

2017



# 음식점 위생등급제 어떻게 지정 받나요?

음식점 위생등급제 준비를 위한 **영업자용 가이드라인(안)**

# 【 목 차 】

I .	음식점 위생등급 평가 개요 .....	1
1.	음식점 위생등급 평가 개요 .....	1
II .	음식점 위생등급 평가절차 .....	4
1.	음식점 위생등급 평가 절차 .....	5
2.	음식점 위생등급 평가 결과 통보 및 보고 .....	6
III .	음식점 위생등급제 자율평가 결과서 작성방법 ..	8
1.	자율평가 결과서 .....	9
2.	지정 평가 준비 서류 및 관리 일지 .....	11
IV .	위생등급별 평가항목 및 기준 .....	12
1.	기본분야 .....	13
2.	일반분야 .....	26
1)	위생분야 .....	26
2)	영업자 의식 및 소비자 만족도 .....	87
3)	소비자 만족도 .....	91
3.	공통사항 .....	98
	〈참고문헌〉 .....	98
	〈부록〉 .....	99



# I . 음식점 위생등급제 평가 개요

## 1 | 음식점 위생등급제 평가 개요

### □ ‘음식점 위생등급제’란?

영업자가 자율로  
위생등급평가를 신청하고  
평가점수에 따라 등급 지정 ·  
홍보하여 음식점의 위생수준  
향상과 소비자에게 음식점  
선택권을 제공하는 제도

### □ 법적근거

- 식품위생법 제47조의 2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)
- 식품위생법 시행령 제32조의 2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)
- 식품위생법 시행규칙 제61조의 2(위생등급의 지정절차 등), 3(위생등급 유효기간의 연장)

### □ 관련고시

- 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정

## □ 민원서류 접수 및 처리기준

### ○ 적용 대상영업자

- 식품접객영업자 중 일반음식점영업자. ※ 식사를 위주로 하는 일반음식점을 우선으로 실시

### ○ 신청대상

- 신규로 위생등급을 지정받으려고 하는 경우
- 위생등급을 지정받은 날로부터 6개월이 경과된 경우
- 재평가 결과 최종적으로 등급 보류조치를 통보받은 경우 그 날부터 6개월이 경과된 경우

### ○ 신청(접수) 및 구비서류

- 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구 중 1개 기관을 선택하여 지정 신청

#### 〈제출서류〉

1. 식품접객업소 위생등급 지정 신청서(식품위생법 시행규칙 별지 제51호의 2서식)
2. 영업신고증
3. 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서(음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 별지 제2호 서식)  
※ 희망등급 선택하여 신청 (매우우수, 우수, 좋음 중 택1)

#### 〈식약처 전자민원시스템으로 신청방법〉

- 식품안전나라에 접속(<http://www.foodsafetykorea.kr/>)
- 회원가입
- 온나라 민원 배너 클릭
- 통합민원상담서비스로 이동
  - 전자민원 → 전자민원 신청 → 민원리스트에 지정신청 민원 클릭
  - \* 민원검색창에 '위생등급'으로 검색
- 위생등급 지정 민원 상세 안내 페이지로 이동
- 부서 지정 및 신청버튼 클릭
- 위생등급지정 신청 화면으로 이동 → 팝업창 (업소현황 검색화면)

- 신청 업소 검색하여 업소 목록에서 선택하고 선택 버튼 클릭
  - 허가(신고)번호, 대표자 성명, 업소명(상호) 등은 선택한 업체 정보 자동입력
- 신청등급, 사업자등록번호 등 필수 항목을 입력
- 신청내역을 작성하고 저장 버튼 클릭
- 나의민원 확인 및 증명서 발급
  - \* 나의민원에서 임시저장(미제출)된 민원은 신청취소 가능
- 신청내역을 검토하고 더 이상 수정사항이 없으면 최종 민원 신청
- 위생등급 지정 민원 최종 신청
- 해당 민원명을 클릭하면 민원 진행 상황 확인 가능

### ○ 처리기간

- 신규 지정기간 : 위생등급 지정 신청을 받은 날로부터 60일 이내
- 유효기간 : 위생등급을 지정한 날부터 2년

### ○ 위생등급 유효기간 연장

- 위생등급의 유효기간이 끝나기 60일 전까지 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구에 연장 신청

#### 〈제출서류〉

1. 위생등급 유효기간 연장신청서(식품위생법 시행규칙 별지 제51호의 4서식)
2. 위생등급 지정서



## II. 음식점 위생등급제 평가절차

# 1 음식점 위생등급 평가 절차

## □ 음식점 위생등급 평가 세부 절차

### ○ 평가자

- 소정의 평가자 교육·훈련(14시간 이상)을 받은 후 식품의약품안전처장이 평가자로 지명한 자
  - 지정기관의 식품위생 관계공무원
  - 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원
  - 법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자

### ○ 평가단 구성

- 평가단은 평가기관의 위생상태 평가 관련 직원과 소비자식품위생감시원을 1개조로 편성함을 원칙으로 한다. 다만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우에는 지정기관의 식품위생 관계공무원 또는 평가기관의 위생상태 평가 관련 직원으로 대체하여 조를 편성할 수 있다.

### ○ 평가 진행 일정(안)

소요시간	평가자 활동	비고
20'	평가자 및 업소 시작회의	· 평가자 및 참석자 소개, 평가절차 소개 및 현장평가 시간 협의 · 기타 요청사항 및 주의사항 수렴
10'	현황표 작성	· 평가자는 협의된 평가절차에 따라 관련 서류검토 및 인터뷰 등 진행 ※ 수검자가 자료제출을 지연하거나, 회피하는 경우 평가자는 해당 사항에 대해 평가표에 명기하고 해당항목을 미준수로 처리할 수 있음
40'	현장평가	· 평가자는 수검업소의 지시사항(위생복 착용 등) 준수 · 평가자는 현장운영상태 등 확인, 인터뷰를 통해 평가 ※ 수검자가 설비 등 해체, 현장 작업자 인터뷰를 거절할 경우 평가표에 명기하고 해당 항목을 미준수로 처리할 수 있음
30'	평가표 기록 및 정리	· 필요 시 업소 대표자 및 종사자 면담
20'	평가팀 회의	· 평가자(2인) 각자의 역할에 따라 평가한 내용을 종합하여 협의한 후 평가결과에 대해 합의
10'	평가총평	· 업소 대표자(필요시 담당자)와 평가자가 현장평가 결과에 대한 총평회의 실시 · 평가자는 수검자가 이해할 수 있도록 평가내용에 대해 설명하고 의견을 제시할 수 있는 기회를 제공 · 평가자는 수검자의 의견을 조정 또는 반영하여 최종결과 정리



## 2 음식점 위생등급 평가 결과 통보 및 보고

### □ 평가결과 통보

#### ○ 등급지정

- 희망 위생등급 평가결과 총 취득점수가 85점 이상인 경우 적합
- 평가결과를 바탕으로 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 절차와 방법에 따라 위생등급을 지정하고 식품위생법 시행규칙 별지 제51호의3 서식에 따른 식품접객업소 위생등급 지정서 발급

#### ○ 재평가

- 희망 위생등급 기준 미달하는 경우 : 등급 지정 보류하고 별지 제3호의 식품접객업소 위생등급 보류 통보서 신청인에게 통보
- 통보서 받은 날로부터 60일 이내 별지 제4호 식품접객업소 위생등급 재평가 신청서 제출 ※ 재평가 신청 횟수 : 최초 지정 신청일로부터 6개월 동안 총 2회 제한

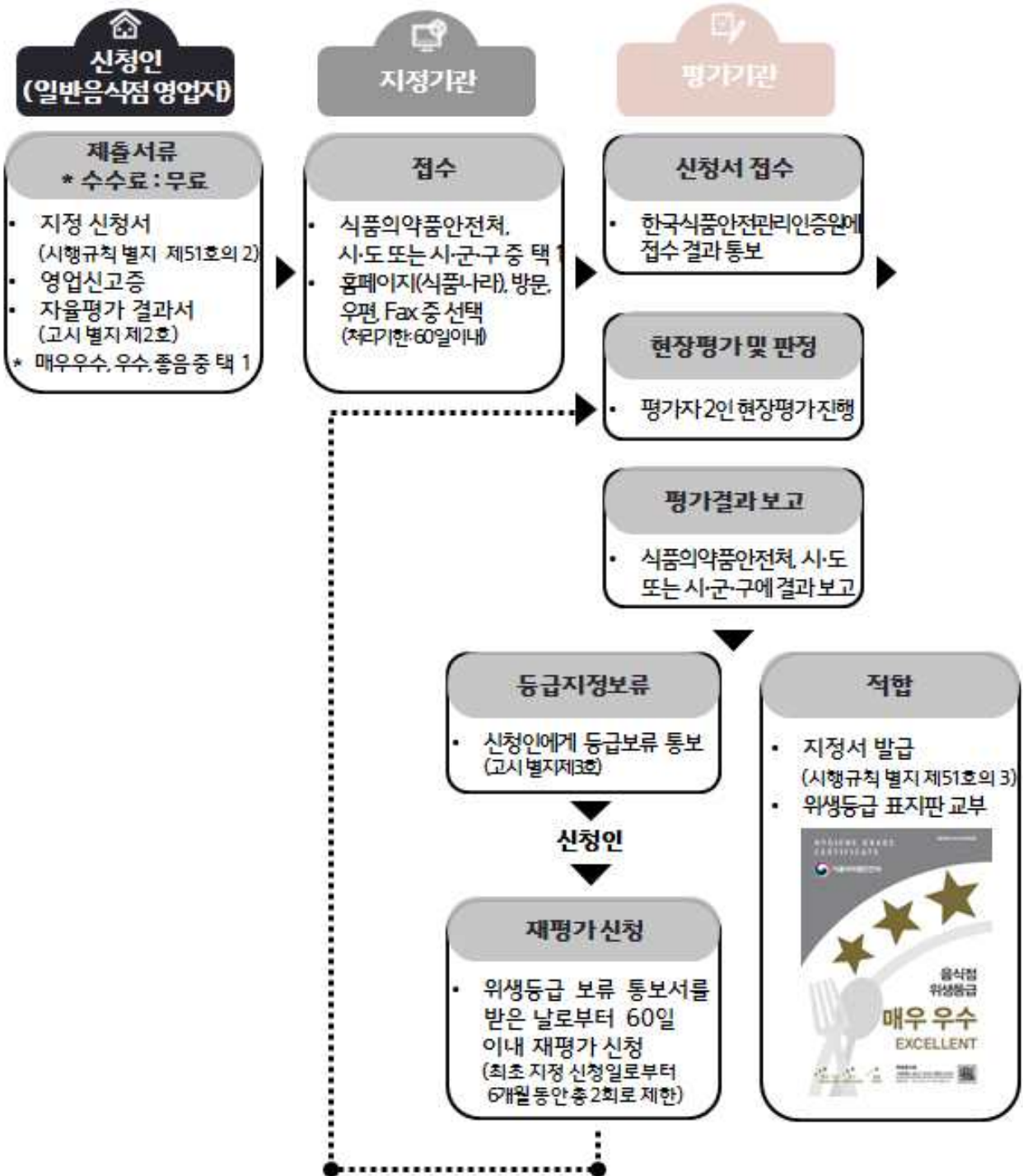
### ※ 평가표 구성

#### ○ (구성) 총 3개 분야로 구성(기본분야, 일반분야, 공통분야)

- 기본분야 : 필수사항
- 일반분야 : 등급별 평가항목
- 공통분야 : 가·감점을 통해 영업자의 개선을 유도하는 항목

기본 분야	‘매우우수’(13항목)	▶ 법령 위반 여부, 종사자 건강검진 여부, 조리장 방충·방서 설치 여부 등 식품위생법 관련 준수사항
	‘우수’(12항목)	
	‘중음’(11항목)	
일반 분야	‘매우우수’(64항목)	▶ 위생분야(시설기준, 위생관리 등), 영업자의식, 소비자 만족도 ※ 샐러드 바 및 배달의 경우 8항목 추가
	‘우수’(54항목)	
	‘중음’(40항목)	
공통분야(가·감점 12항목)		▶ 장기간 음식점 운영 여부, 종사자 복지혜택 제공여부, 소비자 보호를 위한 보험 등 가입 여부, 소비자 대기공간 제공여부 등에 따라 가·감점

□ 평가 및 지정절차





### III. 음식점 위생등급제 자율평가 결과서 작성방법

# 1 자율평가 결과서

[별지 제2호서식]

## 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간
신청인	1. 업소명		2. 사업자등록번호
	3. 영업의 종류 (영업의 형태)		4. 영업장 면적(㎡)
	5. 대표자 성명		6. 생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)
	7. 전화번호(휴대폰, FAX)		8. 전자우편
	9. 해당등급 : 매우 우수 <input type="checkbox"/> (평가결과: 점) 우수 <input type="checkbox"/> (평가결과: 점) 중음 <input type="checkbox"/> (평가결과: 점)		10. 최초 영업 신고증 교부일
	11. 영업장 소재지		

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」제7조에 따라 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서를 제출합니다.

년      월      일

신청인

(서명 또는 날인)

식품의약품안전처장  
시·도지사  
시장·군수·구청장

귀하

첨부서류

음식점 위생등급 평가표(별표1-1-2, 1-2-2 또는 1-3-2 중 택1) 1부

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

## □ 작성방법

### 1. 업소명

- 영업 신고증을 참고하여 업소명 확인하여 작성

### 2. 사업자등록번호

- 사업자등록증을 참고하여 사업자등록번호 확인하여 작성

### 3. 영업의 종류(영업의 형태)

- 영업 신고증을 참고하여 영업의 종류(영업의 형태) 확인하여 작성

### 4. 영업장 면적(m<sup>2</sup>)

- 영업 신고증을 참고하여 영업장 총 면적(m<sup>2</sup>) 확인하여 작성

### 5. 대표자 성명

- 영업 신고증을 참고하여 대표자 성명 확인하여 작성

### 6. 생년월일

- 신청인의 생년월일 작성

### 7. 전화번호(휴대폰, FAX)

- 신청인의 전화번호(휴대폰, FAX) 작성

### 8. 전자우편

- 신청인의 전자우편 주소 작성

### 9. 해당등급

- 신청하고자 하는 위생등급을 선택하여 평가 후 총 점수 작성

### 10. 최초 영업 신고증 교부일

- 영업 신고증을 참고하여 대상 업소의 영업신고증 교부일 확인하여 작성

### 11. 영업장 소재지

- 영업 신고증을 참고하여 대상 업소의 영업장 소재지 확인하여 작성

## 2 지정 평가 준비 서류 및 관리 일지

구분	구비서류
구비 서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 영업신고증</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 음식물 쓰레기 처리에 대한 관련 서류 (폐기물 위탁처리 계약서, 폐기물 반출대장 등) * 별지 제1호서식</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 상수도 사용 확인 서류 (상수도세 납부 영수증 등)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 식재료 구입 및 공급에 관한 서류 (원산지 증명 서류, 거래명세서, 구매요구서 등)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 법정 교육 수료증 및 식품관련 행사참여 또는 교육 이수 확인증</li> </ul>
관리 일지	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 종사자 건강진단결과서 및 건강진단(종사자, 퇴사자 검진일 등) 확인 대장 * 별지 제2호서식</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 방충·방서 관리 일지 (외부업체 위탁계약서, 소독 필증 등)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 물질안전보건자료 (MSDS), 살균·소독제 재고관리 및 사용 일지</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 튀김용 유지 사용 업소 : 산가 측정일지 * 별지 제3호서식</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 자체 위생관리 일지 * 별지 제4호서식</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 자체 위생교육 일지 * 별지 제5호서식</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 화장실 관리 일지 * 별지 제6호서식</li> </ul>



## IV. 위생등급별 평가항목 및 기준

**‘매우우수’ 등급**

**1 기본분야(13항목)**

**1. 행정처분**

구분	평가기준
적합	- 최근 3년간 행정처분(과태료, 과징금, 영업정지)을 받은 사실이 없음
부적합	<p>☑ Check Point</p> <p>- 최근 3년간 행정처분(과태료, 과징금, 영업정지)을 받은 사실이 있음</p>



Tip

부  
적  
합



사이트 ▶ <http://www.foodsafetykorea.go.kr/> 접속 후 행정처분 이력 검색

※ 관계부처, 지자체 등에서 발급한 행정처분 이력 관련문서 확인

**법적근거** ◦ 식품위생법 시행규칙 제89조 [별표 23] 행정처분 기준



## 2. 음식물 재사용

구분	평가기준	
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식물 쓰레기 처리에 대한 관련 서류를 구비하고 있음</li> <li>- 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있음</li> <li>- 종사자들에게 충분한 인지가 되어 있음</li> </ul>	
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식물 쓰레기 처리에 대한 관련 서류를 구비하고 있지 않음</li> <li>- 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있지 않음</li> <li>- 종사자들에게 충분한 인지가 되어 있지 않음</li> </ul>	

※ 대표 및 종사자 인터뷰와 행동 등을 통해 남은 음식 사용여부 확인

※ 남은 음식은 반드시 음식물 쓰레기통에 버리는지 확인

### 법적근거

◦ 식품위생법 시행규칙 제57조 [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항

7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항

러. 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)하여서는 아니 된다.


※ 재사용이 가능한 식재료 기준과 구체적인 유형 및 사례

- 손님에게 제공되었던 모든 식재료는 재사용을 할 수 없다. 다만, 부패·변질이 되기 쉽고 냉동·냉장시설에 보관·관리해야 하는 식품을 제외한 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로서 다음에 해당하는 경우는 식품위생법령 위반으로 보지 아니한다.

### Tip

기 준	사 례
조리·가공 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않아 원형이 보존되어 세척 후 바로 사용할 수 있는 경우	상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도 등
외피가 있는 식재료로서 껍질이 벗겨지지 않은 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우	메추리알, 완두콩, 바나나 등
뚜껑이 있는 용기에 담겨져 있어 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어 먹을 수 있는 경우	김치, 깍두기, 고춧가루, 소금, 후춧가루 등

### 3. 종사자 건강검진

구분	평가기준	
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 (연 1회 이상 정기적으로 실시)</li> <li>- 종사자, 퇴사자를 목록화하여 검진일 등을 관리하고 있음</li> <li>- 장기 종사자의 차기 검진일을 충분한 기간(1주일 이상)을 가지고 사전에 공지하고 있음</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">건강검진 정기적 관리</p>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자 1인이라도 건강검진 일자를 준수하고 있지 않음 (연 1회 이상 정기적으로 미실시)</li> <li>- 종사자, 퇴사자를 목록화하여 검진일 등을 관리하고 있지 않음</li> <li>- 장기 종사자의 차기 검진일을 충분한 기간(1주일 이상)을 가지고 사전에 공지하고 있지 않음</li> </ul>	

 Tip

법적근거

- 식품위생법 제40조 (건강진단)
  - ① 총리령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 한다. 다만, 다른 법령에 따라 같은 내용의 건강진단을 받는 경우에는 이 법에 따른 건강진단을 받은 것으로 본다.
  - ② 제1항에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못한다.
  - ③ 영업자는 제1항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 자나 제2항에 따른 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 자를 그 영업에 종사시키지 못한다.
  - ④ 제1항에 따른 건강진단의 실시방법 등과 제2항 및 제3항에 따른 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병의 종류는 총리령으로 정한다.

Tip

- 건강진단결과서 확인(검진일 기준으로 연 1회 이상 주기적 실시여부 확인)
- 콜레라, 세균성이질, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균 감염증, 결핵 (비전염성인 경우 제외), 화농성 질환 및 전염성 피부병 질병이 있는 자 영업 및 종사 금지

### 4. 원재료 등 유통기한 준수

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료 등 유통기한을 준수하고 있음</li> <li>- 사용 후 남은 원재료는 재료명, 입고일자, 유통기한 등을 표시하여 보관</li> <li>- 원재료의 유통기한 확인이 용이하도록 선입·선출하여 관리하고 있음</li> <li>- 원재료 등 유통기한을 확인할 수 있도록 주기적인 관리 기준이 마련되어 있음</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료 등 유통기한을 준수하고 있지 않음</li> <li>- 사용 후 남은 원재료는 재료명, 입고일자, 유통기한 등을 표시하고 있지 않음</li> <li>- 원재료의 유통기한 확인이 용이하도록 선입·선출하여 관리하고 있지 않음</li> <li>- 원재료 등 유통기한을 확인할 수 있도록 주기적인 관리 기준이 마련되어 있지 않음</li> </ul>

 Tip

적합



유통기한 준수

법적근거

- 식품위생법 시행규칙 제57조 [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항
- 7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항
  - 가. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.

### 5. 조리장의 방충·방서 실시

구분	평가기준
적합	- 조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동하고 있음 - 담당자를 지정하여 관련 서류 등을 주기적으로 관리하고 있음
부적합	- 조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있지 않음 - 조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있으나, 정상적으로 작동하고 있지 않음 - 담당자를 지정하여 관련 서류 등을 주기적으로 관리하고 있지 않음

 Tip

적합



포충등 구비



트랩 설치 및 관리



쥐트랩 설치 및 관리

부  
적  
합



방충망 없이 열린 상태

방충망 미설치



포충등 관리가 되지 않음

포충등 관리 미흡



파리 끈끈이 테이프 설치

방충 관리 미흡

법적근거

- 식품위생법 시행규칙 제61조(우수업소·모범업소의 지정 등) 제2항 [별표 19] 우수업소·모범업소의 지정기준
  1. 우수업소
    - 바. 작업장의 출입구와 창은 완전히 꼭 닫힐 수 있어야 하며, 방충시설과 쥐 막이 시설이 설치되어야 한다.
  2. 모범업소
    - 나. 일반음식점
      - 1) 건물의 구조 및 환경
        - 다) 업소 안에는 방충시설·쥐 막이 시설 및 환기시설을 갖추고 있어야 한다.

Tip

- 외주 전문업체에 방충·방서 및 소독을 의뢰하는 경우 관련 서류 꼭 확인
- 파리 끈끈이 테이프, 충격식 포충등 등은 죽은 사체가 이물로 혼입될 수 있으므로 지양

### 6. 어류, 육류, 채소류 전용 칼/도마 구분 사용

구분	평가기준
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 어류, 육류, 채소류 전용 칼·도마 등을 구분 사용하고 있음</li> <li>- 관련 기준을 부착하고 종사자에게 충분히 인지교육을 하고 있음</li> <li>- 나무 재질 칼·도마 등을 사용하지 않음</li> <li>- 사용 후 세척하여 교차오염 되지 않도록 분리하여 보관하고 있음(소독고 등)</li> </ul>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 어류, 육류, 채소류 전용 칼·도마 등을 구분 사용하고 있지 않음</li> <li>- 관련 기준이 없고 종사자 교육을 시행하고 있지 않음</li> <li>- 나무 재질 칼·도마 등을 사용하고 있음</li> <li>- 사용 후 혼재하여 보관하고 있음</li> </ul>

 Tip



적합			
	칼 구분 사용	도마 분리 보관(소독고 내)	칼·도마 구분 사용
	부적합		
칼·도마 구분사용 미흡		도마 청결관리 미흡	나무 재질 칼 사용

법적근거



- 식품위생법 시행규칙 제2조 [별표 1] 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준
- 6. 식품 등의 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.



### 7. 살균·소독제 등의 별도보관 및 관리

구분	평가기준	
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 살균·소독제 등은 식품취급 구역과 분리되어 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리하고 있음</li> <li>- 살균·소독제 등의 라벨 표시가 훼손되어 있지 않음</li> <li>- 화학물질 안전사용요령(물질안전보건자료, MSDS)을 비치하고 있음</li> <li>- 종사자들에게 사용법에 대한 교육을 실시하고 있음</li> <li>- 담당자를 지정하여 사용 및 재고관리를 하고 있음</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">살균·소독제 별도보관</p>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세제 및 소독제가 별도 보관 장소 없이 식품, 조리도구 등과 혼재되어 있음</li> <li>- 세제 및 소독제가 표시가 없거나 다른 표시의 용기에 보관되어 있음</li> <li>- 화학물질 안전사용요령(물질안전보건자료, MSDS)을 비치하고 있지 않음</li> <li>- 세제 및 소독제가 뚜껑이 없이 개봉 된 상태로 보관되어 있음</li> <li>- 종사자들에게 사용법에 대한 교육 및 재고관리를 실시하지 않음</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">살균·소독제 뚜껑 없이 보관</p>

### 8. 식재료를 바닥에서 이격시켜 보관

구분	평가기준	
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료를 지정된 장소의 바닥, 벽 등에서 이격(15cm)시켜 보관하고 있음</li> <li>- 이격 도구(파레트 등)는 청결하게 관리되고 있음</li> <li>- 식품별 분리·보관을 하고 있음</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">식재료 분리보관</p>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료를 지정된 장소의 바닥, 벽 등에서 이격(15cm)시켜 보관하고 있지 않음</li> <li>- 이격 도구(파레트 등)는 청결하게 관리되고 있지 않음</li> <li>- 식품별 분리·보관을 하고 있지 않음</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">식재료 이격보관 미흡</p>

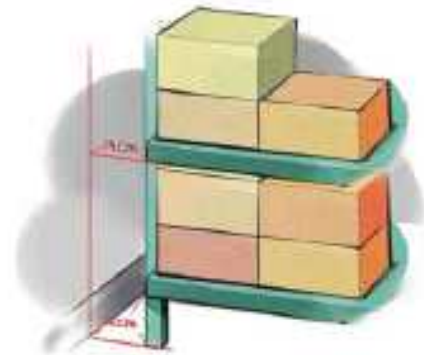
 Tip

올바른 창고 보관 방법

- 식품과 비식품(소모품)은 구분하여 보관
- 세척제, 소독제 등 별도 보관



- 온도 15~25℃, 습도 50~60% 유지
- 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 15 cm 이상 거리 두기
- 직사광선 피하기




- 대용량 제품을 나누어 보관하는 경우 제품명과 유통기한 반드시 표시
- 유통기한이 보이도록 진열
- 입고 순서대로 사용(선입선출)

- 외포장 제거 후 보관
- 식품은 항상 정리 정돈 상태 유지



9. 튀김용 유지의 산가관리

구분	평가기준	
적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 튀김용 유지의 산가를 3.0이하로 관리하고 있음</li> <li>- 사용목적으로 보관중인 유지는 밀봉하여 보관하고 있음</li> <li>- 종사자가 산가 관리에 대한 기준 및 방법을 정확하게 인지하고 있음</li> </ul>	 <p>산가 3.0이하 확인</p>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 튀김용 유지의 산가를 3.0이하로 관리하고 있지 않음</li> <li>- 사용목적으로 보관중인 유지를 개봉된 채 보관하고 있음</li> <li>- 종사자가 산가 관리에 대한 기준 및 방법을 정확하게 인지하고 있지 않음</li> </ul>	
비해당	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 튀김용 유지를 사용하지 않음</li> </ul>	

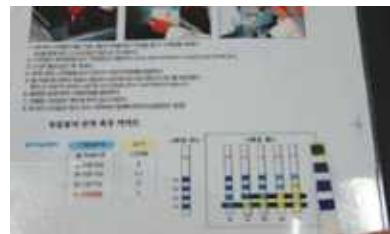
법적근거

- 식품의 기준 및 규격(제2016-106호)
  - 제7. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격
  - 3. 조리 및 관리기준
  - (1) 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0이하이어야 한다.

- 산가 측정방법
  - ① 산가측정 스트립의 윗부분을 잡고 작업 중인 기름에 4개의 밴드가 완전히 잠기도록 2~3초 정도 담근다.
  - ② 30초 후 스트립의 색상 변화를 관찰하고 읽는다.

※ 산가측정 스트립은 가능한 냉장보관

Tip





### 10. 조리종사자의 위생모 등 착용

구분	평가기준
적합	- 조리종사자는 위생모·위생복·위생화를 착용하고 있음 · 위생모(머리수건)는 머리카락이 노출되지 않도록 착용함 - 위생모·위생복·위생화의 청결상태가 양호함
부적합	- 조리종사자는 위생모·위생복·위생화를 착용하고 있지 않음 · 위생모(머리수건)는 머리카락이 노출되게 착용함 - 위생모·위생복·위생화의 청결상태가 양호하지 않음

 Tip

적합



위생복 청결관리



위생복 청결관리



위생복 청결관리

부  
적  
합



위생복 청결관리 미흡



위생복 청결관리 O




위생복 청결관리 X

- ※ 청결한 상태는 반찬이나 다른 오물이 묻어있지 않음을 의미
- ※ 상·하의 밝은 색 위생복 착용을 권장. 위생모는 머리카락이 완전히 가리도록 착용. 작업 특성에 맞게 장갑, 앞치마 등 착용

**법적근거**

- 식품위생법 시행규칙 제2조 [별표 1] 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준  
 4. 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.

### 11. 식품용 기구사용

구분	평가기준	
적합	- 식품용으로 표시된 기구·용기를 사용하고 있음	
부적합	- 식품용으로 확인되지 않은 기구·용기를 사용하고 있음	

 Tip

		
<p><b>적합</b> (PP_폴리프로필렌)</p>	<p><b>적합</b> (PET_폴리에틸렌테레프탈레이트)</p>	<p><b>부적합</b> (고무대야 사용)</p>

※ 반드시! 상품상세정보의 재질을 확인하세요.

**법적근거**

- 식품위생법 시행규칙 제36조 [별표 14] (업종별 시설기준)
  - 다. 식품취급시설 등
    - 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
    - 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질 [스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 식품용 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격(제2016-51호) 참조

### 12. 취식용 도구 받침 물품 구비여부

구분	평가기준
적합	- 취식용 도구(수저, 포크 등)를 받치는 물품(받침대, 위생지 등)을 구비하고 있음
부적합	- 취식용 도구(수저, 포크 등)를 받치는 물품(받침대, 위생지 등)을 구비하고 있지 않음



적합  
(취식용 도구 받침)

적합  
(취식용 도구 위생지)

부적합  
(취식용 도구 미받침)

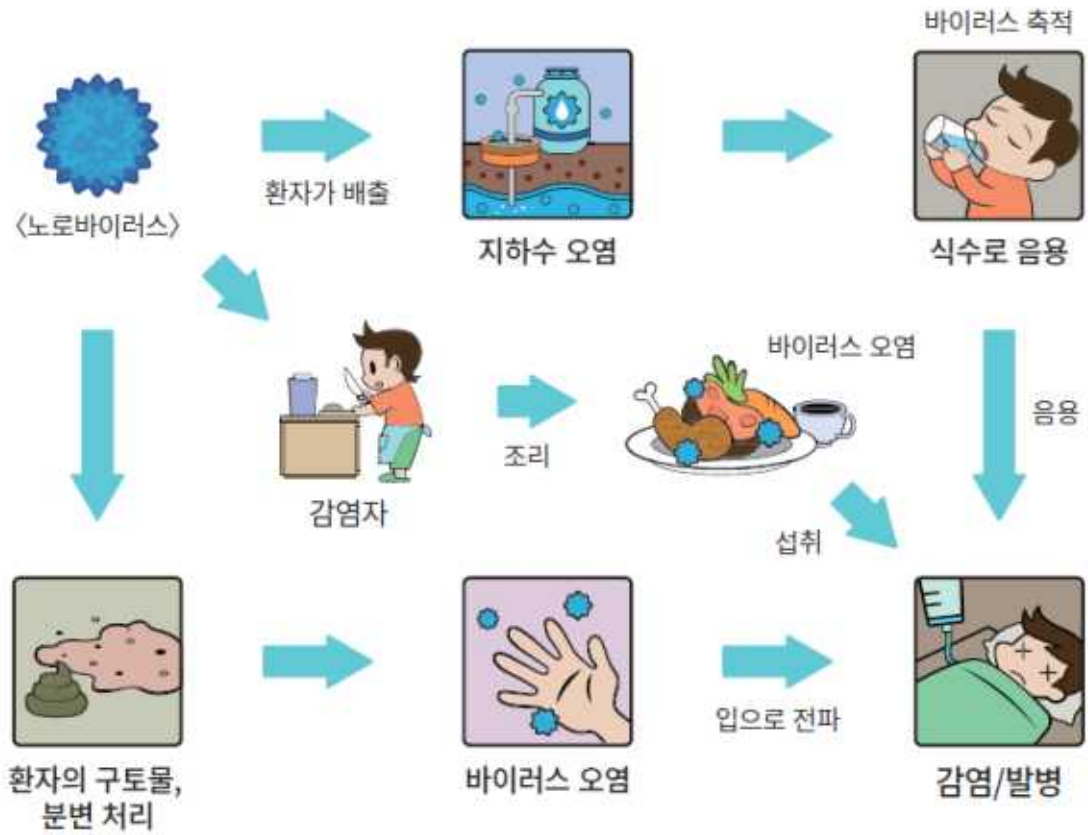
### 13. 식품용수로 지하수 사용유무

구분	평가기준
적합	- 지하수를 식품용수로 사용하지 않음
부적합	- 지하수를 식품용수로 사용함



- 지하수의 오염 경로
  - 감염된 환자의 분변과 구토물 등이 지하수로 유입된 경우
  - 지하수 주변의 정화조나 간이화장실에 균열이 생겨 새어나온 오염물질이 지하수로 스며드는 경우
  - 비가올 때 땅 위의 오염물질이 관리가 부실한 지하수 관정이나 배관 등을 타고 스며드는 경우
  - 지하수 주변 하수관이나 오수관이 파손되어 오염물질이 지하수로 스며드는 경우
  - 지하수 관정의 깊이가 너무 낮아 지표의 오염물질에 노출될 경우

노로바이러스 감염 경로



Q

먹는물로도 노로바이러스 감염이 되나요?


A

- 수돗물로 인한 노로바이러스 감염에 대해서는 안심하셔도 됩니다. 수돗물은 정수처리과정 중에서 안전하게 처리가 되기 때문에 아무런 문제가 없습니다.
- 먹는물에서 노로바이러스가 문제가 되는 경우는 오염된 지하수를 아무런 처리없이 음용하였을 때 문제가 됩니다.

## 2 일반분야(72항목)

### ☐ 위생분야(56항목)

1. 객석/객실	1. 천장, 벽, 바닥의 청결상태
----------	--------------------

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이 등이 없음</li> <li>- 오물이나 때가 묻어있지 않고 청결함</li> <li>- 천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 등이 발생하지 않음</li> <li>- 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 없이 청결하게 관리됨</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 천장, 벽, 바닥의 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이 등이 심하게 발생한 경우</li> <li>· 오래된 오물이나 이물질이 붙어 있어 바로 제거가 불가능한 경우</li> <li>· 천장에는 빗물이 새거나, 응결수 등이 발생하여 이물 낙하 오염 우려가 있는 경우</li> <li>· 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 있어 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip

우수			
	천장 청결관리	바닥(틈새) 청결관리	천장 구멍 밀폐관리 양호
	보통		
조명기구 주변 오물 및 찌든 때 부착		벽 찌든 때 및 먼지 부착	천장 구멍 밀폐관리 미흡

※ 바닥, 벽, 천장 등이 파손되면 오물이 끼기 쉽고 유해세균이 번식하기 좋으며 해충이 침입하기 좋은 서식 환경을 제공하기 때문에 시설의 유지·보수는 신속하게 진행할 수 있도록 전달

<b>1. 객석/객실</b>	<b>2. 환기시설 설치 및 관리상태</b>
-----------------	--------------------------

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 환기시설(환풍구, 환기구 등)이 정상 작동함</li> <li>- 먼지나 거미줄, 이물질이 붙어있지 않음</li> <li>- 환기시설 주변이 청결함</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환기시설 관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 환기시설(환풍구, 환기구 등)이 정상 작동하지 않는 경우</li> <li>· 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>
비해당	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음</li> <li>※ 별도의 동력 환기시설이 없고 창문으로만 환기를 관리하는 경우                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 업소에 출입했을 때 환기가 양호하게 관리되고 있다고 판단되면 자연환기로 인정 가능</li> </ul> </li> </ul>

**Tip**



환기시설 청결관리

환기시설 청결관리

환기시설 정상 작동




환기시설 찌든 때 부착

환기시설 필터 미부착 및 노후화

환기시설 청결관리 미흡

※ 건물 전체에서 환기시설을 관리하는 경우 청소·필터교체 등 관리 내용 확인



1. 객석/객실		3. 창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 있지 않음</li> <li>- 주기적 관리를 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 창문, 창문틀, 커튼 등 관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 외부해충 유입 및 이물혼입의 우려가 있는 경우</li> <li>· 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip

우수



창문, 창문틀 관리 양호



창문, 창문틀 관리 양호


보통



창문 파손



찌든 때, 찌든 먼지 부착


1. 객석/객실		4. 객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 및 소독관리
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 없음</li> <li>- 방충·방서를 위하여 주기적으로 관리하고 있음</li> <li>- 주기적 관리에 대한 관련 서류를 구비하고 있음                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 외주 전문업체에서 정기적으로 소독 실시 : 업체 계약서류와 관리일지, 소독필증 등 확인</li> <li>· 자체적으로 소독 실시 : 방제일지(실시자, 일자, 사용약제 등) 확인</li> </ul> </li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 방충, 방서관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 발견되어 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul> </li> <li>- 주기적 관리에 대한 관련 서류 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 외주 전문업체에서 정기적으로 소독 실시하고 있으나, 업체 계약서류 및 관리일지, 소독필증 확인 불가한 경우</li> <li>· 자체소독 실시하고 있으나, 방제일지 및 장비·약제 등의 사용기록 확인 불가한 경우</li> </ul> </li> </ul>
없음	0	- 방충·방서 및 소독관리를 하고 있지 않음

 Tip

우수			
	포충등 설치 및 관리	트랩 설치 및 관리	쥐트랩 설치 및 관리
	양호		
방충망 미설치		관리 미흡(이물 혼입 우려)	포충등 관리 미흡

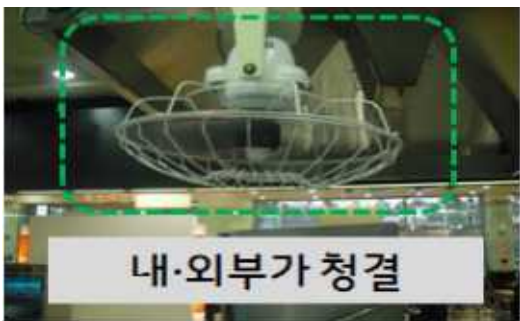
※ 작업장에 곤충이나 설치류가 존재하면 식품에 식품 매개성 병원균이 오염될 가능성이 매우 높으므로 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입 또는 번식 여부를 관리계획에 따라 확인해야 함



1. 객석/객실		5. 선풍기, 에어컨, 온풍기 등 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있음</li> <li>- 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선풍기, 에어컨, 온풍기 등 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> <li>· 사용하지 않는 기기에 덮개를 씌우지 않아, 먼지 등이 끼어 이물 낙하 오염 우려가 있는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip

우수



선풍기 청결관리



필터 청결관리

보통



선풍기 찌든 먼지 부착



에어컨 찌든 먼지 부착

※ 냉방기기가 청결하지 않을 경우, 식품에 영향을 줄 수 있기 때문에 에어컨의 경우에는 내부 필터 등 보이지 않는 부분의 청결까지 확인

1. 객석/객실		6. 식탁 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 오물이나 이물질이 붙어 있지 않으며 얼룩이 없음</li> <li>- 끈적이거나 먼지가 묻어나오지 않음(손바닥 또는 물수건으로 확인)</li> <li>- 의자 또는 방석의 얼룩이 없이 청결함</li> <li>- 식탁 하단부위(의자, 방석의 뒷면 포함)가 청결함</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식탁 청결관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 오물이나 이물질이 일부 붙어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 식탁, 의자, 방석(윗면/뒷면 포함)에 일부 이물이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식탁 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 오래된 오물이나 이물질이 붙어 있어 바로 제거가 불가능한 경우</li> <li>· 식탁, 의자, 방석(윗면/뒷면 포함)에 찌든 얼룩이 묻어 있어 바로 제거가 불가능해 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip

우수



식탁 청결관리



식탁 하단부위 청결관리



의자 또는 방석 청결관리

보통



방석 찌든 얼룩 부착

※ 식탁, 의자, 방석의 전체 개수 대비 오염된 시설의 비율로 평가

1. 객석/객실		7. 음용수 관리여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함</li> <li>- 정수기 추출구(코크)에 이물이 없이 청결함</li> <li>- 정수기 주변 바닥에 물기가 있지 않음</li> <li>- 식수병이 찌그러지지 않고 얼룩 없이 청결하게 관리되고 있음</li> </ul>
양호	3	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음용수 관리 미흡</li> <li>· 음용수 시설(정수기, 식수대 등)을 정기적으로 점검·정비 하고 있지 않은 경우</li> <li>· 정수기 추출구(코크)에 일부 이물질이 붙어 있거나, 주변 바닥에 물기가 있으나 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 식수병은 찌그러지지 않았으나, 바로 제거 가능한 얼룩이 일부 묻어있는 경우</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음용수 관리 불량</li> <li>· 음용수 시설(정수기, 식수대 등)을 정기적으로 점검·정비 하고 있지 않은 경우</li> <li>· 정수기 추출구(코크)에 찌든 얼룩 및 이물질이 붙어 있어 바로 제거가 불가능해 청결도가 떨어지는 경우</li> <li>· 주변 바닥에 물기가 고여 물곰팡이 등에 의해 세균 발생이 우려 되는 경우</li> <li>· 식수병이 찌그러져 있거나, 찌든 얼룩이 묻어 있어 바로 제거가 불가능해 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul>

 Tip



정수기 추출구 청결관리



정수기 바닥 청결관리

우수



식수병 청결관리



음료디스펜서 청결관리

※ 정수기를 정기적으로 렌탈하는 경우 필터교체 및 내부 청소 서류 등 확인

※ 추출구, 기계 내부 등 세부적인 청소 기준 확인

1. 객석/객실		8. 셀프서비스 코너의 위생상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 보관장소는 청결하며 위생적으로 관리하고 있음 - 제공되는 식기는 청결한 상태를 유지하고 있음
양호	2	✓ Check Point - 셀프서비스 코너의 위생관리 미흡 · 보관장소 주변 또는 제공되는 식기에 일부 얼룩이나 이물이 붙어 있으나, 바로 제거 가능한 경우
보통	1	✓ Check Point - 셀프서비스 코너의 위생관리 불량 · 보관장소 주변 또는 제공되는 식기에 찌든 얼룩이나 이물이 붙어 있어, 바로 제거가 불가능한 경우
비해당	-	셀프서비스 코너를 운영하고 있지 않음

 Tip


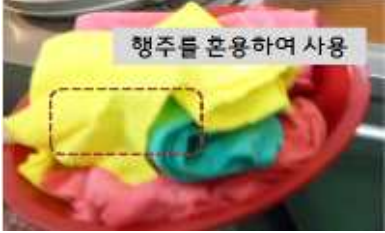


제공되는 식기 청결관리

우수



제공되는 식기 및 주변 청결관리

1. 객석/객실		9. 행주 및 걸레 관리상태	
구분	점수(점)	평가기준	
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음</li> <li>- 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음</li> <li>- 충분한 수량의 행주 및 걸레를 구비하고 있음</li> </ul>	 <p>행주와 걸레 구분 사용</p>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 행주 및 걸레 관리 미흡</li> <li>· 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있으나, 일부 이물이 묻어 청결도가 떨어지는 경우(바로 제거 가능한 경우)</li> <li>· 행주 및 걸레의 수량이 여유롭진 않지만, 필요 시 즉시 사용가능한 경우</li> </ul>	
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 행주 및 걸레 관리 불량</li> <li>· 행주와 걸레의 구분 없이 사용하고 있는 경우</li> <li>· 행주와 걸레에 찌든 이물이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> <li>· 행주와 걸레의 수량이 충분하지 않아 필요 시 즉시 사용할 수 없는 경우</li> </ul>	 <p>행주들 혼용하여 사용</p> <p>행주와 걸레 혼용 사용</p>

 Tip



- 행주 온도별로 세척 소독
- ※ 용도: 배식용, 조리용, 청소용
- 흐르는 물에 세척



- 끓는 물에 30초 이상 열탕 소독
- ※ 반드시 세척 후 열탕 소독하기 (동시에 실시하지 않기)



- 세척제로 세탁 후 행균



- 청결한 장소일관, 바람이 잘 통하는 곳에서 건조 후 보관



- 행균 후 짜기



1. 객석/객실		10. 냅킨통, 소스통 등의 청결상태, 정리정돈 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함</li> <li>- 소비자가 쉽게 이용할 수 있도록 잘 정리되어 있음</li> <li>- 냅킨통, 소스통, 양념통 등을 주기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냅킨통, 소스통 등의 청결관리 미흡</li> <li>· 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부에 일부 이물이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 정리정돈이 일부 미흡하여 냅킨통, 소스통, 양념통 사용에 불편함이 있는 경우</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냅킨통, 소스통 등의 청결관리 불량</li> <li>· 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부에 찌든 이물이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> <li>· 정리정돈이 미흡하여 냅킨통, 소스통, 양념통 사용에 불편함이 있는 경우</li> </ul>

 Tip





소스통 청결관리

우수



소스통 청결관리

소스통 청결관리

1. 객석/객실(샐러드바)		11. 식재료 보호 덮개 유무 및 청결도
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 덮개, 진열 케이스 등 메뉴를 보호할 수 있는 설비가 구비되어 있음</li> <li>- 파손되지 않은 상태로 유지·관리하고 있음</li> <li>- 메뉴 보호 덮개 등의 설비가 청결하게 관리되고 있음</li> </ul>
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 보호 덮개 관리 미흡</li> <li>· 덮개, 진열 케이스 등 메뉴를 보호할 수 있는 설비가 구비되어 있으나, 일부 흠이 있어 이물 혼입의 우려가 있는 경우</li> <li>· 메뉴 보호 덮개에 일부 얼룩 또는 이물이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> </ul>
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 보호 덮개 관리 불량</li> <li>· 덮개, 진열 케이스 등 메뉴를 보호할 수 있는 설비가 구비되어 있지 않거나, 파손된 부분이 많아 식재료가 오염될 수 있는 경우</li> <li>· 메뉴 보호 덮개 등의 설비에 찌든 얼룩 또는 이물이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> </ul>
비해당	-	샐러드바를 운영하고 있지 않음

 Tip

우수



식재료 보호 덮개 구비



식재료 보호 덮개 구비

보통



식재료 보호 덮개 미구비

1. 객석/객실(샐러드바)		12. 집기 및 주변 청결관리
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 비치된 집기 및 주변을 청결하게 관리하고 있음</li> <li>- 기구 등을 보관하는 물은 주기적으로 교체하고 있음</li> <li>- 집기류의 손잡이가 음식물에 닿지 않도록 보관하고 있음</li> <li>- 집기는 세척·소독을 거쳐 청결한 상태를 유지하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 집기 및 주변 청결관리 미흡</li> <li>· 비치된 집기 및 주변에 일부 얼룩 또는 이물이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 기구 등을 보관하는 물에 일부 이물이 혼입되어 청결도가 떨어지나, 즉시 시정 가능한 정도인 경우</li> <li>· 집기류의 손잡이가 음식물에 닿지 않도록 보관하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 집기 및 주변 청결관리 불량</li> <li>· 비치된 집기 및 주변에 찌든 얼룩 또는 이물이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> <li>· 기구 등을 보관하는 물에 이물이 많이 혼입되어 청결도가 매우 불량한 경우</li> <li>· 집기류의 손잡이가 음식물에 닿아 손에 이물이 묻어 청결도가 매우 불량한 경우</li> <li>· 집기는 세척·소독이 이루어지지 않아 청결도가 매우 불량한 경우</li> </ul>
비해당	-	샐러드바를 운영하고 있지 않음

 Tip

우수



집기 및 주변 청결관리

보통



집기류 손잡이 이물 부착



1. 객석/객실(샐러드바)		13. 메뉴별 온도관리
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 모든 메뉴가 냉장(0~10℃), 냉동(-18℃ 이하) 또는 온장(60℃ 이상)이 요구되는 메뉴에 대한 보관온도를 준수하고 있음
양호	2	✓ Check Point - 메뉴별 온도관리 미흡 · 메뉴 중 50%이상의 메뉴가 보관온도를 준수하고 있는 경우
보통	1	✓ Check Point - 메뉴별 온도관리 불량 · 메뉴 중 50%미만의 메뉴가 보관온도를 준수하고 있는 경우
비해당	-	샐러드바를 운영하고 있지 않음

 Tip

우수



메뉴별 온도관리 양호

※ 모든 메뉴란 샐러드바에 있는 메뉴 중 온도관리를 요하는 메뉴에 한함

1. 객석/객실(샐러드바)		14. 신선한 식재료 제공 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 모든 식재료가 신선하게 제공됨
양호	2	✓ Check Point - 일부 식재료(20% 미만)의 신선도가 요구됨
비해당	-	✓ Check Point - 샐러드바를 운영하고 있지 않음

 Tip

우수



신선한 식재료 제공

※ 모든 식재료란 샐러드바에 있는 메뉴 중 신선도를 요하는 채소·과일류를 말함

**1. 객석/객실(샐러드바)**      15. 식재료의 신속한 보충여부

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 메뉴가 소진되지 않도록 주기적으로 보충하고 있음 · 식재료의 신속한 보충여부 확인 : 부족 시 5분 이내 재공급하고 있는 경우
보통	1	- 일부 메뉴의 신속한 보충이 요구됨 · 식재료의 신속한 보충여부 확인 : 부족 시 5분 이내 재공급하고 있지 않은 경우
비해당	-	- 샐러드바를 운영하고 있지 않음

 Tip

우수




보통



1. 객석/객실 16. 손소독제 제공 여부


구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 손소독제를 제공하고 있음</li> <li>※ 영업장 입구에 하나만 비치되어 있어도 인정</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 손소독제를 제공하고 있지 않음</li> </ul>



손소독제 구비

1. 객석/객실 17. 물수건 제공여부

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 청결한 물수건을 제공하고 있음</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 물수건을 제공하고 있지 않음</li> <li>※ 물수건을 제공하고 있더라도 청결하지 못할 경우 0점 처리</li> </ul>



물수건 제공





1. 객석/객실		19. 신발집게 구비여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 신발집게를 구비하고 있으며, 실제로 이를 사용하여 신발을 정리하고 있음
없음	0	- 신발집게를 구비하고 있지 않음
비해당	-	- 신발을 벗지 않는 형태의 객석



우수

신발집게 구비




보통

신발집게 미구비



**Tip** · 조리장은 항상 청결한 상태 유지



2. 조리장		20. 환풍장치의 설치 및 천장의 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 환풍장치가 설치되어 있으며, 정상적으로 작동되고 있음                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 작업 시 환기가 잘 되고 있음을 현장에서 확인</li> </ul> </li> <li>- 내부 천장에 거미줄이 없고 청결하며 파손된 곳이 없음</li> <li>- 천장에는 빗물이 새거나, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 발생하지 않음</li> <li>- 음식물을 조리하는 곳(도마 및 가스레인지 등) 위에 있는 곳은 이물질이나 먼지 등이 없이 청결함</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환풍장치 및 천장의 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 환풍장치 미설치 또는 설치는 되어 있으나 작동이 잘 되지 않는 경우</li> <li>· 환풍장치 및 주변이 더러워(이물, 거미줄, 응결수 등) 청결도가 매우 불량한 경우</li> <li>· 환풍장치 일부분의 파손 등으로 인한 이물혼입 우려가 있는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip



환풍장치 설치 및 정상작동

환풍장치 청결관리


필터 청결관리




환풍장치 주변관리 미흡

환풍장치 미작동


환풍장치 찌든 때 부착

2. 조리장		21. 후드장치의 설치 및 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 후드장치가 설치되어있고, 정상적으로 작동되고 있음</li> <li>- 응결수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조로 설치되어 있음</li> <li>- 후드 내 응결수, 응집흔적 등이 없이 청결함</li> <li>- 튀김기, 부침기 등 기름을 취급하는 기구 위 후드에 기름입자 제거용 필터가 설치되었음</li> <li>- 후드장치의 외부가 청결함</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 후드장치 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 후드장치 미설치 또는 설치는 되어 있으나 작동이 잘 되지 않는 경우</li> <li>· 후드 내 응결수, 응집흔적 등이 묻어 청결도가 매우 불량한 경우</li> <li>· 튀김기, 부침기 등 기구 위 후드가 기름때에 찌들어 있거나 기름입자 제거용 필터가 설치되어 있지 않아 교차오염 우려가 있는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 후드장치가 설치되어 있지 않음</li> </ul> <p><b>※ 자연환기가 되지 않음에도 후드장치가 미설치되어 공기가 탁한 경우</b></p>
비해당	-	- 자연환기 또는 환풍장치 등으로 후드 장치 필요하지 않음

 Tip

우수			
	후드장치 설치 및 정상작동	후드장치 내부 청결관리	후드장치 응결수 방지
	보통		
후드장치 청결관리 불량		후드망 파손	후드장치 미작동



2. 조리장		22. 조명장치 관리상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조명장치가 파손되지 않은 상태로 정상 작동됨</li> <li>- 조명장치에는 전기배선, 조명갓, 조명설비 등이 식품오염을 발생시키지 않도록 설치됨</li> <li>- 조명등이 깨질 경우 파편이 식품에 떨어지지 않도록 안전 커버가 있음</li> <li>- 주변 청소가 잘되어 청결하고 밝음</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조명장치 관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 조명장치 일부분이 파손되어 있거나, 조명등에 보호커버가 없어 이물낙하 등에 의한 오염발생 가능성이 있는 경우</li> <li>· 먼지, 찌든 때, 죽은 곤충 등이 끼어있어 이물낙하 등에 의한 오염발생 가능성이 있는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip

우수			
	조명장치 돌출형 보호커버	조명장치 매립형 보호커버	조명장치 청결관리
	보통		
조명장치 보호커버 없음		조명등 보호커버 미설치	
장치 파손			

※ 조명등은 모양과 크기에 따라 커버를 씌워 파손으로 인한 유리조각, 먼지, 낙하이물 등에 의한 오염 방지

**2. 조리장** 23. 조리장의 채광시설 및 벽 관리 상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 벽과 채광시설(창문)에 거미줄이 없고 청결함</li> <li>- 빗물이 새지 않으며 이물, 먼지, 곰팡이 등이 없음</li> <li>- 채광시설(창문)에 설치되어 있는 방충망이 청결함</li> <li>- 벽이나 채광시설(창문)이 잘 관리되고 있음</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리장의 채광시설 및 벽 관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 벽과 채광시설(창문)에 거미줄이 있거나 불결하여 청결도가 떨어지는 경우</li> <li>· 빗물이 새거나, 이물, 먼지, 곰팡이 등의 발생흔적이 있어 교차오염 우려가 있는 경우</li> <li>· 채광시설(창문)에 방충망 시설이 설치되지 않거나, 벽이나 채광시설(창문)이 파손되어 외부해충 유입 및 이물혼입의 우려가 있는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

**Tip**

우수			
	벽 청결관리	채광시설 청결관리	창문 청결관리
보통			
	벽 파손	방충망 없이 열린 상태	창문 곰팡이 부착
	벽 파손	방충망 미설치	창문 곰팡이 부착

**2. 조리장** 24. 배수시설 및 바닥의 관리 상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있음</li> <li>- 바닥의 배수가 양호하여 건조한 상태가 유지됨</li> <li>- 바닥은 내수처리가 되어 있어 위생적임</li> <li>- 조리장 바닥에 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등이 없이 청결함</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 배수시설 및 바닥 관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 바닥 배수시설에 덮개가 없거나, 트렌치가 설치되어있지 않은 경우</li> <li>· 배수가 잘 되지 않고 바닥이 젖은 상태로 유지되고 있는 경우</li> <li>· 바닥은 내수처리가 되어 있지 않은 경우</li> <li>· 바닥에 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등으로 인하여 미끄러운 경우</li> <li>· 바닥에 거미줄이 있고 청결하지 않으며 파손된 곳이 있거나 이물, 먼지, 곰팡이 등이 발생하여 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>


**Tip**

우수			 <small>싱크대 배수 호스를 트렌치와 연결하여 바닥 물기를 최소화</small>
	바닥 내수성 재질 및 청결관리	트렌치 내부 청결관리	트렌치 설치 및 바닥 청결관리
보통	 <small>젖은 상태 및 찌든 때</small>	 <small>덮개 미 설치</small>	 <small>트렌치 내부 잔사물</small>
	바닥 찌든 때	배수시설 덮개 미설치	트렌치 청결관리 미흡

※ 손상된 바닥 균열에 음식물 및 오수가 끼면 미생물 등이 번식 가능



※ 바닥 - 내수성 재질

2. 조리장 25. 선풍기, 냉방기 등의 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있음</li> <li>- 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선풍기, 냉방기 등의 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 설치된 선풍기나 냉방기(온풍기 등 포함) 등에 부분적으로 찌든 먼지나 이물질이 묻어 있고 사용하지 않는 기기는 덮개 없이 방치되어있어 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul> </li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>
비해당	-	- 선풍기, 냉방기를 설치하지 않음(단, 일정온도로 관리되고 있는 경우에 한함)

 Tip

우수	 <p style="text-align: center;">내·외부가 청결</p> <p style="text-align: center;">선풍기 청결관리</p>	 <p style="text-align: center;">필터 청결관리</p>
보통	 <p style="text-align: center;">더러운 상태로 방치</p> <p style="text-align: center;">선풍기 청결관리 미흡</p>	 <p style="text-align: center;">찌든먼지 부착</p>

2. 조리장		26. 식품 보관공간의 관리상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품보관창고가 설치되어있고 내부(바닥, 벽, 진열대 등)에 거미줄, 오물, 쓰레기 등이 없고 청결함</li> <li>- 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없음</li> <li>- 환풍기가 설치되어 있어 환기상태가 적절함</li> <li>- 직사광선이 비치지 않도록 차광설비를 설치함</li> <li>- 식품 및 제품의 포장상태가 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음</li> </ul>
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 보관공간의 관리상태 미흡               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품보관창고가 설치되어있으나, 내부(바닥, 벽, 진열대 등)에 바로 제거 가능한 일부 거미줄, 오물, 쓰레기 등이 있는 경우</li> <li>· 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 일부 있어 이물혼입의 우려가 있는 경우</li> <li>· 환풍기가 설치되어 있으나, 환기가 적절하게 이루어지지 않는 경우</li> <li>· 직사광선이 비쳐 식품보관에 지장이 있는 경우</li> <li>· 보관식품 및 제품의 포장결면에 일부 먼지가 묻어있거나, 정리정돈이 잘 되어있지 않아 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 보관공간의 관리상태 불량               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품보관창고 내부(바닥, 벽, 진열대 등)에 거미줄, 찌든 오물, 쓰레기 등이 방치되어 있어 청결도가 매우 불량한 경우</li> <li>· 빗물이 새거나 찌든 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등 관리상태가 불량하여 보관식품 및 제품에 이물혼입의 우려가 있는 경우</li> <li>· 환풍기 및 차광설비가 설치되어 있지 않아 식품보관에 지장이 있는 경우</li> </ul> </li> </ul>

※ 보관공간은 보관창고 및 식품을 보관할 수 있는 구획된 공간을 의미하며  
대형냉장고는 냉동, 냉장고에서 평가



 Tip

우수



식품 보관공간 구분정리



식품 보관공간 선입선출 관리



식품 보관공간 청결관리

양호



보관제품



보관공간(정리정돈)



환기장치(미작동)

보통



보관선반



보관공간



보관공간

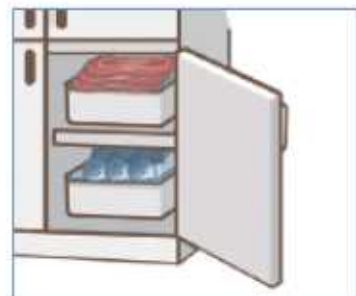
※ 보관 재료는 보존 기준에 따라 실온, 냉장 냉동 등으로 보관하고 적정 온도가 유지되고 있는지 수시 확인





곡류가공품(밀가루 등), 설탕 등 → 실온보관



과일 및 야채 등 → 냉장보관



냉동식육 등 → 냉동보관

2. 조리장		27. 기기, 기구, 선반 등의 위생관리
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 주기적으로 기기, 기구를 분해하여 위생적으로 세척·살균·건조시킴 - 보관하고 있는 장소가 청결함 - 기기, 기구, 선반 등이 녹슬거나 부식된 곳이 없음
양호	2	 <b>Check Point</b> - 기기, 기구, 선반 등의 위생관리 미흡 · 기기, 기구, 선반 등을 분해하여 주기적으로 세척·살균·건조 실시하지 않아 위생도가 떨어짐 · 보관하고 있는 장소에 일부 먼지 등이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우 · 기기, 기구, 선반 등이 일부 녹슬거나 흠이 있어 이물혼입의 우려가 있는 경우
보통	1	 <b>Check Point</b> - 기기, 기구, 선반 등의 위생관리 불량 · 기기, 기구, 선반 등을 분해하여 주기적으로 세척·살균·건조 실시하지 않아 위생도가 떨어짐 · 보관하고 있는 장소에 찌든 때, 이물 등이 붙어 있어 바로 제거가 불가능한 경우 · 기기, 기구, 선반 등이 녹슬거나 파손되어 이물혼입의 우려가 있는 경우



 Tip

우수	 기기 분해 후 세척·소독 기기 주기적 세척·살균	 보관 시 커버 기기 보관 시 덮개 사용	 보관선반 청결 선반 청결관리
	 조리기구 외부 일부 파손 기기 일부 흠 발생	 바로 제거 가능한 물때 기기 바로 제거 가능한 물때	 보관커버 일부 먼지 보관기기 덮개 일부 먼지 발생
	 세척 후 잔여물(밥) 기기 청결관리 미흡	 세척 후 보관장소 찌든 때 선반 찌든 때 발생	 부식 및 보관 장소 불결 기기 및 선반 청결관리 미흡

※ 허가받은 세척·소독제를 사용하며 완전히 건조 후 보관하는지 확인



**2. 조리장** 28. 음식 운반기구의 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 내·외부 주변에 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있지 않고 청결하게 관리되어 있음</li> <li>- 덤웨이터 등이 부식되어있지 않음</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식 운반기구의 청결관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 내·외부 주변에 일부 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등에 일부 흠이 생긴 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음식 운반기구의 청결관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 내·외부 주변에 찌든 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 지저분하고 바로 제거 불가능한 경우</li> <li>· 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 운반기구가 부식되어 이물혼입 우려가 있는 경우</li> </ul> </li> </ul>

 **Tip**



우수 쟁반 청결관리



우수 운반기구 청결관리



양호 쟁반 일부 흠 발생



미흡 운반기구 청결관리



- 호수 분사력으로 찌꺼기 제거
- 수세미에 세척제 묻혀 문지르기




- 흐르는 물로 헹구기



- '기구등의살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용

**2. 조리장** 29. 냉장·냉동고의 적정 온도관리

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	- 적정온도(냉장고 10℃ 이하, 냉동고 -18℃도 이하)를 유지함 - 적정온도 유지를 위하여 주기적으로 관리하고 있음 - (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음 ※ 표준온도계 : 제조일 또는 검교정일로부터 1년 미만의 온도계
미흡	0	 <b>Check Point</b> - 적정온도(냉장고 10℃ 이하, 냉동고 -18℃ 이하)가 유지되지 않음 - 온도 측정 시 온도 불량(기준 온도범위 초과, 미달)임 - 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가 · 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우

 **Tip**



우수

냉장고 적정온도 관리

미흡

냉동실 적정온도 이탈

※ 냉장·냉동고 센서와 표준온도계의 센서를 동일한 위치에 둔 뒤 온도차이 확인

◦ 보관온도

냉장식품	5℃ 이하
냉동식품	얼은 상태 유지 (-18℃ 이하), 녹은 흔적이 없을 것
생선 및 육류	5℃ 이하
전처리 채소	5℃ 이하 (일반 채소는 상온, 신선도 확인)



### ※ 보관 방법에 따른 최대 저장 기간



#### ◦ 냉장 보관

식품	최적 보관 온도	최대 저장 기간	비고
선어	1~2℃	20일	느슨하게 포장된 상태
조개, 오징어, 낙지	1~2℃	5일	뚜껑이 있는 용기에 담긴 상태
같은 고기	3℃	2일	느슨하게 포장된 상태
절단 고기	3℃	6일	"
닭고기	2℃	7일	"
계란	4℃	3주	"
잎채소류	7℃	7일	씻지 않은 상태

#### ◦ 냉동 보관

식품	최대 저장 기간
기름있는 푸른생선 등(고등어 등)	3개월
기타 생선	6개월
쇠고기	6개월
쇠고기(같은 것)	3~4개월
돼지고기	4~8개월
돼지고기(같은 것)	1~3개월
생닭, 생오리	12개월
절단된 가금류	4개월

2. 조리장 30. 냉장·냉동고의 성에 등 관리여부

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장·냉동고에 응결수, 성에가 없음</li> <li>- 보관된 식품에서부터 유래한 오염 흔적이 없음</li> <li>- 문의 고무 패킹이 훼손되지 않음</li> <li>- 문, 외관 등이 부식되어 있지 않음</li> <li>- 손잡이 등 외부가 청결함</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장·냉동고의 성에 등 관리 미흡</li> <li>· 냉장·냉동고에 응결수, 성에가 일부 있어 교차오염의 우려가 있는 경우</li> <li>· 보관된 식품에서부터 유래한 오염 흔적이 있으나 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 문의 고무 패킹이 일부 느슨해져 있는 경우</li> <li>· 문, 외관 등에 일부 흠이 발생한 경우</li> <li>· 손잡이 등 외부에 일부 이물 또는 얼룩이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장·냉동고의 성에 등 관리 불량</li> <li>· 냉장·냉동고에 성에가 심하게 끼어있거나 냉장고에 응결수가 제거되지 않은 경우</li> <li>· 육류의즙 등 보관된 식품으로부터 교차오염 흔적이 있는 경우(바로 제거 불가능)</li> <li>· 문, 외관, 문고리 등이 부식되어 있거나 냉장고 주변이 청결하지 않아 식품오염 발생 가능성이 있는 경우</li> <li>· 손잡이 등 외부에 찌든 이물 또는 얼룩이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우</li> </ul>

 Tip



우수 냉장·냉동고 청결관리





양호 냉장·냉동고 일부 성에 발생





보통 냉장·냉동고 응결수 동결

**2. 조리장** 31. 냉장·냉동고 내 식재료 보관방법

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 교차오염 방지를 위해 2개 이상의 냉장·냉동고를 사용하여 날 음식, 익힌 음식 등을 별도 보관</li> <li>- 선입·선출이 가능하도록 보관·관리하고 있음</li> <li>- 외포장 박스를 제거 후 보관</li> <li>- 보관용량은 공기의 원활한 순환을 위해 70% 이하 유지</li> </ul>
양호	3	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장·냉동고 내 식재료 보관관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 교차오염 방지를 위해 익힌 음식은 상단에, 날 음식은 하단에 구분하여 보관하여 보관하고 있는 경우(1개의 냉장·냉동고 사용)</li> <li>· 선입·선출이 가능하도록 보관·관리하고 있는 경우</li> <li>· 외포장 박스를 제거 후 보관하고 있는 경우</li> <li>· 냉장·냉동고 내 70%이상 식재료를 보관하고 있는 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장·냉동고 내 식재료 보관관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 교차오염 방지를 위해 익힌 음식은 상단에, 날 음식은 하단에 구분하여 보관하여 보관하고 있는 경우(1개의 냉장·냉동고 사용)</li> <li>· 선입·선출이 불가능한 경우</li> <li>· 외포장 박스를 제거 후 보관하고 있는 경우</li> <li>· 냉장·냉동고 내 70%이상 식재료를 보관하고 있는 경우</li> </ul> </li> </ul>

- 보관 용량은 찬공기의 원활한 순환을 위해 70% 이하 유지
- 냉장 온도 0~5℃, 냉동 온도 -18℃ 이하 유지 및 내부 온도는 주기적으로 확인



- 박스 제거 후 보관
- 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용
- 교차오염 방지를 위한 구분 보관
  - 날음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관
  - 생선·육류는 하단, 채소·가공식품 상단

---

- 외포장 박스는 제거 후 보관
- 문의 개폐는 신속히 최소한으로 함
- 일주일에 한 번씩 성에 제거 및 수시로 안팎 청소

- 먼저 들어온 것 먼저 사용(선입선출)
- 행동한 음식은 재냉동 금지

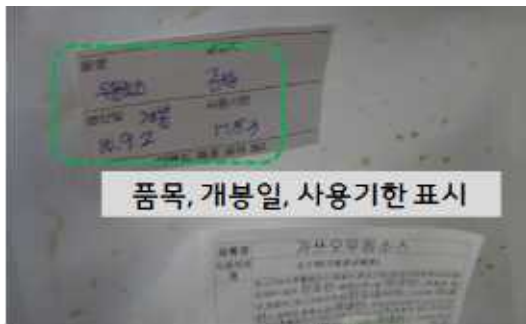


**2. 조리장** 32. 냉장·냉동고에 식품보관 시 식재료명 및 사용기한 표시

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 원재료, 반조리 및 조리식품 등을 냉장·냉동하여 저장·보관할 경우 식재료명과 사용기한을 모두 표시함
양호	2	✓ Check Point - 식재료명 및 사용기한 표시관리 미흡 · 원재료, 반조리 및 조리식품 등을 냉장·냉동하여 저장·보관할 경우 식재료명과 사용기한 중 두가지중 1개만 표시되어 있는 경우
보통	1	✓ Check Point - 식재료명 및 사용기한 표시관리 불량 · 원재료, 반조리 및 조리식품 등을 냉장·냉동하여 저장·보관할 경우 식재료명과 사용기한을 별도로 표시하고 있지 않은 경우



Tip



우수                      식재료명 및 사용기한 표시





양호                      식재료명만 표시



보통                      표시내용 누락



식재료명 및 사용기한 등 확인

2. 조리장		33. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동식품의 해동방법 및 보관상태(해동방법은 냉장해동, 우수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)을 사용하고 있음</li> <li>- 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표식 등을 사용하여 적절하게 표시하고 있으며 다른 식품과 교차오염이 되지 않도록 관리</li> <li>- 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관</li> <li>- 한 번 해동한 식품의 경우 재 냉동 하고 있지 않음</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 냉장, 흐르는 식수, 전자레인지 등의 해동방법이 아닌 실온에서 해동하고 있으며 '해동 중'이라는 표식이 없는 경우</li> <li>· 해동장소 및 용기 등이 청결하지 않은 경우</li> <li>· 육류, 가금류, 어패류 등 해동식품이 다른 식품과 혼재되어 해동하고 있는 경우</li> <li>· 해동한 식품은 24시간 이상 사용하며 남은 경우 재 냉동하는 경우</li> <li>· 해동중인 식품의 표시가 필요한 경우</li> </ul> </li> </ul>
미흡	0	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 해동방법을 준수하고 있지 않음</li> </ul> </li> </ul>

 Tip


우수



미흡





2. 조리장		34. 잠재적 위해식품군의 보관 상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 달걀, 두부, 우유, 생선 등을 냉장보관하고 있음 - 판두부의 경우 깨끗한 물에 담가 냉장보관 하고 있음
보통	1	 <b>Check Point</b> - 잠재적 위해식품군의 보관 관리 불량 · 달걀, 두부, 우유, 생선 등을 일반 식재료 보관창고에서 보관하고 있는 경우 · 판두부를 물에 담그지 않은 상태로 상온 보관하고 있는 경우
비해당	-	- 잠재적 위해식품군을 취급하지 않음

 Tip

우수



전용냉장고 보관(달걀)

보통





상온보관(달걀)

개봉 보관(두부)

덮개 없이 보관(두부)

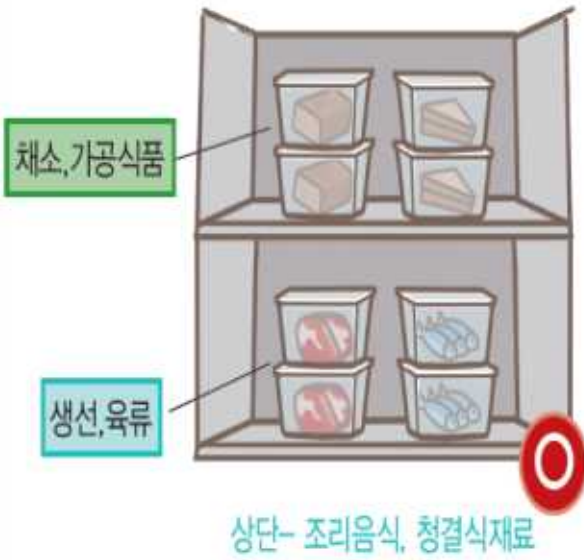
※ 잠재적위해식품 : 식품에 존재할 수 있는 병원성 미생물의 성장을 최소화하기 위하여나 독소 생성을 예방하기 위해서 특정한 온도에서 유지해야 하는 식품임. 잠재적위해식품은 육류, 해산물, 유제품, 샐러드 및 기타 자른 과일과 같은 식품이 있음

2. 조리장		35. 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등이 혼합되지 않도록 청결한 곳에서 보관되고 있음</li> <li>- 전처리식품, 반조리식품은 청결한 밀폐용기를 사용하여 보관하고 있음</li> <li>- 밀폐용기를 사용하는 경우 식재료명을 기재하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관 미흡</li> <li>· 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등이 혼합되지 않도록 관리되고 있으나, 보관장소의 청결도가 떨어지는 경우(바로 제거 가능한 먼지, 이물 묻어있는 경우)</li> <li>· 전처리식품, 반조리식품은 밀폐가 되지 않는 용기를 사용하여 보관하고 있는 경우</li> <li>· 밀폐용기를 사용하는 경우 식재료명을 기재하고 있지 않은 경우</li> </ul>
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관 불량</li> <li>· 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등이 일부 혼합되어 관리되고 있음</li> <li>· 전처리식품, 반조리식품은 밀폐가 되지 않는 용기를 사용하여 보관하고 있는 경우</li> <li>· 보관하고 있는 용기에 식재료명을 기재하고 있지 않은 경우</li> </ul>

 Tip



	
우수	보통
식재료 분리 보관	식재료 혼재 보관

### 올바른 냉장보관 위치





교차오염 방지를 위한 구분 보관

- 상단 : 채소, 조리음식, 가공식품 등 청결식재료
- 하단 : 생선·육류 등 날 음식

2. 조리장		36. 조리식품 등의 보관상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리된 음식은 품목분류별 전용 덮개·포장(스텐용기) 등을 사용하여 보관함</li> <li>- 차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관함</li> <li>- 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관함</li> <li>- 보관용 스텐용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음</li> <li>- 조리된 음식은 조리완료시간을 표시하고 있음 ※표준온도계를 이용하여 확인</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리식품 및 완제품 등의 보관관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리된 음식은 품목분류별 전용 덮개·포장(스텐용기) 등을 사용하여 보관함</li> <li>· 차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관함</li> <li>· 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관함</li> <li>· 보관용 스텐용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음</li> <li>· 조리된 음식에 조리완료시간을 표시하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리식품 및 완제품 등의 보관관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리된 음식은 품목분류별 전용 덮개·포장(스텐용기) 등을 사용하여 보관함</li> <li>· 보관용 스텐용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음</li> <li>· 차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관하고 있지 않은 경우</li> <li>· 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관하고 있지 않은 경우</li> <li>· 조리된 음식에 조리완료시간을 표시하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip

	
<p>우수                  전용 덮개 사용</p>	<p>보통                  조리음식 보관 불량</p>

2. 조리장		37. 원·부재료의 세척·소독여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 싱크대는 어류·육류·채소류를 구분하여 사용하고 있음</li> <li>- 식재료 변경 시 교차오염 방지를 위하여 세척 관리를 하고 있음</li> <li>- 세척·소독제는 식품첨가물로 표시된 제품을 사용하고 있음</li> <li>- 세척·소독제 사용방법을 게시하고 있으며, 종사자들이 올바른 사용법을 인지하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원·부재료의 세척·소독관리 미흡               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 한 개의 싱크대를 사용하는 경우 어류·육류·채소류 등으로 구분하여 사용하고 있음</li> <li>· 식재료 변경 시 교차오염 방지를 위하여 세척 관리를 하고 있는 경우</li> <li>· 세척·소독제는 식품첨가물로 표시된 제품을 사용하고 있는 경우</li> <li>· 세척·소독제 사용방법을 게시하고 있지 않은 경우(종사자들이 올바른 사용법 인지여부 확인 불가한 경우)</li> </ul> </li> </ul>
없음	0	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원·부재료의 세척·소독관리 불량               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료를 구분하여 세척·소독 하고 있지 않음</li> </ul> </li> </ul>

※ **교차오염이란** 식재료, 기구, 용수 등에 오염되어 있던 미생물이 오염되어 있지 않은 식재료, 기구, 종사자와의 접촉 또는 작업 과정에 혼입되어 미생물의 전이가 일어나는 것을 말한다.

– 생채소 및 과일의 세척 소독

- 100ppm 소독액 제조 예) 4% 염소제 표백제 사용 시



※ 식품의약품안전처에서 식품첨가물로 인정한 제품 사용  
(차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 이산화염소수 등)

– 소독방법

Tip



– 싱크대의 구분 사용

- 채소용, 어육류용 및 육류용으로 구분하여 사용





– 한 개의 싱크대를 사용하는 경우

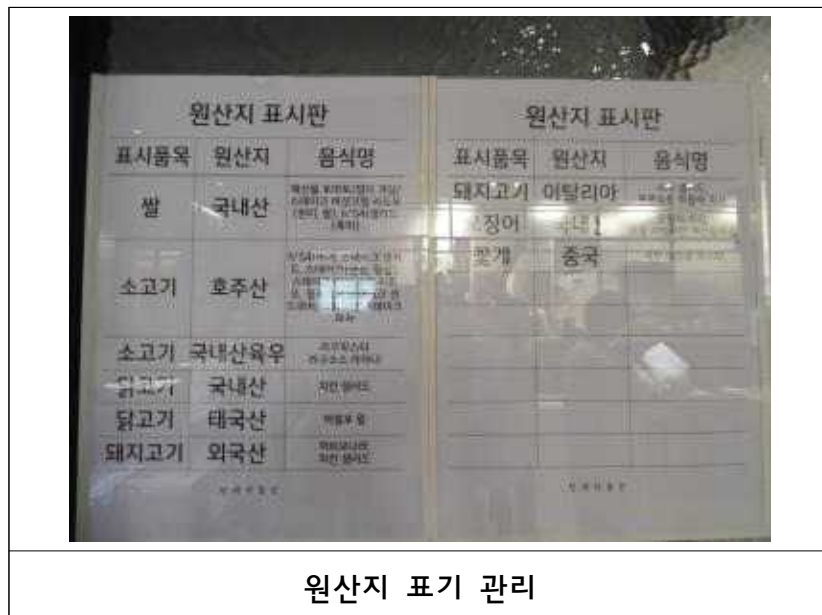
채소→육류→어류→가금류 순으로 사용하고 매 단계별 철저한 세척 실시





2. 조리장		38. 원재료의 원산지 관리 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원산지 증명 서류(거래명세서, 구매요구서 등)를 보관하고 있음</li> <li>- 메뉴판의 원산지가 실제 원산지와 동일함</li> <li>- 원산지를 메뉴판, 게시판 등에 표시하고 있으며 소비자가 잘 알아볼 수 있도록 표기하고 있음</li> <li>- 원산지 의무 표시대상 이외의 식재료도 자율표시하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료의 원산지 표기 관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 원산지 증명 서류(거래명세서, 구매요구서 등)를 보관하고 있음</li> <li>· 메뉴판의 원산지가 실제 원산지와 동일함</li> <li>· 원산지를 메뉴판, 게시판 등에 표시하고 있으며, 소비자가 잘 알아볼 수 있도록 표기하고 있음</li> <li>· 원산지 의무 표시대상 이외의 식재료에는 자율표시하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원재료의 원산지 표기 관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 메뉴판의 원산지가 실제 원산지와 동일하나, 원산지 증명 서류(거래명세서, 구매요구서 등)를 보관하고 있지 않은 경우</li> <li>· 원산지를 메뉴판, 게시판 등에 표시하고 있으나 표시방법(글자크기, 위치 등)에 있어 일부 가독성이 낮은 경우</li> <li>· 원산지 의무 표시대상 및 이외의 식재료에 원산지 표기를 하고 있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 Tip



원산지 표기 관리



## 거래기록 확인 및 표시

- 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 및 시행규칙의 최신 개정사항을 반영하여 확인



- 음식점 원산지표시 대상품목

① 농·축산물 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 배추김치(배추김치가공품 포함)의 원료인 배추(얼갈이와 봄동배추 포함)와 고춧가루, 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찹쌀/현미/찐쌀 포함), 두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩국수 및 콩비지에 사용하는 콩(콩가공품 포함)



※ 축산물의 경우 식육, 포장육, 식육가공품을 포함

② 수산물 : 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기(해당 수산물가공품 포함)

※ 수산물의 경우 해당 수산물가공품과 수족관 등에 보관·진열하는 살아있는 수산물 포함

- 글자크기, 표시위치 등 세부 기준은 “농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙”을 참고함


**2. 조리장** 39. 소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리장에서 사용하는 양념통의 표면이 오물이나 이물질이 묻어있지 않고 청결함</li> <li>- 양념통 별로 제품명, 유통기한 등이 표시 되어있음</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 양념통의 위생관리 미흡                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리장에서 사용하는 양념통의 표면에 일부 오물이나 이물질이 묻어있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 양념통에 제품명, 유통기한 등의 표시가 일부 누락되어 있는 경우</li> </ul> </li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 양념통의 위생관리 불량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리장에서 사용하는 양념통의 표면, 뚜껑 등에 찌든 오물이나 이물질이 묻어 바로 제거가 불가능해 청결도가 떨어지는 경우</li> <li>- 양념통에 제품명, 유통기한 등의 표시가 되어있지 않은 경우</li> </ul> </li> </ul>

 **Tip**

 <p>주변 청결 및 전용스푼 사용</p>	 <p>일부 표시 누락</p>		
우수	양념통 청결관리	양호	양념통 일부 표시 누락
 <p>표식 미 부착 및 주변 정리정돈 미흡</p>			
보통		양념통 정리정돈 미흡	

2. 조리장 40. 식기 및 도구의 소독 실시(수저, 칼, 도마 등)

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 열탕세척소독 시설을 갖추고 있음</li> <li>- 자외선살균소독기, 열탕세척소독 시설 등은 정상적으로 작동하고 있으며 주기적 관리를 하고 있음</li> <li>- 식기 및 도구(수저, 칼, 도마, 조리도구, 보관용기 등)를 자외선, 열탕 등의 방법으로 살균·소독함</li> <li>- 컵은 세척 후 자외선 소독기내에 세워져 보관되고 있음</li> <li>- 살균소독기 관련 세척제 등을 구비하고 있음</li> <li>- 열탕소독시 사용하는 기구 또는 용기를 확인하고, 상세한 소독단계를 듣고 실제로 실시하고 있는지 여부를 판단함</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식기 및 도구(수저, 칼, 도마 등)를 손으로 세척한 후 자연 건조하고 있는 경우 (열탕세척소독 시설 미구비)</li> <li>- 컵은 세척 후 자외선 소독기내에 세워져 보관되고 있음</li> <li>- 자외선살균소독기, 열탕세척소독 시설 등이 정상적으로 작동하고 있지 않아 소독이 이루어지고 있지 않은 경우</li> <li>- 살균소독기 관련 세척제 등을 구비하고 있지 않은 경우</li> <li>- 검증시스템 운영 미흡 및 검증자료 확인 불가</li> <li>· 위생관련 체크리스트 등이 구비되어 있지 않거나, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있지 않은 경우</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식기 및 도구의 소독을 실시하고 있지 않음</li> </ul>

 Tip



**법적근거**

- 식품위생법 시행규칙 제57조 [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항 등 7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항 가. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주, 그 밖의 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.



〈세척제의 용도에 맞게 사용 확인〉

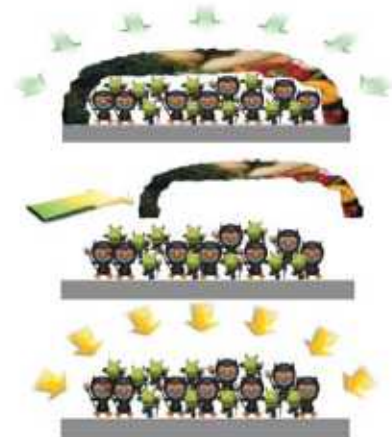
- 소독의 종류 및 방법

**Tip**

종류	대상	소독방법	비고
열탕 소독	식기 행주	끓는 물에 30초 이상	그릇을 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
화학 소독	칼, 도마 식기	용도에 맞는 '기구 등의 살균소독제'를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용 직전 조제/농도확인(test paper)/유통기한 확인

**세척·소독 방법**

- 1 기구 등 표면 위에 있는 식품 및 먼지 등이 막을 형성하고 있는 경우 소독제의 효과가 떨어짐
- 2 물과 세척제를 사용하여 막을 제거한 뒤
- 3 소독제(200 ppm)로 소독 후 자연 건조



◦ 칼·도마류

- 찌꺼기 제거 후 흐르는 물에 세척
- 세척제를 이용하여 수세미로 문질러 세척
- 흐르는 물에 세척
- 소독제(알코올)를 뿌리거나, 염소소독제에 침지로 소독
- 칼·도마(자외선) 보관함에 보관  
≡ 도마 표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체

◦ 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)

- 음식찌꺼기 제거  
● 1일 1회 이상 세척  
● 수저는 구분하여 세척
- 금속재 소재는 열탕소독 (끓는 물에서 30초 이상)  
● 플라스틱, 고무 소재는 '기구등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용
- 지정된 보관함 또는 소독고에 청결하게 보관

기구등의 살균소독제 주의사항

- 마스크 등 개인장비 착용, 물로만 희석
- 다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지
- 희석액은 즉시 사용, 남은 액은 버림
- 사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관



2. 조리장		41. 칼과 수저, 컵 등의 청결 및 보관상태 (객석·객실 포함)
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리장 및 객석·객실 내에 사용되고 있는 칼, 수저, 컵 등이 청결함</li> <li>- 칼집, 수저통 등은 청결하고 주기적으로 관리하고 있음</li> <li>- 수저통은 반드시 뚜껑이 있고 청결함</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼과 수저, 컵 등의 청결 관리 미흡</li> <li>· 조리장 및 객석·객실 내에 사용되고 있는 칼, 수저, 컵, 칼집, 수저통 등에 일부 얼룩 및 이물이 묻어 있으나 바로 제거 가능한 경우</li> <li>· 수저통은 뚜껑이 있으나, 일부 청결함이 떨어지는 경우</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼과 수저, 컵 등의 청결 관리 불량</li> <li>· 객석, 객실 및 조리장 내에 사용되고 있는 칼, 수저, 컵 등에 찌든 얼룩 및 이물이 묻어있어 불결한 경우(바로 제거 불가능)</li> <li>· 칼집, 수저통이 불결하며, 수저통에는 덮개가 없는 경우</li> </ul>

 Tip

우수	 수저커버 사용	 보관통 내부	 컵 보관
	수저 청결관리	수저 보관함 청결관리	자외선 소독기 내 컵 보관
	보통	 칼보관함 찌든때	 보관함 내부 먼지
칼 보관함 청결관리 미흡		보관함 청결관리 미흡	컵 얹어서 보관

※ 객석 및 조리장을 모두 확인하는 항목








2. 조리장		43. 손세척 절차 및 관련 게시물 부착 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 손세척 절차가 손세척 시설 장소에 게시되어 있으며, 적절한 절차가 마련되어 있음</li> <li>- 절차 외에 손세척·소독을 독려하는 게시물이 부착되어 있음</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 손세척 절차가 손세척 시설 장소에 게시되어 있으며, 적절한 절차가 마련되어 있음</li> <li>- 절차 외에 손세척·소독을 독려하는 게시물이 없음</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 손세척 절차가 손세척 시설 장소에 게시되어 있지 않음</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 손세척 절차 및 관련 게시물 부착이 없음</li> </ul>

올바른 손세척 방법




2. 조리장		44. 수족관의 청결 및 관리상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수족관이 청결하게 유지되고 있음</li> <li>- 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있음</li> <li>- 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수족관에 일부 얼룩 및 이물이 묻어있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> <li>- 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있으나 일부 기록 관리가 미흡한 경우</li> <li>- 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수족관에 찌든 얼룩 및 이물이 묻어 청결도가 떨어짐</li> <li>- 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있지 않음</li> <li>- 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음</li> </ul>
미흡	0	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수족관에 찌든 얼룩 및 물이끼 등이 심해 바로 제거가 불가능해 청결상태 매우 불량한 경우</li> <li>- 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있지 않음</li> <li>- 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것인지 확인할 수 없음</li> </ul>
비해당	-	- 음식점 내 수족관이 없음


**2. 조리장** 45. 폐기물기구 청결관리

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통이 구분되어 있음</li> <li>- 발로 여닫을 수 있는 뚜껑이 있는 쓰레기통이 비치되어 있음</li> <li>- 내수성 자재(스테인리스 등)의 쓰레기통을 구비하고 있음</li> <li>- 쓰레기통이 청결하고 파손된 곳이 없음</li> <li>- 쓰레기통이 넘치지 않고 주변이 청결함</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통이 구분되어 있음</li> <li>- 손으로 여닫는 쓰레기통 사용 후 손 소독 등의 위생처리 없이 다음 작업을 진행하고 있는 경우</li> <li>- 뚜껑이 없는 쓰레기통이 비치되어 있어 악취 발생 가능성이 있는 경우</li> <li>- 쓰레기통에 흙이 있고, 일부 이물 및 얼룩이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쓰레기통이 용도별로 구분되어 있지 않고 지정된 위치 외에 있음</li> <li>- 쓰레기통 뚜껑이 없고 내수성 재질이 아니며 침출수가 새거나 악취가 발생함</li> <li>- 쓰레기통 내·외부가 불결하고 파손되어 있으며 장시간 적체되는 등 주변이 지저분함</li> </ul>
미흡	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 폐기물기구 등의 청결도가 요구됨</li> </ul>

 Tip

우수			
	용도분리 및 밀폐	발로 여닫는 뚜껑	내·외부
	쓰레기통 구분사용	펴달형 쓰레기통 사용	뚜껑이 있는 쓰레기통 사용
보통			
	뚜껑이 없는 쓰레기통 사용	쓰레기통 구분사용 미흡	쓰레기 장시간 적체

3. 종사자 위생관리		46. 위생책임자 지정여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자체적으로 위생책임자를 지정하여 운영하고 있음</li> <li>- 위생책임자 지정과 관련한 서류를 구비하고 있음</li> <li>- 위생책임자는 적합한 외부 교육을 이수하였으며, 수료증을 구비하고 있음</li> </ul>
양호	3	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 자체적으로 위생책임자를 지정하여 운영하고 있으나 관련 서류의 구비가 요구됨</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 별도의 위생책임자가 지정되어 있지 않음</li> </ul>

3. 종사자 위생관리		47. 위생교육 실시 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(월4회 이상)을 실시하고 있음</li> <li>- 교육실시 내용 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육을 실시하고 있으나 교육실시 내용을 자체적으로 기록·관리하고 있지 않음</li> </ul>




Tip






- 대표자·종사자 인터뷰 및 기록 일지 등 확인
- 종사자들에 대한 개인위생 수칙 마련
- 자체교육 : 업소 자체적으로 위생교육 실시
- ※ 업무회의 등은 위생교육 실적으로 반영하지 않음





**3. 종사자 위생관리** 48. 손톱, 두발 등 관리 상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 두발이 깨끗하고 단정함</li> <li>- 손톱이 길지 않고 매니큐어를 하지 않음</li> <li>- 조리종사자의 경우 장신구(시계, 반지, 귀걸이, 목걸이 등)를 착용하지 않음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 두발·수염 등이 불결하거나 손톱에 매니큐어를 칠함</li> <li>- 장신구(시계, 반지, 귀걸이 등)를 착용하고 있거나, 화장 및 향수를 진하게 함</li> <li>- 질병 및 감염의 우려가 있는 상처가 있는 상태로 조리 등의 업무를 함</li> </ul>

 **Tip**

우수			
	두발(남자)	두발(여자)	손톱(장신구 미착용)
	보통		
손톱(매니큐어)		손(장신구)	손(화농성 상처)

	<p>청결한 두발 및 머리망, 위생모 착용</p> <p>매일 청결하고 건강한 몸 유지</p> <p>청결한 위생복, 위생화 착용</p> <p>전용신발과 외부용 구분 착용</p>	
	<p>진한 화장 안하기</p> <p>마스크 착용</p> <p>전용앞치마 착용 (전처리용, 조리용, 배식용, 세척용)</p> <p>시계, 반지, 귀걸이 등 착용금지</p> <p>손톱은 짧게, 매니큐어, 인조손톱 부착금지</p>	



3. 종사자 위생관리		49. 종사자의 위생복 등 착용 및 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리종사자는 위생복 착용하고 있음</li> <li>- 조리종사자는 전신앞치마와 위생화를 착용하고 있음</li> <li>- 객석·객실에서 배식을 하는 경우 위생마스크를 착용하고 있음</li> <li>- 위생복·위생화 등은 청결하게 관리되고 있음</li> <li>- 조리종사자와 객석·객실 근무자의 위생복은 구분하여 착용하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리종사자는 위생복(상·하)을 착용하고 있음</li> <li>- 조리종사자는 전신앞치마와 위생화를 착용하고 있음</li> <li>- 객석·객실에서 배식을 하는 경우 위생마스크를 착용하고 있음</li> <li>- 위생복·위생화 등은 청결하게 관리되고 있음</li> <li>- 조리종사자와 객석·객실 근무자의 위생복을 구분하여 착용하고 있지 않음</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리종사자는 위생복(상·하)착용하고 있음</li> <li>- 조리종사는 전신앞치마와 위생화를 착용하고 있지 않음</li> <li>- 객석·객실에서 배식을 하는 경우 위생마스크를 착용하고 있음</li> <li>- 위생복·위생화 등에 찌든 얼룩 및 이물이 묻어있어 불결한 경우(바로 제거 불가능)</li> </ul>
미착용	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생복 및 위생모를 착용하고 있지 않음</li> <li>※ 매장 내 서빙하는 경우 위생마스크 미착용 인정 가능</li> </ul>

 Tip



※ 청결한 상태는 반찬이나 다른 오물이 묻어있지 않음을 의미

**3. 종사자 위생관리** 50. 탈의실 구비여부 및 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 별도의 탈의실이 구비되어 있으며, 식품보관 장소, 준비실, 조리장, 객실과 분리되어 있음</li> <li>- 탈의실 내부를 청결하게 유지·관리하고 있으며, 정리정돈 되어 있음</li> <li>- 탈의실은 남·여 구분 되어 있으며, 개인사물함, 옷장 등을 구비하고 있음</li> <li>- 관리자를 지정하여 주기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
양호	3	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 별도의 탈의실을 갖추고 있지는 않으나, 일정 공간을 활용하여 탈의실 공간으로 사용하고 있음</li> <li>- 탈의실 내부를 청결하게 유지·관리하고 있으며, 정리정돈 되어 있음</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 별도의 탈의실을 갖추고 있지는 않으나, 일정 공간을 활용하여 탈의실 공간으로 사용하고 있음</li> </ul>

**4. 화장실** 51. 남녀구분



구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 화장실이 남녀용으로 분리되어 설치되어 있음 (출입문 각각)</li> <li>- 화장실 위치(업소내부 또는 외부)는 상관없음</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 화장실이 남녀용으로 분리되어 설치되어 있지 않음(출입문이 동일)</li> <li>- 화장실 위치(업소내부 또는 외부)는 상관없음</li> </ul>

 Tip

우수



화장실 남녀구분

4. 화장실		52. 세면기 및 주변 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세면기와 주변 화장실내부(바닥 등 포함)에 거미줄, 곰팡이, 먼지나 얼룩, 물기 등이 없이 청결함</li> <li>- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음</li> <li>- 화장실 내부가 전체적으로 청결한 느낌을 줌</li> <li>- 동절기 온수사용 가능함</li> <li>- 담당자를 지정하여 정기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세면기와 주변 화장실내부(바닥 등 포함)에 거미줄, 곰팡이, 먼지나 얼룩, 물기 등이 일부 있어 청결도가 떨어지거나 바로 제거 가능한 경우</li> <li>- 세면기용 쓰레기통에 뚜껑이 없음</li> <li>- 화장실 내부의 환기관리 미흡한 경우</li> <li>- 동절기 온수사용이 불가능한 경우</li> </ul>
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세면기와 주변 화장실내부(바닥 등 포함)에 거미줄, 곰팡이, 먼지나 얼룩, 물기 등이 심해 바로 제거가 불가능해 청결상태가 매우 불량한 경우</li> <li>- 세면기 자체에 곰팡이나 얼룩이 있어 불결한 경우</li> <li>- 세면기용 쓰레기통의 쓰레기가 넘쳐 불결함(또는 세면기용 쓰레기통이 없음)</li> <li>- 화장실 내부의 환기가 적절히 되지 않아 냄새가 심함</li> <li>- 화장실 내부가 전체적으로 불결한 느낌을 줌</li> </ul>

 Tip

우수



세면기 및 주변 청결관리

양호




세면기 및 주변 청결관리 미흡

보통



세면기 및 주변 청결관리 불량

※ 화장실에는 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 동력환기시설을 갖추어야 함

4. 화장실		53. 손세척 및 손건조 용품
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 고체비누, 액상비누, 소독제 등이 구비되어 있음</li> <li>- 손건조용품(전기건조기, 페이퍼타올 등)이 구비되어 있음</li> <li>- 전기 건조기의 경우 정상적으로 작동이 되고 있음</li> <li>- 건조용 티슈 등은 충분히 비치되어 있음</li> <li>- 비누받침대 등 모두 청결한 상태임</li> <li>- 관리자를 지정하여 정기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p> <b>Check Point</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 손세척제(고체비누 또는 액상비누)가 제공되나 비누 자체 또는 용기가 청결하지 않은 상태임</li> <li>- 고체비누가 더럽거나, 물에 붙어 있음</li> <li>- 전기(에어) 손건조기가 작동하지 않거나 1회용 페이퍼 타올 또는 롤 형태의 티슈함이 비어있는 상태임</li> </ul>
없음	0	- 손세척, 건조설비, 소독제 등이 비치되어 있지 않음

 Tip

	
우수      손세척 및 손건조 용품 비치	우수      1회용 페이퍼 타올 비치
	
보통      손세척 및 손건조 용품 미비치	보통      공용 수건 비치

- ※ 세척제는 액상형태 권장, 손 건조용 타올(수건) 지양
- ※ 허가된 세척·소독제 구비 확인
- ※ 화장실 이용 시 위생복 탈의하고 화장실 전용 신발 착용/주방 출입 시 소독 발판 이용

4. 화장실		54. 변기 작동 및 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 변기가 정상적으로 작동하고 있음</li> <li>- 변기 내·외부가 모두 매우 청결함</li> <li>- 담당자를 지정하여 정기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 변기가 정상적으로 작동하고 있음</li> <li>- 변기 내·외부에 일부 얼룩 및 이물이 묻어 청결도가 떨어지나 바로 제거 가능한 경우</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 변기가 작동되지 않거나, 변기 내·외부가 노후되고 청결하지 않음</li> </ul>
미흡	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 변기는 정상적으로 작동하지 않고, 청결이 매우 요구됨</li> </ul>

 Tip



우수

변기 청결관리

보통

변기 청결관리 미흡

※ 실제 변기에 휴지를 넣고 물을 내린 후 평가



4. 화장실		55. 쓰레기통 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 쓰레기통은 뚜껑이 있어야함</li> <li>- 쓰레기통이 넘치지 않고 주기적으로 관리하고 있음</li> <li>- 쓰레기통 및 주변이 매우 청결함</li> <li>- 담당자를 지정하여 정기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쓰레기통은 뚜껑이 있음</li> <li>- 쓰레기통 및 주변에 일부 얼룩 또는 이물이 묻어 청결도가 떨어지나 바로 제거 가능한 경우</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 화장실 부스안의 쓰레기통에 뚜껑이 없어 내용물이 보임</li> <li>- 쓰레기통이 넘쳐서 그 주변이 청결하지 못하고 쓰레기통이 불결함</li> </ul>

 Tip



우수

쓰레기통 청결 관리

**4. 화장실** 56. 화장지 비치

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 화장실 부스별로 화장지가 비치되어 있음</li> <li>- 담당자를 지정하여 정기적으로 관리하고 있음</li> </ul>
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 화장실 입구(1개)에만 화장지가 비치되어 있거나, 업소 계산대에서 따로 화장지를 제공함</li> </ul>
없음	0	<p>☑ Check Point</p> <p>화장지가 비치되어 있지 않음</p>

 Tip

· 화장실 관리 방법





□ 영업자 의식 및 소비자 만족도(7항목)

<b>5. 영업자 의식</b>	<b>57. 자체 위생관리 기준(청소 등) 운영 관리 여부</b>
------------------	--------------------------------------

구분	점수(점)	평가기준
우수	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자체 위생관리 기준(매일, 주별, 월별 등 주기적 청소계획 등) 설정하여 작성 및 운영하고 있음</li> <li>- 설정한 기준을 준수하고 있음</li> <li>- (검증) 위생관련 체크리스트 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(주 1회 이상) 확인하고 있음</li> </ul>
없음	0	자체 위생관리 기준을 관리하고 있지 않음

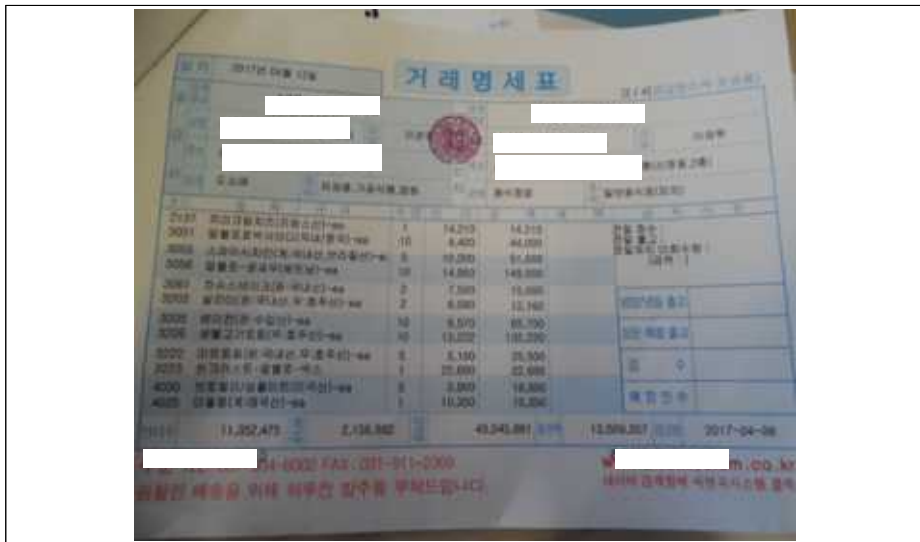


Tip

	
우수	자체위생관리 기준 운영 관리

**5. 영업자 의식** **58. 신선한 식재료 구입 여부**

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 신선한 식재료를 공급받거나 구입하고 있음</li> <li>- 식재료 구입 및 공급에 관한 서류를 구비하고 있음</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 신선한 식재료를 공급받거나 구입하고 있으나, 관련 서류를 구비하고 있지 않음</li> </ul>



우수                      식재료 구입 및 공급에 관한 서류 구비

**5. 영업자 의식** **59. 장식용 식품 등(무 또는 천사채 등)의 위생관리 여부**

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 장식용 식품(무, 천사채 등)을 재사용하지 않음</li> <li>- 장식용 기구(옥돌 등)는 주기적으로 살균·소독하여 사용하고 있음</li> <li>- 장식용 기구는 파손되지 않고 청결하게 관리하고 있음</li> </ul>
양호	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 장식용 식품(무, 천사채 등)을 재사용하지 않음</li> <li>- 장식용 기구(옥돌 등)는 주기적으로 살균·소독하여 사용하고 있음</li> <li>- 장식용 기구에 일부 흠이 있거나, 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 장식용 식품(무, 천사채 등)을 재사용하지 않음</li> <li>- 장식용 기구(옥돌 등)의 살균·소독여부 확인 불가능한 경우</li> <li>- 장식용 기구의 일부가 파손되어 이물혼입 및 오염발생 가능성이 있거나, 청결도가 떨어지는 경우</li> </ul>
미흡	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 장식용 식품(무, 천사채 등)을 일부 재사용하고 있으며, 청결도가 요구됨</li> </ul>
비해당	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당사항 없음</li> </ul>

5. 영업자 의식		60. 종사자별 업무분장 및 지침
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자별 업무분장이 이루어져 있으며, 각 업무별 지침에 따라 운영되고 있음</li> <li>- 업무분장 및 지침을 문서화하여 관리하고 있음</li> <li>- 휴가 등 부재 시에 업무를 대체하기 위해 담당자를 정/부로 나누어 지정하고 있음</li> <li>- 각 담당자가 본인의 업무 및 지침을 충분히 숙지하고 있음</li> </ul>
양호	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자별 업무분장이 이루어져 있으며, 각 업무별 지침에 따라 운영되고 있음</li> <li>- 휴가 등 부재 시에 업무를 대체하기 위해 담당자를 정/부로 나누어 지정하고 있음</li> <li>- 각 담당자가 본인의 업무 및 지침을 충분히 숙지하고 있음</li> <li>- 업무분장 및 지침을 문서화하여 관리하고 있지 않은 경우</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자별 업무분장이 이루어져 있으며, 각 업무별 지침에 따라 운영되고 있음</li> <li>- 각 담당자가 본인의 업무 및 지침을 충분히 숙지하고 있음</li> <li>- 업무분장 및 지침을 문서화하여 관리하고 있지 않은 경우</li> <li>- 휴가 등 부재 시에 업무를 대체하기 위한 인수인계 방법이 마련되어 있지 않은 경우</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자별 업무분장 및 지침이 없음</li> </ul>

5. 영업자 의식		61. 종사자의 메뉴 별 설명 가능 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종사자가 모든 메뉴에 대한 정보(사용된 식재료, 섭취방법 등)를 숙지하여 설명할 수 있음</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일부 메뉴에 대한 정보를 숙지하여 설명할 수 있음</li> </ul>
미흡	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 메뉴에 대한 이해도가 부족함</li> </ul>

## 5. 영업자 의식

## 62. 종사자의 식품관련 행사참여 및 교육이수 여부

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 대표자를 제외한 종사자 중 최근 1년 이내에 식품관련 행사 등에 참여했거나 교육을 이수하였음
양호	2	- 대표자를 제외한 종사자 중 최근 2년 이내에 식품관련 행사에 참여했거나 교육을 이수하였음
보통	1	- 대표자를 제외한 종사자 중 최근 3년 이내에 식품관련 행사에 참여했거나 교육을 이수하였음
없음	0	- 종사자의 식품관련 행사참여 및 교육이수 없음

## 5. 영업자 의식

## 63. 건물 주위 환경 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정리 정돈되어 청결함 - 건물 주변에 악취, 연기, 먼지의 발생원이 없음 - 건물 등의 외벽, 간판 등이 파손되지 않고 청결하게 관리되고 있음
양호	2	- 마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정리 정돈되어 청결함 - 건물 주변에 악취, 연기, 먼지의 발생원이 없음 - 건물 등의 외벽, 간판 등에 일부 흠이 있거나, 바로 제거 가능한 이물 또는 얼룩이 묻어 청결도가 떨어지는 경우
보통	1	- 마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 지저분한 경우 - 건물 주변에 악취, 연기, 먼지의 발생원이 일부 있어 관리가 필요한 경우 - 건물 등의 외벽, 간판 등의 일부가 파손되어 있거나, 찌든 얼룩 또는 이물이 묻어있어 청결도가 떨어지는 경우



□ 소비자 만족도(9항목)

6. 영업자 의식	64. 개방형 주방을 운영하고 있음
-----------	---------------------

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음
양호	3	- 조리장은 손님이 그 내부의 일부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있거나 내부공개용 CCTV를 설치·운영하고 있음
보통	1	- 조리장은 손님이 내부를 확인하기 어려운 구조임

 Tip



우수

개방형 주방 운영



## 6. 영업자 의식

## 67. 객석 종사자의 복장 청결

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 객석 근무자가 모두 단정한 복장을 착용하고 있음</li> <li>- 복장이 청결한 상태를 유지하고 있음</li> </ul>
양호	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 객석 근무자가 단정하게 복장을 착용하고 있음</li> <li>- 복장의 청결상태가 다소 요구됨(바로 제거 가능한 일부 이물 또는 얼룩)</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 별도의 복장은 없으나 앞치마 등을 착용하고 있음</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 별도의 복장이나 앞치마 등을 착용하고 있지 않음</li> </ul>

## 6. 영업자 의식

## 68. 메뉴별 식품 알레르기 정보 게시여부

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각 메뉴별로 포함하고 있는 알레르기 유발물질을 소비자들이 쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴판 등에 표시하고 있음</li> <li>- 「식품등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질을 모두 표기하고 있음</li> </ul>
양호	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 전체 메뉴 중 50% 이상의 메뉴에 대해 알레르기 유발물질을 표시하고 있음</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 전체 메뉴 중 50% 미만의 메뉴에 대해 알레르기 유발물질을 표시하고 있음</li> </ul>



Tip

알레르기가 있으신 고객님은 매장 직원에게 말씀해주세요.			
난류	우유	돼지고기	밀
꽃게	새우	소고기	토마토
호두	오징어	닭	조개류 (백모시 / 바지락)
우수	알레르기 정보 게시		

· 식품 알레르기 유발물질 표시 대상 식품



6. 영업자 의식 69. 식탁 위의 메뉴판 관리상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 충분한 수량의 메뉴판을 구비하고 있거나 모든 식탁에서 메뉴 확인이 쉽도록 게시판을 벽에 부착하고 있음</li> <li>- 메뉴판은 청결하게 관리되고 있음</li> <li>- 외국어 표기, 메뉴별 사진·번호 등을 표기하고 있음</li> <li>- 시각장애인 등을 위한 점자 표기를 하고 있음</li> <li>- 메뉴별 설명을 포함하고 있음</li> </ul>
양호	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 충분한 수량의 메뉴판을 구비하고 있거나 모든 식탁에서 메뉴 확인이 쉽도록 게시판을 벽에 부착하고 있음</li> <li>- 메뉴판은 청결하게 관리되고 있음</li> <li>- 외국어 등을 표기하고 있음</li> <li>- 시각장애인 등을 위한 점자 표기를 하고 있지 않음</li> <li>- 메뉴별 설명을 포함하고 있지 않음</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 충분한 수량의 메뉴판을 구비하고 있거나 모든 식탁에서 메뉴 확인이 쉽도록 게시판을 벽에 부착하고 있음</li> <li>- 메뉴판의 청결관리가 다소 요구됨</li> <li>- 외국어 등을 표기하고 있지 않음</li> <li>- 시각장애인 등을 위한 점자 표기를 하고 있지 않음</li> <li>- 메뉴별 설명을 포함하고 있지 않음</li> </ul>

 Tip



우수

메뉴판 청결관리



**6. 영업자 의식** **70. 배달함의 청결도 등 관리여부**

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외부 오염원으로부터 방지할 수 있는 덮개 등이 있음</li> <li>- 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외부 오염원으로부터 방지할 수 있는 덮개 등이 있음</li> <li>- 배달함 내부가 청결이 다소 요구됨(바로 제거 가능한 일부 이물 또는 얼룩)</li> </ul>
비해당	-	- 배달을 하고 있지 않음

**6. 영업자 의식** **71. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부**

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 있음</li> <li>- 유니폼, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음</li> </ul>
보통	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 있음</li> <li>- 복장, 안전모, 장갑 등의 청결관리가 다소 요구됨(바로 제거 가능한 일부 이물 또는 얼룩)</li> </ul>
비해당	-	- 배달을 하고 있지 않음

 **Tip**



우수

배달함 청결 관리

안전모 관리



## 6. 영업자 의식

## 72. 배달음식의 기구 및 포장상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배달용 기구는 식품용으로 적합한 것을 사용하고 있음</li> <li>- 음식의 외부노출 방지를 위한 적합한 포장상태를 유지하고 있음</li> <li>- 배달용 주된 기구는 일회용품을 사용하지 않음</li> </ul>
양호	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배달용 기구는 식품용으로 적합한 것을 사용하고 있음</li> <li>- 음식의 외부노출 방지를 위한 적합한 포장상태를 유지하고 있음</li> </ul>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배달용 기구는 식품용으로 적합하지 않거나 포장상태의 보완이 필요함</li> </ul>
비해당	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 배달을 하고 있지 않음</li> </ul>

### 3 공통사항(12항목)

분야	평가항목	배점	확인내용
가점	1 장기간 음식점 운영여부 * 30년 이상(2점), 20~30년(1.5점), 10~20년(1.0점), 5~10년(0.5점)	2.0□, 1.5□, 1.0□, 0.5□	영업신고증 발급일자 기준으로 기산
	2 종사자 복지혜택 제공여부	1	-
	3 위생관련 특정항목은 전문업체에 위탁하여 실시	1	전문업체 위탁관련 계약서 등
	4 인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1	모범음식점 지정서 HACCP 인증서 등
	5 조리사 또는 영양사 고용여부(의무업소 해당 없음)	1	종사자의 조리사 또는 영양사면허증
	6 소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부	1	보험가입서
	7 장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□, 0.8□, 0.4□	4대보험 가입증명서 근로계약서 등
	8 소비자 대기공간 제공여부	1	현장확인
	9 개인물품 보관시설 구비 여부	1	현장확인
	10 식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1	거래명세서 또는 계약서 등
감점	1 제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2	현장확인
	2 업소 내 동물출입 허용여부	1	게시물 또는 현장확인

#### ☆ 참고문헌

- 하이세이퍼푸드 식품위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2009년)
- 집단급식소 위생관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2009년)
- HACCP 선행요건 개선 우수사례집(한국식품안전관리인증원, 2014)
- 식품접객업소 식품안전관리매뉴얼(식품의약품안전처, 2014)
- 학교급식위생점검매뉴얼(식품의약품안전처, 2016)
- hi-selfer food(부산지방식품의약품안전청)
- 지하수 중 노로바이러스 관리 자료집(국립환경과학원, 2016)



## V. 부록



## 별표1

## 식품위생법 요약

위반사항	행정 처분 기준
• 건강진단을 받지 않은 영업자	과태료 20만원
• 건강진단을 받지 않은 종업원	과태료 10만원
• 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자	과태료 20~50만원
• 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자	과태료 100만원
• 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모를 착용시키지 아니한 경우	과태료 20만원
• 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우	과태료 30만원
• 식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우	과태료 50만원
• 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우	
• 수질검사를 실시하지 아니한 경우	
• 식품 등의 보관·운반·진열 시에 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니한 경우	과태료 100만원
• 냉동·냉장시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우	
• 유통기한이 지난 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 음식물의 조리기에 사용한 경우	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 썩거나 상하여 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것</li> </ul>	1차 영업정지 15일 2차 영업정지 1개월 3차 영업정지 3개월
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체에 건강을 해할 우려가 있는 것</li> </ul>	1차 영업정지 1개월 2차 영업정지 3개월 3차 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 산가, 과산화물가, 대장균, 대장균군 또는 일반세균의 기준을 위반한 것 (조리기구 등)</li> </ul>	1차 시정명령 2차 영업정지 7일 3차 영업정지 15일
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 산가, 과산화물가, 대장균 대장균군 또는 일반세균의 기준을 위반한 것 (조리식품 또는 접객용 음용수)</li> </ul>	1차 영업정지 15일 2차 영업정지 1개월 3차 영업정지 2개월
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 청소년에게 주류를 제공하는 행위</li> </ul>	1차 영업정지 2개월 2차 영업정지 3개월 3차 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄

## 별표2

## 「음식점 위생등급제」 지정신청 양식

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제51호의2서식]

## 식품접객업소 위생등급 지정신청서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간	60일
신청인	업소명	사업자등록번호		
	영업의 종류 (영업의 형태)	영업장 면적(m <sup>2</sup> )		
	대표자 성명	생년월일(외국인의 경우 외국인 등록번호)		
	전화번호(휴대전화, 팩스)	전자우편		
	최초 영업 신고증 발급일			
	영업장 소재지			

「식품위생법」 제47조의2제1항 및 같은 법 시행규칙 제61조의2제1항에 따라 위와 같이 식품접객업소 위생등급 지정을 신청합니다.

년 월 일

신청인

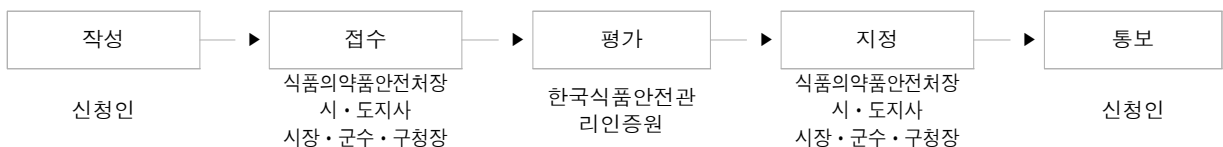
(서명 또는 인)

식품의약품안전처장  
시·도지사  
시장·군수·구청장

귀하

첨부서류	영업신고증 1부	수수료 없음
------	----------	-----------

### 처리절차





■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제51호의4서식]

## 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서

※ 첨부서류는 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간
신청인	업소명		사업자등록번호
	영업의 종류 (영업의 형태)		영업장 면적(m <sup>2</sup> )
	대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)
	전화번호(휴대폰, FAX)		전자우편
	해당등급 : 매우 우수 <input type="checkbox"/> (평가결과: 점) 우수 <input type="checkbox"/> (평가결과: 점) 좋음 <input type="checkbox"/> (평가결과: 점)		최초 영업 신고증 교부일
	영업장 소재지		

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제7조에 따라 식품접객업소 위생등급 자율평가 결과서를 제출합니다.

                  년          월          일

신청인

(서명 또는 날인)

식품의약품안전처장  
시·도지사  
시장·군수·구청장

귀하

첨부서류	음식점 위생등급 평가표(별표1-1-2, 1-2-2 또는 1-3-2 중 택1) 1부
------	---

## 별표 3

## 「음식점 위생등급제」 관련 규정

## 【관련규정】

「식품위생법」 제47조의2, 같은법 시행령 제32조의2 및  
시행규칙 제61조의2부터 3

## 식품위생법

제47조의2(식품접객업소의 위생등급 지정 등)

- ① 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품접객업소의 위생 수준을 높이기 위하여 식품접객영업자의 신청을 받아 식품접객업소의 위생 상태를 평가하여 위생등급을 지정할 수 있다.
- ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 식품접객업소의 위생 상태 평가 및 위생등급 지정에 필요한 기준 및 방법 등을 정하여 고시하여야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 위생등급 지정 결과를 공표할 수 있다.
- ④ 위생등급을 지정 받은 식품접객영업자는 그 위생등급을 표시하여야 하며, 광고할 수 있다.
- ⑤ 위생등급의 유효기간은 위생등급을 지정한 날부터 2년으로 한다. 다만, 총리령으로 정하는 바에 따라 그 기간을 연장할 수 있다.
- ⑥ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 위생등급을 지정받은 식품접객영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 그 지정을 취소하거나 시정을 명할 수 있다.
  1. 위생등급을 지정받은 후 그 기준에 미달하게 된 경우
  2. 위생등급을 표시하지 않거나 허위로 표시·광고하는 경우
  3. 제75조에 따라 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우
  4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지에 준하는 사항으로서 총리령으로 정하는 사항을 지키지 아니한 경우
- ⑦ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정을 받았거나 받으려는 식품접객영업자에게 필요한 기술적 지원을 할 수 있다.
- ⑧ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 위생등급을 지정한 식품접객업소에 대하여 제22조에 따른 출입·검사·수거 등을 총리령으로 정하는 기간 동안 하지 아니하게 할 수 있다.
- ⑨ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제89조의 식품진흥기금을 같은 조 제3항 제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 용자 사업과 같은 항 제7호의2에 따른

식품접객업소의 위생 등급 지정 사업에 우선 지원할 수 있다.

- ⑩ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정에 관한 업무를 대통령령으로 정하는 관계 전문기관이나 단체에 위탁할 수 있다. 이 경우 필요한 예산을 지원할 수 있다.
- ⑪ 제1항에 따른 위생등급과 그 지정 절차, 제3항에 따른 위생등급 지정 결과 공표 및 제7항에 따른 기술적 지원 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

### 「식품위생법」 시행령

제32조의2(위생등급 지정에 관한 업무의 위탁 등)

식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 법 제47조의2제10항에 따라 위생등급 지정에 관한 업무 중 다음 각 호의 업무를 법 제70조의2에 따른 한국식품안전관리인증원에 위탁한다.

1. 위생등급 지정을 받았거나 받으려는 식품접객영업자에 대한 기술지원
2. 위생등급 지정을 위한 식품접객업소의 위생상태 평가
3. 위생등급 지정과 관련된 전문인력의 양성 및 교육·훈련
4. 위생등급 지정에 관한 정보의 수집·제공 및 홍보
5. 위생등급 지정에 관한 조사·연구 사업
6. 그 밖에 위생등급 지정 활성화를 위하여 필요하다고 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 인정하는 사업

### 「식품위생법」 시행규칙

제61조의2(위생등급의 지정절차 및 위생등급 공표·표시의 방법 등)

- ① 법 제47조의2제1항에 따라 위생등급을 지정받으려는 식품접객영업자(영 제21조제8호나목에 따른 일반음식점영업자로 한정한다)는 별지 제51호의2서식의 위생등급 지정신청서에 영업 신고증을 첨부하여 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 제출하여야 한다.
- ② 제1항에 따른 신청을 받은 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 신청을 받은 날부터 60일 이내에 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 절차와 방법에 따라 위생등급을 지정하고 별지 제51호의3서식의 위생등급 지정서를 발급하여야 한다.
- ③ 법 제47조의2제3항에 따른 공표는 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구의 인터넷 홈페이지에 게재하는 방법으로 한다.
- ④ 법 제47조의2제4항에 따라 위생등급을 표시할 때에는 위생등급 표지판을 그 영업장의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 부착하는 방법으로 한다.

- ⑤ 제3항에 따른 공표 및 제4항에 따른 위생등급 표지판의 도안·규격 등에 필요한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.

#### 제61조의3(위생등급 유효기간의 연장 등)

- ① 법 제47조의2제5항 단서에 따라 위생등급의 유효기간을 연장하려는 자는 별지 제51호의 4서식의 위생등급 유효기간 연장신청서에 위생등급 지정서를 첨부하여 위생등급의 유효기간이 끝나기 60일 전까지 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에 신청하여야 한다.
- ② 제1항에 따라 유효기간의 연장신청을 받은 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 절차와 방법에 따라 위생등급을 지정하고, 별지 제51호의3서식의 위생등급 지정서를 발급하여야 한다.
- ③ 법 제47조의2제6항제4호에 따라 지정을 취소할 수 있는 경우는 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 위생등급을 지정받은 경우로 한다.
- ④ 법 제47조의2제7항에 따른 기술적 지원의 구체적 내용은 다음 각 호와 같다.
1. 위생등급 지정에 관한 교육
  2. 위생등급 지정 등에 필요한 검사
- ⑤ 법 제47조의2제8항에서 “총리령으로 정하는 기간”이란 2년을 말한다.

**별표 4****용어 정의**◦ **교차오염(Cross contamination)**

- 식재료, 기구, 기물, 사람, 용수 등에 있던 미생물이 오염이 제거된 음식, 기구, 기물로 전이가 일어나는 것

◦ **먹는 물**

- 먹는물관리법에 의한 음용에 적합한 자연 상태의 물, 자연 상태의 물을 먹기에 적합하도록 처리한 수돗물, 먹는 샘물, 먹는 염지하수, 먹는 해양심층수 등을 말함 (먹는물관리법 제3조의 정의)

◦ **물질안전보건자료(Material Safety Data Sheets ; MSDS)**

- 화학물질을 안전하게 사용하고 관리하기 위하여 필요한 정보를 기재한 서류로 제조자명, 제품명, 성분과 성질, 취급상의 주의, 적용법규 및 사고 시 응급처치방법 등이 기입되어 있는 자료

◦ **소독제**

- 식품이나 기구·기물 소독을 위한 소독액 또는 소독수를 소독제로 총칭

◦ **안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품 (Time/Temperature Control for Safety Food ; TCS Food)**

- 세균증식이 용이한 음식으로 병원성 미생물의 증식이나 독소 형성을 막기 위해 시간 또는 온도관리가 필요한 식품과 음식을 총칭
- 과학적으로 pH, 수분활성도 측정, 미생물 접종 실험 등으로 판단이 가능하나 현장에서는 불가하므로 냉장고에 넣지 않으면 쉽게 상하는 음식으로 판단

◦ **전처리**

- 업소에서 사용되는 식재료를 조리를 위해 다듬고, 썰고, 씻는 작업과정

- 조리실

- 가열, 비가열 작업을 통해 조리가 이루어지는 장소. 단, 전처리실이 별도로 구획되지 않은 업소의 경우, 전처리와 조리가 이루어지는 장소

- 조리 완제품(Ready-to-eat Food ; RTE Food)

- 바로 먹을 수 있는 음식

- 조리장

- 검수실, 상온창고, 전처리실, 조리실, 세척실 등 모든 조리활동이 이루어지는 장소

- 가열

- 식품에 열을 가하여 미생물 사멸, 효소 및 독성 성분의 파괴 등을 유도함으로써 식품에 안정성과 저장성을 부여하는 방법

- 냉동저장

- 식품의 수분을 얼려 효소나 산화에 의한 변질을 최소화하는 저장 방법. 온도범위는  $-18^{\circ}\text{C}$  이하

- 냉장저장

- 식품의 어는점 이상의 낮은 온도에서 식품을 보관, 저장방법. 온도범위는  $0\sim 10^{\circ}\text{C}$

- 상온저장

- 실온저장 참조. 온도범위는  $15\sim 25^{\circ}\text{C}$

- 실온저장

- 식품을 환기장치와 단열만으로 저장하는 방법. 상온저장이라고도 함. 과일류의 호흡을 없애기 위한 간이 저장방법이기도 함. 온도범위는  $1\sim 35^{\circ}\text{C}$

- 유통기한

- 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 가능한 최대기간









## 별지4

## 자체 위생관리 일지

구 분		점 검 사 항		결과 (○/x)
위생 분야	객석/ 객실	천장, 벽, 바닥	○ 천장, 벽, 바닥은 청결하게 관리되고 있는가?	
		환기시설	○ 환기시설은 잘 작동되며, 청결하게 관리되고 있는가?	
		창문, 창문틀, 커튼 등	○ 창문, 창문틀, 커튼은 파손·훼손되지 않고 청결하게 관리되고 있는가?	
		방충·방서관리	○ 방충·방서를 위한 포충등 및 트랩 등을 주기적으로 관리되고 있는가?	
		선풍기, 에어컨, 온풍기 등	○ 선풍기, 에어컨, 온풍기 등은 잘 작동되며, 청결하게 관리되고 있는가?	
	조리장	환풍장치	○ 환풍장치는 잘 작동되며, 청결하게 관리되고 있는가?	
		후드장치	○ 후드장치는 잘 작동되며, 청결하게 관리되고 있는가?	
		조명장치	○ 조명장치는 파손되지 않고 잘 작동되며, 청결하게 관리되고 있는가?	
		채광시설 및 벽 관리	○ 채광시설 및 벽은 청결하게 관리되고 있는가?	
		배수시설 및 바닥 관리	○ 배수시설 및 트렌치는 위생적이고, 청결하게 관리되고 있는가?	
		선풍기, 냉방기 등	○ 선풍기, 에어컨, 온풍기 등은 잘 작동되며, 청결하게 관리되고 있는가?	
		냉장·냉동고 온도관리	○ 냉장·냉동고의 적정온도를 유지하고 주기적으로 관리하고 있는가?	
		식기 및 도구의 소독 실시	○ 식기 및 도구는 소독을 실시하고 주기적으로 관리하고 있는가?	

**별지5**

**자체 위생교육 일지**

교육일자		강사		
교육명		장소		
교육대상		불참자처리	<input type="checkbox"/> 재교육 <input type="checkbox"/> 전달교육 <input type="checkbox"/> 기 타	
교육내용:				
유첨서류	<input type="checkbox"/> 참석자 명단 <input type="checkbox"/> 교 안 <input type="checkbox"/> 기 타(                      )			
참석자	성명		성명	
	성명		성명	
	성명		성명	
	성명		성명	

## 별지6

## 화장실 관리 일지

점검일자	20 년 월 일 ~ 20 년 월 일까지						점 검 자	
구 분	관 리 기 준	점검결과						이탈 및 조치사항
		월	화	수	목	금	토	
세면기 및 주변 청결상태	화장실 내, 외부 청결상태는 양호한가?							
	화장실 내부 환기가 적절히 되고있는가?							
	세면기 주변 청결상태는 양호한가?							
손세척 및 손건조 용품	손 소독액이 있는가?							
	손 소독기는 정상 작동하는가?							
변기 작동 및 청결상태	내, 외부 청결상태는 양호한가?							
	변기는 정상적으로 작동하는가?							
쓰레기통 청결상태	쓰레기통의 청결상태는 양호한가?							
소모품 (화장지 여부)	화장지가 비치되어 있는가?							



별지7

손세척·소독 방법

### 손세척·소독 방법

The diagram illustrates the correct hand washing and disinfection process in eight steps:

- 1 예비세척** (Pre-wash): Hands are held under running water. Caption: 흐르는 물에 손과 팔목을 적신다. (Wet hands and forearms with running water.)
- 2 비누 묻히기** (Apply soap): Soap is applied to the palm. Caption: 손을 씻기위해 충분한 양의 비누를 바른다. (Apply a sufficient amount of soap to wash hands.)
- 3 거품내기** (Lather): Hands are rubbed together to create foam. Caption: 양손을 반복해서 문지른다. (Rub both hands repeatedly.)
- 4 문지르기** (Rub): Fingers are interlaced and rubbed. Caption: 손가락끼리 끼고 반복해서 문지른다. (Interlock fingers and rub repeatedly.)
- 5 손가락 사이 씻기** (Clean between fingers): Fingers are spread and rubbed. Caption: 손가락 끝부분을 반대편 손바닥에 돌리면서 문지른다. (Turn the tips of the fingers against the opposite palm while rubbing.)
- 6 헹구기** (Rinse): Hands are held under running water. Caption: 비누기를 완전히 씻어낸다. (Wash away the soap completely.)
- 7 손건조** (Dry): Hands are held under a hand dryer. Caption: 손건조기에 손을 넣어 건조시킨다. (Put hands in the hand dryer to dry.)
- 8 손소독** (Disinfect): Hands are held under a hand sanitizer dispenser. Caption: 손소독기에 손을 넣어 소독한다. (Put hands in the hand sanitizer to disinfect.)