

GANGJIN 

# *Web Contents*



# 목차

목차	2
식품위생업 시설기준 - 단란주점영업	3
영업장	3
조리장	3
급수시설	3
화장실	4
공통시설기준의 적용특례	4
업종별 시설기준(해당업종 : 휴게음식점영업·일반음식점영업 및 제과점영업)	4
영업자 준수사항(식품접객영업자 : 일반, 단란, 유흥, 휴게, 제과)	4

공중위생업 시설기준

**식품위생업 시설기준**

위생업소현황

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

## 영업장

- 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가 또는 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다. 다만, 일반음식점에서 축산물가공처리법시행령 제21조제6호 가목의 식육판매업의 영업을 하고자 하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 삭제 (99.12.29)
- 영업장은 연기·유해가스등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다.
- 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 영업장 내부의 노래소리등이 외부에 들리지 아니하도록 방음장치를 하여야 한다.
- 공연을 하고자 하는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실안에 설치하여서는 아니된다.

## 조리장

- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 영 제7조제8호 바목의 규정에 의한 제과점영업소로서 동일건물안에 조리장을 설치하는 경우와 관광진흥법시행령 제2조제2호 가목 및 동조제3호 마목의 규정에 의한 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 1인의 영업자가 동일건물 안의 같은 통로를 출입구로 사용하여 휴게음식점영업 및 일반음식점영업을 하고자 하는 경우와 일반음식점영업자가 당해 업소와 직접 접한 장소에서 도시락을 제조하는 즉석판매제조·가공업의 영업을 하고자 하는 경우에는 하나의 조리장을 공동으로 사용할 수 있다.
- 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 한다.
- 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 삭제 (1999.12.29)
- 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

## 급수시설

- 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 기타 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

## 화장실

- 화장실은 콘크리트등으로 내수처리를 하여야 한다. 다만, 공중화장실이 설치되어 있는 역·터미널·유원지등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물내에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 정확조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- 위의 단서의 규정에 의하여 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다. (마) 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

## 공통시설기준의 적용특례

「재래시장 육성을 위한 특별법」 제2조제1항의 규정에 의한 재래시장에서 음식점영업을 하는 경우, 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우, 고속도로·자동차전용도로·공원·유원시설등의 휴게장소에서 영업을 하는 경우, 건설공사현장에서 영업을 하는 경우와 지방자치단체 및 농림부장관 또는 해양수산부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 14일 이내의 기간에 한하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하고자 하는 경우에는 공통시설기준에 불구하고 시장·군수 또는 구청장(시·도에서 음식물의 조리·판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.

백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하고자 하는 경우와 음식물을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업·일반음식점영업 또는 제과점영업을 하고자 하는 경우로서 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 때에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있다.

## 업종별 시설기준(해당업종 : 휴게음식점영업·일반음식점영업 및 제과점영업)

- 일반음식점의 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.
- 휴게음식점 또는 제과점에는 객실을 둘 수 없으며, 객실에는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객실에서 내부가 서로 보이도록 하여야 한다.
- 기차·자동차·선박 또는 수상구조물로 된 유선장·도선장을 이용하는 경우 다음 시설을 갖추어야 한다.
  - 1일의 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 내구성이 있는 식수탱크
  - 1일의 영업시간에 발생할 수 있는 음식물 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기의 오물통 및 폐수탱크
  - 음식물의 재료(원료)를 위생적으로 보관할 수 있는 시설
- 소방시설 설치유지 및 안전관리에 관한 법령이 정하는 소방·방화시설을 갖추어야 한다.
- 휴게음식점·일반음식점 또는 제과점의 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치를 설치하여서는 아니된다.
- 일반음식점의 객실안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니된다.

## 영업자 준수사항(식품접객영업자 : 일반, 단란, 유흥, 휴게, 제과)

- 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방용구는 기구 등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
- 「축산물가공처리법」 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니된다.
- 업소내에서는 도박 기타 사행행위나 풍기문란행위를 방지하여야 하며, 배달판매 등의 영업행위중 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하여서는 아니된다.
- 일반음식점영업자중 영업장 면적 150제곱미터 이상에서 쇠고기를 주로 구입용으로 조리·판매하는 영업자의 경우 「축산물가공처리법 시행규칙」 제51조제2항의 규정에 의하여 식육판매업자가 발행하는 원산지증명서를 식육 매입일부터 1년 이상 보관하여야 한다.  
소니이 바기 쉬드로 연어스이 이브 또는 내비에 가겨프르 부이게 내비천차면야 찬고 가겨프데르 으크으 바야야 하다가 이 경우 부고기.가비드 (<http://www.gangjin.go.kr>)

- 손님이 포기·반품·교환·리턴 등을 요구할 경우 기거표를 붙이거나 비서이어야 하고, 기거표에도 표를 붙여야 한다. 이 경우 표는 기거비 등 식육은 중량당 가격(예: 불고기 〇〇그램당 〇〇원, 갈비 〇〇그램당 〇〇원)으로 표시하여야 한다.
- 영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 하는 영업에 한한다)을 영업소안에 보관하고 허가관청 또는 신고관청이 식품위생·식생활개선 등을 위하여 게시할 것을 요청하는 사항을 손님이 보기 쉬운 곳에 게시하여야 한다.
- 보건복지부장관 또는 시·도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리·판매하여서는 아니되며, 멸종위기에 처한 야생동식물종의 국제거래에 관한 협약에 위반하여 포획·채취한 야생동물·식물을 사용하여 조리·판매하여서는 아니된다.
- 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품은 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리·판매에 사용하여서는 아니된다. 허가를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하거나 다음에 해당하는 영업행위를 하여서는 아니된다.
  - 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자가 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위
  - 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 음향 및 반주시설을 갖추고 손님이 노래를 부르도록 허용하는 행위
  - 일반음식점영업자가 주류만을 판매하거나 주로 다류를 조리·판매하는 다방형태의 영업을 하는 행위
  - 휴게음식점영업자가 손님에게 음주를 허용하는 행위
  - 식품접객업소의 종업원이 영업장을 벗어나 시간적 소요의 대가로 금품을 수수하거나, 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위
  - 휴게음식점영업중 주로 다류 등을 조리·판매하는 영업소에서 청소년보호법 제2조의 규정에 의한 청소년인 종업원에게 영업소를 벗어나 다류를 배달하게 하여 판매하는 행위
- 유흥주점영업자는 성명·주민등록번호·취업일·이직일·종사분야를 기록한 종업원(유흥접객원에 한한다)명부를 비치하여 기록·관리하여야 한다.
- 손님을 피어서 끌어들이는 행위를 하여서는 아니된다.
- 업소내에서 선명한 미풍양속을 해치는 공연·영화·비디오 또는 음반을 상영하거나 사용하여서는 아니된다.
- 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물 관리법」 제35조의 규정에 의한 먹는물수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 동일건물에서 동일수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
  - 일부항목 검사 : 1년마다(전항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 먹는물수질기준및검사등에관한규칙 제4조의 규정에 의한 간이상수의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 먹는물수질기준및검사등에관한규칙 제2조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
  - 전항목 검사 : 3년마다 먹는물수질기준및검사등에관한규칙 제2조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 따른 검사
- 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하여야 한다.
- 제12조제3항의 규정에 의한 출입·검사 등 기록부는 최종기재일부터 2년간 보관하여야 한다.
- 행정처분기준에 의하여 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 영업자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행한 경우 그 이행결과를 지체없이 처분청에 보고하여야 한다.
- 식품접객영업자는 낭비없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하여야 하고, 공통찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리도록 하여야 한다.
- 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자는 영업장안에 설치된 무대시설외의 장소에서 공연을 하거나 공연을 하는 행위를 조장·묵인하여서는 아니된다.
- 식품접객영업자는 낭비없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하여야 하고, 공통찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리도록 하여야 한다.
- 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자는 영업장안에 설치된 무대시설외의 장소에서 공연을 하거나 공연을 하는 행위를 조장·묵인하여서는 아니된다.
- 조수보호및수렵에관한법률에 위반하여 포획한 야생동물을 사용한 식품을 조리·판매하여서는 아니된다.
- 법 제13조제2항의 규정에 의하여 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 등에 대하여는 이를 사용·조리하여서는 아니된다.



GANGJIN

# ***Web Contents***

