

‘수입식품등 보관업’ 안전관리 안내서

부산식약청 수입관리과(2024.10.15.)

1. 주요 안내사항

- 「수입식품안전관리 특별법」에서 정한 ‘수입식품등 보관업’이란 식약처 수입신고 대상이 되는 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강 기능식품, 축산물)을 아래 시설 또는 장소에 보관하는 영업을 말합니다.
 - 「관세법」 제154조에 따른 특허보세구역 또는 종합보세구역에 소재한 보세창고 (단, 컨테이너전용보세창고 제외)
 - 「자유무역지역의 지정 및 운영에 관한 법률」 제11조에 따라 자유무역지역 관리 권자와 입주 계약을 체결한 자의 보관시설
- ‘수입식품등 보관업’ 영업자는 매년 수입식품의 위생관리 등에 관한 보수교육을 이수하여야 합니다.
 - 부득이한 사유*가 있는 경우 종업원 중에서 관리책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있음
 - * 천재지변, 질병·사고, 업무상 국외출장으로 위생교육을 받을 수 없는 경우, 영업자가 직접 영업에 종사하지 않는 경우, 같은 영업자가 둘 이상의 장소에서 영업을 하는 경우, 외국인인 경우 등
 - ** 위반 시 (1차)30만원, (2차)60만원, (3차)90만원 과태료 처분

교육기관	홈페이지	연락처
한국식품안전협회	www.safetyfood.or.kr	☎ 02-2051-7006
한국건강기능식품협회	www.edu.khsa.or.kr	☎ 031-628-2300
한국식품산업협회	www.kfia21.or.kr	☎ 02-3470-8150

- 영업등록 사항 변경사유가 발생한 날로부터 30일 이내에 관할 지방 식약청에 변경 등록 또는 신고 하여야 합니다.
 - 변경등록 : 영업소의 소재지 * 위반 시 영업등록취소
 - 변경신고 : 영업자 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명), 영업소 명칭, 영업장 면적 * 위반 시 (1차)시정명령, (2차)영업정지 7일, (3차)영업정지 15일
- 영업을 더 이상 하지 않을 경우, 세무서의 사업자등록 폐업과 별개로 관할 지방식약청에 폐업신고*를 하여야 합니다.
 - * 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) → 우리회사 안전관리 → 자주 찾는 전자 민원 → 수입식품등(수입·판매업/신고 대행업/인터넷 구매 대행업/보관업) 영업을 폐업신고

2. 수입식품등 보관창고 위생관리는 이렇게 하세요

□ 보관창고 위생관리



〈보관환경〉

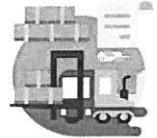
- 창고 내·외부 청결
- 충분히 밝은 조명
- 적절한 온도·환기
- 제품 박스 파손 주의
- 파렛트 파손·오염 주의
- 지게차 청결
- 쥐, 비둘기, 해충 등 유입방지
- 창고 내 흡연 및 취식금지
- 작업복 청결 및 개인위생 철저

〈보관방법〉

- 제품의 하중을 고려하여 적재
- 바닥·벽면과 일정 거리 두고 보관
- 식품별 특성에 맞는 보관방법 준수
- 적정 온도 및 습도 관리
냉장: 0~10℃, 냉동: -18℃이하
- 덮개 등으로 교차오염 방지
- 식품류 이외의 제품과 구분·구획
- 상호 오염원이 될 수 있는 식품류는
구별 보관

〈보관관리〉

- 화물관리정보 부착 관리
- 부적합, 무신고제품 무단반출 금지
- 커튼차기 등 수입검사 기밀방해 금지
- 소비기한 경과 또는 부적합 제품은
식별표시 및 별도 구분 보관
- 제품 보관정보, 각종 일지 등
기록 관리



□ 식품의 보존 및 유통관리

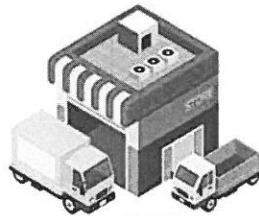
방충 및 방서관리를
철저히 하여야 합니다.



모든 식품은 위생적으로
취급·판매하여야 하며,
그 보관 및 판매장소가
불결한 곳에 위치해서는
안됩니다.

식품(식품제조에 사용되는
원료 포함)은 직사광선이나
비·눈으로부터 보호되어야
합니다.

외부로부터 오염을
방지할 수 있어야
합니다.



위해물질, 협잡물,
이물(곰팡이 등 포함) 등에
오염되지 않도록 적절한
관리를 하여야 합니다.

인체에 유해한 화공약품,
농약, 독극물 등과 함께
보관하지 말아야 합니다.



3. 관련 규정

□ 시설기준 (수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별표 7])

○ 보관시설이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)

가. 축산폐수, 화학물질, 기타 오염물질 발생시설로부터 수입식품등에 영향을 주지 않는 거리에 위치하여야 함

나. 건물 구조는 수입식품등의 특성에 따라 적절한 온도가 유지되고, 환기가 되어야 함

다. 건물 자재는 수입식품등에 나쁜 영향을 주거나 수입식품등을 오염시키지 않아야 함

○ 보관시설

가. 보관시설은 독립된 건물이거나, 식품류 외의 제품을 보관하는 시설과 분리(벽이나 층 등) 또는 구획(칸막이나 커튼 등)되어야 함, 다만 보관시설의 특수성으로 분리 또는 구획이 어려운 경우에는 선, 줄 등으로 구분

나. 보관시설 내부의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 하여야 함 (활어 수조 등 물을 사용하는 시설 제외)

다. 보관시설의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 청소가 용이하여야 함

라. 보관시설은 외부의 오염물질이나 조류, 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조여야 하며, 내부에는 쥐·바퀴 등 해충의 침입 방지를 위한 방충망, 쥐 트랩 등 방충·방서 시설을 갖추어야 함, 다만 방충·방서는 전문 방충·방서업소와 계약을 체결하여 주기적으로 관리할 수 있음

마. 보관시설 내부에는 악취·유해가스, 먼지, 매연, 증기 등을 배출시키는 환기시설을 갖추어야 함 (냉동·냉장시설 등 보관시설의 특성상 환기시설을 갖추 수 없는 경우 제외)

바. 보관시설은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 함

사. 냉동보관 시 영하 18℃ 이하, 냉장보관 시 영상 10℃ 이하의 온도 및 습도 유지를 위한 시설을 갖추고, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 하며, 중앙제어실 또는 외부에서도 온도변화 관찰이 가능한 온도계를 보기 쉬운 곳에 설치하여야 함

아. 상호 오염원이 될 수 있는 수입식품등을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별 할 수 있어야 함

자. 보관시설 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 안됨

차. 보관시설에 영향을 미치지 않는 정화조를 갖춘 수세식 화장실과 손 씻는 시설을 설치하여야 함 (다만, 상·하수도가 설치되지 않은 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치 할 수는 있으나 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 함)

□ 영업자 준수사항 (수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별표 8])

○ 수입영업자 공통

- 가. 종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 매 분기 위생교육을 실시하여야 하고 그 결과를 기록하여 1년간 보관 (종업원이 영업자 대신 위생교육을 받은 경우에는 그 종업원이 위생교육을 실시할 수 있음)
- 나. 식약처가 수입신고를 수리하기 위해 실시하는 검사를 거부·방해·기피하는 행위를 해서는 안됨

○ 수입식품등 보관업

- 가. 수입식품등의 제품명·수입자·수입일·수량·중량·선하증권번호·반입일·반출일을 기록하고 이를 수입일부터 2년 이상 보관하여야 함
- 나. 수입식품등의 확인 및 구별이 가능하도록 화물관리정보의 표시를 수입식품등에 부착하여야 하며 보관기간 동안 떨어지지 않도록 관리하여야 함
- 다. 수입식품등은 공산품과 별도의 공간에 분리하거나, 칸막이 등으로 구획하여 보관, 다만 분리 또는 구획보관이 어려울 경우 랩으로 감싸거나 별도 포장하여 다른 공산품 및 분진 등과 교차오염 우려가 없도록 관리하여야 하며, 인체에 유해한 물질, 위험물 등과 반드시 분리하여 보관하여야 함
- 라. 소비기한이 경과되었거나 부적합 판정을 받은 수입식품등은 별도의 장소에 보관하거나 명확하게 식별되는 표시를 하여 일반물품과 구별되도록 보관하여야 함
- 마. 수입식품등은 바닥, 벽면 및 천장과 적절한 거리를 두어 보관하여야 함
- 바. 보관온도가 정하여진 수입식품등은 보관온도에 맞게 보관하여야 함
- 사. 관계 공무원등이 출입·검사·수거하는 때에는 영업자 또는 종업원이 참관하여야 함
- 아. 수입검사가 진행 중이거나 부적합 판정을 받은 수입식품등이 국내로 반입되지 않도록 하여야 함
- 자. 하나의 수입신고서를 제출하여 수입된 수입식품등을 두곳 이상의 장소에 분리하여 보관할 경우, 화물관리정보 표시란에 분리하여 보관할 제품의 보관장소 및 수량을 각각 적어야 함