

GANGJIN 

# *Web Contents*



# 목차

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 목차                      | 2 |
| 식품위생업 시설기준 - 용기·포장류 제조업 | 3 |
| 업종별 시설기준                | 3 |
| 식품제조·가공업의 시설기준을 준용한다.   | 3 |
| 작업장                     | 3 |
| 식품취급시설 등                | 3 |
| 급수시설                    | 3 |
| 화장실                     | 4 |
| 창고 등의 시설                | 4 |
| 검사실                     | 4 |
| 시설기준 적용의 특례             | 4 |

공중위생업 시설기준

**식품위생업 시설기준**

위생업소현황

- 일반음식점영업
- 단란주점영업
- 유흥주점영업
- 즉석판매제조·가공업
- 식품소분판매업
- 식품제조·가공업
- 식품운반업
- 식품냉동냉장업
- **용기·포장류 제조업**
- 휴게음식점영업
- 위탁급식영업
- 제과점영업

## 업종별 시설기준

### ◎ 식품제조·가공업의 시설기준을 준용한다.

다만, 신고관청이 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정하는 경우에는 그러하지 아니하다. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

- 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 기타 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 건물의 구조는 제조하고자 하는 식품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

### ◎ 작업장

- 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 작업장은 원료처리실·제조·가공실·포장실 및 기타 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 때에는 그러하지 아니하다.
- 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
  - 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용페인트로 도색하여야 한다.
- 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기 위해 충분한 환기시설을 갖추어야 한다
- 작업장에는 쥐·바퀴 등 해충이 들어오지 못하도록 하여야 한다.

### ◎ 식품취급시설 등

- 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 식품취급시설중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

### ◎ 급수시설

(<http://www.gangjin.go.kr>)

- 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 기타 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

## ◎ 화장실

- 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

## ◎ 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.

## ◎ 검사실

- 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 1에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.
  - 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하고자 하는 경우
- 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

## ◎ 시설기준 적용의 특례

- 선박에서 수산물을 제조·가공하는 경우에는 다음의 시설만 설비할 수 있다.
  - 작업장
  - 작업장에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는 시설을 갖추어야 한다.
  - 창고 등의 시설 등 냉동·냉장시설을 갖추어야 한다. 다만, 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.
  - 화장실 수세식 화장실을 두어야 한다.
- 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있다.
- 하나의 업소가 2 이상의 업종의 영업을 할 때 또는 2 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 때로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다. 이 경우 「축산물가공처리법」 제22조의 규정에 따라 축산물 가공처리업의 허가를 받은 업소, 「먹는물관리법」 제18조의 규정에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소, 「주세법」 제6조의 규정에 따라 주류제조업의 면허를 받아 주류를 제조하는 업소 및 「건강기능식품에관한법률」 제5조의 규정에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 업소의 시설 및 작업장도 또한 같다.
- 「농어촌발전 특별 조치법」 제2조의 규정에 의한 농업인·임업인 또는 어업인과 농수산물가공업육성법 제2조의 규정에 의한 생산자 단체가 국내산 농·수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업에 대하여는 시장·군수 또는 구청장은 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 의약품제조업과 식품제조·가공업을 함께 허가받거나 신고한 영업자는 식품의약품안전청장이 의약품제조시설에 대하여 의약품이 식품에 전이될 우려가 없어 식품의 제조·가공시설로 적합하다고 인정하여 지정·고시하는 경우에는 당해 시설을 식품제조·가공시설로 이용할 수 있다.

---

COPYRIGHT © GANGJIN-GUN. ALL RIGHT  
RESERVED.

GANGJIN

***Web Contents***

