

GANGJIN 

# *Web Contents*



# 목차

목차	2
식품위생업 시설기준 - 식품냉동냉장업	3
업종별 시설기준	3
영업자 준수사항	3

공중위생업 시설기준

식품위생업 시설기준

위생업소현황

- 식품접객업
- 즉석판매제조가공업
- 식품소분판매업
- 식품제조가공업
- 식품운반업
- **식품냉동냉장업**
- 식품소분·판매업 등
- 위탁급식영업

## 업종별 시설기준

- 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
- 작업장에는 적하실·냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하고, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.
- 작업장의 바닥은 콘크리트등으로 내수처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.
- 냉동예비실·냉동실 및 냉장실에는 보기 쉬운 곳에 온도계를 비치하여야 한다.
- 작업장에는 작업장안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 작업장에는 쥐·바퀴등 해충이 들어오지 못하도록 하여야 한다.
- 상호오염원이 될 수 있는 식품을 보관하는 경우에는 서로 구별할 수 있도록 하여야 한다.
- 작업장안에서 사용하는 기구 및 용기·포장중 식품에 직접 접촉하는 부분은 씻기 쉬우며, 살균소독이 가능한 것이어야 한다.
- 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 화장실을 설치하여야 하며, 화장실의 시설은 2. 즉석판매제조·가공업의 시설기준중 바. 화장실의 관련규정을 준용한다.

## 영업자 준수사항

자료를 준비중입니다.

GANGJIN

***Web Contents***

