

시설 기준 가이드라인(제17조 관련)

1. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건물

가. 건물은 축산폐수·화학물질, 그 밖에 외부의 오염물질로부터 차단되어야 한다.

나. 건물의 건축자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

2. 작업장

가. 독립된 건물이거나 식품제조·가공업 외의 용도로 사용되는 시설과 분리[벽(유리 등 투명한 재질로 된 벽을 포함한다)이나 층 등으로 별도의 공간으로 분리되는 경우를 말한다. 이하 같다]되어야 한다. 다만, 장기간 식품을 제조하지 아니할 경우 식품 또는 농산물을 보관하는 용도로 사용할 수 있으며 식품제조시설이 오염되지 아니하도록 관리되어야 한다.

나. 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 제조 공정의 특성 따라 분리, 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다), 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다) 하도록 한다.

다. 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.

- 1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수(耐水)처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
- 2) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다.
- 3) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다.
- 4) 1)부터 3)까지의 규정에도 불구하고 물을 사용하지 아니하는 제조공정 등의 경우에는 그 특성에 따라 내수성이 아닌 재질을 사용할 수 있다.

라. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연 환기가 가능하고 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 인정되는 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 아니할 수 있다.

마. 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.

3. 식품취급시설 등

가. 식품을 제조·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.

나. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

4. 급수시설

수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

5. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.

6. 창고 등의 시설

작업장 또는 그 인근에 원료와 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 또는 시설을 갖추어야 한다.

7. 검사실

「식품위생법 시행규칙」 별표 14 제1호사목에 따른 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 「식품위생법」 제31조제2항에 따라 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있다.

8. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.