[별표 1]

선행요건(제5조 관련)

I. 식품(식품첨가물 포함)제조・가공업소, 건강기능식품제조업소 및 집단급식소식품판매업소, 축산물작업장・업소

가. 영업장 관리

작업장

1. 작업장은 독립된 건물이거나 식품취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽・층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다.)되어야 한다.
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충・설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다.)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

건물 바닥, 벽, 천장

4. 원료처리실, 제조・가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조・가공하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천

장 등에 타일 등과 같이 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

배수 및 배관

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.

출입구

6. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

통로

7. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

창

8. 창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

채광 및 조명

9. 작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
10. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

부대시설

- 화장실, 탈의실 등

11. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.
12. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 분리 또는 구분·보관하여야 한다.

나. 위생관리

작업 환경 관리

- 동선 계획 및 공정간 오염방지

13. 원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.
14. 원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준

수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다.

15. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

- 온도·습도 관리

16. 제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다.

- 환기시설 관리

17. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.

- 방충·방서 관리

18. 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다.

19. 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.

20. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종

료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

개인위생 관리

21. 작업장내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

폐기물 관리

22. 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

세척 또는 소독

23. 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
24. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
25. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

- 종업원
- 위생복, 위생모, 위생화 등
- 작업장 주변

- 작업실별 내부
- 식품제조시설(이송배관포함)
- 냉장・냉동설비
- 용수저장시설
- 보관・운반시설
- 운송차량, 운반도구 및 용기
- 모니터링 및 검사 장비
- 환기시설 (필터, 방충망 등 포함)
- 폐기물 처리용기
- 세척, 소독도구
- 기타 필요사항

26. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.

・세척・소독 대상별 세척・소독 부위

・세척・소독 방법 및 주기

・세척・소독 책임자

・세척・소독 기구의 올바른 사용 방법

・세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법

27. 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관・관리되어야 한다.

28. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

다. 제조・가공 시설・설비 관리

제조시설 및 기계・기구류 등 설비관리

29. 제조・가공・선별・처리 시설 및 설비 등은 공정간 또는 취급시설・설비 간 오염이 발생되지 아니하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.
30. 식품과 접촉하는 취급시설・설비는 인체에 무해한 내수성・내부식성 재질로 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용・보관하여야 한다.
31. 온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정・기록하는 장치를 설치・구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다.
32. 식품취급시설・설비는 정기적으로 점검・정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.

라. 냉장・냉동시설・설비 관리

33. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃이하로 유지하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

마. 용수관리

34. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.

35. 식품 제조·가공에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각 호에 따른 검사를 실시하여야 한다.

가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.

나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열식품의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.

36. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.

37. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지

하여야 한다.

38. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

바. 보관・운송관리

구입 및 입고

39. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원・부자재만을 구입하여야 한다.

협력업소 관리

40. 영업자는 원・부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」이나 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.

운송

41. 운반 중인 식품・축산물은 비식품・축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다.

42. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.

보관

43. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
44. 원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리하여야 한다.
45. 부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.
46. 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다.

사. 검사 관리

제품검사

47. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.
48. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.

- 검체명
- 제조년월일 또는 소비기한(품질유지기한)
- 검사 연월일
- 검사항목, 검사기준 및 검사결과
- 판정결과 및 판정연월일
- 검사자 및 판정자의 서명날인
- 기타 필요한 사항

시설 설비 기구 등 검사

49. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.

50. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 식품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

아. 회수 프로그램 관리

51. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.

52. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

Ⅱ. 집단급식소, 식품접객업소(위탁급식영업) 및 운반급식(개별 또는 벌크포장)

가. 영업장 관리

작업장

1. 영업장은 독립된 건물이거나 해당 영업신고를 한 업종외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
2. 작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
3. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.

건물 바닥, 벽, 천장

4. 원료처리실, 제조·가공·조리실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공·조리하는 식품의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 홈이 있는 재질을 사용한 때에는 홈에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니 하도록 청결하게 관리하여야 한다.

배수 및 배관

5. 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리하여야 한다.
6. 배관과 배관의 연결부위는 인체에 무해한 재질이어야 하며, 응결수가

발생하지 아니 하도록 단열재 등으로 보온 처리하거나 이에 상응하는 적절한 조치를 취하여야 한다.

출입구

7. 작업장 외부로 연결되는 출입문에는 먼지나 해충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충이중문 등을 설치하여야 한다.
8. 작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하고, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.

통 로

9. 작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.

창

10. 창의 유리는 파손 시 유리 조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니하도록 하여야 한다.

채광 및 조명

11. 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인에 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.
12. 채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한

오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.

부대시설

- 화장실

13. 화장실, 탈의실 등은 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 하며, 화장실 등의 벽과 바닥, 천장, 문은 내수성, 내부식성의 재질을 사용하여야 한다. 또한, 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 한다.

- 탈의실, 휴게실 등

14. 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 아니 하도록 구분·보관하여야 한다.

나. 위생관리

작업 환경 관리

- 동선 계획 및 공정간 오염방지

15. 식자재의 반입부터 배식 또는 출하에 이르는 전 과정에서 교차오염 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.

16. 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다.

- 온도·습도 관리

17. 작업장은 제조·가공·조리·보관 등 공정별로 온도관리를 하여야

하고, 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성 확보를 위하여 습도관리를 하여야 한다.

- 환기시설 관리

18. 작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설, 후드 등을 설치하여야 한다.
19. 외부로 개방된 흡·배기구, 후드 등에는 여과망이나 방충망 , 개폐시설 등을 부착하고 관리계획에 따라 청소 또는 세척하거나 교체하여야 한다.

- 방충·방서 관리

20. 작업장의 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 아니하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 식품취급시설 또는 식품에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.

개인 위생 관리

22. 작업장내에서 작업중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.

작업위생관리

- 교차오염의 방지

23. 칼과 도마 등의 조리 기구나 용기, 앞치마, 고무장갑 등은 원료나 조리과정에서의 교차오염을 방지하기 위하여 식재료 특성 또는 구역별로 구분하여 사용하여야 한다.
24. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시하여 바닥으로부터의 오염을 방지하여야 한다.

- 전처리

25. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물에서 실시한다.
26. 해동된 식품은 즉시 사용하고 즉시 사용하지 못할 경우 조리시까지 냉장 보관하여야 하며, 사용 후 남은 부분을 재동결하여서는 아니 된다.

- 조리

27. 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 아니하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.
28. 냉장 식품을 절단 소분 등의 처리를 할 때에는 식품의 온도가 가능한 한 15℃를 넘지 아니 하도록 한번에 소량씩 취급하고 처리 후 냉장고에 보관하는 등의 온도 관리를 하여야 한다.

- 완제품 관리

29. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적정한 소비기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.

- 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료
- 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료
- 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시 : 조리 후 24시간 이내 섭취 완료

- 배식

30. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다.

- 냉장보관 : 냉장식품 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.)
- 온장보관 : 온장식품 60℃ 이상

31. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 아니 된다.

- 검식

32. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.

- 보존식

33. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간이상 보관하여야 한다.

폐기물 관리

34. 폐기물・폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치・운영하여야 하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리・반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.

세척 또는 소독

35. 영업장에는 기계・설비, 기구・용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.

36. 세척・소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.

37. 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다.

- 종업원
- 위생복, 위생모, 위생화 등
- 작업장 주변
- 작업실별 내부
- 칼, 도마 등 조리도구
- 냉장・냉동설비
- 용수저장시설
- 보관・운반시설
- 운송차량, 운반도구 및 용기
- 모니터링 및 검사 장비

- 환기시설(필터, 방충망 등 포함)
- 폐기물 처리용기
- 세척, 소독도구
- 기타 필요사항

38. 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다.
    - 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
    - 세척·소독 방법 및 주기
    - 세척·소독 책임자
    - 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법
    - 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법
39. 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.
40. 세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다.

다. 제조·가공·조리 시설·설비 관리

41. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균소독기를 설치하거나 열탕세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.
42. 식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 세척이 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
43. 모니터링 기구 등은 사용 전후에 지속적인 세척·소독을 실시하여 교차 오염이 발생하지 아니 하여야 한다.
44. 식품취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결

과를 보관하여야 한다.

라. 냉장・냉동 시설・설비관리

45. 냉장・냉동・냉각실은 냉장 식재료 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열 조리된 식품의 냉각과 냉장보관에 충분한 용량이 되어야 한다.

46. 냉장시설은 내부의 온도를 10℃ 이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동시설은 -18℃로 유지하여야 하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 한다.

마. 용수관리

47. 식품 제조・가공・조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설・설비, 기구・용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물 관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물・폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 용수 살균 또는 소독 장치를 갖추어야 한다.

48. 가공・조리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설・설비, 기구・용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.

가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상)

검사를 실시하여야 한다.

나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월 1회 이상 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.

49. 저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.

50. 저수조는 반기별 1회 이상 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.

51. 비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.

바. 보관·운송관리

구입 및 입고

52. 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만을 구입하여야 한다.

53. 부적합한 원·부자재는 적절한 절차를 정하여 반품 또는 폐기처분하여야 한다.

54. 입고검사를 위한 검수공간을 확보하고 검수대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 한다.

55. 원·부자재 검수는 납품시 즉시 실시하여야 하며, 부득이 검수가 늦어질 경우에는 원·부자재별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 한다.

운송

56. 운송차량 (지게차 등 포함)으로 인하여 제품이 오염되어서는 아니 된다.
57. 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하, 냉동의 경우 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도 기록 장치를 부착하여야 한다.
58. 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 취급하여 교차오염을 방지하여야 한다.
59. 운송차량, 운반도구 및 용기는 관리계획에 따라 세척·소독을 실시하여야 한다.

보관

60. 원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.
61. 원·부자재 및 완제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 아니 하도록 적재·관리 하여야 한다.
62. 원·부자재에는 덮개나 포장을 사용하고, 날 음식과 가열조리 음식을 구분 보관하는 등 교차오염이 발생하지 아니 하도록 하여야 한다.
63. 검수기준에 부적합한 원·부자재나 보관 중 소비기한이 경과한 제품, 포장이 손상된 제품 등은 별도의 지정된 장소에 명확하게 식별되는 표식을 하여 보관하고 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.

64. 유독성 물질, 인화성 물질 비식용 화학물질은 식품취급 구역으로부터 격리된 환기가 잘되는 지정된 장소에서 구분하여 보관·취급되어야 한다.

사. 검사 관리

제품검사

65. 제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.

66. 검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.

- 검체명
- 제조연월일 또는 소비기한(품질유지기한)
- 검사연월일
- 검사항목, 검사기준 및 검사결과
- 판정결과 및 판정연월일
- 검사자 및 판정자의 서명날인
- 기타 필요한 사항

시설·설비·기구 등 검사

67. 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 교정하여야 한다. 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하여야 한다.

68. 작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하 세균 등을 관리계획에 따

라 측정・관리하여야 한다. 다만, 식품이 노출되지 아니 하거나, 식품을 포장된 상태로 취급하는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.

아. 회수 프로그램 관리(시중에 유통・판매 되는 포장제품에 한함)

69. 영업자는 당해제품의 유통 경로, 소비 대상과 판매처의 범위를 파악하여 제품 회수에 필요한 업소명과 연락처 등을 기록・보관하여야 한다.

70. 부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립・운영하여야 한다.

71. 부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록・보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.

Ⅲ. 기타식품판매업소

가. 입고관리(하차, 검품)

1. 자체적으로 정한 입고 기준 및 규격에 적합한 식품만을 입고하여야 하며, 식품별로 다음 사항을 확인하여야 한다.

- 자연 농・임・수산물 및 이를 단순 처리한 식품 : 변질, 신선도, 표시사항 등
- 가공식품 : 표시사항, 포장 파손 등 외관상태
- 냉장・냉동 식품 : 운반온도 확인(신선편의식품 및 훈제연어는 5℃이하, 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하, 운송차량의 온도기록지 확인 등)

나. 보관관리

2. 냉장・냉동 식품은 입고되는 대로 신속히 적정온도로 보관하여야 하며, 외부에 방치하여서는 아니 된다.
3. 포장되지 아니한 농・임・수산물 등은 교차오염이 되지 아니 하도록 구분・보관하여야 한다.
4. 보관 중인 식품은 직접 바닥에 닿지 아니 하도록 받침대 등 위에 적재하고 벽에 닿지 아니하게 보관하여야 한다.
5. 냉장창고의 온도는 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동창고의 온도는 -18℃이하로 유지하여야 한다.
6. 냉장・냉동 창고에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉은 냉각원으로부터 가장 온도가 높은 곳에 설치되어야 한다.
7. 냉장・냉동 시설・설비는 관리계획에 따라 점검・정비・청소를 실시하며 그 결과를 기록・유지 하여야 한다.
8. 부적합한 식품(불량・파손・표시사항이 훼손된 식품 등)은 명확하게 표시하여 보관하여야 한다.

다. 작업관리(농・임・수산물 작업장)

개인위생관리

9. 작업장 내에는 종업원의 개인위생관리를 위한 세척・소독 설비를 설치하여야 한다.
10. 작업장내 종업원은 출입, 복장, 세척・소독기준 등을 포함하는 위생수

칙을 설정하여 관리하여야 한다.

11. 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 씻는 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.
12. 작업장의 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.
13. 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 영업에 종사할 수 없는 질병에 걸렸거나, 그 우려가 있는 종업원은 근무시켜서는 아니 되며, 「식품위생법」 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따른 건강진단을 년 1회 이상 실시하여야 한다. 다만, 완전포장된 식품을 운반 또는 판매하는데 종사하는 자는 제외한다.

작업자 출입관리

14. 작업장의 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척, 소독설비 등을 구비하고, 출입자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능물질 등을 제거한 후 출입하여야 한다.

시설·설비, 작업도구, 작업장 위생관리

15. 작업장은(창문, 벽, 천장 등) 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
16. 작업장에는 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.
17. 작업장, 작업도구 등은 자체 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독하여야 한다.
18. 작업장 내에서 발생하는 악취나 이취 등을 배출할 수 있는 환기시설을

설치하여야 한다.

19. 작업장은 적정온도를 유지하여야 하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 비치하여 야 한다.
20. 작업장은 방충·방서를 위한 관리계획을 수립하고 유입여부를 정기적으로 확인하여야 한다.
21. 식품의 세척에 사용되거나 종업원, 작업도구 등의 세척수로 사용하는 물이 수돗물이 아닌 지하수인 경우에는 먹는물 관리법 제5조에 따른 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 연 1회 이상 검사를 실시하여야 한다.
22. 폐기물 시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 나지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 내용을 유지하여야 한다.
23. 작업장 내 조명시설은 파손 시 제품에 혼입되지 않도록 보호 장치 등을 설치하여야 한다.

작업위생관리

24. 농·임·수산물 등의 절단, 보관 등 식품에 직접 접촉되는 칼, 도마, 보관용기 등 작업도구는 색상별로 각각 구분하여 사용하여야 하고, 작업 종료 후에는 세척·소독 후 위생적으로 보관하여야 한다.
25. 작업장 내 종업원은 작업 전·후 및 작업 중에 작업자의 손, 앞치마 등을 수시로 세척하여야 한다.

라. 포장관리

26. 직접 섭취할 수 있도록 가공되는 농・임・수산물은 포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다.
27. 농・임・수산물을 포장할 경우 포장일자 또는 진열기한 등을 표기하여야 하며, 포장일자 또는 진열기한 등을 임의로 바꿔서는 아니 된다.

마. 진열・판매관리

28. 보관온도가 정하여진 가공식품 등은 정하여진 보관기준에 따라 진열판매하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품 등(농・임・수산물 등)은 자체적으로 정한 보관기준을 준수하여야 한다.
29. 냉장・냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은 10℃이하(다만, 신선편의식품, 훈제연어는 5℃이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해져 있는 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.), 냉동식품은 -18℃이하로 보관하여야 한다.
30. 냉장・냉동진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척・소독하여야 한다.
31. 부적합한 식품(불량・파손・표시사항이 훼손된 식품 등)을 판매하거나 판매목적으로 진열하여서는 아니 되며 소비기한 또는 자체적으로 정한 판매기한(진열기한) 등을 경과한 식품을 진열・판매하여서는 아니 된다.
32. 수족관의 용수 및 진열용 얼음은 식품 등의 기준 및 규격 제5 식품접객업소의 조리판매 식품 등에 대한 미생물 권장규격에 적합하여야 한다.
33. 시식을 위한 조리도구 등은 사용 전・후에 세척・소독하여야 하며, 별

도 장소에 위생적으로 보관하여야 한다.

바. 반품처리 및 회수관리

34. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 소비자의 반품 또는 교환 요구가 있을 경우 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.
35. 부적합한 식품(불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등)에 대한 반품 절차나 처리방법 등을 정하여 관리하여야 한다.
36. 회수와 관련된 위해정보를 주기적으로 수집하여야 하며 관련식품이 판매가 되지 않도록 하고 관련규정에 따라 신속히 조치하여야 한다.

Ⅳ. 소규모 업소 등

1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다.
3. 종업원은 작업장 출입 시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하여야 한다.
5. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.

6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.
7. 배수로, 제조설비의 식품과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업 도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
8. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.
9. 식품과 직접 접촉하는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
10. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.
11. 가열기 및 냉장·냉동 창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
12. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
13. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나, 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다.
14. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 확인하거나, 육안검사를 실시하여야 한다.

15. 원·부재료, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고, 교차오염 예방 및 청결하게 관리하여야 한다.
16. 운반 중인 식품·축산물은 비식품·축산물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 냉장의 경우 10℃이하(단, 가금육 -2~5℃ 운반과 같이 별도로 정해진 경우에는 그 기준을 따른다), 냉동의 경우 -18℃ 이하로 유지·관리하여야 한다.
17. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.

Ⅴ. 식품냉동·냉장업소

가. 영업장 관리

1. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
2. 상하차대, 냉동실, 냉장실 등이 있고 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있으며 위생관리를 하여야 한다.
3. 냉동실 및 냉장실 등은 온도조절이 가능하도록 시공되어 있고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있으며 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 높은 곳에 부착되어야 한다.
4. 냉장 및 냉장 설비의 구조와 기능이 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없어야 한다.
5. 상하차장은 외부와 차단되어 있고 제품별 적절한 온도를 유지할 수 있어야 한다.

6. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리되어 있고 파손되어 있지 않아야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되어야 한다.
7. 천장 및 상부 구조물은 응결수가 떨어지지 않도록 청결하게 관리되어야 한다.
8. 환기 시설은 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 충분히 배출할 수 있어야 한다.
9. 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있어야 한다.
10. 곤충, 쥐 등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있으며 작업장 내외의 방충·방서 대책이 수립되어야 한다.
11. 화장실 및 탈의실은 작업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 설치되어 있고 화장실은 손 세척 시설, 건조시설 등의 설비가 갖추어져 있으며 적절한 환기 유지 및 청결 유지를 하여야 한다.
12. 기구 및 용기 등 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능하여야 한다.
13. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는 물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있으며, 용수저장 탱크를 사용하는 경우 외부로부터 오염되지 않도록 관리되어야 한다.
14. 작업장에 종사하는 종업원 이외의 외부인 출입이 통제되어야 한다.
15. 작업장 관리 기준서를 작성·비치하여야 한다.

나. 위생관리

16. 위생관리에 필요한 시설·기구 등을 갖추어야 하며 소독 등 위생적인 상태를 유지하여야 한다.
17. 제품의 보관에 사용되는 기구 및 용기는 청결하게 관리되어야 한다.

18. 외부에 직접 노출되는 축산물의 보관실 위생관리를 위하여 공중낙하균 검사(자체검사 또는 식품·축산물위생 검사기관에 검사의뢰) 또는 이에 준하는 방법으로 청결상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다.
19. 종사자는 해당 작업에 필요한 작업복, 작업모, 작업화 등을 착용하고 있으며 청결하게 유지하여야 한다.
20. 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대해서는 조치가 취해져야 한다.
21. 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 세척 또는 소독 등 필요한 조치를 하여야 한다.
22. 위생관리 기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하여야 한다.
23. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용하여야 한다.

다. 보관관리

24. 제품 입고 시 입고기록을 작성하여야 한다.
25. 제품의 온도변화 및 오염을 최소화하도록 상하차 및 적재 작업이 신속히 이루어져야 한다.
26. 제품별 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지하고 있으며 자동온도 기록 장치에 의한 기록유지를 하여야 한다.
27. 선입·선출 방법으로 출고될 수 있도록 화주별, 품목별 등으로 식별표시하여 관리하여야 한다.
28. 상호 오염원이 될 수 있거나 풍미에 영향을 줄 수 있는 식품·축산물 및 식품첨가물 등과는 분리 보관하여야 한다.
29. 제품은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하여야 한다.

30. 적재하중으로 인하여 제품에 영향을 미치지 않도록 적절한 방법으로 적재하여야 한다.
31. 보관에 필요한 기계·기구, 용기 및 청소도구 등은 비와 눈을 막을 수 있고 곤충, 쥐 등 동물의 접근을 막을 수 있는 곳에 청결하게 관리되어야 한다.
32. 소독제, 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 제품 취급 및 보관구역으로부터 격리된 장소에 보관되어야 한다.
33. 포장재 파손에 의한 제품손상, 소비기한 경과 및 부패·변질된 제품 등 부적합한 제품은 적절하게 식별 표기하여 반송·폐기 등의 조치를 하고 기록 유지하여야 한다.
34. 제품의 보관관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 식품·축산물위생검사기관에 검사 의뢰하는 방법으로 관리되어야 한다.
35. 제품이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량 및 운반도구는 다음 사항에 적합하게 관리되어야 한다.
36. 보관관리기준서에는 제품 입고기준 및 확인방법, 보관관리 장소 및 관리방법, 제품의 상·하차 관리방법, 부적합품에 대한 처리방법, 취급 시 교차오염을 방지하기 위한 대책 등을 구체적으로 작성·비치하여야 한다.

Ⅵ. 식품운반업소

가. 운반차량 및 시설관리

1. 식품운반업자는 운반 차량을 이용하여 식품을 오염시킬 수 있는 물품(인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등)을 운반하지 않도록 관리하

고 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물 등과 분리하여 유통하여야 한다.

2. 운반 차량은 냉동 또는 냉장 시설을 갖춘 적재고가 설치되어 있으며 적재고는 식품을 충분히 수용할 수 있는 공간이어야 하며 시설 외부에서 내부 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여 관리하여야 한다.
3. 적재고의 내부는 식품의 기준 및 규격 중 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되고 문을 열지 아니하고도 내부의 온도변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록 장치가 설치되어야 한다.
4. 적재고는 냄새 방지 및 해충의 유입을 방지할 수 있도록 문을 닫았을 때 적절하게 밀집되어 있으며 운행 중에 문이 열리지 않도록 잠금장치가 되어야 한다.
5. 식품이 직접 접촉하는 적재고 내부, 기구 및 용기는 위생적인 재질로서 씻기 쉬우며 살균·소독이 가능하여야 한다.
6. 전용 세차장은 「물환경보전법」에 적합한 시설로 설치되어 있어야 한다.
7. 운반 차량을 주차시킬 수 있는 전용 차고가 있어야 한다.
8. 시설관리기준서를 작성·비치하고 있으며, 식품은 식품운반업으로 신고한 차량으로 운반하도록 관리하여야 한다.

나. 위생관리

9. 위생관리에 필요한 시설·기구 등은 갖추어져 있고 적재고 및 운반에 필요한 도구 및 용기 등은 세척·소독을 실시하여 청결하게 관리되어야 한다.
10. 어류·조개류 등 생물 운반 및 외부에 직접 노출이 되는 식품을 운반하는 경우에는 적재고의 위생관리를 위하여 미생물검사(자체검사 또는

외부 검사기관에 검사의뢰) 또는 청결 상태를 정기적으로 평가 관리하여야 한다.

11. 상·하차 작업 시 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑을 착용하고 있으며 청결하게 유지하여야 한다.
12. 신체질환 등으로 식품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해져야 한다.
13. 위생관리기록은 일별로 작성하여야 한다.
14. 작업장과 작업장에서 사용되는 시설·장비에 대한 청소, 세척 및 소독 관리사항을 구체적으로 정하여 운용하여야 한다.

나. 운반 관리

15. 식품의 온도변화 및 오염을 최소화할 수 있도록 상하차 및 적재작업이 신속히 이루어져야 한다.
16. 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 상차작업을 시작하여야 한다.
17. 적재고 내 냉기가 원활하게 소통될 수 있도록 식품을 적재하고 있으며 적재하중으로 인하여 포장지 파손 등 식품에 영향이 없도록 적재하여야 한다.
18. 어류·조개류 등 생물을 운반하는 경우 내용물이 포장 용기 밖으로 흘러나와서는 안되며 적재고 내부에 혈액 등이 누출되지 않도록 위생적으로 운반하여야 한다.
19. 식품과 직접 접촉하는 포장재 및 용기 등은 「식품위생법」제9조제1항 규정에 적합한 규격품을 사용하여야 한다.
20. 운반 차량으로 운반 용기 등을 회수하는 경우 제품에 오염이 되지 않도록 구분 관리하여 운반하여야 한다.

21. 식품의 운반 관리가 미흡하여 제품검사가 필요한 경우에는 자체검사 또는 외부 검사기관에 검사 의뢰하여 관리하여야 한다.
22. 식품이 운반 중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하여야 한다.
23. 운반관리기준서는 운반차량 관리, 식품 상하차 기준, 부적합품에 대한 처리방법, 운반과정 중 오염방지 대책 등을 구체적으로 포함하여 작성·비치되어야 한다.

Ⅶ. 공유주방 이용업소

1. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하여야 한다.
2. 작업장은 청결구역(식품의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 한다. 이 경우 화장실 등 부대시설은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다.
3. 작업장 및 식품과 접촉하는 설비·도구 등은 사용 전·후 위생 상태 확인 등 교차오염 발생이 최소화되도록 관리하여야 한다.
4. 종업원은 작업장 출입 시 이물 제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거하여야 하고 개인 장신구 등 휴대품을 소지하여서는 아니 된다.
5. 종업원은 작업장 출입 시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며 청결한 위생 복장을 착용하는 등 개인위생 관리를 철저히 하여야 한다.
6. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레, 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하여야 한다.
7. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소하여야 한다.

8. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업 도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하여야 한다.
9. 식품 안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생 시 개선조치를 실시하고 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지켜야 한다.
10. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하여야 한다.
11. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니 되며 「식품위생법」에서 정한 시설기준에 적합하게 관리하여야 한다. 이 경우 제조가공에 사용하는 압축공기, 윤활제 등은 제품에 직접 영향을 주거나 영향을 줄 우려가 있는 경우 관리대책을 마련하여 청결하게 관리하여 위해 요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.
12. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 한다.
13. 냉장·냉동 창고의 온도를 적절히 관리하여야 한다.
14. 식품의 제조·가공·조리·선별·처리에 사용되거나 식품에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수이어야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독 장치를 갖추어야 한다. 또한, 저수조를 설치하여 사용하는 경우 정해진 주기에 따라 청소·소독을 하여야 한다.
15. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나 육안검사를 실시하여야

한다.

16. 원・부재료, 반제품 및 완제품 등은 지정된 장소에 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재・보관하고, 이용업체 간 교차오염을 예방하고 청결하게 관리하여야 한다.
17. 원・부자재, 반제품 등을 보관 시 제품명, 사용기한 등 관리사항을 구체적으로 정하여 관리하여야 한다.
18. 운반 중인 식품・축산물은 교차오염을 방지하여야 하며, 식품의 기준 및 규격(식품의약품안전처 고시)에 따른 온도관리 기준을 준수하여야 한다. (단, 별도의 법령으로 온도관리 기준을 정하는 경우에는 그 기준을 따른다)
19. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하여야 하며, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조・판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하여야 한다.