

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정

식품의약품안전처 고시 제2017- 33호(2017. 5. 1, 제정)
식품의약품안전처 고시 제2018- 37호(2018. 5.29, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2018-115호(2018.12.28, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2019- 14호(2019. 3. 5, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2019- 74호(2019. 8.30, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2020- 69호(2020. 7.31, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2021- 4호(2021. 1.28, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2021- 73호(2021. 8.31, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2022- 25호(2022. 3.31, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2022- 65호(2022. 8.31, 개정)
식품의약품안전처 고시 제2023- 35호(2023. 5.30, 개정)

제1장 총칙

제1조(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 평

가단을 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 판

매식품)를 변경하거나 영업장 소재지를 변경한 경우에는 이전 한 날로부터 30일 이내에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 지정기관에 제출하여야 한다.

1. 별지 제2호서식의 식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서

2. 영업신고증

② 제1항에 따라 위생등급 지정사항 변경신청서가 제출된 경우 식품의약품 안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 신청서를 접수받고 위생 등급 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 겉표면에 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 위생 등급 기준에 미달하는 경우 지정기관은 등급 지정을 보류하고 별지 제3호서식의 식품접객업소 위생등급 보류 통보서를 신청인에게 통보하여야 한다.

② 제1항에 따라 보류 통보서를 받을 경우 통보서를 받은 날부터 60일 이내에 별지 제4호서식 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 별지5호서식에 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 이

상 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

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

제14조(재검토기한) 「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.

부 칙 <제2017-33호, 2017.5.1>

제1조(시행일) 이 고시는 2017년 5월 19일 부터 시행한다.

제2조(시행을 위한 준비행위) 제1조에도 불구하고 이 고시 시행 이전에 지명된 평가자의 경우 이 고시에 따라 지명된 것으로 본다.

부 칙 <제2018-37호, 2018.5.29>

제1조(시행일) 이 고시는 2018.5.29 부터 시행한다.

제2조(적용례) 별표 1-1-2, 별표 1-2-2 및 별표 1-3-2의 개정 규정은 이 고시 시행 전에 이미 위생등급 지정 및 재평가를 신청 중인 영업자에 대하여도 적용한다.

부 칙<제2018-115호, 2018.12.28>

제1조(시행일) 이 고시는 공포한 날부터 시행한다. 다만, 별표 2 제1호의 개정규정은 2019년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(평가결과 송부에 관한 적용례) 제7조제4항의 개정규정은 이 고시 시행 이후 지정신청 또는 유효기간을 연장 신청하는 경우부터 적용한다.

제3조(지정사항 변경에 관한 적용례) 제7조의2의 개정규정은 이 고시 시행 이후 위생등급 지정사항 변경을 신청하는 경우부터 적용한다.

부칙 <제2019-14호, 2019. 3. 5.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2019-74호, 2019.8.30.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(사후관리에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 음식점 위생등급을 지정받은 영업자에 대한 제11조제1항에 따른 사후관리 는 별표1 및 별표1의1의 개정규정에도 불구하고 종전의 평가기준 및 평가 항목에 따른다.

제3조 (평가기준 및 평가항목 등에 관한 적용례) 별표 1 및 별표 1의1의 개정규정은 이 고시 시행 이후 제7조 및 제8조에 따라 지정을 신청 등을 하는 경우부터 적용한다.

부칙 <제2020-69호, 2020.7.31.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2021-4호, 2021.1.28.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2021-73호, 2021.8.31.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙<제2022-25호, 2022. 3. 31.>

제1조(시행일) 이 고시는 2023년 1월 1일부터 시행한다.

부칙 <제2022-65호, 2022.8.31.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2023-35호, 2023.5.30.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표 1]

음식점 위생상태 평가기준 및 평가항목(제4조 관련)

1. 지정기관 또는 평가기관은 별표 1-1 음식점 위생등급 평가표의 평가항목에 따라 현장평가를 실시한다.
2. 지정기관 또는 평가기관은 현장평가 실시 후 평가결과의 총 평가점수에 따라 위생등급을 지정한다. 이 경우 위생등급은 총 평가점수에 따라 ‘매우 우수, 우수, 좋음’ 으로 하고, 총 평가점수에 따른 위생등급은 다음과 같다.
 - 가. 총 평가점수가 90점 이상인 경우 : 매우 우수
 - 나. 총 평가점수가 85점 이상 90점 미만인 경우 : 우수
 - 다. 총 평가점수가 80점 이상 85점 미만인 경우 : 좋음
3. 지정기관 또는 평가기관은 아래 방법에 따라 별표 1-1 음식점 위생등급 평가표를 작성한다.
 - 가. 「현황표」에 업소명, 영업신고번호 등을 작성한다.
 - 나. 「기본분야」의 평가항목별 평가기준이 부합되는지 여부를 확인하고 모든 항목에 대하여 적합인 경우(비해당의 경우 제외)에 한하여 「일반분야」, 「공통분야」, 「총 평가점수 및 판정」에 대하여 순차적으로 기록한다.
 - 다. 「일반분야」의 평가항목별 평가기준을 확인하고 평가를 실시한 후 취득점수를 기록한다. 총 점수는 비 해당 항목이 있는 경우 그 점수를 제외하고 기록하며, 평가점수는 총 점수에 대한 취득점수를 100점 만점으로 환산하여 계산한다. 이 경우 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산한다.
 - 라. 「공통분야」의 평가항목별 평가기준을 확인하고 해당 또는 비해당의 결과를 기록하고 그에 따른 평가점수를 기록한다. 이 경우 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 정수로 계산한다.
 - 마. 「총 평가점수 및 등급지정」에는 「일반분야」의 평가점수, 「공통분야」의 평가점수, 총 평가점수, 총 평가점수에 따른 지정등급을 기록한다.

[별표 1-1]

음식점 위생등급 평가표

평 가 일 자	20 . . .
업소명 / 대표자	
소재지	

평가결과

지정 등급	평가결과			총 평가점수 (① + ②)
	기본분야	일반분야(①)	공통분야(②)	
	(적합/부적합)	점	점	점

업소현황

[illegible]

평가자

소 속	성 명	서 명

확 인 자

직 책	성 명	서 명

[별표 1-1-1]

□ 기본분야

	평가항목	평가기준	결과
1	개인위생관리 준수여부	· 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 ☐ 부적합 ☐
2	식재료의 소비기한 등 준수	· 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 · 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음 · 음식물을 재사용하지 않고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
3	식품용 기구 사용여부	· 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
4	튀김용 유지의 산가관리	· 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 3.0 이하로 관리하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐ 비해당 ☐
5	식품용수로 지하수 사용유무	· 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐ 비해당 ☐

□ 일반분야

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
위생분야					
1. 객석/객실					
1	객석/객실의 청결상태 (9)	해당	- 천장 및 조명은 파손, 이물, 누수 없이 청결함	2	점 수□ 비해당□
			- 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□ 비해당□
			- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	3	
		비해당(-)	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음		
3	객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 (5)	해당	- 업소 내(객석, 객실 등)에 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등의 서식흔적이 없어야 함	2	점 수□
		해당	- 방충·방서 설비(해충 포획, 퇴치 시설)가 정상 작동되고 있으며 패드, 필터 관리 등을 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	3	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
4	식탁 등 집기의 청결상태 (7)	해당	- 식탁, 의자와 구조물(장식품 등)에 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	2	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 객석의 쓰레기통에 덮개가 있으며 청결하게 관리되고 있음	1	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 수저통은 덮개, 뚜껑 등을 구비하고 있고 청결하게 관리하고 있음	2	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
5	식품용수 관리여부 (조리장 포함) (4)	해당	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 정수기 추출구(코크), 식수병에 이물이 없이 청결함	1	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
		해당	- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
6	행주 및 걸레 관리상태 (조리장 포함) (2)	해당	- 객석, 주방용 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	1	점 수□
			- 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□ 비해당□
			- 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		
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	

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
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 트렌치는 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	3	점 수□
			- 조리장 내 곤충, 설치류 및 기타 해충의 사체 등이 없으며 청결함	1	
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	
			- 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용하고, 사용 후 교차 오염되지 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, 성에가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음	2	점 수□
			- 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	1	
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), 전자레인지를 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		

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
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	1	
			- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1	
18	원·부재료의 세척·소독여부 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 소독 용품 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		
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	

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
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·건조용품 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		
30	배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부 (1)	해당	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1	점 수□ 비해당□
		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□ 비해당□
		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□ 비해당□
			- 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□ 비해당□
			- 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 가·감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산		평가점수 :

□ 총 평가점수 및 등급지정

< 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	일반분야 평가점수(①) :
< 평가점수(②) > 각 공통분야 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산	공통분야 평가점수(②) :
< 총 평가점수(③) > 일반분야의 취득점수를 100점으로 환산한 점수(①)에 가·감점 항목의 취득 점수(②)를 합산하여 계산함	총 평가점수(①+②) :
총 평가점수에 따라 위생등급을 지정함	지정 등급 :

[별표 2]

음식점 위생등급 표지판 규격 및 도안(제7조 관련)

1. 규격 및 재질

- 규격 : 가로 330mm X 세로 430mm
- 재질 : ①투명아크릴(3 T) + ②아트지(200 g) 2벌 + ③ 투명아크릴(3 T)
- ※ 내지(②)는 단면2벌 인쇄 후 배접
- 인쇄 : UV인쇄(원색4도 + 별색2도)
- 후가공 : 아크릴 양면 배접 / 전면 아크릴 실크본딩 가공
- ※ 지정기관은 필요시 제1호에 따른 규격 및 재질을 달리하여 제작·발급할 수 있다.

2. 표지판 도안

- 등급별 표지판은 아래와 같이 3종으로 한다.(단, 기관 표시는 지정기관의 로고와 슬로건 등을 삽입할 수 있다. 다만, 평가기관에 위탁하여 평가하는 경우 식품의약품안전처 로고를 함께 표시할 수 있다)



2.1. 표지판의 제작방법

- 내지에 인쇄 후 투명아크릴로 양면에 배접한다.



아트지에 인쇄 후 양면으로 배접

2.2. 표지판의 글씨체

- 위생등급, 지정번호, 지정명 등의 글씨체, 글씨크기 등은 아래와 같이 제작한다.

지정명(영문)

- F** Roboto R
- T** 23 pt
- T** 119 %
- VA** 205

지정번호

- F** 윤고딕330
- T** 17 pt
- T** 100 %
- VA** 50

지정명(한글)

- F** 윤고딕350
- T** 75 pt
- T** 100 %
- VA** -30

지정명(한글)

- F** 윤고딕350
- T** 100 pt
- T** 100 %
- VA** -30

지정등급(한글)

- F** 윤고딕350
- T** 110 pt
- T** 100 %
- VA** 0

지정등급(영문)

- F** 윤고딕350
- T** 65 pt
- T** 100 %
- VA** 0

음식점명

- F** 윤고딕350
- T** 20 pt
- T** 97 %
- VA** 0

주소

- F** 윤고딕330
- T** 16 pt
- T** 97 %
- VA** -30

유효기간

- F** 윤고딕330
- T** 14 pt
- T** 100 %
- VA** 50

글씨체 및 크기 등 표시방법

2.3. 표지판의 색상

○ 지정번호, 지정명, 등급 등의 색상은 아래와 같이 제작한다.

① Gold 100% (금 별색/황금) or 금박	② Silver 100% (은 별색)	③ Black(검정색) 100%	④ White(흰색) 100%
		③-1 Black 18%	
	②-1 Silver 90%	③-2 Black 12%	
		③-3 Black 15%	
		③-4 Black 10%	

색상 제작방법

3. 제7조에 따라 위생등급을 지정받은 영업자는 필요시 영업장에 맞게 표지판의 규격 및 재질, 글씨크기를 달리하여 제작·사용할 수 있다.

※ 조명장치를 위한 광원, 코팅, 발수보호캡 장치를 할 수 있다.

음식점 위생등급관련 한국식품안전관리인증원 준수사항(제13조 관련)

1. 교육훈련교재의 개발, 편찬 및 보급

한국식품안전관리인증원은 제11조 규정에 의한 교육훈련을 실시하기에 적합한 교재를 개발, 편찬하여 교육생에게 보급하여야 한다.

2. 교육훈련실시 계획서의 제출

가. 한국식품안전관리인증원은 매년 11월 말일까지 다음 각호를 포함하는 차기 연도 교육훈련실시 계획서를 작성하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

- 1) 교육훈련 과정명 및 내용
- 2) 교육훈련 과정별 실시 기간, 시간 및 장소
- 3) 교육훈련 과정별 교육훈련생의 정원
- 4) 교육훈련 과정별 교육훈련 교재
- 5) 교육훈련 결과의 평가 방법 및 횟수

나. 기타 당해연도 교육훈련실시 계획에 추가하여 지정된 교육훈련을 실시하고자 하는 경우에는 교육훈련개시 7일 전에 교육훈련실시 계획서를 작성하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.

3. 교육훈련정보의 공개

한국식품안전관리인증원은 다음 각호를 인터넷, 인쇄물, 안내문 등을 통하여 공개하여야 한다.

- 가. 개설 교육훈련 과정명, 과정별 기간, 시간 및 장소
- 나. 교육훈련 시설
- 다. 연간 교육훈련계획
- 라. 교육훈련 강사현황
- 마. 교육훈련 실적

4. 기타 준수사항

가. 제11조제1항의 규정에 의한 임무를 준수하여야 한다.

나. 정당한 사유 없이 교육훈련과정 등을 지연하거나 폐쇄·거부하지 아니

하여야 한다.

다. 식품의약품안전처장의 교육훈련관련 자료제출 요구가 있을 때에는 지체 없이 이행하여야 한다.

라. 교육훈련업무와 관련이 있는 사항 중 변동이 발생하거나 중요한 사안이 있을 경우에는 식품의약품안전처장에게 즉시 보고 또는 지정사항의 변경을 신청하여야 한다.

마. 교육훈련대장을 작성하여 비치하고, 최종 기재일로부터 3년간 보존하여야 한다.

바. 교육훈련결과를 매년도 종료 후 익월 30일 이내에 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.

제 호

음식점 위생등급 평가자 지명서

소 속 :

생년월일 :

성 명 :

상기 자를 「식품위생법」 제47조의2 및 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제5조에 따라 위생등급 현장평가와 사후관리를 담당하는 평가자로 지명함.

20 . . .

식품의약품안전처장

적 인

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 중질지(80g/㎡)]

식품접객업소 위생등급 보류 통보서

- 대 표 자: (생년월일:)
- 사업자등록번호:
- 업 소 명:
- 소 재 지:
- 영업의 종류:
(영업의 형태)
- 결 과: 등급지정 보류(평가결과 : 점)

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제8조에 따라 식품접객업소 위생등급 보류를 통보합니다.

년 월 일

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

직인

[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/㎡)]

식품접객업소 위생등급 지정서 재발급 신청서

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

접수번호	접수일	발급일	처리기간	5일
신청인	업소명	사업자등록번호		
	영업의 종류 (영업의 형태)	영업장 면적(㎡)		
	대표자 성명	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호)		
	전화번호(휴대폰, FAX)	전자우편		
	영업장 소재지	최초 영업 신고증 발급일		
재발급 사유	업소명 변경 : 기존() → 변경()			
	대표자 변경 : 기존() → 변경()			
	지정서 분실 :			

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제9조에 따라 식품접객업소 위생
등급 지정서 재발급을 신청합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 날인)

식품의약품안전처장
시·도지사
시장·군수·구청장

귀하

첨부서류	영업신고증 1부
------	----------

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]