

어린이 기호식품 우수판매업소 시설기준(제6조 관련)

1. 식품접객업소(휴게음식점, 일반음식점, 제과점)

가. 건물의 구조 및 환경

- 1) 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고, 내구력이 있는 건물이어야 한다.
- 2) 마시기에 적합한 물이 공급되고, 배수가 잘 되어야 한다.
- 3) 업소 내에 방충시설, 쥐막이시설 및 환기시설을 갖추어야 한다.

나. 조리장

- 1) 조리장은 공개되어야 한다.
- 2) 입식조리대가 설치되어야 한다.
- 3) 냉장·냉동시설이 설치되어 정상 가동되어야 한다.
- 4) 항상 청결을 유지하고, 식품의 원료 등을 보관할 수 있는 보관시설이 있어야 한다.
- 5) 식기 등을 소독할 수 있는 설비가 있어야 한다.
- 6) 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.
 - ① 동일 건물에서 같은 통로를 출입구로 사용하여 휴게음식점, 일반음식점 및 제과점영업을 하려는 경우
 - ② 「관광진흥법 시행령」에 따른 전문휴양업, 종합휴양업 및 유원시설업 시설 내의 같은 장소에서 휴게음식점·일반음식점영업 또는 제과점영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우
 - ③ 일반음식점 영업자가 일반음식점의 영업장과 직접 접한 장소에서 도시락류를 제조하는 즉석판매제조·가공업업을 하려는 경우
 - ④ 제과점 영업자가 식품제조·가공업의 제과·제빵류 품목을 제조·가공하려는 경우
 - ⑤ 제과점 영업자가 기존 제과점의 영업신고 관청과 같은 관할구역에서 5킬로미터 이내에 둘 이상의 제과점을 운영하는 경우

다. 객실 및 객석

- 1) 어린이 등이 이용하기에 불편하지 않은 구조 및 넓이어야 한다.
- 2) 항상 청결을 유지하여야 한다.

라. 화장실

- 1) 정화조를 갖춘 수세식이어야 한다.
- 2) 손 씻는 시설이 설치되어야 한다.
- 3) 벽과 바닥은 타일 등으로 내수처리되어야 한다.
- 4) 삭제 <2011.1.31>

마. 종업원

- 1) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 2) 건강진단 등 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 3) 삭제 <2020. 7. 8.>

바. 그 밖의 사항

- 1) 물컵, 식기류 등의 보관시설 및 오염방지용 덮개를 설치하여야 한다.
- 2) 쓰레기를 위생적으로 처리할 수 있는 용기(뚜껑 있는 처리용기)를 설치하여야 한다.

2. 즉석판매제조·가공업소

가. 건물의 위치 및 환경

- 1) 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고, 다른 용도의 시설과 분리 구획되어야 한다.
- 2) 마시기에 적합한 물이 공급되어야 한다.

나. 작업장

- 1) 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리하여야 하고, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
- 2) 작업장에서 발생하는 악취, 매연, 유해가스 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 3) 작업장에는 쥐, 바퀴벌레, 해충 등을 방지하는 시설을 설치하여야 한다.

다. 식품 취급시설

- 1) 식품을 제조·가공하는 데 필요한 시설은 식품의 특성에 따라 「식품위생법」 제3조 및 제9조에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합하여야 한다.

- 2) 식품 취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성(耐水性) 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕, 증기, 살균제 등으로 소독살균이 가능한 것이어야 한다.

라. 판매시설

식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 한다.

마. 화장실

- 1) 정화조를 갖춘 수세식이어야 한다.
- 2) 손 씻는 시설이 설치되어야 한다.
- 3) 벽과 바닥은 타일 등으로 내수처리되어야 한다.
- 4) 삭제 <2011.1.31>

바. 종업원

- 1) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 2) 건강진단 등 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 3) 삭제 <2020. 7. 8.>

3. 그 밖의 식품판매업소 및 어린이 기호식품을 판매하는 학교 매점, 슈퍼마켓, 편의점, 문방구 등의 업소

가. 건물의 구조 및 환경

- 1) 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고, 내구력이 있는 건물이어야 한다.
- 2) 업소 내에는 방충시설, 쥐막이시설 및 환기시설을 갖추어야 한다.

나. 식품 취급 및 판매

- 1) 식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 한다.
- 2) 보관기준이 정해진 식품을 보관할 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추고 정상적으로 가동하여야 한다.