

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	25
1) 위생분야	25
2) 영업자 의식 및 소비자 만족도	82
3) 소비자 만족도	86
3. 공통사항	88
〈참고문헌〉	88
〈부록〉	89



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(기업회원, 개인회원으로 가입)
- 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
 - * 식약처 전자민원시스템('식품안전나라')으로 가입신청하는 자세한 방법은 '식품 안전나라' 지정 신청 매뉴얼을 참조 하시기 바랍니다.

○ 처리기간

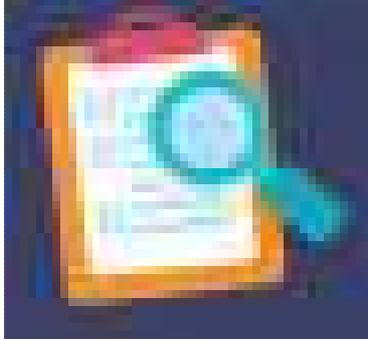
- 신규 지정기간 : 위생등급 지정 신청을 받은 날로부터 60일 이내
- 유효기간 : 위생등급을 지정한 날부터 2년

○ 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

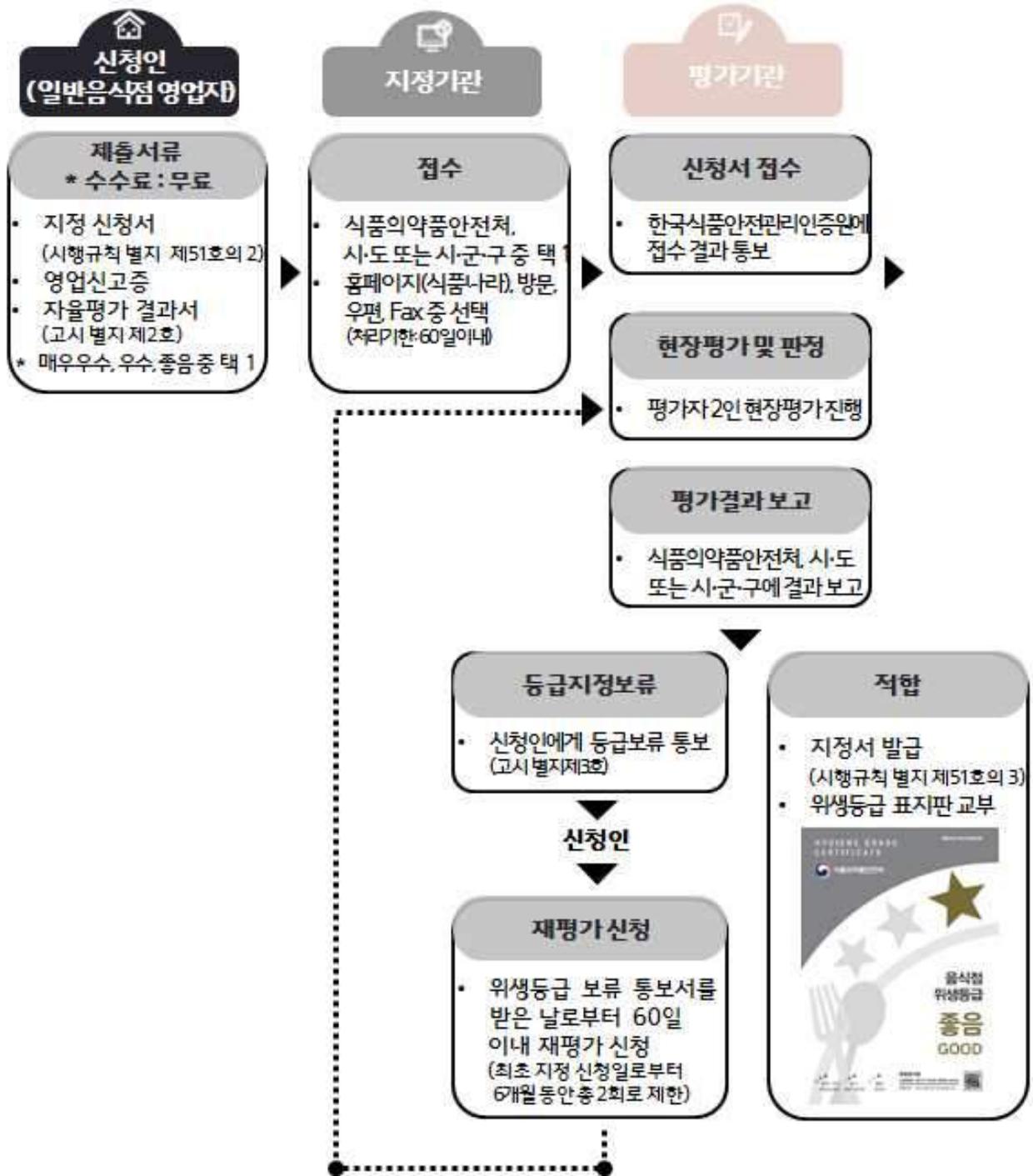
※ 평가표 구성

○ (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(m²)

- 영업 신고증을 참고하여 영업장 총 면적(m²) 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"> ◦ 영업신고증
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 음식물 쓰레기 처리에 대한 관련 서류 (폐기물 위탁처리 계약서, 폐기물 반출대장 등) * 별지 제1호서식
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 종사자 건강진단결과서
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식재료 구입 및 공급에 관한 서류 (원산지 증명 서류, 거래명세서, 구매요구서 등)
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 법정 교육 수료증
관리 일지	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 튀김용 유지 사용 업소 : 산가 측정일지 * 별지 제2호서식
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 자체 위생교육 일지 * 별지 제3호서식



IV. 위생등급별 평가항목 및 기준



'종음' 등급

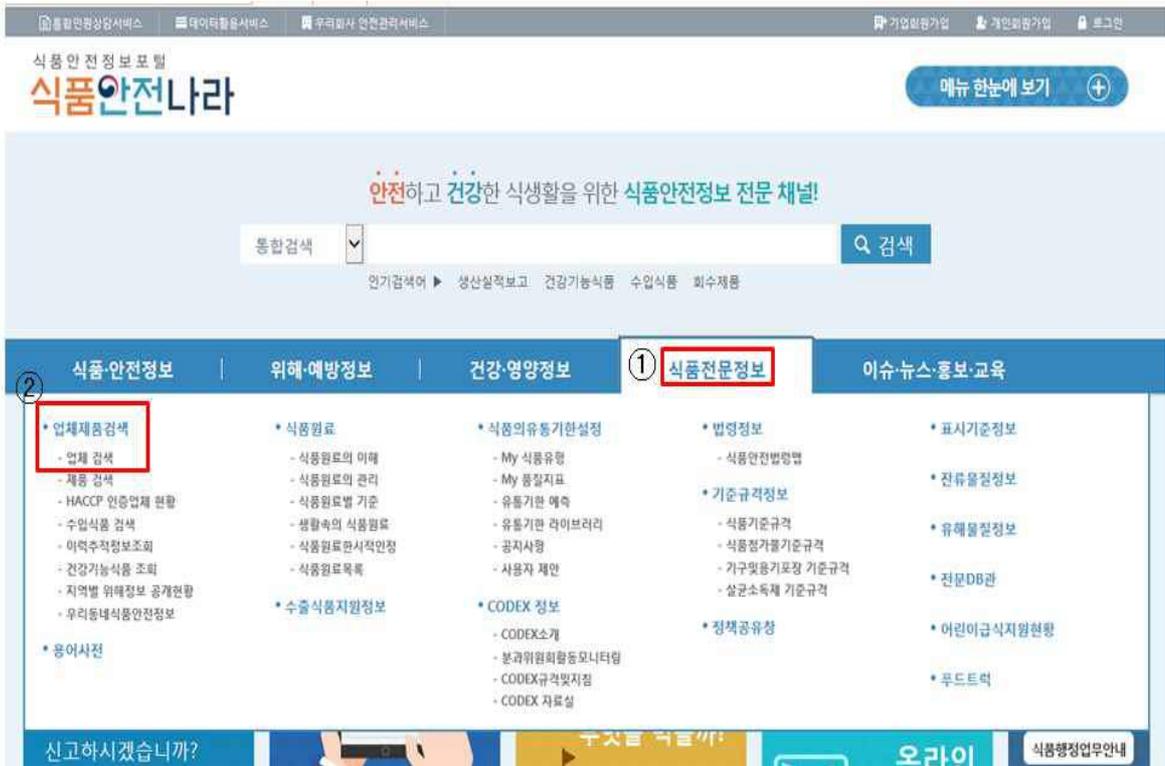
1 기본분야(11항목)

1. 행정처분

구분	평가기준
적합	- 최근 1년간 행정처분(과태료, 과징금, 영업정지)을 받은 사실이 없음
부적합	 Check Point - 최근 1년간 행정처분(과태료, 과징금, 영업정지)을 받은 사실이 있음

 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	- 음식물 쓰레기 처리에 대한 관련 서류를 구비하고 있음	 <p>전량 폐기</p>
부적합	- 음식물 쓰레기 처리에 대한 관련 서류를 구비하고 있지 않음	 <p>재사용</p>

※ 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 등
 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	- 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 (연 1회 이상 정기적으로 실시)	 건강검진 정기적 관리
부적합	- 종사자 1인이라도 건강검진 일자를 준수하고 있지 않음 (연 1회 이상 정기적으로 미실시)	

 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"> - 원재료 등 유통기한을 준수하고 있음 - 사용 후 남은 원재료는 재료명, 입고일자, 유통기한 등을 표시하여 보관
부적합	<ul style="list-style-type: none"> - 원재료 등 유통기한을 준수하고 있지 않음 - 사용 후 남은 원재료는 재료명, 입고일자, 유통기한 등을 표시하고 있지 않음

 Tip

적합



유통기한 준수

법적근거

- 식품위생법 시행규칙 제57조 [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항 등
- 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
부적합	- 조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있지 않음 - 조리장의 방충·방서에 대한 시설이 구비되어 있으나, 정상적으로 작동하고 있지 않음

 Tip

적합



포충등 구비



트랩 설치 및 관리



쥐트랩 설치 및 관리

부
적
합



방충망 미설치



포충등 관리 미흡



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"> - 어류, 육류, 채소류 전용 칼·도마 등을 구분 사용하고 있음 - 관련 기준을 부착하고 종사자에게 충분히 인지교육을 하고 있음
부적합	<ul style="list-style-type: none"> - 어류, 육류, 채소류 전용 칼·도마 등을 구분 사용하고 있지 않음 - 관련 기준이 없고 종사자 교육을 시행하고 있지 않음

 Tip

적합



칼 구분 사용



도마 분리 보관(소독고 내)



칼·도마 구분 사용

부적합



칼·도마 구분사용 미흡



도마 청결관리 미흡

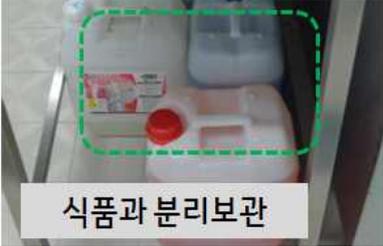


나무 재질 칼 사용

법적근거

- 식품위생법 시행규칙 제2조 [별표 1] 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준 [별표 1] 우수업소·모범업소의 지정기준
- 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"> - 살균·소독제 등은 식품취급 구역과 분리되어 환기가 잘 되는 곳에 보관·관리하고 있음 - 살균·소독제 등의 라벨 표시가 훼손되어 있지 않음 	 <p data-bbox="1082 573 1318 611">식품과 분리보관</p> <p data-bbox="1082 678 1369 712">살균·소독제 별도보관</p>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> - 세제 및 소독제가 별도 보관 장소 없이 식품, 조리도구 등과 혼재되어 있음 - 세제 및 소독제가 표시가 없거나 다른 표시의 용기에 보관되어 있음 	 <p data-bbox="1082 808 1318 842">식품용기에 세제 보관</p> <p data-bbox="1050 1088 1401 1122">살균·소독제 뚜껑 없이 보관</p>

8. 식재료를 바닥에서 이격시켜 보관

구분	평가기준	
적합	<ul style="list-style-type: none"> - 식재료를 지정된 장소의 바닥, 벽 등에서 이격(15cm)시켜 보관하고 있음 	 <p data-bbox="1082 1406 1318 1440">식재료 선반보관</p> <p data-bbox="1082 1641 1334 1675">식재료 분리보관</p>
부적합	<ul style="list-style-type: none"> - 식재료를 지정된 장소의 바닥, 벽 등에서 이격(15cm)시켜 보관하고 있지 않음 	 <p data-bbox="1082 1787 1318 1821">식재료 바닥 적치</p> <p data-bbox="1082 1977 1369 2011">식재료 이격보관 미흡</p>

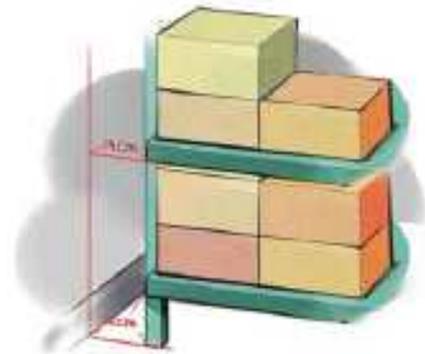
 Tip

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	- 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 튀김용 유지의 산가를 3.0이하로 관리하고 있음 - 사용목적으로 보관중인 유지는 밀봉하여 보관하고 있음	 <p style="text-align: center;">산가 3.0이하 확인</p>
부적합	- 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 튀김용 유지의 산가를 3.0이하로 관리하고 있지 않음 - 사용목적으로 보관중인 유지를 개봉된 채 보관하고 있음	
비해당	- 튀김용 유지를 사용하지 않음	

◦ 식품위생법 시행규칙 제89조 [별표 23] 행정처분의 기준

위반사항	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우 나. 산가, 과산화물가, 대장균, 대장균군 또는 일반세균 기준을 위반한 것	영업정지 7일과 해당 제품 폐기	영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기

법적근거

◦ 식품의 기준 및 규격(제2016-106호)

1. 식품유형

5) 식용유지가공품 : 식용유지를 주원료(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외한다)로 하여 가공한 것을 말한다.

2. 규격

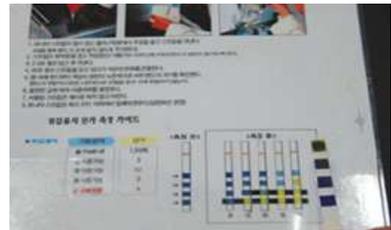
3) 산가 (1) 식용유지가공품 : 3.0이하

◦ 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

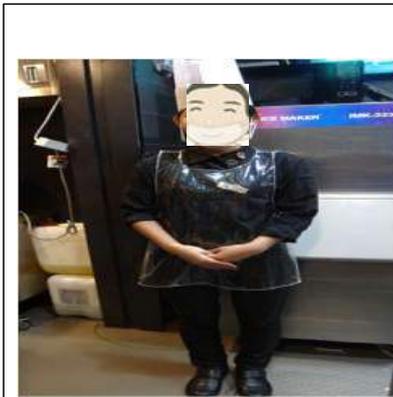


10. 조리종사자의 위생모 등 착용

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] 식품등의 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 align="center">적합 (PP_폴리프로필렌)</p>	<p align="center">적합 (PET_폴리에틸렌테레프탈레이트)</p>	<p align="center">부적합 (고무대야 사용)</p>

※ 반드시! 상품상세정보의 재질을 확인하세요.

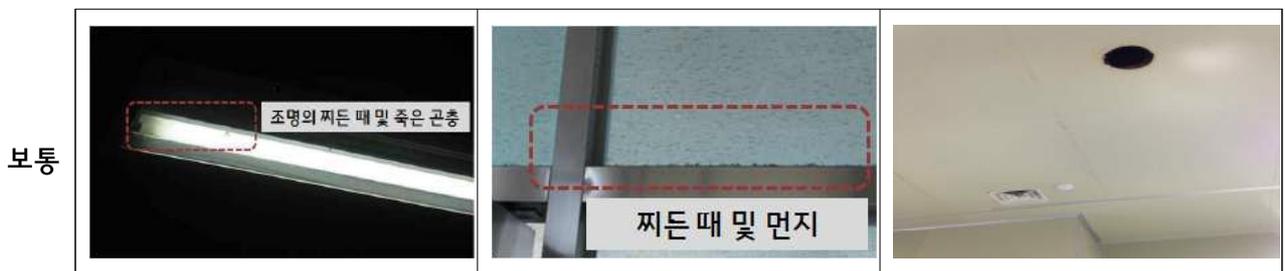
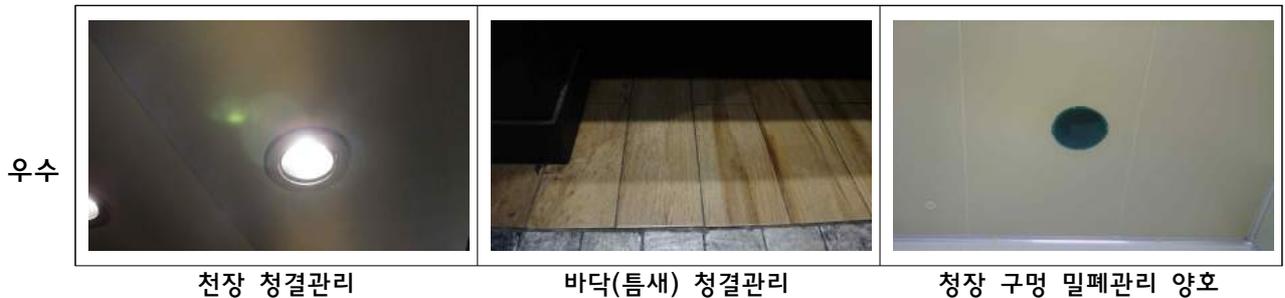
법적근거

- 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

2 일반분야(48항목)

1. 객석/객실		1. 천장, 벽, 바닥의 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	- 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이 등이 없고 오물이나 때가 묻어있지 않고 청결함 - 천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 등이 발생하지 않음 - 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 없이 청결하게 관리되고 파손된 곳 없음
양호	2	 Check Point - 천장, 벽, 바닥의 청결관리 미흡 · 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이 등이 일부 발생한 경우 · 오래된 오물이나 이물질이 붙어 있으나, 바로 제거가 가능한 경우 · 천장에는 빗물이 새거나, 응결수 등이 발생하여 이물 낙하 오염 우려가 있는 경우 · 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 있어 청결도가 떨어지나 바로 제거가 가능한 경우 · 파손된 곳 없음
보통	1	 Check Point - 천장, 벽, 바닥의 청결관리 불량 · 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이 등이 심하게 발생한 경우 · 오래된 오물이나 이물질이 붙어 있어 바로 제거가 불가능한 경우 · 천장에는 빗물이 새거나, 응결수 등이 발생하여 이물 낙하 오염 우려가 있는 경우 · 조명기구 및 주변에 먼지나 죽은 곤충이 있어 청결도가 떨어지는 경우 · 파손된 곳이 있음

 Tip



※ 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

1. 객석/객실	2. 환기시설 설치 및 관리상태
-----------------	--------------------------

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> - 환기시설(환풍구, 환기구 등)이 정상 작동함 - 먼지나 거미줄, 이물질이 붙어있지 않음 - 환기시설 주변이 청결함
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 환기시설 관리 미흡 · 환기시설(환풍구, 환기구 등)의 일부가 정상 작동하지 않는 경우 · 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 환기시설 관리 불량 · 환기시설(환풍구, 환기구 등)이 정상 작동하지 않는 경우 · 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우
비해당	-	<ul style="list-style-type: none"> - 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음 ※ 별도의 동력 환기시설이 없고 창문으로만 환기를 관리하는 경우 · 업소에 출입했을 때 환기가 양호하게 관리되고 있다고 판단되면 자연환기로 인정 가능

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

 **Tip**

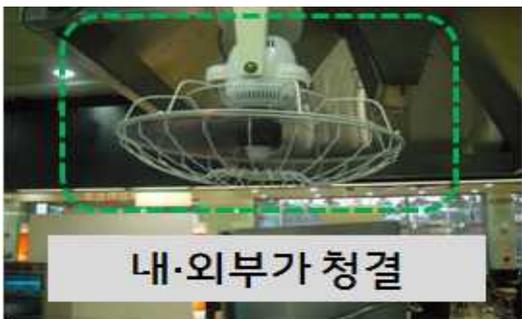
우수			
	포충등 설치 및 관리	트랩 설치 및 관리	쥐트랩 설치 및 관리
	양호	 방충망 없이 열린 상태	 파리 끈끈이 테이프 설치
방충망 미설치		관리 미흡(이물 혼입 우려)	포충등 관리 미흡

※ 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"> - 선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있음 - 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 선풍기, 에어컨, 온풍기 등 청결관리 미흡 · 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 일부 묻어 있으나 바로 제거 가능한 경우 · 사용하지 않는 기기에 덮개를 씌우지 않아, 먼지 등이 끼어 이물 낙하 오염 우려가 있는 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 선풍기, 에어컨, 온풍기 등 청결관리 불량 · 찌든 때, 먼지, 거미줄, 이물질 등이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우 · 사용하지 않는 기기에 덮개를 씌우지 않아, 찌든 먼지 등이 끼어 이물 낙하 오염 우려가 있는 경우

 Tip

우수

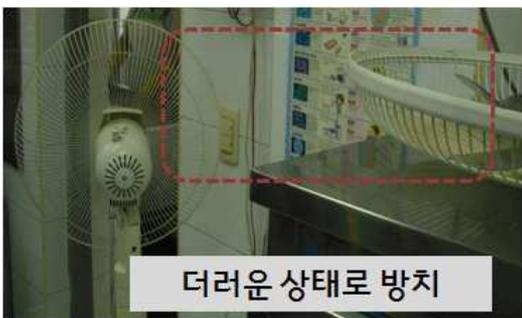


선풍기 청결관리



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

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

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

 Tip



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



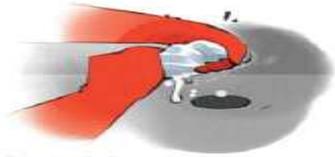
- 끓는 물에 30초 이상 열탕 소독
- ※ 반드시 세척 후 열탕 소독하기 (동시에 실시하지 않기)



- 세척제로 세탁 후 행금



- 청결한 장소일광, 바람이 잘 통하는 곳에서 건조 후 보관



- 행군 후 찌기

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

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

 Tip

우수



식재료 보호 덮개 구비



식재료 보호 덮개 구비

보통

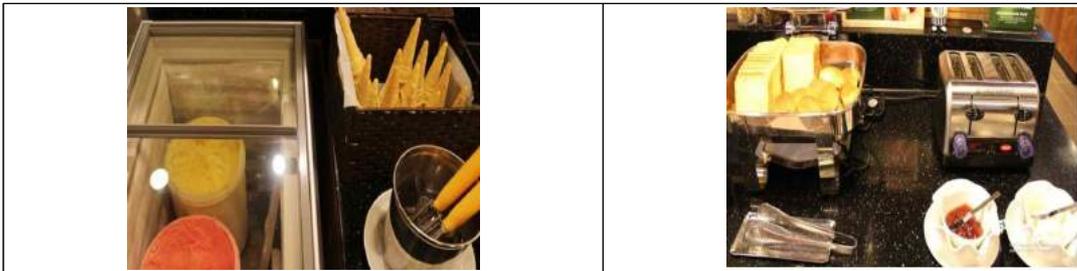


식재료 보호 덮개 미구비

1. 객석/객실(샐러드바)		12. 집기 및 주변 청결관리
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 비치된 집기 및 주변을 청결하게 관리하고 있음 - 기구 등을 보관하는 물은 주기적으로 교체하고 있음 - 집기류의 손잡이가 음식물에 닿지 않도록 보관하고 있음 - 집기는 세척·소독을 거쳐 청결한 상태를 유지하고 있음
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 집기 및 주변 청결관리 미흡 <ul style="list-style-type: none"> · 비치된 집기 및 주변에 일부 얼룩 또는 이물이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우 · 기구 등을 보관하는 물에 일부 이물이 혼입되어 청결도가 떨어지나, 즉시 시정 가능한 정도인 경우 · 집기류의 손잡이가 음식물에 닿지 않도록 보관하고 있음
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 집기 및 주변 청결관리 불량 <ul style="list-style-type: none"> · 비치된 집기 및 주변에 찌든 얼룩 또는 이물이 묻어 바로 제거가 불가능한 경우 · 기구 등을 보관하는 물에 이물이 많이 혼입되어 청결도가 매우 불량한 경우 · 집기류의 손잡이가 음식물에 닿아 손에 이물이 묻어 청결도가 매우 불량한 경우 · 집기는 세척·소독이 이루어지지 않아 청결도가 매우 불량한 경우
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	<p>☑ Check Point</p> - 메뉴별 온도관리 미흡 · 메뉴 중 50%이상의 메뉴가 보관온도를 준수하고 있는 경우
보통	1	<p>☑ Check Point</p> - 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"> - 손소독제를 제공하고 있음 ※ 영업장 입구에 하나만 비치되어 있어도 인정 	 <p>손소독제 구비</p>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> - 손소독제를 제공하고 있지 않음 	

1. 객석/객실		17. 물수건 제공여부	
구분	점수(점)	평가기준	
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 청결한 물수건을 제공하고 있음 	 <p>물수건 제공</p>
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> - 물수건을 제공하고 있지 않음 ※ 물수건을 제공하고 있더라도 청결하지 못할 경우 0점 처리 	

1. 객석/객실	18. 쓰레기통의 청결상태
-----------------	-----------------------

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 청결한 상태를 유지하고 있으며, 주기적으로 관리하고 있음 - 객석의 쓰레기통에 덮개가 있음
양호	2	Check Point - 쓰레기통의 청결관리 미흡 · 객석의 쓰레기통에 덮개가 있음 · 객석의 쓰레기통에 일부 이물이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우
보통	1	Check Point - 쓰레기통의 청결관리 불량 · 객석의 쓰레기통에 덮개가 없음 · 쓰레기통에 오래된 오물이나 이물질이 붙어 있고, 주변이 지저분하여 청결도가 매우 불량한 경우
비해당	-	- 쓰레기통을 비치하지 않음

Tip



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

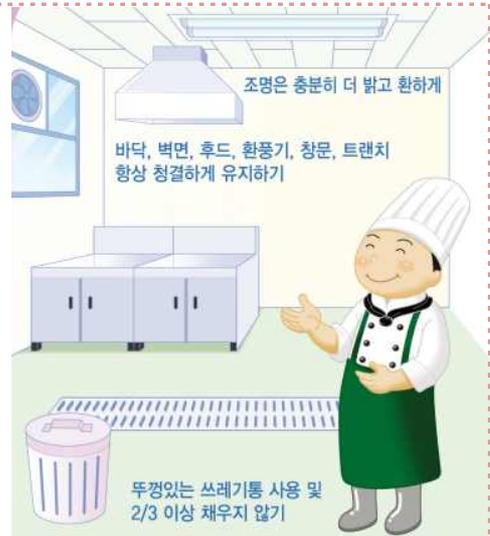


보통

신발집게 미구비



Tip · 조리장은 항상 청결한 상태 유지



2. 조리장 20. 환풍장치의 설치 및 천장의 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	- 환풍장치가 설치되어 있으며, 정상적으로 작동되고 있음 ※ 작업 시 환기가 잘 되고 있음을 현장에서 확인 - 내부 천장에 거미줄이 없고 청결하며 파손된 곳이 없음 - 천장에는 빗물이 새거나, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 발생하지 않음 - 음식물을 조리하는 곳(도마 및 가스레인지 등) 위에 있는 곳은 이물질이나 먼지 등이 없이 청결함
양호	2	<input checked="" type="checkbox"/> Check Point - 환풍장치 및 천장의 청결관리 미흡 · 환풍장치 미설치 또는 설치는 되어 있으나 일부 작동이 잘 되지 않는 경우 · 환풍장치 및 주변에 일부 이물, 거미줄, 응결수 등이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우 · 환풍장치 일부분의 일부 흠 등으로 인한 이물혼입 우려가 있는 경우
보통	1	<input checked="" type="checkbox"/> Check Point - 환풍장치 및 천장의 청결관리 불량 · 환풍장치 미설치 또는 설치는 되어 있으나 작동이 잘 되지 않는 경우 · 환풍장치 및 주변이 더러워(이물, 거미줄, 응결수 등) 청결도가 매우 불량한 경우 · 환풍장치 일부분의 파손 등으로 인한 이물혼입 우려가 있는 경우

 **Tip**



환풍장치 설치 및 정상작동

환풍장치 청결관리

필터 청결관리



환풍장치 주변관리 미흡

환풍장치 미작동

환풍장치 찢은 때 부착

2. 조리장 21. 후드장치의 설치 및 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> - 후드장치가 설치되어있고, 정상적으로 작동되고 있음 - 응결수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조로 설치되어 있음 - 후드 내 응결수, 응집흔적 등이 없이 청결함 - 튀김기, 부침기 등 기름을 취급하는 기구 위 후드에 기름입자 제거용 필터가 설치되었음 - 후드장치의 외부가 청결함
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 후드장치 청결관리 미흡 · 후드장치 미설치 또는 설치는 되어 있으나 일부 작동이 잘 되지 않는 경우 · 후드 내 응결수, 응집흔적 등이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우 · 튀김기, 부침기 등 기구 위 후드에 일부 기름때가 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 후드장치 청결관리 불량 · 후드장치 미설치 또는 설치는 되어 있으나 작동이 잘 되지 않는 경우 · 후드 내 응결수, 응집흔적 등이 묻어 청결도가 매우 불량한 경우 · 튀김기, 부침기 등 기구 위 후드가 기름때에 찌들어 있거나 기름입자 제거용 필터가 설치되어 있지 않아 교차오염 우려가 있는 경우
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> - 후드장치가 설치되어 있지 않음 <p>※ 자연환기가 되지 않음에도 후드장치가 미설치되어 공기가 탁한 경우</p>
비해당	-	<ul style="list-style-type: none"> - 자연환기 또는 환풍장치 등으로 후드 장치 필요하지 않음

 Tip



후드장치 설치 및 정상작동

후드장치 내부 청결관리

후드장치 응결수 방지



보통

후드장치 청결관리 불량

후드망 파손

후드장치 미작동

2. 조리장 23. 배수시설 및 바닥의 관리 상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> - 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있음 - 바닥의 배수가 양호하여 건조한 상태가 유지됨 - 바닥은 내수처리가 되어 있어 위생적임 - 조리장 바닥에 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등이 없이 청결함
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 배수시설 및 바닥 관리 미흡 · 배수시설에 덮개가 없거나, 트렌치가 설치되어있지 않은 경우 · 배수가 잘 되지 않아 일부 바닥이 젖은 상태로 유지되고 있는 경우 · 바닥은 내수처리가 되어 있지 않은 경우 · 바닥에 일부 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등이 있으나, 바로 제거 가능한 경우
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 배수시설 및 바닥 관리 불량 · 바닥 배수시설에 덮개가 없거나, 트렌치가 설치되어있지 않은 경우 · 배수가 잘 되지 않고 바닥이 젖은 상태로 유지되고 있는 경우 · 바닥은 내수처리가 되어 있지 않은 경우 · 바닥에 물, 기름, 음식물 찌꺼기 등으로 인하여 미끄러운 경우 · 바닥에 거미줄이 있고 청결하지 않으며 파손된 곳이 있거나 이물, 먼지, 곰팡이 등이 발생하여 청결도가 떨어지는 경우

 Tip

우수			 싱크대 배수 호스를 트렌치와 연결하여 바닥 물기를 최소화
	바닥 내수성 재질 및 청결관리	트렌치 내부 청결관리	트렌치 설치 및 바닥 청결관리
보통	 젖은 상태 및 찌든 때	 덮개 미 설치	 트렌치 내부 잔사물
	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		24. 선풍기, 냉방기 등의 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> - 선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있음 - 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 선풍기, 냉방기 등의 청결관리 미흡 · 설치된 선풍기나 냉방기(온풍기 등 포함) 등에 일부 먼지나 이물질이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우 · 사용하지 않는 기기는 덮개 없이 방치되어 일부 청결도가 떨어지는 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 선풍기, 냉방기 등의 청결관리 불량 · 설치된 선풍기나 냉방기(온풍기 등 포함) 등에 찌든 먼지나 이물질이 묻어 있고 사용하지 않는 기기는 덮개 없이 방치되어있어 청결도가 떨어지는 경우
비해당	-	- 선풍기, 냉방기를 설치하지 않음(단, 일정온도로 관리되고 있는 경우에 한함)

 Tip

우수



선풍기 청결관리



필터 청결관리

보통



선풍기 청결관리 미흡



찌든먼지 부착

2. 조리장		25. 식품 보관공간의 관리상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 식품보관창고가 설치되어있고 내부(바닥, 벽, 진열대 등)에 거미줄, 오물, 쓰레기 등이 없고 청결함 - 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없음 - 환풍기가 설치되어 있어 환기상태가 적절함 - 직사광선이 비치지 않도록 차광설비를 설치함 - 식품 및 제품의 포장상태가 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품 보관공간의 관리상태 미흡 <ul style="list-style-type: none"> · 식품보관창고가 설치되어있으나, 내부(바닥, 벽, 진열대 등)에 바로 제거 가능한 일부 거미줄, 오물, 쓰레기 등이 있는 경우 · 빗물이 새거나 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 일부 있어 이물혼입의 우려가 있는 경우 · 환풍기가 설치되어 있으나, 환기가 적절하게 이루어지지 않는 경우 · 직사광선이 비쳐 식품보관에 지장이 있는 경우 · 보관식품 및 제품의 포장결면에 일부 먼지가 묻어있거나, 정리정돈이 잘 되어있지 않아 청결도가 떨어지는 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품 보관공간의 관리상태 불량 <ul style="list-style-type: none"> · 식품보관창고 내부(바닥, 벽, 진열대 등)에 거미줄, 찌든 오물, 쓰레기 등이 방치되어 있어 청결도가 매우 불량한 경우 · 빗물이 새거나 찌든 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등 관리상태가 불량하여 보관식품 및 제품에 이물혼입의 우려가 있는 경우 · 환풍기 및 차광설비가 설치되어 있지 않아 식품보관에 지장이 있는 경우

※ 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

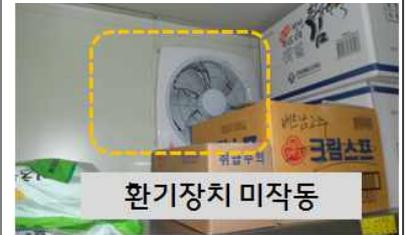
양호



보관제품



보관공간(정리정돈)



환기장치(미작동)

보통



보관선반

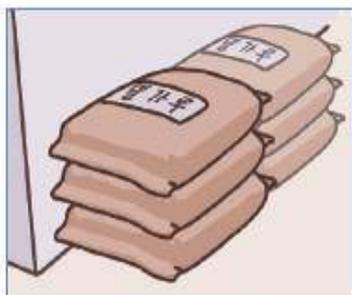


보관공간

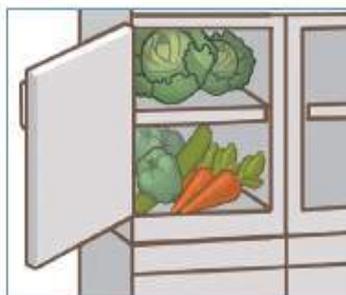


보관공간

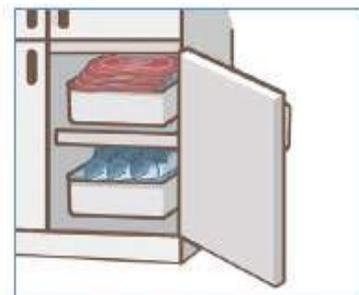
※ 보관 재료는 보존 기준에 따라 실온, 냉장 냉동 등으로 보관하고 적정 온도가 유지되고 있는지 수시 확인



곡류가공품(밀가루 등), 설탕 등 → 실온보관



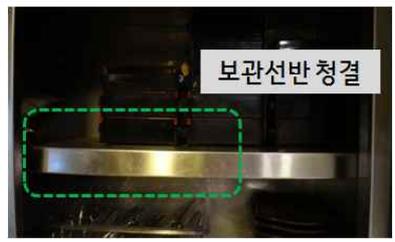
과일 및 야채 등 → 냉장보관



냉동식육 등 → 냉동보관

2. 조리장		26. 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	 Check Point - 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	 Check Point - 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

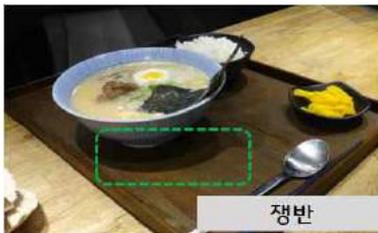
우수	 <p>기기 분해 후 세척·소독</p> <p>기기 주기적 세척·살균</p>	 <p>보관시 커버</p> <p>기기 보관 시 덮개 사용</p>	 <p>보관선반 청결</p> <p>선반 청결관리</p>
	 <p>조리기구 외부 일부 파손</p> <p>기기 일부 흠 발생</p>	 <p>바로 제거 가능한 물때</p> <p>기기 바로 제거 가능한 물때</p>	 <p>보관커버 일부 먼지</p> <p>보관기기 덮개 일부 먼지 발생</p>
	 <p>세척 후 잔여물(밥)</p> <p>기기 청결관리 미흡</p>	 <p>세척 후 보관장소 찌든 때</p>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

※ 허가받은 세척·소독제를 사용하여 완전히 건조 후 보관하는지 확인

2. 조리장 27. 음식 운반기구의 청결상태

구분	점수(점)	평가기준
우수	3	- 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 내·외부 주변에 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있지 않고 청결하게 관리되어 있음 - 덤웨이터 등이 부식되어있지 않음
양호	2	 Check Point - 음식 운반기구의 청결관리 미흡 · 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 내·외부 주변에 일부 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우 · 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등에 일부 흠이 생긴 경우
보통	1	 Check Point - 음식 운반기구의 청결관리 불량 · 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 내·외부 주변에 찌든 먼지나 음식물 찌꺼기 등이 묻어 지저분하고 바로 제거 불가능한 경우 · 쟁반, 운반수레, 덤웨이터 등의 운반기구가 부식되어 이물혼입 우려가 있는 경우

 **Tip**



쟁반

우수 쟁반 청결관리



손잡이, 바퀴 등

우수 운반기구 청결관리



일부 파손

양호 쟁반 일부 흠 발생



지저분하게 관리

미흡 운반기구 청결관리



- 호수 분사력으로 찌꺼기 제거
- 수세미에 세척제 묻혀 문지르기



- 흐르는 물로 헹구기

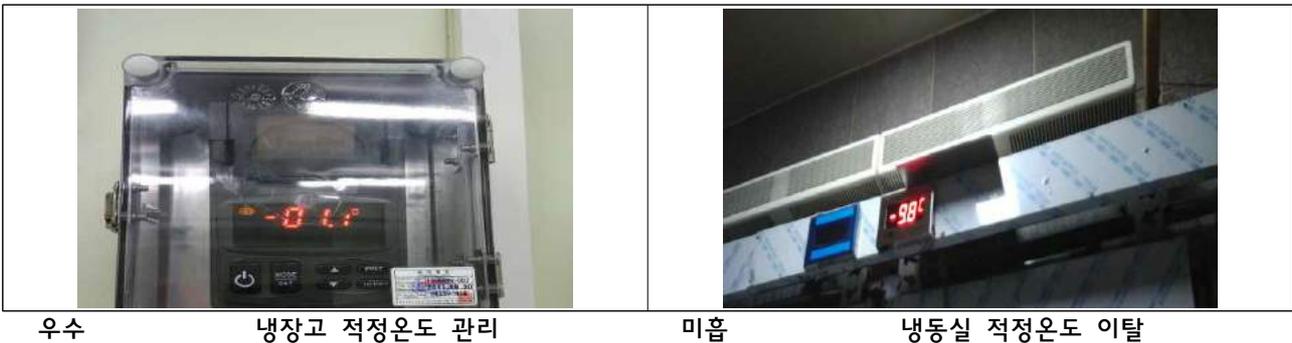


- '기구등의살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용

2. 조리장 28. 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 ※ 표준온도계 : 제조일 또는 검교정일로부터 1년 미만의 온도계
양호	2	✓ Check Point - 적정온도(냉장고 10℃ 이하, 냉동고 -18℃도 이하)를 유지함
미흡	0	✓ Check Point - 적정온도(냉장고 10℃ 이하, 냉동고 -18℃ 이하)가 유지되지 않음 - 온도 측정 시 온도 불량(기준 온도범위 초과, 미달)임

 Tip



우수

냉장고 적정온도 관리

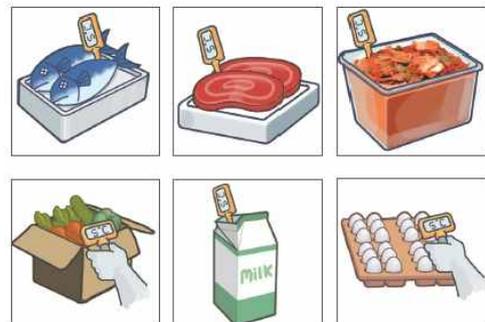
미흡

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	"
야채소류	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 29. 냉장·냉동고의 성에 등 관리여부

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

Tip



우수 냉장·냉동고 청결관리



양호 냉장·냉동고 일부 성에 발생



보통 냉장·냉동고 응결수 동결

2. 조리장 **30. 냉장·냉동고 내 식재료 보관방법**

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

<ul style="list-style-type: none"> ◦ 보관 용량은 찬공기의 원활한 순환을 위해 70% 이하 유지 ◦ 냉장 온도 0~5℃, 냉동 온도 -18℃ 이하 유지 및 내부 온도는 주기적으로 확인 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 박스 제거 후 보관 ◦ 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용 ◦ 교차오염 방지를 위한 구분 보관 <ul style="list-style-type: none"> - 날음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관 - 생선·육류는 하단, 채소·가공식품 상단
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 외포장 박스는 제거 후 보관 ◦ 문의 개폐는 신속히 최소한으로 함 ◦ 일주일에 한 번씩 성에 제거 및 수시로 안팎 청소 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 먼저 들어온 것 먼저 사용(선입선출) ◦ 행동한 음식은 재냉동 금지

2. 조리장 31. 냉동식품의 해동방법 및 보관상태

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

 Tip

우수	  
미흡	    

2. 조리장		32. 잠재적 위해식품군의 보관 상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 달걀, 두부, 우유, 생선 등을 냉장보관하고 있음 - 판두부의 경우 깨끗한 물에 담가 냉장보관 하고 있음
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 잠재적 위해식품군의 보관 관리 불량 <ul style="list-style-type: none"> · 달걀, 두부, 우유, 생선 등을 일반 식재료 보관창고에서 보관하고 있는 경우 · 판두부를 물에 담그지 않은 상태로 상온 보관하고 있는 경우
비해당	-	<ul style="list-style-type: none"> - 잠재적 위해식품군을 취급하지 않음

 Tip

우수



전용냉장고 보관(달걀)

보통



상온보관(달걀)

개봉 보관(두부)

덮개 없이 보관(두부)

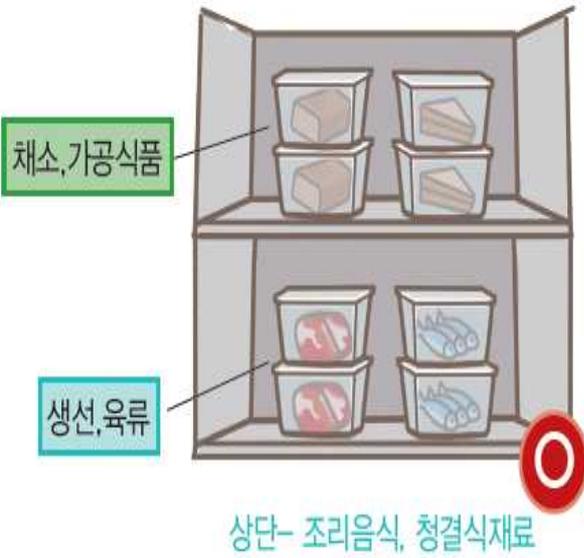
※ 잠재적위해식품 : 식품에 존재할 수 있는 병원성 미생물의 성장을 최소화하기 위하여나 독소 생성을 예방하기 위해서 특정한 온도에서 유지해야 하는 식품임. 잠재적위해식품은 육류, 해산물, 유제품, 샐러드 및 기타 자른 과일과 같은 식품이 있음

2. 조리장		33. 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등이 혼합되지 않도록 청결한 곳에서 보관되고 있음 - 전처리식품, 반조리식품은 청결한 밀폐용기를 사용하여 보관하고 있음 - 밀폐용기를 사용하는 경우 식재료명을 기재하고 있음
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관 미흡 · 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등이 혼합되지 않도록 관리되고 있으나, 보관 장소의 청결도가 떨어지는 경우(바로 제거 가능한 먼지, 이물 묻어있는 경우) · 전처리식품, 반조리식품은 밀폐가 되지 않는 용기를 사용하여 보관하고 있는 경우 · 밀폐용기를 사용하는 경우 식재료명을 기재하고 있지 않은 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 분리 보관 불량 · 원재료, 전처리식품, 반조리식품 등이 일부 혼합되어 관리되고 있음 · 전처리식품, 반조리식품은 밀폐가 되지 않는 용기를 사용하여 보관하고 있는 경우 · 보관하고 있는 용기에 식재료명을 기재하고 있지 않은 경우

 Tip

	
우수 식재료 분리 보관	보통 식재료 혼재 보관

올바른 냉장보관 위치

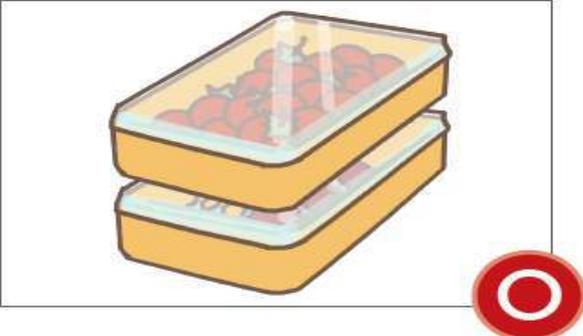
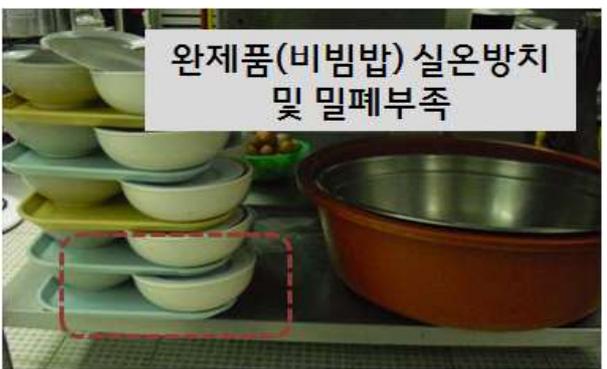


교차오염 방지를 위한 구분 보관

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

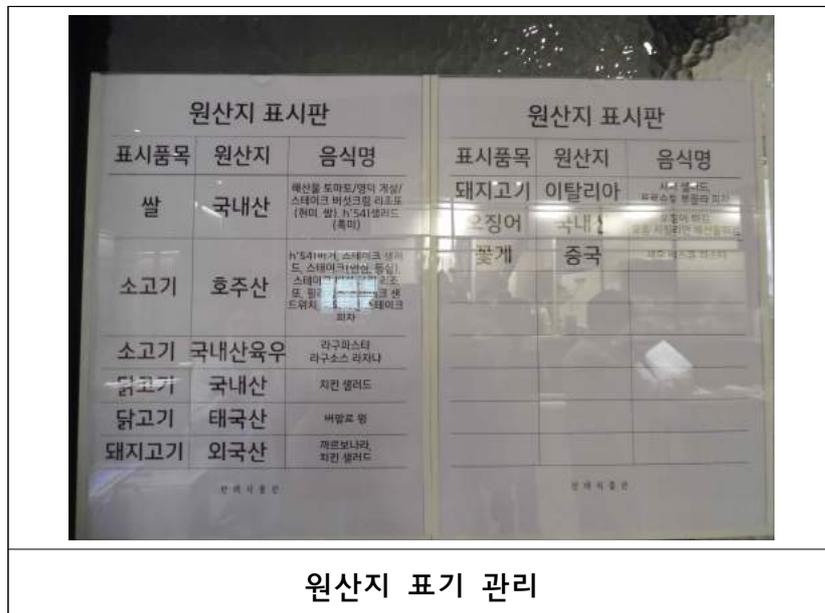
2. 조리장		34. 조리식품 등의 보관상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 조리된 음식은 품목분류별 전용 덮개·포장(스텐용기) 등을 사용하여 보관함 - 차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관함 - 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관함 - 보관용 스텐용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음 - 조리된 음식은 조리완료시간을 표시하고 있음 ※표준온도계를 이용하여 확인
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리식품 및 완제품 등의 보관관리 미흡 <ul style="list-style-type: none"> · 조리된 음식은 품목분류별 전용 덮개·포장(스텐용기) 등을 사용하여 보관함 · 차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관함 · 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관함 · 보관용 스텐용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음 · 조리된 음식에 조리완료시간을 표시하고 있지 않은 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리식품 및 완제품 등의 보관관리 불량 <ul style="list-style-type: none"> · 조리된 음식은 품목분류별 전용 덮개·포장(스텐용기) 등을 사용하여 보관함 · 보관용 스텐용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음 · 차갑게 보관되는 조리음식을 10℃ 이하 보냉기 또는 냉장고 등에 보관하고 있지 않은 경우 · 따뜻하게 제공하는 조리음식은 60℃ 이상 보온기에 보관하고 있지 않은 경우 · 조리된 음식에 조리완료시간을 표시하고 있지 않은 경우

 Tip

	 <p>완제품(비빔밥) 실온방치 및 밀폐부족</p>
<p>우수 전용 덮개 사용</p>	<p>보통 조리음식 보관 불량</p>

2. 조리장		35. 원재료의 원산지 관리 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지 증명 서류(거래명세서, 구매요구서 등)를 보관하고 있음 - 메뉴판의 원산지가 실제 원산지와 동일함 - 원산지를 메뉴판, 게시판 등에 표시하고 있으며 소비자가 잘 알아볼 수 있도록 표기하고 있음 - 원산지 의무 표시대상 이외의 식재료도 자율표시하고 있음
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원재료의 원산지 표기 관리 미흡 <ul style="list-style-type: none"> · 원산지 증명 서류(거래명세서, 구매요구서 등)를 보관하고 있음 · 메뉴판의 원산지가 실제 원산지와 동일함 · 원산지를 메뉴판, 게시판 등에 표시하고 있으며, 소비자가 잘 알아볼 수 있도록 표기하고 있음 · 원산지 의무 표시대상 이외의 식재료에는 자율표시하고 있지 않은 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원재료의 원산지 표기 관리 불량 <ul style="list-style-type: none"> · 메뉴판의 원산지가 실제 원산지와 동일하나, 원산지 증명 서류(거래명세서, 구매요구서 등)를 보관하고 있지 않은 경우 · 원산지를 메뉴판, 게시판 등에 표시하고 있으나 표시방법(글자크기, 위치 등)에 있어 일부 가독성이 낮은 경우 · 원산지 의무 표시대상 및 이외의 식재료에 원산지 표기를 하고 있지 않은 경우

 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 36. 소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부

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

 **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 37. 식기 및 도구의 소독 실시(수저, 칼, 도마 등)

구분	점수(점)	평가기준
우수	5	<ul style="list-style-type: none"> - 열탕세척소독 시설을 갖추고 있음 - 자외선살균소독기, 열탕세척소독 시설 등은 정상적으로 작동하고 있으며 주기적 관리를 하고 있음 - 식기 및 도구(수저, 칼, 도마, 조리도구, 보관용기 등)를 자외선, 열탕 등의 방법으로 살균·소독함 - 컵은 세척 후 자외선 소독기내에 세워져 보관되고 있음 - 살균소독기 관련 세척제 등을 구비하고 있음 - 열탕소독시 사용하는 기구 또는 용기를 확인하고, 상세한 소독단계를 듣고 실제로 실시하고 있는지 여부를 판단함
양호	3	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 열탕세척소독 시설을 갖추고 있음 - 자외선살균소독기, 열탕세척소독 시설 등은 정상적으로 작동하고 있음 - 식기 및 도구(수저, 칼, 도마, 조리도구, 보관용기 등)를 자외선, 열탕 등의 방법으로 살균·소독함 - 컵은 세척 후 자외선 소독기내에 세워져 보관되고 있음 - 살균소독기 관련 세척제 등을 구비하고 있음
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식기 및 도구(수저, 칼, 도마 등)를 손으로 세척한 후 자연 건조하고 있는 경우 (열탕세척소독 시설 미구비) - 컵은 세척 후 자외선 소독기내에 세워져 보관되고 있음 - 자외선살균소독기, 열탕세척소독 시설 등이 정상적으로 작동하고 있지 않아 소독이 이루어지고 있지 않은 경우 - 살균소독기 관련 세척제 등을 구비하고 있지 않은 경우
없음	0	- 식기 및 도구의 소독을 실시하고 있지 않음

 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〉

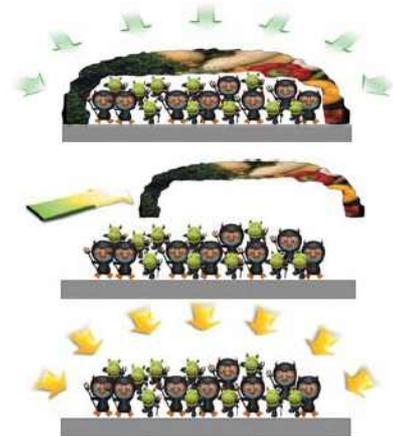
- 소독의 종류 및 방법

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)을 뿌리거나, 염소소독제에 침지로 소독
- 칼·도마(자외선) 보관함에 보관
※ 도마 표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체

◦ 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)

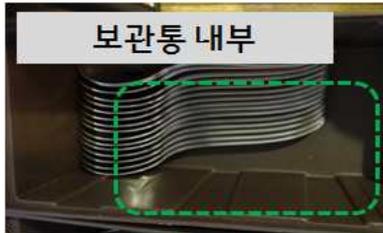
- 음식찌꺼기 제거
● 1일 1회 이상 세척
● 수저는 구분하여 세척
- 금속제 소재는 열탕소독 (끓는 물에서 30초 이상)
● 플라스틱, 고무 소재는 '기구등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용
- 지정된 보관함 또는 소독고에 청결하게 보관

기구등의 살균소독제 주의사항

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

2. 조리장		38. 칼과 수저, 컵 등의 청결 및 보관상태 (객석·객실 포함)
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 조리장 및 객석·객실 내에 사용되고 있는 칼, 수저, 컵 등이 청결함 - 칼집, 수저통 등은 청결하고 주기적으로 관리하고 있음 - 수저통은 반드시 뚜껑이 있고 청결함
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 칼과 수저, 컵 등의 청결 관리 미흡 · 조리장 및 객석·객실 내에 사용되고 있는 칼, 수저, 컵, 칼집, 수저통 등에 일부 얼룩 및 이물이 묻어 있으나 바로 제거 가능한 경우 · 수저통은 뚜껑이 있으나, 일부 청결함이 떨어지는 경우
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 칼과 수저, 컵 등의 청결 관리 불량 · 객석, 객실 및 조리장 내에 사용되고 있는 칼, 수저, 컵 등에 찌든 얼룩 및 이물이 묻어있어 불결한 경우(바로 제거 불가능) · 칼집, 수저통이 불결하며, 수저통에는 덮개가 없는 경우

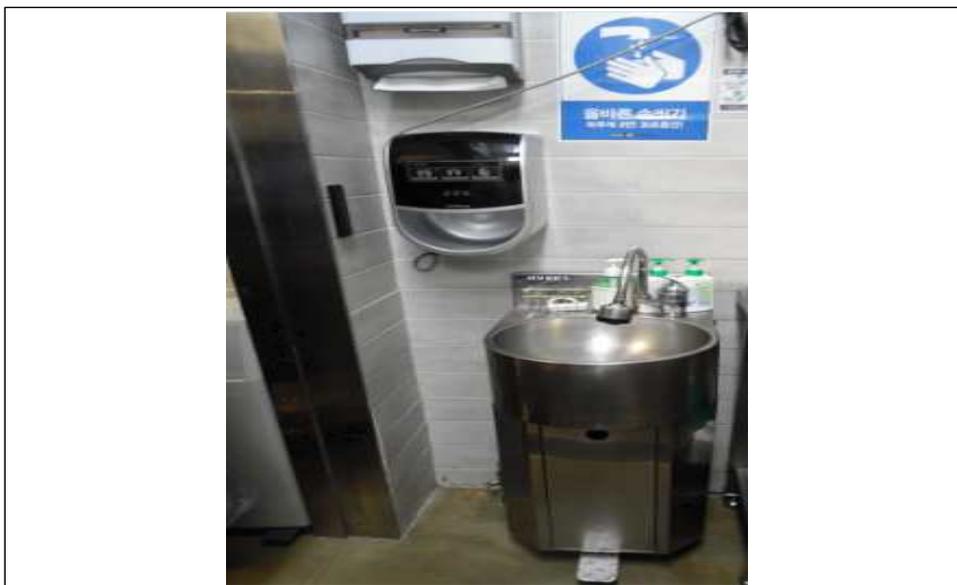
 **Tip**

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 엮어서 보관

※ 객석 및 조리장을 모두 확인하는 항목

2. 조리장		39. 손세척 및 소독 용품 구비여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설을 구비하고 있음 - 고체비누, 손세정제, 손건조기(또는 일회용 타월), 손소독제 등이 구비되어 있음 - 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음 - 손세척 시 손 이외(발, 센서 등)를 이용하여 작동 가능한 세척시설을 구비하고 있음
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 손세척 및 소독 용품 관리 미흡 · 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설이 구비되지 않은 경우 · 고체비누, 손세정제, 손건조기(또는 일회용 타월), 손소독제 등이 구비되어 있는 경우 · 손세척·소독 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있는 경우 · 손세척 시 손 이외(발, 센서 등)를 이용하여 작동 가능한 세척시설을 구비하고 있지 않은 경우
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 손세척 및 소독 용품 관리 불량 · 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설이 구비되지 않은 경우 · 고체비누, 손세정제, 손건조기(또는 일회용 타월), 손소독제 등이 구비되어 있는 경우 · 손세척·소독 시설, 용품 등의 청결관리가 다소 요구되는 경우 · 손세척 시 손 이외(발, 센서 등)를 이용하여 작동 가능한 세척시설을 구비하고 있지 않은 경우
없음	0	- 손세척 및 소독용품이 구비되지 않음

 Tip



우수

손세척 및 소독용품 구비

2. 조리장		40. 손세척 절차 및 관련 게시물 부착 여부
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 손세척 절차가 손세척 시설 장소에 게시되어 있으며, 적절한 절차가 마련되어 있음 - 절차 외에 손세척·소독을 독려하는 게시물이 부착되어 있음
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 손세척 절차가 손세척 시설 장소에 게시되어 있으며, 적절한 절차가 마련되어 있음 - 절차 외에 손세척·소독을 독려하는 게시물이 없음
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 손세척 절차가 손세척 시설 장소에 게시되어 있지 않음
없음	0	<ul style="list-style-type: none"> - 손세척 절차 및 관련 게시물 부착이 없음

올바른 손세척 방법



2. 조리장		41. 수족관의 청결 및 관리상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 수족관이 청결하게 유지되고 있음 - 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있음 - 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음
양호	2	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수족관에 일부 얼룩 및 이물이 묻어있으나, 바로 제거 가능한 경우 - 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있으나 일부 기록 관리가 미흡한 경우 - 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수족관에 찌든 얼룩 및 이물이 묻어 청결도가 떨어짐 - 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있지 않음 - 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음
미흡	0	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수족관에 찌든 얼룩 및 물이끼 등이 심해 바로 제거가 불가능해 청결상태 매우 불량한 경우 - 수족관의 주기적 유지·관리를 위한 관련서류를 구비하고 있지 않음 - 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 또는 식품첨가물에 적합한 것인지 확인할 수 없음
비해당	-	- 음식점 내 수족관이 없음

2. 조리장		42. 폐기물기구 청결관리
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통이 구분되어 있음 - 발로 여닫을 수 있는 뚜껑이 있는 쓰레기통이 비치되어 있음 - 내수성 자재(스테인리스 등)의 쓰레기통을 구비하고 있음 - 쓰레기통이 청결하고 파손된 곳이 없음 - 쓰레기통이 넘치지 않고 주변이 청결함
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통이 구분되어 있음 - 손으로 여닫는 쓰레기통 사용 후 손 소독 등의 위생처리 없이 다음 작업을 진행하고 있는 경우 - 뚜껑이 없는 쓰레기통이 비치되어 있어 악취 발생 가능성이 있는 경우 - 쓰레기통에 흙이 있고, 일부 이물 및 얼룩이 묻어 있으나, 바로 제거 가능한 경우
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 쓰레기통이 용도별로 구분되어 있지 않고 지정된 위치 외에 있음 - 쓰레기통 뚜껑이 없고 내수성 재질이 아니며 침출수가 새거나 악취가 발생함 - 쓰레기통 내·외부가 불결하고 파손되어 있으며 장시간 적체되는 등 주변이 지저분함
미흡	0	<ul style="list-style-type: none"> - 폐기물기구 등의 청결도가 요구됨

 Tip

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

3. 종사자 위생관리		44. 손톱, 두발 등 관리 상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 두발이 깨끗하고 단정함 - 손톱이 길지 않고 매니큐어를 하지 않음 - 조리종사자의 경우 장신구(시계, 반지, 귀걸이, 목걸이 등)를 착용하지 않음
보통	1	<p> Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 두발·수염 등이 불결하거나 손톱에 매니큐어를 칠함 - 장신구(시계, 반지, 귀걸이 등)를 착용하고 있거나, 화장 및 향수를 진하게 함 - 질병 및 감염의 우려가 있는 상처가 있는 상태로 조리 등의 업무를 함

 Tip

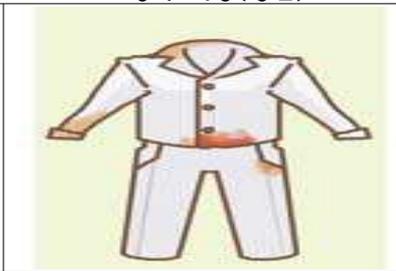
우수			
	두발(남자)	두발(여자)	손톱(장신구 미착용)
	보통		
손톱(매니큐어)		손(장신구)	손(화농성 상처)

	<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		45. 종사자의 위생복 등 착용 및 청결상태
구분	점수(점)	평가기준
우수	3	<ul style="list-style-type: none"> - 조리종사자는 위생복 착용하고 있음 - 조리종사자는 전신앞치마와 위생화를 착용하고 있음 - 객석·객실에서 배식을 하는 경우 위생마스크를 착용하고 있음 - 위생복·위생화 등은 청결하게 관리되고 있음 - 조리종사자와 객석·객실 근무자의 위생복은 구분하여 착용하고 있음
양호	2	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리종사자는 위생복(상·하)을 착용하고 있음 - 조리종사자는 전신앞치마와 위생화를 착용하고 있음 - 객석·객실에서 배식을 하는 경우 위생마스크를 착용하고 있음 - 위생복·위생화 등은 청결하게 관리되고 있음 - 조리종사자와 객석·객실 근무자의 위생복을 구분하여 착용하고 있지 않음
보통	1	<p>☑ Check Point</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리종사자는 위생복(상·하)착용하고 있음 - 조리종사는 전신앞치마와 위생화를 착용하고 있지 않음 - 객석·객실에서 배식을 하는 경우 위생마스크를 착용하고 있음 - 위생복·위생화 등에 찌든 얼룩 및 이물이 묻어있어 불결한 경우(바로 제거 불가능)

※ 매장 내 서빙하는 경우 위생마스크 미착용 인정 가능

 Tip

우수			
	위생복 착용(청결)	위생복 착용(청결)	위생복 착용(청결)
보통			
	위생복 청결관리 미흡	위생복 청결관리 미흡	위생복 청결관리 미흡

※ 청결한 상태는 반찬이나 다른 오물이 묻어있지 않음을 의미

4. 소비자 만족도 46. 배달함의 청결도 등 관리여부

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

4. 소비자 만족도 47. 배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부

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

 **Tip**



우수



배달함 청결 관리



안전모 관리

4. 소비자 만족도

48. 배달음식의 기구 및 포장상태

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

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
<ul style="list-style-type: none"> 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시킨 영업자(미 갱신자 포함) 	과태료 20~50만원
<ul style="list-style-type: none"> 건강진단을 받지 아니한 종업원 	과태료 10만원
<ul style="list-style-type: none"> 건강진단 결과가 부적격으로 나온 종업원을 영업에 종사 시킨 경우 	과태료 100만원
<ul style="list-style-type: none"> 위생모 미착용 	과태료 20만원
<ul style="list-style-type: none"> 식품 등의 조리에 직접 사용되는 기계 및 조리 도구를 위생적으로 보관 관리하지 않는 경우(칼, 도마, 육절기, 파절기, 채칼 등) 	
<ul style="list-style-type: none"> 축산물 매입 영수증이나 거래명세표 등을 비치·보관하지 아니한 경우 	
<ul style="list-style-type: none"> 냉장고 보관 온도 위반(0~5℃ 사이) 	과태료 30만원
<ul style="list-style-type: none"> 냉동고 보관 온도 위반(-18℃ 이하) 	
<ul style="list-style-type: none"> 식품 보관법 위반(가공식품) 식품의 라벨에 표시 기준이 냉장 혹은 냉동으로 각각 표시되어 있는 것을 지키지 않는 경우 예) 냉장 식품을 실온 혹은 냉동 보관 시 냉동 식품을 실온 혹은 냉동 보관 시 	
<ul style="list-style-type: none"> 조리장 및 식재료 창고의 위생 및 청결 상태가 불량한 경우 	
<ul style="list-style-type: none"> 냉장고, 덕트, 간택기, 전등갓 등 청결이 음식의 직접적인 교차오염과 연관되는 경우 	
<ul style="list-style-type: none"> 썩거나 상하여 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것 	1차 영업정지 15일 2차 영업정지 1개월 3차 영업정지 3개월
<ul style="list-style-type: none"> 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리 판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용해서는 아니 된다. 	
<ul style="list-style-type: none"> 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체에 건강을 해할 우려가 있는 것 	1차 영업정지 1개월 2차 영업정지 2개월 3차 영업정지 폐쇄
<ul style="list-style-type: none"> 법 제 86조에 따른 식중독 조사 결과 식품 접객업소에서 제공된 식품에서 검출된 병을 일으키는 미생물이 해당 식중독의 발생원인으로 인정되는 경우의 처분기준은(II.개별기준의 3. 식품접객업의 제1호 다목 2)를 적용 	

<ul style="list-style-type: none"> • 손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표를 붙이거나 비치하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 한다(표시 및 요금 지불 관련) 	<p>1차 시정명령 2차 영업정지 7일 3차 영업정지 15일</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 산가, 과산화물가, 대장균 또는 일반세균의 기준을 위반한 것(조리기구 등) 	
<ul style="list-style-type: none"> • 손님에게 조리하여 제공되는 식품의 주재료 중량 등이 위에 따른 가격표에 표시된 내용과 달라서는 아니 된다(영업 실무 관련). 	<p>1차 영업정지 7일 2차 영업정지 15일 3차 영업정지 1개월</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 수입이 금지된 식품 및 수입신고가 되어 있지 않은 식재료 사용 	
<ul style="list-style-type: none"> • 식중독 균이 기준치 이상 검출 시(조리 식품, 음용수) 	<p>1차 영업정지 2개월 2차 영업정지 3개월 3차 영업장 폐쇄</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 청소년에게 주류를 제공하는 행위 	
<ul style="list-style-type: none"> • 산가, 과산화물가, 대장균 또는 일반세균의 기준을 위반한 것(조리 식품 또는 음용수) 	<p>1차 영업정지 15일 2차 영업정지 1개월 3차 영업정지 2개월</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 식품에 대한 표시사항 전부를 표시하지 아니한 것을 사용한 경우(무표시 식재료) 	<p>1차 영업정지 1개월 2차 영업정지 2개월 3차 영업정지 3개월</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 한글 표시를 하여야 하는 수입식품, 식품첨가물에 한글 표시를 하지 않은 것을 사용한 경우 	
<ul style="list-style-type: none"> • 음식물 재활용 관련 법 상세 내역 <ol style="list-style-type: none"> 1. 양념이 묻은 경우 (소금, 설탕, 간장, 고추장 등) 2. 가열처리가 된 경우 (튀김, 삶기, 볶기, 찌기 등) 3. 원재료를 절단 한 경우 (편 마늘, 자른 고추, 다진 마늘, 양파, 양배추 등) <p>– 재사용 가능 식재료 –</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 위 세 가지 사항이 포함되지 않은 경우 2. 외피가 있거나 원형이 변하지 않아 세척하여 사용할 수 있는 식재료 (땅콩, 굴, 방울토마토, 바나나, 완두콩, 포도 등) 3. 뚜껑이 있는 용기에 담겨있는 식재료(소금, 후추, 김치, 깍두기 등) 4. 껍질 난류(껍질 포함) 	<p>1차 영업정지 15일 2차 영업정지 2개월 3차 영업정지 3개월</p>

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 ²)		
	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

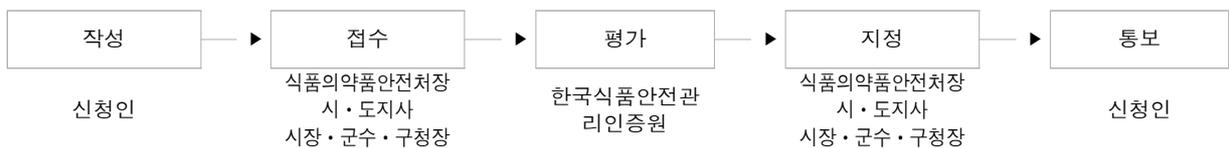
(서명 또는 인)

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 ²)
	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 영업신고증을 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°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

별지3

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"/> 교안 <input type="checkbox"/> 기타()			
참석자	성명		성명	
	성명		성명	
	성명		성명	
	성명		성명	

별지4

손세척·소독 방법

손세척·소독 방법

