

발 간 등 록 번 호

11-1471000-000528-14

적극당당
PRIDE

안전한 미래를 위한 식의약
규제혁신

영업자를 위한

음식점 위생등급 신청·평가 가이드라인



식품의약품안전처

영업자를 위한 음식점 위생등급 신청·평가 가이드라인



이 가이드라인은 「음식점 위생등급 지정 신청 및 평가」에 대하여 알기 쉽게 설명한 것입니다.

본 가이드라인은 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식(“~하여야 한다” 등)에도 불구하고 반드시 준수하여야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 2023년 8월 현재의 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성 되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

* ‘민원인 안내서’란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 가이드라인에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품소비안전국 식중독예방과에 문의하시기 바랍니다.

· 전화 : 043-719-2115 팩스번호 : 043-719-2100

CONTENTS

I. 개요

1. 음식점 위생등급제란? ... 2
2. 음식점 위생등급 평가 개요 ... 4

II. 음식점 위생등급 신청 절차

1. 음식점 위생등급 신청 ... 6
2. 음식점 위생등급 신청 절차 ... 6

III. 음식점 위생등급 평가 절차

1. 음식점 위생등급 평가 절차 ... 18
2. 음식점 위생등급 평가결과 통보 및 지정 등 ... 20
3. 음식점 위생등급제 평가표 및 계산 방법 ... 21

IV. 평가항목별 기준 및 사례

1. 기본분야 ... 24
2. 일반분야 ... 30
3. 공통분야 ... 63

V. 별첨

- 별표1. 음식점 위생등급 질의·답변 ... 68
- 별표2. 음식점 위생등급 평가표 ... 80
- 별표3. 음식점 위생등급 지정신청 양식 ... 87
- 별표4. 음식점 위생등급제 관련 규정 ... 92





영업자를 위한
**음식점 위생등급
신청·평가 가이드라인**



I

개요

1. 음식점 위생등급제란?
2. 음식점 위생등급 평가 개요

1 음식점 위생등급제란?

■ 추진배경

- 우리나라 외식 인구는 지속적으로 증가하고 있으며, 위생관리 미흡 등으로 음식점의 식중독 발생건수는 전체 발생건수 대비 가장 높게 유지되고 있습니다. (2022년 기준 58%)
- 이에 음식점 위생수준 향상 및 식중독 예방, 소비자의 선택권을 보장하기 위하여 2017년 5월 19일부터 음식점의 위생수준을 평가하는 음식점 위생등급제가 시행되었습니다.

■ 음식점 위생등급제란?

- 음식점의 위생수준 향상, 식중독 예방 및 소비자의 선택권 보장을 위해 음식점의 위생 상태를 평가하여 우수한 업소에 한해 등급을 지정·공개하고 있습니다.

■ 법적근거

- 식품위생법 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)
- 식품위생법 시행령 제32조의2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)
- 식품위생법 시행규칙 제61조의2(위생등급의 지정절차 및 위생등급 공표·표시의 방법 등), 식품위생법 시행규칙 제61조의3(위생등급 유효기간의 연장 등)
- 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정(식약처 고시 제2023-35호)

식품위생법 제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)

- * 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품접객업소의 위생 수준을 높이기 위하여 식품접객영업자의 신청을 받아 식품접객업소의 위생상태를 평가하여 위생등급을 지정할 수 있다. ('15.5.18. 공포, '17.5.19. 시행, '20.12.29. 개정)

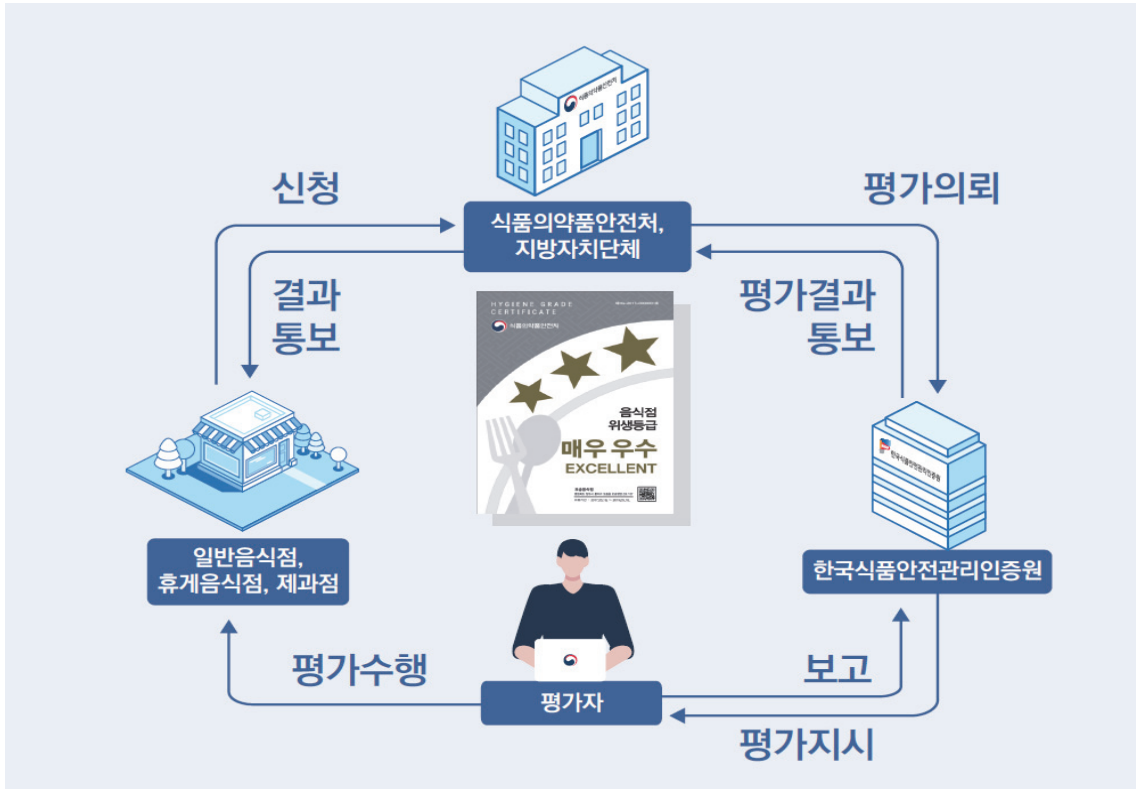
식품위생법 시행령 제32조의2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)

- * 위생등급 지정에 관한 업무 중 다음 각 호의 업무를 한국식품안전관리인증원에 위탁('15.12.30. 공포)

■ 그 간 추진경과

구분	주요내용
~2012	<ul style="list-style-type: none"> 서울시 「음식점 위생등급제」시범사업 실시('09~) <ul style="list-style-type: none"> * 등급체계 : ('09) 위생우수업소(90점이상) → ('10년) A, B, C → ('11~) AAA, AA, A 서울시, 시범사업 실시 후 보건복지부에 정책 건의('12.4월)
2013	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점 위생등급제」 도입을 국정과제로 선정 및 「식품위생법」 개정(안) 발의*(10.21) (*새누리당 김현숙 의원 입법)
2014	<ul style="list-style-type: none"> 위생등급제 도입 관련 협회 의견수렴(7.23) <ul style="list-style-type: none"> * 한국외식업중앙회, 한국외식산업협회 및 한국식품산업협회 찬성의견 공문 제출
2015	<ul style="list-style-type: none"> 지자체별 「음식점 위생등급제」 시범사업 추진(3~12월) <ul style="list-style-type: none"> * 서울시 1,826개소, 전남 1,455개소 등 총 7,186개소 참여 ** 1등급 1,833개소(26%), 2등급 2,398개소(33%), 3등급 1,882개소(26%)개소 「음식점 위생등급제 표시방안」 정책토론 개최(8.10~9.20) <ul style="list-style-type: none"> - 제외국 사례 소개 및 위생등급 표시방법에 대한 대국민 의견수렴 「식품위생법」(5.18), 시행령(12.30), 시행규칙(12.31) 개정 공포
2016	<ul style="list-style-type: none"> 지자체별 「음식점 위생등급제」시범사업 추진(3~12월) <ul style="list-style-type: none"> * 서울시 2,248개소, 전남 1,407개소 등 총 11,509개소 참여 ** 매우 우수 3,001개소(26%), 우수 4,156개소(36%), 좋음 2,881(25%)개소
2017	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」제정 고시(5.1) 및 시행(5.19)
2018	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(5.29) <ul style="list-style-type: none"> - 평가항목 중 위생과 관련이 적은 항목 개정 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(12.28) <ul style="list-style-type: none"> - 유효기간 연장 절차 등 제도 운영상 일부 미비점 개선·보완
2019	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(3.5) <ul style="list-style-type: none"> - 「식품위생법 시행규칙」(총리령 제1518호)에 따른 적용대상영업자 추가 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.30) <ul style="list-style-type: none"> - 영업자가 쉽게 접근하고 이해할 수 있도록 평가체계 및 평가항목 개선
2020	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(7.31) <ul style="list-style-type: none"> - 평가항목 중 중복·유사기준 통합, 위생등급제와 생활방역을 연계
2021	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.31) <ul style="list-style-type: none"> - 조리과정 온라인 공개, 나트륨·당류 저감 메뉴 개발·판매 등 가점 부여
2022	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(8.31) <ul style="list-style-type: none"> - 민원서류 간소화, 비대면 평가 및 평가단 조정 근거 등 마련
2023	<ul style="list-style-type: none"> 「음식점위생등급 지정 및 운영관리 규정」일부 개정고시(5.30.) <ul style="list-style-type: none"> - 영업자가 체감할 수 있는 평가항목 개선 및 영업특성 반영한 평가기준 마련

2 음식점 위생등급 평가 개요



■ 위생등급 신청, 평가 및 결과 공표

구분	주요내용	
신청	대상	식품접객업영업자 중 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자
	기관	식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시·군·구청장
평가	기관	한국식품안전관리인증원 및 자체평가
결과	통보	접수일로부터 60일 이내에 통보 * 등급보류 시, 재평가 신청 가능
	공표	식품의약품안전처, 지자체 등 홈페이지 게시
기타	사후관리	연 1회 이상
	혜택	기술지원, 홍보, 시설·설비 개·보수 응차지원 등



II

음식점 위생등급 신청 절차

1. 음식점 위생등급 신청
2. 음식점 위생등급 신청 절차

1 음식점 위생등급 신청

■ 신청 대상

- 식품접객영업자 중 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업자를 대상으로 합니다.
 - 신규로 위생등급을 지정받으려고 하는 경우
 - 위생등급을 지정받은 날로부터 6개월이 경과된 경우
 - 재평가 결과, 최종적으로 등급보류 조치를 통보받은 날부터 6개월이 경과된 경우

2 음식점 위생등급 신청 절차

■ 지정 신청(신규)

- 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구 중 1개 기관을 선택하여 지정 신청하여야 하며, 다음의 구비서류를 제출합니다.
 1. 식품접객업소 위생등급 지정 신청서
 - * 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의 2서식
 2. 영업신고증(사본)

■ 지정 신청(재평가)

- 보류 통보서를 받은 경우 통보서를 받은 날부터 60일 이내에 다음의 구비서류를 제출합니다.
(다만, 총 2회로 제한)
 1. 식품접객업소 위생등급 재평가 신청서
 - * 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제4호서식

■ 유효기간 연장신청

- 위생등급의 유효기간(2년)이 끝나기 60일 전까지 지정기관에 연장 신청을 하여야 하며, 다음의 구비서류를 제출합니다.

1. 식품접객업소 위생등급 유효기간 연장신청서

* 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의4서식

※ (예시) 만료일 : 2023년 11월 02일 → 신청기한 : 2023년 09월 01일

※ 유효기간 만료 60일 전까지 연장신청 하지 못하였을 경우 연장신청이 불가능하며 신규 지정평가 신청하여야 함

■ 지정서 재발급

- 위생등급 지정업소 중 업소명 변경, 대표자 변경, 지정서 분실(훼손 포함)한 경우 다음의 구비서류를 제출합니다.

1. 식품접객업소 위생등급 지정서 재발급 신청서

* 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제5호서식

2. 영업신고증(사본)

■ 지정사항 변경 등

- 위생등급 지정받은 해당 업소의 영업의 형태(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품)를 변경하거나, 영업장 소재지를 변경한 경우에는 이전 한 날로부터 30일 이내에 다음의 구비서류를 제출합니다.

1. 식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

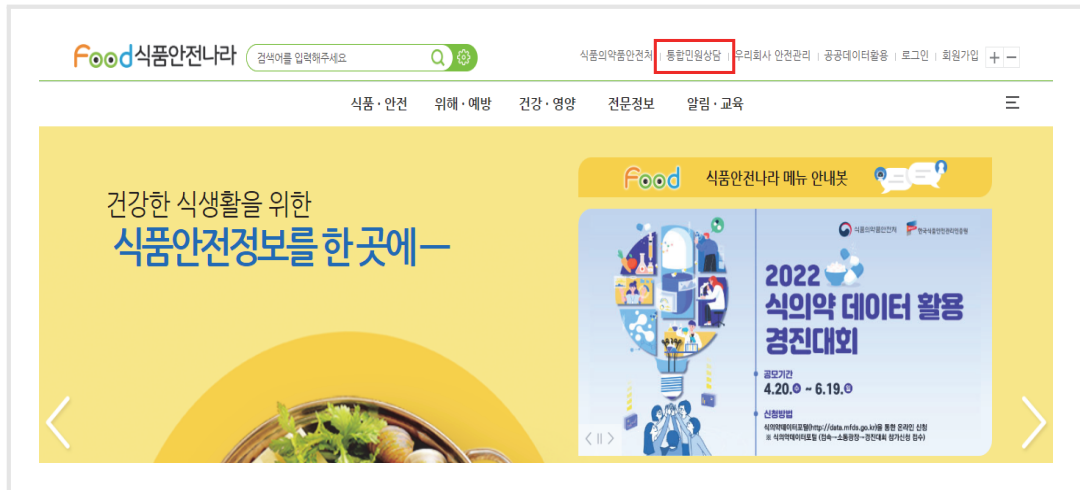
* 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제2호서식

2. 영업신고증(사본)

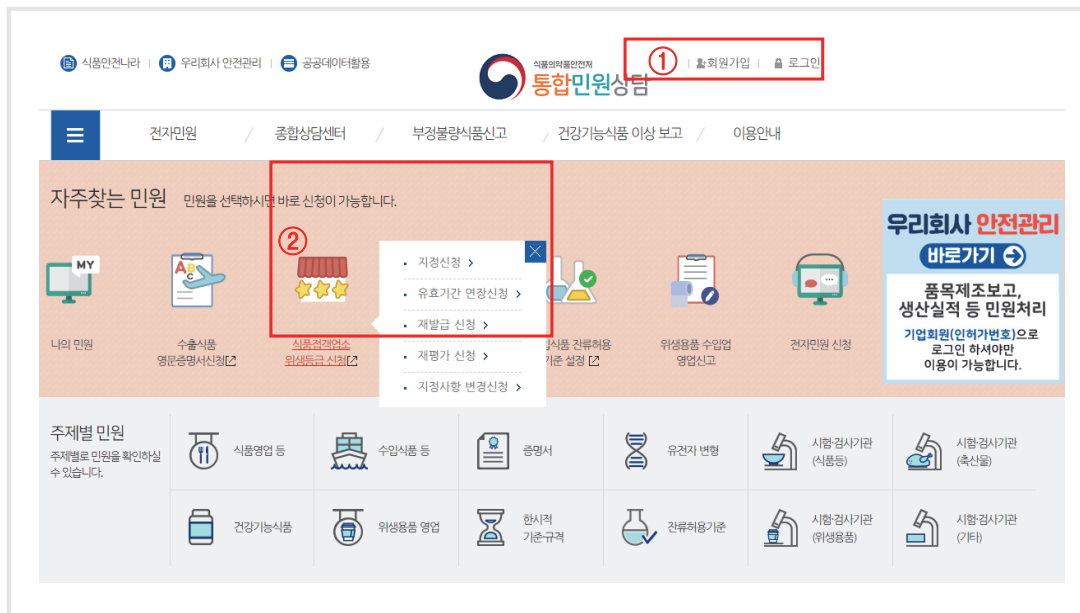
■ 지정 평가 신청방법

● 온라인 신청

1. 포털사이트에서 식품안전나라 검색하여 홈페이지(www.foodsafetykorea.go.kr) 접속 후 통합민원상담 클릭



2. 통합민원상담 홈페이지 회원가입/로그인 후 자주찾는 민원의 '식품접객업소 위생등급 신청' 아이콘을 클릭하여 '지정신청' 클릭



3. 변경된 화면 오른쪽 하단 '신청' 버튼을 클릭하여 온라인 신청

전자민원신청

식품접객업소 위생등급 지정 신청

민원사무안내	음식점 위생등급 지정 신청을 위해 식품의약품안전처장에게 신청하는 민원입니다.		
소관부처	식품의약품안전처	수수료	수수료 없음
민원유형	지정		
접수처리	식품의약품안전처(식품안전나라) 접수 → 한국식품안전관리인증원(평가위탁) → 식품의약품안전처 평가결과 취합 → 민원인 결과 승부(지정 또는 보류)		
구비서류	영업신고증 사본 1부		
관련법제도	식품위생법, 식품위생법 시행령, 식품위생법 시행규칙		
담당부서	식품소비안전국 식중독예방과		

※관할지역 서울형 : 서울시, 강원도, 경기 북부(구리시, 고양시, 가평군, 남양주시, 동두천시, 양주시, 의정부시, 연천군, 파주시, 포천시)
 경인형 : 인천시, 경기 남부(군포시, 김포시, 광주시, 광명시, 과천시, 부천시, 성남시, 수원시, 시흥시, 안양시, 안성시, 안산시, 양평군, 여주시, 오산시, 용인시, 이천시, 의왕시, 평택시, 하남시, 화성시)

목록

식품소비안전국 식중독예방과 ▼

신청

4. 변경된 화면에서 신청인 정보 입력 후 허가(신고)번호 조회 클릭

민원접수등록
자주하는 문의

신청인정보
개인정보제공 동의
최근 신청인정보

담당자성명	담당자연락처	예)000-0000-0000	담당자휴대전화	예)010-1234-1234
수령방법	<input checked="" type="radio"/> 열 <input type="radio"/> 방문 <input type="radio"/> 우편수령	수수료	0	SMS동의여부
담당자E-MAIL	신청인메모			

+ 식품접객업소 위생등급 지정 신청
①

기본정보
첨부서류
양식 다운로드
미리보기
신청
저장

* 소재지, 사업자등록번호, 영업장면적 필수 항목입니다.

허가(신고)번호	대표자 성명	생년월일	31
업소명(상호)	영업의 종류	-- 선택하세요 --	전화번호
업소 소재지(우편번호)	사업자등록번호		팩스번호
영업신고증고부일	업소 종류	<input type="radio"/> 프랜차이즈 <input type="radio"/> 개별	영업장 면적(m)
자율평가 검수	<input type="radio"/> 제과점 <input type="radio"/> 한식 <input type="radio"/> 카페 <input type="radio"/> 중식 <input type="radio"/> 패스트푸드 <input type="radio"/> 일식 <input type="radio"/> 음식점	<input type="radio"/> 휴게음식점 <input type="radio"/> 일반음식점	모범음식점 <input type="radio"/> 해당 <input type="radio"/> 비해당
업소 업태	<input type="radio"/> 서양식 <input type="radio"/> 동양식 <input type="radio"/> 뷔페 <input type="radio"/> 기타 <input type="radio"/> 제과점영업		

- 신청인정보 입력

- 담당자성명 : 대표자 또는 위생관리 담당자 성명 기입
- 담당자휴대전화 : 문자메세지(알림톡)를 받을 수 있는 연락처 기입(필수!)
- 담당자E-MAIL : 메일 주소 기입

5. 허가(신고)번호 검색창 관할기관 돋보기 클릭

업소현황검색
X 닫기

▶ 관할기관	<input type="text"/>	▶ 영업상태	<input checked="" type="radio"/> 운영
▶ 영업구분	식품	▶ 업종	일반음식점
▶ 검색구분	업체명	▶ 검색조건	<input type="text"/>

순번	관할기관명	인허가번호	업체명	업종	대표자

6. 시도/시군구 클릭 후 + 버튼을 클릭하여 소속 지역 선택(시도/시군구)

예시) 서울특별시 강남구, 부산광역시 해운대구, 충청북도 청주시

7. 지역 선택 후 업종, 인허가번호, 업체명 조회

- ① 업 종 : 일반음식점, 휴게음식점, 제과점영업 선택
 - ② 검색구분 : 업체명, 주대표자, 허가번호 선택
 - ③ 검색조건 : 검색구분(업체명, 주대표자, 허가번호)선택 후 영업신고증을 참고하여 입력
- * 업체명 검색 시 띄어쓰기, 기호 구분 필요, 주 대표자로 검색 시 많은 결과가 조회되므로 **허가번호 검색 권장**

※ 허가번호 : 영업신고증 왼쪽상단 11자리(제0000-0000000) 숫자
 (예시) 제2023-1234567호 → 20231234567

8. 조회 후 검색되는 항목을 선택

업소현황검색 X 닫기

▶ 관할기관
 ▶ 영업상태 운영

▶ 영업구분
 ▶ 업종

▶ 검색구분
 ▶ 검색조건

순번	관할기관명	인허가번호	업체명	업종	대표자
1				일반음식점	

9. 업소정보 확인(수정), 첨부서류(영업신고증 사본) 첨부 후 신청

+ 식품접객업소 위생등급 지정 신청

* 소재지, 사업자등록번호, 영업장면적 필수 항목입니다.

허가(신고)번호	<input type="text"/>	대표자 성명	<input type="text"/>	생년월일	<input type="text"/>
업소명(상호)	<input type="text"/>	영업의 종류	<input type="text" value="일반음식점"/>	전화번호	<input type="text"/>
업소 소재지(우편번호)	<input type="text"/>	팩스번호	<input type="text"/>	영업장 면적(m)	<input type="text"/>
영업신고증고부일	<input type="text"/>	사업자등록번호	<input type="text"/>	모범음식점	<input type="radio"/> 해당 <input checked="" type="radio"/> 비해당
자율평가 점수	<input type="text"/>	업소 종류	<input type="radio"/> 프랜차이즈 <input checked="" type="radio"/> 개별		
업소 업태	<input checked="" type="radio"/> 한식 <input type="radio"/> 중식 <input type="radio"/> 일식 <input type="radio"/> 서양식 <input type="radio"/> 동양식 <input type="radio"/> 뷔페 <input type="radio"/> 기타				

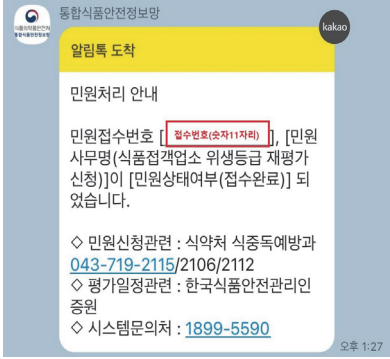
자주하는 문의

* 해당 구비서류 선택 후 파일 첨부하세요. * 업로드한 구비서류 다문시 파일명을 더블클릭하세요.

순번	구비서류명	파일명	파일삭제
1	영업신고증 사본 1부		<input type="button" value="파일삭제"/>

- 신청 버튼 클릭하여 완료 ※ 신청 버튼 클릭하여 완료하여야 신청 완료
- ※ 온라인 신청 시 지정신청서 업로드 하지 않으셔도 됩니다(영업신고증 첨부)

10. 신청 완료 후, 수신된 알림톡 확인 (알림톡 미수신 시 완료 상태 아님)



통합식품안전정보망

알림톡 도착

민원처리 안내

민원접수번호 [접수번호(숫자11자리)], [민원 사무명(식품접객업소 위생등급 재평가 신청)]이 [민원상태여부(접수완료)] 되었습니다.

◇ 민원신청관련 : 식약처 식중독예방과
043-719-2115/2106/2112

◇ 평가일정관련 : 한국식품안전관리인증원

◇ 시스템문의처 : 1899-5590

오후 1:27

- 신청 완료 후 수신되는 알림톡 확인
- 접수번호(숫자11자리, 2023XXXXXXX) 수령 확인(중요!)
- ※ 알림톡이 오지 않을 경우 신청완료되지 않은 상태임

● 팩스/방문/우편 신청

- 팩스번호 : 0502-604-5922, 043-719-2100
- 제출처 : 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
식품의약품안전처 식중독예방과(☎ 28159)

● 평가 수수료 : 무료

참고 1 신청서 작성 방법

구 분	방 법
1. 업소명	영업신고증을 참고하여 업소명을 기입합니다.
2. 사업자등록번호	사업자등록증을 참고하여 사업자등록번호를 기입합니다.
3. 영업의 종류	영업신고증을 참고하여 영업의 종류(형태)를 기입합니다.
4. 영업장 면적(㎡)	영업신고증을 참고하여 영업장 총 면적(㎡)을 기입합니다.
5. 대표자 성명	영업신고증을 참고하여 대표자 성명을 기입합니다.
6. 생년월일	대표자의 생년월일을 작성합니다.
7. 전화번호(휴대폰, FAX)	신청인의 전화번호(휴대폰, FAX)를 작성합니다.
8. 전자우편	신청인의 전자우편 주소를 작성합니다.
9. 최초 영업 신고증 교부일	영업신고증을 참고하여 대상 업소의 최초 영업신고일을 기입합니다.
10. 영업장 소재지	영업신고증을 참고하여 영업장 소재지를 기입합니다.

식품접객업소 위생등급 지정신청서

※ 첨부서류는 신청내역을 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간
			60일

신청인	업소명 <div style="text-align: center; color: blue;">오송음식점</div>	사업자등록번호 <div style="text-align: center;">123-456-7890</div>
	영업의 종류 (영업의 형태) 일반·휴게음식점, 제과점	영업장 면적(㎡) <div style="text-align: center;">100</div>
	대표자 성명 <div style="text-align: center; color: blue;">홍길동</div>	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호) <div style="text-align: center;">1980.01.01</div>
	전화번호(휴대전화, 팩스) <div style="text-align: center; color: blue;">010-1234-5678</div>	전자우편 <div style="text-align: center; color: blue;">abc@korea.kr</div>
	최초 영업 신고증 발급일 <div style="text-align: center; color: blue;">2018.01.01.(영업신고증 왼쪽 상단 확인)</div>	
	영업장 소재지 <div style="text-align: center; color: blue;">충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187</div>	

「식품위생법」제47조의2제1항 및 같은 법 시행규칙 제61조의2제1항에 따라 위와 같이 식품접객업소 위생등급 지정을 신청합니다.

0000 년 00 월 00 일

신청인

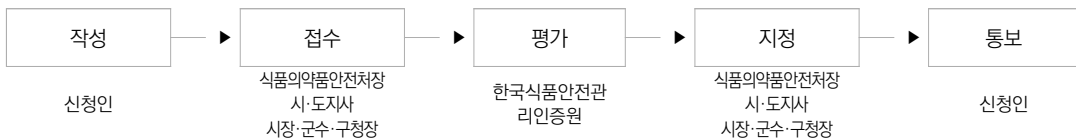
홍길동 (서명 또는 인)

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

귀하

첨부서류	영업신고증 1부	수수료 없음
------	----------	-----------

처리절차



210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

식품접객업소 위생등급 유효기간 연장신청서

※ 첨부서류는 신청인내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간 60일
신청인	업소명 오송음식점	사업자등록번호 123-456-7890	
	영업의 종류 (영업의 형태) 일반·휴게음식점, 제과점	영업장 면적(㎡) 100	
	대표자 성명 홍길동	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호) 1980.01.01	
	전화번호(휴대전화, 팩스) 010-1234-5678	전자우편 abc@korea.kr	
	지정등급 매우우수, 우수, 좋음	지정일(지정번호) 2018.01.01 (HG180000000)	
	유효기간 연장사유 유효기간 만료		
	최초 영업 신고증 발급일 2018.01.01. (영업신고증 왼쪽 상단 확인)		
	영업장 소재지 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187		

「식품위생법」제47조의2제5항 및 같은 법 시행규칙 제61조의3제1항에 따라 위와 같이 식품접객업소 위생등급 유효기간 연장을 신청합니다.

0000 년 00 월 00 일
홍길동 (서명 또는 인)

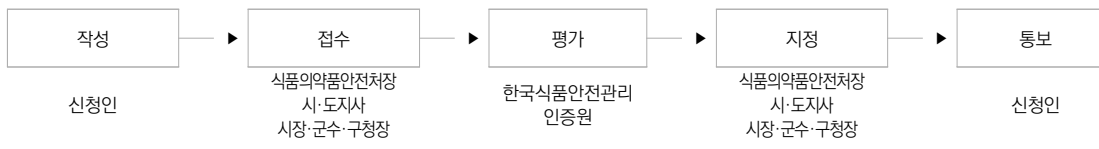
신청인

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

귀하

수수료	없음
-----	----

처리절차



210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]



III

음식점 위생등급 평가 절차

1. 음식점 위생등급 평가 절차
2. 음식점 위생등급 평가결과 통보 및 지정 등
3. 음식점 위생등급 평가표 및 계산 방법

1 음식점 위생등급 평가 절차

■ 평가기관 선정

- 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구는 지정신청서를 접수 받아 직접 평가하거나 평가기관(한국식품안전관리인증원)에 평가를 의뢰할 수 있습니다.

■ 평가단 구성

- 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원과 소비자식품위생감시원을 1개조로 편성함을 원칙으로 합니다.
 - * 다만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우 지정기관의 식품위생 관계공무원 또는 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원으로 대체하여 조를 편성할 수 있습니다.

평가자는 소정의 평가자 교육·훈련(14시간 이상)을 받은 후 식품의약품안전처장이 평가자로 지명한 자

- * 지정기관의 식품위생 관계공무원
- * 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원
- * 식품위생법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자

■ 현장 평가

- 평가자는 업체와의 유선 통화 등을 통해 방문 일정을 협의하고, 평가 일정 및 절차, 기본 분야 등 전반적인 내용에 대하여 유선 또는 문자로 사전에 안내합니다.
- 평가자는 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 별표 1-1-1의 '음식점 위생등급 평가표'에 따라 다음 순서와 절차에 맞게 평가를 진행합니다.
 1. 평가자는 **시작회의를 개최**하고, 다음 절차에 따라 진행합니다.
 - 평가자 및 참석자 소개 ⇒ 평가 절차 안내 및 현장평가 시간 협의 ⇒ 평가 시 주의사항 및 협조 요청사항 등 전달
 2. 다음으로 담당자와의 면담을 실시하고, 협의된 평가 절차에 따라 관련 **서류검토 및 인터뷰 등을 진행**합니다.
 - ※ 수검자가 자료제출을 지연하거나, 회피하는 경우 평가자는 해당 사항에 대해 평가표에 명기하고 해당항목을 미준수로 처리할 수 있음

3. 그 후, 협의된 평가 절차에 따라 **현장 평가를 실시**합니다.

- 평가자는 수검업소의 요청사항(위생복 착용 등)을 준수한 후 조리장 등 현장으로 입실합니다.
- 평가자는 장신구(시계, 반지, 귀걸이, 목걸이 등)를 반드시 제거 후 조리장으로 입실합니다.
- 조리장, 객석/객실, 화장실 등 각 항목에 맞는 현장의 운영 상태 등을 확인하고, 현장 종사자와의 인터뷰를 실시합니다.
 - ※ 수검자가 설비 등의 해체, 현장 종사자의 인터뷰를 거절할 경우 평가표에 명기하고, 해당 항목을 미준수로 처리할 수 있음
 - ※ 현장 확인 후, 평가결과 기록정리 시 필요에 따라 업소 대표자 또는 종사자와의 면담을 실시할 수 있음



4. 평가단(2인)은 평가한 내용을 종합하여 결과에 대하여 협의합니다.

5. 대표자 또는 종사자와 현장평가 결과에 대한 **정리회의(총평)**를 실시합니다.

- 평가내용에 대하여 이해할 수 있도록 설명하고, 이에 대한 의견을 제시할 수 있는 기회를 제공합니다.
- 수검자의 의견을 반영·조정하여 최종결과를 정리하고, 현장 평가결과에 대한 통보 및 확인자(업소) 서명을 받은 후 최종 결과 통보 방법 등 추후 절차에 대한 안내와 함께 평가를 종료하게 됩니다.

■ 평가 보고

- 평가기관(한국식품안전관리인증원)에서 평가하는 경우, 평가결과를 정리하여 지정기관(식품의약품안전처, 시·도, 시·군·구)에 송부합니다.

2 음식점 위생등급 평가결과 통보 및 지정 등

■ 평가결과 통보

- 지정기관은 평가결과를 바탕으로 위생등급 평가결과 점수에 따라 90점 이상인 경우 '매우 우수', 85점 이상 90점 미만인 경우 '우수', 80점 이상 85점 미만인 경우 ' 좋음'으로 위생 등급을 지정합니다.
- 평가결과 점수가 80점 미만 또는 기본분야 부적합인 경우 등급 지정을 보류하고, 음식점 위생 등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제4호의 식품접객업소 위생등급 보류 통보서를 신청인에게 통보합니다.
- 신청인은 통보서를 받은 날로부터 60일 이내 재평가 신청 가능하며, 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제5호 '식품접객업소 위생등급 재평가 신청서'를 제출하여야 합니다.
 - ※ 재평가 신청 횟수는 최초 지정 신청일로부터 6개월 동안 총 2회 제한됨

평가결과는 위생등급 지정 신청을 받은 날로부터 60일 이내에 통보됩니다.

* 식품의약품안전처, 식품안전나라, 지자체 홈페이지 등에 지정업소 게시

■ 위생등급 지정서 및 표지판 발급

- 등급이 지정되는 경우 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의3서식에 따른 식품접객업소 위생 등급 지정서를 발급하게 되며,
- 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별표2에 따른 음식점 위생등급 표지판을 별도 제공합니다.
 - ※ 위생등급 표지판은 영업자의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 게시하여야 함 (지정기관 별도 제작·발송)

■ 위생등급의 광고

- 표지판을 발급받은 영업자는 표지판 부착 이외에 영업장 내외부에 위생등급 지정사실을 알리는 표시물의 게시를 통해 광고할 수 있습니다.
- 위생등급을 지정받은 영업자는 해당 영업장에서 조리한 식품을 포장·배달하는 경우 포장지 등의 겉표면에 지정받은 위생등급, 위생등급을 지정받은 영업소에서 조리한 식품이라는 내용 등 위생등급을 지정받은 사실을 표시하여 광고할 수 있습니다

■ 위생등급 지정서 반납

- 위생등급 지정업소 중 영업 폐업, 지정취소, 유효기간 종료 시 발급된 위생등급 지정서 및 표지판은 발급기관에 지체 없이 반납하여야 합니다.

3 음식점 위생등급제 평가표 및 계산 방법

■ (평가항목) 총 3개 분야로 구성(기본분야, 일반분야, 공통분야)

● 기본분야(5항목)·일반분야(33항목)·공통분야(6항목) ☞ 44항목

구 분		세부 평가항목
기본 분야	필수사항으로 모두 충족하여야 함	▶ 개인위생관리 준수, 소비기한 준수 등 식품위생법 관련 준수사항
일반 분야	항목별로 평가하여 점수 부여	▶ 객석/객실, 조리장, 화장실 관리, 종사자 위생관리, 배달전문 및 공유 주방 교차오염 방지 등
공통 분야	가점을 통해 영업자 개선 유도	▶ CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장 내부 실시간 공개 여부, 식품 관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부, 장기 근속자 근무여부 등

■ (평가표 계산 방법)

- 「기본분야」의 모든 항목에 대하여 적합해야 합니다.
- 「일반분야」의 총 점수는 비해당 항목이 있는 경우 그 점수를 제외합니다. 평가점수는 총 점수에 대한 취득점수를 100점 만점으로 환산하고, 이 경우 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산합니다.
- 「공통분야」의 평가점수는 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산합니다.
 - ▶ 「일반분야」취득점수와 「공통분야」취득점수를 합산한 총 취득점수가
 - 90점 이상인 경우 '매우 우수'
 - 85점 이상 90점 미만인 경우 '우수'
 - 80점 이상 85점 미만인 경우 ' 좋음' 으로 등급이 부여됩니다.

참고 1 지정평가 준비 서류 및 관리 일지

- 영업신고증(원본)
- [기본분야] 종사자 건강진단결과서(보건증)
- [기본분야/일반분야] 지하수 관리 서류(검사 성적서·소독일지 등, 해당 업소에 한함)
- [기본분야] 법정 위생교육 수료증
- [일반분야] 자체 위생교육 일지(분기 1회)
- [공통분야] 식품관련 및 국가기관 자격증(의무업소 해당 없음)
- [공통분야] 메뉴별 알레르기 성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 메뉴 설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판

* 평가 관련 서류는 유효기간(2년)동안 보관

참고 2 지정평가 준비 표시관리

- [조리장] 해동 중 등의 표시
- [조리장] 조리·반조리식품의 조리일자 또는 사용기한 표시
- [조리장] 소분하여 사용하는 세척·소독제의 표시
- [조리장] 양념 소분사용 시 제품명, 소비기한 등 양념통별 또는 일괄 별도표시



IV

평가항목별 기준 및 사례

1. 기본분야
2. 일반분야
3. 공통분야

1

기본분야



기본분야는 법적 필수사항으로 평가항목 중 한 개 항목이라도 부적합 시 평가 종결됩니다.

연번	평가항목	평가기준
1	개인위생관리 준수여부	<ul style="list-style-type: none"> • 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 • 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음 • 영업자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)
2	식재료의 소비기한 등 준수	<ul style="list-style-type: none"> • 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 • 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음 • 음식물을 재사용하지 않고 있음
3	식품용 기구 사용여부	<ul style="list-style-type: none"> • 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음
4	튀김용 유지의 산가관리	<ul style="list-style-type: none"> • 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음
5	식품용수로 지하수 사용유무	<ul style="list-style-type: none"> • 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음

1

개인위생관리 준수여부

- 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)에 따른 영업자 및 종사자(상시 및 일용직 근로자 모두 포함)의 건강검진 결과서 및 건강검진 기록을 확인합니다.
 - 특히 건강검진 접수 영수증이나 수납증 등은 판정결과를 확인 할 수 없으므로 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받을 수 있도록 주의해야 합니다.
- 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있는지 확인합니다.
- 영업자(또는 위생책임자)의 식품위생법에 따른 위생교육 이수 여부를 확인합니다.(위생교육 수료증 등)

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> • 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 • 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음 • 영업자(또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)
부적합	<ul style="list-style-type: none"> • 종사자 1인이라도 건강검진 일자를 준수하고 있지 않음(연1회 이상 정기적으로 미 실시) • 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있지 않음 • 영업자(또는 위생책임자)가 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였는지 여부를 확인할 수 없음

• 식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙에 따른 건강진단 항목 및 횟수

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외한다.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당한다) 2. 폐결핵 3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다) 	매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다)

전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.

• 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크 착용

- 식품위생법령상 마스크 종류에 대해 구체적으로 명시하고 있지 않아, 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로 이를 관리할 수 있는 '마스크'라면 마스크 종류를 제한하고 있지 않음
- 다만, 「식품위생법」과 별개로 전염병 위경경보(경계, 심각) 발령 시 「감염병 예방법」 제49조에 따라 마스크 착용이 의무화된 경우에는 '보건용 마스크(KF94, KF80 등)', '비말차단용 마스크(KF-AD)', '수술용 마스크' 등만 가능하고, '투명 위생 플라스틱 입가리개'는 마스크 착용으로 인정하지 않음

(출처: 식품의약품안전처 식품안전나라 - 법령 유권해석(FAQ))

2 식재료의 소비기한 등 준수

- 현장에서 식재료의 소비기한 준수 여부 및 식품등의 표시사항을 확인하며, 소분하여 사용하는 경우에는 소비기한이 표시되어 있는 원제품의 라벨을 보관해야 확인이 가능합니다.
- 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관·조리에 사용하지 않도록 주기적으로 확인·관리해야 합니다.
 - * 계획적인 구매 및 선입·선출관리를 통해 소비기한이 경과된 식재료는 즉시 폐기
- 재사용 식재료 관리기준, 음식물 재사용 여부 등은 종사자와의 인터뷰 및 현장의 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 • 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음 • 음식물을 재사용하지 않고 있음
부적합	<ul style="list-style-type: none"> • 식품등의 표시사항이 없거나 확인이 어려운 식재료를 사용하고 있음 • 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하고 있음 • 일부 음식물을 재사용 하고 있음

※ 음식물 재사용 기준

- 식품접객업자는 손님에게 진열·제공되었던 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 재사용할 수 없습니다. 다만, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용할 수 있습니다.

기 준	사 례
조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우	상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 채소·과일류
외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우	바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류
뚝배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우	소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥(보온밥솥을 통해 덜어먹을 수 있도록 제공하는 경우에 한함)
건조된 가공식품으로서, 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우	땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외)

3 식품용 기구 사용여부

- 식품용 기구 사용 여부는 대표자 또는 종사자와의 인터뷰 및 현장을 통하여 식품용으로 적합하지 않은 기구를 사용하는지 확인합니다.
 - 사용 중인 기구·용기가 PP(폴리프로필렌), PET(폴리에틸렌테레프탈레이트) 등 식품용으로 적합한 재질인지 사전 확인해주시기 바랍니다.
 - 만약 현장에서 재질 확인이 어려운 기구·용기를 사용하는 경우에는 추가로 시험성적서를 요청할 수도 있습니다.
 - * 예시) 농·공업용 고무용기, 농산물 포장용 망, 세탁용 망, 불펜 용수철, 피아노 줄, 낚싯줄, 테프론 코팅이 벗겨진 프라이팬, 닭은 양은냄비, 식품용이 아닌 비닐 봉투 등

구분	평가기준
적합	• 식품용으로 적합한 기구·용기를 사용하고 있음
부적합	• 식품용으로 적합하지 않은 기구·용기를 사용하고 있음

Tip

- 식품용 기구란?(식품위생법 제2조제4호 '기구')
 - 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건을 말합니다.
 - ※ 농업/수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외

적합	 <p>PP(폴리프로필렌), 식품용 표시</p>	 <p>쓰레기통 표시 및 표시 용도로만 사용</p>	 <p>스테인리스</p>
부적합	 <p>식재료 취급 시 식품용으로 적합하지 않은 고무줄 사용</p>	 <p>식품용으로 적합하지 않은 고무대야</p>	 <p>양파망, 세탁망을 육수 내는 용도로 사용</p>

4 튀김용 유지의 산가관리

- 튀김용 유지의 산가관리 기준에 대한 담당자의 인터뷰와 함께 법적 기준에 맞추어 산가관리가 되는지에 대한 여부를 확인합니다.
 - 평가자가 현장에서 산가 측정 스트립(테스트 페이퍼) 등을 사용하여 기준 이하로 관리되고 있는지 확인합니다.

구분	평가기준
적합	• 사용 종이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0이하로 관리하고 있음
부적합	• 사용 종이거나 사용목적으로 보관중인 유지를 산가 3.0이하로 관리하고 있지 않음
비해당	• 튀김 종류의 음식을 취급하지 않음

• 식품의 기준 및 규격

제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

4. 조리 및 관리기준

(1) 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하이어야 한다.

• 산가 측정방법 (기준 : 3.0이하)

- ① 사용 중인 유지를 덜어내어 산가측정 스트립의 윗부분을 잡고 작업 중인 기름에 4개의 밴드가 완전히 잠기도록 2~3초 정도 담급니다.
- ② 30초 후 스트립의 색상 변화를 관찰하고 그 값을 확인합니다.



Tip

- ① 사용량을 기준으로 관리
 - * 예시) 유탕 대상 식품의 양(00마리, 00개)을 기준으로 관리하는 경우
- ② 사용일을 기준으로 관리
 - * 예시) 신유 투입일을 기준으로 특정기간(00일) 동안 사용 후 교체
- ③ 매일 측정
 - * 예시) 영업 종료 후, 산가 측정하여 기준 초과 시 익일 교체

5 식품용수로 지하수 사용유무

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 지하수 사용 유무를 확인하고, 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사 실시 여부 등을 평가하게 됩니다.
 - 해당 영업장(주소지)의 수도요금고지서, 관리비내역서 등을 통해 상수도 사용여부를 확인합니다.

구분	평가기준
적합	• 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음
부적합	• 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하지 않음
비해당	• 식품용수로 지하수를 사용하고 있지 않음

• 식품위생법 시행규칙 별표 17. 식품접객영업업자 등의 준수사항(제57조 관련)

7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항
 - 나. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.
 - 1) 일부항목 검사: 1년(모든 항목 검사를 하는 연도는 제외한다) 마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
 - 2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

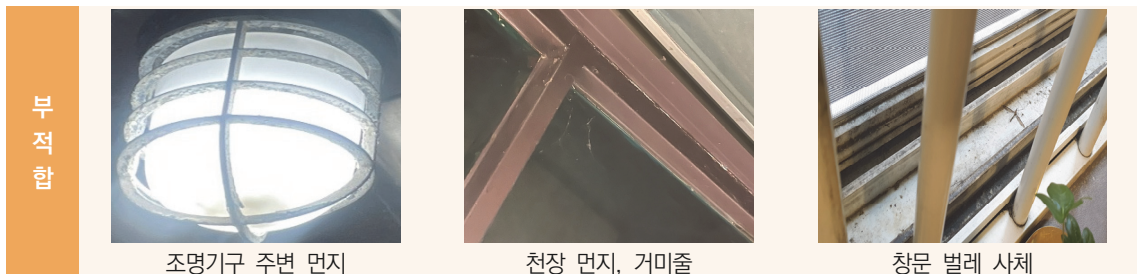
2 일반분야

1 객석/객실 | 1. 객석·객실의 청결상태 (9점)

- 천장 구조체 및 마감재의 파손, 마감불량 등과 조명의 관리상태를 확인합니다.
 - 노출형 천장의 경우, 배관 주변 청결 등을 포함하여 확인합니다.
- 벽면 및 창(틀), 블라인드(커튼), 방충망을 확인하며 벽면의 설치된 수납장, 선반, 인테리어 소품 등의 관리 상태도 병행하여 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2
2	- 벽은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
3	- 바닥은 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2
4	- 창문, 창문틀, 커튼, 블라인드는 파손, 이물, 벌레사체, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	3
비해당	- 해당사항 없음	-

Tip



1 객석/객실 | 2. 환기시설 등 설치 및 관리상태 (4점)

- 현장에서 환기시설(벽면형, 천장형, 국소배기형), 냉·난방기구 등의 정상 작동 및 관리 상태 등을 확인합니다.

※ 국소배기형: 고기구이집 배연파이프, 식탁 설치형 등 포함

구분	평가기준	점수
1	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	1
2	- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3
비해당	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음	-

Tip



1 객석/객실 | 3. 객석·객실의 방충, 방서 유지상태 (5점)

- 객석·객실의 해충 및 설치류의 배설물, 사체, 로드샵의 개문영업 등 방충·방서 관리를 현장에서 잘 유지하는지 확인합니다.
- 방충·방서 관리 설비 설치업소의 경우 적정성(포획용, 트랩 등) 및 정기적 유지 관리(위탁, 자체관리 동일)가 되고 있는지 확인합니다.
 - ※ 전격 살충등은 해충 사체 부스러짐, 이물 혼입 우려로 포획용 유인 포충등 설치 권고, 독먹이제를 통한 살서 행위는 식품 혼입 등 우려로 트랩 설치 권고

구분	평가기준	점수
1	- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식 흔적이 없어야 함	2
2	- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3
비해당	- 해당사항 없음	-

Tip



1 객석/객실 | 4. 식탁 등 집기의 청결상태 (7점)

- 식탁(하단부 포함), 의자(방석 포함), 인테리어 구조물 등의 청결관리 상태를 확인합니다.
 - 식탁 및 의자의 장기간 사용으로 인한 단순 노후화로 감점 판정하지 않음
- 냅킨통, 소스통, 양념통의 청결 및 정리정돈 상태, 표시관리 등을 확인합니다.
- 객석/객실에 구비 된 쓰레기통의 청결상태 및 덮개 유무 등을 평가합니다.
- 비치된 수저통(서랍식, 꽃이통 내부 포함)의 덮개 유무 및 청결관리 확인합니다

구분	평가기준	점수
1	- 식탁, 의자와 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
2	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-
3	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
4	- 수저통은 덮개, 뚜껑 등을 구비하고 있고 청결하게 관리하고 있음	2
	- 해당사항 없음	-

Tip



1 객석/객실 | 5. 식품용수 관리여부(조리장 포함) (4점)

- 정수기, 보온병, 물병, 주전자 등 음용수 시설의 청결관리 여부를 확인합니다.
 - 만약 정수기를 사용하는 경우 정기적인 필터교체 및 내·외부 청소 등을 사전에 확인해주 시기 바랍니다.(렌탈 정수기의 경우 위탁관리 기록 확인)
- 지하수를 식품용수로 사용하는 경우 염소량을 주기적으로 확인하는 등의 관리 기준 수립 여부와 준수 등을 평가하게 됩니다.

구분	평가기준	점수
1	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-
3	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2
	- 해당사항 없음	-

Tip



1 객석/객실 | 6. 행주 및 걸레 관리상태(조리장 포함) (2점)

- 객석/주방용 행주/걸레의 용도별 구분사용 및 행주/걸레의 사용 전/후 관리의 적절성 등 청결 관리 상태를 확인합니다.
 - 객석/주방의 각 행주/걸레의 구분 사용, 구분 보관 준수여부를 확인합니다.
 - 세척/건조 방법, 보관 방법의 적정성(건조, 보관 중 교차오염 방지)을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 객석, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1
2	- 객석, 주방용 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1

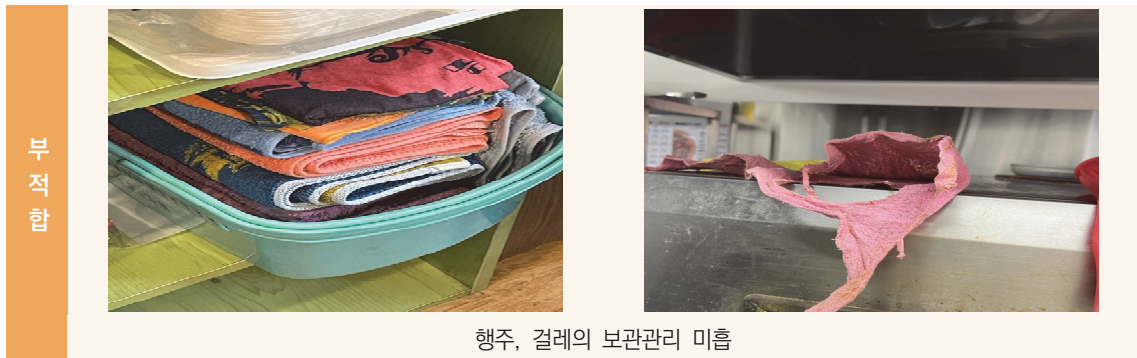


Tip



적합

행주의 용도별 구분사용



부적합

행주, 걸레의 보관관리 미흡

1 객석/객실 | 7. 샐러드바 및 판매대 등 청결관리 (6점)

- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영할 경우 식재료를 보호할 수 있는 덮개, 진열 케이스, 비치된 집기 및 주변의 청결관리 상태를 확인합니다.
 - ※ 집게 등 도구를 진열 식품에 담그지 않도록 별도 거치대를 구비 하여 관리 필요
- 판매대 운영 시, 온도관리를 요하는 메뉴의 온도관리 상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1
2	- 샐러드바 주변은 파손, 이물, 끈적임 없이 청결하고, 집기는 세척·소독을 하고 있음	2
3	- 냉장(0~10℃)이 요구되는 메뉴는 보관온도를 준수하고 있음	1
4	- 냉동(-18℃ 이하)이 요구되는 메뉴는 보관온도를 준수하고 있음	1
5	- 온장(60℃ 이상)이 요구되는 메뉴는 보관온도를 준수하고 있음	1
비해당	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음	-

Tip

적 합	 <p>식재료 보호 덮개 구비</p>	 <p>(판매대) 주변 청결관리</p>
	 <p>(샐러드바) 집기 청결관리</p>	 <p>(판매대) 주변 청결관리</p>
부 적 합	 <p>(셀프서비스) 집기 청결관리 미흡</p>	 <p>(판매대) 주변 청결관리 미흡</p>

1 객석/객실 | 8. 무인판매기(키오스크 관리) (2점)

● 무인판매기(키오스크)의 파손 여부, 이물, 세척·소독 관리 및 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 무인판매기(키오스크, 스탠드형 또는 테이블형)는 파손, 이물, 벌레사체, 끈적임, 미끄러움 등 없이 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 무인판매기(키오스크)를 비치하지 않음	-

Tip



2 조리장 | 9. 조리장의 청결상태 (8점)

- 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인
- 벽, 채광시설(창문)의 청결상태, 관리여부 등 현장 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1
2	- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	2
3	- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음	2
4	- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	3

Tip

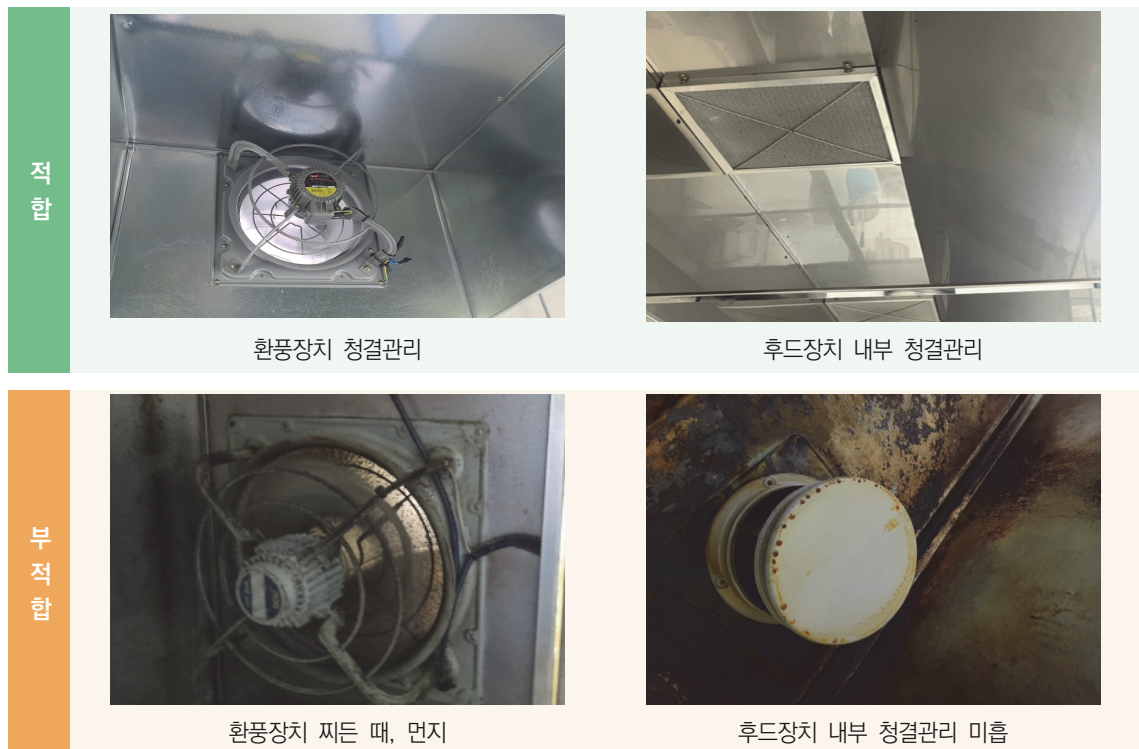


2 조리장 | 10. 환풍장치 등 청결상태 (4점)

- 환풍장치의 작동여부, 천장 및 조명장치의 파손 여부, 청결상태 등을 확인합니다.
- 후드장치의 작동상태, 응결수 식품 혼입 가능 여부, 청결여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 환풍장치와 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 환풍장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1
	- 해당사항 없음	-
3	- 후드장치 내부는 응결수, 응집 흔적 등이 없고 외부가 청결함	2
	- 해당사항 없음	-

Tip



2 조리장 | 11. 배수시설 및 바닥의 관리상태 (5점)

● 덮개 설치, 바닥의 건조한 상태 유지 등 현장의 관리 상태 확인

* 타일 균열 등 손상된 바닥은 음식물 및 오수에 의한 미생물 등이 번식할 가능성이 높아 신속한 보수 관리 필요

구분	평가기준	점수
1	- 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 바닥이 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되며 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함	3
3	- 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	1

Tip



2 조리장 | 12. 식품 보관공간의 관리상태 (4점)

- 보관공간은 식재료 보관창고 등 식품을 보관할 수 있는 구획된 공간을 의미하며, 정리정돈, 이격 등 식재료 보관 및 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함	1
2	- 식품의 보관상태는 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음	2
3	- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1

Tip



2 조리장 | 13. 기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리(객석·객실 포함) (10점)

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰를 통하여 세척 및 소독 주기, 방법 등을 확인하며, 현장의 청결상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법을 수립하여 실시하고 있음(자외선, 열탕 등)	2
2	- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기 및 도구 등은 교차오염 방지를 위하여 위생적으로 관리하고 있음	2
3	- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 사용 후 교차오염 되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	2
4	- 기기, 선반, 식기 및 도구는 청결하게 관리하고 있음(기기, 선반, 식기, 도구 각 1점)	4

Tip






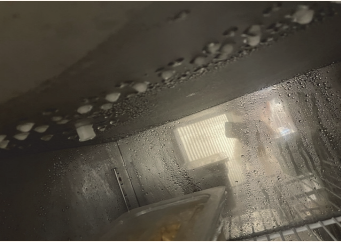




적 합			
	칼·도마 구분 사용 및 소독	식기 및 도구의 위생적 관리	선반 청결관리
	부 적 합		
세척·소독이 완료된 식기 보관 공간 청결관리 미흡		기기 벽면 기름 때	기기 틈새 청결관리 미흡
			
	기기(제빙기) 청결관리 미흡	선반 밑면 청결관리 미흡	도구 청결관리 미흡

2 조리장 | 14. 냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3점)

● 냉장·냉동고 내·외부의 청결상태 및 전반적인 관리 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉장·냉동고에 응결수, 성애가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2
2	- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1

Tip

적 합			
	고무패킹 청결관리	냉장고 내부 응결수 및 냉각팬 등 청결관리	
			
	냉장고 상단 청결관리	(노후화) 냉각팬 주변 변색	
부 적 합			
	냉동고 내부 성애	냉장고 내부 응결수	냉장고 내부 음식 얼룩
			
	내부 냉각팬 먼지	고무패킹 이물, 곰팡이	냉장고 상단 얼룩 및 먼지

2 조리장 | 15. 냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 (6점)

- 냉장·냉동고 내 식재료의 구분 보관 및 정리정돈 등 현장을 확인하며, 특히 냉장·냉동고 내부 외포장 박스는 위생관리를 위하여 제거하고 보관하도록 권고하고 있습니다.
- 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 밀폐 및 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
2	- 운반용 외포장재를 제거한 식재료와 제거하지 아니한 식재료를 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2
3	- 전처리식품, 조리·반조리식품은 교차오염 되지 않도록 밀폐하여 보관하고 있음	2



Tip



적합

식재료 구분 보관

(워크인 냉장·냉동고의 경우 외포장 박스채로 청결 식재료와 구분하여 보관)



부적합

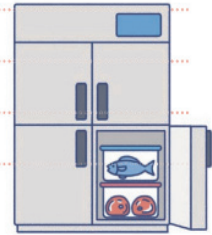
식재료 덮개 없이 보관

외포장 박스 미 제거 및 교차오염 우려



냉장고 보관 10가지 요령

- ① 식품 보관법을 확인한 뒤 보관하기
- ② 냉장, 냉동식품은 즉시 냉장고에 넣기
- ③ 이물질이나 흙을 없앤 뒤 보관하기
- ④ 채소는 인쇄물질이나 이물질이 묻어 있을지 모르는 신문지에 싸서 보관하지 않기
- ⑤ 오래 보관해야 하거나 열에 민감한 식품은 냉장고의 안쪽으로 깊숙이 넣기
- ⑥ 냉장고 공간의 약 70%만 채우기
- ⑦ 냉장고 내부 온도를 높일 수 있는 뜨거운 식품은 반드시 식힌 뒤 보관하기
- ⑧ 냉장고 문을 자주 여닫지 않기
- ⑨ 냉장고 온도가 잘 유지되고 있는지 확인하기
- ⑩ 항상 청결하게 사용하기



올바른 냉장보관 위치



※ 교차오염 방지를 위한 구분 보관



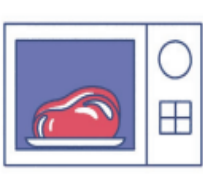






- 상단 : 채소, 조리음식, 가공식품 등 청결 식재료
- 하단 : 생선·육류 등 날 음식

2 조리장 | 16. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4점)

- 대표자 및 종사자 인터뷰, 현장을 통하여 해동 방법과 시간, 해동 후 사용기한 등에 대한 기준 및 준수 여부, 표시관리 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음[해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1
2	- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차오염이 되지 않도록 관리	1
3	- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하며 한번 해동한 식품의 경우 재냉동하고 있지 않음 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 분할일자 또는 재냉동일자 등을 표시하여 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

Tip

적합					
	냉장 해동	흐르는 물 해동	전자레인지 해동	사용전 냉장 보관	'해동 중' 표시
부적합					
	상온 해동	흐르는 물 넘침	온수 해동	식품을 해동한 뒤 다시 재냉동 금지	

2 조리장 | 17. 식재료 등의 보관상태 (6점)

● 조리식품을 제외한 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 보관 관리 여부 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 달걀, 두부, 생선 등을 냉장 보관 하고 있음	1
	- 해당사항 없음	-
2	- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	2
	- 조리반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음	1
	- 차갑게 보관되는 조리음식은 10℃ 이하에서 보관하고, 따뜻하게 보관하는 조리음식은 60℃ 이상 보관하고 있음	1
	- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1

Tip

적 합	 <p>냉장 보관(달걀) (전용 냉장고 사용하지 않을 시, 별도 용기 보관)</p>	 <p>냉장온도, 온장온도 준수</p>	
	부 적 합	 <p>상온보관(달걀)</p>	

2 조리장 | 18. 원·부재료의 세척·소독여부 등 (4점)

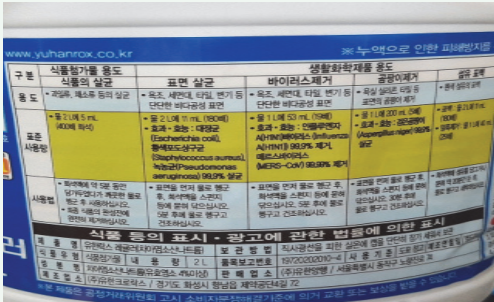
● 원·부재료의 세척·소독 방법의 인지 및 세척·소독제 표시 훼손 여부 등을 확인합니다.


- * (세척) 채소 및 과일 세척 시 물세척 또는 세척제 사용 가능, 세척제는 과일·채소용 세척제만 가능
- * (소독) 식품첨가물공전에 따라 식품용 살균제로 허용된 7종만 인정(과산화수소(H₂O₂), 차아염소산 나트륨(NaClO), 차아염소산칼슘(Ca(ClO)₂), 차아염소산수(HOCl), 이산화염소수(ClO₂), 오존수(O₃), 과산화초산(CH₃COOOH))

구분	평가기준	점수
1	- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음	2
2	- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1
3	- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1
비해당	- 해당사항 없음	-

Tip

적합





세척·소독 기준 수립 및 실시

부적합





세척·소독제의 표시 훼손

2 조리장 | 19. 소분하여 사용하는 식재료의 관리상태 (3점)

- 소분하여 사용하는 용기의 청결한 관리 여부 및 소비기한 등이 잘 표시되어 있는지 확인합니다.

* 소분한 양념통별로 표시하거나 일괄 별표표시 가능

구분	평가기준	점수
1	- 소분한 용기의 표면이 오물이나 이물질이 묻어 있지 않고 청결함	1
2	- 소분하여 사용하는 식재료의 제품명, 소비기한 등을 관리하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

Tip



적합

용기 청결관리 및 표시관리



부적합

용기 청결관리 미흡 및 표시관리 누락



2 조리장 | 20. 손세척 및 소독 용품 구비여부 (2점)

● 손세척 시설 및 손세척·소독 용품의 구비와 관리 등을 확인합니다.

* 손소독제는 의약외품 제품만 인정, 교차오염 방지를 위해 수건은 손건조용품으로 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설(또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1
2	- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1



올바른 손세척·소독 시설



후드장치 내부 청결관리

2 조리장 | 21. 수족관의 청결 및 관리상태 (2점)

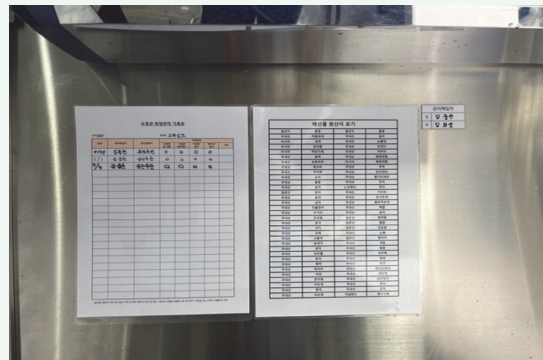
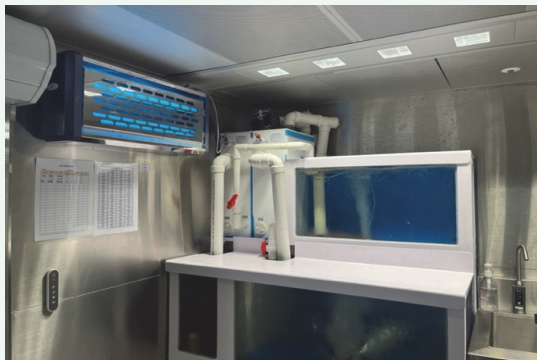
- 수족관을 보유하고 있는 경우 청결 유지 여부, 수족관 유지 관리 시 사용하고 있는 물질의 적합성 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 수족관이 청결하게 유지되고 있으며 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음	2
비해당	- 해당사항 없음	-

Tip

점객업소 위생관리 활어수조 관리

- ✓ 차광막은 일조시간 동안 **햇빛을 항상 차단**할 수 있도록 설치
햇빛은 수조와 수온 상승과 이끼 발생의 원인이 될 수 있음.
- ✓ 냉각기는 수조에 영향을 끼치지 않는 곳에 설치
냉각기에서 발생하는 오염물질이 수조로 유입될 수 있음.
- ✓ 수조 청소시 **여과재(습, 모래주머니)는 세척제 사용금지**
세척제는 여과재에 살고 있는 어과미생물까지 사멸시킬 수 있음.
- ✓ 수조 내벽 청소시 세제나 락스 사용 가능
단, 청소 후 충분히 행구어야 함.
파이프는 솔 등을 이용하여 내부까지 세척



수족관 청결 관리

2 조리장 | 22. 폐기물기구 청결관리 (4점)

● 쓰레기통의 용도별 구분, 내수성 자재 여부, 전반적인 청결상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통을 용도에 따라 구분 사용함	1
2	- 뚜껑이 있는 쓰레기통을 구비함	1
3	- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1
4	- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1



적합



쓰레기통의 용도별 구분사용



부적합

뚜껑 없이 사용



쓰레기통 청결관리 미흡

2 조리장 | 23. 세척살균소독제 등의 별도보관 및 관리 (4점)

- 업소에서 사용 중인 세척·살균·소독제를 식재료와 구분 보관하고 있는지, 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있는지 등을 확인합니다.
 - 소분하여 사용하는 세척·살균·소독제의 경우 관련 규정에 적합한 제품인지 확인을 위하여 제품명 등에 대한 표시가 훼손되지 않도록 주의해야 합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음	2
2	- 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2



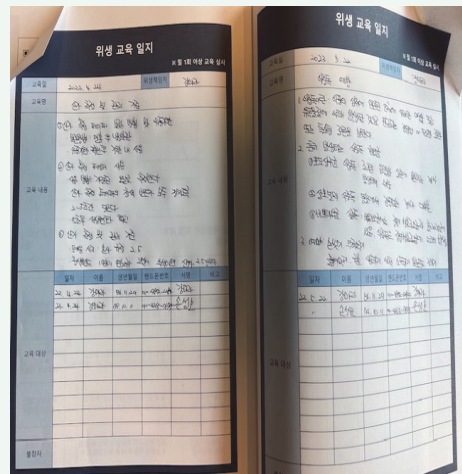
- 세척 및 살균제 관리
 - 식품 취급구역과 분리되어 환기가 잘 되는 안전한 장소에 보관
 - 라벨 표시가 훼손되지 않도록 하고, 담당자를 지정하여 사용하고 재고를 관리합니다.
 - 사용방법을 부착하여 관리합니다.
 - 세척제의 용도에 맞게 사용합니다.



3 종사자 위생관리 | 24. 위생교육 실시 여부 (3점)

- 대표자 또는 종사자와의 인터뷰, 관련 서류(자체 위생교육 일지 등) 검토 등을 통해 자체 위생교육의 운영 방법(교육일자, 교육내용, 교육자, 피교육자의 수기 서명 여부 등)을 확인합니다.
- 공유주방 입점업소는 공유주방 운영업자가 지정한 위생관리책임자가 실시하는 정기교육(월 1회, 1시간 이상) 수료 여부를 확인합니다.(업소 자체 교육 제외)

구분	평가기준	점수
1	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(분기 1회 이상)을 실시하고 있음 다만, 공유주방의 경우 월 1회 이상 실시	1
2	- 위생책임자가 교육실시 내용 등을 주기적으로 (분기 1회 이상) 확인하고 있음 다만, 공유주방의 경우 월 1회 이상 실시	2



종사자를 위한 자체 위생교육과 관련한 서류 구비

3 종사자 위생관리 | 25. 종사자의 개인위생 및 위생복 등 관리상태 (4점)

- 위생복장의 관리사항과 종사자의 손톱, 두발, 장신구 착용 여부 등을 현장에서 확인합니다.
- 조리 및 포장 종사자가 착용하는 위생복장(위생복, 마스크, 장갑 등)의 보관 상태를 확인하고 자체 기준대로 통일된 복장의 착용 여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있으며 장신구를 착용하고 있지 않음 · 머리망을 착용하거나 위생모 밖으로 머리카락이 나오지 않도록 관리 · 손톱에 매니큐어를 칠하지 않고, 손톱을 짧게 관리할 수 있도록 관리 · 장신구(시계, 반지, 귀걸이 등) 착용 금지 · 질병 및 감염의 우려가 있는 상처가 있는 상태로 조리 등을 하지 않도록 관리 	1
2	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 사용하는 위생복, 위생마스크, 장갑 등이 청결하게 보관·관리하고 있음 · 위생복장, 위생마스크, 장갑 등에 찌든 얼룩 등이 없도록 청결하게 관리 · 조리장에 교차오염이 발생하지 않도록 위생복, 위생화 등의 보관 방법 개선 · 외출복과 위생복의 혼재 보관 금지(위생복장의 보호조치 필요) 	2
3	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 위생복을 외출복과 구분하여 착용함 · 위생복을 입고 출근하거나 개인복장(외출복)으로 근무 하지 않도록 관리 	1

Tip

적합			
	위생모 착용	조리복 착용	위생복, 외출복 구분 보관
	부적합		
외출복, 위생복 함께 보관		장신구 착용 및 손톱 관리 미흡	손(화농성 상처)
<p>항생포도상구균은 사람 또는 동물의 피부에 널리 분포하는 식중독균으로, 화농성 질환의 원인이 되기도 한다.</p> <p>*화농성 질환 : 세균이 원인이 되어 종기가 생기는 피부 질환.</p>			

4 화장실 | 26. 화장실 청결상태 (2점)

● 화장실 바닥, 벽, 천장, 변기, 세면대, 환기구 등의 청결 상태를 확인합니다.

- * 위탁관리 운영(벽면 부착 관리표, 대장 등)하는 공용화장실 인정
- * 화장실 시설·설비의 노후화를 청결 관리 미흡으로 판단하지 않도록 유의

구분	평가기준	점수
1	- 화장실은 청결하게 유지되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1
2	- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음 (*공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1

Tip



4 화장실 | 27. 손세척·건조용품 등 비치 (3점)

● 손 세척·건조용품 등의 구비 여부 등을 현장에서 확인합니다.

- * 손소독제는 의약외품 제품만 인정
- * 손건조용품은 분변오염 방지를 위해 수건과 두루마리 휴지 인정하지 않음

구분	평가기준	점수
1	- 손세척 용품(손소독제 또는 비누 등)이 구비되어 있음	2
2	- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1
비해당	- 화장실을 설치하지 않고 인근 화장실을 사용하고 있음 * 자체 화장실이 아닌 건물 내 공용화장실, 인근 공중화장실을 사용하는 업소	-

적
합



손세척 용품 구비



손 건조용품 구비

5 배달 | 28. 배달 포장의 관리 여부 (6점)

● 포장 판매하거나 남은 음식을 포장하는 경우, 일회용 용기의 청결상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 식품용으로 표시된 포장 용기를 사용하고 있음	2
2	- 음식 포장 공간을 지정하고 청결하게 관리하고 있음	2
3	- 위생장갑 등 청결한 도구(집게, 국자, 가위 등)를 사용하고 있음	2
비해당	- 객석을 운영하고 있음	-

포장공간



- 조리실 등 청결한 구역에서 음식 포장
- 음식 포장구역을 지정하고 작업표면을 주기적으로 소독하여 청결 상태 유지

포장시 취급요령



- 조리한 음식은 깨끗이 세척된 용기에 담기
* 식품용으로 표시된 포장용기를 용도에 맞게 사용



- 음식을 담을 때, 위생장갑 착용 및 집게 등 도구 사용
* 사용하는 기구는 세척·소독하여 건조된 전용 기구 사용



- 조리된 음식은 즉시 포장하고 배달 전 외부에 오래 방치되지 않도록 주의



- 포장 시 다른 작업을 한 경우, 사용하던 장갑을 새로운 것으로 교체

5 배달 | 29. 배달함의 청결도 등 관리여부 (2점)

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우 사용 중인 배달함의 관리 상태를 평가하며, 상주하는 배달원이 있는 경우뿐만 아니라 배달 어플, 퀵 서비스 등 배달 대행업체를 이용하는 경우에 포장상태 등을 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	2
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

Tip





외부 오염이 많은 곳문송 차량 손잡이, 운전대 등은 자주 세척·소독



매일 주기적으로 운반기구 등 세척·소독



배달용 운반기구는 청결 상태 수시로 확인
* 배달 중 음식이 흐르거나 배달상자에 이물질이 묻은 경우, 배달 전·후 깨끗이 세척·소독



음식 오염 주의 안전하게 포장 되었는지 확인
* 음식 국물이 흐르는지, 포장 주변이 오염되었는지, 포장 뚜껑이 닫히지 않았는지 등

●●● 배달용 운반기구 세척·소독

배달용 운반기구 안에 음식찌꺼기 제거



세척·소독된 행주나 흐르는 물을 사용 세척



소독제로 뿌려 소독 실시



위생적인 장소에 보관



5 배달 | 30. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부 (1점)

- 업소 내 상주하는 배달원이 있는 경우 인터뷰 및 현장 확인을 통하여 배달원의 복장 상태 등을 평가합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1
비해당	- 배달을 하고 있지 않음	-

Tip

배달준비



배달 전·후 비누로 30초 이상 손씻기 또는 손소독제 사용
* 화장실 사용 시, 더러운 것을 만진 후에는 손씻기



배달 시 복장은 청결 유지, 마스크 착용



배달 음식점 조리실 등 청결구역 외부인 출입 금지
* 외부환경에 노출된 사람이 출입 시 오염 우려

배달중



재채기·기침 등이 포장 및 식품에 튀지 않게 주의



손으로 식품을 만지거나 비위생적 행위 금지



따뜻한 음식과 차가운 음식은 서로 닿지 않게 구분



따뜻한 음식은 따뜻하게, 차가운 음식은 차갑게 유지되도록 배달

6 공유주방 | 31. 작업장의 청결 여부 (2점)

- 타 영업자와 공유하는 작업장 및 설비, 도구의 위생상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 작업장 및 설비·도구 등의 사용 전후 위생 상태를 확인하고 청결하게 관리하고 있음	2
비해당	- 공유주방을 운영하고 있지 않음	-



6 공유주방 | 32. 교차오염 관리 (5점)

- 공유주방의 업소 간 식품 보관 공간의 공동 사용 여부를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 영업자별로 식품 등을 위생적으로 구분 보관, 관리할 수 있는 창고나 냉동, 냉장 시설을 잘 갖추고 있음	2
2	- 여러 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 않고 있음	2
3	- 여러 영업자 간 공동으로 사용하는 시설, 기기, 기구 등에 관하여 사용 후 세척, 소독하고 인수인계 일지를 작성하여 기록, 보관하고 있음	1
비해당	- 공유주방을 운영하고 있지 않음	-



부
적
합



여러 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용

7 푸드테크 로봇 | 33. 조리·제공(서빙) 등 로봇의 관리 (4점)

● 로봇에 대한 정기 점검, 세척·소독 등 관리기준 수립 여부와 청결 상태를 확인합니다.

구분	평가기준	점수
1	- 로봇이 정상적으로 작동하고 있는지 주기적으로 관리하고 있으며, 세척·소독 방법을 수립하여 위생적으로 관리하고 있음	2
	- 식품과 접촉하는 부분은 식품용으로 적합한 재질을 사용하고 있으며 세척·살균·소독제, 윤활유 등은 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2
비해당	- 로봇을 사용하고 있지 않음	-

Tip



- ① **로봇의 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것(스테인리스, 플라스틱, 코팅된 도자기 등)이어야 합니다.**
 - 코팅된 설비는 장시간 사용 시 벗겨짐에 따라 관리 주기를 설정하고, 내수성, 내부식성 유지를 위해 도색 등을 실시할 경우 이물(페인트 조각, 락카 스프레이 가루 등)이 발생되지 않도록 관리합니다.
- ② **로봇은 정해진 주기에 따라 세척·소독을 실시합니다.**
 - 로봇은 분리하여 세척·소독이 가능하거나, 이에 상응하는 세척·소독 기준을 설정해야 합니다. 청결하게 관리하여 음식물 찌꺼기, 곰팡이 등이 발생하지 않도록 해야 합니다.
 - 세척하려는 기구 등은 물로 씻고, 세척제로 세척한 후 잔류하지 않도록 음용수로 충분히 행굽니다. → '기구 등의 살균소독제'로 살균소독 합니다(5분 침지 등) → 완전히 건조시킨 후 다시 사용합니다.
- ③ **로봇 등 시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하고, 그 결과를 보관합니다.**
 - 정기적인 점검·정비를 통한 생물학적(파손, 누수, 필터 미교체로 인한 교차오염 등)·화학적(누유 등)·물리적(이물 등) 위해가 발생하지 않도록 예방합니다.
 - 만약 장기간 미사용 로봇을 재사용하는 경우 사용 전 전반적인 점검 및 위생관리가 필요합니다.
- ④ **로봇에 윤활유를 사용할 경우 용도에 맞춰 올바르게 사용하고, 식품으로 혼입될 우려가 있는지 주기적으로 관리합니다.**
 - 식품 등에 직접 영향을 주거나, 영향을 줄 우려가 있는 설비에 대하여 식품용 윤활유를 사용하여야 합니다.
- ⑤ **특히 서빙용 로봇은 음식을 운반하는 쟁반 등 기구에 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있지 않도록 청결하게 관리합니다.**
 - 쟁반 등은 주기적으로 세척·소독된 행주나 흐르는 물을 사용해서 세척하고 소독제(알코올)로 뿌려서 소독을 실시합니다.

3 공통분야

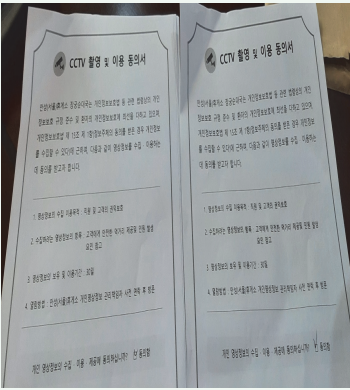
가점 1. CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 (2점)

- CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개하는지 확인합니다.
- * 단, CCTV 등 노출 대상자의 개인정보 수집·이용·제공 동의를 받은 경우에 한합니다.

평가항목	배점	확인 내용
* CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 단, CCTV 등 노출대상자의 개인정보 수집·이용·제공 동의를 받은 경우에 한함	2	현장 확인

Tip

적합



CCTV 촬영 및 이용 동의서

개인정보보호법 등 관련 법령상의 개인정보 보호 규정을 준수하며, 개인정보처리방침에 따라 귀하의 개인정보를 수집·이용·제공하는 데 동의합니다.

- 촬영대상: 시설 내 조리장, 식품 가공 및 포장 라인
- 수집하는 개인정보의 항목: 조리장 내의 CCTV 영상
- 촬영기간: 시설 운영 기간 동안
- 촬영목적: 안전·위생·품질 관리

본 동의서 작성 시, 촬영 대상자의 개인정보를 수집·이용·제공하는 데 동의합니다.

개인정보보호 담당: [이름] | 연락처: [전화번호]

개인정보 수집·이용 동의서

본 시설은 개인정보처리방침에 따라 귀하의 개인정보를 수집·이용·제공하는 데 동의합니다.

1. 수집하는 개인정보의 항목: CCTV 영상, 조리장 내의 CCTV 영상

2. 촬영기간: 시설 운영 기간 동안

3. 촬영목적: 안전·위생·품질 관리

본 동의서 작성 시, 촬영 대상자의 개인정보를 수집·이용·제공하는 데 동의합니다.

개인정보보호 담당: [이름] | 연락처: [전화번호]

개인정보 동의서

가점 2. 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부 (1점)

- 해당 업소 내 근무 중인 종사자의 자격증 등을 확인합니다(대표자, 프랜차이즈 본사 담당자 등 제외).
 - ※ 국가기술자격법 시행규칙과 관련하여 음식서비스-조리, 식품가공-식품/제과·제빵에 해당하는 기술사, 기능장, 기사, 산업기사, 기능사, 국가전문자격 중 위생사, 영양사

평가항목	배점	확인 내용
* 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부(의무업소 해당 없음)	1	자격증 등



Tip



자격증 확인

가점 3. 장기 근속자 근무 여부 (1점)

- 4대보험 가입증명서, 근로계약서 등을 통하여 해당 업소의 장기 근속자 근무여부를 확인합니다.

평가항목	배점	확인 내용
* 장기 근속자 근무여부 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0 □ 0.8 □ 0.4 □	4대보험 가입증명서, 근로계약서 등

가점 4. 나트륨 또는 당류 저감 메뉴 개발·판매 여부 (1점)

- 나트륨 또는 당류 저감 메뉴에 대해 개발·판매 여부를 확인합니다.
 - * 단, 식사 등의 조리식품에 한합니다.

평가항목	배점	확인 내용
* 나트륨 저감(1회 분량당 나트륨 함량을 1,000mg 이하) 메뉴 개발·판매 여부	1.0 <input type="checkbox"/>	현장 확인
* 당류 저감(1회 분량당 당류 함량을 1.7g 미만) 메뉴 개발·판매 여부	0.5 <input type="checkbox"/>	

※ 영양성분 시험성적서 또는 검사성적서(식약처 지정 시험검사기관(전문, 자가품질위탁))
 ※ 영양성분을 검사할 수 있는 검사실을 갖춘 자체 연구시설 또는 실험시설에서 검사한 성적서
 ※ 염도계 사용(월 최소 2회 이상 일정한 기간을 두고 측정)한 결과치

※ 염도계를 사용하는 경우 나트륨 함량(mg) : 염도값(%) ÷ 나트륨 함량 참고치 1인 분량(g) x 4

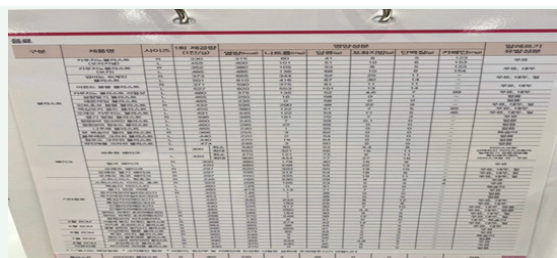
가점 5. 메뉴 알레르기 및 외국어 메뉴판, 점자 메뉴판 구비여부 (1점)

- 메뉴별 알레르기 성분, 영양성분, 카페인 표시를 확인합니다.
 - * 영양성분표시 의무업소 : 휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업을 하는 자 중 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포 수가 50개 이상인 경우에 해당하는 영업자
- 외국의 메뉴판의 경우 전체 메뉴의 설명을 포함하였는지 또는 점자 메뉴판이 구비되어 있는지 등을 확인합니다.

평가항목	배점	확인 내용
* 메뉴별 알레르기성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 여부 (의무업소 해당 없음)	1.0 <input type="checkbox"/>	현장 확인
* 메뉴설명에 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비여부	0.5 <input type="checkbox"/>	

메뉴별 알레르기 성분 정보 안내 (영사)

메뉴명	곡물	우유	계란	생선	땅콩	견과류	돼지고기	소고기	닭고기	돼지고기	소고기	닭고기	돼지고기	소고기	닭고기
○○○○○○															
△△△△△															
○○○○○○															
○○○○○○															
○○○○○○															
○○○○○○															
○○○○○○															
○○○○○○															
○○○○○○															
○○○○○○															



알레르기 성분 표시



V

별첨

- [별표 1] 음식점 위생등급 평가표
- [별표 2] 음식점 위생등급 지정신청 양식
- [별표 3] 음식점 위생등급제 관련 규정

별표 11 음식점 위생등급 질의·답변

질문 1 음식점 위생등급 지정업소인데 유효기간 만료가 도래하여 연장신청을 하려고 합니다. 어떻게 신청하면 될까요?

▶ 「식품위생법 시행규칙」 제61조의3(위생등급 유효기간의 연장 등)에 따라 위생등급의 유효기간을 연장하려는 자는 별지 제51호의 4서식의 위생등급 유효기간 연장신청서를 첨부하여 위생등급의 유효기간이 끝나기 60일 전까지 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에 신청하시면 됩니다.

- 음식점 위생등급 연장신청 구비서류

* 식품접객업소 위생등급 유효기간 연장신청서 1부 (식품위생법 시행규칙 [별지 제51호의 4서식])

- 신청 방법

* 온라인 : 식품안전나라 홈페이지(www.foodsafetykorea.go.kr) → 통합민원상담 서비스 → 식품접객업소 위생등급 신청 → 유효기간 연장신청



* 팩스 : 0502-604-5922, 043-719-2100

* 우편, 방문 접수 : 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 식품의약품안전처 식중독예방과 (☎28159)

▶ 추가로, 유효기간 연장신청 기간(종료 60일 전)을 지난 경우 신규 지정으로 신청하면 됩니다.

질문 2 **음식점 위생등급 평가 결과 보류 통보를 받았습니다. 추후 어떤 절차가 있나요?**

- ▶ 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」(식약처 고시)에 따라 평가결과가 위생등급 지정 기준에 미달하는 경우 지정기관은 등급 지정을 보류하고, 보류 통보서를 신청인에게 통보합니다.
- ▶ 영업소에서는 음식점 위생등급 평가 후 보류 통보를 받은 경우 통보를 받은 날로부터 60일 이내에 다음의 서류를 제출하여 재평가를 신청할 수 있습니다.
(다만, 재평가를 신청하는 횟수는 최초 신청일로부터 6개월 동안 총 2회로 제한)
 - 음식점 위생등급 재평가 신청 구비서류
 - * 식품접객업소 위생등급 재평가 신청서 1부
(음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 [별지 제4호서식])
 - 신청 방법
 - * 온라인 : 식품안전나라 홈페이지(www.foodsafetykorea.go.kr) → 통합민원상담 서비스 → 식품접객업소 위생등급 신청 → 재평가 신청
 - * 팩스 : 0502-604-5922, 043-719-2100
 - * 우편, 방문 접수 : 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 식품의약품안전처 식중독예방과 (☎28159)

질문 3 음식점 위생등급 지정받은 업소인데 관련 내용을 홍보할 수 있는 방법은 무엇이 있나요?

- ▶ 위생등급을 지정받은 식품접객영업자는 그 위생등급을 표시해야 하며, 광고할 수 있습니다.
- ▶ 위생등급을 표시할 때에는 위생등급 표지판을 그 영업장의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 부착하는 방법으로 합니다.
- ▶ 추가로 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정(식약처 고시)에 따르면, 위생등급 표지판을 발급받은 영업자는 표지판 부착 이외에 영업장 내외부에 위생등급 지정사실을 알리는 표시물의 게시를 통해 광고할 수 있도록 하고 있습니다.
- ▶ 또한 위생등급을 지정받은 영업자는 해당 영업장에서 조리한 식품을 포장·배달하는 경우 포장지 등의 겉표면에 지정받은 위생등급, 위생등급을 지정받은 영업소에서 조리한 식품이라는 내용 등 위생등급을 지정받은 사실을 표시하여 광고할 수 있습니다.
 - 예를 들어 ‘고객님이 주문하신 000제품은 식약처에서 인증한 음식점 위생등급을 지정받은 영업소에서 조리한 제품이니, 안심하고 드셔도 됩니다.’라는 문구는 사용 가능하며, 지정등급(매우 우수, 우수, 좋음)은 지정 사실과 관련된 사항으로 소비자에게 보다 정확한 정보를 제공한다는 측면에서 표시하는 것이 바람직할 것으로 생각합니다.
- ▶ 다만, 위생등급 지정등급이나 유효기간 등 사실과 다르거나 오인·혼동할 우려가 있는 표기를 하는 경우 별도 행정조치되니 주의하여 주시길 바랍니다.

질문 4 **식품접객업소에서 직원이 하루만 근무를 할 때에도 건강진단을 받아야 하나요?**

● **관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부**

- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음

- ▶ 건강진단을 받아야 하는 사람은 '식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원입니다. 다만 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다고 규정하고 있습니다. 따라서 완전 포장되지 않은 식품을 다루는 직원은 일용직이나 아르바이트생을 모두 포함하여 건강진단 대상자에 해당합니다.
- ▶ 아울러, 건강진단은 영업자 및 종업원의 건강상태를 지속적으로 점검하기 위한 것으로, '판정 일자' 기준이 아닌 '검진을 받은 날'을 기준으로 매년 1회 건강진단을 받도록 규정하고 있으니 참고하시여 주시기 바랍니다.

● **식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙에 따른 건강진단 항목 및 횟수**

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는데 종사하는 사람은 제외한다.	1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당한다) 2. 폐결핵 3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)	매년 1회(건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다)

※ **참고법령**

「식품위생법 시행규칙」 제49조 제1항

● **관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부**

- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음

- ▶ 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 [별표]에 따라 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대해 매년 1회(건강 진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다) 건강진단을 받아야 합니다.
- ▶ 2022.2.21일 건강진단 검진을 받은 경우, 2023.2.21일까지 유효*하므로 2023.2.21일 건강진단 실시하여도 위반행위에 해당하지 않습니다.
 - ※ 「민법」 제157조(기간의 기산점) 기간을 일, 주, 월 또는 연으로 정한 때에는 기간의 초일은 산입하지 아니한다. 그러나 그 기간이 오전 영시로부터 시작하는 때에는 그러하지 아니하다.
- ▶ 아울러 건강진단 검진을 받은 후 건강진단결과서가 발급되지 않은 상태에서 근무 시, 만일 부적합 났음에도 이 사실을 확인하지 못하고 식품취급업무에 종사하는 경우 「식품위생법」 위반에 해당될 수 있으니 참고하시기 바랍니다.

● **관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부**

- 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음

- ▶ 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 제4호 에서는 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ▶ 위생모의 구체적인 종류, 형태 등에 대해서는 세부기준을 설정하고 있지 않으나, 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장 과정에서 머리카락 등 이물이 식품에 유입되지 않도록 하기 위한 것으로, 위생모(조리모)는 이를 목적으로 이물의 유입 가능성이 없도록 하는 형태로 착용하시면 됩니다.
- ▶ 또한, 식품위생법령상 마스크 종류에 대해 구체적으로 명시하고 있지 않았으나 마스크는 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로, 이를 관리할 수 있는 형태라면 마스크 규격이나 종류를 제한하고 있지 않습니다.
- ▶ 다만 「식품위생법」과 별개로 전염병 위기경보(경계, 심각) 발령 시에는 「감염병 예방법」 제49조에 따라 마스크 착용이 의무화된 경우에는 '보건용 마스크(KF94, KF80 등)', '비말 차단용 마스크(KF-AD)', '수술용 마스크' 등만 가능하고, '투명 위생 플라스틱 입가리개'는 마스크 착용으로 인정하지 않으니 참고하여 주시기 바랍니다.

※ **참고법령**

「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표1]

질문 7

식품접객업소에서 의무적으로 받아야하는 식품위생교육은 어떤 것이 있나요?

● 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부

- 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)

- ▶ 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육 (식품위생교육)을 받아야 합니다.
- ▶ 동법 제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 합니다. 다만, 부득이한 사유로 미리 식품위생교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있습니다.
- ▶ 영업자 및 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음과 같습니다.
 - 신규영업자
 - 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 영업(식품접객업)을 하려는 자: 6시간
 - 기존영업자
 - 3시간
- ▶ 식품위생 교육기관은 다음과 같습니다.

연번	위생교육 대상	교육 기관
1	일반음식점 영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	한국외식업중앙회 한국외식산업협회(소속회원에 한함)
2	휴게음식점 영업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	한국휴게음식업중앙회
3	제과점영 업자(또는 위생책임자) 및 영업을 하고자 하는 자	대한제과협회

※ 식품위생교육의 대리

식품위생교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 않거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.

※ 식품위생교육의 면제

식품위생교육을 받은 자가 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 식품 위생교육을 받은 것으로 봅니다.

- 해당 연도에 식품위생교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우
- 해당 연도에 식품위생교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청·신고관청과 같은 관할 구역에서 다음의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우
(①에서 ①의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우 또는 ②에서 ②의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우, ③에서 ③의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우, ④에서 ④의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우)
 - ① 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 및 식품첨가물제조업
 - ② 식품소분업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업
 - ③ 휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업
 - ④ 단란주점영업 및 유흥주점영업

※ **참고법령**

「식품위생법」 제41조 제1항

질문 8

A 음식점에서 위생관리책임자로 지정된 종사자가 2021년에 식품위생교육을 받은 후 퇴사할 경우 해당 업체의 영업자는 위생교육을 다시 이수하여야 하나요?

● 관련 : 기본분야 1. 개인위생관리 준수여부

- 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회)

- ▶ 식품영업자는 매년 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있으며, 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- ▶ 2021년도에 위생관리책임자로 지정된 자가 당해 연도 영업자 위생교육을 이수한 후 퇴사할 경우, 퇴사하였더라도 해당 사업장의 영업자는 당해 연도 식품위생교육을 받은 것으로 인정하고 있습니다. 다만, 식품위생교육의 취지는 각종 식품안전사고의 예방과 식품위생수준의 향상을 위한 것이므로 위생관리책임자가 퇴사하여 위생교육을 이수한 사람이 없다면 식품위생교육을 추가로 이수하시는 것을 권고 드립니다.

질문 9

직원들이 섭취하기 위해서 보관한 음식이 소비기한 경과된 경우 행정처분 대상에 해당되나요?

● 관련 : 기본분야 2. 식재료의 소비기한 등 준수

- 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음

- ▶ 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표17] 식품접객영업자 등의 준수사항에 따라 식품접객업자는 소비기한이 경과된 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다고 규정하고 있습니다.
- ▶ 영업자 내 직원용 식재료를 보관하면서 조리·판매 목적으로 사용하지 않는 ‘직원취식용’임을 명확히 표기하고 교차오염 등이 없도록 명확히 구분 관리하여 위생상 위해가 발생하지 않도록 보관·관리하는 경우에는 행정처분 대상에 해당하지 않습니다.

질문 10 식품접객업소에 포충등을 설치해도 되나요?

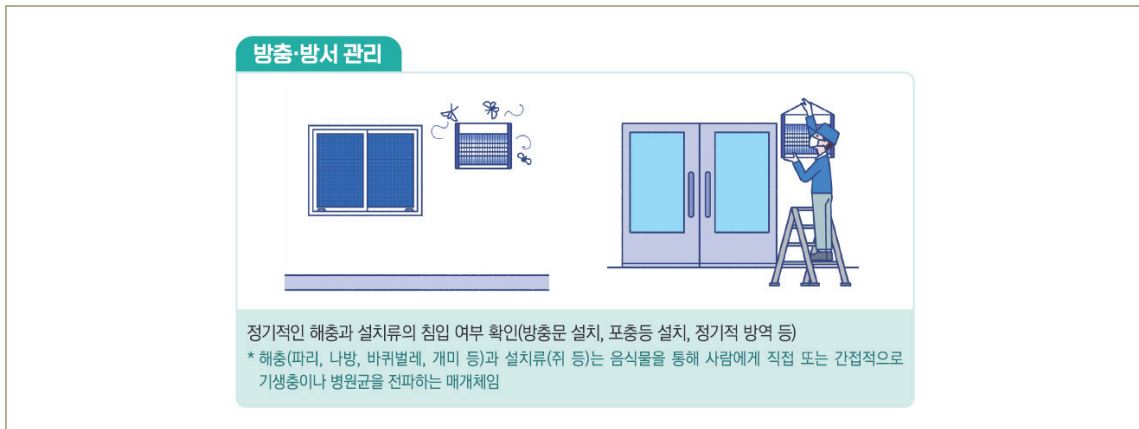
● **관련 : 일반분야 3. 객석·객실의 방충, 방서 유지상태**

- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류, 및 기타 해충의 사체 등의 서식흔적이 없음
- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며, 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음

- ▶ 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 합니다.
- ▶ 이와 관련하여 식품위생법에서 식품접객업소 포충등 설치 기준에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 포충등을 설치하고자 하는 경우 해당 포충등에 의해 포획된 해충이 자연낙하 또는 영업장의 공기 흐름에 의한 낙하 등으로 인해 하부에 진열된 음식으로 떨어지지 않도록 적절한 공간을 선택하여 설치하고, 작업장 내부에는 가급적 전기 충격으로 해충을 죽이는 ‘살충등’보다 빛으로 유인하여 끈끈이에 부착되어 포획하는 형태의 포충등을 권장드립니다.
- ▶ 아울러 조리장 내에서 초파리 등이 발견되는 것은 작업장 내부의 하수구나 고인 물 또는 음식물 쓰레기 등의 장기간 방치 등 오염 요인이 상존함에 따른 것이거나, 외부로부터의 유입으로 추정되니 작업장 내부에 대한 철저한 청소 및 정기적인 방역 등을 통해 발생 원인을 제거하는 것이 우선되어야 할 것으로 판단됩니다. 창문이나 외부와 연결된 환기구에는 방충망을 설치하고 배수로 등에 덮개를 설치하여, 외부로부터의 해충 유입을 차단하는 조치도 함께 이루어질 수 있도록 위생관리에 참고하시기 바랍니다.

※ **참고법령**

「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1]



질문 11 원·부재료 세척 소독하는 경우 적합한 제품은 무엇인가요?

● 관련 : 일반분야 18. 원·부재료의 세척·소독 등

- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음
- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음
- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음

▶ 채소 및 과일 세척은 물세척 또는 세척제 사용 가능하며, 세척제는 과일·채소용 세척제만 가능합니다.

▶ 또한, 채소 및 과일을 소독하는 경우 식품첨가물공전에 따라 식품용 살균제로 허용된 7종만 사용 가능하며, 표시사항의 용법, 용량 등에 따라 사용하여 주시기 바랍니다.

* 과산화수소(H₂O₂), 차아염소산나트륨(NaClO), 차아염소산칼슘(Ca(ClO)₂), 차아염소산수(HOCl), 이산화염소수(ClO₂), 오존수(O₃), 과산화초산(CH₃COOOH)



〈용도별 세척제 유형〉

1종 세척제 (과일·채소용)	2종 세척제 (식품용 기구·용기용)	3종 세척제 (식품제조·가공장치용)
사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용	가공·조리기구 등 식품 기구·용기를 씻는데 사용	식품의 제조·가공장치 등 제조·가공용 기구 등을 씻는데 사용

- **세척제 표시** : 과일 또는 채소에는 1종 세척제(과일·채소용), 조리기구와 식기에는 2종 세척제(식품용 기구·용기용), 제품 선택 시 전면에 '위생용품'이라는 표시와 성분을 확인
- **세척방법** : 세척제를 사용하여 씻을 때는 반드시 흐르는 물에서 **과일과 채소는 30초 이상, 식기류는 5초 이상** 씻어야 하며 **흐르지 않는 물을 사용할 때는 물을 교환하여 2회 이상** 세척(과일·채소는 세척제 용액에 5분 이상 두지 않도록 주의)

질문 12 손소독제로 적합한 제품은 무엇인가요?

● 관련 : 일반분야: 20. 손세척 및 소독 용품 구비 여부

-조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설(또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음

▶ 손소독제는 의약품 허가받은 제품을 사용하여 주시기 바랍니다.

※ 손소독제 안전사용을 위한 질의응답(식품의약품안전처, 2020)

Q1) 손소독제란 무엇인가요?

● 손소독제는 항균효과를 식약처에서 허가받은 의약품으로 에탄올 등을 유효성분으로 하여 손이나 피부의 살균·소독을 목적으로 사용되는 제품입니다.

* 손세정제는 손세정과 청결을 목적으로 사용하는 화장품으로 물비누(핸드워시)나 고체형 비누 등이 있습니다.

Q2) 의약품인 손소독제에는 어떤 성분이 들어있나요?

● 손소독제의 대표적 유효성분은 에탄올, 이소프로필알코올(이소프로판올), 염화벤잘코늄 등입니다.

* 의약품으로 허가된 제품은 “식품의약품안전처 홈페이지(www.mfds.go.kr) > 식약처소개 > 의약품/화장품전자민원창구 > 의약품등정보 > 의약품등 제품정보 검색”에서 확인할 수 있습니다.

Q3) 손소독제의 올바른 사용방법은 무엇인가요?

● 손소독제는 손의 살균 소독에 사용되는 물품이므로 반드시 손에 적당량을 부리거나 덜어 잘 문질러 건조시킵니다.

● 이 때 눈 주위, 구강 또는 점막 등에 직접 닿거나 부려서 사용하지 않습니다.

Q4) 손소독제에도 사용기한이 있나요? 사용기간 이후의 제품도 효과가 있나요?

● 손소독제의 사용기한은 제품 겉면에서 확인할 수 있으며 대부분 제품의 사용기한은 제조일로부터 2~3년입니다. 또한, 식품의약품안전처는 사용기한이 지난 제품의 안정성이나 유효성에 대한 정보는 확보하고 있지 않습니다.

별표 21 음식점 위생등급 평가표

■ 기본분야

	평가항목	평가기준	결과
1	개인위생관리 준수여부	<ul style="list-style-type: none"> · 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 · 식품을 조리 또는 포장하는 종사자는 위생모 및 마스크를 착용하고 있음 · 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음(연1회) 	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
2	식재료의 소비기한 등 준수	<ul style="list-style-type: none"> · 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 · 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음 · 음식물을 재사용하지 않고 있음 	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
3	식품용 기구 사용여부	<ul style="list-style-type: none"> · 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음 	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/>
4	튀김용 유지의 산가관리	<ul style="list-style-type: none"> · 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음 	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
5	식품용수로 지하수 사용유무	<ul style="list-style-type: none"> · 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음 	적 합 <input type="checkbox"/> 부적합 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>

■ 일반분야

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)	점수		
1. 객석/객실					
1	객석·객실의 청결상태 (9)	해당	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 벽은 파손, 이물, 누수, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2	
			- 바닥은 파손, 이물, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	2	
			- 창문, 창문틀, 커튼, 블라인드는 파손, 이물, 벌레사체, 끈적임, 미끄러움 등이 없이 청결함	3	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
2	환기시설 등 설치 및 관리상태 (4)	해당	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3	
		비해당(-)	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음		
3	객석·객실의 방충, 방서 유지상태 (5)	해당	- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식흔적이 없어야 함	2	점 수 <input type="checkbox"/>
		해당	- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>

평가항목		평가기준 (항목별 배점)		점수	
3	객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 (5)	비해당(-)	- 해당사항 없음		
4	식탁 등 집기의 청결상태 (7)	해당	- 식탁, 의자와 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 수저통은 덮개, 뚜껑 등을 구비하고 있고 청결하게 관리하고 있음	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
비해당(-)	- 해당사항 없음				
5	식품용수 관리여부 (조리장 포함) (4)	해당	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음(소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
비해당(-)	- 해당사항 없음				
6	행주 및 걸레 관리상태 (조리장 포함) (2)	해당	- 객석, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/>
			- 객석, 주방용 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1	
7	샐러드바 및 판매대 등 청결관리 (6)	해당	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 샐러드바 주변은 파손, 이물, 끈적임 없이 청결하고, 집기는 세척·소독을 하고 있음	2	
			- 냉장(0~10 ℃), 냉동(-18 ℃ 이하) 또는 온장(60 ℃ 이상)이 요구되는 메뉴는 보관온도를 준수하고 있음 (*각 메뉴별 1, 판매대에 한함)	3	
		비해당(-)	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음		

평가항목		평가기준 (항목별 배점)			점수
8	무인판매기 (키오스크) 관리 (2)	해당	- 무인판매기(키오스크, 스탠드형 또는 테이블형)는 파손, 이물, 벌레사체, 끈적임, 미끄러움 등 없이 청결하게 관리되고 있음	2	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 무인판매기(키오스크)를 비치하지 않음		
2. 조리장					
9	조리장의 청결상태 (8)	해당	- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1	점 수 □
			- 천장과 조명장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	2	
			- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음	2	
			- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	3	
10	환풍장치 등 청결상태 (4)	해당	- 환풍장치와 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 환풍장치 등에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 후드장치 내부는 응결수, 응집 흔적 등이 없고 외부가 청결함	2	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
11	배수시설 및 바닥의 관리 상태 (5)	해당	- 배수시설 및 트레치는 덮개가 설치되어 있음	1	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 배수시설 설치하지 않음		
		해당	- 바닥은 내수처리 되어 있으며, 바닥은 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되고 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함 - 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	3 1	점 수 □
12	식품 보관공간의 관리상태 (4)	해당	- 식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함	1	점 수 □
			- 식품의 보관상태는 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음	2	
			- 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1	
13	기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리 (객석·객실 포함) (10)	해당	- 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법을 수립하여 실시하고 있음(자외선, 열탕 등)	2	점 수 □
			- 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기 및 도구 등은 교차오염 방지를 위하여 위생적으로 관리하고 있음	2	
			- 칼도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 사용 후 교차오염되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	2	
			- 기기, 선반, 식기 및 도구는 청결하게 관리하고 있음 (* 기기, 선반, 식기, 도구 각 1점)	4	
14	냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3)	해당	- 냉장·냉동고에 응결수, 성애가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2	점 수 □
			- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1	

평가항목		평가기준 (항목별 배점)		점수	
15	냉장·냉동고 내 식재료 교차오염 관리 (6)	해당	- 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2	점 수 □
			- 운반용 외포장재를 제거한 식재료와 제거하지 아니한 식재료를 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음	2	
			- 전처리식품, 조리·반조리식품은 교차오염 되지 않도록 밀폐하여 보관하고 있음	2	
16	냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4)	해당	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음 [해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)]	1	점 수 □ 비해당 □
			- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차오염이 되지 않도록 관리	1	
			- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하며 한번 해동한 식품의 경우 재냉동 하고 있지 않음 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 분할일자 또는 재냉동일자 등을 표시하여 관리하고 있음	2	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
17	식재료 등의 보관상태 (5)	해당	- 달걀, 두부, 생선 등을 냉장 보관하고 있음	1	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	1	점 수 □
			- 조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음	1	
			- 차갑게 보관되는 조리음식은 10℃ 이하에서 보관하고, 따뜻하게 보관하는 조리음식은 60℃ 이상에서 보관하고 있음 - 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1	
18	원·부재료의 세척·소독 여부 등 (4)	해당	- 가열조리 없이 섭취하거나 껍질을 제거하지 않고 제공되는 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음	2	점 수 □ 비해당 □
			- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1	
			- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
19	소분하여 사용하는 식재료의 관리상태 (3)	해당	- 소분한 용기의 표면이 오물이나 이물질이 묻어있지 않고 청결함	1	점 수 □ 비해당 □
			- 소분하여 사용하는 식재료의 제품명, 소비기한 등을 관리하고 있음	2	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
20	손세척 및 소독용품 구비여부 (2)	해당	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설 (또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1	점 수 □
			- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1	
21	수족관의 청결 및 관리상태 (2)	해당	- 수족관이 청결하게 유지되고 있으며 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음	2	점 수 □ 비해당 □
			비해당(-)	- 해당사항 없음	

평가항목		평가기준 (항목별 배점)			점수
22	폐기물기구 청결관리 (4)	해당	- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통이 용도에 따라 구분 사용함	1	점 수 □
			- 뚜껑이 있는 쓰레기통을 구비함	1	
			- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1	
			- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1	
23	세척·살균· 소독제 등의 별도보관 및 관리 (4)	해당	- 세척·살균·소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리되고 있음	2	점 수 □
			- 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2	
3. 종사자 위생관리					
24	위생교육 실시 여부 (3)	해당	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(분기 1회 이상)을 실시하고 있음 다만, 공유주방의 경우 월 1회 이상 실시	1	점 수 □
			- 위생책임자가 교육실시 내용 등을 주기적으로(분기 1회 이상) 확인하고 있음 다만, 공유주방의 경우 월 1회 이상 실시	2	
25	종사자의 개인위생 및 위생복 등 관리 상태 (4)	해당	- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있으며 장신구를 착용하고 있지 않음	1	점 수 □
			- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 사용하는 위생복, 위생마스크, 장갑 등이 청결하게 보관·관리하고 있음	2	
			- 식품 등의 조리·포장에 직접 종사하는 자는 위생복을 외출복과 구분하여 착용함	1	
4. 화장실					
26	화장실 청결상태 (2)	해당	- 화장실은 청결하게 유지되고 있음 (* 공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1	점 수 □
			- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음 (* 공용화장실의 경우 위탁관리 인정)	1	
27	손세척·건조용 품 등 비치 (3)	해당	- 손세척 용품(손소독제 또는 비누 등) 구비되어 있음	2	점 수 □ 비해당 □
			- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1	
		비해당(-)	- 화장실을 설치하지 않고 인근 화장실을 사용하고 있음		
5. 배달					
28	배달 포장의 관리 여부 (6)	해당	- 식품용으로 표시된 포장 용기를 사용하고 있음	2	점 수 □ 비해당 □
			- 음식 포장 공간을 지정하고 청결하게 관리하고 있음	2	
			- 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자, 가위 등)를 사용하고 있음	2	
		비해당(-)	- 객석을 운영하고 있음		
29	배달함의 청결도 등 관리여부 (2)	해당	- 음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	2	점 수 □ 비해당 □
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음		

평가항목		평가기준 (항목별 배점)			점수
30	배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부 (1)	해당	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음		
6. 공유주방					
31	작업장의 청결 여부 (2)	해당	- 작업장 및 설비·도구 등의 사용 전·후 위생 상태를 확인하고 청결하게 관리하고 있음	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
		비해당(-)	- 공유주방을 운영하고 있지 않음		
32	교차오염 관리 (5)	해당	- 영업자별로 식품 등을 위생적으로 구분 보관, 관리할 수 있는 창고나 냉동, 냉장 시설을 잘 갖추고 있음	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 여러 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 않고 있음	2	
			- 여러 영업자 간 공동으로 사용하는 시설, 기기, 기구 등에 관하여 사용 후 세척, 소독하고 인수인계 일지를 작성하여 기록, 보관하고 있음	1	
		비해당(-)	- 공유주방을 운영하고 있지 않음		
7. 푸드테크 로봇					
33	조리·제공(서빙) 등 로봇의 관리 (4)	해당	- 로봇이 정상적으로 작동하고 있는지 주기적으로 관리하고 있으며, 세척·소독방법을 수립하고 위생적으로 관리하고 있음	2	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 식품과 접촉하는 부분은 식품용으로 적합한 재질을 사용하고 있으며 세척·살균·소독제, 윤활유 등은 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	2	
		비해당(-)	- 로봇을 사용하고 있지 않음		
< 평가점수 ① > 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함(단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산) * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산			총 점수 : 취득점수 : 평가점수 :		

■ 공통분야(가점)

	평가항목	배점
1	- CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 * CCTV 등 노출대상자의 개인정보 수집·이용·제공 동의를 받은 경우에 한함	2
2	- 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용 여부 (의무업소 해당 없음)	1
3	- 장기 근속자 근무 여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□, 0.8□ 0.4□
4	- 나트륨 저감(1회 분량당 나트륨 함량을 1,000mg 이하) 메뉴 개발·판매 여부(0.5점) - 당류 저감(1회 분량당 당류 함량을 1.7g 미만) 메뉴 개발·판매 여부(0.5점)	0.5□, 1.0□
5	- 메뉴별 알레르기 성분, 영양성분 또는 카페인 자율 표시 여부 (의무업소 해당 없음)(0.5점) - 메뉴 설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비 여부(0.5점)	0.5□, 1.0□
6	- 음식점 위생등급 유효기간 연장 여부	2

〈 평가점수(②) 〉

각 가점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함
* 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산

평가점수 :

■ 총 평가점수 및 등급지정

<p>〈 평가점수(①) 〉 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함 (단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산) * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산</p>	일반분야 평가점수(①) :
<p>〈 평가점수(②) 〉 각 공통분야 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산</p>	공통분야 평가점수(②) :
<p>〈 총 평가점수(③) 〉 일반분야의 취득점수를 100점으로 환산한 점수(①)에 가점 항목의 취득점수(②)를 합산하여 계산함</p>	총 평가점수(①+②) :
총 평가점수에 따라 위생등급을 지정함	지정 등급 :

● [서식 2] 식품접객업소 위생등급 유효기간 연장신청서

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제51호의4서식] <개정 2023. 5. 19.>

식품접객업소 위생등급 유효기간 연장신청서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 남은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간	
			60일	
신청인	업소명	사업자등록번호		
	영업의 종류 (영업의 형태)	영업장 면적(㎡)		
	대표자 성명	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호)		
	전화번호(휴대전화, 팩스)	전자우편		
	지정등급	지정일(지정번호)		
	유효기간 연장사유			
	최초 영업 신고증 발급일			
	영업장 소재지			

「식품위생법」제47조의2제5항 및 같은 법 시행규칙 제61조의3제1항에 따라 위와 같이 식품접객업소 위생등급 유효기간 연장을 신청합니다.

년 월 일

신청인

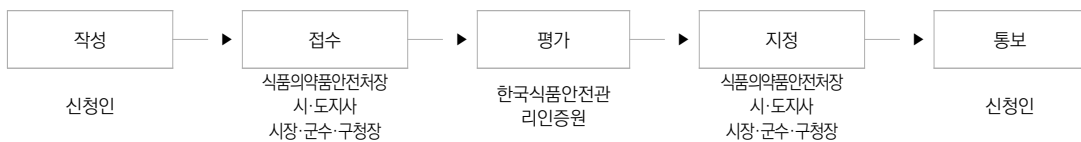
(서명 또는 인)

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

귀하

수수료	없음
-----	----

처리절차



210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

● [서식 3] 식품접객업소 위생등급 재평가 신청서

[별지 제4호서식]

식품접객업소 위생등급 재평가 신청서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간
			60일
신청인	업소명	사업자등록번호	
	영업의 종류 (영업의 형태)	영업장 면적(㎡)	
	대표자 성명	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호)	
	전화번호(휴대폰, FAX)	전자우편	
		최초 영업 신고증 발급일	
	영업장 소재지		
재평가 사유			

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」제8조에 따라 식품접객업소 위생등급 재평가를 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 날인)

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

귀하

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

● [서식 4] 식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

[별지 제2호서식]

식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	처리기간	20일
------	-----	------	-----

신청인	업소명	사업자등록번호
	대표자 성명	생년월일(외국인의 경우 외국인등록번호)
	전화번호(휴대전화, 팩스)	전자우편
	지정번호	

변경사항	변경전	변경후
영업장소재지 (행정구역 상 지,번의 변경은 제외)		
영업의 형태 (한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품 변경)		

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」제7조의3에 따라 식품접객업소 위생등급 지정사항의 변경을 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 날인)

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

귀하

첨부서류	영업신고증 사본 1부
------	-------------

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 종질지(80g/㎡)]

별표 4 음식점 위생등급제 관련 규정

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정

[시행 2023. 5. 30.] [식품의약품안전처고시 제2023-35호, 2023. 5. 30., 일부개정.]

제1장 총칙

1조(목적) 이 규정은 「식품위생법」제47조의2, 같은 법 시행령 제32조의2 및 같은 법 시행규칙 제61조의2 및 제61조의3의 규정에 따라 식품접객업소의 위생등급을 지정함에 있어 필요한 세부사항 등을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 규정에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "지정기관"이란 위생등급 지정을 받고자 하는 휴게음식점 영업자, 일반음식점 영업자, 제과점 영업자(이하 "신청인"이라 한다)으로부터 위생등급 지정신청을 받아 평가하여 그 결과를 신청인에게 통보하는 기관을 말한다.
2. "평가기관"이란 지정기관으로부터 위생상태 평가업무를 위탁받고 그 업무를 수행하는 기관을 말한다.
3. "평가"란 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제47조의2에 따른 위생등급을 지정하기 위한 위생상태 등 평가를 말한다.
4. "평가자"란 평가, 사후관리 등을 위하여 소정의 교육·훈련을 받은 후 식품의약품안전처장으로부터 평가자 지명서를 받은 자를 말한다.
5. "평가단"이란 평가, 사후관리 등을 수행하기 위하여 구성된 평가자 들을 말한다.
6. "재평가"란 신청인이 제8조에 따른 위생등급 보류지정을 통보받은 후 재신청함에 따라 받는 평가를 말한다.

제3조(적용 대상영업자) 법 제47조의2의제1항에 따라 신청인은 다음 각 호에 해당하는 경우에 한하여 위생등급을 지정 신청할 수 있다.

1. 신규로 위생등급을 지정받으려고 하는 경우
2. 위생등급을 지정받은 날부터 6개월이 경과된 경우
3. 제7조에 따른 평가 또는 제8조에 따른 재평가 결과 최종적으로 등급 보류조치를 통보받은 경우 그 날부터 6개월이 경과된 경우

제2장 평가기준 및 평가단 구성

제4조(평가기준) 음식점 위생상태 평가는 기본분야, 일반분야 및 공통분야로 구성되어 있으며, 세부적인 음식점 위생상태 평가기준 및 평가항목은 별표1에 따른다.

제5조(평가자 지명) 음식점 위생상태 평가자는 다음 각 호의 하나에 해당하는 자로써, 소정의 평가자 교육·훈련(14시간 이상)을 받은 후 식품의약품안전처장이 별지 제1호서식에 따라 평가자로 지명한 자에 한한다.

1. 지정기관의 식품위생 관계공무원
2. 평가기관의 위생등급 평가 관련직원

3. 법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자

제6조(평가단 구성) ① 지정기관 또는 평가기관은 평가를 실시하기 위한 평가단을 구성·운영하여야 한다.
② 평가단은 지정기관 또는 평가기관의 평가 관련직원과 소비자식품위생감시원을 1개조로 편성함을 원칙으로 한다. 다만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우에는 지정기관 또는 평가기관이 자체 실정과 직무 경험 등을 고려하여 평가단을 조정하여 편성할 수 있다.

제3장 지정절차 및 사후관리

제7조(지정절차 등) ① 제3조에 따른 신청인은 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 「식품위생법 시행규칙」(이하 "시행규칙"이라 한다) 별지 제51호의2서식의 식품접객업소 위생등급 지정 신청서
2. 영업신고증

② 시행규칙 제61조의3제1항에 따라 위생등급 유효기간의 연장을 신청하려는 자는 위생등급의 유효기간이 끝나기 60일 전까지 시행규칙 별지 제51호의4서식의 위생등급 유효기간 연장신청서를 지정기관에 제출하여야 한다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 위생등급 지정신청서 또는 위생등급 유효기간 연장신청서가 제출된 경우 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 지정신청서를 접수받고 위생등급 지정을 위하여 직접 평가하거나, 평가기관에 송부하여야 한다.

④ 지정기관 또는 평가기관에서는 별표 1의 음식점 위생상태 평가기준 및 평가항목에 따라 평가를 실시하며, 평가기관에서 평가하는 경우 평가 결과를 민원처리기간 만료 14일 전까지 지정기관에게 송부하여야 한다.

⑤ 제4항에 따라 평가한 결과를 바탕으로 지정기관은 등급을 지정하여야 한다. 이 경우 지정기관은 신청인에게 시행규칙 별지 제51호의3 서식에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서(이하 "지정서"라 한다)를 발급하여야 한다. 단, 필요에 따라 지정기관에서는 위생등급관련 심의위원회를 구성·운영할 수 있으며, 이 경우 운영규정은 기관별 자체규정에 따른다.

⑥ 제5항에 따라 지정서를 발급하는 경우 지정기관은 신청인에게 별표 2에 따른 위생등급 표지판을 제작·발급하여야 한다.

⑦ 평가기관은 지정현황, 통계관리 등을 위하여 월별 평가결과를 식품의약품안전처장 및 관할 시·도지사 또는 시·군·구청장에게 다음달 10일까지 보고하여야 한다.

⑧ 지정기관 또는 평가기관은 천재지변이나 감염병 발생 등으로 제4항에 따른 평가가 불가능하거나 원격으로 평가목적 달성이 가능한 경우 컴퓨터·화상통신 등 정보통신기술을 활용하여 비대면으로 평가할 수 있다.

제7조의2 (위생등급 유효기간의 연장신청 사전통지) ① 법 시행령 제32조의2에 따라 위생등급 지정에 관한 업무를 위탁받은 기관(이하 "위탁기관"이라 한다)은 지정 유효기간이 끝나기 90일 전까지 다음 각 호의 사항을 위생등급을 지정 받은 자에게 통지하여야 한다.

1. 위생등급 지정의 유효기간을 연장하려면 유효기간이 끝나기 60일전까지 연장 신청을 하여야 한다는 사실
 2. 지정유효기간의 연장 신청 절차 및 방법
- ② 제1항에 따른 통지는 휴대전화 문자메세지, 전자우편, 팩스, 전화 또는 문서 등으로 할 수 있다.

제7조의3(지정사항 변경 등) ① 제7조에 따라 음식점위생등급 지정을 받은 영업자가 지정받은 해당 업소의 영업의 형태(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품)를 변경하거나 영업장 소재지를 변경한 경우에는 이전 한 날로부터 30일 이내에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 별지 제3호서식의 식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

2. 영업신고증

② 제1항에 따라 위생등급 지정사항 변경신청서가 제출된 경우 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 신청서를 접수받고 위생등급 지정을 위하여 직접 평가하거나, 평가기관에 송부하여야 한다.

③ 지정기관 또는 평가기관에서는 별표 1의 음식점 위생상태 평가항목·기준에 따라 평가를 실시하며, 평가 결과를 민원처리기간 만료 3일 전까지 지정기관에 송부하여야 한다.

④ 위생등급 지정서 발급은 제7조제5항을 준용한다. 다만, 지정서 발급에 따른 표지판 제작 비용은 신청인이 부담한다.

제7조의4(위생등급의 광고) ① 제7조제5항에 따라 표지판을 발급받은 영업자는 법 제47조의2제4항 및 시행규칙 제61조의2제4항에 따른 표지판의 부착 이외에 영업장 내외부에 위생등급 지정사실을 알리는 표시물의 게시를 통해 광고할 수 있다.

② 위생등급을 지정받은 영업자는 해당 영업장에서 조리한 식품을 포장·배달하는 경우 포장지 등의 겉 표면에 지정받은 위생등급, 위생등급을 지정받은 영업소에서 조리한 식품이라는 내용 등 위생등급을 지정받은 사실을 표시하여 광고할 수 있다.

제8조(재평가 신청) ① 제7조제4항에 따른 평가결과가 신청인이 희망하는 위생등급 기준에 미달하는 경우 지정기관은 등급 지정을 보류하고 별지 제4호서식의 식품접객업소 위생등급 보류 통보서를 신청인에게 통보하여야 한다.

② 제1항에 따라 보류 통보서를 받을 경우 통보서를 받은 날부터 60일 이내에 별지 제5호서식 식품접객업소 위생등급 재평가 신청서를 제출하여 재평가를 신청할 수 있다.

③ 제2항에 따라 재평가를 신청하는 경우 이에 대한 평가 절차는 제7조제4항과 같은 조 제5항 및 제8항의 규정을 따르며, 재평가를 신청하는 횟수는 최초 지정 신청일로부터 6개월 동안 총 2회로 제한한다.

제9조(지정서의 재발급) ① 위생등급 지정업소 중 업소명 변경, 대표자 변경 또는 지정서 분실(훼손을 포함한다)의 경우 별지6서식에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서 재발급 신청서를 최근 발급기관에 신청할 수 있다.

② 제1항에 따라 신청을 받은 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 담당공무원으로 하여금 변경된 사실을 확인하게 한 후 지정서를 재발급하여야 한다. 단, 지정서 재발급에 따른 표지판 제작 비용은 신청인이 부담하여야 한다.

제10조(지정서 반납) 위생등급 지정업소 중 영업을 폐업하는 경우, 법 제47조의2 제6항에 따라 지정 취소되는 경우, 또는 유효기한 종료 시에는 제7조제5항 및 제6항에 따라 발급된 위생등급 지정서 및 표지판을 발급기관인 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 지체 없이 반납하여야 하며, 영업자가 반납처리를 하지 않은 경우 관할 시장·군수·구청장은 폐업의 여부 등을 확인하여 자체적으로 처리할 수 있다.

제11조(사후관리 등) ① 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급을 지정받은 업소에 한하여 관계공무원 또는 평가자로 지명된 소비자식품위생감시원을 활용하여 제4조에서 규정한 평가기준에 적합한지 여부를 연1회 이상 사후관리 할 수 있다.

② 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제47조의2의제6항에 따라 위생등급을 지정받은 업소가 다음 각 호의 해당하는 경우 그 지정을 취소할 수 있다.

1. 위생등급을 지정받은 후 그 기준에 미달하게 된 경우로서 2회 이상 시정명령을 받고도 이를 이행하지 아니한 경우
2. 위생등급을 허위로 표시·광고하는 경우
3. 법 제75조에 따라 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우
4. 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 위생등급을 지정받은 경우

제12조(위생등급 지정 사업에 대한 지원) 법 제47조2제9항 및 제89조에 따라 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정 신청업소와 위생등급 지정 받은 업소에 다음 각 호에 따른 사항을 지원 할 수 있다.

1. 방역, 포충등, 청소비 등 위생관리에 관한 사항
2. 물티슈, 손소독제, 쓰레기봉투, 앞치마, 위생복, 행주 등 위생용품에 관한 사항
3. 사전컨설팅 비용 등 위생등급 평가에 관한 사항
4. 손소독기, 방충·방서시설, 영업장, 조리장, 창고, 간판 등 시설 개선에 관한 사항
5. 공통찬통, 소형·복합찬기, 영문 메뉴판 등 음식문화개선에 관한사항
6. 상하수도요금 및 지하수 수질 검사비 등 부대비용에 관한 사항
7. 광고, 안내책자, 공중파, SNS 등 홍보에 관한 사항
8. 기타 시·도지사 또는 시·군·구 청장이 필요하다고 정하는 사항

제13조(한국식품안전관리인증원의 임무) ① 「식품위생법 시행령」 제32조의2에 따른 기술지원, 교육·훈련 등을 실시하고 그 결과를 반기별 1회 이상 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

② 교육과 관련된 교재 개발, 계획서, 정보공개 등에 관련된 사항은 별표3에 따른다.

제14조(재검토키한) 「행정규제기본법」제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제334호)에 따라 이 고시에 대하여 2017년 1월 1일 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

식재료 세척·소독방법

1. 이물제거



2. 소독수 제조



소독수 제조(100ppm)

물 10L(kg) + 4% 차아염소산나트륨 25ml를 혼합

4. 행굼



흐르누물에 3회

3 침지



5분간 침지

식기구·도구 소독 방법

1. 세척·헹굼



2. 소독수 제조



소독수 제조(200ppm)

물 10L(kg) + 4% 차아염소산나트륨 50ml를 혼합

4. 건조·보관



물기 제거 후 보관

3. 침지·소독·헹굼



5분간 침지 후 2~3회 헹굼

위생교육 일지

교육일자	시간		
교육자			
교육주제 및 내용			
참석자 (수기서명)	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
	(서명)	(서명)	(서명)
비고 (불참자재교육 일시 등)			

확인 일자			대표(관리자) 확인	
년	월	일	(서명)	

(20 년 월) 화장실 위생관리 체크리스트

점 검 일 자	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
화장실은 청결하게 관리되고 있는가?																															
환기가 적절하게 되는가?																															
손세척용품(비누 등)이 구비되어 있는가?																															
손건조용품(종이타올, 에어건조기)등이 비치 (정상작동) 되었는가?																															
청소 담당자 확인																															

작성방법 : O(양호) / X(불량)

참고문헌

- 집단급식소 위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2009년)
- HACCP 선행요건 개선 우수사례집(한국식품안전관리인증원, 2014)
- 소비자 및 식품접객업소 수산물 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2015)
- 학교급식위생점검매뉴얼(식품의약품안전처, 2016)
- hi-safer food(부산지방식품의약품안전청, 2016)
- 지하수 중 노로바이러스 관리 자료집(국립환경과학원, 2016)
- 식품접객업소 식품안전관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2017)
- 프랜차이즈 식품업체 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2017)
- 자주하는 질문집(식품분야)(식품의약품안전처, 2017~2021)
- 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부 등, 2017)
- 제조업자를 위한 도시락의 제도 위생 가이드(식품의약품안전처, 2018)
- 음식 재사용 기준 및 뷔페음식점 등 위생가이드라인(식품의약품안전처, 2019)
- 어린이집, 유치원 식중독 예방 관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2019)
- 식품접객업소를 위한 위생적 식품조리 안내서(식품의약품안전처, 2019)
- 기구등의 살균·소독제 현장 가이드라인(식품의약품안전처, 2020)
- 배달음식 위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2021)
- 음식점 영업자를 위한 식품위생관리(고양시청, 2023)
- 식품의약품안전처 인스타그램(식품의약품안전처, 2023)
- HACCP 평가(심사) 매뉴얼(식품의약품안전처, 2023)

문의처

■ 행정 관련(제도, 접수, 결과처리)

- 식품의약품안전처 식중독예방과

T. 043-719-2106, 2112, 2115 F. 043-719-2100, 0502-604-5922

■ 평가 관련(일정, 평가항목, 기술지원)

- 한국식품안전관리인증원 인증심사본부 위생평가팀

T. 043-719-0131, 0132, 0133 F. 043-928-0139

- 지역별 평가 일정 문의

구분	관할지역		연락처
서울지원	서울특별시	전지역	02-860-6900
	강원도	전지역	
	경기북부	가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천	
부산지원	부산광역시, 울산광역시, 경상남도		051-933-0100
경인지원	인천광역시	전지역	031-390-5200
	경기남부	과천, 광명, 광주, 군포, 김포, 부천, 성남, 수원, 시흥, 안산, 안성, 안양, 양평, 오산, 용인, 의왕, 이천, 평택, 하남, 화성, 여주	
대구지원	대구광역시, 경상북도		053-950-1500
광주지원	광주광역시, 전라남도, 전라북도		062-380-0500
대전지원	대전광역시, 세종특별자치시, 충청남도, 충청북도		042-251-1169
제주출장소	제주시, 서귀포시		064-749-5210