

배포용

식품위생 분야 중대시민재해
맞춤형 해설서

2022. 4.



식품의약품안전처

본 해설서는

중대재해처벌법이 시행(‘22.1.27. 상시근로자 50명 이상)에 따라, 작업장 등 현장에서 원료·제조물 분야 중대시민재해 예방을 위해 마련한 것임.

본 해설서는

(주체) 식품의약품안전처 소관 식품위생 분야의 사업주나 법인 또는 기관이,

(장소) 실질적으로 지배·운영·관리하는 사업 또는 사업장에서,

(목적) 생산·제조·판매·유통 중인 원료나 제조물의 설계, 제조 및 관리상의 결함으로 인한 중대재해(사망1, 부상·질병10 이상) 예방을 위해,

(내용) 사업주나 경영책임자등이 소관 개별법령에 따라 준수해야 하는 의무이행 사항을 체크리스트 형식으로 규정한 것임

본 해설서는

(이행) 사업장의 운영 상황에 따라 변형하여 활용 가능하고, 사업주나 경영책임자등은 본 해설서의 체크리스트에 따라 반기 1회 이상 점검하고 미흡한 경우 필요한 조치를 취해야 하며, 관련 서류는 5년간 보관해야 함

본 해설서는

(효력) 중대시민재해 예방을 위해 준수해야 하는 최소한의 가이드로서 면책기준은 아니며, 최종 중대재해처벌법 위반은 중대재해 발생 시 다른 부처의 소관 법령 위반 여부, 사법기관의 사실관계 조사 및 재판 과정을 통해 확정됨을 알려드립니다.

1

중대재해처벌법 주요내용

□ (중대재해 구분) 중대재해는 ‘중대산업재해’와 ‘중대시민재해’로 구분

구 분	중대산업재해	중대시민재해	
정 의	산업안전법에 따른 산업재해 중 다음 어느 하나에 해당하는 결과를 야기한 재해(근로자 5인 이상 사업장)	원료, 제조물, 공중이용시설, 공중교통수단의 설계·제조·설치·관리상 결함을 원인으로 발생한 재해 중 다음 어느 하나에 해당하는 결과를 야기한 재해	
기 준	사망자	1명 이상	1명 이상
	부상자	동일사고 2명 이상(6개월 이상 치료要)	동일사고 10명이상(2개월 이상 치료要)
	질병자	동일 유해요인으로 직업성질병자 1년 이내 3명 이상	동일원인 10명이상(3개월 이상 치료要)
피해자	종사자(근로자, 노무제공자)	이용자 또는 그 밖의 사람	

□ (의무주체(처벌대상)) 사업주 + 경영책임자* 등

* ① 사업을 대표하고 사업을 총괄하는 권한과 책임이 있는 사람, ② 안전보건에 관한 업무를 담당하는 사람, ③ 중앙행정기관의 장, 지방자치단체의 장, 지방공기업의 장, 공공기관의 장

□ (안전·보건 확보의무) 종사자(사업장) 및 이용자(원료·제조물, 공중이용시설, 공중교통수단)에 대한 안전·보건 확보의무* 부여

* ① 재해예방 필요 인력 및 예산 등 안전보건관리체계의 구축 및 이행
 ② 재해 발생 시 재발방지 대책의 수립 및 그 이행에 관한 조치
 ③ 중앙행정기관·지방자치단체가 관계 법령에 따라 개선, 시정 등을 명한 사항의 이행에 관한 조치
 ④ 안전·보건 관계 법령에 따른 의무이행에 필요한 관리상의 조치

□ (벌칙) 사업주 또는 경영책임자가 ①법에서 정한 안전·보건 의무를 따르지 않은 채, ②중대재해로 인명피해 발생 시, 징역 또는 벌금형 부과

* (처벌수준) ① 사망 사고 : 1년 이상 징역, 10억원 이하 벌금,
 ② 부상·질병 사고 : 7년 이하 징역, 1억원 이하 벌금

□ (징벌적 손해배상) 사업주·경영책임자 등이 고의·중대한 과실로 중대재해를 야기하여 손해배상책임을 지는 경우 손해액의 5배 범위에서 배상

□ (시행일) ‘22.1.27 (개인사업자 및 상시근로자 50명 미만인 소규모 사업자는 ‘24.1.27)

□ 중대산업재해 의무사항

법	시행령	의 무 사 항
1	안전보건 관리체계 구축 및 이행	1 안전·보건 목표와 경영방침의 설정 - 사업 또는 사업장의 종사자 의견수렴 절차를 통해 마련 - 목표와 경영방침을 인식하고 실천할 수 있도록 사업장 내 게시
		2 안전·보건 업무를 총괄·관리하는 전담 조직 설치 - 사업 또는 사업장의 종사자 의견수렴 절차를 통해 마련
		3 유해·위험요인 확인 개선절차 마련, 점검 및 필요한 조치 - 사업 또는 사업장의 특성에 따라 유해위험요인을 확인, 개선하는 업무절차 마련 - 해당 업무절차에 따라 유해위험요인 확인 및 개선 - 개선여부를 반기 1회 이상 점검
		4 재해예방에 필요한 안전·보건에 관한 인력·시설·장비 구비와 유해·위험요인 개선에 필요한 예산 편성 및 집행
		5 안전보건관리책임자등의 충실한 업무수행 지원 (권한과 예산 부여, 평가기준 마련 및 평가·관리)
		6 산업안전보건법에 따른 안전관리자, 보건관리자 등 전문인력 배치
		7 종사자 의견 청취 절차 마련, 청취 및 개선방안 마련·이행 여부 점검 - 개선방안 이행여부를 반기 1회 이상 점검
		8 중대산업재해 발생 시 조치매뉴얼 마련 및 점검 - 작업 중지, 근로자 대피, 위험요인 제거 등 대응조치, 중대산업재해를 입은 사람에 대한 구호조치 - 매뉴얼에 따른 조치여부 반기 1회이상 점검
		9 도급, 용역, 위탁 시 산재예방 조치 능력 및 기술에 관한 평가기준·절차 및 관리비용, 업무수행기관 관련 기준 마련·이행 여부 점검 - 반기 1회이상 점검
2	재해발생시 재발방지대책 수립 및 이행	
3	중앙행정기관, 지자체가 개선, 시정 등을 명한 사항 이행	
4	관계 법령상 의무이행	1 관계법령상 의무 이행 및 이행여부 연 1회 이상 이행점검·보고·필요조치
		2 법정교육 이수 및 이수여부 연 1회 이상 확인·보고·필요조치

□ 중대시민재해 의무사항

○ 원료·제조물

법	시행령	의 무 사 항	
1	안전보건 관리체계 구축 및 이행	1	관계법령에 따른 안전·보건관리 업무수행 + 유해·위험요인 점검과 위험징후 발생시 대응 + 환경부 고시사항에 필요한 인력 확보
		2	관계법령에 따른 인력·시설·장비 등 확보·유지 + 유해·위험요인 점검 및 위험징후 발생시 대응 + 환경부 고시사항에 필요한 예산 편성·집행
		3	원료·제조물[시행령 별표5] 관련, 유해·위험요인 점검·조치 등 - 유해·위험요인 주기적 점검, - 제보·감지로 발견된 위험요인 확인 후 재해발생 우려시 신고·조치 - 중대시민재해 발생시 보고·신고·조치, 재해원인조사 후 개선조치
		4	제3호의 업무처리 절차 마련
		5	인력, 예산 반기 1회 이상 이행점검, 점검결과 따라 필요한 조치
2	재해발생시 재발방지대책 수립 및 이행		
3	중앙행정기관, 지자체가 개선, 시정 등을 명한 사항 이행		
4	관계 법령상 의무이행	1	관계법령상 의무 이행 및 이행여부 반기 1회 이상 이행점검·보고·필요조치
		2	법정교육 이수 및 이수여부 반기 1회 이상 확인·보고·필요조치

○ 공중이용시설·공중교통수단

법	시행령	의 무 사 항	
1	안전보건 관리체계 구축 및 이행	1	관계법령에 따른 안전관리 업무 수행 + 안전계획 이행 + 국토교통부 고시사항에 필요한 인력을 갖추어 업무 수행
		2	관계법령에 따른 인력·시설·장비 등의 확보·유지와 안전점검 + 안전계획 이행 + 국토교통부 고시사항에 필요한 예산 편성·집행
		3	관계법령에 따른 안전점검 등을 계획하여 수행
		4	안전계획 수립 및 이행 - 인력 확보, 안전점검, 유지관리 포함
		5	연 2회 이상 인력, 예산, 안전점검, 안전계획 이행점검·보고
		6	인력, 예산, 안전점검, 안전계획 점검·보고 결과에 따라 중대시민재해 예방에 필요한 조치 시행
		7	위기관리 업무처리절차 마련 및 이행 - 유해·위험요인 점검·신고·개선, 중대재해발생시 조치, 대피훈련
		8	도급·용역·위탁시 수급자 안전관리능력 평가기준·절차 마련, 중대시민재해 예방 위해 필요한 비용 관한 기준 마련, 기준과 절차에 따라 위탁등이 이뤄지는지 연 1회 이상 이행점검
2	재해발생시 재발방지대책 수립 및 이행		
3	중앙행정기관, 지자체가 개선, 시정 등을 명한 사항 이행		
4	관계 법령상 의무이행	1	관계법령상 의무 이행 및 이행여부 연 1회 이상 이행점검·보고·필요조치
		2	법정교육 이수 및 이수여부 연 1회 이상 확인·보고·필요조치

※ 원료·제조물 분야 중대시민재해 의무사항

중대재해처벌법 제9조	법 시행령 제8조·제9조·제13조	비고
<p>I 재해예방에 필요한 인력·예산·점검 등 안전보건관리체계의 구축 및 그 이행에 관한 조치</p>	<p>1. 인력확보 → ①~③ 포함하는 업무부여 ①안전·보건 관계 법령에 따른 관리업무의 수행 ②유해·위험요인 점검과 위험징후 발생 시 대응</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>▶ 유해·위험요인 구체화 ▶ 유해·위험요인 제거·감소 방안 마련 ▶ 재해발생 우려·징후 제보 시 사업주 등에게 보고 ▶ 사업주 등이 제보사항에 대한 적절조치 수행</p> </div> <p>④환경부장관이 고시하는 사항</p> <p>2. ①~③ 포함하는 예산 편성·집행 ①안전·보건 관계 법령에 따른 인력·시설·장비 등 확보·유지 ②유해·위험요인 점검과 위험징후 발생 시 대응 ③환경부장관이 고시하는 사항</p> <p>3. ①~④ 포함하는 업무처리절차 마련(별표5 사업장) ①유해·위험요인 주기적인 점검 ②유해·위험요인 확인결과 중대시민재해 발생 우려가 있는 경우 신고 및 조치 ③중대시민재해 발생 시 보고, 신고 및 조치 ④중대시민재해 원인조사에 따른 개선조치</p> <p>4. 인력·예산 사항(1번, 2번) 반기 1회 이상 점검 → 미흡 시 필요조치(추가투입 등)</p> <p>5. 자료보관 : 5년(조치 등 이행사항)</p>	<p>중대재해처벌법 해설서(환경부) + 맞춤형 해설서 (공통기준)</p>
<p>II. 재해 발생 시 재발방지 대책의 수립 및 그 이행에 관한 조치</p>		
<p>III. 중앙행정기관·지방자치단체가 관계 법령에 따라 개선·시정 등을 명한 사항의 이행에 관한 조치</p>		
<p>IV 안전·보건 관계 법령에 따른 의무 이행에 필요한 관리상의 조치</p>	<p>1. 안전·보건 관계 법령에 따른 의무이행 여부 반기 1회 이상 점검(or 점검보고) → 미흡 시 필요조치(인력·예산 투입 등)</p> <p>2. 안전·보건 관계 법령에 따른 의무교육의 이수 여부 반기 1회 이상 점검(or 점검보고) → 미흡 시 필요조치(교육지시·예산투입 등)</p> <p>3. 자료보관 : 5년(조치 등 이행사항)</p>	<p>맞춤형 해설서 (분야별 기준)</p>

이행사항		점검(I-1, I-2)					
		상반기			하반기		
		적정 여부	점검 결과	조치 사항	적정 여부	점검 결과	조치 사항
I-1 인력배치 업무부여	① 인력배치 여부	O/△/X	인력배치/ 필요시 개선사항 도출	인력배치 업무분배			
	② 업무분장 및 업무수행 여부						
	①관계법령 준수						
	②유해·위험요인 점검 및 대응						
	③환경부장관 고시						
I-2 예산 편성 및 집행	① 예산편성 및 집행 여부						
	①관계법령상의 인력·시설·장비						
	②유해·위험요인 점검 및 대응						
	③환경부장관 고시						
I-3 업무처리 절차	① 업무처리절차 마련		☞ ①~④ 포함 업무처리절차 마련 ①유해·위험요인 주기적 점검, ②재해우려 시 신고 및 조치, ③재해발생 시 보고·신고·조치, ④원인조사에 따른 개선조치				
Ⅱ 재발방지 대책	①재해발생 시 재발방지 대책 수립 및 이행 조치		☞ 사고원인 조사 + 재발방지 대책 수립 이행계획서* 마련 * 이행계획서 구성 표준안 사고개요(유형·현황·내용·피해), 조사내용(방법·상황·현장조사 등), 원인 분석·결론, 재발방지 대책, 향후조치				
Ⅲ 개선시정 사항 이행	①중앙행정기관 등 개선·시정명령 이행 조치		☞ 해당 명령 이행계획 및 결과 보고서 마련 * 이행계획 및 결과보고서 구성 표준안 명령사항 확인(구체적 내용, 의문사항 문의, 담당자 공유), 이행 조치계획서 마련, 이행조치 실시, 이행조치결과 문서정리 및 해당 행정기관 보고				

① 식품제조·가공업체

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
1. 허가(신고) 사항 관리	가. 영업등록	o 영업등록 여부				
		o 영업등록사항 이외의 영업행위 여부				
	나. 품목제조 보고	o 품목제조미보고, 미변경, 허위보고 여부 o 원료배합비율의 적합성 여부				
	다. 변경신고	o 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)				
2. 영업자 준수사항 관리	가. 생산기록 및 원료수불 일지	o 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부				
		o 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부				
	나. 제품 거래 기록	o 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부				
	다. 수질검사	o 지하수(음용수) 수질검사 실시 여부 - 1년, 마시는 용도의 식품 6월				
		o 부적합 지하수 사용 여부				
	라. 축산물	o 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물 (가공품포함) 사용여부				
마. 소비자 불만신고	o 소비자 불만신고 기록·보관(2년) 여부 o 이물, 증거품 보관(6개월) 여부 - 부패, 변질 우려의 경우 2개월 보관					
3. 보고사항 관리	가. 생산실적 보고	o 생산실적 보고 이행 여부				
	나. 이물 보고	o 소비자 이물신고 보고 이행 여부 (7일 이내)				
4. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	o 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부				
		o 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부 병등 기타 화농성질환자 종사 여부				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
	나. 위생교육	o 영업자 위생교육 이수 여부				
	다. 개인위생 관리	o 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부				
5. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	o 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부				
		o 비식용(공업용·사료 등) 농·수산물 등의 원료사용 여부				
		o 휴대반입품 사용 여부				
		o 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용여부				
		o 무등록·무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부				
		o 기준규격 부적합 원료 사용 여부				
		o 표시기준 위반 원료 사용 여부				
	나. 기준규격	o 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부				
		o 부패 변질원료 사용여부				
		o 흙·모래 등 이물혼입 여부				
		o 유통기한 경과 원료사용 여부				
	다. 원료 보관	o 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동여부				
	라. 수입원료	o 수입원료의 수입신고 여부				
		o 원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부				
o 수입원료의 표시사항 적정여부						
마. 용기·포장지	o 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부					
6. 제품관리 점검	가. 보관기준	o 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부				
	나. 유통기한	o 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부				
7. 제품제조 관리	가. 제조공정	o 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책				
		o 품목제조보고 내 제조방법 준수여부				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
		0 허용의 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부				
		0 품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분 이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부				
	나. 자가품질 검사	0 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부				
		0 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인				
		0 위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부				
		0 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부				
0 자가품질검사 부적합 보고 여부						
0 자가품질검사 부적합 제품 유통 여부						
8. 표시사항 점검	가. 표시사항	0 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부				
		0 품목별 표시사항 적정여부				
		0 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부				
		0 유통기한 위·변조 여부				
	0 영양성분 적정표시 여부					
	나. 허위·과대 광고	0 질병치료 효능·효과, 의약품 오인우려 표시·광고 여부				
		0 기타 허위·과대 표시·광고 여부				
	다. 건진성 저해	0 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부				
		0 사행심 조장제품 여부				
	라. 기타사항	0 부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)				
0 특수용도식품의 경우 '특수용도식품의 식품유형'과 '광고심의필' 표시여부						
9. 시설기준 점검	가. 건축물	0 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부				
		0 적정한 온도유지 및 환기 여부				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
	나. 작업장	o 독립건물 또는 식품제조·가공의 시설과 분리 여부				
		o 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부				
		o 바닥 내수처리 여부				
		o 환기시설 설치 여부				
		o 방충·방서시설 설치 여부				
	다. 식품취급 시설	o 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내 수성재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부				
		o 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부				
라. 급수시설	o 지하수 취수원이 오염시설로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하는지 여부					
마. 화장실	o 수세식 화장실 설치 여부					
바. 창고	o 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부					
사. 검사실	o 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치여부					
10. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	o 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부				
		o 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부				
	나. 기구류 등 관리	o 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부				
		o 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분 사용 여부				

② 즉석판매제조·가공업체

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
1. 신고사항 관리	가. 영업신고	0 영업신고 여부				
		0 즉석판매제조가공대상 이외의 영업행위 여부				
	나. 변경신고	0 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)				
2. 영업자 준수사항 관리	가. 제도가공 식품	0 제도가공식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하거나 영업장 외의 장소에서 판매하는지 여부				
	나. 가격표	0 가격표 부착여부 및 가격표대로 요금 받는지 여부				
	다. 영업 신고증	0 영업신고증 보관 여부				
	라. 축산물	0 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물 (가공품포함) 사용여부				
	마. 포획야생 동물	0 포획안 야생동물 식품제도가공 사용여부				
	바. 유통기한	0 유통기한 경과 제품 진열·보관·제조·가공 사용여부				
	사. 지하수	0 일부 항목 검사 : 1년마다 0 모든 항목 검사 : 2년마다 0 부적합 지하수 사용 여부				
3. 영업자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	0 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부				
		0 영업에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부병등 기타 화농성질환자 종사 여부				
	나. 위생교육	0 영업자 위생교육 이수 여부				
	다. 개인위생 관리	0 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부				
4. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	0 식품공전상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용여부				
		0 비식용(공업용·사료 등) 농·수산물 등의 원료사용 여부				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
		○ 휴대반입품 사용 여부				
		○ 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용여부				
		○ 무등록·무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부				
		○ 기준규격 부적합 원료 사용 여부				
		○ 표시기준 위반 원료 사용 여부				
		○ 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)				
	나. 기준규격	○ 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합여부				
		○ 부패 변질원료 사용여부				
		○ 흙·모래 등 이물혼입 여부				
		○ 유통기한 경과 원료사용 여부				
	다. 원료 보관	○ 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동여부				
	라. 수입원료	○ 수입원료의 수입신고 여부				
		○ 원료공급업체의 수입식품판매업 신고여부				
		○ 수입원료의 표시사항 적정여부				
마. 용기·포장지	○ 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용여부					
5. 제품관리 점검	가. 보관기준	○ 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부				
	나. 유통기한	○ 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부				
6. 제품제조 관리	가. 제조공정	○ 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책				
		○ 영업신고 받은 제조방법 준수여부				
		○ 허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부				
	나. 자가품질 검사	○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부				
		○ 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부				
		○ 위탁검사 성적서 확인(위탁검사인 경우)				
7. 표시사항 점검	가. 표시사항	○ 표시기준 일반사항 적정여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성				

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점검결과			조치사항
			적합	부적합	해당없음	
		<ul style="list-style-type: none"> - 임의 유통기한 변경 여부 - 배달 제품 및 선식제품 개별표시사항 기재여부 				
		o 품목별 표시사항 적정여부				
		o 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부				
		o 유통기한 위·변조 여부				
	나. 기타사항	o 부적합 식품(반품, 교환품, 자기품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)				
8. 시설기준 점검	가. 건축물	o 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부				
		o 적절한 온도유지 및 환기 여부				
	나. 작업장	o 독립건물 또는 식품제조·가공외의 시설과 분리 여부				
		o 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부				
		o 바닥 내수처리 여부				
		o 환기시설 설치 여부				
		o 방충·방서시설 설치 여부				
	다. 식품취급 시설	o 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성 재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부				
		o 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부				
	라. 급수시설	o 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부				
마. 화장실	o 수세식 화장실 설치 여부					
바. 창고	o 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부					
9. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	o 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부				
		o 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부				
	나. 기구류 등 관리	o 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부				
		o 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분 사용 여부				

③ 식품접객업체

구 분	점 검 사 항	점검결과			조치사항
		적합	부적합	해당없음	
1. 영업신고 사항 (법 제37조,)	o 영업신고 여부				
	o 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)				
	o 영업신고증 영업장내 보관·게시 여부				
2. 원재료 관리 (법 제4조, 제10조)	o 무신고·무등록 원료 및 식품의 사용 여부				
	o 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부				
	o 무표시 원료 및 식품의 사용 여부				
	o 허용의 식품첨가물 및 사용기준 위반 첨가물 사용행위				
3. 식품등 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	o 식품등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 설치류 서식 등)				
	o 식품등의 원료 및 제품중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하는지 여부				
	o 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부(시설의 적정온도 작동 여부)				
	o 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부				
	o 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는등 청결하게 유지관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부				
	o 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부				
4. 시설기준 관리 (법 제36조)	o 식품의 조리 시 마스크 착용 여부				
	o 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부				
	o 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척 시설, 폐기물용기 및 손씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부				
	o 폐기물용기는 오물, 악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부				
	o 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균 소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부(단, 기구등의 살균소독제 사용시 면제)				
	o 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 (자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)				
	o 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부				
	o 수도물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급 할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부				

구 분	점 검 사 항	점검결과			조치사항
		적합	부적합	해당없음	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부 ○ 화장실이 콘크리트등으로 내수성 자재로 되었는지 여부 ○ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부 ○ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부 ○ 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부 				
4-1. 시설기준 관리 (단란주점)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업장 안에 객실, 칸막이 설치 여부 ○ 객실은 통로형태 또는 복도 형태로 설치하였는지 여부 ○ 객실 설치 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과하였는지 여부 ○ 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 설치 하였는지 여부 ○ 객실 잠금장치 설치 여부 ○ 소방·방화시설 비치 여부 				
4-2. 시설기준 관리 (유흥주점)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 객실 잠금장치 설치 여부 ○ 소방·방화시설 비치 여부 				
5. 건강진단 및 위생 교육, 조리사 고용 (법 제40조, 제41조, 제34조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업자의 건강진단 실시 여부 ○ 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명) ○ 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부 ○ 법 제41조에 의거 영업자 위생교육 이수 여부 ○ 조리사를 두었는지 여부(복어 조리·판매영업) 				
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방 용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부 ○ 축산물위생관리법에 따른 무표시·무허가, 자가품질검사 미 실시, 실험 등 용도로 사용 동물 등 축산물(가공포포함)을 음식물의 조리에 사용하는지 여부 ○ 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하는지 여부 ○ 신고를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부 <ul style="list-style-type: none"> - 음식점영업자가 음향시설을 갖추고 손님이 춤추는 행위를 허용하는 행위 - 조례로 춤추는 것이 허용된 음식점의 안전기준 등 준수여부 ○ 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용 				

구 분	점 검 사 항	점검결과			조치사항
		적합	부적합	해당없음	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 하는지 여부 <ul style="list-style-type: none"> - 전 항목 검사(3년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외) ○ 부적합 지하수를 식품의 조리·세척 등 사용 행위 ○ 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하는지 여부 ○ 손님이 먹고 남은 음식물 또는 손님이 덜어먹을 수 있도록 진열·제공된 음식물을 다시 사용·조리하는지 여부 ○ 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 가격표에 표시된 내용과 같은지 여부 ○ 식품접객영업자는 음식문화개선을 위하여 노력하고 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하고, 손님이 남은 음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부 ○ 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받는지 여부 <ul style="list-style-type: none"> - 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 음식점에서 외부와 내부에 가격표를 부착했는지 여부 ○ 음식판매자동차(푸드트럭) 사용하는 휴게음식점, 제과점영업자의 신고장소 외 영업 여부 				
6-1. 영업자 준수사항 (단란·유형주점)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 단란주점영업자가 유형接客원을 고용하여 유형接客행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 묵인하는 행위 ○ 유형주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원 명부 비치 기록·관리여부 ○ 손님을 피어서 끌어들이는 행위 여부 ○ 업체 안에서 선량한 미풍양속을 해치는공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하는 행위 ○ 청소년을 유형接客원으로 고용하여 유형행위를 하게 하는 행위여부 ○ 청소년유해업체 청소년 고용 행위 여부 ○ 청소년유해업체 청소년 출입 행위 여부 ○ 청소년에게 주류를 제공하는 행위 (출입하여 주류 제공한 경우) 				

④ 집단급식소

구 분	점 검 사 항	점검결과			조치사항
		적합	부적합	해당없음	
1. 설치신고 사항 (법 제888조)	○ 집단급식소 설치 신고 여부				
	○ 설치변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)				
2. 시설 등 환경 (법 제88조)	○ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개 설치				
	○ 조리시설세척시설폐기물용기 및 손씻는 시설				
	○ 폐기물용기(오물악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 내수성 재질)				
	○ 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독 시설				
	○ 충분한 환기 시설(자연 통풍 가능 구조는 제외)				
	○ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장·냉동시설				
	○ 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능				
	○ 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설				
	○ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리				
	○ 수도물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설				
	○ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치 - 축산농가의 분뇨 유입 가능성 여부 등				
	○ 지하수를 사용하는 경우 용수저장장치에 살균소독장치를 설치				
	○ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부				
	○ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치 ※ 집단급식소가 위치한 건축물안에 시설기준에 적합한 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외				
	○ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설 구비				
○ 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나					

구 분	점 검 사 항	점검결과			조치사항
		적합	부적합	해당없음	
	방수페인트로 색칠				
	o 화장실 내에 손을 씻는 시설				
3. 위탁급식 업체의 경우 (법 제36조 등)	o 영업활동을 위한 독립된 사무소 ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있음				
	o 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 ※ 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능				
	o 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 ※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 제외				
	o 식재료처리시설(「식품위생법」 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용) ※ 농임수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우				
4. 건강진단 (법 제40조)	o 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자 및 집단급식소 설치·운영자의 건강진단 실시(위탁급식소의 경우 제외) - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부 (/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는 지 여부				
5. 개인위생 (법 제3조)	o 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부				
	o 식품의 조리 시 마스크 착용 여부				
6. 원료사용 (법 제4조, 제15조, 제88조)	o 무허가(무신고·무등록) 원료 및 식품의 사용여부				
	o 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부				
	o 무표시 원료 및 식품의 사용여부				
	o 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무				
	o 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관·사용				

구 분	점 검 사 항	점검결과			조치사항
		적합	부적합	해당없음	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 (연1회 일부항목검사, 2년마다 전항목 검사) ○ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용, 조리 				
7. 공정관리 (법 제3조, 제88조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원료보관실제조가공실포장실등의 내부를 청결하게 관리 ○ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계기구류 등을 세척·살균 ○ 위생적인 방법으로 해동 실시하고, 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장보관, 해동제품에 대한 재냉동 금지 ○ 물수전순가락젓가락식기찬지도마칼 및 행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 기구 등 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용 ○ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용 				
8. 공정관리 (법 제3조, 제88조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품등의 보관운반진열시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리 ○ 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치 				
9. 기타관리 (법 제41조, 법 제44조, 제88조, 령 제36조, 령 제37조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 집단급식소 설치운영자와 위탁계약한 사항 외의 영업행위를 하는지 ○ 조리·제공한 식품(간식 포함)의 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하는지 ○ 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 ※ 위탁급식영업자의 경우 영업자 위생교육 이수 여부 ○ 조리사, 영양사 채용 및 교육 이수 여부 ※ 100인 미만 산업체 집단급식소의 경우 예외 ○ 영리 목적의 영업 여부(불특정 다수에게 급식 제공 등) 				