

홍삼, 태극삼 또는 흑삼제조업의 시설기준(제11조관련)

1. 일반기준

제조·보관시설, 작업장, 급수시설, 화장실 등의 구조·위치 등에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 별표 14 제1호가목부터 마목까지의 기준을 적용한다.

2. 개별기준

구 분	세부시설항목		
	공 통	홍 삼 · 흑 삼	태 극 삼
가. 건물	○세척실, 관리실 등 ○저온창고 또는 일 반창고 ○건조실 ○검사실	○증삼실	○증삼실 또는 열탕실
나. 제조에 필요한 기계·기구	○세삼장치 ○건조기	○증삼기	○증삼기 또는 열탕처리기
다. 품질관리 기구	○계량기 ○수분측정기	○삼체조직검사장치 (홍삼내공·내백판 별용)	해당없음

비고: 제2호 다목에 따른 품질관리 기구 중 계량기 또는 수분측정기에 대한 임차계약이나 공동사용계약을 통해 사용권을 확보한 경우 그 계약기간 중에는 해당 기준을 갖춘 것으로 본다.