

# 식품제조·가공업 영업자 자율 위생점검 매뉴얼

2021. 3.

Ministry of Food and Drug Safety



식품의약품안전처  
식 품 관 리 총 괄 과



## 지침서 제·개정 점검표

명칭

**식품제조·가공업 영업자 자율 위생점검 매뉴얼**

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

<b>등록대상 여부</b>	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려 하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : )</span>	
	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
<b>지침서· 안내서 구분</b>	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.</span>	
	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 예</span>	
	<input type="checkbox"/> 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 아니오</span>	
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 예</span>	
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 아니오</span>	
<b>기타 확인사항</b>	<input type="checkbox"/> 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용) <span style="margin-left: 20px;">☞ 예(☞지침서)  <input checked="" type="checkbox"/> 아니오</span>	
	<input type="checkbox"/> 민원인들의 이해를 돋기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용) <span style="margin-left: 20px;">☞ 예(☞안내서)  <input type="checkbox"/> 아니오</span>	
	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까? <span style="margin-left: 20px;">☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.</span>	
	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2021년      월      일

담당자  
확인(부서장)

우 성 호  
최 종 동

이 안내서는 「식품위생법」에 따른 식품제조가공업체 영업자에게 알기 쉬운 위생점검 방법을 제공하여, 식품위생에 대한 이해도를 높이고 자율적으로 위생관리를 수행할 수 있도록 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식(‘~하여야 한다’ 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 **2021년 ○월 ○일** 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돋기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전전쟁국 식품관리총괄과에 문의하시기 바랍니다.

- 전화번호: 043-719-2057
- 팩스번호: 043-719-2050

제·개정 이력서



# CONTENTS

## PART 01 식품제조·가공업체 자율 위생점검 개요 ..... 1

1.1. 목적 .....	1
1.2. 대상 .....	1
1.3. 식품제조·가공업체 영업등록 현황 .....	1
1.4. 식품제조·가공업체 위반 현황 .....	1
1.5. 매뉴얼 활용법 .....	2

## PART 02 식품제조·가공업체 자율 위생점검표 ..... 3

## PART 03 식품제조·가공업체 자율 위생점검 항목별 세부 내용 ..... 7

3.1. 허가(신고)사항 관리 .....	7
3.2. 영업자 준수사항 관리 .....	14
3.3. 영업자 및 종사자 위생관리 .....	19
3.4. 원료관리 .....	25
3.5. 제조공정관리 .....	38
3.6. 보관·유통관리 .....	41
3.7. 이물관리 .....	44
3.8. 검사관리 .....	53
3.9. 회수관리 .....	60
3.10. 시설관리 .....	66
3.11. 식품취급시설관리 .....	72
3.12. 표시·광고관리 .....	74
3.13. 위탁생산관리 .....	85
3.14. 행정처분 .....	87

## PART 04 참고자료 ..... 89



## 01

**식품제조·가공업체 자율 위생점검 개요**

## 1

**목적**

- 코로나19 장기화로 '사회적 거리두기'가 일상화되고 비대면 방식의 식품안전관리 시스템이 도입됨에 따라 식품제조·가공업 영업자 대상으로 자율 위생점검 매뉴얼을 제공하고, 활용하도록 하여 전반적인 식품위생수준을 향상시키고자 함

## 2

**대상**

- 「식품위생법 시행령」 제21조(영업의 종류)에서 정하는 식품제조·가공업자

## 3

**식품제조·가공업체 영업등록 현황**

구분	'16년	'17년	'18년	'19년	'20년
업체 수	30,949	30,949	30,957	31,018	30,716

\* 자료출처 : 통합식품안전정보망('21.1월 기준)

## 4

**식품제조·가공업체 위반 현황**

- 최근 3개년(2017~2019) 위반현황을 분석한 결과, 표시기준 위반 및 부당한 광고에 대한 위반사항이 가장 많았음
- 지속적인 수거·검사를 통해 기준·규격 위반 제품도 적발하여 회수·폐기 조치하였음

〈단위: 위반건수〉

구분	표시 광고	기준 규격	위생 교육	자품 검사	구비 서류	위생 상태	시설 기준	품목 보고	유통 기한	건강 진단	위해 우려	기타*
최근 3개년 (2017~2019)	463	441	290	262	232	173	132	114	42	129	7	314

\* 기타: 생산실적 미보고, 영업등록 사항 변경 미보고 등

## 5 매뉴얼 활용법



① 「2. 식품제조가공업체 자율 위생점검표」를 활용한 점검방법 및 관련 법령 등은

「3. 항목별 세부내용」에 자세히 기술되어 있으므로 자율점검 시 적극 활용하시기 바랍니다.

② 매뉴얼에 명시되어 있는 세부 법령은 법제처 홈페이지(국가법령정보센터)를 참고

하시기 바랍니다.(<https://law.go.kr>)

The screenshot shows the homepage of the National Legal Information Center ([www.legis.go.kr](https://www.legis.go.kr)). The search bar at the top contains the text "법제처는 우리나라의 모든 법령정보를 제공합니다." Below the search bar, there is a search input field with placeholder text "검색어를 입력하세요." and a "검색" button. The main content area displays search results for "최신법령" (Latest Law). The results are listed in a table with columns: 제작일 (Date of Production), 제작부처 (Ministry/Agency), 제작번호 (Law Number), 제작일자 (Date), 제작내용 (Content), and 제작상태 (Status). One result is highlighted: "2021.3.1. 1. 산업안전보건법" (Industrial Safety and Health Act). To the right of the search results, there is a sidebar titled "제작 출판" (Publication) which lists various laws and regulations such as the "2021 청소년법제관 모집기간" (2021 Youth Law Collection Period) and "2021.3.1. 2. 건축법" (Building Act).

※ 고시는 국가법령정보센터 “행정규칙” 카테고리에서 검색

③ 행정처분 기준 등 법령관련사항은 ‘21.3.1.기준으로 작성되었으므로 법령 제·개정 시

변경될 수 있습니다.

④ 동 매뉴얼에 기재된 위반사례는 특정업체와 관련이 없음을 알려드립니다.

## 02

**식품제조·가공업체 자율 위생점검표****▣ 영업등록사항**

업 소 명			전화번호		
소 재 지			업 종		
대 표 자		영업등록번호			
영업장 면적(m <sup>2</sup> )	종 사 자		주요 생산품목	연간 매출액(천원) *주요 생산품목	
작업장	생산직	명			
실험실	사무직	명			
기 타	기 타	명			

**▣ 점검 내용**

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	부적합 세부내용
1. 허가 (신고) 사항 관리	1-1. 영업등록	○ 영업 등록 여부		
	1-1. 변경신고	○ 신고사항(영업자의 성명, 영업소의 명칭 또는 상호, 영업장의 소재지, 면적 등) 임의변경 여부		
	1-2. 품목제조보고	○ 품목제조미보고 품목 생산 여부 ○ 식품유형, 제형, 원재료 배합비, 유통기한 등 보고내용 적절성 여부		
	1-2. 품목제조보고 변경	○ 품목제조보고 변경사항(제품명, 원재료명 또는 배합비, 유통기한)에 대해 변경 보고를 제대로 했는지 여부		
2. 영업자 준수사항 관리	2-1. 생산기록	○ 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부		
	2-2. 원료수불일지	○ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부		
	2-3. 제품 거래기록	○ 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부		
	2-4. 생산실적 보고	○ 생산실적 보고 이행 여부		
	2-5. 유통기한	○ 유통기한 경과 원료 사용 여부 ○ 유통기한 경과 제품 판매목적 보관 여부		

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	부적합 세부내용
3. 영업자/ 종사자 위생관리	3-1. 건강진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부</li> <li>○ 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 폐스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병등 기타 화농성 질환자 종사 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 영업자 위생교육 이수 여부</li> </ul>		
	3-3. 개인위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 종사자의 위생모, 마스크 착용 등 개인위생 관리 여부</li> </ul>		
4. 원료관리	4-1. 식품 및 식품첨가물 원료	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용 여부</li> <li>○ 부패·변질 원료 사용 여부</li> <li>○ 훠·모래 등 이물혼입 원료 사용 여부</li> <li>○ 무등록·무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부</li> <li>○ 기준·규격 부적합 원료 사용 여부</li> <li>○ 기준·규격 미고시 원료 사용 여부</li> <li>○ 첨가물 사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)</li> <li>○ 비식용(공업용·사료 등) 농·수산물 등의 원료 사용 여부</li> <li>○ 휴대반입품(여행자가 신고없이 가져온 식품) 사용 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 표시기준 위반 원료 사용 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 무표시, 무허가, 도축검사 미실시 축산물, 실험 등 용도로 사용한 동물 사용 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제조공정 상 제조·가공기준 준수 여부</li> <li>○ 품목제조보고한 제조방법 및 배합비 준수 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 원료 및 제품의 적정온도 보관 여부</li> <li>○ 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품의 냉장·냉동 보관 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제조공정 상 이물혼입 방지 관리 여부</li> <li>○ 분말류 제품 제조가공기준 관리 여부</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소비자가 신고한 이물을 행정기관에 보고했는지 여부</li> <li>○ 이물등 증거품(6개월), 소비자 불만신고 기록(2년) 보관 여부</li> </ul>		
	7-2. 이물 보고			

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	부적합 세부내용
8. 검사관리	8-1. 수질검사	○ 지하수(음용수) 수질검사 실시 여부(1년, 마시는 용도의 식품에 사용할 경우 6개월)		
		○ 부적합 지하수 사용 여부		
9. 회수관리	9-1. 회수조치	○ 회수 조치 여부		
		○ 회수 절차의 적절성 여부		
10. 시설 관리	10-1. 건축물	○ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부		
		○ 적정한 온도유지 및 환기 여부		
	10-2. 작업장	○ 독립건물 또는 식품제조·가공 외의 시설과 분리 여부		
		○ 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부		
		○ 바닥 내수처리 및 배수관리 적절성 여부		
		○ 환기시설 설치 여부		
		○ 방충·방서시설 설치 여부		
	10-3. 급수시설	○ 지하수 취수원이 오염시설로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하는지 여부		
	10-4. 화장실	○ 수세식 화장실 설치 여부		
	10-5. 창고	○ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리가 가능한 창고 설치 여부		
	10-6. 검사실	○ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부 * 자가품질검사를 검사기관에 위탁하여 검사하려는 경우는 검사실 설치의무 없음		
11. 식품 취급 시설 관리	11-1. 식품 취급시설 (위생적 취급기준)	○ 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉되는 부분이 내수성재질인지 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설의 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부		
		○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부		
		○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부		
		○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부		
		○ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마의 구분사용 여부		

구분	세부항목	점검사항	점검 결과	부록합 세부내용
12. 표시·광고 관리	12-1. 표시사항	○ 표시기준 적정여부 - 제품명, 업소명, 소재지, 내용량, 유통기한 등		
		○ 식품유형 별 표시사항 적정 여부		
		○ 표시기준 위반 제품 판매목적 보관·판매 여부		
		○ 유통기한 위·변조 여부		
		○ 영양성분 표시 적정 여부		
	12-2. 부당한 광고	○ 질병치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 광고		
		○ 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 광고		
		○ 식품등을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 광고		
		○ 거짓·과장 광고		
		○ 타사 비방 광고		
	12-3. 자율심의	○ 부당 비교 광고		
		○ 사행심 조장, 음란한 표현 사용 광고		
13. 위탁 생산 관리	품목제조보고 관리	○ 위탁생산 제품 품목제조보고 여부		
	생산 및 품질관리	○ 수탁자 위생관리 상태 점검 여부(반기별 1회 이상)		
	자가품질검사 관리	○ 위탁제품 자가품질검사 실시 여부		
	표시사항 관리	○ 위탁제품 표시사항 적정 여부(위탁한 영업소 명칭 및 소재지 표시 등)		
14. 행정 처분	행정처분 이행	○ 행정처분을 적절하게 이행하였는지 여부		

## ▣ 종합 평가

--

## 03

**식품제조·가공업체 자율 위생점검 항목별 세부 내용**

1

**허가(신고)사항 관리****1-1. 영업등록****가. 관련법령**

- 「식품위생법」 제37조(영업허가 등), 같은법 시행령 제26조의3(등록하여야 하는 변경사항) 및 같은법 시행규칙 제43조의3(등록사항의 변경)

**나. 점검내용**

- (영업등록) 식품제조가공업 영업을 하려는 자는 영업 종류별 또는 영업소별로 관할 시·군·구청장에게 등록하여야 한다.
- 비치된 영업등록증 및 관계서류는 점검 대상 업소 영업자의 성명, 영업소의 명칭 또는 상호, 식품군 및 식품첨가물과 일치해야 하며, 추가로 제조하는 식품군 및 식품첨가물이 있는 경우에는 이에 대한 변경신고 이행유무를 확인해야 한다.
- (변경신고) 식품제조·가공업 영업등록 사항 중 영업자 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명), 영업소 명칭 또는 상호, 영업소 소재지, 영업장 면적, 제조하는 식품군이 변경되는 경우 변경한 날부터 7일 이내에 관할 지자체(주류는 지방식약청)에 변경 등록·신고를 하여야 한다.

**행정처분 기준**

- 영업 등록없이 식품제조가공업 영업하는 경우  
→ 고발조치
- 변경신고 없이 영업소를 이전하거나 영업시설 전부를 철거한 경우  
→ 영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄
- 변경신고 없이 영업시설 일부를 철거한 경우  
→ (1차) 시설개수 명령 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 2개월
- 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 영업정지 7일 > (3차) 영업정지 15일
- 변경신고 없이 추가로 시설을 설치하여 새로운 식품군을 생산한 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 2개월



## 위반사례

### ① 무등록 식품제조가공업 영업 행위

- 영업등록을 하지 않고, 메밀가루, 냉면가루 등을 제조하여 유통·판매한다는 민원 신고가 있어 조사한 결과,
  - 식품을 제조·가공하기 위해서는 식품제조가공업 영업등록을 하여야 함에도 불구하고,
  - 영업등록을 하지 않은 채, 분쇄기·포장기·배합기 등 제조시설을 갖추고, 메밀가루, 통밀가루 등을 분쇄·배합하여 지인이 운영하는 식품제조가공업체의 상호로 제조원을 표시하여 판매하였음
- 위반법령 및 행정처분
  - 무등록 식품 제조·판매: 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
    - 고발조치

### ② 영업장 면적 변경 미신고

- 증축공사를 하였으나 영업장 면적 변경신고를 하지 않은 ○○업체에 대한 점검결과,
  - 식품제조가공업 영업자는 영업장 면적이 변경되었을 경우, 변경신고를 하여야 함에도 불구하고,
  - 생산제품의 매출이 증가함에 따라 최초 영업등록한 생산현장이 협소하여 작업장을 증축하고, 생산 기계를 증설하여 제조 하였으나 영업장 면적 변경 신고를 하지 않았음
- 위반법령 및 행정처분
  - 영업장 면적 변경 미신고: 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
    - 시정명령

### ③ 소재지 변경 미신고

- 식품제조가공업 영업자는 소재지를 변경하였을 때, 변경신고를 하여야 함에도 불구하고, 임의로 이전한 소재지에서 소재지 변경 신고를 하지 않은 채 10일간 빼해장국(유형: 즉석조리식품)을 제조하여 일반음식점에 판매하였음
- 위반법령 및 행정처분
  - 소재지 변경 신고 미실시: 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
    - 영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄



## FAQ

**1. 단독의 공장 건물을 가지고 있는 식품제조가공업 영업자(A)가 제조장의 일부 공간을 분리하여 타 식품제조가공업 영업자(B)에게 임대하는 방식으로 동일 소재지에 두 개의 식품제조가공업 영업신고가 가능한지 여부**

→ 식품제조·가공업 영업자가 다른 식품제조·가공업 영업자에게 영업장 공간을 임대하는 경우, 해당 장소에 대하여 영업장 면적 변경 신고 후 사용 가능합니다.

- 또한, 다른 식품제조·가공업 영업자와 하나의 창고, 사무실, 시험실 등을 공동으로 사용하는 것은 가능하지 않으나, A, B 영업자가 각 장소를 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다.), 구획(칸막이, 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다.) 또는 구분(선, 줄 등으로 구분하는 경우를 말한다.)하여 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 각각의 장소는 A, B 영업장 등록 면적 내에 포함되어야 합니다.

\* 다만, 작업장의 경우 각각 '분리'되어야 함.

**2. 식품제조·가공업체에서 추가로 시설을 갖추지 않고 신규 품목을 제조할 경우 영업등록사항 변경 없이 제조할 수 있는지 여부**

→ 「식품위생법 시행령」제26조의3에 따라 식품제조·가공업을 하는 자가 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품군(법 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품군)에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우에는 [별지 제41호의 4서식]의 '변경등록신청서'에 등록증과 새롭게 제조·가공하려는 식품 또는 식품첨가물의 종류 및 제조방법설명서를 등록관청에 제출하여야 합니다.

- 다만, 추가로 시설을 갖추지 아니한 경우 위의 규정에 따른 변경등록대상으로 보기는 어려우며, 새롭게 제조·가공하는 품목에 대하여 품목제조보고하고 식품을 제조할 수 있습니다.

## 1-2. 품목제조보고

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제37조(영업허가 등), 같은법 시행규칙 제45조(품목제조의 보고 등) 및 제46조(품목제조보고사항 등의 변경)

### 나. 점검내용

- 품목제조보고는 영업자가 생산하는 모든 제품 건 별로 사실대로 보고해야 하며, 식품을 위탁 제조·가공하는 경우에는 위탁자가 보고하여야 한다.
  - 품목제조보고서(별지 제43호 서식)에 제출서류를 첨부하여 제품 생산 시작 전이나 시작 후 7일 이내에 관할 지자체(주류는 지방식약청)에 제출하여야 한다.
- 품목제조보고 시 검토사항
  - 식품유형, 제형, 보관기준, 용도·용법의 적절성
 

※ 제조·가공기준: 식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 식염, 장류, 복합조미식품, 당류가공품, 음료베이스, 과·채가공품은 정제형태로, 식용유지류는 캡슐형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조하여야 한다.

#### 주요위반사례

품목제조보고 내용 상 캡슐, 정제 형태로 제조할 수 없는 식품유형(기타가공품 등)의 제품을 캔디류, 당류가공품, 과·채가공품 등으로 품목제조보고하여 부당한 표시·광고에 활용하는 사례가 있음

- 실제 사용한 원재료 및 배합비대로 보고하였는지 여부

※ 배합비율은 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당됨

- 유통기한 설정 사유서가 적절한지 여부

### ○ 품목제조보고 변경

- 품목제조보고 사항 중 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(품목제조보고 시 등록 관청에 제출한 원재료 성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당), 유통기한(해당품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당)을 변경하려는 경우 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일부터 7일 이내에 관할 지자체(주류는 지방식약청)에 제출하여야 한다.



## TIP

최초 품목제조보고 시 함량을 보고하지 않았다면 함량이 변경되었더라도 변경보고는 하지 않아도 됨

## 과태료 기준

- 품목제조보고를 하지 아니하거나 이를 허위로 보고를 한 경우  
→ (1차) 과태료 200만원 > (2차) 과태료 300만원 > (3차) 과태료 400만원
- ※ 품목제조보고 하지 않은 제품 건 별로 적용하여 부과함
- ex) 품목제조보고하지 않고 생산한 제품이 5건일 경우,  $200\text{만원} \times 5\text{건} = 1,000\text{만원}$



## 위반사례

## ① 품목제조 변경 미보고

- 조미간어포류 제조업체인 ○○업체는 ‘치즈맛 오징어’ 제품을 생산하면서, 최초 ‘치즈’를 사용하여 생산하다 치즈 가격의 상승으로 ‘치즈향’으로 변경하여 제품을 생산하였으나 품목제조 변경보고를 하지 않았음
  - 제품의 표시사항에는 치즈를 사용하였다고 표시하였음
- 위반법령 및 행정처분
  - 품목제조 변경 미보고: 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
    - 과태료 200만원

## ② 품목제조 허위보고

- 조미간어포류 제조업체인 ○○업체는 ‘치즈맛 오징어’ 제품을 생산하면서, 품목제조보고에는 치즈를 사용한다고 보고하였으나 처음부터 ‘치즈향’을 사용하여 생산·판매하였음
  - 제품의 표시사항에는 치즈를 사용하였다고 표시하였음
- 위반법령 및 행정처분
  - 품목제조 허위보고: 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
    - 과태료 200만원



## FAQ

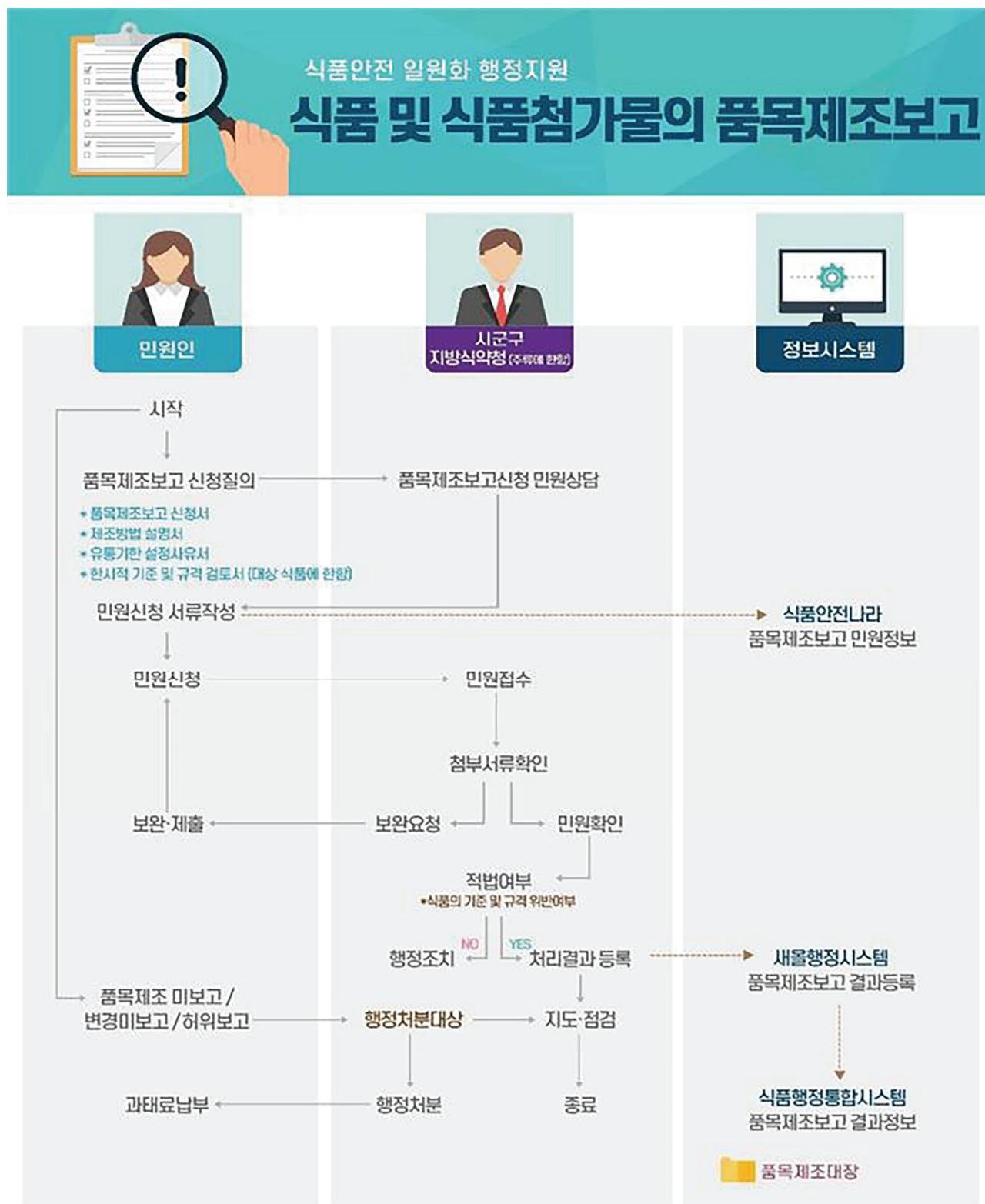
### 1. 품목제조보고 시 배합비율을 명시하지 않은 원료 A의 비율을 변경하고자 할 경우, 품목제조보고 변경 대상인지 여부

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 보고한 사항 중 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당), 유통기한(품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당)를 변경하려는 경우에는 품목제조보고사항 변경보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 품목제조보고 시 사용기준이 정하여져 있지 않은 원재료(A)에 대한 배합비율을 생략하여 보고한 경우라면, 해당 원재료(A)의 배합비율이 변경된 경우라 할지라도 품목제조보고 변경보고 없이 기 품목제조보고서로 관리가 가능할 것으로 판단됩니다.

### 2. 자사에서 생산한 어묵, 떡볶이 소스와 타사 완제품 떡을 세트포장하여 떡볶이 반제품으로 판매하고 싶은데 품목제조보고는 어떻게 해야하는지?

- 품목제조보고 된 자사 표시 완제품(소스, 어묵)과 타사 표시 완제품(떡)을 단순히 세트로 구성·판매 하려는 경우라면 별도 품목제조보고 없이 판매 가능하며, 이 경우 개별 포장된 제품 각각에 대하여 개별 식품유형 및 기준·규격이 적용됩니다.
- 세트포장 제품의 외포장지에 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 하며, 유통기한의 표시는 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다.

## 품목제조보고절차



제출서류

1. 제조방법설명서
2. 시험·검사기관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서(해당식품에 한함)
3. 유통기한 설정사유서

## 2

## 영업자 준수사항 관리



## 2-1. 생산기록 관리

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항), 같은법 시행령 29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위) 및 같은법 시행규칙 제57조 [별표17] 제1호 가목

## 나. 점검내용

- 영업자는 생산 및 작업 기록에 관한 서류를 작성하되, 거짓으로 작성해서는 아니 되며, 최종 기재일로부터 3년간 보관하여야 한다.
- 생산작업일지 작성 및 기록 유지
  - 제품의 특성을 반영하여 제품별 생산작업일지 마련
  - 제조일자별 또는 제조단위(Lot)별 기록관리
  - 제품명, 제조일자, 사용 원재료, 생산량, 수율 등 기록
  - 온도, 시간, 압력 등 공정조건 상세히 기록

## 행정처분 기준

- 생산 및 작업 기록에 관한 서류를 작성하지 아니하거나 거짓으로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 않은 경우  
→ (1차) 영업정지 15일 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 3개월

## 2-2. 원료수불 관리

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항) 및 같은법 시행령 29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위), 같은법 시행규칙 제57조 [별표17] 제1호 가목

## 나. 점검내용

- 영업자는 제조에 사용되는 원료의 입고·출고 사용에 대한 원료수불 관계 서류를 작성하되, 거짓으로 작성해서는 아니 되며, 최종 기재일로부터 3년간 보관하여야 한다.

○ 원료수불부 작성 및 기록유지

- 수기 또는 전사적 회계관리시스템(ERP) 등 전산관리
- 입고일자, 구입처, 원료명, 입고량, 사용(출고)일자, 사용량, 재고량 등
- 주기적인 원료 재고 관리를 통하여 손실 등 확인
- 창고 내 선입선출 관리
- 유통기한 경과 또는 폐기 대상 원료는 별도 구획 후 표시 관리
- 유통기한 등 표시사항은 제거하지 않고 최종 사용 시까지 보관

**행정처분 기준**

- 원료수불 관계 서류를 작성하지 아니하거나 거짓으로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 않은 경우  
→ (1차) 영업정지 5일 > (2차) 영업정지 10일 > (3차) 영업정지 20일

 **위반사례**

**① 생산일지 및 원료수불부 미작성**

○ 떡볶이떡을 제조하는 ○○업체에 대한 현장조사 결과,

- 떡류·소스류 등을 생산·판매하면서 생산일지 및 원료수불부를 작성하지 않았음
- 생산일지의 경우, 일부 날짜만 작성하였으며, 원료수불부는 쌀 이외의 원료는 작성하지 않았음

○ 위반법령 및 행정처분

- 생산일지 및 원료수불부 미작성: 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항)

→ 영업정지 17일(생산일지 미작성: 영업정지 15일, 원료수불부 미작성: 영업정지 5일이므로 중한 정지처분 15일에 나머지 5일의 2분의 1을 더하여 영업정지 17일을 처분함)

※ 「식품위생법 시행규칙」[별표23] 행정처분 기준 1. 일반기준을 인용하여 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우 위반행위가 영업정지에만 해당하는 경우에는 가장 중한 정지처분 기간에 나머지 각각의 정지처분 기간의 2분의 1을 더하여 처분함

## 2-3. 제품 거래기록 관리

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항) 및 같은법 시행규칙 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항 등) [별표17] 제1호 나목

### 나. 점검내용

- 제품의 거래기록을 작성 유지해야 하며, 최종 기재일부터 해당 서류를 3년간 보관·관리하여야 한다.
- 거래기록서 작성 및 기록 유지
  - 거래일자, 거래처, 제품명, 거래량(중량, 개수), 제조일자, 재고량 등
  - 거래기록서는 식품안전사고 발생 시 원료공급 및 유통 경로 등을 파악하기 위한 기초자료로 활용하기 위해 작성(회수발생 시 중요한 자료로 활용)



#### 점검TIP

원료수불, 생산기록, 거래기록에 관한 서류는 삼위일체가 되어야 함

- 원료수불대장의 원료반출량=생산기록서의 원료입고량
  - 생산기록서의 제품 생산량=거래기록서의 판매량+재고량
- ※ 생산기록 작성 시 LOSS율은 반드시 반영 할 것

#### 행정처분 기준

- 제품 거래기록을 작성하지 않거나 최종 기재일로부터 3년간 보관하지 않은 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 영업정지 5일 > (3차) 영업정지 10일

## 2-4. 생산실적 보고

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제42조(실적보고) 및 같은법 시행규칙 제56조(생산실적 등의 보고)

### 나. 점검내용

- 식품제조·가공업체의 연간 생산량 등을 집계하여 정책에 반영하고자 생산실적 보고를 의무화하고 있음

- (보고기한) 생산실적보고는 「식품위생법 시행규칙」 별지 제50호서식에 따라 해당 연도 종료 후 1개월 이내에 하여야 함

- 보고방법

- (전산보고) 영업자가 식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr))의 “식품 및 식품첨가물 생산실적보고” 사이트에 직접 생산실적 입력(매년 1월경 식품안전나라 홈페이지 접속 시 메인 화면 팝업창 확인)

※ 식품안전통합정보망 구축에 따라 식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > ‘우리회사 안전관리 서비스’에서 회원가입 후 작성

- (서면보고) 영업자가 시·군·구, 지방식약청(주류에 한함)에 「식품위생법 시행규칙」 별지 제50호 서식으로 생산실적을 보고

※ 세부사항은 식약처 홈페이지 > 법령·자료 > 자료실 > 매뉴얼/지침란에 ‘영업자 대상 식품 및 식품첨가물 생산실적 보고서 매뉴얼’ 참고

#### 과태료 기준

- 생산실적을 보고 하지 않거나 허위 보고를 한 경우  
→ (1차) 과태료 30만원 > (2차) 과태료 60만원 > (3차) 90만원

## 2-5. 유통기한

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제44조(영업자등의 준수사항), 같은법 시행령 29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위) 및 같은법 시행규칙 제57조 [별표17] 제1호 다목

### 나. 점검내용

- 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목적으로 운반·진열·보관 (대리점으로 하여금 진열·보관하게 하는 경우를 포함한다)하거나 이를 판매(대리점으로 하여금 판매하게 하는 경우를 포함한다) 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 아니된다.
- (폐기용 표시) 유통기한이 경과되어 폐기하기 위하여 보관 중일 경우에는 “폐기용”이라는 표시를 명확히 하고, 다른 제품과 구분관리를 철저히 한다.

#### 행정처분 기준

- 유통기한이 경과된 제품을 판매목적으로 운반·진열·보관·판매하거나 사용하는 경우  
→ (1차) 영업정지 15일 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 3개월



### 위반사례

#### ① 유통기한 경과한 원료를 사용하여 추출가공식품 제조

- 유통기한이 경과한 식재료를 보관 및 제조에 사용한다는 ○○물산에 대한 현장조사 결과,
  - 유통기한이 경과한 식육 등 원료를 ‘추출가공식품’ 제조에 사용할 목적으로 공장 내 냉장고에 보관 중 적발
- 위반법령 및 처분기준
  - 유통기한 경과 원료 사용목적 보관: 「식품위생법」 제44조(영업자 준수사항)  
→ 영업정지 15일

## 3

## 영업자 및 종사자 위생관리



## 3-1. 건강진단

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제40조(건강진단), 같은법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자) 및 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)
- 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」(총리령)

## 나. 점검내용

- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반·판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 함
  - 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외

\* 건강진단기관 : 보건소, 의료기관(종합병원, 병원 또는 의원)

건강진단 항목	횟수
1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당한다) 2. 폐결핵 3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)	매년 1회 <small>(건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다)</small>



관리자는 연초 또는 주기적으로 종업원 현황을 관리하고, 사전 예방적으로 건강진단을 실시

ex) 종업원 건강진단 현황

연번	이름	소속	입사일	최종검진일	검사예정일
1	김○○	생산관리팀	'15.2.18.	'20.2.5.	'21.2.4
2	이○○	생산관리팀	'16.3.5.	'20.2.5.	'21.2.4
3	박○○	품질관리팀	'16.3.5.	'20.2.5.	'21.2.4
4	최○○	품질관리팀	'20.6.15.	'20.6.16.	'21.6.15.

### 과태료 기준

- 건강진단을 받지 않은 영업자  
→ (1차) 과태료 20만원 > (2차) 40만원 > (3차) 60만원
- 건강진단을 받지 않은 종업원  
→ (1차) 과태료 10만원 > (2차) 20만원 > (3차) 30만원
- 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자
  - 가. 종업원 수가 5명 이상인 경우로서
    - 건강진단 대상자의 50% 이상 위반인 경우  
→ (1차) 과태료 50만원 > (2차) 100만원 > (3차) 150만원
    - 건강진단 대상자의 50% 미만 위반인 경우  
→ (1차) 과태료 30만원 > (2차) 60만원 > (3차) 90만원
  - 나. 종업원 수가 4명 이하인 경우로서
    - 건강진단 대상자의 50% 이상 위반인 경우  
→ (1차) 과태료 30만원 > (2차) 60만원 > (3차) 90만원
    - 건강진단 대상자의 50% 미만 위반인 경우  
→ (1차) 과태료 20만원 > (2차) 40만원 > (3차) 60만원
- 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자  
→ (1차) 과태료 100만원 > (2차) 200만원 > (3차) 300만원



### 위반사례

#### ① 건강진단 미실시 종업원 및 식품 제조에 종사시킨 영업자

- 프랜차이즈 식당에 감자탕을 납품하는 ○○업체에 대한 현장조사 결과,
  - 영업자는 삶은 돼지등뼈를 양념하는 공정에 건강진단을 실시하지 않은 외국인 노동자 4명을 종사 하게 함
  - 공장에서 근무하는 종업원은 총 10명 이었음
- 위반법령 및 행정처분
  - 건강진단을 받지 않은 자 4명을 영업에 종사시킨 영업자: 「식품위생법」 제40조(건강진단)
    - 과태료 30만원(전체 종업원 수가 10명이고, 대상자의 50% 미만이 건강진단을 실시하지 않은 경우)
  - 건강진단을 받지 않은 종업원 4명 : 「식품위생법」 제40조(건강진단)
    - 과태료 40만원(건강진단을 받지 않은 종업원 4명 × 10만원=40만원)



## FAQ

### 1. 식품제조가공업소에서 사무실에만 근무하는 종업원의 경우 건강진단 대상자에 해당하는지 여부

→ 식품제조·가공업체의 식품제조·가공 직무를 수행하는 종업원의 경우 건강진단 대상자에 해당하나, 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 종사하지 않는 사무실 직원의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않습니다.

\* 「식품위생법 시행규칙」 제49조 제1 항에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다고 규정하고 있음

### 2. 식품과 직접 접촉 혹은 내포장 등의 작업이 아닌 외포장의 작업장에 단기 아르바이트 작업자를 배치할 경우, 단기 아르바이트 작업자는 건강진단 대상자인지 여부

→ 작업자가 식품의 제조·가공 등에 직접 종사하지 않고 외포장 작업만 하는 경우라면 건강진단 대상자에 해당되지 않습니다.

### 3. 회사에서 건강검진 시 식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙에 따른 검사항목을 다 받은 경우 건강검진을 받은 것으로 인정되나요?

→ 건강진단결과서는 「식품위생법」 및 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따라 보건소 및 의료기관 등에서 발급하는 것으로서, 식품 등의 조리·가공·판매 행위 등에 직접 종사하는 영업자 및 종사자의 장티푸스·폐결핵·전염성 피부질환 등의 질병유무를 확인하기 위한 서류입니다.

- 또한, 「식품위생법」 제40조제1항에서는 총리령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 하며, 다른 법령에 따라 같은 내용의 건강진단을 받은 경우에는 이 법에 따른 건강진단을 받은 것으로 본다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 건강진단 항목으로 장티푸스, 전염성 피부질환, 폐결핵 검사를 실시하여 건강진단 결과서를 받았다면, 「식품위생법」에 의해 실시하는 보건소의 건강검진 항목을 대신할 수 있습니다.

### 3-2. 위생교육

#### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제41조(식품위생교육), 같은법 시행령 제27조(식품위생교육의 대상) 및 같은법 시행규칙 제51조(식품위생교육기관 등)~제54조(도서·벽지 등의 영업자 등에 대한 식품위생교육)
- 「식품관련 영업자 등에 대한 식품위생교육규정」(식약처 예규)

#### 나. 점검내용

- 영업자는 매년 제·개정되는 법령에 대한 이해와 위생관련 인식도 및 전문성 향상을 위하여 식품위생교육을 받아야 한다.

#### ○ 교육 개요

- 교육대상 : 신규·기존 영업자, 지위승계 받은 자
- 교육시간 : 신규 영업자 8시간, 기존 영업자 3시간(매년)
- 교육기관 : 한국식품산업협회([www.kfia.or.kr](http://www.kfia.or.kr))
- 교육방법 : 집합교육 또는 온라인 교육 선택 가능
- 교육내용 : 식품·개인위생, 식품의 품질개선, 식품위생시책, 식품행정지도와 영업자 책무 등 기타 위생 교육과 관련하여 필요한 사항 등

- (신규영업자) 영업 등록 전에 식품위생교육을 집합교육으로 미리 받아야 한다. 다만, 집합 교육을 받기 어려운 도서·벽지 등의 영업자는 교육교재를 배부하여, 이를 익히고 활용하도록 함으로써 교육을 갈음할 수 있음

※ 최근 코로나19 유행으로 인해 신규 영업자의 집합교육을 온라인 교육으로 한시적으로 전환하여 실시하고 있음

#### ○ 온라인 교육 신청 방법

- 식품산업협회([www.kfia.or.kr](http://www.kfia.or.kr)) > 업무안내 > 교육업무 > 온라인교육([www.kfia21.or.kr](http://www.kfia21.or.kr))

#### 과태료 기준

- 위생교육을 받지 않은 영업자

→ (1차) 과태료 20만원 > (2차) 과태료 40만원 > (3차) 과태료 60만원



## FAQ

### 1. 식품 영업에 종사하는 종업원도 위생교육을 받아야 하나요? 또는 식품위생교육을 받은 영업자 또는 위생관리 책임자가 종업원에게 전달교육을 해야하는지 여부

- 「식품위생법」 제41조에 따르면 「식품위생법 시행령」 제27조에서 정한 영업자 및 유통종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생교육을 받아야 하며, 식품 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있습니다.
- 「식품위생법」에 따른 교육대상 종업원은 유통주점 영업의 유통종사자만 해당되며, 다른 영업의 종업원에 대해서는 교육의무를 부과하고 있지 않습니다.
  - 또한, 「식품위생법」에서는 위생교육을 받은 영업자 또는 위생관리 책임자가 종업원에 대하여 전달교육을 하도록 규정하고 있지는 않습니다. 다만, 식품안전관리를 위하여 위생교육을 받은 영업자 또는 위생관리책임자가 매년 받는 식품위생교육을 토대로 종업원에 대하여 위생관리, 품질유지 등을 교육하는 것을 권고드립니다.

### 3-3. 개인위생관리

#### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제3조(식품등의 취급) 및 같은법 시행규칙 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)

#### 나. 점검내용

- 종업원은 매 작업 전 건강상태를 확인하고, 위생복, 위생모, 마스크는 청결하게 관리하여 착용하여야 한다.

구분	내용
위생모/ 마스크	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인 위생관리를 철저히 하여야 한다.</li> </ul>
위생복	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 종업원이 출입장소에 맞는 적절한 위생복을 착용하는지 확인하고, 위생복은 청결하게 관리하여야 한다.</li> </ul>
장신구 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 종업원이 작업 중 제품에 오염되거나 혼입될 우려가 있는 반지, 시계, 목걸이 등을 착용하는지 확인하여야 한다.</li> </ul>
작업자 손	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 손톱 관리 상태, 상처유무 등을 확인하고, 작업장 출입시나 화장실 이용 후의 세척·소독 상태를 확인하여야 한다. ※ 작업 전 작업자 손 등 표면에 화농성 질환 여부 반드시 확인</li> </ul>
신발	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 일반구역과 청결구역을 구분하여 착용하고 있는지 확인하여야 한다.</li> </ul>
기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 종사자 건강진단 여부 및 건강상태를 확인하여야 한다.</li> </ul>

### 과태료 기준

○ 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우

→ (1차) 과태료 20만원 > (2차) 과태료 40만원 > (3차) 과태료 60만원



### 위반사례

#### ① 위생모 미착용한 종업원 2명을 식품 제조하도록 한 영업자

○ △△업체에 대하여 현장 조사한 결과,

- 위생모를 착용하지 않은 채 어묵 반죽을 하고 있는 종업원 2명을 적발

#### ○ 위반법령 및 행정처분

- 위생모를 착용하지 않은 종업원을 식품제조에 종사하게 한 경우: 「식품위생법」 제3조(식품등의 취급)

→ 과태료 20만원(영업자에게 부과)



### FAQ

1. 위생복이 반팔이어도 되는지 위생복 색상이 흰색이 아니여도 되는지, 조끼를 착용해도 되는지, 위생모는 면이 아닌 망사로 된 재질을 사용해도 되는지, 위생화도 별도의 기준(색상이나 재질 등)이 있는지 알고 싶습니다.

→ 「식품위생법」상 개인위생을 위해 착용하는 위생모, 위생복, 위생화 등의 구체적인 종류, 형태(반팔 등)에 대하여는 세부기준을 설정하고 있지 않으나 위생모 등의 착용 목적은 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장 과정에서 머리카락 등 이물이 식품에 유입되지 않도록 하기 위한 것이므로, 착용하는 위생모, 위생복 등은 이물의 유입 가능성이 없도록 하는 경우라면 그 종류는 제한하지 않음을 알려 드립니다.

## 4

## 원료관리



## 4-1. 식품원료 및 식품첨가물 사용기준

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격), 식품공전제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 1. 식품원료 기준 1) 원료 등의 구비요건
- 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격), 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 3. 식품일반의 기준 및 규격

## 나. 점검내용

- 식품공전 상 원료 등의 구비요건에 맞는 원료를 사용하여야 한다.
  - (유산균) 식품에 사용되는 유산균 등은 식용가능하고, 식품위생상 안전한 것이어야 한다.
  - (옻) 옻나무는 옻닭 또는 옻오리 조리에 사용되는 제품의 원료로만 물추출물 또는 물추출물 제조용 티백(Tea bag) 형태로 사용할 수 있다. 이때 옻나무를 사용한 제품은 우루시올 성분이 검출되어서는 아니 된다.
  - (식용란) 식품 제조·가공 등에 사용하는 식용란은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 하며, 알의 잔류허용기준에 적합하여야 한다.
  - (고추) 고추는 병든 것, 곰팡이가 핀 것, 썩은 것, 상한채로 건조되어 희끗희끗하게 얼룩진 것을 사용하여서는 아니 된다.
  - (기타사항) 「식품공전 원료 등의 구비요건」 또는 [붙임1] 참조
- 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.
- 식품제조·가공 영업등록대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 식품용수로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.
- 허가, 등록 또는 신고 대상인 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조 영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.



### 점검TIP

납품받은 수입원료가 수입신고를 마친 것인지 확인하는 방법은 해당 원료의 수입신고확인증(식약처 발급)과 수입신고필증(관세청 발급)을 확인하고, 한글표시사항이 제대로 표시되어 있는지를 확인할 것

- 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

① **(식품에 사용할 수 있는 원료)** 원료의 사용부위를 명확히 확인하여 사용

ex) 곰취는 잎만 사용가능하므로 뿌리, 줄기, 순은 사용불가

② **(식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료)** 원료의 사용부위 및 사용조건을 확인하여 사용

ex) 목화는 씨앗만 사용가능하고, 유지제조용 원료에 한함

#### (확인방법)

식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 전문정보 > 식품원료 > 원료명 검색

#### 주요위반사례

먹을 수 없는 꽃\*과 꽃받침이나 수술 등을 제거해야만 사용이 가능한 꽃\*\*을 개화기에 채집하여 꽃차 원료로 사용하는 등 총 30종의 꽃, 52개 제품을 인터넷 쇼핑몰 등에서 판매

\* (식물 전체 식용불가) 능소화, 코스모스, 레드클로버, 부용화, 천일홍 등

(식물의 잎만 식용가능) 고마리, 비비추, 초롱, 조팝나무, 개망초, 닥풀(금화규) 등

\*\* (꽃받침과 수술 제거 후 식용가능 꽃) 목련꽃, 찔레꽃, 해바라기꽃, 참나리꽃, 모란 등

- 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 하며, 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.

- 누구든지 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것과 수입이 금지된 것 또는 수입신고를 하지 아니하고 수입한 식품(**여행자 휴대반입품 포함**) 등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니된다.



### 점검TIP

국내 제조 원료일 경우 식품제조가공업 영업등록증 및 품목제조보고서를 확인하고, 수입원료일 경우, 수입신고확인증(식약처 발급) 및 수입신고필증(관세청 발급) 확인해야 함.

또한, 여행객 휴대반입품의 경우, 수입신고가 되지 않은 것이므로 원료로 사용할 수 없으며, 대부분 한글표시사항이 표시되지 않은 제품이 많음

○ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조(표시의 기준)에 따른 표시기준이 적합한 원료를 사용하여야 한다.

○ (기타사항) 「식품공전」 원료 등의 구비요건 또는 [붙임1] 참고

## 품목제조보고, 수입신고 여부 확인 방법

### (원료확인)

식품안전나라 > 전문정보 > 식품원료 > 식품원료목록

### (식품첨가물 확인)

식품안전나라 > 전문정보 > 기준규격정보 > 공전

The screenshot shows two main sections. On the left, under 'Food Safety Korea', there's a search bar and a navigation menu with tabs like 'Food Safety', 'Safety Information', 'Food Additives', 'Food Safety Database', and 'FAQ'. Below the menu is a section titled 'Food Additive List' with a table showing various additives and their uses. On the right, under 'Food Safety', there's a section titled 'Food Additive Usage in Foods' with a table listing additives and their maximum usage levels. A legend indicates that green means 'Food Safety' and red means 'Food Safety Violation'.

### (제품검색) 식품안전나라> 전문정보 > 업체제품 검색 > 제품검색 또는 수입식품 검색

The screenshot shows two main sections. On the left, under 'Food Safety Korea', there's a search bar and a navigation menu with tabs like 'Food Safety', 'Safety Information', 'Food Additives', 'Food Safety Database', and 'FAQ'. Below the menu is a section titled 'Product Search' with a table showing various products. On the right, under 'Food Safety', there's a section titled 'Imported Food Product Search' with a table showing imported food products. A legend indicates that green means 'Food Safety' and red means 'Food Safety Violation'.

### 행정처분 기준

#### 〈식품의 기준·규격 위반〉

- 한시적 기준 및 규격을 인정받지 않은 식품 등으로서 식품(원료만 해당한다)을 제조·가공 등 영업에 사용한 것 또는 식품첨가물을 제조·판매 등 영업에 사용한 것
  - (1차) 영업정지 15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
- 바륨, 포름알데하이드, 올소톨루엔, 설폰아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
- 방사능잠정허용기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 농산물 또는 식육의 농약잔류허용기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료 폐기
- 곰팡이독소 또는 패류독소 기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료 폐기
- 동물용의약품의 잔류허용기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 및 원료 폐기
- 식중독균 또는 엔테로박터 사카자키균 검출 기준을 위반한 것
  - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 대장균, 대장균, 일반세균 또는 세균발육기준을 위반한 것
  - (1차) 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 주석, 포스파타제, 암모니아성질소, 아질산이온 또는 형광증백제 시험에서 부적합하다고 판정된 경우
  - (1차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목류제조정지 2개월과 해당 제품 폐기

### 〈식품첨가물의 사용 및 허용기준 위반〉

- 허용한 식품첨가물 외의 식품첨가물을 사용
  - (1차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄
- 사용 또는 허용량 기준을 초과한 것으로서
  - 가) 30퍼센트 이상을 초과한 것
    - (1차) 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
  - 나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 것
    - (1차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
  - 다) 10퍼센트 미만을 초과한 것
    - (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월
- 식품첨가물 중 질소의 사용기준을 위반한 경우
  - (1차) 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기

### 〈식품조사처리기준 위반〉

- 가) 허용한 것 외의 선원 및 선종을 사용한 경우
  - (1차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업허가 취소와 해당제품 폐기
- 나) 허용대상 식품별 흡수선량을 초과하여 조사 처리한 경우와 조사한 식품을 다시 조사처리한 경우
  - (1차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업허가 취소와 해당 제품 폐기
- 다) 허용대상 외의 식품을 조사처리한 경우
  - (1차) 영업정지15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
- 식품조사처리기준을 위반한 것
  - (1차) 해당식품을 원료로 하여 제조·가공한 품목류제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 해당식품을 원료로 하여 제조·가공한 품목류제조정지 3개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 해당식품을 원료로 하여 제조·가공한 영업소의 영업등록 취소 및 해당 제품 폐기

### 〈원료구비요건 위반〉

- 식품제조·가공 등의 원료로 사용하여서는 안되는 동식물을 원료로 사용한 것
  - (1차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 식용으로 부적합한 비가식 부분을 원료로 사용한 것
  - (1차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 영업자가 하는 자체적인 검사의 결과 부적합한 식품으로 통보되거나 확인된 후에도 그 식품을 원료로 사용한 것  
(자가품질검사, 정부수거검사 등을 통해 부적합한 식품으로 확인되었음에도 원료로 사용한 경우)

→ (1차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 3개월과 해당 제품 폐기

- 사료용 또는 공업용 등으로 사용되는 등 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 것을 식품 제조·가공 시 원료로 사용한 것
 

→ (1차) 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
- 산가, 과산화물이 기준을 위반한 것
 

→ (1차) 품목제조정지 5일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 10일과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기

### 〈무허가 및 무표시 원료 사용〉

- 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것과 수입이 금지된 것 또는 수입신고를 하지 아니하고 수입한 식품을 영업에 사용
 

→ (1차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
- 표시 대상 식품등에 표시사항 전부를 표시하지 않은 식품을 영업에 사용한 경우
 

→ (1차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기

## ■ 위반사례

### ① 불량고추(희아리)를 사용하여 고춧가루 제조

- 고춧가루를 제조하는 ○○업체를 점검한 결과
  - 고추는 병든 것, 곰팡이가 핀 것, 썩은 것, 상한채로 건조되어 희끗희끗하게 얼룩진 것을 사용하여서는 아니 됨에도 불구하고,
  - 고춧가루 분쇄 전 선별공정을 거치지 않고, 병든 고추, 희끗희끗하게 얼룩진 고추를 그대로 사용
- 위반법령 및 처분기준
  - 원료구비요건 위반: 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
    - 시정명령



투입 중인 건고추



선별 전 건고추

## ② 식용불가한 흑생강을 원료로 고형차 제조

- 식물을 건조하여 고형차를 제조하는 ○○업체를 점검한 결과,
  - 흑생강은 식품으로서 안전성이 입증되지 않아 식품에 사용할 수 없는 원료임에도 불구하고,
  - 흑생강을 절단하고 건조하여 차로 우려먹을 수 있도록 생산·판매
- 위반법령 및 처분기준
  - 식품제조·가공 등의 원료로 사용하여서는 아니되는 동식물을 원료로 사용:  
「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)  
→ 품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기

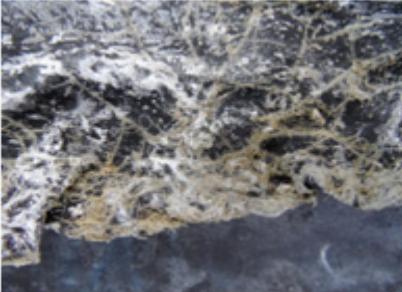
## ③ 식용불가한 줄기를 원료로 ‘꾸지뽕 수액’ 제조

- 임산물 원료를 사용하여 식품을 제조·가공하는 ○○식품을 현장조사 한 결과,
  - 뽕나무는 식품의 원료로써 열매, 잎, 어린가지, 뿌리껍질만 사용할 수 있음에도
  - 액상차인 ‘꾸지뽕수액’을 제조하면서 식용 불가한 뽕나무의 줄기를 사용하여 제품을 생산
- 위반법령 및 처분기준
  - 식용으로 부적합한 비가식 부분을 원료로 사용한 것: 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품 첨가물에 관한 기준 및 규격)  
→ 품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기

## ④ 품질과 선도가 좋지 않은 ‘다시마’를 식품 원료로 사용

- 건조 농·수산물을 원료로 분말제품을 제조·가공하는 ○○물산에서 식품 원료로 보관 중인 다시마를 확인한 결과,
  - 식품의 원료는 품질과 선도가 양호하고, 부패·변질되지 않아야 함에도, 진흙 등의 이물이 묻어있는 저품질 다시마와 병변, 영양 부족한 다시마를 선별하지 않고 사용하여 ‘다시마 추출액’을 생산

\* 다시마는 이끼류 등의 활착, 기생, 영양부족, 민물유입 등으로 부풀어 오르는 현상(일명 빵다시마)이 발생하고, 채취 및 세척불량 등으로 저품질 다시마가 발생하여 이를 선별하여야 함에도 선별과정 없이 식품의 원료로 사용
- 위반법령 및 처분기준
  - 원료구비요건 위반: 「식품위생법」 제7조 : 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)  
→ 시정명령

풀다시마	빵다시마	이물(진흙)
		
해양식물(이끼류)이 다시마에 활착	영양실조, 민물유입(삼투압이상) 등	채취 및 세척불량

## ⑤ 식품첨가물(삭카린나트륨) 사용기준 위반 봉어빵 원료 제조

- 봉어빵 반죽을 제조하는 ○○식품에 대해 현장조사를 실시한 결과,
  - 삭카린나트륨은 기타가공품의 원료로 사용할 수 없음에도
  - 봉어빵 반죽에 사용할 수 없는 식품첨가물인 '신화당'(성분 및 함량: 포도당 70%, 삭카린나트륨 30%)을 단맛을 강화하기 위해 사용
- 위반법령 및 처분기준
  - 첨가물 사용기준 위반 : 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
    - 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기

## ⑥ 식품첨가물(식용색소 적색제2호) 사용기준 위반 빵 제조

- 빵류제조업체인 ○○식품을 점검한 결과,
  - 적색2호는 빵류에 사용할 수 없는 식품첨가물임에도 불구하고,
  - '○○○롤케이크'등 8개 품목을 생산하면서 빵류에는 사용할 수 없는 식용색소(적색 제2호)를 사용하여 제조
- 위반법령 및 처분기준
  - 첨가물 사용기준 위반 : 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
    - 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기



## FAQ

### 1. 식품원료목록에 등재되어 있지 않은 경우 식품원료로 사용이 불가능한가요?

→ 현행 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등록되지 않은 원료는 국내에서 식품으로 섭취하여 왔다는 국내 식용근거, 원료의 기본특성에 대한 자료 및 식품으로서의 안전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없음

### 2. 제한적 사용가능한 원료 중 사용조건이 명시되지 않은 원료의 사용기준은 어떻게 되나요?

→ 제한적으로 사용가능한 원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록에 대하여 명시하고 있으며, 사용 조건이 명시되지 않은 원료는 동 고시 제2. 1. 2) (7) ②에 따라 다음의 사용기준에 적합하게 사용하여야 함

- 가. 식품 제조 시 사용되는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’는 가공 전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 함
- 나. 식품 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 함
- 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 ⑨, ⑩ 항을 적용받지 아니할 수 있음
- 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’에 속하는 식물성 원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지(배합수 제외) 사용할 수 있음

## 4-2 축산물 원료 관리

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제44조(영업자등의 준수사항), 같은법 시행령 29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위) 및 같은법 시행규칙 제57조 [별표17] 제1호 아목

### 나. 점검내용

- 식품제조·가공업자는 아래의 축산물을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.
  - 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물
  - 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물
  - 「축산물 위생관리법」 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물
  - 「축산물 위생관리법」 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물
  - 「축산물 위생관리법」 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물

#### 행정처분 기준

- 부정 축산물을 식품의 제조·가공에 사용하는 경우
  - (1차) 영업정지 7일 (2차) 영업정지 15일 (3차) 영업정지 1개월



### 위반사례

#### ① 무허가로 가공한 축산물을 납품받아 식품 제조·가공에 사용

- 돼지내장을 이용한 즉석조리식품을 제조하는 경기도 ○○식품에 대한 현장조사 결과,
  - 허가받지 않은 작업장에서 가공한 축산물은 식품의 원료로 사용할 수 없음에도,
  - 전통시장 내 식육부산물전문판매업체인 ○○상회에서 가열솥 등을 갖추고 영업허가를 받지 않은 채, 가공한 삶은 내장을 납품받아 가정간편식(즉석조리식품)을 제조하는 원료로 사용
- 위반법령 및 처분기준
  - 허가받지 않은 부정 축산물을 식품 제조·가공에 사용: 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항)
    - 영업정지 7일

### 4-3. 용기·포장지

#### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 등 금지) 제6~7호
- 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지)
- 「식품위생법」 제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격)

#### 나. 점검내용

- 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부
  - 용기·포장지 제조업 영업신고를 하지 않은 국내제조업체에서 생산한 용기·포장지와 수입신고를 하지 않은 기구 또는 용기·포장지를 사용하지 않아야 함
  - 부적절한 포장지는 사용하지 않고 반송·폐기 등 조치



#### 점검TIP

국내 제조업체에서 생산한 용기·포장은 관할 관청의 용기·포장지 제조업 영업신고증을 확인하고, 수입 기구 및 용기·포장은 식약처의 수입신고확인증 및 관세청의 수입신고필증을 확인할 것

#### 주요위반사례

수입 기구 또는 용기·포장의 경우 관세청에만 수입신고를 하고, 식약처에 수입신고를 하지 않은 제품을 사용한 것으로 적발되는 경우가 많음

#### 행정처분 기준

- 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한것과 수입이 금지된 것 또는 수입신고를 하지 아니하고 수입한 식품을 영업에 사용
 

→ (1차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업 허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
- 유독기구 등을 제조·수입 또는 판매한 경우
 

→ (1차) 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
- 유독기구 등을 사용·저장·운반 또는 진열한 경우
 

→ (1차) 영업정지 7일 > (2차) 영업정지 15일 > (3차) 영업정지 1개월

## ○ 기구와 용기·포장의 구분

- **기구** : 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는 식품·식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외)
- **용기·포장** : 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고받을 때 함께 건네는 물품

기 구	용기·포장
<p>공기, 대접, 접시, 수저, 포크, 물통, 도마, 가위, 칼, 국자, 주걱, 뒤지개, 강판, 거품기, 채칼, 계량스푼, 주전자, 냄비, 코펠, 절구, 고기불판, 김발, 빵틀, 얼음틀, 후라이팬, 전기튀김기, 믹서기, 커피머신, 분쇄기, 분유케이스, 젖병, 야채탈수기, 여과지, 장갑, 일회용 장갑, 등</p> 	<p>두유·우유·주스팩, 과자등포장지, 유통용유리·플라스틱병, 햄버거포장지, 레토르트파우치, 피자박스, 케익박스, 유통용도시락용기, 소세지케이싱, 치즈필름, 순두부포장지, 캔, 화과자등 용기, 초밥용기, 샌드위치포장, 포장용 죽용기 등</p> 



## 위반사례

### ① 무신고 수입산 포장지 사용하여 식품 제조·가공

- 식품용 포장지를 수입하여 식품제조가공업체에 판매할 경우에는 식약처에 수입신고를 하여야 함에도 불구하고,

- 중국산 식품용 포장지를 수입하여 면류, 축산물가공품 등 제조업체에 납품하여 사용하도록 하였으나 관세청에만 수입신고를 하고, 식약처에 수입 신고하지 않고 판매
- 동 수입 포장지를 납품받은 제조업체에서 별도의 처리없이 식품을 단순히 포장하는 데 사용

- 위반법령 및 처분기준

- **(수입업체)** 수입신고 미실시: 「수입식품안전관리특별법」 제20조(수입신고 등)
  - 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
- **(제조업체)** 무신고 수입식품을 영업에 사용: 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 금지 등)
  - 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기



무신고 포장지 세관 적발



무신고 포장지

## 5

## 제조공정 관리



## 5-1. 제조기준 관리

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 제조·가공 기준

## 나. 점검내용

- 식품일반에 대한 공통기준 및 규격에 따른 제조·가공 기준을 준수하여야 한다.
  - 식품 제조·가공 중에는 이물의 혼입이나 병원성 미생물 등이 오염되지 않도록 하여야 하며, 제조 과정 중 다른 제조 공정에 들어가기 위해 일시적으로 보관되는 경우 위생적으로 취급 및 보관되어야 한다.
  - (식품의 제형) 식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 식염, 장류, 복합조미식품, 당류가공품, 음료베이스, 과·채가공품은 정제형태로, 식용유지류는 캡슐형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조하여야 한다.
  - (살균, 멸균 조건) 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63°C 이상에서 30분간 가열살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120°C 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다.
  - (분말, 가루, 환 제품) 분말, 가루, 환제품을 제조하기 위하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우에는 분쇄 이후(여러 번의 분쇄를 거치는 경우 최종 분쇄 이후) 충분한 자력을 가진 자석을 이용하여 금속성이물(쇳가루)을 제거 하는 공정을 거쳐야 한다. 이 때 제조공정 중 자석에 부착된 분말 등을 주기적으로 제거하여 충분한 자력이 상시 유지될 수 있도록 관리하여야 한다.
  - (기타사항) 「식품공전 제조·가공 기준」 또는 [붙임2] 참고
- 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 제조·가공 기준
  - (미생물) 미생물로 인한 위해가 발생하지 않도록 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.

- **(액상제품)** 영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다. (단, 우유류, 가공유류, 발효유류 제외)
- **(꿀, 단풍시럽)** 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.
- **(코코아)** 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 1.5% 이하이어야 한다.(희석하여 섭취하는 제품은 섭취할 때를 기준으로 한다.)
- **타르색소와 사카린나트륨은** 사용하여서는 아니된다.



### TIP

영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품은 품목제조보고 시 영업자 스스로 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품임을 체크하도록 하고 있으며, 이 경우 식품공전 제3. 영유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준·규격을 준수하여야 함

- 식품의 **유형별 제조·가공 기준**을 준수하여야 한다.
  - **(젤리)** 흡입하여 섭취할 수 있는 컵모양 등 젤리의 크기는 다음의 어느 하나에 적합하게 제조하여야 한다.
    - ① 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상이고 높이와 바닥면의 최소내경은 각각 3.5 cm이상
    - ② 긴 변의 길이가 10 cm 이상이고 너비와 두께가 각각 1.5 cm 미만
    - ③ 젤리 내 두 지점을 잇는 가장 긴 직선의 길이가 5.5 cm 이상이고 젤리의 중량이 60 g 이상
  - **(젤리원료)** 컵모양 등 젤리의 원료로 곤약, 글루코만난은 사용할 수 없다.
  - **(고추씨)** 고춧가루 제조에는 원료 고추에 포함된 고추씨 이외의 다른 물질(식염, 당류, 겨, 탄산염, 전분 등)을 가하여서는 아니 된다. 고춧가루에 포함되는 고추씨는 원료 고추에서 생성된 것에 한하여 사용이 가능하고 별도로 고추씨를 첨가하여 고춧가루 제조에 사용할 수 없다.

### 주요위반사례

고춧가루의 중량을 늘리고, 원료 단가를 낮춰 이윤을 높이기 위한 목적으로 분쇄용 건고추 원료 투입 시, 별도로 구입한 고추씨를 추가로 투입하여 생산

- (전분) 제조시 원료의 종류가 다른 전분은 일절 혼합할 수 없다.
- (알코올성분) 코코아가공품 및 초콜릿류에는 알코올성분을 첨가할 수 없다. 다만, 제조공정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우에는 알코올성분 기준으로 할 때 1% 미만으로 사용할 수 있다.
- (빙과) 빙과는 그 중심부의 온도를 63°C 이상에서 30분 가열하거나 이와 같은 수준 이상의 효력이 있는 방법으로 살균 후 냉동하여야 한다.
- (기타사항) 「식품공전」 식품유형 별 제조·가공 기준 참고

#### 행정처분 기준

- 금속성이 물 제거 공정 미설치  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 7일 > (3차) 품목제조정지 15일



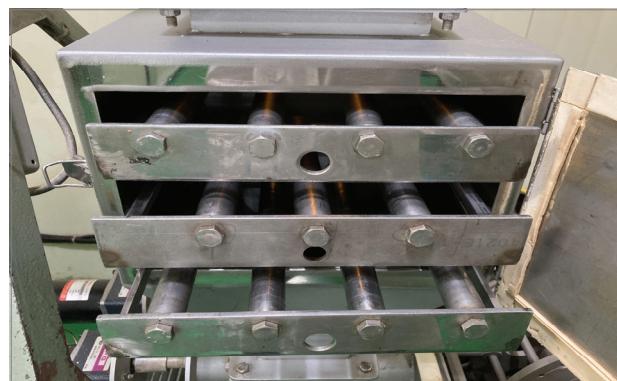
#### 위반사례

##### ① 금속성이 물(쇳가루) 제거하는 공정 미설치

- 분말·환 제품을 제조하는 ○○업체를 점검한 결과,
  - 분쇄기를 사용하여 노니분말을 직접 분쇄하고 제조하고 있으나 자석봉 등 금속성이 물(쇳가루)을 제거하는 공정이 설치되어 있지 않음
- 위반법령 및 처분기준
  - 제조·가공기준 위반: 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
    - 시정명령(쇳가루 제거공정 설치)



분쇄 전 노니열매



설치한 자석봉

## 6

## 보관·유통 관리



## 6-1. 보관기준

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 4. 보존 및 유통기준

## 나. 점검내용

- 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 한다.
- 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10°C에서 냉동제품은 -18°C 이하에서 보관 및 유통하여야 한다.
- 10°C 이하에서 보존해야 할 식품유형
  - 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굽거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)
  - 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외)
  - 양념젓갈류
  - 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)
- 5°C 이하에서 보존해야 할 식품유형
  - 신선편의식품, 훈제연어
- 냉장제품을 실온에서 유통시켜서는 아니된다.(단, 과일·채소류 제외)
- 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다.
  - 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다.
  - 해동된 냉동제품을 재냉동 하여서는 아니 된다.
- 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.
- (기타사항) 식품유형 별 보존 및 유통기준은 식품공전 또는 붙임3 참고

### 행정처분 기준

- 온도 기준을 위반한 경우  
→ (1차) 영업정지 7일 > (2차) 영업정지 15일 > (3차) 영업정지 1개월
- 온도 기준 이외의 보존 및 유통기준을 위반한 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 영업정지 7일 > (3차) 영업정지 15일

### ① 위반사례

#### ① 냉장보관 제품 상온 방치

- 블어빵의 원료를 전문으로 생산하는 ○○식품에 대한 현장조사 결과, 생산이 완료된 팥양금과 슈크림양금을 보관기준을 준수하여 보관하여야 함에도 상온에 방치
- 위반법령 및 처분기준
  - 보관기준 위반: 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
    - 시정명령



보관기준 위반 팥양금



보관기준 위반 슈크림양금

#### ② 보관기준 미준수 원료 사용목적 보관

- 만두제조업체에서 만두 제조에 사용할 목적으로 납품받은 두부(냉장보관)를 10°C이하에서 보관하여야 함에도 불구하고, 여름철 상온에서 보관
  - 점검당일 온도는 28°C로 확인됨
- 위반법령 및 처분기준
  - 보존 및 유통기준 위반: 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
    - 영업정지 7일



## FAQ

## 1. 제품의 보관방법에 ‘직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관’이라는 것은 어떤 의미인가요?

→ 현행 「식품의 기준 및 규격」에서는 ‘서늘한 곳’에 대하여 별도로 정하고 있지 않으며, 보관조건은 당해 제품의 제조 영업자 또는 수입 영업자가 「식품의 기준 및 규격」에서 정하는 구체적인 온도범위를 명확히 제시하여 소비자에게 올바른 정보를 전달하는 것이 바람직합니다.

- \* (냉장) 0 ~ 10°C, (냉동) -18°C 이하, (실온) 1 ~ 35°C,
- (상온) 15 ~ 25°C, (표준온도) 20°C, (미온) 30 ~ 40°C,
- (차고 어두운 곳 또는 냉암소) 0~ 15°C의 빛이 차단된 장소

## 2. 실온제품을 냉장고에 보관하여도 문제가 되지 않는지 궁금합니다.

→ 제품이 실온제품이라면 1~35°C에서 보존·유통하여야 하며, 실온과 냉장온도가 겹치는 1~10°C 범위 내에서 냉장으로 보존·유통하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

## 7

## 이물관리



## 7-1. 이물혼입관리

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)
- 「식품공전」 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 3. 식품일반의 기준 및 규격

## 나. 점검내용

- (이물의 정의) 식품등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질
- 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니된다.
  - 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물
  - 오염된 비위생적인 이물
  - 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물

다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성성이 낮은 경우는 제외한다.
- 금속성 이물로서 쇳가루는 제8. 1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.

## ○ 이물이 혼입된 것으로 보지 않는 경우

「식품위생법」 제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고, 잔존하는 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것은 이물에서 제외

## ※ 적용사례

- 1) 복분자씨가 원재료로 인위적으로 첨가되지는 않았으나 원재료로 사용된 복분자 열매에 포함된 복분자씨가 최종 제품에 혼입된 경우
- 2) 꼭지가 있는 농산물이 원재료로 사용되면서 해당 농산물의 꼭지가 혼입된 경우

※ 다만, 고춧가루 제조 시, 고추의 꼭지(꽃받침 제외)를 반드시 제거하고 사용하여야 하므로 고춧가루에 꼭지가 혼입된 경우에는 원료등의 구비요건 위반에 해당 될 수 있음

- 3) 건조오징어에서 기생충(니베린촌충)이 발견되었으나 제조과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해할 우려가 적은 경우
- 4) 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 피스 타치오 제품 내에서 벌레가 발견된 경우
- 5) 참치통조림에서 참치껍질, 가시, 혈대 등 일부가 발견되었으나 그 양이 적고 인체의 건강을 해할 우려가 적은 경우

## 7-2. 이물 보고

### 가. 관련법령

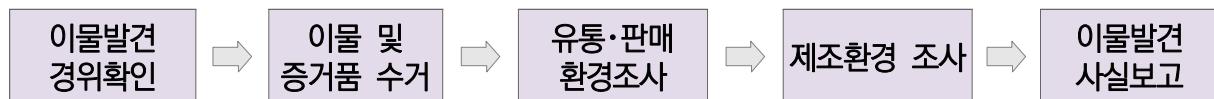
- 「식품위생법」 제46조(식품등의 이물 발견보고 등) 및 같은법 시행규칙 제60조(이물 보고의 대상 등)
- 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시)

### 나. 점검내용

- (보고기한) 식품을 제조하는 식품제조·가공업자는 소비자로부터 판매제품에서 이물을 발견한 사실을 신고(전화, 전자문서 등 포함) 받은 경우 신고받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정공휴일은 제외, 초일은 산입하지 않음)에 보고하여야 함  
ex) 2월 1일(월) 소비자 신고가 접수된 경우에는 2월 10일(수)까지 보고
- 식품제조·가공업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하며, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하고 2년 간 보관하여야 함
- 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등)은 6개월간 보관하여야 함. 다만, 부패·변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있음
- 보고 대상 이물의 범위
  - 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 이물

섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 3mm 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질</li> </ul>
섭취 과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물</li> <li>○ 파리, 바퀴벌레 등 곤충류</li> <li>○ 기생충 및 그 알(축·수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)</li> </ul>
인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 컨베이어벨트 등 고무류</li> <li>○ 이쑤시개(전문재질은 제외) 등 나무류</li> <li>○ 돌, 모래 등 토사류</li> </ul>

○ 이물 발견사실 보고 절차



① 이물 발견 경위 확인

- 소비자로부터 제품 구입, 보관, 개봉, 조리, 섭취과정 등 이물 발견 당시 상황에 대한 진술 확보
- 이물과 해당제품(포장지 포함) 소지 여부 반드시 확인
  - 영업자가 이물과 해당제품을 소지하고 있는 경우에만 조사 진행이 가능(다만, 소비자가 증거제품을 영업자에게 제공을 원하지 않는 경우에는 소비자가 직접 1399 등에 신고할 수 있음)
- 개인정보 수집 및 조사결과 수신에 대한 동의 여부 확인
  - 개인정보 수집 미동의 시 소비자에게 조사결과 확인에 어려움이 있음을 충분히 설명할 것

② 이물 및 증거제품 수거

- 직접 방문하거나 택배 등을 통해 이물과 증거제품 확보
- 이물의 종류, 개수, 성상 등을 돋보기, 확대경, 자 등을 이용하여 상세히 조사 및 기록하고, 확보한 이물과 증거제품은 반드시 사진 촬영
- 곤충이 발견된 경우에는 포장지 파손(핀홀) 여부, 유충 침입흔적 등 확인
 

※ 포장지 파손 또는 유충 침입흔적 확인방법 : 어두운 곳에서 빛을 투과하거나 물을 사용하여 확인 가능

(주의사항) 수거를 담당하는 직원은 이물 혼입 원인에 대한 설문을 판단 및 추정 하지 말 것

③ 유통·판매환경 조사

- 식품별 구분 보관 및 진열여부, 식품보관 장소 내 위생동물 및 해충 침입·서식 흔적 여부, 직사광선에 직접 노출 여부 등

④ 제조환경 조사

- 제조공정 및 이물 제어공정, 개인위생 관리 등 조사를 실시하여 제조공정에서 혼입되었을 개연성 조사

⑤ 이물 발견사실 보고

- (전산보고) 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 기업회원 로그인 후 업체이물보고접수에 사진 등 증거자료를 첨부하여 보고
- (서면보고) 이물 보고서(「식품위생법 시행규칙」 별지 제51호 서식)에 사진 등 증거자료를 첨부하여 제조업소 관할 조사기관에 보고

### ○ 이물 등 증거품 보관

이물 종류	보관방법
유리, 플라스틱, 사기, 금속류, 나무류, 토사류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 덮개가 있는 투명 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 상온보관</li> <li>○ 금속류, 나무류는 제습제(실리카겔)와 같이 보관</li> </ul>
고무류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 빛이 투과되지 않는 불투명 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 상온 보관</li> <li>○ 천연고무는 냉장보관</li> </ul>
동물의 사체 또는 배설물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밀폐 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 냉장보관하고, 실험 후에는 냉동보관</li> <li>○ 장기간 보관 시 세포 및 조직의 훼손과 형태변형이 발생할 가능성이 있어 초기 분석 결과와 다른 결과가 도출될 수 있음</li> </ul>
곤충류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 투명 밀폐 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 냉장보관하고, 실험 후에는 냉동보관하거나 클로로포름 또는 70% 에탄올에 담아 보관</li> <li>○ 장기간 보관 시 진균오염, 건조, 형태변형, 체액소실이 발생할 수 있어 초기 분석 결과와 다른 결과가 도출될 수 있음</li> </ul>
기생충 및 그 알	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밀폐 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 냉장보관하고 실험 후에는 냉동보관하거나 클로로포름 또는 70% 에탄올에 담아 보관</li> </ul>

#### (주의사항)

이물 등 증거품은 원인분석 또는 보관 시 오염, 파손, 변형 또는 분실되지 않도록 주의해야 함

### ○ 이물혼입원인 분석 및 시정조치

- 제조과정에서 이물 혼입이 확인될 경우 혼입 원인을 분석하고, 향후 동일한 사례가 발생하지 않도록 철저히 시정조치 해야 함

### 행정처분 기준

- 소비자로부터 이물 발견신고 받고 보고하지 않은 경우
  - (1차) 과태료 300만원 > (2차) 과태료 300만원 > (3차) 과태료 300만원
  - ex) 보고대상 이물 10건(각각 다른 10건의 소비자신고 건) 중 10건 모두 보고하지 아니한 경우,  
→ 보고하지 아니한 각 신고 건수(10건)×300만원= 총 3,000만원 과태료 부과
  - ex) 보고대상 이물 10건(각각 다른 10개의 품목에서 이물이 신고된 경우) 중 5건 (5개의 품목에서 신고된 이물)만 보고한 경우,  
→ 보고하지 아니한 각 신고 건수(5건)×300만원= 총 1,500만원 과태료 부과
- 소비자로부터 이물 발견신고 받고 보고를 지체한 경우
  - (1차) 과태료 100만원 > (2차) 과태료 200만원 > (3차) 과태료 300만원
- 소비자 불만 기록·보관하지 않은 경우
  - (1차) 시정명령 > (2차) 영업정지 5일 > (3차) 영업정지 10일
- 이물이 혼입된 것으로
  - 1) 기생충 및 그 알, 금속(금속성 이물로서 쇳가루는 제외) 또는 유리 혼입
    - (1차) 품목제조정지 7일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기
  - 2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당) 사체의 혼입
    - (1차) 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
  - 3) 1) 및 2) 외의 이물(식약처장이 정하는 기준 이상의 쇳가루를 포함한다) 혼입
    - (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 5일 > (3차) 품목제조정지 10일

## 이물보고 식품안전나라 이용 방법

1. 식품안전나라 접속 → 통합민원상담 클릭

2. 부정불량식품신고에서 '업체이물보고' 클릭

3. 해당 지방식약청, 시·도, 시·군·구 입력

• 수입식품 선택 시 하단에 '제조환경' 부분 추가 입력 필요

4. 제품 제조 정보 중 수입식품여부 반드시 입력

5. 소비유통환경에서 '제품 구입일, 제품개봉일, 이물 발견일' 입력하고, 이물(현품) 및 증거품(포장지 포함) 회수여부 반드시 체크

※ 최초 대면자 소속, 전화번호, 이름 반드시 기재할 것

6. 택배 등의 사유로 혼동 확보가 지연되는 경우에는 보고자 의견에 그 사유를 반드시 기재



## 위반사례

### ① 신고 이물 미보관

- 맥주를 먹다 파리가 발견되었다는 이물 신고와 관련하여 주류 생산 업체인 ○○주류를 조사한 결과,
  - 소비자로부터 영업사원이 전달 받은 파리 이물을 이송과정에서 분실하여 보관 하지 못함
- 위반법령 및 행정처분
  - 이물 등 증거품 미보관 : 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항)
    - 시정명령



## FAQ

1. 스위트콘의 경우, 콘알갱이 이외에 콘심지가 같이 혼입되어 있는데 이것이 이물에 해당하나요?

→ 옥수수를 원료로 한 제품에서 동일종의 옥수수대(심지)가 혼입된 경우로서 그 양이 적어 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다. 다만, 필요시 옥수수대의 선별 공정 등을 재검토하여 제조·가공상 완전히 제거할 수 있도록 하는 것이 바람직합니다.

2. 도시락 반찬으로 들어가는 삼겹살 구이에서 뼈가 나올 경우 이물에 해당하나요?

→ 일반적으로 삼겹살 구이의 뼈가 원재료에서 기인될 수 있는 경우이고, 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고, 삼겹살을 포함한 도시락의 정상적인 제조·가공 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

3. 율무차에서 같은 생산라인에서 생산된 대추차 분말이 남아있다 혼입된 경우 이물에 해당하나요?

→ 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 정상적인 식품의 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 인체의 건강을 해할 우려가 없다면 대추차 분말은 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다. 다만, 생산라인 청소를 충분히 하여 대추차 분말의 잔존을 최소화 할 수 있도록 각별한 관리가 필요할 것입니다.

#### 4. 빵에서 검게 탄 탄화물이 발견될 경우 이물에 해당하나요?

→ 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 정상적인 식품의 제조·가공과정에서 유래된 탄화물이 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

#### 5. 소비자가 섭취 중 ‘모래가 씹히는 것 같다’는 등 섭취 중 이물감에 대해 신고한 경우 이물 보고를 해야 하나요?

→ 이물 고시에 따라 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하여야 하므로, 단순히 이물감을 느끼거나 이물이 있다고 의심하는 경우에는 보고 대상에 해당하지 않습니다.

#### 6. 수출용 식품에서 이물이 발견된 경우에도 보고를 해야 하나요?

→ 「식품위생법」 제7조에 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있도록 규정되어 있으므로 수출 목적으로만 제조된 제품의 경우에는 보고 대상에서 제외합니다.

#### 7. 영업자가 이물 신고자로부터 이물 및 증거제품을 확보하지 못한 경우 이물 보고를 하지 않아도 되나요?

→ 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고 받은 영업자는 신속하게 이물과 포장지를 포함한 증거제품을 확보하여 신고 받은 날로부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외) 조사기관에 보고해야 합니다. 다만, 영업자의 노력에도 불구하고 증거제품을 확보하지 못한 경우에는 이물 보고를 아니할 수 있습니다.

※ 영업자의 보고기한 산정 시에는 초일 산입하지 않음

#### 8. A업체(위탁업체)가 B업체(수탁업체)에 위탁하여 제조한 제품에서 이물이 발견된 경우 어느 업체에서 보고를 해야 하나요?

→ A업체가 B업체에 위탁하여 제조한 제품의 제조원은 A업체(제품 표시사항에 제조원을 A로 표시)로 표시하고, 동 제품에 대한 품질관리 등에 대해서는 A업체가 B업체의 위생관리 상태 등을 점검하도록 규정되어 있으므로 보고업체는 A업체입니다.

**9. 소비자가 개인 정보 제공을 거부하는 경우에도 보고를 해야 하나요?**

→ 소비자가 개인 정보 공개를 원하지 않는 경우, 정확한 원인 조사가 어려움을 소비자에게 반드시 인지시켜주시고, 이러한 경우 조사불가 등의 사유로 별도의 조사 진행 없이 종결 처리될 수 있습니다.

**10. 소비자가 신고한 이물이 보고 대상이 아닌 경우 식품업체의 조치 방법은?**

→ 소비자가 신고한 이물이 보고 대상이 아닌 경우, 식품업체는 자체적으로 이물 혼입 원인을 파악하고 품질 관리를 위한 개선 및 예방조치를 철저히 해야 합니다. 또한, 소비자 신고내용 등 관련 자료를 2년간 보관해야 하며, 소비자가 제시한 이물 등의 증거물은 6개월간 보관해야 합니다.

## 8

## 검사관리



## 8-1. 수질검사

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제44조(영업자등의 준수사항), 같은법 시행령 제29조(준수사항 적용 대상 영업자의 범위) 및 같은법 시행규칙 제57조 [별표17] 제1호 자목

## 나. 점검내용

- 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.

- (검사주기) 지하수 사용 업체의 경우, 1년마다 1회 검사(상수도 사용업체는 수질검사 미실시). 다만, 지하수를 음료류 등 마시는 용도의 식품<sup>\*</sup>의 원료로 사용할 경우 6개월마다 1회 검사해야 함

\* 마시는 용도의 식품: 다류, 액상커피 등 최종제품에 지하수가 액상 형태를 유지하는 음료류 등

※ 침출차 제조업체는 지하수를 사용할지라도 침출차가 마시는 용도의 음료가 아니므로 1년마다 1회 검사 실시

- (검사기관) 환경부에서 지정한 먹는물 수질검사기관에 의뢰

## 먹는물 수질검사기관 지정 현황 확인 방법

▶ 환경부([www.me.go.kr](http://www.me.go.kr)) > 법령/정책 > 환경정책 > 상하수도 > 먹는물 수질검사기관 지정현황

분야	상수도
담당자	한상우
담당부서	수도정책과
전화번호	064-201-7120
	이메일주소 dpcdc@pm.korea.kr

○ 수질검사 결과 부적합 시 조치사항

- ① 사용중지: 부적합 확인 시 즉시 지하수 사용중지
- ② 원인분석 및 개선조치: 부적합 검사항목 별 원인을 분석하여 개선조치 실시
- ③ 재검사: 부적합 항목에 대하여 재검사 실시하고, 적합할 경우에 관할관청에 보고 후 사용

○ 검사시료 채취 시 주의사항

- 수질검사 시료는 최종적으로 사용하는 수도꼭지에서 위생적으로 채취하여야 함  
※ 물탱크에서 직접 시료 채취 금지
- 시료 채취 시에는 미생물 등에 오염되지 않도록 각별히 주의

**행정처분 기준**

- 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우
  - (1차) 영업정지 15일 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 3개월
- 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우
  - (1차) 영업허가 등록 취소 또는 영업소 폐쇄
- 급수시설기준<sup>\*</sup> 위반한 경우(수질검사결과 부적합 판정 받은 경우 포함)
  - \* 급수시설기준: 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설, 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치, 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 함
    - (1차) 시설개수명령 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 3개월

 **위반사례**

**① 수질검사 결과 부적합 한 지하수를 지속적으로 사용한 제조업체**

○ 과자류 제조업체인 ○○식품에 대한 현장조사 결과,

- 과자반죽에 사용하는 지하수 수질검사 결과, 일반세균 기준초과로 부적합 판정을 받았음에도 이에 대한 별도의 시정조치를 하지 않고, 부적합 지하수를 이용하여 과자류, 초코렛가공품 등 제품을 생산·판매함

○ 위반법령 및 행정처분

- 부적합 판정된 지하수 계속 사용: 식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항)
  - 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄

## ② 수질검사를 검사기간 내에 하지 않고 지하수를 사용한 음료류 제조업체

- 액상차 등 음료류 제조업체인 ○○식품에 대한 현장조사 결과,
  - 액상차의 원료로 사용하는 지하수는 6개월에 1회 실시하여야 함에도 불구하고,
  - 마시는 용도인 액상차 등 음료류에 사용하는 지하수 수질검사를 1년에 1회만 실시하면서 제품을 생산·판매 함(마시는 용도 지하수 수질검사 주기는 6개월에 1회 임)
- 위반법령 및 행정처분
  - 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우: 식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항)
    - 영업정지 15일



### FAQ

#### 1. 지하수를 작업장 바닥 청소용으로 사용할 경우에도 수질검사 대상인가요?

- 「식품위생법 시행규칙」제57조 관련[별표 17] 1. 자.에 따라 식품제조·가공업 영업자와 그 종업원은 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품 제조 및 제조용 설비 세척에 지하수를 사용하지 않고, 식품에 직접 닿지 않는 현장 바닥 청소용으로만 지하수를 사용하는 경우라면 수질검사 대상에 해당하지 않습니다.

## 8-2. 자가품질검사

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무) 및 같은 법 시행규칙 제31조(자가품질검사) [별표12]
- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)

### 나. 점검내용

- 영업자는 자신이 제조한 식품(주류포함)에 대하여 기준에 적합한지 여부를 주기적으로 검사하여야 하며, 검사성적서는 2년간 보관하여야 함

- (검사주기) 자가품질검사는 식품유형별로 검사주기(1개월, 2개월, 3개월, 6개월)가 구분되어 있으므로 해당 업체에서 생산하는 식품의 유형을 확인하고, 검사주기에 맞게 실시(「식품위생법 시행규칙」 [별표12] 참고)

※ 자가품질검사 주기는 제품 제조일 기준으로 산정

- (검사항목) 식품유형별로 검사해야 할 의무 항목이 정하여져 있으므로 식품유형에 따라 검사항목을 확인하고, 실시(「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) 또는 [붙임5] 참고)
- (유형별 추가검사) 분쇄공정이 있는 식품, 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품, 장기보존식품은 식품유형의 검사항목에 별도의 추가 항목 검사 실시해야 함  
ex) 식품유형이 과·채가공품이면서 분쇄공정이 있는 경우  
→ 검사항목: 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소 + 금속성이물(쇳가루)
- (검사방법)

- ① (영업자가 직접 검사하는 경우) 별도의 검사실을 갖추고, 검사한 제품의 정보, 실험일지(실험 방법, 실험결과, 시약사용대장 등)를 내부 결재 받고 보관
- ② (검사시관에 의뢰하는 경우) 검사시설 미비 등 직접 검사가 어려운 경우 식품위생검사기관에 위탁 가능

※ 검사기관 정보

식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 전문정보 > 영업자 지원정보 > 검사기관별 시험항목 검색

- (기타 검사기준)

- ① 자가품질검사는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 **특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 검사를 생략**할 수 있다.  
ex) 식품유형이 어묵일 경우 자가품질검사 항목은 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료로 정하여져 있으나, 제조·가공과정에서 보존료를 사용하지 않았을 경우, 보존료 검사는 생략가능
- ② 영업자가 다른 영업자에게 위탁하여 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는자(위탁자) 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자(수탁자)가 자가품질검사를 실시하여야 한다.

#### ○ 검사결과 부적합 제품의 처리

- (자가품질검사를 영업자 스스로 할 경우) 검사결과 기준·규격에 부적합이면 자체 없이 식약처에 통보하여야 하고, 다음의 조치를 취하여야 함
  - 회수대상 부적합 사항은 「식품위생법」제45조 규정에 따라 유통·판매 되었을 경우 관할 행정기관에 회수계획서를 제출하는 등 회수 절차를 이행

- 회수대상이 되지 않은 부적합 사항에 대하여도 부적합 원인을 분석·개선하고, 필요한 경우 재검사를 실시하는 등 필요한 조치를 취하도록 조치
- (자가품질검사기관에 의뢰하는 경우) 검사기관에서 검사하여 기준·규격에 부적합할 경우에는 검사기관에서 식약처로 지체없이 통보함. 영업자는 부적합 제품이 유통·판매 되었을 경우 관할 행정기관에 회수계획서를 제출하는 등 회수 절차를 이행
- (세부사항) 회수·폐기 관련 세부사항은 9.회수관리 참고



### 영업자TIP

소비자 피해예방 및 회수 발생 저감화를 위해 자가품질검사 결과 확인 후 적합한 경우에만 유통·판매하는 것을 권장

### 행정처분 기준

- 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 않은 경우  
→ (1차) 품목제조정지 1개월 > (2차) 품목제조정지 3개월 > (3차) 품목류제조정지 3개월
- 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 않은 경우  
→ (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 3개월
- 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 않은 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 15일 > (3차) 품목제조정지 3개월
- 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 않은 경우  
→ (1차) 영업정지 5일 > (2차) 영업정지 15일 > (3차) 영업정지 1개월



### 위반사례

#### ① 자가품질검사 전항목 미실시 ‘붕어빵 반죽’ 제조·판매업체

- 붕어빵 원료를 제조·판매하는 ○○푸드에 대한 현장조사 결과,
  - 기타가공품의 경우 제조일로부터 3개월마다 1회 이상 이물, 세균수, 대장균군, 대장균에 대한 자가품질검사를 실시해야 함에도 불구하고,
  - 동 업체는 자가품질검사를 4년간, 기타가공품 4품목에 대하여 검사항목 전 항목을 실시하지 않았음
- 위반법령 및 처분기준
  - 자가품질검사 전항목 미실시: 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무)
    - 기타가공품으로 품목제조보고한 제품 4품목 모두 품목제조정지 1개월



## FAQ

### 1. 식품제조가공업체의 자가품질검사 규정이 유형별인지, 제품별인지 여부

- 「식품위생법」 제31조 및 같은법 시행규칙 제31조 관련 [별표12]에 따라 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시 할 수 있습니다.
- 따라서, 제조·가공하는 동일유형의 품목이 동일한 검사항목을 적용받는 경우, 해당 식품유형의 대표 품목 1종에 대해서만 자가품질검사를 실시하는 것이 가능함을 알려드립니다.
  - 다만, 각각의 제품에 대해 모두 자가품질검사를 실시하지 아니하더라도, 귀하게서 판매하는 모든 식품은 그 기준과 규격에 적합하게 제조·유통되어야 함을 알려드립니다.

### 2. 소스류 생산과정에서 타르색소와 보존료를 첨가하지 않을 경우 자가품질검사 생략 가능 여부

- 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니 한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있으므로, 타르색소, 보존료를 사용하지 않은 경우라면 타르색소, 보존료 검사는 생략 가능합니다.
- 참고로, 품목제조보고, 원료수불대장 등으로 타르색소, 보존료를 사용하지 않았다는 것을 증명할 수 있어야 하며, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에 모두 적합하여야 합니다.

\* 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조 관련 [별표 12]에 따라 식품등에 대한 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품 유형별 검사항목을 검사하여야 하나, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니 한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있습니다.

### 3. 식품제조·가공업체에서 제품을 생산하지 않은 경우 자가품질검사를 하지 않아도 되는지 여부

- 「식품위생법」 제31조 및 같은법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공 하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 아울러, 같은 법 시행규칙 [별표 12] 3.에 따라 자가품질검사 주기의 적용 시점은 '제품제조일'을 기준으로 산정하고 있으므로 제품을 만들지 않을 경우에는 자가품질검사를 실시할 필요는 없으며, 그 이후 최초로 생산하는 제품에 대해 자가품질검사를 하여야 합니다.

### 4. 식품의 유형이 즉석조리식품이면서 레토르트 식품의 경우 자가품질검사 항목은 어떻게 되나요?

- 즉석조리식품이면서 레토르트 식품의 자가품질검사항목은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제3조제2항에 따라 [별표1]식품유형별 검사항목과 함께 [별표2]장기보존식품(레토르트식품)의 검사항목을 함께 적용하여야 합니다.
- \* 즉석조리식품: 세균수, 황색포도상구균, 살모넬라
  - \* 레토르트 식품: 세균, 타르색소
- 다만 기준 및 규격 항목이 중복되는 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있으며, 레토르트 식품의 세균발육시험(음성) 규격이 강화된 항목이므로 즉석조리식품의 검사 항목인 세균수, 황색포도상구균, 살모넬라에 대한 검사를 생략할 수 있습니다.

### 5. 같은 유형의 제품 5개 품목 중 기간내에 하나도 자가품질검사를 하지 않았을 경우, 5개 제품 모두 다 행정처분을 받는지 여부

- 같은 유형의 5개 제품 중 하나라도 검사를 받지 않았을 경우라면, 5개 제품 모두 품목제조정지 1개월의 행정처분을 받게 됩니다.

## 9

## 회수관리



## 9-1. 회수조치

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제45조(위해식품등의 회수), 같은법 시행규칙 제58조(회수대상 식품등의 기준) 및 같은법 시행규칙 제59조(위해식품등의 회수계획 및 절차 등)
- 「식품위생법」 제72조(폐기처분 등), 같은법 시행규칙 제88조(위해식품등의 긴급회수문)
- 위해식품 회수지침(식약처 지침)

## 나. 점검내용

- 회수 구분

구분	의무회수		자율회수
법적근거	법 제45조 제1항	법 제72조 제3항	
내용	〈영업자회수〉 자가품질검사 및 식품 등 시험검사기관의 위탁검사 결과에 따른 회수	〈정부회수〉 정부기관 수거검사 및 지도·점검 결과에 따른 회수	-
회수 개시 주체 (회수 출발점)	영업자	회수명령기관 (지방청, 시·군·구)	영업자
행정처분	회수결과에 따라 감면처분 가능	감면처분 불가	-
회수사유	위해 발생 또는 위해 발생 우려		품질 결함 등
회수절차	회수지침 및 식품안전관리지침		자율 (회수지침 참고)
회수공개	○	○	×

- 회수 등급

1등급	2등급	3등급
국제암연구소(IARC) Group 1 물질(벤조피렌, 다이옥신 등)	국제암연구소(IARC) Group 2A, 2B 물질(메틸수은, 니켈등)	국제암연구소(IARC) Group 3 물질(셀레늄, 제랄레논 등)
병원성대장균 O157:H7, 리스테리아모노사이토제네스, 클로스트리디움보툴리눔, 크로노박터	살모넬라, 황색포도상구균, 장염비브리오균, 클로스트리디움퍼프린젠스, 캡필로박터제주니, 바실러스세레우스, 여시니아엔테로콜리티카	대장균, 대장균군, 일반세균
마비성때독, 아플라톡신, 방사능, 알레르기 유발 원료물질 미표시	비소, 납, 카드뮴, 수은, 전류 농약, 메탄올, 시안화물, 니켈	보존료 등 식품첨가물 사용기준 위반, 주석, 바륨, 암모니아성질소, 형광증백제, 쇠가루

※ (세부사항) 위해식품 회수지침(지침서) 참고

식약처 홈페이지([www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)) > 법령/자료 > 법령정보 > 공무원지침서/안내서

### ○ 회수명령 통보방법 및 시한

- (1등급) 회수명령기관은 부적합식품긴급통보를 받은 후 24시간 이내 회수 영업자에게 공문 직접 전달
  - (2등급) 회수명령기관은 부적합식품긴급통보를 받은 후 48시간 이내 회수 영업자가 공문을 수령할 수 있도록 직접 전달 또는 우편(등기), Fax송부
  - (3등급) 회수명령기관은 부적합식품긴급통보를 받은 후 72시간 이내 회수 영업자가 공문을 수령할 수 있도록 직접 전달 또는 우편(등기), Fax송부
- ※ Fax등의 방법으로 전달할 경우 전송 후 수신여부를 반드시 확인

### ○ 회수계획서 보고기한(영업자)

회수등급	회수계획서 보고기한
1등급	회수명령을 받은 후 1일 이내
2등급	회수명령을 받은 후 2일 이내
3등급	

※ 영업자는 당해제품의 유통경로, 유통기한, 소비량, 평균 소비주기 등을 고려하여 정확한 회수계획량 산정

### ○ 회수완료 보고

- 회수 검증 결과 회수가 계획대로 완료된 경우에는 회수완료보고서를 작성하여 회수명령기관에 제출하여야 함
    - ① 회수된 제품은 정상 제품과 구분하여 별도의 장소에 보관
    - ② 모든 판매처에 회수사실 공지 여부를 확인할 수 있는 증빙자료와 판매처로부터 반품 또는 회수 증빙자료(반품 서류 등)를 첨부하여 제출
    - ③ 동일한 회수 사유가 발생하지 않도록 반드시 회수사유 발생 원인을 분석하고, 재발방지 대책을 마련하여 회수완료보고와 함께 회수명령기관에 제출하고 반드시 이행하여야 함
- ※ 회수가 충분히 실시되지 않았음에도 불구하고 회수를 완료하여서는 아니 됨

## ○ 회수 절차



## ○ 회수단계별 체크리스트(영업자용)

**회수단계별 체크리스트 [영업자용]**

업체현황	업체명		업 종	
	소재지		연락처	
회수대상 제품현황	제품명		제조일자 (유통기한)	
	회수구분	의무( ), 자율( )	회수사유	

**평가항목별 평가표**

평가영역	평가항목 및 배점	체크결과	비고
회수사실통보 (1단계)	1-1. 회수사실 통보 및 판매중단 요청 - 회수사실을 안 시점부터 즉시 거래업체(1차)에 회수사실 통보 및 보관 물량에 대한 진열·판매 중단 등 요청 * 유선전화를 활용 즉시 전파		
	1.2. 회수사실 공지 - 회수사실을 홈페이지 공개, 판매 매장 게시, 보도자료 배포 등		
유통재고량 파악 (2단계)	2-1. 생산량 또는 수입량 확인 - 증빙문서: 원료수불대장, 생산일자, 수입신고서, 수입필증 등 * 창고재고량 파악 포함		
	2-2. 영업자가 거래처별(1차)로 납품한 내역 확인 - 증빙문서: 거래명세표(내역) 등		
	2-3. 거래처별(1차) 판매내역 및 재고량 확인 - 증빙문서: 유선통화 내역서(업소명, 연락처, 통화자, 재고량 등) * 필요시 2차, 3차 판매업소의 재고량 확인		
회수시행 (3단계)	3-1. 회수계획서 제출 - 증빙문서: 회수계획서 (권장: 회수명령후 24시간 이내)		
	3-2. 회수 모니터링 실시 - 회수 영업자는 거래업체로부터 회수가 신속하고 적절하게 이루어지고 있는지를 모니터링하고 거래업체에 독려		
	3-3. 회수완료보고서 제출 - 증빙문서: 회수완료보고서 (권장: 회수종료후 24시간 이내)		
사후조치 (4단계)	4-1. 재발방지대책 마련 - 회부적합 원인 파악 및 재발방지를 위한 개선대책		
영업자의견			
	20 년 월 일		
작성자(영업자)	(직위)	(성명)	(서명)

### 행정처분 기준

- 회수조치를 하지 않은 경우  
→ (1차) 영업정지 2개월 > (2차) 영업정지 3개월 > (3차) 영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄
- 회수계획을 보고하지 않거나 허위로 보고한 경우  
→ (1차) 영업정지 1개월 > (2차) 영업정지 2개월 > (3차) 영업정지 3개월
- 압류·폐기를 거부·방해·기피한 경우  
→ (1차) 영업정지 1개월 > (2차) 영업정지 2개월 > (3차) 영업정지 3개월
- 회수명령을 받고 회수하지 아니한 경우  
→ (1차) 영업정지 1개월 > (2차) 영업정지 2개월 > (3차) 영업정지 3개월
- 회수하지 않았으나 회수한 것으로 속인 경우  
→ (1차) 영업등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기



### FAQ

1. 회수 개시 시점에서 회수대상 제품 중 일부가 유통기한이 경과한 경우 이를 생산량 및 회수계획량에 포함하여야 하는지요?

- 유통기한이 경과된 제품은 더 이상 유통·판매 중인 제품이 아니므로 회수 대상이 되지 않습니다. 따라서, 생산량 및 회수계획량에서 제외하고 산출하여야 합니다.
- 예를 들어, 회수 대상 제품이 2019.1.1.~2019.12.31까지 생산한 제품으로 총 생산량이 1,000kg인 경우, 회수 개시 시점에서 20kg이 유통기한이 경과된 상황이면 총 생산량은 980kg이 되고, 회수계획량은 980kg에 대한 유통재고량을 산출하면 됩니다.

2. 유통전문판매업소(식품소분업소)에서 판매하는 제품이 부적합 판정되어 회수 조치 시 회수 주체가 제조·가공업소인지, 유통전문판매업소(식품소분업소)인지요?

- 제조·가공업소, 유통전문판매업소(식품소분업소) 모두 회수 주체이며, 상호 협력하여 회수를 실시하여야 합니다.

3. 부적합 판정 및 회수사유 인식 시점에서 이미 유통기한이 경과하거나 유통·판매되지 아니하고 전량 보관중인 경우에도 회수조치가 필요한가요?

- 회수는 시중에 유통 중인 제품이 더 이상 유통·판매되지 않도록 거두어들이는 조치를 말합니다. 하지만, 유통기한이 경과된 제품은 유통 자체가 불가하며, 시중에 판매되지 아니하므로 사실상 회수조치가 필요하지 않습니다.
- 또한, 생산한 제품 전량이 유통·판매되지 아니하고 영업자가 보관하고 있는 경우에도 회수조치가 필요하지 않으며, 이 경우에는 유통·판매되지 않도록 반드시 압류·폐기 조치하고, 향후 동일한 부적합 사항이 발생하지 않도록 원인 분석 및 재발방지대책을 수립하여 반드시 이행하도록 조치하여야 합니다.

4. ‘참고용’으로 의뢰된 제품이 부적합(회수대상 항목)인 경우 회수하여야 하나요?

- 식품제조가공업체 등이 시험·검사기관에 품목제조보고(또는 허가신고)된 제품의 기준·규격 적합 여부를 확인하기 위해 의뢰하면서 검사목적을 ‘참고용’으로 신청하여 부적합 항목이 회수 대상인 경우 해당제품이 유통·판매되지 않도록 회수·폐기 조치하여야 합니다.

5. 회수 조치된 제품의 공개기간은 어떻게 되나요?

- 회수 조치된 제품은 해당제품의 유통기한까지 공개하고 있습니다.

## 10

## 시설 관리



## 10-1. 건축물

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

## 나. 점검내용

- 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적정한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.



## 점검TIP

최초 공장 임대 또는 신축할 경우, 공장부지 주변에 축사 등 오염원이 존재하는지 여부를 반드시 확인하여야 함

## 10-2. 작업장

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

## 나. 점검내용

- 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다.)되어야 한다.
- 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

- ① 분리: 다른 건물이거나 동일건물일 경우에는 격벽을 설치하여 모든 작업실이 별개의 장소로 구별되어 있는 상태
- ② 구획: 칸막이, 이동가능한 벽 등에 의하여 구별된 장소로 교차오염이나 혼입이 방지될 수 있는 상태
- ③ 구분: 선, 줄, 그물 등으로 간격을 두어서 혼동이 되지 않도록 구별하여 관리할 수 있는 상태

- 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
  - 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척 · 소독이 용이하여야 한다.

### 점검TIP

특히, 물을 사용하는 제조업체는 배수가 잘되지 않을 경우, 고인물로 인한 위생해충 발생 등 위생 관리가 취약함

- 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 작업장은 폐기물 · 폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

## 위반사례

### ① 작업장 내 배수로 관리 및 밀폐관리 미흡

- 수산물 제조가공업체인 ○○푸드에 대한 현장조사 결과,
  - 제조 작업장 내에 배수로는 관리가 되지 않아 배수가 잘되지 않고, 작업장 밀폐관리가 미흡하여 외부로부터 비래해충의 유입을 차단할 수 없는 구조 임
- 위반법령 및 처분기준
  - 시설기준 위반(작업장 배수관리 미흡, 외부의 해충 유입을 차단할 수 없음)
    - : 「식품위생법」 제36조(시설기준)
    - 시설개수명령



배수로 관리 미흡



방충관리 미흡



## FAQ

1. 식품제조·가공업체에서 추가로 식품첨가물제조·가공업으로 첨가물을 제조시 동일한 공정을 사용할 때 적용특례에 따라 제조시설 및 작업장을 함께 사용할 수 있는지 여부

→ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14]1.자.3)에 따라 식품제조·가공업소에 식품첨가물제조업을 추가로 등록하고자 하는 경우, 당해 식품과 식품첨가물의 제조 공정이 동일 하다면 시설 및 작업장을 함께 사용할 수 있습니다.

2. 창고 시설이 부족하여 원재료 창고와 완제품 창고를 두 식품제조업체가 공동으로 사용해도 되는지 여부

→ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 1. 식품제조·가공업의 시설기준 바목에 따라 식품제조·가공업자는 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 합니다.

- 따라서, 식품제조·가공업자는 위의 규정에 따라 창고를 갖추도록 규정하고 있고, 다른 업체와 창고를 함께 사용하는 경우 책임 소재 등이 모호하므로 각 식품제조·가공업자는 각각의 창고를 갖추어 해당 영업에 사용되는 원료와 제품을 보관·관리하여야 합니다.

### 10-3. 급수시설

#### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

#### 나. 점검내용

- 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설<sup>\*</sup>을 갖추어야 한다.

\* 지하수법에 따라 개발 및 이용이 허가된 지하수이어야 하며, 먹는물 관리법에 따른 먹는물 수질기준에 적합하여야 함

- 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

- 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.



#### 위반사례

##### ① 인근 축사로 인한 지하수 부적합 발생

- 단순농산가공품 처리업체인 ○○푸드에 대한 현장조사 결과,
  - 지하수를 사용하는 작업장 인근에 축사가 다수 존재하여 지하수 수질검사 시 질소, 분변성 대장균 등 검사항목의 부적합이 빈번히 발생
- 위반법령 및 처분기준
  - 시설기준 위반(지하수 취수원이 축사 등 오염될 우려가 있는 장소에 위치)
    - : 「식품위생법」 제36조(시설기준)
    - 시설개수 명령(오염된 지하수 사용 중지)

## 10-4. 화장실

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

### 나. 점검내용

- 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.
- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터 까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

## 10-5. 창고

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

### 나. 점검내용

- 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.  
다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.

#### 점검TIP

냉장·냉동창고의 온도조작장치는 주기적으로 검·교정을 실시하여 냉장·냉동 온도 관리 기준 준수 해야 함

- 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.

## 10-6. 검사실

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

### 나. 점검내용

- 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다.  
다만, 아래와 같은 경우 이를 갖추지 아니할 수 있다.
  - 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
  - 같은 영업자가 다른 장소에 영업 신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 자가품질검사를 하려는 경우
  - 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 자가품질검사를 하려는 경우
- 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.



TIP

시약 및 미생물용 배지 등은 유통기한 관리를 철저히 하여 검사결과의 신뢰성을 높여야 함

#### 행정처분 기준

- 시설기준에 위반된 경우
  - ➔ (1차) 시설개수명령 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 2개월

## 10-7. 운반시설

### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)

### 나. 점검내용

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

## 11

## 식품취급시설 관리



## 11-1. 식품취급시설

## 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준)
- 「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급) 및 같은법 시행규칙 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)

## 나. 점검내용

- 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다.]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것 이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.
- 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.

## 행정처분 기준

- 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 위생해충을 방제 및 구제하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우  
→ (1차) 과태료 50만원 > (2차) 과태료 100만원 > (3차) 과태료 150만원
- 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우  
→ (1차) 과태료 30만원 > (2차) 과태료 60만원 > (3차) 과태료 90만원
- 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.  
→ (1차) 과태료 50만원 > (2차) 과태료 100만원 > (3차) 과태료 150만원



## 위반사례

### ① 작업장 위생관리 미흡한 제조업체

- 즉석조리식품 제조업체 ○○푸드에 대한 현장조사 결과,
  - 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등 내부는 항상 청결하게 관리하여야 함에도 불구하고,
  - 작업장 내에 위생해충이 다량 서식 중이며, 작업 중 발생하는 열기와 수증기 등을 식히기 위하여 작동 중인 선풍기는 장시간 청소를 하지 않아 먼지와 기름 등이 엉겨 붙어 검은 퇴적물이 쌓여있음
- 위반법령 및 처분기준
  - 위생적 취급기준 위반: 「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급)
    - 과태료 50만원

### □ 식품취급시설 관리 미흡



공조시설 위생관리 불량



냉장시설 위생관리 미흡



원료 보관창고 관리 미흡



## 12

## 표시·광고 관리



## 12-1. 표시사항

## 가. 관련법령

- 「식품표시광고법」 제4조(표시의 기준) 및 같은법 시행규칙 제3조(표시사항)
- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)

## 나. 점검내용

- 제품명, 내용량, 원재료명, 영업소의 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한 등이 틀리거나 누락되었는지 확인
  - (주표시면에 표시해야할 사항) 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시)을 표시하여야 한다.
  - (제품명) 고유의 명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.
  - (특정 원재료명 또는 성분을 제품명에 사용하였을 경우) 사용한 성분명과 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 한다.  
ex) 흑마늘〇〇(흑마늘 〇〇%), 딸기〇〇(딸기추출물 〇〇%(고형분 함량 〇〇%))
  - (내용량) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다.
  - (유통기한) 유통기한은 품목제조보고한대로 표시하여야 한다.  
유통기한 표시는 유통기한은 “〇〇년〇〇월〇〇일까지”, “〇〇.〇〇.〇〇까지”, “〇〇〇〇년 〇〇월〇〇일까지”, “〇〇〇〇.〇〇.〇〇까지” 또는 “유통기한: 〇〇〇〇년〇〇월〇〇일”로 표시하여야 한다.  
ex) 제조일로부터 6개월까지 품목제조보고 하였을 경우  
→ 제조일자가 ‘21.1.10.인 제품의 경우 유통기한은 ’21.7.9까지 임
  - 유통기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.
  - (원재료명) 식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다.)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다.
  - (복합원재료) 복합원재료를 사용하는 경우에는 복합원재료의 식품의 유형 표시를 생략하고 이에 포함된 모든 원재료를 많이 사용한 순서대로 표시할 수 있다.

- **(식품첨가물)** 식품첨가물의 명칭과 용도를 함께 표시하여야 한다.  
ex) 사카린나트륨(감미료)
- **(알레르기 유발물질)** 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 한다.

#### \* 알레르기 유발물질

알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

#### \* 표시방법

원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 한다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.

ex) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

- **(영양성분)** 영양성분 표시대상 식품<sup>\*</sup>은 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시해야 한다.

#### \* 영양성분 표시대상 식품

레토르트식품, 과자, 빙과·아이스크림류, 빵류 및 만두류, 코코아 가공품류 및 초콜릿류, 쟈류, 식용유지류(모조치즈, 식물성크림, 기타식용유지가공품 제외), 면류, 음료류(다류, 볶은커피, 인스턴트 커피 제외), 특수용도식품, 어육소시지, 즉석설탕취식품, 즉석조리식품, 장류(한식메주, 한식된장, 청국장, 한식간장 제외), 시리얼류, 우유류, 가공유류, 발효유류, 분유류, 치즈류, 햄류, 소시지류, 건강기능식품

- **(기타사항)** 식품등의 표시기준(식약처 고시)에 따른 식품유형 별 표시기준, 식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 식품안전 > 식품표시FAQ 및 식품표시봇 참고

○ 표시기준 위반 제품을 판매하거나 사용할 목적으로 보관하면 아니된다.

#### 행정처분 기준

- o 표시 대상 식품등에 표시사항 전부를 표시하지 않은 것을 진열·운반·판매한 경우  
→ (1차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
- o 주표시면에 제품명 및 내용량을 전부 표시하지 않은 것을 진열·운반·판매한 경우  
→ (1차) 품목제조정지 1개월 > (2차) 품목제조정지 2개월 > (3차) 품목제조정지 3개월

- 주표시면에 제품명을 표시하지 않은 경우  
→ (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월
- 주표시면에 내용량을 표시하지 않은 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 15일 > (3차) 품목제조정지 1개월
- 특정원재료 및 성분을 제품명에 사용 시 주표시면에 그 함량을 표시하지 않은 경우  
→ (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월
- 표시기준을 위반한 제품명을 영업에 사용한 경우  
→ (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월
- 제조연월일, 유통기한을 표시하지 않거나 표시하지 않은 식품 등을 영업에 사용한 경우  
→ (1차) 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
- 유통기한을 품목제조보고한 기간보다 초과하여 표시한 경우  
→ (1차) 영업정지 7일과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 15일과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
- 제조연월일 또는 유통기한을 연장한 경우  
→ (1차) 영업정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
- 제조연월일, 유통기한을 변조한 경우  
→ 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
- 사용한 원재료의 전부를 표시하지 않은 경우  
→ (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월
- 사용한 원재료의 일부를 표시하지 않은 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 15일 > (3차) 품목제조정지 1개월
- 알레르기 유발물질 미표시  
→ (1차) 품목제조정지 15일과 해당 제품 폐기 > (2차) 품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 > (3차) 품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
- 내용량을 표시할 때 표시 내용량이 20퍼센트 이상 부족한 것  
→ (1차) 품목제조정지 2개월 > (2차) 품목제조정지 3개월 > (3차) 품목류제조정지 3개월
- 내용량을 표시할 때 표시 내용량이 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족한 것  
→ (1차) 품목제조정지 1개월 > (2차) 품목제조정지 2개월 > (3차) 품목제조정지 3개월
- 내용량을 표시할 때 표시 내용량이 10퍼센트 미만 부족한 것  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 품목제조정지 15일 > (3차) 품목제조정지 1개월
- 영양성분 표시기준을 위반한 경우  
→ (1차) 시정명령 > (2차) 영업정지 5일 > (3차) 영업정지 10일



## 위반사례

### ① '팥양금' 제품 유통기한 변조

- 수입 팥양금을 사용하는 ○○식품 보관창고에서 수입 통관 후 보관하고 있는 팥양금의 한글표시사항을 확인하던 중,
  - 팥양금의 유통기한이 임박해오자 원래 한글표시사항 스티커 위에 유통기한을 3개월 연장한 표시 스티커를 덧붙여 유통기한을 변조한 사실 확인
- 위반법령 및 처분기준
  - 유통기한 위·변조: 식품표시광고법 제4조(표시의 기준)
    - 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기



유통기한 변조 한글표시사항



원래 표시사항 위에 덧붙임 확인

### ② 품목제조보고한 유통기한보다 초과하여 표시한 제품 생산·판매

- 과일추출액 제조업체 ○○영농조합법인을 현장 점검한 결과,
  - 유통기한은 품목제조보고한 기간대로 표시하여야 함에도 불구하고,
  - 포장작업장에서 포장 중인 제품의 유통기한을 품목제조보고한 유통기한 보다 5일 초과하여 표시
- 위반법령 및 처분기준
  - 유통기한을 품목제조보고한 기한보다 초과 표시한 경우: 식품표시광고법 제4조(표시의 기준)
    - 영업정지 7일과 해당제품 폐기

### ③ 표시사항 전부 미표시 제품(볶은커피) 생산·판매

- 볶은 커피를 제조하는 ○○식품을 점검한 결과,
  - 식품을 제조·가공할 경우에는 제품명, 내용량, 원재료명, 영업소의 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한 등을 표시하여야 함에도 불구하고,
  - 표시사항 전부를 표시하지 않은 ○○커피를 제조하여 전국의 커피전문점에 판매
- 위반법령 및 처분기준
  - 표시사항 전부 미표시: 식품표시광고법 제4조(표시의 기준)
    - 영업정지 1개월과 해당제품 폐기



무표시 커피 제품

### ④ 특정 원재료를 제품명에 사용하였으나, 주표시면에 그 함량을 미표시

- 잼류 제조업체인 ○○식품을 점검한 결과,
  - 특정 원재료를 제품명에 사용하였을 경우, 제품의 주표시면에 원재료명 및 그 함량을 표시하여야 함에도 불구하고,
  - 제품명이 ○○사과잼인 제품의 주표시면에 사과의 함량을 표시하지 않았음
- 위반법령 및 처분기준
  - 특정원재료 및 성분을 제품명에 사용 시 주표시면에 그 함량을 표시하지 않은 경우: 식품표시 광고법 제4조(표시의 기준)
    - 품목제조정지 15일

## ⑤ 사용한 원재료 일부 미표시

- 만두제조업체인 △△식품을 점검한 결과,
  - 식품의 제조·가공에 사용한 원재료는 모두 표시하여야 함에도 불구하고,
  - △△만두를 생산하면서 사용한 돼지비계, 두부, 부추 등 일부 원재료를 표시하지 않았음
- 위반법령 및 처분기준
  - 사용한 원재료 일부 미표시: 식품표시광고법 제4조(표시의 기준)
    - 시정명령

## 12-2. 부당한 표시·광고

### 가. 관련법령

- 「식품표시광고법」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지) 및 같은법 시행령 제3조(부당한 표시 또는 광고의 내용)
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시)

### 나. 점검내용

- 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등 아래의 어느 하나에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니된다.

#### (부당한 표시·광고)

- 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
- 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
- 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
- 거짓·과장된 표시 또는 광고
- 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
- 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고
- 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고
- 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
- 심의를 받지 아니하거나 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고

- (세부사항) 식약처 홈페이지([www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)) > 법령/자료 > 공무원 지침서/민원인 안내서  
    > '식품 등 부당한 광고 판단 안내서' 검색
  - 식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 위해·예방 > 허위과대광고(모니터링)

### 행정처분 기준

- 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
  - ➔ (1차) 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기 > (2차) 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
- 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
  - ➔ (1차) 영업정지 15일 > (2차) 영업정지 1개월 > (3차) 영업정지 2개월
- 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
  - ➔ (1차) 영업정지 7일 > (2차) 영업정지 15일 > (3차) 영업정지 1개월
- 체험기를 활용한 광고
  - ➔ (1차) 품목제조정지 1개월 > (2차) 품목제조정지 2개월 > (3차) 품목제조정지 3개월
- 제품과 관련 없거나 사실과 다른 수상 또는 상장의 표시·광고
  - ➔ (1차) 영업정지 7일 > (2차) 영업정지 15일 > (3차) 영업정지 1개월
- 다른 식품·축산물의 유형과 오인·혼동하게 하는 표시·광고
  - ➔ (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월
- 사용하지 않은 원재료명 또는 성분명을 표시·광고
  - ➔ (1차) 품목제조정지 1개월 > (2차) 품목제조정지 2개월 > (3차) 품목제조정지 3개월



## 위반사례

### □ 질병 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 광고

**복용 7일후 나타나는 “당환”의 놀라운 효과!**

**당뇨 / 고혈압**

더이상 고민하지 마세요! 한방에 끝?!

**2+1 G/G 드리는 사은대전지**

**당뇨 개선 혈압 강화**

당뇨병보다 무서운 합병증  
당뇨병 개선효과가 우수하며,  
당뇨병을 매우 효과적으로,  
만성당뇨, 고혈압- 한방에 끝!

**남성호르몬 증가 男 성능력 향상**

**89,800 원**

매일 선풍준 300mg 1병 구입시

만성당뇨, 고혈압- 한방에 끝! 잃어버린 남성력 회복!

- ▶ 광고 매체 : 신문
- ▶ 부당한 광고 문구
  - 당뇨/고혈압 더 이상 고민하지 마세요! 한방에 끝?!
  - 당뇨개선, 혈압강하
  - 당뇨병 개선효과가 우수하며.. 혈당강하는 매우 효과적이며..
- ▶ 행정처분 : 영업정지 2개월과 해당 제품 폐기

### □ 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고

**제품 특장점**

1. 프리미엄 건강 식품 분야 No. 1 제약사인 아코파마사의 탈모방지 모발강화, 손톱강화 제품입니다.
2. [Redacted]은 오근을 강화하고 모발 탈모를 방지하고 풍성하고 융기 있는 모발을 만들어 드립니다.
3. 일제의 화학적 주증 없이 오직 식물에서 추출한 100% 천연성분을 사용합니다.
4. 부작용이 없습니다.
5. 아침 식사 직후 충분한 양의 물과 함께 하루 1회 간편하게 복용하시면 됩니다. ([Redacted]은 하루 2캡슐, 아코파마제이티브는 하루 1정)
6. 제이아티브는 섭생에 예민하게 주의하시는 분이나(인신4개월차 이후)의 수유중인 분도 복용이 가능합니다. 출산 후 머리빠짐에 대책!!

- ▶ 광고 매체 : 온라인 쇼핑몰
- ▶ 부당한 광고 문구
  - 탈모방지
  - 탈모를 방지하고
  - 출산 후 머리빠짐에 대박!!
- ▶ 행정처분 : 영업정지 15일

□ 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고

- ▶ 광고 매체 : 온라인 쇼핑몰
- ▶ 부당한 광고 문구
  - 간건강, 간건강 맞춤 솔루션
  - 건강한 간, 피로회복
  - 간 건강에 도움이 필요하신 분/ 잦은 과음으로 간 건강이 염려되시는 분
  - 면역력
- ▶ 행정처분 : 영업정지 7일

□ 거짓·과장된 표시 또는 광고

### 클렌즈주스 코스 5일

**강력한 디톡스 기능**과 벨런스 잡힌 영양공급에 특화된 머시주스의 모든 클렌즈 프로그램을 단계별로 구성하여 보다 깊고 강력하게 진행할 수 있는 코스프로그램.

**167,300원** **181,800원**

폐충비 3,000원(40,000원 이상 구매 시 무료)

**주스클렌즈 코스 5-DAYS**

**강력한 디톡스 기능**과 벨런스 잡힌 영양공급에 특화된 머시주스의 모든 클렌즈 프로그램을 단계별로 구성하여 보다 깊고 강력하게 진행할 수 있는 코스프로그램입니다.

- ▶ 광고 매체 : 온라인 쇼핑몰
- ▶ 부당한 광고 문구
  - 강력한 디톡스 기능
- ▶ 행정처분 : 시정명령

□ 소비자를 기만하는 표시 또는 광고

- ▶ 광고 매체 : 온라인 쇼핑몰
- ▶ 부당한 광고 문구
  - 제품 이용 전후 비교 사진 및 체중 변화 등 체험기 이용한 광고
- ▶ 행정처분 : 품목제조정지 1개월

## □ 부당비교 광고



▶ 광고 매체 : 온라인 쇼핑몰

▶ 부당한 광고 문구

- 일반홍삼액과 자사브랜드 홍삼액을 부당하게 비교

▶ 행정처분 : 시정명령

- 온라인 쇼핑몰 광고 중 '홍삼액 농도 비교 실험 영상'에서 시중에 유통되는 타 회사 제품을 비교하면서,
- 자사 제품은 타 회사 제품과 제조 방법이 달라 영양성분이 높고 농도가 진하다는 내용으로 부당 비교 광고를 함

## □ 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고



▶ 광고 매체 : 온라인 배너광고

▶ 부당한 광고 문구

- 음란한 사진을 게시

▶ 행정처분 : 시정명령

## 12-3. 자율심의

### 가. 관련법령

- 「식품표시광고법」 제10조(표시 또는 광고의 자율심의), 같은법 시행령 제4조(표시 또는 광고의 심의 기준 등) 및 같은법 시행규칙 제10조(표시 또는 광고 심의 대상 식품등)
- 「식품등의 표시 또는 광고 심의 및 이의신청 기준」(식약처 고시)

### 나. 점검내용

- (자율심의) 식품등에 관하여 표시 또는 광고하려는 자는 자율심의기구에서 미리 심의를 받고, 심의받은대로 표시·광고하여야 함
- (심의대상) 특수용도식품, 건강기능식품
- 자율심의기구

심의대상	기관명	기관 등록일자
특수용도식품	한국식품산업협회	2019.3.26.
건강기능식품	한국건강기능식품협회	2019.3.25.

※ 기능성 표시 식품도 자율심의대상에 포함될 예정 임

### ○ 심의결과에 대한 이의신청

- 자율심의기구 심의 결과에 대하여 이의가 있는 자는 심의 결과를 통보받은 날부터 30일 이내에 식품의약품안전처장에게 이의신청
- 이의신청 제출서류: 이의신청서, 표시·광고 내용 1부, 심의 결과 통보서 1부, 그 밖의 심의에 필요한 참고자료(필요한 경우에 한함)

#### 행정처분 기준

- 표시·광고 심의 대상 중 심의를 받지 않거나 심의 결과에 따르지 않은 표시 또는 광고  
 → (1차) 품목제조정지 15일 > (2차) 품목제조정지 1개월 > (3차) 품목제조정지 2개월



### FAQ

1. 온라인에서 특수용도식품, 건강기능식품을 판매할 경우 모든 제품별 광고를 심의 받아야 하는지 여부

→ 특수용도식품 및 건강기능식품을 광고하여 판매하려는 자는 광고하고자 하는 제품 건별로 모두 자율심의기구에서 광고 심의를 받아야 하고, 심의 결과에 따라 광고하여야 합니다.

2. 광고 심의를 받아야 하는 시점은?

→ 특수용도식품 및 건강기능식품을 광고하여 판매하려는 자는 광고하기 전에 자율심의기구에 심의를 신청하고, 적합 통보를 받은 후 광고하여야 합니다.

13

## 위탁생산관리



### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제36조(시설기준) 및 같은법 시행규칙 제36조(업종별 시설기준) [별표14] 중
  1. 식품 제조·가공업의 시설기준 자목 2)의 시설기준 적용의 특례
  - 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업등록을 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있도록 규정

### 나. 점검내용

- 식품 또는 식품첨가물 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우 다른 식품 또는 식품첨가물 제조·가공업자에게 위탁하여 생산 가능
 

※ 위탁자가 위탁 생산하려는 품목에 대한 제조·가공시설 전부가 없거나, 제조·가공시설을 갖추고 있지만 생산을 하지 않는 경우는 위탁제조가공의 범위에 해당되지 않음
- 품목제조보고 관리
  - (신규) 신규로 위탁하여 식품 등을 제조·가공하고자 하는 경우에는 “품목제조보고서”를 신고 관청에 제출하되 서식의 “기타”란에 “위탁생산내역 : 수탁자(회사명), 소재지, 위탁제조공정”을 기록, 보고
  - (변경) 기 생산하고 있는 품목 중 일부를 위탁하고자 하는 경우에는 “품목제조보고사항변경 보고서” “변경사유”란에 “위탁 생산내역 : 수탁자(회사명), 소재지, 위탁제조공정”을 기록, 변경 보고
- 생산 및 품질관리
  - (위탁자) 「식품위생법 시행규칙」 제55조 관련 [별표 17] 제1호 바목에 따라 식품제조가공 업자는 위탁하여 식품을 제조·가공하는 경우에 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 반기별 1회 이상 위생관리 상태 등을 점검
  - (수탁자) 수탁된 제품의 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계서류를 작성하여, 최종 기재일부터 3년간 보관 관리, 유통전문판매업이 아닌 위·수탁생산인 경우 각 영업자들은 실제 제조한 공정에 대해 원료(반제품)입출고 및 생산내역에 대한 내용을 기록하여 관리
- 자가품질검사관리
  - 자가품질검사는 위탁자 또는 수탁자가 실시

○ 표시사항 관리

- 위탁제품의 제조업소명 표시는 위탁한 업소명을 표시

〈참고〉 위탁생산과 유통전문판매업 비교

구 분	위탁생산 경우	유통전문판매업 경우
품목제조보고	위탁자	제조·가공업자(수탁자)
제조업소명 표시	위탁자	제조·가공업자(수탁자) ※ 유통전문판매업자는 유통전문판매원 표시
자기품질검사	위탁자 (수탁자도 가능)	제조·가공업자(수탁자) (위탁자도 가능)
행정처분	위탁자	제조·가공업자(수탁자) - 유통전문판매업자도 함께 처분 (법 제4조 ~ 7조, 제8조 ~ 제9조 위반 시)

※ 위탁하여 제조·가공한 제품이 「식품위생법」을 위반한 경우에는 위탁자에 대하여 행정처분 및 고발 등 처벌



FAQ

- 식품제조가공업체이며, 즉석조리식품의 포장 공정의 설비가 없어서, 타 제조업체에 포장공정만 위탁 가능한가요?

→ 위탁제조·가공은 '식품제조·가공업 영업자'가 해당 품목의 제조·가공시설을 갖추고 생산하면서 시설 등이 부족하여 일부 제조·가공공정을 타 '식품제조·가공업 영업자'에게 위탁하려는 경우이거나 '식품제조·가공업 영업자'가 해당 품목을 생산하나 생산 필요량이 업체 생산능력을 초과하여 일부 공정 또는 전 공정을 동일 제조·가공시설을 갖춘 타 식품제조·가공업 영업자에게 위탁하려는 경우입니다.

- 따라서, 식품제조가공업에서 즉석조리식품에 대한 제조·가공을 직접하면서, 포장 시설이 갖추어져 있지 않아 포장이 어려운 경우 포장공정만 타 식품제조·가공업 영업자에게 위탁하는 것은 위탁제조·가공에 해당됨에 따라 가능합니다.

14

## 행정처분



### 가. 관련법령

- 「식품위생법」 제71조(시정명령), 제72조(폐기처분 등), 제74조(시설 개수명령 등), 제75조(허가취소 등), 제76조(품목제조정지 등) 및 같은법 시행규칙 제89조(행정처분의 기준)
- 「식품위생법」 제82조(영업정지 등의 처분에 갈음하여 부과하는 과징금 처분)
- 「식품위생법」 제101조(과태료)

### 나. 행정처분 종류

- 행정처분
  - (영업등록취소 및 영업소 폐쇄) 영업등록을 취소하여 영업을 하지 못하도록 하는 것
    - \* 영업: 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는업
  - (영업정지) 「식품위생법」 위반으로 해당 영업정지 일수만큼 영업을 하지 못하도록 하는 것
  - (품목류제조정지) 「식품위생법」 제7조 및 제9조에 따라 정하여진 식품등의 기준 및 규격 중 동일한 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목의 제조정지를 명하는 것
  - (품목제조정지) 「식품위생법」 위반품목의 제조정지를 명하는 것
  - (시설개수명령) 「식품위생법」 제36조에 따른 시설기준에 맞지 아니한 경우에는 기간을 정하여 그 영업자에게 시설을 개수(改修) 할 것을 명하는 것
  - (시정명령) 「식품위생법」을 지키지 아니하는 자에게 필요한 시정을 명하는 것
  - (행정처분기준) 「식품위생법 시행규칙」제89조 [별표23] 참고
- 과징금
  - 영업정지, 품목제조정지 또는 품목류제조정지 처분을 갈음하여 10억원 이하의 과징금을 부과할 수 있음. 다만, 식품위생법 제4조, 제5조, 제6조, 제7조, 제12조의2, 제37조, 제43조 및 제44조를 위반하여 영업등록취소, 영업정지, 품목 또는 품목류 제조정지처분을 받은 경우, 제외함
  - (세부과징금 부과기준) 「식품위생법 시행령」제53조 [별표1] 참고

## ○ 징벌적 과징금

- 판매한 위해식품의 판매금액을 과징금으로 부과
- ① (대상) 「식품위생법」 제4조제2호·제3호·제5호·제6호·제7호를 위반하여 영업정지 2개월 이상의 처분, 영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄명령을 받은자 및 「식품위생법」제5조, 제6조 또는 제8조를 위반하여 영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄명령을 받은 자
- ② (부과기준) 위해식품등의 판매량에 판매가격을 곱한 금액(판매량은 위해식품등을 최초로 판매한 시점부터 적발시점까지의 출하량에서 회수량 및 자연적 소모량을 제외한 수량으로 하고, 판매가격은 판매기간 중 가격이 변동된 경우에는 판매시기별로 가격을 산정)

## ○ 과태료

- 행정처분 이외의 경미한 사항에 대하여 부과
- (과태료 부과기준) 「식품위생법 시행령」제67조 [별표2] 참고

### 행정처분 기준

- 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우  
→ (1차) 영업등록 취소 또는 영업소 폐쇄
- 품목 및 품목류 제조정지 기간 중에 품목제조를 한 경우  
→ (1차) 영업정지 2개월 (2차) 영업등록취소 또는 영업소 폐쇄

## 04

## 참고자료

## 불임1

## 원료구비요건 (식약처 고시- 식품의 기준 및 규격)

## 1) 원료 등의 구비요건

- (1) 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.
- (2) 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.
- (3) 식품제조·가공영업등록대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 식품용수로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.
- (4) 허가, 등록 또는 신고 대상인 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 관련 법 위반식품을 원료로 사용하여서는 아니 된다.
- (5) 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물은 그 기준 및 규격에, 인삼·홍삼·흑삼은 「인삼산업법」에, 산양삼은 「임업 및 산촌 진흥촉진에 관한 법률」에, 축산물은 「축산물 위생관리법」에 적합한 것이어야 한다. 다만, 최종제품의 중금속 등 유해오염물질 기준 및 규격이 사용 원료보다 더 엄격하게 정해져 있는 경우, 최종제품의 기준 및 규격에 적합하도록 적절한 원료를 사용하여야 한다.
- (6) 원료로 파쇄분을 사용할 경우에는 선도가 양호하고 부폐·변질되었거나 이물 등에 오염되지 아니한 것을 사용하여야 한다.
- (7) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.
- (8) 인위적으로 유전자를 재조합하거나 유전자를 구성하는 핵산을 세포 또는 세포 내 소기관으로 직접 주입하는 기술, 분류학에 따른 과(科)의 범위를 넘는 세포융합기술 등 생명공학기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료 등으로 사용하고자 할 경우는 「식품위생법」

제18조에 의한 ‘유전자변형식품등의 안전성 심사 등에 관한 규정’에 따라 안전성 심사 결과 적합한 것이어야 한다.

- (9) 식품에 사용되는 유산균 등은 식용가능하고 식품위생상 안전한 것이어야 한다.
- (10) 옻나무는 옻닭 또는 옻오리 조리에 사용되는 제품의 원료로만 물추출물 또는 물추출물 제조용 티백( Tea bag ) 형태로 사용할 수 있다. 이때 옻나무를 사용한 제품은 우루시올 성분이 검출되어서는 아니 된다. 또한 아까시재목버섯(장수버섯, *Fomitella fraxinea*)을 이용하여 우루시올 성분을 제거한 옻나무 물추출물은 장류, 발효식초, 탁주, 약주, 청주, 과실주에 한하여 발효공정 전에만 사용할 수 있으며 이때 사용량은 다음과 같다.
  - ⓐ 장류 및 발효식초 : 추출물 제조에 사용된 옻나무 중량을 기준으로 최종제품 중량의 10.0% 이하
  - ⓑ 탁주, 약주, 청주 및 과실주 : 추출물 제조에 사용된 옻나무 중량을 기준으로 최종제품 중량의 2.0% 이하
- (11) 인삼 또는 홍삼 함유 제품류
  - ① 인삼을 원료로 사용하는 경우 춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있다.
  - ② 인삼엽은 다른 식물 등 이물이 함유되지 아니한 것으로서 병든 인삼의 잎이나 줄기 또는 꽃이어서는 아니 된다.
  - ③ 원형그대로 넣는 수삼근은 3년근 이상(다만, 인삼산업법의 수경재배인삼은 제외한다.)이어야 하며, 병삼이나 파삼은 사용할 수 없다.
- (12) 식품 제조·가공 등에 사용하는 식용란은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 하며, 알의 잔류허용기준에 적합하여야 한다.
- (13) 원유에는 중화·살균·균증식 억제 및 보관을 위한 약제가 첨가되어서는 아니 되며, 우유와 양유는 동일 작업시설에서 수유하여서는 아니 되고 혼입하여서도 아니 된다.
- (14) 냉동식용어류머리의 원료는 세계관세기구(World Customs Organization, WCO)의 통일상품명 및 부호체계에 관한 국제 협약상 식용(HS 0303호)으로 분류되어 위생적으로 처리된 것이 관련기관에 의해 확인된 것으로, 원료의 절단시 내장, 아가미가 제거 되고 위생적으로 처리된 것이어야 하며, 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않은 것이어야 한다.
- (15) 냉동식용어류내장의 원료는 세계관세기구(World Customs Organization, WCO)의

통일상품명 및 부호체계에 관한 국제 협약상 식용(HS 0303호, 0306호 또는 0307호)으로 분류되어 위생적으로 처리된 것이 관련기관에 의해 확인된 것으로, 원료의 분리 시 다른 내장은 제거된 것이어야 하며, 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않은 것이어야 한다.

- (16) 생식용 굴은 「패류 생산해역 수질의 위생기준」(해양수산부 고시)에 따라 지정해역 수준의 수질 위생기준에 적합한 해역에서 생산된 것이거나 자연정화\* 또는 인공정화\*\* 작업을 통해 지정해역 수준의 수질 위생기준에 적합하도록 처리된 것이어야 한다.

\* 자연정화 : 굴 내에 존재하는 미생물 수치를 줄이기 위해 굴을 수질기준에 적합한 지역으로 옮겨서 자연 정화 능력을 이용하여 처리하는 과정

\*\* 인공정화 : 굴 내부의 병원체를 줄이기 위하여 육상 시설 등의 제한된 수중 환경으로 처리하는 과정

- (17) 수산물 등의 저장 및 보존을 위하여 사용되는 어업용 얼음은 위생적으로 취급되어야 한다.

- (18) 프로폴리스추출물 함유식품에 사용되는 원료는 꿀벌이 채집한 오염되지 아니한 원료를 사용하여야 한다.

- (19) 클로렐라 함유식품의 클로렐라와 스피루리나 함유식품의 스피루리나는 순수배양한 것이어야 한다.

- (20) 키토산 함유식품에 사용되는 원료는 오염되지 않은 키토산 추출이 가능한 갑각류(게, 새우 등)껍질을 사용하여야 하며, 키토산 사용식품 제조에 사용된 제조용제는 식품에 잔류하지 않아야 한다.

- (21) 식용곤충은 「곤충산업의 육성 및 지원에 관한 법률」의 식용곤충 사육기준에 적합한 것이어야 한다.

- (22) 고추는 병든 것, 곰팡이가 핀 것, 썩은 것, 상한채로 건조되어 희끗희끗하게 얼룩진 것을 사용하여서는 아니 된다.

- (23) 식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.

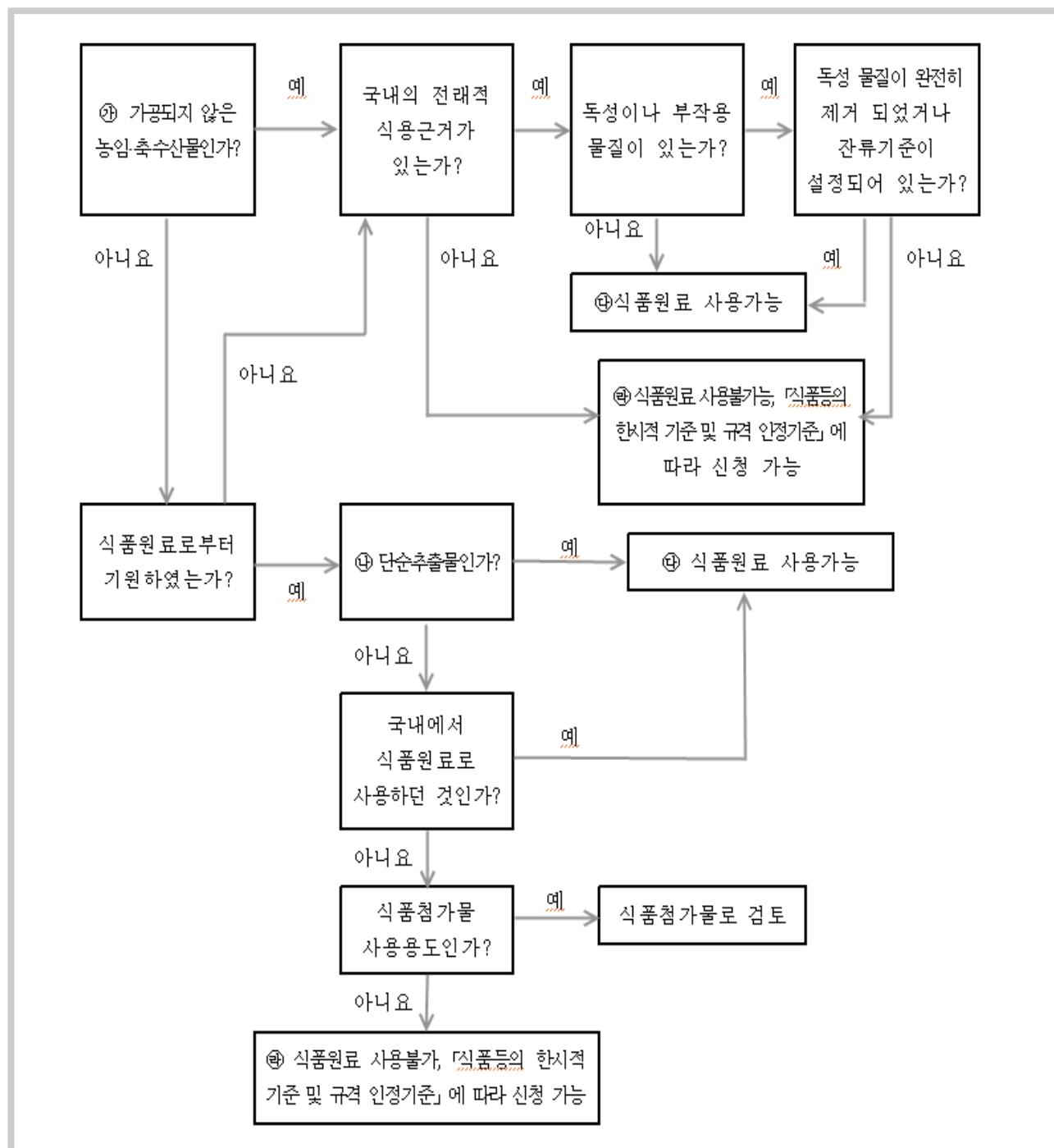
- (24) 식품원료 중 씨앗을 사용할 수 없도록 정하고 있는 열매는 섭취시 씨앗이 제거되는 경우 씨앗을 포함한 열매를 식품의 제조·가공에 사용할 수 있다.

## 2) 식품원료 판단기준

- (1) 다음의 어느 하나에 해당하는 것은 식품의 제조·가공 또는 조리 시 식품원료로 사용하여서는 아니 된다. 다만, 이미 식품의약품안전처장이 인정한 것과 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정기준」에 따라 인정된 것은 식품의 원료로 사용할 수 있다.
- ① 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것
  - ② 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것
  - ③ 기타 식품의약품안전처장이 식용으로 부적절하다고 인정한 것
- (2) 위의 (1)에 해당되지 않는 것은 식품원료로서 사용가능 여부를 식품의약품안전처장이 판단한다. 다만, 식품의약품안전처장은 식품원료의 안전성과 관련된 새로운 사실이 발견되거나 제시될 경우 식품의 원료로서 사용가능 여부를 재검토하여 판단할 수 있다.
- (3) 원료에 독성이나 부작용이 없고 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 국내에서 식용근거가 있는 경우 ‘식품에 사용할 수 있는 원료’ 또는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 사용가능한 것으로 판단할 수 있다.
- (4) 다음에 해당하는 것들은 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 판단할 수 있으며, 사용용도를 특정식품에 제한할 수 있다.
- ① 향신료, 침출차, 주류 등 특정 식품에만 제한적 사용근거가 있는 것
  - ② 독성이나 부작용 원인 물질을 완전 제거하고 사용해야 하는 것
  - ③ 독성이나 부작용 원인 물질의 잔류기준이 필요한 것
- (5) 식품원료 승인을 위한 제출자료
- 승인을 위해 자료를 제출하고자 할 경우에는 아래의 「식품원료 사용을 위한 의사결정도」를 참고할 수 있으며, 제출자료는 다음과 같다.
- ① 원료의 기본특성자료
    - ⓐ 원료명 또는 이명
    - ⓑ 원료의 학명, 사용부위
    - ⓓ 성분 및 함량, 사진, 자생지 등 원료의 특성을 알 수 있는 자료
    - ⓔ 식품에 사용하고자 하는 용도
  - ② 식용근거자료
    - ⓐ 국내에서 전래적으로 식품으로 섭취하였음을 입증할 수 있는 자료
    - ⓑ 독성이나 부작용이 있는 경우 제출자료

- ⓐ 독성이나 부작용의 원인물질의 명칭, 문자구조, 특성 등에 관한 자료
- ⓑ 원인물질의 독성작용이나 부작용에 대한 자료
- ⓒ 독성물질의 분석방법 등에 관한 자료
- ⓓ 독성이나 부작용의 원인물질이 완전히 제거되는 경우 이를 입증할 수 있는 자료
- ⓔ 독성이나 부작용의 원인물질에 대한 잔류기준이 설정되어 있는 경우, 규정 및 설정 사유, 최종 제품에 대한 함유량 등에 관한 자료

### 「식품원료 사용을 위한 의사결정도」



- 식품원료 사용가능 : ‘식품에 사용할 수 있는 원료’ 또는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 사용 가능함
- 식품원료 사용불가 : 식품원료로 사용이 불가능하나, 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정기준」(식품위생법시행규칙 제5조 관련)에 따라 식품원료의 한시적 기준 및 규격으로 신청 가능함

#### (6) 식품에 사용할 수 있는 원료

- ① ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록은 [별표 1]과 같다
- ② ‘제1. 총칙 4. 식품원료 분류’에 등재되어 있는 원료

#### (7) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료

- ① ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’의 목록은 [별표 2]와 같다.
- ② ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 분류된 원료는 명시된 사용 조건을 준수하여야 하며, 별도의 사용 조건이 정하여지지 않은 원료는 다음의 사용기준에 따른다.
  - ⓐ 식품 제조 시 사용되는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다.
  - ⓑ 식품 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합 되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 한다.
  - ⓓ 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조 하고자 하는 경우에는 위의 Ⓛ, Ⓜ 항을 적용받지 아니할 수 있다.
  - ⓔ 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지 (배합수 제외) 사용할 수 있다.

#### (8) 한시적 기준·규격에서 전환된 원료

- ① 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 식품원료로 인정된 후 식품공전에 등재되는 ‘한시적 기준·규격에서 전환된 원료’의 목록은 [별표 3]과 같다.
- ② ‘한시적 기준·규격에서 전환된 원료’로 분류된 원료는 명시된 제조(또는 사용) 조건을 준수하여야 한다.

#### (9) 한시적 인정 식품원료의 식품공전 등재 요건

- ① 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 인정된 식품원료는 다음의 어느 하나를 충족하면 「식품의 기준 및 규격」[별표 3] 「한시적 기준·규격에서 전환된 원료」의 목록에 추가로 등재 할 수 있다.
  - Ⓐ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 날로부터 3년이 경과한 경우
  - Ⓑ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 자가 3인 이상인 경우
  - Ⓒ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 자가 등재를 요청하는 경우(다만, 인정받은 자가 2명인 경우 모두 등재를 요청하는 경우)

**불임2****제조·가공기준 (식약처 고시- 식품의 기준 및 규격)**

- 1) 식품 제조·가공에 사용되는 원료, 기계·기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리하여야 한다.
- 2) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.
- 3) 식품용수는 먹는물관리법에서 규정하고 있는 수처리제를 사용하거나, 각 제품의 용도에 맞게 물을 응집침전, 여과[활성탄, 모래, 세라믹, 맥반석, 규조토, 마이크로필터, 한외여과(Ultra Filter), 역삼투막, 이온교환수지], 오존살균, 자외선살균, 전기분해, 염소소독 등의 방법으로 수처리하여 사용할 수 있다.
- 4) 「제5. 식품별 기준 및 규격」에서 원료배합시의 기준이 정하여진 식품은 그 기준에 의하며, 물을 첨가하여 복원되는 건조 또는 농축된 식품의 경우는 복원상태의 성분 및 함량비(%)로 환산 적용한다. 다만, 식육가공품 및 알가공품의 경우 원료배합시 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외할 수 있다.
- 5) 어떤 원료의 배합기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외하되, 첨가물을 함유한 당해제품은 「제5. 식품별 기준 및 규격」의 당해제품 규격에 적합하여야 한다.
- 6) 식품 제조·가공 및 조리 중에는 이물의 혼입이나 병원성 미생물 등이 오염되지 않도록 하여야 하며, 제조 과정 중 다른 제조 공정에 들어가기 위해 일시적으로 보관되는 경우 위생적으로 취급 및 보관되어야 한다.
- 7) 식품은 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출할 수 있다. 다만, 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개별기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따른다.
- 8) 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.
- 9) 식품의 제조, 가공, 조리, 보존 및 유통 중에는 동물용의약품을 사용할 수 없다.
- 10) 가공식품은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 한다.
- 11) 식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 식염장류, 복합조미식품, 당류가공품, 음료베이스, 과·채가공품은 정제형태로, 식용유지류는

캡슐형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조 하여야 한다.

- 12) 식품의 처리·가공 중 건조, 농축, 열처리, 냉각 또는 냉동 등의 공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.
- 13) 원유는 이물을 제거하기 위한 청정공정과 필요한 경우 유지방구의 입자를 미세화 하기 위한 균질공정을 거쳐야 한다.
- 14) 유가공품의 살균 또는 멸균 공정은 따로 정하여진 경우를 제외하고 저온 장시간 살균법 (63~65°C에서 30분간), 고온단시간 살균법(72~75°C에서 15초 내지 20초간), 초고온순간 처리법(130~150°C에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다. 그리고 살균제품에 있어서는 살균 후 즉시 10°C 이하로 냉각하여야 하고, 멸균제품은 멸균한 용기 또는 포장에 무균공정으로 충전·포장하여야 한다.
- 15) 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63°C 이상에서 30분간 가열살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120°C 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다.
- 16) 멸균하여야 하는 제품 중 pH 4.6 이하인 산성식품은 살균하여 제조할 수 있다. 이 경우 해당제품은 멸균제품에 규정된 규격에 적합하여야 한다.
- 17) 식품 중 비살균제품은 다음의 기준에 적합한 방법이나 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 관리하여야 한다.
  - (1) 원료육으로 사용하는 돼지고기는 도살 후 24시간 이내에 5°C 이하로 냉각·유지하여야 한다.
  - (2) 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10°C를 넘지 않도록 하여야 한다.
- 18) 식육가공품 및 포장육의 작업장의 실내온도는 15°C 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업은 제외).
- 19) 식육가공품 및 포장육의 공정상 특별한 경우를 제외하고는 가능한 한 신속히 가공하여야 한다.

- 20) 어류의 육질이외의 부분은 비가식부분을 충분히 제거한 후 중심부온도를  $-18^{\circ}\text{C}$  이하에서 보관하여야 한다.
- 21) 생식용 굴은 채취 후 신속하게 위생적인 물로써 충분히 세척하여야 하며, 식품첨가물(차아염소 산나트륨 제외)을 사용하여서는 안 된다.
- 22) 기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.
- 23) 식품포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 물질은 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합한 재질로 포장하여야 하고 식품에 이행되지 않도록 포장하여야 한다.
- 24) 식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다. 다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다.
- 25) 식품 제조·가공에 원료로 사용하는 툷과 모자반의 경우, 생물은 끓는 물에 충분히 삶고, 건조된 것은 물에 불린 후 충분히 삶는 등 무기비소 저감 공정을 거친 후 사용하여야 한다.
- 26) 도시락 제조에 사용되는 과일류 및 채소류는 충분히 세척한 후 식품첨가물로 허용된 살균제로 살균 후 깨끗한 물로 충분히 세척하여야 한다. 다만, 껍질을 제거하여 섭취하는 과일류, 과채류와 세척 후 가열과정이 있는 과일류 또는 채소류는 제외한다.
- 27) 냉장상태에서 유통되는 도시락의 경우, 도시락 용기에 담는 식품은 조리가 완료된 후 냉장온도 (단, 밥은 제외)로 신속히 냉각하여 용기에 담아야 한다. 다만, 반찬의 온도에 영향을 미치지 않도록 별도 포장되는 밥은 그러하지 않을 수 있다.
- 28) 냉동수산물을 물에 담가 해동하는 경우  $21^{\circ}\text{C}$ 이하에서 위생적으로 해동하여야 한다.
- 29) 분말, 가루, 환제품을 제조하기 위하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우에는 분쇄 이후(여러 번의 분쇄를 거치는 경우 최종 분쇄 이후) 충분한 자력을 가진 자석을 이용하여 금속성이물(쇳가루)을 제거하는 공정을 거쳐야 한다. 이 때 제거공정 중 자석에 부착된 분말 등을 주기적으로 제거하여 충분한 자력이 상시 유지될 수 있도록 관리하여야 한다.

**불임3****보존 및 유통기준 (식약처 고시- 식품의 기준 및 규격)**

- 1) 모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다. 또한 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
- 2) 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 한다.
- 3) 이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 및 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리 보관하여야 한다.
- 4) 따로 보관방법을 명시하지 않은 제품은 직사광선을 피한 실온에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보관 유통하여야 한다.
- 5) 이 고시에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10°C에서 냉동제품은 -18°C이하에서 보관 및 유통하여야 한다.
- 6) 즉석섭취편의식품류는 제조된 식품을 가장 짧은 시간내에 소비자에게 공급하도록 하고 냉장 및 온장으로 운반 및 유통 시에는 일정한 온도 관리를 위하여 온도 조절이 가능한 설비 등을 이용하여야 하며 이때 냉장은 0~10°C, 온장은 60°C 이상을 유지할 수 있어야 한다.
- 7) 아래의 제품은 10°C이하에서 보존하여야 한다.
  - ① 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굽거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)
  - ② 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외)
  - ③ 양념젓갈류
  - ④ 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)
- 8) 신선편의식품 및 훈제연어는 5°C 이하에서 보존하여야 한다. 또한 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 냉장하거나 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존하여야 한다.

- 9) 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류 및 유청류의 살균제품은 냉장에서 보관하여야 하며 발효유류, 치즈류, 버터류는 냉장 또는 냉동에서 보관하여야 한다. 다만, 수분제거, 당분첨가 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있다.
- 10) 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 -2~10°C(다만, 가금육 및 가금육 포장육, 분쇄육, 분쇄가공육제품은 -2~5°C)에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만, 멸균 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다.
- 11) 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물은 냉장 또는 냉동 보존하여야 하며, 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료는 -10°C 이하, 원유는 냉장에, 원료육은 냉장 또는 냉동에서 보존하여야 한다.
- 12) 식용란은 가능한 한 0~15°C에, 알가공품은 10°C 이하(다만, 액란제품은 5°C 이하)에서 냉장 또는 냉동 보존·유통하여야 한다. 다만, 건조, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있으며, 냉장보관 중인 달걀은 냉장으로 보관·유통하여야 한다.
- 13) 달걀을 물로 세척하는 경우 30°C이상이면서 품온보다 5°C이상의 깨끗한 물(100~200 ppm 차아염소산나트륨 함유 또는 이와 동등 이상의 살균효력이 있는 방법)로 세척하여야 하고, 세척한 달걀은 냉장으로 보존·유통하여야 한다.
- 14) 생식용 굴은 덮개가 있는 용기(합성수지, 알루미늄 상자 또는 내수성의 가공용기) 등으로 포장해서 10°C이하로 보존·유통하여야 한다.
- 15) 냉장제품을 실온에서 유통시켜서는 아니 된다(단, 과일·채소류 제외).
- 16) 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에, 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.
- 17) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다.
  - ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류,

식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.

- ② 살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다.
- 18) 실온 또는 냉장제품인 건포류나 건조수산물은 품질의 유지를 위해 냉동으로 보관 및 유통할 수 있다. 이 경우 유통기한은 종전의 제품의 유통기한을 초과할 수 없다.
- 19) 냉동수산물을 해동 후, 24시간 이내에 한하여 냉장으로 유통할 수 있다. 다만, 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP)한 경우로써, 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시한 경우는 정해진 유통기한 이내에 유통할 수 있다. 이때 해동된 수산물을 재냉동하여서는 아니 된다.
- 20) 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동수산물의 내장 등 비가식부위를 제거하거나 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 것은 그러하지 아니할 수 있으며 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.
- 21) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.
- 22) 냉장으로 보존하여야 하는 두부, 묵류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.
- 23) 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.
- 24) 제품의 운반 및 포장과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보관하여야 한다.
- 25) 제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조가공업자, 식육포장처리업영업자, 식육판매업영업자, 식용란수집판매업영업자, 식육즉석판매가공업영업자, 수입업자(수입 냉장식품 중 보존 및

유통온도가 국내와 상이하여 국내의 보존 및 유통온도 조건에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 유통기한 내에서 별도로 유통기한을 설정하는 경우에 한함)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.

- 26) “유통기간”의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형완료시점으로 한다. 선물세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순 절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 유통기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 유통기한을 최종제품의 유통기한으로 정하여야 한다. 다만, 달걀은 ‘산란일자’를 유통기간 산출시점으로 하며, 소분 판매하는 제품은 소분하는 원료 제품의 유통기한을 따르고, 해동하여 출고하는 냉동제품(빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류, 수산물가공품 (살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함))은 해동시점을 유통기간 산출시점으로 본다.
- 27) 과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입·저장·보관·운송 등을 하고자 할 때에는 저장탱크(-5°C 이하), 자사 보관탱크(0°C 이하), 운송용 탱크로리(0°C 이하)의 온도를 준수하고 이송라인 세척 등을 반드시 실시하여야 하며, 식품의 저장·보관·운송 및 이송라인 세척에 사용되는 재질 및 세척제는 식품첨가물이나 기구 또는 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 한다.
- 28) 염수로 냉동된 통조림제조용 어류에 한해서는 -9°C 이하에서 운송할 수 있으나 운송시에는 위생적인 운반용기, 운반덮개 등을 사용하여 -9°C 이하의 온도를 유지하여야만 한다.
- 29) 얼음류는 -10°C 이하로 보관·유통하여야 한다.
- 30) 포장축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.
  - (1) 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우
  - (2) 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

**불임4****부당한 표시 또는 광고의 내용 (식품표시광고법 시행령 3조 1항 별표1)**

1. 질병의 예방 · 치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 다음 각 목의 표시 또는 광고
  - 가. 질병 또는 질병군(疾病群)의 발생을 예방한다는 내용의 표시 · 광고. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외한다.
    - 1) 특수의료용도 등 식품[정상적으로 섭취, 소화, 흡수 또는 대사할 수 있는 능력이 제한되거나 손상된 환자 또는 질병이나 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 필요로 하는 환자의 식사의 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 이들에게 입이나 관(管)을 통하여 식사를 공급할 수 있도록 제조 · 가공된 식품을 말한다]에 섭취대상자의 질병명 및 "영양조절"을 위한 식품임을 표시 · 광고하는 경우
    - 2) 건강기능식품에 기능성을 인정받은 사항을 표시 · 광고하는 경우
  - 나. 질병 또는 질병군에 치료 효과가 있다는 내용의 표시 · 광고
  - 다. 질병의 특징적인 징후 또는 증상에 예방 · 치료 효과가 있다는 내용의 표시 · 광고
  - 라. 질병 및 그 징후 또는 증상과 관련된 제품명, 학술자료, 사진 등(이하 이 목에서 "질병정보"라 한다)을 활용하여 질병과의 연관성을 암시하는 표시 · 광고. 다만, 건강기능식품의 경우 다음의 어느 하나에 해당하는 표시 · 광고는 제외한다.
    - 1) 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하거나 안전성 및 기능성을 인정한 건강기능식품의 원료 또는 성분으로서 질병의 발생 위험을 감소시키는데 도움이 된다는 내용의 표시 · 광고
    - 2) 질병정보를 제품의 기능성 표시 · 광고와 명확하게 구분하고, "해당 질병정보는 제품과 직접적인 관련이 없습니다"라는 표현을 병기한 표시 · 광고
2. 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 다음 각 목의 표시 또는 광고
  - 가. 의약품에만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함한다)을 사용하는 표시 · 광고
  - 나. 의약품에 포함된다는 내용의 표시 · 광고
  - 다. 의약품을 대체할 수 있다는 내용의 표시 · 광고
  - 라. 의약품의 효능 또는 질병 치료의 효과를 증대시킨다는 내용의 표시 · 광고

3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고:  
「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제2호에 따른 기능성이 있는 것으로 표현하는 표시 · 광고.  
다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 표시 · 광고는 제외한다.
- 가. 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조에 따른 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양성분의 기능 및 함량을 나타내는 표시 · 광고
  - 나. 제품에 함유된 영양성분이나 원재료가 신체조직과 기능의 증진에 도움을 줄 수 있다는 내용으로서 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 내용의 표시 · 광고
  - 다. 특수용도식품(영아 · 유아, 병약자, 비만자 또는 임산부 · 수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 대상을 위하여 식품과 영양성분을 배합하는 등의 방법으로 제조 · 가공한 것을 말한다)으로 임산부 · 수유부 · 노약자, 질병 후 회복 중인 사람 또는 환자의 영양보급 등에 도움을 준다는 내용의 표시 · 광고
  - 라. 해당 제품이 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기 등에 있는 사람의 영양보급을 목적으로 개발된 제품이라는 내용의 표시 · 광고
4. 거짓 · 과장된 다음 각 목의 표시 또는 광고
- 가. 다음의 어느 하나에 따라 허가받거나 등록 · 신고한 사항과 다르게 표현하는 표시 · 광고
    - 1) 「식품위생법」 제37조
    - 2) 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조부터 제7조까지
    - 3) 「축산물 위생관리법」 제22조 및 제24조
    - 4) 「수입식품안전관리 특별법」 제5조, 제15조 및 제20조
  - 나. 건강기능식품의 경우 식품의약품안전처장이 인정하지 않은 기능성을 나타내는 내용의 표시 · 광고
  - 다. 제2조 각 호의 사항을 표시 · 광고할 때 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시 · 광고
  - 라. 제2조 각 호의 사항을 표시 · 광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능 · 작용 · 효과 · 효능에 관하여 표현하는 표시 · 광고
  - 마. 정부 또는 관련 공인기관의 수상(受賞) · 인증 · 보증 · 선정 · 특허와 관련하여 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시 · 광고

## 5. 소비자를 기만하는 다음 각 목의 표시 또는 광고

- 가. 식품학 · 영양학 · 축산가공학 · 수의공중보건학 등의 분야에서 공인되지 않은 제조방법에 관한 연구나 발견한 사실을 인용하거나 명시하는 표시 · 광고. 다만, 식품학 등 해당 분야의 문헌을 인용하여 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하는 표시 · 광고는 제외한다.
- 나. 가축이 먹는 사료나 물에 첨가한 성분의 효능 · 효과 또는 식품등을 가공할 때 사용한 원재료나 성분의 효능 · 효과를 해당 식품등의 효능 · 효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시 · 광고
- 다. 각종 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 "한방(韓方)", "특수제법", "주문쇄도", "단체추천" 또는 이와 유사한 표현으로 소비자를 현혹하는 표시 · 광고
- 라. 의사, 치과의사, 한의사, 수의사, 약사, 한약사, 대학교수 또는 그 밖의 사람이 제품의 기능성을 보증하거나, 제품을 지정 · 공인 · 추천 · 지도 또는 사용하고 있다는 내용의 표시 · 광고. 다만, 의사 등이 해당 제품의 연구 · 개발에 직접 참여한 사실만을 나타내는 표시 · 광고는 제외한다.
- 마. 외국어의 남용 등으로 인하여 외국 제품 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동하게 할 우려가 있는 내용의 표시 · 광고
- 바. 조제유류(調製乳類)의 용기 또는 포장에 유아 · 여성의 사진 또는 그림 등을 사용한 표시 · 광고
- 사. 조제유류가 모유와 같거나 모유보다 좋은 것으로 소비자를 오인 또는 혼동하게 할 수 있는 표시 · 광고
- 아. 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조제2항 본문에 따라 식품의약품안전처장이 인정한 사항의 일부 내용을 삭제하거나 변경하여 표현함으로써 해당 건강기능식품의 기능 또는 효과에 대하여 소비자를 오인하게 하거나 기만하는 표시 · 광고
- 자. 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조제2항 단서에 따라 기능성이 인정되지 않는 사항에 대하여 기능성이 인정되는 것처럼 표현하는 표시 · 광고
- 차. 이온수, 생명수, 약수 등 과학적 근거가 없는 추상적인 용어로 표현하는 표시 · 광고
- 카. 해당 제품에 사용이 금지된 식품첨가물이 함유되지 않았다는 내용을 강조함으로써 소비자로 하여금 해당 제품만 금지된 식품첨가물이 함유되지 않은 것으로 오인하게 할 수 있는 표시 · 광고

6. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고: 비교하는 표현을 사용하여 다른 업체의 제품을 간접적으로 비방하거나 다른 업체의 제품보다 우수한 것으로 인식될 수 있는 표시 · 광고
7. 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 다음 각 목의 표시 또는 광고
  - 가. 비교표시 · 광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 않은 내용의 표시 · 광고
  - 나. 제품의 제조방법 · 품질 · 영양가 · 원재료 · 성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용이나 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시 · 광고
8. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 다음 각 목의 표시 또는 광고
  - 가. 판매 사례품이나 경품의 제공 등 사행심을 조장하는 내용의 표시 · 광고(「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」에 따라 허용되는 경우는 제외한다)
  - 나. 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안, 사진 또는 음향 등을 사용하는 표시 · 광고

## 비고

제1호 및 제3호에도 불구하고 다음 각 호에 해당하는 표시 · 광고는 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않는다.

1. 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리 · 판매 · 제조 · 제공하는 식품에 대한 표시 · 광고
2. 「식품위생법 시행령」 제25조제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업신고 대상에서 제외되거나 같은 영 제26조의2제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업등록 대상에서 제외되는 경우로서 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사(官能検査)로 확인할 수 있도록 가공하는 식품에 대한 표시 · 광고

**불임5****식품등의 자가품질 검사항목 (식약처 고시 2020-65호)****○ 식품유형별 검사항목**

구분	증분류	식품유형	검사항목
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자		산가(유탕·유처리식품에 한한다), 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다), 황색포도상구균[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다], 허용 외 타르색소
		캔디류	허용외 타르색소, 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다), 압착강도(컵모양 등 젤리에 한한다), 납, 총산(표면에 신맛 물질이 도포되어 있는 경우에 한함)
		추인껌	허용외 타르색소, 산화방지제
	빵류		허용외 타르색소, 보존료, 황색포도상구균[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다], 살모넬라[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다]
		떡류	대장균, 보존료
2. 빙과류	2-3. 빙과	빙과	세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군

구분	중분류	식품유형	검사항목
	2-4. 얼음류	식용얼음	세균수, 대장균군
		어업용얼음	세균수, 대장균군
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	-
		코코아버터	-
		코코아분말	납
		기타 코코아가공품	황색포도상구균, 살모넬라
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
		밀크초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
		화이트초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
		준초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	납, 이산화황
		기타설탕	납, 이산화황
	4-2. 당시럽류	당시럽류	사카린나트륨, 납
	4-3. 올리고당류	올리고당	납
		올리고당가공품	납
	4-4. 포도당	포도당	납
	4-5. 과당류	과당	납
		기타과당	납
	4-6. 엿류	물엿	사카린나트륨, 납

구분	중분류	식품유형	검사항목
4-7. 당류가공품류		기타물엿	사카린나트륨, 납
		덱스트린	사카린나트륨, 납
	당류가공품		대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
5. 쟈류		잼	타르색소, 보존료, 납
		기타잼	보존료, 납
6. 두부류 또는 묵류		두부	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
		유바	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
		가공두부	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
		묵류	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	벤조피렌
		옥수수기름(옥배유)	벤조피렌
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	벤조피렌
		미강유(현미유)	벤조피렌
		참기름	벤조피렌
		추출참깨유	벤조피렌
		들기름	벤조피렌, 산화방지제
		추출들깨유	벤조피렌, 산화방지제
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	벤조피렌
		해바라기유	벤조피렌
		목화씨기름(면실유)	벤조피렌

구분	중분류	식품유형	검사항목
7. 동물성유지류	7-1. 땅콩기름류	땅콩기름(낙화생유)	벤조피렌, 산화방지제
		올리브유	벤조피렌
		팜유류	벤조피렌
		야자유	벤조피렌
		고추씨기름	벤조피렌
		기타식물성유지	벤조피렌, 산화방지제
	7-2. 동물성유지류	여유	벤조피렌, 산화방지제
		기타동물성유지	벤조피렌, 산화방지제
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	벤조피렌, 산화방지제
		향미유	벤조피렌, 타르색소
		가공유지	벤조피렌, 산화방지제
		쇼트닝	벤조피렌, 산화방지제
		마가린	타르색소, 산화방지제, 보존료
		모조치즈	대장균군, 허용외 타르색소
		식물성크림	대장균군(건조제품은 제외한다)
		기타 식용유지가공품	산가, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
8. 면류	8-1. 생면	생면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)
		숙면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)
	8-2. 건면	건면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)
		유탕면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	타르색소, 납
		액상차	타르색소, 납, 세균수, 대장균군
		고형차	타르색소, 납
	9-2. 커피	커피	납, 허용 외 타르색소, 세균수(액상제품에 한한다), 대장균군(액상제품에 한한다)
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙(또는 과·채분)	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파탈린(사과주스농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다),
		과·채주스	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파탈린(사과주스농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다),
		과·채음료	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다),
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
		탄산수	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-5. 두유류	원액두유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다)
		가공두유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다)
	9-6. 발효음료류	유산균음료	세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료
		효모음료	세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료
		기타발효음료	세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료

구분	중분류	식품유형	검사항목
9. 음료	9-7. 인삼·홍삼음료	인삼·홍삼음료	타르색소, 납, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-8. 기타음료	혼합음료	납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료
		음료베이스	납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료
10. 특수용도식품	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다)
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다)
	10-4. 영·유아용 이유식	영·유아용 이유식	사카린나트륨, 타르색소, 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(분말제품은 제외한다), 크로노박터(영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다)
	10-5. 특수의료용도등 식품	환자용식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실루스 세레우스
		선천성 대사질환자용 식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실루스 세레우스
		유단백 알레르기 영·유아용 조제식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 크로노박터(생후 6 개월 미만의 분말제품에 한한다), 바실루스 세레우스
		영·유아용 특수조제식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 크로노박터(생후 6 개월 미만의 분말제품에 한한다), 바실루스 세레우스
	10-6. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	대장균군, 바실루스 세레우스
	10-7. 임산·수유부용 식품	임산·수유부용식품	대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소

구분	중분류	식품유형	검사항목
11. 장류		한식메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		개량메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		한식간장	타르색소, 보존료
		양조간장	타르색소, 보존료
		산분해간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD
		효소분해간장	타르색소, 보존료
		혼합간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD(산분해간장 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 제품으로, 원료용 산분해간장의 자가품질검사가 적합한 경우 검사를 생략한다)
		한식된장	타르색소, 보존료
		된장	타르색소, 보존료
		고추장	타르색소, 보존료
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	총산, 타르색소, 보존료
		희석초산	총산, 타르색소, 보존료
	12-2. 소스류	소스	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 허용외 타르색소
		마요네즈	대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료

구분	중분류	식품유형	검사항목
		토마토케첩	허용외 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		복합조미식품	허용외 타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
12-3. 카레(커리)		카레(커리)분	타르색소
		카레(커리)	타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균제품은 제외한다)
12-4. 고춧가루 또는 실고추		고춧가루	이물, 곰팡이수, 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스
		실고추	타르색소
12-5. 향신료가공품		천연향신료	위화물, 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
		향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
12-6. 식염		천일염	-
		재제소금 (재제조소금)	납, 카드뮴
		태움·용융소금	납, 카드뮴
		정제소금	납, 카드뮴
		기타소금	납, 카드뮴
		가공소금	납, 카드뮴

구분	중분류	식품유형	검사항목
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다)
		김칫속	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다)
	13-2. 절임류	절임식품	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료
		당절임	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료
	13-3. 조림류	조림류	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 타르색소, 보존료
	14-1. 발효주류	탁주	메탄올, 보존료
		약주	메탄올, 보존료
		청주	메탄올
		맥주	메탄올
		과실주	메탄올, 보존료, 납(포도주에 한한다)
14. 주류	14-2. 증류주류	소주	메탄올, 알데하이드
		위스키	메탄올, 알데하이드
		브랜디	메탄올, 알데하이드
		일반증류주	메탄올, 알데하이드
		리큐르	메탄올
	14-3. 기타주류	기타 주류	메탄올
	14-4. 주정	주정	알데하이드, 메탄올, 염화물
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	회분

구분	중분류	식품유형	검사항목
		전문가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
15-2. 밀가루류	밀가루	회분	
	영양강화 밀가루	회분	
15-3. 땅콩 또는 견과류가공품	땅콩버터	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	
	땅콩 또는 견과류가공품	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	
15-4. 시리얼류	시리얼류	대장균군	
15-5. 찐쌀	찐쌀	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 이산화황, 납, 카드뮴	
15-6. 효소식품	효소식품	조단백질, $\alpha$ -아밀라아제, 프로테아제, 대장균	
15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소	
	곡류가공품	이물, 산가(유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)	
	두류가공품	이물, 산가(대두분, 유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)	
	서류가공품	이물, 산가(유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)	

구분	중분류	식품유형	검사항목
		기타 농산가공품	이물, 산가(참깨분, 유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
16. 식육가공품 및 포장육	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
17. 알가공품류	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다), 살모넬라
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		연육	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		어육반제품	타르색소, 보존료
		어묵	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		어육소시지	아질산이온, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		기타 어육가공품	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
	19-2. 젓갈류	젓갈	대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다)
		양념젓갈	대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다)
		액젓	총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다)
		조미액젓	총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
	19-3. 건포류	조미건어포 건어포 기타 건포류	이산화황, 대장균, 황색포도상구균 이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다) 이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
	19-4. 조미김	조미김	산가(유처리한 김에 한한다), 타르색소
	19-5. 한천	한천	열탕불용해찬사물, 봉산
	19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성 대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
		기타동물성가공식품	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	산가(식용번데기 가공품에 한한다), 과산화물가(식용번데기 가공품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
	20-3. 자라가공식품	자라분말	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라분말제품	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
	20-4. 추출가공식품	자라유제품	산가, 과산화물가, 팔밀올레산, 아라키돈산+에이코사펜타엔산, 대장균군
		추출가공식품	타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균군(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	-
		벌꿀	자당, 타르색소, 사카린나트륨
		사양벌집꿀	-
		사양벌꿀	자당, 타르색소, 사카린나트륨
	21-2. 로열젤리류	로열젤리	10-하이드록시-2-데센산, 조단백질, 대장균
		로열젤리제품	10-하이드록시-2-데센산, 대장균
	21-3. 화분가공식품	가공화분	조단백질, 타르색소, 대장균
		화분함유제품	조단백질, 타르색소, 대장균
	22-1. 생식류	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균
		생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균
22. 즉석식품류	22-2. 즉석섭취·편의식 품류	즉석섭취식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수(멸균제품에 한한다)
		신선편의식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 세균수(멸균제품에 한한다)
		즉석조리식품	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(살균제품에 한한다), 대장균(살균제품은 제외한다), 황색포도상구균, 살모넬라
	22-3. 만두류	만두	사카린나트륨
		만두피(신설)	보존료
	23-1. 효모식품	효모식품	대장균
	23-2. 기타가공품	기타가공품	이물, 산가(유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

○ 특정 제조공정을 거치는 식품의 검사항목

구분	검사항목
분말, 가루, 환제품(원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우)	금속성이 물(쇳가루)

○ 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목

구분	검사항목
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	세균수(멸균제품 또는 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품, 그 외 식품 중 분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류를 제외한 식품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)

○ 장기보존식품의 검사항목

구분	검사항목	
1. 통·병조림	세균	
2. 레토르트식품	세균, 타르색소	
3. 냉동식품	(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(살균제품에 해당된다), 대장균(다만, 살균제품은 제외한다)
	(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(살균제품에 해당된다), 대장균(다만, 살균제품은 제외한다)