCP인증품목을 소분하는 경우에 한함

2. 축산물 의무적용 대상 업종

구분	축산물	
	대상	적용시기
완료	· 도축업	'02.6~'03.6
	· 집유업	'14.7~'16.1
	· 알가공업	'16.12~'17.12
진행	· 유가공업	'15.1~'18.1
	· 식용란선별포장업	'18.4~
	· 식육가공업	'18.12~'24.12

• 의무적용 대상 시기

- ① 식육가공업

- 1단계('18.12) : 2016년 매출액 20억원 이상
- 2단계('20.12) : 2016년 매출액 5억원 이상
- 3단계('22.12) : 2016년 매출액 1억원 이상
- 4단계('24.12) : 1~3단계에 해당하지 아니하는 영업소

* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 개정·공포('17.12.29)

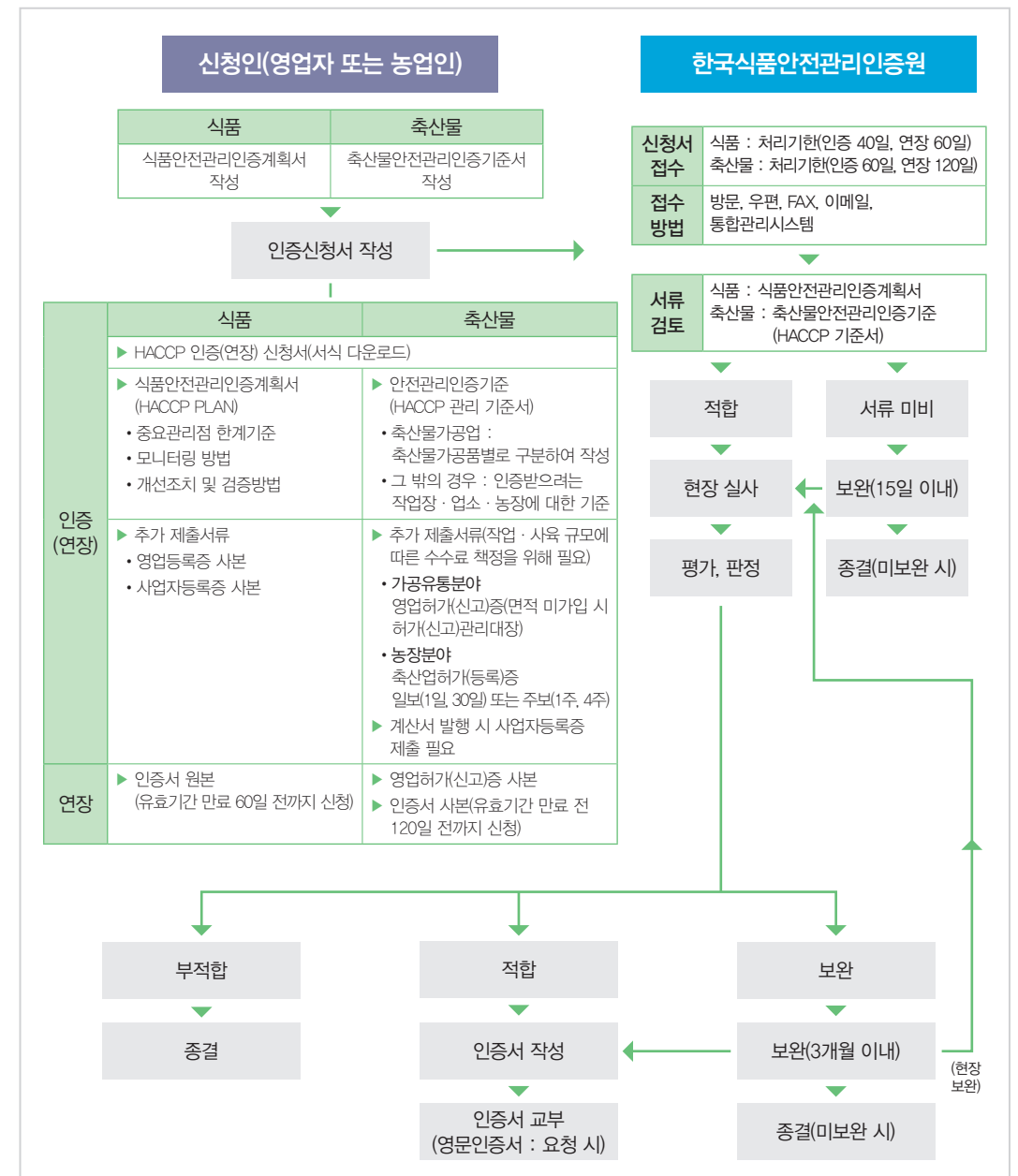
- ② 식용란선별포장업 HACCP의무화('18.4.25 시행)

: 기존 영업자 시행 후 6개월 이내에 HACCP적용·운영

3

HACCP 인증 및 사후관리 프로세스

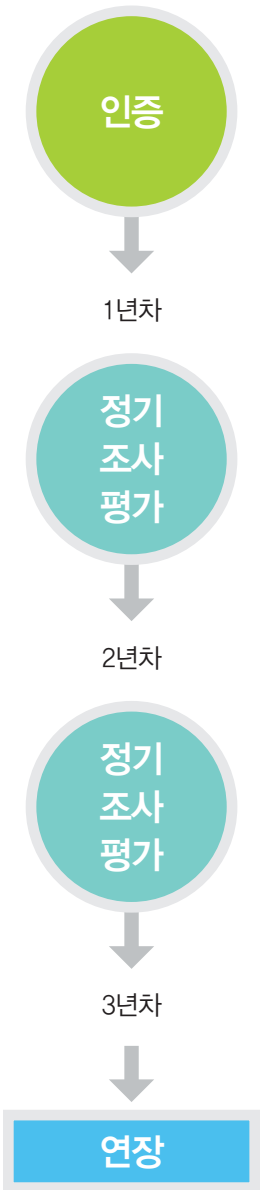
1. HACCP 적용업소 인증 절차





2. HACCP 적용업소 사후관리 프로세스

인증 유효기간 : 3년



인증심사 : (식품·축산물)한국식품안전관리인증원

평가점수	평가결과
85% 이상	적합
70% 이상 85% 미만	보완
70% 미만	부적합

정기평가 : (식품)식품의약품안전처 지방청,
(축산물)한국식품안전관리인증원

평가점수	평가결과	조 치
95% 이상	적합	2년간 정기 조사·평가 면제
95% 미만에서 90% 이상		1년간 정기 조사·평가 면제
90% 미만에서 85% 이상		연 1회 이상 정기 조사·평가
85% 미만에서 70% 이상	부적합	연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 1회 이상 기술지원
70% 미만		연 1회 이상 정기 조사·평가 및 연 2회 이상 기술지원

인증과 동일

평가내용 : 선행요건 프로그램 및 안전관리인증기준 (HACCP) 관리 운용사항

4

HACCP 시스템 주요 구성

선행요건 관리기준	
영업장 관리	식품을 취급하는 환경(건축물, 외부환경 등)과 관련된 관리 기준 : 건축물 관리, 작업장 관리, 부대시설 관리, 외부환경 관리, 폐기물 처리시설 관리 등
제조·가공 시설·설비 관리	식품 취급에 사용되는 시설·설비의 관리 기준
냉장·냉동 시설·설비 관리	냉장·냉동 시설·설비의 구축, 유지·보수 관리 기준
위생관리	작업장, 작업자, 시설·설비, 방충·방서 등에 관한 위생관리 기준 : 작업장 위생관리, 작업자 위생관리, 세척·소독 관리, 방충·방서 관리, 폐기물 관리 등
용수관리	제조가공, 세척·소독에 사용되는 용수 관리 기준 : 용수관리, 용수 저장시설 관리
입고·보관·운송 관리	사용되는 원·부재료, 자재에 대한 입고·보관·운송에 대한 관리 기준 : 원부재료, 자재 입고 기준, 원부재료 보관 관리기준, 화학약품 보관 관리 기준, 운송 관리 기준 등
검사 관리	자체 실시(또는 외부 의뢰) 하는 원부재료, 공정품, 완제품, 환경 등의 실험검사 관리 기준 및 계측기의 정도 관리 기준 : 실험검사 기준, 검·교정 관리 기준 등
회수 관리	출고 된 제품의 회수상황 발생 시 조치 기준



HACCP 관리기준	
팀 구성	식품 취급과 관련된 담당자(모니터링 담당자 및 위생관리 담당자)의 지정 및 업무분장 : 팀 조직도, 팀원 별 업무분장, 인수인계 내용 등
제품설명서	영업장에서 취급되는 제품의 상세 내용 : 제품설명서(원·부재료, 제품규격, 포장단위, 제품 용도, 섭취 방법 등 포함)
제조공정도	식품의 취급하는 전체 과정(주요 취급 기준 및 방법 포함) : 제조공정도, 공정별 가공방법
작업장 평면도	작업장 내·외부의 전체적인 평면도 : 작업장 평면도, 작업장 동선도, 시설·설비 배치도, 위생설비 배치도, 검사 측정부위 등
위해요소분석	원·부재료, 작업자, 작업환경 등으로부터 기인할 수 있는 식품위해(생물학적, 화학적, 물리적)를 규명하는 과정 : 심각성 평가기준, 발생가능성 평가기준, 위해분석 목록표 등
중요관리점 결정	중요관리점 결정도 및 전문가 의견에 따른 식품위해요소를 제어, 예방하는데 주요하게 관리되어야 할 공정 또는 방법(요소) 등 : 중요관리점 결정도, 중요관리점 결정표
한계기준 설정	식품 위해를 규격 내로 관리하기 위한 공정기준(또는 관리기준) : 한계기준 설정 근거
모니터링 방법 설정	한계기준의 준수사항을 확인할 수 있는 방법 기준
개선조치 방법 설정	중요관리점의 한계기준 이탈 시 올바른 상태로 돌릴 수 있는 방법 기준
검증	수립된 선행요건, HACCP 관리기준의 유효성, 적합성을 확인하는 기준 : 검증 계획서, 검증 실시 보고서 등
문서화 및 기록 유지	선행요건 관리기준, HACCP 관리기준 양식, 점검표 양식 등의 내용 및 보관에 관한 기준
교육·훈련	전체 작업자, HACCP 팀원, 모니터링 담당자 등의 교육·훈련 계획 및 실시 내용에 관한 기준

5

HACCP 적용업체에 대한 우대조치

1. 해썹 적용식품 표시부착 및 적용업체 인증사실에 대한 광고 허용

* 해썹적용 품목에 한함

2. 해썹 적용업체 인증기간 내 특별한 경우 외 출입·검사 완화

3. 해썹 영업시설 개선을 위한 식품진흥기금의 장기저리융자 지원

4. HACCP 적용업체의 제품만 학교급식 납품

※ 식품제조가공업, 축산물가공업, 식육포장처리업, 도축장 (학교급식법 제10조 및 시행규칙 제4조 관련 [별표 2] 학교급식 식재료의 품질관리기준)

5. HACCP 적용 군납식품 가산점 부여

6. HACCP 영업시설 개선을 위한 안전시설투자시 투자액의 3%~7%까지 소득세 또는 법인세 면제

※ 조세제한특례법 제25조(안전시설투자 등에 대한 세액공제) 제1항제8호

6

HACCP 적용품목 표시

〈색상, 크기 변경 가능〉



식품 또는 축산물 구분이 필요한 경우 심벌 내부에 “식품안전관리인증 또는 축산물안전관리인증”, “안전관리인증식품 또는 안전관리인증축산물”로 표시할 수 있음.

PART

참 고

업종별 지도·점검표

1. 식품제조·가공업체
2. 건강기능식품(제조·수입·판매)업체
3. 즉석판매제조·가공업체
4. 식품접객업체
5. 집단급식소
6. 전통시장
7. 식품유통·판매업체
8. 식품자동판매기

〈참고〉 '18년도 「제17회 식품안전의 날」
기념행사 추진



1

식품제조·가공업체의 위생점검표

■ 영업신고사항

업 소 명		전화번호	
소 재 지			
대 표 자		영업등록번호	
영업장 면적(㎡)		종 사 자	연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장		생산직	명
실험실		사무직	명
기 타		기 타	명

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업등록	○ 영업등록 여부		
		○ 영업등록사항 이외의 영업행위 여부		
	나. 품목제조보고	○ 품목제조 미보고 품목 생산 여부		
		○ 원료배합비율의 적합성 여부		
	다. 변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	라. 기타사항			
2. 영업자 준수사항 관리	가. 생산기록 및 원료수불일지	○ 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부		
		○ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부		
	나. 제품 거래기록	○ 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부		
	다. 수질검사	○ 지하수(음용수) 수질검사 여부 - 1년, 마시는 용도의 식품 6월		
		○ 부적합 지하수 사용 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2. 영업자 준수사항 관리	라. 축산물	○ 무표시·무허가, 자가품질검사 미 실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용 여부		
	마. 기타사항			
3. 보고서류 관리	가. 생산실적 보고	○ 생산실적 보고 이행 여부		
	나. 기타사항			
4. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	○ 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부		
		○ 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병 등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		
	라. 기타사항			
5. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	○ 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용 여부		
		○ 비식용 원료사용 여부(공업용, 사료용, 의약품용 등)		
		○ 휴대반입품 사용 여부		
		○ 기준 규격 미 고시 식품첨가물 사용 여부		
		○ 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부		
		○ 기준규격 부적합 원료 사용 여부		
		○ 표시기준 위반 원료 사용 여부		
		○ 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)		
	나. 기준규격	○ 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합 여부		
		○ 부패 변질원료 사용 여부		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
5. 원료관리	나. 기준규격	○ 흙 · 모래 등 이물혼입 여부		
		○ 유통기한 경과 원료사용 여부		
	다. 원료 보관	○ 적정온도보관 및 냉동 · 냉장시설 정상가동 여부		
	라. 수입원료	○ 수입원료의 수입신고 여부		
		○ 원료공급업체의 수입식품판매업 신고 여부		
		○ 수입원료의 표시사항 적정 여부		
	마. 용기 · 포장지	○ 무신고(제조 또는 수입) 용기 · 포장 사용 여부		
6. 제품관리 점검	가. 보관기준	○ 부패 · 변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동 · 냉장 보관 여부		
	나. 유통기한	○ 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
	다. 기타사항			
7. 제품제조 관리	가. 제조공정	○ 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방 대책		
		○ 영업신고 받은 제조방법 준수 여부		
		○ 허용 외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부		
		○ 품목제조 보고된 성분배합비율 상의 성분 이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부		
	나. 자가품질검사	○ 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부		
		○ 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁 여부 확인		
		○ 위탁 검사 시 허위성적서 발급받아 사용 여부		
		○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		○ 자가품질검사 부적합 보고 여부		
		○ 자가품질검사 부적합 제품 유통 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
8. 표시사항 점검	가. 표시사항	○ 표시기준 일반사항 적정 여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부		
		○ 품목별 표시사항 적정 여부		
		○ 표시기준 위반제품 판매목적 보관 · 판매 여부		
		○ 유통기한 위 · 변조 여부		
		○ 영양성분 적정표시 여부		
	나. 허위 · 과대광고	○ 질병치료 효능 · 효과, 의약품 오인우려 표시 · 광고 여부		
		○ 기타 허위 표시 · 광고 여부		
	다. 건전성 저해	○ 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부		
		○ 사행심 조장제품 여부		
		○ 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)		
9. 시설기준 점검	가. 건축물	○ 특수용도식품의 경우 '특수용도식품의 식품유형'과 '광고심의필' 표시 여부		
		○ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
	나. 작업장	○ 적절한 온도유지 및 환기 여부		
		○ 독립건물 또는 식품제조 · 가공외의 시설과 분리 여부		
		○ 원료처리실 · 제조가공실 · 포장실 등 분리 · 구획 여부		
		○ 바닥 내수처리 여부		
		○ 환기시설 설치 여부		
		○ 방충 · 방서시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	○ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕 · 증기 · 살균제 등에 의한 소독 · 살균 가능 여부		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
9. 시설기준 점검	다. 식품취급시설	○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	○ 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
	마. 화장실	○ 수세식 화장실 설치 여부		
	바. 창고	○ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부		
	사. 검사실	○ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치 여부		
10. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부		
		○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		
11. 기타 기계 기구류 안전관리	가. 보일러 내부	○ 보일러 내부 물 교환 주기 (주 2~3회) 이행 여부		
	나. 잔류수 배출	○ 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행 여부		
11-1. 스팀 (증기) 보일러	다. 기타사항	○ 보일러 주변 청결유지 관리 여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
11-2. 식용유지 착유기	가. 착유기 등 관리	○ 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유 여부		
		○ 착유기 작업 후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
		○ 착유기, 볶음기 등 작업종료 후 청소 등 관리 여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
11-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	○ 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		○ 고추씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		○ 작업 종료 후 청소 등 관리 여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
11-4. 추출기 안전 관리	가. 추출기 관리	○ 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		○ 식품전용으로 만든 호스 사용 여부 확인		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
11-5. 압축공기 안전 관리	가. 압축공기 관리	○ 압축공기 여과 필터 주기적 교체 및 청결 관리 여부		
		○ 식품에 직접 분사하는 경우 분사 공기의 검사 여부		
		○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
점검자 종합의견				

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당 없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .			
확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)



2

건강기능식품(제조·수입·판매)업체의 위생점검표

■ 영업허가(신고)사항

업 소 명		전화번호			
소 재 지				업 종	☐제조 ☐수입 ☐판매
대 표 자		영업신고번호			
영업장 면적(㎡)		종 사 자		연간 매출액(천원)	주요 생산품목
작업장		생산직	명		
실험실		사무직	명		
기 타		기 타	명		

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업허가(신고) 이행여부	○ 영업허가(신고)		
		○ 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위		
	나. 품목제조신고 이행여부	○ 품목제조 미신고 품목 생산		
		○ 원료배합비율의 적합성		
2. 영업자 준수사항 관리(제조업)	다. 변경허가(신고) 이행여부	○ 허가(신고)사항 변경허가(신고) 미이행 (업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	라. 기타 이행여부	○ 품질관리인 선임		
	가. 제조시설 및 기구관리여부	○ 제조시설 및 기구 등을 위생적으로 관리하고 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 유지 관리		
	나. 관련서류 비치 관리 여부	○ 영업허가증, 품목제조신고증, 자가기준규격인정서류 및 기능성 표시광고사전심의필증 비치 관리		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2. 영업자 준수사항 관리(제조업)	다. 생산기록 및 원료수불일지	○ 생산 및 작업기록에 관한 서류작성·보관 (3년)		
		○ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년)		
	라. 거래내역 관리여부	○ 건강기능식품 거래명세내역, 반품처리내역 비치·보관 (2년)		
	마. 수질검사	○ 지하수(음용수) 수질검사 - 1년, 마시는 용도의 건강기능식품 6월		
	바. 기타사항	○ 건강기능식품을 유전자재조합식품이라는 표시를 하지 아니한 때 - 구분유통증명서 등 입증하는 증명서 보관(2년)		
		○ 출고된 건강기능식품의 안전성·기능성 문제 발생시 자진회수, 기록보관(2년)		
		○ 위해사실(부작용 발생사례포함)확인 시 영업신고관청에 즉시 보고		
		○ 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수 명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행		
		○ 우수건강기능식품제조기준 적용업체로 지정받지 아니한 업체에서 제품생산 위탁제조 여부		
2-1. 영업자 준수사항 (수입업)	가. 보관시설 관리여부	○ 수입·보존·유통 시 보건위생상 위해가 없도록 보관시설 등 정기점검, 위생적 관리		
	나. 관련서류 비치여부	○ 영업신고증, 기준규격 인정서 및 기능성 표시 광고사전심의필증 비치 관리		
	다. 선적서류 관리여부	○ 수입신고증, 선적서·내용명세서(송장) 및 판매 현황기록 보관(2년)		
	라. 기타사항	○ 거래명세내역과 반품처리내역 등 비치 보관 (2년)		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2-1. 영업자 준수사항 (수입업)	라. 기타사항	○ 수입건강기능식품을 유전자재조합 식품이라는 표시를 하지 아니한 때 － 구분유통증명서 등 입증하는 증명서 보관(2년)		
		○ 위해사실(부작용 발생사례포함)확인 시 영업신고관청에 즉시 보고		
		○ 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행		
2-2. 영업자 준수사항 (판매업)	가. 미지정 GMP 위탁생산여부	○ 우수건강기능식품제조기준 적용업체로 지정받지 아니한 업체에서 제품생산 여부		
	나. 관계서류 보관 여부	○ 영업신고증 또는 기능성 표시 · 광고사전심의필증 미보관		
	다. 공급내역 보관여부	○ 공급받은 건강기능식품의 2년간 비치		
	라. 행정처분 이행여부	○ 행정처분(시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 사후조치) 사후조치 보고 이행		
3. 제품관리 점검	가. 유통기한	○ 유통기한 경과제품을 판매 또는 판매의 목적으로 진열 · 보관 · 제조		
	나. 경품제공	○ 판매사례품 또는 경품제공 등 사행심 조장하여 제품 판매		
4. 표시사항 점검 (공통사항)	가. 표시사항 관리	○ 건강기능식품 표시사항 전부 표시하지 않거나 영업에 사용하는 경우		
		○ 건강기능식품이라는 문자 또는 도형 표시		
		○ 기능성분 또는 영양소 및 그 영양권장량 비율		
		○ 섭취량 및 섭취방법, 섭취 시 주의사항		
		○ 유통기한 및 보관방법		
		○ 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
4. 표시사항 점검 (공통사항)	가. 표시사항 관리	○ 제조연월일 또는 유통기한 미표시 제품 사용		
		○ 유통기한을 품목제조신고한 내용보다 초과 표시		
		○ 제조연월일 또는 유통기한을 변조하는 행위		
5. 허위과대 광고점검 (공통사항)	가. 허위과대광고	○ 질병의 예방 및 치료에 효능 · 효과가 있거나 의약품으로 오인 · 혼동할 우려가 있는 표시		
	나. 유통기한	○ 사실과 다르게 과장된 표시 광고		
	다. 기타사항	○ 소비자를 기만하거나 오인 · 혼동 우려 표시		
		○ 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함)의 표시 광고 행위		
		○ 심의를 받지 아니하거나 심의 받은 내용과 다른 내용의 표시 광고		
6. 기준규격 점검	가. 기준규격 관리	○ 의약품의 용도로만 사용되는 원료를 사용		
		○ 배합 · 혼합비율 및 함량이 의약품과 같거나 유사한 건강기능식품을 제조하는 행위		
		○ 배합 · 혼합비율 및 함량이 의약품과 같거나 유사한 건강기능식품을 수입 · 판매 · 진열 행위		
7. 원료점검	가. 식품 및 식품첨가물	○ 건강기능식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료 사용		
		○ 비식용 원료 사용 여부(의약품용 등)		
		○ 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용		
		○ 기준규격 부적합 원료 사용		
		○ 표시기준 위반 원료 사용		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
7. 원료점검	나. 자가품질검사	○ 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부		
		○ 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁 여부 확인		
		○ 위탁 검사 시 허위성적서 발급받아 사용 여부		
		○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		○ 자가품질검사결과 부적합 시 조치 등 적정 여부 - 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질 검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)		
8. 시설기준 점검	가. 건축물	○ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		○ 적절한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	○ 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		○ 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		○ 바닥 내수처리 여부		
		○ 환기시설 설치 여부		
		○ 방충·방서시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	○ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
	라. 급수시설	○ 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
	마. 화장실	○ 수세식 화장실 설치 여부		
	바. 창고	○ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부		
	사. 검사실	○ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
9. 시설물 점검 9-1. 수입업	가. 영업체	○ 영업활동에 필요한 독립된 영업체가 있는지 여부, 다만 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 영업체 사용 가능		
	나. 창고 등 보관물	○ 위생적으로 보관할 수 있는 보관시설 있는지 여부 - 영업체제지 이외 임차 사용 가능		
		○ 쥐, 해충 등을 막을 수 있는 보관시설을 갖추었는지 여부		
9. 시설물 점검 9-2. 판매업	가. 영업체	○ 영업활동에 필요한 독립된 영업체가 있는지 여부, 다만 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 영업체 사용 가능		
	나. 진열대 또는 판매대	○ 건강기능식품을 위생적으로 보관·판매할 수 있는 진열대 또는 판매대 설치되었는지 확인 - 냉장·냉동제품은 반드시 냉동·냉장고 (판매장 없는 경우 제외)		
10. 기타	가. 기타사항			
점검자 종합의견				

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당 없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .	확인자	직책	성명	(서명)
	점검자	직책	성명	(서명)
		직책	성명	(서명)



3

즉석판매제조·가공업체의 위생점검표

■ 영업신고사항

업 소 명		전화번호	
소 재 지			
대 표 자		영업신고번호	
영업장 면적(㎡)		종 사 자	연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장		생산직	명
		사무직	명
기 타		기 타	명

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 신고사항 관리	가. 영업신고	○ 영업신고 여부 ○ 즉석판매제조·가공대상 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
2. 영업자 준수사항 관리	가. 제도가공식품	○ 제도가공식품 영업장 외의 장소에서 판매 또는 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하는지 여부		
	나. 가격표	○ 가격표 부착여부 및 가격표대로 요금 받는지 여부		
	다. 영업신고증	○ 영업신고증 업체 안에 보관 여부		
	라. 축산물	○ 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용 여부		
	마. 포획야생동물	○ 포획한 야생동물 식품제조·가공 사용 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2. 영업자 준수사항 관리	바.유통기한	○ 유통기한 경과 제품 진열 · 보관 · 제조 · 가공 사용 여부		
	사. 지하수	○ 일부 항목 검사 : 1년마다		
		○ 모든 항목 검사 : 2년마다		
		○ 부적합 지하수 사용 여부		
3. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	○ 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부		
		○ 영업에 종사하지 못하는 1군전염병 (콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병 (결핵) 및 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부		
4. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	○ 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료 사용 여부		
		○ 비식용 원료사용 여부(공업용, 사료용, 의약품용 등)		
		○ 휴대반입품 사용 여부		
		○ 기준 규격 미 고시 식품첨가물 사용 여부		
		○ 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부		
		○ 기준규격 부적합 원료 사용 여부		
		○ 표시기준 위반 원료 사용 여부		
		○ 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)		
	나. 기준규격	○ 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합 여부		
		○ 부패 변질원료 사용 여부		
		○ 흙 · 모래 등 이물혼입 여부		
		○ 유통기한 경과 원료사용 여부		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
4. 원료관리	다. 원료 보관	○ 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동 여부		
	라. 수입원료	○ 수입원료의 수입신고 여부		
		○ 원료공급업체의 수입식품판매업 신고 여부		
		○ 수입원료의 표시사항 적정 여부		
	마. 용기·포장지	○ 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용 여부		
5. 제품관리 점검	가. 보관기준	○ 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부		
	나. 유통기한	○ 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
6. 제품제조 관리	가. 제조공정	○ 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책		
		○ 영업신고 받은 제조방법 준수 여부		
		○ 허용 외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부		
	나. 자가품질검사	○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부		
		○ 자가품질검사결과 부적합 시 조치 등 적정 여부		
		○ 위탁 검사 성적서 확인(위탁검사인 경우)		
7. 표시사항 점검	가. 표시사항	○ 표시기준 일반사항 적정 여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부 - 배달 제품 및 선식제품 개별표시사항 기재여부('16.1.22 시행)		
		○ 품목별 표시사항 적정 여부		
		○ 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부		
		○ 유통기한 위·변조 여부		
	나. 기타사항	○ 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
8. 시설기준 점검	가. 건축물	○ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		○ 적절한 온도유지 및 환기 여부		
	나. 작업장	○ 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부		
		○ 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		○ 바닥 내수처리 여부		
		○ 환기시설 설치 여부		
	다. 식품취급시설	○ 방충·방서시설 설치 여부		
		○ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기· 살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
	라. 급수시설	○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
		○ 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부		
	마. 화장실	○ 수세식 화장실 설치 여부		
	바. 창고	○ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부		
9. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부		
		○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
10. 기타 기계 기구류 안전관리	가. 보일러 내부	o 보일러 내부 물 교환 주기 (주 2~3회) 이행 여부		
	나. 잔류수 배출	o 스팀(증기) 유도관 잔류수 배출 이행 여부		
10-1. 스팀 (증기) 보일러	다. 기타사항	o 보일러 주변 청결유지 관리 여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
10-2. 식용유지 착유기	가. 착유기 등 관리	o 1대의 착유기로 다른 종류의 유지 착유 여부		
		o 착유기 작업 후 받침대, 배출통, 배출구 등 관리		
		o 착유기, 볶음기 등 작업종료 후 청소 등 관리 여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
10-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	o 금속성 이물 제거장치 설치 여부		
		o 고추씨 인위적 첨가하여 제조 행위 여부		
		o 작업 종료 후 청소 등 관리 여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
10-4. 추출기 안전 관리	가. 추출기 관리	o 추출기, 유압기 등 사용되는 밸브, 호스 등 관리 여부		
		o 식품전용으로 만든 호스 사용 여부 확인		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		
10-5. 압축공기 안전 관리	가. 압축공기 관리	o 압축공기 여과 필터 주기적 교체 및 청결 관리 여부		
		o 식품에 직접 분사하는 경우 분사 공기의 검사 여부		
		o 일일 안전관리 점검표에 의한 점검 여부 확인		

점검자 종합의견

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당 없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)



4

식품접객업체 지도·점검표

업체명		소재지	
대표자		전화번호	팩스번호

신고번호	제 호	영업형태	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 휴게음식점 <input type="checkbox"/> 제과점 <input type="checkbox"/> 단란주점 <input type="checkbox"/> 유흥주점 <input type="checkbox"/> 푸드트럭(중복표시) ※위탁급식 제외
영업면적	m ²	조리음식	<input type="checkbox"/> 한식 <input type="checkbox"/> 양식 <input type="checkbox"/> 일식 <input type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 뷔페 <input type="checkbox"/> 주류기타
종사자수	명	점검분류	<input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 특별 <input type="checkbox"/> 민원조사 <input type="checkbox"/> 합동 <input type="checkbox"/> 기타

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
1. 영업신고 사항 (법 제37조)	o 영업신고 여부		
	o 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)		
	o 영업신고증 영업장내 보관·게시 여부		
2. 원재료 관리 (법 제4조, 제10조)	o 무신고 원료 및 식품의 사용 여부		
	o 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부		
	o 무표시 원료 및 식품의 사용 여부		
	o 허용외 식품첨가물 및 사용기준 위반 첨가물 사용행위		
3. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	o 식품등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 설치류 서식 등)		
	o 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하는지 여부		
	o 식품 등의 보관·운반·진열 시에는 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부 (시설의 적정온도 작동 여부)		
	o 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도 사항
3. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	o 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 청결하게 유지관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부		
	o 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부		
4. 시설기준 관리 (법 제36조)	o 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부		
	o 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손 씻는 시설이 각각 설치 되어 있는지 여부		
	o 폐기물용기는 오물, 악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성재질로 되어 있는지 여부		
	o 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부(단, 기구 등의 살균소독제 사용시 면제)		
	o 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부(자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)		
	o 식품 등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부		
	o 수돗물이나 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부		
	o 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부		
	o 화장실이 콘크리트 등으로 내수성 자재로 되었는지 여부		
	o 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부		
	o 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기 시설을 갖추었는지 여부		
	o 화장실에 손 씻는 시설을 갖추었는지 여부		
4-1. 시설기준 관리 (단란주점 영업)	o 영업장 안에 객실, 칸막이 설치 여부		
	o 객실은 통로 형태 또는 복도 형태로 설비하였는지 여부		
	o 객실 설치 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과하였는지 여부		
	o 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 설치하였는지 여부		



구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
4-1. 시설기준 관리 (단란주점 영업)	o 객실 잠금장치 설치 여부		
	o 소방 · 방화시설 비치 여부		
4-2. 시설기준 관리 (유흥주점 영업)	o 객실 잠금장치 설치 여부		
	o 소방 · 방화시설 비치 여부		
5. 건강진단 및 위생교육, 조리사 고용 (법 제40조, 제41조, 제34조)	o 영업자의 건강진단 실시 여부		
	o 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명)		
	o 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부		
	o 법 제41조에 의거 영업자 위생교육 이수 여부		
	o 조리사를 두었는지 여부(복어 조리 · 판매영업)		
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	o 물수건 · 숟가락 · 젓가락 · 식기 · 찬기 · 도마 · 칼 · 행주 기타 주방 용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부		
	o 축산물위생관리법에 따른 무표시 · 무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 등 축산물(가공품포함)을 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	o 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리 · 판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	o 신고를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부		
	o 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리 · 세척 등에 사용하는 경우에는 먹는 물 수질감사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 - 전 항목 검사(3년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사 실시 년도 제외)		
	o 부적합 지하수를 식품의 조리 · 세척 등 사용 행위		
	o 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계 · 기구류 등을 세척하여 살균하는지 여부		
	o 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용 · 조리하는지 여부 - 주방에 남은 음식을 모아두는 전용 수거통이 있는지		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	o 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 가격표에 표시된 내용과 같은지 여부		
	o 식품접객영업자는 낭비없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하고 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부		
	o 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받아야 한다(식육의 경우는 중량당 가격 표시, 가격/ 100g당) - 영업장 면적이 150㎡ 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소의 외부와 내부에 가격표를 붙이거나 게시하여야 함		
	o 음식판매자동차(푸드트럭) 사용하는 휴게음식점, 제과점영업자의 신고장소 외 영업 여부		
	o 기타 「식품위생법」 위반 여부		
6-1. 영업자 준수사항 (단란 · 유흥 주점)	o 단란주점영업자가 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 묵인하는 행위		
	o 유흥주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원 명부 비치 기록 · 관리 여부		
	o 손님을 꺾어서 끌어들이는 행위 여부		
	o 업체 안에서 선량한 미풍양속을 해치는 공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하는 행위		
	o 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥행위를 하게 하는 행위 여부		
	o 청소년유해업체 청소년 고용 행위 여부		
	o 청소년유해업체 청소년 출입 행위 여부		
	o 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입하여 주류 제공한 경우)		
7. 지도 · 관장사항	o 조리 시 오염구역과 비오염 구역 등 설정 구분 여부		
	o 식중독 발생 우려가 있는 생굴 등 어패류 등을 사용할 경우 보관 · 취급 등에 관한 위생관리 철저		
	o 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	o 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지 여부		



구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
7. 지도· 권장사항	o 종업원의 반지, 시계, 목걸이 등 장신구 착용 여부		
	o 식품의 조리시 마스크 착용 여부		
	o 음용수로 제공하는 정수기의 세척 및 소독 등 청결 여부		
	o 영업장 내에 직접관리의 커피 미니자동판매기를 매일 세척·소독하는 등 위생적으로 관리되고 있는지 여부		
	o 쥐·바퀴 등 해충이 자판기 내부에 침입하지 못하도록 되어있는지 여부		
	o 타 법령[원산지법, 화학물질관리법(아산화질소 등), 목탄(숯)] 위반 행위(관련기관에 통보 및 고발 등 조치)		
	o 업체 위생관리책임자 지정·운영 여부		
	o 위생관리책임자의 일일점검 실시 여부		
	o 남은 음식 발생량 매일 기록하는지 여부		
점검자 종합의견			

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당 없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자(위생관리책임자)	성명	(서명)
점검자 소속	직급	성명 (서명)
점검자 소속	직급	성명 (서명)

5

집단급식소 지도·점검표

업체명		소재지	
대표자		설치신고번호	제 호
전화번호		팩스번호	급식방법 □직영 □위탁

〈 위탁급식의 경우 〉

업소명		대표자	
소재지		영업신고번호	제 호
전화번호		팩스번호	

영업장규모	m ²	종업원수	명
조리종사자수	명	1회 최대 급식 인원	명
조리원 1인당 급식인원	명	배식형태	□식당배식 □교실배식
운반차량수	대	차량종류	□소유(대) □지입(대)
용수	□상수도 □지하수	지하수 사용시 물탱크 설치	용량 (L)

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
시설 등 환경			
◦ 전처리 구역과 조리구역의 분리	권고	□적 □부	C1
◦ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개 설치	법 제88조	□적 □부	C2
◦ 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설	법 제88조	□적 □부	C3
◦ 폐기물용기(오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 내수성 재질)	법 제88조	□적 □부	C4
◦ 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독 시설	법 제88조	□적 □부	C5



점 검 내 용	근 거	결 과	비고
◦ 충분한 환기 시설(자연 통풍 가능 구조는 제외)	법 제88조	□적 □부	C6
◦ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장·냉동시설	법 제88조	□적 □부	C7
◦ 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능	법 제88조	□적 □부	C8
◦ 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설	법 제88조	□적 □부	C9
◦ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리	권고	□적 □부	C10
◦ 수도물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설	법 제88조	□적 □부	C11
◦ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치 – 축산농가의 분뇨 유입 가능성 여부 등	법 제88조	□적 □부	C12
◦ 지하수를 사용하는 경우 용수저장장치에 살균소독장치를 설치	법 제88조	□적 □부	C13
◦ 식품 등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부	법 제88조	□적 □부	C14
◦ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치 ※ 집단급식소가 위치한 건축물안에 시설기준에 적합한 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외	법 제88조	□적 □부	C15
◦ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설 구비	법 제88조	□적 □부	C16
◦ 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠	법 제88조	□적 □부	C17
◦ 화장실과 탈의실의 청결 관리	권고	□적 □부	C18
◦ 화장실 내에 손을 씻는 시설	법 제88조	□적 □부	C19
〈 위탁급식영업체 〉			
◦ 영업활동을 위한 독립된 사무소 ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있음	법 제36조	□적 □부	C20
◦ 식품 등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 ※ 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능	법 제36조	□적 □부	C21
◦ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 ※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 제외	법 제36조	□적 □부	C22
◦ 식재료처리시설(「식품위생법」 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용) ※ 농·임·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우	법 제36조	□적 □부	C23

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
개인위생			
◦ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 – 영업자 및 집단급식소 설치·운영자의 건강진단 실시(위탁급식소의 경우 제외) – 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) – 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) – 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부	법 제40조	□적 □부	C24
◦ 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 – 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 및 오염작업 후 손 세척 등	법 제3조	□적 □부	C25
원료사용			
◦ 검수시 입고검사(시험성적서 확인, 관능검사 등)	권고	□적 □부	C26
◦ 무허가(무신고·무등록) 원료 및 식품의 사용 여부	법 제4조	□적 □부	C27
◦ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부	법 제4조	□적 □부	C28
◦ 무표시 원료 및 식품의 사용 여부	법 제10조	□적 □부	C29
◦ 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무	법 제88조	□적 □부	C30
◦ 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관·사용	법 제88조	□적 □부	C31
◦ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부(연1회 일부항목검사, 2년마다 전항목 검사)	법 제88조	□적 □부	C32
◦ 용수 저장탱크를 주기적으로 청소·소독(반기별 1회 이상)	권고	□적 □부	C33
◦ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용, 조리	법 제15조	□적 □부	C34
공정관리			
◦ 원료보관실·제조가공실·포장실등의 내부를 청결하게 관리	법 제3조	□적 □부	C35
◦ 전처리시 비가식부위를 충분히 제거·세척하고, 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시	권고	□적 □부	C36
◦ 가열조리하지 않는 음식물의 식재료는 염소소독 등을 실시하고 충분히 세척(야채샐러드, 나물무침류 등)	권고	□적 □부	C37
◦ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계·기구류 등을 세척·살균	법 제88조	□적 □부	C38
◦ 위생적인 방법으로 해동 실시하고, 해동식품은 즉시 사용 – 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물에서 실시	권고	□적 □부	C39



점 검 내 용	근 거	결 과	비고
◦ 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼 및 행주 기타 주방 용구는 식품첨가물인 기구 등 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용	법 제3조 법 제88조	□적 □부	C40
◦ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용	법 제3조	□적 □부	C41
◦ 행주 및 사용장갑의 용도별 구분 사용(전처리용, 조리용, 청소용)	권고	□적 □부	C42
◦ 가열온도 및 시간을 설정하여 관리하고, 튀김은 180℃이하에서 실시	권고	□적 □부	C43
◦ 가열조리식품은 최대한 신속하게 냉각	권고	□적 □부	C44
◦ 조리시설, 배식기구, 보관용기 등의 세척·소독 등 위생 관리	권고	□적 □부	C45
◦ 조리된 음식은 3시간 이내에 섭취 완료 되도록 관리	권고	□적 □부	C46
◦ 배식 후 남은 식품은 가능한 한 폐기하고, 재사용할 경우 적정하게 처리 － 적정 온도의 위생적인 보관, 가열처리 등	권고	□적 □부	C47
보관·운송			
◦ 식품 등의 보관·운반·진열시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리	법 제3조	□적 □부	C48
◦ 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치	법 제88조	□적 □부	C49
◦ 보관창고의 청결 유지	권고	□적 □부	C50
◦ 원부자재 및 완제품(날음식과 가열조리 음식)의 구분·보관	권고	□적 □부	C51
기타			
◦ 조리종사자수 대비 급식인원이 적정한지	권고	□적 □부	C52
◦ 집단급식소 설치·운영자와 위탁계약한 사항외의 영업행위를 하는지	법 제44조	□적 □부	C53
◦ 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하는지	법 제88조	□적 □부	C54
◦ 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 ※ 위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우 제외	법 제41조	□적 □부	C55
◦ 조리사, 영양사 채용 ※ 100인 미만 산업체 집단급식소의 경우 예외	령 제36조 령 제37조	□적 □부	C56
◦ 영리 목적의 영업 여부(불특정 다수에게 급식 제공 등)	법 제37조	□적 □부	C57
점검자 의견			

◆ 검체채취

- 조리식품
- 지하수
- 식재료(가공식품)
- 음용수

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자(위생관리책임자)	성명	(서명)
점검자 소속	직급	성명 (서명)
점검자 소속	직급	성명 (서명)



■ 식품판매업체

[점검시간 : :]

* 24시 기준으로 작성

업체명		소재지	
대표자		전화번호	팩스번호

영업신고	□유 □무	사업자등록번호	제 호
		영업의 종류	
		영업신고번호	제 호
영업장규모	m ²	종업원수	명
운반차량수	대	차량종류	□소유(대) □지입(대)
전처리 공정	□유 □무	용수	□상수도 □지하수
냉장냉동설비	□유 □무	영업시간	□주간 □야간
취급품목			
취급품목수	개	납품업체수	개소
학교납품여부	□유 □무	거래학교수	개소

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
시설 등 환경			
◦ 영업활동을 위한 독립된 사무소 구비 여부 ※ 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소 사용 가능	법 제36조	□적 □부	
◦ 식품 선별·분류 작업 시 항상 찬 곳(0~18℃)에서 실시 여부	법 제36조	□적 □부	
◦ 작업장이 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 여부	법 제36조	□적 □부	
◦ 작업장 바닥을 콘크리트 등으로 내수처리 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 관리하는지 여부	법 제36조	□적 □부	
◦ 작업장에서 쥐·바퀴 등 해충을 막을 수 있는 시설 구비 및 청결 관리 여부	법 제3조 법 제36조	□적 □부	
◦ 작업장 사용 칼, 도마 등 조리기구의 경우 육류용과 채소용 등 용도별로 구분 사용 여부	법 제36조	□적 □부	

점 검 내 용	근 거	결 과	비고
◦ 식품등을 위생적으로 보관·관리 가능한 창고 구비 여부 ※ 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차 가능	법 제3조 법 제36조	□적 □부	
◦ 식품등의 보존 및 보관기준 (냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하)에 적합한 냉장 및 냉동시설 구비 여부 ※ 다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 선택사항	법 제36조	□적 □부	
◦ 식품등을 보관·운반·진열시 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합한 관리 여부	법 제7조	□적 □부	
◦ 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관·운반하는 경우 구분 여부	법 제36조	□적 □부	
◦ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 구비 여부 ※ 다만, 법 제22조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 선택사항	법 제36조	□적 □부	
◦ 세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설 구비	권고	□적 □부	
◦ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리	권고	□적 □부	
개인위생			
◦ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자의 건강진단 실시 여부 - 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부	법 제40조	□적 □부	
◦ 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 - 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 시 손 세척 등	법 제3조	□적 □부	
원료사용			
◦ 검수시 입고검사(시험성적서 확인, 관능검사 등)	권고	□적 □부	
◦ 무허가(무신고) 원료 및 식품의 사용 여부	법 제4조	□적 □부	
◦ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부	법 제4조	□적 □부	
◦ 무표시 원료 및 식품의 사용 여부	법 제10조	□적 □부	
◦ 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무	법 제44조	□적 □부	
◦ 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사의 해동요청에 의해 냉동식품을 냉장운반 등을 할 경우 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용 표시 여부	법 제44조	□적 □부	



점 검 내 용	근 거	결 과	비고
◦ 작업장 사용 기구·용기(칼, 도마 등)·포장의 사용 전·후 및 정기 살균·소독 여부	법 제3조 법 제44조	□적 □부	
◦ 동물·수산물의 내장 등 세균의 오염원이 될 수 있는 식품부산물 처리 시 사용 기구에 대한 오염방지 여부	법 제44조	□적 □부	
◦ 유통기한이 경과된 제품(원재료 포함)을 집단급식소 판매목적으로 보관·운반 및 사용 여부	법 제44조	□적 □부	
◦ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 ※ 다만, 둘 이상의 업체가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업체에 대한 시험결과로 해당 업체에 대한 검사에 갈음	법 제44조	□적 □부	
◦ 용수 저장탱크를 주기적으로 청소·소독(반기별 1회 이상)	권고	□적 □부	
◦ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등의 사용, 조리 여부	법 제15조 법 제44조	□적 □부	
◦ 포장된 식품 등을 판매의 목적으로 포장을 뜯어 불법 판매 여부	법 제3조	□적 □부	
기타			
◦ 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품을 역학조사 완료 시까지 원상태로 보존 여부	법 제44조	□적 □부	
◦ 식품의 구매·운반·보관·판매 등의 과정에 대한 거래내역을 2년간 보관 여부	법 제44조	□적 □부	
◦ 영업자가 위생교육을 받았는지 여부	법 제40조	□적 □부	
◦ 행정처분기준에 따라 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 이행했는지 여부	법 제75조	□적 □부	
점검자 의견			

◆ 검체채취

- 조리식품
- 지하수
- 식재료(가공식품)
- 환경검체(swab)

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자	직책	성명	(서명)
점검자 소속	직급	성명	(서명)
점검자 소속	직급	성명	(서명)

■ 식품접객업체

- 시장명 :

- 업체명 :

항 목	세부항목	계 (100)	1차 지도	2차 지도	3차 지도
위생적 취급 여부 (47)	원료보관실 · 제조 · 가공실 · 포장실 등 청결 여부(청소상태, 해충 등)	8			
	반찬류 및 직접 섭취식품의 뚜껑 있는 위생용기 보관 · 판매 여부	5			
	원료(완제품) 보관기준준수 여부 및 냉동 · 냉장기 정상가동 여부	4			
	냉동 · 냉장시설 청결관리 여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	5			
	종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용 여부	4			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	3			
	어류, 농산물, 육류 원료별 칼 · 도마 구분 사용 여부	4			
	컵 · 식기류 · 조리기구 등 사용 후 세척 및 살균 · 소독 여부	5			
	컵 · 식기류 등 보관장소 먼지 오염방지용 덮개(뚜껑) 설치 여부	5			
	영업장에 개 · 고양이 등 애완동물 출입 여부	2			
	영업장에서 흡연 · 세탁 등 비위생적 행동 여부	2			
취급 식품 (원료)관리 (30)	사용 등이 금지된 동 · 식품 원료 사용 취급 여부	3			
	허용 외 식품첨가물 및 첨가물 사용기준 위반 여부	3			
	조리장 바닥에서 원료 전처리 여부	4			
	비가식 부분 원료 사용 여부	3			
	무허가 또는 무표시 원료(제품) 취급 여부	4			
	유통기한 경과 원료 취급 여부	5			
	원료 보관 시 바닥에 방치하여 보관 여부	5			
	식용원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관 여부	4			
시설기준 (15)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	3			
	영업장, 환풍기 등 방충 · 방서시설 설치 여부	2			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시 여부	2			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	2			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑이 있는 처리용기 설치 등)	4			
	화장실의 위생적 관리 여부(공동화장실 사용 가능)	2			
기타(8)	영업신고 여부	3			
	사용용수의 적정 여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	2			
	건강진단 실시 여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적합.

○ 1차 점검일자 :

○ 2차 점검일자 :

○ 3차 점검일자 :

점검자 :

점 검 자 :

점 검 자 :

■ 일반판매업체

- 시장명 :

- 업체명 :

항 목	세부항목	계 (100)	1차 지도	2차 지도	3차 지도
위생적 취급 여부 (46)	제품보관창고 · 판매장 바닥 등 영업장 내부 청결상태(청소상태, 해충 등)	7			
	반찬류 및 직접 섭취식품의 뚜껑 있는 위생용기 보관 · 판매 여부	6			
	원료(원제품) 보관기준준수 여부 및 냉동 · 냉장기 정상가동 여부	6			
	냉동 · 냉장시설 청결관리 여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)	6			
	전처리 종사자의 위생복, 위생모, 개인 장신구 착용 여부	6			
	손세정제 등을 활용한 종사자의 손 소독(세척) 실시 여부	4			
	전처리 등에 사용한 기계 · 기구류 사용 후 세척(살균 · 소독) 여부	4			
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)	7			
취급 식품 (원료)관리 (33)	무등록 또는 무표시 원료(제품) 취급 여부	5			
	유통기한 경과 원료 취급 여부	6			
	식품을 바닥에 놓고 전처리 및 판매하는 지 여부	6			
	비가식 부분 원료 사용 여부	5			
	식용원료(제품)와 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관 여부	6			
	포장된 식품을 포장을 개봉하여 판매 여부	5			
기타(21)	영업장 바닥이 파손되는 등 물이 고여 있는지 여부	5			
	배수구의 덮개 설치 및 청소 실시 여부	4			
	영업장, 환풍기 등 방충방서시설 설치 여부	3			
	화장실의 위생적 관리 여부(공동화장실 사용 가능)	3			
	사용용수의 적정 여부(지하수 사용인 경우 수질검사 여부)	3			
	영업장의 환기시설 설치 및 위생적 관리 여부	3			

※ 해당사항이 없는 항목은 적합.

○ 1차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 2차 점검일자 :

점 검 자 :

○ 3차 점검일자 :

점 검 자 :



7

식품유통·판매업체 등의 지도·점검표

■ 영업신고사항

업 소 명		전화번호	
소 재 지			
대 표 자		영업신고번호	
영업장 면적(㎡)		종 사 자	연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장		생산직	명
실험실		사무직	명
기 타		기 타	명

■ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
1. 허가(신고) 사항 점검	가. 영업허가(신고)	○ 영업허가(신고) 여부		
		○ 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위 여부		
	나. 변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)		
	다. 기타사항			
2. 시설기준 점검 (식품운반업)	가. 운반시설	○ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반 차량 또는 선박 보유 여부 - 어패류에 식용얼을 넣어 운반하거나 냉동 또는 냉장 시설이 필요 없는 식품만 취급하는 경우		
		○ 냉동·냉장시설 적재고 내부는 적합한 온도유지 및 시설외부 온도계 설치 여부		
		○ 적재고는 혈액 등 미누출, 냄새 방지 구조 여부		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2. 시설기준 점검 (식품운반업)	나. 세차시설	○ 전용세차장 설치 여부(공동세차장, 타인의 세차장 사용 계약한 경우 제외)		
	다. 차고	○ 전용차고 보유 여부(타인의 차고 사용 계약한 경우 제외)		
	라. 기타사항			
2-1. 시설기준 점검 (식품 소분업)	가. 소분포장실	○ 식품 등을 소분·포장할 수 있는 시설 설치 여부		
		○ 소분·포장하려는 제품과 소분·포장한 완제품 보관창고 설치 여부		
2-2. 시설기준 점검 (식용얼음 판매업)	가. 시설관리	○ 판매장은 얼음을 저장하는 창고와 취급실 구획 여부		
		○ 취급실의 바닥은 타일·콘크리트 또는 두꺼운 목판자 설비 및 배수 적정 여부		
		○ 배수로 덮개 설치 여부		
		○ 얼음 저장 창고 온도계 비치 여부		
		○ 소비자에게 배달 판매할 시 위생적인 용기 비치 여부		
2-3. 시설기준 점검 (유통전문 판매업)	가. 시설관리	○ 영업활동을 위한 독립된 사무소 설치 여부 - 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 사무소 사용 가능		
		○ 보관창고 설치 여부(타 지역 및 임차 사용 가능)		
		○ 영업 신고한 사무소(같은 장소, 같은 건물) 상시 운영하는 반품·교환품 보관시설 설치 여부		
2-4. 시설기준 점검 (식품 등 수입 판매업)	가. 시설관리	○ 영업활동을 위한 독립된 사무소 설치 여부 - 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 사무소 사용 가능		
		○ 보관창고 설치 여부(타 지역 및 임차 사용 가능) - 직접 소비자에게 판매하지 않을 경우 미설치		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
2-5. 시설기준 점검 (기타식품 판매업)	가. 진열대 · 판매대	○ 냉동시설 또는 냉장고 · 진열대 및 판매대 설치 여부		
		○ 식품 등 검사할 수 있는 검사실 등 설치 가능		
2-6. 시설기준 점검 (식품냉동 ·냉장업)	가. 작업장 등 관리	○ 작업장은 독립건물 또는 다른 용도 시설과 분리 여부		
		○ 적하실 · 냉동예비실 · 냉동실 및 냉장실 각각 분리 또는 구획 여부		
		○ 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 및 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리		
		○ 냉동예비실 · 냉동실 및 냉장실 온도계 비치 여부		
		○ 악취 · 유해가스 · 매연 · 증기 등 배출 환기시설 설치 여부		
		○ 쥐 · 바퀴 등 해충이 유입 방지 설치 여부		
		○ 작업장 안에 사용하는 기구 및 용기포장 중 식품과 접촉하는 부분 살균소독이 가능 여부		
		○ 수돗물이나 먹는물관리법 제5조에 따른 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설 갖추었는지 여부		
3. 기록 및 검사 등 관련서류 점검 (영업자 준수사항 공통사항)	가. 식품거래내역	○ 영업자간 식품거래기록 작성보관(2년) 여부		
	나. 실험용동물 등	○ 미 검사 축산물 또는 실험용 등 용도로 사용한 동물 운반 · 보관 · 진열 또는 판매하는지 여부		
	다. 유통기한	○ 유통기한 경과제품 판매목적으로 소분 · 운반 · 진열 또는 보관 판매하는지 여부		
	라. 수질검사	○ 식품의 조리 · 세척 등에 사용하는 지하수 수질검사 여부(일부항목 : 1년, 모든 항목 : 2년)		

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
3. 기록 및 검사 등 관련서류 점검 (영업자 준수사항 공통사항)	마. 영업신고증	○ 영업신고증 영업체 내 보관 여부		
	바. 기타사항	○ 수입 농산물(한약재) 의약품 용도 판매 여부		
3-1. 영업자 준수사항	가. 식품 등 수입 판매업	○ 식품등수입판매업자는 식품은 선적서 및 내용명세서(송장) 보관(2년), 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 그 기록 2년간 보관하는지 여부		
	나. 식품운반업	○ 식품운반업자는 살아있는 동물을 운반하는지 여부		
	다. 유통전문 판매업	○ 유통전문판매업자는 소비자로부터 이물검출 등 불만사례 등 그 기록 2년간 보관하는지 여부		
	라. 식품소분 판매업	○ 식품소분 · 판매업자는 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 수입, 가공, 사용, 운반 등 하는지 여부		
4. 영업자 및 종사자 위생점검	가. 건강진단	○ 종사자 건강진단 실시 여부 ○ 영업에 종사하지 못하는 질병 보유자 종사 여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생복 착용 등 개인위생관리 여부		
	라. 그밖의 사항			
5. 소분품목 및 영업행위 점검	가. 소분하고자 하는 품목	○ 소분금지품목 소분행위 여부		
		○ 무신고(제조 및 수입)제품 소분 여부		
		○ 부패 · 변질된 식품 소분 여부		
		○ 유통기한 경과제품 소분 여부		
		○ 유통기한 임의변경, 위 · 변조 여부		
		○ 보관기준 준수 여부		
	나. 소분한 품목	○ 한글표시기준 준수여부(유통기한 임의연장, 영양성분 적정 표시 등) ○ 허위표시 · 과대광고 표시 여부		



구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도 사항
5. 소분품목 및 영업행위 점검	나. 소분한 품목	○ 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안제품 소분 여부		
		○ 사행심 조장제품 소분 여부		
		○ 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부		
		○ 냉동·냉장 제품 보관기준 준수 여부		
	다. 소분 용기포장지	○ 무신고(제조 또는 수입)용기 포장 사용 소분 여부		
6. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
	나. 기구류 등 관리	○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부		
		○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부		
점검자 종합의견				

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당 없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

8

식품자동판매기 지도·점검표

업체명		신고번호	제 호
대표자		소재지	
전화번호		취급품목	커피류, 차류

구 분	점 검 사 항	점검 결과
1. 시설기준 등	○ 영업신고 여부 ○ 옥외에 설치된 자판기 비·눈·직사광선으로부터 보호할 수 있는 차양시설 설치 여부 ○ 마시기에 적합한 먹는 물 사용 여부 ○ 더운물을 필요로 하는 제품의 음용온도가 68℃ 이상이 되는지 여부 ※ 자판기 외부의 디지털로 표시된 온도가 아닌 실제 제품 온도 ※ 옥외에 설치된 식품자동판매기 온도 측정 시 바깥온도를 고려하여 온도 측정(특히 동절기)	
2. 영업자의 준수사항	○ 식품제조가공업체 등에서 적법하게 제조 가공된 제품인지 여부 ○ 유통기한 경과 제품 보관 및 사용 여부 ○ 자판기 내부(재료혼합기·급수통·급수호스 등) 하루 1회 이상 세척 또는 소독 여부 ○ 뚜껑이 있는 쓰레기통 비치 여부 ○ 쥐·바퀴 등 해충이 자판기내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 ○ 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하고, 점검일시, 점검자, 점검결과를 표시할 수 있는 아크릴로 된 점검표가 비치(부착)되어 있는지 여부 ○ 자판기에 영업신고 번호, 영업자의 주소·성명, 제품의 명칭 및 고장시의 연락전화번호가 표시되어 있는지 여부	
3. 기타	○ 온장보관 자동판매기에 대하여도 유통기한 경과 또는 보존온도 준수 여부 등 ○ 냉음료에 사용되는 얼음은 식용얼음 기준 및 규격에 적합하여야 함	
4. 점검자 의견		

위와 같이 지도·점검하였음을 확인합니다.

20 . . .

확인자(위생관리책임자)	성명	(서명)
점검자 소속 ○ ○ ○ ○ 소비자감시원	성명	(서명)
점검자 소속 ○ ○ ○ ○ 소비자감시원	성명	(서명)



참고

'18년도 「제17회 식품안전의 날」 기념행사 추진

1. 취지 및 경과

- 1) 식품안전에 대한 범(汎) 국민적인 관심을 높이고 식품분야에 종사하는 학계·업계 및 식품 위생공무원들의 자긍심 제고와 각계의 자율적인 노력을 통하여 식품안전에 대한 인식을 개선하고자 함
- 2) '02년부터 매년 5월 14일을 '식품안전의 날' 및 전후 일주일을 '식품안전인식주간'으로 정하여 지방청, 지자체, 업계, 시민 등 범국민적 참여를 위한 기념식 및 유공자 포상, 학술세미나 등 다양한 행사 개최
- 3) '17년부터는 '식품안전의 날(5.14)' 및 '식품안전주간(5.7~5.21)'이 법정기념일로 지정됨에 따라 대국민 홍보를 강화하고 서울 광화문광장 등에서 국민과 함께 하는 열린행사 개최 및 지방청, 학계, 업계와 연계한 다양한 행사 기획, 추진

2. 2018년도 행사계획

- 1) '식품안전의 날' 기념식 : '18. 5. 11.(금), 서울 광화문광장
- 2) '식품안전주간' 운영 : '18. 5. 7(월) ~ 5. 21(월)
- 3) 업무 유공자 정부포상
- 4) 식품안전박람회, 학술심포지엄 등
- 5) 기타 식품안전의식을 고취할 수 있는 다양한 행사 진행

※ 지자체, 식품관련단체 및 업체 등과 협의

3. 행정사항

- 1) 국제학술심포지엄 및 국내학술대회 연계 학술심포지엄 개최 계획 수립('18. 1.)
- 2) 지방 식약청 및 시·도는 권역별로 자체 실정에 맞는 행사계획 제출('18. 2.)
※ 지방 식약청은 시·군·구, 업계와 상호 협조하여 식품안전의 날 행사를 기념할 수 있는 지역축제연계 행사 발굴 및 행사계획을 중복되지 않게 수립
- 3) 식품안전관리분야 포상(표창)대상자 사전 발굴 및 제출('18. 3.)
- 4) 홍보영상제작, 포스터, 리플릿 등 지역 실정에 맞는 각종 홍보물 개발·배포('18. 4.)

2018

소비자식품위생감시원 교육교재

발행일	2018년 1월
발행처	식품의약품안전처
편집	식품의약품안전처 식품안전관리과
주소	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전관리과
문의처	Tel. 043) 719-2052
홈페이지	http://www.mfds.go.kr
디자인·제작	(사)한국장애인유권자연맹 Tel. 02) 503-5542